

Schaerer Coffee Skye

Betriebsanleitung

2.3 / 03.2023



Originalbetriebsanleitung
2.3-de
Dok.-Nr.: 020487

Impressum

Herausgeber

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

Ausgabe

Version 2.0 | 01.2023

Software

SW4.38.x

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 Dokuments 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

1	Sicherheit.....	7
1.1	Zeichen und Symbole.....	7
1.2	Bestimmungsgemässe Verwendung.....	8
1.3	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	9
1.4	Pflichten des Betreibers.....	9
1.5	Restrisiken.....	9
1.6	Gefahr von Sachschäden.....	14
2	Technische Daten.....	15
2.1	Getränkearten und Leistung.....	15
2.2	Maschinendaten.....	16
2.3	Netzanschluss vor Ort.....	17
2.4	Anschlusswerte Wasser.....	17
2.5	Umgebungsbedingungen.....	17
2.6	Typenschild.....	18
2.7	EG-Konformitätserklärung.....	18
2.7.1	Herstelleradresse.....	18
2.7.2	Angewandte Normen.....	18
3	Produktbeschreibung.....	21
3.1	Übersicht der Kaffeemaschine.....	21
3.1.1	Bohnen- und Pulverbehälter.....	22
3.1.2	Satzbehälter.....	23
3.1.3	Externer Dampfstab.....	23
3.1.4	Maschinenfüsse.....	23
3.1.5	Tropfschale mit Tassenpositionierhilfe.....	24
3.1.6	Interner Trinkwassertank.....	24
3.1.7	Manueller Getränkeauslauf.....	24
3.1.8	Externe Heisswasserausgabe.....	25
3.1.9	Mahlwerk.....	25
3.1.10	Funktionsbeleuchtung.....	25
3.1.11	Dekorelemente.....	26
3.2	Bedienelemente.....	26
3.2.1	Überblick.....	26
3.2.2	Handeinwurf.....	27
3.2.3	Bedienpanel mit Touchscreen.....	28
3.2.4	Schliessvorrichtung des Bedienpanels.....	28
3.2.5	Schliessvorrichtungen der Bohnen- und Pulverbehälter (Option).....	28
3.2.6	Mixerbecher.....	28
3.2.7	Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine.....	28
3.3	Anschlüsse und Schnittstellen der Kaffeemaschine.....	29
3.4	Optionen.....	30
3.5	Beistellgeräte.....	31
3.5.1	Kühleinheit.....	31
3.5.2	Cup & Cool.....	32
3.5.3	Tassenwärmer.....	32
3.6	Lieferumfang und Zubehör.....	32
4	Installation und Inbetriebnahme.....	35
4.1	Transportbedingungen.....	35

4.2	Verpackung/Auspacken.....	35
4.2.1	Kaffeemaschine auspacken.....	35
4.2.2	Zubehör auspacken.....	35
4.3	Aufstellen.....	36
4.4	Kaffeemaschine installieren.....	36
4.4.1	Strom anschliessen.....	36
4.4.2	Wasser anschliessen.....	37
4.5	Beistellgeräte anschliessen.....	39
4.5.1	Beistellgeräte an Strom anschliessen.....	39
4.5.2	Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen.....	39
4.5.3	Milchsystem anschliessen.....	40
4.6	Displaygeführte Inbetriebnahme.....	41
5	Bedienung.....	43
5.1	Bediener-Modi.....	43
5.2	Bedienoberfläche.....	43
5.2.1	Seite „Gruppe auswählen“.....	43
5.2.2	Seite „Getränk auswählen“.....	45
5.2.3	Register und Seitenleiste.....	46
5.2.4	Seite „Getränk ausgeben“.....	47
5.3	Service-Menü.....	48
5.3.1	Feld [Service-Menü].....	48
5.3.2	Überblick.....	48
5.3.3	Log-in Log-out.....	50
5.3.4	Einstellungen.....	50
5.3.5	Getränkeausgabeverlauf.....	51
5.3.6	Systeminformation.....	51
5.3.7	Zurück.....	51
5.3.8	Reinigung.....	51
5.3.9	Wartungsintervalle.....	51
5.3.10	Zutatenmanagement.....	52
5.3.11	Bereich Fehlermeldungen.....	52
5.3.12	Bereich Direktwahl.....	52
5.3.13	Schnell-Info.....	52
5.4	Kontrolle vor dem Einschalten.....	53
5.5	Bedienpanel öffnen und schliessen.....	53
5.5.1	Bedienpanel öffnen.....	53
5.5.2	Bedienpanel schliessen.....	54
5.6	Einschalten.....	54
5.6.1	Kaffeemaschine einschalten.....	54
5.6.2	Beistellkühleinheit einschalten.....	55
5.6.3	Unterthekenkühleinheit einschalten.....	55
5.6.4	Cup&Cool Tassenwärmer einschalten.....	55
5.7	Auffüllen und anschliessen.....	56
5.7.1	Bohnenbehälter befüllen.....	56
5.7.2	Wasser nachfüllen.....	57
5.7.3	Pulverbehälter befüllen.....	57
5.7.4	Milchsystem PureFoam™ befüllen.....	58
5.8	Getränkeauswahl.....	59
5.8.1	Getränk auswählen.....	59
5.8.2	Getränk modifizieren (Option).....	60

5.8.3	Getränk ausgeben.....	60
5.9	Leeren.....	61
5.9.1	Satzbehälter leeren.....	61
5.9.2	Externen Schmutzwassertank leeren.....	62
5.10	Ausschalten.....	62
5.10.1	Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten.....	62
5.10.2	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche).....	63
5.10.3	Beistellgeräte ausschalten.....	64
6	Reinigung.....	65
6.1	Reinigungsvorschriften und -bedingungen.....	65
6.1.1	Reinigungsmittel.....	65
6.1.2	HACCP-Reinigungskonzept.....	67
6.1.3	Reinigungsstufen.....	67
6.2	Reinigungsintervalle.....	68
6.3	Automatische Reinigungen.....	69
6.3.1	Automatische Ein-/Ausschaltspülungen.....	70
6.3.2	Konfigurierte Spülungen.....	70
6.4	Displaygeführte Reinigungsprogramme.....	70
6.4.1	Seite „Reinigung“.....	71
6.4.2	Seite „Reinigungsprogramm“.....	72
6.4.3	Benötigte Utensilien.....	73
6.4.4	Displaygeführte Reinigung starten.....	73
6.4.5	Kaffeesystem reinigen.....	74
6.4.6	Milchsystem reinigen.....	75
6.4.7	Pulversystem reinigen.....	76
6.5	Manuelle Reinigungstätigkeiten.....	77
6.5.1	Satzbehälter leeren und reinigen.....	77
6.5.2	Brühraum reinigen.....	78
6.5.3	Tropfschale und Tropfrost reinigen.....	78
6.5.4	Milchbehälter reinigen.....	79
6.5.5	Beistellgeräte reinigen.....	79
6.5.6	Touchscreen reinigen.....	79
6.5.7	Internen Trinkwassertank reinigen.....	80
6.5.8	Externen Trinkwassertank reinigen.....	80
6.5.9	Externen Schmutzwassertank reinigen.....	81
6.5.10	Bohnenbehälter reinigen.....	81
6.5.11	Pulverbehälter reinigen.....	82
6.5.12	Aussenflächen reinigen.....	83
6.5.13	Manuelle Spülung auslösen.....	83
7	Wartung.....	85
7.1	Wartungsarbeiten.....	85
7.1.1	Wartungsintervalle.....	85
7.1.2	Seite „Wartungsintervalle“.....	86
7.1.3	Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen.....	86
7.2	Entkalkung.....	87
7.2.1	Entkalkungsmittel.....	88
7.2.2	Seite „Entkalkung“.....	89
7.2.3	Benötigtes Entkalkungsmaterial.....	90
7.2.4	Variante: Entkalkung mit Festwasseranschluss durchführen.....	90
7.2.5	Variante: Entkalkung mit internem Wassertank durchführen.....	94

7.2.6	Entkalkungskartusche entsorgen.....	99
8	Programmierung.....	101
8.1	Navigationselemente.....	101
8.2	Profile und Berechtigungen.....	102
8.2.1	Profil Hausmeister.....	102
8.2.2	Profil Chef de Service.....	103
8.2.3	Profil Qualitätsmanager.....	103
8.2.4	Profil Maschinenbetreuer.....	103
8.2.5	Übersicht Berechtigungen der Profile.....	104
8.3	Maschinenkonfigurationen.....	104
8.3.1	Seite „Einstellungen“.....	105
8.3.2	Einstellungen „System“.....	105
8.3.3	Einstellungen „Konfiguration“.....	108
8.3.4	Einstellungen „Service“.....	108
8.3.5	Einstellungen „Info“.....	114
8.3.6	Änderungen speichern und in die Kaffeemaschine laden.....	118
9	Störungsbehebung.....	119
9.1	Störungsanzeigen.....	119
9.1.1	Funktionsbeleuchtung.....	119
9.1.2	Meldungen im Display.....	119
9.2	Betriebsstörungen.....	120
9.3	Störungen mit Displaymeldungen.....	120
9.3.1	Displaymeldung "Hinweis".....	120
9.3.2	Displaymeldung "Aufforderung".....	121
9.3.3	Displaymeldung "Fehler".....	122
9.3.4	Displaymeldung "Störung".....	123
9.4	Störungen ohne Displaymeldungen.....	125
10	Deinstallation und Entsorgung.....	127
10.1	Deinstallation.....	127
10.2	Entsorgung.....	127

1 Sicherheit

1.1 Zeichen und Symbole

Sicherheitshinweise



GEFAHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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



HINWEIS

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

Verwendete Warnzeichen

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

Zeichen	Art der Gefahr	Zeichen	Art der Gefahr
	Warnung vor heissen Flüssigkeiten		Warnung vor heisser Oberfläche
	Warnung vor heissem Dampf		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung
	Warnung vor giftigen Stoffen		Warnung vor Handverletzungen

Verwendete Gebotszeichen

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

Zeichen	Bedeutung	Zeichen	Bedeutung
	Netzstecker ziehen!		

Kennzeichnungen in dieser Anleitung

Kennzeichnung	Bedeutung	Kennzeichnung	Bedeutung
▶	Auflistung ohne feste Reihenfolge	✓	Ergebnisse von Handlungsschritten
(1)	Bildlegende, Positionsnummern in Abbildungen	[Taster]	Anzeige- und Bedienelemente
1.	Schritt-für-Schritt-Handlungsanweisungen	"Menü"	Menüs auf Bildschirmen

1.2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Kaffeemaschine SKYE ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Heisswasser, Milchgetränke und Pulvergetränke (Topping & Schokolade) in diversen Variationen und Kombinationen in Tassen, Becher, Gläser oder Kännchen auszugeben.

Die Bohnenbehälter dürfen nur mit Kaffeebohnen, der Pulverbehälter nur mit Chocopulver, der Milchbehälter nur mit Milch und der Handeinwurf nur mit Kaffeemehl befüllt werden.

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

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



Die Verwendung des Geräts 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.

1.3 Vorhersehbarer Fehlgebrauch



WARNUNG

Gefahr durch Fehlgebrauch!

Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende oder andersartige Benutzung der Kaffeemaschine gilt als Fehlgebrauch und kann zu gefährlichen Situationen führen.

Unsachgemässer Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.
- ▶ Zugang zum Servicebereich der Kaffeemaschine nur qualifizierten Servicetechnikern gestatten.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung nur von Personen durchführen lassen, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.
- ▶ Im Selbstbedienungsbetrieb und im Betrieb mit Bedienung geschultes Personal die Kaffeemaschine beaufsichtigen lassen, damit sie dem Anwender für Fragen zur Verfügung stehen und die Einhaltung der Pflegemassnahmen sichergestellt sind.
- ▶ Nur ausreichend gekühlte Milch verwenden.
- ▶ Niemals Sicherheitseinrichtungen der Kaffeemaschine verändern.
- ▶ Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie einwandfrei arbeitet und nicht beschädigt ist.
- ▶ Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen befüllen.
- ▶ Pulverbehälter nur mit Automatenpulver befüllen.
- ▶ Milchbehälter nur mit Milch befüllen.
- ▶ Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.

1.4 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber muss für die regelmässige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Schaefer AG Servicepartner, dessen Beauftragten oder andere autorisierte Personen sorgen. Sachmängel sind gegenüber der Schaefer AG innerhalb von 30 Tagen schriftlich zu rügen! Für versteckte Mängel beträgt die Frist 12 Monate ab Installation (Arbeitsrapport, Übergabeprotokoll), jedoch höchstens 18 Monate ab Verlassen des Werks in Zuchwil. Wenn sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. beschädigt oder defekt sind, diese Bauteile ersetzen lassen. Sicherheitsrelevante Bauteile auf keinen Fall reparieren.



Siehe Kapitel "Wartung" für Angaben zu den Wartungsintervallen.

1.5 Restrisiken

Grösstmögliche Sicherheit gehört bei der Schaefer AG zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn die folgenden Hinweise zur Vermeidung von Verletzungen und Gesundheitsgefahren beachtet werden.



Diese Sicherheitshinweise können bei der Schaefer AG angefordert oder direkt über das Portal <Schaefer Coffee Link> im Media Pool (<https://login.coffeelink.schaerer.com/>) heruntergeladen werden.

Gefahr durch Stromschlag



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!



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

- ▶ Arbeiten an elektrischen Anlagen nur von einer Elektrofachkraft vornehmen lassen.
- ▶ Gerät an einen abgesicherten Stromkreis anschliessen. (Empfehlung: Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter leiten.)
- ▶ Entsprechende Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen und örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- ▶ Anschluss vorschriftsgemäss erden und gegen Stromschlag sichern.
- ▶ Sicherstellen, dass die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- ▶ Niemals unter Spannung stehende Teile berühren.
- ▶ Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter ausschalten und das Gerät vom Stromnetz trennen.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät allpolig vom Stromnetz trennbar ist. Getrennte Verbindungen müssen jederzeit vom Standort des Geräts aus einsehbar und die Trennung durch eine Verriegelung sichergestellt sein.
- ▶ Anschlusskabel nur durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.

Gefahr durch Reinigungsmittel



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



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.

- ▶ Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- ▶ Reinigungsmittel nicht einnehmen.
- ▶ Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien mischen.
- ▶ Reinigungsmittel nie in den Milchbehälter geben.
- ▶ Reinigungsmittel nie in den Trinkwassertank 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.
- ▶ Während der Anwendung von Entkalkungsmittel Schutzbrille tragen.
- ▶ Hände nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich waschen.

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

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

Anrufe aus dem Ausland	+41 44251 51 51
Anrufe aus der Schweiz	145
Internet	www.toxi.ch

Gefahr durch Allergien

**VORSICHT****Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!**

Getränke mit Zusatzprodukten (oder Reste davon) können Allergien auslösen. Es besteht Gesundheitsgefahr.

- ▶ In Selbstbedienungsanwendung: Bei der Kaffeemaschine angebrachtes Hinweisschild (enthält Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte) beachten.
- ▶ In Bedienanwendung: Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte des Personals beachten.

Gefahr durch Bakterien

**VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!**

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Sicherstellen, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ▶ Kaffeemaschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- ▶ Sicherstellen, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ▶ Sicherstellen, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ▶ Maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter nicht überschreiten.
- ▶ Sicherstellen, dass der pH-Wert zwischen 6.5 und 7 (pH-neutral) liegt.

Kaffeemaschinen mit Trinkwassertank (intern und extern):

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

**VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigten Kaffee!**

Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ 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.
- ▶ Älteste Produkte zuerst verbrauchen („first in – first out“).
- ▶ Kaffee vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- ▶ Geöffnete Packungen immer gut verschliessen, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

**VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigte/falsche Milch!**

Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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

**VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Automatenpulver!**

Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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

Gefahr durch Hitze**VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!**

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

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

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.

- ▶ Nie heiße Teile der Kaffeemaschine berühren.
- ▶ Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.
- ▶ Brüheinheit nur bei abgekühlter Kaffeemaschine reinigen.

Gefahr durch Mechanik**VORSICHT****Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!**

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

- ▶ Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.
- ▶ Bedienpanel immer mit beiden Händen nach oben und unten schieben.
- ▶ Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in den Bohnen- und Pulverbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

1.6 Gefahr von Sachschäden



HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemässen Umgang mit der Kaffeemaschine!

Unsachgemässer Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Sachschäden oder Verunreinigung führen.

- ▶ Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 6 °dKH einen Kalkfilter vorschalten, sonst kann es zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- ▶ 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 Wasserstopppventil (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 ausführen.
- ▶ Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit usw.) schützen.
- ▶ Bei Störungen die Tabelle im Kapitel „Störungsbehebung“ beachten und bei Bedarf einen qualifizierten Servicetechniker hinzuziehen.
- ▶ Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- ▶ Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und betroffene Teile ersetzen oder reparieren lassen.
- ▶ Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- ▶ Gerät nicht auf einer Fläche aufstellen, auf der ein Wasserstrahl angewendet werden kann.
- ▶ Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brüheinheit zweimal am Tag reinigen.
- ▶ Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver, Milchbehälter nur mit Milch und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.
- ▶ Niemals gefriergetrockneten Kaffee verwenden. Dadurch verklebt die Brüheinheit.
- ▶ Wenn die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10 °C transportiert werden, die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur lagern, bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet werden. Ansonsten besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- ▶ Immer den neuen, mit der Kaffeemaschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

2 Technische Daten

2.1 Getränkearten und Leistung



Siehe auch Kapitel "Getränkeauswahl".

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Getränkeleistung pro Stunde		
Espresso 35 - 60 ml	ca. 120 Tassen	
Kaffee 120 ml	ca. 120 Tassen	
Empfohlene Tagesleistung		
Espresso 50 - 60 ml	ca. 180 Tassen	
Kaffee 120 ml	ca. 180 Tassen	
Verfügbare Getränke	Standard	Option
Espresso	x	
Kaffee	x	
Kaffee / Café crème	x	
Kännchen (250 ml)/ ^{ZW}	x	
Kanne (500 ml)/ ^{ZW}	x	
Americano ^{AC/ZW}		x
White Americano ^{*/**/AC/ZW}		x
Milchkaffee (Schale hell/dunkel) ^{*/**}		x
Cappuccino ^{*/**}		x
Latte Macchiato ^{*/**}		x
Espresso Macchiato ^{*/**}		x
Chociatto ^{***}		x
Heisse Schokolade ^{***}		x
Flat White [*]		x
Heisse Milch [*]		x
Kalte Milch [*]		x
Pure Foam™ Milchschaum (heiss) [*]		x
Heisswasser / Heisswasser extern		x
Dampf		x

Verfügbare Getränke	Standard	Option
Pulvergetränke / Instantgetränke		x

Empfohlene Maschinenausstattung:

*	mit Frischmilch
**	mit Frischmilch und/oder Topping (Milchpulver)
***	mit Choco
AC	Brühbeschleuniger
ZW	Zusatzwasser

2.2 Maschinendaten

Nennleistung* Boiler	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	2000 W	2000 W

Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C	10 °C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C	192 °C
Betriebstemperatur	127 °C	95 °C

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsdruck	2.5 bar	ca. 0.8 MPa
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	0.5 MPa	1.2 MPa
Prüfüberdruck	2.4 MPa	2.4 MPa

Kapazitäten	
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je 750 g
Kapazität Satzbehälter	550 g

Aussenmasse	
Breite der Kaffeemaschine	330 mm
Breite mit Beistellkühleinheit	582 mm
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	666 mm
Tiefe	576 mm

Gewicht	
Leergewicht	ca. 40 kg

Schalldruck	
Dauerschalldruckpegel	<70 dB(A)**

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte entsprechen der Grundausstattung.

** Der A-bewertete Schalldruckspiegel (slow) und L_{pa} (Impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

2.3 Netzanschluss vor Ort

Netz	Anschlusswerte			Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Lei- terquerschnitt
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	2000 – 2400 W	10 – 13 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	200 V	50/60 Hz	1800 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	1900 – 2400 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ² 3 x 16 AWG

* Die Haussicherung darf nicht höher als 32 A sein.

2.4 Anschlusswerte Wasser

Wasserdruck	Minimal:	0.1 MPa (1 bar)
	Maximal:	1.0 MPa (10 bar)
Wassereingangstemperatur	Minimal:	10 °C
	Maximal:	30 °C
Chlorgehalt	Maximal:	50 mg pro Liter
pH-Wert	Minimal:	6.5
	Maximal:	7
Karbonathärte (deutsch)	Minimal:	4 °dKH
	Maximal:	6 °dKH
Karbonathärte (französisch)	Minimal:	8 °fKH
	Maximal:	12 °fKH
Gesamthärte		> Karbonathärte

2.5 Umgebungsbedingungen

Umgebungstemperatur	Minimal:	+10 °C
	Maximal:	+40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal:	80 %rF

2.6 Typenschild

Typ	Model
Schaerer Coffee Skye	Keine Modellvariante



Abb.: Typenschild

Das Typenschild befindet sich im Innern der Kaffeemaschine.

- ▶ Satzschublade für einen besseren Zugang aus der Kaffeemaschine ziehen.
- ▶ Abdeckung rechts neben der Satzschublade aufklappen.
- ▶ Daten auf dem Typenschild im Stör- oder Garantiefall angeben, siehe Auflistung.

Empfohlene Angaben:

- Maschinentyp > (SKYE)
- Nennleistung > z. B. 2000 – 2400 W
- Nennspannung > z. B. 220 – 240 V
- Sicherungswert vor Ort > z. B. 30 A
- Seriennummer > [JJKW XXXXXX] > z. B. 1935 XXXXXX

2.7 EG-Konformitätserklärung

2.7.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00 F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Produktpflege & Managementsystem Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

2.7.2 Angewandte Normen

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein DNV GL - Business Assurance nach ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 und ISO 45001:2018 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die Vorschriften der Richtlinie 2011/65/EC des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Für die CE-Konformität

MD 2006/42/EC

- ▶ EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC
- ▶ EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2
- ▶ EN 62233:2008

EMC-Richtlinie 2014/30/EU

- ▶ EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 61000-3-11:2021-03

RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

- ▶ EN IEC 63000:2019-05

RED 2014/53/EU

- ▶ EN 301 489-1 V2.1.1:2017
- ▶ EN 301 489-7 V1.3.1:2005
- ▶ EN 301 489-24 V1.5.1:2010

Für die Einhaltung europäischer Richtlinien und Verordnungen

WEEE-Richtlinie 2012/19/EU

POP-Verordnung 2019/1021

Für die EU-Chemikalienverordnung

REACH-Verordnung 1907/2006/EG

International (CB)**Safety**

- ▶ IEC 60335-1:2020-08
- ▶ IEC 60335-2-75
- ▶ BS EN 62233:2008

EMC

- ▶ CISPR 14-1
- ▶ CISPR 14-2
- ▶ IEC 61000-3-2
- ▶ IEC 61000-3-11

CB	Scheme > Internationales System gegenseitiger Anerkennung von Testberichten und Zertifikaten
CE	Anforderungen der Harmonisierungsrechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft
CISPR	Internationales Sonderkomitee für Funkstörungen
EG/EU	Europäische Gemeinschaft ist ein Teil der Europäischen Union bestehend aus EG/GASP/PJZS
EMC	Elektromagnetische Verträglichkeit
IEC	Internationales Konformitätsbewertungssystem elektrotechnischer Betriebsmittel und Komponenten
MD	Maschinenrichtlinie (europäisches Parlament und Rat)
POP	Verordnung (EU) über persistente organische Schadstoffe
REACH	EU-Chemikalienverordnung für Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien
RED	Europäische Zulassungsrichtlinie für Funkgeräte und Empfänger (Funkkommunikation)
RoHS	Beschränkung gefährlicher Stoffe
WEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Vermeidung und Reduzierung von Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten

3 Produktbeschreibung

3.1 Übersicht der Kaffeemaschine

Die Standardausführung der Schaerer Coffee Skye enthält Dekorelemente nach Konfiguration sowie ein 8" Touchscreen.



Diverse Konfigurationsmöglichkeiten sind während einer Bestellung möglich.

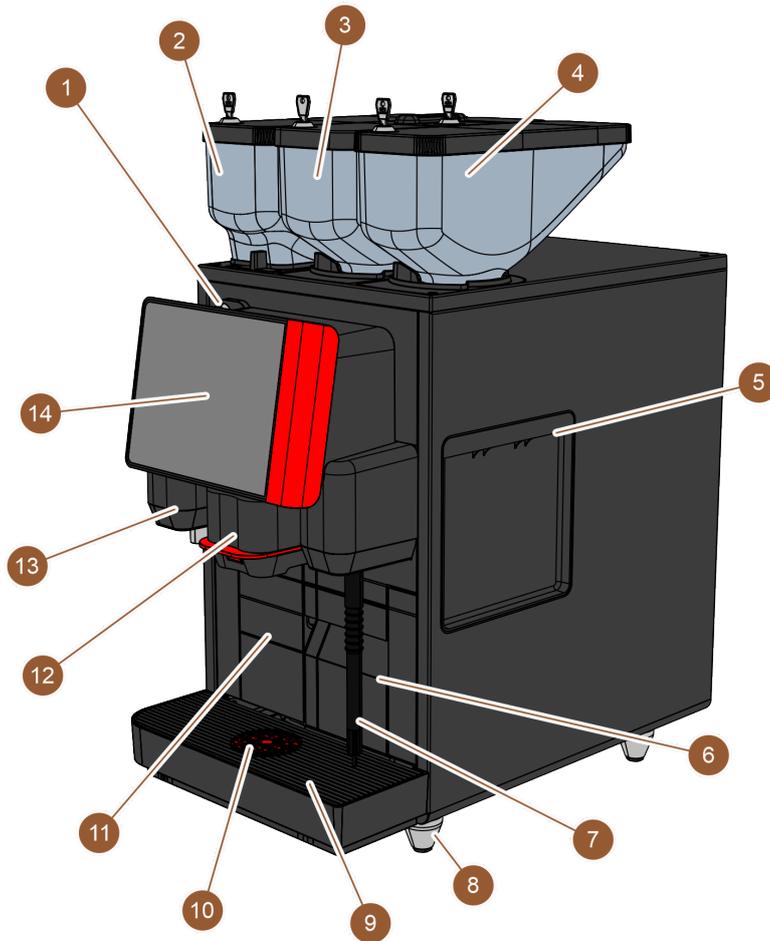


Abb.: Übersicht über die Kaffeemaschine

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Schliessvorrichtung des Bedienpanels	Siehe Kapitel "Schliessvorrichtung des Bedienpanels"
2 – 4	Bohnen- und Pulverbehälter	Die Bohnen- und Pulverbehälter führen der Kaffeemaschine Kaffeebohnen oder Automatenpulver zu.
5	Öffnung der Seitenverkleidung	Die Öffnungen an den beiden Seitenverkleidungen bieten Zugang ins Innere der Kaffeemaschine, um z. B. den Milchschlauch auf die andere Seite zu leiten.
6	Satzbehälter	Im Satzbehälter werden die Kaffeekuchen gesammelt.

Nr.	Benennung	Erklärung
7	Dampfstab	Der externe Dampfstab ermöglicht eine separate Erhitzung und Aufschäumung von Milch.
8	Maschinenfüsse (optional)	Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche um 40 mm.
9	Tropfschale	In der Tropfschale sammeln sich das Wasser der Reinigung und verschüttete Kaffeetropfen.
10	Tassenpositionierhilfe (optional)	Die Tassenpositionierhilfe zeigt die richtige Abstellposition der Tasse an.
11	Interner Trinkwassertank (Variante)	Der interne Trinkwassertank stellt das Trinkwasser für die Getränkezubereitung zur Verfügung.
12	Manueller Getränkeauslauf	Der manuelle Getränkeauslauf gibt die Getränke aus und muss je nach gewähltem Getränk manuell nach oben oder unten verschoben werden.
13	Externe Heisswasserausgabe	Die externe Heisswasserausgabe ermöglicht eine separate manuelle Ausgabe.
14	Bedienpanel mit Touchscreen	Siehe Kapitel "Bedienpanel mit Touchscreen"

3.1.1 Bohnen- und Pulverbehälter

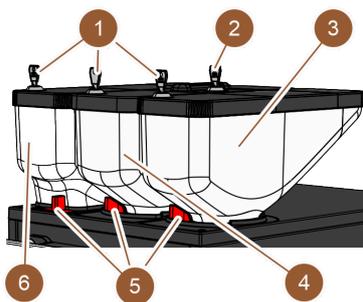


Abb.: Bohnen- und Pulverbehälter

Die Bohnen- und Pulverbehälter (3, 4, 6) befinden sich oben auf der Kaffeemaschine. Standardmässig ist nur der mittlere Bohnenbehälter (4) vorhanden.

Die Behälter können von der Kaffeemaschine abgenommen werden, dazu müssen die Verriegelungen (5) gelöst werden.

Schliessvorrichtungen: Die Behälter sind optional abschliessbar (1). Auch der Handeinwurf kann optional mit einem Schloss (2) versehen werden.

Zweite Mühle mit Bohnenbehälter: Als Option kann eine zweite Mühle mit Bohnenbehälter (3) rechts von der mittleren Standardmühle angebracht werden.

Die zweite Mühle ermöglicht die Verfügbarkeit von Espresso-Bohnen oder auch von entkoffeinierten Kaffeebohnen.

Der Bohnenbehälter Standard verfügt über ein Volumen von 750 g.

Die Option „Zweite Mühle“ kann nicht nachgerüstet werden.

Pulversystem: Als Option kann ein Pulversystem mit Pulverbehälter (2000 g; 6) links von der mittleren Standardmühle angebracht werden.

Das Pulversystem ermöglicht die Verfügbarkeit von Choco- und/ oder Toppingpulver.

Wenn ein Pulversystem in der Kaffeemaschine verbaut ist, verfügt sie über einen Mixbecher, in dem Automatenpulver und Wasser vor der Getränkeausgabe vermischt werden.

Pulversystem Twin: Das Pulversystem kann optional als Pulversystem Twin ausgeführt sein, was eine Unterteilung des Behälters in zwei Hälften bedeutet.

