

Schaerer Barista

Gebruiksaanwijzing

V01 / 04.2017



Schaerer AG
P.O. Box 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Vertaling van de
oorspronkelijke
gebruiksaanwijzing
GA Schaerer Barista NL

N° 020974

Schaerer Barista

Gebruiksaanwijzing

Uitgever

Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Uitgave

versie 01 | 04.2017

Software

V 1.3.2

Concept en redactie

Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten zijn voorbehouden. Vermenigvuldiging, verspreiding, overbrengen via elektronische systemen of vertaling in een andere taal is zonder schriftelijke toestemming van Schaerer AG niet toegestaan. Dit geldt zowel voor het complete document als voor afzonderlijke passages hieruit. De inhoud van het document berust op de actueelste gegevens die op het moment van het ter perse gaan beschikbaar waren. Schaerer AG behoudt zich het recht voor om op elk willekeurig tijdstip wijzigingen aan te brengen zonder nieuwe kennisgeving. Alle afbeeldingen, illustraties en displayteksten in deze gebruiksaanwijzing zijn slechts voorbeelden! Door het brede assortiment aan opties kan de machine afwijken van de machines die hier zijn afgebeeld. Schaerer AG is uitsluitend aansprakelijk voor de inhoud van het Duitse originele document.

Wij feliciteren u met de aankoop van uw Schaerer Barista koffiemachine.

De koffiemachine Schaerer Barista is een koffiemachine met filterdrager en automatische molen voor espresso, café crème en heet water.



Gebruiksaanwijzing opvolgen



- > Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing door.
- > Volg altijd precies de gebruiksaanwijzing op, vooral de veiligheidsaanwijzingen en het hoofdstuk Veiligheid.
- > Maak de gebruiksaanwijzing toegankelijk voor het personeel of alle gebruikers.

VOORZICHTIG

*Neem goed nota van de tekens en symbolen van de gebruiksaanwijzing
pagina 20*

*Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8*



Levensgevaar door elektrische schok



- Binnenin de koffiemachine bestaat levensgevaar door netspanning!
- > Open nooit de behuizing.
- > Draai nooit schroeven los en verwijder geen behuizingsdelen.

WAARSCHUWING

*Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8*



Gebruiks- en installatievoorwaarden

- Bij het niet naleven van de onderhoudsvorschriften wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard.
- > Neem altijd de gebruiksaanwijzing in acht.

BELANGRIJK

*Technische gegevens
▷ vanaf pagina 79*

*Onderhoud
▷ vanaf pagina 68*

1	Veiligheid	8
1.1	Algemene veiligheidsaanwijzingen.....	8
1.2	Beoogd gebruik	15
1.3	Gebruiks- en installatievoorwaarden.....	17
2	Introductie	18
2.1	Benaming van de onderdelen van de koffiemachine	18
	Display	18
	Woordenlijst	21
3	Bedienen	22
3.1	Veiligheidsaanwijzingen bedienen.....	22
3.2	Koffiemachine inschakelen	23
3.3	Filterdrager.....	23
3.3.1	Statusindicaties filterdrager	24
3.4	Productafgifte	25
	Product annuleren	25
3.5	Handmatig gemalen koffie toevoegen	26
3.6	Verdeelzeefspoeling	26
3.7	Heetwaterafgifte.....	26
3.8	Stoomopties	27
3.8.1	Autosteam	28
	Powersteam	29
3.9	Koppenrooster	30
3.10	SteamJet (stoom-koppenwarmer).....	30
3.11	Bonencontainer	31
3.12	Koppenhouder (verwarmd).....	32
3.13	Koffiemachine uitschakelen	33
4	Maalgraad instellen	33
5	Software	35
5.1	Overzicht	35
	Bedrijfsklaar	35
	Velden statusregel	35
	Functies hoofdmenu	36
	Velden menunavigatie	36
	Meldingen op het display	36
5.2	Bedrijfsklaar	37
	Display Bedrijfsklaar	37
5.3	Velden display Bedrijfsklaar	37
	Producttoetsen	37
	Functietoets	37
	Barista-veld - koffiesterkte	37

5.4	Onderhoud	38
	Reiniging brewgroep	38
	CleanLock	38
	Koffiegljoot reinigen	38
	Pakking wisselen	38
5.5	Producten	39
	Recepten wijzigen	39
	Recepten laden	40
	Tekst	41
	Testafgifte	41
	Recepten opslaan	41
5.6	Info	42
	Laatste brew	42
	Service	42
	Onderhoud	42
	Filter en ontkalking	42
	Rapport	42
5.7	Afrekening	43
	Teller	43
5.8	PIN-rechten	44
	Reinigen-PIN	44
	Instellen-PIN	44
	Afrekenen-PIN	44
5.9	Systeem	45
	Taal	45
	Bedieningsopties	45
	SteamJet	45
	Barista-veld	45
	Ingestelde contacttijd	46
	Displaytekst	46
	Soort koffiebonen	46
	Melkschuim kiezen (autosteam)	47
	Akoestisch signaal breweinde	47
	Auto start	48
	Externe maling links	48
	Externe maling rechts	48
	Instellingen	49
	Koppenverlichting	49
	Achterwandverlichting	49
	Displayhelderheid	49
	Koppenwarmer	50
	Kalibratie touchdisplay	50
	Waterfilter	50
	Eco-mode	50
	Automatisch uitschakelen	51
	Datum/tijd	51
5.10	USB	52
	Recepten laden	52
	Recepten opslaan	52
	Tellers exporteren	52
	HACCP-export	52
	Back-up	52

	Gegevens laden	52
	Taal laden	52
	Firmware update	52
6	Onderhoud	53
6.1	Veiligheidsaanwijzingen onderhoud	53
6.2	Overzicht van de reinigingsintervallen	54
6.3	Reinigingsprogramma's	55
6.3.1	Brewgroep reinigen	55
6.3.2	Verdeelzeefspoeling	56
6.4	Handmatige reinigingen	57
6.4.1	Koppenhouder reinigen	57
6.4.2	Koffieglijgoot reinigen	57
6.4.3	Brewgroep handmatig reinigen	58
6.4.4	Filterdrager reinigen	58
6.4.5	Lekbak reinigen	59
6.4.6	Touchdisplay reinigen (CleanLock)	60
6.4.7	Behuizing reinigen	60
6.4.8	Stoompijpen reinigen	61
6.4.9	Bonencontainer reinigen	63
6.5	Pakking wisselen	64
7	HACCP-reinigingsconcept	66
8	Onderhoud en ontkalking	68
8.1	Onderhoud	68
8.2	Schaerer support	68
9	Meldingen en aanwijzingen	69
9.1	Meldingen bedienen	69
9.2	Foutmeldingen en storingen	70
9.3	Fouten verhelpen	71
10	Veiligheid en garantie	74
10.1	Gevaren voor de koffiemachine	74
10.2	Richtlijnen	76
10.3	Plichten van de exploitant	77
10.4	Garantieclaims	78
	Bijlage: Technische gegevens	79
	Technische gegevens koffiemachine	79
	Aansluitwaarden	80
	Bijlage: Toebehoren en reserveonderdelen	83

1 Veiligheid



Verkeerd gebruik

- > Het niet naleven van de veiligheidsaanwijzingen kan tot ernstig letsel leiden.
 - > Neem goed nota van alle veiligheidsaanwijzingen.
-



WAARSCHUWING

1.1 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Gevaren voor de gebruiker

Een zo groot mogelijke veiligheid hoort bij Schaerer tot de belangrijkste eigenschappen van de producten. De effectiviteit van de veiligheidsvoorzieningen is slechts gewaarborgd, als het volgende in acht wordt genomen:



- > Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing door.



- > Raak geen hete machinedelen aan.



- > Behandel filterdragers voorzichtig en laat deze nooit vallen.
 - > Gebruik de koffiemachine niet, wanneer deze niet correct werkt of wanneer deze beschadigd is.
-



VOORZICHTIG



> Gebruik de koffiemachine alleen, wanneer deze volledig gemonteerd is.



> De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen in geen geval worden gewijzigd.



- > Onder voortdurend toezicht kan dit apparaat worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder evenals door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, nadat zij werden geïnstrueerd in het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren begrijpen.
- > Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- > Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

VOORZICHTIG

Ondanks de veiligheidsvoorzieningen blijft elke koffiemachine bij verkeerd gebruik potentieel gevaarlijk. Neem goed nota van de volgende aanwijzingen bij de omgang met de koffiemachine om letsel en gevaren voor de gezondheid te voorkomen:



Levensgevaar door elektrische schok



- Binnenin de koffiemachine bestaat levensgevaar door netspanning!
 - > Open nooit de behuizing.
 - > Draai nooit schroeven los en verwijder geen behuizingsdelen.
 - > Gebruik nooit een beschadigde voedingskabel.
 - > Vermijd beschadigingen van de voedingskabel. Knik en beknel deze niet.
-



Gevaar voor verbranding



- Tijdens de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.
 - De filterdrager wordt tijdens de afgifte zeer heet.
 - Er wordt hete stoom via de SteamJet (stoom-koppen-warmer) afgegeven. Daarbij worden ook de kopjes en de naburige oppervlakken heet.
- > Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.
- > Raak de uitlopen niet kort na de afgifte aan.
- > Raak de filterdrager direct na de afgifte alleen aan de greep aan.
- > Zet vóór de productafgifte altijd een passende kop/mok onder de uitloop.

 **VOORZICHTIG**



Gevaar voor verwondingen

- Zeer lange haren zouden in de molenkop verstrikt kunnen raken en zo in de koffiemachine kunnen worden getrokken.
 - De filterdrager kan bij onoplettendheid uit de hand of van de houder vallen en de voeten verwonden.
- > Bescherm de haren altijd met een haarnetje, voordat u de bonencontainers wegneemt.
- > Let erop dat de filterdrager niet valt.
-

 **VOORZICHTIG**



Gevaar voor beknelling/gevaar voor verwondingen



- In de koffiemachine bevinden zich bewegende delen die vingers of handen zouden kunnen verwonden.
 - Bij het sluiten van de koppenhouder bestaat er gevaar voor beknelling.
- > Schakel altijd de koffiemachine uit en trek de stekker uit, voordat u in de molen of in de opening van de brewer grijpt.
- > Sluit de koppenhouder zorgvuldig en voorzichtig.
-

 **VOORZICHTIG**



Gevaar voor de gezondheid

- Verwerk alleen producten die geschikt zijn voor consumptie en gebruik met de koffiemachine.
- > De bonencontainers mogen alleen worden gevuld met materialen voor het beoogde gebruik.

VOORZICHTIG



Gevaar voor de gezondheid

- Reinigingsmiddelen zijn bijtend.
- > Volg de voorzorgsmaatregelen op de verpakkingen van de reinigingsmiddelen.
- > Doe de reinigingstabletten er pas in, nadat er op het display een melding is verschenen.

VOORZICHTIG



**Gevaar voor de gezondheid/
gevaar voor irritatie en verbranding**



- Tijdens de reiniging stroomt er hete reinigingsvloeistof en heet water uit de filterdragers en de heetwateruitloop.
- De hete vloeistoffen kunnen de huid irriteren en door de hitte ontstaat gevaar voor verbranding.
- > Grijp tijdens de reiniging nooit onder de uitlopen.
- > Zorg ervoor dat nooit iemand reinigingsvloeistof drinkt.
- > Beweeg de lekbak voorzichtig.

 **VOORZICHTIG**



Gevaar voor uitglijden



- Vloeistoffen kunnen bij verkeerd gebruik of bij fouten uit de koffiemachine stromen. Deze vloeistoffen kunnen leiden tot een gevaar voor uitglijden.
- > Controleer regelmatig of de koffiemachine dicht is en er geen water uitstroomt.

