

# Schaerer Coffee Club

---

## Betriebsanleitung

V03 / 11.2020



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

Originalbetriebsanleitung

Deutsch  
021080

# Schaerer Coffee Club

---

## Betriebsanleitung

**Herausgeber**

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

---

**Ausgabe**

Version 03 | 11.2020

---

**Software**

V1.5.4

---

**Konzept und Redaktion**

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

---

**Copyright ©**

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

---

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

## Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Schaerer Kaffeemaschine.

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

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



### Betriebsanleitung befolgen



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



### VORSICHT

*Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten  
Seite 21*

*Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9*



### 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 9*



### Einsatz- und Installationsbedingungen

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

### WICHTIG

*Technische Daten  
▷ ab Seite 109*

*Wartung  
▷ ab Seite 95*

<b>1</b>	<b>Sicherheit</b>	9
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	9
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	16
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	18
<b>2</b>	<b>Vorstellung</b>	19
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	19
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme</b>	23
3.1	Aufstellort	24
3.2	Auspacken	24
3.3	Inbetriebnahme-Programm	25
<b>4</b>	<b>Bedienen</b>	27
4.1	Sicherheitshinweise Bedienen	27
4.2	Kaffeemaschine einschalten	27
4.3	Getränkeausgabe	28
4.4	Auswahlfelder (optional)	28
4.5	Sonderfelder (optional)	28
4.6	Milch anschließen	29
	Milchdüse	29
	Mit Schaerer Milchkühler	29
	Milchlanze (optional)	30
4.7	Milch- oder Milchschaumausgabe	30
4.8	Heißwasserausgabe	31
4.9	Basic Steam (optional)	31
4.10	Tassentisch	34
4.11	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	34
4.12	Handeinwurf	35
4.13	Satzbehälter	36
4.14	Theken-Satzdurchwurf (optional)	36
4.15	Tropfschale	37
4.16	Festwasseranschluss (optional)	38
4.17	Kaffeemaschine ausschalten	38
<b>5</b>	<b>Software</b>	39
5.1	Übersicht	39
	Betriebsbereitschaft	39
	Felder Display Betriebsbereitschaft	39
	Funktionen Hauptmenü	40
	Felder Menüsteuerung	40
5.2	Betriebsbereitschaft	41
5.2.1	Felder Display Betriebsbereitschaft	41
	Getränketasten	41
	Warmspülfeld	41
	Baristafeld – Kaffeestärke	41
5.2.2	SteamJet Tassenwärmer	42
5.3	Pflege	43
	Systemreinigung	43
	Mixerspülung	43
	Milchsystemspülung	43

CleanLock	44
Anleitungen	44
Filtertausch	44
Entkalkung	44
Brüherpflege	44
<b>5.4 Getränke</b>	45
Allgemeines	45
Füllmenge, Animation Tassentisch, Mehrfachbrüfung & Dosierart	46
Rezepte ändern	48
Text und Bild	51
<b>5.5 Bedienoptionen</b>	52
Bedienelemente	52
Tastenlayout	55
PostSelection	55
Koffeinfrei	55
Getränkevorwahl	56
Getränkeabbruch	56
<b>5.6 Info</b>	57
Letzte Brüfung	57
Timer	57
Service	57
Pflege	57
Wasserfilter und Entkalkung	57
Protokoll	57
<b>5.7 Abrechnung</b>	58
Zähler	58
coffeeMysation (App)	59
<b>5.8 PIN-Rechte</b>	59
Reinigen-PIN	60
Einstellen-PIN	60
Abrechnen-PIN	60
<b>5.9 Timer</b>	61
Uhrzeit/Datum	61
Tastenlayoutzustand	61
Tastenlayoutübersicht	61
<b>5.10 System</b>	62
Milch und Schaum	62
Fortschrittsanzeige	62
Display und Beleuchtung	63
Wasserfilter	64
Temperatur	65
Ausschaltspülung	66
Automatische Milchsystemspülung	66
Kalibrierung Bohnenleermeldung	66
Frostschutz/Transportvorbereitung	66
Tropfschalensensor	66
Portionierer	67
Bluetooth (optional)	67
S-M-L-Funktion	67

<b>5.11 USB</b>	68
Rezepte laden	69
Getränkessymbole laden	69
Rezepte speichern	69
Rezepte als PDF speichern	69
Zähler exportieren	69
HACCP-Export	69
Datensicherung	69
Daten laden	69
Sprache laden	70
Firmware Update	70
Wiederherstellung	70
<b>5.12 Sprache</b>	70
<b>6 Sonstige Einstellungen</b>	71
<b>6.1 Mahlgrad einstellen</b>	71
<b>7 Pflege</b>	72
<b>7.1 Sicherheitshinweise Pflege</b>	72
<b>7.2 Übersicht Reinigungsintervalle</b>	74
<b>7.3 Spülmaschinengeeignete Teile</b>	75
<b>7.4 Reinigungsprogramme</b>	75
7.4.1 Systemreinigung	75
7.4.2 Mixerspülung	77
7.4.3 Milchsystemspülung	77
<b>7.5 Entkalkung</b>	78
<b>7.6 Manuelle Reinigungen</b>	80
7.6.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)	80
7.6.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	80
7.6.3 Auffangwanne reinigen	81
7.6.4 Wassertank reinigen	81
7.6.5 Tropfschale reinigen	81
7.6.6 Gehäuse reinigen	83
7.6.7 Auslauf manuell reinigen	83
7.6.8 Brüheinheit reinigen	84
7.6.9 Milchsystem manuell reinigen	87
Milchschlauch reinigen	88
7.6.10 Mixer reinigen	89
7.6.11 Bohnenbehälter reinigen	90
7.6.12 Pulverbehälter reinigen	91
<b>8 HACCP-Reinigungskonzept</b>	93
<b>9 Wartung und Entkalkung</b>	95
<b>9.1 Wartung</b>	95
<b>9.2 Schaerer Service</b>	96
<b>10 Meldungen und Hinweise</b>	97
<b>10.1 Meldungen Bedienen</b>	97
<b>10.2 Fehlermeldungen und Störungen</b>	98
<b>10.3 Fehler ohne Fehlermeldung</b>	101

<b>11 Sicherheit und Gewährleistung</b>	103
11.1 Gefahren für die Kaffeemaschine	103
11.2 Richtlinien	105
11.3 Pflichten des Betreibers	106
11.4 Gewährleistungsansprüche	107
<b>Anhang: Technische Daten</b>	109
Technische Daten Kaffeemaschine	109
<b>Anhang: Zubehör und Ersatzteile</b>	112

---

# 1 Sicherheit

---



## Fehlerhafte Verwendung

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

 **WARNUNG**

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

### Gefahren für den Bediener

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



> Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



> Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



> Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.

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

> Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.



**VORSICHT**



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



> Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



> Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.



**VORSICHT**

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

---



### **Lebensgefahr durch Stromschlag**



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

 **WARNING**

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

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

**Verletzungsgefahr****VORSICHT**

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



### **Quetschgefahr/Verletzungsgefahr**



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

 **VORSICHT**



### **Gesundheitsgefahr**

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

 **VORSICHT**



---

**Gesundheitsgefahr**

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

**VORSICHT**

---

**Gesundheitsgefahr/  
Reiz- und Verbrühungsgefahr**

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

**VORSICHT**



### **Rutschgefahr**

 **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**

 **WARNING**

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

Die Schaerer Coffee Club ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choco oder Topping) in geeignete Gefäße auszugeben. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnlichen Orten bestimmt. Das Gerät darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden, wenn während dessen Betrieb eine verantwortliche Person vor Ort ist.

