

Schaerer Matic 2

Betriebsanleitung

V06 / 05.2010

 **schaerer**
Coffee comes to life



Schaerer Matic 2

Betriebsanleitung

Herausgeber:	Schaerer AG, CH-4528 Zuchwil
Ausgabe:	Version 06 / 05.2010
Software:	SM NG V3.00
Betriebsanleitung Konzept + Redaktion:	Schaerer AG, CH-4528 Zuchwil

© Copyright by Schaerer AG, CH-4528 Zuchwil

Alle Rechte, auch die Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Ohne schriftliche Einwilligung des Herausgebers ist es nicht gestattet, diese Schrift oder Teile daraus in irgendeiner Form, mit Hilfe irgendeines Verfahrens zu kopieren, zu vervielfältigen und zu verteilen oder unter Verwendung elektronischer Systeme zu übertragen.

Alle in dieser Anleitung aufgeführten Angaben, technischen Daten und Abbildungen beruhen auf den zur Zeit der Drucklegung verfügbaren, neuesten Daten. Die Schaerer AG behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen vorzunehmen, ohne erneute Bekanntgabe.

1 KAPITEL

1 DIE BETRIEBSANLEITUNG

Die vorliegende Betriebsanleitung informiert Sie ausführlich über Programmierung, Inbetriebnahme, Gebrauch und Reinigung Ihrer neuen Kaffeemaschine. Sie enthält ausserdem Sicherheitshinweise, die einen gefahrlosen Einsatz gewährleisten. Lesen Sie deshalb diese Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und bewahren Sie diese stets griffbereit auf. Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute. Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.



Achtung!

Vor Inbetriebnahme der Kaffeemaschine muss das Kapitel "Sicherheitshinweise" sorgfältig gelesen werden. Wird das Gerät nicht den Anweisungen dieser Anleitung entsprechend benutzt, wird jede Haftung bei Schäden ausgeschlossen.

Die Leistung der Kaffeemaschine hängt zum grossen Teil vom sachgerechten Einsatz und von der sorgfältigen Wartung des Gerätes ab.

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten. Relevante Änderungen werden vom Kundendienst automatisch mitgeteilt.

Technische Änderungen werden jeweils in einer neuen Betriebsanleitung dokumentiert.

Darstellungshinweise



Hinweis:

Hier finden Sie wichtige Hinweise und Informationen.



Achtung!

Dieser Hinweis warnt Sie vor materiellen Schäden sowie vor finanziellen und strafrechtlichen Nachteilen (z.B. Verlust der Garantierechte, Haftpflichtfälle usw.).



Gefahr!

Dieser Hinweis signalisiert Verletzungs- und/oder Lebensgefahr, sofern bestimmte Verhaltensregeln missachtet werden.

Wenn Sie dieses Zeichen in der Betriebsanleitung sehen, treffen Sie alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen.



Stromschlag!

Es besteht Verletzungs-/Lebensgefahr durch Stromschlag!



Umweltschutz!

Bei diesem Hinweis gilt es, Vorschriften und/oder gesetzliche Bestimmungen zu beachten.

Display-Meldungen

Die in der Betriebsanleitung abgebildeten Displays folgen immer unmittelbar nach dem dazu gehörenden Beschrieb und beziehen sich auf das Display der Kaffeemaschine.

<< Standby >>
12:00 01.05.2010

Anzeigebeispiel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Seite
1 Die Betriebsanleitung	1-3
1.1 Darstellungshinweise	1-4
1.2 Inhaltsverzeichnis	1-5
2 Sicherheitshinweise.....	2-2
2.1 Allgemeines	2-2
2.2 Sicherheitssymbole	2-2
2.3 Unfallverhütung / Betriebssicherheit	2-3
2.4 Hygiene	2-5
2.5 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	2-5
2.6 Haftung	2-6
3 Produktbeschreibung	3-3
3.1 Daten der Kaffeemaschine.....	3-3
3.2 Daten des Kaltmilch-Systems	3-10
3.3 Betriebsdaten der Kaffeemaschine	3-21
3.4 Betriebsdaten des Kaltmilch-Systems.....	3-26
3.5 Ausstattung der Kaffeemaschine	3-28
3.6 Ausstattung des Kaltmilch-Systems	3-30
3.7 Spezielle Einstellungen	3-31
3.8 Inbetriebnahme der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems	3-32
4 Bedienung	4-3
4.1 Einleitung	4-3
4.2 Betriebsarten der Kaffeemaschine	4-4
4.3 Meldungen in Betriebsbereitschaft.....	4-4
4.4 Täglicher Betrieb	4-5
4.5 Täglicher Betrieb Kaltmilch-System	4-12
4.6 Längere Stillstandszeit	4-17
4.7 Längere Stillstandszeit Kaltmilch-System	4-17
4.8 Programmierung durch den Chef (Programmierebene mit der Chef Karte)	4-19
4.9 Programmieren mit Options-Chipkarten	4-28
5 Reinigung	5-2
5.1 Wichtige allgemeine Reinigungshinweise	5-2
5.2 Tägliche Reinigung Brühsystem	5-3
5.3 Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2	5-4
5.4 Tägliche Reinigung - Schaerer matic 2 Milchsysteem neben Maschine	5-6
5.5 Tägliche Reinigung - Schaerer matic 2 Milchsysteem unter Theke.....	5-8
6 Fehlermeldungen und Störungen.....	6-2
6.1 Fehlermeldungen mit Displayanzeige	6-2
6.2 Störungen ohne Displayanzeige	6-4
6.3 Fehlermeldungen und Störungen Kaltmilch-System.....	6-5
6.4 Störungen am Kühlschrank	6-9

Kapitel	Seite
7 Optionen.....	7-3
7.1 Abrechnungssysteme.....	7-3
7.2 Wasserenthärter (Filados/Brita)	7-3
7.3 Tassenwärmer	7-3
7.4 Betriebshinweise für Spezialmaschinen (Wassertank).....	7-4
7.5 Schwanenhals	7-5
7.6 Kaffeepulverdosierer	7-6
7.7 Kaffeesatzabwurf in Container	7-6
7.8 Automatische und manuelle Dampfausgabe	7-6
7.9 Kaffeeausstossbeschleuniger	7-8
7.10 Varianten	7-8
7.11 Optionen Kaltmilch-System	7-13
8 Anhang	8-2
8.1 EG-Konformitätserklärung.....	8-2
8.2 Reinigungsmittel.....	8-3
8.3 Leistungsschilder der Dampferzeuger und Durchlauferhitzer	8-4
8.4 Umweltaspekte.....	8-5
9 Index	9-1

