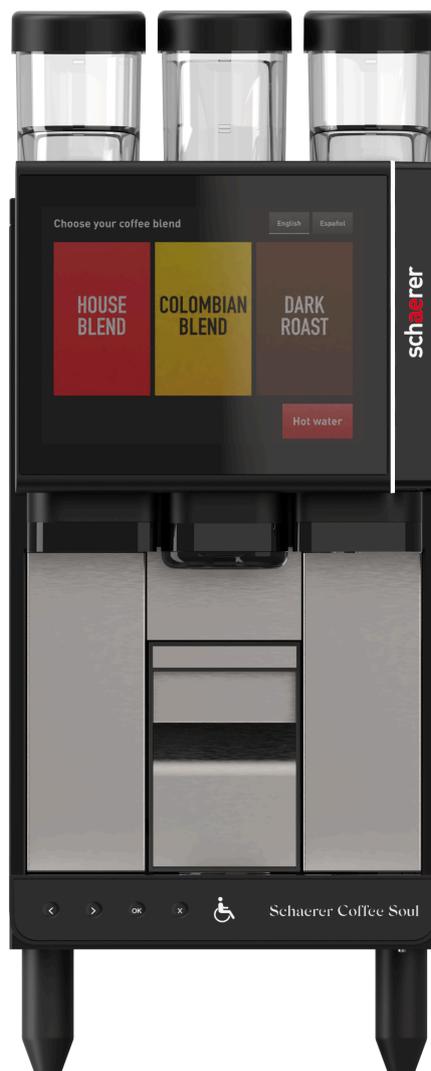


Schaerer Coffee Soul C

Betriebsanleitung



Impressum

Herausgeber

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

Ausgabe

Version 1.3 | 09.2023

Software

SW4.36.12.

Konzept und Redaktion

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

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3,
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	Sicherheit.....	6
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
1.2	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	8
1.3	Pflichten des Betreibers.....	8
1.4	Restrisiken.....	8
1.5	Gefahr von Sachschäden.....	12
2	Technische Daten.....	13
2.1	Getränkearten und Leistung.....	13
2.2	Maschinendaten.....	13
2.3	Netzanschluss vor Ort.....	14
2.4	Anschlusswerte Wasser.....	14
2.5	Typenschild.....	15
2.6	Konformitätserklärung.....	16
2.6.1	Angewandte Normen.....	16
2.6.2	Herstelleradresse.....	16
3	Produktbeschreibung.....	17
3.1	Übersicht der Kaffeemaschine.....	17
3.1.1	Bohnenbehälter.....	18
3.1.2	Satzbehälter.....	18
3.1.3	Maschinenfüsse.....	19
3.1.4	Tropfschale mit Bedieneinheit.....	19
3.1.5	Getränkeauslauf.....	20
3.1.6	Mahlwerk.....	20
3.1.7	Funktionsbeleuchtung.....	21
3.1.8	Dekorelemente.....	21
3.2	Anschlüsse und Schnittstellen der Kaffeemaschine.....	22
3.3	Optionen.....	22
3.4	Lieferumfang und Zubehör.....	23
4	Installation und Inbetriebnahme.....	25
4.1	Transportbedingungen.....	25
4.2	Verpackung/Auspacken.....	25
4.2.1	Kaffeemaschine auspacken.....	25
4.2.2	Zubehör auspacken.....	26
4.3	Aufstellen.....	26
4.4	Kaffeemaschine installieren.....	26
4.4.1	Strom anschliessen.....	27
4.4.2	Wasser anschliessen.....	28
4.5	Displaygeführte Inbetriebnahme.....	28
5	Bedienung.....	29
5.1	Bedienelemente der Kaffeemaschine.....	29
5.1.1	Überblick der Bedienelemente.....	29
5.1.2	Bedienelemente hinter dem Bedienpanel.....	30
5.2	Bedienoberfläche.....	31
5.2.1	Seite „Hauptmenü“.....	31
5.2.2	Seite „Heiss-/Kalt-Getränk auswählen“.....	32
5.2.3	Seite „Getränkegrösse auswählen“.....	32
5.2.4	Seite „Füllmenge und Rezeptur auswählen“.....	33

5.3	Service-Menü.....	34
5.3.1	Schaltfläche [Service-Menü].....	34
5.3.2	Überblick.....	34
5.3.3	Profil [Log-in / Log-out].....	35
5.3.4	Einstellungen.....	38
5.3.5	Getränkeausgabeverlauf.....	39
5.3.6	Systeminformation.....	39
5.3.7	Zurück.....	39
5.3.8	Reinigung.....	39
5.3.9	Wartungsintervalle.....	39
5.3.10	Zutatenmanagement.....	40
5.3.11	Bereich Fehlermeldungen.....	40
5.3.12	Bereich Direktwahl.....	40
5.3.13	Schnell-Info.....	40
5.4	Bedienpanel öffnen und schliessen.....	40
5.4.1	Bedienpanel öffnen.....	41
5.4.2	Bedienpanel schliessen.....	41
5.5	Einschalten.....	42
5.5.1	Kontrolle vor dem Einschalten.....	42
5.5.2	Kaffeemaschine einschalten.....	42
5.6	Auffüllen und anschliessen.....	43
5.6.1	Bohnenbehälter befüllen.....	43
5.7	Getränk auswählen.....	43
5.8	Satzbehälter leeren.....	44
5.9	Ausschalten.....	44
5.9.1	Ausschalten über Bereich Direktwahl.....	44
5.9.2	Ausschalten über Ein-/ Ausschalter.....	45
5.9.3	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche).....	45
6	Programmierung.....	47
6.1	Navigation.....	47
6.2	USB-Schnittstelle.....	52
6.3	Profile und Berechtigungen.....	52
6.3.1	Profil Hausmeister.....	52
6.3.2	Profil Abrechner.....	53
6.3.3	Profil Chef de Service.....	53
6.3.4	Profil Qualitätsmanager.....	54
6.3.5	Profil Maschinenbetreuer.....	54
6.3.6	Übersicht Berechtigungen der Profile.....	55
6.4	Maschinenkonfigurationen.....	55
6.4.1	Einstellungen „System“.....	55
6.4.2	Einstellungen "Service".....	56
6.4.3	Einstellungen „Konfiguration“.....	58
6.4.4	Einstellungen „Info“.....	60
6.4.5	Änderungen speichern und in die Kaffeemaschine laden.....	64
7	Reinigung.....	65
7.1	Reinigungsintervalle.....	65
7.2	Aktiver Reinigungsplan.....	65
7.2.1	Reinigungsplan „Schaerer Default“.....	66
7.2.2	Reinigungsplan „Manuell“.....	67
7.3	Reinigungsstufen.....	67

7.4	Reinigungszwang.....	70
7.5	Reinigungsmittel.....	70
7.6	Automatische Reinigungen.....	71
7.6.1	Automatische Ein-Ausschaltspülungen.....	71
7.6.2	Manuelle Spülungen (Service Menü).....	71
7.6.3	Konfigurierte Spülungen.....	71
7.7	ProCare Reinigungssystem.....	72
7.7.1	ProCare Reinigungsmittel.....	72
7.7.2	ProCare Reinigungssystem Übersicht.....	73
7.7.3	ProCare Reinigungsbeutel einsetzen.....	74
7.7.4	ProCare Reinigung durchführen.....	75
7.8	Manuelle Reinigungstätigkeiten.....	75
7.8.1	Satzbehälter reinigen.....	75
7.8.2	Brühraum reinigen.....	76
7.8.3	Tropfschale und Tropfroster reinigen.....	76
7.8.4	Touchscreen reinigen.....	77
7.8.5	Außenflächen reinigen.....	78
7.8.6	Bohnenbehälter reinigen.....	78
7.9	HACCP-Reinigungskonzept.....	79
8	Wartung.....	81
8.1	Schmutzwasserablauf prüfen.....	81
8.2	Wartung Kaffeemaschine.....	81
8.2.1	Wartungsintervalle.....	81
9	Störungsbehebung.....	83
9.1	Störungsanzeigen.....	83
9.1.1	Funktionsbeleuchtung.....	83
9.1.2	Meldungen im Display.....	83
9.2	Störungen mit Displaymeldungen.....	84
9.2.1	Displaymeldung "Hinweis".....	84
9.2.2	Displaymeldung "Fehler".....	85
9.2.3	Displaymeldung "Störung".....	85
9.3	Störungen ohne Displaymeldungen.....	88
10	Deinstallation und Entsorgung.....	89
10.1	Deinstallation.....	89
10.2	Entsorgung.....	89

1 Sicherheit

Sicherheitshinweise



GEFAHR

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



WARNUNG

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



VORSICHT

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



HINWEIS

Es besteht eine Situation, die Schäden an der Kaffeemaschine zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

Verwendete Warnzeichen

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

Zeichen	Art der Gefahr	Zeichen	Art der Gefahr
	Warnung vor heissen Flüssigkeiten		Warnung vor heisser Oberfläche
	Warnung vor heissem Dampf		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung
	Warnung vor giftigen Stoffen		Warnung vor Handverletzungen

Verwendete Gebotszeichen

Zeichen	Bedeutung	Zeichen	Bedeutung
	Dokumentation lesen!		Schutzhandschuhe tragen!
	Schutzbrille tragen!		Hände waschen!

Zeichen	Bedeutung	Zeichen	Bedeutung
	Netzstecker ziehen!		

Kennzeichnungen in dieser Anleitung

Kennzeichnung	Bedeutung	Kennzeichnung	Bedeutung
▶	Auflistung ohne feste Reihenfolge	✓	Ergebnisse von Handlungsschritten
(1)	Bildlegende, Positionsnummern in Abbildungen	[Taster]	Anzeige- und Bedienelemente
1.	Schritt-für-Schritt-Handlungsanweisungen	"Menü"	Menüs auf Bildschirmen

1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die SOUL C ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke und Heisswasser in Tassen, Becher, Gläser oder Kännchen auszugeben. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnliche Orte bestimmt. Das Gerät darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden und unbeaufsichtigt betrieben werden. Das Gerät darf in Geschäften, Büros oder ähnliche Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden. Dieses Gerät 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 des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Sie 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 des Geräts 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.

1.2 Vorhersehbarer Fehlgebrauch



WARNUNG

Gefahr durch Fehlgebrauch!

Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende oder andersartige Benutzung der Kaffeemaschine gilt als Fehlgebrauch und kann zu gefährlichen Situationen führen.

Unsachgemässer Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.
- ▶ Zugang zum Servicebereich der Kaffeemaschine nur qualifizierten Servicetechnikern gestatten.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung nur von Personen durchführen lassen, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.
- ▶ Im Selbstbedienungsbetrieb und im Betrieb mit Bedienung geschultes Personal die Kaffeemaschine beaufsichtigen lassen, damit sie dem Anwender für Fragen zur Verfügung stehen und die Einhaltung der Pflegemassnahmen sichergestellt sind.
- ▶ Niemals Sicherheitseinrichtungen der Kaffeemaschine verändern.
- ▶ Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie einwandfrei arbeitet und nicht beschädigt ist.
- ▶ Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen befüllen.

1.3 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.



Siehe Kapitel "Wartung" für Angaben zu den Wartungsintervallen.

1.4 Restrisiken

Grösstmögliche Sicherheit gehört bei der Schaerer AG zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn die folgenden Hinweise zur Vermeidung von Verletzungen und Gesundheitsgefahren beachtet werden.



Diese Sicherheitshinweise können bei der Schaerer AG angefordert oder direkt über das Portal <Schaerer Coffee Link> im Media Pool (<https://login.coffeelink.schaerer.com/>) heruntergeladen werden.

Gefahr durch Stromschlag

**GEFAHR****Lebensgefahr durch Stromschlag!**

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

- ▶ Arbeiten an elektrischen Anlagen nur von einer Elektrofachkraft vornehmen lassen.
- ▶ Gerät an einen abgesicherten Stromkreis anschliessen. (Empfehlung: Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter leiten.)
- ▶ Entsprechende Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen und örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- ▶ Anschluss vorschriftsgemäss erden und gegen Stromschlag sichern.
- ▶ Sicherstellen, dass die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- ▶ Niemals unter Spannung stehende Teile berühren.
- ▶ Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter ausschalten und das Gerät vom Stromnetz trennen.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät allpolig vom Stromnetz trennbar ist. Getrennte Verbindungen müssen jederzeit vom Standort des Geräts aus einsehbar und die Trennung durch eine Verriegelung sichergestellt sein.
- ▶ Anschlusskabel nur durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.

Gefahr durch Reinigungsmittel



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

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

Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.

- ▶ Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- ▶ Reinigungsmittel nicht einnehmen.
- ▶ Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien mischen.
- ▶ Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck verwenden (siehe Etikette).
- ▶ Während der Anwendung der Reinigungsmittel nicht essen und trinken.
- ▶ Während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung achten.
- ▶ Während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Hände nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich waschen.

Notfallauskunft: Beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikette Reinigungsmittel) die Telefonnummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) erfragen. Wenn Ihr Land über keine derartige Institution verfügt, folgende Tabelle beachten:

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

Anrufe aus dem Ausland	+41 44 251 51 51
Anrufe aus der Schweiz	145

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

Internet

www.toxi.ch

Gefahr durch Allergien



VORSICHT

Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!

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

- ▶ In Selbstbedienungsanwendung: Bei der Kaffeemaschine angebrachtes Hinweisschild (enthält Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte) beachten.
- ▶ In Bedienanwendung: Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte des Personals beachten.

Gefahr durch Bakterien



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Sicherstellen, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ▶ Kaffeemaschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- ▶ Sicherstellen, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ▶ Sicherstellen, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ▶ Maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter nicht überschreiten.
- ▶ Sicherstellen, 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.

- ▶ Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- ▶ Nicht mehr Kaffeebohnen einfüllen, als an einem Tag benötigt werden.
- ▶ Bohnenbehälterdeckel nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- ▶ Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- ▶ Kaffee getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- ▶ Älteste Produkte zuerst verbrauchen („first in – first out“).
- ▶ Kaffee vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- ▶ Geöffnete Packungen immer gut verschliessen, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

Gefahr durch Hitze



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ▶ Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.

- ▶ Nie heiße Teile der Kaffeemaschine berühren.
- ▶ Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.
- ▶ Brüheinheit nur bei abgekühlter Kaffeemaschine reinigen.

Gefahr durch Mechanik

**VORSICHT****Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!**

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

- ▶ Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.
- ▶ Bedienpanel immer mit beiden Händen nach oben und unten schieben.
- ▶ Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

1.5 Gefahr von Sachschäden



HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemässen Umgang mit der Kaffeemaschine!

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

- ▶ Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 6 °dKH einen Kalkfilter vorschalten, sonst kann es zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- ▶ Gerät nicht betreiben, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft „trocken“.
- ▶ Die Schaerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss über ein Wasserstoppventil (bauseitig) zu leiten, um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- ▶ Nach längerer Stillstandzeit (z. B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung ausführen.
- ▶ Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit usw.) schützen.
- ▶ Bei Störungen die Tabelle im Kapitel „Störungsbehebung“ beachten und bei Bedarf einen qualifizierten Servicetechniker hinzuziehen.
- ▶ Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- ▶ Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und betroffene Teile ersetzen oder reparieren lassen.
- ▶ Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- ▶ Gerät nicht auf einer Fläche aufstellen, auf der ein Wasserstrahl angewendet werden kann.
- ▶ Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brüheinheit zweimal am Tag reinigen.
- ▶ Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen befüllen.
- ▶ Niemals gefriergetrockneten Kaffee verwenden. Dadurch verklebt die Brüheinheit.
- ▶ Wenn die Kaffeemaschine bei Temperaturen unter 10 °C transportiert wird, muss die Kaffeemaschine drei Stunden bei Raumtemperatur lagern, bevor die Kaffeemaschine an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird. Ansonsten besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- ▶ Immer den neuen, mit der Kaffeemaschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

2 Technische Daten

2.1 Getränkearten und Leistung



Die SOUL C ist für einen ununterbrochenen Dauergetränkebezug von mehr als 45 Minuten nicht vorgesehen.

Folgende Getränke können zubereitet werden:

Getränkeleistung pro Stunde	
Kaffee	72 - 120 Tassen
Empfohlene Tagesleistung	
Kaffee	ca. 180 Tassen
Verfügbare Getränke	
Kaffee	x
Americano ^{AC / ZW}	x
Heisswasser	x

Empfohlene Maschinenausstattung:

AC Brühbeschleuniger
 ZW Zusatzwasser

2.2 Maschinendaten

Nennleistung Boiler	Heisswasserboiler
Standard	3000 W
Erweiterbar auf	5000 W
Betriebstemperatur	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C (50 °F)
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C (378 °F)
Betriebstemperatur	95 °C (203 °F)
Überdruck	Heisswasserboiler
Arbeitsdruck	0.25 MPa (29 psi)
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	1.2 MPa (174 psi)

Überdruck	Heisswasserboiler
Prüfüberdruck	2.4 MPa (348 psi)
Kapazitäten	
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je 2000 g
Kapazität Satzbehälter	25 - 35 Kaffeekuchen
Aussenmasse	
Breite der Kaffeemaschine	330 mm
Höhe inkl. Bohnenbehälter	667 mm
Tiefe	576 mm
Gewicht	
Leergewicht	ca. 50 kg
Schalldruck	
Dauerschalldruckpegel	<70 dB(A)**

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte entsprechen der Grundausstattung.