3.1.2 Satzbehälter

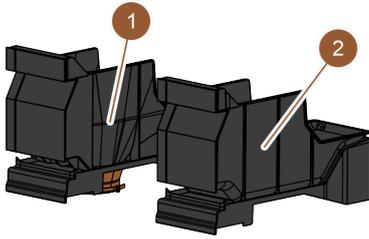


Abb.: Satzbehälter

Die Option „Pulversystem“ kann nicht nachgerüstet werden.

Der Satzbehälter ist in zwei Varianten verfügbar:

- Standard (2)
- mit Öffnung unten für den UC-Satzdurchwurf (1)

Standard-Satzbehälter: Im Standard-Satzbehälter (2) werden die Kaffeekuchen gesammelt.

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

Um den Satzbehälter zu entnehmen, muss der manuelle Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben geführt werden.

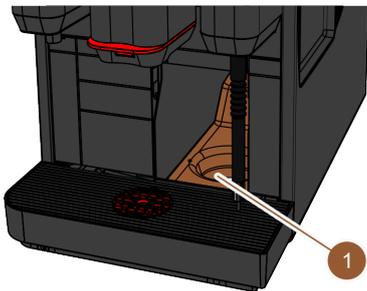


Abb.: UC-Satzdurchwurf

UC-Satzdurchwurf: Optional können Satzbehälter und Kaffeemaschinenböden mit einer Öffnung am Boden versehen sein (1), damit Kaffeekuchen direkt aus der Kaffeemaschine in einen Behälter unter der Theke fallen können (nicht im Lieferumfang enthalten). Dazu muss auch die Theke über eine Öffnung verfügen.

Mit einem Unterthecken-Satzdurchwurf erhöht sich das Fassungsvermögen für die ausgeworfenen Kaffeekuchen.

Die Option „UC-Satzdurchwurf“ kann nachgerüstet werden.

3.1.3 Externer Dampfstab

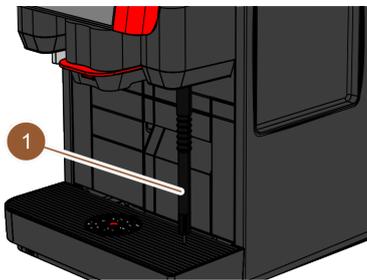


Abb.: Externer Dampfstab

Die Kaffeemaschine kann optional mit einem externen Dampfstab (1) ausgestattet sein.

Der externe Dampfstab ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista-Art.

Der Dampfstab ist rechts vom Getränkeauslauf montiert und die Montagestelle ist mit einer Funktionsbeleuchtung versehen.

Der Dampfstab ist in der Ausführung Powersteam möglich.

Die Option „Dampfstab“ kann nicht nachgerüstet werden.

3.1.4 Maschinenfüsse

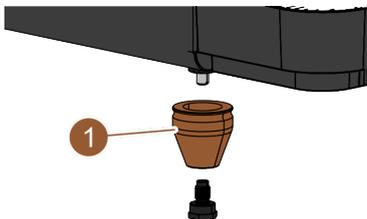


Abb.: Maschinenfuss – 40 mm

Wenn Unterthecken-Beistellgeräte verwendet werden, müssen Maschinenfüsse (1) angebracht werden.

Die Option „Maschinenfüsse“ kann nachgerüstet werden. Die Lieferung erfolgt ohne Schrauben.

3.1.5 Tropfschale mit Tassenpositionierhilfe

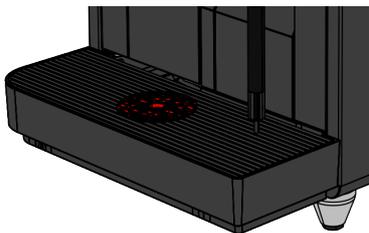


Abb.: Tropfschale

Die Tropfschale sammelt verschüttete Getränke, Tropfen und das Wasser der Reinigung auf. Die Tropfschale ist mit einem Sensor ausgestattet, der meldet, wenn die Tropfschale geleert werden muss. Die Tropfschale gibt es in folgenden Varianten:

- ohne Öffnung für den Schmutzwasserablauf
- mit Öffnung für den Schmutzwasserablauf

Mit Öffnung: Die Tropfschale muss bei der Installation mit einem Schmutzwasserschlauch verbunden werden, der entweder in einen externen Schmutzwassertank geführt oder direkt an den Schmutzwasseranschluss angeschlossen wird.

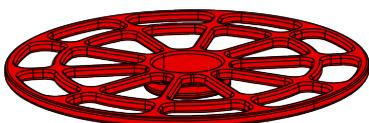


Abb.: Tassenpositionierhilfe

Tassenpositionierhilfe: In den Tassenrost der Tropfschale kann optional eine Tassenpositionierhilfe eingesetzt werden. Es handelt sich um eine 1er-Positionierhilfe für die Ausgabe einzelner Getränke.

3.1.6 Interner Trinkwassertank

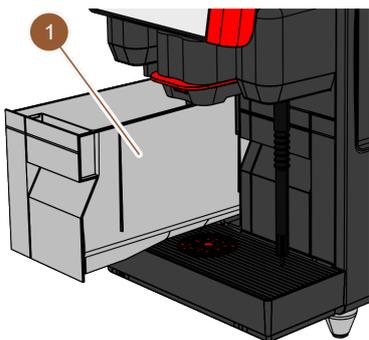


Abb.: Interner Trinkwassertank

Die Kaffeemaschine ist standardmässig mit einem internen Trinkwassertank (1) ausgestattet. Die Anforderung für einen mobilen Einsatz der Kaffeemaschine wird durch einen internen Trinkwassertank erfüllt. Der interne Trinkwassertank kann nicht nachgerüstet werden.

Weitere Varianten für die Trinkwasserbereitstellung sind der optionale externe Trinkwassertank und der optionale Festwasseranschluss.

3.1.7 Manueller Getränkeauslauf

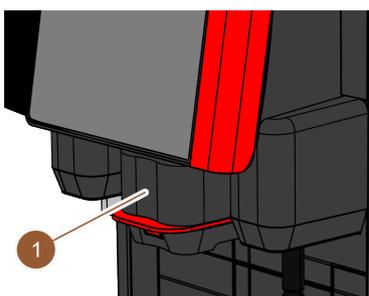


Abb.: Manueller Getränkeauslauf

Der manuelle Getränkeauslauf (1) muss in der Höhe manuell an das jeweilige Getränk und die jeweilige Tassengrösse angepasst werden. Mit dem Getränkeauslauf werden die Getränke aus der Kaffeemaschine ausgegeben.

Der Griff des Getränkeauslaufs ist rot oder schwarz gefärbt. Der Getränkeauslauf muss regelmässig gereinigt werden.



Abb.: Zusatzwasser

Zusatzwasser: Zur Kaffeeausgabe kann über einen Heisswasserauslauf im Getränkeauslauf zusätzlich heisses Wasser in die Tasse ausgegeben werden. Diese Option ist besonders geeignet für die Zubereitung von „Americanos“. Die Option „Zusatzwasser“ kann nicht nachgerüstet werden.

3.1.8 Externe Heisswasserausgabe

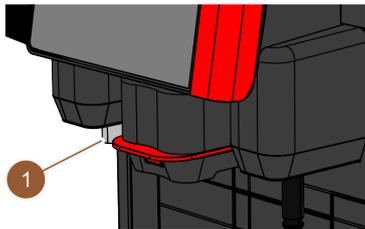


Abb.: Externe Heisswasserausgabe

Die Kaffeemaschine kann optional mit einer externen Heisswasserausgabe (1) ausgestattet sein. Die externe Heisswasserausgabe ermöglicht die separate Ausgabe von heissem Wasser.

Die externe Heisswasserausgabe ist links vom Getränkeauslauf montiert und die Montagestelle ist mit einer Funktionsbeleuchtung versehen.

Die Option „externe Heisswasserausgabe“ kann nicht nachgerüstet werden.

3.1.9 Mahlwerk

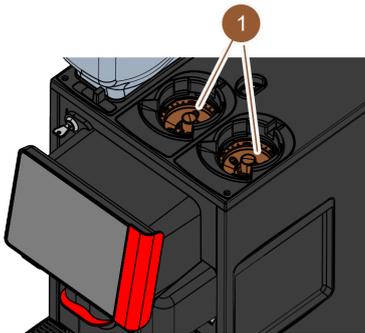


Abb.: Mahlwerk

Die Kaffeemaschine ist mit je einem Mahlwerk (1) pro Bohnenbehälter ausgestattet.

Das Mahlwerk mahlt die Bohnen frisch bei der Getränkezubereitung und befördert das gemahlene Pulver in die Kaffeemaschine zum Getränkeauslauf.

Der Mahlgrad des Mahlwerks kann elektrisch eingestellt werden.

3.1.10 Funktionsbeleuchtung

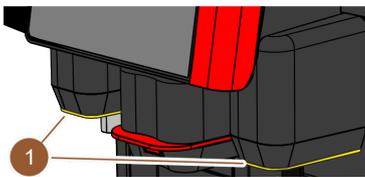
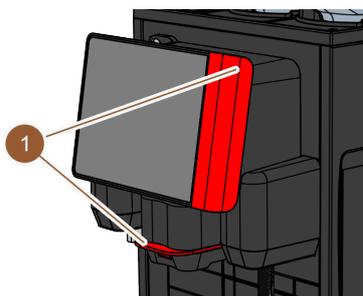


Abb.: Funktionsbeleuchtung

Die Kaffeemaschine ist mit Funktionsbeleuchtung (1) ausgestattet. Die Funktionsbeleuchtung rechts und links des Getränkeauslaufs ist farblich abstimbar und informiert über den Betriebszustand der Kaffeemaschine.

- ▶ weiss: Kaffeemaschine ist betriebsbereit
- ▶ orange: Baldige Handlung erforderlich (Nachfüllen, Reinigung usw.)
- ▶ rot: Maschinenfehler (Milch leer, Mahlwerk blockiert, Wasserdurchflussfehler usw.)

3.1.11 Dekorelemente



Die Kaffeemaschine ist mit Dekorelementen (1) versehen (schwarz oder rot).
Durch die Dekorelemente kann die Kaffeemaschine der Umgebung angepasst werden.

Die Option „Dekorelemente“ kann nachgerüstet oder die Farbe gewechselt werden.

Abb.: Dekorelemente

3.2 Bedienelemente

3.2.1 Überblick

Aussen an der Kaffeemaschine

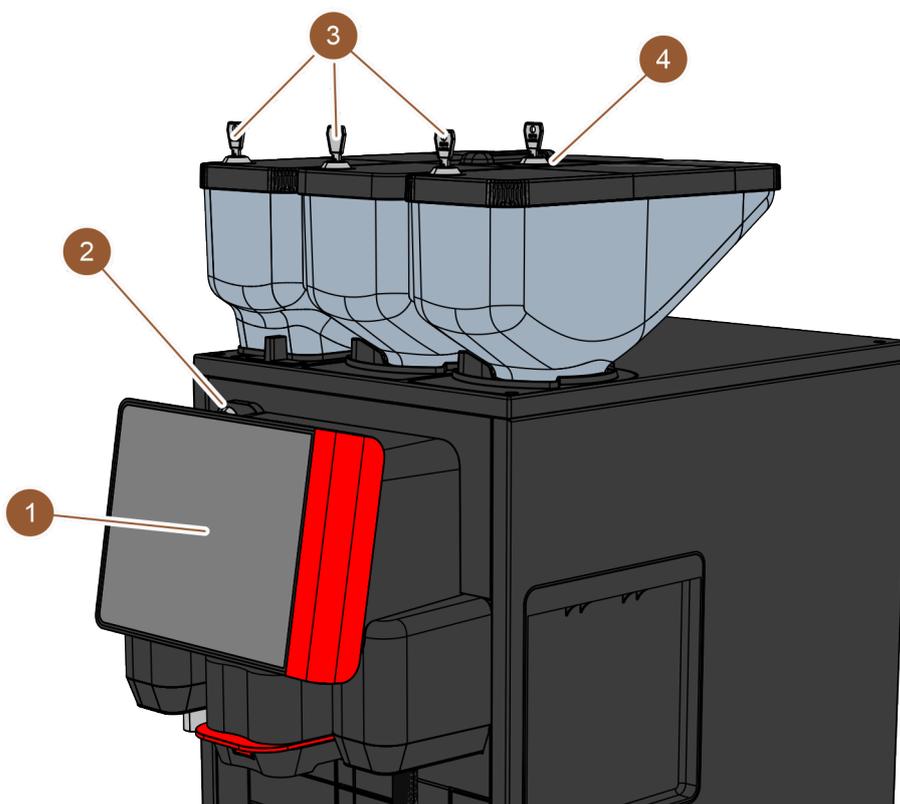


Abb.: Übersicht der Bedienelemente – aussen an der Kaffeemaschine

Aussen an der Kaffeemaschine sind folgende Bedienelemente vorhanden:

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Bedienpanel mit Display	Touchscreen (berührungsempfindliches Display mit 8") zur Bedienung der Kaffeemaschine
2	Schliessvorrichtung des Bedienpanels	Das Bedienpanel kann im geschlossenen Zustand verriegelt werden, um unbefugten Zugang zu verhindern.

Nr.	Benennung	Erklärung
3	Schliessvorrichtungen der Bohnen- und Pulverbehälter	Die Bohnen- und Pulverbehälter sind optional mit Schliessvorrichtungen ausgestattet, um unbefugten Zugang zu verhindern.
4	Handeinwurf	Der Handeinwurf ist für Kaffeemehl/Reinigungstabletten vorgesehen. Optional kann der Handeinwurf mit einer Schliessvorrichtung versehen sein.

Bedienelemente hinter dem Bedienpanel

Um an die Bedienelemente hinter dem Bedienpanel zu gelangen, Bedienpanel öffnen.



Siehe auch Kapitel "Bedienpanel öffnen"

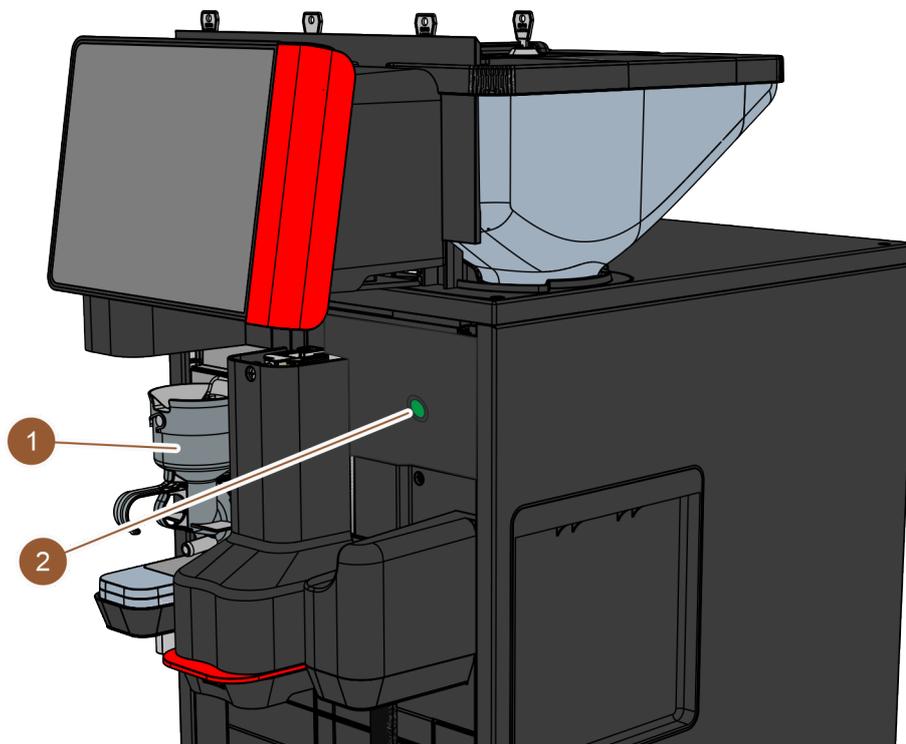


Abb.: Übersicht der Bedienelemente – hinter dem Bedienpanel

Folgende Bedienelemente sind hinter dem Bedienpanel verfügbar:

- 1 Mixerbecher für Choco- oder Toppingpulversystem (Option)
- 2 Ein-/Ausschalttaste der Kaffeemaschine

3.2.2 Handeinwurf

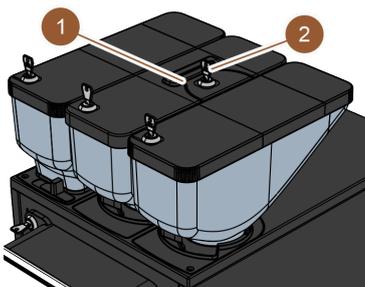


Abb.: Handeinwurf

Am mittleren Bohnenbehälter (750 g) ist standardmässig ein Handeinwurf (1) integriert. Der Handeinwurf wird genutzt, um Kaffeemehl (z. B. entkoffeinierten Kaffee) zuzugeben. Das Kaffeemehl wird von der Kaffeemaschine direkt verarbeitet (es gelangt nicht in den Bohnenbehälter sondern über eine separate Öffnung direkt ins Innere der Kaffeemaschine).

Der Handeinwurf wird auch genutzt, um die Reinigungstablette (Coffee pure tab) einzuwerfen.



Der Handeinwurf ist optional mit einer Schliessvorrichtung (2) verfügbar.

3.2.3 Bedienpanel mit Touchscreen

Das Bedienpanel ist mit einem Touchscreen (berührungsempfindliches Display mit 8“) ausgestattet. Über das Bedienpanel kann die Kaffeemaschine bedient werden.



Siehe Kapitel "Bedienoberfläche" und Kapitel "Programmierung"

3.2.4 Schliessvorrichtung des Bedienpanels

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

- Schlüssel nach links: Schliessvorrichtung öffnen
- Schlüssel nach rechts: Schliessvorrichtung schliessen

3.2.5 Schliessvorrichtungen der Bohnen- und Pulverbehälter (Option)

Die Bohnen- und Pulverbehälter können optional mit Schliessvorrichtungen ausgestattet werden, um nur befugten Personengruppen das Auffüllen zu gestatten.

- Schlüssel nach links: Schliessvorrichtung öffnen
- Schlüssel nach rechts: Schliessvorrichtung schliessen

3.2.6 Mixerbecher

Der Mixerbecher ist vorhanden, wenn die Kaffeemaschine mit einem optionalen Pulversystem (Choco- oder Toppingpulversystem) ausgestattet ist. Der Mixerbecher befindet sich hinter dem Bedienpanel und vermischt eine definierte Menge des Automatenpulvers vor der Getränkeausgabe mit heissem Wasser.

3.2.7 Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine

Der Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine befindet sich hinter dem Bedienpanel. Kurzes Drücken auf den Ein-/Ausschalter startet die Kaffeemaschine. 4-sekündiges Drücken schaltet die Kaffeemaschine aus.

3.3 Anschlüsse und Schnittstellen der Kaffeemaschine

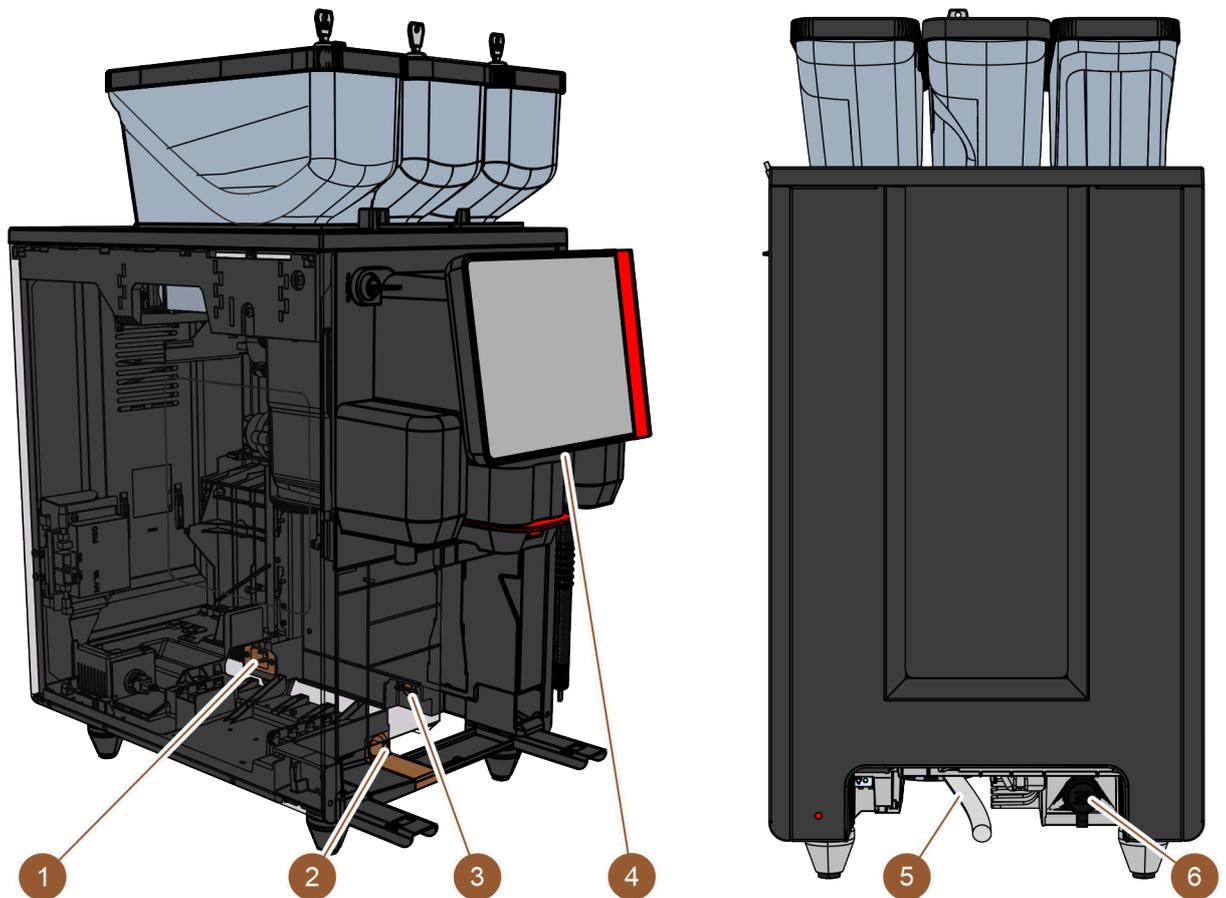


Abb.: Anschlüsse und Schnittstellen der Kaffeemaschine

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Stromanschluss	Der Stromanschluss befindet sich im Innern der Kaffeemaschine im hinteren Bereich und versorgt die Kaffeemaschine mit Strom.
2	Schmutzwasseranschluss	Am Schmutzwasseranschluss kann ein Schlauch angebracht und das Schmutzwasser aus der Kaffeemaschine ausgeleitet werden.
3	Kommunikationsschnittstelle	Der Anschluss für die Kommunikationsschnittstelle befindet sich im Innern der Kaffeemaschine unten an der rechten Aussenwand. Um Zugang zum Anschluss der Kommunikationsschnittstelle zu erhalten, muss der Satzbehälter ausgebaut werden. Über die Kommunikationsschnittstelle wird die Kaffeemaschine mit den Beistellgeräten verbunden.
4	USB-Anschluss	Im unteren Bereich des Bedienpanels befindet sich ein USB-Anschluss Typ A. Um Zugang zum USB-Anschluss zu erhalten, muss eine Abdeckung geöffnet werden.
5	Frischwasseranschluss	Der Frischwasseranschluss versorgt die Kaffeemaschine mit Trinkwasser. Dies kann über einen Festwasseranschluss oder einen externen Wassertank erfolgen (je nach Maschinenkonfiguration). Die Kaffeemaschine ist standardmässig mit einem internen Wassertank ausgestattet, der keinen Frischwasseranschluss erfordert.

Nr.	Benennung	Erklärung
6	Universalanschluss	Der Universalanschluss kann mit folgenden unterschiedlichen Schnittstellen ausgerüstet sein: <ul style="list-style-type: none"> • keine • Ethernet • MDB • RS-232

3.4 Optionen



Abb.: Externer Trink- und Schmutzwassertank

Externer Trink- und Schmutzwassertank

Die Anforderung für einen mobilen Einsatz der Kaffeemaschine wird durch die optionale Vorrichtung mit den externen Trink- und Schmutzwassertanks erfüllt.

Wenn ein externer Trinkwassertank verwendet werden soll, muss die Kaffeemaschine mit einem Festwasseranschluss ausgerüstet sein (nicht mit dem internen Trinkwassertank).

Wenn der externe Schmutzwassertank verwendet werden soll, muss die Tropfschale mit Öffnung ausgestattet sein. Der Tank ist niveauüberwacht und kann nachgerüstet werden.



Abb.: Datenaustausch

Datenaustausch Schaerer Coffee Link

Die digitale Lösung „Schaerer Coffee Link“ liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse. Über das Schaerer Web Portal „Coffee Link“ können diverse Daten aus der Kaffeemaschine gelesen werden. Die Option „Schaerer Coffee Link“ kann nachgerüstet werden.



Abb.: Frischmilchsystem

Frischmilchsystem Pure Foam™

Die Option „Pure Foam™“ ermöglicht eine integrierte automatische Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista-Art.

Die Ausgabe von kalter Milch ist möglich.

Wenn die Option „Pure Foam™“ verwendet wird, muss eine Kühleinheit vorhanden sein.

Die Option „Pure Foam™“ kann nicht nachgerüstet werden.



Abb.: Brühbeschleuniger

Brühbeschleuniger

Der Brühbeschleuniger ermöglicht eine effizientere Getränkeausgabe von grossen Getränken (z. B. Americano) mit verbesserter Getränkequalität. Eine zusätzliche Heisswassermenge wird nach der Brüheinheit in den Kaffeeauslauf geführt. Die Option „Brühbeschleuniger“ kann nachgerüstet werden.

3.5 Beistellgeräte

3.5.1 Kühleinheit

Wenn die Kaffeemaschine mit der Option „Pure Foam™“ ausgestattet ist, muss als Beistellgerät eine Kühleinheit verwendet werden. Für die Kaffeemaschine sind die folgenden Kühleinheiten möglich:

- Beistellkühleinheit
- Unterthekenkühleinheit (UC)



Abb.: Beistellkühleinheit

Beistellkühleinheit

Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 10 l. Die Beistellkühleinheit kann links, rechts, zwischen zwei Kaffeemaschinen (Centre Milk) und als Unterthekenkühleinheit platziert sein. Die Kaffeemaschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach links ausgeliefert.

Eine Platzierung rechts von der Kaffeemaschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.



Abb.: Unterthekenkühleinheit

Unterthekenkühleinheit (UC)

Die Unterthekenkühleinheit wird unter der Kaffeemaschine in einer Theke platziert.

Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l.

Die Unterthekenkühleinheit mit Centre-Milk-Ausstattung bietet eine Milchquelle für zwei Kaffeemaschinen.

3.5.2 Cup & Cool



Abb.: Cup & Cool

Das Beistellgerät Cup & Cool kann links von der Kaffeemaschine platziert werden und ist in den Ausführungen schmal und breit verfügbar.

Das Beistellgerät Cup & Cool breit kann in der Ausführung Centre Milk auch zwischen zwei Kaffeemaschinen platziert werden.

Das breite Beistellgerät verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l und bietet Platz für ca. 44 – 160 Kaffeetassen.

Die schmale Version bietet Platz für einen Milchbehälter mit 4 l und ca. 45 – 198 Kaffeetassen.

Die Verwendung von Cup & Cool rechts der Kaffeemaschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind dem Beistellgerät beigelegt.

3.5.3 Tassenwärmer



Abb.: Tassenwärmer

Das Beistellgerät Tassenwärmer kann links oder rechts von der Kaffeemaschine platziert werden und ist in den Ausführungen schmal und breit verfügbar.

Der schmale Tassenwärmer bietet Platz für ca. 60 – 264 Kaffeetassen. Die breite Version bietet Platz für 88 – 320 Kaffeetassen.

3.6 Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung (BA)	3
1 ¹	Zusatzanleitung Beistellgeräte (Tassenwärmer + Cup & Cool)	3
1 ¹	Betriebsanleitung Kühleinheit	3
Lieferumfang Kaffeemaschine		
1	Tropfschale SKYE	100686

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
1 ^{1 2}	Anschlusskabel 230V 10A CH-C13W 2m	063261
	Anschlusskabel 250V 16A EU-C13W 2m	063260
	Anschlusskabel 250V 13A UK-C13W 2.5m	071919
	Anschlusskabel C13 abgew. 3x1mm ² 2.5m sw	072239
Lieferumfang Allgemein		
1	Masslöffel Kaffee br	067111
1	Bremskammer single	100613
Lieferumfang Reinigung / Wartung		
1	Pinself 75-40 (Brühraum)	067409
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)	062951
Milchsystem ¹		
1	Reinigungsbehälter 1l bl	33.2593.6000
1	Deckel Reinigungsbehälter 1l bl	33.2593.7000
1 ^{1 2}	Milkpure Powder & Coffeepure tabs Auslieferungsset	075350
	Reinigungstabletten 100 Stk. Coffeepure tabs (Ausstattung ohne Milch)	065221
Tropfschale mit Ablauf ¹		
1	Schlauchbride 29 offen	066794
1	Spiralschlauch 20 PVC gr	074043
Maschinenfüsse ¹		
4	Schraubfuss M10x15 gummiert	060408
4	Fuss 40x40	100649
Interner Trinkwassertank ¹		
1	Wechselkartusche 200	072617
1	Adapter Wechselkartusche 200	33.2327.1000
1	Reinigungsbehälter 4l Milk Smart	069041
Festwasseranschluss		
1	Panzerschl. DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90°	33.2292.1000
Satzdurchwurf ¹		
1	Kabelbinder 4.8x368 PA sw	33.2273.2000

- 1 Optional, je nach Maschinenausführung
2 Nur einer der Artikel
3 Sprachabhängige Artikelnummer

4 Installation und Inbetriebnahme

4.1 Transportbedingungen



VORSICHT

Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemäßes Transportieren der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Allgemeine Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit entsprechend den örtlichen Bestimmungen beachten.



HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemässen Transport!

Bei einem unsachgemässen Transport während eines Standortwechsels der Kaffeemaschine kann die Kaffeemaschine Schaden nehmen.

Folgende Punkte einhalten:

- ▶ Kaffeemaschine mit einem Rollwagen transportieren. Die Kaffeemaschine auf dem Rollwagen fixieren und den Rollwagen ziehen.

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

4.2 Verpackung/Auspacken



VORSICHT

Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!



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

- ▶ Zum Auspacken der Kaffeemaschine Handschuhe und Schutzbrille tragen.



4.2.1 Kaffeemaschine auspacken

1. Kaffeemaschine auspacken.
2. Mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste entnehmen.
3. Verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör prüfen.
4. Lieferung auf Vollständigkeit prüfen.
Siehe auch Kapitel „Produktbeschreibung“ – „Lieferumfang und Zubehör“.
5. Die Originalverpackung für eine evtl. Rücksendung aufbewahren.

4.2.2 Zubehör auspacken

Folgende Zubehörteile werden geliefert:

- Betriebsanleitung und Beiblatt Konformitätserklärung
- Reinigungsmittel (entsprechend Maschinenausstattung)
- Löffel für Kaffeemehl (für den Handeinwurf)

- Pinsel für die Innenraumreinigung beim Satzbehälter
- Reinigungspinsel klein

4.3 Aufstellen

Aufstellbedingungen

Für den Standort der Kaffeemaschine gelten folgende Bedingungen:

- Sicherstellen, dass die Aufstellfläche standsicher, horizontal und eben ist, sodass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- Nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Erforderliche Versorgungsanschlüsse gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 1 m an den Standort der Kaffeemaschine heran führen.
- Örtlich geltende, küchentechnische Vorschriften einhalten.

Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:

- Nach oben genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen oder des Pulvers lassen (empfohlen sind 20 cm).
- Abstand von mind. 5 cm von der Rückseite der Kaffeemaschine bis zur Wand freilassen (Luftzirkulation).

Klimatische Bedingungen

Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

- Umgebungstemperatur von +10 °C bis +40 °C
- 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.

4.4 Kaffeemaschine installieren

Die Kaffeemaschine nach den geltenden nationalen und lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen installieren. Das beinhaltet auch eine ausreichende Rückflussabsicherung.



Kapitel "Aufstellung" und "Netzanschluss vor Ort" vor Beginn der Installation aufmerksam lesen!

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

- Steckdose für Netzstecker (230 V AC oder 400 V AC) oder Festanschluss mit Hauptschalter
 - Das Typenschild informiert über die erforderliche max. Absicherung.
 - Das Typenschild informiert über den notwendigen min. Leiterquerschnitt.
- Festwasseranschluss 3/8" oder Anschluss an den externen Trinkwassertank
- Siphon oder externen Schmutzwassertank für den Schmutzwasserschlauch Ø20 mm
- Optionale Schnittstelle für Kommunikation der Kaffeemaschine mit den Beistellgeräten



Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

4.4.1 Strom anschliessen

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

Stromschlag



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Anschluss der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- ▶ Sicherstellen, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät allpolig vom Stromnetz trennbar ist.
- ▶ Sicherstellen, dass die bauseitige Elektroanlage nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt ist. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. (Fehlerstrom-Schutzschalter vom Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Mass an Sicherheit erzielt.)
- ▶ Nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- ▶ Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 1.5 mm²), die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) beachten und die örtlich geltenden Vorschriften einhalten.
- ▶ Anschlusskabel 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.
- ▶ Gerät nie am Anschlusskabel anheben oder ziehen. Den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

Anschlusskabel



GEFAHR

Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

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

- ▶ Nur originales Anschlusskabel verwenden. Das länderspezifische originale Anschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- ▶ Beidseitig steckbare Anschlusskabel können selbstständig ersetzt werden.
- ▶ Fest angeschlossene Anschlusskabel von einem Servicetechniker ersetzen lassen.

- ▶ Netzanschluss der Kaffeemaschine herstellen.



Siehe auch Kapitel „„Produktbeschreibung“ – „Technische Daten“ – „Anschlusswerte Elektronik““.

4.4.2 Wasser anschliessen

Folgende Varianten sind für den Trinkwasseranschluss möglich:

- Festwasseranschluss
- Externer Trinkwassertank
- Interner Trinkwassertank

Folgende Varianten sind für den Schmutzwasseranschluss möglich:

- Standard-Schmutzwasserablauf
- Externer Schmutzwassertank
- Geschlossene Tropfschale (kein Anschluss)

Variante Festwasseranschluss



HINWEIS

Sachschaden durch schlechte Wasserqualität!

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

- ▶ Schmutzfreies Wasser verwenden, dessen Chlorgehalt 50 mg pro Liter nicht überschreitet.
- ▶ Kaffeemaschine nicht an reines Osmosewasser oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- ▶ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH. Der pH-Wert muss zwischen 6.5 und 7 liegen.
- ▶ Die maximale Karbonathärte beträgt 6 °dKH oder 12 °fKH und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ▶ Immer den neuen, mit der Kaffeemaschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/ Schmutzwasser-schlauch) verwenden.



Wenn die Kaffeemaschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, müssen die Leitung und der Zulaufschlauch gut durchgespült werden, damit kein Schmutz in die Kaffeemaschine gelangt.

1. Wasseranschluss nach den geltenden Bestimmungen und den Bestimmungen des jeweiligen Landes herstellen.
2. Kaffeemaschine an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil anschliessen. Dafür den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8 " befestigen und die Druckreduzierung, die am Wasserhahn montiert ist, auf 0.3 MPa (3 bar) einstellen.
3. Bauseitig ein Wasserstopventil vorsehen.



Die „Zusatzanleitung Wasserqualität“ enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (<http://www.schaerer.com/member>) aus dem MediaPool heruntergeladen werden.

Variante Externer Trink- und Schmutzwassertank



Die Kaffeemaschine kann optional mit überwachten externen Trink- und Schmutzwassertanks betrieben werden.

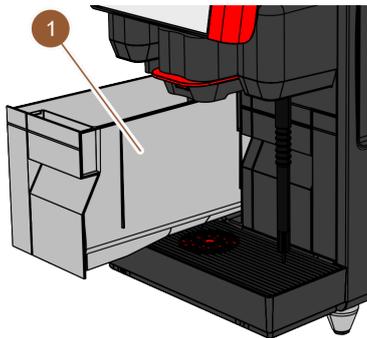
- ▶ Trink- und Schmutzwasseranschlüsse der Kaffeemaschine direkt an die Wassertanks anschliessen.

Abb.: Externer Trink- und Schmutzwassertank



Die Umbauanleitung „Trink- und Schmutzwassertank überwacht SKYE“ enthält Informationen für die Einrichtung und Anschlüsse der externen Trink- und Schmutzwassertanks. Die Umbauanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (<http://www.schaerer.com/member>) aus dem MediaPool heruntergeladen werden.

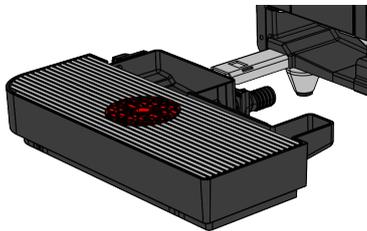
Variante Interner Trinkwassertank



Wenn in der Kaffeemaschine der interne Trinkwassertank (1) integriert ist, muss kein Trinkwasseranschluss hergestellt werden.

Abb.: Interner Trinkwassertank

Variante: Tropfschale ohne Öffnung



Wenn der Ablauf der Tropfschale geschlossen ist, kann kein Schmutzwasserschlauch angeschlossen werden. Die Tropfschale ist niveauüberwacht und muss regelmässig geleert werden.

Abb.: Tropfschale ohne Öffnung

4.5 Beistellgeräte anschliessen

4.5.1 Beistellgeräte an Strom anschliessen

Alle Beistellgeräte benötigen einen Netzanschluss (Steckdose) 230 V AC. Der Netzanschluss 230 V AC erfolgt über ein konfektioniertes und geprüftes Anschlusskabel, welches in den Beistellgeräten mitgeliefert wird.

4.5.2 Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen

Alle Beistellgeräte mit integrierter Kühleinheit oder mit Förderpumpen benötigen eine Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) zur Kaffeemaschine. Die Anschlüsse erfolgen immer seriell.



Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“ – „Anschlüsse und Schnittstellen der Kaffeemaschine“ für die Position der Kommunikationsverbindung.

Folgende Verbindungsvarianten sind möglich:

- Kaffeemaschine (1) zu Cup & Cool schmal/breit(2)
- Kaffeemaschine (1) zu Cup & Cool breit Centre Milk (3)

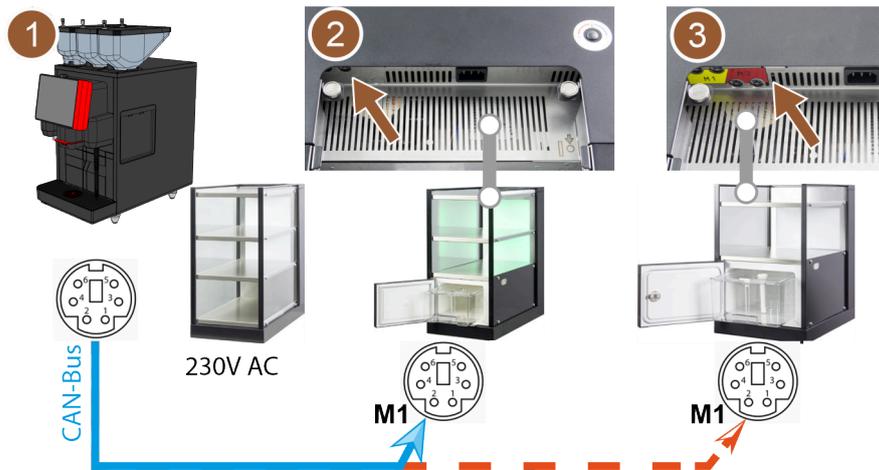


Abb.: Übersicht CAN-Bus-Verbindungen von der Kaffeemaschine zu Beistellgeräten

1. CAN-Anschluss über ein Steuerkabel mit 6-pol. DIN-Stecker herstellen. Dazu das Steuerkabel an die Kommunikationsschnittstelle der Kaffeemaschine anschliessen.
2. Anderes Ende des Steuerkabels an das gewünschte Beistellgerät anschliessen.

4.5.3 Milchsystem anschliessen

Beistellgeräte können links und rechts von der Kaffeemaschine platziert werden oder unter der Theke (UC). Bei Anlieferung ist der Milchschauch inkl. Adapter im Innern der Kaffeemaschine im Milchmodul eingesteckt und aufgerollt.

Als Standard wird der Milchschauch für die Kühleinheit aus der Kaffeemaschine generell nach links ausgeführt.

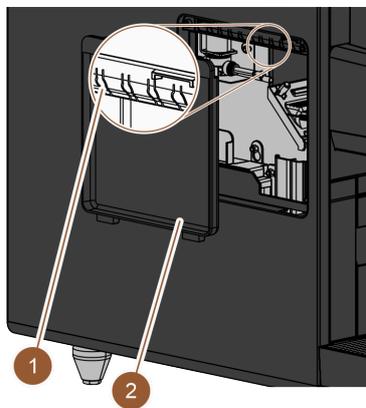


Abb.: Abdeckung an der linken Seitenverschalung

1. Sicherstellen, dass der Adapter am Ende des Milchschauchs entfernt wurde.
2. Abdeckung (2) an der linken Seitenverschalung der Kaffeemaschine entfernen. Dazu mit einem Schraubenzieher den Schnapper der Abdeckung oben mittig nach oben drücken.
3. Im Innern der Kaffeemaschine befindlichen Milchschauch ausrollen.
4. Eines der Kunststoffstücke (1) an der Öffnung in der linken Seitenverschalung an der entsprechenden vorgelochten Stelle herausbrechen.
5. Milchschauch durch das ausgebrochene Loch schieben.
6. Milchschauch durch die Öffnung der Abdeckung schieben.
7. Abdeckung (2) an der linken Seitenverschalung anbringen.
8. Milchschauch kürzen.
 - ✓ Die Beistellkühleinheit kann links der Kaffeemaschine aufgestellt werden.

Milchschauch nach rechts umbauen

Wenn das Beistellgerät rechts von der Kaffeemaschine platziert werden soll, ist ein Umbau des Milchschauchs notwendig.

Eine separate Umbauanleitung mit den möglichen Varianten von Milchschauchführungen ist dem Beistellgerät beigelegt.

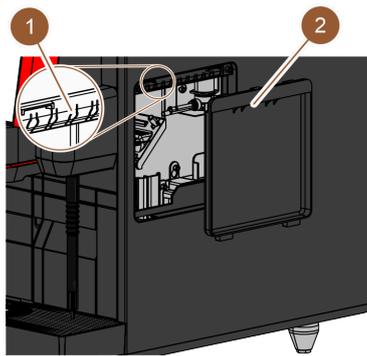


Abb.: Abdeckung an der rechten Seitenverschalung

1. Sicherstellen, dass der Adapter am Ende des Milchschlauchs entfernt wurde.
2. Abdeckungen (2) an den beiden Seitenverschalungen der Kaffeemaschine entfernen. Dazu mit einem Schraubenzieher den Schnapper der Abdeckung oben mittig nach oben drücken.
3. Im Innern der Kaffeemaschine befindlichen Milchschlauch ausrollen.
4. Milchschlauch durch das Innere der Kaffeemaschine leiten und auf der rechten Seite aus der Kaffeemaschine herausführen.
5. Eines der Kunststoffstücke (1) an der Öffnung in der rechten Seitenverschalung an der entsprechenden vorgelochten Stelle herausbrechen.
6. Milchschlauch durch das ausgebrochene Loch schieben.
7. Milchschlauch durch die Öffnung der Abdeckung schieben.
8. Abdeckungen (2) an den beiden Seitenverschalungen anbringen.
 - ✓ Die Beistellkühleinheit kann rechts der Kaffeemaschine aufgestellt werden.

Milchschlauch mit dem Beistellgerät verbinden



Abb.: Milchbehälter (Beispiel)

1. Kommunikationsverbindung herstellen.
2. Adapter (1) auf den Milchschlauch der Kaffeemaschine aufsetzen.
3. Adapter des Milchschlauchs (1) mit dem Steigrohr (2) verbinden.
4. Steigrohr (2) in den Milchbehälter (3) der Kühleinheit einsetzen.
 - ✓ Der Milchschlauch ist in den Milchbehälter der Kühleinheit eingebracht. Kaffeemaschine und Kühleinheit sind miteinander verbunden.

4.6 Displaygeführte Inbetriebnahme



Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten automatisch. Alle Punkte der Installation sind darin erklärt. Der Servicetechniker kann das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ im Abschnitt „Einschalten“ für die Beschreibung zum Einschalten der Kaffeemaschine.

5 Bedienung

5.1 Bediener-Modi

Die Bedienoberfläche der Kaffeemaschine kann vom Servicetechniker auf einen der folgenden Modi eingestellt werden:

- Gäste-Modus
- Stammbenutzer-Modus
- Personal-Modus

Gäste-Modus

Der Gäste-Modus ist der Betriebsmodus mit dem kleinsten Funktionsumfang. Geringfügige Anpassungen kann der Servicetechniker vornehmen.

Im Gäste-Modus ist eine Vorwahl der Getränke (Doppelgetränke, entkoffeinierter Kaffee, Barista) nicht möglich. Die Seitenleiste und das Register sind nicht verfügbar.

Die Menüführung der Getränkeausgabe ist sequenziell.

Stammbenutzer-Modus

Der Stammbenutzer-Modus ist der Betriebsmodus mit mittlerem Funktionsumfang. Geringfügige Anpassungen kann der Servicetechniker vornehmen.

Im Stammbenutzer-Modus ist eine Vorwahl der Getränke (Doppelgetränke, entkoffeinierter Kaffee, Barista) nicht möglich. Die Seitenleiste und das Register sind nicht verfügbar.

Die Modifikation der Getränke wird komplett auf der Seite „Getränk ausgeben“ angezeigt und vorgenommen.

Personal-Modus

Der Personal-Modus ist der Betriebsmodus mit dem grössten Funktionsumfang. Geringfügige Anpassungen kann der Servicetechniker vornehmen.

Im Personal-Modus ist eine Vorwahl der Getränke (Doppelgetränke, entkoffeinierter Kaffee, Barista) möglich. Die Seite „Gruppe auswählen“ ist nicht verfügbar, stattdessen werden die Gruppen im Register dargestellt. Die Seitenleiste und das Register sind verfügbar.

Die Modifikation der Getränke wird komplett auf der Seite „Getränk ausgeben“ angezeigt und vorgenommen. Ein Auto-Start kann für vordefinierte Getränke aktiviert werden.

5.2 Bedienoberfläche

5.2.1 Seite „Gruppe auswählen“

Getränke können gruppiert sein und aus Gruppen ausgewählt werden.

Voraussetzung: Im Betriebsmodus ist die Funktion „Gruppenauswahl anzeigen“ aktiviert.

- ▶ Eine Gruppe antippen.
 - ✓ Die gewählte Gruppe (Menükarte) mit Getränken wird angezeigt.

Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.



Abb.: Auswahl über Getränkegruppen

Nr.	Funktion	Erklärung
1	Feld [Service-Menü]	Das Service-Menü öffnet sich. <i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“.</i>
2	Getränkegruppe	Getränke können gruppiert sein. Die Getränkegruppen werden dann auf der Startseite angezeigt. <i>Über die Getränkefelder der Gruppe „Tee/Dampf“ kann Heisswasser unterschiedlicher Temperaturen ausgegeben werden. Fertiger Tee kann mit der Kaffeemaschine nicht ausgegeben werden.</i>
3	Register/Blättern	Ansicht aller Getränke über das Blättern durch die Register. Blättern durch alle Register (Menükarten): <ul style="list-style-type: none"> • Feld [-]: nach links blättern • Feld [->]: nach rechts blättern <p>Die Anzahl der Punkte signalisieren die Anzahl verfügbarer Menükarten <i>Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p>

5.2.2 Seite „Getränk auswählen“



Abb.: Getränk auswählen

Nr.	Funktion	Erklärung
1	Feld [Service-Menü]	Das Service-Menü öffnet sich. <i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“.</i>
2	Getränk	Getränke können mit folgenden unterschiedlichen Symbolen dargestellt sein: <ul style="list-style-type: none"> • Glas (Default) • Becher <p>Jedes Getränkefeld kann individuell mit einem Getränk hinterlegt werden. Das Getränkefeld startet die entsprechende Getränkeausgabe oder die Vorwahl für weitere Zutaten und Getränkeoptionen.</p> <p><i>Die Getränkefelder können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p> <p><i>Über das Getränkefeld „Tee“ wird Heisswasser ausgegeben. Fertiger Tee kann mit der Kaffeemaschine nicht ausgegeben werden.</i></p>
3	Register/Blättern	Ansicht aller Getränke über das Blättern durch die Register. Blättern durch alle Register (Menükarten): <ul style="list-style-type: none"> • Feld [->]: nach links blättern • Feld [->]: nach rechts blättern <p>Die Anzahl der Punkte signalisieren die Anzahl verfügbarer Menükarten</p> <p><i>Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p>

5.2.3 Register und Seitenleiste



Abb.: Register und Seitenleiste

Nr.	Funktion	Erklärung
1	Register	<p>Je nach eingestelltem Benutzermodus wird auf der Seite „Getränkeauswahl“ ein horizontales Register eingeblendet, mit dem zwischen den verschiedenen Getränkegruppen gewechselt werden kann. Folgende Anzahl Register und Getränke sind verfügbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 Register (Gruppen) • 24 Getränke pro Register (Gruppe) • max. 240 Getränke <p><i>Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p>
2	Feld [Service-Menü]	<p>Das Service-Menü öffnet sich. <i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“.</i></p>
	Seitenleiste	<p>Je nach eingestelltem Benutzermodus wird auf der Seite „Getränkeauswahl“ eine Seitenleiste eingeblendet, mit der sich verschiedene Vorwahlen treffen lassen. <i>Die Vorwahlen können durch den Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt werden.</i></p>
3	Feld [Vorwahl Doppelgetränke]	<p>Filtert die Getränke und zeigt nur die Getränke an, für die eine doppelte Getränkeausgabe möglich ist.</p>
4	Feld [Vorwahl entkoffeinierter Kaffee]	<p>Filtert die Getränke und zeigt nur Getränke, die mit entkoffeinierem Kaffee zubereitet werden können.</p>

Nr.	Funktion	Erklärung
5	Feld [Vorwahl Barista]	<p>Filtert die Getränke und zeigt nur Getränke, die der aktuell ausgewählten Stärke entsprechen bzw. die in der aktuell ausgewählten Stärke zubereitet werden können.</p> <p>Nach der Getränkeausgabe springt das Feld [Vorwahl Barista] in die Standardeinstellung „mittel“ zurück.</p>

5.2.4 Seite „Getränk ausgeben“

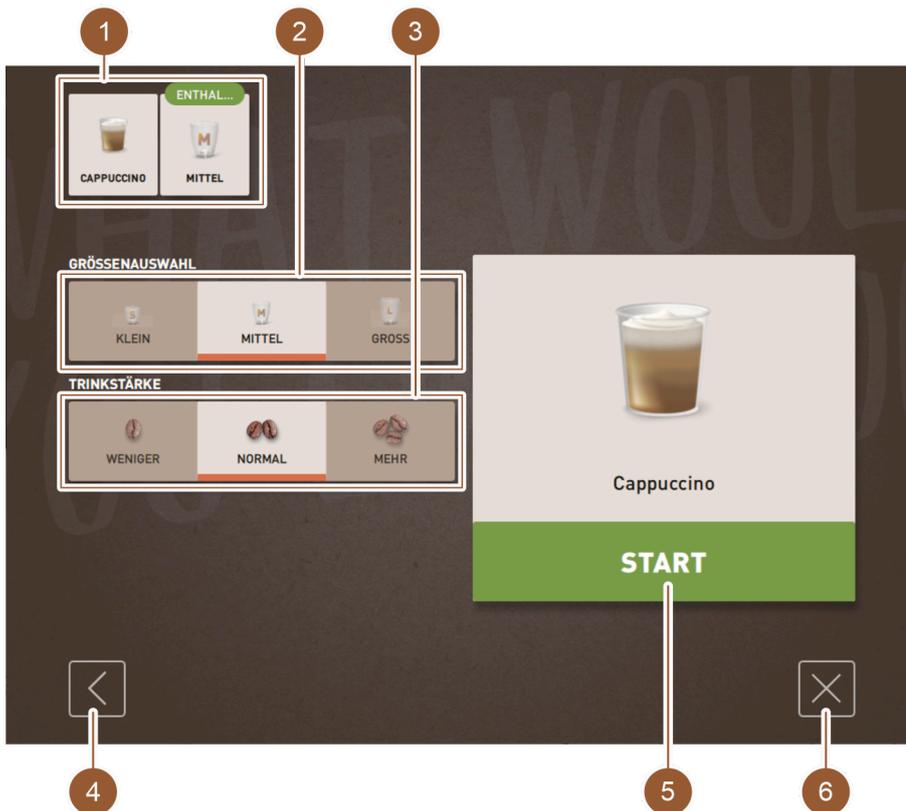


Abb.: Auswahl der Getränkeoptionen

Nr.	Funktion	Erklärung
1	Übersicht der Getränkezutaten	Informiert über die gewählten oder enthaltenen Getränkezutaten.
2	Grössenauswahl	<p>Die gewünschte Tassen-/Bechergrosse kann ausgewählt werden.</p> <p><i>Diese Option ist nur verfügbar, wenn sie in der Getränkekonfiguration vom Servicetechniker eingestellt wurde.</i></p>
nicht abgebildet	Bohnenauswahl	<p>Die gewünschte Kaffeesorte kann über die Bohnenauswahl angepasst werden. <i>Diese Option ist nur verfügbar, wenn sie in der Getränkekonfiguration vom Servicetechniker eingestellt wurde. Ausserdem muss die Kaffeemaschine mit einer zweiten Mühle ausgestattet sein.</i></p>
3	Trinkstärke	<p>Die gewünschte Kaffeestärke kann ausgewählt werden. <i>Diese Option ist nur verfügbar, wenn sie in der Getränkekonfiguration vom Servicetechniker eingestellt wurde.</i></p>

Nr.	Funktion	Erklärung
4	Feld [Zurück]	Führt zurück auf die vorherige Seite.
nicht abgebildet	Feld [Weiter]	Führt weiter auf die nächste Seite.
5	5 Feld [START]	Wird während der Vorwahl der Getränke angezeigt und startet die Getränkeausgabe.
6	Feld [Schliessen/Abbrechen]	Wird während der Auswahl von Getränkeoptionen angezeigt und führt zurück in die Bedienoberfläche der Getränkeauswahl. Die aktuelle Auswahl sowie eventuelle vorausgewählte Getränkeoptionen können damit abgebrochen werden.

Auswahl von Getränkeeigenschaften

Bei manchen Getränken können bestimmte Parameter selbst gewählt werden.



Diese Option ist nur für Getränke verfügbar, wenn sie in der Getränkekonfiguration vom Servicetechniker eingestellt wurde.

Folgende Einstellungen können möglich sein (max.):

- Getränkegröße (S, M, L)
- Kaffeesorte (bei 2 Mühlen)
- Trinkstärke
- Choco (mit Pulversystem)

Sequenzielle Getränkmodifikation

Bei einer sequenziellen Getränkmodifikation werden Getränkeoptionen nacheinander und jeweils auf separaten Seiten ausgewählt.

Ohne die Funktion „sequenzielle Getränkmodifikation“ werden Getränkeoptionen auf einer einzigen Seite ausgewählt.

5.3 Service-Menü

5.3.1 Feld [Service-Menü]



Abb.: Feld [Service-Menü]

Über das Feld [Service-Menü] wird das Service-Menü geöffnet.

In der Bedienoberfläche informiert das Feld [Service-Menü] über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen:

- Ohne Farbcode: Es stehen keine Meldungen im Service-Menü an.
- Orange: Es stehen Informationen im Service-Menü an.
- Rot: Es stehen Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderungen im Service-Menü an.

5.3.2 Überblick

Das Service-Menü ist über das Feld [Service-Menü] erreichbar.



Während eines Neustarts der Kaffeemaschine festgestellten Hardware- oder Systemfehler werden direkt im Service-Menü angezeigt.



Abb.: Service-Menü

Nr.	Funktion	Erklärung
1	Anzeige Status	Das Datum, die Uhrzeit und der aktuell angemeldete Benutzer werden angezeigt.
2	Feld [Log-in / Log-out]	Der angemeldete Benutzer wird abgemeldet oder die Seite „Log-in“ öffnet sich. Dort kann das Profil ausgewählt werden, das angemeldet werden soll.
3	Feld [Einstellungen]	Die Seite „Maschinenkonfiguration“ öffnet sich.
4	Feld [Getränkeausgabeverlauf]	Der Ausgabeverlauf wird angezeigt; ausgegebene Getränke werden aufgelistet.
5	Feld [Systeminformation]	Die Systeminformationen inkl. QR-Code (Quick Response Code) werden angezeigt.
6	Feld [Zurück]	Führt zurück in die Bedienoberfläche.
7	Feld [Reinigung]	Der Reinigungsstatus wird angezeigt. Das Feld  führt zur Seite „Reinigung“, wo entweder eine geplante oder eine zusätzliche Reinigung gestartet werden kann.
8	Feld [Wartungsintervalle]	Die anstehenden Wartungen werden angezeigt. Das Feld  führt zur Seite „Wartungsintervalle“, wo eine Übersicht aller Wartungen angezeigt wird. Von dort können die unterschiedlichen Wartungen gestartet werden.
9	Feld [Zutatenmanagement]	Die Seite „Zutatenmanagement“ öffnet sich.
10	Bereich Fehlermeldungen	Anstehende Fehlermeldungen und Handlungsaufforderungen werden angezeigt.
11 – 14	Bereich Direktwahlfelder	
11	Feld [Spülung starten]	Die Spülung wird gestartet.

Nr.	Funktion	Erklärung
12	Feld [Reinigung Touchscreen]	Der Touchscreen wird für 30 s gesperrt, damit er gereinigt werden kann.
13	Feld [Schnellinfo ein-/ ausschalten]	Die Schnellinfo wird ein- bzw. ausgeschaltet.
14	Feld [Ausschalten]	Die Kaffeemaschine wird ausgeschaltet.

5.3.3 Log-in Log-out



Wenn das Service-Menü geschlossen wird, bleibt das aktuell angemeldete Profil erhalten. Das angemeldete Profil wird abgemeldet (Log-out), nachdem das Feld [Log-out] betätigt wurde oder nach einem Neustart..



Abb.: Feld [Log-in]

Das Feld [Log-in] ruft das Fenster „Profile“ auf. Sobald ein Benutzer eingeloggt ist, ändert sich das Feld in das Feld [Log-out].



Abb.: Fenster „Profile“

Im Fenster „Profile“ werden alle verfügbaren Profile angezeigt. (Der Servicetechniker kann die Auswahl anpassen.)

Profile, die mit einem Schloss versehen sind, sind PIN-geschützt.

Folgende Profile können durch den Servicetechniker zur Verfügung gestellt werden:

- Servicetechniker
- Hausmeister
- Chef de Service
- Qualitätsmanager
- Maschinenbetreuer



Abb.: Feld [Log-out]

Das Feld [Log-out] meldet den angemeldeten Benutzer ab.

Sobald der Benutzer ausgeloggt ist, ändert sich das Feld in das Feld [Log-in].



