

# SOUL C

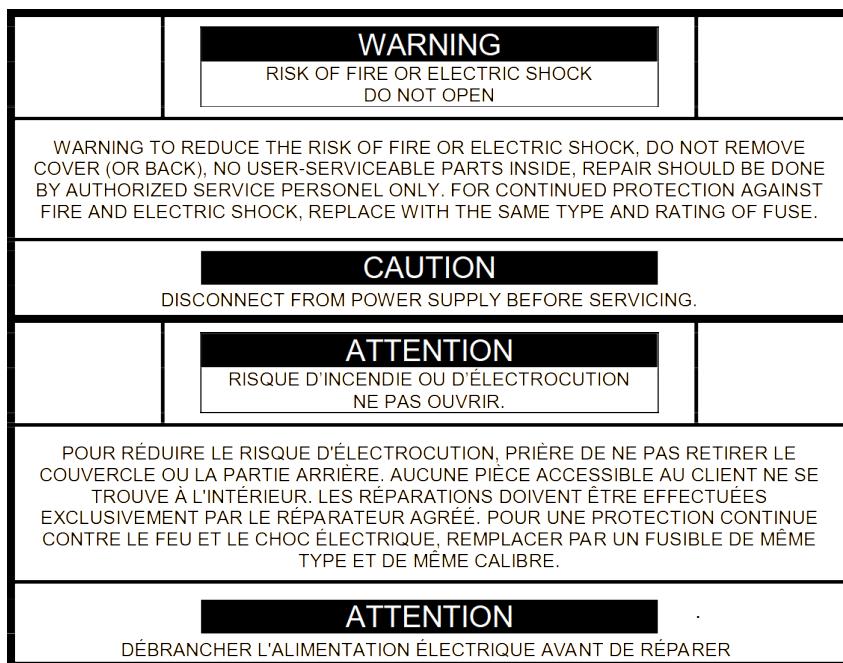
---

## Betriebsanleitung



Originalbetriebsanleitung

04.2025 de Dok.-Nr.: 3370020733



## Impressum

### Herausgeber

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

### Konzept und Redaktion

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

### Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Vervielfältigung, Verbreitung, Übertragung durch elektronische Systeme oder Übersetzung in eine andere Sprache ist ohne schriftliche Zustimmung der Schaeerer AG nicht gestattet. Dies gilt für das Gesamtdokument wie auch für einzelne Abschnitte daraus. Der Inhalt des Dokuments beruht auf den, zum Zeitpunkt des Drucks verfügbaren, aktuellen Daten. Die Schaeerer AG behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen, ohne erneute Bekanntgabe, vorzunehmen. Alle Abbildungen, Illustrationen und Display-Meldungen in dieser Anleitung sind nur Beispiele! Durch das breite Spektrum an Optionen kann sich die Maschine von den hier abgebildeten unterscheiden. Die Schaeerer AG haftet ausschliesslich für die Inhalte des deutschen Originaldokuments.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	Allgemeine Informationen.....	7
1.1	Informationen zu dieser Betriebsanleitung.....	7
1.2	Verwendete Symbole und Abkürzungen.....	7
1.2.1	Sicherheitshinweise.....	7
1.2.2	Verwendete Warnzeichen.....	7
1.2.3	Verwendete Gebotszeichen.....	8
1.2.4	Abkürzungsverzeichnis.....	8
1.3	Haftung.....	8
1.4	Garantiebestimmungen.....	9
1.5	Ersatzteile und Kundendienst.....	9
<b>2</b>	Sicherheit.....	10
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	10
2.2	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	10
2.3	Pflichten des Betreibers.....	10
2.4	Personalanforderungen.....	11
2.5	Restrisiken.....	11
2.5.1	Gefahr durch Stromschlag.....	12
2.5.2	Gefahr durch Reinigungsmittel.....	12
2.5.3	Gefahr durch Allergien.....	13
2.5.4	Gefahr durch Bakterien.....	13
2.5.5	Gefahr durch Hitze.....	14
2.5.6	Gefahr durch Mechanik.....	14
2.6	Gefahr von Sachschäden.....	15
<b>3</b>	Technische Daten.....	16
3.1	Getränkearten und Leistung.....	16
3.2	Maschinendaten.....	16
3.3	Netzanschluss hausseitig.....	17
3.4	Anschlusswerte Wasser.....	18
3.5	Umgebungsbedingungen.....	18
3.6	Typenschild.....	18
<b>4</b>	Konformitätsinformationen.....	20
4.1	Herstelleradresse.....	20
4.2	Angewandte Normen.....	20
<b>5</b>	Produktbeschreibung.....	21
5.1	Übersicht.....	21
5.2	Bohnenbehälter.....	22
5.3	Satzbehälter.....	22
5.4	Mühlen.....	23
5.5	Maschinenfüsse.....	23
5.6	Tropfschale mit Bedieneinheit.....	24
5.7	Tassenpositionierhilfe.....	24
5.8	Getränkeauslauf.....	25
5.9	Brühbeschleuniger.....	26
5.10	Hot & Cold (Kaltgetränke).....	26
5.11	Ambientlicht mit Funktion.....	27
5.12	Schaerer Coffee Link (Datenaustausch).....	27
5.13	ProCare-Reinigungssystem Übersicht.....	28

5.14	Anschlüsse und Schnittstellen.....	29
5.15	Bedienelemente.....	30
5.15.1	Bedienelemente an der Maschine.....	30
5.15.2	Bedienelemente in der Maschine.....	31
5.15.3	Bedienoberfläche.....	31
5.16	Nachrüstbare Ausstattungsvarianten.....	32
5.16.1	Untertheken-Satzdurchwurf.....	32
5.16.2	Dekorelemente.....	33
6	Transport.....	34
6.1	Lieferumfang und Zubehör.....	34
6.2	Transportbedingungen.....	34
7	Installation und Inbetriebnahme.....	36
7.1	Auspicken.....	36
7.1.1	Maschine auspacken.....	36
7.1.2	Zubehör auspacken.....	36
7.2	Aufstellen.....	37
7.2.1	Aufstellbedingungen.....	37
7.2.2	Klimatische Bedingungen.....	37
7.3	Installieren.....	37
7.3.1	Strom anschliessen.....	38
7.3.2	Wasser anschliessen.....	39
7.4	Displaygeführte Inbetriebnahme.....	40
8	Bedienung.....	41
8.1	Wiederkehrende Zusatztätigkeiten.....	41
8.1.1	Bohnenbehälter befüllen.....	41
8.1.2	Bedienpaneel öffnen und schliessen.....	42
8.1.3	Bohnenbehälter entnehmen.....	43
8.1.4	Satzbehälter leeren.....	44
8.2	Einschalten.....	45
8.2.1	Kontrolle vor dem Einschalten.....	45
8.2.2	Maschine einschalten.....	45
8.3	Getränkebezug.....	46
8.3.1	Getränk auswählen und ausgeben.....	46
8.3.2	Getränkeausgabe abbrechen.....	50
8.4	Fehlermeldung am Display.....	50
8.5	Service-Menü.....	51
8.5.1	Überblick Service-Menü.....	51
8.5.2	Profile (Log-in / Log-out).....	52
8.5.3	Funktionen Service-Menü.....	54
8.6	Ausschalten.....	58
8.6.1	Maschine in Standby schalten.....	58
8.6.2	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche).....	59
9	Reinigung.....	60
9.1	Reinigungsvorschriften und -bedingungen.....	60
9.2	Reinigungsstufen.....	61
9.3	Reinigungsintervalle.....	62
9.4	Maschinenspülung.....	63
9.4.1	Automatische Ein-/Ausschaltspülung.....	63
9.4.2	Konfigurierte Spülungen.....	63

9.4.3	Manuelle Spülungen (Service Menü).....	63
9.5	ProCare-Reinigungssystem.....	64
9.5.1	ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen.....	65
9.5.2	ProCare-Reinigungsbeutel in Betrieb nehmen.....	66
9.5.3	ProCare Reinigung durchführen.....	67
9.6	Reinigungsplan.....	68
9.6.1	Reinigungsplan aufrufen.....	68
9.6.2	Reinigungszeiten einstellen.....	70
9.7	Manuelle Reinigung.....	72
9.7.1	Satzbehälter reinigen.....	72
9.7.2	Brühraum reinigen.....	73
9.7.3	Tropfschale und Tropfrost reinigen.....	73
9.7.4	Touchscreen reinigen.....	74
9.7.5	Bohnenbehälter reinigen.....	75
9.7.6	Unterteil Getränkeauslauf reinigen.....	77
9.7.7	Aussenflächen reinigen.....	77
10	Wartung.....	79
10.1	Wartungsintervalle.....	79
10.2	Schmutzwasserablauf prüfen.....	80
11	Erweiterte Einstellungen.....	81
11.1	Navigationselemente.....	81
11.2	USB-Schnittstelle.....	82
11.3	Profile und Berechtigungen.....	83
11.3.1	Übersicht Berechtigungen der Profile.....	83
11.3.2	Profil Hausmeister.....	84
11.3.3	Profil Abrechner.....	84
11.3.4	Profil Chef de Service.....	85
11.3.5	Profil Qualitätsmanager.....	85
11.3.6	Profil Maschinenbetreuer.....	86
11.4	Maschine konfigurieren.....	87
11.4.1	System konfigurieren.....	87
11.4.2	Software konfigurieren.....	88
11.4.3	Service-Einstellungen konfigurieren.....	89
11.4.4	Informationen abrufen.....	94
11.4.5	Änderungen speichern und in die Maschine laden.....	96
12	Störungsbehebung.....	97
12.1	Bedeutung der Funktionsbeleuchtung.....	97
12.2	Meldungen im Display.....	97
12.3	Störungen mit Displaymeldungen.....	97
12.3.1	Displaymeldung „Störung“.....	97
12.3.2	Displaymeldung „Fehler“.....	100
12.3.3	Displaymeldung „Aufforderung“.....	100
12.3.4	Displaymeldung „Hinweis“.....	101
12.4	Störungen ohne Displaymeldungen.....	101
12.4.1	Störungen ohne Displaymeldung.....	101
13	Deinstallation.....	102
14	Entsorgung.....	103

# 1 Allgemeine Informationen

## 1.1 Informationen zu dieser Betriebsanleitung

Diese technische Dokumentation enthält wichtige Hinweise zum Umgang mit der Maschine. Die technische Dokumentation ist Produktbestandteil und muss in unmittelbarer Nähe der Maschine für das Personal jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, lesen Sie die technische Dokumentation sorgfältig durch!

Die Abbildungen in dieser Anleitung wurden zur besseren Darstellung teilweise vereinfacht. Die vereinfachten Abbildungen können geringfügig vom Massstab und der Ausführung Ihrer Originalmaschine abweichen.

## 1.2 Verwendete Symbole und Abkürzungen

### 1.2.1 Sicherheitshinweise



#### GEFAHR

**Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### WARNUNG

**Allgemein gefährliche Situation, die schwere Verletzungen zur Folge haben kann.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### VORSICHT

**Allgemein gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### HINWEIS

**Es besteht eine Situation, die Schäden an der Maschine zur Folge haben kann.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.

### 1.2.2 Verwendete Warnzeichen

Symbole für Gefahren und Gebote können sowohl in der Betriebsanleitung als auch an der Maschine vorkommen.

Zeichen	Art der Gefahr	Zeichen	Art der Gefahr
	Warnung vor heißen Flüssigkeiten		Warnung vor heißer Oberfläche
	Warnung vor heissem Dampf		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

Zeichen	Art der Gefahr	Zeichen	Art der Gefahr
	Warnung vor giftigen Stoffen		Warnung vor Handverletzungen

### 1.2.3 Verwendete Gebotszeichen

Zeichen	Bedeutung	Zeichen	Bedeutung
	Dokumentation lesen!		Schutzhandschuhe tragen!
	Schutzbrille tragen!		Hände waschen!
	Netzstecker ziehen!		

### 1.2.4 Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Bedeutung
GBU	Global Business Unit
DNV GL	Zertifizierungsgesellschaft
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point Das HACCP-Reinigungskonzept dient dazu, die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten und Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken zu schützen.
ADA	Americans with Disabilities Act Die ADA-Bedieneinheit macht die Bedienung der Maschine für Personen mit Behinderung möglich.

## 1.3 Haftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Betriebsanleitung
- Nicht bestimmungsgemässer Verwendung oder Fehlgebrauch
- Einsatz von unqualifiziertem Personal
- Eigenmächtiger Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Es gelten die im Liefervertrag vereinbarten Verpflichtungen, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen gesetzlichen Regelungen.

## 1.4 Garantiebestimmungen

Bei Nichtbeachtung der Vorgaben dieser Betriebsanleitung können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiss unterliegen. Hierzu gehören u. A. der Milchbehälter, die milchführenden Teile, Dichtungen sowie die Flächen der Edelstahlböden.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über den Transport, die Installation und Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung und Wartung des Geräts entstehen (z. B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen).
- Für Mängel, die durch das Verwenden von Schaeerer-fremden Ersatzteilen entstehen oder durch fehlerhafte oder nachlässige Montage oder Behandlung durch den Betreiber oder durch Dritte.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne Schaeerer-Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Betreibers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

## 1.5 Ersatzteile und Kundendienst



Die Angaben über Zubehör und Ersatzteile finden Sie im Ersatzteilkatalog auf dem Schaeerer Web-Portal **Coffee Link**.



Für Serviceanfragen und technische Unterstützung kontaktieren Sie den Schaeerer-Partner in Ihrem Land. Auf [www.schaerer.com](http://www.schaerer.com) finden Sie eine Liste mit allen zuständigen Service-Partnern weltweit.

## 2 Sicherheit

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine ist dazu bestimmt, Kaffeetränke und Heisswasser in Tassen, Becher, Gläser oder Kännchen auszugeben.

Die Bohnenbehälter dürfen nur mit Kaffeebohnen gefüllt werden.

Die Maschine ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnliche Orte bestimmt. Die Maschine darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden und unbeaufsichtigt betrieben werden. Die Maschine darf in Geschäften, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden.

Die Verwendung hierfür unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

Die Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.



Die Verwendung unterliegt zusätzlich den **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** der Schaerer AG und der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

### 2.2 Vorhersehbarer Fehlgebrauch

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende oder andersartige Benutzung der Maschine gilt als Fehlgebrauch und kann zu gefährlichen Situationen führen. Unsachgemässer Umgang mit der Maschine kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Lesen Sie vor Gebrauch sorgfältig die Betriebsanleitung.
- ▶ Gestatten Sie nur qualifiziertem Servicepersonal den Zugang zum Servicebereich der Maschine und Beistellgeräten.
- ▶ Lassen Sie die Reinigung und Benutzerwartung nur von Personen durchführen, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit der Maschine haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.
- ▶ Lassen Sie im Selbstbedienungsbetrieb und im Betrieb mit Bedienung die Maschine durch geschulte Personen beaufsichtigen, damit sie dem Anwender für Fragen zur Verfügung stehen und die Einhaltung der Reinigungs- und Wartungsmassnahmen sicherstellen.
- ▶ Verändern Sie niemals Sicherheitseinrichtungen der Maschine.
- ▶ Verwenden Sie die Maschine nur, wenn sie einwandfrei arbeitet und nicht beschädigt ist.
- ▶ Füllen Sie in die Bohnenbehälter nur Kaffeebohnen.

### 2.3 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber muss für die regelmässige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Schaerer-AG-Servicepartner, dessen Beauftragten oder andere autorisierte Personen sorgen. Sachmängel sind gegenüber der Schaerer AG innerhalb von 30 Tagen schriftlich zu rügen! Für verdeckte Mängel beträgt die Frist 12 Monate ab Installation (Arbeitsrapport, Übergabeprotokoll), jedoch höchstens 18 Monate ab Verlassen des Werks in Zuchwil.

Beschädigte oder defekte sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. müssen ersetzt werden und dürfen auf keinen Fall repariert werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für Einhaltung der Wartungsvorschriften.

## 2.4 Personalanforderungen



### WARNUNG

#### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Alle Tätigkeiten dürfen nur durch dafür qualifiziertes Personal durchgeführt werden.

Als Personal sind nur Personen zugelassen, von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Arbeit zuverlässig ausführen. Personen, deren Reaktionsfähigkeit beeinflusst ist, z. B. durch Drogen, Alkohol oder Medikamente, sind nicht zugelassen.

Bei der Personalauswahl müssen die am Einsatzort geltenden alters- und berufsspezifischen Vorschriften beachtet werden.

In der Betriebsanleitung werden folgende Qualifikationen für verschiedene Tätigkeitsbereiche benannt:

#### **Unterwiesene Person**

Wurde in einer Unterweisung durch den Betreiber über die ihr übertragenen Aufgaben und möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet.

#### **Fachpersonal**

Ist aufgrund seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen in der Lage, die ihm übertragenen Arbeiten auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden.

#### **Servicepersonal**

Ist vom Hersteller oder vom Betreiber speziell für Service-Aufgaben unterwiesenes qualifiziertes Fachpersonal.

#### **Elektrofachkraft**

Ist aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnis der einschlägigen Normen und Bestimmungen in der Lage, Arbeiten an elektrischen Anlagen auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden. Die Elektrofachkraft ist für den speziellen Einsatzort, an dem sie tätig ist, ausgebildet und kennt die relevanten Normen und Bestimmungen.

## 2.5 Restrisiken

Größtmögliche Sicherheit gehört bei der Schaeerer AG zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn folgendes Kapitel zur Vermeidung von Verletzungen und Gesundheitsgefahren beachtet wird.



Diese Sicherheitshinweise können bei der Schaeerer AG angefordert oder direkt von der Webseite ([schaerer.com/member](http://schaerer.com/member)) aus dem Media Pool heruntergeladen werden.

## 2.5.1 Gefahr durch Stromschlag



### GEFAHR

#### Lebensgefahr durch Stromschlag!

Durch unsachgemäßen Umgang mit elektrischen Geräten kann es zu einem Stromschlag kommen. Es besteht Lebensgefahr.

- ▶ Lassen Sie Arbeiten an elektrischen Anlagen nur von einer Elektrofachkraft vornehmen.
- ▶ Schliessen Sie das Gerät an einen abgesicherten Stromkreis an.
- ▶ Beachten Sie die entsprechenden Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften.
- ▶ Erden Sie den Anschluss vorschriftsgemäss und sichern ihn gegen Stromschlag.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- ▶ Berühren Sie niemals unter Spannung stehende Teile.
- ▶ Schalten Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter aus bzw. trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist. Getrennte Verbindungen müssen jederzeit vom Standort des Geräts aus einsehbar und die Trennung durch eine Verriegelung sichergestellt sein.
- ▶ Lassen Sie Anschlusskabel nur durch qualifiziertes Servicepersonal ersetzen.

## 2.5.2 Gefahr durch Reinigungsmittel



Lesen Sie vor der Anwendung der Reinigungsmittel die Informationen auf der Verpackung des Reinigungsmittels sorgfältig. Das Sicherheitsdatenblatt kann, wenn nicht vorhanden, bei der Vertriebsfirma (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.



### WARNUNG

#### Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.

- ▶ Verwenden Sie ausschliesslich von Schaeerer empfohlene Reinigungsmittel.
- ▶ Lesen Sie vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses bei der Vertriebsfirma an.
- ▶ Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.
- ▶ Berühren Sie Reinigungsmittel nicht mit blassen Händen und nehmen Sie diese nicht ein.
- ▶ Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.
- ▶ Verwenden Sie Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck (siehe Etikett).
- ▶ Essen und trinken Sie nicht während der Anwendung der Reinigungsmittel.
- ▶ Achten Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Enlüftung.
- ▶ Tragen Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- ▶ Waschen Sie sich nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich die Hände.

## Notfallauskunft

Erfragen Sie beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikett des Reinigungsmittels) die Telefonnummer der Notfallauskunft des Toxikologischen Informationszentrums Ihres Landes.

Wenn Ihr Land über keine derartige Institution verfügt, wenden Sie sich an die folgende Stelle:

**Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum**

Anrufe aus dem Ausland	+4144 251 51 51
------------------------	-----------------

### 2.5.3 Gefahr durch Allergien



**VORSICHT**

**Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!**

Getränke mit Zusatzprodukten oder Reste davon können Allergien auslösen.

- ▶ In Selbstbedienungsanwendung: Beachten Sie das bei der Maschine angebrachte Hinweisschild. Das Hinweisschild enthält Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.
- ▶ In Bedienanwendung: Informieren Sie das Personal darüber, dass verwendete Zusatzprodukte eventuell Allergien auslösen können.

### 2.5.4 Gefahr durch Bakterien



**VORSICHT**

**Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!**

Der unsachgemäße Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ▶ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser an.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ▶ Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.



**VORSICHT**

**Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigten Kaffee!**

Der unsachgemäße Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ▶ Füllen Sie nicht mehr Kaffeebohnen ein, als an einem Tag benötigt werden.
- ▶ Schliessen Sie den Bohnenbehälterdeckel sofort nach dem Auffüllen.
- ▶ Lagern Sie Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort.
- ▶ Lagern Sie Kaffee getrennt von Reinigungsmitteln.
- ▶ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in – first out“).
- ▶ Brauchen Sie Kaffee vor Ablauf des Ablaufdatums auf.
- ▶ Verschliessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

## 2.5.5 Gefahr durch Hitze



VORSICHT

### Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ▶ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.



VORSICHT

### Heisse Oberfläche!

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.

- ▶ Berühren Sie nie heisse Teile der Maschine.
- ▶ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- ▶ Reinigen Sie die Brüheinheit nur bei abgekühlter Maschine.

## 2.5.6 Gefahr durch Mechanik



VORSICHT

### Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!

Der Getränkeauslauf und das Bedienpaneel können manuell bewegt werden. Im Betrieb bewegen sich die Mahlwerke und die Brüheinheit. Beim Umgang mit beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.

- ▶ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- ▶ Schieben Sie das Bedienpaneel immer mit beiden Händen nach oben oder unten.
- ▶ Greifen Sie bei eingeschalteter Maschine nie in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit.

