

SOUL

Betriebsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1	Impressum.....	8
2	Allgemeine Informationen.....	9
2.1	Verwendete Symbole.....	9
2.1.1	Darstellung der Sicherheitshinweise.....	9
2.1.2	Verwendete Warnzeichen.....	9
2.1.3	Verwendete Gebotszeichen.....	10
2.2	Haftung.....	10
2.3	Gewährleistungsansprüche.....	10
2.4	Ersatzteile und Kundendienst.....	11
3	Sicherheit.....	12
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	12
3.2	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	12
3.3	Pflichten des Betreibers.....	13
3.4	Personalanforderungen.....	13
3.5	Restrisiken.....	14
3.5.1	Gefahr durch Stromschlag.....	14
3.5.2	Gefahr durch Reinigungsmittel.....	14
3.5.3	Gefahr durch Allergien.....	15
3.5.4	Gefahr durch Bakterien.....	16
3.5.5	Gefahr durch Hitze.....	17
3.5.6	Gefahr von Sachschäden.....	18
4	Technische Daten.....	19
4.1	Getränkearten und Leistung.....	19
4.2	Maschinendaten.....	20
4.3	Netzanschluss hausseitig.....	20
4.4	Modemdaten.....	22
4.5	Anschlusswerte Wasser.....	22
4.6	Umgebungsbedingungen.....	23
4.7	Typenschild.....	23
5	Konformitätsinformationen.....	25
5.1	Herstelleradresse.....	25
5.2	Angewandte Normen.....	25
6	Produktbeschreibung.....	27
6.1	Maschinenübersicht.....	27
6.2	Funktionsbeleuchtung.....	28
6.3	Anschlüsse und Schnittstellen.....	29
6.4	Bedienelemente.....	29
6.4.1	Bedienelemente an der Maschine.....	30
6.4.2	Bedienelemente hinter dem Bedienpanel.....	30
6.4.3	Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf.....	31
6.4.4	Bedienoberfläche.....	32
6.5	Ausstattungsvarianten ab Werk.....	32
6.5.1	Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display.....	33
6.5.2	Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display.....	33
6.5.3	Frischmilchsystem Best Foam™.....	34
6.5.4	Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf (AHA).....	34

6.5.5	Dampfstab	34
6.5.6	Heisswasserauslauf separat	35
6.5.7	Zusatzwasser zur Zubereitung von Americanos	35
6.5.8	Zusätzliche Mühlen	36
6.5.9	Pulversystem 2000 g (Choco oder Topping)	36
6.5.10	Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem	36
6.5.11	Pulversystem Twin	37
6.5.12	Hot & Cold (Kaltgetränke).....	37
6.5.13	Flavour Point	38
6.5.14	Beistellkühleinheit	38
6.5.15	Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM).....	39
6.5.16	Untertheckenkühleinheit (UC).....	40
6.5.17	Unterstellkühleinheit	40
6.5.18	Cup & Cool.....	41
6.6	Nachrüstbare Ausstattungsvarianten	43
6.6.1	Abschliessbare Bohnenbehälter	43
6.6.2	Brühbeschleuniger	43
6.6.3	Tropfschale mit "Easy Access"	44
6.6.4	Dekorelemente.....	44
6.6.5	Externer Schmutz- und Trinkwassertank überwacht.....	45
6.6.6	Unterthecken-Satzdurchwurf.....	45
6.6.7	Maschinenfüsse	46
6.6.8	Tassenpositionierhilfe.....	46
6.6.9	Schaerer Coffee Link (Datenaustausch).....	46
6.6.10	Zahlungssysteme	47
6.6.11	Tassenwärmer	47
6.6.12	Übersicht ProCare	48
7	Transport	50
7.1	Lieferumfang und Zubehör	50
7.2	Transportbedingungen.....	51
8	Installation und Inbetriebnahme	53
8.1	Auspacken	54
8.1.1	Maschine auspacken.....	54
8.1.2	Zubehör auspacken.....	54
8.2	Aufstellen	54
8.3	Installationsvoraussetzungen	55
8.4	Strom anschliessen.....	56
8.5	Wasser anschliessen	57
8.5.1	Variante Externer Trink- und Schmutzwassertank.....	58
8.6	Tropfschale montieren.....	59
8.7	Milchsystem anschliessen	59
8.8	ProCare-Einheit anschliessen	60
8.8.1	ProCare-Einheit mit Maschine verbinden	61
8.8.2	ProCare-Einheit mit Kühleinheit verbinden	62
8.8.3	ProCare-Einheit Kabel anschliessen.....	63
8.9	Zusatzgeräte installieren	63
8.9.1	Zusatzgeräte an Strom anschliessen	63
8.9.2	Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen	64
8.9.3	Flavour Point 4-fach UC (Sirupmodul) anschliessen	65
8.10	Bildschirmgeführte Inbetriebnahme	66
9	Bedienung	67
9.1	Wiederkehrende Zusatzfähigkeiten.....	67
9.1.1	Bohnenbehälter befüllen	67
9.1.2	Pulverbehälter befüllen	68
9.1.3	Wasser nachfüllen	69
9.1.4	Milchsystem BestFoam™ befüllen	70

9.1.5	Flavour Point befüllen oder Flaschen wechseln	72
9.1.6	Bedieneinheit öffnen und schliessen.....	72
9.1.7	Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen.....	74
9.1.8	ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen oder wechseln.....	75
9.2	Einschalten.....	77
9.2.1	Kontrolle vor dem Einschalten	77
9.2.2	Maschine einschalten	78
9.2.3	Flavour Point einschalten	78
9.2.4	Zusatzgeräte einschalten.....	79
9.2.5	Temperatur der Kühleinheit einstellen	80
9.3	Getränkeauslauf positionieren.....	81
9.4	Betriebsmodi	81
9.4.1	Funktionen der Betriebsmodi	81
9.4.2	Gäste-Modus	82
9.4.3	Personal-Modus.....	83
9.4.4	Stammbenutzer-Modus	85
9.5	Getränkebezug	87
9.5.1	Getränk auswählen	87
9.5.2	Getränk modifizieren	89
9.5.3	Vorwahl Doppelgetränk	91
9.5.4	Vorgewählte Getränke mehrfach ausgeben.....	92
9.5.5	Vorwahl Entkoffeinierter Kaffee	93
9.5.6	Vorwahl Barista.....	94
9.5.7	Tasse/Becher platzieren.....	94
9.5.8	Getränk bezahlen	95
9.5.9	Getränk ausgeben	96
9.5.10	Fortschrittsanzeige bei der Getränkeausgabe	96
9.5.11	Fertigstellung des Getränks	97
9.5.12	Getränkeausgabe abrechnen.....	98
9.6	Dampf ausgeben	99
9.7	Handeinwurf nutzen	100
9.8	Generische Funktionen der Bedienoberfläche.....	100
9.8.1	Navigation auf der Oberfläche	101
9.8.2	Darstellung der Getränke	101
9.8.3	Anstehende Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung.....	102
9.8.4	Fehlermeldungen (einfach).....	103
9.8.5	Fehlermeldungen (spezifisch)	103
9.9	Service-Menü	103
9.9.1	Schaltfläche Service-Menü	104
9.9.2	Überblick Service-Menü	104
9.9.3	Schnellinformation.....	105
9.9.4	An einem Profil anmelden	106
9.9.5	Funktionen im Service-Menü.....	108
9.10	Leeren.....	113
9.10.1	Satzbehälter leeren.....	113
9.10.2	Externen Schmutzwassertank leeren	114
9.11	Ausschalten	115
9.11.1	Maschine in Standby schalten	115
9.11.2	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	116
9.11.3	Zusatzgeräte ausschalten.....	117
10	Reinigung	118
10.1	Reinigungsvorschriften und -bedingungen	118
10.2	Reinigungsmittel	119
10.3	Reinigungsstufen	121
10.4	Reinigungsintervalle	122
10.5	Maschinenspülung	123
10.5.1	Automatische Ein-/Ausschaltspülungen.....	124

10.5.2	Konfigurierte Spülungen.....	124
10.5.3	Manuelle Spülungen (Service Menü).....	124
10.6	Displaygeführte Reinigung.....	124
10.6.1	Displaygeführte Reinigungsarten.....	124
10.6.2	Benötigte Utensilien.....	125
10.6.3	Reinigungsvarianten aufrufen.....	126
10.6.4	Geplante Reinigung starten (ohne ProCare).....	126
10.6.5	Geplante Reinigung starten (mit ProCare).....	135
10.6.6	Zusätzliche Reinigung.....	142
10.6.7	ProCare: Milchschauchstück (Plug & Clean) reinigen.....	143
10.6.8	Displaygeführte Reinigung: Flavour Point.....	145
10.7	Reinigungsplan.....	149
10.7.1	Reinigungsplan aufrufen.....	149
10.7.2	Reinigungszeiten einstellen.....	150
10.8	Manuelle Reinigung.....	152
10.8.1	Satzbehälter reinigen.....	153
10.8.2	Brühraum reinigen.....	154
10.8.3	Tropfschale und Tropfgitter reinigen.....	154
10.8.4	Milchbehälter reinigen.....	155
10.8.5	Kühleinheit reinigen.....	156
10.8.6	Kühleinheit abtauen.....	157
10.8.7	Touchscreen reinigen.....	157
10.8.8	Den Dampfstab reinigen.....	158
10.8.9	Externen Trinkwassertank reinigen.....	162
10.8.10	Externen Schmutzwassertank reinigen.....	163
10.8.11	Zusatzgeräte reinigen.....	164
10.8.12	Bohnenbehälter reinigen.....	164
10.8.13	Pulverbehälter reinigen.....	166
10.8.14	Unterteil des Getränkeauslaufs reinigen.....	175
10.8.15	Aussenflächen reinigen.....	176
11	Wartung.....	178
11.1	Wartungsintervalle.....	179
11.2	Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen.....	179
11.3	Externen Wasserfilter ersetzen.....	181
12	Entkalkung.....	182
12.1	Benötigtes Entkalkungsmaterial.....	183
12.2	Entkalkungskartusche Uptime!.....	183
12.3	Schmutzwasserablauf prüfen.....	184
12.4	Bildschirm "Entkalkung".....	184
12.5	Entkalkung durchführen mit Entkalkungskartusche.....	185
12.6	Entkalkungskartusche entsorgen.....	191
12.7	Entkalkung durchführen mit ProCare.....	191
13	Erweiterte Einstellungen.....	195
13.1	Elemente der Benutzeroberfläche.....	195
13.2	USB-Schnittstelle.....	197
13.3	Profile und Berechtigungen.....	198
13.3.1	Übersicht Berechtigungen der Profile.....	198
13.3.2	Profil Hausmeister.....	199
13.3.3	Profil Abrechner.....	199
13.3.4	Profil Chef de Service.....	199
13.3.5	Profil Qualitätsmanager.....	200
13.3.6	Profil Maschinenbetreuer.....	200
13.4	Maschine konfigurieren.....	201
13.4.1	System konfigurieren.....	201

13.4.2	Software konfigurieren	206
13.4.3	Service-Einstellungen konfigurieren	209
13.4.4	Informationen abrufen	219
13.4.5	Änderungen speichern und in die Maschine laden	225
14	Störungsbehebung.....	226
14.1	Art der Störungsanzeigen	226
14.2	Bedeutung der Funktionsbeleuchtung	226
14.3	Meldungen auf dem Bildschirm.....	226
14.4	Störungen mit Displaymeldungen	228
14.4.1	Displaymeldung "Störung"	228
14.4.2	Displaymeldung "Fehler"	232
14.4.3	Displaymeldung "Aufforderung"	233
14.4.4	Displaymeldung "Hinweis"	234
14.5	Störungen ohne Displaymeldungen.....	234
15	Deinstallation.....	237
16	Entsorgung.....	238
	Abbildungsverzeichnis.....	239

1 Impressum

Herausgeber

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Schweiz

Konzept und Redaktion

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Schweiz

Copyright®

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Schweiz

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 des Herstellers nicht gestattet. Dies gilt für das Gesamtdokument wie auch für einzelne Abschnitte daraus.

Der Inhalt des Dokuments beruht auf den zum Zeitpunkt des Drucks verfügbaren aktuellen Daten. Der Hersteller 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.

Der Hersteller haftet ausschliesslich für die Inhalte des Originaldokuments.

2 Allgemeine Informationen

Diese technische Dokumentation enthält wichtige Hinweise zum Umgang mit der Maschine. Die technische Dokumentation ist Produktbestandteil und muss in unmittelbarer Nähe der Maschine für das Personal jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, lesen Sie die technische Dokumentation sorgfältig durch!

Die Abbildungen in dieser Anleitung wurden zur besseren Darstellung teilweise vereinfacht. Die vereinfachten Abbildungen können geringfügig vom Masstab und der Ausführung Ihrer Originalmaschine abweichen.

2.1 Verwendete Symbole

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zur Darstellung der Sicherheitshinweise in diesem Dokument.

2.1.1 Darstellung der Sicherheitshinweise



GEFAHR

Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



WARNUNG

Allgemein gefährliche Situation, die schwere Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



VORSICHT

Allgemein gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



HINWEIS



Es besteht eine Situation, die Sachschäden zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.





2.1.2 Verwendete Warnzeichen

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

Symbol	Art der Gefahr	Symbol	Art der Gefahr
	Warnung vor heissen Flüssigkeiten		Warnung vor heisser Oberfläche
	Warnung vor heissem Dampf		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

Symbol	Art der Gefahr	Symbol	Art der Gefahr
	Warnung vor giftigen Stoffen		Warnung vor Handverletzungen

2.1.3 Verwendete Gebotszeichen

Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Dokumentation lesen!		Schutzhandschuhe tragen!
	Schutzbrille tragen!		Hände waschen!
	Netzstecker ziehen!		

2.2 Haftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Betriebsanleitung
- Nicht bestimmungsgemässer Verwendung oder Fehlgebrauch
- Einsatz von unqualifiziertem Personal
- Eigenmächtiger Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Es gelten die im Liefervertrag vereinbarten Verpflichtungen, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen gesetzlichen Regelungen.

2.3 Gewährleistungsansprüche

Bei Nichtbeachtung der Vorgaben der technischen Dokumentation können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiss unterliegen. Hierzu gehören u. a. der Milchbehälter, die milchführenden Teile (bei vorhandenem Milchsistem), Dichtungen, Mixer, Brüheinheit sowie die Flächen der Edelstahlböden.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Wenn auf ein Entkalkungssystem verzichtet wird und dadurch Mängel auftreten, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Entkalkungssystems erfordert.
- Für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über den Transport, die Installation und Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung und Wartung der Maschine / des Geräts entstehen (z. B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen).
- Für Mängel, die durch das Verwenden von herstellereigenen Ersatzteilen entstehen oder durch fehlerhafte oder nachlässige Montage oder Behandlung durch den Betreiber oder durch Dritte.
- Für Folgen unsachgemässer und ohne Einwilligung des Herstellers vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Betreibers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemässe Verwendung entstehen.

2.4 Ersatzteile und Kundendienst

Die Angaben über Zubehör und Ersatzteile finden Sie im Ersatzteilkatalog auf dem Web-Portal **Schaerer Coffee Link**.

Für Serviceanfragen und technische Unterstützung kontaktieren Sie den Service-Partner in Ihrem Land.

Auf www.schaerer.com finden Sie eine Liste mit allen zuständigen Service-Partnern weltweit.

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

Schaerer AG

Niedermattstrasse 3b

4528 Zuchwil

Schweiz

Service-Zentrale

Telefon: +41 32 681 62 00

E-Mail: info@schaerer.com

3 Sicherheit

Die Sicherheit beim Umgang mit dem elektrischen Gerät hat oberste Priorität. Dieses Kapitel enthält alle wesentlichen Informationen, um einen sicheren Umgang zu gewährleisten und Personen- sowie Sachschäden zu vermeiden.

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Die Maschine ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnliche Orte bestimmt. Die Maschine darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden und unbeaufsichtigt betrieben werden.

Die Maschine darf in Geschäften, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden.

Die Verwendung hierfür unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

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

Die Verwendung unterliegt zusätzlich den **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** des Herstellers. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

3.2 Vorhersehbarer Fehlgebrauch

Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende oder andersartige Benutzung der Maschine gilt als Fehlgebrauch und kann zu gefährlichen Situationen führen. Unsachgemässer Umgang mit der Maschine kann zu Verletzungen führen.

- ☞ Lesen Sie vor Gebrauch sorgfältig die Betriebsanleitung.
- ☞ Gestatten Sie nur qualifiziertem Servicepersonal den Zugang zum Servicebereich der Maschine und den Zusatzgeräten.
- ☞ Lassen Sie die Reinigung und Benutzerwartung nur von Personen durchführen, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit der Maschine haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.
- ☞ Lassen Sie im Selbstbedienungsbetrieb und im Betrieb mit Bedienung die Maschine durch geschulte Personen beaufsichtigen, damit sie dem Anwender für Fragen zur Verfügung stehen und die Einhaltung der Reinigungs- und Wartungsmassnahmen sicherstellen.
- ☞ Verwenden Sie nur ausreichend gekühlte Milch.
- ☞ Verwenden Sie den optionalen Dampfstab nur zum Aufschäumen von Milch.
- ☞ Verändern Sie niemals Sicherheitseinrichtungen der Maschine.
- ☞ Verwenden Sie die Maschine nur, wenn sie einwandfrei arbeitet und nicht beschädigt ist.
- ☞ Füllen Sie in die Bohnenbehälter nur Kaffeebohnen.
- ☞ Füllen Sie in den Pulverbehälter nur Automatenpulver.

- ☞ Füllen Sie Milchbehälter nur mit Milch oder Milchersatzprodukten.
- ☞ Füllen Sie in den Handeinwurf nur gemahlene Kaffee oder die Reinigungstablette während der Reinigung.

3.3 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber muss für die regelmässige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Servicepartner des Herstellers, dessen Beauftragten oder andere autorisierte Personen sorgen. Sachmängel sind gegenüber dem Hersteller innerhalb von 30 Tagen schriftlich zu rügen! Für versteckte Mängel beträgt die Frist 12 Monate ab Installation (Arbeitsrapport, Übergabeprotokoll), jedoch höchstens 18 Monate ab Verlassen des Werks.

Beschädigte oder defekte sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. müssen ersetzt werden und dürfen auf keinen Fall repariert werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für Einhaltung der Wartungsvorschriften.

3.4 Personalanforderungen



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Alle Tätigkeiten dürfen nur durch dafür qualifiziertes Personal durchgeführt werden.

Als Personal sind nur Personen zugelassen, von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Arbeit zuverlässig ausführen. Personen, deren Reaktionsfähigkeit beeinflusst ist, z. B. durch Drogen, Alkohol oder Medikamente, sind nicht zugelassen.

Bei der Personalauswahl müssen die am Einsatzort geltenden alters- und berufsspezifischen Vorschriften beachtet werden.

In der Betriebsanleitung werden folgende Qualifikationen für verschiedene Tätigkeitsbereiche benannt:

Unterwiesene Person

Wurde in einer Unterweisung durch den Betreiber über die ihr übertragenen Aufgaben und möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet.

Fachpersonal

Ist aufgrund seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen in der Lage, die ihm übertragenen Arbeiten auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden.

Servicepersonal

Ist vom Hersteller oder vom Betreiber speziell für Service-Aufgaben unterwiesenes qualifiziertes Fachpersonal.

Elektrofachkraft

Ist aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnis der einschlägigen Normen und Bestimmungen in der Lage, Arbeiten an elektrischen Anlagen auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden. Die Elektrofachkraft ist für den speziellen Einsatzort, an dem sie tätig ist, ausgebildet und kennt die relevanten Normen und Bestimmungen.

3.5 Restrisiken

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



Diese Sicherheitshinweise können beim Hersteller angefordert oder direkt von der Webseite oder aus dem Media Pool heruntergeladen werden.

3.5.1 Gefahr durch Stromschlag



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!



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

- ☞ Lassen Sie Arbeiten an elektrischen Anlagen nur von einer Elektrofachkraft vornehmen.
- ☞ Schliessen Sie das Gerät an einen abgesicherten Stromkreis an.
- ☞ Leiten Sie den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter.
- ☞ Beachten Sie die entsprechenden Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften.
- ☞ Erden Sie den Anschluss vorschriftsgemäss und sichern ihn gegen Stromschlag.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- ☞ Berühren Sie niemals unter Spannung stehende Teile.
- ☞ Schalten Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter aus bzw. trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist. Getrennte Verbindungen müssen jederzeit vom Standort des Geräts aus einsehbar und die Trennung durch eine Verriegelung sichergestellt sein.
- ☞ Lassen Sie Anschlusskabel nur durch qualifiziertes Servicepersonal ersetzen.

3.5.2 Gefahr durch Reinigungsmittel

Lesen Sie vor der Anwendung der Reinigungsmittel die Informationen auf der Verpackung des Reinigungsmittels sorgfältig. Das Sicherheitsdatenblatt kann, wenn nicht vorhanden, beim Vertriebspartner (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.

**⚠️ WARNUNG****Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!**

Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.



☞ Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.



☞ Lesen Sie vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses beim Vertriebspartner an.



☞ Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.

☞ Berühren Sie Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen und nehmen Sie diese nicht ein.

☞ Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.

☞ Verwenden Sie Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck (siehe Etikett).

☞ Essen und trinken Sie nicht während der Anwendung der Reinigungsmittel.

☞ Achten Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung.

☞ Tragen Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

☞ Waschen Sie sich nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich die Hände.

Notfallauskunft

Erfragen Sie beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikett des Reinigungsmittels) die Telefonnummer der Notfallauskunft des Toxikologischen Informationszentrums Ihres Landes.

Wenn Ihr Land über keine derartige Institution verfügt, wenden Sie sich an die folgende Stelle:

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

Anrufe aus dem Ausland +4144 251 51 51

Anrufe aus der Schweiz 145

Internet www.toxinfo.ch

3.5.3 Gefahr durch Allergien**⚠️ VORSICHT****Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!**

Getränke mit Zusatzprodukten oder Reste davon können Allergien auslösen.

☞ In Selbstbedienungsanwendung: Beachten Sie das bei der Maschine angebrachte Hinweisschild. Das Hinweisschild enthält Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.

☞ In Bedienanwendung: Informieren Sie das Personal darüber, dass verwendete Zusatzprodukte eventuell Allergien auslösen können.

3.5.4 Gefahr durch Bakterien



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ☞ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder anderes aggressives Wasser an.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ☞ Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.
- ☞ Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigten Kaffee!

Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ☞ Füllen Sie nicht mehr Kaffeebohnen ein, als an einem Tag benötigt werden.
- ☞ Schliessen Sie den Bohnenbehälterdeckel sofort nach dem Auffüllen.
- ☞ Lagern Sie Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort.
- ☞ Lagern Sie Kaffee getrennt von Reinigungsmitteln.
- ☞ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in – first out“).
- ☞ Brauchen Sie Kaffee vor Ablauf des Ablaufdatums auf.
- ☞ Verschliessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.



⚠ VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigte/ungeeignete Milch!

Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Verwenden Sie keine Rohmilch.
- ☞ Verwenden Sie nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch.
- ☞ Verwenden Sie nur homogenisierte Milch.
- ☞ Verwenden Sie vorgekühlte Milch mit einer Temperatur zwischen 3 °C (37,4 °F) und 5 °C (41 °F).
- ☞ Verwenden Sie Milch direkt aus der Originalpackung.
- ☞ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ☞ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in – first out“).
- ☞ Tragen Sie beim Arbeiten mit Milch Schutzhandschuhe.
- ☞ Verschliessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.
- ☞ Brauchen Sie Milch vor Ablauf des Ablaufdatums auf.
- ☞ Lagern Sie Milch an einem trockenen und dunklen Ort bei einer maximalen Temperatur von 7 °C (44,6 °F).
- ☞ Lagern Sie Milch getrennt von Reinigungsmitteln.
- ☞ Bei Maschinen mit internem Milchsystm und Kühleinheit: Füllen Sie nicht mehr Milch ein, als an einem Tag benötigt wird.
- ☞ Füllen Sie nie Milch nach. Reinigen Sie den Behälter vor dem Befüllen immer gründlich.
- ☞ Schliessen Sie Milchbehälterdeckel und Kühleinheit (intern und extern) sofort nach dem Auffüllen.



⚠ VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Automatenpulver!

Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ☞ Füllen Sie nicht mehr Automatenpulver ein, als an einem Tag benötigt wird.
- ☞ Schliessen Sie den Pulverbehälterdeckel sofort nach dem Auffüllen.
- ☞ Lagern Sie Automatenpulver an einem trockenen, kalten und dunklen Ort.
- ☞ Lagern Sie Automatenpulver getrennt von Reinigungsmitteln.
- ☞ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in – first out“).
- ☞ Brauchen Sie Automatenpulver vor Ablauf des Ablaufdatums auf.
- ☞ Verschliessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

3.5.5 Gefahr durch Hitze



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.

**VORSICHT****Heisse Oberfläche!**

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss sein.

- ☞ Berühren Sie nie heisse Teile der Maschine.
- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Stellen.
- ☞ Entnehmen Sie die Brüheinheit nur bei abgekühlter Maschine.

3.5.6 Gefahr von Sachschäden

**HINWEIS****Sachschaden durch unsachgemässen Umgang mit der Maschine!**

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

- ☞ Schalten Sie bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 6 °dKH ein Entkalkungssystem vor. Sonst kann es zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- ☞ Führen Sie nach längerer Stillstandzeit (z. B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Maschine eine Reinigung aus.
- ☞ Schützen Sie die Maschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit usw.).
- ☞ Beachten Sie bei Störungen die Angaben dazu in der Betriebsanleitung, und ziehen Sie bei Bedarf einen qualifizierten Servicetechniker hinzu.
- ☞ Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile.
- ☞ Melden Sie äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner und lassen Sie betroffene Teile ersetzen oder reparieren.
- ☞ Spritzen Sie die Maschine weder mit Wasser ab noch reinigen Sie diese mit einem Dampfreiniger.
- ☞ Stellen Sie die Maschine nicht auf einer Fläche auf, auf der ein Wasserstrahl auftreffen kann.
- ☞ Verwenden Sie keinen karamellisierten Kaffee.
- ☞ Befüllen Sie die Behälter nur mit den dafür vorgesehenen Produkten.
- ☞ Verwenden Sie niemals gefriergetrockneten Kaffee. Dadurch verklebt die Brüheinheit.
- ☞ Wenn die Maschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10 °C transportiert werden, lagern Sie die Maschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur, bevor die Maschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet werden. Ansonsten besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- ☞ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch). Verwenden Sie nie alte Schlauchsätze.

4 Technische Daten

Dieses Kapitel enthält detaillierte Informationen zu den technischen Spezifikationen und gibt einen Überblick über die wichtigsten Eigenschaften, z. B. Leistung und Anschlusswerte.

4.1 Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Max. Getränkeleistung pro Stunde

Espresso 50 – 60 ml	ca. 180 Tassen
Kaffee 120 ml	ca. 180 Tassen

Empfohlene Tagesleistung

Espresso 50 – 60 ml	ca. 250 Tassen
Kaffee 120 ml	ca. 250 Tassen

Verfügbare Getränke

	Standard	Option
Espresso	x	
Kaffee	x	
Kaffee/Café crème	x	
Kännchen (250 ml) ^{ZW}		x
Kanne (500 ml) ^{ZW}		x
Americano ^{AC, ZW}		x
White Americano ^{** **, AC, ZW}		x
Milchkaffee (Schale hell/dunkel) ^{*, **}		x
Cappuccino ^{*, **}		x
Latte Macchiato ^{*, **}		x
Espresso Macchiato ^{*, **}		x
Chociatto ^{***}		x
Heisse Schokolade ^{***}		x
Flat White [*]		x
Heisse Milch [*]		x
Heisser Milchschaum [*]		x
Kalte Milch [*]		x
Kalter Milchschaum ^{*, **}		x
Best Foam™ Milchschaum [*]		x
Heisswasser/Heisswasser extern	x	x
Dampf		x
Pulvergetränke/Instantgetränke		
Spirituosen/Kaffee		x

Empfohlene Maschinenausstattung:

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

4.2 Maschinendaten

Nennleistung Boiler*	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	3000 W	3000 W

* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte entsprechen der Grundausstattung.

Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C (50 °F)	10 °C (50 °F)
Betriebstemperatur	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsdruck	0,25 MPa (36,26 psi)	0,8 MPa (116,03 psi)
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	0,5 MPa (72,52 psi)	1,2 MPa (174,04 psi)
Prüfüberdruck	2,4 MPa (348,09 psi)	2,4 MPa (348,09 psi)

Kapazitäten	
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	Bohnenbehälter Standard 1200 g Nachrüstbare Ausstattungsvarianten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bohnenbehälter erweitert 2000 g ▪ Bohnenbehälter verkürzt 700 g
Kapazität Satzbehälter	60 - 70 Kaffeekekuchen

Aussenabmessungen	
Breite der Maschine	330 mm (12,99")
Breite mit Beistellkühleinheit	723 mm (28,46")
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	761 mm (29,96")
Tiefe	600 mm (23,62")

Gewicht	
Leergewicht	ca. 55 kg (121 lbs)*

Schalldruck	
Dauerschalldruckpegel	< 70 dB(A)*

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

4.3 Netzanschluss hausseitig

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

Netz	Anschlusswerte	Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE	220 – 240 V 50/60 Hz	10 – 13 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG

Netz	Anschlusswerte	Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiter- querschnitt
	2000 – 2400 W ¹		
1L, N, PE	220 – 240 V 50/60 Hz	16 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
	3000 – 3600 W ²		
1L, N, PE	220 – 240 V 50/60 Hz	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
	6000 – 7000 W ³		
2L, PE	200 V 60 Hz	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
	2000 W ¹		
2L, PE	200 V 60 Hz	16 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
	3000 W ²		
2L, PE	200 V 60 Hz	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
	6000 W ³		
2L, PE	208 – 240 V 60 Hz	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
	1900 – 2400 W ¹		
2L, PE	208 – 240 V 60 Hz	15 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
	2800 – 3600 W ²		
2L, PE	208 – 240 V 60 Hz	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
	5100 – 7000 W ³		
2L, PE	200 V 50/60 Hz	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
	1800 W ¹		
2L, PE	200 V 50/60 Hz	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
	2600 W ²		
3L, PE	200 V 60 Hz	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	5700 – 8700 W ⁴		
3L, PE	208 – 240 V 60 Hz	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	5100 – 6400 W ³		
3L, PE	208 – 240 V 60 Hz	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	7700 – 10300 W ⁴		
3L, PE	200 V 50/60 Hz	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	4700 W ³		
3L, PE	200 V	25 A	4 x 2,5 mm ²

Netz	Anschlusswerte	Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
	50/60 Hz 6900 W ⁴		3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V 50/60 Hz 5700 – 6400 W ³	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V 50/60 Hz 8700 – 10300 W ⁴	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

¹ Ausstattung 1 oder 2 Boiler mit 2 kW (serielles Heizen)

² Ausstattung 1 oder 2 Boiler mit 3 kW (serielles Heizen)

³ Ausstattung 2 Boiler mit 3 kW (simultanes Heizen)

⁴ Ausstattung 3 Boiler mit 3 kW (simultanes Heizen)

4.4 Modemdaten

Die Maschine kann mit einem Modem für WLAN und WWAN ausgestattet sein.

Funkstandard	Frequenzbänder	Max. Sendeleistung
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dBm
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +/-3 dBm
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dBm

WWAN (Mobilfunk) ist im Auslieferungszustand der Maschine eingeschaltet.

Funkstandard	Frequenzbänder	Max. Sendeleistung
WLAN	2,4 GHz	20 dBm

WLAN ist im Auslieferungszustand der Maschine ausgeschaltet.

WLAN wird nicht von der Maschine unterstützt. Eine WLAN-Verbindung ist nicht möglich.

4.5 Anschlusswerte Wasser

Druck und Temperatur	
Wasserdruck	Minimal 0,2 MPa (29,07 psi) Maximal 1,0 MPa (145 psi)
Durchflussmenge	Minimal 2 l/min
Wassereingangstemperatur	Minimal 10 °C (50 °F) Maximal 30 °C (86 °F)
Wasserqualität	
Maximaler Chlorgehalt	Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt.
pH-Wert	Minimal 6,5 Maximal 7
Karbonathärte (deutsch)	Minimal 4 °dKH

Wasserqualität	Maximal 6 °dKH (Bei einer höheren Karbonathärte muss ein Entkalkungssystem vorgeschaltet werden.)
Karbonathärte (französisch)	Minimal 8 °fKH Maximal 12 °fKH
Gesamthärte	> Karbonathärte

4.6 Umgebungsbedingungen

Für den Standort gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

Umgebungstemperatur	
Minimal	+10 °C (50 °F)
Maximal	+40 °C (104 °F)

Relative Luftfeuchtigkeit	
Maximal	80 %rF

Höhe über dem Meeresspiegel	
Maximal	2500 m (8202 ft)

Die Maschine bzw. das Gerät ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Die Maschine bzw. das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden und niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) ausgesetzt sein.

4.7 Typenschild

Typenbezeichnung	Modell
SOUL 10 (SOUL)	Keine Modellvariante
SOUL 12 (SOUL)	Keine Modellvariante

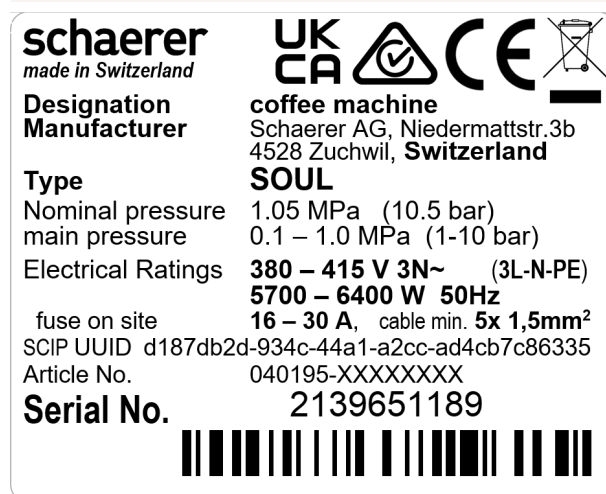


Abb. 1: Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Frontseite der Maschine hinter der rechten Abdeckung.

- 📄 Um die Daten vom Typenschild abzulesen:
- 🔧 Ziehen Sie die Satzschublade aus der Maschine.

- ☞ Klappen Sie die Abdeckung rechts neben der Satzschublade auf.
- ☞ Übermitteln Sie im Stör- oder Garantiefall folgende Daten vom Typenschild:
 - Maschinen- oder Gerätetyp
 - Nennleistung
 - Nennspannung
 - Sicherungswert vor Ort
 - Seriennummer



Ein weiteres Typenschild befindet sich auf der Rückseite hinter dem unteren Abdeckblech.

5 Konformitätsinformationen

Dieses Kapitel enthält Informationen zur Konformität des elektrischen Geräts mit geltenden Normen, Richtlinien und Verordnungen.

5.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG	Schaerer AG
Niedermattstrasse 3b	Director of R&D GBU PCM
4528 Zuchwil	Niedermattstrasse 3b
Schweiz	4528 Zuchwil
+41 32 681 62 00	Schweiz
info@schaerer.com	
www.schaerer.com	

5.2 Angewandte Normen

Der Hersteller erklärt, dass diese Maschine bzw. dieses Gerät mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein Qualitätsmanagementsystem DNV GL - **Business Assurance** angewendet, das nach ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 und ISO 45001:2018 zertifiziert ist. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die Vorschriften der Richtlinie 2011/65/EC des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Für die CE-Konformität

MD 2006/42/EC	EMC-Richtlinie 2014/30/EU
<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC ▪ EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 ▪ EN 62233:2008 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 ▪ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC ▪ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC ▪ EN 61000-3-11:2021-03
RoHS-Richtlinie 2011/65/EU	RED 2014/53/EU
<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN IEC 63000:2019-05 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN 301 489-1 V2.1.1:2017 ▪ EN 301 489-7 V1.3.1:2005 ▪ EN 301 489-24 V1.5.1:2010

Die Konformitätserklärung ist im Original in der Verpackung beigelegt. Die Maschine bzw. das Gerät trägt das CE-Zeichen.

Für die Einhaltung europäischer Richtlinien und Verordnungen

WEEE-Richtlinie 2012/19/EU	POP-Verordnung 2019/1021
----------------------------	--------------------------

Für die EU-Chemikalienverordnung

REACH-Verordnung 1907/2006/EG

International (CB)	
Safety	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IEC 60335-1:2020-08 ▪ IEC 60335-2-75 ▪ BS EN 62233:2008
EMC	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CISPR 14-1 ▪ CISPR 14-2 ▪ IEC 61000-3-2 ▪ IEC 61000-3-11
CB	Scheme > Internationales System gegenseitiger Anerkennung von Testberichten und Zertifikaten
CE	Anforderungen der Harmonisierungsrechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft
CISPR	Internationales Sonderkomitee für Funkstörungen
EG/EU	Europäische Gemeinschaft ist ein Teil der Europäischen Union bestehend aus EG/GASP/PJZS
EMC	Elektromagnetische Verträglichkeit
IEC	Internationales Konformitätsbewertungssystem elektrotechnischer Betriebsmittel und Komponenten
MD	Maschinenrichtlinie (europäisches Parlament und Rat)
POP	Verordnung (EU) über persistente organische Schadstoffe
REACH	EU-Chemikalienverordnung für Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien
RED	Europäische Zulassungsrichtlinie für Funkgeräte und Empfänger (Funkkommunikation)
RoHS	Beschränkung gefährlicher Stoffe
WEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Vermeidung und Reduzierung von Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten

6 Produktbeschreibung

Dieses Kapitel enthält einen Überblick über die wichtigsten Komponenten, Merkmale, Funktionen und Ausstattungsvarianten. Die Kenntnis der Funktionalität des Produkts ist Voraussetzung für die optimale und sichere Bedienung.

6.1 Maschinenübersicht

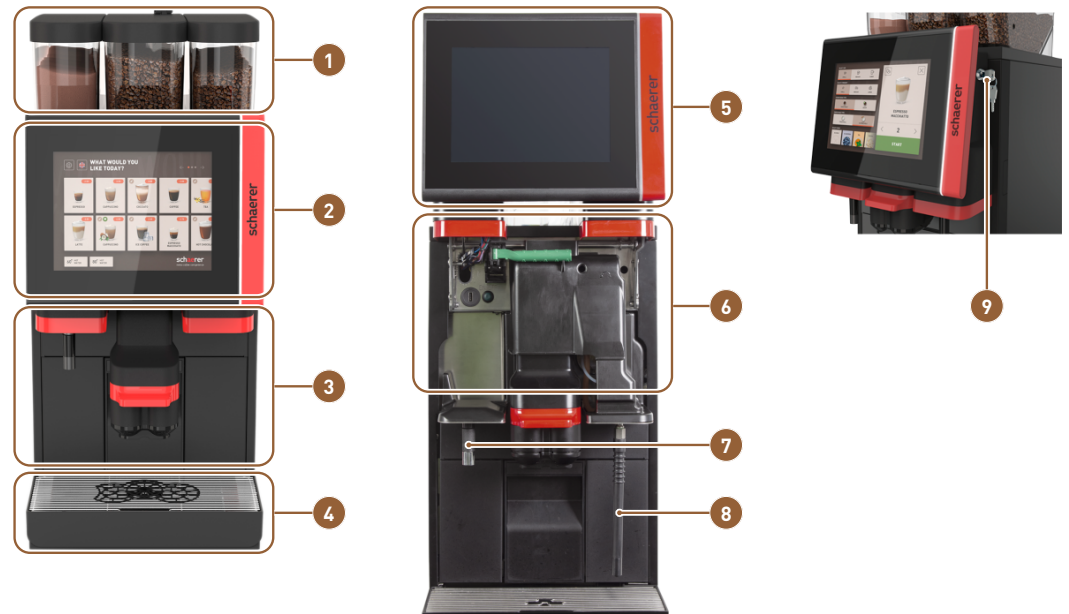


Abb. 2: Maschinenübersicht

- | | |
|--|--|
| 1 Bohnen- und Pulverbehälter (Art und Anzahl nach Konfiguration) | 2 Bedienpanel mit Touchscreen 10"/12" |
| 3 Ausgabebereich mit Getränkeauslauf und optionaler Heisswasser-/Dampfausgabe | 4 Tropfschale der Maschine mit Tassenpositionierhilfe |
| 5 Bedienpanel nach oben geschwenkt | 6 Bereich mit inneren Bedienelementen |
| 7 Heisswasserauslauf separat (Ausstattungsvariante) | 8 Dampfstab (Ausstattungsvariante) |
| 9 Schliessvorrichtung für Bedienpanel | |

6.2 Funktionsbeleuchtung



Abb. 3: Funktionsbeleuchtung

1 Beleuchtung rechts vom Display (10"-Display und 12"-Display)

2 Beleuchtung an linker Maschinenseite (nur 12"-Display, optional)

Die Funktionsbeleuchtung informiert über den Betriebszustand der Maschine.

Die Funktionsbeleuchtung ist farblich abstimmbar.

Farbe	Bedeutung
Weiss	Die Maschine ist betriebsbereit.
Gelb	Baldige Handlung (nachfüllen, reinigen) ist erforderlich.
Rot	Ein Maschinenfehler (Mühle blockiert, Wasserdurchflussfehler) ist aufgetreten.

Die Funktionsbeleuchtung an der linken Maschinenseite bei SOUL mit 12-Zoll-Display ist eine optionale Ausstattungsvariante ab Werk.

6.3 Anschlüsse und Schnittstellen

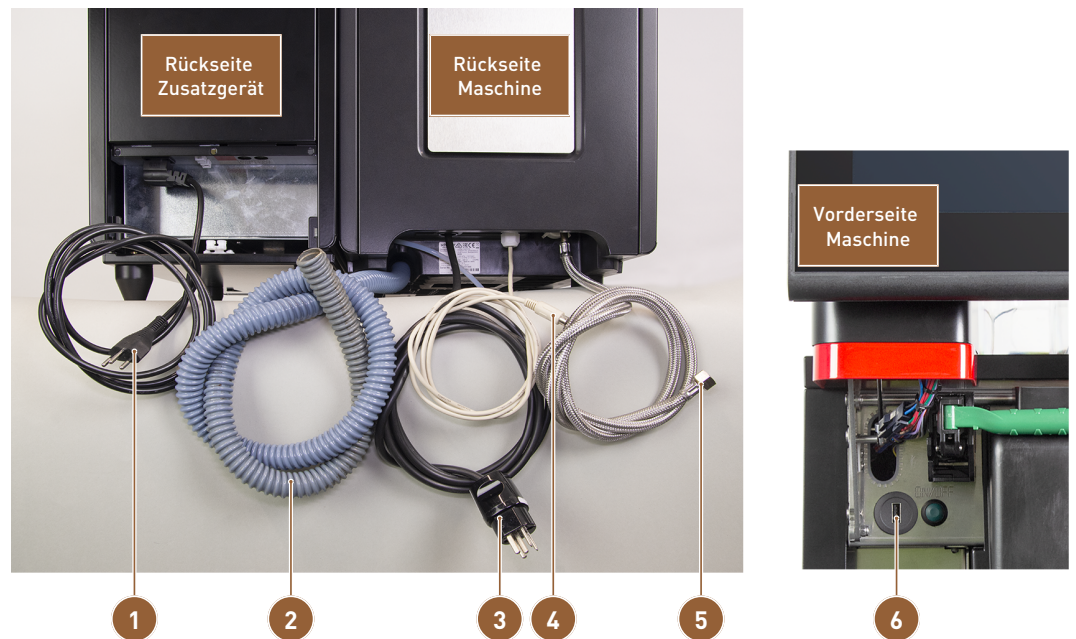


Abb. 4: Anschlüsse von Kaffeemaschine und Zusatzinheit

- | | |
|--|--|
| <p>1 Netzkabel mit Kaltgerätestecker und länderspezifischem Netzstecker für Zusatzgerät</p> | <p>2 Schmutzwasserablaufschlauch \varnothing 20 mm für Siphon oder externen Schmutzwassertank; der Schlauch kann länderspezifisch abweichen.</p> |
| <p>3 Netzkabel mit Stecker oder Festanschluss mit Hauptschalter; der Stecker kann länderspezifisch abweichen. Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung und den notwendigen minimalen Leiterquerschnitt.</p> | <p>4 Schnittstellenkabel für die Kommunikation der Kaffeemaschine mit Zusatzgeräten</p> |
| <p>5 Festwasseranschluss 3/8" oder Anschluss an optionalen externen Trinkwassertank</p> | <p>6 USB-Anschluss und Kommunikationsschnittstelle</p> |

6.4 Bedienelemente

Dieses Kapitel enthält einen Überblick über die Funktion der Bedienelemente und der Bedienoberfläche. Die Kenntnis der Bedienelemente ist Voraussetzung für den täglichen Betrieb der Maschine.

6.4.1 Bedienelemente an der Maschine



Abb. 5: Übersicht Bedienelemente aussen

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Handeinwurf für Kaffemehl, Reinigungstablette 3 Bedienpanel, nach oben verschiebbar 5 Satzbehälter 7 Tropfschale mit Tropfrost | <ul style="list-style-type: none"> 2 Touchscreen 4 Getränkeauslauf, Verschiebung manuell nach oben/unten oder optional automatisch höhenverstellbar (AHA) 6 Tassen-Positionierhilfe für eine oder zwei Tassen |
|---|--|

6.4.2 Bedienelemente hinter dem Bedienpanel

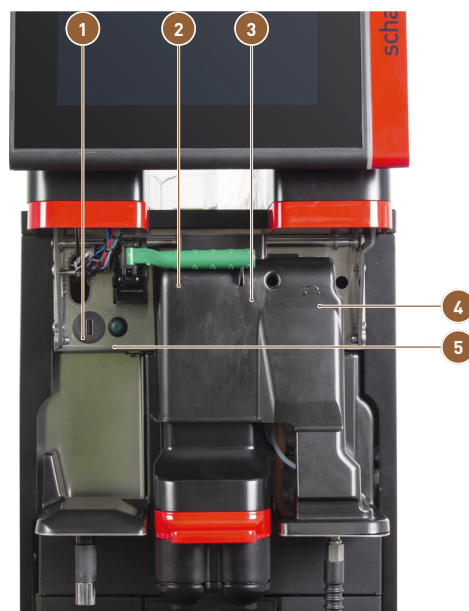


Abb. 6: Bedienelemente in der Maschine

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 USB-Anschluss 3 Manuelle Mahlgradeinstellung für mittlere Mühle (Standardausstattung) | <ul style="list-style-type: none"> 2 Entriegelungshebel für Bohnen- und Pulverbehälter 4 Manuelle Mahlgradeinstellung für optional erhältliche rechte Mühle |
|--|---|

- 5** Ein-/Ausschalter
(zum Einschalten kurz drücken, zum
Ausschalten 4 s drücken und halten)

Wenn die Maschine mit der optionalen elektrischen Mahlgradeinstellung ausgestattet ist, sind die Einstellvorrichtungen für die manuelle Mahlgradeinstellung nicht vorhanden. Bei der Erstinbetriebnahme kalibriert der Servicetechniker den Mahlgrad anhand eines Referenzgetränks. Der Mahlgrad für die verschiedenen Rezepte kann anschliessend in den Getränkeinstellungen elektrisch auf einen feineren oder gröberen Wert eingestellt werden.

6.4.3 Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

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

Bohnen- und Pulverbehälterdeckel sind optional mit Schliessvorrichtung verfügbar.



Abb. 7: Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

1 Mittlerer Bohnenbehälter

2 Handeinwurf für:

- Kaffeemehl (z. B. entkoffeinierter Kaffee)
- Reinigungstablette (Coffee pure tab)

6.4.4 Bedienoberfläche

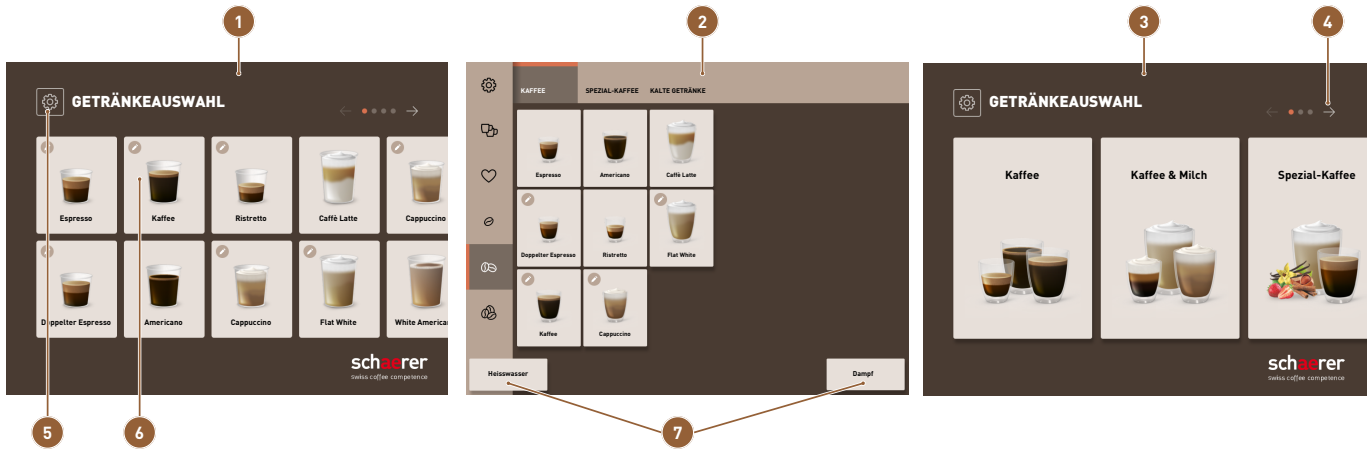


Abb. 8: Übersicht: Bedienoberfläche

- 1 Bedienoberfläche für die Getränkeauswahl im Gäste-Modus
- 2 Bedienoberfläche im Personal-Modus
- 3 Bedienoberfläche im Gäste-Modus mit Auswahl über Getränkegruppen
- 4 Navigation zum nächsten bzw. vorherigen Bildschirm
- 5 Zugang zum Service-Menü
- 6 Getränkeschaltfläche mit Symbol oder nur Text
- 7 Ausgabe von Heisswasser oder Dampf

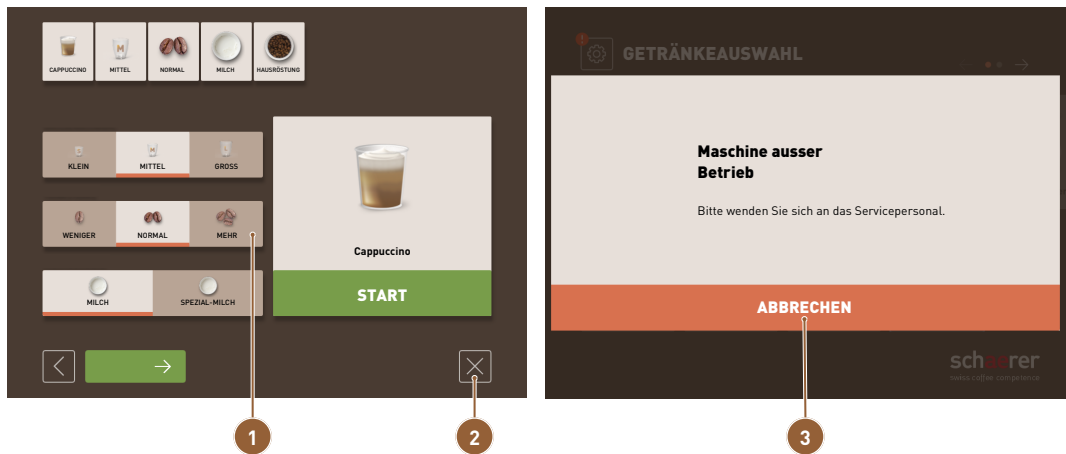


Abb. 9: Übersicht: Bedienfunktionen auf der Oberfläche

- 1 Auswahl der Getränkeoptionen
- 2 Schaltfläche [X]: zurück oder abrechnen
- 3 Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderungen

6.5 Ausstattungsvarianten ab Werk

Die folgenden Ausstattungsvarianten sind ab Werk verfügbar. Sie können nicht später nachgerüstet werden.

6.5.1 Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display



Abb. 10: Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display

Die Standardausführung der Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display ist mit Dekorelementen nach Konfiguration sowie einem 10-Zoll-Touchscreen ausgestattet.

Verschiedene Konfigurationmöglichkeiten sind während einer Bestellung konfigurierbar.

6.5.2 Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display



Abb. 11: Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display

Die Standardausführung der Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display ist mit verchromten Frontelementen, Dekorelementen nach Konfiguration sowie einem 12-Zoll-Touchscreen ausgestattet.

Verschiedene Konfigurationmöglichkeiten sind während einer Bestellung konfigurierbar.

6.5.3 Frischmilchsystem Best Foam™



Die Funktion **Best Foam™** ermöglicht eine integrierte automatische Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista-Art.

Die Ausgabe von kalter Milch und kaltem Milchschaum ist möglich.

Eine Kühleinheit ist mit der Funktion **Best Foam™** zwingend.

6.5.4 Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf (AHA)



Abb. 12: Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf

Mit der Ausstattung **AHA** wird die optimale Höhe des Getränkeauslaufs automatisch dem gewählten Getränk angepasst.

6.5.5 Dampfstab



Abb. 13: Dampfstab

Die Maschine kann optional mit einem Dampfstab ausgestattet sein.

Der Dampfstab ist rechts vom Getränkeauslauf montiert.

Der Dampfstab ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista-Art. Folgende Ausführungen des Dampfstabs sind möglich:

Powersteam

Die Dampfausgabe wird manuell gestartet und gestoppt.

Autosteam

Die Dampfausgabe wird manuell gestartet und bei Erreichen einer programmierbaren Zieltemperatur über einen Temperatursensor automatisch gestoppt.

Supersteam

Die Dampfausgabe wird manuell gestartet und bei Erreichen einer programmierbaren Zieltemperatur über einen Temperatursensor automatisch gestoppt. Zusätzlich zum Dampf wird Luft über eine Luftpumpe eingeblasen.

6.5.6 Heisswasserauslauf separat

Abb. 14: Heisswasserauslauf

Der separate Heisswasserauslauf ermöglicht eine manuelle Ausgabe links neben dem Getränkeauslauf.

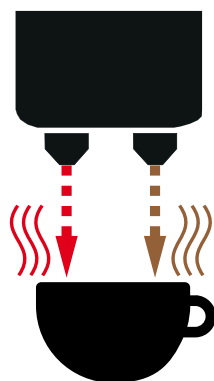
6.5.7 Zusatzwasser zur Zubereitung von Americanos

Abb. 15: Getränkeausgabe: heisses Zusatzwasser (rot), Kaffeetrink (braun)

Während der Getränkeausgabe kann zusätzlich zum Getränk auch heisses Zusatzwasser über den Getränkeauslauf in die Tasse ausgegeben werden.

Die Ausgabe von heissem Zusatzwasser ist geeignet für die Zubereitung von **Americanos**.

Die Reihenfolge von Kaffee und Zusatzwasser wird in der Getränkekonfiguration definiert.

6.5.8 Zusätzliche Mühlen



Abb. 16: Ausstattung mit zweiter Mühle und Pulversystem

Die Maschine kann optional mit bis zu drei Mühlen und drei Bohnenbehältern ausgestattet sein.

Bei Ausstattung mit zwei Mühlen ist ein zusätzlicher Bohnenbehälter rechts verfügbar. Ein optionaler Pulverbehälter ist immer auf der linken Seite platziert. Mit einer zweiten Mühle kann eine zweite Kaffeebohnsensorte verarbeitet werden.

Bei Ausstattung mit drei Mühlen ist ein zusätzlicher Bohnenbehälter links anstelle des Pulverbehälters verbaut.

6.5.9 Pulversystem 2000 g (Choco oder Topping)



Abb. 17: Pulversystem

Mit einem Pulversystem links von der mittleren Standardmühle kann Choco- und/oder Topping-Pulver verwendet werden.

6.5.10 Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem

Die Maschine kann optional mit einem Choco- oder Topping-Pulversystem ausgestattet sein. In dem Fall ist auch ein Mixerbecher Teil der Ausstattung.

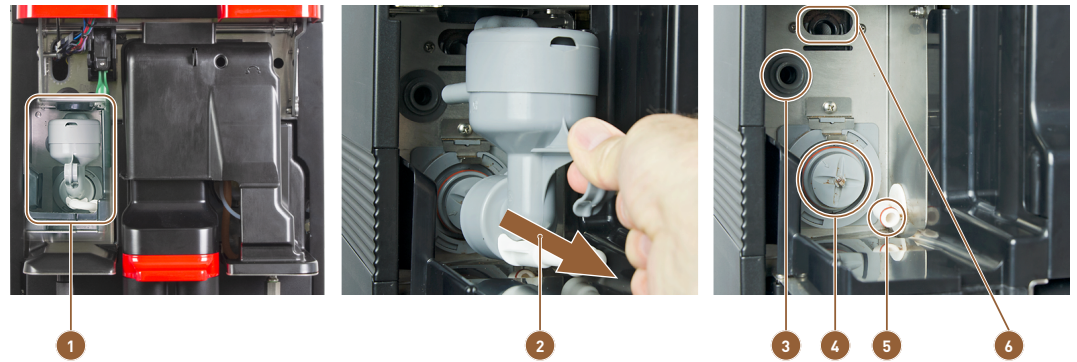


Abb. 18: Bedienelemente am Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Position des Mixerbechers in der Maschine | 2 Entnahmerichtung |
| 3 Wasserzuleitung | 4 Anschluss für Mixerbecher |
| 5 Leitung für Choco/Topping | 6 Entlüftung |

Der Mixerbecher muss während des Reinigungsprogramms nach Aufforderung aus der Maschine entnommen werden.

Sehen Sie dazu auch

📖 Displaygeführte Reinigung [▶ 124]

6.5.11 Pulversystem Twin



Abb. 19: Pulversystem Twin

Das **Pulversystem Twin** stellt in einem Behälter zwei Pulversorten bereit.

Der Pulverbehälter für Twin Choco oder Twin Topping ist in der Mitte geteilt und hat zwei Fächer für verschiedene Pulversorten.

6.5.12 Hot & Cold (Kaltgetränke)



Die Funktion **Hot & Cold** ermöglicht abwechselnd die Ausgabe von Heissgetränken wie auch Kaltgetränken.

6.5.13 Flavour Point

Die Maschine ist optional mit dem Sirupmodul **Flavour Point** ausgestattet. Damit können mit verschiedenen Sirup-Zutaten Getränke aromatisiert werden.



Abb. 20: Bedienelemente am Flavour Point

- | | |
|---|-----------------------------------|
| <p>1 Anschluss für vier Adapter für Sirupflaschen oder vier Schläuche des Reinigungssets</p> | <p>2 Ein-/Aus-Schalter</p> |
|---|-----------------------------------|

Das Gerät wird als Unterthekenlösung unmittelbar unter die Maschine platziert.

6.5.14 Beistellkühleinheit

Die Maschine kann optional mit einer Beistellkühleinheit betrieben werden.



Abb. 21: Beistellkühleinheit rechts/links

Die Beistellkühleinheit kann links, rechts, zwischen zwei Maschinen (Centre Milk) und als Untertheckenkühleinheit platziert werden. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 10 l.

Die Maschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss rechts ausgeliefert.

Die Beistellkühleinheit rechts benötigt keine weiteren Anpassungen.

Die Platzierung der Beistellkühleinheit links benötigt eine zusätzliche Anpassung der Milchschlauchführung in der Maschine.



Umbau der Maschine

Eine andere Platzierung der Kühleinheit als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau.

Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.



Abb. 22: Übersicht Beistellkühleinheit

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Taste Standby / Erhöhen der Betriebstemperatur | 2 Set-Taste |
| 3 Taste Abtauen / Reduzieren der Betriebstemperatur | 4 Kippschalter zum Ein-/Aussschalten |

6.5.15 Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM)



Abb. 23: Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM)

Zwei Maschinen können optional mit einer Beistellkühleinheit mit Centre Milk betrieben werden. Die Beistellkühleinheit wird zwischen zwei Maschinen platziert und unterstützt damit die Centre Milk-Funktion.