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

2.3 Netzanschluss vor Ort

Netz	Anschlusswerte			Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Lei- terquerschnitt
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	2700 – 3500 W	20 – 30 A	3 x 12 AWG
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	4360 – 5750 W	30 A	3 x 12 AWG

2.4 Anschlusswerte Wasser

Wasserdruck	Minimal: 0.1 MPa (14.5 psi) Maximal: 1.0 MPa (145 psi)
Wassereingangstemperatur	Minimal: 10 °C (50 °F) Maximal: 30 °C (86 °F)

Chlorgehalt	Maximal:	50 mg pro Liter
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
Umgebungstemperatur	Minimal: Maximal:	+10 °C (50 °F) +40 °C (104 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal:	80 %rF

2.5 Typenschild

Typ	Model
Schaerer SOUL C	Keine Modellvariante



Abb.: Typenschild

► Bedienpanel öffnen.

Das Typenschild befindet sich an der Frontseite der Kaffeemaschine hinter dem Bedienpanel.

Daten auf dem Typenschild im Stör- oder Garantiefall angeben, siehe Auflistung.

Empfohlene Angaben:

- Maschinentyp > [SOUL C]
- Nennleistung > z. B. 2700 - 3600 W oder 4360 - 5750 W
- Nennspannung > z. B. 208 - 240 V
- Sicherungswert vor Ort > z. B. 20 A [über Stecker NEMA L6-20] oder 30 A [über Stecker NEMA L6-30]
- Seriennummer > [JJKW XXXXXX] > z. B. 1935 XXXXXX

► Bedienpanel schliessen



Sollte das vordere Typenschild nicht mehr erkennbar sein, befindet sich ein zweites Typenschild auf der Rückseite hinter dem Abdeckblech

2.6 Konformitätserklärung

2.6.1 Angewandte Normen

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird durch das Büro DEKRA nach ISO 9001 und 14001 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet.

International (CB)

Safety

- ▶ UL197
- ▶ CSA C22.2 No.109

Sanitation

- ▶ NSF / ANSI 372
- ▶ NSF / ANSI 4

CB Scheme > Internationales System gegenseitiger Anerkennung von Testberichten und Zertifikaten
 NSF National Sanitary Foundation. Produktprüfungs-, Inspektions- und Zertifizierungsorganisation
 UL Underwriters Laboratories. Standards zur Produktsicherheit für den us-amerikanischen Markt.
 CSA Canadian Standards Association.
 ANSI American National Standards Institute.

2.6.2 Herstelleradresse

Hersteller

Schaerer AG
 Postfach 336
 Niedermattstrasse 3
 CH-4528 Zuchwil
 T +41 32 681 62 00
 F +41 32 681 64 04
 info@schaerer.com
 www.schaerer.com

Dokumentationsverantwortlicher

Schaerer AG
 Produktpflege & Managementsystem
 Postfach 336
 Niedermattstrasse 3
 CH-4528 Zuchwil

3 Produktbeschreibung

3.1 Übersicht der Kaffeemaschine

Die Schaerer Coffee SOUL C hat einen 12-Zoll-Touchscreen.



Abb.: Übersicht über die Kaffeemaschine

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Bedienpanel mit Touchscreen	Siehe Kapitel "Bedienpanel mit Touchscreen"
2 – 4	Bohnenbehälter	Die Bohnenbehälter führen der Kaffeemaschine Kaffeebohnen zu.
5	Schliessvorrichtung des Bedienpanels	Die Schliessvorrichtung sorgt dafür, dass das Bedienpanel in geschlossener Position gehalten und vor unbefugtem Öffnen gesichert wird. <ul style="list-style-type: none"> • Schlüssel nach links: Schliessvorrichtung öffnen • Schlüssel nach rechts: Schliessvorrichtung schliessen
6	Tropfschale	In der Tropfschale sammelt sich das Wasser der Reinigung und verschüttete Kaffeetropfen.

Nr.	Benennung	Erklärung
7	Maschinenfüsse	Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche um 100 mm.
8	Bedieneinheit [ADA]	Die Bedieneinheit macht die Bedienung der Kaffeemaschine für Personen mit Behinderung möglich.
9	Satzbehälter	Im Satzbehälter werden die Kaffeekuchen gesammelt.
10	Getränkeauslauf	Der Getränkeauslauf gibt sowohl die Getränke als auch Heisswasser aus.
11	Front-Tür ProCare	Das ProCare Reinigungssystem reinigt den Kaffeepfad, von der Brüheinheit bis zum Getränkeauslauf. Hinter der Front-Tür des ProCare befindet sich das Reinigungsmittel (basisch).
12	Funktionsbeleuchtung	Die Funktionsbeleuchtung informiert über den Betriebszustand der Kaffeemaschine. <i>Siehe Kapitel "Funktionsbeleuchtung"</i>

3.1.1 Bohnenbehälter



Abb.: Bohnenbehälter

Die SOUL C Kaffeemaschine ist mit drei Bohnenbehälter bestückt. Alle drei Bohnenbehälter haben ein Fassungsvermögen von je 2000 g und können mit drei unterschiedlichen Kaffeesorten befüllt werden. Die Bohnenbehälter befinden sich oben auf der Kaffeemaschine. Die Bohnenbehälter können von der Kaffeemaschine, auch in befüllten Zustand, abgenommen werden.

3.1.2 Satzbehälter



Abb.: Satzbehälter

Im Satzbehälter [1] werden die Kaffeekuchen gesammelt. Der Satzbehälter kann nach vorn aus der Kaffeemaschine entnommen und geleert werden.

3.1.3 Maschinenfüsse



Die SOUL C wird Standardmässig mit 100 mm Füßen ausgeliefert.

Abb.: Maschinenfüsse

3.1.4 Tropfschale mit Bedieneinheit



Die Tropfschale [3] sammelt verschüttete Getränke, Tropfen und das Wasser der Reinigung auf. Die Tropfschale [3] muss bei der Installation mit einem Schmutzwasserschlauch verbunden werden, der entweder in einen externen Schmutzwassertank geführt oder direkt an den Schmutzwasseranschluss angeschlossen wird. Die SOUL C ist auf der Vorderseite mit einer zusätzlichen Bedieneinheit ausgestattet, die eine Feldnavigation ermöglicht. Folgende Navigationsoptionen sind verfügbar:

Nr.	Benennung	Erklärung
		Navigationstaste [Pfeil nach links] drücken, um nach links zu navigieren.
		Navigationstaste [Pfeil nach rechts] drücken, um nach rechts zu navigieren
		Die Auswahl bestätigen mit der Taste "OK" .
		Drücken der Funktionstaste mit der Aufschrift 'X' löscht die letzte Eingabe. Stetiges Drücken dieser führt zurück ins Hauptmenü.

3.1.5 Getränkeauslauf



Abb.: Getränkeauslauf

Mit dem Getränkeauslauf [1] wird der Kaffee sowie auch Heisswasser ausgegeben. Der Getränkeauslauf [1] muss regelmässig gereinigt werden.



Abb.: Heisswasserauslauf

Die Heisswasserausgabe erfolgt über den Heisswasserauslauf des Getränkeauslaufs [1].

3.1.6 Mahlwerk



Abb.: Mahlwerk

Die Kaffeemaschine ist mit je einem Mahlwerk [1] pro Bohnenbehälter ausgestattet. Das Mahlwerk [1] mahlt die Bohnen frisch bei der Kaffeezubereitung und befördert das gemahlene Pulver in die Brüheinheit. Der frisch gebrühte Kaffee wird über den Getränkeauslauf ausgegeben. Der Mahlgrad des Mahlwerks wird automatisch reguliert.

3.1.7 Funktionsbeleuchtung



Die Kaffeemaschine ist mit einer Funktionsbeleuchtung [1] ausgestattet. Diese ist farblich abstimmbare und informiert zugleich über den Betriebszustand der Kaffeemaschine.

- weiss: Kaffeemaschine ist betriebsbereit
- gelb: Baldige Handlung erforderlich [Nachfüllen, Reinigung usw.]
- rot: Maschinenfehler [Mahlwerk blockiert, Wasserdurchflussfehler, usw.]

Abb.: Funktionsbeleuchtung

3.1.8 Dekorelemente



Die Kaffeemaschine ist mit Dekorelementen [1] versehen [schwarz oder rot]. Durch die Dekorelemente kann die Kaffeemaschine der Umgebung angepasst werden.

Die Option „Dekorelemente“ kann nachgerüstet oder die Farbe gewechselt werden.

Für eine Umrüstung stehen diverse Farben zur Verfügung.

Abb.: Dekorelemente

3.2 Anschlüsse und Schnittstellen der Kaffeemaschine



Abb.: Anschlüsse und Schnittstellen der Kaffeemaschine

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Schmutzwasseranschluss	Am Schmutzwasseranschluss kann ein Schlauch [1] angebracht und das Schmutzwasser aus der Kaffeemaschine ausgeleitet werden
2	Stromanschluss	Der Stromanschluss befindet sich im Innern der Kaffeemaschine im hinteren Bereich und versorgt die Kaffeemaschine mit Strom.
3	Anschluss an die Wasserversorgung	Der Anschluss an die Wasserversorgung versorgt die Kaffeemaschine mit Trinkwasser. Dies erfolgt über einen Festwasseranschluss.
4	USB-Anschluss Typ A	Mit einem USB-Datenträger können Einstellungen der Kaffeemaschine gespeichert werden. Der USB-Anschluss Typ A befindet sich hinter dem Bedienpanel. Um Zugang zum USB-Anschluss zu erhalten muss das Bedienpanel geöffnet werden.

3.3 Optionen



Abb.: Datenaustausch

Datenaustausch Schaerer Coffee Link

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 Kaffeemaschine gelesen werden. Die Option „Schaerer Coffee Link“ kann nachgerüstet werden.



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.

Abb.: Brühbeschleuniger

3.4 Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung (BA)	*
Lieferumfang Kaffeemaschine		
1	Tropfschale kpl. ADA	100760
Lieferumfang Allgemein		
1	Tassenpositionierhilfe Einzelausgabe sw	100057
1	Aufkleber Warnung Proposition 65	075310
Lieferumfang Reinigung/Wartung		
1	Pinself 75-40 (Brühraum)	067409
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)	062951
1	Reinigungsbeutel ProCare Blue 600g	101044
1	Karbonathärtetest Teststreifen	067720
1	Aufkleber Schaerer Service Nummer	075171
3	Schlauchbride 29 offen	066794
1	Spiralschlauch 20/27 TPE sw 1500 mm	100212
1	Spiralschlauch 20/27 TPE sw 500 mm	100211
1	Schlauchtülle 21-21 PE-HD	100213
1	Steckanschluss Dd	019753
1	O-Ring 43.82x5.33 MVQ 70 Sh Art	073222
1	O-Ring 47.22x3.53 MVQ 70 Sh Art	073223
Maschinenfüsse		
4	Fuss 40x100	100651

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
4	Schraubfuss M 10x15 gummiert	060408
4	Gewindebolzen M 10-M8	079757
Festwasseranschluss		
1	Panzerschl. DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90° NSF	075658

* Versionabhängige Artikelnummer

4 Installation und Inbetriebnahme

4.1 Transportbedingungen



VORSICHT

Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemäßes Transportieren der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Allgemeine Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit entsprechend den örtlichen Bestimmungen beachten.



HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemässen Transport!

Bei einem unsachgemässen Transport während eines Standortwechsels der Kaffeemaschine kann die Kaffeemaschine Schaden nehmen.

Folgende Punkte einhalten:

- ▶ Kaffeemaschine mit einem Rollwagen transportieren. Die Kaffeemaschine auf dem Rollwagen fixieren und den Rollwagen ziehen.

- ▶ Vor einem Standortwechsel zwingend die Trinkwasser- und Stromversorgung sowie den Schmutzwasserablauf trennen.
- ▶ Vor einem Standortwechsel den Boden auf Hindernisse und Unebenheiten prüfen.

4.2 Verpackung/Auspacken



VORSICHT

Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!



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

- ▶ Zum Auspacken der Kaffeemaschine Handschuhe und Schutzbrille tragen.



4.2.1 Kaffeemaschine auspacken

1. Kaffeemaschine auspacken.
2. Mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste entnehmen.
3. Verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör prüfen.
4. Lieferung auf Vollständigkeit prüfen.
Siehe auch Kapitel "Lieferumfang und Zubehör".
5. Originalverpackung für eine etwaige Rücksendung aufbewahren.

4.2.2 Zubehör auspacken

Folgende Zubehörteile werden geliefert:

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

4.3 Aufstellen

Aufstellbedingungen

Für den Standort der Kaffeemaschine gelten folgende Bedingungen:

- Sicherstellen, dass die Aufstellfläche standsicher, horizontal und eben ist, sodass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- Nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platzieren.
- Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Erforderliche Versorgungsanschlüsse gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 1 m (3,3 ft) an den Standort der Kaffeemaschine heranführen.
- Örtlich geltende küchentechnische Vorschriften einhalten.

Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:

- Nach oben genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen lassen (empfohlen sind 20 cm).
- Abstand von mind. 5 cm von der Rückseite der Kaffeemaschine bis zur Wand freilassen (Luftzirkulation).

Klimatische Bedingungen

Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

- ▶ Umgebungstemperatur von +10 °C (50 °F) bis +40 °C (104 °F)
- ▶ Relative Luftfeuchtigkeit von max. 80 % rF
- ▶ Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Nicht im Freien verwenden, niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) aussetzen.

4.4 Kaffeemaschine installieren

Die Kaffeemaschine nach den geltenden nationalen und lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen installieren. Das beinhaltet auch eine ausreichende Rückflussabsicherung.



Kapitel "Aufstellung" und "Netzanschluss vor Ort" vor Beginn der Installation aufmerksam lesen!

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

- Steckdose für Netzstecker NEMA L6-20 oder Festanschluss mit Hauptschalter
 - Das Typenschild informiert über die erforderliche max. Absicherung.
 - Das Typenschild informiert über den notwendigen min. Leiterquerschnitt.
- Festwasseranschluss 3/8" oder Anschluss an den externen Trinkwassertank

- Siphon oder externen Schmutzwassertank für den Schmutzwasserschlauch Ø20 mm
- Optionale Schnittstelle für Kommunikation der Kaffeemaschine mit den Beistellgeräten



Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

4.4.1 Strom anschliessen

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 leicht zugänglich sein.

Stromschlag



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Anschluss der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- ▶ Sicherstellen, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät allpolig vom Stromnetz trennbar ist.
- ▶ Sicherstellen, 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.)
- ▶ Nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- ▶ Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 1.5 mm²), die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) beachten und die örtlich geltenden Vorschriften einhalten.
- ▶ Anschlusskabel so anbringen, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder frei im Raum hängen lassen. Des Weiteren Kabel nicht über heiße Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- ▶ Gerät nie am Anschlusskabel anheben oder ziehen. Den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

Anschlusskabel



GEFAHR

Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

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

- ▶ Nur originales Anschlusskabel verwenden. Das länderspezifische originale Anschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- ▶ Beidseitig steckbare Anschlusskabel können selbstständig ersetzt werden.
- ▶ Fest angeschlossene Anschlusskabel von einem Servicetechniker ersetzen lassen.

- ▶ Netzanschluss der Kaffeemaschine herstellen.



Siehe auch Kapitel "Technische Daten".

4.4.2 Wasser anschliessen

Folgende Varianten sind für den Trinkwasseranschluss möglich:

- Festwasseranschluss

Folgende Varianten sind für den Schmutzwasseranschluss möglich:

- Standard-Schmutzwasserablauf

4.5 Displaygeführte Inbetriebnahme



Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten automatisch. Alle Punkte der Installation werden darin erklärt. Der Servicetechniker kann das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.



Siehe auch Kapitel "Einschalten" für die Beschreibung zum Einschalten der Kaffeemaschine.

5 Bedienung

5.1 Bedienelemente der Kaffeemaschine

5.1.1 Überblick der Bedienelemente



Abb.: Überblick der Bedienelemente - aussen an der Kaffeemaschine

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Bedienpanel mit Display	Touchscreen (berührungsempfindliches Display mit 12") zur Bedienung der Kaffeemaschine.
2	Schliessvorrichtung des Bedienpanels	Das Bedienpanel kann im geschlossenen Zustand verriegelt werden, um unbefugten den Zugang zu verhindern.
3	Bedienblende	Die Bedienblende ist in die Bedieneinheit integriert und befindet sich an der Vorderseite der Tropfschale. Sie ermöglicht die Navigation im Display und ist gemäß der ADA-Richtlinien barrierefrei gestaltet.