## 2.6 Gefahr von Sachschäden



### HINWEIS

#### Sachschaden durch unsachgemäßen Umgang mit der Maschine!

- Unsachgemässer Umgang mit der Maschine kann zu Sachschäden oder Verunreinigung führen.
- ▶ Schalten Sie bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 6 °dKH einen Kalkfilter vor. Sonst kann es zu Schäden durch Verkalkung kommen.
  - ▶ Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft trocken.
  - ▶ Die Schaeerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss bauseitig über ein Wasserstopventil zu leiten, um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
  - ▶ Führen Sie nach längerer Stillstandzeit (z. B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Maschine eine Reinigung aus.
  - ▶ Schützen Sie die Maschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit usw.).
  - ▶ Beachten Sie bei Störungen die Tabelle im Kapitel **Störungsbehebung** und ziehen Sie bei Bedarf einen qualifizierten Servicetechniker hinz.
  - ▶ Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile der Schaeerer AG.
  - ▶ Melden Sie äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner und lassen Sie betroffene Teile ersetzen oder reparieren.
  - ▶ Spritzen Sie die Maschine weder mit Wasser ab noch reinigen Sie diese mit einem Dampfreiniger.
  - ▶ Stellen Sie die Maschine nicht auf einer Fläche auf, auf der ein Wasserstrahl angewendet werden kann.
  - ▶ Reinigen Sie bei Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brücheinheit zweimal täglich.
  - ▶ Befüllen Sie die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver, Milchbehälter nur mit Milch und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung).
  - ▶ Verwenden Sie niemals gefriergetrockneten Kaffee. Dadurch verklebt die Brücheinheit.
  - ▶ Wenn die Maschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10 °C transportiert werden, lagern Sie die Maschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur, bevor die Maschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet werden. Ansonsten besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
  - ▶ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch). Verwenden Sie nie alte Schlauchsätze.

## 3 Technische Daten

### 3.1 Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

#### Max. Getränkeleistung pro Stunde

Kaffee	72–120 Tassen
--------	---------------

#### Empfohlene Tagesleistung

Kaffee	ca. 180 Tassen
--------	----------------

#### Verfügbare Getränke

#### Standard

Kaffee	x
--------	---

Americano AC, ZW	x
------------------	---

Hot & Cold (Kaltgetränke)	x
---------------------------	---

Heisswasser	x
-------------	---

#### Empfohlene Maschinenausstattung:

AC Brühbeschleuniger

ZW Zusatzwasser

### 3.2 Maschinendaten

#### Heisswasserboiler<sup>1</sup>

Kapazität	1 l
-----------	-----

Heizung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 x 3000 W</li> <li>• 1 x 2000 W</li> </ul>
---------	--

Nennleistung/Betriebsarten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3000 W</li> <li>• 5000 W (3000 W + 2000 W parallel)</li> </ul>
----------------------------	---

1 Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte entsprechen der Grundausstattung.

Betriebstemperatur	Heisswasserboiler
--------------------	-------------------

Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C
--------------------------------------	-------

Betriebstemperatur	95 °C
--------------------	-------

Überdruck	Heisswasserboiler
-----------	-------------------

Arbeitsdruck
--------------

<b>Überdruck</b>		<b>Heisswasserboiler</b>
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)		1,2 MPa
Prüfüberdruck		2,4 MPa
<b>Kapazitäten</b>		
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss	
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je ca. 2000 g	
Kapazität Satzbehälter	ca. 60 Kaffeekuchen	
<b>Aussenmasse</b>		
Breite der Maschine	330 mm (12,99")	
Höhe inkl. Maschinenfüsse und Bohnenbehälter	820 mm (32,28")	
Tiefe	600 mm (23,62")	
<b>Gewicht</b>		
Leergewicht	ca. 50 kg	
<b>Bedienleinheit</b>		
Touchscreen	12 Zoll (Standard) 10 Zoll (Option)	
<b>Bodenfreiheit</b>		
Maschinenfüsse	100 mm	
<b>Schalldruck</b>		
Dauerschalldruckpegel	< 70 dB(A)*	

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

### 3.3 Netzanschluss hausseitig

Die Maschine wird mit einem Netzkabel inklusive Netzstecker ausgeliefert.

Netz	Anschlusswerte			Absicherung hausseitig
2L, PE	208–240 V AC	60 Hz	2700–3500 W	15–30 A
2L, PE	208–240 V AC	60 Hz	4360–5750 W	30 A

## 3.4 Anschlusswerte Wasser

Wasserdruck	Minimal:	0,1 MPa (14,50 psi)
	Maximal:	1,0 MPa (145,04 psi)
Wassereingangstemperatur	Minimal:	10 °C (50 °F)
	Maximal:	30 °C (86 °F)

## Wasserqualität

Chlorgehalt	Maximal:	Bitte beachten sie die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt.
pH-Wert	Minimal:	6,5
	Maximal:	7
Karbonathärte (deutsch)	Minimal:	4 °dKH
	Maximal:	6 °dKH
Karbonathärte (französisch)	Minimal:	8 °fKH
	Maximal:	12 °fKH
Gesamthärte		> Karbonathärte

## 3.5 Umgebungsbedingungen

Umgebungstemperatur	Minimal:	+10 °C (50 °F)
	Maximal:	+40 °C (104 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal:	80 %rF
Höhe über dem Meeresspiegel	Maximal:	2500 m (8202 ft)

## 3.6 Typenschild

Typ	Version
SOUL C	coffee only

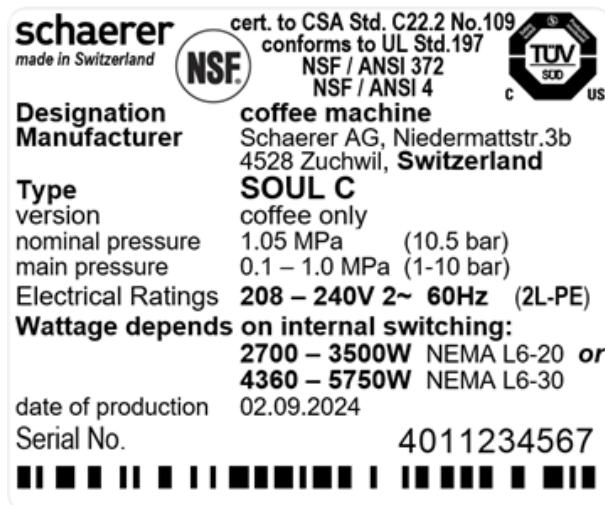


Abb.: Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Frontseite der Maschine hinter dem Bedienpaneel.

Um die Daten vom Typenschild abzulesen:

1. Entriegeln Sie das Bedienpaneel.
2. Schieben Sie das Bedienpaneel nach oben.

Übermitteln Sie im Stör- oder Garantiefall folgende Daten vom Typenschild:

- Maschinentyp
- Nennleistung > z. B. 2700 ... 3600 W oder 4360 ... 5750 W
- Nennspannung > z. B. 208 ... 240 V
- Sicherungswert vor Ort > z. B. 20 A (über Stecker NEMA L6-20) oder 30 A (über Stecker NEMA L6-30)
- Seriennummer > [JJKW XXXXXX] > z. B. 1935 XXXXXX



Ein weiteres Typenschild befindet sich auf der Rückseite hinter dem unteren Abdeckblech.

## 4 Konformitätsinformationen

### 4.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00 F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Director of R&D GBU PCM Postfach 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil

### 4.2 Angewandte Normen

Die Schaeerer AG erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein Qualitätsmanagementsystem **DNV GL - Business Assurance** angewendet, das nach ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 und ISO 45001:2018 zertifiziert ist. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt die Schaeerer AG.

International (CB)	
Safety	Sanitation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UL197</li> <li>• CSA C22.2 No.109</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NSF / ANSI 372</li> <li>• NSF / ANSI 4</li> </ul>
CB	Scheme > Internationales System gegenseitiger Anerkennung von Testberichten und Zertifikaten
NSF	National Sanitary Foundation: Produktprüfungs-, Inspektions- und Zertifizierungsorganisation
UL	Underwriters Laboratories: Standards zur Produktsicherheit für den us-amerikanischen Markt
CSA	Canadian Standards Association
ANSI	American National Standards Institute

## 5 Produktbeschreibung

### 5.1 Übersicht



Abb.: Maschinenübersicht

- |   |                                      |   |  |
|---|--------------------------------------|---|--|
| ① | Bedienpaneel mit Touchscreen         | ⑥ | Satzbehälter                                     |
| ② | Bohnenbehälter                       | ⑦ | Tropfschale                                      |
| ③ | Schliessvorrichtung für Bedienpaneel | ⑧ | Maschinenfüsse                                   |
| ④ | Ambientlicht mit Funktion            | ⑨ | Bedieneinheit für Personen mit Behinderung (ADA) |
| ⑤ | Getränkeauslauf                      | ⑩ | Fronttür für ProCare-Einheit                     |

Die Schliessvorrichtung sorgt dafür, dass das Bedienpaneel in geschlossener Position gehalten und vor unbefugtem Öffnen gesichert wird.

- Schlüssel nach links: öffnet die Schliessvorrichtung.
- Schlüssel nach rechts: schliesst die Schliessvorrichtung.

Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche.

Die Maschine ist auf der Vorderseite der Tropfschale mit einer zusätzlichen Bedieneinheit ausgestattet, die eine Navigation auf dem Bildschirm bietet und damit die Bedienung der Maschine für Personen mit Behinderung ermöglicht.



ProCare-Übersicht und Details zum Reinigungsvorgang: Siehe 9.5 "ProCare-Reinigungssystem"

## 5.2 Bohnenbehälter



Abb.: Bohnenbehälter

Die Maschine ist mit drei Bohnenbehältern bestückt.

Die Bohnenbehälter können mit unterschiedlichen Kaffeebohnen befüllt werden.

Die Bohnenbehälter können auch in befülltem Zustand von der Maschine abgenommen werden.

## 5.3 Satzbehälter



Abb.: Satzbehälter

Im Satzbehälter werden die Kaffeekuchen gesammelt.

Der Satzbehälter kann nach vorn aus der Maschine entnommen und geleert werden.

## 5.4 Mühlen

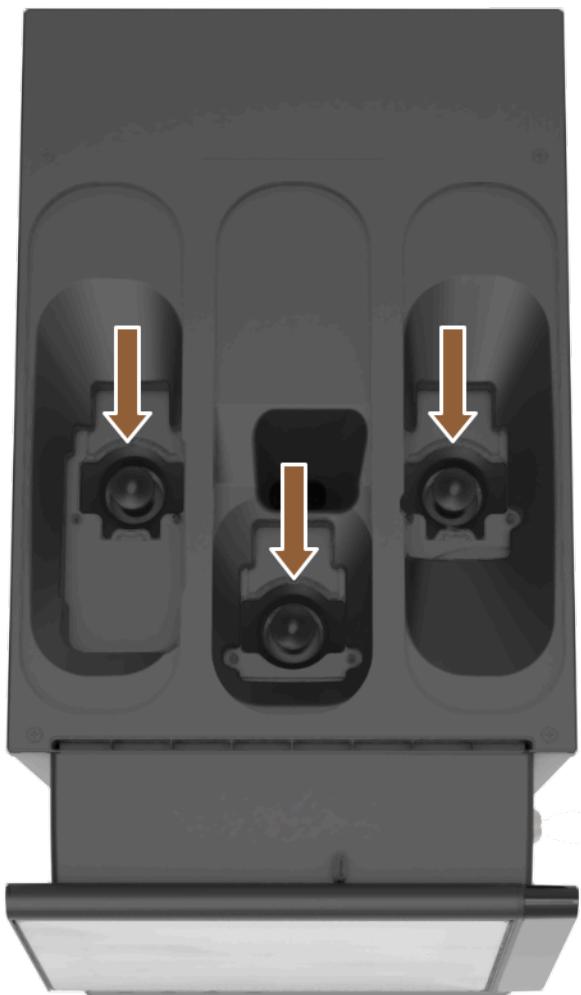


Abb.: Ansicht der Mühlen von oben

Die Maschine ist mit je einer Mühle pro Bohnenbehälter ausgestattet.

Die Mühle mahlt die Bohnen frisch bei der Kaffeezubereitung und befördert das gemahlene Pulver in die Brüheinheit. Der frisch gebrühte Kaffee wird über den Getränkeauslauf ausgegeben.

Der Mahlgrad der Mühle wird automatisch eingestellt.

## 5.5 Maschinenfüsse



Abb.: Maschinenfüsse

Die Maschine wird standardmässig mit Maschinenfüßen von 100 mm (4") Länge ausgeliefert.

## 5.6

### Tropfschale mit Bedieneinheit



Abb.: Tropfschale mit Bedieneinheit

Die Tropfschale sammelt verschüttete Getränke, Tropfen und das Wasser der Reinigung auf.

Die Tropfschale muss bei der Installation mit einem Schmutzwasserschlauch verbunden werden, der direkt an den Schmutzwasseranschluss angeschlossen wird oder in einen externen Schmutzwassertank geführt wird, falls diese Option verfügbar ist.

Die Maschine ist auf der Vorderseite mit einer zusätzlichen Bedieneinheit ausgestattet, die eine Navigation auf dem Bildschirm bietet und damit die Bedienung der Maschine für Personen mit Behinderung ermöglicht.

Taste	Funktion
	Navigiert im Menü nach links.
	Navigiert im Menü nach rechts.
	Bestätigt die Auswahl.
	Löscht die letzte Eingabe. Stetiges Drücken führt zurück ins Hauptmenü.

## 5.7

### Tassenpositionierhilfe



Abb.: Tropfschale

**1** Tassenpositionierhilfe

**2** Tassenrost

**3** Tropfschale

In den Tassenrost der Tropfschale kann eine Tassenpositionierhilfe eingesetzt werden.

## 5.8 Getränkeauslauf



Abb.: Getränkeauslauf

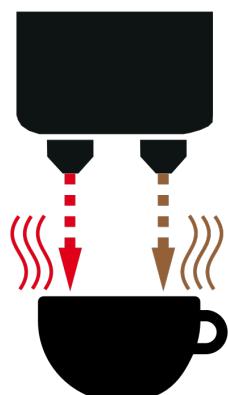


Abb.: Getränkeausgabe: heisses Zusatzwasser (rot), Kaffeegetränk (braun)

Mit dem Getränkeauslauf wird der Kaffee und Heisswasser ausgegeben. Die Heisswasserausgabe erfolgt über den Heisswasserauslauf des Getränkeauslaufs.

Die Ausgabe von heissem Zusatzwasser ist geeignet für die Zubereitung von **Americanos**.

Die Reihenfolge von Kaffee und Zusatzwasser wird in der Getränkekonfiguration definiert.

Der Getränkeauslauf muss regelmässig gereinigt werden. Die Reinigungsschritte werden bei der regelmässigen displaygeführten Reinigung am Display angezeigt.



Siehe 9 "Reinigung"

## 5.9 Brühbeschleuniger



Abb.: Brühbeschleuniger

Der **Brühbeschleuniger** ermöglicht eine effizientere Getränkeausgabe von grossen Getränken (z. B. Americano) mit verbesselter Getränkqualität. Eine zusätzliche Heisswassermenge wird nach der Brüheinheit in den Kaffeeauslauf geführt.

## 5.10 Hot & Cold (Kaltgetränke)



Abb.: Hot & Cold (Kaltgetränke)

Die Funktion **Hot & Cold** ermöglicht abwechselnd die Ausgabe von Heissgetränken wie auch Kaltgetränken.

## 5.11 Ambientlicht mit Funktion



Abb.: Ambientlicht mit Funktion

Das Ambientlicht mit Funktion informiert über den Betriebszustand der Maschine.

Das Ambientlicht ist farblich abstimmbar.

Farbe	Bedeutung
Weiss	Die Maschine ist betriebsbereit.
Gelb	Baldige Handlung (nachfüllen, reinigen) ist erforderlich.
Rot	Ein Maschinenfehler (Mühle blockiert, Wasserdurchflussfehler) ist aufgetreten.

## 5.12 Schaeerer Coffee Link (Datenaustausch)



Abb.: Schaeerer Coffee Link

Die digitale Lösung **Schaerer Coffee Link** liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse.

Über das Schaeerer Web-Portal **Coffee Link** können diverse Daten aus der Maschine gelesen werden.

## 5.13 ProCare-Reinigungssystem Übersicht

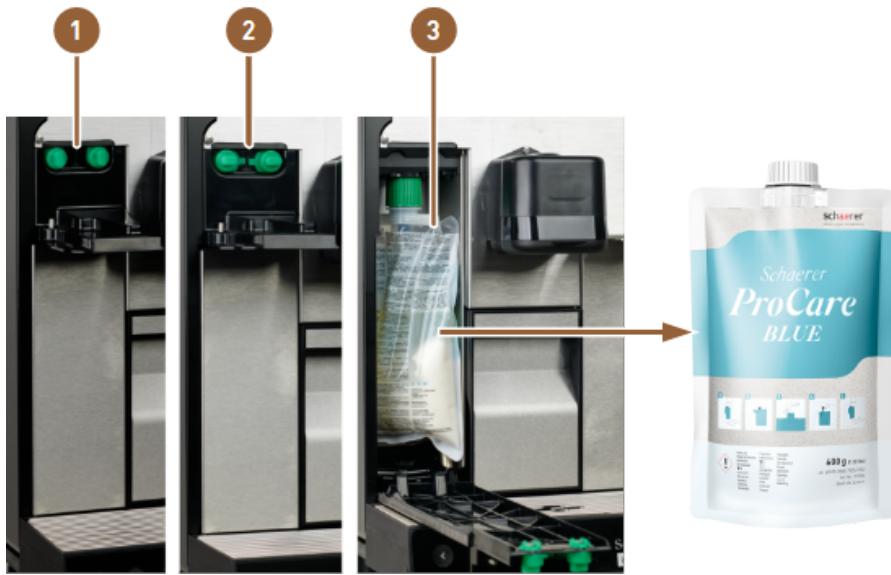


Abb.: Übersicht ProCare

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Verriegelung (vertikale Position)	Zugangsdeckel ist in dieser Position verriegelt.
2	Verriegelung (horizontale Position)	Zugangsdeckel ist in dieser Position entriegelt und lässt sich öffnen.
3	ProCare-Reinigungsbeutel (blau)	Für die Reinigung wird die basische Reinigungslösung (ProCare blau) angewendet.



Die Reinigungsbeutel müssen nach ca. 300 bis 365 Tagen ersetzt werden.

## 5.14 Anschlüsse und Schnittstellen

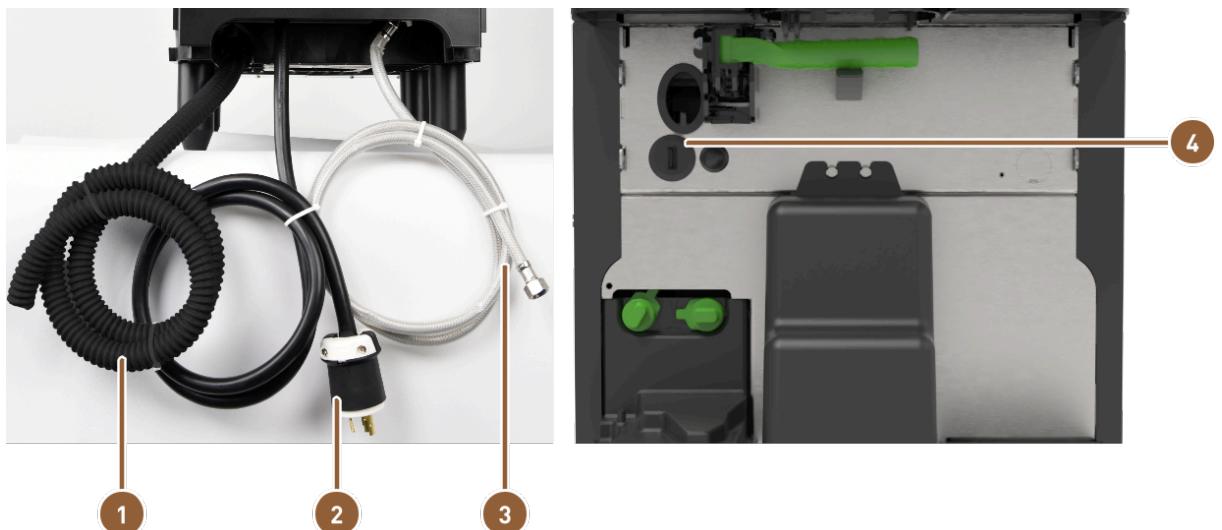


Abb.: Anschlüsse und Schnittstellen

- ① Schmutzwasserablaufschlauch; der Schlauch kann länderspezifisch abweichen.
- ② Netzkabel mit Stecker oder Festanschluss mit Hauptschalter; der Stecker kann länderspezifisch abweichen.  
Das Typenschild informiert über die maximale Absicherung und den notwendigen minimalen Leiterquerschnitt.
- ③ Anschluss an die Wasserversorgung
- ④ USB-Anschluss TYP A und Kommunikations-schnittstelle hinter dem Bedienpaneel zur Datenübertragung und Speicherung der Einstellungen



Siehe 3.3 "Netzanschluss hausseitig"  
Siehe 7.3 "Installieren"

## 5.15 Bedienelemente

### 5.15.1 Bedienelemente an der Maschine



Abb.: Übersicht Bedienelemente aussen

- ① Schliessvorrichtung des Bedienpaneels
- ② Bedienpaneel mit Display
- ③ Bedienblende

Das Bedienpaneel kann im geschlossenen Zustand verriegelt werden (1), um den Zugang für unbefugte Personen zu verhindern.

Der Touchscreen (2) dient zur Bedienung.