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

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

## 1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen

---



### Brandgefahr/Unfallgefahr

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

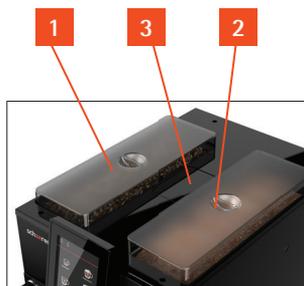


*Technische Daten*  
▷ Seite 110

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

## 2 Vorstellung

### 2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



### Display



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

### **Display Betriebsbereitschaft**

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

## Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



### Sicherheitshinweise Personenschäden

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



### WARNUNG

*Sicherheitshinweise*

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



### Sicherheitshinweise Personenschäden

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



### VORSICHT

*Sicherheitshinweise Bedienen*  
▷ Seite 27

*Sicherheitshinweise Pflege*  
▷ Seite 72

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



### 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 107

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 109



### Hinweis/Tipp

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

### HINWEIS

### TIPP

## Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
*	* Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
DECAF	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kaffeeauslauf	Standard als Doppelauslauf.
Milchsystem	Einzelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfdüse und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Pulvergetränke
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen; Vorbrühen
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Pulvergetränke	Zum Beispiel Choco oder Topping
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzbehälter	Satzrutsche ▷ Theken-Satzdurchwurf, Seite 36
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choco.



- In der Software befinden sich QR-Codes für Videos, die verschiedene Schritte einfach veranschaulichen. Dafür den QR-Code einfach scannen.

**TIPP**

### 3 Inbetriebnahme

(Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung)



#### Betriebsanleitung befolgen



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



#### VORSICHT

*Wichtig!*  
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung  
▷ Seite 21 beachten!

*Kapitel Sicherheit*  
▷ ab Seite 103 beachten



#### Lebensgefahr durch Stromschlag bei Nichtbeachten



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



#### WARNUNG

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 103



#### Einsatz- und Installationsbedingungen

Die Betriebsanleitung beachten.

#### WICHTIG

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 109

### 3.1 Aufstellort



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

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 107

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 109

### 3.2 Auspacken



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

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 107

*Zubehör und Bezeichnung der Maschinenteile*  
▷ Seite 19

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 109



#### Option Doppel-Pulver

Der optionale Doppel-Pulverbehälter wird in einer separaten Verpackung versendet. Ist die Kaffeemaschine mit dieser Option ausgestattet, muss der Doppel-Pulverbehälter vor der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine montiert werden. Der Betrieb ohne montierten Behälter ist unzulässig.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung*  
▷ ab Seite 107

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 109

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

*Technische Daten*  
▷ Seite 109

### 3.3 Inbetriebnahme-Programm

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

*Die Kaffeemaschine schaltet ein.*

*Das Inbetriebnahme-Programm startet.*

- \* Alle Anweisungen auf dem Display ausführen und befolgen



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

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

**WICHTIG**

*Einstellungen ändern*  
▷ Einstellen  
ab Seite 39

### Weitere Anleitungen

- Milch anschließen ▷ Kapitel 4.6 Seite 29

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



#### **Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr**



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



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9

## Wasserfilter für den Wassertank einsetzen (optional)

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

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

### Wasserhärte ermitteln

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

*Der Karbonathärtetest ist im mitgelieferten Zubehör enthalten.*

### Reichweite

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

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

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

#### Hinweis

*Bei einer Wasserhärte von 0 bis unter 5 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.  
▷ Inbetriebnahme-Programm  
Seite 25*

## 4 Bedienen

### 4.1 Sicherheitshinweise Bedienen



#### Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



**⚠ VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9



#### Gesundheitsgefahr

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

**⚠ VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9

### 4.2 Kaffeemaschine einschalten

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

\* Auf den Ein/Aus-Schalter drücken

*Ein Signalton ertönt.*

*Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.*

*Eine automatische Warmspülung startet.*

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



PIN-Zugangskontrolle  
▷ PIN-Rechte  
Seite 59

### 4.3 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

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



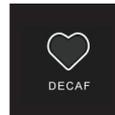
Tastenlayout  
▷ Bedienungsoptionen  
Seite 52

### Getränkeabbruch

- \* Nochmals auf die Getränketaste tippen



Abbruchtaste



Beispiel:  
Koffeinfrei-Feld (mit 2 Mühlen)

### 4.4 Auswahlfelder (optional)

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

### 4.5 Sonderfelder (optional)

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

- M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl
- S = ca. 25 % weniger als M
- L = ca. 25 % mehr als M



Beispiel:  
S-M-L-Feld

## 4.6 Milch anschließen

### Milchdüse

Die passende Dampfdüse am Milchschaumer verwenden.

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



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

▷ Milch und Schaum Seite 62

### Mit Schaerer Milchkühler

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



Milchbehälter



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

▷ Milch und Schaum Seite 62

## Milchlanze (optional)



### Hinweis

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

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

## HINWEIS



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

▷ Milch und Schaum Seite 62

## 4.7 Milch- oder Milchschaumausgabe

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

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

Dosierart  
▷ Software  
▷ Getränke  
Seite 46

## 4.8 Heißwasserausgabe

- \* Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen
  - \* Auf die Heißwasser-Taste tippen
- Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.*



## 4.9 Basic Steam (optional)

### **Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr**

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

### **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9

### **Hinweis**

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

### **HINWEIS**

Dosierart  
▷ Software  
▷ Getränke  
Seite 46

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

### Getränke erwärmen

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

*Dadurch wird das Kondenswasser ausgeblasen.*

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

*Die Dampfausgabe wird damit gestoppt.*

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

*Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*

- \* Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

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

## Milch aufschäumen



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

### TIPP

- \* Ein Tuch für den eigenen Schutz vor das Dampfrohr halten
  - \* Die Dampftaste kurz drücken
- Dadurch wird das Kondenswasser ausgeblasen.*
- \* Ein möglichst schlankes und hohes Gefäß mit Griff verwenden
  - \* Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
  - \* Die Dampfdüse in das Gefäß, bis knapp unter die Oberfläche, eintauchen
  - \* Auf die Dampftaste drücken
- So entsteht ein sämiger, kompakter Milchschaum.*
- \* Die Dampftaste loslassen
  - \* Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
  - \* Kurz auf die Dampftaste drücken
- Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*
- \* Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
  - \* Auf die Dampftaste tippen und nach kurzer Zeit nochmals tippen
- Durch den kurzen Dampfstoß werden Reste im Dampfrohr ausgespült.*
- \* Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

## 4.10 Tassentisch

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

Unterstellhöhe mit Tassentisch      max. 100 mm  
Unterstellhöhe ohne Tassentisch      max. 177 mm



## 4.11 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

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



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

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 107



### Option Doppel-Pulver

Der optionale Doppel-Pulverbehälter wird in einer separaten Verpackung versendet. Ist die Kaffeemaschine mit dieser Option ausgestattet, muss der Doppel-Pulverbehälter vor der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine montiert werden. Der Betrieb ohne montierten Behälter ist unzulässig.

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung*  
▷ ab Seite 107

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 109



Manche Pulversorten können Reste im Pulverbehälter zurücklassen, die sich möglicherweise an der Behältervorderseite aufstauen.

### HINWEIS

## 4.12 Handeinwurf

Der Handeinwurf ist in der Mitte auf dem Kaffeemaschinendeckel.