2 Kapitel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
2	Sicherheitshinweise.....	2-2
2.1	Allgemeines.....	2-2
2.2	Sicherheitssymbole.....	2-2
2.3	Unfallverhütung / Betriebssicherheit	2-3
2.4	Hygiene.....	2-5
2.5	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	2-5
2.6	Haftung	2-6

2 SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Allgemeines

Dieses Kapitel warnt Sie vor möglichen Gefahren bei der Handhabung Ihres neuen Gerätes. Die hier enthaltenen Informationen zur Gefahren-Erkennung sollen ein sicheres und sachgemässes Bedienen ermöglichen.

Die Übergabe des Gerätes erfolgt durch einen vom Hersteller autorisierten Service-Techniker. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muss dennoch die Betriebsanleitung gelesen und verstanden werden.

Halten Sie sich an die örtlich geltenden Sicherheitsbestimmungen und hygienischen Vorschriften.

Stellen Sie sicher, dass nur autorisiertes Personal Arbeiten am Gerät verrichtet.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung immer in unmittelbarer Nähe des Gerätes auf.

2.2 Sicherheitssymbole

Die folgenden Symbole finden Sie bei allen Sicherheitshinweisen in der vorliegenden Betriebsanleitung. Beachten Sie die Hinweise genau, und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



Gefahr!

Dieser Hinweis signalisiert Verletzungs- und/oder Lebensgefahr, sofern bestimmte Verhaltensregeln missachtet werden.

Wenn Sie dieses Zeichen in der Betriebsanleitung sehen, treffen Sie alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen.



Stromschlag!

Es besteht Verletzungs-/Lebensgefahr durch Stromschlag!



Achtung!

Dieser Hinweis warnt Sie vor materiellen Schäden sowie vor finanziellen und strafrechtlichen Nachteilen (z.B. Verlust der Garantierechte, Haftpflichtfälle usw.).



Hinweis:

Hier finden Sie wichtige Hinweise und Informationen.

2.3 Unfallverhütung / Betriebssicherheit

Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen Gefahren:

- für Leib und Leben von Bediener, dritten Personen oder Tieren, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten,
- für das Gerät und andere Sachwerte des Betreibers und dritter Personen,
- für den effizienten Einsatz des Gerätes.



Achtung!

Keine Rohmilch verwenden. Nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch einsetzen. In jedem Fall muss die Milch homogenisiert sein!



Gefahr!

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen. Geräte zur Selbstbedienung müssen an Gefahrenzonen - wie zum Beispiel Dampfrohr und Heisswasserauslauf - für den Kunden gut sichtbar gekennzeichnet sein.



Achtung!

Installation, Programmierung, Wartung und Reparatur des Gerätes dürfen nur durch die vom Hersteller autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden.



Achtung!

Das Gerät muss gemäss den Vorschriften der öffentlichen Versorgungsbetriebe an die Trinkwasserleitung angeschlossen werden.



Stromschlag!

Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

Das Gerät muss an einen abgesicherten Stromkreis angeschlossen werden. Es sind die entsprechenden Richtlinien über Niederspannung und/oder die Landes- und/oder örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften zu beachten.

Wir empfehlen, den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter zu leiten. Der Anschluss muss vorschriftsmässig geerdet und gegen Stromschlag gesichert sein.

Die Spannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.



Achtung!

Um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht, wird empfohlen, den Wasseranschluss über ein Wasserstoppventil zu leiten (bauseitig).



Stromschlag!

Stecken Sie den Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose, und fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an.



Gefahr!

Die von dem Gerät ausgegebenen Getränke sind heiss! Halten Sie Hände und andere Körperteile zum Schutz vor Verbrühungen während der Zubereitung und Ausgabe von Getränken aus dem Ausgabebereich fern.



Gefahr!

Teile der Produktausläufe, das Heisswasserrohr und das Dampfrohr werden bei der Reinigung des Gerätes und bei der Ausgabe von Getränken, Heisswasser und Dampf sehr heiss. Die Ausgabevorrichtungen sind nur an den dafür vorgesehenen Verbrennungsschutz-Vorrichtungen zu berühren.



Achtung!

Durch betätigen der Taste [Stand-by] wird das Gerät ausgeschaltet, jedoch nicht vom Stromnetz getrennt.

Bei Geräten mit Kühlschrank darf die Stromversorgung nicht völlig unterbrochen werden, da sonst die Kühlung ausfällt.

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird (z.B. Betriebsferien), ist der Abschnitt "[Längere Stillstandszeit](#)" zu beachten.



Achtung!

Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist, da die Boiler sonst nicht nachgefüllt werden.



Achtung!

Der Wasseranschluss darf nicht gelöst werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder auf Stand-by steht.



Stromschlag!

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter ausschalten bzw. das Gerät vom Stromnetz trennen.



Achtung!

Störungen dürfen nur durch das vom Hersteller autorisierte Fachpersonal behoben werden.



Achtung!

Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile.



Stromschlag!

Beschädigte Netzkabel und Netzstecker umgehend an das autorisierte Fachpersonal melden und reparieren bzw. ersetzen zu lassen.

Das Netzkabel darf nur durch einen vom Hersteller autorisierten Service-Techniker ersetzt werden.



Achtung!

Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an das autorisierte Fachpersonal melden und ersetzen bzw. reparieren lassen!



Umweltschutz!

Achten Sie schon bei der Auswahl der Reinigungsmittel auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsrisiken, Entsorgungsvorschriften und die örtlichen Möglichkeiten der vorschriftgemässen Entsorgung.

Verwenden Sie die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel.



Hinweis:

Die Geräuschemissionswerte der Maschine sind kleiner als 70dB (A).

2.4 Hygiene



Hinweis:

Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm durch (siehe Kapitel. "Reinigung").



Achtung!