Abb.: Anzeige „Nicht eingeloggt“

Eventuell zuvor verfügbare Berechtigungen entfallen und im Service-Menü wird „Nicht eingeloggt“ angezeigt.

5.3.4 Einstellungen

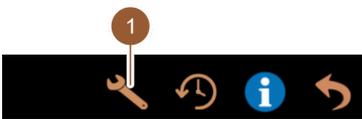


Abb.: Feld [Einstellungen]

Das Feld [Einstellungen] (1) ruft die Seite „Einstellungen“ auf.

Die Parameter der Kaffeemaschine können dort eingestellt werden.

Siehe auch Kapitel „..Programmierung“ für eine detaillierte Beschreibung.



Diese Funktion ist PIN-geschützt.

5.3.5 Getränkeausgabeverlauf

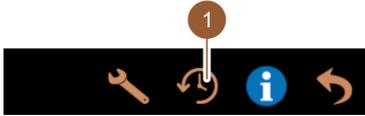


Abb.: Feld [Getränkeausgabeverlauf]

Das Feld [Getränkeausgabeverlauf] (1) ruft ein Fenster auf, in dem alle bereits ausgegebenen Getränke in einer Liste aufgeführt werden.

Zu jeder Ausgabe wird die entsprechende Ausgabedauer und die reine Auslaufzeit (Kaffee) angezeigt.

Auslaufzeiten der Getränke:

- Einzelgetränke: 10 – 15 s
- Doppelgetränke: 20 – 25 s



Die angegebenen Werte der Auslaufzeiten sind Richtwerte. Die Werte können durch Faktoren wie Mahlmenge, Mahlgrad, Wassertemperatur und Kaffeesorte variieren.

5.3.6 Systeminformation



Abb.: Feld [Systeminformation]

Das Feld [Systeminformation] (1) ruft die Seite mit den Systeminformationen in einem separaten Fenster auf. Ein QR-Code mit Systeminformationen wird angezeigt.

5.3.7 Zurück



Abb.: Feld [Zurück]

Das Feld [Zurück] (1) führt zur Bedienoberfläche zurück. Das angemeldete Profil wird dabei ausgeloggt.

5.3.8 Reinigung



Abb.: Feld [Reinigung]

Das Feld [Reinigung] zeigt mit einem Smiley den Reinigungszustand der Kaffeemaschine an:

- Grünes Smiley: Die Kaffeemaschine muss nicht gereinigt werden.
- Rotes Smiley: Die Kaffeemaschine muss gereinigt werden.



Diese Funktion ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).

5.3.9 Wartungsintervalle



Abb.: Feld [Wartungsintervalle]

Das Feld [Wartungsintervalle] zeigt mit einem Smiley den Wartungszustand der Kaffeemaschine an:

- Grünes Smiley: Die Kaffeemaschine muss nicht gewartet werden.
- Rotes Smiley: Die Kaffeemaschine muss gewartet werden.



Diese Funktion ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).

5.3.10 Zutatenmanagement



Abb.: Feld [Zutatenmanagement]



Abb.: Seite „Zutatenmanagement“

Das Feld [Zutatenmanagement] ruft das Zutatenmanagement auf. Im Zutatenmanagement können verfügbare Zutaten wie z. B. das Milchsystem aktiviert und deaktiviert werden.

Zutat aktivieren und deaktivieren

1. Feld [Zutatenmanagement] antippen.
 - ✓ Die Seite „Zutatenmanagement“ öffnet sich.
2. Unter „Aktion“ in der Zeile der gewünschten Zutat das Feld [An/ Aus] antippen.
 - ✓ Die Zutat wird aktiviert oder deaktiviert.
3.  Feld antippen, um zurück in das Service-Menü zu gelangen.

5.3.11 Bereich Fehlermeldungen

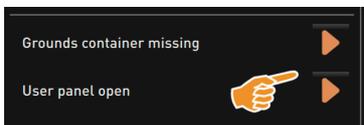


Abb.: Bereich Fehlermeldungen

Im Bereich Fehlermeldungen werden anstehende Fehler der Kaffeemaschine gemeldet. Über das Feld  kann direkt die Fehlerbehebung begonnen werden.

Der Servicetechniker hat im Hauptmenü „Info“ – „Fehlerstatistik“ Zugriff auf eine Übersicht von Fehlermeldungen.

5.3.12 Bereich Direktwahl



Abb.: Bereich Direktwahl

Das Feld [Spülung starten] (1) startet die Spülung der Kaffeemaschine. Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Spülungsintervalle“.

Das Feld [Reinigung Touchscreen] (2) sperrt den Touchscreen für 30 s. Der Touchscreen ist während dieser Zeit unempfindlich und kann gereinigt werden.

Das Feld [Schnell-Info ein-/ausschalten] (3) schaltet das Fenster „Schnell Info“ in der Bedienoberfläche ein oder aus.

Das Fenster „Schnell Info“ wird oben links angezeigt, wenn es eingeschaltet ist.

Das Feld [Ausschalten] (4) schaltet die Kaffeemaschine aus. Das Feld kann als Alternative zum Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine (hinter dem Bedienpanel) genutzt werden.

Die Kaffeemaschine wird heruntergefahren und das Display ist inaktiv. Die Kaffeemaschine ist nicht stromlos.

5.3.13 Schnell-Info



Abb.: Anzeige „Schnell-Info“

Die Anzeige „Schnell-Info“ informiert über die Boilertemperaturen, Heisswasser Kaffee (C), Heisswasser Tee (T) und den benutzten Arbeitsspeicher (M).

Quick Info	
T: 103.0°C []	IP: 10.210.232.5
S: 127.7°C [] (0)	M: 0%
SW: 25.1°C	RS: []
WF: 0.0ml/s	
M1: 5.1°C	

Abb.: Fenster „Schnell-Info“

- „T“ informiert über die Heiswassertemperatur für Tee.
- „S“ informiert über die Dampftemperatur.
- „SW“ informiert über die Schmutzwassertemperatur.
- „M“ informiert über den benutzten Arbeitsspeicher.

Das Fenster „Schnell-Info“ enthält ein zusätzliches Textfenster, in dem aktuelle Statusmeldungen wie z. B. die Verbindungskontrolle bei aktiver Telemetrie angezeigt werden.

5.4 Kontrolle vor dem Einschalten



HINWEIS

Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

- ▶ Vor dem Einschalten der Kaffeemaschine sicherstellen, dass das Hauptwasserventil (Wasserhahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.

- ▶ Bei Festwasseranschluss: Sicherstellen, dass das Hauptwasserventil offen ist.
- ▶ Bei internem oder externem Trinkwassertank: Sicherstellen, dass der Tank mit frischem Wasser gefüllt ist.
- ▶ Bei Standard-Schmutzwasserablauf: Sicherstellen, dass der Schmutzwasserschlauch korrekt verlegt ist.
- ▶ Bei externem Schmutzwassertank: Sicherstellen, dass der Schmutzwassertank angeschlossen ist.
- ▶ Sicherstellen, dass die Bohnen- und Pulverbehälter befüllt sind.
- ▶ Sicherstellen, dass der Satzbehälter leer und korrekt eingesetzt ist.
- ▶ Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine entsprechend den landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen korrekt an das bauseitige Stromnetz angeschlossen ist.

5.5 Bedienpanel öffnen und schliessen



VORSICHT

Quetschgefahr durch herabfallendes Bedienpanel!

Das Bedienpanel kann durch sein Eigengewicht herabfallen.

- ▶ Bedienpanel festhalten und kontrolliert bis zum Einrasten nach oben oder unten führen.

5.5.1 Bedienpanel öffnen



Beim Entriegeln des Bedienpanels wird auch die Verriegelung des Pulverbehälters entriegelt.

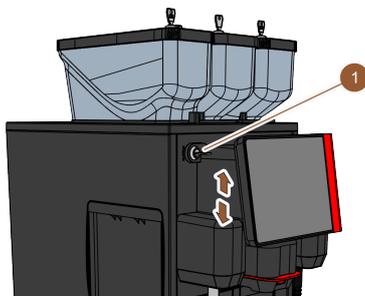


Abb.: Bedienpanel öffnen

1. Schliessvorrichtung mit dem Schlüssel öffnen (1).
 - ✓ Das Schloss ist in horizontaler Stellung geöffnet.
2. Bedienpanel durch kräftiges Ziehen entriegeln.
 - ✓ Das Bedienpanel ist entriegelt.
3. Bedienpanel von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag schieben.
 - ✓ Das Bedienpanel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
 - ✓ Alle Bedienelemente hinter dem Bedienpanel sind zugänglich.

5.5.2 Bedienpanel schliessen



Die Schliessvorrichtung des Bedienpanels kann nur geschlossen werden, wenn die Verriegelungen der Bohnen- und Pulverbehälter geschlossen sind.

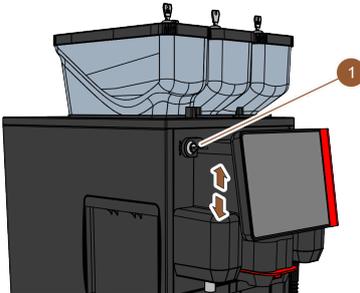


Abb.: Bedienpanel schliessen

1. Offenes Bedienpanel mit beiden Händen leicht bis zum Anschlag nach unten schieben.
2. Bedienpanel an der Oberkante leicht hineindrücken.
 - ✓ Das Bedienpanel ist geschlossen.
3. Sicherstellen, dass die Verriegelungen der Bohnen- und Pulverbehälter geschlossen sind.
4. Schliessvorrichtung mit dem Schlüssel schliessen (1).
 - ✓ Das Schloss ist in vertikaler Stellung geschlossen.
 - ✓ Das Bedienpanel ist verriegelt.

5.6 Einschalten

5.6.1 Kaffeemaschine einschalten



VORSICHT

Infektionsgefahr durch verunreinigte Milch!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durchführen.
- ▶ Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Reinigung der Kaffeemaschine“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.



Wenn die Kaffeemaschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfolgt automatisch eine displaygeführte Einstellung von Maschinenkonfigurationen sowie eine Hardwarekalibrierung.

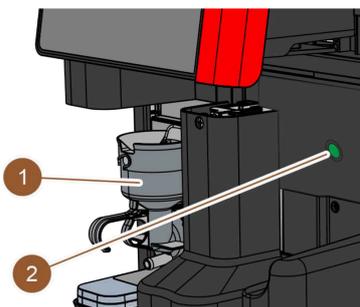


Abb.: Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine

1. Netzanschluss der Kaffeemaschine kontrollieren.
2. Bedienpanel öffnen.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.
3. Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine (2) kurz drücken.
 - ✓ Die Kaffeemaschine startet.
 - ✓ Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.

Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.
4. Bedienpanel schliessen.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel schliessen“.

5.6.2 Beistellkühleinheit einschalten



Abb.: Beistellkühleinheit einschalten und einstellen

1. Tür öffnen.
2. Kippschalter (4) in Stellung „I“ schalten.
3. Taste (1) 3 s drücken und halten.
 - ✓ Die Kühleinheit ist eingeschaltet.
 - ✓ Im Display wird die aktuelle Innentemperatur angezeigt.

Variante: Modus Standby

1. Taste (1) 3 s drücken und halten.
 - ✓ Die Kühleinheit schaltet in den Modus Standby.

Variante: Temperatureinstellung

1. Taste (2) 3 s drücken und halten.
2. Temperatureinstellung um 3 – 5 °C höher (mit der Taste (1)) oder tiefer einstellen (mit der Taste (3)).
3. Einstellung mit der Taste (2) bestätigen.
 - ✓ Die Kühleinheit schaltet in den Betriebsmodus.
 - ✓ Im Display wird die aktuelle Innentemperatur angezeigt.



Zu diesem Beistellgerät siehe auch die detaillierten Angaben in der separat beigelegten Beschreibung „SKYE Beistellgeräte“.

5.6.3 Unterthekenkühleinheit einschalten



Abb.: Unterthekenkühleinheit einschalten und einstellen

1. Tür öffnen.
2. Kippschalter (1) in Stellung „I“ schalten.
3. Thermostat auf der Rückseite in die mittlere Position (2) stellen.
 - ✓ Die Unterthekenkühleinheit ist eingeschaltet.



Zu diesem Beistellgerät siehe auch die detaillierten Angaben in der separat beigelegten Beschreibung „SKYE Beistellgeräte“.

5.6.4 Cup&Cool Tassenwärmer einschalten

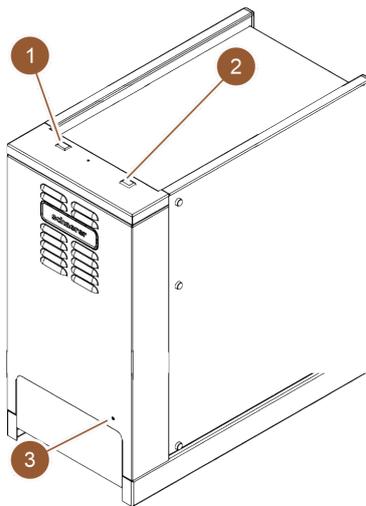


VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche!

Die Tassenablage wird heiß und kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Tassenablage zum Reinigen vorher ausschalten und warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.



1. Kippschalter (1) in Stellung „I“ schalten.
2. Thermostat auf der Rückseite (3) bei Bedarf anpassen.
 - ✓ Die Kühleinheit ist eingeschaltet.
3. Kippschalter (2) in Stellung „I“ schalten.
 - ✓ Die Tassenablage ist eingeschaltet.

Abb.: Cup & Cool einschalten und einstellen



Zu diesem Beistellgerät siehe auch die detaillierten Angaben in der separat beigelegten Beschreibung „SKYE Beistellgeräte“.

5.7 Auffüllen und anschliessen



Beim Nachfüllen die max. Befüllmenge so wählen, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.

5.7.1 Bohnenbehälter befüllen



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben!

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

- ▶ Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.



HINWEIS

Sachschaden durch Verstopfung/Blockierung!

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

- ▶ Niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter einfüllen.



Beim Nachfüllen die max. Befüllmenge so wählen, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.



Abb.: Bohnenbehälter mit max. Befüllmenge

1. Variante mit Verriegelung des Bohnenbehälters: Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel öffnen.
2. Deckel des Bohnenbehälters entfernen.
3. Bohnenbehälter befüllen.

HINWEIS Maximale Befüllmenge beachten.

4. Bohnenbehälter mit dem Deckel verschliessen.
5. Variante mit Verriegelung des Bohnenbehälters: Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel verriegeln.
 - ✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt und verriegelt.

5.7.2 Wasser nachfüllen



Abb.: Externer Trinkwassertank

Variante: Externer Trinkwassertank

1. Deckel des externen Trinkwassertanks abschrauben.
2. Sicherstellen, dass der externe Trinkwassertank und der Deckel sauber sind.
3. Externen Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser füllen. Maximale Befüllmenge beachten.
4. Externen Trinkwassertank mit dem Deckel verschliessen.

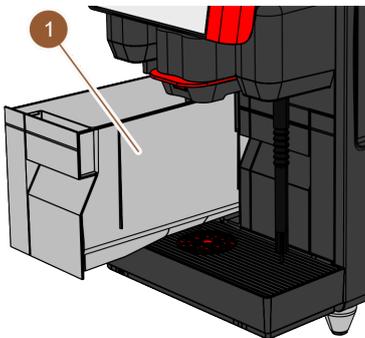


Abb.: Interner Trinkwassertank

Variante: Interner Trinkwassertank

1. Internen Trinkwassertank (1) aus der Kaffeemaschine entnehmen.
2. Sicherstellen, dass der interne Trinkwassertank sauber ist.
3. Internen Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser füllen. Maximale Befüllmenge beachten.
4. Internen Trinkwassertank einsetzen.
5. Klappe vorn an der Kaffeemaschine schliessen.

5.7.3 Pulverbehälter befüllen



WARNUNG

Quetschgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

Die Dosierschnecken innerhalb der Pulverbehälter bewegen sich rotierend. Es besteht Quetschgefahr beim Hineingreifen.

- ▶ Niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter greifen.



HINWEIS

Sachschaden durch Verstopfung!

Es besteht Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Automatenpulver.

- ▶ Niemals etwas anderes als Pulver für den Automatenbetrieb in den Pulverbehälter einfüllen.



Beim Nachfüllen die max. Befüllmenge so wählen, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.



Abb.: Pulverbehälter mit max.

1. Variante mit Verriegelung des Pulverbehälters: Schloss des Pulverbehälters mit dem Schlüssel öffnen.
2. Deckel des Pulverbehälters entfernen.
3. Pulverbehälter mit Choco- oder Toppingpulver befüllen.

Befüllmenge

HINWEIS Maximale Befüllmenge beachten.

4. Pulverbehälter mit dem Deckel verschliessen.
5. Variante mit Verriegelung des Pulverbehälters: Schloss des Pulverbehälters mit dem Schlüssel verriegeln.
 - ✓ Der Pulverbehälter ist befüllt und verriegelt.

5.7.4 Milchsistem PureFoam™ befüllen



VORSICHT

Infektionsgefahr durch verunreinigte Milch!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durchführen.
- ▶ Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.

Beistellkühleinheit



Abb.: Nachfüllen Kühleinheit

1. Tür der Kühleinheit öffnen.
2. Adapter des Milchschauchs aus dem Milchbehälterdeckel entnehmen.
3. Milchbehälter herausziehen und den Deckel abnehmen.
4. Milchbehälter, Steigrohr und Deckel mit frischem Wasser abund ausspülen.
5. Milchbehälter befüllen. Maximale Befüllmenge von 10 l beachten.
6. Milchbehälter mit dem Deckel verschliessen und zurück in die Kühleinheit schieben.
7. Adapter des Milchschauchs in den Milchbehälterdeckel einstecken.
8. Tür der Kühleinheit schliessen.

Cup & Cool, Unterthekenkühleinheit



HINWEIS

Sachschaden durch zu warme Milch!

Die Kühleinheit von Cup & Cool kann zu warme Milch nicht herunterkühlen.

- ▶ Zum Nachfüllen von Milch immer vorgekühlte Milch von 3 – 5 °C verwenden.

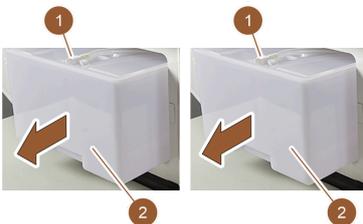


Abb.: Milch nachfüllen (li.: Cup & Cool, re.: Unterthekenkühleinheit)

1. Tür der Kühleinheit öffnen.
2. Adapter des Milchschauchs (1) aus dem Milchbehälterdeckel entnehmen.
3. Milchbehälter (2) herausziehen und den Deckel abnehmen.
4. Milchbehälter, Deckel und Steigrohr mit frischem Wasser ab- und ausspülen.
5. Milchbehälter befüllen. Maximale Befüllmenge beachten:
 - ▶ Cup & Cool = max. 4 l
 - ▶ Unterthekenkühleinheit = max. 9.5 l
6. Milchbehälter mit dem Deckel verschliessen und zurück in die Kühleinheit schieben.
7. Adapter des Milchschauchs in den Milchbehälterdeckel einstecken.
8. Tür der Kühleinheit schliessen.

5.8 Getränkeauswahl

Eingeschränkte Getränkeauswahl

Kaffeemaschinen mit externem Trinkwassertank sind in der Getränkeauswahl eingeschränkt. Die Ausgabe gekühlter Getränke ist mit externem Trinkwassertank nicht möglich!

Pulvergetränke werden mit externem Trinkwassertank **immer** heiss ausgegeben, unabhängig von der eingestellten Temperatur.

Abbruch der Getränkeauswahl nach Inaktivität



Eine Getränkeauswahl kann nach einer Inaktivität von 5 – 40 sec. automatisch abgebrochen werden. Die Bedienoberfläche für eine erneute Getränkeauswahl wird angezeigt. Durch den Servicetechniker kann die Zeitspanne in den Einstellungen „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Auswahl Time-out zurücksetzen“ angepasst werden.

5.8.1 Getränk auswählen



Abb.: Gruppe auswählen

Option: Gruppe auswählen

Wenn die Gruppenauswahl im Service-Menü aktiviert wurde, muss zuerst eine Gruppe ausgewählt werden, um in die Menükarte mit den Getränken zu gelangen.

- ▶ Gewünschte Getränkegruppe antippen.
 - ✓ Die Menükarte mit den Getränkefeldern der gewählten Getränkegruppe wird angezeigt.

Im Personal-Modus kann über das Register in die verschiedenen Gruppen gewechselt werden (wenn die Gruppenauswahl im Service-Menü aktiviert wurde).



Abb.: Vorauswahl treffen

Option: Vorauswahl der Getränkeoptionen

Voraussetzung: Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

Die Vorauswahl der Getränkeoptionen über die Seitenleiste ist nur im Personal-Modus möglich.

- ▶ Feld [Vorauswahl Doppelgetränke] (2), [Vorauswahl entkoffeinierter Kaffee] (3) oder [Vorauswahl Barista] (4) antippen.
 - ✓ Getränke, die nicht der Vorauswahl entsprechen, werden ausgegraut dargestellt und sind inaktiv.



Abb.: Getränk auswählen

Zur Menükarte navigieren

- ▶ Mit dem Feld [← / →] (2) durch die Menükarten blättern, bis das gewünschte Getränkefeld sichtbar ist.
 - ✓ Die Menükarte mit dem gewünschten Getränkefeld wird angezeigt.

Getränk wählen

- ▶ Gewünschtes Getränk (1) antippen.
 - ✓ Wenn das gewählte Getränk modifizierbar ist (3), öffnet sich die Seite „Getränkemodifikation“.
 - ✓ Wenn das gewählte Getränk nicht modifizierbar ist (4), öffnet sich die Seite „Getränk ausgeben“.

5.8.2 Getränk modifizieren (Option)



Abb.: Getränk modifizieren

Option: Getränkmodifikation

Voraussetzung: Das zuvor gewählte Getränkefeld enthielt das Symbol



- ▶ Gewünschte Modifikation (2) antippen.
 - ✓ Die gewählte Modifikation wird aktiv.
 - ✓ Die enthaltenen Modifikationen werden oben (1) angezeigt.

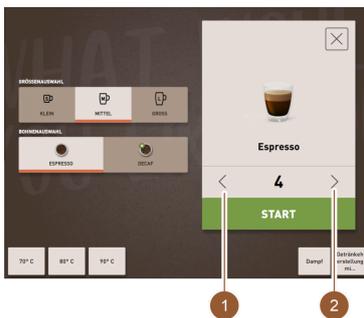


Abb.: Getränkeanzahl auswählen

Option: Mehrfachausgabe

Bereits gewählte Getränke können mehrfach ausgegeben werden.

- ▶ Voraussetzung: Die Mehrfachausgabe ist im Betriebsmodus aktiviert.
- ▶ Mehrfachausgabe mit den Feldern [<] [>] (1, 2) einstellen.
 - ✓ Die Getränkeausgabe wird max. 9 Mal wiederholt.

5.8.3 Getränk ausgeben



Abb.: Auswahl bestätigen

Auswahl bestätigen

Voraussetzung: Das Getränk ist fertig modifiziert und bereit für die Ausgabe.

- ▶ Feld [START] (1) antippen.
 - ✓ Die Aufforderung „Becher platzieren und ‚Start‘ drücken“ wird angezeigt.



Abb.: Becher platzieren

Getränkeauslauf positionieren

- ▶ Tiefe Position für z. B. Espresso: Getränkeauslauf bis an die Tasse oder den Becher führen.
- ▶ Hohe Position für z.B. Latte Macchiato: Getränkeauslauf ganz nach oben schieben.
- ▶ Getränkeauslauf bis an die Tasse oder den Becher führen.

Becher platzieren

Voraussetzungen:

Die Funktion „Becher platzieren“ ist im Betriebsmodus aktiviert.

Die Animation „Becher platzieren“ wird in der Bedienoberfläche angezeigt.

- ▶ Becher unter den Getränkeauslauf stellen.

Ausgabe starten

- ▶ Feld [START] (1) antippen.
 - ✓ Die Getränkeausgabe startet.



Abb.: Kaffeemehl zugeben

Option: Kaffeegetränke mit Handeinwurf

Voraussetzung: Die Aufforderung zum Einwerfen von Kaffeemehl wird angezeigt.

1. Deckel (2) des Handeinwurfs öffnen.
2. Eine Portion Kaffeemehl mit dem Messlöffel (1; siehe Lieferumfang) in die Öffnung des Handeinwurfs geben.
3. Einwurf des Kaffeemehls in der Bedienoberfläche mit dem Feld [OK] (3) bestätigen.
 - ✓ Die Getränkeausgabe startet.



Abb.: Fortschritt anzeigen

Fortschritt anzeigen

- ✓ Der Fortschritt (1) wird als grüner Balken im Halbkreis angezeigt.

Die Fortschrittsanzeige kann im Betriebsmodus aktiviert werden.



Abb.: Erneut beginnen

Fertigmeldung

Voraussetzungen:

- Die Funktion „Getränk fertig anzeigen“ ist im Betriebsmodus aktiviert.
- Die Getränkeausgabe ist abgeschlossen.

- ▶ Meldung mit dem Feld [ERNEUT BEGINNEN] (1) schliessen.

Die Meldung erlischt nach einer definierten Zeit automatisch.

- ✓ Die Seite „Getränkeauswahl“ wird angezeigt.
- ▶ Becher von der Tropfschale nehmen.

5.9 Leeren

5.9.1 Satzbehälter leeren

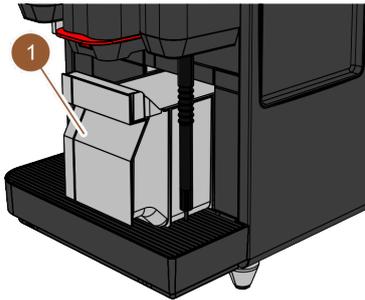


Standardsatzbehälter: Der Standardsatzbehälter fasst ca. 60 – 70 Kaffeekekchen. In der Bedienoberfläche wird nach erreichter Anzahl die Aufforderung, den Satzbehälter zu leeren, angezeigt.

**HINWEIS****Sachschaden durch mögliche Überfüllung (Unterthekensatzbehälter)!**

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

- ▶ Satzbehälter entsprechend der Maschinennutzung häufiger kontrollieren.
- ▶ Sicherstellen, dass während einer Entleerung des Unterthekensatzbehälters keine Getränkeausgabe erfolgen kann.



1. Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben schieben.
 - ▶ **Standardsatzbehälter:** Satzbehälter (1) nach vorn aus der Kaffeemaschine ziehen.
 - ▶ **Untertheakensatzbehälter:** Satzbehälter zur Hälfte aus der Kaffeemaschine ziehen.
- ✓ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
- ✓ Die Meldung „Satzbehälter entfernt“ erscheint im Display.
2. Satzbehälter leeren und reinigen.
3. Satzbehälter trocknen und wieder bis zum Anschlag in Kaffeemaschine einschieben.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

5.9.2 Externen Schmutzwassertank leeren

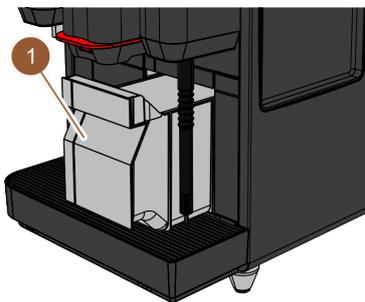


Abb.: Satzbehälter nach vorn ziehen

Bevor der Schmutzwassertank entfernt wird, sicherstellen, dass keine Getränkeausgabe erfolgen kann.

1. Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben schieben.
2. Satzbehälter (1) nach vorn aus der Kaffeemaschine ziehen und leeren.
 - ✓ Die Meldung „Satzbehälter entfernt“ erscheint im Display.
3. Deckel mit dem Schmutzwasserschlauch aus dem externen Schmutzwassertank entfernen.
4. Schmutzwassertank entleeren.
5. Schmutzwassertank gründlich mit Haushaltsreiniger reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.
6. Schwimmer der Niveauüberwachung auf Funktion kontrollieren.
7. Deckel mit dem Schmutzwasserschlauch wieder in den Schmutzwassertank einführen.
8. Satzbehälter in die Kaffeemaschine einsetzen.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist für die Getränkeausgabe bereit.



Abb.: Externer Schmutzwassertank

5.10 Ausschalten

5.10.1 Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!



Im Standby-Modus steht die Kaffeemaschine weiterhin unter Strom.

- ▶ Keine Verschaltungen der Kaffeemaschine entfernen.
- ▶ Kaffeemaschine immer vom Netz trennen, bevor Reparaturen ausgeführt werden.



Empfehlung: Hauptwasserventil am Ende des Tages schliessen.



Abb.: Bereich Direktwahl

Reinigung vor dem Ausschalten

1. Im Service-Menü das Feld [Spülung starten] (1) antippen, wenn nicht bereits ausgeführt.
 - ✓ Eine Reinigung wird ausgeführt.
2. Kaffeemaschine im Reinigungsprogramm ausschalten.
3. Bei Bedarf weitere Reinigungen ausführen.
Siehe Kapitel „Reinigung“ für detailliertere Angaben.
4. Option: Trinkwassertank ausleeren und reinigen.

Ausschalten über den Touchscreen

- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] (4) antippen.
 - ✓ Die Kaffeemaschine wird ausgeschaltet.
 - ✓ Das Display ist ohne Anzeige.
 - ✓ Die Kaffeemaschine befindet sich im Standby-Modus.

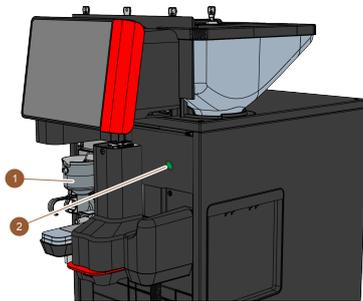


Abb.: Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine

Ausschalten über Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine

1. Bedienpanel öffnen.
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel öffnen“.
2. Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine (2) für 4 s drücken.
 - ✓ Die Kaffeemaschine wird ausgeschaltet.
 - ✓ Das Display ist ohne Anzeige.
 - ✓ Die Kaffeemaschine befindet sich im Standby-Modus.
3. Bedienpanel schliessen.
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel schliessen“.

