

Schaerer Coffee Club

Betriebsanleitung

V01 / 03.2017



Schaerer AG
Postfach 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Originalbetriebsanleitung

Deutsch
021080

Schaerer Coffee Club

Betriebsanleitung

Herausgeber

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

Ausgabe

Version 01 | 03.2017

Software

V 1.1.20

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.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Schaerer Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine Schaerer Coffee Club ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser.

Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die Schaerer Coffee Club heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.



Betriebsanleitung befolgen



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.
- > Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- > Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.



VORSICHT

*Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
Seite 20*

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8*



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
- > Niemals das Gehäuse öffnen.
- > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.



WARNUNG

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8*



Einsatz- und Installationsbedingungen

- Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- > Die Betriebsanleitung beachten.
- > Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur vom Schaerer Service unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

WICHTIG

*Technische Daten
▷ ab Seite 103*

*Wartung
▷ ab Seite 90*

| | | |
|----------|---------------------------------------|----|
| 1 | Sicherheit | 6 |
| 1.1 | Allgemeine Sicherheitshinweise | 6 |
| 1.2 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 13 |
| 1.3 | Einsatz- und Installationsbedingungen | 15 |
| 2 | Vorstellung | 16 |
| 2.1 | Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile | 16 |
| 3 | Inbetriebnahme | 20 |
| 3.1 | Aufstellort | 21 |
| 3.2 | Auspacken | 21 |
| 3.3 | Inbetriebnahme-Programm | 22 |
| 4 | Bedienen | 24 |
| 4.1 | Sicherheitshinweise Bedienen | 24 |
| 4.2 | Kaffeemaschine einschalten | 24 |
| 4.3 | Getränkeausgabe | 25 |
| 4.4 | Auswahlfelder (optional) | 25 |
| 4.5 | Sonderfelder (optional) | 25 |
| 4.6 | Milch anschließen | 26 |
| | Milchdüse | 26 |
| | Mit Schaerer Milchkühler | 26 |
| | Milchlanze (optional) | 27 |
| 4.7 | Milch- oder Milchschaumausgabe | 27 |
| 4.8 | Heißwasserausgabe | 28 |
| 4.9 | Basic Steam (optional) | 28 |
| 4.10 | Tassentisch | 31 |
| 4.11 | Bohnenbehälter/Pulverbehälter | 31 |
| 4.12 | Handeinwurf | 32 |
| 4.13 | Satzbehälter | 33 |
| 4.14 | Theken-Satzdurchwurf (optional) | 33 |
| 4.15 | Tropfschale | 34 |
| 4.16 | Festwasseranschluss (optional) | 34 |
| 4.17 | Kaffeemaschine ausschalten | 35 |
| 5 | Software | 36 |
| 5.1 | Übersicht | 36 |
| | Betriebsbereitschaft | 36 |
| | Felder Display Betriebsbereitschaft | 36 |
| | Funktionen Hauptmenü | 37 |
| | Felder Menüsteuerung | 37 |
| 5.2 | Betriebsbereitschaft | 38 |
| 5.2.1 | Felder Display Betriebsbereitschaft | 38 |
| | Getränketasten | 38 |
| | Warmspülfeld | 38 |
| | Baristafeld - Kaffeestärke | 38 |
| 5.2.2 | SteamJet Tassenwärmer | 39 |
| 5.3 | Pflege | 40 |
| | Systemreinigung | 40 |
| | Mixerspülung | 40 |
| | Milchsystemspülung | 40 |

| | | |
|-------------|--|----|
| | CleanLock | 41 |
| | Anleitungen | 41 |
| | Filtertausch | 41 |
| | Brühertausch | 41 |
| | Entkalkung | 41 |
| 5.4 | Getränke | 42 |
| | Allgemeines | 42 |
| | Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart | 43 |
| | Rezepte ändern | 45 |
| | Text und Bild | 48 |
| 5.5 | Bedienoptionen | 49 |
| | Bedienelemente | 49 |
| | Tastenlayout | 51 |
| | PostSelection | 52 |
| | S-M-L-Funktion | 52 |
| | DECAF-Faktor | 53 |
| 5.6 | Info | 54 |
| | Letzte Brüfung | 54 |
| | Timer | 54 |
| | Service | 54 |
| | Pflege | 54 |
| | Wasserfilter und Entkalkung | 54 |
| | Protokoll | 54 |
| 5.7 | Abrechnung | 55 |
| | Zähler | 55 |
| | Verkaufsgeräte | 55 |
| 5.8 | PIN-Rechte | 56 |
| | Reinigen-PIN | 56 |
| | Einstellen-PIN | 56 |
| | Abrechnen-PIN | 56 |
| 5.9 | Timer | 57 |
| | Uhrzeit/Datum | 57 |
| | Tastenlayoutzustand | 57 |
| | Tastenlayoutübersicht | 57 |
| 5.10 | System | 58 |
| | Milch und Schaum | 58 |
| | Fortschrittsanzeige | 58 |
| | Display und Beleuchtung | 59 |
| | Wasserfilter | 60 |
| | Temperatur | 61 |
| | Ausschaltspülung | 61 |
| | Automatische Milchsystemspülung | 61 |
| | Kalibrierung Bohnenleermeldung | 61 |
| | Frostschutz/Transportvorbereitung | 62 |
| 5.11 | USB | 62 |
| | Rezepte laden | 62 |
| | Tassensymbole laden | 62 |
| | Rezepte speichern | 62 |
| | Zähler exportieren | 62 |
| | HACCP-Export | 63 |
| | Datensicherung | 63 |
| | Daten laden | 63 |
| | Sprache laden | 63 |

| | |
|---|-----|
| Firmware Update | 63 |
| 5.12 Sprache | 63 |
| 6 Sonstige Einstellungen | 64 |
| 6.1 Mahlgrad einstellen | 64 |
| 7 Pflege | 65 |
| 7.1 Sicherheitshinweise Pflege | 65 |
| 7.2 Übersicht Reinigungsintervalle | 67 |
| 7.3 Spülmaschinegeeignete Teile | 68 |
| 7.4 Reinigungsprogramme | 68 |
| 7.4.1 Systemreinigung..... | 68 |
| 7.4.2 Mixerspülung | 70 |
| 7.4.3 Milchsystemspülung..... | 70 |
| 7.5 Entkalkung | 71 |
| 7.6 Manuelle Reinigungen | 73 |
| 7.6.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)..... | 73 |
| 7.6.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional) | 73 |
| 7.6.3 Auffangwanne reinigen..... | 74 |
| 7.6.4 Wassertank reinigen..... | 74 |
| 7.6.5 Tropfschale reinigen..... | 75 |
| 7.6.6 Gehäuse reinigen..... | 76 |
| 7.6.7 Auslauf manuell reinigen | 76 |
| 7.6.8 Brühereinheit reinigen | 77 |
| 7.6.9 Milchsystem manuell reinigen | 80 |
| Milchschlauch reinigen..... | 81 |
| 7.6.10 Mixer reinigen..... | 82 |
| 7.6.11 Bohnenbehälter reinigen | 83 |
| 7.6.12 Pulverbehälter reinigen | 84 |
| 8 HACCP-Reinigungskonzept | 86 |
| 9 Wartung und Entkalkung | 88 |
| 9.1 Wartung | 88 |
| 9.2 Schaerer Service | 89 |
| 10 Meldungen und Hinweise | 90 |
| 10.1 Meldungen Bedienen | 90 |
| 10.2 Fehlermeldungen und Störungen | 91 |
| 10.3 Fehler ohne Fehlermeldung | 94 |
| 11 Sicherheit und Gewährleistung | 96 |
| 11.1 Gefahren für die Kaffeemaschine | 96 |
| 11.2 Richtlinien | 98 |
| 11.3 Pflichten des Betreibers | 99 |
| 11.4 Gewährleistungsansprüche | 100 |
| Anhang: Technische Daten | 101 |
| Technische Daten Kaffeemaschine | 101 |
| Index | 104 |

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

- Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernstesten Verletzungen führen.
 - > Alle Sicherheitshinweise beachten.
-

 **WARNUNG**

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

Größtmögliche Sicherheit gehört bei Schaerer zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:



> Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



> Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



- > Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- > Die Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.
- > Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

 **VORSICHT**



> Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät 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, nachdem sie 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 durchgeführt werden.
-

 **VORSICHT**

Trotz Sicherheitseinrichtungen bleibt jede Kaffeemaschine bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet. Beachten Sie bitte folgende Hinweise im Umgang mit der Kaffeemaschine, um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden:



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - > Niemals das Gehäuse öffnen.
 - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - > Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden.
 - > Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
 - > Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen bzw. Wasser oder andere Flüssigkeiten über das den Netzstecker gießen. Den Netzstecker immer trocken halten.





Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr

 **VORSICHT**



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.



- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Verwendung immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.
-



Verletzungsgefahr

 **VORSICHT**

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
 - > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter öffnen.
-



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr

VORSICHT



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



Gesundheitsgefahr

VORSICHT

- > Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
 - > Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.
-



Gesundheitsgefahr

- Der Milchsystem-Reiniger und die Reinigungstabletten sind reizend.
 - > Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.
 - > Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.
-

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
 - Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
-

 **VORSICHT**



Rutschgefahr



- Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeemaschine austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.
- > Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeemaschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.

 **VORSICHT**

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

- Wird die Maschine nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.
- > Die Kaffeemaschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

 **WARNING**

Die Schaerer Coffee Club ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) in geeignete Gefäße 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, wenn während dessen Betrieb eine verantwortliche Person vor Ort ist. Das Gerät

darf in Geschäften, Büros oder ähnliche Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden. Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

Die Schaerer Coffee Club darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr/Unfallgefahr

- > Die Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
- > Die im Kapitel Technischen Daten vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.

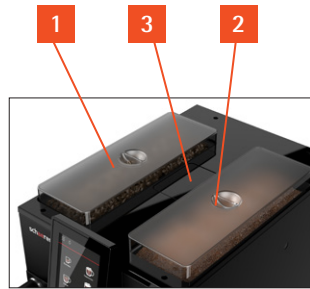


Technische Daten
▷ Seite 104

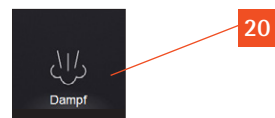
Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der Schaerer Service darf nur die Verbindung der Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display



- 1 Bohnenbehälter (bis zu 2)
- 2 Pulverbehälter (zum Beispiel Choc oder Topping) (optional)
- 3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4 Ein/Aus-Schalter
- 5 Getränkeauslauf (Kaffee, Milch und Choc)
- 6 Wassertank
- 7 Tassentisch
- 8 SteamJet Tassenwärmer
- 9 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 10 Satzbehälter
- 11 Dampfauslauf
- 12 Heißwasserauslauf
- 13 Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen

Display Betriebsbereitschaft

- 14 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 15 Warmspülfeld
- 16 Meldefeld
- 17 Baristafeld
- 18 Füllmenge
- 19 SteamJet-Feld
- 20 Dampftaste im Getränkefeld

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten bis schweren Verletzungen führen.



Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten Verletzungen führen.



