

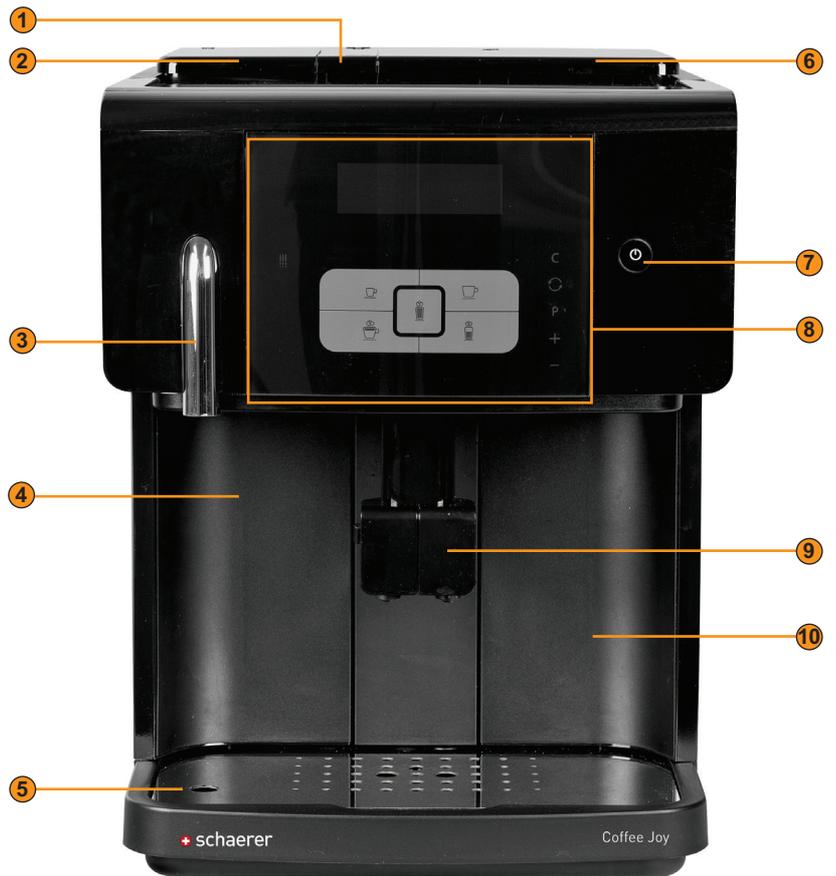
Schaerer Coffee Joy

Betriebsanleitung

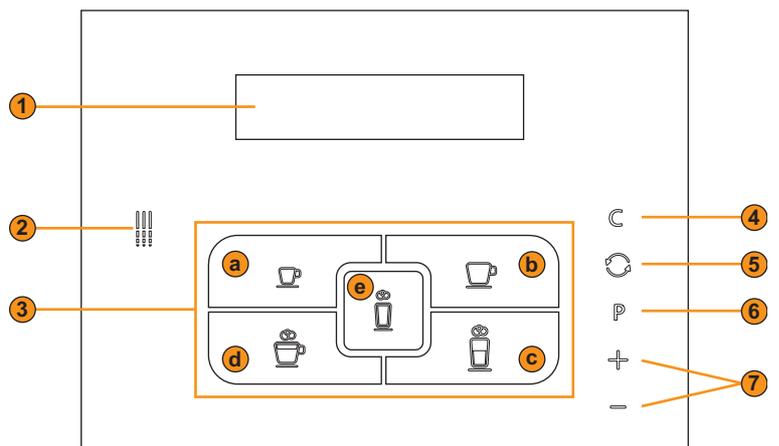
V03 / 07.2015



- 1 Einwurf für gemahlene Kaffeebohnen
- 2 Bohnenbehälter
- 3 Heisswasserausgabe
- 4 Satzbehälter
- 5 Tropfschale mit Tropfrost
- 6 Abdeckung Brüheinheit-Schacht
- 7 Ein/Aus
- 8 Bedienpanel
- 9 Getränkeauslauf
- 10 Trinkwasserbehälter



- 1 Display
 - 2 Heisswasser
- Getränketasten
- | | kurzes Drücken | langes Drücken |
|---|-----------------|----------------|
| a | Espresso | 2 Espressos |
| b | Café Crème | 2 Café Crème |
| c | Latte Macchiato | Milchkaffee |
| d | Cappuccino | 2 Cappuccinos |
| e | Heisse Milch | Milchschaum |
- Auslauf oben, kurzes Drücken
- Auslauf unten, gedrückt halten
- 4 Abbrechen
 - 5 Reinigungsmenü
 - 6 Programmiermenü
 - 7 Einstellbare Werte ändern / Blättern in den Menüs



Schaerer Coffee Joy

Betriebsanleitung

V03 / 07.2015

Herausgeber

Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Ausgabe

Version 03 | 07.2015

Software

V01.05.01

Konzept und Redaktion

Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, 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	Transportbedingungen	22
Willkommen	6	Displayhinweise/-aufforderungen	22
Zeichen und Symbole	6	Ausschalten	24
		Betriebsende	24
		Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	24
Produktbeschreibung	7	Reinigung	25
Bestimmungsgemässe Verwendung	7	Reinigungsintervalle	25
Getränkarten und Leistung	7	Reinigungszwang	25
Lieferumfang und Zubehör	8	Tägliche Reinigung	26
Optionen und Beistellgeräte	9	Automatische Kaffeesystemspülung	26
Technische Daten	9	Milchsystemspülung	26
Typenschild	10	Satzbehälter	26
Konformitätserklärung	10	Tropfschale	26
Herstelleradresse	10	Interner Trinkwassertank	26
Angewandte Normen	10	Milchbehälter	27
		Innenraum der Beistellkühleinheit	27
Installation und Inbetriebnahme	12	Wöchentliche manuelle Reinigung	28
Aufstellung	12	Monatliche Reinigung	30
Standort	12	Brüheinheit	30
Klima	12	Bei Bedarf	30
Energieversorgung	12	Aussenflächen der Kaffeemaschine	30
Bedingungen	12	Dampfdüse reinigen	30
Anschlusswerte	13	Beistellgeräte (Option)	31
Wasseranschluss /-ablauf	13	Aufwärmspülung	31
Bedingungen	13	HACCP-Reinigungskonzept	31
Anschlusswerte	13	Reinigungsvorschriften	31
Installation	14	Reinigungsplan	32
Maschine auspacken	14	Reinigungsmittel	33
Festwasseranschluss installieren (Option)	14	Reinigungstablette	34
Milch anschliessen	14	Milkpure	34
Inbetriebnahme-Programm	14	Entkalkungsmittel	34
Deinstallation und Entsorgung	16	Service und Wartung	35
		Entkalkung	35
Bedienung	17	Mahlgrad einstellen	36
Kontrolle vor dem Einschalten	17	Wasserfilter (Option)	36
Auffüllen und Anschliessen	17	Wasserfilter für internen	
Kaffeebohnen	17	Trinkwassertank installieren (Option)	36
Wasser	17	Wasserfilter für internen	
Milch	18	Trinkwassertank wechseln (Option)	38
Einschalten	18	Wartung	38
Ausgeben	19	Programmierung	39
Tassen vorwärmen	19	Navigation	39
Auslaufhöhe einstellen	19	PIN-Eingabe	39
Getränke	19	Übersicht	39
Heisswasser	20	Tassengrösse (Getränkemenge)	40
Heisse Milch	20	Getränkeinstellungen	40
Milchschaum	20	Basiseinstellungen	41
Doppelte Getränke	20	Zählerstände	45
Getränke mit gemahlenem Kaffee	21	Systeminformationen	46
Ausgabeoptionen	21		
Laufende Ausgabe stoppen	21		
Kaffeestärke wählen	21		
Leeren	21		
Satzbehälter	21		
Tropfschale	22		

Störungsbehebung47
Störungen mit Displaymeldung47
Störungen ohne Displaymeldung48
Wasserqualität50
Wasserwerte50
Wasserhärte feststellen51
Filtertechniken51
Sicherheitshinweise52
Gefahr für den Benutzer52
Gefahr durch Reinigungsmittel53
Anwendung53
Lagerung53
Entsorgung53
Notfallauskunft53
Gefahr für die Maschine54
Hygienevorschriften54
Wasser54
Kaffee55
Milch55
Haftung56
Pflichten des Betreibers56
Gewährleistungs- und Haftungsansprüche56

Einleitung

Willkommen

Mit dieser Kaffeemaschine haben wir für Sie die nächste Generation von Kaffeevollautomaten 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 Joy ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke und/oder Milchgetränke in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Heisswasser ausgeben.

Dieses Gerät ist bestimmt für den privaten 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 Joy darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heisswasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen und auszugeben.