5.10.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



Bei längeren Stillstandszeiten die Kaffeemaschine und die Beistellgeräte ausser Betrieb nehmen.

1. Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten.
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Ausschalten“ – „Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten“.
2. Netzverbindung trennen. Dazu den Netzstecker ziehen oder den installationsseitig montierten Hauptschalter ausschalten.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist stromlos.



HINWEIS

Sachschaden durch gefrorenes Wasser!

Die Boiler können durch einfrierendes, sich ausdehnendes Wasser zerstört werden.

- ▶ Wenn die Kaffeemaschine Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt wird, die Boiler vorher entleeren.
- ▶ Servicepartner kontaktieren.

5.10.3 Beistellgeräte ausschalten



VORSICHT

Sachschaden und Gesundheitsbeschwerden durch Verschmutzungen!

Nicht gereinigte Beistellgeräte können beim Wiedereinschalten zu technischen Störungen und Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Bevor milchführende Beistellgeräte ausgeschaltet werden, die Kaffeemaschine reinigen.
- ▶ Wenn die Beistellgeräte für einen längeren Zeitraum ausgeschaltet bleiben sollen, Kaffeemaschine vom Netz trennen.
- ▶ Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter sauber und trocken aufbewahren.

1. Milchbehälter in milchführenden Beistellgeräten entleeren.
2. Tägliche Reinigung der Kaffeemaschine ausführen.
3. Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter in einer Spülmaschine reinigen oder manuell in frischem, sauberem Wasser gründlich spülen.
4. Beistellgerät über den Geräte Hauptschalter ausschalten.
Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente der Beistellgeräte“.
5. Zubehörteile sauber und trocken aufbewahren.
6. Netzverbindung durch Ziehen des Netzsteckers trennen.
 - ✓ Das Beistellgerät ist stromlos.
 - ✓ Das Beistellgerät kann über einen längeren Zeitraum gelagert werden.

6 Reinigung

6.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen

6.1.1 Reinigungsmittel



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.

- ▶ Ausschliesslich von Schaerer empfohlene Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Reinigungsmittel von Kindern fernhalten.
- ▶ Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und nicht einnehmen.
- ▶ Niemals Reinigungsmittel in den Milchbehälter geben, immer den blauen Reinigungsbehälter verwenden.
- ▶ Vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, dieses bei der Vertriebsfirma anfordern.



HINWEIS

Sachschaden durch falsche Reinigungsmittel!

Durch Einsatz von falschen Reinigungsmitteln kann die Kaffeemaschine Schaden nehmen.

- ▶ Für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausschliesslich Reinigungsmittel einsetzen, die durch die Schaerer AG empfohlen werden.

Reinigungstablette für das Kaffeesystem



Benennung	Coffeepure tabs
Verwendungszweck	Reinigung Kaffeesystem
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	1 Mal täglich
Anwendung	Aufforderung zum Einwurf einer Tablette während der displaygeführten Reinigung

Reinigungspulver für das Milchsystem



Benennung	Milkpure powder
Verwendungszweck	Reinigung Milchsystem
Reinigungszweck	Entfernen von MilCHFett und Bakterien im Milchsystem
Anwendungsintervall	1 Mal täglich Aufteilung der Reinigungsbeutel: <ul style="list-style-type: none"> • 4x Alkaline = grün = Cleaner 1 • 1x Acid = rot = Cleaner 2 <p><i>Zur täglichen Reinigung vier Intervalle mit „Cleaner 1“ und fünftes Intervall mit „Cleaner 2“ durchführen.</i></p>
Anwendung	Aufforderung zum Hinzugeben des Reinigungspulvers während der displaygeführten Reinigung

Nachbestellung Reinigungsmittel



Benennung	Set zur Nachbestellung
Verwendungszweck	Reinigung Kaffee- und Milchsystem
Artikelnummer	075350
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Packung Reinigungstabletten für das Kaffeesystem „Coffeepure tabs“ • Zwei Packungen Reinigungspulver für das Milchsystem „Milkpure powder“
Menge	Reinigungsmittel für 100 tägliche Reinigungen: <ul style="list-style-type: none"> • 100x Reinigungstablette • 80x Reinigungspulver Cleaner 1 (grün) • 20x Reinigungspulver Cleaner 2 (rot)

6.1.2 HACCP-Reinigungskonzept



WARNUNG



Infektionsgefahr durch Bakterien!

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

- ▶ Während der Reinigung Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Hände vor und nach der Reinigung gründlich waschen.
- ▶ Kaffeemaschine täglich reinigen.
- ▶ Milchbehälter vor jedem Auffüllen und nach Beenden der Ausgabe reinigen.
- ▶ Niemals Reinigungsmittel in den Milchbehälter geben, immer den blauen Reinigungsbehälter verwenden.
- ▶ Niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank (intern/extern) geben.
- ▶ Niemals Reinigungsmittel 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.
- ▶ Dosier- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel beachten und einhalten.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

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

Bei ordnungsgemässer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaerer AG Kaffeemaschinen die HACCP-Anforderungen.

6.1.3 Reinigungsstufen

Folgende Reinigungsstufen sind möglich:

- Keine
- Aufforderung
- Zwang



Die Reinigungsstufe einer Reinigung kann nur durch den Servicetechniker angepasst werden. Hier kann eine Information stehen.

Variante: Keine

Über anstehende Reinigungen wird nicht informiert. Das heisst, dass weder das Feld [Service-Menü] durch eine Farbmarkierung noch das Feld [Reinigung] (im Service-Menü) durch einen roten Smiley eine anstehende Reinigung anzeigt. Reinigungen müssen manuell im Service-Menü gestartet werden.

Variante: Aufforderung



Über anstehende Reinigungen wird informiert. Im Feld [Service-Menü] wird eine Farbmarkierung angezeigt (orange), wenn eine Reinigung ansteht. Die Dauer bis zur nächsten anstehenden Reinigung wird im Service-Menü in Stunden angezeigt. Das Feld [Reinigung] im Service-Menü informiert durch einen roten Smiley ☹️, wenn eine Reinigung ansteht.

Variante: Zwang

Über anstehende Reinigungen wird informiert. Im Feld [Service-Menü] wird eine Farbmarkierung angezeigt (rot), wenn eine Reinigung ansteht. Die Dauer bis zur nächsten anstehenden Reinigung wird im Service-Menü in Stunden angezeigt. Das Feld [Reinigung] im Service-Menü informiert durch einen roten Smiley ☹️, wenn eine Reinigung ansteht.

Wenn die Reinigung nicht im konfigurierten Zeitfenster (siehe Zeitfenster (D) in der Abbildung „Zeitfenster für Reinigungen“) ausgeführt wird, wird eine Zwangsreinigung gefordert. Bis zur Ausführung der Zwangsreinigung kann die Kaffeemaschine keine weiteren Getränke mehr ausgeben.

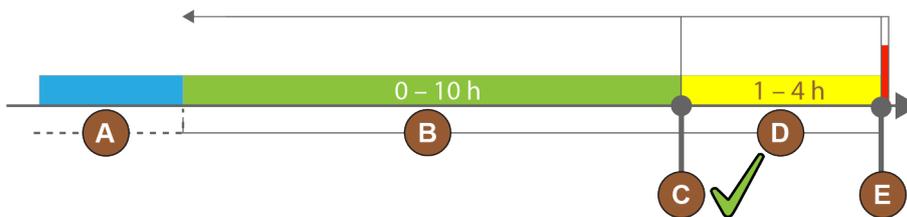
Reinigungszeitfenster

Abb.: Zeitfenster für Reinigungen

Pos.	Zeitfenster	Erläuterung
A	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen werden ignoriert.	Die Reinigungsaufforderung bleibt nach einer Reinigung unverändert.
B	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen sind zu früh. Trotzdem werden diese Reinigungen als ausgeführt erkannt.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt. Die nächste im Reinigungsplan anstehende Reinigung wird in [h] im Service-Menü angezeigt.
C	Zeitpunkt für den (nach Zeitplan) optimalen Start einer Reinigung	Die verbleibende Zeit bis zum optimalen Startzeitpunkt wird im Service-Menü angezeigt.
D	Zeitfenster für eine im Zeitplan optimale Reinigung	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt.
E	Zeitpunkt für den Reinigungszwang Nicht ausgeführte Reinigungen können ab diesem Zeitpunkt nicht weiter hinausgezögert werden.	Im Display wird angezeigt, dass eine weitere Ausgabe nicht mehr möglich ist. Die Kaffeemaschine ist nicht weiter betriebsbereit. Eine Reinigung ist zwingend notwendig.

6.2 Reinigungsintervalle

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

Automatische Reinigung

Bei jedem Ein- und Ausschalten der Kaffeemaschine	Automatische Ein-/Ausschaltspülung
alle 1 – 240 min (je nach Konfiguration)	Konfigurierte automatische Spülungen

Displaygeführte Reinigungsprogramme*

Je nach eingestelltem Reinigungsplan	Milchsystem reinigen
	Kaffeesystem reinigen
	Pulversystem reinigen

Manuelle Reinigungstätigkeiten

Täglich	Satzbehälter leeren und reinigen
	Brühraum reinigen
	Tropfschale und Tropfrost reinigen
	Milchbehälter reinigen
	Beistellgeräte reinigen
	Touchscreen reinigen
	Externen Trinkwassertank reinigen
	Internen Trinkwassertank reinigen
Wöchentlich	Externen Schmutzwassertank reinigen
	Bohnenbehälter reinigen
Bei Bedarf	Pulverbehälter ausspülen
	Aussenflächen der Kaffeemaschine reinigen
	Manuelle Spülung auslösen

Legende Reinigungsintervalle

Täglich	Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.
Wöchentlich	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.
Bei Bedarf	Wenn Verunreinigung vorliegt.

* Displaygeführte Reinigungsprogramme werden je nach eingestelltem Reinigungsplan ausgeführt. Zusätzlich können sie jederzeit manuell über die „zusätzliche Reinigung“ ausgeführt werden.

6.3 Automatische Reinigungen**VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!**

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

- ▶ Während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf greifen.
- ▶ Den optionalen Dampfstab in die Tropfschale richten.
- ▶ Konfigurierte Spülungen werden automatisch gestartet. Der Getränkeauslauf sollte daher immer frei sein.

6.3.1 Automatische Ein-/Ausschaltspülungen



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

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

- Kaffeesystem
- Milchsysteem
- Pulversystem

6.3.2 Konfigurierte Spülungen



In der Standardeinstellung werden konfigurierte Spülungen jede Stunde ausgelöst.

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

- Auslaufspülung (einstellbares Intervall: 1 – 240 min)
- externer Milchschauch (einstellbares Intervall: 1 – 240 min)
- internes Milchsysteem (einstellbares Intervall: 1 – 240 min)

6.4 Displaygeführte Reinigungsprogramme



WARNUNG

Gesundheitsgefahr durch Verunreinigung!



Verunreinigung von bereits gereinigten Maschinenkomponenten durch Reinigungsmittel kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Während des Reinigungsprogramms Handschuhe tragen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!

Während des Reinigungsprogramms wird heiße Flüssigkeit ausgegeben.

- ▶ Während der Reinigung nicht unter den Getränkeauslauf, die Dampfausgabe und die externe Heisswasserausgabe greifen.
- ▶ Tropfrost entfernen, bevor eine Reinigung gestartet wird.



HINWEIS

Sachschäden durch überlaufende Tropfschale!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zum Überlaufen der Tropfschale.

- ▶ Schmutzwasserablauf in der Tropfschale vor dem Start des Reinigungsprogramms kontrollieren.

Displaygeführte Reinigungsprogramme sind in der Steuerung der Kaffeemaschine hinterlegt. Die Häufigkeit der auszuführenden Reinigungsprogramme wird im Service-Menü über einen Reinigungsplan eingestellt. Der Servicetechniker kann den Reinigungsplan „Manual“ wählen und anpassen (z. B. die Reinigungsstufe ändern). Zusätzlich zu den Reinigungen des Reinigungsplans, die zum eingestellten Zeitpunkt ausgeführt werden sollen,

können displaygeführte Reinigungsprogramme durchgeführt werden. Dazu das Feld [Zusätzliche Reinigung] im Service-Menü auf der Seite „Reinigung“ antippen.

6.4.1 Seite „Reinigung“



Diese Funktion ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).

Seite „Reinigung“ aufrufen

1. Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Das Service-Menü wird angezeigt.
2. Im Service-Menü das Feld [Reinigung] antippen.
 - ✓ Die Seite „Reinigung“ wird angezeigt.



Abb.: Feld [Reinigung]

Das Feld [Reinigung] zeigt mit einem Smiley den Reinigungszustand der Kaffeemaschine an:

- Grünes Smiley: Die Kaffeemaschine muss nicht gereinigt werden.
- Rotes Smiley: Die Kaffeemaschine muss gereinigt werden.

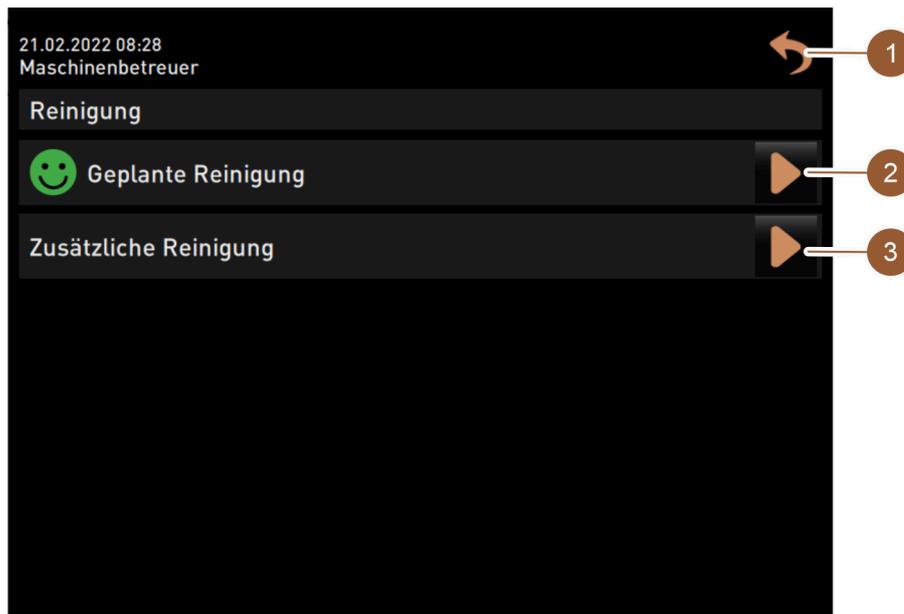


Abb.: Seite „Reinigung“

Nr.	Funktion	Erklärung
1	Feld [Zurück]	Führt zurück in das Service-Menü.
2	Geplante Reinigung	Das Feld  startet die für den aktuellen Tag geplante Reinigung. Möglich ist die Reinigung der folgenden Systeme: <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeesystem • Milchsysteem • Pulversystem <p><i>Eine geplante Reinigung wird angezeigt, wenn im Reinigungsplan (für den Servicetechniker im Service-Menü anpassbar) die Reinigungsstufe „Aufforderung“ oder „Zwang“ ausgewählt wurde.</i></p>

Nr.	Funktion	Erklärung
3	Zusätzliche Reinigung	Das Feld  startet eine zusätzliche Reinigung unabhängig vom Reinigungsplan. Die zusätzliche Reinigung führt immer eine Reinigung aller möglicher Systeme durch.

Zusätzlich zu den Reinigungen der Systeme werden Reinigungen der folgenden Bauteile displaygeführt durchgeführt:

- Satzbehälter
- Maschineninnenraum
- Abdeckung des Getränkeauslaufs



Die Reinigung des Dampfboilers wird (wenn sie durch den Servicetechniker aktiviert wurde) im Hintergrund immer mit ausgeführt.

6.4.2 Seite „Reinigungsprogramm“



Abb.: Seite „Reinigungsprogramm“

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Fortschrittsanzeige	In diesem Bereich wird der Fortschritt des Reinigungsprogramms angezeigt. Ausgefüllte Kreise zeigen an, dass die Schritte schon durchgeführt wurde. Nicht ausgefüllte Kreise bedeuten, dass die Schritte noch durchgeführt werden müssen.
2	Feld [Abbrechen]	Die Reinigung wird abgebrochen. Das Reinigungsprogramm kann jederzeit abgebrochen werden. Nach einer abgebrochenen Reinigung ist die Kaffeemaschine nicht betriebsbereit.

Nr.	Benennung	Erklärung
3	Bild oder Animation zur aktuellen Aktion	In diesem Bereich wird ein Bild (oder eine Animation) angezeigt, das die Handlungsanweisungen und Informationen (4) unterstützt.
4	Bereich Handlungsaufforderung/ Informationen	In diesem Bereich werden Handlungsanweisungen und Informationen zum jeweiligen Reinigungsschritt in Textform gegeben.
5	Feld [Weiter]	Führt zum nächsten Schritt.

6.4.3 Benötigte Utensilien

Folgende Utensilien werden während des displaygeführten Reinigungsprogramms benötigt:

- 1x Reinigungstablette (Coffeepure tabs)
- 1x Reinigungspulver (Milkpure powder)*
- Blauer Reinigungsbehälter
- Handelsübliches Spülmittel
- Handelsübliche saubere Reinigungstücher
- Schlüssel für die Verriegelung des Bedienpanels
- **Bei Kaffeemaschine mit geschlossener Tropfschale:** Auffangbehälter für restliche Milch
- **Bei Kaffeemaschine mit geschlossener Tropfschale:** Auffangbehälter für restliches Choco- oder Toppingpulver

* Vier Intervalle mit „Cleaner 1“ und fünftes Intervall mit „Cleaner 2“ durchführen.

6.4.4 Displaygeführte Reinigung starten



Zuerst wird die Reinigung des Satzbehälters, des Maschineninnenraums und des Unterteils des Getränkeauslaufs angeleitet. Anschliessend folgt die Reinigung der Systeme (Kaffee-, Milch-, Pulversystem) je nach Einstellung im Reinigungsplan, siehe nachfolgende Abschnitte bzw. Kapitel.

Das Reinigungsprogramm wird im Service-Menü gestartet. Alle benötigten Handlungen werden auf dem Touchscreen angeleitet.



Abb.: Feld [Service-Menü]

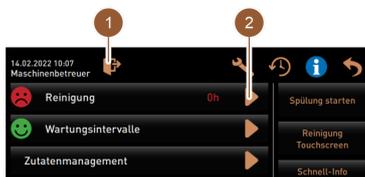


Abb.: Service-Menü

Service-Menü öffnen

Voraussetzung: Eine anstehende Reinigung wird im Feld „Service- Menü“ durch eine Farbmarkierung angezeigt.

1. In der Bedienoberfläche Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Die Seite „Service-Menü“ öffnet sich.

Variante: PIN-geschützte Reinigung

Voraussetzung: Das Feld [Reinigung] ist inaktiv.

2. Über das Feld [Log-in] (1) ein Profil (Hausmeister, Maschinenbetreuer oder Servicetechniker) wählen.
3. PIN nach Aufforderung eingeben.
 - ✓ Das Profil ist angemeldet.
 - ✓ Das Feld [Reinigung] ist aktiv.

Seite „Reinigung“ öffnen

4. Feld [Reinigung] (2) antippen.
 - ✓ Die Seite „Reinigung“ wird angezeigt.

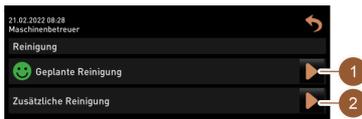


Abb.: Seite „Reinigung“

Reinigung starten

VORSICHT Verletzungsgefahr durch heissen Wasserdampf!

5. Dampfstab in die Tropfschale richten.
6. Geplante Reinigung: Feld (1) antippen.
 - ✓ Die Seite „Geplante Reinigung“ wird angezeigt.
7. Zusätzliche Reinigung: Feld (2) antippen.
 - ✓ Das Reinigungsprogramm (alle Systeme) startet.

Variante: Geplante Reinigung

Die Systeme, die laut Reinigungsplan aktuell gereinigt werden müssen, werden hervorgehoben (hell). Die Systeme, die nicht gereinigt werden, werden dunkel dargestellt.

- ▶ Feld antippen.
 - ✓ Das Reinigungsprogramm (im Reinigungsplan angegebene Systeme) startet.



Abb.: Seite „Geplante Reinigung“

6.4.5 Kaffeesystem reinigen

- ▶ Displaygeführte Reinigung starten.

Siehe Kapitel "Displaygeführte Reinigung starten"



Abb.: Reinigungstablette einwerfen

Voraussetzung: Auf der Seite „Geplante Reinigung“ ist das Kaffeesymbol hervorgehoben (hell).

1. Bei Kaffeemaschine mit geschlossener Tropfschale: Auffangbehälter unter den Getränkeauslauf stellen.
2. Wenn vorhanden, Schliessvorrichtung des Handeinwurfs (mittlerer Bohnenbehälter) öffnen.
3. Deckel des Handeinwurfs öffnen.
4. Reinigungstablette „Coffeepure tab“ in die Öffnung des Handeinwurfs (1) einwerfen.
5. Einwurf der Reinigungstablette mit Feld bestätigen.

- ✓ Ein Hinweis wird angezeigt, dass momentan keine Getränkeausgabe verfügbar ist.
- ✓ Eine Fortschrittsanzeige wird angezeigt.
- ✓ Ein Warnsymbol „Heisse Flüssigkeit“ wird angezeigt.

- ▶ Bei Kaffeemaschine mit geschlossener Tropfschale: Auffangbehälter entfernen, leeren und reinigen.



Abb.: Reinigungsfortschritt

6.4.6 Milchsysteem reinigen

**WARNUNG****Gesundheitsgefahr durch Reinigungsmittel!**

Rückstände von Reinigungsmittel sind gesundheitsgefährdend. Es besteht Vergiftungsgefahr.
 ► Nach abgeschlossener Reinigung Hände gründlich mit handelsüblicher Seife waschen.

- Displaygeführte Reinigung starten.

Siehe Kapitel "Displaygeführte Reinigung starten"



Abb.: Milchbehälter entfernen



Abb.: Reinigungspulver hinzufügen



Abb.: Reinigungsfortschritt



Abb.: Reinigungsbehälter entfernen

Voraussetzung: Auf der Seite „Geplante Reinigung“ ist das Kuhsymbol hervorgehoben (hell).

1. Milchbehälter entfernen.
2. Evtl. Milch aus dem Milchbehälter in einen Auffangbehälter umfüllen.
3. Milchbehälter, Abdeckung und Tauchrohr reinigen.
4. Reinigung mit Feld  bestätigen.
5. **Bei Kaffeemaschine mit geschlossener Tropfschale:** Auffangbehälter unter den Getränkeauslauf stellen.

6. Inhalt eines Beutels „Milkpure powder“ (Alkaline bzw. Acid) in den blauen Reinigungsbehälter schütten.

Vier Intervalle mit „Cleaner 1“ und fünftes Intervall mit „Cleaner 2“ durchführen.

7. Zugabe des Reinigungspulvers mit Feld  bestätigen.

WARNUNG Gesundheitsgefahr durch Reinigungsmittel!

8. Hände gründlich mit handelsüblicher Seife waschen.
9. Blauen Reinigungsbehälter in die Kühleinheit einsetzen.
10. Adapter des Milchschauchs in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.
11. Eingesetzten Reinigungsbehälter und hinzugefügtes Reinigungspulver „Milkpure powder“ mit Feld  bestätigen.
 - ✓ Ein Hinweis wird angezeigt, dass momentan keine Getränkeausgabe verfügbar ist.
 - ✓ Eine Fortschrittsanzeige wird angezeigt.
 - ✓ Ein Warnsymbol „Heisse Flüssigkeit“ wird angezeigt.
12. **Bei Kaffeemaschine mit geschlossener Tropfschale:** Auffangbehälter entfernen, leeren und reinigen.

13. Blauen Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entfernen, spülen und reinigen.
14. Adapter des Milchschauchs aus dem Deckel des Reinigungsbehälters herausziehen und feucht abwischen.
15. Entfernen des Reinigungsbehälters mit Feld  bestätigen.



Abb.: Milchsystem aktivieren

16. Haken im Feld „Ja“ bei der Abfrage „Milchsystem aktivieren“ setzen.
17. Auswahl mit Feld  bestätigen.



Abb.: Milchbehälter einsetzen

18. Gereinigten Milchbehälter in die Kühleinheit einsetzen.
19. Adapter des Milchschauchs in den Deckel des Milchbehälters einstecken.
20. Bei Bedarf frische und vorgekühlte Milch (3 – 5 °C) einfüllen.
21. Anschluss des Milchbehälters mit Feld  bestätigen.



Abb.: Milchsystem spülen

- ✓ Eine Spülung des Milchsystems wird ausgeführt.
- ✓ Ein Hinweis wird angezeigt, dass momentan keine Getränkeausgabe verfügbar ist.
- ✓ Eine Fortschrittsanzeige wird angezeigt.
- ✓ Ein Warnsymbol „Heisse Flüssigkeit“ wird angezeigt.

6.4.7 Pulversystem reinigen

- ▶ Displaygeführte Reinigung starten.

Siehe Kapitel "Displaygeführte Reinigung starten"



- Voraussetzung: Auf der Seite „Geplante Reinigung“ ist das Pulversymbol hervorgehoben (hell).
1. Manuellen Getränkeauslauf nach oben schieben und Satzbehälter entfernen.
 2. Bedienpanel öffnen.
- Siehe Kapitel "Bedienpanel öffnen"
3. Mixerbecher nach vorn herausziehen.
 4. Entfernen des Mixerbechers mit Feld  bestätigen.



Abb.: Mixerbecher reinigen

5. Mixerbecher auseinanderbauen.
6. Mixerbecher unter fließend warmem Wasser reinigen und trocknen.
7. Mixerbecher zusammenbauen.
8. Reinigung mit Feld bestätigen.

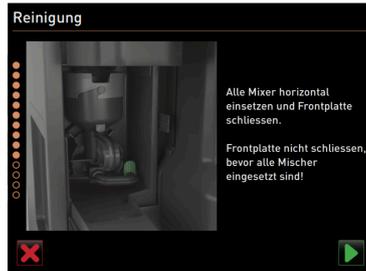


Abb.: Mixerbecher einsetzen

9. Mixerbecher gerade in die Kaffeemaschine einsetzen.
10. Bedienpanel schließen

Siehe Kapitel "Bedienpanel schließen"

6.5 Manuelle Reinigungstätigkeiten

6.5.1 Satzbehälter leeren und reinigen



WARNUNG

Kaffeersatz im Satzbehälter kann zu Schimmelbildung führen.

Wenn sich die Schimmelsporen in der Kaffeemaschine verbreiten, besteht Gesundheitsgefahr und Verunreinigungsgefahr für den Kaffee.

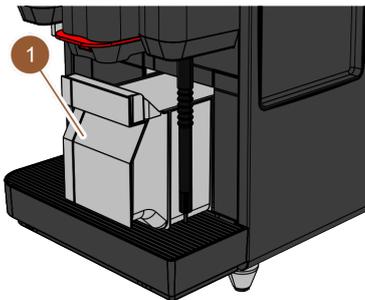


Abb.: Satzbehälter entfernen

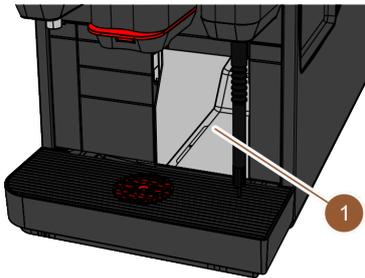
Intervall: täglich

1. Getränkeauslauf nach oben schieben.
2. Satzbehälter (1) aus der Kaffeemaschine ziehen.
3. Satzbehälter leeren.

HINWEIS Hohe Temperaturen können zu Schäden an der Kaffeemaschine führen.

4. Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.
5. Satzbehälter mit Wasser und Haushaltsreiniger gründlich reinigen.
6. Satzbehälter mit klarem Wasser ausspülen und trocknen.
6. Trockenen Satzbehälter wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.

6.5.2 Brühraum reinigen



Intervall: täglich

1. Getränkeauslauf nach oben schieben.
2. Satzbehälter aus der Kaffeemaschine ziehen.
3. Kaffeevollstände im Brühraum (1) mit dem Reinigungspinsel entfernen.

INFORMATION: Der Reinigungspinsel ist im Lieferumfang enthalten.

4. Brühraum mit einem sauberen, feuchten Tuch auswischen und trocknen.
5. Satzbehälter wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.

Abb.: Brühraum reinigen

6.5.3 Tropfschale und Tropfrost reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser!

Automatische Spülungen führen heißes Wasser aus dem Getränkeauslauf.

- ▶ Kaffeemaschine ausschalten, bevor der Tropfrost für eine Reinigung entnommen wird.
- ▶ Kaffeemaschine ausschalten, bevor die Tropfschale gereinigt wird.



HINWEIS

Überschwemmungsgefahr!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

- ▶ Vor einer Entkalkung den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass kontrollieren.

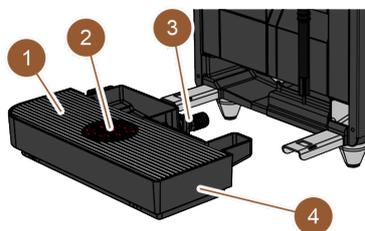


Abb.: Tropfschale entfernen

Intervall: täglich

- ▶ Kaffeemaschine ausschalten.

