

SOUL

Kurzanleitung



Inhaltsverzeichnis

1	Impressum.....	5
2	Verweis auf die Originalbetriebsanleitung.....	6
3	Allgemeine Informationen.....	7
3.1	Darstellung der Sicherheitshinweise.....	7
4	Sicherheit.....	8
4.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
4.2	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	8
4.3	Pflichten des Betreibers.....	9
4.4	Restrisiken.....	9
4.4.1	Gefahr durch Stromschlag.....	9
4.4.2	Gefahr durch Reinigungsmittel.....	9
4.4.3	Gefahr durch Allergien.....	10
4.4.4	Gefahr durch Bakterien.....	11
4.4.5	Gefahr durch Hitze.....	12
4.4.6	Gefahr durch Mechanik.....	13
4.4.7	Gefahr von Sachschäden.....	14
5	Technische Daten.....	15
5.1	Getränkearten und Leistung.....	15
5.2	Maschinendaten.....	16
5.3	Netzanschluss hausseitig.....	16
5.4	Anschlusswerte Wasser.....	18
5.5	Umgebungsbedingungen.....	18
5.6	Typenschild.....	19
6	Konformitätsinformationen.....	20
6.1	Herstelleradresse.....	20
6.2	Angewandte Normen.....	20
7	Produktbeschreibung.....	22
7.1	Maschinenübersicht.....	22
7.2	Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display.....	23
7.3	Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display.....	23
7.4	Anschlüsse und Schnittstellen.....	24
7.5	Bedienelemente.....	24
7.5.1	Bedienelemente an der Maschine.....	25
7.5.2	Bedienelemente hinter dem Bedienpanel.....	25
7.5.3	Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf.....	26
7.5.4	Bedienoberfläche.....	27
7.6	Übersicht ProCare.....	28
8	Transport.....	30
8.1	Lieferumfang und Zubehör.....	30
8.2	Transportbedingungen.....	31
9	Installation und Inbetriebnahme.....	33
9.1	Auspacken.....	34
9.1.1	Maschine auspacken.....	34
9.1.2	Zubehör auspacken.....	34

9.2	Aufstellen	34
9.3	Installationsvoraussetzungen	35
9.4	Strom anschliessen.....	36
9.5	Wasser anschliessen	37
9.5.1	Variante Externer Trink- und Schmutzwassertank.....	38
9.6	Tropfschale montieren.....	39
9.7	Milchsystem anschliessen	39
9.8	ProCare-Einheit anschliessen	40
9.8.1	ProCare-Einheit mit Maschine verbinden	41
9.8.2	ProCare-Einheit mit Kühleinheit verbinden	42
9.8.3	ProCare-Einheit Kabel anschliessen.....	43
9.9	Bildschirmgeführte Inbetriebnahme	43
10	Bedienung	44
10.1	Wiederkehrende Zusatztätigkeiten.....	44
10.1.1	Bohnenbehälter befüllen	44
10.1.2	Pulverbehälter befüllen	45
10.1.3	Wasser nachfüllen	46
10.1.4	Bedieneinheit öffnen und schliessen.....	47
10.1.5	Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen.....	48
10.1.6	ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen oder wechseln.....	49
10.2	Einschalten	52
10.2.1	Kontrolle vor dem Einschalten	52
10.2.2	Maschine einschalten	53
10.3	Getränkeauslauf positionieren.....	54
10.4	Getränkebezug	54
10.4.1	Getränk auswählen	55
10.4.2	Getränk modifizieren	56
10.4.3	Tasse/Becher platzieren.....	59
10.4.4	Getränk ausgeben	59
10.4.5	Fertigstellung des Getränks	60
10.5	Ausschalten	60
10.5.1	Maschine in Standby schalten	60
10.5.2	Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	62
10.5.3	Zusatzgeräte ausschalten.....	62

1 Impressum

Herausgeber

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Schweiz

Konzept und Redaktion

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Schweiz

Copyright®

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Schweiz

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 des Herstellers 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 aktuellen Daten. Der Hersteller 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.

Der Hersteller haftet ausschliesslich für die Inhalte des Originaldokuments.

2 Verweis auf die Originalbetriebsanleitung

Die vollständige Originalbetriebsanleitung finden Sie, indem Sie den folgenden QR-Code scannen oder dem Link folgen:



Betriebsanleitung SOUL

www.schaerer.com/downloads/soul

3 Allgemeine Informationen

Diese technische Dokumentation enthält wichtige Hinweise zum Umgang mit der Maschine. Die technische Dokumentation ist Produktbestandteil und muss in unmittelbarer Nähe der Maschine für das Personal jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, lesen Sie die technische Dokumentation sorgfältig durch!

Die Abbildungen in dieser Anleitung wurden zur besseren Darstellung teilweise vereinfacht. Die vereinfachten Abbildungen können geringfügig vom Masstab und der Ausführung Ihrer Originalmaschine abweichen.

3.1 Darstellung der Sicherheitshinweise



GEFÄHR

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 Sachschäden zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.

4 Sicherheit

Die Sicherheit beim Umgang mit dem elektrischen Gerät hat oberste Priorität. Dieses Kapitel enthält alle wesentlichen Informationen, um einen sicheren Umgang zu gewährleisten und Personen- sowie Sachschäden zu vermeiden.

4.1 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** des Herstellers. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

4.2 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 den Zusatzgeräten.
- ☞ 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 oder Milchersatzprodukten.
- ☞ Füllen Sie in den Handeinwurf nur gemahlene Kaffee oder die Reinigungstablette während der Reinigung.

4.3 Pflichten des Betreibers

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

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.

4.4 Restrisiken

Grösstmögliche Sicherheit gehört beim Hersteller 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 beim Hersteller angefordert oder direkt von der Webseite oder aus dem Media Pool heruntergeladen werden.

4.4.1 Gefahr durch Stromschlag



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!



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

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

4.4.2 Gefahr durch Reinigungsmittel

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



! WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.



☞ Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.



☞ 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 beim Vertriebspartner an.



☞ Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.



☞ Berühren Sie Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen und nehmen Sie diese 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 und eine Schutzbrille.

☞ 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 des Toxikologischen Informationszentrums Ihres Landes.

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.toxinfo.ch

4.4.3 Gefahr durch Allergien



! VORSICHT

Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!

Getränke mit Zusatzprodukten oder Reste davon können Allergien auslösen.

☞ 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.

4.4.4 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 anderes aggressives 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.
- ☞ Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



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/ungeeignete 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).
- ☞ Verwenden Sie Milch direkt aus der Originalpackung.
- ☞ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ☞ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in – first out“).
- ☞ Tragen Sie beim Arbeiten mit Milch Schutzhandschuhe.
- ☞ Verschiessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.
- ☞ Brauchen Sie Milch vor Ablauf des Ablaufdatums auf.
- ☞ 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.
- ☞ Bei Maschinen mit internem Milchsystem und Kühleinheit: Füllen Sie nicht mehr Milch ein, als an einem Tag benötigt wird.
- ☞ Füllen Sie nie Milch nach. Reinigen Sie den Behälter vor dem Befüllen immer gründlich.
- ☞ Schliessen Sie Milchbehälterdeckel und Kühleinheit (intern und extern) sofort nach dem Auffüllen.

**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.
- ☞ Verschiessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

4.4.5 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.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.

**VORSICHT****Heisse Oberfläche!**

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss sein.

- ☞ Berühren Sie nie heisse Teile der Maschine.
- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Stellen.
- ☞ Entnehmen Sie die Brüheinheit nur bei abgekühlter Maschine.

4.4.6 Gefahr durch Mechanik

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

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

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

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch Einzug der Haare**

Besonders längere Haare können sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Maschine gezogen werden.

- ☞ Tragen Sie immer ein Haarnetz, wenn Sie den Mühlenkopf freilegen.

4.4.7 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 ein Entkalkungssystem vor. Sonst kann es zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- ☞ 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 Angaben dazu in der Betriebsanleitung, und ziehen Sie bei Bedarf einen qualifizierten Servicetechniker hinzu.
- ☞ Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile.
- ☞ 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 auftreffen kann.
- ☞ Verwenden Sie keinen karamellisierten Kaffee.
- ☞ Befüllen Sie die Behälter nur mit den dafür vorgesehenen Produkten.
- ☞ 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.

5 Technische Daten

Dieses Kapitel enthält detaillierte Informationen zu den technischen Spezifikationen und gibt einen Überblick über die wichtigsten Eigenschaften, z. B. Leistung und Anschlusswerte.

5.1 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) ^{ZW}		x
Kanne (500 ml) ^{ZW}		x
Americano ^{AC, ZW}		x
White Americano ^{** **, AC, ZW}		x
Milchkaffee (Schale hell/dunkel) ^{*, **}		x
Cappuccino ^{*, **}		x
Latte Macchiato ^{*, **}		x
Espresso Macchiato ^{*, **}		x
Chociatto ^{***}		x
Heisse Schokolade ^{***}		x
Flat White [*]		x
Heisse Milch [*]		x
Heisser Milchschaum [*]		x
Kalte Milch [*]		x
Kalter Milchschaum ^{*, **}		x
Best Foam™ Milchschaum [*]		x
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	

5.2 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)
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	Bohnenbehälter Standard 1200 g Nachrüstbare Ausstattungsvarianten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bohnenbehälter erweitert 2000 g ▪ Bohnenbehälter verkürzt 700 g
Kapazität Satzbehälter	60 - 70 Kaffeekekuchen

Aussenabmessungen	
Breite der Maschine	330 mm (12,99")
Breite mit Beistellkühleinheit	723 mm (28,46")
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	761 mm (29,96")
Tiefe	600 mm (23,62")

Gewicht	
Leergewicht	ca. 55 kg (121 lbs)*

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).