Getränkearten und Leistung

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

Getränkeleistung pro Stunde (Kaffee - Espresso)	
Getränkeart	
Kaffee / Espresso	bis 50 Tassen

Tagesleistung (Kaffee - Espresso)	
Getränkeart	
Kaffee / Espresso	bis 70 Tassen

Mögliche Getränkeausgaben	
Getränkeart	
Ristretto	✓
Espresso	✓
Kaffee / Café Crème	✓
Milchkaffee / Schale	✓
Cappuccino	✓
Latte Macchiato	✓
Heisse Milch	✓
Heisser Milchschaum	✓
Heisswasser	✓

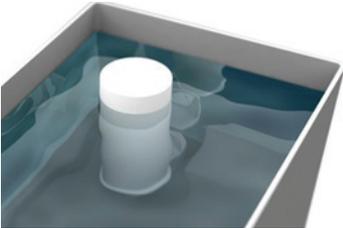
Mögliche Getränkeausgaben	
Getränkeart	
Dampfstab	-

Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
1	Kaffeemaschine Schaerer Coffee Joy	-
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung (DE)	siehe Dokument
1	Installationsanleitung Festwasseranschluss*	siehe Dokument
1	Reinigungskarte Wöchentlich (DE)	siehe Dokument
1	Formular Auslieferungsqualität	-
Zubehör Allgemein		
1	Milchdüse schwarz (Durchmesser: 1.3)	33.2415.1000
1	Milchdüse braun (Durchmesser: 1.5)	33.2415.2000
1	Fett für Dichtungsringe (Tube)	33.2179.9000
1	Luftansaufrohr	33.2832.0000
1	Dampfdüse	33.2427.7000
1	Multitool	33.2397.7000
Zubehör Festwasseranschluss*		
1	Anschlussgehäuse FEWA+Trinkwassertank komplett	071930
1	Steckernetzteil 90-264VAC/47-63Hz	071910
1	Eingangsstecker EU Steckernetzteil	071911
1	Panzerschlauch 1.5m 3/8"	067766
2	Dichtung flach 10/15x0.8	064249
2	Kabelhalter	071933
Reinigung / Zubehör Reinigung		
1	Reinigungsmittel „Milkpure“	071531
1	Reinigungstabletten (Blister mit 10 Tabletten)	062867
1	Reinigungsbürsten (2er Set)	33.2408.0000
1	Karbonathärtetest (Beutel mit 2 Teststreifen)	067720

* Je nach Maschinenausführung.

Optionen und Beistellgeräte

Beispiel	Option	Beschreibung
	Beistellkühlleinheit	Externe Kühlleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Kapazität: 2 l
	Erweiterter Bohnenbehälter	Zusätzlich aufsteckbarer Bohnenbehälter für mehr Bohnenkapazität. Kapazität: 400 g
	Wasserfilter für internen Trinkwassertank	Der Wasserfilter kann im internen Trinkwassertank installiert werden. Kapazität: 200 l
	Festwasseranschluss	Die Tankbefüllung erfolgt über eine Wasserzuführung ausserhalb der Maschine. Diese Option ist nachrüstbar.



Für detaillierte Informationen bitte den Vertriebspartner kontaktieren.

Technische Daten

Nennleistung*	1700 – 2300 W	
---------------	---------------	--

Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	130 °C	86 °C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	130 °C	102 °C

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsüberdruck	2.5 bar	16 bar
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	16 bar	16 bar
Prüfüberdruck	24 bar	24 bar

Kapazität Wassertank	2.2 l
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	250 g

Kapazität Kaffeebohnenbehälter erweitert (Option)	400 g
Kapazität Satzbehälter	20 Kaffeekekuchen

Aussenmasse	
Breite	305 mm
Höhe	405 mm
Tiefe	445 mm

Leergewicht	16 kg
Dauerschalldruckpegel**	<70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

- * Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung.
- ** Der A-bewertete Schalldruckspiegel (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

- Daten auf dem Typenschild im Stör- oder Garantiefall angeben.

Type	VAR	Mod.	Serial-No.	Prod. Date
030430	0001	PR	000100	02.2011
1/N/PE - 50/60 Hz		220 -240 V		max. 17 -23 kW
permissible max. pressure		16 M Pa (16 bar)		
		Made in Germany 		
produced by WMF AG				

Konformitätserklärung

Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach 336 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

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG	EMV Richtlinie 2004/108/EG
<ul style="list-style-type: none"> • EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15 +A2 • EN 60335-2-75: 2004 +A1 +A11 +A2 +A12 • 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 +A1 +A2 • EN 61000-3-3:2008

Safety	EMC
<ul style="list-style-type: none">• IEC 60335-1:2001 +A1 +A2• IEC 60335-2-14:2006 +A1• IEC 60335-2-15:2002 +A1 +A2• IEC 60335-2-75:2002 +A1 +A2• IEC 62233 Ed1:2005	<ul style="list-style-type: none">• CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009• CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008• IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009• IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001• IEC 61000-3-3:2008

Der genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten EU-Richtlinie konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

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 Ofennähe 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 ± 35 cm zur linken Seite frei lassen.
 - Abstand von min. 15 cm von Maschinenrückseite bis Wand frei lassen (Luftzirkulation).
 - Abstand von min. 250 mm nach oben hin frei lassen (wird für den Brüherausbau bei Reinigung und Wartung benötigt).
- 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 $+10^{\circ}\text{C}$ bis $+40^{\circ}\text{C}$ (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 geltenden Bestimmungen und 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: 0.75 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 ~ 50/60 Hz 1700 – 2300 W	10 – 16 A	3 x 0.75 mm ² 3 x 1 mm ²

Wasseranschluss /-ablauf

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Bedingungen

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.

Anschlusswerte

Wasserdruck	Minimum:	0.2 MPa (2 bar)
	Maximal:	0.6 MPa (6 bar)

Wassereingangstemperatur	Minimum:	10°C
	Maximal:	35°C

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.



Wichtig: Bei Betreiben der Maschine mit Festwasseranschluss den mitgelieferten internen Trinkwassertank auf jeden Fall aufbewahren. Er wird für die Entkalkung benötigt.

- ▶ Die Originalverpackung für eine evtl. Rücksendung aufbewahren.

Festwasseranschluss installieren (Option)



Siehe mitgelieferte Installationsanleitung Festwasseranschluss.

Milch anschliessen



- ▶ Milchschauch am Getränkeauslauf montieren (siehe Abbildung).
- ▶ Passende Milchdüse auswählen (braun = für gekühlte Milch; transparent = für ungekühlte Milch) und am anderen Ende des Milchschauchs einstecken.
- ▶ Getränkeauslauf in die Halterung einsetzen.
- ▶ Satzbehälter aus der Kaffeemaschine entnehmen.
- ▶ Getränkeauslauf in die unterste Position schieben.



- ▶ Milchschauch in die dafür vorgesehene Führung einklemmen.



Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Auffüllen und Anschliessen“ - „Milch“ für das Auffüllen der Milch.



Falls eine externe Kühleinheit beige stellt wird: Installation laut Betriebsanleitung der Kühleinheit vornehmen und Milchschauch von der Maschine in die externe Kühleinheit verlegen.

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.

- ▶ -Taste drücken.
 - Kaffeemaschine schaltet ein, das Inbetriebnahme-Programm beginnt.
- ▶ Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
language: english	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gewünschte Sprache mit \oplus und \ominus auswählen. ▶ Mit  bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Im Display erscheint der Text „Ersteinstellung Ihrer Coffee Joy“ in der gewählten Sprache. 	Deutsch Englisch Französisch Niederländisch Schwedisch Dänisch Norwegisch Russisch Italienisch Spanisch Japanisch	Die Voreinstellung ist „Englisch“.
Uhrzeit hh:mm	Aktuelle Uhrzeit einstellen: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stunden mit \oplus und \ominus einstellen. ▶ Mit  bestätigen. ▶ Minuten mit \oplus und \ominus einstellen. ▶ Mit  bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	hh = Stunden mm = Minuten	–
Datum dd:mm:yyyy	Aktuelles Datum einstellen: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tage mit \oplus und \ominus einstellen. ▶ Mit  bestätigen. ▶ Monate mit \oplus und \ominus einstellen. ▶ Mit  bestätigen. ▶ Jahre mit \oplus und \ominus einstellen. ▶ Mit  bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	dd = Tag mm = Monat mm = Jahr	–
Ausschaltzeit: 30 min	Bei diesem Schritt wird die Ausschaltzeit definiert. Vergeht nach einer Getränkeausgabe die definierte Zeit ohne eine weitere Ausgabe, schaltet die Maschine automatisch ab. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Minuten mit \oplus und \ominus einstellen. ▶ Mit  bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	0 min 5 – 180 min	Bei Einstellung „0 min“ schaltet die Maschine überhaupt nicht automatisch ab.
Wasserhärte: 13 – 16	Wasserhärte einstellen: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasserhärtestest durchführen. <i>Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserhärte feststellen“.</i> ▶ Wasserhärte mit \oplus und \ominus einstellen. ▶ Mit  bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. 	0 – 4 5 – 8 9 – 12 13 – 16 > 16	–

