

Schaerer Coffee Factory

Betriebsanleitung

V05 / 02.2007



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Schaerer Kaffeemaschine.

Die technische Konzeption, Langlebigkeit, Wirtschaftlichkeit und vor allem die Kaffeequalität werden Sie überzeugen.

Die Kaffeemaschine Schaerer Coffee Factory ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Heißwasser. Optional ist die Zubereitung von heißen Choc-Getränken und die Dampfausgabe möglich.

Jedes Getränk wird auf Tastendruck frisch gebrüht, das garantiert eine hohe Qualität der Getränke.
Die Bedienerführung der Kaffeemaschine erfolgt über ein grafisches Touch-Screen-Display.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung in der Nähe der Kaffeemaschine auf, damit Sie und Ihr Bedienpersonal sich informieren und bei technischen Störungen richtig verhalten kann.

Die Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von bis zu 15.000 Kaffeebezügen und 6.000 Choc-Getränken pro Jahr konzipiert. Nach jeweils 10.000 Brühungen ist eine Kundenpflege durch den Benutzer, nach jeweils 30.000 Brühungen ist eine Wartung erforderlich.

Bitte unbedingt die Anleitung im Kapitel Software
- Einstellen - Wasserhärte und Reichweite beachten und die Einstellungen entsprechend vornehmen.



Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Gebrauch der Kaffeemaschine!

Die BAL dem Personal zugänglich machen!

*Wichtig!
Kapitel 1 Vorstellung
Zeichen und Symbole der
Betriebsanleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!*



Bei Nichteinhaltung der Wartungs-Vorgaben (siehe Kapitel Wartung) wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Ebenso entfallen in solchen Fällen sämtliche Gewährleistungspflichten.

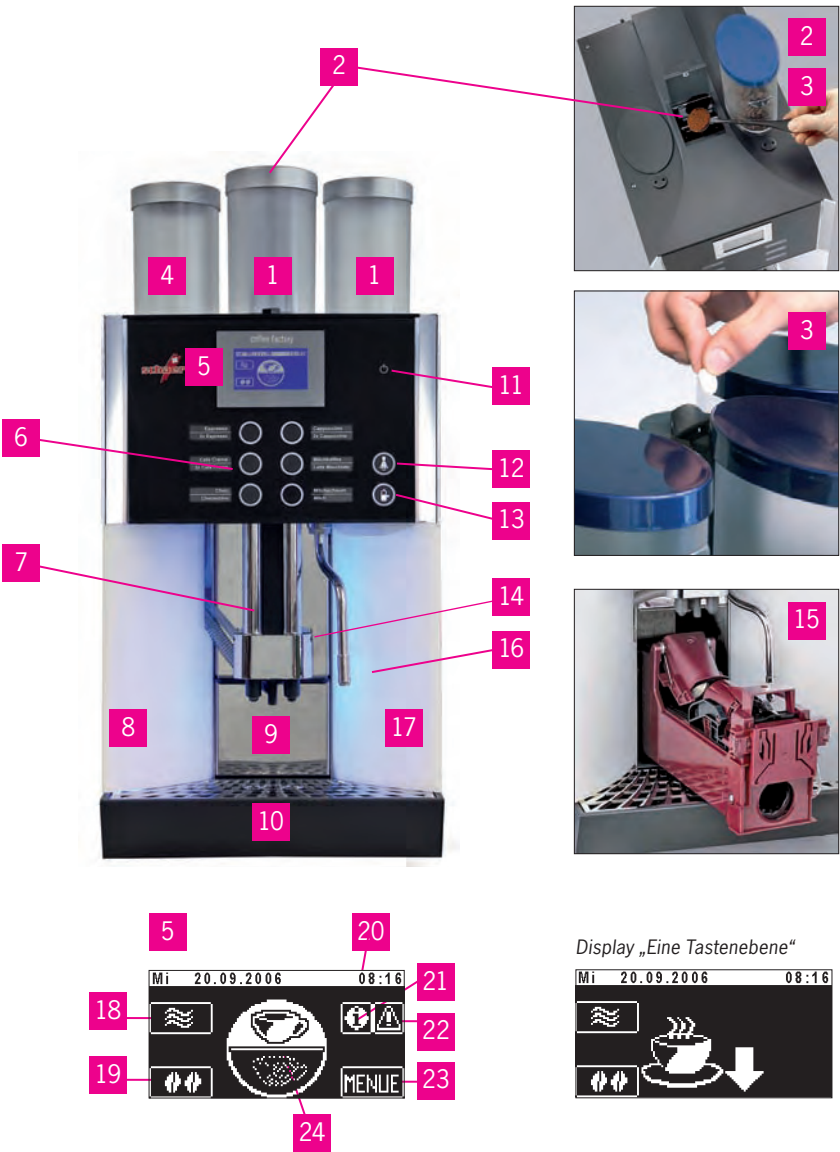
Kapitel 1	Vorstellung	6
1.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	6
	Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung	8
	Glossar	9
Kapitel 2	Bedienen	10
2.1	Kaffeemaschine einschalten	10
2.2	Getränkeausgabe	10
2.3	Milch- oder Milchschaumausgabe (optional)	10
2.4	Heißwasserausgabe	10
2.5	Dampfausgabe (optional)	11
	Getränke erwärmen	11
	Milch aufschäumen (Optional)	11
2.6	Höhenverstellung Kombiauslauf	12
2.7	Bohnenbehälter/Produktbehälter	12
2.8	Twin-Topping-Behälter (optional)	12
2.9	Handeinwurf (optional)Tabletteneinwurf	12
2.10	Satzbehälter	13
2.11	Theken-Satzdurchwurf (optional)	13
2.12	Tropfschale	14
2.13	Integrierter Milchkühler (optional)	14
2.14	Ausschalten der Kaffeemaschine	14
Kapitel 3	Software	15
3.1	Übersicht	15
3.2	Betriebsbereitschaft	17
3.2.1	Warmspülen	17
3.2.2	Baristafeld	17
3.2.3	Info	17
	Service	17
	Pflege	17
	Brühzeit	18
	Protokoll	18
	Timer	18
3.2.4	Umschaltfeld (optional)	18
3.2.5	Zum Auswahlmenü	18
3.3	Auswahlmenü	19
3.3.1	Milch und Schaum 	19
	Milchschaumqualität	19
	Pausenzeit für Latte Macchiato	19
3.3.2	Timerprogramm 	19
	Timerzustand	20
	Timer einstellen	20
	Tag kopieren	21
	Timerübersicht	21
	Timer löschen	21
	Timerinfo	22

3.3.3	Pflege	23
	Reinigungsprogramm	23
	Schäumerreinigung	24
	Mixer Spülung	24
	Entkalkung	24
	Entkalkung mit Wassertank	25
	Entkalkung mit Festwasseranschluss	26
	Abschnitt Vorbereitung	26
	Filtertausch	27
	Filter spülen	27
	Kundenpflege	27
3.3.4	Einstellen 	28
	Rezepte und Getränketasten	28
	Füllmengen	28
	Rezepte ändern	28
	Tastenbelegung	29
	Mehl wiegen	29
	Kesseltemperatur	29
	Reset	29
	Uhrzeit und Datum	29
	Sprache Displayführung	29
	Display-Kontrast	30
	Kalkfilter vorhanden	30
	Wasserhärte/Reichweite	30
	Aufwärmespülen	30
	Bedionoptionen	30
	Inbetriebnahme	31
3.3.5	PIN-Eingabe	31
3.3.6	PIN-Rechte Zugangskontrolle	31
	Ebene Reinigen	31
	Ebene Einstellen	32
	Ebene Abrechnen	32
	PIN löschen	33
3.3.7	Abrechnen Stückzahlen	33
Kapitel 4	Sonstige Einstellungen	34
4.1	Mechanische Einstellungen	34
4.1.1	Mahlgrad einstellen 	34
4.1.2	Aquaflex (optional) Umschalten Festwasseranschluss/ Wassertank	34
4.2	Beschriftung der Getränketasten	35
Kapitel 5	Pflege	36
5.1	Tägliche Reinigung	37
5.1.1	Reinigungsprogramm	37
5.1.2	Schäumerreinigung	37
5.1.3	Mixer Spülung	37
5.1.4	Reinigung Kombiauslauf	37
5.1.5	Reinigung Milchbehälter (optional)	37
5.1.6	Allgemeine Reinigung	37

5.2	Wöchentliche Reinigung	38
5.2.1	Reinigung Brüheinheit	38
5.2.2	Reinigung Mixer Choc/Topping (optional)	39
5.2.3	Reinigung Milchfach	40
5.2.4	Reinigung Wassertank	40
5.3	Regelmäßige Reinigung	41
5.3.1	Reinigung Bohnenbehälter	41
5.3.2	Reinigung Produktbehälter Choc/Topping (optional) Twin-Topping (optional)	41
5.5	Entkalkung	42
Kapitel 6	HACCP Reinigungskonzept	43
	Empfehlung für Choc/Topping (optional)	44
Kapitel 7	Wartung	45
7.1	Wartung Kaffeemaschine	45
7.2	Wartung Mixer (Choc)	46
7.3	Wartung Mixer (Topping)	46
7.4	Schaerer Kundenservice	46
Kapitel 8	Meldungen und Hinweise	47
8.1	Meldungen Bedienen	47
8.2	Fehlermeldungen / Störungen	48
8.3	Fehler ohne Störungsanzeige	51
Kapitel 9	Sicherheit	52
9.1	Gefahren für den Bediener	52
9.2	Gefahren für die Kaffeemaschine	53
9.3	Pflichten des Betreibers	54
9.4	Gewährleistungsansprüche	54
	Keine Gewähr wird geleistet:	55
Anhang A: Technische Daten		56
Technische Daten Kaffeemaschine		56
Einsatz- und Installationsbedingungen		56
Anhang B: Zubehör und Ersatzteile		58

Kapitel 1 Vorstellung

1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



- 1** Bohnenbehälter (optional 1 oder 2)
- 2** Handeinwurf (je nach Ausstattung)
- 3** Tabletteneinwurf (je nach Ausstattung)
- 4** Choc-Behälter/Topping-Behälter/Twin-Topping-Behälter (optional)
- 5** Touch-Screen-Display
- 6** Getränketasten
- 7** Höhenverstellbarer Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 8** Milchabdeckung herausnehmbar (integrierter Milchkühler optional)
- 9** Satzbehälter
- 10** Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfblech
- 11** ON/OFF-Taste
- 12** Dampftaste (optional)
- 13** Heißwassertaste
- 14** Verschiebbare Blende
- 15** Brüheinheit
- 16** Dampfausgabe (optional) bzw. Heißwasserausgabe
- 17** Wassertank (Kaffeemaschinen ohne Festwasseranschluss)
- 18** Warmspülfeld
- 19** Baristafeld
- 20** Anzeige Timer und Uhrzeit
- 21** Infofeld
- 22** Anzeige Hinweise / Fehler
- 23** Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 24** Umschaltfeld zweite Ebene (Kreis, optional)

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Achtung!
Gefahr für Maschine!



Achtung!
Gefahr für Benutzer!



Achtung!
Heiße Flüssigkeit!



Achtung!
Heiße Oberfläche!



Achtung!
Heißer Dampf!



