

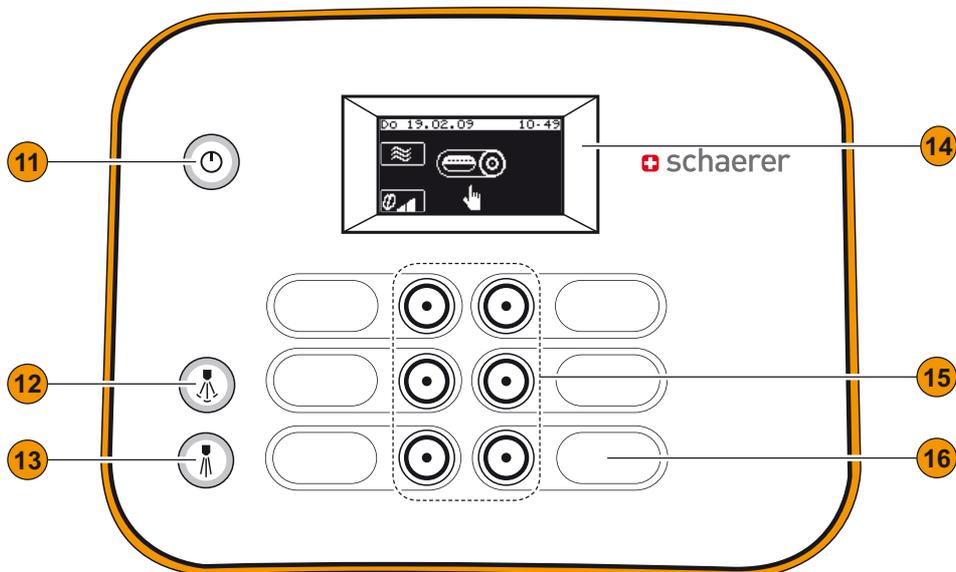
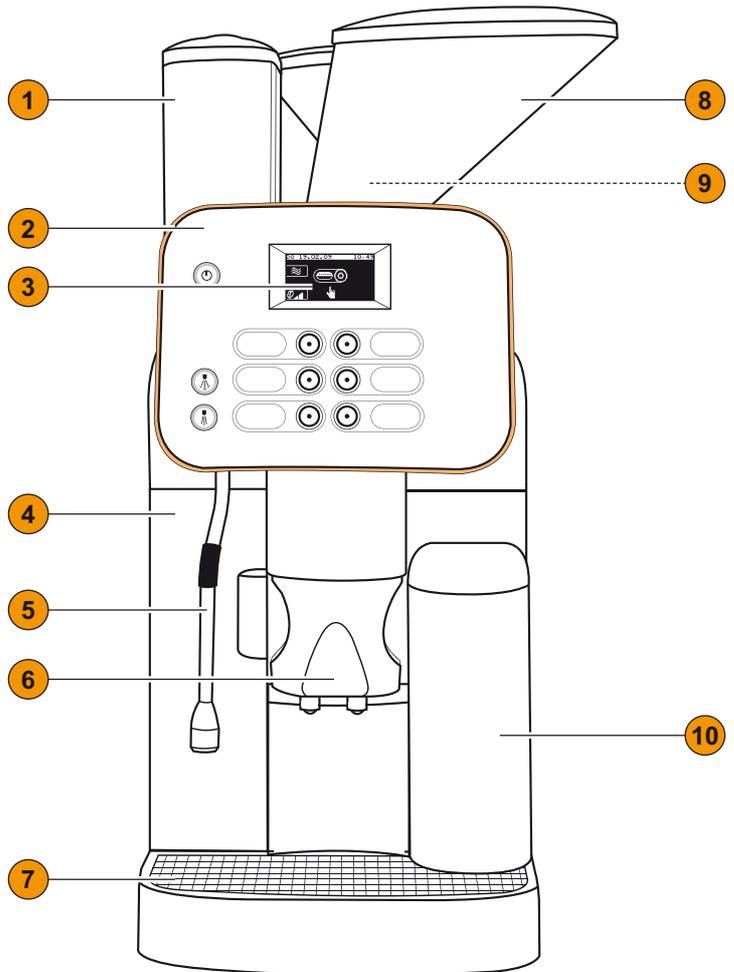
Schaerer Coffee Vito

Betriebsanleitung

V05 / 04.2013



- 1 Topping- / Chocobehälter
- 2 Bedienpanel (Details siehe unten)
- 3 Touchscreen
- 4 Frontabdeckung links
- 5 Heisswasserauslauf
Dampfauslauf (Option)
- 6 Kaffee- & Milchauslauf
- 7 Tropfschale mit Tropfrost
- 8 Bohnenbehälter mit Deckel (abschliessbar)
- 9 Kaffeepulver- & Reinigungstabletteneinwurf
(Nicht abgebildet)
- 10 Trinkwassertank intern
- 11 ON / OFF Taste
- 12 Dampftaste
- 13 Heisswassertaste
- 14 Touchscreen
- 15 6 Getränketasten (programmierbar)
- 16 Getränketastenbeschriftung
Download unter: www.schaerer.com/download



Schaerer Coffee Vito

Betriebsanleitung

V05 / 04.2013

Herausgeber

Schaerer AG, Postfach, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Ausgabe

Version 05 | 04.2013

Software

V4.5.1

Konzept und Redaktion

Schaerer AG, Postfach, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach, Allmendweg 8, 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 Schaerer AG nicht gestattet. Dies gilt für das Gesamtdokument, wie auch für einzelne Abschnitte daraus. Der Inhalt des Dokumentes beruht auf den, zum Zeitpunkt des Drucks verfügbaren, aktuellsten Daten. Die Schaerer 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 Schaerer AG haftet ausschliesslich für die Inhalte des deutschen Originaldokuments.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	6	Milchschaum	33
Willkommen	6	Dampf	34
Zeichen und Symbole	6	Ausgabeoptionen	34
Produktbeschreibung	7	Getränkeausgabe abrechnen und beenden	34
Bestimmungsgemässe Verwendung	7	Doppelte Getränke	35
Getränkearten und Leistung	7	Leeren	35
Ausführungsvarianten	7	Satzbehälter	35
Lieferumfang und Zubehör	8	Unterthecken-Satzdurchwurf (Option)	35
Optionen und Beistellgeräte	9	Tropfschale	36
Technische Daten	12	Schmutzwassertank (Option)	36
Typenschild	12	Transportbedingungen	36
Konformitätserklärung	13	Displayhinweise/-aufforderungen	36
Angewandte Normen	13	Im Modus Selbstbedienung	39
Herstelleradresse	14	Ausschalten	39
Installation und Inbetriebnahme	15	Betriebsende	39
Aufstellung	15	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	39
Standort	15	Reinigung	41
Klima	15	Reinigungsintervalle	41
Energieversorgung	15	Reinigungszwang	42
Bedingungen	15	Reinigungsoptionen	42
Anschlusswerte	16	Warmspülung	42
Wasseranschluss /-ablauf	16	Mixer-Spülung	42
Bedingungen	16	Milchschaumerspülung mit „Plug & Clean“ (Option)	42
Anschlusswerte	17	Schäumerkopf demontieren	43
Umschaltung	17	Bei Bedarf	43
Festwasseranschluss-Trinkwassertank (Option)	17	Brüheinheit	43
Installation	17	Tägliche Reinigung	45
Maschine auspacken	17	Tägliche Reinigungskarte	45
Festwasseranschluss installieren (Option)	17	Milchbehälter	47
Schmutzwasserablauf installieren	18	Interne Kühleinheit (Option)	47
Milch anschliessen	18	Beistellkühleinheit (Option)	47
Tastenbeschriftung	19	Interner/Externer Trinkwassertank (Option)	47
Inbetriebnahme-Programm	19	Externer Schmutzwassertank (Option)	48
Deinstallation und Entsorgung	23	Wöchentliche Reinigung	49
Bedienung	24	Wöchentliche Reinigungskarte	49
Kontrolle vor dem Einschalten	24	Bohnenbehälter	50
Auffüllen und Anschliessen	24	Pulverbehälter	50
Kaffeebohnen	24	Beistellgeräte	51
Wasser	24	Tassenwärmer (Option)	51
Milch	25	Cup & Cool (Option)	51
Automatenpulver	26	Kühleinheit abtauen (Option)	51
Einschalten	27	HACCP-Reinigungskonzept	51
Hauptfenster Touchscreen	30	Reinigungsvorschriften	51
Ausgeben	31	Reinigungsplan	52
Tassen vorwärmen (Option)	31	Reinigungsmittel	53
Auslaufhöhe einstellen	31	Reinigungstablette	53
Kaffeegetränke	32	Milkpure	53
Getränke mit gemahlenem Kaffee	32	Entkalkungsmittel	53
Heisswasser	33	Service und Wartung	54
Milchgetränke	33	Wartung	54
Heisse Milch	33	Mahlgrad einstellen	54
		Entkalkung	55
		Entkalkungsmeldung	55

Entkalkungsvorbereitung	55	Entsorgung	84
Entkalkungsprogramm starten	56	Notfallauskunft	84
Wasserfilter (Option)	58	Gefahr für die Maschine	85
Wasserfilter für		Hygienevorschriften	85
internen Trinkwassertank installieren (Option)	58	Wasser	85
Wasserfilter für		Kaffee	86
internen Trinkwassertank wechseln (Option)	59	Milch	86
Externer Wasserfilter (Option)	59	Automatenpulver / Instantpulver	86
Programmierung	60	Haftung	87
Navigation	60	Pflichten des Betreibers	87
Übersicht	60	Gewährleistungs- und Haftungsansprüche	87
Menü „Milch und Schaum“	60		
Toppingqualität / Schaumqualität	61		
Macchiatopause	61		
Menü „Timerprogramm“	61		
Timerzustand	62		
Timer einstellen	62		
Timerübersicht	63		
Timer löschen	63		
Timerinfo	63		
Menü „Pflege“	63		
Münzwechsler befüllen (Option)	64		
Menü „Einstellen“	64		
Rezepte und Getränketasten	64		
Kesseltemperatur	67		
Reset	67		
Uhrzeit und Datum	68		
Sprache	68		
Kontrast	68		
Kalkfilter	69		
Wasserhärte	69		
Aufwärmspülen	69		
Spülintervall	70		
Bedienoptionen	70		
Beleuchtung	72		
Milch	73		
Intro	73		
„MDB“ einstellen (Option)	73		
Menü „PIN-Eingabe“	74		
Menü „Zugangskontrolle“	74		
Menü „Abrechnung“	75		
Störungsbehebung	76		
Störungen mit Displaymeldung	76		
Fehlermeldungen mit Fehlercode	77		
Störungen ohne Displaymeldung	79		
Wasserqualität	81		
Wasserwerte	81		
Wasserhärte feststellen	82		
Filtertechniken	82		
Sicherheitshinweise	83		
Gefahr für den Benutzer	83		
Gefahr durch Reinigungsmittel	84		
Anwendung	84		
Lagerung	84		

Einleitung

Willkommen

Mit dieser Kaffeemaschine haben wir für Sie die nächste Generation von Kaffeefullautomaten entwickelt. Kernkompetenzen sowie jahrzehntelange Erfahrung aus unserem Unternehmen sind in die Konstruktion mit eingeflossen.

Die vorliegende Betriebsanleitung informiert Sie über das Produkt, den Gebrauch und die Reinigung Ihrer Kaffeemaschine. Wird die Kaffeemaschine nicht den Anweisungen entsprechend benutzt, wird jede Haftung bei Schäden ausgeschlossen. Diese Betriebsanleitung kann jedoch nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen! Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Leistung der Kaffeemaschine hängt vom sachgerechten Einsatz und von der Wartung ab. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit Ihrer neuen Kaffeemaschine!

Zeichen und Symbole



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“!

Folgende Zeichen und Symbole werden in dieser Betriebsanleitung verwendet um auf Gefahren und Besonderheiten hinzuweisen:

GEFAHR!
Stromschlag!



Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag zur Folge haben kann.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Allgemein gefährliche Situation, die Verletzungen zur Folge haben kann.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Es besteht eine Situation, die Schäden an der Maschine zur Folge haben kann.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Heisser Dampf!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrennung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen sowie von Tassenwärmestellen (Option) aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Quetschgefahr!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Quetschung zur Folge haben kann. Im Folgenden nur durch Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

Produktbeschreibung

Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Schaerer Coffee Vito ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Milchgetränke und/oder Pulvergetränke (Topping & Schokolade) in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Dampf zum Erwärmen von Milch und/oder Heisswasser ausgeben.

Dieses Gerät ist bestimmt für den industriellen und gewerblichen Einsatz. Es kann verwendet werden in Geschäften, Büros, Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten. Es kann auch in häuslicher Umgebung eingesetzt werden. Die Reinigung und Pflege des Gerätes hat durch instruierte Personen zu erfolgen. Es darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.



Die Verwendung des Gerätes 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.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Unsachgemässe Handhabung der Kaffeemaschine kann zu Schäden führen. Die Schaerer Coffee Vito darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heisswasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden (Getränkeleistung angegeben in Tassen pro Stunde):

Espresso 50-60 ml	± 100 Tassen
Kaffee 120 ml	± 100 Tassen
Cappuccino 180 ml	± 60 Tassen
Latte Macchiato 200 ml	± 40 Tassen
Heisse Milch 180 ml	± 60 Tassen
Chociatto (Tasse à 180 ml)	± 60 Tassen
Heisse Schokolade (Tasse à 180 ml)	± 60 Tassen
Heisses Wasser	8 l

Weitere mögliche Getränke:

- Ristretto
- Koffeinfreie Getränke

Ausführungsvarianten

Folgende Ausführungen sind erhältlich:

- Schaerer Coffee Vito Frischmilch
- Schaerer Coffee Vito Pulvermilch

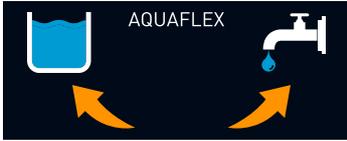
Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung (DE)	022000
1	Reinigungskarte Täglich (DE)	022020
1	Reinigungskarte Wöchentlich (DE)	022040
1	Formular Auslieferungsqualität	-
Reinigung / Zubehör Reinigung		
**	Entkalkungsmittel Schaerer AG	-
100	Reinigungstabletten „Coffeepure“	065221
*	Reinigungsmittel „Milkpure“ (Flasche à 1000 ml)	071530
2	Bürsten (zwei verschiedene Grössen)	3315219000 3303500000
2	Reinigungspinsel	067409
1	Karbonathärtetest	067720
Zubehör Allgemein		
1	Ersatzschäumerkopf komplett (Ober- und Unterteil)	3322598000
1	Multitool	071261
1	Beschriftungen	3323153000
1	Messlöffel für gemahlene Kaffee	3307424000
1	Frontabdeckung rechts	060692
1	Trinkwassertank kpl. mit Deckel	060704
*	Set-Milchansaugdüsen	071246
*	Milchschlauch 0,7 m	061108
*	Mixerschlauch 0,21 m	0000480064
*	Ablaufschlauch 1,5 m	0000480042
*	Winkelstück	3321658000
*	Festwasserschlauch	3322921000
*	Auslauf Choco	3322962000
1	Lebensmittelfett (Molykote 111) für Dichtungsringe	3321799000
2	Folientaschen für Tastenbeschriftung	060613
1	Aufkleber Auslauf	071718
Sonderzubehör		
*	Abdeckung Option Trinkwassertank	060689
*	Tropfschale geschlossen mit Schwimmer	060702
*	Wasserfilter (wenn Tank oder Aquaflex)	071398
**	Deckel Trinkwassertank	060706
	Deckel Schmutzwassertank	065415
	Trinkwassertank 16 l	064998
	Schmutzwassertank 13 l	064999

* Je nach Maschinenausführung.

** Bitte den Servicepartner in Ihrer Nähe, oder unseren Kundendienst kontaktieren!

Optionen und Beistellgeräte

Beispiel	Option	Beschreibung
	<p>Aquaflex</p>	<p>Zur Umschaltung von Festwasseranschluss auf Trinkwassertank intern oder umgekehrt.</p>
	<p>Unterthecken-Satzdurchwurf</p>	<p>Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben einen Durchbruch, welcher in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.</p>
 <p>Beispiel „My Fridge“</p>	<p>Beistellkühleinheit „My-Fridge“</p>	<p>Kühleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Die Kühltemperatur ist fest eingestellt. Kapazität Milch: 2 – 8 l, je nach Variante.</p>
	<p>Beistellkühleinheit</p>	<p>Kühleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Die Kühltemperatur ist regulierbar. Kapazität Milch: 4 l</p>
	<p>Beistellkühleinheit mit Becherspender</p>	<p>Beistellkühleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Die Kühltemperatur ist regulierbar. Kapazität Milch: 4 l</p> <p>Becherspender mit zwei Ausgaberohren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchmesser ab 60 mm • Durchmesser bis 90 mm

Beispiel	Option	Beschreibung
	Cup & Cool	<p>Tassenwärmer mit einer Kühleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Die Milchttemperatur und die Tassenbeheizung sind regulierbar.</p> <p>Kapazität Milch: 4 l</p> <p>Kapazität Tassen: max. 60 Tassen</p>
	Tassenwärmer	<p>Zum Vorwärmen mehrerer, verschiedener Tassen. Die Tassenbeheizung ist regulierbar.</p> <p>Kapazität Tassen: ca. 70 – 100</p>
	Integrierte Kühleinheit	<p>Integrierter Kühleinheit, direkt in der Maschine. Für die Zubereitung und Kühllhaltung von Milchgetränken. Die Option eignet sich auch bei wenig Platz auf- oder unter der Theke.</p> <p>Kapazität Milch: bis 1 l („Tetra Pak“)</p> <p>Kapazität Milch: 1 l (Milchbehälter)</p>
	Plug & Clean	<p>Integrierte Reinigungseinheit direkt in der Maschine. Für die automatische Reinigung von Milchschauch und Milchschaumer.</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	<p>Unterstellkühleinheit UM KE</p>	<p>Kühleinheit für Frischmilch direkt unter der Maschine. Die Kühltemperatur ist regulierbar. Kapazität Milch: 4 l</p>
	<p>Rollwagen</p>	<p>Der Rollwagen bietet Platz für einen externen Trink- und Schmutzwassertank. Die Maschine ist auf einem Rollwagen an unterschiedlichen Standorten betriebsbereit.</p>
	<p>Externer Trink-/Schmutzwassertank mit Niveauüberwachung</p>	<p>Ein externer Trink- und Schmutzwassertank in einem Rollwagen ermöglicht unterschiedliche Standorte. Ein externer Trinkwassertank bietet einen grösseren Trinkwasservorrat wenn kein Festwasseranschluss vorhanden ist. Ein externer Schmutzwassertank ersetzt einen fehlenden installationsseitigen Schmutzwasserablauf.</p>



Für detaillierte Informationen bitte den Vertriebspartner in der Nähe kontaktieren.

Technische Daten

Nennleistung*:	2000 – 2200 W	10 – 16 A
----------------	---------------	-----------

Netzanschluss*:	220 – 240 V AC	50/60 Hz
-----------------	----------------	----------

Betriebstemperatur*:	Dampfboiler**	Heisswasserboiler**
Minimale (Tmin.)	10 °C	10 °C
Maximale (Tmax.)	192 °C	192 °C

Überdruck:	Dampfboiler**	Heisswasserboiler**
Arbeitsüberdruck	2.5 bar	2.5 bar
zulässiger Betriebsüberdruck (pmax.)	12 bar	12 bar
Prüfüberdruck	24 bar	24 bar

Füllmengen:	
Trinkwassertank	4.5 l
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 1100 g
Satzbehälter	40 – 45 Kaffeekuchen
Pulversystem Choco	Choco 1x1000 g / Twin Choco 2x 500 g

Aussenmasse:	
Breite	329 mm
Höhe	836 mm
Tiefe	583 mm

Leergewicht:	36 kg
Dauerschalldruckpegel***	<70 dB (A)
Länge Stromkabel	1.0 m

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung.

