

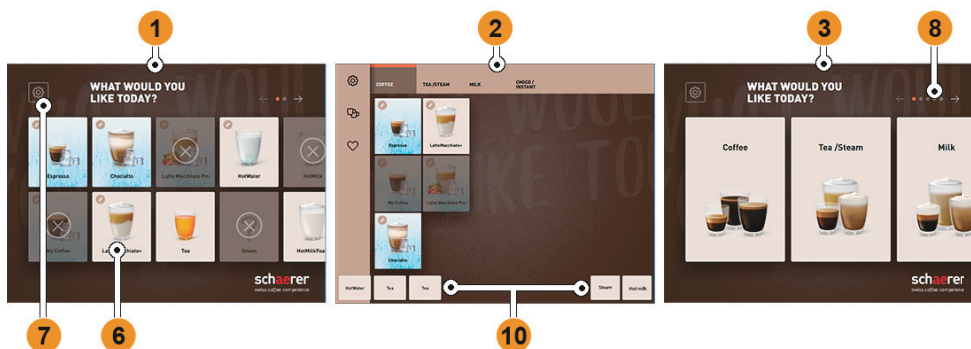
Schaerer Coffee SOUL 10/12

Betriebsanleitung

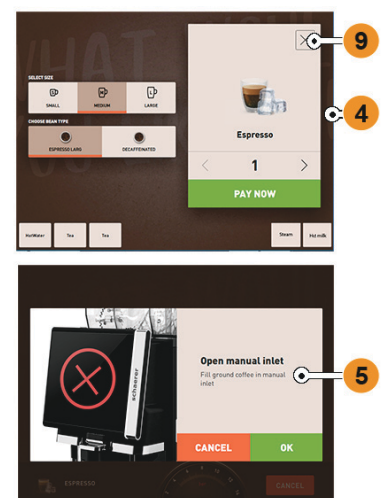
V01 / 11.2020



- 1 Touchscreen Bedienpanel 10"/12"
- 2 Taste Maschine Ein / AUS
- 3 USB Anschluss
- 4 Getränkeauslauf
- 5 Ausgabe Heisswasser (Option)
- 6 Dampfstab (Option)
- 7 Tropfschale Maschine
- 8 Bohnenbehälter Mitte (Standard)
- 9 Bohnenbehälter rechts (Option)
- 10 Pulverbehälter links (Option)
- 11 Schliessvorrichtung Bedienpanel
- 12 Hebel Entriegelung Bohnen-/Pulverbehälter



- 1 Drei mögliche Bedienoberflächen für eine Getränkeauswahl
- 2 Bedienoberfläche für Fortgeschrittene
- 3 Bedienoberfläche mit Auswahl über Getränkegruppen
- 4 Auswahl Getränkeoptionen
- 5 Fehlermeldung oder Handlungsaufforderungen
- 6 Getränkefeld mit Symbol oder nur Text
- 7 Zugang Service-Menü
- 8 Blättern innerhalb Getränkeauswahl
- 9 Generelles Feld [X] zurück / abrechnen
- 10 Getränkeausgabe extern von Heisswasser und/oder Dampf



Schaerer Coffee SOUL 10/12

Betriebsanleitung

V01 / 11.2020

Herausgeber

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

Ausgabe

Version 01 | 11.2020

Software

4.22.4

Konzept und Redaktion

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

Copyright ©

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

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

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	7	5.3.2 Bedienelemente Cup & Cool / Tassenwärmer	48
1.1 Willkommen	7	5.3.3 Bedienelemente Unterstellkühleinheit	48
1.2 Zeichen und Symbole	7	5.3.4 Bedienelemente Untertheckenkühleinheit	49
2 Allgemeine Sicherheitshinweise	9	5.3.5 Bedienelemente Flavour Point (Sirupmodul)	49
3 Produktbeschreibung	14	5.4 Kontrolle vor dem Einschalten	49
3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung	14	5.5 Einschalten	50
3.2 Lieferumfang und Zubehör	14	5.5.1 Kaffeemaschine einschalten	50
3.3 Optionen und Beistellgeräte	15	5.5.2 Beistellkühleinheit einschalten(Optional)	50
3.4 Technische Daten	23	5.5.3 Cup & Cool / Tassenwärmer einschalten(Optional)	51
3.5 Typenschild	24	5.5.4 Unterstellkühleinheit einschalten(Optional)	52
3.5.1 Typen- und Modellbezeichnung	24	5.5.5 Untertheckenkühleinheit einschalten(Optional)	52
3.6 Getränkearten und Leistung	24	5.5.6 Flavour Point (Sirupmodul) einschalten(Optional)	53
3.7 EG-Konformitätserklärung	25	5.6 Hauptfenster Touchscreen	54
3.7.1 Herstelleradresse	25	5.6.1 Übersicht Bedienoberflächen	54
3.7.2 Angewandte Normen	26	5.6.2 Übersicht Bedienfelder Touchscreen	57
4 Installation und Inbetriebnahme	27	5.6.3 Profil [Log-in / Log-out]	65
4.1 Aufstellung	27	5.6.4 Service-Menü Übersicht	67
4.1.1 Standort	27	5.6.5 Service-Menü Funktionsumfang	68
4.1.2 Klima	27	5.7 Auffüllen und Anschliessen	72
4.2 Energieversorgung	28	5.7.1 Kaffeebohnen	72
4.2.1 Bedingungen (Energie)	28	5.7.2 Wasser	73
4.2.2 Netzkabel Anschluss Maschine	28	5.7.3 Automatenpulver(Optional)	74
4.2.3 Anschlusswerte Elektro	28	5.7.4 Milchsysteem Best Foam™(Optional)	75
4.3 Festwasseranschluss und Schmutzwasserablauf	30	5.7.5 Flavour Point (Sirupmodul) befüllen oder Flaschenwechsel(Optional)	76
4.3.1 Bedingungen (Festwasser)	30	5.8 Getränkeauslauf und Tassen positionieren	77
4.3.2 Anschlusswerte Wasser	30	5.8.1 Getränkeauslauf positionieren (mit manuellem Getränkeauslauf)	77
4.3.3 Trink- und Schmutzwassertank extern(Optional)	30	5.8.2 Tassenpositionierhilfe	78
4.4 Installation	31	5.9 Getränkeauswahl	80
4.4.1 Auspacken der Maschine	31	5.9.1 Übersicht Getränkeauswahl	80
4.4.2 Montage Tropfschale	31	5.9.2 Schrittfolgen Getränkeauswahl	82
4.4.3 Quetschventil Milchanschluss	32	5.9.3 Kaffeegetränke mit Handeinwurf	86
4.4.4 Anschlüsse Kaffeemaschine	33	5.10 Leeren	87
4.4.5 Inbetriebnahme displaygeführt	34	5.10.1 Satzbehälter	87
4.5 Beistellgeräte anschliessen	34	5.10.2 Schmutzwasser	88
4.5.1 Beistellgeräte anschliessen(Optional)	35	5.11 Transportbedingungen	89
4.5.2 Milchschlauchführung nach links	36	5.12 Ausschalten	90
4.5.3 Flavour Point 4-fach UC (Sirupmodul) anschliessen (Optional)	39	5.12.1 Betriebsende	90
4.6 Deinstallation und Entsorgung	40	5.12.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	91
5 Bedienung	41	5.12.3 Beistellgeräte ausschalten	91
5.1 Bedienpanel	42	6 Reinigung	92
5.1.1 Bedienpanel öffnen	42	6.1 Reinigungsintervalle	92
5.1.2 Bedienpanel schliessen	42	6.2 Aktiver Reinigungsplan	93
5.2 Bedienelemente an der Maschine	43	6.2.1 Reinigungsplan „Schaerer Default“	93
5.2.1 Bedienelemente Maschine aussen	43	6.2.2 Reinigungsplan „Manual“	94
5.2.2 Bedienelemente in der Maschine	45	6.3 Reinigungsstufen	94
5.3 Bedienelemente Beistellgeräte(Optional)	47	6.4 Reinigungsaufforderung	95
5.3.1 Bedienelemente Kühleinheit	47	6.5 Reinigungszwang	96
		6.6 Reinigungsmittel	97
		6.6.1 Reinigungstablette (Kaffeesystem)	97

6.6.2 Reinigungspulver für das Milchsystem „Milkpure powder Box“	98	8.6 Profil Abrechner	149
6.6.3 Nachbestellung Reinigungsmittel	98	8.6.1 Konfiguration (Abrechner und Abrechner reduziert)	149
6.7 Spülungsintervalle	98	8.6.2 Info (Abrechner und Abrechner reduziert)	153
6.7.1 Automatische Ein-/Ausschaltspülungen	98	8.7 Profil Chef de Service	156
6.7.2 Manuelle Spülungen (Service Menü)	99	8.7.1 Konfiguration (Chef de Service)	157
6.7.3 Konfigurierte Spülungen	99	8.7.2 Info (Chef de service)	161
6.8 Vor jedem Auffüllen	99	8.8 Profil Qualitätsmanager	165
6.8.1 Externer Trinkwassertank (Option)	99	8.8.1 Konfiguration (Qualitätsmanager)	166
6.9 Tägliche Maschinenreinigung	99	8.8.2 Info (Qualitätsmanager)	167
6.9.1 Displaygeführtes Reinigungsprogramm	99	8.9 Profil Maschinenbetreuer	168
6.9.2 Satzbehälter reinigen	107	8.9.1 Konfiguration (Maschinenbetreuer)	168
6.9.3 Brühraum reinigen	107	8.9.2 Info (Maschinenbetreuer)	169
6.9.4 Tropfschale und Tropfroster reinigen	107	9 Störungsbehebung	170
6.9.5 Milchbehälter reinigen (Option)	108	9.1 Benachrichtigungsmodus	170
6.9.6 Kühleinheit reinigen (Option)	108	9.1.1 Instruktionen zu Fehlermeldungen	170
6.9.7 Touchscreen reinigen	109	9.2 Betriebsstörungen	170
6.9.8 Dampfstab reinigen (Option)	110	9.2.1 Betriebsbereitschaft während anstehender Meldung	170
6.9.9 Externer Trinkwassertank reinigen (Option)	110	9.2.2 Anstehende Fehlermeldungen im Service-Menü	171
6.9.10 Externer Schmutzwassertank reinigen (Option)	111	9.3 Angezeigte Displaytexte	171
6.9.11 Beistellgeräte reinigen (Option)	111	9.4 Störungen ohne Displaymeldung	176
6.10 Wöchentliche Reinigung	111	10 Vorsichtsmaßnahmen	177
6.10.1 Bohnenbehälter reinigen	111	10.1 Reinigungsmittel	177
6.11 Bei Bedarf	112	10.1.1 Anwendung	177
6.11.1 Unterteil Getränkeauslauf reinigen	112	10.1.2 Lagerung	177
6.11.2 Pulverbehälter reinigen (Option)	112	10.1.3 Entsorgung	177
6.11.3 Displaygeführte Reinigung Flavour Point (Option)	113	10.1.4 Notfallauskunft	177
6.11.4 Kühleinheit abtauen	115	10.2 Hygienevorschriften	178
6.11.5 Aussenflächen reinigen	116	10.2.1 Wasser	178
6.12 HACCP-Reinigungskonzept	116	10.2.2 Milch	179
6.12.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen	116	10.2.3 Automatenpulver	179
7 Service und Wartung	117	10.2.4 Sirup Aroma (Flavour Point)	179
7.1 Entkalkung	117	11 Haftung	180
7.1.1 Entkalkungsmittel „Uptime!“	117	11.1 Pflichten des Betreibers	180
7.1.2 Entkalkungskartusche	118	11.1.1 Anwendung	180
7.1.3 Entkalkung Vorbereitung	118	11.2 Gewährleistungs- und Haftungsansprüche	180
7.1.4 Entkalkungsprogramm starten	119		
7.1.5 Schrittfolgen im Entkalkungsprogramm	120		
7.1.6 Entsorgung Entkalkungskartusche	125		
7.2 Externer Wasserfilter (Option)	125		
7.3 Wartung Kaffeemaschine	125		
7.3.1 Wartungsroutine	125		
8 Programmierung	126		
8.1 Übersicht	126		
8.2 Navigation	127		
8.3 USB-Zugang	130		
8.4 Profile und Berechtigungen	131		
8.4.1 Übersicht Berechtigungen der Profile	131		
8.5 Profil Hausmeister	132		
8.5.1 System (Hausmeister)	132		
8.5.2 Konfiguration (Hausmeister)	136		
8.5.3 Service (Hausmeister)	138		
8.5.4 Info (Hausmeister)	143		

1 Einleitung

1.1 Willkommen

Mit dieser Kaffeemaschine haben wir für Sie die nächste Generation von Kaffeevollautomaten entwickelt. Kernkompetenzen sowie jahrzehntelange Erfahrung aus unserem Unternehmen sind in die Konstruktion mit eingeflossen. Die vorliegende Betriebsanleitung informiert Sie über das Produkt, den Gebrauch und die Reinigung Ihrer Kaffeemaschine. Wird die Kaffeemaschine nicht den Anweisungen entsprechend benutzt, wird jede Haftung bei Schäden ausgeschlossen. Diese Betriebsanleitung kann jedoch nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen! Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Leistung der Kaffeemaschine hängt vom sachgerechten Einsatz und von der Wartung ab. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und bewahren Sie diese griffbereit auf. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit Ihrer neuen Kaffeemaschine!

1.2 Zeichen und Symbole



Siehe auch Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



! GEFAHR

Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag 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.



! WARNUNG

Vergiftungsgefahr. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Vergiftung zur Folge haben kann. Im Folgenden nur durch Symbol gekennzeichnet.

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.



! VORSICHT

Heisse Flüssigkeit. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



! VORSICHT

Heisser Dampf. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

**! VORSICHT**

Heisse Oberfläche. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrennung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen sowie von Tassenwärmestellen (Option) aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

**! VORSICHT**

Quetschgefahr. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Quetschung zur Folge haben kann. Im Folgenden nur durch Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

**HINWEIS**

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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



Die Sicherheitshinweise können bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (<http://www.schaerer.com/member>) aus dem MediaPool heruntergeladen werden.

2.1 Gefahr für Benutzer



! VORSICHT

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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- ▶ Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- ▶ Der Zugang zum Servicebereich der Maschine ist nur qualifizierten Servicetechnikern gestattet.
- ▶ Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- ▶ Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- ▶ Nie heisse Maschinenteile berühren.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber 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 Gerätes 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. Sie 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 Kaffeemaschine so aufstellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- ▶ In Selbstbedienungsanwendungen sowie in Bedientanwendungen muss geschultes Personal die Maschine beaufsichtigen, damit die Einhaltung der Pflegemassnahmen sichergestellt ist und das Personal für Anwendungsfragen zur Verfügung steht.
- ▶ Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.



GEFAHR



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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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



VORSICHT

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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

**! WARNUNG****Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme der Reinigungsmittel.**

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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



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

**! VORSICHT****Heisse Flüssigkeit. Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.**

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

**! VORSICHT****Heisse Oberfläche. Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.**

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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



VORSICHT

Quetschgefahr. Beim Umgang aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- ▶ Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.
- ▶ Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in den Bohnen- und Pulverbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

2.2 Gefahr für die Maschine



HINWEIS

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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- ▶ Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 6°dKH einen Kalkfilter vorschalten, sonst kann es zu Schäden an der Kaffeemaschine durch Verkalkung kommen.
- ▶ Aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf achten, dass nach Betriebsschluss das Hauptwasserventil (Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss) geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- ▶ Entsprechende Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- ▶ Das Gerät nicht betreiben, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft „trocken“.
- ▶ Die Schaerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss über ein Wasserstopventil (bauseitig) zu leiten um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- ▶ Nach längerer Stillstandzeit (z.B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung durchführen.
- ▶ Die Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit, usw.) schützen.
- ▶ Störungen dürfen nur durch einen qualifizierten Servicetechniker behoben werden.
- ▶ Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- ▶ Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und ersetzen bzw. reparieren lassen.
- ▶ Das Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- ▶ Das Gerät nicht auf einer Fläche aufstellen, wo ein Wasserstrahl angewendet werden kann.
- ▶ Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brüheinheit zweimal am Tag reinigen.



HINWEIS

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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- ▶ Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.
- ▶ Niemals gefriergetrockneten Kaffee verwenden, dadurch verklebt die Brüheinheit.
- ▶ Wird die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird/werden. Wird dies nicht befolgt, besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- ▶ Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

3 Produktbeschreibung

3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Schaerer SOUL 10/12 (SOUL) ist dazu bestimmt Kaffeegetränke, Heisswasser, Milchgetränke und Pulvergetränke (Topping & Schokolade) und Aromen (Sirup) in diversen Variationen und Kombinationen in Tassen, Becher, Gläser oder Kännchen auszugeben.

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber 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 Gerätes 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. Sie 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 Gerätes unterliegt zusätzlich den „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ der Schaerer AG und der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.



HINWEIS

Gefahr für die Maschine. Unsachgemässe Handhabung der Kaffeemaschine kann zu Schäden führen.

Die Schaerer SOUL (SOUL) darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgend eine andere Flüssigkeit als die genannten bzw. gekühlte Milch (pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen bzw. auszugeben.

3.2 Lieferumfang und Zubehör





Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung (BA)	**
1*	Zusatzanleitung Beistellgeräte (Tassenwärmer + Cup & Cool)	**
1*	Betriebsanleitung Beistellkühleinheit	**
Lieferumfang Reinigung / Wartung		
1*	Milkpure Powder & Coffeepure tabs Auslieferungsset	075350
1*	Coffeepure tabs (Ausstattung ohne Milch)	065221
1	Pinzel 75-40 (Brühraum)	067409
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)	062951
Lieferumfang Maschine		
1*	Tropfschale kurz kpl. SOUL	060387
Lieferumfang Allgemein		
1	Messlöffel	067111
Pulversystem*		
	Auslassblende Pulverbehälter	079940
Zubehör Entkalkung***		
1	Entkalkungskartusche	079293





* Je nach Maschinenausführung


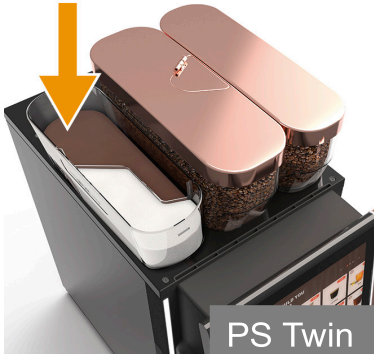
** Sprachabhängige Artikelnummer


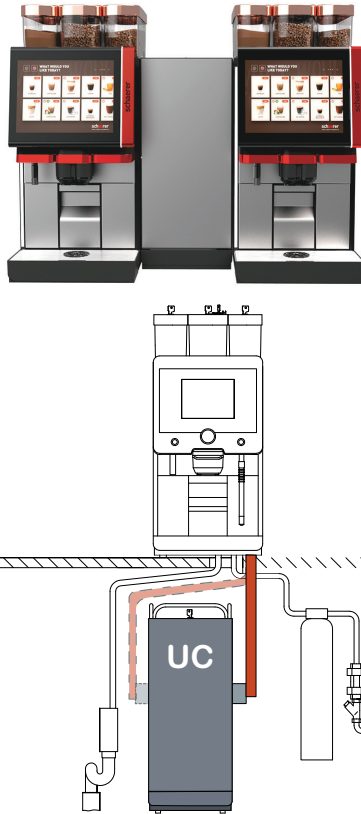

*** Ist nicht im Lieferumfang enthalten

3.3 Optionen und Beistellgeräte

Beispiel	Option	Beschreibung
	Schaerer Coffee SOUL 10	Die Standardausführung der Schaerer Coffee SOUL 10 enthält Dekorelemente nach Konfiguration sowie ein 10" Touchscreen. <i>Diverse Konfigurationsmöglichkeiten sind während einer Bestellung konfigurierbar.</i>
	Schaerer Coffee SOUL 12	Die Standardausführung der Schaerer Coffee SOUL 12 enthält verchromte Frontelemente, kupferfarbige Dekorelemente sowie ein 12" Touchscreen. <i>Diverse Konfigurationsmöglichkeiten sind während einer Bestellung konfigurierbar.</i>
	Ambientlicht mit Funktion*	Das Ambientlicht rechts vom Display [A] und an der ganzen linken Maschinenseite [B] ist farblich abstimmbare und informiert zugleich über den Betriebszustand der Maschine.
	Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf (AHA)	Mit der Ausstattung „AHA“ wird die optimale Höhe des Getränkeauslaufes automatisch dem zuvor gewählten Getränk angepasst. Die Option „AHA“ kann nicht nachgerüstet werden.


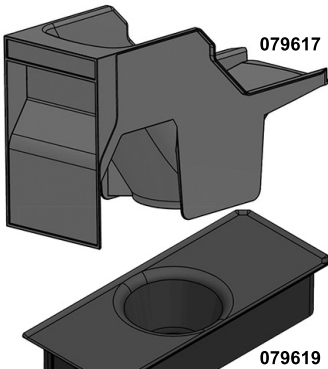

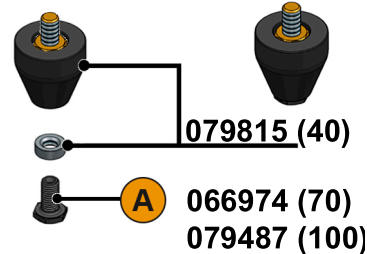

Beispiel	Option	Beschreibung
	Dampfstab (rechts oder links vom Getränkeauslauf) <ul style="list-style-type: none"> • Powersteam • Autosteam* • Supersteam* 	Der externe Dampfstab mit „Powersteam“ ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista Art. Die Option „Dampfstab“ kann nicht nachgerüstet werden.
	Heisswasser extern rechts oder (links vom Getränkeauslauf)	Die externe Heisswasserausgabe ermöglicht eine separate manuelle Ausgabemöglichkeit links neben dem Getränkeauslauf. Die Option „Heisswasser extern“ kann nicht nachgerüstet werden.
	Zusatzwasser Zubereitung von „Americano“	Zur Kaffeeausgabe kann zusätzlich heisses Wasser über einen separaten Heisswasser-auslauf in die Tasse ausgegeben werden. In der Getränkekonfiguration kann die Reihenfolge von Kaffee und Heisswasser definiert werden. Besonders geeignet für die Zubereitung von „Americano“ Die Option „Zusatzwasser“ kann nicht nachgerüstet werden.
	Abschliessbare Bohnenbehälter	Die Bohnenbehälter können abschliessbar konfiguriert oder nachbestellt werden.

Beispiel	Option	Beschreibung
	Zweite Mühle 1200 g	<p>Eine zweite Mühle, rechts von der mittleren Standard Mühle, ermöglicht die Verfügbarkeit von Espresso Bohnen, oder auch entkoffeinerte Kaffeebohnen.</p> <p>Die Option „Zweite Mühle“ kann nicht nachgerüstet werden.</p> <p>Bohnenbehälter Varianten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bohnenbehälter Standard 1200 g • Bohnenbehälter Erweitert 2000 g • Bohnenbehälter verkürzt 1000 g
	Pulversystem 2000 g (Choco oder Topping)	<p>Ein Pulversystem, links von der mittleren Standard Mühle, erfüllt den Bedarf von Choco- und/oder Topping Pulver.</p> <p>Die Option „Pulversystem“ kann nicht nachgerüstet werden.</p>
	Pulversystem Twin	<p>Das Pulversystem Twin, ermöglicht in einem Behälter, zwei Pulversorten bereitzuhalten.</p> <p>Der Pulverbehälter für Twin Choco oder Twin Topping, ist in der Mitte geteilt und hat zwei Fächer für verschiedene Sorten Pulver.</p> <p>Die Option „Pulversystem Twin“ kann nicht nachgerüstet werden.</p>
	Flavour Point (Sirup Getränke Aromas)	<p>Das Beistellgerät „Flavour Point UC“ kann mit vier verschiedenen Sirup Aromen ausgestattet werden.</p> <p>Das Gerät wird als Unterthekenlösung unmittelbar unter die Kaffeemaschine platziert.</p> <p>In der Konfiguration der Zutaten, können aus 18 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen vier Zutaten ausgewählt werden.</p> <p>In der Getränkekonfiguration ist eine Aromatisierung wie z. B Caramel oder Vanille möglich.</p> <p>Die Option „Flavour Point“ kann nicht nachgerüstet werden.</p>

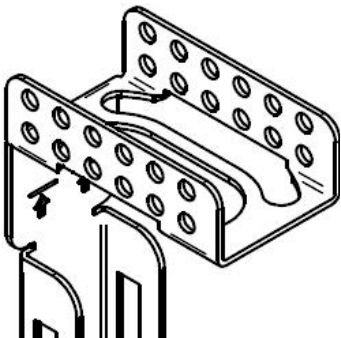
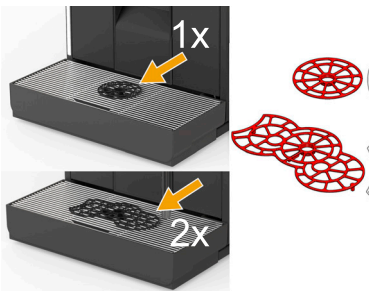
Beispiel	Option	Beschreibung
	Beistellkühleinheit* rechts/links	<p>Die Kaffeemaschine wird standardmässig mit einem Milchsanschluss nach rechts ausgeliefert. Die Beistellkühleinheit rechts benötigt keine weiteren Anpassungen. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 10 l und der eigenen entnehmbaren Tropfschale mit Tropfroster.</p> <p>Die Platzierung der Beistellkühleinheit links benötigt eine zusätzliche Anpassung der Milchschauchführung in der Kaffeemaschine.</p> <p><i>Eine andere Platzierung als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau, sowie die notwendigen Bauteile, sind der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p>
	Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM)* Beistellkühleinheit in Verwendung als Untertheke (UC)	<p>Die Beistellkühleinheit kann auch zwischen zwei Maschinen platziert werden und unterstützt damit die Centre Milk Funktion. Die Beistellkühleinheit mit Centre Milk Ausstattung bietet eine gleichzeitige Milchversorgung für 2 Maschinen.</p> <p>Die Beistellkühleinheit kann auch unter der Theke (UC) platziert werden.</p> <p><i>Eine andere Platzierung als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p>
	Untertheckenkühleinheit (UC)	<p>Die Unterthecken Kühleinheit wird unter die Maschine platziert. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l.</p> <p>Die Untertheckenkühleinheit mit Centre Milk Ausstattung bietet eine Milchquelle für 2 Maschinen.</p> <p><i>Die Verwendung der Untertheckenkühleinheit erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	Tassenwärmer (schmal/ breit) (links oder rechts)	Das Beistellgerät Tassenwärmer wird links oder rechts von der Kaffeemaschine platziert. Der Tassenwärmer (schmal) bietet Platz für ca. 60–264 Kaffeetassen. Die breite Version bietet Platz für 88–320 Kaffeetassen.
	Cup & Cool (schmal) (links)	Das Beistellgerät Cup & Cool schmal ist links von der Kaffeemaschine platziert. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 4 l und bietet Platz für ca. 45–198 Kaffeetassen. <i>Die Verwendung von Cup & Cool schmal links erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden dem Beistellgerät beigelegt.</i>
	Cup & Cool (breit) (links)	Das Beistellgerät Cup & Cool breit, ist links von der Kaffeemaschine platziert. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l und bietet Platz für ca. 44–160 Kaffeetassen. <i>Die Verwendung von Cup & Cool breit links erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden dem Beistellgerät beigelegt.</i>
	Cup & Cool CM (breit) (rechts)	Das Beistellgerät Cup & Cool CM breit, kann auch rechts von der Kaffeemaschine platziert werden. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l und bietet Platz für ca. 44–160 Kaffeetassen. <i>Die Verwendung von Cup & Cool breit rechts erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden dem Beistellgerät beigelegt.</i>

Beispiel	Option	Beschreibung
	<p>Cup & Cool CM (breit) Centre Milk</p>	<p>Das Beistellgerät Cup & Cool CM kann zwischen zwei Maschinen platziert werden und ermöglicht damit eine Centre Milk Funktion. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l und bietet Platz für ca. 44 bis 160 Tassen.</p> <p><i>Die Verwendung von Cup & Cool CM erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden dem Beistellgerät beigelegt.</i></p>
	<p>Unterstellkühleinheit</p>	<p>Die Unterstellkühleinheit kann direkt unter die Kaffeemaschine platziert werden. Die Kaffeemaschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach rechts ausgeliefert.</p> <p><i>Die Verwendung der Unterstellkühleinheit erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden der Unterstellkühleinheit beigelegt.</i></p> <p>Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l.</p>
	<p>Dekorelemente</p>	<p>Durch Dekorelemente kann die Maschine der Umgebung angepasst werden. Es stehen unterschiedliche Farben zur Auswahl, unter anderem auch Kupferfarbig, siehe Abbildung links.</p> <p>Die Option „Dekorelemente“ kann nicht nachgerüstet werden.</p>
	<p>Externer Schmutz- und Trinkwassertank überwach</p>	<p>Die Anforderung für einen mobilen Einsatz der Kaffeemaschine wird durch die optionale Vorrichtung mit den externen Schmutz- und Trinkwassertanks ermöglicht.</p> <p>Beide Tanks sind Niveauüberwacht und können ab Softwareversion v2.0 nachgerüstet werden.</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	UC-Satzdurchwurf	<p>Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben eine Öffnung, welche in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.</p> <p>Mit einem Unterthecken-Satzdurchwurf erhöht sich das Fassungsvermögen für die ausgeworfenen Kaffeekekuchen.</p> <p>Die Option „UC-Satzdurchwurf“ ist nachrüstbar.</p>
	UC-Satzdurchwurf Nachrüstteile	<p>Ein Auffangbehälter unter der Theke ist nicht enthalten.</p>
	Maschinenfüsse Höhe 40 mm Höhe 70 mm Höhe 100 mm	<p>Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche um 40/70/100 mm. Generell sind Maschinenfüsse in Verwendung von UC Beistellgeräten zwingend.</p> <div data-bbox="1090 1160 1458 1413">  </div> <p>Abb.: 40/70/100 mm Fuss (Lieferung ohne Schraube [A])</p> <p>Die Option „Maschinenfüsse“ ist nachrüstbar.</p>
	Schaerer Coffee Link (Datenaustausch)	<p>Die digitale Lösung „Schaerer Coffee Link“ liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse.</p> <p>Über das Schaerer Web Portal „Coffee Link“ können diverse Daten aus der Kaffeemaschine gelesen werden.</p> <p>Die Option „Schaerer Coffee Link“ kann nachgerüstet werden.</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	Best Foam™ (Frischmilchsystem)	<p>Die Funktion „Best Foam™“ ermöglicht eine integrierte automatische Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista Art. Die Ausgabe von kalter Milch und kaltem Milchschaum ist möglich. Die Option „Best Foam™“ kann nicht nachgerüstet werden. Eine Kühleinheit ist mit der Funktion „Best Foam™“ zwingend. Die Option „Best Foam“ kann nicht nachgerüstet werden.</p>
	Hot & Cold (Kaltgetränke)	<p>Die Funktion „Hot & Cold“ ermöglicht abwechselnd die Ausgabe von Heissgetränken, wie auch Kaltgetränken. Die Option „Hot & Cold“ kann nicht nachgerüstet werden.</p>
	Brühbeschleuniger	<p>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“ ist nachrüstbar.</p>
	Zahlungssysteme	<p>Marktübliche Zahlungssystem nach MDB Standard können angeschlossen werden.</p> <p>Mögliche Schnittstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDB-S • DIVA 2 • DIVA2 Max <p>Anbindung an Schankanlagen- und Kassensysteme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • via E-Protokoll • via CSI-Protokoll <p>Münz- und Jetonprüfer oder Münzwechsler können links oder rechts von der Maschine platziert werden. Die Option „Zahlungssysteme“ ist nachrüstbar.</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	Halter Schlauch Schmutzwasserablauf	Optimiert den Abfluss und verhindert ein Zurückfließen vom Schmutzwasser. Der Halter wird installationsseitig beim Schmutzwasserablauf aufgesteckt. Das Ende vom Schmutzwasserschlauch kann am Halter für einen optimalen Abfluss fixiert werden. Die Option „Halter Schlauch“ ist nachrüstbar.
	Tassenpositionierhilfe (Positionierhilfe für 1 oder 2 Tassen/Becher)	Tassenpositionierhilfe zum Einrasten in den Tassenrost. Als Standard wird die Zwei-Tassen Positionierhilfe mitgeliefert. Die Option „Tassenpositionierhilfe“ ist nachrüstbar.

* Optionen welche aktuell noch nicht verfügbar sind (Stand Ende 2020)

3.4 Technische Daten

Nennleistung * Schaerer Coffee Soul	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	3000 W	3000 W
Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C	10 °C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C	192 °C
Betriebstemperatur	140 °C	95 °C
Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsüberdruck	2.5 bar	2.5 bar
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	12 bar	12 bar
Prüfüberdruck	24 bar	24 bar
Kapazitäten		
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss	
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je ± 1200 g	
Kapazität Satzbehälter	60 – 70 Kaffeekekuchen	
Aussenmasse		
Breite ohne Beistellgeräte	330 mm	
Breite mit Kühleinheit	723 mm	
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	761 mm	
Tiefe	600 mm	
Gewicht		
Leergewicht	±55 kg	

Schalldruck

Dauerschalldruckpegel < 70 dB (A)**

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung

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

3.5 Typenschild

3.5.1 Typen- und Modellbezeichnung

Typ	Model
Schaerer SOUL 10 (SOUL)	Keine Modellvariante
Schaerer SOUL 12 (SOUL)	Keine Modellvariante

An der Frontseite der Maschine befindet sich das Typenschild hinter der rechten Abdeckung:

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

Empfohlene Angaben:

- Maschinentyp > {SCS > SOUL}
- Elektrische Leistung > z. B. 2900 – 3400 W
- Elektrische Spannung > z. B. 220 – 240 V
- Elektrischer Strom > z. B. 16 A
- Seriennummer > [JJKW XXXXXX] > z. B. 2001 XXXXXX

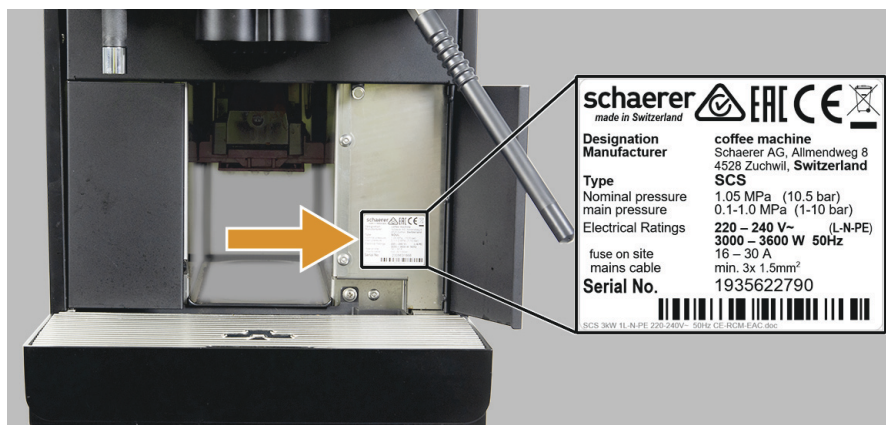


Abb.: Typenschild SCSoul hinter Abdeckung auf der Frontseite.



Sollte das vordere Typenschild nicht mehr erkennbar sein, befindet sich ein zweites Typenschild auf der Rückseite hinter dem unteren Abdeckblech.

3.6 Getränkearten und Leistung



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränke Auswahl und Ausgabe“ – „Heisswasser oder Dampf extern“.

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Getränkeleistung pro Stunde

Espresso 50 – 60 ml	± 180 Tassen
Kaffee 120 ml	± 180 Tassen

Empfohlene Tagesleistung

Espresso 50 – 60 ml	± 250 Tassen
---------------------	--------------

Empfohlene Tagesleistung		
Kaffee 120 ml	± 250 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
Heisser Milchschaum [*]		x
Kalte Milch [*]		x
Kalter Milchschaum [*] / ^{**}		x
Best Foam™ Milchschaum [*]		x
Heisswasser / Heisswasser extern	x	x
Dampf		x
Pulvergetränke / Instantgetränke		x
Spirituosen / Kaffee		x

Empfohlene Maschinenausstattung:

* mit Frischmilch

** mit Frischmilch und/oder Topping (Milchpulver)

*** mit Choco

AC Brühbeschleuniger

ZW Zusatzwasser

3.7 EG-Konformitätserklärung

3.7.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Produktpflege & Managementsystem Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

3.7.2 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 durch Büro DEKRA nach ISO 9001 und 14001 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)CE Konformität

^(MD)MD Richtlinien 2006/42/EG

- EN 60335-1:2012 +A11 +A13
- EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2
- EN 62233:2008

^(EMC)EMC Richtlinie 2004/30/EU

- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

^(RoHS)RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Für die Einhaltung europäischer Verordnungen

Verordnung ^(EG/EU)EU

Nr. 10/2011

Verordnung ^(EG/EU)EG

- Nr. 1935/2004
- Nr. 2023/2006

^(WEEE)WEEE 2012/19/EG/EU

^(REACH) 1907/2006/EC

Für die Zulassungsrichtlinie von Funkgeräten und Empfänger

Richtlinie 2014/53/EU ^(RED)RED

- EN 301 489-1 V 2.1.1:2017
- EN 301 489-7 2005 /-24:2010

Für die EU Chemikalienverordnung

Richtlinie 2014/53/EU ^(RED)RED

- EN 301 489-1 V 2.1.1:2017
- EN 301 489-7 2005 /-24:2010

International ^(CB)CB

Safety

- ^(IEC)IEC 60335
- ^(IEC)IEC 60335-2-75

^(EMC)EMC

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

(CE)Anforderungen der Harmonisierungsrechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft

(MD)Maschinenrichtlinien (europäisches Parlament und Rat)

(EMC)Elektromagnetische Verträglichkeit

(RoHS)Beschränkung gefährlicher Stoffe

(CB)Scheme>Internationales System gegenseitiger Anerkennung von Testberichten und Zertifikaten

(IEC)Internationales Konformitätsbewertungssystem elektrotechnischer Betriebsmittel und Komponenten

(CISPR)Internationales Sonderkomitee für Funkstörungen

(EG/EU)Europäische Gemeinschaft ist ein Teil der Europäischen Union bestehend aus EG/GASP/PJZS

(WEEE)Waste of Electrical and Electronic Equipment > Vermeidung und Reduzierung von Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten

(RED)Europäische Zulassungsrichtlinie für Funkgeräte und Empfänger (Funkkommunikation)

(REACH)EU-Chemikalienverordnung für „Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien“

4 Installation und Inbetriebnahme



Die Maschine ist nach den geltenden Bundes-, Staats- oder lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen zu installieren. Dies beinhaltet eine ausreichende Rückflussabsicherung.



! VORSICHT

Schnitt- und Augenverletzung! Scharfkantiges Verpackungsmaterial kann Verletzungen verursachen. Zerschneiden von Spannbänder kann Augenverletzungen verursachen.

Zum Entpacken der Maschine Handschuhe und Schutzbrille tragen.



! VORSICHT

Infektionsgefahr! Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.
- ▶ Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeabgabe ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.

4.1 Aufstellung

4.1.1 Standort



HINWEIS

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

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

- ▶ Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, so dass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- ▶ Nicht auf heiße Oberflächen oder in Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- ▶ Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- ▶ Erforderliche Versorgungsanschlüsse gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 1 m an den Maschinenstandort heran führen.
- ▶ Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften einhalten.

Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:

- ▶ Nach oben genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen oder Pulver lassen (empfohlen sind 20 cm).
- ▶ Abstand von min. 5 cm von Maschinenrückseite bis Wand freilassen (Luftzirkulation).

4.1.2 Klima



HINWEIS

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

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

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

4.2 Energieversorgung

4.2.1 Bedingungen (Energie)

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.



! GEFAHR

Gefahr eines Stromschlages! Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- ▶ Die Phase muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere Wert abgesichert sein!
- ▶ Das Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- ▶ Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. (Fehlerstrom-Schutzschalter des Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Mass an Sicherheit erzielt).
- ▶ Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- ▶ Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wird trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt (Mindest-Querschnitt: 1.5 mm²), bitte an die Hersteller-Daten des Kabels (Betriebsanleitung) und an die örtlich geltenden Vorschriften halten.
- ▶ Netzkabel so anbringen, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder frei im Raum hängen lassen. Des Weiteren Kabel nicht über heiße Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- ▶ Das Gerät nie am Netzkabel anheben oder ziehen. Den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

4.2.2 Netzkabel Anschluss Maschine



! GEFAHR

Gefahr für Benutzer und/oder Gebäude! Bei defektem oder nicht originalem Netzananschlusskabel, besteht die Gefahr eines Stromschlages und Brandgefahr! Original Netzananschlusskabel verwenden.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten:

- ▶ Das länderspezifische original Netzananschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- ▶ Beidseitig steckbare Netzananschlusskabel können selbstständig ersetzt werden.
- ▶ Fest angeschlossene Netzananschlusskabel sind von einem Servicetechniker zu ersetzen.

4.2.3 Anschlusswerte Elektro

Netz	Anschlusswerte			Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 2000-2400 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	²⁾ 3000-3600 W	16-30 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	³⁾ 6000-7000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	¹⁾ 2000 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG

Netz	Anschlusswerte			Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
2L, PE	220 V AC	60 Hz	²⁾ 3000 W	16-30 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	³⁾ 6000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	¹⁾ 1900-2400 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	²⁾ 2800-3600 W	15-30 A	3 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5100-7000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 1800 W	15-25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	²⁾ 2600 W	15-25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
3L, PE	220 V AC	60 Hz	⁴⁾ 5700-8700 W	25-30 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5100-6400 W	25-30 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	⁴⁾ 7700-10300 W	25-30 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	³⁾ 4700 W	25 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	⁴⁾ 6900 W	25 A	4 x 2.5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	³⁾ 5700-6400 W	16-30 A	5 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	⁴⁾ 8700-10300 W	16-30 A	5 x 1.5 mm ² 3 x 15 AWG

1) Ausstattung 1 oder 2 Boiler mit 2 kW (seriell)

2) Ausstattung 1 oder 2 Boiler mit 3 kW (seriell)

3) Ausstattung 2 Boiler mit 3 kW (simultan)

4) Ausstattung 3 Boiler mit 3 kW (simultan)



Die Kaffeemaschine kann sowohl an einem 50 Hz Stromnetz wie auch an einem 60 Hz Stromnetz betrieben werden.

4.3 Festwasseranschluss und Schmutzwasserablauf

4.3.1 Bedingungen (Festwasser)



HINWEIS

Wasserqualität! Durch schlechtes Material und falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen. Empfohlene Wasserqualität prüfen und bei Bedarf optimieren.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten:

- ▶ Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt darf 50 mg pro Liter nicht überschreiten.
- ▶ Die Maschine nicht an reines Osmosewasser oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- ▶ Die Karbonathärte darf 4 – 6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ▶ Die minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 8°fKH. Der pH Wert muss zwischen 6.5 – 7 liegen.
- ▶ Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch) verwenden.

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

Die Kaffeemaschine muss an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil angeschlossen werden. Die Montage erfolgt über den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8" an die Druckreduzierung, die am Wasserhahn montiert ist (auf 0.3 MPa (3 bar) einstellen).

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

Maschinen mit externem Trink- oder Schmutzwassertank werden direkt angeschlossen. Eine entsprechende Niveauüberwachung ist verfügbar.



Die «Zusatzanleitung Wasserqualität - N° 022960» 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>) vom MediaPool heruntergeladen werden.

4.3.2 Anschlusswerte Wasser

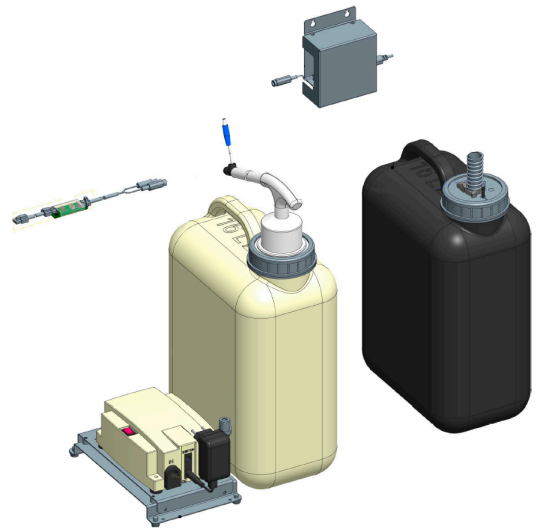
Wasserdruck	Empfohlen:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximal:	1.0 MPa (10 bar)
Wassereingangstemperatur	Minimum:	10 °C
	Maximal:	30 °C

4.3.3 Trink- und Schmutzwassertank extern(option)

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



Die Umbauanleitung „Trink- und Schmutzwassertank überwacht SCSoul“ 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>) auf dem MediaPool heruntergeladen werden.



4.4 Installation

4.4.1 Auspacken der Maschine



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

- ▶ Maschine auspacken.
- ▶ Verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör prüfen.
- ▶ Mitgeliefertes Zubehör aus Satzbehälter und Zubehörkiste entnehmen.



Siehe auch Kapitel „Produktebeschreibung“ – „Lieferumfang und Zubehör“.

- ▶ Die Originalverpackung für eine evtl. Rücksendung aufbewahren.

4.4.2 Montage Tropfschale

Für den Transport der Kaffeemaschine wird die Tropfschale demontiert. Die Tropfschale wird als Zubehör in einer separaten Kartonkiste geliefert.

