

SKYE

Betriebsanleitung



Originalbetriebsanleitung

11.2024 de Dok.-Nr.: 3370020487

Impressum

Herausgeber

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Ausgabe

11.2024

Konzept und Redaktion

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, 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 Dokuments 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.

Inhaltsverzeichnis

1	Sich	Sicherheit8			
	1.1	Zeiche	n und Symbole	8	
		1.1.1	Sicherheitshinweise	8	
	1.2	Bestim	nmungsgemässe Verwendung	8	
	1.3	Vorhersehbarer Fehlgebrauch			
	1.4	Pflichten des Betreibers			
	1.5	.5 Personalanforderungen			
	1.6	Restris	siken	10	
		1.6.1	Gefahr durch Stromschlag		
		1.6.2	Gefahr durch Reinigungsmittel		
		1.6.3	Gefahr durch Allergien		
		1.6.4	Gefahr durch Bakterien		
		1.6.5	Gefahr durch Hitze		
		1.6.6	Gefahr durch Mechanik		
2	Tech	nische	Daten	15	
-	2.1	Geträn	kearten und Leistung		
	2.2	Masch	inendaten	16	
	2.3	Netzar	nschluss hausseitig		
	2.0	Anschl	usswerte Wasser		
	2.5	Umaet	ningshedingungen	18	
	2.6	Typens	schild		
2	Kont	formität	sinformationan	20	
5	3.1 Herstelleradresse			20 20	
	3.2 Angewandte Normen				
,	5.2	Angew			
4	Proc	Produktbeschreibung			
	4.1	Ubersi			
		4.1.1	Bohnen- und Pulverbehalter		
		4.1.2	Satzbehalter		
		4.1.3	Maschinentusse		
		4.1.4	Tropfschale mit Tassenpositionierhilfe	25	
		4.1.5	Interner Trinkwassertank	25	
		4.1.6	Manueller Getränkeauslauf		
		4.1.7	Heisswasserauslauf		
		4.1.8	Mahlwerk	27	
		4.1.9	Ambientlicht mit Funktion	27	
		4.1.10	Dekorelemente	27	
	4.2	Anschl	üsse und Schnittstellen		
	4.3	Bedien	elemente		
		4.3.1	Bedienelemente an der Maschine		
		4.3.2	Bedienpaneel mit Touchscreen	29	
		4.3.3	Bedienelemente hinter dem Bedienpaneel		
		4.3.4	Schliessvorrichtung des Bedienpaneels		
		4.3.5	Handeinwurf		
		4.3.6	Schliessvorrichtung der Bohnen- und Pulverbehälter (Option)		
		4.3.7	Mixerbecher	31	
		4.3.8	Ein-/Ausschalter der Maschine	31	
	4.4	Aussta	ttungsvarianten		

		4.4.1	Dampfstab	
		4.4.2	Externer Trink- und Schmutzwassertank	
		4.4.3	Datenaustausch Schaerer Coffee Link	
		4.4.4	Frischmilchsystem Pure Foam™	
		4.4.5	Zusatzwasser zur Zubereitung von Americanos	
		4.4.6	Brühbeschleuniger	33
		4.4.7	Kühleinheit	
		4.4.8	Cup & Cool	
5	Trar	nsport		
	5.1	Liefer	umfang und Zubehör	35
	5.2	Trans	portbedingungen	
6	Insta	allation	und Inbetriebnahme	
	6.1	Auspa	cken	
		6.1.1	Maschine auspacken	
		6.1.2	Zubehör auspacken	
	6.2	Aufste	llen	
		6.2.1	Aufstellbedingungen	
		6.2.2	Klimatische Bedingungen	
	6.3	Install	lieren	
		6.3.1	Strom anschliessen	
		6.3.2	Wasser anschliessen	
		6.3.3	Milchsystem anschliessen	41
	6.4	Beiste	llgeräte installieren	
		6.4.1	Beistellgeräte an Strom anschliessen	
		6.4.2	Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen	
	6.5	Displa	ygeführte Inbetriebnahme	44
7	Bed	ienung		
	7.1	Wiede	rkehrende Zusatztätigkeiten	45
		7.1.1	Bohnenbehälter befüllen	
		7.1.2	Pulverbehälter befüllen	
		7.1.3	Wasser nachfüllen	
		7.1.4	Milchsystem PureFoam™ befüllen	
		7.1.5	Bedienpaneel öffnen und schliessen	
		7.1.6	Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen	
	7.2	Einsch	nalten	
		7.2.1	Kontrolle vor dem Einschalten	50
		7.2.2	Beistellkühleinheit (Option) einschalten	
		7.2.3	Unterthekenkühleinheit einschalten	
		7.2.4	Cup&Cool Tassenwärmer einschalten	53
	7.3	Betrie	bsmodi	
		7.3.1	Gäste-Modus	
		7.3.2	Personal-Modus	
		7.3.3	Stammbenutzer-Modus	
	7.4	Geträr	nkebezug	59
		7.4.1	Getränk auswählen	
		7.4.2	Getränk modifizieren	
		7.4.3	Doppelgetränk vorwählen	64
		7.4.4	Vorgewählte Getränke mehrfach ausgeben	
		7.4.5	Entkoffeinierten Kaffee vorwählen	66

		7.4.6	Vorwahl Barista	67	
		7.4.7	Tasse/Becher platzieren	67	
		7.4.8	Getränk bezahlen	68	
		7.4.9	Getränk ausgeben	69	
		7.4.10	Fortschrittsanzeige bei der Getränkeausgabe		
		7.4.11	Fertigstellung des Getränks	70	
		7.4.12	Getränkeausgabe abbrechen	70	
	7.5	Manue	ellen Handeinwurf nutzen	71	
	7.6	Generi	ische Funktionen der Bedienoberfläche	72	
		7.6.1	Navigation auf der Oberfläche		
		7.6.2	Darstellung der Getränke	73	
		7.6.3	Anstehende Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung		
	7.7	Service	e-Menü		
		7.7.1	Schaltfläche Service-Menü	75	
		7.7.2	Überblick Service-Menü		
		7.7.3	Log-in Log-out		
		7.7.4	Einstellungen	77	
		7.7.5	Getränkeausgabeverlauf	77	
		7.7.6	Systeminformation		
		7.7.7	Zurück		
		7.7.8	Reinigung		
		7.7.9	Wartungsintervalle		
		7.7.10	Zutatenmanagement		
		7.7.11	Bereich Fehlermeldungen		
		7.7.12	Bereich Direktwahl	80	
		7.7.13	Schnellinformation	80	
	7.8	Leerer	٦	81	
		7.8.1	Satzbehälter leeren	81	
		7.8.2	Externen Schmutzwassertank leeren		
	7.9	Aussch	halten	82	
		7.9.1	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)		
		7.9.2	Beistellgeräte ausschalten	84	
8	Rein	niauna			
	8.1	Reinia	unasvorschriften und -bedinaunaen	85	
	8.2	Reinia	ungsmittel		
	8.3	Reinia	ungsstufen		
	8.4	8.4 Reinigungsintervalle			
	8.5	Masch	inenspülung		
		8.5.1	Automatische Ein-/Ausschaltspülungen		
		8.5.2	Konfigurierte Spülungen	90	
		8.5.3	Manuelle Spülungen (Service Menü)		
	8.6	Displa	ygeführte Reinigung		
		8.6.1	Bildschirm "Reinigung"		
		8.6.2	Dialog "Reinigungsprogramm"		
		8.6.3	Benötigte Utensilien		
		8.6.4	Geplante Reinigung starten	94	
		8.6.5	Zusätzliche Reinigung		
		8.6.6	Kaffeesystem reinigen		
		8.6.7	Milchsystem reinigen		
		8.6.8	Pulversystem reinigen		

	8.7	Manue	lle Reinigung	102
		8.7.1	Satzbehälter reinigen	102
		8.7.2	Brühraum reinigen	103
		8.7.3	Tropfschale und Tropfrost reinigen	
		8.7.4	Milchbehälter reinigen	
		8.7.5	Beistellgeräte reinigen	105
		8.7.6	Touchscreen reinigen	105
		8.7.7	Internen Trinkwassertank reinigen	
		8.7.8	Externen Trinkwassertank reinigen	
		8.7.9	Externen Schmutzwassertank reinigen	
		8.7.10	Bohnenbehälter reinigen	
		8.7.11	Pulverbehälter reinigen	
		8.7.12	Aussenflächen reinigen	112
		8.7.13	Manuelle Spülung auslösen	
9	Wart	tung		113
	9.1	Wartur	ngsarbeiten	113
		9.1.1	Wartungsintervalle	
		9.1.2	Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen	
	9.2	Entkal	ر kung	115
		9.2.1	Benötigtes Entkalkungsmaterial	
		9.2.2	Entkalkungskartusche "Uptime!"	
		9.2.3	Bildschirm "Entkalkung"	
		9.2.4	Entkalkung für Maschine mit Festwasseranschluss durchführen	119
		9.2.5	Variante: Entkalkung mit internem Wassertank durchführen	
		9.2.6	Entkalkungskartusche entsorgen	
10	Prog	ırammie		135
10	10.1	Naviga	tionselemente	135
	10.1	Profile	und Berechtigungen	136
	10.2	10.2.1	Profil Hausmeister	136
		10.2.1	Profil Chef de Service	137
		10.2.2	Profil Qualitätsmanager	
		10.2.0	Profil Maschinghetrouer	138
		10.2.4	Übersicht Berechtigungen der Profile	130
	10.3	Masch	inenkonfiguration	
	10.5	10 3 1	Bildschirm Finstellungen"	
		10.3.1	Finstellungen System"	140 170
		10.3.2	Einstellungen Konfiguration"	140
		10.3.5	Einstellungen Service"	
		10.3.4	Einstellungen Info"	
		10.3.5	Änderungen sneisbern und in die Masshine laden	142
	C 1	10.3.0	Ander ungen speichern und in die Maschine taden	
11	Stori	ungsber	nebung	
		11.1.1	Bedeutung der Funktionsbeleuchtung	
	11.1	Meldu	ngen im Display	
		11.1.1	Fehlermeldungen leintach)	
		11.1.2	Spezifische Fehlermeldung	
		11.1.3	Fehlermeldung im Service-Menü	
	11.2	Betriel	osstorungen	
	11.3	Störun	gen mit Uisplaymeldungen	
		11.3.1	Displaymeldung "Störung"	

		11.3.2	Displaymeldung "Fehler"	.168
		11.3.3	Displaymeldung "Aufforderung"	.169
		11.3.4	Displaymeldung "Hinweis"	170
	11.4	Störun	gen ohne Displaymeldungen	. 171
12	Dein	stallatio	ın	.172
13	Ents	orgung.		173

1 Sicherheit

1.1 Zeichen und Symbole

1.1.1 Sicherheitshinweise

	GEFAHR
	Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann.
	Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.
^	
	WARNUNG
	Allgemein gefährliche Situation, die schwere Verletzungen zur Folge haben kann.
	Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.
	VORSICHT
Allgemein ge	Allgemein gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.
	Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.
A	HINWEIS
U	Es besteht eine Situation, die Schäden an der Maschine zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.

1.2 Bestimmungsgemässe Verwendung

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

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

Die Maschine ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnliche Orte bestimmt. Die Maschine darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden und unbeaufsichtigt betrieben werden. Die Maschine darf in Geschäften, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden.

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

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



Die Verwendung unterliegt zusätzlich den **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** der Schaerer AG und der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

1.3 Vorhersehbarer Fehlgebrauch

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

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

1.4 Pflichten des Betreibers

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

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

Der Betreiber ist verantwortlich für Einhaltung der Wartungsvorschriften.

1.5 Personalanforderungen



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen. Alle Tätigkeiten dürfen nur durch dafür qualifiziertes Personal durchgeführt werden.

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

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

In der Betriebsanleitung werden folgende Qualifikationen für verschiedene Tätigkeitsbereiche benannt:

Unterwiesene Person

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

Fachpersonal

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

Servicepersonal

Ist eine qualifizierte Person, die vom Hersteller oder vom Betreiber speziell für Service-Aufgaben unterwiesen wurde.

Elektrofachkraft

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

1.6 Restrisiken

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



Diese Sicherheitshinweise können bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (schaerer.com/member) aus dem Media Pool heruntergeladen werden.

1.6.1 Gefahr durch Stromschlag



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

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

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

1.6.2 Gefahr durch Reinigungsmittel



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



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.

- ▶ Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.
- ▶ Nehmen Sie Reinigungsmittel nicht ein.
- ▶ Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.
- Verwenden Sie Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur f
 ür den daf
 ür vorgesehenen Zweck (siehe Etikett).
- Essen und trinken Sie nicht während der Anwendung der Reinigungsmittel.
- Achten Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung.
- ▶ Tragen Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe.
- ▶ Waschen Sie sich nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich die Hände.

Notfallauskunft: Erfragen Sie beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikett des Reinigungsmittels) die Telefonnummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum). Wenn Ihr Land über keine derartige Institution verfügt, wenden Sie sich an die folgende Stelle:

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum				
Anrufe aus dem Ausland	+4144 251 51 51			
Anrufe aus der Schweiz	145			
Internet	www.toxi.ch			

1.6.3 Gefahr durch Allergien



VORSICHT

Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!

Getränke mit Zusatzprodukten oder Reste davon können Allergien auslösen. Es besteht Gesundheitsgefahr.

- In Selbstbedienungsanwendung: Beachten Sie das bei der Maschine angebrachte Hinweisschild. Das Hinweisschild enthält Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.
- ▶ In Bedienanwendung: Informieren Sie das Personal darüber, dass verwendete Zusatzprodukte eventuell Allergien auslösen können.

1.6.4 Gefahr durch Bakterien



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ► Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser an.
- Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigten Kaffee!

Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigte/falsche Milch!

Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Automatenpulver!

Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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

1.6.5 Gefahr durch Hitze



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

▶ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.



VORSICHT

Heisse Oberfläche!

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.

- ▶ Berühren Sie nie heisse Teile der Maschine.
- Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- ▶ Reinigen Sie die Brüheinheit nur bei abgekühlter Maschine.

1.6.6 Gefahr durch Mechanik



VORSICHT

Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!

Der Getränkeauslauf und das Bedienpaneel können manuell bewegt werden. Im Betrieb bewegen sich die Mahlwerke und die Brüheinheit. Beim Umgang mit beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.

- ▶ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- Schieben Sie das Bedienpaneel immer mit beiden Händen nach oben oder unten.
- Greifen Sie bei eingeschalteter Maschine nie in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit.



HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemässen Umgang mit der Maschine!

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

- Schalten Sie bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 6 °dKH einen Kalkfilter vor. Sonst kann es zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft trocken.
- Die Schaerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss bauseitig über ein Wasserstoppventil zu leiten, um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- Führen Sie nach längerer Stillstandzeit (z. B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Maschine eine Reinigung aus.
- Schützen Sie die Maschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit usw.).
- ▶ Beachten Sie bei Störungen die Tabelle im Kapitel **Störungsbehebung** und ziehen Sie bei Bedarf einen qualifizierten Servicetechniker hinzu.
- ▶ Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile der Schaerer AG.
- Melden Sie äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner und lassen Sie betroffene Teile ersetzen oder reparieren.
- Spritzen Sie die Maschine weder mit Wasser ab noch reinigen Sie diese mit einem Dampfreiniger.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf einer Fläche auf, auf der ein Wasserstrahl angewendet werden kann.
- Reinigen Sie bei Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brüheinheit zweimal täglich.
- Befüllen Sie die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver, Milchbehälter nur mit Milch und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung).
- Verwenden Sie niemals gefriergetrockneten Kaffee. Dadurch verklebt die Brüheinheit.
- ▶ Wenn die Maschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10 °C transportiert werden, lagern Sie die Maschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur, bevor die Maschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet werden. Ansonsten besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch). Verwenden Sie nie alte Schlauchsätze.

2 Technische Daten

2.1 Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Max. Getränkeleistung pro Stunde		
Espresso 35– 60 ml	ca. 120 Tassen	
Kaffee 120 ml	ca. 120 Tassen	
Empfohlene Tagesleistung		
Espresso 50 – 60 ml	ca. 180 Tassen	
Kaffee 120 ml	ca. 180 Tassen	
Verfügbare Getränke	Standard	Option
Espresso	х	
Kaffee	х	
Kaffee/Café crème	х	
Kännchen (250 ml) ^{zw}	х	
Kanne (500 ml) ^{zw}	Х	
Americano ^{AC, ZW}		х
White Americano**. **. AC. ZW		х
Milchkaffee (Schale hell/dunkel)*. **		х
Cappuccino*, **		х
Latte Macchiato*, **		х
Espresso Macchiato* **		х
Chociatto***		х
Heisse Schokolade***		х
Flat White*		х
Heisse Milch*		х
Heisser Milchschaum*		х
Kalte Milch*		х
Kalter Milchschaum ^{*, **}		-
Pure Foam™ Milchschaum (heiss)*		х
Heisswasser/Heisswasser extern		х

Verfügbare Getränke	Standard	Option
Dampf		х
Pulvergetränke/Instantgetränke		
Spirituosen/Kaffee		-

Empfohlene Maschinenausstattung:

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

2.2 Maschinendaten

Nennleistung Boiler*	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	2000 W	2000 W
* Sonderausstattung siehe Typenschild	l. Angegebene Werte entsprechen	der Grundausstattung.
Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C	10 °C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C	192 °C
Betriebstemperatur	127 °C	95 °C
Überdruck	Dampfhoiler	Heisswasserhoiler
obertifick	Dampiboller	
Arbeitsdruck	0,25 MPa	ca. 0,8 MPa
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	0,5 MPa	1,2 MPa
Prüfüberdruck	2,4 MPa	2,4 MPa
Kapazitäten		
Kapazität Trinkwasser	Wassertank: 4,9 l oder Festwass	eranschluss
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je 750 g	
Kapazität Satzbehälter	550 g	
Aussenmasse		
Breite der Maschine	330 mm	
Breite mit Beistellkühleinheit	582 mm	

Aussenmasse	
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	666 mm
Tiefe	576 mm
Gewicht	
Leergewicht	ca. 40 kg
Schalldruck	
Dauerschalldruckpegel	< 70 dB(A)*

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

2.3 Netzanschluss hausseitig



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

Netz	Anschlusswerte			Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	2000 - 2400 W	10 – 13 A*	3 x 1 mm²
2L, PE	200 V	50/60 Hz	1800 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm²
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	1900 – 2400 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm² 3 x 16 AWG

* Die Haussicherung darf nicht höher als 32 A sein.

2.4 Anschlusswerte Wasser

Wasserdruck	Minimal: Maximal:	0,1 MPa (14,50 psi) 1,0 MPa (145,04 psi)
Wassereingangstemperatur	Minimal: Maximal:	10 °C (50 °F) 30 °C (86 °F)
Wasserqualität		
Chlorgehalt	Maximal:	Bitte beachten sie die örtlichen Vor- schriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt.

pH-Wert	Minimal: Maximal:	6,5 7
Karbonathärte (deutsch)	Minimal: Maximal:	4 °dKH 6 °dKH
Karbonathärte (französisch)	Minimal: Maximal:	8 °fKH 12 °fKH
Gesamthärte		> Karbonathärte

2.5 Umgebungsbedingungen

Umgebungstemperatur	Minimal: Maximal:	+10 °C (50 °F) +40 °C (104 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal:	80 %rF
Höhe über dem Meeresspiegel	Maximal:	2500 m (8202 ft)

2.6 Typenschild

Typenbezeichnung	Modell
SKYE	Keine Modellvariante



Abb.: Typenschild

Das Typenschild befindet sich innen auf der linken Seite der Aussparung für den Kaffeesatzbehälter der Maschine.

Um die Daten vom Typenschild abzulesen:

▶ Ziehen Sie die Satzschublade aus der Maschine.

Übermitteln Sie im Stör- oder Garantiefall folgende Angaben vom Typenschild:

- Maschinentyp
- Nennleistung > z. B. 2000 ... 2400 W
- Nennspannung > z. B. 220 ... 240 V
- Sicherungswert vor Ort > z. B. 30 A
- Seriennummer > [JJKW XXXXXX] > z. B. 1935 XXXXXX

3 Konformitätsinformationen

3.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG	Schaerer AG
Postfach 336	Director of R&D GBU PCM
Niedermattstrasse 3b	Postfach 336
CH-4528 Zuchwil	Niedermattstrasse 3b
T +41 32 681 62 00	CH-4528 Zuchwil
F +41 32 681 64 04	
info@schaerer.com	
www.schaerer.com	

3.2 Angewandte Normen

Die Schaerer AG 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. Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein Qualitätsmanagementsystem **DNV GL - Business Assurance** angewendet, das nach ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 und ISO 45001:2018 zertifiziert ist. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt die Schaerer AG.

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

Für die CE-Konformität

MD 2006/42/EC • EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC • EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 • EN 62233:2008	 EMC-Richtlinie 2014/30/EU EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 61000-3-11:2021-03
RoHS-Richtlinie 2011/65/EU • EN IEC 63000:2019-05	RED 2014/53/EU • EN 301 489-1 V2.1.1:2017 • EN 301 489-7 V1.3.1:2005 • EN 301 489-24 V1.5.1:2010

Für die Einhaltung europäischer Richtlinien und Verordnungen

WEEE-Richtlinie 2012/19/EU

POP-Verordnung 2019/1021

Für die EU-Chemikalienverordnung

REACH-Verordnung 1907/2006/EG

International (CB)

Safety

•	IEC 60335-1:2020-08	٠	CISPR 14-1
•	IEC 60335-2-75	٠	CISPR 14-2
•	BS EN 62233:2008	٠	IEC 61000-3-2
		•	IEC 61000-3-11

CB Scheme > Internationales System gegenseitiger Anerkennung von Testberichten und Zertifikaten

EMC

CE Anforderungen der Harmonisierungsrechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft

CISPR Internationales Sonderkomitee für Funkstörungen

EG/EU Europäische Gemeinschaft ist ein Teil der Europäischen Union bestehend aus EG/GASP/PJZS

EMC Elektromagnetische Verträglichkeit

IEC Internationales Konformitätsbewertungssystem elektrotechnischer Betriebsmittel und Komponenten

MD Maschinenrichtlinie (europäisches Parlament und Rat)

POP Verordnung (EU) über persistente organische Schadstoffe

REACH EU-Chemikalienverordnung für Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien

- RED Europäische Zulassungsrichtlinie für Funkgeräte und Empfänger (Funkkommunikation)
- RoHS Beschränkung gefährlicher Stoffe
- WEEE Waste of Electrical and Electronic Equipment > Vermeidung und Reduzierung von Abfällen von Elektround Elektronikgeräten

4 Produktbeschreibung

4.1 Übersicht

Die Standardausführung ist mit Dekorelementen nach Konfiguration sowie einem 8-Zoll-Touchscreen ausgestattet.



Verschiedene Konfigurationsmöglichkeiten sind während einer Bestellung möglich.



Abb.: Maschinenübersicht

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Schliessvorrichtung des Bedienpaneels	Siehe 4.3.4 "Schliessvorrichtung des Bedienpaneels"
2 – 4	Bohnen- und Pulverbehälter	Die Bohnen- und Pulverbehälter führen der Maschine Kaffeeboh- nen oder Automatenpulver zu.
5	Öffnung der Seitenverkleidung	Die Öffnungen an den beiden Seitenverkleidungen bieten Zugang ins Innere der Maschine, um z. B. den Milchschlauch auf die andere Seite zu leiten.
6	Satzbehälter	Im Satzbehälter werden die Kaffeekuchen gesammelt.
7	Dampfstab	Der externe Dampfstab ermöglicht eine separate Erhitzung und Aufschäumung von Milch.
8	Maschinenfüsse (optional)	Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche um 40 mm oder um 70 mm (je nach Ausführung).

Nr.	Benennung	Erklärung
9	Tropfschale	In der Tropfschale sammeln sich das Wasser der Reinigung und verschüttete Kaffeetropfen.
10	Tassenpositionierhilfe (optio- nal)	Die Tassenpositionierhilfe zeigt die richtige Abstellposition der Tasse an.
11	Interner Trinkwassertank (Variante)	Der interne Trinkwassertank stellt das Trinkwasser für die Getränkezubereitung zur Verfügung.
12	Manueller Getränkeauslauf	Der manuelle Getränkeauslauf gibt die Getränke aus und muss je nach gewähltem Getränk manuell nach oben oder unten ver- schoben werden.
13	Heisswasserauslauf	Über den Heisswasserauslauf kann manuell Heisswasser bezo- gen werden.
14	Bedienpaneel mit Touchscreen	Siehe 4.3.2 "Bedienpaneel mit Touchscreen"

4.1.1 Bohnen- und Pulverbehälter



Abb.: Bohnen- und Pulverbehälter

Die Bohnen- und Pulverbehälter **(3, 4, 6)** befinden sich oben auf der Maschine. Standardmässig ist nur der mittlere Bohnenbehälter **(4)** vorhanden.

Die Behälter können von der Maschine abgenommen werden, dazu müssen die Verriegelungen (5) gelöst werden.

Schliessvorrichtungen: Die Behälter sind optional abschliessbar (1). Auch der Handeinwurf kann optional mit einem Schloss (2) versehen werden.

Zweite Mühle mit Bohnenbehälter: Als Option kann eine zweite Mühle mit Bohnenbehälter (3) rechts von der mittleren Standardmühle angebracht werden.

Die zweite Mühle ermöglicht die Verfügbarkeit von Espresso-Bohnen oder auch von entkoffeinierten Kaffeebohnen.

Die Option Zweite Mühle kann nicht nachgerüstet werden.

Pulversystem: Als Option kann ein Pulversystem mit Pulverbehälter **(6)** links von der mittleren Standardmühle angebracht werden.

Das Pulversystem ermöglicht die Verfügbarkeit von Choco- und/ oder Toppingpulver.

Wenn ein Pulversystem in der Maschine verbaut ist, verfügt sie über einen Mixbecher, in dem Automatenpulver und Wasser vor der Getränkeausgabe vermischt werden.

Pulversystem Twin: Das Pulversystem kann optional als Pulversystem Twin ausgeführt sein, was eine Unterteilung des Behälters in zwei Hälften bedeutet.

Die Option Pulversystem kann nicht nachgerüstet werden.

4.1.2 Satzbehälter



Abb.: Satzbehälter

Der Satzbehälter ist in zwei Varianten verfügbar:

- Standard-Satzbehälter (2)
- UC-Satzdurchwurf (1)

Standard-Satzbehälter: Im Standard-Satzbehälter (2) werden die Kaffeekuchen gesammelt.

Der Satzbehälter kann nach vorn aus der Maschine entnommen und geleert werden.

Um den Satzbehälter zu entnehmen, muss der manuelle Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben geführt werden.



Abb.: UC-Satzdurchwurf

UC-Satzdurchwurf: Optional können Satzbehälter und Maschinenboden mit einer Öffnung am Boden versehen sein **(1)**, damit Kaffeekuchen direkt aus der Maschine in einen Behälter unter der Theke fallen können (nicht im Lieferumfang enthalten). Dazu muss auch die Theke über eine Öffnung verfügen.

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

Die Option UC-Satzdurchwurf kann nachgerüstet werden.

4.1.3 Maschinenfüsse



Abb.: Maschinenfuss - 40 mm

Wenn Untertheken-Beistellgeräte verwendet werden, müssen Maschinenfüsse (1) angebracht werden.

Die Option Maschinenfüsse kann nachgerüstet werden. Die Lieferung erfolgt ohne Schrauben.