** Je nach Maschinenkonfiguration und Ausführung.

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

Typenschild

Das Typenschild befindet sich hinter der Tropfschale auf der linken Seite sowie hinter dem linken Maschinenabdeckblech.

- Im Fall eines technischen Problems oder im Gewährleistungsfall Seriennummer, wie auf dem Typenschild stehend, angeben.

schaerer



Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil
Typ (SAG)	Vito
Serial No.	1000 0000
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)
main pressure	0.1-0.3 Mpa, max 0.6Mpa
Electrical Ratings	2000-2200W 220-240V~ 50/60Hz
Fuse on-site	10-16A(cable: 3x 1.5mm ²)
mains connection plan	4.6.8100

Typenschild exemplarisch



Die ersten 2 Ziffern in der Seriennummer informieren über das Produktionsjahr und die zweiten 2 Ziffern über die Kalenderwoche.

Konformitätserklärung

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Angewandte Normen

Der oben genannte Hersteller 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 durch Bureau Veritas nach SN EN ISO 9001: 2008 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet.

CE-Konformität	
Maschinenrichtlinie 2006/42/EG	EMV Richtlinie 2004/108/EG
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A2 EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008 	<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2006 +A1 EN 55014-2:1997 +A1 +A2 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:2008

International CB	
Safety	EMC
<ul style="list-style-type: none"> IEC 60335-1 Ed4.2:2006 IEC 60335-2-14 Ed 5.1:2008 IEC 60335-2-15 Ed 4.1:2000 IEC 60335-2-15 Ed 5.2:2008 IEC 60335-2-24 Ed6:2002/2006 +A1 +A2 IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009 IEC 62233 Ed1:2005 IEC 60335-1 Ed5:2010-05 IEC 60335-2-24 Ed7:2010 	<ul style="list-style-type: none"> CISPR 14-1:2005 +AMD1 CISPR 14-2:1997 +AMD1 +AMD2 IEC 61000-3-2:2005 IEC 61000-3-3:2008

China
Safety
<ul style="list-style-type: none"> GB4706.19-2008 GB4706.1-2005 GB4706.13-2008

Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Installation und Inbetriebnahme

Aufstellung

Standort

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die unten stehenden Bedingungen. Sind diese nicht gewährleistet, kann die Maschine Schaden nehmen.

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

- Die Aufstellfläche muss standsicher und eben sein, so dass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- Nicht auf heisse Oberflächen oder in Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Erforderliche Versorgungsanschlüsse gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 1 m an den Maschinenstandort heran führen.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:
 - Nach oben genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen lassen.
 - Abstand von min. 15 cm von Maschinenrückseite bis Wand freilassen (Luftzirkulation).
- Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften einhalten.

Klima

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die unten stehenden klimatischen Bedingungen. Sind diese nicht gewährleistet, kann die Maschine Schaden nehmen.

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

- Umgebungstemperatur von +10°C bis +40°C (50°F bis 104°F)
- Relative Luftfeuchtigkeit von max. 80 % rF
- Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Nicht im Freien verwenden, niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) aussetzen!

Wenn die Kaffeemaschine Minustemperaturen ausgesetzt war:

- ▶ Kundendienst vor der Inbetriebnahme kontaktieren.

Energieversorgung

Bedingungen

Der elektrische Anschluss muss nach den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen.

GEFAHR!
Stromschlag!



Gefahr eines Stromschlages!
Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Phase muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere Wert abgesichert sein!
- Das Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wird trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt (Mindest-Querschnitt: 1.5 mm²), bitte an die Hersteller-Daten des Kabels (Betriebsanleitung) und an die örtlich geltenden Vorschriften halten.
- Netzkabel so anbringen, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder frei im Raum hängen lassen. Des Weiteren Kabel nicht über heiße Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- Das Gerät nie am Netzkabel heben oder ziehen. Den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

Anschlusswerte

Netz	Anschlusswerte				Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE:	220 – 240 V	AC	50/60 Hz	2000 – 2200 W	10 – 16 A	3 x 1.0 mm ²
1L, N, PE:	100 – 120 V	AC	50/60 Hz	1800 – 2100 W	20 A	3 x 14AWG
2L, PE:	200 – 220 V	AC	50/60 Hz	1700 – 1900 W	2x15 A	3 x 1 mm ²
2L, PE:	200 – 220 V	AC	50/60 Hz	2600 – 3200 W	2x15 A	3 x 1.5 mm ²

Wasseranschluss /-ablauf

Bedingungen

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch schlechtes Material und falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen.

Folgende Punkte unbedingt befolgen:

- Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt darf 100 mg pro Liter nicht überschreiten.
- Die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 5 – 6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 10°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Die minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 7°fKH. Der pH Wert muss zwischen 6.5 – 7 liegen.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch) verwenden.

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 Kaffeemaschine 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 (auf 0.3 MPa (3 bar) einstellen).

Wird die Maschine an einen Wasserablauf montiert, so ist der mitgelieferte, temperaturstabile Ablaufschlauch an der Tropfschale und am Siphon anzuschliessen. Dieser wird am Abfluss gut befestigt und im Gefälle verlegt (damit das Wasser abfließen kann).

Anschlusswerte

Wasserdruck	Empfohlen:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximal:	0.6 MPa (6 bar)
Wassereingangstemperatur	Minimum:	10°C
	Maximal:	35°C

Umschaltung Festwasseranschluss-Trinkwassertank (Option)

Mit der Option „AquaFlex“ ist die Umschaltung von Festwasseranschluss auf Trinkwassertank (z.B. für die Durchführung einer Entkalkung) und umgekehrt möglich.



Die Stellschraube befindet sich hinter dem Trinkwassertank.

Option 1: Umschaltung von Festwasseranschluss auf Trinkwassertank

- ▶ Hauptwasserventil an der Wasserzuleitung schliessen und ggf. Schlauch abmontieren.
- ▶ Rechte Frontabdeckung entfernen.
- ▶ Drehschalter mit dem Multitool nach links drehen.
 - Der Pfeil im Drehschalter zeigt auf das Tank-Symbol.
- ▶ Trinkwassertank füllen und einsetzen.

Option 2: Umschaltung von Trinkwassertank auf Festwasseranschluss

- ▶ Trinkwassertank herausnehmen und ausleeren.
- ▶ Drehschalter mit dem Multitool nach rechts drehen.
 - Der „Pfeil“ im Drehschalter zeigt auf das Wasserhahn-Symbol.
- ▶ Rechte Frontabdeckung aufsetzen.
- ▶ Schlauch für die Wasserversorgung an Maschine und Wasserzuleitung montieren.
- ▶ Hauptwasserventil der Wasserzuleitung öffnen.

Installation

Maschine auspacken



Kapitel „Aufstellung“ und „Energieversorgung“ vor Beginn der Installation aufmerksam lesen!

- ▶ Maschine auspacken.
- ▶ Verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör prüfen.
- ▶ Mitgeliefertes Zubehör aus Satzbehälter und Wassertank entnehmen.
- ▶ Die Originalverpackung für eine evtl. Rücksendung aufbewahren.

Festwasseranschluss installieren (Option)



- ▶ Dichtungen (am Schlauch befestigt) sorgfältig einlegen.
- ▶ Die Anschlüsse unbedingt auf Dichtigkeit prüfen, ggf. nachziehen.
- ▶ Schlauch am rückseitigen Anschluss der Maschine und am bauseitigen Eckventil (3/8“) anschliessen.
- ▶ Das Hauptwasserventil öffnen.

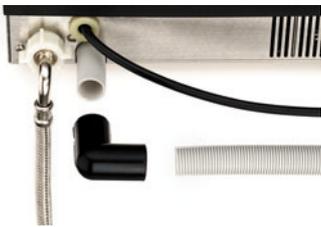
Schmutzwasserablauf installieren

Option 1: Tropfschale ohne Öffnung einsetzen

- ▶ Tropfschale einsetzen.

Option 2: Tropfschale mit Öffnung

- ▶ Tropfschale einsetzen.
- ▶ Schmutzwasseranschluss montieren (siehe unten).



Option 3: Schmutzwasseranschluss

- ▶ Schmutzwasserschlauch mit dem Winkelstück auf das Schlauchende an der Rückseite der Maschine stecken.
- ▶ Ablaufschlauch an das Schmutzwassernetz anschliessen.
- ▶ Sicherstellen, dass der Schlauch nicht durchhängt (ggf. kürzen!).



Mit der Option „Aquaflex“ kann aus den oben genannten Optionen gewählt werden.

Milch anschliessen

- ▶ Getränkeauslauf in höchste Position schieben.
- ▶ Entriegelung auf der Rückseite des Getränkeauslaufs drücken und Schäumerkopf nach unten ziehen.
- ▶ Milchschauch durch die Öffnung (Pfeil) führen und am Schäumerkopf montieren (siehe Abbildung).
- ▶ Schäumerkopf von unten nach oben wieder in die Führung des Getränkeauslaufs einschieben bis dieser einrastet.

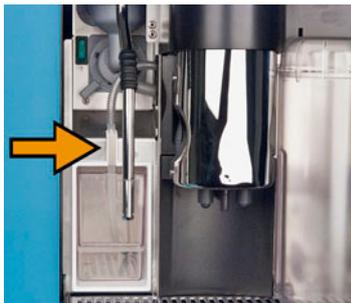


Option 1: Externe Kühleinheiten

- ▶ Milchschauch durch untere Öffnungen führen (siehe Abbildung). Darauf achten, dass der Milchschauch, bei einer Verstellung des Getränkeauslaufs, nicht geknickt wird.
- ▶ Gewünschte Milhdüse auswählen (im Lieferumfang) und am aussen liegenden Schlauchende einstecken.
 - Der Milchanschluss steht für externe Milchkühleinheiten bereit.



Option 2: Interne Kühleinheit

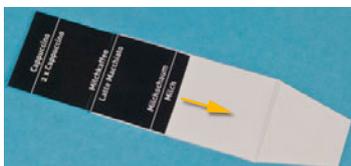


- ▶ Gewünschte Milhdüse auswählen (im Lieferumfang) und am aussen liegenden Schlauchende einstecken.
- ▶ Milchschauch in die Führung stecken (Pfeil) und das Schlauchende in den Milchbehälter hängen.
 - Der Milchanschluss ist für die interne Milchkühleinheit bereit.



Die im Lieferumfang enthaltenen Milhdüsen (1 mm – 1.7 mm), beeinflussen die Milchtemperatur. Zu kalter Milchschaum benötigt einen kleineren Düsendurchmesser. Zu heisser Milchschaum benötigt einen grösseren Düsendurchmesser.

Tastenbeschriftung



- ▶ Kaffeemaschine ausschalten, damit nicht versehentlich ein Getränk ausgelöst wird.
- ▶ Abdeckung unten am Bedienpanel entfernen. Lasche auf rechter Seite nach links drücken und Deckel gleichzeitig herunterziehen.
- ▶ Vorhandene Tastenbeschriftung, an der vorstehenden Lasche, nach unten herausziehen.
- ▶ Neue Tastenbeschriftungs-Vorlage unter (ww.schaerer.com-Member-MediaCentre) herunterladen.
- ▶ Gewünschte Getränkebelegung mit Hilfe der Vorlage definieren.
- ▶ Vorlage drucken. (Druckereinstellung A4)
- ▶ Beschriftungsbogen ausschneiden.
- ▶ Tastenbeschriftung in die dafür vorgesehene Plastikhülle (siehe Bild) einführen und wieder hinter die Frontscheibe schieben.



Kostenloser Download der Beschriftungsvorlagen unter www.schaerer.com.

Inbetriebnahme-Programm

Beim ersten Starten der Kaffeemaschine wird automatisch das Inbetriebnahme-Programm durchgeführt. Dieses geht Schritt für Schritt die ersten Einstellungen durch.

Nachfolgend die detaillierten Beschreibungen zu allen Schritten.



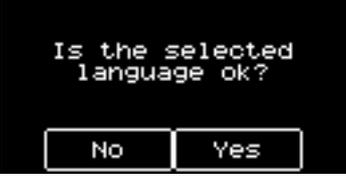
Vor dem Starten des Inbetriebnahme-Programms den Wasserwert bestimmen und bereithalten.



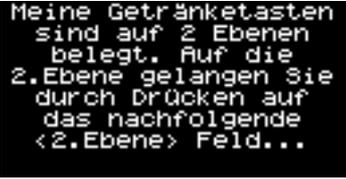
Siehe Kapitel „Wasserqualität“ - „Wasserhärte feststellen“.

Folgende Maschineneinstellungen werden ausgeführt:

- Allgemeine Information über den Touchscreen.
- Einstellung Sprache
- Einstellung Entkalkungsfilter/Wasserfilter
- Wasserhärte
- Wasseranschluss
- Behälter auffüllen
- Aktivierung der 2. Tastenebene
- Getränkefüllmenge (optional)
- ▶ -Taste drücken.
 - Kaffeemaschine schaltet ein, das Inbetriebnahme-Programm beginnt.
- ▶ Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
	Begrüßungstext bevor das Inbetriebnahme-Programm beginnt.	-	Die Voreinstellung ist „Englisch“.
	Hinweis um den folgenden Anweisungen zu folgen.	-	Die Voreinstellung ist „Englisch“.
	Hinweis dass dieses Display eine „Touchscreen“ Funktion beinhaltet. ▶ Das Feld „continue“ (weiter) auf dem Display drücken.	„Weiter“	Die Voreinstellung ist „Englisch“.
	Tastenfunktionen: Navigationstasten innerhalb des Inbetriebnahme-Programms ▶ Mit  bestätigen. ▶ Mit  ein Schritt zurück ▶ Mit  zu Informationen	-	Die Voreinstellung ist „Englisch“.
	„Ist die eingestellte Sprache korrekt?“ Option 1: „NO“ ▶ Taste „NO“ wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Führt in die Sprachauswahl. Option 2: „YES“ ▶ „Yes“ wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint.	„JA/NEIN“	Die Voreinstellung ist „Englisch“. Die Display-Anzeige wechselt in diesem Schritt zwischen „Englisch“ und „Deutsch“.

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
	<p>Sprachauswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit den Pfeil-Tasten / auf gewünschte Sprache navigieren. ▶ Das Feld mit der gewünschten Sprache drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	<p>Deutsch, Englisch, Italienisch, Französisch, Niederländisch, Spanisch, Dänisch, Estnisch, Finnisch, Norwegisch, Polnisch, Rumänisch, Russisch, Schwedisch, Türkisch, Griechisch, Ungarisch, Litauisch, Lettisch</p>	<p>Die vorinstallierten Sprachpakete (max. 6 Sprachen) sind kundenspezifisch zusammengestellt.</p>
	<p>Entkalkungsfilter/Wasserfilter:</p> <p>Option 1: „JA“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Entkalkungsfilter entsprechend Betriebsanleitung im Wassertank anschließen und Wassertank füllen. ▶ „weiter“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt „Wasserhärte“ erscheint. <p>Option 2: „NEIN“</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt „Wasserhärte“ erscheint. <p>Option 3: „Exit“</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Überspringt die Einstellung „Wasserhärte“. 	<p>„JA/NEIN“ „weiter“ „Exit“</p>	<p>Die Einstellung Wasserhärte kann auch nachträglich im Menü „Einstellungen“ vorgenommen werden.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserfilter“.</i></p>
	<p>Wasserhärte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ermittelte Wasserhärte mit den Tasten / einstellen. ▶ Einstellung mit bestätigen. ▶ Wasserhärte bestätigen mit „weiter“ oder mit „zurück“, um Einstellung zu wiederholen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	<p>1 – 28 Härtegrad-Stufen „zurück“ / „weiter“</p>	<p>Die Wasserhärte ist in „Deutsche Karbonathärte“ °dKH angegeben.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Wasserqualität“.</i></p>
	<p>Wasseranschluss:</p> <p>Option: Trinkwassertank</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trinkwassertank füllen. ▶ Tankfüllung mit bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint <p>Option: Festwasseranschluss</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ „Aquaflex“ mit Multitool von „Wassertank“ auf „Festwasseranschluss“ umschalten. ▶ Mit bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	<p>-</p>	<p>Der Wasseranschluss, mit der optionalen Einrichtung „Aquaflex“, ermöglicht das Umschalten von Trinkwassertank auf Festwasseranschluss.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Aquaflex umschalten“.</i></p>

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
	<p>Information über Systemfüllung und Aufheizphase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das System wird gefüllt und aufgeheizt. ▶ „weiter“ drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	„weiter“	<p>Während der Aufheizphase blinkt das Thermostaten-Symbol.</p> <p>Die Aufheizphase bis zur Betriebstemperatur dauert ca. 5 Minuten.</p>
	<p>Auffüllen der Behälter:</p> <p>Milch auffüllen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milch anschließen/auffüllen. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	-	<p>Optional sind unterschiedliche Milchsysteme möglich.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Auffüllen und anschließen“ - „Milch“</i></p>
	<p>Chocopulver auffüllen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chocopulver auffüllen ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	-	<p>Optional sind unterschiedliche Pulversysteme möglich.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Auffüllen und anschließen“ - „Automatenpulver“</i></p>
	<p>Espressobohnen auffüllen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Espressobohnen in rechten Bohnenbehälter einfüllen. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	-	Der rechte Bohnenbehälter wird für Espressobohnen reserviert.
	<p>Kaffeebohnen auffüllen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeebohnen in den linken oder mittleren Bohnenbehälter einfüllen. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	-	Der linke oder mittlere Bohnenbehälter wird für Kaffeebohnen reserviert.
	Information über die zweite Getränketaste-Ebene.	-	Die Tasten verfügen optional über eine Doppelbelegung. Mögliche Tastenwahl ist „oben“ oder „unten“.
	<p>Auswahl der Getränketaste-Ebene:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Auf 2. Ebene  wechseln. <input checked="" type="checkbox"/> Die Ebene wechselt. Die neue Ebene  wird angezeigt. 	<p>Ebene „oben“</p>  <p>Ebene „unten“</p> 	<p><i>Siehe Kapitel „Bedienung - Bedienoptionen“ um diese Funktion zu deaktivieren.</i></p>

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
	<p>Tassen-Füllmenge</p> <p>Option 1: „NEIN“</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Inbetriebnahme-Programm ist abgeschlossen. Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit. <p>Option 2: „JA“</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Taste „JA“ wählen. ▶ Getränkeaste wählen (gewählte Ebene beachten). ▶ Einstellung mit den +/- Tasten vornehmen. ▶ Füllmenge nach Bedarf mit der Taste ES prüfen. ▶ Einstellung mit „OK“ bestätigen. ▶ Vorgehen mit den übrigen Tasten wiederholen. <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine wird angezeigt. 	<p>50% – 150%</p>	<p>Die Tassenfüllmenge kann auch nachträglich eingestellt werden.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Menü Einstellen“</i></p> <p><i>Das Display schaltet automatisch in die Betriebsbereitschaft um.</i></p>

Deinstallation und Entsorgung



Die Kaffeemaschine muss sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, entsorgt werden.

- ▶ Servicepartner kontaktieren.

Bedienung

Kontrolle vor dem Einschalten

- ▶ Vor dem Einschalten der Kaffeemaschine prüfen, ob die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind.

Voraussetzung für das Einschalten der Kaffeemaschine:

- Die Trinkwasserzufuhr ist offen oder der Trinkwassertank ist gefüllt.
- Der Schmutzwasserschlauch (Option) ist korrekt verlegt.
- Der/Die Bohnenbehälter ist/sind gefüllt und die Verriegelung ist offen.
- Der/Die Pulverbehälter ist/sind gefüllt.
- Der Satzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist am Stromnetz angeschlossen.