Siehe Kapitel "Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten"

1. Tropfschale (4) von der Kaffeemaschine entfernen.
2. Tropfrost (1) mit Positionierhilfe (2) aus der Tropfschale (4) entfernen.
3. Tropfschale (4) mit klarem Wasser ausspülen.
4. Tropfrost (1) mit Positionierhilfe (2) unter fließendem Wasser und mit Spülmittel gründlich reinigen.
5. Schmutzwasserablauf (3) auf freien Durchlass kontrollieren.

Siehe Kapitel "Entkalkung", um den Durchlass zu kontrollieren

6. Tropfrost (1) wieder in die Tropfschale (4) einsetzen und auf korrekten Sitz prüfen.
7. Positionierhilfe (2) auf korrekte Position prüfen.
8. Tropfschale (4) montieren.

6.5.4 Milchbehälter reinigen



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Milchbehälter.

- ▶ Milchbehälter und Deckel vor jedem Auffüllen reinigen.
- ▶ Reinigung mit Handschuhen ausführen.

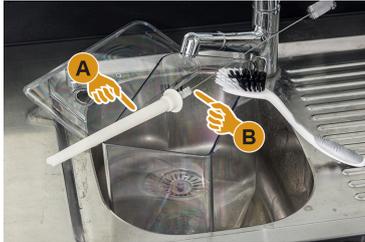


Abb.: Milchbehälter reinigen

Intervall: täglich

1. Milchbehälter aus der Kühleinheit entnehmen.
2. Restmilch aus dem Milchbehälter entsorgen.
Detaillierte Reinigungshinweise in der separaten Betriebsanleitung „SKYE Beistellgeräte“ beachten.
3. Milchbehälter mit frischem Wasser, Spülmittel und einem frischen, unbenutzten Tuch reinigen.
4. Steigrohr mit der Bürste reinigen.

- INFORMATION:** Die Reinigungsbürste ist im Lieferumfang beigelegt.
5. Milchbehälter wieder in die Kühleinheit einsetzen.

6.5.5 Beistellgeräte reinigen



Die Pflege und Reinigung der Beistellgeräte ist in der separaten Betriebsanleitung 020888 beschrieben.

6.5.6 Touchscreen reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!

Eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.

- ▶ Touchscreen vor einer Reinigung im Service-Menü deaktivieren oder Kaffeemaschine ausschalten.



Abb.: Service-Menü Bereich „Direktwahl“

Intervall: täglich

1. Feld [Service-Menü] in der Bedienoberfläche antippen.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
2. Feld [Reinigung Touchscreen] (1) antippen.
 - ✓ Der Touchscreen ist für 30 s deaktiviert.
 - ✓ Ein Countdown wird angezeigt.
 - ✓ Das Display reagiert nicht mehr auf Berührung.

HINWEIS Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung des Touchscreens. Keine Scheuermittel verwenden. Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf das Display drücken.

3. Während der verfügbaren 30 s den Touchscreen mit einem Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger reinigen.
 - ✓ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen wieder aktiv.

6.5.7 Internen Trinkwassertank reinigen



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Reste von Reinigungsmittel im Trinkwassertank können Vergiftungen verursachen.

- ▶ Niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank geben.



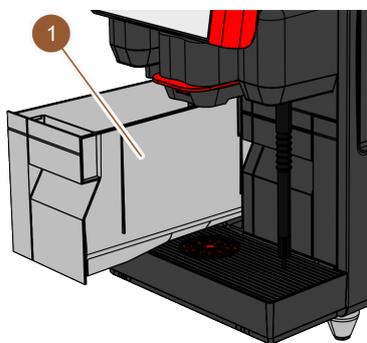
WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!



Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den internen Trinkwassertank. Ein verunreinigter Trinkwassertank kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Reinigung mit Handschuhen ausführen.



Intervall: täglich

1. Internen Trinkwassertank aus der Kaffeemaschine herausziehen.
2. Internen Trinkwassertank mehrfach gründlich mit frischem Wasser ausspülen, keine Reinigungsmittel verwenden.
3. Mit einem sauberen Tuch trocknen.
4. Internen Trinkwassertank mit frischem Wasser füllen.
5. Internen Trinkwassertank in die Kaffeemaschine einsetzen.

Abb.: Interner Trinkwassertank

6.5.8 Externen Trinkwassertank reinigen



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Reste von Reinigungsmittel im Trinkwassertank können Vergiftungen verursachen.

- ▶ Niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank geben.



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!



Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Trinkwassertank. Ein verunreinigter Trinkwassertank kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Bei der Reinigung Handschuhe tragen.



Abb.: Externer Trinkwassertank

Intervall: täglich

1. Deckel des externen Trinkwassertanks abschrauben.
2. Trinkwasserschlauch der Kaffeemaschine aus dem externen Trinkwassertank und dem Deckel herausziehen.
3. Ende des Trinkwasserschlauchs auf einem sauberen Tuch ablegen.
4. Externen Trinkwassertank mehrfach gründlich mit frischem Wasser ausspülen, keine Reinigungsmittel verwenden.
5. Deckel des externen Trinkwassertanks gründlich mit frischem Wasser reinigen.
6. Mit einem sauberen Tuch trocknen.
7. Externen Trinkwassertank mit frischem Wasser füllen.
8. Freilauf des Schwimmers (Niveauüberwachung) kontrollieren.
9. Trinkwasserschlauch durch den Deckel zurück in den externen Trinkwassertank führen.
10. Externen Trinkwassertank mit dem Deckel verschliessen.

6.5.9 Externen Schmutzwassertank reinigen**WARNUNG****Infektionsgefahr durch Bakterien!**

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Trinkwassertank. Ein verunreinigter Trinkwassertank kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Bei der Reinigung Handschuhe tragen.



Abb.: Externer Schmutzwassertank

Intervall: täglich

1. Deckel des Schmutzwassertanks abschrauben.
2. Schmutzwasserschlauch der Kaffeemaschine aus dem Schmutzwassertank und dem Deckel herausziehen.
3. Ende des Schmutzwasserschlauchs auf einem sauberen Tuch ablegen.
4. Externen Schmutzwassertank mehrfach gründlich mit frischem Wasser ausspülen, keine Reinigungsmittel verwenden.
5. Deckel des Schmutzwassertanks gründlich mit frischem Wasser reinigen.
6. Mit einem sauberen Tuch trocknen.
7. Freilauf des Schwimmers (Niveauüberwachung) kontrollieren.
8. Schmutzwasserschlauch durch den Deckel zurück in den Schmutzwassertank führen.
9. Schmutzwassertank mit dem Deckel verschliessen.

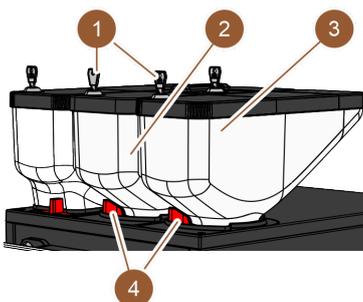
6.5.10 Bohnenbehälter reinigen

Abb.: Bohnenbehälter reinigen

Intervall: wöchentlich

1. Kaffeemaschine in den Standby-Modus schalten.
Siehe Kapitel "Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten"
2. Verriegelung (4) des Bohnenbehälters (2 oder 3) öffnen.
3. Bohnenbehälter (2 oder 3) aus der Kaffeemaschine herausheben.
4. Deckel abnehmen (Schliessvorrichtung (1) öffnen, wenn vorhanden).
5. Restliche Kaffeebohnen aus der Kaffeemaschine und aus dem Bohnenbehälter entfernen.
6. Bohnenbehälter gründlich unter fließendem Wasser ausspülen und mit einem weichen Tuch auswischen.

HINWEIS Bohnenbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

7. Keine Scheuermittel verwenden.
8. Deckel und Behälter mit einem sauberen Tuch trocknen.
9. Bohnenbehälter wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.
10. Verriegelung des Bohnenbehälters (4) schliessen.
11. Bohnenbehälter befüllen und Deckel aufsetzen (Schliessvorrichtung (1) schliessen, wenn vorhanden).

6.5.11 Pulverbehälter reinigen

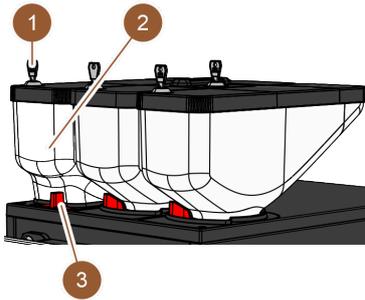


Abb.: Pulverbehälter reinigen

Intervall: bei Bedarf

1. Kaffeemaschine ausschalten.
Siehe Kapitel "Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten"
2. Verriegelung (3) des Pulverbehälters (2) öffnen.
3. Pulverbehälter (2) aus der Kaffeemaschine herausheben.
4. Deckel abnehmen (Schliessvorrichtung (1) öffnen, wenn vorhanden).
5. Restliches Choco- oder Toppingpulver entfernen.

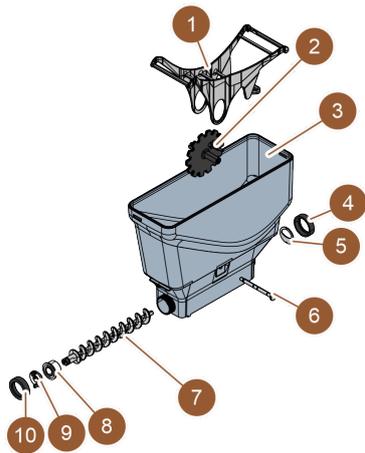


Abb.: Standard-Pulverbehälter

Variante: Standard-Pulverbehälter auseinanderbauen

Voraussetzung: Der Standard-Pulverbehälter ist verbaut.

1. Überwurfmutter (4, 10) lösen.
2. Dosierblech (5) abnehmen.
3. Antriebskupplung (9) entfernen.
4. Achse (6) herausziehen.
5. Zahnrad (2) und Wippe (1) herausnehmen.
6. Dosierschnecke (7) und Antriebselement (8) herausziehen.

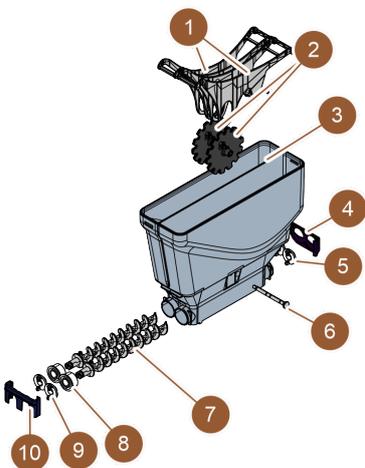


Abb.: Pulverbehälter Twin

Variante: Pulverbehälter Twin auseinanderbauen

Voraussetzung: Der Pulverbehälter Twin ist verbaut.

1. Schieber (4, 10) nach unten schieben.
2. Dosierblech (5) abnehmen.
3. Antriebskupplung (9) entfernen.
4. Achse (6) herausziehen.
5. Zahnräder (2) und Wippe (1) herausnehmen.
6. Dosierschnecke (7) und Antriebselement (8) herausziehen.

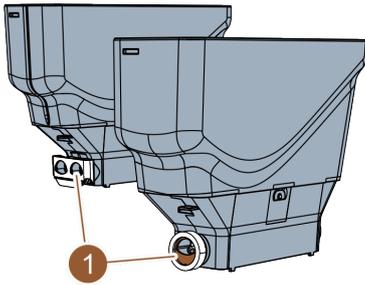


Abb.: Ausrichtung des Dosierblechs

Pulverbehälter reinigen

HINWEIS Pulverbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

1. Für die Reinigung keine Scheuermittel verwenden.
2. Pulverbehälter und Einzelteile der Dosiervorrichtung gründlich unter fließendem Wasser spülen.

- HINWEIS** Vor dem Zusammenbau alle Teile sehr gut trocknen lassen.
3. In umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

6.5.12 Aussenflächen reinigen

1. Kaffeemaschine ausschalten.

Siehe Kapitel "Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten"

HINWEIS Die Aussenflächen können durch Scheuermittel verkratzt werden.

2. Für die Reinigung keine Scheuermittel verwenden.
3. Aussenflächen von Kaffeemaschine und Beistellgeräten mit einem feuchten, sauberen Tuch abwischen.



Siehe auch Kapitel "Touchscreen reinigen"

6.5.13 Manuelle Spülung auslösen

Abb.: Service-Menü Bereich „Direktwahl“

Intervall: bei Bedarf

INFORMATION: Die Spülung kann im Service-Menü jederzeit manuell ausgelöst werden.

1. Feld [Service-Menü] in der Bedienoberfläche antippen.
 - ✓ Feld [Service-Menü] in der Bedienoberfläche antippen.
2. Feld [Spülung starten] (1) antippen.
 - ✓ Eine Systemspülung läuft identisch wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung ab.

Siehe auch Kapitel "Automatische Ein-/Ausschaltspülungen"

7 Wartung

Die Wartung kann in folgende Kategorien eingeteilt werden:

- **Wartungsarbeiten:** Wartungsarbeiten darf der Bediener nicht selbstständig durchführen. Wenn eine Wartungsarbeit ansteht, muss der Servicepartner informiert werden, der die Wartungsarbeit dann durchführt.
- **Entkalkung bei Festwasseranschluss:** Die Entkalkung kann vom Bediener selbstständig durchgeführt werden. Zur Entkalkung wird eine Entkalkungskartusche 079293 benötigt.
- **Entkalkung bei internem Wassertank:** Die Entkalkung kann vom Bediener selbstständig durchgeführt werden. Zur Entkalkung werden 2 Flaschen Flüssigentkalker 062869 benötigt.

7.1 Wartungsarbeiten

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



Siehe Dokument „Wartungskonzept“.

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

7.1.1 Wartungsintervalle



Abb.: Feld [Wartungsintervalle]

Das Feld [Wartungsintervalle] zeigt mit einem Smiley den Wartungszustand der Kaffeemaschine an:

- **Grünes Smiley:** Die Kaffeemaschine muss nicht gewartet werden.
- **Rotes Smiley:** Die Kaffeemaschine muss gewartet werden.



Diese Funktion ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).



HINWEIS

Sachschaden durch nicht eingehaltene Wartungsintervalle!

Aufgeschobene Wartungen können zu vorzeitigen Verschleisserscheinungen führen.

- ▶ Anstehende Wartungen möglichst zeitnah durch Servicepartner ausführen lassen.



Die Wartungsintervalle sind im Dokument „Wartungskonzept“ definiert.

- ▶ Wenn eine Wartung ansteht, den Servicepartner kontaktieren.
- ▶ Einen Tag vor den Wartungsarbeiten eine Entkalkung durchführen.

Siehe Kapitel "Entkalkung"

7.1.2 Seite „Wartungsintervalle“

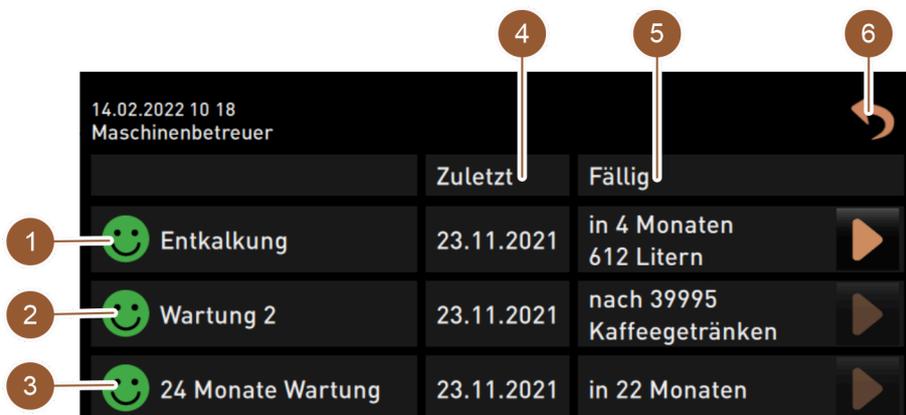


Abb.: Seite „Wartungsintervalle“

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Entkalkung	Das Feld  startet die anstehende Entkalkung.
2	Wartung 2	Das Feld  zeigt eine Abfrage an. Die Kaffeemaschine muss nach den separaten Wartungsvorschriften von einem Servicepartner gewartet werden. Wenn die Wartung ausgeführt wurde, kann die Abfrage bestätigt werden, der Zähler wird zurückgesetzt.
3	24 Monate Wartung	Das Feld  zeigt eine Abfrage an. Die Kaffeemaschine muss nach den separaten Wartungsvorschriften von einem Servicepartner gewartet werden. Wenn die Wartung ausgeführt wurde, kann die Abfrage bestätigt werden, der Zähler wird zurückgesetzt.
4	Zuletzt	Das Datum, an dem die entsprechende Wartung zuletzt durchgeführt wurde, wird angezeigt.
5	Fällig	Der Zeitpunkt, wann (nach wie vielen Monaten, Getränken oder Litern) die nächste entsprechende Wartung als nächstes durchgeführt werden muss, wird angezeigt.
6	Feld [Zurück]	Führt zurück in das Service-Menü.

7.1.3 Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen



Abb.: Feld [Service-Menü]

Service-Menü öffnen

Voraussetzung: Eine anstehende Wartung wird im Service-Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.

- ▶ In der Bedienoberfläche Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Die Seite „Service-Menü“ öffnet sich.

Seite „Wartungsintervalle“ öffnen

- ▶ Feld  (1) antippen.
 - ✓ Die Seite „Wartungsintervalle“ wird angezeigt.
 - ✓ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.

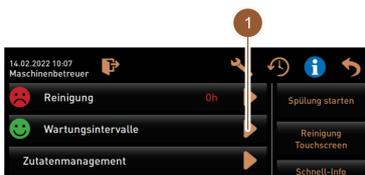


Abb.: Service-Menü

	Zuletzt	Fällig
Entkalkung	23.11.2021	in 4 Monaten 612 Litern
Wartung 2	23.11.2021	nach 39995 Kaffegetränken
24 Monate Wartung	23.11.2021	in 22 Monaten

Abb.: Seite „Wartungsintervalle“

Wartungsarbeit durchführen lassen

1. Anstehende Wartungsarbeit vom Servicetechniker durchführen lassen.
2. Anstehende Wartung (1 oder 2) antippen.

Abb.: Wartungsarbeit bestätigen
(Beispiel)**Wartungsarbeit bestätigen**

1. Sicherstellen, dass die Wartung gemäss „Wartungskonzept“ und -Checkliste durchgeführt und abgeschlossen wurde.
2. Abfrage mit Feld bestätigen.
 - ✓ Die Wartungsarbeit wird auf der Seite „Wartungsintervalle“ als ausgeführt angezeigt (grünes Smiley).
 - ✓ Das Datum bei „Zuletzt“ ändert sich auf das aktuelle Datum.
 - ✓ Die Werte bei „Fällig“ ändern sich entsprechend den eingestellten Intervallen.

7.2 Entkalkung

**WARNUNG****Verätzungsgefahr durch Säure!**

Gefahr von Hautreizungen und schwerer Augenreizung. Während des Entkalkungsprozesses tritt Säure aus.



- ▶ Enthaltene Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und das beigelegte Sicherheitsdatenblatt lesen.
- ▶ Entkalkungskartusche nicht während des Entkalkungsprozesses entfernen. Aufforderung im Display abwarten.

**VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!**

An Heisswasserauslauf und Getränkeauslauf trifft während der Entkalkung heisses Wasser aus. Es besteht Verbrühungsgefahr.

- ▶ Getränkeauslauf in die unterste Ausgabeposition schieben.
- ▶ Während des Entkalkungsprozesses nicht unter den Heisswasserauslauf greifen.

**VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch heissen Dampf!**

Der Dampfstab stösst während der Entkalkung heissen Dampf aus. Es besteht Verbrühungsgefahr.

- ▶ Auslass des Dampfstabs in die Tropfschale richten.
- ▶ Während des Entkalkungsprozesses nicht unter den Dampfstab greifen.

Entkalkungsdauer

Ein Entkalkungsvorgang dauert mindestens 85 min. Die Kaffeemaschine ist während dieser Zeitspanne nicht betriebsbereit. Fehlende Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine frühzeitig kommunizieren.

Abgebrochene Entkalkung

Einen nicht vollständig und korrekt abgeschlossenen Entkalkungsprozess zwingend wiederholen.

Eine Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine kann nur mit korrekt abgeschlossenem Entkalkungsprozess hergestellt werden.

7.2.1 Entkalkungsmittel

Entkalkungskartusche „Uptime!“



HINWEIS

Sachschaden durch falsche Entkalkungskartusche!

Durch den Einsatz von anderen Entkalkungskartuschen als den von Schaerer AG empfohlenen kann die Kaffeemaschine Schaden nehmen.

- ▶ Ausschliesslich von der Schaerer AG empfohlene Entkalkungskartuschen einsetzen.
- ▶ Nur Kartuschen verwenden, die direkt aus der Verpackung entnommen wurden.
- ▶ Vor der Entkalkung die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bei der Vertriebsfirma anfordern.



Benennung	Schaerer Entkalkungskartusche „Uptime!“
Verwendungszweck	Entkalkung der Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss
Entkalkungen	Entkalkung von Boiler inkl. Heisswasser-/Dampfsystem
Anwendungsintervall	Nach Aufforderung

Flüssigentkalker



HINWEIS

Sachschaden durch falschen Flüssigentkalker!

Durch den Einsatz von anderen Flüssigentkalkern als den von Schaerer AG empfohlenen kann die Kaffeemaschine Schaden nehmen.

- ▶ Ausschliesslich von der Schaerer AG empfohlene Flüssigentkalker einsetzen.
- ▶ Nur Entkalker verwenden, die direkt aus der Verpackung entnommen wurden.
- ▶ Vor der Entkalkung die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bei der Vertriebsfirma anfordern.



Benennung	Schaerer Flüssigentkalker „Calcpure“
Verwendungszweck	Entkalkung der Kaffeemaschine mit internem Wassertank
Entkalkungen	Entkalkung von Boiler inkl. Heisswasser-/ Dampfsystem
Anwendungsintervall	Nach Aufforderung

7.2.2 Seite „Entkalkung“

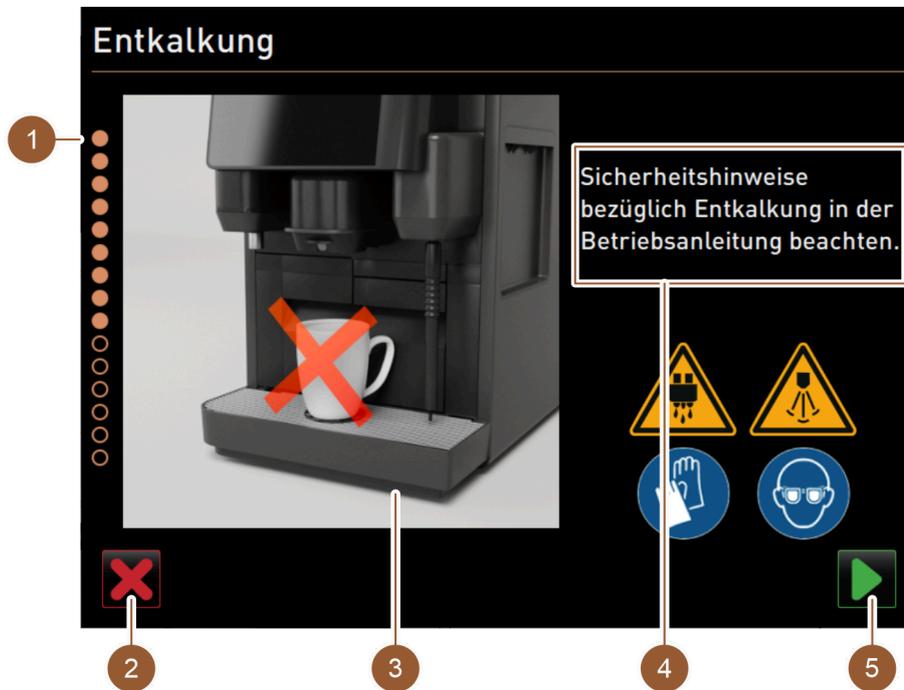


Abb.: Seite „Entkalkung“

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Fortschrittsanzeige	In diesem Bereich wird der Fortschritt des Entkalkungsprogramms angezeigt. Ausgefüllte Kreise zeigen an, dass die Schritte schon durchgeführt wurde. Nicht ausgefüllte Kreise bedeuten, dass die Schritte noch durchgeführt werden müssen.
2	Feld [Abbrechen]	Die Entkalkung wird abgebrochen. Das Entkalkungsprogramm kann jederzeit abgebrochen werden. <i>Nach einer abgebrochenen Entkalkung ist die Kaffeemaschine nicht betriebsbereit.</i>

Nr.	Benennung	Erklärung
3	Bild oder Animation zur aktuellen Aktion	In diesem Bereich wird ein Bild (oder eine Animation) angezeigt, das die Handlungsanweisungen und Informationen (4) unterstützt.
4	Bereich Handlungsaufforderung/ Informationen	In diesem Bereich werden Handlungsanweisungen und Informationen zum jeweiligen Reinigungsschritt in Textform gegeben.
5	Feld [Weiter]	Führt zum nächsten Schritt.

7.2.3 Benötigtes Entkalkungsmaterial

Folgendes Material wird für die Entkalkung mit **Festwasseranschluss** benötigt:

- 1 l Wasser
- Zeitmesser
- 1x Schaerer Entkalkungskartusche „Uptime!“ (079293)
- 1x Schaerer Reinigungsbehälter 1 l blau (Option)
- 1x Schaerer Deckel des Reinigungsbehälters (Option)
- Handschuhe
- Schutzbrille

Folgendes Material wird für die Entkalkung mit **internem Wassertank** benötigt:

- 1 l Wasser
- Zeitmesser
- 2x Schaerer Flüssigentkalker (062869)
- 1x Schaerer Reinigungsbehälter 1 l blau (Option)
- 1x Schaerer Deckel des Reinigungsbehälters (Option)
- Handschuhe
- Schutzbrille

7.2.4 Variante: Entkalkung mit Festwasseranschluss durchführen



Die Entkalkung kann jederzeit abgebrochen/gestoppt werden. Es erfolgt eine Abfrage, ob die Entkalkung tatsächlich gestoppt werden soll.

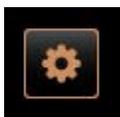


Abb.: Feld [Service-Menü]

Service-Menü öffnen

Voraussetzung: Eine anstehende Entkalkung wird im Service- Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.

- ▶ In der Bedienoberfläche Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Die Seite „Service-Menü“ öffnet sich.

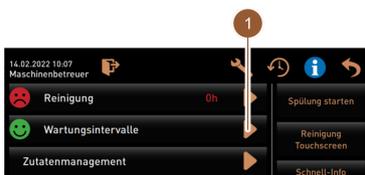


Abb.: Service-Menü

Seite „Wartungsintervalle“ öffnen

- ▶ Feld  (1) antippen.
 - ✓ Die Seite „Wartungsintervalle“ wird angezeigt.
 - ✓ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.



Abb.: Seite „Wartungsintervalle“

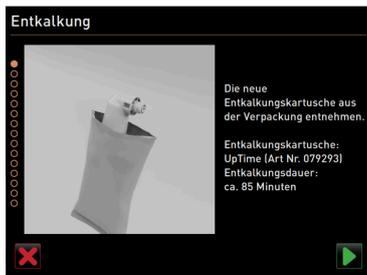


Abb.: Entkalkungskartusche auspacken

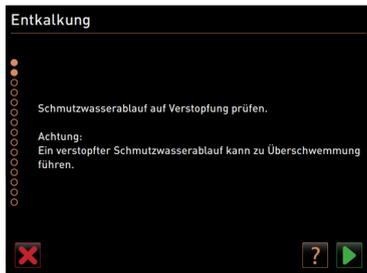


Abb.: Tropfschale reinigen



Abb.: Tropfschale entleeren

Entkalkung starten

1. Feld (1) antippen.
 - ✓ Das Entkalkungsprogramm startet.
2. **Bei Schmutzwassertank:** Schmutzwassertank komplett leeren.
3. **Bei externem Trinkwassertank:** Externen Trinkwassertank komplett füllen.

Entkalkungskartusche auspacken

1. Schaerer Entkalkungskartusche „Uptime!“ aus der Verpackung nehmen.
2. Auspacken mit Feld bestätigen.

Entkalkungskartusche mit der Artikelnummer für die nächste Entkalkung beim Servicepartner nachbestellen.

Variante: mit Schmutzwasseranschluss

1. Schmutzwassertank komplett leeren (wenn vorhanden).
 - HINWEIS** Sachschaden durch überlaufendes Wasser aufgrund von verstopftem Schmutzwasserablauf!

INFORMATION: Das Feld im Display führt zur Schritt-für-Schritt-Beschreibung.

2. Tropfrost aus der Tropfschale entfernen.
3. 1 l Wasser in die Tropfschale giessen und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
 - ✓ Das Wasser fließt ab.
4. Warten, bis das Wasser komplett abgeflossen ist. Zeit vom Zeitmesser ablesen.

Wenn mehr als 30 s vergangen sind, ist der Schmutzwasserablauf verstopft.

5. Verstopften Schmutzwasserablauf durch einen Servicetechniker wieder instand setzen lassen.
6. Prüfung des Schmutzwasserablaufs mit Feld bestätigen.

Variante: ohne Schmutzwasseranschluss

1. Tropfschale entnehmen.
2. Tropfschale entleeren.
3. Tropfschale wieder einsetzen.
4. Entleeren der Tropfschale mit Feld bestätigen.



Abb.: Satzbehälter entfernen

Satzbehälter entfernen

1. Getränkeauslauf ganz nach oben schieben.
2. Satzbehälter aus der Kaffeemaschine entnehmen und leeren.



Abb.: Entkalkungskartusche einsetzen

Entkalkungskartusche einsetzen

1. Abdeckung vorn links öffnen.
2. Grüne Verschlusskappe durch Linksdrehung entfernen.
3. Ausgepackte Entkalkungskartusche ansetzen und durch Rechtsdrehung einsetzen.
 - ✓ Die Entkalkungskartusche ist eingesetzt.