4.1.4 Tropfschale mit Tassenpositionierhilfe



Abb.: Tropfschale

Die Tropfschale sammelt verschüttete Getränke, Tropfen und das Wasser der Reinigung auf. Die Tropfschale ist mit einem Sensor ausgestattet, der meldet, wenn die Tropfschale geleert werden muss. Die Tropfschale gibt es in folgenden Varianten:

- ohne Öffnung für den Schmutzwasserablauf
- mit Öffnung für den Schmutzwasserablauf

Mit Öffnung für den Schmutzwasserablauf: Die Tropfschale muss bei der Installation mit einem Schmutzwasserschlauch verbunden werden, der entweder in einen externen Schmutzwassertank geführt oder direkt an den Schmutzwasseranschluss angeschlossen wird.



Abb.: Tassenpositionierhilfe

Tassenpositionierhilfe: In den Tassenrost der Tropfschale kann optional eine Tassenpositionierhilfe eingesetzt werden. Es handelt sich um eine 1er-Positionierhilfe für die Ausgabe einzelner Getränke.

4.1.5 Interner Trinkwassertank



Abb.: Interner Trinkwassertank

Die Maschine ist standardmässig mit einem internen Trinkwassertank **(1)** ausgestattet. Die Anforderung für einen mobilen Einsatz der Maschine wird durch einen internen Trinkwassertank erfüllt. Der interne Trinkwassertank kann nicht nachgerüstet werden.

Weitere Varianten für die Trinkwasserbereitstellung sind der optionale externe Trinkwassertank und der optionale Festwasseranschluss.

4.1.6 Manueller Getränkeauslauf



Abb.: Manueller Getränkeauslauf

Der manuelle Getränkeauslauf (1) ist in der Höhe manuell an das jeweilige Getränk und die jeweilige Tassengrösse anpassbar. Mit dem Getränkeauslauf werden die Getränke aus der Maschine ausgegeben.

Der Griff des Getränkeauslaufs ist rot oder schwarz gefärbt.

Der Getränkeauslauf muss regelmässig gereinigt werden.

4.1.7 Heisswasserauslauf



Abb.: Heisswasserauslauf

Die Maschine ist standardmässig mit einem separaten Heisswasserauslauf (1) ausgestattet.

Der Heisswasserauslauf ist links vom Getränkeauslauf montiert. Die Position ist mit einer Funktionsbeleuchtung versehen.

Optional kann heisses Wasser auch über den **zentralen Getränkeauslauf** ausgegeben werden. In diesem Fall ist kein separater Heiswasserauslauf vorhanden.

Die Option Heisswasser über zentralen Getränkeauslauf kann nicht nachgerüstet werden.

4.1.8 Mahlwerk



Abb.: Mahlwerk

Die Maschine ist mit je einem Mahlwerk (1) pro Bohnenbehälter ausgestattet.

Das Mahlwerk mahlt die Bohnen frisch bei der Getränkezubereitung und befördert das gemahlene Pulver in die Maschine zum Getränkeauslauf.

Der Mahlgrad des Mahlwerks kann optional elektrisch eingestellt werden.

4.1.9 Ambientlicht mit Funktion



Abb.: Funktionsbeleuchtung

Die Maschine ist mit Funktionsbeleuchtung **(1)** ausgestattet. Die Funktionsbeleuchtung rechts und links des Getränkeauslaufs ist farblich abstimmbar und informiert über den Betriebszustand der Maschine.

- weiss: Maschine ist betriebsbereit.
- orange: Baldige Handlung erforderlich (Nachfüllen, Reinigung usw.)
- rot: Maschinenfehler (Milch leer, Mahlwerk blockiert, Wasserdurchflussfehler usw.)

4.1.10 Dekorelemente





Durch die Dekorelemente kann die Maschine der Umgebung angepasst werden. Die Option **Dekorelemente** kann nachgerüstet oder die Farbe gewechselt werden.

4.2 Anschlüsse und Schnittstellen



Abb.: Anschlüsse und Schnittstellen der Maschine

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Stromanschluss	Der Stromanschluss befindet sich im Innern der Maschine im hinteren Bereich und versorgt die Maschine mit Strom.
2	Schmutzwasseranschluss	Am Schmutzwasseranschluss kann ein Schlauch angebracht und das Schmutzwasser aus der Maschine ausgeleitet werden.
3	Kommunikationsschnittstelle	Der Anschluss für die Kommunikationsschnittstelle befindet sich im Innern der Maschine unten an der rechten Aussenwand. Um Zugang zum Anschluss der Kommunikationsschnittstelle zu erhalten, muss der Satzbehälter ausgebaut werden. Über die Kommunikationsschnittstelle wird die Maschine mit den Beistell- geräten verbunden.
4	USB-Anschluss	Im unteren Bereich des Bedienpaneels befindet sich ein USB- Anschluss Typ A. Um Zugang zum USB-Anschluss zu erhalten, muss eine Abdeckung geöffnet werden.
5	Frischwasseranschluss	Der Frischwasseranschluss versorgt die Maschine mit Trink- wasser. Dies kann über einen Festwasseranschluss oder einen externen Wassertank erfolgen (je nach Maschinenkonfiguration). Die Maschine ist standardmässig mit einem internen Wassertank ausgestattet, der keinen Frischwasseranschluss erfordert.
6	Universalanschluss	Der Universalanschluss kann mit folgenden unterschiedlichen Schnittstellen ausgerüstet sein: • keine • Ethernet • MDB • RS-232

4.3 Bedienelemente

4.3.1 Bedienelemente an der Maschine



Abb.: Übersicht Bedienelemente aussen

Bedienpaneel mit Touchscreen



Schliessvorrichtungen der Bohnen- und Pulverbehälter

4 Handeinwurf

Der 8-Zoll-Touchscreen (1) dient zur Bedienung der Maschine.

Das Bedienpaneel kann im geschlossenen Zustand verriegelt werden **(2)**, um den Zugang für unbefugte Personen zu verhindern.

Die Bohnen- und Pulverbehälter sind optional mit Schliessvorrichtungen (3) ausgestattet, um den Zugang für unbefugte Personen zu verhindern.

Der Handeinwurf **(4)** ist für Kaffeemehl oder Reinigungstabletten vorgesehen. Optional kann der Handeinwurf mit einer Schliessvorrichtung versehen sein.

4.3.2 Bedienpaneel mit Touchscreen

Das Bedienpaneel ist mit einem berührungsempfindlichen Touchscreen ausgestattet. Über das Bedienpaneel kann die Maschine bedient werden.



Siehe 7 "Bedienung" Siehe 10 "Programmierung"

4.3.3 Bedienelemente hinter dem Bedienpaneel

Um an die Bedienelemente hinter dem Bedienpaneel zu gelangen, muss das Bedienpaneel geöffnet werden.



Siehe 7.1.5 "Bedienpaneel öffnen und schliessen"



Abb.: Übersicht der Bedienelemente – Bedienelemente hinter dem Bedienpaneel Folgende Bedienelemente sind hinter dem Bedienpaneel verfügbar:

- 1 Mixerbecher für Choco- oder Toppingpulversystem (Option)
- 2 Ein-/Ausschalttaste

4.3.4 Schliessvorrichtung des Bedienpaneels

Die Schliessvorrichtung sorgt dafür, dass das Bedienpaneel in geschlossener Position gehalten und vor unbefugtem Öffnen gesichert wird.

- Schlüssel nach links: Öffnet die Schliessvorrichtung.
- Schlüssel nach rechts: Schliesst die Schliessvorrichtung.

4.3.5 Handeinwurf



Abb.: Handeinwurf

Am mittleren Bohnenbehälter ist standardmässig ein Handeinwurf **(1)** integriert. Der Handeinwurf wird genutzt, um Kaffeemehl (z. B. entkoffeinierten Kaffee) zuzugeben. Das Kaffeemehl wird von der Maschine direkt verarbeitet. Es gelangt nicht in den Bohnenbehälter sondern über eine separate Öffnung direkt ins Innere der Maschine.

Der Handeinwurf wird auch genutzt, um die Reinigungstablette (Coffee pure tab) einzuwerfen.



Der Handeinwurf ist optional mit einer Schliessvorrichtung (2) verfügbar.

4.3.6 Schliessvorrichtung der Bohnen- und Pulverbehälter (Option)

Die Bohnen- und Pulverbehälter können optional mit Schliessvorrichtungen ausgestattet werden, um nur befugten Personengruppen das Auffüllen zu gestatten.

- Schlüssel nach links: Schliessvorrichtung öffnen
- Schlüssel nach rechts: Schliessvorrichtung schliessen

4.3.7 Mixerbecher

Der Mixerbecher ist vorhanden, wenn die Maschine mit einem optionalen Pulversystem (Choco- oder Toppingpulversystem) ausgestattet ist. Der Mixerbecher befindet sich hinter dem Bedienpaneel und vermischt eine definierte Menge des Automatenpulvers vor der Getränkeausgabe mit heissem Wasser.

4.3.8 Ein-/Ausschalter der Maschine

Der Ein-/Ausschalter befindet sich hinter dem Bedienpaneel. Ein kurzes Drücken auf den Ein-/Ausschalter startet die Maschine. Vier Sekunden lang Drücken schaltet die Maschine aus.

4.4 Ausstattungsvarianten

4.4.1 Dampfstab



Abb.: Dampfstab

Die Maschine kann optional mit einem Dampfstab (1) ausgestattet sein.

Der Dampfstab ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchschäumung nach Barista-Art.

Der Dampfstab ist rechts vom Getränkeauslauf montiert und die Position ist mit einer Funktionsbeleuchtung versehen.

Der Dampfstab ist in der Ausführung Powersteam oder Supersteam verfügbar.

Die Option Dampfstab kann nicht nachgerüstet werden.

4.4.2 Externer Trink- und Schmutzwassertank



Abb.: Externer Trink- und Schmutzwassertank

Die Anforderung für einen mobilen Einsatz der Maschine wird durch die optionale Vorrichtung mit den **externen Trink- und Schmutzwassertanks** erfüllt. Wenn ein externer Trink- und Schmutzwassertank verwendet werden soll, muss die Maschine mit einem Festwasseranschluss ausgerüstet sein (nicht mit dem internen Trinkwassertank).

Wenn der externe Trink- und Schmutzwassertank verwendet werden soll, muss die Tropfschale mit Öffnung ausgestattet sein. Der Tank ist niveauüberwacht und kann nachgerüstet werden.

4.4.3 Datenaustausch Schaerer Coffee Link



Abb.: Datenaustausch

Die digitale Lösung **Schaerer Coffee Link** liefert umfangreiche Informationen zur Qualitätssicherung sowie zur Überwachung und Optimierung individueller Geschäftsprozesse. Über das Schaerer Web Portal "Coffee Link" können diverse Daten aus der Maschine gelesen werden.

Die Option "Schaerer Coffee Link" kann nachgerüstet werden.

4.4.4 Frischmilchsystem Pure Foam™



Abb.: Frischmilchsystem Pure Foam™

Die Option **Pure Foam™** ermöglicht eine integrierte automatische Milcherhitzung und Milchschäumung nach Barista-Art.

Die Ausgabe von kalter Milch ist möglich.

Wenn die Option **Pure Foam™** verwendet wird, muss eine Kühleinheit vorhanden sein.

Die Option **Pure Foam™** kann nicht nachgerüstet werden.

4.4.5 Zusatzwasser zur Zubereitung von Americanos



Abb.: Zusatzwasser

Zusätzlich zur Kaffeeausgabe kann heisses Wasser (Zusatzwasser) über den Getränkeauslauf in die Tasse ausgegeben werden.

Diese Option ist geeignet für die Zubereitung von Americanos.

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

Die Option Zusatzwasser kann nicht nachgerüstet werden.

4.4.6 Brühbeschleuniger



Abb.: Brühbeschleuniger

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

Die Option Brühbeschleuniger kann nachgerüstet werden.

4.4.7 Kühleinheit

Wenn die Maschine mit der Option "Pure Foam[™]" ausgestattet ist, muss als Beistellgerät eine Kühleinheit verwendet werden. Für die Maschine sind die folgenden Kühleinheiten möglich:

- Beistellkühleinheit
- Unterthekenkühleinheit (UC)
- 4.4.7.1 SKYE mit Beistellkühleinheit



Abb.: Beistellkühleinheit

Die Beistellkühleinheit kann links, rechts, zwischen zwei Maschinen (Centre Milk) und als Unterthekenkühleinheit plaztiert sein. Die Maschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach links ausgeliefert.

Eine Platzierung rechts von der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.

4.4.8 Cup & Cool

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



Abb.: Cup & Cool

Das Beistellgerät Cup & Cool ist in den Varianten schmal und breit verfügbar.

Die schmale Variante wird *links* von der Maschine platziert.

Die breite Variante kann in der Ausführung Centre Milk auch zwischen zwei Maschinen platziert werden.



HINWEIS

Umbau der Maschine

Eine andere Platzierung von **Cup & Cool** als links der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.

5 Transport

5.1 Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	
Dokumentat	ion	
1	Betriebsanleitung (BA)	
1 *	Zusatzanleitung Beistellgeräte (Tassenwärmer + Cup & Cool)	
1 *	Betriebsanleitung Kühleinheit	
Lieferumfan	g Maschine	
1	Tropfschale SKYE	
Anschlusska	abel für SKYE, Ausführung 2 kW	
	Anschlusskabel 230 V, 10 A, CH-C13W 2 m	
1 * [,] **	Anschlusskabel 250 V, 10 A, Schuko EU - C13W 2 m	
	Anschlusskabel 250 V, 10 A, UK - C13W 2,5 m	
Anschlusska	abel für SKYE, Ausführung 3 kW	
	Anschlusskabel 250 V, 16 A, CH 23G - C19W 2 m	
1 * , **	Anschlusskabel 250 V, 16 A, Schuko EU - C19W 2 m	
	Anschlusskabel 250 V, 16 A, ohne Netzstecker - C19W 2 m	
Lieferumfan	g Allgemein	
1	Masslöffel Kaffee br	
1	Bremskammer single	
Lieferumfan	g Reinigung / Wartung	
1	Pinsel 75-40 (Brühraum)	
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)	
Milchsystem *		
1	Reinigungsbehälter 1 l bl	
1	Deckel Reinigungsbehälter 1 l bl	
	Milkpure Powder & Coffeepure tabs Auslieferungsset	
1 * , **	Reinigungstabletten 100 Stk. Coffeepure tabs (Ausstattung ohne Milch)	
Tropfschale	mit Ablauf *	
1	Schlauchbride 29 offen	

Stückzah	l Bezeichnung
1	Spiralschlauch 20 PVC gr
Maschine	nfüsse *
4	Schraubfuss M10 x 15 gummiert
4	Fuss 40 x 40
Interner	Frinkwassertank *
1	Wechselkartusche 200
1	Adapter Wechselkartusche 200
1	Reinigungsbehälter 4 l Milk Smart
Festwass	eranschluss
1	Panzerschlauch DN8 X 1500 ÜM 3/8 - ÜM 3/4 90°
Satzdurc	wurf *
1	Kabelbinder 4.8 x 368 PA sw
* Op	otional, je nach Maschinenausführung
** N	ur einer der Artikel
*** Sp	vrachabhängige Artikelnummer

5.2 Transportbedingungen



VORSICHT

Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemässes Transportieren der Maschine kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die allgemeinen Vorschriften f
ür Gesundheit und Sicherheit entsprechend den örtlichen Bestimmungen.

HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemässen Transport!

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

- ▶ Transportieren Sie die Maschine mit einem Rollwagen.
- Fixieren Sie die Maschine auf dem Rollwagen und ziehen Sie den Rollwagen.
- ▶ Trennen Sie vor einem Standortwechsel folgendes:
 - Trinkwasserversorgung
 - Stromversorgung
 - Schmutzwasserablauf
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der neue Standort keine Hindernisse und Unebenheiten aufweist.
6 Installation und Inbetriebnahme

6.1 Auspacken



VORSICHT

Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!

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

▶ Tragen Sie zum Auspacken Handschuhe und Schutzbrille.

6.1.1 Maschine auspacken

- 1. Packen Sie die Maschine aus.
- 2. Entnehmen Sie mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste.
- 3. Prüfen Sie den verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör.
- 4. Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit.
- 5. Bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Rücksendung auf.

6.1.2 Zubehör auspacken

Folgende Zubehörteile werden geliefert:

- Betriebsanleitung und Beiblatt Konformitätserklärung
- Reinigungsmittel (entsprechend Maschinenausstattung)
- Löffel für Kaffeemehl (für den Handeinwurf)
- Pinsel für die Innenraumreinigung beim Satzbehälter
- Reinigungspinsel klein

6.2 Aufstellen

6.2.1 Aufstellbedingungen

Für den Standort der Maschine gelten folgende Bedingungen:

- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, sodass sie sich unter dem Gewicht der Maschine nicht deformieren kann.
- Die Maschine darf nicht auf heissen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Die erforderlichen Versorgungsanschlüsse müssen gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 100 cm (39,4") an den Standort der Maschine heran geführt sein.
- Die örtlich geltenden küchentechnische Vorschriften sind einzuhalten.

- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung sind einzuhalten:
 - Nach oben muss genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen oder des Pulvers gelassen werden; empfohlen sind 20 cm (7,87").
 - Ein Abstand von mindestens 5 cm (1,97") von der Rückseite der Maschine bis zur Wand muss freibleiben, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

6.2.2 Klimatische Bedingungen

Für den Standort der Maschine gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

- Umgebungstemperatur von +10 °C bis +40 °C (+50 °F bis +104 °F)
- Relative Luftfeuchtigkeit von max. 80 % rF
- Maximale Höhe über dem Meeresspiegel von 2500 m (8202 ft)
- Die Maschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Sie darf nicht im Freien verwendet werden und niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) ausgesetzt sein.

6.3 Installieren

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



Siehe 6.2.1 "Aufstellbedingungen" Siehe 6.3.1 "Strom anschliessen"

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

- Steckdose f
 ür Netzstecker
 - Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung.
 - Das Typenschild informiert über den minimal erforderlichen Leiterquerschnitt.
- Festwasseranschluss 3/8" oder Anschluss an den externen Trinkwassertank
- Siphon oder externen Schmutzwassertank für den Schmutzwasserschlauch Ø 20 mm
- Optionale Schnittstelle für Kommunikation der Maschine mit den Beistellgeräten

Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

- 1. Positionieren Sie für eine bessere Zugänglichkeit die Maschinenrückseite ca. 5 cm (2") über der Auflageplatte.
- 2. Bereiten Sie installationsseitig die Anschlüsse vor.

6.3.1 Strom anschliessen



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Anschluss der Maschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- Stellen Sie sicher, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist.
- Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt ist. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. Fehlerstrom-Schutzschalter vom Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Mass an Sicherheit erzielt.
- Nehmen Sie nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb. Lassen Sie ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen.
- Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 1,5 mm²), beachten Sie die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) und halten Sie die örtlich geltenden Vorschriften ein.
- Bringen Sie das Anschlusskabel so an, dass niemand darüber stolpern kann. Ziehen Sie die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten, klemmen Sie diese nicht ein und lassen Sie sie nicht frei im Raum hängen. Legen Sie Kabel nicht auf heisse Gegenstände und schützen Sie sie vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln.
- Heben Sie das Gerät nie am Anschlusskabel an oder ziehen es damit. Ziehen Sie den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose.
- ▶ Berühren Sie niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker. Stecken Sie unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose.



GEFAHR

Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

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

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

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

Stellen Sie den Netzanschluss her.



Siehe 4 "Produktbeschreibung" Siehe 2 "Technische Daten"

6.3.2 Wasser anschliessen

Folgende Varianten sind für den Trinkwasseranschluss möglich:

- Festwasseranschluss
- Externer Trinkwassertank
- Interner Trinkwassertank

Folgende Varianten sind für den Schmutzwasseranschluss möglich:

- Standard-Schmutzwasserablauf
- Externer Schmutzwassertank
- Geschlossene Tropfschale ohne Anschluss

Variante Externer Trink- und Schmutzwassertank



Abb.: Externer Trink- und Schmutzwassertank

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

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



Die Umbauanleitung **Trink- und Schmutzwassertank überwacht SKYE** enthält Informationen für die Einrichtung und Anschlüsse der externen Trink- und Schmutzwassertanks. Die Umbauanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (www.schaerer.com/member) aus dem **Media Pool** heruntergeladen werden.

Variante Interner Trinkwassertank



Abb.: Interner Trinkwassertank

Wenn in der Maschine der interne Trinkwassertank **(1)** integriert ist, muss kein Trinkwasseranschluss hergestellt werden.

Variante Tropfschale ohne Öffnung



Abb.: Tropfschale ohne Öffnung

Wenn der Ablauf der Tropfschale geschlossen ist, kann kein Schmutzwasserschlauch angeschlossen werden. Die Tropfschale ist niveauüberwacht und muss regelmässig geleert werden.

6.3.3 Milchsystem anschliessen

Beistellgeräte können links und rechts von der Maschine oder unter der Theke (UC) platziert werden. Bei Anlieferung ist der Milchschlauch inkl. Adapter im Innern der Maschine im Milchmodul eingesteckt und aufgerollt.



Abb.: Abdeckung an der linken Seitenverschalung

- 1. Stellen Sie sicher, dass der Adapter am Ende des Milchschlauchs entfernt wurde.
- 2. Entfernen Sie die Abdeckung **(2)** an der linken Seitenverschalung der Maschine. Dazu drücken Sie mit einem Schraubenzieher den Schnapper der Abdeckung oben mittig nach oben.
- 3. Rollen Sie den Milchschlauch aus, der sich im Inneren der Maschine befindet.
- 4. Brechen Sie eines der Kunststoffstücke **(1)** an der Öffnung in der linken Seitenverschalung an der entsprechenden vorgelochten Stelle heraus.
- 5. Schieben Sie den Milchschlauch durch das ausgebrochene Loch.
- 6. Schieben Sie den Milchschlauch durch die Öffnung der Abdeckung.
- 7. Bringen Sie die Abdeckung (2) an der linken Seitenverschalung an.
- 8. Kürzen Sie den Milchschlauch.
 - ✓ Die Beistellkühleinheit kann links der Maschine aufgestellt werden.

Milchschlauch nach rechts umbauen

Standardmässig wird der Milchschlauch für die Kühleinheit aus der Maschine nach links herausgeführt. Wenn das Beistellgerät rechts von der Maschine platziert werden soll, ist ein Umbau des Milchschlauchs notwendig.

Eine separate Umbauanleitung mit den möglichen Varianten von Milchschlauchführungen ist dem Beistellgerät beigelegt.



Abb.: Abdeckung an der rechten Seitenverschalung

- 1. Stellen sie sicher, dass der Adapter am Ende des Milchschlauchs entfernt wurde.
- 2. Entfernen Sie die Abdeckungen (2) an den beiden Seitenverschalungen der Maschine. Dazu drücken Sie mit einem Schraubenzieher den Schnapper der Abdeckung oben mittig nach oben.
- 3. Rollen Sie den Milchschlauch aus, der sich im Inneren der Maschine befindet.
- 4. Leiten Sie den Milchschlauch durch das Innere der Maschine und führen ihn auf der rechten Seite aus der Maschine heraus.
- 5. Brechen Sie eines der Kunststoffstücke **(1)** an der Öffnung in der rechten Seitenverschalung an der entsprechenden vorgelochten Stelle heraus.
- 6. Schieben Sie den Milchschlauch durch das ausgebrochene Loch.
- 7. Schieben Sie den Milchschlauch durch die Öffnung der Abdeckung.
- 8. Bringen Sie die Abdeckungen **(2)** an den beiden Seitenverschalungen an.
 - ✓ Die Beistellkühleinheit kann rechts der Maschine aufgestellt werden.

6.4 Beistellgeräte installieren



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

6.4.1 Beistellgeräte an Strom anschliessen

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

6.4.2 Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen



2 Cup & Cool schmal/breit

Folgende optionale Varianten sind möglich:

- Maschine (1) zu Cup & Cool schmal/breit (2)
- Maschine (1) zu Cup & Cool breit Centre Milk (3)
- 1. Stellen Sie den CAN-Bus-Anschluss über ein Steuerkabel mit 6-poligem DIN-Stecker her. Schliessen Sie dazu das Steuerkabel an die Kommunikationsschnittstelle der Maschine an.
- 2. Schliessen Sie das andere Ende des Steuerkabels an das gewünschte Beistellgerät an.

Milchschlauch mit dem Beistellgerät verbinden



Abb.: Milchbehälter (Beispiel)

de

- 1. Stellen Sie eine Kommunikationsverbindung her.
- 2. Setzen Sie den Adapter (1) auf den Milchschlauch der Maschine auf.
- 3. Verbinden Sie den Adapter des Milchschlauchs (1) mit dem Steigrohr (2).
- 4. Setzen Sie das Steigrohr (2) in den Milchbehälter (3) der Kühleinheit ein.
 - ✓ Der Milchschlauch ist in den Milchbehälter der Kühleinheit eingesetzt. Maschine und Kühleinheit sind miteinander verbunden.

6.5 Displaygeführte Inbetriebnahme



Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten automatisch. Alle Punkte der Installation sind darin erklärt. Servicetechniker können das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.



7 Bedienung

7.1 Wiederkehrende Zusatztätigkeiten

7.1.1 Bohnenbehälter befüllen



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben!

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

- ▶ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- Führen Sie die Reinigung mit Handschuhen durch.

HINWEIS

Sachschaden durch Verstopfung/Blockierung!

Durch Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung oder Blockierung der Mühle und zur Zerstörung des Mahlwerks kommen.

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



Wählen Sie beim Nachfüllen die max. Befüllmenge so, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.



Abb.: Bohnenbehälter mit max. Befüllmenge

- 1. Variante mit Verriegelung des Bohnenbehälters: Öffnen Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel.
- 2. Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
- Befüllen Sie den Bohnenbehälter.
 HINWEIS Beachten Sie die maximale Befüllmenge.
- 4. Verschliessen Sie den Bohnenbehälter mit dem Deckel.
- 5. Variante mit Verriegelung des Bohnenbehälters: Verriegeln Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel.
 - ✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt und verriegelt.

7.1.2 Pulverbehälter befüllen



WARNUNG

Quetschgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

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

▶ Greifen Sie niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter.

HINWEIS

Sachschaden durch Verstopfung!

Es besteht Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Automatenpulver.

Füllen Sie niemals etwas anderes als Pulver für den Automatenbetrieb in den Pulverbehälter ein.



Abb.: Maximale Befüllmenge

- 1. Variante mit Verriegelung des Pulverbehälters: Öffnen Sie das Schloss des Pulverbehälters mit dem Schlüssel.
- 2. Entfernen Sie den Deckel des Pulverbehälters.
- 3. Befüllen Sie den Pulverbehälter mit Choco- oder Toppingpulver.
- 4. Füllen Sie nur soviel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
- 5. Verschliessen Sie den Pulverbehälter wieder mit dem Deckel. Schliessen Sie den Pulverbehälter ab (sofern abschliessbar).
 - ✓ Der Pulverbehälter ist befüllt und verriegelt.
 - ✓ Das Pulver berührt den Deckel nicht.

7.1.3 Wasser nachfüllen

Variante mit Festwasseranschluss

i)

HINWEIS

Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

- ▶ Stellen Sie vor dem Einschalten der Maschine sicher, dass das Hauptwasserventil (Wasser-
- hahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.
- 1. Öffnen Sie vor dem Einschalten der Maschine den Absperrhahn am Hauptwasserventil.
- 2. Schliessen Sie das Hauptwasserventil am Ende des Tages.