Achtung!
Quetschgefahr!



Tipp
Hinweis



Querverweis



Für Fortgeschrittene!



Startposition
Auswahlmenü

Bei Abbildung dieses Symbols startet die Beschreibung der Betriebsanleitung beim Auswahlmenü.

Aufruf des Auswahlmenüs:

- * Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen.

Es werden weitere Felder aktiviert.

- * Tippen auf **MENUE**.

Das Auswahlmenü wird angezeigt.

Display Betriebsbereitschaft



... mit weiteren Feldern



Auswahlmenü



Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
*	* Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
sec	Sekunden
min	Minuten
Aquaflex	Umschaltmöglichkeit von Wassertank zu Festwasseranschluss und umgekehrt. Kapitel Sonstige Einstellungen.
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Choc-Getränken
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Wasser gelösten Kalk.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milchküse und Milchschlauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Choc/Topping
O-Ringe	Dichtungen
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Kalkfilters
Satzrutsche	Siehe Satzdurchwurf Kapitel 2.10
Selbstbedienung	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Topping	Milchpulver
Twin-Topping	Geteilter Behälter für zwei Pulversorten, zum Beispiel Choc und Topping

Kapitel 2 Bedienen

Die Erstinbetriebnahme nach Auslieferung ab Werk erfolgt über ein Display geführtes Installationsprogramm.

Erstinbetriebnahme siehe
Installationsanleitung

2.1 Kaffeemaschine einschalten

Länger als 2 sec auf die ON/OFF-Taste  drücken.
Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.
Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit,
erscheint das Display Betriebsbereitschaft.



PIN-Schutz
siehe Einstellen/
Bedienoptionen
Kapitel Software

Display Betriebsbereitschaft



2.2 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten löst die Ausgabe der
eingestellten Getränke aus.

- Beleuchteter Ring um die Taste
= Ausgabebereitschaft
- Blinkender Ring um die Taste
= Getränkeausgabe



* Gefäß in geeigneter Größe unterstellen

* Gewünschte Getränketaste drücken

Das gewählte Getränk und der Fortschritt der Ausgabe
werden auf dem Display angezeigt.



Tastenbelegung siehe Kapitel
Einstellen
Rezepte und Getränketasten.

2.3 Milch- oder Milchschaumausgabe (optional)

Drücken auf eine mit Milch oder mit Milchschaum belegte
Getränketaste löst die Ausgabe aus.

Die Ausgabe dauert solange die Taste gedrückt wird.

2.4 Heißwasserausgabe

Drücken auf die Heißwassertaste löst die Ausgabe von
heißem Wasser aus.

Wird weniger Wasser als eingestellt benötigt, kann die
Ausgabe durch nochmaliges Drücken der Heißwasser-
taste gestoppt werden.



2.5 Dampfausgabe (optional)

Es wird Dampf abgegeben solange die Dampftaste gedrückt wird.

Der Dampf

- erwärmt Getränke
- schäumt manuell Milch auf



Achtung! Heißer Dampf!
Kapitel Sicherheit beachten!

Getränke erwärmen

- * Ein möglichst schlankes und hohes Chromarganggefäß mit Griff verwenden.
- * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen.
- * Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen.
- * Dampftaste drücken bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- * Dampftaste loslassen.
- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken.
- * Die Dampftaste kurz drücken.
- * Reste im Dampfrohr werden ausgespült.
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen.

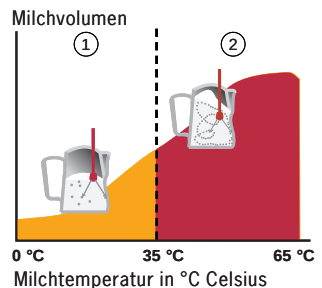
Milch aufschäumen (Optional)

- * Durch Injektion von Dampf unterhalb der Oberfläche der Milch Luft beimischen.

Die Milch erwärmt sich von 5 °C auf 37 °C.

- * Durch Injektion von Dampf auf dem untersten Drittel der Milchhöhe, im Uhrzeigersinn drehendes rollen, wird ein kompakter Milchschaum erzeugt.

Die Milch erwärmt sich von 37 °C auf 65 °C.



Die Milch beim Aufschäumen nicht überhitzen, die Milchschaummenge nimmt sonst ab.

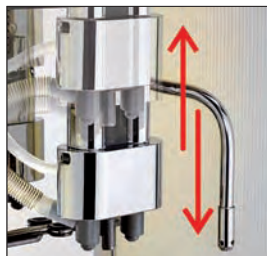
2.6 Höhenverstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höhenverstellbar.

Verstellen der Höhe:

※ Den Auslauf von vorne greifen und in die gewünschte Höhe schieben.

Unterstellhöhen: 70 - 190 mm



2.7 Bohnenbehälter/Produktbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.

Am besten bis zur maximalen Tagesmenge einfüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.

Kaffeebohnen in die
Bohnenbehälter,
Choc-Pulver in den
Choc-Behälter,
Topping-Pulver in den
Topping-Behälter

2.8 Twin-Topping-Behälter (optional)

Geteilter Behälter für zwei Pulversorten,
zum Beispiel Choc und Topping.

Linke Seite: Choc

Rechte Seite: Topping



2.9 Handeinwurf (optional) Tabletteneinwurf

Kaffeemaschinen mit drei Produktbehältern haben nur einen Tabletteneinwurf. In den Tabletteneinwurf darf kein gemahlener Kaffee eingeworfen werden.



Der Handeinwurf/Tabletteneinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Tabletteneinwurf

Der Tabletteneinwurf wird verwendet:

- Als Einwurf für Reinigungstabletten

Der Handeinwurf wird verwendet:

- Als Einwurf für Reinigungstabletten
- Für die Verwendung einer weiteren Kaffeesorte, zum Beispiel für entkoffeinierten Kaffee
- Zur Kaffeeverprobung



Ablauf Handeinwurf Kaffeemehl

Wird ein Getränk der Ebene 2 gewünscht, muss vor dem Öffnen der Handeinwurfklappe die Ebene gewählt werden.

- * Die Handeinwurfklappe öffnen.
- * Das Kaffeemehl (maximal 15 g) einwerfen.
- * Die Handeinwurfklappe schließen.
- * Die gewünschte Getränketaste drücken.

Handeinwurf



2.10 Satzbehälter

Das verbrauchte Kaffeemehl wird im Satzbehälter aufgefangen. Der Satzbehälter fasst den Kaffeesatz von ca. 50 Brühungen.

Auf dem Display erscheint eine Meldung sobald der Satzbehälter geleert werden muss.

Die Getränkeausgabe wird, solange der Satzbehälter entnommen ist, gesperrt.

- * Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben.
- * Die Blende über dem Satzbehälter nach oben schieben.
- * Den Satzbehälter herausziehen.
- * Den Satzbehälter leeren und wieder einsetzen.
- * Den Vorgang auf dem Display quittieren.



Achtung!
Quetschgefahr!
 Siehe Kapitel Sicherheit!
 Täglich reinigen!
 Siehe Kapitel Pflege.

Kann der Satzbehälter nicht eingesetzt werden, den Schacht auf Kaffeereste überprüfen und diese entfernen.



Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren! Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.



2.11 Theken-Satzdurchwurf (optional)

Die Kaffeemaschine kann optional mit einem Theken-Satzdurchwurf ausgestattet werden. Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben in diesem Fall einen Durchbruch. Dieser wird in der bauseitigen Theke fortgesetzt. Der Kaffeesatz wird dabei in einem großen Behälter unter der Theke aufgefangen.



Der Theken-Satzdurchwurf ist nicht nachrüstbar!
 Satzrutsche täglich reinigen!
 Siehe Kapitel Pflege

2.12 Tropfschale

Bei Kaffeemaschinen ohne Wasserablauf muss die Tropfschale regelmäßig entleert werden, spätestens sobald der rote Schwimmer, die Füllstandsanzeige, erscheint.

- * Die Tropfschale vorsichtig herausziehen, leeren und wieder einsetzen.

Bei Kaffeemaschinen mit Ablaufanschluss kann die Tropfschale ebenfalls entnommen werden (z.B. zur Reinigung). Sorgfältig wieder einsetzen, sonst kann es zu Undichtigkeiten und Wasseraustritt kommen.



*Die Tropfschale täglich reinigen!
Siehe Kapitel Pflege*

2.13 Integrierter Milchkühler (optional)

Der integrierte Milchkühler hält vorgekühlte Milch (ca. 6°C) kalt. Die Umgebungstemperatur kann dabei bis ca. 25° betragen.

Die Kühlleistung ist für einen Temperaturunterschied der Milch zur Umgebungstemperatur von bis zu 20° ausgelegt.

- * Milch vorkühlen auf ca. 6°C
- * Den Milchkühler einschalten

Den Milchkühler bei Betriebsende wieder am Kippschalter ausschalten, er wird nicht automatisch mit der Kaffeemaschine abgeschaltet.



Der Kippschalter ist direkt über dem Milchfach.



2.14 Ausschalten der Kaffeemaschine

Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine muss die tägliche Reinigung durchgeführt werden.

- * Die ON/OFF-Taste  drücken bis die Kaffeemaschine ausschaltet. Den Netzstecker ziehen!

Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen.

Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.



*PIN-Schutz siehe
Einstellen/ Bedienoptionen
Kapitel Software*



Siehe Kapitel Sicherheit

Kapitel 3 Software

3.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft



Display Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine Schaerer Coffee Factory.



Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen. Es werden weitere Felder aktiviert.



Liegen Fehler vor, so wird das Feld  angezeigt! Steht eine Reinigung , eine Entkalkung , ein Filterwechsel oder eine Wartung  an, so wird dies angezeigt!

Felder Display Betriebsbereitschaft

Kapitel 3.2



Warmspülen
Kapitel 3.2.1



Barista (Stärke des Kaffees)
Kapitel 3.2.2



Info
Kapitel 3.2.3



Umschalten (optional)
Kapitel 3.2.4



Auswahlmenü (Menue)
Kapitel 3.2.5



Fehlerhinweis
Tippen auf das Feld ruft die Fehlermeldung auf.

Pflegemeldung
Tippen auf das Feld führt direkt ins Menü.



Die Reinigung muss durchgeführt werden.



Die Entkalkung muss durchgeführt werden.

Funktionen (Felder) Auswahlmenü *Kapitel 3.3*

MENUE 	Milch und Schaum <i>Kapitel 3.3.1</i>
MENUE 	Timerprogramm <i>Kapitel 3.3.2</i>
MENUE 	Pflege <i>Kapitel 3.3.3</i>
MENUE 	Einstellen <i>Kapitel 3.3.4</i>
MENUE 	PIN-Eingabe <i>Kapitel 3.3.5</i>
MENUE 	PIN-Zugangskontrolle <i>Kapitel 3.3.6</i>
MENUE 	Abrechnen <i>Kapitel 3.3.7</i>

Felder Menüsteuerung

OK	Abspeichern von Einstellungen Start oder Bestätigung eines Schrittes
Start	
Weiter	
	Zurück in die höhere Menüebene Abbrechen / Verlassen ohne speichern (Exit)
	Löschen oder Rücksetzen
TEST	Testzubereitung starten Mehlverprobung
+ -	Erhöhen oder reduzieren der Einstellwerte
 	In Listen um eine Seite vorwärts oder zurück springen

3.2 Betriebsbereitschaft

3.2.1 Warmspülen

Tippen auf das Feld  löst eine Spülung der Leitungen mit heißem Wasser aus. Das Wasser wärmt das Brühsystem nach einer längeren Brühpause auf und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.