Die Bedienblende (3) befindet sich an der Vorderseite der Tropfschale. Sie ist in die Bedieneinheit integriert und ermöglicht die Navigation im Display. Die Bedienblende ist gemäss der ADA-Richtlinien barrierefrei gestaltet.

## 5.15.2 Bedienelemente in der Maschine

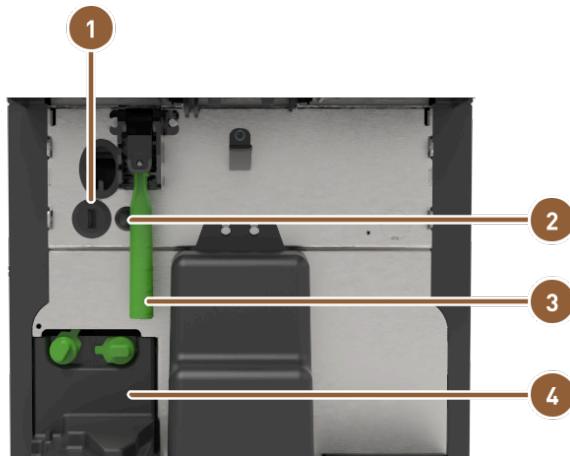


Abb.: Bedienelemente in der Maschine

- |  |   |
|--|---|
| <span style="color: brown;">①</span> USB-Anschluss Typ A<br><span style="color: brown;">②</span> Ein/Aus-Taste | <span style="color: brown;">③</span> Entriegelungshebel für Bohnenbehälter<br><span style="color: brown;">④</span> Fronttür für ProCare |
|--|---|

Die Ein/Aus-Taste befindet sich hinter dem Bedienpaneel. Ein kurzer Tastendruck startet die Maschine. Ein Tastendruck länger als 4 s schaltet sich die Maschine aus.

Der USB-Anschluss Typ A dient als Schnittstelle für den Datenaustausch. Über diesen Anschluss können Daten wie z. B. Konfigurationsdateien exportiert werden. Dies ermöglicht es, Einstellungen oder andere Informationen auf einen USB-Datenträger zu übertragen. Dadurch lässt sich die Maschine an individuelle Bedürfnisse anpassen.

Der Entriegelungshebel für die Bohnenbehälter verriegelt oder entriegelt alle Bohnenbehälter gleichzeitig.

Hinter der Fronttür für ProCare befindet sich das Reinigungsmittel (basisch). Das ProCare-Reinigungssystem reinigt den Kaffeepfad von der Brüheinheit bis zum Getränkeauslauf.

## 5.15.3 Bedienoberfläche



Abb.: Bedienoberfläche

- 1 Schaltflächen für Sprachauswahl
- 2 Schaltfläche für Heisswasserausgabe

- 3 Schaltflächen für Kaffeesorten
- 4 Schaltfläche Service-Menü

### Eigenschaften und Funktionen

Die Schaltfläche für das Service-Menü kann ausgeblendet sein. Langes Antippen an der Position für mindestens zwei Sekunden blendet die Schaltfläche ein. Danach lässt sich das Service-Menü durch erneutes Antippen der Schaltfläche öffnen.

Mit den Schaltflächen für die Kaffeesorte werden individuelle Kaffeesorten und Röstungen gewählt. Damit startet die entsprechende Menüführung bis hin zur Getränkeausgabe.

Mit der Schaltfläche für Heisswasser wird solange Heisswasser ausgegeben, wie die Schaltfläche gedrückt wird. Sobald der Benutzer die Schaltfläche loslässt, wird die Heisswasserausgabe gestoppt.

Mit den Schaltflächen für die Sprachauswahl kann der Benutzer die gewünschte Sprache für die Bedienoberfläche wählen.

## 5.16 Nachrüstbare Ausstattungsvarianten

### 5.16.1 Untertheken-Satzdurchwurf



Abb.: Untertheken-Satzdurchwurf

Der Satzbehälter und der Maschinenboden haben eine Öffnung, die in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.

Mit einem **Untertheken-Satzdurchwurf** erhöht sich das Fassungsvermögen für die ausgeworfenen Kaffeekekuchen.

## 5.16.2 Dekorelemente

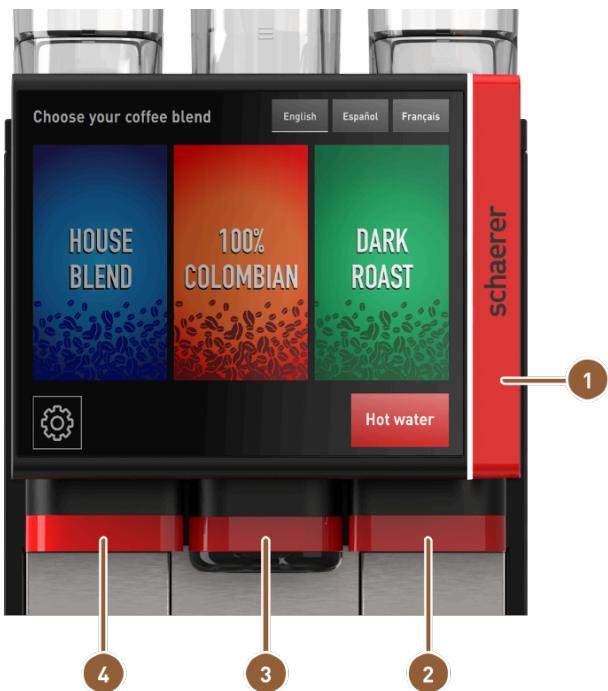


Abb.: Dekorelemente

Durch Dekorelemente kann die Maschine der Umgebung angepasst werden.

## 6 Transport

### 6.1 Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung
1	Betriebsanleitung
1	Aufkleber Warnung Proposition 65
1	Aufkleber Schaeerer-Service-Nummer
1	Masslöffel Kaffee
1	Pinsel 75-40 (Brühraum)
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)
1	Reinigungsbeutel ProCare Blue 600 g
1	Teststreifen Karbonathärtetest
1	Steckanschluss Dd
1	O-Ring 43,82x5,33 MVQ 70 Sh Art
1	O-Ring 47,22x3,53 MVQ 70 Sh Art
4	Fuss 40x100
4	Schraubfuss M10x15 gummiert

### 6.2 Transportbedingungen



#### WARNUNG

##### Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemäßes Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.



#### VORSICHT

##### Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemäßes Transportieren der Maschine kann zu Verletzungen führen.  
► Beachten Sie die allgemeinen Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit entsprechend den örtlichen Bestimmungen.

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!**

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschinen kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Heben Sie die Maschine nicht allein an.
- ▶ Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

**HINWEIS****Sachschaden durch unsachgemäßen Transport!**

Unsachgemäßer Transport während eines Standortwechsels der Maschine kann die Maschine beschädigen.

- ▶ Transportieren Sie die Maschine mit einem Rollwagen.
- ▶ Fixieren Sie die Maschine auf dem Rollwagen und ziehen Sie den Rollwagen.

- ▶ Trennen Sie vor einem Standortwechsel folgende Anschlüsse:

- Trinkwasserversorgung
- Stromversorgung
- Schmutzwasserablauf

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der neue Standort keine Hindernisse und Unebenheiten aufweist.

**7**

# Installation und Inbetriebnahme

**WARNUNG****Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!**

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Heben Sie die Maschine nicht allein an.
- ▶ Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

**7.1**

## Auspicken

**VORSICHT****Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!**

Scharfkantiges Verpackungsmaterial kann Verletzungen verursachen. Zerschneiden von Spannbändern kann Augenverletzungen verursachen.

- ▶ Tragen Sie zum Auspacken Handschuhe und Schutzbrille.

**7.1.1**

### Maschine auspacken

1. Packen Sie die Maschine aus.
2. Entnehmen Sie mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste.
3. Prüfen Sie den verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör.
4. Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit.
5. Bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Rücksendung auf.

**7.1.2**

### Zubehör auspacken

Folgende Zubehörteile werden geliefert:

- Betriebsanleitung und Beiblatt Konformitätserklärung
- Reinigungsmittel (entsprechend Maschinenausstattung)
- Pinsel für die Innenraumreinigung beim Satzbehälter
- Reinigungspinsel klein

## 7.2 Aufstellen

### 7.2.1 Aufstellbedingungen

Für den Standort der Maschine gelten folgende Bedingungen:

- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, sodass sie sich unter dem Gewicht der Maschine nicht deformieren kann.
- Die Maschine darf nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Die erforderlichen Versorgungsanschlüsse müssen gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 100 cm (39,4") an den Standort der Maschine heran geführt sein.
- Die örtlich geltenden küchentechnische Vorschriften sind einzuhalten.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung sind einzuhalten:
  - Nach oben muss genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen oder des Pulvers gelassen werden; empfohlen sind 20 cm (7,87").
  - Ein Abstand von mindestens 5 cm (1,97") von der Rückseite der Maschine bis zur Wand muss freibleiben, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

### 7.2.2 Klimatische Bedingungen

Für den Standort der Maschine gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

- Umgebungstemperatur von +10 °C bis +40 °C (+50 °F bis +104 °F)
- Relative Luftfeuchtigkeit von max. 80 % rF
- Maximale Höhe über dem Meeresspiegel von 2500 m (8202 ft)
- Die Maschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Sie darf nicht im Freien verwendet werden und niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) ausgesetzt sein.

## 7.3 Installieren

Die Maschine muss nach den geltenden nationalen und lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen installiert werden. Dies beinhaltet auch eine ausreichende Rückflussabsicherung.



Siehe 7.2.1 "Aufstellbedingungen"

Siehe 7.3.1 "Strom anschliessen"

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

- Steckdose für Netzstecker oder Festanschluss mit Hauptschalter
  - Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung.
  - Das Typenschild informiert über den minimal erforderlichen Leiterquerschnitt.
- Festwasseranschluss 3/8"
- Siphon für den Schmutzwasserschlauch Ø 20 mm

Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

1. Positionieren Sie für eine bessere Zugänglichkeit die Maschinengröße ca. 5 cm (2") über der Auflageplatte.
2. Bereiten Sie installationsseitig die Anschlüsse vor.

### 7.3.1 Strom anschliessen



#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Anschluss der Maschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt ist.
- ▶ Nehmen Sie nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb. Lassen Sie ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen.
- ▶ Die Schaefer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 14 AWG), beachten Sie die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) und halten Sie die örtlich geltenden Vorschriften ein.
- ▶ Bringen Sie das Anschlusskabel so an, dass niemand darüber stolpern kann. Ziehen Sie die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten, klemmen Sie diese nicht ein und lassen Sie sie nicht frei im Raum hängen. Legen Sie Kabel nicht auf heiße Gegenstände und schützen Sie sie vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln.
- ▶ Heben Sie das Gerät nie am Anschlusskabel an oder ziehen es damit. Ziehen Sie den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose.
- ▶ Berühren Sie niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker. Stecken Sie unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose.



#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

Bei defektem oder nicht originalem Anschlusskabel besteht die Gefahr eines Stromschlags und Brandgefahr.

- ▶ Verwenden Sie nur originale Anschlusskabel. Das länderspezifische originale Anschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- ▶ Beidseitig steckbare Anschlusskabel können selbstständig ersetzt werden.
- ▶ Lassen Sie fest angeschlossene Anschlusskabel von einem Servicetechniker ersetzen.



#### WARNUNG

##### Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Der elektrische Anschluss muss nach den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen. Netzsteckdose und Netzschatler müssen für den Bediener am Aufstellort zugänglich sein.

- ▶ Stellen Sie den Netzanschluss her.



Siehe 5 "Produktbeschreibung"

Siehe 3 "Technische Daten"

## 7.3.2 Wasser anschliessen



### VORSICHT

#### Gesundheitsbeschwerden durch unsachgemässen Umgang mit Wasser!

Der unsachgemäss Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!  
Folgende Punkte müssen unbedingt eingehalten werden:

- ▶ Das Wasser muss schmutz- und bakterienfrei sein.
- ▶ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser an.
- ▶ Die Karbonathärte darf 4 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- ▶ Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ▶ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH.
- ▶ Der maximale Chlorgehalt darf die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt nicht überschreiten.
- ▶ Der PH-Wert muss zwischen 6,5 und 7 (PH-neutral) liegen.



### VORSICHT

#### Gesundheitsbeschwerden durch unsachgemässen Umgang mit Kaffee!

Der unsachgemäss Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!  
Folgende Punkte müssen unbedingt eingehalten werden:

- ▶ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ▶ Füllen Sie nicht mehr Kaffeebohnen ein, als an einem Tag benötigt werden.
- ▶ Schliessen Sie den Bohnenbehälterdeckel sofort nach dem Auffüllen.
- ▶ Lagern Sie Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort.
- ▶ Lagern Sie Kaffee getrennt von Reinigungsmitteln.
- ▶ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in first out“).
- ▶ Verschliessen Sie angebrochene Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.



### HINWEIS

#### Sachschäden durch schlechte Wasserqualität!

Durch schlechtes Material und falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen.  
Prüfen Sie die empfohlene Wasserqualität und optimieren Sie diese bei Bedarf.

Die beschriebenen Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden:

- ▶ Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt nicht überschreiten.
- ▶ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmosewasser oder andere aggressive Wasser an.
- ▶ Die Karbonathärte darf 4 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ▶ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH.
- ▶ Der pH-Wert muss zwischen 6,5 und 7 liegen.
- ▶ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch).

### Trinkwasseranschluss

Der Trinkwasseranschluss erfolgt über einen Festwasseranschluss.

Der Wasseranschluss muss nach den geltenden Bestimmungen und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Wenn die Maschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, müssen die Leitung und der Zulaufschlauch gut durchgespült werden, damit kein Schmutz in die Maschine gelangt.

Die Maschine muss an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil angeschlossen werden. Die Montage erfolgt über den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8" an die Druckreduzierung, die am Wasserhahn montiert ist. Die Druckreduzierung muss auf 0,3 MPa (43,5 psi) eingestellt sein.

### Schmutzwasseranschluss

Die Maschine benötigt einen Schmutzwasserablauf. Der mitgelieferte, temperaturstabile Schmutzwasserschlauch wird installationsseitig an einem Siphon angeschlossen. Der Schmutzwasserschlauch soll Gefälle zum Anschluss vorweisen, um den Siphoneffekt zu vermeiden.



Die **Zusatzanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite ([www.schaerer.com/member](http://www.schaerer.com/member)) vom Media Pool heruntergeladen werden.

## 7.4 Displaygeführte Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme der Maschine wird durch Servicetechniker vor Ort beim Betreiber vorgenommen. Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten der Maschine automatisch. Siehe 8.2 "Einschalten"

Nach der displaygeführten Inbetriebnahme können noch keine Getränke bezogen werden, da keine Getränkerezepte konfiguriert sind. Der Servicetechniker konfiguriert und kalibriert die Getränkerezepte zusammen mit dem Betreiber.

Servicetechniker können das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.

## 8 Bedienung



### VORSICHT

#### Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- ▶ Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- ▶ Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.

### 8.1 Wiederkehrende Zusatztätigkeiten

#### 8.1.1 Bohnenbehälter befüllen



### WARNUNG

#### Schnittverletzung!

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle.

- ▶ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter.



### HINWEIS

#### Sachschaden durch Verstopfung/Blockierung!

Durch Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung oder Blockierung der Mühle und zur Zerstörung des Mahlwerks kommen.

- ▶ Füllen Sie niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter ein.



Abb.: Maximale Füllmenge der Bohnenbehälter

1. Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
2. Reinigen Sie bei Bedarf die Bohnenbehälter und Deckel von Kaffeeefettrückständen.
3. Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit der dafür vorgesehenen Kaffeesorte.
4. Füllen Sie nur soviel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
5. Verschliessen Sie den Bohnenbehälter wieder mit dem Deckel.
  - ✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt.
  - ✓ Die Kaffeebohnen berühren den Deckel nicht.

## 8.1.2 Bedienpaneel öffnen und schliessen



### VORSICHT

#### Quetschgefahr durch herabfallendes Bedienpaneel!

Das Bedienpaneel kann durch sein Eigengewicht herabfallen.

- Halten Sie das Bedienpaneel fest und führen Sie es kontrolliert bis zum Einrasten nach oben oder unten.

#### Bedienpaneel öffnen



Abb.: Bedienpaneel öffnen

- |   |                    |   |  |
|---|--------------------|---|--|
| 1 | Schloss verriegelt | 3 | Oberseite des Bedienpaneels entriegelt |
| 2 | Schloss entriegelt | 4 | Bedienpaneel nach oben geschoben       |

1. Bringen Sie den Schlüssel in der Schliessvorrichtung in horizontale Stellung.
  - ✓ Das Schloss ist entriegelt.
2. Entriegeln Sie das Bedienpaneel oben durch kräftiges Ziehen.
  - ✓ Das Bedienpaneel ist entriegelt.
3. Schieben Sie das Bedienpaneel von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.
  - ✓ Das Bedienpaneel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
  - ✓ Alle Bedienelemente hinter dem Bedienpaneel sind nun zugänglich.



Abb.: Bedienpaneel geöffnet

### 8.1.3 Bohnenbehälter entnehmen

Die Bohnenbehälter können aus der Maschine entnommen werden. Die Zentralverriegelung entriegelt die Bohnenbehälter.

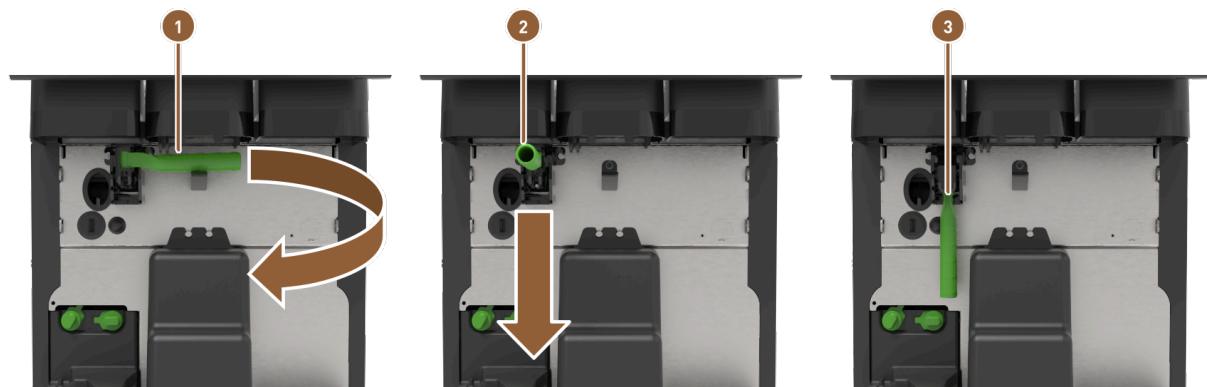


Abb.: Zentralverriegelung (grüner Griff) für Bohnenbehälter

- Position horizontal: Bohnenbehälter verriegelt
- Position nach vorn
- Position nach unten: Bohnenbehälter entriegelt

1. Öffnen Sie das Bedienpaneel.
2. Schwenken Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung aus der horizontal eingeklappten Position nach vorn.
3. Klappen Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung nach unten.
  - ✓ Die Bohnenbehälter sind jetzt entriegelt. Der grüne Griff der Zentralverriegelung zeigt nach unten.



Siehe 8.1.2 "Bedienpaneel öffnen und schliessen"

## 8.1.4 Satzbehälter leeren

### HINWEIS

#### Sachschaden durch mögliche Überfüllung des Unterthekensatzbehälters!

Der Unterthekensatzbehälter wird nicht überwacht. Es besteht die Gefahr einer Überfüllung. Während einer Leerung ist eine Getränkeauswahl auch ohne Unterthekensatzbehälter möglich.

- ▶ Kontrollieren Sie den Unterthekensatzbehälter entsprechend der Maschinennutzung.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass während einer Entleerung des Unterthekensatzbehälters keine Getränkeausgabe erfolgen kann.



**Standardsatzbehälter:** Der Standardsatzbehälter fasst ca. 25 - 35 Kaffeekuchen. Auf der Bedienoberfläche wird nach erreichter Anzahl die Aufforderung angezeigt, den Satzbehälter zu leeren.



Abb.: Satzbehälter entfernen

1. Ziehen Sie den Satzbehälter nach vorne aus der Maschine.
  - ✓ Im Display erscheint die Meldung **Satzbehälter entfernt**.
2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
3. Trocknen Sie den Satzbehälter und schieben Sie ihn wieder bis zum Anschlag in die Maschine.
  - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

## 8.2 Einschalten

### 8.2.1 Kontrolle vor dem Einschalten



#### HINWEIS

##### Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

Die Maschine kann Schaden nehmen, wenn die Wasserpumpe trocken läuft.

- Stellen Sie vor dem Einschalten der Maschine sicher, dass das Hauptwasserventil (Wasserhahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Hauptwasserventil offen ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Schmutzwasserschlauch korrekt verlegt ist.
3. Stellen Sie sicher, dass die Bohnenbehälter gefüllt sind.
4. Stellen Sie sicher, dass der Satzbehälter leer und korrekt eingesetzt ist.
5. Stellen Sie sicher, dass die Maschine entsprechend den landesüblichen oder örtlichen Sicherheitsbestimmungen korrekt an das bauseitige Stromnetz angeschlossen ist.

### 8.2.2 Maschine einschalten

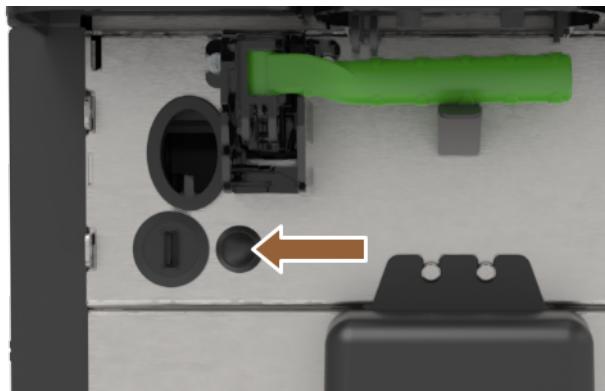


Abb.: Ein/Aus-Taste



#### VORSICHT

##### Infektionsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigungen können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- Führen Sie nach der Installation, Inbetriebnahme oder nach einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durch.
- Führen Sie vor einer ersten Getränkeausgabe das displaygeführte Reinigungsprogramm aus.