Folgende Artikel sind mit der Tropfschale verpackt:

- [A] Betriebsanleitung und Beiblatt Konformitätserklärung
- [B] Reinigungsmittel (entsprechend Maschinenausstattung)
- [C] Löffel für Kaffeemehl Handeinwurf
- [D] Tassen Positionierhilfe einfach
- [E] Tassen Positionierhilfe doppel
- [F] Pinsel für Innenraum Reinigung bei Satzbehälter
- [G] Tropfschale mit montiertem Schmutzwasserschlauch
- [H] Milchschauchführung nach links
- [I] Reinigungspinsel klein

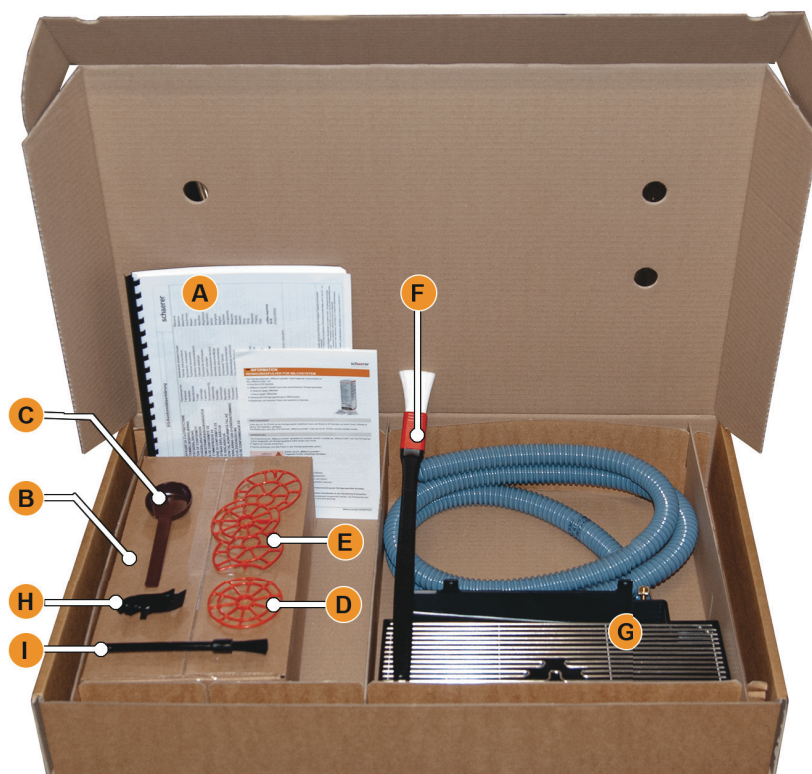


Abb.: Lieferumfang Zubehör SOUL



Tropfschale ansetzen und fixieren

- Die beiden Frontklappen [A] und [B] aufklappen.
 - ☑ Die Befestigungslöcher [D] sind zu erkennen.
- Schmutzwasserschlauch an Tropfschale nach hinten durch die Maschine führen.
- Tropfschale [G] ansetzen und an Maschine drücken. Eventuell gleichzeitig Schale [E] leicht anheben.
- Tropfschale mit den beiden Schrauben [D] fixieren.

4.4.3 Quetschventil Milchanschluss



Für den Transport wird der optionale Milchschauch aus dem Quetschventil entnommen. Vor einer Inbetriebnahme der Kaffeemaschine ist der Milchschauch wieder korrekt in das Quetschventil einzusetzen, siehe Abbildung unten.

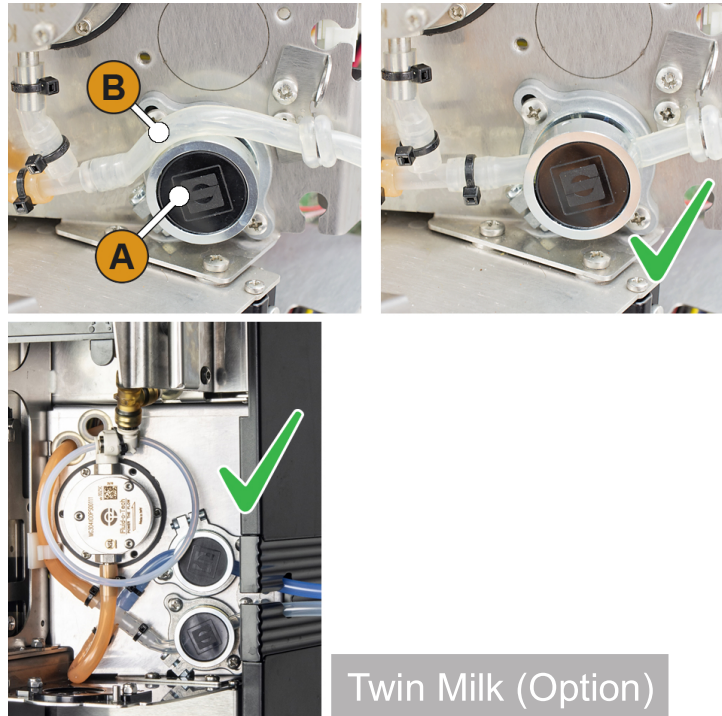
- Bedienpanel anheben.



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

- ▶ Schwarze Abdeckung rechts ohne Werkzeug nach vorne abziehen.
 - ☑ Die Milchpumpe und das Quetschventil [A] sind nun zugänglich.
- ▶ Milchschauch [B] wie abgebildet in das Quetschventil [A] einsetzen.

INFORMATION: Mit Option „Twin Milk“ sind 2 Quetschventile verbaut.



4.4.4

Anschlüsse Kaffeemaschine



Für eine bessere Zugänglichkeit Maschinenrückseite ca. 5 cm über Auflageplatte positionieren.

Folgende installationsseitige Anschlüsse werden benötigt:

[A] 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

[B] Optionale Schnittstelle für Kommunikation Kaffeemaschine mit Beistellgeräten

[C] Festwasseranschluss 3/8" Zoll oder Anschluss an externen Trinkwassertank (Option)

[D] Siphon oder externen Schmutzwassertank für Schmutzwasserablaufschlauch ø 20mm

[E] Optionale Steckdose für Netzkabel mit länderspezifischem Netzstecker 230 V (Beistellgerät)

INFORMATION: Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit. Installationsseitig sind die oben aufgeführten Anschlüsse vorzubereiten.



Siehe auch Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ – „Anschlusswerte Elektro“.

- ▶ Netzanschluss [A] durch Montage von landesüblichem Netzstecker.
- ▶ (Optional) CAN-Steuerkabel [B] 6 Pol.-DIN-Stecker mit *Beistellgerät verbinden.
- ▶ Festwasseranschluss [C] an bauseitiger Sanitärinstallation über einen Wasserhahn anschliessen.
- ▶ Schmutzwasserschlauch [D] in bauseitiges Siphon führen oder in externen Schmutzwassertank (Option).
- ▶ Maschine richtig auf Arbeitsplatte platzieren.



Abb.: Anschlüsse Kaffeemaschine mit Beistellkühleinheit

* Optionale Beistellgeräte wie, Beistellkühleinheit, Cup & Cool oder Flavour Point.



Wird die Maschine zum ersten mal eingeschaltet, erfolgt automatisch eine Displaygeführte Einstellung der Maschinenkonfigurationen.

4.4.5

Inbetriebnahme displaygeführt



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



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

4.5

Beistellgeräte anschliessen



HINWEIS

Lager und Transport Massnahme! Für den Transport werden die Milchschräume in der Maschine aus dem Quetschventil entnommen.

Beim Anschluss der Milchschräume ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.



HINWEIS



Milchschlauchführung! Beistellgeräte können links und rechts an die Kaffeemaschine platziert werden, oder unter der Theke (UC). Als Standard ist die Milchschlauchführung, aus der Maschine, generell nach rechts.

Soll das Beistellgerät links oder unter der Theke platziert werden, wird ein Umbau der Milchschlauchführung notwendig.

Eine separate Umbauanleitung, mit den möglichen Varianten von Milchschlauchführungen, wird dem Beistellgerät beigelegt.

4.5.1 Beistellgeräte anschliessen(Optional)



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

Folgende optionale Varianten sind möglich:

- Ein Netzanschluss (Steckdose) 230 V AC benötigen alle Beistellgeräte
- CAN Anschluss Steuerkabel mit 6Pol. DIN Stecker

Verbindungsvarianten

[A] Kaffeemaschine nach...[B], oder [C], oder [D], und nach [E]

[B] Cup & Cool schmal/breit

[C] Cup & Cool schmal/breit Centre Milk

[D] Unterstellkühleinheit

[E] Flavour Point (Sirup UC)

HINWEIS: Der Netzanschluss 230 V AC erfolgt über ein konfektioniertes und geprüftes Apparatekabel.

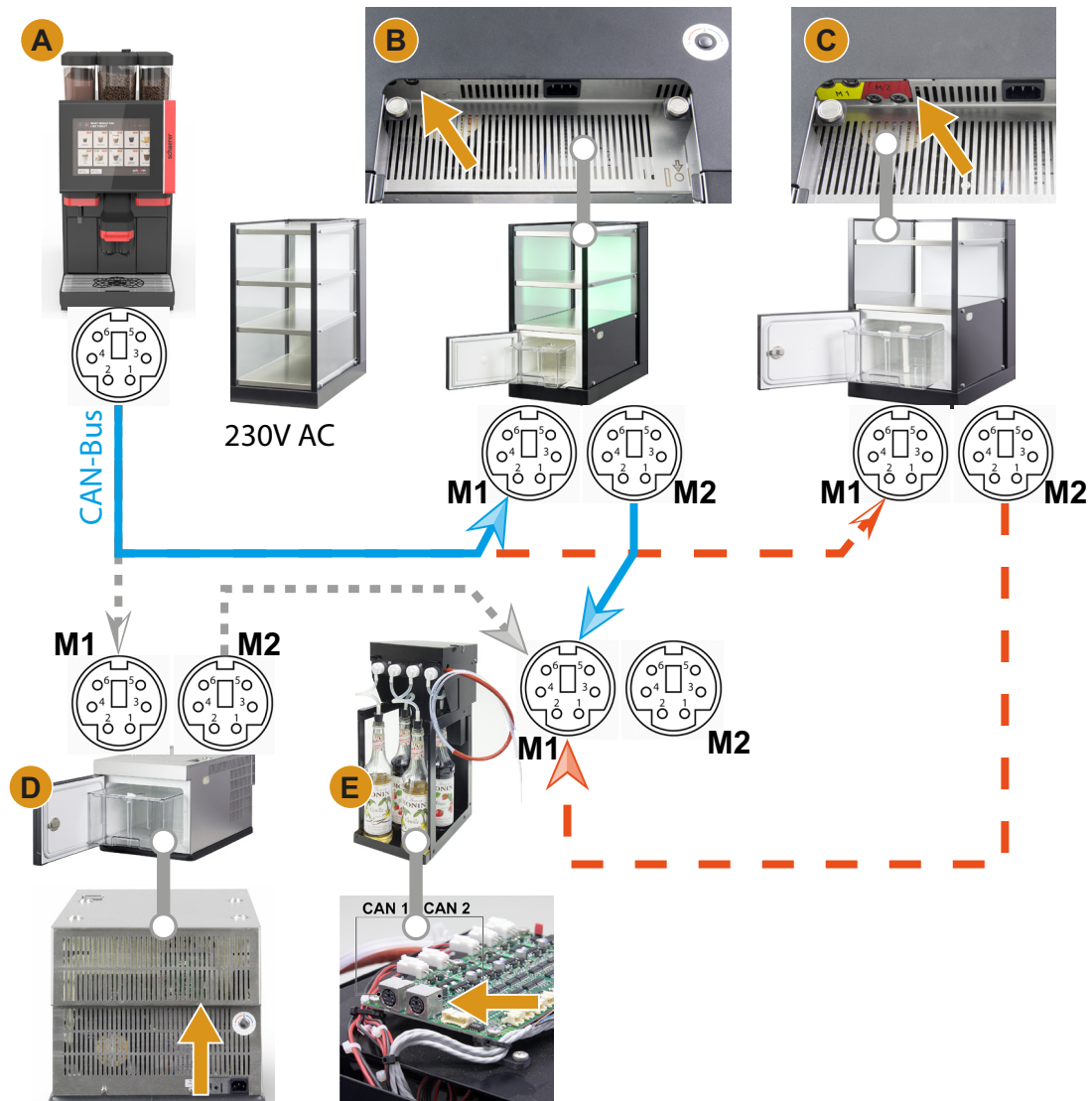


Abb.: Übersicht CAN-Bus Verbindungen Kaffeemaschine-Beistellgeräte

4.5.2 Milchschauchführung nach links



Die Milchschauchführung bei Kaffeemaschinen mit Beistellkühleinheit, erfolgt immer nach rechts.

- ☐ Wenn die Beistellkühleinheit auf der linken Maschinenseite zu stehen kommen soll, ist es erforderlich, den Milchschauch auf die linke Maschinenseite umzuleiten.

Zubehör aus Lieferumfang

Im Lieferumfang ist die Kunststoff Schlauchführung [A] (079880) beigelegt und sollte während dem Umbau verfügbar sein.

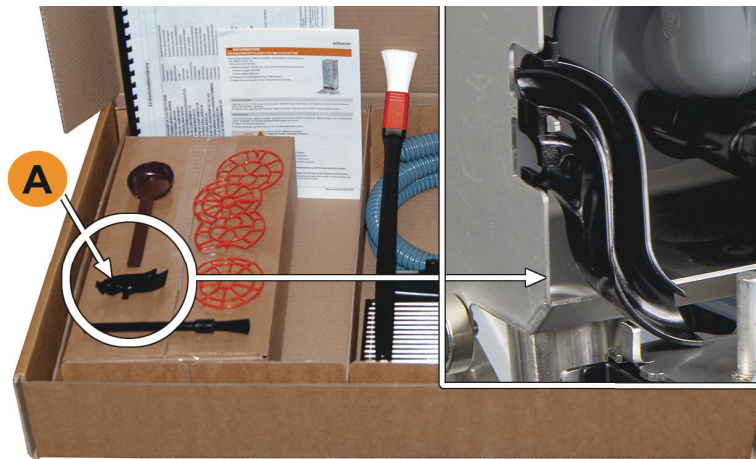


Abb.: Lieferumfang Zubehör

Benötigte Bauteile und Werkzeuge

- Kunststoffschlauchführung 079880
- Schraubendreher Kreuzschlitz PH1

Vorbereitung für den Umbau:

- Bohnen und Pulverbehälter entfernen
- Verschalung oben, links und rechts entfernen
- Das Bedienpanel in der Stellung oben
- Quetschventil-Abdeckung [B] entfernen. (ohne Werkzeug möglich)
- ▶ Quetschventil-Abdeckung [B] hinter dem Bedienpanel durch ausklinken (an Positionen 1, 2 und 3) entfernen.
- ▶ Abdeckung [D] anheben und ebenfalls entfernen.
 - ☒ Die Maschine ist nun für den Umbau bereit[C].

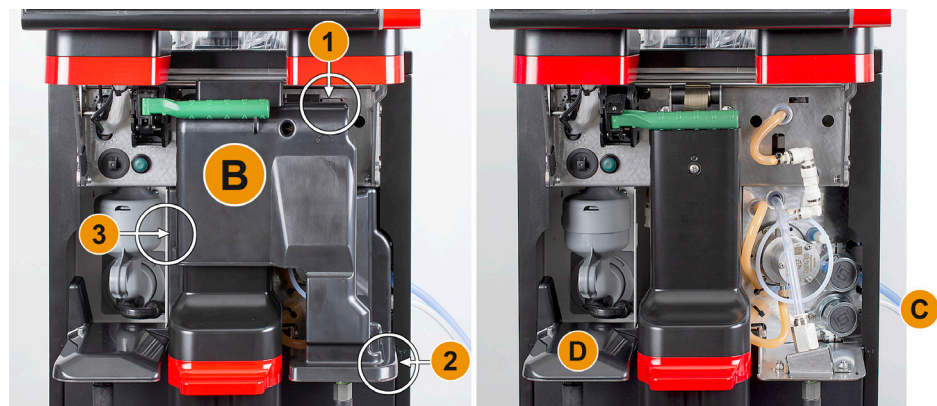


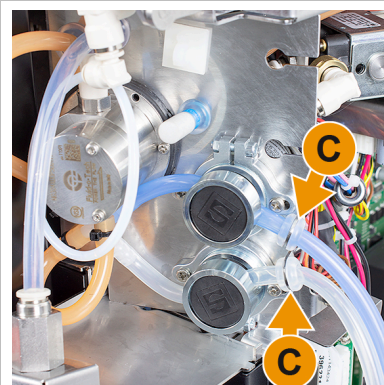
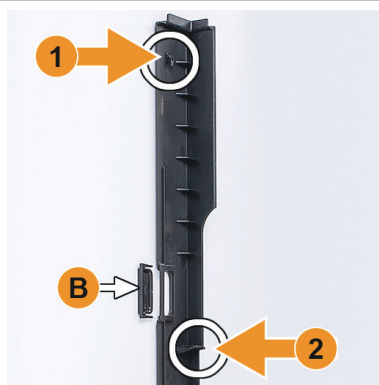
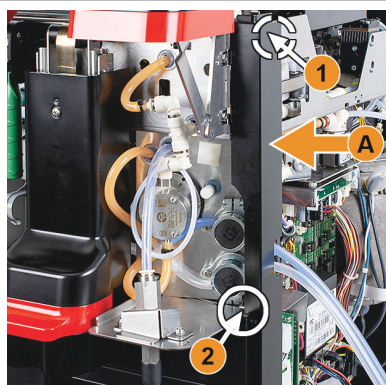
Abb.: Quetschventil-Abdeckung entfernen.

Öffnungen Seitenleisten umbauen

- ☐ Seitenverschalungen wurden entfernt.
- ☐ Quetschventil-Abdeckung wurde entfernt

HINWEIS: Maschinenausstattung mit „Twin Milk“ enthalten zwei Milchschräuche.

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rechte und linke Seitenleiste [A] nach oben schieben und aus Fixierung [1] und [2] führen. <input checked="" type="checkbox"/> Die rechte und linke Seitenleisten sind demontiert. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchschräuche aus rechter Seitenleiste entnehmen. ▶ Blindabdeckung [B] von linker Seitenleiste entfernen und in die rechte Leiste einschieben. <input checked="" type="checkbox"/> Beide Seitenleisten sind nun für die erneute Montage bereit. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchschräuche aus Führungen [C] entnehmen. ▶ Milchschräuche nach hinten führen. <input checked="" type="checkbox"/> Milchschräuche können nach hinten geführt werden. |
|---|--|--|



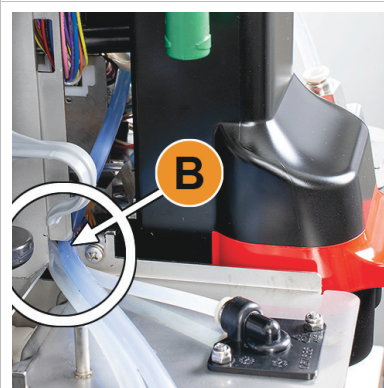
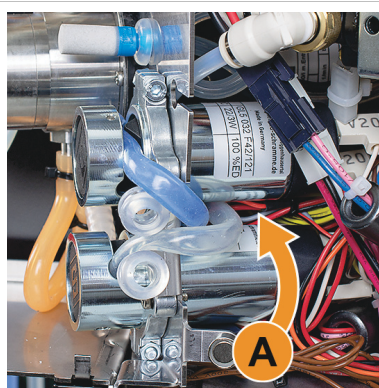
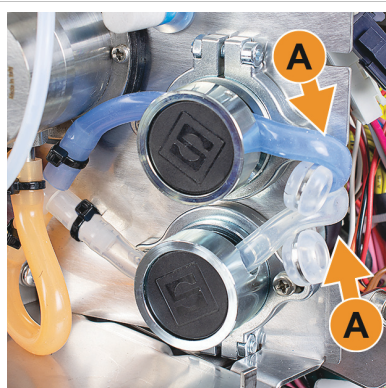
Milchschlauch auf linke Seite führen

- ☐ Milchschlauch ohne Führung [C].
- ☐ Öffnungen Seitenleisten umgebaut

HINWEIS: Maschinenausstattung mit „Twin Milk“ enthalten zwei Milchschläuche.

- ▶ Milchschläuche wie auf Abbildungen [A] nach hinten führen.
- ▶ Milchschläuche hinter Getränkeauslauf nach linke Seite führen.

- ▶ Milchschlauch durch Blechöffnung [B] hindurch führen.
- ☒ Milchschläuche führen links aus der Maschine.



Verschaltung rechts und Schlauchführung links montieren

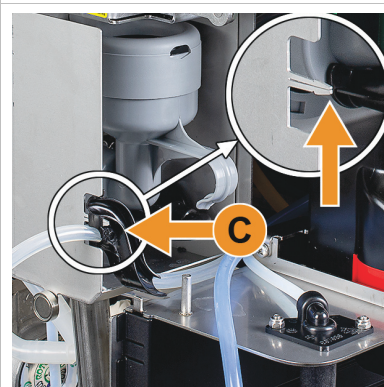
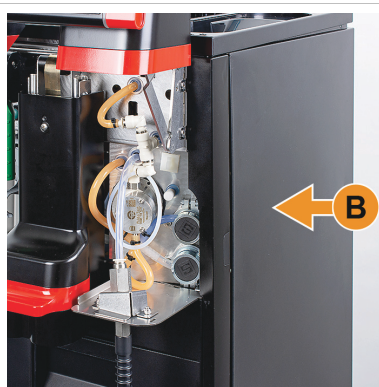
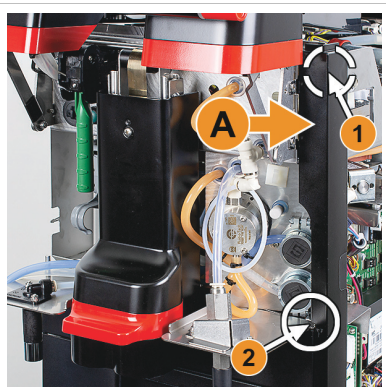
- ☐ Milchschläuche sind auf der linken Seite bereit.
- ☐ Schlauchführung 079880 bereitlegen

HINWEIS: Maschinenausstattung mit „Twin Milk“ enthalten zwei Milchschläuche.

- ▶ Rechte Seitenleiste [A] wieder montieren. Fixierungen [1] und [2] beachten.

- ▶ Rechte Seitenverschaltung [B] wieder montieren.

- ▶ Milchschlauchführung 079880 auf Seitenblech [C] aufstecken.
- ☒ Milchschlauchführung ist positioniert.

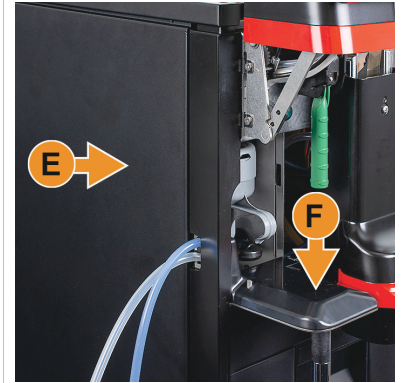
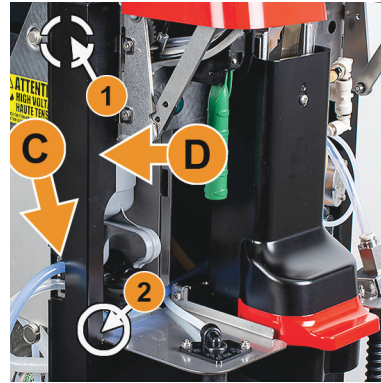
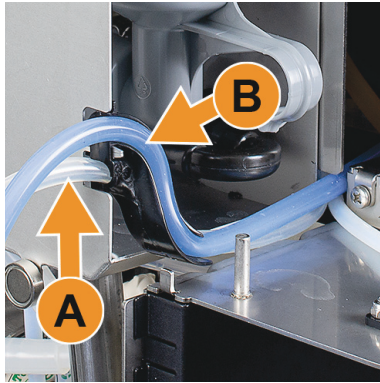


Milchschlauch nach links führen

- ☐ Schlauchführung 079880 ist positioniert.

HINWEIS: Maschinenausstattung mit „Twin Milk“ enthalten zwei Milchschräuche.

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchschräuch [A] hinten in Schlauchführung einsetzen. ▶ Milchschräuch [B] oben in Schlauchführung einsetzen. ☑ Milchschräuche sind links aus der Maschine geführt. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchschräuche durch linke Seitenleiste [C] führen. ▶ Linke Seitenleiste [D] wieder montieren. Fixierungen [1] und [2] beachten.. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seitenverschalung [E] ansetzen. ▶ Abdeckung [F] aufsetzen. ▶ Verschalung oben montieren und Behälter wieder einsetzen. ☑ Milchschräuchführung nach links ist abgeschlossen. |
|---|--|--|



4.5.3

Flavour Point 4-fach UC (Sirupmodul) anschliessen (Option)



Das Beistellgerät Flavour Point 4-fach UC kann nicht nachgerüstet werden. Für eine korrekte Schlauchführung sind die Maschinenfüsse (min. 40mm) an die Kaffeemaschine zu montieren.

Schlauchanschlüsse Flavour Point

- ☐ Die Kaffeemaschine wurde im Werk für die Option „Flavour Point“ vorbereitet.
- ☐ Die notwendigen Schlauchanschlüsse sind auf die rechte Maschinenseite herausgeführt.
- ▶ Bohnen- und Pulverbehälter aus Maschine heben.
- ▶ 4 schrauben von Maschinendeckel lösen und Deckel rechts leicht anheben.
- ▶ Schmale Verschalungsleiste rechts nach oben schieben und entriegeln.
- ☑ Die aus der Maschine geführten Steckanschlüsse sind jetzt auf der rechten Maschinenseite [B] zugänglich.
- ▶ Anschlussschläuche von Flavour Point [A], an vorbereitete Steckanschlüsse versetzt anstecken.
- ▶ Seitenverschalungen rechts und Maschinendeckel wieder montieren.
- ▶ Bohnen- und Pulverbehälter wieder einsetzen.
- ☑ Die Schlauchverbindung Flavour Point – Kaffeemaschine ist abgeschlossen.

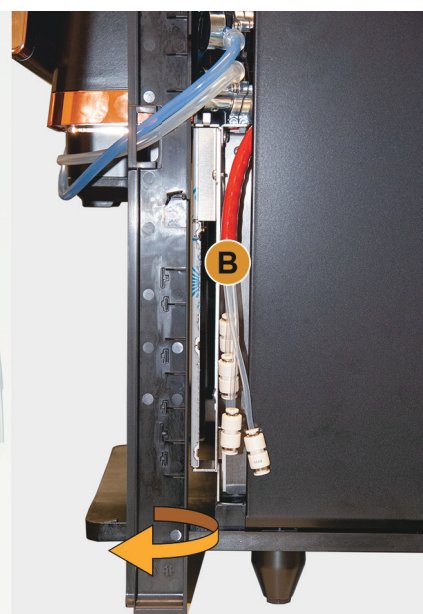


Abb.: Schlauchanschluss Flavour Point SOUL

Beschriftung Sirup-Sorten

- ☐ Beschriftungsstreifen selbstklebend.
- ▶ Beschriftungsstreifen in 4 Felder (4 Pumpen) von ca. 5 cm unterteilen.
- ▶ Sirupsorten den Siruppumpen entsprechend beschriften, siehe abbildung unten.
- ☒ Die Schlauchverbindung Sirupflasche zu Siruppumpe ist gekennzeichnet.
- ☒ Nach einer Reinigung ist eine Zuordnung unter den Sirupsorten klar ersichtlich.

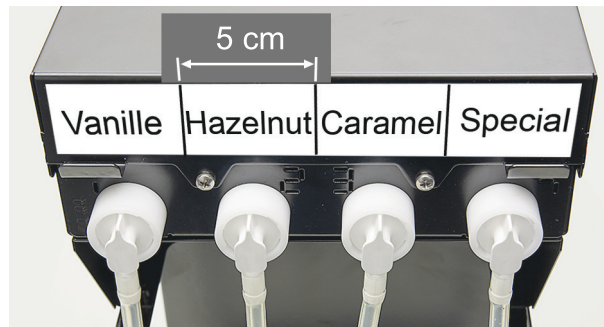


Abb.: Beschriftung Schlauchanschlüsse Sirupflasche zu Siruppumpe

4.6 Deinstallation und Entsorgung



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

- ▶ Servicepartner kontaktieren.

5 Bedienung



! VORSICHT

Heisse Flüssigkeit! Die meisten von der Maschine ausgegebenen Getränke sind heiss.
Während der Ausgabe nie unter den Getränkeauslauf oder in die Maschine greifen.



! VORSICHT

Heisser Dampf! Im Ausgabebereich der Dampfzange besteht Verbrühungsgefahr.
Während der Ausgabe nie unter die Dampfzange greifen.



! VORSICHT

Heisse Oberfläche! Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrennung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen sowie von Tassenwärmerstellen (Option) aus.

Getränkeauslauf oder Dampfzange immer an den vorgesehenen Bedienelementen greifen.



! VORSICHT

Quetschgefahr! Das Bedienpanel kann durch sein Eigengewicht nach unten fallen.

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



HINWEIS

Gefahr für Maschine! Durch falsche Handhabung kann der Touchscreen beschädigt werden.

Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Gegenständen auf das Display einwirken.

5.1 Bedienpanel

5.1.1 Bedienpanel öffnen

- ▶ Schliessvorrichtung [A] mit Schlüssel öffnen.
 - ☑ Das Schloss ist in horizontaler Stellung geöffnet [B].
- ▶ Bedienpanel oben [C] durch kräftiges ziehen entriegeln.
 - ☑ Das Bedienpanel ist entriegelt.
- ▶ Das Bedienpanel von unten [D] mit beiden Händen, nach oben bis zum Anschlag schieben.
 - ☑ Das Bedienpanel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
 - ☑ Alle Bedienelemente [E] hinter dem Bedienpanel sind nun zugänglich.



5.1.2 Bedienpanel schliessen

- ☐ Eine Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine ist ausschliesslich mit geschlossenem Bedienpanel möglich.

- ▶ Offenes Bedienpanel leicht bis zum Anschlag nach unten führen.
- ▶ Bedienpanel an Oberkante leicht hineindrücken.
 - ☑ Das Bedienpanel verriegelt und ist nun wieder geschlossen.
- ▶ Bei Bedarf Schliessvorrichtung mit Schlüssel wieder verriegeln.

5.2 Bedienelemente an der Maschine

5.2.1 Bedienelemente Maschine aussen

- [A] Handeinwurf (Kaffeemehl / Reinigungstablette)
- [B] Touchscreen (Berührungsempfindliches Display mit 10" oder 12")
- [C] Bedienpanel nach oben verschiebbar
- [D] Manueller Getränkeauslauf (Verschiebung manuell nach oben/unten), oder optional mit automatisch höhenverstellbarem Getränkeauslauf (AHA)
- [E] Satzbehälter
- [F] Tropfschale fix mit Tropfrost
- [G] Tassen Positionierhilfe (Einzeltasse oder Doppeltasse)
- [H] Schliessvorrichtung (Bedienpanel)



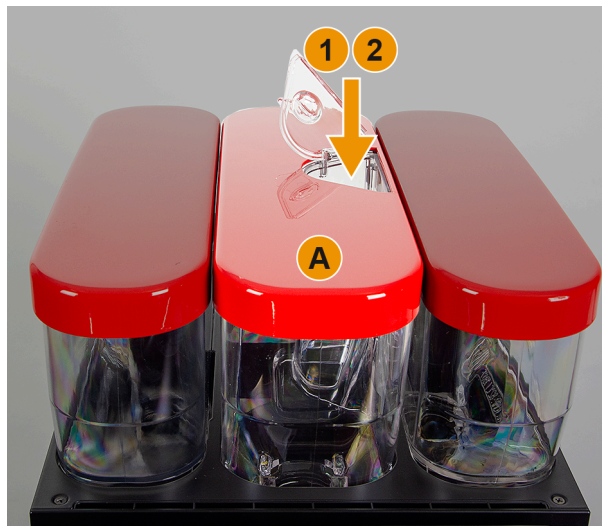
Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

Der mittlere Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf ist Standard. Der Handeinwurf ist gleichzeitig die Öffnung für den Einwurf der Reinigungstablette Coffee pure.

[A] Mittlerer Bohnenbehälter (1200 g)

Funktionen mittlerer Bohnenbehälter:

- 1 Einwurf Reinigungstablette (Coffee pure tab)
- 2 Handeinwurf für Kaffeemehl (z. B. entkoffeinierter Kaffee)



INFORMATION: Bohnen- und Pulverbehälterdeckel sind optional mit Schliessvorrichtung verfügbar.

Option: Zusätzlicher Bohnen- und/oder Pulverbehälter

Die Maschine kann optional mit einem zusätzlichen Bohnenbehälter rechts und/oder einem Pulverbehälter links, ausgestattet werden:

- [A] Zusätzlicher z. B. Espresso Bohnenbehälter rechts (1200 g)
 [B] Pulverbehälter links (Choco oder Topping) (2000 g / 2750 ml)
 [C] Twin Pulverbehälter



INFORMATION: Bohnen- und Pulverbehälterdeckel sind optional mit Schliessvorrichtung verfügbar.

Option: Externe Heisswasser- und Dampfausgabe



Die Ausgabeoptionen externes Heisswasser [A] oder die Dampfausgabe [C] können kundenspezifisch links, oder rechts platziert sein.

Die zusätzlich äusseren Bedienelemente für eine Heisswasser- und/oder Dampfausgabe sind optional:
 [A] Externe Heisswassertaste (Vorkonfigurierte Ausgabemenge in ml)
 [B] Ausgabe Heisswasser
 [C] Dampftaste (Vorkonfigurierte Ausgabedauer in sec)
 [D] Dampfstab (Standard Powersteam)

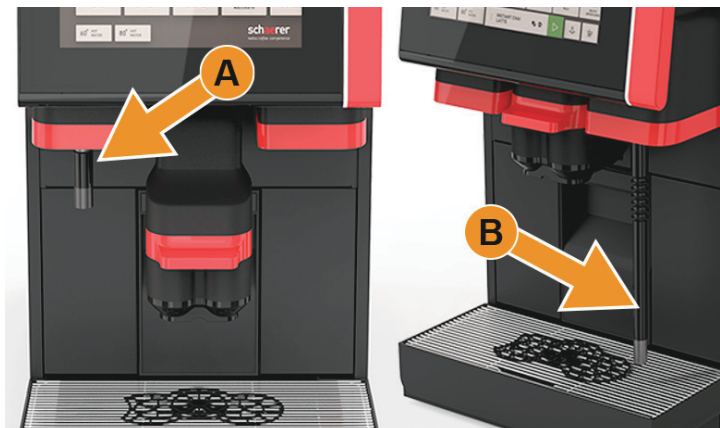


Abb.: Externe Heisswasserausgabe und Dampfstab (Powersteam)

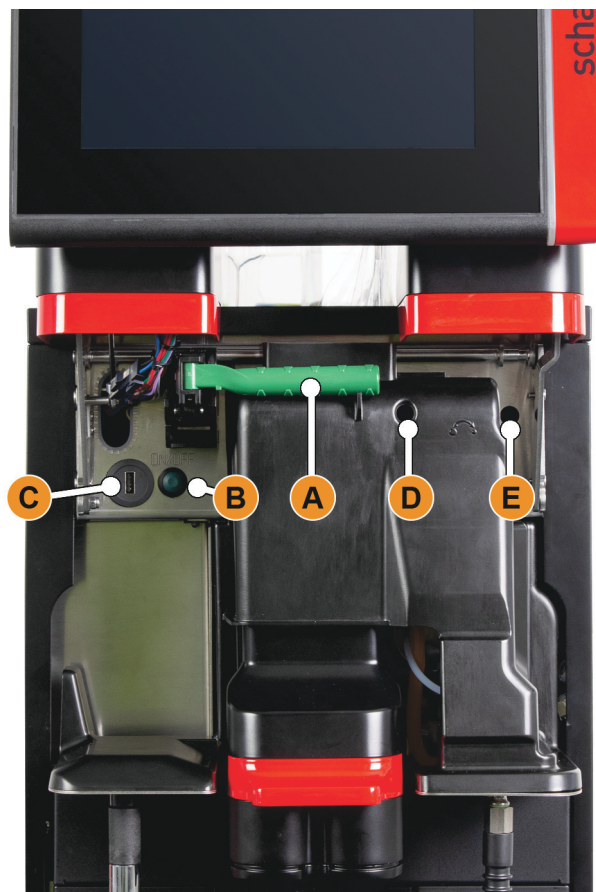
5.2.2 Bedienelemente in der Maschine



Ist die Maschine mit der optional verfügbaren automatischer Mahlgradverstellung ausgestattet, sind die Einstellvorrichtungen [D] und [E], siehe Abbildung unten, nicht vorhanden. Die Kaffeemaschine regelt den Mahlgrad automatisch entsprechend der Brühzeit eines Referenzgetränks. Das Kaffee Referenzgetränk wird durch den Servicetechniker bestimmt.

Die nachfolgend aufgeführten Bedienelemente sind hinter dem Bedienpanel verfügbar.

- [A] Griff zu Zentralverriegelung Bohnen- und Pulverbehälter
- [B] USB Anschluss
- [C] Einschalttaste Maschine (Ausschalten durch 4 sec drücken und halten)
- [D] Manuelle Mahlgradeinstellung mittlere Mühle (Standardausstattung)
- [E] Manuelle Mahlgradeinstellung der optional erhältlichen rechten Mühle





Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.

Mahlgradverstellung



HINWEIS

Geschmacksveränderung! Eine Mahlgradverstellung verändert Geschmack und Aroma aller Kaffeegetränke.

Eine Mahlgradverstellung darf nur von einem Hausmeister oder Servicetechniker vorgenommen werden.

Nach einer Mahlgradverstellung wird eine Kalibrierung der Mühlen empfohlen.



Siehe auch Kapitel „Programmierung“ – „Service (Hausmeister)“ – „Mühlenservice“.

Bohnenbehälter entriegeln

Bohnen- oder Pulverbehälter können aus der Maschine entnommen werden. Die Zentralverriegelung entriegelt Bohnen- und Pulverbehälter zusammen.

- ▶ Bedienpanel öffnen.
 - ▶ Grüner Griff [A] der Zentralverriegelung [1] aus der Maschine nach vorne [2] schwenken.
 - ▶ Zentralverriegelung [2] nach unten [3] in die Maschine klappen.
- ☒ Die Bohnen- und Pulverbehälter sind jetzt entriegelt, Position [B].



Abb.: Entriegelung Bohnenbehälter und Pulverbehälter (Option)



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.

Option: Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem

Die Maschine kann optional mit Choco- oder Toppingpulversystem ausgestattet sein.

- ☐ Der Mixerbecher, wird nach Aufforderung während dem Reinigungsprogramm, aus der Maschine entnommen!
- ▶ Mixerbecher am Henkel gerade aus der Maschine herausziehen.



Abb.: Mixerbecher demontieren



Bei der Montage des Mixerbechers ist darauf zu achten, dass die Anschlüsse [A] Entlüftung, [B] Wasserzuleitung, [C] Mixerbecher und [D] Leitung Choco/Topping, passend angesetzt und bis zum Anschlag korrekt hineingedrückt werden.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“.

5.3 Bedienelemente Beistellgeräte(Option)

5.3.1 Bedienelemente Kühleinheit

Die Maschine ist optional mit dem Milchsystem Best Foam™ ausgestattet und kann mit einer Beistell- oder Unterstellkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit
- [B] Bedienelemente Kühleinheit



Abb.: Thermostat/Bedienelemente Beistellkühleinheit

5.3.2 Bedienelemente Cup & Cool / Tassenwärmer

Die Maschine ist optional mit dem Milchsistem Best Foam™ ausgestattet und kann mit dem Beistellgerät Cup &Cool oder mit einem Tassenwärmer betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit
- [B] Ein/Aus Kippschalter Tassenwärmer
- [C] Einstellung Thermostat

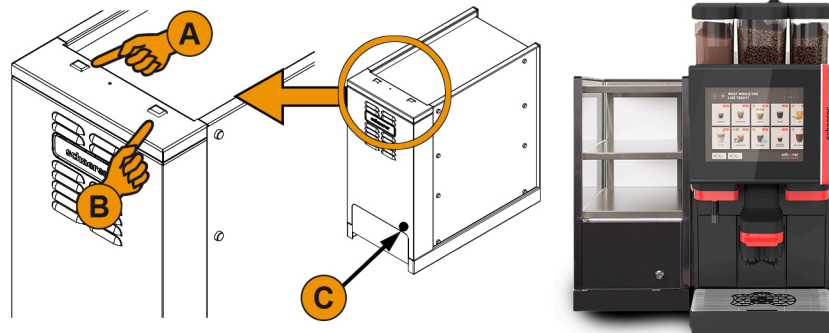


Abb.: Bedienelemente Cup & Cool Beistellgerät



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

5.3.3 Bedienelemente Unterstellkühleinheit

Die Maschine ist optional mit dem Milchsistem Best Foam™ ausgestattet und kann mit einer Unterstellkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit (hinter Fronttüre)
- [B] Thermostat Kühleinheit (Rückseite)

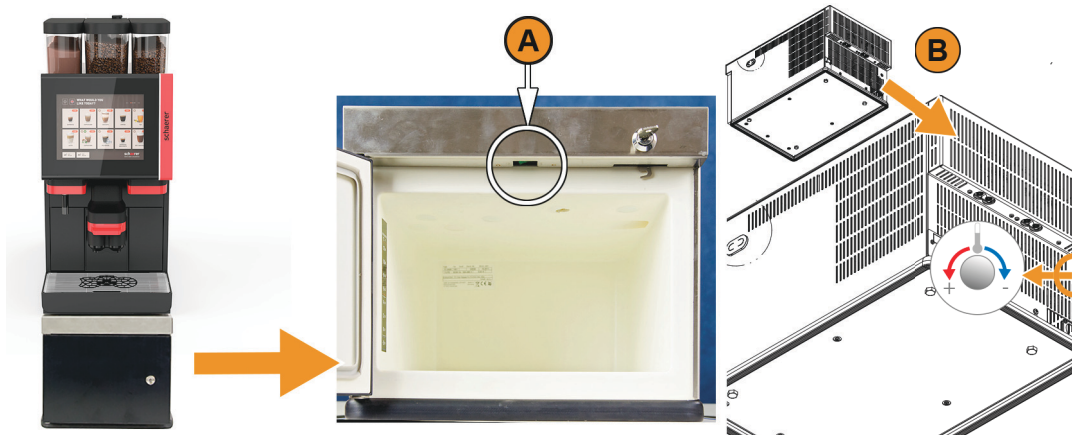


Abb.: Ein-/Ausschalter, Thermostat Unterstellkühleinheit



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

5.3.4 Bedienelemente Unterthekenkühleinheit

Die Maschine ist optional mit dem Milchsystem Best Foam™ ausgestattet und kann mit der in der Bauhöhe flacheren Unterthekenkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit (hinter Fronttüre)
 [B] Thermostat Kühleinheit (Rückseite)

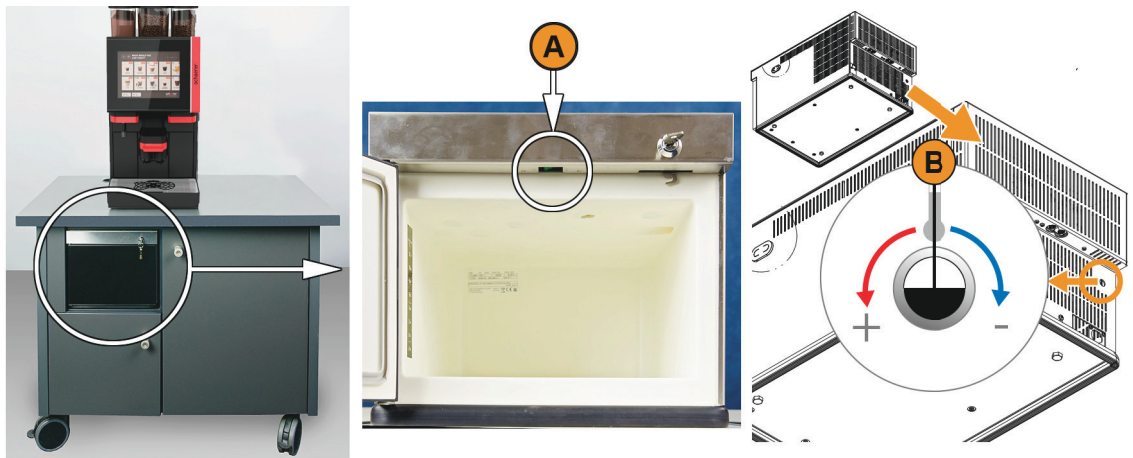


Abb.: Ein-/Ausschalter, Thermostat Unterthekenkühleinheit



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

5.3.5 Bedienelemente Flavour Point (Sirupmodul)

Die Maschine ist optional mit dem Sirupmodul „Flavour Point“ ausgestattet und bietet damit 4 mögliche Aromatisierungen der Getränke:

- [A] Ein/Aus Schalter
 [B] Anschluss für 4 Adapter zu Sirupflaschen oder 4 Schläuche von Reinigungsset.



Abb.: Ein-/Ausschalter, Anschlüsse Schlauch-Adapter

5.4 Kontrolle vor dem Einschalten

- Vor dem Einschalten der Kaffeemaschine prüfen, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind.

Voraussetzungen für das Einschalten der Kaffeemaschine:

- Das Hauptwasserventil (bei Festwasseranschluss) ist offen / der externe Trinkwassertank (Option) ist mit frischem Wasser gefüllt.
- Der Schmutzwasserablauf (Standard) ist korrekt verlegt / der Schmutzwassertank (Option) ist angeschlossen.
- Der/die Bohnenbehälter ist/sind gefüllt.
- Der Satzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist entsprechend den landesüblichen, bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen, korrekt an das Bauseitige Stromnetz angeschlossen.

5.5 Einschalten

5.5.1 Kaffeemaschine einschalten

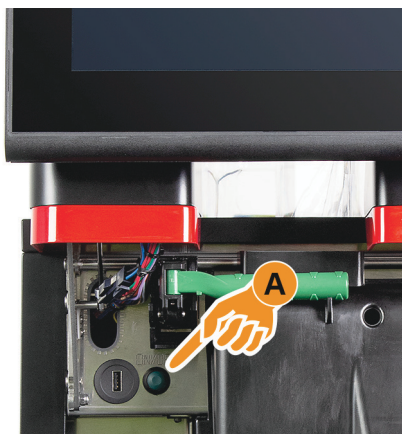


Abb.: Einschalttaste Kaffeemaschine

- ▶ Netzanschluss der Maschine kontrollieren.
- ▶ Bedienpanel entriegeln und nach oben schieben.
- ▶ Einschalttaste [A] kurz drücken.
 - ☑ Die Maschine startet.
 - ☑ Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.
 - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.
- ▶ Bedienpanel wieder schliessen.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen oder schliessen“.



Wird die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet, erfolgt automatisch eine displaygeführte Einstellung von Maschinenkonfigurationen sowie eine Hardwarekalibrierung.

5.5.2 Beistellkühleinheit einschalten(Optional)

- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ▶ Taste [B] ±3 sec drücken und halten.
 - ☑ Das Gerät ist eingeschaltet.
 - ☑ Im Display wird die aktuelle Innentemperatur angezeigt.

Variante: Modus Standby

- ▶ Taste [B] ±3 sec drücken und halten.
 - ☑ Die Kühleinheit schaltet in den Modus Standby.

Variante: Temperatureinstellung

- ▶ Taste [C] ±3 sec drücken und halten.
- ▶ Temperatureinstellung 3 – 5°C mit den Tasten [B] höher, oder Taste [D] tiefer, einstellen.
- ▶ Einstellung mit der Taste [C] bestätigen.
 - ☑ Die Kühleinheit schaltet in den Betriebsmodus.

- ☒ Im Display wird die aktuelle Innentemperatur angezeigt.



Abb.: Einschalten und einstellen der Beistellkühlereinheit



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

5.5.3

Cup & Cool / Tassenwärmer einschalten(Optional)



! VORSICHT

Heisse Oberfläche! Die Tassenablage wird heiss und kann zu Verbrennungen führen.

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

- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ▶ Thermostat auf der Rückseite [C] bei Bedarf anpassen.
 - ☒ Die Kühleinheit ist eingeschaltet.
- ▶ Kippschalter [B] in Stellung [I] schalten.
 - ☒ Die Tassenablage ist eingeschaltet.