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Wasserfilter: Nein	<p>Verwendung eines Wasserfilters einstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwendung mit  und  einstellen. ▶ Mit  bestätigen. <p>Option 1: Eingabe „nein“</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der nächste Inbetriebnahmeschritt erscheint. <p>Option 2: Wird „Ja“ eingestellt, erfolgt ein automatische Filterspülung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Behälter mit ca. 3 l Fassungsvermögen unter den Heisswasserauslauf stellen. ▶ Trinkwasserbehälter komplett füllen. <input checked="" type="checkbox"/> Nach Beendigung der Filterspülung erscheint der nächste Inbetriebnahmeschritt. 	Ja / Nein	Wird „Ja“ eingestellt, wird anschliessend eine automatische Filterspülung durchgeführt.
Maschine heizt auf	<p>Die Maschine beginnt mit dem Aufheizen.</p> <p>Nach dem Aufheizen erfolgt eine Kaffeesystemspülung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Behälter unter den Getränkeauslauf stellen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Spülung dauert ca. 40 sec. 	–	Bei der Kaffeesystemspülung werden alle Leitungen gereinigt und aufgewärmt.
 Getränketaste „Espresso“	<p>Zum Abschluss des Inbetriebnahme-Programms wird eine Testbrüfung durchgeführt.</p> <p>Die Taste  blinkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Passendes Gefäss unter den Getränkeauslauf stellen. ▶ Taste  drücken. <input checked="" type="checkbox"/> Die Testbrüfung startet. ▶ Testgetränk wegschütten, nicht trinken. 	–	–
Bitte Ihre Wahl	Die Kaffeemaschine ist jetzt betriebsbereit.	–	<p>Alle Einstellungen, die jetzt getätigt wurden, können später noch geändert werden.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Programmierung“.</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.

Voraussetzungen für das Einschalten der Kaffeemaschine:

- Der Trinkwassertank ist gefüllt.
- Der Kaffeebohnenbehälter ist gefüllt.
- Der Kaffeesatzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist korrekt an das Stromnetz angeschlossen.

Auffüllen und Anschliessen

Kaffeebohnen

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

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.



- ▶ Deckel des Bohnenbehälters (siehe Abbildung) öffnen.
- ▶ Kaffeebohnen einfüllen (max. 250 g).
- ▶ Deckel wieder schliessen.

Wasser

Option 1: Trinkwassertank Standard

- ▶ Trinkwassertank herausnehmen und ausleeren.
- ▶ Trinkwassertank gründlich mit frischem Wasser ausspülen (min. 1x täglich).
- ▶ Mit frischem Trinkwasser füllen und wieder einsetzen.

Option 2: Trinkwassertank mit Festwasseranschluss

Die Maschine kann Schaden nehmen, wenn die Pumpe trocken läuft. Vor dem Einschalten der Maschine sicherstellen, dass das Hauptwasserventil geöffnet ist.

- ▶ Absperrhahn am Hauptwasserventil öffnen.



Aus versicherungsrechtlichen Gründen ist es empfehlenswert, das Hauptwasserventil am Ende des Tages zu schliessen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Ablagerungen und Bakterien können den Trinkwassertank verunreinigen. Auch mit einem Festwasseranschluss Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser ohne Reinigungsmittel gründlich ausspülen.

- ▶ Trinkwassertank herausnehmen und ausleeren.
- ▶ Trinkwassertank gründlich mit frischem Wasser ausspülen (min. 1x täglich).

- ▶ Trinkwassertank wieder einsetzen.

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.

Einschalten

- ▶ -Taste drücken.
 - ☑ Die Kaffeemaschine schaltet ein, der Begrüssungstext erscheint im Display.
- ▶ Behälter unter den Getränkeauslauf stellen.
 - ☑ Die Maschine beginnt mit dem Aufheizen.
 - ☑ Nach dem Aufheizen erfolgt eine Kaffeesystemspülung (Dauer: ca. 40 sec).

Option 1: Festwassereinheit

- ▶ Festwassereinheit an das Stromnetz anschliessen.



Spannungsangaben auf dem Typenschild der Festwassereinheit beachten.

Option 2: Beistellkühleinheit

- ▶ Beistellkühleinheit an das Stromnetz anschliessen und per Hauptschalter einschalten.



Betriebsanleitung der Beistellkühleinheit beachten.



Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Auffüllen und Anschliessen“ - „Milch“ - „Option: Beistellkühleinheit“.

Ausgeben

Tassen vorwärmen



Auf der Kaffeemaschine befindet sich eine Ablagefläche für Tassen. Ist die Maschine eingeschaltet, wird die Ablagefläche geheizt und die Tassen dadurch vorgewärmt.

- ▶ Tassen auf die Ablagefläche stellen.
 - Bei eingeschalteter Kaffeemaschine werden die Tassen vorgewärmt.

Auslaufhöhe einstellen

**Durch heisse Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr.
Vorsicht beim Verschieben des Getränkeauslaufes.**

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



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



Mögliche Unterstellhöhen = 70 – 135 mm.

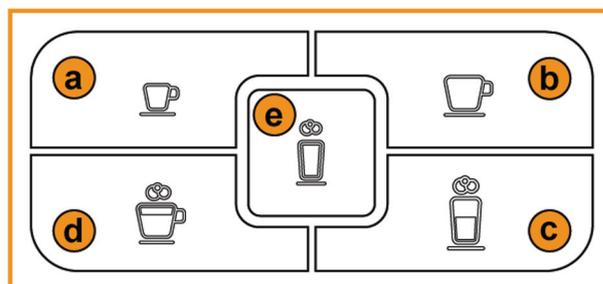
Getränke

Die Maschine ist ausgabebereit, wenn die Getränkesymbole leuchten.

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Höhe des Getränkeauslaufs auf die Tassengröße anpassen.

Folgende Getränke stehen zur Verfügung:

- a kurzes Drücken: Espresso / langes Drücken: 2 Espressos
- b kurzes Drücken: Café Creme / langes Drücken: 2 Café Creme
- c kurzes Drücken: Latte Macchiato / langes Drücken: Milchkaffee
- d kurzes Drücken: Cappuccino / langes Drücken: 2 Cappuccinos
- e Auslauf oben, kurzes Drücken: Heisse Milch / Auslauf unten, gedrückt halten: Schaum



VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - Es leuchtet nur noch das Symbol des gewählten Getränkes, die Ausgabe beginnt.
 - Der Getränkenamen wird im Display angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Heisswasser

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



Der Servicetechniker kann unerwünschte Dosiervarianten deaktivieren oder die Dosiermenge der Variante „dosiert“ anpassen.

- ▶ Tasse unter den Heisswasserauslauf stellen.
- ▶ Höhe des Getränkeauslaufs auf die Tassengrösse anpassen.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Option 1: Dosiert

- ▶ -Taste drücken.
 - Eingestellte Menge wird ausgegeben.

Option 2: Freeflow

- ▶ -Taste drücken und gedrückt halten.
 - Die Ausgabe dauert solange die Taste gedrückt wird.

Option 3: Start/Stop

- ▶ -Taste drücken.
 - Heisswasser wird ausgegeben.
- ▶ Ausgabe durch erneutes Drücken der -Taste beenden.



Wird die Ausgabe nicht manuell durch Drücken der -Taste beendet, endet die Ausgabe automatisch nach einer definierten Zeit. Diese kann vom Servicetechniker definiert werden.

Heisse Milch

Heisse Milch und Milchschaum werden über die gleiche Taste ausgegeben.

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
 - Nur in der höchsten Position wird der Milch keine Luft zugeführt, sonst wird immer Milchschaum erzeugt.
- ▶ -Taste (Taste in der Mitte) drücken.
 - Heisse Milch wird ausgegeben.
- ▶ Ausgabe durch erneutes Drücken der -Taste beenden.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Wird die Ausgabe nicht manuell durch Drücken der -Taste beendet, endet die Ausgabe automatisch nach einer definierten Zeit. Diese kann vom Servicetechniker definiert werden.

Milchschaum

Heisse Milch und Milchschaum werden über die gleiche Taste ausgegeben.

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Höhe des Getränkeauslaufs auf die Tassengrösse anpassen.
- ▶ -Taste drücken und gedrückt halten.
 - Die Ausgabe dauert solange die Taste gedrückt wird.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Doppelte Getränke

Es können zwei Getränke gleichzeitig bezogen werden. Dies gilt nur für die Getränke Espresso, Café Creme und Cappuccino.