1. Kontrollieren Sie den Netzanschluss der Maschine.
2. Öffnen Sie das Bedienpaneel.  
Siehe „Bedienpaneel öffnen und schliessen“
3. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste einmal kurz.
  - ✓ Die Maschine startet.
  - ✓ Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint
  - ✓ Das Aufheizen der Maschine beginnt.
  - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.

4. Schliessen Sie das Bedienpaneel.



Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfolgt automatisch eine displaygeführte Inbetriebnahme. Die Inbetriebnahme muss durch den Servicetechniker vorgenommen werden. Der Servicetechniker konfiguriert die Maschine und führt eine Hardwarekalibrierung durch.

## 8.3 Getränkebezug

### 8.3.1 Getränk auswählen und ausgeben

#### Navigation auf der Oberfläche

Die Getränke werden in mehreren aufeinander folgenden Schritten ausgewählt. Durch Drücken auf die entsprechende Schaltfläche wird eine Option ausgewählt. Im Anschluss wird der nächste Schritt angezeigt.

Mit dem Pfeil **Zurück** können Fehleingaben korrigiert werden.

#### Abbruch der Getränkeauswahl nach Inaktivität

Eine Getränkeauswahl kann nach einer Inaktivität von 5–40 s automatisch abgebrochen werden. In diesem Fall wird die Bedienoberfläche für eine erneute Getränkeauswahl angezeigt.

Die Zeitspanne kann durch Servicetechniker in den Einstellungen **Konfiguration > Betriebsmodus > Auswahl Timeout zurücksetzen** angepasst werden.

#### Tasse platzieren

1. Stellen Sie die Tasse unter den Getränkeauslauf.
2. Wenn der Bildschirmschoner aktiv ist: Tippen Sie einmal auf den Bildschirm.
3. Wählen Sie das Getränk wie folgt:
  - Siehe 8.3.1.1 "Kaffegetränk auswählen und ausgeben"
  - Siehe 8.3.1.2 "Heisses Wasser ausgeben"

#### 8.3.1.1 Kaffegetränk auswählen und ausgeben

#### Kaffeemischung auswählen



Die folgenden Handlungsschritte zum Getränkebezug sind exemplarisch. Der Bestellablauf bzw. die Schritte des Getränkebezugs können vom Servicetechniker kundenspezifisch konfiguriert werden in unterschiedlicher Reihenfolge und Darstellung.

Abhängig von der Maschinenkonfiguration sind bis zu 3 Kaffeemischungen verfügbar.



Abb.: Kaffeemischung auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass eine Tasse oder ein Becher unter dem Getränkeauslauf platziert ist.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche mit der gewünschten Kaffeemischung.

#### Getränkeart auswählen

Folgende Getränkearten sind verfügbar:

- Heisse Kaffegetränke
- Kalte Kaffegetränke



Abb.: Heiss-/Kaltgetränk auswählen

3. Tippen Sie auf die Schaltfläche mit der gewünschten Getränkeart.

#### Getränkegrösse auswählen

Abhängig von der Maschinenkonfiguration sind verschiedene Getränkegrößen verfügbar.

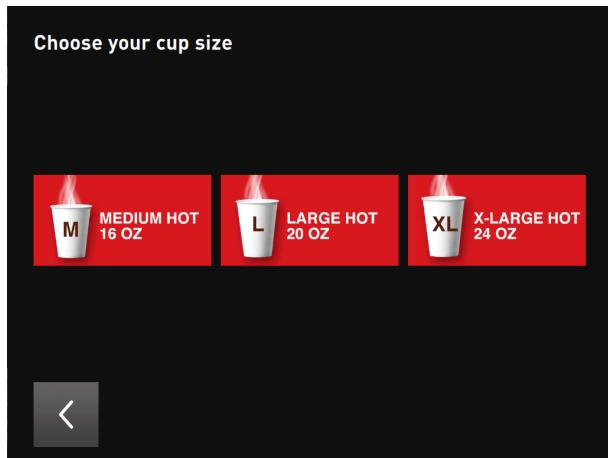


Abb.: Getränkegrösse auswählen

4. Tippen Sie auf die Schaltfläche mit der gewünschten Getränkegrösse.

#### Füllmenge und Rezept auswählen und Getränk ausgeben

Folgende Rezepte sind verfügbar:

- **Originales Rezept:** normale Kaffeestärke, linke Bildschirmseite
- **Kräftiges Rezept:** kräftige Kaffeestärke, rechte Bildschirmseite

Folgende Füllmengen sind verfügbar:

- **Freiraum lassen:** Die Tasse wird nicht vollständig gefüllt, es bleibt Platz für zusätzliche Zutaten, die nach dem Getränkebezug manuell hinzugefügt werden können, z. B. Milch oder Eiswürfel.
- **Kein Freiraum:** Die Tasse wird vollständig gefüllt.

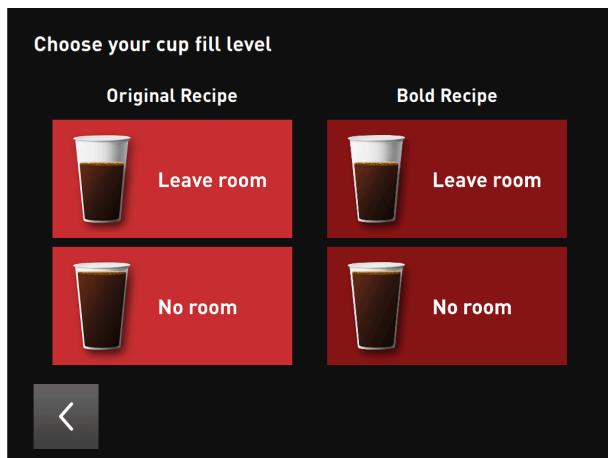


Abb.: Füllmenge und Rezept auswählen

5. Tippen Sie auf der gewünschten Rezeptseite (original oder kräftig) auf die gewünschte Füllmenge (Freiraum lassen / kein Freiraum).

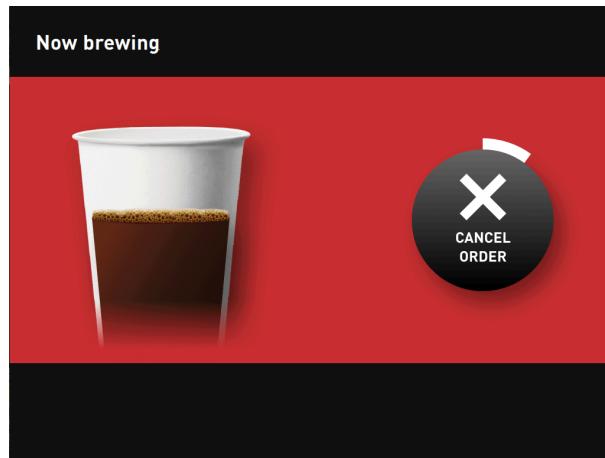


Abb.: Fortschrittsanzeige Getränkezubereitung

- ✓ Das Getränk ist ausgewählt.
- ✓ Das ausgewählte Getränk wird zubereitet.
- ✓ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird angezeigt.
- ✓ Das Getränk wird ausgegeben.

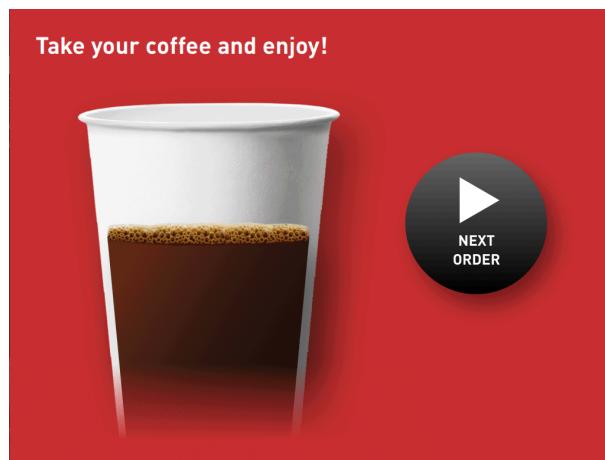


Abb.: Getränkeausgabe abgeschlossen

- ✓ Die Getränkeausgabe ist abgeschlossen.
- ✓ Abhängig von der Konfiguration wird die abgeschlossene Getränkeausgabe am Bildschirm angezeigt oder der Startbildschirm wird erneut angezeigt.

### 8.3.1.2 Heisses Wasser ausgeben

1. Stellen Sie sicher, dass eine Tasse oder ein Becher unter dem Getränkeauslauf platziert ist.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Heisses Wasser**.
  - ✓ Das heiße Wasser wird ausgegeben.
  - ✓ Die Heisswasserausgabe stoppt automatisch nach Erreichen der konfigurierten Wassermenge.

#### **Heisswasserausgabe manuell stoppen**

1. Tippen Sie während der Heisswasserausgabe erneut auf die Schaltfläche **Heisses Wasser**.
  - ✓ Die Heisswasserausgabe stoppt.

#### **Heisswasserausgabe mit Einstellung Drücken und Halten**

Die Einstellung **Drücken und Halten** kann durch den Servicetechniker konfiguriert werden.

1. Drücken und halten Sie die Schaltfläche **Heisses Wasser**.

- ✓ Das heiße Wasser wird ausgegeben.
- 2. Nach Erreichen der gewünschten Heisswassermenge: Lassen Sie die Schaltfläche **Heisses Wasser** wieder los.
  - ✓ Die Heisswasserausgabe stoppt.

### 8.3.2 Getränkeausgabe abbrechen

Während der Getränkeausgabe von Kaffeetränken wird die Schaltfläche **BESTELLUNG ABBRECHEN** angezeigt.

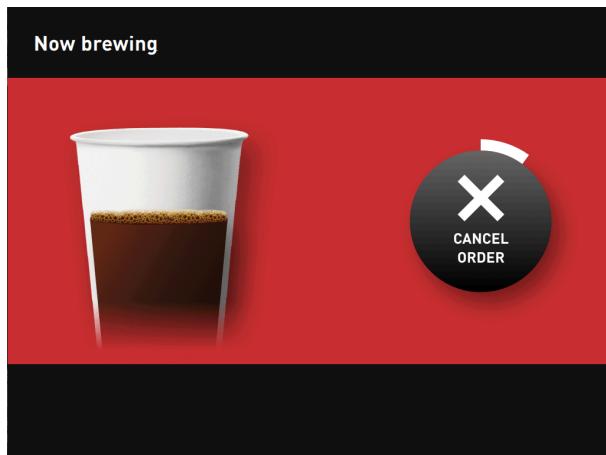


Abb.: Getränkeausgabe abbrechen

#### Getränkeausgabe abbrechen

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **BESTELLUNG ABBRECHEN**.
  - ✓ Die Getränkezubereitung wird abgebrochen.
  - ✓ Das Getränk wird nicht ausgegeben oder nicht vollständig ausgegeben.
  - ✓ Nach einigen Sekunden wird der Bildschirm für die Getränkeauswahl angezeigt.

## 8.4 Fehlermeldung am Display

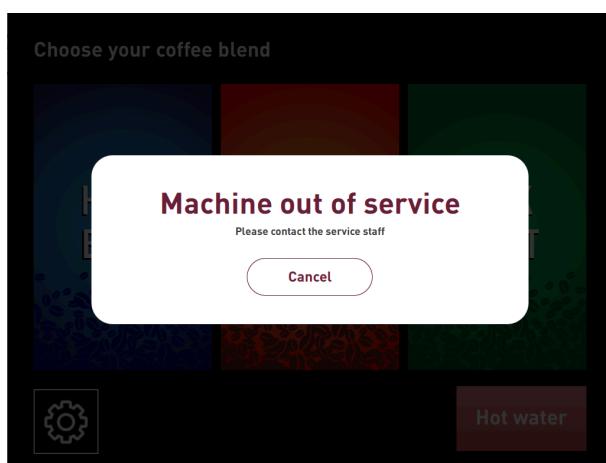


Abb.: Fehlermeldung

Die Fehlermeldung zeigt folgende Informationen:

- Die Maschine ist nicht mehr in Betriebsbereitschaft.
- Die Aufforderung **Servicepersonal informieren** wird angezeigt.
- Der Getränkebezug ist nicht möglich, solange die Fehlermeldung besteht.

## 8.5 Service-Menü

### 8.5.1 Überblick Service-Menü

#### Schaltfläche Service-Menü



Abb.: Startbildschirm

Mit der Schaltfläche wird das Service-Menü geöffnet.

#### Funktionsübersicht

Der Zugang zum Service-Menü im Profil **Maschinenbetreuer** kann optional durch einen Servicetechniker mit einer PIN geschützt werden.

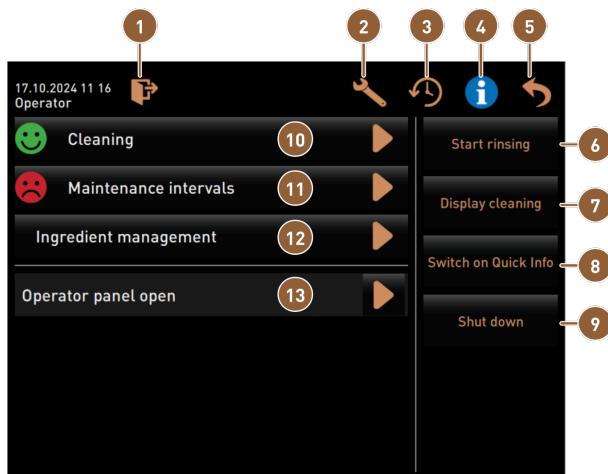


Abb.: Funktionen im Service-Menü

- 1 Meldet das momentan angemeldete Profil ab oder öffnet den Log-in-Dialog für die Anmeldung mit verschiedenen Profilen.
- 2 Öffnet den Bildschirm mit den Einstellungen der Maschine.
- 3 Zeigt den Dialog mit dem Getränkeausgabenverlauf und der Auflistung ausgegebener Getränke.
- 4 Direktwahl: zeigt eine Schnell-Info an.
- 5 Direktwahl: schaltet die Maschine aus.
- 6 Zeigt den Reinigungsstatus an und öffnet den Bildschirm für die Ausführung der Reinigung.
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13

- ④ Zeigt den Dialog mit Systeminformationen inkl. QR-Code.
- ⑪ Zeigt den Wartungsstatus an und öffnet den Bildschirm für die Ausführung der Wartung.
- ⑤ Schliesst den Bildschirm mit dem Service-Menü und führt zurück auf die Bedienoberfläche.
- ⑫ Öffnet den Bildschirm für das Zutatenmanagement.
- ⑥ Direktwahl: startet eine Spülung.
- ⑬ Zeigt anstehende Meldungen und öffnet den Dialog mit der jeweiligen Handlungsaufforderung und deren Quittierung.
- ⑦ Direktwahl: sperrt den Bildschirm für 30 s für eine Bildschirmreinigung.

### Allgemeine Schaltflächen im Service-Menü

- Mit der Schaltfläche **Bestätigung** starten Sie anstehende Aktionen oder bestätigen Sie angezeigte Handlungsaufforderungen.
- Die Schaltfläche **Weiter** führt von Schritt zu Schritt durch displaygeführte Handlungsschritte in der Reinigung, Entkalkung oder im Mühlenservice.



Wenn während eines Neustarts ein Fehler auftritt, dann wird direkt der Bildschirm mit dem Service-Menü angezeigt.

#### 8.5.1.1 Schnellinformation

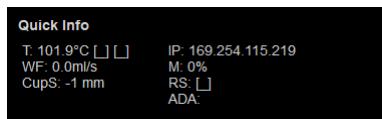


Abb.: Schnellinformation

Die **Schnellinformation** wird auf dem Bildschirm des Service-Menü angezeigt und informiert über folgende Parameterwerte:

- **T** zeigt die Temperatur des Heisswasserboilers in °C.
- **WF** zeigt die geförderte Wassermenge in ml/s.
- **CupS** zeigt die Einstellung für den Tassensor
- **IP** zeigt die Adresse des Netzwerkadapters.
- **M** zeigt den verfügbaren Speicherplatz in %.
- **RS** informiert über die Getränkebezugsdichte (Rush Hour Mode):
  - Der Rush Hour Mode wird aktiv, wenn mehr als 30 Getränke pro Stunde ausgegeben werden.
  - Wenn aktiv, wird die Spülung des Getränkeauslauf unterdrückt.
  - Der aktive Modus wird angezeigt durch **RS[\*]**.
- **ADA** zeigt Informationen zur ADA-Bedieneinheit

#### 8.5.2 Profile (Log-in / Log-out)

Zugriffsrechte auf Funktionen und Parameter sind abhängig vom Profil.



Siehe 11 "Erweiterte Einstellungen" für eine detaillierte Übersicht und Beschreibung der Profile.

### 8.5.2.1 Variante Zugang zum Service-Menü ohne PIN-Eingabe

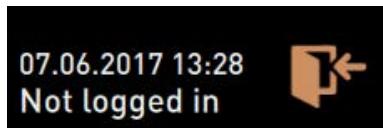


Abb.: Kein Profil ist angemeldet.

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** ☰ auf der Bedienoberfläche.
  - ✓ Das Service-Menü öffnet sich mit dem zuletzt aktivierten Benutzerprofil oder ohne ein aktives Profil (nicht eingeloggt).

### 8.5.2.2 Variante: Zugang zum Service-Menü mit PIN-Eingabe



Jedes Profil verfügt über spezifische Berechtigungen. Das Einloggen mit einem Profil kann durch eine PIN geschützt werden.

Servicetechniker können Profile aktivieren, deaktivieren, eine PIN definieren und einem Profil zuweisen.

Voraussetzung: Der Zugang zum Service-Menü ist durch eine PIN geschützt.

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** ☰ auf der Bedienoberfläche.
  - ✓ Der Nummernblock für die PIN-Eingabe wird angezeigt.
2. Geben Sie die konfigurierte PIN ein und bestätigen Sie.
  - ✓ Der Bildschirm mit dem Service-Menü öffnet sich ohne ein aktives Benutzerprofil.
  - ✓ Alle Direktwahlfunktionen mit Ausnahme vom **Freiverkauf** stehen zur Auswahl bereit.
  - ✓ In den Einstellungen ist **Info – Versionen anzeigen** verfügbar.

### 8.5.2.3 Zugang zum Dialog Profile



Wenn das Service-Menü geschlossen wird, bleibt das aktuell angemeldete Profil aktiv.

Das aktive Profil wird erst nach Log-out über die Schaltfläche oder nach einem Neustart abgemeldet.

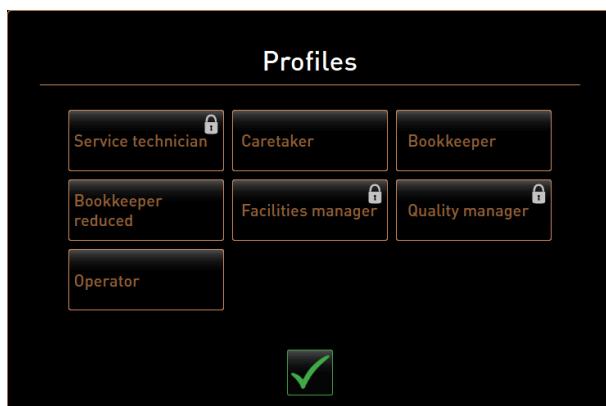


Abb.: Dialog **Profile**

- Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Log-in** ☰.
  - ✓ Der Dialog **Profile** mit den von Servicetechnikern konfigurierten Profilen öffnet sich.
  - ✓ PIN-geschützte Profile sind mit einem Schlosssymbol gekennzeichnet.

Folgende Profile können durch Servicetechniker konfiguriert werden:

- Hausmeister
- Abrechner
- Abrechner reduziert
- Chef de Service
- Qualitätsmanager
- Maschinenbetreuer

#### 8.5.2.4 Variante: ungeschütztes Profil aktivieren

- Wählen Sie das gewünschte ungeschützte Profil, z. B. **Hausmeister**.
- ✓ Das Service-Menü wird mit dem aktiven Profil **Hausmeister** angezeigt.
  - ✓ Die im Service-Menü verfügbaren Funktionen entsprechen dem gewählten Profil.



Siehe 11.3 "Profile und Berechtigungen" für detaillierte Angaben zu den Funktionen der einzelnen Profile.

#### 8.5.2.5 Variante: geschütztes Profil aktivieren

Voraussetzung: Das Profil ist durch eine PIN geschützt und mit einem Schlosssymbol gekennzeichnet.

1. Wählen Sie das gewünschte geschützte Profil, z. B. **Servicetechniker**.
  2. Geben Sie die konfigurierte PIN ein und bestätigen Sie mit ✓.
- ✓ Der Nummernblock für die PIN-Eingabe öffnet sich.
  - ✓ Das Service-Menü wird mit dem gewählten Profil angezeigt.



Siehe 11.3 "Profile und Berechtigungen" für detaillierte Angaben zu den spezifischen Funktionen.

#### 8.5.2.6 Profil Log-out

1. Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Log-out** .
- ✓ Das aktuell aktive Profil wird abgemeldet.
  - ✓ Eventuelle Berechtigungen entfallen.



Abb.: Kein Profil ist angemeldet.

- ✓ Im Service-Menü wird **nicht eingeloggt** angezeigt.

### 8.5.3 Funktionen Service-Menü



Generell informiert ein grünes Smiley über eine abgeschlossene Reinigung oder Wartung. Ein rotes Smiley informiert über eine anstehende Reinigung oder Wartung.

