

Schaerer Barista

Betriebsanleitung

V01 / 04.2017



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

Originalbetriebsanleitung
BA Schaerer Barista DE

N° 021045

Schaerer Barista

Betriebsanleitung

Herausgeber

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

Ausgabe

Version 01 | 04.2017

Software

V 1.3.2

Konzept und Redaktion

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

Copyright ©

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

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

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Schaerer Barista Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine Schaerer Barista ist eine Siebträger-Kaffeemaschine mit automatische Mühlen für Espresso, Café Crème und Heisswasser.



Betriebsanleitung befolgen



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



VORSICHT

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
Seite 20

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Lebensgefahr durch Stromschlag



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



WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Einsatz- und Installationsbedingungen

- Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- > Die Betriebsanleitung beachten.

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 79

Wartung
▷ ab Seite 68

1	Sicherheit	8
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	8
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	15
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	17
2	Vorstellung	18
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	18
	Display	18
	Glossar	21
3	Bedienen	22
3.1	Sicherheitshinweise Bedienen	22
3.2	Kaffeemaschine einschalten	23
3.3	Siebträger	23
3.3.1	Statusanzeigen Siebträger	24
3.4	Getränkeausgabe	25
	Getränkeabbruch	25
3.5	Manuelle Zugabe von Kaffeemehl	26
3.6	Verteilersistpülung	26
3.7	Heisswasserausgabe	26
3.8	Dampfoptionen	27
3.8.1	Autosteam	28
	Powersteam	29
3.9	Tassenrost	30
3.10	SteamJet (Dampftassenwärmer)	30
3.11	Bohnenbehälter	31
3.12	Tassenablage (beheizt)	32
3.13	Kaffeemaschine ausschalten	33
4	Mahlgrad einstellen	33
5	Software	35
5.1	Übersicht	35
	Betriebsbereitschaft	35
	Felder Statuszeile	35
	Funktionen Hauptmenü	36
	Felder Menüsteuerung	36
	Meldungen auf dem Display	36
5.2	Betriebsbereitschaft	37
	Display Betriebsbereitschaft	37
5.3	Felder Display Betriebsbereitschaft	37
	Getränketaasten	37
	Funktionstaste	37
	Baristafeld - Kaffeestärke	37

5.4	Pflege	38
	Reinigung Brühgruppe	38
	CleanLock	38
	Kaffeemehrutsche reinigen	38
	Dichtungswechsel	38
5.5	Getränke	39
	Rezepte ändern	39
	Rezepte laden	40
	Text 41	
	Testausgabe	41
	Rezepte speichern	41
5.6	Info	42
	Letzte Brühung	42
	Service	42
	Pflege	42
	Filter und Entkalkung	42
	Protokoll	42
5.7	Abrechnung	43
	Zähler	43
5.8	PIN-Rechte	44
	Reinigen-PIN	44
	Einstellen-PIN	44
	Abrechnen-PIN	44
5.9	System	45
	Sprache	45
	Bedionoptionen	45
	SteamJet	45
	Baristafeld	45
	Soll-Kontaktzeit	46
	Displaytext	46
	Bohnsorte	46
	Milchschaumauswahl (Autosteam)	47
	Signalton Brühende	47
	Auto Start	48
	Externe Mahlung links	48
	Externe Mahlung rechts	48
	Einstellungen	49
	Tassenbeleuchtung	49
	Rückwandbeleuchtung	49
	Displayhelligkeit	49
	Tassenheizung	50
	Touch-Displaykalibrierung	50
	Wasserfilter	50
	Eco-Mode	50
	Automatisches Abschalten	51
	Datum/Uhrzeit	51
5.10	USB	52
	Rezepte laden	52
	Rezepte speichern	52
	Zähler exportieren	52
	HACCP-Export	52
	Datensicherung	52

	Daten laden	52
	Sprache laden	52
	Firmware Update	52
6	Pflege.....	53
6.1	Sicherheitshinweise Pflege.....	53
6.2	Übersicht Reinigungsintervalle	54
6.3	Reinigungsprogramme.....	55
6.3.1	Reinigung Brühgruppe	55
6.3.2	Verteilersiebspülung	56
6.4	Manuelle Reinigungen	57
6.4.1	Tassenablage reinigen	57
6.4.2	Kaffeemehlrutsche reinigen	57
6.4.3	Brühgruppe manuell reinigen	58
6.4.4	Siebträger reinigen	58
6.4.5	Tropfschale reinigen	59
6.4.6	Touch-Display reinigen (CleanLock)	60
6.4.7	Gehäuse reinigen	60
6.4.8	Dampfstäbe reinigen	61
6.4.9	Bohnenbehälter reinigen	63
6.5	Dichtungswechsel.....	64
7	HACCP-Reinigungskonzept.....	66
8	Wartung und Entkalkung.....	68
8.1	Wartung	68
8.2	Schaerer Support	68
9	Meldungen und Hinweise.....	69
9.1	Meldungen Bedienen	69
9.2	Fehlermeldungen und Störungen	70
9.3	Fehlerbehebung	71
10	Sicherheit und Gewährleistung.....	74
10.1	Gefahren für die Kaffeemaschine.....	74
10.2	Richtlinien	76
10.3	Pflichten des Betreibers	77
10.4	Gewährleistungsansprüche.....	78
	Anhang: Technische Daten.....	79
	Technische Daten Kaffeemaschine.....	79
	Anschlusswerte.....	80
	Anhang: Zubehör und Ersatzteile	83

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

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



1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

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



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.



- > Berühren Sie keine heissen Maschinenteile.



- > Achtsam mit den Siebträgern umgehen und diese niemals fallen lassen.
 - > Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
-





> Die Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.



> Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.



- > Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- > Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- > Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
-

⚠ VORSICHT

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



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - > Niemals das Gehäuse öffnen.
 - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - > Niemals ein beschädigtes Netzkabel verwenden.
 - > Beschädigungen am Netzkabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.



WARNUNG



**Verbrennungsgefahr/
Verbrühungsgefahr****⚠ VORSICHT**

- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heisse Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiss.
 - Der Siebträger wird während der Ausgabe sehr heiss.
 - Heisser Dampf wird über den SteamJet (Dampftassenwärmer) ausgegeben. Dabei werden auch die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiss.
- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
- > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
- > Den Siebträger direkt nach der Ausgabe nur am Griff anfassen.
- > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäss unter den Auslauf stellen.
-



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
- Der Siebträger könnte bei Unachtsamkeit aus der Hand oder von der Ablage fallen und die Füße verletzen.
- > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.
- > Darauf achten, dass der Siebträger nicht herunterfällt.

 **VORSICHT**



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- Beim Schliessen der Tassenablage besteht Quetschgefahr.
- > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Mühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
- > Die Tassenablage sorgfältig und vorsichtig schliessen.

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

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

VORSICHT



Gesundheitsgefahr

- Reinigungsmittel sind reizend.
- > Die Schutzmassnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.
- > Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einlegen.

VORSICHT



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr

 **VORSICHT**



- Während der Reinigung fliesst aus den Siebträgern und aus dem Heisswasserauslauf heisse Reinigungsflüssigkeit und heisses Wasser.
 - Die heissen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
-



Rutschgefahr

 **VORSICHT**



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

1.2 Bestimmungsgemässe Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

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

 **WARNUNG**

Die Schaerer Barista ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke und Milchgetränke in diversen Variationen auszugeben. Dieses professionelle Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz für die Hotellerie und Gastronomie bestimmt. Es ist für den Gebrauch ausschliesslich durch Fachleute oder geschulte Anwender vorgesehen.