 **VOORZICHTIG**

1.2 Beoogd gebruik



Verkeerd gebruik

- Als de machine niet voor het beoogde doel wordt gebruikt, zou dit kunnen resulteren in een gevaar voor verwondingen.
 - > De koffiemachine mag uitsluitend voor het beoogde doel worden gebruikt.
-



De Schaerer Barista is bedoeld voor de afgifte van koffie- of melkproducten in diverse variaties. Dit professionele apparaat is bedoeld voor industrieel en bedrijfsmatig gebruik in de horeca. De machine is uitsluitend bedoeld voor gebruik door specialisten of geschoolde gebruikers.

Het gebruik van het apparaat is bovendien onderworpen aan deze gebruiksaanwijzing. Een ander of hiervan verdergaand gebruik geldt als niet beoogd. Voor schade die daaruit voortvloeit, is de fabrikant niet aansprakelijk.

De Schaerer Barista mag absoluut niet worden gebruikt , om een andere vloeistof dan koffie, heet water (producten, reiniging) of melk (gekoeld, gepasteuriseerd, gehomogeniseerd, volgens UHT-procedé verhit) te verhitten of af te geven.

1.3 Gebruiks- en installatievoorwaarden



Gevaar voor brand/ongevallen

- > De gebruiks- en installatievoorwaarden moeten worden nageleefd.
- > De in het hoofdstuk Technische gegevens vastgelegde gebruiks- en installatievoorwaarden moeten worden nageleefd.

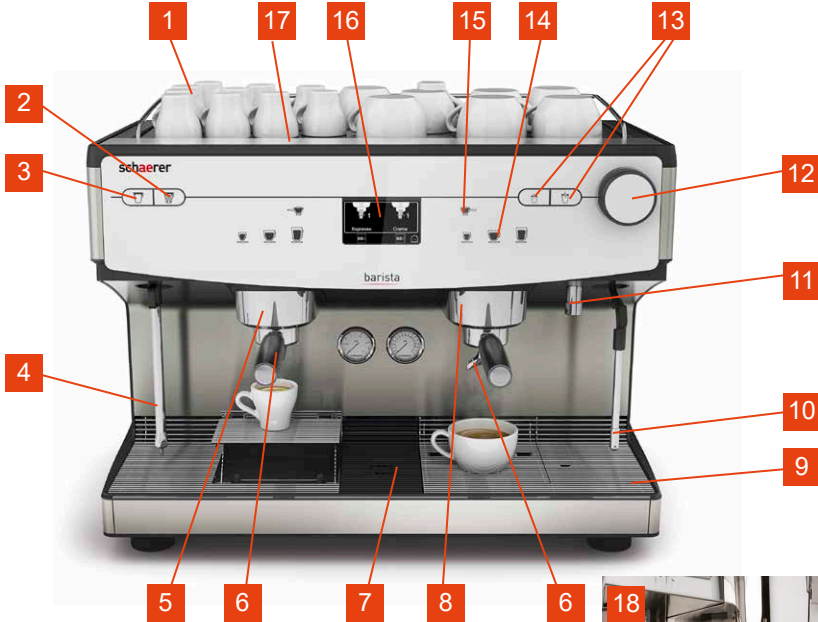


Technische gegevens
▷ pagina 79

De ter plaatse voorbereidende werkzaamheden voor de elektrische aansluiting, de wateraansluiting en de afvalwateraansluiting dienen door de exploitant van de machine in opdracht te worden gegeven. Deze moeten worden uitgevoerd door erkende installateurs met inachtneming van de algemene, nationale en lokale voorschriften. De Schaerer service mag alleen de verbinding van de koffiemachine met de voorbereide aansluitingen tot stand brengen. Hij is niet bevoegd om ter plaatse installatiewerkzaamheden uit te voeren en is ook niet verantwoordelijk voor het uitvoeren daarvan.

2 Introductie

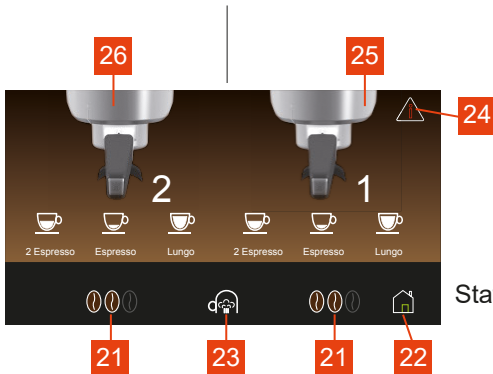
2.1 Benaming van de onderdelen van de koffiemachine



Display

Linker brewgroep

Rechter brewgroep



Statusbalk



- 1 Bonencontainer (onder de koppenhouder)
- 2 Melkschuimtoets
- 3 Melktoets
- 4 Autosteam-uitloop
- 5 Linker brewgroep met filterdrager
- 6 Uitloop
- 7 SteamJet (stoom-koppenwarmer)
- 8 Rechter brewgroep met filterdrager
- 9 Koppenrooster
- 10 Powersteam-uitloop
- 11 Heetwateruitloop
- 12 Powersteam-draaiknop
- 13 Heetwatertoetsen
- 14 Producttoetsen
- 15 Functietoets
- 16 Touchdisplay
- 17 Koppenhouder
- 18 Koppenverlichting
- 19 Aan/uit-knop
- 20 Maalgraadinstelling links/rechts

Display Bedrijfsklaar

- 21 Veld Barista
- 22 Veld Menu (opent het hoofdmenu)
- 23 Veld SteamJet (stoom-koppenwarmer)
- 24 Veld Meldingen
- 25 Indicatie rechter brewgroep
(In het voorbeeld statusindicatie productafgifte rechter brewgroep)
- 26 Indicatie linker brewgroep
(In het voorbeeld bedrijfsklaar linker brewgroep)

Tekens en symbolen van de gebruiksaanwijzing



Veiligheidsaanwijzingen persoonlijk letsel

Als de veiligheidsaanwijzingen niet in acht worden genomen, dan zou dit bij een verkeerde bediening kunnen resulteren in licht tot ernstig letsel.



Veiligheidsaanwijzingen persoonlijk letsel

Als de veiligheidsaanwijzingen niet in acht worden genomen, dan zou dit bij een verkeerde bediening kunnen resulteren in licht letsel.



Elektrische schok



Hete stoom



Gevaar voor beknelling



Hete oppervlakken



Gevaar voor uitglijden



Aanwijzingen materiële schade

- voor de koffiemachine
 - voor de standplaats
 - > Volg altijd de gebruiksaanwijzing precies op.
-



Aanwijzing/tip

- Aanwijzingen voor een veilige omgang en tips voor een eenvoudiger bediening.
-



WAARSCHUWING

Veiligheidsaanwijzingen

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8



VOORZICHTIG

Veiligheidsaanwijzingen bedienen
▷ pagina 22

Veiligheidsaanwijzingen onderhoud
▷ pagina 53

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 78

Technische gegevens
▷ vanaf pagina 79

AANWIJZING

TIP

Hoofdmenu opvragen

* Druk op het veld „Hoofdmenu“

Het hoofdmenu verschijnt.

Er kan meer worden weergegeven ▷ Hoofdmenu.



Woordenlijst

Begrip	Toelichting
•	• Opsommingen, keuzemogelijkheden
*	* Afzonderlijke werkstappen
<i>Cursieve tekst</i>	<i>Toestandsbeschrijving van de koffiemachine en/of toelichtingen bij automatisch uitgevoerde stappen.</i>
Barista	Professionele koffiebereider
Blind filter	Reinigingsfilter
Productafgifte	Afgifte van koffie en heet water
Hoofdkraan	Waterafsluiter, stopkraan
Carbonaathardheid	Vermelding in °dKH. De waterhardheid is een maat voor de in het drinkwater opgeloste kalk.
Pre-infusie	De koffie wordt vóór het zetten kort geïnfuseerd om zijn aromastoffen intensiever te laten vrijkomen.
Bereik	Bijvoorbeeld: literprestatie van de waterfilter
Aandrukken	Automatisch aandrukken van de gemalen koffie vóór het zetten.
Testbereiding	Proef
Verdeelzeefspoeling	Tussenspoeling brewgroep (flushen)
Toevoegingen	Bestanddelen van een recept voor een product, bijvoorbeeld koffie en water
SteamJet	Geïntegreerde stoom-koppenwarmer in de lekbak
Powersteam	Eenvoudige stoomafgifte zonder bewaking
Autosteam	Stoomafgifte met gecontroleerde temperatuur

3 Bedienen

3.1 Veiligheidsaanwijzingen bedienen



Gevaar voor verbranding



- Bij de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.
- De filterdrager wordt tijdens de afgifte zeer heet.
- Er wordt hete stoom via de SteamJet (stoom-koppenwarmer) afgegeven. Daarbij worden ook de kopjes en de naburige oppervlakken heet.
- Als de lekbak niet goed wordt vastgeklikt, dan bestaat gevaar voor verbranding door hete vloeistoffen.
- Beschadigde filterdragers of brewfilters of overvolle brewfilters kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.
 - > Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.
 - > Raak de uitlopen niet kort na de afgifte aan.
 - > Raak de filterdrager direct na de afgifte alleen aan de greep aan.
 - > Zet vóór de productafgifte altijd een passende kop/mok onder de uitloop.
 - > Let er altijd op dat de lekbak correct is aangebracht.
 - > Gebruik uitsluitend filterdragers of brewfilters in correcte staat.
 - > Vul de filterdrager slechts tot de aangegeven maximale hoeveelheid met gemalen koffie.

 **VOORZICHTIG**

*Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8*



Gevaar voor de gezondheid

- Verwerk alleen producten die geschikt zijn voor consumptie en gebruik met de koffiemachine.
- De bonencontainers mogen alleen worden gevuld met materialen voor het beoogde gebruik.



VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
 ▷ vanaf pagina 8

3.2 Koffiemachine inschakelen

- * Open de afdekking.
- * Druk op de Aan/Uit-toets

De koffiemachine schakelt in en warmt op.

Een automatische spoeling start.

Als de koffiemachine gereed is voor productafgifte, verschijnt het display Bedrijfsklaar.



3.3 Filterdrager

Er zijn twee maten filterdragers.

Type filterdrager 1 = 8 tot 11 g

Type filterdrager 2 = 10 tot 16 g

- Voor de productafgifte moet een lege filterdrager geplaatst zijn.
- Op het display wordt aangegeven welke filterdrager in welke brewgroep op dat moment is geplaatst. Het cijfer geeft het type filterdrager aan. Enkelvoudige filterdrager (1) of dubbele filterdrager (2).

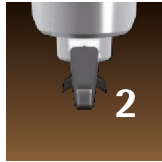


3.3.1 Statusindicaties filterdrager



Filterdrager ontbreekt

Er moet een filterdrager geplaatst worden



Filterdrager geplaatst

Aangegeven wordt welk type filterdrager geplaatst is. De voor de filterdrager ingestelde producten kunnen worden gekozen.



Filterdrager legen

De filterdrager moet geleegd worden.



- Als de filterdrager voor afsluiting van de lopende brew wordt verwijderd kan de brewer beschadigen.
 - > Verwijder de filterdrager pas als het brewen helemaal is afgesloten. Er verschijnt een melding op het display.
 - > Tijdens het brewen is de filterdrager geblokkeerd en kan niet worden verwijderd.
 - > De brew kan worden geannuleerd door nogmaals op de producttoets te drukken.
-

BELANGRIJK

3.4 Productafgifte

Door drukken op de producttoetsen wordt de afgifte van de ingestelde producten gestart.

De passende filterdrager geplaatst zijn.

De filterdrager moet geleegd zijn.

De vorige productafgifte moet helemaal afgesloten zijn. Dit kan door een akoestisch signaal worden gemeld. Het akoestische signaal kan worden gedeactiveerd.

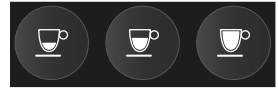
- Verlicht veld = gereed voor afgifte
 - Niet verlicht veld = niet gereed voor afgifte/
veld geblokkeerd
 - Knipperend veld = product wordt afgegeven
- * Stel het koppenrooster op de passende hoogte in
 - * Plaats een kop/mok met het juiste formaat onder de geplaatste filterdrager
 - * Druk op de gewenste producttoets

De koffiebonen worden direct in de filterdrager gemalen. De gemalen koffie wordt met de tamper automatisch aangedrukt.