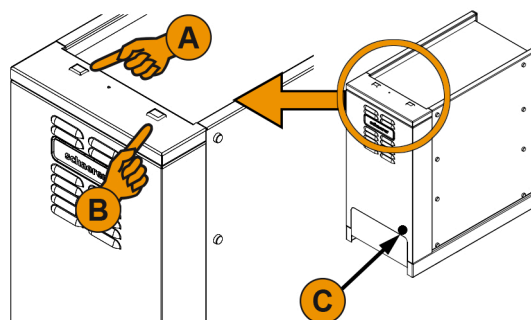


Abb.: Einschalten und einstellen Cup & Cool Beistellgerät



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



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und Anschliessen“ – „Milch“.

5.5.4 Unterstellkühleinheit einschalten(Optional)

- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ▶ Thermostat [B] auf der Rückseite in die mittlere Position [B] stellen.
- ☑ Die Unterstellkühleinheit ist eingeschaltet.

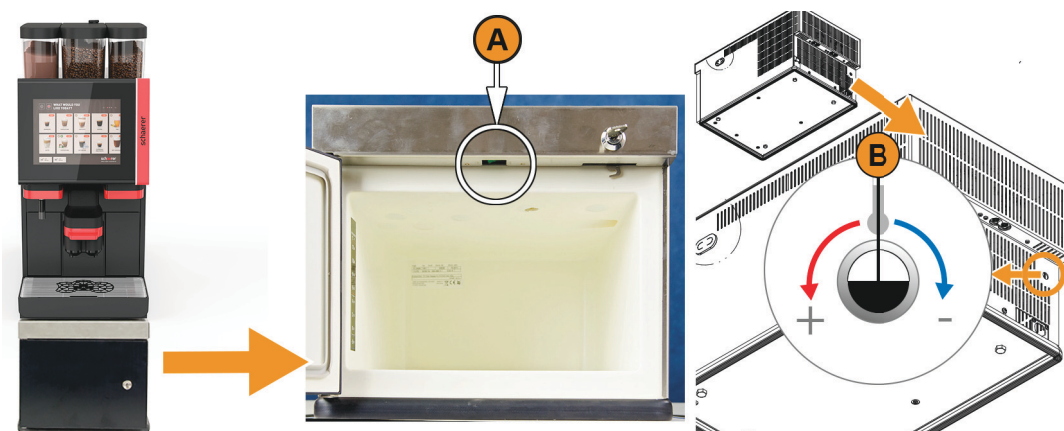


Abb.: Einschalten und einstellen Unterstellkühleinheit



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



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und Anschliessen“ – „Milch“.

5.5.5 Unterthekenkühleinheit einschalten(Optional)

- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ▶ Thermostat [B] auf der Rückseite in die mittlere Position [B] stellen.
- ☑ Die Unterthekenkühleinheit ist eingeschaltet.

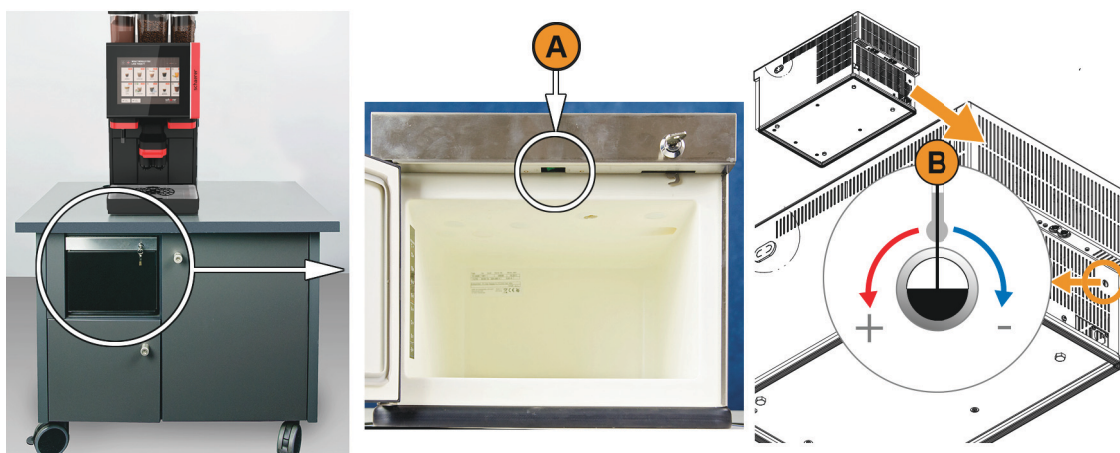


Abb.: Einschalten und einstellen der Unterthekenkühleinheit



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



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und Anschliessen“ – „Milch“.

5.5.6 Flavour Point (Sirupmodul) einschalten(Optional)

- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
 - ☑ Das Sirupmodul „Flavour Point“ ist eingeschaltet.



Abb.: Flavour Point UC einschalten

5.6 Hauptfenster Touchscreen

5.6.1 Übersicht Bedienoberflächen

Variante: Gäste Modus



Die Bedienung der Kaffeemaschine durch Gäste ohne Kenntnisse, wird mit der vorkonfigurierten Bedienoberfläche „Gäste Modus“ unterstützt. Der Servicetechniker kann zusätzlich individuelle Einstellungen vornehmen.



Abb.: Standard Bedienoberfläche „Gäste Modus“



Abb.: Bedienoberfläche „Gäste Modus“ mit Auswahl über Getränkegruppen

Die Getränkeauswahl in Selbstbedienung erfolgt in sequenziellen Schritten.

☐ Betriebsmodus> „Gäste Modus“ ist aktiv.

Folgende max. Anzahl Gruppen und Getränke sind verfügbar:

- 10 Register (Gruppen)
- 24 Getränke pro Register (Gruppe)
- max. 240 Getränke verfügbar

Mögliche Funktionen im „Gäste Modus“:

[A] Anzeige von Maximal 240 Getränkefelder (10 Gruppen à max. 24 Getränke)

[B] Horizontales Blättern (Pfeil)

[C] Zugang zu Service-Menü

[D] Auswahl über Getränkegruppen

Mögliche Schritte bis Getränkeausgabe:

- Gewünschtes Getränkefeld wählen
- Grösse der Tasse/Becher bestimmen.
- Kaffeeröstung wählen (Option)
- Auswahl bestätigen
- Bezahlung (mit Zahlungssystem, Option)
- Aufforderung Becher/Tasse platzieren
- Ausgabe Starten
- Kaffeemehl einfüllen (mit separatem Handeinwurf)
- Handeinwurf bestätigen
- Getränkeausgabe erfolgt
- Anzeige Fortschritt Getränkeausgabe
- Anzeige Getränk fertig

HINWEIS: Der Servicetechniker kann die Standard Konfiguration mit den nachfolgenden Zusatzfunktionen erweitern oder reduzieren:

- Bildschirmschoner [EIN]
- Feld [C] [Service-Menü] sichtbar [EIN]
- Gruppenauswahl [D] (max. 10 Gruppen mit horizontaler Navigation [B] möglich) [AUS]
- Sequentielle Getränkmodifikation [EIN-fixiert]
- Aufforderung Tasse/Becher platzieren [EIN]
- Information Fortschritt anzeigen [EIN-fixiert]
- Information „Getränk fertig anzeigen“ [EIN]



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränkeauswahl“.

Variante: Personal Modus



Die Bedienung der Kaffeemaschine durch Profis (Personal) mit Kenntnissen, wird mit der vorkonfigurierten Bedienoberfläche „Personal Modus“ optimiert. Der Servicetechniker kann zusätzlich individuelle Einstellungen vornehmen.



Abb.: Bedienoberfläche „Personal Modus“ Standard.

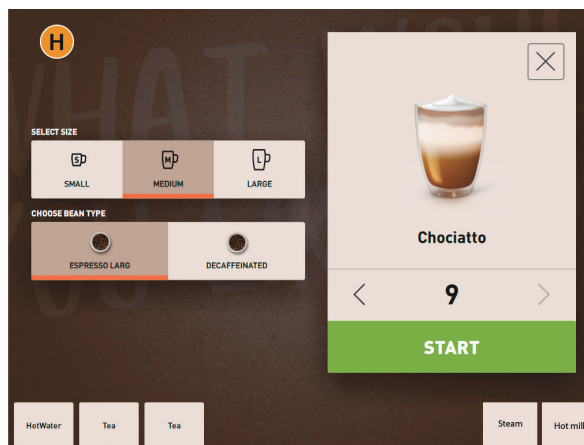


Abb.: Auswahl Getränkeoptionen im „Personal Modus“.

Die Getränkeauswahl erfolgt individuell durch Personal.

Folgende max.Anzahl Gruppen und Getränke sind verfügbar:

- 10 Register (Gruppen)
- 24 Getränke pro Register (Gruppe)
- max. 240 Getränke verfügbar
- Betriebsmodus> „Personal Modus“ ist aktiv.

Mögliche Funktionen im „Personal Modus“:

[A] Anzeige von Maximal 24 Getränkefelder pro Gruppe (10 mögliche Gruppen)

[B] Horizontale Wisch-Scrollfunktion (Finger)

[C] Getränke-Filter (DECAF, Doppelgetränke)

[D] Feld Service-Menü sichtbar

[E] Vorwahl „Barista“ (Kaffeestärke) [AUS]

[F] Zusätzlich max.3separate Getränke (links)

[G] Zusätzlich max.2separate Getränke (rechts)

[H] Fenster Auswahl Getränkeoptionen

Mögliche Schritte bis Getränkeausgabe:

- Vorselektierung (z. B. DECAF- oder Doppelgetränke)
- Vorwahl Kaffeestärke (Barista)
- Gewünschtes Getränkefeld wählen
- Getränkeoptionen bestimmen
- Bezahlung (mit Zahlungssystem, Option)
- Ausgabe Starten
- Kaffeemehl einfüllen (mit separatem Handeinwurf)
- Handeinwurf bestätigen
- Getränkeausgabe erfolgt
- Anzeige Fortschritt Getränkeausgabe

HINWEIS: Der Servicetechniker kann die Standard Konfiguration mit den nachfolgenden Zusatzfunktionen erweitern oder reduzieren:

- Feld [C] für doppelte Getränkeausgabe [EIN]
- Feld [C] für entkoffeinierten Kaffee (DECAF) [EIN]
- Feld [E] für Kaffeestärke (Barista) [AUS]
- Getränkevorbereitung möglich (Mehrfachausgabe) [EIN]
- Anzeige Anzahl vorgewählter Getränke [AUS]
- Feld Service-Menü sichtbar [EIN]
- Information „Tasse platzieren“ anzeigen [AUS]
- Information „Fortschritt“ anzeigen [AUS]
- Information „Getränk fertig“ anzeigen [AUS]

Variante: Stammbenutzer Modus



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränkeauswahl“.



Die Bedienung der Kaffeemaschine durch fortgeschrittene Bediener (Bürobereich), wird mit der vor-konfigurierten Bedienoberfläche „Stammbenutzer Modus“ unterstützt. Der Servicetechniker kann zusätzlich individuelle Einstellungen vornehmen.



Abb.: Bedienoberfläche „Stammbenutzer Modus“.

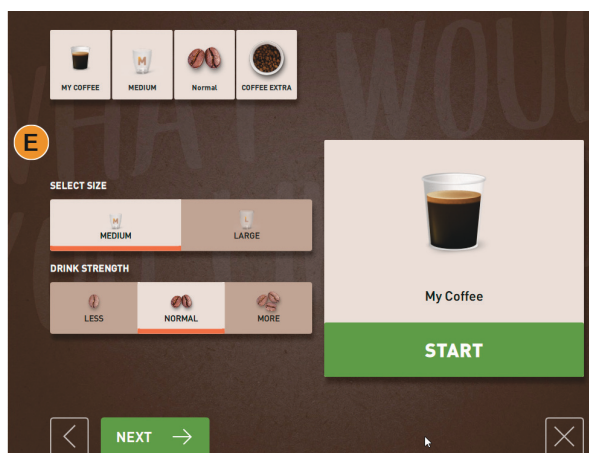


Abb.: Auswahl Getränkeoptionen im „Stammbenutzer Modus“.



Abb.: Bedienoberfläche „Stammbenutzer Modus“ mit Auswahl über Getränkegruppen

Die Getränkeauswahl erfolgt in sequenziellen Schritten.

- ☐ Betriebsmodus> „Stammbenutzer Modus“ ist aktiv.

Folgende max. Anzahl Gruppen und Getränke sind verfügbar:

- 10 Register (Gruppen)
- 24 Getränke pro Register (Gruppe)
- max. 240 Getränke verfügbar

Mögliche Funktionen im „Stammbenutzer Modus“:

- [A] Anzeige von Maximal 240 Getränkefelder (10 Gruppen à max. 24 Getränke)
- [B] Horizontales Blättern (Pfeil)
- [C] Feld Service-Menü sichtbar
- [D] Zusätzlich max. 3 separate Getränke (links)
- [E] Fenster Auswahl Getränkeoptionen
- [F] Auswahl über Getränkegruppen

Mögliche Schritte bis Getränkeausgabe:

- Gewünschtes Getränkefeld wählen
- Grösse der Tasse/Becher bestimmen.
- Kaffeeröstung wählen (Option)
- Auswahl bestätigen
- Bezahlung (mit Zahlungssystem, Option)
- Aufforderung Becher/Tasse platzieren
- Ausgabe Starten
- Kaffeemehl einfüllen (mit separatem Handeinwurf)
- Handeinwurf bestätigen
- Getränkeausgabe erfolgt

HINWEIS: Der Servicetechniker kann die Standard Konfiguration mit den nachfolgenden Zusatzfunktionen erweitern oder reduzieren:

- Feld [E] für Kaffeestärke (Barista) [EIN]
- Bildschirmschoner [EIN]
- Feld [C] Service-Menü sichtbar [EIN]
- Gruppenauswahl [F] (max. 10 Gruppen mit horizontaler Navigation [B] möglich) [AUS]
- Aufforderung Tasse platzieren [EIN]
- Information „Getränk fertig anzeigen“ [AUS]



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränkeauswahl“.

Service-Menü und Funktionen



Der Zugang zum Service-Menü kann durch den Servicetechniker mit einer PIN geschützt werden. Diese konfigurierte PIN Nummer, entspricht der PIN des Maschinenbetreuers.

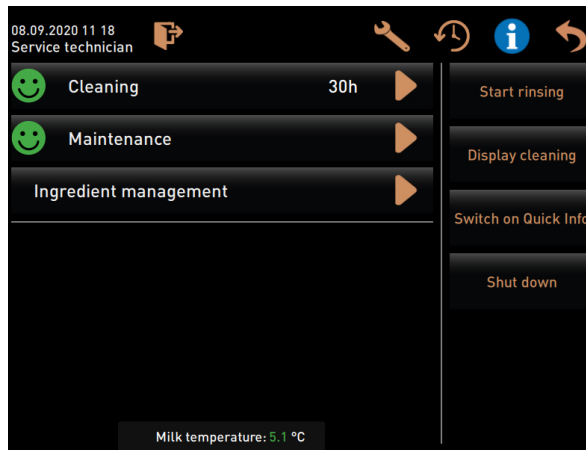


Abb.: Ansicht „Service-Menü“.

Funktionen und Informationen:




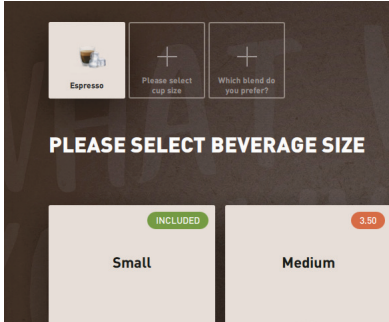
- Anstehende Handlungsaufforderungen (Reinigung/ Entkalkung)
- Anstehende Fehlermeldungen
- Zutatenmanagement
- Getränkeausgabeverlauf
- Direktwahlfunktionen
- Einloggen mit Profil
- Systeminformationen

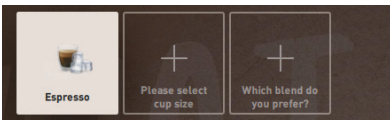
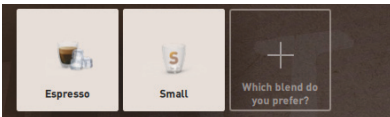
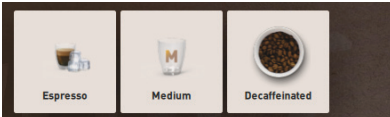
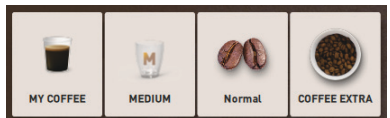
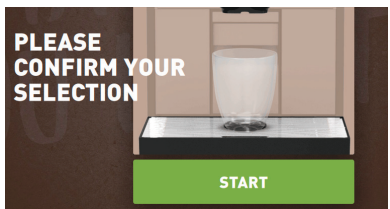
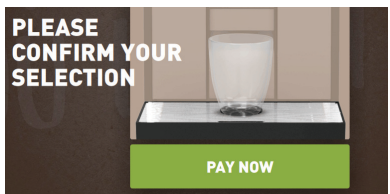
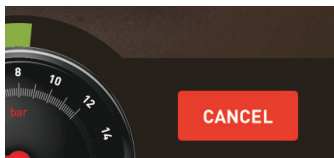

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service-Menü Übersicht“ für eine detaillierte Beschreibung.

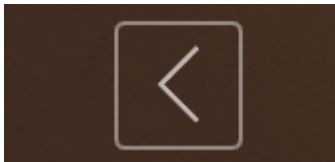

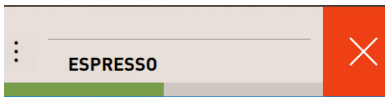
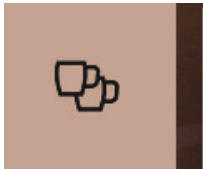
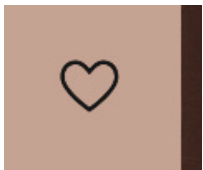
5.6.2

Übersicht Bedienfelder Touchscreen

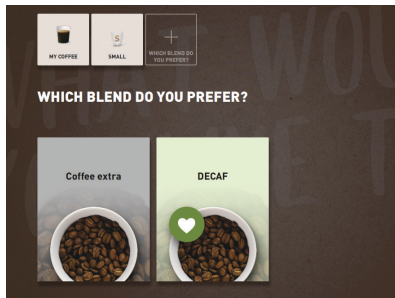
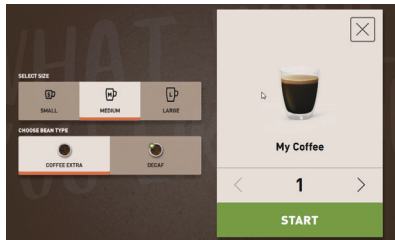

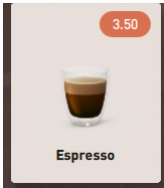
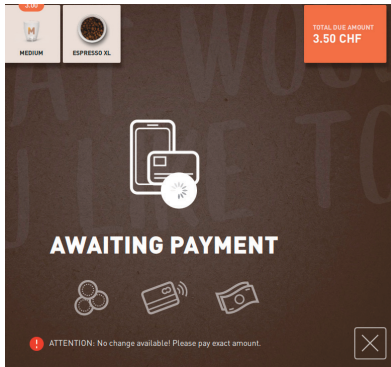
Symbol	Beschreibung
<p>Register</p>	<p>Konfigurierte Menükarten werden als horizontale Register im „Personal Modus“ aufgeführt.</p> <p><input type="checkbox"/> Betriebsmodus > Personal Modus“ ist aktiviert.</p> <p>Folgende Anzahl Register und Getränke sind verfügbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 Register (Gruppen) • 24 Getränke pro Register (Gruppe) • max. 240 Getränke verfügbar <p>Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</p>
<p>Blättern (Scrollen)</p>	<p>Blättern durch alle Register (Menükarten)</p> <p>Variante: GuestModus/Stammbenutzer Modus</p> <p><input type="checkbox"/> Betriebsmodus „Gäste Modus“ oder „Stammbenutzer Modus“ ist aktiviert.</p> <p>Ansicht aller Getränke über:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feld [Pfeil <] nach links Blättern • Feld [Pfeil >] nach rechts Blättern • Die Anzahl der Punkte signalisieren die Anzahl verfügbarer Menükarten <p>Variante: Personal Modus</p> <p><input type="checkbox"/> Betriebsmodus „Personal Modus“/Stammbenutzer Modus“ ist aktiviert</p> <p>Ansicht aller Getränke über:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direkte Wahl eines Registers (Menükarte) durch antippen • Antippen eines Registers und Wischen nach links oder rechts • Die Anzahl der Register (Menükarten) sind nicht direkt erkennbar <p>Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</p>
<p>Wischen</p>	<p>Abb.: Staff-/Stammbenutzer Modus</p>


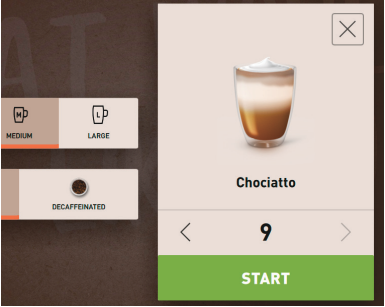
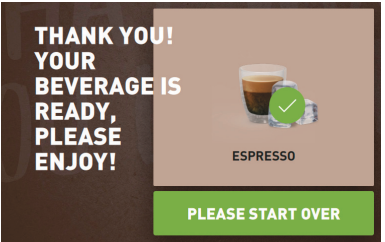


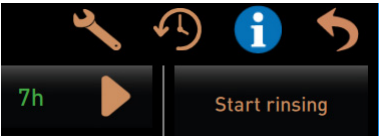
Symbol	Beschreibung
<p>Getränkeauswahl aus Gruppen</p> 	<p>Variante: Gäste Modus/FrequentUser Mode</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Im Betriebsmodus ist die Funktion „Gruppenauswahl anzeigen“ aktiviert. ► Eine Gruppe wählen <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Gruppe (Menükarte) mit Getränken wird angezeigt. <p><i>Die Menükarten und die Register, können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p>
<p>Getränkfeld Größen</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grösse von Getränkfeld ist in Konfiguration Menükarte definiert. <p>Verfügbare Getränkfeldgrößen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klein • Mittel • Gross • Extra gross • Dynamisch <p><i>Die Konfiguration der Menükarte erfolgt durch den Servicetechniker.</i></p>
<p>Symbol / Getränkfeld</p> 	<p>Unterschiedliche Darstellung Getränkfeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die Darstellung vom Getränkfeld wird im Betriebsmodus eingestellt. <p>Folgende Getränkesymbole können durch den Servicetechniker eingestellt werden:</p> <p>[A] Default (Darstellung mit Glas) [B] Becher (Darstellung mit Becher)</p> <p>Jedes Getränkfeld kann individuell mit einem Getränk hinterlegt werden. Das Getränkfeld startet die entsprechende Getränkeausgabe oder die Vorwahl für weitere Zutaten und Getränkeoptionen.</p> <p><i>Die Getränkfelder können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p>
<p>Sequenzielle Getränkmodifikation</p> 	<p>Eine sequenzielle Getränkeauswahl besteht dadurch, dass eine mögliche Vorauswahl von Getränkeoptionen, nacheinander und jeweils in einem separaten Fenster zur Auswahl dargestellt werden.</p> <p>Ohne die Funktion „sequenzielle Getränkmodifikation“ erfolgt die Auswahl der Getränkeoptionen direkt aus einem Fenster.</p> <p>Mögliche Getränkeoptionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getränkesorte (Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.) • Getränkegrösse (S,M,L) • Kaffeesorte (2-3Mühlen) • Milchsorte (TwinMilk) • Choco (mit Pulversystem) • Aroma (mit Flavour Point Sirupsystem) <p><i>Die „Sequenzielle Getränkmodifikation“ ist ausschliesslich im „GuestModus“ aktiv und kann nicht deaktiviert werden.</i></p>


Symbol	Beschreibung
<p>Anzeige Fortschritt Getränkezutaten</p>  <p>Abb.: Auswahl Getränk</p>  <p>Abb.: Auswahl Getränkegrösse</p>  <p>Abb.: Auswahl Kaffeesorte</p>	<p>Informiert über bereits gewählte Getränkezutaten und welche noch zu wählen sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Das Getränk wurde für die Ausgabe mit unterschiedlichen Zutaten konfiguriert. <input type="checkbox"/> Diese Art der Anzeige „Fortschritt Getränkeauswahl“ ist im „Gäste Modus“ verfügbar. <p>► Getränk wählen.</p> <p>► Zutaten wählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Jede gewählte Zutat wird durch ein Symbol angezeigt. <input checked="" type="checkbox"/> Jede noch zu wählende Zutat wird mit einem leeren Feld [+] signalisiert. <p><i>Die Anzeige [Fortschritt Getränkeauswahl] kann nicht deaktiviert werden.</i></p>
<p>Übersicht Getränkezutaten</p>  <p>Abb.: Enthaltene Getränkezutaten</p>	<p>Informiert über die gewählten oder enthaltenen Getränkezutaten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Das Getränk wurde für die Ausgabe mit unterschiedlichen Zutaten konfiguriert. <input type="checkbox"/> Diese Art der Anzeige „Fortschritt Getränkeauswahl“ ist im „Stammbenutzer Modus“ verfügbar. <p>► Getränk wählen.</p> <p>► Zutaten wählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die enthaltenen Zutaten werden durch ein Symbol angezeigt. <p>► Zutat anpassen z. B. Getränkegrösse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die neu gewählte Getränkegrösse wird in der Übersicht angezeigt. <p><i>Die Anzeige „Fortschritt Getränkeauswahl“ kann nicht deaktiviert werden.</i></p>
<p>Ausgabe starten (Auswahl bestätigen)</p>  <p>Abb.: START ohne Zahlungssystem</p>  <p>Abb.: START mit Zahlungssystem</p>	<p>Das Feld [START]/[Bezahlen] startet die Getränkeausgabe</p> <p>Das Feld [START] wird während der Vorwahl der Getränke angezeigt und startet die Getränkeausgabe.</p> <p>Ist ein Zahlungssystem aktiviert, erscheint die Aufforderung zur Bezahlung.</p> <p>Variante: Ohne Zahlungssystem</p> <p>Das Feld [START] bestätigt getätigte Auswahloptionen und startet im Anschluss die Getränkeausgabe.</p> <p>Variante: Mit Zahlungssystem</p> <p>Das Feld [Bezahlen] bestätigt getätigte Auswahloptionen und startet im Anschluss den Zahlungsvorgang.</p> <p>Ist die Bezahlung abgeschlossen erfolgt die Getränkeausgabe durch wählen von Feld [START].</p>
<p>Stopp</p>  <p>Abbrechen</p> 	<p>Das Feld [Stopp] unterbricht die Getränkeausgabe.</p> <p>Das Feld [Stopp] wird während der Getränkeausgabe angezeigt. Die aktuelle Ausgabe sowie eventuelle vorausgewählte Getränke können damit gelöscht werden.</p> <p>Das Feld [X] führt zurück in die Bedienoberfläche der Getränkeauswahl.</p> <p>Das Feld [Abbrechen] wird während der Auswahl von Getränkeoptionen angezeigt. Die aktuelle Auswahl sowie eventuelle vorausgewählte Getränkeoptionen können damit abgebrochen werden.</p>



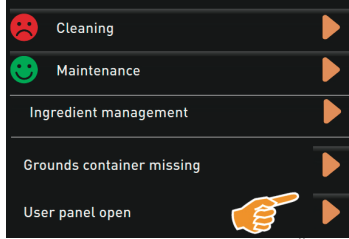


Symbol	Beschreibung
<p>zurück / weiter</p> 	<p>Das Feld [>] / [<] führt weiter auf eine nächste Seite, oder wieder zurück auf eine vorausgehende Seite.</p>
<p>Fortschritt</p>  <p>Abb.: Fortschritt (Gäste Modus)</p>  <p>Abb.: Fortschritt (Personal Modus)</p>	<p>Die Fortschrittsanzeige (grüner Balken) informiert über die verbleibende Ausgabedauer während einer Getränkeausgabe.</p> <p>Variante: Gäste Modus/Stammbenutzer Modus</p> <p>Der dynamisch grüne Balken umläuft im 180° Halbkreis von links nach rechts das digitale Manometer. <i>Das digitale Manometer informiert über den aktuellen Wasserdruck während einer Kaffeebrühung.</i></p> <p>Variante: Personal Modus</p> <p>Der dynamisch grüne Balken läuft horizontal von links nach rechts.</p>
<p>Vorwahl Doppelgetränke</p> 	<p>Vorwahl für Doppelgetränk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die Funktion „doppelte Taste sichtbar“ ist im Betriebsmodus „Personal Modus“ aktiviert. <input type="checkbox"/> Getränke mit doppelter Ausgabe wurden konfiguriert. <p>Aktiviert eine doppelte Getränkeausgabe.</p> <p>► Feld [Doppelte Getränkeausgabe] aktivieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränke, welche für eine doppelte Getränkeausgabe konfiguriert sind, werden aktiv in der Bedienoberfläche zur Auswahl angezeigt. <p><i>Die Vorwahl [Doppelgetränke] kann durch den Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt und im Betriebsmodus „StaffModus“ de-/aktiviert werden.</i></p>
<p>Vorwahl entkoffeinierter Kaffee</p> 	<p>Vorwahl für entkoffeinierten Kaffee.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die Funktion „DECAF Taste sichtbar“ ist im Betriebsmodus „Personal Modus“ aktiviert. <input type="checkbox"/> Voraussetzung für die Ausgabe von koffeinfreien Getränken sind zwei Mühlen, wovon eine mit koffeinfreien Bohnen befüllt wird oder... <input type="checkbox"/> Die Maschine wird über den Handeinwurf mit koffeinfreiem Kaffeemehl befüllt. <p><i>Die Vorwahl [entkoffeinierter Kaffee] kann durch den Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt und im Betriebsmodus de-/aktiviert werden.</i></p> <p>Variante: Mit zweiter Mühle</p> <p>► Das Feld [ohne Koffein] wählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränke, welche mit koffeinfreien Kaffeebohnen konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit. <p>Variante: Mit Kaffeemehl und Handeinwurf</p> <p>► Das Feld [ohne Koffein] wählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränke, welche als Quelle mit „DECAF“ konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit. <input checked="" type="checkbox"/> Während der Ausgabe erfolgt die Aufforderung zum Einfüllen des koffeinfreien Kaffeemehls.

Symbol	Beschreibung
<p>Vorwahl Barista</p> 	<p>Vorwahl unterschiedliche Kaffeestärke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die Funktion „Barista“ steht im Betriebsmodus „Personal Modus“ zur Aktivierung bereit. <input type="checkbox"/> Das Getränk wurde mit der Option „Barista“ konfiguriert. <p>Mit dem Baristafeld kann die Stärke des auszugebenden Getränkes einmalig beeinflusst werden. Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung „mittel“ zurück.</p> <p><i>Die Vorwahl [Barista] kann im Betriebsmodus „Personal Modus“ durch den Servicetechniker de-/aktiviert werden.</i></p>
<p>Tassengröße S / M / L</p>  <p>Abb.: Auswahl Grösse „Gäste Modus“</p>  <p>Abb.: Auswahl Grösse „Personal Modus“</p>  <p>Abb.: Auswahl Grösse „Stamm benutzer Modus“</p>	<p>Auswahl der gewünschten Tassen-/Bechergrosse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Das Getränk wurde für die Ausgabe mit unterschiedlichen Tassengrößen konfiguriert. <p>Sind einem Getränk mehrere Tassengrößen zugewiesen, können diese vor einer Getränkeausgabe ausgewählt werden.</p> <p><i>Die Vorwahl [Tassengröße] kann durch den Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt werden und ist in jedem Betriebsmodus verfügbar.</i></p>

Symbol	Beschreibung
<p>Auswahl Getränkezutaten</p>  <p>Abb.: Auswahl Zutat (Gäste Modus)</p>	<p>Auswahl von verfügbaren Getränkezutaten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Das Getränk wurde für die Ausgabe mit unterschiedlichen Zutaten konfiguriert. <input type="checkbox"/> Entsprechend dem eingestellten Betriebsmodus erfolgt die Auswahl der Zutaten unterschiedlich. <p>Zutaten können wie folgt ausgewählt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gäste Modus > Sequenzielle Auswahl (Schritt um Schritt) • Personal Modus > Mit Vorauswahl von Zutaten • Stammbenutzer Modus > Direkte Auswahl aller Zutaten <p><i>Die Vorwahl [Zutaten] kann durch den Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt und de-/aktiviert werden.</i></p> <p>Folgende Zutaten sind max.verfügbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getränkesorte (Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.) • Getränkegröße (S,M,L) • Kaffeesorte (wenn mit 2 oder 3Mühlen) • Milchsorte (wenn mit TwinMilk) • Choco (mit Pulversystem) • Aroma (mit Flavour Point Sirupsystem)
 <p>Abb.: Auswahl Zutat (Personal Modus)</p>	
 <p>Abb.: Auswahl Zutat (Stammbenutzer Modus)</p>	
<p>Anzeige Getränkepreis</p> 	<p>Variante: Mit Zahlungssystem</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ein Zahlungssystem ist aktiviert. <input type="checkbox"/> Ein Getränkepreis wurde konfiguriert ▶ Ausgabe Getränk starten. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Aufforderung für Bezahlung wird angezeigt.
<p>Aufforderung Bezahlung</p> 	

Symbol	Beschreibung
<p>Platzierung</p> 	<p>Während einer Getränkeausgabe erscheint die Aufforderung den Becher/ Tasse zu platzieren.</p> <p><i>Die Aufforderung „Tasse platzieren“ kann durch den Servicetechniker im Betriebsmodus de-/aktiviert werden.</i></p>
<p>Vorwahl und Mehrfachausgabe</p> 	<p>Mehrfachausgabe von bereits gewählten Getränken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Die Vorwahl ist im Betriebsmodus aktiviert. <input type="checkbox"/> Im Betriebsmodus „Gäste Modus“ ist keine Vorwahl möglich. <p>► Getränk wählen.</p> <p>► Zutaten wählen.</p> <p>► Mehrfachausgabe durch Pfeiltasten [<] 1-9 [>] einstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Getränkeausgabe wird max.9 wiederholt <input checked="" type="checkbox"/> Der Fortschritt aller Ausgaben wird angezeigt. <p><i>Die Funktion ist verfügbar wenn der Parameter in der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Vorwahl über Touchscreen aktivieren“ aktiviert ist.</i></p>
<p>Getränk fertig</p> 	<p>Ist die Ausgabe abgeschlossen informiert das Display.</p> <p><i>Die Information erscheint wenn der Parameter in der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ aktiviert ist.</i></p>
<p>Service-Menü</p>  <p>Abb.: Service-Menü „Gäste Modus“</p>  <p>Abb.: Service-Menü Personal Modus und Stammbenutzer Modus</p>	<p>Zugang Service-Menü.</p> <p>► Feld Service-Menü [⚙️] drücken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Service-Menü“ öffnet. <p>Zusatzinformation durch Farbmarkierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die orange Farbmarkierung [!] oben links im Feld informiert über anstehende Meldung der Maschine. • Die rote Farbmarkierung oben rechts im Feld informiert über eine anstehende Fehlermeldung welche eine Handlung erfordert. <p><i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Service-Menü“ für weitere Informationen.</i></p>
<p>Funktionen Service-Menü</p> 	<p>Folgende Direktwahlfunktionen sind im Service-Menü verfügbar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warmspülung • Bildschirm Reinigung (Berührungsempfindlichkeit deaktivieren) • Aktivierung „QuickInfo“ • Freiverkauf (mit aktivem Zahlungssystem) • Aktivierung Ruhemodus <p><i>Siehe auch nachfolgende Beschreibung „Funktionen im Service-Menü“.</i></p>

Symbol	Beschreibung
<p>Schnellinfo</p> 	<p>Die „Schnellinfo“, welche ausschliesslich im Service-Menü angezeigt wird, informiert über folgende Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • T > Temperatur Boiler Heisswasser (Tee) in [°C] • S > Temperatur Dampfboiler (Steam boiler) in [°C] • SW > Temperatur Dampfstab (optional) (Steam-Wand) in [°C] • WF > Geförderte Wassermenge (Water-Flow) in [ml] • IP > Adresse Netzwerkadapter (SOUL=1 Adapter) • M > Verfügbarer Speicherplatz in [%] • RS > Informiert über Getränkebezugsdichte (Rush Hour Mode) <ul style="list-style-type: none"> • Aktiv wenn mehr als 30 Getränke pro Stunde • Wenn aktiv, wird Spülung Getränkeauslauf unterdrückt • Aktiv Modus wird angezeigt durch > RS[*] <p><i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ – „Direktwahl „Schnellinfo Ein/Aus“.</i></p>
<p>Displaymeldungen (einfach)</p> 	<p>Fehlermeldungen oder Aufforderungen werden im Display entsprechend dem eingestellten Betriebsmodus unterschiedlich dargestellt.</p> <p>Variante: „einfach“ (Gäste Modus)</p> <p>Displaymeldungen im Betriebsmodus Gäste Modus mit Einstellung „einfach“</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Kaffeemaschine ist nicht mehr in Betriebsbereitschaft. <input checked="" type="checkbox"/> Die Aufforderung „Servicepersonal informieren“ wird angezeigt. <p><i>Displaymeldungen im Modus spezifisch, werden ausschliesslich im Betriebsmodus „Gäste Modus“ angezeigt.</i></p>
<p>Displaymeldungen (spezifisch)</p> 	<p>Variante: „spezifisch“ (Personal Modus/Stammbenutzer Modus)</p> <p>Displaymeldungen im Betriebsmodus Staff- oder Stammbenutzer Modus mit Einstellung „spezifisch“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Handlungsaufforderungen oder Fehler werden direkt angezeigt. <input checked="" type="checkbox"/> Die Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine kann eventuell unabhängig wieder hergestellt werden. <p><i>Displaymeldungen im Modus spezifisch, werden im Betriebsmodus „Personal Modus“ und „Stammbenutzer Modus“ angezeigt. Der Servicetechniker kann die Einstellung umstellen auf die Fehlermeldung.</i></p>
<p>Anstehende Fehler-/Störmeldung oder Handlungsaufforderung</p> 	<p>Fehler-/Störmeldungen werden in der Bedienoberfläche am oberen oder unteren Rand angezeigt. Ist eine Fehler-/Störmeldung aktiv, wird ein Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig.</p> <p>► Feld [Fehler-/Störmeldung] wählen.</p> <p>Abb.: Fehler-/Störmeldung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Service-Menü wird angezeigt. ► Anstehende Fehler-/Störmeldung mit dem Feld [>] im Service-Menü wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Smart Info“ mit Zusatzinformationen wird eingeblendet. <p><i>Siehe Kapitel „Störungsbehebung“ – „Fenster Smart Info“ für eine detailliertere Beschreibung.</i></p>

Symbol	Beschreibung
<p>Fehler-/Störmeldung oder Aktion öffnen</p> 	<p>Im Service-menü öffnet das Feld [] das Fenster zu einer anstehenden Aktion oder Fehler-/Störmeldung.</p>  <p>Abb.: Fehler-/Störmeldungen im „Service-Menü“</p>
<p>Bestätigung im Service-menü</p> 	<p>Das Feld [Bestätigung] startet anstehende Aktionen oder bestätigt angezeigte Handlungsaufforderungen.</p>
<p>Weiter und Bestätigung im Service-menü</p> 	<p>Das Feld führt von Schritt zu Schritt durch displaygeführte Handlungsschritte in der Reinigung, Entkalkung oder im Mühlenservice.</p>

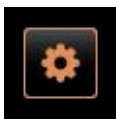
5.6.3 Profil [Log-in / Log-out]

Zugriffsrechte auf Funktionen und Parameter sind jedem Profil entsprechend angepasst.



Siehe Kapitel „Programmierung“ – z. B. „Profil Hausmeister“, für eine detaillierte Übersicht und Beschreibung der Profile.

Variante: Zugang Service-Menü ohne PIN Eingabe



- ▶ Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☑ Das Service-Menü öffnet mit dem zuletzt aktivierten Benutzerprofil, oder ohne ein aktives Profil (Nicht eingeloggt).

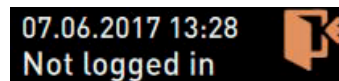
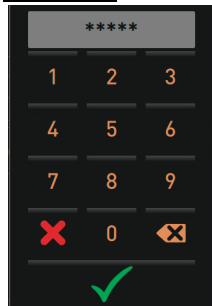


Abb.: Kein Profil ist angemeldet

Variante: Zugang Service-Menü mit PIN Eingabe



- ☐ Der Zugang zum Service-Menü ist durch eine vom Servicetechniker konfigurierte PIN geschützt.
- ▶ Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☑ Der Nummernblock für die PIN Eingabe wird angezeigt.
- ▶ Konfigurierte PIN eingeben und bestätigen.
 - ☑ Das Service-Menü öffnet ohne ein aktives Benutzerprofil.
 - ☑ Alle Direktwahlfunktionen, mit Ausnahme vom „Freiverkauf“, stehen zur Auswahl bereit.
 - ☑ In den Einstellungen ist „info“ – „Versionen anzeigen“ verfügbar.

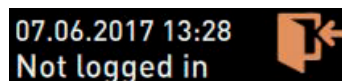


Abb.: Kein Profil ist angemeldet

Zugang Fenster Übersicht Profile



Wird das Service-Menü geschlossen, 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] im Service-Menü oben wählen.
 - ☒ Das Fenster, mit den vom Servicetechniker konfigurierten Profile, öffnet.
 - ☒ PIN geschützte Profile sind mit einem Schlosssymbol markiert.
- Folgende Profile können durch den Servicetechniker zur Verfügung gestellt werden:
- Hausmeister
 - Abrechner
 - Abrechner reduziert
 - Chef de Service
 - Qualitätsmanager
 - Maschinenbetreuer

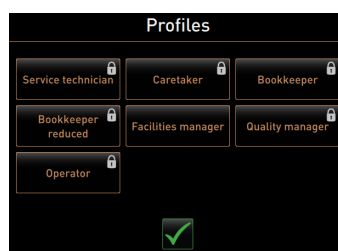


Abb.: Fenster Übersicht Profile

Profile mit einem Schloss markiert, sind PIN geschützt.

Variante: Ungeschütztes Profil aktivieren

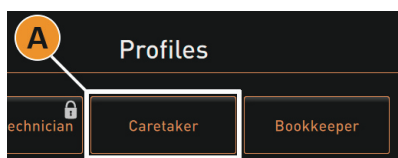


Abb.: Profil ohne PIN

- Gewünschtes ungeschütztes Profil [A] wählen z. B. [Hausmeister].
 - ☒ Das Service-Menü wird mit dem aktiven Profil „Hausmeister“ angezeigt.
 - ☒ Die im Service-Menü verfügbaren Funktionen, entsprechen dem gewählten Profil.

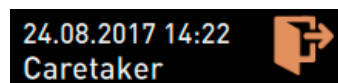


Abb.: Profil-Hausmeister aktiv



Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Profile“ für detaillierte Angaben zu den Funktionen der einzelnen Profile.

Variante: Geschütztes Profil aktivieren

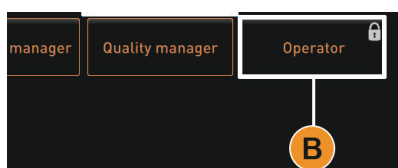


Abb.: Profil mit PIN

- ☐ Das Feld z. B. Profil „Operator“ ist durch eine PIN geschützt und wird mit einem Schloss-Symbol markiert.
- Geschütztes Profil z. B. [Operator] [B] aktivieren.
 - ☒ Der Zahlenblock für die PIN Eingabe öffnet.
- Konfigurierte PIN eingeben und mit [OK] [C] bestätigen.
 - ☒ Das Service-Menü mit gewähltem Profil wird angezeigt.

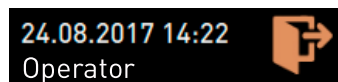
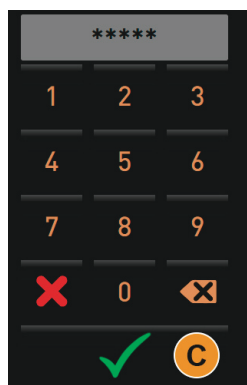


Abb.: Profil-Operator aktiv



Der Servicetechniker kann Profile aktivieren. Jedes Profil verfügt über spezifische Berechtigungen. Das Einloggen mit einem Profil kann durch eine PIN geschützt werden. Der Servicetechniker kann eine PIN konfigurieren und dem Profil zuweisen.



Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Profile“ für detaillierte Angaben zu den spezifischen Funktionen.

Profil Log-out



Abb.: Feld Log-out

- Das Feld [Log-out] im Service-Menü oben wählen.
 - ☒ Das aktuell eingeloggte Profil wird abgemeldet.
 - ☒ Eventuelle Berechtigungen entfallen.
 - ☒ Im Service-Menü wird „Nicht eingeloggt“ angezeigt.

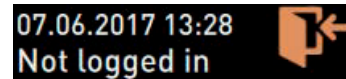


Abb.: Kein Profil ist aktiv

5.6.4

Service-Menü Übersicht

Bedienfeld zum Service-Menü

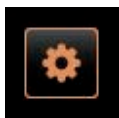


In der Bedienoberfläche informiert das Bedienfeld zum Service-Menü bereits über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen.

Farbcode im Bedienfeld [Service-Menü]:

- [ohne Farbcode] [A] Es sind keine Meldungen im Service-Menü anstehend.
- [Orange] [B] informiert über anstehende Informationen im Service-Menü.
- [Rot] [C] informiert über anstehende Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderung im Service-Menü.

Funktionen im Service-Menü



- Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☑ Das Service-Menü wird eingeblendet.

Anstehende Meldungen:

- [A] Reinigungstatus und Feld [▶] für Reinigungsstart
- [B] Wartungen und Feld [▶] für Ausführung der Wartung
- [C] Zutatenmanagement
- [D] Anstehende Fehlermeldungen und Handlungsaufforderungen
- [E] Bedienfelder Direktwahl
 - 1 [Spülung starten]
 - 2 [Reinigung Touchscreen] (30 sec)
 - 3 [Schnellinfo ein-/ausschalten]
 - 4 [Freiverkauf aktivieren] (mit aktiviertem Zahlungssystem)
 - 5 [Ausschalten]

- [F] [Zurück] führt in die Bedienoberfläche zurück
- [G] [Info] Systeminformationen inkl. QR-Code (Quick Response Code)
- [H] [Getränkeausgabenverlauf] Auflistung ausgegebener Getränke
- [I] [Einstellungen] führt in die Maschinenkonfiguration
- [J] [Log-in / Log-out] Profil Auswahl und Profil Ein-/Ausloggen.