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

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

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr/Unfallgefahr

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

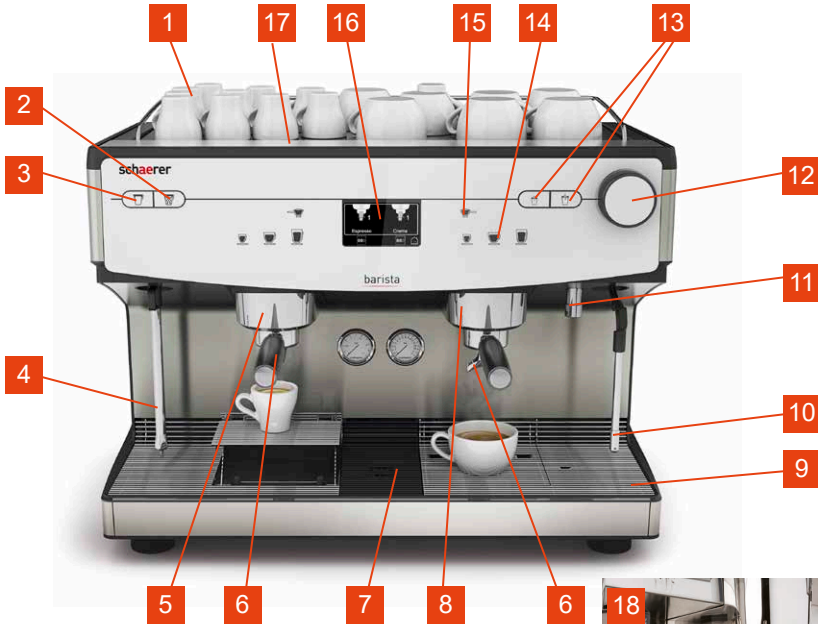
 **WARNUNG**

Technische Daten
▷ Seite 79

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

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display

Linke Brühgruppe

Rechte Brühgruppe



Statuszeile

- 1 Bohnenbehälter (unter der Tassenablage)
- 2 Milchschaumtaste
- 3 Milchtaste
- 4 Autosteam-Auslauf
- 5 Linke Brühgruppe mit Siebträger
- 6 Auslauf
- 7 SteamJet (Dampftassenwärmer)
- 8 Rechte Brühgruppe mit Siebträger
- 9 Tassengitter
- 10 Powersteam-Auslauf
- 11 Heisswasserauslauf
- 12 Powersteam-Drehknopf
- 13 Heisswassertasten
- 14 Getränketasten
- 15 Funktionstaste
- 16 Touch-Display
- 17 Tassenablage
- 18 Tassenbeleuchtung
- 19 Ein/Aus-Taster
- 20 Mahlgradeinstellung links/rechts

Display Betriebsbereitschaft

- 21 Feld Barista
- 22 Feld Menü (öffnet das Hauptmenü)
- 23 Feld SteamJet (Dampftassenwärmer)
- 24 Feld Meldungen
- 25 Anzeige rechte Brühgruppe
(im Beispiel Statusanzeige Getränkeausgabe rechte Brühgruppe)
- 26 Anzeige linke Brühgruppe
(im Beispiel Betriebsbereitschaft linke Brühgruppe)

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Sicherheitshinweise Personenschäden

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



WARNUNG

Sicherheitshinweise

Kapitel Sicherheit beachten

▷ *ab Seite 8*



Sicherheitshinweise Personenschäden

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



VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen

▷ *Seite 22*

Sicherheitshinweise Pflege

▷ *Seite 53*

Kapitel Sicherheit beachten

▷ *ab Seite 8*



Stromschlag



Heisser Dampf



Quetschgefahr



Heisse Oberflächen



Rutschgefahr



Hinweise Sachschäden

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ *ab Seite 78*

Technische Daten

▷ *ab Seite 79*



Hinweis/Tipp

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

HINWEIS

TIPP

Hauptmenü aufrufen

* Auf das Feld „Hauptmenü“ tippen

Das Hauptmenü wird angezeigt.

Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Hauptmenü.

**Glossar**

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
*	* Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Blindsieb	Reinigungssieb
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee und Heisswasser
Haupthahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Mass für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Tampern	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Testzubereitung	Verprobung
Verteilersiebspülung	Zwischenspülung der Brühgruppe (Flushen)
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee und Wasser
SteamJet	Integrierter Dampftassenwärmer in der Tropfschale
Powersteam	Einfache Dampfausgabe ohne Überwachung
Autosteam	Temperatur kontrollierte Dampfausgabe

3 Bedienen

3.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Bei der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heisse Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiss.
 - Der Siebträger wird während der Ausgabe sehr heiss.
 - Heisser Dampf wird über den SteamJet (Dampftassenwärmer) ausgegeben. Dabei werden auch die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiss.
 - Wird die Tropfschale nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heisse Flüssigkeiten.
 - Beschädigte Siebträger oder Brühsiebe oder überfüllte Brühsiebe können zu schweren Verbrühungen führen.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
 - > Den Siebträger direkt nach der Ausgabe nur am Griff anfassen.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäss unter den Auslauf stellen.
 - > Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschale achten.
 - > Nur Siebträger oder Brühsiebe in einwandfreiem Zustand verwenden.
 - > Die Siebträger nur bis zur angegebenen Maximalmenge mit Kaffeemehl befüllen.
-



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

3.2 Kaffeemaschine einschalten

- * Abdeckung öffnen.
- * Auf den Ein/Aus-Taster drücken

Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.

Eine automatische Spülung startet.

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



3.3 Siebträger

Es gibt zwei Siebträgergrössen.

Siebträgertyp 1 = 8 bis 11 g

Siebträgertyp 2 = 10 bis 16 g

- Ein geleerter Siebträger muss vor der Getränkeausgabe eingesetzt sein.
- Auf dem Display wird angezeigt welcher Siebträger in welcher Brühgruppe aktuell eingesetzt ist. Die Zahl zeigt den Siebträgertyp an. Einzelsiebträger (1) oder Doppelsiebträger (2).



3.3.1 Statusanzeigen Siebträger



Siebträger fehlt

Ein Siebträger muss eingesetzt werden



Siebträger eingesetzt

Es wird angezeigt, welcher Siebträgertyp eingesetzt ist.
Die für den Siebträger eingestellten Getränke stehen zur Auswahl.



Siebträger leeren

Der Siebträger muss geleert werden.



- Wird der Siebträger vor Abschluss der aktuellen Brühung entnommen, kann dies die Brüheinheit beschädigen.
 - > Den Siebträger erst entnehmen, wenn der Brühvorgang vollständig abgeschlossen ist. Eine Meldung erscheint auf dem Display.
 - > Während der Brühung ist der Siebträger gesperrt und kann nicht entnommen werden.
 - > Die Brühung kann durch nochmaliges Drücken auf die Getränketaste abgebrochen werden.

WICHTIG

3.4 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

Der passende Siebträger muss eingesetzt sein.

Der Siebträger muss geleert sein.

Die vorherige Getränkeausgabe muss komplett abgeschlossen sein. Dies kann durch einen Signalton gemeldet werden. Der Signalton kann deaktiviert werden.

- Beleuchtetes Feld = ausgabebereit
 - Unbeleuchtetes Feld = nicht ausgabebereit/
Feld gesperrt
 - Blinkendes Feld = Getränk wird ausgegeben
- * Das Tassengitter auf die passende Höhe einstellen
 - * Ein Trinkgefäß in geeigneter Grösse unter den eingesetzten Siebträger stellen
 - * Auf die gewünschte Getränketaste tippen

Die Kaffeebohnen werden direkt in den Siebträger gemahlen. Das Kaffeemehl wird mit dem Brühkolben automatisch getampert.

Die Getränkeausgabe startet.

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die blinkende Getränketaste tippen



Tastenbelegung

▷ Software

▷ Rezepte ändern

Seite 39



3.5 Manuelle Zugabe von Kaffeemehl

- * Kurz auf die Funktionstaste drücken
- Die interne Mühle wird deaktiviert.*
- * Das gewünschte Kaffeemehl in den Siebträger füllen
- * Den gewünschten Siebträger einsetzen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen

Das Kaffeemehl wird mit dem Brühkolben automatisch getampert. Die Getränkeausgabe startet.