Auffüllen und Anschliessen

Kaffeebohnen

Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlmesser der Mühle. Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch das Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung der Mühle bzw. zur Zerstörung des Mahlwerkes kommen!

Niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter einfüllen.

- ▶ Drehverschluss im Bohnenbehälterdeckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - Riegel öffnet.
- ▶ Deckel entfernen.
- ▶ Kaffeebohnen einfüllen (max. 1100 g pro Bohnenbehälter).



Darauf achten, dass die aufgefüllten Bohnen nicht den geschlossenen Bohnenbehälterdeckel berührt!

- ▶ Deckel wieder aufsetzen und den Drehverschluss im Bohnenbehälterdeckel im Uhrzeigersinn drehen.

Wasser

Option: Interner/Externer Trinkwassertank

- ▶ Trinkwassertank täglich gründlich mit frischem Wasser ausspülen.
- ▶ Deckel von Trinkwassertank mit frischem Wasser reinigen.
- ▶ Trinkwassertank vor der Verwendung mit frischem Trinkwasser füllen.
- ▶ Trinkwassertank wieder einsetzen.



Darauf achten, dass das aufgefüllte Trinkwasser nicht den geschlossenen Trinkwassertankdeckel berührt!

Option: Festwasseranschluss



Siehe auch Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ - „Umschaltung Festwasseranschluss - Trinkwassertank“.

- ▶ Schlauch für die Wasserversorgung der Kaffeemaschine an das Wassernetz anschliessen.
- ▶ Wasserhahn der Wasserzuleitung öffnen.

Milch

Option 1: Milk Smart



Der Höhenunterschied zwischen der Milchpackung und dem Getränkeauslauf darf 40 cm nicht überschreiten.

- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) bereitstellen.
- ▶ Schlauch oder Schläuche in die Milch hängen.
 - Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygiene“ - „Milch“.

Option 2: Beistellkühleinheit

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) einfüllen.
- ▶ Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Schlauch oder Schläuche in den Behälter hängen.
 - Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.
- ▶ Tür schliessen.

Option 3: Interne Kühleinheit

- ▶ Linke Tür oder Abdeckung entfernen.
- ▶ Milchbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) einfüllen.
- ▶ Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Schlauch oder Schläuche in den Behälter hängen.
 - Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.



Siehe Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ - „Milch anschliessen“ für weitere Angaben zu den Milchdüsen.

- ▶ Tür oder Abdeckung schliessen.

Option 4: Cup & Cool

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Milchschauchadapter vom Deckel herausziehen.

- ▶ Gewünschte Milhdüse (1 mm – 1.7 mm), wenn nicht bereits vorhanden, zwischen Schlauch und Adapter stecken.
- ▶ Milchbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) einfüllen.



Darauf achten, dass die aufgefüllte Milch nicht den geschlossenen Milchbehälterdeckel berührt!

- ▶ Milchbehälter zurück in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Schlauchadapter wieder in den Deckel stecken.
- ▶ Tür schliessen.



Die im Lieferumfang enthaltenen Milhdüsen (1 mm – 1.7 mm), beeinflussen die Milchtemperatur. Zu kalter Milchschaum benötigt einen kleineren Düsendurchmesser. Zu heisser Milchschaum benötigt einen grösseren Düsendurchmesser.

Option: Unterstellkühleinheit

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) einfüllen.



Darauf achten, dass die aufgefüllte Milch nicht den geschlossenen Milchbehälterdeckel berührt!

- ▶ Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Schlauch in den Behälter hängen.
 - Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.
- ▶ Tür schliessen.

Automatenpulver

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Verletzungsgefahr durch rotierende Dosierschnecken!
Niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter greifen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Pulver!
Niemals etwas anderes als Pulver für den Automatenbetrieb in den Pulverbehälter einfüllen.



Darauf achten, dass das aufgefüllte Chocopulver nicht den geschlossenen Pulverbehälterdeckel berührt!

Option 1: Choco

- ▶ Gewünschtes Chocopulver einfüllen.

Option 2: Topping

- ▶ Gewünschtes Milchpulver einfüllen.

Option 3: Choco Topping

Der Pulverbehälter für Choco Topping ist in der Mitte geteilt und hat zwei Fächer für eine Sorte Milchpulver und eine Sorte Chocopulver.



Die Förderschnecken von Choco- und Milchpulver sind unterschiedlich gross. Daher von Beginn an beide Behälterfächer beschriften, damit keine Verwechslung beim Einfüllen des Pulvers stattfinden kann.

- ▶ Gewünschtes Milchpulver in Fach 1 einfüllen.
- ▶ Gewünschtes Chocopulver in Fach 2 einfüllen.

Option 4: Twin Topping

Der Pulverbehälter für Twin Topping ist in der Mitte geteilt und hat zwei Fächer für verschiedene Sorten Milchpulver.

- ▶ Gewünschtes Milchpulver in Fach 1 und Fach 2 einfüllen.

Option 5: Twin Choco

Der Pulverbehälter für Twin Choco ist in der Mitte geteilt und hat zwei Fächer für verschiedene Sorten Chocopulver.

- ▶ Gewünschtes Chocopulver in Fach 1 und Fach 2 einfüllen.

Einschalten



Anzeige „Betriebsbereitschaft“ mit Option „2.Ebene“



Anzeige „Betriebsbereitschaft“ ohne Option „2.Ebene“

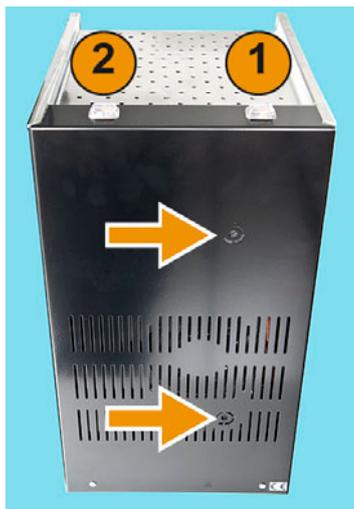
- ▶ -Taste für 5 sec gedrückt halten.
 - Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.
 - Das Hauptfenster „Betriebsbereitschaft“ erscheint, sobald die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit ist.
 - Die Getränketasten leuchten.



Siehe auch Kapitel „Programmierung“ - „Einstellen“ - „Bedienoptionen“.

Option 1: Tassenwärmer

- ▶ Den Tassenwärmer am Hauptschalter (1) einschalten.
 - ☑ Der Schalter leuchtet.

Option 2: Cup & Cool

- ▶ Den Tassenwärmer am Hauptschalter (1) einschalten.
 - ☑ Der Schalter leuchtet.
- ▶ Die Kühleinheit am Hauptschalter (2) einschalten.
 - ☑ Der Schalter leuchtet.



Eine ausführliche Beschreibung über die Einstellung der Thermostaten (siehe Pfeil), ist in der separaten Betriebsanleitung zum „Tassenwärmer und Cup & Cool“ enthalten.

Option 3: Integrierte Kühleinheit

- ▶ Frontabdeckung links entfernen.
- ▶ Kippschalter oben links einschalten.
 - ☑ Der Schalter leuchtet grün.
 - ☑ Die Temperatur ist werkseitig eingestellt.
- ▶ Frontabdeckung wieder montieren.

Option 4: Beistellkühleinheit

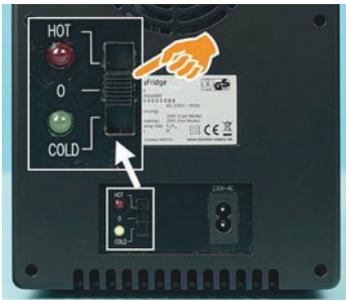
- ▶ Beistellkühleinheit an das Stromnetz anschliessen.
- ▶ Drehschalter im Uhrzeigersinn auf die mittlere Position stellen.
- ▶ Kühltemperatur von 3 – 5°C überprüfen und Temperatureinstellung gegebenenfalls anpassen.



Betriebsanleitung der Beistellkühleinheit beachten.

Option 5: Beistellkühleinheit „My-Fridge“

- ▶ Beistellkühleinheit-Fridge an das Stromnetz anschliessen.
- ▶ Schalter auf die untere Position schieben.
 - LED leuchtet grün.



Betriebsanleitung der Beistellkühleinheit beachten.

Option 6: Unterstellkühleinheit

- ▶ Unterstellkühleinheit an das Stromnetz anschliessen.
- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Kippschalter an Unterseite einschalten.
 - Der Schalter leuchtet grün.
 - Die Temperatur ist werkseitig eingestellt.
- ▶ Türe wieder schliessen.



Betriebsanleitung der Unterstellkühleinheit beachten.

Hauptfenster Touchscreen



Im Hauptfenster sind sichtbare sowie verborgene Symbole abgebildet. Die hinterlegten Menüs, Informationen und Funktionen sind nachfolgend beschrieben:

Symbol	Besreibung
<p>Umschaltfeld</p>  <p>Ebene 1 aktiv</p>  <p>Ebene 2 aktiv</p>	<p>Jede Getränketaste besitzt zwei Ebenen und kann daher mit zwei Getränken belegt werden. Dazu muss diese Funktion in der Programmierung aktiviert sein.</p> <p>Grundsätzlich ist immer die 1. Ebene aktiv.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Auf das Umschaltfeld drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die 2. Ebene ist aktiv. ▶ Erneut auf das Umschaltfeld drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die 1. Ebene ist wieder aktiv. <p><i>Siehe auch Kapitel „Programmierung“ - „Menü ‚Einstellen‘“ - „Bedienoptionen“ zum De-/Aktivieren dieser Funktion.</i></p>
<p>Warmspülfeld</p> 	<p>Mit dem Feld  kann das Kaffeesystem nach längerem Stillstand (empfohlen ab 30 min) mit warmem Wasser gespült werden. Dabei werden Brühheinheit und Leitungen aufgewärmt, dies garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld  drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Warmspülung startet. <p><i>Siehe auch Kapitel „Programmierung“ - „Einstellen“ - „Bedienoptionen“ zum De-/Aktivieren dieser Funktion.</i></p>
<p>Baristafeld</p>  <p>leicht (-15%)</p>  <p>normal</p>  <p>stark (+15%)</p>	<p>Mit dem Baristafeld kann die Stärke des auszugebenden Getränkes einmalig beeinflusst werden. Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung „mittel“ zurück.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld  mehrmals drücken, bis die gewünschte Stärke erreicht ist. ▶ Gewünschte Getränketaste drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Getränketaste blinkt, die Ausgabe läuft. <input checked="" type="checkbox"/> Der Getränkename und der Fortschritt der Ausgabe werden auf dem Display angezeigt.
<p>Information</p> 	<p>Das Feld Information ist ein verborgenes Feld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ In das rechte Drittel des Touchscreens tippen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die verborgenen Felder  und MENUE werden sichtbar (siehe Abbildung).  <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld  drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Menü „Information“ erscheint. <p><i>Siehe auch Kapitel „Programmierung“ - „Einstellen“ - „Bedienoptionen“ für weitere Optionen dieser Funktion.</i></p>

Symbol	Bescheinigung
MENUE 	<p>Das Feld MENUE ist ein verborgenes Feld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ In das rechte Drittel des Touchscreens tippen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die verborgenen Felder  und MENUE werden sichtbar (siehe Abbildung). ▶ Feld MENUE drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Hauptmenü erscheint. <p><i>Siehe auch Kapitel „Programmierung“ - Menü „Einstellen“ - „Bedienoptionen“ für weitere Optionen dieser Funktion.</i></p>

Ausgeben

Tassen vorwärmen (Option)

Option 1: Tassenwärmer

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Durch heisse Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr.
Nicht auf die Tassenablage greifen.



- ▶ Tassen auf die beheizten Ablagen stellen.
- ▶ Temperatur bei Bedarf an der Rückseite des Tassenwärmers regulieren.
 - Die Tassen werden vorgewärmt.

Option 2: Cup & Cool

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Durch heisse Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr.
Nicht auf die Tassenablage greifen.



- ▶ Tassen auf die beheizten Ablagen stellen.
- ▶ Temperatur bei Bedarf an der Rückseite des „Cup & Cool“ regulieren.
 - Die Tassen werden vorgewärmt.

Auslaufhöhe einstellen



Mögliche Unterstellhöhen = 70 – 180 mm.



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf von vorne greifen und in die richtige Position schieben (siehe Abbildung).
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

Kaffeegetränke



Leuchtende Getränketasten signalisieren die Ausgabebereitschaft des jeweiligen Getränkes.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die gewünschte Position schieben.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☑ Die Getränketaste blinkt, die Ausgabe läuft.
 - ☑ Der Getränke- und der Fortschritt der Ausgabe werden im Display angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



Siehe auch Kapitel „Bedienung - „Ausgabeoptionen“ - „Getränkeausgabe abrechnen und beenden“.

Getränke mit gemahlenem Kaffee



Der Einwurf für gemahlene Kaffee befindet sich zwischen den Bohnenbehältern.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch falsche Handhabung kann die Maschine beschädigt werden. Niemals etwas anderes als gemahlene Kaffee oder Reinigungstabletten in den Einwurf geben.

- ▶ Deckel des Handeinwurfs öffnen.
 - ☑ Displaymeldung „Kaffeemehl einwerfen“ und „Handeinwurf schliessen“ erscheint.



Steht der Handeinwurf längere Zeit offen, erscheint die Meldung „Handeinwurf über Zeitlimit“ und die Aktion wird abgebrochen.



- ▶ Gemahlene Kaffee (max. 15 g) einfüllen.
- ▶ Deckel des Handeinwurfs schliessen.
 - ☑ Displayaufforderung „Kaffeegetränk wählen“ erscheint.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☑ Die Getränketaste blinkt, die Ausgabe läuft.
 - ☑ Der Getränke- und der Fortschritt der Ausgabe werden auf dem Display angezeigt.
 - ☑ Vorzeitiges Stoppen der Ausgabe nicht möglich.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe Tasse entfernen.

Heisswasser

- ▶ Tasse unter den Heisswasserauslauf stellen.

Für die Ausgabe von Heisswasser stehen drei verschiedene Dosiervarianten zur Verfügung:

Option 1: Dosiert

- ▶ -Heisswassertaste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.
 - Vorzeitiges Stoppen der Ausgabe ist nicht möglich.

Option 2: Freeflow

- ▶ -Heisswassertaste drücken und halten.
 - Die Ausgabe dauert so lange die Taste gedrückt wird.

Option 3: Start/Stop

- ▶ -Heisswassertaste drücken.
- ▶ Wenn gewünscht, Ausgabe durch erneutes Drücken der Getränketaste beenden.



Die Dosiervariante kann nur vom Servicetechniker eingestellt werden.

Milchgetränke

Die Ausgabe von Milchgetränken, die mehrere Zutaten (Kaffee, Choco, usw.) enthalten und auf einer Getränketaste hinterlegt sind, ist identisch zur Ausgabe von Kaffeegetränken.



Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Ausgeben“ - „Kaffeegetränke“.

Heisse Milch

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.

Für die Ausgabe von heisser Milch stehen drei verschiedene Dosiervarianten zur Verfügung:

Option 1: Dosiert

- ▶ [Heisse Milch]-Taste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.
 - Vorzeitiges Stoppen der Ausgabe ist nicht möglich.

Option 2: Freeflow

- ▶ [Heisse Milch]-Taste drücken und halten.
 - Die Ausgabe dauert so lange die Taste gedrückt wird.

Option 3: Start/Stop

- ▶ [Heisse Milch]-Taste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.
- ▶ Wenn gewünscht, Ausgabe durch erneutes Drücken der Getränketaste beenden.



Die Dosiervariante kann nur vom Servicetechniker eingestellt werden.

Milchschaum

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Für die Ausgabe von Milchschaum stehen drei verschiedene Dosiervarianten zur Verfügung:

Option 1: Dosiert

- ▶ [Milchschaum]-Taste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.
 - Vorzeitiges Stoppen der Ausgabe ist nicht möglich.

Option 2: Freeflow

- ▶ [Milchschaum]-Taste drücken und halten.
 - Die Ausgabe dauert so lange die Taste gedrückt wird.

Option 3: Start/Stopp

- ▶ [Milchschaum]-Taste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.
- ▶ Wenn gewünscht, Ausgabe durch erneutes Drücken der Getränketaste beenden.



Die Dosiervariante kann nur vom Servicetechniker eingestellt werden.

Dampf

- ▶ Tasse unter den Dampfstab stellen.

Für die Ausgabe von Dampf stehen drei verschiedene Dosiervarianten zur Verfügung:

Option 1: Dosiert

- ▶ -Dampftaste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.
 - Vorzeitiges Stoppen der Ausgabe ist nicht möglich.

Option 2: Freeflow

- ▶ -Dampftaste drücken und halten.
 - Die Ausgabe dauert so lange die Taste gedrückt wird.

Option 3: Start/Stopp

- ▶ -Dampftaste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.
- ▶ Wenn gewünscht, Ausgabe durch erneutes Drücken der -Dampftaste beenden.



Die Dosiervariante kann nur vom Servicetechniker eingestellt werden.

Ausgabeoptionen

Getränkeausgabe abrechnen und beenden

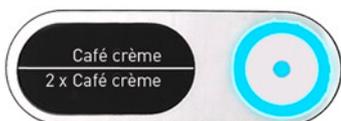
Um eine laufende Getränkeausgabe abzubrechen, muss der Parameter „Getränkeabbruch“ im Menü „Bedienoptionen“ aktiviert sein.



Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Menü Einstellen“ - „Bedienoptionen“.

Eine Getränkeausgabe wurde gestartet:

- ▶ Aktive (blinkende) Getränketaste nochmals wählen.
 - Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.
 - Im Display erscheint die Information „Getränkeabbruch“.
 - Es stehen wieder alle eingestellten Getränke zur Auswahl bereit.





Bei Maschinen mit einem Abrechnungssystem (Option) ist ein Getränkeabbruch nicht auswählbar.

Doppelte Getränke

Bei der Ausgabeoption „Doppelgetränke“ können zwei Getränke gleichzeitig ausgegeben werden. Folgende Getränke können programmiert werden:

- 2 Cappuccino
- 2 Café Creme
- 2 Pott Café Creme
- 2 Espresso
- 2 Milchkaffee
- 2 Pott Milchkaffee
- 2 Latte Macchiato



Siehe auch Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ und/oder „Programmierung“ - „Einstellungen“ - „Rezepte und Getränketasten“, für die Belegung der Getränketasten sowie die Einstellung der Dosierung.

- ▶ Zwei Tassen unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken
 - Die Getränketaste blinkt, die Ausgabe läuft.
 - Der Getränkenamen und der Fortschritt der Ausgabe werden auf dem Display angezeigt.

Leeren

Satzbehälter

Die aus der Brüheinheit ausgeworfenen Kaffeekekuchen werden im Satzbehälter aufgefangen. Dieser fasst den Kaffeesatz von ca. 40 – 45 Brühungen.

Im Display erscheint eine Meldung wenn der Satzbehälter voll ist. Die Getränkeausgabe ist gesperrt bis der Satzbehälter ausgeleert und wieder eingesetzt wird.

- ▶ Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
- ▶ Satzbehälter herausziehen.
- ▶ Satzbehälter ausleeren und wieder einsetzen.
 - Im Display erscheint nebenstehende Displaymeldung.
- ▶ Displaymeldung entsprechend quittieren.
 - Wird mit „Ja“ quittiert: Die Getränkeausgabe ist wieder möglich.
 - Wird mit „nein“ quittiert: Die Getränkeausgabe ist weiterhin gesperrt.



Wird die Abfrage nach dem Leeren des Satzbehälters versehentlich mit „Nein“ quittiert, bleibt die Displayaufforderung zum Leeren bestehen. Der Satzbehälter muss wieder herausgenommen und eingesetzt werden, die Abfrage erscheint dann erneut.