- Beachten Sie die allgemein gültigen Hygienevorschriften gemäss **HACCP!** (HACCP= Hazard Analysis and Critical Control Point)
- Bei der täglichen bzw. wöchentlichen Reinigung gehen Sie wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben vor.
- Spritzen Sie das Gerät nie mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit ab.
- Tauchen Sie das Gerät zu Reinigungszwecken nie ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit ein.
- Keine Rohmilch verwenden. Nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch einsetzen. In jedem Fall muss die Milch homogenisiert sein!
- Milch, die bereits aufgewärmt wurde oder deren Haltbarkeitsdatum überschritten ist, darf nicht mehr verwendet werden.
- Bei Verwendung von abgepackter Milch, wird aus hygienischen Gründen empfohlen, die Milch direkt aus dem Originalpack zu verwenden.
- Die Milch im Kühlschrank muss eine Temperatur von ca. 3 °C bis 5 °C aufweisen. Wird diese nicht eingehalten, ist der Bezug eines optimalen Produktes nicht möglich.
- Füllen Sie nur vorgekühlte Milch (< 5°C) ein. Nie warme Milch in den Kühlschrank stellen. Es dauert zu lange, bis die Temperatur von 3 °C bis 5 °C erreicht ist. Ausserdem vereist der Kühlschrank (häufigeres Abtauen notwendig).



Gefahr!

Bei der Reinigung und dem Hantieren mit Reinigungshilfsmitteln besteht Verletzungsgefahr.

2.5 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Schaerer Matic ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke und/oder Milchgetränke in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Dampf zum Erwärmen von Milch und/oder Heisswasser ausgeben. Dieses Gerät ist bestimmt für den industriellen und gewerblichen Einsatz. Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.



Hinweis:

Die Verwendung des Gerätes 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.



Gefahr!

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

2.6 Haftung

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemässe Verwendung des Gerätes;
- Unsachgemässes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen und Warten des Gerätes und der dazu gehörenden Optionen;
- Nicht einhalten von Wartungsintervallen;
- Betreiben des Gerätes bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäss angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen;
- Nichtbeachten der Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung der Maschine;
- Betreiben des Gerätes in nicht einwandfreiem Zustand;
- Betreiben der Milcheinheit mit roher oder nicht homogenisierter Milch;
- Unsachgemäss durchgeführte Reparaturen;
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung, Unfall und Vandalismus sowie höhere Gewalt;
- Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses;
- Beim Einsatz von Reinigungsmittel, welche nicht durch die Schaerer AG empfohlen wurden.



Achtung!

Der Hersteller übernimmt die Garantieleistung respektive allfällige Haftungsansprüche nur und ausschliesslich, wenn die vorgegebenen Wartungs- und Instandhaltungsintervalle eingehalten werden und wenn für die bei ihm bzw. bei von ihm autorisierten Lieferanten bestellte Originalersatzteile benutzt werden.

Die Wartung des Gerätes muss alle **12 Monate** oder nach **80'000** Kaffeebezügen durchgeführt werden.

Bei Geräten mit zwei Brüheinheiten alle **12 Monate** oder wenn mit einer der beiden Brüheinheiten **80'000** Kaffeeprodukte bezogen worden sind.

Sicherheitsrelevante Teile, wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw., dürfen **auf keinen Fall repariert** werden. Sie müssen ersetzt werden:

- Sicherheitsventile alle **12 Monate**
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle **60 Monate**

3 Kapitel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
3	Produktbeschreibung	3-3
3.1	Daten der Kaffeemaschine	3-3
3.1.1	Gesamtansicht (Modell 19 SM-2).....	3-3
3.1.2	Bedienfeld der Kaffeemaschine.....	3-4
3.1.2.1	Stand-by-Taste	3-5
3.1.2.2	Decaf Taste	3-5
3.1.3	Installationsplan für das Modell 1 SM-2 Tee	3-6
3.1.4	Installationsplan für die Modelle 19 SM-2, 15 SM-2, 18 SM-2	3-7
3.1.5	Installationsplan für die Modelle 191 SM-2, 151 SM-2, 181 SM-2	3-8
3.1.6	Verwendungszweck der Kaffeemaschine	3-9
3.1.7	Typenschild.....	3-9
3.2	Daten des Kaltmilch-Systems	3-10
3.2.1	Gesamtansicht der Option Kaltmilch-System auf Theke.....	3-10
3.2.2	Bedienfeld Kaltmilch-System auf Theke.....	3-11
3.2.3	Geräteinnenansicht auf Theke (Temperaturregler, Milchsenssor)	3-12
3.2.4	Installationsplan Kaltmilch-System auf Theke.....	3-13
3.2.5	Typenschild am Kaltmilch-System.....	3-14
3.2.6	Typenschild Kühlschrank auf Theke	3-15
3.2.7	Temperatur am Kühlschrank auf Theke einstellen.....	3-15
3.2.8	Gesamtansicht der Option Kaltmilch-System unter Theke	3-17
3.2.9	Gesamtansicht Kühlschrank Milch unter Theke	3-18
3.2.10	Bedienfeld Kaltmilch-System unter Theke	3-18
3.2.11	Installationsplan Kaltmilch-System unter Theke.....	3-19
3.2.12	Temperatur am Kühlschrank unter Theke einstellen	3-20
3.3	Betriebsdaten der Kaffeemaschine	3-21
3.3.1	Leistungsmerkmale	3-21
3.3.2	Abmessungen und Gewichte.....	3-21
3.3.2.1	Kaffeemaschine Modell 1 SM-2.....	3-21
3.3.2.2	Kaffeemaschine Modell 1 SM-2 Tee	3-21
3.3.2.3	Kaffeemaschine Modell 19 SM-2.....	3-22
3.3.2.4	Kaffeemaschine Modell 15 SM-2.....	3-22
3.3.2.5	Kaffeemaschine Modell 18 SM-2, Selbstbedienungsbetrieb.....	3-22
3.3.2.6	Kaffeemaschine Modell 191 SM-2.....	3-23
3.3.2.7	Kaffeemaschine Modell 151 SM-2.....	3-23
3.3.2.8	Kaffeemaschine Modell 181 SM-2, Selbstbedienungsbetrieb.....	3-23
3.3.3	Energieversorgung	3-24
3.3.4	Wasseranschluss/-ablauf	3-25
3.3.5	Füllmengen	3-25
3.4	Betriebsdaten des Kaltmilch-Systems	3-26
3.4.1	Leistungsmerkmale des Kaltmilch-Systems.....	3-26
3.4.2	Leistungsmerkmale des Kühlschranks.....	3-26
3.4.3	Energieversorgung des Kaltmilch-Systems.....	3-26
3.4.4	Füllmengen	3-26
3.4.5	Verwendungszweck des Kaltmilch-Systems.....	3-27
3.5	Ausstattung der Kaffeemaschine	3-28
3.5.1	Ausführungsvarianten.....	3-28
3.5.2	Lieferform (Lieferumfang)	3-28
3.5.3	Zubehör (im Lieferumfang nicht enthalten)	3-29
3.5.4	Optionen	3-29