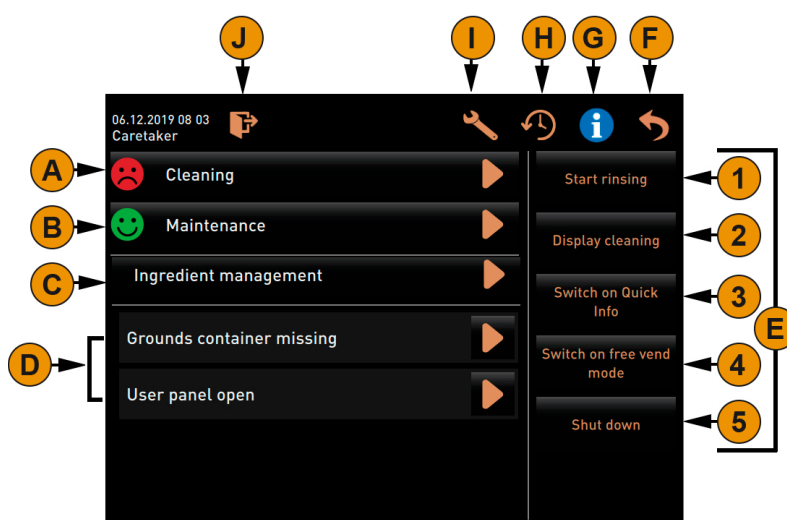


Abb.: Ansicht Fenster Service-Menü

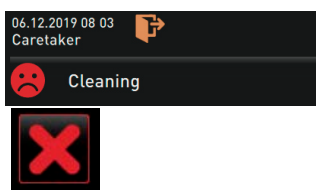


Wird während einem Neustart der Maschine ein Fehler festgestellt, wird direkt das Service-Menü angezeigt.

5.6.5

Service-Menü Funktionsumfang

Reinigung



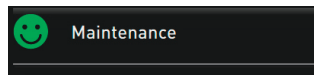
PIN geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker).

- Feld [Reinigung] wählen.
 - ☑ Die displaygeführte Reinigung startet.
 - ☑ Ein Abbruch durch das Feld [X] ist verfügbar.
 - ☑ Die zuletzt ausgeführt Reinigung wird angezeigt.

Wartung



Generell informiert ein [grünes Smiley] über eine abgeschlossene Reinigung. Ein [rotes Smiley] informiert über eine anstehende Reinigung.



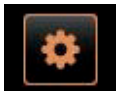
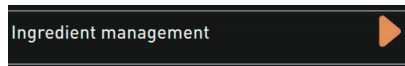
PIN geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker).

- ▶ Angezeigte Wartung ausführen.
- ▶ Feld [Wartung] wählen.
 - ☒ Ein Abbruch durch das Feld [X] ist verfügbar.
- ▶ Wartung quittieren.
 - ☒ Die quittierte Wartung wird mit Datum und [grünem Smiley] angezeigt.



Generell informiert ein [rotes Smiley] über eine anstehende Wartung. Ein [grünes Smiley] informiert über eine ausgeführte und keine anstehende Wartung.


Zutatenmanagement



Im Zutatenmanagement können verfügbare Zutaten wie z. B. Milchsyst- em de-/aktiviert werden.

In der Zutat [Flavour1 – 4] [Sirup1 – 4] kann zusätzlich ein displaygeführ- ter Flaschenwechsel gestartet werden.

Variante: Zutat de-/aktivieren

- ▶ Feld [Zutatenmanagement] wählen.
 - ☒ Das Fenster mit den aktiven Zutaten öffnet.
- ▶ Unter „Aktion“, Feld [EIN/AUS] wählen.
 - ☒ Die Zutat wird de-/aktiviert.
- ▶ Feld  wählen, um zurück in das Service-Menü zu gelangen.

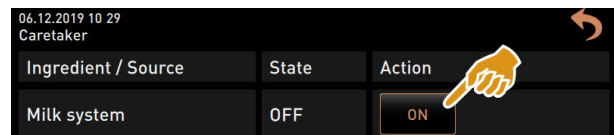
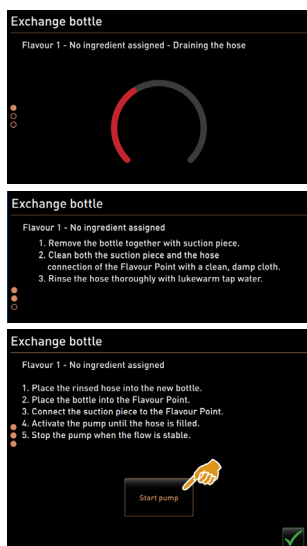


Abb.: Fenster Zutatenmanagement



Variante: Flaschenwechsel Sirup

- ▶ Feld [Zutatenmanagement] wählen.
 - ☑ Das Fenster mit den aktiven Zutaten öffnet.
- ▶ Sirupsorte [1 bis 4], unter „Aktion“, Feld [Flaschenwechsel] wählen.

Ingredient / Source	State	Action
Milk system	OFF	ON
Flavour 1 - No ingredient...	ON	Exchange bottle
Flavour 2 - No ingredient...	ON	Exchange bottle

Abb.: Fenster Zutatenmanagement

- ☑ Die displaygeführten Schritte zum Flaschenwechsel, öffnet im separaten Fenster „Flaschenwechsel“.
- ☑ Der zuvor gewählte Sirupschlauch wird entleert.
- ▶ Bajonettverschluss der leeren Flasche an Flavour Point entfernen und Schlauch mit Flaschenadapter gründlich reinigen.
- ▶ Mit Feld ausgeführte Reinigung bestätigen.
- ▶ Flaschenadapter mit gereinigtem Schlauch in neue Sirupflasche einstecken.
- ▶ Bajonettverschluss wieder an Flavour Point anschliessen.
- ▶ Feld [Pumpe starten], danach [Pumpe stoppen] wählen, um den Schlauch wieder zu befüllen.

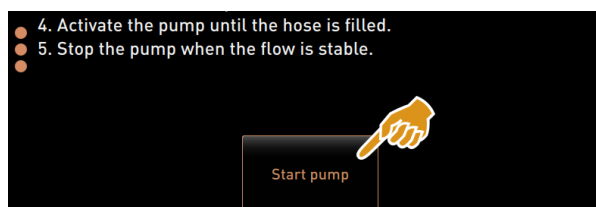
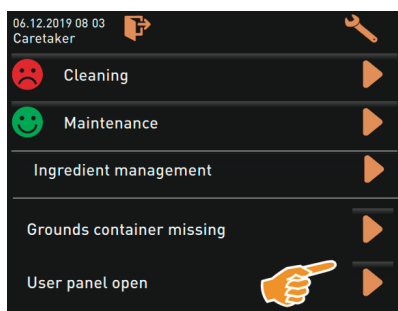


Abb.: Fenster Zutatenmanagement

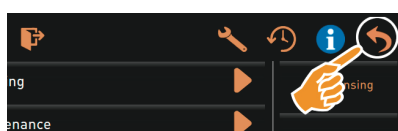
- ▶ Mit dem Feld die Schlauchfüllung bestätigen.
- ☑ Fenster „Flaschenwechsel“ wird geschlossen, die Bedienoberfläche wird angezeigt.

Fehler-/Störmeldung oder Handlungsaufforderung



- ▶ Anstehende Meldung mit dem Feld wählen.
 - ☑ Die anstehende Aufforderung wird in einem separaten Fenster angezeigt.
 - ☑ Die anstehende Fehler-/Störmeldung wird in einem separaten Fenster angezeigt und beschrieben.
- ▶ Anstehende Meldung beheben oder Handlungsaufforderung ausführen.
 - ☑ Die Fehler-/Störmeldung oder die Handlungsaufforderung werden automatisch aus der Auflistung gelöscht.
 - ☑ Der Servicetechniker hat im Hauptmenü „Info“ – „Fehlerstatistik“ eine Übersicht von Ereignissen.

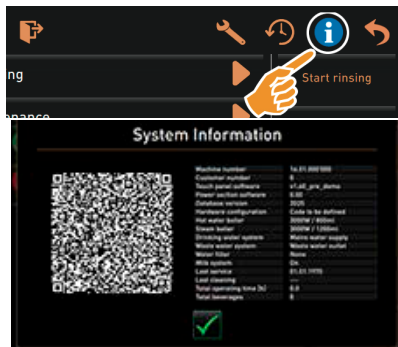
Zurück in Bedienoberfläche



Das Feld führt in die Bedienoberfläche zurück.

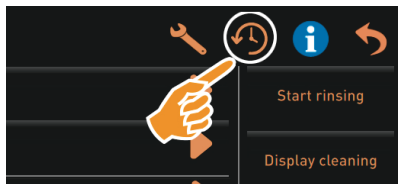
- ▶ Feld [zurück] wählen.
 - ☑ Die Bedienoberfläche wird angezeigt.
 - ☑ Das angemeldete Profil wird ausgeloggt.

System Information



- Feld [i] wählen.
 - ☒ Die Systeminformationen werden in einem separaten Fenster angezeigt.
 - ☒ Zusätzlich wird ein QR-Code mit System Informationen angezeigt.

Getränkeausgabeverlauf



- Feld [🕒] wählen.
 - ☒ Ein Fenster öffnet und alle bereits ausgegebenen Getränke werden in einer Liste aufgeführt.
 - ☒ Zusätzlich wird zu jeder Ausgabe die entsprechende Getränke-Ausgabedauer angezeigt.
 - ☒ Die reine Getränke-Auslaufzeit (Kaffee) wird rechts in der Liste aufgeführt.

08.11.19 08:12	Tea	9.3s	12s
08.11.19 08:11	Mein Kaffee	30.9s	15s
08.11.19 08:10	Espresso	25.2s	12s

Die reine Auslaufzeit für Kaffee Einzelgetränke sollte zwischen 10 – 15 sec betragen und bei Doppelgetränken ca. 20 – 25 sec. Dies ist jedoch nur ein Richtwert und kann durch die Faktoren wie Mahlmenge, Mahlgrad, Wassertemperatur und Kaffeesorte unterschiedlich sein.

Einstellungen



- PIN geschützte Funktion.
 - Feld [🔧] wählen.
 - ☒ Die „Einstellungen“ werden angezeigt.
 - ☒ Parametereinstellungen sind dadurch verfügbar.

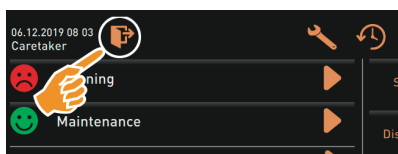


Die Zugriffsberechtigung für Parametereinstellungen sind abhängig vom eingeloggten Profil.



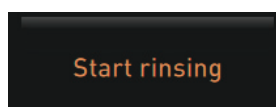
Siehe auch Kapitel „Programmierung“ für eine detailliert Beschreibung.

Log-in / Log-out



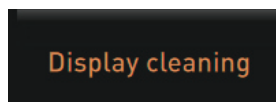
- Einloggen und Auswahl eines Profils.
 - Feld [👤] wählen.
 - ☒ Das Fenster zum Wählen eines Profils erscheint.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Log-in und Log-out“ für eine detailliert Beschreibung.

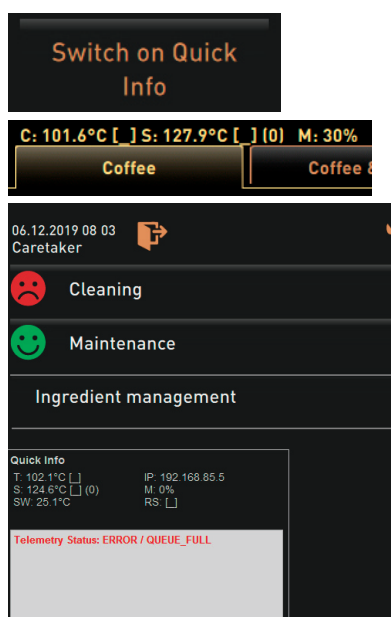
Direktwahl [Spülung starten]

- ▶ Feld [Spülung starten] wählen.
 - ☒ Eine Heisspülung für alle Systeme (Kaffeesystem, Milchsystem oder Pulversystem) wird ausgeführt.
 - ☒ Ein Abbruch ist nicht verfügbar.

Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Spülungsintervalle“.

Direktwahl [Reinigung Touchscreen]

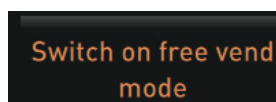
- ▶ Feld [Reinigung Touchscreen 30 sec] wählen.
 - ☒ Das Display bleibt über den Zeitraum von 30 sec. unempfindlich und kann gereinigt werden.

Direktwahl [Quickinfo Ein/Aus]

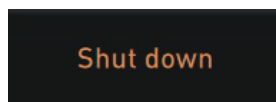
- ▶ Feld [Quickinfo ein-/ausschalten] wählen.
 - ☒ Das Quickinfo Fenster wird oben links in der Bedienoberfläche angezeigt.
 - ☒ Das Quickinfo Fenster informiert über die Boilertemperaturen, Heisswasser Kaffee (C), Heisswasser Tee (T) und Dampf (S).
 - ☒ [SW] informiert über die Schmutzwassertemperatur.
 - ☒ (M:xx%) Informiert über den benutzten Arbeitsspeicher.

Im Service-Menü enthält das „Schnell Info“ Fenster ein zusätzliches Textfenster [A].

Das Textfenster enthält aktuelle Statusmeldungen wie z. B. die Verbindungskontrolle bei aktiver Telemetrie.

Direktwahl [Freiverkauf aktivieren] (mit Zahlungssystem)

- ▶ Feld [Freiverkauf aktivieren] wählen.
 - ☒ Kostenpflichtige Getränke stehen zum Freiverkauf bereit.
 - ☒ Das Feld [Freiverkauf aktivieren] ist für den Servicetechniker, Abrechner und den Hausmeister zugänglich.

Direktwahl [Ausschalten]

- ▶ Feld [Ausschalten] [F] wählen.
 - ☒ Die Maschine wird herunter gefahren.
 - ☒ Die Maschine ist ausgeschaltet jedoch nicht stromlos.
 - ☒ Das Display ist ohne Anzeige und inaktiv.

5.7 Auffüllen und Anschliessen



Beim Nachfüllen ist besonders zu beachten, dass die max.Auffüllmenge so gewählt wird, damit der Behälterdeckel nicht den Inhalt berührt.

5.7.1 Kaffeebohnen



! WARNUNG

Schnittverletzung! Verletzungsgefahr durch rotierenden Mahlscheiben in der Mühle.

Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.



HINWEIS

Verstopfungs- und Blockiergefahr! Durch Einfüllen von Fremdkörpern, kann es zu Verstopfung, oder Blockierung der Mühle, bzw. zur Zerstörung des Mahlwerkes kommen!

Niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter einfüllen.

Bohnenbehälter befüllen



Bei Bedarf, vor einer Befüllung der Bohnenbehälter, Behälter und Deckel von Kaffeefettrückständen reinigen.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“. zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

- ▶ Deckel Bohnenbehälter entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter befüllen. Maximale Einfüllvolumen beachten.
- ▶ Bohnenbehälter wieder mit Deckel verschliessen und verriegeln.
 - ☑ Der/die Bohnenbehälter ist/sind befüllt und verriegelt.
 - ☑ Die Kaffeebohnen berühren den Deckel nicht.



Abb.: Bohnenbehälter mit max. Befüllmenge

5.7.2

Wasser

Festwasser Anschluss



HINWEIS

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

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

- ▶ Absperrhahn am Hauptwasserventil öffnen.



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

Option: Externer Trinkwassertank

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



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

5.7.3**Automatenpulver(Optional)****! WARNUNG**

Quetschgefahr! Verletzungsgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

Niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter greifen.

**HINWEIS**

Automatenpulver! Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Pulver!

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



Darauf achten, dass das aufgefüllte Choco- oder Toppingpulver nicht den geschlossenen Pulverbehälterdeckel berührt!

Pulverbehälter befüllen

- ▶ Deckel von Pulverbehälter entfernen.
- ▶ Pulverbehälter vorsichtig nachfüllen.
- ▶ Deckel von Pulverbehälter wieder aufsetzen.
 - ☒ Das Pulver berührt den Deckel nicht.



Abb.: Pulverbehälter mit max.Befüllmenge.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“. zur Entriegelung der Pulverbehälter.

5.7.4 Milchsistem Best Foam™(Option)



VORSICHT

Infektionsgefahr! Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.
- ▶ Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „displaygeführtes Reinigungsprogramm“.

Beistell- oder Unterstellkühleinheit

- ▶ Türe Beistellkühleinheit öffnen.
- ▶ Adapter von Milchschauch [A] aus Milchbehälterdeckel entnehmen.
- ▶ Milchbehälter [B] herausziehen und Deckel abheben.
- ▶ Milchbehälter, Steigrohr und Deckel mit frischem Wasser ab- und ausspülen.
- ▶ Milch einfüllen und max. Füllmenge [C] von 10 l beachten.
 - ☒ Die Milch berührt den Deckel nicht.
- ▶ Milchbehälter mit Deckel verschliessen und zurück in Beistellkühleinheit schieben.
- ▶ Adapter von Milchschauch in Milchbehälterdeckel einstecken.
- ▶ Türe zu Kühleinheit schliessen.

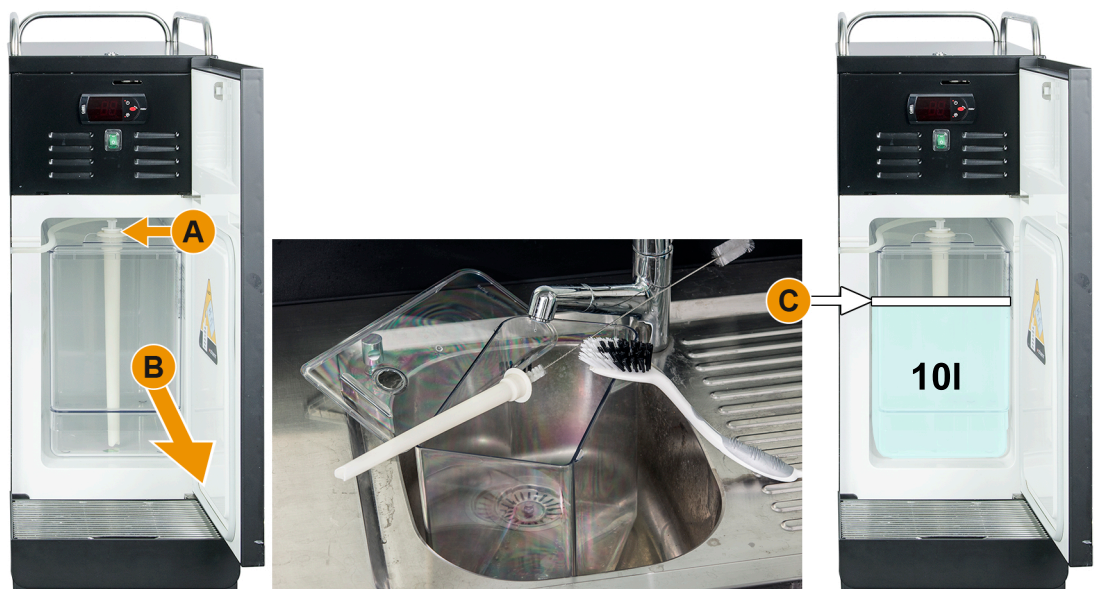


Abb.: Nachfüllen Kühleinheit



Kühltemperatur von 3 – 5°C regelmässig kontrollieren.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“.

Cup & Cool, Unterstellkühleinheit und Unterthekenkühleinheit



HINWEIS

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

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

- ▶ Türe von Beistellkühleinheit öffnen.
- ▶ Adapter von Milchschauch [A] aus Milchbehälterdeckel entnehmen.
- ▶ Milchbehälter [B] herausziehen und Deckel abheben.
- ▶ Milchbehälter und Deckel mit integriertem Steigrohr mit frischem Wasser ab- und ausspülen.
- ▶ Milch einfüllen und max. Füllmenge beachten.

Füllmengen:

- Cup & Cool Milchbehälter = max.4 l
- Unterstellkühleinheit (UM-KE) Milchbehälter = max.9.5 l
- Untertheckenkühleinheit (UC-KE) Milchbehälter = max.9.5 l

- ▶ Milchbehälter mit Deckel verschliessen und zurück in Beistellkühleinheit schieben.
- ▶ Adapter von Milchschauch in Milchbehälterdeckel einstecken.
- ▶ Türe von Kühleinheit schliessen.

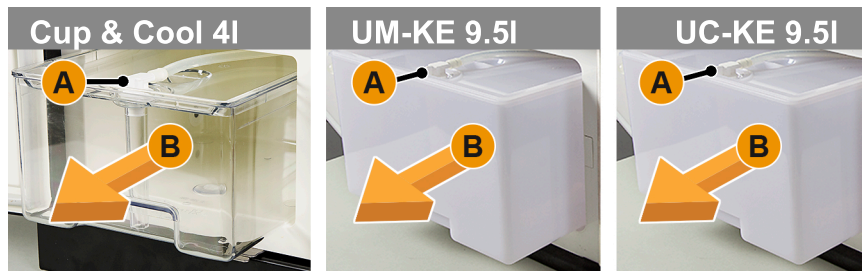


Abb.: Milch nachfüllen verfügbare Optionen



Kühltemperatur von 3 – 5°C regelmässig kontrollieren.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“.

5.7.5

Flavour Point (Sirupmodul) befüllen oder Flaschenwechsel(Optional)

- ▶ Sirupflaschen (max. 4 Flaschen) in Flavour Point hineinstellen.
- ▶ Deckel von Flasche entfernen und Stopfen [A] mit Schlauch [B] in Flasche führen.
- ▶ Stopfen [A] fest in Flasche drücken.
- ▶ Adapter [C] in Flavour Point einsetzen und durch Drehung nach rechts, Bajonettverschluss arretieren.
- ▶ Oben genannte Schritte für alle Sirupflaschen wiederholen

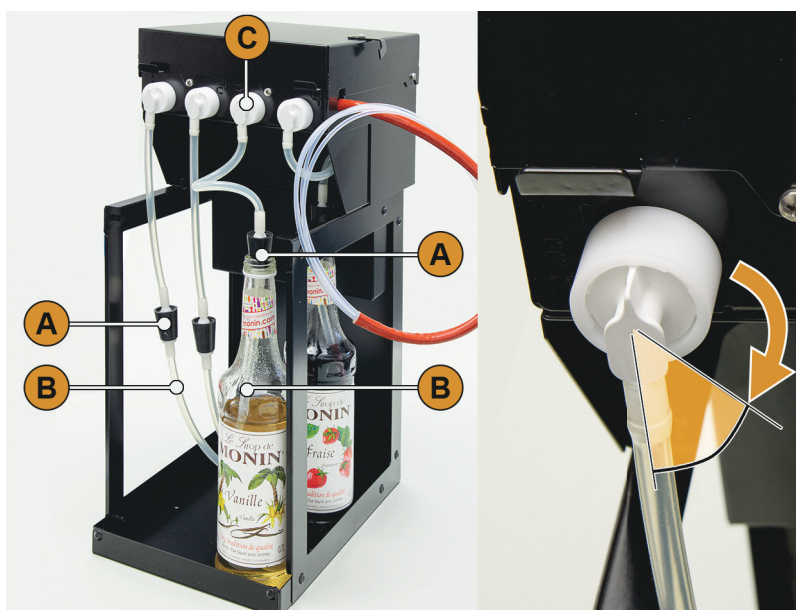


Abb.: Nachfüllen oder Flaschenwechsel Flavour Point



Nach Anschluss von Sirupflaschen, ist eine Befüllung vom Sirupschlauch erforderlich. Dazu dient die Routine „Zutatenmanagement“.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ – „Zutatenmanagement“.

5.8 Getränkeauslauf und Tassen positionieren



Der AHA (Automatisch höhenverstellbare Getränkeauslauf), nimmt automatisch die korrekte Auslaufhöhe ein, entsprechend dem zuvor gewählten Getränk.



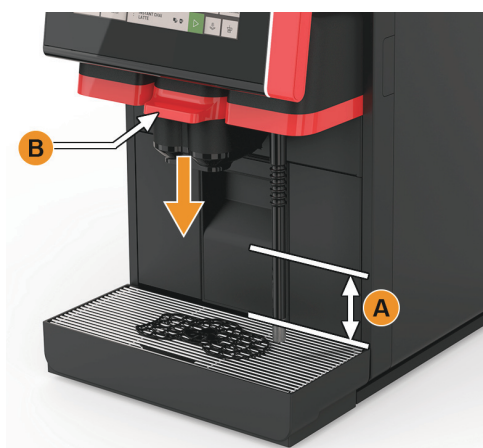
Abb.: Manueller Getränkeauslauf mit Greifmöglichkeit [A].



Abb.: Automatischer Getränkeauslauf „AHA“ ohne Greifmöglichkeit.

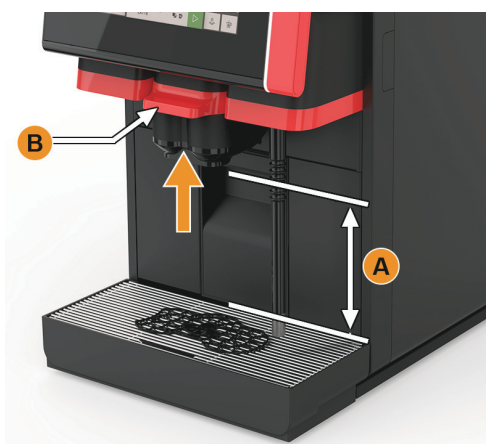
5.8.1 Getränkeauslauf positionieren (mit manuellem Getränkeauslauf)

Getränkeauslauf in tiefer Position [A] 65 mm für z. B. Espresso



► Getränkeauslauf am Griff [B] bis an Tasse führen.

Getränkeauslauf in hoher Position [A] 185 mm für z. B. Latte Macchiato



- ▶ Getränkeauslauf am Griff [B] ganz nach oben schieben.
- ▶ Getränkeauslauf am Griff [B] bis an Tasse oder Glas führen.

5.8.2 Tassenpositionierhilfe

Positionierhilfe im Tassenrost

Es können folgende Tassenpositionierhilfen in den Tassenrost eingesetzt werden:

- 1er Positionierhilfe (Option) für die Ausgabe einzelner Getränke
- 2er Positionierhilfe (Standard) für die Ausgabe von Doppelgetränken

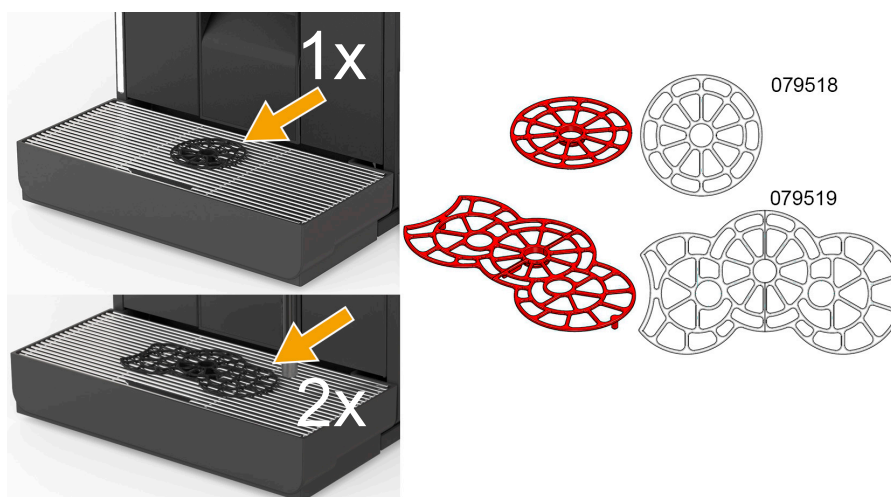


Abb.: Artikelnummern zu Tassenpositionierhilfen

Die Positionierhilfe kann in den Tassenrost eingeklickt werden.

- ▶ Positionierhilfe in den Tassenrost einklicken.
 - ☒ Die (mittlere) Positionierhilfe für Einzelgetränke ist auf die Mitte des Getränkeauslaufs ausgerichtet.
 - ☒ Die (mittlere) Positionierhilfe für Einzelgetränke ist nach hinten zur Maschine ausgerichtet.
 - ☒ Die Aussparung in der Positionierhilfe für die externe Heisswasserausgabe befindet sich links.

Einzelgetränke



Abb.: Position Einzelgetränk

- Tasse oder Glas auf Position [A] platzieren.

Doppelgetränke



Abb.: Positionen Doppelgetränke

- Tassen oder Gläser auf die Positionen [A] und [B] platzieren.

Option: Heisswasser externe Ausgabe



Abb.: Position Heisswasserausgabe links

- Tasse oder Glas für die separate Ausgabe von Heisswasser auf Position [A] platzieren.

Die Heisswasser oder Dampfausgabe sind kundenspezifisch und können links oder rechts verfügbar sein!

Option: Dampf Ausgabe

Abb.: Position Dampfausgabe rechts

- Kannchen unter Dampfstab auf Position [A] platzieren.
Die Heisswasser oder Dampfausgabe sind kundenspezifisch und können links oder rechts verfügbar sein!



Siehe auch Kapitel „Produktebeschreibung“ – „Lieferumfang“ unter „Zubehör allgemein“ – „Tassenpositionierhilfe“.

5.9 Getränkeauswahl

5.9.1 Übersicht Getränkeauswahl



VORSICHT

Infektionsgefahr! Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.
- Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „displaygeführtes Reinigungsprogramm“.



Die Auswahl und Anzahl von verfügbaren Menükarten (Register) und den darin enthaltenen Getränken, ist abhängig durch den ausgewählten Betriebsmodus „Standard“ oder „Custom“. Der Betriebsmodus kann durch den Servicetechniker vorgewählt und individuell konfiguriert werden.



HINWEIS

Einschränkungen ohne Festwasseranschluss! Maschinen mit externem Trinkwassertank sind in der Getränkeauswahl eingeschränkt.

Gekühlte Getränke sind mit externem Trinkwassertank nicht möglich!
 Pulvergetränke werden mit externem Trinkwassertank **immer** heiss ausgegeben. Unabhängig der eingestellten Temperatur.



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

Die Betriebsoberflächen [Gäste Modus], [Personal Modus] und [Stammbenutzer Modus] verfügen über unterschiedliche Funktionen und Störmeldungen. Welche Funktionen und Anzeige in der Standardeinstellung aktiviert sind, ist in der nachfolgende Tabelle ersichtlich.

Betriebsmodus	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
Anzeige Benachrichtigungsmodus	einfach	spezifisch	spezifisch
Doppelte Taste sichtbar	0	EIN	0
DECAF Taste sichtbar	0	EIN	0
Barista Taste sichtbar	0	0	EIN
Tassengrösse-Taste sichtbar	0	0	0
Getränkessymbole sichtbar	EIN	EIN	EIN
Icon-Set	Paper cups	Default	Paper cups
Bildschirmschoner	EIN	0	EIN
Menükarten	Custom	Custom	Custom
Vorwahl Getränke aktivieren	0	EIN	0
Vorwahl über Touchscreen aktivieren	0	EIN	0
Anzahl Positionen in der Vorwahl	0	0 – 8 [8]	0
Vorwahl über externe Tasten aktivieren	0	0	0
Vorwahl Getränke Abschnitt links	0	EIN	0
Vorwahl Getränke Abschnitt rechts	0	EIN	0
Aufwärmspülung-Taste sichtbar	0	0	0
Servicetaste sichtbar	EIN	EIN	EIN
Gruppenauswahl anzeigen	0	0	0
Sequenzielle Getränkemodifikation	EIN	0	0
„Tasse platzieren“ anzeigen	0	0	EIN
„Fortschritt“ anzeigen	EIN	0	EIN
„Getränk fertig“ anzeigen	EIN	0	0
Unterbrechung Getränk fertig anzeigen	0.5 – 60 [3 sec]	0.5 – 60 [3 sec]	0.5 – 60 [3 sec]
Zugang Service-Menü	PIN	PIN	PIN


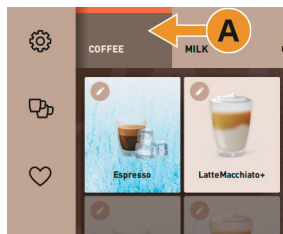

Legende:

0	Default > inaktiv > Aktivierung nicht möglich
0	Default > inaktiv > Aktivierung ist jedoch möglich
EIN	Default > aktiv > Deaktivierung ist möglich
EIN	Default > aktiv > Deaktivierung ist nicht möglich

5.9.2 Schrittfolgen Getränkeauswahl


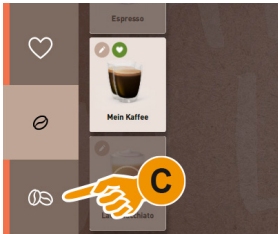

Zu Menükarte navigieren

- ☐ Die Maschine ist in Betriebsbereitschaft.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
0	Ansicht Bedienoberfläche			
1	Zu Menükarte mit gewünschtem Getränkefeld navigieren	<p>► Mit Feld [A] [</>] durch Getränkefelder scrollen.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Gewünschtes Getränkefeld ist aktiv und wird angezeigt.</p>	<p>► Register (Menükarte) mit Feld [A] direkt wählen.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Hinterlegte und aktive Getränkefelder werden angezeigt.</p>	<p>► Mit Feld [A] [</>] durch Getränkefelder scrollen.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Gewünschtes Getränkefeld ist aktiv und wird angezeigt.</p>

Vorauswahl Getränkeoptionen

- ☐ Die Bedienoberfläche „Personal Modus“ ist aktiv.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
2	Ansicht Bedienoberfläche			
	Getränke Vorauswahl	<i>Eine Getränkevorauswahl ist nicht verfügbar.</i>	<p>► Getränkevorauswahl mit z. B. Feld [C] (Kaffeestärke) definieren.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Es werden alle Getränke mit entsprechender Vorauswahl angezeigt.</p> <p>Mögliche Vorauswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doppelte Getränkeausgabe • Entkoffeinierter Kaffee • Kaffeestärke (Barista) 	<i>Eine Getränkevorauswahl ist nicht verfügbar.</i>

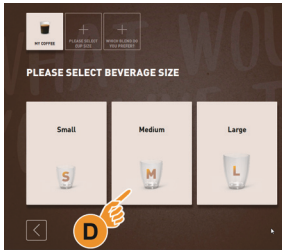
Getränkfeld wählen

- ☐ Die Menükarte enthält konfigurierte Getränke.
- ☐ Die Vorauswahl enthält konfigurierte Getränke.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
3	Getränkfeld			
	Getränkfeld aktivieren	<p>► Gewünschtes Getränkfeld [B] antippen.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Fenster für weitere Getränkeoptionen öffnet.</p>		


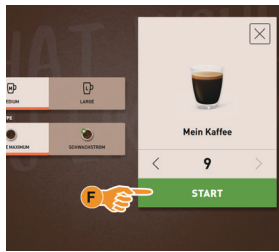
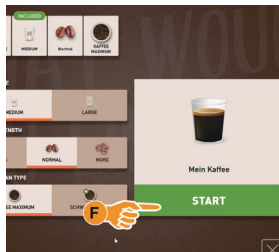
Getränkemodifikation

- ☐ Das zuvor gewählte Getränkfeld enthielt das Symbol .

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
4	Getränkemodifikationen			
	Gewünschte Getränkemodifikation bestimmen	<p>► Gewünschte Modifikation [D] antippen.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aktivierte Modifikation wird angezeigt.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Weitere Modifikationen werden zur Auswahl angezeigt.</p> <p>► Weitere Modifikationen wählen.</p> <p><i>Sequenzielle Auswahl der Getränkemodifikationen.</i></p>	<p>► Gewünschte Modifikationen [D] antippen.</p> <p>► Mehrfachausgabe [E] einstellen [2-9].</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aktivierte Modifikation wird aktiv.</p> <p><i>Direkte Auswahl der Getränkemodifikationen.</i></p>	<p>► Gewünschte Modifikation [D] antippen.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aktivierte Modifikation wird aktiv.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Enthaltene Modifikationen werden oben [D1] angezeigt.</p> <p><i>Direkte Auswahl der Getränkemodifikationen.</i></p>

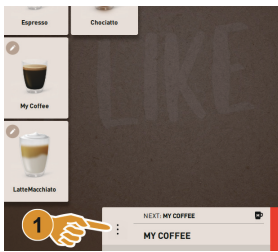
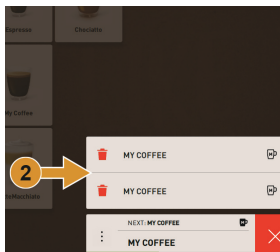
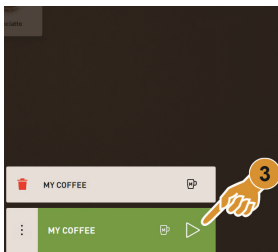
Ausgabe starten

- ☐ Das Getränk ist fertig modifiziert und bereit für die Ausgabe.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
5	Getränk bereit für Ausgabe			
	Ausgabe Starten	<ul style="list-style-type: none">▶ Feld [F] [START] wählen.<ul style="list-style-type: none">☑ Aufforderung Tasse Platzieren wird angezeigt.▶ Feld [F] [START] wählen.<ul style="list-style-type: none">☑ Getränkeausgabe startet. <p><i>Aufforderung Tasse platzieren kann im Betriebsmodus aktiviert werden.</i></p>		

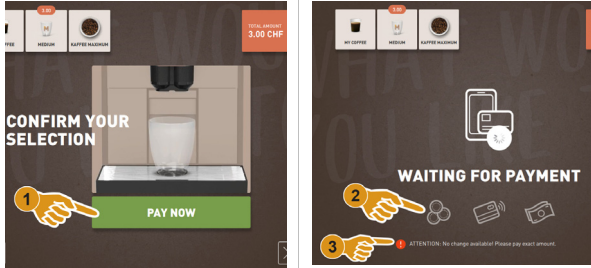
Übersicht Mehrfachausgabe (Personal Modus)

- ☐ Eine Getränke Vorwahl wurde zuvor aktiviert (max.2-9 Getränke)

Schrittfolgen	Ziel	Personal Modus		
5a	Mehrfachausgabe im „Personal Modus“	  		
	Getränke entnehmen und bestätigen	<ul style="list-style-type: none"> ► Feld [1] mit 3 Punkten wählen. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Alle vorgewählten Getränke [2] werden aufgelistet ☑ Eine abgeschlossene Getränkeausgabe wird grün angezeigt. ► Tasse oder Becher von Getränkeauslauf entfernen. ► Grünes Feld [>] wählen. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Die erste Getränkeausgabe ist bestätigt. ☑ Die Ausgabe für das nächste Getränk aus der Liste startet. ► Für die weiteren Getränke Schritt [3] wiederholen. <p><i>Eine Vorwahl für mehrere Getränke ist ausschliesslich im „Personal Modus“ verfügbar.</i></p>		

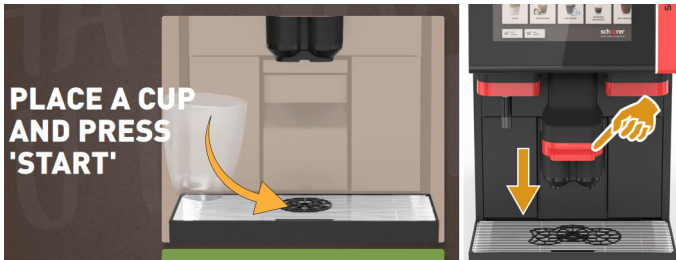
Bezahlung

- ☐ Ein Abrechnungssystem ist aktiviert und das Getränk enthält einen Getränkepreis.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
5b	Bezahlung			
	Zahlungsmittel wählen und bezahlen	<p><i>Animation Tasse/Becher platzieren wird im Display angezeigt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ► Feld [1] [Bezahlen] wählen. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Das Fenster mit den Verfügbaren Zahlungsmittel wird angezeigt. ☑ Bei Münzwechselsystemen wird angezeigt [3] wenn kein Münzwechsel mehr möglich ist. ► Verfügbares und gewünschtes Zahlungsmittel [2] wählen. ► Bezahlvorgang bestätigen und abschliessen. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Die Getränkeausgabe startet. 		

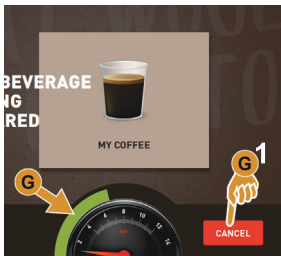
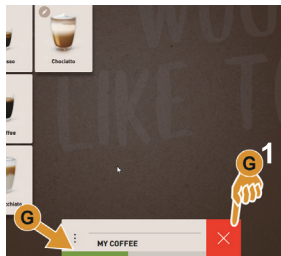
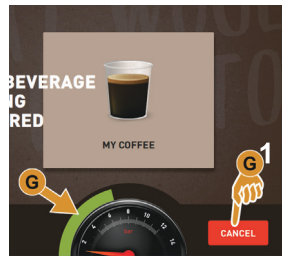
Tasse/Becher platzieren

- ☐ Funktion „Tasse platzieren“ ist im Betriebsmodus aktiviert.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
5c	Darstellung Tasse platzieren			
		<p><i>Animation Tasse/Becher platzieren wird im Display angezeigt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ► Tasse oder Becher unter den Getränkeauslauf stellen. ► Getränkeauslauf auf Tasse/Becher herunter ziehen (manueller Getränkeauslauf) 		

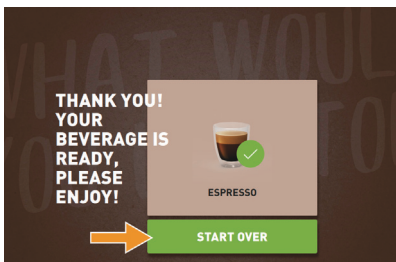
Fortschritt anzeigen

- ☐ Die Getränkeausgabe wurde gestartet.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
6	Fortschritt Getränkeausgabe Stopp Ausgabe			
	Stoppen der Getränkeausgabe	<p>Der Fortschritt [G] wird als grüner Balken im 180° Halbkreis angezeigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Feld [G1] [Stopp] wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Ausgabe wird abgebrochen. <p><i>Die Fortschrittanzeige kann im Betriebsmodus aktiviert werden.</i></p>	<p>Der Fortschritt [G] wird als grüner Balken angezeigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Rotes Feld [G1] [X] wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Ausgabe wird abgebrochen. <p><i>Die Fortschrittanzeige mit Balken 180° kann im Betriebsmodus aktiviert werden.</i></p>	<p>Der Fortschritt [G] wird als grüner Balken im 180° Halbkreis angezeigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Feld [G1] [Stopp] wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Ausgabe wird abgebrochen. <p><i>Die Fortschrittanzeige kann im Betriebsmodus aktiviert werden.</i></p>

Fertigmeldung

- ☐ Funktion „Getränk fertig anzeigen“ ist im Betriebsmodus aktiviert.

Schrittfolgen	Ziel	Gäste Modus	Personal Modus	Stammbenutzer Modus
7	Darstellung Getränkeausgabe abgeschlossen	 <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Getränkeausgabe ist abgeschlossen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Anzeige erlischt automatisch und führt zurück in die Bedienoberfläche. ► Tasse oder Becher von Tropfschale entnehmen. <p><i>Die Anzeige wird entsprechend nach eingestellter Zeit ausgeblendet.</i></p>		

5.9.3 Kaffeegetränke mit Handeinwurf

Der manuelle Handeinwurf ermöglicht eine Getränkezubereitung mit Kaffeemehl.



Die Konfiguration für Kaffeegetränke mit Kaffeemehl ist in den Getränkeeinstellungen verfügbar. Eine Konfiguration kann vom Servicetechniker vorgenommen werden.

- ▶ Register oder Getränkegruppe aus der Bedienoberfläche wählen.
- ▶ (Wenn verfügbar) Getränkeoption wählen z. B. [2x].
- ▶ Getränkeart z. B. Espresso oder Kaffee wählen.
- ▶ (Wenn verfügbar) Ausgabeoption z. B. klein, mittel oder gross wählen.
- ▶ Ausgabe starten.
 - ☑ Aufforderung zum Einwerfen von Kaffeemehl wird angezeigt.
- ▶ Deckel [A] vom Handeinwurf öffnen.
- ▶ 1 Portion Kaffeemehl mit Messlöffel [B] (siehe Lieferumfang) in die Öffnung vom Handeinwurf geben.
- ▶ Einwurf Kaffeemehl in der Bedienoberfläche mit Feld [C] bestätigen.
 - ☑ Die Getränkeausgabe startet.

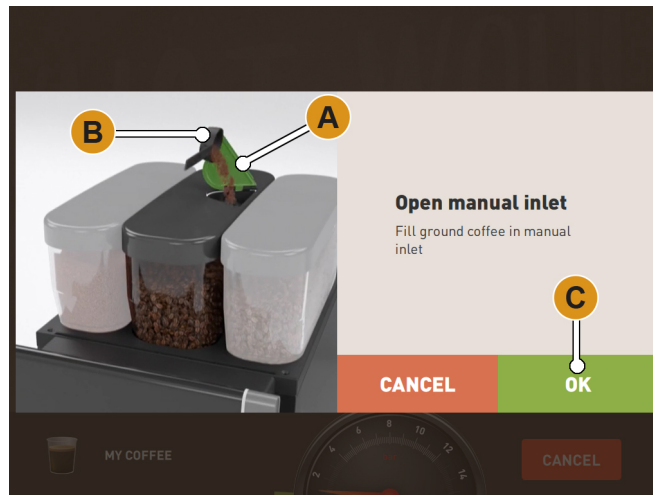
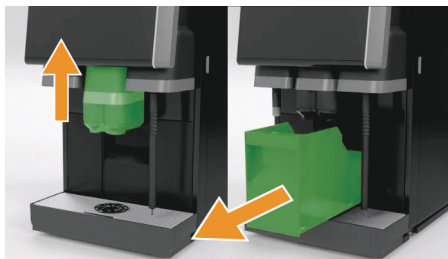


Abb.: Aufforderung Kaffeemehl einfüllen.

5.10 Leeren

5.10.1 Satzbehälter

Satzbehälter Standard



- ▶ Getränkeauslauf wenn ohne „AHA“, bis zum Anschlag nach oben schieben.
- ▶ Satzbehälter nach vorne aus der Maschine ziehen.
 - ☑ Im Display erscheint die Meldung „Satzbehälter entfernt“.
- ▶ Satzbehälter leeren und reinigen.
- ▶ Satzbehälter trocknen und wieder bis zum Anschlag in Maschine einschieben.
 - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit.



Der Satzbehälter fasst ca. 60 – 70 Kaffeekekchen. In der Bedienoberfläche erscheint nach erreichter Anzahl die Aufforderung den Satzbehälter zu leeren.

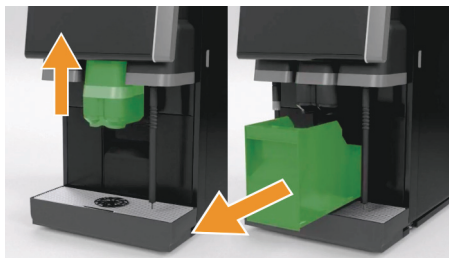
Unterthecken Satzbehälter (Option)



HINWEIS

Mögliche Überfüllung! Die optionale Ausstattung zum Unterthecken Satzbehälter ist nicht überwacht. Es besteht die Gefahr einer Überfüllung. Während einer Leerung ist eine Getränkeauswahl auch ohne Unterthecken Satzbehälter möglich.

