

# SOUL NA

## Betriebsanleitung



	<b>WARNING</b> RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
WARNING TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK), NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE, REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONEL ONLY. FOR CONTINUED PROTECTION AGAINST FIRE AND ELECTRIC SHOCK, REPLACE WITH THE SAME TYPE AND RATING OF FUSE.		
<b>CAUTION</b> DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE SERVICING.		
	<b>ATTENTION</b> RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION NE PAS OUVRIR.	
POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'ÉLECTROCUTION, PRIÈRE DE NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LA PARTIE ARRIÈRE. AUCUNE PIÈCE ACCESSIBLE AU CLIENT NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LE RÉPARATEUR AGRÉÉ. POUR UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LE FEU ET LE CHOC ÉLECTRIQUE, REMPLACER PAR UN FUSIBLE DE MÊME TYPE ET DE MÊME CALIBRE.		
<b>ATTENTION</b> DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE RÉPARER		

# Impressum

**Herausgeber**

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

**Ausgabe**

12.2024

**Konzept und Redaktion**

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

**Copyright ©**

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

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

# Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit.....	9
1.1	Zeichen und Symbole.....	9
1.1.1	Sicherheitshinweise.....	9
1.1.2	Verwendete Warnzeichen.....	9
1.1.3	Verwendete Gebotszeichen.....	10
1.2	Bestimmungsgemässe Verwendung.....	10
1.3	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	10
1.4	Pflichten des Betreibers.....	11
1.5	Personalanforderungen.....	11
1.6	Restrisiken.....	12
1.6.1	Gefahr durch Stromschlag.....	12
1.6.2	Gefahr durch Reinigungsmittel.....	12
1.6.3	Gefahr durch Allergien.....	13
1.6.4	Gefahr durch Bakterien.....	14
1.6.5	Gefahr durch Hitze.....	15
1.6.6	Gefahr durch Mechanik.....	15
1.7	Gefahr von Sachschäden.....	16
2	Technische Daten.....	17
2.1	Getränkearten und Leistung.....	17
2.2	Maschinendaten.....	18
2.3	Netzanschluss hausseitig.....	19
2.4	Anschlusswerte Wasser.....	19
2.5	Umgebungsbedingungen.....	20
2.6	Typenschild.....	20
3	Konformitätsinformationen.....	22
3.1	Herstelleradresse.....	22
3.2	Angewandte Normen.....	22
4	Produktbeschreibung.....	23
4.1	Übersicht.....	23
4.1.1	Maschinenfüsse.....	23
4.2	Anschlüsse und Schnittstellen.....	24
4.3	Bedienelemente.....	25
4.3.1	Bedienelemente an der Maschine.....	25
4.3.2	Bedienelemente in der Maschine.....	26
4.3.3	Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf.....	26
4.3.4	Bedienoberfläche.....	27
4.4	Ausstattungsvarianten.....	29
4.4.1	Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display.....	29
4.4.2	Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display.....	30
4.4.3	Ambientlicht mit Funktion.....	31
4.4.4	Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf (AHA).....	32
4.4.5	Tropfschale mit Bedieneinheit.....	32
4.4.6	Dampfstab.....	33
4.4.7	Heisswasserauslauf.....	34
4.4.8	Zusatzwasser zur Zubereitung von Americanos.....	34
4.4.9	Brühbeschleuniger.....	35
4.4.10	Abschliessbare Bohnenbehälter.....	35

4.4.11	Zusätzliche Mühlen.....	36
4.4.12	Pulversystem 2000 g (Choco oder Topping).....	36
4.4.13	Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem.....	37
4.4.14	Pulversystem Twin.....	37
4.4.15	Dekorelemente.....	38
4.4.16	Externer Schmutz- und Trinkwassertank überwacht.....	38
4.4.17	Untertheke-Satzdurchwurf.....	39
4.4.18	Tassenpositionierhilfe.....	39
4.4.19	Best Foam™ (Frischmilchsystem).....	40
4.4.20	Hot & Cold (Kaltgetränke).....	40
4.4.21	Schaerer Coffee Link (Datenaustausch).....	40
4.4.22	Zahlungssysteme.....	41
4.4.23	Flavour Point.....	41
4.4.24	Bedienelemente am Flavour Point.....	42
4.4.25	SOUL mit Beistellkühleinheit.....	43
4.4.26	Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM).....	44
4.4.27	Bedienelemente an der Kühleinheit.....	45
4.4.28	Übersicht ProCare.....	45
5	Transport.....	47
5.1	Lieferumfang und Zubehör.....	47
5.2	Transportbedingungen.....	47
6	Installation und Inbetriebnahme.....	49
6.1	Auspacken.....	49
6.1.1	Maschine auspacken.....	49
6.1.2	Zubehör auspacken.....	49
6.2	Aufstellen.....	50
6.2.1	Aufstellbedingungen.....	50
6.2.2	Klimatische Bedingungen.....	50
6.3	Installieren.....	50
6.3.1	Strom anschliessen.....	51
6.3.2	Wasser anschliessen.....	52
6.3.3	Tropfschale montieren.....	54
6.3.4	ProCare-Einheit anschliessen.....	55
6.4	Beistellgeräte installieren.....	58
6.4.1	Beistellgeräte an Strom anschliessen.....	58
6.4.2	Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen.....	58
6.4.3	Flavour Point 4-fach UC (Sirupmodul) anschliessen (Option).....	59
6.5	Displaygeführte Inbetriebnahme.....	60
7	Bedienung.....	61
7.1	Wiederkehrende Zusatzfähigkeiten.....	61
7.1.1	Bohnenbehälter befüllen.....	61
7.1.2	Pulverbehälter befüllen.....	62
7.1.3	Wasser nachfüllen.....	62
7.1.4	Milchsystem BestFoam™ befüllen.....	63
7.1.5	Flavour Point (Option) befüllen oder Flaschen wechseln.....	65
7.1.6	Bedienpaneel öffnen und schliessen.....	65
7.1.7	Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen.....	67
7.1.8	ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen.....	67
7.2	Einschalten.....	70

7.2.1	Kontrolle vor dem Einschalten.....	70
7.2.2	Maschine einschalten.....	71
7.2.3	Beistellkühleinheit (Option) einschalten.....	72
7.2.4	Flavour Point (Option) einschalten.....	73
7.3	Getränkeauslauf positionieren.....	73
7.4	Betriebsmodi.....	74
7.4.1	Funktionen der Betriebsmodi.....	74
7.4.2	Gäste-Modus.....	75
7.4.3	Personal-Modus.....	77
7.4.4	Stammbenutzer-Modus.....	79
7.5	Getränkebezug.....	81
7.5.1	Getränk auswählen.....	81
7.5.2	Getränk modifizieren.....	83
7.5.3	Doppelgetränk vorwählen.....	85
7.5.4	Vorgewählte Getränke mehrfach ausgeben.....	86
7.5.5	Entkoffeinierten Kaffee vorwählen.....	87
7.5.6	Vorwahl Barista.....	88
7.5.7	Tasse/Becher platzieren.....	88
7.5.8	Getränk bezahlen.....	89
7.5.9	Getränk ausgeben.....	90
7.5.10	Fortschrittsanzeige bei der Getränkeausgabe.....	91
7.5.11	Fertigstellung des Getränks.....	91
7.5.12	Getränkeausgabe abrechnen.....	92
7.6	Manuellen Handeinwurf nutzen.....	93
7.7	Generische Funktionen der Bedienoberfläche.....	94
7.7.1	Navigation auf der Oberfläche.....	94
7.7.2	Darstellung der Getränke.....	95
7.7.3	Anstehende Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung.....	96
7.7.4	Fehlermeldungen (einfach).....	96
7.7.5	Fehlermeldungen (spezifisch).....	96
7.8	Service-Menü.....	97
7.8.1	Schaltfläche Service-Menü.....	97
7.8.2	Überblick Service-Menü.....	98
7.8.3	Schnellinformation.....	99
7.8.4	Profile (Log-in / Log-out).....	99
7.8.5	Funktionsumfang.....	102
7.9	Leeren.....	109
7.9.1	Satzbehälter leeren.....	109
7.9.2	Externen Schmutzwassertank leeren.....	110
7.10	Ausschalten.....	111
7.10.1	Maschine in Standby schalten.....	111
7.10.2	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche).....	112
7.10.3	Beistellgeräte ausschalten.....	112
8	Reinigung.....	114
8.1	Reinigungsvorschriften und -bedingungen.....	114
8.2	Reinigungsmittel.....	114
8.3	Reinigungsstufen.....	115
8.4	Reinigungsintervalle.....	116
8.5	Maschinenspülung.....	118
8.5.1	Automatische Ein-/Ausschaltspülungen.....	118

8.5.2	Konfigurierte Spülungen.....	118
8.5.3	Manuelle Spülungen (Service Menü).....	118
8.6	Displaygeführte Reinigung.....	119
8.6.1	Geplante Reinigung mit ProCare starten.....	120
8.6.2	Zusätzliche Reinigung.....	127
8.6.3	ProCare: Milchschauchstück (Plug&Clean) reinigen.....	128
8.6.4	Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option).....	130
8.7	Reinigungsplan.....	134
8.7.1	Reinigungsplan aufrufen.....	134
8.7.2	Reinigungszeiten einstellen.....	136
8.8	Manuelle Reinigung.....	138
8.8.1	Satzbehälter reinigen.....	138
8.8.2	Brühraum reinigen.....	139
8.8.3	Tropfschale und Tropfrost reinigen.....	139
8.8.4	Milchbehälter reinigen.....	140
8.8.5	Kühleinheit (Option) reinigen.....	141
8.8.6	Kühleinheit (Option) abtauen.....	141
8.8.7	Touchscreen reinigen.....	142
8.8.8	Dampfstab (Option) reinigen.....	143
8.8.9	Externen Trinkwassertank reinigen.....	143
8.8.10	Externen Schmutzwassertank reinigen.....	144
8.8.11	Beistellgeräte reinigen.....	145
8.8.12	Bohnenbehälter reinigen.....	145
8.8.13	Unterteil Getränkeauslauf reinigen.....	146
8.8.14	Pulverbehälter (Option) reinigen.....	147
8.8.15	Aussenflächen reinigen.....	157
9	Wartung.....	158
9.1	Wartungsarbeiten.....	158
9.1.1	Wartungsintervalle.....	158
9.1.2	Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen.....	158
9.1.3	Externen Wasserfilter (Option) ersetzen.....	160
9.2	Entkalkung.....	161
9.2.1	Entkalken mit ProCare.....	162
10	Programmierung.....	163
10.1	Navigationselemente.....	163
10.2	USB-Schnittstelle.....	167
10.3	Profile und Berechtigungen.....	167
10.3.1	Profil Hausmeister.....	167
10.3.2	Profil Abrechner.....	168
10.3.3	Profil Chef de Service.....	169
10.3.4	Profil Qualitätsmanager.....	169
10.3.5	Profil Maschinenbetreuer.....	170
10.4	Maschinenkonfiguration.....	170
10.4.1	Einstellungen „System“.....	170
10.4.2	Einstellungen „Konfiguration“.....	175
10.4.3	Einstellungen „Service“.....	179
10.4.4	Einstellungen „Info“.....	188
10.4.5	Änderungen speichern und in die Maschine laden.....	196
11	Störungsbehebung.....	197

11.1	Bedeutung der Funktionsbeleuchtung.....	197
11.2	Meldungen im Display.....	197
11.3	Störungen mit Displaymeldungen.....	199
11.3.1	Displaymeldung „Störung“.....	199
11.3.2	Displaymeldung „Fehler“.....	203
11.3.3	Displaymeldung „Aufforderung“.....	204
11.3.4	Displaymeldung „Hinweis“.....	205
12	Deinstallation.....	208
13	Entsorgung.....	209

# 1 Sicherheit

## 1.1 Zeichen und Symbole

### 1.1.1 Sicherheitshinweise



#### GEFAHR

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### WARNUNG

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### VORSICHT

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### HINWEIS

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.

### 1.1.2 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

### 1.1.3 Verwendete Gebotszeichen

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

## 1.2 Bestimmungsgemässe Verwendung

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

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

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

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

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



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

## 1.3 Vorhersehbarer Fehlgebrauch

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

- ▶ Lesen Sie vor Gebrauch sorgfältig die Betriebsanleitung.
- ▶ Gestatten Sie nur qualifiziertem Servicepersonal den Zugang zum Servicebereich der Maschine und Beistellgeräten.
- ▶ Lassen Sie die Reinigung und Benutzerwartung nur von Personen durchführen, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit der Maschine haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.

- ▶ Lassen Sie im Selbstbedienungsbetrieb und im Betrieb mit Bedienung die Maschine durch geschulte Personen beaufsichtigen, damit sie dem Anwender für Fragen zur Verfügung stehen und die Einhaltung der Reinigungs- und Wartungsmassnahmen sicherstellen.
- ▶ Verwenden Sie nur ausreichend gekühlte Milch.
- ▶ Verwenden Sie den optionalen Dampfstab nur zum Aufschäumen von Milch.
- ▶ Verändern Sie niemals Sicherheitseinrichtungen der Maschine.
- ▶ Verwenden Sie die Maschine nur, wenn sie einwandfrei arbeitet und nicht beschädigt ist.
- ▶ Füllen Sie in die Bohnenbehälter nur Kaffeebohnen.
- ▶ Füllen Sie in den Pulverbehälter nur Automatenpulver.
- ▶ Füllen Sie Milchbehälter nur mit Milch.
- ▶ Füllen Sie in den Handeinwurf nur gemahlene Kaffeebohnen.

## 1.4 Pflichten des Betreibers

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

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

Der Betreiber ist verantwortlich für Einhaltung der Wartungsvorschriften.

## 1.5 Personalanforderungen



### WARNUNG

#### Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

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

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

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

In der Betriebsanleitung werden folgende Qualifikationen für verschiedene Tätigkeitsbereiche benannt:

#### Unterwiesene Person

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

#### Fachpersonal

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

#### Servicepersonal

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

#### Elektrofachkraft

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

## 1.6 Restrisiken

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



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

### 1.6.1 Gefahr durch Stromschlag



#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch Stromschlag!



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

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

### 1.6.2 Gefahr durch Reinigungsmittel



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



### WARNUNG

#### Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.

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

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

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum

Anrufe aus dem Ausland +4144 251 51 51

Anrufe aus der Schweiz 145

Internet [www.toxi.ch](http://www.toxi.ch)

### 1.6.3 Gefahr durch Allergien



### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!

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

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

## 1.6.4 Gefahr durch Bakterien



### VORSICHT

#### Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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



### VORSICHT

#### Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigten Kaffee!

Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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



### VORSICHT

#### Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigte/falsche Milch!

Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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


**VORSICHT**
**Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Automatenpulver!**

Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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

### 1.6.5 Gefahr durch Hitze


**VORSICHT**
**Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!**

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

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


**VORSICHT**
**Heisse Oberfläche!**

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.

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

### 1.6.6 Gefahr durch Mechanik


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

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

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

## 1.7 Gefahr von Sachschäden



### HINWEIS

#### Sachschaden durch unsachgemässen Umgang mit der Maschine!

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

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

## 2 Technische Daten

### 2.1 Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Max. Getränkeleistung pro Stunde		
Espresso 50 – 60 ml	ca. 180 Tassen	
Kaffee 120 ml	ca. 180 Tassen	
Empfohlene Tagesleistung		
Espresso 50 – 60 ml	ca. 250 Tassen	
Kaffee 120 ml	ca. 250 Tassen	
Verfügbare Getränke	Standard	Option
Espresso	x	
Kaffee	x	
Kaffee/Café crème	x	
Kännchen (250 ml) <sup>ZW</sup>		x
Kanne (500 ml) <sup>ZW</sup>		x
Americano <sup>AC, ZW</sup>		x
White Americano <sup>**</sup> , <sup>**</sup> , <sup>AC, ZW</sup>		x
Milchkaffee (Schale hell/dunkel) <sup>*</sup> , <sup>**</sup>		x
Cappuccino <sup>*</sup> , <sup>**</sup>		x
Latte Macchiato <sup>*</sup> , <sup>**</sup>		x
Espresso Macchiato <sup>*</sup> , <sup>**</sup>		x
Chociatto <sup>***</sup>		x
Heisse Schokolade <sup>***</sup>		x
Flat White <sup>*</sup>		x
Heisse Milch <sup>*</sup>		x
Heisser Milchschaum <sup>*</sup>		x
Kalte Milch <sup>*</sup>		x
Kalter Milchschaum <sup>*</sup> , <sup>**</sup>		x
Best Foam™ Milchschaum <sup>*</sup>		x

Verfügbare Getränke	Standard	Option
Heisswasser/Heisswasser extern	x	x
Dampf		x
Pulvergetränke/Instantgetränke		
Spirituosen/Kaffee		x

Empfohlene Maschinenausstattung:

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

## 2.2 Maschinendaten

Nennleistung Boiler*	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	3000 W	3000 W

\* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte entsprechen der Grundausstattung.

Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C (50 °F)	10 °C (50 °F)
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C (377,6 °F)	192 °C (377,6 °F)
Betriebstemperatur	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsdruck	0,25 MPa (36,26 psi)	0,8 MPa (116,03 psi)
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	0,5 MPa (72,52 psi)	1,2 MPa (174,04 psi)
Prüfüberdruck	2,4 MPa (348,09 psi)	2,4 MPa (348,09 psi)

Kapazitäten	
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je ca. 1200 g
Kapazität Satzbehälter	60 - 70 Kaffeekekuchen

Aussenabmessungen	
Breite der Maschine	330 mm (12,99")

Aussenabmessungen	
Breite mit ProCare-Reinigungsmodul	843 mm (33,19")
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	821 mm (32,32")
Tiefe	600 mm (23,62")
Gewicht	
Leergewicht	ca. 55 kg (121 lbs)*
* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte entsprechen der Grundausstattung.	
Schalldruck	
Dauerschalldruckpegel	< 70 dB(A)*
* Der A-bewertete Schalldruckpegel (slow) und Lpa (Impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).	

## 2.3 Netzanschluss hausseitig

Netz	Anschlusswerte			Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	2700 W - 3500 W	max. 30 A	3 x 12 AWG
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	2700 W - 3500 W	max. 20 A	3 x 14 AWG

Zur Erhöhung der Sicherheit ist ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom in der Maschine integriert.

## 2.4 Anschlusswerte Wasser

Wasserdruck	Minimal:	0,1 MPa (14,50 psi)
	Maximal:	1,0 MPa (145,04 psi)
Wassereingangstemperatur	Minimal:	10 °C (50 °F)
	Maximal:	30 °C (86 °F)
Wasserqualität		
Chlorgehalt	Maximal:	Bitte beachten sie die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt.
	Minimal:	6,5
pH-Wert	Maximal:	7
	Minimal:	4 °dKH
Karbonathärte (deutsch)	Maximal:	6 °dKH

Karbonathärte (französisch)	Minimal: 8 °fKH Maximal: 12 °fKH
Gesamthärte	> Karbonathärte

## 2.5 Umgebungsbedingungen

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

## 2.6 Typenschild

Typenbezeichnung	Modell
SOUL NA	Keine Modellvariante

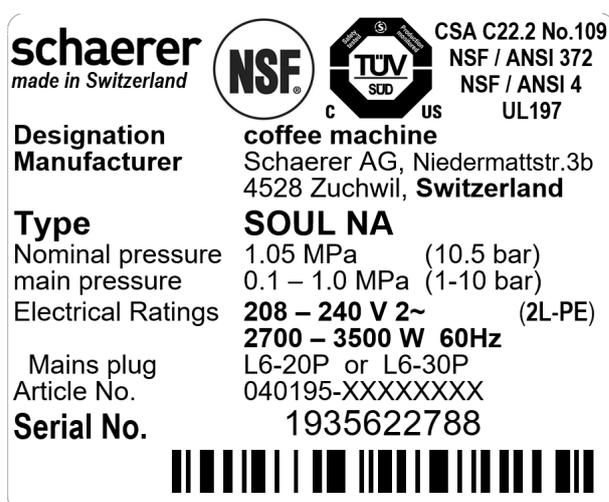


Abb.: Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Frontseite der Maschine hinter der rechten Abdeckung.

Um die Daten vom Typenschild abzulesen:

1. Ziehen Sie die Satzschublade aus der Maschine.
2. Klappen Sie die Abdeckung rechts neben der Satzschublade auf.

Übermitteln Sie im Stör- oder Garantiefall folgende Daten vom Typenschild (Beispiele):

- Maschinentyp
- Nennleistung > z. B. 2900 ... 3400 W
- Nennspannung > z. B. 220 ... 240 V

- Sicherungswert vor Ort > z. B. 16 A
- Seriennummer > [JJKW XXXXXX] > z. B. 2001 XXXXXX



Ein weiteres Typenschild befindet sich auf der Rückseite hinter dem unteren Abdeckblech.

## 3 Konformitätsinformationen

### 3.1 Herstelleradresse

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

### 3.2 Angewandte Normen

Die Schaerer AG erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein Qualitätsmanagementsystem **DNV GL - Business Assurance** angewendet, das nach ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 und ISO 45001:2018 zertifiziert ist. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt die Schaerer AG.

International (CB)	
Safety	Sanitation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UL197</li> <li>• CSA C22.2 No.109</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NSF / ANSI 372</li> <li>• NSF / ANSI 4</li> </ul>

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

## 4 Produktbeschreibung

### 4.1 Übersicht



Abb.: Maschinenübersicht

- |   |   |    |                                      |
|---|---|----|--------------------------------------|
| 1 | Bohnen- und Pulverbehälter (Art und Anzahl nach Konfiguration)                          | 6  | Bedienpaneel nach oben geschwenkt    |
| 2 | Bedienpaneel mit Touchscreen 10"/12"  | 7  | Bereich mit inneren Bedienelementen  |
| 3 | ProCare-Einheit   | 8  | Heisswasserausgabe (Option)          |
| 4 | Ausgabebereich mit Getränkeauslauf und optionaler Heisswasser-/Dampfausgabe             | 9  | Dampfstab (Option)                   |
| 5 | Tropfschale der Maschine mit Tassenpositionierungshilfe und optionalem ADA-Bedienpaneel | 10 | Schliessvorrichtung für Bedienpaneel |

#### 4.1.1 Maschinenfüsse



Abb.: Maschinenfüsse

Die Maschine wird standardmässig mit Maschinenfüssen von 100 mm Länge ausgeliefert.

## 4.2 Anschlüsse und Schnittstellen

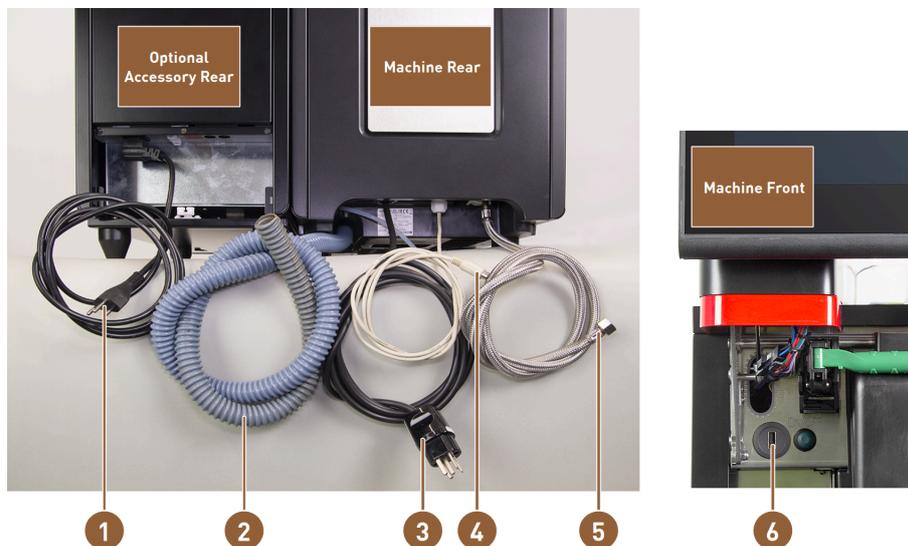


Abb.: Anschlüsse Kaffeemaschine mit Beistellkühlleinheit

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 1 | Netzkabel mit Kaltgerätestecker und länderspezifischem Netzstecker für Beistellgerät  | 4 | Schnittstellenkabel für die Kommunikation der Kaffeemaschine mit Beistellgeräten |
| 2 | Schmutzwasserablaufschlauch $\varnothing$ 20 mm für Siphon oder externen Schmutzwassertank; der Schlauch kann länderspezifisch abweichen. | 5 | Festwasseranschluss 3/8" oder Anschluss an optionalen externen Trinkwassertank   |
| 3 | Netzkabel mit Stecker oder Festanschluss mit Hauptschalter; der Stecker kann länderspezifisch abweichen.                                  | 6 | USB-Anschluss und Kommunikationsschnittstelle                                    |

Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung und den notwendigen minimalen Leiterquerschnitt.



Siehe 2.3 "Netzanschluss hausseitig"  
Siehe 6.3 "Installieren"

## 4.3 Bedienelemente

### 4.3.1 Bedienelemente an der Maschine



Abb.: Übersicht Bedienelemente aussen

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 1 | Handeinwurf für Kaffemehl  | 5 | Satzbehälter  |
| 2 | Touchscreen  | 6 | Tassen-Positionierhilfe für eine oder zwei Tassen         |
| 3 | Bedienpaneel, nach oben verschiebbar   | 7 | Tropfschale mit Tropfrost und optionalem ADA-Bedienpaneel |
| 4 | Getränkeauslauf, Verschiebung manuell nach oben/unten oder optional automatisch höhenverstellbar (AHA) |   |   |

### 4.3.2 Bedienelemente in der Maschine

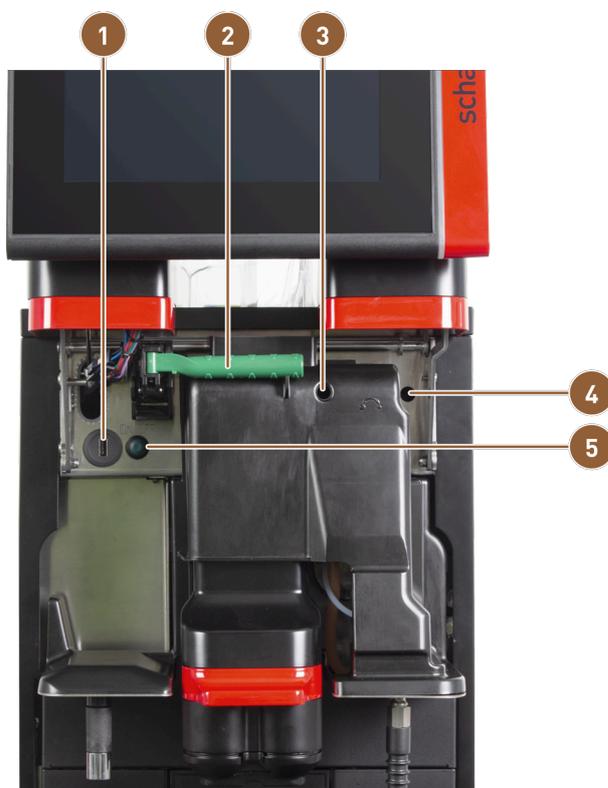


Abb.: Bedienelemente in der Maschine

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 USB-Anschluss</li> <li>2 Entriegelungshebel für Bohnen- und Pulverbehälter</li> <li>3 Manuelle Mahlgradeinstellung für mittlere Mühle (Standardausstattung)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>4 Manuelle Mahlgradeinstellung für optionale rechte Mühle</li> <li>5 Taste Maschine EIN/AUS (zum Ausschalten 4 s drücken und halten)</li> </ul> |
|---|--|

Wenn die Maschine mit der optionalen **automatischen Mahlgradverstellung** ausgestattet ist, sind die Einstellvorrichtungen für die manuelle Mahlgradeinstellung nicht vorhanden. Die Kaffeemaschine regelt in diesem Fall den Mahlgrad automatisch anhand der Brühzeit eines Referenzgetränks. Das Referenzgetränk wird durch den Servicetechniker parametrieren.

### 4.3.3 Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf



Bohnen- und Pulverbehälterdeckel sind optional mit Schliessvorrichtung verfügbar.

Der mittlere Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf ist Standard.



Abb.: Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

1 Mittlerer Bohnenbehälter

2 Handeinwurf für Kaffeemehl (z. B. entkoffeinierter Kaffee)

### 4.3.4 Bedienoberfläche

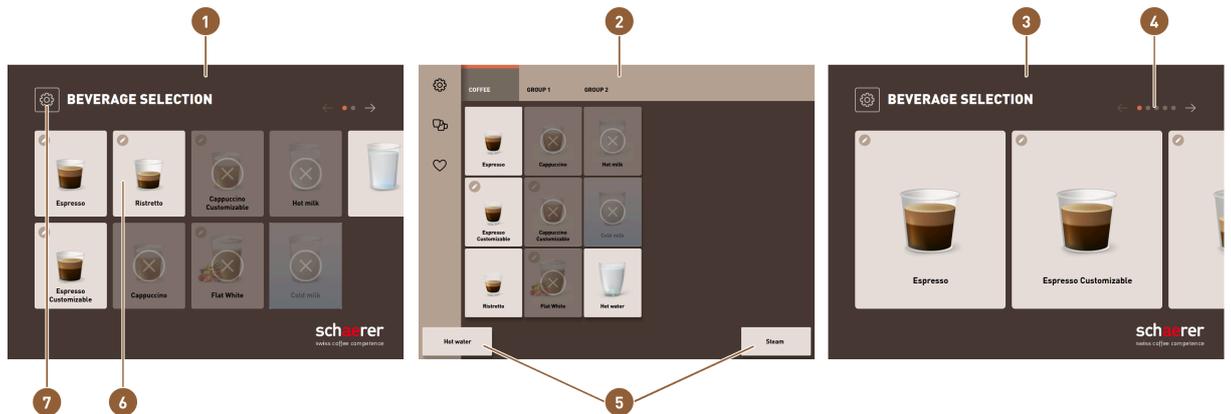


Abb.: Bedienoberfläche: Übersicht

1 Bedienoberfläche für die Getränkeauswahl im Selbstbedienungsmodus

5 Ausgabe von Heisswasser oder Dampf

2 Bedienoberfläche im Personalmodus

6 Getränkeschaltfläche mit Symbol oder nur Text

3 Bedienoberfläche mit Auswahl über Getränkegruppen

7 Zugang zum Service-Menü

4 Navigation zum nächsten bzw. vorherigen Bildschirm

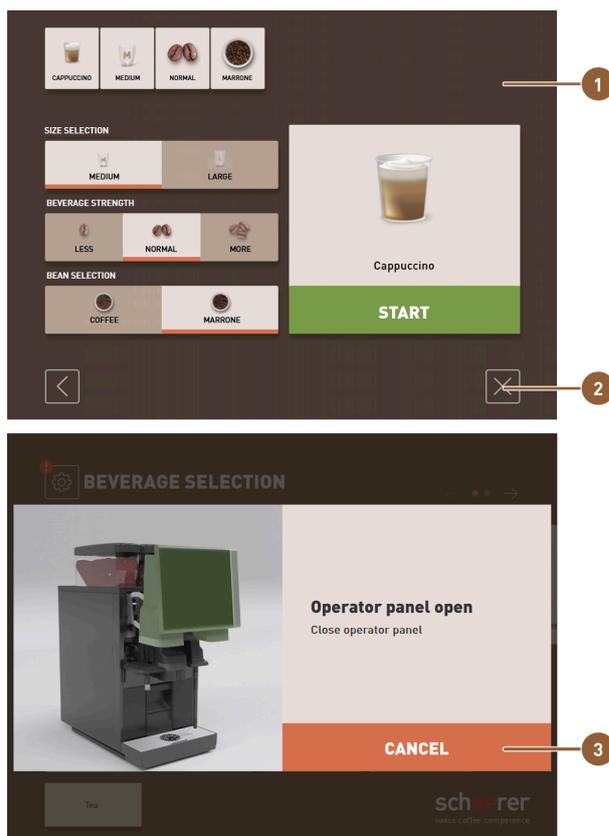


Abb.: Übersicht: Bedienfunktionen auf der Oberfläche

- 1 Auswahl der Getränkeoptionen
- 2 Schaltfläche [X]: zurück oder abrechnen
- 3 Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderungen

## 4.4 Ausstattungsvarianten

### 4.4.1 Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display



Abb.: Schaerer Coffee Soul NA mit 10-Zoll-Display

Die Standardausführung der Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display ist mit Dekorelementen nach Konfiguration sowie einem 10-Zoll-Touchscreen ausgestattet.

Verschiedene Konfigurationsmöglichkeiten sind während einer Bestellung konfigurierbar.

#### 4.4.2 Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display



Abb.: Schaerer Coffee Soul NA mit 12-Zoll-Display

Die Standardausführung der Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display ist mit verchromten Frontelementen, Dekorelementen nach Konfiguration sowie einem 12-Zoll-Touchscreen ausgestattet.

Verschiedene Konfigurationsmöglichkeiten sind während einer Bestellung konfigurierbar.

### 4.4.3 Ambientlicht mit Funktion



Abb.: Ambientlicht mit Funktion

- 1 Beleuchtung rechts vom Display (10"-Display und 12"-Display)
 
2 Beleuchtung an linker Maschinenseite (nur 12"-Display)

Das Ambientlicht rechts vom Display **(1)** bei beiden Maschinenversionen und an der ganzen linken Maschinenseite **(2)** bei der SOUL mit 12-Zoll-Display ist farblich abstimmbare und informiert zugleich über den Betriebszustand der Maschine.

#### 4.4.4 Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf (AHA)



Abb.: Automatisch höhenverstellbarer Getränkeauslauf

Mit der Ausstattung **AHA** wird die optimale Höhe des Getränkeauslaufs automatisch dem gewählten Getränk angepasst.

Die Option **AHA** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.5 Tropfschale mit Bedieneinheit

Die Tropfschale sammelt verschüttete Getränke, Tropfen und das Wasser der Reinigung auf. Die Tropfschale muss bei der Installation mit einem Schmutzwasserschlauch verbunden werden, der entweder in einen externen Schmutzwassertank geführt oder direkt an den Schmutzwasseranschluss angeschlossen wird.

Die Maschine ist auf der Vorderseite mit einer zusätzlichen Bedieneinheit ausgestattet, die eine Navigation auf dem Bildschirm ermöglicht.



Abb.: Tropfschale mit Bedieneinheit

Taste	Verhalten
	Navigiert im Menü nach links.
	Navigiert im Menü nach rechts.

Taste	Verhalten
	Bestätigt die Auswahl.
	Löscht die letzte Eingabe. Stetiges Drücken führt zurück ins Hauptmenü.

#### 4.4.6 Dampfstab



Abb.: Dampfstab

Die Maschine kann optional mit einem Dampfstab ausgestattet sein. Der Dampfstab ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista-Art.

Der Dampfstab ist rechts vom Getränkeauslauf montiert.

Die Option **Dampfstab** kann nicht nachgerüstet werden.

Folgende Ausführungen des Dampfstabs sind möglich:

Bezeichnung	Beschreibung
Powersteam	Die Dampfausgabe wird manuell gestartet und gestoppt.
Autosteam	Die Dampfausgabe wird manuell gestartet und bei Erreichen einer programmierbaren Zieltemperatur über einen Temperatursensor automatisch gestoppt.
Supersteam	Die Dampfausgabe wird manuell gestartet und bei Erreichen einer programmierbaren Zieltemperatur über einen Temperatursensor automatisch gestoppt. Zusätzlich zum Dampf wird Luft über eine Luftpumpe eingeblasen.

#### 4.4.7 Heisswasserauslauf



Abb.: Heisswasserauslauf

Der separate Heisswasserauslauf ermöglicht eine manuelle Ausgabe links neben dem Getränkeauslauf.

Die Option **Heisswasserauslauf** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.8 Zusatzwasser zur Zubereitung von Americanos



Abb.: Zusatzwasser

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

Diese Option ist geeignet für die Zubereitung von **Americanos**.

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

Die Option **Zusatzwasser** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.9 Brühbeschleuniger



Abb.: Brühbeschleuniger

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

Die Option **Brühbeschleuniger** kann nachgerüstet werden.

#### 4.4.10 Abschliessbare Bohnenbehälter



Abb.: Abschliessbare Bohnenbehälter

Abschliessbare Bohnenbehälter können als Option geliefert werden. Die Bohnenbehälter können auch mit Schliessvorrichtung nachbestellt werden.

#### 4.4.11 Zusätzliche Mühlen



Abb.: Ausstattung mit zweiter Mühle und Pulversystem

Die Maschine kann optional mit bis zu drei Mühlen und drei Bohnenbehältern ausgestattet sein.

Bei Ausstattung mit zwei Mühlen ist ein zusätzlicher Bohnenbehälter rechts verfügbar. Ein optionaler Pulverbehälter ist immer auf der linken Seite platziert. Mit einer zweiten Mühle kann eine zweite Kaffeebohnenart verarbeitet werden.

Bei Ausstattung mit drei Mühlen ist ein zusätzlicher Bohnenbehälter links anstelle des Pulverbehälters verbaut.

Die Option **zweite oder dritte Mühle** kann nicht nachgerüstet werden.

Bohnenbehälter-Varianten:

- Bohnenbehälter Standard 1200 g

#### 4.4.12 Pulversystem 2000 g (Choco oder Topping)



Abb.: Pulversystem

Mit einem **Pulversystem** links von der mittleren Standardmühle kann Choco- und/oder Topping-Pulver verwendet werden.

Die Option **Pulversystem** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.13 Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem

Die Maschine kann optional mit einem Choco- oder Toppingpulversystem ausgestattet sein. In dem Fall ist auch ein Mixerbecher Teil der Ausstattung.



Abb.: Bedienelemente am Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem (Option)

- |          |                 |          |                         |
|----------|-----------------|----------|-------------------------|
| <b>A</b> | Entlüftung      | <b>C</b> | Mixerbecher             |
| <b>B</b> | Wasserzuleitung | <b>D</b> | Leitung Choco / Topping |



Bei der Montage des Mixerbechers ist darauf zu achten, dass die Anschlüsse **(A)** Entlüftung, **(B)** Wasserzuleitung, **(C)** Mixerbecher und **(D)** Leitung Choco/Topping passend angesetzt und bis zum Anschlag korrekt hineingedrückt werden.

Der Mixerbecher muss während des Reinigungsprogramms nach Aufforderung aus der Maschine entnommen werden.