Abb.: Satzbehälter einsetzen

Satzbehälter einsetzen

- ▶ Satzbehälter in die Kaffeemaschine einschieben.



Abb.: Milchbehälter entfernen

Option: Milchbehälter entfernen

1. Tür der Kühleinheit öffnen.
2. Milchbehälter aus der Kühleinheit entnehmen, bei Bedarf leeren und reinigen.
 - WARNUNG** Infektionsgefahr durch zu warme/verunreinigte Milch!
3. Milch während der Entkalkung kühl lagern.
4. Entleeren des Milchbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter entfernen

Option: Reinigungsbehälter einsetzen

1. Leeren Reinigungsbehälter in die Kühleinheit stellen.
2. Milchschauch in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.
3. Tür der Kühleinheit schließen.
4. Entleeren des Reinigungsbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

1. Getränkeauslauf in die unterste Position schieben.
2. Dampfstab in die Tropfschale richten.
3. Korrekte Positionierung mit Feld bestätigen.



Abb.: Entkalkungsprozess starten

Entkalkungsprozess starten

VORSICHT Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit und heissen Dampf!

1. Schutzbrille und Sicherheitshandschuhe tragen.
2. Entkalkungsprozess mit Feld starten.



Abb.: Fortschrittsanzeige des Entkalkungsprozesses

Der Entkalkungsfortschritt wird in % angezeigt und dauert ca. 85 min.

- ✓ Die Abkühlung der Kaffeemaschine startet (blau).
- ✓ Die Entkalkung ist aktiv (gelb).
- ✓ Die Spülung ist aktiv (grün).

Der Entkalkungsprozess kann mit dem Feld unterbrochen und mit dem Feld wieder fortgesetzt werden. Ein Abbruch der Entkalkung ist nicht mehr möglich.



Abb.: Entkalkungskartusche entfernen

Entkalkungskartusche entfernen

WARNUNG Unbedingt die Aufforderung zum Entfernen der Entkalkungskartusche im Display abwarten.

Voraussetzung: Der Entkalkungsprozess ist abgeschlossen.

- ▶ Entkalkungskartusche durch Linksdrehung aus der Kaffeemaschine entfernen.



Abb.: Schutzkappe aufsetzen

Schutzkappe aufsetzen

1. Grüne Verschlusskappe durch Rechtsdrehung wieder aufsetzen.
2. Abdeckung vorn links schliessen.
3. Schliessen der Abdeckung mit Feld bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter entnehmen

Option: Reinigungsbehälter entnehmen

1. Milchschauch aus dem Deckel des Reinigungsbehälters herausziehen.
2. Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entnehmen.
3. Reinigungsbehälter leeren und ausspülen.
4. Entnahme des Reinigungsbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Milchbehälter anschliessen

Option: Milchbehälter in die Kühleinheit stellen

1. Milchbehälter mit gekühlter Milch befüllen und in die Kühleinheit stellen.
2. Milchschauch an den Deckel des Milchbehälters anschliessen.
3. Anschliessen des Milchbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Entkalkungskartusche bestellen

Entkalkungskartusche nachbestellen

Voraussetzung: Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.

- ▶ Für die nächste Entkalkung eine Entkalkungskartusche beim Servicepartner nachbestellen.

Entkalkungskartusche nachbestellen

- ▶ Anschliessen des Milchbehälters mit Feld bestätigen.
 - ✓ Das Entkalkungsprogramm wird geschlossen.
 - ✓ Ein Neustart der Kaffeemaschine wird ausgeführt.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit, die Bedienoberfläche wird angezeigt.
 - ✓ Im Service-Menü unter „Wartungsintervalle“ wird die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.

7.2.5 Variante: Entkalkung mit internem Wassertank durchführen

Die Entkalkung kann jederzeit abgebrochen/gestoppt werden. Es erfolgt eine Abfrage, ob die Entkalkung tatsächlich gestoppt werden soll.



Abb.: Feld [Service-Menü]

Service-Menü öffnen

Voraussetzung: Eine anstehende Entkalkung wird im Service- Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.

- ▶ In der Bedienoberfläche Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Die Seite „Service-Menü“ öffnet sich.

Seite „Wartungsintervalle“ öffnen

- ▶ Feld (1) antippen.
 - ✓ Die Seite „Wartungsintervalle“ wird angezeigt.
 - ✓ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.

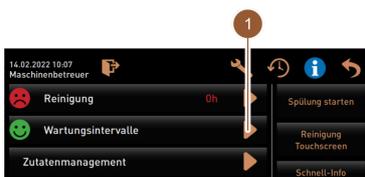


Abb.: Service-Menü



	Zuletzt	Fällig
Entkalkung	23.11.2021	in 4 Monaten 612 Litern
Wartung 2	23.11.2021	nach 39995 Kaffegetränken
24 Monate Wartung	23.11.2021	in 22 Monaten

Abb.: Seite „Wartungsintervalle“



Abb.: Tropfschale reinigen



Abb.: Tropfschale entleeren

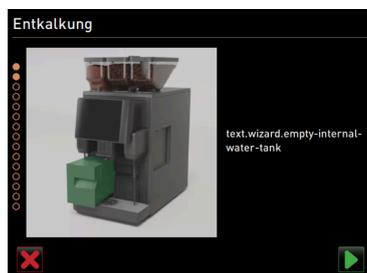


Abb.: Internen Wassertank entleeren

Entkalkung starten

1. Feld  (1) antippen.
 - ✓ Das Entkalkungsprogramm startet.
2. **Bei Schmutzwassertank:** Schmutzwassertank komplett leeren.

Variante: mit Schmutzwasseranschluss

1. Schmutzwassertank komplett leeren (wenn vorhanden).

HINWEIS Sachschaden durch überlaufendes Wasser aufgrund von verstopftem Schmutzwasserablauf!

INFORMATION: Das Feld  im Display führt zur Schritt-für-Schritt-Beschreibung.

2. Tropfrost aus der Tropfschale entfernen.
3. 1 l Wasser in die Tropfschale giessen und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
 - ✓ Das Wasser fliesst ab.
4. Warten, bis das Wasser komplett abgeflossen ist. Zeit vom Zeitmesser ablesen.

Wenn mehr als 30 s vergangen sind, ist der Schmutzwasserablauf verstopft.

5. Verstopften Schmutzwasserablauf durch einen Servicetechniker wieder instand setzen lassen.
6. Prüfung des Schmutzwasserablaufs mit Feld  bestätigen.

Variante: ohne Schmutzwasseranschluss

1. Tropfschale entnehmen.
2. Tropfschale entleeren.
3. Tropfschale wieder einsetzen.
4. Entleeren der Tropfschale mit Feld  bestätigen.

Internen Wassertank entnehmen

1. Internen Wassertank aus der Kaffeemaschine entnehmen.
2. Deckel öffnen und internen Wassertank leeren.
3. Entleeren des internen Wassertanks mit Feld  bestätigen.



Abb.: Flüssigentkalker einfüllen

Flüssigentkalker einfüllen

1. Eine Flasche Entkalkungsmittel (062869) in den internen Wassertank füllen.
2. Die leere Flasche mit Wasser füllen und das Wasser in den Wassertank füllen.
3. Deckel schliessen und internen Wassertank in die Kaffeemaschine einsetzen.
4. Befüllen des internen Wassertanks mit dem Flüssigentkalker mit Feld bestätigen.



Abb.: Satzbehälter entfernen

Satzbehälter entfernen

1. Getränkeauslauf ganz nach oben schieben.
2. Satzbehälter aus der Kaffeemaschine entnehmen und leeren.



Abb.: Satzbehälter einsetzen

Satzbehälter einsetzen

- ▶ Satzbehälter in die Kaffeemaschine einschieben.



Abb.: Behälter unterstellen

Behälter unterstellen

1. Behälter mit min. 5 l Fassungsvermögen unter den Getränkeauslauf positionieren.
2. Sicherstellen, dass der Behälter nicht umkippen kann.
3. Sichere Positionierung des Behälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Milchbehälter entfernen

Option: Milchbehälter entfernen

1. Tür der Kühleinheit öffnen.
 2. Milchbehälter aus der Kühleinheit entnehmen, bei Bedarf leeren und reinigen.
- WARNUNG** Infektionsgefahr durch zu warme/verunreinigte Milch!
3. Milch während der Entkalkung kühl lagern.
 4. Entfernen des Milchbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter einsetzen

Option: Reinigungsbehälter einsetzen

1. Leeren Reinigungsbehälter in die Kühleinheit stellen.
2. Milchschauch in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.
3. Tür der Kühleinheit schliessen.
4. Einsetzen des Reinigungsbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

1. Getränkeauslauf in die unterste Position schieben.
2. Dampfstab in die Tropfschale richten.
3. Korrekte Positionierung mit Feld bestätigen.



Abb.: Entkalkungsprozess starten

Entkalkungsprozess starten

VORSICHT Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit und heissen Dampf!

1. Schutzbrille und Sicherheitshandschuhe tragen.
2. Entkalkungsprozess mit Feld starten.



Abb.: Fortschrittsanzeige des Entkalkungsprozesses

Der Entkalkungsfortschritt wird in % angezeigt und dauert ca. 85 min.

- ✓ Die Abkühlung der Kaffeemaschine startet (blau).
- ✓ Die Entkalkung ist aktiv (gelb).
- ✓ Die Spülung ist aktiv (grün).

Der Entkalkungsprozess kann mit dem Feld unterbrochen und mit dem Feld wieder fortgesetzt werden. Ein Abbruch der Entkalkung ist nicht mehr möglich.



Abb.: Entkalkung pausiert

Auf dem Display erscheint das Fenster „Entkalkung pausiert“

1. Behälter entfernen und entleeren.
2. Internen Wassertank von der Kaffeemaschine entfernen.
3. Internen Wassertank komplett mit frischem Trinkwasser auffüllen.
4. Internen Wassertank in die Kaffeemaschine einsetzen.
5. Behälter unter den Getränkeauslauf positionieren.
6. Sicherstellen, dass der Behälter nicht umkippen kann.
7. Ausführung der Schritte mit Feld bestätigen.
 - ✓ Die Entkalkung wird fortgesetzt.



Abb.: Entkalkung pausiert

Auf dem Display erscheint das Fenster „Entkalkung pausiert“

1. Behälter entfernen und entleeren.
2. Internen Wassertank von der Kaffeemaschine entfernen.
3. Internen Wassertank komplett mit frischem Trinkwasser auffüllen.
4. Internen Wassertank in die Kaffeemaschine einsetzen.
5. Behälter unter den Getränkeauslauf positionieren.
6. Sicherstellen, dass der Behälter nicht umkippen kann.
7. Ausführung der Schritte mit Feld bestätigen.
 - ✓ Die Entkalkung wird fortgesetzt.



Abb.: Behälter entfernen

1. Behälter entfernen, entleeren und reinigen.
2. Internen Wassertank von der Kaffeemaschine entfernen.
3. Internen Wassertank mit frischem Trinkwasser auffüllen.
4. Internen Wassertank in die Kaffeemaschine einsetzen.
5. Ausführung der Schritte mit Feld bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter entnehmen

Option: Reinigungsbehälter entnehmen

1. Milchschauch aus dem Deckel des Reinigungsbehälters herausziehen.
2. Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entnehmen.
3. Reinigungsbehälter leeren und ausspülen.
4. Entnahme des Reinigungsbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Milchbehälter anschliessen

Option: Milchbehälter in die Kühleinheit stellen

1. Milchbehälter mit gekühlter Milch befüllen und in die Kühleinheit stellen.
2. Milchschauch an den Deckel des Milchbehälters anschliessen.
3. Anschliessen des Milchbehälters mit Feld bestätigen.

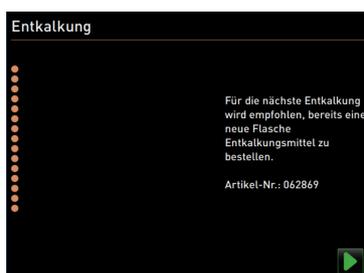


Abb.: Flüssigkalker bestellen

Flüssigkalker nachbestellen

Voraussetzung: Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.

- ▶ Für die nächste Entkalkung einen Flüssigkalker beim Servicepartner nachbestellen.

Entkalkungsprogramm beenden

- ▶ Entkalkung mit Feld bestätigen und beenden.
 - ✓ Das Entkalkungsprogramm wird geschlossen.
 - ✓ Ein Neustart der Kaffeemaschine wird ausgeführt.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit, die Bedienoberfläche wird angezeigt.

- ✓ Im Service-Menü unter „Wartungsintervalle“ wird die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.

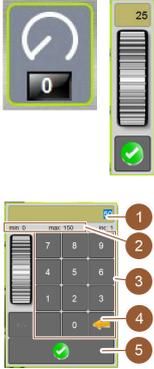
7.2.6 Entkalkungskartusche entsorgen

Die Entkalkungskartusche besteht aus Kunststoff und ist nach einer Entkalkung vollständig entleert und mit Wasser gespült.

- ▶ Entkalkungskartusche nach einer ordnungsgemäss ausgeführten Entkalkung zusammen mit dem Hausmüll entsorgen.
- ▶ Wenn die Entkalkung unterbrochen wurde, die Entkalkungskartusche nach den örtlichen Bestimmungen als Sondermüll entsorgen.

8 Programmierung

8.1 Navigationselemente

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Strukturbaum öffnen/schliessen	Das Feld [+] öffnet den Strukturbaum in den Statistiken. Das Feld [-] schliesst den Strukturbaum in den Statistiken.
	Regler Ein/Aus	Der Regler [Ein/Aus] aktiviert oder deaktiviert eine Funktion. Grün = Ein Grau = Aus
	Parameterwert	Das Feld [Parameterwert] stellt den Wert eines Parameters ein. Variante: Einstellung mit Einstellrad 1. Parameterwert antippen. ✓ Das Einstellrad öffnet sich. 2. Gewünschten Wert durch Hoch- oder Herunterdrehen des Einstellrads einstellen. 3. Eingestellten Wert mit Feld  bestätigen. Variante: Einstellung mit Tastatur 1. In das Feld der aktuell eingestellten Einstellung (1) tippen. ✓ Die Tastatureingabe öffnet sich. ✓ Min. und max. Werte der möglichen Einstellungen werden angezeigt (2). 2. Aktuelle Einstellung mit Feld  (4) löschen. ✓ Der Zahlenblock wird aktiv. 3. Neuen Wert über die Tastatur (3) eingeben. 4. Wert mit dem Feld  (5) bestätigen.
	Aktivierung/ Bestätigung	Das Feld [Aktivierung/Bestätigung] bestätigt die Auswahl z. B. einer zugewiesenen Kaffeesorte oder eine Temperatureinstellung.
	Löschen	Das Feld [Löschen] hat folgende Funktionen: <ul style="list-style-type: none"> • Zähler zurücksetzen • Getränkeausgabe abbrechen • Fenster/Seite schliessen
	Weiter	Das Feld [Weiter] öffnet eine Auswahlliste oder führt zum nächsten Programmschritt.
	Zurück	Das Feld [Zurück] führt zurück in das vorherige Fenster/auf die vorherige Seite.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Speichern	Das Feld [Speichern] speichert vorgenommene Parametereinstellungen.
	Neustart	Das Feld [Neustart] aktiviert einen Neustart der Kaffeemaschine. Nach ausgeführten Maschinenkonfigurationen ist ein Neustart unumgänglich.

8.2 Profile und Berechtigungen

Die folgenden Profile sind für die Kaffeemaschine verfügbar:

- Hausmeister
- Chef de Service
- Qualitätsmanager
- Maschinenbetreuer

Je nach ausgewähltem Profil sind unterschiedlich viele Parameter einstellbar.



Siehe Kapitel „„Bedienung“ – „Service-Menü“ – „Log-in / Log-out““ für den Einstieg zu den Einstellungen.

Zusätzlich zu den aufgelisteten Profilen gibt es das Profil Servicetechniker, das dem Servicepartner vorbehalten und mit einer PIN geschützt ist. Der Servicetechniker hat vollen Programmierzugriff. Details sind in der separaten Programmieranleitung beschrieben.

8.2.1 Profil Hausmeister

Der Hausmeister ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Kaffeemaschine zu tun. Der Hausmeister hat Zugriff auf die meisten Servicefunktionen (abgesehen vom Servicetechniker).



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

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



Im Profil Hausmeister können folgende Einstellungen geändert werden:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

8.2.2 Profil Chef de Service

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

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

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



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

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



Im Profil Chef de Service können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

8.2.3 Profil Qualitätsmanager

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

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



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

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



Im Profil Qualitätsmanager können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

8.2.4 Profil Maschinenbetreuer

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



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

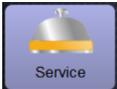
- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Reinigung
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



Im Profil Maschinenbetreuer können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

8.2.5 Übersicht Berechtigungen der Profile

Einstellungen	Parameter	Hausmeister	Chef de Service	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer
	Mühle / Brüheinheit	x	-	-	-
	Milchsystem	x	-	-	-
	Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb	x	-	-	-
	Mühlenservice	x	-	-	-
	Datenbank sichern	x	-	-	-
	Reinigung zurücksetzen	x	-	-	-
	Entkalkungszähler zurücksetzen	x	-	-	-
	Entkalkung zurücksetzen	x	-	-	-
	Versionen anzeigen	x	x	x	x
	Maschinenzähler	x	x	-	-
	Getränkestatistiken	x	x	-	-
	Reinigungsstatistik	x	x	x	-
	Wartungsstatistik	x	-	-	-
	Getränkeausgabestatistik	x	x	-	-
	Wasserhärtestatistik	x	-	-	-

8.3 Maschinenkonfigurationen

Die Maschinenkonfigurationen sind in folgende Einstellungen aufgeteilt:

- System
- Konfiguration

- Service
- Info

8.3.1 Seite „Einstellungen“

Seite „Einstellungen“ aufrufen

1. Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Das Service-Menü wird angezeigt.
2. Im Service-Menü das Feld [Einstellungen] antippen.
 - ✓ Die Seite „Einstellungen“ wird angezeigt.



Abb.: Seite „Einstellungen“

Nr.	Benennung	Erklärung
1	System	Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen „System“ an.
2	Konfiguration	Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen „Konfiguration“ an.
3	Service	Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen „Service“ an.
4	Info	Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen „Info“ an.
5	Feld [Zurück]	Führt zurück in das Service-Menü.



Die in den Einstellungen angezeigten Parameter sind abhängig von den Berechtigungen des gewählten Profils.

8.3.2 Einstellungen „System“

Mühle/Brüheinheit

Berechtigte Profile: Hausmeister

Einstellung > „System“ – „Mühle / Brüheinheit“	
 <p>Satzbehälter: Kapazität</p> 	<p>Einstellung der Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) bis zur Meldung „Satzbehälter leeren“</p> <p>Einstellungsbereich: 0 – 150</p> <p>Standard: 50 (Kaffeekuchen)</p> <p>HINWEIS Standardeinstellung von 50 Kaffeekuchen nicht überschreiten.</p> <p>INFORMATION: Die Kaffeemaschine sperrt die Ausgabe von Kaffeegetränken nach 55 Brühzyklen (+ 5), bis der Satzbehälter geleert ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Standard: Wert auf 50 Zyklen einstellen. ▶ Option „Satzdurchwurf“: Wert auf 0 Zyklen einstellen. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Die Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) wird ignoriert.
<p>Satzbehälter: Zeit zum Entleeren [s]</p> 	<p>Einstellung der Zeitspanne, bis der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ nach einer Entleerung wieder auf 0 gesetzt wird</p> <p>Einstellungsbereich: 0 – 30 s</p> <p>Standard: 5 s</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wert auf 5 s einstellen. 2. Satzbehälter entleeren, wenn die entsprechende Aufforderung im Display angezeigt wird. <p>INFORMATION: Wenn der Satzbehälter nur kurz herausgezogen und sofort wieder hineingeschoben wird, bleibt der Zähler erhalten und wird nicht zurückgesetzt.</p> 3. Entleerten Satzbehälter frühestens nach 5 s wieder einsetzen. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ wird auf 0 zurückgesetzt.
<p>Satzbehälter: aktueller Zähler</p> 	<p>Information über ausgeführte Brühzyklen seit der zuletzt ausgeführten Entleerung des Satzbehälters</p> <p>Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich</p> <p>Standard: Fortlaufende Zählung der Brühzyklen</p> <p>Wenn der voreingestellte Wert von 50 erreicht wird, wird die Aufforderung zum Entleeren des Satzbehälters angezeigt.</p>
<p>Mittlere Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g]</p> 	<p>Information über den Kalibrierungswert in Gramm, der während einer Mühlenkalibrierung für die mittlere Mühle ermittelt wurde</p> <p>Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich</p> <p>Standard: Entsprechend der durchgeführten Kalibrierung (1.0 – 50.0 g)</p> <p>Der bei der Mühlenkalibrierung ermittelte Wert wird in diesem Parameter angezeigt.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Einstellungen „Service““ – „Mühlenservice“.</i></p> <p>INFORMATION: Der Servicetechniker kann den Kalibrierungswert verändern, ohne eine Mühlenkalibrierung auszuführen, um die Kaffeegetränke aus der mittleren Mühle pauschal anzupassen.</p>



Einstellung > „System“ – „Mühle / Brüheinheit“

Rechte Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g]



Information über den Kalibrierungswert in Gramm, der während einer Mühlenkalibrierung für die rechte Mühle ermittelt wurde

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: Entsprechend der durchgeführten Kalibrierung (1.0 – 50.0 g)

Der bei der Mühlenkalibrierung ermittelte Wert wird in diesem Parameter angezeigt.

Siehe Kapitel „Einstellungen „Service“ – „Mühlenservice“.

INFORMATION: Der Servicetechniker kann den Kalibrierungswert verändern, ohne eine Mühlenkalibrierung auszuführen, um die Kaffegetränke aus der rechten Mühle pauschale anzupassen.

Milchsystem

Milchbehälter

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „System“ – „Milchsystem“ – „Milchbehälter“

Milchbehälter



Erfassung der Milchschauchlänge bis zum Milchbehälter

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: Schaerer Standard

- ✓ Die Milchschauchlänge ist automatisch erfasst.
- ✓ Die Standardeinstellung „37cm“ im nachfolgenden Parameter benötigt keine weitere Anpassung.

Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil->Kühlzelle [cm]



Information über die Milchschauchabmessung von Quetschventil bis zur Kühlzelle für den externen Milchschauch

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: 37 cm

- ▶ Die Milchschauchlänge ist automatisch erfasst.
- ▶ Die Standardeinstellung „37cm“ im nachfolgenden Parameter benötigt keine weitere Anpassung

INFORMATION: Bei „Nicht Standard“-Ausstattungen muss die Milchschauchlänge gemessen und vom Servicetechniker eingetragen werden.

Milchsysteme mit „Nicht Standard“-Ausstattungen:

- ▶ Kühleinheit links von Kaffeemaschine
- ▶ Untertheckenkühleinheit
- ▶ Alle Beistellgeräte, z. B. Cup & Cool und Center Milk



Der Servicetechniker kann Einstellungen für den Parameter „Milchbehälter“ vornehmen.

Milchfüllstand-Überwachung

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „System“ – „Milchsystem“ – „Milchfüllstand-Überwachung“

Überwachung Füllstand Milch



Einstellungen für die Niveauüberwachung des Milchbehälters
 Einstellungsbereich: Keine Überwachung/Warnung/Getränkeausgabe sperren

Standard: Keine Überwachung

1. Auswahlmeneü mit Feld  öffnen.
 ✓ Das Auswahlmeneü öffnet sich.
2. Eine der drei Möglichkeiten wählen:
 - **Keine Überwachung:** Eine Milchüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.
 - **Warnung:** Wenn ein niedriges Milchniveau erkannt wird, erscheint eine Meldung im Display. Die Ausgabe von weiteren Milchgetränken ist möglich.
 - **Getränkeausgabe sperren:** Wenn ein niedriges Milchniveau erkannt wird, erscheint eine Meldung im Display. Die Ausgabe von Milchgetränken ist gesperrt.

8.3.3 Einstellungen „Konfiguration“

Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „Konfiguration“ – „Uhrzeit / Datum / Timer-Betrieb“

Datum
 Zeit
 Zeitzone



Information über die voreingestellte Zeitzone mit Datum und Zeit
Jede Zeitzone enthält weitere Unterteilungen, z. B. „Mittleuropäische Zeit (CET/MEZ)“.

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich
 Standard: Länderspezifisch / Benutzerspezifisch

Die (vom Servicetechniker) eingestellten Werte für Datum, Uhrzeit und Zeitzone werden hier angezeigt.

Montag Ein / Aus bis
 Sonntag Ein / Aus



Information über die automatischen Ein-/Ausschaltzeiten

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: Benutzerspezifisch

Die (vom Servicetechniker) eingestellten Werte für den Timer-Betrieb werden hier angezeigt. Automatische Ein- und Ausschaltzeiten können vom Servicetechniker für jeden Wochentag separat eingestellt werden.



Der Servicetechniker kann Einstellungen für den Parameter „Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb“ vornehmen.

8.3.4 Einstellungen „Service“



Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (manuelle Mahlgradverstellung)



Abb.: Mühlenservice starten

Voraussetzung: Die Kaffeemaschine ist mit einer manuellen Mühlenverstellung ausgestattet.

1. Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ antippen.
 - ✓ Das Fenster für die Bestätigung öffnet sich.
2. Mühlenservice mit Feld  bestätigen.
 - ✓ Die Seite „Mühlenservice“ öffnet sich.



Abb.: Mühlenservice

► Register der mittleren Mühle (1) oder der rechten Mühle (2) antippen.

Folgende Tätigkeiten sind verfügbar:

- Mahlmesser wechseln (4)
- Mühle anpassen (5)
- Mühle kalibrieren (6)
- Mühlenservice abbrechen/beenden (3)

Wenn mit einer der ersten beiden Tätigkeiten gestartet wird, führt das Programm anschließend automatisch durch die nachfolgenden Tätigkeiten.

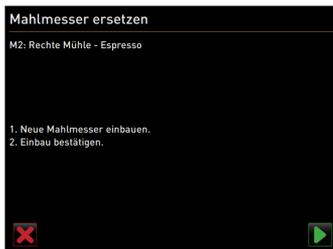
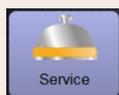


Abb.: Mahlmesser ersetzen

Mahlmesser wechseln

1. Auf der Seite „Mühlenservice“ Feld [Mahlmesser wechseln] antippen.
 - ✓ Die Seite „Mahlmesser ersetzen“ öffnet sich.
2. Manuelle Mahlgradverstellung entfernen und neue Mahlmesser einbauen.
3. Leere Mühle von Hand schliessen, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
4. Mühle um 45° öffnen (gegen den Uhrzeigersinn).
5. Manuelle Mahlgradverstellung wieder montieren.
6. Ersetzen der Mahlmesser mit dem Feld  bestätigen.
 - ✓ Die Seite „Mahlgrad Anpassung vorbereiten“ öffnet sich.



Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (manuelle Mahlgradverstellung)

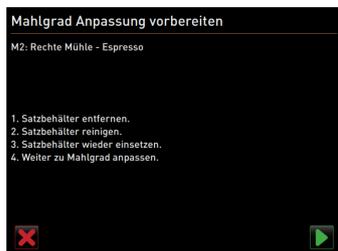


Abb.: Mahlgrad Anpassung vorbereiten

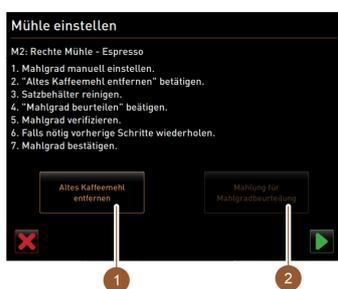


Abb.: Mühle einstellen

Mühle anpassen

Die Seite „Mahlgrad Anpassung vorbereiten“ öffnet sich, wenn auf der Seite „Mühlenservice“ das Feld [Mühle anpassen] angetippt wurde oder nachdem die Tätigkeit „Mahlmesser wechseln“ beendet ist.

1. Satzbehälter entfernen, leeren, reinigen und wieder einsetzen.
2. Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld  bestätigen.
✓ Die Seite „Mühle einstellen“ öffnet sich.
3. Mahlgrad manuell einstellen.
Siehe Schulungsunterlagen.
4. Feld [Altes Kaffeemehl entfernen] (1) antippen.
✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.
✓ Das Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] (2) wird aktiv.
5. Satzbehälter reinigen.
6. Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] (2) antippen.
7. Mahlgrad überprüfen und bei Bedarf die Schritte der Mahlgradeinstellung wiederholen.
8. Eingestellten Mahlgrad mit Feld  bestätigen.
✓ Die Seite „Kalibrierung vorbereiten“ öffnet sich.



Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (manuelle Mahlgradverstellung)

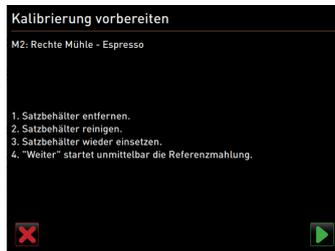


Abb.: Kalibrierung vorbereiten

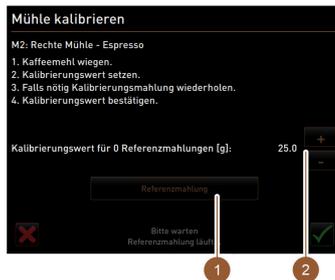


Abb.: Mühle kalibrieren

Mühle kalibrieren

In folgenden Fällen eine Kalibrierung durchführen:

- ▶ Die Kaffeemaschine ist neu.
- ▶ Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- ▶ Die Mahlstufe wird geändert.
- ▶ Die Mühle wird geöffnet.
- ▶ Die Mahlmesser werden ausgetauscht.
- ▶ Die Kaffeesorte wird gewechselt.

Die Seite „Kalibrierung vorbereiten“ öffnet sich, wenn auf der Seite „Mühlenservice“ das Feld [Mühle kalibrieren] angetippt wurde oder nachdem die Tätigkeit Mühle anpassen beendet ist.