### Der Handeinwurf wird verwendet:

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



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

### Zubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

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



Tabletteneinwurf

## WICHTIG

Kapitel Gewährleistung  
beachten  
▷ ab Seite 107



Handeinwurf

## 4.13 Satzbehälter

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

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

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

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



▷ *Reinigung Satzbehälter*  
Seite 80



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

## WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung*  
beachten  
▷ *ab Seite 107*

## 4.14 Theken-Satzdurchwurf (optional)

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

### Wichtig

*Den Satzbehälter täglich*  
reinigen  
▷ *Manuelle Reinigungen*  
Seite 80

## 4.15 Tropfschale



### Verbrühungsgefahr



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

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

- \* Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9

*Die Tropfschale täglich reinigen*

*Pflege*  
▷ ab Seite 72



**HINWEIS**

## Tropfschalensensor

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

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



Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor befindet sich rechts unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.



*Dieser Aufkleber kennzeichnet den Bereich, der trocken bleiben soll.*

## 4.16 Festwasseranschluss (optional)

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



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

**WICHTIG**

*Nachrücksatz Festwasser*

## 4.17 Kaffeemaschine ausschalten



### Hygiene beachten

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



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9

*Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.*

*Pflege*  
▷ ab Seite 72



### Die Anleitung beachten

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

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

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

*Die Kaffeemaschine schaltet aus.*

- \* Den Netzstecker ziehen

### Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

- \* Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

**WICHTIG**

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 107



*PIN-Zugangskontrolle*  
▷ PIN-Rechte  
Seite 59

## 5 Software



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

**! VORSICHT**

*Sicherheitshinweise Bedienen*  
▷ Seite 27

### 5.1 Übersicht

#### Betriebsbereitschaft

Seite 41



*Tastenlayout*

▷ *Bedienoptionen*  
Seite 52

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

#### Felder Display Betriebsbereitschaft

Seite 41



**SteamJet-Tassenwärmer**  
Seite 42



**Warmspülen**  
Seite 41



**Barista (Kaffeestärke)**  
Seite 41



**Meldungen**  
Seite 97



**Koffeinfrei-Feld**  
Seite 28



**S-M-L-Feld**  
Seite 67

## Funktionen Hauptmenü

ab Seite 43



Pflege  
Seite 43



Info  
Seite 57



Timer  
Seite 61



System  
Seite 62



Getränke  
Seite 45



Bedienoptionen  
Seite 52



USB  
Seite 68



Sprache  
Seite 70



Abrechnung  
Seite 58



PIN-Rechte  
Seite 59

## Felder Menüsteuerung



Zum Hauptmenü



Wert/Einstellung bestätigen



Zum vorherigen Menü



Wert/Einstellung löschen



PIN-Eingabe



Testzubereitung



Weiter, Vorwärts, Start



Zurück



Laden von Einstellungen



Tastaturaufruf



Speichern von Einstellungen

## Meldungen auf dem Display



Fehlermeldung



Milchtemperaturanzeige  
(optional)

## 5.2 Betriebsbereitschaft

### Display Betriebsbereitschaft

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

Tastenlayout  
 ▷ Bedienoptionen  
 Seite 52

#### 5.2.1 Felder Display Betriebsbereitschaft

##### Getränketasten

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



Beispiel: Cappuccino-Taste

##### Warmspülfeld

\* Auf das „Warmspülfeld“ tippen

*Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.*

*Empfohlen nach einer längeren Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.*



Warmspülfeld aktiv/inaktiv  
 ▷ Bedienoptionen  
 Seite 53

##### Baristafeld – Kaffeestärke

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

\* Maximale Kaffeemehlmenge 15 g pro Brühung

*Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.*



Baristafeld aktiv/inaktiv  
 ▷ Bedienoptionen  
 Seite 52

## 5.2.2 SteamJet Tassenwärmer



### Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



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



### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 9

*Die Tropfschale täglich reinigen*

*Pflege*

▷ ab Seite 72



### Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 9

Der SteamJet Tassenwärmer wärmt mit heißem Dampf Tassen auf.

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

*Heißer Dampf strömt langsam von unten in die Tasse.*

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

- \* Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen

*Der Dampfstrom endet sofort.*

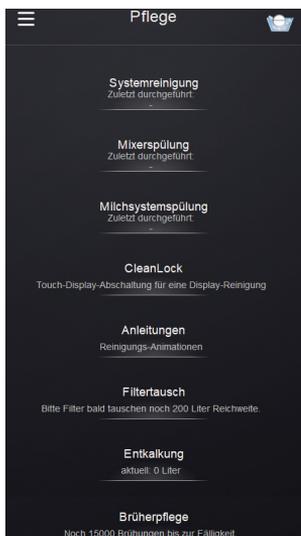


*SteamJet-Feld aktiv/inaktiv*

▷ *Bedienoptionen*

Seite 53

## 5.3 Pflege



*Felder Menüsteuerung*

▷ Übersicht

Seite 40

*Kapitel Pflege*

▷ ab Seite 72

*HACCP-Reinigungskonzept*

▷ ab Seite 93

### Systemreinigung

Mit oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Reinigung. Eine Meldung zur Systemreinigung erfolgt automatisch nach 6 Tagen oder 200 Brühungen. Nach 7 Tagen oder 250 Brühungen wird die Getränkeausgabe gesperrt. Die Maschine kann erst nach der Reinigung wieder verwendet werden.



Systemreinigung

*Systemreinigung*

*Pflege ab*

▷ Seite 75

### Mixerspülung

Sie bezeichnet die Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung

*Mixerspülung*

*Pflege*

▷ Seite 77

### Milchsystemspülung

Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch mit den Milchdüsen und den Milchschaumer.



Milchsystemspülung

*Milchsystemspülung*

*Pflege*

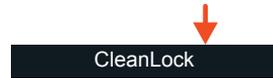
▷ Seite 77

## 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.



## Anleitungen

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



## Filtertausch

Ab 5 % verbleibender Filterreichweite wird bei jedem Einschalten die restliche Reichweite angezeigt. Bei 0 % verbleibender Filterreichweite, wird alle 3 Stunden angezeigt, dass der Wasserfilter getauscht werden muss. Der Filtertausch ist notwendig, um Maschinenschäden zu vermeiden.

- \* Den Filter tauschen
- \* Den Filtertausch bestätigen

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



*Anleitung Wasserfilter beachten!*

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

## Entkalkung

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



*Kapitel Entkalkung  
▷ ab Seite 78*

## Brüherpflege

Nach 15.000 Brühungen muss der O-Ring an der Brühereinheit ausgetauscht werden. Ist die Lebensdauer überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Tausch fällig ist.

- \* Den O-Ring tauschen
- \* Den Tausch bestätigen



## 5.4 Getränke

### Allgemeines



### Testausgabe

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

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



*Beispiel: Cappuccino-Taste*

### Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



### Rezepte laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- \* Auf eine Getränketaste tippen
- \* Auf das Feld „Rezepte laden“ tippen  
*Ein Untermenü öffnet.*
- \* Das gewünschte Rezept markieren
- \* Auf das Feld „Rezepte speichern“ tippen  
*Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.*



## Füllmenge, Animation Tassentisch, Mehrfachbrüfung & Dosierart



### Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100 % entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

### Animation Tassentisch

Die „Animation Tassentisch“ wird nach der Getränkewahl angezeigt, wenn sie zuvor unter „Füllmenge“ pro Getränk aktiviert wurde. Dafür Häkchen im Feld „Animation Tassentisch“ setzen.