Unterthecken-Satzdurchwurf (Option)

Die aus der Brüheinheit ausgeworfenen Kaffeekekuchen gelangen über den Unterthecken-Satzdurchwurf in den darunter befindlichen Satzcontainer.

- ▶ Thekentür öffnen und Satzcontainer entnehmen.
- ▶ Satzcontainer leeren.
- ▶ Satzcontainer zurück stellen und Thekentür schliessen.



Wenn der Behälter voll ist, erscheint keine Aufforderung zum Leeren im Display der Maschine. Der Unterthecken-Satzcontainer sollte daher in regelmässigen Abständen geprüft werden.

Tropfschale

Die Tropfschale muss entleert werden sobald der Schwimmer erscheint, mindestens aber einmal täglich.

VORSICHT!
Quetschgefahr!



- ▶ Die Tropfschale vorsichtig herausziehen.
- ▶ Tropfschale leeren und wieder einsetzen.
- ▶ Korrekten Sitz kontrollieren, eine nicht richtig eingesetzte Tropfschale kann ggf. Wasser-
austritt verursachen oder zum Blockieren der Maschine führen.

Schmutzwassertank (Option)

Option: Schmutzwassertank leeren

Bei Kaffeemaschinen mit externem Schmutzwassertank muss dieser regelmässig entleert werden, spätestens sobald im Display die Aufforderung zum Leeren erscheint.

- ▶ Schmutzwassertank entnehmen und leeren.
- ▶ Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.
- ▶ Schmutzwassertank wieder einsetzen.

Transportbedingungen

- ▶ Vor einem Standortwechsel zwingend die Trinkwasser- und Stromversorgung sowie den Schmutzwasserablauf trennen.
- ▶ Vor einem Standortwechsel den Boden auf Hindernisse und Unebenheiten prüfen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



**Durch unsachgemässen Transport kann die Maschine Schaden nehmen.
Bei einem Standortwechsel von Maschinen auf Wagen folgende Punkte einhalten:**

- Bei einem Standortwechsel darf der Wagen nicht gestossen, sondern muss aus Sicherheitsgründen gezogen werden.
- Nur am Wagen ziehen, nie an der Maschine.
- Der Wagen ist nicht zum Transport von Gütern bestimmt.



Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die durch Zweckentfremdung des Wagens oder durch Missachten der Betriebsanleitung entstanden sind.

Displayhinweise/-aufforderungen

Displaymeldungen zeigt die Maschine an, wenn ein Eingreifen durch den Anwender oder einen Service Techniker notwendig ist, um die Betriebsbereitschaft der Maschine weiterhin zu gewährleisten.

Es gibt zwei verschiedene Kategorien von Displaymeldungen:

- Hinweis / Aufforderung
- Fehlermeldung

Wenn der Maschine eine dieser Displaymeldungen vorliegt:

Option 1: Erscheint diese direkt.

Option 2: Erscheint das Feld  mit Fehlercode.

Wird ein Fehlercode angezeigt liegt eine Störung vor.

► Der angezeigten Aufforderung zum nachsehen in der Betriebsanleitung folge leisten.

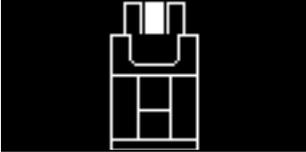
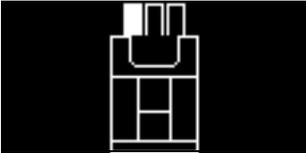
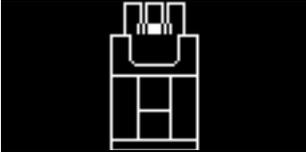
Einige Fehlermeldungen haben die gleichen Displaymeldungen wie Hinweise/Aufforderungen.

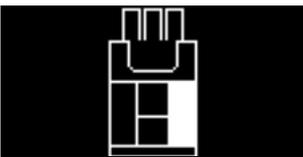
► Immer erst die entsprechende Handlung der Hinweise/Aufforderungen durchführen, welche in der nachfolgenden Tabelle beschrieben sind.

Bleibt die Fehlermeldung trotzdem bestehen, liegt einer Störung vor.



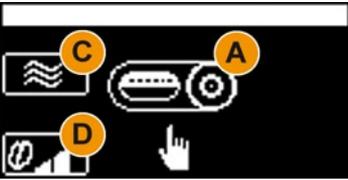
Siehe Kapitel „Störungsbehebung“ - „Störung mit Displaymeldung“.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Nachheizen 	Das Wasser in den Boilern ist nicht warm genug. Die Maschine heizt nach. Der Getränkebezug ist nicht möglich.	Diese Displaymeldung ist nur ein Hinweis. Die Meldung verschwindet, sobald die Boiler Betriebstemperatur erreicht haben.
Bohnen nachfüllen 	Bohnenbehälter links ist leer. Der Getränkebezug ist nicht möglich. <i>Besitzt die Maschine zwei Bohnenbehälter blinkt in der Fehlermeldung derjenige, der leer ist.</i>	► Bohnen nachfüllen.
Toppingbeh. befüllen 	Der Pulverbehälter ist leer. Der Bezug von Getränken mit Topping- oder Chocopulver ist nicht möglich.	► Pulver nachfüllen.
Wassertank füllen 	Der Trinkwassertank ist leer. <i>Nur bei Maschinen mit Trinkwassertank oder Aquaflex!</i>	► Trinkwassertank ausspülen und auffüllen.
Handeinwurf zu? 	Der Handeinwurf steht offen. <i>Eine etwaige Ausgabe eines Getränkes mit gemahlenem Kaffee wurde abgebrochen. Siehe Kapitel „Ausgeben“ - „Getränke mit gemahlenem Kaffee“.</i>	► Handeinwurf schliessen.
Absperrhahn öffnen! 	Das Hauptwasserventil der Wasserversorgung ist geschlossen. <i>Nur bei Maschinen mit Festwasseranschluss oder Aquaflex!</i>	► Hauptwasserventil öffnen.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter leeren! 	Der Satzbehälter ist voll. Der Getränkebezug ist nicht möglich.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter herausziehen, leeren und wieder einschieben. ☑ Eine Abfrage erscheint im Display. ▶ Mit [Ja] bestätigen.
Bitte bald reinigen Bitte jetzt reinigen 	Die tägliche Reinigung steht an. Erscheint die Meldung „Bitte bald reinigen“ können weiterhin Getränke bezogen werden. Wenn die Meldung „Bitte jetzt reinigen“ erscheint ist die Getränkeausgabe gesperrt bis die Reinigung durchgeführt wurde.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tägliche Reinigung durchführen. „Reinigung“ - „Tägliche Reinigung“.
Bitte entkalken! 	Die Entkalkung der Maschine steht an. Die Entkalkung muss innerhalb einer Woche durchgeführt werden, nach Ablauf dieser Frist sperrt die Getränkeausgabe.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Entkalkung durchführen. „Service und Wartung“ - „Entkalkung“.
Kalkfilter tauschen 	Der Kalkfilter im Trinkwassertank muss ausgetauscht werden. <i>Nur bei Maschinen mit Trinkwassertank oder Aquaflex!</i> Die Meldung erscheint einmal täglich. Wird der Filter jedoch nicht innerhalb einer Woche getauscht, erscheint die Meldung ab dann nach jeder Brühung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Filter im Trinkwassertank tauschen. „Service und Wartung“ - „Filtertausch“.
Filter spülen 	Der Kalkfilter im Trinkwassertank muss ausgetauscht werden. <i>Nur bei Maschinen mit Trinkwassertank oder Aquaflex!</i> Die Meldung erscheint einmal täglich. Wird der Filter jedoch nicht innerhalb einer Woche getauscht, erscheint die Meldung ab dann nach jeder Brühung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Filter im Trinkwassertank tauschen. „Service und Wartung“ - „Filtertausch“.
Kalkfilter tauschen 	Der Kalkfilter am Festwasseranschluss muss ausgetauscht werden. <i>Nur bei Maschinen mit Festwasseranschluss oder Aquaflex!</i> Die Meldung erscheint einmal täglich. Wird der Filter jedoch nicht innerhalb einer Woche getauscht, erscheint die Meldung ab dann nach jeder Brühung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Filter am Festwasseranschluss tauschen. Betriebsanleitung des Kalkfilters.
Service-Wartung 	Ein Service steht an.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bitte Servicepartner kontaktieren.
Milch Leermeldung (Option)	Milchniveau in Milchbehälter ist unter Niveau der Sensorüberwachung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchbehälter auffüllen. Die optionale Kühleinheit verfügt über eine Niveauüberwachung. Die Niveauüberwachung muss in den Maschinendaten vom Servicetechniker aktiviert werden.

Im Modus Selbstbedienung

Folgende Displayanzeigen und Funktionen im Modus „Selbstbedienung“ sind verfügbar:

Azeigesymbole	Funktion	Voreinstellung	Displayanzeige Selbstbedienung
 <p>Displaysymbole Bedient</p>	2. Tastenebene (A)	Nein / (Ja)	Die 2.Tastenebene steht nicht zur Verfügung. Das Tassensymbol (B) wird anstelle angezeigt. Die Getränke der oberen Tastenebene werden übernommen. Die Getränketasten sind bereit.
 <p>Displaysymbole Selbstbedienung</p>	Ein-/Aus-Taste	direkt / (über PIN)	Ein- /Ausschalten ist direkt möglich.
	Warmspülfeld (C)	inaktiv / (aktiv)	Anzeige ohne Warmspültaste.
	Baristafeld (D)	inaktiv / (aktiv)	Anzeige ohne Baristafeld.
	Getränkeabbruch	Nein / (Ja)	Ein Getränkeabbruch ist nicht möglich.
	Menüfeld (E)	verzögert / (sofort)	Das Feld „Menü“ erscheint verzögert.
	Fehleranzeige	Symbol / (normal)	Fehlermeldungen erscheinen als Symbol.

Ausschalten

Betriebsende



Siehe Kapitel „Reinigung“.

- ▶ Tägliche Reinigung durchführen.
- ▶ -Taste drücken.
 - Maschine schaltet aus.

Option 1: Festwasseranschluss und Trinkwassertank

- ▶ Hauptwasserventil des Festwasseranschlusses schliessen.

Option 2: Trinkwassertank

- ▶ Trinkwasserbehälter ausleeren, reinigen und wieder einsetzen.

Option 3: Aquaflex

- ▶ Handlungen der Option 1 und 2 komplett durchführen.
- ▶ Netzstecker ziehen.



Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



Bei längeren Stillstandszeiten, z.B. Betriebsferien, müssen die Kaffeemaschine sowie weitere dazugehörige Geräte stillgesetzt werden.

- ▶ Alle Handlungen von Kapitel „Betriebsende“ durchführen.

Wird die Maschine Minustemperaturen ausgesetzt, müssen die Boiler vorher entleert werden:

- ▶ Bitte Servicepartner kontaktieren.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Die Boiler können durch einfrierendes, sich ausdehnendes Wasser zerstört werden. In Räumlichkeiten, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann, müssen die Boiler entleert werden.



Bei Wiederinbetriebnahme als erstes die tägliche Reinigung durchführen.

Reinigung

Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle					
Täglich	Wöchentlich	Beim Einschalten	Beim Ausschalten	Nach Aufforderung	
Kaffeemaschine					
x				x	Reinigungsprogramm
x					Schäumerreinigung (Option)
x					Mixerbecher Spülung (Option)
	x				Mixerbecher Reinigung (Option)
x					Unterthecken-Satzdurchwurf (Option)
	x			x	Satzbehälter
x					Tropfschale
x					Aussenfläche Maschine
x					Trinkwassertank intern
	x				Bohnenbehälter
	x				Pulverbehälter
	x				Brüheinheit
	x				Brühraum
Beistellgeräte / Optionen					
x					Reinigung Milchbehälter
x					Reinigung Innenraum Kühleinheit intern
x					Reinigung Inneraum Beistellkühleinheit
	x				Kühleinheit abtauen
	x				Reinigung Aussenflächen Beistellkühleinheit
	x				Cup & Cool Aussenfläche
	x				Tassenwärmer Aussenflächen

Legende

Täglich:	Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.
Wöchentlich:	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.
Beim Einschalten:	Automatisch beim Einschalten der Kaffeemaschine.
Beim Ausschalten:	Automatisch beim Ausschalten der Kaffeemaschine.
Nach Aufforderung:	Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.



Für eine bessere Übersicht über ausstehende und ausgeführte Reinigungen, den Reinigungsplan in diesem Kapitel verwenden.

Reinigungszwang

Wird trotz Aufforderung auf dem Display eine anstehende Reinigung nicht durchgeführt, setzt (wenn so programmiert) nach einer bestimmten Zeit der Reinigungszwang ein. Sobald der Reinigungszwang einsetzt, ist die Getränkeausgabe blockiert.

Erst nach Durchführung der Reinigung wird die Getränkeausgabe wieder freigegeben.



Der Reinigungszwang sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen können nur vom Servicetechniker programmiert werden.

Reinigungsoptionen

Warmspülung



Die „Warmspülung“ kann als Taste im Display aktiviert werden.



Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Hauptfenster“ und in „Programmierung“ - „Menü Einstellen“ - „Bedionoptionen“ zum De-/Aktivieren dieser Funktion.

Mixer-Spülung



Wurden Milch- oder Pulvergetränke ausgegeben, wird die Mixer Spülung automatisch während des Reinigungsprogrammes durchgeführt. Sie kann aber auch separat durchgeführt werden.



Siehe Tägliche Reinigungskarte „Reinigungsprogramm“- „Pflege“ - „Mixerspülung“

Milchschaumerspülung mit „Plug & Clean“ (Option)



- ▶ Milchschaumadapter mit einer 1/4-Drehung im Gegenuhrzeigersinn aus dem Milchbehälter entfernen.



- ▶ Frontverschalung an der Maschine vorne links entfernen.



- ▶ Milchschauchadapter nach der Aufforderung im Reinigungsprogramm mit einer 1/4-Drehung im Uhrzeigersinn in die „Plug & Clean“ Vorrichtung an der Kaffeemaschine einstecken.
- ▶ Anweisungen im Display folgen.



Siehe Kapitel „Tägliche Reinigung“.

Schäumerkopf demontieren



- ▶ Verriegelungshebel hinter dem Schäumerkopf drücken.
 - ☑ Der Schäumerkopf ist entriegelt.
- ▶ Schäumerkopf nach unten wegziehen.



- ▶ Schlauch (A) von Pulversystem (Option) und Milchschauch (B) (Option) vom Schäumerkopf abziehen.
- ▶ Tägliche Reinigung ausführen.
- ▶ Nach der täglichen Reinigung den Schäumerkopf in umgekehrter Reihenfolge wieder in den Getränkeauslauf einschieben bis die Verriegelung hörbar einrastet.



Die Aufforderung zur tägliche Schäumerkopfreinigung erfolgt während dem „Täglichen Reinigungsprogramm“. Mit der Option „Plug & Clean“ erfolgt die tägliche Reinigung ohne Aufforderung nach dem „Täglichen Reinigungsprogramm“.



Siehe Tägliche Reinigungskarte „Tägliches Reinigungsprogramm“ in Schritt (4).

Bei Bedarf

Brüheinheit

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Kaffeerückstände in der Brüheinheit können schnell zu Schimmelbildung führen. Verbreiten sich die Schimmelsporen in der Maschine, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee.

Brüheinheit monatlich (abhängig vom Verschmutzungsgrad) wie beschrieben reinigen.

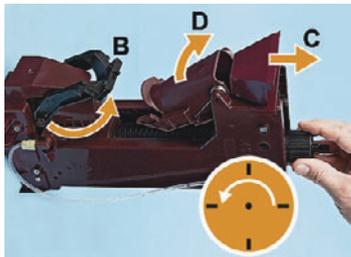
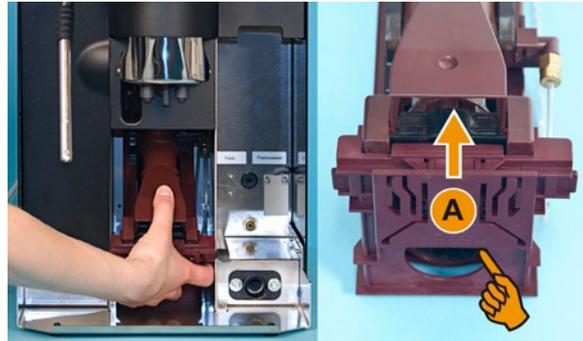
VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



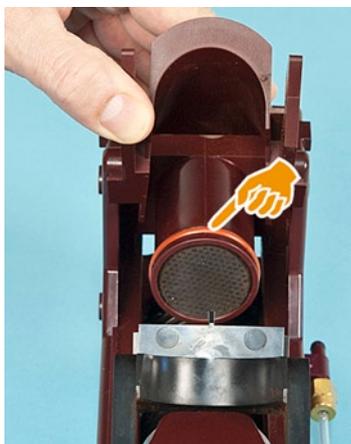
Brüheinheit niemals in der Spülmaschine waschen, sie kann dadurch erheblichen Schaden nehmen.

Brüheinheit ausschliesslich wie folgt beschrieben reinigen.

- ▶ Tropfschale entfernen.
- ▶ Satzbehälter entfernen.
- ▶ Brüheinheit durch heranziehen vom Schieber (A) entriegeln.
 - ☑ Entriegelte Brüheinheit fällt durch das Eigengewicht in die Hand.
- ▶ Entriegelte Brüheinheit nach unten ziehen und gleichzeitig nach vorne aus der Maschine herausschwenken.



- ▶ Spindel der Brüheinheit mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
 - ☑ Der Abstreifer (B) steht in der Abstreifposition.
- ▶ Trichter (C) in Pfeilrichtung herausschieben.



- ▶ Kaffeemehlreste mit einem trockenen Pinsel entfernen.
- ▶ Einwurfschnecke (D) zur Reinigung vom Brührsieb etwas anheben.
- ▶ Brührsieb bei Bedarf unter fließendem warmem Wasser reinigen.
- ▶ Brüheinheit bei Bedarf unter fließendem warmem Wasser reinigen.
- ▶ Brüheinheit vollständig trocknen lassen.
- ▶ O-Ring vom Brührsieb etwas mit Fett Molykote 111 einfetten.



Siehe Kapitel Lieferumfang und Zubehör für weitere Informationen zum Lebensmittelfett.

- ▶ Trichter (C) wieder auf die Brüheinheit aufschieben.
- ▶ Spindel mit dem Multitool im Uhrzeigersinn wieder zurück bis zum Anschlag drehen.
- ▶ Spindel mit einer kurzen 1/4 Drehung vom Anschlag zurück drehen.
- ▶ Brüheinheit in umgekehrter Reihenfolge in die Maschine einsetzen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
- ▶ Tropfschale wieder einsetzen.

Tägliche Reinigung

Tägliche Reinigungskarte

Tägliche Reinigung

Schaerer Coffee Vito

 **schaerer**


Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Reinigung“ in der Betriebsanleitung.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr. Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.

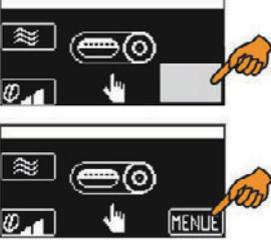
VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch unsachgemäße Handhabung kann der Touchscreen Schaden nehmen. Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf den Touchscreen drücken. Keine Scheuermittel verwenden. Glasreinigungsmittel nie direkt auf den Touchscreen sprühen.

Vorbereitungen

A



- ▶ Fläche auf dem Touchscreen drücken.
- ▶ **MENUE** wählen.

B



- ▶ [Reinigungssymbol] drücken.
- ▶ Das Menü Pflege mit allen verfügbaren Programmen erscheint.

C



Option 1: Ohne Schmutzwassertank

- ▶ Behälter unter den Getränkeauslauf stellen (ca. 2 l).