Stromschlag



Heißer Dampf



Quetschgefahr



Heiße Oberflächen



Rutschgefahr



Hinweise Sachschäden

- für die Kaffeemaschine
 - für den Aufstellort
 - > Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.
-



Hinweis/Tipp

- Hinweise für den sicheren Umgang und Tipps für eine einfachere Bedienung.
-



WARNUNG

Sicherheitshinweise

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 26

Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 67

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung
beachten*
▷ ab Seite 102

Technische Daten
▷ ab Seite 103

HINWEIS

TIPP

Glossar

| Begriff | Erklärung |
|----------------------|--|
| • | • Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten |
| * | * Einzelne Arbeitsschritte |
| <i>Kursiver Text</i> | <i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i> |
| Barista | Professioneller Kaffeezubereiter |
| Choc | Heiße Schokolade |
| DECAF | Entkoffeinierter Kaffee |
| Getränkeausgabe | Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken |
| Hauptahn | Wasserabsperrventil, Eckventil |
| Karbonathärte | Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk. |
| Kaffeeauslauf | Standard als Doppelauslauf. |
| Milchsystem | Einzelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfdüse und Milchschlauch |
| Mixersystem | Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Pulvergetränke |
| Preinfusion | Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen. |
| Pressen | Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung. |
| Pulvergetränke | Zum Beispiel Choc oder Topping |
| Reichweite | Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters |
| Satzrutsche | ▷ Theken-Satzdurchwurf, Seite 35 |
| SB-Betrieb | Kunden-Selbstbedienung |
| Spülung | Zwischenreinigung |
| Zugaben | Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc. |

3 Inbetriebnahme

(Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung)



Betriebsanleitung befolgen



- > Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- > Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.
- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.



VORSICHT

Wichtig!
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung
▷ Seite 20 beachten!

Kapitel Sicherheit
▷ ab Seite 98 beachten



Lebensgefahr durch Stromschlag bei Nichtbeachten



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
- Niemals das Gehäuse öffnen.
 - Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.



WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 98



Einsatz- und Installationsbedingungen

Die Betriebsanleitung beachten.

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 103

3.1 Aufstellort



- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
- Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser oder Dampf austreten.
 - > Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.
 - > Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
 - > Die Kaffeemaschine unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeunempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

Technische Daten
▷ ab Seite 103

3.2 Auspacken



- > Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör. Nicht wegwerfen.
- > Der Wassertank und der Satzbehälter enthalten Ersatzteile. Die Ersatzteile vor der Inbetriebnahme entnehmen und den Satzbehälter und den Wassertank gründlich ausspülen.
- > Prüfen, ob die Kaffeemaschine unversehrt ist. Bei Zweifeln die Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und den Schaerer Service verständigen.
- > Bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung auf.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

Zubehör und Bezeichnung der Maschinenteile
▷ Seite 18

Technische Daten
▷ ab Seite 103

- * Die Schaerer Coffee Club auspacken und die Kaffeemaschine auf eine stabile und waagerechte Unterlage stellen
- * Die Technischen Daten beachten
- * Das Anschlusskabel der Kaffeemaschine in eine entsprechende Steckdose einstecken

Technische Daten
▷ Seite 103

3.3 Inbetriebnahme-Programm

- * Die Kaffeemaschine mit dem Ein/Aus-Schalter einschalten

Die Kaffeemaschine schaltet ein.

Das Inbetriebnahme-Programm startet.

- * Alle Anweisungen auf dem Display ausführen und befolgen



Das Inbetriebnahme-Programm führt über das Display Schritt für Schritt durch die weiteren Punkte der Inbetriebnahme.

- > Folgen Sie den Displaymeldungen.
 - Die eingestellten Werte können nach der Inbetriebnahme verändert werden.
-

WICHTIG

Einstellungen ändern
▷ *Einstellen*
ab Seite 38

Weitere Anleitungen

- Milch anschließen ▷ Kapitel 4.6 Seite 28

Sobald das Inbetriebnahmeprogramm vollständig durchlaufen ist und alle notwendigen Einstellungen durchgeführt wurden, startet die Kaffeemaschine neu. Eine Kalibrierung wird vollautomatisch durchgeführt.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Bei der Ausgabe von Getränken tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
-

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ *ab Seite 8*

Wasserfilter für den Wassertank einsetzen (optional)

Dieser Punkt ist ein Schritt, der während des Inbetriebnahmeprogramms ausgeführt wird.

Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein Schaerer Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.

Wasserhärte ermitteln

- * Die Wasserhärte des Trinkwassers beim Wasserversorger erfragen oder mit Hilfe des Karbonathärtetests (mit Anleitung) im Zubehör ermitteln.

Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.

Reichweite

Der mitgelieferte Wasserfilter für den Wassertank (200 l) hat bei 10 °dKH eine Reichweite für 200 Liter Wasser. Die tatsächliche Reichweite ist von der Trinkwasserhärte abhängig und kann der folgenden Tabelle entnommen werden.

Es gilt die Einheit „Deutsche Karbonathärte“ (°dKH)

| Wasserhärte | Reichweite in Liter | Wasserhärte | Reichweite in Liter |
|-------------|-----------------------|-------------|---------------------|
| < 4 | kein Filter notwendig | 15 | 135 |
| 5 | 400 | 16 | 125 |
| 6 | 335 | 17 | 120 |
| 7 | 285 | 18 | 110 |
| 8 | 250 | 19 | 105 |
| 9 | 220 | 20 | 100 |
| 10 | 200 | 21 | 95 |
| 11 | 180 | 22 | 90 |
| 12 | 165 | 23 | 85 |
| 13 | 155 | 24 | 80 |
| 14 | 145 | > 25 | 70 |

Hinweis

Bei einer Wasserhärte von 0 bis 4 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt. ▷ Inbetriebnahme-Programm Seite 20

4 Bedienen

4.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
- > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
- > Vor der Verwendung immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr

- > Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
- > Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

4.2 Kaffeemaschine einschalten

Auf der rechten Seite der Bedienblende ist der Ein/Aus-Schalter.

* Auf den Ein/Aus-Schalter drücken

Ein Signalton ertönt.

Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.

Eine automatische Warmspülung startet.

Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit, erscheint das Display Betriebsbereitschaft.

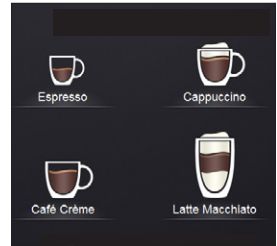


PIN-Zugangskontrolle
▷ PIN-Rechte
Seite 58

4.3 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

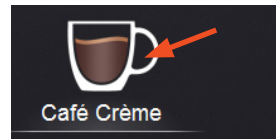
- Beleuchtete Taste = ausgabebereit
 - Unbeleuchtete Taste/= nicht ausgabebereit/
rotes Dreieck in der Taste gesperrt
Kopfleiste
- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Auslauf stellen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



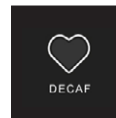
Tastenbelegung
▷ Bedienoptionen
Seite 51

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen



Abbruchtaste



Beispiel:
Koffeinfrei-Feld (mit 2 Mühlen)

4.4 Auswahlfelder (optional)

Optional sind Auswahlfelder, wie hier im Beispiel das DECAF-Feld, verfügbar. Diese Auswahlfelder erscheinen nach der Getränkeauswahl auf dem Display.

4.5 Sonderfelder (optional)

Sonderfelder sind optional und werden, je nach Wunsch, in den Einstellungen aktiviert. Zum Beispiel ist die Vorwahl der Füllmengen S-M-L Sonderfelder. Für die Getränke müssen diese S-M-L Füllmengen eingestellt sein, damit sie verfügbar sind. Danach kann vor der Getränkewahl die Füllmenge „S“ oder „L“ ausgewählt werden und nur noch die Getränketasten werden beleuchtet, für die diese Größe vorgesehen ist.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25 % weniger als M

L = ca. 25 % mehr als M



4.6 Milch anschließen

Milchdüse

Die passende Dampf Düse am Milchschaumer verwenden.

| Farbe | Milchtemperatur |
|--------------------|--|
| • grün (Standard) | ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C) |
| • orange (Zubehör) | gekühlte Milch (bis 10 °C) |



*Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchtemperatur und der passenden Dampf Düse angepasst werden.
Milchvorratstemperatur*

▷ Milch und Schaum Seite 60

Mit Schaerer Milchkühler

- * Die passende Dampf Düse für gekühlte Milch verwenden (orange)
- * Den Milchbehälter aus dem Kühler entnehmen
- * Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
- * Die Milch in den Milchbehälter füllen
- * Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
- * Den Adapter am Milchschauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
- * Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben



Milchbehälter



*Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchtemperatur und der passenden Dampf Düse angepasst werden.
Milchvorratstemperatur*

▷ Milch und Schaum Seite 60

Milchlanze (optional)



Hinweis

- Die Milchlanze täglich reinigen.
- Der Milchschauch darf nicht geknickt werden.

- * Die passende Dampfdüse am Milchschaumer verwenden
 - * Die Milchpackung links neben die Kaffeemaschine stellen
 - * Den Deckel der Milchlanze öffnen
 - * Den Plug&Clean Adapter an die Milchlanze anschließen
 - * Die Milchlanze in die Milchpackung stecken
- Die Milchlanze muss bis auf den Boden der Milchpackung reichen.*

HINWEIS



*Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchttemperatur und der passenden Dampfdüse angepasst werden.
Milchvorratstemperatur*

▷ Milch und Schaum Seite 60

4.7 Milch- oder Milchschaumausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Auslauf stellen
- * Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränketaste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung im Rezept (Dosierart, Schaumqualität usw.).

Dosierart
▷ Software
▷ Getränke
Seite 45

4.8 Heißwasserausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen
- * Auf die Heißwasser-Taste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.

4.9 Basic Steam (optional)



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- Der Dampfauslauf wird im unteren Bereich sehr heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Den Dampfauslauf nicht im unteren Bereich anfassen.
 - > Vor der Verwendung immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



Hinweis

Die Dosierart für Dampf kann unter dem Menüpunkt „Getränke“ eingestellt werden. Es stehen die Dosierarten Start-Stop, Dosiert, Freeflow, und Start-Stop-Freeflow zur Verfügung. Die Dosierarten werden im Kapitel Getränke beschrieben.

- * Auf die Dampftaste drücken
- Es wird Dampf ausgegeben solange die Dampftaste gedrückt wird.*
- Dampf erwärmt Getränke
 - Dampf schäumt manuell Milch auf



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

HINWEIS

Dosierart
▷ Software
▷ Getränke
Seite 45

Getränke erwärmen

- * Ein Tuch für den eigenen Schutz vor das Dampfrohr halten
- * Die Dampftaste kurz drücken

Dadurch wird das Kondenswasser ausgeblasen.

- * Ein möglichst schlankes und hohes Gefäß mit Griff verwenden
- * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
- * Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen, jedoch ohne mit der Dampfdüse den Boden zu berühren
- * Auf die Dampftaste tippen
- * Erneut auf die Dampftaste tippen, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Die Dampfausgabe wird damit gestoppt.

- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- * Auf die Dampftaste tippen und nach einer Sekunde
- * nochmals darauf tippen

Reste im Dampfrohr werden ausgespült.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

Die Dampfausgabe startet mit dem ersten Tippen auf die Dampftaste. Das zweite Tippen auf die Dampftaste stoppt die Dampfausgabe.