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
3.6	Ausstattung des Kaltmilch-Systems	3-30
3.6.1	Lieferumfang	3-30
3.6.2	Sonderzubehör	3-30
3.7	Spezielle Einstellungen	3-31
3.7.1	Zeitspezifische Einstellungen	3-31
3.7.1.1	Service-Aufforderung	3-31
3.7.2	Reinigungsspezifische Einstellungen	3-31
3.7.3	Reinigungsaufforderung	3-31
3.7.4	Diverses	3-31
3.7.4.1	Produkt-Mischbetrieb	3-31
3.7.4.2	Manuelle Dosierung	3-31
3.8	Inbetriebnahme der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems	3-32
3.8.1	Erstinbetriebnahme der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems	3-32
3.8.2	Aufstellungsbedingungen	3-32
3.8.2.1	Standort	3-32
3.8.2.2	Installation der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems	3-32
3.8.3	Thekendurchführungen Kaffeemaschine	3-33
3.8.3.1	Thekendurchführung für das Modell 1 SM-2 Tee	3-33
3.8.3.2	Thekendurchführung für die Modelle 19/15/18 SM-2	3-33
3.8.3.3	Thekendurchführung für die Modelle 191/151/181 SM-2	3-33
3.8.4	Thekendurchführung Kaltmilch-System auf Theke	3-34
3.8.5	Thekendurchführung Kaltmilch-System unter Theke	3-34

3 PRODUKTBESCHREIBUNG

3.1 Daten der Kaffeemaschine

3.1.1 Gesamtansicht (Modell 19 SM-2)



Legende:

- | | | |
|----|---|-----------------------------|
| 1 | Tassenblech beheizt | |
| 2 | Tassenrahmen | |
| 3 | Schieber zum Schliessen des Kaffeebohnenbehälters | |
| 4 | Bohnenbehälter Kaffeemühle Nr. 1 (Standard-Kaffeemühle) | |
| 5 | Trichter für gemahlene Kaffee (Décaf) | |
| 6 | Bedienungspaneel | |
| 7 | Zweizeiliges, beleuchtetes Display | |
| 8 | Kartenleser zum programmieren | |
| 9 | Bedienfeld | |
| 10 | Kaffeeauslauf, Auslaufhöhe 80 mm bis 160 mm | |
| 11 | Kaffeesatzbehälterabdeckung | |
| 12 | Tropfrohtopf | |
| 13 | Tropfwanne mit Ablauf | |
| 14 | Dampfrohr | |
| 15 | Heisswasserrohr | |
| 16 | Dampfhebel | Option: Taste [Dampf] |
| 17 | Heisswasserhebel | Option: Taste [Heisswasser] |

3.1.2 Bedienfeld der Kaffeemaschine

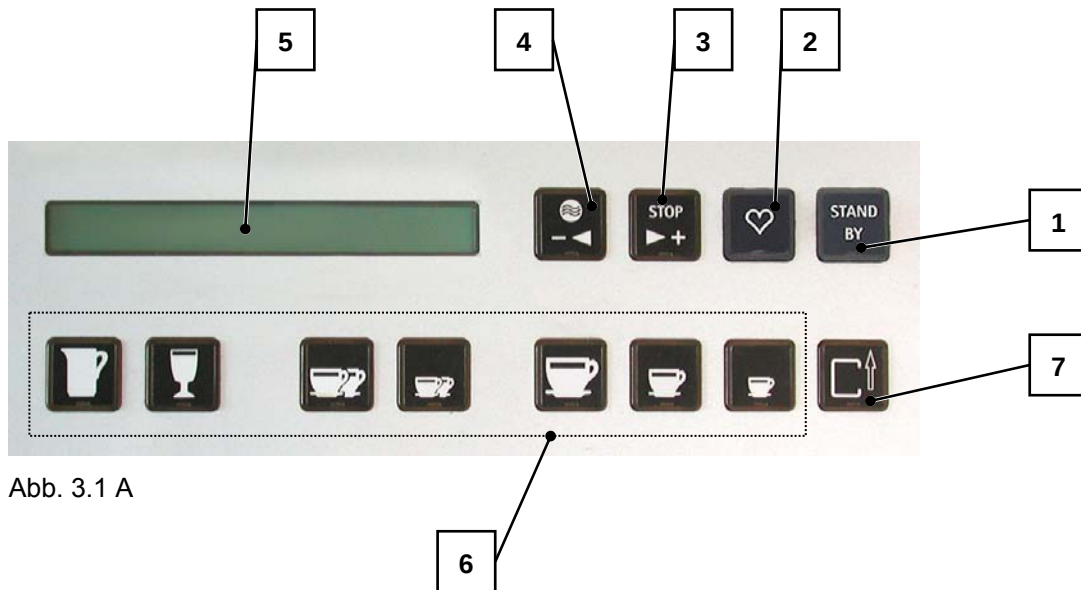


Abb. 3.1 A

Legende:

- 1 Stand-by/On-Taste :
- 2 Decaf Taste :
 - Kaffeebezug zum Beispiel ohne Milch
 - Ein- und Austieg in ein Untermenü
 - Quittierung von Programmeingaben
- 3 Taste :
 - laufende Getränkeausgabe abbrechen
 - Stornierung vorgewählter Produkte
 - Plusfunktion beim Programmieren
- 4 Taste :
 - Reinigungsprozess auslösen
 - Minusfunktion beim Programmieren
- 5 Zweizeiliges, beleuchtetes LC-Display
- 6 Produktetasten:
 - programmierbare Produktetasten für den Bezug von Kaffee
 - jede Produkttaste mit grün leuchtender Betriebsanzeige und kundenspezifischem Produktsymbol
 - jede Produkttaste kann mit einem zweiten Produkt belegt werden
- 7 Taste :
 - Anwahl eines auf einer Produkttaste belegten zweiten Produkts.
 - Wenn vom Servicetechniker programmiert, kann die Taste als Produkttaste verwendet werden



Hinweis:

Die in [Abb. 3.1 A](#) abgebildeten Produktetasten sind als Beispiele zu verstehen.