- ▶ Zwei Tassen unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Höhe des Getränkeauslaufs auf die Tassengrösse anpassen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste ca. 3 sec drücken.
 - Es leuchtet nur noch das Symbol des gewählten Getränkes, die Ausgabe beginnt.
 - Im Display wird „2x Getränkename“ angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tassen entfernen.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!





Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Getränke mit gemahlenem Kaffee

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

- ▶ Deckel des Einwurfs öffnen (siehe Abbildung).
 - Displayaufforderung „Kaffeemehl einfüllen“ erscheint.
- ▶ Gemahlene Kaffee (max. 15 g) einfüllen.
- ▶ Deckel des Einwurfs schliessen.
 - Displayaufforderung „Getränk wählen“ erscheint.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - Es leuchtet nur noch das Symbol des gewählten Getränkes, die Ausgabe beginnt.
 - Der Getränkename wird im Display angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe Tasse entfernen.



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Ausgabeoptionen

Laufende Ausgabe stoppen

Die Ausgabe von Getränken und heissem Wasser kann jederzeit gestoppt werden.

- ▶ -Taste drücken.
 - Die aktuelle Ausgabe wird gestoppt.

Kaffeestärke wählen

Vor der Getränkeausgabe kann die Stärke des Kaffees ausgewählt werden. Folgende Stärkegrade stehen zur Auswahl:

- kräftig (ca. 15% stärker als die Einstellung des jeweiligen Getränkes)
- normal (Voreinstellung des jeweiligen Getränkes)
- mild (ca. 15% schwächer als die Einstellung des jeweiligen Getränkes)

Wir „kräftig“ oder „mild“ gewählt, wird die Mahldauer der Mühle und somit die Menge des gemahlene Kaffees entsprechend angepasst.

Ohne Vorauswahl der Stärke wird automatisch immer „normale“ Stärke verwendet.

- ▶ Mit -Taste und -Taste die gewünschte Getränkestärke auswählen.
 - Die Auswahl ist nur für das nachfolgende Getränk gültig.
- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Höhe des Getränkeauslaufs auf die Tassengrösse anpassen.
- ▶ Gewünschtes Getränk anfordern.
 - Das Getränk wird ausgegeben.
 - Getränkename sowie Stärkegrad werden im Display angezeigt.

Leeren

Satzbehälter

Der Satzbehälter muss regelmässig entleert werden, spätestens sobald die Aufforderung dazu im Display erscheint.

- ▶ Satzbehälter entnehmen und leeren.

- Die Getränkeausgabe ist, solange der Satzbehälter entnommen ist, gesperrt.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
 - Im Display erscheint die Abfrage „Satzbeh. geleert?“.
- ▶ Abfrage mit **P**-Taste bestätigen.



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.

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. Wasseraustritt verursachen oder zum Blockieren der Maschine führen.

Transportbedingungen

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Unsachgemäßes Transportieren der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen. Allgemeine Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit beachten.

- ▶ 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 Servicetechniker notwendig ist, um die Betriebsbereitschaft der Maschine weiterhin zu gewährleisten. Es gibt zwei verschiedene Ursachen für Displaymeldungen:

- Hinweis
- Störung

Bei Displayhinweisen handelt es sich meist um Aufforderungen, beispielsweise der Aufforderung zu Auffüllen des Trinkwassertanks.

- ▶ Handlung laut Beschreibung in der nachfolgenden Tabelle ausführen.

Bleibt die Displaymeldung danach trotzdem bestehen, liegt eventuell eine Störung vor.



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

Displayhinweis	Ursache	Behebung
Satzbehälter leeren	Der Satzbehälter ist voll.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter entnehmen und leeren. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Getränkeausgabe ist, solange der Satzbehälter entnommen ist, gesperrt. ▶ Satzbehälter wieder einsetzen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Im Display erscheint die Abfrage „Satzbeh. geleert?“. ▶ Abfrage mit  -Taste bestätigen.
Getr.-wahl gesperrt Wassertank auffüllen	Der Trinkwassertank ist leer. Der Getränkebezug ist nicht möglich.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Trinkwassertank herausnehmen und mit frischem Trinkwasser füllen. ▶ Trinkwassertank wieder einsetzen.
Bohnen nachfüllen Getränk bestätigen	Es befinden sich nicht mehr ausreichend Bohnen in der Mühle. Die Mühle stoppt, die Getränkeausgabe wird unterbrochen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Deckel des Bohnenbehälters (siehe Abbildung) öffnen. ▶ Kaffeebohnen einfüllen (max. 250 g). ▶ Deckel wieder schliessen. ▶ Getränketaste erneut drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Ausgabe des zuvor gewählten Getränkes wird komplettiert.
Kaffeemehl einfüllen Getränk wählen	Der Deckel des Einwurfs für gemahlene Kaffeebohnen ist geöffnet. Der Getränkebezug ist nicht möglich.	<p>Option 1: Getränk mit gemahlene Kaffeebohnen beziehen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gemahlene Kaffeebohnen (max. 15 g) einfüllen. ▶ Deckel des Einwurfs schliessen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Displayaufforderung „Getränk wählen“ erscheint. ▶ Gewünschte Getränketaste drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Ausgabe beginnt. <p>Option 2: Ausgabe stoppen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deckel des Einwurfs schliessen. ▶ Ausgabe mit  -Taste stoppen.
Wasserfilter tauschen	Der Wasserfilter im Trinkwassertank muss gewechselt werden.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasserfilter wechseln. <p><i>Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserfilter wechseln“.</i></p>
Deckel Tank fehlt?	Der Deckel des Trinkwassertanks ist nicht aufgesetzt. Der Getränkebezug ist nicht möglich.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Deckel korrekt auf den Trinkwassertank aufsetzen. ▶ Trinkwassertank in die Maschine schieben.
Getr.-wahl gesperrt Deckel offen	Der Deckel über Brüheinheit steht offen oder wurde nicht korrekt geschlossen. Der Getränkebezug ist nicht möglich.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Deckel über der Brüheinheit korrekt schliessen.
Display reinigen	Das Bedienfeld ist verschmutzt. Die Tasten reagieren nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> ▶  -Taste 5 sec lang drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Maschine schaltet ab. ▶ Display mit einem feuchten Tuch reinigen. ▶  -Taste drücken. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Maschine schaltet wieder ein.

Ausschalten

Betriebsende

Die folgenden Schritte nur ausführen, wenn die Maschine nicht mit automatischer Ausschaltzeit betrieben wird:

- ▶  -Taste 5 sec lang drücken.
 - ☑ Wurden Getränke mit Milch zubereitet, erscheint im Display die Aufforderung zu einer Milchsystem-Spülung.
- ▶ Anweisungen auf dem Display folgen.
 - ☑ Nach der Milchsystem-Spülung erfolgt eine automatische Kaffeesystemspülung.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Beim automatischen Ausschalten über die Ausschaltzeit wird keine Milchsystemspülung durchgeführt. Bleibt die Maschine für längere Zeit ausgeschaltet bilden sich durch die Milchreste im Milchschlauch Keime und Schimmel.

Milchsystemspülung täglich während der Betriebszeiten durchführen. Soll die Maschine für längere Zeit ausgeschaltet bleiben, muss vor dem Ausschalten eine Milchsystemspülung manuell eingeleitet werden.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“.

- ☑ Nach der Milchsystemspülung schaltet die Maschine ab.
- ▶ Satzbehälter ausleeren, reinigen und wieder einsetzen.

Die folgenden Schritte nur ausführen, wenn die Maschine nicht mit automatischer Einschaltzeit betrieben wird:

- ▶ Netzstecker ziehen.

Option 1: Festwasseranschluss

- ▶ Hauptwasserventil des Festwasseranschlusses schliessen.

Option 2: Trinkwassertank

- ▶ Trinkwasserbehälter ausleeren, reinigen und wieder einsetzen.



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	Monatlich	Automatisch	Nach Aufforderung	Bei Bedarf	
Kaffeemaschine						
x			x	x		Kaffeensystemspülung
x				x		Milchsystemspülung
	x					Milchsystem reinigen
	x					Maschinenreinigung (Reinigungsprogramm)
		x				Brüheinheit reinigen
x						Trinkwassertank ausspülen mit frischem Wasser
x				x		Satzbehälter leeren und reinigen
x				x		Tropfschale leeren und reinigen
	x					Bohnenbehälter reinigen
					x	Dampfdüse reinigen
					x	Aussenflächen Kaffeemaschine reinigen
Beistellgeräte / Optionen						
x						Reinigung Milchbehälter
x						Reinigung Innenraum Beistellkühleinheit
	x					Reinigung Aussenflächen Beistellkühleinheit

Legende

Täglich:	Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.
Wöchentlich:	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.
Monatlich:	Mindestens einmal monatlich, bei Bedarf öfter.
Automatisch:	Automatisch beim Ein- und oder Ausschalten der Maschine.
Nach Aufforderung:	Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.
Bei Bedarf:	Bei Bedarf (wenn Verschmutzung vorliegt).