Option 2: Mit Schmutzwassertank

- ▶ Getränkeauslauf in die tiefste Position schieben.

Tägliches Reinigungsprogramm

1



- ▶ [Reinigungsprogramm] wählen.
- ▶ Wählen, ob die Maschine nach der Reinigung ausschalten soll oder nicht.

Option 1: Mit frischer Milch

- ▶ Weiter bei Schritt 2.

Option 2: Mit Pulversystem

- ▶ Weiter bei Schritt 5.

Option 3: Ohne Milch / Pulver

- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 4: Mit Plug&Clean

- ▶ Weiter bei Schritt 7.

2

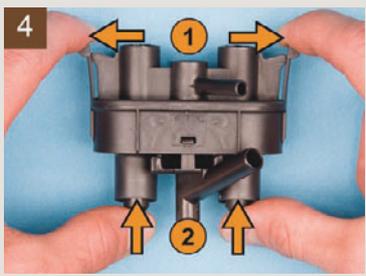


- ▶ **Start** für Schäumereinigung wählen.
- ▶ 25 ml Reinigungsmittel (Milkpure) und 500 ml kaltes Wasser in einen Reinigungsbehälter geben.
- ▶ Milchsaugschlauch mit der Düse in den Behälter tauchen.
- ▶ **Ja** wählen.
- ▶ Reinigung läuft.

3



- ▶ Reinigungsbehälter mit ±400 ml frischem Wasser füllen.
- ▶ Milchschauch mit der Düse in den Behälter tauchen.
- ▶ **Ja** wählen.
- ▶ Wasserspülung läuft.
- ▶ Aufforderung zur Schäumereinigung erscheint.
- ▶ Entriegelung hinten am Schäumerkopf drücken.
- ▶ Schäumerkopf nach unten ziehen.



- ▶ Schäumerkopfteile demontieren.
- ▶ Teile und Milchschauch ±30 min in Lösung aus 500 ml heissem Wasser und 25 ml Reinigungsmittel (Milkpure) einlegen.
- ▶ Alle Teile unter fließendem, handwarmem Wasser reinigen.
- ▶ Schäumerkopfteile wieder montieren.
- ▶ Schäumerkopf am Getränkeauslauf so montieren, bis dieser mit einem „Klick“ einrastet.
- ▶ **OK** wählen und weiter bei Schritt 6.

Option: Mit Plug & Clean

Aufgeführte Reinigungsschritte wöchentlich ausführen.



- Mixerspülung läuft automatisch.
- ▶ Weiter bei Schritt 6.



- ▶ **Start** für Maschinenreinigung wählen.
- ▶ Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.
- ▶ Reiniger-tablette in den Einwurf für gemahlene Kaffee einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.
- ▶ **Ja** wählen.
 - Reinigung läuft und Ende.



Option: Plug & Clean

- ▶ **Start** für Maschinenreinigung wählen.
- ▶ Milchschauchadapter in „Plug&Clean“ Vorrichtung einstecken.
- ▶ **Ja** wählen.
- ▶ Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.
- ▶ Reiniger-tablette in den Einwurf für gemahlene Kaffee einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.
- ▶ **Ja** wählen.
 - Reinigung läuft und Ende.
- ▶ Wöchentliche Schäumerkopfreinigung siehe Schritt 4.

Aussenflächen und Behälter



- ▶ Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Papiertuch abwischen.
- Je nach vorhandener Option folgende Handlungen ausführen:
- ▶ Trinkwassertank mit frischem Wasser ausspülen.
 - ▶ Milchbehälter mit frischem Wasser gründlich ausspülen.
 - ▶ Schmutzwassertank und/oder Tropfschale mit Haushaltsreiniger gründlich reinigen.

Separate Programme



Schäumerrreinigung und Mixer Spülung können separat durchgeführt werden.

Option 1: Schäumerrreinigung

- ▶ [Schäumerrreinigung] im Menü „Pflege“ drücken.
- ▶ **Start** wählen.
 - Schäumerrreinigung startet.

Option 2: Mixer Spülung

- ▶ [Mixer Spülung] im Menü „Pflege“ drücken.
- ▶ **Start** wählen.
 - Mixer Spülung startet.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Schaerer AG
Postfach
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Schaerer Coffee Vito | V06 | 04.2013
QRCSVC_d_de

N° 022020

Milchbehälter

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Milchbehälter.

Den Milchbehälter mit Deckel täglich und vor jedem Auffüllen reinigen.



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Milch“.

- ▶ 5 ml Reinigungsmittel Milkpure mit 500 ml warmem Wasser in einem Gefäß anrühren.
- ▶ Milchbehälter und Deckel mit der angerührten Reinigungslösung reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Interne Kühleinheit (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.

Die Kühleinheit täglich reinigen.

- ▶ Fronttür öffnen oder Abdeckung entfernen.
- ▶ Milch aus der Kühleinheit nehmen.
- ▶ 5 ml Reinigungsmittel Milkpure mit 500 ml warmem Wasser in einem Gefäß anrühren.
- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit der angerührten Reinigungslösung reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser reinigen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ▶ Milchbehälter wieder in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Schlauch wieder in den Milchbehälter einsetzen.
- ▶ Fronttür schliessen oder Abdeckung anbringen.



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Milch“.

Beistellkühleinheit (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.

Die Kühleinheit täglich reinigen.

- ▶ Milch aus der Kühleinheit nehmen.
- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Milch wieder in die Kühleinheit stellen.



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Milch“.

Interner/Externer Trinkwassertank (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Trinkwassertank.

Trinkwassertank und Deckel täglich ausspülen und reinigen, keine Reinigungsmittel verwenden.



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Wasser“.

- ▶ Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Deckel zu Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich reinigen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Externer Schmutzwassertank (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Schmutzwassertank.

Schmutzwassertank und Deckel täglich ausspülen und reinigen.

- ▶ Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Deckel zu Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich reinigen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Wöchentliche Reinigung

Wöchentliche Reinigungskarte

Wöchentliche Reinigung

Schaerer Coffee Vito / Pulversystem




Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Reinigung“ in der Betriebsanleitung.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Hineingreifen in die Maschine birgt Gefahren.
Vor einer manuellen Reinigung Maschine ausschalten und vom Netz trennen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Wöchentliche Reinigung mindestens 1x pro Woche durchführen!
Die Wöchentliche Reinigung ist zusätzlich zu der täglichen Reinigung und ersetzt diese nicht.

Mixerbecher (optional)



Diese Reinigung ist nur notwendig, bei Maschinen mit Option „Pulversystem“.

- ▶ Maschine mit -Taste ausschalten.
- ▶ Netzstecker ziehen.



- ▶ Linke Abdeckung entfernen.
- ▶ Schlauch (welcher vom Mixer zu Getränkeauslauf führt) vom Getränkeauslauf abziehen.



- ▶ Griff des Bajonettschlusses gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - Der Mixerbecher löst sich aus der Arretierung.
- ▶ Mixerbecher mit Schlauch herausnehmen.
 - Der Impeller des Mixers ist jetzt sichtbar.
- ▶ Impeller mit einem Tuch reinigen.



- ▶ Schlauch abziehen und Mixerbecher zerlegen.
- ▶ Beide Mixerbecherteile sowie den Schlauch unter fließendem Wasser reinigen.



- ▶ Mixerbecher wieder zusammenbauen. Öffnungen alle in gleiche Richtung drehen.
- ▶ Mixerbecher in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- ▶ Mixerschlauch mit Spiralführung wieder auf Getränkeauslauf stecken.
- ▶ Linke Abdeckung wieder einsetzen.

Bohnenbehälter

Altes Kaffeebohnenfett im Bohnenbehälter kann den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlmesser der Mühle. Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.

- ▶ Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch auswischen.
- ▶ Bohnenbehälterdeckel mit einem feuchten Tuch reinigen
- ▶ Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter abtrocknen.

Pulverbehälter

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

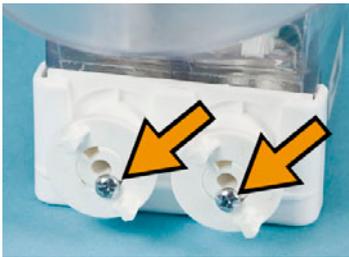


Die Produktbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen. Die Behälter können beschädigt werden.

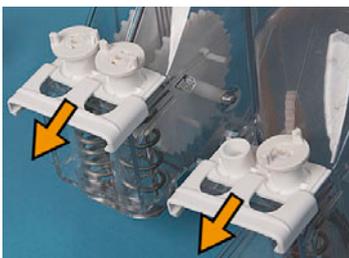
Behälter nur mit feuchtem Tuch reinigen.



- ▶ Kaffeemaschine mit der -Taste ausschalten und Netzstecker ziehen.
- ▶ Pulverbehälter mit der Taste entriegeln und herausheben.
- ▶ Pulverbehälter leeren.



- ▶ Sicherungsschraube(n) lösen und Antriebsscheibe(n) herausziehen.



- ▶ Schieber herausziehen.



- ▶ Dosierschnecke(n) herausnehmen und die Einzelteile gründlich säubern.
- ▶ Pulverbehälter mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen.
- ▶ Alle Teile vollständig trocknen lassen.
- ▶ Dosierschnecken wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammenstecken.
- ▶ Sicherungsschraube(n) wieder an der/den Antriebsscheibe(n) einschrauben.
- ▶ Pulverbehälter mit drücken auf die Entriegelungstaste wieder einsetzen.



Bei Verwendung eines Twin-Toppingbehälters mit in der Mitte geteilt gesonderten Fächern, für zwei verschiedene Produkte, wie Milchpulver und Chocopulver, sind unterschiedliche Dosierschnecken im Einsatz. Dosierschnecke (1) für Chocopulver verwenden. Dosierschnecke (2) für Milchpulver verwenden. Pulverbehälter am besten von Anfang an beschriften.

Beistellgeräte

Tassenwärmer (Option)



Die Reinigung für den Tassenwärmer ist in der separaten Betriebsanleitung „Tassenwärmer/ Cup & Cool“ beschrieben.

Cup & Cool (Option)



Die Reinigung für Cup & Cool ist in der separaten Betriebsanleitung „Tassenwärmer/ Cup & Cool“ beschrieben.

Kühleinheit abtauen (Option)

Option 1: Cup & Cool



Das Abtauen der Kühleinheit ist in der separaten Betriebsanleitung „Tassenwärmer/ Cup & Cool“ beschrieben.

Option 2: Beistellkühleinheit abtauen

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Die Oberfläche des Kühlinnenraums kann beschädigt werden. Die Eisschicht nie mit spitzen oder scharfen Gegenständen entfernen, immer abtauen lassen.

- ▶ Beistellkühleinheit ausschalten oder Netzstecker ziehen.
- ▶ Fronttür öffnen und offen stehen lassen.
- ▶ Das entstehende Tauwasser mit einem saugfähigen Tuch aufwischen.
- ▶ Vorgang wiederholen bis die Eisschicht komplett abgetaut ist.
- ▶ Fronttür schliessen und Gerät wieder einschalten oder Netzstecker wieder einstecken.

HACCP-Reinigungskonzept

Reinigungsvorschriften

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaeerer AG Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der HACCP-Anforderungen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch nicht ordnungsgemässe Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einer Gefahr. Folgende Punkte beachten und einhalten:

- Während der Reinigung Schutzhandschuhe tragen.
- Hände vor und nach der Reinigung gründlich waschen.
- Kaffeemaschine täglich reinigen, nachdem die Getränkebezüge beendet sind.
- Milchbehälter vor jedem Auffüllen und nach Beenden der Getränkebezüge reinigen.
- Reinigungsmittel nie in den Milchbehälter geben.
- Reinigungsmittel nie in den Trinkwassertank (intern/extern) geben.
- Reinigungsmittel nie mischen.
- Reinigungsmittel getrennt von Kaffee, Milch und Automatenpulver lagern.
- Keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall verwenden.
- Teile, die mit Getränken in Berührung kommen, nach der Reinigung nicht mehr berühren.
- Dosierungs- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel beachten und einhalten.
- Für die tägliche und wöchentliche Reinigung nach Betriebsanleitung und Reinigungskarten vorgehen.



Für eine bessere Übersicht über ausstehende und ausgeführte Reinigungen, den Reinigungsplan in diesem Kapitel verwenden.

Reinigungsplan

- ▶ HACCP Reinigungskonzept kopieren und in Maschinennähe aufbewahren / aufhängen.
- ▶ Jede durchgeführte Reinigung mit Uhrzeit und Unterschrift quittieren.

Jahr: _____

- Januar Februar März April Mai Juni
 Juli August September Oktober November Dezember

Datum	Reinigung(en) durchgeführt (Uhrzeit und Unterschrift):					Unterschrift
	Täglich durchführen!			Wöchentlich durchführen!		
	Tägliche Reinigungen Maschine	Milchbehälter (Option)	Kühleinheit reinigen (Option)	Wöchentliche Reinigungen Maschine	Kühleinheit abtauen (Option)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Reinigungsmittel

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch den Einsatz von falschen Reinigungsmittel kann die Maschine Schaden nehmen! Für die tägliche und wöchentliche Reinigung nur Reinigungsmittel einsetzen, welche durch die Schaerer AG empfohlen werden.

Tägliche Reinigung	Wöchentliche Reinigung
Schaerer Reinigungstabletten	-
Milkpure Milchsystem-Flüssigreiniger	-

Reinigungstablette

Informationen	
Verwendungszweck	Tägliche Reinigung Kaffeesystem
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	1 mal täglich

Milkpure

Informationen	
Verwendungszweck	Tägliche Reinigung Milchsystem
Reinigungszweck	Entfernen von Kalkablagerungen und Milchstein im Milchsystem und der Dampfdüse
Anwendungsintervall	1 mal täglich
Form und Geruch	Siehe Sicherheitsdatenblatt

Entkalkungsmittel

Informationen	
Verwendungszweck	Entkalkung Boiler- und Leitungssystem
Reinigungszweck	Entfernen von Kalkablagerungen in der Kaffeemaschine
Anwendungsintervall	Gemäss Aufforderung der Kaffeemaschine

Service und Wartung

Wartung

Die Kaffeemaschine bedarf einer regelmässigen Wartung. Der Zeitpunkt der Wartung hängt von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber von der Auslastung der Maschine.

Sobald der Zeitpunkt für eine Wartung erreicht ist, meldet die Maschine dies im Display. Die Maschine kann normal weiter betrieben werden.

- ▶ Servicepartner kontaktieren und Wartung melden.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Wird eine anstehende Wartung nicht zeitnah ausgeführt, kann es zu Verschleisserscheinungen kommen, ein einwandfreier Betrieb ist nicht mehr gewährleistet. Servicepartner möglichst zeitnah nach dem Erscheinen einer Wartungsmeldung informieren.

Mahlgrad einstellen

Durch die Abnutzung der Mahlmesser wird der Mahlgrad beeinflusst. Um eine gleichbleibende Mahlqualität zu gewährleisten muss der Mahlgrad bei Bedarf nachjustiert werden.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Im Innern der Mahlwerke besteht Verletzungsgefahr. Niemals in die Mahlwerke greifen.

- ▶ Verriegelung des Bohnenbehälters durch Drehen des Verschlusses schliessen.
- ▶ Bohnenbehälter entfernen.
- ▶ Blindstopfen entfernen.
 - Der Zugang zu den Einstellschrauben ist frei.



VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Mahlgradeinstellung bei stehendem Mahlwerk kann zu Schäden führen. Mahlwerk (Mühle) während der Einstellung immer laufen lassen.

- ▶ Getränke- (Kaffeetrink) drücken und warten bis die Mühle anläuft.
- ▶ Das Multitool gut in die Öffnung der Einstellschraube hineindrücken, gut festhalten und den Mahlgrad nach Wunsch ändern.



Als Orientierungshilfe befindet sich bei der Einstellschraube eine Skala: Mahlgrad 0 (im Uhrzeigersinn) = grösste Mahlung. Mahlgrad 20 (gegen Uhrzeigersinn) = feinste Mahlung.

- ▶ Bohnenbehälter wieder aufsetzen.
- ▶ Verriegelung durch Drehen des Verschlusses wieder öffnen.
- ▶ Blindstopfen montieren.
- ▶ Neue Referenzmahlung durchführen.



Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Mehl wiegen“.

Entkalkung

Entkalkungsmeldung

Wenn eine Entkalkung durchgeführt werden muss, erscheint eine entsprechende Display-Aufforderung.

Der Zeitpunkt der Entkalkung ist abhängig von folgenden Faktoren:

- Wasserhärte
- Wasserdurchsatz
- Einsatz eines Wasserfilters

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme oder Inhalation des Entkalkungsmittels. Entkalkungsmittel oder das während der Entkalkung ausgegebene Spülwasser nicht trinken oder inhalieren!

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Haushaltsentkalkungsmittel können die Kaffeemaschine zerstören. Für die Entkalkung ausschließlich Schaerer Entkalkungsmittel verwenden. Für Schäden durch Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels wird keine Haftung übernommen.

Option: Entkalkungsaufforderung zurückstellen

Wenn die 1. Display-Aufforderung zur Entkalkung erscheint, muss die Entkalkung innerhalb einer Woche durchgeführt werden. Während dieser Woche kann die 1. Display-Aufforderung übergangen werden.

► Feld  drücken.

- Das Fenster „Betriebsbereitschaft“ erscheint, die Maschine ist wieder betriebsbereit.



1. Displayaufforderung



2. Displayaufforderung

Option: Entkalkungszwang

Wurde innerhalb einer Woche nach Erscheinen der 1. Display-Aufforderung keine Entkalkung durchgeführt, wird die Getränkeausgabe gesperrt. Die 2. Display-Aufforderung kann nicht zurückgesetzt werden.

Entkalkungsvorbereitung

Für den Entkalkungsvorgang sind folgende Utensilien bereitzustellen:

Option 1: Mit Tropfschale

- 2 Flaschen **Schaerer** Flüssigentkalker (je 0.75 dl).
- 5 l Auffang-Behälter.
- Trinkwassertank
- Genügend Trinkwasser für die Spülung.
- Multitool und Schraubendreher (Grösse 3) für die Umschaltung Festwasseranschluss auf Trinkwassertank (Option).

Option 2: Mit Schmutzwasserablauf

- 2 Flaschen **Schaerer** Flüssigentkalker (je 0.75 dl).
- Trinkwassertank
- Genügend Trinkwasser für die Spülung.
- Multitool und Schraubendreher (Grösse 3) für die Umschaltung Festwasseranschluss auf Trinkwassertank (Option).

Entkalkungsprogramm starten



Die Gesamtdauer der Entkalkung beträgt ca. 80 min

Der Entkalkungsvorgang besteht aus vier Abschnitten:

- Abkühlung der Maschine „Abkühlroutine“ (ca. 5 – 10 min).
- Entkalkung System (ca. 36 min).
- 3-fache System-Spülung (ca. 8 min pro Spülung).
- Betriebsbereitschaft herstellen (ca. 5 min).

Das Display führt durch den ganzen Entkalkungsvorgang.

- ▶ Das Menü-Feld „Pflege“ wählen.



- ▶ Feld „Entkalkung“ wählen.
- ▶ Optionale Display-Aufforderung für Maschinen mit Festwasseranschluss ausführen. Siehe Option „Mit Wasserfilter“.
- ▶ Display-Aufforderung „Entkalkung starten“ mit „weiter“ bestätigen.
 - Der Entkalkungsvorgang kann nicht unterbrochen werden.



1. Entkalkungsabschnitt „Abkühlroutine“

Ist die Maschine auf Betriebstemperatur, muss die „Abkühlroutine“ mit [JA] gestartet werden.