Variante mit externem Trinkwassertank



Abb.: Externer Trinkwassertank

- 1. Schrauben Sie den Deckel des externen Trinkwassertanks ab.
- 2. Spülen Sie den externen Trinkwassertank täglich gründlich mit frischem Wasser aus.
- 3. Reinigen Sie den Deckel des Trinkwassertanks mit frischem Wasser.
- 4. Füllen Sie den Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser und beachten Sie dabei die maximale Füllmenge.
- 5. Verschliessen Sie den externen Trinkwassertank mit dem Deckel.
- 6. Setzen sie den Trinkwassertank wieder ein.

Variante mit internem Trinkwassertank



Abb.: Interner Trinkwassertank

- 1. Entnehmen Sie den internen Trinkwassertank (1) aus der Maschine.
- 2. Stellen Sie sicher, dass der interne Trinkwassertank sauber ist.
- 3. Füllen Sie den Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser und beachten Sie dabei die maximale Füllmenge.
- 4. Setzen Sie den internen Trinkwassertank wieder in die Maschine ein.
- 5. Schliessen Sie die Klappe vorn an der Maschine.

7.1.4 Milchsystem PureFoam[™] befüllen



VORSICHT

Infektionsgefahr durch verunreinigte Milch!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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

Beistellkühleinheit



Abb.: Milchbehälter reinigen

- 1. Tür der Kühleinheit öffnen.
- 2. Adapter des Milchschlauchs aus dem Milchbehälterdeckel entnehmen.
- 3. Milchbehälter herausziehen und den Deckel abnehmen.
- 4. Milchbehälter, Steigrohr und Deckel mit frischem Wasser abund ausspülen.

- 5. Milchbehälter befüllen. Maximale Befüllmenge von 10 l beachten.
- 6. Milchbehälter mit dem Deckel verschliessen und zurück in die Kühleinheit schieben.
- 7. Adapter des Milchschlauchs in den Milchbehälterdeckel einstecken.
- 8. Tür der Kühleinheit schliessen.

Cup & Cool, Unterthekenkühleinheit

HINWEIS

Sachschaden durch nicht vorgekühlte Milch!

Die Kühleinheit hält lediglich die Temperatur von vorgekühlter Milch.

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



Abb.: Milch nachfüllen (li.: Cup & Cool, re.: Unterthekenkühleinheit)

- 1. Tür der Kühleinheit öffnen.
- 2. Adapter des Milchschlauchs (1) aus dem Milchbehälterdeckel entnehmen.
- 3. Milchbehälter (2) herausziehen und den Deckel abnehmen.
- 4. Milchbehälter, Deckel und Steigrohr mit frischem Wasser ab- und ausspülen.
- 5. Milchbehälter befüllen. Maximale Befüllmenge beachten:
 - ▶ Cup & Cool = max. 4 l
 - Unterthekenkühleinheit = max. 9.5 l
- 6. Milchbehälter mit dem Deckel verschliessen und zurück in die Kühleinheit schieben.
- 7. Adapter des Milchschlauchs in den Milchbehälterdeckel einstecken.
- 8. Tür der Kühleinheit schliessen.

7.1.5 Bedienpaneel öffnen und schliessen



VORSICHT

Quetschgefahr durch herabfallendes Bedienpaneel!

Das Bedienpaneel kann durch sein Eigengewicht herabfallen.

 Halten Sie das Bedienpaneel fest und f
ühren Sie es kontrolliert bis zum Einrasten nach oben oder unten.

Bedienpaneel öffnen



Beim Entriegeln des Bedienpaneels wird auch die Verriegelung des Pulverbehälters entriegelt.



Abb.: Bedienpaneel

1. Öffnen Sie die Schliessvorrichtung mit dem Schlüssel **(1)**.

- ✓ Das Schloss ist in horizontaler Stellung geöffnet.
- 2. Entriegeln Sie das Bedienpaneel durch kräftiges Ziehen.
 - \checkmark Das Bedienpaneel ist entriegelt.
- 3. Schieben Sie das Bedienpaneel von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.
 - \checkmark Das Bedienpaneel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
 - ✓ Alle Bedienelemente hinter dem Bedienpaneel sind zugänglich.

Bedienpaneel schliessen



Betriebsbereitschaft der Maschine ist ausschliesslich mit geschlossenem Bedienpaneel möglich.

Voraussetzung:

• Die Schliessvorrichtung des Bedienpaneels kann nur geschlossen werden, wenn die Verriegelungen der Bohnen- und Pulverbehälter geschlossen sind.



Abb.: Bedienpaneel

- 1. Schieben Sie das offene Bedienpaneel mit beiden Händen leicht bis zum Anschlag nach unten.
- 2. Drücken Sie das Bedienpaneel an der Oberkante leicht hinein.
 - 🗸 Das Bedienpaneel ist geschlossen.
- 3. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungen der Bohnen- und Pulverbehälter geschlossen sind.
- 4. Schliessen Sie die Schliessvorrichtung mit dem Schlüssel [1].
 - \checkmark Das Schloss ist in vertikaler Stellung geschlossen.
 - $\checkmark~$ Das Bedienpaneel ist verriegelt.

7.1.6 Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen

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



Abb.: Entriegelung Bohnenbehälter und Pulverbehälter (Option)



- 2 Position nach vorn
- 1. Öffnen Sie das Bedienpaneel.
- 2. Schwenken Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung aus der horizontal eingeklappten Position (1) nach vorne in die Position (2).
- 3. Klappen Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung (2) nach unten.
 - Die Bohnen- und Pulverbehälter sind jetzt entriegelt. Der grüne Griff der Zentralverriegelung ist in der Position (3).



Siehe 7.1.5 "Bedienpaneel öffnen und schliessen"

7.2 Einschalten

7.2.1 Kontrolle vor dem Einschalten



HINWEIS

Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

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

Position nach unten: Bohnenbehälter entriegelt



VORSICHT

Infektionsgefahr durch verunreinigte Milch!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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



Siehe 8.6 "Reinigung" – "Tägliche Reinigung der Maschine" – "Displaygeführtes Reinigungsprogramm".



Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfolgt automatisch eine displaygeführte Einstellung von Maschinenkonfigurationen sowie eine Hardwarekalibrierung.



Abb.: Ein-/Ausschalter

- 1. Kontrollieren Sie den Netzanschluss der Maschine.
- 2. Öffnen Sie das Bedienpaneel.
- 3. Drücken Sie kurz den Ein-/Ausschalter der Maschine (2).
 - \checkmark Die Maschine startet.
 - \checkmark Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.

Die Maschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.

- 4. Schliessen Sie das Bedienpaneel.
 - \checkmark Die Maschine ist eingeschaltet.

7.2.2 Beistellkühleinheit (Option) einschalten



Abb.: Beistellkühleinheit einschalten

- 1. Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
- 2. Schalten Sie den Kippschalter (A) in Stellung I.
- 3. Halten Sie die Taste **(B)** ca. 3 s gedrückt.
 - \checkmark Das Gerät ist eingeschaltet.
 - \checkmark Im Display wird die aktuelle Innentemperatur der Kühleinheit angezeigt.

Kühleinheit in Standby schalten

- ▶ Halten Sie die Taste (B) ca. 3 s gedrückt.
 - ✓ Die Kühleinheit schaltet in den Standby-Modus.

Temperatur einstellen

- 1. Halten Sie die Taste **(B)** ca. 3 s gedrückt.
- 2. Stellen Sie die Temperatur 3 5 °C (37,4 41 °F) mit Taste (B) höher oder Taste (D) tiefer ein.
- 3. Bestätigen Sie die Einstellung mit Taste (C).
 - ✓ Die Kühleinheit schaltet in den Betriebsmodus.
 - ✓ Im Display wird die aktuelle Innentemperatur der Kühleinheit angezeigt.



Zu Beistellgeräten siehe auch die detaillierten Angaben in der separaten Beschreibung für Beistellgeräte.

7.2.3 Unterthekenkühleinheit einschalten



Abb.: Unterthekenkühleinheit einschalten und einstellen

- 1. Tür öffnen.
- 2. Kippschalter (1) in Stellung "I" schalten.
- 3. Thermostat auf der Rückseite in die mittlere Position (2) stellen.
 - ✓ Unterthekenkühleinheit ist eingeschaltet.



Zu diesem Beistellgerät siehe auch die detaillierten Angaben in der separat beigelegten Beschreibung "SKYE Beistellgeräte".

7.2.4 Cup&Cool Tassenwärmer einschalten



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberfläche!

Die Tassenablage wird heiss und kann zu Verbrennungen führen.

Tassenablage zum Reinigen vorher ausschalten und warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.



Abb.: Cup & Cool einschalten und einstellen

- ▶ Kippschalter (1) in Stellung "I" schalten.
- ▶ Thermostat auf der Rückseite (3) bei Bedarf anpassen.
 - ✓ Kühleinheit ist eingeschaltet.

- ▶ Kippschalter (2) in Stellung "I" schalten.
 - ✓ Tassenablage ist eingeschaltet.



Zu diesem Beistellgerät siehe auch die detaillierten Angaben in der separat beigelegten Beschreibung "SKYE Beistellgeräte".

7.3 Betriebsmodi

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

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

7.3.1 Gäste-Modus

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

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

Im Gäste-Modus ist eine Vorwahl der Getränke (Doppelgetränke, entkoffeinierter Kaffee, Barista) nicht möglich.

Verfügbare Getränke werden in Gruppen dargestellt.

Voraussetzung:

Im Betriebsmodus ist die Funktion Gruppenauswahl anzeigen aktiviert.

Die Menüführung für die Getränkeausgabe erfolgt schrittweise.

Mengengerüst an Gruppen und Getränken:

- 10 Registerkarten (Gruppen)
- 24 Getränke pro Registerkarte (Gruppe)
- Maximal 240 Getränke sind verfügbar.

Mögliche Funktionen im Gäste-Modus:



Abb.: Standard-Bedienoberfläche Gäste-Modus



Abb.: Getränkegruppen im Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus

(A) Anzeige von maximal 240 Getränken (10 Gruppen mit maximal je 24 Getränken)

(B) Navigieren durch Getränkegruppen (Pfeil)

(C) Zugang zum Service-Menü

(D) Auswahl über Getränkegruppen

Schritte bis Getränkeausgabe:

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

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

- Bildschirmschoner EIN
- Schaltfläche Service-Menü (C) sichtbar EIN
- Gruppenauswahl (D) (maximal 10 Gruppen mit horizontaler Navigation (B) möglich) AUS
- Sequenzielle Getränkemodifikation EIN-fixiert
- Aufforderung Tasse/Becher platzieren EIN
- Information Fortschritt anzeigen EIN-fixiert
- Information Getränk fertig anzeigen EIN

7.3.2 Personal-Modus

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

Der Personal-Modus ist der Betriebsmodus mit dem grössten Funktionsumfang.

Im Personal-Modus ist eine Vorwahl der Getränke (Doppelgetränke, entkoffeinierter Kaffee, Barista) möglich. Der Bildschirm **Gruppe auswählen** ist nicht verfügbar.

Stattdessen werden die Gruppen auf Registerkarten oben dargestellt. Zusätzlich ist links ein vertikales Menü verfügbar. Die Getränkegruppen und die Registerkarten können von Servicetechnikern beliebig benannt und belegt werden.



Abb.: Registerkarten im Personal-Modus

Die Modifikation der Getränke wird komplett auf dem Bildschirm **Getränk ausgeben** angezeigt und vorgenommen. Ein Autostart kann für vordefinierte Getränke aktiviert werden.

Mengengerüst an Gruppen und Getränken:

- 10 Registerkarten (Gruppen)
- 24 Getränke pro Registerkarte (Gruppe)
- Maximal 240 Getränke sind verfügbar.



Abb.: Standard-Bedienoberfläche Personal-Modus



Abb.: Auswahl der Getränkeoptionen im Personal-Modus

Mögliche Funktionen im Personal-Modus:

(A) Anzeige von maximal 24 Getränkefeldern pro Gruppe (10 mögliche Gruppen)

(B) Horizontale Wisch-Scrollfunktion (Finger)

(C) Getränkefilter (DECAF, Doppelgetränke)

- (D) Zugang zum Service-Menü
- (E) Vorwahl Barista (Kaffeestärke) AUS
- (F) Zusätzlich maximal 3 separate Getränke (links)
- (G) Zusätzlich maximal 2 separate Getränke (rechts)

(H) Bildschirm für die Auswahl der Getränkeoptionen

Schritte bis Getränkeausgabe:

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

de

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

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

- Schaltfläche **(C)** für doppelte Getränkeausgabe *EIN*
- Schaltfläche (C) für entkoffeinierten Kaffee (DECAF) EIN
- Schaltfläche (E) für Kaffeestärke (Barista) AUS
- Getränkevorwahl möglich (Mehrfachausgabe) EIN
- Anzeige Anzahl vorgewählter Getränke AUS
- Schaltfläche Service-Menü (D) sichtbar EIN
- Information Tasse/Becher platzieren anzeigen AUS
- Information Fortschritt anzeigen AUS
- Information Getränk fertig anzeigen AUS

7.3.3 Stammbenutzer-Modus

Mit der vorkonfigurierten Bedienoberfläche **Stammbenutzer-Modus** wird die Bedienung der Maschine durch fortgeschrittene Bediener (Bürobereich) unterstützt. Der Servicetechniker kann zusätzlich individuelle Einstellungen vornehmen.

Im Stammbenutzer-Modus ist eine Vorwahl der Getränke (Doppelgetränke, entkoffeinierter Kaffee, Barista) nicht möglich. Die Registerkarten oben und das vertikale Menü links sind nicht verfügbar.

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

Die Modifikation der Getränke wird komplett auf dem Bildschirm Getränk ausgeben angezeigt und vorgenommen.

Verfügbare Getränke werden in Gruppen dargestellt.

Voraussetzung:

Im Betriebsmodus ist die Funktion Gruppenauswahl anzeigen aktiviert.

Die Menüführung für die Getränkeausgabe erfolgt schrittweise.

Mengengerüst an Gruppen und Getränken:

- 10 Registerkarten (Gruppen)
- 24 Getränke pro Registerkarte (Gruppe)
- Maximal 240 Getränke sind verfügbar.



Abb.: Bedienoberfläche Stammbenutzer-Modus



Abb.: Auswahl der Getränkeoptionen im Stammbenutzer-Modus



Abb.: Getränkegruppen im Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus

Mögliche Funktionen im Stammbenutzer-Modus:

(A) Anzeige von maximal 240 Getränken (10 Gruppen mit maximal 24 Getränken)

(B) Navigieren durch Getränkegruppen (Pfeil)

(C) Zugang zum Service-Menü

- (D) Zusätzlich maximal 3 separate Getränke (links)
- (E) Bildschirm für die Auswahl der Getränkeoptionen

(F) Auswahl über Getränkegruppen

Schritte bis Getränkeausgabe:

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

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

- Schaltflächen (E) für Kaffeestärke (Barista) EIN
- Bildschirmschoner EIN
- Schaltfläche Service-Menü (C) sichtbar EIN
- Gruppenauswahl (F) (maximal 10 Gruppen mit horizontaler Navigation (B) möglich) AUS
- Aufforderung Tasse/Becher platzieren EIN
- Information Getränk fertig anzeigen AUS

7.4 Getränkebezug

Eingeschränkte Getränkeauswahl

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

59

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

Abbruch der Getränkeauswahl nach Inaktivität

Eine Getränkeauswahl kann nach einer Inaktivität von 5 – 40 s automatisch abgebrochen werden.

In diesem Fall wird die Bedienoberfläche für eine erneute Getränkeauswahl angezeigt.

Die Zeitspanne kann durch Servicetechniker in den Einstellungen Konfiguration > Betriebsmodus > Auswahl Timeout zurücksetzen angepasst werden.

7.4.1 Getränk auswählen

Zum Getränk navigieren

Voraussetzung: Die Maschine ist in Betriebsbereitschaft.



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

- Blättern Sie mit den Pfeilschaltflächen (1) durch die Getränkedarstellungen.
 - ✓ Die gewünschte Getränkeschaltfläche wird angezeigt.



Abb.: Personal-Modus: Direktwahl der Getränkegruppe

- ▶ Öffnen Sie die gewünschte Getränkegruppe (1) direkt über die entsprechende Registerkarte.
 - ✓ Hinterlegte Getränkeschaltflächen werden angezeigt.

Personal-Modus: Getränkeoptionen vorauswählen

Voraussetzung: Die Bedienoberfläche ist im Personal-Modus.

Mögliche Vorauswahlen im Menü:

- Doppelte Getränkeausgabe
- Entkoffeinierter Kaffee
- Kaffeestärke (Barista)



Abb.: Getränkevorauswahl im Menü links

- ▶ Wählen Sie eine Getränkeoption über eine Vorauswahl im Menü links, z. B. Kaffeestärke.
 - ✓ Alle Getränke mit der entsprechenden Option werden angezeigt.

Personal-Modus: Getränkeart wählen

Voraussetzung: Die Registerkarte mit der Getränkegruppe bzw. die Vorauswahl enthalten konfigurierte Getränke.



Abb.: Getränkearten

- ▶ Tippen Sie die gewünschte Getränkeschaltfläche an.
 - ✓ Ein Bildschirm für weitere Getränkeoptionen öffnet sich.

7.4.2 Getränk modifizieren

Mögliche Getränkeoptionen:

- Getränkesorte (z. B. Kaffee, Espresso, Cappuccino)
- Getränkegrösse (S, M, L)

- Kaffeesorte (2–3 Mühlen)
- Milchsorte (Twin Milk)
- Schokolade (mit Pulversystem)
- Aroma (mit Flavour-Point-Sirupsystem)

Voraussetzung: Das gewählte Getränk ist mit dem Stiftsymbol 🖉 als modifizierbar gekennzeichnet.

Die Vorwahl der Zutaten und der Getränkegrösse kann durch Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt und aktiviert werden.

CLAPRICANO + SELLECT CUP SIZE		
Medium	Large	
M	L	
\langle		X

Abb.: Gäste-Modus: Getränkemodifikation sequenziell bestimmen

- 1. Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation.
 - ✓ Die gewünschte Modifikation wird angezeigt.
 - ✓ Weitere Modifikationen werden zur Auswahl angezeigt.
- 2. Wählen Sie die weiteren Modifikationen.

Sequenzielle Getränkemodifikation

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

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

Fortschrittsanzeige der sequenziellen Getränkemodifikation

Voraussetzung:

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

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

Jede gewählte Zutat wird durch ein Symbol angezeigt.

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

Die Anzeige Fortschritt Getränkeauswahl kann nicht deaktiviert werden.



Abb.: Auswahl des Getränks



Abb.: Auswahl der Getränkegrösse



Abb.: Auswahl der Kaffeesorte



Abb.: Auswahl der Zutaten

Direkte Getränkemodifikation

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

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



Abb.: Personal-Modus: Getränkemodifikation direkt bestimmen

- 1. Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation (1).
- 2. Stellen Sie ggf. die Mehrfachausgabe ein (2) (1 bis 9 Getränke).
 - ✓ Die gewählten Modifikationen sind aktiv.

CAPPUCCINO	MEDIUM	000 NORMAL	MARRONE	2			
SIZE SELECTION					 		
MEDIU	м	U	ARGE		2		
BEVERAGE STRE	NGTH	_					
	NORM		MORE				
BEAN SELECTION	N	AL	Mont		Cappuccino		
COFFE	EE	ма			START		
\langle	15					\mathbf{X}	

Abb.: Stammbenutzer-Modus: Getränkemodifikation direkt bestimmen

- ▶ Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation (1).
 - ✓ Die gewählten Modifikationen werden im oberen Bereich (2) zusammengefasst angezeigt.

7.4.3 Doppelgetränk vorwählen

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

Voraussetzung:

- Die Funktion doppelte Taste sichtbar ist im Personal-Modus aktiviert.
- Getränke mit doppelter Ausgabe wurden konfiguriert.



Abb.: Vorwahl Doppelgetränke

Um eine doppelte Getränkeausgabe zu aktivieren:

- Tippen Sie auf die Schaltfläche Doppelte Getränkeausgabe.
 - Alle Getränke, die für eine doppelte Getränkeausgabe konfiguriert sind, werden aktiv in der Bedienoberfläche zur Auswahl angezeigt.

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

7.4.4 Vorgewählte Getränke mehrfach ausgeben

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

Mehrfachausgabe (Personal-Modus)

Voraussetzung: Die Vorwahl ist im Betriebsmodus aktiviert (maximal 1 – 9 Getränke).

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



Abb.: Anzahl von Getränken

- 1. Wählen Sie ein Getränk.
- 2. Wählen Sie die gewünschten Zutaten.
- 3. Stellen Sie die Anzahl von Getränken mit den Pfeiltasten < 1 9 > ein.
 - \checkmark Die Getränkeausgabe wird maximal neunmal wiederholt.
 - $\checkmark~$ Der Fortschritt aller Ausgaben wird angezeigt.



Abb.: Liste mit vorgewählten Getränken

- 4. Tippen Sie das Drei-Punkte-Menü (1).
 - ✓ Eine Liste mit den vorgewählten Getränken (2) wird angezeigt.
 - \checkmark Wenn die Getränkeausgabe abgeschlossen ist, wird dies grün angezeigt.
- 5. Entfernen Sie die Tasse oder den Becher vom Getränkeauslauf.

		GROUP 1	GROUP 2		
	Espresso	Cappuccino Customizable	Hot milk		
	Espresso Customizable	Cappuccino	Cold milk		
	Ristrotto	Rat	CAPPUCCINO	()	
Hot wa	ter	(÷)	CAPPUCCIN		Steam

Abb.: Weiteres Getränk ausgeben

- 6. Tippen Sie auf die Schaltfläche Play (1).
 - ✓ Die erste Getränkeausgabe ist bestätigt.
 - ✓ Die Ausgabe für das nächste Getränk aus der Liste startet.
- 7. Wiederholen Sie für die weiteren Getränke Schritt 3.

7.4.5 Entkoffeinierten Kaffee vorwählen

Im Personal-Modus kann entkoffeinierter Kaffee direkt vorgewählt werden. Damit werden nur die Getränke als aktiv dargestellt, für die auch eine Variante mit entkoffeinierter Kaffee verfügbar ist.

Voraussetzung:

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

 \heartsuit

Abb.: Vorwahl entkoffeinierter Kaffee

Variante mit zweiter Mühle

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **ohne Koffein**.
 - ✓ Nur die Getränke, die mit koffeinfreien Kaffeebohnen konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit.

Variante mit Kaffeemehl und Handeinwurf

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **ohne Koffein**.
 - ✓ Nur die Getränke, die als Quelle mit **DECAF** konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit.
 - Während der Ausgabe erfolgt die Aufforderung zum Einfüllen des koffeinfreien Kaffeemehls.



Siehe 7.5 "Manuellen Handeinwurf nutzen"

Die Vorwahl entkoffeinierter Kaffee kann durch Servicetechniker in der Getränkekonfiguration eingestellt werden.

7.4.6 Vorwahl Barista

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

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

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

Voraussetzung:

- Die Funktion Barista steht im Personal-Modus zur Aktivierung bereit.
- Das Getränk wurde mit der Funktion Barista konfiguriert.



Abb.: Vorwahl Barista

Um die Getränkestärke zu ändern:

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche mit der gewünschten Kaffeestärke.
 - 🗸 Nur die Getränke, deren Stärke anpassbar ist, stehen zur Auswahl bereit.

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

7.4.7 Tasse/Becher platzieren

Voraussetzung: Die Funktion Tasse platzieren ist im Betriebsmodus aktiviert.

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



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

- 1. Stellen Sie die Tasse oder den Becher unter den Getränkeauslauf.
- 2. Bei manuellem Getränkeauslauf: Ziehen Sie den Getränkeauslauf auf die Tasse oder den Becher herunter.

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

7.4.8 Getränk bezahlen

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

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

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

Nachdem der Bezahlvorgang abgeschlossen ist, ändert sich die Schaltfläche **BEZAHLEN** in die Schaltfläche **START**. Mit der Schaltfläche **START** wird die Getränkeausgabe gestartet.



Abb.: Schaltfläche für die Bezahlung

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche Bezahlen.



Abb.: Aufforderung zur Bezahlung

- ✓ Der Bildschirm mit den angebotenen Zahlungsmethoden (1) wird angezeigt.
- ✓ Bei Münzwechselsystemen wird angezeigt (2), wenn kein Münzwechsel mehr möglich ist.
- 2. Wählen Sie ein verfügbares Zahlungsmittel.
- 3. Bestätigen Sie den Bezahlvorgang und schliessen Sie den Bezahlvorgang ab.
 - ✓ Die Getränkeausgabe startet.

7.4.9 Getränk ausgeben

Variante: Ausgabe ohne Zahlungssystem

Voraussetzung: Das Getränk ist fertig modifiziert und bereit für die Ausgabe.

Die Schaltfläche **START** wird nach Abschluss der Getränkevorwahl angezeigt.

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



Abb.: Getränk bereit zur Ausgabe

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **START**.
 - ✓ Die Aufforderung **Tasse platzieren** wird angezeigt.
- 2. Tippen Sie nochmals auf die Schaltfläche START.
 - 🗸 🗸 Das Getränk wird ausgegeben.

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

7.4.10 Fortschrittsanzeige bei der Getränkeausgabe

Voraussetzung: Die Getränkeausgabe ist gestartet.

YOUR BEV IS BEING PREPARE FRESH	ERAGE D Espresso	
ESPRESSO	6 0 10 3 10 5 10 5 10 5 10 5 10 5 10 5 10 5 10 5	CANCEL

Variante: Gäste-Modus/Stammbenutzer-Modus

Abb.: Fortschritt (Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus)

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Fortschritt anzeigen

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

Variante: Personal-Modus



Abb.: Fortschritt (Personal-Modus)

Personal-Modus: Fortschritt anzeigen

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

7.4.11 Fertigstellung des Getränks

Wenn die Ausgabe abgeschlossen ist, informiert das Display.

Voraussetzung: Die Information erscheint, wenn der Parameter in der Einstellung **Konfiguration > Betriebsmodus** aktiviert ist.



Abb.: Darstellung Getränkeausgabe abgeschlossen

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

7.4.12 Getränkeausgabe abbrechen

Abbrechen vor der Getränkeausgabe



Abb.: Schaltfläche Abbrechen

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

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

Abbrechen während der Getränkeausgabe

Die Schaltfläche ABBRECHEN wird während der Getränkeausgabe angezeigt.

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



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

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Getränkeausgabe abbrechen

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche ABBRECHEN.
 - \checkmark Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.



Abb.: Personal-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe

Personal-Modus: Getränkeausgabe abbrechen

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche (X).
 - \checkmark Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

7.5 Manuellen Handeinwurf nutzen

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



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



Abb.: Aufforderung zum Einfüllen von Kaffeemehl

- 1. Wählen Sie eine Getränkegruppe mit Getränkeoptionen auf der Bedienoberfläche.
- 2. Wählen Sie ein Getränk mit der Option für vorgemahlenes Kaffeemehl, z. B. Decaf.
- 3. Wählen Sie ggf. die weiteren Ausgabeoption, z. B. klein, mittel oder gross.
- 4. Starten Sie die Ausgabe.
 - ✓ Eine Animation mit der Aufforderung zum Einwerfen von Kaffeemehl wird angezeigt.
- 5. Öffnen Sie den Deckel (A) des Handeinwurfs.
- 6. Geben Sie eine Portion Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Messlöffel (B) in die Öffnung des Handeinwurfs.
- 7. Bestätigen Sie den Einwurf mit OK (C).
 - 🗸 🗸 Die Getränkeausgabe startet.