Die Beistellkühleinheit mit Centre Milk-Ausstattung bietet eine gleichzeitige Milchversorgung für zwei Maschinen.



Umbau der Maschine

Eine andere Platzierung der Kühleinheit als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau.

Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.

6.5.16 Untertheckenkühleinheit (UC)

Die Maschine kann optional mit einer Untertheckenkühleinheit betrieben werden.



Abb. 24: Untertheckenkühleinheit

Die Untertheckenkühleinheit wird unter der Maschine in einer Theke platziert.

Die Untertheckenkühleinheit mit Centre Milk-Ausstattung bietet eine Milchquelle für zwei Maschinen.



Umbau der Maschine

Eine andere Platzierung der Kühleinheit als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau.

Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.

6.5.17 Unterstellkühleinheit

Die Maschine kann optional mit einer Unterstellkühleinheit betrieben werden.



Abb. 25: Unterstellkühleinheit

Die Unterstellkühleinheit wird direkt unter der Maschine platziert. Die Unterstellkühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9,5 l.

Die Maschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach rechts ausgeliefert.



Abb. 26: Unterstellkühleinheit Übersicht

- | | |
|--|---|
| 1 Vorderseite der Unterstellkühleinheit | 2 Schliessvorrichtung |
| 3 Unterstellkühleinheit mit geöffneter Tür | 4 Anschluss Adapter Milchschlauch |
| 5 Ein-/Ausschalttaste (im Türfalz oben) | 6 Hinterseite der Unterstellkühleinheit |
| 7 CAN-Anschlüsse (im Gerätefalz oben) | 8 Thermostat |
| 9 Netzanschluss | |

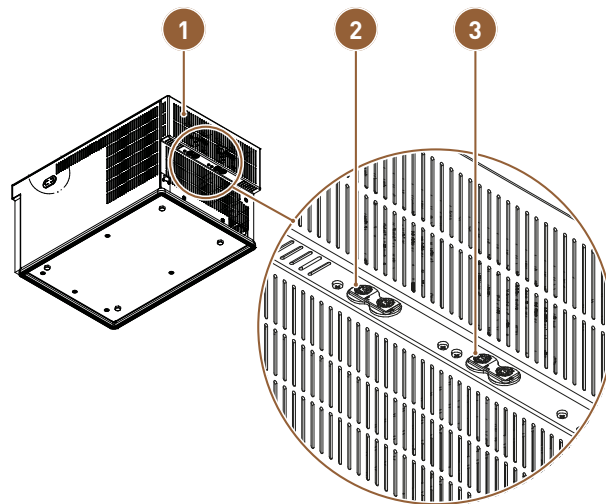


Abb. 27: CAN-Anschlüsse

- | | |
|---|-------------------|
| 1 Hinterseite der Unterstellkühleinheit | 2 CAN-Anschluss 1 |
| 3 CAN-Anschluss 2 | |

6.5.18 Cup & Cool

Die Maschine kann optional mit dem Zusatzgerät Cup & Cool betrieben werden.



Abb. 28: Cup & Cool

Das Zusatzgerät Cup & Cool ist die Kombination aus einem Tassenwärmer und einer Kühleinheit. Cup & Cool ist in den Varianten schmal und breit verfügbar und wird links von der Maschine platziert.

Die breite Version ist mit der Option Centre Milk verfügbar und wird in dieser Ausführung zwischen zwei Maschinen platziert.



Umbau der Maschine

Die Platzierung der Kühleinheit zwischen zwei Maschinen erfordert einen Umbau der Maschine.

Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.



Abb. 29: Cup & Cool Vorderseite mit offener Kühleinheit

- | | |
|--|--|
| <p>1 Beheizbare Böden</p> <p>3 Ein-/Aus-Taste Tassenwärmer</p> <p>5 Anschluss Adapter Milchschlauch</p> | <p>2 Schliessvorrichtung</p> <p>4 Ein-/Aus-Taste Kühleinheit</p> |
|--|--|

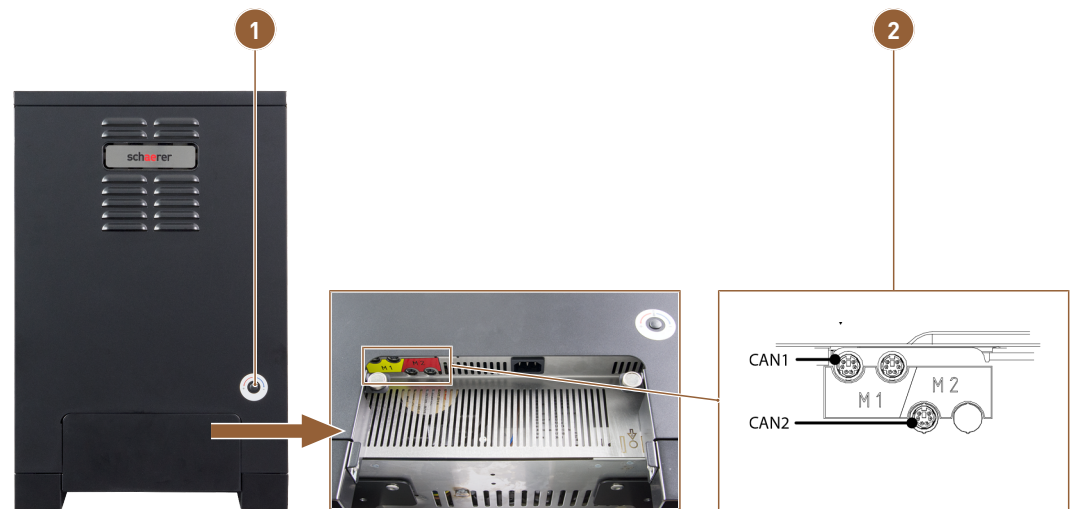


Abb. 30: Rückseite [Cup & Cool]

1 Thermostat

2 CAN-Anschluss 1 und CAN-Anschluss 2
(Centre Milk)

6.6 Nachrüstbare Ausstattungsvarianten

Nachfolgend sind alle Ausstattungsvarianten beschrieben, die bei der Maschine nachgerüstet werden können.

6.6.1 Abschliessbare Bohnenbehälter



Abb. 31: Abschliessbare Bohnenbehälter

Die Bohnenbehälter können optional mit einer Schliessvorrichtung ausgestattet sein.

6.6.2 Brühbeschleuniger



Der **Brühbeschleuniger** ermöglicht eine effizientere Getränkeausgabe von grossen Getränken (z. B. Americano) mit verbesserter Getränkequalität. Eine zusätzliche Heisswassermenge wird nach der Brüheinheit in den Kaffeeauslauf geführt.

6.6.3 Tropfschale mit "Easy Access"







Abb. 32: Bedieneinheit Easy Access

Die Tropfschale sammelt verschüttete Getränke, Tropfen und das Wasser der Reinigung auf.

Die Tropfschale muss bei der Installation mit einem Schmutzwasserschlauch verbunden werden, der direkt an den Schmutzwasseranschluss angeschlossen wird oder in einen externen Schmutzwassertank geführt wird, falls diese Option verfügbar ist.

Die Maschine ist auf der Vorderseite mit der zusätzlichen Bedieneinheit **Easy Access** ausgestattet, die eine Navigation auf dem Bildschirm bietet und damit die Bedienung der Maschine für Personen mit Behinderung ermöglicht.

Taste	Funktion
	Navigiert im Menü zurück.
	Navigiert im Menü weiter.
	Bestätigt die Auswahl.
	Löscht die letzte Eingabe. Stetiges Drücken führt zurück ins Hauptmenü.

6.6.4 Dekorelemente



Abb. 33: Dekorelemente

Durch Dekorelemente kann die Maschine der Umgebung angepasst werden.

Unterschiedliche Farben stehen zur Auswahl.

6.6.5 Externer Schmutz- und Trinkwassertank überwacht

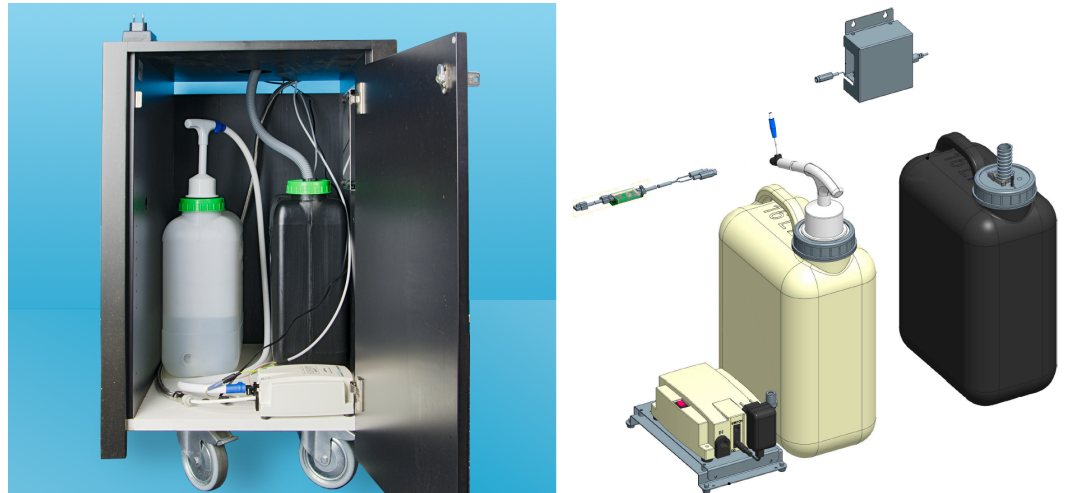


Abb. 34: Externer Schmutz- und Trinkwassertank

Durch die optionale Vorrichtung mit den externen Schmutz- und Trinkwassertanks kann die Maschine auch mobil eingesetzt werden.

Bei beiden Tanks wird der Füllstand überwacht.

Ab Softwareversion v2.0 kann die Ausstattungsvariante nachgerüstet werden.

6.6.6 Unterthecken-Satzdurchwurf

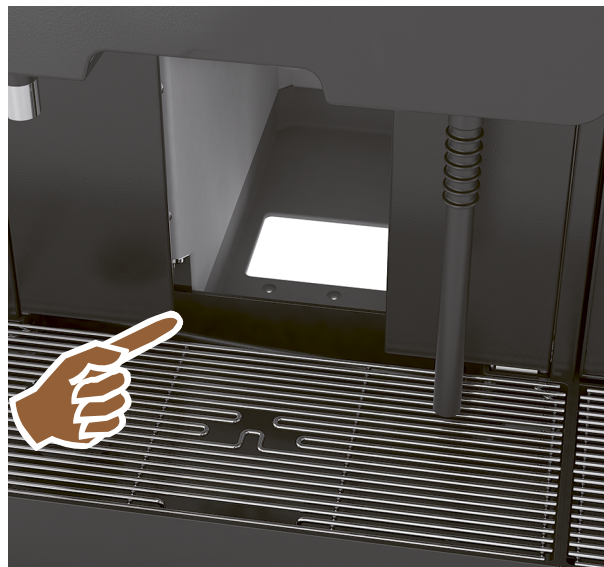


Abb. 35: Unterthecken-Satzdurchwurf

Der Satzbehälter und der Maschinenboden haben eine Öffnung, die in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.

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

6.6.7 Maschinenfüsse



Abb. 36: Maschinenfüsse

Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche. Die Maschinenfüsse sind in den Varianten 40/70/100 mm Höhe verfügbar. Bei Verwendung von Unterthecken-Zusatzgeräten sind Maschinenfüsse zwingend.

6.6.8 Tassenpositionierhilfe

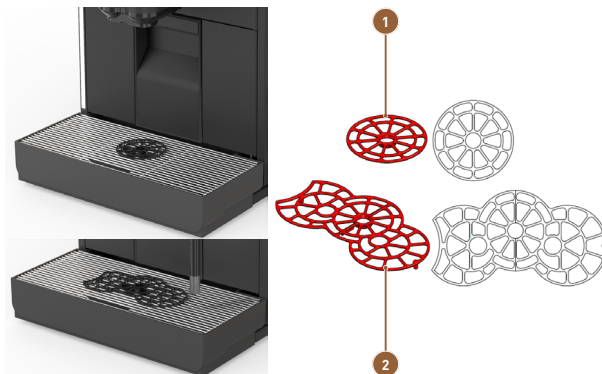


Abb. 37: Tassenpositionierhilfe

1 Einfache Tassenpositionierhilfe

2 Tassenpositionierhilfe für zwei Tassen

Verschiedene Tassenpositionierhilfen zum Einrasten in das Tassengitter für eine oder zwei Tassen oder Becher sind optional verfügbar.

Als Standard wird die Zwei-Tassen-Positionierhilfe mitgeliefert.

6.6.9 Schaefer Coffee Link (Datenaustausch)



Die digitale Lösung **Schaerer Coffee Link** liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse.

Über das Schaefer Web-Portal **Coffee Link** können diverse Daten aus der Maschine gelesen werden.

6.6.10 Zahlungssysteme



Marktübliche **Zahlungssysteme** nach MDB-Standard können angeschlossen werden.

Mögliche Schnittstellen:

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

Anbindung an Schankanlagen- und Kassensysteme:

- via E-Protokoll
- via CSI-Protokoll

Münz- und Jetonprüfer oder Münzwechsler können links oder rechts von der Maschine platziert werden.

6.6.11 Tassenwärmer

Die Maschine kann optional mit einem Tassenwärmer als Zusatzgerät betrieben werden.



Abb. 38: Tassenwärmer

Der Tassenwärmer kann links oder rechts von der Maschine platziert werden und ist in den Ausführungen schmal und breit verfügbar.

Der schmale Tassenwärmer bietet Platz für bis zu 264 Kaffeetassen. Der breite Tassenwärmer bietet Platz für bis zu 320 Kaffeetassen.

Die Edelstahlböden des Tassenwärmers haben eine Beschichtung, um Fingerabdrücke und Verschmutzungen auf der Oberfläche zu reduzieren.



Abb. 39: Übersicht Tassenwärmer

- | | |
|---|--------------------|
| 1 Vorderseite des Tassenwärmers | 2 Beheizbare Böden |
| 3 Rückseite des Tassenwärmers | 4 Ein-/Aus-Taste |
| 5 Taste Beleuchtung aktivieren/deaktivieren | |

6.6.12 Übersicht ProCare



Abb. 40: Übersicht ProCare

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1 Vorreiberschloss | 2 Schlauchadapter |
| 3 Anschlüsse für Plug & Clean | 4 CAN-Bus-Anschlusskabel |

5 Netzkabel

Die Plug & Clean-Anschlüsse dienen zur vollständigen Schlauchreinigung. Die zwei Milchschräuche werden hier angeschlossen und bei gewählter Plug & Clean-Reinigung mitgereinigt.

Die Schlauchadapter sind das Verbindungstück zwischen Milchschräuch und Saugrohr. Das Saugrohr wird in die Milchkühlbox eingeführt.

Über das Netzkabel ist die ProCare-Einheit am Stromnetz angeschlossen.

Die CAN-Bus-Anschlusskabel ermöglichen den Austausch von Daten und Befehlen zwischen der Maschine und den Beistellgeräten.

Das Vorreiberschloss verriegelt die Schublade im geschlossenen Zustand, wodurch unbefugter Zugang verhindert wird.



Abb. 41: Schublade mit Beuteln

1 Überwurfmuttern

2 Auffangwanne

In der Auffangwanne befinden sich beide ProCare-Reinigungsbeutel. Mit den Überwurfmuttern sind die ProCare-Reinigungsbeutel an den Anschlüssen am Schubladengehäuse befestigt und gesichert.

Die Auffangwanne fungiert gleichzeitig als Auffangbecken im unteren Bereich. Falls ungewollt Flüssigkeiten aus den Reinigungsbeuteln austreten, werden sie aufgefangen. Ein Sensor löst gleichzeitig eine Fehlermeldung aus.

Der ProCare-Reinigungsbeutel BLAU wird am blauen Kupplungsstutzen aufgesetzt und mit der Überwurfmutter festgezogen. Die Kupplung ist durch einen Sensor überwacht.

Der ProCare-Reinigungsbeutel ROT wird am roten Kupplungsstutzen aufgesetzt und mit der Überwurfmutter festgezogen. Die Kupplung ist durch einen Sensor überwacht.

7 Transport

Dieses Kapitel enthält Informationen zum sicheren und korrekten Transport, z. B. bei einem Umzug oder für Servicearbeiten.

7.1 Lieferumfang und Zubehör

Zubehör für Maschine

Menge	Bezeichnung
1	Tropfschale

Anleitungen

Menge	Bezeichnung
1	Betriebsanleitung Maschine
1*	Betriebsanleitung Zusatzgeräte (Tassenwärmer + Cup & Cool)
1*	Betriebsanleitung Kühleinheit

Lieferumfang Zusatzteile

Menge	Name
1	Messlöffel

Lieferumfang Reinigung/Wartung

Menge	Bezeichnung
1	Pinsel 75-40 (Brühraum)
1	Pinsel (Getränkeauslauf)

Lieferumfang Reinigung/Wartung ohne ProCare*

Menge	Kaffeepure
1	Auslieferungsset Coffeepure tabs für 100 Reinigungen

Menge	Milchsystem-Reinigung
1****	Reinigungsbehälter 1 l mit Deckel, blau
1****	Auslieferungsset Milkpure -Pulver für 100 Reinigungen
1	Spezial-Reinigungsflüssigkeit Milch, 3345340000

Lieferumfang Reinigung/Wartung mit ProCare*

Menge	Bezeichnung
1	Reinigungsbeutel ProCare blau, 3370101044 (UFI: GPF0-V0QD-700S-5Y0U)
1	Reinigungsbeutel ProCare rot, 3370101045 (UFI: YKF0-D00Y-X009-HMEQ)

Lieferumfang für Pulversystem*

Menge	Bezeichnung
1	Auslassblende für Pulverbehälter

Zubehör für Entkalkung***

Menge	Bezeichnung
1	Entkalkungskartusche****

* Optional, je nach Maschinenausführung

** Sprachabhängige Artikelnummer

*** Nicht im Lieferumfang enthalten

*** Entfällt beim Einsatz von ProCare

*

7.2 Transportbedingungen



⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.



⚠️ WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

👉 Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.

👉 Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemäßes Transportieren kann zu Verletzungen führen.

👉 Beachten Sie die allgemeinen Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit entsprechend den örtlichen Bestimmungen.



⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

👉 Heben Sie die Maschine nicht allein an.

👉 Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

**HINWEIS****Sachschaden durch unsachgemässen Transport!**

Unsachgemässer Transport während eines Standortwechsels der Maschine kann die Maschine beschädigen.

👉 Transportieren Sie die Maschine mit einem Rollwagen.

👉 Fixieren Sie die Maschine auf dem Rollwagen und ziehen Sie den Rollwagen.

👉 Trennen Sie vor einem Standortwechsel die Anschlüsse für die Trinkwasserversorgung, die Stromversorgung, den Schmutzwasserablauf.

👉 Stellen Sie sicher, dass der neue Standort keine Hindernisse und Unebenheiten aufweist.

8 Installation und Inbetriebnahme



⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.



⚠️ WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

- ☞ Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
- ☞ Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

- ☞ Heben Sie die Maschine nicht allein an.
- ☞ Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



HINWEIS

Sachschaden bei Nichtbeachten der Sanitärvorschriften!

Durch unsachgemäße Sanitärinstallation der Maschine können Sachschäden entstehen.

- ☞ Installieren Sie die Maschine so, dass die Installation den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen oder lokalen Sanitärvorschriften entspricht.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass ausreichende Rückflussverhinderer installiert sind.

Der Maschinenbetreiber muss die bauseitigen Vorarbeiten für die Anschlüsse (Elektrik, Wasser, Abwasser) in Auftrag geben. Die Vorarbeiten müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Die Installation des Festwasseranschlusses an Trinkwasser und Abwasser muss durch Fachpersonal oder den Service des Herstellers erfolgen.

Service Techniker des Herstellers oder seines Servicepartners dürfen nur die Verbindung der Maschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Sie sind weder befugt, bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch sind sie für deren Durchführung verantwortlich.

8.1 Auspacken



VORSICHT

Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!



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



Tragen Sie zum Auspacken Handschuhe und Schutzbrille.

8.1.1 Maschine auspacken

- ☞ Packen Sie die Maschine aus.
- ☞ Entnehmen Sie mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste.
- ☞ Prüfen Sie den verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör.
- ☞ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- ☞ Bei Zweifeln nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb und verständigen Sie den Servicepartner.
- ☞ Bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Rücksendung auf.

8.1.2 Zubehör auspacken

Folgende Zubehörteile werden geliefert:

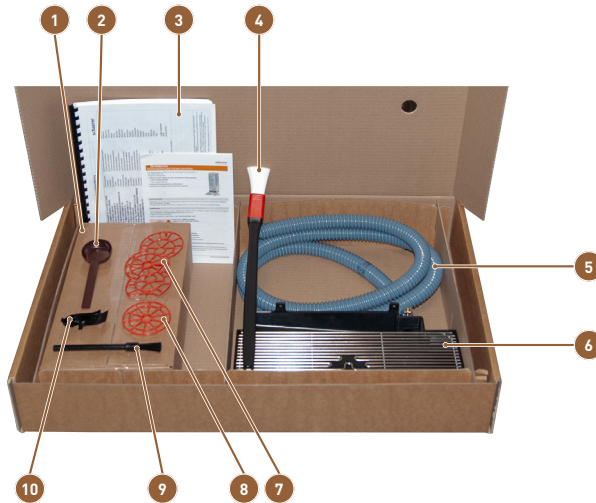


Abb. 42: Lieferumfang Zubehör


- | | |
|--|---|
| 1 Reinigungsmittel (entsprechend Maschinenausstattung) | 2 Löffel für Kaffeemehl für den Handeinwurf |
| 3 Betriebsanleitung und Konformitätserklärung | 4 Pinsel für die Innenraumreinigung beim Satzbehälter |
| 5 Schmutzwasserschlauch | 6 Tropfschale (Schmutzwasserschlauch vormontiert) |
| 7 Tassenpositionierhilfe für zwei Tassen | 8 Tassenpositionierhilfe einfach |
| 9 Pinsel klein | 10 Milchschauchführung nach links |

8.2 Aufstellen

Für den Standort der Maschine gelten folgende Bedingungen:

- Die Maschine darf nicht im Freien verwendet werden.
- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, sodass sie sich unter dem Gewicht der Maschine nicht deformieren kann.
- Die Aufstellfläche muss wasserresistent und wärmeunempfindlich sein.
- Die Maschine darf nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- Die Maschine darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasser-schlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Die erforderlichen Versorgungsanschlüsse müssen gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 100 cm (39,4“) an den Standort der Maschine herangeführt sein.
- Die örtlich geltenden küchentechnische Vorschriften sind einzuhalten.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung sind einzuhalten:
 - Nach oben muss genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen oder des Pulvers gelassen werden; empfohlen sind 20 cm (7,87“).
 - Ein Abstand von mindestens 5 cm (1,97“) von der Rückseite der Maschine bis zur Wand muss freibleiben, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
 - Wenn die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden, muss der Platzbedarf der Leitungen beachtet werden, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
 - Beim Einbau eines Wasserfilters: siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

Sehen Sie dazu auch

 Umgebungsbedingungen [▶ 23]

8.3 Installationsvoraussetzungen

Die Maschine muss nach den geltenden nationalen und lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen installiert werden. Dies beinhaltet auch eine ausreichende Rückflussabsicherung.

Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

Elektrik

- Steckdose für Netzstecker oder Festanschluss mit Hauptschalter

Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung und den minimal erforderlichen Leiterquerschnitt.

Wasser

- Festwasseranschluss 3/8“ oder Anschluss an den externen Trinkwassertank
- Siphon oder externen Schmutzwassertank für den Schmutzwasserschlauch Ø 40 mm

Zusatzgeräte

- Optionale Schnittstelle für Kommunikation der Maschine mit den Zusatzgeräten
- ☞ Positionieren Sie für eine bessere Zugänglichkeit die Maschinenrückseite ca. 5 cm (2“) über der Auflageplatte.
- ☞ Bereiten Sie installationsseitig die Anschlüsse vor.

Sehen Sie dazu auch

 Aufstellen [▶ 54]

8.4 Strom anschliessen



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Anschluss der Maschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach den Vorschriften des jeweiligen Landes ausgeführt ist.
- ☞ Leiten Sie den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter.
- ☞ Nehmen Sie nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb. Lassen Sie ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen.
- ☞ Der Hersteller rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 1,5 mm² / 14 AWG), beachten Sie die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) und halten Sie die örtlich geltenden Vorschriften ein.
- ☞ Bringen Sie das Anschlusskabel so an, dass niemand darüber stolpern kann. Ziehen Sie die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten, klemmen Sie diese nicht ein und lassen Sie sie nicht frei im Raum hängen. Legen Sie Kabel nicht auf heiße Gegenstände und schützen Sie sie vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln.
- ☞ Heben Sie das Gerät nie am Anschlusskabel an oder ziehen es damit. Ziehen Sie den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose.
- ☞ Berühren Sie niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker. Stecken Sie unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose.



GEFAHR

Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

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

- ☞ Verwenden Sie nur originale Anschlusskabel. Das länderspezifische originale Anschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- ☞ Beidseitig steckbare Anschlusskabel können selbstständig ersetzt werden.
- ☞ Lassen Sie fest angeschlossene Anschlusskabel von einem Servicetechniker ersetzen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

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

- ☞ Stellen Sie den Netzanschluss her.

Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt ist. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein Fehlerstrom-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. Fehlerstrom-Schutzschalter vom Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Mass an Sicherheit erzielt.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Produktbeschreibung [▶ 27]
- 📖 Technische Daten [▶ 19]

8.5 Wasser anschliessen



⚠ VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ☞ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder anderes aggressives Wasser an.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ☞ Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.
- ☞ Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



HINWEIS

Sachschaden durch schlechte Wasserqualität!

Durch verunreinigtes Wasser oder falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen.

- ☞ Prüfen Sie die empfohlene Wasserqualität und optimieren Sie diese bei Bedarf.
- ☞ Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt nicht überschreiten.
- ☞ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmosewasser oder andere aggressive Wasser an.
- ☞ Die Karbonathärte darf 4 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ☞ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH.
- ☞ Der pH-Wert muss zwischen 6,5 und 7 liegen.
- ☞ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch).

Trinkwasseranschluss

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

Die Maschine muss an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil angeschlossen werden. Die Montage erfolgt über den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8".

Schmutzwasseranschluss

Die Maschine benötigt einen Schmutzwasserablauf. Der mitgelieferte, temperaturstabile Schmutzwasserschlauch wird bei Festanschluss installationsseitig an einen Siphon angeschlossen. Der Schmutzwasserschlauch soll Gefälle zum Anschluss vorweisen, um den Siphoneffekt zu vermeiden und muss über dem Wasserstand im Siphonsystem fixiert werden.

Bei Verwendung eines externen Schmutzwassertanks wird die Maschine direkt angeschlossen. Eine entsprechende Füllstandsüberwachung ist verfügbar.



Die **Zusatanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.

8.5.1 Variante Externer Trink- und Schmutzwassertank

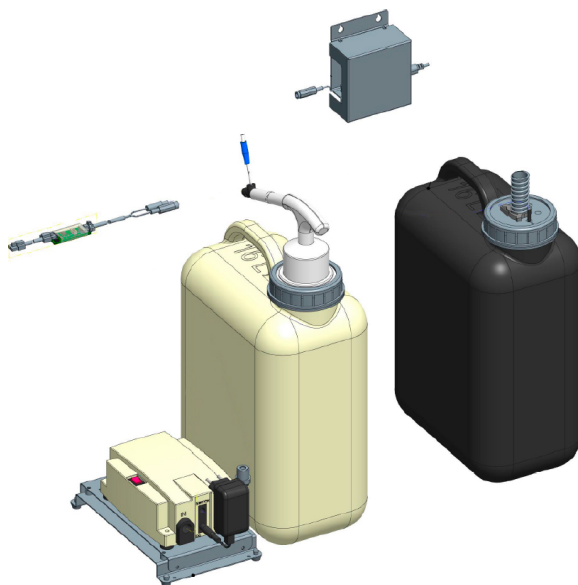


Abb. 43: Externer Trink- und Schmutzwassertank

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

☞ Schliessen Sie Trink- und Schmutzwasseranschlüsse der Maschine direkt an die Wassertanks an.



Die Umbauanleitung **Trink- und Schmutzwassertank überwacht** enthält Informationen für die Einrichtung und Anschlüsse der externen Trink- und Schmutzwassertanks. Die Umbauanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.

8.6 Tropfschale montieren

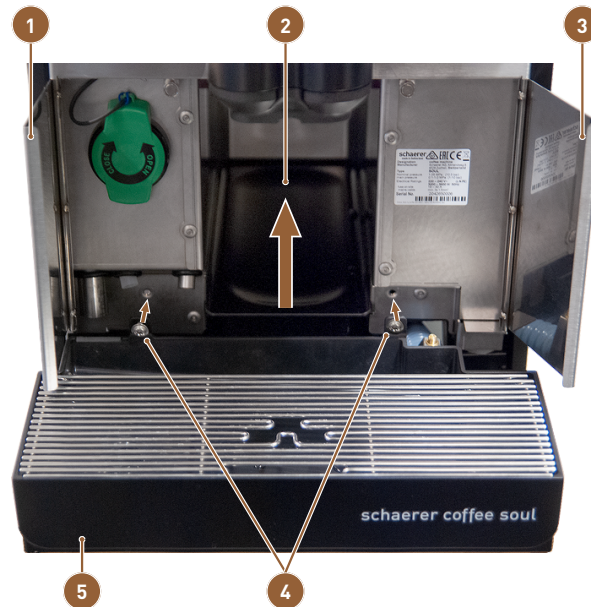


Abb. 44: Tropfschale montieren

- | | |
|----------------------|---------------------------------------|
| 1 Frontklappe links | 2 Gerätebodeneinsatz für Satzbehälter |
| 3 Frontklappe rechts | 4 Befestigungsschrauben (2x) |
| 5 Tropfschale | |

- ☞ Öffnen Sie beide **Frontklappen**.
 - ✓ Die Löcher für die **Befestigungsschrauben** sind zu erkennen.
- ☞ Führen Sie den Schmutzwasserschlauch an der **Tropfschale** nach hinten durch die Maschine.
- ☞ Setzen Sie die **Tropfschale** an und drücken sie an die Maschine. Heben Sie dabei gleichzeitig den **Gerätebodeneinsatz** für den Satzbehälter leicht an.
- ☞ Fixieren Sie die **Tropfschale** mit den beiden **Befestigungsschrauben**.
 - ✓ Die **Tropfschale** ist montiert.

8.7 Milchsysteem anschliessen

Für den Transport wird der optionale Milchschauch aus dem Quetschventil entnommen. Vor der Inbetriebnahme muss der Milchschauch wieder korrekt in das Quetschventil eingesetzt werden, siehe Abbildung unten. Maschinenausstattungen mit Twin Milk enthalten zwei Quetschventile und zwei Milchschräuche.

- ☞ Heben Sie das Bedienpanel an.

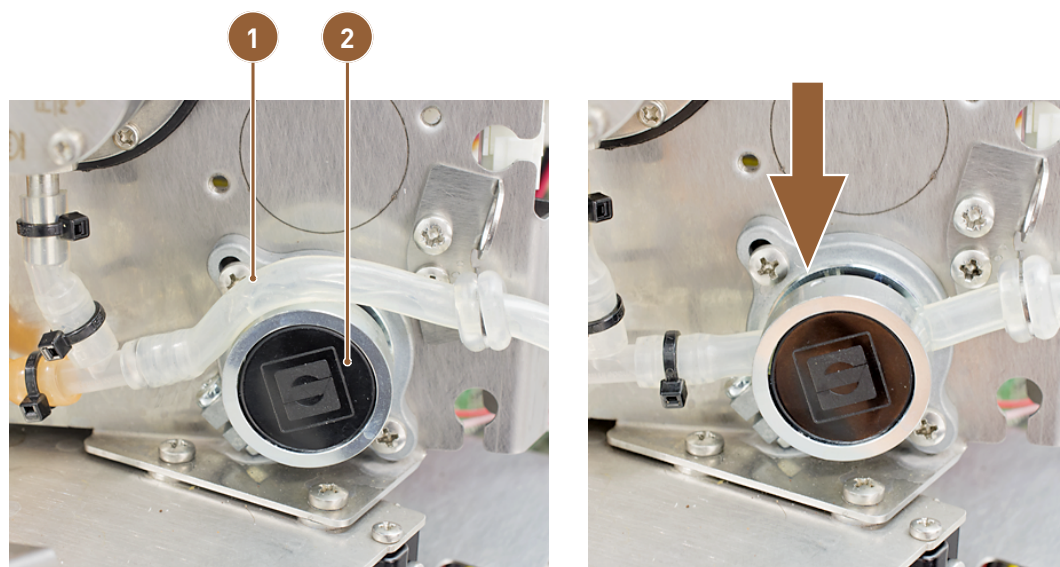


Abb. 45: Milchschauch in Quetschventil einsetzen (Single Milk)

1 Milchschauch

2 Quetschventil

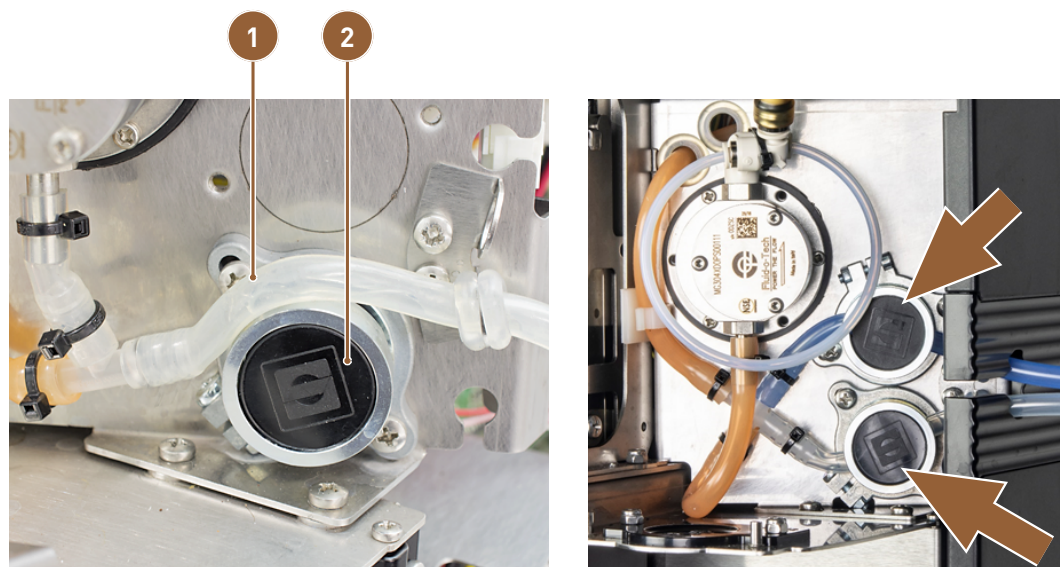


Abb. 46: Milchschräuche in Quetschventil einsetzen (Twin Milk)

1 Milchschauch

2 Quetschventil

- ☞ Ziehen Sie die schwarze Abdeckung rechts ohne Werkzeug nach vorn ab. Die Milchpumpe und das Quetschventil sind zugänglich.
- ☞ Bei Single-Milk-System: Setzen Sie den Milchschauch wie abgebildet in das Quetschventil ein.
- ☞ Bei Twin-Milk-System: Setzen Sie die zwei Milchschräuche in die beiden Quetschventile ein.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Bedieneinheit öffnen und schliessen [▶ 72]

8.8 ProCare-Einheit anschliessen

- 📖 Die Maschine ist ausgeschaltet.
- ☞ Verbinden Sie die ProCare-Einheit mit der Maschine.
- ☞ Verbinden Sie die ProCare-Einheit mit der Kühleinheit.
- ☞ Schliessen Sie die Milchschräuche an.

- ☞ Verbinden Sie ein CAN-Bus-Anschlusskabel mit der Maschine.
- ☞ Verbinden Sie das andere CAN-Bus-Anschlusskabel mit dem Zusatzgerät (z. B. Milchsystem).
- ☞ Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
 - ✓ Das Modul ist eingeschaltet.
- ☞ Schalten Sie die Maschine ein.
 - ✓ Das Modul verbindet sich mit der Maschine.
- ☞ Starten Sie die Inbetriebnahmeroutine der Maschine.



Weitere Informationen zum Nachrüsten einer Kaffeemaschine mit der ProCare-Einheit oder der Beistellkühleinheit mit der ProCare-Einheit finden Sie in der separaten Installationsanleitung für ProCare.

8.8.1 ProCare-Einheit mit Maschine verbinden

Bei einer Maschine mit ProCare-Vorbereitung sind folgende Voraussetzungen gegeben:

- Der Metallhalter zur Aufnahme der ProCare-Einheit ist in der Maschine eingebaut.
- Die Seitenwand der Maschine besitzt bereits die Bohrung für die Befestigungsschraube der ProCare-Einheit.
- Die Schläuche zur Verbindung mit der ProCare-Einheit sind seitlich aus der Maschine herausgeführt und mit Kabelbinder fixiert.

ProCare-Einheit verbinden

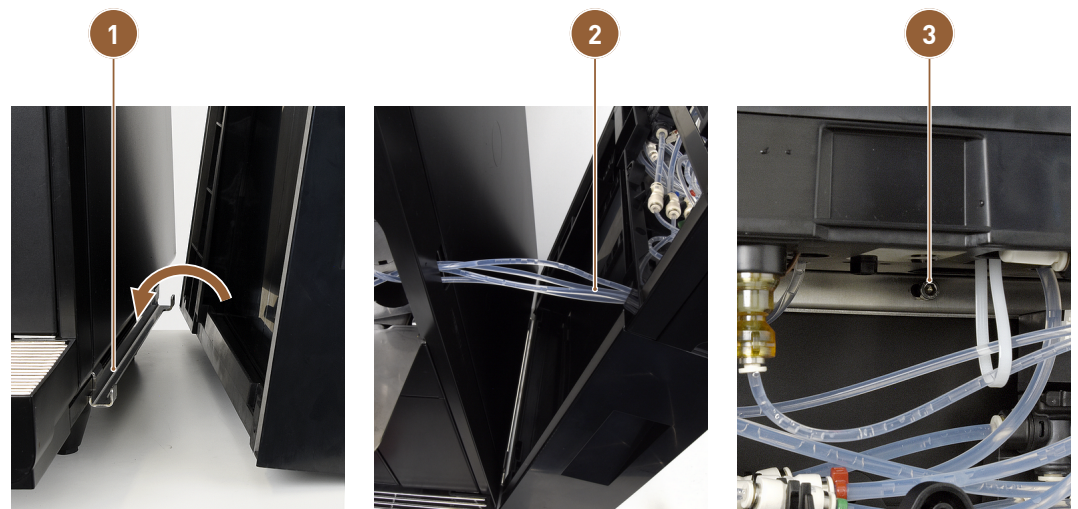


Abb. 47: ProCare-Einheit an Maschine befestigen

1 Verbindungsblech

2 Teflonschläuche zur ProCare-Einheit

3 Befestigungsschraube

- ☞ Rasten Sie die ProCare-Einheit in das Verbindungsblech an der Maschine ein.
- ☞ Stecken Sie die Teflonschläuche in die ProCare-Einheit.
- ☞ Schrauben Sie die ProCare-Einheit an die Maschine mit der Befestigungsschraube.

Schläuche anschliessen

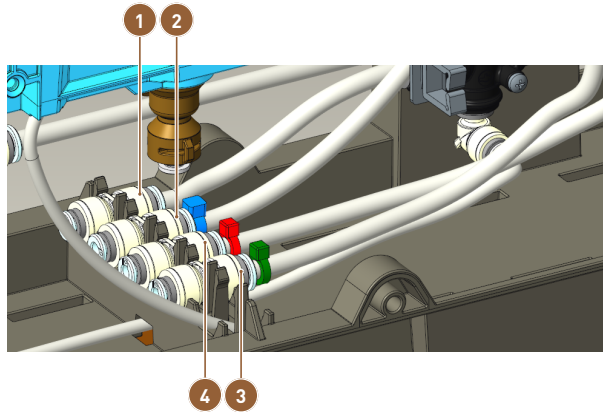


Abb. 48: Belegung der Schlauchanschlüsse

1 Weiss: Milch	2 Blau: Wasser
3 Grün: Kaffee	4 Rot: Entkalkung

- ☞ Längen Sie die Schläuche so ab, dass sie in eine Schlaufe gelegt werden können.
- ☞ Messen Sie die Länge der Schläuche und notieren Sie die Länge. Die Schlauchlänge kann in der Maschinenkonfiguration eingestellt werden für einen optimalen Betrieb der ProCare-Einheit.
- ☞ Legen Sie die Schläuche in eine Schlaufe, für den Fall, dass Sie das Modul einmal ausbauen müssen.
- ☞ Schliessen Sie die Schläuche gemäss der Kennzeichnung an.
- ☞ Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht den Schliessmechanismus der Frontplatte blockieren.
- ☞ Öffnen Sie die Maschinenkonfiguration und navigieren Sie zu den Einstellungen System.
- ☞ Öffnen Sie die Einstellungen Reinigung.

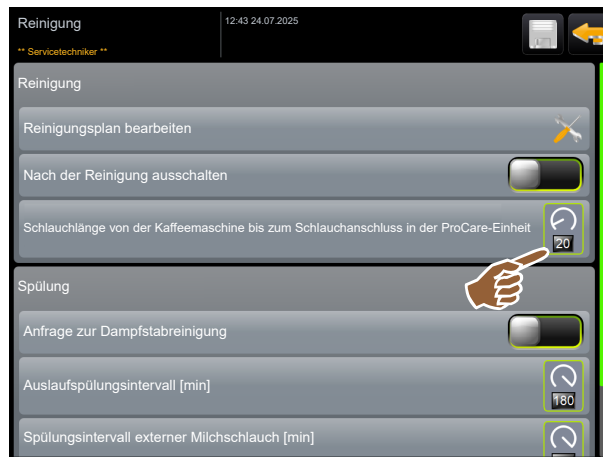


Abb. 49: Schlauchlänge für ProCare-Einheit einstellen

- ☞ Geben Sie die Schlauchlänge im Eingabefeld ein.

8.8.2 ProCare-Einheit mit Kühleinheit verbinden

Kühleinheit montieren

- ☞ Montieren Sie den Metallhalter an der Seite der ProCare-Einheit, an der die Kühleinheit angebracht wird.
- ☞ Schliessen Sie die ProCare-Einheit mit der mitgelieferten Seitenwand, je nach Positionierung Verschalung rechts oder Verschalung links.
- ☞ Befestigen Sie die Kühleinheit an der ProCare-Einheit.

Milchschlauch anpassen

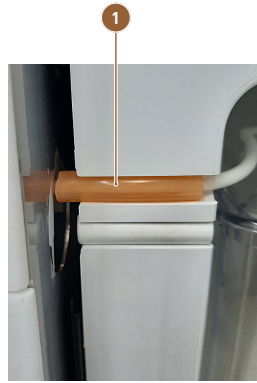


Abb. 50: Milchschlauch in Kühlereinheit

1 Schlauch 4/8 Silikon orange

- ☞ Installieren Sie den Milchschlauch und schneiden ihn so zu, dass er bis zum Plug & Clean-Anschluss an der ProCare-Einheit reicht.
- ☞ Überziehen Sie den Milchschlauch mit dem Schlauch 4/8 Silikon orange und klemmen ihn damit in die Aussparung der Kühlereinheit.

8.8.3 ProCare-Einheit Kabel anschliessen

Schliessen Sie Stromnetz-kabel und CAN-Bus an, bevor Sie das Gerät einschalten.

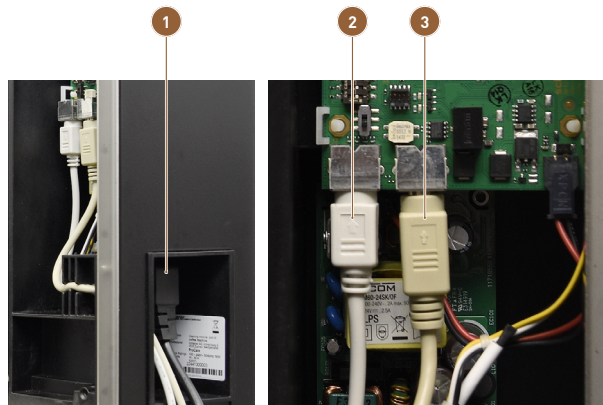


Abb. 51: Kabelanschlüsse

1 Netzanschluss für Kaltgerätestecker

2 Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 2 m

3 CAN-Bus-Kabel von Kühlereinheit

- ☞ Verbinden Sie den Kaltgerätestecker mit dem Netzanschluss an der Rückseite der ProCare-Einheit.
- ☞ Schliessen Sie das Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 2 m an die ProCare-Einheit an.
- ☞ Schliessen Sie das CAN-Bus-Kabel der Kühlereinheit an.

8.9 Zusatzgeräte installieren

Alle Zusatzgeräte mit integrierter Kühlereinheit oder mit Förderpumpen benötigen eine Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) mit der Maschine. Die Anschlüsse erfolgen immer seriell.

8.9.1 Zusatzgeräte an Strom anschliessen

Alle Zusatzgeräte benötigen einen Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Der Netzanschluss erfolgt über ein konfektioniertes und geprüftes Anschlusskabel, welches mit den Zusatzgeräten mitgeliefert wird.

8.9.2 Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen

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

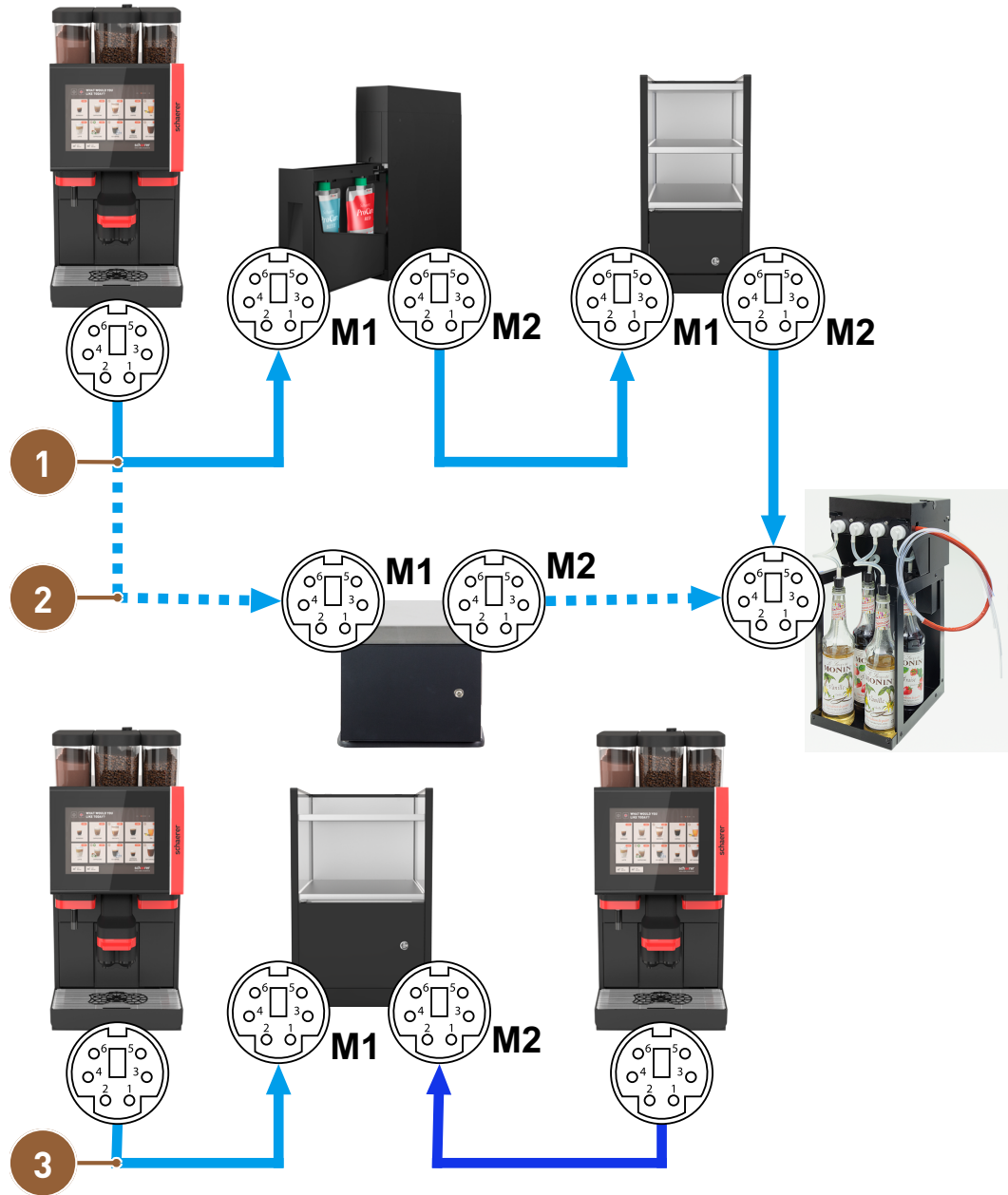


Abb. 52: CAN-Bus-Verbindungen von der Maschine zu den Zusatzgeräten (Beispieldarstellungen)

- | | |
|---|--|
| <p>1 Beispiel CAN-Bus-Verbindung:
 Maschine mit ProCare, Cup & Cool (schmal) und Flavour Point</p> | <p>2 Beispiel CAN-Bus-Verbindung:
 Maschine mit Unterstellkühleinheit und Flavour Point</p> |
| <p>3 Beispiel CAN-Bus-Verbindung:
 2 Maschinen mit Cup & Cool (Centre Milk)</p> | |

- ☞ Stellen Sie den CAN-Bus-Anschluss über ein Steuerkabel mit 6-poligem DIN-Stecker her. Schliessen Sie dazu das Steuerkabel an die Kommunikationsschnittstelle der Maschine an.
- ☞ Schliessen Sie das andere Ende des Steuerkabels an das gewünschte Zusatzgerät an.
- ☞ Stellen Sie ggf. mit einem weiteren Steuerkabel mit 6-poligem DIN-Stecker die Verbindung von einem Zusatzgerät zu einem weiteren Zusatzgerät her.

Die Position der Anschlüsse an den Zusatzgeräten finden Sie in der Produktbeschreibung des jeweiligen Zusatzgeräts oder in der Betriebsanleitung des entsprechenden Geräts.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Übersicht ProCare [▶ 48]
- 📖 Cup & Cool [▶ 41]
- 📖 Unterstellkühleinheit [▶ 40]

8.9.3 Flavour Point 4-fach UC (Sirupmodul) anschliessen

Flavour Point 4-fach UC ist eine Ausstattungsvariante ab Werk und kann nicht nachgerüstet werden.

Für eine korrekte Schlauchführung müssen Maschinenfüsse von mindestens 40 mm Höhe an der Maschine montiert sein.

Schlauchanschlüsse Flavour Point

Voraussetzung:

- Die Maschine wurde im Werk für die Ausstattungsvariante Flavour Point vorbereitet.
- Notwendige Schlauchanschlüsse sind auf der rechten Maschinenseite herausgeführt.

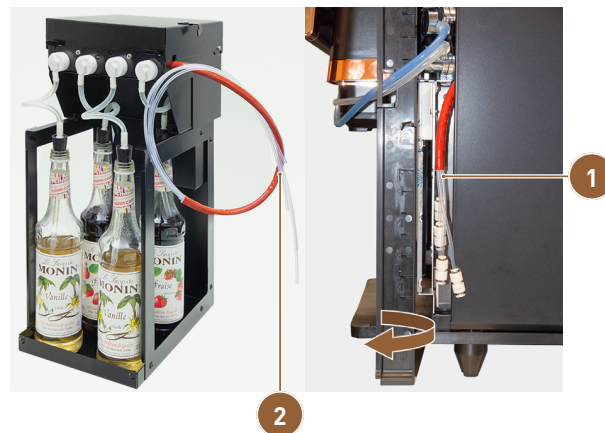


Abb. 53: Schlauchanschluss Flavour Point SOUL

1 Steckanschlüsse auf der rechten Maschinenseite

2 Anschlusschläuche von Flavour Point

- ☞ Heben Sie Bohnen- und Pulverbehälter aus der Maschine.
- ☞ Lösen Sie die vier Schrauben vom Maschinendeckel.
- ☞ Heben Sie den Deckel rechts leicht an.
- ☞ Schieben Sie die schmale Verkleidungsleiste rechts nach oben und entriegeln sie.
 - ✓ Die aus der Maschine geführten Steckanschlüsse sind jetzt auf der rechten Maschinenseite zugänglich.
- ☞ Stecken Sie die Anschlusschläuche von Flavour Point an die vorbereiteten Steckanschlüsse versetzt an.
- ☞ Montieren Sie wieder die Seitenverschalungen rechts und den Maschinendeckel.
- ☞ Setzen Sie Bohnen- und Pulverbehälter wieder ein.
- ✓ Die Montage der Schlauchverbindung von Flavour Point zur Maschine ist hergestellt.

Beschriftung Sirupsorten

Die Beschriftung kann vom Kunden individuell am Aufstellungsort des Gerätes mit selbstklebenden Beschriftungsstreifen vorgenommen werden.



Abb. 54: Beschriftungsbeispiel für Schlauchanschlüsse Sirupflasche zu Siruppumpe

- ☞ Unterteilen Sie die Beschriftungsstreifen in 4 Felder (4 Pumpen) von ca. 5 cm (2").
- ☞ Beschriften Sie die Siruppumpen entsprechend der Sorte der angeschlossenen Sirupflaschen.
- ✓ Die Schlauchverbindung Sirupflasche zu Siruppumpe ist gekennzeichnet.
- ✓ Nach einer Reinigung ist eine Zuordnung zu den Sirupsorten klar ersichtlich.

8.10 Bildschirmgeführte Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme der Maschine wird durch Servicetechniker vor Ort beim Betreiber vorgenommen. Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten der Maschine automatisch. Nach der displaygeführten Inbetriebnahme können noch keine Getränke bezogen werden, da keine Getränkerezepte konfiguriert sind. Ein Servicetechniker konfiguriert und kalibriert die Getränkerezepte zusammen mit dem Betreiber.

Servicetechniker können das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.

9 Bedienung

Dieses Kapitel enthält Informationen zu den verschiedenen Funktionen der Getränkezubereitung für den täglichen Betrieb der Maschine.



⚠ VORSICHT

Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- ☞ Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- ☞ Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.



⚠ VORSICHT

Gesundheitsgefahr durch ungeeignete Produkte

Die Produktbehälter und ein ggf. vorhandener Handeinwurf dürfen nur mit Produkten nach bestimmungsgemässer Verwendung befüllt werden.

- ☞ Verarbeiten Sie nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Maschine geeignet sind.

Sehen Sie dazu auch

- ☰ Sicherheit [► 12]

9.1 Wiederkehrende Zusatz Tätigkeiten

Dieses Kapitel enthält Informationen zu Bedienschritten an der Maschine, die im täglichen Betrieb regelmässig erforderlich sind.

9.1.1 Bohnenbehälter befüllen



⚠ WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!



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

- ☞ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.



HINWEIS

Sachschaden durch Fremdkörper im Bohnenbehälter!

Durch Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung oder Blockierung der Mühle und zur Zerstörung der Mühle kommen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

☞ Füllen Sie niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter ein.



Abb. 55: Bohnen- und Pulverbehälter mit maximaler Füllmenge

- ☞ Füllen Sie den Behälter möglichst rechtzeitig nach.
- ☞ Bei verriegelbaren Bohnenbehältern: Öffnen Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel.
- ☞ Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
- ☞ Reinigen Sie bei Bedarf vor einer Befüllung die Bohnenbehälter und Deckel von Kaffeefettrückständen.
- ☞ Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit der dafür vorgesehenen Kaffeesorte.
- ☞ Befüllen Sie den Behälter maximal für den Bedarf eines Tages, um die Frische der Produkte zu bewahren.
- ☞ Füllen Sie nur so viel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
- ☞ Befüllen Sie Behälter immer von vorne nach hinten.
- ☞ Verschiessen Sie den Bohnenbehälter mit dem Deckel.
- ☞ Bei verriegelbaren Bohnenbehältern: Verriegeln Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel.
- ✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt.

9.1.2 Pulverbehälter befüllen



VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

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

☞ Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie in den Pulverbehälter greifen.



HINWEIS

Sachschaden durch Verstopfung!

Durch das Einfüllen von unzulässigem Automatenpulver kann der Pulverbehälter oder das Pulversystem verstopfen.

- ☞ Füllen Sie nur Pulver ein, welches für den Automatenbetrieb geeignet ist.
- ☞ Überfüllen Sie den Pulverbehälter nicht.
- ☞ Drücken Sie das Pulver nicht an oder verdichten es.



Abb. 56: Bohnen- und Pulverbehälter mit maximaler Füllmenge

- ☞ Variante mit Verriegelung des Pulverbehälters: Öffnen Sie das Schloss des Pulverbehälters mit dem Schlüssel.
- ☞ Entfernen Sie den Deckel des Pulverbehälters.
- ☞ Befüllen Sie den Pulverbehälter mit Choco- oder Topping-Pulver.
- ☞ Füllen Sie nur so viel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
- ☞ Verschiessen Sie den Pulverbehälter wieder mit dem Deckel. Schliessen Sie den Pulverbehälter ab (sofern abschliessbar).
- ✓ Der Pulverbehälter ist befüllt und verriegelt.
- ✓ Das Pulver berührt den Deckel nicht.

9.1.3 Wasser nachfüllen



HINWEIS

Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

- ☞ Stellen Sie vor dem Einschalten der Maschine sicher, dass das Hauptwasserventil (Wasserhahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.

Variante mit Festwasseranschluss

- ☞ Öffnen Sie vor dem Einschalten der Maschine den Absperrhahn am Hauptwasserventil.
- ☞ Schliessen Sie das Hauptwasserventil am Ende des Tages.

Variante mit externem Trinkwassertank



Abb. 57: Externer Trinkwassertank

- ☞ Schrauben Sie den Deckel des externen Trinkwassertanks ab.
- ☞ Spülen Sie den externen Trinkwassertank täglich gründlich mit frischem Wasser aus.
- ☞ Reinigen Sie den Deckel des Trinkwassertanks mit frischem Wasser.
- ☞ Füllen Sie den Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser und beachten Sie dabei die maximale Füllmenge.
- ☞ Verschiessen Sie den externen Trinkwassertank mit dem Deckel.
- ☞ Setzen sie den Trinkwassertank wieder ein.

9.1.4 Milchsystem BestFoam™ befüllen



VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung in der Milchpumpe!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Führen Sie nach der Installation, Inbetriebnahme oder nach einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durch.
- ☞ Führen Sie vor einer ersten Getränkeausgabe das displaygeführte Reinigungsprogramm aus.



HINWEIS

Sachschaden durch nicht vorgekühlte Milch!

Die Kühleinheit hält lediglich die Temperatur von vorgekühlter Milch.

- ☞ Verwenden Sie zum Nachfüllen immer nur Milch, die bereits auf mindestens 5 °C (41 °F) heruntergekühlt ist.