Siehe 8 "Reinigung"

#### 4.4.14 Pulversystem Twin



Abb.: Pulversystem Twin

Das **Pulversystem Twin** stellt in einem Behälter zwei Pulversorten bereit.

Der Pulverbehälter für Twin Choco oder Twin Topping ist in der Mitte geteilt und hat zwei Fächer für verschiedene Pulversorten.

Die Option **Pulversystem Twin** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.15 Dekorelemente



Abb.: Dekorelemente

Durch **Dekorelemente** kann die Maschine der Umgebung angepasst werden.

Unterschiedliche Farben stehen zur Auswahl.

Die Option **Dekorelemente** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.16 Externer Schmutz- und Trinkwassertank überwacht

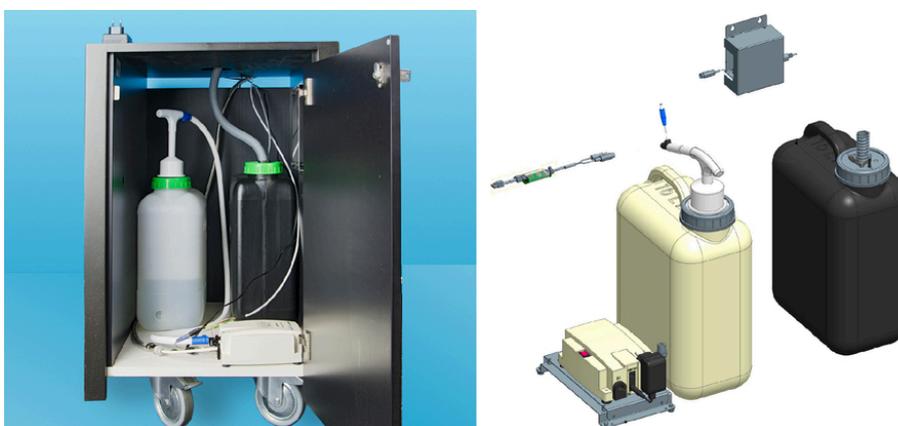


Abb.: Externer Schmutz- und Trinkwassertank

Durch die optionale Vorrichtung mit den externen Schmutz- und Trinkwassertanks kann die Maschine auch mobil eingesetzt werden.

Bei beiden Tanks wird der Füllstand überwacht.

Ab Softwareversion v2.0 kann die Option nachgerüstet werden.

#### 4.4.17 Unterthecken-Satzdurchwurf

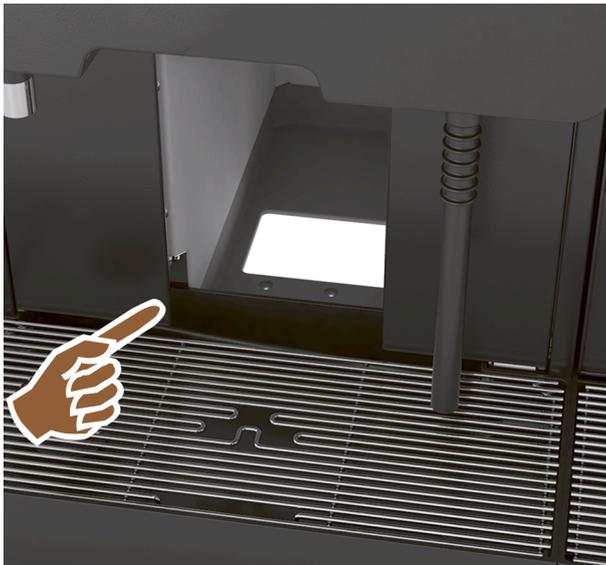


Abb.: Unterthecken-Satzdurchwurf

Der Satzbehälter und der Maschinenboden haben eine Öffnung, die in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.

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

Die Option **Unterthecken-Satzdurchwurf** ist nachrüstbar.

#### 4.4.18 Tassenpositionierhilfe

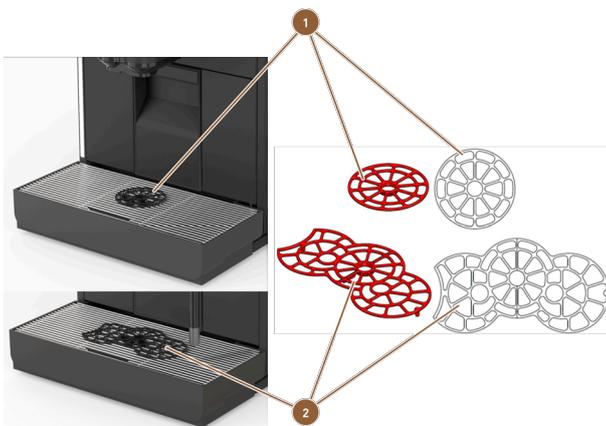


Abb.: Tassenpositionierhilfe

1 Einfache Tassenpositionierhilfe

2 Tassenpositionierhilfe für zwei Tassen

Verschiedene Tassenpositionierhilfen zum Einrasten in den Tassenrost für eine oder zwei Tassen oder Becher sind optional verfügbar.

Als Standard wird die Zwei-Tassen-Positionierhilfe mitgeliefert.

Die Option **Tassenpositionierhilfe** ist nachrüstbar.

#### 4.4.19 **Best Foam™ (Frischmilchsystem)**



Abb.: Best Foam™ (Frischmilchsystem)

Die Funktion **Best Foam™** ermöglicht eine integrierte automatische Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista-Art.

Die Ausgabe von kalter Milch und kaltem Milchschaum ist möglich.

Eine Kühleinheit ist mit der Funktion **Best Foam™** zwingend.

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

#### 4.4.20 **Hot & Cold (Kaltgetränke)**



Abb.: Hot & Cold (Kaltgetränke)

Die Funktion **Hot & Cold** ermöglicht abwechselnd die Ausgabe von Heissgetränken wie auch Kaltgetränken.

Die Option **Hot & Cold** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.21 **Schaerer Coffee Link (Datenaustausch)**



Abb.: 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 Maschine gelesen werden.

Die Option **Schaerer Coffee Link** kann nachgerüstet werden.

#### 4.4.22 Zahlungssysteme



Abb.: Zahlungssysteme

Marktübliche **Zahlungssysteme** nach MDB-Standard können angeschlossen werden.

Mögliche Schnittstellen:

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

Anbindung an Schankanlagen- und Kassensysteme:

- via E-Protokoll
- via CSI-Protokoll

Münz- und Jetonprüfer oder Münzwechsler können links oder rechts von der Maschine platziert werden.

Die Option **Zahlungssysteme** ist nachrüstbar.

#### 4.4.23 Flavour Point

Die Maschine ist optional mit dem Sirupmodul **Flavour Point** ausgestattet. Damit können mit verschiedenen Sirup-Zutaten Getränke aromatisiert werden.



Abb.: Flavour Point

Das Gerät wird als Unterthekenlösung unmittelbar unter die Maschine platziert.

Die Option **Flavour Point** kann nicht nachgerüstet werden.

#### 4.4.24 Bedienelemente am Flavour Point



Abb.: Bedienelemente am Flavour Point

- ① Anschluss für vier Adapter für Sirupflaschen oder vier Schläuche des Reinigungssets
- ② Ein- /Aus-Schalter

#### 4.4.25 SOUL mit Beistellkühleinheit

Die Maschine kann mit einer Beistell- oder Unterstellkühleinheit betrieben werden.



Abb.: Beistellkühleinheit rechts

Die Maschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss *rechts* ausgeliefert.

Die Beistellkühleinheit *rechts* benötigt keine weiteren Anpassungen. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 10 l und der eigenen entnehmbaren Tropfschale mit Tropfrost.

Die Platzierung der Beistellkühleinheit *links* benötigt eine zusätzliche Anpassung der Milchschauchführung in der Maschine.



#### HINWEIS

##### Umbau der Maschine

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

#### 4.4.26 Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM)



Abb.: Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM)

Die Beistellkühleinheit kann auch zwischen zwei Maschinen platziert werden und unterstützt damit die Centre-Milk-Funktion.

Die Beistellkühleinheit mit Centre-Milk-Ausstattung bietet eine gleichzeitige Milchversorgung für zwei Maschinen.



#### HINWEIS

##### Umbau der Maschine

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

#### 4.4.27 Bedienelemente an der Kühleinheit



Abb.: Thermostat / Bedienelemente Beistellkühleinheit

**A** Bedienelemente der Kühleinheit

**B** Ein-/Aus-Kippschalter für Kühleinheit

#### 4.4.28 Übersicht ProCare



Abb.: Übersicht aussen

- |   |                           |   |                        |
|---|---------------------------|---|------------------------|
| 1 | Vorreiberschloss          | 4 | CAN-Bus-Anschlusskabel |
| 2 | Schlauchadapter           | 5 | Netzkabel              |
| 3 | Anschlüsse für Plug&Clean |   |                        |

Die Plug&Clean-Anschlüsse **(2)** dienen zur vollständigen Schlauchreinigung. Die zwei Milchschläuche **(3)** werden hier angeschlossen und bei gewählter Plug&Clean-Reinigung mitgereinigt.

Die Schlauchadapter **(3)** sind das Verbindungstück zwischen Milchschauch und Saugrohr. Das Saugrohr wird in die Milchkühlbox eingeführt.

Über das Netzkabel **(5)** ist die ProCare-Einheit am Stromnetz angeschlossen.

Die CAN-Bus-Anschlusskabel **(4)** ermöglichen den Austausch von Daten und Befehlen zwischen der Maschine und den Beistellgeräten.

Das Vorreiberschloss **(1)** verriegelt die Schublade im geschlossenen Zustand, wodurch unbefugter Zugang verhindert wird.

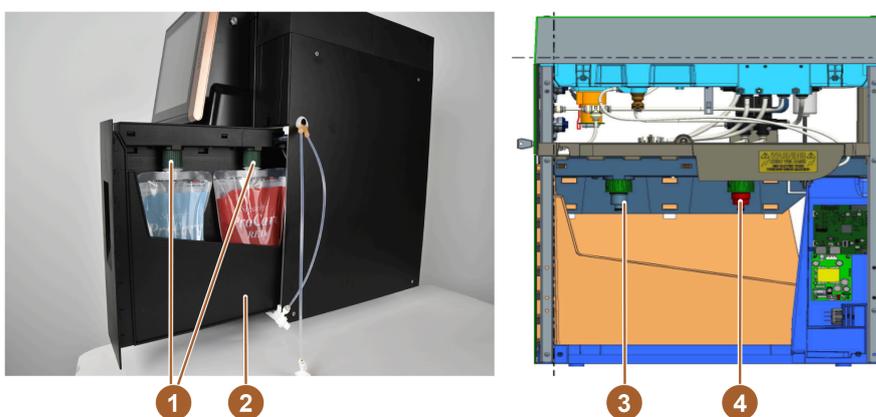


Abb.: Übersicht innen

- |   |                |   |  |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Überwurfmutter | 3 | Kupplung für ProCare-Reinigungsbeutel blau |
| 2 | Auffangwanne   | 4 | Kupplung für ProCare-Reinigungsbeutel rot  |

Die Überwurfmutter **(1)** sichert die Verbindung der ProCare-Reinigungsbeutel zur Kupplung und dem Schubladengehäuse.

In der Auffangwanne **(2)** befinden sich beide ProCare-Reinigungsbeutel. Die Auffangwanne fungiert gleichzeitig als Auffangbecken im unteren Bereich. Falls ungewollt Flüssigkeiten aus den Reinigungsbeuteln austreten, werden sie aufgefangen. Ein Sensor löst gleichzeitig eine Fehlermeldung aus.

Der ProCare-Reinigungsbeutel blau wird über den Kupplungsstutzen **(3)** aufgesetzt und mit der Überwurfmutter festgezogen. Die Kupplung ist durch einen Sensor überwacht.

Der ProCare-Reinigungsbeutel rot wird über den Kupplungsstutzen **(4)** aufgesetzt und mit der Überwurfmutter festgezogen. Die Kupplung ist durch einen Sensor überwacht.



#### HINWEIS

#### Reinigungssystem ProCare

Detaillierte Informationen zu diesem Thema erhalten Sie in der Betriebsanleitung **ProCare**.

## 5 Transport

### 5.1 Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung (BA)	**
1*	Zusatzanleitung Beistellgeräte (Tassenwärmer + Cup & Cool)	**
1*	Betriebsanleitung Beistellkühleinheit	**
Lieferumfang Reinigung/Wartung		
1	ProCare Reinigungsbeutel blau	101044
1	ProCare Reinigungsbeutel rot	101045
1	Pinsel 75-40 (Brühraum)	067409
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)	062951
Lieferumfang Maschine		
1*	Tropfschale Inox	100910
Lieferumfang allgemein		
1	Messlöffel	067111
Pulversystem*		
	Auslassblende Pulverbehälter	079940

\* Optional, je nach Maschinenausführung

\*\* Sprachabhängige Artikelnummer

### 5.2 Transportbedingungen



#### VORSICHT

#### Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemäßes Transportieren der Maschine kann zu Verletzungen führen.

- Beachten Sie die allgemeinen Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit entsprechend den örtlichen Bestimmungen.

**HINWEIS****Sachschaden durch unsachgemässen Transport!**

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

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

## 6 Installation und Inbetriebnahme

### 6.1 Auspacken



#### VORSICHT

#### Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!



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

- ▶ Tragen Sie zum Auspacken Handschuhe und Schutzbrille.



#### 6.1.1 Maschine auspacken

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

#### 6.1.2 Zubehör auspacken

Folgende Zubehörteile werden geliefert:



Abb.: Lieferumfang Zubehör

- |  |  |
|--|--|
| 1 Betriebsanleitung und Konformitätserklärung          | 6 Milchschauchführung nach links                   |
| 2 Pinsel für die Innenraumreinigung beim Satzbehälter  | 7 Tassenpositionierhilfe einfach                   |
| 3 Löffel für Kaffeemehl für den Handeinwurf            | 8 Tropfschale mit montiertem Schmutzwasserschlauch |
| 4 Tassenpositionierhilfe für zwei Tassen               | 9 Reinigungspinsel klein                           |
| 5 Reinigungsmittel (entsprechend Maschinenausstattung) |  |

## 6.2 Aufstellen

### 6.2.1 Aufstellbedingungen

Für den Standort der Maschine gelten folgende Bedingungen:

- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, sodass sie sich unter dem Gewicht der Maschine nicht deformieren kann.
- Die Maschine darf nicht auf heissen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Die erforderlichen Versorgungsanschlüsse müssen gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 100 cm (39,4") an den Standort der Maschine heran geführt sein.
- Die örtlich geltenden küchentechnische Vorschriften sind einzuhalten.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung sind einzuhalten:
  - Nach oben muss genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen oder des Pulvers gelassen werden; empfohlen sind 20 cm (7,87").
  - Ein Abstand von mindestens 5 cm (1,97") von der Rückseite der Maschine bis zur Wand muss freibleiben, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

### 6.2.2 Klimatische Bedingungen

Für den Standort der Maschine gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

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

## 6.3 Installieren

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



Siehe 6.2.1 "Aufstellbedingungen"  
Siehe 6.3.1 "Strom anschliessen"

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

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

Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

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

### 6.3.1 Strom anschliessen



#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Anschluss der Maschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt ist.
- ▶ Nehmen Sie nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb. Lassen Sie ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen.
- ▶ Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 14 AWG), beachten Sie die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) und halten Sie die örtlich geltenden Vorschriften ein.
- ▶ Bringen Sie das Anschlusskabel so an, dass niemand darüber stolpern kann. Ziehen Sie die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten, klemmen Sie diese nicht ein und lassen Sie sie nicht frei im Raum hängen. Legen Sie Kabel nicht auf heisse Gegenstände und schützen Sie sie vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln.
- ▶ Heben Sie das Gerät nie am Anschlusskabel an oder ziehen es damit. Ziehen Sie den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose.
- ▶ Berühren Sie niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker. Stecken Sie unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose.



#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

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

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

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

- ▶ Stellen Sie den Netzanschluss her.



Siehe 4 "Produktbeschreibung"

Siehe 2 "Technische Daten"

## 6.3.2 Wasser anschliessen



### VORSICHT

#### **Gesundheitsbeschwerden durch unsachgemässen Umgang mit Wasser!**

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!  
Folgende Punkte müssen unbedingt eingehalten werden:

- ▶ Das Wasser muss schmutz- und bakterienfrei sein.
- ▶ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser an.
- ▶ Die Karbonathärte darf 4 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- ▶ Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ▶ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH.
- ▶ Der maximale Chlorgehalt darf die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt nicht überschreiten.
- ▶ Der PH-Wert muss zwischen 6,5 und 7 (PH-neutral) liegen.

Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern):

- ▶ Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser.
- ▶ Spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



### VORSICHT

#### **Gesundheitsbeschwerden durch unsachgemässen Umgang mit Kaffee!**

Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!  
Folgende Punkte müssen unbedingt eingehalten werden:

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

**HINWEIS****Sachschäden durch schlechte Wasserqualität!**

Durch schlechtes Material und falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen. Prüfen Sie die empfohlene Wasserqualität und optimieren Sie diese bei Bedarf.

Die beschriebenen Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden:

- ▶ Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt nicht überschreiten.
- ▶ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmosewasser oder andere aggressive Wasser an.
- ▶ Die Karbonathärte darf 4 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ▶ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH.
- ▶ Der pH-Wert muss zwischen 6,5 und 7 liegen.
- ▶ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch).

Der Wasseranschluss muss nach den geltenden Bestimmungen und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Wenn die Maschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, müssen die Leitung und der Zulaufschlauch gut durchgespült werden, damit kein Schmutz in die Maschine gelangt.

Die Maschine muss an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil angeschlossen werden. Die Montage erfolgt über den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8" an die Druckreduzierung, die am Wasserhahn montiert ist. Die Druckreduzierung muss auf 0,3 MPa (43,5 psi) eingestellt sein.

Die Maschine benötigt einen Schmutzwasserablauf. Der mitgelieferte, temperaturstabile Schmutzwasserschlauch wird installationsseitig an einem Siphon angeschlossen. Der Schmutzwasserschlauch soll Gefälle zum Anschluss vorweisen, um den Siphoneffekt zu vermeiden.

Die Maschine mit externem Trink- oder Schmutzwassertank wird direkt angeschlossen. Eine entsprechende Niveauüberwachung ist verfügbar.



Die **Zusatzanleitung Wasserqualität - N° 022960** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann bei der Schaeerer AG angefordert oder direkt von der Webseite ([www.schaerer.com/member](http://www.schaerer.com/member)) vom Media Pool heruntergeladen werden.

### Variante Externer Trink- und Schmutzwassertank

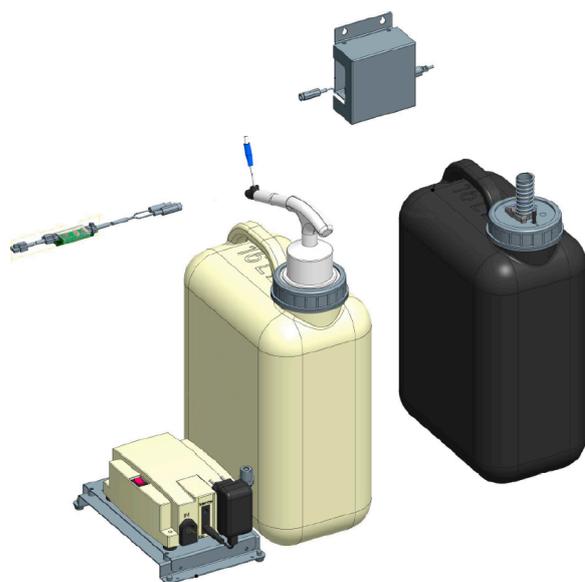


Abb.: Externer Trink- und Schmutzwassertank

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

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



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

### 6.3.3 Tropfschale montieren



Abb.: Tropfschale montieren

- |   |                                     |   |                            |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Frontklappe links                   | 4 | Befestigungsschrauben (2x) |
| 2 | Gerätebodeneinsatz für Satzbehälter | 5 | Tropfschale                |
| 3 | Frontklappe rechts                  |   |                            |

1. Öffnen Sie beide Frontklappen **(1)** und **(3)**.
  - ✓ Die Löcher für die Befestigungsschrauben **(4)** sind zu erkennen.
2. Führen Sie den Schmutzwasserschlauch an der Tropfschale nach hinten durch die Maschine.
3. Setzen Sie die Tropfschale **(5)** an und drücken sie an die Maschine. Heben Sie dabei gleichzeitig den Gerätebo-deneinsatz für den Satzbehälter **(2)** leicht an.
4. Fixieren Sie die Tropfschale mit den beiden Befestigungsschrauben **(4)**.
  - ✓ Die Tropfschale ist montiert.

### 6.3.4 ProCare-Einheit anschliessen

Voraussetzung: Zum Anschliessen der ProCare-Einheit muss die Maschine ausgeschaltet sein.

#### Überblick der Installationsschritte

1. Verbinden Sie die ProCare-Einheit mit der Maschine
2. Verbinden Sie die ProCare-Einheit mit der Kühleinheit.
3. Schliessen Sie die Milchschräume an.
4. Verbinden Sie ein **CAN-Bus**-Anschlusskabel mit der Maschine.
5. Verbinden Sie das andere **CAN-Bus**-Anschlusskabel mit dem Beistellgerät (z.B. Milchsystem).
6. Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
  - ✓ Das Modul ist eingeschaltet.
7. Schalten Sie die Maschine ein.
  - ✓ Das Modul verbindet sich mit der Maschine.
8. Starten Sie die Inbetriebnahmeroutine der Maschine.



Weitere Informationen zum Nachrüsten einer Kaffeemaschine mit der ProCare-Einheit oder der Beistellkühleinheit mit der ProCare-Einheit finden Sie in der separaten Installationsanleitung für ProCare.

#### 6.3.4.1 ProCare-Einheit mit Maschine verbinden

Bei einer Maschine mit ProCare-Vorbereitung sind folgende Voraussetzungen gegeben:

- Die Metallhalterung zur Aufnahme der ProCare-Einheit ist in der Maschine eingebaut.
- Die Seitenwand der Maschine besitzt bereits die Bohrung für die Befestigungsschraube der ProCare-Einheit.
- Die Schläuche zur Verbindung mit der ProCare-Einheit sind seitlich aus der Maschine herausgeführt und mit Kabelbinder fixiert.

ProCare-Einheit verbinden

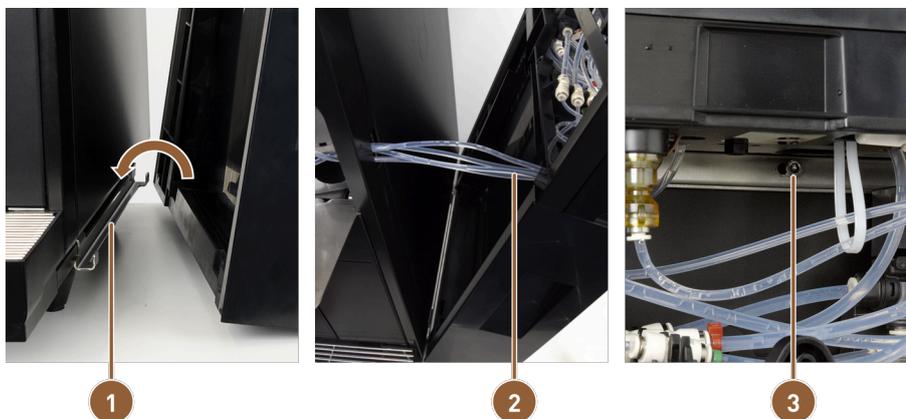


Abb.: ProCare-Einheit an Maschine befestigen

- 1 Verbindungsblech
- 3 Befestigungsschraube
- 2 Schläuche zur ProCare-Einheit

1. Rasten Sie die ProCare-Einheit in das Verbindungsblech **(1)** an der Maschine ein.
2. Stecken Sie die Teflonschläuche **(2)** in die ProCare-Einheit.
3. Schrauben Sie die ProCare-Einheit an die Maschine **(3)**.

#### Schläuche anschliessen

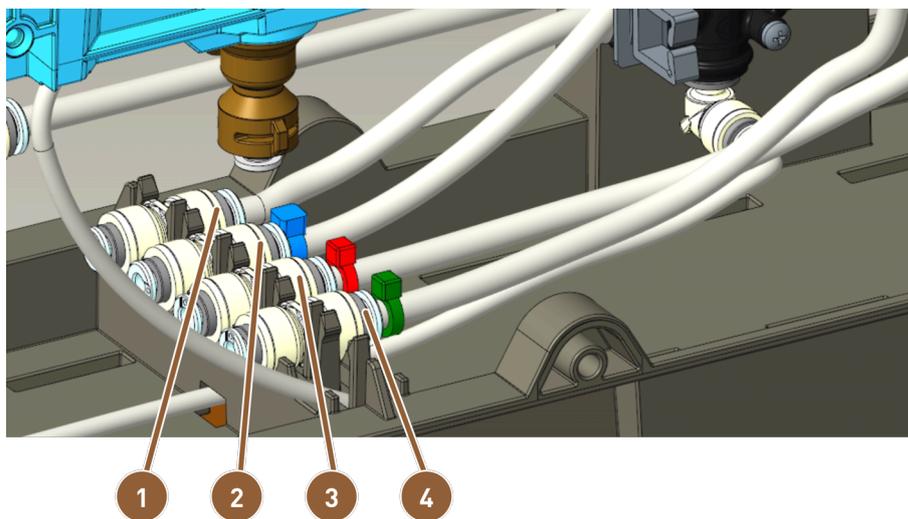


Abb.: Belegung der Schlauchanschlüsse

- 1 Weiss: Milch
- 3 Rot: Entkalkung
- 2 Blau: Wasser
- 4 Grün: Kaffee

1. Längen Sie die Schläuche so ab, dass sie in eine Schlaufe gelegt werden können.
2. Legen Sie die Schläuche in eine Schlaufe, für den Fall, dass Sie das Modul einmal ausbauen müssen.
3. Schliessen Sie die Schläuche gemäss der Kennzeichnung an.
4. Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht den Schliessmechanismus der Frontplatte blockieren.

#### 6.3.4.2 ProCare-Einheit mit Kühleinheit verbinden

##### Kühleinheit montieren

1. Montieren Sie die Metallhalterung an der Seite der ProCare-Einheit, an der die Kühleinheit angebracht wird.
2. Schliessen Sie die ProCare-Einheit mit der mitgelieferten Seitenwand, je nach Positionierung Verschalung rechts oder Verschalung links.
3. Befestigen Sie die Kühleinheit an der ProCare-Einheit.

## Milchschlauch anpassen

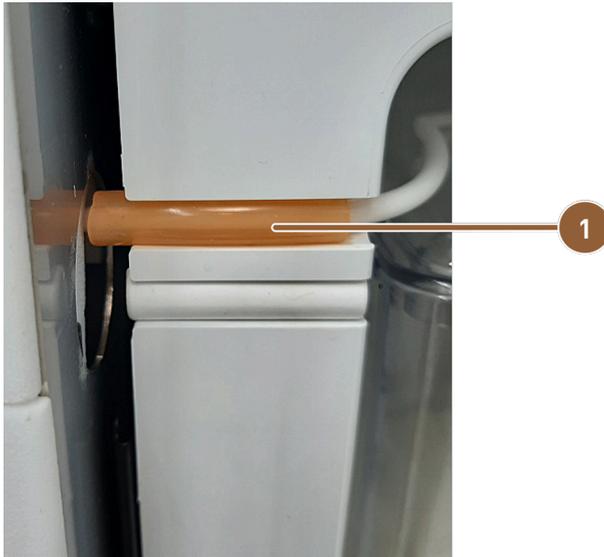


Abb.: Milchschlauch in Kühleinheit

**1** Markierungsschlauch orange

1. Installieren Sie den Milchschlauch und schneiden ihn so zu, dass er bis zum Plug & Clean-Anschluss an der ProCare-Einheit reicht.
2. Überziehen Sie den Milchschlauch mit dem Schlauch 4/8 Silikon orange **1** und klemmen ihn damit in die Aussparung des Kühlschranks.

## 6.3.4.3 ProCare-Einheit Kabel anschliessen

Schliessen Sie Stromnetz kabel und CAN-Bus an, bevor Sie das Gerät einschalten.

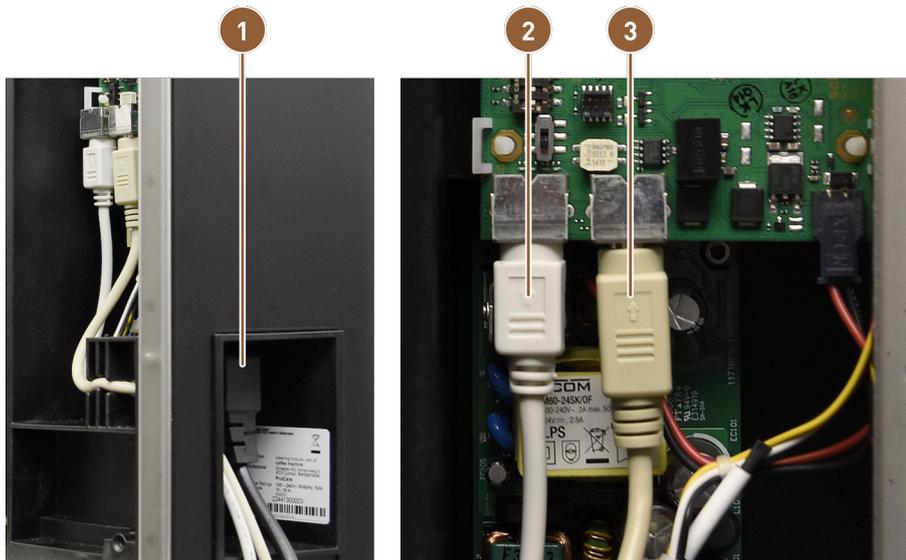


Abb.: ProCare-Kabelanschlüsse

- 1 Netzanschluss für Kaltgerätestecker

2 Can-Bus-Kabel von Maschine
- 3 Can-Bus-Kabel von Kühleinheit

1. Verbinden Sie den Kaltgerätestecker mit dem Anschluss an der Rückseite der ProCare-Einheit **(1)**.
2. Schliessen Sie das Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 2 m **(2)** an die ProCare-Einheit an.
3. Schliessen Sie das CAN-Bus-Kabel des Kühlschranks an **(3)**.

## 6.4 Beistellgeräte installieren



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

### 6.4.1 Beistellgeräte an Strom anschliessen

Alle Beistellgeräte benötigen einen Netzanschluss 115 V / 60 Hz. Der Netzanschluss erfolgt über ein konfektioniertes und geprüftes Anschlusskabel, welches mit den Beistellgeräten mitgeliefert wird.

### 6.4.2 Kommunikationsverbindung (CAN-Bus) herstellen

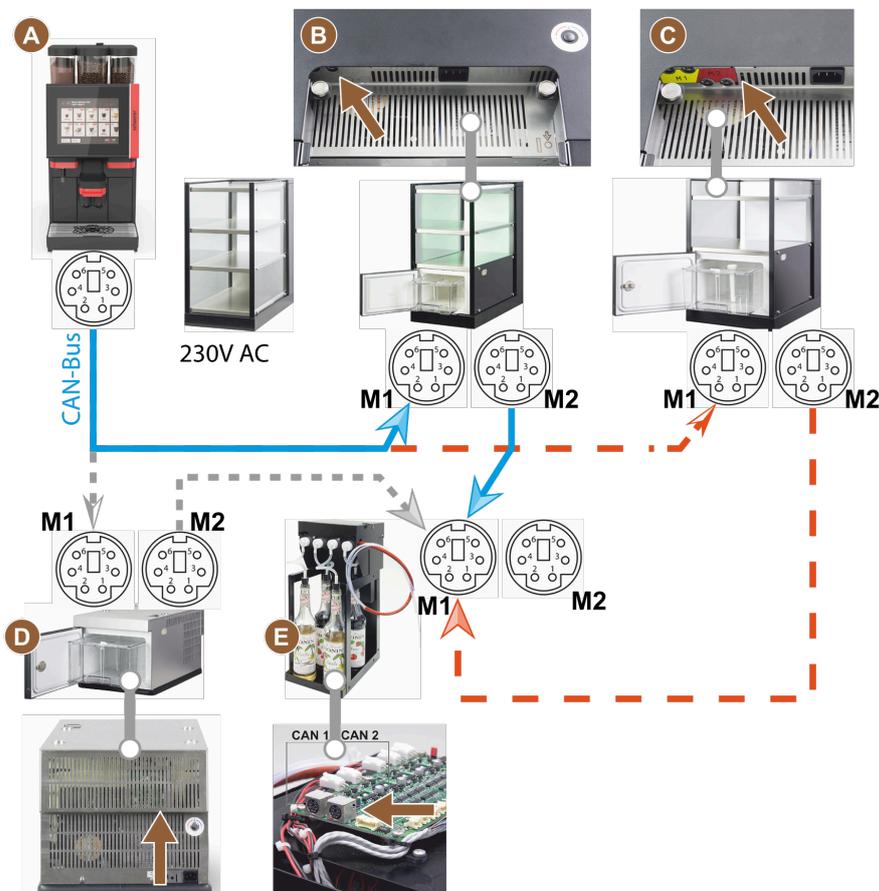


Abb.: CAN-Bus-Verbindungen von der Maschine zu Beistellgeräten (Beispieldarstellung)

- A** Maschine nach ... **(B)** oder **(C)** oder **(D)** und nach **(E)**
  - B** Cup & Cool schmal/breit
  - C** Cup & Cool schmal/breit Centre Milk
- D** Unterstellkühleinheit
  - E** Flavour Point (Sirup UC)

1. Stellen Sie den CAN-Bus-Anschluss über ein Steuerkabel mit 6-poligem DIN-Stecker her. Schliessen Sie dazu das Steuerkabel an die Kommunikationsschnittstelle der Maschine an.
2. Schliessen Sie das andere Ende des Steuerkabels an das gewünschte Beistellgerät an.
3. Stellen Sie ggf. mit einem weiteren Steuerkabel mit 6-poligem DIN-Stecker die Verbindung von einem Beistellgerät zu einem weiteren Beistellgerät her.

### 6.4.3 Flavour Point 4-fach UC (Sirupmodul) anschliessen (Option)



Das Beistellgerät **Flavour Point 4-fach UC** kann nicht nachgerüstet werden.

#### Schlauchanschlüsse Flavour Point

Voraussetzung:

- Die Maschine wurde im Werk für die Option **Flavour Point** vorbereitet.
- Notwendige Schlauchanschlüsse sind auf der rechten Maschinenseite herausgeführt.



Abb.: Schlauchanschluss Flavour Point SOUL

1. Heben Sie Bohnen- und Pulverbehälter aus der Maschine.
2. Lösen Sie die vier Schrauben vom Maschinendeckel.
3. Heben Sie den Deckel rechts leicht an.
4. Schieben Sie die schmale Verschaltungsleiste rechts nach oben und entriegeln sie.
  - ✓ Die aus der Maschine geführten Steckanschlüsse sind jetzt auf der rechten Maschinenseite **(B)** zugänglich.
5. Stecken Sie die Anschlusschläuche von Flavour Point **(A)** an die vorbereiteten Steckanschlüsse versetzt an.
6. Montieren Sie wieder die Seitenverschaltungen rechts und den Maschinendeckel.
7. Setzen Sie Bohnen- und Pulverbehälter wieder ein.
  - ✓ Die Montage der Schlauchverbindung von Flavour Point zur Maschine ist hergestellt.

#### Beschriftung Sirupsorten

Die Beschriftung kann vom Kunden individuell am Aufstellungsort des Gerätes mit selbstklebenden Beschriftungsstreifen vorgenommen werden.

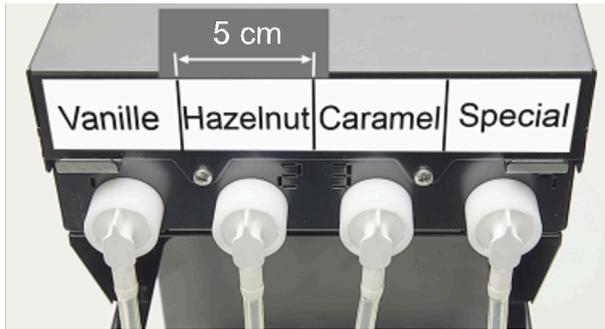


Abb.: Beschriftungsbeispiel für Schlauchanschlüsse Sirupflasche zu Siruppumpe

1. Unterteilen Sie die Beschriftungsstreifen in 4 Felder (4 Pumpen) von ca. 5 cm (2").
2. Beschriften Sie die Siruppumpen entsprechend der Sorte der angeschlossenen Sirupflaschen.
  - ✓ Die Schlauchverbindung Sirupflasche zu Siruppumpe ist gekennzeichnet.
  - ✓ Nach einer Reinigung ist eine Zuordnung zu den Sirupsorten klar ersichtlich.

## 6.5 Displaygeführte Inbetriebnahme



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



Siehe 7.2 "Einschalten"

## 7 Bedienung

### 7.1 Wiederkehrende Zusatztätigkeiten

#### 7.1.1 Bohnenbehälter befüllen



#### WARNUNG

##### Schnittverletzung!

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle.

- ▶ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter.

#### HINWEIS

##### Sachschaden durch Verstopfung/Blockierung!

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

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

Reinigen Sie bei Bedarf vor einer Befüllung die Bohnenbehälter und Deckel von Kaffeefettrückständen.



Abb.: Bohnenbehälter mit maximaler Befüllmenge

- ▶ Variante mit Verriegelung des Bohnenbehälters: Öffnen Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
- ▶ Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit der dafür vorgesehenen Kaffeesorte.
- ▶ Füllen Sie nur soviel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
- ▶ Verschliessen Sie den Bohnenbehälter wieder mit dem Deckel. Schliessen Sie den Bohnenbehälter ab (sofern abschliessbar).
  - ✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt und verriegelt.
  - ✓ Die Kaffeebohnen berühren den Deckel nicht.

## 7.1.2 Pulverbehälter befüllen



### WARNUNG

#### Quetschgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

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

- ▶ Greifen Sie niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter.

### HINWEIS

#### Sachschaden durch Verstopfung!

Es besteht Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Automatenpulver.

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



Abb.: Maximale Befüllmenge

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

## 7.1.3 Wasser nachfüllen

### Variante mit Festwasseranschluss



### HINWEIS

#### Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

- ▶ Stellen Sie vor dem Einschalten der Maschine sicher, dass das Hauptwasserventil (Wasserhahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.