5.3 Netzanschluss hausseitig

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

Netz	Anschlusswerte	Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE	220 – 240 V 50/60 Hz	10 – 13 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG

Netz	Anschlusswerte	Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiter- querschnitt
	2000 – 2400 W ¹		
1L, N, PE	220 – 240 V 50/60 Hz	16 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
	3000 – 3600 W ²		
1L, N, PE	220 – 240 V 50/60 Hz	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
	6000 – 7000 W ³		
2L, PE	200 V 60 Hz	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
	2000 W ¹		
2L, PE	200 V 60 Hz	16 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
	3000 W ²		
2L, PE	200 V 60 Hz	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
	6000 W ³		
2L, PE	208 – 240 V 60 Hz	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
	1900 – 2400 W ¹		
2L, PE	208 – 240 V 60 Hz	15 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
	2800 – 3600 W ²		
2L, PE	208 – 240 V 60 Hz	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
	5100 – 7000 W ³		
2L, PE	200 V 50/60 Hz	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
	1800 W ¹		
2L, PE	200 V 50/60 Hz	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
	2600 W ²		
3L, PE	200 V 60 Hz	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	5700 – 8700 W ⁴		
3L, PE	208 – 240 V 60 Hz	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	5100 – 6400 W ³		
3L, PE	208 – 240 V 60 Hz	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	7700 – 10300 W ⁴		
3L, PE	200 V 50/60 Hz	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
	4700 W ³		
3L, PE	200 V	25 A	4 x 2,5 mm ²

Netz	Anschlusswerte	Absicherung hausseitig	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
	50/60 Hz 6900 W ⁴		3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V 50/60 Hz 5700 – 6400 W ³	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V 50/60 Hz 8700 – 10300 W ⁴	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

¹ Ausstattung 1 oder 2 Boiler mit 2 kW (serielles Heizen)

² Ausstattung 1 oder 2 Boiler mit 3 kW (serielles Heizen)

³ Ausstattung 2 Boiler mit 3 kW (simultanes Heizen)

⁴ Ausstattung 3 Boiler mit 3 kW (simultanes Heizen)

5.4 Anschlusswerte Wasser

Druck und Temperatur	
Wasserdruck	Minimal 0,2 MPa (29,07 psi) Maximal 1,0 MPa (145 psi)
Durchflussmenge	Minimal 2 l/min
Wassereingangstemperatur	Minimal 10 °C (50 °F) Maximal 30 °C (86 °F)
Wasserqualität	
Maximaler Chlorgehalt	Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt.
pH-Wert	Minimal 6,5 Maximal 7
Karbonathärte (deutsch)	Minimal 4 °dKH Maximal 6 °dKH (Bei einer höheren Karbonathärte muss ein Entkalkungssystem vorgeschaltet werden.)
Karbonathärte (französisch)	Minimal 8 °fKH Maximal 12 °fKH
Gesamthärte	> Karbonathärte

5.5 Umgebungsbedingungen

Für den Standort gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

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)

Die Maschine bzw. das Gerät ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Die Maschine bzw. das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden und niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) ausgesetzt sein.

5.6 Typenschild

Typenbezeichnung	Modell
SOUL 10 (SOUL)	Keine Modellvariante
SOUL 12 (SOUL)	Keine Modellvariante

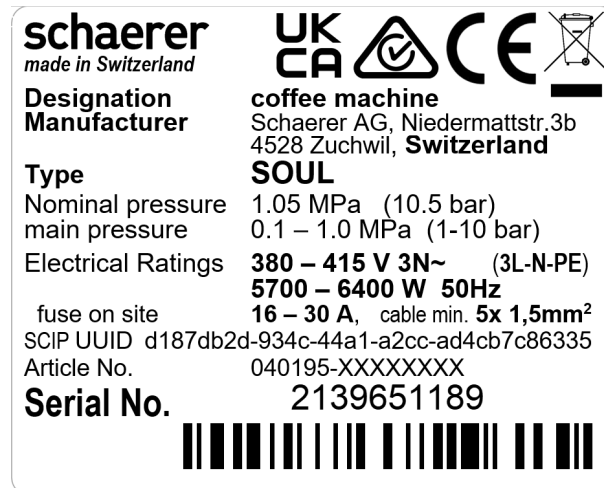


Abb. 1: Typenschild

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

- Um die Daten vom Typenschild abzulesen:
 - ☞ Ziehen Sie die Satzschublade aus der Maschine.
 - ☞ Klappen Sie die Abdeckung rechts neben der Satzschublade auf.
 - ☞ Übermitteln Sie im Stör- oder Garantiefall folgende Daten vom Typenschild:
 - Maschinen- oder Gerätetyp
 - Nennleistung
 - Nennspannung
 - Sicherungswert vor Ort
 - Seriennummer



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

6 Konformitätsinformationen

Dieses Kapitel enthält Informationen zur Konformität des elektrischen Geräts mit geltenden Normen, Richtlinien und Verordnungen.

6.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG	Schaerer AG
Niedermattstrasse 3b	Director of R&D GBU PCM
4528 Zuchwil	Niedermattstrasse 3b
Schweiz	4528 Zuchwil
+41 32 681 62 00	Schweiz
info@schaerer.com	
www.schaerer.com	

6.2 Angewandte Normen

Der Hersteller erklärt, dass diese Maschine bzw. dieses Gerät 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 der Hersteller.

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

Für die CE-Konformität	
MD 2006/42/EC	EMC-Richtlinie 2014/30/EU
<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC ▪ EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 ▪ EN 62233:2008 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 ▪ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC ▪ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC ▪ EN 61000-3-11:2021-03
RoHS-Richtlinie 2011/65/EU	RED 2014/53/EU
<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN IEC 63000:2019-05 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EN 301 489-1 V2.1.1:2017 ▪ EN 301 489-7 V1.3.1:2005 ▪ EN 301 489-24 V1.5.1:2010

Die Konformitätserklärung ist im Original in der Verpackung beigelegt. Die Maschine bzw. das Gerät trägt das CE-Zeichen.

Für die Einhaltung europäischer Richtlinien und Verordnungen	
WEEE-Richtlinie 2012/19/EU	POP-Verordnung 2019/1021
Für die EU-Chemikalienverordnung	
REACH-Verordnung 1907/2006/EG	

International (CB)

Safety	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IEC 60335-1:2020-08 ▪ IEC 60335-2-75 ▪ BS EN 62233:2008
--------	---

EMC	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CISPR 14-1 ▪ CISPR 14-2 ▪ IEC 61000-3-2 ▪ IEC 61000-3-11
-----	---

CB	Scheme > Internationales System gegenseitiger Anerkennung von Testberichten und Zertifikaten
CE	Anforderungen der Harmonisierungsrechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft
CISPR	Internationales Sonderkomitee für Funkstörungen
EG/EU	Europäische Gemeinschaft ist ein Teil der Europäischen Union bestehend aus EG/GASP/PJZS
EMC	Elektromagnetische Verträglichkeit
IEC	Internationales Konformitätsbewertungssystem elektrotechnischer Betriebsmittel und Komponenten
MD	Maschinenrichtlinie (europäisches Parlament und Rat)
POP	Verordnung (EU) über persistente organische Schadstoffe
REACH	EU-Chemikalienverordnung für Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien
RED	Europäische Zulassungsrichtlinie für Funkgeräte und Empfänger (Funkkommunikation)
RoHS	Beschränkung gefährlicher Stoffe
WEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Vermeidung und Reduzierung von Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten

7 Produktbeschreibung

Dieses Kapitel enthält einen Überblick über die wichtigsten Komponenten, Merkmale, Funktionen und Ausstattungsvarianten. Die Kenntnis der Funktionalität des Produkts ist Voraussetzung für die optimale und sichere Bedienung.

7.1 Maschinenübersicht

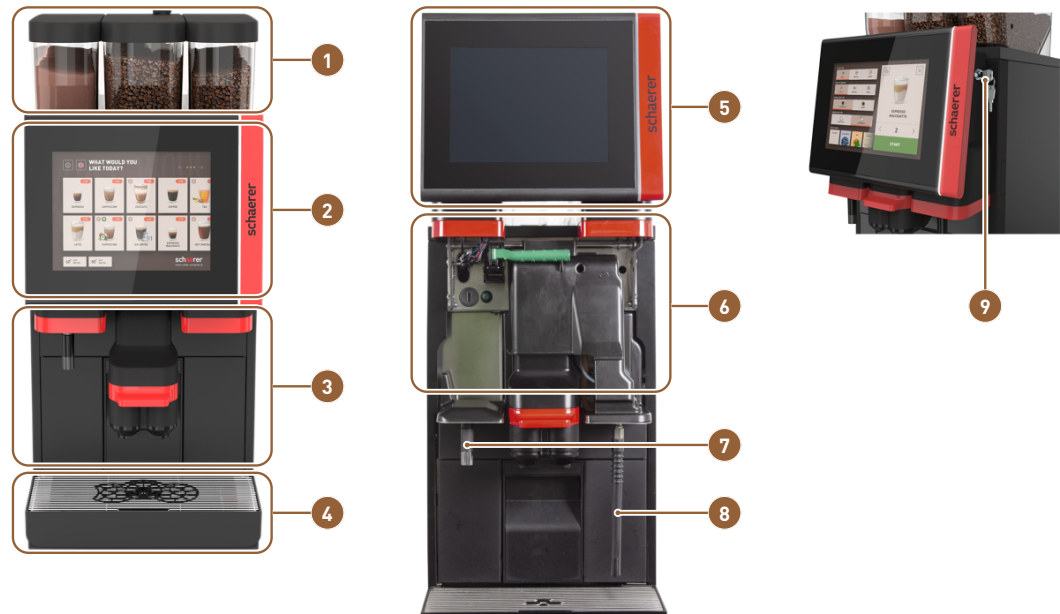


Abb. 2: Maschinenübersicht

- | | |
|---|---|
| 1 Bohnen- und Pulverbehälter (Art und Anzahl nach Konfiguration) | 2 Bedienpanel mit Touchscreen 10"/12" |
| 3 Ausgabebereich mit Getränkeauslauf und optionaler Heisswasser-/Dampfausgabe | 4 Tropfschale der Maschine mit Tassenpositionierhilfe |
| 5 Bedienpanel nach oben geschwenkt | 6 Bereich mit inneren Bedienelementen |
| 7 Heisswasserauslauf separat (Ausstattungsvariante) | 8 Dampfstab (Ausstattungsvariante) |
| 9 Schliessvorrichtung für Bedienpanel | |

7.2 Schaerer Coffee Soul mit 10-Zoll-Display



Abb. 3: Schaerer Coffee Soul 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.