Maximale Füllmenge des Milchbehälters

- Beistellkühleinheit: max. 10 l
- Cup & Cool: max. 4 l
- Unterthekenkühleinheit (UC-KE): max. 9,5 l
- Unterstellkühleinheit (UM-KE): max. 9,5 l

Milchsystem befüllen

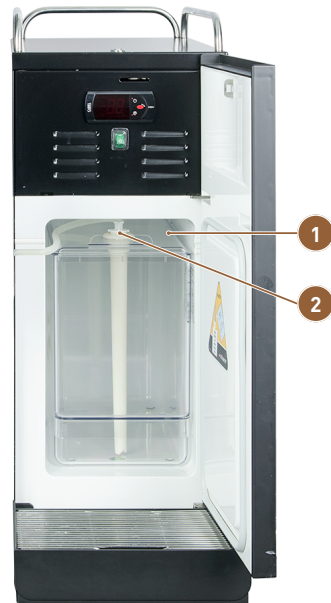


Abb. 58: Beistellkühleinheit befüllen

1 Milchbehälter Beistellkühleinheit

2 Milchschauchadapter Beistellkühleinheit

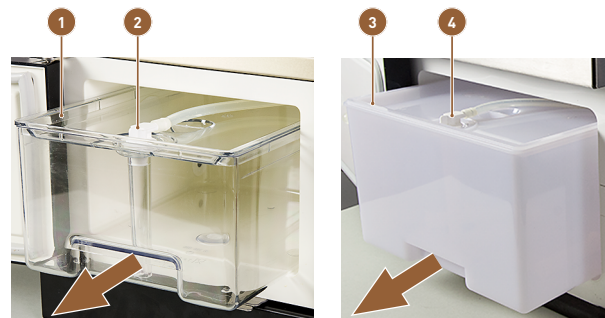


Abb. 59: Cup & Cool / UM-KE / UC-KE befüllen

1 Milchbehälter Cup & Cool 4 l

2 Milchschauchadapter Cup & Cool

3 Milchbehälter UM-KE / UC-KE 9,5 l

4 Milchschauchadapter UM-KE / UC-KE

- ☞ Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Entnehmen Sie den Milchschauchadapter aus dem Milchbehälterdeckel.
- ☞ Ziehen Sie den Milchbehälter heraus.
- ☞ Heben Sie den Milchbehälterdeckel ab.
- ☞ Spülen Sie Milchbehälter, Steigrohr und Deckel mit frischem Wasser ab.
- ☞ Füllen Sie Milch ein und beachten Sie die maximale Füllmenge. Die Milch darf den Milchbehälterdeckel nicht berühren.
- ☞ Verschiessen Sie den Milchbehälter mit dem Milchbehälterdeckel.
- ☞ Schieben Sie den Milchbehälter in die Kühleinheit ein.
- ☞ Stecken Sie den Milchschauchadapter in den Milchbehälterdeckel ein.
- ☞ Schliessen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Kontrollieren Sie regelmässig die Kühltemperatur von 3 – 5 °C (37,4 – 41 °F).

Sehen Sie dazu auch

- 📄 Displaygeführte Reinigung [▶ 124]

9.1.5 Flavour Point befüllen oder Flaschen wechseln

Flavour Point ist eine Ausstattungsvariante ab Werk.

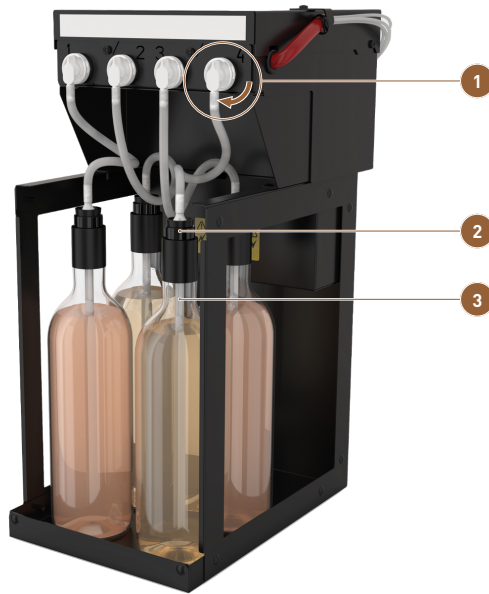


Abb. 60: Flavour Point befüllen

- | | |
|---|------------------|
| 1 Schlauchadapter (Plug & Clean-Adapter) | 2 Stopfen |
| 3 Schlauch | |

- ☞ Stellen Sie die Sirupflaschen in den Flavour Point hinein.
- ☞ Entfernen Sie den Flaschendeckel und führen Sie den Schlauch mit Stopfen in die Flasche ein.
- ☞ Drücken Sie den Stopfen fest in die Flasche.
- ☞ Setzen Sie den Schlauchadapter (Plug & Clean-Adapter) in den Flavour Point ein und arretieren Sie den Bajonetverschluss durch Drehung nach rechts.
- ☞ Wiederholen Sie die oben genannte Schritte für alle Sirupflaschen.

Nach Anschluss von Sirupflaschen muss der Sirupschlauch befüllt werden. Dazu dient die Routine **Zutatenmanagement** im Service-Menü.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Funktionen im Service-Menü [▶ 108]

9.1.6 Bedieneinheit öffnen und schliessen



⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch herabfallende Bedieneinheit!

Die Bedieneinheit kann durch ihr Eigengewicht herabfallen.

- ☞ Halten Sie die Bedieneinheit fest und führen Sie sie kontrolliert bis zum Einrasten nach oben oder unten.

Die Betriebsbereitschaft der Maschine ist ausschliesslich mit geschlossener Bedieneinheit möglich.



Abb. 61: Bedieneinheit öffnen

1 Schloss verriegelt

2 Schloss entriegelt

3 Oberseite der Bedieneinheit entriegelt

4 Bedieneinheit nach oben geschoben

Bedieneinheit öffnen

- ☞ Bringen Sie den Schlüssel in der Schliessvorrichtung in horizontale Stellung.
 - ✓ Das Schloss ist geöffnet.
- ☞ Entriegeln Sie die Bedieneinheit oben durch kräftiges Ziehen.
 - ✓ Die Bedieneinheit ist entriegelt.
- ☞ Schieben Sie die Bedieneinheit von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.
 - ✓ Die Bedieneinheit wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
 - ✓ Alle Bedienelemente hinter der Bedieneinheit sind nun zugänglich.



Abb. 62: Bedieneinheit geschlossen und geöffnet

Bedieneinheit schliessen

- ☞ Die Schliessvorrichtung der Bedieneinheit kann nur geschlossen werden, wenn die Verriegelungen der Bohnen- und Pulverbehälter geschlossen sind.
- ☞ Schieben Sie die offene Bedieneinheit mit beiden Händen leicht bis zum Anschlag nach unten.
- ☞ Drücken Sie die Bedieneinheit an der Oberkante leicht hinein.
 - ✓ Die Bedieneinheit ist geschlossen.
- ☞ Verriegeln Sie bei Bedarf die Schliessvorrichtung wieder mit dem Schlüssel.
 - ✓ Das Schloss ist in vertikaler Stellung geschlossen.
 - ✓ Die Bedieneinheit ist verriegelt.

9.1.7 Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen



⚠️ WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!



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

- ☞ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.



⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Einzug der Haare



Besonders längere Haare können sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Maschine gezogen werden.

- ☞ Tragen Sie immer ein Haarnetz, wenn Sie den Mühlenkopf freilegen.

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

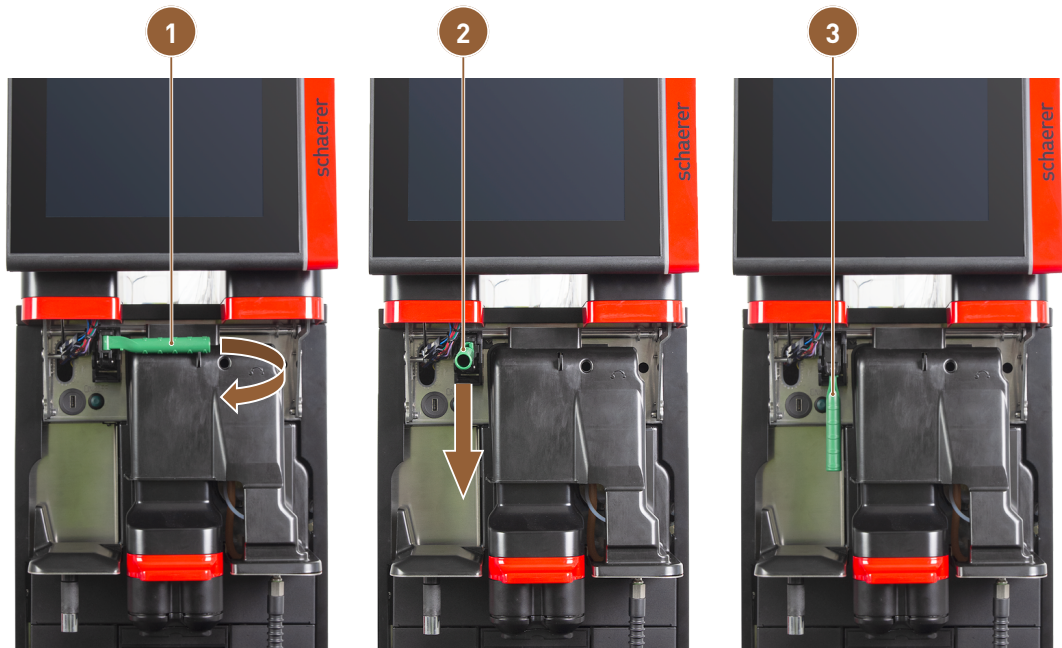


Abb. 63: Bohnen- und Pulverbehälter entriegeln

- | | |
|---|---------------------------------|
| <p>1 Griff horizontal: Bohnenbehälter verriegelt</p> | <p>2 Griff nach vorn</p> |
| <p>3 Griff nach unten: Bohnenbehälter entriegelt</p> | |

- ☞ Öffnen Sie das Bedienpanel.
- ☞ Schwenken Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung aus der horizontal eingeklappten Position nach vorn.
- ☞ Klappen Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung nach unten.
- ✓ Die Bohnen- und Pulverbehälter sind jetzt entriegelt und können entnommen werden.
- ✓ Der grüne Griff der Zentralverriegelung zeigt nach unten.

Sehen Sie dazu auch

- ☞ Bedieneinheit öffnen und schliessen [▶ 72]

9.1.8 ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen oder wechseln

Mit einem ProCare-Reinigungsbeutel lassen sich ca. 100 Reinigungen durchführen. Danach müssen leere Reinigungsbeutel ersetzt werden.

Die Reinigungsbeutel sind mit dem Reinigungspulver befüllt und versiegelt. Der blaue Reinigungsbeutel enthält Reinigungsmittel auf alkalischer Basis, der rote Beutel auf saurer Basis.



Abb. 64: Schublade mit Auffangwanne herausziehen

- ☞ Schliessen Sie das Vorreiserschloss auf und ziehen Sie die Schublade mit der Auffangwanne und den Reinigungsbeuteln heraus. Das Vorreiserschloss befindet sich unter der Milchanschluss-Klappe (Plug & Clean).



Abb. 65: Reinigungsbeutel entfernen

1 Überwurfmuttern**2 Entnahmerichtung**

- ☞ Lösen Sie die Überwurfmuttern von den Reinigungsbeuteln.
- ☞ Entfernen und entsorgen Sie die leeren Reinigungsbeutel.
- ☞ Entfernen Sie die Verschlusskappen und die Schutzfolie der neuen ProCare-Reinigungsbeutel.
- ☞ Setzen Sie die neuen ProCare-Reinigungsbeutel auf die freien Kupplungsstutzen und ziehen Sie die Verschlusskappen der Reinigungsbeutel mit den Überwurfmuttern fest. Die Kupplungen sind unterschiedlich gross. Die Reinigungsbeutel können daher nicht vertauscht werden.



Abb. 66: Schublade einschieben

- ☞ Schieben Sie die Schublade in das Gehäuse zurück und schliessen Sie ProCare.
 - ✓ Ein Dialog mit der Meldung **ProCare: Reinigungsbeutel eingesetzt** öffnet sich.
- ☞ Bestätigen Sie mit **OK**.
 - ✓ Der Bildschirm für die Konditionierung des eingesetzten Reinigungsbeutels öffnet sich.



Abb. 67: Beispiel ProCare BLAU: Reinigungsbeutel wechseln

- | | |
|--|---|
| <p>1 Gebrauchter Reinigungsbeutel: Luft wird abgesaugt.</p> | <p>2 Neuer Reinigungsbeutel: Wird mit Wasser gefüllt, dann die Luft abgesaugt.</p> |
|--|---|

- ☞ Tippen Sie auf **Gebraucht**, wenn Sie einen gebrauchten Reinigungsbeutel eingesetzt haben oder auf **Neu**, wenn Sie einen neuen Reinigungsbeutel eingesetzt haben.
- ☞ Bestätigen Sie die Auswahl mit **▶**.
 - ✓ Aus einem bereits gebrauchten Reinigungsbeutel wird jetzt die Luft abgesaugt. Ein neuer Reinigungsbeutel wird mit Wasser gefüllt und anschliessend wird die Luft abgesaugt.
 - ✓ Ein Bestätigungsdialog mit der Meldung **ProCare: Austausch des Beutels erfolgreich abgeschlossen** öffnet sich.
- ☞ Bestätigen Sie mit **▶**.
 - ✓ Der oder die Reinigungsbeutel wurden eingesetzt und konditioniert. ProCare ist bereit für Reinigungsvorgänge.

Der gleiche Vorgang kann manuell über das Service-Menü angestossen werden.


Um den Beutelwechsel über das Service-Menü vorzunehmen:

- ☞ Öffnen Sie das Service-Menü mit .

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartungsintervalle**.

	Zuletzt	Fällig
☺ Entkalkung	24.06.2025	In 5 Monaten 608 Litern
☺ Wartung 2	03.12.2024	Nach 39978 Kaffeegetränken
☺ 24 Monate Wartung	03.12.2024	In 17 Monaten
☺ ProCare: Beutel ROT	23.07.2025	100 % verbleibend
☺ ProCare: Beutel BLAU	23.07.2025	100 % verbleibend

Abb. 68: Anzeige des verbleibenden Inhalts

- ☞ Tippen Sie im Bildschirm **Wartungsintervalle** auf die Schaltfläche  für den Menüpunkt **ProCare: Beutel ROT** oder **ProCare: Beutel BLAU**.
- ☞ Führen Sie den Beutelwechsel durch oder brechen Sie den Vorgang ab.
- ✓ Sie werden zurück zum Hauptmenü geführt.

9.2 Einschalten

Dieses Kapitel enthält Informationen zum sicheren und korrekten Einschalten der Maschine und der Zusatzgeräte (falls vorhanden).

9.2.1 Kontrolle vor dem Einschalten



HINWEIS

Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

- ☞ Stellen Sie vor dem Einschalten der Maschine sicher, dass das Hauptwasserventil (Wasserhahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.
- ☞ Bei Festwasseranschluss: Stellen Sie sicher, dass das Hauptwasserventil offen ist.
- ☞ Bei Trinkwassertank: Stellen Sie sicher, dass der Trinkwassertank mit frischem Wasser gefüllt ist.
- ☞ Bei Standard-Schmutzwasserablauf: Stellen Sie sicher, dass der Schmutzwasserschlauch korrekt verlegt ist.
- ☞ Bei externem Schmutzwassertank: Stellen Sie sicher, dass der externe Schmutzwassertank angeschlossen und leer ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Bohnenbehälter befüllt sind.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Satzbehälter leer und korrekt eingesetzt ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Maschine entsprechend den landesüblichen oder örtlichen Sicherheitsbestimmungen korrekt an das bauseitige Stromnetz angeschlossen ist.

9.2.2 Maschine einschalten



VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung in der Milchpumpe!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Führen Sie nach der Installation, Inbetriebnahme oder nach einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durch.
- ☞ Führen Sie vor einer ersten Getränkeausgabe das displaygeführte Reinigungsprogramm aus.

Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfolgt automatisch eine displaygeführte Inbetriebnahme. Die Inbetriebnahme muss durch einen Servicetechniker vorgenommen werden. Der Servicetechniker konfiguriert die Maschine und führt eine Hardwarekalibrierung durch.



Abb. 69: Maschine einschalten

- ☞ Kontrollieren Sie den Netzanschluss der Maschine.
- ☞ Öffnen Sie das Bedienpanel.
- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal kurz.
 - ✓ Die Maschine startet.
 - ✓ Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint.
 - ✓ Das Aufheizen der Maschine beginnt.
 - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.
- ☞ Schliessen Sie das Bedienpanel.
- ✓ Die Maschine ist eingeschaltet.

Sehen Sie dazu auch

- ☞ Bedieneinheit öffnen und schliessen [▶ 72]

9.2.3 Flavour Point einschalten

Flavour Point ist eine Ausstattungsvariante.



Abb. 70: Flavour Point einschalten

- ☞ Schalten Sie den Kippschalter in Stellung I.
- ✓ Das Sirupmodul **Flavour Point** ist eingeschaltet.


9.2.4 Zusatzgeräte einschalten

Zusatzgeräte sind Ausstattungsvarianten.



Detaillierten Angaben zu den Zusatzgeräten finden Sie in der separat beigelegten Beschreibung **Betriebsanleitung Unterstellkühleinheit, Tassenwärmer, Cup & Cool**.

Beistellkühleinheit einschalten

- ☞ Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Schalten Sie den Kippschalter in Stellung I.
- ☞ Halten Sie die Taste  ca. 3 s gedrückt.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.
- ✓ Im Display wird die aktuelle Innentemperatur der Kühleinheit angezeigt.

Unterthekenkühleinheit einschalten

- ☞ Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Schalten Sie den Kippschalter in Stellung I.
- ☞ Stellen Sie den Thermostat auf der Rückseite in die mittlere Position.
- ✓ Die Unterthekenkühleinheit ist eingeschaltet.

Unterstellkühleinheit einschalten

- ☞ Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste im Türfalz oben.
- ☞ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet grün.
- ☞ Nach ca. 60 min hat die Kühleinheit die Betriebstemperatur erreicht.

Cup & Cool: Kühleinheit einschalten

- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste rechts oben an der Rückwand.
- ☞ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet grün.

- ✓ Nach ca. 60 min hat die Kühleinheit die Betriebstemperatur erreicht.

Tassenwärmer einschalten

Die Anweisung gilt auch für die Tassenwärmer-Einheit im Gerät Cup & Cool.

- ☞ Kontrollieren Sie den Netzanschluss des Geräts.
- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste links oben an der Rückwand.
- ✓ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet grün.
- ✓ Nach ca. 60 min ist der Tassenwärmer aufgeheizt.

Tassenwärmer-Beleuchtung aktivieren




- ☞ Der Tassenwärmer ist eingeschaltet.
- ☞ Verwenden Sie einen Stift mit einem Durchmesser von ca. 2-3 mm und drücken Sie damit für ca. 2 s die Taste für die Beleuchtung oben an der Rückwand.
 - ✓ Die Beleuchtung ist aktiviert in einer zufälligen Farbe.
- ☞ Farbe wechseln: Drücken Sie die Taste noch einmal kurz.
 - ✓ Die Farbe wechselt einmal zu einer anderen zufälligen Farbe.
- ☞ Intervallbeleuchtung aktivieren: Drücken Sie die Taste mehrmals kurz, bis die Beleuchtung ausgeschaltet ist.
 - ✓ Nach 5-10 s ist die Intervallbeleuchtung aktiviert und die Farbe wechselt im Intervall.
- ☞ Spezifische Farbe aktivieren: Wenn die gewünschte Farbe während der Intervallbeleuchtung leuchtet: Drücken Sie die Taste erneut.
 - ✓ Die Beleuchtung ist aktiviert und die ausgewählte Farbe leuchtet konstant.

Sehen Sie dazu auch

- ☞ Temperatur der Kühleinheit einstellen [▶ 80]

9.2.5 Temperatur der Kühleinheit einstellen

Beistellkühleinheit

- ☞ Halten Sie die Taste  ca. 3 s gedrückt.
- ☞ Stellen Sie die Temperatur 3 – 5 °C [37,4 – 41 °F] mit Taste  höher oder Taste  tiefer ein.
- ☞ Bestätigen Sie die Einstellung mit der Set-Taste.
- ✓ Die Kühleinheit schaltet in den Betriebsmodus.
- ✓ Im Display wird die aktuelle Innentemperatur der Kühleinheit angezeigt.

Kühleinheit mit Thermostat auf der Geräterückseite

- ☞ Zum Reduzieren der Betriebstemperatur drehen Sie das Thermostat auf der Geräterückseite nach rechts in den blauen Bereich.
- ☞ Zum Erhöhen der Betriebstemperatur drehen Sie das Thermostat auf der Geräterückseite nach links in den roten Bereich.

9.3 Getränkeauslauf positionieren



Abb. 71: Getränkeauslauf positionieren

Getränkeauslauf positionieren mit manuellem Getränkeauslauf

☞ Führen Sie den Getränkeauslauf am Griff bis an die Tasse.

Getränkeauslauf positionieren mit automatisch höhenverstellbarem Getränkeauslauf

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

9.4 Betriebsmodi

Die Bedienoberfläche der Maschine kann von Servicetechnikern auf eine der folgenden Betriebsmodi eingestellt werden:

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

9.4.1 Funktionen der Betriebsmodi

Die Benutzeroberflächen in den verschiedenen Betriebsmodi (**Gäste-Modus**, **Personal-Modus** und **Stammbenutzer-Modus**) verfügen über unterschiedliche Funktionen und Meldungen.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die aktiven Funktionen und Anzeigen in der Standard-einstellung.

Funktion	Gäste-Modus	Personal-Modus	Stammbenutzer-Modus
Anzeige des Benachrichtigungsmodus	einfach	spezifisch	spezifisch
Doppelte Schaltfläche sichtbar	nicht aktivierbar	EIN (deaktivierbar)	nicht aktivierbar
Schaltfläche DECAF sichtbar	nicht aktivierbar	EIN (deaktivierbar)	nicht aktivierbar
Schaltfläche Barista sichtbar	nicht aktivierbar	aktivierbar	EIN (deaktivierbar)
Schaltfläche Tassengrösse sichtbar	nicht aktivierbar	nicht aktivierbar	nicht aktivierbar
Getränkessymbole sichtbar	EIN (nicht deaktivierbar)	EIN (nicht deaktivierbar)	EIN (nicht deaktivierbar)

Funktion	Gäste-Modus	Personal-Modus	Stammbenutzer-Modus
Icon-Set	Paper cups (aktivierbar)	Default (aktivierbar)	Paper cups (aktivierbar)
Bildschirmschoner	EIN (deaktivierbar)	aktivierbar	EIN (deaktivierbar)
Getränkegruppen	individuell	individuell	individuell
Vorwahl Getränke aktivieren	nicht aktivierbar	EIN (deaktivierbar)	nicht aktivierbar
Vorwahl über Touchscreen aktivieren	nicht aktivierbar	EIN (deaktivierbar)	nicht aktivierbar
Anzahl der Positionen in der Vorwahl	nicht aktivierbar	0 – 8 (8)	nicht aktivierbar
Vorwahl über externe Tasten aktivieren	nicht aktivierbar	nicht aktivierbar	nicht aktivierbar
Vorwahl Getränke Abschnitt links	nicht aktivierbar	EIN (deaktivierbar)	nicht aktivierbar
Vorwahl Getränke Abschnitt rechts	nicht aktivierbar	EIN (deaktivierbar)	nicht aktivierbar
Schaltfläche Aufwärmspülung sichtbar	nicht aktivierbar	nicht aktivierbar	nicht aktivierbar
Schaltfläche Service sichtbar	EIN (deaktivierbar)	EIN (deaktivierbar)	EIN (deaktivierbar)
Gruppenauswahl anzeigen	aktivierbar	nicht aktivierbar	aktivierbar
Sequenzielle Getränkemodifikation	EIN (nicht deaktivierbar)	nicht aktivierbar	nicht aktivierbar
Tasse platzieren anzeigen	aktivierbar	aktivierbar	EIN
Fortschritt anzeigen	EIN (nicht deaktivierbar)	aktivierbar	EIN (nicht deaktivierbar)
Getränk fertig anzeigen	EIN (deaktivierbar)	aktivierbar	aktivierbar
Unterbrechung Getränk fertig anzeigen	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)
Zugang zum Service-Menü	PIN (aktivierbar)	PIN (aktivierbar)	PIN (aktivierbar)

9.4.2 Gäste-Modus

Mit der vorkonfigurierten Bedienoberfläche **Gäste-Modus** wird die Bedienung der Maschine durch Gäste ohne Maschinenkenntnisse unterstützt.

Der Gäste-Modus ist der Betriebsmodus mit dem kleinsten Funktionsumfang. Servicetechniker können zusätzlich individuelle Einstellungen vornehmen.

Darstellung der Getränke

Die verfügbaren Getränke werden horizontal nebeneinander dargestellt. Wenn Getränkegruppen konfiguriert sind, werden die Getränkegruppen angezeigt.

Menüführung

Die Getränkeoptionen werden schrittweise auf nacheinander folgenden Bildschirmen ausgewählt. Pro Bildschirm kann 1 Getränkeoption ausgewählt werden. Die Kaffeestärke kann nicht modifiziert werden.

Im Gäste-Modus sind die Vorwahloptionen vor Getränkebezug (Doppelgetränk, entkoffeinierter Kaffee, Kaffeestärke), die Dampfausgabe und die Direktwahl-Schaltflächen nicht verfügbar.

Maximal konfigurierbare Menge an Gruppen und Getränken

- 10 Getränkegruppen
- 24 Getränke pro Getränkegruppe
- 240 Getränke

Funktionen im Gäste-Modus

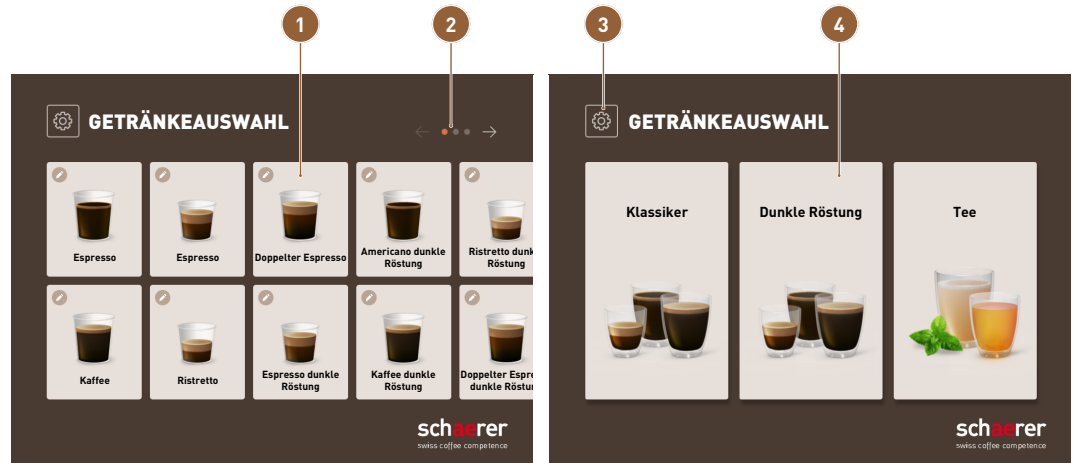


Abb. 72: Funktionen im Gäste-Modus

- | | |
|--|---|
| <p>1 Anzeige von maximal 240 Getränken (10 Gruppen mit maximal je 24 Getränken)</p> <p>3 Zugang zum Service-Menü</p> | <p>2 Navigieren durch Getränkegruppen (Pfeil)</p> <p>4 Getränkeauswahl über Getränkegruppen</p> |
|--|---|

Schritte bis Getränkeausgabe

- Gewünschtes Getränk wählen
- Tassen-/Bechergrösse bestimmen
- Kaffeeröstung wählen (Option)
- Auswahl bestätigen
- Bezahlung (mit Zahlungssystem, Option)
- Aufforderung Becher/Tasse platzieren
- Ausgabe starten
- Kaffeemehl einfüllen (mit separatem Handeinwurf)
- Handeinwurf bestätigen
- Getränkeausgabe erfolgt
- Anzeige Fortschritt Getränkeausgabe
- Anzeige Getränk fertig

Konfigurierbare Optionen

Servicetechniker können die Standardkonfiguration um die nachfolgenden Zusatzfunktionen erweitern oder reduzieren:

- Bildschirmschoner ein/aus
- Schaltfläche Service-Menü sichtbar/nicht sichtbar
- Getränkegruppen sichtbar/nicht sichtbar
- Aufforderung Tasse/Becher platzieren ein/aus
- Information Getränk fertig anzeigen/nicht anzeigen

9.4.3 Personal-Modus

Mit der vorkonfigurierten Bedienoberfläche **Personal-Modus** wird die Bedienung der Maschine durch Bedienpersonal mit Maschinenkenntnissen optimiert. Die Getränkeauswahl erfolgt ausschliesslich durch dafür qualifiziertes Personal.

Der Personal-Modus ist der Betriebsmodus mit dem grössten Funktionsumfang. Servicetechniker können individuelle Einstellungen vornehmen.

Darstellung der Getränke

Die verfügbaren Getränkegruppen werden als horizontale Registerkarten dargestellt. Auf jeder Getränkegruppe werden die verfügbaren Getränke angezeigt.

Im Personal-Modus ist eine Vorwahl der Getränke [Doppelgetränke, entkoffeinierter Kaffee, Kaffeestärke/Barista-Funktion] möglich. Die Vorwahloptionen werden in einem vertikalen Menü am linken Rand angezeigt.

Am unteren Rand können bis zu 5 Schaltflächen für die Direktwahl eines Getränks mit Autostart oder für die Dampfausgabe konfiguriert werden.

Menüführung

Die Modifikation der Getränke wird komplett auf dem Bildschirm Getränk ausgeben angezeigt und vorgenommen. Für vordefinierte Getränke kann mit Direktwahl-Schaltflächen ein Autostart konfiguriert werden.

Maximal konfigurierbare Menge an Gruppen und Getränken

- 10 Getränkegruppen
- 24 Getränke pro Getränkegruppe
- 240 Getränke

Funktionen im Personal-Modus



Abb. 73: Funktionen im Personal-Modus

- | | |
|---|---|
| <p>1 Auswahl der Getränkegruppen über Registerkarten</p> <p>3 Bildschirm für die Auswahl der Getränkeoptionen</p> <p>5 Anzeige von maximal 240 Getränken (10 Gruppen mit maximal je 24 Getränken)</p> <p>7 Vorwahl Barista (Kaffeestärke)</p> <p>9 Vorwahl Doppelgetränk</p> | <p>2 Wischfunktion (Finger) zum Blättern in den verfügbaren Getränken</p> <p>4 Direktwahl-Schaltflächen im rechten Seitenmenü</p> <p>6 Direktwahl-Schaltflächen links am unteren Bildschirmrand</p> <p>8 Vorwahl Entkoffeinierter Kaffee</p> <p>10 Zugang zum Service-Menü</p> |
|---|---|

Schritte bis Getränkeausgabe

- Vorauswahl (z. B. DECAF- oder Doppelgetränke)
- Vorwahl der Kaffeestärke (Barista)
- Gewünschtes Getränk wählen
- Getränkeoptionen bestimmen
- Bezahlung (mit Zahlungssystem, Option)
- Ausgabe starten

- Kaffeemehl einfüllen (mit separatem Handeinwurf)
- Handeinwurf bestätigen
- Getränkeausgabe erfolgt
- Anzeige Fortschritt Getränkeausgabe

Konfigurierbare Optionen

Servicetechniker können die Standardkonfiguration um die nachfolgenden Zusatzfunktionen erweitern oder reduzieren:

- Schaltfläche für Doppelgetränk ein/aus
- Schaltfläche für entkoffeinierten Kaffee (DECAF) ein/aus
- Schaltfläche für Kaffeestärke (Barista-Funktion) ein/aus
- Getränkevorwahl (Mehrfachausgabe) ein/aus
- Anzeige Anzahl vorgewählter Getränke ein/aus
- Schaltfläche Service-Menü sichtbar/nicht sichtbar
- Aufforderung Tasse/Becher platzieren ein/aus
- Information Fortschritt anzeigen/nicht anzeigen
- Information Getränk fertig anzeigen/nicht anzeigen

9.4.4 Stammbenutzer-Modus

Mit der vorkonfigurierten Bedienoberfläche **Stammbenutzer-Modus** wird die Bedienung der Maschine durch fortgeschrittene Bediener (z. B. im Bürobereich) unterstützt.

Der Stammbenutzer-Modus ist der Betriebsmodus mit mittlerem Funktionsumfang. Servicetechniker können zusätzlich individuelle Einstellungen vornehmen.

Darstellung der Getränke

Die verfügbaren Getränke werden horizontal nebeneinander dargestellt. Wenn Getränkegruppen konfiguriert sind, werden die Getränkegruppen angezeigt.

Am unteren Rand können bis zu 3 Schaltflächen für die Direktwahl eines Getränks mit Autostart konfiguriert werden.

Im Stammbenutzer-Modus sind die Vorwahloptionen vor Getränkebezug (Doppelgetränk, entkoffeierter Kaffee, Kaffeestärke) und die Dampfausgabe nicht verfügbar.

Menüführung

Die Modifikation der Getränke wird komplett auf dem Bildschirm Getränk ausgeben angezeigt und vorgenommen. Im Stammbenutzer-Modus kann die Kaffeestärke modifiziert werden. Für vordefinierte Getränke kann mit Direktwahl-Schaltflächen ein Autostart konfiguriert werden.

Maximal konfigurierbare Menge an Gruppen und Getränken

- 10 Getränkegruppen
- 24 Getränke pro Getränkegruppe
- 240 Getränke

Funktionen im Stammbenutzer-Modus

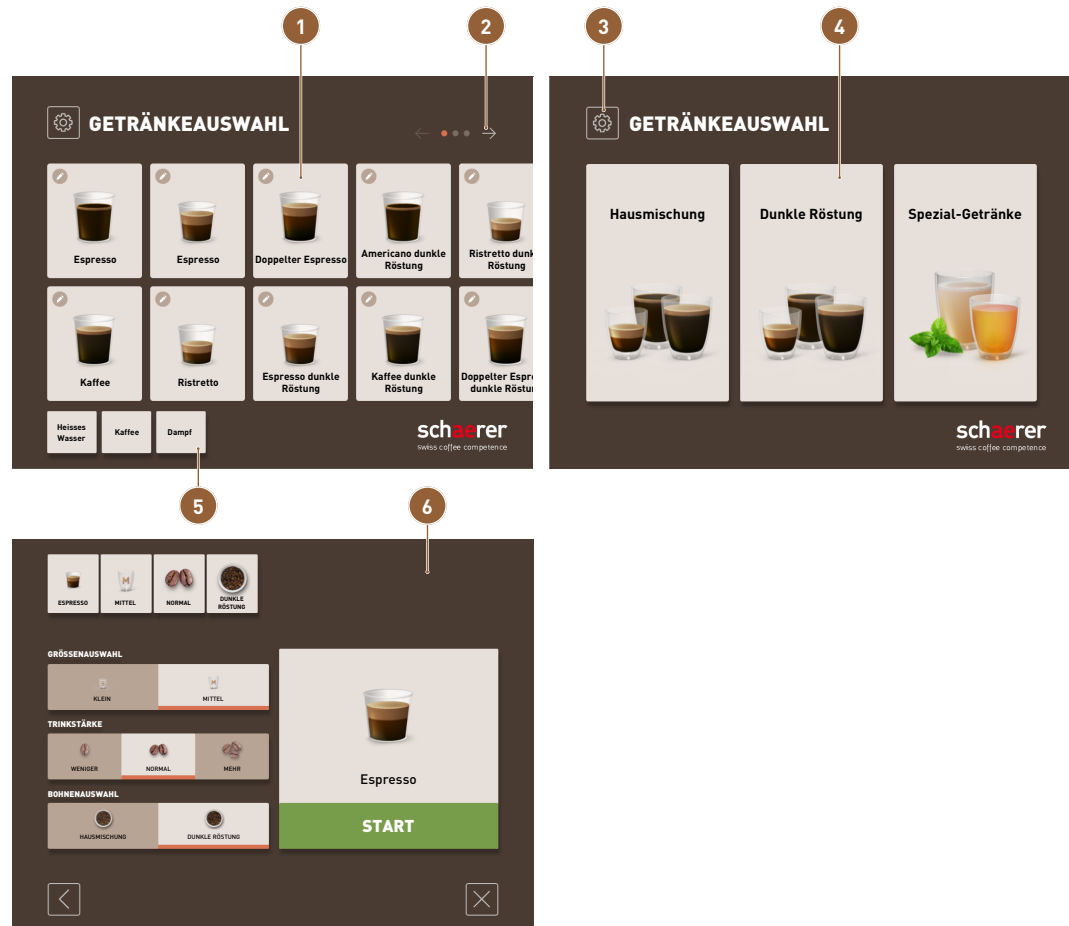


Abb. 74: Funktionen im Stammbenutzer-Modus

- | | |
|---|---|
| <p>1 Anzeige von maximal 240 Getränken (10 Gruppen mit maximal je 24 Getränken)</p> <p>3 Zugang zum Service-Menü</p> <p>5 Maximal 3 zusätzliche Getränkeschaltflächen für die Direktwahl</p> | <p>2 Navigieren durch Getränkegruppen (Pfeil)</p> <p>4 Getränkeauswahl über Getränkegruppen</p> <p>6 Bildschirm für die Auswahl der Getränkeoptionen</p> |
|---|---|

Schritte bis Getränkeausgabe

- Gewünschtes Getränk wählen
- Tassen-/Bechergrosse bestimmen
- Kaffeeröstung wählen (Option)
- Auswahl bestätigen
- Bezahlung (mit Zahlungssystem, Option)
- Aufforderung Becher/Tasse platzieren
- Ausgabe starten
- Kaffeemehl einfüllen (mit separatem Handeinwurf)
- Handeinwurf bestätigen
- Getränkeausgabe erfolgt.

Konfigurierbare Optionen

Servicetechniker können die Standardkonfiguration um die nachfolgenden Zusatzfunktionen erweitern oder reduzieren:

- Schaltflächen für Kaffeestärke ein/aus

- Bildschirmschoner ein/aus
- Schaltfläche Service-Menü sichtbar/nicht sichtbar
- Getränkegruppen sichtbar/nicht sichtbar
- Aufforderung Tasse/Becher platzieren ein/aus
- Information Getränk fertig anzeigen/nicht anzeigen

9.5 Getränkebezug

Eingeschränkte Getränkeauswahl

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

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

Abbruch der Getränkeauswahl nach Inaktivität

Eine Getränkeauswahl kann nach einer Inaktivität von 5 – 40 s automatisch abgebrochen werden. In diesem Fall wird die Bedienoberfläche für eine erneute Getränkeauswahl angezeigt.

Die Zeitspanne kann durch Servicetechniker in den Einstellungen **Konfiguration > Betriebsmodus > Auswahl Time-out zurücksetzen** angepasst werden.

9.5.1 Getränk auswählen



Abb. 75: Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Blättern zum Getränk

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Zum Getränk navigieren

- ☑ Die Maschine ist in Betriebsbereitschaft.
- ☞ Blättern Sie mit den Pfeilschaltflächen durch die Getränkedarstellungen.
- ✓ Die gewünschte Getränkeschaltfläche wird angezeigt.



Abb. 76: Personal-Modus: Direktwahl der Getränkegruppe

Personal-Modus: Zum Getränk navigieren

- ☰ Die Maschine ist in Betriebsbereitschaft.
- ☞ Öffnen Sie die gewünschte Getränkegruppe direkt über die entsprechende Registerkarte.
- ✓ Die hinterlegten Getränkeschaltflächen werden angezeigt.

Personal-Modus: Getränkeoptionen vorwählen

Mögliche Vorwahlen im Menü:

- Doppelte Getränkeausgabe
- Entkoffeinierter Kaffee
- Kaffeestärke (Barista)



Abb. 77: Getränkeworwahl im Menü links

- ☰ Die Bedienoberfläche ist im Personal-Modus.
- ☞ Wählen Sie eine Getränkeoption über eine Vorauswahl im Menü links, z. B. Kaffeestärke.
- ✓ Alle Getränke mit der entsprechenden Option werden angezeigt.



Abb. 78: Getränkearten

Personal-Modus: Getränkeart wählen

- ☰ Die Registerkarte mit der Getränkegruppe bzw. die Vorauswahl enthalten konfigurierte Getränke.
- ☞ Tippen Sie die gewünschte Getränkeschaltfläche an.
- ✓ Ein Bildschirm für weitere Getränkeoptionen öffnet sich.

9.5.2 Getränk modifizieren

Mögliche Getränkeoptionen:

- Getränkesorte (z. B. Kaffee, Espresso, Cappuccino)
- Getränkegröße (S, M, L)
- Kaffeesorte (2–3 Mühlen)
- Milchsorte (Twin Milk)
- Schokolade (mit Pulversystem)
- Aroma (mit Flavour-Point-Sirupsystem)

Die Vorwahl der Zutaten und der Getränkegröße kann durch Servicetechniker in der Getränkekongfiguration eingestellt und aktiviert werden.

Abhängig vom Betriebsmodus erfolgt die Getränkmodifikation unterschiedlich:

- Sequenzielle Getränkmodifikation (Gäste-Modus): Jede Getränkeoption wird auf einem separaten Bildschirm dargestellt.
- Direkte Getränkmodifikation (Personal-Modus und Stammbenutzer-Modus): Alle Getränkeoptionen werden gemeinsam auf einem Bildschirm dargestellt.

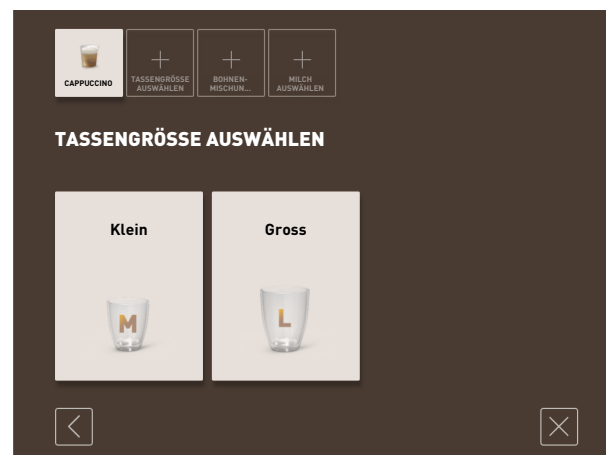



Abb. 79: Gäste-Modus: Getränkmodifikation sequenziell bestimmen

- ☰ Das gewählte Getränk ist mit dem Stiftsymbol  als modifizierbar gekennzeichnet.
- ☞ Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation.

- ✓ Die gewünschte Modifikation wird angezeigt.
 - ✓ Weitere Modifikationen werden zur Auswahl angezeigt.
- ☞ Wählen Sie die weiteren Modifikationen.

Sequenzielle Getränkmodifikation

Die **sequenzielle Getränkmodifikation** ist im Gäste-Modus aktiv und kann nicht deaktiviert werden.

Die **sequenzielle Getränkmodifikation** fragt eine Vorauswahl von Getränkeoptionen schrittweise nacheinander ab. Die Wahlmöglichkeiten werden jeweils in einer eigenen Darstellung zur Auswahl angeboten.

Fortschrittsanzeige der sequenziellen Getränkmodifikation

Voraussetzung:

- Das Getränk ist für die Ausgabe mit unterschiedlichen Zutaten konfiguriert.
- Die Art der Anzeige **Fortschritt Getränkeauswahl** ist im Gäste-Modus verfügbar.

Die Fortschrittsanzeige informiert über die bereits gewählten und noch zu wählenden Getränkeoptionen.

Jede gewählte Zutat wird durch ein Symbol angezeigt.

Jeder noch zu wählende Schritt wird mit einem leeren Anzeigefeld dargestellt.

Die Anzeige **Fortschritt Getränkeauswahl** kann nicht deaktiviert werden.



Abb. 80: Auswahl des Getränks

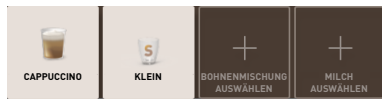


Abb. 81: Auswahl der Getränkegröße

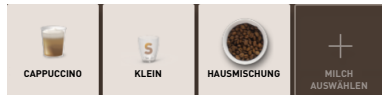


Abb. 82: Auswahl der Kaffeesorte

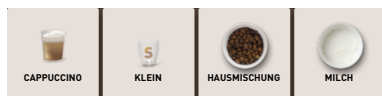


Abb. 83: Auswahl der Zutaten

Direkte Getränkmodifikation

Die **direkte Getränkmodifikation** ist im Personal-Modus und im Stammbenutzer-Modus aktiv und kann nicht deaktiviert werden.

Mit dieser Funktion wird die Auswahl der Getränkeoptionen direkt in der gleichen Darstellung angeboten.



Abb. 84: Direkte Getränkmodifikation im Personal-Modus

1 Schaltflächen für die Getränkmodifikation

2 Schaltfläche für die Mehrfachausgabe

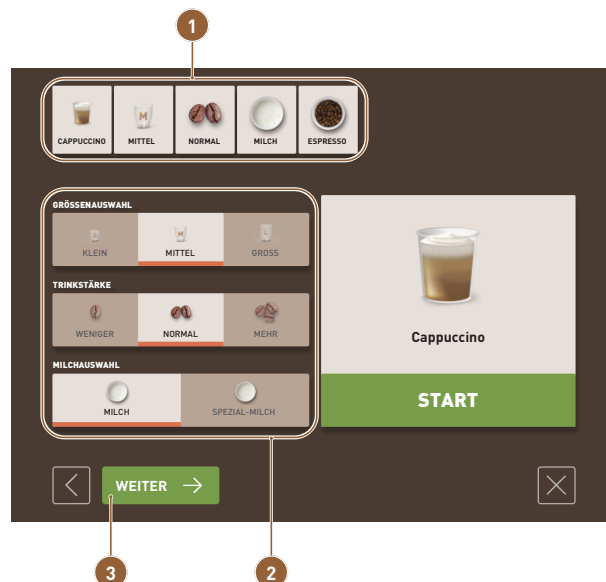


Abb. 85: Direkte Getränkmodifikation im Stammbenutzer-Modus

1 Anzeige: Zusammenfassung der Getränkmodifikation

2 Schaltflächen für die Getränkmodifikation

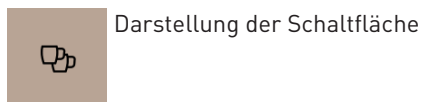
3 Variante: Schaltfläche zum Navigieren zu weiteren Getränkmodifikationen

- ☞ Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation.
- ☞ Stellen Sie ggf. die Mehrfachausgabe ein (1 bis 9 Getränke).
 - ✓ Die gewählten Modifikationen sind aktiv.
- ☞ Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation.
 - ✓ Die gewählten Modifikationen werden im oberen Bereich zusammengefasst angezeigt.

9.5.3 Vorwahl Doppelgetränk

Getränke lassen sich im Personal-Modus in doppelter Menge ausgeben. Damit können zwei Tassen gleichzeitig parallel befüllt werden, wobei die jeweilige Menge pro Tasse einmal auf der linken Seite und einmal auf der rechten Seite des Getränkeauslaufs ausgegeben wird.

Die Vorwahlmöglichkeit für Doppelgetränke kann durch Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt werden.



Darstellung der Schaltfläche

Vorwahl starten

Voraussetzung:

- Die Funktion doppelte Taste sichtbar ist im Personal-Modus aktiviert.
- Getränke mit doppelter Ausgabe wurden konfiguriert.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Doppelte Getränkeausgabe.
- ✓ Alle Getränke, die für eine doppelte Getränkeausgabe konfiguriert sind, werden aktiv in der Bedienoberfläche zur Auswahl angezeigt.

9.5.4 Vorgewählte Getränke mehrfach ausgeben

Eine Vorwahl für mehrere Getränke ist ausschliesslich im Personal-Modus verfügbar.

Die Funktion ist verfügbar, wenn der Parameter in der Einstellung **Konfiguration > Betriebsmodus > Vorwahl über Touchscreen aktivieren** aktiviert ist.



Abb. 86: Bildschirm Getränkemonifikation

- | | |
|--|--|
| <p>1 Schaltflächen für die Getränkemonifikation</p> | <p>2 Schaltfläche für die Mehrfachausgabe</p> |
|--|--|

- ☰ Die Vorwahl ist im Betriebsmodus aktiviert (maximal 1 – 9 Getränke).
- ☞ Wählen Sie ein Getränk.
- ☞ Wählen Sie die gewünschten Zutaten.
- ☞ Stellen Sie die Anzahl von Getränken mit den Pfeiltasten < 1 – 9 > ein.
 - ✓ Die Getränkeausgabe wird maximal neunmal wiederholt.
 - ✓ Der Fortschritt aller Ausgaben wird angezeigt.

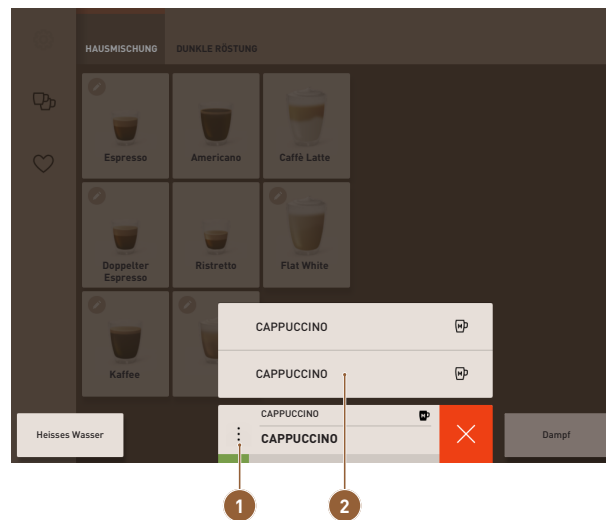


Abb. 87: Bildschirm Liste mit vorgewählten Getränken [Personal-Modus mit Milch]

1 Drei-Punkte-Menü

2 Liste der vorgewählten Getränke

- ☞ Tippen Sie auf das Drei-Punkte-Menü.
 - ✓ Eine Liste mit den vorgewählten Getränken wird angezeigt.
 - ✓ Wenn die Getränkeausgabe abgeschlossen ist, wird dies grün angezeigt.
- ☞ Entfernen Sie die Tasse oder den Becher vom Getränkeauslauf.

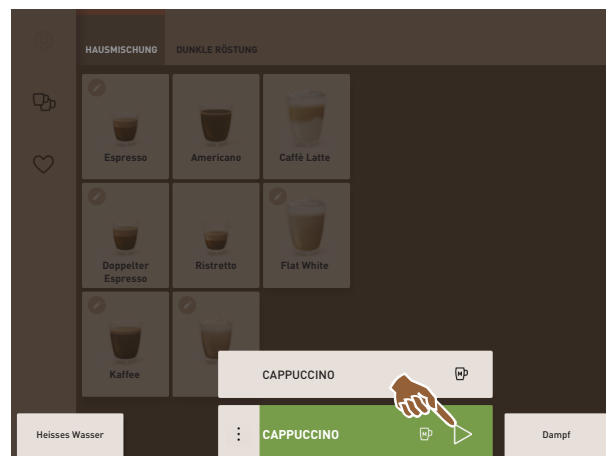
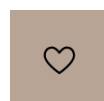


Abb. 88: Weiteres Getränk ausgeben

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Play.
 - ✓ Die erste Getränkeausgabe ist bestätigt.
 - ✓ Die Ausgabe für das nächste Getränk aus der Liste startet.
- ☞ Wiederholen Sie den vorherigen Schritt für die weiteren Getränke.

9.5.5 Vorwahl Entkoffeinierter Kaffee

Im Personal-Modus kann entkoffeinierter Kaffee direkt vorgewählt werden. Damit werden nur die Getränke als aktiv dargestellt, für die auch eine Variante mit entkoffeiniertem Kaffee verfügbar ist. Die Vorwahl **entkoffeinierter Kaffee** kann durch Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt werden.



Darstellung der Schaltfläche

Vorwahl starten

Voraussetzung:

- Die Funktion **DECAF**-Taste sichtbar ist im Personal-Modus aktiviert.
- Die Maschine ist mit zwei Bohnenbehältern ausgestattet, wovon eine mit koffeinfreien Bohnen befüllt wird.
- Alternativ wird die Maschine über den Handeinwurf mit koffeinfreiem Kaffeemehl befüllt.

Variante mit zweiter Mühle

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche ohne Koffein.

- ✓ Nur die Getränke, die mit koffeinfreien Kaffeebohnen konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit.

Variante mit Kaffeemehl und Handeinwurf

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche ohne Koffein.

- ✓ Nur die Getränke, die als Quelle mit DECAF konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit.
- ✓ Während der Ausgabe erfolgt die Aufforderung zum Einfüllen des koffeinfreien Kaffeemehls.

9.5.6 Vorwahl Barista

Im Personal-Modus kann mit der Funktion **Barista** die Stärke des auszugebenden Getränks einmalig beeinflusst werden.

Zur Verfügung stehen die drei Einstellungen **mild**, **mittel** und **stark**.

Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung **mittel** zurück.

Die Vorwahl Barista kann im Personal-Modus durch Servicetechniker aktiviert werden.



Vorwahl starten

Voraussetzung:

- Die Funktion **Barista** steht im Personal-Modus zur Aktivierung bereit.
- Das Getränk wurde mit der Funktion **Barista** konfiguriert.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche mit der gewünschten Kaffeestärke.
- ✓ Nur die Getränke, deren Stärke anpassbar ist, stehen zur Auswahl bereit.

9.5.7 Tasse/Becher platzieren

Während einer Getränkeausgabe erscheint die Aufforderung, den Becher oder die Tasse zu platzieren.

Die Aufforderung **Tasse platzieren** kann durch Servicetechniker im Betriebsmodus aktiviert werden.



Abb. 89: Animation Tasse/Becher platzieren wird im Display angezeigt.

- ☰ Die Funktion **Tasse platzieren** ist im Betriebsmodus aktiviert.
- ☞ Stellen Sie die Tasse oder den Becher unter den Getränkeauslauf.
- ☞ Bei manuellem Getränkeauslauf: Ziehen Sie den Getränkeauslauf auf die Tasse oder den Becher herunter.

9.5.8 Getränk bezahlen

Voraussetzung: Ein Abrechnungssystem ist aktiviert und das Getränk enthält einen Getränkepreis.

Wenn ein Zahlungssystem aktiviert ist, erscheint zunächst die Aufforderung zur Bezahlung.

Mit der Schaltfläche **BEZAHLEN** werden die gewählten Getränkeoptionen bestätigt. Im Anschluss wird der Zahlungsvorgang gestartet.

Nachdem der Bezahlvorgang abgeschlossen ist, ändert sich die Schaltfläche **BEZAHLEN** in die Schaltfläche **START**.

Mit der Schaltfläche **START** wird die Getränkeausgabe gestartet.



Abb. 90: Schaltfläche für die Bezahlung

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Bezahlen**.
 - ✓ Der Bildschirm mit den angebotenen Zahlungsmethoden wird angezeigt.
 - ✓ Bei Münzwechselsystemen wird angezeigt, wenn kein Münzwechsel mehr möglich ist.

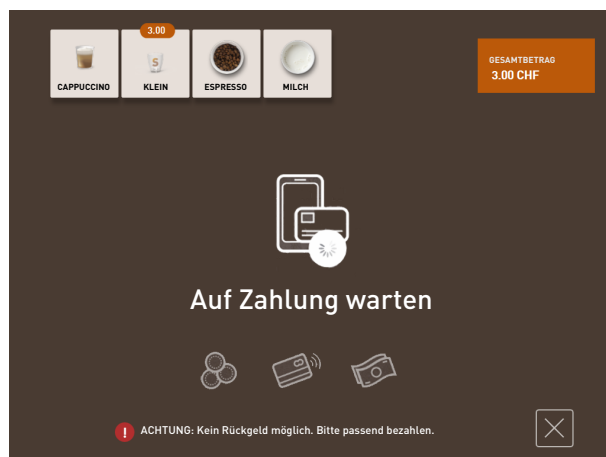


Abb. 91: Aufforderung zur Bezahlung

- ☞ Wählen Sie ein verfügbares Zahlungsmittel.
- ☞ Bestätigen Sie den Bezahlvorgang und schliessen Sie den Bezahlvorgang ab.
- ✓ Die Getränkeausgabe startet.

9.5.9 Getränk ausgeben

Variante: Ausgabe ohne Zahlungssystem

Nach Abschluss der Getränkevorwahl wird die Schaltfläche **START** angezeigt.

Mit der Schaltfläche **START** werden die gewählten Getränkeoptionen bestätigt und die Getränkeausgabe gestartet.

Die Aufforderung **Tasse platzieren** kann von Servicetechnikern in der Konfiguration für den jeweiligen Betriebsmodus aktiviert oder deaktiviert werden.



Abb. 92: Getränk bereit zur Ausgabe

- ☰ Das Getränk ist fertig modifiziert und bereit für die Ausgabe.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **START**.
 - ✓ Die Aufforderung **Tasse platzieren** wird angezeigt.
- ☞ Tippen Sie nochmals auf die Schaltfläche **START**.
- ✓ Das Getränk wird ausgegeben.

9.5.10 Fortschrittsanzeige bei der Getränkeausgabe

Voraussetzung für alle Varianten: Die Getränkeausgabe ist gestartet.

Variante: Gäste-Modus/Stammbenutzer-Modus



Abb. 93: Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Fortschrittsanzeige

- Der Fortschritt wird als grüner Balken im Halbkreis angezeigt. Der dynamische grüne Balken umläuft im Halbkreis von links nach rechts das digitale Manometer.
- Das digitale Manometer informiert über den aktuellen Wasserdruck während einer Kaffeebrü- hung.
- Die Fortschrittsanzeige informiert über die verbleibende Ausgabedauer während einer Geträn- keausgabe.
- Die Fortschrittsanzeige kann im Betriebsmodus aktiviert werden.

Variante: Personal-Modus

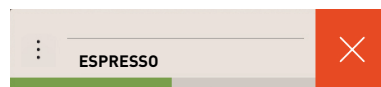


Abb. 94: Fortschritt (Personal-Modus)

Personal-Modus: Fortschrittsanzeige

- Der Fortschritt wird als grüner Balken angezeigt.
- Der dynamische grüne Balken läuft horizontal von links nach rechts.
- Die Fortschrittsanzeige mit Balken kann im Betriebsmodus aktiviert werden.

9.5.11 Fertigstellung des Getränks

Wenn die Ausgabe abgeschlossen ist, informiert das Display.

- ▣ Die Information erscheint, wenn der Parameter in der Einstellung **Konfiguration > Betriebsmo- dus** aktiviert ist.

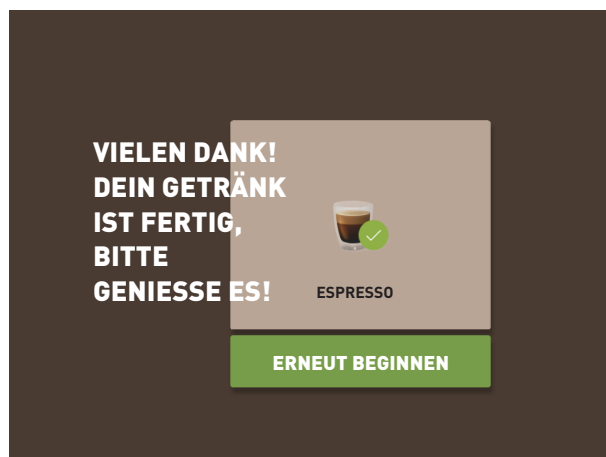


Abb. 95: Darstellung Getränkeausgabe abgeschlossen

- ☞ Entnehmen Sie die Tasse oder den Becher von der Tropfschale.
- ✓ Die Animation Tasse/Becher entnehmen wird im Display angezeigt.

9.5.12 Getränkeausgabe abbrechen

Abbrechen vor der Getränkeausgabe

Die Schaltfläche bricht die anstehende Getränkeausgabe ab und führt zurück zum Bildschirm für die Getränkeauswahl.

Die Schaltfläche wird während der Auswahl von Getränkeoptionen angezeigt. Die aktuelle Auswahl sowie eventuelle vorausgewählte Getränkeoptionen werden damit vor der Getränkeausgabe abgebrochen.

Abbrechen während der Getränkeausgabe

Die Schaltfläche **ABBRECHEN** wird während der Getränkeausgabe angezeigt.

Mit der Schaltfläche **ABBRECHEN** wird die Getränkeausgabe abgebrochen. Vorgewählte Getränke werden dadurch ebenso gelöscht.