3.1.2.1 Stand-by-Taste

Maschine auf Stand-by



Die Steuerung ist ausgeschaltet. Die Kaffeemaschine ist aber noch am Stromnetz. Die Kontrolle der programmierten Betriebstemperatur ist in Funktion.

Abb. 3.1 B Tastenrand ist dunkel

Maschine auf On



Ihre Kaffeemaschine ist in normaler Betriebsbereitschaft. Bei Betätigung einer Produkttaste wird das gewählte Getränk ausgegeben.

Abb. 3.1 C Tastenrand leuchtet grün

3.1.2.2 Decaf Taste



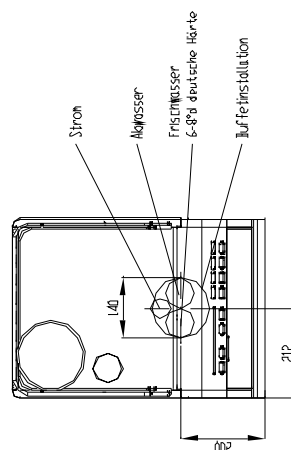
Mit der Decaf Taste können im Zusammenzug mit der Chef Karte verschiedene Menu gewählt werden.

Abb. 3.1 D



Gefahr!

Weitere vorhandene und nicht namentlich aufgeführte Menüs sind nur für den Service-Techniker oder für eine vom Hersteller autorisierte Person bestimmt! Sie dienen zur Einstellung von Betriebsparametern und für Funktionstests. Ein unsachgemäßes Verändern der Parameter kann die Betriebssicherheit der Kaffeemaschine gefährden und unter Umständen hohe Reparaturkosten an der Kaffeemaschine verursachen!



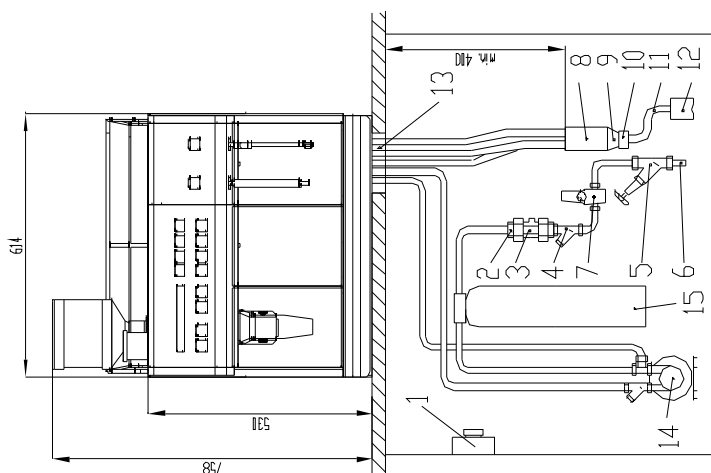
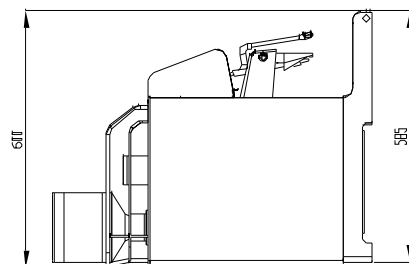
- Im übrigen verweisen wir auf die örtlichen Vorschriften.

Änderungen vorbehalten!

[illegible]

Achtung Da-Zeichnung! Änderungen nur auf CIL-System vornehmen

3.1.4 Installationsplan für die Modelle 19 SM-2, 15 SM-2, 18 SM-2

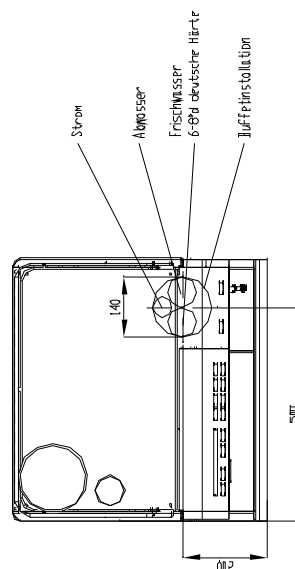


Folgende Installationen müssen vorhanden sein:

- 1 Hauptschalter Typ 26, 3 x 400 VAC (3PNE), 16 A
(allpolig vom Netz getrennt mit min. 3 mm Kontaktöffnung)
- 2 Anschluss G 1/2" (Innengewinde)
- 3 Rückschlagventil SVGW geprüft
- 4 Filter
- 5 Absperrventil G 1/2"
- 6 Wasseranschluss G 1/2"
- 7 Druckreduzierung auf 3 bar eingestellt
- 8 Standrohr Ø 110 mm, 200 mm lang
- 9 Reduktion Ø 110/50 mm
- 0 Bundbüchse Ø 48 mm
- 1 Siphon
- 2 Ablauf (Kunststoff) Ø 56 mm
- 3 Öffnung Ø 140 mm für Zu- und Ableitungen
- 4 Pumpe mit Motor
- 5 Brita Wasserfilter Typ Jumbo
- Idealhärte des Wassers:
12 °dH (französische Härtegrade)
6 ... 8 °dH (deutsche Härtegrade)