Milch aufschäumen



- > Die Milch beim Aufschäumen nicht überhitzen, die Milchschaummenge nimmt sonst ab.
-

TIPP

- * Ein Tuch für den eigenen Schutz vor das Dampfrohr halten
 - * Die Dampftaste kurz drücken
- Dadurch wird das Kondenswasser ausgeblasen.*
- * Ein möglichst schlankes und hohes Gefäß mit Griff verwenden
 - * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
 - * Die Dampfdüse in das Gefäß, bis knapp unter die Oberfläche, eintauchen
 - * Auf die Dampftaste drücken

So entsteht ein sämiger, kompakter Milchschaum.

- * Die Dampftaste loslassen
- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- * Kurz auf die Dampftaste drücken

Reste im Dampfrohr werden ausgespült.

- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- * Auf die Dampftaste tippen und nach kurzer Zeit nochmals tippen

Durch den kurzen Dampfstoß werden Reste im Dampfrohr ausgespült.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

4.10 Tassentisch

- * Den Haltegriff oben am Satzbehälter greifen
- * Den Tassentisch bis zum Anschlag ausziehen

Unterstellhöhe mit Tassentisch max. 100 mm

Unterstellhöhe ohne Tassentisch max. 177 mm



4.11 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.
Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.
Den Behälter immer von vorne nach hinten befüllen.



- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
 - > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.
 - > Den Pulverbehälter nicht überfüllen.
 - > Das Pulver nicht andrücken und verdichten.

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 102*

4.12 Handeinwurf

Der Handeinwurf ist in der Mitte auf dem Kaffeemaschinendeckel.

Der Handeinwurf wird verwendet:

- Als Einwurf für Reinigungstabletten
- Für weitere Kaffeesorten, zum Beispiel für entkoffeinierten Kaffee
- Zur Kaffeeverprobung



- Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.
- Ausschließlich gemahlene Kaffeebohnen für den Handeinwurf verwenden.
- Kein wasserlösliches Kaffeepulver verwenden. Keinen zu fein gemahlene Kaffeebohnen verwenden.



Tabletteneinwurf

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 102*

Zubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

- * Oben auf die Handeinwurfklappe drücken, um diese zu öffnen (push to open)
- * Das Kaffeemehl einwerfen (maximal 15 g)
- * Die Handeinwurfklappe schließen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



Handeinwurf

4.13 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 30 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung, sobald der Satzbehälter geleert werden muss. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

- * Den Tassentisch in den Satzbehälter schieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Den Satzbehälter leeren

Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf. Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.

- * Den Satzbehälter wieder einsetzen
- * Den Vorgang auf dem Display bestätigen



- Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.
 - > Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren.
 - > Kann der Satzbehälter nicht eingesetzt werden, den Schacht auf Kaffeereste überprüfen und diese entfernen.

4.14 Theken-Satzdurchwurf (optional)

Die Kaffeemaschine kann mit einem Theken-Satzdurchwurf ausgestattet werden. Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben in diesem Fall einen Durchbruch, der in der bauseitigen Theke fortgesetzt ist. Der Kaffeesatz wird in einem separaten Behälter unter der Theke aufgefangen.



▷ Reinigung Satzbehälter
Seite 75

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 102*

Wichtig

*Die Satzrutsche täglich reinigen
▷ Manuelle Reinigungen
Seite 75*

4.15 Tropfschale



Verbrühungsgefahr



- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
- > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.

Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss meldet der Füllstandssensor, wenn die Tropfschale voll ist.

- * Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen

Tropfschalensensor



Bei Kaffeemaschinen mit Ablaufanschluss kann die Tropfschale ebenfalls entnommen werden (z.B. zur Reinigung).

Ein Sensor überwacht, ob die Tropfschale eingesetzt ist und den Füllstand. Bei maximalem Füllstand erscheint eine Meldung auf dem Display.

- * Nach Meldung die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen

4.16 Festwasseranschluss (optional)

Der Festwasseranschluss an Wasser und Abwasser ist über einen Nachrüstsatz möglich.



Mit Festwasseranschluss darf der Wassertank nur bei ausgeschalteter Kaffeemaschine entnommen werden.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 8

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege

▷ ab Seite 67



HINWEIS

WICHTIG

Nachrüstsatz Festwasser

4.17 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

- In der Kaffeemaschine können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
- > Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die tägliche Ausschaltspülung durchführen.



Die Anleitung beachten

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Haftung übernommen.

Auf der rechten Seite der Bedienblende ist der Ein/Aus-Schalter

- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen

Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 8

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege

▷ ab Seite 67

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 102



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Seite 58

5 Software



- Beim Einstellen von Getränken gelten die gleichen Sicherheitshinweise wie für das Bedienen der Kaffeemaschine.
- > Alle Sicherheitshinweise Bedienen beachten.

⚠ VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 26

5.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 40



Tastenlayout
▷ *Bedienoptionen*
Seite 51

Die Felder und Tasten auf dem Display stehen je nach Einstellung und Maschinenausführung zur Verfügung.

Felder Display Betriebsbereitschaft

Seite 40



SteamJet-Tassenwärmer

Seite 41



Warmspülen

Seite 40



Barista (Kaffeestärke)

Seite 40



Meldungen

Seite 92



Koffeinfrei-Feld

Seite 27

Funktionen Hauptmenü

ab Seite 42



Pflege

Seite 42



Info

Seite 56



Timer

Seite 59



System

Seite 60



Getränke

Seite 44



Bedienoptionen

Seite 51



USB

Seite 64



Sprache

Seite 64



Abrechnung

Seite 57



PIN-Rechte

Seite 58

Felder Menüsteuerung



Zum Hauptmenü



Wert/Einstellung bestätigen



Zum vorherigen Menü



Wert/Einstellung löschen



PIN-Eingabe



Testzubereitung



Weiter, Vorwärts, Start



Zurück



Laden von Einstellungen



Tastaturaufruf



Speichern von Einstellungen

Meldungen auf dem Display



Fehlermeldung



Milchtemperaturanzeige
(optional)

5.2 Betriebsbereitschaft

Display Betriebsbereitschaft

Das bei Betriebsbereitschaft angezeigte Display ist abhängig von den Optionen der Kaffeemaschine und von den individuellen Einstellungen.

Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 51

5.2.1 Felder Display Betriebsbereitschaft

Getränketasten

Alle ausgabebereiten Getränketasten sind beleuchtet. Durch vertikales Streichen auf dem Display werden die weiteren, zur Ausgabe verfügbaren Getränke angezeigt. Die Getränkeausgabe startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränketaste.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Warmspülfeld

* Auf das „Warmspülfeld“ tippen
Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur. Empfohlen nach einer längeren Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.



Warmspülfeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 52

Baristafeld - Kaffeestärke

| | Anzeige | Kaffeestärke |
|------------|----------|---------------------------------|
| Standard | 2 Bohnen | normal, wie eingestellt |
| 1 x tippen | 3 Bohnen | 15 % stärker als eingestellt* |
| 2 x tippen | 1 Bohne | 15 % schwächer als eingestellt* |

* Maximale Kaffeemehlmenge 15 g pro Brühung
Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.



Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 51

5.2.2 SteamJet Tassenwärmer



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Heißer Dampf wird über den SteamJet Tassenwärmer ausgegeben. Dabei werden auch die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiß.



- > Hitzebeständige Trinkgefäße verwenden.
- > Immer eine Tasse mit der Öffnung nach unten über den Tassenwärmer stellen, bevor der Dampf ausgegeben wird.
- > Die angrenzenden Oberflächen nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
- > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
- > Die SteamJet-Funktion niemals ohne eingesetztes Tropfgitter oder ohne den Tassenwärmereinsatz verwenden.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 8

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege

▷ ab Seite 67



Gesundheitsgefahr/Hygiene


- Die SteamJet-Funktion ist zur Erwärmung der Trinkgefäße vorgesehen und ist nicht zur Reinigung geeignet.
- > Stets frisch gespülte Trinkgefäße zur Tassenwärmung verwenden.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 8

Der SteamJet Tassenwärmer wärmt mit heißem Dampf Tassen auf.

- * Eine Tasse mit der Öffnung nach unten auf den Tassenwärmer stellen
- * Auf das Feld  tippen

Heißer Dampf strömt langsam von unten in die Tasse.

Der Dampfstrom dauert maximal solange, wie in den Einstellungen festgelegt wurde.

- * Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen

Der Dampfstrom endet sofort.

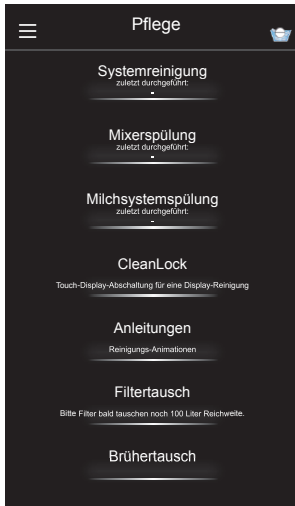


SteamJet-Feld aktiv/inaktiv

▷ Bedienoptionen

Seite 52

5.3 Pflege



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 39

Kapitel Pflege
▷ ab Seite 67

HACCP-Reinigungskonzept
▷ ab Seite 88

Systemreinigung

Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.

Mixerspülung

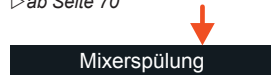
Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.

Milchsystemspülung

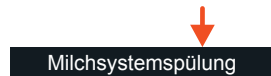
Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch mit den Milhdüsen und den Kombiauslauf.



Systemreinigung
Pflege
▷ ab Seite 70



Mixerspülung
Pflege
▷ Seite 72



Milchsystemspülung
Pflege
▷ Seite 72


CleanLock

- * Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.


15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.



CleanLock

Anleitungen

Animierte Anleitungen zu den verfügbaren Reinigungsprogrammen und für den Aus- und Einbau von Kaffeeauslauf, Milchschauch, Mixersystem, Brüheinheit und SteamJet.




Anleitungen

Filtertausch

Ist die Filterreichweite überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Filtertausch fällig ist. Der Filter muss innerhalb einer Woche getauscht werden, sonst wird die Meldung nach jeder Brühung angezeigt.

- * Den Filter tauschen
- * Den Filtertausch bestätigen

Nach dem Filtertausch erfolgt eine Programmabfolge zur Spülung und Entlüftung des Wasserfilters und des Wassersystems. Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.



Filtertausch

Anleitung Wasserfilter beachten!

Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!

Brühertausch

Wird die Brüheinheit ausgetauscht, muss diese Routine durchgeführt werden.



Brühertausch

Entkalkung

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen die verbleibenden Liter bis die Entkalkung notwendig ist. Dieser Literangabe wird von der Schaerer Coffee Club berechnet.



Entkalkung

*Kapitel Entkalkung
▷ ab Seite 73*

5.4 Getränke



Allgemeines

Testausgabe

Bei vielen Getränkeeeinstellungen ist es möglich, eine Testausgabe mit den neuen Einstellungen zu starten, bevor das Rezept gespeichert wird.

- * Die Einstellungen wie gewünscht ändern
- * Auf das Feld „Testausgabe“ tippen

Das Getränk wird mit den neu eingestellten Werten ausgegeben.

- * Ist das Getränk wie gewünscht, auf das Symbol Speichern tippen

Das Rezept wird gespeichert.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



Rezepte laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- * Auf eine Getränketaste tippen
- * Auf das Feld „Rezepte laden“ tippen

Ein Untermenü öffnet.