1. Öffnen Sie vor dem Einschalten der Maschine den Absperrhahn am Hauptwasserventil.
2. Schliessen Sie das Hauptwasserventil am Ende des Tages.

### Variante mit externem Trinkwassertank



Abb.: Externer Trinkwassertank

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

### 7.1.4 Milchsysteem BestFoam™ befüllen



#### VORSICHT

##### Infektionsgefahr durch verunreinigte Milch!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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



#### HINWEIS

##### Sachschaden durch nicht vorgekühlte Milch!

Die Kühleinheit hält lediglich die Temperatur von vorgekühlter Milch.

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



Siehe 8.6 "Displaygeführte Reinigung"

#### Beistellkühleinheit

Füllmenge:

- Milchbehälter der Beistellkühleinheit = maximal 10 l

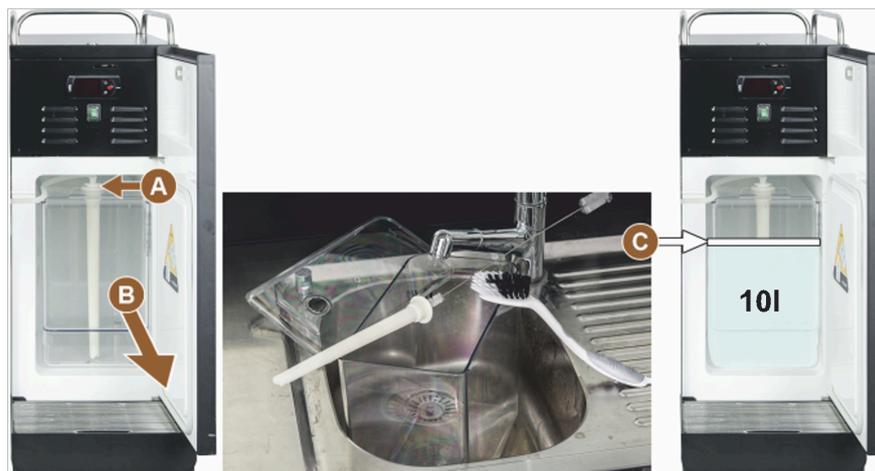


Abb.: Kühleinheit reinigen und befüllen

- A** Milchschauchadapter
  - B** Milchbehälter
- C** maximale Füllmenge

1. Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
2. Entnehmen Sie den Adapter vom Milchschauch **(A)** aus dem Milchbehälterdeckel.
3. Ziehen Sie den Milchbehälter **(B)** heraus.
4. Heben Sie den Milchbehälterdeckel ab.
5. Spülen Sie Milchbehälter, Steigrohr und Deckel mit frischem Wasser ab.
6. Füllen Sie Milch ein und beachten Sie die maximale Füllmenge **(C)**.
  - ✓ Die Milch darf den Milchbehälterdeckel nicht berühren.
7. Verschiessen Sie den Milchbehälter mit dem Milchbehälterdeckel.
8. Schieben Sie den Milchbehälter in die Kühleinheit ein.
9. Stecken Sie den Adapter vom Milchschauch in den Milchbehälterdeckel ein.
10. Schliessen Sie die Tür der Kühleinheit.



Kontrollieren Sie regelmässig die Kühltemperatur von 3 – 5 °C (37,4 – 41 °F).

### 7.1.5 Flavour Point (Option) befüllen oder Flaschen wechseln

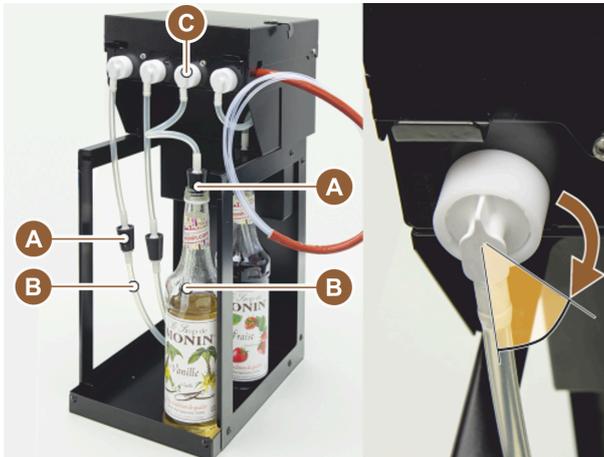


Abb.: Flavour Point: Nachfüllen oder Flaschenwechsel

- A** Stopfen
- B** Sirupschlauch
- C** Schlauchadapter

1. Platzieren Sie die Sirupflaschen (max. 4 Flaschen) in Flavour Point.
2. Entfernen Sie den Verschluss von der jeweiligen Flasche.
3. Führen Sie den Stopfen **(A)** mit Schlauch **(B)** in die Flasche und drücken Sie den Stopfen fest an.
4. Setzen Sie den Adapter **(C)** in Flavour Point ein und arretieren Sie den Bajonettverschluss durch Drehung nach rechts.
5. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte für alle Sirupflaschen.

Nach Anschluss von Sirupflaschen muss der Sirupschlauch befüllt werden. Dazu dient die Routine **Zutatenmanagement** im Service-Menü.



Siehe 7.8.5 "Funktionsumfang", „Zutatenmanagement“

### 7.1.6 Bedienpaneel öffnen und schliessen



**VORSICHT**

#### **Quetschgefahr durch herabfallendes Bedienpaneel!**

Das Bedienpaneel kann durch sein Eigengewicht herabfallen.

- ▶ Halten Sie das Bedienpaneel fest und führen Sie es kontrolliert bis zum Einrasten nach oben oder unten.

### Bedienpaneel öffnen



Abb.: Bedienpaneel öffnen

- |   |                    |   |                                    |
|---|--------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Schloss verriegelt | 3 | Oberseite des Bedienpaneels gelöst |
| 2 | Schloss entriegelt | 4 | Bedienpaneel nach oben geschoben   |

1. Bringen Sie den Schlüssel in der Schliessvorrichtung **(1)** in horizontale Stellung.
  - ✓ Das Schloss ist geöffnet **(2)**.
2. Entriegeln Sie das Bedienpaneel oben **(3)** durch kräftiges Ziehen.
  - ✓ Das Bedienpaneel ist entriegelt.
3. Schieben Sie das Bedienpaneel von unten **(4)** mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.



Abb.: Bedienpaneel geschlossen und geöffnet

- ✓ Das Bedienpaneel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
- ✓ Alle Bedienelemente hinter dem Bedienpaneel sind nun zugänglich.

### Bedienpaneel schliessen



Betriebsbereitschaft der Maschine ist ausschliesslich mit geschlossenem Bedienpaneel möglich.

Voraussetzung:

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

1. Schieben Sie das offene Bedienpaneel mit beiden Händen leicht bis zum Anschlag nach unten.
2. Drücken Sie das Bedienpaneel an der Oberkante leicht hinein.
  - ✓ Das Bedienpaneel ist geschlossen.
3. Verriegeln Sie bei Bedarf die Schliessvorrichtung wieder mit dem Schlüssel.
  - ✓ Das Schloss ist in vertikaler Stellung geschlossen.
  - ✓ Das Bedienpaneel ist verriegelt.

### 7.1.7 Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen

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

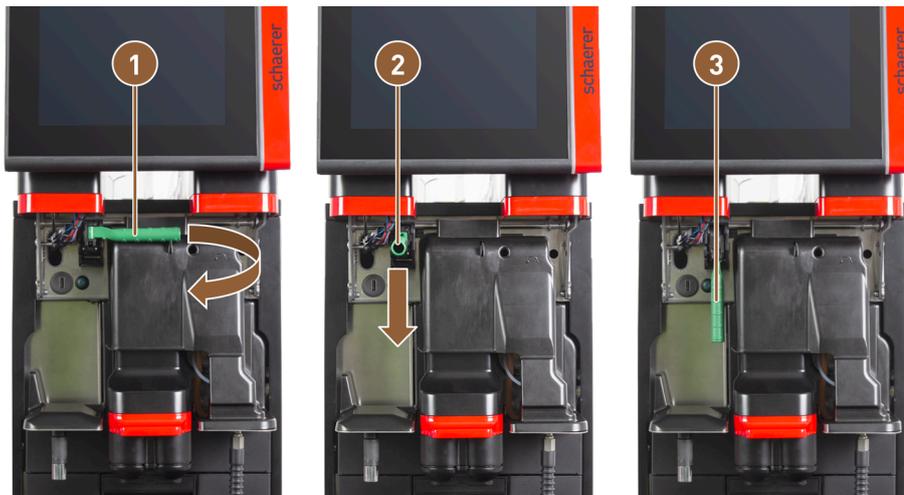


Abb.: Entriegelung Bohnenbehälter und Pulverbehälter (Option)

- |          |  |          |  |
|----------|--|----------|--|
| <b>1</b> | Position horizontal: Bohnenbehälter verriegelt | <b>3</b> | Position nach unten: Bohnenbehälter entriegelt |
| <b>2</b> | Position nach vorn                             |          |  |

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



Siehe 7.1.6 "Bedienpaneel öffnen und schliessen"

### 7.1.8 ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen

Mit einem ProCare-Reinigungsbeutel lassen sich ca. 100 Reinigungen durchführen. Danach müssen leere Reinigungsbeutel ersetzt werden.

Die Reinigungsbeutel sind mit dem Reinigungspulver befüllt und versiegelt. Der blaue Reinigungsbeutel enthält Reinigungsmittel auf alkalischer Basis, der rote Beutel auf saurer Basis.



Abb.: ProCare öffnen

**1** Schublade mit Auffangwanne

1. Schliessen Sie das Vorreiberschloss auf und ziehen Sie die Schublade mit der Auffangwanne **(1)** und den Reinigungsbeuteln heraus.  
Das Vorreiberschloss befindet sich unter der Milchanschluss-Klappe (Plug&Clean).



Abb.: Reinigungsbeutel entfernen

**2** Überwurfmuttern

2. Lösen Sie die Überwurfmuttern **(2)** von den Reinigungsbeuteln.
3. Entfernen und entsorgen Sie die leeren Reinigungsbeutel.
4. Entfernen Sie die Verschlusskappen und die Schutzfolie der neuen ProCare-Reinigungsbeutel.
5. Setzen Sie die neuen ProCare-Reinigungsbeutel auf die freien Kupplungsstutzen und ziehen Sie die Verschlusskappen der Reinigungsbeutel mit den Überwurfmuttern fest.



Die Kupplungen sind unterschiedlich gross. Die Reinigungsbeutel können daher nicht vertauscht werden.



Abb.: Schublade einschieben

**1** Schublade

6. Schieben Sie die Schublade **(1)** in das Gehäuse zurück und schliessen Sie ProCare.
  - ✓ Ein Dialog mit der Meldung **ProCare: Reinigungsbeutel eingesetzt** öffnet sich.
7. Bestätigen Sie mit **OK**.
  - ✓ Der Bildschirm für die Konditionierung des eingesetzten Reinigungsbeutels öffnet sich.



Abb.: Beispiel ProCare BLAU: Reinigungsbeutel wechseln

- 1** Gebrauchter Reinigungsbeutel: Luft wird abgesaugt.      **2** Neuer Reinigungsbeutel: Wird mit Wasser gefüllt, dann die Luft abgesaugt.

8. Tippen Sie auf **Gebraucht**, wenn Sie einen gebrauchten Reinigungsbeutel eingesetzt haben oder auf **Neu**, wenn Sie einen neuen Reinigungsbeutel eingesetzt haben.
9. Bestätigen Sie die Auswahl mit **▶**.
  - ✓ Aus einem bereits gebrauchten Reinigungsbeutel **(1)** wird jetzt die Luft abgesaugt. Ein neuer Reinigungsbeutel **(2)** wird mit Wasser gefüllt und anschliessend wird die Luft abgesaugt.
  - ✓ Ein Bestätigungsdialog mit der Meldung **ProCare: Austausch des Beutels erfolgreich abgeschlossen** öffnet sich.
10. Bestätigen Sie mit **▶**.
  - ✓ Der oder die Reinigungsbeutel wurden eingesetzt und konditioniert. ProCare ist bereit für Reinigungsvorgänge.

Der gleiche Vorgang kann manuell über das Service-Menü angestossen werden.

**Um den Beutelwechsel über das Service-Menü vorzunehmen:**

1. Öffnen Sie das Service-Menü mit **⚙**.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartungsintervalle**.

	Last done	Due
Descaling	6/18/2024	in 6 months 571 litres
Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left
Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months
ProCare: RED pouch	6/6/2024	99% remaining <b>1</b>
ProCare: BLUE pouch	6/6/2024	97% remaining <b>2</b>

Abb.: Anzeige des verbleibenden Inhalts

- 1** Reinigungsbeutel rot                      **2** Reinigungsbeutel blau

3. Tippen Sie im Bildschirm **Wartungsintervalle** auf die Schaltfläche für den Menüpunkt **ProCare: Beutel ROT** oder **ProCare: Beutel BLAU**.
4. Führen Sie den Beutelwechsel durch oder brechen Sie den Vorgang ab.
  - ✓ Sie werden zurück zum Hauptmenü geführt.

## 7.2 Einschalten

### 7.2.1 Kontrolle vor dem Einschalten



#### HINWEIS

##### Sachschaden durch geschlossene Wasserzuleitung!

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

- ▶ Stellen Sie vor dem Einschalten der Maschine sicher, dass das Hauptwasserventil (Wasserhahn) der Wasserzuleitung geöffnet ist.

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

## 7.2.2 Maschine einschalten

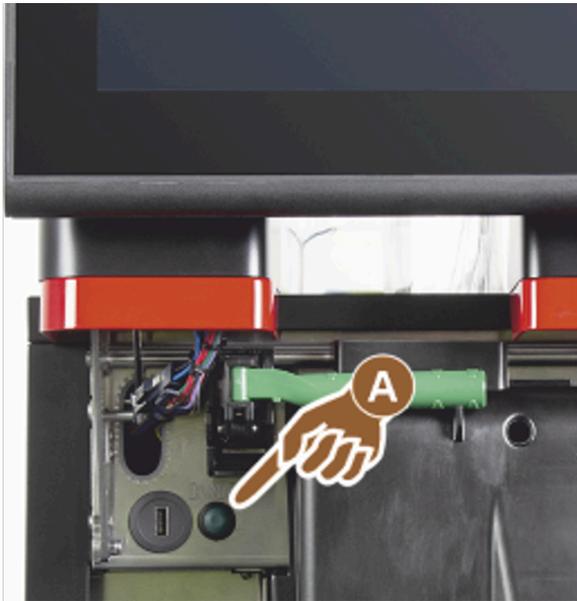


Abb.: Einschalttaste

1. Kontrollieren Sie den Netzanschluss der Maschine.
2. Entriegeln Sie das Bedienpaneel.
3. Schieben Sie das Bedienpaneel nach oben.
4. Drücken Sie die Einschalttaste **(A)** kurz.
  - ✓ Die Maschine startet.
  - ✓ Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.
  - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.
5. Schliessen Sie das Bedienpaneel wieder.



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



Siehe 7.1.6 "Bedienpaneel öffnen und schliessen"

### 7.2.3 Beistellkühleinheit (Option) einschalten



Abb.: Beistellkühleinheit einschalten

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

#### Kühleinheit in Standby schalten

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

#### Temperatur einstellen

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



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

### 7.2.4 Flavour Point (Option) einschalten



Abb.: Flavour Point einschalten

- ▶ Schalten Sie den Kippschalter **(A)** in Stellung I.
  - ✓ Das Sirupmodul **Flavour Point** ist eingeschaltet.

### 7.3 Getränkeauslauf positionieren



Abb.: Getränkeauslauf positionieren

#### Getränkeauslauf positionieren (mit manuellem Getränkeauslauf)

- ▶ Führen Sie den Getränkeauslauf am Griff bis an die Tasse.

### Getränkeauslauf positionieren (mit automatisch höhenverstellbarem Getränkeauslauf)

Der AHA (automatisch höhenverstellbare Getränkeauslauf) nimmt automatisch die korrekte, dem zuvor gewählten Getränk entsprechende Auslaufhöhe ein.

## 7.4 Betriebsmodi

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

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

### 7.4.1 Funktionen der Betriebsmodi

Die Benutzeroberflächen in den verschiedenen Betriebsmodi (**Gäste-Modus**, **Personal-Modus** und **Stammbenutzer-Modus**) verfügen über unterschiedliche Funktionen und Meldungen.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die aktiven Funktionen und Anzeigen in der Standardeinstellung.

Betriebsmodus	Gäste-Modus	Personal-Modus	Stammbenutzer-Modus
<b>Anzeige des Benachrichtigungsmodus</b>	einfach	spezifisch	spezifisch
Doppelte Schaltfläche sichtbar	0	EIN	0
Schaltfläche <b>DECAF</b> sichtbar	0	EIN	0
Schaltfläche <b>Barista</b> sichtbar	0	0	EIN
Schaltfläche <b>Tassengröße</b> sichtbar	0	0	0
Getränkessymbole sichtbar	EIN	EIN	EIN
Icon-Set	Paper cups	Default	Paper cups
Bildschirmschoner	EIN	0	EIN
Getränkegruppen	Individuell	Individuell	Individuell
Vorwahl Getränke aktivieren	0	EIN	0
Vorwahl über Touchscreen aktivieren	0	EIN	0
Anzahl der Positionen in der Vorwahl	0	0 – 8 (8)	0
Vorwahl über externe Tasten aktivieren	0	0	0
Vorwahl Getränke Abschnitt links	0	EIN	0
Vorwahl Getränke Abschnitt rechts	0	EIN	0
Schaltfläche <b>Aufwärmspülung</b> sichtbar	0	0	0
Schaltfläche <b>Service</b> sichtbar	EIN	EIN	EIN

Betriebsmodus	Gäste-Modus	Personal-Modus	Stammbenutzer-Modus
Gruppenauswahl anzeigen	0	0	0
Sequenzielle Getränkemodifikation	EIN	0	0
<b>Tasse platzieren</b> anzeigen	0	0	EIN
<b>Fortschritt</b> anzeigen	EIN	0	EIN
<b>Getränk fertig</b> anzeigen	EIN	0	0
Unterbrechung <b>Getränk fertig</b> anzeigen	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)
Zugang zum Service-Menü	PIN	PIN	PIN

0 (rot)	Standardmässig inaktiv; Aktivierung ist nicht möglich.
0 (gelb)	Standardmässig inaktiv; Aktivierung ist möglich.
EIN (grün)	Standardmässig aktiv; Deaktivierung ist möglich.
EIN (weiss)	Standardmässig aktiv; Deaktivierung ist nicht möglich.

## 7.4.2 Gäste-Modus

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

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

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

Verfügbare Getränke werden in Gruppen dargestellt.

### Voraussetzung:

Im Betriebsmodus ist die Funktion **Gruppenauswahl anzeigen** aktiviert.

Die Menüführung für die Getränkeausgabe erfolgt schrittweise.

### Mengengerüst an Gruppen und Getränken:

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

### Mögliche Funktionen im Gäste-Modus:



Abb.: Standard-Bedienoberfläche **Gäste-Modus**



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

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

**(B)** Navigieren durch Getränkegruppen (Pfeil)

**(C)** Zugang zum Service-Menü

**(D)** Auswahl über Getränkegruppen

#### Schritte bis Getränkeausgabe:

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

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

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

### 7.4.3 Personal-Modus

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

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

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

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



Abb.: Registerkarten im Personal-Modus

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

#### Mengengerüst an Gruppen und Getränken:

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

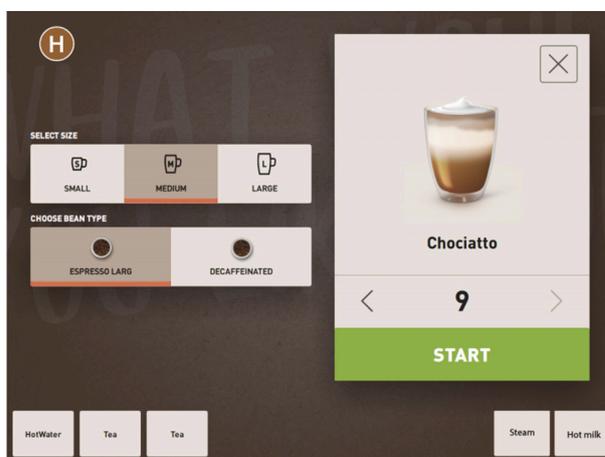
Abb.: Standard-Bedienoberfläche **Personal-Modus**

Abb.: Auswahl der Getränkeoptionen im Personal-Modus

**Mögliche Funktionen im Personal-Modus:**

- (A) Anzeige von maximal 24 Getränkefeldern pro Gruppe (10 mögliche Gruppen)
- (B) Horizontale Wisch-Scrollfunktion (Finger)
- (C) Getränkefilter (DECAF, Doppelgetränke)
- (D) Zugang zum Service-Menü
- (E) Vorwahl **Barista** (Kaffeestärke) *AUS*
- (F) Zusätzlich maximal 3 separate Getränke (links)
- (G) Zusätzlich maximal 2 separate Getränke (rechts)
- (H) Bildschirm für die Auswahl der Getränkeoptionen

**Schritte bis Getränkeausgabe:**

- Vorauswahl (z. B. DECAF- oder Doppelgetränke)
- Vorwahl der Kaffeestärke (Barista)
- Gewünschtes Getränk wählen
- Getränkeoptionen bestimmen
- Bezahlung (mit Zahlungssystem, Option)
- Ausgabe starten
- Kaffeemehl einfüllen (mit separatem Handeinwurf)
- Handeinwurf bestätigen
- Getränkeausgabe erfolgt.
- Anzeige Fortschritt Getränkeausgabe

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

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

#### 7.4.4 Stammbenutzer-Modus

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

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

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

Die Modifikation der Getränke wird komplett auf dem Bildschirm **Getränk ausgeben** angezeigt und vorgenommen. Verfügbare Getränke werden in Gruppen dargestellt.

##### Voraussetzung:

Im Betriebsmodus ist die Funktion **Gruppenauswahl anzeigen** aktiviert.

Die Menüführung für die Getränkeausgabe erfolgt schrittweise.

##### Mengengerüst an Gruppen und Getränken:

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



Abb.: Bedienoberfläche **Stammbenutzer-Modus**

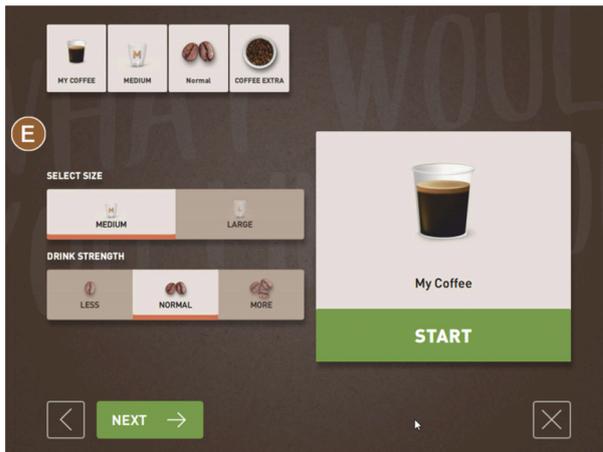


Abb.: Auswahl der Getränkeoptionen im Stammbenutzer-Modus



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

#### Mögliche Funktionen im Stammbenutzer-Modus:

- (A) Anzeige von maximal 240 Getränken (10 Gruppen mit maximal 24 Getränken)
- (B) Navigieren durch Getränkegruppen (Pfeil)
- (C) Zugang zum Service-Menü
- (D) Zusätzlich maximal 3 separate Getränke (links)
- (E) Bildschirm für die Auswahl der Getränkeoptionen
- (F) Auswahl über Getränkegruppen

#### Schritte bis Getränkeausgabe:

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

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

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

## 7.5 Getränkebezug

### Eingeschränkte Getränkeauswahl

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

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

### Abbruch der Getränkeauswahl nach Inaktivität

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

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

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

### 7.5.1 Getränk auswählen

#### Zum Getränk navigieren

Voraussetzung: Die Maschine ist in Betriebsbereitschaft.



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

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



Abb.: Personal-Modus: Direktwahl der Getränkegruppe

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

### Personal-Modus: Getränkeoptionen vorauswählen

Voraussetzung: Die Bedienoberfläche ist im **Personal-Modus**.

Mögliche Vorauswahlen im Menü:

- Doppelte Getränkeausgabe
- Entkoffeinierter Kaffee
- Kaffeestärke (Barista)

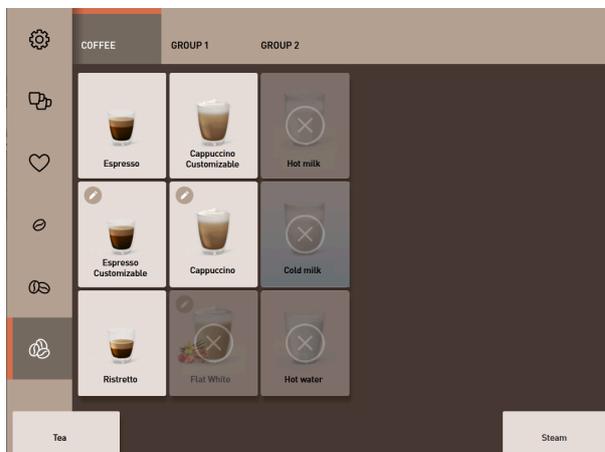


Abb.: Getränkevorauswahl im Menü links

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

### Personal-Modus: Getränkeart wählen

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



Abb.: Getränkearten

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

## 7.5.2 Getränk modifizieren

Mögliche Getränkeoptionen:

- Getränkesorte (z. B. Kaffee, Espresso, Cappuccino)
- Getränkegröße (S, M, L)
- Kaffeesorte (2–3 Mühlen)
- Milchsorte (Twin Milk)
- Schokolade (mit Pulversystem)
- Aroma (mit Flavour-Point-Sirupsystem)

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

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



Abb.: Gäste-Modus: Getränkmodifikation sequenziell bestimmen

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

### Sequenzielle Getränkmodifikation

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

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

### Fortschrittsanzeige der sequenziellen Getränkmodifikation

Voraussetzung:

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

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

Jede gewählte Zutat wird durch ein Symbol angezeigt.

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

Die Anzeige **Fortschritt Getränkeauswahl** kann nicht deaktiviert werden.



Abb.: Auswahl des Getränks

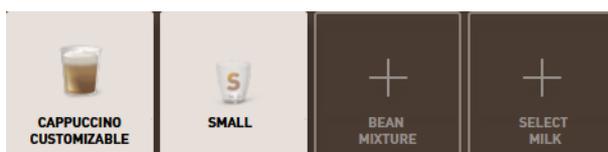


Abb.: Auswahl der Getränkegröße

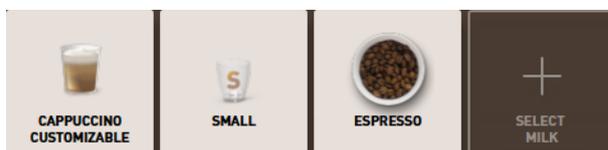


Abb.: Auswahl der Kaffeesorte



Abb.: Auswahl der Zutaten

### Direkte Getränkmodifikation

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

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

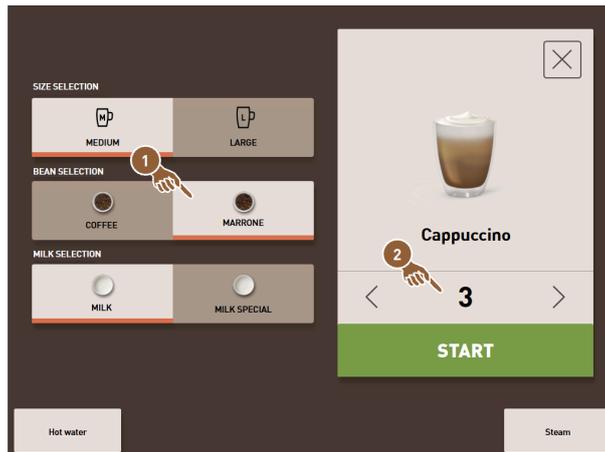


Abb.: Personal-Modus: Getränkmodifikation direkt bestimmen

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



Abb.: Stammbenutzer-Modus: Getränkmodifikation direkt bestimmen

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

### 7.5.3 Doppelgetränk vorwählen

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

Voraussetzung:

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



Abb.: Vorwahl Doppelgetränke

Um eine doppelte Getränkeausgabe zu aktivieren:

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

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

## 7.5.4 Vorgewählte Getränke mehrfach ausgeben

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

### Mehrfachausgabe (Personal-Modus)

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

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



Abb.: Anzahl von Getränken

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

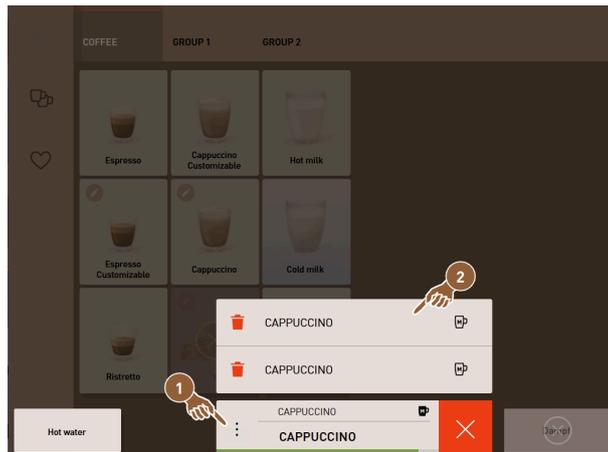


Abb.: Liste mit vorgewählten Getränken

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

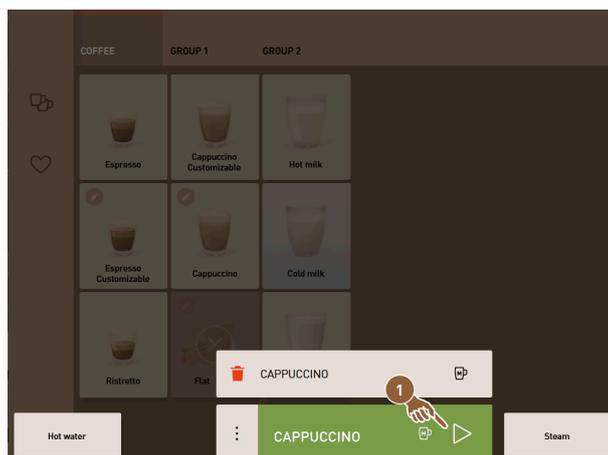


Abb.: Weiteres Getränk ausgeben

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

### 7.5.5 Entkoffeinierten Kaffee vorwählen

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

Voraussetzung:

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



Abb.: Vorwahl entkoffeinierter Kaffee

Variante mit zweiter Mühle

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

Variante mit Kaffeemehl und Handeinwurf

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



Siehe 7.6 "Manuellen Handeinwurf nutzen"

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

## 7.5.6 Vorwahl Barista

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

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

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

Voraussetzung:

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



Abb.: Vorwahl Barista

Um die Getränkestärke zu ändern:

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

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

## 7.5.7 Tasse/Becher platzieren

Voraussetzung: Die Funktion **Tasse platzieren** ist im Betriebsmodus aktiviert.

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



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

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

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

### 7.5.8 Getränk bezahlen

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

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

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

Nachdem der Bezahlvorgang abgeschlossen ist, ändert sich die Schaltfläche **BEZAHLEN** in die Schaltfläche **START**.

Mit der Schaltfläche **START** wird die Getränkeausgabe gestartet.

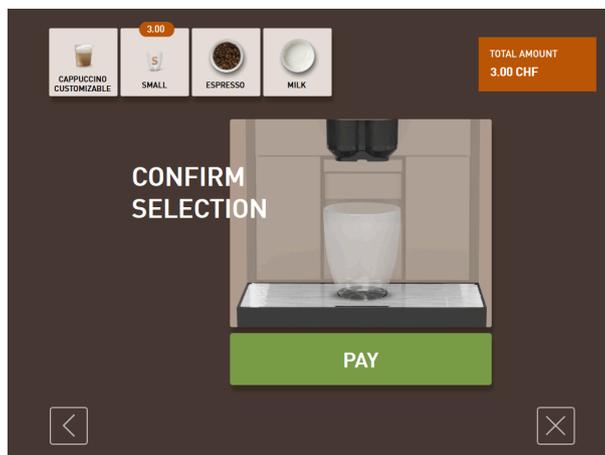


Abb.: Schaltfläche für die Bezahlung

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Bezahlen**.

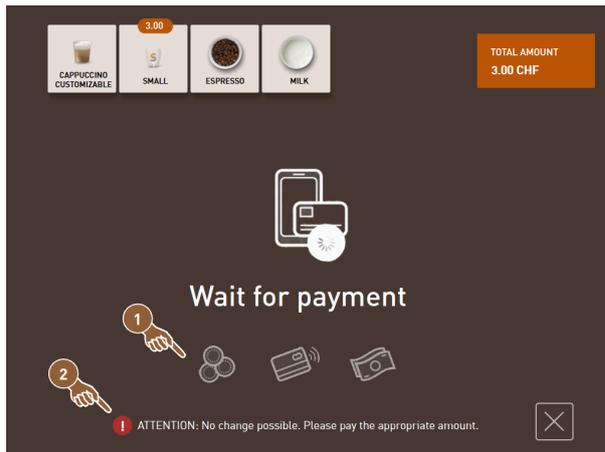


Abb.: Aufforderung zur Bezahlung

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

## 7.5.9 Getränk ausgeben

### Variante: Ausgabe ohne Zahlungssystem

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

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

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

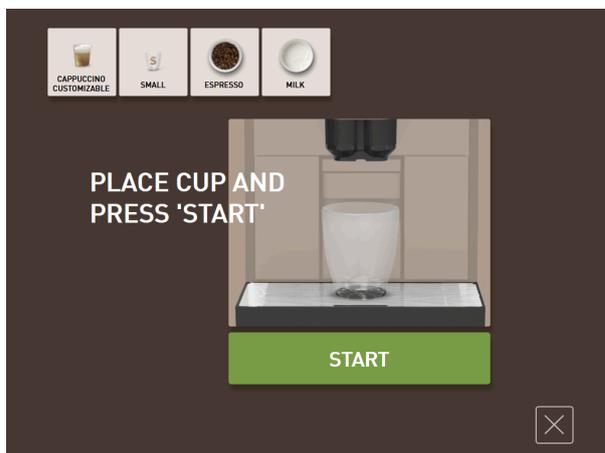


Abb.: Getränk bereit zur Ausgabe

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

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

## 7.5.10 Fortschrittsanzeige bei der Getränkeausgabe

Voraussetzung: Die Getränkeausgabe ist gestartet.

### Variante: Gäste-Modus/Stammbenutzer-Modus

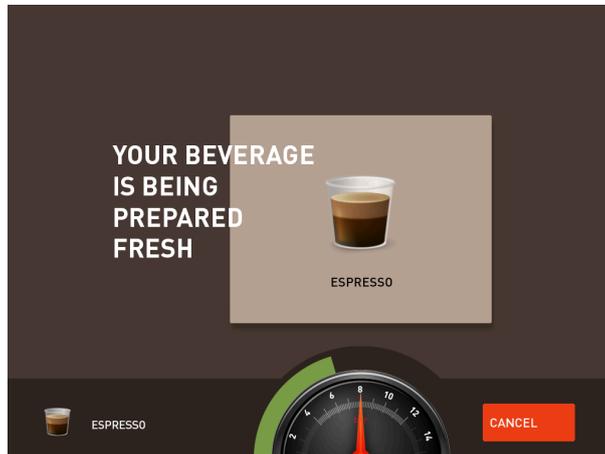


Abb.: Fortschritt (Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus)

### Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Fortschritt anzeigen

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

### Variante: Personal-Modus

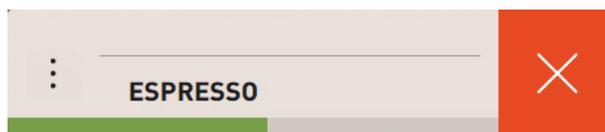


Abb.: Fortschritt (Personal-Modus)

### Personal-Modus: Fortschritt anzeigen

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

## 7.5.11 Fertigstellung des Getränks

Wenn die Ausgabe abgeschlossen ist, informiert das Display.

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

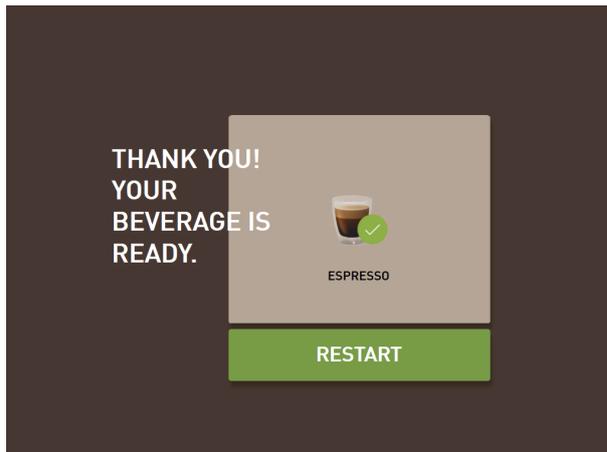


Abb.: Darstellung **Getränkeausgabe abgeschlossen**

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

## 7.5.12 Getränkeausgabe abbrechen

### Abbrechen vor der Getränkeausgabe



Abb.: Schaltfläche **Abbrechen**

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

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

### Abbrechen während der Getränkeausgabe

Die Schaltfläche **ABBRECHEN** wird während der Getränkeausgabe angezeigt.

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

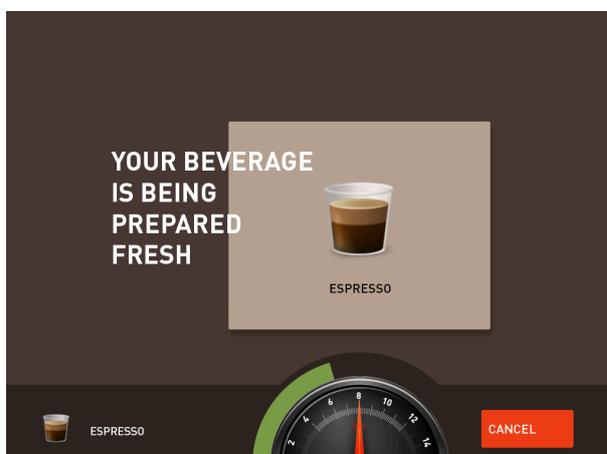


Abb.: Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Getränkeausgabe abbrechen

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **ABBRECHEN**.  
 ✓ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.