### 8.5.3.1 Reinigung



Abb.: Schaltfläche **Reinigung**

#### **Reinigung ausführen**

PIN-geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker)

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
  - ✓ Die displaygeführte Reinigung startet.
  - ✓ Ein Abbruch durch die Schaltfläche **X** ist verfügbar.
  - ✓ Die zuletzt ausgeführte Reinigung wird angezeigt.

### 8.5.3.2 Wartungsintervalle



Abb.: Schaltfläche **Wartungsintervalle**

#### **Wartung ausführen**

PIN-geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker)

1. Führen Sie die angezeigte Wartung aus.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartung**.
  - ✓ Ein Abbruch durch die Schaltfläche **X** ist verfügbar.
3. Quittieren Sie die Wartung.
  - ✓ Die quittierte Wartung wird mit Datum und grünem Smiley angezeigt.

### 8.5.3.3 Fehlermeldungen im Service-Menü

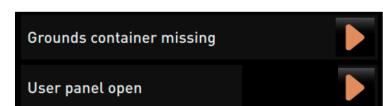


Abb.: Schaltfläche Fehlermeldungen

#### **Fehler beheben**

1. Öffnen Sie mit ▶ die anstehende Meldung.
  - ✓ Die anstehende Meldung wird in einem separaten Fenster angezeigt.
2. Beheben Sie den anstehenden Fehler oder führen Sie die geforderte Handlung aus.
  - ✓ Die Fehlermeldung oder die Handlungsaufforderung werden automatisch aus der Auflistung gelöscht.
  - ✓ Servicetechniker sehen im Hauptmenü **Info > Fehlerstatistik** eine Übersicht von Ereignissen.

### 8.5.3.4 Zurück zu Bedienoberfläche



Abb.: Schaltfläche Zurück zu Bedienoberfläche

Die Schaltfläche führt zur Bedienoberfläche zurück.

#### 8.5.3.5 Systeminformation



Abb.: Schaltfläche Systeminformationen

##### **Systeminformationen aufrufen**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Systeminformationen**.
  - ✓ Die Systeminformationen werden in einem separaten Fenster angezeigt.
  - ✓ Zusätzlich wird ein QR-Code mit Systeminformationen angezeigt.

#### 8.5.3.6 Getränkeausgabeverlauf



Abb.: Schaltfläche Getränkeausgabeverlauf

##### **Getränkeausgabeverlauf anzeigen**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Getränkeausgabeverlauf**.
  - ✓ Der Dialog **Getränkeausgabeverlauf** öffnet sich und alle bereits ausgegebenen Getränke werden in einer Liste aufgeführt.
  - ✓ Zusätzlich wird zu jeder Ausgabe die entsprechende Getränkeausgabedauer angezeigt.
  - ✓ Die reine Getränkeauslaufzeit (Kaffee) wird rechts in der Liste aufgeführt.

Die angegebenen Werte der Auslaufzeiten sind Richtwerte. Die angegebenen Werte können durch die Faktoren Mahlmenge, Mahlgrad, Wassertemperatur und Kaffeesorte unterschiedlich sein.

#### 8.5.3.7 Einstellungen



Die Zugriffsberechtigung für Parametereinstellungen sind abhängig vom eingeloggten Profil.



Abb.: Einstellungen

##### **Einstellungen anzeigen**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Einstellungen**.
  - ✓ Die Einstellungen werden angezeigt.
  - ✓ Parametereinstellungen sind dadurch verfügbar.



Siehe 11 "Erweiterte Einstellungen" für eine detaillierte Beschreibung.

### 8.5.3.8 Direktwahl

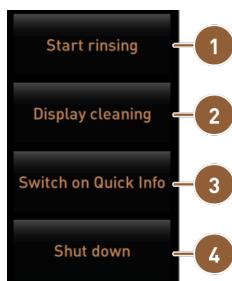


Abb.: Schaltflächen Direktwahl

- ① Spülung starten
- ② Reinigung Touchscreen
- ③ Schnell-Info einschalten/ausschalten
- ④ Ausschalten

#### **Spülung starten**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Spülung starten**.
- ✓ Eine Heissspülung für alle Systeme (Kaffeesystem, Milchsystem und Pulversystem) wird ausgeführt.
- ✓ Die Spülung kann nicht abgebrochen werden.



Siehe 9 "Reinigung"

#### **Reinigung Touchscreen**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung Touchscreen**.
- ✓ Das Display bleibt über den Zeitraum von 30 s inaktiv und kann gereinigt werden.

#### **Schnell-Info einschalten**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Schnell-Info einschalten**.
- ✓ Das Schnellinfo-Fenster über die Betriebszustände wird schwebend im Vordergrund angezeigt.
- Schnell-Info ausschalten:
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Schnell-Info ausschalten**.
- ✓ Das Schnellinfo-Fenster wird geschlossen.

#### **Ausschalten**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
- ✓ Die Maschine wird heruntergefahren.
- ✓ Die Maschine ist ausgeschaltet, jedoch nicht stromlos.
- ✓ Das Display ist ohne Anzeige und inaktiv.

## 8.6 Ausschalten

### 8.6.1 Maschine in Standby schalten



#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch Stromschlag!

Im Standby-Modus steht die Maschine weiterhin unter Strom.

- ▶ Entfernen Sie keine Verschalungen der Maschine.
- ▶ Trennen Sie die Maschine immer vom Netz, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.



Abb.: Ausschalten über Touchscreen

① Spülung starten

② Ausschalten

1. Starten Sie die Spülung im Service-Menü.
  - ✓ Eine Maschinenspülung wird ausgeführt.
2. Führen Sie bei Bedarf eine tägliche und wöchentliche Reinigung aus.
3. Wenn vorhanden, leeren und reinigen Sie den externen Trinkwassertank.



Siehe 9 "Reinigung"

Im Anschluss an die automatische Reinigung kann die Maschine direkt aus dem Reinigungsprogramm ausgeschaltet werden.

#### Variante: Ausschalten über Touchscreen

- ▶ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
  - ✓ Die Maschine wird ausgeschaltet.
  - ✓ Das Display ist ohne Anzeige.
  - ✓ Die Maschine befindet sich im Modus Standby.

#### Variante: Ausschalten über Taste



#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch Stromschlag!

Auch bei ausgeschalteter Maschine sind Bauteile innerhalb der Maschine spannungsführend.

- ▶ Entfernen Sie keine Maschinenverschalungen.
- ▶ Trennen Sie die Maschine immer vom Netz, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.

Die Maschine kann auch über die Einschalttaste hinter dem Bedienpaneel ausgeschaltet werden.



Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

## 8.6.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



### HINWEIS

#### Sachschaden durch gefrorenes Wasser!

Die Boiler können durch einfrierendes Wasser beschädigt werden.

- ▶ Wenn die Maschine Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt wird, entleeren Sie vorher den bzw. die Boiler.
- ▶ Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicepartner auf.



Nehmen Sie bei längeren Stillstandszeiten, z. B. Betriebsferien, die Maschine sowie weitere dazugehörige Geräte ausser Betrieb.

Führen Sie bei Wiederinbetriebnahme zuerst eine tägliche Reinigung durch.

1. Schalten Sie die Maschine in den Standby-Modus.
2. Trennen Sie die Netzverbindung durch Ausziehen des Netzsteckers oder Ausschalten eines installationsseitig montierten Hauptschalters.
  - ✓ Die Maschine ist stromlos.

## 9

## Reinigung

Die Reinigung ist Voraussetzung für einen sicheren und störungsfreien Betrieb. Sie ist daher von äusserster Wichtigkeit und nach den beschriebenen Vorschriften durchzuführen.



### WARNUNG

#### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche durch den Betreiber unterwiesen wurden.



### VORSICHT

#### **Verletzung durch Rutschgefahr!**

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- ▶ Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- ▶ Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.

### 9.1

## Reinigungsvorschriften und -bedingungen

### **HACCP-Reinigungskonzept:** HACCP steht für **Hazard Analysis Critical Control Point**.

Das HACCP-Reinigungskonzept soll unbedenkliche Lebensmittel gewährleisten. Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, werden betrachtet und die Risiken abgeschätzt. Die Risiken werden durch entsprechende Massnahmen gemindert.

Bei ordnungsgemässer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Maschinen und Geräte der Schaeerer AG die HACCP-Anforderungen.

Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.



### WARNUNG

#### **Infektionsgefahr durch Bakterien!**

Durch nicht ordnungsgemässen Pflege und Reinigung wird die Ausgabe von Getränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einer Gefahr.

- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.
- ▶ Waschen Sie sich vor und nach der Reinigung gründlich die Hände.
- ▶ Reinigen Sie die Maschine täglich.
- ▶ Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank (intern/extern).
- ▶ Mischen Sie niemals Reinigungsmittel.
- ▶ Lagern Sie Reinigungsmittel getrennt von Kaffee und Automatenpulver.
- ▶ Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall.
- ▶ Berühren Sie nach der Reinigung keine Teile mehr, die mit Getränken in Kontakt kommen.
- ▶ Beachten Sie die Dosier- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel und halten Sie diese ein.

## 9.2 Reinigungsstufen

Folgende Reinigungsstufen sind möglich:

- Aufforderung
- Zwang



### HINWEIS

#### Anpassung der Reinigungsstufe

Die Reinigungsstufe einer Reinigung kann nur durch Servicetechniker angepasst werden.

#### Variante: Aufforderung

Funktionen und Eigenschaften

- Die Dauer bis zur nächsten anstehenden Reinigung wird im Service-Menü in Stunden angezeigt.
- Die Schaltfläche **Reinigung** im Service-Menü informiert durch einen roten Smiley, wenn eine Reinigung ansteht.

#### Variante: Zwang

Eine anstehende Reinigung mit aktivem Reinigungszwang kann nicht verschoben werden. Die anstehende Reinigung erlaubt keine weiteren Getränkeausgaben.

Erst das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.

Der Reinigungszwang sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen kann im Reinigungsplan von einem Servicetechniker definiert werden.

Funktionen und Eigenschaften

- Die Dauer bis zur nächsten anstehenden Reinigung wird im Service-Menü in Stunden angezeigt.
- Die Schaltfläche **Reinigung** im Service-Menü informiert durch einen gelben Smiley, wenn eine Reinigung ansteht.
- Wenn diese ausstehende Reinigung nicht im konfigurierten Zeitfenster von 0 bis 4 h stattfindet, erfolgt eine Zwangsreinigung. Die Maschine kann keine weiteren Getränke mehr ausgeben.
- Der Bildschirm mit der Reinigungssequenz öffnet sich bei Startzeit selbstständig.
- Reinigungen werden automatisch nach Plan ohne Bedienereingriff durchgeführt.

#### Reinigungszeitfenster

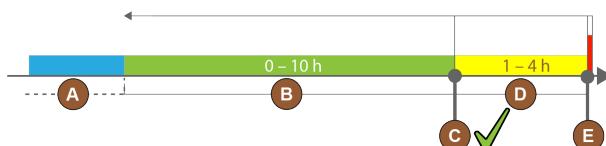


Abb.: Zeitfenster für Reinigungen

Pos. Zeitfenster	Erläuterung
A In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen werden ignoriert.	Die Reinigungsaufforderung bleibt nach einer Reinigung unverändert.
B In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen sind zu früh. Trotzdem werden diese Reinigungen als ausgeführt erkannt.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt. Die nächste im Reinigungsplan anstehende Reinigung wird in <b>h</b> im Service-Menü angezeigt.

Pos.	Zeitfenster	Erläuterung
C	Zeitpunkt für den (nach Zeitplan) optimalen Start einer Reinigung.	Die verbleibende Zeit bis zum optimalen Startzeitpunkt wird im Service-Menü angezeigt.
D	Zeitfenster für eine im Zeitplan optimale Reinigung.	Die Reinigungsauflösung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt.
E	Zeitpunkt für den Reinigungzwang Nicht ausgeführte Reinigungen können ab diesem Zeitpunkt nicht weiter hinausgezögert werden.	Im Display wird angezeigt, dass eine weitere Ausgabe nicht mehr möglich ist. Die Maschine ist nicht weiter betriebsbereit. Eine Reinigung ist zwingend notwendig.

## 9.3

## Reinigungsintervalle

In den nachstehenden Abschnitten sind die Reinigungsintervalle beschrieben, die für einen optimalen und störungsfreien Betrieb erforderlich sind. Sofern bei regelmässigen Kontrollen eine erhöhte Verunreinigung zu erkennen ist, unbedingt die erforderlichen Reinigungsintervalle entsprechend den tatsächlichen Verunreinigungserscheinungen verkürzen.



### HINWEIS

#### Reinigung bei hohem Getränkeaufkommen

Wenn das tägliche Getränkeaufkommen den Richtwert von 200-250 Getränken übersteigt, sind zwei tägliche Reinigungen empfohlen.

**Täglich:** Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter

Automatische Reinigungen:

- Automatische Spülung (wenn programmiert)
- Heissspülung

Reinigungsprogramme:

- Automatische Kaffeesystemreinigung (wenn programmiert)

Manuelle Reinigungsarbeiten:

- Satzbehälter leeren und reinigen
- Brühraum
- Tropfschale und Tropfrost reinigen
- Touchscreen reinigen

**Wöchentlich:** Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter

Manuelle Reinigungsarbeiten:

- Bohnenbehälter reinigen

**Bei Bedarf:** Wenn Verunreinigung vorliegt

Automatische Reinigungen:

- Heissspülung

Reinigungsprogramme:

- Kaffeesystemreinigung

Manuelle Reinigungsarbeiten:

- Bohnenbehälter reinigen
- Unterteil Getränkeauslauf reinigen
- Aussenflächen reinigen

## 9.4 Maschinenspülung



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

Während der Maschinenspülung läuft heißes Wasser aus dem Getränkeauslauf. Eine automatische Maschinenspülung wird durch eine Meldung auf dem Display angekündigt. Die Funktionsbeleuchtung leuchtet rot.

- ▶ Greifen Sie während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf.
- ▶ Richten Sie den optionalen Dampfstab in die Tropfschale.
- ▶ Konfigurierte Spülungen werden automatisch gestartet. Stellen Sie deshalb sicher, dass der Getränkeauslauf immer frei ist.

### 9.4.1 Automatische Ein-/Ausschaltspülung



Die automatische Ein- oder Ausschaltspülung ist Standard und kann nicht deaktiviert werden.

Folgende Systeme werden nach dem Einschalten und vor dem Ausschalten automatisch gespült (wenn vorhanden):

- Kaffeesystem
- Hot & Cold System

### 9.4.2 Konfigurierte Spülungen



In der Standardeinstellung werden konfigurierte Spülungen jede Stunde ausgelöst.

Zusätzlich zur Ein-/Ausschaltspülung können Servicetechniker im Service-Menü Spülungen für die folgenden Systeme einstellen:

- Spülung> Getränkeauslauf (Auslauf Spülungsintervall) (1- 180 min)
- Spülung> Gegenstromkühler (Spülintervall Wärmetauscher) (1 - 180 min)

### 9.4.3 Manuelle Spülungen (Service Menü)

Zusätzliche Spülungen können jederzeit im Service-Menü manuell ausgelöst werden.

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** ☰.
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

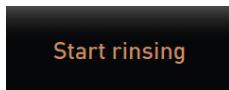


Abb.: Schaltfläche **Spülung starten**

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Spülung starten**.
  - ✓ Eine Systemspülung erfolgt in der identischen Reihenfolge wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung.

## 9.5

## ProCare-Reinigungssystem



### WARNUNG

#### Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.  
Befolgen Sie unbedingt folgende Anweisungen über den Umgang mit ProCare-Reinigungsmitteln:

- ▶ Entfernen Sie die ProCare-Reinigungsbeutel nicht während des Reinigungsprozesses.
- ▶ Warten Sie immer die Aufforderung im Display ab.
- ▶ Halten Sie ProCare-Reinigungsmittel von Kindern fern.
- ▶ Berühren Sie enthaltenes Reinigungsmittel nicht mit blossten Händen und lesen Sie das beigelegte Sicherheitsdatenblatt.
- ▶ Lesen Sie vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses bei der Vertriebsfirma an.



### HINWEIS

#### Sachschaden durch falsche Reinigungsmittel!

Durch Einsatz von falschen Reinigungsmitteln kann die Maschine Schaden nehmen.

- ▶ Verwenden Sie für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausschliesslich Reinigungsmittel, die durch die Schaeerer AG empfohlen werden.

## 9.5.1 ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen



Abb.: ProCare Reinigungsbeutel einsetzen

1. Öffnen Sie das Bedienpaneel.
2. Schalten Sie die Maschine über die Ein-/Ausschaltetaste aus.
3. Drehen Sie beide grünen Verriegelungen jeweils in Richtung der anderen Verriegelung um 90 ° in die horizontale Position.
4. Öffnen Sie die Klappe der ProCare-Einheit.
5. Lösen Sie die Überwurfmutter **(1)** vom Reinigungsbeutel.
6. Entfernen Sie den leeren Reinigungsbeutel **(2)**.
7. Schrauben Sie die deponierte Verschlusskappe **(3)** an den leeren Reinigungsbeutel **(2)** und entsorgen Sie den Reinigungsbeutel.
8. Entfernen Sie die Verschlusskappen und die Schutzfolie des neuen Reinigungsbeutels.
9. Setzen Sie den neuen ProCare-Reinigungsbeutel auf den freien Kupplungsstutzen und ziehen Sie den Verschluss des Reinigungsbeutels mit der Überwurmuttern fest.
10. Platzieren Sie die Verschlusskappe des neuen Reinigungsbeutels in der ProCare-Einheit an der Position **(3)**.
11. Schliessen Sie die Klappe der ProCare-Einheit.
12. Drehen Sie beide grünen Verriegelungen um 90 ° zurück in die vertikale Ausgangsposition.
13. Schalten Sie die Maschine über die Ein-/Ausschaltetaste ein.
14. Schliessen Sie das Bedienpaneel.
  - ✓ Der neue ProCare-Reinigungsbeutel ist eingesetzt.
15. Nehmen Sie den Reinigungsbeutel in Betrieb: Siehe 9.5.2 "ProCare-Reinigungsbeutel in Betrieb nehmen"

## 9.5.2 ProCare-Reinigungsbeutel in Betrieb nehmen

### Reinigungsbeutel über das Service-Menü in Betrieb nehmen

1. Stellen Sie sicher, dass der neue Reinigungsbeutel korrekt eingesetzt wurde.
2. Öffnen Sie das **Service-Menü** mit ☀.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartungsintervalle**.

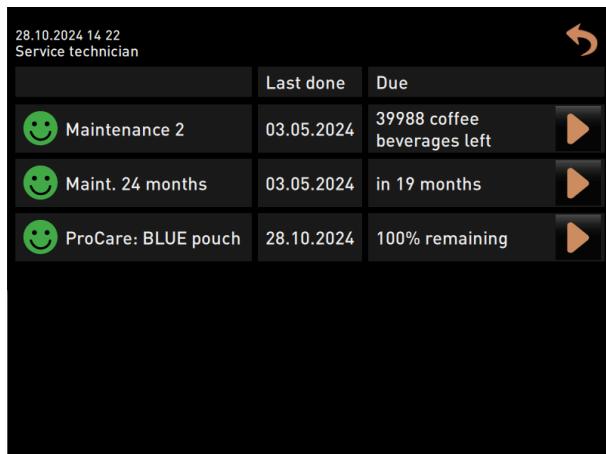


Abb.: Wartungsintervalle

4. Tippen Sie im Bildschirm **Wartungsintervalle** auf die Schaltfläche ▶ für den Menüpunkt **ProCare: Beutel BLAU**.
- ✓ Der Bildschirm für die Konditionierung des eingesetzten Reinigungsbeutels öffnet sich.

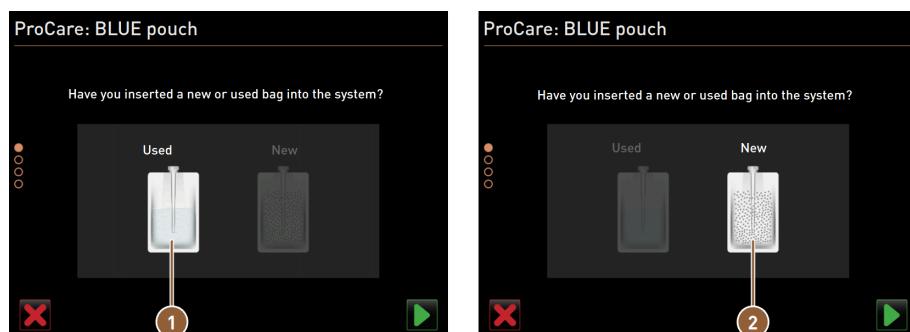


Abb.: Beispiel ProCare BLAU: Reinigungsbeutel wechseln

- 1** Gebrauchter Reinigungsbeutel: Luft wird abgesaugt.
- 2** Neuer Reinigungsbeutel: Wird mit Wasser gefüllt, dann die Luft abgesaugt.
5. Tippen Sie auf **Gebraucht**, wenn Sie einen gebrauchten Reinigungsbeutel eingesetzt haben oder auf **Neu**, wenn Sie einen neuen Reinigungsbeutel eingesetzt haben.
  6. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.
- ✓ Aus einem bereits gebrauchten Reinigungsbeutel wird jetzt die Luft abgesaugt. Ein neuer Reinigungsbeutel wird mit Wasser gefüllt und anschließend wird die Luft abgesaugt.
- ✓ Der Reinigungsbeutel wurde in Betrieb genommen.
- ✓ ProCare ist bereit für Reinigungsvorgänge.

### 9.5.3 ProCare Reinigung durchführen

Der ProCare-Reinigungsprozess dauert wenige Minuten. Die Maschine ist während dieser Zeitspanne nicht betriebsbereit.



Der ProCare-Reinigungsprozess muss vollständig und korrekt abgeschlossen werden. Der ProCare-Reinigungsprozess muss zwingend wiederholt werden bei unvollständiger oder inkorrekt abgeschlossener Reinigung.