5.1.2 Bedienelemente hinter dem Bedienpanel

Das Bedienpanel öffnen um an die Bedienelemente hinter dem Bedienpanel zu gelangen.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.

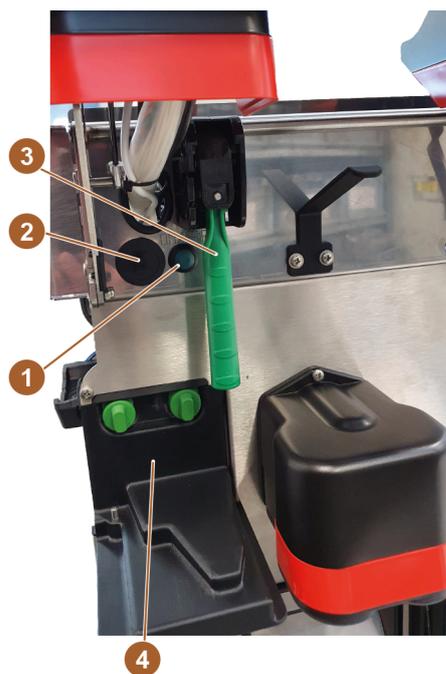


Abb.: Bedienelemente hinter dem Bedienpanel

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Ein-/Ausschalttaste der Kaffeemaschine	Die Ein-/Ausschalttaste der Kaffeemaschine befindet sich hinter dem Bedienpanel. Kurzes Drücken auf die Taste startet die Kaffeemaschine. Wenn man die Taste 4 Sekunden lang gedrückt hält, schaltet sich die Kaffeemaschine aus.
2	USB-Anschluss Typ A	Der USB-Anschluss an der Kaffeemaschine dient als Schnittstelle für den Datenaustausch. Über diesen Anschluss können Daten wie z.B. Konfigurationsdateien exportiert werden. Dies ermöglicht es dem Benutzer, Einstellungen oder andere Informationen schnell und einfach auf einen USB-Stick oder ein anderes Speichermedium zu übertragen. So kann die Kaffeemaschine schnell und unkompliziert an individuelle Bedürfnisse angepasst werden.
3	Verriegelungsgriff für Bohnenbehälter	Die Verriegelung der Bohnenbehälter verriegelt oder entriegelt alle drei Bohnenbehälter gleichzeitig. Der Griff [3] dient zur Entriegelung oder Verriegelung.

Nr.	Benennung	Erklärung
4	Front-Tür ProCare	Das ProCare Reinigungssystem reinigt den Kaffeepfad, von der Brüheinheit bis zum Getränkeauslauf. Hinter der Front-Tür des ProCare befindet sich das Reinigungsmittel (basisch).



Siehe auch Kapitel „Produktebeschreibung“ – „Übersicht der Kaffeemaschine“ – „Bohnenbehälter“.

5.2 Bedienoberfläche

5.2.1 Seite „Hauptmenü“

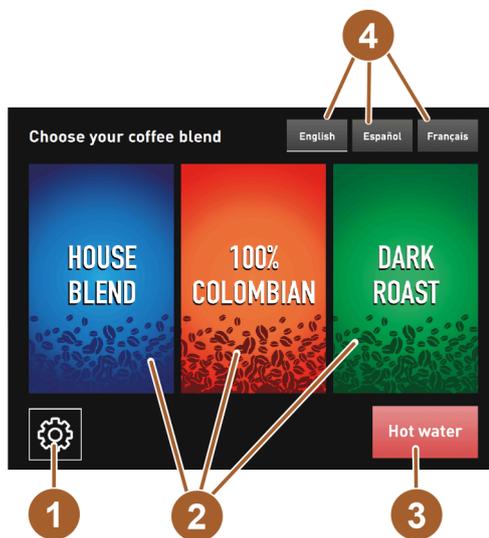


Abb.: Hauptmenü

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Schaltfläche [Service-Menü]	Die Schaltfläche [Service-Menü] dient dazu, das Service-Menü aufzurufen. Sie verfügt über eine versteckte Funktion, die durch langes Antippen der Schaltfläche für mindestens 2 Sekunden aktiviert wird. Anschliessend wird das Service-Menü durch erneutes Antippen der Schaltfläche aufgerufen.
2	Schaltfläche [Kaffeesornte]	Auswahl individueller Kaffeesornten und Röstungen. Die gewählte Sorte startet die entsprechende Menüführung bis hin zur Getränkeausgabe.
3	Schaltfläche [Heisswasser]	Wenn der Benutzer die Schaltfläche [Heisswasser] antippt und gedrückt hält, wird Heisswasser ausgegeben. Sobald der Benutzer die Schaltfläche loslässt, wird die Heisswasserausgabe gestoppt.

Nr.	Benennung	Erklärung
4	Schaltfläche [Sprachauswahl]	Mit den Schaltflächen kann der Benutzer die gewünschte Sprache für die Bedienoberfläche wählen. Die Bedienoberfläche wird dann automatisch in der gewählten Sprache angezeigt.

5.2.2 Seite „Heiss-/Kalt-Getränk auswählen“

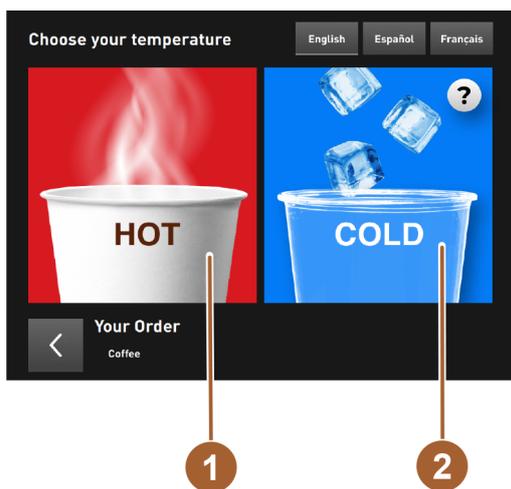


Abb.: Heiss-/Kalt-Getränk auswählen

Nr.	Benennung	Erklärung
1 - 2	Heiss-/Kalt-Getränk	Die gewünschte Temperatur für die Getränkeausgabe kann hier ausgewählt werden. Es gibt zwei Optionen zur Auswahl: Heiss [1] oder Kalt [2].

5.2.3 Seite „Getränkgröße auswählen“

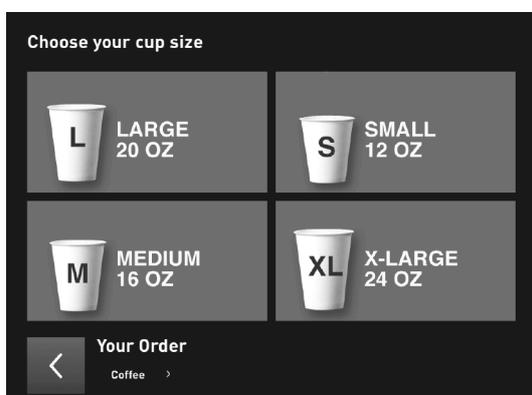


Abb.: Getränkgröße auswählen

Nr.	Benennung	Erklärung
	Getränkegrösse auswählen	Die gewünschte Tassen- oder Bechergrosse kann einfach ausgewählt werden, indem man eines der verfügbaren Feldern auswählt. Die Programmierung dieser Einstellungen erfolgt durch einen qualifizierten Servicetechniker, um sicherzustellen, dass die Getränke immer in der richtigen Menge und Grösse ausgegeben werden.

5.2.4 Seite „Füllmenge und Rezeptur auswählen“

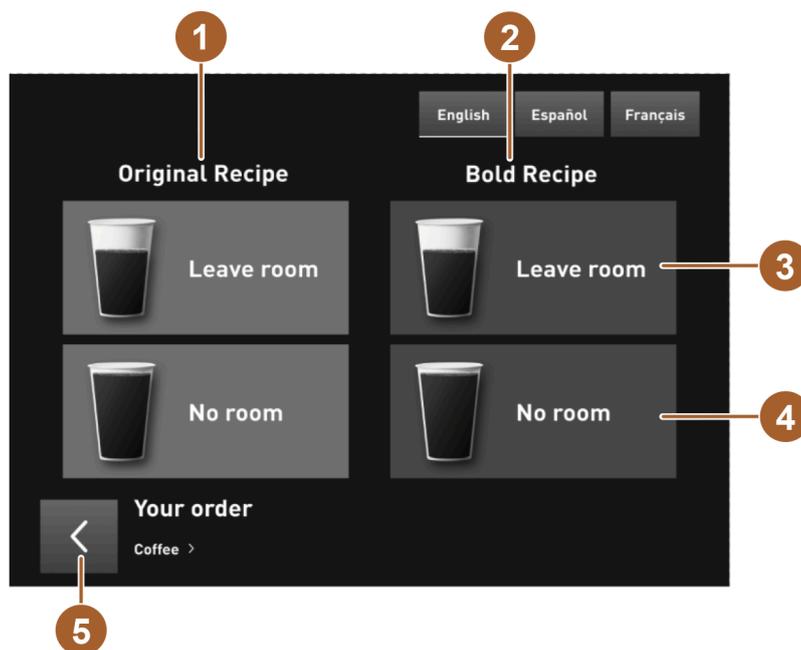


Abb.: Füllmenge und Rezeptur auswählen

Nr.	Benennung	Erklärung
1 - 2	Rezepturgruppe	Es stehen zwei verschiedene Rezepturgruppen zur Verfügung: 'Original' und 'Bold'. Die 'Original'-Rezepte sind klassische, bewährte Mischungen, während die 'Bold'-Rezepte eine etwas mutigere Geschmacksrichtung haben.
3 - 4	Feld [Kein Freiraum] oder [Mit Freiraum]	Bei der Auswahl der Rezeptur gibt es auch die Optionen [Kein Freiraum] oder [Mit Freiraum]. Bei [Mit Freiraum] wird der Becher oder die Tasse nicht vollständig gefüllt, sondern es wird etwas Platz für zusätzliche Zutaten wie Milch oder Zucker gelassen. Bei [Kein Freiraum] wird der Becher oder die Tasse vollständig mit dem Getränk gefüllt, ohne zusätzlichen Platz zu lassen.
5	Feld [<] Zurück	Die Feldauswahl enthält eine Schaltfläche mit einem [<]-Symbol, die es dem Benutzer ermöglicht, zur vorherigen Auswahl zurückzukehren. Durch Tippen auf diese Schaltfläche wird der Benutzer zum vorherigen Auswahlbildschirm navigiert. Wenn der Benutzer mehrmals auf die "<"-Schaltfläche tippt, kehrt er schließlich zum Hauptmenü der Anwendung zurück.

5.3 Service-Menü

5.3.1 Schaltfläche [Service-Menü]



Abb.: Schaltfläche [Service-Menü]

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: Es stehen keine Meldungen im Service-Menü an.
- Orange: Es stehen Informationen im Service-Menü an.
- Rot: Es stehen Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderungen im Service-Menü an.

5.3.2 Überblick



Der Zugang zum Service-Menü kann durch den Servicetechniker mit einer PIN geschützt werden. Diese konfigurierte PIN entspricht der PIN des Maschinenbetreuers.

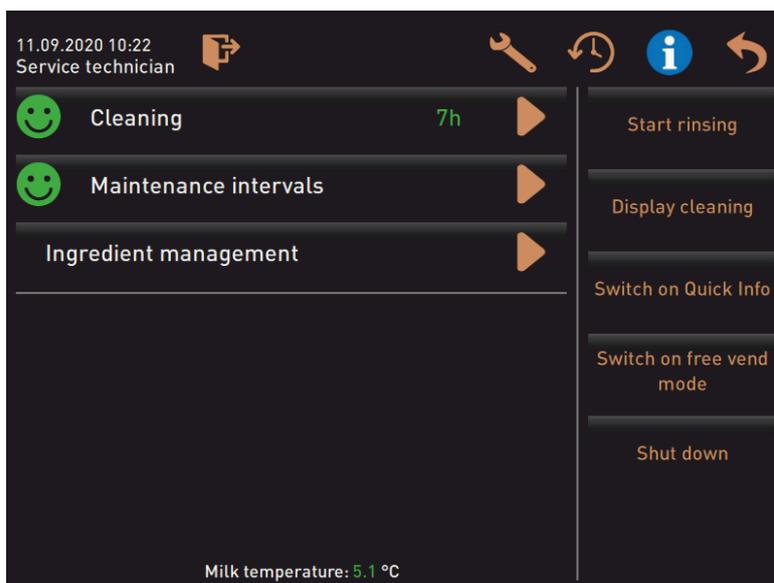


Abb.: Ansicht „Service-Menü“

Funktionen und Informationen:

- Anstehende Handlungsaufforderungen (Reinigung/ Entkalkung)
- Anstehende Fehlermeldungen
- Zutatenmanagement
- Getränkeausgabeverlauf
- Direktwahlfunktionen
- Einloggen mit Profil
- Systeminformationen



Abb.: Feld [Service-Menü]

- ▶ Die Schaltfläche [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche tippen.
 - ✓ Das Service-Menü wird eingeblendet.

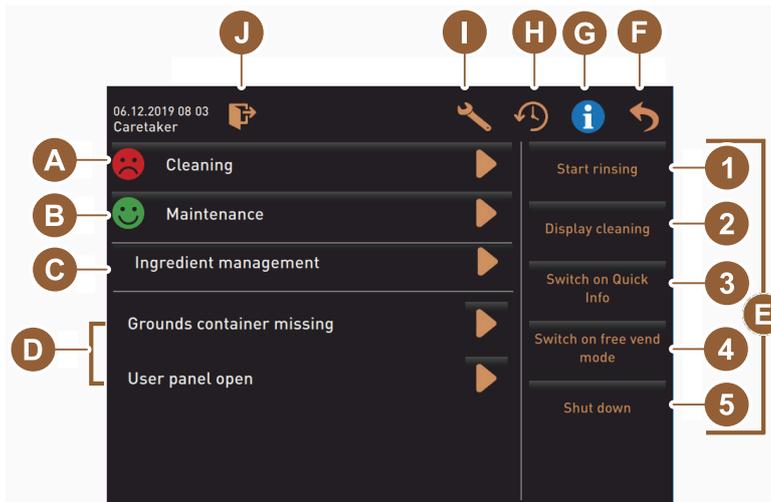


Abb.: Ansicht Fenster Service-Menü

Anstehende Meldungen:

- [A] Reinigungsstatus und Schaltfläche ▶ für Reinigungsstart
- [B] Wartungen und Schaltfläche ▶ für Ausführung der Wartung
- [C] Zutatenmanagement
- [D] Anstehende Fehlermeldungen und Handlungsaufforderungen
- [E] Schaltflächen für Direktwahl
 - 1 [Spülung starten]
 - 2 [Reinigung Touchscreen] (30 s)
 - 3 [Schnellinfo ein-/ausschalten]
 - 4 [Freiverkauf aktivieren] (mit aktiviertem Zahlungssystem)
 - 5 [Ausschalten]
- [F] [Zurück] führt in die Bedienoberfläche zurück
- [G] [Info] Systeminformationen inkl. QR-Code (Quick Response Code)
- [H] [Getränkeausgabenverlauf] Auflistung ausgegebener Getränke
- [I] [Einstellungen] führt in die Maschinenkonfiguration
- [J] [Log-in / Log-out] Profil Auswahl und Profil Ein-/Ausloggen



Wenn während eines Neustarts der Maschine ein Fehler festgestellt wird, erscheint direkt das Service-Menü.

5.3.3 Profil [Log-in / Log-out]

Zugriffsrechte auf Funktionen und Parameter sind jedem Profil entsprechend angepasst.



Siehe Kapitel "Programmierung", z. B. „Profil Hausmeister“, für eine detaillierte Übersicht und Beschreibung der Profile.

Variante: Zugang Service-Menü ohne PIN-Eingabe

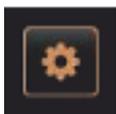


Abb.: Feld [Service-Menü]

- ▶ Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich mit dem zuletzt aktivierten Benutzerprofil oder ohne ein aktives Profil (Nicht eingeloggt).



Abb.: Kein Profil ist angemeldet

Variante: Zugang Service-Menü mit PIN-Eingabe

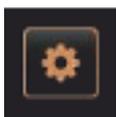


Abb.: Feld [Service-Menü]



Abb.: Nummernblock

Voraussetzung

- Der Zugang zum Service-Menü ist durch eine vom Servicetechniker konfigurierte PIN geschützt.
1. Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ✓ Der Nummernblock für die PIN-Eingabe wird angezeigt.
 2. Konfigurierte PIN eingeben und bestätigen.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich ohne ein aktives Benutzerprofil.
 - ✓ Alle Direktwahlfunktionen, mit Ausnahme vom „Freiverkauf“, stehen zur Auswahl bereit.
 - ✓ In den Einstellungen ist „Info“ – „Versionen anzeigen“ verfügbar.