Abb.: Personal-Modus: Abbruch der Getränkeausgabe

**Personal-Modus: Getränkeausgabe abbrechen**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **(X)**.  
 ✓ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

## 7.6 Manuellen Handeinwurf nutzen

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



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

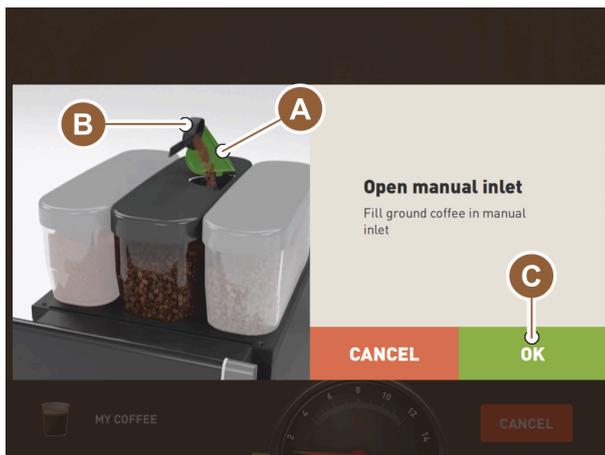


Abb.: Aufforderung Kaffeemehl einfüllen

1. Wählen Sie eine Getränkegruppe mit Getränkeoptionen auf der Bedienoberfläche.
2. Wählen Sie ein Getränk mit der Option für vorgemahlenes Kaffeemehl, z. B. Decaf.
3. Wählen Sie ggf. die weitere Ausgabeoption, z. B. klein, mittel oder gross.
4. Starten Sie die Ausgabe.  
 ✓ Eine Animation mit der Aufforderung zum Einwerfen von Kaffeemehl wird angezeigt.

5. Öffnen Sie den Deckel **(A)** des Handeinwurfs.
6. Geben Sie eine Portion Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Messlöffel **(B)** in die Öffnung des Handeinwurfs.
7. Bestätigen Sie den Einwurf mit **OK (C)**.
  - ✓ Die Getränkeausgabe startet.

## 7.7 Generische Funktionen der Bedienoberfläche

### 7.7.1 Navigation auf der Oberfläche

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



Abb.: Navigation im Gäste-Modus mit Pfeilschaltflächen

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

Die Anzahl der Punkte entspricht der Anzahl verfügbarer Getränkegruppen.

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



Abb.: Registerkarten im Personal-Modus

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

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



Abb.: Schaltfläche **Zurück**



Abb.: Schaltfläche **Weiter**

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

## 7.7.2 Darstellung der Getränke

### Art der Darstellung

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

Die Getränkeschaltflächen können über Medienpakete auf Kundenwunsch individuell benannt und belegt werden.

Die Konfiguration der Darstellung erfolgt durch Servicetechniker.



Abb.: Darstellungsarten der Getränkeschaltflächen

- A** Default (Darstellung mit Glas)                      **B** Becher (Darstellung mit Becher)

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

### Grösse der Darstellung

Die Darstellungsgrösse der Getränke ist in der Konfiguration **Menükarte** definiert.



Abb.: Getränkedarstellung klein und extra gross

Verfügbare Darstellungsgrössen:

- klein
- mittel
- gross
- extra gross
- dynamisch

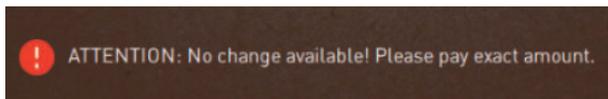
### 7.7.3 Anstehende Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung

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



Abb.: Service-Schaltfläche mit Fehleranzeige

1. Tippen Sie auf die Anzeige der Fehlermeldung.



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

### 7.7.4 Fehlermeldungen (einfach)

Fehlermeldungen oder Aufforderungen werden im Display entsprechend dem eingestellten Betriebsmodus unterschiedlich dargestellt.

Im Gäste-Modus erfolgen Fehlermeldungen standardmässig mit der Einstellung **einfach**.

Servicetechniker können die Einstellung auf **spezifische Fehlermeldung** umstellen.

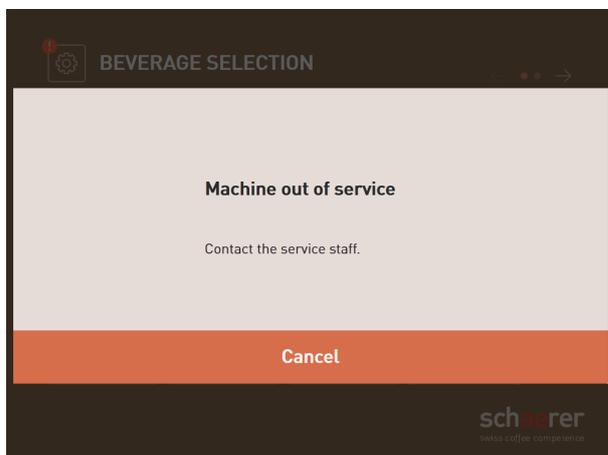


Abb.: Einfache Fehlermeldung

Einfache Fehlermeldungen zeigen folgende Informationen:

- Die Maschine ist nicht mehr in Betriebsbereitschaft.
- Die Aufforderung **Servicepersonal informieren** wird angezeigt.

### 7.7.5 Fehlermeldungen (spezifisch)

Fehlermeldungen oder Aufforderungen werden im Display entsprechend dem eingestellten Betriebsmodus unterschiedlich dargestellt.

Im Personal- oder Stammbenutzer-Modus erfolgen Fehlermeldungen standardmässig mit der Einstellung **spezifisch**.

Servicetechniker können die Einstellung auf **einfache Fehlermeldung** umstellen.

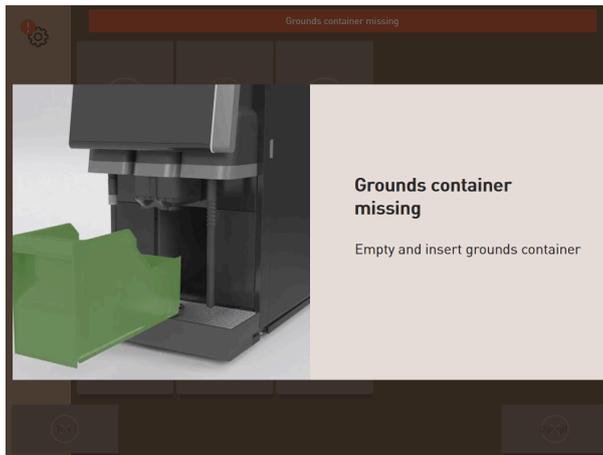


Abb.: Spezifische Fehlermeldung

Spezifische Fehlermeldungen zeigen folgende Informationen:

- Handlungsaufforderungen oder Fehler werden direkt angezeigt.
- Die Betriebsbereitschaft der Maschine kann ggf. eigenständig wiederhergestellt werden.

## 7.8 Service-Menü

### 7.8.1 Schaltfläche Service-Menü

Die Schaltfläche **Service-Menü** kann je nach Betriebsmodus unterschiedlich dargestellt sein.



Abb.: Schaltfläche **Service-Menü** im Gäste-Modus



Abb.: Schaltfläche **Service-Menü** im Personal-Modus und Stammbenutzer-Modus

Die Schaltfläche **Service-Menü** hat zwei Funktionen.

- Bedienfunktion: Mit der Schaltfläche **Service-Menü** wird das Service-Menü geöffnet.
- Meldefunktion: Zusatzinformation durch Farbmarkierung

#### Bedienfunktion um das Service-Menü zu öffnen:

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

#### Meldefunktion: Zusatzinformation durch Farbmarkierung

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



Abb.: Schaltfläche **Service-Menü** mit Meldungen

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

## 7.8.2 Überblick Service-Menü

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

### Funktionen im Service-Menü

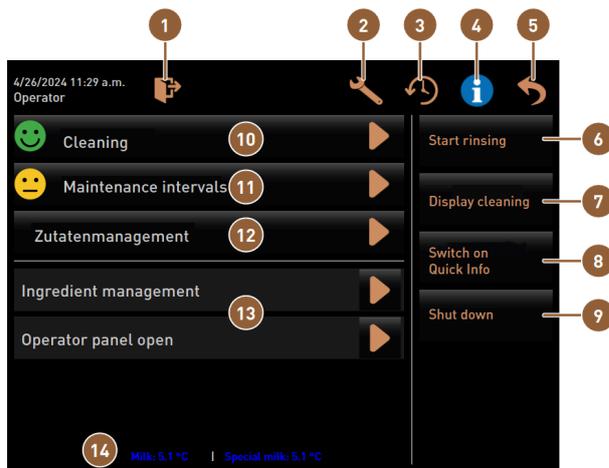


Abb.: Funktionen im Service-Menü

- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Meldet das momentan angemeldete Profil ab oder öffnet den Log-in-Dialog für die Anmeldung mit verschiedenen Profilen.</p> <p>2 Öffnet den Bildschirm mit den Einstellungen der Maschine.</p> <p>3 Zeigt den Dialog mit dem Getränkeausgabenverlauf und der Auflistung ausgegebener Getränke.</p> <p>4 Zeigt den Dialog mit Systeminformationen inkl. QR-Code.</p> <p>5 Schliesst den Bildschirm mit dem Service-Menü und führt zurück auf die Bedienoberfläche.</p> <p>6 Direktwahl: startet eine Spülung.</p> <p>7 Direktwahl: sperrt den Bildschirm für 30 s für eine Bildschirmreinigung.</p> | <p>8 Direktwahl: zeigt eine Schnell-Info an.</p> <p>9 Direktwahl: schaltet die Maschine aus.</p> <p>10 Zeigt den Reinigungsstatus an und öffnet den Bildschirm für die Ausführung der Reinigung.</p> <p>11 Zeigt den Wartungsstatus an und öffnet den Bildschirm für die Ausführung der Wartung.</p> <p>12 Öffnet den Bildschirm für das Zutatenmanagement.</p> <p>13 Zeigt anstehende Meldungen und öffnet den Dialog mit der jeweiligen Handlungsaufforderung und deren Quittierung.</p> <p>14 Optional: zeigt die Temperatur der Milch an.</p> |
|---|---|

### Allgemeine Schaltflächen im Service-Menü

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



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

### 7.8.3 Schnellinformation

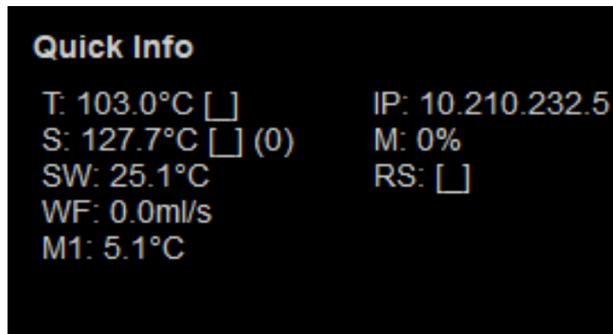


Abb.: Schnellinformation

Die **Schnellinformation** wird auf dem Bildschirm des Service-Menü angezeigt und informiert über folgende Parameterwerte:

- **T** zeigt die Temperatur des Heisswasserboilers in °C.
- **S** zeigt die Temperatur des Dampfboilers in °C.
- **SW** zeigt die Dampfstadtemperatur in °C.
- **WF** zeigt die geförderte Wassermenge in ml/s.
- **M1** zeigt die aktuelle Milchttemperatur.
- **IP** zeigt die Adresse des Netzwerkadapters.
- **M** zeigt den verfügbaren Speicherplatz in %.
- **RS** informiert über die Getränkebezugsdichte (Rush Hour Mode):
  - Der Rush Hour Mode wird aktiv, wenn mehr als 30 Getränke pro Stunde ausgegeben werden.
  - Wenn aktiv, wird die Spülung des Getränkeauslauf unterdrückt.
  - Der aktive Modus wird angezeigt durch **RS[\*]**.

### 7.8.4 Profile (Log-in / Log-out)

Zugriffsrechte auf Funktionen und Parameter sind abhängig vom Profil.



Siehe 10 "Programmierung" für eine detaillierte Übersicht und Beschreibung der Profile.

#### 7.8.4.1 Variante Zugang zum Service-Menü ohne PIN-Eingabe



Abb.: Kein Profil ist angemeldet.

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**  auf der Bedienoberfläche.
  - ✓ Das Service-Menü öffnet sich mit dem zuletzt aktivierten Benutzerprofil oder ohne ein aktives Profil (nicht eingeloggt).

## 7.8.4.2 Variante: Zugang zum Service-Menü mit PIN-Eingabe



Jedes Profil verfügt über spezifische Berechtigungen. Das Einloggen mit einem Profil kann durch eine PIN geschützt werden.

Service Techniker können Profile aktivieren, deaktivieren, eine PIN definieren und einem Profil zuweisen.

Voraussetzung: Der Zugang zum Service-Menü ist durch eine PIN geschützt.



Abb.: Nummernblock zur PIN-Eingabe

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**  auf der Bedienoberfläche.
  - ✓ Der Nummernblock für die PIN-Eingabe wird angezeigt.



Abb.: Kein Profil ist angemeldet.

2. Geben Sie die konfigurierte PIN ein und bestätigen Sie.
  - ✓ Der Bildschirm mit dem 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.

## 7.8.4.3 Zugang zum Dialog Profile



Wenn das Service-Menü geschlossen wird, bleibt das aktuell angemeldete Profil aktiv.

Das aktive Profil wird erst nach Log-out über die Schaltfläche oder nach einem Neustart abgemeldet.

Abb.: Dialog **Profile**

- ▶ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Log-in** .
  - ✓ Der Dialog **Profile** mit den von Servicetechnikern konfigurierten Profilen öffnet sich.
  - ✓ PIN-geschützte Profile sind mit einem Schlosssymbol gekennzeichnet.

Folgende Profile können durch Servicetechniker konfiguriert werden:

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

#### 7.8.4.4 Variante: ungeschütztes Profil aktivieren

- ▶ Wählen Sie das gewünschte ungeschützte Profil, z. B. **Hausmeister**.
  - ✓ Das Service-Menü wird mit dem aktiven Profil **Hausmeister** angezeigt.
  - ✓ Die im Service-Menü verfügbaren Funktionen entsprechen dem gewählten Profil.



Siehe 10.3 "Profile und Berechtigungen" für detaillierte Angaben zu den Funktionen der einzelnen Profile.

#### 7.8.4.5 Variante: geschütztes Profil aktivieren

Voraussetzung: Das Profil ist durch eine PIN geschützt und mit einem Schlosssymbol gekennzeichnet.

1. Wählen Sie das gewünschte geschützte Profil, z. B. **Servicetechniker**.
  - ✓ Der Nummernblock für die PIN-Eingabe öffnet sich.



Abb.: Nummernblock zur PIN-Eingabe

2. Geben Sie die konfigurierte PIN ein und bestätigen Sie mit .
  - ✓ Das Service-Menü wird mit dem gewählten Profil angezeigt.



Siehe 10.3 "Profile und Berechtigungen" für detaillierte Angaben zu den spezifischen Funktionen.

#### 7.8.4.6 Profil Log-out

1. Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Log-out** .
  - ✓ Das aktuell aktive Profil wird abgemeldet.
  - ✓ Eventuelle Berechtigungen entfallen.



Abb.: Kein Profil ist angemeldet.

- ✓ Im Service-Menü wird **nicht eingeloggt** angezeigt.

## 7.8.5 Funktionsumfang

### Reinigung

PIN-geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker)

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
  - ✓ Die displaygeführte Reinigung startet.
  - ✓ Ein Abbruch durch die Schaltfläche ist verfügbar.
  - ✓ Die zuletzt ausgeführte Reinigung wird angezeigt.

### Wartung



Generell informiert ein grünes Smiley über eine abgeschlossene Reinigung oder Wartung. Ein rotes Smiley informiert über eine anstehende Reinigung oder Wartung.



Abb.: Wartung überfällig

PIN-geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker)

1. Führen Sie die angezeigte Wartung aus.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartung**.
  - ✓ Ein Abbruch durch die Schaltfläche **X** ist verfügbar.
3. Quittieren Sie die Wartung.
  - ✓ Die quittierte Wartung wird mit Datum und grünem Smiley angezeigt.

### Zutatenmanagement

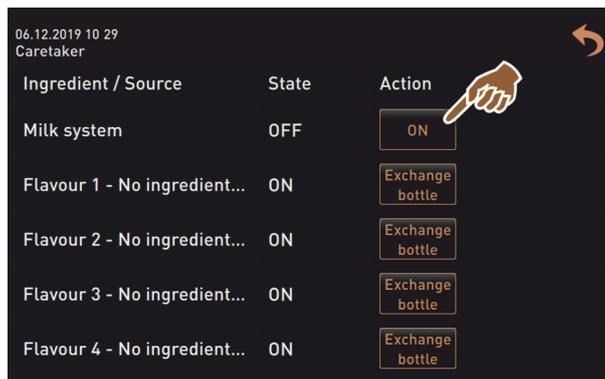


Abb.: Zutat aktivieren

### Variante: Zutat aktivieren

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Zutatenmanagement**.
  - ✓ Der Bildschirm mit den aktiven Zutaten öffnet sich.
2. Tippen Sie in der Spalte **Aktion** die Schaltfläche **EIN**.
  - ✓ Die Zutat wird aktiviert.
3. Tippen Sie **↶**, um zurück in das Service-Menü zu gelangen.

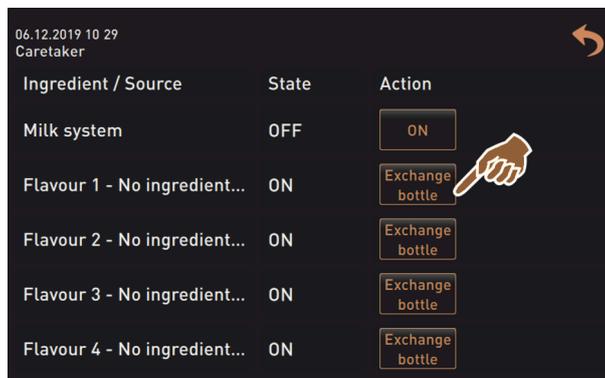


Abb.: Flaschenwechsel

### Variante: Flaschenwechsel Sirup

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Zutatenmanagement**.
  - ✓ Der Bildschirm mit den aktiven Zutaten öffnet sich.
2. Tippen Sie Für die Sirupsorte 1 bis 4 in der Spalte **Aktion** die Schaltfläche **Flaschenwechsel**.
  - ✓ Der Bildschirm **Flaschenwechsel** zeigt die displaygeführten Schritte.
  - ✓ Der zuvor gewählte Sirupschlauch wird entleert.
3. Entfernen Sie den Bajonettverschluss der leeren Flasche am Flavour Point und reinigen Sie gründlich den Schlauch mit dem Flaschenadapter.
4. Bestätigen Sie mit **▶** die ausgeführte Reinigung.

5. Stecken Sie den Flaschenadapter mit dem gereinigtem Schlauch in die neue Sirupflasche.
6. Schliessen Sie den Bajonettverschluss wieder den an Flavour Point an.

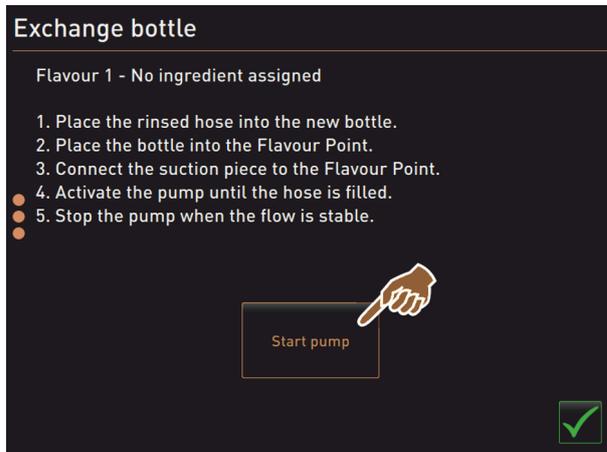


Abb.: Pumpe starten

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Pumpe starten** und danach **Pumpe stoppen**, um den Schlauch wieder zu befüllen.
2. Bestätigen Sie mit  die Schlauchfüllung.
  - ✓ Der Bildschirm **Flaschenwechsel** wird geschlossen, die Bedienoberfläche wird angezeigt.

### Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung

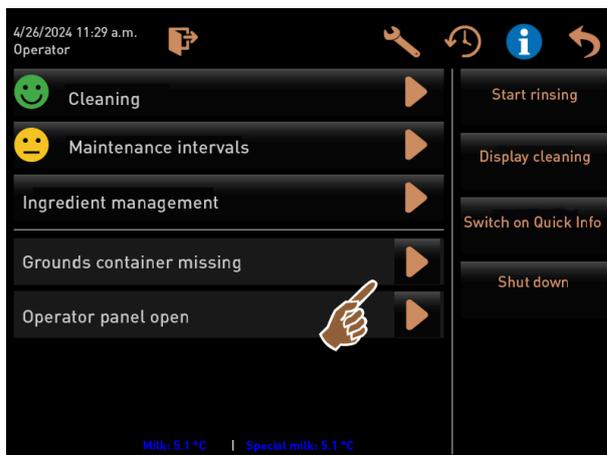


Abb.: Fehlermeldung öffnen

1. Öffnen Sie mit  die anstehende Meldung.
  - ✓ Die anstehende Meldung wird in einem separaten Fenster angezeigt.
2. Beheben Sie den anstehenden Fehler oder führen Sie die geforderte Handlung aus.
  - ✓ Die Fehlermeldung oder die Handlungsaufforderung werden automatisch aus der Auflistung gelöscht.
  - ✓ Servicetechniker sehen im Hauptmenü **Info > Fehlerstatistik** eine Übersicht von Ereignissen.

### Zurück zu Bedienoberfläche

Die Schaltfläche  führt zur Bedienoberfläche zurück.

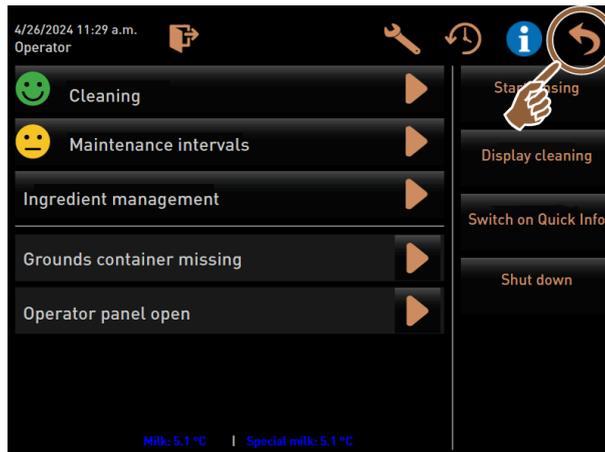


Abb.: Zurück zur Bedienoberfläche

- ▶ Tippen Sie auf .
  - ✓ Die Bedienoberfläche wird angezeigt.
  - ✓ Das angemeldete Profil wird ausgeloggt.

### Systeminformation

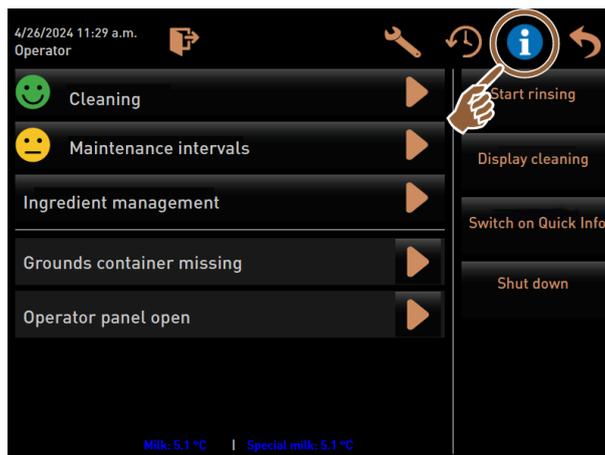


Abb.: Systeminformationen aufrufen

- ▶ Tippen Sie auf .
  - ✓ Die Systeminformationen werden in einem separaten Fenster angezeigt.
  - ✓ Zusätzlich wird ein QR-Code mit Systeminformationen angezeigt.

## Getränkeausgabeverlauf



Abb.: Getränkeausgabeverlauf aufrufen

- ▶ Tippen Sie auf .



Abb.: Dialog **Getränkeausgabeverlauf**

- ✓ Der Dialog **Getränkeausgabeverlauf** öffnet sich und alle bereits ausgegebenen Getränke werden in einer Liste aufgeführt.
- ✓ Zusätzlich wird zu jeder Ausgabe die entsprechende Getränkeausgabedauer angezeigt.
- ✓ Die reine Getränkeauslaufzeit (Kaffee) wird rechts in der Liste aufgeführt.

Die reine Auslaufzeit für Kaffee-Einzelgetränke sollte 10 bis 15 s betragen und bei Doppelgetränken ca. 20 bis 25 s. Dies ist jedoch nur ein Richtwert und kann durch die Faktoren wie Mahlmenge, Mahlgrad, Wassertemperatur und Kaffeesorte unterschiedlich sein.

## Einstellungen

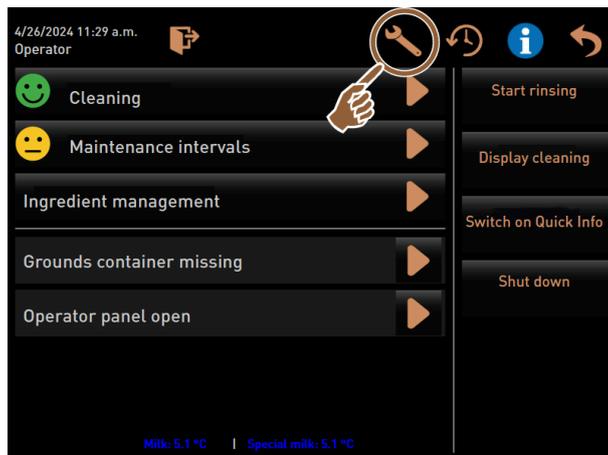


Abb.: Einstellungen aufrufen

- ▶ Tippen Sie auf 
  - ✓ Die Einstellungen werden angezeigt.
  - ✓ Parametereinstellungen sind dadurch verfügbar.



Die Zugriffsberechtigung für Parametereinstellungen sind abhängig vom eingeloggten Profil.



Siehe 10 "Programmierung" für eine detaillierte Beschreibung.

## Log-in/Log-out

Die Funktion dient zum Einloggen und Auswahl eines Profils.

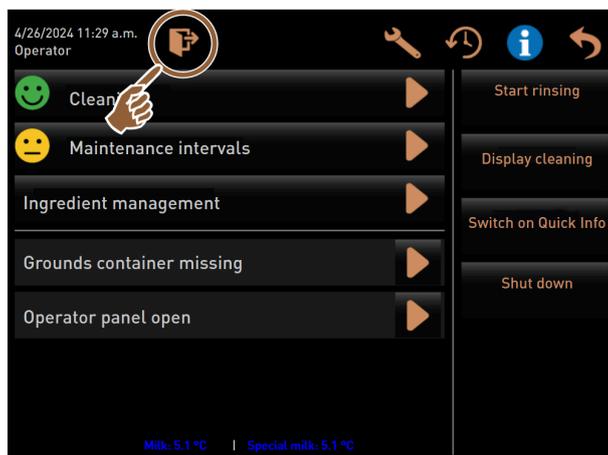


Abb.: Log-in/Log-out

- ▶ Tippen Sie auf 
  - ✓ Das Fenster zum Wählen eines Profils öffnet sich.



Siehe 7.8.4 "Profile (Log-in / Log-out)" für eine detaillierte Beschreibung.

### Direktwahl „Spülung starten“

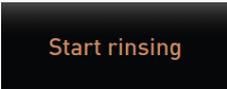
A black rectangular button with the text "Start rinsing" in orange.

Abb.: Schaltfläche **Spülung starten**

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Spülung starten**.
  - ✓ Eine Heisspülung für alle Systeme (Kaffeesystem, Milchsystem und Pulversystem) wird ausgeführt.
  - ✓ Die Spülung kann nicht abgebrochen werden.



Siehe 8 "Reinigung"

### Direktwahl "Reinigung Touchscreen"

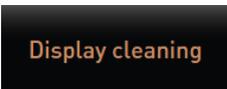
A black rectangular button with the text "Display cleaning" in orange.

Abb.: Schaltfläche **Reinigung Touchscreen**

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung Touchscreen**.
  - ✓ Das Display bleibt über den Zeitraum von 30 s unempfindlich und kann gereinigt werden.

### Direktwahl „Schnell-Info einschalten“

A black rectangular button with the text "Switch on Quick Info" in orange.

Abb.: Schaltfläche **Schnell-Info einschalten**

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Schnell-Info einschalten**.
  - ✓ Das Schnellinfo-Fenster über die Betriebszustände wird schwebend im Vordergrund angezeigt.

### Direktwahl „Freiverkauf aktivieren“ (mit Zahlungssystem)

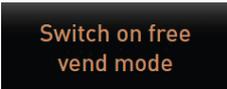
A black rectangular button with the text "Switch on free vend mode" in orange.

Abb.: Freiverkauf aktivieren

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Freiverkauf aktivieren**.
  - ✓ Kostenpflichtige Getränke stehen zum Freiverkauf bereit.
  - ✓ Die Schaltfläche **Freiverkauf aktivieren** ist für Servicetechniker, Abrechner und Hausmeister zugänglich.

### Direktwahl „Ausschalten“

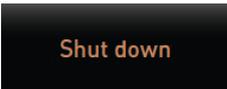
A black rectangular button with the text "Shut down" in orange.

Abb.: Ausschalten

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
  - ✓ Die Maschine wird heruntergefahren.
  - ✓ Die Maschine ist ausgeschaltet, jedoch nicht stromlos.
  - ✓ Das Display ist ohne Anzeige und inaktiv.

## 7.9 Leeren

### 7.9.1 Satzbehälter leeren

#### HINWEIS

#### Sachschaden durch mögliche Überfüllung des Unterthekensatzbehälters!

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

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



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

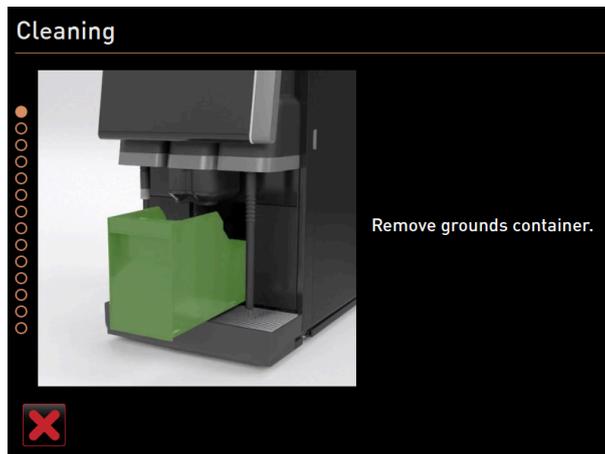


Abb.: Satzbehälter Standard

#### Standardsatzbehälter

1. Schieben Sie den manuellen Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben.
2. Ziehen Sie den Satzbehälter nach vorn aus der Maschine.
  - ✓ Im Display erscheint die Meldung **Satzbehälter entfernt**.
3. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
4. Trocknen Sie den Satzbehälter und schieben Sie ihn wieder bis zum Anschlag in die Maschine.
  - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

#### Integrierter Satzbehälter

1. Schieben Sie den manuellen Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben.
2. Ziehen Sie den integrierten Satzbehälter zur Hälfte heraus.
  - ✓ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
3. Leeren und reinigen Sie den Unterthekensatzbehälter.
4. Platzieren Sie den Unterthekensatzbehälter wieder unter den Satzdurchwurf der Maschine.
5. Schieben Sie den integrierten Satzbehälter wieder bis zum Anschlag ein.
  - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

## 7.9.2 Externen Schmutzwassertank leeren



### HINWEIS

#### Niveauüberwachung

Die externen Trink- und Schmutzwassertanks verfügen über eine integrierte Niveauüberwachung.

- ▶ Kontrollieren Sie bei jeder Entleerung die mechanische Funktion des Schwimmers zur Niveauüberwachung.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine Getränkeausgabe erfolgen kann, bevor der Schmutzwassertank entfernt wird.



Die Maschine verfügt über einen Schmutzwasserablauf. Die Tropfschale ist fest montiert und kann nicht entfernt werden.



Siehe 6.3.2 "Wasser anschliessen"

Voraussetzung: Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.



Abb.: Externer Schmutzwassertank

1. Schieben Sie den manuellen Getränkeauslauf bis zum Anschlag nach oben.
2. Ziehen Sie den Satzbehälter nach vorn aus der Maschine.
  - ✓ Im Display erscheint die Meldung **Satzbehälter entfernt**.
3. Entfernen Sie den Deckel mit Schmutzwasserschlauch aus externem Schmutzwassertank.
4. Entleeren Sie den Schmutzwassertank.
5. Reinigen Sie den Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich.
6. Kontrollieren Sie den Schwimmer der Niveauüberwachung auf Funktion.
7. Führen Sie den Deckel mit Schmutzwasserschlauch wieder in den Tank ein.
  - ✓ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.
8. Setzen Sie den Satzbehälter wieder in die Maschine ein.



**Variante: Ausschalten über Taste****GEFAHR****Lebensgefahr durch Stromschlag!**

Auch bei ausgeschalteter Maschine sind Bauteile innerhalb der Maschine spannungsführend.

- ▶ Entfernen Sie keine Maschinenschaltungen.
- ▶ Trennen Sie die Maschine immer vom Netz, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.

Die Maschine kann auch über die Einschalttaste hinter dem Bedienpaneel ausgeschaltet werden.



Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.



Siehe 7.2.2 "Maschine einschalten"

**7.10.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)****HINWEIS****Sachschaden durch gefrorenes Wasser!**

Die Boiler können durch einfrierendes Wasser beschädigt werden.

- ▶ Wenn die Maschine Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt wird, entleeren Sie vorher den bzw. die Boiler.
- ▶ Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicepartner auf.



Nehmen Sie bei längeren Stillstandszeiten, z. B. Betriebsferien, die Maschine sowie weitere dazugehörige Geräte ausser Betrieb.

Führen Sie bei Wiederinbetriebnahme als Erstes eine tägliche Reinigung durch.

- ▶ Trennen Sie die Netzverbindung durch Ausziehen des Netzsteckers oder Ausschalten eines installationsseitig montierten Hauptschalters.
  - ✓ Die Maschine ist stromlos.

**7.10.3 Beistellgeräte ausschalten****VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden und Sachschaden durch Verschmutzungen!**

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

- ▶ Reinigen Sie die Maschine, bevor milchführende Beistellgeräte ausgeschaltet werden.
- ▶ Trennen Sie die Maschine vom Netz, wenn die Beistellgeräte für einen längeren Zeitraum ausgeschaltet bleiben sollen.
- ▶ Bewahren Sie Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter sauber und trocken auf.

1. Entleeren Sie den Milchbehälter in milchführenden Beistellgeräten.
2. Führen Sie die tägliche Reinigung der Maschine aus.
3. Reinigen Sie Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter in einer Spülmaschine oder spülen Sie diese manuell gründlich in frischem, sauberen Wasser.

4. Schalten Sie das Beistellgerät über den Geräte Hauptschalter aus.
5. Bewahren Sie Zubehörteile sauber und trocken auf.
6. Trennen Sie die Netzverbindung durch Ziehen des Netzsteckers.
  - ✓ Das Beistellgerät ist stromlos.
  - ✓ Das Beistellgerät kann über einen längeren Zeitraum gelagert werden.

## 8 Reinigung

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

### 8.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen

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

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

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

Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.



#### WARNUNG

##### Infektionsgefahr durch Bakterien!



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

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

### 8.2 Reinigungsmittel



#### GEFAHR

##### Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Reinigungsmittel können bei unsachgemässer Anwendung Vergiftungen verursachen.



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



#### HINWEIS

##### Sachschaden durch falsche Reinigungsmittel!

Durch Einsatz von falschen Reinigungsmitteln kann die Maschine Schaden nehmen.

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

## 8.3 Reinigungsstufen

Folgende Reinigungsstufen sind möglich:

- Keine
- Aufforderung
- Zwang
- Automatik (mit ProCare)



#### HINWEIS

##### Anpassung der Reinigungsstufe

Die Reinigungsstufe einer Reinigung kann nur durch Servicetechniker angepasst werden.

##### Variante: Keine

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

##### Variante: Aufforderung



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

##### Variante: Zwang



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

Erst das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.

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

- Über anstehende Reinigungen wird informiert.
- Auf der Schaltfläche **Service-Menü** wird eine rote Farbmarkierung angezeigt, wenn eine Reinigung ansteht.

- Die Dauer bis zur nächsten anstehenden Reinigung wird im Service-Menü in Stunden angezeigt.
- Die Schaltfläche **Reinigung** im Service-Menü informiert durch einen roten Smiley ☹️, wenn eine Reinigung ansteht.

#### Variante: Automatik (mit ProCare)

- Der Bildschirm mit der Reinigungssequenz öffnet sich bei Startzeit selbständig.
- Reinigungen werden automatisch nach Plan ohne Bedieneringriff durchgeführt.
- Die Reinigung des Anschlussstücks für den Milchschauch (Plug & Clean) kann zeitlich getrennt erfolgen.

#### Reinigungszeitfenster

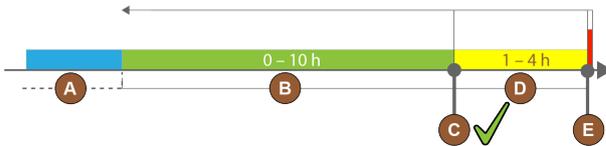


Abb.: Zeitfenster für Reinigungen

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 <b>h</b> im Service-Menü angezeigt.
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 Maschine ist nicht weiter betriebsbereit. Eine Reinigung ist zwingend notwendig.