Funktionstaste

Funktion aktivieren
Individuelle Rezepte

- ▷ System
 - ▷ Externe Mahlung
- Seite 48

3.6 Verteilersiebspülung

- * Den Siebträger entnehmen
- * Auf die Siebträger-Abbildung auf dem Display drücken
- * Mit  bestätigen und fortsetzen

Eine Spülung mit heissem Wasser startet.

Das Wasser wärmt das System auf und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur. Gleichzeitig wird das Verteilersieb gereinigt.



- ! > Während der Verteilersiebspülung bei Bedarf die Kaffeereste am Verteilersieb mit der Brühgruppenbürste lösen.
- > Gleichzeitig kontrollieren, ob das Wasser noch ungehindert durch das Verteilersieb läuft.
- > Die Verteilersiebspülung nicht zum Spülen der Siebträger verwenden.

HINWEIS

3.7 Heisswasserausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Grösse unter den Heisswasserauslauf stellen
- * Auf die gewünschte Wassertaste tippen

Die Ausgabe erfolgt.



3.8 Dampfoptionen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr

**VORSICHT**

- Bei der Nutzung von Autosteam, Powersteam und SteamJet tritt heisser Dampf aus den Dampföffnungen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiss.
- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
- > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
- > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäss unter den Auslauf stellen.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr

**VORSICHT**

- Bei einer eingestellten Temperatur von 90 °C kann Milch und Schaum überkochen.
- > Das Gefäss höchstens bis zur Hälfte befüllen.



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

TIPP

Die Kaffeemaschine ist in der Grundausstattung mit Autosteam, Powersteam und SteamJet ausgestattet. Die gleichzeitige Dampfausgabe von Auto Steam und Basic Steam ist nicht möglich.

3.8.1 Autosteam

Mit der Autosteam-Option wird Milch erhitzt oder aufgeschäumt.

Schaumtaste

Mit der Schaumtaste kann Milch in der eingestellten Schaumqualität aufgeschäumt werden.

Als Standardeinstellung steht eine Milchschaumqualität zur Verfügung.

Nach Aktivierung der **Milchschaumauswahl**, stehen 3 individuell einstellbare Schaumqualitäten zur Verfügung. Die Auswahl wird nach einem Druck auf die Schaumtaste auf dem Display angezeigt. Mögliche Schaumqualitäten sind:

- standard
- fein
- superfein

Milchtaste

Mit der Milchtaste wird Milch erhitzt.

Milch erhitzen oder Milch aufschäumen

- * Ein möglichst schlankes und hohes Gefäß mit Griff verwenden
- * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen, damit die Milch beim Aufschäumen nicht überläuft
- * Das Gefäß mittig unter den Dampfstab stellen
Der Dampfstab muss dabei in die Milch eintauchen.
- * Kurz auf die gewünschte Autosteam-Taste tippen
Dampf wird je nach Auto Steam-Tastenbelegung ausgegeben.

Die Dampfausgabe endet nach Erreichen der eingestellten Temperatur oder nach erneutem Tippen auf die Autosteam-Taste.

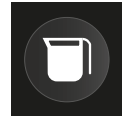
- * Das Gefäß wegstellen und die Autosteam-Taste nochmals kurz drücken

Reste im Dampfstab werden ausgespült.

- * Den Dampfstab nach Verwendung aussen mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen



Schaumtaste



Milchtaste

Milchschaumauswahl

▷ System
Seite 47

Tastenbelegung

▷ Software

▷ Rezepte ändern

Seite 39



Powersteam



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heisse Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiss.
- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
- > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
- > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäss unter den Auslauf stellen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

- * Den Powersteam-Drehknopf aufdrehen
Es wird Dampf ausgegeben bis der Basic Steam-Drehknopf wieder zuge dreht wird.
Die Menge der Dampfausgabe ist abhängig davon, wie weit der Powersteam-Drehknopf aufgedreht wird.
- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf

Getränke erwärmen

- * Ein möglichst schlankes und hohes Gefäss mit Griff verwenden
- * Das Gefäss höchstens bis zur Hälfte befüllen
- * Der Dampfstab tief in das Gefäss eintauchen
- * Den Powersteam-Drehknopf aufdrehen und mit dem Dampf das Getränk erwärmen bis die gewünschte Temperatur erreicht ist
- * Den Powersteam-Drehknopf zudre hen
- * Den Dampfstab zur Tropfschale schwenken
- * Das Gefäss wegstellen und den Basic Steam-Drehknopf nochmals kurz aufdrehen
Reste im Dampfstab werden ausgespült.
- * Den Dampfstab nach Verwendung aussen mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen



3.9 Tassenrost

Anheben

- * Das Tassengitter mit einem Finger in der Aussparung greifen und hochziehen, bis die Scharniere in die Strebe einrasten

Absenken

- * Das Tassengitter vorne leicht anheben, bis die Scharniere ausrasten
- * Das Tassengitter absenken

Unterstellhöhen bei hochgestelltem Tassengitter

Einzelauslauf: 82 mm

Doppelauslauf: 77 mm



Tassenrost anheben



Tassenrost absenken

3.10 SteamJet (Dampftassenwärmer)



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
> ab Seite 8*

Die Tropfschale täglich reinigen

*Pflege
> ab Seite 53*



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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

Der SteamJet wärmt bis zu 2 Tassen gleichzeitig mit heissem Dampf.

- * Die Tasse mit der Öffnung nach unten auf den Dampfassenwärmer stellen
- * Auf das Feld „SteamJet“ tippen

Heisser Dampf strömt langsam von unten in die Tasse.

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

Eine Dauer von 1 bis 10 Sekunden ist einstellbar.

Bei der Eingabe von 0 Sekunden ist die SteamJet-Funktion deaktiviert.

- * Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen
- Der Dampfstrom endet sofort.*

3.11 Bohnenbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.

Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf

befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.

Das Fassungsvermögen pro Behälter beträgt 550 g.

Die Bohnen werden durch einen Deckel geschützt.



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

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Diese Beschreibung entspricht der Standardeinstellung.
Dosierart = dosiert.

SteamJet aktivieren
▷ System
Seite 45



WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 78

3.12 Tassenablage (beheizt)



Verbrennungsgefahr



- Die Tassenablage und die darauf gelagerten Tassen können heiss werden.
- > Aufgeheizte Tassen und die Oberfläche nur vorsichtig berühren.



- Da die Tassenablage beweglich ist, können die Tassen herunterfallen.
- > Die Tassenablage nicht überfüllen und die Tassen nicht übereinander stapeln.



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege
▷ ab Seite 53

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 78

Die obere Abdeckung der Kaffeemaschine ist eine beheizbare Tassenablage.

Die Tassenablage kann für den Zugang zum Innenraum der Kaffeemaschine nach hinten geschoben werden.

Die Tassenheizung kann über die Software aktiviert und deaktiviert werden.



3.13 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

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



Die Betriebsanleitung beachten

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

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

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schliessen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege
▷ ab Seite 53

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 78

4 Mahlgrad einstellen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Mahlgrad feiner stellen

- Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann die Mühle blockieren.

Wichtig! Den Mahlgrad nur bei laufender Mühle einstellen.