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.

Tägliche Reinigung

Automatische Kaffeesystemspülung

Die Kaffeesystemspülung wird bei jedem Ein- und Ausschalten der Kaffeemaschine automatisch durchgeführt. Ein Eingreifen ist nicht notwendig.

Milchsystemspülung

Wenn Milch ausgegeben wurde, wird die Milchsystemspülung bei jedem Ausschalten der Kaffeemaschine automatisch durchgeführt. Die folgenden Handlungen müssen dabei ausgeführt werden:

- ▶ Behälter unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
- ▶ Milchschauch mit Milchdüse in den Heisswasserauslauf stecken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
 - Die Milchsystemspülung beginnt.
- ▶ Nach der Milchsystemspülung den Milchschauch aussen mit einem feuchten Tuch abwischen.

Die Milchsystemspülung kann ausserdem bei Bedarf ausgeführt werden:

- ▶ -Taste drücken.
 - Das Reinigungsmenü erscheint.
- ▶ Mit der -Taste zum Menüpunkt „Milchsystemspülung“ blättern.
- ▶ -Taste drücken.
- ▶ Alle Punkte wie oben beschrieben ausführen.

Satzbehälter

Kaffeesatz im Satzbehälter kann schnell zu Schimmelbildung führen. Verbreiten sich die Schimmelsporen in der Maschine, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee. Satzbehälter daher täglich reinigen.

- ▶ Satzbehälter mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Tropfschale

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen. Tropfschale nicht in der Spülmaschine reinigen.

- ▶ Tropfschale sowie Tropfroster mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Interner Trinkwassertank

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.

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.

Innenraum der Beistellkühleinheit

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



**Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.
Die Kühleinheit täglich reinigen.**

- ▶ Milchbehälter aus der Kühleinheit nehmen.
- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit frischem Wasser und einem frischen, unbenutzten Tuch auswischen.
- ▶ Milchbehälter wieder in die Kühleinheit stellen.



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

Wöchentliche manuelle Reinigung

Wöchentliche Reinigung

Schaerer Coffee Joy



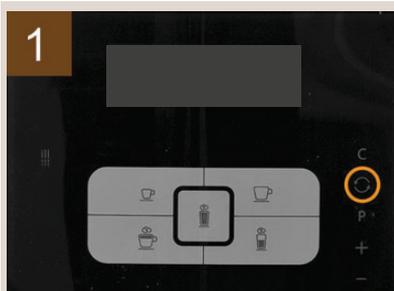

Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Reinigung“ in der Betriebsanleitung.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

Maschinenreinigung (Reinigungsprogramm)



- ▶  -Taste drücken.
 - ☑ Das Menü „Pflege-Programme“ erscheint.
- ▶ Mit  und  im Menü bis zur „Maschinenreinigung“ blättern.
- ▶ Mit  bestätigen.
 - ☑ Das Reinigungsprogramm startet.



- ▶ Tropfschale leeren.
- ▶ Trinkwassertank füllen.
- ▶ Behälter (min. 2 l) unter den Getränkeauslauf stellen.



- ▶ Reinigungstablette mit Schwämmchen in den Einwurf werfen.
- ▶ Deckel des Einwurfs schliessen und mit  bestätigen.
 - ☑ Reinigung startet.
 - ☑ Die verbleibende Reinigungsdauer wird im Display angezeigt.

Milchsystemreinigung (manuell)



Nach Abschluss der Maschinenreinigung erscheint im Display die Aufforderung zur manuellen Milchsystemreinigung.

- ▶ Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
- ▶ Entriegelung auf der Rückseite des Getränkeauslaufs drücken und Schäumkopf nach unten abziehen.
- ▶ Satzbehälter entnehmen und Milchschlauch aus der Führung lösen.



- ▶ Alle Teile auseinanderbauen.
- ▶ Alle Teile für ±30 min in einer Lösung aus 500 ml heissem Wasser und 25 ml Reinigungsmittel „Milkpure“ einlegen.
- ▶ Alle Teile unter fließendem, handwarmen Wasser reinigen.
- ▶ Ausläufe des Schäumkopfs mit der im Lieferumfang enthaltenen Bürste reinigen.



- ▶ Alle Teile vollständig trocknen lassen.
- ▶ Alle Teile wieder zusammenbauen.
- ▶ Schäumkopf einstecken.
- ▶ Milchschlauch in die dafür vorgesehene Führung einklemmen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.

Bohnenbehälter reinigen



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

- ▶ Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch abwischen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

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

Monatliche Reinigung

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Brüheinheit

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

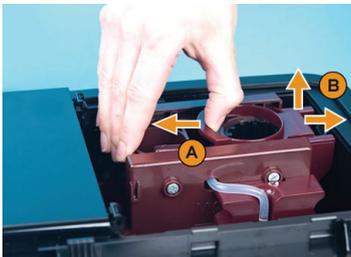
Brüheinheit monatlich (abhängig vom Verschmutzungsgrad) wie beschrieben reinigen.

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

Brüheinheit ausschliesslich wie folgt beschrieben reinigen.



- ▶ Deckel über der Brüheinheit abnehmen.



- ▶ Riegel der Brüheinheit zurückziehen (A).
- ▶ Brüheinheit aus der Maschine herausziehen und dabei leicht nach rechts drücken (B).



- ▶ Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet.
- ▶ Brüheinheit unter fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Brüheinheit vollständig trocknen lassen und erst dann zurück in die Maschine setzen.
- ▶ Gewinde am Kopf der Brüheinheit wieder zurück in die Ausgangsposition drehen (Abstreifer hinten).
- ▶ Deckel auf den Brühschacht setzen.

Bei Bedarf

Aussenflächen der Kaffeemaschine

- ▶ Maschine vor dem Reinigen der Aussenflächen ausschalten.
- ▶ Papiertuch mit handelsüblichem Glasreinigungsmittel besprühen.
- ▶ Bedienpanel der Kaffeemaschine damit reinigen.
- ▶ Restliche Aussenflächen der Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen.

Dampfdüse reinigen

Die Dampfdüse sitzt oben im Getränkeauslauf. Bei Bedarf ist im Lieferumfang der Maschine eine zweite Dampfdüse enthalten.

- ▶ Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
- ▶ Entriegelung auf der Rückseite des Getränkeauslaufs drücken und Schäumerkopf nach unten abziehen.





- ▶ Dampfdüse, die oben im Getränkeauslauf steckt, herausnehmen.



- ▶ Dampfdüse mit der Bürste reinigen.
- ▶ Dampfdüse zurück in den Getränkeauslauf einsetzen.
- ▶ Schäumerkopf einstecken.

Beistellgeräte (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.

Die Kühleinheit täglich reinigen.

- ▶ Milchbehälter aus der Kühleinheit nehmen.
- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit frischem Wasser und einem frischen, unbenutzten Tuch abwischen.
- ▶ Milchbehälter wieder in die Kühleinheit stellen.



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

Aufwärmspülung

Die Aufwärmspülung spült und wärmt die Leitungen der Kaffeemaschine. Wurde seit einiger Zeit kein Getränk mehr bezogen, kann vor dem nächsten Bezug eine Aufwärmspülung durchgeführt werden. Dies garantiert eine optimale Temperatur des Getränks.

- ▶  -Taste drücken.
 - Das Reinigungsmenü erscheint.
- ▶ Mit der  -Taste zum Menüpunkt „Aufwärmspülung“ blättern.
- ▶  -Taste drücken.
 - Die Aufwärmspülung wird ausgeführt.

HACCP-Reinigungskonzept

Reinigungsvorschriften

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaerer 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.



Vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bitte bei der Vertriebsfirma anfordern.

Reinigungstablette

Informationen	
Verwendungszweck	Wöchentliche Reinigung Kaffeesystem
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	1 mal pro Woche

Milkpure

Informationen	
Verwendungszweck	Wöchentliche Reinigung Milchsystem
Reinigungszweck	Entfernen von Kalkablagerungen und Milchstein im Milchsystem und der Dampfdüse
Anwendungsintervall	1 mal pro Woche

Entkalkungsmittel

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

Service und Wartung

Entkalkung

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.

Die Entkalkungsmeldung im Display kann durch Drücken der -Taste verschoben werden. Nach 50 weiteren Brühungen sperrt jedoch die Getränkeausgabe. Die Entkalkung muss dann zwingend durchgeführt werden.