## 8.4 Reinigungsintervalle

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



#### HINWEIS

##### Reinigung bei hohem Getränkeaufkommen

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

Täg- lich	Wöchen- lich	Bei Bedarf	Optio- nal	
<b>Automatische Reinigung</b>				
x				Automatische Spülung (wenn programmiert)
x		x		Heisspülung
x		x		Milchschlauchspülung
<b>Reinigungsprogramm</b>				
x		x	0	Milchsystemreinigung (Nach Aufforderung)
x		x		Kaffeesystemreinigung (Nach Aufforderung)
		x	0	Flavour Point (Sirupsystem)
x		x	0	Mixerbecher ausspülen mit manueller Reinigung
x	x		0	Dampfboilerspülung
<b>Manuelle Reinigungsarbeiten</b>				
x				Satzbehälter leeren und reinigen
x				Brühraum
x				Tropfschale und Tropfrost reinigen
x			0	Milchbehälter ausspülen
x			0	Kühleinheit Innenraum
x				Touchscreen reinigen
x		x	0	Dampfstab
x			0	Trinkwassertank extern ausspülen
x			0	Schmutzwassertank extern ausspülen
			0	Beistellgeräte reinigen
	x	x		Bohnenbehälter reinigen
		x		Unterteil Getränkeauslauf
		x	0	Pulverbehälter ausspülen
		x	0	Kühleinheit abtauen
		x		Aussenflächen reinigen
		x	0	Aussenflächen Kühleinheit
<b>Legende Reinigungsintervalle</b>				
Täglich		Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter		

### Legende Reinigungsintervalle

Wöchentlich	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter
Bei Bedarf	Wenn Verunreinigung vorliegt

## 8.5 Maschinenspülung



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

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

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

### 8.5.1 Automatische Ein-/Ausschaltspülungen



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

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

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

### 8.5.2 Konfigurierte Spülungen



In der Standardeinstellung werden konfigurierte Spülungen jede Stunde ausgelöst.

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

- Spülung > Getränkeauslauf (Auslauf Spülungsintervall) (1 – 180 min)
- Spülung > Milchsysteem (Spülungsintervall externer Milchschauch) (1 – 180 min)
- Spülung > Milchsysteem (Spülungsintervall internes Milchsysteem) (1 – 180 min)
- Spülung > Gegenstromkühler (Spülintervall Wärmetauscher) (1 – 180 min)

### 8.5.3 Manuelle Spülungen (Service Menü)

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

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

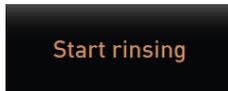


Abb.: Schaltfläche **Spülung starten**

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



Siehe 8.5.1 "Automatische Ein-/Ausschaltspülungen"

## 8.6 Displaygeführte Reinigung

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

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



### WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr durch Verunreinigung!



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

- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe während des Reinigungsprogramms.



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!

Während des Reinigungsprogramms wird heiße Flüssigkeit ausgegeben.

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

### HINWEIS

#### Sachschäden durch überlaufende Tropfschale!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zum Überlaufen der Tropfschale.

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

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

### Geplante Reinigung

- Die Programme sind in der Steuerung der Kaffeemaschine hinterlegt.
- Die Art und Häufigkeit der auszuführenden Reinigungsprogramme wird im Service-Menü über einen Reinigungsplan eingestellt.
- Servicetechniker können den Reinigungsplan anpassen (z. B. die Reinigungsstufe ändern).

### Zusätzliche Reinigung

- Zusätzliche displaygeführte Reinigungen können jederzeit im Service-Menü manuell gestartet werden.
- Die Art und der Umfang der Reinigung lässt sich individuell aktivieren oder deaktivieren.
- Die Abläufe für die jeweils aktivierte Reinigungsart erfolgen in der gleichen Weise wie bei der geplanten Reinigung.

Sowohl geplante Reinigungen als auch zusätzliche Reinigungen erfolgen mit **ProCare**.

Wenn ein Modul **Flavour Point** installiert ist, wird dafür ein eigenständiges Reinigungsprogramm im Bildschirm **Reinigungen** angeboten.

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



1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
- ✓ Der Bildschirm **Reinigung** öffnet sich.

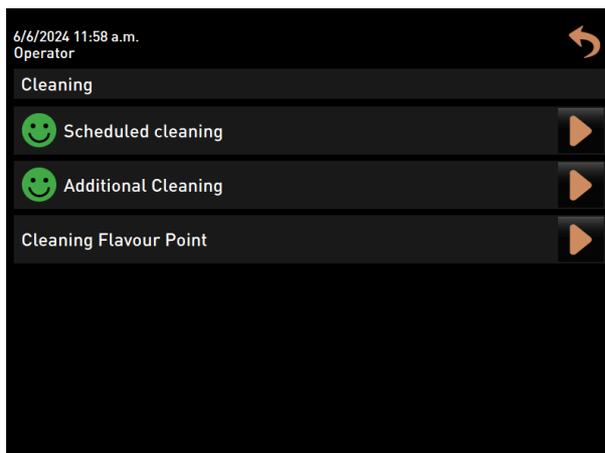


Abb.: Bildschirm mit Auswahl der Reinigungsarten

Folgende Reinigungsarten sind möglich:

- Geplante Reinigung
- Zusätzliche Reinigung
- Reinigung Flavour Point (optional)

## 8.6.1 Geplante Reinigung mit ProCare starten



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

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

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



Abb.: Schaltfläche **Service-Menü** mit anstehender Reinigung

1. Entfernen Sie den Tropfrost für eine separate Reinigung.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
  - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
3. Falls der Reinigungsvorgang PIN-geschützt ist, geben Sie die dafür konfigurierte PIN ein.
  - ✓ Die Berechtigung ist gegeben.
  - ✓ Die Schaltfläche **Reinigung** ist jetzt aktiv.



4. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.
  - ✓ Der Bildschirm **Reinigung** mit den Menüpunkten für die verschiedenen Reinigungsarten öffnet sich.
5. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Geplante Reinigung** .

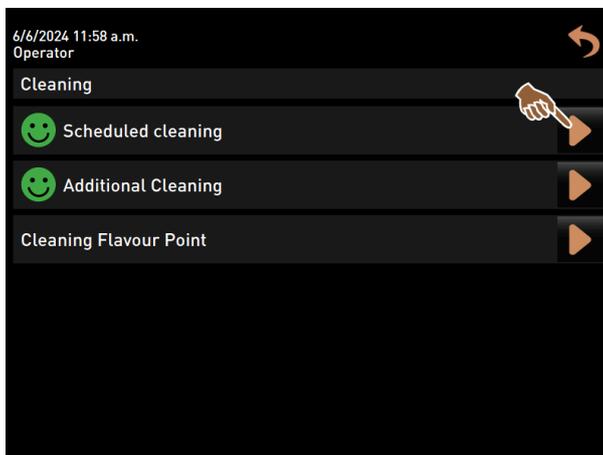


Abb.: Geplante Reinigung öffnen

- ✓ Der Dialog **Reinigung nach Plan** öffnet sich.

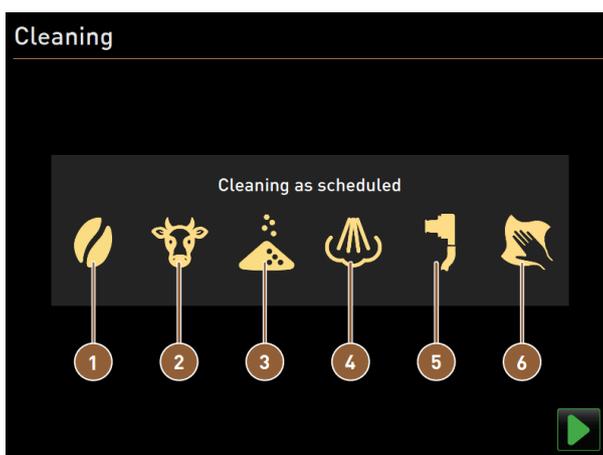


Abb.: Dialog für die Reinigung nach Reinigungsplan

- |   |                             |   |   |
|---|-----------------------------|---|---|
| ① | Reinigung des Kaffeesystems | ④ | Reinigung des Boilersystems                 |
| ② | Reinigung des Milchsystems  | ⑤ | Plug&Clean-Reinigung                        |
| ③ | Reinigung des Pulversystems | ⑥ | Displaygeführte manuelle Reinigungsschritte |

6. Starten Sie die geplante Reinigung mit .
  - ✓ Die Reinigung wird nach eingestelltem Reinigungsplan gestartet.
  - ✓ Die zu reinigenden Systeme sind im Dialog mit ihrem Symbol hell hervorgehoben.

#### 1 Plug&Clean-Anschluss verbinden



Abb.: Milchschräuche an **Plug&Clean**-Anschlüsse anschliessen

1. Öffnen Sie die Tür der Kühleinheit.
2. Entnehmen Sie den Milchschräuch oder die Milchschräuche aus dem Milchbehälter.
3. Verbinden Sie den Milchschräuch oder die Milchschräuche mit den jeweiligen **Plug&Clean**-Anschlüssen der **ProCare**-Einheit.

#### Displaygeführte manuelle Reinigungsschritte

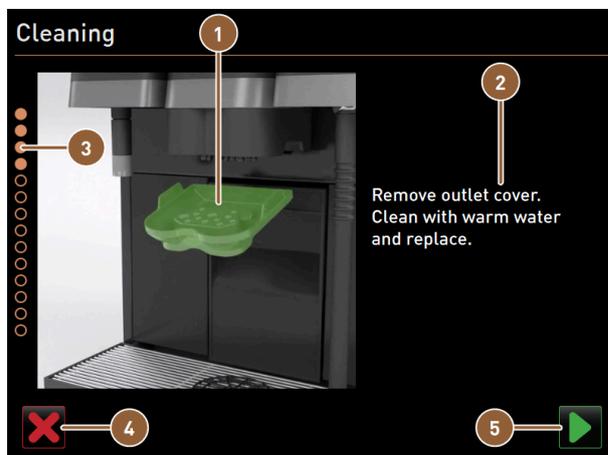


Abb.: Startdialog für Reinigungsprogramm

- |   |   |
|---|---|
|  Bild oder Animation zur aktuellen Aktion    |  Schaltfläche zum Abbrechen der Reinigung        |
|  Handlungsaufforderung oder Informationstext |  Schaltfläche <b>Weiter</b> zum nächsten Schritt |
|  Fortschrittsanzeige                         |   |

1. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.
2. Tippen Sie nach Ausführung der auf dem Bildschirm angezeigten Tätigkeiten auf , um zum nächsten Reinigungsschritt zu gelangen.



### Manuelle Reinigung: Abdeckung des Getränkeauslaufs



Abb.: Abdeckung vom Getränkeauslauf abnehmen

1. Klinken Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs aus, indem Sie in der Mitte darauf drücken und ihn gleichzeitig nach unten ziehen.
  2. Reinigen Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs unter fließendem warmen Wasser mit einer Bürste.
  3. Setzen Sie die gereinigte Abdeckung wieder ein, indem Sie die Abdeckung hinten einklinken und vorn einrasten.
- Vorsicht** Eine nicht korrekt eingesetzte Abdeckung kann zu Spritzern während der Getränkeausgabe führen.
4. Kontrollieren Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs auf korrekten Sitz.
  5. Bestätigen Sie mit der Schaltfläche , um in den nächsten Schritt zu gelangen.

### Manuelle Reinigung: Mixerbecher



Abb.: Bedienpaneel anheben

1. Entriegeln Sie das Bedienpaneel oben durch kräftiges Ziehen zu Ihnen hin.
  - ✓ Das Bedienpanel ist entriegelt.
2. Schieben Sie das Bedienpaneel von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.
  - ✓ Das Bedienpaneel wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
  - ✓ Der Mixerbecher ist zugänglich.

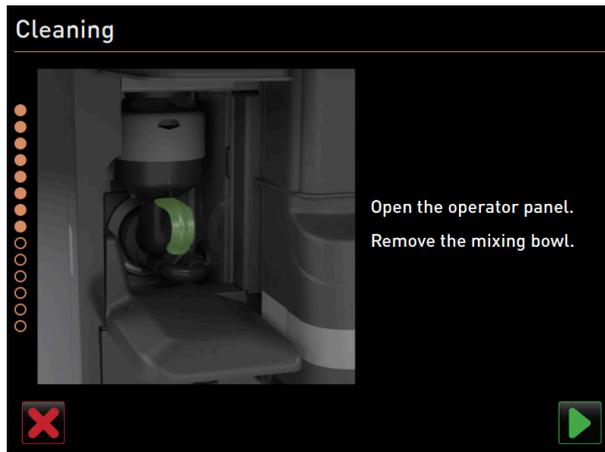


Abb.: Mixerbecher herausziehen

3. Ziehen Sie den Mixerbecher an der Griffmulde aus der Maschine.
4. Bestätigen Sie die Entnahme des Mixerbechers mit .

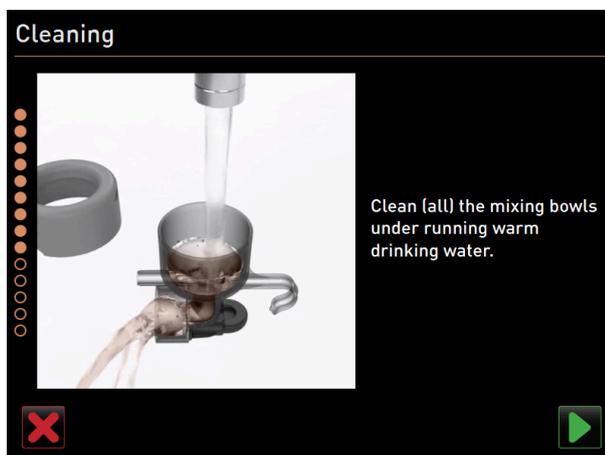


Abb.: Mixerbecher reinigen

5. Reinigen und spülen Sie die Einzelteile des Mixerbechers unter sauberem warmen Wasser.
6. Wischen Sie den Mixerbecher mit einem sauberem Tuch gut trocken.
7. Bestätigen Sie die Reinigung des Mixerbechers mit .

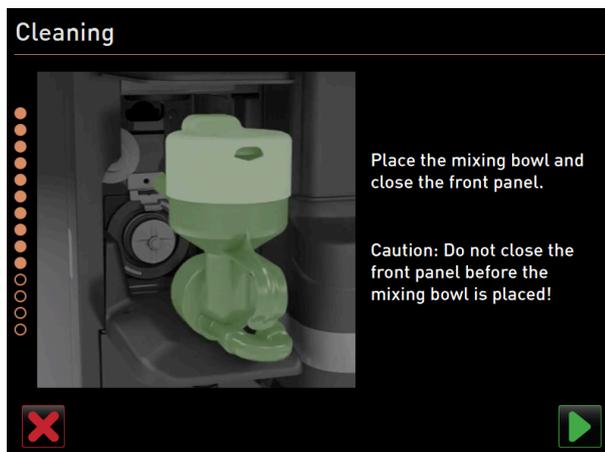


Abb.: Mixerbecher einsetzen

8. Setzen Sie den Mixerbecher wieder ein.
9. Kontrollieren Sie den Mixerbecher auf korrekten Sitz.

**Vorsicht** Ein nicht korrekt eingesetzter Mixerbecher kann eine Überflutung verursachen.

10. Schliessen Sie das Bedienpaneel wieder.
11. Bestätigen Sie den gereinigten und eingesetzten Mixerbecher mit .
  - ✓ Der Reinigungsprozess startet.

#### Fortschrittsanzeige der automatischen Reinigung



Abb.: Fortschrittsanzeige der Reinigung

Während der Reinigung zeigt das Display folgendes an:

- Die durchgekennzeichnete Tasse symbolisiert, dass in diesem Moment keine Getränke verfügbar sind.
- Der Fortschrittskreisbogen deutet den abgelaufenen und verbleibenden Reinigungsvorgang an.
- Ein Warnung vor heissen austretenden Flüssigkeiten wird durch ein Warnsymbol angezeigt.
- Die zu reinigenden Systeme werden mit ihrem Symbol hell dargestellt.

#### Plug&Clean-Anschluss entfernen



Abb.: Milchschräume von **Plug&Clean**-Anschlüssen entfernen

1. Entfernen Sie den oder die Adapter des Milchschräume vom jeweiligen **Plug&Clean**-Anschluss der **ProCare**-Einheit und wischen Sie den oder die Adapter feucht ab.

### Milchbehälter wieder einsetzen



Abb.: Milchbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den oder die gereinigten Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
2. Stecken Sie den Milchschauchadapter wieder in den Deckel des jeweiligen Milchbehälters ein.
3. Füllen Sie bei Bedarf frische und vorgekühlte Milch (3 °C – 5 °C bzw. 37,4 °F – 41 °F) ein.  
**HINWEIS** Maschinenausstattungen mit **Twin Milk** enthalten 2 Milchbehälter.
4. Bestätigen Sie den Anschluss des Milchbehälters bzw. der Milchbehälter mit .

### Abschluss der geplanten Reinigung



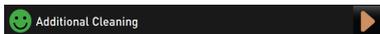
Abb.: Milchsystm wird eingeschaltet.

- ✓ Das Milchsystm wird eingeschaltet.
  - ✓ Eine Spülung der Systeme wird ausgeführt.
  - ✓ Ein Neustart wird ausgeführt.
  - ✓ Im Service-Menü wird die nächste geplante Reinigung in Stunden [h] angezeigt.
1. Reinigen Sie den Tropfrost unter fließendem Wasser mit einer Bürste.
  2. Setzen Sie den gereinigten Tropfrost wieder ein.
    - ✓ Die Maschine ist gereinigt und betriebsbereit.

## 8.6.2 Zusätzliche Reinigung

Eine zusätzliche Reinigung kann jederzeit durchgeführt werden.

-  Kaffeesystem
-  Milchsysteem
-  Pulversystem
-  Boilersystem
-  Schlauchstück Milchanschluss (Plug&Clean, bei Reinigung mit ProCare)
-  Manuelle Reinigung (bei Reinigung mit ProCare)



### Zusätzliche Reinigung starten

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

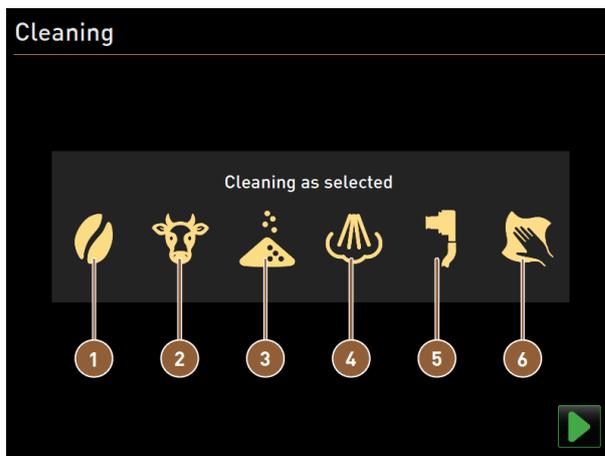


Abb.: Dialog für die zusätzliche Reinigung mit ProCare

- |   |   |
|---|---|
|  Reinigung des Kaffeesystems |  Reinigung des Boilersystems                 |
|  Reinigung des Milchsystems  |  Plug&Clean-Reinigung                        |
|  Reinigung des Pulversystems |  Displaygeführte manuelle Reinigungsschritte |

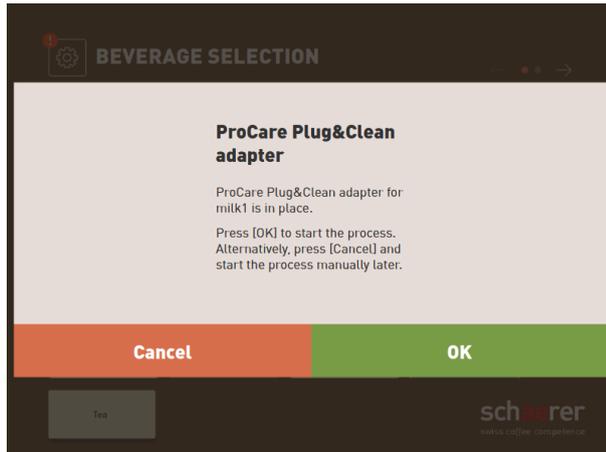
2. Wählen Sie die gewünschten Systeme, die gereinigt werden sollen.
3. Bestätigen Sie die Wahl mit .
4. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm der Maschine.
  - ✓ Die gewählten Systeme werden gereinigt.

### 8.6.3 ProCare: Milchschauchstück (Plug&Clean) reinigen

Das Milchschauchstück (**Plug&Clean**) wird zum Schluss des Reinigungsprozesses gereinigt.

Sie können den **Plug&Clean**-Reinigungsschritt jederzeit manuell anstoßen.

1. Schliessen Sie dazu die Milchschräume am ProCare-Milchanschluss (**Plug&Clean**) an.
  - ✓ Der folgende Dialog öffnet sich:

Abb.: Dialog **Plug&Clean**

- Bestätigen Sie auf dem Bildschirm die Reinigung mit **OK**.

Abb.: Milchschräuche von **Plug&Clean**-Anschlüssen entfernen

- Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, entfernen Sie den oder die Adapter des Milchschräuchs vom jeweiligen **Plug&Clean**-Anschluss der **ProCare**-Einheit und wischen Sie den oder die Adapter feucht ab.

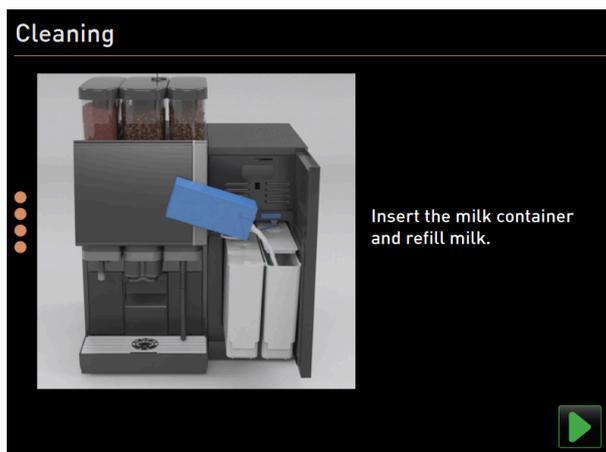


Abb.: Milchbehälter einsetzen

- Der Dialog mit der Aufforderung, den oder die Milchbehälter einzusetzen, wird angezeigt.
- Setzen Sie den oder die gereinigten Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
- Stecken Sie den Milchschräuchadapter wieder in den Deckel des jeweiligen Milchbehälters ein.
- Füllen Sie bei Bedarf frische und vorgekühlte Milch (3 °C – 5 °C bzw. 37,4 °F – 41 °F) ein.
- Bestätigen Sie den Anschluss des Milchbehälters bzw. der Milchbehälter mit .



Abb.: Milchsysteem wird eingeschaltet.

- ✓ Der Statusbildschirm **Milchsysteem einschalten** wird angezeigt.
- ✓ Ein Neustart wird ausgeführt.
- ✓ Die Maschine ist gereinigt und betriebsbereit.

#### 8.6.4 Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option)



##### VORSICHT

##### Verbrühungsgefahr!

An den Ausgabestellen für Heisswasser besteht Gefahr durch Verbrühung. Vor der Reinigung erfolgt eine Heisswasserausgabe in den Reinigungsbehälter.

- ▶ Greifen Sie während der Ausgabe von Heisswasser nicht unter die Ausgabestellen.
- ▶ Platzieren Sie den Reinigungsbehälter für die Reinigung so, dass ein Umstossen unmöglich ist.

Halten Sie folgende benötigte Utensilien vor dem Reinigungsprogramm bereit:

- Reinigungsbehälter mit vier Schlauchadaptern
- Sauberes und feuchtes Tuch



Vor der Reinigung wird der Reinigungsbehälter über den Getränkeauslauf oder optional über die separate Heisswasserausgabe mit heissem Wasser befüllt.

##### Reinigungssequenz starten

Eine Reinigung kann mit dem Profil **Hausmeister, Maschinenbetreuer** oder durch einen Servicetechniker gestartet werden.

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

Abb.: Bildschirm **Service-Menü**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.  
 ✓ Der Bildschirm zur Auswahl einer Reinigung öffnet sich.

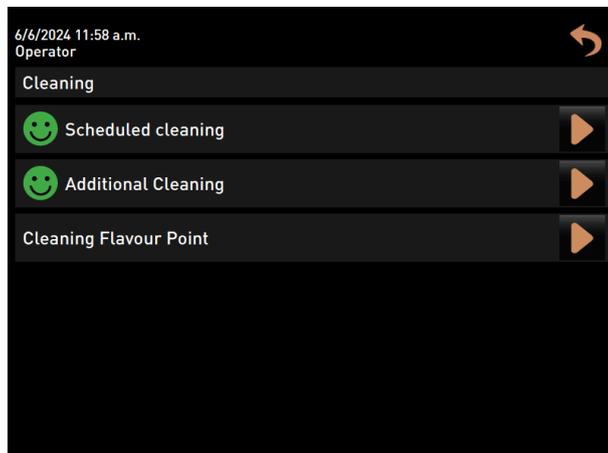
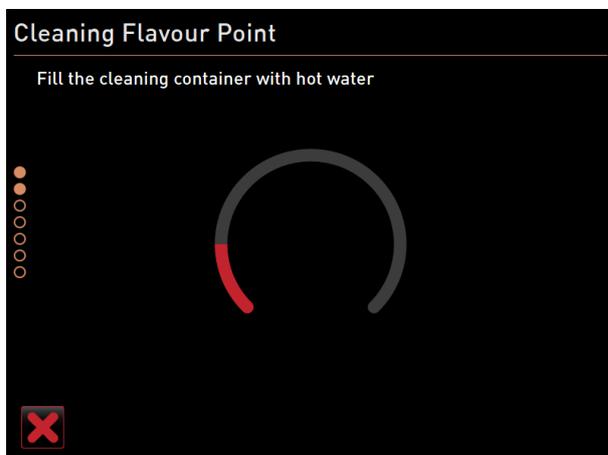
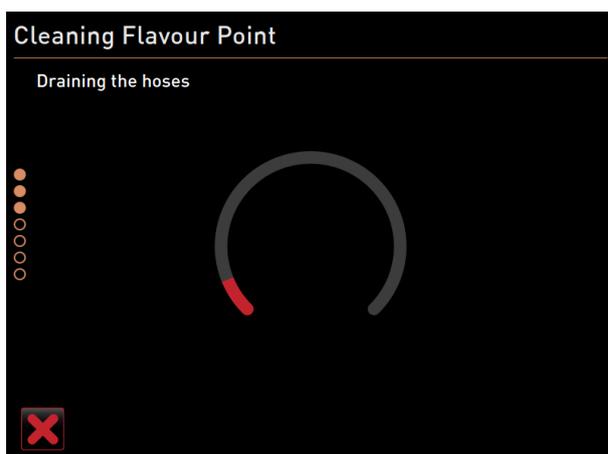


Abb.: Bildschirm mit Auswahl der Reinigungsarten

2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Reinigung Flavour-Point**.  
 ✓ Der Dialog **Reinigung Flavour-Point** öffnet sich.

Abb.: Dialog **Reinigungsbehälter unter den Heisswasser-Auslauf stellen**

- ✓ Die Aufforderung **Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen** wird angezeigt.
- 3. Stellen Sie den Reinigungsbehälter unter den Heisswasserauslauf oder Getränkeauslauf (bei Maschinen ohne separaten Heisswasserauslauf).
- 4. Bestätigen Sie mit der Schaltfläche , um in den nächsten Schritt zu gelangen.

Abb.: Dialog **Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllen**Abb.: Dialog **Schläuche entleeren**

- ✓ Der Reinigungsbehälter wird mit heissem Wasser befüllt.
- ✓ Im Anschluss daran werden die Sirupschläuche automatisch entleert.

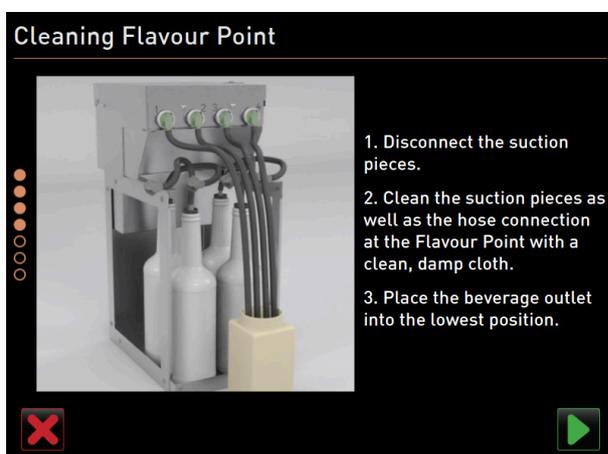


Abb.: Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen

### Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen

1. Entfernen Sie die Bajonettverschlüsse am Flavour Point.
2. Reinigen sie die Bajonettverschlüsse und Anschlüsse am Flavour Point mit einem sauberen und feuchten Tuch.
3. Schliessen Sie die Schläuche vom Reinigungsbehälter an Flavour Point an.
4. Ziehen Sie den Getränkeauslauf auf die unterste Position. Bei Maschinen mit automatischem Getränkeauslauf wird die unterste Position automatisch eingestellt.
5. Starten Sie den Reinigungsprozess mit der Schaltfläche .

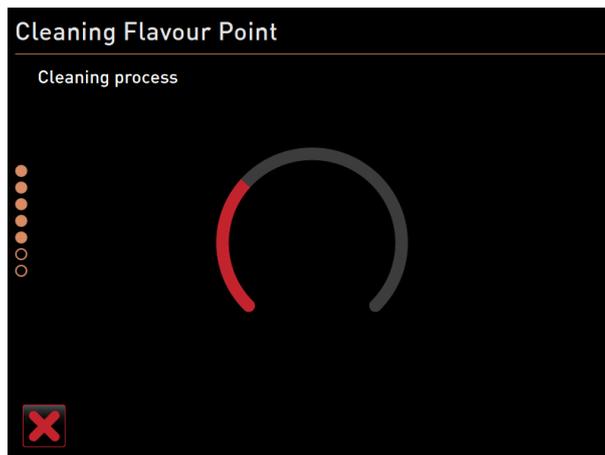


Abb.: Flavour Point-Reinigungsprozess läuft.

### Reinigungsprozess

- ✓ Der Reinigungsprozess startet.
- ✓ Der Reinigungsprozess dauert in diesem Schritt ca. 5 bis 10 min.



Abb.: Reinigungsbehälter wieder entfernen

### Reinigungsbehälter wieder entfernen

1. Entfernen Sie den Reinigungsbehälter und Reinigungsschläuche wieder.
2. Schliessen Sie die Sirupflaschen wieder an den Flavour Point an.
3. Bestätigen den Anschluss der Sirupflaschen mit der Schaltfläche .
  - ✓ Der Reinigungsprozess wechselt in den Modus **Flavour nachfüllen**.

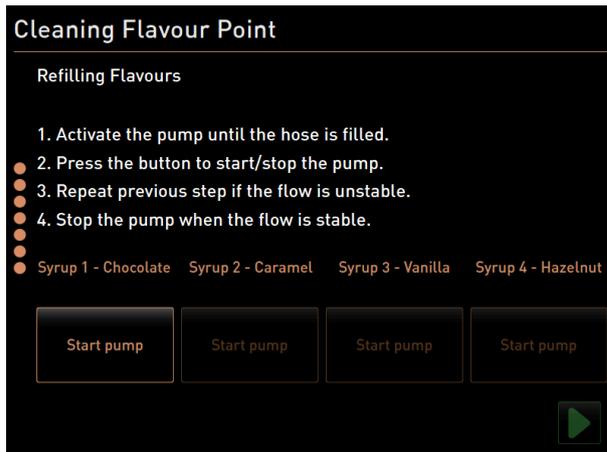


Abb.: Befüllung der Sirupschläuche

### Sirupschläuche füllen

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Pumpe starten** von Sirup 1.
  - ✓ Der Sirupschlauch 1 wird befüllt.
  - ✓ Die Beschriftung der Schaltfläche wechselt zu **Pumpe stoppen**.
  - ✓ Nach einigen Sekunden wechselt die Beschriftung wieder zu **Pumpe starten** und die Schaltfläche für die nächste Pumpe ist aktiv.
2. Wiederholen Sie den Vorgang mit Sirup 2 bis 4.
  - ✓ Alle Sirupschläuche sind wieder befüllt.
  - ✓ Die Reinigung von Flavour Point ist damit abgeschlossen.
3. Schliessen Sie den Reinigungsprozess mit der Schaltfläche  ab.
  - ✓ Der Dialog **Reinigung Flavour Point** wird geschlossen.
  - ✓ Die Maschine wird neu gestartet.
  - ✓ Nach dem Neustart ist die Maschine mit Flavour Point wieder betriebsbereit.

## 8.7 Reinigungsplan

### 8.7.1 Reinigungsplan aufrufen

Ein Standardreinigungsplan ist in der Maschine hinterlegt. Zusätzlich kann der Reinigungsplan von Servicetechnikern individuell angepasst werden.

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü** .
  - ✓ Das Service-Menü öffnet sich.
- 1. Tippen Sie auf Schaltfläche **Log-out**  und wieder auf **Log-in** .
- 2. Melden Sie sich als Servicetechniker mit der entsprechenden PIN an.
- 3. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Einstellungen** .
  - ✓ Der Bildschirm **Einstellungen** öffnet sich direkt mit den Systemeinstellungen.

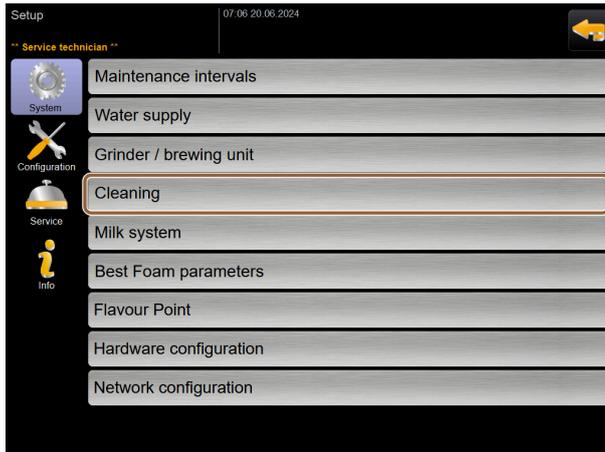


Abb.: Aufruf der Reinigungseinstellungen

4. Klicken Sie auf die Schaltfläche **Reinigung**.

- ✓ Der Bildschirm mit den Einstellungen zur Reinigung wird angezeigt.

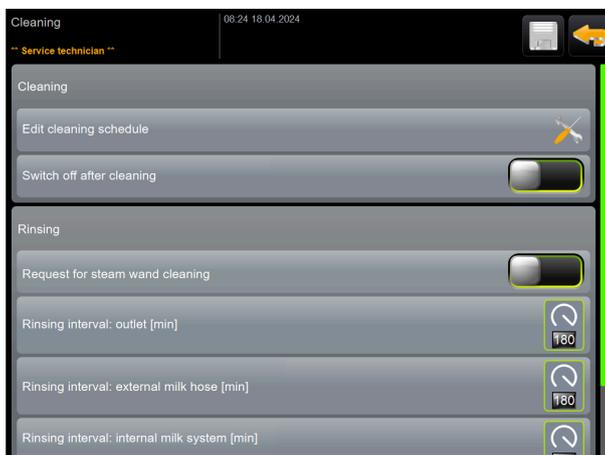


Abb.: Bildschirm mit den Reinigungseinstellungen

5. Klicken Sie auf die Schaltfläche **Reinigungsplan bearbeiten**.

- ✓ Der Zeitplan für die Reinigungsaufgaben wird angezeigt.

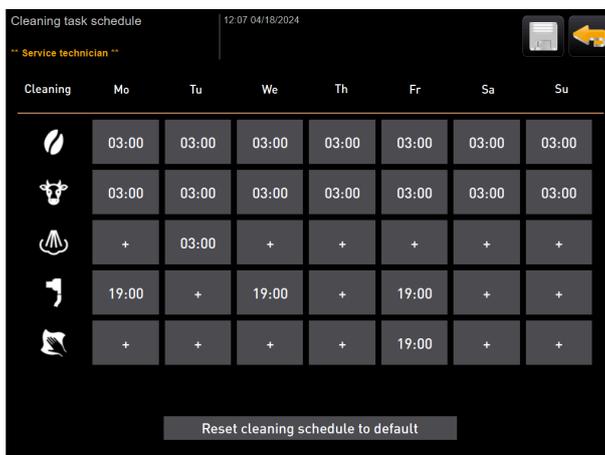


Abb.: Zeitplan für Reinigungsaufgaben

## 8.7.2 Reinigungszeiten einstellen

Für den Zeitplan der Reinigungsaufgaben sind Standardzeiten vordefiniert. Wenn ein eigener Reinigungsplan erstellt wurde, kann dieser jeder Zeit wieder auf Standard zurückgesetzt werden. Wenn ein individuell konfigurierter Reinigungsplan auf *Standard* zurückgesetzt wurde, kann dies nicht rückgängig gemacht werden.



Auf dem Bildschirm **Zeitplan für die Reinigungsaufgaben** (globale Einstellungen) werden für verschiedene Systeme zeitliche Reinigungspläne eingestellt. Reinigungspläne können täglich oder an verschiedenen Wochentagen in verschiedenen Zeitintervallen eingestellt werden.

Die folgenden Systeme können gereinigt werden:

- Kaffeesystem
- Milchsystem
- Pulversystem
- Boilersystem
- Plug&Clean-System (mit ProCare)

### Um eine Reinigungsaufgabe hinzuzufügen:

1. Tippen Sie in der Tabelle mit den Reinigungsaufgaben auf das Plus-Zeichen in dem gewünschten leeren Feld.
  - ✓ Der Dialog zum Hinzufügen einer Reinigungsaufgabe öffnet sich.

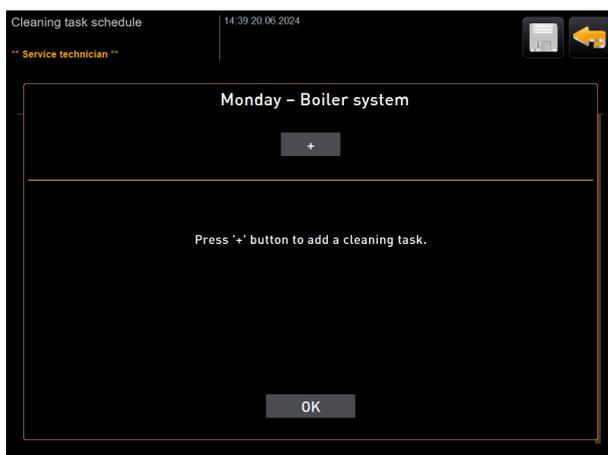


Abb.: Dialog zum Hinzufügen einer Reinigungsaufgabe

2. Tippen Sie auf das Plus-Zeichen und fahren sie fort, wie unten beschrieben.

Um eine bestehende Reinigungsaufgabe zu bearbeiten:

- ▶ Wählen Sie auf dem Bildschirm **Zeitplan für die Reinigungsaufgaben** ein System und die Wochentage, an welchen Reinigungen durchgeführt werden sollen.
  - ✓ Der Dialog mit den Einstellungen wird angezeigt.