7.6 Generische Funktionen der Bedienoberfläche

7.6.1 Navigation auf der Oberfläche

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



Abb.: Navigation im Gäste-Modus mit Pfeilschaltflächen

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

Die Anzahl der Punkte entspricht der Anzahl verfügbarer Getränkegruppen.

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


Abb.: Registerkarten im Personal-Modus

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

Die Anzahl der Registerkarten (Getränkegruppen) ist nicht vollständig sichtbar.



Abb.: Schaltfläche Zurück



Abb.: Schaltfläche Weiter

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

7.6.2 Darstellung der Getränke

Art der Darstellung

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

Die Getränkeschaltflächen können über Medienpakete auf Kundenwunsch individuell benannt und belegt werden. Die Konfiguration der Darstellung erfolgt durch Servicetechniker.



Abb.: Darstellungsarten der Getränkeschaltflächen

Default (Darstellung mit Glas)

Becher (Darstellung mit Becher)

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

B

Grösse der Darstellung

Die Darstellungsgrösse der Getränke ist in der Konfiguration Menükarte definiert.



Abb.: Getränkedarstellung klein und extra gross

Verfügbare Darstellungsgrössen:

- klein
- mittel
- gross
- extra gross
- dynamisch

7.6.3 Anstehende Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung

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



Abb.: Service-Schaltfläche mit Fehleranzeige

1. Tippen Sie auf die Anzeige der Fehlermeldung.



✓ Das Service-Menü wird angezeigt.

- 2. Wählen Sie die anstehende Fehlermeldung mit der Schaltfläche (>) im Service-Menü.
 - ✓ Das Fenster **Smart Info** mit Zusatzinformationen wird eingeblendet.

7.7 Service-Menü

7.7.1 Schaltfläche Service-Menü



Abb.: Schaltfläche Service-Menü mit Meldungen

Über die Schaltfläche **Service-Menü** wird das Service-Menü geöffnet.

Die Schaltfläche Service-Menü zeigt ausserdem anstehende Informationen oder Fehlermeldungen an:

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

7.7.2 Überblick Service-Menü

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

Funktionen im Service-Menü



Abb.: Funktionen im Service-Menü

1

Meldet das momentan angemeldete Profil ab oder öffnet den Log-in-Dialog für die Anmeldung mit verschiedenen Profilen. Direktwahl: zeigt eine Schnell-Info an.

8



Allgemeine Schaltflächen im Service-Menü

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



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

7.7.3 Log-in Log-out



Der aktuell angemeldete Benutzer bleibt auch dann aktiv, wenn das Service-Menü geschlossen wird. Ein Log-out oder ein Neustart melden den angemeldeten Benutzer ab.



Abb.: Schaltfläche Log-in

Die Schaltfläche **Log-in** öffnet den Dialog **Profile**. Sobald ein Benutzer angemeldet ist, ändert sich die Schaltfläche in **Log-out**.

Der Dialog Profile zeigt alle verfügbaren Profile. Der Servicetechniker kann die Auswahl anpassen.

Profile, die mit einem Schloss versehen sind, sind PIN-geschützt.

	2 13:23			•
•		Profile		
6	Servicetechniker	Hausmeister	Chef de Ser	vice
-	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer		
		\checkmark		

Abb.: Dialog Profile

Folgende Profile können durch den Servicetechniker zur Verfügung gestellt werden:

- Servicetechniker
 - Hausmeister

- Chef de Service
- Qualitätsmanager
- Maschinenbetreuer



Abb.: Schaltfläche Log-out

Das Schaltfläche **Log-out** meldet den angemeldeten Benutzer ab. Sobald der Benutzer ausgeloggt ist, ändert sich die Schaltfläche in **Log-in**.



Abb.: Anzeige Nicht eingeloggt

Eventuell zuvor verfügbare Berechtigungen entfallen und im Service-Menü wird Nicht eingeloggt angezeigt.

7.7.4 Einstellungen



Abb.: Feld Einstellungen

Über die Schaltfläche Einstellungen (1) werden die Parameter der Maschine eingestellt.

Siehe auch Kapitel Siehe 10 ""Programmierung"" für eine detaillierte Beschreibung.



Diese Funktion ist PIN-geschützt.

7.7.5 Getränkeausgabeverlauf



Abb.: Feld [Getränkeausgabeverlauf]

Mit Tippen auf die Schaltfläche **Getränkeausgabeverlauf (1)** wird eine Liste geöffnet, in dem alle bereits ausgegebenen Getränke aufgeführt werden.

Zu jeder Ausgabe wird die entsprechende Ausgabedauer und die reine Auslaufzeit (Kaffee) angezeigt.

Auslaufzeiten der Getränke:

- Einzelgetränke: 10 15 s
- Doppelgetränke: 20 25 s



Die angegebenen Werte der Auslaufzeiten sind Richtwerte. Die Werte können durch Faktoren wie Mahlmenge, Mahlgrad, Wassertemperatur und Kaffeesorte varriieren.

de

7.7.6 Systeminformation



Abb.: Feld Systeminformation

Mit Tippen auf die Schaltfläche **Systeminformation (1)** werden die Systeminformationen mit einem QR-Code angezeigt.

7.7.7 Zurück



Abb.: Feld Zurück

Tippen auf die Schaltfläche **Zurück (1)** führt zur Bedienoberfläche zurück. Das angemeldete Profil wird dabei ausgeloggt.

7.7.8 Reinigung



Abb.: Schaltfläche Reinigung

Tippen auf die Schaltfläche Reinigung zeigt mit einem Smiley den Reinigungszustand der Maschine an:

- Grünes Smiley: Maschine muss nicht gereinigt werden.
- Rotes Smiley: Maschine muss gereinigt werden.



Diese Funktion ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).

7.7.9 Wartungsintervalle

 \cdot

Wartungsintervalle

Abb.: Schaltfläche Wartungsintervalle

Tippen auf die Schaltfläche Wartungsintervalle zeigt mit einem Smiley den Wartungszustand an:

- Grünes Smiley: Maschine muss nicht gewartet werden.
- Rotes Smiley: Maschine muss gewartet werden.



Diese Funktion ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).

7.7.10 Zutatenmanagement

Zutatenmanagement

Abb.: Feld Zutatenmanagement

Tippen auf die Schaltfläche **Zutatenmanagement** ruft das Zutatenmanagement auf. Im Zutatenmanagement können verfügbare Zutaten wie z. B. das Milchsystem aktiviert und deaktiviert werden.

_		1
Zutat / Quelle	Zustand	Aktion
Milchsystem	An	Aus

Abb.: Seite Zutatenmanagement

Zutat aktivieren und deaktivieren

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche Zutatenmanagement antippen.
 - ✓ Die Seite **Zutatenmanagement** öffnet sich.
- Unter Aktion in der Zeile der gewünschten Zutat die Schaltfläche An/ Aus (1) antippen.
 ✓ Die Zutat wird aktiviert oder deaktiviert.
- ▶ Feld 🖻 antippen, um zurück in das Service-Menü zu gelangen.

7.7.11 Bereich Fehlermeldungen

Grounds container missing		▶
User panel open	B	▶

Abb.: Bereich Fehlermeldungen

Im Bereich Fehlermeldungen werden anstehende Fehler der Maschine gemeldet. Über das Feld **D** kann direkt die Fehlerbehebung begonnen werden.

Der Servicetechniker hat in der Maschinenkonfiguration im Bereich **Info** Zugriff auf eine Übersicht von Fehlermeldungen. Siehe 10.3.5 "Einstellungen "Info""

7.7.12 Bereich Direktwahl



Abb.: Bereich Direktwahl

Feld [Spülung starten] (1) startet die Spülung der Maschine.

Siehe Kapitel Siehe 8 ",,Reinigung" – "Spülungsintervalle"".

Feld [Reinigung Touchscreen] (2) sperrt den Touchscreen für 30 s.

Touchscreen ist während dieser Zeit unempfindlich und kann gereinigt werden.

Feld [**Schnell-Info ein-/ausschalten**] **(3)** schaltet das Fenster "Schnell Info" in der Bedienoberfläche ein oder aus. Fenster "Schnell Info" wird oben links angezeigt, wenn es eingeschaltet ist.

Feld [Ausschalten] [4] schaltet die Maschine aus. Das Feld kann als Alternative zum Ein-/Ausschalter der Maschine (hinter dem Bedienpanel) genutzt werden.

Maschine wird heruntergefahren und das Display ist inaktiv. Die Maschine ist nicht stromlos.

7.7.13 Schnellinformation



Abb.: Anzeige "Schnell-Info"

Die Anzeige "Schnell-Info" informiert über die Boilertemperaturen, Heisswasser Kaffee **(C)**, Heisswasser Tee **(T)** und den benutzen Arbeitsspeicher **(M)**.

Quick Info	
T: 103.0°C [_] S: 127.7°C [_] (0) SW: 25.1°C WF: 0.0ml/s M1: 5.1°C	IP: 10.210.232.5 M: 0% RS: [_]

Abb.: Schnellinformation

- "T" informiert über die Heiswassertemperatur für Tee.
- "**S**" informiert über die Dampftemperatur.

- "SW" informiert über die Schmutzwassertemperatur.
- "M" informiert über den benutzten Arbeitsspeicher.

Das Fenster "Schnell-Info" enthält ein zusätzliches Textfenster, in dem aktuelle Statusmeldungen wie z. B. die Verbindungskontrolle bei aktiver Telemetrie angezeigt werden.

7.8 Leeren

7.8.1 Satzbehälter leeren



Standardsatzbehälter: Der Standardsatzbehälter fasst ca. 60 – 70 Kaffeekuchen. In der Bedienoberfläche wird nach erreichter Anzahl die Aufforderung, den Satzbehälter zu leeren, angezeigt.

HINWEIS

Sachschaden durch mögliche Überfüllung des Unterthekensatzbehälters!

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

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



Abb.: Satzbehälter

- 1. Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben schieben.
 - **Standardsatzbehälter**: Satzbehälter (1) nach vorn aus der Maschine ziehen.
 - ▶ Unterthekensatzbehälter: Satzbehälter zur Hälfte aus der Maschine ziehen.
 - ✓ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
 - ✓ Meldung "Satzbehälter entfernt" erscheint im Display.
- 2. Satzbehälter leeren und reinigen.
- 3. Satzbehälter trocknen und wieder bis zum Anschlag in Maschine einschieben.
 - ✓ Maschine ist betriebsbereit.

7.8.2 Externen Schmutzwassertank leeren



Abb.: Satzbehälter nach vorn ziehen

Bevor der Schmutzwassertank entfernt wird, sicherstellen, dass keine Getränkeausgabe erfolgen kann.

- 1. Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben schieben.
- 2. Satzbehälter (1) nach vorn aus der Maschine ziehen und leeren.
 - ✓ Meldung "Satzbehälter entfernt" erscheint im Display.
- 3. Deckel mit dem Schmutzwasserschlauch aus dem externen Schmutzwassertank entfernen.
- 4. Schmutzwassertank entleeren.
- 5. Schmutzwassertank gründlich mit Haushaltsreiniger reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.



Abb.: Externer Schmutzwassertank

- 6. Schwimmer der Niveauüberwachung auf Funktion kontrollieren.
- 7. Deckel mit dem Schmutzwasserschlauch wieder in den Schmutzwassertank einführen.
- 8. Satzbehälter in die Maschine einsetzen.
 - \checkmark Maschine ist für die Getränkeausgabe bereit.

7.9 Ausschalten

Maschine in Standby schalten





Empfehlung: Schliessen Sie das Hauptwasserventil am Ende des Tages.



Abb.: Bereich Direktwahl

Reinigung vor dem Aussschalten

- Tippen Sie im Service-Menü die Schaltfläche Spülung starten (1) an, wenn nicht bereits ausgeführt.
 ✓ Die Reinigung wird ausgeführt.
- ▶ Maschine im Reinigungsprogramm ausschalten.
- Führen Sie bei Bedarf weitere Reinigungen aus.
 Siehe 8 "Reinigung" für detailliertere Angaben
- Option: Entleeren und reinigen Sie den Trinkwassertank.

Ausschalten über den Touchscreen

- ▶ Tippen Sie im Service-Menü die Schaltfläche Ausschalten (4) an.
 - ✓ Die Maschine wird ausgeschaltet.
 - ✓ Das Display ist ohne Anzeige.
 - ✓ Die Maschine befindet sich im Standby-Modus.

Ausschalten über Ein-/Ausschalter der Maschine



Abb.: Ein-/Ausschalter

- Öffnen Sie das Bedienpaneel. Siehe 7.1.5 "Bedienung - Bedienpaneel öffnen"
- 2. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter der Maschine (2) für 4 s.
 - ✓ Die Maschine wird ausgeschaltet.
 - ✓ Das Display ist ohne Anzeige.

- \checkmark Die Maschine befindet sich im Standby-Modus.
- Schliessen Sie das Bedienpaneel.
 Siehe 7.1.5 "Bedienung Bedienpaneel schliessen"

7.9.1 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



Bei längeren Stillstandszeiten die Maschine und die Beistellgeräte ausser Betrieb nehmen.



Sachschaden durch gefrorenes Wasser!

Die Boiler können durch einfrierendes Wasser beschädigt werden.

- Wenn die Maschine Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt wird, entleeren Sie vorher den bzw. die Boiler.
- ▶ Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicepartner auf.
- Maschine in Standby-Modus schalten.
- Netzverbindung trennen. Dazu den Netzstecker ziehen oder den installationsseitig montierten Hauptschalter ausschalten.
 - ✓ Maschine ist stromlos.

7.9.2 Beistellgeräte ausschalten



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden und Sachschaden durch Verschmutzungen!

Nicht gereinigte Beistellgeräte können beim Wiedereinschalten zu Gesundheitsbeschwerden und technischen Störungen führen.

- ▶ Reinigen Sie die Maschine, bevor milchführende Beistellgeräte ausgeschaltet werden.
- Trennen Sie die Maschine vom Netz, wenn die Beistellgeräte für einen längeren Zeitraum ausgeschaltet bleiben sollen.
- ▶ Bewahren Sie Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter sauber und trocken auf.
- ▶ Milchbehälter in milchführenden Beistellgeräten entleeren.
- ▶ Tägliche Reinigung der Maschine ausführen.
- Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter in einer Spülmaschine reinigen oder manuell in frischem, sauberen Wasser gründlich spülen.
- ▶ Beistellgerät über den Gerätehauptschalter ausschalten.
- Zubehörteile sauber und trocken aufbewahren.
- ▶ Netzverbindung durch Ziehen des Netzsteckers trennen.
 - ✓ Das Beistellgerät ist stromlos.
 - ✓ Das Beistellgerät kann über einen längeren Zeitraum gelagert werden.

8 Reinigung

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

8.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen

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

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

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

Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!

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

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

8.2 Reinigungsmittel



GEFAHR

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.

- Verwenden Sie ausschliesslich von Schaerer empfohlene Reinigungsmittel.
- ▶ Halten Sie Reinigungsmittel von Kindern fern.
- Berühren Sie Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen und nehmen Sie diese nicht nicht ein.
- Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Milchbehälter; verwenden Sie immer den blauen Reinigungsbehälter.
- ▶ Lesen Sie vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses bei der Vertriebsfirma an.



HINWEIS

Sachschaden durch falsche Reinigungsmittel!

Durch Einsatz von falschen Reinigungsmitteln kann die Maschine Schaden nehmen.

- > Verwenden Sie für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausschliesslich Reinigungsmittel, die durch die Schaerer AG empfohlen werden.

Reinigungstablette für das Kaffeesystem

	Benennung	Coffeepure tabs
and the second	Verwendungszweck	Reinigung Kaffeesystem
	Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesys- tem
Coffeepure tabs	Anwendungsintervall	Einmal täglich
Schaerer Banerer Banerer Banerer Banerer	Anwendung	Aufforderung zum Einwurf einer Tablette während der displaygeführten Reinigung

Reinigungspulver für das Milchsystem

	schaerer	
	Mik System Cleaning Pewder Kit Michardem Beinigungsgeber Kit	
	AR - Avable B0 - Bulgarian CN25 - Chinese simplified CN2H - Chinese Traditional	
	CS - Crach DA IDKI - Danish EL 1981 - Orana ES - Spanish ET IED - Extenion	
	FIL = Franch HU = Hungarian HI = Hungarian HI = Hungan JA LIP = Japanese HD = Koraan	
	LT - Lithuanian LV - Lithuan MS - Malay / Malaysian MT - Malayse ML - Dutch	
to service clear marks	ND - Norwegian PL - Pullah PT - Partaguese ED - Romanium	
	RU - Russian SK - Sineshian SK ISI - Sineshian SK ISI - Sueedish SV ISI - Swedish TH - Turkish	CLEANER NZ
Q	-	a company
CLEANER	A	and the second s

Benennung	Milkpure powder
Verwendungszweck	Reinigung Milchsystem
Reinigungszweck	Entfernen von Milchfett und Bakterien im Milchsystem
Anwendungsintervall	 Einmal täglich Aufteilung der Reinigungsbeutel: 4x Alkaline = grün = Cleaner 1 1x Acid = rot = Cleaner 2 Zur täglichen Reinigung vier Intervalle mit Cleaner 1 und fünftes Intervall mit Cleaner 2
Anwendung	Aufforderung zum Hinzugeben des Reini- gungspulvers während der displaygeführ- ten Reinigung

Nachbestellung Reinigungsmittel

	Benennung	Set zur Nachbestellung
Milkpure powder Arten Arten State Arten Arten	Verwendungszweck	Reinigung Kaffee- und Milchsystem
Construction Territory provides Construction Construction Construction Construction Construction Construction Constructio	Artikelnummer	075350
Portugal State Stat	Inhalt	 Eine Packung Reinigungstabletten f ür das Kaffeesystem Coffeepure tabs
Resperse to the		 Zwei Packungen Reinigungspulver f ür das Milchsystem Milkpure powder
	Menge	Reinigungsmittel für 100 tägliche Reini- gungen:
		100x Reinigungstablette
		• 80x Reinigungspulver Cleaner 1 (grün)
		• 20x Reinigungspulver Cleaner 2 (rot)

8.3 Reinigungsstufen

Folgende Reinigungsstufen sind möglich:

HINWEIS

- Keine
- Aufforderung
- Zwang



Anpassung der Reinigungsstufe

Die Reinigungsstufe einer Reinigung kann nur durch Servicetechniker angepasst werden.

Variante: Keine

- Über anstehende Reinigungen wird nicht informiert.
- Die Schaltfläche Service-Menü zeigt keine anstehende Reinigung durch eine Farbmarkierung an.
- Die Schaltfläche **Reinigung** im Service-Menü zeigt keine anstehende Reinigung durch einen roten Smiley an.
- Reinigungen müssen manuell im Service-Menü gestartet werden.

Variante: Aufforderung



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

Variante: Zwang



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

Erst das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.

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

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

Reinigungszeitfenster



Abb.: Zeitfenster für Reinigungen

Pos.	Zeitfenster	Erläuterung
А	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen werden ignoriert.	Die Reinigungsaufforderung bleibt nach einer Reini- gung unverändert.
В	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen sind zu früh. Trotzdem werden diese Reinigungen als ausge- führt erkannt.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reini- gung zurückgesetzt. Die nächste im Reinigungsplan anstehende Reinigung wird in h im Service-Menü angezeigt.
С	Zeitpunkt für den (nach Zeitplan) optimalen Start einer Reinigung.	Die verbleibende Zeit bis zum optimalen Startzeit- punkt wird im Service-Menü angezeigt.
D	Zeitfenster für eine im Zeitplan optimale Reini- gung.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reini- gung zurückgesetzt.
E	Zeitpunkt für den Reinigungszwang Nicht ausgeführte Reinigungen können ab die- sem Zeitpunkt nicht weiter hinausgezögert wer- den.	Im Display wird angezeigt, dass eine weitere Ausgabe nicht mehr möglich ist. Die Maschine ist nicht weiter betriebsbereit. Eine Reinigung ist zwingend notwen- dig.

8.4 Reinigungsintervalle

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



HINWEIS

Reinigung bei hohem Getränkeaufkommen

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

Automatische Reinigung			
Bei jedem Ein- und Ausschal- ten	Automatische Ein-/Ausschaltspülung		
alle 1 – 240 min (je nach Konfi- guration)	Konfigurierte automatische Spülungen		
Displaygeführte Reinigungsprogr	amme ¹		
Je nach eingestelltem Reini- gungsplan	Milchsystem reinigen		
gangopian	Kaffeesystem reinigen		
	Pulversystem reinigen		
Manuelle Reinigungstätigkeiten			
	Satzbehälter leeren und reinigen		
	Brühraum reinigen		
	Tropfschale und Tropfrost reinigen		
	Milchbehälter reinigen		
Täglich	Beistellgeräte reinigen		
	Touchscreen reinigen		
	Externen Trinkwassertank reinigen		
	Internen Trinkwassertank reinigen		
	Externen Schmutzwassertank reinigen		
Wöchentlich	Bohnenbehälter reinigen		
	Pulverbehälter ausspülen		
Bei Bedarf	Aussenflächen der Maschine reinigen		
	Manuelle Spülung auslösen		
Legende Reinigungsintervalle			
Täglich	Mindastons ainmal täglich hai Padarf äftar		

Taglich	Mindestens einmal taglich, bei Bedart ofter
Wöchentlich	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter
Bei Bedarf	Wenn Verunreinigung vorliegt

¹ Displaygeführte Reinigungsprogramme werden je nach eingestelltem Reinigungsplan ausgeführt. Zusätzlich können sie jederzeit manuell über die zusätzliche Reinigung ausgeführt werden.

8.5 Maschinenspülung



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

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

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

8.5.1 Automatische Ein-/Ausschaltspülungen



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

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

- Kaffeesystem
- Milchsystem
- Pulversystem
- Hot & Cold System (Option)

8.5.2 Konfigurierte Spülungen



In der Standardeinstellung werden konfigurierte Spülungen jede Stunde ausgelöst.

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

- Auslaufspülung (einstellbares Intervall: 1 240 min)
- externer Milchschlauch (einstellbares Intervall: 1 240 min)
- internes Milchsystem (einstellbares Intervall: 1 240 min)

8.5.3 Manuelle Spülungen (Service Menü)

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

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

Start rinsing

Abb.: Schaltfläche Spülung starten

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Spülung starten**.
 - ✓ Eine Systemspülung erfolgt in der identischen Reihenfolge wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung.



Siehe 8.5.1 "Automatische Ein-/Ausschaltspülungen"

8.6 Displaygeführte Reinigung

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

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



WARNUNG

Gesundheitsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigung von bereits gereinigten Maschinenkomponenten durch Reinigungsmittel kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe während des Reinigungsprogramms.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeiten!

Während des Reinigungsprogramms wird heisse Flüssigkeit ausgegeben.

- ▶ Entfernen Sie den Tropfrost, bevor eine Reinigung gestartet wird.
- Greifen Sie während der Reinigung nicht unter den Getränkeauslauf, die Dampfausgabe und die externe Heisswasserausgabe.

HINWEIS

Sachschäden durch überlaufende Tropfschale!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zum Überlaufen der Tropfschale.

 Kontrollieren Sie den Schmutzwasserablauf in der Tropfschale vor dem Start des Reinigungsprogramms.

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

Ge	plante Reinigung	Zu	sätzliche Reinigung
•	Die Programme sind in der Steuerung der Kaffee- maschine hinterlegt.	•	Zusätzliche displaygeführte Reinigungen können jederzeit im Service-Menü manuell gestartet werden.
•	nigungsprogramme wird im Service-Menü über einen Reinigungsplan eingestellt.	•	Die Art und der Umfang der Reinigung lässt sich individuell aktivieren oder deaktivieren.
•	Servicetechniker können den Reinigungsplan anpassen (z. B. die Reinigungsstufe ändern).	•	Die Abläufe für die jeweils aktivierte Reinigungs- art erfolgen in der gleichen Weise wie bei der geplanten Reinigung.

8.6.1 Bildschirm "Reinigung"



Diese Funktion ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).

Seite "Reinigung" aufrufen

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**.
 - $\checkmark~$ Das Service-Menü wird angezeigt.
- 2. Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche Reinigung.
 - ✓ Die Seite **Reinigung** wird angezeigt.



Abb.: Schaltfläche Reinigung

Die Schaltfläche Reinigung zeigt mit einem Smiley den Reinigungszustand an:

- Grünes Smiley: Die Maschine muss nicht gereinigt werden.
- Rotes Smiley: Die Maschine muss gereinigt werden.



Abb.: Seite Reinigung

Nr.	Funktion	Erklärung
1	Schaltfläche Zurück	Führt zurück in das Service-Menü.
2	Geplante Reinigung	 Mit der Schaltfläche starten Sie die für den aktuellen Tag geplante Reinigung. Möglich ist die Reinigung der folgenden Systeme: Kaffeesystem Milchsystem Pulversystem Eine geplante Reinigung wird angezeigt, wenn im Reinigungsplan [für den Servicetechniker im Service-Menü anpassbar] die Reinigungsplan geschufe Aufforderung oder Zwang ausgewöhlt wurde

Nr.	Funktion	Erklärung
3	Zusätzliche Reinigung	Mit der Schaltfläche D starten Sie eine zusätzliche Reinigung unabhängig vom Reinigungsplan. Die zusätzliche Reinigung führt immer eine Reinigung aller möglicher Systeme durch.

Zusätzlich zu den Reinigungen der Systeme werden Reinigungen der folgenden Bauteile displaygeführt durchgeführt:

- Satzbehälter
- Maschineninnenraum
- Abdeckung des Getränkeauslaufs



Die Reinigung des Dampfboilers wird (wenn sie durch den Servicetechniker aktiviert wurde) im Hintergrund immer mit ausgeführt.

8.6.2 Dialog "Reinigungsprogramm"



Abb.: Seite "Reinigungsprogramm"

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Fortschrittsanzeige	In diesem Bereich wird der Fortschritt des Reinigungspro- gramms angezeigt. Ausgefüllte Kreise zeigen an, dass die Schritte schon durchge- führt wurde. Nicht ausgefüllte Kreise bedeuten, dass die Schritte noch durchgeführt werden müssen.
2	Schaltfläche Abbrechen	Die Reinigung wird abgebrochen. Das Reinigungsprogramm kann jederzeit abgebrochen werden. Nach einer abgebrochenen Reinigung ist die Kaffeemaschine nicht betriebsbereit.
3	Bild oder Animation zur aktu- ellen Aktion	In diesem Bereich wird ein Bild (oder eine Animation) angezeigt, das die Handlungsanweisungen und Informationen (4) unter- stützt.
4	Bereich Handlungsaufforde- rung/ Informationen	In diesem Bereich werden Handlungsanweisungen und Informa- tionen zum jeweiligen Reinigungsschritt in Textform gegeben.
5	Schaltfläche Weiter	Führt zum nächsten Schritt.

8.6.3 Benötigte Utensilien

Folgende Utensilien werden während des displaygeführten Reinigungsprogramms benötigt:

- 1x Reinigungstablette Coffeepure tabs
- 1x Reinigungspulver Milkpure powder²
- Blauer Reinigungsbehälter
- Handelsübliches Spülmittel
- Handelsübliche saubere Reinigungstücher
- Schlüssel für die Verriegelung des Bedienpanels
- Bei Maschine mit geschlossener Tropfschale: Auffangbehälter für restliche Milch
- Bei Maschine mit geschlossener Tropfschale: Auffangbehälter für restliches Choco- oder Toppingpulver

8.6.4 Geplante Reinigung starten



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heissen Dampf!