Abb.: Kein Profil ist angemeldet

Zugang Fenster Übersicht Profile



Wenn das Service-Menü geschlossen wird, bleibt das aktuell angemeldete Profil erhalten. Das angemeldete Profil wird abgemeldet (Log-out), nachdem das Feld [Log-out] betätigt wurde oder nach einem Neustart.



Abb.: Feld [Log-in]



- ▶ Das Feld [Log-in] im Service-Menü oben wählen.
 - ✓ Das Fenster mit den vom Servicetechniker konfigurierten Profil öffnet sich.
 - ✓ PIN-geschützte Profile sind mit einem Schlosssymbol markiert.

Folgende Profile können durch den Servicetechniker zur Verfügung gestellt werden:

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

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

Variante: Ungeschütztes Profil aktivieren

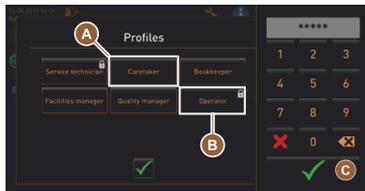


Abb.: Profil ohne PIN

- ▶ Gewünschtes ungeschütztes Profil [A] wählen, z. B. Hausmeister.
 - ✓ Das Service-Menü wird mit dem aktiven Profil „Hausmeister“ angezeigt.
 - ✓ Die im Service-Menü verfügbaren Funktionen entsprechen dem gewählten Profil.



Siehe Kapitel "Profile und Berechtigungen" für detaillierte Angaben zu den Funktionen der einzelnen Profile.

Variante: Geschütztes Profil aktivieren

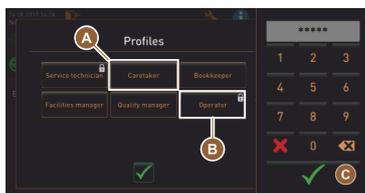


Abb.: Profil mit PIN

Voraussetzung:

- Das Feld (z. B. Profil „Operator“) ist durch eine PIN geschützt und wird mit einem Schlosssymbol markiert.
1. Geschütztes Profil z. B. Operator [B] aktivieren.
 - ✓ Der Zahlenblock für die PIN-Eingabe öffnet.
 2. Konfigurierte PIN eingeben und mit [OK] [C] bestätigen.
 - ✓ Das Service-Menü mit gewählttem Profil wird angezeigt.

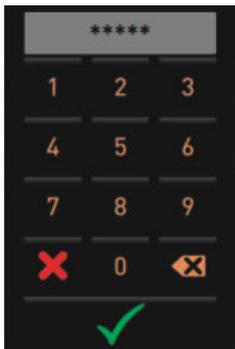


Abb.: Nummernblock



Der Servicetechniker kann Profile aktivieren. Jedes Profil verfügt über spezifische Berechtigungen. Das Einloggen mit einem Profil kann durch eine PIN geschützt werden. Der Servicetechniker kann eine PIN konfigurieren und dem Profil zuweisen.



Siehe Kapitel "Profile und Berechtigungen" für detaillierte Angaben zu den spezifischen Funktionen.

Profil Log-out



Abb.: Feld [Log-out]

- ▶ Das Feld [Log-out] im Service-Menü oben wählen.
 - ✓ Das aktuell eingeloggte Profil wird abgemeldet.
 - ✓ Eventuelle Berechtigungen entfallen.
 - ✓ Im Service-Menü wird „Nicht eingeloggt“ angezeigt.



Abb.: Kein Profil ist aktiv

5.3.4 Einstellungen



Diese Funktion ist PIN-geschützt.



Abb.: Einstellungen

Das Feld [Einstellungen] (1) ruft die Seite „Einstellungen“ auf. Die Parameter der Kaffeemaschine können dort eingestellt werden.
Siehe auch Kapitel „Programmierung“ für eine detaillierte Beschreibung.

5.3.5 Getränkeausgabeverlauf



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

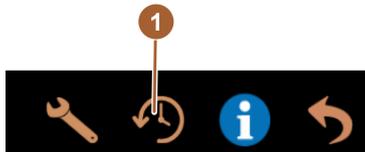


Abb.: Getränkeausgabeverlauf

Das Feld [Getränkeausgabeverlauf] (1) ruft ein Fenster auf, in dem alle bereits ausgegebenen Getränke in einer Liste aufgeführt werden. Zu jeder Ausgabe wird die entsprechende Ausgabedauer und die reine Auslaufzeit (Kaffee) angezeigt.

5.3.6 Systeminformation

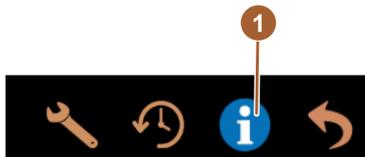


Abb.: Systeminformation

Das Feld [Systeminformation] (1) ruft die Seite mit den Systeminformationen in einem separaten Fenster auf. Ein QR-Code mit Systeminformationen wird angezeigt.

5.3.7 Zurück



Abb.: Zurück

Das Feld [1] führt in die Bedienoberfläche zurück. Das angemeldete Profil wird dabei ausgeloggt.

5.3.8 Reinigung



Abb.: Reinigung

Das Feld [Reinigung] zeigt mit einem Smiley den Reinigungszustand der Kaffeemaschine an:

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

5.3.9 Wartungsintervalle



Abb.: Wartungsintervalle

Das Feld [Wartungsintervalle] zeigt mit einem Smiley den Wartungszustand der Kaffeemaschine an:

- Grünes Smiley: Die Kaffeemaschine muss nicht gewartet werden.
- Rotes Smiley: Die Kaffeemaschine muss gewartet werden.

5.3.10 Zutatenmanagement



Abb.: Zutatenmanagement

Das Feld [Zutatenmanagement] ruft das Zutatenmanagement auf. Im Zutatenmanagement können verfügbare Zutaten de-/aktiviert werden.

5.3.11 Bereich Fehlermeldungen

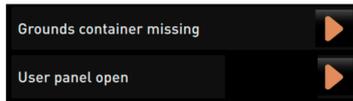


Abb.: Bereich Fehlermeldungen

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



Der Servicetechniker hat im Hauptmenü „Info“ – „Fehlerstatistik“ eine Übersicht von Ereignissen.

5.3.12 Bereich Direktwahl

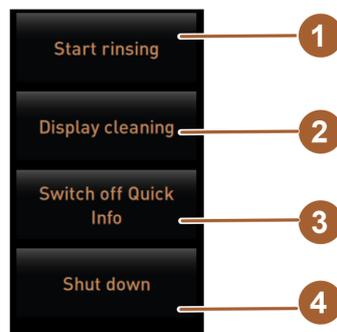


Abb.: Bereich Direktwahl

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



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Spülungsintervalle“.

Das Feld [Reinigung Touchscreen] (2) sperrt den Touchscreen für 30 sek. Der Touchscreen ist während dieser Zeit unempfindlich und kann gereinigt werden.

Das Feld [Schnell-Info ein-/ausschalten] (3) schaltet das Fenster „Schnell Info“ in der Bedienoberfläche ein oder aus.

Das Fenster „Schnell Info“ wird oben links angezeigt, wenn es eingeschaltet ist.

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

✓ Die Kaffeemaschine wird heruntergefahren und das Display ist inaktiv. Die Kaffeemaschine ist **nicht** stromlos.

5.3.13 Schnell-Info

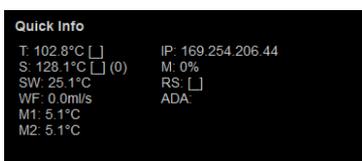


Abb.: Fenster „Schnell-Info“

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

5.4 Bedienpanel öffnen und schliessen



VORSICHT

Quetschgefahr durch herabfallendes Bedienpanel!

Das Bedienpanel kann durch sein Eigengewicht herabfallen.

► Bedienpanel festhalten und kontrolliert bis zum Einrasten nach oben oder unten führen.

5.4.1 Bedienpanel öffnen

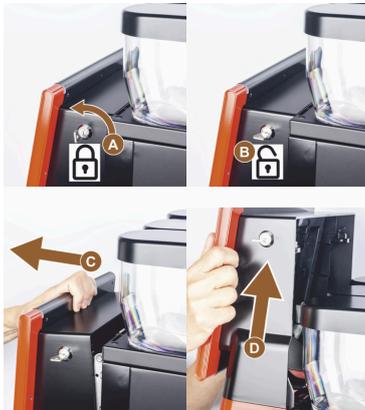


Abb.: Bedienpanel öffnen

1. Schlüssel in Schliessvorrichtung [A] in horizontale Stellung bringen.
 - ✓ Das Schloss ist geöffnet [B].
2. Bedienpanel oben [C] durch kräftiges Ziehen entriegeln.
 - ✓ Das Bedienpanel ist entriegelt.
3. Das Bedienpanel von unten [D] mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag schieben.
 - ✓ Das Bedienpanel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.



Abb.: Bildlegende

- ✓ Alle Bedienelemente [E] hinter dem Bedienpanel sind nun zugänglich.

5.4.2 Bedienpanel schliessen

Voraussetzung:

- Eine Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine ist ausschliesslich mit geschlossenem Bedienpanel möglich.
1. Offenes Bedienpanel leicht bis zum Anschlag nach unten führen.
 2. Bedienpanel an Oberkante leicht hineindrücken.
 - ✓ Das Bedienpanel verriegelt und ist geschlossen.
 3. Bei Bedarf Schliessvorrichtung mit Schlüssel wieder verriegeln.

5.5 Einschalten

5.5.1 Kontrolle vor dem Einschalten



HINWEIS

Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

- ▶ Vor dem Einschalten der Kaffeemaschine sicherstellen, dass das Hauptwasserventil (Wasserhahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.

- ▶ Bei Festwasseranschluss: Sicherstellen, dass das Hauptwasserventil offen ist.
- ▶ Bei Standard-Schmutzwasserablauf: Sicherstellen, dass der Schmutzwasserschlauch korrekt verlegt ist.
- ▶ Sicherstellen, dass die Bohnenbehälter befüllt sind.
- ▶ Sicherstellen, dass der Satzbehälter leer und korrekt eingesetzt ist.
- ▶ Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine entsprechend den landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen korrekt an das bauseitige Stromnetz angeschlossen ist.

5.5.2 Kaffeemaschine einschalten

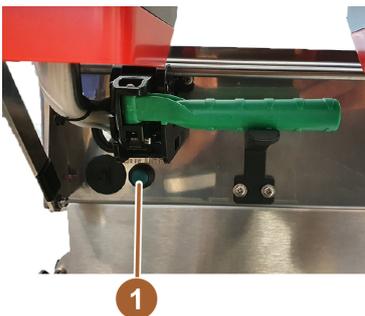


Abb.: Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine

- ▶ Netzanschluss der Kaffeemaschine kontrollieren.
- ▶ Bedienpanel öffnen.
 -  Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.
- ▶ Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine (1) kurz drücken.
 - ✓ Die Kaffeemaschine startet.
 - ✓ Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.
- ▶ Bedienpanel schliessen.
 -  Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel schliessen“.



Wird die Kaffeemaschine zum ersten Mal eingeschaltet, erfolgt automatisch eine displaygeführte Einstellung von Maschinenkonfigurationen sowie eine Hardwarekalibrierung.



VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigungen können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ▶ Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durchführen.
- ▶ Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.

5.6 Auffüllen und anschliessen



Beim Nachfüllen die max. Befüllmenge so wählen, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.

5.6.1 Bohnenbehälter befüllen



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben!

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

- ▶ Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.



HINWEIS

Verstopfungs- und Blockiergefahr!

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

- ▶ Niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter einfüllen.



Beim Nachfüllen die max. Befüllmenge so wählen, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.



1. Deckel des Bohnenbehälters entfernen.
2. Bohnenbehälter befüllen.
HINWEIS Maximale Befüllmenge beachten.
3. Bohnenbehälter mit dem Deckel verschliessen.
✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt.

Abb.: Bohnenbehälter

5.7 Getränk auswählen

Die SOUL C verfügt über ein einfaches Menü-Auswahlkonzept. Fehleingaben lassen sie durch ein einfaches anwählen des Feldes [Zurück] korrigieren ohne gleich wieder in das Hauptmenü zugelingen.

Abbruch der Getränkeauswahl nach Inaktivität



Eine Getränkeauswahl kann nach einer Inaktivität von 5 – 40 s automatisch abgebrochen werden. Es wird die Bedienoberfläche für eine erneute Getränkeauswahl angezeigt. Durch den Servicetechniker kann die Zeitspanne in den Einstellungen „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Auswahl Timeout zurücksetzen“ angepasst werden.

5.8 Satzbehälter leeren



Der Satzbehälter fasst ca. 25-35 Kaffeekuchen. In der Bedienoberfläche erscheint nach erreichter Anzahl die Aufforderung, den Satzbehälter zu leeren.



- ▶ Satzbehälter [1] nach vorne aus der Kaffeemaschine ziehen.
 - ✓ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
 - ✓ Im Display erscheint die Meldung „Satzbehälter entfernt“.
- ▶ Satzbehälter leeren und reinigen.
- ▶ Satzbehälter trocknen und wieder bis zum Anschlag in Kaffeemaschine einschieben.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

Abb.: Satzbehälter leeren

5.9 Ausschalten

5.9.1 Ausschalten über Bereich Direktwahl

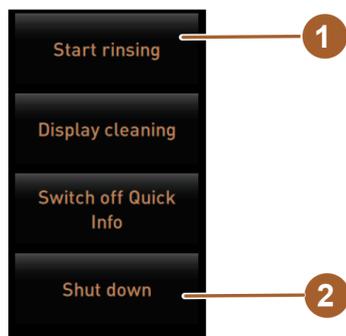


Abb.: Bereich Direktwahl

Reinigen vor dem Ausschalten

- ▶ Im Service-Menü das Feld [Spülung starten] [1] wählen, wenn nicht bereits ausgeführt.
 - ✓ Eine Reinigung wird ausgeführt.
- ▶ Kaffeemaschine direkt im Reinigungsprogramm ausschalten.
- ▶ Bei Bedarf weitere Reinigungen ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ für detaillierte Angaben.

Ausschalten über Touchscreen

- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] [2] wählen.
 - ✓ Die Kaffeemaschine wird ausgeschaltet.
 - ✓ Das Display ist ohne Anzeige.
 - ✓ Die Kaffeemaschine befindet sich im Standby Modus.

5.9.2 Ausschalten über Ein-/ Ausschalter



Abb.: Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine

Ausschalten über Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine

▶ Bedienpanel öffnen.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel öffnen“.

▶ Ein-/Ausschalter der Kaffeemaschine [1] für 4 sek. drücken.

✓ Die Kaffeemaschine wird ausgeschaltet.

✓ Das Display ist ohne Anzeige.

✓ Die Kaffeemaschine befindet sich im Standby Modus.

▶ Bedienpanel schliessen.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel schliessen“.



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

Auch bei ausgeschalteter Maschine sind Bauteile innerhalb der Maschine spannungsführend.

▶ Keine Maschinenverschaltungen entfernen.

▶ Maschine immer vom Netz trennen, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.

5.9.3 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



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

1. Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Ausschalten“ – „Kaffeemaschine in Standby-Modus schalten“.

2. Netzverbindung trennen. Dazu den Netzstecker ziehen oder den installationsseitig montierten Hauptschalter ausschalten.

✓ Die Kaffeemaschine ist stromlos.



HINWEIS

Sachschaden durch gefrorenes Wasser!

Die Boiler können durch einfrierendes, sich ausdehnendes Wasser zerstört werden.

▶ Wenn die Kaffeemaschine Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt wird, die Boiler vorher entleeren.

▶ Servicepartner kontaktieren.

6 Programmierung

6.1 Navigation



Abb.: Service-Menü

Bedienoberflächen

- ▶ Unten links das Feld [Einstellungen] in der Bedienoberfläche [A] wählen.
- ✓ Das Service-Menü [B] öffnet.