De productafgifte start.

Product annuleren

- * Druk nogmaals op de knipperende producttoets



Toetstoewijzing

▷ *Software*

▷ *Recepten wijzigen*
pagina 39



3.5 Handmatig gemalen koffie toevoegen


- * Druk kort op de functietoets

De interne molen wordt gedeactiveerd.

- * Vul de filterdrager met de gewenste gemalen koffie
- * Plaats de gewenste filterdrager
- * Druk op de gewenste producttoets

De gemalen koffie wordt met de tamper automatisch aangedrukt. De productafgifte start.

3.6 Verdeelzeefspoeling

- * Verwijder de filterdrager
- * Druk op de filterdrager-afbeelding op het display
- * Bevestig met  en ga door

Er start een spoeling met heet water.

Het water warmt het systeem op en garandeert een optimale koffietemperatuur. Tegelijkertijd wordt de verdeelzeef gereinigd.



- > Maak indien nodig tijdens de verdeelzeefspoeling de koffieresten aan de verdeelzeef los met de brewgroepborstel.
- > Tegelijkertijd controleert hij of het water nog ongehinderd door de verdeelzeef loopt.
- > Gebruik geen spoeling van de verdeelzeef om de filterdrager te spoelen.

3.7 Heetwaterafgifte

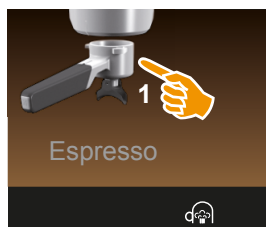
- * Plaats een kop/mok met het juiste formaat onder de heetwateruitloop
- * Druk op de gewenste watertoets

De afgifte wordt uitgevoerd.



Functietoets

Functie activeren
Individuele recepten
▷ Systeem
▷ Externe maling
pagina 48



AANWIJZING



3.8 Stoomopties



Gevaar voor verbranding



- Bij gebruik van Autosteam, Powersteam en SteamJet treedt er hete stoom uit de stoomopeningen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.
- > Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.
- > Raak de uitlopen niet kort na de afgifte aan.
- > Zet vóór de productafgifte altijd een passende kop/mok onder de uitloop.

VOORZICHTIG



Gevaar voor verbranding



- Bij een ingestelde temperatuur van 90 °C kan melk en schuim overkoken.
- > Vul de kop/mok maximaal tot de helft.

VOORZICHTIG



- > Maak de melk bij het opschuimen niet te heet, de hoeveelheid melkschuim wordt anders minder.

TIP

Basisuitvoering is de koffiemachine uitgerust met Autosteam, Powersteam en SteamJet. De gelijktijdige stoomafgifte van Auto Steam en Basic Steam is niet mogelijk.

3.8.1 Autosteam

Met de Autosteam-optie wordt melk verhit of opgeschuimd.

Schuimtoets

Met de schuimtoets kan melk in de ingestelde schuimkwaliteit worden opgeschuimd.

Als standaard instelling is een melkschuimkwaliteit beschikbaar.

Na activering van de **melkschuimkeuze**, zijn 3 individueel instelbare schuimkwaliteiten beschikbaar. De keuze wordt na een druk op de schuimtoets weergegeven op het display. Mogelijke schuimkwaliteit zijn:

- standaard
- fijn
- superfijn

Melktoets

Met de melktoets wordt melk verhit.

Melk verhitten of melk opschuimen

- * Gebruik een zo hoog mogelijke kop/mok met een handvat
- * Vul de kop/mok maximaal tot de helft zodat de melk bij het opschuimen niet overloopt
- * Plaats de kop/mok in het midden onder de stoompijp

De stoompijp moet daarbij in de melk gedompeld zijn.

- * Druk kort op de gewenste Autosteam-toets
Stoom wordt afgegeven afhankelijk van de toewijzing van de Auto Steam-toetsen.

De stoomafgifte eindigt naar het bereiken van de ingestelde temperatuur of nadat nog een keer op de Autosteam-toets is gedrukt.

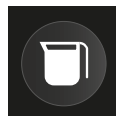
- * Verwijder de kop/mok en druk nog een keer op de Autosteam-toets

De resten in de stoompijp worden uitgespoeld.

- * Reinig de stoompijp na het gebruik buiten met een schone vochtige doek



Schuimtoets



Melktoets

Melkschuim kiezen

▷ *Systeem, pagina 47*

▷ *Toetstoewijzing*

▷ *Software*

▷ *Recepten wijzigen pagina 39*



Powersteam



Gevaar voor verbranding



- Tijdens de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.



- > Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.
- > Raak de uitlopen niet kort na de afgifte aan.
- > Zet vóór de productafgifte altijd een passende kop/mok onder de uitloop.

- * Draai de Powersteam-draaiknop open
Er wordt stoom afgegeven totdat de Basic Steam-draaiknop weer dichtgedraaid wordt. De hoeveelheid afgegeven stoom is afhankelijk van de mate waarin de Powersteam-draaiknop opengedraaid wordt.

- Stoom verwarmt producten
- Stoom schuimt handmatig melk op

Producten verwarmen

- * Gebruik een zo hoog mogelijke kop/mok met een handvat
- * Vul de kop/mok maximaal tot de helft
- * Dompel de stoompijp in de kop/mok
- * Draai de Powersteam-draaiknop open en verwarm het product met stoom totdat de gewenste temperatuur bereikt is
- * Draai de Powersteam-draaiknop dicht
- * Draai de stoompijp naar de lekbak
- * Zet de kop/mok weg en draai de Basic Steam-draaiknop nog een keer kort open
De resten in de stoompijp worden uitgespoeld.
- * Reinig de stoompijp na het gebruik buiten met een schone vochtige doek



VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8



3.9 Koppenrooster

Omhoog brengen

- * Grijp met een vinger in de uitsparing van het koppenrooster en trek het rooster omhoog totdat de scharnieren in de poten vastklikken

Omlaag brengen

- * Het koppenrooster naar voren toe iets omhoog brengen totdat de scharnieren losklikken
- * Het koppenrooster omlaag brengen

Kophoogte bij omhoog geplaatst koppenrooster

Enkele uitloop: 82 mm

Dubbele uitloop: 77 mm



Koppenrooster omhoog brengen



Koppenrooster omlaag brengen

3.10 SteamJet (stoom-koppenwarmer)



Gevaar voor verbranding



- Er wordt hete stoom via de SteamJet afgegeven. Daarbij worden ook de kopjes en de naburige oppervlakken heet.



- > Gebruik hittebestendige koppen/mokken.
- > Zet altijd een kop met de opening omlaag over de koppenwarmer, voordat de stoom wordt afgegeven.
- > Raak de aangrenzende oppervlakken niet vlak na de afgifte aan.
- > Raak de uitlopen niet kort na de afgifte aan.
- > Gebruik de SteamJet-functie nooit zonder geplaatst lekrooster of zonder het koppenwarmer-inzetstuk.



⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8

Reinig de lekbak dagelijks

Onderhoud
▷ vanaf pagina 53

**Gevaar voor de gezondheid/hygiëne**

- De SteamJet-functie is bestemd voor de verwarming van koppen/mokken en is niet geschikt voor de reiniging.
- > Gebruik altijd schoon gespoelde koppen/mokken voor de koppenwarmer.

De SteamJet warmt tot 2 koppen tegelijkertijd met hete stoom op.

- * Plaats een kop met de opening omlaag op de stoom-koppenwarmer
- * Druk op het veld „SteamJet“

Er stroomt langzaam hete stoom van onderaf in de kop.

De stoom stroomt maximaal zolang als in de instellingen werd vastgelegd.

Er kan een duur van 1 tot 10 seconden worden ingesteld. Bij invoer van 0 seconden is de SteamJet-functie gedeactiveerd.

- * Druk nogmaals op het SteamJet-veld
- De stoom houdt onmiddellijk op met stromen.*

3.11 Bonencontainer

Vul de containers op tijd bij.

Vul de containers maximaal voor wat op één dag nodig is, om de versheid van de producten te behouden.

Het volume per container bedraagt 550 g.

De bonen worden met een deksel beschermd.



- Vreemde voorwerpen kunnen de molen beschadigen. Deze beschadiging valt buiten de garantie.
- > Let erop dat er geen vreemde voorwerpen in de bonencontainer komen.

**VOORZICHTIG**

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8



Deze beschrijving komt overeen met de standaardinstelling.
Doseerwijze = gedoseerd.

SteamJet activeren
▷ Systeem
pagina 45

**BELANGRIJK**

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 78

3.12 Koppenhouder (verwarmd)



Gevaar voor verbranding



- De koppenhouder en de daarop geplaatste koppen kunnen heet worden.
- > Raak de opgewarmde koppen en het oppervlak voorzichtig aan.



- Omdat de koppenhouder beweeglijk is kunnen de koppen vallen.
- > Zorg ervoor dat de koppenhouder niet te vol raakt en stapel de koppen niet op elkaar.

De bovenste afdekking van de koffiemachine is een verwarmbare koppenhouder.

De koppenhouder kan voor de toegang tot de binnenruimte van de koffiemachine naar achteren worden geschoven.

De koppenwarmer kan met de software geactiveerd en gedeactiveerd worden.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8

Reinig de lekbak dagelijks

Onderhoud
▷ vanaf pagina 53

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 78



3.13 Koffiemachine uitschakelen



Let op hygiëne

- In de koffiemachine kunnen zich kiemen vormen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid.
- > Voer vóór het uitschakelen van de koffiemachine de dagelijkse reiniging uit.



De gebruiksaanwijzing in acht nemen

- Bij het niet in acht nemen, kunnen wij in geval van schade niet aansprakelijk worden gesteld.

* Druk kort op de Aan/Uit-toets (ca. 1 seconde)

De koffiemachine schakelt uit.

* Trek de stekker eruit

* Sluit de hoofdkraan van de watertoevoerleiding

4 Maalgraad instellen



Gevaar voor beknelling/gevaar voor verwondingen



- In de molen bevinden zich bewegende delen die vingers zouden kunnen verwonden.
- > Grijp bij een lopende koffiemachine en verwijderde productcontainers absoluut nooit in de molens.

VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8

Reinig de koffiemachine zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

Onderhoud
▷ vanaf pagina 53

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 78

VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8



Maalgraad fijner zetten

- Bij een sterke verandering naar een fijnere maalgraad kan de molen blokkeren.

Belangrijk! Stel de maalgraad alleen bij lopende molen in.

- > Stel de maalgraad **slechts met één maatstreep tegelijkertijd** met de draairegelaar in.
- > Laat daarna een koffieproduct afgeven met gebruikmaking van de fijner gezette molen.
- > Herhaal deze stappen net zo vaak tot de gewenste maalgraad is ingesteld.

Maalgraad grover zetten

De gewenste verandering in de richting van een grovere maalgraad mag in één keer worden ingesteld.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk *Garantie*
▷ vanaf pagina 78

- * Schuif de koppenhouder naar achteren
De pijl geeft de ingestelde maalgraad op de maalgraad-draaiknop aan.
- * Activeer de koffieafgifte en wacht tot de molen start
- * Wijzig de maalgraad naar wens, draai en druk de maalgraad-draaiknop daarvoor omlaag



Maalgraad-draaiknop

Maalgraad 1 → fijn ↻

Maalgraad 10 → grof ↻

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk *Garantie*
▷ vanaf pagina 78



Pas de tweede brew na de nieuwe instelling wordt afgegeven met de nieuwe waarden.

5 Software



- Bij het instellen van producten gelden dezelfde veiligheidsaanwijzingen als voor het bedienen van de koffiemachine.
- > Neem goed nota van alle veiligheidsaanwijzingen voor het bedienen.