Ablauf bei Getränkeausgabe:

- \* Auf die gewünschte Getränketaste tippen  
*Die Animation wird auf dem Display angezeigt.*
- \* Mit dem grünen Häkchen bestätigen
- \* Das Getränk wird ausgegeben

### Füllmenge S-M-L

Anzeige nur bei unter System aktivierter S-M-L-Funkton. Die Rezepte werden für die Größen S und L generiert. M ist wie (mittig) eingestellt. Standardwerte:

S = 25 % weniger als M

L = 25 % mehr als M

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

S-M-L für einzelne Getränke ändern

▷ Füllmenge

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

▷ System

▷ S-M-L

Seite 67

Bedienen

▷ Sondertasten

▷ Seite 28

### S-M-L-Funktion

Die S-M-L-Funktion kann unter dem System-Menü aktiviert werden. Eine Abweichung zur angegebenen Standard-Füllmenge kann allgemein ebenfalls unter System für alle Getränke angegeben werden.

Für abweichende Einzelgetränke müssen die S-M-L-Mengen individuell unter der Füllmenge (Getränkeeinstellungen) verändert werden.

Jede Größe kann auch einzeln aktiv bzw. inaktiv gesetzt werden. Inaktiv bedeutet, die Größe steht in dem Fall für das Getränk nicht zur Auswahl (Häkchen dafür einzeln entfernen). Anschliessend speichern.

---

## Mehrfachbrüfung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht. Es kann mit einem Tastendruck bis zur 12-fachen eingestellten Menge ausgegeben werden. Verfügbar für Kaffee- und Milchmischgetränke, sowie für Heißwasser bei Dosierart „dosiert“.

## Dosierart

Die Dosierart ist für Heißwasser, Milchschaum, Milch und Dampf bestimmbar. Alle anderen Getränke werden bereits dosiert ausgegeben.

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

## Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung  
▷ Übersicht  
Seite 40



### Aktueller Rezeptaufbau

Die im Rezept enthaltenen Zugaben werden hier angezeigt.

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

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

### Vorrat Werkzugaben

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

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

## Zugabe löschen

Eine markierte Zugabe aus dem aktuellen Rezeptaufbau löschen.



## Zugabe ändern

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

Das Menü **Zugabe ändern** öffnet.

Die Einstellmöglichkeiten für die gewählte Zugabe werden angezeigt.

Die gespeicherten und die aktuellen Daten werden angezeigt.



Die aktuellen Werte



Die vom Service hinterlegten Werte



Die Werkswerte



## Kaffeemehlmenge

Angabe in Gramm (g)



## Wassermenge/Milchmenge

Angabe in Milliliter (ml)



## Kaffeequalität

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



### Qualitätsstufen

- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt ein Vorbrühen.
- 4 Nach dem Pressen und dem Vorbrühen wird nassgepresst.
- 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.
- 7 Wie Qualität 6, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.

### Hinweis!

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

## Kaffeemühle auswählen (optional)

Für jedes Kaffeeerezept kann ausgewählt werden, welche Kaffeemühle verwendet werden soll. Der gewünschten Kaffeemühle wird der Wert 1 zugeordnet.



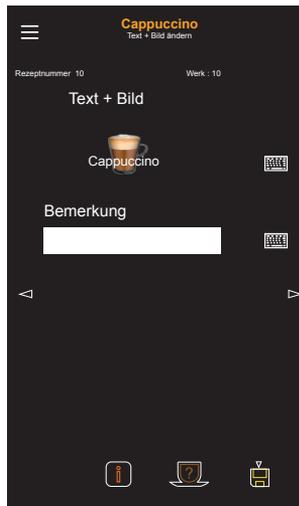
Mühle1	Mühle 2	Kaffeemehl
1	0	Das Kaffeemehl aus Mühle 1 wird verwendet.
0	1	Das Kaffeemehl aus Mühle 2 wird verwendet.
1	1	Das Kaffeemehl wird je zur Hälfte aus Mühle 1 und Mühle 2 verwendet.



„Kaffeemühle auswählen“ ist bei Kaffeemaschinen mit zwei Mühlen möglich.

**HINWEIS**

## Text und Bild



*Felder Menüsteuerung*  
▷ Übersicht  
Seite 40

Der Getränke-Name und das Bild einer Getränketaste werden hier angepasst.

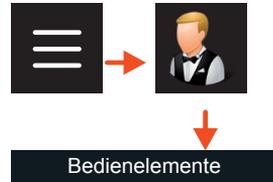
Für Textanpassungen: Tastatur aktivieren mit dem Tastatur-Icon.

Für Bildanpassung: Auf aktuelles Bild tippen.

### **Bemerkung**

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

## 5.5 Bedienoptionen



### Bedienelemente

#### SB-Betrieb (Selbstbedienung)

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

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet folgende Einstellungen werden gleichzeitig geschaltet.

- Baristafeld: inaktiv
- Warmspülfeld: inaktiv
- Menüfeld: verzögert
- SteamJet: inaktiv
- Fehleranzeige: Symbol
- Anpassung Tassengröße: inaktiv
- Vorauswahl Sprachen: inaktiv
- Animation Tassentisch: aktiv

#### Standardeinstellungen

##### Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft unten angezeigt. Dreistufige Einstellung des Kaffee Stärkegrades.

## Warmspülfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft ganz unten angezeigt. Empfehlenswert bei längerer Pausierzeit oder Espresso.

## Menüfeld

Optionen: • sofort • verzögert

Standardwert: sofort

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

## SteamJet

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Option Tassenwärmer. Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft unten angezeigt.

## Fehleranzeige

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

Optionen: • Text • Symbol

Standardwert: Text

## Anpassung Fassengröße

Die freie Füllmengenwahl kann in den Bedienoptionen aktiviert werden. Die Füllmenge kann damit vor der Getränkewahl auf die verwendete Fassengröße angepasst werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv



Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge. Die Füllmenge wird in Prozent angegeben.

Regler in der Mitte	wie eingestellt	100 %
Regler ganz links		50 % weniger
Regler ganz rechts		50 % mehr

### Vorauswahl Sprachen

Hier wird eingestellt, ob die Vorauswahl von Sprachen bzw. Flaggen bei Betriebsbereitschaft möglich ist. „Vorauswahl Sprachen“ ist hier individuell auf bis zu 5 Sprachbuttons aktivierbar.

Zweite Option ist unter „Bedienoptionen“ die Wahl des Tastenlayouts „SB+Flaggen“.

*Tastenslayout „SB+Flaggen“*  
▷ *Tastenslayout Seite 55*

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

### Animation Tassentisch

Hier wird eingestellt, ob die „Animation Tassentisch“ in den Getränkeinstellungen freigegeben ist. Die Animation kann hier für alle in den Getränkeinstellungen definierten Rezepte aktiviert bzw. deaktiviert werden.

Optionen:      • aktiv                              • inaktiv

Standardwert:  aktiv

## Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



## PostSelection

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv



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

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

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

## Anzeigemodus

Optionen: • einseitig • mehrseitig

Standardwert: • einseitig



## Koffeinfrei

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:



aktiv Prozentualer Anteil der Kaffeemehlmenge des Standardrezepts.

## Decaf-Faktor

Der Wert für den Decaf-Faktor wird hier eingestellt. Die Kaffeemehlmenge für Decaf (entkoffeinierter Kaffee) wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt. Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl „Decaf“.

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

  
Decaf-Faktor

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

## Getränkevorwahl

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv     Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben. Getränkeabbruch nicht möglich.

  
Getränkevorwahl

## Getränkeabbruch

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

  
Getränkeabbruch

## 5.6 Info

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

### Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.

### Timer

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

### Service

Kontaktdaten für den Schaeerer Service. Seriennummer der Kaffeemaschine.