- * Das gewünschte Rezept markieren
- * Auf das Feld „Rezepte speichern“ tippen

Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.



Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart



Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100 % entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

Füllmenge S-M-L

Die Rezepte werden für die Größen S und L generiert. M ist wie eingestellt.

Standardwert:

S = 25 % weniger als eingestellt.

L = 25 % mehr als eingestellt.

| | S | M | L |
|---|---|---|---|
| | 72 | 97 | 122 |
| | 73 | 98 | 123 |
| | 74 | 99 | 124 |
| % | 75 | 100 | 125 |
| | 76 | 101 | 126 |
| | 77 | 102 | 127 |
| | 78 | 103 | 128 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> S-Aktiv | <input checked="" type="checkbox"/> Aktiv | <input checked="" type="checkbox"/> L-Aktiv |

S-M-L für einzelne Getränke ändern

▷ Füllmenge

S-M-L aktivieren und generell für alle Getränke ändern

▷ Bedienoptionen

▷ S-M-L

Seite 54

Bedienen

▷ Sondertasten

▷ Seite 27

S-M-L-Funktion

Die S-M-L-Funktion kann in den Bedienoptionen aktiviert werden. Eine Abweichung zur angegebenen Standard-Füllmenge kann ebenfalls in den Bedienoptionen generell für alle Getränke verändert werden.

Für abweichende Einzelgetränke können die S-M-L-Mengen unter Füllmenge verändert werden.

Dort kann auch einzeln jede Größe aktiv oder inaktiv gestellt werden. Inaktiv heißt, dass die Größe für das einzelne Getränk nicht mehr zur Auswahl steht.

Mehrfachbrüfung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht.

Es kann mit einem Tastendruck bis zur 12-fachen eingestellten Menge ausgegeben werden.

Verfügbar für Kaffee- und Milchmischgetränke, sowie für Heißwasser bei Dosierart „dosiert“.

Dosierart

- **Start-Stop**
Die Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge. Die Ausgabe kann durch erneuten Tastendruck vorher gestoppt werden.
- **Dosiert**
Die eingestellte Menge wird ausgegeben. Die Dosierart ist für Milch, Schaum und für Heißwasser verfügbar.
- **Freeflow**
Das Getränk oder Dampf wird ausgegeben, solange die Taste gedrückt bleibt.
- **Start-Stop-Freeflow**
Ein kurzer Tastendruck startet die Start-Stop-Ausgabe.
Ein langer Tastendruck ab 1 Sekunde startet die Freeflow-Ausgabe.

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 39



Aktueller Rezeptaufbau

Die im Rezept enthaltenen Zugaben werden hier angezeigt.

Die Zubereitungsreihenfolge ist von links nach rechts. Zugaben, die untereinander stehen, werden gleichzeitig zubereitet.

Die Software meldet, wenn gewünschte Optionen technisch nicht möglich sind.

Vorrat Werkzeuggaben

Die Zugaben, die für das Rezept verwendbar sind, werden hier angezeigt.

* Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese in den aktuellen Rezeptaufbau schieben.

Zugabe löschen

Eine markierte Zugabe aus dem aktuellen Rezeptaufbau löschen.



Zugabe ändern

* Die Zugabe markieren und auf das Symbol „Zugabe ändern“ tippen

*Das Menü **Zugabe ändern** öffnet.*

Die Einstellmöglichkeiten für die gewählte Zugabe werden angezeigt.

Die gespeicherten und die aktuellen Daten werden angezeigt.



Die aktuellen Werte



Die vom Service hinterlegten Werte



Die Werkswerte

Kaffeemehlmenge

Angabe in Gramm (g)



Wassermenge/Milchmenge

Angabe in Milliliter (ml)



Kaffeequalität

Die Qualitätsstufen beeinflussen die Kaffeebrüfung. Je höher die Qualitätsstufe, umso intensiver werden die Geschmacks- und Aromastoffe des Kaffees gelöst.



Qualitätsstufen

- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird nass gepresst.
- 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.
- 7 Wie Qualität 6, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.

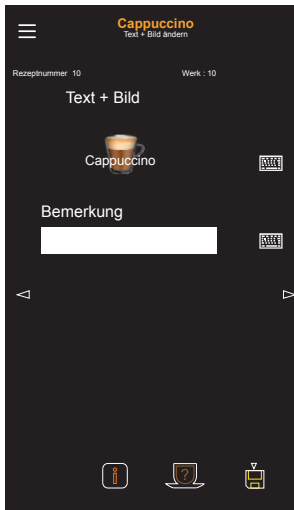
Hinweis!

Wird sehr feines Kaffeemehl bei einer geringen Menge Brühwasser verwendet, kann eine hohe Qualitätsstufe zu einem Brühwasserfehler führen.

Text und Bild



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 39

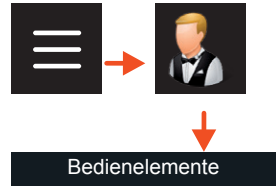


Der Getränkenamen und das Foto einer Getränketaste werden hier angepasst.
Tastatur aktivieren mit dem Tastaturfeld.

Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

5.5 Bedienoptionen



Bedienelemente

SB-Betrieb (Selbstbedienung)

Für den SB-Betrieb können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden.

Diese Funktionen und ihre Felder werden im inaktiven Zustand nicht angezeigt.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet folgende Einstellungen werden gleichzeitig geschaltet.

- Baristafeld: inaktiv
- Warmspülfeld: inaktiv
- SteamJet: inaktiv
- Handeinwurf: inaktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv
- Menüfeld: verzögert
- Fehleranzeige: Symbol

Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Warmspülfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

Menüfeld

Optionen: • sofort • verzögert

Standardwert: sofort

sofort Das Menüfeld reagiert sofort nach dem
Tippen auf das Feld.

SteamJet

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

Fehleranzeige

Der Fehler wird in der Kopfleiste im Display mit
unterschiedlichen Farben gemeldet.

rot = Fehlermeldung, muss sofort behoben
werden

orange = Information, kein sofortiger Eingriff
notwendig

Anpassung Fassengröße

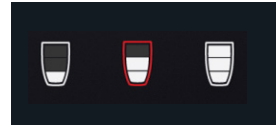
Die freie Füllmengenwahl kann in den Bedienoptionen aktiviert werden. Die Füllmenge kann damit nach der Getränkewahl frei eingestellt werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Dazu die Tasse mittig, links oder rechts auswählen. Die Füllmenge wird in Prozent angegeben.

| | |
|--------------|-----------------------|
| Tasse mittig | wie eingestellt 100 % |
| Tasse links | 25 % weniger |
| Tasse rechts | 25 % mehr |



Vorauswahl Sprachen

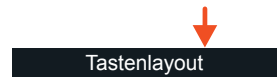
Hier wird eingestellt, ob die Vorauswahl von Sprachen und Flaggen über die Getränkeinstellung möglich ist. Die Vorauswahl ist nur möglich, wenn unter Tastenlayout „SB + Flaggen“ eingestellt ist.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



PostSelection

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv



aktiv Die Auswahl der Kaffeesorte und die Getränkegröße werden nach Wahl des Getränks abgefragt.
Die Benennung der Kaffeesorten und der Größen können geändert werden.
(Kaffeesorte und S-M-L).

- Größe 1
- Größe 2
- Größe 3
- Portionierer 1
- Portionierer 2

Für den Selbstbedienungs-Betrieb können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden.
Die Funktionen und ihre Felder werden im inaktiven Zustand nicht angezeigt.

S-M-L-Funktion

Small

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für S-Rezepte, die neu aktiviert werden.
Standardwert: 75 %

Large

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für L-Rezepte, die neu aktiviert werden.
Standardwert: 125 %

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv



Getränkevorwahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben.

Getränkeabbruch

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Die Getränkeausgabe kann durch nochmaliges Drücken auf die Getränketaste abgebrochen werden.

DECAF-Faktor

Der Wert für den DECAF-Faktor wird hier eingegeben.

Die Kaffeemehlmenge für DECAF (entcoffeinierter Kaffee) wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt.

Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl „DECAF“.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv



Decaf-Faktor

Bei einem Decaf-Faktor 15% wird zum Beispiel Café Crème bei der Zubereitung mit der Decaf-Funktion mit 15% mehr Kaffeemehl gebrüht.

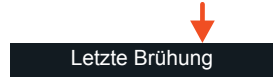
5.6 Info

Das Info-Menü bietet die im Folgenden beschriebenen Auswahlmöglichkeiten an.



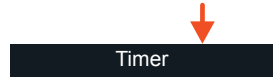
Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.



Timer

Die Timer-Wochenübersicht wird aufgerufen. In dieser Übersicht werden alle Ein- und Ausschaltzeiten angezeigt.



Service

Kontaktinformationen für den Schaefer Service.
Seriennummer der Kaffeemaschine.



Pflege

Die letzten Reinigungen und Pflegemaßnahmen, die über Programme der Kaffeemaschine laufen, werden hier angezeigt.



Wasserfilter und Entkalkung

Information über die verbleibende Reichweite des Wasserfilters und den Zeitpunkt der nächsten Entkalkung.



Protokoll

Protokoll der Ereignisse und Fehler während der Bedienung und der Reinigungen der Kaffeemaschine.



5.7 Abrechnung



Zähler

Zähler

Die Zähler der ausgegebenen einzelnen Getränke und die Summen der Getränke werden hier angezeigt.

Ein Protokoll kann über den USB-Ausgang ausgelesen werden.

| | SML | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------|-----|---|----|-----|------|
| Cappuccino | M | 4 | 66 | 510 | 5900 |
| Cappuccino | L | 2 | 40 | 306 | 3540 |
| Chociatto | M | 9 | 48 | 416 | 4200 |
| Chociatto | L | 5 | 24 | 208 | 2100 |
| Espresso | M | 2 | 33 | 255 | 2950 |
| Heißwasser | M | 3 | 44 | 340 | 3933 |
| Latte Mach.. | M | 2 | 33 | 255 | 2950 |
| Latte Mach.. | L | 2 | 26 | 204 | 2360 |
| Milch | M | 1 | 17 | 128 | 1475 |
| Kaffee | M | 3 | 53 | 408 | 4720 |

Standardeinstellung

Zähler 1 = Tageszähler

Zähler 2 = Wochenzähler

Zähler 3 = Monatszähler

Zähler 4 = Jahreszähler



Jeder Zähler kann zurückgesetzt werden.

TIPP

Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

5.8 PIN-Rechte

Es kann je eine PIN für die im Folgenden aufgeführten Bereiche vergeben werden.

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen



Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.

Das heißt zum Beispiel: Die Einstellen-PIN gibt gleichzeitig alle Rechte für die Reinigen-PIN frei, jedoch nicht die Rechte für die Abrechnen-PIN. Wird keine PIN vergeben, so ist der Bereich ohne PIN zugänglich.

Wurde für eine Ebene eine PIN vergeben, gibt es ohne PIN keinen Zugang.