⚠ VOORZICHTIG

*Veiligheidsaanwijzingen
bedienen*
▷ pagina 22

5.1 Overzicht

Bedrijfsklaar

Pagina 37



*De velden en toetsen
op het display staan
afhankelijk van instelling
en machine-uitvoering ter
beschikking.*

Velden statusregel

Pagina 37



Barista (koffiesterkte)

Pagina 37



Meldingen

Pagina 69



SteamJet

Pagina 45

Functies hoofdmenu

Vanaf pagina 38



Onderhoud

Pagina 38



Producten

Pagina 39



Systeem

Pagina 45



Info

Pagina 42



Afrekening

Pagina 43



PIN-rechten

Pagina 44



USB

Pagina 52



Service

Velden menunavigatie



Naar hoofdmenu



Waarde/instelling bevestigen



Naar vorig menu



Waarde/instelling wissen



PIN-invoer



Testtoebereiding (proef)



Verder, Vooruit, Start



Vorige



Helptekst opvragen



Toetsenbord opvragen



Instellingen opslaan



Instellingen laden

Meldingen op het display



Foutmelding

5.2 Bedrijfsklaar

Display Bedrijfsklaar

Het display Bedrijfsklaar dat verschijnt is afhankelijk van de opties van de koffiemachine en van de individuele instellingen.



5.3 Velden display Bedrijfsklaar

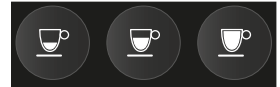
Producttoetsen

Alle voor afgifte beschikbare producttoetsen zijn verlicht.

Voor ieder type filterdrager kunnen tot 3 verschillende productrecepten per brewgroep ingesteld en met de producttoetsen gekozen worden.

Het type filterdrager wordt na het plaatsen automatisch herkend.

Afhankelijk van de instelling kunnen nu de productnamen of de koffiesoorten extra worden weergegeven.



Displayteksten
 ▷ *Systeem*
 pagina 46

Functietoets

Handmatig gemalen koffie toevoegen

▷ Bedienen, pagina 26

Externe maling

▷ Systeem, pagina 48



Functietoets

Barista-veld - koffiesterkte

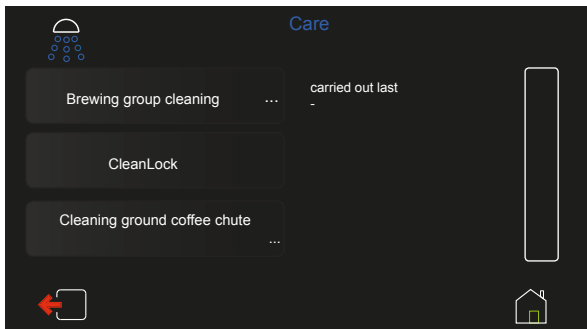
De koffiesterkte wordt eenmalig voor de volgende brew gewijzigd. Deze functie is beschikbaar voor beiden brewgroepen.



Barista-veld actief/inactief
 ▷ *Systeem*
 pagina 45

	Weergave	Koffiesterkte
Standaard	2 bonen	normaal, zoals ingesteld
1 x drukken	3 bonen	15% sterker dan ingesteld*
2 x drukken	1 boon	15% milder dan ingesteld*
* Maximale hoeveelheid gemalen koffie per brew		Enkelvoudige filterdrager 11 g Dubbele filterdrager 16 g

5.4 Onderhoud



Velden menunavigatie

▷ Overzicht
pagina 36

Onderhoud

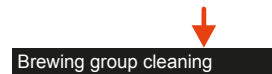
▷ vanaf pagina 53

HACCP-reinigingsconcept

▷ vanaf pagina 66

Reiniging brewgroep

- De bij de brewgroepen worden tegelijkertijd gereinigd.



Reiniging brewgroep

▷ Onderhoud ▷ pagina 55

CleanLock

- * Druk op **CleanLock**

Er wordt een countdown van 15 seconden gestart.

Nu kan het touchdisplay worden gereinigd.

15 seconden na de laatste aanraking wordt het touchdisplay weer geactiveerd.



Koffiegljoot reinigen

Hier wordt de via het display begeleide reiniging van koffiegljoot gestart.

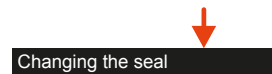


Koffiegljoot reinigen

▷ Onderhoud ▷ pagina 57

Pakking wisselen

Hierop wordt de via het display begeleide wisseling van de pakking van de verdeelzeef gestart.



Pakking wisselen

▷ Onderhoud ▷ pagina 64

Filter vervangen (optioneel)

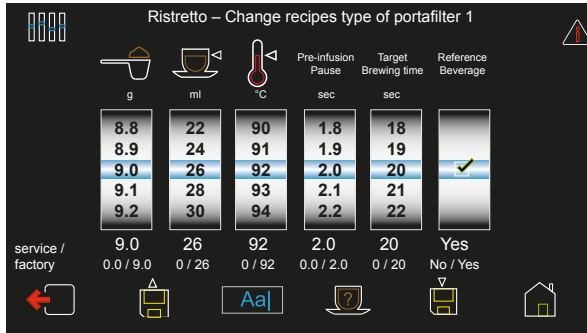
Alleen beschikbaar indien door de Schaefer Service de rechten hiervoor aan geschoold personeel zijn toegewezen.



5.5 Producten



Recepten wijzigen



Velden menunavigatie
 ▷ Overzicht
 pagina 36

De receptnaam en het type filterdrager worden in de titel weergegeven.

Het recept is met het type filterdrager verbonden. Om een recept te wijzigen, moet daarom de gewenste filterdrager geplaatst zijn.

- * Plaats de gewenste filterdrager
- * Druk op de gewenste producttoets
- * De productnaam plus filterdrager worden weergegeven
- * Stel het recept in
- * Voor desgewenst een testbrew uit
- * Op het moment dat het recept naar wens is ingesteld, slaat u het recept op



Recepten opslaan
 ▷ pagina 41

Recepten externe maling

Voor de externe maling kunnen eigen recepten worden ingesteld.

- * Druk kort op de functietoets
- * Druk op de gewenste producttoets
- * Ga verder te werk zoals hierboven beschreven

Recepten voor de handmatige
 toevoegen van gemalen koffie
 ▷ Externe maling
 pagina 48

▷ Functietoets
 pagina 37

Hoeveelheid gemalen koffie

Vermelding in gram (g)



Hoeveelheid water

Vermelding in milliliter (ml)



Brewtemperatuur

Vermelding in graden Celsius (°C)



Pre-infusie

Pauze tussen voorbrewen en brewen in seconden.

Ingestelde contacttijd

Vermelding in seconden (sec) voor de ingestelde brewduur.

Referentieproduct

Het referentieproduct wordt bij de inbedrijfname door de service ingesteld. Voor iedere brewgroep kan een referentieproduct worden ingesteld. Alle overige productinstellingen hebben betrekking op de waarden van deze referentie.

Het referentieproduct kan door de service worden gewijzigd. Standaard zijn espresso of café crème als referentieproduct opgeslagen. Volg de instructies op het display.

Vermelding ja/nee

Recepten laden

Een opgeslagen recept wordt hier op een producttoets geladen.

- * Plaats de gewenste filterdrager
- * Druk op een producttoets
- * Druk op het veld „Recepten laden“

Een submenu wordt geopend.

- * Markeer het gewenste recept
- * Druk op het veld „Recepten opslaan“

De producttoets wordt bezet met het nieuw gekozen recept.



Tekst



Velden menunavigatie
 ▷ Overzicht
 pagina 36

Tekst

De productnaam wordt hier aangepast.
 Activeer het toetsenbord met het toetsenbordveld.

Opmerking

Hier kan een notitie bij het product worden opgeslagen.

Testafgifte

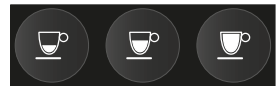
Bij veel productinstellingen is het mogelijk een testafgifte met de nieuwe instellingen te starten, voordat het recept wordt opgeslagen.

- * Wijzig de instellingen zoals gewenst
- * Druk op het veld „Testafgifte“

Het product wordt met de nieuw ingestelde waarden afgegeven.

- * Als het product is zoals gewenst, druk dan op het symbool Opslaan

Het recept wordt opgeslagen.



Recepten opslaan

Het gewijzigde recept wordt hier opgeslagen.



5.6 Info

Het Info-menu biedt de hierna beschreven keuzemogelijkheden aan.

Laatste brew

Informatie over het laatste kopje koffie dat is gezet.

Service

Contactgegevens voor de Schaerer service.
Serienummer van de koffiemachine.

Onderhoud

De laatste reinigingen en onderhoudsmaatregelen die via programma's van de koffiemachine lopen, worden hier getoond.

Filter en ontkalking

Informatie over de resterende filter looptijd en duurt tot de volgende ontkalking.

Rapport

Rapport van de gebeurtenissen en fouten tijdens de bediening en de reinigingen van de koffiemachine.



↓
Last brewing cycle

↓
Service

↓
Care

↓
Filter and descaling

↓
Journal

5.7 Afrekening



Counter

Teller

De tellers van de afgegeven afzonderlijke producten en de totalen van de producten worden hier getoond.

Een rapport kan via de USB-aansluiting worden uitgelezen.

PIN-rechten
 ▷ Afrekenen-PIN
 pagina 44

Accounting Counter					
Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Total
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

Standaardinstelling

Teller 1 = dagteller

Teller 2 = weekteller

Teller 3 = maanteller

Teller 4 = jaarteller



Elke teller kan worden teruggezet.

TIP

5.8 PIN-rechten

Er kan telkens een PIN-code voor de hierna vermelde gedeeltes worden toegewezen.

- Reinigen
- Instellen
- Afrekenen



De PIN-codes zijn hiërarchisch opgebouwd.

Dat betekent bijvoorbeeld: De instellen-PIN geeft tevens alle rechten voor de reinigen-PIN vrij, maar niet de rechten voor de afrekenen-PIN.

Als geen PIN-codes worden toegewezen, dan is het gedeelte zonder PIN-code toegankelijk.

Als aan een niveau een PIN-code werd toegewezen, dan is er zonder PIN-code geen toegang.

Reinigen-PIN

Na invoer van de geldige PIN-code toegang tot:

 Onderhoud



Instellen-PIN

Na invoer van de geldige PIN-code toegang tot:

 Onderhoud

 Systeem
Taal
Bedieningsopties
Instellingen

 Producten


 Afrekening
(zonder „Wissen“)





 USB


Afrekenen-PIN


Na invoer van de geldige PIN-code toegang tot:


 Onderhoud

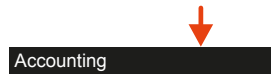
 Systeem
Taal
Bedieningsopties
Instellingen

 Producten

 Afrekening
(met „Wissen“)

 PIN-rechten

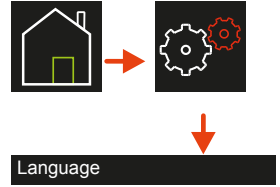
 USB



5.9 Systeem

Taal

De taal van de displaynavigatie wordt hier ingesteld.
De beschikbare talen verschijnen in het Engels.



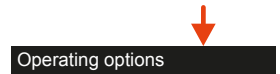
Bedieningsopties

SteamJet

De SteamJet (stoom-koppenwarmer) wordt hier in- of uitgeschakeld.
De maximale duur van de stoomafgifte wordt ingesteld met de SteamJet.

Opties: Uit, 1 tot 10 seconden

Standaardwaarde: 6 seconden



Barista-veld

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

Ingestelde contacttijd

Maalgraad instellen
▷ pagina 33

Bij actieve regeling van de „ingestelde contacttijd“ (brewduur) meldt de koffiemachine op welk moment de maalgraad opnieuw moet worden ingesteld. Dit gebeurt op het moment dat de actuele brewduur van een referentieproduct afwijkt van de ingestelde brewduur.

Het referentieproduct kan worden gewijzigd, maar in het recept moet een aanbevolen brewduur ingesteld zijn.

Referentieproduct
▷ Producten
pagina 40

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Displaytekst

Hier kan worden gekozen welke informatie op het display wordt weergegeven.