Der Dampfstab stösst während der Reinigung und Entkalkung heissen Dampf aus. Es besteht Verbrühungsgefahr.

- Richten Sie den Auslass des Dampfstabs in die Tropfschale.
- ▶ Greifen Sie während des Reinigungs- und Entkalkungsprozesses nicht unter den Dampfstab.



Zuerst wird die Reinigung des Satzbehälters, des Maschineninnenraums und des Unterteils des Getränkeauslaufs angeleitet. Anschliessend folgt die Reinigung der Systeme (Kaffee-, Milch-, Pulversystem) je nach Einstellung im Reinigungsplan, siehe nachfolgende Abschnitte oder Kapitel.

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

Voraussetzung: Eine anstehende Reinigung wird auf der Schaltfläche **Service- Menü** durch eine Farbmarkierung angezeigt.

- Tippen Sie auf die Schaltfläche Service-Menü [®].
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.



Abb.: Service-Menü

Reinigung öffnen

- Tippen sie auf die Schaltfläche Reinigung D.
 - ✓ Der Bildschirm **Reinigung** wird angezeigt.

² Vier Intervalle mit **Cleaner 1** und fünftes Intervall mit **Cleaner 2** durchführen.



Abb.: Reinigung

Geplante Reinigung starten

Tippen Sie auf die Schaltfläche Geplante Reinigung (1).
 ✓ Der Dialog Geplante Reinigung wird angezeigt.

Reinigu	ing			
		Reinigung	nach Plan	
	1	T		
×				

Abb.: Geplante Reinigung

- ✓ Die Systeme, die laut Reinigungsplan aktuell gereinigt werden müssen, werden hell hervorgehoben. Die Systeme, die nicht gereinigt werden, werden dunkel dargestellt.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche D.
 - ✓ Das Reinigungsprogramm für die im Reinigungsplan definierten Systeme startet.

Startdialog Reinigungsprogramm mit externen Trink- und Schmutzwassertanks (Option)

Maschinen mit externem Trink-/Schmutzwassertank benötigen folgende Vorbereitungsschritte:

- Schmutzwassertank entleeren (A)
- Trinkwassertank füllen (B)



Abb.: Startdialog für Reinigungsprogramm mit externen Trink- und Schmutzwassertanks

- 1. Entleeren Sie den Schmutzwassertank und spülen Sie ihn aus.
- 2. Bestätigen Sie mit der Schaltfläche Die Entleerung.
- 3. Füllen Sie den Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser

- 4. Bestätigen Sie mit der Schaltfläche 🗖 die Befüllung.
 - ✓ Die Aufforderung **Satzbehälter entleeren** wird angezeigt.

8.6.5 Zusätzliche Reinigung

Eine zusätzliche Reinigung kann jederzeit durchgeführt werden.

- Maffeesystem
- 🔮 Milchsystem
- 📍 👗 Pulversystem
- 🍨 💩 Boilersystem

🙂 Additional Cleaning

Zusätzliche Reinigung starten

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

Cleaning]				
		Cleaning a	is selected		
	4	T		(
		2	3	4	
	•	•		<u> </u>	
×					

Abb.: Dialog für die zusätzliche Reinigung ohne ProCare

- 1 Reinigung des Kaffeesystems
- 2 Reinigung des Milchsystems

- 3 Reinigung des Pulversystems4 Reinigung des Boilersystems
- 2. Wählen Sie die gewünschten Systeme, die gereinigt werden sollen.
- 3. Bestätigen Sie die Wahl mit 🔼
- 4. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm der Maschine.
 ✓ Die gewählten Systeme werden gereinigt.

8.6.6 Kaffeesystem reinigen

▶ Displaygeführte Reinigung starten.



Abb.: Reinigungstablette einwerfen

Voraussetzung: Auf der Seite Geplante Reinigung ist das Kaffeesymbol hervorgehoben (hell).

- 1. Bei Maschine mit geschlossener Tropfschale: Auffangbehälter unter den Getränkeauslauf stellen.
- 2. Wenn vorhanden, Schliessvorrichtung des Handeinwurfs (mittlerer Bohnenbehälter) öffnen.
- 3. Deckel des Handeinwurfs öffnen.
- 4. Reinigungstablette "Coffeepure tab" in die Öffnung des Handeinwurfs (1) einwerfen.
- 5. Einwurf der Reinigungstablette mit Feld bestätigen.



Abb.: Reinigungsfortschritt

- ✓ Hinweis wird angezeigt, dass momentan keine Getränkeausgabe verfügbar ist.
- ✓ Fortschrittsanzeige wird angezeigt.
- ✓ Warnsymbol **Heisse Flüssigkeit** wird angezeigt.
- Bei Maschine mit geschlossener Tropfschale: Auffangbehälter entfernen, leeren und reinigen.

8.6.7 Milchsystem reinigen



WARNUNG

Gesundheitsgefahr durch Reinigungsmittel!

 Rückstände von Reinigungsmittel sind gesundheitsgefährdend. Es besteht Vergiftungsgefahr.
 Waschen Sie sich nach abgeschlossener Reinigung die Hände gründlich mit handelsüblicher Seife. ▶ Displaygeführte Reinigung starten.

Voraussetzung: Auf der Seite Geplante Reinigung ist das Kuhsymbol hervorgehoben (hell).



Abb.: Milchbehälter entfernen

- 1. Entfernen Sie den Milchbehälter.
- 2. Füllen Sie überschüssige Milch aus dem Milchbehälter in einen Auffangbehälter um.
- 3. Reinigen Sie Milchbehälter, Abdeckung und Tauchrohr.
- 4. Bestätigen Sie die Reinigung mit der Schaltfläche **■**.
- 5. Bei Maschine mit geschlossener Tropfschale: Stellen Sie den Auffangbehälter unter den Getränkeauslauf.



Abb.: Reinigungspulver hinzufügen



Abb.: Reinigungsfortschritt

- Schütten Sie den Inhalt eines Beutels "Milkpure powder" (Alkaline oder Acid) in den blauen Reinigungsbehälter.
- Bestätigen Sie die Zugabe des Reinigungspulvers mit der Schaltfläche .
 Warnung Gesundheitsgefahr durch Reinigungsmittel!
- 8. Waschen Sie sich die Hände gründlich mit handelsüblicher Seife.
- 9. Setzen Sie den blauen Reinigungsbehälter in die Kühleinheit ein.
- 10. Stecken Sie den Adapter des Milchschlauchs in den Deckel des Reinigungsbehälters ein.
- 11. Bestätigen Sie den eingesetzten Reinigungsbehälter und das hinzugefügte Reinigungspulver **Milkpure powder** mit der Schaltfläche **D**.
 - ✓ Ein Hinweis wird angezeigt, dass momentan keine Getränkeausgabe verfügbar ist.
 - ✓ Eine Fortschrittsanzeige wird angezeigt.
 - ✓ Ein Warnsymbol Heisse Flüssigkeit wird angezeigt.

12. Bei Maschine mit geschlossener Tropfschale: Entfernen, leeren und reinigen Sie den Auffangbehälter.

Führen Sie vier Intervalle mit "Cleaner 1" und das fünfte Intervall mit "Cleaner 2" durch.



Abb.: Reinigungsbehälter entfernen

- 13. Entfernen Sie den blauen Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit, spülen und reinigen Sie ihn.
- 14. Ziehen Sie den Adapter des Milchschlauchs aus dem Deckel des Reinigungsbehälters heraus und wischen Sie ihn feucht ab.
- ^{15.} Bestätigen Sie das Entfernen des Reinigungsbehälters mit der Schaltfläche D.



Abb.: Milchsystem aktivieren

16. Aktivieren Sie das Kontrollkästchen Ja bei der Abfrage Milchsystem aktivieren.

17. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Schaltfläche 🔼



Abb.: Milchbehälter einsetzen

- 18. Setzen Sie den gereinigten Milchbehälter in die Kühleinheit ein.
- 19. Stecken Sie den Adapter des Milchschlauchs in den Deckel des Milchbehälters ein.
- 20. Füllen Sie bei Bedarf frische und vorgekühlte Milch (3 5 °C) ein.
- 21. Bestätigen Sie das Anschliessen des Milchbehälters mit der Schaltfläche D.



Abb.: Milchsystem spülen

- ✓ Spülung des Milchsystems wird ausgeführt.
- ✓ Hinweis wird angezeigt, dass momentan keine Getränkeausgabe verfügbar ist.
- ✓ Fortschrittsanzeige wird angezeigt.
- ✓ Warnsymbol Heisse Flüssigkeit wird angezeigt.

8.6.8 Pulversystem reinigen

► Starten Sie die displaygeführte Reinigung.



Abb.: Mixerbecher entfernen

Voraussetzung: Auf der Seite Geplante Reinigung ist das Pulversymbol hervorgehoben (hell).

- 1. Schieben Sie den manuellen Getränkeauslauf nach oben und entfernen Sie den Satzbehälter.
- 2. Öffnen Sie das Bedienpaneel.

Siehe 7.1.5 "Bedienpaneel öffnen und schliessen"

- 3. Ziehen Sie den Mixerbecher nach vorn heraus.
- Bestätigen Sie das Entfernen des Mixerbechers mit der Schaltfläche D.



Abb.: Mixerbecher reinigen

- 5. Bauen sie den Mixerbecher auseinander
- 6. Reinigen Sie den Mixerbecher unter fliessend warmem Wasser und trocknen Sie ihn.
- 7. Bauen Sie den Mixerbecher zusammen.
- Bestärtigen Sie die Reinigung mit der Schaltfläche D.





9. Setzen Sie den Mixerbecher gerade in die Maschine ein.
 10. Schliessen Sie das Bedienpaneel.

Siehe 7.1.5 "Bedienpaneel öffnen und schliessen".

8.7 Manuelle Reinigung

Verschiedene Komponenten müssen manuell gereinigt werden.

8.7.1 Satzbehälter reinigen



in der Maschine verbreiten, besteht Gesundheitsgefahr und Verunreinigungsgefahr für den Kaffee. Reinigen Sie den Satzbehälter täglich.



HINWEIS

Sachschäden durch hohe Temperaturen!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.Reinigen sie den Satzbehälter nicht in der Spülmaschine.

Reinigungsintervall: täglich



Abb.: Satzbehälter

- 1. Schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben.
- 2. Ziehen Sie den Satzbehälter (1) aus der Maschine.
- 3. Leeren Sie den Satzbehälter.
- 4. Reinigen Sie den Satzbehälter gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- 5. Spülen Sie den Satzbehälter mit klarem Wasser aus.
- 6. Trocknen Sie den Satzbehälter mit einem sauberen Tuch.
- Setzen Sie den Satzbehälter wieder in die Maschine ein.
 ✓ Der Satzbehälter ist geleert und gereinigt.

8.7.2 Brühraum reinigen



Abb.: Brühraum reinigen

Reinigungsintervall: täglich

- 1. Schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben (mit manuellem Getränkeauslauf).
- 2. Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.
- 3. Entfernen Sie die Kaffeemehlreste im Brühraum (1) mit dem mitgelieferten Reinigungspinsel aus der Maschine.
- 4. Wischen Sie den Brühraum mit einem sauberem feuchten Tuch aus und trocken.
- 5. Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.
 - ✓ Der Brühraum ist gereinigt.

8.7.3 Tropfschale und Tropfrost reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Automatische Spülungen führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

- Wenn die Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausgeführt wird: Schalten Sie die Maschine aus, bevor der Tropfrost für eine Reinigung entnommen wird.
- Wenn die Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausgeführt wird: Schalten Sie die Maschine aus, bevor die Tropfschale gereinigt wird.



HINWEIS

Überschwemmungsgefahr!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

▶ Kontrollieren Sie vor einer Entkalkung den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.

Reinigungsintervall: täglich



Abb.: Tropfschale entfernen

- 1. Schalten Sie die Maschine aus.
- 2. Entfernen Sie den Tropfrost (1) mit der Positionierhilfe (2) aus der Tropfschale (4).
- 3. Spülen Sie die Tropfschale mit klarem Wasser aus.
- 4. Reinigen Sie den Tropfrost mit der Positionierhilfe gründlich unter fliessendem Wasser und mit Spülmittel.
- 5. Kontrollieren Sie dabei den Schmutzwasserablauf (3) auf freien Durchlass.
- 6. Setzen Sie den Tropfrost wieder in die Tropfschale und prüfen Sie ihn auf korrekten Sitz.
- 7. Prüfen Sie die Positionierhilfe auf korrekte Position.
- 8. Montieren Sie die Tropfschale.
 - ✓ Tropfschale und Tropfrost sind gereinigt.

8.7.4 Milchbehälter reinigen



WARNUNG

Durch Verunreinigungen, Milchablagerungen und Bakterien besteht Infektionsgefahr.

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



Abb.: Milchbehälter reinigen

Reinigungsintervall: täglich

- 1. Entnehmen Sie den Milchbehälter aus der Kühleinheit.
- Entsorgen Sie die Restmilch aus dem Milchbehälter.
 Beachten Sie die detaillierten Reinigungshinweise in der separaten Betriebsanleitung für die Beistellgeräte.
- 3. Reinigen Sie den Milchbehälter mit frischem Wasser, Spülmittel und einem frischen, unbenutzten Tuch.
- 4. Reinigen Sie das Steigrohr (A) mit der mitgelieferten Bürste (B).
- 5. Setzen Sie den Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
 - 🗸 Der Milchbehälter ist gereinigt.

8.7.5 Beistellgeräte reinigen



Die Pflege und Reinigung der Beistellgeräte ist in der separaten Betriebsanleitung 020888 beschrieben.

8.7.6 Touchscreen reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.

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



HINWEIS

Beschädigung des Touchscreens beim Reinigungsvorgang

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

- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- ▶ Drücken Sie nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf das Display.

Reinigungsintervall: täglich

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

Display cleaning

Abb.: Schaltfläche Reinigung Touchscreen

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

8.7.7 Internen Trinkwassertank reinigen



GEFAHR

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Reste von Reinigungsmittel im Trinkwassertank können Vergiftungen verursachen.Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank.



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!

Durch Verunreinigungen, Ablagerungen und Bakterien im internen Trinkwassertank besteht Infektionsgefahr.

▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb.: Interner Trinkwassertank

Intervall: täglich

- > Ziehen Sie den internen Trinkwassertank (1) aus der Maschine heraus.
- Spülen Sie den internen Trinkwassertank (1) mehrfach gründlich mit frischen Wasser aus; verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den internen Trinkwassertank (1) mit einem sauberen Tuch.
- Füllen Sie den internen Trinkwassertank (1) mit frischem Wasser.
- ▶ Setzen Sie den internen Trinkwassertank (1) ein.
 - ✓ Der interne Trinkwassertank ist gereinigt.

8.7.8 Externen Trinkwassertank reinigen



GEFAHR

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Reste von Reinigungsmittel im Trinkwassertank können Vergiftungen verursachen.

▶ Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank.



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!

Durch Verunreinigungen, Ablagerungen und Bakterien besteht Infektionsgefahr. Verunreinigungen können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb.: Externer Trinkwassertank

Reinigungsintervall: täglich

- 1. Schrauben Sie den Deckel des externen Trinkwassertanks ab.
- Ziehen Sie den Trinkwasserschlauch der Maschine aus dem externen Trinkwassertank und dem Deckel heraus.
- 3. Legen Sie das Ende des Trinkwasserschlauchs auf einem sauberen Tuch ab.
- 4. Spülen Sie den externen Trinkwassertank mehrfach gründlich mit frischem Wasser aus. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- 5. Reinigen Sie den Deckel des externen Trinkwassertanks gründlich mit frischem Wasser und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.
- 6. Füllen Sie den externen Trinkwassertank mit frischem Wasser.
- 7. Kontrollieren Sie den Freilauf des Schwimmers (Füllstandsüberwachung).
- 8. Führen Sie den Trinkwasserschlauch durch den Deckel zurück in den externen Trinkwassertank.
- 9. Verschliessen Sie den externen Trinkwassertank mit dem Deckel.
 - ✓ Der externe Trinkwassertank ist gereinigt.

8.7.9 Externen Schmutzwassertank reinigen



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!

Durch Verunreinigungen, Ablagerungen und Bakterien besteht Infektionsgefahr. Verunreinigungen können zu Gesundheitsbeschwerden führen. ►

Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb.: Externer Schmutzwassertank

Reinigungsintervall: täglich

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

8.7.10 Bohnenbehälter reinigen



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben!

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

- ▶ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ▶ Führen Sie die Reinigung mit Handschuhen durch.



HINWEIS

Beschädigung der Maschinenoberfläche!

Die Maschinenoberfläche kann durch Scheuermittel verkratzt werden. Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel. ►
Reinigungsintervall: wöchentlich

- Tippen Sie auf die Schaltfläche Service-Menü
 - \checkmark Das Service-Menü öffnet sich.

Shut down

Abb.: Schaltfläche Ausschalten

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche Ausschalten.
 - \checkmark Die Maschine ist im Standby-Modus.



Abb.: Bohnenbehälter reinigen

- 2. Öffnen Sie die Verriegelung (4) der Bohnenbehälter (2) oder (3).
- 3. Heben Sie die Bohnenbehälter (2) oder (3) aus der Maschine.
- 4. Nehmen sie die Deckel ab, öffnen Sie dazu die Schliessvorrichtung für den Deckel (1), wenn vorhanden.
- 5. Entfernen Sie die restlichen Kaffeebohnen aus der Maschine und den Bohnenbehältern.
- 6. Spülen Sie die Bohnenbehälter unter fliessendem Wasser gründlich aus.
- 7. Wischen Sie die Bohnenbehälter und Deckel mit einem sauberen Tuch gründlich trocken.
- 8. Setzen Sie die Bohnenbehälter wieder in Maschine ein.
- 9. Schliessen Sie die Verriegelung der Bohnenbehälter [4].
- 10. Befüllen Sie die Bohnenbehälter und setzen Sie die Deckel auf, schliessen Sie die Schliessvorrichtung für den Deckel **(1)**, wenn vorhanden.
- 11. Befüllen Sie die Bohnenbehälter und setzen Sie die Deckel auf, schliessen Sie die Schliessvorrichtung für den Deckel, wenn vorhanden.
 - $\checkmark~$ Die Bohnenbehälter sind gereinigt.

de

8.7.11 Pulverbehälter reinigen



Abb.: Pulverbehälter reinigen

Intervall: bei Bedarf

- Schalten Sie die Maschine aus.
 Siehe 7.9.1 ""
- ▶ Öffnen Sie die Verriegelung (3) des Pulverbehälters (2).
- ▶ Heben Sie den Pulverbehälter (2) aus der Maschine.
- ▶ Nehmen Sie den Deckel ab; öffnen Sie dazu die Schliessvorrichtung (1), wenn vorhanden.
- Entfernen Sie restliches Pulver.



Abb.: Standard-Pulverbehälter

Variante: Standard-Pulverbehälter auseinanderbauen

Voraussetzung: Der Standard-Pulverbehälter ist verbaut.

- ▶ Lösen Sie die Überwurfmuttern (4, 10).
- ▶ Nehmen Sie das Dosierblech (5) ab.
- ▶ Entfernen Sie die Antriebskupplung (9).
- ▶ Ziehen Sie die Achse (6) heraus.
- ▶ Entnehmen Sie die Wippe (1) und das Zahnrad (2).
- > Ziehen Sie die Dosierschnecke (7) und das Antriebselement (8) heraus.



Abb.: Pulverbehälter Twin

Variante: Pulverbehälter Twin auseinanderbauen

Voraussetzung: Der Pulverbehälter Twin ist verbaut.

- Schieben Sie die Schieber (4, 10) nach unten.
- ▶ Nehmen Sie das Dosierblech (5) ab.
- ► Entfernen Sie die Antriebskupplung (9).
- ► Ziehen Sie die Achse (6) heraus.
- Entnehmen Sie die Wippe (1) und das Zahnrad (2).
- Ziehen Sie die Dosierschnecke (7) und das Antriebselement (8) heraus.



Abb.: Ausrichtung des Dosierblechs



▶ Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel.

Pulverbehälter reinigen

- 1. Spülen Sie Pulverbehälter und Einzelteile der Dosiervorrichtung gründlich unter fliessendem Wasser.
- 2. Lassen Sie vor dem Zusammenbau alle Teile sehr gut trocknen.
- 3. Montieren Sie wieder in umgekehrter Reihenfolge.

8.7.12 Aussenflächen reinigen



HINWEIS

Beschädigung der Maschinenoberfläche!

Die Maschinenoberfläche kann durch Scheuermittel verkratzt werden. ▶ Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel.

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

Shut down

Abb.: Schaltfläche Ausschalten

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche Ausschalten.
 - $\checkmark~$ Die Maschine ist im Standby-Modus.
- 2. Wischen Sie die Aussenflächen der Maschine und der Beistellgeräte mit einem feuchten sauberen Tuch ab.
- 3. Entriegeln Sie das Bedienpaneel und schieben Sie es bis zum Einrasten nach oben.
- 4. Schalten sie die Maschine über die Einschalttaste wieder ein.
- 5. Heben Sie das Bedienpaneel leicht an und drücken Sie es bis zum Einrasten wieder nach unten.
 ✓ Die Maschine ist eingeschaltet und betriebsbereit.



Siehe 8.7.6 "Touchscreen reinigen"

8.7.13 Manuelle Spülung auslösen



Abb.: Service-Menü-Bereich Direktwahl

Intervall: bei Bedarf

INFORMATION: Die Spülung kann im Service-Menü jederzeit manuell ausgelöst werden.

▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** in der Bedienoberfläche.

✓ Das Service-Menü öffnet sich.

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Spülung starten** (1).
 - ✓ Systemspülung läuft identisch wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung ab.

Siehe 8.5.1 "Automatische Ein-/Ausschaltspülungen".

9 Wartung

Die Wartung wird in folgende Kategorien eingeteilt:

- Wartungsarbeiten: Wartungsarbeiten darf der Bediener nicht selbstständig durchführen. Wenn eine Wartungsarbeit ansteht, muss der Servicepartner informiert werden, der die Wartungsarbeit dann durchführt.
- Entkalkung bei Festwasseranschluss: Die Entkalkung kann vom Bediener selbstständig durchgeführt werden. Zur Entkalkung wird eine Entkalkungskartusche 079293 benötigt.
- Entkalkung bei internem Wassertank: Die Entkalkung kann vom Bediener selbstständig durchgeführt werden. Zur Entkalkung werden 2 Flaschen Flüssigentkalker 062869 benötigt.

9.1 Wartungsarbeiten

Die Maschine benötigt eine regelmässige Wartung. Der Zeitpunkt der Wartung hängt von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber von der Auslastung der Maschine und der Lebensdauer der Sicherheitsventile.

Sobald der Zeitpunkt für eine Wartung erreicht ist, meldet die Maschine dies auf dem Display. Die Maschine kann normal weiterbetrieben werden.

9.1.1 Wartungsintervalle

HINWEIS

Sachschaden durch nicht eingehaltene Wartungsintervalle!

Aufgeschobene Wartungen können zu vorzeitigen Verschleisserscheinungen führen.

Lassen Sie anstehende Wartungen möglichst zeitnah durch Servicepartner ausführen.

Die Wartungsintervalle sind in den separaten Wartungsvorschriften definiert.

24 Monate	48 Monate	72 Monate
Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)	(ersetzen)	Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)
Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)	(ersetzen)	Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)
(ersetzen)	(ersetzen)	(ersetzen)
(ersetzen)	(ersetzen)	(ersetzen)
	24 MonateKontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)(ersetzen)(ersetzen)	24 Monate48 MonateKontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)(ersetzen)Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)(ersetzen)(ersetzen)(ersetzen)(ersetzen)(ersetzen)

Voraussetzung für die Wartung:

- 1. Wenn eine Wartung ansteht, kontaktieren Sie den Servicepartner.
- 2. Führen Sie alle Entkalkungsintervalle entsprechend den von der Maschine angezeigten Aufforderungen aus.
- 3. Führen Sie einen Tag vor den Wartungsarbeiten eine Entkalkung durch.



Siehe 9.2 "Entkalkung"

9.1.2 Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen

Die Funktion Wartungsintervalle ist PIN-geschützt (Hausmeister, Maschinenbetreuer, Servicetechniker).

- Tippen Sie auf die Schaltfläche Service-Menü .
 - \checkmark Das Service-Menü öffnet sich.



Abb.: Aufruf der Wartungsintervalle

Die Schaltfläche Wartungsintervalle (1) zeigt mit einem Smiley den Wartungszustand der Maschine an.

- Grünes Smiley: Die Maschine muss nicht gewartet werden.
- Gelbes Smiley: Eine Wartung für die Maschine steht in Kürze an.
- Rotes Smiley: Die Maschine muss gewartet werden.
- 1. Tippen Sie im Service-Menü die Schaltfläche Wartungsintervalle.
 - ✓ Der Bildschirm **Wartungsintervalle** öffnet sich.



3 24-Monate-Wartung durch Servicetechniker

Mit der Schaltfläche 🕨 wird die anstehende Entkalkung (1) gestartet.

Mit der Schaltfläche **W** wird für die **Wartung 2 (2)** und die **24-Monate-Wartung (3)** eine Abfrage angezeigt. Die Maschine muss nach den separaten Wartungsvorschriften von einem Servicepartner gewartet werden. Nach Abschluss der Wartung kann die Abfrage bestätigt werden. Der Zähler wird zurückgesetzt.

In der Spalte Zuletzt (4) wird das Datum angezeigt, an dem die entsprechende Wartung zuletzt durchgeführt wurde.

In der Spalte **Fällig (5)** wird der Zeitpunkt angezeigt, nach wie vielen Monaten, Getränken oder Litern die nächste entsprechende Wartung durchgeführt werden muss.

Die Schaltfläche Zurück (6) führt zurück in das Service-Menü.

06/25/2024 11:29 a.m. Operator			5
	Last done	Due	
😌 Descaling	06/18/2024	in 6 months 571 litres	
• Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left	
Baint. 24 months	11/22/2023	in 17 months	2

Abb.: Wartungen bestätigen

Wartungsarbeit durchführen lassen und bestätigen

- 2. Lassen Sie die anstehende Wartungsarbeit von einem Servicetechniker durchführen.
- 3. Tippen Sie danach auf die angezeigte Wartung (1) oder (2), um diese zu bestätigen.
 - ✓ Der Dialog für die entsprechende Wartung öffnet sich.

Maint. 24 months		
Maintenance completed according to maintenance manual?		
	\checkmark	

Abb.: Bestätigungsdialog für durchgeführte Wartung (Beispiel)

- 4. Stellen Sie sicher, dass die Wartung gemäss Wartungskonzept und Wartungs-Checkliste durchgeführt und abgeschlossen wurde.
- Bestätigen Sie die Abfrage mit
 - ✓ Die Wartungsarbeit wird auf dem Bildschirm Wartungsintervalle als ausgeführt angezeigt (grünes Smiley).
 - \checkmark Das Datum in der Spalte **Zuletzt** ändert sich auf das aktuelle Datum.
 - ✓ Das Datum in der Spalte **Fällig** aktualisiert sich entsprechend den eingestellten Intervallen.