Die Maschine ist erst betriebsbereit, wenn der Reinigungsprozess korrekt abgeschlossen wurde.

1. Stellen Sie sicher, dass der Reinigungsbeutel korrekt eingesetzt und in Betrieb genommen wurde.
2. Stellen Sie sicher, dass der Schmutzwasserablauf frei ist.  
Siehe 10.2 "Schmutzwasserablauf prüfen"
3. Öffnen Sie das **Service-Menü** mit ☺.
4. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.

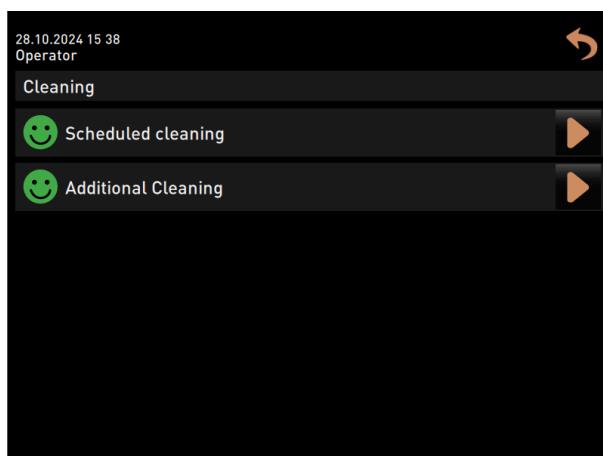


Abb.: Reinigung

5. Tippen Sie im Bildschirm **Reinigung** auf die Schaltfläche ▶ für die gewünschte Option.  
Folgende zwei Optionen stehen zur Auswahl:

- **Geplante Reinigung**
- **Zusätzliche Reinigung**

#### Geplante Reinigung

Die geplante Reinigung wird durch den Service Techniker im Beisein des Maschinenbetreibers vorprogrammiert.  
Die geplante Reinigung startet automatisch.

#### Zusätzliche Reinigung

Die zusätzliche Reinigung kann durch den Maschinenbetreiber jederzeit aufgerufen und durchgeführt werden.

#### Zusätzliche Reinigung starten

6. Tippen Sie im Bildschirm **Reinigung** auf die Schaltfläche ▶ für die Option **Zusätzliche Reinigung**.
  - ✓ Folgende Reinigungsoptionen stehen zur Auswahl:
    - **Kaffeesystem-Reinigung**
    - **Manuelle Reinigungsarbeiten**
7. Tippen Sie auf die gewünschte Reinigungsoption.
8. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf die Schaltfläche ▶.

Bei Auswahl **Kaffeesystem-Reinigung**:

- ✓ Das Kaffeesystem wird durch ProCare automatisch gereinigt.
- ✓ Die zusätzliche Reinigung ist abgeschlossen.

Bei Auswahl **Manuelle Reinigungsarbeiten**:

- ✓ Die manuellen Reinigungsschritte werden am Display angezeigt.
- 9. Führen Sie die manuellen Reinigungsarbeiten aus.
- ✓ Die zusätzliche Reinigung ist abgeschlossen.

## 9.6 Reinigungsplan



### HINWEIS

#### Einhaltung HACCP-Reinigungskonzept!

Abweichende manuelle Anpassungen des Reinigungsplans durch den Servicetechniker sollten die Anforderungen für das HACCP-Reinigungskonzept erfüllen.

- Wenn kein Reinigungsplan konfiguriert ist oder Reinigungen mit Aufforderung konfiguriert sind, ist der Betreiber in der Verantwortung, notwendige Reinigungen auszuführen.



Siehe 9.1 "Reinigungsvorschriften und -bedingungen"

Im **Reinigungsplan** kann der Servicetechniker folgende Einstellungen vornehmen:

- System, welches gereinigt werden soll
- Konfiguration des Reinigungstags
- Einstellung der Reinigungsstufe und des Reinigungsstarts
- Startzeitpunkt einer Reinigung
- Einstellung des Zeitfensters vor/nach einer Reinigung

### 9.6.1 Reinigungsplan aufrufen

Ein Standardreinigungsplan ist in der Maschine hinterlegt. Zusätzlich kann der Reinigungsplan von Servicetechnikern individuell angepasst werden.

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** ☰.
  - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
2. Tippen Sie auf Schaltfläche **Log-out** □ und wieder auf **Log-in** □.
3. Melden Sie sich als Servicetechniker mit der entsprechenden PIN an.
4. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Einstellungen** ↗.
  - ✓ Der Bildschirm **Einstellungen** öffnet sich direkt mit den Systemeinstellungen.

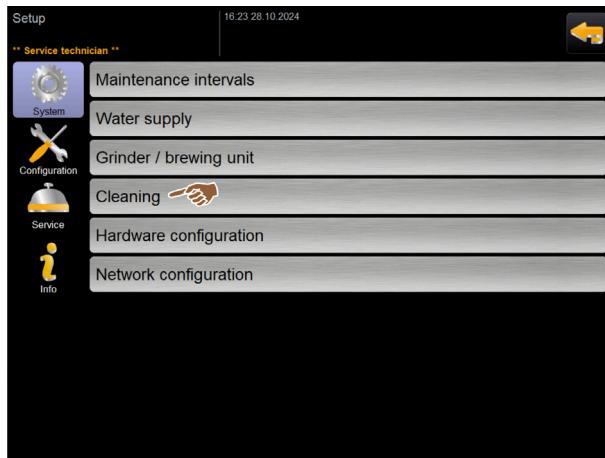


Abb.: Systemeinstellungen

5. Klicken Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.

- ✓ Der Bildschirm mit den Einstellungen zur Reinigung wird angezeigt.

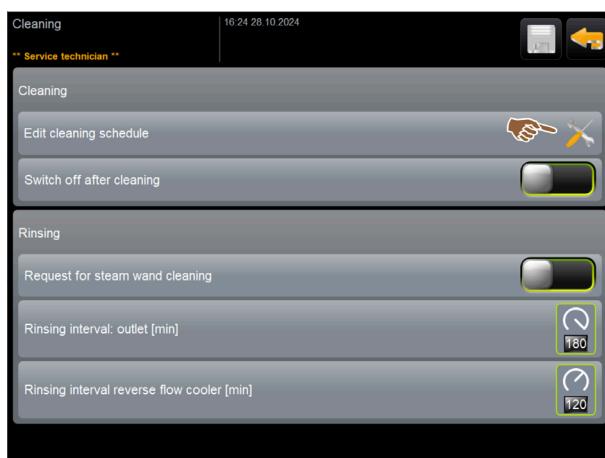


Abb.: Reinigungseinstellungen

6. Klicken Sie auf die Schaltfläche **Reinigungsplan bearbeiten**.

- ✓ Der Zeitplan für die Reinigungsaufgaben wird angezeigt.

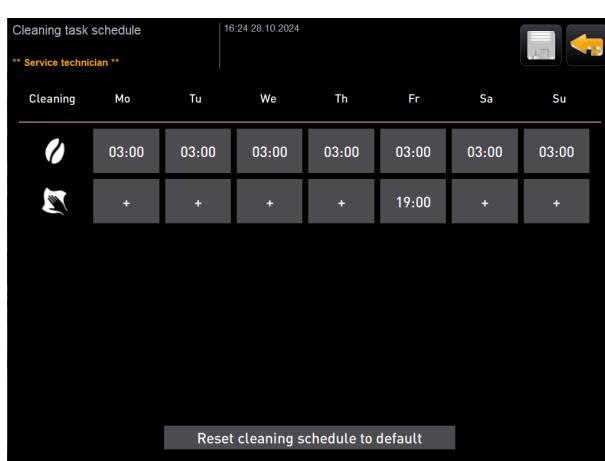


Abb.: Reinigungsplan

## 9.6.2 Reinigungszeiten einstellen

Für den Zeitplan der Reinigungsaufgaben sind Standardzeiten vordefiniert. Wenn ein eigener Reinigungsplan erstellt wurde, kann dieser jeder Zeit wieder auf Standard zurückgesetzt werden. Wenn ein individuell konfigurierter Reinigungsplan auf **Standard** zurückgesetzt wurde, kann dies nicht rückgängig gemacht werden.



Auf dem Bildschirm **Zeitplan für die Reinigungsaufgaben** (globale Einstellungen) werden für verschiedene Systeme zeitliche Reinigungspläne eingestellt. Reinigungspläne können täglich oder an verschiedenen Wochentagen in verschiedenen Zeitintervallen eingestellt werden.

Die folgenden Systeme können gereinigt werden:

- Kaffeesystem
- Komponenten durch manuelle Reinigung (z. B. Satzbehälter)

### Um eine Reinigungsaufgabe hinzuzufügen:

1. Tippen Sie in der Tabelle mit den Reinigungsaufgaben auf das Plus-Zeichen in dem gewünschten leeren Feld.  
✓ Der Dialog zum Hinzufügen einer Reinigungsaufgabe öffnet sich.

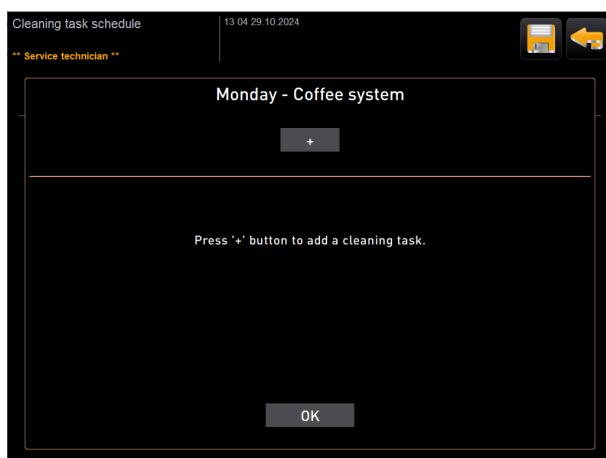


Abb.: Reinigungsaufgabe erstellen

2. Tippen Sie auf das Plus-Zeichen.  
✓ Der Dialog mit den Einstellungen wird angezeigt.

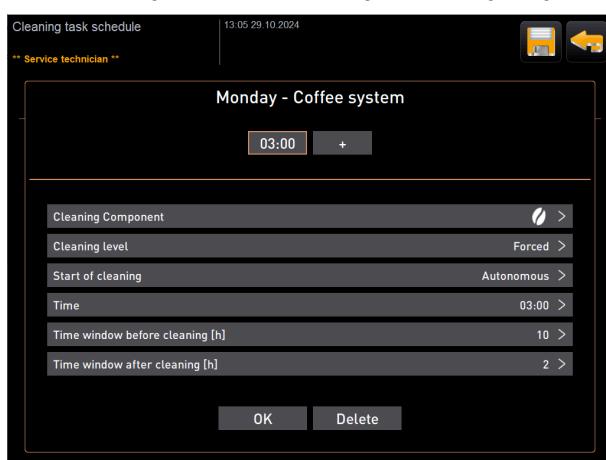


Abb.: Einstellungen für Reinigungsaufgabe wählen

3. Wählen Sie die folgenden Einstellungen.

### Reinigungsstufe festlegen

1. Tippen Sie auf die Zeile **Reinigungsstufe**.

Zwei Reinigungsstufen sind möglich:

- **Aufforderung** = Die Kaffeemaschine ist weiter betriebsbereit.
- **Zwang** = Die Kaffeemaschine ist blockiert.

2. Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
  - ✓ Die Reinigungsstufe ist gespeichert.

#### **Reinigungsstart festlegen**

1. Tippen Sie auf die Zeile **Reinigungsstart**.

Zwei verschiedene Reinigungsstarts sind möglich:

- **Autonom** = Die Reinigung startet automatisch ohne Bedienereingriff.
- **Manuell** = Die Reinigung startet nur durch einen Bedienereingriff.

2. Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
  - ✓ Der Reinigungsstart ist festgelegt.

#### **Uhrzeit festlegen**

Sie können bis zu vier Uhrzeiten definieren.

1. Tippen Sie dazu auf das Plus-Zeichen neben der Uhrzeit.
2. Tippen Sie auf die Zeile **Uhrzeit**.
  - ✓ Der Dialog mit der Uhrzeit wird angezeigt.

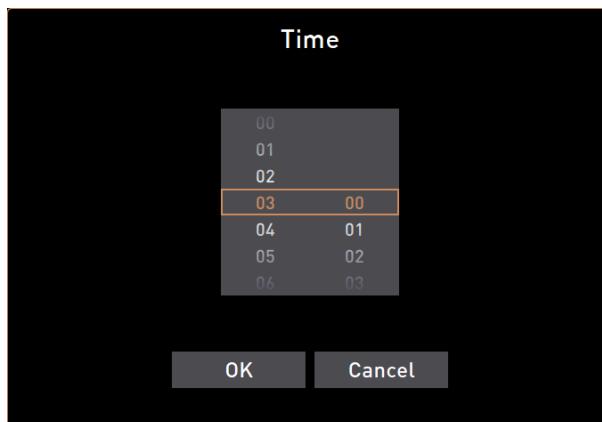


Abb.: Uhrzeit für Reinigung wählen

3. Blättern (scrollen) Sie, um die Uhrzeit zu wählen.
4. Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
  - ✓ Die gewählte Uhrzeit wird im Dialog angezeigt.
5. Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
  - ✓ Die Uhrzeit ist gespeichert.

#### **Zeitfenster vor und nach der Reinigung festlegen**

Das **Zeitfenster vor Reinigung [h]** definiert die Zeit vor einer geplanten Reinigung, in der Sie diese geplante Reinigung bereits vorziehen können.

Das **Zeitfenster nach Reinigung [h]** definiert die Zeit nach einer geplanten Reinigung, in der Sie diese geplante Reinigung nachholen können, bevor die Maschine gesperrt wird (Gnadenfrist).

1. Tippen Sie auf die Zeile **Zeitfenster vor Reinigung [h]** bzw. **Zeitfenster nach Reinigung [h]**.
  - ✓ Der Dialog mit Auswahl der Stunden, ähnlich dem für die Uhrzeit, wird angezeigt.
2. Blättern (scrollen) Sie, um das Zeitfenster festzulegen.
3. Verfahren Sie wie zum Einstellen der Uhrzeit.
  - ✓ Die Stunden für das jeweilige Zeitfenster werden im Dialog angezeigt.



Mit den Zeiteinstellungen **Zeitfenster vor der Reinigung (h)** und **Zeitfenster nach der Reinigung (h)** kann ein geplanter Reinigungszyklus zeitlich verschoben werden.

**Beispiel:** Zum Zeitpunkt der geplanten Reinigung wird ein grosser Kundenandrang erwartet. Mit dem Zeitfenster vor und nach der Reinigung kann dies umgangen werden.

#### Bestehende Reinigungsaufgabe bearbeiten

1. Wählen Sie auf dem Bildschirm **Zeitplan für die Reinigungsaufgaben** ein System und die Wochentage, an welchen Reinigungen durchgeführt werden sollen, und tippen Sie auf die gewünschte Uhrzeit.
  - ✓ Der Dialog mit den Einstellungen wird angezeigt.
2. Bearbeiten Sie die gewünschten Einstellungen.

## 9.7 Manuelle Reinigung

Verschiedene Komponenten müssen manuell gereinigt werden.

### 9.7.1 Satzbehälter reinigen



#### VORSICHT

##### Gesundheitsgefahr durch Schimmelbildung im Satzbehälter!

Kaffeesatz im Satzbehälter kann schnell zu Schimmelbildung führen. Wenn sich die Schimmelsporen in der Maschine verbreiten, besteht Gesundheitsgefahr und Verunreinigungsgefahr für den Kaffee.  
► Reinigen Sie den Satzbehälter täglich.



#### HINWEIS

##### Sachschäden durch hohe Temperaturen!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.  
► Reinigen sie den Satzbehälter nicht in der Spülmaschine.

#### Reinigungsintervall: täglich



Abb.: Satzbehälter entfernen

1. Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.
2. Leeren Sie den Satzbehälter.
3. Reinigen Sie den Satzbehälter gründlich mit Wasser und Spülmittel.

4. Spülen Sie den Satzbehälter mit klarem Wasser aus.
5. Trocknen Sie den Satzbehälter mit einem sauberen Tuch.
6. Setzen Sie den Satzbehälter wieder in die Maschine ein.  
✓ Der Satzbehälter ist geleert und gereinigt.

### 9.7.2 Brühraum reinigen



Abb.: Brühraum reinigen

#### **Reinigungsintervall: täglich**

1. Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.
2. Entfernen Sie die Kaffeemehlreste im Brühraum mit dem mitgelieferten Reinigungspinsel aus der Maschine.
3. Wischen Sie den Brühraum mit einem sauberen, feuchten Tuch aus und trocken.
4. Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.  
✓ Der Brühraum ist gereinigt.

### 9.7.3 Tropfschale und Tropfrost reinigen



#### **VORSICHT**

#### **Verbrühungsgefahr!**

Automatische Spülungen führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

Wenn die Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausgeführt wird:

- Schalten Sie die Maschine aus, bevor der Tropfrost, die Tropfschale oder das Unterteil des Getränkeauslaufs gereinigt werden.



#### **HINWEIS**

#### **Überschwemmungsgefahr!**

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf in der Tropfschale führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

- Prüfen Sie vor dem Reinigungsprozess unbedingt die Ablaufgeschwindigkeit.



Abb.: Tropfrost und Tropfschale

#### Reinigungsintervall: täglich

1. Schalten Sie die Maschine aus.
2. Entnehmen Sie den Tropfrost mit Positioniergitter aus der Maschine.
3. Reinigen Sie den Tropfrost mit Positioniergitter gründlich unter fliessendem Wasser und mit Spülmittel.
4. Spülen Sie die Tropfschale der Maschine mit klarem Wasser ab.
5. Kontrollieren Sie dabei den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.
6. Setzen Sie den Tropfrost wieder in die Tropfschale und prüfen Sie die Tropfschale auf korrekten Sitz.
7. Prüfen Sie das Positioniergitter auf korrekte Platzierung gegenüber dem Getränkeauslauf.
  - ✓ Tropfschale und Tropfrost sind gereinigt.

#### 9.7.4 Touchscreen reinigen



##### VORSICHT

##### Verbrühungsgefahr!

Eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.

- Deaktivieren Sie den Touchscreen vor einer Reinigung im Service-Menü oder schalten Sie die Maschine aus.



##### HINWEIS

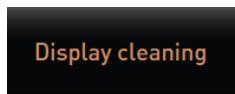
##### Beschädigung des Touchscreens beim Reinigungsvorgang

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche des Touchscreens zerkratzt oder anderweitig beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Drücken Sie nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf das Display.

**Reinigungsintervall: täglich**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** ☰.
  - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.



Display cleaning

Abb.: Schaltfläche **Reinigung Touchscreen**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung Touchscreen**.
  - ✓ Der Touchscreen ist für 30 s deaktiviert und reagiert nicht mehr auf Berührung.
  - ✓ Ein Countdown wird angezeigt.
2. Reinigen Sie während der verfügbaren 30 s den Touchscreen mit einem Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger.
  - ✓ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen wieder aktiv.
  - ✓ Der Touchscreen ist gereinigt.

### 9.7.5 Bohnenbehälter reinigen

**WARNUNG****Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben!**

Durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

- Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- Führen Sie die Reinigung mit Handschuhen durch.

**HINWEIS****Beschädigung der Maschinenoberfläche!**

Die Maschinenoberfläche kann durch Scheuermittel verkratzt werden.

- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel.

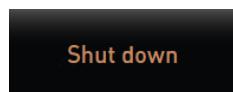


Abb.: Bohnenbehälter reinigen

- ① Zentralverriegelung hinter dem Bedienpaneel      ② Bohnenbehälter

#### Reinigungsintervall: wöchentlich

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** ☰.
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

Abb.: Schaltfläche **Ausschalten**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
    - ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.
  2. Entriegeln Sie die Bohnenbehälter mit der Zentralverriegelung hinter dem Bedienpaneel.
  3. Heben Sie die Bohnenbehälter aus der Maschine.
  4. Nehmen sie die Deckel ab.
  5. Entfernen Sie die restlichen Kaffeebohnen aus der Maschine und den Bohnenbehältern.
  6. Spülen Sie die Bohnenbehälter unter fliessendem Wasser gründlich aus.
  7. Wischen Sie die Bohnenbehälter und Deckel mit einem sauberen Tuch gründlich trocken.
  8. Setzen Sie die Bohnenbehälter wieder in die Maschine ein.
  9. Verriegeln Sie die Bohnenbehälter mit der Zentralverriegelung.
  10. Füllen Sie die Bohnenbehälter auf und setzen Sie die Deckel auf.
  11. Starten Sie die Maschine mit der Ein/Austaste.
- ✓ Die Bohnenbehälter sind gereinigt.

## 9.7.6 Unterteil Getränkeauslauf reinigen



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr!

Automatische Spülungen führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

Wenn die Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausgeführt wird:

- ▶ Schalten Sie die Maschine aus, bevor der Tropfrost, die Tropfschale oder das Unterteil des Getränkeauslaufs gereinigt werden.

Wenn Sie diesen Reinigungsschritt ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausführen:

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

**Shut down**

Abb.: Schaltfläche **Ausschalten**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
  - ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.
2. Demontieren Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs vorn durch Ausklinken (Drücken und Ziehen nach unten).
3. Reinigen Sie den Getränkeauslauf mit Bürste und Wasser.
4. Reinigen Sie den unteren Getränkeauslauf unter fliessendem Wasser mit einer Bürste.
5. Montieren Sie die Abdeckung durch Einführen in der Rückseite und Einklinken an der Vorderseite wieder am Getränkeauslauf.
  - ✓ Das Unterteil des Getränkeauslaufs ist gereinigt.

**Diese Schritte gelten nur für eine Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms:**

1. Entriegeln Sie das Bedienpaneel und schieben Sie es nach oben.
2. Schalten Sie die Maschine ein.
3. Schliessen Sie das Bedienpaneel durch leichtes Anheben bis zum Ausrasten und Drücken nach unten bis zum Einrasten.