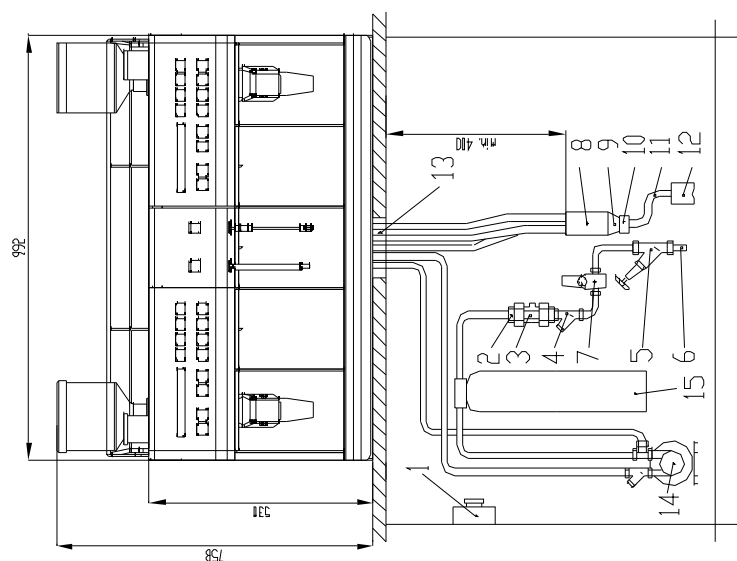
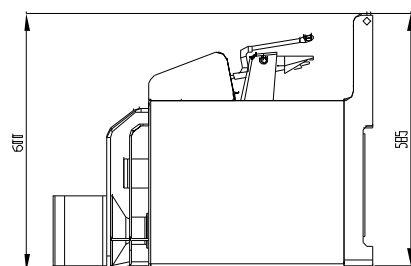
Im übrigen verweisen wir auf die örtlichen Vorschriften.

Änderungen vorbehalten!

[illegible]

erleichtert: CALL-Zeichnung, Winderungen nur auf CALL-System vornehmen

3.1.5 Installationsplan für die Modelle 191 SM-2, 151 SM-2, 181 SM-2

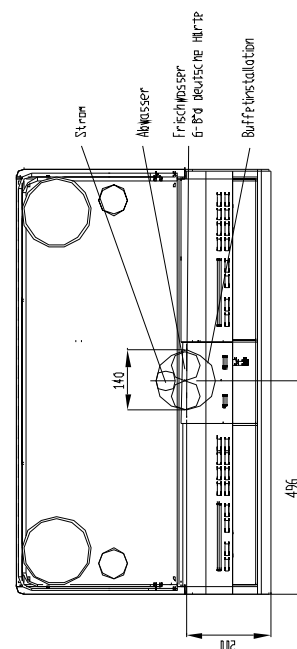


Folgende Installationen müssen vorhanden sein:

- 1 Hauptschalter Typ 26, 3 x 400 VAC (3PNE), 16 A
(allpolig vom Netz getrennt mit min. 3 mm Kontaktöffnung)
- 2 Anschluss G 1/2" (Innengewinde)
- 3 Rückschlagventil SVGW geprüft
- 4 Filter
- 5 Absperrventil G 1/2"
- 6 Wasseranschluss G 1/2"
- 7 Druckreduzierung auf 3 bar eingestellt
- 8 Standrohr Ø 110 mm, 200 mm lang
- 9 Reduktion Ø 110/50 mm
- 10 Bundbühse Ø 48 mm
- 11 Siphon
- 12 Ablauf (Kunststoff) Ø 56 mm
- 13 Öffnung Ø 140 mm für Zu- und Ableitungen
- 14 Pumpe mit Motor
- 15 Brita Wasserfilter Typ Jumbo
Idealhärte des Wassers:
12 °fH (französische Härtegrade)
6 ... 8 °dH (deutsche Härtegrade)

Im übrigen verweisen wir auf die örtlichen Vorschriften.

Änderungen vorbehalten!

[illegible]

Achtung: CALL-Teilnahme Änderungen nur auf CALL-System vornehmen

3.1.6 Verwendungszweck der Kaffeemaschine

Mit den Kaffeemaschinen in der Grundausführung (ohne Optionen) können folgende Getränke zubereitet werden:

- Kaffee
- Espresso
- koffeinfreier Kaffee (Schonkaffee)
- Heisswasser für Tee, Punsch usw.
- Dampf zum Aufschäumen von Milch (beim Modell 1 SM-2 nicht möglich)

Option: Frühstückskaffee (beim Modell 1 SM-2 nicht möglich)

3.1.7 Typenschild

Maschinenabhängige Daten sind auf dem Typenschild angegeben. Dieses Typenschild ist an der Rückwand vom Kaffeesatzbehälterfach.



Hinweis:

- Die Abb. 3.1 E zeigt das Modell 19 SM-2.
- Das Typenschild befindet sich bei allen Modellen am gleichen Ort.
- Für den Garantie- oder Störfall, bitte die Typenschilddaten des Gerätes in das nachfolgende Feld übertragen!



Abb. 3.1 E

1

Legende:

- 1 Kaffeesatzbehälterabdeckung

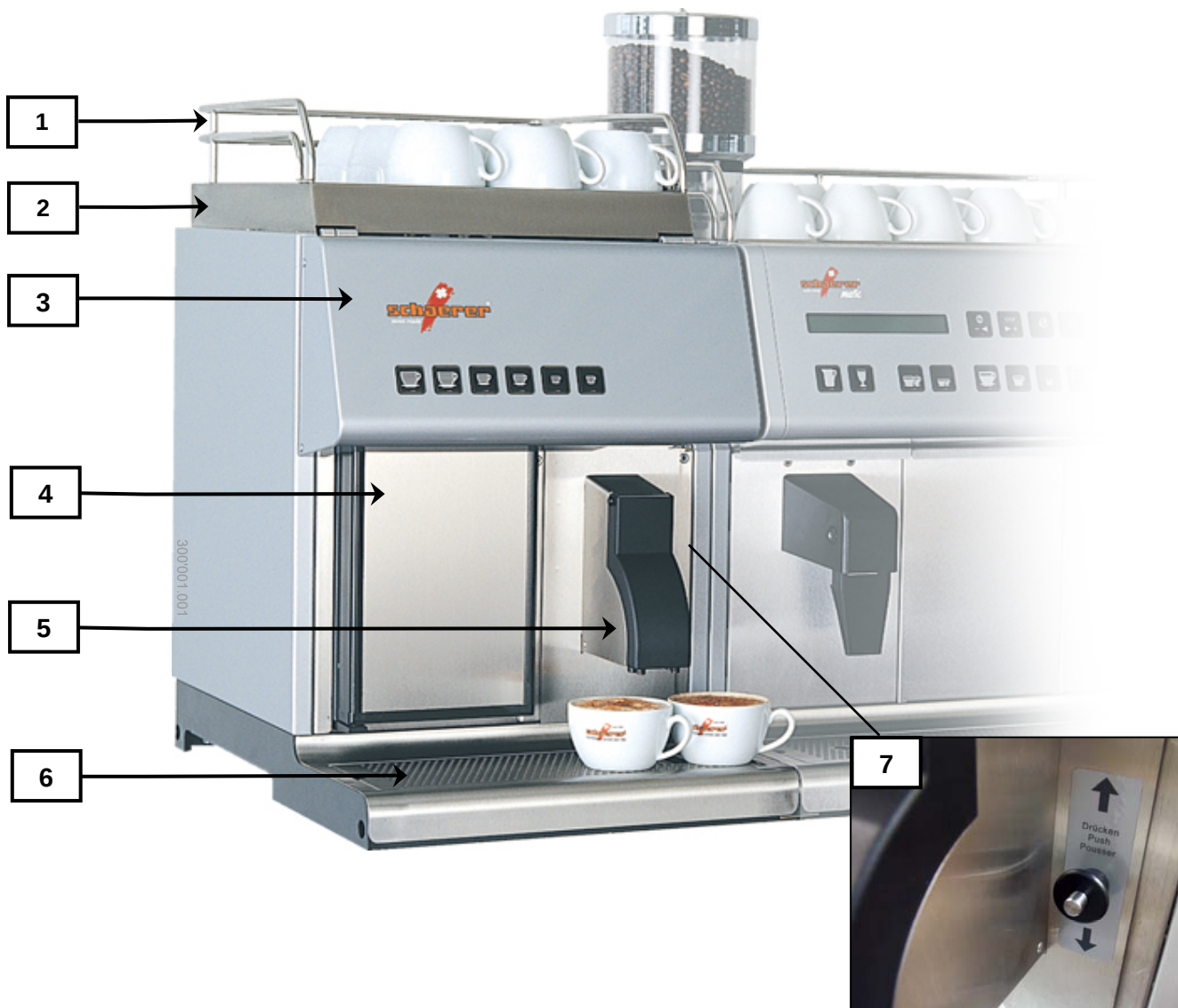
1. Klappen Sie die Kaffeesatzbehälterabdeckung (1) herunter.
2. Nehmen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus.

 schaerer			
Designation	coffee machine		
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil		
Typ (SAG)	Schaerer Matic 2		
Serial No.	1000 00000		
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)		
main pressure	0.1-0.3 Mpa, max 0.6Mpa		
Electrical Ratings	9000-9200W 380-400V 3N~ 50/60Hz 3x 16A(cable: 5x 1.5mm²)		
Fuse on-site	3x 16A(cable: 5x 1.5mm²)		
mains connection plan	4.6.9370		
Typ 15 SM2 3kW+6kW 3x380-400V Null 16A.doc			

Instnr.:	
Typ:	 SM-2
Serie Nr.:	
SPANNUNG:	 V
FREQUENZ:	 Hz
LEISTUNG:	 W
ABSICH.:	A

3.2 Daten des Kaltmilch-Systems

3.2.1 Gesamtansicht der Option Kaltmilch-System auf Theke



- 1 Tassenrahmen
- 2 Tassenblech
- 3 Bedienungspaneel
- 4 Kühltür
Milchbehälter (im Kühltür)
- 5 Getränkeauslauf / in der Höhe verstellbar → min. ↓ 80 mm, max. ↑ 180 mm (Ausgabewagen)
- 6 Tropfrost
- 7 Arretierknopf für die Höhenverstellung

3.2.2 Bedienfeld Kaltmilch-System auf Theke



Tasten-Belegungsbeispiel:

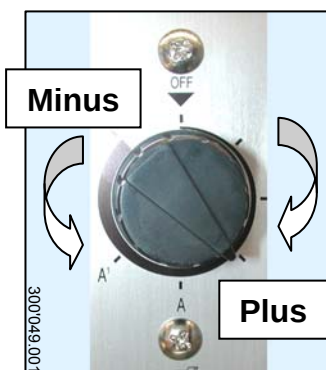
- 1 Produkttaste Latté
- 2 Produkttaste Milchschaum
- 3 Produkttaste Heisse Milch
- 4 Produkttaste Macchiato
- 5 Produkttaste Milchkaffee
- 6 Produkttaste Cappuccino

3.2.3 Geräteinnenansicht auf Theke (Temperaturregler, Milchsensord)

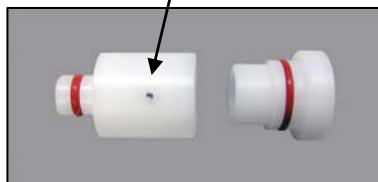


Temperaturregler:

(Siehe 3.2.7 "Temperatur am Kühlschrank auf Theke einstellen", Seite 3-15)



2

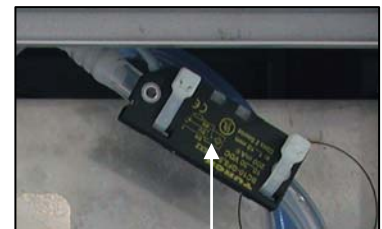


Hinweis:

Der Montagehinweis Kleber des Gerätes muss sauber gehalten werden. Ist dieser stark verschmutzt oder nicht mehr ganz erkennbar, muss ein neuer Kleber beim Hersteller angefordert und ersetzt werden.