Empfohlen nach 30 min Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.

Warmspülfeld aktiv/inaktiv siehe Einstellen/Bedienoptionen Kapitel Software

schwächer (-15%)



normal, wie eingestellt



stärker (+15%)



Baristafeld aktiv/inaktiv siehe Einstellen/Bedienoptionen Kapitel Software

3.2.2 Baristafeld

Tippen auf das Feld  ändert die Stärke des Kaffees einmalig für die nächste Brühung.

3.2.3 Info

Das Feld  auf dem Display „Betriebsbereitschaft“ antippen ruft das Menü Informationen auf.

Das Hauptmenü „Info“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:



Service

- Servicestelle
- Inbetriebnahmedaten
- Nächster Wartungstermin
- Softwareversion

Pflege

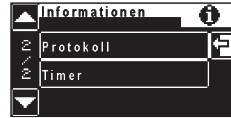
- Protokoll
Protokoll der letzten Reinigung
- Info Reinigung
Info letzte Reinigung
- Info Entkalkung
Info letzte/nächste Entkalkung
- Info Kalkfilter (optional)
Info verbleibende Reichweite

Brühzeit

- Brühzeit des zuletzt ausgegebenen Getränks

Protokoll

- Verzeichnis der protokollierten Fehler und Meldungen.
(für telefonischen Support)



Timer

- Anzeige des Timerzustands (Ein/Aus)
- Anzeige der nächsten Schaltzeit

3.2.4 Umschaltfeld (optional)

Jede Getränketaste kann doppelt belegt werden.
Dies ist durch eine zweite Ebene der Getränketasten möglich.

Die Ebene 1 ist aktiviert

Ebene 1 ist aktiv



* Tippen auf das Umschaltfeld.
Die Ebene 2 ist aktiviert

Ebene 2 ist aktiv



* Nochmaliges Tippen schaltet wieder auf Ebene 1 zurück.

*Umschaltfeld aktiv/inaktiv
siehe Einstellen/Bedienoptionen
Kapitel Software*

3.2.5 Zum Auswahlmenü

Aufruf des Auswahlmenüs:

* Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen.

Es werden weitere Felder aktiviert.

* Tippen auf **MENÜE**.

Das Auswahlmenü wird angezeigt.

Display Betriebsbereitschaft



... mit weiteren Feldern



*Verzögertes Einblenden
siehe Einstellen/Bedienoptionen
Kapitel Software*

3.3 Auswahlm Menü



3.3.1 Milch und Schaum

Milchschaumqualität

Hier wird die Qualität des Milchschaums eingestellt. Diese Einstellung ist für alle Getränke mit Milchschaum gültig. Schwankungen der Milcheigenschaften werden ausgeglichen.

Verkleinern des Wertes -> feinporiger

Erhöhen des Wertes -> grobporiger



Schaumqualität

Pausenzeit für Latte Macchiato

Der Latte Macchiato gelingt meist besser, wenn zwischen der Milch- und der Milchschaumausgabe die Pause verlängert wird.

Verkleinern des Wertes -> kleinere Pause

Erhöhen des Wertes -> größere Pause



Macchiatopause

3.3.2 Timerprogramm

Im Timerprogramm werden Ein- und Ausschaltzeiten programmiert.

Das Hauptmenü „Timerprogramm“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

- Timerzustand
- Timer einstellen
- Timerübersicht
- Timer löschen
- Timerinfo



Timerzustand

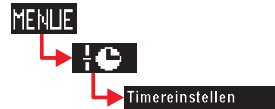
- * Auf **Timerzustand** tippen.
Timer aktivieren / deaktivieren.



Bei aktiviertem Timer wird das Timersymbol, eine kleine Uhr, auf dem Display angezeigt.

Timer einstellen

- * Auf **Timereinstellen** tippen.
Zur Programmierung der Ein- und Ausschaltzeiten.
- * Auf **Betriebszeit** tippen.
Das Display „Betriebszeit“ erscheint.
Hier werden der Tag, die Uhrzeit und die gewünschte Aktion eingestellt.



- * Den Tag einstellen (Tag)
 - 1 = Montag
 - 2 = Dienstag usw. bis 7 = Sonntag
 - 1-5 = Montag bis Freitag (Werktage)
 - 1-7 = die ganze Woche (Montag bis Sonntag)

- * Die Uhrzeit einstellen: (Std, Min)
Die gewünschte Schaltzeit einstellen.

- * Die gewünschte Schaltzeit (Aktion) einstellen.
 - Einschaltzeit = **I** (auf dem Display)
 - Ausschaltzeit = **O** (auf dem Display)
- * Bestätigung mit **OK**

* Programmierte Schaltzeiten anzeigen: Prg
Hier werden die programmierten Schaltzeiten angezeigt.
Es sind bis zu 16 Schaltzeiten pro Tag möglich.
Die programmierten Zeiten werden chronologisch aufgelistet.
Eine neue Schaltzeit wird sofort nach Eingabe und Bestätigung durch **OK** chronologisch sortiert.

- * Tippen auf **oi** führt direkt zur Timerübersicht.

Beispiel:

Betriebszeit						
Tag	Std	Min	Aktion	Prg		
+	+	+	+ +	+		
1	18:00		I	01		
-	-	-	- +	-		

Bei Tag 1-5 oder Tag 1-7 werden die Schaltzeiten auf die angegebenen Tage kopiert.

Gewünschten Einstellung mit den Feldern:

+ und **-**

Die aktuelle Auswahl wird invers dargestellt!

Tag kopieren

Ein Tag mit den eingestellten Schaltzeiten kann auf andere Tage kopiert werden.

- * Auf das Zahlenfeld unter **Tag** tippen.
Die Auswahl der Wochentage wird angezeigt.
- * Auf die Seite 4 blättern.
- * Auf das Feld **Tag kopieren** tippen.
Die Auswahl der Wochentage wird wieder angezeigt.
- * Den Tag wählen, der kopiert werden soll.
- * Auf das Feld **Tag einfügen** tippen.
- * Den Tag wählen, auf den die eingestellten Zeiten kopiert werden sollen.

Bei Tag 1-5 oder Tag 1-7 werden die Schaltzeiten auf die angegebenen Tage kopiert.

Angezeigt werden die einzelnen Tage 1,2,3 ... 7.



Kontrolle der Zeiten siehe Timerübersicht.

Timerübersicht

Zur Kontrolle der programmierten Schaltzeiten auf **Timerübersicht** tippen.

Die Wochenübersicht der Schaltzeiten wird grafisch dargestellt. Einschaltzeiten werden durch weiße Balken gekennzeichnet.



Beispiel:



Schaltzeiten von Montag bis Freitag (1-5).

Einschaltzeit 7:00 Uhr
Ausschaltzeit 18:00 Uhr

Timer löschen

- * Auf Seite 2 des Hauptmenüs Timerprogramm auf das Feld **Timer löschen** tippen.
- * Zum gewünschten Tag blättern und durch Tippen auswählen.

Es folgt eine Sicherheitsabfrage, ob tatsächlich gelöscht werden soll.

- * Bestätigung mit **OK**
Der Tag mit allen Schaltzeiten ist gelöscht.



Der Vorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.



Timerinfo

Tippen auf das Feld **Timerinfo** ruft ein Display mit der nächsten Schaltzeit auf.



3.3.3 Pflege

Im Hauptmenü Pflege werden die Programme zur Reinigung und zur Entkalkung gestartet. Der Filtertausch (optional) und die Wartung werden hier bestätigt

Das Hauptmenü „Pflege“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

- Reinigungsprogramm
- Schäumerreinigung
- Mixer Spülung
- Entkalkung
- Filtertausch
- Filter spülen
- Wartung



Im Kapitel Software/Pflege werden die Display geführten Abläufe beschrieben.

Die mechanischen Reinigungen werden im Kapitel Pflege beschrieben.

Reinigungsprogramm

Tippen auf das Feld **Reinigungsprog.** startet eine automatische Abfolge zur täglichen Kaffeemaschinenreinigung, das Reinigungsprogramm.

Es wird automatisch durch die Schäumerreinigung geführt, wenn Milchgetränke ausgegeben wurden. Bei der Schaerer Coffee Factory mit Mixersystem folgt die Mixer Spülung.

Der Ablauf des Reinigungsprogramms wird in der Kurzanleitung „Tägliche Reinigung“ beschrieben.



Siehe Kurzanleitung „Tägliche Reinigung“

Im Interesse Ihrer Sicherheit und für eine lange Lebensdauer Ihrer Schaerer Coffee Factory: Vor Durchführung einer Reinigung die Warnhinweise im Kapitel Sicherheit beachten.



+ = mehr

- = weniger

↩ = verlassen ohne ändern

OK = Speichern der Werte

TEST = Test starten



Schäumerreinigung

* Tippen auf das Feld **Schäumerreinig.**
Die Schäumerreinigung wird gestartet.

Die Schäumerreinigung wird automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.



Mixer Spülung

* Tippen auf das Feld **Mixer Spülung**
Die Mixer Spülung wird gestartet.

Die Mixer Spülung wird bei vorhandenem Mixersystem automatisch am Ende des Reinigungsprogramms durchgeführt.



Entkalkung

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Kalkfilter eingesetzt wird bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der Schaerer Coffee Factory berechnet und angezeigt. Die Entkalkung besteht aus den drei Abschnitten:

- Vorbereitung
- Entkalkung
- Spülung

Für die Entkalkung ausschließlich Schaerer Entkalkungsmittel verwenden. Ein anderes Entkalkungsmittel könnte zu Schäden an der Kaffeemaschine führen. Für durch die Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen, Gewährleistungsansprüche entfallen.



Gesamtdauer der Entkalkung
 ca. 80 Minuten.
 Der Ablauf darf an keiner Stelle
 unterbrochen werden.



Achtung!
 Entkalkungsmittel ist reizend!
 Immer die Packungshinweise
 beachten!

Siehe Kapitel Sicherheit!

Entkalkung mit Wassertank

Abschnitt Vorbereitung

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

- 2 Flaschen Schaerer Flüssigentkalker (je 0,75 l)
- 3 Flaschen mit Wasser (gesamt 2,25 l)
- 5 Liter Auffangbehälter

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer 5-10 min.

- * Den Wassertank entnehmen.
- * Die Entkalkungslösung im Wassertank mit kaltem Wasser anrühren.
- * Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen.
- * Einen Auffangbehälter mit 5 l Fassungsvermögen unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf stellen

Abschnitt Entkalkung

Die Entkalkung beginnt. Dauer ca. 40 min.

- * Nach Ablauf der Entkalkung den Auffangbehälter vorsichtig leeren. Anschließend wieder unterstellen.
- * Die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung leeren.
- * Den Wassertank spülen und bis zum Maximum mit kaltem Wasser füllen.
- * Den Wassertank wieder einsetzen.

Abschnitt Spülung

Die Spülung beginnt. Dauer ca. 40 min.