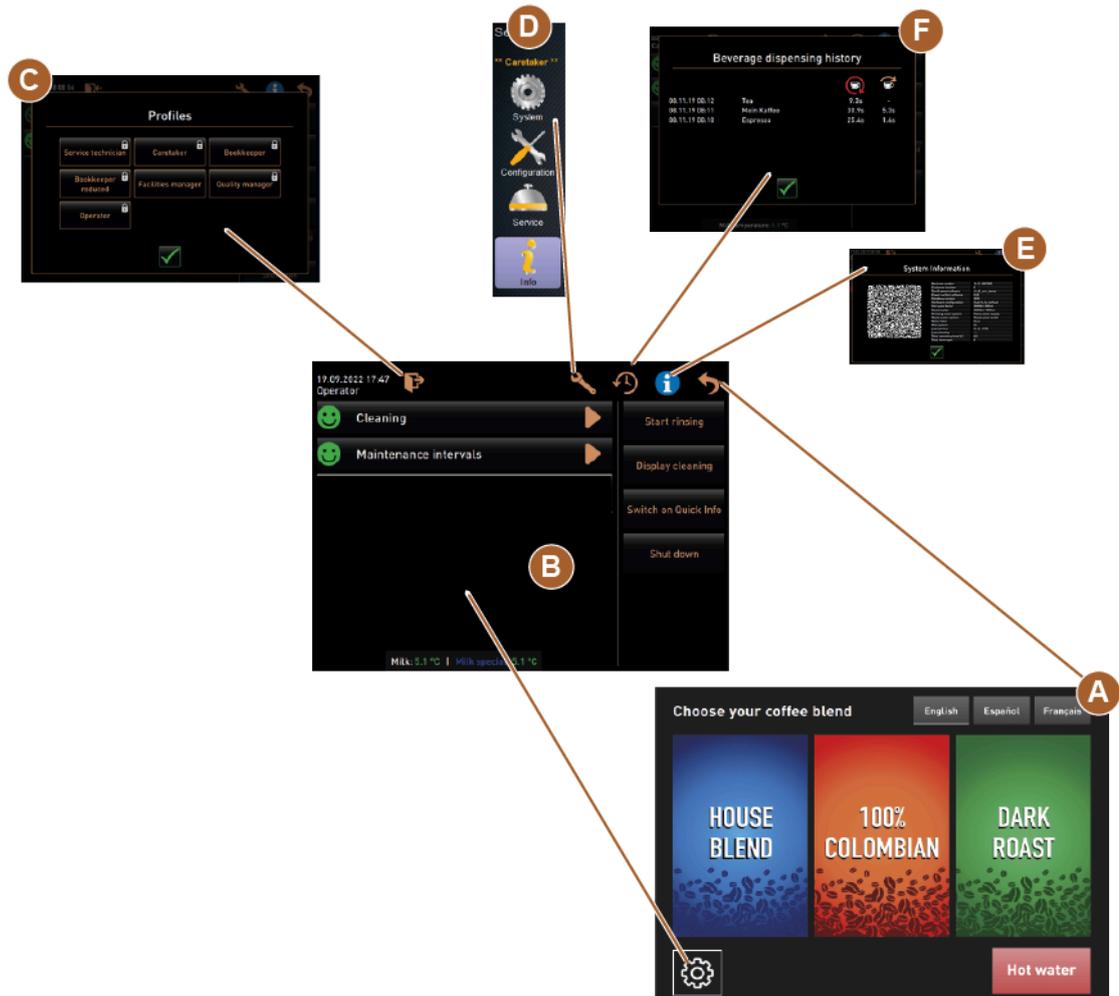


Abb.: Navigation Bedienoberflächen

Die Navigation hinter der grafischen Benutzerschnittstelle [Graphical User Interface GUI] besteht aus den folgenden Elementen:

- [A] Bedienoberfläche [GUI] Auswahl der Kaffeesorte
- [B] Navigationselemente im Service-Menü
- [C] Auswahl der aktivierten Profile
- [D] Einstellungen Maschinenkonfiguration
- [E] System Information
- [F] Getränkeausgabenverlauf



1. Status und Start Reinigung
2. Status und Start Wartung
3. Status und Ein/Aus Zutatenmanager
4. ... 5 usw. Anstehende Fehlermeldungen

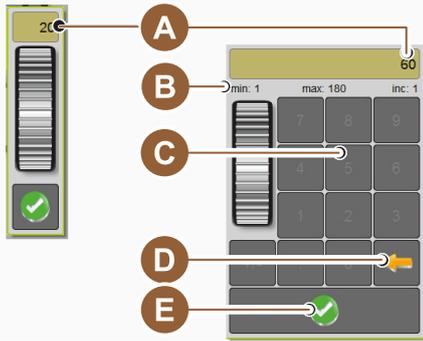
Abb.: Service-Menü mit Status Wartung und Fehler

Navigationselemente

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Einstieg Servicemenü	Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche führt in das Fenster „Service-Menü“. <i>Siehe Kapitel "Funktionsumfang".</i>
	Zurück zu Bedienoberfläche Getränkeausswahl	Das Feld [zurück] führt zurück in die Bedienoberfläche der Getränkeauswahl.
	Systeminformation	Das Feld [Info] öffnet das Fenster zu den Systeminformationen. <i>Siehe Kapitel "Funktionsumfang".</i>
	Getränkeausgabeverlauf	Das Feld [Getränkeausgabeverlauf], zeigt alle bereits ausgegebenen Getränke. Folgende Informationen werden zu jedem Getränk angezeigt: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Getränke-Ausgabedauer ▶ Getränke-Auslaufzeit <i>Siehe Kapitel "Funktionsumfang".</i>
	Einstellungen Hauptmenüs	Das Feld [Einstellungen] im „Service-Menü“ oben rechts öffnet das Fenster mit den Parametern zur Maschinenkonfiguration. <i>Siehe Kapitel "Funktionsumfang".</i>
	Log-in Bediener-Profil	Das Feld [Profil-Log-IN] öffnet das Fenster zur Auswahl der verfügbaren Profile. Die Profile haben unterschiedliche Zugangsrechte. <i>Siehe Kapitel "Funktionsumfang".</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. [Profil-Log-IN] wählen. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Das Fenster zur Auswahl eines Profils öffnet sich. 2. Profil wählen und, wenn konfiguriert, PIN eingeben. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Das Service-Menü wird wieder angezeigt. ✓ Das Feld [Profil-Log-IN] wechselt nach [Profil-Log-OUT].
	Log-out Bediener-Profil	Das Feld [Profil-Log-OUT] schliesst das aktuell angemeldete Profil. INFORMATION: Das Feld „Einstellungen“ ist nicht mehr verfügbar.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Einstellungen Maschinenkonfiguration	<p>Die Maschinenkonfigurationen sind in folgende Einstellungen aufgeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • System • Konfiguration • Service • Info <p>Die darin angezeigten Parameter sind abhängig von den Berechtigungen des gewählten Profils.</p> <p>INFORMATION: Im Profil „Servicetechniker“ werden alle Einstellungen und Konfigurationsmöglichkeiten aufgeführt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Einstellung, z. B. [System], wählen. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Die aktuell aktive Einstellung, z. B. [System], wird farblich hinterlegt dargestellt. ✓ Die verfügbaren Einstellungen [A] werden rechts im Fenster aufgelistet. <p>Siehe auch Kapitel "Profile und Berechtigungen"</p>
	Neustart	<p>Das Feld [Neustart] aktiviert einen Neustart der Kaffeemaschine.</p> <p>Nach ausgeführten Maschinenkonfigurationen ist ein Neustart unumgänglich.</p>
	Konfiguration	<p>Das Feld [Konfiguration], öffnet das Konfigurationsfenster für:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zutatenquellen • Getränke • Getränkeschritt für spezifische Einstellungen
	Aktivierung/ Bestätigung	<p>Das Feld [Aktivierung/Bestätigung] bestätigt die Auswahl z. B. einer zugewiesenen Kaffeesorte oder einer Temperatureinstellung.</p>
	Löschen	<p>Das Feld [Löschen] hat folgende Funktionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zähler zurücksetzen • Getränkeausgabe abbrechen • Fenster/Seite schliessen
	Bestätigung Handlungsaufforderung	<p>Mit dem Feld [Bestätigung] können ausgeführte Handlungsaufforderungen bestätigt werden.</p>
	Weiter	<p>Das Feld [Weiter] öffnet eine Auswahlliste oder führt zum nächsten Programmschritt.</p>
	Zurück	<p>Das Feld [Zurück] führt zurück in das vorherige Fenster/auf die vorherige Seite.</p>
	Speichern	<p>Das Feld [Speichern] speichert vorgenommene Parametereinstellungen.</p>

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Kopieren	Das Feld [Kopieren] kopiert ein bereits fertig konfiguriertes Getränk als Grundlage für weitere Getränkekonfigurationen.
	Hinzufügen	Das Feld [Hinzufügen] fügt Getränke oder Getränkeschritte hinzu. INFORMATION: Die Getränke werden aus der Liste der verfügbaren Getränken entnommen. Das zusätzliche Getränk wird automatisch in die Liste der konfigurierten Getränke angefügt.
	Konfiguration Getränkeschritt	Das Feld [Konfiguration Getränkeschritt] führt zu den Einstellungen der Getränkekonfiguration mit den einzelnen Getränkeschritten.
	Strukturbaum öffnen/schliessen	Das Feld [+] öffnet den Strukturbaum in den Statistiken. Das Feld [-] schliesst den Strukturbaum in den Statistiken.
	Eingabefeld	In das „Eingabefeld“ kann über die eingeblendete Tastatur eine Benennung für eine Getränkebezeichnung, Getränkegruppe, Zutat oder für die Menükarten eingetragen werden. HINWEIS Antippen des Eingabefelds öffnet die Tastatureingabe.
	Tastatur	Tastatur für Text- oder Nummerierungseingabe in das Eingabefeld. <i>Siehe auch oben unter „Eingabefeld“.</i>

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Parameterwert	<p>Das Feld [Parameterwert] stellt den Wert eines Parameters ein.</p> <p>Variante: Einstellung mit Einstellrad</p> <ol style="list-style-type: none"> Parameterwert antippen. <ul style="list-style-type: none"> Das Einstellrad öffnet sich. Gewünschten Wert durch Hoch- oder Herunterdrehen des Einstellrads einstellen. Eingestellten Wert mit Feld  bestätigen. <p>Variante: Einstellung mit Tastatur</p> <ol style="list-style-type: none"> In das Feld der aktuell eingestellten Einstellung [A] tippen. <ul style="list-style-type: none"> Die Tastatureingabe öffnet sich. Min. und max. Werte der möglichen Einstellungen werden angezeigt [B]. Aktuelle Einstellung mit Feld [D] löschen. <ul style="list-style-type: none"> Der Zahlenblock wird aktiv. Neuen Wert über die Tastatur [C] eingeben. Wert mit dem Feld [E] bestätigen.
		
<p>Abb.: Eingabe Parameter-Wert über Tastatur</p>		
	Ein/Aus-Funktion	<p>Das Feld [Ein/Aus] aktiviert oder deaktiviert eine Funktion.</p> <p>Grün leuchtend = Ein</p> <p>Grau matt = Aus</p>
	Werteinstellung Pfeil nach unten, Pfeil nach oben	<p>Die Werteinstellung für Datum und Uhrzeiten erfolgt über die Felder [Pfeil nach unten, Pfeil nach oben] oder [Pfeil nach oben].</p> <ol style="list-style-type: none"> Einzustellenden Wert mit dem Finger antippen. <ul style="list-style-type: none"> Der Wert ist markiert. Markierten Wert mit dem Feld [Pfeil nach unten/oben] wählen. <ul style="list-style-type: none"> Die Uhrzeit oder das Datum ist eingestellt. Feld [Speichern] anklicken. <ul style="list-style-type: none"> Die Einstellungen sind gespeichert.

6.2 USB-Schnittstelle



Abb.: USB-Schnittstelle

A USB-Anschluss

Ein Softwareupdate, eine Datenspeicherung oder ein Datenaustausch erfolgen an der Schaerer Coffee Soul über einen USB-Stick. Der USB-Zugang befindet sich hinter dem Bedienpanel.

► Bedienpanel entriegeln und bis zum automatischen Einrasten nach oben schieben.

✓ Der USB-Anschluss [A] ist neben der Ein/Aus-Taste links.

Siehe auch Kapitel "Bedienpanel öffnen".

6.3 Profile und Berechtigungen



Abb.: Log-In

Profil Log-In Übersicht

Im „Service-Menü“ unter [Profil Log-In] stehen maximal folgende vordefinierte Profile für den Endanwender bereit.

- Profil Hausmeister
- Profil Chef de Service
- Profil Qualitätsmanager
- Profil Maschinenbetreuer

i Die Profile können vom Servicetechniker de-/aktiviert werden.

HINWEIS Der Zugang zum Profil kann mit einer zugewiesenen PIN [Persönliche Identifikationsnummer] geschützt werden. Der Zugang zum Profil „Servicetechniker“ ist dem Servicetechniker vorbehalten.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Profil [Log-in/Log-out].“



Die detaillierte Beschreibung der einzelnen Profile ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

6.3.1 Profil Hausmeister

Der Hausmeister ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Kaffeemaschine zu tun. Der Hausmeister hat Zugriff auf die meisten Servicefunktionen (abgesehen vom Servicetechniker).

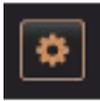


Abb.: Feld
[Service-
Menü]

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

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



Im Profil Hausmeister können folgende Einstellungen geändert werden:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

6.3.2 Profil Abrechner

Der „Abrechner“ und „Abrechner reduziert“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

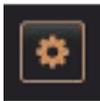


Abb.: Feld
[Service-
Menü]

Im Profil Abrechner im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Freiverkauf aktivieren, wenn mit Zahlungssystem (Abrechner)
- Ausschalten
- Wartung (Entkalkung) starten
- Zutatenmanagement

Siehe auch Kapitel "Service-Menü"



Im Profil Abrechner sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



Siehe Kapitel "Profil [Log-in / Log-out]"

6.3.3 Profil Chef de Service

Der „Chef de Service“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.



Abb.: Feld
[Service-
Menü]

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

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten
- Wartung (Entkalkung) starten
- Zutatenmanagement

Siehe auch Kapitel "Service-Menü"



Im Profil Chef de Service sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info

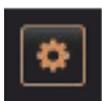


Siehe Kapitel "Profil [Log-in / Log-out]"

6.3.4 Profil Qualitätsmanager

Der Qualitätsmanager ist für die Qualität der Getränke aus der Kaffeemaschine 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.



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

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

Abb.: Feld [Service-Menü]

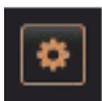


Im Profil Qualitätsmanager können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

6.3.5 Profil Maschinenbetreuer

Der Maschinenbetreuer ist der normale Bediener der Kaffeemaschine 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.



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

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

Abb.: Feld [Service-Menü]



Im Profil Maschinenbetreuer können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

6.3.6 Übersicht Berechtigungen der Profile

Einstellungen	Parameter	Hausmeister	Abrechner (reduziert)	Chef de Service	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer
	Mühle / Brüheinheit					
	<ul style="list-style-type: none"> Fassungsvermögen Satzbehälter [50] Leerungszeit Satzbehälter [5] Aktueller Zähler Satzbehälter Mittlere, Rechte Mühle Kalibrierungswert 	X	-	-	-	-
	Allgemein (Sprache)	X	X	X	X	X
	Uhrzeit/Datum/Timer (Montag bis Sonntag)	X	-	-	-	-
	Menükarte (Getränkefeld)	-	X	X	-	-
	Mühlenservice	X	-	-	-	-
	Datenbank sichern	X	-	-	-	-
	Versionen anzeigen	X	X	X	X	X
	Maschinenzähler	X	-	X	-	-
	Getränkestatistiken	X	X	X	-	-
	Reinigungsstatistik	X	-	X	X	-
	Wartungsstatistik	X	-	-	-	-
	Getränkeausgabestatistik	X	X	X	-	-
	Wasserhärtestatistik	X	-	-	-	-
	Abrechnungsstatistik Maschine	X	X	X	-	-

6.4 Maschinenkonfigurationen

Die Maschinenkonfigurationen sind in folgende Einstellungen aufgeteilt:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

6.4.1 Einstellungen „System“

Mühle/Brüheinheit

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „System“ – „Mühle / Brüheinheit“

Satzbehälter: Kapazität



Einstellung der Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) bis zur Meldung „Satzbehälter leeren“

Einstellungsbereich: 0 – 100

Standard: 60 (Kaffeekuchen)

HINWEIS Standardeinstellung von 60 Kaffeekuchen nicht überschreiten.

- ▶ Standard: Wert auf 50 Zyklen einstellen.
- ▶ Option „Satzdurchwurf“: Wert auf 0 Zyklen einstellen.
 - ✓ Die Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) wird ignoriert.

INFORMATION: Die Kaffeemaschine sperrt die Ausgabe von Kaffeegetränken nach 65 Brühzyklen (+ 5), bis der Satzbehälter geleert ist.

Satzbehälter: Zeit zum Entleeren [s]



Einstellung der Zeitspanne, bis der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ nach einer Entleerung wieder auf 0 gesetzt wird

Einstellungsbereich: 0 – 30 s

Standard: 5 s

1. Wert auf 5 s einstellen.
2. Satzbehälter entleeren, wenn die entsprechende Aufforderung im Display angezeigt wird.

INFORMATION: Wenn der Satzbehälter nur kurz herausgezogen und sofort wieder hineingeschoben wird, bleibt der Zähler erhalten und wird nicht zurückgesetzt.