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Getränkeausgabe abbrechen

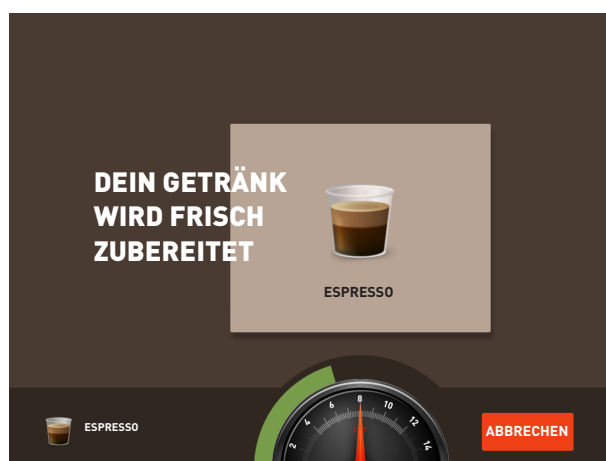


Abb. 96: Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **ABBRECHEN**.
- ✓ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

Personal-Modus: Getränkeausgabe abbrechen



Abb. 97: Personal-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **X**.
- ✓ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

9.6 Dampf ausgeben



! WARNUNG

Infektionsgefahr durch Verunreinigungen am Dampfstab!



Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Wischen Sie den Dampfstab nach jedem Gebrauch mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.

- ☞ Ziehen Sie den Dampfstab etwas nach vorn.
- ☞ Platzieren Sie ein Kännchen unter den Dampfstab auf den Tropfrost.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass sich die Spitze des Dampfstabs vollständig im Getränk befindet.
- ☞ Drücken Sie die Schaltfläche **Dampf** auf dem Bildschirm.
 - ✓ Dampf wird in das Getränk ausgegeben.
 - ✓ Bei der Option **Autosteam** oder **Supersteam**: Die Dampfausgabe stoppt automatisch.
- ☞ Bei der Option **Powersteam**: Drücken Sie zum Stoppen erneut die Schaltfläche **Dampf** auf dem Bildschirm.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Dampfausgabe beendet ist.
- ☞ Ziehen Sie den Dampfstab am Hebel etwas nach vorn und entfernen Sie gleichzeitig das Kännchen.
- ☞ Richten Sie den Dampfstab mit dem Hebel nach unten gegen den Tropfrost.
- ☞ Drücken Sie die Schaltfläche **Dampf** und lassen Sie während ca. 2 s Dampf austreten.
 - ✓ Milchrückstände im Dampfstab werden entfernt.
- ☞ Wischen Sie Milchrückstände am Dampfstab mit einem sauberen und feuchten Tuch ab.
- ☞ Reinigen Sie den Dampfstab regelmässig.

9.7 Handeinwurf nutzen



HINWEIS

Sachschaden durch ungeeignetes Kaffeemehl!

Durch Verwendung von ungeeignetem Kaffeemehl im Handeinwurf kann die Maschine beschädigt werden.

- ☞ Verwenden Sie ausschließlich gemahlene Kaffeebohnen für den Handeinwurf.
- ☞ Verwenden Sie kein wasserlösliches Kaffeepulver.
- ☞ Verwenden Sie keinen zu fein gemahlene Kaffeebohnen.

Über den Handeinwurf steht Kaffeemehl für die Zubereitung eines Getränks zur Verfügung.

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

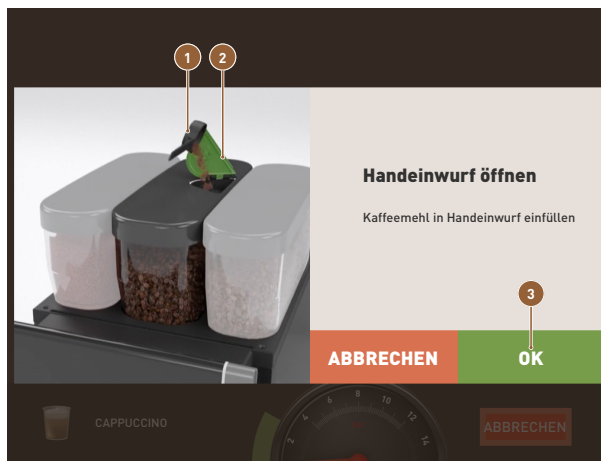


Abb. 98: Aufforderung Kaffeemehl einfüllen

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Löffel mit Kaffeemehl | 2 Handeinwurfklappe geöffnet |
| 3 Bestätigung nach Einwerfen | |

- ☞ Wählen Sie eine Getränkegruppe mit Getränkeoptionen auf der Bedienoberfläche.
- ☞ Wählen Sie ein Getränk mit der Option für vorgemahlene Kaffeemehl, z. B. Decaf.
- ☞ Wählen Sie ggf. die weiteren Ausgabeoption, z. B. klein, mittel oder gross.
- ☞ Starten Sie die Ausgabe.
 - ✓ Eine Animation mit der Aufforderung zum Einwerfen von Kaffeemehl wird angezeigt.
- ☞ Öffnen Sie den Deckel des Handeinwurfs.
- ☞ Geben Sie eine Portion Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Messlöffel in die Öffnung des Handeinwurfs.
- ☞ Bestätigen Sie den Einwurf mit **OK**.
- ✓ Die Getränkeausgabe startet.

9.8 Generische Funktionen der Bedienoberfläche

Dieses Kapitel enthält Informationen zu allgemeinen Funktionen der Bedienoberfläche. Die Kenntnis der Funktionen ist Voraussetzung für den täglichen Betrieb der Maschine.

9.8.1 Navigation auf der Oberfläche

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus

Im **Gäste-Modus** und **Stammbenutzer-Modus** erfolgt die Navigation durch **Wischen** nach links oder rechts über den Bildschirm. Alternativ kann mit den Pfeilschaltflächen durch alle Getränkegruppen **geblättert** werden.



Abb. 99: Navigation im Gäste-Modus mit Pfeilschaltflächen

- Schaltfläche Pfeil < navigiert nach links zur vorherigen Getränkegruppe.
- Schaltfläche Pfeil > navigiert nach rechts zur nächsten Getränkegruppe.

Die Anzahl der Punkte entspricht der Anzahl verfügbarer Getränkegruppen.

Personal-Modus

Im **Personal-Modus** erfolgt die Navigation durch **Wischen** über die Getränkegruppen oben im Bildschirm.

- Antippen einer Registerkarte wählt direkt eine Getränkegruppe.
- Wischen nach links oder rechts auf den Registerkarten navigiert zur vorherigen bzw. nächsten Getränkegruppe.



Wenn die Anzahl der Registerkarten (Getränkegruppen) nicht vollständig sichtbar ist:

Schaltfläche Zurück



Schaltfläche Weiter



Die Schaltfläche  führt zurück auf den vorherigen Bildschirm. Die Schaltfläche  führt weiter auf den nächsten Bildschirm.

9.8.2 Darstellung der Getränke

Art der Darstellung

Die Art der Darstellung für die Getränke auf der Bedienoberfläche hängt vom Betriebsmodus ab.

Die Getränkeschaltflächen können über Medienpakete auf Kundenwunsch individuell benannt und belegt werden.

Die Konfiguration der Darstellung erfolgt durch Servicetechniker.

Jede Getränkeschaltfläche kann individuell mit einem Getränk hinterlegt werden. Die Getränkeschaltfläche startet die entsprechende Getränkeausgabe oder die Vorwahl für weitere Zutaten und Getränkeoptionen.

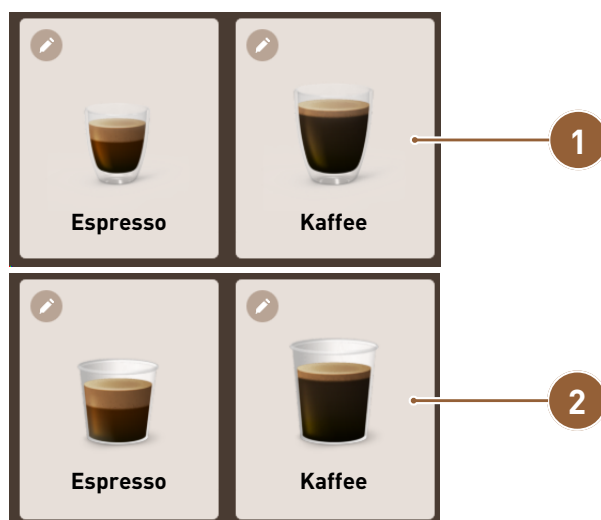


Abb. 100: Darstellungsarten der Getränkeschaltflächen

1 Darstellung mit Glas (Standard)

2 Darstellung mit Becher (Option)

Grösse der Darstellung

Die Darstellungsgrösse der Getränke ist in der Konfiguration Menükarte definiert.

Verfügbare Darstellungsgrössen:

- klein
- mittel
- gross
- extra gross
- dynamisch



Abb. 101: Getränkedarstellung klein und extra gross

9.8.3 Anstehende Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung



! ACHTUNG: Kein Rückgeld möglich. Bitte passend bezahlen.

Fehlermeldungen werden auf der Bedienoberfläche am oberen oder unteren Rand angezeigt. Wenn eine Fehlermeldung aktiv ist, wird ein Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig.

- ☞ Tippen Sie auf die Anzeige der Fehlermeldung.
 - ✓ Das Service-Menü wird angezeigt.
- ☞ Wählen Sie die anstehende Fehlermeldung mit der Schaltfläche (➤) im Service-Menü.
- ☞ Das Fenster **Smart Info** mit Zusatzinformationen wird eingeblendet.

9.8.4 Fehlermeldungen (einfach)

Fehlermeldungen oder Aufforderungen werden auf dem Bildschirm entsprechend dem eingestellten Betriebsmodus unterschiedlich dargestellt.

Im Gäste-Modus erfolgen Fehlermeldungen standardmässig mit der Einstellung **einfach**.

Service Techniker können die Einstellung auf **spezifische Fehlermeldung** umstellen.



Abb. 102: Einfache Fehlermeldung

Einfache Fehlermeldungen zeigen folgende Informationen:

- Die Maschine ist nicht mehr in Betriebsbereitschaft.
- Die Aufforderung **Servicepersonal informieren** wird angezeigt.

9.8.5 Fehlermeldungen (spezifisch)

Fehlermeldungen oder Aufforderungen werden auf dem Bildschirm entsprechend dem eingestellten Betriebsmodus unterschiedlich dargestellt.

Im Personal- oder Stammbenutzer-Modus erfolgen Fehlermeldungen standardmässig mit der Einstellung **spezifisch**.

Spezifische Fehlermeldungen zeigen folgende Informationen:

- Handlungsaufforderungen oder Fehler werden direkt angezeigt.
- Die Betriebsbereitschaft der Maschine kann ggf. eigenständig wiederhergestellt werden.

Service Techniker können die Einstellung auf **einfache Fehlermeldung** umstellen.

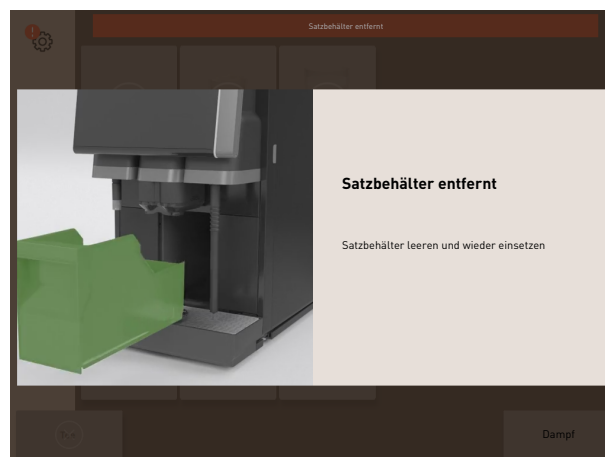


Abb. 103: Bildschirm Fehlermeldung spezifisch

9.9 Service-Menü

Dieses Kapitel beschreibt die Funktionen und Optionen des Service-Menüs der Maschine.

9.9.1 Schaltfläche Service-Menü

Die Schaltfläche **Service-Menü** kann je nach Betriebsmodus unterschiedlich dargestellt sein.



Schaltfläche Service-Menü im Gäste-Modus



Schaltfläche Service-Menü im Personal-Modus und Stammbenutzer-Modus

Die Schaltfläche Service-Menü hat zwei Funktionen:

- Bedienfunktion: Mit der Schaltfläche Service-Menü wird das Service-Menü geöffnet.
- Meldefunktion: Zusatzinformation durch Farbmarkierung

Bedienfunktion, um das Service-Menü zu öffnen:

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .

- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

Meldefunktion: Zusatzinformation durch Farbmarkierung

In der Bedienoberfläche informiert Schaltfläche Service-Menü über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen.



Abb. 104: Schaltfläche Service-Menü mit Meldungen

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

9.9.2 Überblick Service-Menü

Funktionsübersicht

Der Zugang zum Service-Menü im Profil **Maschinenbetreuer** kann optional durch einen Servicetechniker mit einer PIN geschützt werden.

Wenn während eines Neustarts ein Fehler auftritt, dann wird direkt der Bildschirm mit dem Service-Menü angezeigt.

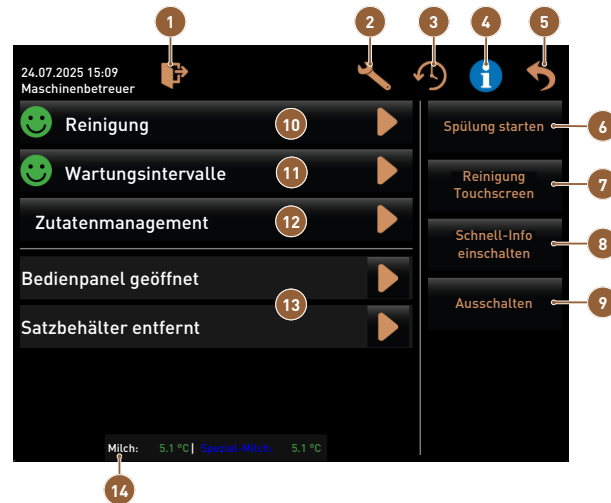


Abb. 105: Bildschirm Funktionen im Service-Menü

- | | |
|---|--|
| <p>1 Meldet das momentan angemeldete Profil ab oder öffnet den Log-in-Dialog für die Anmeldung mit verschiedenen Profilen.</p> <p>3 Zeigt den Dialog mit dem Getränkeausgabeverlauf und der Auflistung ausgegebener Getränke.</p> <p>5 Schliesst den Bildschirm mit dem Service-Menü und führt zurück auf die Bedienoberfläche.</p> <p>7 Direktwahl: sperrt den Bildschirm für 30 s für eine Bildschirmreinigung.</p> <p>9 Direktwahl: schaltet die Maschine aus.</p> <p>11 Zeigt den Wartungsstatus an und öffnet den Bildschirm für die Ausführung der Wartung.</p> <p>13 Zeigt anstehende Meldungen und öffnet den Dialog mit der jeweiligen Handlungsaufforderung und deren Quittierung.</p> | <p>2 Öffnet den Bildschirm mit den Einstellungen der Maschine.</p> <p>4 Zeigt den Dialog mit Systeminformationen inkl. QR-Code.</p> <p>6 Direktwahl: startet eine Spülung.</p> <p>8 Direktwahl: zeigt eine Schnell-Info an.</p> <p>10 Zeigt den Reinigungsstatus an und öffnet den Bildschirm für die Ausführung der Reinigung.</p> <p>12 Öffnet den Bildschirm für das Zutatenmanagement.</p> <p>14 Optional: zeigt die Temperatur der Milch an.</p> |
|---|--|

Allgemeine Schaltflächen im Service-Menü

- Mit der Schaltfläche **Bestätigung** starten Sie anstehende Aktionen oder bestätigen Sie angezeigte Handlungsaufforderungen.
- Die Schaltfläche **Weiter** führt von Schritt zu Schritt durch displaygeführte Handlungsschritte in der Reinigung, Entkalkung oder im Mühlenservice.

9.9.3 Schnellinformation

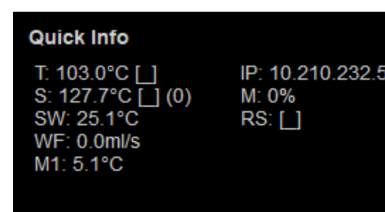


Abb. 106: Schnellinformation


Die Schnellinformation wird auf dem Bildschirm des Service-Menü angezeigt und informiert über folgende Parameterwerte:

- **T** zeigt die Temperatur des Heisswasserboilers in °C.
- **S** zeigt die Temperatur des Dampfboilers in °C.
- **SW** zeigt die Dampfstadtemperatur in °C.
- **WF** zeigt die geförderte Wassermenge in ml/s.
- **M1** zeigt die aktuelle Milchttemperatur.
- **IP** zeigt die Adresse des Netzwerkadapters.
- **M** zeigt den verfügbaren Speicherplatz in %.
- **RS** informiert über die Getränkebezugsdichte (Rush Hour Mode).
Der Rush Hour Mode wird aktiv, wenn mehr als 30 Getränke pro Stunde ausgegeben werden.
Wenn dieser Modus aktiv ist, wird die Spülung des Getränkeauslauf unterdrückt. Der aktive Modus wird angezeigt durch **RS[*]**.

9.9.4 An einem Profil anmelden

Zugriffsrechte auf Funktionen und Parameter sind abhängig vom Profil.

Variante: Zugang zum Service-Menü ohne PIN-Eingabe

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**  auf der Bedienoberfläche.
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich mit dem zuletzt aktivierten Benutzerprofil oder ohne ein aktives Profil (nicht eingeloggt).

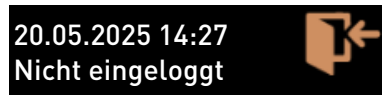



Abb. 107: Schaltfläche Nicht eingeloggt

Variante: Zugang zum Service-Menü mit PIN-Eingabe

Jedes Profil verfügt über spezifische Berechtigungen. Das Einloggen mit einem Profil kann durch eine PIN geschützt werden.


Servicetechniker können Profile aktivieren, deaktivieren, eine PIN definieren und einem Profil zuweisen.

- ☞ Der Zugang zum Service-Menü ist durch eine PIN geschützt.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**  auf der Bedienoberfläche.
 - ✓ Der Nummernblock für die PIN-Eingabe wird angezeigt.
- ☞ Geben Sie die konfigurierte PIN ein und bestätigen Sie.
 - ✓ Der Bildschirm mit dem Service-Menü öffnet sich ohne ein aktives Benutzerprofil.
 - ✓ Alle Direktwahlfunktionen mit Ausnahme vom **Freiverkauf** stehen zur Auswahl bereit.
 - ✓ In den Einstellungen ist **Info – Versionen anzeigen** verfügbar.

Zugang zum Dialog Profile



Abb. 108: Dialog Profile

- ☞ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Log-in** .
- ✓ Der Dialog **Profile** mit den von Servicetechnikern konfigurierten Profilen öffnet sich.
- ✓ PIN-geschützte Profile sind mit einem Schlosssymbol gekennzeichnet.

Wenn das Service-Menü geschlossen wird, bleibt das aktuell angemeldete Profil aktiv.

Das aktive Profil wird erst nach Log-out über die Schaltfläche oder nach einem Neustart abgemeldet.


Folgende Profile können durch Servicetechniker konfiguriert werden:

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


Variante: ungeschütztes Profil aktivieren

- ☞ Wählen Sie das gewünschte ungeschützte Profil, z. B. **Hausmeister**.
- ✓ Das Service-Menü wird mit dem aktiven Profil **Hausmeister** angezeigt.
- ✓ Die im Service-Menü verfügbaren Funktionen entsprechen dem gewählten Profil.

Variante: geschütztes Profil aktivieren

- ☞ Das Profil ist durch eine PIN geschützt und mit einem Schlosssymbol gekennzeichnet.
- ☞ Wählen Sie das gewünschte geschützte Profil, z. B. **Servicetechniker**.
 - ✓ Der Nummernblock für die PIN-Eingabe öffnet sich.
- ☞ Geben Sie die konfigurierte PIN ein und bestätigen Sie mit .
- ✓ Das Service-Menü wird mit dem gewählten Profil angezeigt.

Profil Log-out

- ☞ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Log-out** .
- ✓ Das aktuell aktive Profil wird abgemeldet.
- ✓ Eventuelle Berechtigungen entfallen.
- ✓ Im Service-Menü wird **nicht eingeloggt** angezeigt.

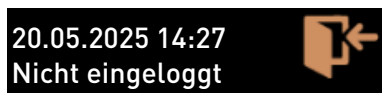


Abb. 109: Schaltfläche Nicht eingeloggt

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Erweiterte Einstellungen [▶ 195]
- 📖 Profile und Berechtigungen [▶ 198]

9.9.5 Funktionen im Service-Menü

Generell informiert ein grüner Smiley über eine abgeschlossene Reinigung oder Wartung. Ein roter Smiley informiert über eine anstehende Reinigung oder Wartung.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Erweiterte Einstellungen [▶ 195]
- 📖 An einem Profil anmelden [▶ 106]
- 📖 Reinigung [▶ 118]

9.9.5.1 Reinigung starten



Abb. 110: Schaltfläche Reinigung

PIN-geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker)

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
- ✓ Die displaygeführte Reinigung startet.
- ✓ Ein Abbruch durch die Schaltfläche **✖** ist verfügbar.
- ✓ Die zuletzt ausgeführte Reinigung wird angezeigt.

9.9.5.2 Wartung ausführen



Abb. 111: Wartung überfällig

PIN-geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker)

- ☞ Führen Sie die angezeigte Wartung aus.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartung**.
 - ✓ Ein Abbruch durch die Schaltfläche **✖** ist verfügbar.
- ☞ Quittieren Sie die Wartung.
- ✓ Die quittierte Wartung wird mit Datum und grünem Smiley angezeigt.

9.9.5.3 Zutatenmanagement



Abb. 112: Schaltfläche Zutatenmanagement

Die Schaltfläche **Zutatenmanagement** ruft das Zutatenmanagement auf. Hier können verfügbare Zutaten wie z. B. das Milchsystem aktiviert und deaktiviert werden.

Zutat aktivieren

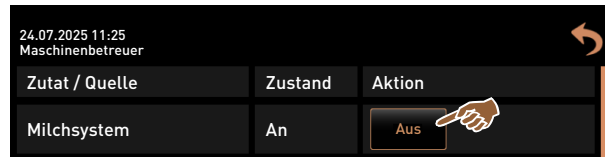



Abb. 113: Milchsystem aktivieren

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Zutatenmanagement**.
 - ✓ Der Bildschirm mit den aktiven Zutaten öffnet sich.
- ☞ Tippen Sie in der Spalte **Aktion** die Schaltfläche **EIN**.
 - ✓ Die Zutat wird aktiviert.
- ☞ Tippen Sie auf , um zurück in das Service-Menü zu gelangen.

9.9.5.4 Sirupflaschen wechseln

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Zutatenmanagement**.
 - ✓ Der Bildschirm mit den aktiven Zutaten öffnet sich.

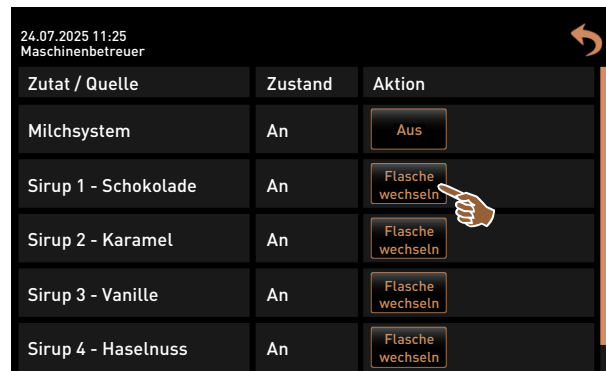


Abb. 114: Flaschenwechsel



- ☞ Tippen Sie Für die Sirupsorte 1 bis 4 in der Spalte **Aktion** die Schaltfläche **Flaschenwechsel**.
 - ✓ Der Bildschirm **Flaschenwechsel** zeigt die displaygeführten Schritte.
 - ✓ Der zuvor gewählte Sirupschlauch wird entleert.
- ☞ Entfernen Sie den Bajonettverschluss der leeren Flasche am Flavour Point und reinigen Sie den Schlauch gründlich mit dem Flaschenadapter.
- ☞ Bestätigen Sie die ausgeführte Reinigung mit .
- ☞ Stecken Sie den Flaschenadapter mit dem gereinigten Schlauch in die neue Sirupflasche.
- ☞ Schliessen Sie den Bajonettverschluss wieder an den Flavour Point an.



Abb. 115: Pumpe starten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Pumpe starten** und danach **Pumpe stoppen**, um den Schlauch wieder zu befüllen.
- ☞ Bestätigen Sie die Schlauchfüllung mit .
- ✓ Der Bildschirm **Flaschenwechsel** wird geschlossen. Die Bedienoberfläche wird angezeigt.

9.9.5.5 Fehlermeldungen im Service-Menü

Im Bereich **Fehlermeldungen** werden anstehende Fehler der Maschine angezeigt.

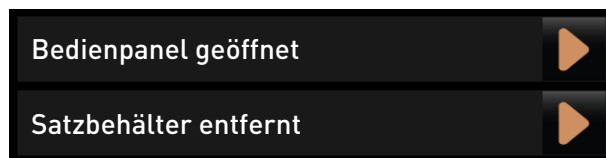



Abb. 116: Schaltflächen für Fehlermeldungen

Fehler beheben


- ☞ Öffnen Sie die anstehende Meldung mit .
- ✓ Die anstehende Meldung wird in einem separaten Fenster angezeigt.
- ☞ Beheben Sie den anstehenden Fehler oder führen Sie die geforderte Handlung aus.
- ✓ Die Fehlermeldung oder die Handlungsaufforderung werden automatisch aus der Auflistung gelöscht.
- ✓ Servicetechniker sehen im Hauptmenü **Info > Fehlerstatistik** eine Übersicht von Ereignissen.

9.9.5.6 Zurück zur Bedienoberfläche

Die Schaltfläche  führt zur Bedienoberfläche zurück.




Abb. 117: Zurück zur Bedienoberfläche

- ☞ Tippen Sie auf .
- ✓ Die Bedienoberfläche wird angezeigt.
- ✓ Das angemeldete Profil wird abgemeldet.

9.9.5.7 Systeminformation anzeigen



Abb. 118: Systeminformationen aufrufen

- ☞ Tippen Sie auf .
- ✓ Die Systeminformationen werden in einem separaten Fenster angezeigt.
- ✓ Zusätzlich wird ein QR-Code mit Systeminformationen angezeigt.

9.9.5.8 Getränkeausgabeverlauf anzeigen

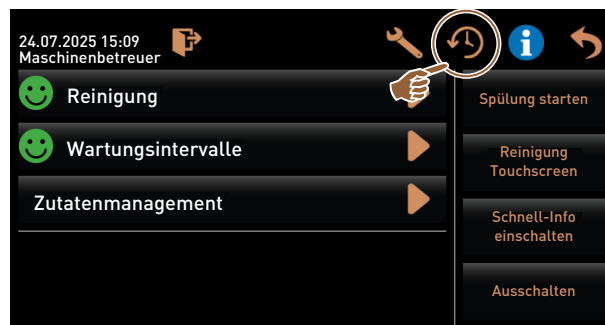



Abb. 119: Getränkeausgabeverlauf aufrufen

- ☞ Tippen Sie auf .
- ✓ Der Dialog **Getränkeausgabeverlauf** öffnet sich und alle bereits ausgegebenen Getränke werden in einer Liste aufgeführt.
- ✓ Zusätzlich wird zu jeder Ausgabe die entsprechende Getränkeausgabedauer angezeigt.
- ✓ Die reine Getränkeauslaufzeit (Kaffee) wird rechts in der Liste aufgeführt.

Getränkeausgabeverlauf			
28.07.2025 07:50	M Ristretto	30.5s	1.9s
28.07.2025 07:43	M Heisse Milch	28.4s	-
28.07.2025 07:42	M Espresso	26.9s	2.0s
28.07.2025 07:38	M Espresso	27.2s	1.9s
28.07.2025 07:35	M Cappuccino	36.6s	1.9s




Abb. 120: Dialog Getränkeausgabeverlauf

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

9.9.5.9 Einstellungen öffnen



Abb. 121: Einstellungen aufrufen

- ☞ Tippen Sie auf .
- ✓ Die Einstellungen werden angezeigt.
- ✓ Parametereinstellungen sind dadurch verfügbar.

Die Zugriffsberechtigung für Parametereinstellungen ist abhängig vom eingeloggten Profil.

9.9.5.10 Direktwahl

Mit den Direktwahl-Schaltflächen werden direkt die folgenden Aktionen ausgelöst.

Direktwahl "Spülung starten"

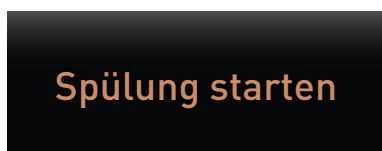


Abb. 122: Schaltfläche Spülung starten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Spülung starten**.
- ✓ Eine Heisspülung für alle vorhandenen Systeme wird ausgeführt.
- ✓ Die Spülung kann nicht abgebrochen werden.

Direktwahl "Reinigung Touchscreen"

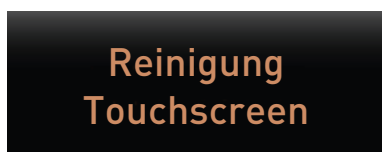


Abb. 123: Schaltfläche Reinigung Touchscreen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung Touchscreen**.
- ✓ Das Display bleibt über den Zeitraum von 30 s unempfindlich und kann gereinigt werden.

Direktwahl "Schnell-Info einschalten"



Abb. 124: Schaltfläche Schnell-Info einschalten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Schnell-Info einschalten**.
- ✓ Das Schnellinfo-Fenster über die Betriebszustände wird schwebend im Vordergrund angezeigt.

Schnell-Info ausschalten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Schnell-Info** ausschalten.
- ✓ Das Schnellinfo-Fenster wird geschlossen

Direktwahl "Freiverkauf aktivieren" (mit Zahlungssystem)

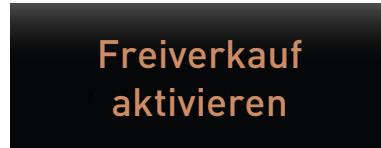


Abb. 125: Schaltfläche Freiverkauf aktivieren

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Freiverkauf aktivieren**.
- ✓ Kostenpflichtige Getränke stehen zum Freiverkauf bereit.
- ✓ Die Schaltfläche **Freiverkauf aktivieren** ist für Servicetechniker, Abrechner und Hausmeister zugänglich.

Direktwahl "Ausschalten"

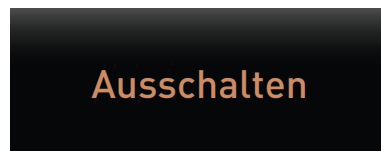


Abb. 126: Schaltfläche Ausschalten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
- ✓ Die Maschine wird heruntergefahren.
- ✓ Die Maschine ist ausgeschaltet, jedoch nicht stromlos.
- ✓ Das Display ist ohne Anzeige und inaktiv.

Sehen Sie dazu auch

- ☰ Reinigung [▶ 118]

9.10 Leeren

Behälter mit verbrauchten Reststoffen müssen periodisch geleert werden.

9.10.1 Satzbehälter leeren

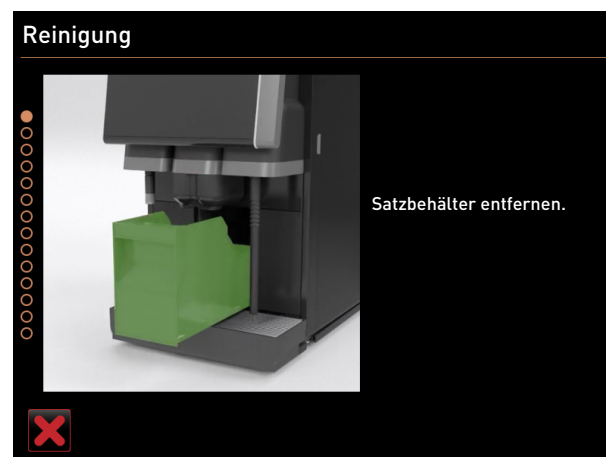


Abb. 127: Satzbehälter leeren

Standardsatzbehälter leeren

Der Standardsatzbehälter fasst ca. 60 - 70 Kaffeekekuchen. Auf der Bedienoberfläche wird nach erreichter Anzahl die Aufforderung angezeigt, den Satzbehälter zu leeren.

- ☞ Bei Maschinen mit manuellem Getränkeauslauf: Schieben Sie den Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben.
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter nach vorn aus der Maschine.
 - ✓ Im Display erscheint die Meldung Satzbehälter entfernt.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
- ☞ Trocknen Sie den Satzbehälter und schieben Sie ihn wieder bis zum Anschlag in die Maschine.
- ✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

Unterthekensatzbehälter leeren

- ☞ Bei Maschinen mit manuellem Getränkeauslauf: Schieben Sie den Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben.
- ☞ Ziehen Sie den integrierten Satzbehälter zur Hälfte heraus.
 - ✓ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Unterthekensatzbehälter.
- ☞ Platzieren Sie den Unterthekensatzbehälter wieder unter den Satzdurchwurf der Maschine.
- ☞ Schieben Sie den integrierten Satzbehälter wieder bis zum Anschlag ein.
- ✓ Die Maschine ist betriebsbereit.



HINWEIS

Sachschaden durch mögliche Überfüllung des Unterthekensatzbehälters!

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

- ☞ Kontrollieren Sie den Unterthekensatzbehälter entsprechend der Maschinennutzung.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass während einer Entleerung des Unterthekensatzbehälters keine Getränkeausgabe erfolgen kann.

9.10.2 Externen Schmutzwassertank leeren

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



Abb. 128: Externer Schmutzwassertank

- ☞ Stellen Sie sicher, dass keine Getränkeausgabe erfolgen kann, bevor der Schmutzwassertank entfernt wird.
- ☞ Schieben Sie den manuellen Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben.
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter nach vorn aus der Maschine.
 - ✓ Im Display erscheint die Meldung **Satzbehälter entfernt**.

- ☞ Entfernen Sie den Deckel mit dem Schmutzwasserschlauch aus dem externen Schmutzwassertank.
- ☞ Entleeren Sie den Schmutzwassertank.
- ☞ Reinigen Sie den Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich und spülen Sie ihn mit frischem Wasser aus.
- ☞ Kontrollieren Sie den Schwimmer der Niveauüberwachung auf Funktion.
- ☞ Führen Sie den Deckel mit dem Schmutzwasserschlauch wieder in den Tank ein.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter wieder in die Maschine ein.
- ✓ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Wasser anschliessen [▶ 57]

9.11 Ausschalten

Die Maschine und ihre optionalen Zusatzgeräte können auf verschiedene Arten ausgeschaltet werden, die im Folgenden beschrieben sind.

9.11.1 Maschine in Standby schalten



⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!



Im Standby-Modus steht die Maschine weiterhin unter Strom.

- ☞ Entfernen Sie keine Verkleidungen der Maschine.
- ☞ Trennen Sie die Maschine immer vom Netz, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!

Vor dem Ausschalten führt die Maschine unter Umständen eine automatische Maschinenspülung aus. Während der Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf. Eine automatische Maschinenspülung wird durch eine Meldung auf dem Display angekündigt. Die Funktionsbeleuchtung leuchtet rot.

- ☞ Greifen Sie während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf.



HINWEIS

Keine Gewährleistung bei Nichtbeachtung der Anweisungen!

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen wird im Falle eines Sachschadens keine Gewährleistung übernommen.

- ☞ Um einen Sachschaden an der Maschine zu vermeiden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen in der Betriebsanleitung.



HINWEIS

Energie sparen!

Wenn die Maschine über mehrere Stunden nicht benutzt wird, sollte sie ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen.

Spülung vor dem Ausschalten

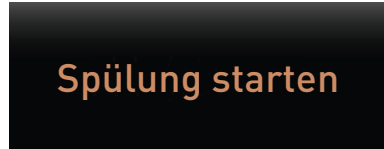


Abb. 129: Schaltfläche Spülung starten

- ☞ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Spülung starten**, wenn nicht bereits ausgeführt.
- ✓ Spülung wird ausgeführt.
- ☞ Führen Sie bei Bedarf eine tägliche und wöchentliche Reinigung aus.
- ☞ Wenn vorhanden, leeren und reinigen Sie den externen Trinkwassertank.

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

Ausschalten über den Touchscreen

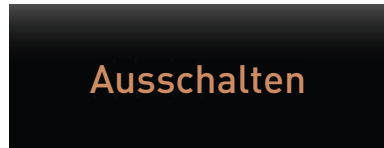


Abb. 130: Schaltfläche Ausschalten

- ☞ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
- ✓ Die Maschine wird ausgeschaltet.
- ✓ Das Display ist ohne Anzeige.
- ✓ Die Maschine befindet sich im Standby-Modus.

Ausschalten über Ein-/Aus-Taste der Maschine

Die Maschine kann auch über die Ein-/Aus-Taste hinter dem Bedienpanel ausgeschaltet werden.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Maschine einschalten [▶ 78]

9.11.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



HINWEIS

Sachschaden durch gefrorenes Wasser!

Die Boiler können durch einfrierendes Wasser beschädigt werden.

- ☞ Wenn die Maschine Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt werden kann, entleeren Sie vorher das komplette Wassersystem soweit wie möglich.
- ☞ Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicepartner auf.

Nehmen Sie bei längeren Stillstandszeiten, z. B. Betriebsferien, die Maschine sowie weitere dazugehörige Geräte ausser Betrieb.

Führen Sie bei Wiederinbetriebnahme zuerst eine tägliche Reinigung durch.

Maschine ausser Betrieb nehmen

- ☞ Schalten Sie die Maschine in den Standby-Modus.
- ☞ Trennen Sie die Netzverbindung durch Ausziehen des Netzsteckers oder Ausschalten eines installationsseitig montierten Hauptschalters.

- ✓ Die Maschine ist stromlos.

9.11.3 Zusatzgeräte ausschalten



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden und Sachschaden durch Verschmutzungen!

Nicht gereinigte und ausgeschaltete Zusatzgeräte können beim Wiedereinschalten zu Gesundheitsbeschwerden und technischen Störungen führen durch Verschmutzungen sowie durch Feuchtigkeit im Innenraum.

- ☞ Führen Sie vor dem Ausschalten der milchführenden Zusatzgeräte eine tägliche Maschinenreinigung aus.
- ☞ Bewahren Sie Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter sauber und trocken auf.
- ☞ Trennen Sie die Maschine vom Netz, wenn die Zusatzgeräte für einen längeren Zeitraum ausgeschaltet bleiben sollen.
- ☞ **Vor längeren Betriebspausen:**
Trennen Sie die Geräte vom Netz.
Reinigen Sie den Innenraum der Kühleinheit.
Lehnen Sie die Tür der Kühleinheit an und schliessen Sie diese nicht vollständig.

Milchführende Zusatzgeräte ausschalten

- ☞ Entleeren Sie den Milchbehälter in milchführenden Zusatzgeräten.
- ☞ Führen Sie die tägliche Reinigung der Maschine aus.
- ☞ Reinigen Sie Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter in einer Spülmaschine oder spülen Sie diese manuell gründlich in frischem, sauberem Wasser.
- ☞ Schalten Sie das Zusatzgerät über den Geräte Hauptschalter aus.
- ☞ Bewahren Sie Zubehörteile sauber und trocken auf.
- ☞ Trennen Sie die Netzverbindung durch Ziehen des Netzsteckers.
- ✓ Das Zusatzgerät ist stromlos.
- ✓ Das Zusatzgerät kann über einen längeren Zeitraum gelagert werden.

Tassenwärmer-Beleuchtung deaktivieren

- ☞ Die Beleuchtung ist aktiviert und eine ausgewählte Farbe leuchtet konstant.
- ☞ Verwenden Sie einen Stift mit einem Durchmesser von ca. 2-3 mm und drücken Sie damit für ca. 2 s die Taste für die Beleuchtung oben an der Rückwand.
- ✓ Die Beleuchtung ist deaktiviert.

Tassenwärmer ausschalten

Die Anweisung gilt auch für die Tassenwärmer-Einheit im Gerät Cup & Cool.

- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste links oben an der Rückwand.
- ☞ Bei längeren Betriebspausen: Ziehen Sie den Netzstecker.
- ✓ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nicht mehr.
- ✓ Der Tassenwärmer ist ausgeschaltet.

10 Reinigung

Die Reinigung ist Voraussetzung für einen sicheren und störungsfreien Betrieb. Sie ist daher von äusserster Wichtigkeit und nach den beschriebenen Vorschriften durchzuführen.

Abgebrochene Reinigung

Eine Betriebsbereitschaft der Maschine kann nur mit korrekt abgeschlossenem Reinigungsprozess hergestellt werden.

Ein nicht vollständig und korrekt abgeschlossener Reinigungsprozess (z. B. aufgrund einer Störung der Energieversorgung) muss daher zwingend wiederholt werden.



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche durch den Betreiber unterwiesen wurden.



VORSICHT

Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.
- Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.



VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- Führen Sie nach der Installation, Inbetriebnahme oder nach einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durch.
- Führen Sie vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durch.
- Führen Sie vor einer ersten Getränkeausgabe das displaygeführte Reinigungsprogramm aus.
- Führen Sie vor dem Ausschalten der Maschine eine Spülung durch.

10.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen

HACCP-Reinigungskonzept: HACCP steht für **Hazard Analysis Critical Control Point**.

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

Bei ordnungsgemässer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen unsere Maschinen und Geräte die HACCP-Anforderungen.

Alle empfohlenen Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.














WARNUNG



Infektionsgefahr durch Bakterien!

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

-  Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.
-  Waschen Sie sich vor und nach der Reinigung gründlich die Hände.
-  Reinigen Sie die Maschine täglich.
-  Bei Maschinen mit Milchsystem: Reinigen Sie den Milchbehälter vor jedem Auffüllen und nach Beenden der Ausgabe.
-  Bei Milchsystemreinigung mit Reinigungspulver: Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Milchbehälter; verwenden Sie immer den blauen Reinigungsbehälter.
-  Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank (intern/extern).
-  Mischen Sie niemals Reinigungsmittel.
-  Lagern Sie Reinigungsmittel getrennt von Kaffee, Milch und Automatenpulver (sofern vorhanden).
-  Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall.
-  Berühren Sie nach der Reinigung keine Teile mehr, die mit Getränken in Kontakt kommen.
-  Beachten Sie die Dosier- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel und halten Sie diese ein.

10.2 Reinigungsmittel













WARNUNG



Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.



-  Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.
-  Lesen Sie vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses beim Vertriebspartner an.
-  Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.
-  Berühren Sie Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen und nehmen Sie diese nicht ein.
-  Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.
-  Verwenden Sie Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck (siehe Etikett).
-  Essen und trinken Sie nicht während der Anwendung der Reinigungsmittel.
-  Achten Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung.
-  Tragen Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
-  Waschen Sie sich nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich die Hände.



HINWEIS

Sachschaden durch falsche Reinigungsmittel!

Durch Einsatz von falschen Reinigungsmitteln kann die Maschine Schaden nehmen.

☞ Verwenden Sie für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausschliesslich Reinigungsmittel, die vom Maschinenhersteller empfohlen werden.

Reinigungstablette für das Kaffeesystem



Benennung
Verwendungszweck
Reinigungszweck
Anwendungsintervall
Anwendung

Coffeepure tabs
Reinigung Kaffeesystem
Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Einmal täglich
Aufforderung zum Einwurf einer Tablette während der displaygeführten Reinigung

Reinigungspulver für das Milchsistem



Benennung
Verwendungszweck
Reinigungszweck
Anwendungsintervall

Milkpure powder
Reinigung Milchsistem
Entfernen von Milchfett und Bakterien im Milchsistem
Einmal täglich

Aufteilung der Reinigungsbeutel:

- 4x Alkalin = grün = Cleaner 1
- 1x Acid = rot = Cleaner 2

Zur täglichen Reinigung vier Intervalle mit Cleaner 1 und fünftes Intervall mit Cleaner 2 durchführen.

Anwendung

Aufforderung zum Hinzugeben des Reinigungspulvers während der displaygeführten Reinigung

Nachbestellung Reinigungsmittel



Benennung
Verwendungszweck
Inhalt

Set zur Nachbestellung
Reinigung Kaffee- und Milchsistem

- Eine Packung Reinigungstabletten für das Kaffeesystem: **Coffeepure tabs**
- Zwei Packungen Reinigungspulver für das Milchsistem: **Milkpure powder**

Menge

Reinigungsmittel für 100 tägliche Reinigungen:

- 100x Reinigungstablette
- 80x Reinigungspulver Cleaner 1 (grün)

- 20x Reinigungspulver Cleaner 2 (rot)

10.3 Reinigungsstufen

Folgende Reinigungsstufen sind möglich:

- **Aufforderung** = Die Kaffeemaschine ist weiter betriebsbereit.
- **Zwang** = Die Kaffeemaschine ist blockiert.

Die Reinigungsstufe einer Reinigung kann nur durch Servicetechniker angepasst werden.

Variante: Aufforderung



- Über anstehende Reinigungen wird informiert.
- Auf der Schaltfläche Service-Menü wird eine orange Farbmarkierung angezeigt, wenn eine Reinigung ansteht.
- Die Dauer bis zur nächsten anstehenden Reinigung wird im Service-Menü in Stunden angezeigt.
- Die Schaltfläche Reinigung im Service-Menü informiert durch einen roten Smiley 😞, wenn eine Reinigung ansteht.

Variante: Zwang



Eine anstehende Reinigung mit aktivem Reinigungszwang kann nicht verschoben werden. Die anstehende Reinigung erlaubt keine weiteren Getränkeausgaben.

Erst das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.

Der Reinigungszwang sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen kann im Reinigungsplan von einem Servicetechniker definiert werden.

- Über anstehende Reinigungen wird informiert.
- Auf der Schaltfläche Service-Menü wird eine rote Farbmarkierung angezeigt, wenn eine Reinigung ansteht.
- Die Dauer bis zur nächsten anstehenden Reinigung wird im Service-Menü in Stunden angezeigt.
- Die Schaltfläche Reinigung im Service-Menü informiert durch einen roten Smiley 😞, wenn eine Reinigung ansteht.

Bei Reinigung mit ProCare sind zusätzlich die folgenden Arten des Reinigungsstarts möglich:

- **Autonom** = Die Reinigung startet automatisch ohne Bedienereingriff.
- **Manuell** = Die Reinigung startet nur durch einen Bedienereingriff.

Reinigungszeitfenster

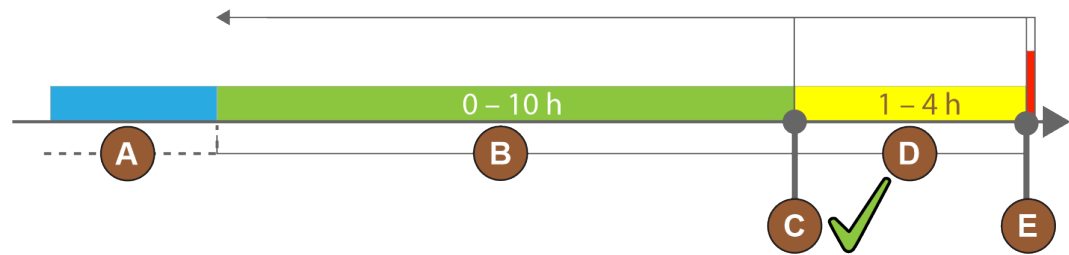


Abb. 131: Zeitfenster für Reinigungen

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

10.4 Reinigungsintervalle

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

Reinigung bei hohem Getränkeaufkommen

Wenn das tägliche Getränkeaufkommen den Richtwert von 200-250 Getränken übersteigt, sind zwei tägliche Reinigungen empfohlen.

D	W	N	R	O	Automatische Spülung*
x					Automatische Heisspülung beim Start und beim Herunterfahren: Spülung des internen Milchsystems und des Getränkeauslasses
x		x			Programmierbare Heisspülung des Kaffee- und Milchsystems alle 1 – 180 min, je nach Konfiguration
x		x		x	Programmierte Spülung des externen Milchschauchs

* Die Spülung kann jederzeit manuell über die Funktion **Spülung starten** ausgelöst werden.

D	W	N	R	O	Bildschirmgeführtes Reinigungsprogramm**
x		x	x		Reinigung des Kaffeesystems nach konfigurierterem Reinigungsplan
x		x	x	x	Reinigung des Milchsystems nach konfigurierterem Reinigungsplan

	x	x	Mischbecher nach konfigurierterem Reinigungsplan spülen, Aufforderung zu manuellem Schritt
	x	x	Dampfboilerspülung nach konfigurierterem Reinigungsplan
x		x x	Reinigung des externen Milchschauchs mit ProCare Plug & Clean nach konfigurierterem Reinigungsplan
	x	x	Flavour Point

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

D	W	N	R	O	Manuelle Reinigung
x					Satzbehälter
x					Brühraum
x					Tropfschale und Tropfrost
	x	x			Bohnenbehälter
x					Touchscreen
		x			Unterteil Getränkeauslauf
		x			Aussenflächen der Maschine
x			x		Milchbehälter spülen
	x	x		x	Dampfstab
x				x	Kühleinheit Innenraum reinigen
		x		x	Kühleinheit abtauen
x				x	Zusatzgeräte
x				x	Internen Trinkwassertank spülen
x				x	Externen Trinkwassertank spülen
x				x	Externer Trinkwassertank
		x		x	Pulverbehälter ausspülen
		x		x	Aussenflächen Kühleinheit

Legende Reinigungsintervalle

D	Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter
W	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter
N	Bei Bedarf, wenn Verunreinigung vorliegt
O	Optionale Ausstattung oder Funktion

10.5 Maschinenspülung



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

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

- ☞ Greifen Sie während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf.
- ☞ Richten Sie den optionalen Dampfstab in die Tropfschale.
- ☞ Konfigurierte Spülungen werden automatisch gestartet. Stellen Sie deshalb sicher, dass der Getränkeauslauf immer frei ist.

10.5.1 Automatische Ein-/Ausschaltspülungen

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

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

- Kaffeesystem
- Milchsysteem
- Pulversystem
- Hot & Cold-System

10.5.2 Konfigurierte Spülungen

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

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

In der Standardeinstellung werden konfigurierte Spülungen jede Stunde ausgelöst.

10.5.3 Manuelle Spülungen (Service Menü)

Zusätzliche Spülungen können jederzeit im Service-Menü manuell ausgelöst werden.

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .

- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

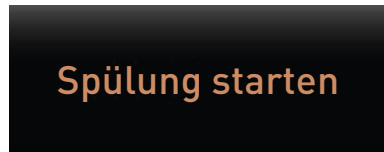


Abb. 132: Schaltfläche Spülung starten

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Spülung starten.

- ✓ Eine Systemspülung erfolgt in der identischen Reihenfolge wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung.

10.6 Displaygeführte Reinigung

Bei der displaygeführten Reinigung werden alle anstehenden Tätigkeiten auf dem Bildschirm über Animationen dargestellt und Aufforderungen in Textform ausgegeben.

Die erfolgten Handlungsschritte müssen auf dem Bildschirm bestätigt werden, um zum nächsten Schritt zu gelangen.

10.6.1 Displaygeführte Reinigungsarten



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Rückstände von Reinigungsmitteln!

Reinigungsmittelrückstände an gereinigten Maschinenkomponenten können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Spülen Sie die gereinigten Maschinenkomponenten mit Frischwasser.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr und Gesundheitsbeschwerden durch heisse Flüssigkeiten!

Während des Reinigungsprogramms werden heisse Reinigungsflüssigkeit und heisses Wasser ausgegeben. Reinigungsflüssigkeiten können Gesundheitsbeschwerden verursachen. Heisse Flüssigkeiten können Verbrühungen verursachen.

- ☞ Entfernen Sie das Tropfgitter, bevor eine Reinigung gestartet wird.
- ☞ Greifen Sie während der Reinigung nicht unter den Getränkeauslauf, die Dampfausgabe und die Heisswasserausgabe.
- ☞ Stellen Sie während der Reinigung kein Getränkegefäß (Tasse/Becher) unter den Getränkeauslauf, die Heisswasserausgabe oder den Dampfstab.



HINWEIS

Sachschaden durch Überschwemmungsgefahr!

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

Vor der Reinigung und Entkalkung:

- ☞ Kontrollieren Sie den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.
- ☞ Prüfen Sie die Ablaufgeschwindigkeit des Schmutzwasserablaufs.

Die displaygeführten Reinigungsprogramme lassen sich in **geplante Reinigung** und **zusätzliche Reinigung** unterteilen.

Geplante Reinigung	Zusätzliche Reinigung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Programme sind in der Steuerung der Kaffeemaschine hinterlegt. ▪ Die Art und Häufigkeit der auszuführenden Reinigungsprogramme wird im Service-Menü über einen Reinigungsplan eingestellt. ▪ Servicetechniker können den Reinigungsplan konfigurieren (z. B. die Reinigungsstufe ändern). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zusätzliche displaygeführte Reinigungen können jederzeit im Service-Menü manuell gestartet werden. ▪ Die Art und der Umfang der Reinigung lässt sich individuell aktivieren oder deaktivieren. ▪ Die Abläufe für die jeweils aktivierte Reinigungsart erfolgen in der gleichen Weise wie bei der geplanten Reinigung.

Wenn keine **ProCare**-Einheit vorhanden ist, erfolgen sowohl geplante Reinigungen als auch zusätzliche Reinigungen mit der Reinigungstablette **Coffeepure tabs** und dem Reinigungspulver **Milkpure powder**.

Bei installierter **ProCare**-Einheit erfolgen sowohl geplante Reinigungen als auch zusätzliche Reinigungen immer mit **ProCare**.

Wenn ein Modul **Flavour Point** installiert ist, wird dafür ein eigenständiges Reinigungsprogramm im Bildschirm **Reinigungen** angeboten.

10.6.2 Benötigte Utensilien

Folgende Utensilien werden während des displaygeführten Reinigungsprogramms ohne ProCare benötigt:

- Eine Reinigungstablette **Coffeepure tabs** für Kaffeesystem
- Ein Beutel Reinigungspulver **Milkpure powder** für Milchsystem*
- Ein blauer Reinigungsbehälter für Milchsystem
- Handelsübliches Spülmittel
- Handelsübliche saubere Reinigungstücher
- Auffangbehälter für restliche Milch (bei Bedarf)
- Auffangbehälter für restliches Choco-Pulver oder Topping (bei Bedarf)

- Mit Ausstattung Pulversystem wird der Zugang hinter die Bedieneinheit notwendig. Halten Sie den Schlüssel zur optional abschliessbaren Bedieneinheit bereit oder öffnen Sie das Schloss vorher.
- * Führen Sie vier Intervalle mit Cleaner 1 durch und ein fünftes Intervall mit Cleaner 2.

10.6.3 Reinigungsvarianten aufrufen


- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.



Abb. 133: Schaltfläche Reinigung

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Reinigung.
- ✓ Der Bildschirm Reinigung öffnet sich.

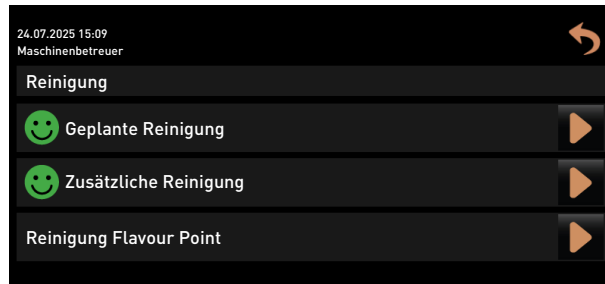


Abb. 134: Bildschirm mit Auswahl der Reinigungsarten

Folgende Reinigungsarten sind möglich:

- Geplante Reinigung
- Zusätzliche Reinigung
- Reinigung Flavour Point (optional)


10.6.4 Geplante Reinigung starten (ohne ProCare)

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

- ☰ Eine anstehende Reinigung wird auf der Schaltfläche **Service-Menü** angezeigt.



Abb. 135: Schaltfläche **Service-Menü** mit anstehender Reinigung

- ☞ Entfernen Sie das Tropfgitter für eine separate Reinigung.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
- ☞ Falls der Reinigungsvorgang PIN-geschützt ist, geben Sie die dafür konfigurierte PIN ein.
- ✓ Die Berechtigung ist gegeben.
- ✓ Die Schaltfläche **Reinigung** ist jetzt aktiv.



- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
- ✓ Der Bildschirm **Reinigung** mit den Menüpunkten für die verschiedenen Reinigungsarten öffnet sich.

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Geplante Reinigung** ▶.

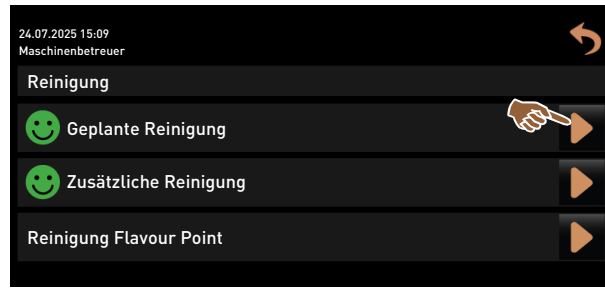


Abb. 136: Geplante Reinigung öffnen

✓ Der Dialog **Reinigung nach Plan** öffnet sich.



Abb. 137: Dialog für die Reinigung nach Reinigungsplan

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Reinigung des Kaffeesystems | 2 Reinigung des Milchsystems |
| 3 Reinigung des Pulversystems | 4 Reinigung des Boilersystems |

☞ Starten Sie die geplante Reinigung mit ▶.

- ✓ Die Reinigung wird nach eingestelltem Reinigungsplan gestartet.
- ✓ Die zu reinigenden Systeme sind im Dialog mit ihrem Symbol hell hervorgehoben.

Displaygeführte manuelle Reinigungsschritte

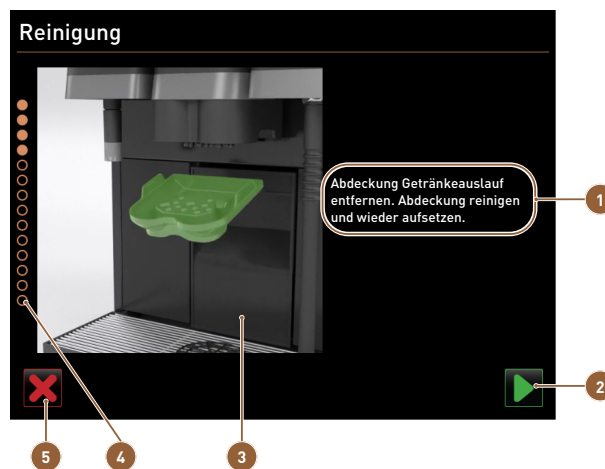



Abb. 138: Startdialog für Reinigungsprogramm

- | | |
|--|---|
| 1 Handlungsaufforderung oder Informationstext | 2 Schaltfläche Weiter zum nächsten Schritt |
| 3 Bild oder Animation zur aktuellen Aktion | 4 Fortschrittsanzeige |

5 Schaltfläche zum Abbrechen der Reinigung

- ☞ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.
- ☞ Tippen Sie nach Ausführung der auf dem Bildschirm angezeigten Tätigkeiten auf , um zum nächsten Reinigungsschritt zu gelangen.

Manuelle Reinigung: Satzbehälter

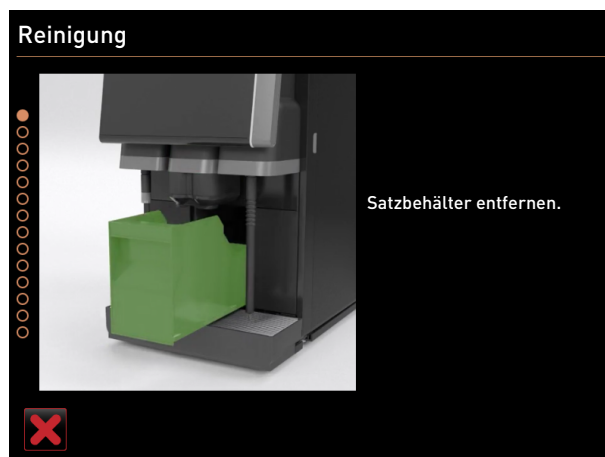


Abb. 139: Satzbehälter entfernen

- ☞ Schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben.
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.