- * Nach Aufforderung frisches kaltes Wasser nachfüllen. (nach ca. 16 min, 32 min)
- * Den Auffangbehälter leeren.

Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende als Dampf aus.

Die Entkalkung ist abgeschlossen. Das Ende wird auf dem Display angezeigt.



Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!



Achtung!
Heißer Dampf und
heißes Wasser!
Verbrennungsgefahr!
Verbrühungsgefahr!
Kapitel Sicherheit beachten!



Bestellnummern der Artikel
siehe Anhang C
Lieferumfang und Zubehör



Achtung! Heißer Dampf!
Kapitel Sicherheit beachten!



Entkalkung mit Festwasseranschluss

Abschnitt Vorbereitung

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

- 2 Flaschen Schaerer Flüssigentkalker (je 0,75 l)
- 3 Flaschen mit Wasser (gesamt 2,25 l)
- 5 Liter Auffangbehälter (für Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss)

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer 5-10 min.

- * Den Wassertank entnehmen.
- * Den Haupthahn an der Wasserzuleitung schließen.
- * Den Dichtstopfen an der Wassertankkupplung gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und entnehmen. (Schlitzschraubendreher)
- * Die Entkalkungslösung im Wassertank mit kaltem Wasser anrühren.
- * Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen.

Abschnitt Entkalkung

Die Entkalkung beginnt. Dauer ca. 40 min.

- * Den Wassertank entnehmen und den Rest der Entkalkungslösung ausleeren.
- * Den Wassertank spülen und bis zum Maximum mit kaltem Wasser füllen.
- * Den Wassertank wieder einsetzen.

Abschnitt Spülung

Die Spülung beginnt. Nach der ersten Spülung aus dem Wassertank folgt die Aufforderung die Wasserzuleitung wieder zu öffnen.

- * Haupthahn an der Wasserzuleitung öffnen.
- Den Wassertank eingesetzt lassen. Die Wassertankkupplung wird ca. 10 sec aus der Wasserzuleitung gespült.
- * Den Wassertank entnehmen und trocknen.
 - * Den Dichtstopfen an der Wassertankkupplung einsetzen und im Uhrzeigersinn zudrehen. (Schlitzschraubendreher).
 - * Den Wassertank wieder einsetzen.
- Die weiteren Spülungen erfolgen über die Wasserzuleitung.

MENÜE



Entkalkung

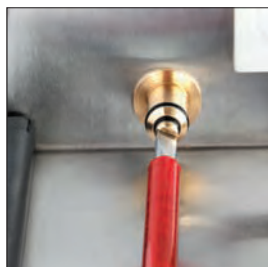
Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!



Achtung!
Heißer Dampf und
heißes Wasser!

Verbrennungsgefahr!
Verbrühungsgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!



Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende kurz als Dampf aus.

Die Entkalkung ist abgeschlossen. Das Ende wird auf dem Display angezeigt.



Achtung! Heißer Dampf!
Kapitel Sicherheit beachten!

Filtertausch

Ist die Filterreichweite überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Filtertausch fällig ist.

Der Filter muss innerhalb einer Woche getauscht werden, sonst wird der Hinweis nach jeder Brühung angezeigt.

- * Filter tauschen
- * Den Filtertausch bestätigen.

Nach dem Filterwechsel erfolgt eine Programmabfolge zur Spülung und Entlüftung des Kalkfilters und des Wassersystems.

MENÜ



Filtertausch

Anleitung Kalkfilter beachten!
Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!



Achtung! Verbrühungsgefahr!

Filter spülen

Mit der Auswahl Filter spülen können nach längeren Betriebspausen Wassersystem und Kalkfilter gespült und entlüftet werden.

- * Tippen auf **Filter spülen**

MENÜ



Filter spülen



Achtung! Verbrühungsgefahr!

Kundenpflege

Nach jeweils 10.000 Kaffeebezügen wird einmal täglich gemeldet, dass die Kundenpflege fällig ist.

Diese muss innerhalb einer Woche durchgeführt werden, sonst wird der Hinweis nach jeder Brühung angezeigt.

- * Kundenpflege 1/10.000 durchführen.



Siehe Anleitung zur Kundenpflege 1/10.000
Siehe Kapitel Gewährleistung!



3.3.4 Einstellen

Rezepte und Getränketasten

Auf das Feld **Rezepte/Tasten** tippen.

Im Menü **Rezepte/Tasten** gibt es die Auswahl:

- Füllmengen
- Rezepte ändern
- Tastenbelegung
- Mehl wiegen

Füllmengen

Die Füllmengen werden an die Tassen angepasst.
Die einzelnen Bestandteile der Getränke werden ohne Änderung der Zusammensetzung und der Qualität den neuen Füllmengen angepasst.

- * Auf die Getränketaste des gewünschten Getränks tippen.
- * Testausgabe mit Tippen auf **TEST**
- * Füllmenge wie gewünscht anpassen
- * Speichern mit **OK**

Rezepte ändern

Alle Getränke:

-  Kaffeemehlmenge / Choc-Pulvermenge
-  Wassermenge

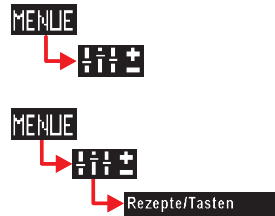
Getränke mit Milch:

-  Milchschaummenge
-  Milchmenge

Kaffeegetränke:

-  Qualität

Die fünf verfügbaren Qualitätsstufen beeinflussen die Kaffeebrüfung.
Je höher die Qualitätsstufe, umso intensiver werden die Geschmacks- und Aromastoffe des Kaffees gelöst.

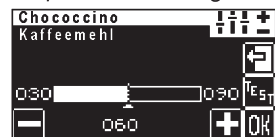


-  = mehr
-  = weniger
-  = Verlassen ohne ändern
-  = Speichern der Werte
-  = Test starten

Display Rezepte ändern



Beispiel: Kaffeemehlmenge



Qualität



- Qualität 1** Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- Qualität 2** Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- Qualität 3** Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- Qualität 4** Nach dem Pressen und der Preinfusion wird ein zweites Mal nass gepresst.
- Qualität 5** Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion. Zusätzlich wird die Brühzeit automatisch verlängert.



Achtung!
Eine zu hohe Qualitätseinstellung kann zu einem Brühwasserfehler führen!

Tastenbelegung

Jedes Getränk ist einer Getränketaste zugeordnet. Diese Tastenbelegung wird hier eingestellt.

Mehl wiegen

Das Kaffeemehl wird beim Vorgang **Mehl wiegen** direkt in den Satzbehälter ausgegeben. Das Mehl kann anschließend gewogen werden.

Den Satzbehälter vor diesem Vorgang leeren!

Kesseltemperatur

※ Die gewünschte Kesseltemperatur einstellen (Änderung der Brühwassertemperatur).
(Standard-Einstellbereich 94° - 99° C)

Reset

Die Software der Kaffeemaschine wird neu gestartet.

Uhrzeit und Datum

Uhrzeit und Datum werden hier eingestellt.

Sprache Displayführung

Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt.



MENÜE



Kesseltemp.

MENÜE



Reset

MENÜE



Uhr/Datum

MENÜE



Sprache

Display-Kontrast

Kontrast des Displays wird hier eingestellt.
(Standardwert ist 70)



Kalkfilter vorhanden

Hier wird eingestellt ob ein Kalkfilter vorhanden ist.
Dies wirkt sich auf die Entkalkungsintervalle aus.



Wasserhärte/Reichweite

Bei Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss (ohne Kalkfilter, optional) und bei Kaffeemaschinen mit Wassertank wird hier die Wasserhärte (Karbonathärte) eingestellt.



Bei vorhandenem Kalkfilter und Festwasseranschluss:
Die Reichweite des Kalkfilters wird eingestellt.
(Die Reichweite des Kalkfilters steht in den Kalkfilter-Unterlagen.)



Aufwärmspülen

Hier wird eingestellt, ob die Kaffeemaschine nach dem Aufheizen die Brüheinheit mit heißem Wasser spült.
Empfohlene Einstellung: aktiv.



Bedienoptionen

Es stehen folgende Bedienoptionen zur Verfügung:

- Warmspülfeld (aktiv/inaktiv)
- Baristafeld (aktiv/inaktiv)
- 2. Ebene (aktiv/inaktiv)
- ON/OFF-Taste (direkt/über PIN))
- Menüfeld (sofort/verzögert)



Warmspülfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

Baristafeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

2. Ebene/Umschaltfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

Bedienen die Kunden die Kaffeemaschine selbst, können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden.
Die Felder werden dann nicht im Display Betriebsbereitschaft eingeblendet.

ON/OFF-Taste

Empfehlung für Selbstbedienung: über PIN.
Ist hier „über PIN“ eingestellt, wird beim Ein- und Ausschalten die PIN der Ebene Reinigen abgefragt.

Menüfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: verzögert.
Ist hier „verzögert“ eingestellt, wird das Menüfeld nur angezeigt, wenn zweimal auf das Display getippt wird.

Siehe
PIN-Rechte Zugangskontrolle
Kapitel Software

Siehe
Zum Auswählen
Kapitel Software

Inbetriebnahme

Hier kann das Inbetriebnahme-Programm erneut durchgespielt werden.

**3.3.5 PIN-Eingabe**

Einzelne Ebenen können vor unberechtigtem Zugang mit einer PIN geschützt werden.

Für den Zugang zu einer PIN-gesicherten Ebene muss über das Feld  die PIN eingegeben werden.

* Auf das Feld  im Auswahlmeneü tippen.

Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.

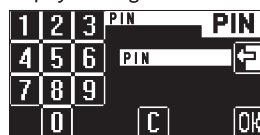
* Die angeforderte 4-stellige PIN eingeben

* Bestätigung mit **OK**

Nach Eingabe der gültigen PIN sind die zugeordneten Funktionen verfügbar.



Display PIN-Eingabe

**3.3.6 PIN-Rechte Zugangskontrolle**

Wurde für eine Zugangs-Ebene eine PIN vergeben, gibt es ohne PIN keinen Zugang.

**Ebene Reinigen**

Nach Eingabe der gültigen PIN Zugang zu:

 = Milchschaumqualität einstellen

 = Timerprogramm

 = Pflege

 = PIN-geschützte ON/OFF-Taste

Zugang Ebene Reinigen



Ebene Einstellen

Nach Eingabe der gültigen PIN Zugang zu:

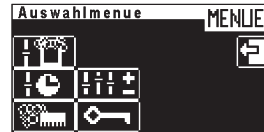
-  = Milchschaumqualität einstellen
-  = Timerprogramm
-  = Pflege
-  = PIN-geschützte ON/OFF-Taste
-  = Einstellungen, (Getränk, allgemein, Sonstige)

Ebene Abrechnen

Nach Eingabe der gültigen PIN Zugang zu:

-  = Milchschaumqualität einstellen
-  = Timerprogramm
-  = Pflege
-  = PIN-geschützte ON/OFF-Taste
-  = Einstellungen, (Getränk, allgemein, Sonstige)
-  = PIN-Rechte, Zugangskontrolle vergeben
-  = Abrechnen von Stückzahlen

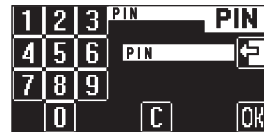
Zugang Ebene Einstellen



Zugang Ebene Abrechnen



Display PIN-Vergabe



Für jede der Ebenen kann eine PIN vergeben werden. Die Ebenen sind hierarchisch aufgebaut.