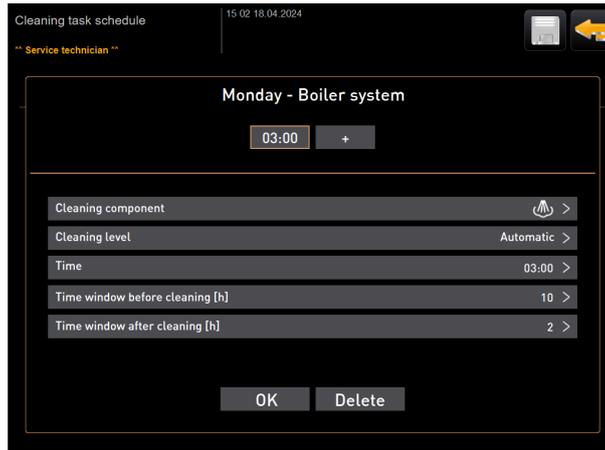


Abb.: Zeitplan für Reinigungsaufgaben des Boilersystems

### Reinigungsstufe festlegen

1. Tippen Sie auf die Zeile **Reinigungsstufe**.  
Drei Reinigungsstufen sind möglich:
  - **Aufforderung** = Die Kaffeemaschine ist weiter betriebsbereit.
  - **Zwang** = Die Kaffeemaschine ist blockiert.
  - **Automatisch** = Die Reinigung startet automatisch. (nur mit ProCare)
2. Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.  
✓ Die Reinigungsstufe ist gespeichert.

### Uhrzeit festlegen

Sie können bis zu vier Uhrzeiten definieren.

1. Tippen Sie dazu auf das Plus-Zeichen neben der Uhrzeit.
2. Tippen Sie auf die Zeile **Uhrzeit**.  
✓ Der Dialog mit der Uhrzeit wird angezeigt.



Abb.: Uhrzeit für Reinigung wählen

3. Blättern (scrollen) Sie, um die Uhrzeit zu wählen.
4. Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.  
✓ Die gewählte Uhrzeit wird im Dialog angezeigt.
5. Bestätigen Sie die Wahl mit der Schaltfläche **OK**.  
✓ Die Uhrzeit ist gespeichert.
6. Mit der Schaltfläche **Abbrechen** brechen Sie die jeweilige Eingabe ab.

### Zeitfenster vor und nach der Reinigung festlegen

Das **Zeitfenster vor Reinigung [h]** definiert die Zeit vor einer geplanten Reinigung, in der Sie diese geplante Reinigung bereits vorziehen können.

Das **Zeitfenster nach Reinigung [h]** definiert die Zeit nach einer geplanten Reinigung, in der Sie diese geplante Reinigung nachholen können, bevor die Maschine gesperrt wird (Gnadenfrist).

1. Tippen Sie auf die Zeile **Zeitfenster vor Reinigung [h]** bzw. **Zeitfenster nach Reinigung [h]**.
  - ✓ Der Dialog mit Auswahl der Stunden, ähnlich dem für die Uhrzeit, wird angezeigt.
2. Blättern (scrollen) Sie, um das Zeitfenster festzulegen.
3. Verfahren Sie wie zum Einstellen der Uhrzeit.
  - ✓ Die Stunden für das jeweilige Zeitfenster werden im Dialog angezeigt.



Mit den Zeiteinstellungen **Zeitfenster vor der Reinigung (h)** und **Zeitfenster nach der Reinigung (h)** kann ein geplanter Reinigungszyklus zeitlich verschoben werden.

**Beispiel:** Zum Zeitpunkt der geplanten Reinigung wird ein grosser Kundenandrang erwartet. Mit dem Zeitfenster vor und nach der Reinigung kann dies umgangen werden.

## 8.8 Manuelle Reinigung

Verschiedene Komponenten müssen manuell gereinigt werden.

### 8.8.1 Satzbehälter reinigen



#### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr durch Schimmelbildung im Satzbehälter!

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

- ▶ Reinigen Sie den Satzbehälter täglich.



#### HINWEIS

#### Sachschäden durch hohe Temperaturen!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.

- ▶ Reinigen sie den Satzbehälter nicht in der Spülmaschine.

#### Reinigungsintervall: täglich

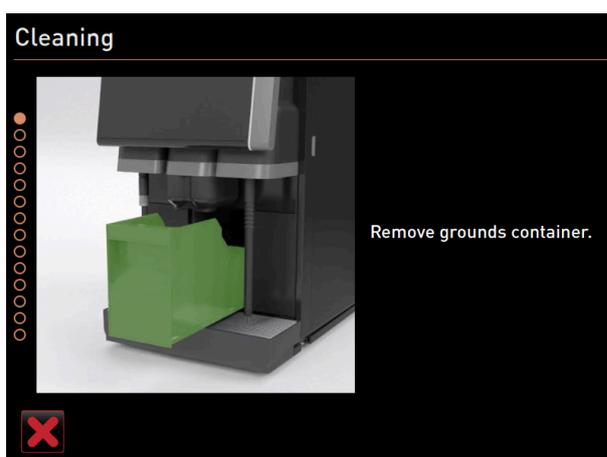


Abb.: Satzbehälter entfernen

1. Schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben (manueller Getränkeauslauf).
2. Ziehen Sie den Satzbehälter aus Maschine.
3. Leeren Sie den Satzbehälter.
4. Reinigen Sie den Satzbehälter gründlich mit Wasser und Spülmittel.

5. Spülen Sie den Satzbehälter mit klarem Wasser aus.
6. Trocknen Sie den Satzbehälter mit einem sauberen Tuch.
7. Setzen Sie den Satzbehälter wieder in die Maschine ein.
  - ✓ Der Satzbehälter ist geleert und gereinigt.

### 8.8.2 Brühraum reinigen

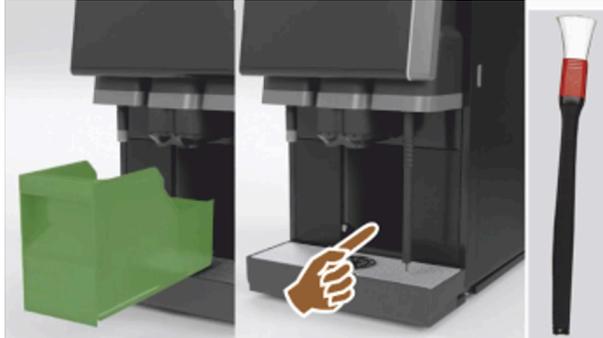


Abb.: Brühraum reinigen

#### Reinigungsintervall: täglich

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

### 8.8.3 Tropfschale und Tropfrost reinigen



#### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr!

Automatische Spülungen führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

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



#### HINWEIS

#### Überschwemmungsgefahr!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

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

#### Reinigungsintervall: täglich

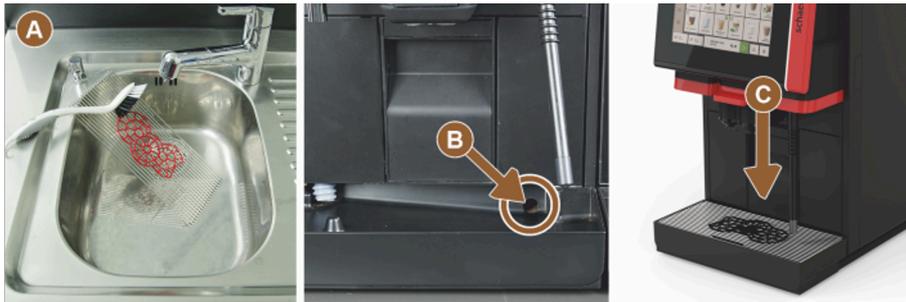


Abb.: Tropfschale und Tropfrost reinigen

1. Entnehmen Sie den Tropfrost mit Positioniergitter **(A)** aus der Maschine.
  2. Reinigen Sie den Tropfrost mit Positioniergitter gründlich unter fließendem Wasser und mit Spülmittel.
  3. Spülen Sie die Tropfschale der Maschine mit klarem Wasser ab.
  4. Kontrollieren Sie dabei den Schmutzwasserablauf **(B)** auf freien Durchlass.
  5. Setzen Sie den Tropfrost wieder in die Tropfschale und prüfen Sie die Tropfschale auf korrekten Sitz.
  6. Prüfen Sie das Positioniergitter **(C)** auf korrekte Platzierung gegenüber dem Getränkeauslauf.
- ✓ Tropfschale und Tropfrost sind gereinigt.

## 8.8.4 Milchbehälter reinigen



### WARNUNG

#### Infektionsgefahr!



- Durch Verunreinigungen, Milchablagerungen und Bakterien besteht Infektionsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie den Milchbehälter und Deckel vor jedem Auffüllen.
  - ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.

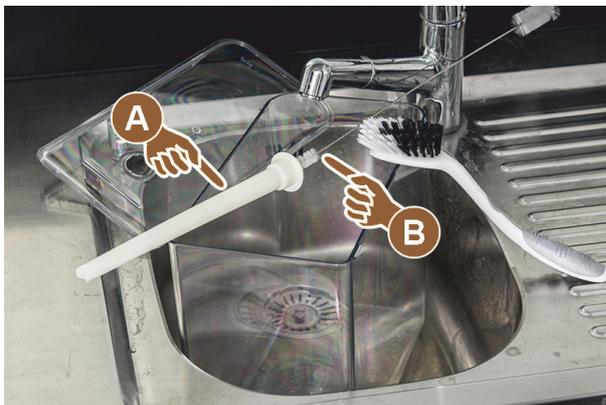


Abb.: Milchbehälter reinigen

#### Reinigungsintervall: täglich

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

### 8.8.5 Kühleinheit (Option) reinigen



Abb.: Kühleinheit reinigen

#### Reinigungsintervall: täglich

1. Nehmen Sie den Milchbehälter aus der Kühleinheit.
2. Wischen Sie den Innenraum der Kühleinheit mit frischem Wasser und einem frischen, unbenutzten Tuch aus.
3. Setzen Sie den Milchbehälter wieder in die Kühleinheit ein.
  - ✓ Die Kühleinheit ist gereinigt.

### 8.8.6 Kühleinheit (Option) abtauen



#### HINWEIS

##### Sachschaden durch scharfkantige Gegenstände

- Die Oberfläche des Kühlinnenraums kann beschädigt werden.
- ▶ Entfernen Sie die Eisschicht nie mit spitzen oder scharfen Gegenständen.
  - ▶ Lassen Sie die Eisschicht immer abtauen.



Abb.: Kühleinheit abtauen

1. Schalten Sie die Beistellkühleinheit aus oder ziehen Sie den Netzstecker.
2. Öffnen Sie die Fronttür und lassen sie offen stehen.
3. Wischen Sie entstehendes Tauwasser mit einem saugfähigen Tuch auf.
4. Warten Sie, bis die Eisschicht komplett abgetaut ist.
5. Schliessen Sie die Fronttür und schalten Sie das Gerät wieder ein oder stecken Sie den Netzstecker wieder ein.



Siehe 7.2 "Einschalten"

### 8.8.7 Touchscreen reinigen



#### VORSICHT

##### Verbrühungsgefahr!

Eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.

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



#### HINWEIS

##### Beschädigung des Touchscreens beim Reinigungsvorgang

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

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

#### Reinigungsintervall: täglich

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

### Display cleaning

Abb.: Schaltfläche **Reinigung Touchscreen**

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

## 8.8.8 Dampfstab (Option) reinigen



### WARNUNG

#### Infektionsgefahr!



- Durch Verunreinigungen, Ablagerungen und Bakterien am Dampfstab besteht Infektionsgefahr.
- ▶ Wischen Sie den Dampfstab nach jedem Gebrauch mit einem sauberen feuchtem Tuch ab.
  - ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb.: Dampfstab reinigen

1. Betätigen Sie die Schaltfläche Dampfausgabe **(A)** mehrfach, um Milchrückstände im Dampfstab zu entfernen.
2. Wischen Sie die Milchrückstände am Dampfstab mit einem sauberen und feuchten Tuch ab.

Die Position der optionalen Taste **(A)** für eine Dampfausgabe ist abhängig von der gewählten Bedienoberfläche.

## 8.8.9 Externen Trinkwassertank reinigen



### GEFAHR

#### Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!

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



### WARNUNG

#### Infektionsgefahr durch Bakterien!



- Durch Verunreinigungen, Ablagerungen und Bakterien besteht Infektionsgefahr. Verunreinigungen können zu Gesundheitsbeschwerden führen.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb.: Externer Trinkwassertank

**Reinigungsintervall: täglich**

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

**8.8.10 Externen Schmutzwassertank reinigen****WARNUNG****Infektionsgefahr durch Bakterien!**

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

- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.



Abb.: Externer Schmutzwassertank

**Reinigungsintervall: täglich**

1. Schrauben Sie den Deckel des Schmutzwassertanks ab.
2. Ziehen Sie den Schmutzwasserschlauch der Maschine aus dem Schmutzwassertank und dem Deckel heraus.

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

### 8.8.11 Beistellgeräte reinigen



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

### 8.8.12 Bohnenbehälter reinigen



#### VORSICHT

#### Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben!

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

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



#### HINWEIS

#### Beschädigung der Maschinenoberfläche!

Die Maschinenoberfläche kann durch Scheuermittel verkratzt werden.

- ▶ Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel.

#### Reinigungsintervall: wöchentlich

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

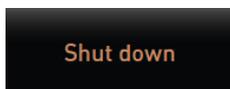


Abb.: Schaltfläche **Ausschalten**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
  - ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.

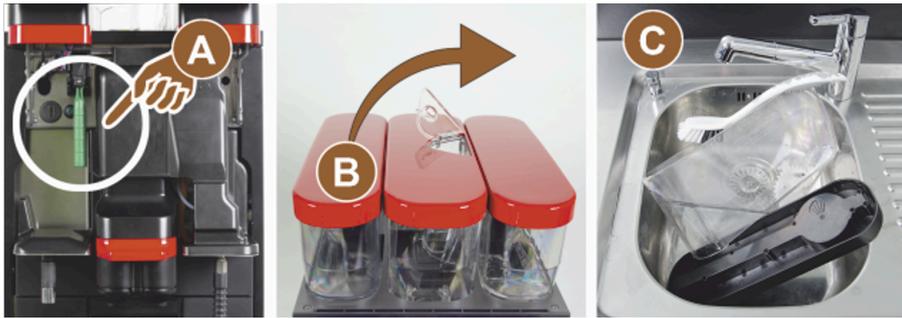


Abb.: Bohnenbehälter reinigen

2. Entriegeln Sie die Bohnenbehälter mit der Zentralverriegelung hinter dem Bedienpaneel **(A)**.



Siehe 4.3.2 "Bedienelemente in der Maschine"

3. Heben Sie die Bohnenbehälter aus der Maschine **(B)**.
4. Entfernen Sie die restlichen Kaffeebohnen aus der Maschine und den Bohnenbehältern.
5. Spülen Sie die Bohnenbehälter unter fließendem Wasser gründlich aus **(C)**.
6. Wischen Sie die Bohnenbehälter und Deckel mit einem sauberen Tuch gründlich trocken.
7. Setzen Sie die Bohnenbehälter wieder in Maschine ein.
8. Verriegeln Sie die Bohnenbehälter mit der Zentralverriegelung.
9. Befüllen Sie die Bohnenbehälter und setzen Sie die Deckel auf, schliessen Sie die Schliessvorrichtung für den Deckel, wenn vorhanden.
  - ✓ Die Bohnenbehälter sind gereinigt.

### 8.8.13 Unterteil Getränkeauslauf reinigen



**VORSICHT**

#### Verbrühungsgefahr!

Automatische Spülungen führen heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

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

Wenn Sie diesen Reinigungsschritt ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms ausführen:

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

**Shut down**

Abb.: Schaltfläche **Ausschalten**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
  - ✓ Die Maschine ist im Standby-Modus.

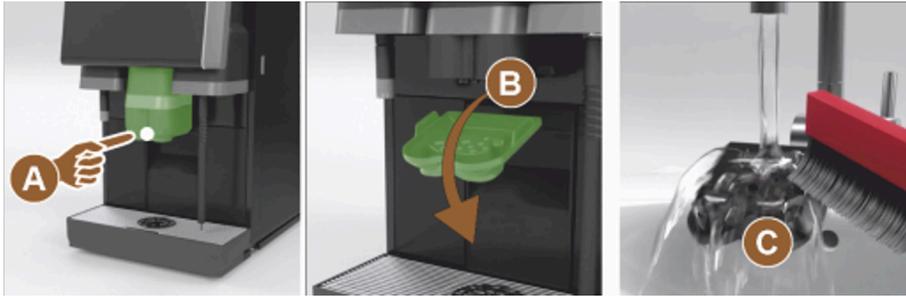


Abb.: Entnahme Abdeckung Unterteil Getränkeauslauf

1. Demontieren Sie die Abdeckung des Getränkeauslaufs vorn **(A)** durch Ausklinken (Drücken und Ziehen nach unten).
2. Reinigen Sie den Getränkeauslauf **(B)** mit Bürste und Wasser.
3. Reinigen Sie den unteren Getränkeauslauf **(C)** unter fließendem Wasser und einer Bürste.
4. Montieren Sie die Abdeckung durch Einführen in der Rückseite und Einklinken an der Vorderseite wieder am Getränkeauslauf.
  - ✓ Das Unterteil des Getränkeauslaufs ist gereinigt.

**Diese Schritte gelten nur für eine Reinigung ausserhalb des displaygeführten Reinigungsprogramms:**

1. Entriegeln Sie das Bedienpaneel und schieben Sie es nach oben.
2. Schalten Sie die Maschine ein.
3. Schliessen Sie das Bedienpaneel durch leichtes Anheben bis zum Ausrasten und Drücken nach unten bis zum Einrasten.

### 8.8.14 Pulverbehälter (Option) reinigen

Das Pulversystem kann mit einem Standard-Pulverbehälter für ein Pulver oder mit einem Twin-Pulverbehälter für zwei Pulver ausgestattet sein.

Der Aufbau der Pulverbehälter unterscheidet sich. Die Montage- und Demontageschritte weichen geringfügig voneinander ab.

#### Reinigungsintervall: bei Bedarf

Vorbereitung

1. Schalten Sie die Maschine aus.  
Siehe 7.10 "Ausschalten"
2. Entriegeln Sie den Pulverbehälter mit der Zentralverriegelung hinter dem Bedienpaneel.
3. Heben Sie den Pulverbehälter aus der Maschine.
4. Nehmen Sie den Deckel ab; öffnen Sie dazu die Schliessvorrichtung, wenn vorhanden.
5. Entfernen Sie restliches Pulver.
6. Zerlegen Sie den Pulverbehälter nach der folgenden Anleitung.



#### HINWEIS

#### Beschädigung des Pulverbehälters

Pulverbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

- ▶ Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel.

#### Pulverbehälter reinigen

1. Spülen Sie Pulverbehälter und Einzelteile der Dosiervorrichtung gründlich unter fließendem Wasser.
2. Lassen Sie vor dem Zusammenbau alle Teile sehr gut trocknen.

## 8.8.14.1 Standard-Pulverbehälter zerlegen

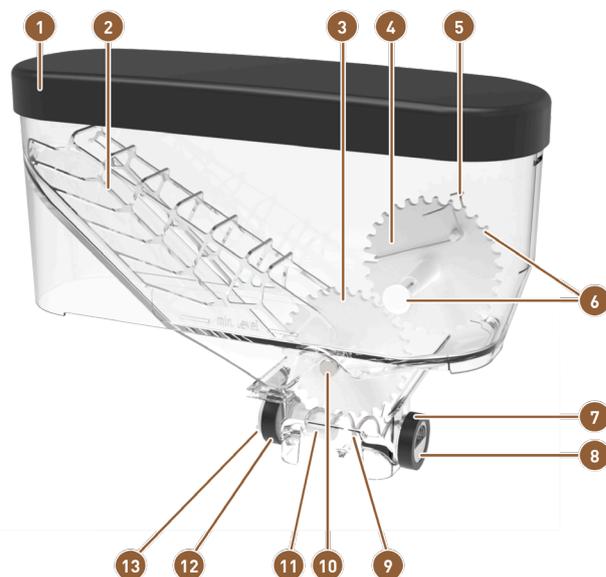


Abb.: Teile des Standard-Pulverbehälters (2 kg)

- |   |   |    |                            |
|---|---|----|----------------------------|
| 1 | Deckel  | 8  | Auslassblende              |
| 2 | Pulverschaufel  | 9  | Dosierschnecke             |
| 3 | Unteres Zahnrad   | 10 | Achse für unteres Zahnrad  |
| 4 | Oberes Zahnrad  | 11 | Dosierschneckenhalterung   |
| 5 | Pulverlockerung   | 12 | Überwurfmutter für Antrieb |
| 6 | Steckbolzen für oberes Zahnrad (hintere Achse nicht sichtbar) | 13 | Mitnehmer für Antrieb      |
| 7 | Überwurfmutter für Auslassblende                              |    |                            |

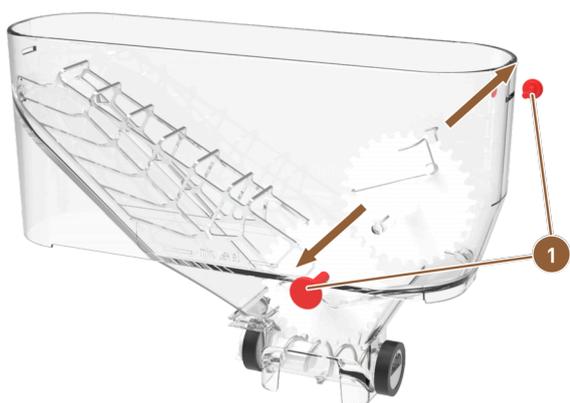


Abb.: Standard-Pulverbehälter: Steckbolzen entfernen

- 1 Steckbolzen für oberes Zahnrad

1. Ziehen Sie die beiden Steckbolzen **1** rechts und links für das obere Zahnrad heraus.  
✓ Das Zahnrad mit der Feder zur Pulverlockerung ist frei.



Abb.: Standard-Pulverbehälter: Pulverlockerung entfernen

1 Zahnrad oben zur Pulverlockerung

2 Feder zur Pulverlockerung

2. Heben Sie das Zahnrad **(1)** mit der Feder zur Pulverlockerung **(2)** aus dem Pulverbehälter.
3. Ziehen Sie die Ösen der Feder etwas auseinander und nehmen Sie die Feder von der Halterung am Zahnrad.
  - ✓ Zahnrad und Feder sind getrennt.

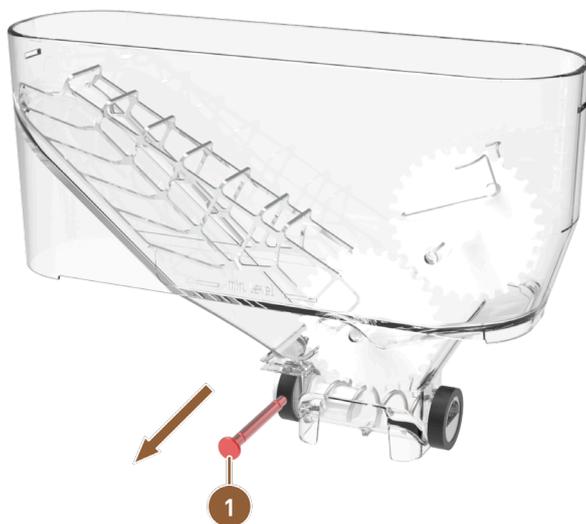


Abb.: Standard-Pulverbehälter: untere Achse entfernen

1 Achse für Zahnrad unten

4. Drücken Sie die Achse **(1)** für das untere Zahnrad aus dem Pulverbehälter heraus.
  - ✓ Das untere Zahnrad mit der Pulverschaufel ist frei.



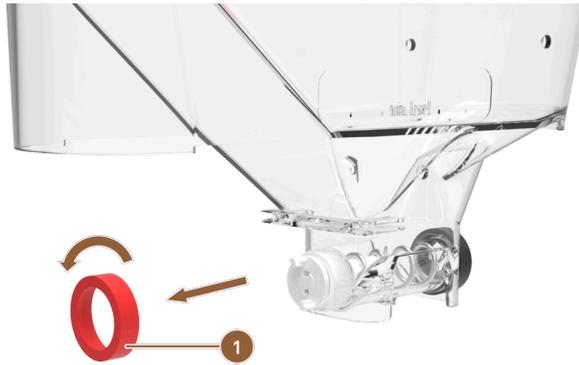


Abb.: Standard-Pulverbehälter: Überwurfmutter an Förderseite entfernen

- 1 Überwurfmutter an Förderseite

9. Lösen Sie die Überwurfmutter **(1)** durch Linksdrehung und ziehen Sie die Überwurfmutter ab.  
 ✓ Die Fördereinheit kann entnommen werden.

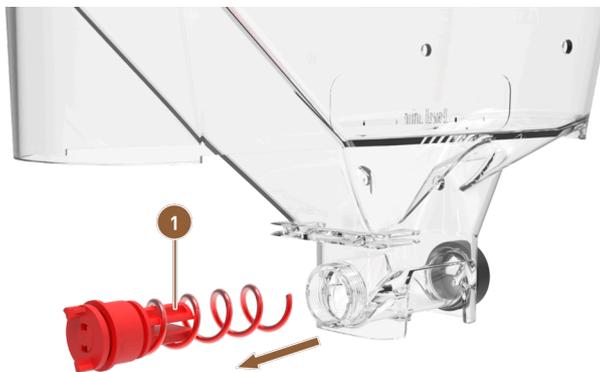


Abb.: Standard-Pulverbehälter: Fördereinheit entfernen

- 1 Fördereinheit mit Dosierschnecke und Antrieb

10. Ziehen Sie die Fördereinheit **(1)** aus dem Pulverbehälter.  
 ✓ Das Pulverbehältergehäuse ist leer.



Abb.: Standard-Pulverbehälter: Fördereinheit zerlegen

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1 Mitnehmer       | 3 Schneckenhalterung |
| 2 Antriebsflansch | 4 Dosierschnecke     |

11. Drehen Sie den Mitnehmer **(1)** um 90 ° nach links und ziehen Sie ihn vom Antriebsflansch **(2)**.
12. Ziehen Sie den Antriebsflansch **(2)** von der Schneckenhalterung **(3)**.
13. Ziehen Sie die Dosierschnecke **(4)** von der Schneckenhalterung **(3)**.
  - ✓ Der gesamte Pulverbehälter ist zerlegt und kann gereinigt werden.

#### 8.8.14.2 Twin-Pulverbehälter zerlegen

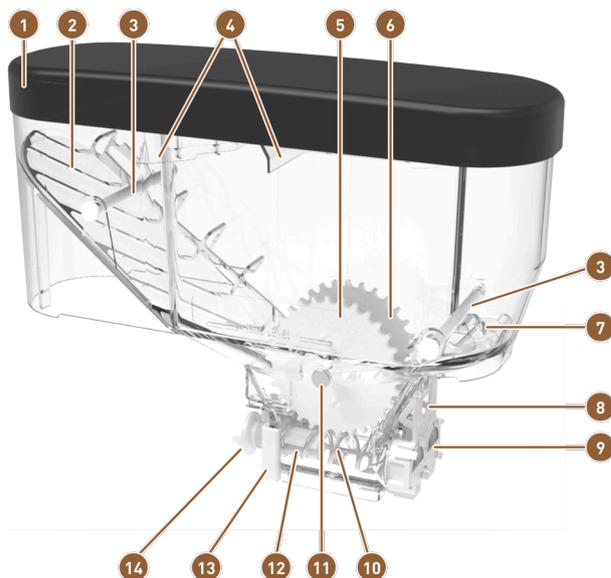


Abb.: Teile des Twin-Pulverbehälters (2x 1 kg)

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>1</b> Deckel                 | <b>8</b> Blende für Twin-Pulverbehälter      |
| <b>2</b> Pulverschaufel         | <b>9</b> Auslassblende für Pulverbehälter    |
| <b>3</b> Querstrebe bzw. Bolzen | <b>10</b> Twin-Dosierschnecke                |
| <b>4</b> Pulvereinfüllhilfe     | <b>11</b> Zahnradachse                       |
| <b>5</b> Zahnrad für Pulver 1   | <b>12</b> Dosierschneckenhalterung           |
| <b>6</b> Zahnrad für Pulver 2   | <b>13</b> Antriebshalter für Dosierschnecken |
| <b>7</b> Pulverlockerung        | <b>14</b> Mitnehmer für Antrieb              |

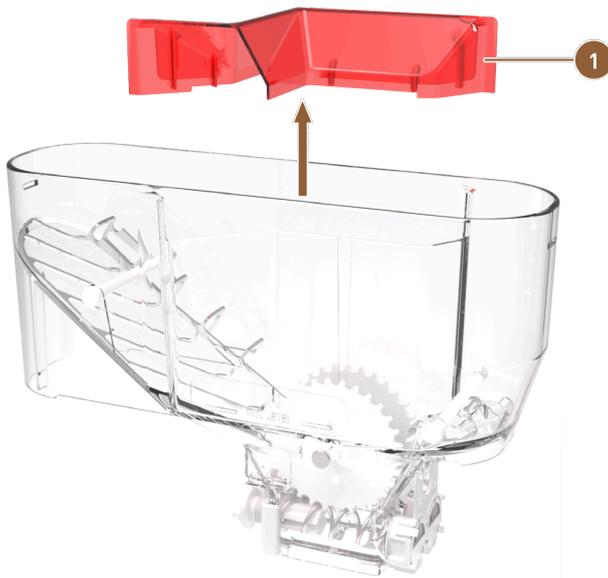


Abb.: Twin-Pulverbehälter

① Einfüllhilfe zum Trennen des Pulvers

1. Nehmen Sie die Einfüllhilfe **(1)** nach oben aus dem Pulverbehälter.

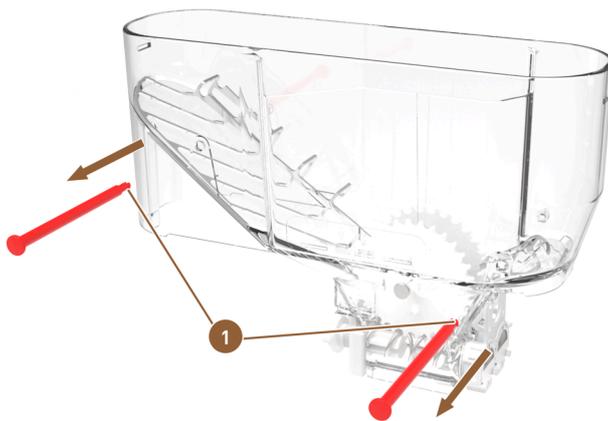


Abb.: Twin-Pulverbehälter: Querstreben entfernen

① Querstreben mit Rastnasen

2. Drücken Sie die Rastnasen der Querstreben **(1)** zusammen und drücken Sie beide Querstreben aus dem Pulverbehälter.
  - ✓ Die Pulverschaufeln sind zugänglich.

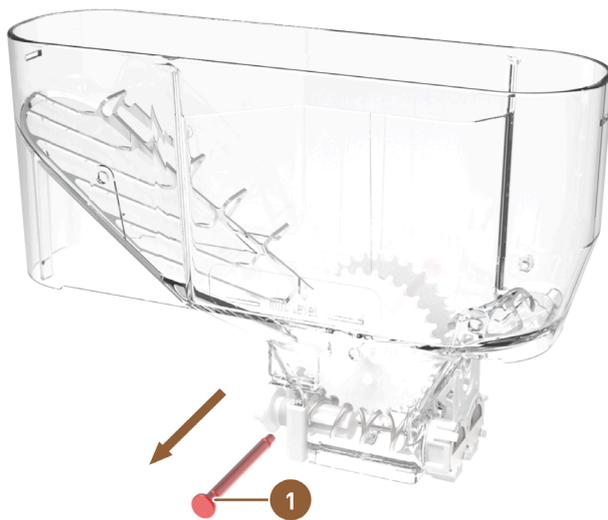


Abb.: Twin-Pulverbehälter: Zahnradachse entfernen

**1** Achse für beide Zahnräder

3. Drücken Sie die gemeinsame Achse **(1)** für beide Zahnräder aus dem Pulverbehälter heraus.
  - ✓ Die unteren Zahnräder mit den Pulverschaufeln sind frei.

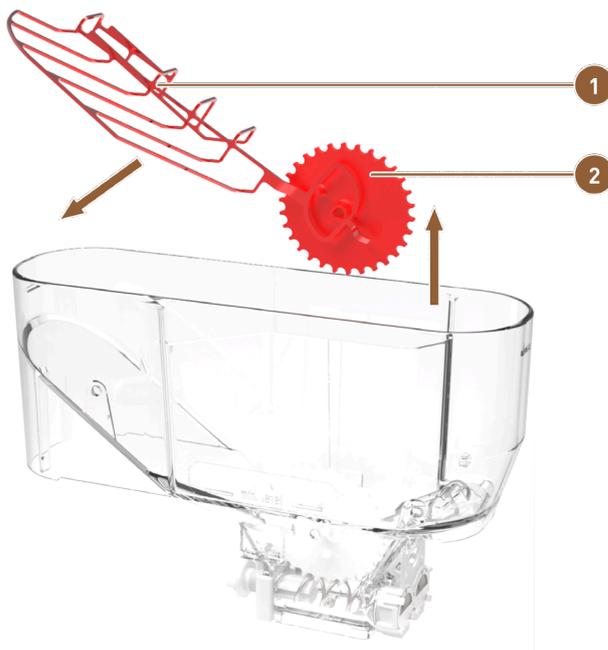


Abb.: Twin-Pulverbehälter: Pulverschaufel entfernen

**1** Pulverschaufel

**2** Zahnrad rechts für Pulverschaufel

4. Heben Sie das rechte Zahnrad **(2)** mit der langen Pulverschaufel **(1)** aus dem Pulverbehälter.
5. Nehmen Sie die Pulverschaufel von der Achse des Zahnrades.
  - ✓ Zahnrad und Pulverschaufel sind getrennt.



Abb.: Twin-Pulverbehälter: Pulverlockerung entfernen

- 1 Zahnrad links zur Pulverlockerung      2 Metallgitter zur Pulverlockerung

6. Heben Sie das linke Zahnrad **(1)** mit dem kurzen Metallgitter zur Pulverlockerung **(2)** aus dem Pulverbehälter.
7. Nehmen Sie das Metallgitter zur Pulverlockerung von der Achse des Zahnrades.
  - ✓ Zahnrad und Metallgitter sind getrennt.



Abb.: Twin-Pulverbehälter: Dosierelemente entfernen

- 1 Blende mit Ösen      4 Rastnasen unten für Auslassblende  
 2 Führungsnut am Pulverbehälter      5 Auslassblende  
 3 Rastnasen oben für Auslassblende

8. Drücken Sie die Ösen der Dosiereinheit **(1)** auseinander und ziehen Sie sie vom Pulverbehälter.
9. Ziehen Sie die Dosiereinheit horizontal aus der Führungsnut **(2)** am Pulverbehälter.
  - ✓ Die gesamte Dosiereinheit ist vom Pulverbehälter gelöst.
10. Drücken Sie die oberen Rastnasen **(3)** von der Auslassblende **(5)** weg.
11. Drücken Sie die unteren Rastnasen **(4)** von der Auslassblende weg und entnehmen Sie die Auslassblende.
  - ✓ Die Dosiereinheit ist vom Pulverbehälter getrennt und zerlegt.

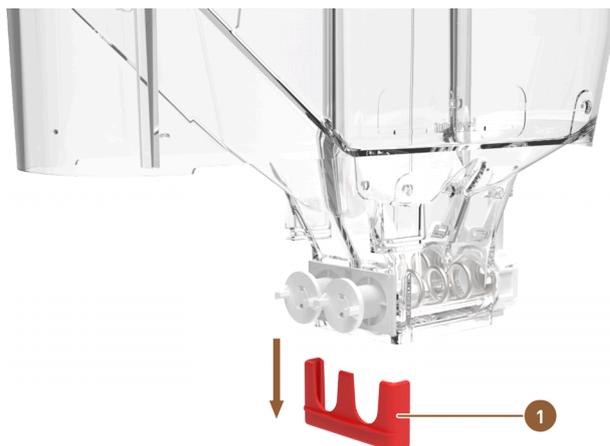


Abb.: Twin-Pulverbehälter: Antriebshalterung entfernen

- ① Halterung für die Fördereinheit

12. Drücken Sie die Halterung für die Fördereinheit **(1)** nach unten vom Pulverbehälter.

13. Die Fördereinheit kann entnommen werden.

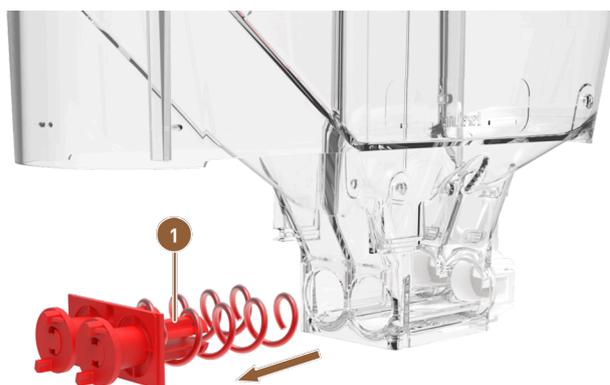


Abb.: Twin-Pulverbehälter: Fördereinheit entfernen

- ① Fördereinheit mit Dosierschnecken und Antrieben

14. Ziehen Sie die Fördereinheit **(1)** aus dem Pulverbehälter.

✓ Das Pulverbehältergehäuse ist leer.

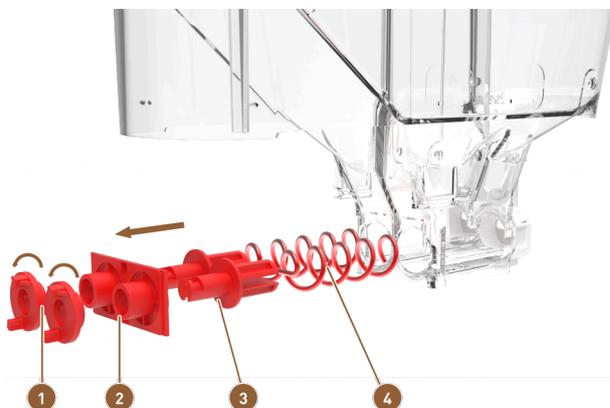


Abb.: Twin-Pulverbehälter: Fördereinheit zerlegen

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| <b>1</b> Mitnehmer       | <b>3</b> Dosierschneckenhalterung |
| <b>2</b> Antriebsflansch | <b>4</b> Dosierschnecke           |

15. Drehen Sie beide Mitnehmer **(1)** um 90 ° nach links und ziehen Sie sie vom Antriebsflansch **(2)**.
16. Ziehen Sie den Antriebsflansch **(2)** von den Dosierschneckenhalterungen **(3)**.
17. Ziehen Sie die Dosierschnecken **(4)** aus den Dosierschneckenhalterungen **(3)**.
  - ✓ Der gesamte Pulverbehälter ist zerlegt und kann gereinigt werden.