- > Den Mahlgrad **nur um einen Teilstrich auf einmal** mit dem Drehregler feiner stellen.
- > Danach ein Kaffeegetränk unter Verwendung der feiner gestellten Mühle ausgeben.
- > Diese Schritte so oft wiederholen, bis der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

Mahlgrad gröber stellen

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

- * Die Tassenablage nach hinten schieben
Der Pfeil zeigt auf den eingestellten Mahlgrad auf dem Mahlgrad-Drehknopf.
- * Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft
- * Den Mahlgrad wie gewünscht ändern, dazu den Mahlgrad-Drehknopf nach unten drücken und drehen

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung
beachten

▷ ab Seite 78



Mahlgrad-Drehknopf

Mahlgrad 1 → fein ↻

Mahlgrad 10 → grob ↻



Erst die zweite Brühung nach der neuen Einstellung wird mit den neuen Werten ausgegeben.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung
beachten

▷ ab Seite 78

5 Software



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

⚠ VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 22

5.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 37



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

Felder Statuszeile

Seite 37



Barista (Kaffeestärke)

Seite 37



Meldungen

Seite 69



SteamJet

Seite 45

Funktionen Hauptmenü

ab Seite 38



Pflege
Seite 38



Getränke
Seite 39



System
Seite 45



Info
Seite 42



Abrechnung
Seite 43



PIN-Rechte
Seite 44



USB
Seite 52



Service

Felder Menüsteuerung



Zum Hauptmenü



Wert/Einstellung bestätigen



Zum vorherigen Menü



Wert/Einstellung löschen



PIN-Eingabe



Testzubereitung (Verprobung)



Weiter, Vorwärts, Start



Zurück



Hilfetext aufrufen



Tastaturaufruf



Speichern von Einstellungen



Laden von Einstellungen

Meldungen auf dem Display



Fehlermeldung

5.2 Betriebsbereitschaft

Display Betriebsbereitschaft

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



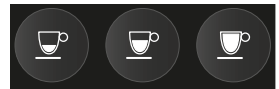
5.3 Felder Display Betriebsbereitschaft

Getränketasten

Alle ausgabebereiten Getränketasten sind beleuchtet. Für jeden Siebträgertyp sind bis zu 3 verschiedene Getränkerezepte pro Brühgruppe einstellbar, die über die Getränketasten ausgewählt werden.

Der Siebträgertyp wird nach dem Einsetzen automatisch erkannt.

Je nach Einstellung können jetzt die Getränkenamen oder die Bohnensorte zusätzlich eingeblendet werden.



Displaytexte
▷ System
Seite 46

Funktionstaste

Manuelle Zugabe von Kaffeemehl

▷ Bedienen, Seite 26

Externe Mahlung

▷ System, Seite 48



Funktionstaste

Baristafeld - Kaffeestärke

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert. Diese Funktion steht für beide Brühgruppen zur Verfügung.



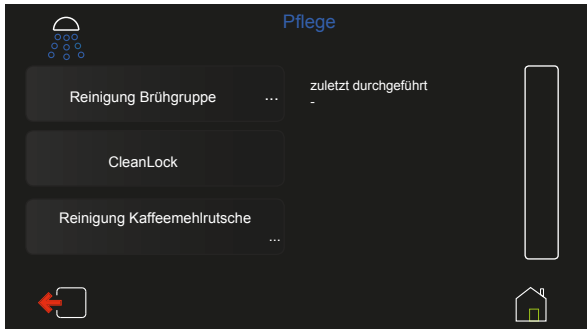
Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ System
Seite 45

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

* Maximale
Kaffeemehlmenge pro
Brühung

Einzelsiebträger 11 g
Doppelsiebträger 16 g

5.4 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 36

Pflege

▷ ab Seite 53

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 66

Reinigung Brühgruppe

- Die beiden Brühgruppen werden gleichzeitig gereinigt.



Reinigung Brühgruppe

▷ Pflege ▷ Seite 55

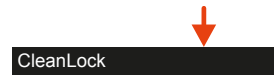
CleanLock

- * Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

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



CleanLock

Kaffeemehlrutsche reinigen

Hier wird die Display geführte Reinigung der Kaffeemehlrutsche gestartet.



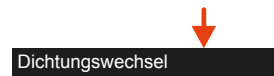
Reinigung Kaffeemehlrutsche

Kaffeemehlrutsche reinigen

▷ Pflege ▷ Seite 57

Dichtungswechsel

Hier wird der Display geführte Dichtungswechsel des Verteilersiebs gestartet.



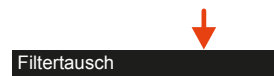
Dichtungswechsel

Dichtungswechsel

▷ Pflege ▷ Seite 64

Filtertausch (optional)

Nur verfügbar, wenn die Berechtigung vom Schaefer Service an geschultes Personal vergeben wurde.



Filtertausch

5.5 Getränke



Rezepte ändern

Ristretto - Rezepte ändern Siebträgertyp 1

g	ml	°C	Preinfusion Pause sec	Soll Brühzeit sec	Referenz Getränk
8.8	22	90	1.8	18	
8.9	24	91	1.9	19	
9.0	26	92	2.0	20	✓
9.1	28	93	2.1	21	
9.2	30	94	2.2	22	

KD / Werk 9.0 26 92 2.0 20 Ja

0.0 / 9.0 0 / 26 0 / 92 0.0 / 2.0 0 / 20 Nein / Ja

Navigation: Zurück, Siebträger, Aa, Fragezeichen, Speichern, Home

Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 36

Der Rezeptname und der Siebträgertyp werden im Titel angezeigt.

Das Rezept ist mit dem jeweiligen Siebträgertyp verbunden. Um ein Rezept zu ändern, muss daher der gewünschte Siebträger eingesetzt sein.

- * Den gewünschten Siebträger einsetzen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen
- * Der Getränkenamen mit Angabe des Siebträgers wird angezeigt
- * Das Rezept einstellen
- * Falls gewünscht eine Testbrüfung ausgeben
- * Sobald das Rezept eingestellt ist wie gewünscht, das Rezept speichern



Rezepte speichern

▷ Seite 41

Rezepte externe Mahlung

Für die externe Mahlung können eigene Rezepte eingestellt werden.

- * Kurz auf die Funktionstaste drücken
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen
- * Weiter vorgehen wie oben beschrieben

Rezepte für die Manuelle

Zugabe von Kaffeemehl

▷ Externe Mahlung

Seite 48

▷ Funktionstaste

Seite 37

Kaffeemehlmenge

Angabe in Gramm (g)



Wassermenge

Angabe in Milliliter (ml)



Brühtemperatur

Angabe in Grad Celsius (°C)



Preinfusion

Pause zwischen Vorbrühen und Brühen in Sekunden.

Soll-Kontaktzeit

Angabe in Sekunden (sec) für die Soll-Brühdauer.

Referenzgetränk

Das Referenzgetränk wird bei der Inbetriebnahme vom Service eingestellt. Für jede Brühgruppe kann ein Referenzgetränk eingestellt werden. Alle weiteren Getränkeinstellungen beziehen sich auf die Werte dieser Referenz.

Das Referenzgetränk kann vom Service geändert werden. Ab Werk sind Espresso oder Café Crème als Referenzgetränk hinterlegt. Die Hinweise auf dem Display beachten.

Angabe ja/nein

Rezepte laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- * Den gewünschten Siebträger einsetzen
- * Auf eine Getränketaste tippen
- * Auf das Feld „Rezepte laden“ tippen

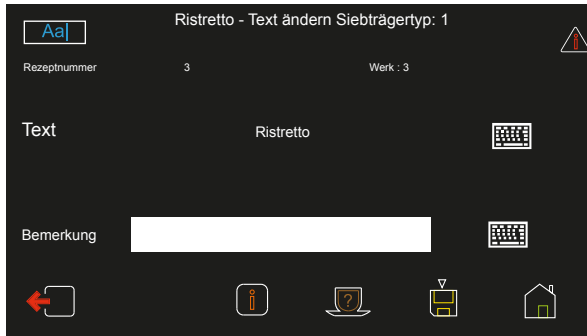
Ein Untermenü öffnet.

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

Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.



Text



Felder Menüsteuerung
 ▷ Übersicht
 Seite 36

Text

Der Getränkename wird hier angepasst.
 Tastatur aktivieren mit dem Tastaturfeld.

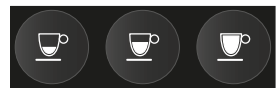
Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

Testausgabe

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

- * Die Einstellungen wie gewünscht ändern
- * Auf das Feld „Testausgabe“ tippen
Das Getränk wird mit den neu eingestellten Werten ausgegeben.
- * Ist das Getränk wie gewünscht, auf das Symbol Speichern tippen
Das Rezept wird gespeichert.



Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



5.6 Info

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

Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.

Service

Kontaktdaten für den Schaerer Service.
Seriennummer der Kaffeemaschine.