Beispiel: Die PIN für Ebene **Einstellen** ist für die Ebenen **Reinigen** und **Einstellen** gültig, jedoch nicht für Ebene **Abrechnen**.

- * Auf das Feld **PIN** im Auswahlmenü tippen.
- * Die gewünschte Ebene wählen
Beispiel: **Reinigen**.

Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.

- * Die gewünschte 4-stellige Nummer eingeben
Die eingegebene Nummer wird angezeigt.

- * Bestätigung mit **OK**

Die Ebene ist nun PIN-geschützt.

Beispiel:

Eingabe für die Ebene Reinigen
PIN: 1234

Die PIN wird in die übergeordneten Ebenen übernommen.



Bei Vergabe der PIN zu einer untergeordneten Ebene, wird diese PIN automatisch für die übergeordneten Ebenen übernommen, falls diese nicht bereits PIN-geschützt sind.

Beispiel:

PIN-Eingabe für die
Ebene Reinigen: 1234
Ebene Einstellen: 9876
Ebene Abrechnen: 7777

Zugangskontroll. PIN	
1	Abrechnen 7777
2	Einstellen 9876
3	Reinigen 1234

PIN löschen

Durch Eingabe der Nummer 0000 wird die Zugangskontrolle für eine Ebene gelöscht.

Bei Löschung der PIN einer Ebene, werden automatisch die untergeordneten PIN mit gelöscht.

3.3.7 Abrechnen Stückzahlen

Im Menü Tageszähler wird der Zähler für jedes Getränk angezeigt.



Zähler lesen:

* Das gewünschte Getränk auf dem Display antippen.

Zähler löschen:

* Tippen auf das Clear-Feld .

Ist kein Getränk ausgewählt, erfolgt nach dem Tippen auf das Clear-Feld eine Rückfrage auf dem Display, ob die Zähler aller Getränke gelöscht werden sollen.

Die Funktion „Abrechnen von Stückzahlen“ sollte mit einer PIN für die Ebene Abrechnen vor unberechtigtem Zugang geschützt werden.



= mehr

= weniger

= verlassen ohne ändern

= Speichern der Werte

= Clear-Feld

Kapitel 4 Sonstige Einstellungen

4.1 Mechanische Einstellungen

4.1.1 Mahlgrad einstellen

※ Die Produktbehälter entfernen.

Jetzt ist der voreingestellte Mahlgrad sichtbar.

※ Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft.

※ Seitlich an der Maschine den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern

Zu Mahlgrad 1 = fein (im Uhrzeigersinn drehen)

Zu Mahlgrad 6 = grob (gegen Uhrzeigersinn drehen)

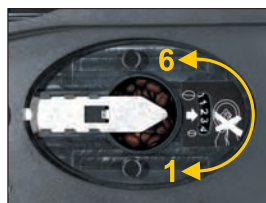


Quetschgefahr!

Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenen Produktbehältern niemals in die Mahlwerke greifen.



Achtung! Quetschgefahr!
Kapitel Sicherheit beachten!

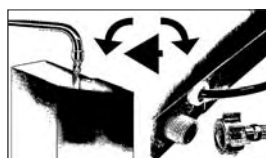


4.1.2 Aquaflex (optional) Umschalten Festwasseranschluss/ Wassertank

Stellschraube hinter dem Wassertank mit dem Multitool in die gewünschte Stellung drehen. Siehe Aufkleber.

Pfeil nach links = Wassertank

Pfeil nach rechts = Festwasseranschluss



Siehe
Meldungen
Kapitel 8

4.2 Beschriftung der Getränketasten

Die Kaffeemaschine vorher ausschalten, damit nicht versehentlich ein Getränk ausgelöst wird.

- * Die vorhandene Beschriftung hinter der Frontglasscheibe nach unten herausziehen.
- * Aufkleberfolien mit Hilfe der Schaerer Vorlage nach Wunsch beschriften.
- * Auf den Beschriftungsträger kleben und wieder hinter die Frontglasscheibe schieben.

Ein Ausdruck der Vorlage ist auf Klebeetiketten oder auf Papier möglich.
Papier mit Klebestift auf den Beschriftungsträger kleben.



*Kostenloser Download der
Schaerer Beschriftungsvorlage
unter*

www.schaerer.com

*Passende Klebeetiketten:
Zweckform-Avery Nr. 3659*

Kapitel 5 Pflege

Für einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine und für eine optimale Kaffeequalität ist die regelmäßige Reinigung Voraussetzung.

Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Aufforderung	Optional	
x					Reinigungsprogramm
x				0	Schäumerreinigung
x				0	Mixer Spülung
x					Reinigung Kombiauslauf
x				0	Reinigung Milchbehälter
x					Reinigung Satzbehälter
x					Reinigung Tropfschale
x					Reinigung Verkleidung
	x				Reinigung Brüheinheit
(x)	x			0	Reinigung Mixer
	x				Reinigung Milchfach
	x			0	Reinigung Wassertank
		x			Reinigung Bohnenbehälter
		x		0	Reinigung Produktbehälter
			x	0	Filtertausch
			x		Entkalkung



siehe Kurzanleitung
„Tägliche Reinigung“

siehe
„Allgemeine Reinigung“

siehe
„Wöchentliche Reinigung“

siehe
„Regelmäßige Reinigung“

siehe
Software -> Pflege

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf
 Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung
 Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf
 Aufforderung = Nach Aufforderung
 Optional = Optional (je nach Ausstattung)
 (x) = Bei Bedarf täglich

5.1 Tägliche Reinigung

Das Milchsystem muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

Der Milchschauch soll in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.



Siehe Kapitel
HACCP-Reinigungskonzept

5.1.1 Reinigungsprogramm

Das Reinigungsprogramm führt per Software über das Display durch die Schäumerreinigung.

Bei Kaffeemaschinen mit Mixersystem erfolgt im Anschluss eine Mixer Spülung.



Reinigungsprogramm siehe
Kurzanleitung „Tägliche
Reinigung“

5.1.2 Schäumerreinigung

Die Schäumerreinigung ist eine Zwischenreinigung des Milchsystems.

Die Schäumerreinigung ist Bestandteil des Reinigungsprogramms.



Schäumerreinigung siehe
Kurzanleitung „Tägliche
Reinigung“

Milchsystem:
- Kombiauslauf
- Milchschauch
- Milchschauch

5.1.3 Mixer Spülung

Die Mixer Spülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.

Die Mixer Spülung ist Bestandteil des Reinigungsprogramms.



Mixerspülung siehe
Kurzanleitung „Tägliche
Reinigung“

5.1.4 Reinigung Kombiauslauf

Gründliche Reinigung des Milchsystems.



Reinigung Kombiauslauf
siehe Kurzanleitung „Tägliche
Reinigung“

5.1.5 Reinigung Milchbehälter (optional)

Den Milchbehälter täglich und gründlich reinigen.



Siehe Kapitel
Reinigungskonzept HACCP

5.1.6 Allgemeine Reinigung

Reinigung Satzbehälter (Satzrutsche, optional)

Leeren, unter fließendem Wasser ausspülen, mit einem feuchten Tuch reinigen.

Tropfschale, Verkleidung und Frontblende:

Die abgekühlte Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem feinen Woll- oder Wildlederlappen trocken reiben.

Bestellnummern für das
Schaerer Pflegeprogramm
siehe

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Reinigung Metallflächen:

Zur Pflege der Verkleidungsteile aus Metall (Oberfläche matt) empfehlen wir Schaerer Purargan® forte.

Vor Reinigung der Frontblende
die Maschine ausschalten, damit
nicht versehentlich ein Getränk
ausgelöst wird!

Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem putzen!
Gefahr, dass Kratzer oder Schrammen entstehen.
Keine scharfen Reiniger benutzen!



Achtung! Quetschgefahr!

5.2 Wöchentliche Reinigung

5.2.1 Reinigung Brüheinheit

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten. Den Netzstecker ziehen.
- * Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben.
- * Den Satzbehälter nach vorne entnehmen.
Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.
- * Mit einer Hand unter die Brüheinheit in den Schacht greifen (Abbildung 1) und die Arretierung lösen.
- * Die Brüheinheit rausziehen und dabei festhalten!

Abbildung 1



Fest halten, die Brüheinheit kann nach unten rutschen.

Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr!



Die Brüheinheit langsam nach unten führen, kippen und nach vorne entnehmen. (Abbildung 2)

Abbildung 2



Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- * Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet. (Abbildung 3)
- * Die Feder nach außen über den Rand schieben und damit entriegeln. (Abbildung 4)
- * Die Einwurfschnecke nach oben klappen.

- * Das Brühsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen.
- * Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen.
- * Die Brüheinheit unter fließendem Wasser spülen.

Die Brüheinheit niemals im Geschirrspüler reinigen und niemals Reinigungszusätze verwenden.

- * Die Brüheinheit mit einem Tuch abtrocknen. Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocknen lassen.
- * Kaffeemehlreste im Schacht entfernen. Dazu die Tropfschale herausziehen und das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen.

Die getrocknete Brüheinheit wieder einbauen.

- * Die Federn wieder in die Einwurfschnecke einhängen. (Abbildung 4)
- * Den Schieber gedrückt halten und die Brüheinheit in den Schacht bis an die Rückwand zurücksetzen.
- * Die Brüheinheit senkrecht nach oben schieben, bis die Arretierung einrastet.
- * Den Satzbehälter wieder einsetzen und die Verkleidung des Schachts schließen.

Lässt sich die Brüheinheit nicht ohne Widerstand einsetzen: Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit mit dem Multitool etwas nach links oder rechts drehen bis die Brüheinheit in die Führung rutscht.

Nie mit Gewalt drücken!

Abbildung 3



Abbildung 4



Abbildung 5



5.2.2 Reinigung Mixer Choc/Topping (optional)

Choc-Mixer/Topping-Mixer

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung!

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten. Den Netzstecker ziehen.
- * Die Milchabdeckung entfernen.
- * Den Mixerschlauch vom Mixer zum Kombiauslauf abziehen.

- * Den Zapfen des Bajonettverschlusses unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Mixerbecher wird aus der Arretierung gelöst.
- * Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar und kann mit einem Tuch gereinigt werden.
- * Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen.
- * Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließend warmem Wasser reinigen.
- * Alle Teile vollständig trocknen lassen.
- * Alles wieder zusammenbauen.

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

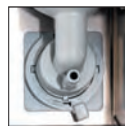
- * Den Mixerbecher wieder einsetzen.
- * Den Zapfen des Bajonettverschlusses im Uhrzeigersinn zurückdrehen.
- * Den Mixerschlauch wieder auf die Stutzen des Mixerbechers und des Kombiauslaufs stecken.
- * Die Milchabdeckung wieder einsetzen.

Den Mixerschlauch unbedingt fest aufstecken. Wichtig, sonst kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Choc-/Toppinggetränk austreten.

geschlossen



offen



Darauf achten, dass die Spiralführung aufgesteckt und der Schlauch nicht eingeklemmt ist.



Achtung! Verbrühungsgefahr!