#### 8.8.14.3 Pulverbehälter zusammensetzen

1. Montieren Sie den Pulverbehälter wieder in umgekehrter Reihenfolge.
2. Setzen Sie den Pulverbehälter in die Maschine.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verschliessen Sie die Schliessvorrichtung, wenn vorhanden.
4. Verriegeln Sie den Pulverbehälter mit der Zentralverriegelung hinter dem Bedienpaneel.
  - ✓ Der Pulverbehälter ist gereinigt und wieder in die Maschine eingesetzt.

### 8.8.15 Aussenflächen reinigen



#### HINWEIS

#### Beschädigung der Maschinenoberfläche!

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

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

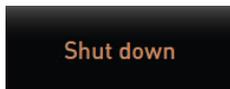


Abb.: Schaltfläche **Ausschalten**

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



Siehe 8.8.7 "Touchscreen reinigen"

## 9 Wartung

Die Wartung wird in folgende Kategorien eingeteilt:

- **Wartungsarbeiten:** Wartungsarbeiten darf der Bediener nicht selbstständig durchführen. Wenn eine Wartungsarbeit ansteht, muss der Servicepartner informiert werden, der die Wartungsarbeit dann durchführt.
- **Entkalkung bei Festwasseranschluss:** Die Entkalkung kann vom Bediener selbstständig durchgeführt werden. Zur Entkalkung wird die ProCare-Einheit genutzt.

### 9.1 Wartungsarbeiten

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

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

#### 9.1.1 Wartungsintervalle

##### HINWEIS

##### Sachschaden durch nicht eingehaltene Wartungsintervalle!

Aufgeschobene Wartungen können zu vorzeitigen Verschleisserscheinungen führen.

- ▶ Lassen Sie anstehende Wartungen möglichst zeitnah durch Servicepartner ausführen.

Die Wartungsintervalle sind in den separaten Wartungsvorschriften definiert.

Sicherheitsrelevante Bauteile	24 Monate	48 Monate	72 Monate
Heisswasserboiler	Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)	(ersetzen)	Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)
Dampfboiler	Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)	(ersetzen)	Kontrolle (nur bei Bedarf ersetzen)
Sicherheitsventil 12 bar	(ersetzen)	(ersetzen)	(ersetzen)
Sicherheitsventil 5 bar	(ersetzen)	(ersetzen)	(ersetzen)

##### Voraussetzung für die Wartung:

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



Siehe 9.2 "Entkalkung"

#### 9.1.2 Wartungen durchführen lassen und Zähler zurücksetzen

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

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

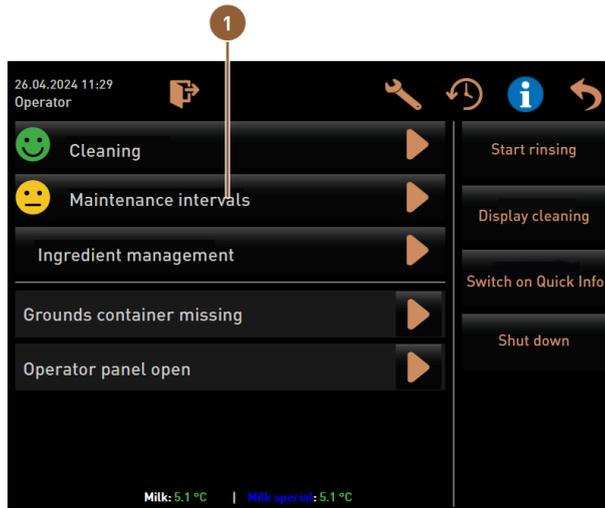


Abb.: Aufruf der Wartungsintervalle

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

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

Abb.: Bildschirm **Wartungsintervalle**

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1 Entkalkung                               | 4 Zuletzt erfolgte Wartung   |
| 2 Wartung 2 durch Servicetechniker         | 5 Fällige Wartung            |
| 3 24-Monate-Wartung durch Servicetechniker | 6 Schaltfläche <b>Zurück</b> |

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

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

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

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

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

	Last done	Due	
☺ Descaling	06/18/2024	in 6 months 571 litres	▶
☺ Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left	▶ <b>1</b>
☺ Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months	▶ <b>2</b>

Abb.: Wartungen bestätigen

**Wartungsarbeit durchführen lassen und bestätigen**

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



Abb.: Bestätigungsdialog für durchgeführte Wartung (Beispiel)

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

**9.1.3 Externen Wasserfilter (Option) ersetzen**

Der externe Wasserfilter muss nach Erreichen der programmierten Anzahl an Litern von einem autorisierten Servicepartner/Servicetechniker ersetzt werden.



Die **Zusatzanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (<http://www.schaerer.com/member>) vom Media Pool heruntergeladen werden.

## 9.2 Entkalkung



### WARNUNG

#### Verätzungsgefahr durch Säure!



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

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



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

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

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



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch heissen Dampf!

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

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

#### Entkalkungsdauer

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

- ▶ Geben Sie die fehlende Betriebsbereitschaft der Maschine frühzeitig bekannt.

#### Abgebrochene Entkalkung

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

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

#### Vorbereitung: Schmutzwasserablauf prüfen



### HINWEIS

#### Überschwemmungsgefahr!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

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

Um den Schmutzwasserablauf zu überprüfen, werden folgende Utensilien benötigt:

- 1 l Wasser
- Uhr mit Sekundenanzeige

1. Entfernen Sie den Tropfrost aus Tropfschale.
2. Füllen Sie 1 l Wasser in die Tropfschale und kontrollieren Sie gleichzeitig die Uhr.
  - ✓ Wenn der Schmutzwasserablauf frei ist, fließt 1 l Wasser innerhalb von 30 s vollständig ab.



Wenn 1 l Wasser nicht in der geforderten Zeit von 30 s abfließt, ist der Schmutzwasserablauf verstopft. Eine Entkalkung darf nicht ausgeführt werden. Der Schmutzwasserablauf muss vorher durch einen Servicetechniker wieder instandgesetzt werden.

### 9.2.1 Entkalken mit ProCare



#### HINWEIS

#### Reinigungssystem ProCare

Detaillierte Informationen zu diesem Thema erhalten Sie in der Betriebsanleitung **ProCare**.

# 10 Programmierung

## 10.1 Navigationselemente

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

### Bedienoberflächen

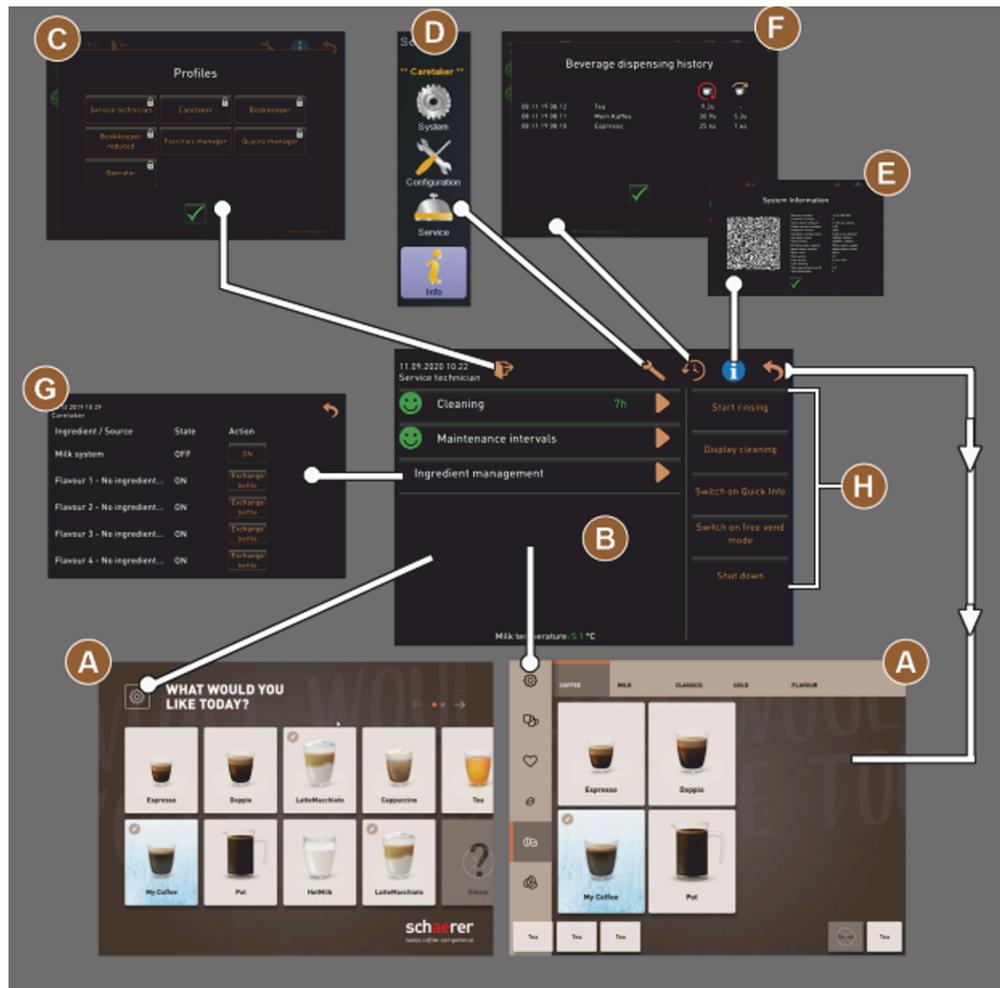


Abb.: Navigation Bedienoberflächen

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Bedienoberfläche (GUI) Getränkeauswahl | <b>D</b> Einstellungen Maschinenkonfiguration |
| <b>B</b> Navigationselemente im Service-Menü    | <b>E</b> Systeminformation                    |
| <b>C</b> Auswahl der aktivierten Profile        | <b>F</b> Getränkeausgabenverlauf              |

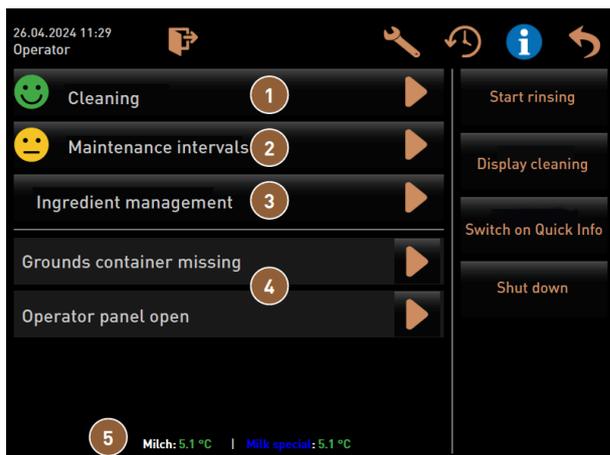
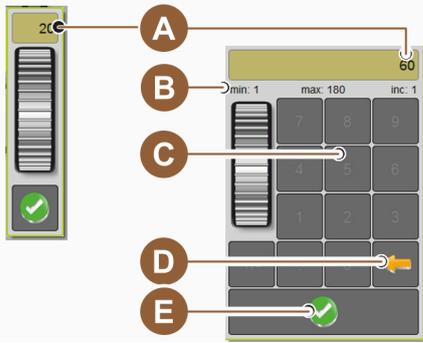


Abb.: Service-Menü mit Status Wartung und Fehler

- 1 Status und Start Reinigung
  - 2 Status und Start Wartung (Entkalkung)
  - 3 Status und Ein/Aus Zutatenmanager
- 4 Anstehende Fehlermeldungen
  - 5 Aktuelle Milchtemperatur

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Einstieg Service-Menü	Die Schaltfläche <b>Service-Menü</b> auf der Bedienoberfläche führt öffnet den Bildschirm <b>Service-Menü</b> . Siehe 7.8 "Service-Menü"
	Zurück zu Bedienoberfläche Getränkeauswahl	Die Schaltfläche <b>Zurück</b> führt zurück auf die Bedienoberfläche mit der Getränkeauswahl.
	Systeminformation	Die Schaltfläche <b>Info</b> öffnet das Fenster zu den Systeminformationen.
	Getränkeausgabeverlauf	Die Schaltfläche <b>Getränkeausgabeverlauf</b> zeigt alle bereits ausgegebenen Getränke. Folgende Informationen werden zu jedem Getränk angezeigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränke-Ausgabedauer</li> <li>• Getränke-Auslaufzeit</li> </ul>
	Einstellungen Hauptmenüs	Die Schaltfläche <b>Einstellungen</b> im <b>Service-Menü</b> oben rechts öffnet das Fenster mit den Parametern zur Maschinenkonfiguration.
	Log-in Benutzerprofil	Die Schaltfläche <b>Log-in</b> öffnet den Dialog zur Auswahl der verfügbaren Profile. Die Profile haben unterschiedliche Zugangsrechte. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tippen Sie auf <b>Log-in</b>.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Der Dialog zur Auswahl eines Profils öffnet sich.</li> </ul> </li> <li>▶ Wählen Sie ein Profil und geben Sie eine PIN ein, wenn konfiguriert.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Das Service-Menü wird wieder angezeigt.</li> <li>✓ Die Schaltfläch <b>Log-in</b> wechselt zu <b>Log-out</b>.</li> </ul> </li> </ul> <p>Wenn ein Profil mit entsprechenden Berechtigungen angemeldet ist, ist die Schaltfläche <b>Einstellungen</b> sichtbar.</p>

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Log-out Benutzerprofil	Die Schaltfläche <b>Log-out</b> schliesst das aktuell angemeldete Profil. Die Schaltfläche <b>Einstellungen</b> ist nicht mehr verfügbar.
	Einstellungen Maschinenkonfiguration	Die Maschinenkonfigurationen sind in folgende Einstellungen aufgeteilt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• System</li> <li>• Konfiguration</li> <li>• Service</li> <li>• Info</li> </ul> <p>Die darin angezeigten Parameter sind abhängig von den Berechtigungen des gewählten Profils.</p> <p>Im Profil Servicetechniker werden alle Einstellungen und Konfigurationsmöglichkeiten aufgeführt.</p> <p>► Tippen Sie auf die Schaltfläche für eine Einstellung, z. B. <b>System</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Die aktuell aktive Einstellung, z. B. <b>System</b> wird farblich hinterlegt dargestellt.</li> <li>✓ Die dazu verfügbaren Einstellungen werden rechts im Bildschirm aufgelistet.</li> </ul>
	Neustart	Die Schaltfläche <b>Neustart</b> aktiviert einen Neustart der Kaffeemaschine. Nach geänderten Maschinenkonfigurationen ist ein Neustart erforderlich.
	Konfiguration	Die Schaltfläche Konfiguration öffnet das Konfigurationsfenster für: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutatenquellen</li> <li>• Getränke</li> <li>• Getränkeschritt für spezifische Einstellungen</li> </ul>
	Aktivierung/ Bestätigung	Die Schaltfläche <b>Aktivierung/Bestätigung</b> bestätigt die Auswahl z. B. einer zugewiesenen Kaffeesorte oder einer Temperatureinstellung.
	Abbrechen/Löschen	Die Schaltfläche <b>Abbrechen/Löschen</b> hat folgende Funktionen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zähler zurücksetzen</li> <li>• Getränkeausgabe abbrechen</li> <li>• Fenster/Seite schliessen</li> </ul>
	Bestätigung Handlungsaufforderung	Mit der Schaltfläche <b>Bestätigung</b> können ausgeführte Handlungsaufforderungen bestätigt werden.
	Weiter	Die Schaltfläche <b>Weiter</b> öffnet eine Auswahlliste oder führt zum nächsten Programmschritt.
	Zurück	Die Schaltfläche <b>Zurück</b> führt zurück in das vorherige Fenster/auf die vorherige Seite.
	Speichern	Die Schaltfläche <b>Speichern</b> speichert vorgenommene Parametereinstellungen.
	Kopieren	Die Schaltfläche <b>Kopieren</b> kopiert ein bereits fertig konfiguriertes Getränk als Grundlage für weitere Getränkekongfigurationen.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Hinzufügen	Die Schaltfläche <b>Hinzufügen</b> fügt Getränke oder Getränkeschritte hinzu. Die Getränke werden aus der Liste der verfügbaren Getränken entnommen. Das zusätzliche Getränk wird automatisch in die Liste der konfigurierten Getränke angefügt.
	Konfiguration Getränkeschritt	Die Schaltfläche <b>Konfiguration Getränkeschritt</b> führt zu den Einstellungen der Getränkekombi mit den einzelnen Getränkeschritten.
	Strukturbaum öffnen/schliessen	<b>(+)</b> erweitert den Strukturbaum in den Statistiken. <b>(-)</b> reduziert den Strukturbaum in den Statistiken.
	Eingabefeld	In das <b>Eingabefeld</b> kann über die eingeblendete Tastatur eine Benennung für eine Getränkebezeichnung, Getränkegruppe, Zutat oder für die Menükarten eingetragen werden. Antippen des Eingabefelds öffnet die Tastatureingabe.
	Tastatur	Tastatur für Text- oder Nummerierungseingabe in das Eingabefeld
	Parameterwert	Das Eingabefeld <b>Parameterwert</b> erfasst den Wert eines Parameters. <b>Variante: Einstellung mit Einstellrad</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tippen Sie auf den Parameterwert. ✓ Das Einstellrad öffnet sich.</li> <li>Stellen Sie den gewünschten Wert durch Hoch- oder Herunterdrehen des Einstellrads ein.</li> <li>Bestätigen Sie den eingestellten Wert mit .</li> </ol> <b>Variante: Einstellung mit Tastatur</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tippen Sie in das Feld der aktuell eingestellten Einstellung <b>(A)</b>. ✓ Die Tastatureingabe öffnet sich. ✓ Min. und max. Werte der möglichen Einstellungen werden angezeigt <b>(B)</b>.</li> <li>Löschen Sie die aktuelle Einstellung mit Schaltfläche <b>(D)</b>. ✓ Der Zahlenblock wird aktiv.</li> <li>Geben Sie den neuen Wert über die Tastatur <b>(C)</b> ein.</li> <li>Bestätigen Sie den Wert mit der Schaltfläche <b>(E)</b>.</li> </ol>
		
<p>Abb.: Eingabe Parameter-Wert über Tastatur</p>		
	Ein/Aus-Funktion	Der Umschalter <b>Ein/Aus</b> aktiviert oder deaktiviert eine Funktion. Grün leuchtend = Ein Grau matt = Aus

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Werteinstellung Pfeil nach unten, Pfeil nach oben	<p>Die Werteinstellung für Datum und Uhrzeiten erfolgt über die Schaltflächen <b>Pfeil nach unten</b> oder <b>Pfeil nach oben</b>.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tippen Sie auf den einzustellenden Wert. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Der Wert ist markiert.</li> </ul> </li> <li>2. Ändern Sie den markierten Wert mit der Schaltfläche <b>Pfeil nach unten/oben</b>. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Die Uhrzeit oder das Datum ist eingestellt.</li> </ul> </li> <li>3. Tippen Sie auf die Schaltfläche <b>Speichern</b>. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Die Einstellungen sind gespeichert.</li> </ul> </li> </ol>

## 10.2 USB-Schnittstelle

Ein Softwareupdate, eine Datenspeicherung oder ein Datenaustausch erfolgen an der Maschine über einen USB-Stick. Der USB-Anschluss befindet sich hinter dem Bedienpanel.

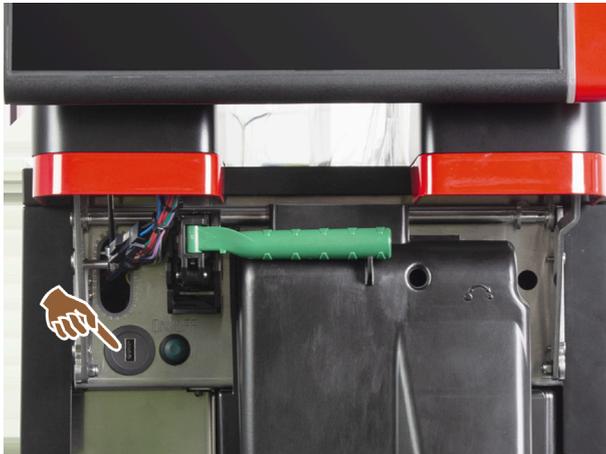


Abb.: Position der USB-Schnittstelle

- ▶ Entriegeln Sie das Bedienpaneel und schieben Sie es bis zum automatischen Einrasten nach oben.
  - ✓ Der USB-Anschluss befindet sich links neben der Ein/Aus-Taste.

Siehe 7.1.6 "Bedienpaneel öffnen und schliessen".

## 10.3 Profile und Berechtigungen

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

### 10.3.1 Profil Hausmeister

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

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



### Funktionen im Service-Menü

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

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



### Einstellungen

Im Profil **Hausmeister** können folgende Einstellungen geändert werden:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

## 10.3.2 Profil Abrechner

Der Abrechner und Abrechner reduziert haben eingeschränkte Servicefunktionen.



### Funktionen im 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



### Einstellungen

Im Profil **Abrechner** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info



Siehe 7.8.4.3 "Zugang zum Dialog Profile"

### 10.3.3 Profil Chef de Service

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

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

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



#### Funktionen im Service-Menü

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

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



#### Einstellungen

Im Profil **Chef de Service** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

### 10.3.4 Profil Qualitätsmanager

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

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



#### Funktionen im Service-Menü

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

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



### Einstellungen

Im Profil **Qualitätsmanager** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

## 10.3.5 Profil Maschinenbetreuer

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



### Funktionen im Service-Menü

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

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



### Einstellungen

Im Profil **Maschinenbetreuer** können folgende Einstellungen geändert werden:

- Konfiguration
- Info

## 10.4 Maschinenkonfiguration

### 10.4.1 Einstellungen „System“

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

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

#### Systemeinstellung Mühle/Brüheinheit

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

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

- Satzbehälter: aktueller Zähler
- Mittlere Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g]
- Rechte Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Option)
- Linke Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Option)

#### Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister

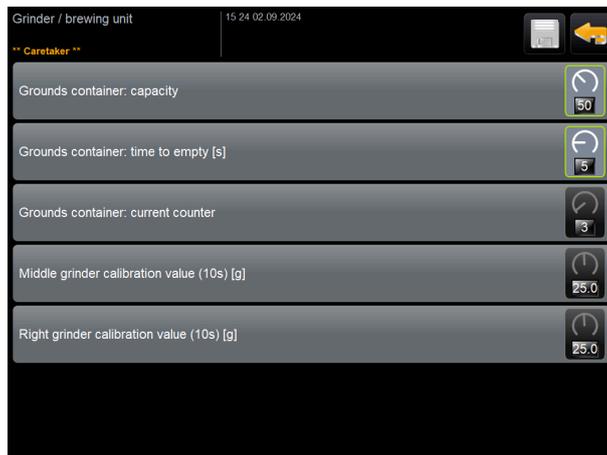


Abb.: Bildschirm mit Einstellungen für Mühle/Brüheinheit

#### Satzbehälter: Kapazität

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

Einstellungsbereich	Standard
0 – 150 Kaffeekuchen	60 Kaffeekuchen

1. Standard: Stellen Sie den Wert auf 60 Kaffeekuchen ein. Überschreiten Sie diesen Wert nicht.
  - ✓ Die Kaffeemaschine sperrt die Ausgabe von Kaffeegetränken nach 65 Brühzyklen (+ 5), bis der Satzbehälter geleert ist.
2. Mit Satzdurchwurf (Option): Stellen Sie den Wert auf 0 Kaffeekuchen ein.
  - ✓ Die Anzahl der Zyklen (Kaffeekuchen) wird ignoriert.

#### Satzbehälter: Zeit zum Entleeren [s]

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

Einstellungsbereich	Standard
0 – 30 s	5 s

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

### Satzbehälter: aktueller Zähler

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

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

### Mittlere Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g]

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

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
1,0 – 50,0 g	Entsprechend der durchgeführten Kalibrierung

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

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

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

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

Die Vorgehensweise entspricht der für die mittlere Mühle.

### Linke Mühle Kalibrierungswert (10 s) [g] (Option)

Die Vorgehensweise entspricht der für die mittlere Mühle.

### Systemeinstellung Milchsystem

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

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

Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister

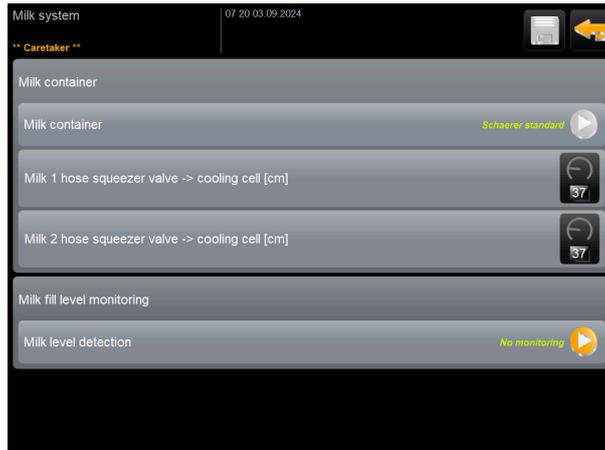


Abb.: Bildschirm mit Einstellungen für Milchsystem

### Milchbehälter

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

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
<b>Benutzerdefiniert</b> oder <b>Schaerer-Standard</b> (nur durch Servicetechniker einzustellen)	<b>Schaerer-Standard</b>

#### Benutzerdefiniert

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

#### Schaerer-Standard

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

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

#### Milch 1 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]

Mit dieser Einstellung wird die Milchschauchabmessung vom Quetschventil bis zur Kühlzelle für den externen Milchschauch erfasst.

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
<i>0 – 200 cm</i> (nur durch Servicetechniker einzustellen)	<i>37 cm</i> (durch die Option <b>Schaerer-Standard</b> )

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

#### Für Servicetechniker

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

- ✓ Dem System ist nun die Milchschauchlänge bekannt.
- ✓ Für das **Spülungsintervall externer Milchschauch** wird die korrekte Milchmenge periodisch ausgetauscht.

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

Folgende Milchsysteme erfordern die Option **Benutzerdefiniert**:

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

### Milch 2 Schlauchlänge Quetschventil -> Kühlzelle [cm]

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

Servicetechniker können den Wert ändern.

Einstellungsbereich	Standard
<i>0 – 200 cm</i> (nur durch Servicetechniker einzustellen)	<i>37 cm</i> (durch die Option <b>Schaerer-Standard</b> )

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

### Überwachung Füllstand Milch

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

Einstellungsbereich	Standard
Keine Überwachung Warnung Getränkeausgabe sperren	Keine Überwachung

#### Option **Keine Überwachung**

- Eine Milchüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.

#### Option **Warnung**

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

#### Option **Getränkeausgabe sperren**

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

### Systemeinstellung Flavour Point (Option)

Die Einstellung **Flavour Point** öffnet folgende Menüpunkte für Systemeinstellungen und Anzeigen:

- Überwachung Füllstand Sirup

Berechtigte Profile

- Servicetechniker
- Hausmeister

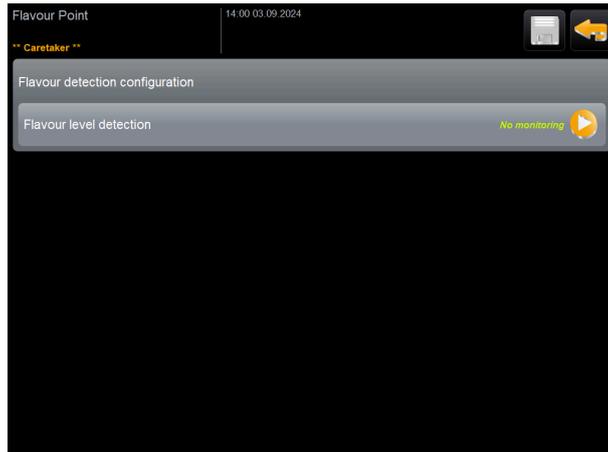


Abb.: Bildschirm mit Einstellungen für Flavour Point

### Füllstand Flavour-Point-Überwachung

Mit dieser Einstellung wird das Verhalten der Füllstandswachung für die Flavour-Point-Sirupflaschen festgelegt.

Einstellungsbereich	Standard
Keine Überwachung Warnung Getränkeausgabe sperren	Keine Überwachung

#### Option **Keine Überwachung**

- Eine Sirupüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.

#### Option **Warnung**

- Wenn ein niedriger Füllstand in der Sirupflasche erkannt wird, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von weiteren Getränken mit Aroma ist möglich.

#### Option **Getränkeausgabe sperren**

- Wenn ein niedriger Füllstand in der Sirupflasche erreicht ist, erscheint eine Meldung auf dem Display. Die Ausgabe von aromatisierten Getränken ist gesperrt.

## 10.4.2 Einstellungen „Konfiguration“

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



**Einstellung > Konfiguration – Allgemein**

Hauptsprache



Abb.: Displaysprache

Stellt die Displaysprache um.

Einstellungsbereich: Alle hinterlegten Sprachen

Standard: freie Auswahl

1. Öffnen Sie mit der Schaltfläche die Spracheinstellung.
  - ✓ Das Auswahlmenü erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache.
  - ✓ Alle Displaymeldungen und Parameterbezeichnungen erscheinen in der aktivierten Sprache.

Siehe 10.4.5 "Änderungen speichern und in die Maschine laden".

Berechtigte Profile: Hausmeister



**Einstellung > Konfiguration – Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb**

Datum

Zeit

Zeitzone



Zeigt 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. *Mitteleuropäische Zeit (CET/MEZ)*.



**Einstellung > Konfiguration – Uhrzeit/Datum/Timer-Betrieb**

Montag Ein/Aus bis  
Sonntag Ein/Aus



Zeigt Information über die automatischen Ein-/Ausschaltzeiten.

Einstellungsbereich: Tag/Einschaltzeit/Ausschaltzeit/Uhrzeit

Standard: benutzerspezifisch

1. Aktivieren Sie die Einschaltzeit für den gewünschten Wochentag mit dem Umschalter .
  - ✓ Die Einstellungen für die Uhrzeit werden aktiv.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Schaltflächen ein, z. B. 07:00 Uhr (07:00 AM).
3. Aktivieren Sie die Ausschaltzeit für den gewünschten Wochentag mit dem Umschalter .
  - ✓ Die Einstellungen für die Uhrzeit werden aktiv.
4. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Schaltflächen ein, z. B. 22:30 Uhr (10:30 PM).

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

Berechtigte Profile: Abrechner, Chef de Service



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



Abb.: Getränke in Menükarte

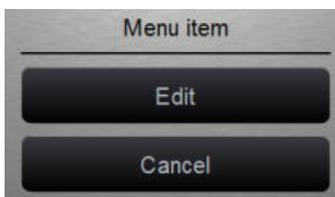


Abb.: Menüeintrag



Abb.: Getränkepreis Menüeintrag

**Einstellung Getränkepreis mit oder ohne Zahlungssystem**

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

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

Siehe unten bei **Preiseinstellung über das Einstellrad**.

Berechtigte Profile: Abrechner, Chef de Service



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



Abb.: Getränke in Menükarte

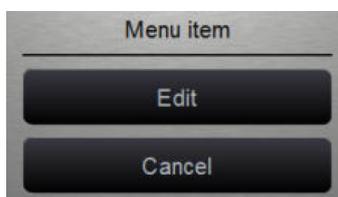


Abb.: Menüeintrag



Abb.: Getränkepreis Menüeintrag

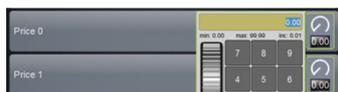


Abb.: Eingabefeld Getränkepreis mit Einstellrad

**Einstellung Getränkepreis mit oder ohne Zahlungssystem**

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

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

**Preiseinstellung über das Einstellrad**

1. Tippen Sie auf das Eingabefeld.
  - ✓ Der Dialog mit dem Einstellrad öffnet sich.
2. Erfassen Sie mit dem Einstellrad oder der Tastatur den erforderlichen Wert.
3. Speichern Sie die Einstellung mit und navigieren Sie mit zurück zur Menükarte oder Bedienoberfläche.
  - ✓ Das Getränk wird jetzt in der Bedienoberfläche mit dem eingestellten Preis angezeigt.
  - ✓ Der Getränkepreis ändert sich, wenn während der Getränkeauswahl die Tassen- oder Bechergöße geändert wird.

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



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

### 10.4.3 Einstellungen „Service“

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

- Service-Einstellung **Mühlenservice**
  - Service-Einstellung **Datenbank sichern**
  - Service-Einstellung **Entkalkungszähler zurücksetzen**
  - Service-Einstellung **Entkalkung zurücksetzen**
  - Service-Einstellung **Reinigung zurücksetzen**
- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service** .
- ✓ Der Einstellungsbildschirm **Service** öffnet sich.

#### Service-Einstellung Mühlenservice (manuelle Mahlgradverstellung)

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

- Mahlmesser wechseln
- Mühle anpassen
- Mühle kalibrieren

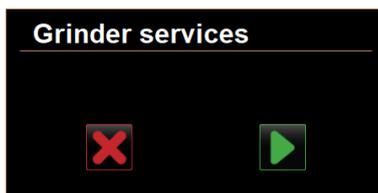


Abb.: Mühlenservice starten

**Voraussetzung:** Die Maschine ist mit einer manuellen Mühlenverstellung ausgestattet.

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



Abb.: Bildschirm für den Mühlenservice

## Mahlmesser wechseln



### WARNUNG

#### Schnittverletzung!

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle.

- ▶ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter.

Für den Austausch der Mahlmesser sind folgende Schritte notwendig:

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Mahlmesser wechseln**.
  - ✓ Die Aufforderung zum Ersetzen der Mahlmesser wird angezeigt.
2. Schalten Sie die Maschine aus und trennen sie vom Netz.
3. Entfernen Sie die manuelle Mahlgradverstellung und bauen Sie neue Mahlmesser ein.
4. Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
5. Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
6. Montieren Sie die manuelle Mahlgradverstellung wieder.
7. Schalten Sie die Maschine wieder ein und navigieren Sie zum Bildschirm **Mühlenservice**.
8. Bestätigen Sie die Einbauschritte **Mahlmesser wechseln** mit der Schaltfläche .
  - ✓ Die Vorbereitungsschritte für **Mahlgradanpassung vorbereiten** werden angezeigt.

## Mühle anpassen

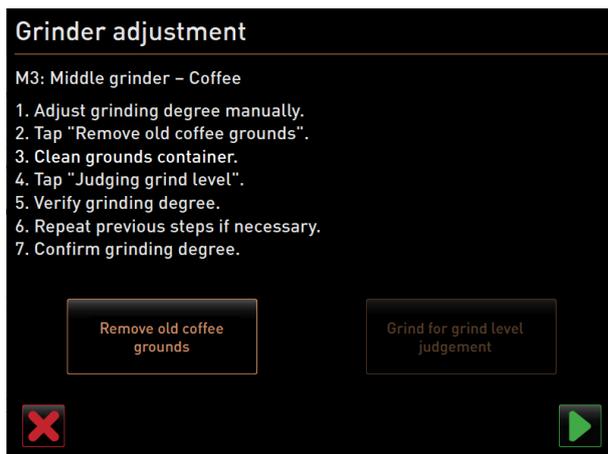


Abb.: Mühle anpassen: altes Kaffeemehl entfernen

### Schritte: Mühle anpassen

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

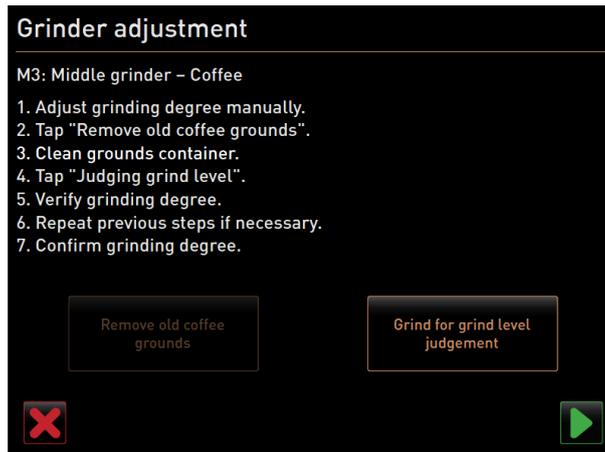


Abb.: Mühle anpassen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung

- ✓ Die Schaltfläche **Mahlung für Mahlgradbeurteilung** wird aktiv.
- 6. Reinigen Sie den Satzbehälter erneut.
- 7. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Mahlung für Mahlgradbeurteilung**.
  - ✓ Eine Mahlung wird ausgeführt.
- 8. Überprüfen Sie den Mahlgrad und wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte zur Mahlgradeinstellung oder bestätigen Sie den eingestellten Mahlgrad mit der Schaltfläche .
  - ✓ Die Vorbereitung für die Kalibrierung der Mühle wird angezeigt.

### Mühle kalibrieren

**Voraussetzung:** In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

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

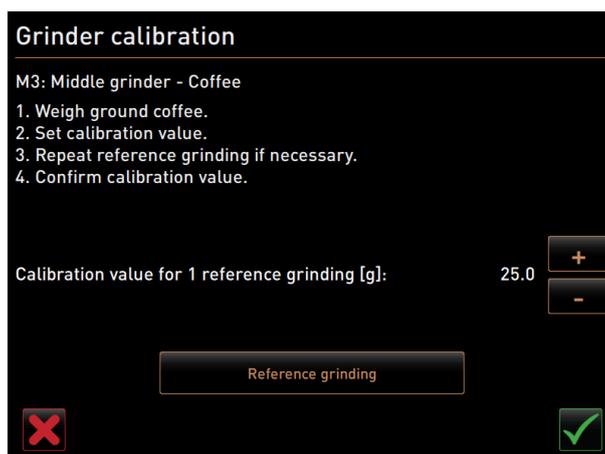


Abb.: Mühle kalibrieren

**Schritte:** Mühle kalibrieren

1. Setzen Sie die Einstellschritte nach **Mühle anpassen** fort oder tippen Sie direkt auf die Schaltfläche **Mühle kalibrieren**.
  - ✓ Die Vorbereitungsschritte für die Kalibrierung werden angezeigt.
2. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.