- ▶ Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
- ▶ Entriegelung auf der Rückseite des Getränkeauslaufs drücken und Schäumerkopf nach unten abziehen.
- ▶ Milchschauch vom Schäumerkopf lösen.
- ▶ -Taste drücken.
 - ☑ Das Reinigungs Menü erscheint im Display.
- ▶ Mit -Taste und -Taste zum Menüpunkt „Maschinen-Entkalkung“ blättern.
- ▶ Auswahl mit -Taste bestätigen.
- ▶ Tropfschale leeren.
- ▶ Trinkwassertank aus der Maschine nehmen.



Option 1: Mit Filter im Wassertank

- ▶ Wasserfilter inklusive Auslaufstutzen entnehmen.



Option 2: Mit Festwasseranschluss / Ohne Filter im Wassertank

- ▶ Festwasseranschluss wenn vorhanden abhängen.
- ▶ Wasserauslaufsieb aus dem Wassertank entnehmen.



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!

- ▶ Eine ganze Flasche Schaerer Entkalkungsmittel (750 ml) in den Trinkwassertank geben.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Trinkwassertank mit Wasser ganz auffüllen.
- ▶ Trinkwassertank zurück in die Maschine schieben.
- ▶ Einen grossen Behälter (min. 3 l) unter Getränke- und Heisswasserauslauf stellen.
- ▶ Entkalkung mit der **P**-Taste starten.
 - ☑ Die Entkalkung startet.
 - ☑ Im Display wird die verbleibende Entkalkungszeit angezeigt.

Nach ca. 30 min erscheint im Display die Aufforderung zum Leeren des Trinkwassertanks.

- ▶ Trinkwassertank ausleeren und gründlich spülen.
- ▶ Displayaufforderung mit **P**-Taste bestätigen.
- ▶ Trinkwassertank mit frischem Wasser füllen und zurück in die Maschine schieben.
- ▶ Displayaufforderung mit **P**-Taste bestätigen.
 - ☑ Die Entkalkung wird fortgesetzt.
 - ☑ Im Display wird die verbleibende Entkalkungszeit angezeigt.



Empfehlung: Nach der Entkalkung ein Testgetränk ausgeben und wegschütten.

Option 1: Mit Filter im Wassertank

- ▶ Wasserfilter inklusive Auslaufstutzen wieder einbauen.

Option 2: Mit Festwasseranschluss / Ohne Filter im Wassertank

- ▶ Wasserauslaufsieb wieder einsetzen.
- ▶ Festwasseranschluss wenn vorhanden wieder anhängen.

Mahlgrad einstellen

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

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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Die Einstellung des Mahlgrades im Ruhezustand der Mühle kann dazu führen, dass das Mahlwerk zu fest eingestellt wird und nicht mehr anlaufen kann. Mühle muss bei der Einstellung immer laufen.

- ▶ Deckel des Bohnenbehälters öffnen.
- ▶ Multitool auf die Mahlgradeinstellung stecken (siehe Abbildung).
- ▶ Getränketaste (z.B. Espresso) drücken und warten bis die Mühle anläuft.

Option 1: Mahlgrad feiner stellen

- ▶ Multitool nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Option 2: Mahlgrad gröber stellen

- ▶ Multitool nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen.



Wasserfilter (Option)

Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren (Option)



Vorgängig Kapitel „Wasserqualität“ lesen.

Das Erstinstallationsset „Filter für den internen Trinkwassertank“ kann bei unzureichender Wasserqualität bei der Schaeerer AG bezogen werden (Bestellnummer: 071398).



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



- ▶ 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.



Damit der Zeitpunkt der Entkalkung korrekt errechnet werden kann, müssen der (durch den Wasserhärtegrad festgestellte) Härtegrad des Wassers sowie die Verwendung eines Filters in der Programmierung der Kaffeemaschine eingegeben werden.



Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Basiseinstellungen“.

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 bei der Schaeerer AG bestellt werden. Die erforderliche Artikelnummer ist im maschinenspezifischen Ersatzteilkatalog aufgeführt.

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.

Programmierung

Navigation

Symbol	Beschreibung
Ⓒ	<ul style="list-style-type: none"> Vorgang abrechnen. Ausstieg aus der Programmierung. „Nein“ bei Abfragen.
⌚	Einstieg in das Reinigungsmenü der Maschine.
⒫	<ul style="list-style-type: none"> Einstieg in die Programmierung der Maschine. „OK“ zum Bestätigen von vorgenommenen oder bestehenden Einstellungen und somit weiter zum nächsten Menüpunkt. „Ja“ bei Abfragen.
+	<ul style="list-style-type: none"> Vorblättern in der Programmierung. Parameter einstellen.
-	<ul style="list-style-type: none"> Zurückblättern in der Programmierung. Parameter einstellen.

PIN-Eingabe

Die Einstellungen in den unten aufgeführten Menüs können durch die Funktion einer PIN (Persönliche- Identifikations-Nummer) geschützt sein:

- Tassengrösse
- Getränkeinstellungen
- Basiseinstellungen
- Zählerstände

Die Standard-PIN lautet: 00002



Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Basiseinstellungen“ - „PIN eingeben“ zum Ändern des PIN.



Die Funktion der „PIN Eingabe“ kann vom Servicetechniker aktiviert werden.

Übersicht



- ▶ **P** -Taste drücken.
 - Die Programmierung wird geöffnet.
- ▶ Mit **+**-Taste und **-**-Taste blättern.

Die Programmierung enthält die folgenden Menüs:

- Tassengrösse
- Getränkeinstellungen
- Basiseinstellungen
- Zählerstände
- Systeminformationen



Die Menüs und Menüpunkte sind in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Tassengröße (Getränkemenge)

Im Menü „Tassengröße“ kann die Gesamfüllmenge der verschiedenen Getränke angepasst werden.



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

- ▶ In der Programmierung zum Menü „Tassengröße“ blättern.
- ▶ \mathbb{P} -Taste drücken.
- ▶ Getränk, das eingestellt werden soll, auswählen.
 - Der Menüpunkt „Füllmenge“ erscheint.

Display / Displaytext	Parameterbeschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Füllmenge: 100%	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Füllmenge mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken der gewählten Getränketaste ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	50 – 150%	–

Getränkeinstellungen

Im Menü „Getränkeinstellungen“ können verschiedene Getränkeparameter eingestellt werden.

- ▶ In der Programmierung zum Menü „Getränkeinstellungen“ blättern.
- ▶ \mathbb{P} -Taste drücken.
- ▶ Getränk, das eingestellt werden soll, auswählen.
 - Der erste Menüpunkt erscheint.

Das Menü enthält:

- Wassermenge
- Kaffeestärke
- Milchmenge
- Ruhezeit (für Latte Macchiato)
- Folge (Ausgabereihenfolge von Milch und Kaffee z.B. bei Cappuccino)
- Vorbrühen

Menüpunkt (Displaytext)	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Wassermenge: 35 ml	<p>Unter diesem Menüpunkt kann der Wasseranteil eines Getränkes angepasst werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wassermenge mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken der gewählten Getränketaste ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	20 – 300 ml	Werkseinstellung: Espresso: 35 ml Café Creme: 140 ml

Menüpunkt (Displaytext)	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Kaffeestärke: 100 %	<p>Die Kaffeestärke kann für jedes Getränk angepasst werden. Verändert wird die Mahldauer der Mühle und somit die Menge des gemahlene Kaffees.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeestärke mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken der gewählten Getränketaste ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	50 – 150 %	<p>Die Kaffeestärke kann auch für jede einzelne Ausgabe angepasst werden.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Kaffeestärke wählen“.</i></p>
Milchmenge: 9 sec	<p>Unter diesem Menüpunkt kann die Ausgabedauer der Milch und somit die Menge eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchmenge mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken der gewählten Getränketaste ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	2 – 60 sec	<p>Werkseinstellung: Cappuccino: 9 sec Latte Macchiato: 19 sec</p>
Ruhezeit: 15 sec	<p>Die Ruhezeit ist eine Pause zwischen der Milch und der Kaffeeausgabe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dauer der Ruhezeit mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken der gewählten Getränketaste ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	2 – 60 sec	<p>Beim Latte Macchiato bewirkt eine Ruhezeit, dass sich die ausgegebene Milch setzen kann. So wird die typische Schichtung deutlicher. Empfehlung: 15 sec</p>
Folge: Milch-Kaffee	<p>Unter diesem Menüpunkt kann die Ausgabereihenfolge von Milch und Kaffee eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Folge mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken der gewählten Getränketaste ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	Milch-Kaffee Milch+Kaffee Kaffee-Milch	–
Vorbrühen: 9 sec	<p>In diesem Menü kann das Vorbrühen ein oder aus geschaltet werden.</p> <p>Beim Vorbrühen wird das Kaffeemehl mit Wasser angefeuchtet, so dass es aufquellen kann. Dies ermöglicht eine gleichmässiger und intensivere Extraktion. Der Brühprozess wird etwas verlängert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vorbrühen mit \oplus-Taste und \ominus-Taste ein- oder ausschalten. <p><i>Eine Testausgabe kann durch Drücken der gewählten Getränketaste ausgelöst werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	2 – 60 sec	<p>Empfehlung: Vorbrühen bei Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato aktivieren.</p>

Basiseinstellungen

Im Menü „Basiseinstellungen“ können verschiedene Maschinenparameter eingestellt werden.