5.2.3 Reinigung Milchfach

Wöchentlich oder bei Bedarf mit feuchtem Reinigungstuch auswischen.



5.2.4 Reinigung Wassertank

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



5.3 Regelmäßige Reinigung

5.3.1 Reinigung Bohnenbehälter

Die Bohnenbehälter werden bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt (mindestens monatlich).

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten. Den Netzstecker ziehen.
- * Die Verriegelung der Bohnenbehälter mit dem Multitool durch drehen im Uhrzeigersinn öffnen.
- * Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen.
- * Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen.
- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen.
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen.
- * Die Verriegelung mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn schließen.



öffnen



schließen



Niemals in die Mühlen greifen!
Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.



Achtung! Quetschgefahr!

5.3.2 Reinigung Produktbehälter Choc/Topping (optional) Twin-Topping (optional)

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung!

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten. Den Netzstecker ziehen.
- * Die Verriegelung des Produktbehälters mit dem Multitool durch drehen im Uhrzeigersinn öffnen.
- * Den Produktbehälter nach oben entnehmen und restlos entleeren.
- * Die Überwurfmutter(n) vorne und hinten abschrauben.
- * Die Portionierschnecke(n) herausziehen.



öffnen



schließen



- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen.
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke(n) gründlich säubern.
- * Den Produktbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen.
- * Die Portionierschnecke(n) wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmuttern anschrauben.

Portionierer mit Einzelteilen
Portionierschnecke



Auf die richtige Lage des Auswurfs achten!

- * Den Produktbehälter wieder befüllen und aufsetzen.
- * Die Verriegelung mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn schließen.

Die Produktbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.



Besonderheiten Twin-Topping-Behälter

Der Twin-Topping-Behälter ist in der Mitte geteilt und hat zwei gesonderte Fächer für zwei verschiedene Pulverprodukte, z.B. Topping und Choc.

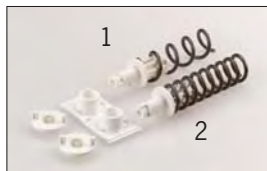
Beim Zusammenbau auf die richtige Lage der zwei unterschiedlichen Portionierschnecken achten.

- 1 = Choc
2 = Topping

Twin-Topping



Ausgebaute
Portionierschnecken



5.4 Filtertausch

Beim Filtertausch die Bedienungsanleitung für den Kalkfilter beachten.

Nach dem Filtertausch die Display geführte Spülung durchführen.

5.5 Entkalkung

Die Entkalkung ist Display-geführt.



Filtertausch siehe
Kapitel Software



Entkalkung siehe
Kapitel Software

Kapitel 6 HACCP Reinigungskonzept

Sie sind gesetzlich verpflichtet dafür zu sorgen, dass Ihre Gäste durch den Verzehr der durch Sie ausgegebenen Lebensmittel keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden.

Es wird ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaerer Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Konzeptes folgende Punkte:

*„Verordnung über
Lebensmittelhygiene
vom 05.08.1997“*

*Verwenden Sie unser
HACCP-Reinigungskonzept zur
Überwachung der regelmäßigen
Reinigung.*

Täglich das Milchsysteem entkeimen

- Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsysteem in der Kurzanleitung Tägliche Reinigung. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.

Über das Infofeld  können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.



Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

- Original verpackte H-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Keimen. Öffnen Sie bei Betriebsbeginn immer eine neue, vorgekühlte Milchpackung.
- Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit! Durch unsaubere Hände oder Werkzeuge können beim Öffnen Keime eingetragen werden.

Empfehlung:

*Verwenden Sie H-Milch mit
1,5 %Fettgehalt.*

Halten Sie die Milch kühl!

- Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.
- Wird eine vorgekühlte, frisch geöffnete Milchpackung innerhalb von maximal 3 Stunden verbraucht, kann gegebenenfalls auf eine Kühlung während des Betriebs verzichtet werden.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

Die Milch sollte bei Betriebsbeginn ca. 6 – 8 °C haben.

Je nach Einstellung ergibt ein Liter Milch ca. 20 Cappuccino.

Die Schaerer AG bietet verschiedene Kühlmöglichkeiten an (z.B. Schaerer Beistellkühler oder Schaerer Milchkühler).

Empfehlung für Choc/Topping (optional)

Regelmäßig die Produktbehälter reinigen. Beachten Sie die Vorgaben im Kapitel Pflege.

Beachten Sie die Herstellervorgaben des verwendeten Pulvers (Choc/Topping).



Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben im Kapitel Pflege.

HACCP - Reinigungskonzept

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroakterien nicht auszuschließen sind!

Verwenden Sie für Choc und Topping nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

Monat _____ Jahr _____

1. Durchführung des Reinigungsprogramms.
Kurzanleitung „Tägliche Reinigung“.

2a. Reinigung des Milchsäumers (Kombiauslauf)
Kurzanleitung „Tägliche Reinigung“.

2b. Tägliche Reinigung des Mixers. (Kurzanleitung „Tägliche Reinigung“)
- 3a. Schäumereinigung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit. (Unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch.)

3b. Wöchentliche Reinigung des Mixers und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter. (Kapitel Pflege)

4. Allgemeine Maschinenreinigung.

Datum	Reinigungsschritte						Unter-schrift
	Uhrzeit						
	1	2	3		4		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							

Datum	Reinigungsschritte						Unter-schrift
	Uhrzeit						
	1	2	3		4		
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

Kapitel 7 Wartung

Bitte beachten Sie, dass es sich um eine professionelle Gewerbe-Kaffeemaschine handelt, die einer regelmäßigen Wartung und Entkalkung bedarf.

Der Zeitpunkt für die Entkalkung wird von der Maschine berechnet und richtet sich nach dem Härtegrad des örtlichen Frischwassers und ob ein Kalkfilter eingesetzt wird.

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Maschine und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Die Kaffeemaschine kann nach der Meldung weiter betrieben werden, die Durchführung oder Beauftragung der Wartungsarbeiten ist jedoch zur Sicherstellung der Funktionssicherheit und zur Vermeidung von Folgeschäden zeitnah vorzunehmen.

*Entkalkung siehe
Kapitel Software - Pflege*

7.1 Wartung Kaffeemaschine

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

- Entkalkung: kann durch den Bediener/Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Kundenpflege alle 10.000 Kaffeebezüge, spätestens jährlich: kann durch den Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Wartung alle 30.000 Kaffeebezüge, spätestens alle 2 Jahre: nur durch geschultes Personal oder den Schaerer Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.
- Wartung alle 90.000 Kaffeebezüge, spätestens alle 6 Jahre: nur durch geschultes Personal oder den Schaerer Service, da hier sicherheitsrelevante Bauteile ausgetauscht werden müssen.

*Entkalkung siehe
Kapitel Software - Pflege*

*Kundenpflege nach 10.000
Brühungen siehe Anleitung für
die Kundenpflege im
Kundenpflege-Kit 1/10.000
Bestell Nr. 33 2828 7000*

*Siehe
Kapitel Meldungen und Hinweise*



*Für weitere Wartungsarbeiten
und Reparaturen wenden Sie
sich bitte an Ihren zuständigen
Schaerer Kunden-Service.
Die Telefonnummer finden Sie
auf dem Adress-Aufkleber auf
der Kaffeemaschine sowie auf
dem Lieferschein.*

7.2 Wartung Mixer (Choc)

Wartung alle 6.000 Choc-Bezüge, spätestens alle 2 Jahre: nur durch geschultes Personal oder den Schaerer-Service.

7.3 Wartung Mixer (Topping)

Wartung alle 18.000 Topping-Bezüge, spätestens alle 2 Jahre: nur durch geschultes Personal oder den Schaerer-Service.

7.4 Schaerer Kundenservice

Der Schaerer Kundenservice ist für Sie über eine zentrale Stelle erreichbar, falls die Service-Stelle vor Ort nicht bekannt ist.

M. Schaerer AG
Gewerbstrasse 15
3302 Moosseedorf
Schweiz

Tel.: +41 31 858 51 11
Fax: +41 31 858 51 40
E-Mail: info@schaerer.com
Internet: www.schaerer.com

Kapitel 8 Meldungen und Hinweise

8.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

- * Bohnenbehälter (je nach Anzeige) nachfüllen!
 - * Überprüfen:
 - Verriegelung des Produktbehälters offen?
- Siehe Kapitel Pflege.*
- Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.
 - * Mit großem Löffel umrühren und mit **OK** bestätigen.

Siehe Installationsanleitung



Nur bei Kaffeemaschinen ohne Festwasseranschluss:

Wassertank füllen

- * Wassertank auffüllen und wieder bis zum Anschlag einsetzen.



Nur bei Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss

Absperrhahn öffnen!

- * Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen.



Wassertank leeren (Aquaflex-Maschine)

- * Wassertank leeren!
- Meldung nach Umschalten von Wassertank auf Festwasseranschluss.*



Satzbehälter leeren!

- * Satzbehälter leeren

Siehe Bedienen



Satzbehälter fehlt!

- * Satzbehälter wieder richtig einsetzen und Blende schließen.



Fehler an der Brüheinheit

- * Brüheinheit ausbauen
- * Brüsieb reinigen
- * Brüheinheit wieder einsetzen und darauf achten, dass er beim Einsetzen richtig einrastet.

Siehe Kapitel Pflege



Kaffeemaschinen mit Wassertank:

Kalkfilter tauschen

- * Filter innerhalb einer Woche tauschen und im Menü „Pflege“ quittieren.

Die Betriebsanleitung des Kalkfilters beachten!



Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

Kalkfilter tauschen

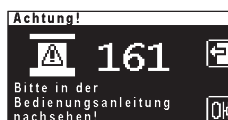
- * Filter innerhalb einer Woche tauschen und im Menü „Pflege“ quittieren.

Die Betriebsanleitung des Kalkfilters beachten!



Bitte in der Bedienungsanleitung nachsehen!

Anzeige der Fehlernummer,
siehe Kapitel Fehlermeldungen/Störungen.



Entkalkungsmeldung

- * Entkalkung innerhalb einer Woche durchführen.
Siehe Kapitel Software - Pflege.



Meldung Kunden-Pflege 10.000 Brühungen

- * Kundenpflege innerhalb einer Woche durchführen und im Menü „Pflege“ quittieren.



Meldung Service-Wartung 30.000 Brühungen

- * Den Schaerer Service rufen.



Meldung Revision 90.000 Brühungen

- * Den Schaerer Service rufen.



8.2 Fehlermeldungen / Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen:

- * Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und nach einigen Sekunden wieder ein.
- * Wiederholen Sie den Vorgang, der zur Störung geführt hat.

In vielen Fällen ist danach die Störung behoben und Sie können weiterarbeiten.

Führt dies nicht zum Erfolg: Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. Fehlercode und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.

Falls auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist, rufen Sie bitte den Schaerer Kunden-Service!

Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Das erkennen Sie am Erlöschen der Getränkeastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränkeasten können weiter bezogen werden.

Ihre Schaerer Coffee Factory ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden. Liegt ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vor, wird das Feld  angezeigt.

※ Auf das Feld tippen.

Die Fehlernummer wird angezeigt.