7.3 Schaerer Coffee Soul mit 12-Zoll-Display



Abb. 4: Schaerer Coffee Soul 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.

7.4 Anschlüsse und Schnittstellen



Abb. 5: Anschlüsse von Kaffeemaschine und Zusatzeinheit

- | | |
|--|--|
| <p>1 Netzkabel mit Kaltgerätestecker und länderspezifischem Netzstecker für Zusatzgerät</p> | <p>2 Schmutzwasserablaufschlauch \varnothing 20 mm für Siphon oder externen Schmutzwassertank; der Schlauch kann länderspezifisch abweichen.</p> |
| <p>3 Netzkabel mit Stecker oder Festanschluss mit Hauptschalter; der Stecker kann länderspezifisch abweichen. Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung und den notwendigen minimalen Leiterquerschnitt.</p> | <p>4 Schnittstellenkabel für die Kommunikation der Kaffeemaschine mit Zusatzgeräten</p> |
| <p>5 Festwasseranschluss 3/8" oder Anschluss an optionalen externen Trinkwassertank</p> | <p>6 USB-Anschluss und Kommunikationsschnittstelle</p> |

7.5 Bedienelemente

Dieses Kapitel enthält einen Überblick über die Funktion der Bedienelemente und der Bedienoberfläche. Die Kenntnis der Bedienelemente ist Voraussetzung für den täglichen Betrieb der Maschine.

7.5.1 Bedienelemente an der Maschine



Abb. 6: Übersicht Bedienelemente aussen

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

7.5.2 Bedienelemente hinter dem Bedienpanel

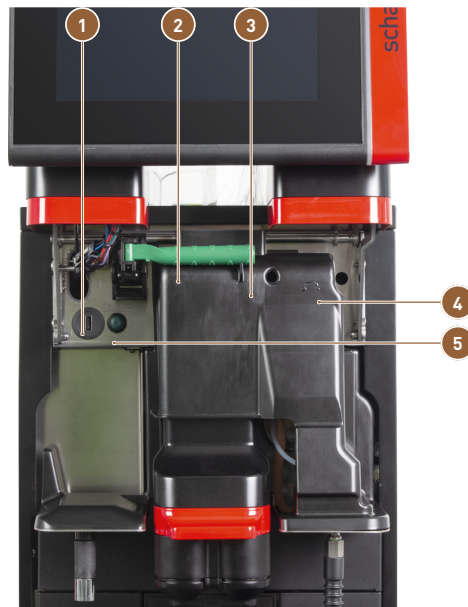


Abb. 7: Bedienelemente in der Maschine

- | | |
|---|--|
| <p>1 USB-Anschluss</p> <p>3 Manuelle Mahlgradeinstellung für mittlere Mühle (Standardausstattung)</p> | <p>2 Entriegelungshebel für Bohnen- und Pulverbehälter</p> <p>4 Manuelle Mahlgradeinstellung für optional erhältliche rechte Mühle</p> |
|---|--|

- 5** Ein-/Ausschalter
(zum Einschalten kurz drücken, zum
Ausschalten 4 s drücken und halten)

Wenn die Maschine mit der optionalen elektrischen Mahlgradeinstellung ausgestattet ist, sind die Einstellvorrichtungen für die manuelle Mahlgradeinstellung nicht vorhanden. Bei der Erstinbetriebnahme kalibriert der Servicetechniker den Mahlgrad anhand eines Referenzgetränks. Der Mahlgrad für die verschiedenen Rezepte kann anschliessend in den Getränkeinstellungen elektrisch auf einen feineren oder gröberen Wert eingestellt werden.

7.5.3 Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

Der mittlere Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf ist Standard. Der Handeinwurf ist gleichzeitig die Öffnung für den Einwurf der Reinigungstablette Coffee pure.

Bohnen- und Pulverbehälterdeckel sind optional mit Schliessvorrichtung verfügbar.



Abb. 8: Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

- 1** Mittlerer Bohnenbehälter

- 2** Handeinwurf für:

- Kaffeemehl (z. B. entkoffeinierter Kaffee)
- Reinigungstablette (Coffee pure tab)

7.5.4 Bedienoberfläche

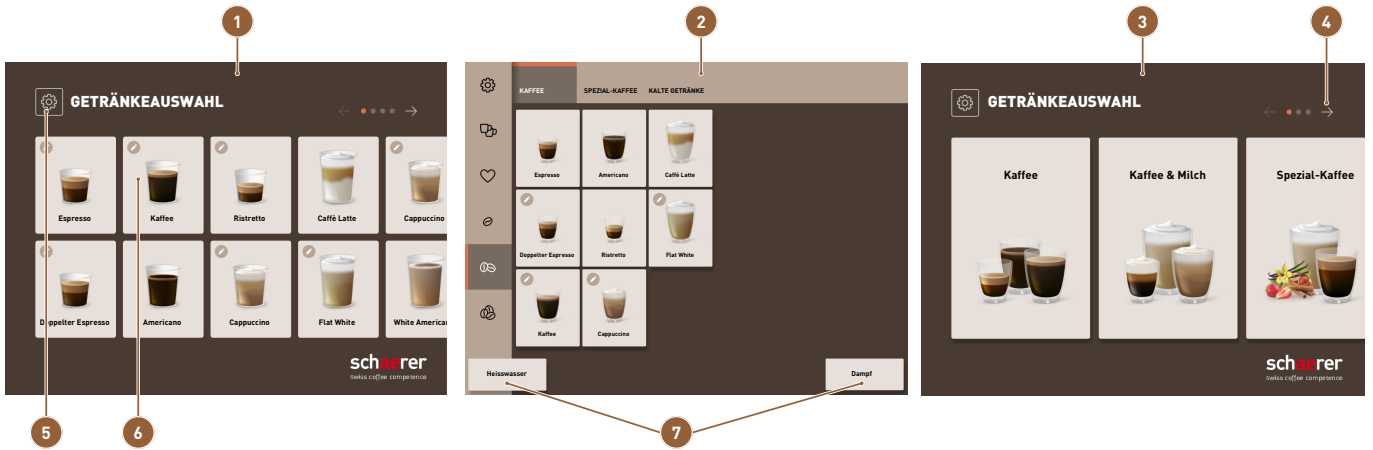


Abb. 9: Übersicht: Bedienoberfläche

- | | |
|---|--|
| <p>1 Bedienoberfläche für die Getränkeauswahl im Gäste-Modus</p> <p>3 Bedienoberfläche im Gäste-Modus mit Auswahl über Getränkegruppen</p> <p>5 Zugang zum Service-Menü</p> <p>7 Ausgabe von Heisswasser oder Dampf</p> | <p>2 Bedienoberfläche im Personal-Modus</p> <p>4 Navigation zum nächsten bzw. vorherigen Bildschirm</p> <p>6 Getränkeschaltfläche mit Symbol oder nur Text</p> |
|---|--|

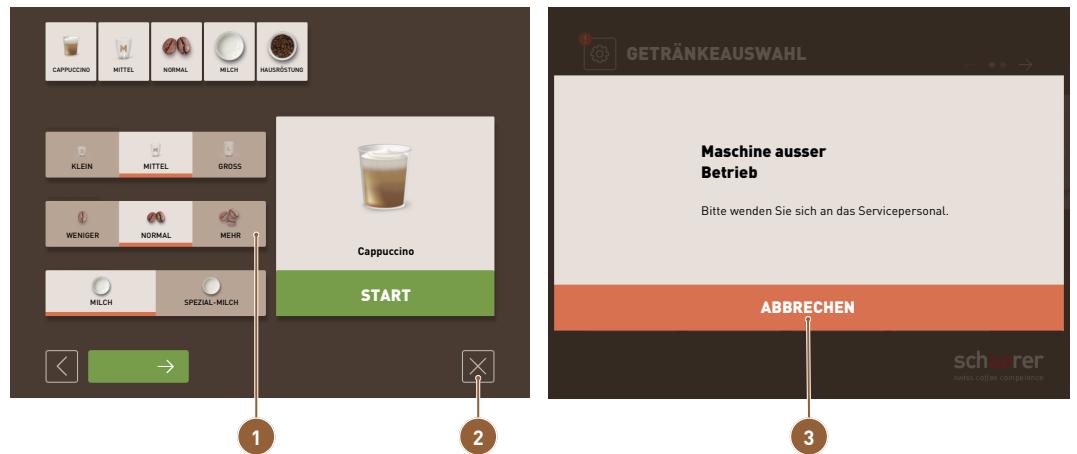


Abb. 10: Übersicht: Bedienfunktionen auf der Oberfläche

- | | |
|---|--|
| <p>1 Auswahl der Getränkeoptionen</p> <p>3 Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderungen</p> | <p>2 Schaltfläche [X]: zurück oder abbrechen</p> |
|---|--|

7.6 Übersicht ProCare



Abb. 11: Übersicht ProCare

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

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

Die Schlauchadapter sind das Verbindungstück zwischen Milchschlauch und Saugrohr. Das Saugrohr wird in die Milchkühlbox eingeführt.

Über das Netzkabel ist die ProCare-Einheit am Stromnetz angeschlossen.

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

Das Vorreiberschloss verriegelt die Schublade im geschlossenen Zustand, wodurch unbefugter Zugang verhindert wird.



Abb. 12: Schublade mit Beuteln

1 Überwurfmuttern

2 Auffangwanne

In der Auffangwanne befinden sich beide ProCare-Reinigungsbeutel. Mit den Überwurfmuttern sind die ProCare-Reinigungsbeutel an den Anschlüssen am Schubladengehäuse befestigt und gesichert.

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 am blauen Kupplungsstutzen aufgesetzt und mit der Überwurfmutter festgezogen. Die Kupplung ist durch einen Sensor überwacht.