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



- ▶ Getränkeauslauf wenn ohne „AHA“, bis zum Anschlag nach oben schieben.
- ▶ Integrierter Satzbehälter zur Hälfte herausziehen.
 - ☒ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
- ▶ Unterthecken Satzbehälter leeren und reinigen.
- ▶ Unterthecken Satzbehälter wieder unter den Satzdurchwurf der Maschine platzieren.
- ▶ Integrierter Satzbehälter wieder bis zum Anschlag einschieben.
 - ☒ Die Maschine ist betriebsbereit.

5.10.2

Schmutzwasser

Schmutzwasserablauf



Die Maschine verfügt über einen Schmutzwasserablauf. Die Tropfschale ist fest montiert und kann nicht entfernt werden.



HINWEIS

Korrekte Führung Schmutzwasserschlauch! Geruchsbildung durch falsche Führung des Schmutzwasserschlauches.

- ▶ Schmutzwasserschlauch der Maschine direkt und ohne Siphoneffekt zum Schmutzwasserablauf führen.
- ▶ Installationsseitig ist ein Siphon am Schmutzwasserablauf zwingend notwendig.

☐ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.

- ▶ Schmutzwasserschlauch korrekt an installationsseitigen Schmutzwasseranschluss anschliessen.



Siehe Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ – „Wasseranschluss/-ablauf“ – „Bedingungen“.

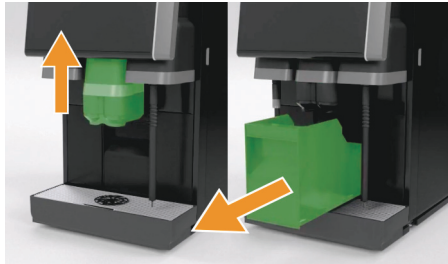
Externer Schmutzwassertank (Option)



HINWEIS

Niveauüberwachung! Die externen Trink- und Schmutzwassertanks verfügen über eine integrierte Niveauüberwachung.

- ▶ Mechanische Funktion von Schwimmer, zu Niveauüberwachung, bei jeder Entleerung kontrollieren.
- ▶ Bevor der Schmutzwassertank entfernt wird, sicherstellen, dass keine Getränkeausgabe erfolgen kann.



- ▶ Getränkeauslauf wenn ohne „AHA“, bis zum Anschlag nach oben schieben.
- ▶ Als Sicherheit, Satzbehälter nach vorne aus der Maschine ziehen.
 - ☒ Im Display erscheint die Meldung „Satzbehälter entfernt“.
- ▶ Deckel mit Schmutzwasserschlauch aus externem Schmutzwassertank entfernen.
- ▶ Schmutzwassertank entleeren.
- ▶ Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.
- ▶ Schwimmer von Niveauüberwachung auf Funktion kontrollieren.
- ▶ Deckel mit Schmutzwasserschlauch wieder in den Tank einführen.
 - ☒ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit
- ▶ Satzbehälter wieder in Maschine einsetzen.

5.11 Transportbedingungen



! VORSICHT

Unfallgefahr! Unsachgemäßes Transportieren der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen.

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

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



HINWEIS

Transportempfehlungen ! Durch unsachgemäßen Transport, von Maschinen auf einem Rollwagen, kann die Maschine Schaden nehmen.

Bei einem Standortwechsel, von Maschinen auf Wagen, folgende Punkte einhalten:

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



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

5.12 Ausschalten

5.12.1 Betriebsende

Standby Modus



! GEFAHR



Stromschlag! Im Standby Modus steht die Maschine weiterhin unter Strom.

- ▶ Keine Maschinenverschaltungen entfernen.
- ▶ Maschine immer vom Netz trennen, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.

- ▶ Maschinenreinigung [A], siehe Abbildung unten, im Service-Menü starten wenn nicht bereits ausgeführt.
 - ☒ Eine Reinigung wird ausgeführt.
- ▶ Bei Bedarf tägliche und wöchentliche Reinigung ausführen.
- ▶ Wenn vorhanden, optionalen externen Trinkwassertank ausleeren und reinigen.



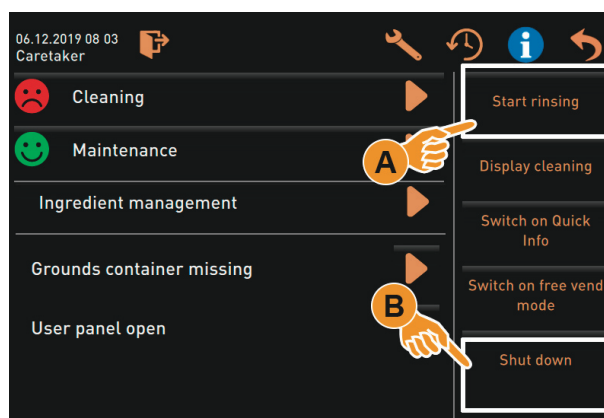
Siehe Kapitel „Reinigung“ für detaillierte Angaben.



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

Variante: Ausschalten über Touchscreen

- ▶ Im Servicemenü das Feld [Ausschalten] [B] wählen.
 - ☒ Die Maschine wird ausgeschaltet.
 - ☒ Das Display ist ohne Anzeige.
 - ☒ Die Maschine befindet sich im Standby Modus.



Variante: Ausschalten über Taste

Ausschalten der Maschine kann auch über die Einschalttaste hinter dem Bedienpanel ausgeführt werden.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Kaffeemaschine“.



! GEFAHR



Stromschlag! Auch bei ausgeschalteter Maschine sind spannungsführende Bauteile innerhalb der Maschine vorhanden.

- ▶ Keine Maschinenverschaltungen entfernen.
- ▶ Maschine immer vom Netz trennen, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.



Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

5.12.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



Bei längeren Stillstandszeiten, z.B.. Betriebsferien, sind die Kaffeemaschine sowie weitere dazugehörige Geräte ausser Betrieb zu nehmen.

- ▶ Alle Handlungen von Kapitel „Betriebsende“ durchführen.
- ▶ Netzverbindung trennen, durch ausziehen vom Netzstecker oder ausschalten eines installationsseitig montierten Hauptschalters.
 - ☒ Die Maschine ist stromlos.

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



HINWEIS

Temperaturen unter 0°C! Die Boiler können durch einfrierendes, sich ausdehnendes Wasser zerstört werden.

In Räumlichkeiten, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann, müssen die Boiler entleert werden.

- ▶ Servicepartner kontaktieren.



Bei Wiederinbetriebnahme als erstes eine tägliche Reinigung durchführen.

5.12.3 Beistellgeräte ausschalten



HINWEIS

Pflege nach Betriebsende! Nicht gereinigte und ausgeschaltete Beistellgeräte führen durch eventuelle Verschmutzungen beim Wiedereinschalten zu technischen Störungen und eventuelle Gesundheitsbeschwerden.

Bevor milchführende Beistellgeräte ausgeschaltet werden, ist eine tägliche Maschinenreinigung unbedingt auszuführen.

Sollen die Beistellgeräte für einen längeren Zeitraum ausgeschaltet bleiben, ist eine Netztrennung empfehlenswert.

Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter sind sauber und trocken aufzubewahren.

- ▶ Milchbehälter in milchführenden Beistellgeräten entleeren.
- ▶ Tägliche Maschinenreinigung ausführen.
- ▶ Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter in einer Spülmaschine reinigen oder manuell in frischem sauberen Wasser gründlich spülen.
- ▶ Beistellgerät über den Geräte Hauptschalter ausschalten.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Einschalten Beistellgeräte“ für weitere Informationen zum Ausschalten der möglichen Beistellgeräte.

- ▶ Zubehörteile sauber und trocken aufbewahren.
- ▶ Netzverbindung trennen, durch ausziehen vom Netzstecker 230 V AC.
 - ☒ Das Beistellgerät ist stromlos.
 - ☒ Das Beistellgerät kann über einen längeren Zeitraum gelagert werden.



Bei Wiederinbetriebnahme als erstes eine tägliche Reinigung durchführen.

6 Reinigung

6.1 Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle				
Täglich	Wöchentlich	Bei Bedarf	Nach Aufforderung	Optional
Automatische Reinigung				
X				Automatische Spülung (wenn programmiert)
X		X		Heisspülung
X		X		Milchschlauchspülung
Reinigungsprogramm				
X		X	X	0 Milchsystmreinigung
X		X	X	Kaffeesystemreinigung
		X		0 Flavour Point (Sirupsystem)
X		X		0 Mixerbecher ausspülen mit manueller Reinigung
X	X			0 Dampfboilerspülung
Manuelle Reinigungsarbeiten				
X				Satzbehälter leeren und reinigen
X				Brühraum
X				Tropfschale und Tropfrost reinigen
X				0 Milchbehälter ausspülen
X				0 Kühleinheit Innenraum
X				Touchscreen reinigen
X		X		0 Dampfstab
X				0 Trinkwassertank extern ausspülen
X				0 Schmutzwassertank extern ausspülen
				0 Beistellgeräte reinigen
	X	X		Bohnenbehälter reinigen
		X		Unterteil Getränkeauslauf
		X		0 Pulverbehälter ausspülen
		X		0 Kühleinheit abtauen
		X		Aussenflächen Kaffeemaschine reinigen
		X		0 Aussenflächen Kühleinheit

Legende Reinigungsintervalle

Täglich:	Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.
Wöchentlich:	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.
Bei Bedarf:	Bei Bedarf (wenn Verschmutzung vorliegt).
Nach Aufforderung:	Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.
Optional:	Je nach Ausstattung der Maschine

6.2 Aktiver Reinigungsplan

Folgende zwei Reinigungspläne stehen zur Konfiguration für den Servicetechniker bereit:

- Reinigungsplan mit der Voreinstellung „Schaerer Default“ (Standard).
- Reinigungsplan mit der Voreinstellung „Manuell“.



HINWEIS

Einhaltung HACCP Reinigungskonzept! Die in diesem Kapitel angegebenen Reinigungsintervalle entsprechen dem Reinigungsplan „Schaerer Default“. Diese Einstellungen erfüllen die Ansprüche für das HACCP Reinigungskonzept.

Abweichende manuelle Anpassungen durch den Servicetechniker im Reinigungsplan „Manuell“, sollten die Anforderungen für das HACCP Reinigungskonzept erfüllen. Mit einer Einstellung der Reinigungsstufe „Keine“, ist der Betreiber in der Verantwortung notwendige Reinigungen auszuführen.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „HACCP-Reinigungskonzept“.



Die im Display angezeigten Informationen über anstehende oder ausgeführte Reinigungen sind entsprechend der gewählten Konfiguration im Reinigungsplan unterschiedlich.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“ und „Reinigungsaufforderung“ für weitere Angaben.

6.2.1 Reinigungsplan „Schaerer Default“



Im Reinigungsplan „SchaererDefault“ sind die meisten Einstellungen vorgegeben und können auch vom Servicetechniker nicht verändert werden. Der Startzeitpunkt und die Reinigungsstufe, wird bei einer Anpassung, für alle Wochentage gleichzeitig nachgeführt.

Der Zeitpunkt für eine Reinigung wird als generelle Zeiteinstellung [B] für jeden Wochentag vom Servicetechniker eingestellt:

- [A] Auswahl der Reinigungsstufe, siehe nachfolgend unter „Reinigungsstufe“.
- [B] Uhrzeit der Reinigung (optimaler Startzeitpunkt)
- [C] *Reinigungstag
- [D] *Aktive Reinigungsstufe, siehe nachfolgend unter „Reinigungsstufe“.
- [E] *Zu reinigende Einheit [Kaffeesystem]
- [F] *Zu reinigende Einheit [Milchsystem]
- [G] *Zu reinigende Einheit [Pulversystem]
- [H] *Dampfboilerspülung aktiv/inaktiv
- [I] *Konfiguration Reinigungsplan

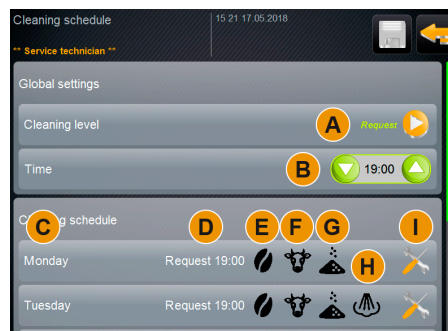


Abb.: Reinigungsplan „SchaererDefault“

* Im Reinigungsplan mit der Voreinstellung „SchaererDefault“ ist eine Einstellung nicht möglich.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“ und „Reinigungsaufforderungen“.

6.2.2 Reinigungsplan „Manual“



Im Reinigungsplan „Manual“ sind alle verfügbaren Einstellungen durch den Servicetechniker konfigurierbar.

Im Reinigungsplan „Manual“ kann der Servicetechniker folgende Einstellungen vornehmen:

- Konfiguration eines Reinigungstages
- Einstellung der Reinigungsstufe
- Startzeitpunkt einer Reinigung
- System welches gereinigt werden soll (Pulversystem oder Dampfboilerspülung)
- Löschen oder hinzufügen von Tagen mit einer Reinigung
- Einstellung von Zeitfenster vor/nach einer Reinigung



HINWEIS

Abhängigkeiten! Das Kaffeesystem, oder ein optionales Pulversystem, können unabhängig von den anderen Systemen, auch einzeln aktiviert werden.

Eine Milchsystemreinigung aktiviert automatisch auch das Kaffeesystem.

Eine Dampfboilerspülung aktiviert automatisch das Kaffeesystem, sowie wenn vorhanden, das optionale Milchsystem.

6.3 Reinigungsstufen



Im Reinigungsplan werden die Reinigungsstufen eingestellt. Der Reinigungsplan ist für den Servicetechniker zugänglich.

Mit der Voreinstellung einer „Reinigungsstufe“ lassen sich folgende Vorankündigungen für konfigurierte Reinigungsstufen einstellen:

- [Keine]
- [Aufforderung]
- [Zwang]

Variante: [Keine] Reinigungsaufforderung



Mit der Einstellung „Keine“, erfolgt keine Information über anstehende Reinigungsstufen. Der Betreiber steht in der Verantwortung über Zeitpunkt und Ausführung von notwendigen Reinigungsstufen.

- ☒ Das Feld „Service-Menü“ [A] informiert nicht mit einer roten Farb-Markierung über eine anstehende Reinigung.
 - ☒ Das Feld [Reinigung] im Service-Menü wechselt nie zu einem roten Smiley.
 - ☒ Reinigungsstufen werden manuell im „Service-Menü“ gestartet.
- Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [▶] [C] starten.



Abb.: Reinigungsstufe [Keine]

Variante: Mit [Aufforderung]



Mit der Einstellung „Aufforderung“, erfolgt im Display die Information über anstehende Reinigungsstufen. Der Betreiber wird zu jedem Zeitpunkt informiert über anstehende und ausgeführte Reinigungsstufen.

Ist die Einstellung für eine Reinigungsaufforderung auf [Aufforderung] eingestellt, sind folgende Funktionen und Informationen enthalten:

[A] Im Feld „Service-Menü“ wird eine rote Markierung angezeigt

[B] Das Feld „Reinigung“ im „Service-Menü“ mit grünem Smiley, informiert über die nächste anstehende Reinigung in [h].

[C] Das Feld mit rotem Smiley informiert über eine seit [1 - 4 h] ausstehende Reinigung in [h].

► Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [▶] [C] starten.

☒ Nach ausgeführter Reinigung, wird die geplante nächste Reinigung [D] in [h] angezeigt.

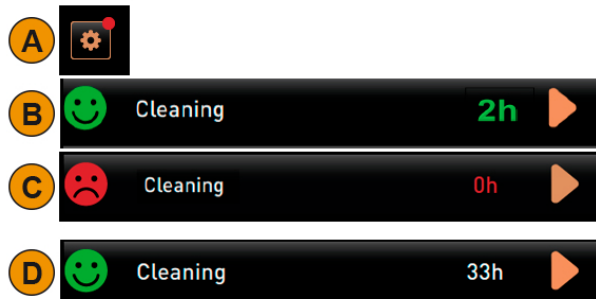


Abb.: Reinigungsstufe [Aufforderung]

Variante: Mit [Zwang]



Mit der Einstellung „Zwang“, erfolgt im Display die Information über ausstehende Reinigungen. Erfolgt diese ausstehende Reinigung nicht im konfigurierten Zeitfenster von [0-4 h], erfolgt eine Zwangsreinigung. Die Kaffeemaschine kann keine weiteren Getränke mehr ausgeben.

Ist die Einstellung für eine Reinigungsaufforderung auf [Zwang] eingestellt, sind folgende Funktionen und Informationen enthalten:

[A] Im Feld „Service-Menü“ wird eine rote Markierung angezeigt

[B] Das Feld „Reinigung“ mit grünem Smiley informiert über die nächste anstehende Reinigung in [h].

[C] Das Feld mit rotem Smiley informiert über eine seit [1 - 4 h] ausstehende Reinigung in [h].

☐ Geplante Reinigung [B] wurde nicht ausgeführt.

☐ Ausstehende Reinigung [C] wurde nicht im angezeigten Zeitfenster [1 - 4 h] ausgeführt.

☐ Die Kaffeemaschine wird für eine Getränkeausgabe gesperrt.

☐ Im Display erfolgt die Information, dass eine Reinigung ausgeführt werden muss.

► Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [▶] [C] starten.

☒ Nach ausgeführter Reinigung, wird die geplante nächste Reinigung [D] in [h] angezeigt.

☒ Die Kaffeemaschine ist wieder Betriebsbereit.

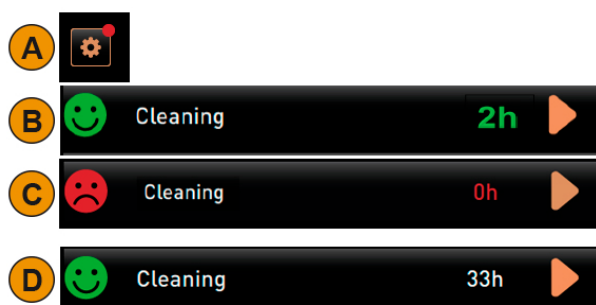


Abb.: Reinigungsstufe [Aufforderung]/[Zwang]

6.4 Reinigungsaufforderung



Eine Reinigungsaufforderung erfolgt entsprechend der Voreinstellung „Reinigungsstufe“ und kann durch den Servicetechniker eingestellt werden.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Aktiver Reinigungsplan“ und „Reinigungsstufen“.

Einstellmöglichkeiten für eine Reinigungsaufforderung



Im Reinigungsplan „SchaererDefault“ kann das Zeitfenster [vor Reinigung] [B] und das Zeitfenster [nach Reinigung] [C] nicht verändert werden.

Zeitfenster	Displayanzeige	Parametereinstellung (Servicetechniker)
A)	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen werden ignoriert.	Reinigungsaufforderungen bleiben nach einer Reinigung unverändert.
B)	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen sind zu früh und entsprechen nicht dem optimalen Zeitplan. 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)	Zeitfenster für eine im Zeitplan optimale Reinigung.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt.
C1)	Nach Zeitplan optimaler Start-Start einer Reinigung	Anzeige der verbleibenden Zeit bis zum optimalen Startzeitpunkt wird im Service-Menü angezeigt.
D)	Zeitfenster für den Reinigungszwang. Nicht ausgeführte Reinigungen können nicht weiter hinausgezögert werden. Die Kaffeemaschine ist nicht weiter betriebsbereit. Eine Reinigung ist zwingend.	Im Display wird angezeigt, dass seine weitere Getränkeausgabe nicht mehr möglich ist. Eine Reinigung der Kaffeemaschine ist zwingend.

* Einstellungen im Reinigungsplan „SchaererDefault“.

** Einstellungen im Reinigungsplan „Manuell“.

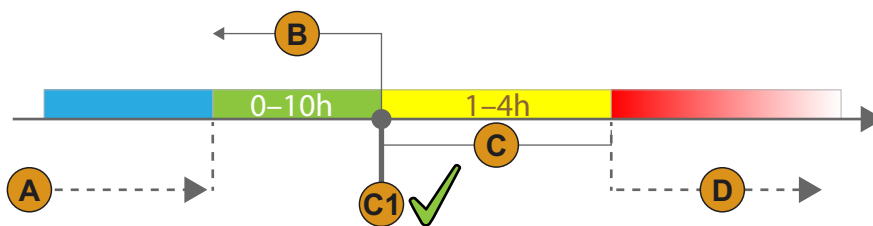


Abb.: Zeitachse mit Zeitfenster Reinigungen

6.5

Reinigungszwang



Eine anstehende Reinigung mit aktivem Reinigungszwang kann nicht verschoben werden. Die anstehende Reinigung erlaubt keine weiteren Getränkeausgaben. Der Reinigungszwang, sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen, können im Reinigungsplan vom Servicetechniker definiert werden.

Das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“.

6.6 Reinigungsmittel



! WARNUNG



Vergiftungsgefahr! Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.

- ▶ Ausschiesslich von Schaerer empfohlene Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Reinigungsmittel von Kindern fern halten.
- ▶ Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und nicht einnehmen.
- ▶ Reinigungsmittel nicht in Milchbehälter geben, immer Reinigungsbehälter verwenden.



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



HINWEIS



Empfohlene Reinigungsmittel! Durch Einsatz von falschen Reinigungsmittel, kann die Maschine Schaden nehmen.

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

6.6.1 Reinigungstablette (Kaffeessystem)

„Coffeepure tabs“



Verwendungszweck	Reinigung Kaffeesystem
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	jeden Tag
Anwendung	Aufforderung zum Einwurf der Tablette während der displaygeführten Reinigung

6.6.2 Reinigungspulver für das Milchsysteem „Milkpure powder Box“

„Milkpure powder Box“



Verwendungszweck

Reinigung Milchsysteem

Reinigungszweck

Entfernen von MilCHFett und Bakterien im Milchsysteem

Anwendungsintervall

1 mal täglich ein Beutel à 10 g verwenden.

Aufteilung der Reinigungsbeutel:

- 4x) Alkaline = grün = Cleaner 1
- 1x) Acid = rot = Cleaner 2

Tägliche Reinigungen sollten im Idealfall in einem Intervall von 4x mit „Cleaner-1“ und 1x mit „Cleaner-2“ durchgeführt werden.

Anwendung

Aufforderung zum hinzugeben des Reinigungspulvers während der displaygeführten Reinigung

6.6.3 Nachbestellung Reinigungsmittel

„Milkpure powder Box“ & „Coffeepure tab“



Set- Nachbestellung

- 2x „Milkpure powder“
- 1x „Coffeepure powder“

Artikelnummer: 075350

Das Set enthält Reinigungsmittel für 100 tägliche Reinigungen.

6.7 Spülungsintervalle



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Während Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

Während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf greifen.

Der optionale Dampfstab in Tropfschale richten.

Konfigurierte Spülungen werden automatisch gestartet. Der Getränkeauslauf sollte daher immer frei sein.

6.7.1 Automatische Ein-/Ausschaltspülungen

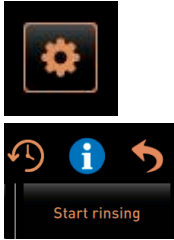


Die automatische Ein- oder Ausschaltspülung ist Standard und kann nicht deaktiviert werden.

Folgende Spülungen werden nach dem Einschalten, oder vor dem Ausschalten der Maschine automatisch ausgeführt:

- 1 Spülung > Hot & Cold System (Option)
- 2 Spülung > Kaffeesystem
- 3 Spülung > BestFoam Mischer (Option)
- 4 Spülung > Milchsysteem (Option)
- 5 Spülung > Pulversystem (Option)

6.7.2 Manuelle Spülungen (Service Menü)



Folgende Spülungen können im Service Menü jederzeit manuell ausgelöst werden:

- ▶ Das Feld [Service Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☒ Das Servicemenü wird angezeigt.
- ▶ Das Feld [Spülung starten] wählen.
 - ☒ Es erfolgt eine Systemspülung in der identischen Reihenfolge wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung.

Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Spülungsintervalle“ – „Automatische Ein-/Ausschaltspülung“.

6.7.3 Konfigurierte Spülungen

Zeitlich konfigurierbare Spülungen sind vom Servicetechniker konfigurierbar:

- Spülung > Getränkeauslauf [Auslauf Spülungsintervall] (1 – 180 min) .
- Spülung > Milchsysteem [Spülungsintervall externer Milchschauch] (1 – 180 min).
- Spülung > Milchsysteem [Spülungsintervall internes Milchsysteem] (1 – 180 min)
- Spülung > Gegenstromkühler [Spülintervall Wärmetauscher] (1 – 180 min)



In der Standardeinstellung werden konfigurierte Spülungen jede Stunde ausgelöst.

6.8 Vor jedem Auffüllen

6.8.1 Externer Trinkwassertank(Optional)



! WARNUNG

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

Externen Trinkwassertank vor jedem Auffüllen reinigen.

- ▶ Deckel zu Trinkwassertank entfernen.
- ▶ Trinkwasserschlauch von Maschine aus Trinkwassertank und Deckel herausziehen.
- ▶ Schlauchende von Trinkwasserschlauch auf sauberes Tuch deponieren.
- ▶ Externen Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Deckel von Trinkwassertank gründlich mit frischem Wasser reinigen.
- ▶ Trinkwassertank mit frischem Wasser füllen.
- ▶ Trinkwasserschlauch durch den Deckel und zurück in Tank führen.
- ▶ Trinkwassertank mit Deckel verschliessen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Wöchentliche manuelle Reinigung“, für Maschinen mit einem optionalen Festwasseranschluss.

6.9 Tägliche Maschinenreinigung

6.9.1 Displaygeführtes Reinigungsprogramm

Vorbereitungen

Benötigte Utensilien während dem Reinigungsprogramm:

- Schaerer > Reinigungstablette (Coffeepure tabs) Kaffeesystem [1x Tablette]
- Schaerer > Reinigungspulver (Milkpure powder) Milchsysteem [1x Beutel]
- Schaerer > Reinigungsbehälter (Milchsysteem) [1x Behälter blau]
- Handelsübliches Spülmittel
- Handelsübliche saubere Reinigungstücher
- Auffangbehälter für restliche Milch (bei Bedarf)
- Auffangbehälter für restliches Choco-Pulver oder Topping (Bei Bedarf)
- Mit Ausstattung Pulversystem, wird der Zugang hinter das Bedienpanel notwendig. Schlüssel zu optional abschliessbarem Bedienpanel bereithalten oder vorgängig Schloss öffnen.



Bei einer aktiven Dampfboilerspülung ist der Dampfstab zwingend vor dem Reinigungsstart in die Tropfschale zu richten. Die Funktion „Dampfboilerspülung“ kann im Reinigungsplan durch den Servicetechniker eingestellt werden.

Reinigungsprogramm starten



! WARNUNG



Vergiftungsgefahr! Verunreinigung von bereits gereinigten Maschinenteilen durch Reinigungsmittel kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Während Reinigungsprogramm Handschuhe tragen.



! VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Während Reinigungsprogramm wird heiße Flüssigkeit abgegeben.

- ▶ Während Reinigung nicht unter Ausgabestellen greifen, es besteht Verbrühungsgefahr.
- ▶ Tropfrost entfernen bevor eine Reinigung gestartet wird.



HINWEIS

Überschwemmungsgefahr! Verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu Überflutung der Tropfschale.

Schmutzwasserablauf in Tropfschale vor Start des Reinigungsprogramms kontrollieren.

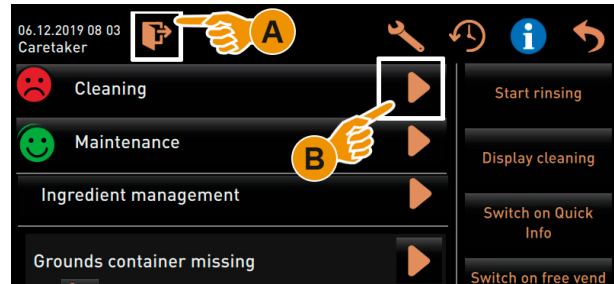


Das Reinigungsprogramm kann jederzeit abgebrochen werden. Nach einer abgebrochenen Reinigung ist die Kaffeemaschine nicht betriebsbereit. Das Reinigungsprogramm ist zwingend abzuschliessen. Abgebrochenes Reinigungsprogramm nach Möglichkeit baldmöglichst erneut starten.

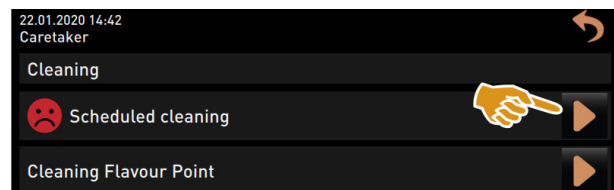
Das Reinigungsprogramm wird im Service-Menü gestartet. Alle benötigten Handlungen durch den Anwender werden auf dem Touchscreen angeleitet.



- ☐ Eine anstehende Reinigung wird im Feld „Service-Menü“ angezeigt.
- ▶ Tropfrost für separate Reinigung im Vorfeld entfernen.
- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☒ Das „Service-Menü“ öffnet.
 - ☒ Das Feld [Reinigung] ist noch inaktiv wenn PIN geschützt.
- ▶ Wenn notwendig, Feld [Log-in] [A] ein Profil [Hausmeister, Maschinenbetreuer oder Servicetechniker] wählen.
- ▶ Wenn notwendig, Konfigurierte PIN eingeben.
 - ☒ Die Berechtigung ist gegeben.
 - ☒ Das Feld [Reinigung] ist jetzt aktiv.
- ▶ Feld [B] [Reinigung starten] drücken (siehe Abbildung unten).
 - ☒ Eine Auswahl von Reinigungsoptionen wird angezeigt.



- ▶ Das Feld [▶] bei [geplante Reinigung] wählen.
 - ☒ Das Fenster „Reinigung“ öffnet.



Variante: Reinigung aktive Systeme



- Es werden die Systeme in der Maschine gereinigt welche benutzt wurden.
- ▶ Das Feld [▶] (A) wählen.
 - ☒ Das Reinigungsprogramm startet in einem neuen Fenster.
 - ☒ Es werden die aktiven Systeme, siehe (A) gereinigt.

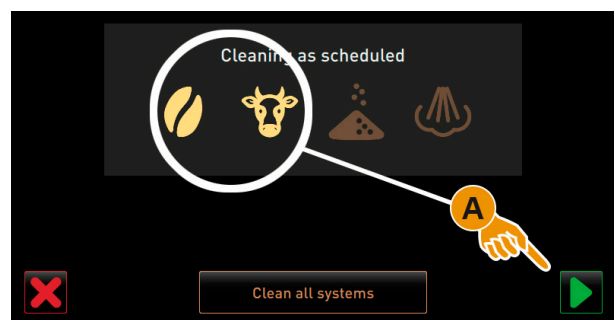


Abb.: Auswahl Kaffee- /Milchsystem für Reinigung

Variante: Reinigung alle Systeme



Es werden alle Systeme in der Maschine gereinigt.

- ▶ Das Feld [Reinigung alle Systeme] (B) wählen.
- ☒ Das Reinigungsprogramm startet in einem neuen Fenster.

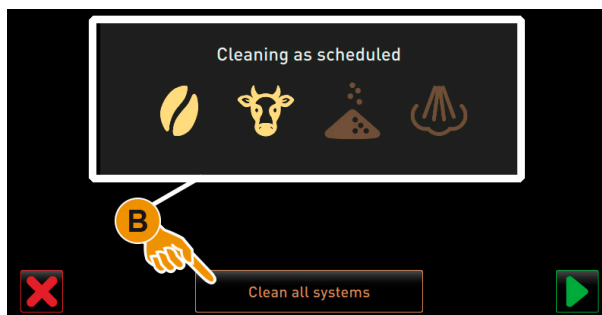


Abb.: Auswahl Reinigung, alle Systeme

Startfenster Reinigungsprogramm mit externen Trink und Schmutzwassertanks(Optional)



Vorbereitungsschritte an Maschinen mit externem Trink-/Schmutzwassertank.

[A] Schmutzwassertank entleeren

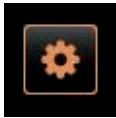
[B] Trinkwassertank befüllen.

- ▶ Schmutzwassertank [A] entleeren und ausspülen.
- ▶ Mit dem Feld [] Entleerung bestätigen.
- ▶ Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser befüllen.
- ▶ Mit dem Feld [] Befüllung bestätigen.
- ☒ Die Aufforderung „Satzbehälter entleeren“ wird angezeigt.



Abb.: Reinigungsprogramm mit externem Trink-/Schmutzwassertank

Startfenster Reinigungsprogramm (Standard)



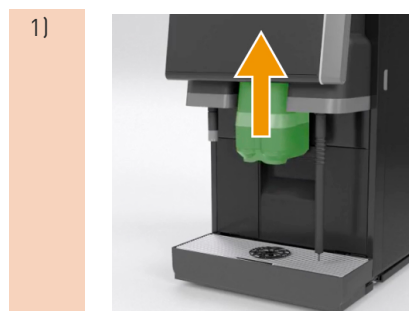
Mögliche Bedienfelder im Startfenster „Reinigungsprogramm“.

- [A] Fortschrittsanzeige
 - [B] Feld Abbrechen für Reinigung abbrechen
 - [C] Feld für Weiter, nächster Schritt
 - [D] Handlungsaufforderung oder Information
 - [E] Bild oder Animation zu aktueller Aktion.
- Aufforderung im Display ausführen, siehe nachfolgende Schritte.
- ☒ Das Reinigungsprogramm startet mit der Bestätigung durch das Feld [▶] im Service-Menü.

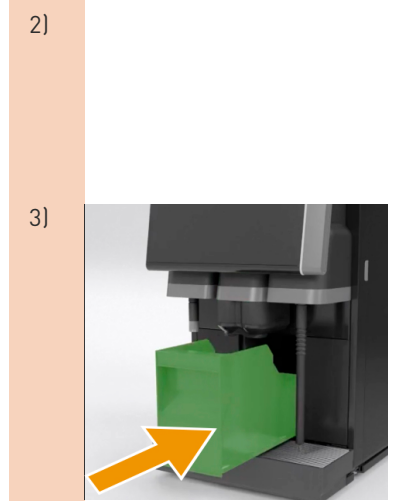


Abb.: Elemente und Funktionen im Fenster Reinigungsprogramm

Satzbehälter reinigen



- Getränkeauslauf nach oben schieben.
- Satzbehälter aus der Maschine ziehen.




- ☒ Aufforderung, Satzbehälter gründlich reinigen, Maschineninnenraum mit Pinsel reinigen und Satzbehälter wieder einsetzen, wird angezeigt.
- Kaffeemehlreste mit Pinsel aus Brühraum wischen.
- Satzbehälter leeren und mit frischem Wasser und Spülmittel ausspülen, reinigen, trocknen.
- Satzbehälter wieder in Maschine bis zum Anschlag einsetzen.
- ☒ Aufforderung, Abdeckung Getränkeauslauf entfernen, wird angezeigt.

Abdeckung Getränkeauslauf reinigen

4)




- ▶ Abdeckung Getränkeauslauf durch drücken in Mitte und gleichzeitigem nach unten ziehen ausklinken.
- ▶ Abdeckung Getränkeauslauf unter fließendem warmem Wasser mit Bürste reinigen.
- ▶ Gereinigte Abdeckung wieder einsetzen.
 - ☒ Hinten einklinken
 - ☒ Vorne einrasten
- VORSICHT:** Eine nicht korrekt eingesetzte Abdeckung kann zu Spritzer während der Getränkeausgabe führen.
- ▶ Abdeckung Getränkeauslauf auf korrekten Sitz kontrollieren.
- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
 - ☒ Aufforderung, Einwurf kleine Reinigungstablette „Coffeepure tab“.

Einwurf Reinigungstablette (Coffeepure tab)

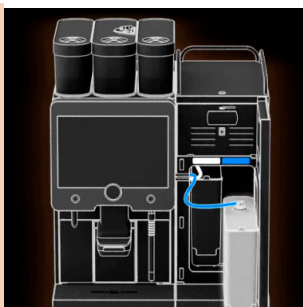
5)




- ▶ Reinigungstablette „Coffeepure tab“ in den Schlitz im Handeinwurf einwerfen (mittlerer Bohnenbehälter).
- ▶ Einwurf mit Feld  bestätigen.
 - ☒ Aufforderung, Milchbehälter entfernen.

Milchbehälter reinigen (Option)

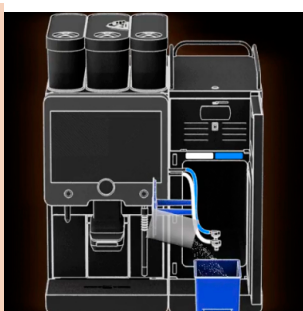
6)



- ▶ Türe zu Kühleinheit öffnen.
- ▶ Milchbehälter aus Kühleinheit entnehmen.
- ▶ Bei Bedarf vorhandene Restmilch in Behälter umfüllen.
- ▶ Milchbehälter, Deckel und Steigrohr mit frischem Wasser und Spülmittel reinigen und wieder gut ausspülen.
- INFORMATION:** Detaillierte Reinigungshinweise in der separaten Betriebsanleitung von SCSoul Beistellgeräten beachten.
- HINWEIS:** Maschinenausstattungen mit „Twin Milk“ enthalten 2 Milchbehälter.
- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
 - ☒ Aufforderung, Reinigungspulver in den blauen Reinigungsbehälter geben.

Reinigungsmittel (Milkpure powder) (Option)

7a)



- ▶ Inhalt von einem Beutel „Milkpure powder“ (Alkaline oder Acid) in den Reinigungsbehälter schütten.



Abb.: Reinigungspulver „Milkpure powder“ im Beutel.

Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsmittel“ – „Reinigungspulver für das MilchsysteM“.

Reinigungsbehälter einsetzen (Option)

7b)



- ▶ Blauen Reinigungsbehälter in Kühleinheit einsetzen.
- ▶ Adapter von Milchschauch in den Deckel zum Reinigungsbehälter einstecken.

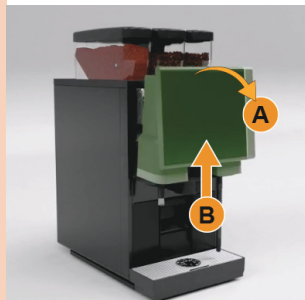
Kühleinheit mit Anwendungsoption „Twin Milk“, enthalten 2 Milchschräuche.

HINWEIS: Maschinenausstattungen mit „Twin Milk“ enthalten 2 Milchschräuche.

- ▶ Eingesetzten Reinigungsbehälter und hinzugefügtes Reinigungspulver „Milkpure powder“ mit Feld bestätigen.
- ☒ Aufforderung, Mixerbecher entfernen (optional).

Mixerbecher reinigen (Option)

8)



9)



- ▶ Bedienpanel oben [A] durch kräftiges ziehen entriegeln.
- ☒ Das Bedienpanel ist entriegelt.
- ▶ Das Bedienpanel von unten [B], mit beiden Händen, nach oben bis zum Anschlag schieben.
- ☒ Das Bedienpanel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
- ☒ Der Mixerbecher ist nun zugänglich.
- ▶ Mixerbecher an Griffmulde aus Maschine ziehen, siehe nachfolgende Schritte.

Mixerbecher aus Maschine ziehen:

- 1 Mixerbecher an Griffmulde [A] herausziehen
- 2 Entnahme Mixerbecher mit Feld bestätigen
 - 1 Einzelteile von Mixerbecher unter sauberem warmem Wasser spülen und reinigen
 - 2 Mixerbecher mit sauberem Tuch abwischen und gut trocknen
 - 3 Mixerbecher wieder einsetzen.
- 3 Reinigung Mixerbecher mit Feld bestätigen.



VORSICHT: Ein nicht korrekt eingesetzter Mixerbecher kann eine Überflutung verursachen.

- ▶ Mixerbecher auf korrekten Sitz kontrollieren.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Option Mixerbecher“ für korrekten Sitz des Mixerbechers.

- ▶ Bedienpanel wieder schliessen.

10)



- ▶ Eingesetzten und gereinigten Mixerbecher mit dem Feld bestätigen.
- ☒ Der Reinigungsprozess startet.

Fortschrittsanzeige der automatischen Reinigung

11)



- ☒ Hinweis [A], keine Getränke verfügbar.
- ☒ Fortschrittsanzeige durch Zeitbalken [B].




Reinigungsbehälter entfernen

12)



- ▶ Blauen Reinigungsbehälter aus Kühleinheit entfernen, spülen und reinigen.
 - ▶ Adapter von Milchschauch aus Deckel vom Reinigungsbehälter herausziehen und feucht abwischen.
- HINWEIS:** Maschinenausstattungen mit „Twin Milk“ enthalten 2 Milchschräuche.

- ▶ Entfernen von Reinigungsbehälter mit Feld  bestätigen.
- ☒ Aufforderung Milchbehälter einsetzen wird angezeigt (optional).

Milchbehälter wieder einsetzen (Option)



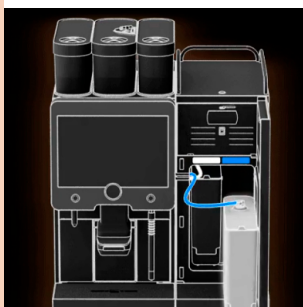
! WARNUNG




Vergiftungsgefahr! Rückstände von Reinigungsmittel sind gesundheitsgefährdend.

Nach abgeschlossener Reinigung, Hände gründlich, mit handelsüblicher Seife waschen.

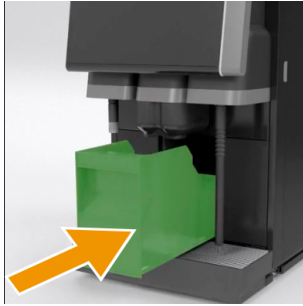
13)



- ▶ Gereinigten Milchbehälter wieder in Kühleinheit einsetzen.
 - ▶ Adapter von Milchschauch wieder in Deckel von Milchbehälter einstecken.
- INFORMATION:** Detaillierte Angaben zur Kühleinheit, Milchbehälter oder Adapter sind in der separaten Betriebsanleitung von SCSoul Beistellgeräten beschrieben.
- ▶ Bei Bedarf, frische und vorgekühlte Milch (3°C – 5°C) einfüllen.
- HINWEIS:** Maschinenausstattungen mit „Twin Milk“ enthalten 2 Milchbehälter.

- ▶ Anschluss Milchbehälter mit Feld  bestätigen.
- ☒ Eine Spülung der Systeme wird ausgeführt.
- ☒ Ein Neustart wird ausgeführt.
- ☒ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.
- ☒ Im Service-Menü wird in Stunden [h] die nächste Reinigung angezeigt.
- ▶ Tropfroster unter fließendem Wasser mit Bürste reinigen.
- ▶ Gereinigten Tropfroster wieder einsetzen.

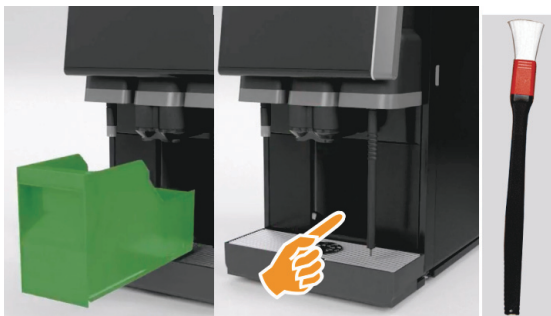
6.9.2 Satzbehälter reinigen



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

- ▶ Satzbehälter daher täglich reinigen.
- ▶ Getränkeauslauf nach oben schieben (mit manuellem Getränkeauslauf).
- ▶ Satzbehälter aus Maschine ziehen.
- HINWEIS:** Hohe Temperaturen können zu Schäden führen. Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Satzbehälter mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ▶ Trockener Satzbehälter wieder in Maschine einsetzen.

6.9.3 Brühraum reinigen



- ▶ Getränkeauslauf nach oben schieben (mit manuellem Getränkeauslauf).
- ▶ Satzbehälter aus Maschine ziehen.
- ▶ Kaffeemehlreste im Brühraum mit Reinigungspinsel aus der Maschine entfernen.
- HINWEIS:** Der Reinigungspinsel wurde der Kaffeemaschine im Lieferumfang beigelegt.
- ▶ Brühraum mit sauberem feuchtem Tuch auswischen und trocken wischen.
- ▶ Satzschublade wieder einsetzen.

6.9.4 Tropfschale und Tropfrost reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Automatische Spülungen führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

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

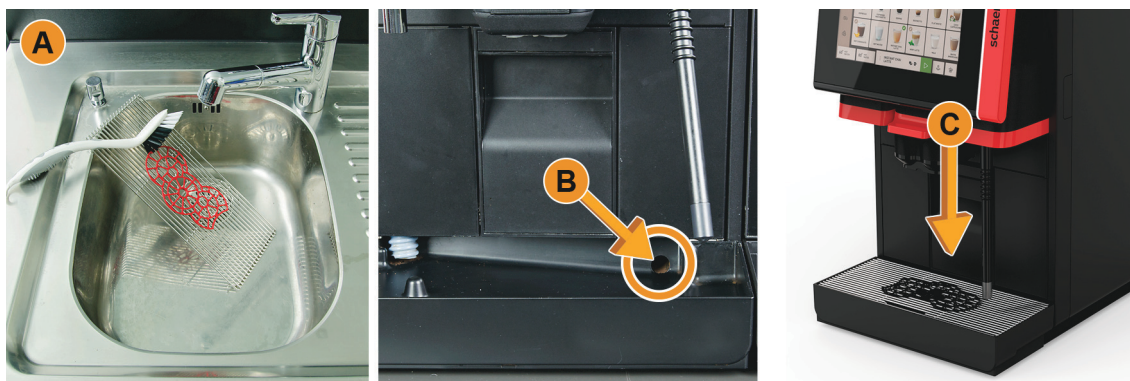


HINWEIS

Überschwemmungsgefahr! Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

Bevor eine Entkalkung ausgeführt wird, ist der Schmutzwasserablauf zwingend auf freien Durchlass zu kontrollieren.

- ▶ Komplette Tropfschale aus Kühleinheit und Tropfroster mit Positioniergitter [A] aus der Kaffeemaschine unter fließendem Wasser und mit Spülmittel gründlich reinigen.
 - ▶ Tropfschale der Kaffeemaschine mit klarem Wasser ausspülen und dabei den Schmutzwasserablauf [B] auf freien Durchlass kontrollieren.
- INFORMATION:** Durchlass kontrollieren, siehe Kapitel „Service und Wartung“ – „Entkalkung“ – „Entkalkung Vorbereitung“.
- ▶ Tropfroster wieder in Tropfschale platzieren und korrekten Sitz prüfen.
 - ▶ Positioniergitter [C] auf korrekte Platzierung gegenüber dem Getränkeauslauf prüfen.