Fehler-anzeige	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom / Brüheinheit schwergängig	※ Kaffeemaschine ausschalten ※ Brüheinheit reinigen <i>Siehe Kapitel Pflege, Reinigung Brüheinheit</i>
26 36	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert 	※ Kaffeemaschine ausschalten ※ Bohnenbehälter abnehmen ※ Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool (Vierkant) gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildung). ※ Behälter wieder aufsetzen ※ Kaffeemaschine wieder einschalten <i>Siehe Kapitel Pflege, Reinigung Produktbehälter</i> Bei häufigem Auftreten: ※ Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen <i>Siehe Kapitel Sonstige Einstellungen, Mahlgrad einstellen</i>

Fehler- anzeige	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
88	Boiler Über- temperatur	Die Getränkeausgabe ist vorübergehend gesperrt. * Überprüfen ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Tank gefüllt und richtig eingesetzt ist Falls anschließend nicht O.K.: * Kaffeemaschine ausschalten * Brüheinheit reinigen <i>Siehe Kapitel Pflege, Reinigung Brüheinheit</i> * Einschalten und nochmals versuchen <i>(Freigabe erfolgt nach Abkühlung auf Normaltemperatur).</i> * Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten
89	Boiler Heizzeitfehler	* Maschine aus- und wieder einschalten.
161	Brühwasser- fehler	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * Überprüfen, ob der Haupthahn geöffnet ist, oder ob der Tank richtig gefüllt und eingesetzt ist. * Brüheinheit reinigen. <i>Siehe Kapitel Pflege, Reinigung Brüheinheit</i> * Den Mahlgrad gröber einstellen. <i>Siehe Kapitel Sonstige Einstellungen.</i> * Qualität herunterstellen. <i>Siehe Einstellungen Rezepte.</i>
163	Warmspülen- Wasserfehler	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * Überprüfen, ob der Haupthahn geöffnet ist, oder ob der Tank richtig gefüllt und eingesetzt ist. * Brüheinheit reinigen. <i>Siehe Kapitel Pflege, Reinigung Brüheinheit</i>
186	Dampfkessel- Niveau	<i>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</i> * Prüfen ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist. * Maschine aus- und wieder einschalten.
188	Dampfkessel Übertemperatur	<i>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</i> * Nach Freigabe Milchschaum und Dampfauslauf überprüfen. * Maschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten.
189	Dampfkessel Heizzeitfehler	* Maschine aus- und wieder einschalten.

8.3 Fehler ohne Störungsanzeige

Fehlerbild	Handlungsanweisung
Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	* Heißwasserausgabe reinigen * Schaerer Kunden-Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	* Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen * Schaerer Kunden-Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben	* Portionierer reinigen <i>Siehe Kapitel Pflege</i> * Pulver ausleeren * Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist * Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen * Vollständig trocknen (lassen)
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	* Kombiauslauf reinigen <i>Siehe Kurzanleitung Tägliche Reinigung</i>
Kein Milchschaum/Milch-ausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	* Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist. * Milchschauch ordentlich verlegen. * Kombiauslauf reinigen * Ansaugdüse verstopft. <i>Siehe Kurzanleitung Tägliche Reinigung</i> * Milchkühler vereist
Milchschaum nicht in Ordnung, Temperatur zu kalt	* Milchdüse wechseln grüne Düse für die Verwendung gekühlter Milch weiße Düse für ungekühlte Milch * Kombiauslauf reinigen <i>Siehe Kurzanleitung Tägliche Reinigung</i>
Milchkühler kühlt nicht	* Überprüfen, ob Milchkühler am separaten Schalter eingeschaltet wurde.
Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	* Maschine aus- und wieder einstecken * Falls nicht behoben den Kunden-Service anrufen
Milchschäumer und Wassertank Montage/Demontage ist schwergängig	* Die O-Ringe mit dem Schaerer „Fett für Dichtungsringe“ leicht einfetten
Choc/Topping-Behälter lässt sich nicht einsetzen	* Antrieb Portioniererschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen.

Kapitel 9 Sicherheit

9.1 Gefahren für den Bediener

Größtmögliche Sicherheit gehört bei Schaerer zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Halten Sie Kinder von der Kaffeemaschine fern.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

Trotz Sicherheitseinrichtungen bleibt jede Maschine bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet. Beachten Sie bitte folgende Hinweise im Umgang mit der Kaffeemaschine, um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden:

Verbrühungsgefahr!

Im Ausgabebereich von Kaffee bzw. Choc, Heißwasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie sicher, dass bei der Getränkeausgabe immer ein Gefäß untergestellt ist.



Die Missachtung der Gefahrenhinweise kann zu ernststen Verletzungen führen.



Achtung! Verbrühungsgefahr im Ausgabebereich!

Verbrennungsgefahr

Die Brüheinheit darf nur bei kalter Kaffeemaschine gereinigt werden. Die Brüheinheit kann heiß werden.



Achtung! Verbrennungsgefahr! Heiße Oberflächen!

Quetschgefahr!

Beim Handling aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr!

Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nicht in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



Achtung! Quetschgefahr!

Gesundheitsgefahr!

Die Produktbehälter (Kaffeebohnen, Choc-Pulver, Topping-Pulver) und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für den bestimmungsgemäßen Gebrauch befüllt werden!



Achtung! Gesundheitsgefahr!

Gesundheitsgefahr!

Bitte beachten Sie beim Umgang mit dem Reinigungstabletten und dem Entkalkungsmittel die Schutzmaßnahmen auf der Verpackung. Die Reinigungstabletten und das Entkalkungsmittel sind reizend. Die Reinigungstablette und die Lösung mit Entkalkungsmittel nur nach Aufforderung auf dem Display einwerfen.



Achtung! Gesundheitsgefahr!

Reiz- und Verbrühungsgefahr!

Greifen Sie während der Reinigung/der Entkalkung nie unter die Ausläufe!
Während der Reinigung/der Entkalkung fließt aus dem Kombiauslauf Reinigungsflüssigkeit/Entkalkungslösung.



Achtung! Reiz- und Verbrühungsgefahr im Ausgabebereich!

9.2 Gefahren für die Kaffeemaschine

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um technische Probleme und Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden:

- Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5°dKH sollte ein Schaerer Kalkfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf, dass nach Betriebsschluss der Hauptahn für die Wasserzuleitung (Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss) geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung:
 - z.B. Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Anbringung von Rauchmeldern.
- Nach längerer Stilllegung muss vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung durchgeführt werden.

- Nach einer mehrwöchigen Betriebspause empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.
- Die Kaffeemaschine keinem Frost aussetzen.
- Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden und keinem Spritzwasser aussetzen. Die maximal zulässige relative Feuchtigkeit beträgt 80%, eine Betauung ist nicht zulässig.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten abgespritzt oder gereinigt werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, horizontalen und standfesten Unterlage stehen.



*Siehe Kurzanleitung
Tägliche Reinigung*

9.3 Pflichten des Betreibers

Die Kaffeemaschine erfüllt die Anforderungen der EG-Niederspannungsrichtlinie LVD und der EMV Richtlinie EMC und trägt das CE-Zeichen.

Die Druckbehälter fallen nicht unter die EG-Druckgeräterichtlinie PED (siehe Artikel 1 Absatz 3.6), da sie dem Artikel 3 Absatz 3 der PED entsprechen.

Der Heißwasser-/Dampferzeuger ist weder anzeige- noch erlaubnispflichtig. Die Berechnungen entsprechen der AD 2000. Jedes Gerät wurde einer Druckprüfung unterzogen.

Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen nationalen Bestimmungen.

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch Schaerer Kunden-Servicetechniker, deren Beauftragte oder andere autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach BGV A3).

Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. der Austausch der Sicherheitsventile spätestens nach 2 Jahren und der Austausch der Kessel nach spätestens 6 Jahren erforderlich. Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den Schaerer Kunden-Service durchgeführt. Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung (WEEE /EU-Richtlinie) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.



Siehe Kapitel Wartung



*Zur Entsorgung wenden Sie sich
an ihren Schaerer Kundenservice
Anschrift siehe Kapitel 7.4*

9.4 Gewährleistungsansprüche

Dem Käufer stehen während einer Gewährleistungsfrist von 12 Monaten ab Gefahrübergang die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.

Zunächst ist Schaerer stets Gelegenheit durch Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren. Darüber hinausgehende Ansprüche, insbesondere Schadenersatzansprüche wegen Folgeschäden, sind - soweit gesetzlich zulässig - ausgeschlossen. Sachmängel sind gegenüber Schaerer unverzüglich schriftlich zu rügen.

Gewährleistungsfrist 12 Monate

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen, sofern sie nicht auf ein Verschulden der Schaerer zurückzuführen sind.
- Wenn auf einen Kalkfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Kalkfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.
- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von Schaerer Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.
- Eine ungeeignete Verwendung der Kaffeemaschine liegt insbesondere vor, wenn der Kunde innerhalb der Gewährleistungsfrist von 12 Monaten (ab Kaufdatum) mehr Kaffeebezüge bzw. Bezüge über den Choc-Mixer/Topping-Mixer durchführt als die angegebene Jahreshöchstmenge.
Die Jahreshöchstmenge beträgt max. 15.000 Kaffeebezüge und max. 6.000 Choc-Getränke.



Der Kunde wird in der Auftragsbestätigung darauf hingewiesen, wenn der Einsatz eines Kalkfilters erforderlich ist.



Siehe Kapitel Wartung

Anhang A: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Nennleistung *	2,0 - 2,2 kW
Tagesleistung Espresso, Café Crème	100 Tassen
Heißwasserleistung gesamt	10 l/h
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 500 g (1000 g optional)
Choc-Behälter/Topping-Behälter	ca. 500 g
Netzanschluss *	1,N,PE 50/60 Hz, 220-230 V
Außenmaße	Breite 325 mm Höhe mit Bohnenbehälter 675 mm Tiefe 550 mm
Leergewicht	ca. 30-40 kg
Dauerschalldruckpegel (Lpa) **	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausstattung.

** Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

Einsatz- und Installationsbedingungen

Die bauseitigen Vorarbeiten sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, sowie örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der Schaerer Kunden-Service darf nur die Verbindung der Maschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt, bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich!

Netz-Spannungstoleranz	220 V - 230 V + 6 % - 10 %, Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung
Wasserzuleitung (Festwasseranschluss optional)	3/8 Zoll Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter bauseits, Wassertemperatur max. 35 °C. mind. 0,2 MPa Fließdruck bei 2 l/min., max. 0,6 MPa
Wasserqualität	Für Trinkwasser über 5° dKH (Karbonathärte) sollte ein Schaerer Kalkfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung (optional)	Schlauch mind. DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Umgebungstemperatur	+ 5°C bis max. + 35°C (bei Frost Wassersystem entleeren)
Maximale Feuchtigkeit Schutzart	80 % relative Feuchtigkeit ohne Betauung, kein Spritzwasser, Gerät nicht im Freien verwenden! IP X0
Einbauabstände	Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand und seitlich zum Bauwerk - oder zu Schaerer fremden Bauteilen - erforderlich. Eine freie Höhe von 1100 mm ab Oberkante Aufstellfläche einhalten. Für die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden empfehlen wir mind. 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
Einbaumaße Kalkfilter: (03.9314.0001)	490 mm (Höhe) x 118,8 mm (Durchmesser) zuzüglich Platzbedarf für die Anschlussschläuche

* Die bauseitige Elektroanlage muss nach den jeweils gültigen nationalen Vorschriften (z.B. für Deutschland VDE 0100) ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte der Kaffeemaschine ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom entsprechend der EN 61008 vorgeschaltet sein. In der Nähe ist eine Schuko-Steckdose vorzusehen. Wenn die Netzanschlussleitung dieser Kaffeemaschine beschädigt wurde, muss sie durch den Schaerer Kunden-Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

Wird die Kaffeemaschine bauseits fest angeschlossen, so muss eine all-polig wirkende Trenneinrichtung (Hauptschalter) nach EN 60947 mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgeschaltet werden, bei flexiblem Anschluss wird die Trenneinrichtung empfohlen.

Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen.

Hauptschalter und Steckdose gehören zur bauseitigen Installation.

In Verbindung mit einem Transportwagen darf die Maschine nicht mit einem bauseitigen festen Anschluss installiert werden.

Anhang B: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Pos. Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf komplett mit Choc/Topping					
1	Stück	Kombiauslauf Oberteil	33 2259 8000	7	alle
1	Stück	Kombiauslauf Unterteil	33 2259 7000	7	alle
1	Stück	Kombiauslauf Zusatz Choc-Topping	33 2296 2000	7	Choc / Topping
0,5	Meter	Michiauslauf	00 0048 4948	7	Frischmilch
1	Stück	Milchduse (grün) für Milch (< 10°C)	33 2317 8000	7	Frischmilch
10	Stück	Milchduse (orange) für Milch (< 3°C)	071'250	7	Frischmilch
10	Stück	Milchduse (weiß) für Milch (> 10°C)	071'251	7	Frischmilch
0,18	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	7	Choc / Topping
1	Stück	Feder für Mixerschlauch	33 2292 6000	7	Choc / Topping
1	Stück	Mixerbecher	33 2318 0000	7	Mixerbecher
1	Stück	Milchbehälter	33 2321 1000		Frischmilch
1	Stück	Deckel für Milchbehälter	33 2322 2000		Frischmilch
Festwasseranschluss, Ablauf					
1	Stück	Anschlusschlauch bei Festwasseranschluss	33 2292 1000	Installationsanleitung	Festwasser
1	Stück	Winkelstück für Ablaufschlauch	33 2165 8000	Installationsanleitung	mit Ablauf
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	Installationsanleitung	mit Ablauf
Zubehör/Werkzeuge					
1	Stück	Multitool	33 2323 1000	1	alle
Dokumentation/Anleitungen					
1	Stück	Bedienungsanleitung Coffee Factory	021'480		alle
1	Stück	Installationskurzanleitung	021'510		alle
1	Stück	Kurzanleitung tägliche Reinigung	021'490		alle
1	Stück	Kurzanleitung wöchentliche Reinigung	021'530		alle
1	Stück	Karbonathärtebest (mit Anleitung)	33 2315 6000		alle
1	Stück	Wartungsanleitung Kundenpflege 1/10'000	021'520		alle
Bohnenbehälter komplett					
1	Stück	Bohnenbehälter	33 2253 1000	1	alle
1	Stück	Verschluss-Schieber	33 2265 5000	1	alle
1	Stück	Eingreifschutz	33 2292 7000	1	alle
2	Stück	Schrauben Befestigung Eingreifschutz	00 0047 3105	1	alle
1	Stück	O-Ring Behälter	33 2291 1000	1	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Pos. Nr.	Ausstattung
Portionierer					
1	Stück	Portionierer Choc	33 2823 5000	4	Choc
1	Stück	Portionierer Topping	33 2824 8000	4	Topping
1	Stück	Deckel Portionierer	33 2268 9000	1 und 4	alle
1	Bogen	Schilder Beschriftung Behälter	33 2315 3000	4	alle
Kaffeersatzbehälter					
1	Stück	Kaffeersatzbehälter	33 2272 4000	9	alle
Brüheinheit					
1	Stück	Brüheinheit	33 2823 6099	15	alle
Tropfschale/Tropfblech					
1	Stück	Tropfschale	33 2254 9000	10	alle
1	Stück	Tropfblech	33 2257 2000	10	alle
Wassertank					
1	Stück	Wassertank	33 2254 1000	17	alle
1	Stück	Deckel Wassertank	33 2296 1000	17	alle
1	Stück	Sieb Wassertank	062'608	17	alle
Kundenpflege-Kit 1/10.000					
1	Stück	Kundenpflege-Kit 1/10.000 (mit Frischmilch und Choc)	33 2828 7000		alle
Wasserfilter					
4	Stück	Wasserfilter 200 L	071'397		Wassertank
Bestellnummern für das Schaefer Pflegeprogramm:					
1	Flasche	Milkpure (1000 ml)	071'530		Frischmilch
1	Pack	Reinigungstabletten Kamareta (100 Stück)	065'221		alle
1	Flasche	Flüssigkalkler Kamareta (0,75 l)	062'869		alle
1	Tube	Fett Molukute 5 g	33 2179 9000		alle

Index

A

- Abrechnen Stückzahlen 33
- Abschnitt Entkalkung 25, 26
- Abschnitt Spülung 25, 26
- Abschnitt Vorbereitung 25
- Absperrhahn öffnen 47
- Allgemeine Reinigung 37
- Aquaflex-Maschine 9
- Aufruf des Auswahlmenüs: 8
- Aufwärmspülen 30
- Ausschalten 14
- Auswahlmenü 15

B

Barista 9, 15
Barista-Feld 17
Baristafeld 30
Bedienen 10
Bedienoptionen 30
Beschriftung der Getränkeasten 35
Betriebsbereitschaft 8, 15, 17
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6
Bohnenbehälter 7
Bohnen nachfüllen 47
Brühzeit 18

C

Choc-Behälter 7
Choc-Pulvermenge 28

D

Dampfausgabe 11
Diagnoseprogramm 49
Display-Kontrast 30

E

Einsatz- und Installationsbedingungen 56
Einstellen 28
Empfehlung für Choc/Topping 44
Entkalkung 24, 42, 45
Entkalkung mit Festwasseranschluss 26
Entkalkung mit Wassertank 25

F

- Fehler am Brüher 47
- Fehlerhinweis 15
- Fehlerliste 49
- Fehlermeldungen 48
- Fehlernummer 48
- Fehler ohne Störungsanzeige 51
- Fehlertext 49
- Felder auf dem Display Betriebsbereitschaft 15
- Felder Menüsteuerung 16

- Filter spülen 27
- Filtertausch 27, 42
- Füllmengen 28
- Funktionen (Felder) Auswahlmenü 16

G

Gefahren für den Bediener 52
Getränkeausgabe 10
Getränketasten 28
Gewährleistungsfrist 55
Glossar 8

Н

HACCP Reinigungskonzept 43
Handeinwurf 7
Heißwasserausgabe 10
Hinweise 47

1

Inbetriebnahme 31
Info 15
Integrierter Milchkühler 14

K

Kaffeemaschine einschalten	10
Kaffeemehlmenge	28
Kalkfilter	55
Kalkfilter tauschen	48
Kalkfilter vorhanden	30
Keine Gewähr wird geleistet	55
Kesseltemperatur	29
Kundenpflege	27, 45
Kundenpflege alle 10.000 Kaffeebezüge	45

L

Latte Macchiato 19

M

- Mahlgrad einstellen 34
- Mechanische Einstellungen 34
- Mehl wiegen 29
- Meldungen Bedienen 47
- Meldungen und Hinweise 47
- Menüfeld 31
- Milch- oder Milchschaumausgabe 10
- Milchbehälter 37
- Milchfach 40
- Milch kühl 44
- Milchkühler 14
- Milchmenge 28
- Milchschaumausgabe 10
- Milchschaummenge 28
- Milchschaumqualität 19
- Milchsystem entkeimen 43
- Milch und Schaum 19
- Mixer Spülung 24, 37

O

ON/OFF-Taste 31

P

Pausenzeit für Latte Macchiato 19
Pflege 17, 23, 36
Pflegemeldung 15
PIN-Eingabe 31
PIN-Rechte 31
PIN löschen 33
Produktausgabe 10
Protokoll 18

Q

Qualität 28

R

Regelmäßige Reinigung 41
Reichweite 30
Reinigung Bohnenbehälter 41
Reinigung Brüheinheit 38
Reinigung Kombiauslauf 37
Reinigung Metallflächen 38
Reinigung MilCHFach 40
Reinigung Mixer 39
Reinigung Produktbehälter 41
Reinigung Satzbehälter 37
Reinigungskonzept 43
Reinigungsprogramm 23, 37
Reinigung Wassertank 40
Reset 29
Rezepte ändern 28
Rezepte und Getränketasten 28

S

Satzbehälter fehlt 47
Satzbehälter leeren 47
Schaerer Kunden-Service 46
Schaerer Originalersatzteile 55
Schäumerreinigung 24, 37
Selbstbedienung 30
Service 17
Service-Zentrale 46
Sicherheitseinrichtungen 52
Software 15
Sonstige Einstellungen 34
Sprache Displayführung 29
Störungen 48
Stückzahlen 33
Symbole der Betriebsanleitung 8

T

Tabletteneinwurf 7
Tag kopieren 20
Tastenbelegung 29
Technische Daten 56
Timer 18, 19
Timer einstellen 20
Timerinfo 21
Timer löschen 21
Timerprogramm 19
Timerübersicht 21
Timerzustand 20
Topping-Behälter 7
Touch-Screen-Display 7
Tropfschale 14
Tropfschale, Verkleidung und Frontblende 38
Twin-Topping 9
Twin-Topping-Behälter 7, 12

U

Übersicht Reinigungsintervalle 36
Uhrzeit und Datum 29
Umschalten 15
Umschaltfeld 18, 30

V

Vorstellung 6

W

Warmspülen 15, 17
Warmspülfeld 30
Warmspültaste 30
Wartung 45
Wartung alle 30.000 Kaffeebezüge 45
Wartung alle 90.000 Kaffeebezüge 45
Wartung Kaffeemaschine 45
Wartung Mixer 46
Wasserhärte 30
Wassertank füllen 47
Wöchentliche Reinigung 38

Z

Zähler lesen 33
Zähler löschen 33
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 8
Zubehör und Ersatzteile 58
Zugangskontrolle 31
zweite Ebene 30



Ihr nächster Schaerer Kunden-Service:

© Copyright by:
M. Schaerer AG, CH-3302 Moosseedorf

Alle Rechte, auch die Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Ohne Schriftliche Einwilligung des Herausgebers ist es nicht gestattet, diese Schrift oder Teile daraus in irgendeiner Form, mit Hilfe irgendeines Verfahrens zu kopieren, zu vervielfältigen und zu verteilen oder unter Verwendung elektronischer Systeme zu übertragen.

Alle in dieser Anleitung aufgeführten Angaben, technischen Daten, Abbildungen und Illustrationen beruhen auf den zur Zeit der Drucklegung verfügbaren, neuesten Daten. Die Abbildungen und Illustrationen sind nur Beispiele! Ihre Maschine kann sich von den Abgebildeten unterscheiden (Optionen). Die M. Schaerer AG behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen vorzunehmen, ohne erneute Bekanntgabe.