Der ProCare-Reinigungsbeutel ROT wird am roten Kupplungsstutzen aufgesetzt und mit der Überwurfmutter festgezogen. Die Kupplung ist durch einen Sensor überwacht.

8 Transport

Dieses Kapitel enthält Informationen zum sicheren und korrekten Transport, z. B. bei einem Umzug oder für Servicearbeiten.

8.1 Lieferumfang und Zubehör

Zubehör für Maschine

Menge	Bezeichnung
1	Tropfschale

Anleitungen

Menge	Bezeichnung
1	Betriebsanleitung Maschine
1*	Betriebsanleitung Zusatzgeräte (Tassenwärmer + Cup & Cool)
1*	Betriebsanleitung Kühleinheit

Lieferumfang Zusatzteile

Menge	Name
1	Messlöffel

Lieferumfang Reinigung/Wartung

Menge	Bezeichnung
1	Pinsel 75-40 (Brühraum)
1	Pinsel (Getränkeauslauf)

Lieferumfang Reinigung/Wartung ohne ProCare*

Menge	Kaffeesystemreinigung
1	Auslieferungsset Coffeepure tabs für 100 Reinigungen

Menge	Milchsystem-Reinigung
1****	Reinigungsbehälter 1 l mit Deckel, blau
1****	Auslieferungsset Milkpure -Pulver für 100 Reinigungen
1	Spezial-Reinigungsflüssigkeit Milch, 3345340000

Lieferumfang Reinigung/Wartung mit ProCare*

Menge	Bezeichnung
1	Reinigungsbeutel ProCare blau, 3370101044 (UFI: GPF0-V0QD-700S-5Y0U)
1	Reinigungsbeutel ProCare rot, 3370101045 (UFI: YKF0-D00Y-X009-HMEQ)

Lieferumfang für Pulversystem*

Menge	Bezeichnung
1	Auslassblende für Pulverbehälter

Zubehör für Entkalkung***

Menge	Bezeichnung
1	Entkalkungskartusche****

* Optional, je nach Maschinenausführung

** Sprachabhängige Artikelnummer

*** Nicht im Lieferumfang enthalten

*** Entfällt beim Einsatz von ProCare

*

8.2 Transportbedingungen



⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.



⚠️ WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

👉 Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.

👉 Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemäßes Transportieren kann zu Verletzungen führen.

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



⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

👉 Heben Sie die Maschine nicht allein an.

👉 Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

**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 die Anschlüsse für die Trinkwasserversorgung, die Stromversorgung, den Schmutzwasserablauf.
 - 👉 Stellen Sie sicher, dass der neue Standort keine Hindernisse und Unebenheiten aufweist.

9 Installation und Inbetriebnahme



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!



Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.



WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.



-  Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.



-  Heben Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



HINWEIS

Sachschaden bei Nichtbeachten der Sanitärvorschriften!

Durch unsachgemäße Sanitärinstallation der Maschine können Sachschäden entstehen.

-  Installieren Sie die Maschine muss so, dass die Installation den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen oder lokalen Sanitärvorschriften entspricht.
-  Stellen Sie sicher, dass ausreichende Rückflussverhinderer installiert sind.

Der Maschinenbetreiber muss die bauseitigen Vorarbeiten für die Anschlüsse (Elektrik, Wasser, Abwasser) in Auftrag geben. Die Vorarbeiten müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Die Installation des Festwasseranschlusses an Trinkwasser und Abwasser muss durch Fachpersonal oder den Service des Herstellers erfolgen.

Service Techniker des Herstellers oder seines Servicepartners dürfen nur die Verbindung der Maschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Sie sind weder befugt, bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch sind sie für deren Durchführung verantwortlich.

9.1 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.

9.1.1 Maschine auspacken

- ☞ Packen Sie die Maschine aus.
- ☞ Entnehmen Sie mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste.
- ☞ Prüfen Sie den verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör.
- ☞ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- ☞ Bei Zweifeln nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb und verständigen Sie den Servicepartner.
- ☞ Bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Rücksendung auf.

9.1.2 Zubehör auspacken

Folgende Zubehörteile werden geliefert:

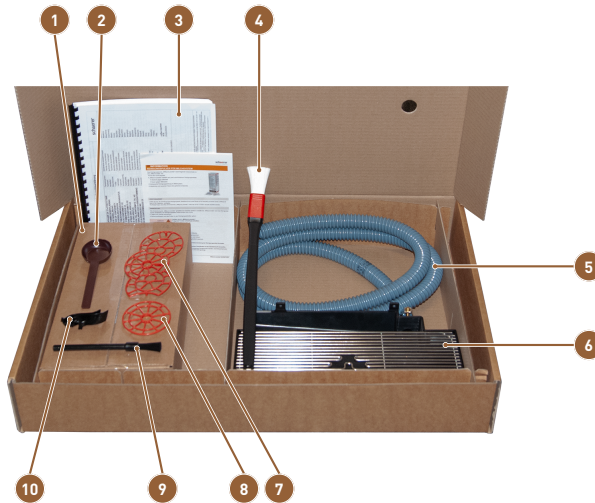


Abb. 13: Lieferumfang Zubehör

- | | |
|--|--|
| <p>1 Reinigungsmittel (entsprechend Maschinenausstattung)</p> <p>3 Betriebsanleitung und Konformitätserklärung</p> <p>5 Schmutzwasserschlauch</p> <p>7 Tassenpositionierhilfe für zwei Tassen</p> <p>9 Pinsel klein</p> | <p>2 Löffel für Kaffeemehl für den Handeinwurf</p> <p>4 Pinsel für die Innenraumreinigung beim Satzbehälter</p> <p>6 Tropfschale (Schmutzwasserschlauch vormontiert)</p> <p>8 Tassenpositionierhilfe einfach</p> <p>10 Milchschauchführung nach links</p> |
|--|--|

9.2 Aufstellen

Für den Standort der Maschine gelten folgende Bedingungen:

- Die Maschine darf nicht im Freien verwendet werden.
- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, sodass sie sich unter dem Gewicht der Maschine nicht deformieren kann.
- Die Aufstellfläche muss wasserresistent und wärmeunempfindlich sein.
- Die Maschine darf nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- Die Maschine darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasser-schlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
- 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 herangeführt 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.
 - Wenn die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden, muss der Platzbedarf der Leitungen beachtet werden, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
 - Beim Einbau eines Wasserfilters: siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Umgebungsbedingungen [▶ 18]

9.3 Installationsvoraussetzungen

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

Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

Elektrik

- Steckdose für Netzstecker oder Festanschluss mit Hauptschalter

Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung und den minimal erforderlichen Leiterquerschnitt.

Wasser

- Festwasseranschluss 3/8“ oder Anschluss an den externen Trinkwassertank
- Siphon oder externen Schmutzwassertank für den Schmutzwasserschlauch Ø 40 mm

Zusatzgeräte

- Optionale Schnittstelle für Kommunikation der Maschine mit den Zusatzgeräten
- ☞ Positionieren Sie für eine bessere Zugänglichkeit die Maschinenrückseite ca. 5 cm (2“) über der Auflageplatte.
- ☞ Bereiten Sie installationsseitig die Anschlüsse vor.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Aufstellen [▶ 34]

9.4 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 den Vorschriften des jeweiligen Landes ausgeführt ist.
- ☞ Leiten Sie den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter.
- ☞ 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.
- ☞ Der Hersteller rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 1,5 mm² / 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 originalelem 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.



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.



Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

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.

Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt ist. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein Fehlerstrom-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. Fehlerstrom-Schutzschalter vom Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Mass an Sicherheit erzielt.

Sehen Sie dazu auch

-  Produktbeschreibung [► 22]
-  Technische Daten [► 15]








9.5 Wasser anschliessen



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 anderes aggressives 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.
-  Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



HINWEIS

Sachschaden durch schlechte Wasserqualität!

Durch verunreinigtes Wasser oder falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen.

-  Prüfen Sie die empfohlene Wasserqualität und optimieren Sie diese bei Bedarf.
-  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).

Trinkwasseranschluss

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".

Schmutzwasseranschluss

Die Maschine benötigt einen Schmutzwasserablauf. Der mitgelieferte, temperaturstabile Schmutzwasserschlauch wird bei Festanschluss installationsseitig an einen Siphon angeschlossen. Der Schmutzwasserschlauch soll Gefälle zum Anschluss vorweisen, um den Siphoneffekt zu vermeiden und muss über dem Wasserstand im Siphonsystem fixiert werden.

Bei Verwendung eines externen Schmutzwassertanks wird die Maschine direkt angeschlossen. Eine entsprechende Füllstandsüberwachung ist verfügbar.



Die **Zusatanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.

9.5.1 Variante Externer Trink- und Schmutzwassertank

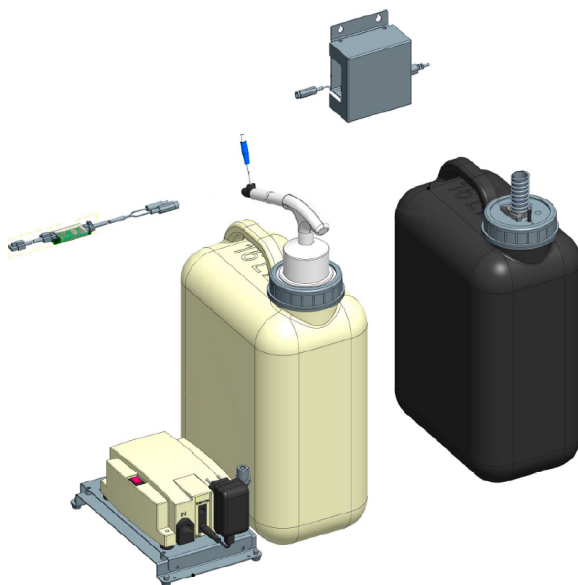


Abb. 14: Externer Trink- und Schmutzwassertank

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** enthält Informationen für die Einrichtung und Anschlüsse der externen Trink- und Schmutzwassertanks. Die Umbauanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.