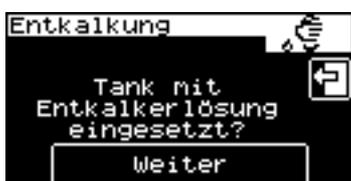
- ▶ Feld [JA] drücken.
 - Abkühlroutine startet.
 - Display-Aufforderung „Wassertank max. füllen“ erscheint.
- ▶ Feld [Nein]
 - Führt zum nächsten Entkalkungsschritt.
- ▶ Wassertank füllen und einsetzen. Weitere Display-Nachfragen mit [weiter] bestätigen.
 - Display-Aufforderung „Behälter unter Ausläufe stellen“ erscheint.
- ▶ Den zuvor bereitgestellten 5 l Behälter unter die Ausläufe stellen und die Display-Aufforderung bestätigen. (Bei Maschinen mit Schmutzwasserablauf (Option), Display-Aufforderung bestätigen).
 - Die „Abkühlroutine“ startet (ca. 5-10 min).
 - Display-Aufforderung zum leeren der Behälter und Tropfschale erscheint.
- ▶ Behälter und Tropfschale leeren und erneut unter die Ausläufe stellen.

2. Entkalkungsabschnitt „Entkalkung“

- ▶ Optionale Display-Aufforderung für Maschinen mit internem Wasserfilter ausführen. Siehe Option „Mit Wasserfilter“.
- ▶ Internen Trinkwassertank, mit **Schaerer** Flüssigentkalker und Wasser, im korrekten Mischverhältnis befüllen und einsetzen.

Entkalkungslösung mit dem Mischverhältnis (1:1.5) ansetzen:

- 2 Flaschen Flüssigentkalker (2x 0.75 l) = 1.5 l in den Trinkwassertank geben.
- 3 mal eine leere Flüssigentkalker-Flasche (0.75 l) mit Wasser füllen und in den Trinkwassertank dazugeben = 2.25 l
- ▶ Trinkwassertank mit der Entkalkungslösung einsetzen.
- ▶ Entkalkungsvorgang mit dem Feld „weiter“ fortsetzen.
- ▶ Display-Aufforderung für „Behälter unterstellen“ ausführen und bestätigen.
 - Die Entkalkung startet.
 - Nach der Entkalkung erscheint die Aufforderung zum Ausspülen des Trinkwassertanks und entleeren der Auffangbehälter und Tropfschale.





3. 3-fache System-Spülung

- ▶ Trinkwassertank mit Wasser spülen und gefüllt wieder einsetzen.
- ▶ Auffangbehälter und Tropfschale leeren und erneut unter die Ausläufe stellen.
- ▶ Entkalkungsvorgang mit dem Feld „weiter“ fortsetzen.
 - Spülung startet und wiederholt sich anschliessend um 2 weitere identische Spülvorgänge.
- ▶ Auffangbehälter und Tropfschale nach der 3. Systemspülung leeren und erneut unterstellen.
- ▶ Trinkwassertank füllen und einsetzen.
- ▶ Den Entkalkungsvorgang mit dem Feld [weiter] fortsetzen.



Meldung nur mit internem Wasserfilter (Option)

4. Betriebsbereitschaft herstellen.

- ▶ Optionale Display-Aufforderung für Maschinen mit internem Wasserfilter ausführen. Siehe Option „Mit Wasserfilter“.
- ▶ Entkalkungsvorgang mit Feld „weiter“ fortsetzen.



Im Ausgabebereich besteht Verbrühungsgefahr.

Die Maschine heizt automatisch auf, nicht unter die Ausgabestellen greifen.



- ▶ Displaymeldung „Achtung Maschine heizt!“ mit Feld „weiter“ bestätigen.
 - Maschine heizt automatisch auf.
 - Displaymeldung „Entkalkung korrekt beendet“ erscheint.
- ▶ Displaymeldung mit Feld [weiter] bestätigen.
 - Maschine heizt auf und startet eine „Warmspülung“.
 - Maschine stösst Dampf aus der Dampfausgabe aus.
- ▶ Maschinen mit optionalem Festwasseranschluss wieder umschalten. Siehe unten „Option: Mit Festwasseranschluss“
 - Der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen und die Maschine ist betriebsbereit.

Option 1: Mit Wasserfilter

Ist ein optionaler interner Wasserfilter im Trinkwassertank eingesetzt, erscheint nach der Abkühlroutine die Display-Aufforderung „Kalkfilter aus Tank entfernen“.



Meldung nur mit internem Wasserfilter (Option)

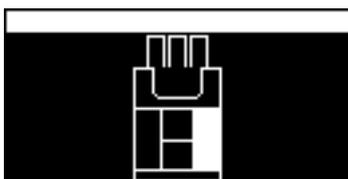
- ▶ Wasserfilter (Option) im Trinkwassertank entfernen, bevor das Entkalkungsmittel eingefüllt wird.
- ▶ Entkalkungsvorgang anschliessend mit der Taste [weiter] fortsetzen.
- ▶ Den weiteren Display-Aufforderungen folgen, siehe Entkalkungsvorgang.
- ▶ Am Ende des Entkalkungsvorgangs den Wasserfilter wieder einsetzen.



Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserfilter (Option)“ - „Wasserfilter für internen Trinkwassertank wechseln“.

Option 2: Mit Festwasseranschluss

Ist ein Festwasseranschluss vorhanden, erscheint nach dem starten des Entkalkungsprozesses die Display-Aufforderung „Aquaflex ändern“.



Displameldung wenn mit „Festwasseranschluss“ (Option)

- ▶ Hauptwasserventil von Festwasseranschluss schliessen.
- ▶ Rechte Front-Abdeckung entfernen.
- ▶ Festwasseranschluss auf „Trinkwassertank“ umschalten.



Siehe Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ - Umschaltung FEWA-Trinkwassertank“



- ▶ Den Dichtstopfen an der Wassertankkupplung mit einem Schlitzschraubendreher (Grösse 3) im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen und entnehmen.
- ▶ Den weiteren Display-Aufforderungen folgen, siehe Entkalkungsvorgang.

Wasserfilter (Option)

Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren (Option)



Der mitgelieferte Wasserfilter ist ausschliesslich für die Installation im internen Trinkwassertank der Maschine geeignet.

Vor der Installation des mitgelieferten Wasserfilters im internen Trinkwassertank muss ein Wassertest durchgeführt werden, um zu ermitteln ob der Einsatz des Wasserfilters notwendig ist. Zudem muss der Wasserwert bei der Inbetriebnahme der Maschine eingegeben werden.



Siehe Kapitel „Wasserhärte feststellen“ in diesem Kapitel.



- ▶ Das im Wassertank eingebaute Wasserauslaufsieb entfernen.
- ▶ Schachtel des Wasserfilters öffnen.
 - Obenauf befindet sich der Adapter des Wasserfilters, darunter separat verpackt die Filterkartusche.



- ▶ Verriegelung am Adapter nach oben ziehen.



- ▶ Adapter von oben auf den Wasserauslaufstutzen stecken und Verriegelung nach unten drücken.



- ▶ Filterkartusche auspacken und ins Wasser legen.
 - Bläschen steigen hoch.
- ▶ Wenn keine Bläschen mehr hochsteigen, Filterkartusche aus dem Wasser nehmen.



- ▶ Filterkartusche auf den Adapter stecken.

Wasserfilter für internen Trinkwassertank wechseln (Option)

Wenn ein Filterwechsel durchgeführt werden muss, erscheint eine entsprechende Display-Aufforderung.



- ▶ Trinkwassertank aus der Maschine herausnehmen.
- ▶ Alte Filterkartusche vom Adapter abnehmen.



- ▶ Neue Filterkartusche auspacken und ins Wasser legen.
 - Bläschen steigen hoch.
- ▶ Wenn keine Bläschen mehr hochsteigen, Filterkartusche aus dem Wasser nehmen und auf den Adapter stecken.
- ▶ Trinkwassertank zurück in die Maschine schieben.



Die Austauschkartuschen können im 4er Set (Bestellnummer: 071397) bei der Schaerer AG bestellt werden.

Externer Wasserfilter (Option)



Der externe Wasserfilter muss nach Erreichen der programmierten Anzahl an Litern von einem autorisierten Servicepartner / Servicetechniker ersetzt werden.

Programmierung

Navigation

Symbol	Beschreibung
	Starten eines Programmes bzw. einer Funktion
	Bestätigung eines Schrittes und weiter zum nächsten
	Bestätigen einer Abfrage
	Verneinen einer Abfrage
	Im Menü eine Seite nach oben oder unten springen
	Erhöhen oder reduzieren des jeweiligen Einstellwertes
	Abspeichern von Einstellungen, Bestätigen einer Abfrage
	Menü oder Meldung verlassen
	Löschen oder Zurücksetzen

Übersicht



- ▶ Im Hauptfenster das verborgene Feld [Menü] drücken.
 - ☑ Das „Auswahlmenü“ wird angezeigt.

Das Auswahlmenü enthält die folgenden Untermenüs (von links oben nach rechts unten):

- Milch und Schaum
- Timerprogramm
- Pflege
- Einstellen
- PIN-Eingabe
- Zugangskontrolle
- Abrechnen
- Handentnahme (Nur gültig für den Betrieb mit Abrechnungssystem.)



Die Untermenüs sind in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Menü „Milch und Schaum“

- ▶ Feld  im „Auswahlmenü“ drücken.
 - ☑ Das Menü „Milch und Schaum“ wird angezeigt.

Das Menü enthält folgende Unterpunkte:

- Toppingqualität oder Schaumqualität
- Macchiatopause

Toppingqualität / Schaumqualität

Kaffemaschinen mit Pulversystem besitzen den Parameter "Toppingqualität", Kaffemaschinen mit Frischmilch den Parameter "Schaumqualität".

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Toppingqualität	Einstellung der Intensität des Milchpulvers. ▶ Feld [Toppingqualität] im Menü „Milch&Schaum“ drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Toppingqualität“ erscheint. ▶ Durch Drücken von + und - einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv.	20 – 100	Wert verringern = leichter Geschmack Wert erhöhen = intensiver Geschmack
Schaumqualität	Einstellung der Qualität des Milchschaums. ▶ Feld [Schaumqualität] im Menü „Milch&Schaum“ drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Schaumqualität“ erscheint. ▶ Durch Drücken von + und - einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv.	40 – 99	Wert verringern = feinporiger Schaum Wert erhöhen = grobporiger Schaum

Macchiatopause

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Macchiatopause	Mit diesem Parameter kann die Pausenzeit zwischen Milch- und Milchschaumausgabe eines Latte Macchiatos verkürzt oder verlängert werden. ▶ Feld [Macchiatopause] im Menü „Milch&Schaum“ drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Macchiatopause“ erscheint. ▶ Durch Drücken von + und - einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv.	1 – 20	Der Latte Macchiato gelingt meist besser, wenn die Pausenzeit verlängert wird.

Menü „Timerprogramm“

Im Menü „Timerprogramm“ können die Ein- und Ausschaltzeiten programmiert werden.

- ▶ Feld  im „Auswahlmenü“ drücken.
 Das Menü „Timerprogramm“ wird angezeigt.

Das Menü enthält folgende Unterpunkte:

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

Timerzustand

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Timerzustand	<p>In diesem Menü kann die Timerfunktion aktiviert und deaktiviert werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Timerzustand] im Menü „Timerprogramm“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Ein Abfragefenster erscheint, der neue Timerzustand wird angezeigt. ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	Ein / Aus	Bei aktiviertem Timer wird das Timersymbol  , eine kleine Uhr, im Hauptfenster angezeigt.

Timer einstellen

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Timer einstellen 	<p>In diesem Menü können die Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Timer einstellen] im Menü „Timerprogramm“ drücken. ▶ Feld [Betriebszeit] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Betriebszeit“ erscheint. 	Tag Stunden Minuten Aktion Programm	Bei aktiviertem Timer wird das Timersymbol, eine kleine Uhr, im Hauptfenster angezeigt.
	Tag (Tag einstellen, 1=Montag ... 7=Sonntag) ▶ Durch Drücken von + und - einstellen.	1 bis 7 1 – 5 1 – 7	Einzelne Tage (Mo, Di, ...) Montag – Freitag Montag – Sonntag
	Std und Min (Uhrzeit einstellen) ▶ Durch Drücken von + und - einstellen.	Std: 01 – 00 Min: 00 – 59	–
	Aktion (Aktion einstellen) ▶ Durch Drücken von + und - einstellen.	O = Aus I = Ein	–
	Prg (Programm einstellen) Wurden Tag, Uhrzeit und Aktion eingestellt und mit OK quittiert, wird die Programmnummer automatisch erhöht. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. Um bereits erstellte Programme zu ändern: ▶ Durch Drücken von + und - zur gewünschten Programmnummer navigieren. ▶ Änderungen wie oben beschrieben durchführen.	1 – 16	Durch Drücken des Feldes C , werden die Einstellungen des aktuellen Programmes gelöscht. Durch Drücken des Feldes oi , kann die Timerübersicht direkt geöffnet werden.

Timerübersicht

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Timerübersicht 	Im diesem Menü können die Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Timerübersicht] im Menü „Timerprogramm“ drücken. ▶ Feld [Betriebszeit] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Timerübersicht“ erscheint. 	–	Die Timerzeiten werden in einem Tage-Stunden-Diagramm dargestellt.

Timer löschen

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Timer löschen	Im diesem Menü können die Timerzeiten gelöscht werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Timer löschen] im Menü „Timerprogramm“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Timer löschen“ erscheint. ▶ Gewünschten Tag oder Option auswählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Ein Abfragefenster erscheint. ▶ Abfrage mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der Timer ist gelöscht. 	Tage: Montag bis Sonntag Optionen: Werktags, Ganze Woche	Der Vorgang kann nicht rückgängig gemacht werden!

Timerinfo

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Timerinfo	Das Menü „Timerinfo“ enthält Information zu: <ul style="list-style-type: none"> • Timerzustand • Nächstes anstehendes Timerprogramm ▶ Feld [Timerinfo] im Menü „Timerprogramm“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Timerinfo“ erscheint. 	–	–

Menü „Pflege“

Im Menü „Pflege“ können die Programme zur Reinigung, Entkalkung und Filterspülung gestartet sowie der Filtertausch und die Kundenpflege bestätigt werden.

- ▶ Feld  im „Auswahlmenü“ drücken.
 - Das Menü „Pflege“ wird angezeigt.

Das Menü enthält folgende Unterpunkte:

- Reinigungsprogramm
- Schäumenreinigung
- Mixer Spülung
- Entkalkung
- Filtertausch (wenn in Menü „Einstellungen“ der Filter aktiviert ist)
- Filter spülen (wenn in Menü „Einstellungen“ der Filter aktiviert ist)
- Kundenpflege



Siehe Kapitel „Reinigung“ für die Menüs: Reinigungsprogramm, Schäumenreinigung und Mixer Spülung.



Siehe Kapitel „Service und Wartung“ für die Menüs: Filtertausch, Filter spülen und Kundenpflege.

Münzwechsler befüllen (Option)

Ist der Kaffeemaschine ein optionaler Münzwechsler beigelegt, erscheint unter dem Menü „Pflege“ ein weiterer Unterpunkt „Geld einwerfen“. Der Münzwechsler kann befüllt werden ohne das Gehäuse zu öffnen.

- ▶ Im Menü „Pflege“ den Parameter [Geld einwerfen] wählen.
- ▶ Geld in den Münzwechsler einwerfen.
 - Der eingeworfene Geldbetrag wird im Display angezeigt.
 - Der Münzwechsler wird befüllt.
- ▶ Befüllung mit **OK** beenden.
 - Die Befüllung des Münzwechslers ist abgeschlossen.

Menü „Einstellen“

- ▶ Feld  im „Auswahlmenü“ drücken.
 - Das Menü „Einstellen“ wird angezeigt.

Das Menü enthält folgende Unterpunkte:

- Rezepte/Tasten
- Kesseltemperatur
- Reset
- Uhr/Datum
- Sprache
- Kontrast
- Kalkfilter
- Wasserhärte
- Aufwärmspülen
- Spülintervall
- Bedienoptionen
- Beleuchtung
- Milch
- Intro
- MDB Einstellen (Option Zahlungssystem)

Rezepte und Getränketasten

- ▶ Feld [Rezepte/Tasten] im Menü „Einstellungen“ drücken.
 - Das Menü „Rezepte/Tasten“ wird angezeigt.

Das Menü enthält folgende Unterpunkte:

- Füllmengen
- Rezepte ändern
- Tastenbelegung
- Mehl wiegen
- Barpreis (Option Abrechnung MDB).
- Kartenpreis (Option Abrechnung MDB).

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
<p>Füllmengen</p>  <p>Beispiel Espresso</p>	<p>In diesem Menü kann die Gesamtmenge eines Getränkes prozentual geändert werden. Die einzelnen Bestandteile der Getränke werden den neuen Füllmengen automatisch angepasst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Füllmengen] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Getränk wählen“ erscheint. ▶ Gewünschte Getränketaste drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das nebenstehende Fenster „Füllmenge“ erscheint. ▶ Füllmenge durch Drücken von + und - nach Belieben einstellen. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken auf TEST ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	<p>Abhängig von der Grundeinstellung jedes Getränks</p>	<p>–</p>
<p>Rezepte ändern</p>  <p>Beispiel mit allen möglichen Komponenten: Kaffee, Milch/Milchpulver, Choco-Pulver</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Rezepte ändern] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Getränk wählen“ erscheint. ▶ Gewünschte Getränketaste drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das nebenstehende Fenster „Rezepte ändern“ erscheint. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster zeigt alle für das gewählte Getränk einstellbare Parameter. <p>Symbolerklärung:</p> <ul style="list-style-type: none">  Mehl- bzw. Pulvermenge  Wassermenge  Schaummenge  Milchmenge <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gewünschten Parameter wählen und im erscheinenden Fenster durch Drücken von + und - nach Belieben einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	<p>Abhängig von den Komponenten eines Getränks</p>	<p>Q Qualität: Die fünf verfügbaren Qualitätsstufen beeinflussen die Brühung. Je höher die Qualitätsstufe, umso intensiver werden die Geschmacksstoffe und Aromen des Kaffees gelöst.</p>

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Tastenbelegung	<p>Jeder Getränketaste kann ein Getränk zugeordnet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Tastenbelegung] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Getränk wählen“ erscheint. ▶ Gewünschte Getränketaste drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Tastenbelegung“ erscheint. ▶ Gewünschtes Getränk, das auf der gewählten Taste hinterlegt werden soll, drücken. <p>Option 1: Maschine mit 1 Mühle</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Getränk ist der Getränketaste zugewiesen. <p>Option 2: Maschine mit 2 Mühlen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Abfrage „Portionierer wählen“ erscheint. ▶ Mühle rechts oder links auswählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Getränk ist der Getränketaste zugewiesen. 	Alle programmierten Getränke	Mit der Option "2. Ebene" können jeder Getränketaste zwei Getränke zugeordnet werden.
Mehl wiegen	<p>Mit dieser Funktion kann die Menge des Kaffeemehls eines Getränks angepasst werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter leeren. ▶ Feld [Mehl wiegen] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Getränk wählen“ erscheint. ▶ Gewünschte Getränketaste drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Mehl wiegen“ erscheint. ▶ Feld  drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Kaffeemehl wird direkt in den Satzbehälter ausgegeben. ▶ Ausgegebenes Kaffeemehl wiegen. ▶ Menge des Kaffeemehls mit  und  einstellen. ▶ Mit  bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	Abhängig von der Grundeinstellung jedes Getränks	–
Barpreis (Option)	<p>Mit dieser Funktion wird der Getränkepreis bei Barzahlung zugewiesen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Barpreis] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Eine Aufforderung „Getränk wählen“ erscheint. ▶ Getränk wählen für welches ein Barpreis zugewiesen werden soll. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Zahlentastatur erscheint. ▶ Getränkepreis eingeben. ▶ Mit  bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der Barpreis zum gewählten Getränk ist zugewiesen. 	0 – 9	Der Abrechnungsmodus „MDB“ ist vom Servicetechniker aktiviert. Das Untermenü „2. Preislinie“ ist in den „MDB-Einstellungen“ gewählt.