Pflege

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

Filter und Entkalkung

Informationen zur restlichen Filterlaufzeit und Dauer bis zur nächsten Entkalkung.

Protokoll

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



Letzte Brühung



Service



Pflege



Filter und Entkalkung



Protokoll

5.7 Abrechnung

Zähler

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

Ein Protokoll kann über den USB-Anschluss ausgelesen werden.



Zähler

PIN-Rechte
 ▷ *Abrechnen-PIN*
 Seite 44

Getränk	Zähler 1	Zähler 2	Zähler 3	Zähler 4	Gesamt
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

Standardeinstellung

Zähler 1 = Tageszähler

Zähler 2 = Wochenzähler

Zähler 3 = Monatszähler

Zähler 4 = Jahreszähler



Jeder Zähler kann zurückgesetzt werden.

TIPP

5.8 PIN-Rechte

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

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen



Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.

Das heisst zum Beispiel: Die Einstellen-PIN gibt gleichzeitig alle Rechte für die Reinigen-PIN frei, jedoch nicht die Rechte für die Abrechnen-PIN.

Wird keine PIN vergeben, so ist der Bereich ohne PIN zugänglich.

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

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:







Pflege



Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:







- | | |
|--|--|
|  Pflege |  System |
|  Getränke | Sprache |
|  Abrechnung
(ohne „Löschen“) | Bedienoptionen |
| | Einstellungen |

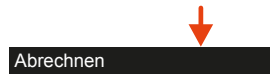


USB

Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

- | | |
|--|--|
|  Pflege |  System |
|  Getränke | Sprache |
|  Abrechnung
(mit „Löschen“) | Bedienoptionen |
|  PIN-Rechte | Einstellungen |
| |  USB |



5.9 System



Sprache

Sprache

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



Bedienoptionen

Bedienoptionen

SteamJet

Der SteamJet (Dampftassenwärmer) wird hier ein- oder ausgeschaltet. Die maximale Dauer der Dampfausgabe über den Steam-Jet wird hier eingestellt.

Optionen: Aus, 1 bis 10 Sekunden

Standardwert: 6 Sekunden

Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Soll-Kontaktzeit

Mahlgrad einstellen
▷ Seite 33

Bei aktiver Regelung der „Soll-Kontaktzeit“ (Brühdauer) meldet die Kaffeemaschine, wenn der Mahlgrad neu eingestellt werden muss. Dies erfolgt sobald die aktuelle Brühdauer eines Referenzgetränks von der eingestellten Soll-Brühdauer abweicht.

Das Referenzgetränk kann verändert werden, im Rezept muss aber eine empfohlene Soll-Brühdauer eingestellt sein.

Referenzgetränk
▷ Getränke
Seite 40

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Displaytext

Hier kann gewählt werden, welche Information auf dem Display eingeblendet wird.

Optionen: Keine Anzeige
 Bohnsorte
 Getränkename

Standardwert: Getränkename

Bohnsorte

Wurde im Menüpunkt Displaytext Bohnensorte gewählt, kann hier die Bezeichnung für die Bohnensorte im Bohnenbehälter eingegeben werden. Zum Aufruf der Eingabe über die Displaytastatur auf den gewünschten Bohnenbehälter tippen.

Milchschaumauswahl (Autosteam)

Für Autosteam können 3 individuell einstellbare Schaumqualitäten hinterlegt werden.

Die Schaumqualitäten werden über Rezepte eingestellt.

Bei aktiver Milchschaumauswahl wird diese Auswahl nach Druck auf die Milchschaumtaste angezeigt.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Autosteam
▷ *Bedienen*
Seite 28

Signalton Brühende

Der Signalton meldet das Ende der Brühung und damit den Zeitpunkt an dem der Siebträger entnommen werden darf.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Auto Start

Bei aktiver Auto Start-Funktion startet die Kaffeemaschine sobald ein Siebträger eingesetzt wird, mit der Getränkezubereitung.
Pro Siebträgertyp kann 1 Rezept für den Auto Start festgelegt werden.
Für Auto Start-Funktion darf nur ein Rezept je Brühgruppe zur Verfügung stehen. Die beiden übrigen Tasten müssen in Rezepte ändern mit dem Rezept **!Gesperrt** belegt werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Rezepte einstellen
▷ *Rezepte ändern*
Seite 39

Externe Mahlung links

Hier kann die Funktion „Manuelle Zugabe von Kaffeemehl“ deaktiviert oder aktiviert werden oder es können individuelle Rezepte für diese Funktion gespeichert werden.
Ist die Funktion „Externe Mahlung links“ aktiviert, werden Rezepte wie im Standard gespeichert verwendet. Sollen geänderte Rezepte verwendet werden, muss hier „individuelle Rezepte“ eingestellt sein.

Optionen: inaktiv, aktiv, individuelle Rezepte

Standardwert: aktiv

Manuelle Zugabe von Kaffeemehl
▷ *Bedienen*
Seite 37

Externe Mahlung rechts

▷ „Externe Mahlung links“

Einstellungen



Einstellungen

Tassenbeleuchtung

Die Tassenbeleuchtung wird hier eingestellt.

Optionen: Aus/20%/40%/60%/80%/100%

Standardwert: 80%

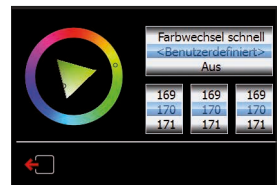
Rückwandbeleuchtung

Die Farbe der Beleuchtung wird hier eingestellt. Für die Option **Benutzerdefiniert** wird die gewünschte Farbe über das Dreieck im Farbkreis eingestellt. Die Farbe kann ausserdem über die RGB-Werte bestimmt und eingestellt werden.

Daneben gibt es die Optionen:

- Farbwechsel langsam
- Farbwechsel normal
- Farbwechsel schnell
- Aus
- Bernstein
- Blau

Die aktuelle Einstellung wird sofort angezeigt.



Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Optionen: 0 bis 100 %, in 5%-Schritten.

Standardwert: 80%

Tassenheizung

Hier wird die Tassenheizung ein- und ausgeschaltet.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Touch-Displaykalibrierung

Das Touch-Display kann hier neu kalibriert werden.

Nach Auswahl erfolgt die Abfrage, ob die Kalibrierung gestartet werden soll.

Wasserfilter

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Wenn aktiv Wasserfilter ist vorhanden.
Reichweite und Wasserhärte werden abgefragt.

Filterreichweite

Die Filterreichweite in Liter wird hier eingegeben.

*Anzeige restliche
Filterreichweite
▷ Info
Seite 42*

Gemessene Wasserhärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

Eco-Mode

Ist Eco-Mode „aktiv“ eingestellt, wird die Dampfkesseltemperatur 10 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe abgesenkt.

Die optionale Tassentisch- und Rückwandbeleuchtung wird ausgeschaltet.

Soll bei abgesenkter Temperatur ein Getränk ausgegeben werden, benötigt die Kaffeemaschine bis zu 15 Sekunden zum Aufheizen.

Erst nach dem Aufheizen ist die Getränkeausgabe möglich.

Eco-Mode

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Automatisches Abschalten

Dieser Menüpunkt ist nur bei aktivem Eco-Mode verfügbar.

Hier wird die Zeit nach der letzten Getränkeausgabe eingestellt. Wird diese Zeit überschritten, schaltet die Kaffeemaschine automatisch aus.

Die Einstellung ist in Schritten von je 30 Minuten möglich.

Optionen: (nie/nach 30 min./60 min./90 min./
120min./150 min./180 min.)

Standardwert: nie

Datum/Uhrzeit

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.

5.10 USB

Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich.

Der USB-Anschluss ist oben links, auf der Rückseite der Bedienblende, direkt unter der Tassenablage.



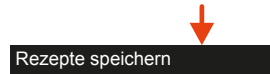
Rezepte laden

Gespeicherte Rezepte werden hier geladen.



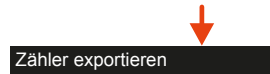
Rezepte speichern

Rezepte auf USB exportieren.