Opties: Geen weergave
 Soort koffiebonen
 Productnaam

Standaardwaarde: Productnaam

Soort koffiebonen

Als in het menupunt Displaytekst het soort koffiebonen is gekozen, kan hier de naam voor het soort bonen in de bonencontainer worden ingevoerd.

U roept de invoer op door via het displaytoetsenbord op de gewenste bonencontainer te tikken.

Melkschuim kiezen (autosteam)

Voor autosteam kunnen 3 individueel instelbare schuimkwaliteiten worden opgeslagen. De schuimkwaliteiten worden met recepten ingesteld. Bij actieve melkschuimkeuze wordt deze keuze na een druk op de melkschuimtoets weergegeven.

Autosteam
▷ *Bedienen*
pagina 28

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Akoestisch signaal breweinde

Het akoestische signaal meldt het einde van de brew en daarmee het tijdstip waarop de filterdrager mag worden verwijderd.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

Auto start

Bij actieve automatische start-functie start de koffiemachine met de producttoebereiding op het moment dat een filterdrager wordt geplaatst. Pair filterdrager kan 1 recept voor de autostart worden vastgelegd.

Voor de automatische start-functie mag slechts een recept per brewgroep beschikbaar zijn. De beide overige toetsen moeten in recepten veranderen met het recept **Geblokkeerd**.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Recepten instellen
▷ *Recepten wijzigen*
pagina 39

Externe maling links

Hier kan de functie „handmatig gemalen koffie toevoegen“ worden gedeactiveerd of geactiveerd of er kunnen individuele recepten voor deze functie worden opgeslagen.

Als de functie „externe maling links“ geactiveerd is, worden de recepten gebruikt zoals deze in de standaard zijn opgeslagen. Als er gewijzigde recepten moeten worden gebruikt, moet hier „individuele recepten“ ingesteld zijn.

Opties: inactief, actief, individuele
 recepten

Standaardwaarde: actief

Handmatig gemalen koffie toevoegen
▷ *Bedienen*
pagina 37

Externe maling rechts

▷ „Externe maling links“

Instellingen

Koppenverlichting

Hier wordt de koppenverlichting ingesteld.

Opties: Uit /20%/40%/60%/80%/100%

Standaardwaarde: 80%

Achterwandverlichting

Hier wordt de kleur van de verlichting ingesteld.

Voor de optie **Door gebruiker gedefinieerd** wordt de gewenste kleur via de driehoek in de kleurencirkel ingesteld. De kleur kan bovendien via de RGB-waarden worden bepaald en ingesteld.

Daarnaast zijn de volgende opties beschikbaar:

- Kleurverandering langzaam
- Kleurverandering normaal
- Kleurverandering snel
- Uit
- Barnsteen
- Blauw

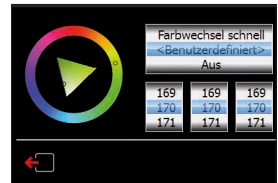
De huidige instelling wordt meteen weergegeven.

Displayhelderheid

De displayhelderheid wordt hier ingesteld.

Opties: 0 tot 100%, in stappen van 5%.

Standaardwaarde: 80%



Koppenwarmer

Hier wordt de koppenwarmer in- en uitgeschakeld.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

Kalibratie touchdisplay

Hier kan het touchdisplay opnieuw worden gekwalificeerd.

Na de keuze wordt gevraagd of de kalibratie moet worden gestart.

Waterfilter

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Indien actief Waterfilter is aanwezig. Bereik en waterhardheid worden opgevraagd.

Filterbereik

Hier wordt het filterbereik in liter ingevoerd.

*Indicatie resterend filterbereik
▷ Info
pagina 42*

Gemeten waterhardheid

Hier wordt de gemeten waterhardheid in °dKH ingevoerd.

Eco-mode

Als de eco-mode „actief“ is ingesteld, wordt de stoomketeltemperatuur 10 minuten na de laatste productafgifte verlaagd.

De optionele koppentafel- en achterwandverlichting wordt uitgeschakeld.

Als bij gedaalde temperatuur een product moet worden afgegeven, heeft de koffiemachine tot 15 seconden nodig om op te warmen.

Pas na het opwarmen is de productafgifte mogelijk.

Eco-mode

Hier kan de eco-mode worden geactiveerd.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Automatisch uitschakelen

Dit menupunt is alleen bij actieve eco-mode beschikbaar.

Hier wordt de tijd na de laatste productafgifte ingesteld. Als deze tijd wordt overschreden, schakelt de koffiemachine automatisch uit.

De instelling is in stappen van 30 minuten mogelijk.

Opties: (nooit /na 30 min./60 min./90
 min./ 120min./150 min./180 min.)

Standaardwaarde: nooit

Datum/tijd

De huidige tijd en datum worden hier ingesteld.

5.10 USB

Via de USB-aansluiting is het uitwisselen van gegevens mogelijk.

De USB-aansluiting bevindt zich linksboven, aan de achterzijde van het bedieningspaneel, direct onder de koppenhouder.



Recepten laden

Hier worden opgeslagen recepten geladen.



Recepten opslaan

Recepten op een USB-stick exporteren.



Tellers exporteren

De tellers worden hier naar een CSV-bestand geëxporteerd.



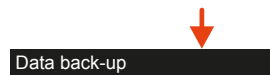
HACCP-export

De uitgevoerde reinigingen zijn geregistreerd en worden hier voor het HACCP-bewijs geëxporteerd.



Back-up

Hier wordt een back-up gemaakt van de ingestelde gegevens zoals machinegegevens, productgegevens etc.



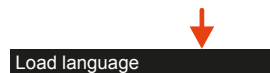
Gegevens laden

Hier worden de machinegegevens, productgegevens etc. van een back-up geladen.



Taal laden

Indien beschikbaar kan hier een extra displaytaal worden geladen via de USB-aansluiting.



Firmware update

Alleen voor de service.



6 Onderhoud

6.1 Veiligheidsaanwijzingen onderhoud

Voor een storingsvrije werking van de koffiemachine en voor een optimale koffiekwaliteit is regelmatige reiniging vereist.



Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

- Melk is zeer gevoelig. In het melksysteem kunnen zich kiemen vormen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid.
- > Alle onderdelen die in aanraking komen met melk moeten meteen worden gereinigd.
- > Neem goed nota van alle aanwijzingen m.b.t. de hygiëne.
- > Neem goed nota van het HACCP-reinigingsconcept.

! VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8



Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

- In een koffiemachine die niet in gebruik is, kunnen kiemen zich vermeerderen.
- > Voer vóór en na gebruikspauzes van meerdere dagen alle reinigingen uit.

! VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8



Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

- Alle reinigingsmiddelen zijn perfect afgestemd op de reinigingsprogramma's.
- > Gebruik uitsluitend Schaerer reinigings- en ontkalkingsmiddelen.

! VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8

6.2 Overzicht van de reinigingsintervallen

Onderhoud					
Dagelijks	Wekelijks	Regelmatig	Automatisch	Naar behoefte	
Reinigingsprogramma's					
x		x			Verdeelzeefspoeling
x					Reiniging brewgroep
Handmatige reinigingen					
x					Koppenhouder reinigen
x	x				Koffieglijgoot reinigen
				x	Brewgroep handmatig reinigen
x	x				Filterdrager reinigen
x					Lekbakken reinigen
x					Touchdisplay reinigen (CleanLock)
x	x				Behuizing reinigen
x	x				Stoompijp Autosteam reinigen
x	x				Stoompijp Powersteam reinigen
		x			Bonencontainer reinigen
		x			Opvangbak onder bonencontainer reinigen
				x	Pakking wisselen



▷ Pagina 26

▷ Pagina 55

▷ Pagina 57

▷ Pagina 57

▷ Pagina 58

▷ Pagina 58

▷ Pagina 59

▷ Pagina 60

▷ Pagina 60

▷ Pagina 61

▷ Pagina 62

▷ Pagina 63

▷ Pagina 64

▷ Pagina 64

Dagelijks = dagelijks ten minste één keer en indien nodig

Wekelijks = wekelijkse reiniging

Regelmatig = regelmatig indien nodig

Automatisch = automatisch verloop

6.3 Reinigingsprogramma's

6.3.1 Brewgroep reinigen

De reiniging van de brewgroepen is een automatisch reinigingsprogramma en reinigt met een Schaerer reinigingstabelt het koffiesysteem van de koffiemachine.

Totale duur ca. 10 minuten.

Instructies als animatie

- ▷ Koffiemachine
- ▷ Hoofdmenu
- ▷ Onderhoud
- ▷ Instructies



Gevaar voor de gezondheid/ gevaar voor irritatie en verbranding



- Tijdens de reiniging stroomt er hete reinigingsvloeistof en heet water uit de filterdragers en de heetwateruitloop. De filterdrager en de heetwateruitloop worden daarbij heet.
- De hete vloeistoffen kunnen de huid irriteren en door de hitte ontstaat gevaar voor verbranding.
- > De zwarte lekbak mag tijdens de reiniging niet worden verwijderd.
- > Raak de filterdrager direct na de afgifte alleen aan de greep aan.
- > Grijp tijdens de reiniging nooit onder de uitlopen.
- > Zorg ervoor dat nooit iemand reinigingsvloeistof drinkt.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid

- ▷ vanaf pagina 8



Het reinigingsprogramma leidt u via het display stap voor stap door de systeemreiniging.
Volg de meldingen op.

TIP

* Druk op 

Het reinigingsprogramma wordt opgeroepen.

* Druk op **Reiniging brewgroep**

* Druk op **Ja**

Met uitschakelen na de reiniging

- * Druk op **Ja**

Zonder uitschakelen na de reiniging

- * Druk op **Nee**
- * Verwijder de filterdrager
- * Verwijder de brewfilters uit de filterdragers
- * Plaats de blinde filters in de filterdragers
- * Leg een speciaal Schaerer-reinigingstabel 1,3 g in iedere filterdrager

Opmerking: Voeg geen water toe.

- * Plaats de filterdragers

U wordt gevraagd of de reiniging moet worden voortgezet.

- * Bevestig met  en ga door

U wordt gevraagd of de reinigingstabletten zijn geplaatst.

- * Bevestig met  en ga door

De reiniging start. Een balkgrafiek en de resterende tijd worden weergegeven.

Na ca. 9 minuten wordt u met het afspelen van de animatie verzocht de filterdragers te verwijderen en de filters te wisselen.

- * Verwijder de filterdragers
- * Verwijder de blinde filters

Plaats de filterdragers nog niet. Er wordt een verdeelzeefspoeling uitgevoerd.

- * Bevestig met  en ga door

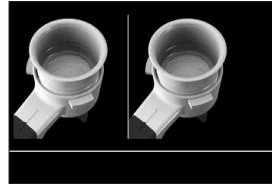
U wordt gevraagd om de filterdragers en de filters handmatig te reinigen.

- * Bevestig met  en ga door

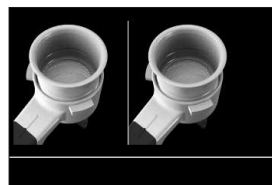
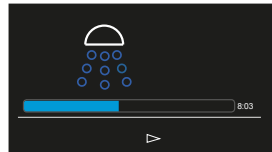
Als **Ja** voor de reiniging met uitschakelen is gekozen, schakelt de machine nu uit.

Als **Nee** voor de reiniging zonder uitschakelen werd gekozen, warmte koffiemachine weer op.

De koffiemachine is nu weer bedrijfsklaar.



Het programma reinigt altijd de beide brewgroepen samen, ook als slechts één werd gebruikt. Als een brewgroep niet werd gebruikt, hoeft in deze filterdrager geen reinigingstablet te worden geplaatst. Het blinde filter moet in beide filterdragers geplaatst zijn.



Filterdrager en filters handmatig reinigen.