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

 Pflege



Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

 Pflege


 Timer

 Getränke

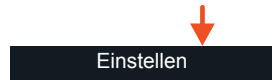
 System

 Bedienoptionen

 Sprache

 Abrechnung
(ohne „Löschen“)

 USB



Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

 Pflege


 PIN

 Getränke

 Timer

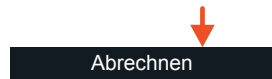
 Bedienoptionen

 System

 Abrechnung
(mit „Löschen“)

 Sprache

 USB



5.9 Timer

Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.

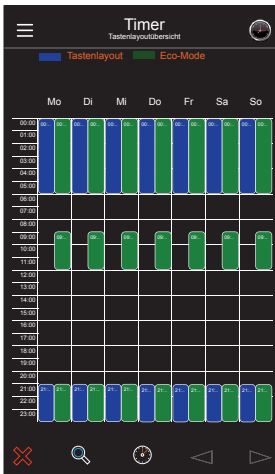
Tastenlayoutzustand

Optionen: aktiv inaktiv

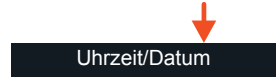
Standardwert: inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastenlayouts zugeordnet werden.

Tastenlayoutübersicht



Die Wochenübersicht über alle Schaltzeiten für das Tastenlayout wird angezeigt.
Die Einstellungen sind direkt in der Übersicht veränderbar.



Zum Beispiel Selbstbedienung von 21:00 bis 06:00 Uhr.

Die Mindestzeit für die Anzeige eines Tastenlayouts ist 30 Minuten

5.10 System

Milch und Schaum

Die zentralen, allgemeingültigen Werte für Milch und Milchschaum werden hier eingestellt. Diese Werte sind gültig für alle vorhandenen Rezepte. Wenn in den Rezepten spezielle Werte für Milch und Milchschaum eingestellt werden, behalten diese Gültigkeit und werden nicht verändert.

Milchvorratstemperatur

Optionen:

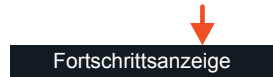
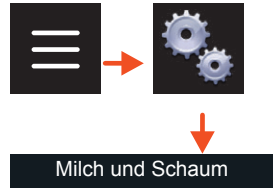
>16 °C = grüne Milchdüse (Standard)

<10 °C = orange Milchdüse (Zubehör)

Fortschrittsanzeige


Optionen: Linie, Kreis, Aus

Standardwert: Linie



Display und Beleuchtung

Die Beleuchtung kann hier aktiviert oder deaktiviert werden.



Display und Beleuchtung

Beleuchtung bei Betriebsbereitschaft

- Beleuchtung am Auslauf

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Eventanzeige (Meldung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Helligkeit automatisch absenken

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Ist Helligkeit absenken „aktiv“ eingestellt, wird die Displayhelligkeit 5 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe automatisch abgesenkt.

Bei abgesenkter Displayhelligkeit leuchtet beim ersten Tippen das Display wieder in der gewählten Helligkeit. Beim zweiten Tippen auf eine Getränketaste wird das entsprechende Getränk ausgegeben.

Touchkalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.

Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign für das Touchdisplay eingestellt werden.

- Farbe für die **Hauptseite**
- Farbe für **Folgeseiten**

Wasserfilter

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Wasserfilter ist vorhanden. Reichweite und Wasserhärte werden abgefragt.

Gemessene Karbonathärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

- * Die Wasserhärte des Trinkwassers beim Wasserversorger erfragen oder mit Hilfe des Karbonathärtetests (mit Anleitung) im Zubehör ermitteln

Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.

Gemessene Gesamthärte



Wird die Kaffeemaschine mit falsch eingestellter Wasserhärte betrieben, kann dies zu einer starken Verkalkung und damit zu undichten Ventilen führen. Für daraus entstehende Schäden wird keine Haftung übernommen.

Filterreichweite (Wasserfilter)

Bei aktivem Wasserfilter wird die Filterreichweite in Liter hier eingegeben.



Wasserfilter

Hinweis

Bei einer Wasserhärte von 0 bis 4 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.

Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss empfehlen wir, den bestmax V Wasserfilter zu verwenden.

HINWEIS

Reichweite Wasserfilter
▷ Seite 25

Temperatur

Boiler

Die Boiler-Wasser-Temperatur wird hier eingestellt.
(Kaffeebrewwassertemperatur)


Temperatur

Ausschaltspülung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv


aktiv Beim Ausschalten der Kaffeemaschine muss die Systemreinigung durchgeführt werden, wenn seit der letzten Reinigung Milchgetränke ausgegeben wurden.


Ausschaltspülung

Automatische Milchsystemspülung


Optionen: alle 120 min, 52 Stunden

Standardwert: alle 52 Stunden


Automatische
Milchsystemspülung

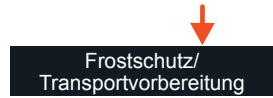
Kalibrierung Bohnenleermeldung

Die Bohnenleermeldung wird hier neu kalibriert.
Die Durchführung ist nötig, sobald die Meldung „Bohnen nachfüllen“ erscheint, obwohl noch Bohlen im Behälter vorhanden sind.


Kalibrierung
Bohnenleermeldung

Frostschutz/Transportvorbereitung

Soll die Kaffeemaschine per Spedition oder Paketdienstleister versendet werden, muss zuvor dieses Programm durchgeführt werden, um Schäden zu vermeiden.



5.11 USB

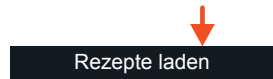
Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.

Der USB-Anschluss ist auf der linken Seite am Display.



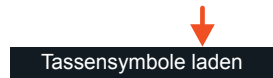
Rezepte laden

Hier werden auf dem USB-Stick gespeicherte Rezept auf die Kaffeemaschine geladen.



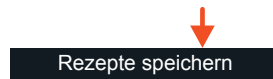
Tassensymbole laden

Hier werden auf dem USB-Stick gespeicherte Fotos oder Getränke symbole auf die Kaffeemaschine geladen.



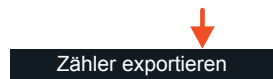
Rezepte speichern

Die aktuellen Rezepte von der Kaffeemaschine werden hier auf den USB-Stick exportiert.



Zähler exportieren

Die aktuellen Zählerstände von der Kaffeemaschine werden hier auf den USB-Stick exportiert.



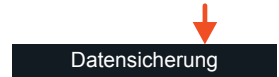
HACCP-Export

Die durchgeführten Reinigungen sind protokolliert und werden hier für den HACCP-Nachweis auf den USB-Stick exportiert.



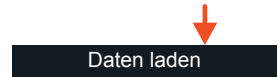
Datensicherung

Eingestellte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier auf den USB-Stick gesichert.



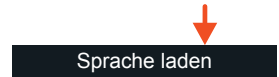
Daten laden

Gesicherte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier vom USB-Stick auf die Kaffeemaschine geladen. (Kann mit PIN geschützt werden.)



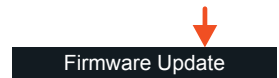
Sprache laden

Falls verfügbar, wird eine weitere Displaysprache hier vom USB-Stick auf die Kaffeemaschine geladen.



Firmware Update

Nur für den Service.



5.12 Sprache

Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt. Die zur Verfügung stehenden Sprachen werden in englischer Sprache angezeigt.



6 Sonstige Einstellungen

6.1 Mahlgrad einstellen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr

- In der Kaffeemühle sind bewegliche Teile, die Finger verletzen könnten.
- > Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenen Produktbehältern niemals in die Mahlwerke greifen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Mahlgrad feiner stellen

- Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann die Kaffeemühle blockieren.
- > Den Mahlgrad nur eine Umdrehung mit dem Multitool feiner stellen.
- > Danach ein Kaffeegetränk unter Verwendung der feiner gestellten Mühle ausgeben.
- > Diese Schritte so oft wiederholen, bis der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

Mahlgrad gröber stellen

Die gewünschte Änderung in Richtung gröberer Mahlgrad darf auf einmal eingestellt werden.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 102

- * Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft
- * Den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern

Mahlgrad fein  Mahlgrad grob 



Multitool

7 Pflege

7.1 Sicherheitshinweise Pflege

Für einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine und für eine optimale Kaffeequalität ist die regelmäßige Reinigung Voraussetzung.



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsystem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Mit der Milchsystemspülung das Milchsystem täglich nach Verwendung reinigen.
 - > Die Systemreinigung 1x wöchentlich nach Betriebsschluss durchführen.
 - > Nach der Systemreinigung muss eine manuelle Reinigung des Milchsäumers und der Dampfdüse durchgeführt werden.
 - > Den Milchschauch bei Bedarf, spätestens nach 6 Monaten, austauschen.
 - > Den Mixerschlauch bei Bedarf austauschen.
 - > Alle Hygienehinweise beachten.
 - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- In einer Kaffeemaschine, die nicht in Betrieb ist, können sich Keime vermehren.
 - > Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.
 - > Verwenden Sie nur Schaerer Reinigungs- und Entkalkungsmittel.
-

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus dem Auslauf heiße Reinigungsflüssigkeit.
 - Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
-

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

7.2 Übersicht Reinigungsintervalle

| Pflege | | | | | |
|-----------------------------|-------------|------------|-------------|---------|-----------------------------------|
| Täglich | Wöchentlich | Regelmäßig | Automatisch | Meldung | |
| Reinigungsprogramme | | | | | |
| | x | | | | Systemreinigung |
| x | | | | | Mixerspülung |
| x | | | | | Milchsystemspülung |
| Entkalkung | | | | | |
| | | | | x | Entkalkung |
| Manuelle Reinigungen | | | | | |
| x | | | | | Bedienblende reinigen (CleanLock) |
| x | | | | | Satzbehälter reinigen |
| | | x | | | Auffangwanne reinigen |
| | x | | | | Wassertank reinigen |
| x | | | | | Tropfschale reinigen |
| x | | | | | Gehäuse reinigen |
| | | x | | | Auslauf manuell reinigen |
| | | x | | | Brüheinheit reinigen |
| (x) | x | | | | Milchsystem manuell reinigen |
| (x) | x | | | | Mixer reinigen * |
| | | x | | | Bohnenbehälter reinigen |
| | | x | | | Pulverbehälter reinigen * |



Reinigungsprogramme
▷ ab Seite 70

▷ Seite 73

▷ Seite 75

▷ Seite 75

▷ Seite 76

▷ Seite 76

▷ Seite 77

▷ Seite 78

▷ Seite 78

▷ Seite 79

▷ Seite 82

▷ Seite 84

▷ Seite 85

▷ Seite 86

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf

Automatisch = Automatischer Ablauf

Meldung = Nach Meldung auf dem Display

(x) = Bei stärkerer Verschmutzung täglich

* = Optional (je nach Ausstattung)

7.3 Spülmaschinengeeignete Teile



Die in der Tabelle aufgeführten Teile sind für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Alle Teile, die hier nicht aufgeführt werden, sind nicht spülmaschinengeeignet.

WICHTIG

| Spülmaschinengeeignete Kaffeemaschinenteile |
|---|
| Satzbehälter |
| Tropfschale |
| Tropfgitter ohne SteamJet |
| Tropfgitter mit SteamJet |
| Behältererweiterung ohne Deckel |
| Pulverbehälter ohne Deckel |

7.4 Reinigungsprogramme

7.4.1 Systemreinigung

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer Schaerer Reinigungstablette das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.

Eine Milchsystemspülung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung.
Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Vor jeder Reinigung einen Auffangbehälter mit mindestens 3 Litern Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8*



Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung.
Die Meldungen befolgen.