Zähler exportieren

Die Zähler werden hier in eine CSV-Datei exportiert.



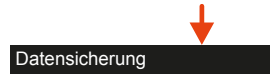
HACCP-Export

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



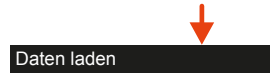
Datensicherung

Eingestellte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier gesichert.



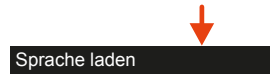
Daten laden

Gesicherte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier geladen.



Sprache laden

Falls verfügbar, kann hier eine weitere Displaysprache über den USB-Anschluss geladen werden.



Firmware Update

Nur für den Service.



6 Pflege

6.1 Sicherheitshinweise Pflege

Für einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine und für eine optimale Kaffequalität ist die regelmässige Reinigung Voraussetzung.



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsystem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Alle Teile, die mit Milch in Berührung kommen unverzüglich reinigen.
 - > Alle Hygienehinweise beachten.
 - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

6.2 Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	Wöchentlich	Regelmässig	Automatisch	Bei Bedarf	
Reinigungsprogramme					
x		x			Verteilersiebspülung ▷ Seite 26
x					Reinigung Brühgruppe ▷ Seite 55
Manuelle Reinigungen					
x					Tassenablage reinigen ▷ Seite 57
x		x			Kaffeemehlruksche reinigen ▷ Seite 57
				x	Brühgruppe manuell reinigen ▷ Seite 58
x	x				Siebträger reinigen ▷ Seite 58
x					Tropfschalen reinigen ▷ Seite 59
x					Touch-Display reinigen (CleanLock) ▷ Seite 60
x		x			Gehäuse reinigen ▷ Seite 60
x	x				Dampfstab Autosteam reinigen ▷ Seite 61
x	x				Dampfstab Powersteam reinigen ▷ Seite 62
		x			Bohnenbehälter reinigen ▷ Seite 63
		x			Auffangschale unter Bohnenbehälter reinigen ▷ Seite 64
				x	Dichtungswechsel ▷ Seite 64



▷ Seite 26

▷ Seite 55

▷ Seite 57

▷ Seite 57

▷ Seite 58

▷ Seite 58

▷ Seite 59

▷ Seite 60

▷ Seite 60

▷ Seite 61

▷ Seite 62

▷ Seite 63

▷ Seite 64

▷ Seite 64

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmässig = Regelmässig bei Bedarf

Automatisch = Automatischer Ablauf

6.3 Reinigungsprogramme

6.3.1 Reinigung Brühgruppe

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

Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

Anleitung als Animation

▷ Kaffeemaschine

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Siebträgern und aus dem Heisswasserauslauf heisse Reinigungsflüssigkeit und heisses Wasser. Die Siebträger und der Heisswasserauslauf werden dabei heiss.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Die schwarze Tropfschale muss während der Reinigung eingesetzt bleiben.
 - > Den Siebträger direkt nach der Ausgabe nur am Griff anfassen.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 8



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



* Auf  tippen

Das Pflegeprogramm wird aufgerufen.

* Auf **Reinigung Brühgruppe** tippen

* Auf **Ja** tippen

Mit Ausschalten nach der Reinigung

- * Auf **Ja** tippen

Ohne Ausschalten nach der Reinigung

- * Auf **Nein** tippen
- * Die Siebträger entnehmen
- * Die Brührsiebe aus den Siebträgern nehmen
- * Die Blindsiebe in die Siebträger einsetzen
- * Je eine Schaerer Spezial-Reinigungstablette 1,3 g in die Siebträger legen

Hinweis: Kein Wasser hinzufügen.

- * Die Siebträger einsetzen

Es folgt die Frage, ob die Reinigung fortgesetzt werden soll.

- * Mit  bestätigen und fortsetzen

Es folgt die Frage, ob die Reinigungstabletten eingelegt sind.

- * Mit  bestätigen und fortsetzen

Die Reinigung startet. Eine Balkengrafik und die verbleibende Zeit werden angezeigt.

Nach ca. 9 Minuten wird durch Abspielen der Animation zur Entnahme der Siebträger und zum Wechsel der Siebe aufgefordert.

- * Die Siebträger entnehmen
- * Die Blindsiebe entnehmen

Die Siebträger noch nicht einsetzen. Es folgt eine Verteilersiebspülung.

- * Mit  bestätigen und fortsetzen

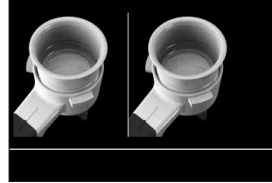
Es folgt eine Aufforderung, die Siebträger und die Siebe manuell zu reinigen.

- * Mit  bestätigen und fortsetzen

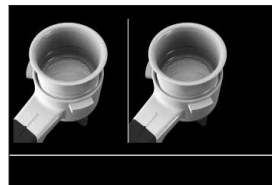
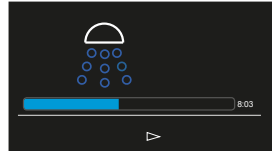
Wurde **Ja** für Reinigung mit Ausschalten gewählt, schaltet die Maschine jetzt ab.

Wurde **Nein** für Reinigung ohne Ausschalten gewählt, heizt die Kaffeemaschine wieder auf.

Jetzt ist die Kaffeemaschine wieder betriebsbereit.



Das Programm reinigt immer beide Brühgruppen zusammen, auch wenn nur eine in Betrieb war. Wurde eine Brühgruppe nicht verwendet, muss in diesen Siebträger keine Reinigungstablette eingelegt werden. Das Blindsieb muss in beiden Siebträgern eingelegt sein.



Siebträger und Siebe manuell reinigen.

▷ Siebträger reinigen
Seite 58

6.3.2 Verteilersiebspülung

▷ Bedienen ▷ Verteilersieb spülen, Seite 26

Verteilersieb manuell reinigen
▷ Siebträger reinigen
Seite 58

6.4 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
Schaerer Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 83



Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 78

6.4.1 Tassenablage reinigen

- * Die Tassenablage täglich mit einem feuchten Tuch gründlich wischen

6.4.2 Kaffeemehlrutsche reinigen



- Beim Reinigen der Kaffeemehlrutsche könnte die Mühle beschädigt werden.
- > Die Kaffeemehlrutsche nur mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung
beachten
▷ ab Seite 78

Die Kaffeemehlrutsche regelmässig prüfen und bei Bedarf mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

- * Die Kaffeemehlrutsche nur mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen
- * Die Schritt-für-Schritt-Anleitung auf dem Display dabei beachten

Kaffeemehlrutsche reinigen
▷ Software
▷ Pflege
Seite 38

6.4.3 Brühgruppe manuell reinigen

- * Die Kaffeemehlreste im Verteilersieb und der Dichtung mit der Brühgruppenbürste lösen
- * Eine Verteilersiebspülung starten



Verteilersieb spülen
▷ Bedienen
Seite 26

6.4.4 Siebträger reinigen



Verbrennungsgefahr

- Die Siebträger und die Brühsiebe werden während der Getränkeausgabe und während der Reinigung sehr heiss.
 - > Die Siebträger und die Brühsiebe nicht direkt nach der Ausgabe oder nach der „Reinigung Brühgruppe“ berühren.



Alle Einzelteile des Siebträgers, das ist der Siebträger selbst, der Siebträgergriff, das Brühsieb, die Siebhalterung und der Isolationseinsatz sind spülmaschinengeeignet.

Tägliche Reinigung

- * Den Siebträger und die Siebe entnehmen
- * Alle Teile mit klarem, warmen Trinkwasser abspülen

Wöchentliche Reinigung

Den Siebträger wöchentlich in einem Behälter einlegen und reinigen.