9.2 Entkalkung



WARNUNG

Verätzungsgefahr durch Säure!

Während des Entkalkungsprozesses tritt Säure aus. Gefahr von Hautreizungen und schwerer Augenreizung

- Berühren Sie enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen und lesen Sie das beigelegte Sicherheitsdatenblatt.
- Entfernen Sie die Entkalkungskartusche nicht während des Entkalkungsprozesses. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

An Heisswasserauslauf und Getränkeauslauf tritt während der Entkalkung heisses Wasser aus. Dadurch besteht Verbrühungsgefahr.

- Schieben Sie den Getränkeauslauf in die unterste Ausgabeposition.
- ▶ Greifen Siw während des Entkalkungsprozesses nicht unter den Heisswasserauslauf.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heissen Dampf!

Der Dampfstab stösst während der Reinigung und Entkalkung heissen Dampf aus. Es besteht Verbrühungsgefahr.

- ▶ Richten Sie den Auslass des Dampfstabs in die Tropfschale.
- ▶ Greifen Sie während des Reinigungs- und Entkalkungsprozesses nicht unter den Dampfstab.

Entkalkungsdauer

Ein Entkalkungsvorgang dauert mindestens **85 Minuten**. Die Maschine ist während dieser Zeitspanne nicht betriebsbereit.

Geben Sie die fehlende Betriebsbereitschaft der Maschine frühzeitig bekannt.

Abgebrochene Entkalkung

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

Ein nicht vollständig und korrekt abgeschlossener Entkalkungsprozess muss daher zwingend wiederholt werden.

9.2.1 Benötigtes Entkalkungsmaterial

Folgendes Material wird für die Entkalkung mit Festwasseranschluss benötigt:

- 1 l Wasser
- Uhr mit Sekundenanzeige
- 1x Schaerer-Entkalkungskartusche Uptime! (079293)
- 1x Schaerer-Reinigungsbehälter 1 l blau (Option)
- 1x Schaerer-Deckel des Reinigungsbehälters (Option)
- Handschuhe
- Schutzbrille

Folgendes Material wird für die Entkalkung mit internem Wassertank benötigt:

- 1 l Wasser
- Uhr mit Sekundenanzeige
- 2x Schaerer-Flüssigentkalker (062869)
- 1x Schaerer-Reinigungsbehälter 1 l blau (Option)
- 1x Schaerer-Deckel des Reinigungsbehälters (Option)
- Handschuhe
- Schutzbrille

9.2.2 Entkalkungskartusche "Uptime!"



HINWEIS

Sachschaden durch falsche Entkalkungskartusche!

Durch den Einsatz von anderen Entkalkungskartuschen als den von Schaerer AG empfohlenen kann die Kaffeemaschine beschädigt werden.

- Setzen Sie ausschliesslich von der Schaerer AG empfohlene Entkalkungskartuschen ein.
- Verwenden Sie nur Kartuschen, die direkt aus der Verpackung entnommen wurden.
- Lesen Sie vor der Entkalkung die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie es bei der Vertriebsfirma an.



Abb.: Entkalkungskartusche Uptime!

Verwendungszweck:	Entkalkung der Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss
Entkalkungsumfang:	Entkalkung von Boiler inkl. Heisswasser-/ Dampfsystem
Anwendungsintervall:	Nach Aufforderung

Flüssigentkalker

HINWEIS

Sachschaden durch falschen Flüssigentkalker!

Durch den Einsatz von anderen Flüssigentkalkern als den von Schaerer AG empfohlenen kann die Maschine Schaden nehmen.

- Ausschliesslich von der Schaerer AG empfohlene Flüssigentkalker einsetzen.
- Nur Entkalker verwenden, die direkt aus der Verpackung entnommen wurden.
- Vor der Entkalkung die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bei der Vertriebsfirma anfordern.



Benennung	Schaerer Flüssigentkalker Calcpure
Verwendungszweck	Entkalkung der Maschine mit internem Wasser- tank
Entkalkungen	Entkalkung von Boiler inkl. Heisswasser-/ Dampfsystem
Anwendungsinter- vall	Nach Aufforderung

9.2.3 Bildschirm "Entkalkung"

Folgende Informationen werden während der Entkalkung auf dem Bildschirm angezeigt:



Mit der **Fortschrittsanzeige (1)** wird der Fortschritt des Entkalkungsprogramms angezeigt. Ausgefüllte Kreise zeigen bereits durchlaufene Schritte. Nicht ausgefüllte Kreise zeigen noch nicht durchlaufene Schritte.

Mit der Schaltfläche **Abbrechen (2)** kann das Entkalkungsprogramm jederzeit abgebrochen werden. Nach einer abgebrochenen Entkalkung ist die Maschine nicht betriebsbereit.

Bilder oder Animationen (3) geben visuelle Unterstützung zu den Informationen und Handlungsanweisungen (4).

In diesem Bereich **(4)** werden Informationen und Handlungsanweisungen zum jeweiligen Entkalkungsschritt in Textform gegeben.

Die Schaltfläche Weiter (5) bestätigt Handlungsaufforderungen und führt zum nächsten Schritt.

9.2.4 Entkalkung für Maschine mit Festwasseranschluss durchführen



Die Entkalkung kann jederzeit abgebrochen/gestoppt werden. Eine Abfrage erfolgt, ob die Entkalkung tatsächlich gestoppt werden soll.



Service-Menü öffnen

Voraussetzung: Eine anstehende Entkalkung wird im Service- Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.

- ▶ In der Bedienoberfläche Schaltfläche Service-Menü antippen.
 - ✓ Die Seite Service-Menü öffnet sich.

•	
26.04.2024 11:29 Maschinenbetreuer	🔧 🔨 🚺 🍤
🙂 Reinigung	Spülung starten
😐 Wartungsintervalle	Reinigung Touchscreen
Zutatenmanagement	Schnell-Info einschalten
Satzbehälter entfernt	Ausschalten
Bedienpaneel geöffnet	
Milch: 5.1 °C S	pezial-Milch: 5.1 °C

Abb.: Aufruf der Wartungsintervalle

Seite "Wartungsintervalle" öffnen

- Schaltfläche D (1) antippen.
 - ✓ Seite **Wartungsintervalle** wird angezeigt.
 - ✓ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.

			0
14.02.2022 10 18 Maschinenbetreuer			5
	Zuletzt	Fällig	
Entkalkung	23.11.2021	in 4 Monaten 612 Litern	
😮 Wartung 2	23.11.2021	nach 39995 Kaffeegetränken	
😌 24 Monate Wartung	23.11.2021	in 22 Monaten	

Abb.: Seite "Wartungsintervalle"

Entkalkung starten

1. Schaltfläche ▶ (1) antippen.

- ✓ Entkalkungsprogramm startet.
- 2. Bei Schmutzwassertank: Schmutzwassertank komplett leeren.
- 3. Bei externem Trinkwassertank: Externen Trinkwassertank komplett füllen.



Abb.: Entkalkungskartusche auspacken

Entkalkungskartusche auspacken

- 1. Schaerer Entkalkungskartusche **Uptime!** aus der Verpackung nehmen.
- 2. Auspacken mit Schaltfläche ▶ bestätigen.

Entkalkungskartusche mit der Artikelnummer für die nächste Entkalkung beim Servicepartner nachbestellen.



Abb.: Tropfschale reinigen

Variante: mit Schmutzwasseranschluss

Schmutzwassertank komplett leeren (wenn vorhanden).
 HINWEIS Sachschaden durch überlaufendes Wasser aufgrund von verstopftem Schmutzwasserablauf!
 INFORMATION: Das Feld im Display führt zur Schritt-für-Schritt-Beschreibung.

- 2. Tropfrost aus der Tropfschale entfernen.
- 3. 1 l Wasser in die Tropfschale giessen und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
 ✓ Wasser fliesst ab.
- 4. Warten, bis das Wasser komplett abgeflossen ist. Zeit vom Zeitmesser ablesen.

Wenn mehr als 30 s vergangen sind, ist der Schmutzwasserablauf verstopft.

- 5. Verstopften Schmutzwasserablauf durch einen Servicetechniker wieder instand setzen lassen.
- 6. Prüfung des Schmutzwasserablaufs mit Schaltfläche D bestätigen.



Abb.: Tropfschale entleeren

Variante: ohne Schmutzwasseranschluss

- 1. Tropfschale entnehmen.
- 2. Tropfschale entleeren.
- 3. Tropfschale wieder einsetzen.
- 4. Entleeren der Tropfschale mit Schaltfläche ▶ bestätigen.





Satzbehälter entfernen

- 1. Getränkeauslauf ganz nach oben schieben.
- 2. Satzbehälter aus der Maschine entnehmen und leeren.



Abb.: Entkalkungskartusche einsetzen

Entkalkungskartusche einsetzen

- 1. Abdeckung vorn links öffnen.
- 2. Grüne Verschlusskappe durch Linksdrehung entfernen.
- 3. Ausgepackte Entkalkungskartusche ansetzen und durch Rechtsdrehung einsetzen.
 - ✓ Entkalkungskartusche ist eingesetzt.



Abb.: Satzbehälter einsetzen

Satzbehälter einsetzen

▶ Satzbehälter in die Maschine einschieben.



Abb.: Milchbehälter entfernen

Option: Milchbehälter entfernen

- 1. Tür der Kühleinheit öffnen.
- Milchbehälter aus der Kühleinheit entnehmen, bei Bedarf leeren und reinigen.
 Warnung Infektionsgefahr durch zu warme/verunreinigte Milch!
- 3. Milch während der Entkalkung kühl lagern.
- 4. Entleeren des Milchbehälters mit Schaltfläche ▶ bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter entfernen

Option: Reinigungsbehälter einsetzen

- 1. Leeren Reinigungsbehälter in die Kühleinheit stellen.
- 2. Milchschlauch in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.
- 3. Tür der Kühleinheit schliessen.
- 4. Entleeren des Reinigungsbehälters mit Schaltfläche Ď bestätigen.

123



Abb.: Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

- 1. Getränkeauslauf in die unterste Position schieben.
- 2. Dampfstab in die Tropfschale richten.
- 3. Korrekte Positionierung mit Schaltfläche bestätigen.



Abb.: Entkalkungsprozess starten

Entkalkungsprozess starten

- Vorsicht Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit und heissen Dampf!
- 1. Schutzbrille und Sicherheitshandschuhe tragen.
- 2. Entkalkungsprozess mit Schaltfläche 🗈 starten.



Abb.: Fortschrittsanzeige des Entkalkungsprozesses

Der Entkalkungsfortschritt wird in % angezeigt und dauert ca. 85 min.

- ✓ Abkühlung der Maschine startet (blau).
- ✓ Entkalkung ist aktiv (gelb).
- ✓ Spülung ist aktiv (grün).

Der Entkalkungsprozess kann mit der Schaltfläche III unterbrochen und mit der Schaltfläche III wieder fortgesetzt werden. Ein Abbruch der Entkalkung ist nicht mehr möglich.



Abb.: Entkalkungskartusche entfernen

Entkalkungskartusche entfernen

<mark>Warnung</mark> Unbedingt die Aufforderung zum Entfernen der Entkalkungskartusche im Display abwarten. Voraussetzung: Der Entkalkungsprozess ist abgeschlossen.

▶ Entkalkungskartusche durch Linksdrehung aus der Maschine entfernen.



Abb.: Schutzkappe aufsetzen

Schutzkappe aufsetzen

- 1. Grüne Verschlusskappe durch Rechtsdrehung wieder aufsetzen.
- 2. Abdeckung vorn links schliessen.
- 3. Schliessen der Abdeckung mit Schaltfläche D bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter entnehmen

Option: Reinigungsbehälter entnehmen

- 1. Milchschlauch aus dem Deckel des Reinigungsbehälters herausziehen.
- 2. Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entnehmen.
- 3. Reinigungsbehälter leeren und ausspülen.
- 4. Entnahme des Reinigungsbehälters mit Schaltfläche 🕨 bestätigen.



Abb.: Milchbehälter einsetzen

Option: Milchbehälter in die Kühleinheit stellen

- 1. Milchbehälter mit gekühlter Milch befüllen und in die Kühleinheit stellen.
- 2. Milchschlauch an den Deckel des Milchbehälters anschliessen.
- 3. Anschliessen des Milchbehälters mit Schaltfläche D bestätigen.



Abb.: Entkalkungskartusche bestellen

Entkalkungskartusche nachbestellen

Voraussetzung: Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.

- ▶ Für die nächste Entkalkung eine Entkalkungskartusche beim Servicepartner nachbestellen.
 - 🔸 Anschliessen des Milchbehälters mit Schaltfläche 💟 bestätigen.
 - ✓ Entkalkungsprogramm wird geschlossen.
 - ✓ Neustart der Maschine wird ausgeführt.
 - \checkmark Maschine ist betriebsbereit, die Bedienoberfläche wird angezeigt.
 - ✓ Im Service-Menü unter Wartungsintervalle wird die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.

9.2.5 Variante: Entkalkung mit internem Wassertank durchführen



Die Entkalkung kann jederzeit abgebrochen/gestoppt werden. Es erfolgt eine Abfrage, ob die Entkalkung tatsächlich gestoppt werden soll.



Abb.: Feld [Service-Menü]

Service-Menü öffnen

Voraussetzung: Eine anstehende Entkalkung wird im Service- Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.

- ▶ In der Bedienoberfläche Feld [Service-Menü] antippen.
 - ✓ Die Seite "Service-Menü" öffnet sich.

•	
26.04.2024 11:29 Maschinenbetreuer	🔧 🕑 🚺 🀬
🙂 Reinigung	Spülung starten
🙂 Wartungsintervalle	Reinigung Touchscreen
Zutatenmanagement	Schnell-Info
Satzbehälter entfernt	Aussehalten
Bedienpaneel geöffnet	Ausschätten
Milch: 5.1 °C Spezial-Milch: 5.1 *C	•

Abb.: Service-Menü

Seite "Wartungsintervalle" öffnen

- ▶ Feld ▶ (1) antippen.
 - ✓ Seite "Wartungsintervalle" wird angezeigt.
 - ✓ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.

Entkalkung starten

- 1. Feld **[1**] antippen.
 - ✓ Entkalkungsprogramm startet.
- 2. Bei Schmutzwassertank: Schmutzwassertank komplett leeren.



Abb.: Tropfschale reinigen

Variante: mit Schmutzwasseranschluss

- Schmutzwassertank komplett leeren (wenn vorhanden).
 HINWEIS Sachschaden durch überlaufendes Wasser aufgrund von verstopftem Schmutzwasserablauf!
 INFORMATION: Das Feld I im Display führt zur Schritt-für-Schritt-Beschreibung.
- 2. Tropfrost aus der Tropfschale entfernen.
- 3. 1 l Wasser in die Tropfschale giessen und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
 ✓ Wasser fliesst ab.
- 4. Warten, bis das Wasser komplett abgeflossen ist. Zeit vom Zeitmesser ablesen.

Wenn mehr als 30 s vergangen sind, ist der Schmutzwasserablauf verstopft.

- 5. Verstopften Schmutzwasserablauf durch einen Servicetechniker wieder instand setzen lassen.
- 6. Prüfung des Schmutzwasserablaufs mit Feld ▶ bestätigen.



Abb.: Tropfschale entleeren

Variante: ohne Schmutzwasseranschluss

- 1. Tropfschale entnehmen.
- 2. Tropfschale entleeren.
- 3. Tropfschale wieder einsetzen.
- 4. Entleeren der Tropfschale mit Feld bestätigen.



Abb.: Internen Wassertank entleeren

Internen Wassertank entnehmen

- 1. Internen Wassertank aus der Maschine entnehmen.
- 2. Deckel öffnen und internen Wassertank leeren.
- 3. Entleeren des internen Wassertanks mit Feld D bestätigen.



Abb.: Flüssigentkalker einfüllen

Flüssigentkalker einfüllen

- 1. Eine Flasche Entkalkungsmittel (062869) in den internen Wassertank füllen.
- 2. Leere Flasche mit Wasser füllen und das Wasser in den Wassertank füllen.
- 3. Deckel schliessen und internen Wassertank in die Maschine einsetzen.
- Befüllen des internen Wassertanks mit dem Flüssigentkalkers mit Feld ▶ bestätigen.



Abb.: Satzbehälter entfernen

Satzbehälter entfernen

- 1. Getränkeauslauf ganz nach oben schieben.
- 2. Satzbehälter aus der Maschine entnehmen und leeren.



Abb.: Satzbehälter einsetzen

Satzbehälter einsetzen

▶ Satzbehälter in die Maschine einschieben.



Abb.: Behälter unterstellen

Behälter unterstellen

- 1. Behälter mit min. 5l Fassungsvermögen unter den Getränkeauslauf positionieren.
- 2. Sicherstellen, dass der Behälter nicht umkippen kann.
- 3. Sichere Positionierung des Behälters mit Feld 🗖 bestätigen.



Abb.: Milchbehälter entfernen

Option: Milchbehälter entfernen

- 1. Tür der Kühleinheit öffnen.
- 3. Milch während der Entkalkung kühl lagern.
- 4. Entfernen des Milchbehälters mit Feld ▶ bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter entfernen

Option: Reingungsbehälter einsetzen

- 1. Leeren Reinigungsbehälter in die Kühleinheit stellen.
- 2. Milchschlauch in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.
- 3. Tür der Kühleinheit schliessen.
- 4. Einsetzen des Reinigungsbehälters mit Feld bestätigen.



Abb.: Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

- 1. Getränkeauslauf in die unterste Position schieben.
- 2. Dampfstab in die Tropfschale richten.
- Korrekte Positionierung mit Feld Destätigen.



Abb.: Entkalkungsprozess starten

Entkalkungsprozess starten

Vorsicht Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit und heissen Dampf!

- 1. Schutzbrille und Sicherheitshandschuhe tragen.
- 2. Entkalkungsprozess mit Feld 🕨 starten.



Abb.: Fortschrittsanzeige des Entkalkungsprozesses

Entkalkungsfortschritt wird in % angezeigt und dauert ca. 85 min.

- ✓ Abkühlung der Maschine startet (blau).
- ✓ Entkalkung ist aktiv (gelb).
- ✓ Spülung ist aktiv (grün).

Der Entkalkungsprozess kann mit dem Feld III unterbrochen und mit dem Feld III wieder fortgesetzt werden. Ein Abbruch der Entkalkung ist nicht mehr möglich.

Entkalkung pausi	iert
	1. Behälter entleeren und entleeren. 2. Wassertank entleeren und entleeren. 3. Wassertank vollständig auffüllen und einsetzen. 4. Behälter unter den Auslass stellen und auf Stabilität achten.

Abb.: Entkalkung pausiert

Auf dem Display erscheint das Fenster "Entkalkung pausiert"

- 1. Behälter entfernen und entleeren.
- 2. Internen Wassertank von der Maschine entfernen.
- 3. Internen Wassertank komplett mit frischem Trinkwasser auffüllen.
- 4. Internen Wassertank in die Maschine einsetzen.
- 5. Behälter unter den Getränkeauslauf positionieren.
- 6. Sicherstellen, dass der Behälter nicht umkippen kann.
- 7. Ausführung der Schritte mit Feld bestätigen.
 - Entkalkung wird fortgesetzt.



Abb.: Entkalkung pausiert

Auf dem Display erscheint das Fenster "Entkalkung pausiert"

- 1. Behälter entfernen und entleeren.
- 2. Internen Wassertank von der Maschine entfernen.
- 3. Internen Wassertank komplett mit frischem Trinkwasser auffüllen.

- 4. Internen Wassertank in die Maschine einsetzen.
- 5. Behälter unter den Getränkeauslauf positionieren.
- 6. Sicherstellen, dass der Behälter nicht umkippen kann.
- 7. Ausführung der Schritte mit Feld D bestätigen.
 - ✓ Entkalkung wird fortgesetzt.



Abb.: Behälter entfernen

- 1. Behälter entfernen, entleeren und reinigen.
- 2. Internen Wassertank von der Maschine entfernen.
- 3. Internen Wassertank mit frischem Trinkwasser auffüllen.
- 4. Internen Wassertank in die Maschine einsetzen.
- 5. Ausführung der Schritte mit Feld ▶ bestätigen.



Abb.: Reinigungsbehälter entnehmen

Option: Reinigungsbehälter entnehmen

- 1. Milchschlauch aus dem Deckel des Reinigungsbehälters herausziehen.
- 2. Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entnehmen.
- 3. Reinigungsbehälter leeren und ausspülen.
- ⁴∙ Entnahme des Reinigungsbehälters mit Feld **№** bestätigen.



Abb.: Milchbehälter einsetzen

Option: Milchbehälter in die Kühleinheit stellen

- 1. Milchbehälter mit gekühlter Milch befüllen und in die Kühleinheit stellen.
- 2. Milchschlauch an den Deckel des Milchbehälters anschliessen.
- 3. Anschliessen des Milchbehälters mit Feld Ď bestätigen.



Abb.: Flüssigentkalker bestellen

Flüssigentkalker nachbestellen

Voraussetzung: Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.

▶ Für die nächste Entkalkung einen Flüssigentkalker beim Servicepartner nachbestellen.

Entkalkungsprogramm beenden

- Entkalkung mit Feld Destätigen und beenden.
 - ✓ Das Entkalkungsprogramm wird geschlossen.
 - ✓ Ein Neustart der Maschine wird ausgeführt.
 - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit, die Bedienoberfläche wird angezeigt.
 - ✓ Im Service-Menü unter "Wartungsintervalle" wird die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.

9.2.6 Entkalkungskartusche entsorgen

Die Entkalkungskartusche besteht aus Kunststoff und ist nach einer Entkalkung vollständig entleert und mit Wasser gespült.

- Die Entkalkungskartusche muss nach einer ordnungsgemäss ausgeführten Entkalkung als Kunststofmüll bzw. zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Wenn die Entkalkung unterbrochen wurde, muss die Entkalkungskartusche nach den örtlichen Bestimmungen als Sondermüll entsorgt werden.

134

10 Programmierung

10.1 Navigationselemente

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
+ Cappuccino (5110) - Espresso (5108) Tassengrössen	Strukturbaum öffnen/schliessen	Das Feld [+] öffnet den Strukturbaum in den Statistiken. Das Feld [-] schliesst den Strukturbaum in den Statistiken.
	Regler Ein/Aus	Der Regler [Ein/Aus] aktiviert oder deaktiviert eine Funktion. Grün = Ein Grau = Aus
	Parameterwert	 Das Feld [Parameterwert] stellt den Wert eines Parameters ein. Variante: Einstellung mit Einstellrad Parameterwert antippen. Das Einstellrad öffnet sich. Gewünschten Wert durch Hoch- oder Herunterdrehen des Einstellrads einstellen. Eingestellten Wert mit Feld bestätigen. Variante: Einstellung mit Tastatur In das Feld der aktuell eingestellten Einstellung (1) tippen. Die Tastatureingabe öffnet sich. Min. und max. Werte der möglichen Einstellungen werden angezeigt (2). Aktuelle Einstellung mit Feld (4) löschen. Der Zahlenblock wird aktiv. Neuen Wert über die Tastatur (3) eingeben. Wert mit dem Feld (5) bestätigen.
	Aktivierung/ Bestätigung	Das Feld [Aktivierung/Bestätigung] bestätigt die Auswahl z. B. einer zugewiesenen Kaffeesorte oder eine Temperatureinstellung.
×	Löschen	 Das Feld [Löschen] hat folgende Funktionen: Zähler zurücksetzen Getränkeausgabe abbrechen Fenster/Seite schliessen
\triangleright	Weiter	Das Feld [Weiter] öffnet eine Auswahlliste oder führt zum nächsten Programmschritt.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
-	Zurück	Das Feld [Zurück] führt zurück in das vorherige Fenster/auf die vorhe- rige Seite.
	Speichern	Das Feld [Speichern] speichert vorgenommene Parametereinstellun- gen.
0	Neustart	Das Feld [Neustart] aktiviert einen Neustart der Mschine. Nach ausgeführten Maschinenkonfigurationen ist ein Neustart unum- gänglich.

10.2 Profile und Berechtigungen

Mit Profilen werden unterschiedliche Tätigkeiten mit der Maschine und die dafür erforderlichen Berechtigungen verwaltet.

Die folgenden Profile sind für die Kaffeemaschine verfügbar:

- Hausmeister
- Chef de Service
- Qualitätsmanager
- Maschinenbetreuer

Je nach ausgewähltem Profil sind unterschiedlich viele Parameter einstellbar.

Zusätzlich zu den aufgelisteten Profilen gibt es das Profil Servicetechniker, das dem Servicepartner vorbehalten und mit einer PIN geschützt ist. Der Servicetechniker hat vollen Programmierzugriff. Details sind in der separaten Programmieranleitung beschrieben

10.2.1 Profil Hausmeister

Der Hausmeister ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Maschine zu tun.

Der Hausmeister hat, abgesehen vom Servicetechniker, Zugriff auf die meisten Servicefunktionen.

ණ

Funktionen im Service-Menü

Im Profil Hausmeister stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Reinigung
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



Einstellungen

Im Profil Hausmeister können folgende Einstellungen geändert werden:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

10.2.2 Profil Chef de Service

Der Chef de Service ist ein Abteilungs- oder Restaurantleiter und sein Aufgabengebiet umfasst auch administrative Tätigkeiten.

Der Chef de Service hat Zugriff auf einige Statistiken der Maschine, um einen Überblick über die Art und Menge der ausgegebenen Getränke zu erhalten.

Der Chef de Service hat eingeschränkten Zugriff auf die Servicefunktionen. Ihm stehen mehr Statistiken zur Verfügung als dem Qualitätsmanager und dem Maschinenbetreuer.



Funktionen im Service-Menü

Im Profil Chef de Service stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



Einstellungen

Im Profil Chef de Service können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

10.2.3 Profil Qualitätsmanager

Der Qualitätsmanager ist für die Qualität der Getränke aus der Maschine verantwortlich. Um die Qualität sicherzustellen, ist vor allem die Kontrolle der Reinigungszeitpunkte relevant.

Der Qualitätsmanager hat eingeschränkten Zugriff auf die Servicefunktionen. Dem Qualitätsmanager stehen mehr Statistiken zur Verfügung als dem Maschinenbetreuer.



Funktionen im Service-Menü

Im Profil **Qualitätsmanager** stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement



Einstellungen

Im Profil Qualitätsmanager können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

10.2.4 Profil Maschinenbetreuer

Der Maschinenbetreuer ist der normale Bediener der Maschine und ihm stehen daher nur wenige Servicefunktionen zur Verfügung. Ausser dem Einstellen der Sprache kann er die Maschinenversion einsehen, um die Informationen beim Auftreten von Fehlern an einen Servicetechniker weiterzugeben.



Funktionen im Service-Menü

Im Profil Maschinenbetreuer stehen im Service-Menü folgende Funktionen zur Direktwahl bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Reinigung
- Wartungsintervalle
- Zutatenmanagement

Einstellungen

Im Profil Maschinenbetreuer können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

10.2.5 Übersicht Berechtigungen der Profile

Einstel- lungen	Parameter	Haus- meister	Chef de Service	Qualitäts- manager	Maschinen- betreuer
Ó	Mühle / Brüheinheit	x	-	-	-
System	Milchsystem	x	-	-	-
Konfiguration	Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb	x	-	-	-
	Mühlenservice	x	-	-	-
Service	Datenbank sichern	x	-	-	-
	Reinigung zurücksetzen	x	-	-	-
	Entkalkungszähler zurücksetzen	x	-	-	-
	Entkalkung zurücksetzen	x	-	-	-
	Versionen anzeigen	x	x	x	x
Info	Maschinenzähler	x	x	-	-
	Getränkestatistiken	x	x	-	-
	Reinigungsstatistik	x	x	x	-
	Wartungsstatistik	x	-	-	-
	Getränkeausgabestatistik	x	x	-	-
	Wasserhärtestatistik	x	-	-	-

10.3 Maschinenkonfiguration

Die Maschinenkonfigurationen sind in folgende Bereiche aufgeteilt:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

10.3.1 Bildschirm "Einstellungen"

- Tippen Sie auf die Schaltfläche Service-Menü @.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Einstellungen**.
 - ✓ Der Bildschirm **Einstellungen** öffnet sich.