3. Entleerten Satzbehälter frühestens nach 5 sec. wieder einsetzen.
 - ✓ Der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ wird auf 0 zurückgesetzt.

6.4.2 Einstellungen "Service"

Mediendateien exportieren und sichern



HINWEIS

Sachschäden durch Datenverlust

Der Touchscreen enthält eine SD-Speicherkarte zur Speicherung der Maschinendaten.

- ▶ Bevor ein Touchscreen ersetzt wird, sollte die Datenbank auf ein USB-Stick gespeichert werden.
- ▶ In einen neu eingesetzten Touchscreen, kann die zuvor verwendete SD-Speicherkarte eingesetzt werden. Damit ist eine sofortige Betriebsbereitschaft gewährleistet.

Folgende zwei Speicheroptionen stehen zur Auswahl:



- ▶ Sicherung der Datenbank

Bei dieser Option werden nur Dateien gesichert.

- ▶ Konfigurationspaket exportieren (empfohlen)

Bei dieser Option werden Dateien und Medien gespeichert.



Einstellungen exportieren > Sicherung der Datenbank



1

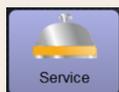
1. Bedienpanel anheben.
2. USB-Stick in USB-Schnittstelle (1) einstecken.
3. Einstellungen: „Service – Einstellungen Exportieren - Datenbank sichern“ wählen.
 - ✓ Die Datenbank der Maschine wird auf den USB-Stick gespeichert.
 - ✓ Die gespeicherte Datenbankversion ist mit der installierten Maschinensoftwareversion kompatibel.
4. Die Information „Datensicherung abgeschlossen“ wird im Display angezeigt. USB-Stick wieder entfernen.
5. Bedienpanel schliessen.

Die Datenbank wird auf den USB-Stick in der Ablagestruktur „Schaerer“ – „SCA3“ – „backup – „database“ – „sca3db.db3_20170623_112422“ gespeichert.

HINWEIS Eine automatische Speicherung der Datenbank erfolgt periodisch alle 5 min auf die SD-Speicherkarte, die im Touchscreen eingesteckt ist. Zugleich erfolgt ein Speichervorgang direkt auf das Mainboard. Eine manuelle Speicherung der Datenbank auf einen USB-Stick generell immer vor einem Update ausführen. Bei einem „Downgrade“ wird diese gespeicherte Datenbankversion wieder mit der älteren Maschinensoftware kompatibel sein.

Folgende Daten werden auf den USB-Stick gespeichert:

- Maschinenummer
- Getränkerezepturen
- Hardwarekonfiguration
- Alle Zählerstände



Einstellungen exportieren > Konfigurationspaket exportieren



1. Bedienpanel anheben.
2. USB-Stick in USB-Schnittstelle [1] einstecken.
3. Einstellungen: „Service – Einstellungen exportieren - Konfigurationspaket exportieren“ wählen.
 - ✓ Die Datenbank der Maschine wird auf den USB-Stick gespeichert.
 - ✓ Die gespeicherte Datenbankversion ist mit der installierten Maschinensoftwareversion kompatibel.
4. Die Information „Datensicherung abgeschlossen“ wird im Display angezeigt. USB-Stick wieder entfernen.
5. Bedienpanel schliessen.

Die Datenbank wird auf den USB-Stick in der Ablagestruktur „Schaerer“ – „sca3“ – „backup – „database“ – „sca3_20230413_153320.cp“ gespeichert.

HINWEIS Eine automatische Speicherung der Datenbank erfolgt periodisch alle 5 min auf die SD-Speicherkarte, die im Touchscreen eingesteckt ist. Zugleich erfolgt ein Speichervorgang direkt auf das Mainboard. Eine manuelle Speicherung der Datenbank auf einen USB-Stick generell immer vor einem Update ausführen. Bei einem „Downgrade“ wird diese gespeicherte Datenbankversion wieder mit der älteren Maschinensoftware kompatibel sein.

Folgende Medien und Daten werden auf den USB-Stick gespeichert:

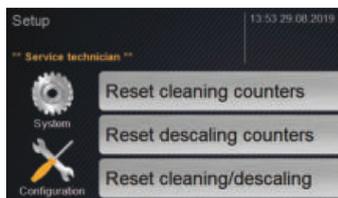
- Maschinenummer
- Getränkerezepturen
- Hardwarekonfiguration
- Alle Zählerstände
- Hinterlegte Medien

Reinigung zurücksetzen



Einstellung > „Service“ – „Entkalkung / Reinigung zurücksetzen“

Reinigung zurücksetzen



- Reinigungs Flag löschen. Eine abgebrochene Reinigung wird zurückgesetzt.
1. Einstellung „Service“ wählen.
 2. Einstellung „Service“ – „Reinigung zurücksetzen“ wählen.
 3. Vorgang „Reinigung zurücksetzen“ mit dem Feld bestätigen.
 - ✓ Das Reinigungs Flag ist zurückgesetzt und eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
 - ✓ Eine nächste automatische Reinigung erfolgt erst entsprechend der Konfiguration in der Einstellung „System“ – „Reinigung“ und „System“ – „Wartung“.
 4. Reinigung unbedingt zeitnah erneut starten.

6.4.3 Einstellungen „Konfiguration“

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service, Abrechner, Abrechner reduziert, Maschinenbetreuer und Qualitätsmanager



Einstellung > „Konfiguration“ – „Allgemein“

Hauptsprache



Umstellen der Displaysprache.

Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen.

Standard: Freie Auswahl.

1. Auswahlmenü mit Feld [] öffnen.
 - ✓ Auswahlmenü erscheint.
2. Gewünschte Sprache auswählen.
 - ✓ Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.

Siehe auch Kapitel "Änderungen speichern und in die Kaffeemaschine laden".

Berechtigte Profile: Hausmeister

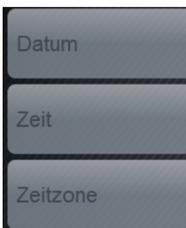


Einstellung > „Konfiguration“ – „Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb“

Datum

Zeit

Zeitzone



Information über die voreingestellte Zeitzone mit Datum und Zeit

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

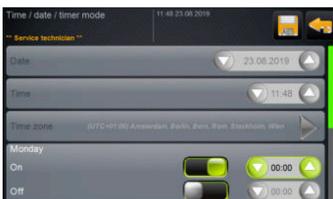
Standard: Länderspezifisch/Benutzerspezifisch

Die Zeitzone wird während des Inbetriebnahmeprogramms ausgewählt. Mit der Einstellung der Zeitzone wird automatisch Zeit und Datum aus der gewählten Zone übernommen.

Verfügbare Zeitzonen:

- Asien
- Afrika
- Australien
- Europa
- Nordamerika
- Südamerika

Jede Zeitzone enthält weitere Unterteilungen, z. B. „Mittleuropäische Zeit (CET/MEZ)“.





Einstellung > „Konfiguration“ – „Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb“

Montag Ein/Aus bis
Sonntag Ein/Aus




Information über die automatischen Ein-/Ausschaltzeiten
Einstellungsbereich: Tag/Einschaltzeit/Ausschaltzeit/Uhrzeit
Standard: Benutzerspezifisch

1. Einschaltzeit für den gewünschten Wochentag mit dem Feld  aktivieren.
✓ Das Einstellungsfenster für die Uhrzeit wird aktiv.
2. Uhrzeit mit den Feldern  einstellen, z. B. 07:00 Uhr (07:00 AM).
3. Ausschaltzeit für den gewünschten Wochentag mit dem Feld  aktivieren.
✓ Das Einstellungsfenster für die Uhrzeit wird aktiv.
4. Uhrzeit mit den Feldern  einstellen, 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.

6.4.4 Einstellungen „Info“

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service, Qualitätsmanager und Maschinenbetreuer



Beim Melden eines Fehlers diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.

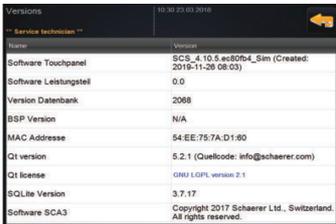


Einstellung > „Info“ – „Versionen anzeigen“

Versionen anzeigen



Abb.: Versionen



Information über die installierten Versionen der Maschinensoftware
Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich
Standard: –

Folgende Informationen können abgelesen werden:

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

Berechtigte Profile: Hausmeister und Chef de Service.



Einstellung > „Info“ – „Getränkestatistiken“

Getränk	Anzahl Getränke	Zurücksetzen
Espresso	0	X
Espresso Customizable	---	X
Cappuccino	---	X
Cappuccino Customizable	---	X
Flat White	---	X
Chocliatto	---	X
Milch heiss	0	X
Kalte Milch	0	X
Heisswasser	---	X

Information über die ausgeführten Getränkeausgaben
 Einstellungsbereich: Zurücksetzen der Zählerstände (einzeln oder gesamt)
 Standard: Benutzerdefiniert

Abb.: Getränkestatistiken

Variante: Einzelnen Zähler zurücksetzen

- ▶ [A] Kleines Feld zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen.
 ✓ Der Getränke-zähler des gewählten Getränks wird auf 0 gesetzt.

Variante: Alle Zähler zurücksetzen

- ▶ [B] Grosses Feld oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränke-zähler.
 ✓ Alle aufgeführten Getränke-zähler werden auf 0 gesetzt.

Berechtigte Profile: Hausmeister, Chef de Service, Qualitätsmanager



Einstellung > „Info“ – „Reinigungsstatistik“

Datum / Zeit	Profil	System	Ereignis
20.07.2021 12:05	Entwickler	Kaffesystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Milchsystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Kaffe-system	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Pulver-system	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen

Information über ausgeführte Reinigungen
 Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich
 Standard: –
 Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

Abb.: Reinigungsstatistik

In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene und zurückge-setzte Reinigungen angezeigt.

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „Info“ – „Wartungsstatistik“

Datum / Zeit	Profil	Wartungsereignisse	Ereignis
10.03.2022 14:51	Maschinenbetreuer	Entkalkung	Erfolgt
20.07.2021 12:05	Entwickler	Entkalkung	Zähler zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service Techniker	Entkalkung	Zähler zurücksetzen

Abb.: Wartungsstatistik

Information über ausgeführte Wartungen (Entkalkungen)

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: –

Folgende Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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

Berechtigte Profile: Hausmeister und Chef de Service



Einstellung > „Info“ – „Getränkeausgabestatistik“

Getränk	Datum / Zeit
Kalte Milch (5115)	16.03.2022 10:12:37
Tee (5127)	16.03.2022 10:12:15
Cappuccino (5110)	16.03.2022 10:11:11
Espresso (5108)	16.03.2022 10:10:39

Tassengrößen	Mittel Einzel
Abgebrochen	Nein
Dauer	28.0s
Extraktionszeit	3.7s
Getränk angepasst	Nein

Abb.: Getränkeausgabestatistik

Information über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den enthaltenen Getränkedaten

Einstellungsbereich: Das Feld löscht alle Zählerstände

Standard: –

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.

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „Info“ – „Wasserhärtestatistik“

Datum / Zeit	Wasserhärte [°dH]
21.03.2022 08:53	12
21.03.2022 08:52	9

Abb.: Wasserhärtestatistik

Information über die bisher eingestellten Wasserhärten

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

Standard: –

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Wasserhärte

Jede Anpassung der Wasserhärte wird in einem neuen Eintrag aufgelistet.

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Maschine“



Abb.: Abrechnungsstatistik Maschine

Die Statistik informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke mit oder ohne Verkauf sowie die Summe dieser Getränkepreise.

Einstellungsbereich: Seit letztem Zurücksetzen/Seit Initialisierung

Standard: –

Variante: Seit letztem Zurücksetzen

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

1. Auswahlliste [A] mit dem Feld [▶] öffnen.
2. Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
3. Feld [✖] wählen.
 - ✓ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
4. Mit dem Feld [▶] bestätigen.
 - ✓ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

Information: Unter „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

Berechtigte Profile: Hausmeister



Einstellung > „Info“ – „Abrechnungsstatistik Getränk“

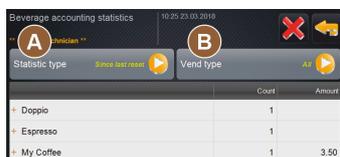


Abb.: Abrechnungsstatistik Getränk

Die Statistik 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

Zudem stehen folgende Verkaufstypen zur Auswahl:

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

Standard: –

In der Auswahlliste [A] kann der Statistiktyp sowie der Verkaufstyp [B] vor-eingestellt werden.

Variante: Seit letztem Zurücksetzen

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

1. Auswahlliste [A] mit dem Feld öffnen.
2. Gewünschte Statistik und den Verkaufstyp auswählen.
3. Statistik [Seit letztem Zurücksetzen] auswählen.
 - ✓ Ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.
4. Feld wählen.
 - ✓ Aufforderung für Bestätigung wird angezeigt.
5. Mit dem Feld bestätigen.
 - ✓ Die Statistik „Seit letztem Zurücksetzen“ wird gelöscht.

Variante: Seit Initialisierung

Die Statistik mit der Einstellung „Seit Initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

Information: Unter „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

6.4.5 Änderungen speichern und in die Kaffeemaschine laden

Um Änderungen in den Einstellungen zu speichern und zu laden, wie folgt vorgehen:

1. Auswahl mit dem Feld speichern.
2. Mit dem Feld den Parameter und die Einstellung verlassen.
3. Änderungen der Einstellung/des Parameters mit dem Feld in die Kaffeemaschine laden.
 - ✓ Die Kaffeemaschine führt einen Neustart aus.

7 Reinigung

7.1 Reinigungsintervalle

Täg- lich	Wöchen- lich	Bei Bedarf	Optio- nal	
Automatische Reinigung				
x				Automatische Spülung (wenn programmiert)
x		x		Heisspülung
Reinigungsprogramm				
x		x		Kaffeesystemreinigung (Nach Aufforderung)
Manuelle Reinigungsarbeiten				
x				Satzbehälter leeren und reinigen
x				Brühraum
x				Tropfschale und Tropfrost reinigen
x				Touchscreen reinigen
	x	x		Bohnenbehälter reinigen
		x		Unterteil Getränkeauslauf
		x		Aussenflächen Kaffeemaschine reinigen
Legende Reinigungsintervalle				
Täglich:		Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.		
Wöchentlich:		Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.		
Bei Bedarf:		Wenn Verunreinigung vorliegt.		
Nach Aufforderung:		Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.		
Optional:		Je nach Ausstattung der Maschine		

7.2 Aktiver Reinigungsplan

Folgende zwei Reinigungspläne stehen zur Konfiguration für den Servicetechniker bereit:

- ▶ Reinigungsplan mit der Voreinstellung „Schaerer Default“ [Standard].
- ▶ Reinigungsplan mit der Voreinstellung „Manuell“.

**HINWEIS**

Einhaltung HCCP Reinigungskonzept! Die in diesem Kapitel angegebenen Reinigungsintervalle entsprechen dem Reinigungsplan „Schaerer Default“. Diese Einstellungen erfüllen die Ansprüche für das HACCP Reinigungskonzept.

Abweichende manuelle Anpassungen durch den Servicetechniker im Reinigungsplan .. Manuell“, sollten die Anforderungen für das HACCP Reinigungskonzept erfüllen.

- ▶ Mit einer Einstellung der Reinigungsstufe „Keine“, ist der Betreiber in der Verantwortung notwendige Reinigungen auszuführen.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „HACCP-Reinigungskonzept“.



Die im Display angezeigten Informationen über anstehende oder ausgeführte Reinigungen sind entsprechend der gewählten Konfiguration im Reinigungsplan unterschiedlich.



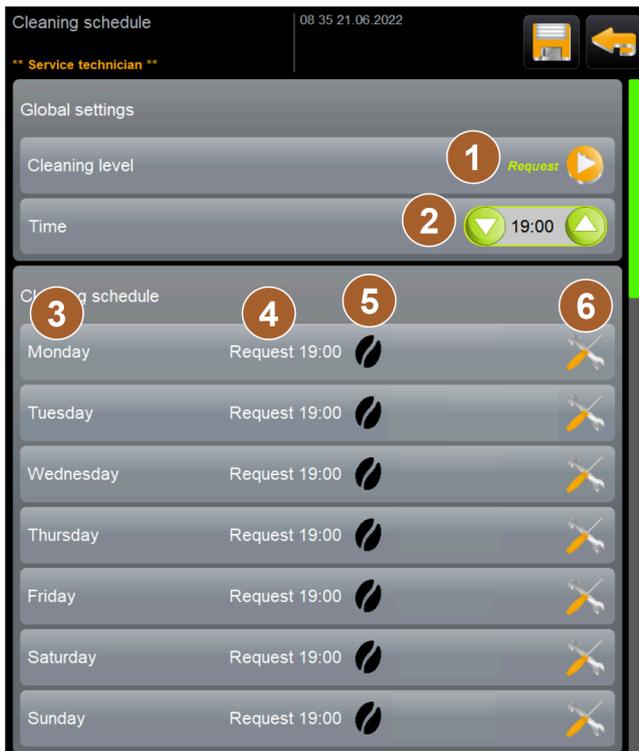
Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“ und „Reinigungsaufforderung“ für weitere Angaben.