▷ Filterdragers reinigen
pagina 58

6.3.2 Verdeelzeefspoeling

▷ Bedienen ▷ Verdeelzeef spoelen, pagina 26

Verdeelzeef handmatig reinigen
▷ Filterdrager reinigen
pagina 58

6.4 Handmatige reinigingen



Gevaar voor verbranding

- Als er per ongeluk een product wordt geactiveerd, dan bestaat gevaar voor verwondingen.
 - > Blokkeer altijd vóór de reiniging met CleanLock het touchdisplay.



- Er bestaat het gevaar dat bij de reiniging krassen of schrammen ontstaan.
 - > Reinig niet met schuurmiddel of iets dergelijks.
 - > Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.
 - > Gebruik voor het reinigen zachte doeken.

6.4.1 Koppenhouder reinigen

- * Neem de koppenhouder dagelijks met een vochtige doek grondig af

6.4.2 Koffiegljigoot reinigen



- Bij het reinigen van de koffiegljigoot kan de molen beschadigen.
 - > Reinig de koffiegljigoot alleen met de daarvoor bestemde borstel.

Controleer de koffiegljigoot regelmatig en reinig deze indien nodig met de daarvoor bestemde borstel.

- * Reinig de koffiegljigoot alleen met de daarvoor bestemde borstel
- * Volg daarbij de stapsgewijze handleiding op het display

Bestelnummers voor het Schaerer onderhoudsprogramma

▷ *Toebehoren en reserveonderdelen pagina 83*

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ *vanaf pagina 8*

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ *vanaf pagina 78*

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ *vanaf pagina 78*

Koffiegljigoot reinigen
▷ *Software*
▷ *Onderhoud pagina 38*

6.4.3 Brewgroep handmatig reinigen

- * Maak de resten gemalen koffie in de verdeelzeef en de pakking los met de brewgroepborstel
- * Start een verdeelzeefspoeling



Verdeelzeef spoelen
▷ Bedienen
pagina 26

6.4.4 Filterdrager reinigen



Gevaar voor verbranding



- De filterdragers en de brewfilters worden tijdens de productafgifte en tijdens de reiniging zeer heet.
- > Raak de filterdragers en de brewfilters niet direct na de afgifte of na de „Reiniging brewgroep“ aan.

 **VOORZICHTIG**

Als individuele onderdelen van de filterdrager, dat is de filterdrager zelf, de greep van de filterdrager, het brewfilter, de filterhouder en het isolatie-element zijn geschikt voor de vaatwasser.

Dagelijkse reiniging

- * Verwijder de filterdrager en de filters
- * Spoel alle onderdelen met een schoon, warm drinkwater af

Wekelijkse reiniging

Leg de filterdrager wekelijks in een bak en reinig deze.

- * Plaats een reinigingstablet in de bak
- * Vul de bak met heet water en laat het reinigingstablet daarin oplossen
- * Verwijder het brewfilter en de filterhouder



- * Verwijder het isolatie-element, maak met een borstel de afzettingen los en spoel het element af
- * Leg de onderdelen van de filterdragers en de filters 30 minuten volledig in de reinigingsvloeistof
- * Verwijder de onderdelen en reinig deze indien nodig met een borstel na
- * Spoel alle onderdelen met een schoon, warm drinkwater af
- * Zet de filterdrager in elkaar

6.4.5 Lekbak reinigen



Gevaar voor verbranding



- In de lekbakken kunnen zich hete vloeistoffen bevinden.
 - > Beweeg de lekbakken voorzichtig.
 - > Plaats deze zorgvuldig terug, zodat er niet per ongeluk water kan uitstromen.
 - > Let er altijd op dat de lekbakken correct zijn aangebracht.
- Belangrijk!
Plet de ontspanwaterslang [1] niet.

⚠ VOORZICHTIG

*Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8*

- * Verwijder de lekroosters
- * Verwijder de lekbakken
- * Reinig de lekbakken grondig
- * Veeg de oppervlakken onder lekbakken grondig af
- * Droog de lekbakken en plaatst deze weer terug



6.4.6 Touchdisplay reinigen (CleanLock)



Gevaar voor verbranding

- Als er per ongeluk een product wordt geactiveerd, dan bestaat gevaar voor verwondingen.
- > Blokkeer altijd vóór de reiniging met CleanLock het touchdisplay.



- Er bestaat het gevaar dat bij de reiniging krassen of schrammen ontstaan.
- > Reinig niet met schuurmiddel of iets dergelijks.
- > Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.
- > Gebruik voor het reinigen zachte doeken.

* Druk op **CleanLock**

Er wordt een countdown van 15 seconden gestart.

Nu kan het touchdisplay worden gereinigd.

15 seconden na de laatste aanraking wordt het touchdisplay weer geactiveerd.



VOORZICHTIG

*Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 8*

BELANGRIJK

*Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 78*

6.4.7 Behuizing reinigen



- Er bestaat het gevaar dat bij de reiniging krassen of schrammen ontstaan.
- > Reinig niet met schuurmiddel of iets dergelijks.
- > Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.
- > Gebruik voor het reinigen zachte doeken.

Reinig de behuizing regelmatig met behulp van geschikte materialen.

BELANGRIJK

*Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 78*

6.4.8 Stoempijpen reinigen



Gevaar voor verbranding



- Tijdens de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.
- > Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.
- > Raak de uitlopen niet kort na de afgifte aan.

VOORZICHTIG

Stoomafgifte Autosteam reinigen

Dagelijks

- * Meng 5 ml reinigingsmiddel in een hoge kop/mok met 0,5 l koud water
- * Dompel de stoempijp helemaal in de reinigingsvloeistof
- * Druk kort op de Autosteam-toets

Inwerktijd: 30 minuten

- * Reinig met een borstel
- * Spoel grondig met water
- * Druk op de schuimtoets

De stoom verwijdert losgeraakte melkresten uit de gaten van de stoom en verwijdert de resten van het reinigingsmiddel.

Wekelijks

- * Schroef de stoempijp los
- * Leg de stoempijp minimaal 5 uur helemaal in de reinigingsvloeistof
- * Reinig de stoomopeningen met een borstel
- * Spoel grondig met schoon water
- * Schroef de stoempijp op de Autosteam-uitloop
- * Dompel de stoempijp in een kop/mok met schoon water
- * Druk kort op de Autosteam-toets
- * Veeg de stoempijp af met een vochtige doek

Stoomafgifte Powersteam reinigen

Dagelijks

- * Meng 5 ml reinigingsmiddel in een hoge kop/mok met 0,5 l lauwwarm water
- * Leg de stoompijp volledig in de reinigingsvloeistof
- * Draai de Powersteam-draaiknop kort helemaal open

Inwerktijd: 30 minuten

- * Reinig met een borstel
- * Spoel grondig met water
- * Draai de Powersteam-draaiknop kort helemaal open

De stoom verwijdert losgeraakte melkresten uit de gaten van de stoom en verwijdert de resten van het reinigingsmiddel.



Wekelijks

- * Schroef de stoompijp los
- * Leg de stoompijp minimaal 5 uur helemaal in de reinigingsvloeistof
- * Reinig de stoomopeningen met een borstel
- * Spoel grondig met schoon water
- * Schroef de stoompijp op de Powersteam-uitloop
- * Dompel de stoompijp in een kop/mok met schoon water
- * Draai de Powersteam-draaiknop kort helemaal open
- * Veeg de stoompijp af met een vochtige doek

6.4.9 Bonencontainer reinigen

De bonencontainers kunnen indien nodig en met regelmatige tussenpozen worden gereinigd. Advies: maandelijks.



Gevaar voor verwondingen

- Zeer lange haren zouden in de molenkop verstrikt kunnen raken en zo in de koffiemachine kunnen worden getrokken.
- > Bescherm de haren altijd met een haarnetje, voordat u de bonencontainers wegneemt.

VOORZICHTIG



Gevaar voor beknelling/gevaar voor verwondingen



- In de koffiemachine bevinden zich bewegende delen die vingers of handen zouden kunnen verwonden.
- > Schakel altijd de koffiemachine uit en trek de stekker uit, voordat u in de molen of in de opening van de brewer grijpt.

VOORZICHTIG



- > Reinig de bonencontainer en het deksel nooit in de vaatwasser.

BELANGRIJK

- * Schakel de koffiemachine uit
- * Trek de stekker eruit
- * Schuif de koppenhouder naar achteren
- * De deksels van de bonencontainers wegnemen
- * Draai de vergrendelingen van de bonencontainer met de klok mee en ontgrendel deze
- * Verwijder de bonencontainer
- * Verwijder alle bonen onder de bonencontainers, zuig ze indien nodig op
- * Verwijder alle koffiebonen uit de bonencontainer



vergrendeld



ontgrendeld

- * Veeg de bonencontainer grondig schoon met een vochtige doek
- * Laat de bonencontainers helemaal drogen
- * Reinig de opvangbakken onder de bonencontainers
- * Vul de bonencontainers weer en plaats ze terug
- * Sluit de vergrendeling tegen de klok in

Opvangbak onder bonencontainer reinigen

Reinig de opvangbakken onder de bonencontainers regelmatig

- * Ontgrendel de bonencontainer en verwijder deze
- * Reinig de onder de bonencontainers liggende opvangbak

6.5 Pakking wisselen



Gevaar voor verbranding



- De filterdragers en de brewfilters worden tijdens de productafgifte en tijdens de reiniging zeer heet.
 - > Raak de filterdragers en de brewfilters niet direct na de afgifte of na de „Reiniging brewgroep“ aan.




VOORZICHTIG

Indien nodig kan de klant zelf de pakking wisselen.

- * Roep in het menu Onderhoud de pakkingswissel voor de gewenste brewgroep op

De animatie leidt u stapsgewijs door de uitvoering.

- * Verwijder de filterdrager
- * Verwijder het filter uit de filterdrager
- * Plaats de filterdrager zonder filter
- * Bevestigt de uitvoering met 


De tamper beweegt naar de positie voor de pakkingswissel.

- * Wacht tot de volgende melding

*Software
▷ Onderhoud
▷ Pakking wisselen
pagina 38*

- * Verwijder de filterdrager

De animatie verzoekt u om de pakking te wisselen.

- * Verwijder de oude pakking
- * Schuif de nieuwe pakking erop
- * Bevestigt de uitvoering met 
- * Plaats de filterdrager zonder filter

De tamper beweegt terug naar de normale positie.

- * Wacht tot de volgende melding

- * Verwijder de filterdrager

- * Plaats het filter weer in de filterdrager
- * Plaats de filterdrager met filter

De sensoren van de koffiemachine herkennen dat de filterdrager weer is teruggeplaatst en de pakkingen zijn gewisseld.

7 HACCP-reinigingsconcept

U bent wettelijk verplicht ervoor te zorgen dat uw gasten door de consumptie van de door u uitgegeven levensmiddelen niet worden blootgesteld aan voor de gezondheid schadelijke situaties.

Er is een HACCP-reinigingsconcept (Hazard Analysis Critical Control Points) voor het identificeren en beoordelen van gevaren vereist. U moet in uw bedrijf een risicoanalyse uitvoeren. Met als doel de punten van gevaar voor de levensmiddelenhygiëne te herkennen en tegen te gaan. Hiervoor moeten controle- en eventueel testprocedures worden vastgelegd en gerealiseerd.

Bij een correcte installatie, onderhoud, verzorging en reiniging voldoen de koffiemachines van Schaerer aan de voorwaarden van de bovengenoemde eisen. Als het onderhoud en de reiniging van de koffiemachine niet correct uitgevoerd worden, wordt de afgifte van producten met betrekking tot de levensmiddelenhygiëne een punt van gevaar. Houdt u zich aan de voorgeschreven reinigingsintervallen in de gebruiksaanwijzing, de reinigingshandleiding en het reinigingsconcept.

„Duitse verordening voor levensmiddelenhygiëne van 5-8-1997“

Gebruik ons HACCP-reinigingsconcept voor de bewaking van de regelmatige reiniging.