- ▶ In der Programmierung zum Menü „Basiseinstellungen“ blättern.

- ▶ **P** -Taste drücken.
- ☑ Der erste Menüpunkt erscheint.

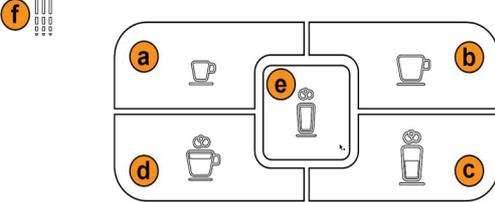
Das Menü enthält:

- Sprache
- Uhrzeit
- Datum
- Datum/Uhrzeit (Anzeige im Display)
- Ein-/Ausschaltzeit
- Wasserhärte
- Wasserfilter
- Hinweis-Ton
- Brühtemperatur
- Werkseinstellung
- Kontrast Display

Menüpunkt (Displaytext)	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Sprache: deutsch	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprache mit +-Taste und =-Taste einstellen. ▶ P -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	deutsch, englisch, holländisch, spanisch, französisch, italienisch, dänisch, schwedisch, norwegisch	–
Uhrzeit: hh/mm/ss	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stunden mit +-Taste und =-Taste einstellen. ▶ P -Taste drücken. ▶ Minuten mit +-Taste und =-Taste einstellen. ▶ P -Taste drücken. ▶ Sekunden mit +-Taste und =-Taste einstellen. ▶ P -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	hh: 00 – 23 mm: 00 – 59 ss: 00 – 59	–
Datum: tt/mm/jj	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tag mit +-Taste und =-Taste einstellen. ▶ P -Taste drücken. ▶ Monat mit +-Taste und =-Taste einstellen. ▶ P -Taste drücken. ▶ Jahr mit +-Taste und =-Taste einstellen. ▶ P -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	tt: 01 – 31 mm: 01 – 12 tt: 2000 – 2099	Wird ein nicht existierendes Datum eingegeben (Bsp. 31.06.2011) springt das Datum nach Beenden der Einstellung zurück in den Ausgangswert.
Datum/Uhrzeit: Ein	<p>Unter diesem Menüpunkte kann die Anzeige des Datums und der Uhrzeit im Display ein- bzw. ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Anzeige mit +-Taste und =-Taste ein- oder ausschalten. ▶ P -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	Ein / Aus	–

Menüpunkt (Displaytext)	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Einschaltzeit: Ein	<p>Unter diesem Menüpunkt kann ein automatisches Einschalten der Kaffeemaschine zu einer definierten Uhrzeit eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einschaltzeit mit -Taste und -Taste ein- oder ausschalten. ▶ -Taste drücken. <p>Die Einschaltzeit wird auf „Ein“ gesetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Einstellung der Uhrzeit für das Einschalten erscheint. ▶ Uhrzeit für das Einschalten mit -Taste und -Taste einstellen. ▶ -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	Ein / Aus	<p>Empfehlung: Maschine bereits 10 min vor Betriebsbeginn einschalten lassen. Die Maschine ist dann zu Betriebsbeginn bereits aufgewärmt und Ausgabebereit.</p> <p>Vor Ausgabebeginn sicherstellen, dass der Trinkwassertank gefüllt ist, bzw. der Festwasseranschluss angeschlossen ist.</p>
Ausschaltzeit: 30 min	<p>Das Einstellen der Ausschaltzeit bewirkt, dass die Maschine, sobald die eingestellte Zeit ohne Getränkeausgabe abgelaufen ist, ausschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ausschaltzeit mit -Taste und -Taste einstellen. ▶ -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. <p>Für die nächste Getränkeausgabe muss die Maschine neu eingeschaltet werden.</p> <div style="background-color: #ffe6e6; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">VORSICHT! Gefahr für Maschine! </p> </div> <p>Beim automatischen Ausschalten über die Ausschaltzeit wird keine Milchsystemspülung durchgeführt. Bleibt die Maschine für längere Zeit ausgeschaltet bilden sich durch die Milchreste im Milchschauch Keime und Schimmel. Milchsystemspülung täglich während der Betriebszeiten durchführen. Soll die Maschine für längere Zeit ausgeschaltet bleiben, muss vor dem Ausschalten eine Milchsystemspülung durchgeführt werden.</p>	0 (= aus) 5 – 112 min	Das automatische Ausschalten bei längerer Nichtbenutzung spart Strom.
Wasserhärte: 5-8	<p>Unter diesem Menüpunkt kann die Wasserhärte des Wassers eingestellt werden, was in der Kaffeemaschine verwendet wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasserhärte mit -Taste und -Taste einstellen. ▶ -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	0-4 5-8 9-12 13-16 >16	Dieser Parameter wird bereits während des Inbetriebnahmeprogramms eingestellt. <i>Siehe Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ - „Inbetriebnahme-Programm“ für weitere Informationen.</i>
Wasserfilter: Ja	<p>Unter diesem Menüpunkt kann die Verwendung eines Wasserfilters eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwendung eines Wasserfilters mit -Taste und -Taste auf „Ja“ oder „Nein“ einstellen. ▶ -Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	Ja / Nein	Dieser Parameter wird bereits während des Inbetriebnahmeprogramms eingestellt. <i>Siehe Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ - „Inbetriebnahme-Programm“ für weitere Informationen.</i>

Menüpunkt (Displaytext)	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Hinweis-Ton: Ein	<p>Der Hinweis-Ton für die Navigation in der Programmierung und die Getränkeausgabe kann unter diesem Menüpunkt ein- und ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hinweis-Ton mit \oplus-Taste und \ominus-Taste ein- oder ausschalten. ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	Ein / Aus	–
Wassertank Ja/Nein	<p>Unter diesem Menüpunkt wird definiert, ob ein normaler Trinkwassertank oder die Option Festwasseranschluss verwendet wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwendung eines Wasserfilters mit \oplus-Taste und \ominus-Taste auf „Ja“ oder „Nein“ einstellen. ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	Ja = Trinkwassertank Nein = Festwasseranschluss	Dieser Parameter ist erst ab Softwareversion 0.10 verfügbar.
Brühtemperatur: 92°C	<p>Unter diesem Menüpunkt kann die Temperatur des Brühwassers eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	60 – 95°C	Empfehlung: 92°C
Werkseinstellung	<p>Mit der Aktivierung der Werkseinstellung werden sämtliche Einstellungen in der Programmierung auf Werkseinstellung zurückgesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Werkseinstellung mit \oplus-Taste und \ominus-Taste auf „Ja“ oder „Nein“ setzen. ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Bei Einstellung „Ja“ werden alle Einstellungen auf Werkseinstellung zurückgesetzt. 	Ja / Nein	–
Kontrast Display	<p>Unter diesem Menüpunkt kann der Kontrast des Displays eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrast mit \oplus-Taste und \ominus-Taste einstellen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der Kontrast ändert zeitgleich. ▶ \mathbb{P}-Taste drücken um die Einstellung zu beenden. 	heller + schwächer / dunkler + schärfer	–

Menüpunkt (Displaytext)	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
PIN ändern	<p>Die PIN zum Ändern der Einstellungen und zum Löschen der Zähler kann individuell verändert werden.</p> <p>► PIN mit Hilfe der Getränketasten einstellen.</p>  <p>a = 1 b = 2 c = 3 d = 4 e = 5 f = 0</p>	<p>5-stellige PIN Zur Verfügung stehen die Zahlen 0 bis 5</p>	<p>Standard-PIN = 00002</p>

Zählerstände

Im Menü „Zählerstände“ können die Ausgabezähler für alle Getränke angesehen und gelöscht werden.

- In der Programmierung zum Menü „Zählerstände“ blättern.
- **P** -Taste drücken.
- Getränk, das eingestellt werden soll, auswählen.
 - Der erste Menüpunkt erscheint.