Die in den Einstellungen angezeigten Parameter sind abhängig von den Berechtigungen des gewählten Profils.

5



Abb.: Bildschirm Einstellungen

- **1** Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen **System** an.
- 2 Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen **Konfiguration** an.
- 3 Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen **Service** an.
- Zeigt rechts die vorhandenen Parameter zu den Einstellungen **Info** an.
- Führt zurück zum Service-Menü.

10.3.2 Einstellungen "System"

Auf dem Einstellungsbildschirm **System** können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Systemeinstellung Mühle/Brüheinheit
- Systemeinstellung Milchsystem
- Systemeinstellung Flavour Point (Option)
- Tippen Sie auf die Schaltfläche System 1982.
 - ✓ Der Einstellungsbildschirm **System** öffnet sich.

Systemeinstellung Mühle/Brüheinheit

Die Einstellung Mühle/Brüheinheit öffnet folgende Menüpunkte für Systemeinstellungen und Anzeigen:

- Satzbehälter: Kapazität
- Satzbehälter: Zeit zum Entleeren [s]
- Satzbehälter: aktueller Zähler

- Rechte Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Option)
- Linke Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Option)

Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister

Grinder / brewing unit	15 24 02.09.2024	_
Grounds container: capacity		50
Grounds container: time to empty [s	3]	
Grounds container: current counter		3
Middle grinder calibration value (10	s) [g]	(1) 25.0
Right grinder calibration value (10s)	[9]	(1) 25.0

Abb.: Bildschirm mit Einstellungen für Mühle/Brüheinheit

Satzbehälter: Kapazität

Mit dieser Einstellung wird die Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) bis zur Meldung Satzbehälter leeren festgelegt.

Einstellungsbereich	Standard
0 – 150 Kaffeekuchen	50 Kaffeekuchen

1. Standard: Stellen Sie den Wert auf 50 Kaffeekuchen ein. Überschreiten Sie diesen Wert nicht.

- ✓ Die Maschine sperrt die Ausgabe von Kaffeegetränken nach 55 Brühzyklen (+ 5), bis der Satzbehälter geleert ist.
- 2. Mit Satzdurchwurf (Option): Stellen Sie den Wert auf 0 Kaffeekuchen ein.
 - ✓ Die Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) wird ignoriert.

Satzbehälter: Zeit zum Entleeren [s]

Mit dieser Einstellung wird die Zeitspanne festgelegt, bis der aktuelle Satzbehälterzähler nach einer Entleerung wieder auf 0 gesetzt wird.

Einstellungsbereich	Standard
0 – 30 s	5 s

- 1. Stellen Sie den Wert auf 5 s ein.
- Leeren Sie den Satzbehälter, wenn die entsprechende Aufforderung im Display angezeigt wird. Wenn der Satzbehälter nur kurz herausgezogen und sofort wieder hineingeschoben wird, bleibt der Zähler erhalten und wird nicht zurückgesetzt.
- 3. Setzen Sie den entleerten Satzbehälter frühestens nach 5 s wieder ein.
 - ✓ Der Aktuelle Zähler Satzbehälter wird auf 0 zurückgesetzt.

141

Satzbehälter: aktueller Zähler

Die Anzeige liefert Information über ausgeführte Brühzyklen seit der zuletzt ausgeführten Entleerung des Satzbehälters. Wenn der voreingestellte Wert für die Satzbehälterkapazität erreicht ist, wird die Aufforderung zum Entleeren des Satzbehälters angezeigt.

Dieser Menüpunkt ist im Profil Hausmeister eine reine Anzeige. Einstellungen sind nicht möglich.

Mittlere Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g]

Mit dieser Einstellung wird der Kalibrierungswert in Gramm erfasst, der während einer Mühlenkalibrierung für die mittlere Mühle ermittelt wurde.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
1,0 – 50,0 g (nur durch Servicetechniker einzustellen)	Entsprechend der durchgeführten Kalibrierung

1. Starten Sie die Kalibrierung in der Einstellung **Service – Mühlenservice**.

- 2. Führen Sie die Kalibrierung mit Hilfe des Assistenten durch.
- 3. Erfasssen Sie den ermittelten Wert in diesem Eingabefeld (nur im Profil Servicetechniker).
 - ✓ Die Mühlenkalibrierung für die mittlere Mühle ist abgeschlossen.
 - ✓ Die ausgegebene Mahlmenge entspricht der im Kaffeerezept eingestellten Mahlmenge.

HINWEIS Der in diesem Parameter angezeigte Kalibrierungswert in Gramm kann von Servicetechnikern für eine pauschale Anpassung der Kaffeegetränke aus der mittleren Mühle verändert werden, ohne eine Mühlenkalibrierung ausgeführt zu haben.

Eine Anpassung des Kalibrierungswerts beeinflusst alle Kaffeerezepturen, die der mittleren Mühle zugewiesen wurden.

Rechte Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Option)

Die Vorgehensweise entspricht der für die mittlere Mühle.

Systemeinstellung Milchsystem

Die Einstellung **Milchsystem** öffnet folgende Menüpunkte für Systemeinstellungen und Anzeigen:

- Milchbehälter
- Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]
- Milch 2 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]
- Überwachung Füllstand Milch

Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister

Milk system 07 20 03.09.2024	
** Caretaker **	
Milk container	
Milk container	Schaerer standard
Milk 1 hose squeezer valve -> cooling cell [cm]	(-) 37
Milk 2 hose squeezer valve -> cooling cell [cm]	57
Milk fill level monitoring	
Milk level detection	No monitoring

Abb.: Bildschirm mit Einstellungen für Milchsystem

Milchbehälter

Mit dieser Einstellung wird die Milchschlauchlänge bis zum Milchbehälter erfasst. Die Einstellung bezieht sich auf die effektive Milchschlauchlänge mit oder ohne Steigrohr im Milchbehälter.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
Benutzerdefiniert oder Schaerer-Standard (nur durch Servicetechniker einzustellen)	Schaerer-Standard

Benutzerdefiniert

- 1. Wählen Sie die Option Benutzerdefiniert (nur im Profil Servicetechniker).
- ✓ Die Milchschlauchlänge wird nicht automatisch erfasst.
- Messen Sie die exakte Milchschlauchlänge vom Milchbehälter bis zum Quetschventil in der Maschine und erfassen Sie den ermittelten Wert bei Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm].

Schaerer-Standard

- ▶ Wählen Sie die Option Schaerer-Standard (nur im Profil Servicetechniker).
 - ✓ Die Milchschlauchlänge wird automatisch erfasst.
 - ✓ Der Standardwert 37 cm im nachfolgenden Parameter benötigt keine weitere Anpassung.

Siehe nachfolgende Beschreibung für den Parameter Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm].

Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]

Mit dieser Einstellung wird die Milchschlauchabmessung vom Quetschventil bis zur Kühlzelle für den externen Milchschlauch erfasst.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
0 – 200 cm (nur durch Servicetechniker einzustellen)	37 cm (durch die Option Schaerer-Standard)

Wenn im vorangehenden Parameter Milchbehälter die Option Benutzerdefiniert gewählt ist, kann im Profil Servicetechniker die exakte Milchschlauchlänge erfasst werden.

Für Servicetechniker

- 1. Messen Sie die Milchschlauchlänge vom Quetschventil in der Maschine bis zum Milchbehälter im Kühlgerät.
- 2. Erfassen Sie den ermittelten Wert bei Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm].

- ✓ Dem System ist nun die Milchschlauchlänge bekannt.
- ✓ Für das Spülungsintervall externer Milchschlauch wird die korrekte Milchmenge periodisch ausgetauscht.

Mit der Standardausstattung wird im Parameter **Milchbehälter** die Option **Schaerer Standard** gewählt. Dieser Einstellung entspricht die korrekte Milchschlauchlänge von *37 cm*.

Folgende Milchsysteme erfordern die Option **Benutzerdefiniert**:

- Kühleinheit links von Kaffeemaschine
- Kühleinheit mit Twin Milk
- Unterthekenkühleinheit
- Unterstellkühleinheit
- Alle Beistellgeräte, z. B. Cup & Cool und Centre Milk

Milch 2 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]

Mit dieser Einstellung wird die Milchschlauchabmessung von Quetschventil bis zur Kühlzelle für den zweiten Milchschlauch bei **Twin Milk** erfasst.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
0 – 200 cm (nur durch Servicetechniker einzustellen)	37 cm (durch die Option Schaerer-Standard)

Die Vorgehensweise entspricht der für Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm].

Überwachung Füllstand Milch

Mit dieser Einstellung wird das Verhalten der Füllstandswachung für den Milchbehälter festgelegt.

Einstellungsbereich	Standard
Keine Überwachung Warnung Getränkeausgabe sperren	Keine Überwachung

Option Keine Überwachung

• Eine Milchüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.

Option Warnung

• Wenn ein niedriger Milchfüllstand erkannt wird, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von weiteren Milchgetränken ist möglich.

Option Getränkeausgabe sperren

• Wenn ein niedriger Milchfüllstand erkannt wird, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von Milchgetränken ist gesperrt.

10.3.3 Einstellungen "Konfiguration"

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service, Abrechner, Abrechner reduziert, Maschinenbetreuer und Qualitätsmanager
Configuration	Einstellung > Konfiguration – Allgemein
Hauptsprache	Stellt die Displaysprache um.
Deutsch Deutsch	 Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen Standard: freie Auswahl 1. Öffnen Sie mit der Schaltfläche ≥ die Spracheinstellung. ✓ Das Auswahlmenü erscheint. Wählen Sie die gewünschte Sprache. ✓ Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.
	Siehe 10.3.6 "Änderungen speichern und in die Maschine laden".

Berechtigte Profile: Hausmeister

Configuration	Einstellung > Konfiguration – Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb
Datum	Zeigt Information über die voreingestellte Zeitzone mit Datum und Zeit.
Zeit	Einstellungsbereich: keine Einstellung möglich
Zeitzone	Standard: länderspezifisch/benutzerspezifisch
Datum	Die Zeitzone wird während des Inbetriebnahmeprogramms ausgewählt. Mit der Einstellung der Zeitzone wird automatisch Zeit und Datum aus der gewählten Zone übernommen.
Zeit	Verfügbare Zeitzonen:
Zeitzone	AsienAfrika
Utrzeti / Datum / Timer-Betrieb 1958 2564 2084	Australien
- Sextextexteriae	• Europa
Zeil	Nordamerika
Zeitzone otto: [vieweiteren indexe]	• Südamerika
Aus 🗾 💭 0000 💽	Jede Zeitzone enthält weitere Unterteilungen, z. B. <i>Mitteleuropäische Zeit</i> (CET/MEZ).



 Stellen Sie die Uhrzeit mit den Schaltflächen ein, z. B. 22:30 Uhr (10:30 PM).

Entsprechend der gewählten Zeitzone wird automatisch auf das entsprechende Zeitformat (24 h oder 12 h AM/PM) umgestellt.

Berechtigte Profile: Abrechner, Chef de Service



Einstellung > Konfiguration – Getränkepreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Standard)



Abb.: Getränke in Menükarte



Abb.: Menüeintrag



Abb.: Getränkepreis Menüeintrag

Einstellung Getränkepreis mit oder ohne Zahlungssystem Voraussetzung: Einstellung Konfiguration – Betriebsmodus – Menükarte enthält die Einstellung Standard.

- 1. Öffnen Sie das Service-Menü.
- 2. Melden Sie sich mit dem Profil Abrechner oder Servicetechniker an.
- Öffnen Sie die Einstellungen mit
- 4. Wählen Sie die Einstellung Konfiguration Menükarte.
 - $\checkmark~$ Die Menükarte Standard öffnet sich.
- 5. Wählen Sie das gewünschte Getränk.
 - ✓ Das Kontextmenü **Menüeintrag** öffnet sich.
- 6. Tippen Sie auf die Schaltfläche Bearbeiten.
 - ✓ Der Bildschirm **Menükarteneintrag** öffnet sich.
 - Entsprechend der Getränkekonfiguration sind die einzelnen Getränkegrössen separat aufgelistet.
- 7. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Bearbeiten** Sei der gewünschten Getränkegrösse.
- 8. Erfassen Sie den erforderlichen Getränkepreis in den Preislisten (0), (1), (2), und/oder (3) im Eingabefeld.

Siehe unten bei Preiseinstellung über das Einstellrad.

Berechtigte Profile: Abrechner, Chef de Service



Einstellung > Konfiguration – Getränkepreis anpassen durch den Abrechner (Betriebsmodus Custom)



Abb.: Getränke in Menükarte



Abb.: Menüeintrag



Abb.: Getränkepreis Menüeintrag



Abb.: Eingabefeld Getränkepreis mit Einstellrad

Einstellung Getränkepreis mit oder ohne Zahlungssystem

Voraussetzung: Einstellung **Konfiguration – Betriebsmodus – Menükarte** enthält die Einstellung **Custom**.

- 1. Öffnen Sie das Service-Menü.
- 2. Melden Sie sich mit dem Profil Abrechner oder Servicetechniker an.
- 3. Öffnen Sie die Einstellungen mit 📉
- 4. Wählen Sie die Einstellung Konfiguration Menükarte.
 - ✓ Die Menükarte Custom öffnet sich.
- 5. Öffnen Sie die gewünschte Menükarte aus der Liste.
 - ✓ Die Menükarte öffnet sich.
- 6. Tippen Sie auf die Schaltfläche Bearbeiten.
 - ✓ Der Bildschirm **Menükarteneintrag** öffnet sich.
 - ✓ Entsprechend der Getränkekonfiguration sind die einzelnen Getränkegrössen separat aufgelistet.
- 7. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Bearbeiten** bei der gewünschten Getränkegrösse.
 - ✓ Der Bildschirm Menükarteneintrag bearbeiten öffnet sich.
- 8. Erfassen Sie den erforderlichen Getränkepreis in den Preislisten (0), (1), (2), und/oder (3) im Eingabefeld.

Preiseinstellung über das Einstellrad

Tippen Sie auf das Eingabefeld.
 ✓ Der Dialog mit dem Einstellrad öffnet sich.

- 2. Erfassen Sie mit dem Einstellrad oder der Tastatur den erforderlichen Wert.
- 3. Speichern Sie die Einstellung mit 🖬 und navigieren Sie mit 🔄 zurück zur Menükarte oder Bedienoberfläche.
 - ✓ Das Getränk wird jetzt in der Bedienoberfläche mit dem eingestellten Preis angezeigt.
 - ✓ Der Getränkepreis ändert sich, wenn während der Getränkeauswahl die Tassen- oder Bechergrösse geändert wird.

Während einer Getränkeauswahl wird der Getränkepreis entsprechend den nachträglich gewählten Optionen immer aktualisiert.



Eine Getränkeauswahl kann vor der Bezahlung jederzeit mit der Schaltfläche **[X]** abgebrochen werden. Wenn das Getränk bereits bezahlt wurde, dann ist ein Abbruch der Bestellung nicht mehr möglich.

10.3.4 Einstellungen "Service"

Service-Einstellung Mühlenservice (manuelle Mahlgradverstellung)

Die Einstellung **Mühlenservice** (bei manueller Mahlgradverstellung) startet nach Bestätigung folgende displaygeführte Servicefunktionen an der Mühle:

- Mahlmesser wechseln
- Mühle anpassen
- Mühle kalibrieren

5

Abb.: Mühlenservice starten

Voraussetzung: Die Maschine ist mit einer manuellen Mühlenverstellung ausgestattet.

- 1. Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Mühlenservice**.
 - $\checkmark~$ Der Bestätigungsdialog öffnet sich.
- Bestätigen Sie mit D.
 - ✓ Die Servicefunktionen f
 ür die M
 ühlen stehen zur Verf
 ügung.
- 3. Öffnen Sie die Registerkarte für die gewünschte Mühle (links, rechts, Mitte).

Grinder services	
M3: Middle grinder	M2: Right grinder
Ingredient: Last grinding discs change: Last initialization: Last adjustment: Last calibration: Grinder status: Current position: Calibration value [g]:	Coffee Never 09.08.2024 15:29:49 09.08.2024 15:29:53 09.08.2024 15:30:07 In position 0.0 25.0
Grinding discs replacement	Grinder adjustment
Grinder initialisation	Grinder calibration
×	

Abb.: Bildschirm für den Mühlenservice

Mahlmesser wechseln



WARNUNG

Schnittverletzung!

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle.Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter.

Für den Austausch der Mahlmesser sind folgende Schritte notwendig:

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche Mahlmesser wechseln.
- Die Aufforderung zum Ersetzen der Mahlmesser wird angezeigt.
- 2. Schalten Sie die Maschine aus und trennen sie vom Netz.
- 3. Entfernen Sie die manuelle Mahlgradverstellung und bauen Sie neue Mahlmesser ein.

- 4. Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
- 5. Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
- 6. Montieren Sie die manuelle Mahlgradverstellung wieder.
- 7. Schalten Sie die Maschine wieder ein und navigieren Sie zum Bildschirm Mühlenservice.
- Bestätigen Sie die Einbauschritte Mahlmesser wechseln mit der Schaltfläche D.
 - ✓ Die Vorbereitungsschritte für **Mahlgradanpassung vorbereiten** werden angezeigt.

Mühle anpassen

Grin	der adjustment		
M3: Mi	iddle grinder – Coffee		
 Adjust grinding degree manually. Tap "Remove old coffee grounds". Clean grounds container. Tap "Judging grind level". Verify grinding degree. Repeat previous steps if necessary. Confirm grinding degree. 			
	Remove old coffee grounds		
×			

Abb.: Mühle anpassen: altes Kaffeemehl entfernen

Schritte: Mühle anpassen

- 1. Setzen Sie die Einstellschritte nach **Mahlmesserwechsel** fort oder tippen Sie direkt auf die Schaltfläche **Müh**le anpassen.
 - ✓ Die Vorbereitungsschritte für Mahlgradanpassung vorbereiten werden angezeigt.
- 2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
- 4. Stellen Sie den Mahlgrad manuell ein.
- 5. Tippen Sie auf die Schaltfläche Altes Kaffeemehl entfernen.
 - ✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.

Grinder adjustment	
M3: Middle grinder – Coffee	
 Adjust grinding degree manually. Tap "Remove old coffee grounds". Clean grounds container. Tap "Judging grind level". Verify grinding degree. Repeat previous steps if necessary. Confirm grinding degree. 	
Remove old coffee grounds	Grind for grind level judgement

Abb.: Mühle anpassen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung

- ✓ Die Schaltfläche Mahlung für Mahlgradbeurteilung wird aktiv.
- 6. Reinigen Sie den Satzbehälter erneut.
- 7. Tippen Sie auf die Schaltfläche Mahlung für Mahlgradbeurteilung.

- \checkmark Eine Mahlung wird ausgeführt.
- 8. Überprüfen Sie den Mahlgrad und wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte zur Mahlgradeinstellung oder bestätigen Sie den eingestellten Mahlgrad mit der Schaltfläche **D**.
 - ✓ Die Vorbereitung für die Kalibrierung der Mühle wird angezeigt.

Mühle kalibrieren

Voraussetzung: In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

- Die Maschine ist neu.
- Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- Die Mahlstufe wird geändert.
- Die Mühle wird geöffnet.
- Die Mahlmesser werden ausgetauscht.
- Die Kaffeesorte wird gewechselt.

Grinder calibration		
M3: Middle grinder - Coffee 1. Weigh ground coffee. 2. Set calibration value. 3. Repeat reference grinding if necessary. 4. Confirm calibration value.		
Calibration value for 1 reference grinding [g]:		25.0 +
	Reference grinding	
×		\checkmark

Abb.: Mühle kalibrieren

Schritte: Mühle kalibrieren

- 1. Setzen Sie die Einstellschritte nach Mühle anpassen fort oder tippen Sie direkt auf die Schaltfläche Mühle kalibrieren.
 - ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Kalibrierung werden angezeigt.
- 2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
- 3. Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche **D**.
 - ✓ Die Referenzmahlung startet.
- 4. Starten Sie bei Bedarf mit der Schaltfläche Referenzmahlung eine weitere Referenzmahlung.
- 5. Wenn mehrere Referenzmahlungen erfolgen, wiegen Sie immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge und geben sie als Referenzwert ein.
 - ✓ Die Maschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus selbst die korrekte Mahlmenge.
- 6. Wiegen Sie das Kaffeemehl der Referenzmahlung.
- 7. Stellen Sie den Kalibrierwert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit der Schaltfläche Plus oder Minus ein.
- 8. Schliessen Sie die Kalibrierung der Mühle mit der Schaltfläche 🗹 ab.
 - ✓ Der Bildschirm **Mühlenservice** öffnet sich.
 - ✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.

Service-Einstellung Mühlenservice (automatische Mahlgradverstellung)

Die Einstellung **Mühlenservice** (bei automatischer Mahlgradverstellung) startet nach Bestätigung folgende displaygeführte Servicefunktionen an der Mühle:

- Mahlmesser wechseln
- Mühle anpassen
- Mühle initialisieren
- Mühle kalibrieren

Der Mühlenservice für eine automatische Mühlenverstellung erfordert zusätzlich eine Mühleninitialisierung sowie eine Mühlenanpassung über die Mahlgradmotoren.

Grinder services		

Abb.: Mühlenservice starten

Voraussetzung: Die Maschine ist mit einer automatischen Mühlenverstellung ausgestattet.

- 1. Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Mühlenservice**.
 - ✓ Der Bestätigungsdialog öffnet sich.
- 2. Bestätigen Sie mit **D**.
 - 🧹 Die Servicefunktionen für die Mühlen stehen zur Verfügung.
- 3. Öffnen Sie die Registerkarte für die gewünschte Mühle (links, rechts, Mitte).

Grinder services	
M3: Middle grinder	M2: Right grinder
Ingredient: Last grinding discs change: Last initialization: Last adjustment: Last calibration: Grinder status: Current position: Calibration value [g]:	Coffee Never 09.08.2024 15:29:49 09.08.2024 15:29:53 09.08.2024 15:30:07 In position 0.0 25.0
Grinding discs replacement	Grinder adjustment
Grinder initialisation	Grinder calibration
X	

Abb.: Bildschirm für den Mühlenservice

Mahlmesser wechseln



WARNUNG

Schnittverletzung!

- Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle.
- Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter.

Für den Austausch der Mahlmesser sind folgende Schritte notwendig:

- 1. Tippen Sie auf die Schaltfläche Mahlmesser wechseln.
 - ✓ Die Aufforderung zum Ersetzen der Mahlmesser wird angezeigt.
- 2. Schalten Sie die Maschine aus und trennen sie vom Netz.
- 3. Entfernen Sie den Mahlgradmotor und bauen Sie neue Mahlmesser ein.
- 4. Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
- 5. Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
- 6. Montieren Sie den Mahlgradmotor wieder.

- 7. Schalten Sie die Maschine wieder ein und navigieren Sie zum Bildschirm Mühlenservice.
- 8. Bestätigen Sie die Einbauschritte Mahlmesser wechseln und Mühleninitialisierung mit der Schaltfläche ▶.
 ✓ Die Vorbereitungsschritte für Mahlgradanpassung vorbereiten werden angezeigt.

Mühle anpassen

Adjust grind level	
M3: Middle grinder - Coffee	
0.0 +	
E_{+20}^{+30}	Drift correction: 0.0
+10	Current position: 0.0
10 20	Move grinding discs
L.30	Remove old coffee grounds
	Grind for grind level judgement
×	

Abb.: Mühle anpassen: altes Kaffeemehl entfernen

Schritte: Mühle anpassen

- 1. Setzen Sie die Einstellschritte nach **Mahlmesserwechsel** fort oder tippen Sie direkt auf die Schaltfläche **Müh**le anpassen.
 - ✓ Die Vorbereitungsschritte für **Mahlgradanpassung vorbereiten** werden angezeigt.
- 2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
- Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche D.
- 4. Tippen Sie auf die Schaltfläche Altes Kaffeemehl entfernen.
 - ✓ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.

Adjust grind level	
M3: Middle grinder - Coffee	
0.0 +	
E ⁺³⁰	Drift correction: 0.0
+10	Current position: 0.0
10 20	Move grinding discs
L.30	Remove old coffee grounds
	Grind for grind level judgement
\mathbf{X}	

Abb.: Mühle anpassen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung

- ✓ Die Schaltfläche Mahlung für Mahlgradbeurteilung wird aktiv.
- 5. Reinigen Sie den Satzbehälter erneut.
- 6. Tippen Sie auf die Schaltfläche Mahlung für Mahlgradbeurteilung.
 - ✓ Eine Mahlung wird ausgeführt.

Adjust grind level	
M3: Middle grinder - Coffee	
0.5 +	
E_{+20}^{+30}	Drift correction: 0.0
+10	Current position: 0.0
-10 -20	Move grinding discs
L.30	Remove old coffee grounds
	Grind for grind level judgement
×	

Abb.: Mühle anpassen: Mahlmesser bewegen

- 7. Passen Sie das Mahlgradergebnis mit den Schaltfläche Plus = gröber oder Minus = feiner an.
- 8. Führen Sie die Mahlgradverstellungen in kleinen Schritten ±1 aus.
- 9. Stellen Sie mit der Schaltfläche Mahlmesser bewegen das Messer auf die zuvor eingestellte Position ein.
- 10. Überprüfen Sie den Mahlgrad und wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte zur Mahlgradeinstellung oder bestätigen Sie den eingestellten Mahlgrad mit der Schaltfläche **D**.
 - ✓ Die Vorbereitung für die Kalibrierung der Mühle wird angezeigt.

Mühle kalibrieren

Voraussetzung: In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

- Die Maschine ist neu.
- Die Betriebszeit beträgt mehr als ein Jahr.
- Die Mahlstufe wird geändert.
- Die Mühle wird geöffnet.
- Die Mahlmesser werden ausgetauscht.
- Die Kaffeesorte wird gewechselt.



Abb.: Mühle kalibrieren

Schritte: Mühle kalibrieren

- 1. Setzen Sie die Einstellschritte nach Mühle anpassen fort oder tippen Sie direkt auf die Schaltfläche Mühle kalibrieren.
 - Die Vorbereitungsschritte f
 ür die Kalibrierung werden angezeigt.
- 2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
- Bestätigen Sie den eingesetzten Satzbehälter mit der Schaltfläche D.

- ✓ Die Referenzmahlung startet.
- 4. Starten Sie bei Bedarf mit der Schaltfläche Referenzmahlung eine weitere Referenzmahlung.
- 5. Wenn mehrere Referenzmahlungen erfolgen, wiegen Sie immer die daraus resultierende ganze Kaffeemehlmenge und geben sie als als Referenzwert ein.
 - ✓ Die Maschine erkennt automatisch alle ausgelösten Mahlungen und errechnet daraus selbst die korrekte Mahlmenge.
- 6. Wiegen Sie das Kaffeemehl der Referenzmahlung.
- 7. Stellen Sie den Kalibrierwert (ermitteltes Kaffeemehlgewicht) mit der Schaltfläche Plus oder Minus ein.
- 8. Schliessen Sie die Kalibrierung der Mühle mit der Schaltfläche 🗹 ab.
 - ✓ Der Bildschirm **Mühlenservice** öffnet sich.
 - ✓ Die eingestellte Mühle ist betriebsbereit.