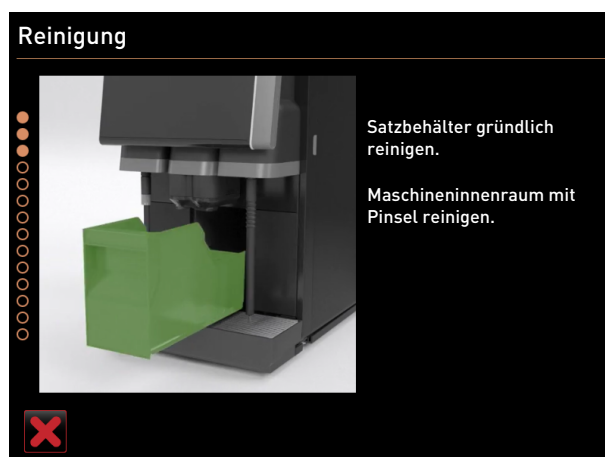


Abb. 140: Satzbehälter wieder einsetzen

- ✓ Die Aufforderung, den Satzbehälter gründlich zu reinigen, den Maschinen-Innenraum mit Pinsel zu reinigen und den Satzbehälter wieder einzusetzen, wird angezeigt.
- ☞ Wischen Sie Kaffeemehlreste mit dem Pinsel aus dem Brühraum.
- ☞ Leeren Sie den Satzbehälter, spülen Sie ihn mit frischem Wasser und Spülmittel aus, reinigen und trocknen Sie ihn.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter wieder bis zum Anschlag in die Maschine ein.
- ✓ Die Aufforderung **Abdeckung Getränkeauslauf entfernen** wird angezeigt.

Manuelle Reinigung: Abdeckung des Getränkeauslaufs

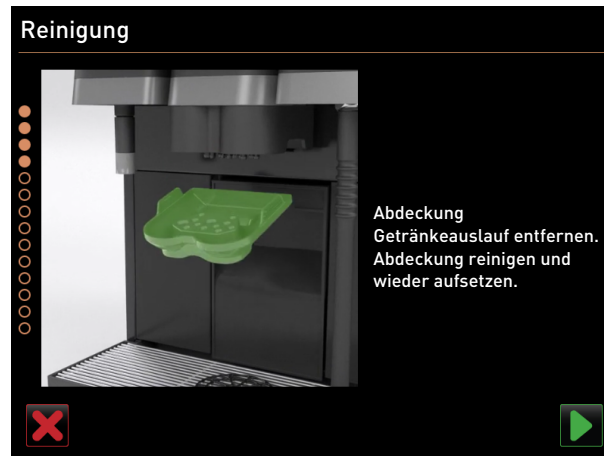




Abb. 141: Abdeckung vom Getränkeauslauf abnehmen

- ☞ Klinken Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs aus, indem Sie in der Mitte darauf drücken und ihn gleichzeitig nach unten ziehen.
- ☞ Reinigen Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs unter fließendem warmen Wasser mit einer Bürste.
- ☞ **VORSICHT! Verbrühungsgefahr durch heiße Spritzer bei der Getränkeausgabe!** Eine nicht korrekt eingesetzte Abdeckung kann zu Spritzern während der Getränkeausgabe führen. Setzen Sie die gereinigte Abdeckung wieder ein, indem Sie die Abdeckung hinten einklinken und vorn einrasten.
- ☞ Kontrollieren Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs auf korrekten Sitz.
- ☞ Bestätigen Sie mit der Schaltfläche , um in den nächsten Schritt zu gelangen.
- ✓ Die Aufforderung zum Einwurf der Reinigungstablette **Coffeepure tab** erscheint.

Reinigungstablette Coffeepure tab einwerfen



Abb. 142: Reinigungstablette einwerfen

- ☞ Werfen Sie die Reinigungstablette **Coffeepure tab** in den Schlitz im Handeinwurf des mittleren Bohnenbehälters ein.
- ☞ Bestätigen Sie den Einwurf mit .
- ✓ Die Aufforderung **Milchbehälter entfernen** erscheint.

Milchbehälter reinigen (Option)

Benötigtes Reinigungsmittel: **Milkpure powder**



Abb. 143: Reinigungspulver Milkpure powder im Beutel



Abb. 144: Milchbehälter reinigen (Option)



- ☞ Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Entnehmen Sie den oder die Milchbehälter aus der Kühleinheit.
- ☞ Füllen Sie vorhandene Restmilch bei Bedarf in andere Behälter um.
- ☞ Reinigen Sie Milchbehälter, Deckel und Steigrohr mit frischem Wasser und Spülmittel und spülen Sie sie wieder gut aus.
- ☞ Bestätigen Sie mit der Schaltfläche , um in den nächsten Schritt zu gelangen.
 - ✓ Die Aufforderung, Reinigungspulver in den blauen Reinigungsbehälter geben erscheint.



Abb. 145: Reinigungsmittel in Reinigungsbehälter geben

- ☞ Schütten Sie den Inhalt von einem Beutel **Milkpure powder** (blau oder rot nach Reihenfolge in der Verpackung) in den Reinigungsbehälter.
- ☞ Setzen Sie den blauen Reinigungsbehälter in die Kühleinheit ein.

- ☞ Stecken Sie den Adapter des Milchschauchs (bzw. der Milchschräuche bei **Twin Milk**) in den Deckel des Reinigungsbehälters.
- ☞ Bestätigen Sie den eingesetzten Reinigungsbehälter und hinzugefügtes Reinigungspulver Milk-pure powder mit .
- ✓ Die Aufforderung, den Mixerbecher zu entfernen (optional) erscheint.

Manuelle Reinigung: Mixerbecher (Option)



Abb. 146: Bedienpanel anheben

- ☞ Entriegeln Sie das Bedienpanel oben durch kräftiges Ziehen zu Ihnen hin.
 - ✓ Das Bedienpanel ist entriegelt.
- ☞ Schieben Sie das Bedienpanel von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.
 - ✓ Das Bedienpanel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
 - ✓ Der Mixerbecher ist zugänglich.

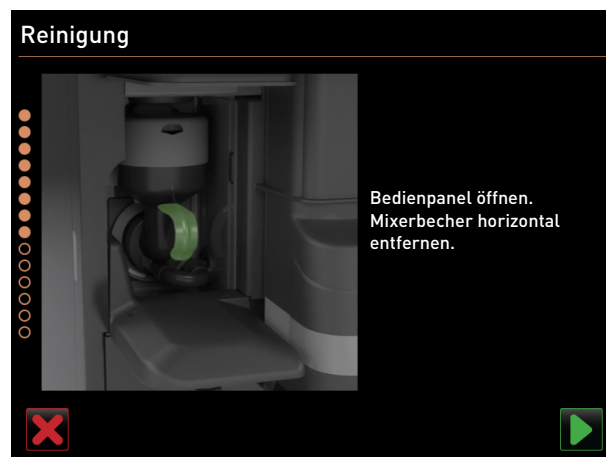



Abb. 147: Mixerbecher herausziehen

- ☞ Ziehen Sie den Mixerbecher an der Griffmulde aus der Maschine.
- ☞ Bestätigen Sie die Entnahme des Mixerbechers mit .

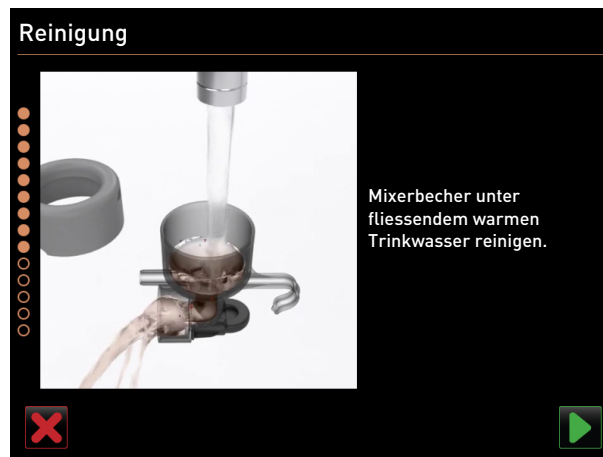


Abb. 148: Mixerbecher reinigen



- ☞ Reinigen und spülen Sie die Einzelteile des Mixerbechers unter sauberem warmem Wasser.
- ☞ Wischen Sie den Mixerbecher mit einem sauberen Tuch gut trocken.
- ☞ Bestätigen Sie die Reinigung des Mixerbechers mit .



Abb. 149: Mixerbecher einsetzen

- ☞ Setzen Sie den Mixerbecher wieder ein.
- ☞ **HINWEIS! Beschädigung der Maschine durch Überflutung!** Ein nicht korrekt eingesetzter Mixerbecher kann eine Überflutung verursachen. Kontrollieren Sie den Mixerbecher auf korrekten Sitz.
- ☞ Schliessen Sie das Bedienpanel wieder.
- ☞ Bestätigen Sie den gereinigten und eingesetzten Mixerbecher mit .
- ✓ Der Reinigungsprozess startet.

Fortschrittsanzeige der automatischen Reinigung

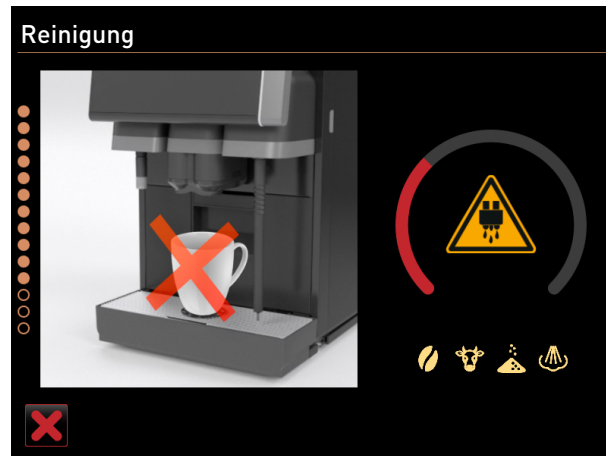


Abb. 150: Fortschrittsanzeige der Reinigung


Während der Reinigung zeigt das Display folgendes an:

- Die durchgekennzeichnete Tasse symbolisiert, dass in diesem Moment keine Getränke verfügbar sind.
- Der Fortschrittskreisbogen deutet den abgelaufenen und verbleibenden Reinigungsvorgang an.
- Eine Warnung vor heißen austretenden Flüssigkeiten wird durch ein Warnsymbol angezeigt.
- Die zu reinigenden Systeme werden mit ihrem Symbol hell dargestellt.

Reinigungsbehälter entfernen




Abb. 151: Reinigungsbehälter entfernen

- ☞ Ziehen Sie den oder die Adapter des Milchschauchs aus dem Deckel des Reinigungsbehälters heraus und wischen Sie den oder die Adapter feucht ab.
- ☞ Entfernen Sie den Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit.
- ☞ Reinigen und spülen Sie den Reinigungsbehälter unter sauberem warmem Wasser.
- ☞ Bestätigen Sie das Entfernen des Reinigungsbehälters mit .

Milchsystem aktivieren



Abb. 152: Milchsystem aktivieren

- ☞ Aktivieren Sie das Milchsystem und bestätigen Sie mit .
- ✓ Der Dialog mit der Aufforderung, den oder die Milchbehälter einzusetzen, wird angezeigt.

Milchbehälter wieder einsetzen



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Rückstände von Reinigungsmitteln sind gesundheitsgefährdend.

- ☞ Waschen Sie sich nach abgeschlossener Reinigung die Hände gründlich mit handelsüblicher Seife.

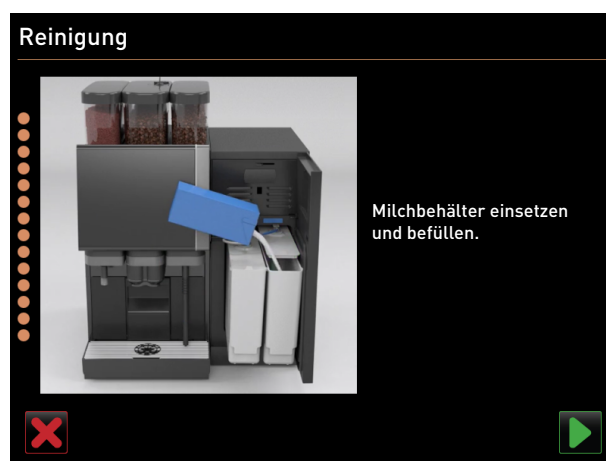



Abb. 153: Milchbehälter einsetzen

- ☞ Setzen Sie den oder die gereinigten Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
- ☞ Stecken Sie den Milchschauchadapter wieder in den Deckel des jeweiligen Milchbehälters ein.
- ☞ Füllen Sie bei Bedarf frische und vorgekühlte Milch (3 °C – 5 °C bzw. 37,4 °F – 41 °F) ein.
- ☞ Bei Maschinenausstattung mit **Twin Milk**: Befüllen Sie beide Milchbehälter.
- ☞ Bestätigen Sie den Anschluss des Milchbehälters bzw. der Milchbehälter mit .
- ✓ Der Statusbildschirm **Milchsystem einschalten** wird angezeigt.
- ✓ Eine Spülung der Systeme wird ausgeführt.
- ✓ Ein Neustart wird ausgeführt.
- ✓ Im Service-Menü wird die nächste geplante Reinigung in Stunden [h] angezeigt.

Abschluss der geplanten Reinigung

Milchsystem einschalten

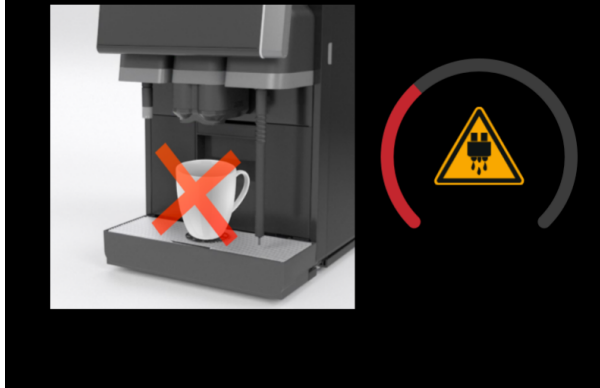


Abb. 154: Milchsystem wird eingeschaltet

- ☞ Reinigen Sie das Tropfgitter unter fließendem Wasser mit einer Bürste.
- ☞ Setzen Sie das gereinigte Tropfgitter wieder ein.
- ✓ Die Maschine ist gereinigt und betriebsbereit.


10.6.5 Geplante Reinigung starten (mit ProCare)

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


- ☐ Eine anstehende Reinigung wird auf der Schaltfläche **Service-Menü** angezeigt.



Abb. 155: Schaltfläche **Service-Menü** mit anstehender Reinigung

- ☞ Entfernen Sie das Tropfgitter für eine separate Reinigung.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
- ☞ Falls der Reinigungsvorgang PIN-geschützt ist, geben Sie die dafür konfigurierte PIN ein.
 - ✓ Die Berechtigung ist gegeben.
 - ✓ Die Schaltfläche **Reinigung** ist jetzt aktiv.



- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
 - ✓ Der Bildschirm **Reinigung** mit den Menüpunkten für die verschiedenen Reinigungsarten öffnet sich.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Geplante Reinigung** .

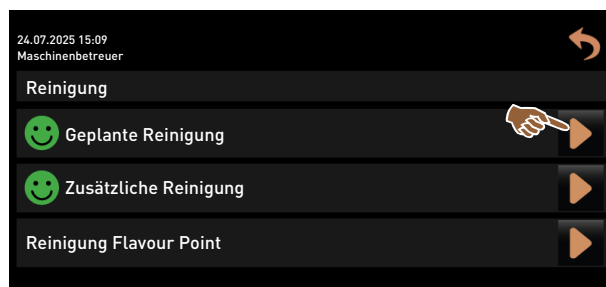



Abb. 156: Geplante Reinigung öffnen

- ✓ Der Dialog Reinigung nach Plan öffnet sich.



Abb. 157: Dialog für die Reinigung nach Reinigungsplan

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Reinigung des Kaffeesystems | 2 Reinigung des Milchsyste.ms |
| 3 Reinigung des Pulversystems | 4 Reinigung des Boilersystems |
| 5 Plug & Clean-Reinigung | 6 Bildschirmgeführte manuelle Reinigungsschritte |

- ☞ Starten Sie die geplante Reinigung mit .
- ✓ Die Reinigung wird nach eingestelltem Reinigungsplan gestartet.
- ✓ Die zu reinigenden Systeme sind im Dialog mit ihrem Symbol hell hervorgehoben.

Plug&Clean-Anschluss verbinden

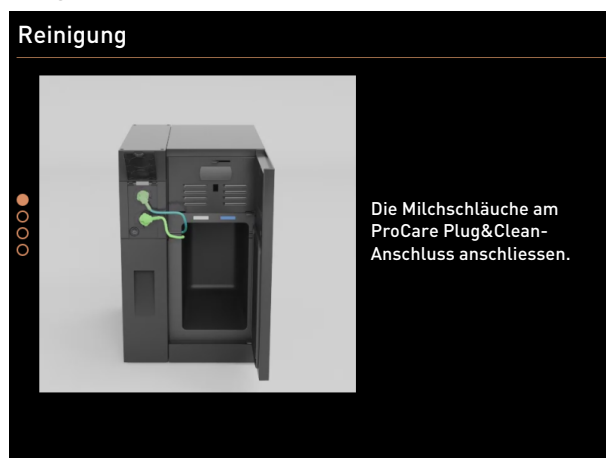


Abb. 158: Milchschräuche an Plug&Clean-Anschlüsse anschliessen

- ☞ Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Entnehmen Sie den Milchschräuch oder die Milchschräuche aus dem Milchbehälter.

- ☞ Verbinden Sie den Milchschauch oder die Milchschläuche mit den jeweiligen **Plug&Clean**-Anschlüssen der **ProCare**-Einheit.

Bildschirmgeführte manuelle Reinigungsschritte

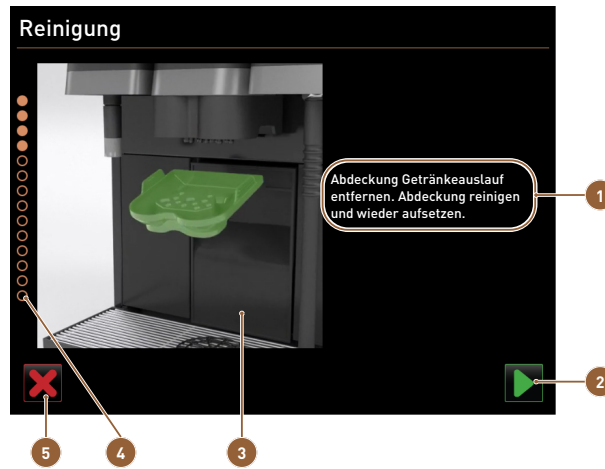



Abb. 159: Startdialog für Reinigungsprogramm

- | | |
|---|--|
| 1 Handlungsaufforderung oder Informationstext | 2 Schaltfläche Weiter zum nächsten Schritt |
| 3 Bild oder Animation zur aktuellen Aktion | 4 Fortschrittsanzeige |
| 5 Schaltfläche zum Abbrechen der Reinigung | |

- ☞ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.
- ☞ Tippen Sie nach Ausführung der auf dem Bildschirm angezeigten Tätigkeiten auf , um zum nächsten Reinigungsschritt zu gelangen.

Manuelle Reinigung: Satzbehälter

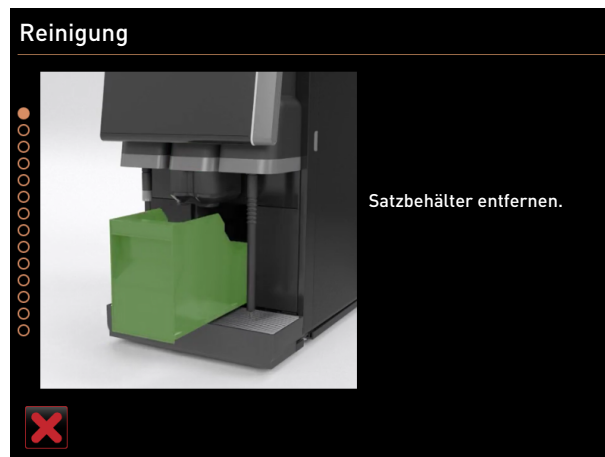


Abb. 160: Satzbehälter entfernen

- ☞ Schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben.
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.

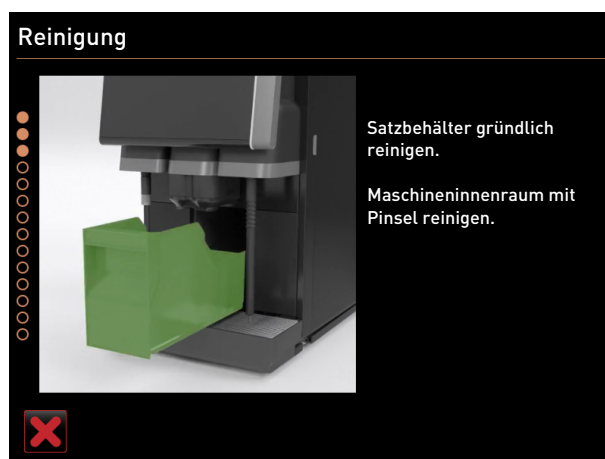


Abb. 161: Satzbehälter wieder einsetzen

- ✓ Die Aufforderung, den Satzbehälter gründlich zu reinigen, den Maschinen-Innenraum mit Pinsel zu reinigen und den Satzbehälter wieder einzusetzen, wird angezeigt.
- ☞ Wischen Sie Kaffeemehlreste mit dem Pinsel aus dem Brühraum.
- ☞ Leeren Sie den Satzbehälter und mit frischem Wasser und Spülmittel ausspülen, reinigen und trocknen.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter wieder bis zum Anschlag in die Maschine ein.
- ✓ Die Aufforderung **Abdeckung Getränkeauslauf entfernen** wird angezeigt.

Manuelle Reinigung: Abdeckung des Getränkeauslaufs

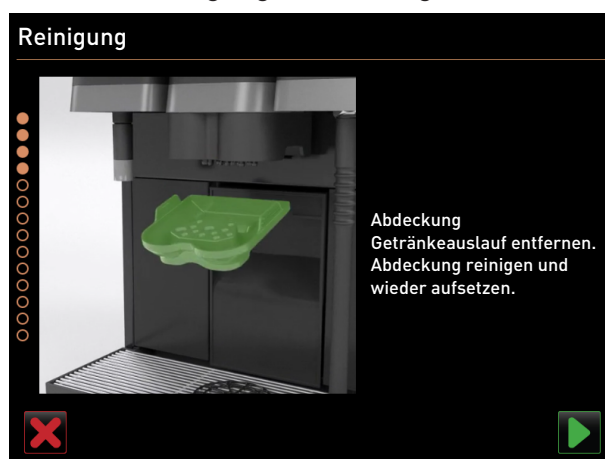



Abb. 162: Abdeckung vom Getränkeauslauf abnehmen

- ☞ Klinken Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs aus, indem Sie in der Mitte darauf drücken und ihn gleichzeitig nach unten ziehen.
- ☞ Reinigen Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs unter fließendem warmen Wasser mit einer Bürste.
- ☞ **VORSICHT! Verbrühungsgefahr durch heiße Spritzer bei der Getränkeausgabe!** Eine nicht korrekt eingesetzte Abdeckung kann zu Spritzern während der Getränkeausgabe führen. Setzen Sie die gereinigte Abdeckung wieder ein, indem Sie die Abdeckung hinten einklinken und vorn einrasten.
- ☞ Kontrollieren Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs auf korrekten Sitz.
- ☞ Bestätigen Sie mit der Schaltfläche , um in den nächsten Schritt zu gelangen.

Manuelle Reinigung: Mixerbecher

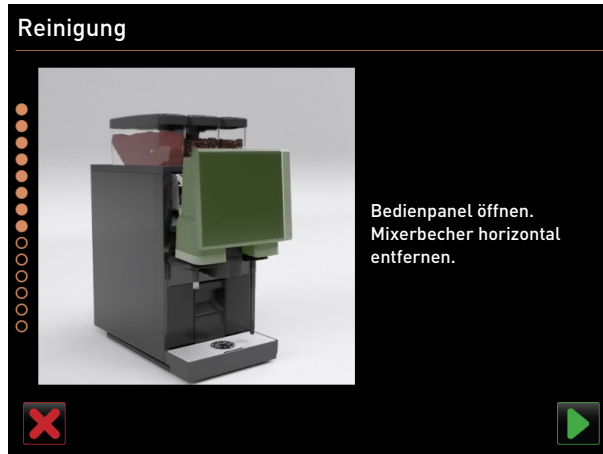


Abb. 163: Bedienpanel anheben

- ☞ Entriegeln Sie das Bedienpanel oben durch kräftiges Ziehen zu Ihnen hin.
 - ✓ Das Bedienpanel ist entriegelt.
- ☞ Schieben Sie das Bedienpanel von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.
 - ✓ Das Bedienpanel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
 - ✓ Der Mixerbecher ist zugänglich.



Abb. 164: Mixerbecher herausziehen



- ☞ Ziehen Sie den Mixerbecher an der Griffmulde aus der Maschine.
- ☞ Bestätigen Sie die Entnahme des Mixerbechers mit .



Abb. 165: Mixerbecher reinigen

- ☞ Reinigen und spülen Sie die Einzelteile des Mixerbechers unter sauberem warmem Wasser.
- ☞ Wischen Sie den Mixerbecher mit einem sauberen Tuch gut trocken.
- ☞ Bestätigen Sie die Reinigung des Mixerbechers mit .

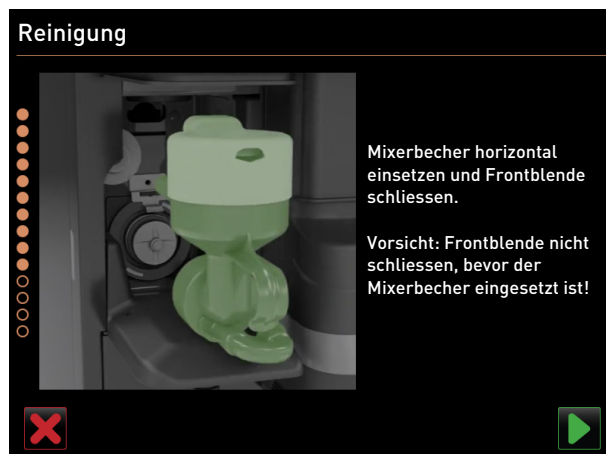



Abb. 166: Mixerbecher einsetzen

- ☞ Setzen Sie den Mixerbecher wieder ein.
- ☞ **HINWEIS! Beschädigung der Maschine durch Überflutung!** Ein nicht korrekt eingesetzter Mixerbecher kann eine Überflutung verursachen. Kontrollieren Sie den Mixerbecher auf korrekten Sitz.
- ☞ Schliessen Sie das Bedienpanel wieder.
- ☞ Bestätigen Sie den gereinigten und eingesetzten Mixerbecher mit .
- ✓ Der Reinigungsprozess startet.

Fortschrittsanzeige der automatischen Reinigung

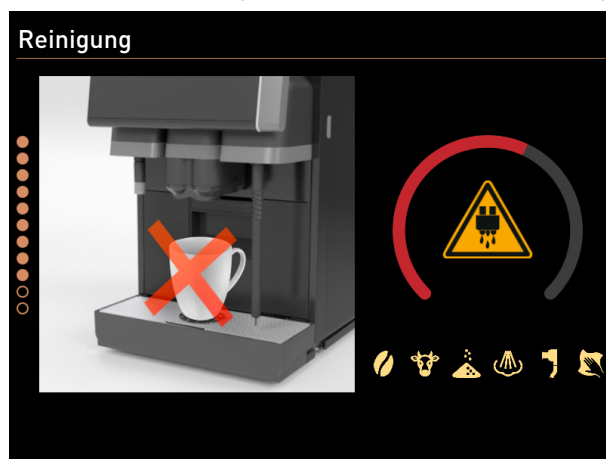


Abb. 167: Fortschrittsanzeige der Reinigung

Während der Reinigung zeigt der Bildschirm folgendes an:

- Die durchgekennzeichnete Tasse symbolisiert, dass in diesem Moment keine Getränke verfügbar sind.
- Der Fortschrittskreisbogen deutet den abgelaufenen und verbleibenden Reinigungsvorgang an.
- Eine Warnung vor heissen austretenden Flüssigkeiten wird durch ein Warnsymbol angezeigt.
- Die zu reinigenden Systeme werden mit ihrem Symbol hell dargestellt.

Plug & Clean-Anschluss entfernen

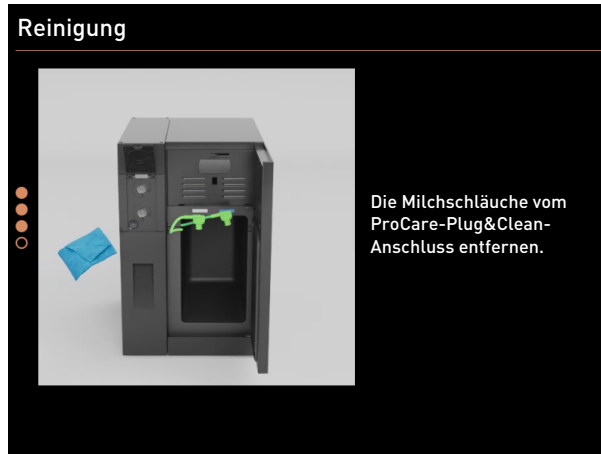


Abb. 168: Milchschräuche von Plug&Clean-Anschlüssen entfernen

- ☞ Entfernen Sie den oder die Adapter des Milchschräuchs vom jeweiligen **Plug & Clean**-Anschluss der **ProCare**-Einheit und wischen Sie den oder die Adapter feucht ab.

Milchbehälter wieder einsetzen



Abb. 169: Milchbehälter einsetzen


- ☞ Setzen Sie den oder die gereinigten Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
- ☞ Stecken Sie den Milchschräuchadapter wieder in den Deckel des jeweiligen Milchbehälters ein.
- ☞ Füllen Sie bei Bedarf frische und vorgekühlte Milch (3 °C – 5 °C bzw. 37,4 °F – 41 °F) ein.
- ☞ Bei Maschinenausstattung mit **Twin Milk**: Befüllen Sie beide Milchbehälter.
- ☞ Bestätigen Sie den Anschluss des Milchbehälters bzw. der Milchbehälter mit .
- ✓ Das Milchsystem wird eingeschaltet.



Abb. 170: Milchsystem wird eingeschaltet

- ✓ Eine Spülung der Systeme wird ausgeführt.
- ✓ Ein Neustart wird ausgeführt.
- ✓ Im Service-Menü wird die nächste geplante Reinigung in Stunden [h] angezeigt.

Wenn der ProCare-Reinigungsprozess aus unterschiedlichen Gründen nicht vollständig und korrekt abgeschlossen werden konnte, ist er zwingend zu wiederholen. Eine Betriebsbereitschaft der Maschine kann ausschliesslich mit korrekt abgeschlossenem Reinigungsprozess hergestellt werden.

Abschluss der geplanten Reinigung

- ☞ Reinigen Sie das Tropfgitter unter fließendem Wasser mit einer Bürste.
- ☞ Setzen Sie das gereinigte Tropfgitter wieder ein.
- ☞ Die Maschine ist gereinigt und betriebsbereit.

10.6.6 Zusätzliche Reinigung

Eine zusätzliche Reinigung kann jederzeit durchgeführt werden.

- ☑ Kaffeesystem
- ☑ Milchsystem
- ☑ Pulversystem
- ☑ Boilersystem
- ☑ Schlauchstück Milchanschluss (Plug & Clean, bei Reinigung mit ProCare)
- ☑ Manuelle Reinigung (bei Reinigung mit ProCare)

Zusätzliche Reinigung starten



Abb. 171: Schaltfläche Zusätzliche Reinigung

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Zusätzliche Reinigung**.
 - ✓ Der Bildschirm mit den verfügbaren Systemen zur Reinigung öffnet sich.

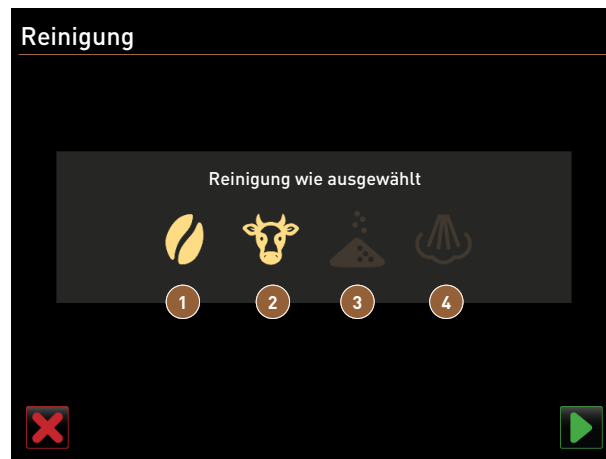



Abb. 172: Dialog für die zusätzliche Reinigung ohne ProCare

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Reinigung des Kaffeesystems | 2 Reinigung des Milchsystems |
| 3 Reinigung des Pulversystems | 4 Reinigung des Boilersystems |



Abb. 173: Dialog für die zusätzliche Reinigung mit ProCare

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 Reinigung des Kaffeesystems | 2 Reinigung des Milchsystems |
| 3 Reinigung des Pulversystems | 4 Reinigung des Boilersystems |
| 5 Plug & Clean-Reinigung | 6 Displaygeführte manuelle Reinigungsschritte |

- ☞ Wählen Sie die gewünschten Systeme, die gereinigt werden sollen.
- ☞ Bestätigen Sie die Wahl mit .
- ☞ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm der Maschine.
- ✓ Die gewählten Systeme werden gereinigt.

10.6.7 ProCare: Milchschauchstück (Plug & Clean) reinigen

Das Milchschauchstück (Plug & Clean) wird zum Schluss des Reinigungsprozesses gereinigt. Sie können den Plug & Clean-Reinigungsschritt jederzeit manuell anstossen.

- ☞ Schliessen Sie dazu die Milchschläuche am ProCare-Milchanschluss (Plug & Clean) an.
 - ✓ Der folgende Dialog öffnet sich:



Abb. 174: Dialog Plug & Clean

- ☞ Bestätigen Sie auf dem Bildschirm die Reinigung mit **OK**.

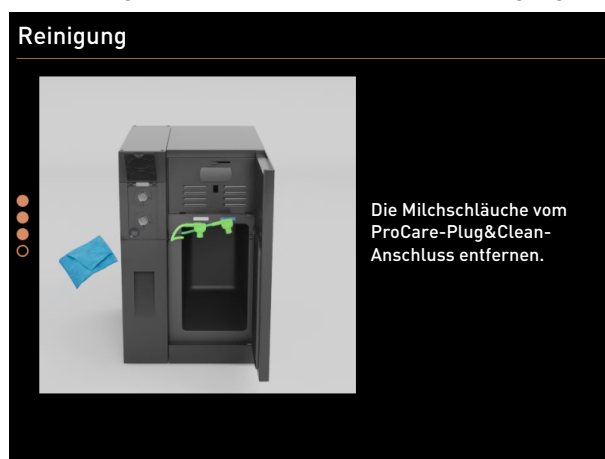


Abb. 175: Milchschiäume von Plug & Clean-Anschlüssen entfernen

- ☞ Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, entfernen Sie den oder die Adapter des Milchschauchs vom jeweiligen **Plug & Clean**-Anschluss der **ProCare**-Einheit und wischen Sie den oder die Adapter feucht ab.

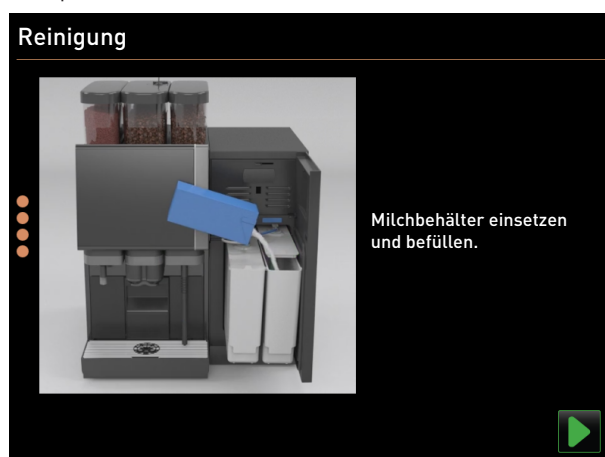



Abb. 176: Milchbehälter einsetzen

- ✓ Der Dialog mit der Aufforderung, den oder die Milchbehälter einzusetzen, wird angezeigt.
- ☞ Setzen Sie den oder die gereinigten Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
- ☞ Stecken Sie den Milchschauchadapter wieder in den Deckel des jeweiligen Milchbehälters ein.
- ☞ Füllen Sie bei Bedarf frische und vorgekühlte Milch (3 °C – 5 °C bzw. 37,4 °F – 41 °F) ein.
- ☞ Bestätigen Sie den Anschluss des Milchbehälters bzw. der Milchbehälter mit .

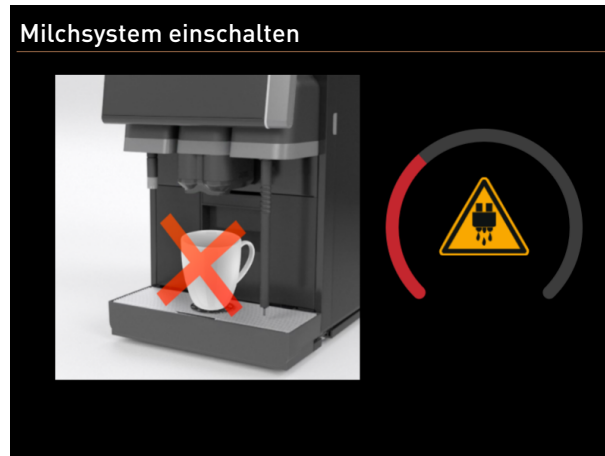


Abb. 177: Milchsystem wird eingeschaltet

- ✓ Der Statusbildschirm **Milchsystem einschalten** wird angezeigt.
- ✓ Ein Neustart wird ausgeführt.
- ✓ Die Maschine ist gereinigt und betriebsbereit.

10.6.8 Displaygeführte Reinigung: Flavour Point

Flavour Point ist eine Ausstattungsvariante.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

An den Ausgabestellen für Heisswasser besteht Gefahr durch Verbrühung.

Vor der Reinigung erfolgt eine Heisswasserausgabe in den Reinigungsbehälter.

- ☞ Greifen Sie während der Ausgabe von Heisswasser nicht unter die Ausgabestellen.
- ☞ Platzieren Sie den Reinigungsbehälter für die Reinigung so, dass ein Umstossen unmöglich ist.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heissen Reinigungsbehälter!



Während der Reinigung von Flavour Point wird der Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllt. Durch das Berühren des heissen Reinigungsbehälters besteht Gefahr durch Verbrühung.

- ☞ Tragen Sie bei der Reinigung von Flavour Point Handschuhe.



Halten Sie folgende benötigte Utensilien vor dem Reinigungsprogramm bereit:

- Reinigungsbehälter mit vier Schlauchadaptern
- Sauberes und feuchtes Tuch

Vor der Reinigung wird der Reinigungsbehälter über den Getränkeauslauf oder optional über die separate Heisswasserausgabe mit heissem Wasser befüllt.

Reinigungssequenz starten

Eine Reinigung kann mit dem Profil **Hausmeister**, **Maschinenbetreuer** oder durch einen Servicetechniker gestartet werden.

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  **Reinigung**.
 - ✓ Der Bildschirm zur Auswahl einer Reinigung öffnet sich.

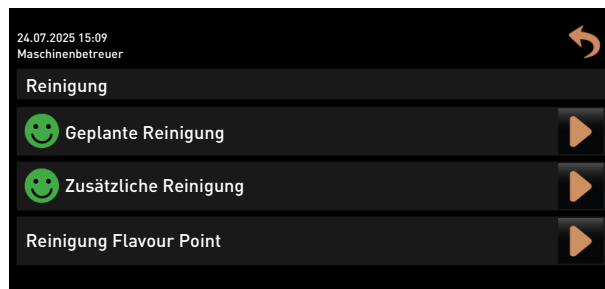


Abb. 178: Bildschirm mit Auswahl der Reinigungsarten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  **Reinigung Flavour-Point**.
- ✓ Der Dialog **Reinigung Flavour-Point** öffnet sich.

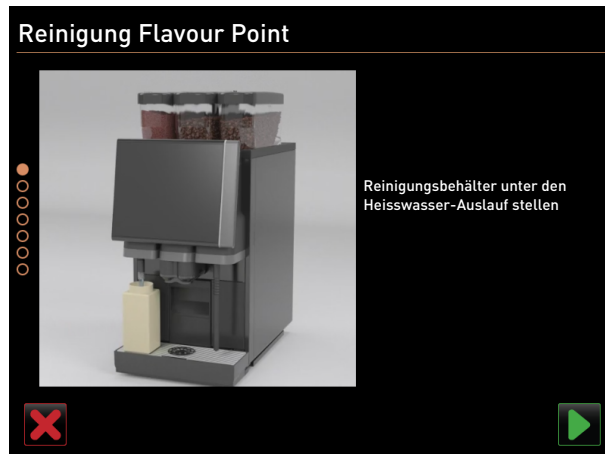


Abb. 179: Dialog Reinigungsbehälter unter den Heisswasser-Auslauf stellen


- ✓ Die Aufforderung **Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen** wird angezeigt.
- ☞ Stellen Sie den Reinigungsbehälter unter den Heisswasserauslauf oder Getränkeauslauf (bei Maschinen ohne separaten Heisswasserauslauf).
- ☞ Bestätigen Sie mit der Schaltfläche , um in den nächsten Schritt zu gelangen.



Abb. 180: Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllen



Abb. 181: Schläuche entleeren

- ✓ Der Reinigungsbehälter wird mit heissem Wasser befüllt.
- ✓ Im Anschluss daran werden die Sirupschläuche automatisch entleert.

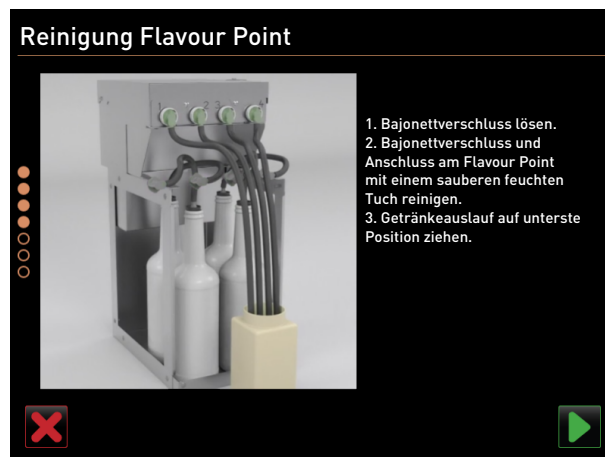


Abb. 182: Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen


- ☞ Entfernen Sie die Bajonettverschlüsse am Flavour Point.
- ☞ Reinigen sie die Bajonettverschlüsse und Anschlüsse am Flavour Point mit einem sauberen und feuchten Tuch.
- ☞ Schliessen Sie die Schläuche vom Reinigungsbehälter an Flavour Point an.
- ☞ Ziehen Sie den Getränkeauslauf auf die unterste Position. Bei Maschinen mit automatischem Getränkeauslauf wird die unterste Position automatisch eingestellt.
- ☞ Starten Sie den Reinigungsprozess mit der Schaltfläche .



Abb. 183: Flavour Point-Reinigungsprozess läuft

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

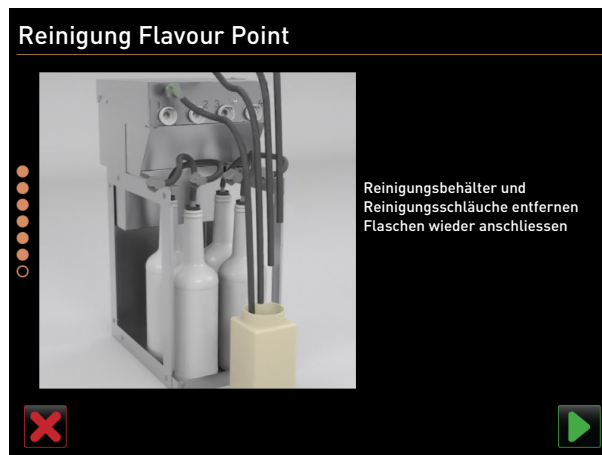


Abb. 184: Reinigungsbehälter wieder entfernen



- ☞ Entfernen Sie den Reinigungsbehälter und Reinigungsschläuche wieder.
- ☞ Schließen Sie die Sirupflaschen wieder an den Flavour Point an.
- ☞ Bestätigen den Anschluss der Sirupflaschen mit der Schaltfläche .
- ✓ Der Reinigungsprozess wechselt in den Modus **Flavour nachfüllen**.



Abb. 185: Befüllung der Sirupschläuche

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Pumpe starten** von Sirup 1.
 - ✓ Der Sirupschlauch 1 wird befüllt.
 - ✓ Die Beschriftung der Schaltfläche wechselt zu **Pumpe stoppen**.
 - ✓ Nach einigen Sekunden wechselt die Beschriftung wieder zu **Pumpe starten** und die Schaltfläche für die nächste Pumpe ist aktiv.
- ☞ Wiederholen Sie den Vorgang mit Sirup 2 bis 4.
 - ✓ Alle Sirupschläuche sind wieder befüllt.
 - ✓ Die Reinigung von Flavour Point ist damit abgeschlossen.
- ☞ Schliessen Sie den Reinigungsprozess mit der Schaltfläche  ab.
 - ✓ Der Dialog **Reinigung Flavour Point** wird geschlossen.
 - ✓ Die Maschine wird neu gestartet.
 - ✓ Nach dem Neustart ist die Maschine mit Flavour Point wieder betriebsbereit.

10.7 Reinigungsplan



Einhaltung HCCP-Reinigungskonzept!

Abweichende manuelle Anpassungen des Reinigungsplans durch den Servicetechniker sollten die Anforderungen für das HACCP-Reinigungskonzept erfüllen.

Wenn kein Reinigungsplan konfiguriert ist oder Reinigungen mit Aufforderung konfiguriert sind, ist der Betreiber in der Verantwortung, notwendige Reinigungen auszuführen.

Im **Reinigungsplan** kann der Servicetechniker folgende Einstellungen vornehmen:

- System, welches gereinigt werden soll
- Konfiguration des Reinigungstags
- Einstellung der Reinigungsstufe und des Reinigungsstarts
- Startzeitpunkt einer Reinigung
- Einstellung des Zeitfensters vor/nach einer Reinigung

Sehen Sie dazu auch

📄 [Reinigungsvorschriften und -bedingungen \[▶ 118\]](#)

10.7.1 Reinigungsplan aufrufen

Ein Standardreinigungsplan ist in der Maschine hinterlegt. Zusätzlich kann der Reinigungsplan von Servicetechnikern individuell angepasst werden.

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
- ☞ Tippen Sie auf Schaltfläche **Log-out** und wieder auf **Log-in** .
- ☞ Melden Sie sich als Servicetechniker mit der entsprechenden PIN an.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Einstellungen** .
 - ✓ Der Bildschirm **Einstellungen** öffnet sich direkt mit den Systemeinstellungen.

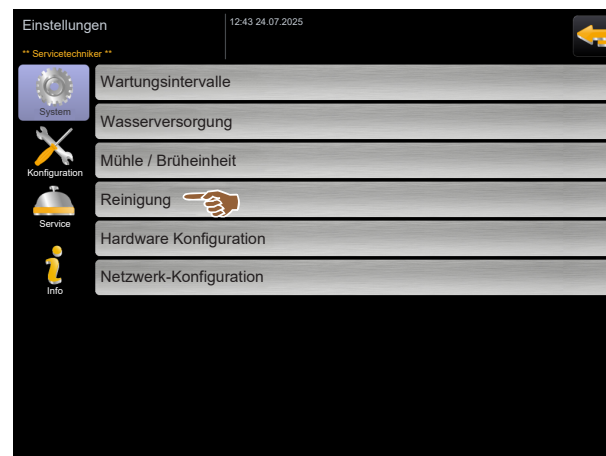


Abb. 186: Aufruf der Reinigungseinstellungen

- ☞ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
 - ✓ Der Bildschirm mit den Einstellungen zur Reinigung wird angezeigt.

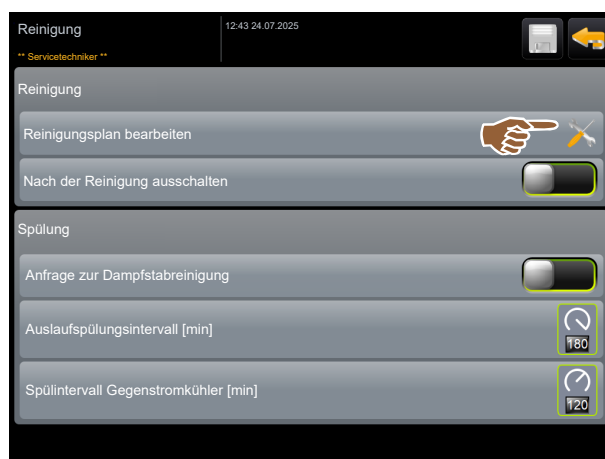


Abb. 187: Bildschirm mit den Reinigungseinstellungen

- ☞ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Reinigungsplan bearbeiten**.
- ✓ Der Zeitplan für die Reinigungsaufgaben wird angezeigt.

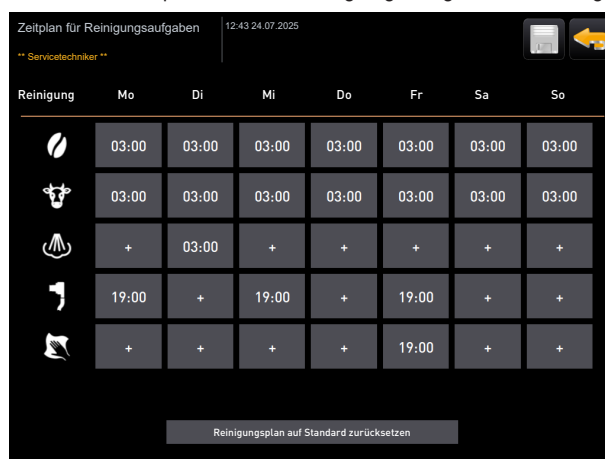


Abb. 188: Zeitplan für Reinigungsaufgaben

10.7.2 Reinigungszeiten einstellen

Für den Zeitplan der Reinigungsaufgaben sind Standardzeiten vordefiniert. Wenn ein eigener Reinigungsplan erstellt wurde, kann dieser jederzeit wieder auf Standard zurückgesetzt werden. Wenn ein individuell konfigurierter Reinigungsplan auf **Standard** zurückgesetzt wurde, kann dies nicht rückgängig gemacht werden.

Auf dem Bildschirm **Zeitplan für die Reinigungsaufgaben** (globale Einstellungen) werden für verschiedene Systeme zeitliche Reinigungspläne eingestellt. Reinigungspläne können täglich oder an verschiedenen Wochentagen in verschiedenen Zeitintervallen eingestellt werden.

Die folgenden Systeme können gereinigt werden:

- Kaffeesystem
- Milchsystem
- Pulversystem
- Boilersystem
- Plug & Clean-System (mit ProCare)

Reinigungsaufgabe hinzufügen

- ☞ Tippen Sie in der Tabelle mit den Reinigungsaufgaben auf das Plus-Zeichen in dem gewünschten leeren Feld.
- ☞ Der Dialog zum Hinzufügen einer Reinigungsaufgabe öffnet sich.

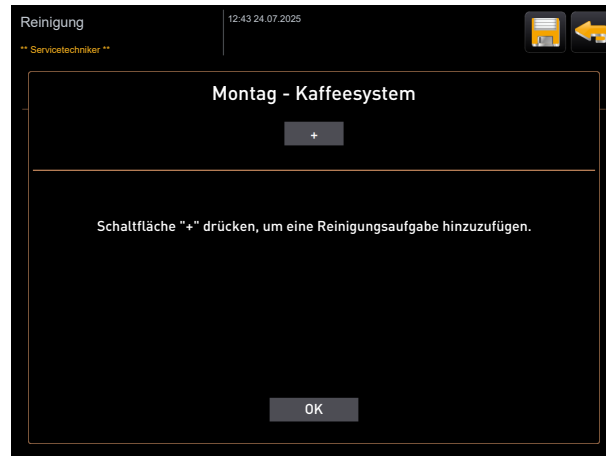


Abb. 189: Reinigungsaufgabe erstellen

- ☞ Tippen Sie auf das Plus-Zeichen.
- ☞ Der Dialog mit den Einstellungen wird angezeigt.
- ☞ Konfigurieren Sie die Reinigungsaufgabe wie in der folgenden Beschreibung.

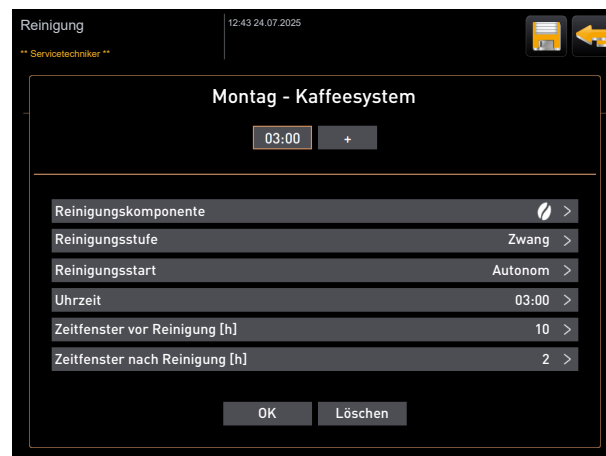


Abb. 190: Einstellungen für Reinigungsaufgabe wählen

Reinigungsstufe festlegen

Zwei Reinigungsstufen sind möglich:

- **Aufforderung** = Die Kaffeemaschine ist weiter betriebsbereit.
- **Zwang** = Die Kaffeemaschine ist blockiert.

- ☞ Tippen Sie auf die Zeile **Reinigungsstufe**.
- ☞ Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
- ☞ Die Reinigungsstufe ist gespeichert.

Reinigungsstart festlegen

Zwei verschiedene Reinigungsstarts sind möglich:

- **Autonom** = Die Reinigung startet automatisch ohne Bedieneringriff.
- **Manuell** = Die Reinigung startet nur durch einen Bedieneringriff.

- ☞ Tippen Sie auf die Zeile **Reinigungsstart**.
- ☞ Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
- ☞ Der Reinigungsstart ist festgelegt.

Uhrzeit festlegen

Sie können bis zu vier Uhrzeiten definieren.

- ☞ Tippen Sie dazu auf das Plus-Zeichen neben der Uhrzeit.
- ☞ Tippen Sie auf die Zeile **Uhrzeit**.
- ☞ Der Dialog mit der Uhrzeit wird angezeigt.

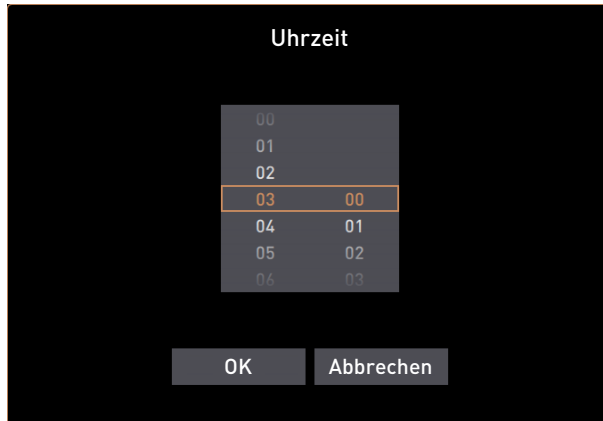


Abb. 191: Uhrzeit für Reinigung wählen

- ☞ Blättern (scrollen) Sie, um die Uhrzeit zu wählen.
- ☞ Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
- ☞ Die gewählte Uhrzeit wird im Dialog angezeigt.
- ☞ Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.
- ☞ Die Uhrzeit ist gespeichert.

Zeitfenster vor und nach der Reinigung festlegen

Das **Zeitfenster vor Reinigung [h]** definiert die Zeit vor einer geplanten Reinigung, in der Sie diese geplante Reinigung bereits vorziehen können.

Das **Zeitfenster nach Reinigung [h]** definiert die Zeit nach einer geplanten Reinigung, in der Sie diese geplante Reinigung nachholen können, bevor die Maschine gesperrt wird (Gnadenfrist).

Mit den Zeiteinstellungen **Zeitfenster vor der Reinigung [h]** und **Zeitfenster nach der Reinigung [h]** kann ein geplanter Reinigungszyklus zeitlich verschoben werden.

Beispiel: Zum Zeitpunkt der geplanten Reinigung wird ein grosser Kundenandrang erwartet. Mit dem Zeitfenster vor und nach der Reinigung kann dies umgangen werden.

- ☞ Tippen Sie auf die Zeile **Zeitfenster vor Reinigung [h]** bzw. **Zeitfenster nach Reinigung [h]**.
- ☞ Der Dialog mit Auswahl der Stunden, ähnlich dem für die Uhrzeit, wird angezeigt.
- ☞ Blättern (scrollen) Sie, um das Zeitfenster festzulegen.
- ☞ Verfahren Sie wie zum Einstellen der Uhrzeit.
- ☞ Die Stunden für das jeweilige Zeitfenster werden im Dialog angezeigt.

Bestehende Reinigungsaufgabe bearbeiten

- ☞ Wählen Sie auf dem Bildschirm **Zeitplan für die Reinigungsaufgaben** ein System und die Wochentage, an welchen Reinigungen durchgeführt werden sollen, und tippen Sie auf die gewünschte Uhrzeit.
- ☞ Der Dialog mit den Einstellungen wird angezeigt.
- ☞ Bearbeiten Sie die gewünschten Einstellungen.

10.8 Manuelle Reinigung

Verschiedene Komponenten müssen manuell gereinigt werden.

10.8.1 Satzbehälter reinigen



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch Schimmelbildung im Satzbehälter!

Kaffeesatz im Satzbehälter kann schnell zu Schimmelbildung führen. Wenn sich die Schimmelsporen in der Maschine verbreiten, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee. Verunreinigter Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

☞ Reinigen Sie den Satzbehälter täglich.



HINWEIS

Sachschäden am Satzbehälter durch hohe Temperaturen!

Die Reinigung mit hohen Temperaturen kann zu Schäden führen.

☞ Reinigen Sie den Satzbehälter nicht in der Spülmaschine.

Reinigungsintervall: täglich

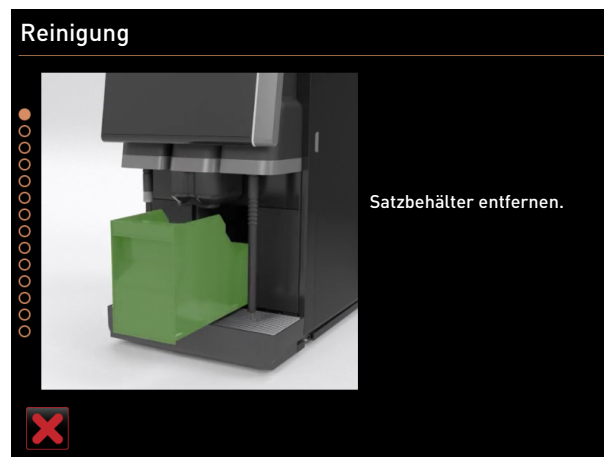


Abb. 192: Dialog Satzbehälter entfernen

- ☞ Schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben (manueller Getränkeauslauf).
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.
- ☞ Leeren Sie den Satzbehälter.
- ☞ Reinigen Sie den Satzbehälter gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- ☞ Spülen Sie den Satzbehälter mit klarem Wasser aus.
- ☞ Trocknen Sie den Satzbehälter mit einem sauberen Tuch.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter wieder in die Maschine ein.
- ✓ Der Satzbehälter ist geleert und gereinigt.