- * Eine Reinigungstablette in den Behälter legen
- * Den Behälter mit heissem Wasser befüllen und die Reinigungstablette darin auflösen
- * Das Brühsieb und den Siebhalterung abnehmen



- * Den Isolationseinsatz entnehmen und mit einer Bürste die Ablagerungen lösen und abspülen
- * Die Siebträger Teile und die Siebe für 30 Minuten vollständig in die Reinigungsflüssigkeit legen
- * Die Teile entnehmen und bei Bedarf mit einer Bürste nachreinigen
- * Alle Teile mit klarem, warmen Trinkwasser abspülen
- * Den Siebträger zusammenbauen

6.4.5 Tropfschale reinigen



Verbrühungsgefahr



- In den Tropfschalen können heisse Flüssigkeiten sein.
 - > Die Tropfschalen vorsichtig bewegen.
 - > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.
 - > Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschalen achten.
- Wichtig!
Den Entspannwasserschlauch [1] nicht quetschen.



*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8*

- * Die Tropfgitter entnehmen
- * Die Tropfschalen entnehmen
- * Die Tropfschalen gründlich reinigen
- * Die Flächen unter den Tropfschalen gründlich auswischen
- * Die Tropfschalen trocknen und wieder einsetzen



6.4.6 Touch-Display reinigen (CleanLock)



Verbrühungsgefahr

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



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

* Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

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

6.4.7 Gehäuse reinigen



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

Das Gehäuse in regelmässigen Abständen unter Verwendung von geeigneten Materialien reinigen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 8

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 78

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 78

6.4.8 Dampfstäbe reinigen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr

VORSICHT



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heisse Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiss.
- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
- > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.



Dampfausgabe Autosteam reinigen

Täglich

- * 5 ml Reiniger in einem hohen Gefäß mit 0,5 l kaltem Wasser mischen
- * Der Dampfstab vollständig in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- * Kurz auf eine Autosteam-Taste tippen

Einwirkzeit: 30 Minuten

- * Mit einer Bürste reinigen
- * Gründlich mit Wasser spülen
- * Auf die Schaumtaste tippen

Der Dampf befreit die Löcher im Dampfstab von gelösten Milchrückständen und entfernt Reinigerreste.

Wöchentlich

- * Dampfstab abschrauben
- * Dampfstab mindestens 5 Stunden vollständig in die Reinigungsflüssigkeit einlegen
- * Mit einer Bürste die Dampföffnungen reinigen
- * Gründlich mit klarem Wasser spülen
- * Dampfstab auf den Auto Steam-Auslauf schrauben
- * Dampfstab in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
- * Kurz auf eine Auto Steam-Taste tippen
- * Dampfstab mit einem feuchten Tuch abwischen

Dampfausgabe Powersteam reinigen

Täglich

- * 5 ml Reiniger in einem hohen Gefäß mit 0,5 l lauwarmem Wasser mischen
- * Dampfstab vollständig in die Reinigungsflüssigkeit einlegen
- * Kurz den Powersteam-Drehknopf ganz aufdrehen

Einwirkzeit: 30 Minuten

- * Mit einer Bürste reinigen
- * Gründlich mit Wasser spülen
- * Kurz den Powersteam-Drehknopf ganz aufdrehen

Der Dampf befreit die Löcher im Dampfstab von gelösten Milchrückständen und entfernt Reinigerreste.



Wöchentlich

- * Dampfstab abschrauben
- * Dampfstab mindestens 5 Stunden vollständig in die Reinigungsflüssigkeit einlegen
- * Mit einer Bürste die Dampföffnungen reinigen
- * Gründlich mit klarem Wasser spülen
- * Dampfstab auf den Powersteam-Auslauf schrauben
- * Dampfstab in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
- * Kurz den Powersteam-Drehknopf ganz aufdrehen
- * Dampfstab mit einem feuchten Tuch abwischen

6.4.9 Bohnenbehälter reinigen

Die Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmässigen Abständen gereinigt werden.
Empfehlung: monatlich.



Verletzungsgefahr

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



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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



- > Die Bohnenbehälter und ihre Deckel niemals in der Spülmaschine reinigen.



- * Die Kaffeemaschine ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Tassenablage nach hinten schieben
- * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen
- * Die Verriegelungen der Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn drehen und entriegeln
- * Die Bohnenbehälter entnehmen
- * Alle Bohnen unter den Bohnenbehältern entfernen, bei Bedarf aussaugen
- * Die Kaffeebohnen aus dem Bohnenbehälter restlos entleeren



verriegelt



entriegelt

- * Die Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Auffangschalen unter den Bohnenbehältern reinigen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und einsetzen
- * Die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn schliessen

Auffangschale unter Bohnenbehälter reinigen

Die Auffangschalen unter den Bohnenbehältern regelmässig reinigen

- * Den Bohnenbehälter entriegeln und entnehmen
- * Die unter den Bohnenbehältern liegende Auffangschale reinigen

6.5 Dichtungswechsel



Verbrennungsgefahr




- Die Siebträger und die Brühstiele werden während der Getränkeausgabe und während der Reinigung sehr heiss.
 - > Die Siebträger und die Brühstiele nicht direkt nach der Ausgabe oder nach der „Reinigung Brühgruppe“ berühren.



Der Dichtungswechsel kann bei Bedarf vom Kunden selbst ausgeführt werden.

- * Im Menü Pflege den Dichtungswechsel für die gewünschte Brühgruppe aufrufen

Die Animation führt Schritt für Schritt durch die Ausführung.

- * Den Siebträger entnehmen
- * Das Sieb aus dem Siebträger nehmen
- * Den Siebträger ohne Sieb einsetzen
- * Die Ausführung mit  bestätigen


Der Brühkolben fährt in die Position für den Dichtungswechsel.

- * Bis zur nächsten Meldung warten

Software
▷ Pflege
▷ Dichtungswechsel
Seite 38

- * Den Siebträger entnehmen

Die Animation zum Wechseln der Dichtung läuft.

- * Die alte Dichtung abnehmen
- * Die neue Dichtung aufschieben
- * Die Ausführung mit  bestätigen
- * Den Siebträger ohne Sieb einsetzen

Der Brühkolben fährt zurück in die Normalposition.

- * Bis zur nächsten Meldung warten

- * Den Siebträger entnehmen

- * Das Sieb wieder in den Siebträger einsetzen

- * Den Siebträger mit Sieb einsetzen

Die Sensoren der Kaffeemaschine erkennen, dass der Siebträger wieder eingesetzt wurde und der Dichtungswechsel wird abgeschlossen.

7 HACCP-Reinigungskonzept

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

Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert.

Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

Bei ordnungsgemässer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaerer Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Werden Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäss durchgeführt, wird die Ausgabe von Getränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

Achten Sie auf die vorgegebenen Reinigungsintervalle, laut Betriebsanleitung, Reinigungsanleitung und Reinigungskonzept.

*„Verordnung über
Lebensmittelhygiene vom
05.08.1997“*

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

HACCP-Reinigungskonzept

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroakterien 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				Unterschrift
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

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

8 Wartung und Entkalkung

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

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Kaffeemaschine und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Bei der Wartung durch den Schaerer Support wird gleichzeitig die Entkalkung des Brüh- und Dampfsystems durchgeführt.

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

8.1 Wartung

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

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 69*

8.2 Schaerer Support

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

Schaerer AG
Allmendweg 8
Postfach 336
4528 Zuchwil
Schweiz

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

Wichtig!

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


9 Meldungen und Hinweise

9.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

- * Den Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
- * Überprüfen:
 - Ist die Verriegelung des Bohnenbehälters geöffnet?

▷ *Pflege*

- Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.
- * Mit grossem Löffel umrühren und mit  bestätigen

Absperrhahn öffnen

- * Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Siebträger leeren

- * Den Siebträger entnehmen, leeren und wieder korrekt einsetzen

Wasserfilter tauschen

- * Den Schaerer Support rufen

Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!

Fehler in der Betriebsanleitung nachsehen

Anzeige der Fehlernummer

▷ *Fehlermeldungen/Störungen*

Den Schaerer Support rufen

Anzeige der Fehlernummer

▷ *Fehlermeldungen/Störungen*

Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- * Den Schaerer Support rufen

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

9.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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


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

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

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

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

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

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

- * Auf  tippen


Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.