Mühle initialisieren

Voraussetzung: In folgenden Fällen ist eine Initialisierung der Mühle erforderlich:

- nach einer Störung
- Nachdem die Mahlmesser ersetzt wurden, muss eine Initialisierung der automatischen Mahlgradverstellung durchgeführt werden.

Grinder initialisation



Abb.: Mühle initialisieren

Schritte: Mühle initialisieren

- 1. Folgen Sie den displaygeführten Anweisungen.
- 2. Entfernen Sie den Mahlgradmotor und bauen Sie neue Mahlmesser ein.
- 3. Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
- 4. Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
- 5. Montieren Sie den Mahlgradmotor wieder.
- 6. Bestätigen Sie die Einbauschritte Mühleninitialisierung mit der Schaltfläche 🔼

10.3.5 Einstellungen "Info"



Diese Informationen müssen beim Melden eines Fehlers an den Servicetechniker weitergegeben werden.

Info	Einstellung > Info – Versionen anzeigen
Berechtigte Profile:	Hausmeister Chef de Service, Qualitätsmanager Maschinenbetreuer Abrechner Abrechner reduziert
Funktion:	Zeigt Information über die installierten Versionen der Maschinensoftware.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Versions	12 34 09.08.2024	
** Caretaker **		
Name		Version
Touch panel software		SOUL_5.24.7.a39d44b_Sim (Created: 2024-03-27 16:19)
Power section software		0.0
Database version		2116
BSP version		N/A
MAC address		02:50:41:00:00:01
Qt version		5.6.3
SQLite version		3.8.10.2
Software SCA3		Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information		Show license information
Export Licensing Information		Export license information to USB

Abb.: Versionen

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Version Software Touchpanel
- Version Software Leistungsteil
- Version Datenbank
- Version BSP Abrechnung
- Version Mac adress
- Version Qt (Quellcode)
- Version Qt license
- SQLite Version
- Copyright Software SCS

Info	Einstellung > Info – Maschinenzähler
Berechtigte Profile:	Hausmeister Chef de Service
Funktion:	Zeigt eine Übersicht über Getränkezähler entsprechend der enthaltenen Zutat.

Info	Einstellung > Info – Maschinenzähler
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Machine counters	12:36 09.08.2024	
** Caretaker **		
Beverage		Total
Total coffee beverages		10
Total milk beverages		3
Total powder beverages		1
Total sirup beverages		0
Total hot water		4
Total steam		2

Abb.: Maschinenzähler

Zutatenbeispiel mit dem Getränk Chociatto:

- 1. Zutat = Kaffee
- 2. Zutat = Frischmilch oder Topping
- 3. Zutat = Choco

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Kaffeegetränke gesamt
- Milchgetränke gesamt
- Pulvergetränke gesamt
- Heisswasser gesamt
- Dampfbezüge gesamt

Alle auf den Menükarten hinzugefügten Getränke werden aufgelistet.

Info	Einstellung > Info – Getränkestatistiken
Berechtigte Profile:	Hausmeister Chef de Service Abrechner Abrechner reduziert
Funktion:	Zeigt Informationen über die ausgeführten Getränkeausgaben.
Einstellungsbereich:	Zurücksetzen der Zählerstände (einzeln oder gesamt)
Standard:	Benutzerdefiniert

Be	everage statistics	12 38 09.08.2024	>>		
	Caretaker **			7)
Be	everage		Beverage count		
-	Espresso		4	×	
	Medium Single		4		
+	Espresso Customizable			×	
_	Cappuccino			×	
	Medium Single				
-	Cappuccino Customizable			×	
	Small Single				
	Medium Single				
	Large Single				
-	Flat White		1	×	
	Medium Single		1		
-	Chociatto			×	
	Medium Sinale				

Abb.: Getränkezähler

Einzelnen Zähler zurücksetzen

- ► Tippen Sie auf die Schaltfläche Zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte.
 - $\checkmark~$ Der Getränkezähler des gewählten Getränks wird auf Null gesetzt.

Alle Zähler zurücksetzen

- ▶ Tippen Sie auf die grosse Schaltfläche 📕 oben im Bildschirm.
 - \checkmark Alle aufgeführten Getränkezähler werden auf Null gesetzt.

Info	Einstellung > Info – Reinigungsstatistik
Berechtigte Profile:	Hausmeister Chef de Service Qualitätsmanager
Funktion:	Zeigt Informationen über ausgeführte Reinigungen.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Cleaning statistics	12 40 09.08.202	4	
** Caretaker **			
Date / time	Profile	System	Event
25.06.2024 13:10	Operator	Plug&Clean system	Done
24.06.2024 09:40	Service technician	Coffee system	Done
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset aborted
24.06.2024 09:17	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Plug&Clean system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Powder system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Milk system	Reset timestamps
21.06.2024 17:43	Service technician	Powder system	Reset aborted
21.06.2024 17:42	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Milk system	Reset timestamps
24.06.2024.47.42	Comileo technision	Douglas quatare	Denot time to man

Abb.: Reinigungsstatistik

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

In der Spalte Ereignis werden ausgeführte, abgebrochene und zurückgesetzte Reinigungen angezeigt.

Info	Einstellung > Info – Wartungsstatistik
Berechtigte Profile:	Hausmeister
Funktion:	Zeigt Informationen über ausgeführte Wartungen (Entkalkungen).
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Maintenance statistics		12:44 09.08.2024		
** Caretaker ** Date / time	Profile		Maintenance intervals	Event
18.06.2024 07:22	Service teo	chnician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 13:06	Service teo	chnician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 10:49	Service teo	chnician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service teo	chnician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service teo	chnician	Descaling	Reset counters
06.11.2020 15:03	Developer		Descaling	Reset counters

Abb.: Wartungsstatistik

Folgende Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

In der Spalte Ereignis werden ausgeführte, abgebrochene und zurückgesetzte Entkalkungen angezeigt.

1 Info	Einstellung > Info – Getränkeausgabestatistik
Berechtigte Profile:	Hausmeister Chef de Service Abrechner Abrechner reduziert
Funktion:	Zeigt Informationen über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den enthalte- nen Getränkedaten.

linfo		Einstellung > Info – (Getränkeausgabestatistik
Einstellungsbereich:		Die Schaltfläche 📕 lö	öscht alle Zählerstände.
Standard:		-	
			_
Dispensing statistics	12:50 09.08.2024	🖌 🔶	
** Caretaker **			
Beverage		Date / time	
 Espresso (5028) 		25.06.2024 10:13:49	
Cup sizes		Medium Single	

= Espresso (5026)	25.06.2024 10.15.49	
Cup sizes	Medium Single	
Aborted	Yes	
Duration	23.0s	
Extraction time	0.0s	
Beverage modified	No	
+ Milch heiss (5112)	24.06.2024 09:19:12	
- Espresso (5028)	06.11.2020 15:18:40	
Cup sizes	Medium Single	
Aborted	Yes	
Duration	17.6s	
Extraction time	0.0s	
Beverage modified	No	

Abb.: Getränkeausgabestatistik

Folgende Informationen können zu jeder Getränkeart abgelesen werden:

- Tassengrössen
- Abgebrochene Ausgaben
- Ausgabedauer
- Extraktionszeit
- Getränk angepasst

In der Spalte **Datum/Zeit** ist das Datum mit der Getränkeausgabe inklusive Uhrzeit eingetragen. Zusätzlich werden die Werte, z. B. die Tassengrösse, zu den verschiedenen ausgegebenen Getränkeoptionen aufgeführt.

Info	Einstellung > Info – Wasserhärtestatistik
Berechtigte Profile:	Hausmeister
Funktion:	Zeigt Information über die bisher eingestellten Wasserhärten.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Water hardness statistics	12:56 09.08.2024	
** Caretaker **		
Date / time	_	Water hardness (°dKH)
21.03.2022 06:53		12
21.03.2022 06:52		9

Abb.: Wasserhärtestatistik

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Wasserhärte

Jede Anpassung der Wasserhärte wird in einem neuen Eintrag aufgelistet.

1 Info	Einstellung > Info – Abrechnungsstatistik Maschine
Berechtigte Profile:	Hausmeister Abrechner Abrechner reduziert
Funktion:	Informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke mit oder ohne Verkauf sowie die Summe dieser Getränkepreise.
Einstellungsbereich:	Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung
Standard:	-

Machine accounting statistics	10:23 23.03.2018		🗙 🤜
Statistic type	A	Sinc	e last reset 🜔
		Count	Amount
No vend		3	3.50

Abb.: Abrechnungsstatistik Maschine

Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** kann gelöscht werden. Damit besteht die Möglichkeit, Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- 1. Öffnen Sie die Auswahlliste (A) mit der Schaltfläche 😣
- 2. Wählen Sie die Statistik Seit letztem Zurücksetzen.
- 3. Tippen Sie auf 🔀.
 - ✓ Eine Aufforderung zur Bestätigung wird angezeigt.
- 4. Bestätigen Sie mit **D**.
 - ✓ Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** wird gelöscht.

Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung **Seit Initialisierung** kann nicht gelöscht werden. Unter **Initialisierung** ist **seit Inbetriebnahme** zu verstehen.

Info	Einstellung > Info – Abrechnungsstatistik Getränk
Berechtigte Profile:	Hausmeister Abrechner Abrechner reduziert
Funktion:	Informiert über alle ausgegebenen Getränke, ihre Konfiguration sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis. Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge Seit letztem Zurücksetzen oder als gesamte Statistik Seit Initialisierung (Inbetriebnahme).
Einstellungsbereich:	Seit letztem Zurücksetzen / Seit Initialisierung
Standard:	-



Abb.: Abrechnungsstatistik Getränk

Folgende Verkaufstypen stehen zur Auswahl:

- Alle
- Kein Verkauf (Alle Getränke ohne Bezahlung werden aufgelistet.)

Seit letztem Zurücksetzen

Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** kann gelöscht werden. Damit besteht die Möglichkeit, Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

- 1. Öffnen Sie die Auswahlliste (A) mit der Schaltfläche 😣
- 2. Wählen Sie die gewünschte Statistik und den Verkaufstyp.
- 3. Wählen Sie die Statistik Seit letztem Zurücksetzen.

✓ Die ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.

- Tippen Sie auf
 - ✓ Eine Aufforderung zur Bestätigung wird angezeigt.
- 5. Bestätigen Sie mit **D**.
 - ✓ Die Statistik Seit letztem Zurücksetzen wird gelöscht.

Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung **Seit Initialisierung** kann nicht gelöscht werden. Unter **Initialisierung** ist **seit Inbetriebnahme** zu verstehen.

10.3.6 Änderungen speichern und in die Maschine laden

Um Änderungen in den Einstellungen zu speichern und zu laden:

- 1. Speichern Sie die Auswahl mit 🗐.
- 2. Verlassen Sie mit 🗖 den Parameter und die Einstellung.
- Laden Sie die Änderungen der Einstellung/des Parameters mit ☐ in die Maschine.
 ✓ Die Maschine startet neu.

11 Störungsbehebung

Zwischen den folgenden Störungsanzeigen kann unterschieden werden:

- Anzeige über die Funktionsbeleuchtung
- Meldungen im Display

11.1.1 Bedeutung der Funktionsbeleuchtung

Die Maschine ist standardmässig mit Funktionsbeleuchtung ausgestattet. Anstehende Fehlermeldungen werden zusätzlich zu Meldungen im Display durch leuchtende LED-Farbstreifen an der Maschine signalisiert.

Die unterschiedlichen Farben haben die folgenden Bedeutungen:

- Weiss: Die Maschine ist betriebsbereit.
- Orange: Baldige Handlung ist erforderlich (beispielsweise Nachfüllen, Reinigung).
- Rot: Maschinenfehler (beispielsweise Milch leer, Mahlwerk blockiert, Wasserdurchflussfehler)

11.1 Meldungen im Display

Es kann zwischen den folgenden Meldungen im Display unterschieden werden:

- einfache Fehlermeldung
- spezifische Fehlermeldung
- ► Fehlermeldung im Service-Menü

11.1.1 Fehlermeldungen (einfach)



Abb.: Einfache Fehlermeldung

Voraussetzung:

- In der Bedienoberfläche ist für Anzeige Benachrichtigungsmodus die einfache Fehlermeldung aktiviert.
- ✓ Bei einer Fehlermeldung bleibt die Maschine ausser Betrieb, bis das Servicepersonal die Meldung quittiert.
- ✓ Die Aufforderung Servicepersonal informieren wird angezeigt.
- ✓ Die Fehlermeldung kann nicht quittiert werden.
- Servicepersonal informieren.

11.1.2 Spezifische Fehlermeldung



Abb.: spezifische Fehlermeldung



Abb.: spezifische Fehlermeldung

Voraussetzung: In der Bedienoberfläche ist für Anzeige Benachrichtigungsmodus die spezifische Fehlermeldung aktiviert.

- ✓ Bei einer Fehlermeldung ist die Maschine kurzzeitig ausser Betrieb.
- ✓ Die Aufforderung Neustart oder Servicetechniker informieren wird angezeigt.
- ✓ Fehlermeldungen können teilweise quittiert werden.
- 1. Je nach Art des Fehlers eine der folgenden Handlungen ausführen:
- 2. a) Handlungsaufforderung befolgen und Fehlermeldung quittieren.
- 3. b) [OK] für einen Neustart antippen.
 - ✓ Der anstehende Fehler wird quittiert, oder die Maschine führt einen Neustart aus.
 - ✓ Maschine ist wieder betriebsbereit.
- 4. Wenn die Fehlermeldung nicht quittiert werden kann, Servicetechniker informieren.

11.1.3 Fehlermeldung im Service-Menü

Zusätzlich zu den Fehlermeldungen in der Bedienoberfläche werden die Fehlermeldungen im Service-Menü angezeigt.

Schaltfläche Service-Menü



Abb.: Schaltfläche Service-Menü mit Meldungen

Über die Schaltfläche Service-Menü wird das Service-Menü geöffnet.

In der Bedienoberfläche informiert die Schaltfläche **Service-Menü** über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen:

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

Seite Service-Menü

26.04.2024 11:29 Maschinenbetreuer	D 🚺 🍤
🙂 Reinigung 🕨 🕨	Spülung starten
😐 Wartungsintervalle 🕨 🕨	Reinigung Touchscreen
Zutatenmanagement	Schnell-Info einschalten
Satzbehälter entfernt	Ausschalten

Abb.: Bildschirm Service-Menü mit Fehlermeldung

- 1. Schaltfläche Service-Menü antippen.
 - 🗸 Service-Menü öffnet sich und alle anstehenden Fehlermeldungen werden aufgelistet.
- 2. Fehlermeldung mit Schaltfläche ▶ öffnen.
- 3. Angezeigte Handlungsaufforderung ausführen und Fehler eventuell mit [OK] quittieren.
- 4. Wenn die Fehlermeldung nicht quittiert werden kann, Servicetechniker informieren.

11.2 Betriebsstörungen



Die Getränkeausgabe ist bei anstehender roter Fehler-/Störmeldung gesperrt, bis die geforderte Massnahme ausgeführt wurde.

Eventuell weitere anstehende Fehlermeldungen im Service-Menü antippen und entsprechend nachfolgenden beschriebenen Massnahmen beheben.

Wenn eine Fehlermeldung bestehen bleibt, liegt eventuell eine Störung vor.

Servicepartner kontaktieren (siehe).

11.3 Störungen mit Displaymeldungen

Bei Störungen mit Displaymeldung wird nach folgenden Kategorien unterschieden:

- Störung
- Fehler
- Aufforderung
- Hinweis

11.3.1 Displaymeldung "Störung"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung rot hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Mühle Mitte (Standard), Mühle rechts (Option) überlastet	Über einen definierten Zeit- raum hinweg wurde ein zu hoher Stromwert (> 8 A) gemessen. Die Maschine ver- sucht fünfmal, erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint diese Meldung. Im Schmutzwasser befinden sich Rückstände von Kaffeesatz.	 Schalten Sie die Maschine aus. Prüfen Sie die Mühle auf Blockaden und entfernen Sie etwaige Fremdkör- per. Starten Sie die Maschine neu.
Mühle Mitte (Standard), Mühle rechts (Option) blockiert.	Wenn die Mühle (Mitte oder rechts) überlastet ist und in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert wird, erscheint diese Meldung. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	 Schalten Sie die Maschine aus. Prüfen Sie die Mühle auf Blockaden und entfernen Sie etwaige Fremdkör- per. Starten Sie die Maschine neu. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler Tee oder Kaffee Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbro- chen.	 Prüfen Sie das Niveau des exter- nen/internen Trinkwassertanks (Option) bzw. den Zustand des Fest- wasseranschlusses.
	Die Maschine ist überhitzt.	 Trennen Sie die Maschine vom Strom- netz und lassen Sie sie abkühlen.
	Das SSR ist defekt.	 Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner
	Der Klixon hat ausgelöst.	
Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbro- chen.	 Prüfen Sie das Niveau des exter- nen/internen Trinkwassertanks (Option) bzw. den Zustand des Fest- wasseranschlusses.
	Das Dampfsystem ist verstopft.	 Prüfen und reinigen Sie den Getränke- auslauf und das Dampfsystem.
	Die Maschine ist überhitzt.	 Trennen Sie die Maschine vom Strom- netz und lassen Sie sie abkühlen.
	Das SSR ist defekt.	 Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner
	Der Klixon hat ausgelöst.	
HW-Boiler Time-out Heizung Dampfboiler Heizung Time-out	Obwohl die Heizung einge- schaltet ist, wurde die Solltem- peratur nicht innerhalb von 5 min erreicht.	Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler NTC kurz- geschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt kei- nen Widerstand. Eine maxi- male Temperatur (ca. 150 °C bzw. 302 °F) wird gemes- sen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler NTC unter- brochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Überstrom Brüheinheit	Am Motor der Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	 Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht in Betrieb ist, muss sie einen minimalen Strom auf- nehmen. Wenn dies nicht der Fall ist, liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brühein- heit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	 Prüfen Sie die Brüheinheit auf Blocka- den. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Time-out Brüheinheit	Die Brüheinheit verfügt über keinen Schalter für die Grund- stellung. Die Position des Brühzylinders wird durch Messung des Stromwertes erkannt. Folgende Spitzen- werte werden erkannt: Obere und untere Position. Folgender Time-out ist definiert: Wenn innerhalb von 10 s nach einer Bewegung der Brüheinheit keine Stromspitze erkannt wurde, wird Brüheinheit- Time-out angezeigt.	Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Min- destumdrehungen durch. Eine Blockade oder Teilblockade irgendwo im gesamten Was- sersystem ist wahrscheinlich.	 Prüfen Sie das Niveau des Trinkwassertanks bzw. den Zustand des Festwasseranschlusses. Kontrollieren Sie den internen oder externen Trinkwassertank. (Eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss.) Prüfen Sie, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist. Prüfen Sie die Mahlstufe. Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedriges Niveau im Dampf- boiler. Es wurde versucht, den Boiler zu füllen. Von der Niveausonde wurde jedoch innerhalb von 60 s kein Was- ser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen. Die Aus- gabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Modbus Verarbeitungsfehler BP	Ein Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen liegt vor.	 Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Modbus Verarbeitungsfehler MV	Kommunikationsfehler zwi- schen Manometer und Touch- screen	Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Modbus Verarbeitungsfehler MR	Kommunikationsfehler zwi- schen Kühleinheit und Touch- screen	 Kontrollieren Sie die Verkabelung der Kühleinheit und Maschine. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Maschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedie- nungsmodus, wenn aus unter- schiedlichen Gründen keine Getränke ausgegeben werden können	 Kontrollieren Sie Produkte wie Kaffeebohnen, Milch, Chocopulver oder Milchpulver. Kontrollieren Sie die Temperatur in der Kühleinheit. Führen Sie eine anstehende Reinigung oder Entkalkung aus. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Kommunikationsfehler (Diverse)	Kommunikationsfehler zwi- schen Software und diversen Modulen wie z. B. HCU-Leis- tungsteil, Flavour Point, Brüh- einheit, Manometer usw.	 Starten Sie die Maschine neu. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

11.3.2 Displaymeldung "Fehler"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung gelb hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Drehgeber Brüheinheit	Der Motor-Encoder der Brüh- einheit wurde während der Maschineninitialisierung nicht erkannt.	 Starten Sie die Maschine neu. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kon- taktieren Sie den Servicepartner.
Fehler bei der automatischen Mahlgradkorrektur Mitte, links oder rechts	Der Motor der automatischen Mahlgradverstellung läuft feh- lerhaft.	 Brechen Sie die Mahlgradeinstellung ab. Starten Sie die Maschine neu. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kon- taktieren Sie den Servicepartner.
Fehler Maschinenkonfigura- tion	Zwischen Software und Maschinenhardware besteht eine Diskrepanz.	 Starten Sie die Hardwareerkennung erneut. Starten Sie die Maschine neu. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kon- taktieren Sie den Servicepartner.
Unterbrechung Temperatur- sensor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstabs ist nicht geschlos- sen.	 Starten Sie die Maschine neu. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kon- taktieren Sie den Servicepartner.
Kurzschluss Temperatursen- sor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstab ist defekt.	 Starten Sie die Maschine neu. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kon- taktieren Sie den Servicepartner.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Entkalkung/Reinigung zurück- setzen	Eine Reinigung/Entkalkung wurde abgebrochen/nicht voll- ständig abgeschlossen.	 Führen Sie die Reinigung/Entkalkung im Service-Menü aus. Quittieren Sie die Reinigung/Entkal- kung im Service-Menü.
Milch leer	Der Füllstand im Milchbehälter ist zu niedrig.	 Entnehmen Sie den Milchbehälter. Reinigen Sie den Milchbehälter gründlich. Befüllen Sie den Milchbehälter mit frischer vorgekühlter Milch (3 – 5 °C bzw. 37,4 – 41 °F) und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.
Satzbehälter voll	Die Kapazität des Satzbehäl- ters ist erreicht.	 Leeren Sie den Satzbehälter. Spülen Sie den Satzbehälter und trocknen Sie ihn. Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.

11.3.3 Displaymeldung "Aufforderung"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung weiss hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt oder er wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	 Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.
Bedienpanel schliessen	Das Bedienpaneel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	 Drücken Sie das Bedienpaneel bis zum Einrasten nach unten.
Externen Trinkwassertank auf- füllen (Option)	Der Füllstand des externen Trinkwassertanks ist zu nied- rig.	 Entfernen Sie die Füllstandsüberwa- chung aus dem externen Trinkwasser- tank.
		 Spülen Sie den externen Trinkwas- sertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn.
		 Setzen Sie die Füllstandsüberwachung wieder ein.
Schmutzwassertank leeren (Option)	Die Füllmenge des exter- nen Schmutzwassertanks ist erreicht.	 Entfernen Sie die Füllstandsüberwa- chung aus dem externen Schmutzwas- sertank.
		 Spülen Sie den externen Schmutzwas- sertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn.
		 Setzen Sie die Füllstandsüberwachung wieder ein.
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	 Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	 Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	In den Handeinwurf wurde kein Kaffeemehl eingeworfen.	 Öffnen Sie den Handeinwurf im mittle- ren Bohnenbehälter. Füllen Sie Kaffeemehl ein. Schliessen Sie den Handeinwurf.
Choco- oder Milchpulver im 1. Behälter auffüllen (1. Pulver- behälter leer)	Der 1. Pulverbehälter ist leer.	 Füllen Sie den ersten Pulverbehälter nach.
Entkalkungskartusche einset- zen	Der Entkalkungsprozess benö- tigt das Entkalkungsmittel aus der Entkalkungskartusche.	 Setzen Sie die Entkalkungskartusche ein. Entfernen Sie nach der Entkalkung und nach der Aufforderung im Display wieder die Entkalkungskartusche.

11.3.4 Displaymeldung "Hinweis"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung blau hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Achtung: Ein verstopfter Schmutzwasserablauf kann zu Überschwemmung führen.	Im Schmutzwasser befinden sich Rückstände von Kaffee- satz.	 Prüfen Sie Schmutzwasserablauf und Tropfschale auf Verstopfung und reini- gen Sie sie.
Auf Telemetrieverbindung warten oder Service kontaktie- ren.	Die Anzeige Coffee Link ist ausstehend.	 Starten Sie die Telemetrie neu. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Milch bald leer	Der Füllstand im Milchbehälter ist niedrig.	▶ Füllen Sie Milch nach.
Satzbehälter bald voll	Die eingestellte Kapazität des Satzbehälters ist bald erreicht.	 Leeren Sie den Satzbehälter.
Externer Trinkwassertank bald leer (Option)	Der Füllstand des externen Trinkwassertanks ist niedrig.	▶ Leeren Sie den Satzbehälter.
Heisswasser Temperatur zu tief Dampfboiler Temperatur zu tief	Die Maschine befindet sich in der Aufheizphase.	 Warten Sie, bis die Maschine aufge- heizt ist.
	Beim Aufheizen trat ein Fehler auf.	 Trennen Sie die Maschine vom Strom- netz. Verbinden Sie die Maschine erneut mit dem Stromnetz und schalten Sie sie ein.
Maschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedie- nungsmodus, wenn keine Getränke ausgegeben werden sollen.	 Stellen Sie die Parametereinstellung Konfiguration – Timer Betrieb ent- sprechend ein.
		 Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

de

11.4 Störungen ohne Displaymeldungen

Störung	Ursache	Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Maschine ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	 Schliessen Sie die Maschine an das Stromnetz an. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Die Maschine ist nicht einge- schaltet.	 Schalten Sie die Maschine ein. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Es stehen keine Getränke mit Milch zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	 Befüllen Sie den Milchbehälter. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Milchsystem ist verstopft.	 Führen Sie eine tägliche Reinigung durch. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Milchsystem ist fälschli- cherweise deaktiviert.	 Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zur Küh- leinheit. Aktivieren Sie das Milchsystem. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Es stehen keine Getränke mit Milchschaum zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	 Befüllen Sie den Milchbehälter. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Milchsystem ist verstopft.	 Führen Sie eine tägliche Reinigung durch. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Das Milchsystem ist fälschli- cherweise deaktiviert.	 Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zur Küh- leinheit. Milchsystem aktivieren. Führen Sie eine tägliche Reinigung
		durch. 4. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

12 Deinstallation

Nach Gebrauchsende

Nachdem die Maschine das Gebrauchsende erreicht hat:

- 1. Demontieren Sie die Maschine.
- 2. Entsorgen Sie die Maschine umweltgerecht.

13 Entsorgung



Die Maschine muss sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, entsorgt werden.

▶ Nehmen Sie dazu Kontakt mit dem Servicepartner auf.

Sofern keine Rücknahme- oder Entsorgungsvereinbarung getroffen wurde, führen Sie zerlegte Bauteile der Wiederverwertung zu.

- 1. Verschrotten Sie Metalle.
- 2. Führen Sie Kunststoffelemente dem Recycling zu.
- 3. Entsorgen sie die übrigen Komponenten sortiert nach Materialbeschaffenheit.
- 4. Entsorgen Sie Betriebsmittel und Reinigungsmittel nach den örtlichen Bestimmungen unter Beachtung der jeweiligen Herstellervorschriften.