6.9.5 Milchbehälter reinigen(Optional)

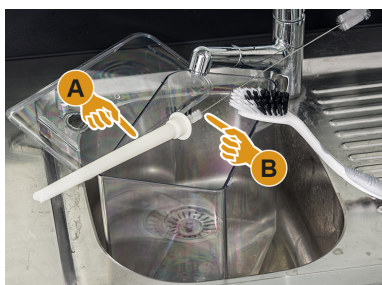


! WARNUNG



Infektionsgefahr! Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Milchbehälter.

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



- ▶ Restmilch aus Milchbehälter entsorgen.
- INFORMATION:** Unbedingt detaillierte Reinigungshinweise in der separaten Betriebsanleitung der Beistellgeräte SCSoul beachten.
- ▶ Milchbehälter mit frischem Wasser und Spülmittel reinigen.
 - ▶ Steigrohr [A] mit Bürste [B] reinigen.
- HINWEIS:** Die Reinigungsbürste ist im Lieferumfang beigelegt.
- ▶ Milchbehälter mit frischem, unbenutztem Tuch reinigen.
 - ▶ Milchbehälter wieder in Kühleinheit einsetzen.

6.9.6 Kühleinheit reinigen(Optional)



! WARNUNG



Infektionsgefahr! Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.

- ▶ Die Kühleinheit täglich reinigen.
- ▶ Reinigung mit Handschuhen ausführen.



- ▶ Milchbehälter aus der Kühleinheit entnehmen.
INFORMATION: Unbedingt detaillierte Hinweise in der separaten Betriebsanleitung zu den Beistellgeräten SCSoul beachten.
- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit frischem Wasser und einem frischen, unbenutzten Tuch auswischen.
- ▶ Milchbehälter wieder in Kühleinheit einsetzen.

Es besteht die Möglichkeit die unterschiedlichsten Beistellkühleinheiten zu verwenden. Detaillierte Informationen sind in der separaten Betriebsanleitung der Beistellgeräte SCSoul enthalten.

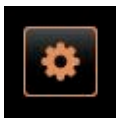
6.9.7 Touchscreen reinigen



! VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.

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



Display cleaning

- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☒ Das Service-Menü öffnet.
 - ▶ Das Feld [Display Reinigung] wählen.
 - ☒ Touchscreen ist für 30 sec deaktiviert.
 - ☒ Display reagiert nicht mehr auf Berührung.
- HINWEIS:** Beschädigen des Touchscreens beim Reinigungsvorgang. Keine Scheuermittel verwenden. Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf das Display drücken.
- ▶ Während den verfügbaren 30 sec Touchscreen mit Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger reinigen.
 - ☒ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen wieder aktiv.

6.9.8 Dampfstab reinigen(Optional)



! WARNUNG



Infektionsgefahr! Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Dampfstab.

- ▶ Dampfstab nach jedem Gebrauch mit feuchtem Tuch abwischen.
- ▶ Reinigung mit Handschuhen ausführen.

- ▶ Taste Dampfausgabe [A] mehrfach betätigen um Milchrückstände im Dampfstab zu entfernen.
 - ▶ Milchrückstände am Dampfstab mit einem sauberen und feuchten Tuch abwischen.
- INFORMATION:** Die Position der optionalen Taste [A] für eine Dampfausgabe, ist abhängig der gewählten Bedienoberfläche.



6.9.9 Externer Trinkwassertank reinigen(Optional)



! WARNUNG

Vergiftungsgefahr! Reste von Reinigungsmittel im Trinkwassertank, können Vergiftungen verursachen.

Niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank geben.



WARNUNG: Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Trinkwassertank.

HINWEIS: Reinigung mit Handschuhen ausführen.

- ▶ Externer Trinkwassertank täglich ausspülen, keine Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Externer Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ▶ Freilauf von Schwimmer (Niveauüberwachung) kontrollieren.

6.9.10 Externer Schmutzwassertank reinigen(Optional)



WARNUNG: Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Schmutzwassertank.

HINWEIS: Reinigung mit Handschuhen ausführen.

- ▶ Externen Schmutzwassertank und Deckel täglich ausspülen und reinigen.
- ▶ Reinigung mit Handschuhen ausführen.
- ▶ Externen Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Deckel zu externem Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich reinigen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ▶ Freilauf von Schwimmer Niveauüberwachung kontrollieren.

6.9.11 Beistellgeräte reinigen(Optional)



Die Pflege und Reinigung der Beistellgeräte Cup & Cool, Tassenwärmer sowie der Unterstellkühleinheit, ist in der separaten Betriebsanleitung 020888 beschrieben.

6.10 Wöchentliche Reinigung

6.10.1 Bohnenbehälter reinigen



! VORSICHT



Schnittverletzung! Verletzungsgefahr durch die rotierende Mahlscheiben in der Mühle.

- ▶ Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.
- ▶ Reinigung mit Handschuhen ausführen.



Shut down

- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
 - ☒ Die Maschine ist im Standby Modus.
- ▶ Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung hinter Bedienpanel entriegeln.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“ zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

HINWEIS: Bohnenbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

- ▶ Keine Scheuermittel verwenden.
- ▶ Bohnenbehälter entriegeln [A].
- ▶ Bohnenbehälter aus der Maschine herausheben [B].
- ▶ Restliche Kaffeebohnen aus Maschine und Bohnenbehälter entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter unter fließendem Wasser gründlich ausspülen [C] und mit einem weichen Tuch auswischen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter trocken reiben.
- ▶ Bohnenbehälter wieder in Maschine einsetzen.
- ▶ Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung verriegeln.

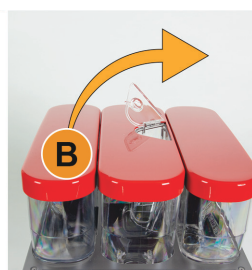
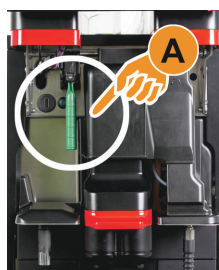


Abb.: Entnahme Bohnenbehälter

6.11 Bei Bedarf

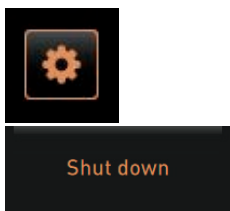
6.11.1 Unterteil Getränkeauslauf reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Automatische Spülungen, führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

Abdeckung Getränkeauslauf ausschliesslich bei ausgeschalteter Maschine demontieren, oder nach Aufforderung während dem Reinigungsprogramm.



- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
 - ☑ Die Maschine ist im Standby Modus.
- ▶ Abdeckung Getränkeauslauf vorne [A], durch Ausklinken (drücken und ziehen nach unten), demontieren.
- ▶ Getränkeauslauf [B] mit Bürste und Wasser reinigen.
- ▶ Unterer Getränkeauslauf [C] unter fließendem Wasser und Bürste reinigen.
- ▶ Abdeckung Getränkeauslauf (durch Einführen in der Rückseite und Einklinken an der Vorderseite) wieder am Getränkeauslauf montieren.
- ▶ Bedienpanel entriegeln und nach oben schieben.
- ▶ Maschine einschalten.
- ▶ Bedienpanel schliessen durch leichtes Anheben bis zum Ausrasten und wieder nach unten drücken bis zum Einrasten.
 - ☑ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.



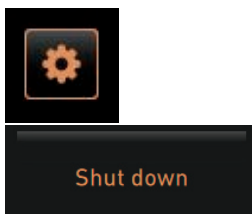
Abb.: Entnahme Abdeckung Unterteil Getränkeauslauf

6.11.2 Pulverbehälter reinigen(Optional)

Variante: Demontage Dosiervorrichtung



Das Pulversystem kann mit unterschiedlichen Pulverbehältern ausgestattet sein. Dementsprechend unterscheiden sich die Demontageschritte geringfügig.



HINWEIS: Pulverbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

- ▶ Für die Reinigung keine Scheuermittel verwenden.
- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☑ Das Service-Menü öffnet.
- ▶ Das Feld [Ausschalten] wählen.
- ▶ Pulverbehälter mit Zentralverriegelung hinter Bedienpanel entriegeln.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“ zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

- Pulverbehälter aus der Maschine herausheben.
- Restliches Choco- oder Topping-Pulver entleeren.

Variante: Antriebsseite [A]

- Überwurfmutter [1] lösen (Standard Pulverbehälter), oder Schieber bei Twin Pulverbehälter [1] nach unten schieben.
- Kreuzschlitzschrauben Gr.PH1 [2] lösen.
- Antriebselemente [7] herausziehen.
- [6] Senkkopf-Schrauben Schlitz n.K. M5x8 mit Schraubendreher Gr. 4 lösen.
- Antriebselemente [8] aus dem Pulverbehälter herausheben.

Variante: Ausgabeseite [B]

- Überwurfmutter [3] lösen (Standard Pulverbehälter), oder drei Kreuzschlitzschrauben Gr.PH1 [2] lösen.
- Auswurfelemente [3] und [4] entfernen.

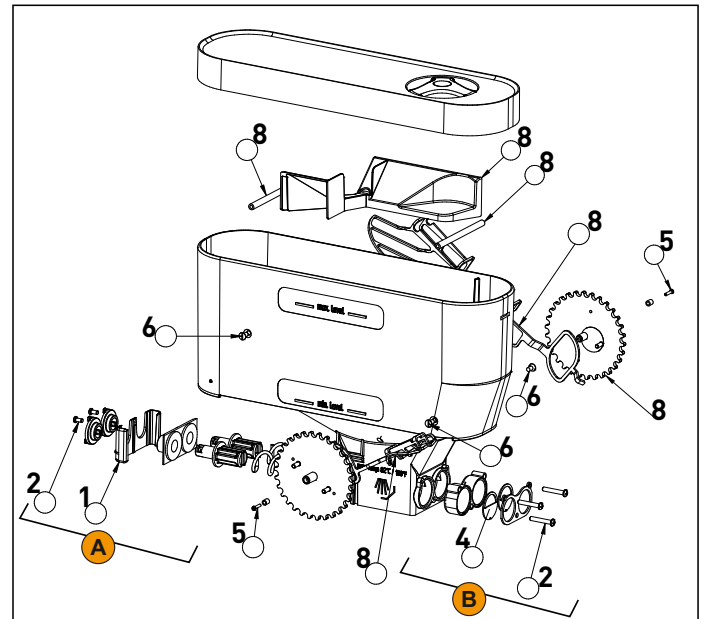
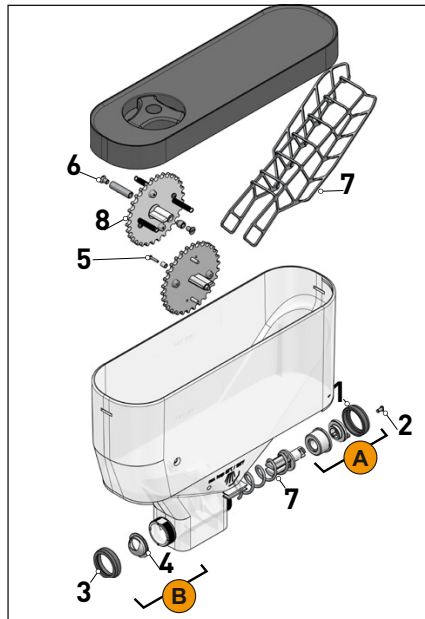


Abb.: Pulverbehälter 2 kg Standard (links) und Twin Pulverbehälter 2x 1 kg (rechts)

- Pulverbehälter und Einzelteile der Dosiervorrichtung unter fließendem Wasser gründlich spülen.
HINWEIS: Vor dem Zusammenbau, alle Teile sehr gut trocknen lassen.
- In umgekehrter Reihenfolge die Dosiervorrichtung wieder montieren.
VORSICHT: Unbedingt korrekte Ausrichtung von Dosierblech [4] auf der Ausgabeseite beachten.



Abb.: Ausrichtung Dosierblech Standard und Twin Ausführung auf Ausgabeseite Pulverbehälter.

6.11.3 Displaygeführte Reinigung Flavour Point(Optional)

Vorbereitungen

Benötigte Utensilien während dem Reinigungsprogramm:

- Reinigungsbehälter mit vier Schlauchadapter bereit halten
- Sauberes und feuchtes Tuch (Putzlappen)



Vor der Reinigung wird der Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllt. Die Befüllung erfolgt über den Getränkeauslauf, oder optional über die externe Heisswasserausgabe.



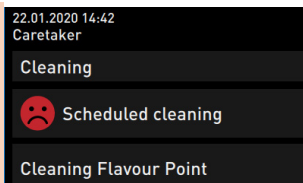
VORSICHT

Verbrühungsgefahr! An den Ausgabestellen für Heisswasser besteht Gefahr durch Verbrühung. Vor der Reinigung erfolgt eine Heisswasserausgabe in den Reinigungsbehälter.

- ▶ Während der Ausgabe von Heisswasser, nicht unter die Ausgabestellen greifen.
- ▶ Reinigungsbehälter für die Reinigung so platzieren, dass ein Umstossen verunmöglicht wird.

Reinigung Flavour Point starten


0)




- ▶ Mit Feld  Service-Menü öffnen.

☒ Das Service-Menü öffnet mit dem zuletzt aktiven Profil.

INFORMATION: Eine Reinigung kann mit dem Profil Hausmeister, Maschinenbetreuer oder durch den Servicetechniker gestartet werden.

- ▶ Das Feld  bei [Reinigung] wählen.

☒ Das Fenster zur Auswahl einer Reinigung öffnet.

- ▶ Mit dem Feld  bei [Reinigung Flavour Point] die Reinigung aktivieren.

☒ Das Fenster zur Flavour Point Reinigung öffnet.

☒ Die Aufforderung „Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen“ wird angezeigt.

1)



- ▶ Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf oder Heisswasserauslauf stellen.

An Maschinen mit externem Heisswasserauslauf, erfolgt die Heisswasserausgabe in den Reinigungsbehälter nicht über den Getränkeauslauf. Displayanzeige beachten.

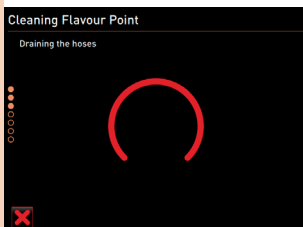
- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.

Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllen

2)

- ☒ Der Reinigungsbehälter wird mit heissem Wasser befüllt.

3)



- ☒ Die Sirupschläuche werden im Anschluss automatisch entleert.

Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen

4)



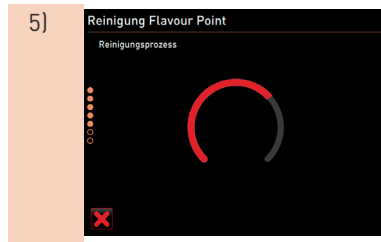
- ▶ Bajonettverschlüsse am Flavour Point entfernen.
- ▶ Bajonettverschlüsse und Anschlüsse am Flavour Point mit einem sauberen und feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Schläuche von Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen.
- ▶ Getränkeauslauf auf unterste Position ziehen.

Bei Maschinen mit automatischem Getränkeauslauf wird die unterste Position automatisch eingestellt.

- ▶ Reinigungsprozess mit dem Feld  starten.



Reinigungsprozess Flavour Point



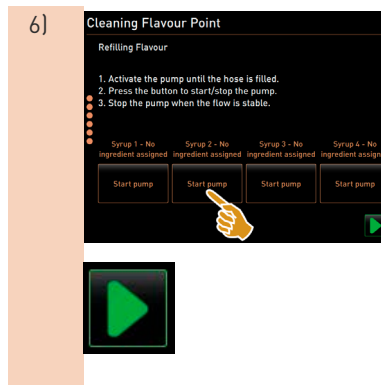
- ☑ Der Reinigungsprozess startet.
- ☑ Der Reinigungsprozess dauert in diesem Schritt ca.5 bis 10 min.

Reinigungsbehälter wieder entfernen



- ▶ Reinigungsbehälter und Reinigungsschläuche entfernen.
- ▶ Sirupflaschen wieder an den Flavour Point anschliessen.
- ▶ Anschlüsse der Sirupflaschen mit dem Feld bestätigen.
- ☑ Der Reinigungsprozess wechselt in den Modus „Flavour Nachfüllen“.

Befüllung Sirupschläuche



- ▶ Feld [Start Pumpe] von Sirup 1 wählen.
- ☑ Befüllung Sirupschlauch erfolgt.
- ▶ Feld [Start Pumpe] von Sirup 1 erneut wählen.
- ☑ Die Siruppumpe wird deaktiviert.
- ☑ Der Sirupschlauch ist befüllt.
- ▶ Vorgang mit Sirup 2 bis 4 wiederholen.
- ☑ Alle Sirupschläuche sind nun wieder befüllt.
- ☑ Die Reinigung Flavour Point ist damit abgeschlossen.
- ▶ Reinigungsprozess mit Feld abschliessen.
- ☑ Das Fenster „Reinigung Flavour Point“ wird geschlossen.
- ☑ Ein Neustart wird automatisch ausgeführt.
- ☑ Die Kaffeemaschine mit Flavour Point ist wieder Betriebsbereit.

6.11.4 Kühleinheit abtauen



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

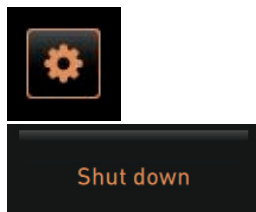
- ▶ Beistellkühleinheit ausschalten oder Netzstecker ziehen.
- ▶ Fronttür öffnen und offen stehen lassen.
- ▶ Das entstehende Tauwasser mit einem saugfähigen Tuch aufwischen.
- ▶ Vorgang wiederholen bis die Eisschicht komplett abgetaut ist.
- ▶ Fronttür schliessen und Gerät wieder einschalten oder Netzstecker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

HINWEIS: Detaillierte Reinigungshinweise in der separaten Betriebsanleitung von SCSoul Beistellgeräten beachten.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“ für eine detaillierte Beschreibung zum Ein-/Ausschalten.

6.11.5 Aussenflächen reinigen



HINWEIS: Die Maschinenverschalung kann durch Scheuermittel verkratzt werden.

- ▶ Für die Reinigung keine Scheuermittel verwenden.
- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☒ Das Service-Menü öffnet.
- ▶ Das Feld [Ausschalten] wählen.
 - ☒ Die Maschine ist im Standby Modus.
- ▶ Aussenflächen von Kaffeemaschine und Beistellgeräten mit feuchtem sauberen Tuch abwischen.
- ▶ Bedienpanel entriegeln und bis zum Einrasten nach oben schieben.
- ▶ Maschine über die Einschalttaste wieder einschalten.
- ▶ Bedienpanel leicht anheben und bis zum Einrasten wieder nach unten drücken.
 - ☒ Die Maschine ist eingeschaltet und betriebsbereit.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Touchscreen reinigen“.

6.12 HACCP-Reinigungskonzept

6.12.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen

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



! WARNUNG

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

Folgende Punkte beachten und einhalten:

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

7 Service und Wartung



Ein Entkalkungsprozess, welcher aus unterschiedlichen Gründen nicht vollständig und korrekt abgeschlossen werden konnte, ist zwingend zu wiederholen. Eine Betriebsbereitschaft der Maschine kann ausschliesslich mit korrekt abgeschlossenem Entkalkungsprogramm hergestellt werden.

7.1 Entkalkung



HINWEIS

Entkalkungsdauer! Ein Entkalkungsvorgang beansprucht mindestens 85 min. Die Kaffeemaschine ist während dieser Zeitspanne nicht Betriebsbereit.

- ▶ Fehlende Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine frühzeitig kommunizieren.
- ▶ Für den Entkalkungsprozess mindestens 85 min einplanen.

7.1.1 Entkalkungsmittel „Uptime!“



WARNUNG



Vergiftungsgefahr! Entkalkungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.

Folgende Anweisungen über den Umgang mit Entkalkungskartuschen unbedingt befolgen:

- ▶ Entkalkungskartusche nicht während dem Entkalkungsprozess entfernen. Immer Aufforderung im Display abwarten.
- ▶ Entkalkungskartusche von Kindern fern halten.
- ▶ Enthaltene Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und das beigelegte Sicherheitsdatenblatt lesen.



HINWEIS

Empfohlene Entkalkungskartusche! Durch den Einsatz von anderen Entkalkungskartuschen, als die von Schaerer AG empfohlene, kann die Maschine Schaden nehmen.

- ▶ Für den Entkalkungsprozess ausschliesslich Entkalkungskartuschen einsetzen, welche Schaerer AG empfiehlt.
- ▶ Immer Kartuschen verwenden, welche direkt aus der Verpackung entnommen wurden.



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

7.1.2 Entkalkungskartusche

Information

Verwendungszweck:	Entkalkung Kaffeemaschine
Entkalkungen:	Entkalkung von Boiler inkl. Heisswasser-/Dampfsystem
Anwendungsintervall:	Nach Aufforderung



Abb.: Schaerer Entkalkungskartusche „Uptime!“ mit Verpackung und in Anwendung

7.1.3 Entkalkung Vorbereitung

Schmutzwasserablauf prüfen



HINWEIS

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

Vor dem Entkalkungsprozess unbedingt die Ablaufgeschwindigkeit prüfen.

Um den Schmutzwasserablauf zu überprüfen, werden folgende Utensilien benötigt:

- 1 l Wasser
- Zeitmesser
- Tropfroster aus Tropfschale entfernen.
- 1 l Wasser in die Tropfschale leeren und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
 - ☒ Wenn der Schmutzwasserablauf frei ist, fließt 1 l Wasser innerhalb von 30 sec vollständig ab.



Fließt 1 l Wasser nicht in der geforderten Zeit von 30 sec ab, ist der Schmutzwasserablauf verstopft. Eine Entkalkung darf nicht ausgeführt werden. Der Schmutzwasserablauf muss vorher durch einen Servicetechniker wieder instand gestellt werden.

Bereitstellung benötigtes Entkalkungsmaterial

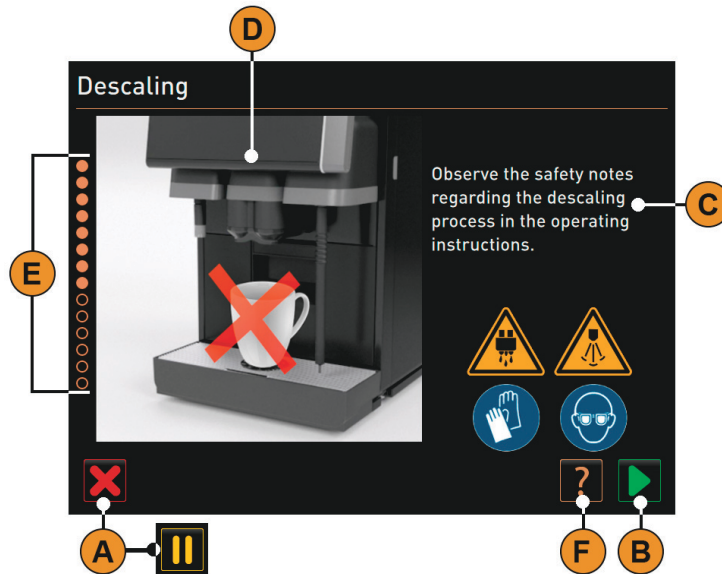
Vor einer Entkalkung folgendes bereithalten:

- 1x Schaerer Entkalkungskartusche SCSoul „Uptime!“
- 1x Schaerer Reinigungsbehälter 1 l blau
- 1x Schaerer Deckel zu Reinigungsbehälter
- Handschuhe
- Schutzbrille

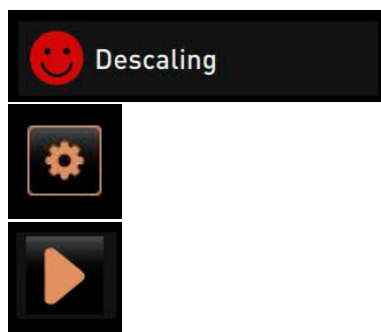
Informationen während einer Entkalkung

Informationen und Bedienelemente:

- [A] Feld [X] Entkalkung Abbrechen oder Pause nach gestartetem Entkalkungsprogramm
- [B] Feld [▶] Bestätigung nach Handlungsaufforderungen
- [C] Anzeige von Handlungsaufforderung und Informationstext
- [D] Animationen zu Handlungsaufforderungen
- [E] Schrittfolgen [1 – 14] während dem Reinigungsprogramm
- [F] Feld [?] öffnet Fenster mit zusätzlichen Informationen.



7.1.4 Entkalkungsprogramm starten



- ☐ Eine anstehende Entkalkung wird im Service-Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.
- Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
- ☒ Das Service-Menü wird angezeigt.
- Das Feld [▶] [Wartung] wählen.
- ☒ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.



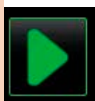
- Das Feld [A] [▶] im Fenster „Wartung“ wählen.
- ☒ Das Fenster zum Entkalkungsprogramm öffnet.
- ☒ Aufforderung „Schmutzwasserablauf auf Verstopfung prüfen“ wird angezeigt.

02.01.2017 07:31 Caretaker			
	Last done	Due	
Descaling	02.08.2016	in 5 months 2068 litres	


7.1.5 Schrittfolgen im Entkalkungsprogramm

Entkalkungskartusche auspacken

1)

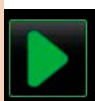


- Schaerer Entkalkungskartusche „Uptime!“ aus der Verpackung nehmen.

- Feld  für den nächsten Schritt wählen.
☒ Aufforderung, Satzbehälter entfernen.


Vorbereitung Schmutzwasserablauf prüfen


2)



- Freier Durchgang vom Schmutzwasserablauf in der Tropfschale prüfen.

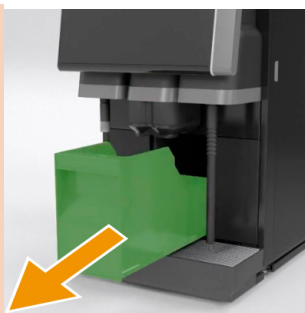
Siehe Kapitel „Service-Wartung“ – „Entkalkung Vorbereitung“ – „Schmutzwasserablauf prüfen“.

INFORMATION: Das Feld  im Display führt in die Schritt für Schritt Beschreibung für eine Schmutzwasserablauf Prüfung.

- Feld  für den nächsten Schritt wählen.
☒ Aufforderung, Satzbehälter entfernen.

Satzbehälter entfernen

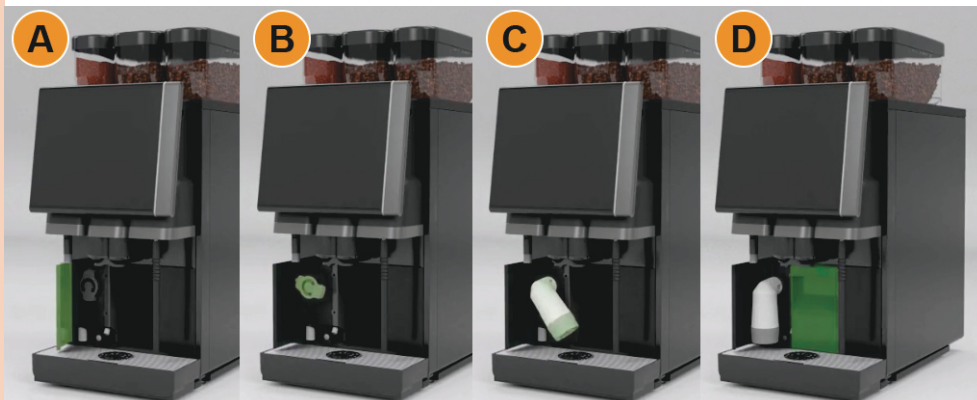
3)



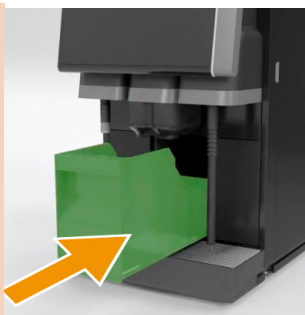
- Satzbehälter aus Maschine entnehmen, leeren und reinigen.
☒ Aufforderung, Kartusche einsetzen.

Kartusche einsetzen

- 4)
- ▶ Abdeckung vorne links öffnen [A].
 - ▶ Grüne Verschlusskappe durch Linksdrehung entfernen [B].
 - ▶ Frisch ausgepackte Kartusche ansetzen und durch Rechtsdrehung einsetzen. [C].
 - ☑ Die Kartusche ist eingesetzt [D].
 - ☑ Aufforderung, Satzbehälter einsetzen.

**Satzbehälter wieder einsetzen**

- 5)
- ▶ Gereinigten Satzbehälter in Maschine einschieben..
 - ☑ Aufforderung, Milchbehälter entfernen (Option).

**Milchbehälter aus Kühleinheit entfernen (Option)**

- 6)
- ▶ Milchbehälter aus Kühleinheit entnehmen, bei Bedarf leeren und reinigen.
 - HINWEIS:** Milchbehälter mit Milch unbedingt während Entkalkung kühl lagern.



- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
- ☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen.


Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen (Option)

7)



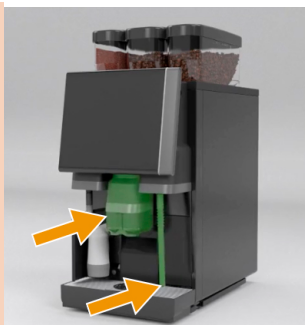
- ▶ Leeren Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen.
- ▶ Milchschauch in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.
- ▶ Türe der Kühleinheit schliessen.



- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
 - ☒ Aufforderung, Getränkeauslauf und Dampfstab (Option) positionieren.


Getränkeauslauf und Dampfstab (Option) positionieren

8)



- ▶ Tassenrost aus Tropfschale entfernen.
- ▶ Getränkeauslauf in die unterste Position schieben (mit manuellem Getränkeauslauf).
- ▶ Dampfstab (Option) in die Tropfschale richten.



- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
 - ☒ Aufforderung, Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung lesen.

Sicherheitshinweise

9a)

- ▶ Nachfolgende Sicherheitshinweise lesen und befolgen.



WARNUNG

Verätzung! Gefahr von Hautreizungen und schwerer Augenreizung. Während dem Entkalkungsprozess tritt Säure aus.

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



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Heisswasserauslauf und Getränkeauslauf führen heisses Wasser aus.

- ▶ Getränkeauslauf in unterste Ausgabeposition schieben.
- ▶ Während Entkalkungsprozess nicht unter den Heisswasserauslauf greifen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Dampfstab führt heisses Wasser aus.

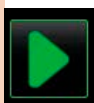
- ▶ Während Entkalkungsprozess nicht unter Dampfstab greifen.
- ▶ Auslass Dampfstab in Tropfschale richten.

Entkalkungsprozess starten



Der Entkalkungsvorgang dauert mindestens 85 min. Das Feld Pause [II] unterbricht die Entkalkung. Das Entkalkungsprogramm kann bis und mit Folgeschritt [8] mit dem Feld [X] abgebrochen werden.

9b)



- Entkalkungsprozess mit dem Feld [A] starten.
- ☑ Entkalkungsfortschritt wird in [%] angezeigt.
- ☑ Entkalkungsvorgang endet nach ca. 85 min.



Abb.: Entkalkung starten

10)

- ☑ [A] Abkühlung (blau) der Maschine startet.
- ☑ B) Entkalkung (gelb) ist aktiv.
- ☑ Spülung (grün) ist aktiv.

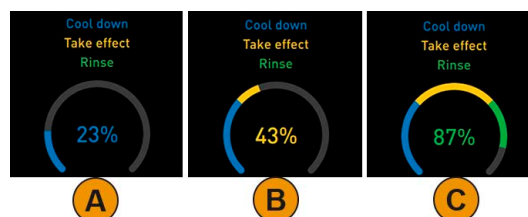


Abb.: Information Fortschritt Entkalkung

Der Entkalkungsprozess kann mit dem Feld unterbrochen und mit dem Feld wieder fortgesetzt werden.



Entkalkungskartusche entfernen

11)



WARNUNG: Unbedingt Aufforderung im Display abwarten, bevor die Entkalkungskartusche entfernt werden darf.

- ☐ Der Entkalkungsprozess ist abgeschlossen.
- ☐ Aufforderung im Display zum entfernen der Entkalkungskartusche wird angezeigt.
- Entkalkungskartusche aus der Maschine entfernen.
- ☑ Aufforderung, Schutzkappe wieder aufsetzen.
- Grüne Schutzkappe wieder aufsetzen.
- Abdeckung vorne links wieder verschliessen.

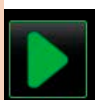
12)




- Feld für den nächsten Schritt wählen.
- ☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter entfernen.

Reinigungsbehälter aus Kühleinheit entnehmen (Option)

13)

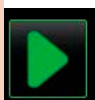


- ▶ Milchschauch aus Deckel des Reinigungsbehälters herausziehen.
 - ▶ Reinigungsbehälter aus Kühleinheit entnehmen.
- HINWEIS:** Maschinenausstattungen mit „Twin Milk“ enthalten 2 Milchschräuche.

- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
- ☒ Aufforderung, Milchbehälter einsetzen“.

Milchbehälter in Kühleinheit stellen (Option)

14)




- ▶ Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entnehmen.
- ▶ Milchbehälter mit gekühlter Milch in Kühleinheit stellen.

- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
- ☒ Aufforderung, Nachbestellung einer Entkalkungskartusche.

Nachbestellung einer Entkalkungskartusche

15)



- ☐ Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.
- ▶ Für die nächste Entkalkung eine Kartusche beim Servicepartner nachbestellen.
- ▶ Feld  für den nächsten Schritt wählen.
- ☒ Aufforderung, Nachbestellung einer Entkalkungskartusche.

Entkalkungsprogramm beenden und Neustart der Maschine

15a)

- ☒ Das Entkalkungsprogramm wird geschlossen.
- ☒ Neustart der Maschine.
- ☒ Betriebsbereitschaft, die Bedienoberfläche wird angezeigt.
- ☒ Im Service-Menü unter „Wartung“, wird die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.


11.04.2017 15:08 Bookkeeper			
	Last done	Due	
	Descaling	11.04.2017	in 6 months 2096 litres 

Abb.: Information im Service-Menü Entkalkung ausgeführt (Datum)

7.1.6 Entsorgung Entkalkungskartusche

Die Entkalkungskartusche besteht aus Kunststoff und kann nach einer ordnungsgemäss ausgeführten Entkalkung zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entkalkungskartusche ist nach einer Entkalkung vollständig entleert und mit Wasser gespült.



HINWEIS

Abgebrochene Entkalkung! Eine nicht ordnungsgemäss ausgeführte und abgeschlossene Entkalkung entleert die Entkalkungskartusche nicht vollständig.

- ▶ Entkalkung ordnungsgemäss bis zum Ende ausführen.
- ▶ Maschine nicht vor Beenden der Entkalkung vom Netz trennen.
- ▶ Wurde die Entkalkung unterbrochen, ist die Entkalkungskartusche nach den örtlichen Bestimmungen als Sondermüll zu entsorgen.

7.2 Externer Wasserfilter(Optional)



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



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

7.3 Wartung Kaffeemaschine

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

- ▶ Servicepartner kontaktieren und Wartung melden.



HINWEIS

Wartungsintervalle! Für einwandfreien Betrieb, anstehende Wartungen zeitnah ausführen. Aufgeschobene Wartungen können zu Verschleisserscheinungen führen.

Anstehende Wartungen möglichst zeitnah durch Servicepartner ausführen lassen. Sicherheitsrelevante Bauteile sind zwingend nach erreichter Betriebsdauer zu kontrollieren und/oder zu ersetzen. Bei Nichtbeachtung erlischt die Haftung von Schaefer AG.

7.3.1 Wartungsroutine

Die Wartungsintervalle sind in den separaten Wartungsvorschriften definiert.

- ☐ Alle Entkalkungsintervalle entsprechend den von der Maschine angezeigten Aufforderungen ausführen.



Einen Tag vor den Wartungsarbeiten, sollte zusätzlich eine Entkalkung ausgeführt werden.



Siehe Kapitel „Service-Wartung“ – „Entkalkung“ und direkt „Entkalkungsprogramm starten“.

Sicherheitsrelevante Bauteile			
Bauteile	24 Monate	48 Monate	72 Monate
Heisswasserboiler	Kontrolle (Nur bei Bedarf ersetzen)	(ersetzen)	Kontrolle (Nur bei Bedarf ersetzen)
Dampfboiler	Kontrolle (Nur bei Bedarf ersetzen)	(ersetzen)	Kontrolle (Nur bei Bedarf ersetzen)
Sicherheitsventil 12 bar	(ersetzen)	(ersetzen)	(ersetzen)
Sicherheitsventil 5 bar	(ersetzen)	(ersetzen)	(ersetzen)

8 Programmierung

8.1 Übersicht

Profil Log-In



Im „Service-Menü“ unter [Profil Log-In] stehen maximal folgende vordefinierte Profile für den Endanwender bereit.

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

INFORMATION: Die Profile können vom Servicetechniker de-/aktiviert werden.

HINWEIS: Der Zugang zum Profil kann mit einer zugewiesenen PIN (Persönliche Identifikationsnummer) geschützt werden. Der Zugang zum Profil „Servicetechniker“ ist dem Servicetechniker vorbehalten.



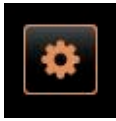
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Profil [Log-in/Log-out].“



Die detaillierte Beschreibung der einzelnen Profile ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.2 Navigation

Bedienoberflächen



- Oben links das Feld [Service-Menü] [A] in der Bedienoberfläche wählen.
 - ☑ Das Service-Menü [B] öffnet.

Die Navigation hinter der grafischen Benutzerschnittstelle (GUI) besteht aus den folgenden Elementen:

- [A] Bedienoberfläche (GUI) Getränkeauswahl
- [B] Navigationselemente im Service-Menü
 - 1 Status und Start Reinigung
 - 2 Status und Start Wartung (Entkalkung)
 - 3 Status und Ein/Aus Zutatenmanager
 - 4 ...5 etc. Anstehende Fehlermeldungen
- [C] Auswahl der aktivierten Profile
- [D] Einstellungen Maschinenkonfiguration
- [E] System Information
- [F] Getränkeausgabenverlauf

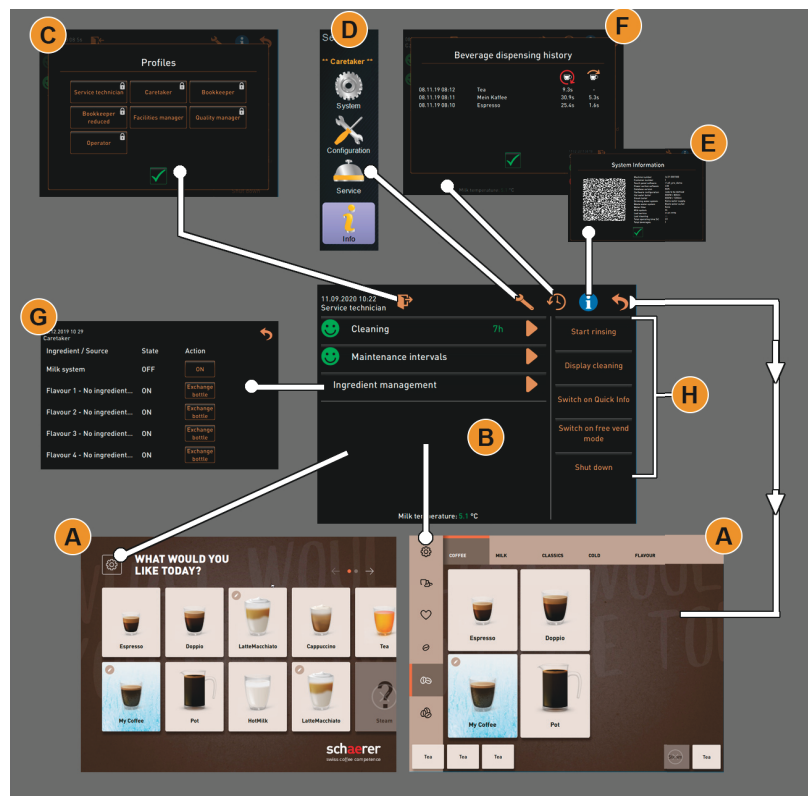


Abb.: Navigation Bedienoberflächen

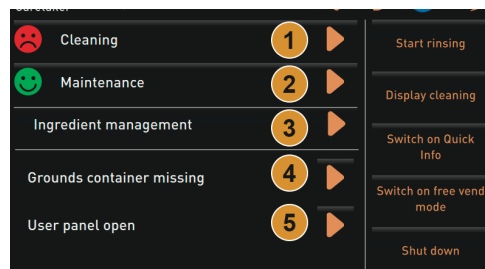


Abb.: Service-Menü mit Status Wartung und Fehler

Navigationselemente

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Einstieg Servicemenü	Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche führt in das Fenster „Service-Menü“. Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service Menü Übersicht und Funktionsumfang“.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Zurück zu Bedienoberfläche Getränkeauswahl	Das Feld [zurück], führt zurück in die Bedienoberfläche der Getränkeauswahl.
	Information System	Das Feld [Info], öffnet das Fenster zu den Systeminformationen. <i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service Menü Übersicht und Funktionsumfang“.</i>
	Getränkeausgabeverlauf	Das Feld [Getränkeausgabeverlauf], zeigt alle bereits ausgegebenen Getränke. Folgende Informationen werden zu jedem Getränk angezeigt: <ul style="list-style-type: none"> • Getränke-Ausgabedauer • Getränke Auslaufzeit <i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ für weitere Angaben.</i>
	Einstellungen Hauptmenüs	Das Feld [Einstellungen] im „Service-Menü“ oben rechts, öffnet das Fenster mit den Parametern zur Maschinenkonfiguration. <i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service Menü Übersicht und Funktionsumfang“.</i>
	Log-in Bediener-Profil	Das Feld [Profil-Log-IN], öffnet das Fenster zur Auswahl der verfügbaren Profile. Die Profile haben unterschiedliche Zugangsrechte. <i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service Menü Übersicht und Funktionsumfang“.</i> <ul style="list-style-type: none"> ► [Profil-Log-IN] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster zur Auswahl eines Profils öffnet. ► Profil wählen und wenn konfiguriert, PIN eingeben. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Service-Menü wird wieder angezeigt. <input checked="" type="checkbox"/> Da Feld [Profil-Log-IN] wechselt nach [Profil-Log-OUT]. INFORMATION: Ist ein Profil mit entsprechenden Berechtigungen angemeldet, wird das Feld [Einstellungen] eingeblendet.
	Log-out Bediener-Profil	Das Feld [Profil-Log-OUT], schliesst das aktuell angemeldete Profil. INFORMATION: Das Feld „Einstellungen“ ist nicht mehr verfügbar.
	Einstellungen Maschinenkonfiguration	Die Maschinenkonfigurationen sind in folgende Einstellungen aufgeteilt: <ul style="list-style-type: none"> • System • Konfiguration • Service • Info Die darin angezeigten Parameter sind abhängig entsprechend den Berechtigungen des gewählten Profils. INFORMATION: Im Profil „Servicetechniker“ werden alle Einstellungen und Konfigurationsmöglichkeiten aufgeführt. <ul style="list-style-type: none"> ► Einstellung z. B. [System] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die aktuell aktive Einstellung z. B. [System] wird farblich hinterlegt dargestellt. <input checked="" type="checkbox"/> Die verfügbaren Einstellungen [A] werden rechts im Fenster aufgelistet.

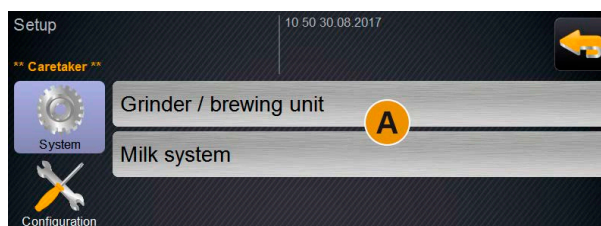




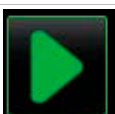










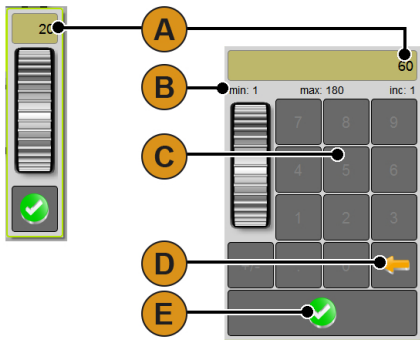




Abb.: Hauptmenü System mit Untermenüs

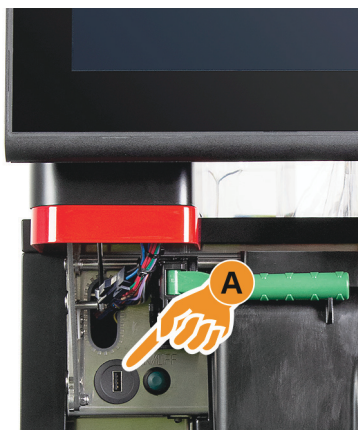
Siehe auch Kapitel „Programmierung“ – „Profile und Berechtigungen“.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Neustart	Das Feld [Neustart] aktiviert einen Maschinen Neustart. Nach ausgeführten Maschinekonfigurationen ist ein Neustart unumgänglich.
	Konfiguration	Das Feld [Konfiguration], öffnet das Konfigurationsfenster für: <ul style="list-style-type: none"> • Zutatenquellen • Getränke • Getränkeschritt für spezifische Einstellungen
	Aktivierung Bestätigung	Das Feld [Aktivierung/Bestätigung], bestätigt eine Auswahl z. B. einer zugewiesenen Kaffeesorte oder eine Temperatureinstellung.
	Löschen	Das Feld [Löschen], löscht folgende Einstellungen: <ul style="list-style-type: none"> • Löschen / auf Null setzen eines Wertes oder Getränkes • Abbrechen der Getränkeausgabe • Schliesst das Fenster zur Auswahl der Media Daten
	Bestätigung Handlungsaufforderung	Mit dem Feld [Bestätigung], können ausgeführte Handlungsaufforderungen bestätigt werden.
	Weiter Auswahlliste	Das Feld [Weiter], öffnet eine Auswahlliste oder führt zum nächsten Programmschritt.
	Fenster zurück	Das Feld [Fenster zurück], führt zurück in das vorherige Fenster.
	Speichern	Das Feld [Speichern], speichert vorgenommene Parametereinstellungen.
	Kopieren	Das Feld [Kopieren], kopiert ein bereits fertig konfiguriertes Getränk als Grundlage für weitere Getränkekonfigurationen.
	Hinzufügen	Das Feld [Hinzufügen], fügt Getränke oder Getränkeschritte hinzu. INFORMATION: Die Getränke werden aus der Liste der verfügbaren Getränken entnommen. Das zusätzliche Getränk wird automatisch in die Liste der konfigurierten Getränke angefügt.
	Konfiguration Getränkeschritt	Das Feld [Konfiguration Getränkeschritt] führt zu den Einstellungen der Getränkekonfiguration mit den einzelnen Getränkeschritten.
	Strukturbaum öffnen	Das Feld [-], öffnet in den Statistiken den Strukturbaum.
	Eingabefeld	In das „Eingabefeld“ kann über die eingeblendete Tastatur eine Benennung für eine Getränkebezeichnung, Getränkegruppe, Zutat oder für die Menükarten eingetragen werden. HINWEIS: Antippen des Eingabefeldes, öffnet die Tastatureingabe.
	Tastatur	Tastatur für Text- oder Nummerierungseingabe in das Eingabefeld. <i>Siehe auch oben unter „Eingabefeld“.</i>

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Parameter-Wert	<p>Mit dem Bedienfeld [Parameter-Wert] kann der Wert eines Parameters z. B. Füllmenge, Temperatur etc. eingestellt werden.</p> <p>Variante: Einstellung mit Einstellrad</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Gewünschten Wert durch hoch- oder herunterdrehen des Rades einstellen. ► Eingestellten Wert durch Drücken von Feld [Aktivierung/Bestätigen] bestätigen. <p>Variante: Einstellung mit Tastatur</p> <ul style="list-style-type: none"> ► In das Feld der aktuell eingestellten Einstellung [A] tippen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Tastatureingabe öffnet. <input checked="" type="checkbox"/> min. und max.möglicher Einstellungen [B] werden angezeigt. ► Aktuelle Einstellung mit Feld [D] löschen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der Zahlenblock wird aktiv. ► Neue Einstellung über Tastatur [C] eingeben. ► Einstellung mit Feld [E] bestätigen.
		