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Kartenpreis (Option)	<p>Mit dieser Funktion wird der Getränkepreis bei Kartenzahlung zugewiesen .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Kartenpreis] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Eine Aufforderung „Getränk wählen“ erscheint. ▶ Getränk wählen für welches ein Kartenpreis zugewiesen werden soll. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Zahlentastatur erscheint. ▶ Getränkepreis eingeben. ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der Kartenpreis zum gewählten Getränk ist zugewiesen. 	0 – 9	<p>Der Abrechnungsmodus „MDB“ ist vom Servicetechniker aktiviert.</p> <p>Das Untermenü „2. Preislinie“ ist in den „Erweiterten Einstellungen“ Im Menü „Einstellung“ gewählt.</p>

Kesseltemperatur

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Kesseltemperatur	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Kesseltemperatur] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Einstellen Kesseltemperatur“ erscheint. ▶ Gewünschte Kesseltemperatur durch Drücken von + und - einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	91 – 99°C	–

Reset

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Reset	<p>Bei Durchführung eines Resets wird die Software neu gestartet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Reset] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Serviceroutinen Reset“ erscheint. ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	–	Reinigungs- und Entkalkungszwang können mit dem Reset nicht zurückgesetzt werden.

Uhrzeit und Datum

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Uhr/Datum	<p>In diesem Menü können Datum, Wochentag und Uhrzeit eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Uhr/Datum] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Uhr/Datum“ erscheint. ▶ Datum, Wochentag oder Uhrzeit durch Drücken von + und - einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	Unendlicher Kalender	–

Sprache

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Sprache	<p>In diesem Menü können alle hinterlegten Sprachen eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Sprache] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Sprache“ mit allen verfügbaren Sprachen erscheint. ▶ Gewünschte Sprache durch Drücken des jeweiligen Feldes auswählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die gewählte Sprache ist aktiv. 	Alle hinterlegten Sprachen	Weitere oder andere Sprachen können von einem Servicetechniker im Menü „Sprache“ hinterlegt werden.

Kontrast

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Kontrast	<p>In diesem Menü kann der Kontrast des Displays eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Kontrast] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Einstellen Kontrast“ erscheint. ▶ Kontrast durch Drücken von + und - einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	0 – 100	–

Kalkfilter

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Kalkfilter	<p>Mit diesem Parameter kann die Verwendung eines Kalkfilters eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Kalkfilter] im Menü „Einstellen“ drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „Ja“ und „Nein“. <p><i>Siehe auch Kapitel „Wasserqualität“ - „Filter anschliessen“.</i></p>	Ja / Nein	Der Einsatz eines Kalkfilters verlängert die Dauer zu nächsten Entkalkung und schützt die Maschine vor Kalkablagerungen.

Wasserhärte

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Wasserhärte	<p>In diesem Menü kann die Wasserhärte eingegeben werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Wasserhärte] im Menü „Einstellen“ drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Einstellen Wasserhärte“ erscheint. ▶ Wasserhärte ermitteln. <p><i>Siehe Kapitel „Wasserqualität“ - „Wasserhärte ermitteln“.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Durch Drücken von + und - einstellen. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Die neuen Einstellungen sind aktiv. 	1 – 28	Es gilt die Deutsche Karbonathärte °dKH.

Aufwärmspülen

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Aufwärmspülen	<p>Mit diesem Parameter kann das Aufwärmspülen ein- und ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Aufwärmspülen] im Menü „Einstellen“ drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „aktiv“ und „inaktiv“. 	aktiv / inaktiv	Ist das Aufwärmspülen „aktiv“ wird die Brüheinheit nach dem Aufheizen mit heissem Wasser gespült und dabei aufgewärmt.

Spülintervall

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Spülintervall	<p>Startet eine Spülung für das Milchsystem nach einem Getränkebezug mit Milch und nach der, in diesem Parameter, eingestellten Zeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Spülintervall] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster für die Spülintervalleinstellung erscheint. ▶ Einen Spülintervall zwischen 0 – 5 min einstellen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Milchsystemspülung startet verzögert mit der eingestellten Zeit. 	0 – 5 min	Eine Einstellung mit (0) löst unmittelbar nach einem Getränkebezug mit Milch eine Spülung aus. Die Funktion „Plug&Clean“ ist in den Maschinendaten aktiviert.

Bedienoptionen

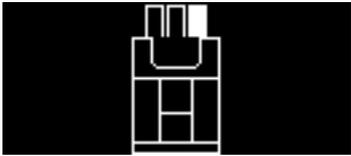
- ▶ Feld [Bedienoptionen] im Menü „Einstellungen“ drücken.
 - Das Menü „Bedienoptionen“ wird angezeigt.

Das Menü enthält folgende Unterpunkte:

- Warmspülfeld
- Baristafeld
- 2. Ebene
- ON/OFF Taste (☉-Taste)
- Menüfeld

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
<p>Warmspülfeld</p>  <p>Hauptfenster mit aktiviertem Warmspülfeld.</p>	<p>Mit diesem Parameter kann das Warmspülfeld im Hauptfenster ein- und ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Warmspülfeld] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „aktiv“ und „inaktiv“. <p><i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ - „Hauptfenster Touchscreen“ für eine detaillierte Beschreibung.</i></p>	aktiv / inaktiv	Für den Selbstbedienungsbetrieb empfiehlt es sich diese Funktion zu deaktivieren. Der Bediener könnte sonst versehentlich eine Warmspülung auslösen.
<p>Baristafeld</p>  <p>Hauptfenster mit aktiviertem Baristafeld.</p>	<p>Mit diesem Parameter kann das Baristafeld im Hauptfenster ein- und ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Baristafeld] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „aktiv“ und „inaktiv“. <p><i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ - „Hauptfenster Touchscreen“ für eine detaillierte Beschreibung.</i></p>	aktiv / inaktiv	Für den Selbstbedienungsbetrieb empfiehlt es sich diese Funktion zu deaktivieren. Dem Bediener erschliesst sich die Funktion bei einmaliger Nutzung nicht.

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
<p>2. Ebene</p>  <p>Hauptfenster mit aktivierter 2. Ebene.</p>  <p>Hauptfenster mit deaktivierter 2. Ebene.</p>	<p>Mit diesem Parameter kann die 2. Ebene im Hauptfenster ein- und ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [2. Ebene] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „aktiv“ und „inaktiv“. <p><i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ - „Hauptfenster Touchscreen“ für eine detaillierte Beschreibung.</i></p>	<p>aktiv / inaktiv</p>	<p>–</p>
<p>ON/OFF-Taste</p>  <p>Eingabefenster PIN bei aktivierter Variante „über PIN“.</p>	<p>Mit diesem Parameter kann das Ein- und Ausschalten der Maschine geregelt werden. Beim direkten Ein- und Ausschalten kann die Maschine wie gewohnt ein- und aus geschaltet werden. Mit der Funktion „über PIN“ lässt sich die Maschine nur mit Eingabe der PIN Ein- und Ausschalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [ON/OFF-Taste] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „direkt“ und „über PIN“. <p><i>Abgefragt wird die PIN der Ebene „Reinigen“.</i> <i>Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Menü ‚Zugangskontrolle PIN‘“.</i></p>	<p>direkt / über PIN</p>	<p>Für den Selbstbedienungsbetrieb empfiehlt es sich die Funktion „über PIN“ zu aktivieren. Ein versehentliches Ausschalten ist damit ausgeschlossen.</p>
<p>Menüfeld</p>  <p>Sichtbare „Verborgenen Felder“ im rechten Drittel des Touchscreens.</p>	<p>Mit diesem Parameter kann das Verhalten der verborgenen Felder MENUE und Information eingestellt werden. Mit der Einstellung „sofort“ erscheinen die verborgenen Felder direkt beim Drücken in das rechte Drittel des Touchscreens. Mit der Einstellung „verzögert“ erscheinen die verborgenen Felder erst bei Doppeldrücken oder langem Drücken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Menüfeld] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „sofort“ und „verzögert“. <p><i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ - „Hauptfenster Touchscreen“ für eine detaillierte Beschreibung.</i></p>	<p>sofort verzögert</p>	<p>–</p>
<p>Getränkeabbruch</p>  <p>Displayanzeige nach Getränkeabbruch.</p>	<p>Ist der Parameter auf (JA) eingestellt ist ein Getränkeabbruch während einer Ausgabe möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Getränkeabbruch] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung wechselt bei jedem Drücken des Feldes zwischen „JA“ und „NEIN“. <p><i>Siehe auch Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Getränkeausgabe abrechnen und beenden“.</i></p>	<p>JA / NEIN</p>	<p>Bei Maschinen mit einem Abrechnungssystem (Option) ist ein Getränkeabbruch nicht auswählbar.</p>

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Fehleranzeige  Normale Fehlermeldung.	Ist der Parameter auf (Symbol) eingestellt erscheint im Display an Stelle einer Fehlermeldung das Symbol  . Ist eine Fehlermeldung anstehend: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Symbol  wird im Display angezeigt. ▶ Auf das angezeigte Symbol drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die eigentliche Fehlermeldung/Aufforderung (z. B. Bohnenbehälter rechts leer) wird angezeigt. ▶ Die angezeigte Aufforderung ausführen oder den angezeigten Fehler beheben. ▶ Fehlermeldung / Aufforderung mit  bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Maschine ist wieder betriebsbereit und führt die gewählten Funktionen aus. Siehe auch Kapitel „Störungsbehebung“.	Normal Symbol	Die Standardeinstellung ist „Normal“.

Beleuchtung

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Beleuchtung	Mit diesem Parameter kann eine Farbe für die Beleuchtung des Bedienpanels gewählt werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Beleuchtung] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Bei jedem Drücken des Feldes ändert sich die Farbe der Beleuchtung. 	In dieser Reihenfolge: Hellblau, Orange, Royal blau, Gelb-Grün, Hellviolett, Türkise, Grün, Blau, Violett, Rosa, Orange-Gelb, Pink, Hellgrün, Hellrot, Aus, Lauflicht, einfrieren	Um eine individuelle Farbe einzustellen, Lauflicht laufen lassen und bei der gewünschten Farbe erneut Feld [Beleuchtung] drücken. Die aktuelle Farbe ist ausgewählt.

Milch

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Milch	Mit diesem Parameter kann eine Getränke- sperre aktiviert/deaktiviert werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Milch] im Menü „Einstellen“ drücken. ▶ Feld [Getränkesperre] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Drücken des Feldes [Getränkesperre] aktiviert/deaktiviert die Getränkesperre. <input checked="" type="checkbox"/> Der Parameter „Restgetränke“ erscheint. 	JA / NEIN	Einstellung (JA): Eine Getränke- sperre wird aktiviert wenn die optionale Sen- sorüberwachung ein zu tiefes Milchniveau detek- tiert. Die Funktion „Milch/Leer- meldung“ wurde in den „Maschinendaten“ vom Servicetechniker aktiviert.
Restgetränke	Eingabe der Anzahl Getränke welche nach einer Milch „Leermeldung“ noch ausgegeben werden können. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Restgetränke] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster für die Einstellung erscheint. ▶ Getränkeanzahl zwischen 0 - 10 einstellen. 	0 – 10	Der Parameter „Milch“ ist mit (JA) aktiviert.

Intro

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Intro	Mit diesem Parameter kann das Inbetriebnah- me-Programm der Maschine erneut gestartet werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld [Intro] im Menü „Einstellen“ drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Inbetriebnahme-Programm startet. <i>Siehe Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ - „Inbetriebnahme-Programm“.</i>	–	–

„MDB“ einstellen (Option)



Ein Zahlungssystem mit MDB-Schnittstelle wird in den Maschinendaten vom Servicetechniker eingestellt.

Ist ein Zahlungssystem aktiviert, erscheinen zusätzliche Unterpunkte im Menü „Einstellungen“. Diese Einstellungen werden bei der Inbetriebnahme vom Servicetechniker ausgeführt.

Die Bezeichnung „MDB“ (Multi Drop Bus) definiert die Art der Datenschnittstelle zwischen Abrechnungssystem und Kaffeemaschine.

Menü „PIN-Eingabe“

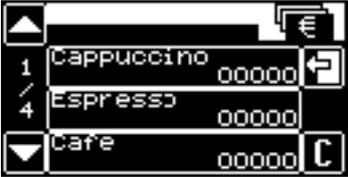
Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
PIN-Eingabe 	Einzelne Ebenen oder Funktionen können mit einer PIN (Persönliche Identifikationsnummer) geschützt werden. Für den Zugang zu einer „PIN“-gesicherten Ebene muss die entsprechende „PIN“ im Fenster PIN-Eingabe eingegeben werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld  im Auswahlmü drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „PIN-Eingabe“ erscheint. ▶ Die notwendige 4-stellige PIN eingeben. ▶ Mit  bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Bei gültiger Eingabe ist die Ebene oder Funktion nun freigeschaltet. Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Menü Zugangskontrolle“.	0 – 9	Auch das Ein- und Ausschalten der Maschine kann mit einer „PIN“ geschützt werden. <i>Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Einstellen“ - „Bedienoptionen“.</i> Nach 3-Eingabeversuche einer „PIN“, wird das Eingabefenster vorübergehend gesperrt (ca. 45. sec).

Menü „Zugangskontrolle“

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Zugangskontrolle 	Im Menü „Zugangskontrolle PIN“ können 3 verschiedene Ebenen jeweils mit einer PIN (Persönliche Identifikationsnummer) geschützt werden. Die Ebenen berechtigen den Zugang zu verschiedenen Menüpunkten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld  im Auswahlmü tippen. 	Ebenen: Abrechnen, Einstellen, Reinigen.	Auch das Ein- und Ausschalten der Maschine kann mit einer PIN geschützt werden. <i>Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Einstellen“ - „Bedienoptionen“.</i>
Ebene „Abrechnen“ 	Auswahlmü bei geschützter Ebene „Abrechnen“, die Menüpunkte: Zugangskontrolle PIN, Abrechnung, Handentnahme sind nicht sichtbar.	-	Die Ebenen sind hierarchisch aufgebaut. Mit Zugang zur ranghöchsten Ebene besteht automatisch auch Zugang zu den beiden untergeordneten Ebenen.
Ebene „Einstellen“ 	Auswahlmü bei geschützter Ebene „Einstellen“, die Menüpunkte: Zugangskontrolle PIN, Abrechnung, Handentnahme sind nicht sichtbar.	-	
Ebene „Reinigung“ 	Auswahlmü bei geschützter Ebene „Reinigung“, die Menüpunkte: Zugangskontrolle PIN, Abrechnung, Handentnahme, und Reinigung sind nicht sichtbar.	-	

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
PIN-Definieren / Löschen 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gewünschte Ebene wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „PIN-Eingabe“ erscheint. PIN definieren: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gewünschte 4-stellige PIN eingeben. ▶ Mit OK bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Ebene ist nun durch die eingegebene PIN-geschützt. PIN löschen: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld C drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Die PIN ist gelöscht. 	0 – 9	

Menü „Abrechnung“

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbe- reich	Hinweise
Abrechnung  Menü „Zähler“	Im Menü „Abrechnung“ wird der Zählerstand für jedes Getränk angezeigt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feld € im Auswahlmenü tippen. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Abrechnung“ erscheint. ▶ Feld [Zähler] drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Das Menü „Zähler“ erscheint, hier werden alle Getränke mit Zählerstand angezeigt. ▶ Gewünschtes Getränk wählen. 	Alle program- mierten Ge- tränke	–
	Alle Zähler löschen: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Im Menü „Zähler“ Feld C drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Fenster „alle Zähler löschen“ erscheint. ▶ Nochmals mit C bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Alle Zähler werden gelöscht. Einzelne Zähler löschen: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Im Menü „Zähler“ gewünschten Zähler drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Die Abfrage „Zähler löschen?“ erscheint. ▶ Mit C bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der gewählte Zähler ist gelöscht. 	–	–

Störungsbehebung

Störungen mit Displaymeldung

Die Kaffeemaschine ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Wenn ein Eingreifen durch aussen notwendig wird, erscheint eine entsprechende Displaymeldung. Es gibt zwei verschiedene Arten von Displaymeldungen.

- Aufforderungen
- Fehlermeldungen

Anstehende Aufforderungen oder Fehlermeldungen werden angezeigt mit:

Option: Direkte Meldungen

Die Aufforderung oder Fehlermeldung wird direkt am Display angezeigt.

Option: Anzeige über das Warnzeichen im Hauptfenster

- ▶ Auf das Feld  drücken.
 - Die Aufforderung oder Fehlermeldung wird angezeigt.

Grundsätzliche Vorgehensweise bei anstehenden Störungen.

- ▶ Kaffeemaschine aus- und nach einigen Sekunden wieder einschalten.
- ▶ Vorgang wiederholen, welcher die Störung auslöste.
 - In vielen Fällen ist danach die Störung behoben.

Erneute Fehlermeldung bzw. Fehlermeldung bleibt bestehen.

- ▶ In nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. Fehlercode suchen und die beschriebenen Handlungsanweisungen befolgen.
 - In vielen Fällen kann die Störung behoben werden.

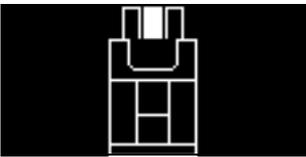
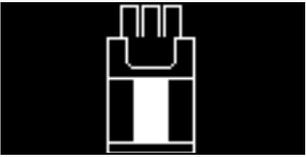
Wenn die Fehlermeldung trotzdem noch besteht.

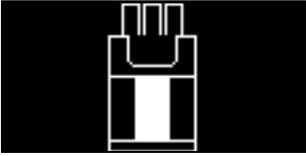
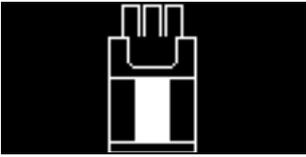
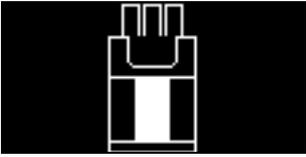
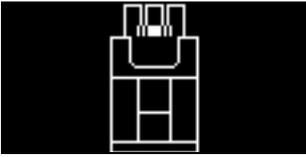
- ▶ Servicepartner kontaktieren und Fehlercode bzw. Fehlertext nennen.



Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Gesperrte Funktionen sind durch nicht mehr beleuchtete Getränketasten erkennbar.

Fehlermeldungen, mit einer Aufforderung, werden symbolisch mit dem betroffenen Maschinenelement im Display angezeigt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Bohnen nachfüllen 	Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach. <i>Besitzt die Maschine zwei Bohnenbehälter blinkt in der Fehlermeldung derjenige, der leer ist.</i> Der Sensor der Überwachung ist defekt. <i>Besitzt die Maschine zwei Bohnenbehälter blinkt in der Fehlermeldung derjenige, der leer ist.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeebohnen im Bohnenbehälter mit einem grossen Löffel umrühren. ▶ Displaymeldung mit OK bestätigen. ▶ Servicepartner kontaktieren.
Fehler an der Brüheinheit 	Das Brühsieb ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brühsieb reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i>

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter leeren! 	Die letzte Leerung wurde nicht bestätigt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter erneut herausziehen, kurze Zeit warten und wieder einschieben. ☑ Auf dem Display erscheint eine Bestätigungsabfrage. ▶ Displayabfrage mit [Ja] bestätigen.
Satzbehälter fehlt! 	Der Satzbehälter wurde nicht korrekt eingeschoben.	▶ Satzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
	Der Sensor der Überwachung ist defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Satzrutsche fehlt! 	Der Satzbehälter wurde nicht korrekt eingeschoben. <i>Nur bei Maschinen mit Unterthecken-Satzcontainer!</i>	▶ Satzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
	Der Sensor der Überwachung ist defekt. <i>Nur bei Maschinen mit Unterthecken-Satzcontainer!</i>	▶ Servicepartner kontaktieren.
Handeinwurf zu? 	Der Sensor der Überwachung ist defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Milchleermeldung (Option)	Milchniveau im überwachten Milchbehälter zu tief.	▶ Milchbehälter reinigen und mit frischer Milch auffüllen.
	Der Sensor der Überwachung ist defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.