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

**Service-Einstellung Mühlenservice (automatische Mahlgradverstellung)**

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

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

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



Abb.: Mühlenservice starten

**Voraussetzung:** Die Maschine ist mit einer automatischen Mühlenverstellung ausgestattet.

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

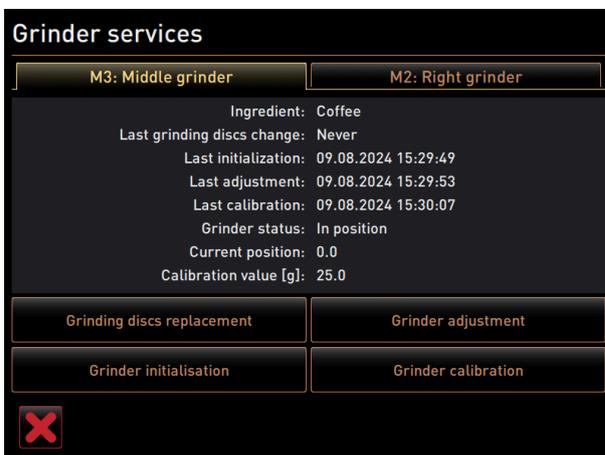


Abb.: Bildschirm für den Mühlenservice

## Mahlmesser wechseln



### WARNUNG

#### Schnittverletzung!

Verletzungsgefahr durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle.

- ▶ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter.

Für den Austausch der Mahlmesser sind folgende Schritte notwendig:

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Mahlmesser wechseln**.
  - ✓ Die Aufforderung zum Ersetzen der Mahlmesser wird angezeigt.
2. Schalten Sie die Maschine aus und trennen sie vom Netz.
3. Entfernen Sie den Mahlgradmotor und bauen Sie neue Mahlmesser ein.
4. Schliessen Sie die leere Mühle von Hand, bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
5. Öffnen Sie die Mühle um 45° im Gegenuhrzeigersinn.
6. Montieren Sie den Mahlgradmotor wieder.
7. Schalten Sie die Maschine wieder ein und navigieren Sie zum Bildschirm **Mühlenservice**.
8. Bestätigen Sie die EinbausCHRITTE **Mahlmesser wechseln** und **Mühleninitialisierung** mit der Schaltfläche .
  - ✓ Die VorbereitungssCHRITTE für **Mahlgradanpassung vorbereiten** werden angezeigt.

## Mühle anpassen

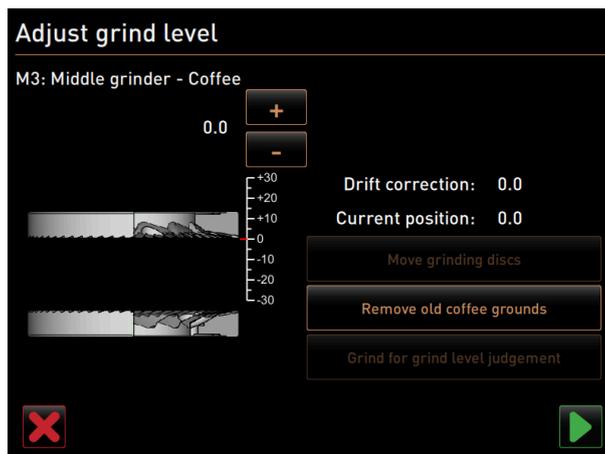


Abb.: Mühle anpassen: altes Kaffeemehl entfernen

### SCHRITTE: Mühle anpassen

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

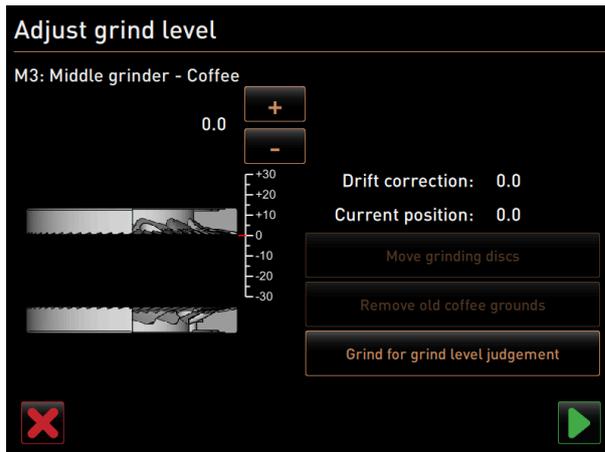


Abb.: Mühle anpassen: Mahlung für Mahlgradbeurteilung

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

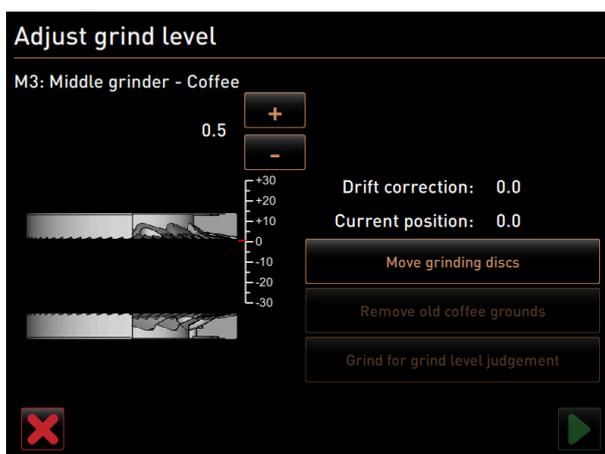


Abb.: Mühle anpassen: Mahlmesser bewegen

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

### Mühle kalibrieren

**Voraussetzung:** In folgenden Fällen ist eine Kalibrierung erforderlich:

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

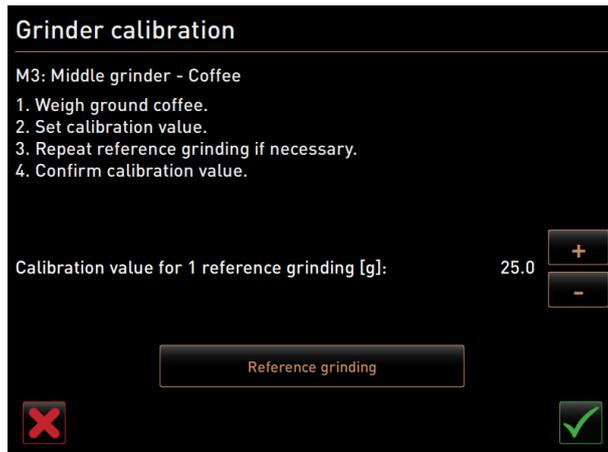


Abb.: Mühle kalibrieren

**Schritte:** Mühle kalibrieren

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

**Mühle initialisieren**

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

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

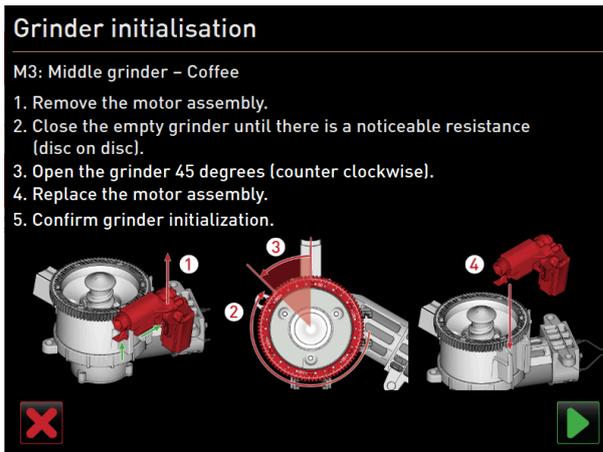


Abb.: Mühle initialisieren

**Schritte:** Mühle initialisieren

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

**Datenbank sichern**



**HINWEIS**

**Sachschäden durch Datenverlust**

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

- ▶ Sichern Sie die Datenbank auf einem USB-Datenträger, bevor Sie ein Update durchführen.
- ▶ Sichern Sie die Datenbank auf einem USB-Datenträger, bevor Sie den Touchscreen ersetzen.
- ▶ Setzen Sie die zuvor verwendete SD-Speicherkarte in den neuen Touchscreen ein. Damit ist eine sofortige Betriebsbereitschaft gewährleistet.



Abb.: Position der USB-Schnittstelle

**Schritte:** Datenbank sichern

1. Heben Sie das Bedienpaneel an.
2. Stecken Sie den USB-Datenträger in die USB-Schnittstelle.

3. Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Datenbank sichern**.
  - ✓ Die Datenbank der Maschine wird auf den USB-Stick gespeichert.
  - ✓ Die gespeicherte Datenbankversion ist mit der installierten Maschinensoftwareversion kompatibel.
4. Wenn die Meldung **Datensicherung abgeschlossen** im Display angezeigt wird, entfernen Sie den USB-Datenträger wieder.
5. Schliessen Sie das Bedienpaneel.

Die Datenbank wird auf dem USB-Datenträger unter  
*Schaerer/SCA3/backup/database/sca3db.db3\_<yyyymmdd\_hhmmss>*  
 gespeichert.

Eine automatische Speicherung der Datenbank erfolgt periodisch alle 5 min auf die SD-Speicherkarte, die im Touchscreen eingesteckt ist. Zugleich erfolgt ein Speichervorgang direkt im System.

Bei einem **Downgrade** ist die auf dem USB-Datenträger gespeicherte Datenbankversion wieder mit der älteren Maschinensoftware kompatibel.

Folgende Daten werden auf dem USB-Datenträger gespeichert:

- Maschinenummer
- Getränkerezepturen
- Hardwarekonfiguration
- Alle Zählerstände

### Entkalkungszähler zurücksetzen



#### HINWEIS

#### Sachschäden durch nicht ausgeführte Entkalkungen!

Nicht ausgeführte Entkalkungen können zu Schäden und Störungen führen.

- ▶ Holen Sie Entkalkungen, die durch Zurücksetzen des Zählers nicht automatisch ausgeführt wurden, zeitnah nach und starten diese manuell.

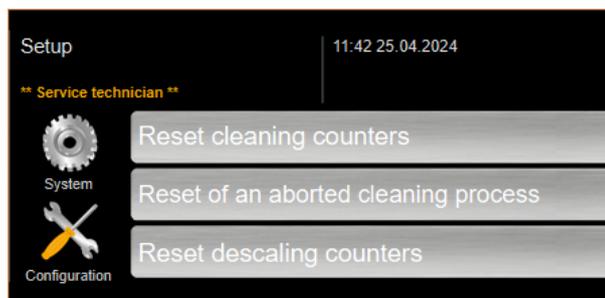


Abb.: Schaltflächen zum Zurücksetzen

Der Parameter deaktiviert eine anstehende Entkalkung.

1. Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Entkalkungszähler zurücksetzen**.
2. Bestätigen Sie den Vorgang mit der Schaltfläche .
  - ✓ Der Entkalkungszähler ist zurückgesetzt und eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
  - ✓ Die nächste automatische Entkalkung erfolgt entsprechend der Konfiguration in der Einstellung **System -> Wartung**.

### Entkalkung/Reinigung zurücksetzen

Ein Reinigungs- oder Entkalkungsprogramm kann über die Schaltfläche abgebrochen werden. Auch ein Stromausfall führt zu einer Unterbrechung einer laufenden Reinigung oder Entkalkung.

Nach einer abgebrochenen Reinigung oder Entkalkung bleibt der Status der Maschine im Modus **Reinigung** oder **Entkalkung** bestehen. Um den Modus trotzdem verlassen zu können, ist es notwendig, die Reinigung oder Entkalkung zurückzusetzen.

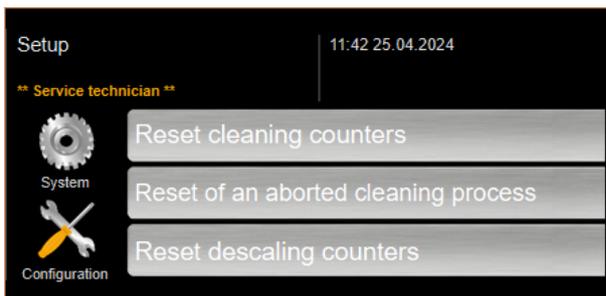


Abb.: Schaltflächen zum Zurücksetzen

Reinigungs- oder Entkalkungsflag löschen. Eine abgebrochene Reinigung oder Entkalkung wird zurückgesetzt.

1. Tippen Sie auf die Einstellung **Service -> Entkalkung/Reinigung zurücksetzen**.
2. Bestätigen Sie den Vorgang mit der Schaltfläche .
  - ✓ Das Reinigungs- und Entkalkungsflag ist zurückgesetzt und eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
  - ✓ Eine nächste automatische Reinigung oder Entkalkung erfolgt erst entsprechend der Konfiguration in der Einstellung **System – Reinigung** und **System – Wartung**.
3. Starten Sie die Reinigung oder Entkalkung unbedingt zeitnah erneut.

#### 10.4.4 Einstellungen „Info“



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

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

Name	Version
Touch panel software	SOUL_5.24.7.a39d44b_Sim (Created: 2024-03-27 16:19)
Power section software	0.0
Database version	2116
BSP version	N/A
MAC address	02:50:41:00:00:01
Qt version	5.6.3
SQLite version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information	<a href="#">Show license information</a>
Export Licensing Information	<a href="#">Export license information to USB</a>

Abb.: Versionen

Folgende Informationen können abgelesen werden:

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



### Einstellung > Info – Maschinenzähler

Berechtigte Profile:	Hausmeister Chef de Service
Funktion:	Zeigt eine Übersicht über Getränkeähler entsprechend der enthaltenen Zutat.
Einstellungsbereich:	Keine Einstellung möglich
Standard:	-

Beverage	Total
Total coffee beverages	10
Total milk beverages	3
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	4
Total steam	2

Abb.: Maschinenzähler

Zutatenbeispiel mit dem Getränk Chociatto:

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

Folgende Informationen können abgelesen werden:

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

Alle auf den Menükarten hinzugefügten Getränke werden aufgelistet.



### Einstellung > Info – Getränkestatistiken

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

Beverage	Beverage count
Espresso	4
Medium   Single	4
Espresso Customizable	---
Cappuccino	---
Medium   Single	---
Cappuccino Customizable	---
Small   Single	---
Medium   Single	---
Large   Single	---
Flat White	1
Medium   Single	1
Chociatto	---
Medium   Single	---

Abb.: Getränkeähler

Einzelnen Zähler zurücksetzen

- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte.
  - ✓ Der Getränkeähler des gewählten Getränks wird auf Null gesetzt.

Alle Zähler zurücksetzen

- ▶ Tippen Sie auf die grosse Schaltfläche oben im Bildschirm.
  - ✓ Alle aufgeführten Getränkeähler werden auf Null gesetzt.

### Einstellung > Info – Reinigungsstatistik

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

Date / time	Profile	System	Event
25.06.2024 13:10	Operator	Plug&Clean system	Done
24.06.2024 09:40	Service technician	Coffee system	Done
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset aborted
24.06.2024 09:17	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Plug&Clean system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Powder system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Milk system	Reset timestamps
21.06.2024 17:43	Service technician	Powder system	Reset aborted
21.06.2024 17:42	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Milk system	Reset timestamps

Abb.: Reinigungsstatistik

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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



### Einstellung > Info – Wartungsstatistik

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

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

Abb.: Wartungsstatistik

Folgende Angaben werden aufgeführt:

- Datum und Uhrzeit
- Profil
- System
- Ereignis

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



### Einstellung > Info – Getränkeausgabestatistik

Berechtigte Profile:	Hausmeister Chef de Service Abrechner Abrechner reduziert
Funktion:	Zeigt Informationen über alle erfolgten Getränkeausgaben mit den enthaltenen Getränkedaten.

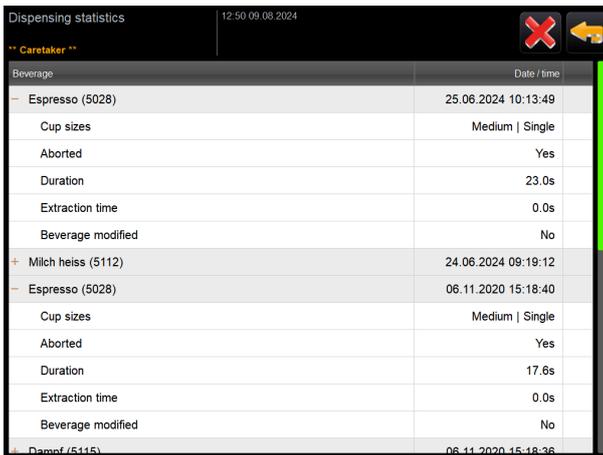


### Einstellung > Info – Getränkeausgabestatistik

Einstellungsbereich: Die Schaltfläche löscht alle Zählerstände.

---

Standard: –



Beverage	Date / time
– Espresso (5028)	25.06.2024 10:13:49
Cup sizes	Medium   Single
Aborted	Yes
Duration	23.0s
Extraction time	0.0s
Beverage modified	No
+ Milch heiss (5112)	24.06.2024 09:19:12
– Espresso (5028)	06.11.2020 15:18:40
Cup sizes	Medium   Single
Aborted	Yes
Duration	17.6s
Extraction time	0.0s
Beverage modified	No
– Dampf (5115)	06.11.2020 15:18:36

Abb.: Getränkeausgabestatistik

Folgende Informationen können zu jeder Getränkeart abgelesen werden:

- Tassengrößen
- Abgebrochene Ausgaben
- Ausgabedauer
- Extraktionszeit
- Getränk angepasst

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



### Einstellung > Info – Wasserhärtestatistik

Berechtigte Profile: Hausmeister

---

Funktion: Zeigt Information über die bisher eingestellten Wasserhärten.

---

Einstellungsbereich: Keine Einstellung möglich

---

Standard: –

Date / time	Water hardness [°dKH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	9

Abb.: Wasserhärtestatistik

Folgende Informationen können abgelesen werden:

- Datum und Uhrzeit
- Wasserhärte

Jede Anpassung der Wasserhärte wird in einem neuen Eintrag aufgelistet.

### Einstellung > Info – Abrechnungsstatistik Maschine

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

Statistic type	Count	Amount
No vend	3	3.50

Abb.: Abrechnungsstatistik Maschine

### Seit letztem Zurücksetzen

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

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

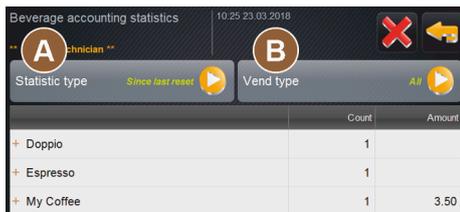
## Seit Initialisierung

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



### Einstellung > Info – Abrechnungsstatistik Getränk

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



	Count	Amount
+ Doppio	1	
+ Espresso	1	
+ My Coffee	1	3.50

Abb.: Abrechnungsstatistik Getränk

Folgende Verkaufstypen stehen zur Auswahl:

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

## Seit letztem Zurücksetzen

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

1. Öffnen Sie die Auswahlliste **(A)** mit der Schaltfläche .
2. Wählen Sie die gewünschte Statistik und den Verkaufstyp.
3. Wählen Sie die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen**.
  - ✓ Die ausgewählte Statistik mit Verkaufstyp wird angezeigt.
4. Tippen Sie auf .
  - ✓ Eine Aufforderung zur Bestätigung wird angezeigt.
5. Bestätigen Sie mit .
  - ✓ Die Statistik **Seit letztem Zurücksetzen** wird gelöscht.

## Seit Initialisierung

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

## 10.4.5 Änderungen speichern und in die Maschine laden

Um Änderungen in den Einstellungen zu speichern und zu laden:

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

# 11 Störungsbehebung

Zwischen den folgenden Störungsanzeigen kann unterschieden werden:

- Anzeige über die Funktionsbeleuchtung
- Meldungen im Display

## 11.1 Bedeutung der Funktionsbeleuchtung

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

Die unterschiedlichen Farben haben die folgenden Bedeutungen:

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

## 11.2 Meldungen im Display

Zwischen den folgenden Meldungen im Display kann unterschieden werden:

- Einfache Fehlermeldung
- Spezifische Fehlermeldung
- Fehlermeldung im Service-Menü

### Einfache Fehlermeldung

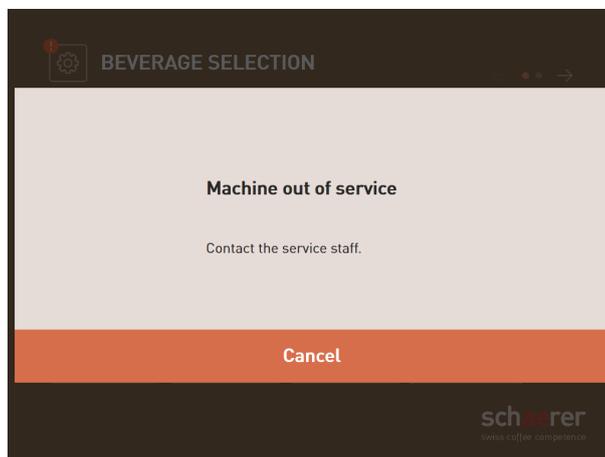


Abb.: Einfache Fehlermeldung

Voraussetzung:

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

## Spezifische Fehlermeldung

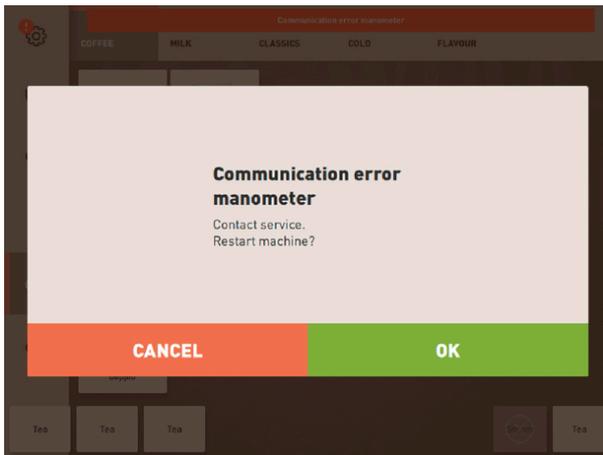


Abb.: spezifische Fehlermeldung



Abb.: spezifische Fehlermeldung

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

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

## Fehlermeldung im Service-Menü

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

### Schaltfläche **Service-Menü**

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



Abb.: Schaltfläche **Service-Menü** mit Meldungen

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

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

### Bildschirm **Service-Menü**

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Service-Menü**.

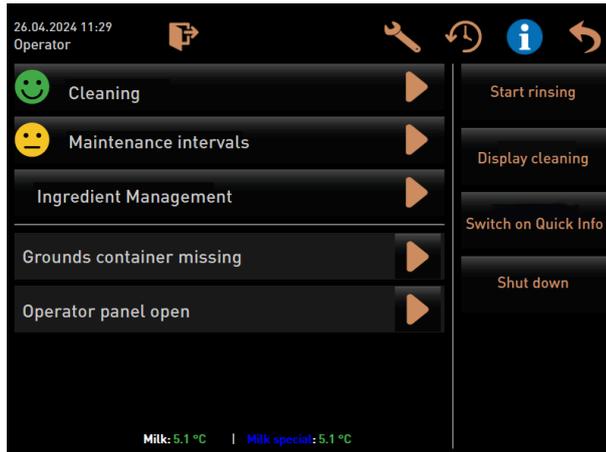


Abb.: Bildschirm **Service-Menü** mit Fehlermeldung

✓ Das Service-Menü öffnet sich und alle anstehenden Fehlermeldungen werden aufgelistet.

2. Öffnen Sie die Fehlermeldung mit der Schaltfläche .
3. Führen Sie die angezeigten Handlungsaufforderung aus und quittieren Sie Fehler eventuell mit **OK**.
4. Wenn die Fehlermeldung nicht quittiert werden kann, informieren Sie den Servicetechniker.

## 11.3 Störungen mit Displaymeldungen

Bei Störungen mit Displaymeldung wird nach folgenden Kategorien unterschieden:

- Störung
- Fehler
- Aufforderung
- Hinweis

### 11.3.1 Displaymeldung „Störung“

 Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung rot hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Milch leer	Das Milchniveau im Milchbehälter ist leer oder zu tief.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Befüllen Sie umgehend den Milchbehälter.</li> <li>2. Entnehmen Sie den Behälter für die frische Milch.</li> <li>3. Reinigen Sie den Behälter gründlich.</li> <li>4. Befüllen Sie den Behälter mit frischer vorgekühlter Milch <math>\pm 5</math> °C (41 °F) und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.</li> </ol>

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Flavour Point (Sirupsystem) 1 – 4 leer	Das Sirupniveau in Flasche 1 – 4 ist leer oder zu tief.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie im Servicemenü den Vorgang <b>Flavour 1 – 4</b>.</li> <li>2. Führen Sie die auf dem Display angezeigten Schritte aus.</li> <li>3. Entfernen und reinigen Sie den Schlauch.</li> <li>4. Schliessen Sie den Schlauch wieder an und aktivieren Sie die Siruppumpe mit der Schaltfläche <b>Pumpe starten</b>.</li> </ol>
Satzbehälter voll	Der Satzbehälter enthält ca. 60 – 70 Kaffeekuchen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leeren Sie den Satzbehälter.</li> <li>2. Spülen Sie den Satzbehälter aus und reiben Sie ihn trocken.</li> <li>3. Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.</li> </ol>
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt.	▶ Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.
	Der Satzbehälter wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	▶ Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.
Externen Trinkwassertank auffüllen (Option)	Das Füllmengeniveau des externen Trinkwassertanks (Option) ist zu tief.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie den Füllstandssensor aus dem Trinkwassertank.</li> <li>2. Spülen Sie den Trinkwassertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn.</li> <li>3. Setzen Sie den Füllstandssensor wieder ein.</li> </ol>
Schmutzwassertank leeren (Option)	Die Füllmenge des externen Schmutzwassertanks ist erreicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie den Füllstandssensor aus dem Schmutzwassertank.</li> <li>2. Entleeren Sie den Schmutzwassertank.</li> <li>3. Spülen Sie den Schmutzwassertank aus.</li> <li>4. Setzen Sie den Füllstandssensor wieder ein.</li> </ol>
Mühle Mitte (Standard), Mühle rechts (Option) überlastet oder blockiert	Über einen definierten Zeitraum hinweg wurde ein zu hoher Stromwert (> 8 A) gemessen. Die Maschine versucht fünfmal erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint die Meldung <b>Mühle links oder rechts überlastet</b> . Wenn in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert wird und die Probleme bestehen bleiben, ändert sich die Meldung auf <b>Mühle mitte oder rechts / blockiert</b> . Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Maschine aus.</li> <li>2. Prüfen Sie die Mühle auf Blockaden und entfernen Sie etwaige Fremdkörper.</li> <li>3. Starten sie die Maschine neu.</li> <li>4. Wenn der Fehler erneut angezeigt wird, bleibt die Störung bestehen: Kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	▶ Füllen Sie Bohnen nach.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	▶ Füllen Sie Bohnen nach.
Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	In den Handeinwurf wurde kein Kaffeemehl eingeworfen.	1. Öffnen Sie den Deckel des Handeinwurfs im mittleren Bohnenbehälter. 2. Füllen Sie Kaffeemehl ein. 3. Schliessen Sie den Deckel des Handeinwurfs.
Choco- oder Milchpulver im 1. Behälter auffüllen (1. Pulverbehälter leer)	Der erste Pulverbehälter ist leer.	▶ Füllen Sie den ersten Pulverbehälter.
Choco- oder Milchpulver im 2. Behälter auffüllen (2. Pulverbehälter leer)	Der zweite Pulverbehälter ist leer.	▶ Füllen Sie den zweiten Pulverbehälter.
Heisswasserboiler Tee oder Kaffee Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	▶ Prüfen Sie das Niveau des externen/internen Trinkwassertanks (Option) und den Zustand des Festwasseranschlusses.
	Die Maschine ist überhitzt.	▶ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen.
	Das SSR ist defekt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Der Übertemperaturschalter hat ausgelöst.	
Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	▶ Prüfen Sie das Niveau des externen/internen Trinkwassertanks (Option) und den Zustand des Festwasseranschlusses.
	Das Dampfsystem ist verstopft.	▶ Prüfen und reinigen Sie den Getränkeauslauf und das Dampfsystem.
	Die Maschine ist überhitzt.	▶ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen.
	Das SSR ist defekt.	▶ Kontaktieren Sie den Servicepartner.
	Der Übertemperaturschalter hat ausgelöst.	
Heisswasserfemperatur zu tief, Dampfboiler Temperatur zu tief	Die Aufheizphase läuft noch.	▶ Warten Sie bis die Maschine aufgeheizt ist.
	Beim Aufheizen steht ein Fehler an.	1. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz. 2. Verbinden Sie sich neu und schalten Sie ein.
HW-Boiler Time-out Heizung Dampfboiler Heizung Time-out	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 min erreicht.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Heisswasserboiler NTC kurzgeschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150 °C bzw. 302 °F) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Heisswasserboiler NTC unterbrochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Überstrom Brüheinheit	Am Motor der Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht in Betrieb ist, muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Wenn dies nicht der Fall ist, liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie die Brüheinheit auf Blockaden.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Entkalkungskartusche einsetzen	Für den Entkalkungsprozess benötigtes Entkalkungsmittel fehlt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setzen Sie die Entkalkungskartusche ein.</li> <li>2. Entfernen Sie die Kartusche nach der Entkalkung und nach Aufforderung im Display wieder.</li> </ol>
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 <b>Brüheinheit-Time-out</b> angezeigt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie das Niveau des Trinkwassertanks und den Zustand des Festwasseranschlusses.</li> <li>2. Kontrollieren Sie den internen oder externen Trinkwassertank. (Eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss.)</li> <li>3. Prüfen Sie, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist.</li> <li>4. Prüfen Sie die Mahlstufe. Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren.</li> <li>5. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedriges Niveau im Dampfboiler. Es wurde versucht, den Boiler zu füllen. Von der Niveausonde wurde jedoch innerhalb von 60 s kein Wasser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen. Die Ausgabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Modbus Verarbeitungsfehler MV	Kommunikationsfehler zwischen Manometer und Touchscreen	▶ Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.
Modbus Verarbeitungsfehler MR	Kommunikationsfehler zwischen Kühleinheit und Touchscreen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollieren Sie die Verkabelung der Kühleinheit und Maschine.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Fehler Zahlungssystem	Kommunikationsfehler zwischen Zahlungssystem und Touchscreen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Maschine ausser Betrieb	Einstellung im Selbstbedienungsmodus, wenn aus unterschiedlichen Gründen keine Getränke ausgegeben werden können.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie die Parametereinstellung <b>Konfiguration – Timer-Betrieb</b> entsprechend ein.</li> <li>2. Kontrollieren Sie Produkte wie Kaffeebohnen, Milch, Chocopulver oder Milchpulver.</li> <li>3. Kontrollieren Sie die Temperatur in der Kühleinheit.</li> <li>4. Führen Sie die anstehende Reinigung oder Entkalkung aus.</li> <li>5. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Kommunikationsfehler (Diverse)	Kommunikationsfehler zwischen Software und diversen Modulen wie z. B. HCU-Leistungsteil, Flavour Point, Brüh-einheit, Manometer usw.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>

### 11.3.2 Displaymeldung „Fehler“

■ Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung gelb hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Fehler Drehgeber Brüheinheit	Der Motor-Encoder der Brüh-einheit wurde während der Maschineninitialisierung nicht erkannt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>2. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Fehler bei der automatischen Mahlgradkorrektur Mitte, links oder rechts	Der Motor der automatischen Mahlgradverstellung läuft fehlerhaft.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brechen Sie die Mahlgradeinstellung ab.</li> <li>2. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>3. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Fehler Maschinenkonfiguration	Zwischen Software und Maschinenhardware besteht eine Diskrepanz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie die Hardware-Erkennung erneut.</li> <li>2. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>3. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Unterbrechung Temperatursensor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstabs ist nicht geschlossen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>2. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Kurzschluss Temperatursensor Dampfstab	Der Temperatursensor des Dampfstabs ist defekt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie die Maschine neu.</li> <li>2. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	Eine Reinigung/Entkalkung wurde abgebrochen/nicht vollständig abgeschlossen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie die Reinigung/Entkalkung im Service-Menü aus.</li> <li>2. Quittieren Sie die Reinigung/Entkalkung im Service-Menü.</li> </ol>
Milch bald leer	Der Füllstand im Milchbehälter ist zu niedrig.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entnehmen Sie den Milchbehälter.</li> <li>2. Reinigen Sie den Milchbehälter gründlich.</li> <li>3. Befüllen Sie den Milchbehälter mit frischer vorgekühlter Milch (3 – 5 °C bzw. 37,4 – 41 °F) und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.</li> </ol>
Satzbehälter bald voll	Der Satzbehälter enthält bald ca. 60 – 70 Kaffeekuchen.	▶ Leeren Sie den Satzbehälter bei Gelegenheit.
Bedienpaneel schliessen	Das Bedienpaneel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	▶ Drücken Sie das Bedienpaneel bis zum Einrasten nach unten.
Externer Trinkwassertank bald leer (Option)	Der Füllstand des externen Trinkwassertanks (Option) ist niedrig.	▶ Befüllen Sie den Trinkwassertank bei Gelegenheit.

### 11.3.3 Displaymeldung „Aufforderung“

Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung weiss hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter einsetzen	Der Satzbehälter fehlt oder er wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	▶ Setzen Sie den Satzbehälter korrekt in die Maschine ein.
Bedienpanel schliessen	Das Bedienpaneel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	▶ Drücken Sie das Bedienpaneel bis zum Einrasten nach unten.
Externen Trinkwassertank auffüllen (Option)	Der Füllstand des externen Trinkwassertanks ist zu niedrig.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie die Füllstandsüberwachung aus dem externen Trinkwassertank.</li> <li>2. Spülen Sie den externen Trinkwassertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn.</li> <li>3. Setzen Sie die Füllstandsüberwachung wieder ein.</li> </ol>
Schmutzwassertank leeren (Option)	Die Füllmenge des externen Schmutzwassertanks ist erreicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie die Füllstandsüberwachung aus dem externen Schmutzwassertank.</li> <li>2. Spülen Sie den externen Schmutzwassertank mit frischem Wasser aus und befüllen Sie ihn.</li> <li>3. Setzen Sie die Füllstandsüberwachung wieder ein.</li> </ol>
Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	▶ Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.
Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	▶ Füllen Sie den Bohnenbehälter auf.
Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	In den Handeinwurf wurde kein Kaffeemehl eingeworfen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öffnen Sie den Handeinwurf im mittleren Bohnenbehälter.</li> <li>2. Füllen Sie Kaffeemehl ein.</li> <li>3. Schliessen Sie den Handeinwurf.</li> </ol>
Choco- oder Milchpulver im 1. Behälter auffüllen (1. Pulverbehälter leer)	Der 1. Pulverbehälter ist leer.	▶ Füllen Sie den ersten Pulverbehälter nach.

### 11.3.4 Displaymeldung „Hinweis“

■ Die nachfolgenden Displaymeldungen sind in der Steuerung blau hinterlegt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Achtung: Ein verstopfter Schmutzwasserablauf kann zu Überschwemmung führen.	Im Schmutzwasser befinden sich Rückstände von Kaffeesatz.	▶ Prüfen Sie den Schmutzwasserablauf und die Tropfschale auf Verstopfung und reinigen sie.
Warten, bis Abrechnungssystem vollständig initialisiert ist.	Die Initialisierung befindet sich im Prozess.	▶ Warten Sie, bis die Initialisierung vom Abrechnungssystem abgeschlossen ist.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Auf Telemetrieverbindung warten oder Service kontaktieren.	Die Anzeige <b>Coffee Link</b> ist ausstehend.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Starten Sie die Telemetrie neu.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Störung	Ursache	Behebung
Das Display ist dunkel.	Die Maschine ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schliessen Sie die Maschine an das Stromnetz an.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
	Die Maschine ist nicht eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Maschine ein.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Es stehen keine Getränke mit Milch zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Befüllen Sie den Milchbehälter.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
	Das Milchsysteem ist verstopft.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie eine tägliche Reinigung durch.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
	Das Milchsysteem ist fälschlicherweise deaktiviert.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zur Kühleinheit.</li> <li>2. Aktivieren Sie das Milchsysteem.</li> <li>3. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
Es stehen keine Getränke mit Milchschaum zur Verfügung.	Der Milchbehälter ist leer.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Befüllen Sie den Milchbehälter.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
	Das Milchsysteem ist verstopft.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie eine tägliche Reinigung durch.</li> <li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>
	Das Milchsysteem ist fälschlicherweise deaktiviert.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zur Kühleinheit.</li> <li>2. Milchsysteem aktivieren.</li> <li>3. Führen Sie eine tägliche Reinigung durch.</li> <li>4. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li> </ol>

---

Es stehen keine Getränke mit Sirup (Flavour Point) zur Verfügung	Die Sirupflasche ist leer.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Befüllen Sie die Sirupflasche.</li><li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li></ol>
	Das Flavour-Point-System ist verstopft.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Führen Sie eine tägliche Reinigung durch.</li><li>2. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li></ol>
	Das Flavour-Point-System ist fälschlicherweise deaktiviert.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prüfen Sie die Kabelverbindung vom Steuerkabel der Maschine zum Flavour Point.</li><li>2. Führen Sie eine tägliche Reinigung durch.</li><li>3. Wenn die Störung bestehen bleibt, kontaktieren Sie den Servicepartner.</li></ol>

---

## 12 Deinstallation

Nach Gebrauchsende

Nachdem die Maschine das Gebrauchsende erreicht hat:

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

## 13 Entsorgung



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

- ▶ Nehmen Sie dazu Kontakt mit dem Servicepartner auf.

Sofern keine Rücknahme- oder Entsorgungsvereinbarung getroffen wurde, führen Sie zerlegte Bauteile der Wiederverwertung zu.

1. Verschrotten Sie Metalle.
2. Führen Sie Kunststoffelemente dem Recycling zu.
3. Entsorgen sie die übrigen Komponenten sortiert nach Materialbeschaffenheit.
4. Entsorgen Sie Betriebsmittel und Reinigungsmittel nach den örtlichen Bestimmungen unter Beachtung der jeweiligen Herstellervorschriften.