9.6 Tropfschale montieren

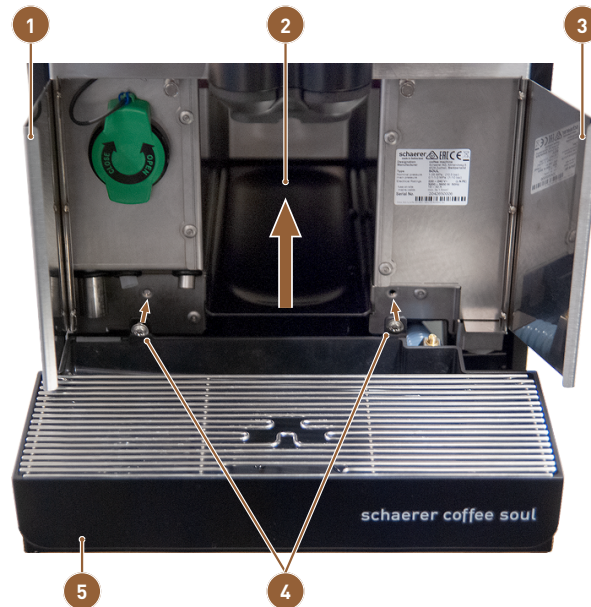


Abb. 15: Tropfschale montieren

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

- ☞ Öffnen Sie beide **Frontklappen**.
 - ✓ Die Löcher für die **Befestigungsschrauben** sind zu erkennen.
- ☞ Führen Sie den Schmutzwasserschlauch an der **Tropfschale** nach hinten durch die Maschine.
- ☞ Setzen Sie die **Tropfschale** an und drücken sie an die Maschine. Heben Sie dabei gleichzeitig den **Gerätebodeneinsatz** für den Satzbehälter leicht an.
- ☞ Fixieren Sie die **Tropfschale** mit den beiden **Befestigungsschrauben**.
 - ✓ Die **Tropfschale** ist montiert.

9.7 Milchsysteem anschliessen

Für den Transport wird der optionale Milchschauch aus dem Quetschventil entnommen. Vor der Inbetriebnahme muss der Milchschauch wieder korrekt in das Quetschventil eingesetzt werden, siehe Abbildung unten. Maschinenausstattungen mit Twin Milk enthalten zwei Quetschventile und zwei Milchsschläuche.

- ☞ Heben Sie das Bedienpanel an.

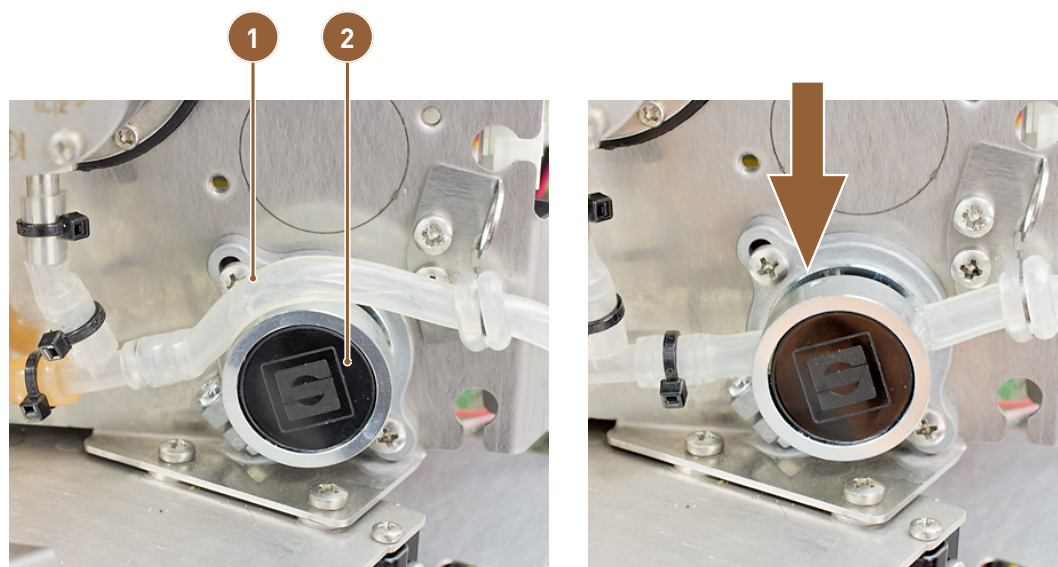


Abb. 16: Milchschauch in Quetschventil einsetzen (Single Milk)

1 Milchschauch

2 Quetschventil

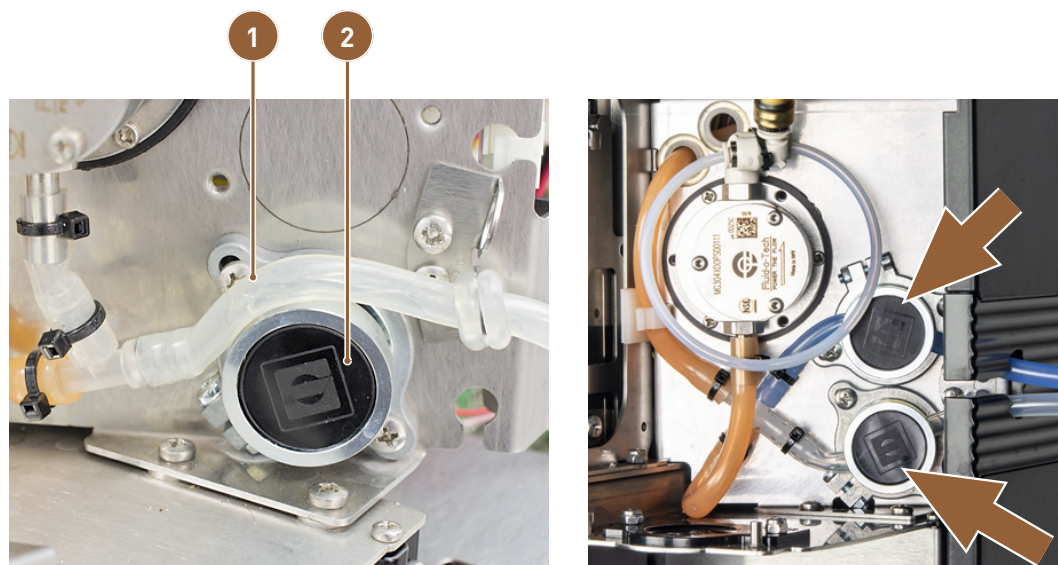


Abb. 17: Milchschräuche in Quetschventil einsetzen (Twin Milk)

1 Milchschauch

2 Quetschventil

- ☞ Ziehen Sie die schwarze Abdeckung rechts ohne Werkzeug nach vorn ab. Die Milchpumpe und das Quetschventil sind zugänglich.
- ☞ Bei Single-Milk-System: Setzen Sie den Milchschauch wie abgebildet in das Quetschventil ein.
- ☞ Bei Twin-Milk-System: Setzen Sie die zwei Milchschräuche in die beiden Quetschventile ein.

Sehen Sie dazu auch

- 📖 Bedieneinheit öffnen und schliessen [▶ 47]

9.8 ProCare-Einheit anschliessen

- 📖 Die Maschine ist ausgeschaltet.
- ☞ Verbinden Sie die ProCare-Einheit mit der Maschine.
- ☞ Verbinden Sie die ProCare-Einheit mit der Kühleinheit.
- ☞ Schliessen Sie die Milchschräuche an.

- ☞ Verbinden Sie ein CAN-Bus-Anschlusskabel mit der Maschine.
- ☞ Verbinden Sie das andere CAN-Bus-Anschlusskabel mit dem Zusatzgerät (z. B. Milchsystem).
- ☞ Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
 - ✓ Das Modul ist eingeschaltet.
- ☞ Schalten Sie die Maschine ein.
 - ✓ Das Modul verbindet sich mit der Maschine.
- ☞ 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.

9.8.1 ProCare-Einheit mit Maschine verbinden

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

- Der Metallhalter 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. 18: ProCare-Einheit an Maschine befestigen

1 Verbindungsblech

2 Teflonschläuche zur ProCare-Einheit

3 Befestigungsschraube

- ☞ Rasten Sie die ProCare-Einheit in das Verbindungsblech an der Maschine ein.
- ☞ Stecken Sie die Teflonschläuche in die ProCare-Einheit.
- ☞ Schrauben Sie die ProCare-Einheit an die Maschine mit der Befestigungsschraube.

Schläuche anschliessen

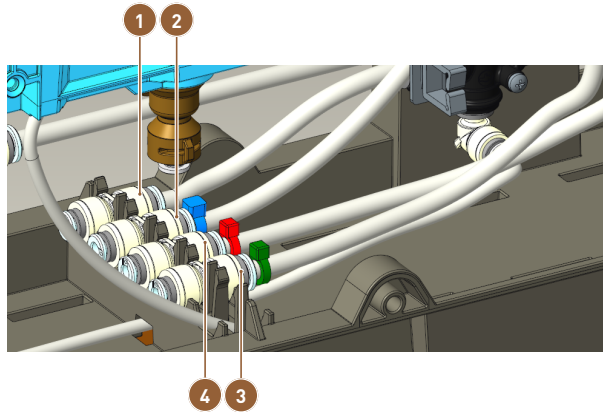


Abb. 19: Belegung der Schlauchanschlüsse

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

- ☞ Längen Sie die Schläuche so ab, dass sie in eine Schlaufe gelegt werden können.
- ☞ Messen Sie die Länge der Schläuche und notieren Sie die Länge. Die Schlauchlänge kann in der Maschinenkonfiguration eingestellt werden für einen optimalen Betrieb der ProCare-Einheit.
- ☞ Legen Sie die Schläuche in eine Schlaufe, für den Fall, dass Sie das Modul einmal ausbauen müssen.
- ☞ Schliessen Sie die Schläuche gemäss der Kennzeichnung an.
- ☞ Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht den Schliessmechanismus der Frontplatte blockieren.
- ☞ Öffnen Sie die Maschinenkonfiguration und navigieren Sie zu den Einstellungen System.
- ☞ Öffnen Sie die Einstellungen Reinigung.