WICHTIG

Systemreinigung

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Systemreinigung** tippen

Es folgt die Nachfrage: „Nach der Reinigung ausschalten?“

- Bei Bestätigung mit **Ja** schaltet die Kaffeemaschine nach der Reinigung aus.
- Bei Bestätigung mit **Nein** wird die Kaffeemaschine nach der Reinigung neu gestartet.
- * Die gewünschte Option wählen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



Während der Reinigung kann es vorkommen, dass eine geringe Menge Spülwasser in den Satzbehälter gelangt. Das ist kein Fehler.

7.4.2 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Spülung fließt aus dem Auslauf heißes Spülwasser.
 - > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.
-

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Vor Betriebsbeginn und nach Betriebsschluss sollte unbedingt eine Spülung durchgeführt werden.

HINWEIS

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Mixerspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

7.4.3 Milchsystemspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Spülung fließt aus dem Auslauf heißes Spülwasser.
 - > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.
-

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

Die Milchsystemspülung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt. Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch und den Milchschaumer aus.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Milchsystemspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

▷ *Milchsystem manuell reinigen*
Seite 82

7.5 Entkalkung



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung und der Entkalkung fließt aus dem Auslauf heiße Reinigungsflüssigkeit, bzw. Entkalkungslösung.
 - Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - Pflege- und Entkalkungsmittel können bei Berührung oder beim versehentlichen Berühren die Gesundheit gefährden.
- > Die Kaffeemaschine muss vollständig montiert sein, bevor die Entkalkung gestartet wird.
 - > Niemals während der Reinigung oder der Entkalkung unter die Ausläufe greifen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit oder Entkalkungslösung trinkt.
 - > Machen Sie sich mit den Angaben der Produktinformation auf der Entkalkerflasche vertraut.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Verbrennungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- > Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.
 - > Das Ende der Abkühlroutine abwarten.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



- Schaerer Pflegemittel sind auf die Materialien abgestimmt und getestet. Ein anderes Entkalkungsmittel könnte zu Schäden an der Kaffeemaschine führen.
 - > Für die Entkalkung ausschließlich Schaerer Entkalkungsmittel verwenden. Für Schäden durch die Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels wird keine Haftung übernommen, Gewährleistungsansprüche entfallen.
-

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 102*

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der Schaerer Coffee Club berechnet und angezeigt. Die Entkalkung besteht aus vier Abschnitten.

- Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)
- Vorbereitung
- Entkalkung
- Spülung



*Gesamtdauer der Entkalkung
ca. 80 Minuten.
Der Ablauf darf an keiner Stelle
unterbrochen werden.*

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

- 2 Flaschen Schaerer Flüssigentkalker (je 0,75 Liter)
 - 1 Flasche mit Wasser (0,75 Liter)
 - 5 Liter Auffangbehälter
-



Die Displaymeldungen führen Schritt für Schritt durch das Programm. Mit dem Start beginnt eine Abfolge, die eingehalten werden muss. Die Meldungen befolgen.

WICHTIG

Programm Entkalkung aufrufen

- * Das Pflegemenü aufrufen
- * Auf **Entkalkung** tippen
- * Den Displaymeldungen folgen

▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Entkalkung

7.6 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
Schaerer Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 105

7.6.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

Auf „CleanLock“ tippen, dann beginnt ein 15-Sekunden-Countdown. Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden. 15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.



Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
- > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
- > Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
- > Keinen scharfen Reiniger verwenden.
- > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.



Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 102

7.6.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

* Den Satzbehälter leeren
Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf. Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.

- * Den Satzbehälter unter fließendem Trinkwasser ausspülen
- * Mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Den Satzbehälter trocknen und wieder einsetzen



- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.



Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 102

7.6.3 Auffangwanne reinigen

Die Auffangwanne wöchentlich entnehmen und reinigen.

Eine geringe Wassermenge in der Auffangwanne bedeutet keine Undichtigkeit, sondern ist systembedingt.

Die Auffangwanne ist unter dem Satzbehälter.

Die Auffangwanne bei Bedarf reinigen.

- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Auffangwanne entnehmen und gründlich mit klarem Trinkwasser reinigen
- * Die Auffangwanne trocknen und einsetzen
- * Den Satzbehälter einsetzen



7.6.4 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



7.6.5 Tropfschale reinigen



Verbrühungsgefahr

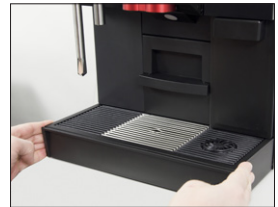


- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- Wird die Tropfschale, zum Beispiel nach der Reinigung, nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
 - > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.
 - > Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschale achten.

! VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

- * Die Tropfschale vorne außen leicht anheben und entnehmen
- * Das Tropfgitter entnehmen und mit der Reinigungsbürste reinigen
- * Die Tropfschale gründlich reinigen
- * Den Steamjet-Auslass und Abdeckung mit der mitgelieferten Reinigungsbürste gründlich reinigen
- * Die Tropfschale und das Tropfgitter abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
- * Die Tropfschale und das Tropfgitter trocknen, zusammensetzen und wieder einsetzen



7.6.6 Gehäuse reinigen



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
 - > Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
 - > Nur sehr milde Reinigungsmittel verwenden.
 - > Keine stark alkalischen, alkoholhaltige oder entfettende Reiniger verwenden.
 - > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.

- * Die Kaffeemaschine am Ein/Aus-Schalter ausschalten
- * Die Maschine abkühlen lassen
- * Das Gehäuse der abgekühlten Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Mit einem feinen Wollappen trocken reiben

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

Hinweis

Beständigkeitsprobleme liegen vor bei alkalischen Reinigungsmittel, Lösungsmittel wie z.B. Aceton, Karbon, Tetrachlorkohlenstoff, Farbverdünner oder Alkoholverbindungen > 5% , Ammoniak, Benzol, Glycerin, Xylol, Scheuermittel, entfettende Auswaschmittel und starke Sprühreiniger für Glasscheiben sind ebenfalls nicht geeignet

7.6.7 Auslauf manuell reinigen

Den Auslauf regelmäßig von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und die Austrittsöffnungen mit den passenden Bürsten säubern.

7.6.8 Brüheinheit reinigen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- Bei der Entnahme der Brüheinheit besteht Quetschgefahr.
 - > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
 - > Die Brüheinheit fest halten und vorsichtig entnehmen.



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

Die Brüheinheit kann bei Bedarf gereinigt werden.

- * Auf den Ein/Aus-Schalter drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Tassentisch in den Satzbehälter einschieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Auffangwanne entnehmen
- * Die Tropfschale entnehmen

Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.



Verbrennungsgefahr



- Die Brüheinheit kann unmittelbar nach dem Ausschalten noch heiß sein.
- > Die Kaffeemaschine vor der Reinigung abkühlen lassen.



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



- Die Brüheinheit kann nach unten rutschen.
- > Die Brüheinheit immer fest halten.
- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.



Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

- * Mit einer Hand unter die Brüheinheit in den Schacht greifen, die Arretierung lösen und halten (Abbildung 1)
- * Die Brüheinheit langsam bis ganz nach unten führen, kippen und nach vorne herausziehen
- * Die Brüheinheit entnehmen und dabei festhalten

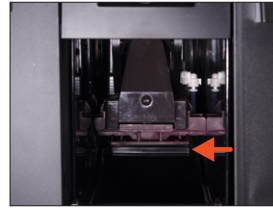


Abbildung 1

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- * Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 2) bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet
- * Die Federn nach außen ziehen und nach unten drücken



Abbildung 2

Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.

- * Die Einwurfrutsche [1] nach oben klappen
- * Das Brüsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen
- * Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen
- * Die Brüheinheit unter fließendem Wasser spülen



Abbildung 3



Mögliche Beschädigung

- Die Brüheinheit kann durch Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler beschädigt werden
 - > Zur Reinigung der Brüheinheit ausschließlich Wasser verwenden.
 - > Die Brüheinheit niemals in der Spülmaschine reinigen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

- * Die Brüheinheit mit einem Tuch abtrocknen
Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocknen lassen.

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

- * Das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen
- * Die Federn in die Einwurfrutsche einhängen (Abbildung 4)

Die Führungen beachten.

Die getrocknete Brühseinheit wieder einbauen.

Das Gewinde am Kopf der Brühseinheit im Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 2) bis der Abstreifer wieder vollständig eingeklappt ist.

- * Die Arretierung gedrückt halten und die Brühseinheit in den Schacht bis ganz nach hinten an die Rückwand zurücksetzen
- * Die Brühseinheit senkrecht nach oben schieben, bis die Arretierung einrastet
- * Den Satzbehälter einsetzen
- * Die Tropfschale einsetzen



Abbildung 4



Brühsieb



Wenn sich die Brühseinheit nicht ohne Widerstand einsetzen lässt:

- > Das Gewinde am Kopf der Brühseinheit mit dem Multitool etwas nach links oder rechts drehen bis die Brühseinheit in die Führung rutscht.
- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

7.6.9 Milchsysteem manuell reinigen



Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
 - > Immer die Kaffeemaschine vor der Reinigung ausschalten.
 - > Den Netzstecker ziehen.

- * Eine Milchsysteemreinigung durchführen
- * Die Abdeckung vor den Ausläufen abnehmen
- * Den Milchschaumer mit der Dampfdüse entnehmen
- * Die Einzelteile zerlegen und gründlich unter fließend warmem Wasser reinigen
- * Die Führung im Auslauf mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Die Kanäle und die Anschlüsse mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen



Gesundheitsgefahr

- Bei Augenkontakt kann der Schaerer Milchsysteem-Reiniger ernsthafte Augenverletzungen hervorrufen.
 - > Sicherstellen, dass der Milchsysteemreiniger niemals in die Augen von Menschen oder Tieren gelangt.

- * 5 ml Schaerer Spezialreiniger mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser mischen
- * Alle Einzelteile, auch die Reinigungsbürste, in die vorbereitete Reinigungsflüssigkeit legen

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

- * Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
- * Alle Teile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü ▷ Pflege
▷ Anleitungen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- > Der Zierstreifen am Auslauf kann bei Bedarf demontiert und gereinigt werden.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Die Dampfdüse ohne Milchschaumer kann heißen Dampf abblasen.



- > Niemals die Dampfdüse ohne Milchschaumer einbauen.

- * Den Milchschaumer zusammenbauen
Die Teile zum Zusammenfügen anfeuchten, nicht fetten.
- * Die Teile zusammenfügen und fest andrücken
- * Den Milchschaumer wieder in den Auslauf einsetzen

Milchschlauch reinigen

- * Ein Ende des Milchschlauchs zu den anderen Teilen in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- * Den restlichen Milchschlauch der Länge nach in die Reinigungsflüssigkeit tauchen

Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschlauch verbleiben.

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8*

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8*



*Anleitung „Milchschlauch reinigen“ ▷ Anleitungen
Seite 42*

7.6.10 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- * Eine Mixerspülung durchführen
- * Die Türe öffnen
- * Den Mixerbecher am Griff nach vorne abziehen
- * Den Mixerbecher leicht anheben, damit das enthaltene Restwasser abläuft
- * Den Mixerschlauch, vom Mixerbecher zum Auslauf, abziehen und aus Führung nehmen

Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.