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

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

HINWEIS**9.3 Fehlerbehebung**

<i>Fehlerbild</i>	<i>Handlungsanweisung</i>
Das Sieb bleibt am Brühkolben hängen	<p><i>Dies kann vorkommen, wenn der Siebträger zu früh entnommen wird.</i></p> <p>Vorsicht. Das Brühsieb ist heiss.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Das Sieb gegen den Uhrzeigersinn  drehen und vom Brühkolben abnehmen * Den Siebträger ohne Sieb einsetzen <p><i>Der Brühkolben fährt zurück in die Ausgangsposition.</i></p> <p>Wichtig. Nicht in die andere Richtung drehen, da sonst versehentlich der Verschluss geöffnet werden kann. Dies könnte Verschlauchung und Dichtung beschädigen.</p>
Bedienblende reagiert nicht	* Die Kaffeemaschine aus und wieder einschalten
Brühung startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob der Wasserabsperrhahn geöffnet ist * Prüfen, ob ein leerer Siebträger eingesetzt ist
9017 Normierfehler, links	<ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob das richtige Sieb im Siebträger eingesetzt ist * Prüfen, ob die Kaffeemehlutsche gereinigt werden muss * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> * Den Schaerer Support rufen

Fehlerbild	Handlungsanweisung
<p>9516 Mühle links blockiert</p> <p>9517 Mühle rechts blockiert</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten * Die Mahlgradeinstellung notieren * Den Bohnenbehälter entriegeln und entnehmen * Die Mühle mit dem Staubsauger leer saugen * Den Mahlgrad gröber stellen * Den Bohnenbehälter wieder einsetzen und verriegeln * Bei Bedarf Kaffeebohnen einfüllen <p>▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 33</p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine einschalten * Einen Kaffee ausgeben * Den Mahlgrad bei laufender Mühle auf den alten Mahlgrad stellen <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Schaerer Support rufen
<p>9543 Normierfehler, rechts</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob das richtige Sieb im Siebträger eingesetzt ist * Prüfen, ob die Kaffeemehlruutsche gereinigt werden muss * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> * Den Schaerer Support rufen
<p>9560/9561 Zu wenig Kaffeemehl im Siebträger (links/rechts)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob der richtige Siebeinsatz im Siebträger eingesetzt ist * Die Kaffeemehlruutsche reinigen * Die Brühgruppe manuell reinigen * Bei dem Getränk, das zuletzt ausgegeben wurde, im Rezept die Kaffeemehlmenge um 0,1 Gramm erhöhen <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Schaerer Support rufen



Fehlerbild	Handlungsanweisung
9562/9563 Zu viel Kaffeemehl im Siebträger (links/rechts)	<ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob der Siebträger nach der letzten Brühung geleert wurde * Den Siebträger leeren * Prüfen, ob das richtige Sieb im Siebträger eingesetzt ist * Darauf achten, dass nach jeder Getränkezubereitung der Siebträger geleert wird * Die Kaffeemehlrutsche reinigen * Das Verteilersieb regelmässig reinigen <p><i>Verteilersiebspülung ▷ Seite 56</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Brühgruppe manuell reinigen <p><i>▷ Pflege ▷ Brühgruppe manuell reinigen, Seite 58</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Bei dem Getränk, das zuletzt ausgegeben wurde, im Rezept die Kaffeemehlmenge um 0,1 Gramm verringern <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Schaerer Support rufen
9880 Uhrzeit kontrollieren und einstellen	<ul style="list-style-type: none"> * Die Uhrzeit kontrollieren und einstellen * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> * Den Schaerer Support rufen
F161 Mindestdurchfluss unterschritten	<ul style="list-style-type: none"> * Den Siebträger und das Brühsieb reinigen * Den Absperrhahn öffnen
F164 Mindestdurchfluss Heisswasserdosierung unterschritten	<ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Heisswasserauslauf abnehmen und das Sieb reinigen <p>Vorsicht! Heisse Flüssigkeiten!</p> <ul style="list-style-type: none"> * Den Absperrhahn öffnen * Die Kaffeemaschine einschalten

10 Sicherheit und Gewährleistung

10.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

Aufstellort

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

Mühle

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ *ab Seite 78*

Einsatz- und Installationsbedingungen

▷ *Sicherheit ab Seite 17*

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

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

Systemreinigung
▷ *Pflege*
▷ *Reinigungsprogramme*
Seite 55

10.2 Richtlinien

Hersteller: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MRL (MD) 2006/42/EG (EC), EMV (EMC) 2004/108/EG (EC) und RoHS 2011/65/EG (EC).

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Zusammenstellung technische Unterlagen: WMF Group GmbH.

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

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

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

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

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

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

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



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den Schaerer Service.

*Anschrift
▷ Seite 68*

10.3 Pflichten des Betreibers

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

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

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

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

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

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemässen Zustand sind (z.B. nach BGV A3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. die regelmässige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich.

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

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

Die Maschinenentkalkung darf nur vom Schaerer Service durchgeführt werden.

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

*Schaerer Spezial-
Reinigungsmittel
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 83*

*Schaerer Spezial-
Entkalkungsmittel
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 83*

10.4 Gewährleistungsansprüche



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

*Einsatz- und
Installationsbedingungen
▷ Sicherheit
ab Seite 17*

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

Keine Gewähr wird geleistet:

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

Wichtig

*Wartung
▷ Seite 68*

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Aussenmasse	Breite	723 mm
	Höhe	580 mm
	Tiefe	540 mm (600 mm bei aufgeschobener Tassenablage)
Kaffeebohnenbehälter		je ca. 550 g ⁽¹⁾
Leergewicht		ca. 75 kg
Wasserzuleitung		TW15 (DN 15 mindestens DN 6 bzw. 1/4") Schlauchanschluss mit Hauptabsperrhahn und Schutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,05 MPa (0,5 bar) Fließdruck bei 2 l/min (Niederdruck). Mindestens 0,30 MPa (3,0 bar) Fließdruck bei 2 l/min (Standard). Maximal 0,6 MPa (6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität		Für Trinkwasser über 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein Schaerer Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung		Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Nennleistung		6,0–7,0 kW
Spannungsversorgung		380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Beleuchtung		LED class 1
Schutzart		IP X0
Schutzklasse		A
Dauerschalldruckpegel (Lpa)		< 70 dB(A) ⁽²⁾

Technische Änderungen vorbehalten.

⁽¹⁾ Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnen grössse.

⁽²⁾ Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

Anschlusswerte

SB Netz	Anschlusswerte			Anschlusskabel Leiterquerschnitt
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)

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

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

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

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

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung
Schaerer Pflegeprogramm		
1	Dose	Schaerer Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)
1	Flasche	Schaerer Spezialreiniger für Milchschaumer
1	Stück	Reinigungspinsel
1	Stück	Brühgruppenbürste
1	Stück	Bürste zum Reinigen der Kaffeemehlrutsche
1	Stück	Steamerbürste
Satzschublade		
1	Stück	Satzschublade
1	Stück	Klopfstange-Satzschublade
1	Stück	Fixierungspads für Gehäuse
1	Stück	Klebefüße Satzschublade
Siebträger		
1	Stück	Siebträger groß mit Einzelauslauf
1	Stück	Siebträger Double komplett mit Doppelauslauf
1	Stück	Siebträger Single mit Einzelauslauf
1	Stück	Siebhaltefeder
1	Stück	Isolationseinsatz
1	Stück	Brühsieb Single
1	Stück	Brühsieb Double
1	Stück	Blindsieb
1	Stück	O-Ring Kolbendichtung
1	Stück	Siebträger Griffendstück
Dampfausgabe		
1	Stück	Haltegriff Dampfauslauf Powersteam
1	Stück	Haltegriff Dampfauslauf Autosteam
SteamJet		
1	Stück	SteamJet-Dampfplatte oben
1	Stück	SteamJet-Dampfplatte unten
Mühlen		
1	Stück	Verschluss Mahlgradverstellung
Zubehör		
1	Stück	Kannenset