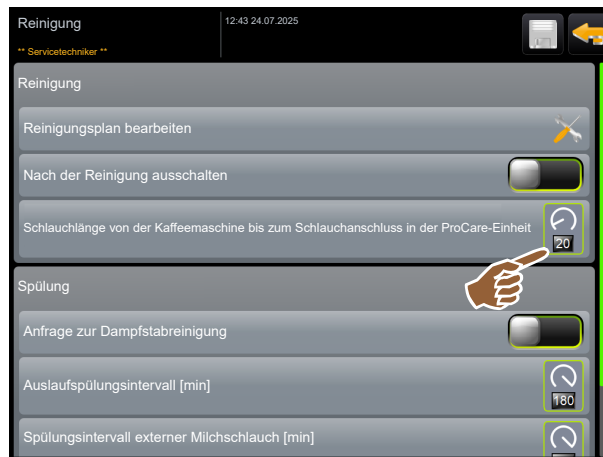


Abb. 20: Schlauchlänge für ProCare-Einheit einstellen

- ☞ Geben Sie die Schlauchlänge im Eingabefeld ein.

9.8.2 ProCare-Einheit mit Kühleinheit verbinden

Kühleinheit montieren

- ☞ Montieren Sie den Metallhalter an der Seite der ProCare-Einheit, an der die Kühleinheit angebracht wird.
- ☞ Schliessen Sie die ProCare-Einheit mit der mitgelieferten Seitenwand, je nach Positionierung Verschalung rechts oder Verschalung links.
- ☞ Befestigen Sie die Kühleinheit an der ProCare-Einheit.

Milchschlauch anpassen



Abb. 21: Milchschlauch in Kühleinheit

1 Schlauch 4/8 Silikon orange

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

9.8.3 ProCare-Einheit Kabel anschliessen

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

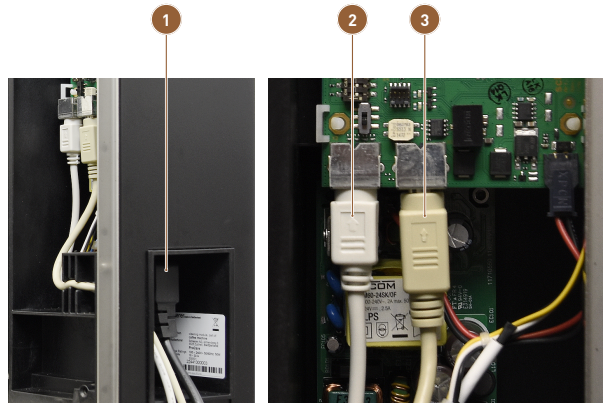


Abb. 22: Kabelanschlüsse

1 Netzanschluss für Kaltgerätestecker

2 Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 2 m

3 CAN-Bus-Kabel von Kühleinheit

- ☞ Verbinden Sie den Kaltgerätestecker mit dem Netzanschluss an der Rückseite der ProCare-Einheit.
- ☞ Schliessen Sie das Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 2 m an die ProCare-Einheit an.
- ☞ Schliessen Sie das CAN-Bus-Kabel der Kühleinheit an.

9.9 Bildschirmgeführte Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme der Maschine wird durch Servicetechniker vor Ort beim Betreiber vorgenommen. Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten der Maschine automatisch. Nach der displaygeführten Inbetriebnahme können noch keine Getränke bezogen werden, da keine Getränkerezepte konfiguriert sind. Ein Servicetechniker konfiguriert und kalibriert die Getränkerezepte zusammen mit dem Betreiber.

Servicetechniker können das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.

10 Bedienung

Dieses Kapitel enthält Informationen zu den verschiedenen Funktionen der Getränkezubereitung für den täglichen Betrieb der Maschine.



VORSICHT

Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- ☞ Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- ☞ Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.



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.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.



VORSICHT

Gesundheitsgefahr durch ungeeignete Produkte

Die Produktbehälter und ein ggf. vorhandener Handeinwurf dürfen nur mit Produkten nach bestimmungsgemässer Verwendung befüllt werden.

- ☞ Verarbeiten Sie nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Maschine geeignet sind.

Sehen Sie dazu auch

- ☰ Sicherheit [▶ 8]

10.1 Wiederkehrende Zusatz Tätigkeiten

Dieses Kapitel enthält Informationen zu Bedienschritten an der Maschine, die im täglichen Betrieb regelmässig erforderlich sind.

10.1.1 Bohnenbehälter befüllen



WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!



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

- ☞ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.



HINWEIS

Sachschaden durch Fremdkörper im Bohnenbehälter!

Durch Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung oder Blockierung der Mühle und zur Zerstörung der Mühle kommen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

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



Abb. 23: Bohnen- und Pulverbehälter mit maximaler Füllmenge

- ☞ Füllen Sie den Behälter möglichst rechtzeitig nach.
- ☞ Bei verriegelbaren Bohnenbehältern: Öffnen Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel.
- ☞ Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
- ☞ Reinigen Sie bei Bedarf vor einer Befüllung die Bohnenbehälter und Deckel von Kaffeefettrückständen.
- ☞ Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit der dafür vorgesehenen Kaffeesorte.
- ☞ Befüllen Sie den Behälter maximal für den Bedarf eines Tages, um die Frische der Produkte zu bewahren.
- ☞ Füllen Sie nur so viel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
- ☞ Befüllen Sie Behälter immer von vorne nach hinten.
- ☞ Verschiessen Sie den Bohnenbehälter mit dem Deckel.
- ☞ Bei verriegelbaren Bohnenbehältern: Verriegeln Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Schlüssel.
- ✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt.

10.1.2 Pulverbehälter befüllen



VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

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

- ☞ Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie in den Pulverbehälter greifen.



HINWEIS

Sachschaden durch Verstopfung!

Durch das Einfüllen von unzulässigem Automatenpulver kann der Pulverbehälter oder das Pulversystem verstopfen.

- ☞ Füllen Sie nur Pulver ein, welches für den Automatenbetrieb geeignet ist.
- ☞ Überfüllen Sie den Pulverbehälter nicht.
- ☞ Drücken Sie das Pulver nicht an oder verdichten es.



Abb. 24: Bohnen- und Pulverbehälter mit maximaler Füllmenge

- ☞ Variante mit Verriegelung des Pulverbehälters: Öffnen Sie das Schloss des Pulverbehälters mit dem Schlüssel.
- ☞ Entfernen Sie den Deckel des Pulverbehälters.
- ☞ Befüllen Sie den Pulverbehälter mit Choco- oder Topping-Pulver.
- ☞ Füllen Sie nur so viel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
- ☞ 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.

10.1.3 Wasser nachfüllen



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.

Variante mit Festwasseranschluss

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

Variante mit externem Trinkwassertank



Abb. 25: Externer Trinkwassertank

- ☞ Schrauben Sie den Deckel des externen Trinkwassertanks ab.
- ☞ Spülen Sie den externen Trinkwassertank täglich gründlich mit frischem Wasser aus.
- ☞ Reinigen Sie den Deckel des Trinkwassertanks mit frischem Wasser.
- ☞ Füllen Sie den Trinkwassertank mit frischem Trinkwasser und beachten Sie dabei die maximale Füllmenge.
- ☞ Verschiessen Sie den externen Trinkwassertank mit dem Deckel.
- ☞ Setzen sie den Trinkwassertank wieder ein.

10.1.4 Bedieneinheit öffnen und schliessen



! VORSICHT

Quetschgefahr durch herabfallende Bedieneinheit!

Die Bedieneinheit kann durch ihr Eigengewicht herabfallen.

- ☞ Halten Sie die Bedieneinheit fest und führen Sie sie kontrolliert bis zum Einrasten nach oben oder unten.

Die Betriebsbereitschaft der Maschine ist ausschliesslich mit geschlossener Bedieneinheit möglich.



Abb. 26: Bedieneinheit öffnen

1 Schloss verriegelt

2 Schloss entriegelt

3 Oberseite der Bedieneinheit entriegelt

4 Bedieneinheit nach oben geschoben

Bedieneinheit öffnen

- ☞ Bringen Sie den Schlüssel in der Schliessvorrichtung in horizontale Stellung.
 - ✓ Das Schloss ist geöffnet.
- ☞ Entriegeln Sie die Bedieneinheit oben durch kräftiges Ziehen.
 - ✓ Die Bedieneinheit ist entriegelt.

- ☞ Schieben Sie die Bedieneinheit von unten mit beiden Händen nach oben bis zum Anschlag.
- ✓ Die Bedieneinheit wird in der oberen Stellung automatisch gehalten.
- ✓ Alle Bedienelemente hinter der Bedieneinheit sind nun zugänglich.



Abb. 27: Bedieneinheit geschlossen und geöffnet

Bedieneinheit schliessen

- ☐ Die Schliessvorrichtung der Bedieneinheit kann nur geschlossen werden, wenn die Verriegelungen der Bohnen- und Pulverbehälter geschlossen sind.
- ☞ Schieben Sie die offene Bedieneinheit mit beiden Händen leicht bis zum Anschlag nach unten.
- ☞ Drücken Sie die Bedieneinheit an der Oberkante leicht hinein.
 - ✓ Die Bedieneinheit ist geschlossen.
- ☞ Verriegeln Sie bei Bedarf die Schliessvorrichtung wieder mit dem Schlüssel.
 - ✓ Das Schloss ist in vertikaler Stellung geschlossen.
 - ✓ Die Bedieneinheit ist verriegelt.

10.1.5 Bohnen- und Pulverbehälter entnehmen



⚠ WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!



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

- ☞ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.



⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Einzug der Haare



Besonders längere Haare können sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Maschine gezogen werden.

- ☞ Tragen Sie immer ein Haarnetz, wenn Sie den Mühlenkopf freilegen.