- * Den Propeller mit einem Tuch reinigen
- * Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- * Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließendem, warmem Trinkwasser reinigen
- * Alle Teile vollständig trocknen lassen

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

- * Den Mixerschlauch durch die Führung in den Auslauf einsetzen
- * Den Mixerbecher wieder einsetzen, bis er einrastet
- * Den Mixerschlauch auf den Mixerbecher aufstecken

Anleitung als Animation

- ▷ Kaffeemaschine
- ▷ Hauptmenü
- ▷ Pflege
- ▷ Anleitungen



Verbrühungsgefahr

- Ist der Mixerschlauch nicht fest aufgesteckt, kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Pulvergetränk austreten.
 - > Den Mixerschlauch am Mixerbecher aufstecken.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

7.6.11 Bohnenbehälter reinigen

Die fest eingebauten Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Empfehlung: monatlich.



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
- > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.

VORSICHT



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

VORSICHT

- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen, ausleeren und mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Die Verriegelungselemente im Bohnenbehälter mit der mitgelieferten Bürste reinigen
- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und mit den Deckeln verschließen

Bohnenbehälter-Erweiterung (optional)

- * Die Erweiterung entriegeln
- * Die Erweiterung nach oben entnehmen
- * Die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen und trocknen lassen
- * Die Erweiterung aufsetzen und verriegeln

7.6.12 Pulverbehälter reinigen

Die fest eingebauten Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Empfehlung: monatlich.

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
 - > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.



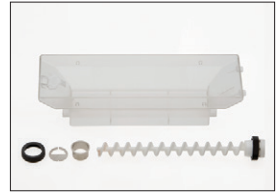
- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Sicherung am Pulverbehälter ziehen und diesen damit lösen
- * Den Deckel des Pulverbehälters abnehmen, ausleeren und mit einem feuchten reinigen
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen und die Auswurfkappe abnehmen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen



- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



*Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke*



Auf die richtige Lage der Auswurfkappe achten.

- * Den Pulverbehälter befüllen und die Deckel aufsetzen
- * Die Verriegelung schließen

WICHTIG

Pulverbehälter-Erweiterung (optional)

- * Die Erweiterung entriegeln
- * Die Erweiterung nach oben entnehmen
- * Die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen und trocknen lassen
- * Die Erweiterung aufsetzen und verriegeln

8 HACCP-Reinigungskonzept

Sie sind gesetzlich verpflichtet, dafür zu sorgen, dass Ihre Gäste durch den Verzehr der durch Sie ausgegebenen Lebensmittel keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden.

Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden. Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaeerer Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt. Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Reinigungskonzeptes folgende Punkte:

Täglich das Milchsystem entkeimen

- Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsystem im Kapitel Pflege. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.



Über das Infofeld  können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.
Über das USB-Feld  können Sie ein HACCP-Protokoll exportieren.

„Verordnung über
Lebensmittelhygiene vom
05.08.1997“

Verwenden Sie unser
HACCP-Reinigungskonzept zur
Überwachung der regelmäßigen
Reinigung.

HACCP-Export
▷ Seite 65

Verwenden Sie nur von
Schaeerer freigegebene
Reinigungsmittel.

Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 67

| |
|-------------|
| TIPP |
|-------------|

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

- Original verpackte H-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Keimen. Öffnen Sie bei Betriebsbeginn immer eine neue, vorgekühlte Milchpackung.
- Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit! Durch unsaubere Hände oder Werkzeuge können beim Öffnen Keime eingetragen werden.

Empfehlung:

Verwenden Sie H-Milch mit 1,5% Fettgehalt.

Halten Sie die Milch kühl!

- Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.
- Wird während des Betriebs nicht gekühlt, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden. Gegebenenfalls die Milch zwischendurch kühlen.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

Die Milch sollte bei Betriebsbeginn ca. 6–8 °C haben.

Je nach Einstellung ergibt ein Liter Milch ca. 20 Cappuccino.

Die Schaerer bietet verschiedene Kühlmöglichkeiten an (z.B. Schaerer Beistellkühler oder Schaerer Milchkühler).

Monat _____ Jahr _____

HACCP-Reinigungskonzept

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen nicht auszuschließen sind!
 Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
- 2a. Milchsysteem manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit Plug&Clean wöchentlich
- 2b. Tägliche Mixerspülung
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung

| Datum | Reinigungsschritte | | | | Unterschrift |
|-------|--------------------|---|---|---|--------------|
| | Uhrzeit | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4. | | | | | |
| 5. | | | | | |
| 6. | | | | | |
| 7. | | | | | |
| 8. | | | | | |
| 9. | | | | | |
| 10. | | | | | |
| 11. | | | | | |
| 12. | | | | | |
| 13. | | | | | |
| 14. | | | | | |
| 15. | | | | | |
| 16. | | | | | |

| Datum | Reinigungsschritte | | | | Unterschrift |
|-------|--------------------|---|---|---|--------------|
| | Uhrzeit | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 17. | | | | | |
| 18. | | | | | |
| 19. | | | | | |
| 20. | | | | | |
| 21. | | | | | |
| 22. | | | | | |
| 23. | | | | | |
| 24. | | | | | |
| 25. | | | | | |
| 26. | | | | | |
| 27. | | | | | |
| 28. | | | | | |
| 29. | | | | | |
| 30. | | | | | |
| 31. | | | | | |

9 Wartung und Entkalkung

Bitte beachten Sie, dass es sich um eine professionelle Gewerbe-Kaffeemaschine handelt, die einer regelmäßigen Wartung und Entkalkung bedarf.

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Benutzungsdauer und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Bei der Wartung durch den Schaerer Service wird gleichzeitig die Entkalkung des Brühsystems durchgeführt.

Die Kaffeemaschine kann nach der Meldung weiter betrieben werden, die Durchführung oder Beauftragung der Wartungsarbeiten ist jedoch zur Sicherstellung der Funktionssicherheit und zur Vermeidung von Folgeschäden zeitnah vorzunehmen.

9.1 Wartung

Wartung nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den Schaerer Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

Meldungen Service-Wartung
▷ *Meldungen und Hinweise*
Seite 92

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

- Entkalkung, kann durch den Bediener/Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Wartung nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den Schaerer Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

Entkalkung
▷ *Software* ▷ *Pflege*
▷ *Entkalkung*
Seite 73

Meldungen Service-Wartung
▷ *Meldungen und Hinweise*
Seite 92

9.2 Schaerer Service

Der Schaerer Support ist für Sie über eine zentrale Stelle erreichbar, falls die Servicestelle vor Ort nicht bekannt ist.

Schaerer AG
Allmendweg 8
Postfach 336
4528 Zuchwil
Schweiz

Support Schweiz:
Telefon: +41 32 681 62 75
E-Mail: technical-support@schaerer.com

Support Schaerer GmbH:
Telefon: +49 7336 9525 392
E-Mail: Techsupport@schaerer-gmbh.de


Wichtig!

Für weitere Wartungsarbeiten und Reparaturen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Schaerer Service. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Adressaufkleber auf der Kaffeemaschine sowie auf dem Lieferschein.

10 Meldungen und Hinweise

10.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

- * Den Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
- * Überprüfen:
 - Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.
- * Mit großem Löffel umrühren und mit  bestätigen
- * Die „Kalibrierung Bohnenleermeldung“ durchführen

*Kalibrierung
Bohnenleermeldung Software*

▷ Seite 63

Absperrhahn öffnen

- * Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Satzbehälter leeren

- * Den Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt

- * Den Satzbehälter wieder korrekt einsetzen

Wasserfilter tauschen

- * Den Wasserfilter tauschen

Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!

- * Bei Bedarf, den Schaerer Service rufen

Hinweis

Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss empfehlen wir, den bestmax V Wasserfilter zu verwenden.

Den Schaerer Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

▷ Fehlermeldungen und Störungen

Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- * Den Schaerer Service rufen

Service-Meldungen sind Hinweise. Meistens ist der Weiterbetrieb der Kaffeemaschine möglich.

10.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

- * Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und nach einigen Sekunden wieder ein
- * Wiederholen Sie den Vorgang, der zur Störung geführt hat


In vielen Fällen ist danach die Störung behoben und Sie können weiterarbeiten.

Führt dies nicht zum Erfolg: Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. der Fehlernummer und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.

Falls auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist, bitte den Schaerer Service rufen.

Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Das erkennen Sie am Erlöschen der Getränketastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränketasten können weiter bezogen werden.

Ihre Schaerer Coffee Club ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

Liegt ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vor, wird das Feld  angezeigt.

- * Auf  tippen

Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.





Der Ein/Aus-Schalter reagiert nach ca. 1 Sekunde und die Kaffeemaschine schaltet ab.

Zur Fehlerbehebung, zum Beispiel, wenn sich die Software aufhängt, kann durch längeres Drücken auf den Ein/Aus-Schalter die Steuerung ausgeschaltet werden.

HINWEIS

| Fehler-nummer | Fehler-bezeichnung | Handlungsanweisung |
|---------------|--|---|
| 6 | Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwergängig | <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten * Brüheinheit reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 79</i> |
| 88 | Boiler: Übertemperatur | <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten Wenn der Fehler nicht behoben ist * Kaffeemaschine ausschalten * Schaerer Service rufen |
| 89 | Boiler: Heizzeitfehler | <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen |
| 161 | Wasserfehler: Brühwasser | <p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Brüheinheit reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 79</i> * Den Mahlgrad gröber stellen ▷ <i>Sonstige Einstellungen</i> ▷ <i>Mahlgrad einstellen, Seite 66</i> * Qualität herunterstellen ▷ <i>Einstellen</i> ▷ <i>Rezepte, Seite 47</i> * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen |
| 162 | Wasserfehler: bei Reinigung | <p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Brüheinheit reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 79</i> * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen |

| Fehler-nummer | Fehler-bezeichnung | Handlungsanweisung |
|---------------|--|---|
| 163 | Wasserfehler: Warmspülen | <p>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Brüheinheit reinigen <p>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 79</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen |
| 186 | Dampfkessel: Niveau | <p>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist * Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten |
| 188 | Fehler Heizung; Übertemperatur Dampfkessel | <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen * Den Schaerer Service rufen |
| 189 | Dampfkessel: Heizzeitfehler | <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen <p>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 82</i></p> |
| 9083 | Kühlertemperatur ist im Frostbereich | <ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist |
| 9516 9517 | Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert  |  <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten * Den Netzstecker ziehen * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen * Die Bohnenbehälter leeren * Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter im Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden, siehe Abbildung) * Die Bohnenbehälter füllen * Die Deckel der Bohnenbehälter wieder aufsetzen * Kaffeemaschine einschalten <p>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Bohnenbehälter, Seite 85</i></p> <p>Bei häufigem Auftreten:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen <p>▷ <i>Sonstige Einstellungen</i> ▷ <i>Mahlgrad einstellen, Seite 66</i></p> |