		Abb.: Eingabe Parameter-Wert über Tastatur
	Ein/Aus Funktion	<p>Das Feld [Ein/Aus] aktiviert oder deaktiviert eine Funktion. Grün leuchtend = Ein Grau matt = Aus</p>
	Werteeinstellung Pfeil nach unten Pfeil nach oben	<p>Die Werteeinstellung für Datum und Uhrzeiten erfolgt über die Felder [Pfeil nach unten] oder [Pfeil nach oben].</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Einzustellender Wert mit dem Finger antippen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der Wert ist markiert. ► Markierten Wert mit dem Feld [Pfeil nach unten/oben] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Uhrzeit oder das Datum ist eingestellt. ► Das Feld [Speichern] speichert die Einstellung.

8.3 USB-Zugang

Schnittstelle Datenaustausch




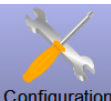
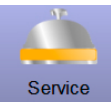

Ein Softwareupdate, Datenspeicherung oder ein Datenaustausch erfolgen an der Schaerer Coffee Soul über einen USB-Stick. Der USB-Zugang befindet sich hinter dem Bedienpanel.

- Bedienpanel entriegeln und bis zum automatischen Einrasten nach oben schieben.
- ☒ Der USB Anschluss [A] ist neben der Ein/Aus Taste links.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel öffnen“.

8.4 Profile und Berechtigungen

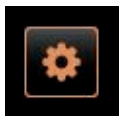
8.4.1 Übersicht Berechtigungen der Profile

Einstellungen		Einstellungen / Parameter	Hausmeister	Abrechner	Abrechner reduziert	Chef de Service	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer
System		Mühle / Brüheinheit <ul style="list-style-type: none"> Fassungsvermögen Satzbehälter [50] Leerungszeit Satzbehälter [5] Aktueller Zähler Satzbehälter Mittlere, Rechte Mühle Kalibrierungswert 	X	-	-	-	-	-
		Milchsystem (Überwachung Füllstand Milch) <ul style="list-style-type: none"> Milchbehälter Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil-Kühleinheit Milch 2 Schlauchlänge Quetschventil-Kühleinheit Konfiguration Milchüberwachung 	X	-	-	-	-	-
		Flavour Point (Überwachung Füllstand Flavour)	X	-	-	-	-	-
Konfiguration		Allgemein (Sprache)	X	X	X	X	X	X
		Uhrzeit/Datum/Timer (Montag bis Sonntag)	X	-	-	-	-	-
		Menükarte (Getränkefeld)	-	X	X	X	-	-
Service		Mühlenservice	X	-	-	-	-	-
		Datenbank sichern	X	-	-	-	-	-
		Entkalkungszähler zurücksetzen	X	-	-	-	-	-
Info		Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	X	-	-	-	-	-
		Versionen anzeigen	X	X	X	X	X	X
		Maschinenzähler	X	-	-	X	-	-
		Getränkestatistiken	X	X	X	X	-	-
		Reinigungsstatistik	X	-	-	X	X	-
		Wartungsstatistik	X	-	-	-	-	-
		Getränkeausgabestatistik	X	X	X	X	-	-
		Wasserhärtestatistik	X	-	-	-	-	-
		Abrechnungsstatistik Maschine	X	X	X	X	-	-
		Abrechnungsstatistik Getränk	X	X	X	X	-	-



Die im Service-Menü verfügbaren Möglichkeiten eine Reinigung oder Entkalkung manuell zu starten, bleibt dem Maschinenbetreuer, Hausmeister oder dem Servicetechniker vorbehalten.

8.5 Profil Hausmeister

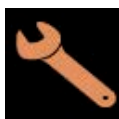


INFORMATION: Der „Hausmeister“ ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Kaffeemaschine zu tun.

Im Profil [Hausmeister] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Freiverkauf aktivieren (Mit Zahlungssystem)
- Ausschalten
- Reinigung (Maschine/FlavourPoint) starten
- Wartung (Entkalkung) starten
- Zutatenmanagement

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-menü Funktionsumfang“.



Im Profil [Hausmeister] sind folgende Einstellungen enthalten:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info



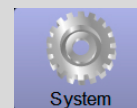
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.



Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.5.1 System (Hausmeister)

Einstellung> „System„ – „Mühle / Brüheinheit“



Fassungsvermögen Satzbehälter



Einstellung der Anzahl Zyklen (Kaffeekuchen) bis zur Meldung „Satzbehälter leeren“.

Einstellungsbereich: 0 – 100

Standard: 60 (Kaffeekuchen)

VORSICHT: Standardeinstellung von [60] Kaffeekuchen nicht überschreiten.

► Standardeinstellung von 60 Zyklen einstellen.

Ist die Maschinenausstattung mit Option „Satzdurchwurf“ eingerichtet, ist der Wert [0] einzustellen. Die Brüheinheit Zyklen werden dadurch ignoriert. Die Maschine sperrt die Ausgabe von Kaffeegetränken nach 65 Brühzyklen (+5), bis der Satzbehälter geleert ist.

Leerungszeit Satzbehälter



Einstellung der Zeitspanne bis der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ nach einer Entleerung wieder auf [0] gesetzt wird.

Einstellungsbereich: 0 – 30 sec

Standard: 5 sec

► Standardeinstellung von 5 sec einstellen.

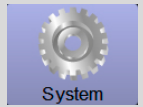
► Satzbehälter nach einer Leermeldung entleeren.

► Entleerten Satzbehälter frühestens nach 5 sec wieder einsetzen.

☑ Der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ wird auf [0] zurückgesetzt.

Wird der Satzbehälter nur kurz herausgezogen und sofort wieder hineingeschoben, bleibt der Zähler erhalten und wird nicht zurückgesetzt.

Einstellung> „System,, – „Mühle / Brüheinheit“



Aktueller Zähler Satzbehälter



Information über ausgeführte Brühzyklen seit der zuletzt ausgeführten Entleerung des Satzbehälters.

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: Fortlaufende Zählung der Brühzyklen.

Wird der voreingestellte Wert [60] erreicht, wird die Aufforderung zum Entleeren des Satzbehälters angezeigt.

Siehe auch im Parameter „Fassungsvermögen Satzbehälter“.

Mittlere Mühle Kalibrierungswert für 10 sec



Kalibrierungswert in Gramm, welcher während einer Mühlenkalibrierung für die mittlere Mühle ermittelt wurde.

Einstellungsbereich: 1.0 – 50.0 g

Standard: Entsprechend durchgeführter Kalibrierung.

- ▶ Kalibrierung in Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ starten.
- ▶ Kalibrierung mit Hilfe des Assistenten durchführen.
- ▶ Ermittelten Wert in diesen Parameter einstellen.
 - ☒ Die Mühlenkalibrierung für die mittlere Mühle ist abgeschlossen.
 - ☒ Die ausgegebene Mahlmenge entspricht der im Kaffeerezept eingestellten Mahlmenge.

HINWEIS: Der in diesem Parameter angezeigte Kalibrierungswert in [g] kann vom Servicetechniker für eine pauschale Anpassung der Kaffegetränke aus der mittleren Mühle verändert werden ohne eine Mühlenkalibrierung ausgeführt zu haben.

Eine Anpassung vom Kalibrierungswert beeinflusst alle Kaffeerezepteuren welche der mittleren Mühle zugewiesen wurden.

Rechte Mühle Kalibrierungswert für 10 sec



Kalibrierungswert in Gramm, welcher während einer Mühlenkalibrierung für die rechte Mühle ermittelt wurde.

Einstellungsbereich: 1.0 – 50.0 g

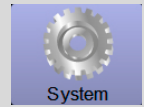
Standard: Entsprechend durchgeführter Kalibrierung.

- ▶ Kalibrierung in Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ starten.
- ▶ Kalibrierung mit Hilfe des Assistenten durchführen.
- ▶ Ermittelten Wert in diesen Parameter einstellen.
 - ☒ Die Mühlenkalibrierung für die rechte Mühle ist abgeschlossen.
 - ☒ Die ausgegebene Mahlmenge entspricht der im Kaffeerezept eingestellten Mahlmenge.

HINWEIS: Der in diesem Parameter angezeigte Kalibrierungswert in [g] kann vom Servicetechniker für eine pauschale Anpassung der Kaffegetränke aus der rechten Mühle verändert werden ohne eine Mühlenkalibrierung ausgeführt zu haben.

Eine Anpassung vom Kalibrierungswert beeinflusst alle Kaffeerezepteuren welche der rechten Mühle zugewiesen wurden.

Einstellung> „System„ – „Mühle / Brüheinheit“



Linke Mühle Kalibrierungswert für 10 sec



Kalibrierungswert in Gramm, welcher während einer Mühlenkalibrierung für die linke Mühle ermittelt wurde.

Einstellungsbereich: 1.0 – 50.0 g

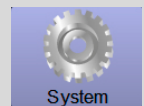
Standard: Entsprechend durchgeführter Kalibrierung.

- ▶ Kalibrierung in Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ starten.
- ▶ Kalibrierung mit Hilfe des Assistenten durchführen.
- ▶ Ermittelten Wert in diesen Parameter einstellen.
 - ☒ Die Mühlenkalibrierung für die linke Mühle ist abgeschlossen.
 - ☒ Die ausgegebene Mahlmenge entspricht der im Kaffeerezept eingestellten Mahlmenge.

HINWEIS: Der in diesem Parameter angezeigte Kalibrierungswert in [g] kann vom Servicetechniker für eine pauschale Anpassung der Kaffeegetränke aus der linken Mühle verändert werden ohne eine Mühlenkalibrierung ausgeführt zu haben.

Eine Anpassung vom Kalibrierungswert beeinflusst alle Kaffeerezepturen welche der linken Mühle zugewiesen wurden.

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



Milchbehälter



Erfassung der Milchschauchlänge bis zum Milchbehälter.

Einstellungsbereich: Keiner, Servicetechniker> [Benutzerdefiniert / Schaerer Standard]

Standard: Schaerer Standard

Einstellung für die effektive Milchschauchlänge mit oder ohne Steigrohr im Milchbehälter.

Variante: Benutzerdefiniert

- ▶ [Benutzerdefiniert] aus der Auswahl wählen.
 - ☒ Die Milchschauchlänge wird nicht automatisch erfasst.
- ▶ Exakte Milchschauchlänge ab Milchbehälter bis Quetschventil in Maschine messen und im Parameter „Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle“ den ermittelten Wert einstellen.

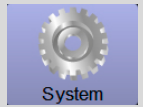
Siehe nachfolgende Parameterbeschreibung „Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle“.

Variante: Schaerer Standard

- ▶ [Schaerer Standard] aus der Auswahl wählen.
 - ☒ Die Milchschauchlänge ist damit automatisch erfasst.
 - ☒ Die Standardeinstellung [37 cm] im nachfolgenden Parameter benötigt keine weitere Anpassung.

Siehe nachfolgende Parameterbeschreibung „Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle“.

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



Milch 1 Schlauchlänge
Quetschventil->Kühlzelle



Einstellung der Milchschauchabmessung von Quetschventil bis zur Kühlzelle für den externen Milchschauch.

Einstellungsbereich: Keiner, Servicetechniker> [0 – 200 cm]

Standard: 37 cm (Mit Auswahl „Schaerer Standard“)

Wird im vorangehenden Parameter „Milchbehälter“ die Auswahl „Benutzerdefiniert“ ausgewählt, ist die exakte Milchschauchlänge zu ermitteln.

- ▶ Milchschauchlänge ab Quetschventil in Maschine, bis zum Milchbehälter in Kühlzelle messen.
- ▶ Ermittelten Wert im Parameter einstellen.
 - ☒ Dem System ist nun die Milchschauchlänge bekannt.
 - ☒ Für den „Spülungsintervall externer Milchschauch“ wird nun die korrekte Milchmenge periodisch ausgetauscht.

Mit Standardausstattung „Beistellkühleinheit links“ wird im vorangehenden Parameter „Milchbehälter“ die Auswahl „Schaerer Standard“ eingestellt. Mit dieser Einstellung enthält der voreingestellte Wert von 37 cm die korrekte Milchschauchlänge.

Milchsysteme mit „Nicht Standard Ausstattungen:

- Kühleinheit links von Maschine
- Kühleinheit mit „Twin Milk“ Ausstattung
- Unterthekenkühleinheit
- Alle Beistellgeräte z. B. Cup & Cool und Center Milk
- Unterstellkühleinheit

Milch 2 Schlauchlänge
Quetschventil->Kühlzelle



Einstellung der Milchschauchabmessung von Quetschventil bis zur Kühlzelle für den 2. Milchschauch bei „Twin Milk“.

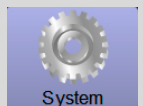
Einstellungsbereich: Keiner, Servicetechniker> [0 – 200 cm]

Standard: 37 cm (Mit Auswahl „Schaerer Standard“)

Parameterbeschreibung siehe Parameter „Milch 1 Schlauchlänge“ oben.

- * Der Parameter wird ausschliesslich als Information im gewählten Profil angezeigt. Eine Parametereinstellung ist dem Servicetechniker vorbehalten.

Einstellung> „System“ – „Milchsystem“ – „Konfiguration Milchüberwachung“



Überwachung Füllstand Milch



Einstellung von Art und Weise für die Niveauüberwachung vom Milchbehälter.

Einstellungsbereich: Keine Überwachung / Warnung / Getränkeausgabe sperren

Standard: Keine Überwachung

Variante: Keine Überwachung

Eine Milchüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.

Variante: Warnung

Ist ein niedriges Milchniveau erkannt, wird eine Meldung im Display ausgegeben. Die Ausgabe von weiteren Milchgetränken ist möglich.

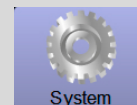
Variante: Getränkeausgabe sperren

Ist ein niedriges Milchniveau erreicht, erscheint eine Meldung im Touchscreen. Die Ausgaben von Milchgetränken ist gesperrt.

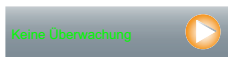


Der Parameter „Flavour Point“ in der Einstellung „System“ wird angezeigt, wenn die Hardwareausstattung „Flavour Point“ in der Hardwareerkennung ausgewählt ist.

Einstellung> „System“ – „Flavour Point“ – „Überwachung Füllstand Flavour“



Überwachung Füllstand
Flavour Point



Einstellung von Art und Weise für die Niveauüberwachung der Sirupflaschen.

Einstellungsbereich: Keine Überwachung / Warnung / Getränkeausgabe sperren

Standard: Keine Überwachung

Variante: Keine Überwachung

Eine Sirup Niveauüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.

Variante: Warnung

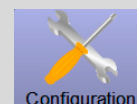
Ist ein niedriges Niveau in der Sirupflache erkannt, wird eine Meldung im Display ausgegeben. Die Ausgabe von weiteren Getränken mit Aroma ist möglich.

Variante: Getränkeausgabe sperren

Ist ein niedriges Niveau in der Sirupflache erreicht, erscheint eine Meldung im Touchscreen. Die Ausgaben von Aromatisierten Getränken ist gesperrt.

8.5.2 Konfiguration (Hausmeister)

Einstellung> „Konfiguration“ – „Allgemein“



Hauptsprache



Umstellen der Displaysprache.

Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen.

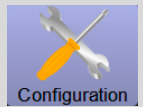
Standard: Freie Auswahl.

- ▶ Auswahlmenü mit Feld [] öffnen.
 - ☒ Auswahlmenü erscheint.
- ▶ Gewünschte Sprache auswählen.
- ▶ Auswahl mit dem Feld [] speichern.
- ▶ Mit dem Feld [] den Parameter und die Einstellung „Konfiguration“ verlassen.
 - ☒ Die Maschine führt einen Neustart aus.
 - ☒ Die zuvor ausgewählte Sprache wird angezeigt.

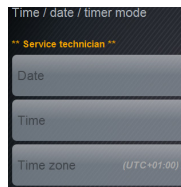
Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.

- Einstellung „Konfiguration“ – „Uhrzeit / Datum / Timer Betrieb“ wählen.
- ☒ Alle Parameter werden für eine Einstellung aufgeführt.

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



Datum
Zeit
Zeitzone



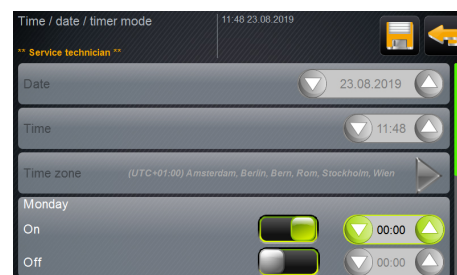
Information über die voreingestellte Zeitzone mit Datum und Zeit.

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich.

Siehe Kapitel „Service“ – „Inbetriebnahme starten“ um eine eingestellte Zeitzone zu ändern.

Standard: Länderspezifisch / Benutzerspezifisch

Die Zeitzone wird während dem Inbetriebnahmeprogramm ausgewählt. Mit der Einstellung der Zeitzone, wird automatisch Zeit und Datum, aus der gewählten Zone automatisch übernommen.

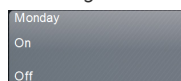


Verfügbare Zeitzonen:

- Asien
- Afrika
- Australien
- Europa
- Nordamerika
- Südamerika

Jede Zeitzone enthält weitere Unterteilungen z. B. „Mittleuropäische Zeit (CET/MEZ)“.

Montag Ein / Aus bis
Sonntag Ein / Aus



Programmierung der automatischen Ein-/Ausschaltzeiten.

Einstellungsbereich: Tag / Einschaltzeit / Ausschaltzeit / Uhrzeit

Standard: Benutzerspezifisch

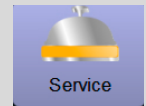
- Einschaltzeit für den gewünschten Wochentag mit dem Feld ☒ aktivieren.
- ☒ Das Einstellungsfenster für die Uhrzeit wird aktiv.
- Uhrzeit mit den Feldern einstellen z. B. 07:00 Uhr (07:00AM).
- Ausschaltzeit für den gewünschten Wochentag mit dem Feld ☒ aktivieren.
- ☒ Das Einstellungsfenster für die Uhrzeit wird aktiv.
- Uhrzeit mit den Feldern einstellen z. B. 22:30 Uhr (10:30PM).



Entsprechend der gewählten Zeitzone wird automatisch auf das entsprechende Zeitformat (24h oder 12h AM/PM) umgestellt.

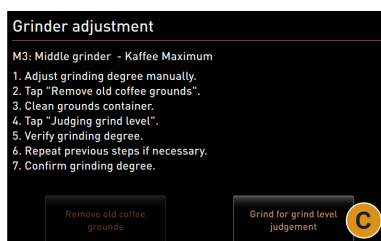
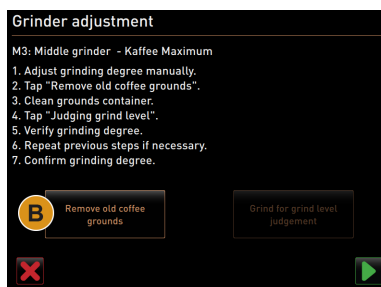
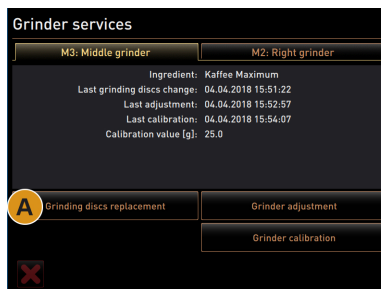
8.5.3 Service (Hausmeister)

Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (wenn mit manueller Mahlgradverstellung)



Die Einstellung „Mühlenservice“ startet nach Bestätigung folgende displaygeführte Servicefunktionen an der Mühle:

- Mahlmesser wechseln
- Mühle anpassen
- Mühle kalibrieren



- ▶ Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ wählen.
 - ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnet.
- ▶ Mühlenservice mit Feld [] bestätigen.
 - ☒ Die Servicefunktionen für die Mühlen stehen zur Verfügung.
- ▶ Register von gewünschter Mühle (links, rechts, mitte) wählen.

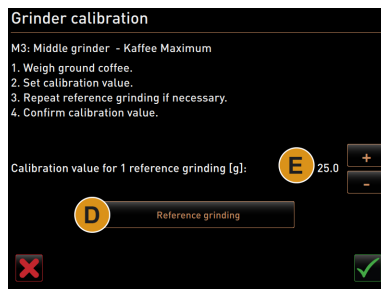
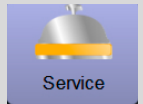
Variante: Mahlmesser wechseln [A]

- ▶ Das Feld [A] [Mahlmesser wechseln] wählen.
 - ☒ Die Aufforderung zum ersetzen der Mahlmesser erscheint.
- Für den Austausch der Mahlmesser folgende Einbauschritte ausführen:
- [A] Manuelle Mahlgradverstellung entfernen und neue Mahlmesser einbauen.
 - [B] Die leere Mühle von Hand schliessen bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
 - [C] Mühle um 45° öffnen (Gegenuhrzeigersinn).
 - [D] Manuelle Mahlgradverstellung wieder montieren.
 - [E] Einbauschritte „Mahlmesser wechseln“ mit dem Feld [] abschliessen.
 - ☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Mahlgradanpassung vorbereiten“, wird angezeigt.

Variante: Mühle anpassen [B+C]

- ▶ Einstellschritte nach „Mahlmesser wechseln“ fortsetzen oder das Feld [Mühle anpassen] direkt wählen.
 - ☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Mahlgradanpassung vorbereiten“, wird angezeigt.
- ▶ Satzbehälter leeren, reinigen und wieder einsetzen.
- ▶ Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld [] bestätigen.
- ▶ Mahlgrad manuell einstellen.
- ▶ Altes Kaffeemehl entfernen, Feld [B] wählen.
 - ☒ Das alte Kaffeemehl wird entfernt
 - ☒ Das Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] [C] wird aktiv.
- ▶ Satzbehälter erneut reinigen
- ▶ Das Feld [C] [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] wählen.
- ▶ Mahlgrad überprüfen und bei Bedarf die Schritte der Mahlgradeinstellung wiederholen oder mit dem Feld [] den eingestellten Mahlgrad bestätigen.
 - ☒ Die Vorbereitung für die Kalibrierung der Mühle wird angezeigt.

Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (wenn mit manueller Mahlgradverstellung)



Variante: Mühle kalibrieren [D+E]

- ▶ Einstellschritte nach „Mühle anpassen“ fortsetzen oder das Feld [Mühle kalibrieren] direkt wählen.
 - ☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Kalibrierung“, wird angezeigt
- ▶ Satzbehälter leeren, reinigen und wieder einsetzen.
- ▶ Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld [▶] bestätigen.
 - ☒ Die Referenzmahlung startet unmittelbar.
- ▶ Bei Bedarf mit dem Feld [Referenzmahlung] eine weitere Referenzmahlung aktivieren

Erfolgen mehrere Referenzmahlungen, ist immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge zu wiegen und als Referenzwert einzutragen. Die Maschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus selber die korrekte Mahlmenge.

- ▶ Kaffeemehl der Referenzmahlung wiegen.
- ▶ Kalibrationswert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit den beiden Feldern [E] [+/-] einstellen.
- ▶ Kalibrierung der Mühle mit dem Feld [✓] abschliessen.
 - ☒ Das Fenster „Mühlenservice“ wird wieder angezeigt.
 - ☒ Die eingestellte Mühle ist jetzt wieder Betriebsbereit.

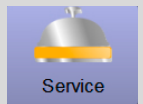
Eine Kalibrierung sollte durchgeführt werden wenn:

- die Maschine neu ist, oder nach einem Jahr Betriebszeit.
- die Mahlstufe geändert wird.
- die Mühle geöffnet wird.
- die Mahlmesser ausgetauscht werden.
- die Kaffeesorte gewechselt wird.



Der Mühlenservice für eine automatische Mühlenverstellung erfordert zusätzlich eine Mühlen Initialisierung sowie eine Mühlenanpassung über die Mahlgradmotoren.

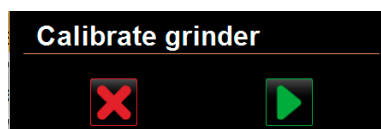
Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (wenn mit autom. Mahlgradverstellung)



Die Einstellung „Mühlenservice“ startet nach Bestätigung folgende displaygeführte Servicefunktionen an der Mühle:

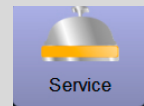
- Mahlmesser wechseln
- Mühle anpassen
- Mühle initialisieren
- Mühle kalibrieren

☐ Die Maschine ist mit einer automatischen Mühlenverstellung ausgestattet.

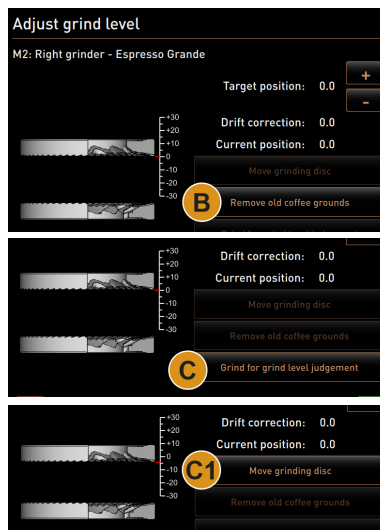


- ▶ Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ wählen.
 - ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnet.
- ▶ Mühlenservice mit Feld [▶] bestätigen.
 - ☒ Die Servicefunktionen für die Mühlen stehen zur Verfügung.
- ▶ Register von gewünschter Mühle (links, rechts, mitte) wählen.

Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (wenn mit autom. Mahlgradverstellung)

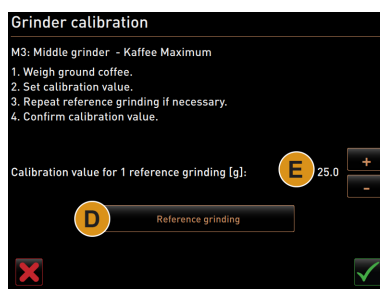
**Variante: Mahlmesser wechseln [A]**

- ▶ Das Feld [A] [Mahlmesser wechseln] wählen.
 - ☒ Die Aufforderung zum Ersetzen der Mahlmesser erscheint.
- Für den Austausch der Mahlmesser folgende Einbauschritte ausführen:
 - [A] Mahlgradmotor entfernen und neue Mahlmesser einbauen.
 - [B] Die leere Mühle von Hand schliessen bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
 - [C] Mühle um 45° öffnen (Gegenuhrzeigersinn).
 - [D] Mahlgradmotor wieder montieren.
 - [E] Einbauschritte „Mahlmesser wechseln“ und „Mühleninitialisierung“ mit dem Feld [▶] bestätigen.
 - ☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Mahlgradanpassung vorbereiten“, wird angezeigt.

**Variante: Mühle anpassen [B+C]**

- ▶ Einstellschritte nach „Mahlmesser wechseln“ fortsetzen oder das Feld [Mühle anpassen] direkt wählen.
 - ☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Mahlgradanpassung vorbereiten“, wird angezeigt.
- ▶ Satzbehälter leeren, reinigen und wieder einsetzen.
- ▶ Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld [▶] bestätigen.
- ▶ Altes Kaffeemehl entfernen, Feld [B] wählen.
 - ☒ Altes Kaffeemehl wird entfernt, warten.
- ▶ Das Feld [C] „Mahlung für Mahlgradbeurteilung“ wählen.
 - ☒ Eine Mahlung wird ausgeführt.
- ▶ Mahlgradergebnis über die beiden Tasten [+]= gröber oder [-]= feiner antippen.

HINWEIS: Mahlgradverstellungen mit kleinen Schritten (± 1) ausführen. Mit dem Feld „Mahlmesser bewegen“ [C1] wird das Messer auf die zuvor eingestellte Position eingestellt.
- ▶ Mahlgrad überprüfen und bei Bedarf die Schritte der Mahlgradeinstellung wiederholen oder mit dem Feld [▶] den eingestellten Mahlgrad bestätigen.
 - ☒ Die Vorbereitung für die Kalibrierung der Mühle wird angezeigt.

**Variante: Mühle kalibrieren [D+E]**

- ▶ Einstellschritte nach „Mühle anpassen“ fortsetzen oder das Feld [Mühle kalibrieren] direkt wählen.
 - ☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Kalibrierung“, wird angezeigt
- ▶ Satzbehälter leeren, reinigen und wieder einsetzen.
- ▶ Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld [▶] bestätigen.
 - ☒ Die Referenzmahlung startet unmittelbar.
- ▶ Bei Bedarf mit dem Feld [Referenzmahlung] eine weitere Referenzmahlung aktivieren

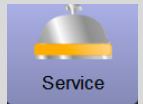
Erfolgen mehrere Referenzmahlungen, ist immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge zu wiegen und als Referenzwert einzutragen. Die Maschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus selber die korrekte Mahlmenge.

- ▶ Kaffeemehl der Referenzmahlung wiegen.
- ▶ Kalibrationswert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit den beiden Feldern [E] [+/-] einstellen.
- ▶ Kalibrierung der Mühle mit dem Feld [✓] abschliessen.
 - ☒ Das Fenster „Mühlenservice“ wird wieder angezeigt.
 - ☒ Die eingestellte Mühle ist jetzt wieder Betriebsbereit.

Eine Kalibrierung sollte durchgeführt werden wenn:

- die Maschine neu ist, oder nach einem Jahr Betriebszeit.
- die Mahlstufe geändert wird.
- die Mühle geöffnet wird.
- die Mahlmesser ausgetauscht werden.
- die Kaffeesorte gewechselt wird.

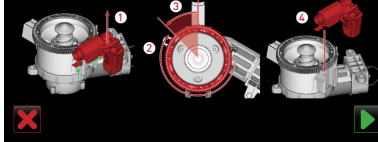
Einstellung > „Service“ – „Mühlenservice“ (wenn mit autom. Mahlgradverstellung)



Mühle initialisieren

M2: Rechte Mühle - Espresso Grande

1. Mahlgradmotor entfernen.
2. Die leere Mühle von Hand schliessen bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
3. Mühle um 45 Grad öffnen (Gegenuhrzeigersinn).
4. Mahlgradmotor wieder einbauen.
5. Mühleninitialisierung bestätigen.




Variante: Mühle initialisieren

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

- Displaygeführte Anweisungen ausführen.

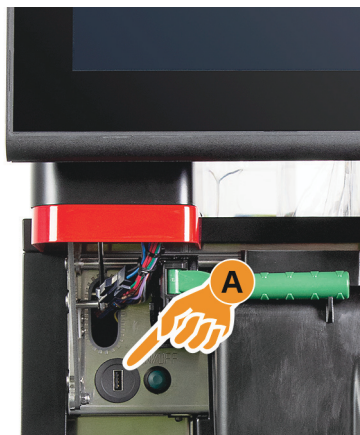
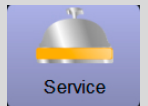
Folgende Schritte sind für eine Initialisierung erforderlich:

- [A] Mahlgradmotor entfernen und neue Mahlmesser einbauen.
- [B] Die leere Mühle von Hand schliessen bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
- [C] Mühle um 45° öffnen (Gegenuhrzeigersinn).
- [D] Mahlgradmotor wieder montieren.
- [E] Einbauschritte „Mühleninitialisierung“ mit dem Feld  bestätigen.



Ausführung einer Datensicherung der ganzen Datenbank auf USB Stick.

Einstellung > „Service“ – „Datenbank sichern“



- Bedienpanel anheben.
- USB Stick in USB Schnittstelle [A] einstecken.
- Einstellung „Service“ – „Datenbank sichern“ wählen.
 - ☒ Die Datenbank der Maschine wird auf den USB Stick gespeichert.
 - ☒ Die gespeicherte Datenbankversion ist mit der Installierten Maschinensoftwareversion kompatibel.
 - ☒ Die Information „Datensicherung abgeschlossen“ wird im Display angezeigt.
- USB Stick wieder entfernen.
- Bedienpanel schliessen.

Die Datenbank wird auf den USB-Stick in der Ablagestruktur „Schaerer“ – „SCA3“ – „backup – „database“ – „sca3db.db3_20170623_112422“ gespeichert.

HINWEIS: Eine automatische Speicherung der Datenbank erfolgt periodisch alle 5 min auf die SD Speicherkarte welche im Touchscreen eingesteckt ist. Zugleich erfolgt ein Speichervorgang direkt auf das Mainboard. Eine manuelle Speicherung der Datenbank auf einen USB-Stick, ist generell immer vor einem Update auszuführen. Bei einem „Downgrade“ wird diese gespeicherte Datenbankversion wieder mit der älteren Maschinensoftware kompatibel sein.

Folgende Daten werden auf den USB Stick gespeichert:

- Maschinenummer
- Getränkerezepturen
- Hardwarekonfiguration
- Alle Zählerstände

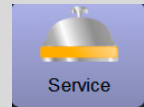


HINWEIS

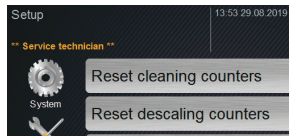
Der Touchscreen enthält eine SD Speicherkarte zur Speicherung der Maschinendaten.

- Bevor ein Touchscreen ersetzt wird, sollte die Datenbank auf ein USB Stick gespeichert werden.
- In einen neu eingesetzten Touchscreen, kann die zuvor verwendete SD Speicherkarte eingesetzt werden. Damit ist eine sofortige Betriebsbereitschaft gewährleistet.

Einstellung > „Service“ – „Entkalkungszähler zurücksetzen“



Entkalkungszähler zurücksetzen



Der Parameter deaktiviert eine anstehende Entkalkung.

- ▶ Einstellung „Service“ wählen.
- ▶ Einstellung „Service“ – „Entkalkungszähler zurücksetzen“ wählen.
- ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnet.

Reset descaling counters



- ▶ Vorgang „Entkalkungszähler zurücksetzen“ mit dem Feld ☒ bestätigen.
- ☒ Der Entkalkungszähler ist zurückgesetzt und eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
- ☒ Die nächste automatische Entkalkung erfolgt entsprechend der Konfiguration in der Einstellung „System“ – „Wartung“.



HINWEIS

Nicht ausgeführte Entkalkungen können zu Schäden und Störungen führen.

Entkalkungen welche durch zurücksetzen des Zählers nicht automatisch ausgeführt wurden, sollten unbedingt zeitnah nachgeholt und entsprechend manuell gestartet werden.



Nach einer abgebrochenen Reinigung oder Entkalkung bleibt der Status der Maschine im Modus Reinigung oder Entkalkung bestehen. Um den Modus trotzdem verlassen zu können, ist es notwendig, den Reinigungs- oder Entkalkungs Flag zurückzusetzen. Ein Reinigungs- oder Entkalkungsprogramm kann über das Feld ☒ abgebrochen werden. Auch ein Stromausfall führt zu einem Unterbruch einer laufenden Reinigung oder Entkalkung.



! WARNUNG

Reste von Reinigungs- und Entkalkungsmittel durch abgebrochene Reinigungen oder Entkalkungen führen zu Gesundheitsbeschwerden.

Nach einer abgebrochenen Reinigung oder Entkalkung dürfen keine Getränke ausgegeben werden.
Nicht vollständig abgeschlossene Reinigungen sind zwingend nach einem Reset des Reinigungs Flags zeitnah erneut zu starten.

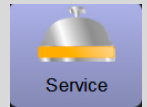


HINWEIS

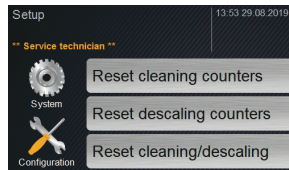
Nicht abgeschlossene Reinigungen oder Entkalkungen können zu Schäden und Störungen führen.

Nicht vollständig abgeschlossene Entkalkungen sind zwingend nach einem Reset des Entkalkungs Flags zeitnah erneut zu starten.

Einstellung > „Service“ – „Entkalkung / Reinigung zurücksetzen“

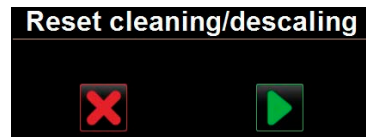


Entkalkung Reinigung zurücksetzen



Reinigungs- oder Entkalkungs Flag löschen. Eine abgebrochene Reinigung oder Entkalkung wird zurückgesetzt.

- ▶ Einstellung „Service“ wählen.
- ▶ Einstellung „Service“ – „Entkalkung/Reinigung zurücksetzen“ wählen.
 - ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnet.



- ▶ Vorgang „Entkalkung Reinigung zurücksetzen“ mit dem Feld [▶] bestätigen.
 - ☒ Das Reinigungs- und Entkalkungs Flag ist zurückgesetzt und eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
 - ☒ Eine nächste automatische Reinigung oder Entkalkung erfolgt erst entsprechend der Konfiguration in der Einstellung „System“ – „Reinigung“ und „System“ – „Wartung“.
- ▶ Reinigung oder Entkalkung unbedingt zeitnah erneut starten.

8.5.4

Info (Hausmeister)

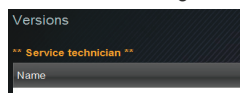


Beim Melden eines Fehlers sollten diese Informationen an den Servicetechniker weitergegeben werden.

Einstellung > „Info“ – „Versionen anzeigen“



Versionen anzeigen



Informiert über die installierten Versionen der Maschinensoftware.

Einstellungsbereich: keiner (dient als Information)

Standard: –

Folgende Informationen können hier abgelesen werden:

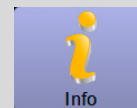
- Version Software Touchpanel
- Version Software Leistungsteil
- Version Datenbank
- Version BSP Abrechnung
- Version Mac adress
- Version Qt (Quellcode)
- Version Qt license
- SQLite Version
- Copyright Software SCS

Versions		10:30 23.03.2018
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	

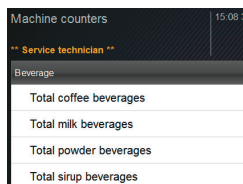


Jede Zutat, welche in einem Getränk enthalten ist, wird in dieser Liste als eigenes „Getränk“ aufgeführt.

Einstellung > „Info“ – „Maschinenzähler“



Maschinenzähler



Übersicht über Getränkeähler entsprechend der enthaltenen Zutat.

Einstellungsbereich: keiner (dient als Information)

Standard: –

Zutatenbeispiel mit dem Getränk „Chociatto“:

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

Folgende Zutaten werden unterschieden:

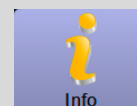
- Kaffee
- Frischmilch
- Choco oder Topping
- Sirup (Aromatisierungen)
- Heisswasser
- Dampf

Machine counters	
15.08.30.08.2019	
** Service technician **	
Beverage	Total
Total coffee beverages	0
Total milk beverages	1
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	0
Total steam	0

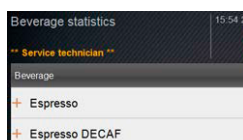


Es werden alle auf den Menükarten hinzugefügte Getränke aufgelistet.

Einstellung > „Info“ – „Getränkestatistik“



Getränkestatistik



Informiert über die ausgeführten Getränkeausgaben.

Einstellungsbereich: Löschen der Zählerstände einzeln oder gesamt.

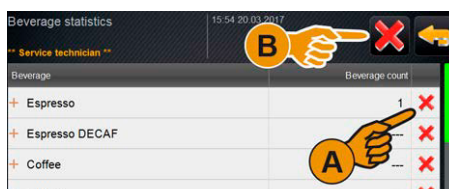
Standard: Benutzerdefiniert

Variante: Einzelner Zähler löschen

- [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen.
- ☒ Ein Getränkeähler wird auf [0] gesetzt.

Variante: Alle Zähler löschen

- [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränkeähler.
- ☒ Alle Getränkeähler werden auf [0] gesetzt.



Einstellung > „Info“ – „Reinigungsstatistik“



Reinigungsstatistik

Cleaning statistics			08:55
** Service technician **			
Date / time	Profile		
20.03.2017 11:59	Service technician	P	
20.03.2017 11:59	Service technician	S	

Informiert über ausgeführte Reinigungen.

Einstellungsbereich: Keine

Standard: –

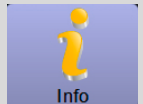
Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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

Cleaning statistics				08:55 03.03.2019
** Service technician **				
Date / time	Profile	System	Event	
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps	
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps	
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps	
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps	

Einstellung > „Info“ – „Wartungsstatistik“



Wartungsstatistik

Date/time	Profile	
08.03.2017 13:21	Service technician	D

Informiert über ausgeführte Wartungen (Entkalkungen).

Einstellungsbereich: Keine

Standard: –

Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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

Date/time	Profile	Maintenance	Event
08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done

Einstellung > „Info“ – „Getränkeausgabestatistik“



Getränkeausgabestatistik

Dispensing statistics	
** Carstaker **	
Beverage	Date / time
Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single
Aborted	No
Duration	24.6s
Extraction time	1.6s
Beverage modified	No
Doppio (5034)	19.12.2019 14:44:36

Informiert über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den enthaltenen Getränkedaten.

Einstellungsbereich: Das Feld löscht alle Zählerstände

Standard: –

Auflistung folgender Getränkedaten werden aufgeführt:

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

In der Spalte „Datum/Zeit“ ist das Datum mit der Getränkeausgabe inklusive Uhrzeit eingetragen. Zusätzlich werden die Werte, z. B. die „Tassengröße“, zu den verschiedenen ausgegebenen Getränkeoptionen aufgeführt.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
– Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

Einstellung > „Info“ – „Wasserhärtestatistik“



Wasserhärtestatistik

Water hardness statistics	
** Service technician **	
Date / time	
22.09.2016 15:09	

Informiert über die bisher eingestellten Wasserhärten.

Einstellungsbereich: Keine

Standard: –

Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Wasserhärte

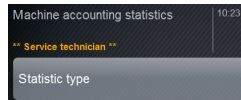
Jede Anpassung der Wasserhärte wird durch einen neuen Eintrag aufgelistet.

Water hardness statistics	
** Service technician **	
Date / time	Water hardness [°dKH]
22.09.2016 15:09	9

Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Maschine“



Abrechnungsstatistik Maschine



Die Statistik informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke, mit oder ohne Verkauf, sowie die Summe dieser Getränkepreise.

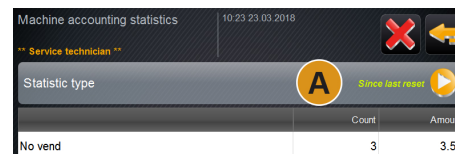
Einstellungsbereich: Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung

Standard: –

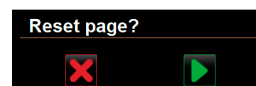
Variante: Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- Die Auswahlliste [A] mit dem Feld [▶] öffnen.



- Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
- Feld [X] löschen wählen.
 - ☒ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
- Mit dem Feld [▶] bestätigen.



- ☒ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

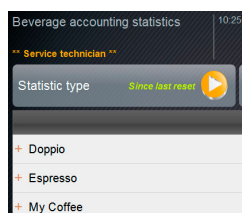
Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

HINWEIS: Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Getränk“



Abrechnungsstatistik Getränk



Die Statistik informiert über alle ausgegebenen Getränke und in welcher Konfiguration, sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis.

Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „Seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „Seit Initialisierung“ (Inbetriebnahme).

Einstellungsbereich: Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung

Zudem stehen folgende Verkaufstypen zur Auswahl:

- Alle
- Kein Verkauf

Mit dem Verkaufstyp „Kein Verkauf“, werden alle Getränke ohne Bezahlung aufgelistet.

Standard: –

Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] sowie der Verkaufstyp [B] voreingestellt werden.

Variante: Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- ▶ Die Auswahlliste [A] oder [B] mit dem Feld öffnen.

	Count	Amount
+ Doppio	1	
+ Espresso	1	
+ My Coffee	1	3.50

- ▶ Gewünschte Statistik und den Verkaufstyp auswählen.
- ▶ Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
 - ☒ Ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.
- ▶ Feld löschen wählen.
 - ☒ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
- ▶ Mit dem Feld bestätigen.

Reset page?



- ☒ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

HINWEIS: Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

8.6 Profil Abrechner



INFORMATION: Der „Abrechner“ und „Abrechner reduziert“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

Im Profil [Abrechner] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

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

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“ Funktionsumfang.



Im Profil [Abrechner] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



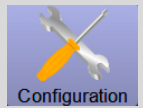
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.



Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.6.1 Konfiguration (Abrechner und Abrechner reduziert)

Einstellung> „Konfiguration“ – „Allgemein“



Hauptsprache



Umstellen der Displaysprache.

Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen.

Standard: Freie Auswahl.

- ▶ Auswahlmenü mit Feld [] öffnen.
 - ☒ Auswahlmenü erscheint.
- ▶ Gewünschte Sprache auswählen.
- ▶ Auswahl mit dem Feld [] speichern.
- ▶ Mit dem Feld [] den Parameter und die Einstellung „Konfiguration“ verlassen.
 - ☒ Die Maschine führt einen Neustart aus.
 - ☒ Die zuvor ausgewählte Sprache wird angezeigt.

Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.

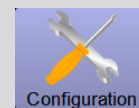


Änderungen an den Menükarten, wie Benennung oder Reihenfolge, kann durch den Servicetechniker vorgenommen werden. Getränke in der Menükarte können durch den „Abrechner“ oder dem Servicetechniker vorgenommen werden.

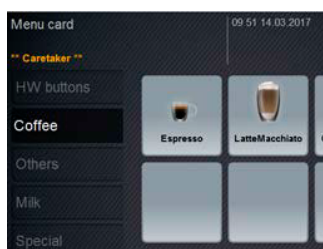


Siehe nachfolgend die Beschreibung „Getränkpreis anpassen durch den Abrechner“.


Getränkpreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Standard)



Getränkfeld in Menükarte

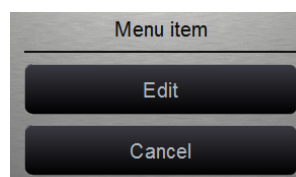


Einstellung Getränkpreis mit oder ohne Zahlungssystem

- ☐ Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Menükarte“ enthält die Einstellung [Standard].
- ▶ Service-Menü über das Feld [] öffnen.
- ▶ Mit dem Profil [Abrechner], oder [Servicetechniker] einloggen.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ – „Log-in / Log-out“.