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

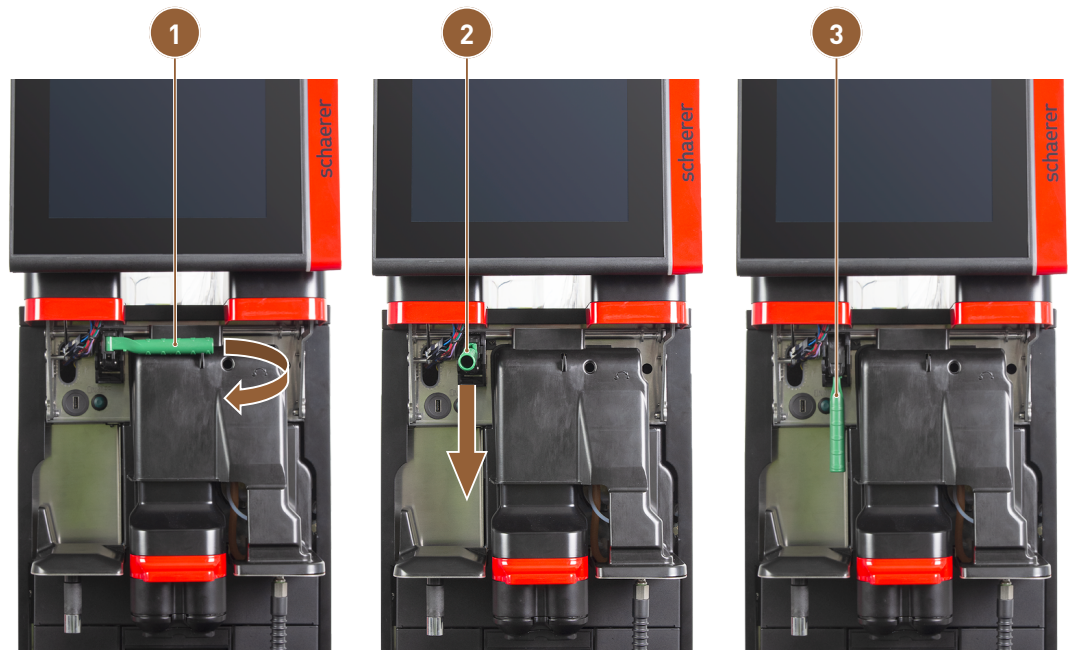


Abb. 28: Bohnen- und Pulverbehälter entriegeln

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

- ☞ Öffnen Sie das Bedienpanel.
- ☞ Schwenken Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung aus der horizontal eingeklappten Position nach vorn.
- ☞ Klappen Sie den grünen Griff der Zentralverriegelung nach unten.
- ✓ Die Bohnen- und Pulverbehälter sind jetzt entriegelt und können entnommen werden.
- ✓ Der grüne Griff der Zentralverriegelung zeigt nach unten.

Sehen Sie dazu auch

- ☰ Bedieneinheit öffnen und schliessen [► 47]

10.1.6 ProCare-Reinigungsbeutel einsetzen oder wechseln

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. 29: Schublade mit Auffangwanne herausziehen

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



Abb. 30: Reinigungsbeutel entfernen

1 Überwurfmuttern

2 Entnahmerichtung

- ☞ Lösen Sie die Überwurfmuttern von den Reinigungsbeuteln.
- ☞ Entfernen und entsorgen Sie die leeren Reinigungsbeutel.
- ☞ Entfernen Sie die Verschlusskappen und die Schutzfolie der neuen ProCare-Reinigungsbeutel.
- ☞ 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. 31: Schublade einschieben

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



Abb. 32: Beispiel ProCare BLAU: Reinigungsbeutel wechseln

1 Gebrauchter Reinigungsbeutel: Luft wird abgesaugt.

2 Neuer Reinigungsbeutel: Wird mit Wasser gefüllt, dann die Luft abgesaugt.

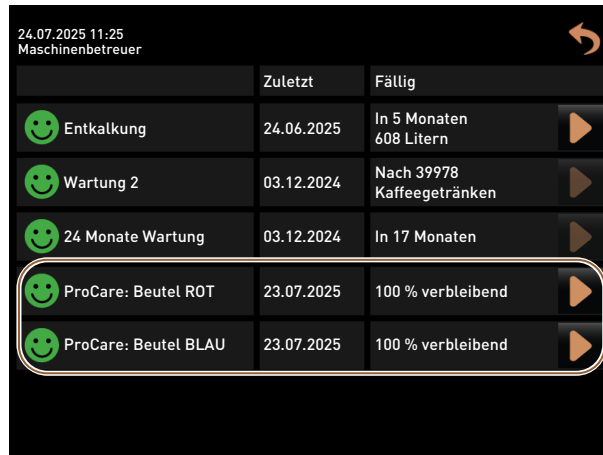
- ☞ Tippen Sie auf **Gebraucht**, wenn Sie einen gebrauchten Reinigungsbeutel eingesetzt haben oder auf **Neu**, wenn Sie einen neuen Reinigungsbeutel eingesetzt haben.
- ☞ Bestätigen Sie die Auswahl mit **▶**.
 - ✓ Aus einem bereits gebrauchten Reinigungsbeutel wird jetzt die Luft abgesaugt. Ein neuer Reinigungsbeutel wird mit Wasser gefüllt und anschliessend wird die Luft abgesaugt.
 - ✓ Ein Bestätigungsdialog mit der Meldung **ProCare: Austausch des Beutels erfolgreich abgeschlossen** öffnet sich.
- ☞ 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:

- ☞ Öffnen Sie das Service-Menü mit .

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Wartungsintervalle**.



	Zuletzt	Fällig
😊 Entkalkung	24.06.2025	In 5 Monaten 608 Litern
😊 Wartung 2	03.12.2024	Nach 39978 Kaffeetränken
😊 24 Monate Wartung	03.12.2024	In 17 Monaten
😊 ProCare: Beutel ROT	23.07.2025	100 % verbleibend
😊 ProCare: Beutel BLAU	23.07.2025	100 % verbleibend

Abb. 33: Anzeige des verbleibenden Inhalts

☞ Tippen Sie im Bildschirm **Wartungsintervalle** auf die Schaltfläche ▶ für den Menüpunkt **ProCare: Beutel ROT** oder **ProCare: Beutel BLAU**.

☞ Führen Sie den Beutelwechsel durch oder brechen Sie den Vorgang ab.

✓ Sie werden zurück zum Hauptmenü geführt.

10.2 Einschalten

Dieses Kapitel enthält Informationen zum sicheren und korrekten Einschalten der Maschine und der Zusatzgeräte (falls vorhanden).

10.2.1 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.

☞ Bei Festwasseranschluss: Stellen Sie sicher, dass das Hauptwasserventil offen ist.

☞ Bei Trinkwassertank: Stellen Sie sicher, dass der Trinkwassertank mit frischem Wasser gefüllt ist.

☞ Bei Standard-Schmutzwasserablauf: Stellen Sie sicher, dass der Schmutzwasserschlauch korrekt verlegt ist.

☞ Bei externem Schmutzwassertank: Stellen Sie sicher, dass der externe Schmutzwassertank angeschlossen und leer ist.

☞ Stellen Sie sicher, dass die Bohnenbehälter befüllt sind.

☞ Stellen Sie sicher, dass der Satzbehälter leer und korrekt eingesetzt ist.

☞ Stellen Sie sicher, dass die Maschine entsprechend den landesüblichen oder örtlichen Sicherheitsbestimmungen korrekt an das bauseitige Stromnetz angeschlossen ist.

10.2.2 Maschine einschalten



⚠ VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung in der Milchpumpe!

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

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

Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfolgt automatisch eine displaygeführte Inbetriebnahme. Die Inbetriebnahme muss durch einen Servicetechniker vorgenommen werden. Der Servicetechniker konfiguriert die Maschine und führt eine Hardwarekalibrierung durch.



Abb. 34: Maschine einschalten

- ☞ Kontrollieren Sie den Netzanschluss der Maschine.
- ☞ Öffnen Sie das Bedienpanel.
- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal kurz.
 - ✓ Die Maschine startet.
 - ✓ Die Bedienoberfläche im Touchscreen erscheint.
 - ✓ Das Aufheizen der Maschine beginnt.
 - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.
- ☞ Schliessen Sie das Bedienpanel.
- ✓ Die Maschine ist eingeschaltet.

Sehen Sie dazu auch

- ☞ Bedieneinheit öffnen und schliessen [► 47]

10.3 Getränkeauslauf positionieren



Abb. 35: 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 Auslaufhöhe ein, welche dem zuvor gewählten Getränk entspricht.

10.4 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 Time-out zurücksetzen** angepasst werden.

10.4.1 Getränk auswählen



Abb. 36: Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Blättern zum Getränk

Gäste-Modus und Stammbenutzer-Modus: Zum Getränk navigieren

- ☰ Die Maschine ist in Betriebsbereitschaft.
- ☞ Blättern Sie mit den Pfeilschaltflächen durch die Getränkedarstellungen.
- ✓ Die gewünschte Getränkeschaltfläche wird angezeigt.



Abb. 37: Personal-Modus: Direktwahl der Getränkegruppe

Personal-Modus: Zum Getränk navigieren

- ☰ Die Maschine ist in Betriebsbereitschaft.
- ☞ Öffnen Sie die gewünschte Getränkegruppe direkt über die entsprechende Registerkarte.
- ✓ Die hinterlegten Getränkeschaltflächen werden angezeigt.

Personal-Modus: Getränkeoptionen vorwählen

Mögliche Vorwahlen im Menü:

- Doppelte Getränkeausgabe
- Entkoffeinierter Kaffee
- Kaffeestärke (Barista)



Abb. 38: Getränkevorwahl im Menü links

- Die Bedienoberfläche ist im Personal-Modus.
- ☞ Wählen Sie eine Getränkeoption über eine Vorauswahl im Menü links, z. B. Kaffeestärke.
- ✓ Alle Getränke mit der entsprechenden Option werden angezeigt.