### Pflege

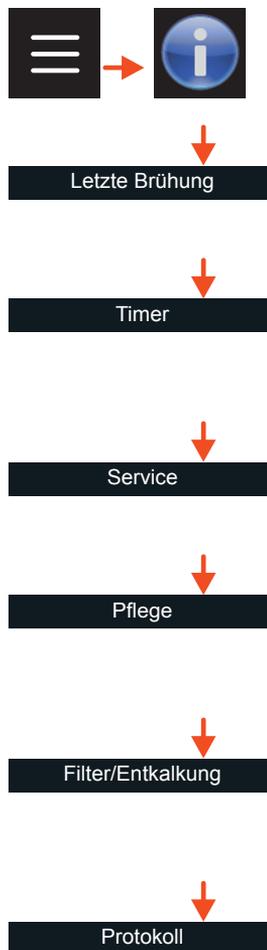
Die letzten Reinigungen und Pflegemaßnahmen, die über Programme der Kaffeemaschine laufen, werden hier angezeigt.

### Wasserfilter und Entkalkung

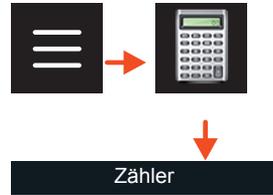
Information über die verbleibende Reichweite des Wasserfilters und den Zeitpunkt der nächsten Entkalkung.

### Protokoll

Protokoll über Ereignisse (Events) und Fehler zu Bedienung und Reinigung der Kaffeemaschine.



## 5.7 Abrechnung



### Zähler

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

Ein Protokoll kann über den USB-Ausgang ausgelesen werden.

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

### Standardeinstellung

Zähler 1 = Tageszähler

Zähler 2 = Wochenzähler

Zähler 3 = Monatszähler

Zähler 4 = Jahreszähler



Jeder Zähler kann zurückgesetzt werden.

**TIPP**

## coffeeMYsation (App)

### Abrechnung

Die Abrechnung für Nutzer der coffeeMYsation App ist hier aktivier- oder deaktivierbar. Mit der coffeeMYsation App können vom Nutzer individuell eingestellte Wunschgetränke via Bluetooth bereits auf dem Weg zur Maschine ausgegeben werden. Sie ist bei allen Schaerer Coffee Club Maschinen anwendbar. Die individuellen Rezepte sind somit nicht an nur eine Maschine gebunden.

Ist „Abrechnung“ aktiviert, kann auf folgende Funktionen zugegriffen werden:

- Benutzerliste laden
- Benutzerliste speichern
- Verbrauch abrechnen



Um die Abrechnungsfunktion der App nutzen zu können, muss die Bluetooth-Funktion unter System aktiviert sein.

### HINWEIS

## 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.

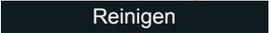


## Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege

Reinigen

## Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Timer



Getränke



System



Bedienoptionen



Sprache



Abrechnung  
(ohne „Löschen“)



USB


Einstellen

## Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



PIN



Getränke



Timer



Bedienoptionen



System



Abrechnung  
(mit „Löschen“)



Sprache



USB


Abrechnen

## 5.9 Timer

### Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.

### Tastenlayoutzustand

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastenlayouts zugeordnet werden.

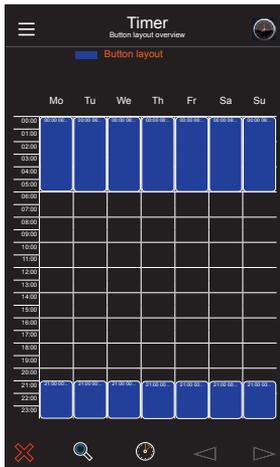


Uhrzeit/Datum

Tastenlayoutzustand

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

### Tastenlayoutübersicht



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

Tastenlayoutübersicht

*Die Mindestzeit für die Anzeige eines Tastenlayouts ist 30 Minuten*

## 5.10 System

### Milch und Schaum

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

#### Milchvorratstemperatur

Optionen:

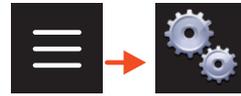
>16 °C = grüne Milhdüse (Standard)

<10 °C = orange Milhdüse (Zubehör)

<5 °C = blaue Milhdüse  
(optionales Sonderzubehör\*)



Ab 10 °C sollte die grüne Düse verwendet werden. Wir empfehlen für die Verwendung von ungekühlter Milch die Milchvorratstemperatur 16-22 °C für ein optimales Ergebnis. Die blaue Düse für konstant weniger als 5 °C muss im Bedarfsfall vom Techniker bestellt und aktiviert werden.



Milch und Schaum

*\*Nur bei konstanter  
Milchvorratstemperatur <5°C.*

**HINWEIS**

### Fortschrittsanzeige

Optionen: Linie, Kreis, Aus

Standardwert: Linie



Fortschrittsanzeige

## Display und Beleuchtung

Parameter betreffend Display wie Helligkeit und Beleuchtung am Auslauf finden sich in diesem Systemmenü.



Display und Beleuchtung

### Beleuchtungskonzept

Bestehend aus zwei Parametern:

#### 1. Beleuchtung (am Auslauf)

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv      Während die Maschine in Betriebsbereitschaft ist, leuchtet konstant ein kleines Lämpchen direkt hinter dem Getränkeauslauf.

#### 2. Event (Meldung) Anzeige

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv      Die Beleuchtung während einer Meldung ist aktiviert.

### Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit ist in 5-Prozent-Schritten konfigurierbar.

### Helligkeit automatisch absenken

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  aktiv

**aktiv** Ist „Helligkeit automatisch absenken“ aktiviert, wird die Displayhelligkeit 5 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe automatisch abgesenkt (Betriebspause). Bei abgesenkter Displayhelligkeit leuchtet beim ersten Tippen das Display wieder in der gewählten Helligkeit. Beim zweiten Tippen auf eine Getränketaste wird das entsprechende Getränk ausgegeben.

### Touchkalibrierung

Das Touchdisplay neu kalibrieren.

### Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign des Touchdisplays eingestellt werden.

- Hintergrund für die **Hauptseite**
- Hintergrund für **Weitere Seiten**

### Getränke: Schrift + Farbe

Hier wird eingestellt, ob die Schriftfarbe und -größe der Getränke geändert werden dürfen.

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

**aktiv** Schriftfarbe und -größe können im nächsten Schritt genau eingestellt werden.



### Wasserfilter

Angaben zur Wasserhärte und Reichweite.

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv



#### Hinweis

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

aktiv Wasserfilter ist vorhanden. Gemessene Wasserhärte und Reichweite des Wasserfilters (gemäss Tabelle) werden abgefragt, siehe folgend.

### Gemessene Karbonathärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

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

*Der Karbonathärtetest ist im mitgelieferten Zubehör enthalten.*

### Gemessene Gesamthärte



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

**HINWEIS**

### Filterreichweite (Wasserfilter)

Bei aktivem Wasserfilter wird die Filterreichweite in Liter hier eingegeben.

Beispiel: Bei einer gemessenen Karbonathärte von 10 °dHK beträgt die einzustellende Filterreichweite 200 Liter.

*Tabelle Reichweite Wasserfilter  
▷ Seite 26*

### Temperatur

↓  
Temperatur

### Boiler

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

## Ausschaltspülung

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv

Standardwert:  aktiv

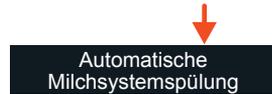
aktiv     Beim Ausschalten der Kaffeemaschine muss die Systemreinigung durchgeführt werden, wenn seit der letzten Reinigung Milchgetränke ausgegeben wurden.