- ▶ Mit dem Feld [] Einstellungen öffnen.
- ▶ Einstellung „Konfiguration“ – „Menükarte“ wählen.
- ☒ Die Menükarte „Standard“ öffnet.
- ▶ Gewünschtes Getränkfeld wählen.
- ☒ Das Kontextmenü „Menüeintrag“ öffnet.




- ▶ Das Feld [Bearbeiten] wählen.
- ☒ Das Fenster „Menükarteneintrag“ öffnet.
- ☒ Entsprechend der Getränkekonfiguration sind die einzelnen Getränkgrößen separat aufgelistet.

Menu card item

11:42 13.12.2019

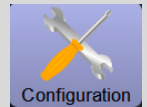
** Bookkeeper **

Cup	ID	PLU	0	1	2	3
Medium Single	31	0	3.50	0.00	0.00	0.00
Large Single	33	0	4.00	0.00	0.00	0.00
Medium Double beverage	32	0	6.50	0.00	0.00	0.00
Large Double beverage	34	0	7.50	0.00	0.00	0.00

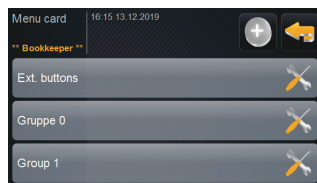
- ▶ Feld [] bei gewünschter Getränkgröße wählen.
- ☒ Das Fenster „Menükarten Eintrag bearbeiten“ öffnet.
- ▶ Erforderlicher Getränkepreis in den Preislisten [0], [1], [2], und/oder [3] über das Eingabefeld eintragen.

Siehe weiter unten für die „Preiseinstellung über das Einstellrad“.

Getränkpreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Custom)



Getränkfeld in Menükarte



Einstellung Getränkpreis mit oder ohne Zahlungssystem

- ☐ Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Menükarte“ enthält die Einstellung [Custom].

- ▶ Service-Menü über das Feld [] öffnen.
- ▶ Mit dem Profil [Abrechner], oder [Servicetechniker] einloggen.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ – „Log-in / Log-out“.

- ▶ Mit dem Feld [] Einstellungen öffnen.
- ▶ Einstellung „Konfiguration“ – „Menükarte“ wählen.
 - ☒ Die Menükarte „Custom“ öffnet.
- ▶ Gewünschte Menükarte aus der Liste mit dem Feld [] wählen.
 - ☒ Die Menükarte öffnet.

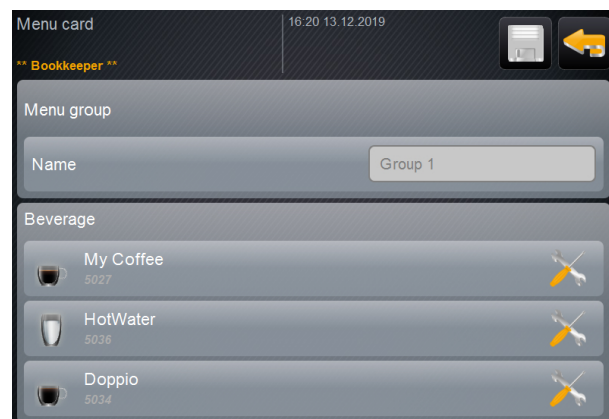


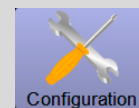
Abb.: Getränke auf Menükarte Custom

- ▶ Das Feld [] wählen.
 - ☒ Das Fenster „Menükarteneintrag“ öffnet.
 - ☒ Entsprechend der Getränkekonfiguration sind die einzelnen Getränkergößen separat aufgelistet.



Abb.: Preislisten

- ▶ Feld [] bei gewünschter Getränkergöße wählen.
 - ☒ Das Fenster „Menükarten Eintrag bearbeiten“ öffnet.
- ▶ Erforderlicher Getränkpreis in den Preislisten [0], [1], [2], und/oder [3] über das Eingabefeld eintragen.

Getränkepreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Custom)**Preiseinstellung über das Einstellrad**

- ▶ Einstellfeld wählen.
 - ☒ Das Fenster mit dem Einstellrad öffnet.
- ▶ Mit dem Einstellrad oder der Tastatur den erforderlichen wert einstellen.

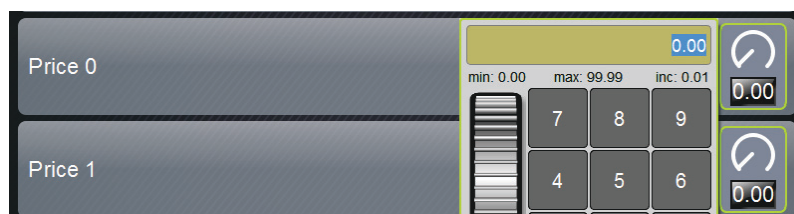




Abb.: Eingabefeld Getränkepreis mit Einstellrad.

- ▶ Einstellung mit dem Feld  speichern und mit dem Feld  zurück zur Menükarte oder Bedienoberfläche.
 - ☒ Das Getränkefeld wird jetzt in der Bedienoberfläche mit dem eingestellten Preis angezeigt.
 - ☒ Der Getränkepreis ändert wenn, während der Getränkeauswahl, die Tas-
sen- oder Bechergröße geändert wird.

Während einer Getränkeauswahl, wird der Getränkepreis, entsprechend den nachträglich gewählten Optionen immer aktualisiert.



Eine Getränkeauswahl kann vor der Bezahlung jederzeit mit dem Feld [X], abgebrochen werden. Wurde das Getränk bezahlt, ist ein Abbruch der Bestellung nicht mehr möglich.

8.6.2 Info (Abrechner und Abrechner reduziert)

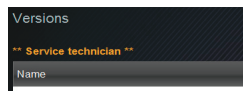


Beim Melden eines Fehlers sollten diese Informationen an den Servicetechniker weitergegeben werden.

Einstellung > „Info“ – „Versionen anzeigen“



Versionen anzeigen



Informiert über die installierten Versionen der Maschinensoftware.

Einstellungsbereich: keiner (dient als Information)

Standard: –

Folgende Informationen können hier abgelesen werden:

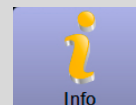
- Version Software Touchpanel
- Version Software Leistungsteil
- Version Datenbank
- Version BSP Abrechnung
- Version Mac adress
- Version Qt (Quellcode)
- Version Qt license
- SQLite Version
- Copyright Software SCS

Versions		10:30 23.03.2018
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	



Es werden alle auf den Menükarten hinzugefügte Getränke aufgelistet.

Einstellung > „Info“ – „Getränkestatistik“



Getränkestatistik



Informiert über die ausgeführten Getränkeausgaben.

Einstellungsbereich: Löschen der Zählerstände einzeln oder gesamt.

Standard: Benutzerdefiniert

Variante: Einzelner Zähler löschen

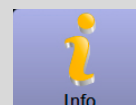
- ▶ [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen.
- ☒ Ein Getränke-zähler wird auf [0] gesetzt.

Variante: Alle Zähler löschen

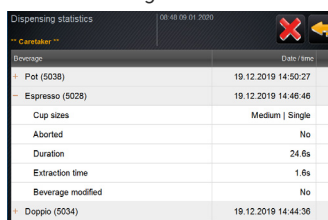
- ▶ [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränke-zähler.
- ☒ Alle Getränke-zähler werden auf [0] gesetzt.



Einstellung > „Info“ – „Getränkeausgabestatistik“



Getränkeausgabestatistik



Informiert über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den enthaltenen Getränkedaten.

Einstellungsbereich: Das Feld [X] löscht alle Zählerstände

Standard: –

Auflistung folgender Getränkedaten werden aufgeführt:

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

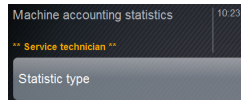
In der Spalte „Datum/Zeit“ ist das Datum mit der Getränkeausgabe inklusive Uhrzeit eingetragen. Zusätzlich werden die Werte, z. B. die „Tassengrösse“, zu den verschiedenen ausgegebenen Getränkeoptionen aufgeführt.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Maschine“



Abrechnungsstatistik Maschine



Die Statistik informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke, mit oder ohne Verkauf, sowie die Summe dieser Getränkepreise.

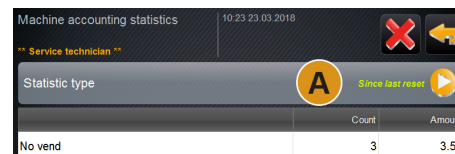
Einstellungsbereich: Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung

Standard: –

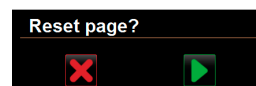
Variante: Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- Die Auswahlliste [A] mit dem Feld [▶] öffnen.



- Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
- Feld [X] löschen wählen.
 - ☒ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
- Mit dem Feld [▶] bestätigen.



- ☒ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

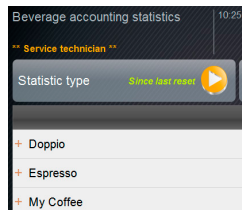
Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

HINWEIS: Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Getränk“



Abrechnungsstatistik Getränk



Die Statistik informiert über alle ausgegebenen Getränke und in welcher Konfiguration, sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis.

Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „Seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „Seit Initialisierung“ (Inbetriebnahme).

Einstellungsbereich: Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung
Zudem stehen folgende Verkaufstypen zur Auswahl:

- Alle
- Kein Verkauf

Mit dem Verkaufstyp „Kein Verkauf“, werden alle Getränke ohne Bezahlung aufgelistet.

Standard: –

Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] sowie der Verkaufstyp [B] voreingestellt werden.

Variante: Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- Die Auswahlliste [A] oder [B] mit dem Feld öffnen.

	Count	Amount
+ Doppio	1	
+ Espresso	1	
+ My Coffee	1	3.50

- Gewünschte Statistik und den Verkaufstyp auswählen.
 ► Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
☒ Ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.
 ► Feld löschen wählen.
☒ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
 ► Mit dem Feld bestätigen.

Reset page?

- ☒ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

HINWEIS: Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

8.7 Profil Chef de Service



INFORMATION: Der „Chef de Service“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

Im Profil [Chef de Service] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Wartung (Entkalkung) starten
- Zutatenmanagement

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“ Funktionsumfang.



Im Profil [Chef de Service] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.

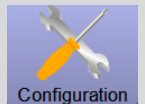


Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.7.1

Konfiguration (Chef de Service)

Einstellung> „Konfiguration“ – „Allgemein“



Hauptsprache



Umstellen der Displaysprache.

Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen.

Standard: Freie Auswahl.

- ▶ Auswahlmenü mit Feld [] öffnen.
 - ☒ Auswahlmenü erscheint.
- ▶ Gewünschte Sprache auswählen.
- ▶ Auswahl mit dem Feld [] speichern.
- ▶ Mit dem Feld [] den Parameter und die Einstellung „Konfiguration“ verlassen.
 - ☒ Die Maschine führt einen Neustart aus.
 - ☒ Die zuvor ausgewählte Sprache wird angezeigt.

Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.

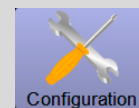


Änderungen an den Menükarten, wie Benennung oder Reihenfolge, kann durch den Servicetechniker vorgenommen werden. Getränke in der Menükarte können durch den „Abrechner“ oder dem Servicetechniker vorgenommen werden.

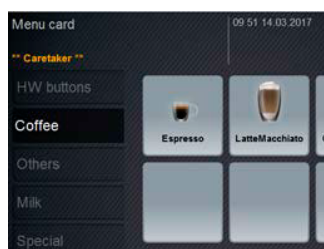


Siehe nachfolgend die Beschreibung „Getränkpreis anpassen durch den Abrechner“.


Getränkpreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Standard)



Getränkfeld in Menükarte

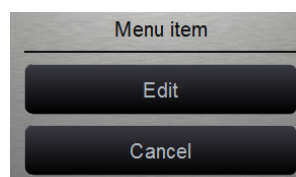


Einstellung Getränkpreis mit oder ohne Zahlungssystem

- ☐ Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Menükarte“ enthält die Einstellung [Standard].
- ▶ Service-Menü über das Feld [] öffnen.
- ▶ Mit dem Profil [Abrechner], oder [Servicetechniker] einloggen.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ – „Log-in / Log-out“.

- ▶ Mit dem Feld [] Einstellungen öffnen.
- ▶ Einstellung „Konfiguration“ – „Menükarte“ wählen.
- ☒ Die Menükarte „Standard“ öffnet.
- ▶ Gewünschtes Getränkfeld wählen.
- ☒ Das Kontextmenü „Menüeintrag“ öffnet.




- ▶ Das Feld [Bearbeiten] wählen.
- ☒ Das Fenster „Menükarteneintrag“ öffnet.
- ☒ Entsprechend der Getränkekonfiguration sind die einzelnen Getränkgrößen separat aufgelistet.

Menu card item

11:42 13.12.2019

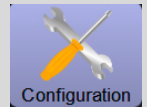
** Bookkeeper **

Cup	ID	PLU	0	1	2	3
Medium Single	31	0	3.50	0.00	0.00	0.00
Large Single	33	0	4.00	0.00	0.00	0.00
Medium Double beverage	32	0	6.50	0.00	0.00	0.00
Large Double beverage	34	0	7.50	0.00	0.00	0.00

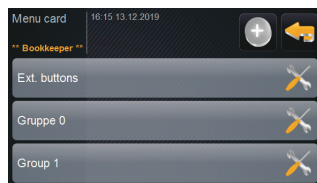
- ▶ Feld [] bei gewünschter Getränkgröße wählen.
- ☒ Das Fenster „Menükarten Eintrag bearbeiten“ öffnet.
- ▶ Erforderlicher Getränkepreis in den Preislisten [0], [1], [2], und/oder [3] über das Eingabefeld eintragen.

Siehe weiter unten für die „Preiseinstellung über das Einstellrad“.

Getränkpreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Custom)



Getränkfeld in Menükarte



Einstellung Getränkpreis mit oder ohne Zahlungssystem

- ☐ Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Menükarte“ enthält die Einstellung [Custom].

- ▶ Service-Menü über das Feld [] öffnen.
- ▶ Mit dem Profil [Abrechner], oder [Servicetechniker] einloggen.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ – „Log-in / Log-out“.

- ▶ Mit dem Feld [] Einstellungen öffnen.
- ▶ Einstellung „Konfiguration“ – „Menükarte“ wählen.
 - ☒ Die Menükarte „Custom“ öffnet.
- ▶ Gewünschte Menükarte aus der Liste mit dem Feld [] wählen.
 - ☒ Die Menükarte öffnet.

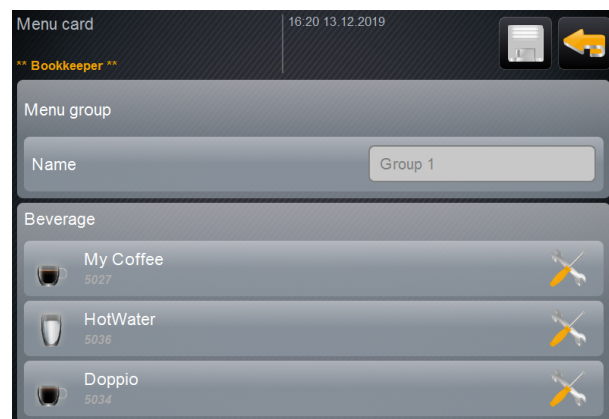


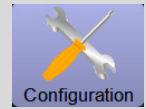
Abb.: Getränke auf Menükarte Custom

- ▶ Das Feld [] wählen.
 - ☒ Das Fenster „Menükarteneintrag“ öffnet.
 - ☒ Entsprechend der Getränkekonfiguration sind die einzelnen Getränkgrößen separat aufgelistet.



Abb.: Preislisten



- ▶ Feld [] bei gewünschter Getränkgröße wählen.
 - ☒ Das Fenster „Menükarten Eintrag bearbeiten“ öffnet.
- ▶ Erforderlicher Getränkpreis in den Preislisten [0], [1], [2], und/oder [3] über das Eingabefeld eintragen.

Getränkepreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Custom)**Preiseinstellung über das Einstellrad**

- ▶ Einstellfeld wählen.
 - ☒ Das Fenster mit dem Einstellrad öffnet.
- ▶ Mit dem Einstellrad oder der Tastatur den erforderlichen wert einstellen.



Abb.: Eingabefeld Getränkepreis mit Einstellrad.

- ▶ Einstellung mit dem Feld  speichern und mit dem Feld  zurück zur Menükarte oder Bedienoberfläche.
 - ☒ Das Getränkefeld wird jetzt in der Bedienoberfläche mit dem eingestellten Preis angezeigt.
 - ☒ Der Getränkepreis ändert wenn, während der Getränkeauswahl, die Tas- sen- oder Bechergrösse geändert wird.

Während einer Getränkeauswahl, wird der Getränkepreis, entsprechend den nachträglich gewählten Optionen immer aktualisiert.



Eine Getränkeauswahl kann vor der Bezahlung jederzeit mit dem Feld [X], abgebrochen werden. Wurde das Getränk bezahlt, ist ein Abbruch der Bestellung nicht mehr möglich.

8.7.2 Info (Chef de service)

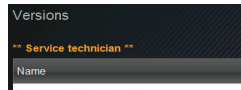


Beim Melden eines Fehlers sollten diese Informationen an den Servicetechniker weitergegeben werden.

Einstellung > „Info“ – „Versionen anzeigen“



Versionen anzeigen



Informiert über die installierten Versionen der Maschinensoftware.

Einstellungsbereich: keiner (dient als Information)

Standard: –

Folgende Informationen können hier abgelesen werden:

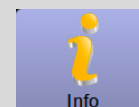
- Version Software Touchpanel
- Version Software Leistungsteil
- Version Datenbank
- Version BSP Abrechnung
- Version Mac adress
- Version Qt (Quellcode)
- Version Qt license
- SQLite Version
- Copyright Software SCS

Versions		10:30 23.03.2018
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	

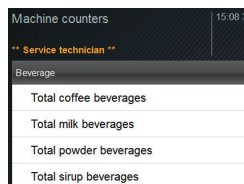


Jede Zutat, welche in einem Getränk enthalten ist, wird in dieser Liste als eigenes „Getränk“ aufgeführt.

Einstellung > „Info“ – „Maschinenzähler“



Maschinenzähler



Übersicht über Getränkeähler entsprechend der enthaltenen Zutat.

Einstellungsbereich: keiner (dient als Information)

Standard: –

Zutatenbeispiel mit dem Getränk „Chociatto“:

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

Folgende Zutaten werden unterschieden:

- Kaffee
- Frischmilch
- Choco oder Topping
- Sirup (Aromatisierungen)
- Heisswasser
- Dampf

Machine counters	
15.08.30.08.2019	
** Service technician **	
Beverage	Total
Total coffee beverages	0
Total milk beverages	1
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	0
Total steam	0

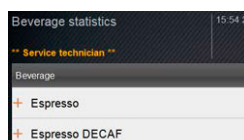


Es werden alle auf den Menükarten hinzugefügte Getränke aufgelistet.

Einstellung > „Info“ – „Getränkestatistik“



Getränkestatistik



Informiert über die ausgeführten Getränkeausgaben.

Einstellungsbereich: Löschen der Zählerstände einzeln oder gesamt.

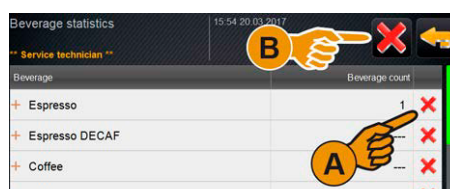
Standard: Benutzerdefiniert

Variante: Einzelner Zähler löschen

- [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen.
- ☒ Ein Getränkeähler wird auf [0] gesetzt.

Variante: Alle Zähler löschen

- [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränkeähler.
- ☒ Alle Getränkeähler werden auf [0] gesetzt.



Einstellung > „Info“ – „Reinigungsstatistik“



Reinigungsstatistik

Cleaning statistics			08:55
** Service technician **			
Date / time	Profile		
20.03.2017 11:59	Service technician	P	
20.03.2017 11:59	Service technician	S	

Informiert über ausgeführte Reinigungen.

Einstellungsbereich: Keine

Standard: –

Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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

Cleaning statistics				08:55 03.03.2019
** Service technician **				
Date / time	Profile	System	Event	
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps	
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps	
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps	
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps	

Einstellung > „Info“ – „Getränkeausgabestatistik“



Getränkeausgabestatistik

Dispensing statistics		08:48 09.01.2020
** Carebar **		
Beverage		Date / time
Pot (5038)		19.12.2019 14:50:27
Espresso (5028)		19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single	
Aborted	No	
Duration	24.6s	
Extraction time	1.6s	
Beverage modified	No	
Doppio (5034)		19.12.2019 14:44:36

Informiert über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den enthaltenen Getränkedaten.

Einstellungsbereich: Das Feld  löscht alle Zählerstände

Standard: –

Auflistung folgender Getränkedaten werden aufgeführt:

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

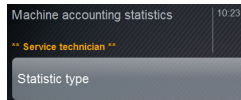
In der Spalte „Datum/Zeit“ ist das Datum mit der Getränkeausgabe inklusive Uhrzeit eingetragen. Zusätzlich werden die Werte, z. B. die „Tassengröße“, zu den verschiedenen ausgegebenen Getränkeoptionen aufgeführt.

Beverage	Date / time	
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27	
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46	
Cup sizes	Medium Single	

Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Maschine“



Abrechnungsstatistik Maschine



Die Statistik informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke, mit oder ohne Verkauf, sowie die Summe dieser Getränkepreise.

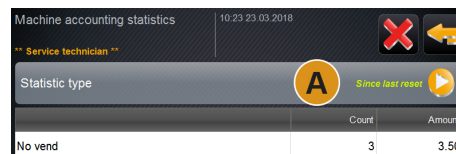
Einstellungsbereich: Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung

Standard: –

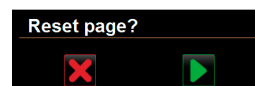
Variante: Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- ▶ Die Auswahlliste [A] mit dem Feld [▶] öffnen.



- ▶ Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
- ▶ Feld [X] löschen wählen.
 - ☒ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
- ▶ Mit dem Feld [▶] bestätigen.



- ☒ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

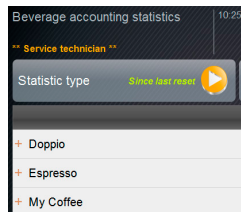
Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

HINWEIS: Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Getränk“



Abrechnungsstatistik Getränk



Die Statistik informiert über alle ausgegebenen Getränke und in welcher Konfiguration, sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis.

Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „Seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „Seit Initialisierung“ (Inbetriebnahme).

Einstellungsbereich: Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung
Zudem stehen folgende Verkaufstypen zur Auswahl:

- Alle
- Kein Verkauf

Mit dem Verkaufstyp „Kein Verkauf“, werden alle Getränke ohne Bezahlung aufgelistet.

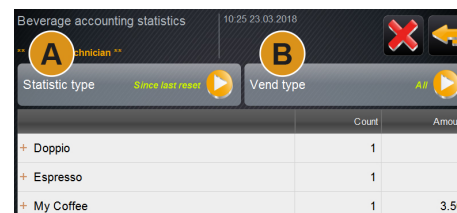
Standard: –

Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] sowie der Verkaufstyp [B] voreingestellt werden.

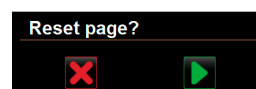
Variante: Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- Die Auswahlliste [A] oder [B] mit dem Feld [] öffnen.



- Gewünschte Statistik und den Verkaufstyp auswählen.
- Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
- ☒ Ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.
- Feld [] löschen wählen.
- ☒ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
- Mit dem Feld [] bestätigen.



- ☒ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

HINWEIS: Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

8.8 Profil Qualitätsmanager

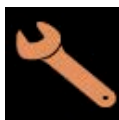


INFORMATION: Der „Qualitätsmanager“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

Im Profil [Qualitätsmanager] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Wartung (Entkalkung) starten
- Zutatenmanagement

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“ Funktionsumfang.



Im Profil [Qualitätsmanager] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.



Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

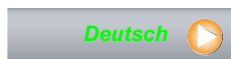
8.8.1

Konfiguration (Qualitätsmanager)

Einstellung> „Konfiguration“ – „Allgemein“



Hauptsprache



Umstellen der Displaysprache.

Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen.

Standard: Freie Auswahl.

- ▶ Auswahlmenü mit Feld [] öffnen.
 - ☒ Auswahlmenü erscheint.
- ▶ Gewünschte Sprache auswählen.
- ▶ Auswahl mit dem Feld [] speichern.
- ▶ Mit dem Feld [] den Parameter und die Einstellung „Konfiguration“ verlassen.
 - ☒ Die Maschine führt einen Neustart aus.
 - ☒ Die zuvor ausgewählte Sprache wird angezeigt.

Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.



Änderungen an den Menükarten, wie Benennung oder Reihenfolge, kann durch den Servicetechniker vorgenommen werden. Getränke in der Menükarte können durch den „Abrechner“ oder dem Servicetechniker vorgenommen werden.



Siehe nachfolgend die Beschreibung „Getränkepreis anpassen durch den Abrechner“.

8.8.2 Info (Qualitätsmanager)

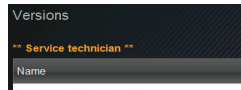


Beim Melden eines Fehlers sollten diese Informationen an den Servicetechniker weitergegeben werden.

Einstellung > „Info“ – „Versionen anzeigen“



Versionen anzeigen



Informiert über die installierten Versionen der Maschinensoftware.

Einstellungsbereich: keiner (dient als Information)

Standard: –

Folgende Informationen können hier abgelesen werden:

- Version Software Touchpanel
- Version Software Leistungsteil
- Version Datenbank
- Version BSP Abrechnung
- Version Mac adress
- Version Qt (Quellcode)
- Version Qt license
- SQLite Version
- Copyright Software SCS

Versions		10:30 23.03.2018
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	

Einstellung > „Info“ – „Reinigungsstatistik“



Reinigungsstatistik

Cleaning statistics			06:55
** Service technician **			
Date / time	Profile		
20.03.2017 11:59	Service technician	P	
20.03.2017 11:59	Service technician	S	

Informiert über ausgeführte Reinigungen.

Einstellungsbereich: Keine

Standard: –

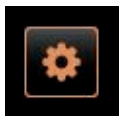
Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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

Cleaning statistics				06:55 03.09.2019
** Service technician **				
Date / time	Profile	System	Event	
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps	
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps	
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps	
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps	

8.9 Profil Maschinenbetreuer



INFORMATION: Der „Maschinenbetreuer“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

Im Profil [Maschinenbetreuer] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten.
- Ausschalten
- Reinigung (Maschine/FlavourPoint) starten
- Wartung (Entkalkung) starten
- Zutatenmanagement

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“ Funktionsumfang.



Im Profil [Maschinenbetreuer] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



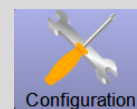
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.



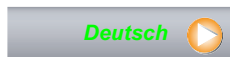
Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.9.1 Konfiguration (Maschinenbetreuer)

Einstellung> „Konfiguration“ – „Allgemein“



Hauptsprache



Umstellen der Displaysprache.

Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen.

Standard: Freie Auswahl.

- ▶ Auswahlmenü mit Feld [▶] öffnen.
 - ☒ Auswahlmenü erscheint.
- ▶ Gewünschte Sprache auswählen.
- ▶ Auswahl mit dem Feld [📁] speichern.
- ▶ Mit dem Feld [⬅] den Parameter und die Einstellung „Konfiguration“ verlassen.
 - ☒ Die Maschine führt einen Neustart aus.
 - ☒ Die zuvor ausgewählte Sprache wird angezeigt.

Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.



Änderungen an den Menükarten, wie Benennung oder Reihenfolge, kann durch den Servicetechniker vorgenommen werden. Getränke in der Menükarte können durch den „Abrechner“ oder dem Servicetechniker vorgenommen werden.



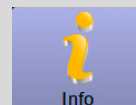
Siehe nachfolgend die Beschreibung „Getränkepreis anpassen durch den Abrechner“.

8.9.2 Info (Maschinenbetreuer)

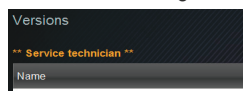


Beim Melden eines Fehlers sollten diese Informationen an den Servicetechniker weitergegeben werden.

Einstellung > „Info“ – „Versionen anzeigen“



Versionen anzeigen



Informiert über die installierten Versionen der Maschinensoftware.

Einstellungsbereich: keiner (dient als Information)

Standard: –

Folgende Informationen können hier abgelesen werden:

- Version Software Touchpanel
- Version Software Leistungsteil
- Version Datenbank
- Version BSP Abrechnung
- Version Mac adress
- Version Qt (Quellcode)
- Version Qt license
- SQLite Version
- Copyright Software SCS

Versions		10:30 23.03.2018
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	

9 Störungsbehebung

9.1 Benachrichtigungsmodus

9.1.1 Instruktionen zu Fehlermeldungen

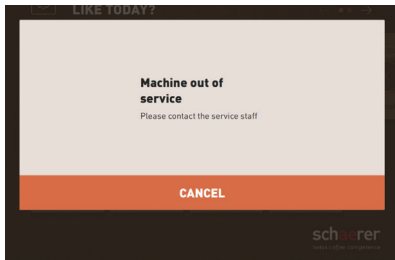


Abb.: Fehlermeldung „einfach“ im „Gäste Modus“

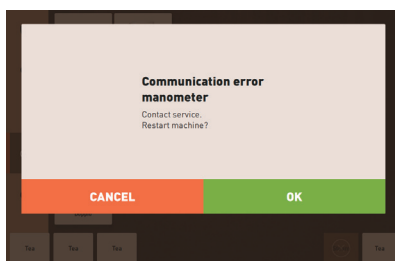


Abb.: Fehlermeldung „spezifisch“ im „Personal Modus“

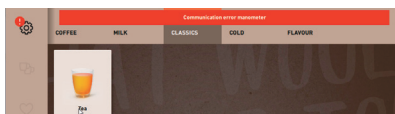


Abb.: Fehlermeldung „spezifisch“ im „Personal Modus“

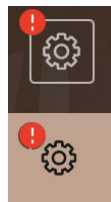


Abb.: Service-Menü mit anstehender Fehlermeldung

Fehlermeldungen werden entsprechend der gewählten Bedienoberfläche spezifisch angezeigt.

Variante: Gäste Modus „einfach“

- ☐ Im Betriebsmodus ist die Bedienoberfläche „Gäste Modus“ 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.

Variante: Personal- oder Stammbenutzer Modus „spezifisch“

- ☐ Im Betriebsmodus ist die Bedienoberfläche „Personal- oder Stammbenutzer Modus“ aktiviert.
- ☒ Bei einer Fehlermeldung ist die Kaffeemaschine kurzzeitig ausser Betrieb.
- ☒ Die Aufforderung „Neustart“ oder „Servicetechniker informieren“ wird angezeigt.
- ☒ Fehlermeldungen können teilweise quittiert werden.
- Handlungsaufforderung befolgen und quittieren, oder Feld [OK] für einen Neustart wählen.
- ☒ Der anstehende Fehler z. B. Satzbehälter fehlt“ wurde quittiert. Die Maschine ist wieder in Betriebsbereitschaft.
- ☒ Die Maschine führte einen Neustart aus und ist wieder in Betriebsbereitschaft.
- ☒ Die Fehlermeldung kann unter Umständen nicht quittiert werden.
- Servicetechniker informieren, sofern die anstehende Fehlermeldung nicht behoben und dadurch nicht zurückgesetzt werden konnte.

Variante: Fehlermeldungen im Service-menü

- ☐ Das Service-Menü ist geöffnet.
- Feld Service-Menü, siehe Abbildung links, wählen.
- ☒ Das Service-Menü öffnet und alle anstehenden Fehlermeldungen werden aufgelistet.

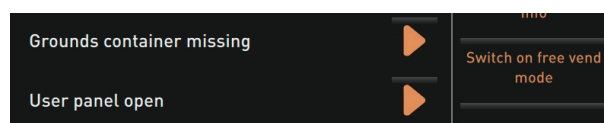


Abb.: Auflistung Fehler-/Störmeldung im „Service-Menü“

- Fehlermeldung durch Feld [▶] öffnen.
- Angezeigte Massnahme ausführen und eventuell durch [OK] quittieren.



Maschinen mit entsprechender Ausstattung, signalisieren anstehende Fehlermeldungen, zusätzlich durch leuchtende LED Farbstreifen an der Kaffeemaschine.

9.2 Betriebsstörungen

9.2.1 Betriebsbereitschaft während anstehender Meldung



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

- Eventuell weitere anstehende Fehlermeldungen im „Service-Menü“ wählen und entsprechend den nachfolgenden beschriebenen Massnahme beheben.
- ☐ Bleibt eine Fehlermeldung danach trotzdem bestehen, liegt eventuell eine Störung vor.

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

9.2.2 Anstehende Fehlermeldungen im Service-Menü



Das Bedienfeld [Service-Menü] ohne Farbmarkierung informiert über eine vollständige Betriebsbereitschaft.



Das Bedienfeld [Service-Menü] mit oranger Farbmarkierung informiert über anstehende Informationen oder kommende Handlungsaufforderungen während der Betriebsbereitschaft.

- ☒ Eine Handlung wird demnächst erforderlich sein.



Das Bedienfeld [Service-Menü] mit roter Farbmarkierung informiert über anstehende Fehlermeldungen, Reinigungen oder Wartungen.

- ☒ Eine Handlung ist zwingend erforderlich.

Anstehende Fehlermeldungen, Informationen oder Handlungsaufforderungen sind im „Service-Menü“ aufgelistet.

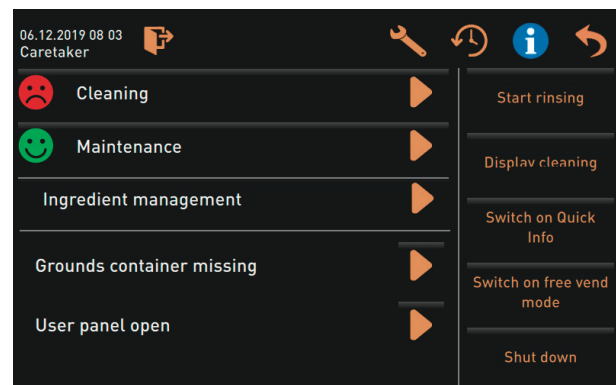















Abb.: Fenster „Service-Menü“ mit Fehlermeldung








9.3 Angezeigte Displaytexte




Störung	Fehler	Aufforderung	Hinweis	Displaymeldung	Ursache	Behebung
				Achtung: Ein verstopfter Schmutzwasserablauf kann zu Überschwemmung führen.	Rückstände von Kaffeesatz im Schmutzwasser.	► Schmutzwasserablauf und Tropfschale auf Verstopfung prüfen.
				Warten bis Abrechnungssystem vollständig initialisiert ist.	Initialisierung im Prozess	► Warten bis Initialisierung von Abrechnungssystem abgeschlossen ist.
				Auf Telemetrie Verbindung warten oder Service kontaktieren.	Indikation „Coffee Link“ ausstehend	► Telemetrie neu starten. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Fehler Drehgeber Brüheinheit	Encoder Motor Brüheinheit wurde während Maschineninitialisierung nicht erkannt.	► Maschine neu starten. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Fehler bei der automatischen Mahlgradkorrektur Mitte, links oder rechts	Motor zu automatischer Mahlgradverstellung	► Mahlgradeinstellung abbrechen. ► Maschine neu starten. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Störung	Fehler	Aufforderung	Hinweis	Displaymeldung	Ursache	Behebung
				Fehler Maschinenkonfiguration	Diskrepanz Software und Maschinenhardware	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Hardwareerkennung erneut starten. ▶ Maschine neu starten. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Unterbruch Temperatursensor Dampfstab	Temperatursensor von Dampfstab ist nicht geschlossen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine neu starten. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Kurzschluss Temperatursensor Dampfstab	Temperatursensor von Dampfstab	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine neu starten. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	Anstehende Reinigung/Entkalkung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinigung/Entkalkung im „Service-Menü“ ausführen. ▶ Reinigung/Entkalkung im „Service-Menü“ quittieren.
				Milch bald leer	Milchniveau im Milchbehälter tief	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchbehälter bei Gelegenheit befüllen.
				Milch leer	Milchniveau im Milchbehälter leer oder zu tief	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Milchbehälter umgehend befüllen. ▶ Behälter für die frische Milch entnehmen. ▶ Behälter gründlich reinigen. ▶ Behälter mit frischer vorgekühlter Milch $\pm 5^{\circ}\text{C}$ befüllen und wieder in Maschine einsetzen.
				Flavour Point (Sirupsystem) 1 – 4 leer	Flavour (Sirup) Niveau in Flasche 1 – 4 leer	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Im Servicemenü den Vorgang „Flavour 1 – 4“ starten. ▶ Angezeigte Displayaufforderungen ausführen. ▶ Schlauch entfernen und reinigen. ▶ Schlauch wieder anschliessen und Siruppumpe mit Feld [Pumpe starten] aktivieren.
				Satzbehälter voll	Der Satzbehälter enthält ca. 60 – 70 „Kaffeekuchen“.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter entleeren. ▶ Satzbehälter ausspülen und trocken reiben. ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
				Satzbehälter bald voll	Der Satzbehälter enthält bald ca. 60 – 70 „Kaffeekuchen“.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter bei Gelegenheit entleeren.
				Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt. Der Satzbehälter wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter korrekt in die Maschine einsetzen.
				Bedienpanel schliessen	Das Bedienpanel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedienpanel bis zum Einrasten nach unten drücken.
				Externen Trinkwassertank auffüllen (Option)	Das Füllmengeniveau vom externen Trinkwassertank (Option) ist zu tief.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Niveauüberwachung aus Trinkwassertank entfernen. Trinkwassertank mit frischem Wasser ausspülen und befüllen. Niveauüberwachung wieder einsetzen.
				Externen Trinkwassertank bald leer (Option)	Das Füllmengeniveau vom externen Trinkwassertank (Option) ist niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bei Gelegenheit Trinkwassertank befüllen.

Störung	Fehler	Aufforderung	Hinweis	Displaymeldung	Ursache	Behebung
				Schmutzwassertank leeren (Option)	Die Füllmenge vom externen Schmutzwassertank ist erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Niveauüberwachung aus Schmutzwassertank entfernen. ▶ Schmutzwassertank entleeren. ▶ Schmutzwassertank ausspülen. ▶ Niveauüberwachung wieder einsetzen.
				Mühle mitte (Standard), Mühle rechts (Option), überlastet oder blockiert	Ein zu hoher Stromwert (>8 A) wurde über einen definierten Zeitraum hinweg gemessen. Die Maschine versucht 5 mal erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint die Meldung „Mühle links oder rechts überlastet“. Wird in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert und die Probleme bleiben bestehen, ändert die Meldung auf „Mühle mitte oder rechts / blockiert“. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine ausschalten. ▶ Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen. ▶ Maschine neu starten. ▶ Wird der Fehler erneut angezeigt, den Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	▶ Bohnenbehälter nachfüllen.
				Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	▶ Bohnenbehälter nachfüllen.
				Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	In den Handeinwurf wurde kein Kaffeemehl eingeworfen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Deckel zu Handeinwurf im mittleren Bohnenbehälter öffnen. ▶ Kaffeemehl einfüllen. ▶ Deckel zum Handeinwurf schließen.
				Choco oder Milchpulver im 1. Behälter auffüllen (1. Pulverbehälter leer)	Der 1. Pulverbehälter ist leer.	▶ Ersten Pulverbehälter nachfüllen.
				Choco oder Milchpulver im 2. Behälter auffüllen (2. Pulverbehälter leer)	Der 2. Pulverbehälter ist leer.	▶ Zweiten Pulverbehälter nachfüllen.
				Heisswasserboiler Tee oder Kaffee Übertemperatur	<p>Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.</p> <p>Die Maschine ist überhitzt.</p> <p>Das SSR ist defekt.</p> <p>Der Klixon hat ausgelöst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Niveau ext. Trinkwassertank (Option) bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen. ▶ Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Störung	Fehler	Aufforderung	Hinweis	Displaymeldung	Ursache	Behebung
■				Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	► Niveau ext. Trinkwassertank (Option) bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen.
					Verstopfung im Dampfsystem.	► Getränkeauslauf und Dampfsystem prüfen und reinigen.
					Die Maschine ist überhitzt.	► Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
					Das SSR ist defekt. Der Klixon hat ausgelöst.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
■				Heisswasser Temperatur zu tief Dampfboiler Temperatur zu tief	Aufheizphase.	► Warten bis die Maschine aufgeheizt hat.
					Fehler beim Aufheizen.	► Maschine vom Stromnetz trennen. ► Erneut verbinden und einschalten.
■				HW-Boiler Time-out Heizung Dampfboiler Heizung Time-out	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 min erreicht.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
■				Heisswasserboiler NTCkurzgeschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150 °C) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
■				Heisswasserboiler NTCunterbrochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
■				Überstrom Brüheinheit	Am Motor Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
■				Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht „fährt“ muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Ist dies nicht der Fall, liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	► Brüheinheit auf Blockade prüfen. ► Bleibt der Fehler bestehen: Servicepartner kontaktieren.
■				Entkalkungskartusche einsetzen	Für den Entkalkungsprozess benötigtes Entkalkungsmittel	► Entkalkungskartusche einsetzen. ► Kartusche nach Entkalkung und nach Aufforderung im Display wieder entfernen.

Störung	Fehler	Aufforderung	Hinweis	Displaymeldung	Ursache	Behebung
				Time-out Brüheinheit	Die Brüheinheit verfügt über keinen Schalter für die „Grundstellung“. Die Position des Brühzylinders wird durch Messung des Stromwertes erkannt. Folgende Spitzenwert werden erkannt: Obere und untere Position Folgender Time-out ist definiert: Ist innerhalb von 10 sec nach einer Bewegung der Brüheinheit keine Stromspitze erkannt, wird „Brüheinheit-Time-out“ angezeigt.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeproduktes führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	<ul style="list-style-type: none"> ► Niveau Trinkwassertank bzw. Zustand Festwasseranschluss 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. <ul style="list-style-type: none"> ► Bleibt der Fehler bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedriges Niveau im Dampfboiler. Der Boiler wurde versucht zu füllen. Von der Niveausonde wurde jedoch innerhalb von 60 sec kein Wasser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen. Die Ausgabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Modbus Verarbeitungsfehler MV	Kommunikationsfehler zwischen Manometer und Touchscreen.	► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Modbus Verarbeitungsfehler MR	Kommunikationsfehler zwischen Kühleinheit und Touchscreen.	<ul style="list-style-type: none"> ► Verkabelung Kühleinheit und Maschine kontrollieren. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Fehler Zahlungssystem	Kommunikationsfehler zwischen Zahlungssystem und Touchscreen.	<ul style="list-style-type: none"> ► Maschine neu starten. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Störung	Fehler	Aufforderung	Hinweis	Displaymeldung	Ursache	Behebung
				Maschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedienungsmodus wenn keine Getränke ausgegeben werden sollen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Parametereinstellung „Konfiguration“ – „Timer Betrieb“ entsprechend einstellen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Maschine 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. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
				Kommunikationsfehler (Diverse)	Kommunikationsfehler zwischen Software und diversen Modulen wie z. B. HCU Leistungsteil, Flavour Point, Brüheinheit, Manometer etc.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine neu starten. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

9.4 Störungen ohne Displaymeldung

Störung	Ursache	Behebung
Display dunkel	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine nicht am Stromnetz angeschlossen • Maschine nicht eingeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen, ob die Maschine am Stromnetz angeschlossen ist. ▶ Prüfen, ob Maschine eingeschaltet ist. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Keine Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Milchbehälter leer • Milchsysteem verstopft • Milchsysteem fälschlicherweise deaktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ▶ Kabelverbindung von Steuerkabel Kaffeemaschine zu Kühleinheit prüfen. ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Kein Sirup (Flavour Point)	<ul style="list-style-type: none"> • Sirupflaschen leer • Flavour Point System verstopft • Flavour Point System fälschlicherweise deaktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen, ob Sirupflaschen gefüllt sind. ▶ Kabelverbindung von Steuerkabel Kaffeemaschine zu Flavour Point prüfen. ▶ Reinigung Schlauch Flavour Point System. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Kein Milchschaum	<ul style="list-style-type: none"> • Milchbehälter leer • Milchsysteem verstopft • Milchsysteem fälschlicherweise deaktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

10 Vorsichtsmassnahmen

10.1 Reinigungsmittel

10.1.1 Anwendung



! WARNUNG



Vergiftungsgefahr! Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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



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

10.1.2 Lagerung

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

10.1.3 Entsorgung

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

10.1.4 Notfallauskunft

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

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

Anrufe aus dem Ausland	+41(0)44 251 51 51
Anrufe aus der Schweiz	145
Internet	www.toxi.ch

10.2 Hygienevorschriften

10.2.1 Wasser



VORSICHT



Gesundheitsbeschwerden! Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- ▶ Das Wasser muss schmutz- und bakterienfrei sein.
- ▶ Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- ▶ Die Karbonathärte darf 4 - 6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 - 12°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- ▶ Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ▶ Minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 8°fKH.
- ▶ Maximaler Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- ▶ Ph-Wert zwischen 6.5 - 7 (Ph-Neutral).

Maschinen mit Trinkwassertank (intern & extern):

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



VORSICHT



Gesundheitsbeschwerden! Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

10.2.2

Milch

**! VORSICHT**

Gesundheitsbeschwerden! Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

10.2.3

Automatenpulver

**! VORSICHT**

Gesundheitsbeschwerden! Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

10.2.4

Sirup Aroma (Flavour Point)

**! VORSICHT**

Gesundheitsbeschwerden! Der unsachgemässe Umgang mit Sirup kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- ▶ Sirup direkt aus dem Originalpack verwenden.
- ▶ Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- ▶ Flavour Point nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- ▶ Sirup an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- ▶ Sirup getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- ▶ Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- ▶ Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- ▶ Geöffnete Packungen immer gut verschliessen, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

11 Haftung

11.1 Pflichten des Betreibers

11.1.1 Anwendung

Der Betreiber muss für die regelmässige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Schaerer AG Servicepartner, dessen Beauftragten oder andere autorisierte Personen, besorgt sein.

Sachmängel sind gegenüber der Schaerer AG innerhalb von 30 Tagen schriftlich zu rügen!

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

Sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. dürfen auf keinen Fall repariert werden. Sicherheitsrelevante Bauteile sind zwingend zu ersetzen!

Es gelten folgende Wartungsintervalle:

- Sicherheitsventile 5 bar und 12 bar nach 24 Monaten ersetzen.
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 24 Monate kontrollieren. Bei Bedarf ersetzen. Nach 48 Monaten sind die Boiler zu ersetzen.



Siehe Kapitel „Service und Wartung“ – „Wartungsroutine“ für detaillierte Angaben zu den Wartungsintervallen in dieser Betriebsanleitung.

11.2 Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

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

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

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