Das Menü enthält:

- Zähler Espresso
- Zähler Café Creme
- Zähler Cappuccino
- Zähler Latte Macchiato
- Zähler Becher Milch
- Zähler Glas Teewasser
- Zähler 2x Espresso
- Zähler 2x Café Creme
- Zähler 2x Cappuccino
- Gesamtzähler
- Alle Zählerstände löschen

Menüpunkt (Displaytext)	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Espresso: 23	Im Menü „Zählerstände“ sind alle Getränkeähler nacheinander aufgelistet. ▶ Mit \oplus -Taste und \ominus -Taste durch die Getränkeähler blättern.	Espresso Café Creme Cappuccino Latte Macchiato Becher Milch Glas Teewasser 2x Espresso 2x Café Creme 2x Cappuccino	–
Gesamtzähler: 50	Nach den Einzelzählern wird der Gesamtzähler aller Getränkeausgaben angezeigt. ▶ Mit \oplus -Taste weiter blättern.	–	–
Alle Zählerst. löschen	Als letztes erscheint die Abfrage zum Löschen aller Zähler. ▶ \mathbb{P} -Taste drücken für „Ja“, um alle Zählerstände zu löschen. oder ▶ \mathbb{C} -Taste drücken für „Nein“, um die Zählerstände zu erhalten.	Ja / Nein	–

Systeminformationen

Im Menü „Systeminformationen“ sind verschiedene Informationen zur Maschine hinterlegt.

- ▶ In der Programmierung zum Menü „Systeminformationen“ blättern.
- ▶ \mathbb{P} -Taste drücken.
 - Der erste Menüpunkt erscheint.

Das Menü enthält folgende Informationen:

- Softwareversion und Datum
- Maschinename und -ausführung
- Herstellungsnummer
- Produktionsdatum

Störungsbehebung

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Störungen:

- ▶ Kaffeemaschine aus- und nach einigen Sekunden wieder einschalten.
 - ☑ In den meisten Fällen ist danach die Störung behoben.
- ▶ Vorgang wiederholen, der zur Störung geführt hat.

Tritt die Störung erneut auf:

- ▶ Störung in den folgenden Tabellen suchen.
- ▶ Beschriebene Handlung zur Behebung durchführen.

Bleibt die Störung weiterhin bestehen:

- ▶ Servicepartner kontaktieren und Störung beschreiben.



Tritt eine Störung auf, die in diesem Kapitel nicht beschrieben wird, bitte umgehend Servicepartner kontaktieren.

Störungen mit Displaymeldung

Displaymeldungen werden angezeigt, wenn ein Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig ist, um die Betriebsbereitschaft der Maschine weiterhin zu gewährleisten. Es gibt zwei verschiedene Ursachen für Displaymeldungen:

- Hinweis
- Störung



Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Displayhinweise“ für Hinweise.

In der nachfolgenden Tabelle werden Displaymeldungen von Störungen beschrieben, sowie Handlungen zu deren Behebung erklärt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Brüher einsetzen	Die Brüheinheit ist nicht eingesetzt.	▶ Brüheinheit einsetzen.
Brüherendschalter	Die Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt.	▶ Brüheinheit auf korrekten Sitz prüfen.
	Die Brüheinheit ist schwergängig.	▶ Brüheinheit entnehmen. ☑ Im Innenraum der Maschine sind nun zwei Düsen mit schwarzen Dichtungsringen sichtbar. ▶ Dichtungsringe mit Fett aus dem Zubehör einfetten. ▶ Brüheinheit wieder einsetzen.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Durchfluss gestoppt	Es befindet sich zu viel Luft in den Leitungen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine Tasse Heisses Wasser ausgeben. ☑ Die Leitungen werden dadurch entlüftet.
	Der Wasserfilter oder das dazugehörige Sieb ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sieb des Wasserfilters reinigen. <p>Ist das Problem damit noch nicht behoben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasserfilter tauschen.
	Das Rückschlagventil am Auslauf des Trinkwassertanks ist verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Auslauf und Rückschlagventil mit einer der kleinen Bürsten aus dem Zubehör reinigen.
	Die Brüheinheit ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brüheinheit herausnehmen und reinigen. <p><i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i></p>
	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt, durch den feinen Kaffeestaub verschmutzen die Leitungen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mahlgrad gröber stellen. <p><i>Siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Mahlgrad einstellen“.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Brüheinheit herausnehmen und reinigen. <p><i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i></p>
Reinigung gestoppt Durchflussfehler	Das Brühsieb ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brühsieb reinigen. <p><i>„Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i></p>
Motortreiber Fehler	Systemfehler	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine aus- und wieder einschalten.
Mühle blockiert	Die Mühle ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine ausschalten und Netzstecker ziehen. ▶ Kaffeebohnen im Bohnenbehälter mit einem Löffel umrühren. <p>Bleibt der Fehler bestehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine ausschalten und Netzstecker ziehen. ▶ Bohnen heraussaugen, Mühle kontrollieren und eventuelle Blockaden entfernen.
Temperaturfühler Dampf	Überhitzung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine ausschalten und einige Zeit abkühlen lassen.
Temperaturfühler Wasser	Überhitzung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine ausschalten und einige Zeit abkühlen lassen.

Störungen ohne Displaymeldung

Fehlerbild	Ursache	Behebung
Keine Milchschaum- oder Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist.	Der Milchschauch ist an irgendeiner Stelle geknickt, so dass die Milch staut.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchschauch prüfen und gegebenenfalls neu verlegen.
	Der Schäumerkopf ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schäumerkopf aus dem Getränkeauslauf herausnehmen und reinigen. <p><i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i></p>
Kein Milchschaum, nur warme Milch.	Blockade im Milchsystem.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchsystem reinigen. <p><i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i></p>
Milch oder Milchschaum zu kalt.	Falsche Milchküse.	<p>Im Lieferumfang sind zwei verschiedene Milchküsen enthalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchküse wechseln.

Fehlerbild	Ursache	Behebung
Milch ist zu heiss und zu wenig oder Milchschaum hat Blasen.	Die Milch im Milchbehälter ist zu warm.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nur vorgekühlte Milch verwenden (3 – 5°C). ▶ Milch während der Verwendung konstant kühlen.
	Falsche Milchdüse.	<p>Im Lieferumfang sind zwei verschiedene Milchdüsen enthalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchdüse wechseln.
Wassertank lässt sich schwer einschieben.	O-Ring am Wasserauslaufstutzen muss gefettet werden.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ O-Ring mit Fett aus dem Zubehör einfetten.
Brüheinheit lässt sich schwer herausziehen und wieder einsetzen.	Die Brüheinheit ist schwergängig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brüheinheit entnehmen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Im Innenraum der Maschine sind nun zwei Düsen mit schwarzen Dichtungsringen sichtbar. ▶ Dichtungsringe mit Fett aus dem Zubehör einfetten. ▶ Brüheinheit wieder einsetzen.
Pumpe verursacht laute Geräusche.	Es befindet sich zu viel Luft in den Leitungen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine Tasse Heisses Wasser ausgeben. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Leitungen werden dadurch entlüftet.
Kaffee hat keine Crema.	Der Kaffee ist nicht mehr frisch.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bohnen austauschen.
	Der Mahlgrad ist zu grob.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mahlgrad feiner stellen. <p><i>Siehe Kapitel „Reinigung“ - „Wöchentliche Reinigung“.</i></p>
Brüheinheit kann nicht mehr eingesetzt werden.	Brüheinheit in falscher Position.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brüheinheit beim Einsetzen mit dem Multitool nachregulieren, bis sich die Brüheinheit einsetzen lässt.
Brüheinheit kann nicht herausgezogen werden.	Brüheinheit in falscher Position.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brüheinheit mit dem Multitool nachregulieren, bis sich die Brüheinheit herausziehen lässt.
Interne/externe Kühleinheit kühlt nicht.	Kühleinheit ist nicht oder falsch eingeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kippschalter an der Rückseite der Kühleinheit auf „COLD“ stellen.

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:

- 5 – 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 (HCO_3^-) 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



sauer

neutral

basisch

0

7

14

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 eines 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 Testergebniss 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 Kaffequalität vor hartem oder weichem Wasser zu schützen, werden Filter eingesetzt. Filtertechniken sind aus Gründen der Pflege, Wartung und Hygiene sowie für die beste Kaffequalität 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 Ihr 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!
Gefahr für Benutzer!



Getränke, mit Zusatzprodukten oder Reste davon, können Allergien auslösen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- In Selbstbedienungsanwendungen informiert ein bei der Maschine angebrachtes Hinweisschild, über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.
- In Bedientanwendung informiert geschultes Personal, über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.

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!



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 Sicherheitsdateblatt 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 Einwurf für Kaffeemehl 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 5-6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8.9-10.7 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Minimale Karbonathärte beträgt 5 °dKH oder 8.9 °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.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Kaffee

**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.

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 24 Monate.
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 72 Monate.

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

Die Informationspflicht obliegt dem Betreiber bei Verwendung von Zusatzprodukten welche eventuell eine allergieauslösende Beschaffenheit besitzen.

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.