## Automatische Milchsystemspülung

Optionen:     alle 120 min, 52 Stunden

Standardwert: alle 52 Stunden



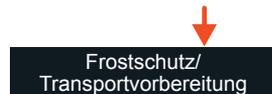
## Kalibrierung Bohnenleermeldung

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



## Frostschutz/Transportvorbereitung

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



## Tropfschalensensor

Der Tropfschalensensor überwacht den Füllstand der Tropfschale.

Er verhindert das Überfüllen der Tropfschale.

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv

Standardwert:  aktiv



*Bedienen Tropfschalensensor*  
▷ Übersicht  
Seite 37



Bei deaktiviertem Sensor kann die Tropfschale überfüllt werden und überlaufen. Dabei können Möbelschäden entstehen. Wir empfehlen, den Sensor aktiv zu lassen.

## HINWEIS

### Portionierer

Hier können Namen und Bilder der verwendeten Bohnen- und Pulversorten hinterlegt werden, die im PostSelection Modus „mehreseitig“ als Auswahl angezeigt werden, wenn die Maschine mit mehr als einer Mühle oder mehreren Pulverbehältern ausgestattet ist.



Portionierer

Anzeigemodus  
▷ Seite 55

### Bluetooth (optional)

Der optionale Schaerer Bluetooth-Stick wird für diese Funktion benötigt.

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

- \* Bluetooth hier auf aktiv stellen
- \* Den Schaerer Bluetooth-Stick auf dem USB-Slot auf der Rückseite einstecken.
- \* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten.



Bluetooth

### S-M-L-Funktion

Mit deren allgemeinen Aktivierung sind Small-Medium-Large Füllmengen zusätzlich pro Getränk in den Einstellungen konfigurierbar. Dafür zuerst ein gewünschtes Getränk in den Einstellungen wählen. Icon Füllmenge unten links wählen und Häkchen bei [SML-Aktiv] setzen. Alle Größen für das Getränk sind jetzt aktiviert. Nun werden deren Füllmengen mit dem Regler individuell angepasst, falls gewünscht. Häkchen bei ungewünschten Größen herausnehmen bzw. Funktion deaktivieren, z. B. falls nur S- und M-Größe gewünscht.



S-M-L



## Small

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für S-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 75%

## Large

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für L-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 125%

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

## S-M-L (im PostSelection Betrieb)

- Small
- Medium
- Large

Unter den einzeln angegebenen Grössen können bei aktivierter S-M-L Funktion zusätzlich die jeweiligen Bilder (Getränkessymbol) und Texte (Name für Getränkegröße) festgelegt werden, die bei aktiviertem PostSelection Betrieb nach der Getränkewahl angezeigt werden (einseitig oder mehrseitig). Der Benutzer kann sich anhand des passenden Getränkebilds (z. B. für ein Small-Getränk) eher etwas unter der Grösse vorstellen und sich so leichter entscheiden.

## 5.11 USB

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

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



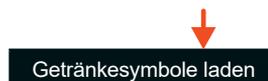
## Rezepte laden

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



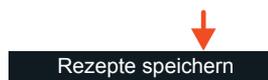
## Getränkessymbole laden

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



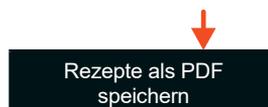
## Rezepte speichern

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



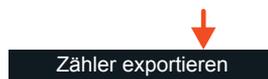
## Rezepte als PDF speichern

Dokumentation der Rezepte. Nur mit PIN sichtbar.



## Zähler exportieren

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



## HACCP-Export

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



## Datensicherung

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



## Daten laden

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



## Sprache laden

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



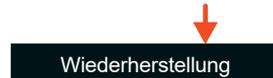
## Firmware Update

Nur für den Service.



## Wiederherstellung

Nach dem Update der Firmware kann die vorherige Version innerhalb von 30 Tagen wiederhergestellt werden.



## 5.12 Sprache

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



## 6 Sonstige Einstellungen

### 6.1 Mahlgrad einstellen



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



#### Mahlgrad feiner stellen

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

#### Mahlgrad gröber stellen

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

**WICHTIG**

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 107

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

Mahlgrad fein  Mahlgrad grob 



Multitool

## 7 Pflege

### 7.1 Sicherheitshinweise Pflege

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



#### Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



#### 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 9



### Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



### Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9

## 7.2 Übersicht Reinigungsintervalle

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



Reinigungsprogramme  
▷ ab Seite 75

▷ Seite 80

▷ Seite 80

▷ Seite 80

▷ Seite 81

▷ Seite 81

▷ Seite 81

▷ Seite 83

▷ Seite 83

▷ Seite 44

▷ Seite 84

▷ Seite 87

▷ Seite 89

▷ Seite 90

▷ Seite 91

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf

Automatisch = Automatischer Ablauf

Meldung = Nach Meldung auf dem Display

(x) = Bei stärkerer Verschmutzung täglich

\* = Optional (je nach Ausstattung)

## 7.3 Spülmaschinengeeignete Teile



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

**WICHTIG**

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

## 7.4 Reinigungsprogramme

### 7.4.1 Systemreinigung

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

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

*Anleitung als Animation*

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



## Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



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

**WICHTIG**

## Systemreinigung

### Starten

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

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

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



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

## 7.4.2 Mixerspülung



### Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



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

## HINWEIS

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

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

*Anleitung als Animation*  
▷ Kaffeemaschine  
▷ Hauptmenü  
▷ Pflege  
▷ Anleitungen

## 7.4.3 Milchsystemspülung



### Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9

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

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

*Anleitung als Animation*  
▷ Kaffeemaschine  
▷ Hauptmenü  
▷ Pflege  
▷ Anleitungen

▷ Milchsystem manuell reinigen  
Seite 87

## 7.5 Entkalkung

---



### **Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr**



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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



### **Verbrennungsgefahr**



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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



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

## WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
 ▷ ab Seite 107

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

- Die Entkalkung besteht aus vier Abschnitten.
- Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)
  - Vorbereitung
  - Entkalkung
  - Spülung



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

### **Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:**

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



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

## WICHTIG

▷ Hauptmenü  
 ▷ Pflege  
 ▷ Entkalkung

### **Programm Entkalkung aufrufen**

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

## 7.6 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das  
Schaerer Pflegeprogramm  
▷ Zubehör und Ersatzteile  
Seite 111

### 7.6.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

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



#### Verbrühungsgefahr

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



Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
  - > Das Display nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Reiniger verwenden.
  - > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.

#### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung  
beachten  
▷ ab Seite 107

### 7.6.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

- \* Den Satzbehälter leeren  
*Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf. Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.*
- \* Den Satzbehälter unter fließendem Trinkwasser ausspülen
- \* Mit einem feuchten Tuch reinigen
- \* Den Satzbehälter trocknen und wieder einsetzen



- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

#### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung  
beachten  
▷ ab Seite 107

### 7.6.3 Auffangwanne reinigen

Die Auffangwanne wöchentlich entnehmen und reinigen.

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

Die Auffangwanne ist unter dem Satzbehälter.

Die Auffangwanne bei Bedarf reinigen.

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



### 7.6.4 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



### 7.6.5 Tropfschale reinigen



#### Verbrühungsgefahr



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



**VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9

## Pflege

---

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



 Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor befindet sich rechts unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.

---

**WICHTIG**

### 7.6.6 Gehäuse reinigen



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

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

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 107*

#### **Hinweis**

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

### 7.6.7 Auslauf manuell reinigen

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

### 7.6.8 Brüheinheit reinigen



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9

---

Die Brüheinheit kann bei Bedarf gereinigt werden.