Fehlermeldungen mit Fehlercode

Mögliche Fehlermeldungen, mit einem Fehlercode, werden wie in Abbildung links angezeigt.



Code	Bezeichnung	Ursache und Auswirkung	Behebung
6	Brüheinheit ist blockiert	Das Brühsieb ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brühsieb reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i>
26	Mühle rechts blockiert	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt. <i>Die Mühle verschmutzt schneller durch den feinen Staub.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mahlgrad eine Stufe gröber einstellen. <i>Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Mahlgrad einstellen“.</i>
		Das Mahlwerk ist blockiert.	▶ Servicepartner kontaktieren.
36	Mühle links blockiert	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt. <i>Die Mühle verschmutzt schneller durch den feinen Staub.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mahlgrad eine Stufe gröber einstellen. <i>Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Mahlgrad einstellen“.</i>
		Das Mahlwerk ist blockiert.	▶ Servicepartner kontaktieren.

Code	Bezeichnung	Ursache und Auswirkung	Behebung
88	Boiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	Option 1: Mit Trinkwassertank ▶ Prüfen, ob der Trinkwassertank gefüllt und richtig eingesetzt ist. Option 2: Mit Festwasseranschluss ▶ Prüfen, ob das Hauptwasserventil geöffnet ist.
		Die Brüheinheit ist blockiert. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Brüheinheit reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i>
		Die Maschine ist überhitzt. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Kaffeemaschine ausschalten und abkühlen lassen. ▶ Kaffeemaschine wieder einschalten. ▶ Falls nicht behoben, Servicepartner kontaktieren.
89	Boiler-Heizzeitfehler	Fehler beim Aufheizen	▶ Maschine aus- und wieder einschalten.
161	Brühwasserfehler	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	Option 1: Mit Trinkwassertank ▶ Prüfen, ob der Trinkwassertank gefüllt und richtig eingesetzt ist. Option 2: Mit Festwasseranschluss ▶ Prüfen, ob das Hauptwasserventil geöffnet ist. Option 3: Aquaflex ▶ Prüfen ob die Umschaltung von Festwasseranschluss und Trinkwassertank richtig eingestellt ist. <i>Siehe Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ - Umschaltung FEWA-Trinkwassertank.</i>
		Die Brüheinheit ist blockiert. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Brüheinheit reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i>
		Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt. <i>Die Mühle verschmutzt schneller durch den feinen Staub.</i>	▶ Mahlgrad eine Stufe gröber stellen. <i>Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Mahlgrad einstellen“.</i>
		Die höchste Qualitätsstufe kann zu einem Brühwasserfehler führen.	▶ Qualität herunter stellen. <i>Siehe Kapitel „Programmierung“- „Menü Einstellungen“- „Rezepte und Getränketasten“.</i>
163	Warmspülen Wasserfehler	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	Option 1: Mit Trinkwassertank ▶ Prüfen, ob der Trinkwassertank gefüllt und richtig eingesetzt ist. Option 2: Mit Festwasseranschluss ▶ Prüfen, ob das Hauptwasserventil geöffnet ist.
		Die Brüheinheit ist blockiert. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Brüheinheit reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i>
186	Dampfboiler Niveau	Das Niveau im Dampfboiler wurde innerhalb von 30 sec. nicht erreicht. Das Dampfspeiseventil defekt.	▶ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. ▶ Falls nicht behoben, Servicepartner kontaktieren.

Code	Bezeichnung	Ursache und Auswirkung	Behebung
188	Dampfboiler Übertemperatur	Der Dampfstab oder Getränkeauslauf sind verstopft. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Dampfstab und/oder Getränkeauslauf prüfen und reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“.</i>
		Die Maschine ist überhitzt. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Kaffeemaschine ausschalten und abkühlen lassen. ▶ Kaffeemaschine wieder einschalten. ▶ Falls nicht behoben, Servicepartner kontaktieren.
189	Dampfboiler Heizzeitfehler	Fehler beim Aufheizen.	▶ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. ▶ Falls nicht behoben, Servicepartner kontaktieren

Störungen ohne Displaymeldung

Fehlerbild	Ursache und Auswirkung	Behebung
Keine Heisswasserausgabe; Wasser im Satzbehälter. Kaffeeausgabe nicht möglich.	Heisswasserauslauf verstopft. Heisswasserausgabeventil defekt.	▶ Heisswasserauslauf reinigen. ▶ Falls nicht behoben, Servicepartner kontaktieren.
Keine Choco-Ausgabe; Wasser im Satzbehälter. Kaffeeausgabe nicht möglich.	Mixerbecher verstopft. Getränkeauslauf verstopft. Choco-Ausgabeventil defekt.	▶ Choco-Ausgabe nicht mehr benutzen. ▶ Servicepartner kontaktieren.
Dosierschnecke Choco blockiert, es wird nur Wasser ausgegeben.	Dosierschnecke verstopft. Mixerbecher verstopft.	▶ Dosierschnecke reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Pulverbehälter“.</i> ▶ Pulver ausleeren. ▶ Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist. ▶ Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen. ▶ Vollständig trocknen lassen.
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich.	Getränkeauslauf verstopft.	▶ Getränkeauslauf reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“.</i>
Kein Milchschaum, keine Milchausgabe, obwohl Milch im Milchbehälter.	Milchschlauch geknickt oder gequetscht. Milchansaugdüse verstopft. Kühleinheit (intern/extern) vereist.	▶ Milchschlauch korrekt verlegen. ▶ Milchansaugdüse reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“.</i> ▶ Kühleinheit abtauen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Beistellgeräte“ - „Kühleinheit abtauen“.</i>
Milchschaum nicht in Ordnung, Temperatur zu kalt	Falsche Milchansaugdüse. Getränkeauslauf verstopft.	▶ Milchansaugdüse wechseln (grüne Düse = gekühlte Milch / weisse Düse = ungekühlte Milch). ▶ Getränkeauslauf reinigen. <i>Siehe Kapitel „Reinigung“ oder Reinigungskarte.</i>
Interne/externe Kühleinheit kühlt nicht.	Kühleinheit nicht eingeschaltet. Kühleinheit defekt.	▶ Kühleinheit einschalten. ▶ Falls nicht behoben, Servicepartner kontaktieren.

Fehlerbild	Ursache und Auswirkung	Behebung
Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter.	Steuerung defekt. Elektrisches Problem zwischen Pumpe und Steuerung.	<ul style="list-style-type: none">▶ Maschine aus- und wieder einschalten.▶ Maschine vom Stromnetz trennen und wieder anschliessen.▶ Falls nicht behoben, Servicepartner kontaktieren.
Choco/Topping-Behälter lässt sich nicht einsetzen.	Position der Dosierschnecke falsch	<ul style="list-style-type: none">▶ Antrieb Dosierschnecke von Hand im Uhrzeigersinn leicht drehen.

Wasserqualität

Eine Tasse Kaffee besteht zu 99 Prozent aus Wasser. Somit beeinflusst das Wasser den Geschmack des Kaffees beträchtlich. Um einen exzellenten Kaffee zu erhalten, benötigt man also auch exzellentes Wasser.

Nicht nur für den Geschmack des Kaffees sondern auch für die Kaffeemaschine selbst, spielt das Wasser eine grosse Rolle. Schlechte Wasserqualität kann die Maschine nachhaltig schädigen.

Um die Qualität des Kaffees und auch den Schutz der Maschine gewährleisten zu können, muss man sich also mit dem Medium Wasser gründlich auseinandersetzen.

Wasserwerte

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Schlechte Wasserwerte können zu einem Maschinenschaden führen. Angegebene Werte unbedingt einhalten. Jegliche Haftungsansprüche werden von der Schaerer AG anderfalls abgelehnt.

Folgende Wasserwerte sind Voraussetzung für den einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine:

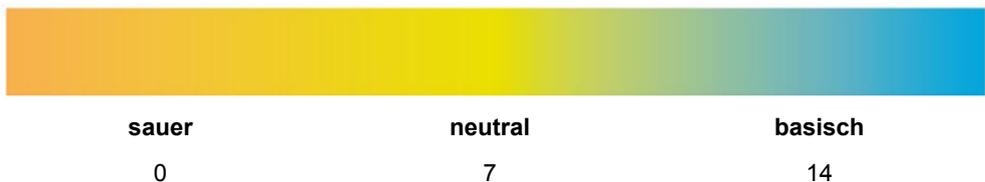
- 4 – 6°dKH (deutsche Karbonathärte)
- 7 – 8°dGH (deutsche Gesamthärte)
- pH-Wert 6.5 – 7 (pH-neutral)
- Chlorgehalt max. 100 mg pro Liter

Wasser wird abhängig von seiner Zusammensetzung als hart oder als weich bezeichnet. Die Härte des Wassers bezeichnet man als Gesamthärte.

Die Gesamthärte wird in Karbonathärte (temporäre Härte) und Nichtkarbonathärte (permanente Härte) unterteilt.

In Bezug auf die Wasserhärte ist die Konzentration des Anions Hydrogencarbonat (HCO₃⁻) von spezieller Bedeutung. Man bezeichnet die Konzentration an Hydrogencarbonationen bzw. den hierzu äquivalenten Teil der Erdalkalimetallionen als Karbonathärte.

Internationale Umrechnungstabelle (Faktoren gelten für Gesamthärte und Karbonathärte)						
Einheit		°dH	°eH	°fH	ppm	mmol/l
Deutsche Härte	1°dH	1	1.253	1.78	17.8	0.1783
Englische Härte	1°eH	0.798	1	1.43	14.3	0.142
Französische Härte	1°fH	0.560	0.702	1	10	0.1
part(s) per million (USA)	1 ppm	0.056	0.07	0.1	1	0.01
Millimol pro Liter	1 mmol/l	5.6	7.02	10	100	1



Entsprechen die Wasserwerte nicht den oben angegebenen Vorgaben, muss das Wasser entsprechend aufbereitet werden (Entkalkung / Anreicherung mit Mineralien).



Der Servicepartner kann umfassende Auskunft zu Filtermöglichkeiten und -varianten geben und installiert diese dann vor Ort.

Wasserhärte feststellen

Ein Wasserhärte-test muss durchgeführt werden, um zu ermitteln, ob der Einsatz eines Wasserfilters notwendig ist. Bei schlechten Wasserwerten kann ein einwandfreier Betrieb der Maschine nicht gewährleistet werden.

Die Wasserwerte müssen ausserdem bei der Inbetriebnahme der Maschine eingegeben werden und können im Maschinenmenü jederzeit angepasst werden. Anhand der eingegebenen Werte errechnet die Maschine die Zeit zum nächsten Filterwechsel (wenn Filter vorhanden) sowie die Zeit bis zur nächsten Entkalkung.

- ▶ Prüfen, ob bereits eine Hausfilteranlage vorgeschaltet ist.



In den meisten Gewässern ist die Karbonathärte deutlich niedriger als die Gesamthärte. Dies ist ein gutes Indiz um festzustellen, ob es sich um Rohwasser handelt oder ob eine Hausfilteranlage vorhanden ist.



Option 1: Trinkwasserversorger anfragen

- ▶ Wasserhärte (Gesamthärte) des Trinkwassers beim örtlichen Trinkwasserversorger erfragen.

Option 2: Test durchführen

- ▶ Wasserhärte mit Hilfe des im Lieferumfang enthaltenen Teststreifens ermitteln.
- ▶ Teststreifen für ca. 1 sec in das Leitungswasser tauchen.
- ▶ Teststreifen herausnehmen und ca. 1 min warten.
 - Der Teststreifen verfärbt sich.
- ▶ Ergebnis der Wasseranalyse mit der Tabelle „Gesamthärte“ im Kapitel „Wasserwerte“ vergleichen.
- ▶ Bei schlechtem Testergebnis Wasserfilter installieren.



Siehe Kapitel „Filtertechniken“ in diesem Kapitel oder bei Maschinen, die mit Trinkwassertank betrieben werden, siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren“.

Filtertechniken

Um die Kaffeemaschinen und die Kaffeequalität vor hartem oder weichem Wasser zu schützen, werden Filter eingesetzt. Filtertechniken sind aus Gründen der Pflege, Wartung und Hygiene sowie für die beste Kaffeequalität unumgänglich.

Aber auch bei Verwendung eines Filters ist es unabdingbar, die Wasserwerte jährlich nachzumessen. Wasser ist ein lebendiges Element und verändert sich entsprechend häufig.



Der Servicepartner kann umfassende Auskunft zu Filtermöglichkeiten und -varianten geben und installiert diese dann vor Ort.

Sicherheitshinweise

Grösstmögliche Sicherheit gehört bei der Schaerer AG zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn folgende Punkte zur Vermeidung von Verletzungen und Gesundheitsgefahren beachtet werden:

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Nie heisse Maschinenteile berühren.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

Gefahr für den Benutzer

GEFAHR!
Stromschlag!



Durch unsachgemässen Umgang mit elektrischen Geräten kann es zu einem Stromschlag kommen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss an einen abgesicherten Stromkreis angeschlossen werden (Wir empfehlen, den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter zu leiten).
- Die entsprechenden Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- Der Anschluss muss vorschriftsgemäss geerdet und gegen Stromschlag gesichert sein.
- Die Spannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter ausschalten bzw. das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Netzkabel nur durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu leichten Verletzungen führen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von Ihrer Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In Selbstbedienungsanwendungen sowie in Bedientanwendungen muss geschultes Personal die Maschine beaufsichtigen, damit die Einhaltung der Pflegemassnahmen sichergestellt ist und das Personal für Anwendungsfragen zur Verfügung steht.
- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.

Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren. Die Brüheinheit nur bei abgekühlter Kaffeemaschine reinigen.

VORSICHT!
Quetschgefahr!



Beim Umgang aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.

Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in den Bohnen- und Pulverbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

Gefahr durch Reinigungsmittel

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Anwendung

Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme der Reinigungsmittel.
Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- Reinigungsmittel nicht einnehmen.
- Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien oder Säuren mischen.
- Reinigungsmittel nie in den Milchbehälter geben.
- Reinigungsmittel nie in den Trinkwassertank (intern/extern) geben.
- Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck verwenden (siehe Etikette).
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel nicht essen und trinken.
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung achten.
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe tragen.
- Hände nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich waschen.



Vor der Anwendung der Reinigungsmittel, Informationen auf der Verpackung sorgfältig lesen. Das Sicherheitsdatenblatt kann, wenn nicht vorhanden, bei der Vertriebsfirma (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.

Lagerung

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Für Kinder und unbefugte Personen unerreichbar lagern.
- Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.
- Von Säuren örtlich getrennt lagern.
- Nur in der Originalverpackung lagern.
- Tägliches und wöchentliches Reinigungsmittel örtlich getrennt lagern.
- Nicht zusammen mit Nahrungs- und Genussmitteln lagern.
- Es gelten die örtlichen gesetzlichen Vorschriften über die Lagerhaltung von Chemikalien (Reinigungsmittel).

Entsorgung

Sofern eine Verwertung nicht möglich ist, müssen Reinigungsmittel und deren Gebinde gemäss den Angaben den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

Notfallauskunft

Beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikette Reinigungsmittel) die Telefonnummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) erfragen. Verfügt Ihr Land über keine derartige Institution, folgende Tabelle beachten:

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum	
Anrufe aus dem Ausland	+41 44 251 51 51
Anrufe aus der Schweiz	145
Internet	www.toxi.ch

Gefahr für die Maschine

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Der unsachgemäße Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Schäden oder Verunreinigung führen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5°dKH einen Kalkfilter vorschalten, sonst kann es zu Schäden an der Kaffeemaschine durch Verkalkung kommen.
- Aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf achten, dass nach Betriebsschluss das Hauptwasserventil (Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss) geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Entsprechende Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft „trocken“.
- Die Schaerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss über ein Wasserstoppventil (bauseitig) zu leiten um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- Nach längerer Stillstandzeit (z.B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung durchführen.
- Die Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit, usw.) schützen.
- Störungen dürfen nur durch einen qualifizierten Servicetechniker behoben werden.
- Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und ersetzen bzw. reparieren lassen.
- Das Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brüheinheit zweimal am Tag reinigen.
- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.
- Niemals gefriergetrockneten Kaffee verwenden, dadurch verklebt die Brüheinheit.
- Wird die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden unter Raumtemperatur gelagert werden bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird/werden. Wird dies nicht befolgt, besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

Hygienevorschriften

Wasser

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen! Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Das Wasser muss schmutzfrei sein.
- Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 4-6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 7-10°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 7°fKH.
- Maximaler Chlorgehalt von 100 mg pro Liter.
- Ph-Wert zwischen 6.5-7 (Ph-Neutral).

Maschinen mit Trinkwassertank (intern & extern):

- Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser füllen.
- Vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich ausspülen.

Kaffee

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Kaffeebohnen einfüllen, als an einem Tag benötigt werden.
- Bohnenbehälterdeckel nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- Kaffee getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

Milch

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Keine Rohmilch verwenden.
- Nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch verwenden.
- Nur homogenisierte Milch verwenden.
- Vorgekühlte Milch mit einer Temperatur zwischen 3-5°C verwenden.
- Beim Arbeiten mit Milch Schutzhandschuhe tragen.
- Milch direkt aus dem Originalpack verwenden.
- Nie Milch nachfüllen. Den Behälter vor dem Befüllen immer gründlich reinigen.
- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Milch einfüllen, als an einem Tag benötigt wird.
- Milchbehälterdeckel und Kühleinheit (intern/extern) nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Milch an einem trockenen, kalten (max. 7°C) und dunklen Ort lagern.
- Milch getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

Automatenpulver / Instantpulver

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Automatenpulver einfüllen, als an einem Tag benötigt wird.
- Pulverbehälterdeckel nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Automatenpulver an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- Automatenpulver getrennt von Reinigungsmittel lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

Haftung

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 versteckte Mängel beträgt diese Frist 12 Monate ab Installation (Arbeitsrapport, Übergabeprotokoll), jedoch längstens 18 Monate ab Verlassen des Werkes in Zuchwil.

Sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. dürfen auf keinen Fall repariert werden. Sie müssen ersetzt werden!

Es gelten folgende Intervalle:

- Sicherheitsventile alle 12 Monate.
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 72 Monate.

Diese Massnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den Schaerer AG Servicetechniker oder Ihren Servicepartner durchgeführt.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemässe Verwendung des Gerätes.
- Unsachgemässes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Reinigen und Warten des Gerätes und den dazugehörenden optionalen Geräten.
- Nichteinhalten von Wartungsintervallen.
- Betreiben des Gerätes bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäss angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen.
- Nichtbeachten der Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung der Maschine.
- Betreiben des Gerätes in nicht einwandfreiem Zustand.
- Unsachgemäss durchgeführte Reparaturen.
- Verwendung von nicht Schaerer AG Originalersatzteilen.
- Einsatz von Reinigungsmitteln, welche nicht von der Schaerer AG empfohlen wurden.
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung, Unfall und Vandalismus sowie höhere Gewalt.
- Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses.

Der Hersteller übernimmt die Gewährleistung respektive allfällige Haftungsansprüche nur und ausschliesslich, wenn die vorgegebenen Wartungs- und Instandhaltungsintervalle eingehalten werden und wenn die bei ihm bzw. bei autorisierten Lieferanten bestellte Originalersatzteile benutzt werden.



Es gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Schaerer AG.