HACCP-Reinigingsconcept

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

Monat _____ Jahr _____

Reinigungsschritte:

1. Durchführung der Brühereinigung
 ▷ Kapitel Pflege
2. Reinigung Siebträger und Auslauf
 ▷ Kapitel Pflege
3. Reinigung Tropfschalen
 ▷ Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung
 ▷ Kapitel Pflege

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

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

8 Onderhoud en ontkalking

Denk eraan dat het om een professionele koffiemachine voor bedrijfsmatig gebruik gaat die regelmatig moet worden onderhouden en ontkalkt.

Het tijdstip van onderhoud richt zich naar het gebruik van de koffiemachine en wordt op het display aangegeven. Bij het onderhoud door de Schaerer support wordt tevens de ontkalking van het brew- en stoomsysteem uitgevoerd.

De koffiemachine kan na de melding verder worden gebruikt, het uitvoeren of in opdracht geven van de onderhoudswerkzaamheden dient echter binnenkort te worden gebeuren om het veilig functioneren te waarborgen en gevolgschade te vermijden.

8.1 Onderhoud

Onderhoud na melding op het display, alleen door geschoold personeel of de Schaerer service, omdat hier veiligheidscontroles moeten worden verricht.

*Meldingen service-onderhoud
▷ Meldingen en aanwijzingen
pagina 69*

8.2 Schaerer support

De Schaerer support is voor u bereikbaar via een centraal punt, indien de lokale servicepartner niet bekend is.

Belangrijk!

*Neem voor verdere
onderhoudswerkzaamheden
en reparaties contact op
met uw verantwoordelijke
Schaerer support. De
telefoonnummers staan
op de adressticker op de
koffiemachine en op de bon.*


Schaerer AG
Allmendweg 8
P.O. Box 336
4528 Zuchwil
Zwitserland

Support Zwitserland:
Telefoon: +41 32 681 62 75
E-mail: technical-support@schaerer.com

9 Meldingen en aanwijzingen

9.1 Meldingen bedienen

Bonen bijvullen

- * Vul de bonencontainer bij (afhankelijk van indicatie)
 - * Controleren:
 - Is de vergrendeling van de bonencontainer geopend?
- ▷ *Onderhoud*
- De koffiebonen glijden niet na.
 - * Roer alles met een grote lepel om en bevestig met 

Afsluitkraan openen

- * Open de waterafsluitkraan en bevestig dit

Filterdrager legen

- * Verwijder de filterdrager, lege deze en zet deze correct weer terug

Waterfilter vervangen

- * Neem contact op met Schaerer support

Neem goed nota van de gebruiksaanwijzing van de waterfilter!

Fouten in de gebruiksaanwijzing opzoeken

Aanduiding van het foutnummer

▷ *Foutmeldingen/storingen*

Neem contact op met Schaerer support

Aanduiding van het foutnummer

▷ *Foutmeldingen/storingen*

Service-melding

Service-onderhoud na melding op het display.

- * Neem contact op met Schaerer support

Servicemeldingen zijn aanwijzingen. Meestal is het mogelijk om de koffiemachine te blijven gebruiken.

9.2 Foutmeldingen en storingen

Principiële werkwijze bij de weergave van foutmeldingen of storingen.


- * Schakel de koffiemachine uit en na enkele seconden weer in
- * Herhaal de procedure die tot de storing heeft geleid

In de meeste gevallen is hierna de storing verholpen en kunt u doorwerken.

Als dit niet tot het gewenste resultaat leidt: Zoek in de onderstaande foutenlijst naar de weergegeven fouttekst of het foutnummer en volg de handelingsinstructies op.

Als dit ook niet tot het gewenste resultaat leidt of de weergegeven fout niet in de lijst staat, bel dan de Schaerer support.

Enkele meldingen leiden tot blokkering van afzonderlijke functies. Dat herkent u aan het doven van de verlichting van de producttoetsen. De producten van de verlichte producttoetsen kunnen nog steeds worden afgegeven.

Uw Schaerer Barista is uitgerust met een diagnoseprogramma. Optredende fouten worden op het display gemeld. De vermelde foutmeldingen kunnen ook worden veroorzaakt door een netstoring. Als er sprake is van een actuele fout of een aanwijzing voor de exploitant, dan verschijnt het veld .

- * Druk op 

De foutmelding en het foutnummer verschijnen.





De Aan/Uit-toets reageert na ca. 1 seconde en de koffiemachine schakelt uit.

Voor het verhelpen van fouten, bijvoorbeeld als de software blijft hangen, kan door langer op de Aan/Uit-toets te drukken de besturing worden uitgeschakeld.

AANWIJZING

9.3 Fouten verhelpen

<i>Foutbeeld</i>	<i>Handelingsinstructie</i>
Het filter blijft aan de tamper gehangen	<p><i>Dit kan voorkomen als de filterdrager te vroeg wordt verwijderd.</i></p> <p>Voorzichtig. Het brewfilter is heet.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Draai het filter tegen de klok in  draaien en verwijder deze van de tamper * Plaats de filterdrager zonder filter <p><i>De tamper beweegt terug naar de uitgangspositie.</i></p> <p>Belangrijk. Draai niet in de andere richting omdat anders per ongeluk de afsluiting kan worden geopend. Dit kan de slangen en pakking beschadigen.</p>
Bedieningspaneel reageert niet	<ul style="list-style-type: none"> * Schakel de koffiemachine uit en weer in
Brewen start niet	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of de waterkraan geopend is * Controleer of een lege filterdrager is geplaatst
9017 Normmeerfout, links	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of het juiste filter in de filterdrager is geplaatst * Controleer of de koffieglijgoot moet worden gereinigd * Schakel de koffiemachine uit - en weer in <p>Indien de fout niet is verholpen</p> <ul style="list-style-type: none"> * Neem contact op met Schaerer support

Foutbeeld	Handelingsinstructie
<p>9516 Molen links geblokkeerd</p> <p>9517 Molen rechts geblokkeerd</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Schakel de koffiemachine uit * Noteer de ingestelde maalgraad * Ontgrendel de bonencontainer en verwijder deze * Zuig de molen met de stofzuiger leeg * De maalgraad grover zetten * Plaats de bonencontainer weer terug en vergrendel deze * Vul indien nodig koffiebonen bij <p>▷ Overige instellingen ▷ Maalgraad instellen, pagina 33</p> <ul style="list-style-type: none"> * Schakel de koffiemachine in * Voor een productafgifte uit * Stel de maalgraad bij draaiende molen op de oude maalgraad in <p>Indien de fout niet is verholpen</p> <ul style="list-style-type: none"> * Schakel de koffiemachine uit * Neem contact op met Schaerer support
<p>9543 Normeerfout, rechts</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of het juiste filter in de filterdrager is geplaatst * Controleer of de koffieglijgoot moet worden gereinigd * Schakel de koffiemachine uit - en weer in <p>Indien de fout niet is verholpen</p> <ul style="list-style-type: none"> * Neem contact op met Schaerer support
<p>9560/9561 Te weinig gemalen koffie in de filterdrager (links/rechts)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of het juiste filterelement in de filterdrager is geplaatst * Reinig de koffieglijgoot * Reinig de brewgroep handmatig * Verhoog bij het product dat als laatste werd afgegeven in het recept de hoeveelheid gemalen koffie met 0,1 gram <p>Indien de fout niet is verholpen</p> <ul style="list-style-type: none"> * Schakel de koffiemachine uit * Neem contact op met Schaerer support



Foutbeeld	Handelingsinstructie
<p>9562/9563 Te veel gemalen koffie in de filterdrager (links/rechts)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of de filterdrager na de laatste brew is gelegegd * Leeg de filterdrager * Controleer of het juiste filter in de filterdrager is geplaatst * Let erop dat na iedere producttoebereiding de filterdrager wordt gelegegd * Reinig de koffieglijgoot * Reinig de verdeelzeef regelmatig <p><i>Verdeelzeefspoeling ▷ pagina 56</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Reinig de brewgroep handmatig <p><i>▷ Onderhoud ▷ Brewgroep handmatig reinigen, pagina 58</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Verlaag bij het product dat als laatste werd afgegeven in het recept de hoeveelheid gemalen koffie met 0,1 gram <p>Indien de fout niet is verholpen</p> <ul style="list-style-type: none"> * Schakel de koffiemachine uit * Neem contact op met Schaerer support
<p>9880 Tijd controleren en instellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer de tijd en stel deze in * Schakel de koffiemachine uit - en weer in <p>Indien de fout niet is verholpen</p> <ul style="list-style-type: none"> * Neem contact op met Schaerer support
<p>F161 Minimaal flow onderschreden</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Reinig de filterdrager en het brewfilter * Open de afsluitkraan
<p>F164 Minimale flow heetwaterdosering onderschreden</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Schakel de koffiemachine uit * Verwijder de heetwateruitloop en reinig het filter <p>Voorzichtig! Hete vloeistoffen!</p> <ul style="list-style-type: none"> * Open de afsluitkraan * Schakel de koffiemachine in

10 Veiligheid en garantie

10.1 Gevaren voor de koffiemachine



De gebruiksaanwijzing in acht nemen

Bij veronachtzaming bestaat er in het geval van schade geen recht op garantie.

Neem goed nota van de gebruiks- en installatievoorwaarden.

Standplaats

- De standplaats moet droog en tegen spatwater beschermd zijn.
- Bij een koffiemachine kan er altijd wat condenswater of water of stoom uitstromen.
 - > De opstellocatie moet vorstveilig zijn.
 - > Plaats de koffiemachine zodanig dat deze is beschermd tegen spatwater.
 - > Zet de koffiemachine absoluut op een waterbestendige en voor warmte ongevoelige ondergrond om het opsteloppervlak tegen beschadiging te beschermen.

molen

- Vreemde voorwerpen kunnen de molen beschadigen. Deze beschadiging valt buiten de garantie.
 - > Let erop dat er geen vreemde voorwerpen in de bonencontainer komen.
-

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie

▷ vanaf pagina 78

Gebruiks- en installatievoorwaarden

*▷ Veiligheid
vanaf pagina 17*

Neem de volgende aanwijzingen in acht om technische problemen en schade aan de koffiemachine te vermijden:

- Bij drinkwater met een carbonaathardheid van meer dan 5°dKH moet een Schaerer waterfilter worden voorgeschakeld, anders kan de koffiemachine beschadigd raken door verkalking.
- Let er om verzekeringstechnische redenen altijd op dat na bedrijfssluiting de hoofdkraan voor de watertoevoer wordt dichtgedraaid en dat de elektrische hoofdschakelaar wordt uitgeschakeld of dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Wij adviseren maatregelen ter voorkoming van schade, bijv.:
 - inbouw van een geschikte waterbewaking in de watertoevoer
 - installatie van rookmelders
- Als de koffiemachine een tijd niet is gebruikt, moet voor de nieuwe in bedrijf de „Reiniging brewgroepen“ minimaal twee keer worden uitgevoerd.

Systeemreiniging
▷ *Onderhoud*
▷ *Reinigingsprogramma's*
pagina 55

10.2 Richtlijnen

Fabrikant: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

Het apparaat voldoet aan de eisen van alle desbetreffende bepalingen van de richtlijnen MRL (MD) 2006/42/EG (EC), EMC (EMC) 2004/108/EG (EC) en RoHS 2011/65/EG (EC).

Bovengenoemde fabrikant verklaart dat deze machine in overeenstemming is met alle relevante bepalingen van de genoemde richtlijnen. Indien wijzigingen aan de apparaten worden aangebracht die niet met ons zijn afgesproken, dan verliest deze verklaring haar geldigheid. Samenstelling technische documenten: WMF Group GmbH.

De verklaring van overeenstemming is als origineel bij het apparaat gevoegd. Het apparaat is voorzien van de CE-markering.

Het apparaat voldoet aan de eisen van het Duitse wetboek voor levensmiddelen, gebruiksvoorwerpen en voedermiddelen (LFGB), de Duitse verordening voor gebruiksvoorwerpen (BedGgstV), de verordening (EU) nr. 10/2011 evenals de verordening (EU) nr. 1935/2004 in hun telkens actuele versies.