10.3 Fehler ohne Fehlermeldung

| Fehlerbild | Handlungsanweisung | | | | | | |
|--|--|-------|-----------------|---|-------------------------------------|--|----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter | <ul style="list-style-type: none"> * Heißwasserauslauf reinigen * Schaerer Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich) | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter | <ul style="list-style-type: none"> * Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen * Schaerer Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich) | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben | <ul style="list-style-type: none"> * Portionierer reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Pulverbehälter reinigen, Seite 86</i> * Pulver ausleeren * Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist * Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen * Vollständig trocknen (lassen) | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Kaffeeausgabe links/ rechts unterschiedlich | <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeeauslauf reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 82</i> | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Kein Milchschaum/ Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist | <ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist * Überprüfen, ob die richtige Dampfdüse verwendet wird * Milchschauch ordentlich verlegen * Milchauslauf reinigen * Milch nachfüllen * Überprüfen, ob der Milchkühler vereist ist | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Milchschaum nicht in Ordnung | <table border="1" data-bbox="418 1035 968 1193"> <thead> <tr> <th data-bbox="418 1035 669 1062">Farbe</th> <th data-bbox="669 1035 968 1062">Milchtemperatur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="418 1062 669 1129"> <ul style="list-style-type: none"> grün (Standard) </td> <td data-bbox="669 1062 968 1129"> ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="418 1129 669 1193"> <ul style="list-style-type: none"> orange (Zubehör) </td> <td data-bbox="669 1129 968 1193"> gekühlte Milch (bis 10 °C) </td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="418 1193 968 1222">Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> * Andere Dampfdüse aus dem Zubehör verwenden | Farbe | Milchtemperatur | <ul style="list-style-type: none"> grün (Standard) | ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C) | <ul style="list-style-type: none"> orange (Zubehör) | gekühlte Milch (bis 10 °C) |
| Farbe | Milchtemperatur | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> grün (Standard) | ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C) | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> orange (Zubehör) | gekühlte Milch (bis 10 °C) | | | | | | |

| Fehlerbild | Handlungsanweisung |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß | <ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob das Milchsystem gereinigt wurde * Das Milchsystem reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 82</i> * Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist |
| <ul style="list-style-type: none"> • Keine Pulvergetränk- ausgabe | <ul style="list-style-type: none"> * Mixerbecher reinigen * Ist der Schlauch geknickt? * Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 69</i> ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 82</i> * Weniger Pulver einstellen * Mehr Wasser einstellen |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter | <ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaefer Service rufen |

11 Sicherheit und Gewährleistung

11.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

Aufstellort

- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
- Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser oder Dampf austreten.
 - > Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.
 - > Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
 - > Die Kaffeemaschine unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

Kaffeemühle

- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
 - > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.
-

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 102

Einsatz- und Installationsbedingungen

▷ ab Seite 17

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um technische Probleme und Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden:

- Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte ab 5 °dKH und höher muss ein Schaerer Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf, dass nach Betriebsschluss der Haupthahn für die Wasserzuleitung geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
 - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

Systemreinigung
▷ *Reinigungsprogramme*
Seite 70

11.2 Richtlinien

Hersteller: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MRL (MD) 2006/42/EG (EC), EMV Richtlinie 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EG (EC).

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. Zusammenstellung technische Unterlagen: WMF Group GmbH.

Die Konformitätserklärung ist im Original dem Gerät beigelegt. Das Gerät trägt das CE-Zeichen.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV), der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihren jeweils aktuellen Fassungen.

Bei zweckbestimmter Verwendung stellt das Gerät keine Gesundheitsgefahr oder sonstige unvertretbare Gefahr dar.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung, sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen nationalen Bestimmungen.

Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung WEEE 2012/19/EG (EC) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Die Rückverfolgbarkeit gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie die Herstellung nach Guter Herstellungspraxis im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 wird von uns sichergestellt und gewährleistet.



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den Schaerer Service.

*Anschrift
▷ Seite 91*

11.3 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch Schaerer Servicetechniker, deren Beauftragte oder andere autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.

Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft.

Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.

In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen.

Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach DGUV Vorschrift 3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich.

Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den Schaerer Service oder durch von Schaerer autorisiertes Servicepersonal durchgeführt.

Die Systemreinigung darf nur mit den von Schaerer vorgesehenen Schaerer Spezial-Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine (Tabletten) und für das Milchsystem (Flüssigreiniger) durchgeführt werden.

Die Herstellervorgaben zu Wartungszyklen und Wartungshäufigkeit (▷Wartung) sind zu beachten.

*Schaerer Spezial-
Reinigungsmittel
▷Zubehör und Ersatzteile
Seite 105*

11.4 Gewährleistungsansprüche



Die Anleitung beachten

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.
 - > Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

WICHTIG

*Einsatz- und
Installationsbedingungen*
▷ ab Seite 17

Ob dem Käufer Gewährleistungsansprüche zustehen und die Ausgestaltung der dem Käufer ggf. zustehenden Gewährleistungsansprüche ergibt sich aus der zwischen dem Käufer und dem Verkäufer getroffenen Vereinbarung. Bei Nichtbeachtung der Vorgaben dieser Betriebsanleitung können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbeachten der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.
- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von Schaeerer Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

Wichtig

Wartung
▷ Seite 90

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

| | |
|--------------------------------|---|
| Außenmaße | Breite 325 mm Tiefe 570 mm Höhe Gehäuse 460 mm Höhe inkl. Display 501 mm Höhe inkl. Behältererweiterung 550 mm |
| Bohnenbehälter | ca. 550 g; mit optionaler Erweiterung ca. 1.100 g ⁽¹⁾ |
| Pulverbehälter | ca. 450 g; mit Erweiterung ca. 800 g ⁽²⁾ |
| Leergewicht | 24-28 kg (je nach Ausstattung) |
| Wasserzuleitung | 3/8" Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden. |
| Wasserqualität | Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein Schaerer Wasserfilter vorgeschaltet werden. |
| Wasserablaufleitung (optional) | Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m |
| Wassertankvolumen | ca. 4.5 l |
| Verwendung in Höhe über NN | < 2000 m |
| Nennleistung | 1,9–2,3 kW |
| Spannungsversorgung | 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) |
| Beleuchtung | LED class 1 |
| Schutzart | IP X0 |
| Schutzklasse | |
| Dauerschalldruckpegel (Lpa) | < 70 dB(A) ⁽³⁾ |

Technische Änderungen vorbehalten.

⁽¹⁾ Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

⁽²⁾ Nur mit optionalem Pulverbehälter. Die Füllmenge ist abhängig von dem verwendeten Pulver.

⁽³⁾ Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

| | |
|-----------------------------|--|
| Umgebungstemperatur | +5 °C bis +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren). |
| Maximale Feuchtigkeit | 80 % relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden. |
| Aufstellfläche/Spritzwasser | Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird. |
| Einbauabstände | Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm seitlich zum Bauwerk - oder zu Schaerer fremden Bauteilen - erforderlich und mindestens 60 mm auf der Rückseite. Ein Mindestarbeitsraum vor der Kaffeemaschine von 800 mm wird empfohlen. Ein Freiraum von mindestens 200 mm oberhalb der Produktbehälter wird empfohlen. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden ist mindestens 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Kaffeemaschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können. |
| Einbaumaße Wasserfilter | Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters. |

Diese Vorgaben für den Elektroanschluss und die zitierten Normen gelten für den Anschluss der Kaffeemaschine in den Staaten der EU. Gegebenenfalls sind zusätzliche länderspezifische Vorschriften zu beachten. Außerhalb der EU-Staaten ist die Akzeptanz der zitierten Normen von demjenigen zu prüfen, der die Kaffeemaschine in Verkehr bringt.

Die bauseitige Elektroanlage muss nach der aktuellen IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. In Gerätenähe ist, frei zugänglich, bei einphasigem Anschluss eine Schuko-Steckdose oder eine länderspezifische einphasige Steckdose, bei dreiphasigem Anschluss eine 5-polige CEE/CEKON-Steckdose nach EN 60309 oder eine länderspezifische mehrpolige Steckdose vorzusehen. Die Steckdosen gehören zur bauseitigen Installation. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wurde, muss es durch unseren Service oder durch eine befähigte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Um eventuell auftretende Störungen unserer abgeschirmten Datenleitungen durch Potentialausgleichsströme zwischen den Geräten zu vermeiden, sollte, für die an einem Abrechnungssystem angeschlossenen Geräte, ein zusätzlicher Potentialausgleich vorgesehen werden. (Siehe EN 60309)

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

| Anzahl | Einheit | Bezeichnung | Ausstattung |
|--|---------|-------------------------------------|----------------|
| Kaffeeauslauf/Milchauslauf/Chocauslauf/Milchlanze | | | |
| 1 | Stück | Kaffeeauslauf Deckel | alle |
| 1 | Stück | Kaffeeauslauf Doppelbecher | alle |
| 1 | Stück | Choc-Mixerauslauf (Schlauch) | Pulverbehälter |
| 1 | Stück | Hülse Milchschlauch | Milk Smart |
| 1 | Stück | O-Ring (Basic-Steam Auslauf) | Basic Steam |
| 1 | Stück | Milchlanze | Milk Smart |
| 1 | Stück | Bürste zur Reinigung der Milchlanze | Milk Smart |
| Kaffeersatzbehälter | | | |
| 1 | Stück | Satzbehälter | alle |
| Zubehör/Werkzeuge | | | |
| 1 | Meter | Milchschlauch | Milk Smart |
| 1 | Stück | Milchanschluss | Milk Smart |
| 1 | Stück | Plug & Clean Schlauchadapter | Milk Smart |
| 1 | Stück | Schäumer Saugkammer grün | Milk Smart |
| 1 | Stück | Schäumer Saugkammer orange | Milk Smart |
| 1 | Stück | Saugkammer Anschluss | |
| 1 | Stück | O-Ring (Friktionskolben) | alle |
| 1 | Stück | Multitool | alle |
| Bohnenbehälter/ Produktbehälter | | | |
| 1 | Stück | Deckel für Bohnenbehälter | alle |
| 1 | Stück | Deckel für Pulverbehälter | Choc |
| 1 | Stück | Pulverbehälter ohne Deckel | alle |
| Tropfschale/Tropfgitter | | | |
| 1 | Stück | Tropfschale mit SteamJet | SteamJet |
| Wassertank | | | |
| 1 | Stück | Wassertank | alle |
| 1 | Stück | Wassertank Deckel | alle |
| 1 | Stück | O-Ring (Wassertank) | alle |
| Kalkfilter/Wasserfilter | | | |
| 1 | Stück | Wasserfilter (kompletter Bausatz) | Festwasser |
| 1 | Stück | Ersatzkartusche für Wasserfilter | Festwasser |
| 1 | Stück | Adapter Wechsellkartusche 200 | Wassertank |

| Anzahl | Einheit | Bezeichnung | Ausstattung |
|--|---------|--|-------------|
| 1 | Pack | Wechselkartusche Filter 200 4er Set | Wassertank |
| Dokumentation/Anleitungen | | | |
| 1 | Stück | Dokumentensatz: Betriebsanleitung Schaerer Coffee Club | alle |
| Bestellnummern für das Schaerer Pflegeprogramm | | | |
| 1 | Flasche | Schaerer Spezialreiniger für Milchschaumer | alle |
| 1 | Pack | Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück) | alle |
| 2 | Flasche | Calcpure 750 ml | alle |
| 1 | Stück | Reinigungsbürste Rohr | alle |
| 1 | Stück | Reinigungsbürste 2.5 | alle |
| 1 | Tube | Schaerer „Fett für Dichtungsringe“ Molykote | alle |