7.2.1 Reinigungsplan „Schaerer Default“



Im Reinigungsplan „SchaererDefault“ sind die meisten Einstellungen vorgegeben und können auch vom Servicetechniker nicht verändert werden. Der Startzeitpunkt und die Reinigungsstufe, wird bei einer Anpassung, für alle Wochentage gleichzeitig nachgeführt.

Der Zeitpunkt für eine Reinigung wird als generelle Zeiteinstellung [2] für jeden Wochentag vom Servicetechniker eingestellt



1. Auswahl der Reinigungsstufe, siehe nachfolgend unter „Reinigungsstufe“.
2. Uhrzeit der Reinigung [optimaler Startzeitpunkt].
3. Reinigungstag.
4. Aktive Reinigungsstufe, siehe nachfolgend unter „Reinigungsstufe“.
5. Zu reinigende Einheit [Kaffeesystem].
6. Konfiguration Reinigungsplan.

Im Reinigungsplan mit der Voreinstellung „SchaererDefault“ ist eine Einstellung nicht möglich.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“ und „Reinigungsaufforderungen“.

7.2.2 Reinigungsplan „Manuell“



Im Reinigungsplan „Manuell“ sind alle verfügbaren Einstellungen durch den Servicetechniker konfigurierbar.

Im Reinigungsplan „Manuell“ kann der Servicetechniker folgende Einstellungen vornehmen:

- ▶ Konfiguration eines Reinigungstages
- ▶ Einstellung der Reinigungsstufe
- ▶ Startzeitpunkt einer Reinigung
- ▶ System welches gereinigt werden soll.
- ▶ Löschen oder hinzufügen von Tagen mit einer Reinigung
- ▶ Einstellung von Zeitfenster vor/nach einer Reinigung

7.3 Reinigungsstufen



Im Reinigungsplan werden die Reinigungsstufen eingestellt. Der Reinigungsplan ist für den Servicetechniker zugänglich.

Folgende Reinigungsstufen sind möglich:

- Keine
- Aufforderung
- Zwang

Variante: [Keine] Reinigungsaufforderung



Mit der Einstellung „Keine“, erfolgt keine Information über anstehende Reinigungen. Der Betreiber steht in der Verantwortung über Zeitpunkt und Ausführung von notwendigen Reinigungen.

- ✓ Das Feld „Service-Menü“ [A] informiert nicht mit einer roten Farb-Markierung über eine anstehende Reinigung.
- ✓ Das Feld [Reinigung] im Service-Menü wechselt nie zu einem roten Smiley.
- ✓ Reinigungen werden manuell im „Service-Menü“ gestartet.

1. Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [▶] [C] starten.



Abb.: Reinigungsstufe [Keine]

Variante: Mit [Aufforderung]



Mit der Einstellung „Aufforderung“, erfolgt im Display die Information über anstehende Reinigungen. Der Betreiber wird zu jedem Zeitpunkt informiert über anstehende und ausgeführte Reinigungen.

Wenn die Einstellung für eine Reinigungsaufforderung auf [Aufforderung] eingestellt ist, sind folgende Funktionen und Informationen enthalten:

[A] Im Feld „Service-Menü“ wird eine rote Markierung angezeigt.

[B] Das Feld „Reinigung“ im „Service-Menü“ mit grünem Smiley informiert über die nächste anstehende Reinigung in [h].

[C] Das Feld mit rotem Smiley informiert über eine seit [1 - 4] ausstehende Reinigung in [h].

1. Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [▶] [C] starten.
 - ✓ Nach ausgeführter Reinigung wird die geplante nächste Reinigung [D] in [h] angezeigt.

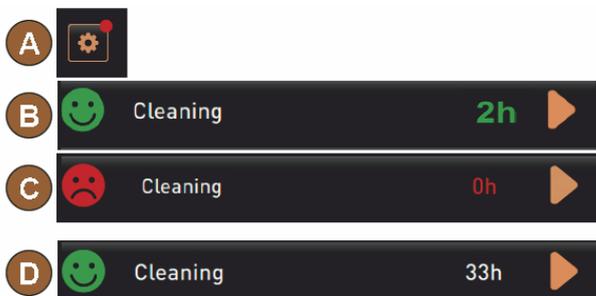


Abb.: Reinigungsstufe [Aufforderung]

Variante: Mit [Zwang]



Mit der Einstellung „Zwang“ erfolgt im Display die Information über ausstehende Reinigungen. Wenn diese ausstehende Reinigung nicht im konfigurierten Zeitfenster von [0 – 4 h] erfolgt, erfolgt eine Zwangsreinigung. Die Kaffeemaschine kann keine weiteren Getränke mehr ausgeben.

Wenn die Einstellung für eine Reinigungsaufforderung auf [Zwang] eingestellt ist, sind folgende Funktionen und Informationen enthalten:

- [A] Im Feld „Service-Menü“ wird eine rote Markierung angezeigt.
- [B] Das Feld „Reinigung“ mit grünem Smiley informiert über die nächste anstehende Reinigung in [h].
- [C] Das Feld mit rotem Smiley informiert über eine seit [1 – 4 h] ausstehende Reinigung in [h].

Voraussetzung:

- Geplante Reinigung [B] wurde nicht ausgeführt.
 - Ausstehende Reinigung [C] wurde nicht im angezeigten Zeitfenster [1 - 4 h] ausgeführt.
 - Die Kaffeemaschine wird für eine Getränkeausgabe gesperrt.
 - Im Display erfolgt die Information, dass eine Reinigung ausgeführt werden muss.
- Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [C] starten.
- ✓ Nach ausgeführter Reinigung wird die geplante nächste Reinigung [D] in [h] angezeigt.
 - ✓ Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

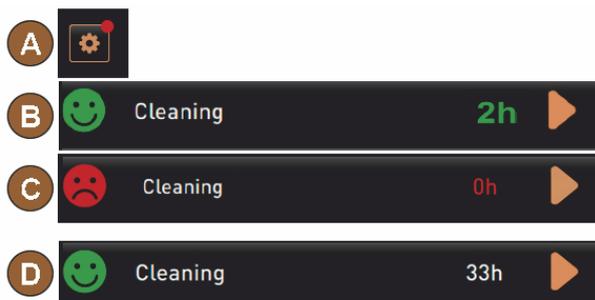


Abb.: Reinigungsstufe [Aufforderung]/[Zwang]

Reinigungszeitfenster

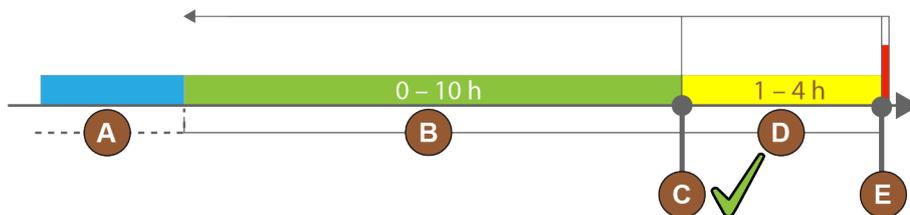


Abb.: Zeitfenster für Reinigungen

Pos.	Zeitfenster	Erläuterung
A	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen werden ignoriert.	Die Reinigungsaufforderung bleibt nach einer Reinigung unverändert.
B	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen sind zu früh. Trotzdem werden diese Reinigungen als ausgeführt erkannt.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt. Die nächste im Reinigungsplan anstehende Reinigung wird in [h] im Service-Menü angezeigt.

Pos.	Zeitfenster	Erläuterung
C	Zeitpunkt für den (nach Zeitplan) optimalen Start einer Reinigung	Die verbleibende Zeit bis zum optimalen Startzeitpunkt wird im Service-Menü angezeigt.
D	Zeitfenster für eine im Zeitplan optimale Reinigung	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt.
E	Zeitpunkt für den Reinigungszwang Nicht ausgeführte Reinigungen können ab diesem Zeitpunkt nicht weiter hinausgezögert werden.	Im Display wird angezeigt, dass eine weitere Ausgabe nicht mehr möglich ist. Die Kaffeemaschine ist nicht weiter betriebsbereit. Eine Reinigung ist zwingend notwendig.

7.4 Reinigungszwang



Eine anstehende Reinigung mit aktivem Reinigungszwang kann nicht verschoben werden. Die anstehende Reinigung erlaubt keine weiteren Getränkeausgaben. Der Reinigungszwang, sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen, können im Reinigungsplan vom Servicetechniker definiert werden.

Das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“.

7.5 Reinigungsmittel



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.

- ▶ Ausschliesslich von Schaerer empfohlene Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Reinigungsmittel von Kindern fernhalten.
- ▶ Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und nicht einnehmen.
- ▶ Vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, dieses bei der Vertriebsfirma anfordern.



HINWEIS

Sachschaden durch falsche Reinigungsmittel!

Durch Einsatz von falschen Reinigungsmitteln kann die Kaffeemaschine Schaden nehmen.

- ▶ Für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausschliesslich Reinigungsmittel einsetzen, die durch die Schaerer AG empfohlen werden.

7.6 Automatische Reinigungen



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.

- ▶ Während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf greifen.
- ▶ Den optionalen Dampfstab in die Tropfschale richten.
- ▶ Konfigurierte Spülungen werden automatisch gestartet. Der Getränkeauslauf sollte daher immer frei sein.

7.6.1 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 der Kaffeemaschine automatisch gespült (wenn vorhanden):

- Kaffeesystem
- Hot & Cold System [Option]

7.6.2 Manuelle Spülungen (Service Menü)

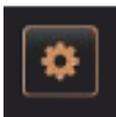
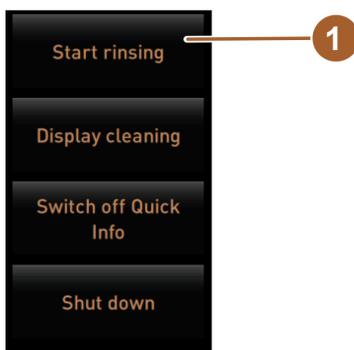


Abb.: Feld [Service-Menü]



Folgende Spülungen können im Service Menü jederzeit manuell ausgelöst werden:

- ▶ Das Feld [Service Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ✓ Das Servicemenü wird angezeigt.
- ▶ Das Feld [Spülung starten] (1) wählen.
 - ✓ Es erfolgt eine Systemspülung in der identischen Reihenfolge wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Spülungsintervalle“ – „Automatische Ein-/Ausschaltspülung“.

7.6.3 Konfigurierte Spülungen

Zeitlich konfigurierbare Spülungen sind vom Servicetechniker konfigurierbar:

- ▶ Spülung> Getränkeauslauf [Auslauf Spülungsintervall] (1- 180 min).
- ▶ Spülung> Gegenstromkühler [Spülintervall Wärmetauscher] (1 - 180 min)



In der Standardeinstellung werden konfigurierte Spülungen jede Stunde ausgelöst.

7.7 ProCare Reinigungssystem



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



HINWEIS

ProCare Reinigungsprozess dauert wenige Minuten. Die Kaffeemaschine ist während dieser Zeitspanne nicht Betriebsbereit.

Fehlende Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine frühzeitig kommunizieren.

- ▶ Für den Reinigungsprozess mindestens 5 min einplanen.

7.7.1 ProCare Reinigungsmittel



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.

Folgende Anweisungen über den Umgang mit ProCare Reinigungsmittel unbedingt befolgen:

- ▶ ProCare Reinigungsbeutel nicht während dem Reinigungsprozess entfernen. Immer Aufforderung im Display abwarten.
- ▶ ProCare Reinigungsmittel von Kindern fern halten.
- ▶ Enthaltene Reinigungsmittel nicht mit blassen Händen berühren und das beigelegte Sicherheitsdatenblatt lesen.
- ▶ Vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, dieses bei der Vertriebsfirma anfordern.



HINWEIS

Nur Original ProCare Reinigungsmittel verwenden !

Durch den Einsatz von anderen Reinigungsmitteln, als die von Schaerer AG, kann die Maschine Schaden nehmen.

- ▶ Für den Reinigungsprozess ausschliesslich Original ProCare Reinigungsmittel des Herstellers Schaerer AG einsetzen.
- ▶ Immer Original ProCare Reinigungsbeutel verwenden, welche direkt aus der Verpackung entnommen wurden.



Vor der Anwendung der ProCare Reinigungsmittel, die auf der Verpackung angegebenen Informationen, sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bitte bei der Vertriebsfirma anfordern.

7.7.2 ProCare Reinigungssystem Übersicht



Nach ca. 300 bis 365 Tagen die Reinigungsbeutel ersetzen.



Abb.: Übersicht ProCare

Nr.	Benennung	Erklärung
1	Verriegelung	Zugangsdeckel ist in dieser Position verriegelt.
2	Verriegelung	Zugangsdeckel ist in dieser Position entriegelt und lässt sich öffnen.
3	ProCare Reinigungsbeutel (blau)	Für die Reinigung der Kaffeemaschine wird die basische Reinigungslösung (ProCare blau) angewendet.

7.7.3 ProCare Reinigungsbeutel einsetzen



Abb.: ProCare Reinigungsbeutel einsetzen

- ▶ Bedienpanel öffnen.
 - Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel öffnen“.
- ▶ Kaffeemaschine ausschalten.
 - Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Ausschalten“.
- ▶ Beide grüne Verriegelungen drehen und ProCare Zugangsdeckel öffnen.
- ▶ Beutelananschluss (1) lösen und Beutel (2) herausnehmen.
- ▶ Verschlusskappe (3) an leeren Beutel (2) anschrauben und entsorgen.
- ▶ Verschlusskappe und Schutzfolie beim neuen ProCare Reinigungsbeutel entfernen und auf den nun freien Anschluss aufsetzen und festziehen.
- ▶ ProCare Zugangsdeckel schliessen. Beide grüne Verschlussknöpfe drehen und verriegeln.



- ▶ Kaffeemaschine einschalten
 - Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“.
- ▶ Bedienpanel schliessen
 - Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel schliessen“.



- ▶ Im Menü die Schaltfläche [Einstellungen] tippen.
- ▶ Schaltfläche [Wartungsintervalle] tippen.
 - ✓ Verbleibende Reinigungszyklen werden angezeigt. Reinigungsbeutel (blau) (1)
- ▶ Schaltfläche wählen für Reinigungsbeutel
 - ✓ Folgende zwei Möglichkeiten stehen zur Auswahl:
- ▶ 1. Angebrochener Reinigungsbeutel.
 - Beim angebrochenen Reinigungsbeutel wird dem Beutel lediglich Luft abgesaugt.
- ▶ 2. Neuer Reinigungsbeutel
 - Beim neuen Reinigungsbeutel wird der Beutel mit Wasser befüllt und die Luft abgesaugt.
- ▶ Mit Schaltfläche bestätigen.
 - ✓ Angewählte Option wird ausgeführt.
- ▶ Mit Schaltfläche abbrechen.
 - ✓ Zurück ins Hauptmenü.

7.7.4 ProCare Reinigung durchführen



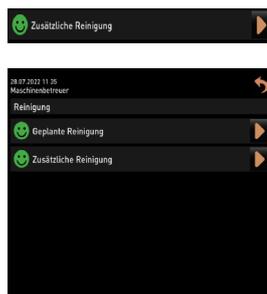
- ▶ Im Menü das Feld [⚙️] [Einstellungen] wählen.
- ▶ Feld [▶] [Reinigung] wählen.
 - ✓ Folgende zwei Möglichkeiten stehen zur Auswahl:
 - [Geplante Reinigung]
 - [Zusätzliche Reinigung]

Geplante Reinigung

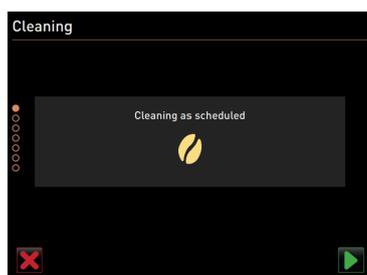
Die geplante Reinigung wird durch den Service Techniker im Beisein des Kaffeemaschinenbetreibers vorprogrammiert. Diese startet dann automatisch.

Zusätzliche Reinigung

Die zusätzliche Reinigung kann durch den Kaffeemaschinenbetreiber jederzeit aufgerufen und durchgeführt werden.



- ▶ Im Menü das Feld [⚙️] [Einstellungen] wählen.
- ▶ Feld [▶] [Reinigung] wählen.
 - ✓ Folgende zwei Möglichkeiten stehen zur Auswahl:
 - [Geplante Reinigung]
 - [Zusätzliche Reinigung]
- ▶ Feld [▶] [Zusätzliche Reinigung] wählen.
 - ✓ Folgende Felder stehen zur Auswahl:
 - [☑️] [Kaffeesystem]
- ▶ Verfügbare System antippen, dass gereinigt werden soll.
- ▶ Mit Feld [▶] bestätigen.
 - ✓ Angewähltes System wird gereinigt
- ▶ Mit Feld [i] *Anweisungen der Kaffeemaschine befolgen.*
- ▶ Mit Feld [❌] abbrechen.
 - ✓ Zurück ins Hauptmenü.