10.8.2 Brühraum reinigen

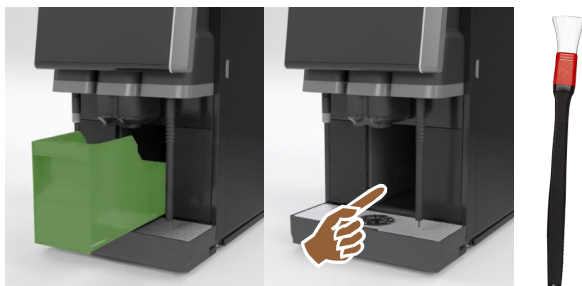


Abb. 193: Brühraum reinigen

- ☞ Schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben (mit manuellem Getränkeauslauf).
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.
- ☞ Entfernen Sie die Kaffeemehlreste im Brühraum mit dem mitgelieferten Pinsel aus der Maschine.
- ☞ Wischen Sie den Brühraum mit einem sauberen, feuchten Tuch aus und trocken.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.
- ✓ Der Brühraum ist gereinigt.

10.8.3 Tropfschale und Tropfgitter reinigen



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

Während der automatischen Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

Wenn die Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausgeführt wird:

- ☞ Schalten Sie die Maschine aus, bevor das Tropfgitter, die Tropfschale oder das Unterteil des Getränkeauslaufs gereinigt werden.



HINWEIS

Sachschaden durch Überschwemmungsgefahr!

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

Vor der Reinigung und Entkalkung:

- ☞ Kontrollieren Sie den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.
- ☞ Prüfen Sie die Ablaufgeschwindigkeit des Schmutzwasserablaufs.

Reinigungsintervall: täglich



Abb. 194: Tropfschale und Tropfgitter reinigen

1 Tropfgitter mit Positionierhilfe

2 Schmutzwasserablauf

3 Positionierhilfe

- ☞ Entnehmen Sie das Tropfgitter mit Positionierhilfe aus der Maschine.
- ☞ Reinigen Sie das Tropfgitter mit Positionierhilfe gründlich unter fließendem Wasser und mit Spülmittel.
- ☞ Spülen Sie die Tropfschale der Maschine mit klarem Wasser ab.
- ☞ Kontrollieren Sie dabei den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.
- ☞ Setzen Sie das Tropfgitter wieder in die Tropfschale und prüfen Sie die Tropfschale auf korrektem Sitz.
- ☞ Prüfen Sie die Positionierhilfe auf korrekte Platzierung gegenüber dem Getränkeauslauf.
- ✓ Tropfschale und Tropfgitter sind gereinigt.

10.8.4 Milchbehälter reinigen

**! WARNUNG****Infektionsgefahr durch Verunreinigungen!**

Verunreinigungen und Milchlagerungen im Milchbehälter können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Reinigen Sie den Milchbehälter und Deckel vor jedem Auffüllen.
- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb. 195: Milchbehälter reinigen

1 Steigrohr

2 Bürste für Steigrohr

Reinigungsintervall: täglich

- ☞ Entnehmen Sie den Milchbehälter aus der Kühleinheit.
- ☞ Entsorgen Sie die Restmilch aus dem Milchbehälter.
- ☞ Beachten Sie die detaillierten Reinigungshinweise in der separaten Betriebsanleitung für die Zusatzgeräte.
- ☞ Reinigen Sie den Milchbehälter mit frischem Wasser, Spülmittel und einem frischen, unbenutzten Tuch.
- ☞ Reinigen Sie das Steigrohr mit der mitgelieferten Bürste.
- ☞ Setzen Sie den Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
- ✓ Der Milchbehälter ist gereinigt.

10.8.5 Kühleinheit reinigen



Abb. 196: Kühleinheit reinigen

Reinigungsintervall: täglich

- ☞ Nehmen Sie den Milchbehälter aus der Kühleinheit.
- ☞ Wischen Sie den Innenraum der Kühleinheit mit frischem Wasser und einem frischen, unbenutzten Tuch aus.
- ☞ Setzen Sie den Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
- ✓ Die Kühleinheit ist gereinigt.

10.8.6 Kühleinheit abtauen



HINWEIS

Sachschaden und Energieverlust durch Eisbildung

Durch Eisbildung im Innenraum der Kühleinheit entstehen technische Störungen und ein hoher Energieverlust.

☞ Sobald eine Eisschicht im Innenraum besteht, tauen Sie die Kühleinheit ab.



HINWEIS

Sachschaden durch scharfkantige Gegenstände!

Die Oberfläche des Kühlinnenraums kann beschädigt werden.

☞ Entfernen Sie die Eisschicht nie mit spitzen oder scharfen Gegenständen.

☞ Lassen Sie die Eisschicht immer abtauen.



Abb. 197: Kühleinheit abtauen

Reinigungsintervall: nach Bedarf

- ☞ Schalten Sie die Kühleinheit aus.
- ☞ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ☞ Öffnen Sie die Fronttür und lassen sie offenstehen.
- ☞ Lassen Sie die Eisschicht abtauen.
- ☞ Wischen Sie entstehendes Tauwasser mit einem saugfähigen Tuch auf.
- ☞ Warten Sie, bis die Eisschicht komplett abgetaut ist.
- ☞ Schliessen Sie die Fronttür und schalten Sie das Gerät wieder ein oder stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
- ✓ Die Kühleinheit ist abgetaut.

10.8.7 Touchscreen reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch unbeabsichtigte Getränkeausgabe!

Während der Reinigung kann eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe zu Verbrühung führen.

☞ Deaktivieren Sie vor der Reinigung den Touchscreen im Service-Menü oder schalten Sie die Maschine aus.




HINWEIS

Beschädigung des Touchscreens durch unsachgemäße Reinigung!

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche des Touchscreens zerkratzt oder anderweitig beschädigt werden.

- ☞ Reinigen Sie den Touchscreen nur mit einem feuchten Tuch.
- ☞ Verwenden Sie für die Reinigung weiche Tücher.
- ☞ Verwenden Sie für die Reinigung keine Reiniger oder Scheuermittel.

Reinigungsintervall: täglich

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

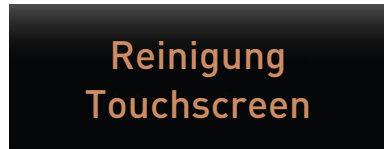


Abb. 198: Schaltfläche Reinigung Touchscreen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Reinigung Touchscreen.
 - ✓ Der Touchscreen ist für 30 s deaktiviert und reagiert nicht mehr auf Berührung.
 - ✓ Ein Countdown wird angezeigt.
- ☞ Reinigen Sie während der verfügbaren 30 s den Touchscreen mit einem Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger.
 - ✓ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen wieder aktiv.
 - ✓ Der Touchscreen ist gereinigt.

10.8.8 Den Dampfstab reinigen



⚠️ WARNUNG

Infektionsgefahr durch Verunreinigungen am Dampfstab!



Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Wischen Sie den Dampfstab nach jedem Gebrauch mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



⚠️ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heißen Dampfstab nach Dampfausgabe!

Der Dampfstab ist nach Dampfausgabe heiss.

- ☞ Berühren Sie den Dampfstab nur an den dafür vorgesehenen Stellen.

Nach jedem Gebrauch

- ☞ Richten Sie den Dampfstab nach unten gegen das Tropfgitter.
- ☞ Drücken Sie die Schaltfläche **Dampf** oder, sofern vorhanden, die Hardware-Taste über dem Dampfstab und lassen Sie während ca. 2 s Dampf austreten.
 - ✓ Milchrückstände im Dampfstab werden entfernt.

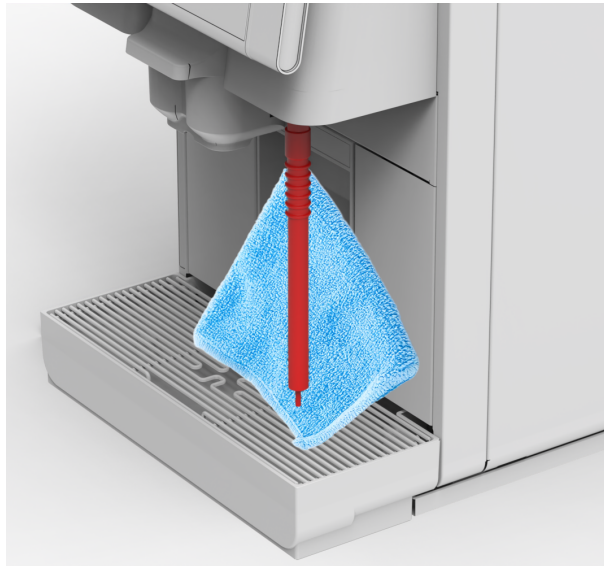


Abb. 199: Milchrückstände abwischen

- ☞ Wischen Sie die Milchrückstände am Dampfstab mit einem sauberen und feuchten Tuch ab.

Regelmässige Innenreinigung

Die folgenden Reinigungsschritte gelten für die Dampfstäbe für **Supersteam**, **Powersteam** und **Autosteam**.

- ☞ Führen Sie eine Reinigung wie **Nach jedem Gebrauch** aus.

Dampfstab für Ausbau vorbereiten



HINWEIS

Sachschaden durch übermässiges Schwenken des Dampfstabs!

Wenn der Dampfstab über seinen Schwenkbereich hinaus geschwenkt wird, kann er beschädigt werden.

- ☞ Schwenken Sie den Dampfstab nicht über den Anschlag hinaus.
- ☞ Wenden Sie beim Schwenken keine Gewalt an.

- ☞ Verwenden Sie ein dickes Tuch, um den Dampfstab zu umfassen.

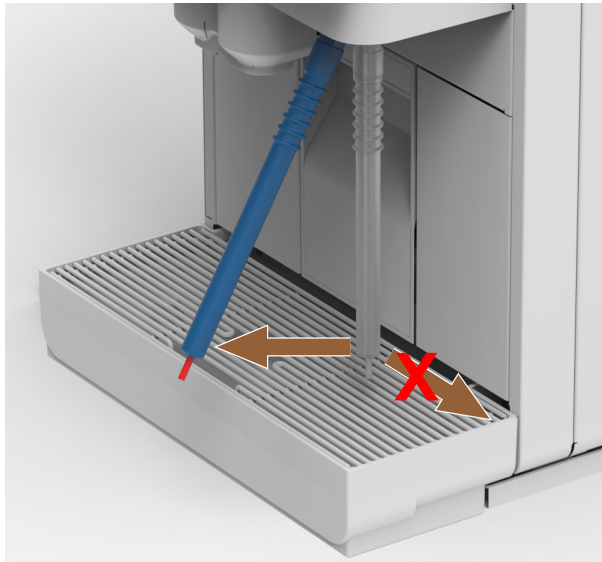


Abb. 200: Dampfstab nach vorn schwenken

- ☞ Schwenken Sie den Dampfstab nach vorn.

Reinigungsmischung zubereiten

- ☞ Füllen Sie 0,5 l frisches Wasser in eine passende flache Reinigungsschale.
- ☞ Messen Sie mit einem Messbecher 25 ml der Reinigungslösung **Spezial-Reinigungsflüssigkeit Milch** (Art.-Nr. 3345340000) ab.
- ☞ Geben Sie die abgemessene Reinigungslösung dem Wasser in der Reinigungsschale hinzu.

Dampfstab demontieren

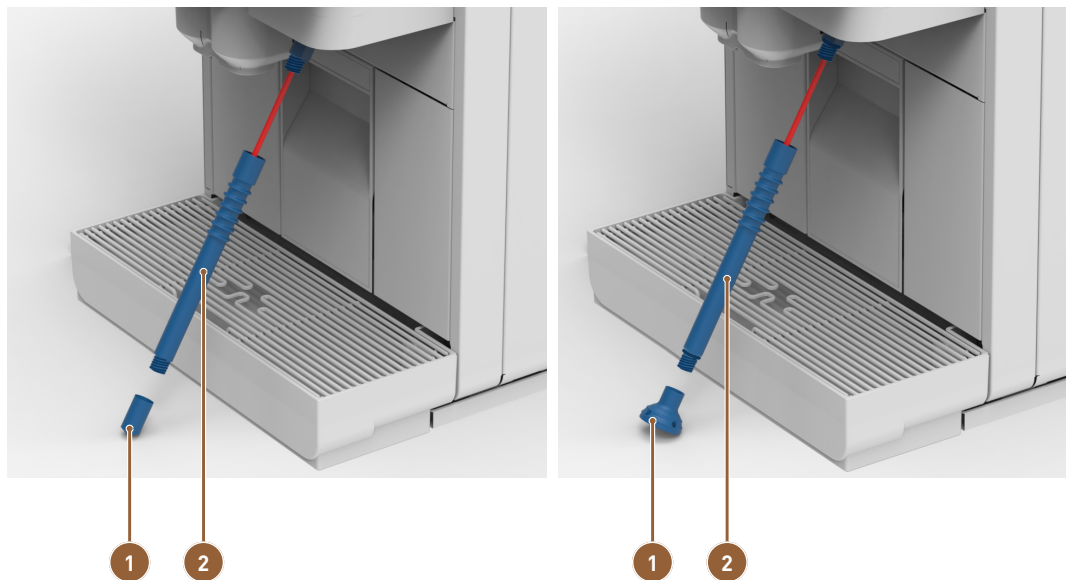


Abb. 201: Dampfstab Supersteam (links), Dampfstab Powersteam (rechts)

1 Dampfdüse

2 Dampfrohr

- ☞ Schrauben Sie die Dampfdüse vom Dampfrohr ab.
- ☞ Schrauben Sie das Dampfrohr ab.

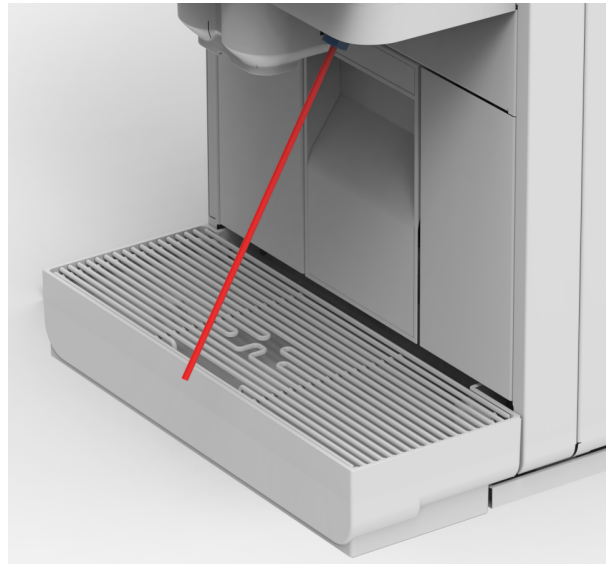


Abb. 202: Dampfsonde

- ✓ Die Dampfsonde liegt frei.

Reinigungsablauf



HINWEIS

Sachschaden durch zu starke Kraftanwendung!

Die Dampfsonde kann aus der Schwenkmechanik ausbrechen oder verbogen werden.

👉 Vermeiden Sie übermäßige Kraftanwendung beim Bewegen der Dampfsonde.

- ☞ Wischen Sie die freiliegende Dampfsonde mit einem sauberen und feuchten Tuch vorsichtig von oben nach unten ab.
- ☞ Legen Sie die Dampfsonde und das Dampfrohr für ca. 10 min in das Wasserbad mit Reinigungslösung ein.
- ☞ Entfernen Sie anschliessend Milchrückstände am Dampfrohr mit einer Bürste.
- ☞ Spülen Sie die Dampfsonde und das Dampfrohr unter fließendem Wasser ab.
- ☞ Schrauben Sie die Dampfsonde und das Dampfrohr zusammen.
- ☞ Schieben Sie das Dampfrohr vorsichtig über die Dampfsonde.
- ☞ Schrauben Sie das Dampfrohr am Drehgelenk fest.

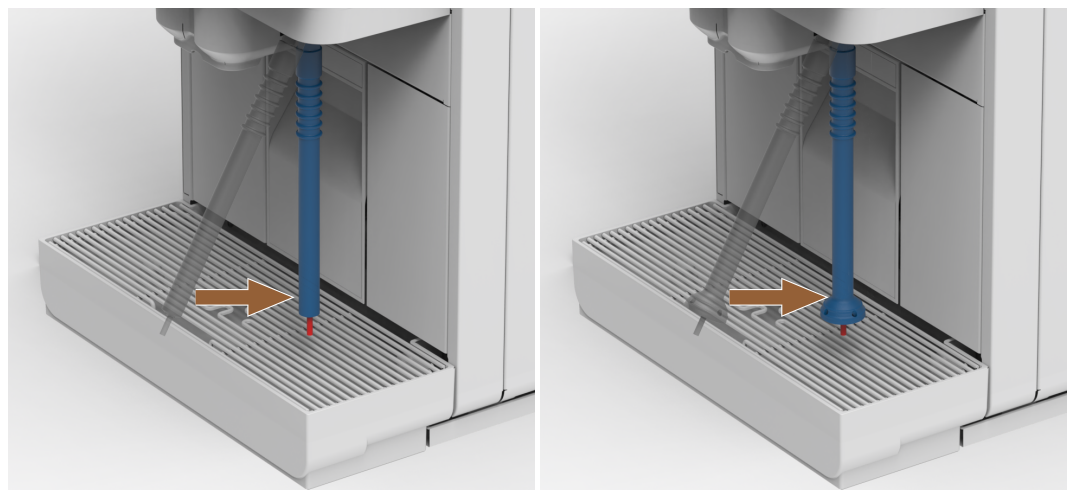


Abb. 203: Endposition Dampfstab Supersteam (links), Endposition Dampfstab Powersteam (rechts)

- ☞ Schwenken Sie den Dampfstab zurück in die Ausgangsposition.
- ☞ Drücken Sie die Schaltfläche **Dampf** und lassen Sie während ca. 2 s Dampf austreten, um Rückstände der Reinigungslösung im Dampfstab zu entfernen.
- ☞ Wiederholen Sie die kurze Dampfausgabe zwei- bis dreimal.
- ☞ Wischen Sie den Dampfstab mit einem sauberen Tuch ab.
- ✓ Die Innenreinigung ist abgeschlossen.

10.8.9 Externen Trinkwassertank reinigen



⚠️ WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Reste von Reinigungsmittel im Trinkwassertank können Vergiftungen verursachen.

- ☞ Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank.



⚠️ WARNUNG

Infektionsgefahr durch Verunreinigungen!



Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb. 204: Externer Trinkwassertank

Reinigungsintervall: täglich

- ☞ Schrauben Sie den Deckel des externen Trinkwassertanks ab.
- ☞ Ziehen Sie den Trinkwasserschlauch der Maschine aus dem externen Trinkwassertank und dem Deckel heraus.
- ☞ Legen Sie das Ende des Trinkwasserschlauchs auf einem sauberen Tuch ab.
- ☞ Spülen Sie den externen Trinkwassertank mehrfach gründlich mit frischem Wasser aus. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- ☞ Reinigen Sie den Deckel des externen Trinkwassertanks gründlich mit frischem Wasser und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.
- ☞ Füllen Sie den externen Trinkwassertank mit frischem Wasser.

- ☞ Kontrollieren Sie den Freilauf des Schwimmers (Füllstandsüberwachung).
- ☞ Führen Sie den Trinkwasserschlauch durch den Deckel zurück in den externen Trinkwassertank.
- ☞ Verschiessen Sie den externen Trinkwassertank mit dem Deckel.
- ✓ Der externe Trinkwassertank ist gereinigt.

10.8.10 Externen Schmutzwassertank reinigen



⚠️ WARNUNG

Infektionsgefahr durch Verunreinigungen!



Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb. 205: Externer Schmutzwassertank

Reinigungsintervall: täglich

- ☞ Schrauben Sie den Deckel des Schmutzwassertanks ab.
- ☞ Ziehen Sie den Schmutzwasserschlauch der Maschine aus dem Schmutzwassertank und dem Deckel heraus.
- ☞ Legen Sie das Ende des Schmutzwasserschlauchs auf einem sauberen Tuch ab.
- ☞ Spülen Sie den externen Schmutzwassertank mehrfach gründlich mit frischem Wasser aus. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
- ☞ Reinigen Sie den Deckel des Schmutzwassertanks gründlich mit frischem Wasser.
- ☞ Trocknen Sie den Deckel des Schmutzwassertanks mit einem sauberen Tuch ab.
- ☞ Kontrollieren Sie den Freilauf des Schwimmers (Füllstandsüberwachung).
- ☞ Führen Sie den Schmutzwasserschlauch durch den Deckel zurück in den Schmutzwassertank.
- ☞ Verschiessen Sie den Schmutzwassertank mit dem Deckel.
- ✓ Der externe Schmutzwassertank ist gereinigt.

10.8.11 Zusatzgeräte reinigen



Die Pflege und Reinigung der Zusatzgeräte ist in der separaten Betriebsanleitung für die Zusatzgeräte **Unterstellkühleinheit**, **Tassenwärmer** und **Cup &Cool** beschrieben.

10.8.12 Bohnenbehälter reinigen



! WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!



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

- ☞ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.



! VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Einzug der Haare



Besonders längere Haare können sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Maschine gezogen werden.

- ☞ Tragen Sie immer ein Haarnetz, wenn Sie den Mühlenkopf freilegen.



HINWEIS

Beschädigung der Maschinenoberfläche durch unsachgemässe Reinigung!

Durch unsachgemässe Reinigung kann die Oberfläche der Maschine zerkratzt oder anderweitig beschädigt werden.

- ☞ Verwenden Sie für die Reinigung weiche Tücher.
- ☞ Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel.
- ☞ Verwenden Sie keine stark alkalischen, alkoholhaltigen oder entfettende Reiniger oder Scheuermittel.

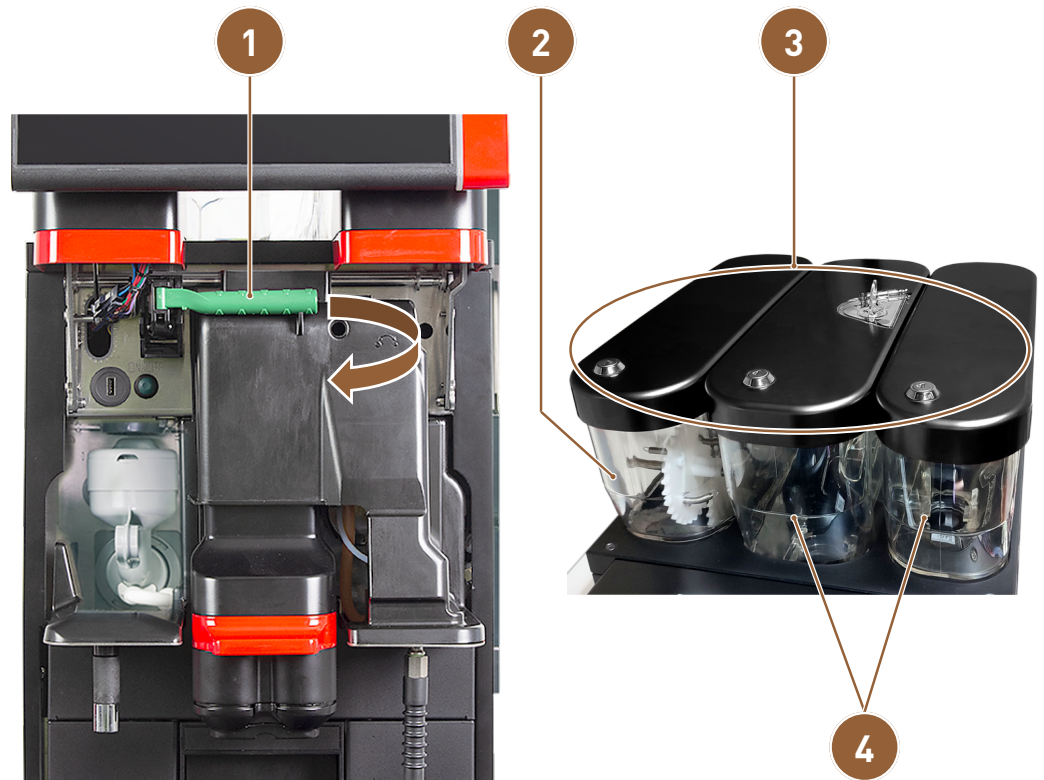



Abb. 206: Bohnenbehälter reinigen

- | | |
|---|---|
| <p>1 Zentrallverriegelung hinter dem Bedienpanel</p> <p>3 Schliessvorrichtungen (optional) für Bohnen- und Pulverbehälter sowie für den Handeinwurf</p> | <p>2 Pulverbehälter</p> <p>4 Bohnenbehälter</p> |
|---|---|

Reinigungsintervall: wöchentlich

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

Ausschalten

Abb. 207: Schaltfläche Ausschalten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
 - ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.
- ☞ Entriegeln Sie die Bohnenbehälter mit der Zentrallverriegelung hinter dem Bedienpanel.
- ☞ Heben Sie die Bohnenbehälter aus der Maschine.
- ☞ Nehmen Sie die Deckel ab, öffnen Sie dazu die Schliessvorrichtung für den Deckel, wenn vorhanden.
- ☞ Entfernen Sie die restlichen Kaffeebohnen aus der Maschine und den Bohnenbehältern.
- ☞ Reinigen Sie die Bohnenbehälter mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie unter fließendem Wasser gründlich aus.
- ☞ Wischen Sie die Bohnenbehälter und Deckel mit einem sauberen Tuch gründlich trocken.
- ☞ Setzen Sie die Bohnenbehälter wieder in die Maschine ein.
- ☞ Verriegeln Sie die Bohnenbehälter mit der Zentrallverriegelung.

- ☞ Füllen Sie die Bohnenbehälter auf und setzen Sie die Deckel auf, schliessen Sie die Schliessvorrichtung für den Deckel, wenn vorhanden.
- ☞ Starten Sie die Maschine mit der Ein/Austaste.
- ✓ Die Bohnenbehälter sind gereinigt.

10.8.13 Pulverbehälter reinigen



VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

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

- ☞ Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie in den Pulverbehälter greifen.



HINWEIS

Beschädigung des Pulverbehälters durch unsachgemässe Reinigung!

Durch unsachgemässe Reinigung kann die Oberfläche des Pulverbehälters zerkratzt oder anderweitig beschädigt werden.

- ☞ Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel.

Das Pulversystem kann mit einem Standard-Pulverbehälter für ein Pulver oder mit einem Twin-Pulverbehälter für zwei Pulver ausgestattet sein.

Der Aufbau der Pulverbehälter unterscheidet sich. Die Montage- und Demontageschritte weichen geringfügig voneinander ab.

Reinigungsintervall: bei Bedarf

Vorbereitung

- ☞ Schalten Sie die Maschine aus.
- ☞ Entriegeln Sie den Pulverbehälter mit der Zentralverriegelung hinter dem Bedienpanel.
- ☞ Heben Sie den Pulverbehälter aus der Maschine.
- ☞ Nehmen Sie den Deckel ab; öffnen Sie dazu die Schliessvorrichtung, wenn vorhanden.
- ☞ Entfernen Sie restliches Pulver.
- ☞ Zerlegen Sie den Pulverbehälter nach der folgenden Anleitung (folgende Kapitel).
- ☞ Spülen Sie Pulverbehälter und Einzelteile der Dosiervorrichtung gründlich unter fliessendem Wasser.
- ☞ Lassen Sie vor dem Zusammenbau alle Teile sehr gut trocknen.

Sehen Sie dazu auch

- ☞ Ausschalten [▶ 115]

10.8.13.1 Standard-Pulverbehälter zerlegen

Übersicht

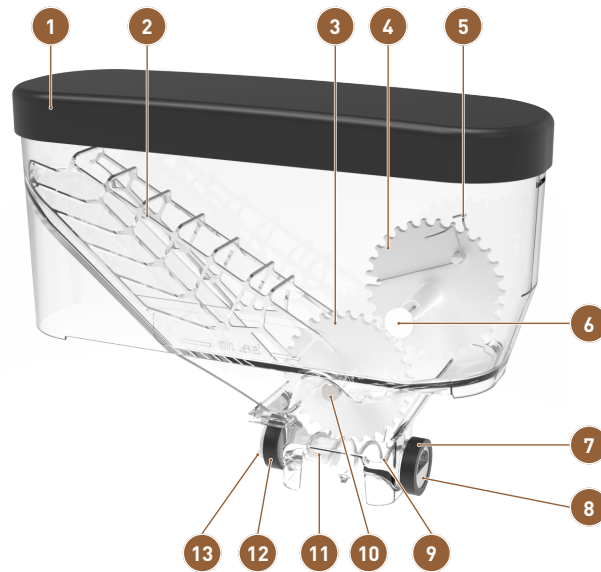


Abb. 208: Teile des Standard-Pulverbehälters (2 kg)

1 Deckel	2 Pulverschaufel
3 Unteres Zahnrad	4 Oberes Zahnrad
5 Pulverlockerung	6 Steckbolzen für oberes Zahnrad (hintere Achse nicht sichtbar)
7 Überwurfmutter für Auslassblende	8 Auslassblende
9 Dosierschnecke	10 Achse für unteres Zahnrad
11 Dosierschneckenhalter	12 Überwurfmutter für Antrieb
13 Mitnehmer für Antrieb	

Schritte: Pulverbehälter zerlegen

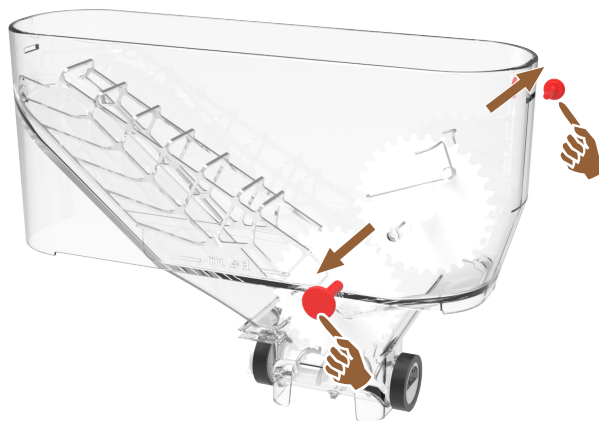


Abb. 209: Steckbolzen des oberen Zahnrad entfernen

- ☞ Ziehen Sie die beiden Steckbolzen rechts und links für das obere Zahnrad heraus.
- ✓ Das Zahnrad mit der Feder zur Pulverlockerung ist frei.

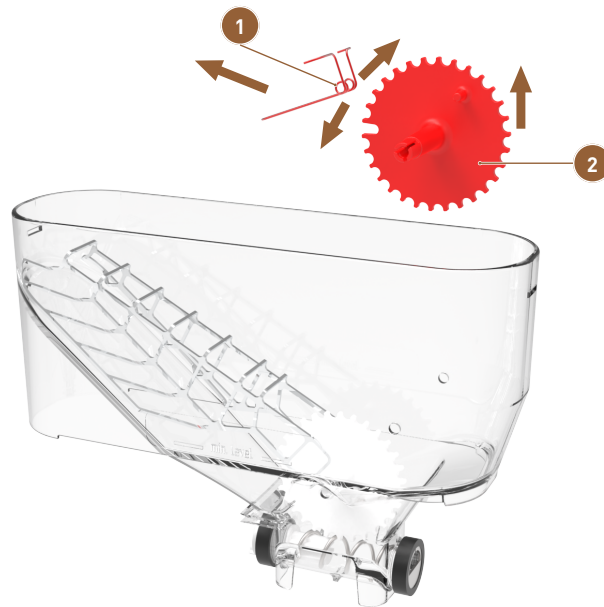


Abb. 210: Pulverlockerung entfernen

1 Feder zur Pulverlockerung

2 Zahnrad oben zur Pulverlockerung

- ☞ Heben Sie das Zahnrad mit der Feder zur Pulverlockerung aus dem Pulverbehälter.
- ☞ Ziehen Sie die Ösen der Feder etwas auseinander und nehmen Sie die Feder vom Halter am Zahnrad.
- ✓ Zahnrad und Feder sind getrennt.

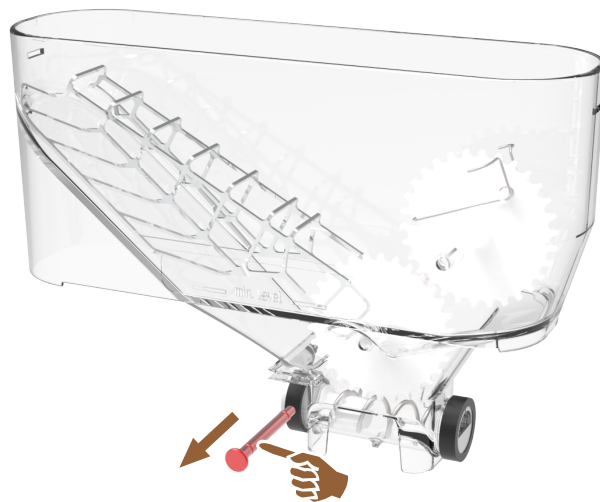


Abb. 211: Untere Achse entfernen

- ☞ Drücken Sie die Achse für das untere Zahnrad aus dem Pulverbehälter heraus.
- ✓ Das untere Zahnrad mit der Pulverschaufel ist frei.

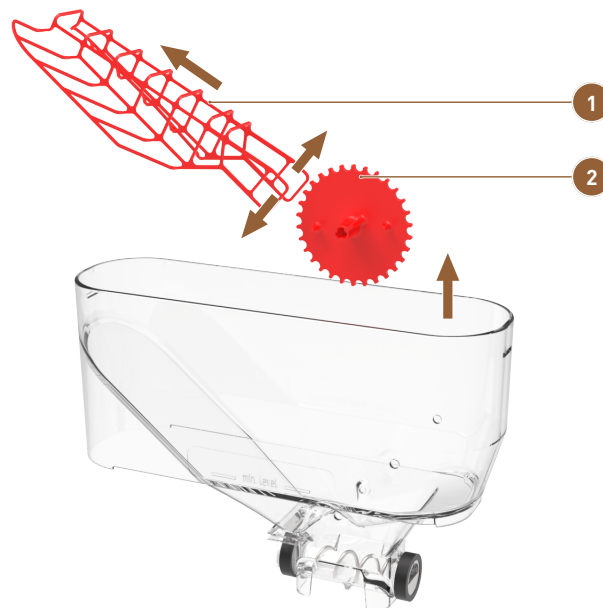


Abb. 212: Pulverschaufel entfernen

1 Pulverschaufel

2 Zahnrad unten für Pulverschaufel

- ☞ Heben Sie das Zahnrad mit der Pulverschaufel aus dem Pulverbehälter.
- ☞ Ziehen Sie die Ösen der Pulverschaufel etwas auseinander und nehmen Sie die Pulverschaufel vom Achslager des Zahnrades.
- ✓ Zahnrad und Pulverschaufel sind getrennt.

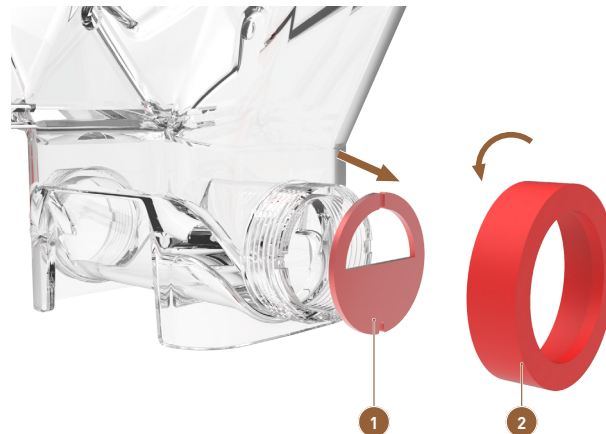


Abb. 213: Dosierelemente entfernen

1 Auslassblende

2 Überwurfmutter für Auslassblende

- ☞ Lösen Sie die Überwurfmutter durch Linksdrehung und ziehen Sie die Überwurfmutter ab.
- ☞ Nehmen Sie die Auslassblende vom Pulverbehälter.
HINWEIS! Achten Sie beim Zusammenbau auf die korrekte Ausrichtung und korrekten Sitz des Dosierblechs in den Nasen auf der Ausgabeseite.
- ✓ Die Dosierelemente sind entfernt.

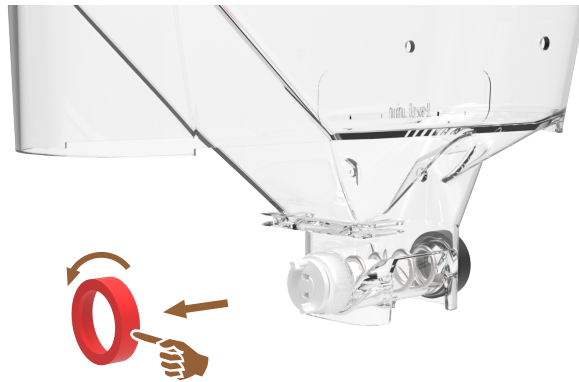


Abb. 214: Überwurfmutter an Förderseite entfernen

- ☞ Lösen Sie die Überwurfmutter durch Linksdrehung und ziehen Sie die Überwurfmutter ab.
- ✓ Die Fördereinheit kann entnommen werden.



Abb. 215: Fördereinheit entfernen

- ☞ Ziehen Sie die Fördereinheit aus dem Pulverbehälter.
- ✓ Das Pulverbehältergehäuse ist leer.

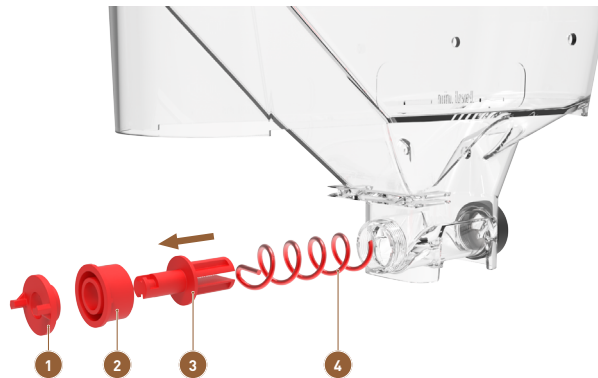


Abb. 216: Fördereinheit zerlegen

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 Mitnehmer | 2 Antriebsflansch |
| 3 Schneckenhalter | 4 Dosierschnecke |

- ☞ Drehen Sie den Mitnehmer um 90° nach links und ziehen Sie ihn vom Antriebsflansch.
- ☞ Ziehen Sie den Antriebsflansch vom Schneckenhalter.
- ☞ Ziehen Sie die Dosierschnecke vom Schneckenhalter.
- ✓ Der gesamte Pulverbehälter ist zerlegt und kann gereinigt werden.

10.8.13.2 Twin-Pulverbehälter zerlegen

Übersicht

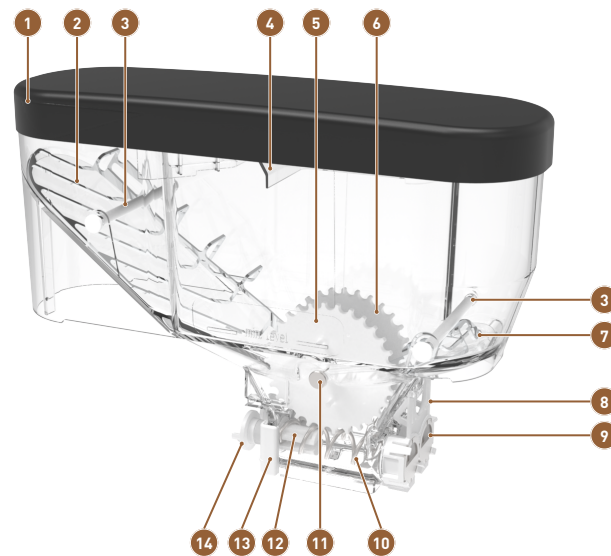


Abb. 217: Teile des Twin-Pulverbehälters (2x 1 kg)

1 Deckel	2 Pulverschaufel
3 Querstrebe bzw. Bolzen	4 Pulvereinfüllhilfe
5 Zahnrad für Pulver 1	6 Zahnrad für Pulver 2
7 Pulverlockerung	8 Blende für Twin-Pulverbehälter
9 Auslassblende für Pulverbehälter	10 Twin-Dosierschnecke
11 Zahnradachse	12 Dosierschneckenhalter
13 Antriebshalter für Dosierschnecken	14 Mitnehmer für Antrieb

Schritte: Pulverbehälter zerlegen

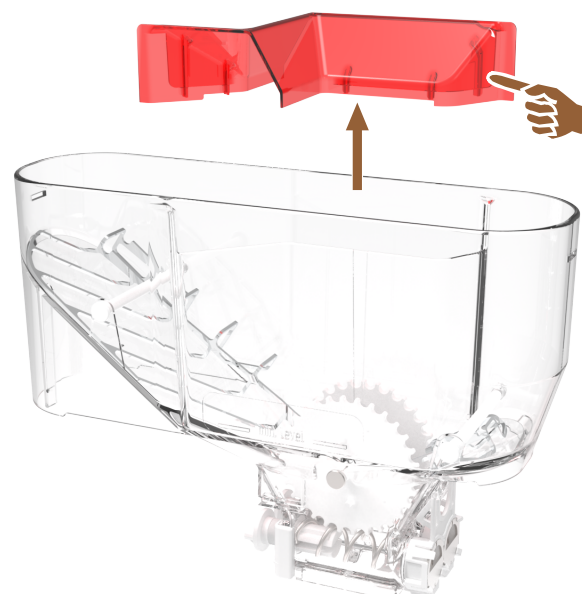


Abb. 218: Einfüllhilfe entfernen

☞ Nehmen Sie die Einfüllhilfe nach oben aus dem Pulverbehälter.

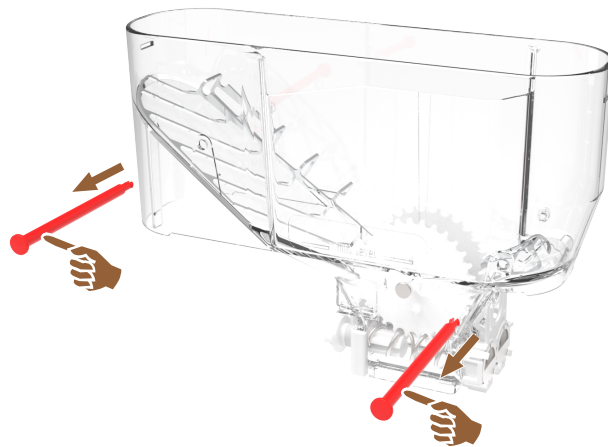


Abb. 219: Querstreben entfernen

- ☞ Drücken Sie die Rastnasen der Querstreben zusammen und drücken Sie beide Querstreben aus dem Pulverbehälter.
- ✓ Die Pulverschaufeln sind zugänglich.

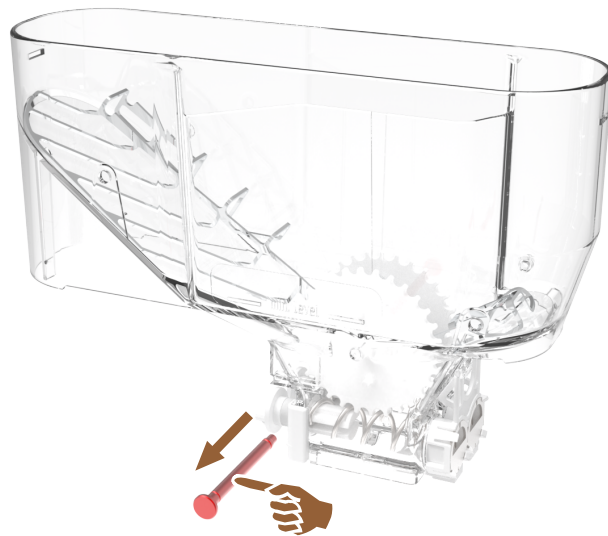


Abb. 220: Zahnradachse entfernen

- ☞ Drücken Sie die gemeinsame Achse für beide Zahnräder aus dem Pulverbehälter heraus.
- ✓ Die unteren Zahnräder mit den Pulverschaufeln sind frei.

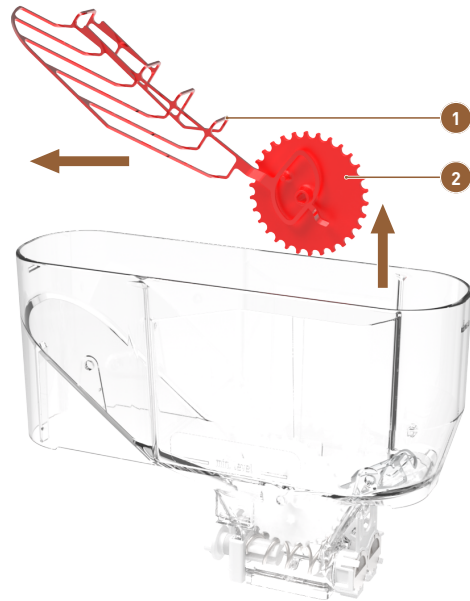


Abb. 221: Pulverschaufel und Zahnrad entfernen

1 Pulverschaufel**2 Zahnrad rechts für Pulverschaufel**

- ☞ Heben Sie das rechte Zahnrad mit der langen Pulverschaufel aus dem Pulverbehälter.
- ☞ Nehmen Sie die Pulverschaufel von der Achse des Zahnrades.
- ✓ Zahnrad und Pulverschaufel sind getrennt.

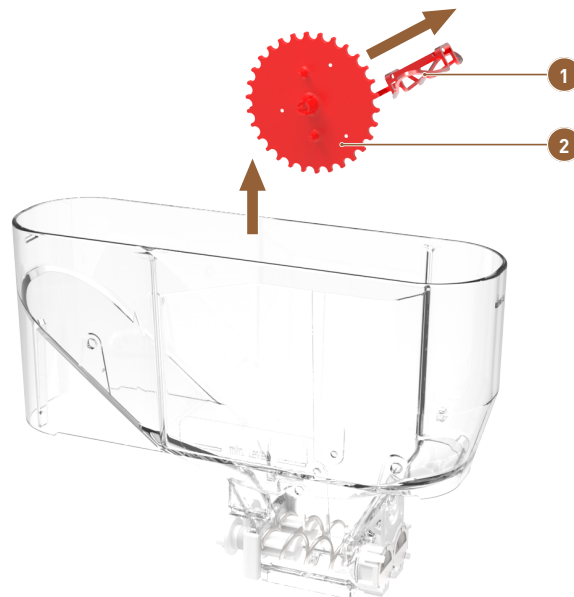


Abb. 222: Pulverlockerung entfernen

1 Zahnrad links zur Pulverlockerung**2 Metallgitter zur Pulverlockerung**

- ☞ Heben Sie das linke Zahnrad mit dem kurzen Metallgitter zur Pulverlockerung aus dem Pulverbehälter.
- ☞ Nehmen Sie das Metallgitter zur Pulverlockerung von der Achse des Zahnrades.
- ✓ Zahnrad und Metallgitter sind getrennt.



Abb. 223: Dosierelemente entfernen

- | | |
|---|--|
| 1 Blende mit Ösen | 2 Führungsnut am Pulverbehälter |
| 3 Rastnasen oben für Auslassblende | 4 Rastnasen unten für Auslassblende |
| 5 Auslassblende | 6 |

- ☞ Drücken Sie die Ösen der Dosiereinheit auseinander und ziehen Sie sie vom Pulverbehälter.
- ☞ Ziehen Sie die Dosiereinheit horizontal aus der Führungsnut am Pulverbehälter.
 - ✓ Die gesamte Dosiereinheit ist vom Pulverbehälter gelöst.
- ☞ Drücken Sie die oberen Rastnasen von der Auslassblende weg.
- ☞ Drücken Sie die unteren Rastnasen von der Auslassblende weg und entnehmen Sie die Auslassblende.
 - ✓ Die Dosiereinheit ist vom Pulverbehälter getrennt und zerlegt.

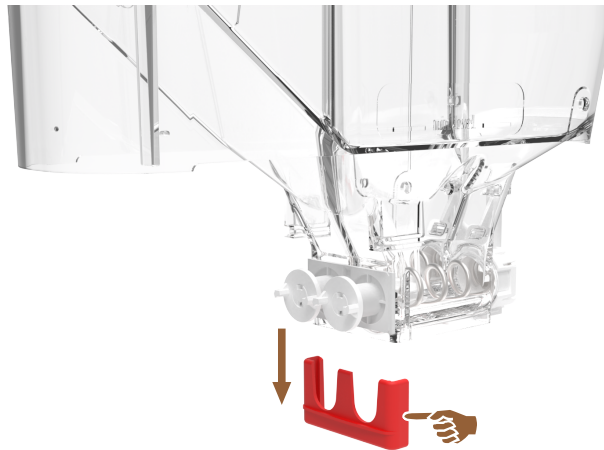


Abb. 224: Antriebshalter entfernen

- ☞ Drücken Sie den Halter für die Fördereinheit nach unten vom Pulverbehälter weg.
 - ✓ Die Fördereinheit kann entnommen werden.



Abb. 225: Fördereinheit entfernen

- ☞ Ziehen Sie die Fördereinheit aus dem Pulverbehälter.
- ✓ Das Pulverbehältergehäuse ist leer.

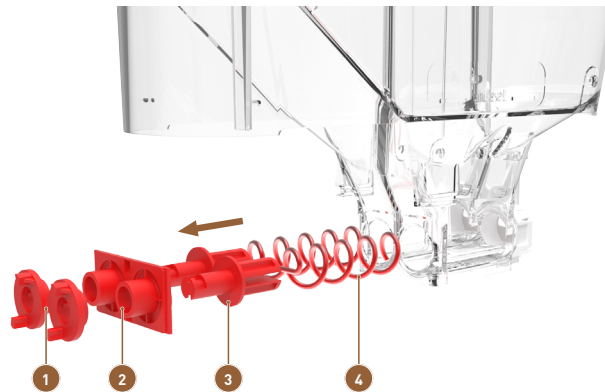


Abb. 226: Fördereinheit zerlegen

1 Mitnehmer	2 Antriebsflansch
3 Dosierschneckenhalter	4 Dosierschnecke

- ☞ Drehen Sie beide Mitnehmer um 90° nach links und ziehen Sie sie vom Antriebsflansch.
- ☞ Ziehen Sie den Antriebsflansch vom Dosierschneckenhalter.
- ☞ Ziehen Sie die Dosierschnecken aus den Dosierschneckenhaltern.
- ✓ Der gesamte Pulverbehälter ist zerlegt und kann gereinigt werden.

10.8.13.3 Pulverbehälter zusammensetzen

- ☞ Montieren Sie den Pulverbehälter wieder in umgekehrter Reihenfolge.
- ☞ Setzen Sie den Pulverbehälter in die Maschine.
- ☞ Setzen Sie den Deckel auf und verschliessen Sie die Schliessvorrichtung, wenn vorhanden.
- ☞ Verriegeln Sie den Pulverbehälter mit der Zentralverriegelung hinter dem Bedienpanel.
- ✓ Der Pulverbehälter ist gereinigt und wieder in die Maschine eingesetzt.

10.8.14 Unterteil des Getränkeauslaufs reinigen




! VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

Während der automatischen Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf. Wenn die Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausgeführt wird:

- ☞ Schalten Sie die Maschine aus, bevor das Tropfgitter, die Tropfschale oder das Unterteil des Getränkeauslaufs gereinigt werden.

Wenn Sie diesen Reinigungsschritt ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausführen:

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

Ausschalten

Abb. 227: Schaltfläche Ausschalten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Ausschalten.

- ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.

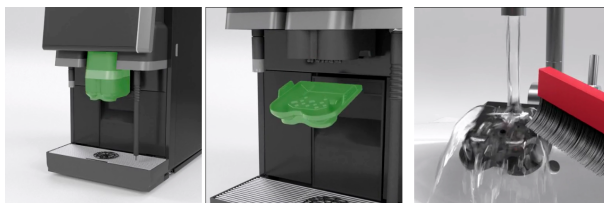


Abb. 228: Entnahme Abdeckung Unterteil Getränkeauslauf

- ☞ Demontieren Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs vorn durch Ausklinken (Drücken und Ziehen nach unten).
- ☞ Reinigen Sie den Getränkeauslauf mit Bürste und Wasser.
- ☞ Reinigen Sie den unteren Getränkeauslauf unter fließendem Wasser und einer Bürste.
- ☞ Montieren Sie die Abdeckung durch Einführen in der Rückseite und Einklinken an der Vorderseite wieder am Getränkeauslauf.
- ✓ Das Unterteil des Getränkeauslaufs ist gereinigt.

Diese Schritte gelten nur für eine Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms:

- ☞ Entriegeln Sie das Bedienpanel und schieben Sie es nach oben.
- ☞ Schalten Sie die Maschine ein.
- ☞ Schliessen Sie das Bedienpanel durch leichtes Anheben bis zum Ausrasten und Drücken nach unten bis zum Einrasten.

10.8.15 Aussenflächen reinigen



VORSICHT

Schnittverletzung durch scharfe Kanten am Gehäuseboden!



Während der Reinigung der Maschinenunterseite oder der Theke unter der Maschine (bei hohen Maschinenfüssen) können scharfe Kanten am Gehäuseboden Schnittverletzungen verursachen.

- ☞ Tragen Sie bei der Reinigung der Maschinenunterseite und der Theke unter der Maschine Handschuhe.




HINWEIS

Beschädigung der Maschinenoberfläche durch unsachgemässe Reinigung!

Durch unsachgemässe Reinigung kann die Oberfläche der Maschine zerkratzt oder anderweitig beschädigt werden.

- ☞ Verwenden Sie für die Reinigung weiche Tücher.
- ☞ Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel.
- ☞ Verwenden Sie keine stark alkalischen, alkoholhaltigen oder entfettende Reiniger oder Scheuermittel.

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** 
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.

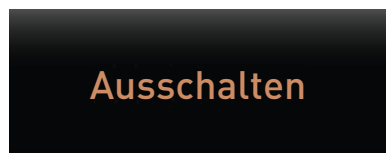


Abb. 229: Schaltfläche Ausschalten

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.

- ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.
- ☞ Wischen Sie die Aussenflächen der Maschine und der Zusatzgeräte mit einem feuchten sauberen Tuch ab.
- ☞ Entriegeln Sie das Bedienpanel und schieben Sie es bis zum Einrasten nach oben.
- ☞ Schalten sie die Maschine über die Einschalttaste wieder ein.
- ☞ Heben Sie das Bedienpanel leicht an und drücken Sie es bis zum Einrasten wieder nach unten.
- ✓ Die Maschine ist eingeschaltet und betriebsbereit.

Sehen Sie dazu auch

- ☰ Touchscreen reinigen [▶ 157]

11 Wartung



⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Wartungs- und sicherheitsrelevante Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.



⚠️ WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

- 👉 Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
- 👉 Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

- 👉 Heben Sie die Maschine nicht allein an.
- 👉 Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



⚠️ VORSICHT

Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- 👉 Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- 👉 Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.

Die Maschine benötigt eine regelmässige Wartung. Dies umfasst auch sicherheitsrelevante Tätigkeiten.

Wartungs- und sicherheitsrelevante Tätigkeiten darf der Bediener bis auf wenige Ausnahmen nicht selbstständig durchführen. Für die Ausführung einer solchen anstehenden Wartungs- bzw. sicherheitsrelevanten Tätigkeit muss der vom Hersteller autorisierte Servicepartner umgehend beauftragt werden. Der Servicepartner führt alle notwendigen Tätigkeiten an der Maschine aus.

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

Der Zeitpunkt der Wartung hängt von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber von der Auslastung der Maschine und der Lebensdauer der Sicherheitsventile, sofern vorhanden.

Die Sicherheitsventile müssen alle zwei Jahre getauscht werden, sofern vorhanden.

11.1 Wartungsintervalle



HINWEIS

Sachschaden durch nicht eingehaltene Wartungsintervalle!

Aufgeschobene Wartungen können zu vorzeitigen Verschleisserscheinungen führen.

☞ Lassen Sie anstehende Wartungen möglichst zeitnah durch Servicepartner ausführen.

Die Wartungsintervalle sind in den separaten Wartungsvorschriften definiert.

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

Voraussetzung für die Wartung:

- ☞ Wenn eine Wartung ansteht, kontaktieren Sie den Servicepartner.
- ☞ Führen Sie alle Entkalkungsintervalle entsprechend den von der Maschine angezeigten Aufforderungen aus.
- ☞ Führen Sie einen Tag vor den Wartungsarbeiten eine Entkalkung durch.

Sehen Sie dazu auch

📖 Entkalkung [▶ 182]

11.2 Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen

Die Funktion **Wartungsintervalle** ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).


- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.



Abb. 230: Aufruf der Wartungsintervalle

Die Schaltfläche **Wartungsintervalle** zeigt mit einem Smiley den Wartungszustand der Maschine an.

- Grünes Smiley: Die Maschine muss nicht gewartet werden.
- Gelbes Smiley: Eine Wartung für die Maschine steht in Kürze an.
- Rotes Smiley: Die Maschine muss gewartet werden.
- ☞ Tippen Sie im Service-Menü die Schaltfläche **Wartungsintervalle**.
 - ✓ Der Bildschirm Wartungsintervalle öffnet sich.

	Zuletzt	Fällig	
1 Entkalkung	24.06.2025	In 5 Monaten 608 Litern	▶
2 Wartung 2	03.12.2024	Nach 39978 Kaffeetränken	▶
3 24 Monate Wartung	03.12.2024	In 17 Monaten	▶

Abb. 231: Bildschirm **Wartungsintervalle**

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Entkalkung | 2 Wartung 2 durch Servicetechniker |
| 3 24-Monate-Wartung durch Servicetechniker | 4 Zuletzt erfolgte Wartung |
| 5 Fällige Wartung | 6 Schaltfläche Zurück |

Mit der Schaltfläche wird die anstehende **Entkalkung** gestartet.

Mit der Schaltfläche wird für die **Wartung 2** und die **24-Monate-Wartung** eine Abfrage angezeigt. Die Maschine muss nach den separaten Wartungsvorschriften von einem Servicepartner gewartet werden. Nach Abschluss der Wartung kann die Abfrage bestätigt werden. Der Zähler wird zurückgesetzt.

In der Spalte **Zuletzt** wird das Datum angezeigt, an dem die entsprechende Wartung zuletzt durchgeführt wurde.

In der Spalte **Fällig** wird der Zeitpunkt angezeigt, nach wie vielen Monaten, Getränken oder Litern die nächste entsprechende Wartung durchgeführt werden muss.

Die Schaltfläche **Zurück** führt zurück in das Service-Menü.

	Zuletzt	Fällig	
Entkalkung	24.06.2025	In 5 Monaten 608 Litern	▶
2 Wartung 2	03.12.2024	Nach 39978 Kaffeetränken	1 ▶
24 Monate Wartung	03.12.2024	In 17 Monaten	2 ▶

Abb. 232: Wartungen bestätigen

Wartungsarbeit durchführen lassen und bestätigen

- ☞ Lassen Sie die anstehende Wartungsarbeit von einem Servicetechniker durchführen.
- ☞ Tippen Sie danach auf die angezeigte Wartung **(1)** oder **(2)**, um diese zu bestätigen.
 - ✓ Der Dialog für die entsprechende Wartung öffnet sich.

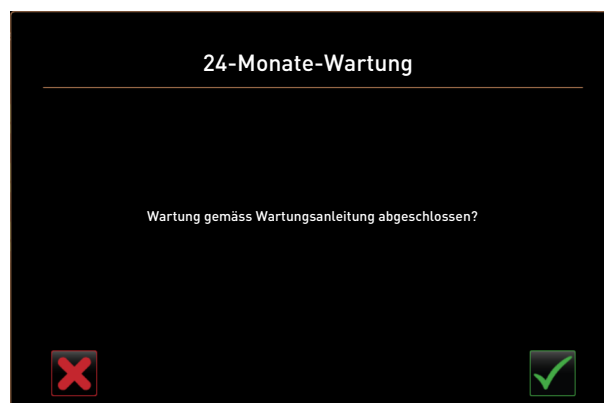



Abb. 233: Bestätigungsdialog für durchgeführte Wartung (Beispiel)

- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Wartung gemäss Wartungskonzept und Wartungs-Checkliste durchgeführt und abgeschlossen wurde.
- ☞ Bestätigen Sie die Abfrage mit .
- ✓ Die Wartungsarbeit wird auf dem Bildschirm **Wartungsintervalle** als ausgeführt angezeigt (grüner Smiley).
- ✓ Das Datum in der Spalte **Zuletzt** ändert sich auf das aktuelle Datum.
- ✓ Das Datum in der Spalte **Fällig** aktualisiert sich entsprechend den eingestellten Intervallen.