Abb. 39: Getränkearten

Personal-Modus: Getränkeart wählen

- Die Registerkarte mit der Getränkegruppe bzw. die Vorauswahl enthalten konfigurierte Getränke.
- ☞ Tippen Sie die gewünschte Getränkeschaltfläche an.
- ✓ Ein Bildschirm für weitere Getränkeoptionen öffnet sich.

10.4.2 Getränk modifizieren

Mögliche Getränkeoptionen:

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

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

Abhängig vom Betriebsmodus erfolgt die Getränkmodifikation unterschiedlich:

- Sequenzielle Getränkmodifikation (Gäste-Modus): Jede Getränkeoption wird auf einem separaten Bildschirm dargestellt.

- Direkte Getränkmodifikation (Personal-Modus und Stammbenutzer-Modus): Alle Getränkeoptionen werden gemeinsam auf einem Bildschirm dargestellt.

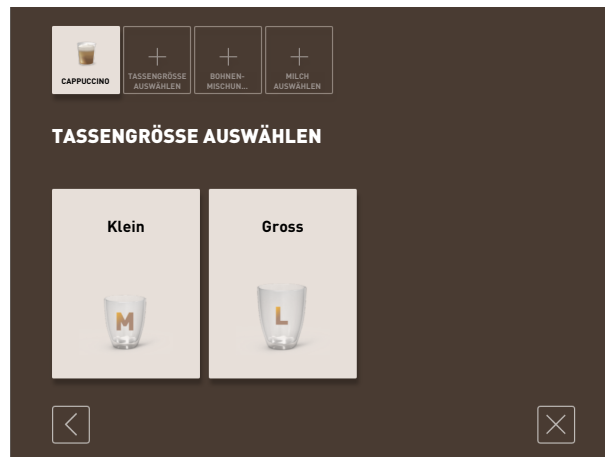



Abb. 40: Gäste-Modus: Getränkmodifikation sequenziell bestimmen

- ☰ Das gewählte Getränk ist mit dem Stiftsymbol  als modifizierbar gekennzeichnet.
- ☞ Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation.
 - ✓ Die gewünschte Modifikation wird angezeigt.
 - ✓ Weitere Modifikationen werden zur Auswahl angezeigt.
- ☞ 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. 41: Auswahl des Getränks

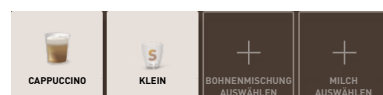


Abb. 42: Auswahl der Getränkegröße

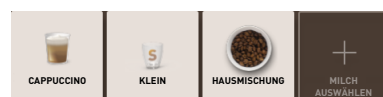


Abb. 43: Auswahl der Kaffeesorte

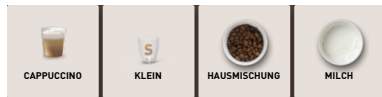


Abb. 44: Auswahl der Zutaten

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. 45: Direkte Getränkmodifikation im Personal-Modus

1 Schaltflächen für die Getränkmodifikation

2 Schaltfläche für die Mehrfachausgabe



1 Anzeige: Zusammenfassung der Getränkmodifikation

2 Schaltflächen für die Getränkmodifikation

3 Variante: Schaltfläche zum Navigieren zu weiteren Getränkmodifikationen

☞ Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation.

☞ Stellen Sie ggf. die Mehrfachausgabe ein (1 bis 9 Getränke).

✓ Die gewählten Modifikationen sind aktiv.

- ☞ Tippen Sie die Schaltfläche mit der gewünschten Modifikation.
- ✓ Die gewählten Modifikationen werden im oberen Bereich zusammengefasst angezeigt.

10.4.3 Tasse/Becher platzieren

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

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



Abb. 47: Animation Tasse/Becher platzieren wird im Display angezeigt.

- ☒ Die Funktion **Tasse platzieren** ist im Betriebsmodus aktiviert.
- ☞ Stellen Sie die Tasse oder den Becher unter den Getränkeauslauf.
- ☞ Bei manuellem Getränkeauslauf: Ziehen Sie den Getränkeauslauf auf die Tasse oder den Becher herunter.

10.4.4 Getränk ausgeben

Variante: Ausgabe ohne Zahlungssystem

Nach Abschluss der Getränkevorwahl wird die Schaltfläche **START** angezeigt.

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

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



Abb. 48: Getränk bereit zur Ausgabe

- ☒ Das Getränk ist fertig modifiziert und bereit für die Ausgabe.

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

10.4.5 Fertigstellung des Getränks

Wenn die Ausgabe abgeschlossen ist, informiert das Display.

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



Abb. 49: Darstellung Getränkeausgabe abgeschlossen

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

10.5 Ausschalten

Die Maschine und ihre optionalen Zusatzgeräte können auf verschiedene Arten ausgeschaltet werden, die im Folgenden beschrieben sind.

10.5.1 Maschine in Standby schalten



⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!



Im Standby-Modus steht die Maschine weiterhin unter Strom.

- ☞ Entfernen Sie keine Verkleidungen der Maschine.
- ☞ Trennen Sie die Maschine immer vom Netz, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!

Vor dem Ausschalten führt die Maschine unter Umständen eine automatische Maschinenspülung aus. 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.



HINWEIS

Keine Gewährleistung bei Nichtbeachtung der Anweisungen!

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen wird im Falle eines Sachschadens keine Gewährleistung übernommen.

- ☞ Um einen Sachschaden an der Maschine zu vermeiden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen in der Betriebsanleitung.



HINWEIS

Energie sparen!

Wenn die Maschine über mehrere Stunden nicht benutzt wird, sollte sie ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen.

Spülung vor dem Ausschalten

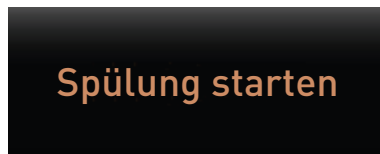


Abb. 50: Schaltfläche Spülung starten

- ☞ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Spülung starten**, wenn nicht bereits ausgeführt.
 - ✓ Spülung wird ausgeführt.
- ☞ Führen Sie bei Bedarf eine tägliche und wöchentliche Reinigung aus.
- ☞ Wenn vorhanden, leeren und reinigen Sie den externen Trinkwassertank.

Im Anschluss an die automatische Reinigung kann die Maschine direkt aus dem Reinigungsprogramm ausgeschaltet werden.

Ausschalten über den Touchscreen

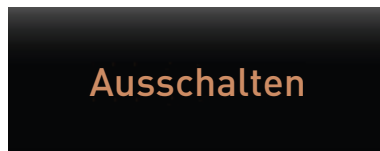


Abb. 51: Schaltfläche Ausschalten

- ☞ Tippen Sie im Service-Menü auf die Schaltfläche **Ausschalten**.
 - ✓ Die Maschine wird ausgeschaltet.
 - ✓ Das Display ist ohne Anzeige.
 - ✓ Die Maschine befindet sich im Standby-Modus.

Ausschalten über Ein-/Aus-Taste der Maschine

Die Maschine kann auch über die Ein-/Aus-Taste hinter dem Bedienpanel ausgeschaltet werden.

Sehen Sie dazu auch

- ☰ Maschine einschalten [▶ 53]

10.5.2 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 werden kann, entleeren Sie vorher das komplette Wassersystem soweit wie möglich.
- 🔧 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 zuerst eine tägliche Reinigung durch.

Maschine ausser Betrieb nehmen

- 🔧 Schalten Sie die Maschine in den Standby-Modus.
- 🔧 Trennen Sie die Netzverbindung durch Ausziehen des Netzsteckers oder Ausschalten eines installationsseitig montierten Hauptschalters.
- ✓ Die Maschine ist stromlos.

10.5.3 Zusatzgeräte ausschalten



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden und Sachschaden durch Verschmutzungen!

Nicht gereinigte und ausgeschaltete Zusatzgeräte können beim Wiedereinschalten zu Gesundheitsbeschwerden und technischen Störungen führen durch Verschmutzungen sowie durch Feuchtigkeit im Innenraum.

- 🔧 Führen Sie vor dem Ausschalten der milchführenden Zusatzgeräte eine tägliche Maschinenreinigung aus.
- 🔧 Bewahren Sie Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter sauber und trocken auf.
- 🔧 Trennen Sie die Maschine vom Netz, wenn die Zusatzgeräte für einen längeren Zeitraum ausgeschaltet bleiben sollen.
- 🔧 **Vor längeren Betriebspausen:**
Trennen Sie die Geräte vom Netz.
Reinigen Sie den Innenraum der Kühleinheit.
Lehnen Sie die Tür der Kühleinheit an und schliessen Sie diese nicht vollständig.

Milchführende Zusatzgeräte ausschalten

- 🔧 Entleeren Sie den Milchbehälter in milchführenden Zusatzgeräten.
- 🔧 Führen Sie die tägliche Reinigung der Maschine aus.
- 🔧 Reinigen Sie Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter in einer Spülmaschine oder spülen Sie diese manuell gründlich in frischem, sauberem Wasser.
- 🔧 Schalten Sie das Zusatzgerät über den Gerätehauptschalter aus.
- 🔧 Bewahren Sie Zubehörteile sauber und trocken auf.
- 🔧 Trennen Sie die Netzverbindung durch Ziehen des Netzsteckers.
- ✓ Das Zusatzgerät ist stromlos.
- ✓ Das Zusatzgerät kann über einen längeren Zeitraum gelagert werden.

Tassenwärmer-Beleuchtung deaktivieren

- 📄 Die Beleuchtung ist aktiviert und eine ausgewählte Farbe leuchtet konstant.

- ☞ Verwenden Sie einen Stift mit einem Durchmesser von ca. 2-3 mm und drücken Sie damit für ca. 2 s die Taste für die Beleuchtung oben an der Rückwand.
- ✓ Die Beleuchtung ist deaktiviert.

Tassenwärmer ausschalten

Die Anweisung gilt auch für die Tassenwärmer-Einheit im Gerät Cup & Cool.

- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste links oben an der Rückwand.
- ☞ Bei längeren Betriebspausen: Ziehen Sie den Netzstecker.
- ✓ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nicht mehr.
- ✓ Der Tassenwärmer ist ausgeschaltet.