Bij beoogd gebruik vormt het apparaat geen gevaar voor de gezondheid of een ander onverantwoord gevaar.

De gebruikte materialen en grondstoffen voldoen aan de Duitse verordening voor gebruiksvoorwerpen evenals de verordening (EU) nr. 10/2011.

Voor landen buiten de EU gelden de relevante nationale voorschriften.

Het apparaat is onderworpen aan de verordening voor elektrisch en elektronisch afval WEEE 2012/19/EG (EC) en mag niet via het huisvuil worden afgevoerd.

De traceerbaarheid conform verordening (EG) nr. 1935/2004 evenals de productie volgens goede fabricagemethoden zoals bedoeld in de verordening (EG) nr. 2023/2006 wordt door ons gewaarborgd en gegarandeerd.



Neem voor afvoer contact op met de Schaerer service.

Adres
▷ pagina 68

10.3 Plichten van de exploitant

De exploitant van dergelijke systemen moet zorgen voor regelmatig onderhoud door Schaerer servicetechnici, diens gemachtigde of andere geautoriseerde personen en voor de controle van de veiligheidsvoorzieningen.

De toegang tot het servicegedeelte is alleen toegestaan aan personen die de kennis en praktische ervaring met het apparaat hebben, vooral wat veiligheid en hygiëne betreft.

De koffiemachine moet door de exploitant zodanig worden geplaatst dat service en onderhoud ongehinderd mogelijk zijn.

Bij verzorging van kantoren/etages of soortgelijke zelfbedieningstoepassingen moet personeel dat in de bediening van de koffiemachine is geïnstrueerd, toezicht houden op de koffiemachine.

Het geschoolde personeel moet het naleven van de onderhoudsmaatregelen waarborgen en beschikbaar zijn voor vragen over de toepassing.

De exploitant moet ervoor zorgen dat de elektrische installaties en productiemiddelen in correcte staat verkeren (bijv. conform BGV A3). Om de bedrijfsveiligheid van uw koffiemachine te garanderen, is o.a. de regelmatige controle van de veiligheidskleppen en drukvaten noodzakelijk.

Deze maatregelen worden in het kader van het onderhoud uitgevoerd door de Schaerer service of door servicepersoneel dat door Schaerer is geautoriseerd.

De machinereiniging mag uitsluitend worden uitgevoerd met de door Schaerer hiervoor bestemde Schaerer speciale reinigingsmiddelen voor de koffiemachine (tabletten en vloeibare reiniger).

Alleen de Schaerer service mag de machine ontkalken.

Er dient goed nota te worden genomen van de voorschriften van de fabrikant over onderhoudscycli en onderhoudsfrequentie (▷ Onderhoud).

Speciaal Schaerer-reinigingsmiddel

▷ Toebehoren en reserveonderdelen pagina 83

Speciaal Schaerer-ontkalkingsmiddel

▷ Toebehoren en reserveonderdelen pagina 83

10.4 Garantieclaims



De gebruiksaanwijzing in acht nemen

- Bij veronachtzaming bestaat er in het geval van schade geen recht op garantie.
- > Neem goed nota van de gebruiks- en installatievoorwaarden.

BELANGRIJK

Gebruiks- en installatievoorwaarden
▷ *Veiligheid*
vanaf pagina 17

Of de koper recht heeft op garantieclaims en de vorm van de garantieclaims waarop de koper evt. recht heeft, blijkt uit de tussen de koper en de verkoper aangegane overeenkomst. Bij veronachtzaming van de voorschriften van deze gebruiksaanwijzing kunnen garantieclaims vervallen.

Er wordt geen garantie verleend:

- Voor alle delen die aan een natuurlijke slijtage onderhevig zijn. Hierbij horen onder andere pakkingen en brewer.
- Voor gebreken die te wijten zijn aan weersinvloeden, ketelsteen, chemische, fysische, elektrochemische of elektrische invloeden.
- Wanneer wordt afgezien van een waterfilter, hoewel de waterhardheid ter plekke het gebruik van een waterfilter vereist en daardoor gebreken optreden.
- Voor gebreken die ontstaan door veronachtzaming van de voorschriften over behandeling, onderhoud en service van het apparaat (bijv. gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies).
- Voor gebreken die ontstaan door het niet gebruiken van originele reserveonderdelen van Schaerer of verkeerde montage door de koper of derden of door verkeerde of onzorgvuldige behandeling.
- Voor gevolgen van verkeerd en zonder onze toestemming uitgevoerde veranderingen of reparatiewerkzaamheden van de koper of derden.
- Voor gebreken die ontstaan door oneigenlijk of verkeerd gebruik.

Belangrijk

Onderhoud
▷ *pagina 68*

Bijlage: Technische gegevens

Technische gegevens koffiemachine

Buitenafmetingen	Breedte	723 mm
	Hoogte	580 mm
	Diepte	540 mm (600 mm bij opgeschoven koppenhouder)
Bonencontainers		Voor ieder ca. 550 g ⁽¹⁾
Leeggewicht		ca. 75 kg
Watertoevoer		TW15 (DN 15 minimaal DN 6 ofwel 1/4") slangaansluiting met hoofdkraan en vuilfilter, met een machinebreedte van 0,08 mm, ter plaatse. Minimaal 0,05 MPa (0,5 bar) flowdruk bij 2 l/min (lage druk). Minimaal 0,30 MPa (3,0 bar) flowdruk bij 2 l/min (standaard). Maximaal 0,6 MPa (6 bar). Maximale toevoertemperatuur 35 °C. De met de nieuwe koffiemachine en/of met de nieuwe waterfilter geleverde slangenset moet worden gebruikt. Blijf oude slangensets niet gebruiken.
Waterkwaliteit		Voor drinkwater met een hardheid van meer dan 5 °dKH (carbonaathardheid) moet een Schaerer-waterfilter worden voorgeschakeld.
Waterafvoerleiding		Slang minimaal DN 19, minimaal hoogteverschil 2 cm/m
Nominaal vermogen		6,0–7,0 kW
Voedingsspanning		380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Verlichting		LED class 1
Beschermingsgraad		IP X0
Beschermingsklasse		A
Continu geluidsdrukkniveau (Lpa)		< 70 dB(A) ⁽²⁾

Technische wijzigingen voorbehouden.

⁽¹⁾ De vulhoeveelheid is afhankelijk van de grootte van de koffiebonen.

⁽²⁾ Het met A beoordeelde geluidsdrukkniveau Lpa (slow) en Lpa (impuls) op de werkplek van het bedieningspersoneel ligt in elke modus onder 70 dB(A).

Aansluitwaarden

SB net	Aansluitwaarden			Aansluitkabel draaddoorsnede
1/N/PE	220 - 240 V	~50/60 Hz	5,0 - 5,8kW	32A(22A)
1/N/PE	220 V	~60 Hz	5,0 W	32A(22A)
2/PE	200 V	~50/60 Hz	3,9kW	24A(19,5A)
2/PE	208 / 240 V	~60 Hz	4,4 / 5,7kW	30A(20A 208V) / (22,5A 240V)
3/PE	208 / 240 V	~60 Hz	6,6 / 8,6kW	30A(29,8A 208V) / (34A 240V)
3/PE	220 - 240 V	~50/60Hz	5,0 - 5,8kW	24A(22A)
3/N/PE	380 - 415 V	~50/60 Hz	6,0 - 7,0kW	16A(15A)
3/N/PE	380 V	~60 Hz	6,0 kW	16A(15A)
3/PE	440 V	50/60 Hz ~50/60Hz	6,0 - 7,0kW	16A(14A)

Deze voorschriften voor de elektrische aansluiting en de geciteerde normen gelden voor de aansluiting van de koffiemachine in de lidstaten van de EU. Eventueel moeten specifieke nationale voorschriften in acht worden genomen. Buiten de EU-lidstaten moet de acceptatie van de geciteerde normen worden gecontroleerd door degene die de koffiemachine op de markt brengt.

De elektrische installatie ter plaatse moet volgens de actuele IEC 364 (DIN VDE 0100) uitgevoerd zijn. In de buurt van het apparaat moet, vrij toegankelijk, bij 1-fasige aansluiting een geaard stopcontact of een landspecifiek 1-fasig stopcontact, bij 3-fasige aansluiting een 5-polig CEE/CEKON-stopcontact conform EN 60309 of een landspecifiek meerpolig stopcontact worden aangebracht. De stopcontacten horen bij de installatie ter plaatse. De voedingskabel mag niet tegen hete onderdelen liggen. Wanneer de voedingskabel van dit apparaat beschadigd is geraakt, dan moet deze door onze service of door een bevoegde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.

Om eventueel optredende storingen van onze afgeschermdе gegevensleidingen door potentiaalvereffeningsstromen tussen de apparaten te vermijden, moet voor de op een afrekeningssysteem aangesloten apparaten een extra potentiaalvereffening worden aangebracht. (Zie EN 60309)

Bijlage: Technische gegevens

Omgevingstemperatuur	+5 °C tot maximaal +35 °C (bij vorst watersysteem leegmaken).
Maximale vochtigheid	80 % relatieve luchtvochtigheid zonder condensvorming. Berg het apparaat altijd vorstveilig op.
Opsteloppervlak/spatwater	Het apparaat moet op een horizontale en stabiele, waterbestendige en voor warmte ongevoelige ondergrond horizontaal worden geplaatst. Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd. Het apparaat moet beschermd tegen spatwater worden geplaatst. Het apparaat mag niet worden geplaatst op een oppervlak dat met een waterslang, een stoomstraalapparaat, stoomreiniger of iets dergelijks wordt bespoten of gereinigd.
Inbouwafstanden	Om functionele, service- en veiligheidsredenen is bij de installatie een minimumafstand van 50 mm aan de zijkanten tot het gebouw, of tot onderdelen die niet afkomstig zijn van Schaerer, nodig en aan de achterkant minimaal 60 mm. Een minimale werkruimte voor de koffiemachine van 800 mm wordt aangeraden. Een vrije ruimte van ten minste 200 mm boven de productcontainer wordt aangeraden. De hoogte van het opsteloppervlak vanaf bovenkant vloer is ten minste 850 mm. Moeten de aansluitingen van de koffiemachine door het buffet naar beneden worden geleid, houd dan ook rekening met de nodige ruimte voor leidingen die de bruikbare ruimte in de onderbouw kunnen beperken.
Inbouwafmetingen waterfilter	Zie gebruiksaanwijzing van het waterfilter.

Bijlage: Toebehoren en reserveonderdelen

Aantal	Eenheid	Benaming
Schaerer-onderhoudsprogramma		
1	doos	Speciale Schaerer-reinigingstabletten (100 stuks)
1	fles	Schaerer speciale reiniger voor melkschuimer
1	stuk	Reinigingskwast
1	stuk	Brewgroepborstel
1	stuk	Borstel voor het reinigen van de koffieglijgoot
1	stuk	Steamerborstel
Droesbak		
1	stuk	Droesbak
1	stuk	Klopstang-droesbak
1	stuk	Fixatiepads voor behuizing
1	stuk	Plakvoeten droesbak
Filterdrager		
1	stuk	Filterdrager groot met enkelvoudige uitloop
1	stuk	Filterdrager Double compleet met een dubbele uitloop
1	stuk	Filterdrager Single met enkelvoudige uitloop
1	stuk	Filterdragerveer
1	stuk	Isolatie-element
1	stuk	Brewfilter Single
1	stuk	Brewfilter Double
1	stuk	Blind filter
1	stuk	O-ring tamperpakking
1	stuk	Filterdrager greepeindstuk
Stoomafgifte		
1	stuk	Greep stoomuitloop Powerstream
1	stuk	Greep stoomuitloop Autostream
SteamJet		
1	stuk	SteamJet-stoomplaat boven
1	stuk	SteamJet-stoomplaat boven
Molens		
1	stuk	Afsluiting maalgraadverstelling
Toebehoren		
1	stuk	Kannenset