## 9.7.7 Aussenflächen reinigen



### HINWEIS

#### Beschädigung der Maschinenoberfläche!

Die Maschinenoberfläche kann durch Scheuermittel verkratzt werden.

- ▶ Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel.

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

**Shut down**

Abb.: Schaltfläche **Ausschalten**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
  - ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.
2. Wischen Sie die Aussenflächen der Maschine und der Beistellgeräte mit einem feuchten sauberen Tuch ab.
3. Entriegeln Sie das Bedienpaneel und schieben Sie es bis zum Einrasten nach oben.
4. Schalten sie die Maschine über die Einschalttaste wieder ein.
5. Heben Sie das Bedienpaneel leicht an und drücken Sie es bis zum Einrasten wieder nach unten.
  - ✓ Die Maschine ist eingeschaltet und betriebsbereit.



Siehe 9.7.4 "Touchscreen reinigen"

**10****Wartung****WARNUNG****Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!**

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

- Heben Sie die Maschine nicht allein an.
- Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

**VORSICHT****Verletzung durch Rutschgefahr!**

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.

Die Maschine benötigt eine regelmässige Wartung. Der Zeitpunkt der Wartung hängt von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber von der Auslastung der Maschine und der Lebensdauer der Sicherheitsventile.

Sobald der Zeitpunkt für eine Wartung erreicht ist, meldet die Maschine dies auf dem Display. Die Maschine kann normal weiterbetrieben werden.

Wartungsarbeiten darf der Bediener nicht selbstständig durchführen. Wenn eine Wartungsarbeit ansteht, muss der Servicepartner informiert werden. Der Servicepartner führt alle notwendigen Wartungsarbeiten an der Maschine aus.

**10.1 Wartungsintervalle****HINWEIS****Sachschaden durch nicht eingehaltene Wartungsintervalle!**

Aufgeschobene Wartungen können zu vorzeitigen Verschleisserscheinungen führen.

- Lassen Sie anstehende Wartungen möglichst zeitnah durch Servicepartner ausführen.

Die Wartungsintervalle sind in den separaten Wartungsvorschriften definiert.

Sicherheitsrelevante Bauteile	24 Monate	48 Monate	72 Monate
Heisswasserboiler	Kontrolle (Nur bei Bedarf ersetzen)	Ersetzen	Kontrolle (Nur bei Bedarf ersetzen)

Sicherheitsrelevante Bauteile	24 Monate	48 Monate	72 Monate
Sicherheitsventil 12 bar	Ersetzen	Ersetzen	Ersetzen

**Voraussetzung für die Wartung:**

1. Wenn eine Wartung ansteht, kontaktieren Sie den Servicepartner.

## 10.2 Schmutzwasserablauf prüfen

**HINWEIS****Überschwemmungsgefahr!**

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

- Kontrollieren Sie vor der Reinigung und Entkalkung den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.

Um den Schmutzwasserablauf zu überprüfen, werden folgende Utensilien benötigt:

- 1 l Wasser
- Uhr mit Sekundenanzeige

1. Entfernen Sie den Tropfrost aus Tropfschale.
2. Füllen Sie 1 l Wasser in die Tropfschale und kontrollieren Sie gleichzeitig die Uhr.  
✓ Wenn der Schmutzwasserablauf frei ist, fließt 1 l Wasser innerhalb von 30 s vollständig ab.



Wenn 1 l Wasser nicht in der geforderten Zeit von 30 s abfließt, ist der Schmutzwasserablauf verstopft. Eine Entkalkung darf nicht ausgeführt werden. Der Schmutzwasserablauf muss vorher durch einen Servicetechniker wieder instandgesetzt werden.

## 11 Erweiterte Einstellungen

### 11.1 Navigationselemente

Symbol / Darstellung und Bezeichnung	Beschreibung	
	<p>Einstellungen Maschinenkonfiguration</p>	<p>Maschinenkonfigurationen sind in folgende Einstellungen aufgeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• System</li> <li>• Konfiguration (Software)</li> <li>• Service</li> <li>• Info</li> </ul>
	<p>Die darin angezeigten Parameter sind abhängig von den Berechtigungen des gewählten Profils.</p>	<p>Siehe 11.3 "Profile und Berechtigungen"</p>
	<p>Im Profil Servicetechniker werden alle Einstellungen und Konfigurationsmöglichkeiten aufgeführt.</p>	<p>Siehe 11.4.1 "System konfigurieren"</p>
		<p>Siehe 11.4.2 "Software konfigurieren"</p>
		<p>Siehe 11.4.3 "Service-Einstellungen konfigurieren"</p>
		<p>Siehe 11.4.4 "Informationen abrufen"</p>
	<p>Neustart</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Neustart</b> aktiviert einen Neustart der Kaffeemaschine. Nach geänderten Maschinenkonfigurationen ist ein Neustart erforderlich.</p>
	<p>Aktivierung/ Bestätigung</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Aktivierung/Bestätigung</b> bestätigt die Auswahl z. B. einer zugewiesenen Kaffeesorte oder einer Temperatureinstellung.</p>
	<p>Abbrechen/Löschen</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Abbrechen/Löschen</b> hat folgende Funktionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zähler zurücksetzen</li> <li>• Getränkeausgabe abbrechen</li> <li>• Fenster/Seite schliessen</li> </ul>
	<p>Bestätigung Handlungsaufforderung</p>	<p>Mit der Schaltfläche <b>Bestätigung</b> können ausgeführte Handlungsaufforderungen bestätigt werden.</p>
	<p>Weiter</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Weiter</b> öffnet eine Auswahlliste oder führt zum nächsten Programmschritt.</p>
	<p>Zurück</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Zurück</b> führt zurück in das vorherige Fenster/auf die vorherige Seite.</p>
	<p>Speichern</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Speichern</b> speichert vorgenommene Parametereinstellungen.</p>
	<p>Kopieren</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Kopieren</b> kopiert ein bereits fertig konfiguriertes Getränk als Grundlage für weitere Getränkekonfigurationen.</p>
	<p>Hinzufügen</p>	<p>Die Schaltfläche <b>Hinzufügen</b> fügt Getränke oder Getränkeschritte hinzu. Die Getränke werden aus der Liste der verfügbaren Getränken entnommen. Das zusätzliche Getränk wird automatisch in die Liste der konfigurierten Getränke angefügt.</p>

Symbol / Darstellung und Bezeichnung	Beschreibung
	Konfiguration Getränkeschritt Die Schaltfläche <b>Konfiguration Getränkeschritt</b> führt zu den Einstellungen der Getränkekonfiguration mit den einzelnen Getränkeschritten.
	Strukturbau öffnen/schliessen (+/-) erweitert den Strukturbau in den Statistiken. (-/-) reduziert den Strukturbau in den Statistiken.
	In das <b>Eingabefeld</b> kann über die eingeblendete Tastatur eine Benennung für eine Getränkebezeichnung, Getränkegruppe, Zutat oder für die Menükarten eingetragen werden. Antippen des Eingabefelds öffnet die Tastatureingabe.
	Tastatur für Text- oder Nummerneingabe in das Eingabefeld.
	Parameterwert Das Eingabefeld <b>Parameterwert</b> erfasst den Wert eines Parameters über die folgenden Varianten: ▶ Einstellung mit Einstellrad ▶ Einstellung mit Tastatur
	Ein/Aus-Funktion Der Umschalter <b>Ein/Aus</b> aktiviert oder deaktiviert eine Funktion. Grün leuchtend = Ein Grau matt = Aus
	Die Werteinstellung für Datum und Uhrzeiten erfolgt über die Schaltflächen <b>Pfeil nach unten</b> oder <b>Pfeil nach oben</b> .

## 11.2 USB-Schnittstelle

Ein Softwareupdate, eine Datenspeicherung oder ein Datenaustausch erfolgen an der Maschine über einen USB-Stick. Der USB-Anschluss befindet sich hinter dem Bedienpanel.

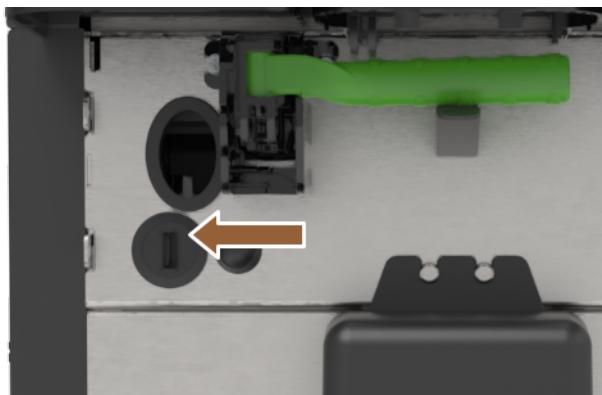


Abb.: Position der USB-Schnittstelle

- Entriegeln Sie das Bedienpaneel und schieben Sie es bis zum automatischen Einrasten nach oben.
  - ✓ Der USB-Anschluss befindet sich links neben der Ein/Aus-Taste.

Siehe „Bedienpaneel öffnen und schliessen“

## 11.3 Profile und Berechtigungen

Mit Profilen werden unterschiedliche Tätigkeiten mit der Maschine und die dafür erforderlichen Berechtigungen verwaltet.

### 11.3.1 Übersicht Berechtigungen der Profile

Einstel-lungen	Parameter	Haus-meister	Abrechner	Chef de Service	Qualitäts-manager	Maschi-nenbe-treuer
 System	Mühle / Brüheinheit <ul style="list-style-type: none"> <li>Fassungsvermögen Satzbehälter [50]</li> <li>Leerungszeit Satzbehälter [5]</li> <li>Aktueller Zähler Satzbehälter</li> <li>Mittlere, Rechte Mühle Kalibrierungswert</li> </ul>	x	-	-	-	-
 Konfiguration	Allgemein (Sprache)	x	x	x	x	x
	Uhrzeit/Datum/Timer (Montag bis Sonntag)	x	-	-	-	-
	Ein-/Ausschaltzeiten	x	-	-	-	-
	Menükarte (Getränkefeld)	-	x	x	-	-
 Service	Mühlenservice	x	-	-	-	-
	Daten importieren	x	-	-	-	x
	Reinigung zurücksetzen	x	-	-	-	-
	Datenbank sichern	x	-	-	-	-
	Medienmanager	x	-	-	-	x
 Info	Versionen anzeigen	x	x	x	x	x
	Maschinenzähler	x	-	x	-	-
	Getränkestatistiken	x	x	x	-	-
	Reinigungsstatistik	x	-	x	x	-
	Wartungsstatistik	x	-	-	-	-
	Getränkeausgabestatistik	x	x	x	-	-
	Wasserhärtestatistik	x	-	-	-	-
	Abrechnungsstatistik Maschine	x	x	x	-	-

Einstellungen	Parameter	Hausmeister	Abrechner	Chef de Service	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer
	Abrechnungsstatistik Getränk	x	x	-	-	-

### 11.3.2 Profil Hausmeister

Der Hausmeister ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Maschine zu tun.

Der Hausmeister hat, abgesehen vom Servicetechniker, Zugriff auf die meisten Servicefunktionen.



#### Funktionen im Service-Menü

Im Profil **Hausmeister** stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Reinigung
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



#### Einstellungen

Im Profil **Hausmeister** können folgende Einstellungen geändert werden:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

### 11.3.3 Profil Abrechner

Der Abrechner und Abrechner reduziert haben eingeschränkte Servicefunktionen.



#### Funktionen im Service-Menü

Im Profil **Abrechner** im Service-Menü stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Freiverkauf aktivieren, wenn mit Zahlungssystem (Abrechner)
- Ausschalten
- Wartung (Entkalkung) starten
- Zutatenmanagement



## Einstellungen

Im Profil **Abrechner** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

#### 11.3.4 Profil Chef de Service

Der Chef de Service ist ein Abteilungs- oder Restaurantleiter und sein Aufgabengebiet umfasst auch administrative Tätigkeiten.

Der Chef de Service hat Zugriff auf einige Statistiken der Maschine, um einen Überblick über die Art und Menge der ausgegebenen Getränke zu erhalten.

Der Chef de Service hat eingeschränkten Zugriff auf die Servicefunktionen. Ihm stehen mehr Statistiken zur Verfügung als dem Qualitätsmanager und dem Maschinenbetreuer.



## Funktionen im Service-Menü

Im Profil **Chef de Service** stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



## Einstellungen

Im Profil **Chef de Service** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

#### 11.3.5 Profil Qualitätsmanager

Der Qualitätsmanager ist für die Qualität der Getränke aus der Maschine verantwortlich. Um die Qualität sicherzustellen, ist vor allem die Kontrolle der Reinigungszeitpunkte relevant.

Der Qualitätsmanager hat eingeschränkten Zugriff auf die Servicefunktionen. Dem Qualitätsmanager stehen mehr Statistiken zur Verfügung als dem Maschinenbetreuer.



## Funktionen im Service-Menü

Im Profil **Qualitätsmanager** stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



## Einstellungen

Im Profil **Qualitätsmanager** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

### 11.3.6 Profil Maschinenbetreuer

Der Maschinenbetreuer ist der normale Bediener der Maschine und ihm stehen daher nur wenige Servicefunktionen zur Verfügung. Ausser dem Einstellen der Sprache kann er die Maschinenversion einsehen, um die Informationen beim Auftreten von Fehlern an einen Servicetechniker weiterzugeben.



## Funktionen im Service-Menü

Im Profil **Maschinenbetreuer** stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Reinigung
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



## Einstellungen

Im Profil **Maschinenbetreuer** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

## 11.4 Maschine konfigurieren

Im nachfolgenden Kapitel finden Sie Informationen zu den Konfigurationsmöglichkeiten der Maschine:

- Systemkonfiguration, z. B. Satzbehälter-Kapazität
- Softwarekonfiguration, z. B. Datum und Zeit
- Service-Einstellungen, z. B. Mühlenservice
- Informationen, z. B. Getränkestatistik

### 11.4.1 System konfigurieren

#### Systemeinstellungen aufrufen

1. Tippen Sie in den Konfigurationseinstellung links auf die Kategorie **System**.



Abb.: Mühle/Brüheinheit konfigurieren

2. Wählen Sie **Mühle / Brüheinheit**.

#### Satzbehälter-Kapazität konfigurieren



Abb.: Satzbehälter-Kapazität konfigurieren

1. Tippen Sie auf das Eingabefeld.
2. Geben Sie die maximale Anzahl Kaffeekuchen ein, die im Satzbehälter aufgefangen werden.  
**HINWEIS:** Das maximale Fassungsvermögen des Satzbehälters beträgt 60 Kaffeekuchen.

Die Standardeinstellung ist 50 Kaffeekuchen.

- ✓ Nach Erreichen der eingestellten Satzbehälter-Kapazität erscheint die Meldung **Satzbehälter leeren** am Display.
- ✓ Nach Erreichen der eingestellten Satzbehälter-Kapazität ist der Getränkebezug gesperrt, bis der Satzbehälter geleert ist.

Variante: Maschine mit Untertheken-Satzdurchwurf

- Stellen Sie den Wert auf 0 Kaffeekuchen ein.
  - ✓ Die Anzahl der Kaffeekuchen wird ignoriert.

### Satzbehälter: Zeit zum Entleeren konfigurieren



Abb.: Satzbehälter Entleerzeit konfigurieren

1. Tippen Sie auf das Eingabefeld.
2. Geben Sie die Zeit zum Entleeren des Satzbehälters ein.

**HINWEIS:** Wenn der Satzbehälter nur kurz herausgezogen und sofort wieder eingesetzt wird, bleibt der Zähler für die Satzbehälter-Kapazität erhalten und wird nicht auf 0 zurückgesetzt.

Die Standardeinstellung ist 5 s.

- ✓ Der Zähler für die Satzbehälter-Kapazität wird nach Erreichen der eingestellten Entleerzeit auf 0 zurückgesetzt.
- ✓ Der entleerte Satzbehälter kann frühestens nach der eingestellten Entleerzeit wieder eingesetzt werden.

## 11.4.2 Software konfigurieren

### Software-Einstellungen aufrufen

1. Tippen Sie in den Konfigurationseinstellung links auf die Kategorie **Konfiguration**.

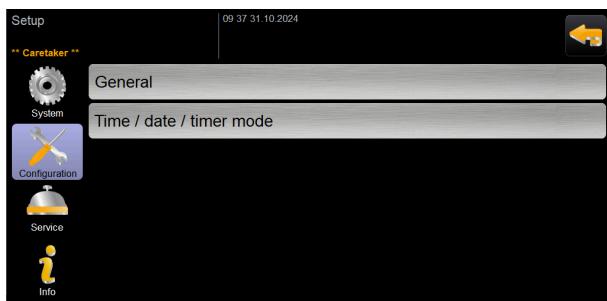


Abb.: Software konfigurieren

2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung:

- **Allgemein:** Sprache konfigurieren
- **Zeit / Datum / Timer-Modus:** Datum, Zeit und Zeitzone anzeigen, Ein-/Ausschaltzeiten konfigurieren

### Sprache konfigurieren



Abb.: Sprache konfigurieren

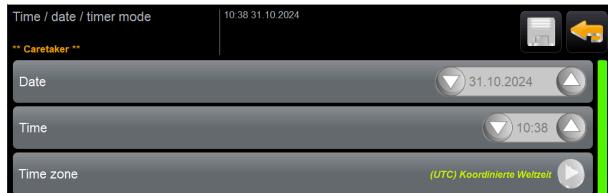
1. Tippen Sie auf die Schaltfläche neben der eingestellten Sprache.
- ✓ Das Menü für die Sprachauswahl erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.



Abb.: Sprache speichern

3. Speichern Sie die Einstellung und laden Sie die neuen Einstellungen in die Maschine.  
Siehe 11.4.5 "Änderungen speichern und in die Maschine laden"  
  - ✓ Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierte Sprache.

#### Datum, Zeit und Zeitzone anzeigen



In diesem Menü werden Informationen zum Datum, zur Zeit und zur Zeitzone angezeigt. Die Einstellungen können nicht konfiguriert werden.

Die Zeitzone wird während des Inbetriebnahmeprogramms durch den Servicetechniker ausgewählt. Mit der Einstellung der Zeitzone wird automatisch Zeit und Datum aus der gewählten Zone übernommen.

### 11.4.3 Service-Einstellungen konfigurieren

#### Service-Einstellungen aufrufen

1. Tippen Sie in den Konfigurationseinstellung links auf die Kategorie **Service**.

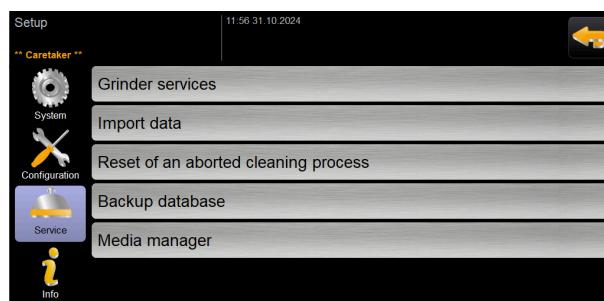


Abb.: Service-Einstellungen

2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung.

#### 11.4.3.1 Mühlenservice mit automatischer Mahlgradeinstellung



#### WARNUNG

##### Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.

Im Menü **Mühlenservice** sind folgende Funktionen verfügbar:

- Mühlenersatz bestätigen
- Mahlgrad einstellen
- Konventionelle Mühlenkalibrierung
- Automatische Mühlenkalibrierung

Der Mühlenservice mit Mühlenersatz erfordert zusätzlich eine Mühlenkalibrierung (konventionell oder automatisch) sowie eine Mahlgradeinstellung über die Mahlgradmotoren.

### Mühlenservice starten

1. Tippen Sie auf die Einstellung **Service**.
2. Wählen Sie **Mühlenservice**.
- ✓ Der Bestätigungsdialog öffnet sich.



Abb.: Mühlenservice starten

3. Bestätigen Sie mit .
- ✓ Die Servicefunktionen für die Mühlen stehen zur Verfügung.
4. Öffnen Sie die Registerkarte für die gewünschte Mühle (links oder rechts).



Abb.: Mühlenservice

### Mühle ersetzen



#### GEFAHR

##### Stromschlag!



Lebensgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit elektrischen Geräten.

- Trennen Sie vor Wartungsarbeiten immer die Stromversorgung vom Netz.



#### WARNUNG

##### Schnittverletzung!

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle.

- Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter.

1. Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Netz.
2. Entfernen Sie den Mahlgradmotor.
3. Bauen Sie die alte Mühle aus.
4. Bauen Sie die neue Mühle ein.
5. Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlscheibe auf Mahlscheibe).
6. Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
7. Montieren Sie den Mahlgradmotor wieder.

8. Schalten Sie die Maschine wieder ein.
9. Navigieren Sie zum Bildschirm **Mühlenservice**.
10. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Mühlenersatz bestätigen**.
11. Bestätigen Sie den Mühlenersatz mit der Schaltfläche .
- ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Mahlgradeinstellung werden angezeigt.

#### **Mahlgrad einstellen**

1. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
2. Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche .
- ✓ Der Bildschirm **Mahlgrad einstellen** wird angezeigt.

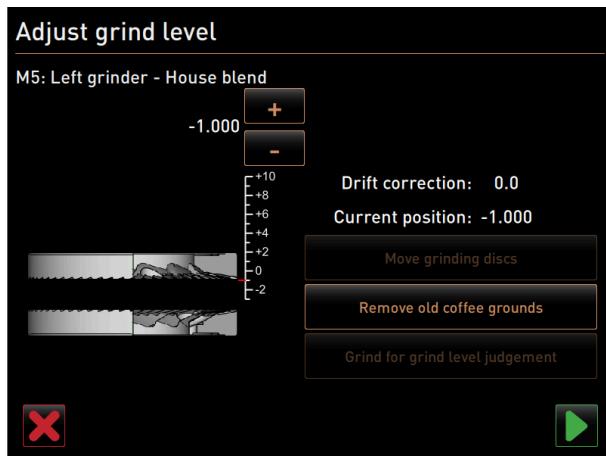


Abb.: Mahlgrad einstellen: Altes Kaffeemehl entfernen

3. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Altes Kaffeemehl entfernen**.
- ✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.