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

*Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.*



#### Verbrennungsgefahr



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



*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 9



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



*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 107

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

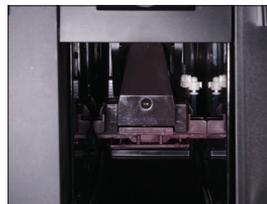


Abbildung 1

*Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.*

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



Abbildung 2

*Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.*

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



Abbildung 3



### Mögliche Beschädigung

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

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 107*

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

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

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

*Die Führungen beachten.*

*Die getrocknete Brühleinheit wieder einbauen.*

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

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



Abbildung 4



Brühsieb



Wenn sich die Brühleinheit nicht ohne Widerstand einsetzen lässt:

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

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung  
beachten  
▷ ab Seite 107*

## 7.6.9 Milchsysteem manuell reinigen



### Verbrühungsgefahr

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

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



### Gesundheitsgefahr

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

- \* 5 ml Schaerer Spezialreiniger mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser mischen
  - \* Alle Einzelteile, auch die Reinigungsbürste, in die vorbereitete Reinigungsflüssigkeit legen
- Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.*
- \* Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
  - \* Alle Teile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen



### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten  
 ▷ ab Seite 9

Anleitung als Animation  
 ▷ Kaffeemaschine  
 ▷ Hauptmenü ▷ Pflege  
 ▷ Anleitungen



### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten  
 ▷ ab Seite 9



### Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



### Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Die Dampfdüse ohne Milchschaumer kann heißen Dampf abblasen.



- > Niemals die Dampfdüse ohne Milchschaumer einbauen.

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



Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9



Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 9



## Milchschlauch reinigen

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

*Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschlauch verbleiben.*

*Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.*

Anleitung „Milchschlauch reinigen“ ▷ Anleitungen Seite 43

## 7.6.10 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

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

*Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.*

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

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

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

Anleitung als Animation

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



### Verbrühungsgefahr

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



### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 9

### 7.6.11 Bohnenbehälter reinigen

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



#### Verletzungsgefahr

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

 **VORSICHT**



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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

 **VORSICHT**

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

*Die Kaffeemaschine schaltet aus.*

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

## Bohnenbehälter-Erweiterung (optional)

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

### 7.6.12 Pulverbehälter reinigen

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

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.



#### Verletzungsgefahr

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



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

*Die Kaffeemaschine schaltet aus.*

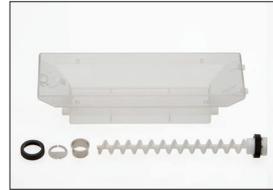
- \* Den Netzstecker ziehen
- \* Die Sicherung am Pulverbehälter ziehen und diesen damit lösen
- \* Den Deckel des Pulverbehälters abnehmen, ausleeren und mit einem feuchten reinigen
- \* Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- \* Die Portionierschnecke herausziehen und die Auswurfkappe abnehmen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



## Pflege

---

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



*Portionierer mit Einzelteilen.  
Portionierschnecke*



**Auf die richtige Lage der Auswurfkappe achten.**

---

**WICHTIG**

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

### **Pulverbehälter-Erweiterung (optional)**

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

## 8 HACCP-Reinigungskonzept

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

### Täglich das Milchsystem entkeimen

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



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

*„Verordnung über  
Lebensmittelhygiene vom  
05.08.1997“*

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

*HACCP-Export  
▷ Seite 69*

*Verwenden Sie nur von  
Schaerer freigegebene  
Reinigungsmittel.*

*Kapitel Pflege beachten  
▷ ab Seite 72*

**TIPP**

**Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung**

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

*Empfehlung:*

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

**Halten Sie die Milch kühl!**

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

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

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

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

**HACCP-Reinigungskonzept** Monat \_\_\_\_\_ Jahr \_\_\_\_\_

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

**Reinigungsschritte:**

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

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	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.					

## 9 Wartung und Entkalkung

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

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

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

### 9.1 Wartung

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

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

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

*Meldungen Service-Wartung*  
▷ *Meldungen und Hinweise*  
Seite 97

*Entkalkung*  
▷ *Software* ▷ *Pflege*  
▷ *Entkalkung*  
Seite 78

*Meldungen Service-Wartung*  
▷ *Meldungen und Hinweise*  
Seite 97

## 9.2 Schaerer Service

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

Schaerer AG  
Allmendweg 8  
Postfach 336  
4528 Zuchwil  
Schweiz

Kundendienst Schweiz:  
Telefon: +41 848 88 00 66  
E-Mail: kundendienst.schweiz@schaerer.com

Support Schaerer GmbH:  
Telefon: +49 7336 9525 0  
E-Mail: info@schaerer-gmbh.de

### **Wichtig!**

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

## 10 Meldungen und Hinweise

### 10.1 Meldungen Bedienen

#### Bohnen nachfüllen

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

*Kalibrierung  
Bohnenleermeldung Software*

▷ Seite 66

#### Absperrhahn öffnen

- \* Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

#### Satzbehälter leeren

- \* Den Satzbehälter leeren

#### Satzbehälter fehlt

- \* Den Satzbehälter wieder korrekt einsetzen

#### Wasserfilter tauschen

- \* Den Wasserfilter tauschen

*Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!*

- \* Bei Bedarf, den Schaerer Service rufen

#### Den Schaerer Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

▷ *Fehlermeldungen und Störungen*

#### Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- \* Den Schaerer Service rufen

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

## 10.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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

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

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

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

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

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

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

- \* Auf  tippen

*Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.*



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

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

## HINWEIS

Fehler-nummer	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwergängig	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Brüheinheit reinigen</li> </ul> <p>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 84</i></p>
88	Boiler: Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten</li> </ul> <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Schaerer Service rufen</li> </ul>
89	Boiler: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> </ul> <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen</p>
161	Wasserfehler: Brühwasser	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Brüheinheit reinigen</li> </ul> <p>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 84</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Den Mahlgrad gröber stellen</li> </ul> <p>▷ <i>Sonstige Einstellungen</i> ▷ <i>Mahlgrad einstellen, Seite 71</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Qualität herunterstellen</li> </ul> <p>▷ <i>Einstellen</i> ▷ <i>Rezepte, Seite 48</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen</li> </ul>
162	Wasserfehler: bei Reinigung	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Brüheinheit reinigen</li> </ul> <p>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 84</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen</li> </ul>

## Meldungen und Hinweise

Fehler-nummer	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
163	Wasserfehler: Warmspülen	<p>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Brüheinheit reinigen</li> </ul> <p>▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 84</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen</li> </ul>
186	Dampfkessel: Niveau	<p>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Prüfen, ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist</li> <li>* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> </ul>
188	Fehler Heizung; Übertemperatur Dampfkessel	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen</li> <li>* Den Schaerer Service rufen</li> </ul>
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen</li> </ul> <p>▷ Pflege ▷ Milchsystem manuell reinigen, Seite 87</p>
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist</li> </ul>
9516 9517	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Den Netzstecker ziehen</li> <li>* Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen</li> <li>* Die Bohnenbehälter leeren</li> <li>* Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter im Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden, siehe Abbildung)</li> <li>* Die Bohnenbehälter füllen</li> <li>* Die Deckel der Bohnenbehälter wieder aufsetzen</li> <li>* Kaffeemaschine einschalten</li> </ul> <p>▷ Pflege ▷ Reinigung Bohnenbehälter, Seite 90</p> <p>Bei häufigem Auftreten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen</li> </ul> <p>▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 71</p> 