1. Satzbehälter entfernen, leeren, reinigen und wieder einsetzen.
2. Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld bestätigen.
 - ✓ Die Referenzmahlung startet.
 - ✓ Die Seite „Mühle kalibrieren“ öffnet sich.
 - ✓ Wenn die Referenzmahlung beendet ist, wird das Feld [Referenzmahlung] (1) aktiv.
3. Kaffeemehl der Referenzmahlung wiegen.
4. Kalibrationswert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit den beiden Feldern [+/-] (2) eintragen.
5. Bei Bedarf mit dem Feld [Referenzmahlung] (1) eine weitere Referenzmahlung starten.

Bei mehreren Referenzmahlungen immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge wiegen und als Referenzwert eintragen. Die Kaffeemaschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus die korrekte Mahlmenge.
6. Kalibrierung der Mühle mit dem Feld abschliessen.
 - ✓ Die Seite „Mühlenservice“ öffnet sich.
 - ✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.
7. Mühlenservice mit dem Feld verlassen.
 - ✓ Die Seite „Einstellungen“ öffnet sich.



Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (automatische Mahlgradverstellung)



Abb.: Mühlenservice starten



Abb.: Mühlenservice

Voraussetzung:

Die Kaffeemaschine ist mit einer automatischen Mühlenverstellung ausgestattet.

1. Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ antippen.
 - ✓ Das Fenster für die Bestätigung öffnet sich.
2. Mühlenservice mit Feld bestätigen.
 - ✓ Die Seite „Mühlenservice“ öffnet sich.
3. Register der mittleren Mühle (1) oder der rechten Mühle (2) antippen.

Folgende Tätigkeiten sind verfügbar:

- Mahlmesser wechseln (4)
- Mühle anpassen (5)
- Mühle kalibrieren (6)
- Mühlenservice abbrechen/beenden (3)

Wenn mit einer der ersten beiden Tätigkeiten gestartet wird, führt das Programm anschliessend automatisch durch die nachfolgenden Tätigkeiten.

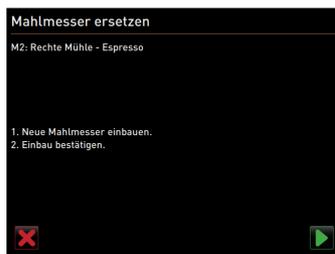
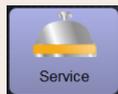


Abb.: Mahlmesser ersetzen

Mahlmesser wechseln

1. Auf der Seite „Mühlenservice“ Feld [Mahlmesser wechseln] antippen.
 - ✓ Die Seite „Mahlmesser ersetzen“ öffnet sich.
2. Mahlgradmotor entfernen und neue Mahlmesser einbauen.
3. Leere Mühle von Hand schliessen, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
4. Mühle um 45° öffnen (gegen den Uhrzeigersinn).
5. Mahlgradmotor wieder montieren.
6. Ersetzen der Mahlmesser mit dem Feld bestätigen.
 - ✓ Die Seite „Mahlgrad Anpassung vorbereiten“ öffnet sich.



Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (automatische Mahlgradverstellung)

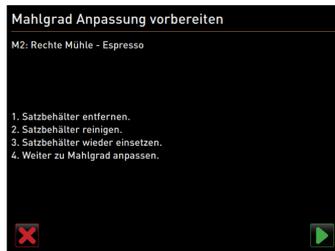


Abb.: Mahlgrad Anpassung vorbereiten



Abb.: Mahlgrad einstellen

Mühle anpassen

Die Seite „Mahlgrad Anpassung vorbereiten“ öffnet sich, wenn auf der Seite „Mühlenservice“ das Feld [Mühle anpassen] angetippt wurde oder nachdem die Tätigkeit „Mahlmesser wechseln“ beendet ist.

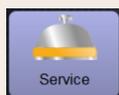
1. Satzbehälter entfernen, leeren, reinigen und wieder einsetzen.
2. Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld bestätigen.
✓ Die Seite „Mühle einstellen“ öffnet sich.
3. Feld [Altes Kaffeemehl entfernen] (3) antippen.
✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.
✓ Das Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] (4) wird aktiv.
4. Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] (4) antippen.
✓ Eine Mahlung wird ausgeführt.

Mahlgradergebnis mit den Feldern [+]/[-] (1) eintragen. Mit den Feldern [+]/[-] (1) kann der Abstand zwischen den beiden Mahlscheiben verändert und so der Mahlgrad angepasst werden.

Mahlgradverstellungen in kleinen Schritten (± 1) ausführen.

Mit dem Feld [Mahlmesser bewegen] (2) wird das Messer auf die zuvor eingestellte Position eingestellt.

5. Mahlgrad überprüfen und bei Bedarf die Schritte der Mahlgradeinstellung wiederholen.
6. Eingestellten Mahlgrad mit dem Feld bestätigen.
✓ Die Seite „Kalibrierung vorbereiten“ öffnet sich.
7. Feld [Altes Kaffeemehl entfernen] (3) antippen.
✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.
✓ Das Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] (4) wird aktiv.
8. Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] (4) antippen.
✓ Eine Mahlung wird ausgeführt.
9. Mahlgradergebnis mit den Feldern [+]/[-] (1) eintragen.
Mit den Feldern [+]/[-] (1) kann der Abstand zwischen den beiden Mahlscheiben verändert und so der Mahlgrad angepasst werden. Mahlgradverstellungen in kleinen Schritten (± 1) ausführen.
Mit dem Feld [Mahlmesser bewegen] (2) wird das Messer auf die zuvor eingestellte Position eingestellt.
10. Mahlgrad überprüfen und bei Bedarf die Schritte der Mahlgradeinstellung wiederholen.
11. Eingestellten Mahlgrad mit dem Feld bestätigen.
✓ Die Seite „Kalibrierung vorbereiten“ öffnet sich.



Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (automatische Mahlgradverstellung)

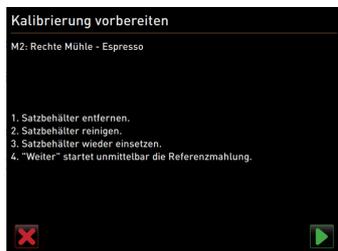


Abb.: Kalibrierung vorbereiten

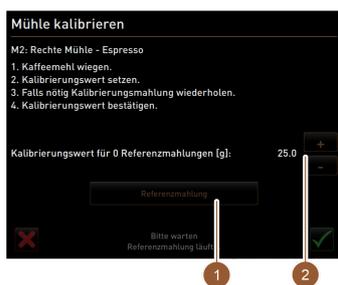


Abb.: Mühle kalibrieren

Mühle kalibrieren

In folgenden Fällen eine Kalibrierung durchführen:

- ▶ Die Kaffeemaschine ist neu.
- ▶ Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- ▶ Die Mahlstufe wird geändert.
- ▶ Die Mühle wird geöffnet.
- ▶ Die Mahlmesser werden ausgetauscht.
- ▶ Die Kaffeesorte wird gewechselt.

Die Seite „Kalibrierung vorbereiten“ öffnet sich, wenn auf der Seite „Mühlenservice“ das Feld [Mühle kalibrieren] angetippt wurde oder nachdem die Tätigkeit Mühle anpassen beendet ist.

1. Satzbehälter entfernen, leeren, reinigen und wieder einsetzen.
2. Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld bestätigen.
 - ✓ Die Referenzmahlung startet.
 - ✓ Die Seite „Mühle kalibrieren“ öffnet sich.
 - ✓ Wenn die Referenzmahlung beendet ist, wird das Feld [Referenzmahlung] (1) aktiv.
3. Kaffeemehl der Referenzmahlung wiegen.
4. Kalibrationswert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit den beiden Feldern [+/-] (2) eintragen.
 - ✓ Bei Bedarf mit dem Feld [Referenzmahlung] (1) eine weitere Referenzmahlung starten.

Bei mehreren Referenzmahlungen immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge wiegen und als Referenzwert eintragen. Die Kaffeemaschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus die korrekte Mahlmenge.

- ✓ Kalibrierung der Mühle mit dem Feld abschliessen.



Abb.: Mühle initialisieren

Mühle initialisieren

Nach einer Störung oder nachdem die Mahlmesser ersetzt wurden, eine Initialisierung der automatischen Mahlgradverstellung durchführen.

1. Displaygeführte Anweisungen ausführen.
2. Mahlgradmotor entfernen und neue Mahlmesser einbauen
3. Leere Mühle von Hand schliessen, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
4. Mühle um 45° öffnen (gegen den Uhrzeigersinn).
5. Mahlgradmotor wieder montieren.
6. Einbauschritte „Mühle initialisieren“ mit dem Feld bestätigen.
 - ✓ Die Seite „Mühlenservice“ öffnet sich.
 - ✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.
7. Mühlenservice mit dem Feld verlassen.
 - ✓ Die Seite „Einstellungen“ öffnet sich.

8.3.5 Einstellungen „Info“

Versionen anzeigen

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service, Qualitätsmanager, Maschinenbetreuer



Beim Melden eines Fehlers diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.



Einstellung > „Info“ – „Versionen anzeigen“

Name	Version
Software Touchpanel	SKYE_4.38.5.8f1bc2e_Sim (Created: 2022-01-13 14:51)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2007
BSP Version	N/A
MAC Adresse	00 09 0F-AA.00.01
Qt version	5.8.3
SQLite Version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd. Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information	Lizenz-Informationen anzeigen

Abb.: Versionen

Information über die installierten Versionen der Maschinensoftware
Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: –

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Software Touchpanel
- Software Leistungsteil
- Version Datenbank
- BSP Version
- MAC Adresse
- Qt version (Quellcode)
- SQLite Version
- Software SCA3
- Show Licensing Information
- Export Licensing Information

Maschinenzähler

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service



Einstellung > „Info“ – „Maschinenzähler“

Getränk	Gesamt
Kaffeegetränke gesamt	5
Milchgetränke gesamt	6
Pulvergetränke gesamt	1
Singgetränke gesamt	0
Heisswasser gesamt	10
Dampfbezüge gesamt	3

Abb.: Maschinenzähler

Information über die Anzahl der ausgegebenen Getränke bzw. Zutaten
Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: –

Jede Zutat, die in einem Getränk enthalten ist, wird in dieser Liste als eigenes „Getränk“ aufgeführt.

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Kaffeegetränke gesamt
- Milchgetränke gesamt
- Pulvergetränke gesamt
- Heisswasser gesamt
- Dampfbezüge gesamt

Zutatenbeispiel mit dem Getränk „Chociatto“:

- ▶ 1 Zutat = Kaffee
- ▶ 2 Zutat = Frischmilch oder Topping
- ▶ 3 Zutat = Choco

Getränkestatistiken

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service



Einstellung > „Info“ – „Getränkestatistiken“

Getränk	Anzahl Getränke	Zurücksetzen
Espresso	0	X
Espresso Customizable	---	X
Cappuccino	---	X
Cappuccino Customizable	---	X
Flat White	---	X
Chocliatto	---	X
Milch heiss	0	X
Kaffe Milch	0	X
Hotwasser	---	X

Abb.: Getränkestatistiken

Information über die ausgeführten Getränkeausgaben

Zurücksetzen des Zählers

Einstellungsbereich: Zurücksetzen der Zählerstände (einzeln oder gesamt)

Standard: Benutzerdefiniert

Alle auf den Menükarten hinzugefügten Getränke werden aufgelistet.

Variante: Einzelnen Zähler zurücksetzen

- ▶ Kleines Feld in der Spalte des entsprechenden Getränks antippen.
 - ✓ Der Getränkeähler des gewählten Getränks wird auf 0 gesetzt.

Variante: Alle Zähler zurücksetzen

- ▶ Grosses Feld oben auf der Seite antippen.
 - ✓ Alle aufgeführten Getränkeähler werden auf 0 gesetzt.

Reinigungsstatistik

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service, Qualitätsmanager



Einstellung > „Info“ – „Reinigungsstatistik“

Datum	Zeit	Profil	System	Ereignis
20.07.2021	12:05	Entwickler	Kaffesystem	Zelstempel zurücksetzen
20.07.2021	12:05	Entwickler	Milchsystem	Zelstempel zurücksetzen
20.07.2021	12:05	Entwickler	Pulversystem	Zelstempel zurücksetzen
20.07.2021	12:05	Entwickler	Dampfboilerspülung	Zelstempel zurücksetzen
01.12.2020	16:44	Servicetechniker	Kaffesystem	Zelstempel zurücksetzen
01.12.2020	16:44	Servicetechniker	Pulversystem	Zelstempel zurücksetzen
01.12.2020	16:44	Servicetechniker	Dampfboilerspülung	Zelstempel zurücksetzen

Abb.: Reinigungsstatistik

Information über ausgeführte Reinigungen

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: –

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene und zurückgesetzte Reinigungen angezeigt.

Wartungsstatistik

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „Info“ – „Wartungsstatistik“

Datum / Zeit	Profil	Wartungsintervalle	Ereignis
10.03.2022 14:51	Maschinenbetreuer	Entkalkung	Erfolgt
20.07.2021 12:05	Entwickler	Entkalkung	Zähler zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service Techniker	Entkalkung	Zähler zurücksetzen

Abb.: Wartungsstatistik

Information über ausgeführte Wartungen (Entkalkungen)

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: –

Folgende Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- Wartungsintervalle
- Ereignis

In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene und zurückgesetzte Entkalkungen angezeigt.

Getränkeausgabestatistik

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service



Einstellung > „Info“ – „Getränkeausgabestatistik“

Getränk	Datum / Zeit
Kaffe Milch (5115)	16.03.2022 10:12:37
Tee (5127)	16.03.2022 10:12:15
Cappuccino (5110)	16.03.2022 10:11:11
Espresso (5108)	16.03.2022 10:10:39
Tassengrößen	Mittel Einzel
Abgebrochen	Nein
Dauer	28.0s
Extraktionszeit	3.7s
Getränk angepasst	Nein

Abb.: Getränkeausgabestatistik

Information über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den enthaltenen Getränkedaten

Einstellungsbereich: Zurücksetzen der Zählerstände

Standard: –

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Getränkeart (+ Anzahl)
- Datum/Zeit

► Strukturbaum öffnen, um Details ablesen zu können.

Folgende Informationen können zu jeder Getränkeart abgelesen werden:

- Tassengrößen
- Abgebrochene Ausgaben
- Ausgabedauer
- Extraktionszeit
- Getränk angepasst

► Feld  oben auf der Seite antippen.

✓ Alle aufgeführten Getränke werden aus der Liste gelöscht.

Wasserhärtestatistik

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „Info“ – „Wasserhärtestatistik“

Datum/Zeit	Wasserhärte [°dKH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	9

Abb.: Wasserhärtestatistik

Information über die bisher eingestellten Wasserhärten
Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich
Standard: –

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum/Zeit
- Wasserhärte [°dKH]

Jede Anpassung der Wasserhärte wird durch einen neuen Eintrag aufgelistet.

8.3.6 Änderungen speichern und in die Kaffeemaschine laden

Um Änderungen in den Einstellungen zu speichern und zu laden, wie folgt vorgehen:

1. Auswahl mit dem Feld  speichern.
2. Mit dem Feld  den Parameter und die Einstellung verlassen.
3. Änderungen der Einstellung/des Parameters mit dem Feld  in die Kaffeemaschine laden.
✓ Die Kaffeemaschine führt einen Neustart aus.

9 Störungsbehebung

9.1 Störungsanzeigen

Es kann zwischen den folgenden Störungsanzeigen unterschieden werden:

- Funktionsbeleuchtung
- Meldungen im Display

9.1.1 Funktionsbeleuchtung

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

Die unterschiedlichen Farben haben die folgenden Bedeutungen:

- weiss: Kaffeemaschine ist betriebsbereit
- orange: Baldige Handlung erforderlich (Nachfüllen, Reinigung usw.)
- rot: Maschinenfehler (Milch leer, Mahlwerk blockiert, Wasserdurchflussfehler usw.)

9.1.2 Meldungen im Display

Es kann zwischen den folgenden Meldungen im Display unterschieden werden:

- einfache Fehlermeldung
- spezifische Fehlermeldung
- Fehlermeldung im Service-Menü

Einfache Fehlermeldung

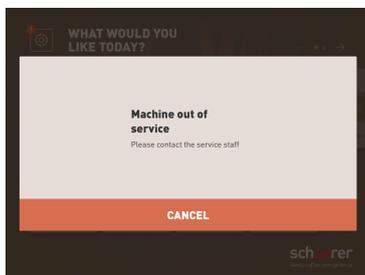


Abb.: Fehlermeldung „einfach“

Voraussetzung:

- In der Bedienoberfläche ist für den „Anzeige Benachrichtigungsmodus“ „Einfache Fehlermeldung“ aktiviert.
- ✓ Bei einer Fehlermeldung bleibt die Kaffeemaschine ausser Betrieb, bis das Servicepersonal die Meldung quittiert.
 - ✓ Die Aufforderung „Servicepersonal informieren“ wird angezeigt.
 - ✓ Die Fehlermeldung kann nicht quittiert werden.
- ▶ Servicepersonal informieren.

Spezifische Fehlermeldung

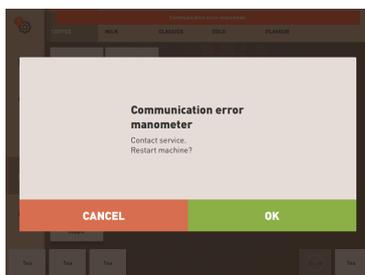


Abb.: Fehlermeldung „spezifisch“

Voraussetzung: In der Bedienoberfläche ist für den „Anzeige Benachrichtigungsmodus“ „Spezifische Fehlermeldung“ aktiviert.

- ✓ Bei einer Fehlermeldung ist die Kaffeemaschine kurzzeitig ausser Betrieb.
 - ✓ Die Aufforderung „Neustart“ oder „Servicetechniker informieren“ wird angezeigt.
 - ✓ Fehlermeldungen können teilweise quittiert werden.
1. Je nach Art des Fehlers eine der folgenden Handlungen ausführen:
 2. a) Handlungsaufforderung befolgen und Fehlermeldung quittieren.
 3. b) Feld [OK] für einen Neustart antippen.
 - ✓ Der anstehende Fehler wurde quittiert oder die Kaffeemaschine führt einen Neustart aus.



Abb.: Fehlermeldung „spezifisch“

✓ Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

4. Wenn die Fehlermeldung nicht quittiert werden kann, Servicetechniker informieren.

Fehlermeldung im Service-Menü

Zusätzlich zu den Fehlermeldungen in der Bedienoberfläche werden die Fehlermeldungen im Service-Menü angezeigt.

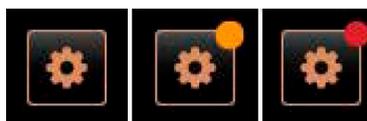


Abb.: Feld [Service-Menü]

Feld [Service-Menü]

Über das Feld [Service-Menü] wird das Service-Menü geöffnet.

In der Bedienoberfläche informiert das Feld [Service- Menü] über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen:

- ohne Farbcode: Es stehen keine Meldungen im Service-Menü an.
- Orange: Es stehen Informationen im Service- Menü an.
- Rot: Es stehen Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderung im Service-Menü an.

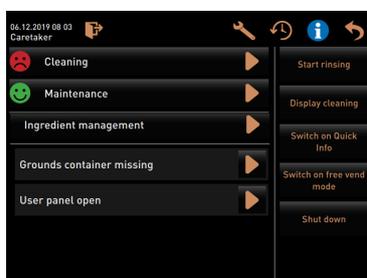


Abb.: Seite „Service-Menü“ mit Fehlermeldung

Seite „Service-Menü“

1. Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet und alle anstehenden Fehlermeldungen werden aufgelistet.
2. Fehlermeldung mit Feld öffnen.
3. Angezeigte Handlungsaufforderung ausführen und Fehler eventuell mit [OK] quittieren.
4. Wenn die Fehlermeldung nicht quittiert werden kann, Servicetechniker informieren.

9.2 Betriebsstörungen



Die Getränkeausgabe ist bei anstehender roter Fehler-/Störmeldung gesperrt, bis die geforderte Massnahme ausgeführt wurde.

- ▶ Eventuell weitere anstehende Fehlermeldungen im Service-Menü antippen und entsprechend nachfolgenden beschriebenen Massnahmen beheben.

Wenn eine Fehlermeldung bestehen bleibt, liegt eventuell eine Störung vor.

- ▶ Servicepartner kontaktieren (siehe www.schaerer.com).

9.3 Störungen mit Displaymeldungen

Bei Störungen mit Displaymeldung wird nach folgenden Kategorien unterschieden:

- ▶ Störung
- ▶ Fehler
- ▶ Aufforderung
- ▶ Hinweis

9.3.1 Displaymeldung "Hinweis"



Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung blau hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Achtung: Ein verstopfter Schmutzwasserablauf kann zu Überschwemmung führen.	Es befinden sich Rückstände von Kaffeesatz im Schmutzwasser.	▶ Schmutzwasserablauf und Tropfschale auf Verstopfung prüfen und reinigen.
Auf Telemetrier Verbindung warten oder Service kontaktieren.	Die Indikation „Coffee Link“ ist ausstehend.	▶ Telemetrie neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Milch bald leer	Das Milchniveau im Milchbehälter ist niedrig.	▶ Milchbehälter befüllen.
Satzbehälter bald voll	Die eingestellte Kapazität des Satzbehälters ist bald erreicht.	▶ Satzbehälter leeren.
Externer Trinkwassertank bald leer (Option)	Das Füllmengenniveau des externen Trinkwassertanks ist niedrig.	▶ Satzbehälter leeren.
Heisswasser Temperatur zu tief Dampfboiler Temperatur zu tief	Die Kaffeemaschine befindet sich in der Aufheizphase.	▶ Warten, bis die Kaffeemaschine aufgeheizt ist.
	Beim Aufheizen trat ein Fehler auf.	▶ Kaffeemaschine vom Stromnetz trennen. ▶ Erneut verbinden und einschalten.
Kaffeemaschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedienungsmodus, wenn keine Getränke ausgegeben werden sollen.	▶ Parametereinstellung „Konfiguration“ – „Timer Betrieb“ entsprechend einstellen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

9.3.2 Displaymeldung "Aufforderung"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung weiß hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt oder er wurde nicht vollständig in die Kaffeemaschine eingesetzt.	▶ Satzbehälter korrekt in die Kaffeemaschine einsetzen.
Bedienpanel schliessen	Das Bedienpanel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	▶ Bedienpanel bis zum Einrasten nach unten drücken.
Externen Trinkwassertank auffüllen (Option)	Das Füllmengenniveau des externen Trinkwassertanks ist zu niedrig.	▶ Niveauüberwachung aus dem externen Trinkwassertank entfernen. ▶ Externen Trinkwassertank mit frischem Wasser ausspülen und befüllen. ▶ Niveauüberwachung wieder einsetzen.
Schmutzwassertank leeren (Option)	Die Füllmenge des externen Schmutzwassertanks ist erreicht.	▶ Niveauüberwachung aus dem externen Schmutzwassertank entfernen. ▶ Externen Schmutzwassertank ausspülen. ▶ Niveauüberwachung wieder einsetzen.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	▶ Bohnenbehälter auffüllen.
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	▶ Bohnenbehälter auffüllen.
Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	In den Handeinwurf wurde kein Kaffeemehl eingeworfen.	▶ Handeinwurf im mittleren Bohnenbehälter öffnen. ▶ Kaffeemehl einfüllen. ▶ Handeinwurf schliessen.
Choco- oder Milchpulver im 1. Behälter auffüllen (1. Pulverbehälter leer)	Der 1. Pulverbehälter ist leer.	▶ Ersten Pulverbehälter nachfüllen.
Entkalkungskartusche einsetzen	Der Entkalkungsprozess benötigt das Entkalkungsmittel aus der Entkalkungskartusche.	▶ Entkalkungskartusche einsetzen. ▶ Entkalkungskartusche nach der Entkalkung und nach der Aufforderung im Display wieder entfernen.

9.3.3 Displaymeldung "Fehler"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung gelb hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Drehgeber Brüheinheit	Der Encoder Motor der Brüheinheit wurde während der Maschineninitialisierung nicht erkannt.	▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Fehler bei der automatischen Mahlgradkorrektur Mitte, links oder rechts	Der Motor der automatischen Mahlgradverstellung läuft fehlerhaft.	▶ Mahlgradeinstellung abbrechen. ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Fehler Maschinenkonfiguration	Es besteht eine Diskrepanz zwischen Software und Maschinenhardware.	▶ Hardwareerkennung erneut starten. ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Unterbrechung Temperatursensor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstabs ist nicht geschlossen.	▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Kurzschluss Temperatursensor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstabs ist defekt.	▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	Eine Reinigung/Entkalkung wurde abgebrochen/ nicht vollständig abgeschlossen.	▶ Reinigung/Entkalkung ausführen.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Milch leer	Das Milchniveau im Milchbehälter ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchbehälter entnehmen. ▶ Milchbehälter gründlich reinigen. ▶ Milchbehälter mit frischer vorgekühlter Milch (3 – 5 °C) befüllen und wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.
Satzbehälter voll	Die Kapazität des Satzbehälters ist erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter leeren. ▶ Satzbehälter spülen und trocknen. ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.

9.3.4 Displaymeldung "Störung"



Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung rot hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Mühle Mitte (Standard), Mühle rechts (Option) überlastet	Über einen definierten Zeitraum hinweg wurde ein zu hoher Stromwert (> 8 A) gemessen. Die Kaffeemaschine versucht fünf Mal, erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint diese Meldung. Es befinden sich Rückstände von Kaffeesatz im Schmutzwasser.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine ausschalten. ▶ Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen. ▶ Kaffeemaschine neu starten.
Mühle Mitte (Standard), Mühle rechts (Option) blockiert	Wenn die Mühle (Mitte oder rechts) überlastet ist und in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert wird, erscheint diese Meldung. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine ausschalten. ▶ Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen. ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler Tee oder Kaffee Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	▶ Niveau des externen/internen Trinkwassertanks (Option) bzw. Zustand des Festwasseranschlusses prüfen.
	Die Kaffeemaschine ist überhitzt.	▶ Kaffeemaschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
	Das SSR ist defekt. Der Klixon hat ausgelöst.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	▶ Niveau des externen/internen Trinkwassertanks (Option) bzw. Zustand des Festwasseranschlusses prüfen.
	Das Dampfsystem ist verstopft.	▶ Getränkeauslauf und Dampfsystem prüfen und reinigen.
	Die Kaffeemaschine ist überhitzt.	▶ Kaffeemaschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
	Das SSR ist defekt. Der Klixon hat ausgelöst.	▶ Wenn die Störung nach einem Neustart bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
HW-Boiler Time-out Heizung Dampfboiler Heizung Time-out	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 min erreicht.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler NTC kurzgeschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150 °C) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler NTC unterbrochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Überstrom Brüheinheit	Am Motor der Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht „fährt“, muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Wenn dies nicht der Fall ist, liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	▶ Brüheinheit auf Blockade prüfen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Time-out Brüheinheit	Die Brüheinheit verfügt über keinen Schalter für die „Grundstellung“. Die Position des Brühzylinders wird durch Messung des Stromwertes erkannt. Folgende Spitzenwerte werden erkannt: Obere und untere Position Folgender Time-out ist definiert: Wenn innerhalb von 10 s nach einer Bewegung der Brüheinheit keine Stromspitze erkannt wurde, wird „Brüheinheit-Time-out“ angezeigt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	▶ Niveau des Trinkwassertanks bzw. Zustand des Festwasseranschlusses prüfen. ▶ Internen oder externen Trinkwassertank kontrollieren (eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss). ▶ Prüfen, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist. ▶ Mahlstufe prüfen. INFORMATION: Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedriges Niveau im Dampfboiler. Es wurde versucht, den Boiler zu füllen. Von der Niveausonde wurde jedoch innerhalb von 60 s kein Wasser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen. Die Ausgabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Modbus Verarbeitungsfehler MV	Kommunikationsfehler zwischen Manometer und Touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Modbus Verarbeitungsfehler MR	Kommunikationsfehler zwischen Kühleinheit und Touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verkabelung Kühleinheit und Maschine kontrollieren. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Kaffeemaschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedienungsmodus, wenn aus unterschiedlichen Gründen keine Getränke ausgegeben werden können.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Produkte wie Kaffeebohnen, Milch, Chocopulver oder Milchpulver kontrollieren. ▶ Temperatur in Kühleinheit kontrollieren. ▶ Anstehende Reinigung oder Entkalkung ausführen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Kommunikationsfehler (Diverse)	Kommunikationsfehler zwischen Software und diversen Modulen wie z. B. HCU Leistungsteil, Flavour Point, Brüh-einheit, Manometer usw	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

9.4 Störungen ohne Displaymeldungen

Störung	Ursache	Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Kaffeemaschine ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine an das Stromnetz anschliessen. ▶ Kaffeemaschine einschalten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
	Die Kaffeemaschine ist nicht eingeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine einschalten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

Störung	Ursache	Behebung
Es stehen keine Getränke mit Milch zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchbehälter befüllen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
	Das Milchsysteem ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
	Das Milchsysteem ist fälschlicherweise deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kabelverbindung von Steuerkabel Kaffeemaschine zu Kühleinheit prüfen. ▶ Milchsysteem aktivieren. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Es stehen keine Getränke mit Milchschaum zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchbehälter befüllen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
	Das Milchsysteem ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
	Das Milchsysteem ist fälschlicherweise deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kabelverbindung von Steuerkabel Kaffeemaschine zu Kühleinheit prüfen. ▶ Milchsysteem aktivieren. ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

10 Deinstallation und Entsorgung

10.1 Deinstallation

Nach Gebrauchsende

Nachdem die Kaffeemaschine ihr Gebrauchsende erreicht hat, Kaffeemaschine demontieren und umweltgerecht entsorgen.

10.2 Entsorgung



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

- ▶ Servicepartner kontaktieren.