11.3 Externen Wasserfilter ersetzen

Der externe Wasserfilter ist eine Ausstattungsvariante.

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



Die **Zusatanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.

12 Entkalkung

Die Entkalkung kann vom Betreiber selbstständig durchgeführt werden.



! WARNUNG

Verätzungsgefahr durch Säure!



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



- ☞ Berühren Sie enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen und lesen Sie das beigelegte Sicherheitsdatenblatt.
- ☞ Tragen Sie bei der Entkalkung Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- ☞ Bei Entkalkung mit ProCare und Milchsystem: Entfernen Sie die Milchschräume nicht während des Entkalkungsprozesses von den Plug & Clean-Anschlüssen. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.
- ☞ Bei Entkalkung mit Entkalkungskartusche: Entfernen Sie die Entkalkungskartusche nicht während des Entkalkungsprozesses. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.
- ☞ Bei Entkalkung mit Entkalkungsmittel bei internem Wassertank: Entfernen Sie den Wassertank mit Reinigungsmittel und das Gefäß zum Auffangen der Reinigungsflüssigkeit nicht während des Entkalkungsprozesses. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.



! VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

An Heisswasserauslauf und Getränkeauslauf tritt während der Entkalkung heisses Wasser aus. Dadurch besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Schieben Sie einen beweglichen Getränkeauslauf in die unterste Ausgabe position.
- ☞ Greifen Sie während des Entkalkungsprozesses nicht unter den Heisswasserauslauf.



! VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heissen Dampf!

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

- ☞ Richten Sie den Auslass des Dampfstabs in die Tropfschale.
- ☞ Greifen Sie während des Reinigungs- und Entkalkungsprozesses nicht unter den Dampfstab.

Entkalkungsdauer

Ein Entkalkungsvorgang dauert mindestens **85 Minuten**. Die Maschine ist während dieser Zeitspanne nicht betriebsbereit.

- ☞ Geben Sie die fehlende Betriebsbereitschaft der Maschine frühzeitig bekannt.

Abgebrochene Entkalkung

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

Ein nicht vollständig und korrekt abgeschlossener Entkalkungsprozess muss daher zwingend wiederholt werden.

12.1 Benötigtes Entkalkungsmaterial

Bei einer Entkalkung ohne ProCare werden folgende Utensilien benötigt:

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

12.2 Entkalkungskartusche Uptime!



HINWEIS

Sachschaden durch falsche Entkalkungskartusche!

Durch den Einsatz von anderen Entkalkungskartuschen als den vom Maschinenhersteller empfohlenen, kann die Kaffeemaschine beschädigt werden. Für Schäden durch die Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels wird keine Haftung übernommen, Gewährleistungsansprüche entfallen.

- ☞ Setzen Sie ausschliesslich vom Maschinenhersteller empfohlene Entkalkungskartuschen ein.
- ☞ Verwenden Sie nur Kartuschen, die direkt aus der Verpackung entnommen wurden.
- ☞ Lesen Sie vor der Entkalkung die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses beim Vertriebspartner an.



Abb. 234: Entkalkungskartusche Uptime!

- Verwendungszweck: Entkalkung der Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss
- Entkalkungsumfang: Entkalkung von Boiler inkl. Heisswasser-/ Dampfsystem
- Anwendungsintervall: Nach Aufforderung

12.3 Schmutzwasserablauf prüfen



HINWEIS

Sachschaden durch Überschwemmungsgefahr!

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

Vor der Reinigung und Entkalkung:

- ☞ Kontrollieren Sie den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.
- ☞ Prüfen Sie die Ablaufgeschwindigkeit des Schmutzwasserablaufs.

Um den Schmutzwasserablauf zu überprüfen, werden folgende Utensilien benötigt:

- 1 l Wasser
- Uhr mit Sekundenanzeige

Ablaufgeschwindigkeit des Schmutzwasserablaufs prüfen

- ☞ Entfernen Sie das Tropfgitter aus Tropfschale.
- ☞ Füllen Sie 1 l Wasser in die Tropfschale und kontrollieren Sie gleichzeitig die Uhr.
- ✓ Wenn der Schmutzwasserablauf frei ist, fließt 1 l Wasser innerhalb von 30 s vollständig ab.



Wenn 1 l Wasser nicht in der geforderten Zeit von 30 s abfließt, ist der Schmutzwasserablauf verstopft. Eine Entkalkung darf nicht ausgeführt werden. Der Schmutzwasserablauf muss vorher durch einen Servicetechniker wieder instandgesetzt werden.

12.4 Bildschirm "Entkalkung"

Folgende Informationen werden während der Entkalkung auf dem Bildschirm angezeigt:

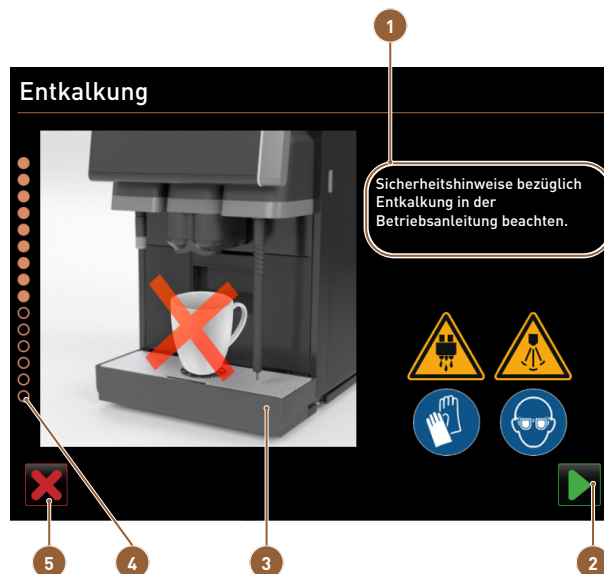


Abb. 235: Bildschirm Entkalkung

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Bereich mit Informationen oder Handlungsaufforderungen | 2 Schaltfläche Weiter |
| 3 Bild oder Animation zur aktuellen Aktion | 4 Fortschrittsanzeige |
| 5 Schaltfläche Abbrechen | |

Mit der **Fortschrittsanzeige** wird der Fortschritt des Entkalkungsprogramms angezeigt. Ausgefüllte Kreise zeigen bereits durchlaufene Schritte. Nicht ausgefüllte Kreise zeigen noch nicht durchlaufene Schritte.

Mit der Schaltfläche **Abbrechen** kann das Entkalkungsprogramm jederzeit abgebrochen werden. Nach einer abgebrochenen Entkalkung ist die Maschine nicht betriebsbereit.

Bilder oder Animationen zur aktuellen Animation geben visuelle Unterstützung zu den Informationen und Handlungsanweisungen.

Zu jedem Entkalkungsschritt werden Informationen und Handlungsanweisungen in Textform angegeben.

Die Schaltfläche **Weiter** bestätigt Handlungsaufforderungen und führt zum nächsten Schritt.

12.5 Entkalkung durchführen mit Entkalkungskartusche

- ☰ Eine anstehende Entkalkung wird im Service-Menü durch einen gelben Smiley angezeigt.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
- ✓ Das Service-Menü öffnet sich.



Abb. 236: Wartungsintervalle auswählen

Wartungsintervalle anzeigen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartungsintervalle**.
- ✓ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.


 A screenshot of a maintenance intervals screen. At the top, it shows the date and time '24.07.2025 11:25' and the user role 'Servicetechniker'. There is a back arrow icon. Below is a table with three columns: 'Zuletzt' (Last) and 'Fällig' (Due). The table has three rows:

	Zuletzt	Fällig	
 Entkalkung	24.06.2025	In 1 Monat 608 Litern	
 Wartung 2	03.12.2024	Nach 39978 Kaffeetränken	
 24 Monate Wartung	03.12.2024	In 17 Monaten	

Abb. 237: Wartungsintervalle: anstehende Entkalkung auswählen

Entkalkung durchführen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Entkalkung**.
- ✓ Der Bildschirm mit dem Entkalkungsprogramm öffnet sich.

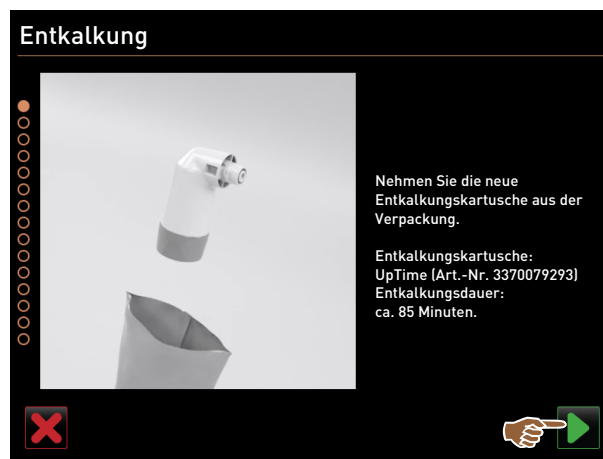





Abb. 238: Entkalkungskartusche auspacken

- ☞ Nehmen Sie die Schaerer-Entkalkungskartusche **Uptime!** aus der Verpackung.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung zum Prüfen des Schmutzwasserablaufs wird angezeigt.
- ☞ Prüfen Sie den freien Durchgang vom Schmutzwasserablauf in der Tropfschale. Die Schaltfläche  auf dem Bildschirm führt in die Schritt-für-Schritt-Beschreibung für eine Schmutzwasserablauf-Prüfung.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Satzbehälter entfernen** wird angezeigt.

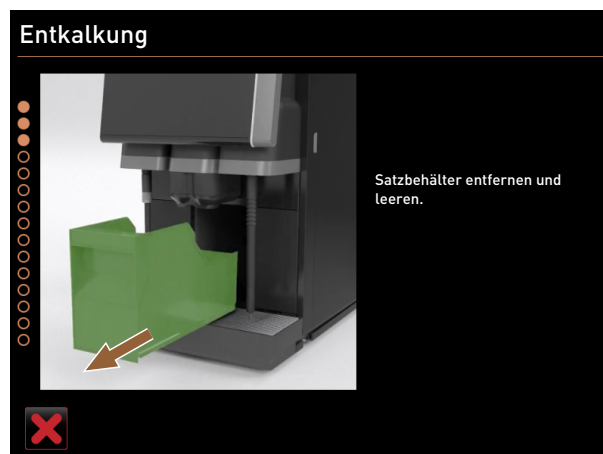


Abb. 239: Satzbehälter entfernen

- ☞ Nehmen Sie den Satzbehälter aus Maschine.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
 - ✓ Die Aufforderung **Entkalkungskartusche einsetzen** wird angezeigt.



Abb. 240: Entkalkungskartusche einsetzen

- ☞ Führen Sie gemäss der Animation die folgenden Schritte aus:
- ☞ Öffnen Sie die Abdeckung links vorn.
- ☞ Entfernen Sie die grüne Verschlusskappe durch Linksdrehung.
- ☞ Setzen Sie die frisch ausgepackte Entkalkungskartusche an, und drehen Sie die Entkalkungskartusche nach rechts.
 - ✓ Entkalkungskartusche ist eingesetzt.
 - ✓ Die Aufforderung **Satzbehälter einsetzen** wird angezeigt.



Abb. 241: Bildschirm Satzbehälter einsetzen

- ☞ Schieben Sie den gereinigten Satzbehälter in die Maschine.
 - ✓ Die Aufforderung **Milchbehälter entfernen** (Option) wird angezeigt.



Abb. 242: Milchbehälter entfernen


- ☞ Entfernen Sie den Milchbehälter aus Kühleinheit.
- ☞ Bei Bedarf leeren und reinigen Sie den Milchbehälter.
VORSICHT! Gesundheitsbeschwerden durch ungekühlte Milch! Lagern Sie den Milchbehälter mit Milch während der Entkalkung kühl.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen** wird angezeigt.



Abb. 243: Reinigungsbehälter einsetzen


- ☞ Stellen Sie den leeren Reinigungsbehälter in die Kühleinheit.
- ☞ Stecken Sie den Milchschauch in den Deckel des Reinigungsbehälters.
- ☞ Schliessen Sie die Tür der Kühleinheit.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren** (Option) wird angezeigt.



Abb. 244: Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren



- ☞ Schieben Sie den manuellen Getränkeauslauf in die unterste Position.
- ☞ Richten Sie den Dampfstab (Option) senkrecht nach unten in die Tropfschale.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung lesen** wird angezeigt.
- ☞ Starten Sie den Entkalkungsprozess mit der Schaltfläche .
- ✓ Der Entkalkungsfortschritt wird in % angezeigt und dauert ca. 85 min.



Abb. 245: Entkalkung starten

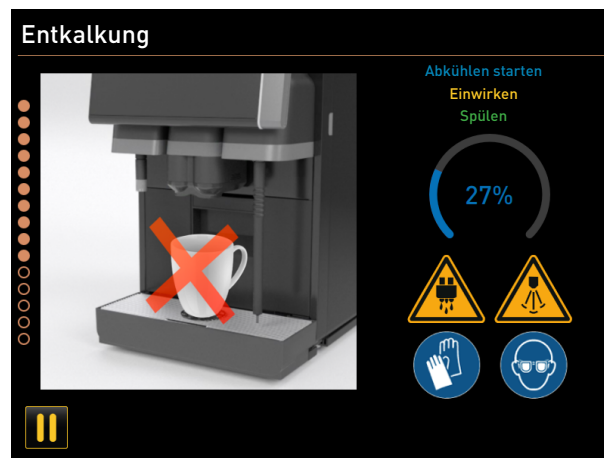


Abb. 246: Fortschrittsanzeige der Entkalkung

Zustände der Fortschrittsanzeige:

- Blaue Fortschrittsanzeige: Die Abkühlung der Maschine startet.
- Gelbe Fortschrittsanzeige: Die Entkalkung ist aktiv.
- Grüne Fortschrittsanzeige: Die Spülung ist aktiv.

Den Entkalkungsprozess können Sie mit der Schaltfläche  pausieren und mit der Schaltfläche  fortsetzen.


Entkalkungsprozess abschliessen

Der Entkalkungsprozess ist abgeschlossen, wenn die Aufforderung zum Entfernen der Entkalkungskartusche angezeigt wird.

- Warten Sie die Aufforderung im Display ab, bevor Sie die Entkalkungskartusche entfernen.



Abb. 247: Entkalkungskartusche entfernen

- ☞ Entfernen Sie die Entkalkungskartusche aus der Maschine.
 - ✓ Die Aufforderung **Schutzkappe wieder aufsetzen** wird angezeigt.
- ☞ Setzen Sie die grüne Schutzkappe wieder auf.
- ☞ Verschließen Sie die Abdeckung vorne links wieder.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Reinigungsbehälter entfernen** wird angezeigt.

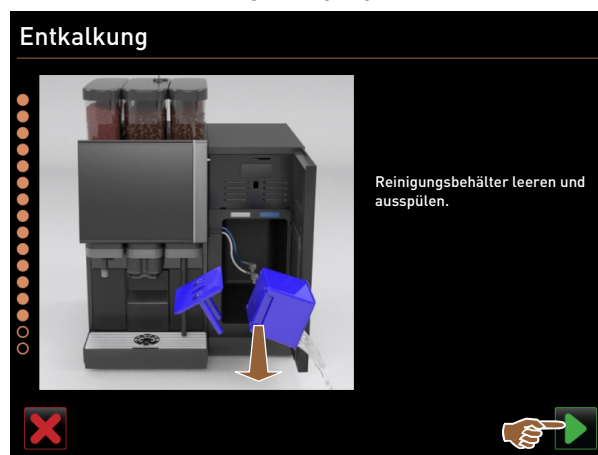


Abb. 248: Reinigungsbehälter entfernen und leeren




- ☞ Ziehen Sie den Milchschauch aus dem Deckel des Reinigungsbehälters heraus.
- ☞ Bei Kühleinheiten mit Twin Milk: Ziehen Sie beide Milchschräume heraus.
- ☞ Entnehmen Sie den Reinigungsbehälter aus Kühleinheit.
- ☞ Leeren Sie den Reinigungsbehälter.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Milchbehälter einsetzen** wird angezeigt.



Abb. 249: Milchbehälter einsetzen

- ☞ Stellen Sie den Milchbehälter mit gekühlter Milch in Kühleinheit.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Nachbestellung einer Entkalkungskartusche** wird angezeigt.
 - ✓ Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.
- ☞ Für die nächste Entkalkung bestellen Sie eine Kartusche beim Servicepartner.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Das Entkalkungsprogramm wird geschlossen.
 - ✓ Die Maschine wird neu gestartet.
 - ✓ Betriebsbereitschaft und die Bedienoberfläche wird angezeigt.
 - ✓ Im Service-Menü wird unter **Wartungsintervalle** die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.

Sehen Sie dazu auch

-  Schmutzwasserablauf prüfen [▶ 184]
-  Entkalkung [▶ 182]

12.6 Entkalkungskartusche entsorgen

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

- Die Entkalkungskartusche muss nach einer ordnungsgemäss ausgeführten Entkalkung als Kunststoffmüll bzw. zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Wenn die Entkalkung unterbrochen wurde, muss die Entkalkungskartusche nach den örtlichen Bestimmungen als Sondermüll entsorgt werden.

12.7 Entkalkung durchführen mit ProCare

Der ProCare-Reinigungsprozess dauert ca. 85 min. Die Maschine ist während dieser Zeitspanne nicht betriebsbereit.

Der ProCare-Entkalkungsprozess muss vollständig und korrekt abgeschlossen werden. Der ProCare-Entkalkungsprozess muss zwingend wiederholt werden bei unvollständiger oder inkorrekt abgeschlossener Entkalkung.

Die Maschine ist erst betriebsbereit, wenn der Entkalkungsprozess korrekt abgeschlossen wurde.

Geplante Entkalkung

Die geplante Entkalkung wird durch den Service Techniker im Beisein des Maschinenbetreibers vorprogrammiert. Die geplante Entkalkung startet automatisch.

Zusätzliche Entkalkung

Die zusätzliche Entkalkung kann durch den Maschinenbetreiber jederzeit aufgerufen und durchgeführt werden.

- ☰ Der rote Reinigungsbeutel wurde korrekt eingesetzt und in Betrieb genommen.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**.
 - ✓ Das **Service-Menü** öffnet sich.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartungsintervalle**.
 - ✓ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Entkalkung**.
 - ✓ Der Bildschirm mit dem Entkalkungsprogramm öffnet sich.
 - ✓ Die Aufforderung zum Prüfen des Schmutzwasserablaufs wird angezeigt.
- ☞ Prüfen Sie den freien Durchgang vom Schmutzwasserablauf in der Tropfschale. Die Schaltfläche **?** auf dem Bildschirm führt in die Schritt-für-Schritt-Beschreibung für eine Schmutzwasserablauf-Prüfung.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **▶** für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Satzbehälter entfernen** wird angezeigt.

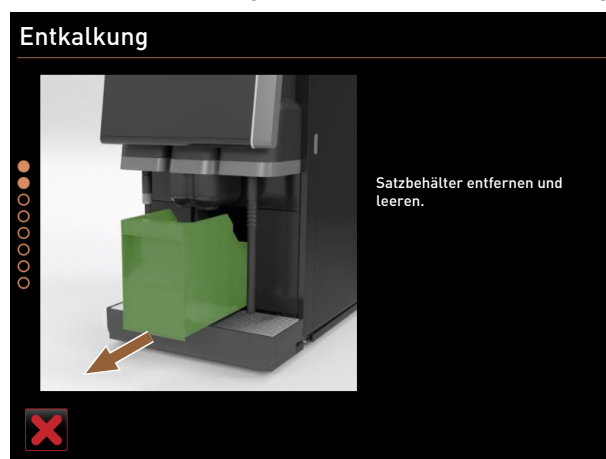




Abb. 250: Satzbehälter entfernen

- ☞ Nehmen Sie den Satzbehälter aus Maschine.
- ☞ Entleeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
 - ✓ Die Aufforderung **Satzbehälter einsetzen** wird angezeigt.
- ☞ Schieben Sie den gereinigten Satzbehälter in die Maschine.
 - ✓ Die Aufforderung zum Anschliessen der Milchschräume am ProCare Plug & Clean-Anschluss wird angezeigt.



Abb. 251: Milchschräume an Plug & Clean anschliessen

- ☞ Schliessen Sie die Milchschräume an den ProCare Plug & Clean- Anschlüssen an.
 - ✓ Die Aufforderung zum Herunterziehen des Getränkeauslaufs (wenn nicht automatisch) und zur Positionierung des Dampfstabs wird angezeigt.
- ☞ Ziehen Sie den Getränkeauslauf nach unten, wenn nicht automatisch.
- ☞ Richten Sie den Dampfstab senkrecht nach unten in die Tropfschale.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  für den nächsten Schritt.
 - ✓ Die Aufforderung **Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung lesen** wird angezeigt.
- ☞ Lesen und befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ☞ Starten Sie den Entkalkungsprozess mit der Schaltfläche .
- ✓ Der Entkalkungsfortschritt wird in % angezeigt und dauert ca. 85 min.

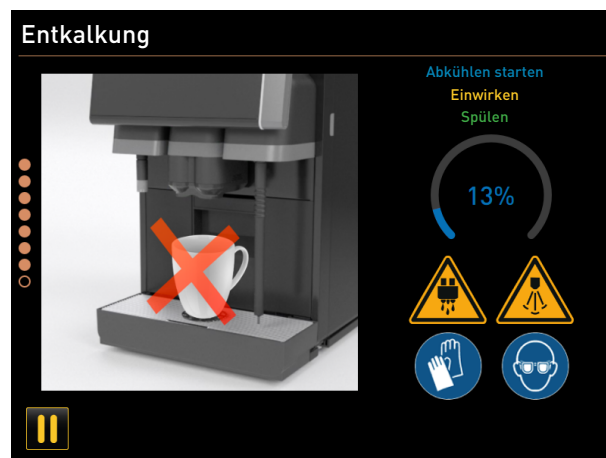



Abb. 252: Fortschrittsanzeige der Entkalkung

Zustände der Fortschrittsanzeige:

- Blaue Fortschrittsanzeige: Die Abkühlung der Maschine startet.
- Gelbe Fortschrittsanzeige: Die Entkalkung ist aktiv.
- Grüne Fortschrittsanzeige: Die Spülung ist aktiv.

Den Entkalkungsprozess können Sie mit der Schaltfläche  pausieren und mit der Schaltfläche  fortsetzen.

Abschluss des Entkalkungsprozesses

- ☐ Die Aufforderung zum Entfernen der Milchschräume vom ProCare Plug & Clean-Anschluss wird angezeigt.



Abb. 253: Milchschläuche von Plug & Clean entfernen

- ☞ Entfernen Sie die Milchschläuche von den ProCare Plug & Clean-Anschlüssen.
- ☞ Reinigen Sie die Plug & Clean-Anschlüsse mit einem sauberen feuchten Tuch.
- ✓ Der Entkalkungsprozess ist abgeschlossen und die Maschine startet neu.
- ✓ Der Boiler heizt auf.
- ✓ Die Betriebsbereitschaft und die Bedienoberfläche werden angezeigt.
- ✓ Im Service-Menü wird unter Wartungsintervalle die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Entkalkung [▶ 182]

13 Erweiterte Einstellungen

Dieses Kapitel enthält Informationen zur Konfiguration der Maschine.



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.

13.1 Elemente der Benutzeroberfläche

Bei den erweiterten Einstellungen werden die folgenden Grafikelemente für die Bedienung genutzt:

Schaltflächen



Die Schaltfläche **Neustart** startet die Maschine neu.

Nach geänderten Maschinenkonfigurationen ist ein Neustart erforderlich.



Die Schaltfläche **Aktivierung/Bestätigung** bestätigt die Auswahl z. B. einer zugewiesenen Kaffeesorte oder einer Temperatureinstellung.



Die Schaltfläche **Abbrechen/Löschen** hat folgende Funktionen:

- Zähler zurücksetzen
- Getränkeausgabe abbrechen
- Fenster/Seite schliessen



Mit der Schaltfläche **Bestätigung** werden ausgeführte Handlungsaufforderungen bestätigt.



Die Schaltfläche **Weiter** öffnet eine Auswahlliste oder führt zum nächsten Programmschritt.



Die Schaltfläche **Zurück** führt zurück zum vorherigen Fenster bzw. auf die vorherige Seite.



Die Schaltfläche **Speichern** speichert vorgenommene Parametereinstellungen.



Die Schaltfläche **Kopieren** kopiert ein bereits fertig konfiguriertes Getränk als Grundlage für weitere Getränkekonfigurationen.



Die Schaltfläche **Hinzufügen** fügt Getränke oder Getränkeschritte hinzu.

Die Getränke werden aus der Liste der verfügbaren Getränke entnommen. Das zusätzliche Getränk wird automatisch in die Liste der konfigurierten Getränke angefügt.



Die Schaltfläche **Konfiguration Getränkeschritt** führt zu den Einstellungen der Getränkekonfiguration mit den einzelnen Getränkeschritten.



Der Umschalter **Ein/Aus** aktiviert oder deaktiviert eine Funktion.

- Grün leuchtend = Ein
- Grau matt = Aus

Weitere Bedienelemente



Abb. 254: Menü Einstellungen Maschinenkonfiguration

Maschinenkonfigurationen sind in folgende Einstellungen aufgeteilt:

- System
- Konfiguration (Software)
- Service
- Info

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

Im Profil **Service-Techniker** werden alle Einstellungen und Konfigurationsmöglichkeiten aufgeführt.



Abb. 255: Strukturbaum (Statistiken)

Mit **(+)** wird der Strukturbaum erweitert.

Mit **(-)** wird der Strukturbaum reduziert.



Abb. 256: Eingabefeld

In ein **Eingabefeld** kann über die eingeblendete Tastatur eine Benennung für eine Getränkebezeichnung, Getränkegruppe, Zutat oder für die Menükarten eingetragen werden.

Antippen des Eingabefelds öffnet die Tastatureingabe.



Abb. 257: Bildschirmtastatur

Über die Bildschirmtastatur lassen sich alphanumerische Zeichenfolgen in einem Eingabefeld erfassen.



Abb. 258: Erfassung von Parameterwerten

Der Wert eines Parameters kann auf folgende Arten erfasst werden:

- Einstellung mit Einstellrad
- Eingabe mit Tastatur

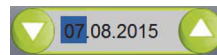


Abb. 259: Werteinstellung für Datum und Uhrzeiten

Die Werteinstellung für Datum und Uhrzeiten erfolgt über die Schaltflächen **Pfeil nach unten** oder **Pfeil nach oben**.

13.2 USB-Schnittstelle

Ein Softwareupdate, eine Datenspeicherung oder ein Datenaustausch erfolgen an der Maschine über einen USB-Stick. Der USB-Anschluss befindet sich hinter der Bedieneinheit.

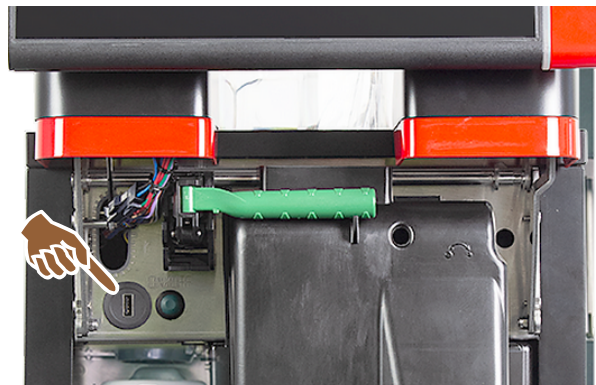


Abb. 260: Position der USB-Schnittstelle

- ☞ Entriegeln Sie das Bedienpanel und schieben Sie es bis zum automatischen Einrasten nach oben.
- ✓ Der USB-Anschluss befindet sich links neben der Ein/Aus-Taste.

Sehen Sie dazu auch


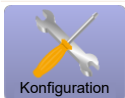
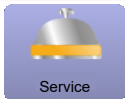
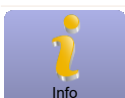
- 📖 Bedieneinheit öffnen und schliessen [▶ 72]

13.3 Profile und Berechtigungen

Mit Profilen werden unterschiedliche Tätigkeiten mit der Maschine und die dafür erforderlichen Berechtigungen verwaltet.

13.3.1 Übersicht Berechtigungen der Profile

Nur die Profile **Maschinenbetreuer**, **Hausmeister** und **Servicetechniker** können im Service-Menü eine Reinigung oder Entkalkung manuell starten.

Einstellungen	Parameter	Hausmeister	Abrechner (reduziert)	Chef de Service	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer	
	Mühle/Brüheinheit						
	Fassungsvermögen Satzbehälter	x	-	-	-	-	
	Leerungszeit Satzbehälter	x	-	-	-	-	
	Aktueller Zähler Satzbehälter	x	-	-	-	-	
	Mittlere, Rechte Mühle Kalibrierungswert	x	-	-	-	-	
	Milchsystem (Überwachung Füllstand Milch)	x	-	-	-	-	
	Milchbehälter						
	Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil-Kühleinheit	x	-	-	-	-	
	Milch 2 Schlauchlänge Quetschventil-Kühleinheit	x	-	-	-	-	
	Konfiguration Milchüberwachung	x	-	-	-	-	
	Flavour Point (Überwachung Füllstand Flavour)	x	-	-	-	-	
		Allgemein (Sprache)	x	x	x	x	x
		Uhrzeit/Datum/Timer (Montag bis Sonntag)	x	-	-	-	-
		Ein-/Ausschaltzeiten	x	-	-	-	-
		Menükarte (Getränkfeld)	-	x	x	-	-
Mühlenservice		x	-	-	-	-	
Daten importieren		x	-	-	-	x	
Reinigung zurücksetzen		x	-	-	-	-	
Datenbank sichern		x	-	-	-	-	
Medienmanager		x	-	-	-	x	
	Versionen anzeigen	x	x	x	x	x	
	Maschinenzähler	x	-	x	-	-	
	Getränkestatistiken	x	x	x	-	-	
	Reinigungsstatistik	x	-	x	x	-	
	Wartungsstatistik	x	-	-	-	-	
	Getränkeausgabestatistik	x	x	x	-	-	
	Wasserhärtestatistik	x	-	-	-	-	
	Abrechnungsstatistik Maschine	x	x	x	-	-	
Abrechnungsstatistik Getränk	x	x	-	-	-		

13.3.2 Profil Hausmeister

Der Hausmeister ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Maschine zu tun.

Der Hausmeister hat, abgesehen vom Servicetechniker, Zugriff auf die meisten Servicefunktionen.

Funktionen im Service-Menü

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

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

Einstellungen

Im Profil **Hausmeister** können folgende Einstellungen geändert werden:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

13.3.3 Profil Abrechner

Der **Abrechner** und **Abrechner reduziert** haben eingeschränkte Servicefunktionen.

Funktionen im Service-Menü

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

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

Einstellungen

Im Profil **Abrechner** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

13.3.4 Profil Chef de Service

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

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

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

Funktionen im Service-Menü

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

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

Einstellungen

Im Profil **Chef de Service** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

13.3.5 Profil Qualitätsmanager

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

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

Funktionen im Service-Menü

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

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

Einstellungen

Im Profil **Qualitätsmanager** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

13.3.6 Profil Maschinenbetreuer

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

Funktionen im Service-Menü

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

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

Einstellungen

Im Profil **Maschinenbetreuer** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info


13.4 Maschine konfigurieren

Im nachfolgenden Kapitel finden Sie Informationen zu den Konfigurationsmöglichkeiten der Maschine:

- Systemkonfiguration, z. B. Satzbehälter-Kapazität
- Softwarekonfiguration, z. B. Datum und Zeit
- Service-Einstellungen, z. B. Mühlenservice
- Informationen, z. B. Getränkestatistik

13.4.1 System konfigurieren

Auf dem Einstellungsbildschirm System können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Systemeinstellung **Mühle/Brüheinheit**
- Systemeinstellung **Milchsystem**
- Systemeinstellung **Flavour Point** (Ausstattungsvariante)
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **System** .
- ✓ Der Einstellungsbildschirm **System** öffnet sich.

Systemeinstellung Mühle/Brüheinheit

Die Einstellung Mühle/Brüheinheit öffnet folgende Menüpunkte für Systemeinstellungen und Anzeigen:

- Satzbehälter: Kapazität
- Satzbehälter: Zeit zum Entleeren [s]
- Satzbehälter: aktueller Zähler
- Mittlere Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g]
- Rechte Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Ausstattungsvariante)
- Linke Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Ausstattungsvariante)

Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister



Abb. 261: Einstellungen für die Mühle/Brüheinheit

Satzbehälter-Kapazität konfigurieren

Mit dieser Einstellung wird die Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) bis zur Meldung Satzbehälter leeren festgelegt.

Einstellungsbereich	Standard
0 – 150 Kaffeekuchen	60 Kaffeekuchen

- ☞ Standard: Stellen Sie den Wert auf 60 Kaffeekuchen ein. Überschreiten Sie diesen Wert nicht.
 - ✓ Die Kaffeemaschine sperrt die Ausgabe von Kaffeetränken nach 65 Brühzyklen (+ 5), bis der Satzbehälter geleert ist.
- ☞ Mit Satzdurchwurf (Ausstattungsvariante): Stellen Sie den Wert auf 0 Kaffeekuchen ein.
 - ✓ Die Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) wird ignoriert.

Satzbehälter: Zeit zum Entleeren [s] einstellen

Mit dieser Einstellung wird die Zeitspanne festgelegt, bis der aktuelle Satzbehälterzähler nach einer Entleerung wieder auf 0 gesetzt wird.

Einstellungsbereich	Standard
0 – 30 s	5 s

- ☞ Stellen Sie den Wert auf 5 s ein.
- ☞ Leeren Sie den Satzbehälter, wenn die entsprechende Aufforderung im Display angezeigt wird. Wenn der Satzbehälter nur kurz herausgezogen und sofort wieder hineingeschoben wird, bleibt der Zähler erhalten und wird nicht zurückgesetzt.
- ☞ Setzen Sie den entleerten Satzbehälter frühestens nach 5 s wieder ein.
- ✓ Der **Aktuelle Zähler Satzbehälter** wird auf 0 zurückgesetzt.

Satzbehälter: aktueller Zähler

Die Anzeige liefert Information über ausgeführte Brühzyklen seit der zuletzt ausgeführten Entleerung des Satzbehälters. Wenn der voreingestellte Wert für die Satzbehälterkapazität erreicht ist, wird die Aufforderung zum Entleeren des Satzbehälters angezeigt.

Dieser Menüpunkt ist im Profil **Hausmeister** eine reine Anzeige. Einstellungen sind nicht möglich.

Mittlere Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g]

Mit dieser Einstellung wird der Kalibrierungswert in Gramm erfasst, der während einer Mühlenkalibrierung für die mittlere Mühle ermittelt wurde.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
1,0 – 50,0 g	Entsprechend der durchgeführten Kalibrierung

- ☞ Starten Sie die Kalibrierung in der Einstellung **Service – Mühlenservice**.
- ☞ Führen Sie die Kalibrierung mit Hilfe des Assistenten durch.
- ☞ Erfassen Sie den ermittelten Wert in diesem Eingabefeld (nur im Profil **Servicetechniker**).
- ✓ Die Mühlenkalibrierung für die mittlere Mühle ist abgeschlossen.
- ✓ Die ausgegebene Mahlmenge entspricht der im Kaffeezept eingestellten Mahlmenge.

Der in diesem Parameter angezeigte Kalibrierungswert in Gramm kann von Servicetechnikern für eine pauschale Anpassung der Kaffeegetränke aus der mittleren Mühle verändert werden, ohne eine Mühlenkalibrierung ausgeführt zu haben.

Eine Anpassung des Kalibrierungswerts beeinflusst alle Kaffeezepturen, die der mittleren Mühle zugewiesen wurden.

Rechte Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Ausstattungsvariante)

Die Vorgehensweise entspricht der für die mittlere Mühle.

Linke Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Ausstattungsvariante)

Die Vorgehensweise entspricht der für die mittlere Mühle.

Systemeinstellung Milchsystem

Die Einstellung Milchsystem öffnet folgende Menüpunkte für Systemeinstellungen und Anzeigen:

- Milchbehälter
- Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]
- Milch 2 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]
- Überwachung Füllstand Milch

Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister

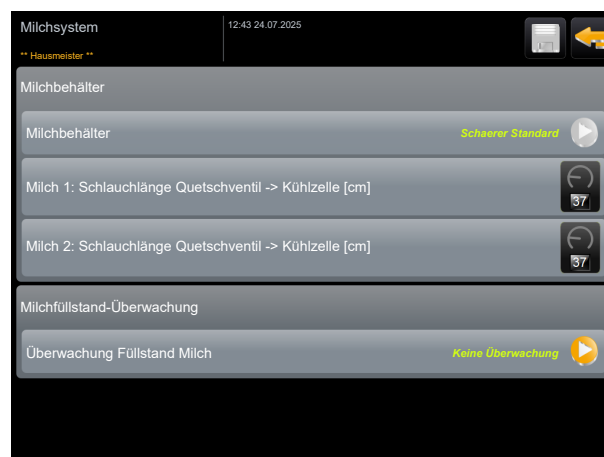


Abb. 262: Einstellungen für das Milchsystem

Milchbehälter

Mit dieser Einstellung wird die Milchschauchlänge bis zum Milchbehälter erfasst. Die Einstellung bezieht sich auf die effektive Milchschauchlänge mit oder ohne Steigrohr im Milchbehälter.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
Benutzerdefiniert oder Schaerer-Standard (nur durch Servicetechniker einzustellen)	Schaerer-Standard

Benutzerdefiniert

- ☞ Wählen Sie die Option **Benutzerdefiniert** (nur im Profil **Servicetechniker**).
 - ✓ Die Milchschauchlänge wird nicht automatisch erfasst.
- ☞ Messen Sie die exakte Milchschauchlänge vom Milchbehälter bis zum Quetschventil in der Maschine und erfassen Sie den ermittelten Wert bei **Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]**.

Schaerer-Standard

- ☞ Wählen Sie die Option **Schaerer-Standard** (nur im Profil **Servicetechniker**).
 - ✓ Die Milchschauchlänge wird automatisch erfasst.
 - ✓ Der Standardwert *37 cm* im nachfolgenden Parameter benötigt keine weitere Anpassung.
- Siehe nachfolgende Beschreibung für den Parameter **Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]**.

Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]

Mit dieser Einstellung wird die Milchschauchabmessung vom Quetschventil bis zur Kühlzelle für den externen Milchschauch erfasst.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
0 - 200 cm (nur durch Servicetechniker einzustellen)	37 cm (durch die Option Schaerer-Standard)

Wenn im vorangehenden Parameter **Milchbehälter** die Option **Benutzerdefiniert** gewählt ist, kann im Profil **Servicetechniker** die exakte Milchschauchlänge erfasst werden.

Für Servicetechniker

- ☞ Messen Sie die Milchschauchlänge vom Quetschventil in der Maschine bis zum Milchbehälter im Kühlgerät.
- ☞ Erfassen Sie den ermittelten Wert bei **Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]**.
- ✓ Dem System ist nun die Milchschauchlänge bekannt.
- ✓ Für das **Spülungsintervall externer Milchschauch** wird die korrekte Milchmenge periodisch ausgetauscht.

Mit der Standardausstattung wird im Parameter **Milchbehälter** die Option **Schaerer Standard** gewählt. Dieser Einstellung entspricht die korrekte Milchschauchlänge von *37 cm*.

Folgende Milchsysteme erfordern die Option Benutzerdefiniert:

- Kühleinheit links von Kaffeemaschine
- Kühleinheit mit Twin Milk
- Unterthekenkühleinheit
- Unterstellkühleinheit
- Alle Beistellgeräte, z. B. Cup & Cool und Centre Milk

Milch 2 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]

Mit dieser Einstellung wird die Milchschauchabmessung von Quetschventil bis zur Kühlzelle für den zweiten Milchschauch bei **Twin Milk** erfasst.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
0 – 200 cm (nur durch Servicetechniker einstellen)	37 cm (durch die Option Schaerer-Standard)

Die Vorgehensweise entspricht der für **Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]**.

Überwachung Füllstand Milch

Mit dieser Einstellung wird das Verhalten der Füllstandsüberwachung für den Milchbehälter festgelegt.

Einstellungsbereich	Standard
Keine Überwachung Warnung Getränkeausgabe sperren	Keine Überwachung

Option Keine Überwachung

Eine Milchüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.

Option Warnung

Wenn ein niedriger Milchfüllstand erkannt wird, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von weiteren Milchgetränken ist möglich.

Option Getränkeausgabe sperren

Wenn ein niedriger Milchfüllstand erkannt wird, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von Milchgetränken ist gesperrt.

Milchsystem aktivieren

Mit diesen Einstellungen wird die Aktivierung des Milchsystems festgelegt.

Einstellungsbereich	Standard
Milchsystem nach Reinigung aktivieren:	Fragen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fragen ▪ Automatisch aktivieren 	
Milchsystem bei Maschinenstart aktivieren:	Keine Aktion
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine Aktion ▪ Fragen wenn deaktiviert ▪ Automatisch aktivieren 	
Milchsystem beim ersten Milchgetränk befüllen (nur bei Maschinen mit BestFoam):	Nicht aktiviert
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nicht aktiviert ▪ Aktiviert 	

Systemeinstellung Flavour Point (Ausstattungsvariante)

Die Einstellung Flavour Point öffnet den Menüpunkt **Überwachung Füllstand Sirup**.

Überwachung Füllstand Sirup

Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister

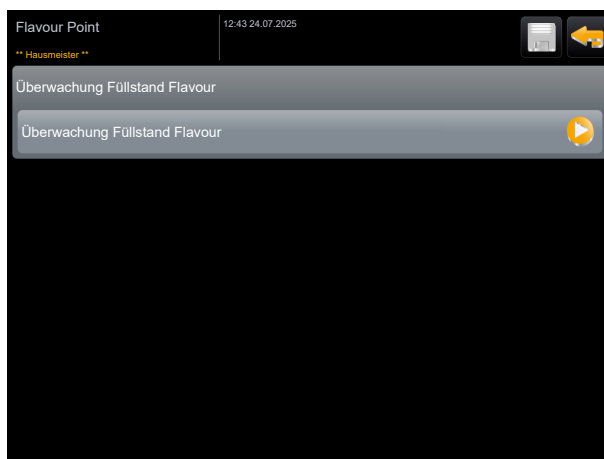


Abb. 263: Einstellungen für Flavour Point

Füllstand Flavour-Point-Überwachung

Mit dieser Einstellung wird das Verhalten der Füllstandsüberwachung für die Flavour-Point-Sirupflaschen festgelegt.

Einstellungsbereich	Standard
Keine Überwachung	Keine Überwachung
Warnung	
Getränkeausgabe sperren	

Option Keine Überwachung

Eine Sirupüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.

Option Warnung

Wenn ein niedriger Füllstand in der Sirupflasche erkannt wird, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von weiteren Getränken mit Aroma ist möglich.

Option Getränkeausgabe sperren

Wenn ein niedriger Füllstand in der Sirupflasche erreicht ist, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von aromatisierten Getränken ist gesperrt.

13.4.2 Software konfigurieren

Software-Einstellungen aufrufen

☞ Tippen Sie in den Konfigurationseinstellung links auf die Kategorie **Konfiguration**.



Abb. 264: Software konfigurieren

- ☞ Wählen Sie die gewünschte Einstellung:
 - **Allgemein:** Sprache konfigurieren
 - **Zeit / Datum / Timer-Modus:** Datum, Zeit und Zeitzone anzeigen, Ein-/Ausschaltzeiten konfigurieren

Sprache konfigurieren

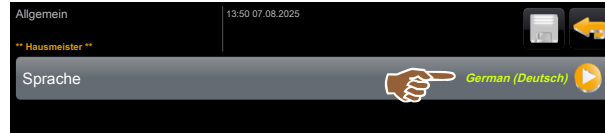






Abb. 265: Sprache konfigurieren

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche  neben der eingestellten Sprache.
 - ✓ Das Menü für die Sprachauswahl erscheint.
- ☞ Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
- ☞ Speichern Sie die Einstellung und laden Sie die neuen Einstellungen mit  in die Maschine.
- ☞ Gehen Sie mit  zurück und starten Sie mit  die Maschine neu.
- ✓ Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.

Datum, Zeit und Zeitzone anzeigen



Abb. 266: Datum, Zeit und Zeitzone anzeigen

In diesem Menü werden Informationen zum Datum, zur Zeit und zur Zeitzone angezeigt. Die Einstellungen können nicht konfiguriert werden.

Die Zeitzone wird während des Inbetriebnahmeprogramms durch den Servicetechniker ausgewählt. Mit der Einstellung der Zeitzone wird automatisch Zeit und Datum aus der gewählten Zone übernommen.

Einschaltzeit / Ausschaltzeit konfigurieren


- ☞ Wählen Sie im Menü **Uhrzeit / Datum / Timer-Betrieb** die Schaltfläche **Zeitplan für den Timer-Modus**.
- ☞ Aktivieren Sie die Einschaltzeit/Ausschaltzeit für den gewünschten Wochentag mit der Schaltfläche .
 - ✓ Der Dialog für das Hinzufügen einer Einschaltzeit oder einer Ausschaltzeit wird angezeigt.



Abb. 267: Dialog für das Hinzufügen einer Einschaltzeit oder einer Ausschaltzeit

- ☞ Stellen Sie die Uhrzeit ein.
- ☞ Aktivieren Sie die Einschaltzeit durch Schieben der Schaltfläche I nach links (Ein, grün) oder die Ausschaltzeit durch Schieben der Schaltfläche I nach rechts (Aus, rot).
- ☞ Wählen Sie, für welche Wochentage die Einschaltzeit oder die Ausschaltzeit aktiviert werden soll durch Aktivieren der entsprechenden Schaltfläche (z. B. Mo – Fr).

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

Getränkepreise einstellen

Einstellung Getränkepreis mit oder ohne Zahlungssystem






- ☞ Wählen Sie die Einstellung **Konfiguration > Menükarte**.
 - ✓ Die Haupt-Getränkeauswahl wird angezeigt.
- ☞ Variante: Navigieren Sie mit den Pfeilen nach rechts zu den Zusatz-Getränken.
- ☞ Wählen Sie rechts neben der gewünschten Getränkegruppe die Schaltfläche .
 - ✓ Die **Menügruppe** wird angezeigt und die Getränke der Menügruppe sind gelistet.
- ☞ Wählen sie rechts neben dem gewünschten Getränk, für das Sie einen Getränkepreis einstellen möchten, die Schaltfläche .
 - ✓ Der Bildschirm **Menükarten Eintrag** für das gewünschte Getränk wird angezeigt mit allen konfigurierten Tassengrößen für das Getränk.
- ☞ Wählen Sie neben der gewünschten Tassengröße die Schaltfläche .
 - ✓ Der Bildschirm **Menükarten Eintrag bearbeiten** wird angezeigt.
- ☞ Wählen Sie die Preisschaltfläche, die Sie einstellen möchten.
- ☞ Stellen Sie den Preis ein durch Drehen am Einstellrad.



Abb. 268: Schaltfläche Getränkepreis mit Einstellrad


- ☞ Speichern Sie den Preis mit der Schaltfläche .
- ☞ Wenn alle Preise eingestellt sind, speichern Sie die Einstellungen mit der Schaltfläche .
- ☞ Wiederholen Sie die Schritte für alle Getränke, die eine Preisanpassung erfordern.
- ✓ Die Getränkepreise sind eingestellt.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Änderungen speichern und in die Maschine laden [▶ 225]

13.4.3 Service-Einstellungen konfigurieren

Auf dem Einstellungsbildschirm Service können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Service-Einstellung **Mühlenservice**
- Service-Einstellung **Datenbank sichern**
- Service-Einstellung **Entkalkungszähler zurücksetzen**
- Service-Einstellung **Entkalkung zurücksetzen**
- Service-Einstellung **Reinigung zurücksetzen**
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service** .
- ✓ Der Einstellungsbildschirm **Service** öffnet sich.

13.4.3.1 Mühlenservice mit manueller Mahlgradeinstellung



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.

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

- Mahlscheiben wechseln
- Mahlgrad einstellen
- Mühle kalibrieren

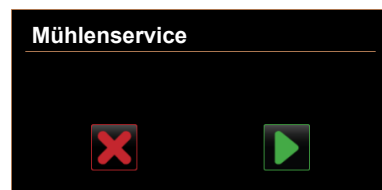


Abb. 269: Mühlenservice starten


- 📖 Die Maschine ist mit einer manuellen Mahlgradeinstellung ausgestattet.
- ☞ Tippen Sie auf die Einstellung **Service** → **Mühlenservice**.
 - ✓ Der Bestätigungsdialog öffnet sich.
- ☞ Bestätigen Sie mit .
 - ✓ Die Servicefunktionen für die Mühlen stehen zur Verfügung.
- ☞ Öffnen Sie die Registerkarte für die gewünschte Mühle (links, rechts, Mitte).



Abb. 270: Bildschirm Mühlenservice

Mahlscheiben wechseln



⚠️ GEFAHR

Stromschlag!



Lebensgefahr durch unsachgemässen Umgang mit elektrischen Geräten.

🔧 Trennen Sie vor Wartungsarbeiten immer die Stromversorgung vom Netz.



⚠️ WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!




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

🔧 Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.


🔧 Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.

Für den Austausch der Mahlscheiben sind folgende Schritte notwendig:

- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und trennen sie vom Netz.
- ☞ Entfernen Sie die manuelle Mahlgradeinstellung und bauen Sie neue Mahlscheiben ein.
- ☞ Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlscheibe auf Mahlscheibe).
- ☞ Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
- ☞ Montieren Sie die manuelle Mahlgradeinstellung wieder.
- ☞ Schalten Sie die Maschine wieder ein und navigieren Sie zum Bildschirm **Mühlenservice**.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wechsel der Mahlscheiben bestätigen**.
- ☞ Bestätigen Sie die Einbausritte auf dem Bildschirm **Wechsel der Mahlscheiben bestätigen** mit der Schaltfläche .
- ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Mahlgradeinstellung werden angezeigt.

Mahlgrad einstellen

- ☞ Setzen Sie die Einstellschritte nach **Mahlscheibenwechsel** fort oder tippen Sie direkt im Mühlenservice auf die **Schaltfläche Mahlgrad einstellen**.
- ☞ Die Vorbereitungsschritte für die Mahlgradeinstellung werden angezeigt. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.

- ☞ Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche .
- ☞ Stellen Sie den Mahlgrad manuell ein.

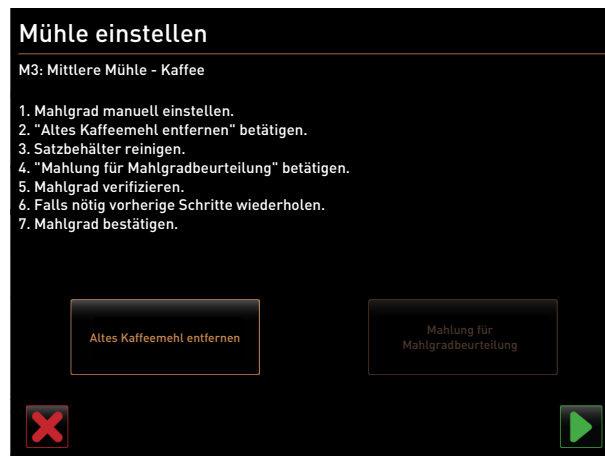



Abb. 271: Mahlgrad einstellen: altes Kaffeemehl entfernen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Altes Kaffeemehl entfernen**.
 - ✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.



Abb. 272: Mahlgrad einstellen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung

- ✓ Die Schaltfläche **Mahlung für Mahlgradbeurteilung** wird aktiv.
- ☞ Reinigen Sie den Satzbehälter erneut.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Mahlung für Mahlgradbeurteilung**.
 - ✓ Eine Mahlung wird ausgeführt.
- ☞ Überprüfen Sie den Mahlgrad und wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte zur Mahlgradeinstellung oder bestätigen Sie den eingestellten Mahlgrad mit der Schaltfläche .
- ✓ Die Vorbereitung für die Kalibrierung der Mühle wird angezeigt.

Mühle kalibrieren

In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

- ☞ Die Maschine ist neu.
- ☞ Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- ☞ Der Mahlgrad wird geändert.
- ☞ Die Mühle wird geöffnet.
- ☞ Die Mahlscheiben werden ausgetauscht.
- ☞ Die Kaffeesorte wird gewechselt.



- ☞ Setzen Sie die Einstellschritte nach **Mahlgrad einstellen** fort oder tippen Sie direkt im Mühlen-service auf die Schaltfläche **Mühle kalibrieren**.
 - ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Kalibrierung werden angezeigt.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
- ☞ Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche .
 - ✓ Die Referenzmahlung startet.



Abb. 273: Mühle kalibrieren

- ☞ Wiegen Sie das Kaffeemehl der Referenzmahlung.
- ☞ Stellen Sie den Kalibrierwert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit der Schaltfläche **Plus** oder **Minus** ein.
- ☞ Starten Sie bei Bedarf mit der Schaltfläche **Referenzmahlung** eine weitere Referenzmahlung.
- ☞ Wenn mehrere Referenzmahlungen erfolgen, wiegen Sie immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge und geben Sie sie als Referenzwert ein.
 - ✓ Die Maschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus selbst die korrekte Mahlmenge.
- ☞ Schliessen Sie die Kalibrierung der Mühle mit der Schaltfläche  ab.
 - ✓ Der Bildschirm **Mühlenservice** öffnet sich.
 - ✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.

13.4.3.2 Mühlenservice mit elektrischer Mahlgradeinstellung



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.

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

- Mahlscheiben wechseln
- Mahlgrad einstellen
- Mühle initialisieren
- Mühle kalibrieren

Der Mühlenservice für eine elektrische Mahlgradeinstellung erfordert zusätzlich eine Mühleninitialisierung sowie eine Mühlenanpassung über die Mahlgradmotoren.

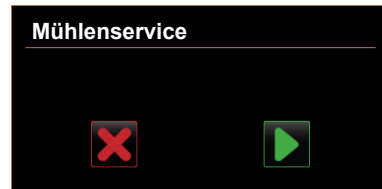


Abb. 274: Mühlenservice starten


- ☰ Die Maschine ist mit einer elektrischen Mahlgradeinstellung ausgestattet.
- ☞ Tippen Sie auf die Einstellung **Service** → **Mühlenservice**.
 - ✓ Der Bestätigungsdialog öffnet sich.
- ☞ Bestätigen Sie mit .
 - ✓ Die Servicefunktionen für die Mühlen stehen zur Verfügung.
- ☞ Öffnen Sie die Registerkarte für die gewünschte Mühle (links, rechts, Mitte).



Abb. 275: Bildschirm Mühlenservice

Mahlscheiben wechseln



⚠ GEFAHR

Stromschlag!



Lebensgefahr durch unsachgemässen Umgang mit elektrischen Geräten.

- ☞ Trennen Sie vor Wartungsarbeiten immer die Stromversorgung vom Netz.



⚠ WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!




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


- ☞ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.

Für den Austausch der Mahlscheiben sind folgende Schritte notwendig:

- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und trennen sie vom Netz.
- ☞ Entfernen Sie den Mahlgradmotor und bauen Sie neue Mahlscheiben ein.
- ☞ Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlscheibe auf Mahlscheibe).

- ☞ Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
- ☞ Montieren Sie den Mahlgradmotor wieder.
- ☞ Schalten Sie die Maschine wieder ein und navigieren Sie zum Bildschirm Mühlenservice.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Wechsel der Mahlscheiben bestätigen.
- ☞ Bestätigen Sie die Einbauschritte auf dem Bildschirm Wechsel der Mahlscheiben bestätigen mit der Schaltfläche .
- ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Mahlgradeinstellung werden angezeigt.

Mahlgrad einstellen

- ☞ Setzen Sie die Einstellschritte nach Mahlscheibenwechsel fort oder tippen Sie direkt im Mühlenservice auf die Schaltfläche Mahlgrad einstellen.
 - ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Mahlgradeinstellung werden angezeigt.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
- ☞ Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche .

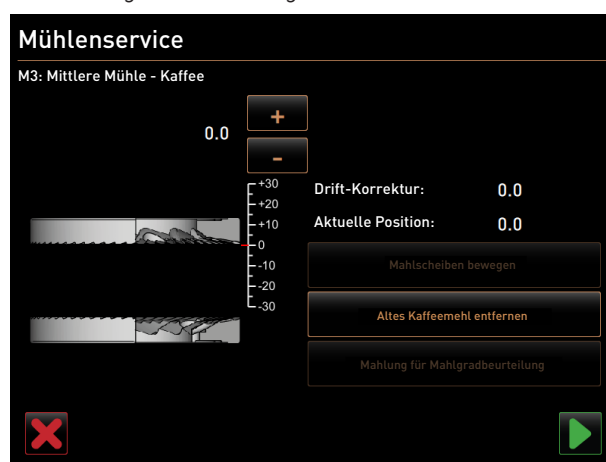


Abb. 276: Mahlgrad einstellen: altes Kaffeemehl entfernen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Altes Kaffeemehl entfernen.
 - ✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.
 - ✓ Die Schaltfläche Mahlung für Mahlgradbeurteilung wird aktiv.

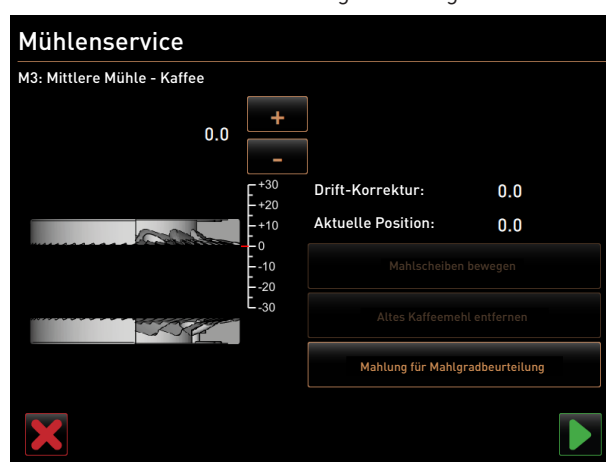


Abb. 277: Mahlgrad einstellen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung

- ☞ Reinigen Sie den Satzbehälter erneut.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche Mahlung für Mahlgradbeurteilung.
 - ✓ Eine Mahlung wird ausgeführt.

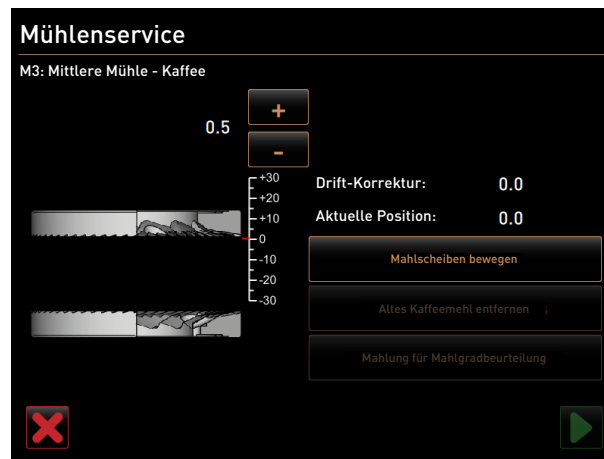



Abb. 278: Mahlgrad einstellen: Mahlscheiben bewegen

- ☞ Passen Sie das Mahlgradergebnis mit den Schaltfläche Plus = gröber oder Minus = feiner an.
- ☞ Führen Sie die Mahlgradeinstellung in kleinen Schritten ± 1 aus.
- ☞ Stellen Sie mit der Schaltfläche Mahlscheiben bewegen die Mahlscheibe auf die zuvor eingestellte Position ein.
- ☞ Überprüfen Sie den Mahlgrad und wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte zur Mahlgradeinstellung oder bestätigen Sie den eingestellten Mahlgrad mit der Schaltfläche .
- ✓ Die Vorbereitung für die Kalibrierung der Mühle wird angezeigt.


Mühle kalibrieren

In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

- Die Maschine ist neu.
- Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- Der Mahlgrad wird geändert.
- Die Mühle wird geöffnet.
- Die Mahlscheiben werden ausgetauscht.
- Die Kaffeesorte wird gewechselt.