### 10.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Heißwasserauslauf reinigen</li> <li>* Schaerer Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Choco-Ausgabe nicht mehr benutzen</li> <li>* Schaerer Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Portionierer reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Pulverbehälter reinigen, Seite 91</i></li> <li>* Pulver ausleeren</li> <li>* Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist</li> <li>* Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen</li> <li>* Vollständig trocknen (lassen)</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeeauslauf reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 87</i></li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Milchschaum/Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist</li> <li>* Überprüfen, ob die richtige Dampfdüse verwendet wird</li> <li>* Milchschauch ordentlich verlegen</li> <li>* Milchauslauf reinigen</li> <li>* Milch nachfüllen</li> <li>* Überprüfen, ob der Milchkühler vereist ist</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchschaum nicht in Ordnung</li> </ul>	<table border="1" data-bbox="509 1052 1059 1294"> <thead> <tr> <th data-bbox="509 1052 744 1076">Farbe</th> <th data-bbox="744 1052 1059 1076">Milchtemperatur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="509 1084 744 1141"> <ul style="list-style-type: none"> <li>grün (Standard)</li> </ul> </td> <td data-bbox="744 1084 1059 1141">           ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C)         </td> </tr> <tr> <td data-bbox="509 1149 744 1206"> <ul style="list-style-type: none"> <li>orange (Zubehör)</li> </ul> </td> <td data-bbox="744 1149 1059 1206">           gekühlte Milch (bis 10 °C)         </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="509 1214 1059 1294">           Wenn der Fehler nicht behoben ist            * Andere Dampfdüse aus dem Zubehör verwenden         </td> </tr> </tbody> </table>	Farbe	Milchtemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>grün (Standard)</li> </ul>	ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>orange (Zubehör)</li> </ul>	gekühlte Milch (bis 10 °C)	Wenn der Fehler nicht behoben ist * Andere Dampfdüse aus dem Zubehör verwenden	
Farbe	Milchtemperatur								
<ul style="list-style-type: none"> <li>grün (Standard)</li> </ul>	ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C)								
<ul style="list-style-type: none"> <li>orange (Zubehör)</li> </ul>	gekühlte Milch (bis 10 °C)								
Wenn der Fehler nicht behoben ist * Andere Dampfdüse aus dem Zubehör verwenden									

## Meldungen und Hinweise

Fehlerbild	Handlungsanweisung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchschaumausgabe spritzt stark</li> <li>• Milch zu heiß</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Prüfen, ob das Milchsystem gereinigt wurde</li> <li>* Das Milchsystem reinigen</li> <li>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 87</i></li> <li>* Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Pulvergetränkausgabe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mixerbecher reinigen</li> <li>* Ist der Schlauch geknickt?</li> <li>* Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich</li> <li>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 74</i></li> <li>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 87</i></li> <li>* Weniger Pulver einstellen</li> <li>* Mehr Wasser einstellen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den Schaerer Service rufen</li> </ul>

## 11 Sicherheit und Gewährleistung

### 11.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



#### Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

#### Aufstellort

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

#### Kaffeemühle

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

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 107

*Einsatz- und Installationsbedingungen*  
▷ ab Seite 18

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

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

*Systemreinigung*  
▷ *Reinigungsprogramme*  
*Seite 75*

## 11.2 Richtlinien

Hersteller: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

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

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

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

Bei zweckbestimmter Verwendung stellt das Gerät keine Gesundheitsgefahr oder sonstige unvermeidbare 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 96*

### 11.3 Pflichten des Betreibers

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Schaerer Spezial-  
Reinigungsmittel  
▷Zubehör und Ersatzteile  
Seite 111*

## 11.4 Gewährleistungsansprüche



### Die Anleitung beachten

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

**WICHTIG**

*Einsatz- und  
Installationsbedingungen*  
▷ ab Seite 18

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

### Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbeachten der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.
- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von 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 95*

## Anhang: Technische Daten

### Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 325 mm Tiefe 570 mm Höhe inkl. Display/ Bohnenbehälter Standard 501 mm Höhe inkl. Behältererweiterung 556 mm
Bohnenbehälter	ca. 550 g; mit optionaler Erweiterung ca. 1.100 g <sup>(1)</sup>
Pulverbehälter	ca. 450 g; mit Erweiterung ca. 1.250 g <sup>(2)</sup>
Leergewicht	24-28 kg (je nach Ausstattung)
Wasserzuleitung	3/8" Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein Schaerer Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung (optional)	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Wassertankvolumen	ca. 4.5 l
Verwendung in Höhe über NN	< 2000 m
Nennleistung	1,7–2,3 kW
Spannungsversorgung	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Beleuchtung	LED class 1
Schutzart	IP X0
Schutzklasse	
Dauerschalldruckpegel (L <sub>pa</sub> )	< 70 dB(A) <sup>(3)</sup>

Technische Änderungen vorbehalten.

<sup>(1)</sup> Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

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

<sup>(3)</sup> Der A-bewertete Schalldruckpegel L<sub>pa</sub> (slow) und L<sub>pa</sub> (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

## Anhang: Technische Daten

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

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

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

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

## Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Ausstattung
<b>Kaffeeauslauf/Milchauslauf/Choc-Auslauf/Milchlanze</b>			
1	Stück	Kaffeeauslauf Deckel	alle
1	Stück	Kaffeeauslauf Doppelbecher	alle
1	Stück	Choc-Mixerauslauf (Schlauch)	Pulverbehälter
1	Stück	Hülse Milchschauch	Milk Smart
1	Stück	O-Ring (Basic-Steam Auslauf)	Basic Steam
1	Stück	Milchlanze	Milk Smart
1	Stück	Bürste zur Reinigung der Milchlanze	Milk Smart
<b>Kaffeersatzbehälter</b>			
1	Stück	Satzbehälter	alle
<b>Zubehör/Werkzeuge</b>			
1	Meter	Milchschauch	Milk Smart
1	Stück	Milchanschluss	Milk Smart
1	Stück	Plug & Clean Schlauchadapter	Milk Smart
1	Stück	Schäumer Saugkammer grün	Milk Smart
1	Stück	Schäumer Saugkammer orange	Milk Smart
1	Stück	Saugkammer Anschluss	
1	Stück	O-Ring (Frikionskolben)	alle
1	Stück	Multitool	alle
<b>Bohnenbehälter/ Produktbehälter</b>			
1	Stück	Deckel für Bohnenbehälter	alle
1	Stück	Deckel für Pulverbehälter	Choc
1	Stück	Pulverbehälter ohne Deckel	alle
<b>Tropfschale/Tropfgitter</b>			
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	SteamJet
<b>Wassertank</b>			
1	Stück	Wassertank	alle
1	Stück	Wassertank Deckel	alle
1	Stück	O-Ring (Wassertank)	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Ausstattung
<b>Kalkfilter/Wasserfilter</b>			
1	Stück	Wasserfilter (kompletter Bausatz)	Festwasser
1	Stück	Ersatzkartusche für Wasserfilter	Festwasser
1	Stück	Adapter Wechselkartusche 200	Wassertank
1	Pack	Wechselkartusche Filter 200 4er Set	Wassertank
<b>Dokumentation/Anleitungen</b>			
1	Stück	Dokumentensatz: Betriebsanleitung Schaerer Coffee Club	alle
<b>Schaerer Pflegeprogramm</b>			
1	Flasche	Schaerer Spezialreiniger für Milchschaumer	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	alle
2	Flasche	Calcpure 750 ml	alle
1	Stück	Reinigungsbürste Rohr	alle
1	Stück	Reinigungsbürste 2.5	alle
1	Tube	Schaerer „Fett für Dichtungsringe“ Molykote	alle