7.8 Manuelle Reinigungstätigkeiten

7.8.1 Satzbehälter reinigen

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

- ▶ Satzbehälter daher täglich reinigen



Abb.: Satzbehälter leeren

- ▶ Satzbehälter (1) aus der Kaffeemaschine ziehen.
- ▶ **HINWEIS** Hohe Temperaturen können zu Schäden führen. Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Satzbehälter (1) mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ▶ Trockener Satzbehälter (1) wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.

7.8.2 Brühraum reinigen



- ▶ Satzbehälter aus der Kaffeemaschine ziehen.
- ▶ Kaffeemehlreste im Brühraum (1) mit Reinigungspinsel aus der Kaffeemaschine entfernen.
- ▶ **HINWEIS** Der Reinigungspinsel ist im Lieferumfang der Kaffeemaschine enthalten.
- ▶ Brühraum (1) mit sauberem feuchtem Tuch auswischen und trocken wischen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
- ▶ Trockener Satzbehälter (1) wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.

7.8.3 Tropfschale und Tropfrostopf reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

Automatische Spülungen führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

- ▶ Maschine ausschalten, bevor der Tropfrostopf für eine Reinigung entnommen wird.
- ▶ Maschine ausschalten, bevor die Tropfschale gereinigt wird.



HINWEIS

Überschwemmung !

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

- ▶ Bevor eine ProCare Reinigung ausgeführt wird, ist der Schmutzwasserablauf zwingend auf freien Durchlass zu kontrollieren.



- ▶ Tropfrost mit Positioniergitter aus der Kaffeemaschine unter fließendem Wasser und mit Spülmittel gründlich reinigen
- ▶ Tropfschale der Kaffeemaschine mit klarem Wasser ausspülen und dabei den Schmutzwasserablauf [1] auf freien Durchlass kontrollieren.
- ▶ Tropfrost wieder in Tropfschale platzieren und korrekten Sitz prüfen.
- ▶ Positioniergitter auf korrekte Platzierung gegenüber dem Getränkeauslauf prüfen.



1

Abb.: Tropfrost und Tropfschale

7.8.4 Touchscreen reinigen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.

- ▶ Touchscreen vor einer Reinigung im Service-Menü deaktivieren oder Maschine ausschalten.

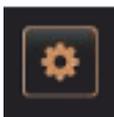
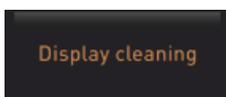


Abb.: Feld [Service-Menü]



1. Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
2. Feld [Display Reinigung] wählen.
 - ✓ Touchscreen ist für 30 sec deaktiviert.
 - ✓ Display reagiert nicht mehr auf Berührung.

HINWEIS Beschädigen des Touchscreens beim Reinigungsvorgang. Keine Scheuermittel verwenden. Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf das Display drücken.
3. Während der verfügbaren 30 sec Touchscreen mit Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger reinigen.
 - ✓ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen wieder aktiv.

7.8.5 Aussenflächen reinigen

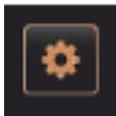


Abb.: Feld [Service-Menü]



HINWEIS Die Maschinenverschalung kann durch Scheuermittel verkratzt werden.

1. Für die Reinigung keine Scheuermittel verwenden.
2. Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
 - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
3. Feld [Ausschalten] wählen.
 - ✓ Die Maschine ist im Standby Modus.
4. Aussenflächen von Kaffeemaschine und Beistellgeräten mit feuchtem sauberen Tuch abwischen.
5. Bedienpanel entriegeln und bis zum Einrasten nach oben schieben.
6. Maschine über die Einschalttaste wieder einschalten.
7. Bedienpanel leicht anheben und bis zum Einrasten wieder nach unten drücken.
 - ✓ Die Maschine ist eingeschaltet und betriebsbereit.



Siehe auch Kapitel "Touchscreen reinigen".

7.8.6 Bohnenbehälter reinigen



VORSICHT

Schnittverletzung!

Verletzungsgefahr durch die rotierende Mahlscheiben in der Mühle.

- ▶ Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.
- ▶ Reinigung mit Handschuhen ausführen.



Abb.: Bohnenbehälter

- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
 - ✓ Die Maschine ist im Standby Modus.
- ▶ Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung hinter Bedienpanel entriegeln.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“ zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

HINWEIS Bohnenbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

- ▶ Keine Scheuermittel verwenden.
- ▶ Bohnenbehälter entriegeln.
- ▶ Bohnenbehälter aus der Maschine herausheben.
- ▶ Restliche Kaffeebohnen aus Maschine und Bohnenbehälter entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter unter fließendem Wasser gründlich ausspülen und mit einem weichen Tuch auswischen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter trocken reiben.
- ▶ Bohnenbehälter wieder in Maschine einsetzen.
- ▶ Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung verriegeln.



Abb.: Bohnenbehälter reinigen

7.9 HACCP-Reinigungskonzept



WARNUNG

Infektionsgefahr durch Bakterien!



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

- ▶ Während der Reinigung Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Hände vor und nach der Reinigung gründlich waschen.
- ▶ Kaffeemaschine täglich reinigen.
- ▶ Niemals Reinigungsmittel mischen.
- ▶ Reinigungsmittel getrennt von Kaffee lagern.
- ▶ Keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall verwenden.
- ▶ Teile, die mit Getränken in Berührung kommen, nach der Reinigung nicht mehr berühren.
- ▶ Dosier- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel beachten und einhalten.

HACCP: 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 Schaerer AG Kaffeemaschinen die HACCP-Anforderungen.

8 Wartung

8.1 Schmutzwasserablauf prüfen



HINWEIS

Überschwemmungsgefahr!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf in der Tropfschale führt zu einer Überflutung der Tropfschale.
▶ Vor dem Reinigungsprozess unbedingt die Ablaufgeschwindigkeit prüfen.

Um den Schmutzwasserablauf zu überprüfen, werden folgende Utensilien benötigt:

- 1 l Wasser
 - Zeitmesser
- ▶ Tropfrost aus Tropfschale entfernen.
- ▶ 1 l Wasser in die Tropfschale leeren und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
- ✓ Wenn der Schmutzwasserablauf frei ist, fließt 1 l Wasser innerhalb von 30 sek vollständig ab.



Fließt 1 l Wasser nicht in der geforderten Zeit von 30 sek ab, ist der Schmutzwasserablauf verstopft. Eine ProCare Reinigung darf nicht ausgeführt werden. Der Schmutzwasserablauf muss vorher durch einen Servicetechniker wieder instand gestellt werden.

8.2 Wartung Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschine bedarf einer regelmässigen Wartung. Sobald der Zeitpunkt für eine Wartung erreicht ist, meldet die Maschine dies im Display. Die Maschine kann normal weiter betrieben werden.

- ▶ Servicepartner kontaktieren und Wartung melden.



HINWEIS

Wartungsintervalle!

Für einwandfreien Betrieb, anstehende Wartungen zeitnah ausführen. Aufgeschobene Wartungen können zu Verschleisserscheinungen führen.

- ▶ Anstehende Wartungen möglichst zeitnah durch Servicepartner ausführen lassen. Sicherheitsrelevante Bauteile sind zwingend nach erreichter Betriebsdauer zu kontrollieren und/oder zu ersetzen. Bei Nichtbeachtung erlischt die Haftung von Schaerer AG.

8.2.1 Wartungsintervalle

Die Wartungsintervalle sind in den separaten Wartungsvorschriften definiert.

- ▶ Alle Reinigungsintervalle entsprechend den von der Maschine angezeigten Aufforderungen ausführen.



Ein Tag vor der Wartung, zusätzlich eine Reinigung ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Pro Care Reinigung“.

Sicherheitsrelevante Bauteile	24 Monate	48 Monate	72 Monate
Heisswasserboiler	Kontrolle [Nur bei Bedarf ersetzen]	[ersetzen]	Kontrolle [Nur bei Bedarf ersetzen]
Sicherheitsventil 12 bar	[ersetzen]	[ersetzen]	[ersetzen]

1

9 Störungsbehebung

9.1 Störungsanzeigen

Es kann zwischen den folgenden Störungsanzeigen unterschieden werden:

- Funktionsbeleuchtung
- Meldungen im Display

9.1.1 Funktionsbeleuchtung

Die Kaffeemaschine ist standardmässig mit Funktionsbeleuchtung ausgestattet. Anstehende Fehlermeldungen werden zusätzlich zu Meldungen im Display durch leuchtende LED-Farbstreifen an der Kaffeemaschine signalisiert. Die unterschiedlichen Farben haben die folgenden Bedeutungen:

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

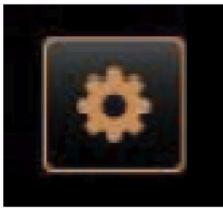
9.1.2 Meldungen im Display

Betriebsbereitschaft während anstehender Meldung



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

- ▶ Eventuell weitere anstehende Fehlermeldungen im „Service-Menü“ wählen und entsprechend den nachfolgenden beschriebenen Massnahme beheben.
 - ✓ Bleibt eine Fehlermeldung danach trotzdem bestehen, liegt eventuell eine Störung vor.
- ▶ Servicepartner kontaktieren (siehe www.schaerer.com)



Anstehende Fehlermeldungen im Service-Menü

Ohne Farbmarkierung

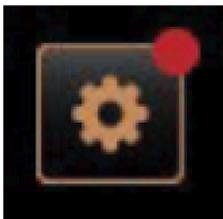
- Das Bedienfeld [Service-Menü] ohne Farbmarkierung informiert über eine vollständige Betriebsbereitschaft.



Oranger Farbmarkierung

- Das Bedienfeld [Service-Menü] mit oranger Farbmarkierung informiert über anstehende Informationen oder kommende Handlungsaufforderungen während Eine Handlung ist zwingend erforderlich.der Betriebsbereitschaft.

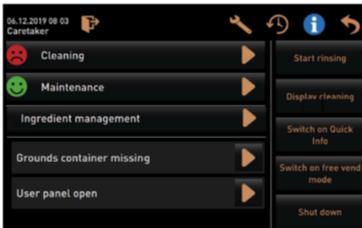
✓ Eine Handlung wird demnächst erforderlich sein.



Roter Farbmarkierung

- Das Bedienfeld [Service-Menü] mit roter Farbmarkierung informiert über anstehende Fehlermeldungen, Reinigungen oder Wartungen.

✓ Eine Handlung ist zwingend erforderlich.



Anstehende Fehlermeldungen, Informationen oder Handlungsaufforderungen sind im .. Service-Menü" aufgelistet

9.2 Störungen mit Displaymeldungen

Bei Störungen mit Displaymeldung wird nach folgenden Kategorien unterschieden:

- ▶ Störung
- ▶ Fehler
- ▶ Aufforderung
- ▶ Hinweis

9.2.1 Displaymeldung "Hinweis"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung blau hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Achtung: Ein verstopfter Schmutzwasserablauf kann zu Überschwemmung führen.	Es befinden sich Rückstände von Kaffeesatz im Schmutzwasser.	▶ Schmutzwasserablauf und Tropfschale auf Verstopfung prüfen und reinigen.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Warten, bis Abrechnungssystem vollständig initialisiert ist.	Die Initialisierung befindet sich im Prozess.	▶ Warten bis Initialisierung von Abrechnungssystem abgeschlossen ist.
Auf Telemetrieverbindung warten oder Service kontaktieren.	Die Indikation „Coffee Link“ ist ausstehend.	▶ Telemetrie neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

9.2.2 Displaymeldung "Fehler"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung gelb hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Drehgeber Brüheinheit	Der Encoder-Motor der Brüheinheit wurde während der Maschineninitialisierung nicht erkannt.	▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Fehler bei der automatischen Mahlgradkorrektur Mitte, links oder rechts	Der Motor der automatischen Mahlgradverstellung läuft fehlerhaft.	▶ Mahlgradeinstellung abbrechen. ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Fehler Maschinenkonfiguration	Es besteht eine Diskrepanz zwischen Software und Maschinenhardware.	▶ Hardwareerkennung erneut starten. ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Reinigung zurücksetzen	Eine Reinigung wurde abgebrochen/nicht vollständig abgeschlossen.	▶ Reinigung im „Service- Menü“ ausführen. ▶ Reinigung im „Service- Menü“ quittieren.
Satzbehälter bald voll	Der Satzbehälter enthält bald ca. 60 – 70 Kaffeekuchen.	▶ Satzbehälter bei Gelegenheit entleeren.
Bedienpanel schliessen	Das Bedienpanel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	▶ Bedienpanel bis zum Einrasten nach unten drücken.

9.2.3 Displaymeldung "Störung"

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung rot hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter voll	Der Satzbehälter enthält ca. 60 – 70 Kaffeekekuchen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Satzbehälter entleeren. ▶ Satzbehälter ausspülen und trocken reiben. ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt.	▶ Satzbehälter korrekt in die Maschine einsetzen.
	Der Satzbehälter wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	▶ Satzbehälter korrekt in die Maschine einsetzen.
Mühle links, mitte oder rechts überlastet oder blockiert	Über einen definierten Zeitraum hinweg wurde ein zu hoher Stromwert (> 8 A) gemessen. Die Maschine versucht 5 mal erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint die Meldung „Mühle links, mitte oder rechts überlastet“. Wenn in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert wird und die Probleme bestehen bleiben, ändert sich die Meldung auf „Mühle links, mitte oder rechts / blockiert“. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine ausschalten. ▶ Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen. ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn der Fehler erneut angezeigt wird, bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Bohnen auffüllen, Mühle leer	Der Bohnenbehälter ist leer.	▶ Bohnen nachfüllen.
Heisswasserboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	▶ Zustand des Festwasseranschlusses prüfen.
	Die Kaffeemaschine ist überhitzt.	▶ Kaffeemaschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
	Das SSR ist defekt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
	Der Übertemperaturschalter hat ausgelöst.	
Heisswasserfemperatur Temperatur zu tief	Die Aufheizphase läuft noch.	▶ Warten bis die Maschine aufgeheizt hat.
	Es steht ein Fehler beim Aufheizen an.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine vom Stromnetz trennen. ▶ Erneut verbinden und einschalten.
HW-Boiler Time-out Heizung Time-out	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 min erreicht.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150 °C) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Heisswasserboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Überstrom Brüheinheit	Am Motor der Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht „fährt“, muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Wenn dies nicht der Fall ist, liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	▶ Brüheinheit auf Blockade prüfen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Time-out Brüheinheit	Die Brüheinheit verfügt über keinen Schalter für die „Grundstellung“. Die Position des Brühzylinders wird durch Messung des Stromwerts erkannt. Folgende Spitzenwerte 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, Servicepartner kontaktieren.
Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	▶ Niveau des Trinkwassertanks und Zustand des Festwasseranschlusses prüfen. ▶ Internen oder externen Trinkwassertank kontrollieren (eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss). ▶ Prüfen, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist. ▶ Mahlstufe prüfen. INFORMATION: Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Modbus Verarbeitungsfehler MR	Kommunikationsfehler zwischen Kühleinheit und Touchscreen	▶ Verkabelung Kühleinheit und Maschine kontrollieren. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Kaffeemaschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedienungsmodus, wenn aus unterschiedlichen Gründen keine Getränke ausgegeben werden können.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Parametereinstellung „Konfiguration“ – „Timer Betrieb“ entsprechend einstellen. ▶ Produkte wie Kaffeebohnen, Milch, Chocopulver oder Milchpulver kontrollieren. ▶ Temperatur in Kühleinheit kontrollieren. ▶ Anstehende Reinigung oder Entkalkung ausführen. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
Kommunikationsfehler (Diverse)	Kommunikationsfehler zwischen Software und diversen Modulen wie z. B. HCU Leistungsteil, Flavour Point, Brüh-einheit, Manometer usw.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine neu starten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

9.3 Störungen ohne Displaymeldungen

Störung	Ursache	Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Kaffeemaschine ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine an das Stromnetz anschliessen. ▶ Kaffeemaschine einschalten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.
	Die Kaffeemaschine ist nicht eingeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kaffeemaschine einschalten. ▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, Servicepartner kontaktieren.

10 Deinstallation und Entsorgung

10.1 Deinstallation

Nach Gebrauchsende

Nachdem die Kaffeemaschine ihr Gebrauchsende erreicht hat, Kaffeemaschine demontieren und umweltgerecht entsorgen.

10.2 Entsorgung



Die Kaffeemaschine muss sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, entsorgt werden.

- ▶ Servicepartner kontaktieren.