Mühle kalibrieren

In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

- ☞ Die Maschine ist neu.
- ☞ Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- ☞ Der Mahlgrad wird geändert.
- ☞ Die Mühle wird geöffnet.
- ☞ Die Mahlscheiben werden ausgetauscht.
- ☞ Die Kaffeesorte wird gewechselt.
- ☞ Setzen Sie die Einstellschritte nach **Mahlgrad einstellen** fort oder tippen Sie direkt im Mühlenservice auf die Schaltfläche **Mühle kalibrieren**.
 - ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Kalibrierung werden angezeigt.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
- ☞ Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche .
 - ✓ Die Referenzmahlung startet.

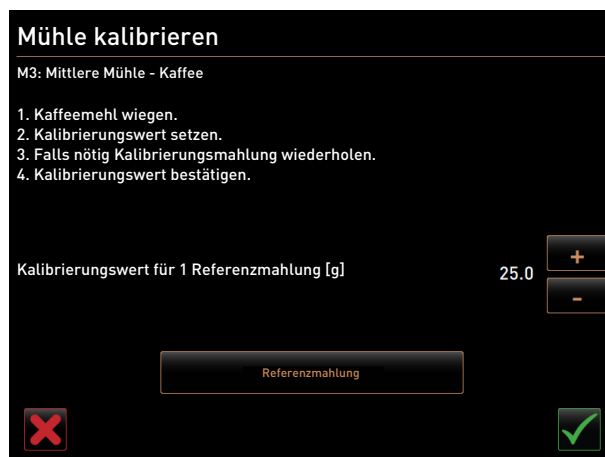


Abb. 279: Mühle kalibrieren

- ☞ Wiegen Sie das Kaffeemehl der Referenzmahlung.
- ☞ Stellen Sie den Kalibrierwert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit der Schaltfläche **Plus** oder **Minus** ein.
- ☞ Starten Sie bei Bedarf mit der Schaltfläche **Referenzmahlung** eine weitere Referenzmahlung.
- ☞ Wenn mehrere Referenzmahlungen erfolgen, wiegen Sie immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge und geben Sie sie als Referenzwert ein.
 - ✓ Die Maschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus selbst die korrekte Mahlmenge.
- ☞ Schliessen Sie die Kalibrierung der Mühle mit der Schaltfläche ab.
- ✓ Der Bildschirm **Mühlenservice** öffnet sich.
- ✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.

Mühle initialisieren


In folgenden Fällen ist eine Initialisierung der Mühle erforderlich:

- Nach einer Störung
- Nachdem die Mahlscheiben ersetzt wurden, muss eine Initialisierung der elektrischen Mahlgradeinstellung durchgeführt werden.



Abb. 280: Mühle initialisieren

- ☞ Folgen Sie den displaygeführten Anweisungen.
- ☞ Entfernen Sie den Mahlgradmotor und bauen Sie neue Mahlscheiben ein.
- ☞ Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlscheibe auf Mahlscheibe).
- ☞ Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.

- ☞ Montieren Sie den Mahlgradmotor wieder.
- ☞ Bestätigen Sie die Einbauschriffe Mühleninitialisierung mit der Schaltfläche .

13.4.3.3 Datenbank sichern



HINWEIS

Sachschäden durch Datenverlust!

Der Touchscreen enthält eine SD-Speicherkarte zur Speicherung der Maschinendaten.

- ☞ Sichern Sie die Datenbank auf einem USB-Datenträger, bevor Sie ein Update durchführen.
- ☞ Sichern Sie die Datenbank auf einem USB-Datenträger, bevor Sie den Touchscreen ersetzen.
- ☞ Setzen Sie die zuvor verwendete SD-Speicherkarte in den neuen Touchscreen ein. Damit ist eine sofortige Betriebsbereitschaft gewährleistet.

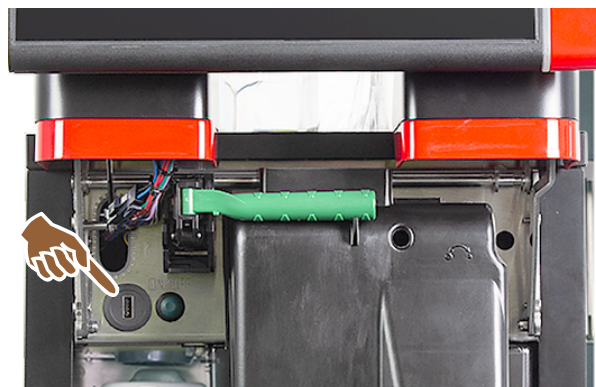


Abb. 281: Position der USB-Schnittstelle

- ☞ Heben Sie das Bedienpanel an.
- ☞ Stecken Sie den USB-Datenträger in die USB-Schnittstelle.
- ☞ Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Datenbank sichern**.
 - ✓ Die Datenbank der Maschine wird auf den USB-Stick gespeichert.
 - ✓ Die gespeicherte Datenbankversion ist mit der installierten Maschinensoftwareversion kompatibel.
- ☞ Wenn die Meldung **Datensicherung abgeschlossen** im Display angezeigt wird, entfernen Sie den USB-Datenträger wieder.
- ☞ Schliessen Sie das Bedienpanel.

Die Datenbank wird auf dem USB-Datenträger unter `Schaerer/SCA3/backup/database/sca3db.db3_<yyyymmdd_hhmmss>` gespeichert.

Eine automatische Speicherung der Datenbank erfolgt periodisch alle 5 min auf die SD-Speicherkarte, die im Touchscreen eingesteckt ist. Zugleich erfolgt ein Speichervorgang direkt im System.

Bei einem **Downgrade** ist die auf dem USB-Datenträger gespeicherte Datenbankversion wieder mit der älteren Maschinensoftware kompatibel.

HINWEIS! Der Hersteller rät generell von Software-Downgrades ab. Diese sollten nur bei schwerwiegenden Problemen oder sicherheitsrelevanten Themen durchgeführt werden, wenn dies durch eine Technische Information empfohlen wird.

Folgende Daten werden auf dem USB-Datenträger gespeichert:

- Maschinenummer
- Getränkerezepturen
- Hardwarekonfiguration
- Alle Zählerstände

13.4.3.4 Entkalkungszähler zurücksetzen



HINWEIS

Sachschäden durch nicht ausgeführte Entkalkungen!

Nicht ausgeführte Entkalkungen können zu Schäden und Störungen führen.

- ☞ Holen Sie Entkalkungen, die durch Zurücksetzen des Zählers nicht automatisch ausgeführt wurden, zeitnah nach und starten diese manuell.

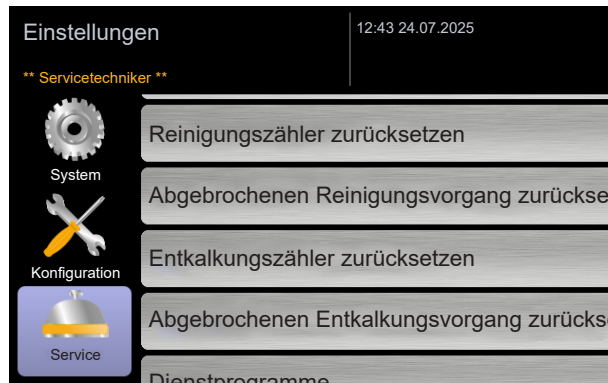




Abb. 282: Schaltflächen zum Zurücksetzen

Der Parameter deaktiviert eine anstehende Entkalkung.

- ☞ Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Entkalkungszähler zurücksetzen**.
- ☞ Bestätigen Sie den Vorgang mit der Schaltfläche .
- ✓ Der Entkalkungszähler ist zurückgesetzt und eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
- ✓ Die nächste automatische Entkalkung erfolgt entsprechend der Konfiguration in der Einstellung **System – Wartung**.

13.4.3.5 Entkalkung/Reinigung zurücksetzen

Ein Reinigungs- oder Entkalkungsprogramm kann über die Schaltfläche  abgebrochen werden. Auch ein Stromausfall führt zu einer Unterbrechung einer laufenden Reinigung oder Entkalkung.

Nach einer abgebrochenen Reinigung oder Entkalkung bleibt der Status der Maschine im Modus **Reinigung** oder **Entkalkung** bestehen. Um den Modus trotzdem verlassen zu können, ist es notwendig, die Reinigung oder Entkalkung zurückzusetzen.

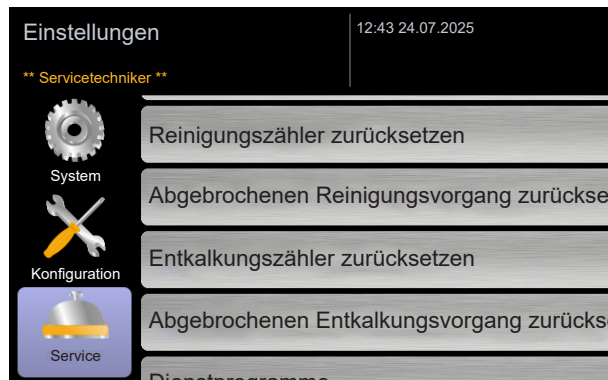



Abb. 283: Schaltflächen zum Zurücksetzen

- ☞ Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Abgebrochenen Entkalkungsvorgang /Reinigungsvorgang zurücksetzen**.
- ☞ Bestätigen Sie den Vorgang mit der Schaltfläche .
- ✓ Das Reinigungs- und Entkalkungs-Flag ist zurückgesetzt.
- ✓ Eine abgebrochene Reinigung oder Entkalkung wird zurückgesetzt.

- ✓ Eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
- ✓ Eine nächste automatische Reinigung oder Entkalkung erfolgt erst entsprechend der Konfiguration in der Einstellung **System – Reinigung** und **System – Wartung**.
- ☞ Starten Sie die Reinigung oder Entkalkung unbedingt zeitnah erneut.

13.4.4 Informationen abrufen



Abb. 284: Schaltfläche für Menü Info

Mit der Schaltfläche **Info** kann das Menü mit verschiedenen Informationen aufgerufen werden.



Diese Informationen müssen beim Melden eines Fehlers an einen Servicetechniker weitergegeben werden.

Einstellung > Info – Versionen anzeigen

Berechtigte Profile:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hausmeister ▪ Chef de Service, Qualitätsmanager ▪ Maschinenbetreuer ▪ Abrechner ▪ Abrechner reduziert
Funktion:	Zeigt Information über die installierten Versionen der Maschinensoftware.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	–

Name	Version
Software Touchpanel	SOUL_5.48.1.cc77217_Sim (Created: 2024-12-10 21:49)
Software Leistungsteil	0.0
Database version	2124
BSP Version	N/A
MAC Adresse	28:00:AF:B7:B2:11
Qt Version	5.6.3
SQLite Version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaeerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.
Lizenz-Informationsdatei anzeigen	Lizenz-Informationsdatei anzeigen
Lizenz-Informationen exportieren	Lizenz-Informationen auf USB exportieren

Abb. 285: Versionen

Folgende Informationen können abgelesen werden:

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

- Copyright Software SCS

Einstellung > Info – Maschinenzähler

Berechtigte Profile:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hausmeister ▪ Chef de Service
Funktion:	Zeigt eine Übersicht über Getränkeähler entsprechend der enthaltenen Zutat.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	–

Getränk	Gesamt
Kaffeegetränke gesamt	10
Milchgetränke gesamt	3
Pulvergetränke gesamt	1
Sirupgetränke gesamt	0
Heisswasser gesamt	4
Dampfbezüge gesamt	2

Abb. 286: Maschinenzähler

Zutatenbeispiel mit dem Getränk Chociatto:

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

Folgende Informationen können abgelesen werden:

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

Alle auf den Menükarten hinzugefügten Getränke werden aufgelistet.

Einstellung > Info – Getränkestatistiken

Berechtigte Profile:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hausmeister ▪ Chef de Service ▪ Abrechner ▪ Abrechner reduziert
Funktion:	Zeigt Informationen über die ausgeführten Getränkeausgaben.
Einstellungsbereich:	Zurücksetzen der Zählerstände (einzeln oder gesamt)
Standard:	Benutzerdefiniert

Getränk	Anzahl Getränke	
- Espresso	4	✖
Mittel Einzel	4	
+ Espresso	---	✖
- Cappuccino	---	✖
Mittel Einzel	---	
- Cappuccino	---	✖
Klein Einzel	---	
Mittel Einzel	---	
Gross Einzel	---	
- Flat White	1	✖
Mittel Einzel	1	
- Chociatto	---	✖
Mittel Einzel	---	

Abb. 287: Getränkestatistik

Einzelnen Zähler zurücksetzen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **✖** zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte.
- ✓ Der Getränkezähler des gewählten Getränks wird auf Null gesetzt.

Alle Zähler zurücksetzen

- ☞ Tippen Sie auf die grosse Schaltfläche **✖** oben im Bildschirm.
- ✓ Alle aufgeführten Getränkezähler werden auf Null gesetzt.

Einstellung > Info – Reinigungsstatistik	
Berechtigte Profile:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hausmeister ▪ Chef de Service ▪ Qualitätsmanager
Funktion:	Zeigt Informationen über ausgeführte Reinigungen.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Datum / Uhrzeit	Profil	System	Ereignis
25.06.2024 13:10	Maschinenbetreuer	Plug&Clean-System	Erledigt
24.06.2024 09:40	Servicetechniker	Kaffeesystem	Erledigt
24.06.2024 09:17	Servicetechniker	Dampfboilerspülung	Zurücksetzen abgebrochen
24.06.2024 09:17	Servicetechniker	Kaffeesystem	Zeitstempel zurücksetzen
24.06.2024 09:17	Servicetechniker	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen
24.06.2024 09:17	Servicetechniker	Plug&Clean-System	Zeitstempel zurücksetzen
24.06.2024 09:17	Servicetechniker	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen
24.06.2024 09:17	Servicetechniker	Milchsystem	Zeitstempel zurücksetzen
21.06.2024 17:43	Servicetechniker	Pulversystem	Zurücksetzen abgebrochen
21.06.2024 17:42	Servicetechniker	Kaffeesystem	Zeitstempel zurücksetzen
21.06.2024 17:42	Servicetechniker	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen
21.06.2024 17:42	Servicetechniker	Milchsystem	Zeitstempel zurücksetzen
21.06.2024 17:42	Servicetechniker	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen

Abb. 288: Reinigungsstatistik

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System

- Ereignis

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

Einstellung > Info – Wartungsstatistik

Berechtigte Profile: Hausmeister

Funktion: Zeigt Informationen über ausgeführte Wartungen (Entkalkungen).

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: –

Datum / Uhrzeit	Profil	Wartungsintervalle	Ereignis
25.06.2024 13:10	Service-Techniker	Entkalkung	Zähler zurücksetzen
24.06.2024 09:40	Service-Techniker	Kaffeesystem	Zähler zurücksetzen
24.06.2024 09:17	Service-Techniker	Dampfboilerspülung	Zurücksetzen abgebrochen
21.06.2024 17:43	Service-Techniker	Kaffeesystem	Zurücksetzen abgebrochen
21.06.2024 09:09	Service-Techniker	Dampfboilerspülung	Zähler zurücksetzen
21.06.2024 07:57	Service-Techniker	Plug&Clean-System	Zähler zurücksetzen

Abb. 289: Wartungsstatistik

Folgende Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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

Einstellung > Info – Getränkeausgabestatistik

Berechtigte Profile:

- Hausmeister
- Chef de Service
- Abrechner
- Abrechner reduziert

Funktion: Zeigt Informationen über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den erhaltenen Getränkedaten.

Einstellungsbereich: Die Schaltfläche  löscht alle Zählerstände.

Standard: –

Getränk	Datum / Zeit
- Espresso	25.06.2024 10:13:49
Tassengröße	Mittel Einzeln
Abgebrochen	Ja
Dauer	23,0 s
Extraktionszeit	0,0 s
Getränk angepasst	Nein
+ Heisse Milch	24.06.2024 09:19:12
- Getränk	24.06.2024 08:18:40
Tassengröße	Mittel Einzeln
Abgebrochen	Ja
Dauer	17,6 s
Extraktionszeit	0,0 s
Getränk angepasst	Nein
- Dampf	24.06.2024 08:08:38

Abb. 290: Getränkeausgabestatistik

Folgende Informationen können zu jeder Getränkeart abgelesen werden:

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

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

Einstellung > Info – Wasserhärtestatistik

Berechtigte Profile:	Hausmeister
Funktion:	Zeigt Information über die bisher eingestellten Wasserhärten.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Datum / Uhrzeit	Wasserhärte [°dKH]
25.06.2024 13:10	12
24.06.2024 09:40	9

Abb. 291: Wasserhärtestatistik

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Wasserhärte

Jede Anpassung der Wasserhärte wird in einem neuen Eintrag aufgelistet.

Einstellung > Info – Abrechnungsstatistik Maschine

Berechtigte Profile:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hausmeister ▪ Abrechner ▪ Abrechner reduziert
Funktion:	Informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke mit oder ohne Verkauf sowie die Summe dieser Getränkepreise.
Einstellungsbereich:	Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung
Standard:	–

	Anzahl	Betrag
Kein Verkauf	15	

Abb. 292: Zahlungsstatistik Maschine

Seit letztem Zurücksetzen

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

- ☞ Öffnen Sie die Auswahlliste mit der Schaltfläche .
- ☞ Wählen Sie die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen**.
- ☞ Tippen Sie auf .

P Eine Aufforderung zur Bestätigung wird angezeigt.

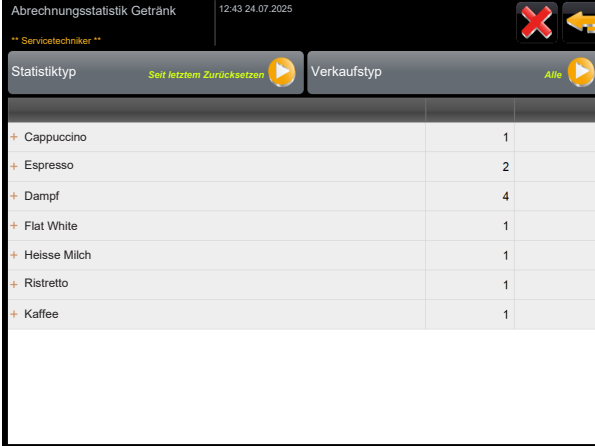
- ☞ Bestätigen Sie mit .
- ✓ Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** wird gelöscht.

Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung **Seit Initialisierung** kann nicht gelöscht werden. Unter **Initialisierung** ist **seit Inbetriebnahme** zu verstehen.

Einstellung > Info – Abrechnungsstatistik Getränk

Berechtigte Profile:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hausmeister ▪ Abrechner ▪ Abrechner reduziert
Funktion:	<p>Informiert über alle ausgegebenen Getränke, ihre Konfiguration sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis.</p> <p>Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge Seit letztem Zurücksetzen oder als gesamte Statistik Seit Initialisierung (Inbetriebnahme).</p>
Einstellungsbereich:	Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung
Standard:	–



Statistiktyp	Verkaufstyp
+ Cappuccino	1
+ Espresso	2
+ Dampf	4
+ Flat White	1
+ Heisse Milch	1
+ Ristretto	1
+ Kaffee	1




Abb. 293: Abrechnungsstatistik Getränk

Folgende Verkaufstypen stehen zur Auswahl:

- Alle
- Kein Verkauf (Alle Getränke ohne Bezahlung werden aufgelistet.)

Seit letztem Zurücksetzen

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




- ☞ Öffnen Sie die Auswahlliste mit der Schaltfläche .
- ☞ Wählen Sie die gewünschte Statistik und den Verkaufstyp.
- ☞ Wählen Sie die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen**.
 - ✓ Die ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.
- ☞ Tippen Sie auf .
 - ✓ Eine Aufforderung zur Bestätigung wird angezeigt.
- ☞ Bestätigen Sie mit .
- ✓ Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** wird gelöscht.

Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung **Seit Initialisierung** kann nicht gelöscht werden. Unter **Initialisierung** ist **seit Inbetriebnahme** zu verstehen.

13.4.5 Änderungen speichern und in die Maschine laden

Um Änderungen in den Einstellungen zu speichern und zu laden:

- ☞ Speichern Sie die Auswahl mit .
- ☞ Verlassen Sie mit  den Parameter und die Einstellung.
- ☞ Laden Sie die Änderungen der Einstellung/des Parameters mit  in die Maschine.
- ✓ Die Maschine startet neu.

14 Störungsbehebung

Dieses Kapitel enthält Informationen zur Behebung von Problemen und Störungen der Maschine.

14.1 Art der Störungsanzeigen

Zwischen den folgenden Störungsanzeigen kann unterschieden werden:

- Anzeige über die Funktionsbeleuchtung
- Meldungen im Display

14.2 Bedeutung der Funktionsbeleuchtung

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

Die unterschiedlichen Farben haben die folgenden Bedeutungen:

- **Weiss:** Die Maschine ist betriebsbereit.
- **Orange:** Baldige Handlung ist erforderlich (z. B. Nachfüllen, Reinigung).
- **Rot:** Maschinenfehler (z. B. Mühle blockiert, Wasserdurchflussfehler)

14.3 Meldungen auf dem Bildschirm

Zwischen den folgenden Meldungen auf dem Bildschirm kann unterschieden werden:

- Einfache Fehlermeldung
- Spezifische Fehlermeldung
- Fehlermeldung im Service-Menü

Einfache Fehlermeldung

- In der Bedienoberfläche ist für **Anzeige Benachrichtigungsmodus** die **einfache Fehlermeldung** aktiviert.
- Bei einer Fehlermeldung bleibt die Maschine ausser Betrieb, bis das Servicepersonal die Meldung quittiert.
- Die Aufforderung **Servicepersonal informieren** wird angezeigt.
- Die Fehlermeldung kann nicht quittiert werden.
- ☞ Informieren Sie das Servicepersonal.



Abb. 294: Einfache Fehlermeldung

Spezifische Fehlermeldung

- ☰ In der Bedienoberfläche ist für den **Anzeige Benachrichtigungsmodus** die **spezifische Fehlermeldung** aktiviert.
- ☰ Bei einer Fehlermeldung ist die Maschine kurzzeitig ausser Betrieb.
- ☰ Aufforderung **Neustart** oder **Servicetechniker informieren** wird angezeigt.
- ☰ Fehlermeldungen können teilweise quittiert werden.
- ☞ Je nach Fehlerart: Befolgen Sie die Handlungsaufforderung und quittieren Sie die Fehlermeldung oder tippen Sie **OK** für einen Neustart.
 - ✓ Der anstehende Fehler wird quittiert oder die Maschine führt einen Neustart aus.
 - ✓ Maschine ist wieder betriebsbereit.
- ☞ Wenn die Fehlermeldung nicht quittiert werden kann, informieren Sie den Servicetechniker.

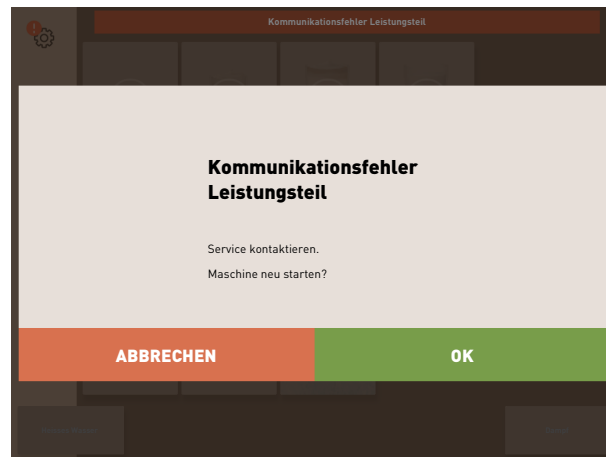


Abb. 295: Bildschirm mit Fehlermeldung



Abb. 296: Bereich mit Fehlermeldung

Fehlermeldung im Service-Menü

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

Schaltfläche Service-Menü

Über die Schaltfläche **Service-Menü** wird das Service-Menü geöffnet.



Abb. 297: Schaltfläche Service-Menü mit Meldungen

Auf der Bedienoberfläche informiert die Schaltfläche **Service-Menü** über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen:

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

Fehlermeldung im Service-Menü aufrufen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich und alle anstehenden Fehlermeldungen werden aufgelistet.


- ☞ Öffnen Sie die Fehlermeldung mit der Schaltfläche .
- ☞ Führen Sie die angezeigten Handlungsaufforderung aus und quittieren Sie Fehler eventuell mit OK.
- ☞ Wenn die Fehlermeldung nicht quittiert werden kann, informieren Sie den Servicetechniker.



Abb. 298: Service-Menü mit Fehlermeldung

14.4 Störungen mit Displaymeldungen

Bei Störungen mit Displaymeldung wird nach folgenden Kategorien unterschieden:

- Störung
- Fehler
- Aufforderung
- Hinweis

14.4.1 Displaymeldung "Störung"

 Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung rot hinterlegt.



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Verunreinigungen!



Verunreinigungen und Milchablagerungen im Milchbehälter können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Reinigen Sie den Milchbehälter und Deckel vor jedem Auffüllen.
- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



VORSICHT

Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!

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

- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- ☞ Schieben Sie die Bedieneinheit immer mit beiden Händen nach oben oder unten.
- ☞ Greifen Sie bei eingeschalteter Maschine nie in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Milch leer	Das Milchniveau im Milchbehälter ist leer oder zu tief.	☞ Befüllen Sie umgehend den Milchbehälter.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Entnehmen Sie den Behälter für die frische Milch. ☞ Reinigen Sie den Behälter gründlich. ☞ Befüllen Sie den Behälter mit frischer vorgekühlter Milch ± 5 °C (41 °F) und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.
Flavour Point (Sirupsystem) 1 – 4 leer	Das Sirupniveau in Flasche 1 – 4 ist leer oder zu tief.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Starten Sie im Servicemenü den Vorgang Flavour 1 – 4. ☞ Führen Sie die auf dem Display angezeigten Schritte aus. ☞ Entfernen und reinigen Sie den Schlauch. ☞ Schliessen Sie den Schlauch wieder an und aktivieren Sie die Siruppumpe mit der Schaltfläche Pumpe starten.
Satzbehälter voll	Der Satzbehälter enthält ca. 60 – 70 Kaffeekekuchen.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Leeren Sie den Satzbehälter. ☞ Spülen Sie den Satzbehälter aus und reiben Sie ihn trocken. ☞ Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt. Der Satzbehälter wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein. ☞ Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.
Externen Trinkwassertank auffüllen (Ausstattungsvariante)	Das Füllmengenniveau des externen Trinkwassertanks (Ausstattungsvariante) ist zu tief.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Entfernen Sie den Füllstandssensor aus dem Trinkwassertank. ☞ Spülen Sie den Trinkwassertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn. ☞ Setzen Sie den Füllstandssensor wieder ein.
Schmutzwassertank leeren (Ausstattungsvariante)	Die Füllmenge des externen Schmutzwassertanks ist erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Entfernen Sie den Füllstandssensor aus dem Schmutzwassertank. ☞ Entleeren Sie den Schmutzwassertank. ☞ Spülen Sie den Schmutzwassertank aus. ☞ Setzen Sie den Füllstandssensor wieder ein.
Mühle Mitte (Standard), Mühle rechts (Ausstattungsvariante) überlastet oder blockiert	Über einen definierten Zeitraum hinweg wurde ein zu hoher Stromwert (> 8 A) gemessen. Die Maschine versucht fünfmal erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint die Meldung Mühle links oder rechts überlastet . Wenn in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert wird und die Probleme bestehen bleiben, ändert sich die Meldung auf Mühle mitte oder rechts / blockiert . Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Schalten Sie die Maschine aus. ☞ Prüfen Sie die Mühle auf Blockaden und entfernen Sie mögliche Fremdkörper. ☞ Starten sie die Maschine neu. ☞ Wenn der Fehler erneut angezeigt wird, bleibt die Störung bestehen: Kontaktieren Sie den Servicepartner.
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	☞ Füllen Sie Bohnen nach.
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	☞ Füllen Sie Bohnen nach.
Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	In den Handeinwurf wurde kein Kaffeemehl eingeworfen.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Öffnen Sie den Deckel des Handeinwurfs im mittleren Bohnenbehälter. ☞ Füllen Sie Kaffeemehl ein. ☞ Schliessen Sie den Deckel des Handeinwurfs.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Choco- oder Milchpulver im 1. Behälter auffüllen (1. Pulverbehälter leer)	Der erste Pulverbehälter ist leer.	☞ Füllen Sie den ersten Pulverbehälter.
Choco- oder Milchpulver im 2. Behälter auffüllen (2. Pulverbehälter leer)	Der zweite Pulverbehälter ist leer.	☞ Füllen Sie den zweiten Pulverbehälter.
Heisswasserboiler Tee oder Kaffee Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	☞ Prüfen Sie das Niveau des externen/internen Trinkwassertanks (Ausstattungsvariante) und den Zustand des Festwasseranschlusses.
	Die Maschine ist überhitzt.	☞ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen.
	Das SSR ist defekt. Der Übertemperaturschalter hat ausgelöst.	☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	☞ Prüfen Sie das Niveau des externen/internen Trinkwassertanks (Ausstattungsvariante) und den Zustand des Festwasseranschlusses.
	Das Dampfsystem ist verstopft.	☞ Prüfen und reinigen Sie den Getränkeauslauf und das Dampfsystem.
	Die Maschine ist überhitzt.	☞ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen.
	Das SSR ist defekt. Der Übertemperaturschalter hat ausgelöst.	☞ Kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserfemperatur zu tief, Dampfboiler Temperatur zu tief	Die Aufheizphase läuft noch.	☞ Warten Sie bis die Maschine aufgeheizt ist.
	Beim Aufheizen steht ein Fehler an.	☞ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz. ☞ Verbinden Sie sich neu und schalten Sie ein.
HW-Boiler Time-out Heizung Dampfboiler Heizung Time-out	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 min erreicht.	☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler NTC kurzgeschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150 °C bzw. 302 °F) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler NTC unterbrochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Überstrom Brüheinheit	Am Motor der Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht in Betrieb ist, muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Wenn dies nicht der Fall ist, liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	☞ Prüfen Sie die Brüheinheit auf Blockaden. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Entkalkungskartusche einsetzen	Für den Entkalkungsprozess benötigtes Entkalkungsmittel fehlt.	☞ Setzen Sie die Entkalkungskartusche ein. ☞ Entfernen Sie die Kartusche nach der Entkalkung und nach Aufforderung im Display wieder.
Time-out Brüheinheit	Die Brüheinheit verfügt über keinen Schalter für die Grundstellung. Die Position des Brühzylinders wird durch Messung des Stromwerts er-	☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
	<p>kannt. Folgende Spitzenwerte werden erkannt: Obere und untere Position.</p> <p>Folgender Time-out ist definiert: Wenn innerhalb von 10 s nach einer Bewegung der Brüheinheit keine Stromspitze erkannt wurde, wird Brüheinheit-Time-out angezeigt.</p>	
Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Prüfen Sie das Niveau des Trinkwassertanks und den Zustand des Festwasseranschlusses. ☞ Kontrollieren Sie den internen oder externen Trinkwassertank. (Eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss.) ☞ Prüfen Sie, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist. ☞ Prüfen Sie den Mahlgrad. Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedriges Niveau im Dampfboiler. Es wurde versucht, den Boiler zu füllen. Von der Niveausonde wurde jedoch innerhalb von 60 s kein Wasser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen. Die Ausgabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Modbus Verarbeitungsfehler MR	Kommunikationsfehler zwischen Kühleinheit und Touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Kontrollieren Sie die Verkabelung der Kühleinheit und Maschine. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Fehler Zahlungssystem	Kommunikationsfehler zwischen Zahlungssystem und Touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Starten Sie die Maschine neu. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Maschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedienungsmodus, wenn aus unterschiedlichen Gründen keine Getränke ausgegeben werden können.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Stellen Sie die Parametereinstellung Konfiguration – Timer-Betrieb entsprechend ein. ☞ Kontrollieren Sie Produkte wie Kaffeebohnen, Milch, Chocopulver oder Milchpulver. ☞ Kontrollieren Sie die Temperatur in der Kühleinheit. ☞ Führen Sie die anstehende Reinigung oder Entkalkung aus. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Kommunikationsfehler (Diverse)	Kommunikationsfehler zwischen Software und diversen Modulen wie z. B. HCU-Leistungsteil, Flavour Point, Brüheinheit, Manometer usw.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Starten Sie die Maschine neu. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

14.4.2 Displaymeldung "Fehler"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung gelb hinterlegt.



! WARNUNG



Infektionsgefahr durch Bakterien!

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

- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.
- ☞ Waschen Sie sich vor und nach der Reinigung gründlich die Hände.
- ☞ Reinigen Sie die Maschine täglich.
- ☞ Bei Maschinen mit Milchsystem: Reinigen Sie den Milchbehälter vor jedem Auffüllen und nach Beenden der Ausgabe.
- ☞ Bei Milchsystemreinigung mit Reinigungspulver: Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Milchbehälter; verwenden Sie immer den blauen Reinigungsbehälter.
- ☞ Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank (intern/extern).
- ☞ Mischen Sie niemals Reinigungsmittel.
- ☞ Lagern Sie Reinigungsmittel getrennt von Kaffee, Milch und Automatenpulver (sofern vorhanden).
- ☞ Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall.
- ☞ Berühren Sie nach der Reinigung keine Teile mehr, die mit Getränken in Kontakt kommen.
- ☞ Beachten Sie die Dosier- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel und halten Sie diese ein.



! VORSICHT

Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!

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

- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- ☞ Schieben Sie die Bedieneinheit immer mit beiden Händen nach oben oder unten.
- ☞ Greifen Sie bei eingeschalteter Maschine nie in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Drehgeber Brüheinheit	Der Motor-Encoder der Brüheinheit wurde während der Maschineninitialisierung nicht erkannt.	☞ Starten Sie die Maschine neu. ☞ Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Fehler bei der elektrischen Mahlgradeinstellung Mitte, links oder rechts	Der Motor der elektrischen Mahlgradeinstellung läuft fehlerhaft.	☞ Brechen Sie die Mahlgradeinstellung ab. ☞ Starten Sie die Maschine neu. ☞ Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Fehler Maschinenkonfiguration	Zwischen Software und Maschinenhardware besteht eine Diskrepanz.	☞ Starten Sie die Hardware-Erkennung erneut. ☞ Starten Sie die Maschine neu. ☞ Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Unterbrechung Temperatursensor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstabs ist nicht geschlossen.	☞ Starten Sie die Maschine neu. ☞ Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Kurzschluss Temperatursensor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstabs ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Starten Sie die Maschine neu. ☞ Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	Eine Reinigung/Entkalkung wurde abgebrochen/nicht vollständig abgeschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Führen Sie die Reinigung/Entkalkung im Service-Menü aus. ☞ Quittieren Sie die Reinigung/Entkalkung im Service-Menü.
Milch bald leer	Der Füllstand im Milchbehälter ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Entnehmen Sie den Milchbehälter. ☞ Reinigen Sie den Milchbehälter gründlich. ☞ Befüllen Sie den Milchbehälter mit frischer vorgekühlter Milch (3 – 5 °C bzw. 37,4 – 41 °F) und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.
Satzbehälter bald voll	Der Satzbehälter enthält bald ca. 60 – 70 Kaffeekekuchen.	☞ Leeren Sie den Satzbehälter bei Gelegenheit.
Bedienpanel schliessen	Das Bedienpanel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	☞ Drücken Sie das Bedienpanel bis zum Einrasten nach unten.
Externer Trinkwassertank bald leer (Ausstattungsvariante)	Der Füllstand des externen Trinkwassertanks (Ausstattungsvariante) ist niedrig.	☞ Befüllen Sie den Trinkwassertank bei Gelegenheit.

14.4.3 Displaymeldung "Aufforderung"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung weiss hinterlegt.



VORSICHT

Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!

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

- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- ☞ Schieben Sie die Bedieneinheit immer mit beiden Händen nach oben oder unten.
- ☞ Greifen Sie bei eingeschalteter Maschine nie in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt oder er wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	☞ Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.
Bedienpanel schliessen	Das Bedienpanel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	☞ Drücken Sie das Bedienpanel bis zum Einrasten nach unten.
Externen Trinkwassertank auffüllen (Ausstattungsvariante)	Der Füllstand des externen Trinkwassertanks ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Entfernen Sie die Füllstandsüberwachung aus dem externen Trinkwassertank. ☞ Spülen Sie den externen Trinkwassertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn. ☞ Setzen Sie die Füllstandsüberwachung wieder ein.
Schmutzwassertank leeren (Ausstattungsvariante)	Die Füllmenge des externen Schmutzwassertanks ist erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Entfernen Sie die Füllstandsüberwachung aus dem externen Schmutzwassertank. ☞ Spülen Sie den externen Schmutzwassertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
		☞ Setzen Sie die Füllstandsüberwachung wieder ein.
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	☞ Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	☞ Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.
Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	In den Handeinwurf wurde kein Kaffeemehl eingeworfen.	☞ Öffnen Sie den Handeinwurf im mittleren Bohnenbehälter. ☞ Füllen Sie Kaffeemehl ein. ☞ Schliessen Sie den Handeinwurf.
Choco- oder Milchpulver im 1. Behälter auffüllen (1. Pulverbehälter leer)	Der 1. Pulverbehälter ist leer.	☞ Füllen Sie den ersten Pulverbehälter nach.
Entkalkungskartusche einsetzen	Der Entkalkungsprozess benötigt das Entkalkungsmittel aus der Entkalkungskartusche.	☞ Setzen Sie die Entkalkungskartusche ein. ☞ Entfernen Sie nach der Entkalkung und nach der Aufforderung im Display wieder die Entkalkungskartusche.

14.4.4 Displaymeldung "Hinweis"

■ Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung blau hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Achtung: Ein verstopfter Schmutzwasserablauf kann zu Überschwemmung führen.	Im Schmutzwasser befinden sich Rückstände von Kaffeesatz.	☞ Prüfen Sie den Schmutzwasserablauf und die Tropfschale auf Verstopfung und reinigen sie.
Warten, bis Abrechnungssystem vollständig initialisiert ist.	Die Initialisierung befindet sich im Prozess.	☞ Warten Sie, bis die Initialisierung vom Abrechnungssystem abgeschlossen ist.
Auf Telemetrieverbindung warten oder Service kontaktieren.	Die Anzeige Coffee Link ist ausstehend.	☞ Starten Sie die Telemetrie neu. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

14.5 Störungen ohne Displaymeldungen



GEFAHR

Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

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

- ☞ Verwenden Sie nur originale Anschlusskabel. Das länderspezifische originale Anschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- ☞ Beidseitig steckbare Anschlusskabel können selbstständig ersetzt werden.
- ☞ Lassen Sie fest angeschlossene Anschlusskabel von einem Servicetechniker ersetzen.



! WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!



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

- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.
- ☞ Waschen Sie sich vor und nach der Reinigung gründlich die Hände.
- ☞ Reinigen Sie die Maschine täglich.
- ☞ Bei Maschinen mit Milchsysteem: Reinigen Sie den Milchbehälter vor jedem Auffüllen und nach Beenden der Ausgabe.
- ☞ Bei Milchsysteemreinigung mit Reinigungspulver: Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Milchbehälter; verwenden Sie immer den blauen Reinigungsbehälter.
- ☞ Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank (intern/extern).
- ☞ Mischen Sie niemals Reinigungsmittel.
- ☞ Lagern Sie Reinigungsmittel getrennt von Kaffee, Milch und Automatenpulver (sofern vorhanden).
- ☞ Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall.
- ☞ Berühren Sie nach der Reinigung keine Teile mehr, die mit Getränken in Kontakt kommen.
- ☞ Beachten Sie die Dosier- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel und halten Sie diese ein.

Störung	Ursache	Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Maschine ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	☞ Schliessen Sie die Maschine an das Stromnetz an. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Die Maschine ist nicht eingeschaltet.	☞ Schalten Sie die Maschine ein. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Es stehen keine Getränke mit Milch zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	☞ Befüllen Sie den Milchbehälter. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Milchsysteem ist verstopft.	☞ Führen Sie eine tägliche Reinigung durch. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Milchsysteem ist fälschlicherweise deaktiviert.	☞ Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zur Kühleinheit. ☞ Aktivieren Sie das Milchsysteem. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Es stehen keine Getränke mit Milchschaum zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	☞ Befüllen Sie den Milchbehälter. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

Störung	Ursache	Behebung
	Das Milchsystem ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Führen Sie eine tägliche Reinigung durch. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Milchsystem ist fälschlicherweise deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zur Kühleinheit. ☞ Milchsystem aktivieren. ☞ Führen Sie eine tägliche Reinigung durch. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Es stehen keine Getränke mit Sirup (Flavour Point) zur Verfügung	Die Sirupflasche ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Befüllen Sie die Sirupflasche. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Flavour-Point-System ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Führen Sie eine tägliche Reinigung durch. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Flavour-Point-System ist fälschlicherweise deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zum Flavour Point. ☞ Führen Sie eine tägliche Reinigung durch. ☞ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

15 Deinstallation



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!



Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.



WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.



-  Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



VORSICHT




Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

-  Heben Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

Nach Gebrauchsende

Nachdem die Maschine das Gebrauchsende erreicht hat

-  Entleeren Sie die Maschine.
-  Demontieren Sie die Maschine.
-  Entsorgen Sie die Maschine umweltgerecht.

16 Entsorgung

Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung WEEE 2012/19/EU 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.



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

☞ Nehmen Sie dazu Kontakt mit dem Service-Partner auf.



Sofern keine Rücknahme- oder Entsorgungsvereinbarung getroffen wurde, führen Sie zerlegte Bauteile der Wiederverwertung zu.

- ☞ Verschrotten Sie Metalle.
- ☞ Führen Sie Kunststoffelemente dem Recycling zu.
- ☞ Entsorgen sie die übrigen Komponenten sortiert nach Materialbeschaffenheit.
- ☞ Entsorgen Sie Betriebsmittel und Reinigungsmittel nach den örtlichen Bestimmungen unter Beachtung der jeweiligen Herstellervorschriften.

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1	Typenschild	23
Abb. 2	Maschinenübersicht	27
Abb. 3	Funktionsbeleuchtung	28
Abb. 4	Anschlüsse von Kaffeemaschine und Zusatzeinheit.....	29
Abb. 5	Übersicht Bedienelemente aussen	30
Abb. 6	Bedienelemente in der Maschine.....	30
Abb. 7	Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf	31
Abb. 8	Übersicht: Bedienoberfläche.....	32
Abb. 9	Übersicht: Bedienfunktionen auf der Oberfläche	32
Abb. 10	Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display	33
Abb. 11	Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display	33
Abb. 12	Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf	34
Abb. 13	Dampfstab.....	34
Abb. 14	Heisswasserauslauf.....	35
Abb. 15	Getränkeausgabe: heisses Zusatzwasser (rot), Kaffeegetränk (braun).....	35
Abb. 16	Ausstattung mit zweiter Mühle und Pulversystem	36
Abb. 17	Pulversystem	36
Abb. 18	Bedienelemente am Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem	37
Abb. 19	Pulversystem Twin.....	37
Abb. 20	Bedienelemente am Flavour Point.....	38
Abb. 21	Beistellkühleinheit rechts/links	38
Abb. 22	Übersicht Beistellkühleinheit.....	39
Abb. 23	Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM)	39
Abb. 24	Unterthekenkühleinheit.....	40
Abb. 25	Unterstellkühleinheit.....	40
Abb. 26	Unterstellkühleinheit Übersicht.....	41
Abb. 27	CAN-Anschlüsse	41
Abb. 28	Cup & Cool	42
Abb. 29	Cup & Cool Vorderseite mit offener Kühleinheit	42
Abb. 30	Rückseite [Cup & Cool].....	43
Abb. 31	Abschliessbare Bohnenbehälter	43
Abb. 32	Bedieneinheit Easy Access	44
Abb. 33	Dekorelemente	44
Abb. 34	Externer Schmutz- und Trinkwassertank.....	45
Abb. 35	Untertheken-Satzdurchwurf	45
Abb. 36	Maschinenfüsse	46
Abb. 37	Tassenpositionierhilfe	46
Abb. 38	Tassenwärmer	47
Abb. 39	Übersicht Tassenwärmer	48
Abb. 40	Übersicht ProCare	48
Abb. 41	Schublade mit Beuteln	49
Abb. 42	Lieferumfang Zubehör.....	54

Abb. 43	Externer Trink- und Schmutzwassertank	58
Abb. 44	Tropfschale montieren	59
Abb. 45	Milchschlauch in Quetschventil einsetzen (Single Milk)	60
Abb. 46	Milchschläuche in Quetschventil einsetzen (Twin Milk)	60
Abb. 47	ProCare-Einheit an Maschine befestigen	61
Abb. 48	Belegung der Schlauchanschlüsse	62
Abb. 49	Schlauchlänge für ProCare-Einheit einstellen	62
Abb. 50	Milchschlauch in Kühleinheit	63
Abb. 51	Kabelanschlüsse	63
Abb. 52	CAN-Bus-Verbindungen von der Maschine zu den Zusatzgeräten (Beispieldarstellungen)	64
Abb. 53	Schlauchanschluss Flavour Point SOUL	65
Abb. 54	Beschriftungsbeispiel für Schlauchanschlüsse Sirupflasche zu Siruppumpe	66
Abb. 55	Bohnen- und Pulverbehälter mit maximaler Füllmenge	68
Abb. 56	Bohnen- und Pulverbehälter mit maximaler Füllmenge	69
Abb. 57	Externer Trinkwassertank	70
Abb. 58	Beistellkühleinheit befüllen	71
Abb. 59	Cup & Cool / UM-KE / UC-KE befüllen	71
Abb. 60	Flavour Point befüllen	72
Abb. 61	Bedieneinheit öffnen	73
Abb. 62	Bedieneinheit geschlossen und geöffnet	73
Abb. 63	Bohnen- und Pulverbehälter entriegeln	74
Abb. 64	Schublade mit Auffangwanne herausziehen	75
Abb. 65	Reinigungsbeutel entfernen	75
Abb. 66	Schublade einschieben	76
Abb. 67	Beispiel ProCare BLAU: Reinigungsbeutel wechseln	76
Abb. 68	Anzeige des verbleibenden Inhalts	77
Abb. 69	Maschine einschalten	78
Abb. 70	Flavour Point einschalten	79
Abb. 71	Getränkeauslauf positionieren	81
Abb. 72	Funktionen im Gäste-Modus	83
Abb. 73	Funktionen im Personal-Modus	84
Abb. 74	Funktionen im Stammbenutzer-Modus	86
Abb. 75	Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Blättern zum Getränk	87
Abb. 76	Personal-Modus: Direktwahl der Getränkegruppe	88
Abb. 77	Getränkevorwahl im Menü links	88
Abb. 78	Getränkearten	89
Abb. 79	Gäste-Modus: Getränkmodifikation sequenziell bestimmen	89
Abb. 80	Auswahl des Getränks	90
Abb. 81	Auswahl der Getränkegröße	90
Abb. 82	Auswahl der Kaffeesorte	90
Abb. 83	Auswahl der Zutaten	90
Abb. 84	Direkte Getränkmodifikation im Personal-Modus	91
Abb. 85	Direkte Getränkmodifikation im Stammbenutzer-Modus	91
Abb. 86	Bildschirm Getränkmodifikation	92
Abb. 87	Bildschirm Liste mit vorgewählten Getränken [Personal-Modus mit Milch]	93
Abb. 88	Weiteres Getränk ausgeben	93

Abb. 89	Animation Tasse/Becher platzieren wird im Display angezeigt.....	95
Abb. 90	Schaltfläche für die Bezahlung	95
Abb. 91	Aufforderung zur Bezahlung	96
Abb. 92	Getränk bereit zur Ausgabe.....	96
Abb. 93	Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe.....	97
Abb. 94	Fortschritt (Personal-Modus).....	97
Abb. 95	Darstellung Getränkeausgabe abgeschlossen	98
Abb. 96	Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe.....	98
Abb. 97	Personal-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe	99
Abb. 98	Aufforderung Kaffeemehl einfüllen	100
Abb. 99	Navigation im Gäste-Modus mit Pfeilschaltflächen	101
Abb. 100	Darstellungsarten der Getränkeschaltflächen	102
Abb. 101	Getränkedarstellung klein und extra gross	102
Abb. 102	Einfache Fehlermeldung	103
Abb. 103	Bildschirm Fehlermeldung spezifisch	103
Abb. 104	Schaltfläche Service-Menü mit Meldungen	104
Abb. 105	Bildschirm Funktionen im Service-Menü	105
Abb. 106	Schnellinformation	105
Abb. 107	Schaltfläche Nicht eingeloggt	106
Abb. 108	Dialog Profile	107
Abb. 109	Schaltfläche Nicht eingeloggt	108
Abb. 110	Schaltfläche Reinigung.....	108
Abb. 111	Wartung überfällig.....	108
Abb. 112	Schaltfläche Zutatenmanagement	108
Abb. 113	Milchsystem aktivieren.....	109
Abb. 114	Flaschenwechsel	109
Abb. 115	Pumpe starten	109
Abb. 116	Schaltflächen für Fehlermeldungen	110
Abb. 117	Zurück zur Bedienoberfläche	110
Abb. 118	Systeminformationen aufrufen	111
Abb. 119	Getränkeausgabeverlauf aufrufen	111
Abb. 120	Dialog Getränkeausgabeverlauf	111
Abb. 121	Einstellungen aufrufen	112
Abb. 122	Schaltfläche Spülung starten	112
Abb. 123	Schaltfläche Reinigung Touchscreen.....	112
Abb. 124	Schaltfläche Schnell-Info einschalten	112
Abb. 125	Schaltfläche Freiverkauf aktivieren	113
Abb. 126	Schaltfläche Ausschalten	113
Abb. 127	Satzbehälter leeren	113
Abb. 128	Externer Schmutzwassertank.....	114
Abb. 129	Schaltfläche Spülung starten	116
Abb. 130	Schaltfläche Ausschalten	116
Abb. 131	Zeitfenster für Reinigungen	122
Abb. 132	Schaltfläche Spülung starten	124
Abb. 133	Schaltfläche Reinigung.....	126
Abb. 134	Bildschirm mit Auswahl der Reinigungsarten.....	126

Abb. 135	Schaltfläche Service-Menü mit anstehender Reinigung	126
Abb. 136	Geplante Reinigung öffnen	127
Abb. 137	Dialog für die Reinigung nach Reinigungsplan	127
Abb. 138	Startdialog für Reinigungsprogramm	127
Abb. 139	Satzbehälter entfernen	128
Abb. 140	Satzbehälter wieder einsetzen	128
Abb. 141	Abdeckung vom Getränkeauslauf abnehmen	129
Abb. 142	Reinigungstablette einwerfen	129
Abb. 143	Reinigungspulver Milkpure powder im Beutel	130
Abb. 144	Milchbehälter reinigen (Option).....	130
Abb. 145	Reinigungsmittel in Reinigungsbehälter geben.....	130
Abb. 146	Bedienpanel anheben	131
Abb. 147	Mixerbecher herausziehen	131
Abb. 148	Mixerbecher reinigen.....	132
Abb. 149	Mixerbecher einsetzen	132
Abb. 150	Fortschrittsanzeige der Reinigung.....	133
Abb. 151	Reinigungsbehälter entfernen	133
Abb. 152	Milchsystem aktivieren.....	134
Abb. 153	Milchbehälter einsetzen	134
Abb. 154	Milchsystem wird eingeschaltet.....	135
Abb. 155	Schaltfläche Service-Menü mit anstehender Reinigung	135
Abb. 156	Geplante Reinigung öffnen	136
Abb. 157	Dialog für die Reinigung nach Reinigungsplan	136
Abb. 158	Milchschläuche an Plug&Clean-Anschlüsse anschliessen.....	136
Abb. 159	Startdialog für Reinigungsprogramm	137
Abb. 160	Satzbehälter entfernen.....	137
Abb. 161	Satzbehälter wieder einsetzen	138
Abb. 162	Abdeckung vom Getränkeauslauf abnehmen	138
Abb. 163	Bedienpanel anheben	139
Abb. 164	Mixerbecher herausziehen	139
Abb. 165	Mixerbecher reinigen.....	139
Abb. 166	Mixerbecher einsetzen	140
Abb. 167	Fortschrittsanzeige der Reinigung.....	140
Abb. 168	Milchschläuche von Plug&Clean-Anschlüssen entfernen	141
Abb. 169	Milchbehälter einsetzen	141
Abb. 170	Milchsystem wird eingeschaltet.....	142
Abb. 171	Schaltfläche Zusätzliche Reinigung	142
Abb. 172	Dialog für die zusätzliche Reinigung ohne ProCare	143
Abb. 173	Dialog für die zusätzliche Reinigung mit ProCare	143
Abb. 174	Dialog Plug & Clean.....	144
Abb. 175	Milchschläuche von Plug & Clean-Anschlüssen entfernen	144
Abb. 176	Milchbehälter einsetzen	144
Abb. 177	Milchsystem wird eingeschaltet.....	145
Abb. 178	Bildschirm mit Auswahl der Reinigungsarten.....	146
Abb. 179	Dialog Reinigungsbehälter unter den Heisswasser-Auslauf stellen	146
Abb. 180	Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllen.....	146

Abb. 181	Schläuche entleeren.....	147
Abb. 182	Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen	147
Abb. 183	Flavour Point-Reinigungsprozess läuft.....	147
Abb. 184	Reinigungsbehälter wieder entfernen	148
Abb. 185	Befüllung der Sirupschläuche.....	148
Abb. 186	Aufruf der Reinigungseinstellungen	149
Abb. 187	Bildschirm mit den Reinigungseinstellungen.....	150
Abb. 188	Zeitplan für Reinigungsaufgaben	150
Abb. 189	Reinigungsaufgabe erstellen	151
Abb. 190	Einstellungen für Reinigungsaufgabe wählen	151
Abb. 191	Uhrzeit für Reinigung wählen.....	152
Abb. 192	Dialog Satzbehälter entfernen	153
Abb. 193	Brühraum reinigen	154
Abb. 194	Tropfschale und Tropfgitter reinigen	155
Abb. 195	Milchbehälter reinigen	156
Abb. 196	Kühleinheit reinigen	156
Abb. 197	Kühleinheit abtauen.....	157
Abb. 198	Schaltfläche Reinigung Touchscreen.....	158
Abb. 199	Milchrückstände abwischen	159
Abb. 200	Dampfstab nach vorn schwenken	160
Abb. 201	Dampfstab Supersteam (links), Dampfstab Powersteam (rechts).....	160
Abb. 202	Dampfsonde	161
Abb. 203	Endposition Dampfstab Supersteam (links), Endposition Dampfstab Powersteam (rechts)	161
Abb. 204	Externer Trinkwassertank.....	162
Abb. 205	Externer Schmutzwassertank	163
Abb. 206	Bohnenbehälter reinigen.....	165
Abb. 207	Schaltfläche Ausschalten	165
Abb. 208	Teile des Standard-Pulverbehälters (2 kg)	167
Abb. 209	Steckbolzen des oberen Zahnrads entfernen	167
Abb. 210	Pulverlockerung entfernen	168
Abb. 211	Untere Achse entfernen	168
Abb. 212	Pulverschaufel entfernen	169
Abb. 213	Dosierelemente entfernen	169
Abb. 214	Überwurfmutter an Förderseite entfernen.....	170
Abb. 215	Fördereinheit entfernen	170
Abb. 216	Fördereinheit zerlegen	170
Abb. 217	Teile des Twin-Pulverbehälters (2x 1 kg).....	171
Abb. 218	Einfüllhilfe entfernen.....	171
Abb. 219	Querstreben entfernen	172
Abb. 220	Zahnradachse entfernen	172
Abb. 221	Pulverschaufel und Zahnrad entfernen	173
Abb. 222	Pulverlockerung entfernen	173
Abb. 223	Dosierelemente entfernen	174
Abb. 224	Antriebshalter entfernen.....	174
Abb. 225	Fördereinheit entfernen	174
Abb. 226	Fördereinheit zerlegen	175

Abb. 227	Schaltfläche Ausschalten	175
Abb. 228	Entnahme Abdeckung Unterteil Getränkeauslauf	176
Abb. 229	Schaltfläche Ausschalten	176
Abb. 230	Aufruf der Wartungsintervalle	179
Abb. 231	Bildschirm Wartungsintervalle	180
Abb. 232	Wartungen bestätigen	180
Abb. 233	Bestätigungsdialog für durchgeführte Wartung (Beispiel)	180
Abb. 234	Entkalkungskartusche Uptime!	183
Abb. 235	Bildschirm Entkalkung	184
Abb. 236	Wartungsintervalle auswählen	185
Abb. 237	Wartungsintervalle: anstehende Entkalkung auswählen	185
Abb. 238	Entkalkungskartusche auspacken	186
Abb. 239	Satzbehälter entfernen	186
Abb. 240	Entkalkungskartusche einsetzen	187
Abb. 241	Bildschirm Satzbehälter einsetzen	187
Abb. 242	Milchbehälter entfernen	187
Abb. 243	Reinigungsbehälter einsetzen	188
Abb. 244	Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren	188
Abb. 245	Entkalkung starten	189
Abb. 246	Fortschrittsanzeige der Entkalkung	189
Abb. 247	Entkalkungskartusche entfernen	190
Abb. 248	Reinigungsbehälter entfernen und leeren	190
Abb. 249	Milchbehälter einsetzen	191
Abb. 250	Satzbehälter entfernen	192
Abb. 251	Milchschläuche an Plug & Clean anschliessen	193
Abb. 252	Fortschrittsanzeige der Entkalkung	193
Abb. 253	Milchschläuche von Plug & Clean entfernen	194
Abb. 254	Menü Einstellungen Maschinenkonfiguration	196
Abb. 255	Strukturbaum (Statistiken)	196
Abb. 256	Eingabefeld	196
Abb. 257	Bildschirmtastatur	197
Abb. 258	Erfassung von Parameterwerten	197
Abb. 259	Werteinstellung für Datum und Uhrzeiten	197
Abb. 260	Position der USB-Schnittstelle	197
Abb. 261	Einstellungen für die Mühle/Brüheinheit	202
Abb. 262	Einstellungen für das Milchsystem	203
Abb. 263	Einstellungen für Flavour Point	206
Abb. 264	Software konfigurieren	206
Abb. 265	Sprache konfigurieren	207
Abb. 266	Datum, Zeit und Zeitzone anzeigen	207
Abb. 267	Dialog für das Hinzufügen einer Einschaltzeit oder einer Ausschaltzeit	208
Abb. 268	Schaltfläche Getränkepreis mit Einstellrad	208
Abb. 269	Mühlenservice starten	209
Abb. 270	Bildschirm Mühlenservice	210
Abb. 271	Mahlgrad einstellen: altes Kaffeemehl entfernen	211
Abb. 272	Mahlgrad einstellen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung	211

Abb. 273	Mühle kalibrieren	212
Abb. 274	Mühlenservice starten	213
Abb. 275	Bildschirm Mühlenservice	213
Abb. 276	Mahlgrad einstellen: altes Kaffeemehl entfernen	214
Abb. 277	Mahlgrad einstellen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung	214
Abb. 278	Mahlgrad einstellen: Mahlscheiben bewegen	215
Abb. 279	Mühle kalibrieren	216
Abb. 280	Mühle initialisieren	216
Abb. 281	Position der USB-Schnittstelle	217
Abb. 282	Schaltflächen zum Zurücksetzen	218
Abb. 283	Schaltflächen zum Zurücksetzen	218
Abb. 284	Schaltfläche für Menü Info	219
Abb. 285	Versionen	219
Abb. 286	Maschinenzähler	220
Abb. 287	Getränkestatistik	221
Abb. 288	Reinigungsstatistik	221
Abb. 289	Wartungsstatistik	222
Abb. 290	Getränkeausgabestatistik	223
Abb. 291	Wasserhärtestatistik	223
Abb. 292	Zahlungsstatistik Maschine	224
Abb. 293	Abrechnungsstatistik Getränk	225
Abb. 294	Einfache Fehlermeldung	226
Abb. 295	Bildschirm mit Fehlermeldung	227
Abb. 296	Bereich mit Fehlermeldung	227
Abb. 297	Schaltfläche Service-Menü mit Meldungen	227
Abb. 298	Service-Menü mit Fehlermeldung	228