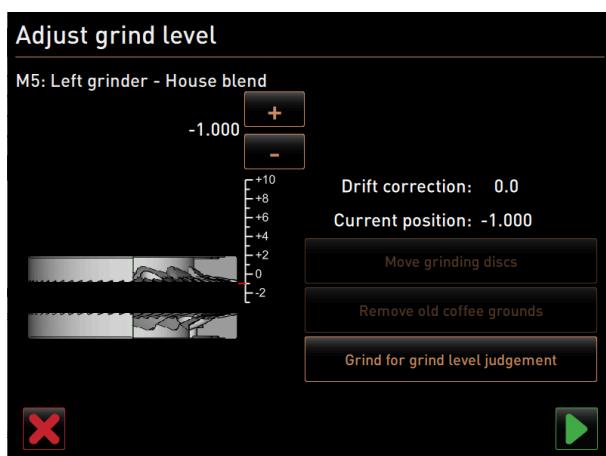


Abb.: Mahlgrad einstellen: Mahlgradbeurteilung

- ✓ Die Schaltfläche **Mahlung für Mahlgradbeurteilung** wird aktiv.
- 4. Reinigen Sie den Satzbehälter erneut.
- 5. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Mahlung für Mahlgradbeurteilung**.
- ✓ Eine Mahlung wird ausgeführt.

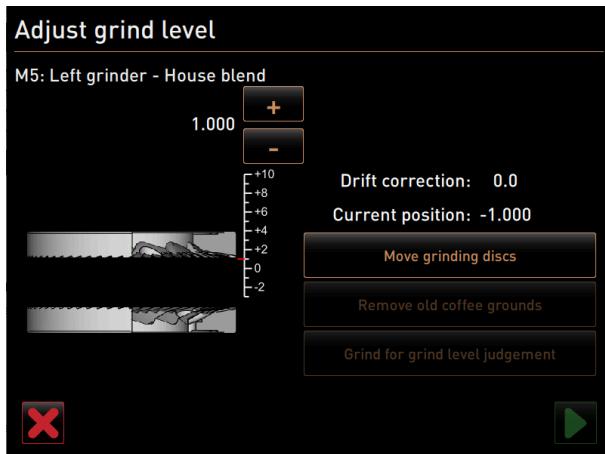


Abb.: Mahlgrad einstellen: Mahlscheibe bewegen

6. Passen Sie das Mahlgradergebnis mit den Schaltfläche **Plus** = größer oder **Minus** = feiner an.
  7. Führen Sie die Mahlgradeinstellungen in kleinen Schritten  $\pm 1$  aus.
  8. Stellen Sie mit der Schaltfläche **Mahlscheibe bewegen** die Mahlscheibe auf die zuvor eingestellte Position ein.
  9. Überprüfen Sie den Mahlgrad und wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte zur Mahlgradeinstellung oder bestätigen Sie den eingestellten Mahlgrad mit der Schaltfläche **►**.
- ✓ Der Bildschirm für die Auswahl der Kalibrierungsmethode wird angezeigt.

### Mühle kalibrieren

In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

- Die Maschine ist neu.
- Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- Der Mahlgrad wird geändert.
- Die Mühle wird geöffnet.
- Die Mühle wird ersetzt.
- Die Kaffeesorte wird gewechselt.

#### Konventionelle Mühlenkalibrierung:

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Konventionelle Mühlenkalibrierung**.  
✓ Die Vorbereitungsschritte für die Kalibrierung werden angezeigt.
2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
3. Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche **►**.  
✓ Die Referenzmahlung startet.
4. Wiegen Sie das Kaffeemehl der Referenzmahlung.
5. Stellen Sie den Kalibrierwert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit der Schaltfläche **Plus** oder **Minus** ein.
6. Starten Sie bei Bedarf mit der Schaltfläche **Referenzmahlung** eine weitere Referenzmahlung.
7. Wenn mehrere Referenzmahlungen erfolgen, wiegen Sie immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge und geben sie als Referenzwert ein.
8. Schliessen Sie die Kalibrierung der Mühle mit der Schaltfläche **✓** ab.  
✓ Der Bildschirm **Mühlenservice** öffnet sich.  
✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.

#### Automatische Mühlenkalibrierung:

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Automatische Mühlenkalibrierung**.  
✓ Die Vorbereitungsschritte für die Kalibrierung werden angezeigt.
2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
3. Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.

4. Stellen Sie sicher, dass die Wasserzufuhr und der Schmutzwasserablauf funktionsfähig sind.
5. Bestätigen Sie die Vorbereitungsschritte mit der Schaltfläche  .
  - ✓ Die Referenzmahlungen starten.
  - ✓ Die Maschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus selbst die korrekte Mahlmenge.
6. Schliessen Sie die Kalibrierung der Mühle mit der Schaltfläche  ab.
  - ✓ Der Bildschirm **Mühlenservice** öffnet sich.
  - ✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.

#### 11.4.3.2 Daten importieren

##### **Maschinenkonfigurationen vom USB-Datenträger in die Maschine importieren**

1. Heben Sie das Bedienpaneel an.  
Siehe „Bedienpaneel öffnen und schliessen“
2. Stecken Sie den USB-Datenträger in die USB-Schnittstelle.  
Siehe 11.2.1 “”
3. Tippen Sie auf die Einstellung **Service > Daten importieren**.
4. Öffnen Sie die **Importeinstellungen** mit der Schaltfläche .
5. Wählen Sie die gewünschte Maschinenkonfiguration vom USB-Datenträger.
6. Laden Sie die Maschinenkonfiguration in die Maschine.
7. Wenn die Daten in die Maschine geladen sind, entfernen Sie den USB-Datenträger wieder.
8. Schliessen Sie das Bedienpaneel.
  - ✓ Die Daten sind importiert.

#### 11.4.3.3 Reinigung zurücksetzen

Ein Reinigungsprogramm kann durch folgende Gründe abbrechen:

- Manueller Abbruch über die Schaltfläche 
- Abbruch durch einen Stromausfall

Nach einer abgebrochenen Reinigung oder Entkalkung bleibt der Status der Maschine im Modus **Reinigung** bestehen. Um den Modus trotzdem verlassen zu können, muss die Reinigung zurückgesetzt werden.

##### **Reinigung zurücksetzen**

1. Tippen Sie auf die Einstellung **Service > Abgebrochenen Reinigungsprozess zurücksetzen**.
2. Bestätigen Sie den Vorgang mit der Schaltfläche  .
  - ✓ Das Reinigungsprogramm ist zurückgesetzt.
  - ✓ Eine nächste automatische Reinigung erfolgt erst entsprechend der Konfiguration in der Einstellung **System > Reinigung** und **System > Wartung**.
3. Starten Sie die Reinigung unbedingt zeitnah erneut.

## 11.4.3.4 Datenbank sichern

**Datenbank sichern****HINWEIS****Sachschäden durch Datenverlust**

Der Touchscreen enthält eine SD-Speicherkarte zur Speicherung der Maschinendaten.

- ▶ Sichern Sie die Datenbank auf einem USB-Datenträger, bevor Sie ein Update durchführen.
- ▶ Sichern Sie die Datenbank auf einem USB-Datenträger, bevor Sie den Touchscreen ersetzen.
- ▶ Setzen Sie die zuvor verwendete SD-Speicherkarte in den neuen Touchscreen ein. Damit ist eine sofortige Betriebsbereitschaft gewährleistet.

1. Heben Sie das Bedienpaneel an.  
Siehe „Bedienpaneel öffnen und schliessen“
2. Stecken Sie den USB-Datenträger in die USB-Schnittstelle.  
Siehe 11.2.1 “”
3. Tippen Sie auf die Einstellung **Service > Datenbank sichern**.
  - ✓ Die Datenbank der Maschine wird auf den USB-Stick gespeichert.
  - ✓ Die gespeicherte Datenbankversion ist mit der installierten Maschinенsoftwareversion kompatibel.
4. Wenn die Meldung **Datensicherung abgeschlossen** im Display angezeigt wird, entfernen Sie den USB-Datenträger wieder.
5. Schliessen Sie das Bedienpaneel.
  - ✓ Die Datenbank wird auf dem USB-Datenträger unter Schaerer/SCA3/backup/database/sca3db.db3\_<yyyymmdd\_hhmmss> gespeichert.
  - ✓ Eine automatische Speicherung der Datenbank erfolgt periodisch alle 5 min auf die SD-Speicherkarte, die im Touchscreen eingesteckt ist. Zugleich erfolgt ein Speichervorgang direkt im System.
  - ✓ Bei einem **Downgrade** ist die auf dem USB-Datenträger gespeicherte Datenbankversion wieder mit der älteren Maschinенsoftware kompatibel.

## 11.4.3.5 Medienmanager

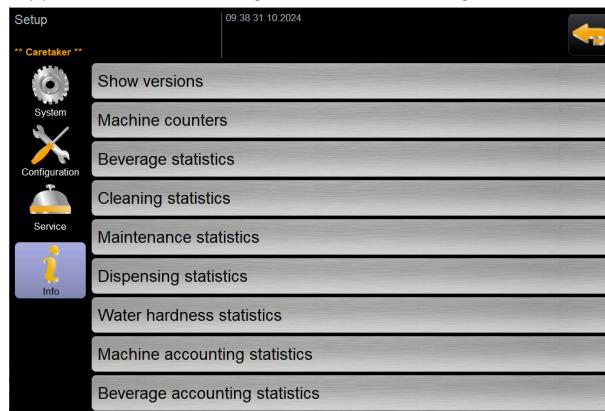
**Medienpakete vom USB-Datenträger in die Maschine importieren**

1. Heben Sie das Bedienpaneel an.  
Siehe „Bedienpaneel öffnen und schliessen“
2. Stecken Sie den USB-Datenträger in die USB-Schnittstelle.  
Siehe 11.2.1 “”
3. Tippen Sie auf die Einstellung **Service > Medienmanager**.
4. Öffnen Sie die Dateiablage auf dem USB-Datenträger mit der Schaltfläche .
5. Wählen Sie das Medienpaket aus und bestätigen Sie die Auswahl mit der Schaltfläche 
  - ✓ Das Medienpaket wird in die Maschine importiert.

**11.4.4 Informationen abrufen**

Diese Informationen müssen beim Melden eines Fehlers an den Servicetechniker weitergegeben werden.

1. Tippen Sie in den Konfigurationseinstellungen links auf die Kategorie **Info**.



2. Wählen Sie die gewünschte Information.
3. Konfigurieren Sie die gewünschte Informationsstatistik wie folgt.

#### **Getränkestatistik: Einzelnen Zähler zurücksetzen**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Getränkestatistik**.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **X** zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte.
  - ✓ Der Getränkezähler des gewählten Getränks wird auf Null gesetzt.

#### **Getränkestatistik: Alle Zähler zurücksetzen**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Getränkestatistik**.
2. Tippen Sie auf die grosse Schaltfläche **X** oben rechts im Bildschirm.
  - ✓ Alle aufgeführten Getränkezähler werden auf Null gesetzt.

#### **Getränkeausgabestatistik löschen**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Getränkeausgabestatistik**.
2. Tippen Sie auf die grosse Schaltfläche **X** oben im Bildschirm.
  - ✓ Alle Zählerstände werden auf Null gesetzt.

#### **Abrechnungsstatistik Maschine löschen: Seit letztem Zurücksetzen**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Abrechnungsstatistik Maschine**.
2. Öffnen Sie die Auswahlliste **Statistiktyp** mit der Schaltfläche **▶**.
3. Wählen Sie die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen**.
4. Tippen Sie auf **X**.
  - ✓ Eine Aufforderung zur Bestätigung wird angezeigt.
5. Bestätigen Sie mit **▶**.
  - ✓ Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** wird gelöscht.

#### **Abrechnungsstatistik Getränk: Seit letztem Zurücksetzen**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Abrechnungsstatistik Getränk**.
2. Öffnen Sie die Auswahlliste **Statistiktyp** mit der Schaltfläche **▶**.
3. Wählen Sie die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen**.
  - ✓ Die ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.
4. Tippen Sie auf **X**.
  - ✓ Eine Aufforderung zur Bestätigung wird angezeigt.

5. Bestätigen Sie mit .
  - ✓ Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** wird gelöscht.

#### 11.4.5 Änderungen speichern und in die Maschine laden

Um Änderungen in den Einstellungen zu speichern und zu laden:

1. Speichern Sie die Auswahl mit .
2. Verlassen Sie mit  den Parameter und die Einstellung.
3. Laden Sie die Änderungen der Einstellung/des Parameters mit  in die Maschine.
  - ✓ Die Maschine startet neu.

## 12 Störungsbehebung

Zwischen den folgenden Störungsanzeigen kann unterschieden werden:

- Anzeige über die Funktionsbeleuchtung
- Meldungen im Display

### 12.1 Bedeutung der Funktionsbeleuchtung

Die Maschine ist standardmäßig mit Funktionsbeleuchtung ausgestattet. Anstehende Fehlermeldungen werden zusätzlich zu Meldungen im Display durch leuchtende LED-Farbstreifen an der Maschine signalisiert.

Die unterschiedlichen Farben haben die folgenden Bedeutungen:

- **Weiss:** Die Maschine ist betriebsbereit.
- **Orange:** Baldige Handlung ist erforderlich (z. B. Nachfüllen, Reinigung).
- **Rot:** Maschinenfehler (z. B. Mahlwerk blockiert, Wasserdurchflussfehler)

### 12.2 Meldungen im Display

Zwischen den folgenden Meldungen im Display kann unterschieden werden:

- Einfache Fehlermeldung: Siehe 8.4 "Fehlermeldung am Display"
- Fehlermeldung im Service-Menü: Siehe 8.5.3.3 "Fehlermeldungen im Service-Menü"

### 12.3 Störungen mit Displaymeldungen

Bei Störungen mit Displaymeldung wird nach folgenden Kategorien unterschieden:

- Störung
- Fehler
- Aufforderung
- Hinweis

#### 12.3.1 Displaymeldung „Störung“

 Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung rot hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter voll	Der Satzbehälter enthält ca. 60 – 70 Kaffeekuchen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leeren Sie den Satzbehälter.</li> <li>2. Spülen Sie den Satzbehälter aus und reiben Sie ihn trocken.</li> <li>3. Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.</li> </ol>
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt.	► Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.
	Der Satzbehälter wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	► Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Mühle Mitte (Standard), Mühle rechts (Option) überlastet oder blockiert	Über einen definierten Zeitraum hinweg wurde ein zu hoher Stromwert (> 8 A) gemessen. Die Maschine versucht fünfmal erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint die Meldung <b>Mühle links oder rechts überlastet</b> . Wenn in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert wird und die Probleme bestehen bleiben, ändert sich die Meldung auf <b>Mühle mitte oder rechts / blockiert</b> . Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Maschine aus.</li> <li>2. Prüfen Sie die Mühle auf Blockaden und entfernen Sie etwaige Fremdkörper.</li> <li>3. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>4. Wenn der Fehler erneut angezeigt wird, bleibt die Störung bestehen: Kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	► Füllen Sie Bohnen nach.
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	► Füllen Sie Bohnen nach.
Heisswasserboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	► Prüfen Sie das Niveau des externen/internen Trinkwassertanks (Option) und den Zustand des Festwaserschlusses.
	Die Maschine ist überhitzt.	► Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen.
	Das SSR ist defekt.	► Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Der Übertemperaturschalter hat ausgelöst.	
Heisswassertemperatur zu tief	Die Aufheizphase läuft noch.	► Warten Sie bis die Maschine aufgeheizt ist.
	Beim Aufheizen steht ein Fehler an.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.</li> <li>2. Verbinden Sie sich neu und schalten Sie ein.</li> </ol>
HW-Boiler Time-out Heizung Dampfboiler Heizung Time-out	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 min erreicht.	► Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler NTC kurzgeschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150 °C bzw. 302 °F) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	► Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler NTC unterbrochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	► Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Überstrom Brücheinheit	Am Motor der Brücheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	► Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Ruhestrom Brücheinheit	Auch wenn die Brücheinheit nicht in Betrieb ist, muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Wenn dies nicht der Fall ist, liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brücheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Prüfen Sie die Brücheinheit auf Blockaden.</li> <li>Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Time-out Brücheinheit	<p>Die Brücheinheit verfügt über keinen Schalter für die Grundstellung. Die Position des Brühzyinders wird durch Messung des Stromwerts erkannt. Folgende Spitzenwerte werden erkannt: Obere und untere Position.</p> <p>Folgender Time-out ist definiert: Wenn innerhalb von 10 s nach einer Bewegung der Brücheinheit keine Stromspitze erkannt wurde, wird <b>Brücheinheit-Time-out</b> angezeigt.</p>	<p>► Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</p>
Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Prüfen Sie das Niveau des Trinkwassertanks und den Zustand des Festwasseranschlusses.</li> <li>Kontrollieren Sie den internen oder externen Trinkwassertank. (Eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss.)</li> <li>Prüfen Sie, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist.</li> <li>Prüfen Sie die Mahlstufe. Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren.</li> <li>Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen	<p>► Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</p>
Maschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedienungsmodus, wenn aus unterschiedlichen Gründen keine Getränke ausgegeben werden können.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie die Parametereinstellung <b>Konfiguration - Timer-Betrieb</b> entsprechend ein.</li> <li>Kontrollieren Sie Produkte wie Kaffeebohnen, Milch, Chocopulver oder Milchpulver.</li> <li>Kontrollieren Sie die Temperatur in der Küleinheit.</li> <li>Führen Sie die anstehende Reinigung oder Entkalkung aus.</li> <li>Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Kommunikationsfehler (Diverse)	Kommunikationsfehler zwischen Software und diversen Modulen wie z. B. HCU-Leistungsteil, Flavour Point, Brüh-einheit, Manometer usw.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>

### 12.3.2 Displaymeldung „Fehler“

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung gelb hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Drehgeber Brüheinheit	Der Motor-Encoder der Brüheinheit wurde während der Maschineninitialisierung nicht erkannt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Fehler bei der automatischen Mahlgradkorrektur Mitte, links oder rechts	Der Motor der automatischen Mahlgradeinstellung läuft fehlerhaft.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Brechen Sie die Mahlgradeinstellung ab.</li> <li>Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Fehler Maschinenkonfiguration	Zwischen Software und Maschinenhardware besteht eine Diskrepanz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Starten Sie die Hardware-Erkennung erneut.</li> <li>Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	Eine Reinigung/Entkalkung wurde abgebrochen/nicht vollständig abgeschlossen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Führen Sie die Reinigung/Entkalkung im Service-Menü aus.</li> <li>Quittieren Sie die Reinigung/Entkalkung im Service-Menü.</li> </ol>
Satzbehälter bald voll	Der Satzbehälter enthält bald ca. 60 – 70 Kaffeekuchen.	► Leeren Sie den Satzbehälter bei Gelegenheit.
Bedienpaneel schliessen	Das Bedienpaneel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	► Drücken Sie das Bedienpaneel bis zum Einrasten nach unten.

### 12.3.3 Displaymeldung „Aufforderung“

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung weiss hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt oder er wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	► Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Bedienpanel schliessen	Das Bedienpaneel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	► Drücken Sie das Bedienpaneel bis zum Einrasten nach unten.
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	► Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	► Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.

### 12.3.4 Displaymeldung „Hinweis“

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Achtung: Ein verstopfter Schmutzwasserablauf kann zu Überschwemmung führen.	Im Schmutzwasser befinden sich Rückstände von Kaffeesatz.	► Prüfen Sie den Schmutzwasserablauf und die Tropfschale auf Verstopfung und reinigen sie.
Auf Telemetrieverbindung warten oder Service kontaktieren.	Die Anzeige <b>Coffee Link</b> ist ausstehend.	1. Starten Sie die Telemetrie neu. 2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasser Temperatur zu tief Dampfboiler Temperatur zu tief	Die Maschine befindet sich in der Aufheizphase.	► Warten Sie, bis die Maschine aufgeheizt ist.
Satzbehälter bald voll	Beim Aufheizen trat ein Fehler auf.	1. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz. 2. Verbinden Sie die Maschine erneut mit dem Stromnetz und schalten Sie sie ein.
Satzbehälter bald voll	Die eingestellte Kapazität des Satzbehälters ist bald erreicht.	► Leeren Sie den Satzbehälter.

## 12.4 Störungen ohne Displaymeldungen

### 12.4.1 Störungen ohne Displaymeldung

Störung	Ursache	Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Maschine ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	1. Schliessen Sie die Maschine an das Stromnetz an. 2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Die Maschine ist nicht eingeschaltet.	1. Schalten Sie die Maschine ein. 2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

## 13 Deinstallation



### WARNUNG

#### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.  
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.



### VORSICHT

#### **Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!**

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschinen kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Heben Sie die Maschine nicht allein an.
- ▶ Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

Nach Gebrauchsende

Nachdem die Maschine das Gebrauchsende erreicht hat:

1. Demontieren Sie die Maschine.
2. Entsorgen Sie die Maschine umweltgerecht.

## 14 Entsorgung



Die Maschine muss sachgemäß, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, entsorgt werden.

- Nehmen Sie dazu Kontakt mit dem Servicepartner auf.

Sofern keine Rücknahme- oder Entsorgungsvereinbarung getroffen wurde, führen Sie zerlegte Bauteile der Wiederverwertung zu.

1. Verschrotten Sie Metalle.
2. Führen Sie Kunststoffelemente dem Recycling zu.
3. Entsorgen sie die übrigen Komponenten sortiert nach Materialbeschaffenheit.
4. Entsorgen Sie Betriebsmittel und Reinigungsmittel nach den örtlichen Bestimmungen unter Beachtung der jeweiligen Herstellervorschriften.