Milchsensord:

Montagehinweise für den Milchsensord:

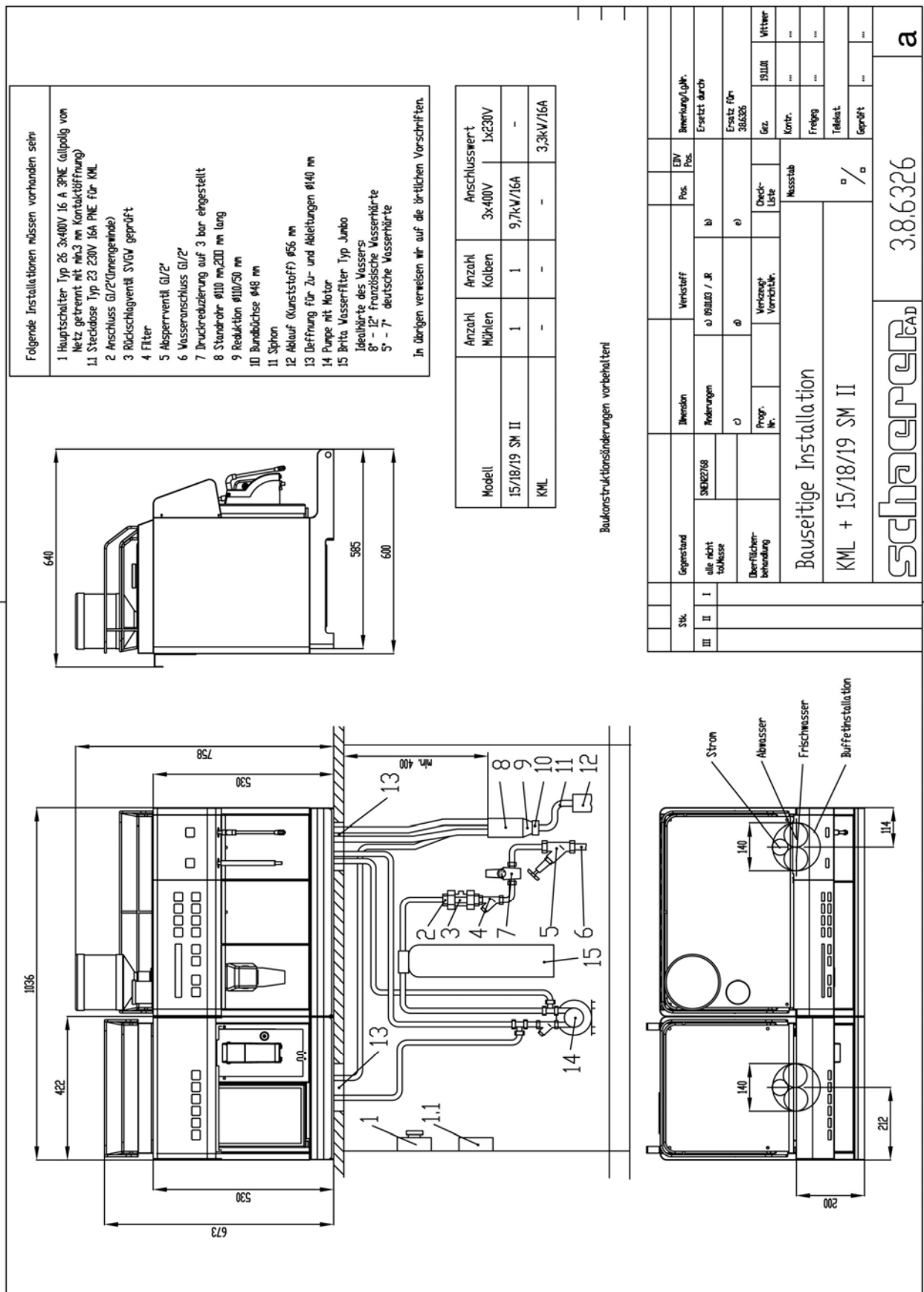


1

Legende:

- 1 Milchsensord
- 2 Expander

3.2.4 Installationsplan Kaltmilch-System auf Theke



3.2.5 Typenschild am Kaltmilch-System

Für den Garantie- oder Störfall bitte die Typenschilddaten des Gerätes in das nachfolgende Feld übertragen!



1. Klappen Sie das Paneel des Gerätes bis zur Arretierung hoch.

Das Typenschild befindet sich an der rechten Trennwand.



Installation:
 Typ: SM II KML.....
 Serie Nr.:
 NENNDRUCK:
 LEISTUNG: W
 SPANNUNG:VAC Hz

3.2.6 Typenschild Kühlschrank auf Theke

Für den Garantie- oder Störfall bitte die Typenschilddaten des Kühlschranks in das nachfolgende Feld übertragen!



1. Klappen Sie das Paneel am Gerät bis zur Arretierung hoch.
2. Öffnen Sie die Kühlschranktür.

Das Typenschild befindet sich in der vorderen oberen linken Ecke im Kühlschrank.



MODEL:	
CODE:	
POWER	W
INPUT VOLTS:	VHz
SERIAL NUMBER:	

3.2.7 Temperatur am Kühlschrank auf Theke einstellen

Die Temperatur des Kühlschranks können Sie mit dem im Kaltmilch Lösung-Gerät eingebauten Temperaturregler einstellen. Den Temperaturregler finden Sie, indem Sie das Paneel am Kaltmilch Lösung-Gerät hochklappen. Sehen Sie dazu die nachfolgenden Abbildungen.

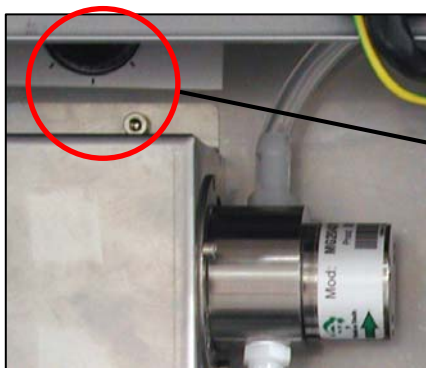


Abbildung Serviceraum

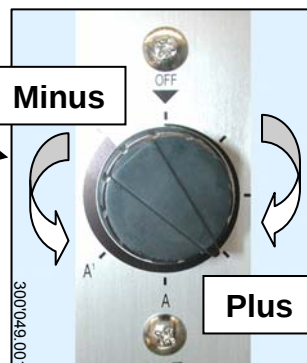


Abbildung Temperaturregler

Temperaturregler:

Minus -

Gegen den Uhrzeigersinn drehen (-), die Temperatur wird wärmer. Zum Ausschalten bis ganz an den Anschlag drehen.

Plus +

Im Uhrzeigersinn (+) drehen, die Temperatur wird kälter.

1. Klappen Sie das Paneel bis zur Arretierung hoch, um den Drehknopf am Temperaturregler verstellen zu können.
- 2.1 Temperatur wärmer:
Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn (-).
- 2.2 Temperatur kälter:
Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn (+).
- 2.3 Temperaturregler in die Grundstellung bringen:
Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und anschließend im Uhrzeigersinn bis zum Teilstrich vor dem Zeichen „A“.

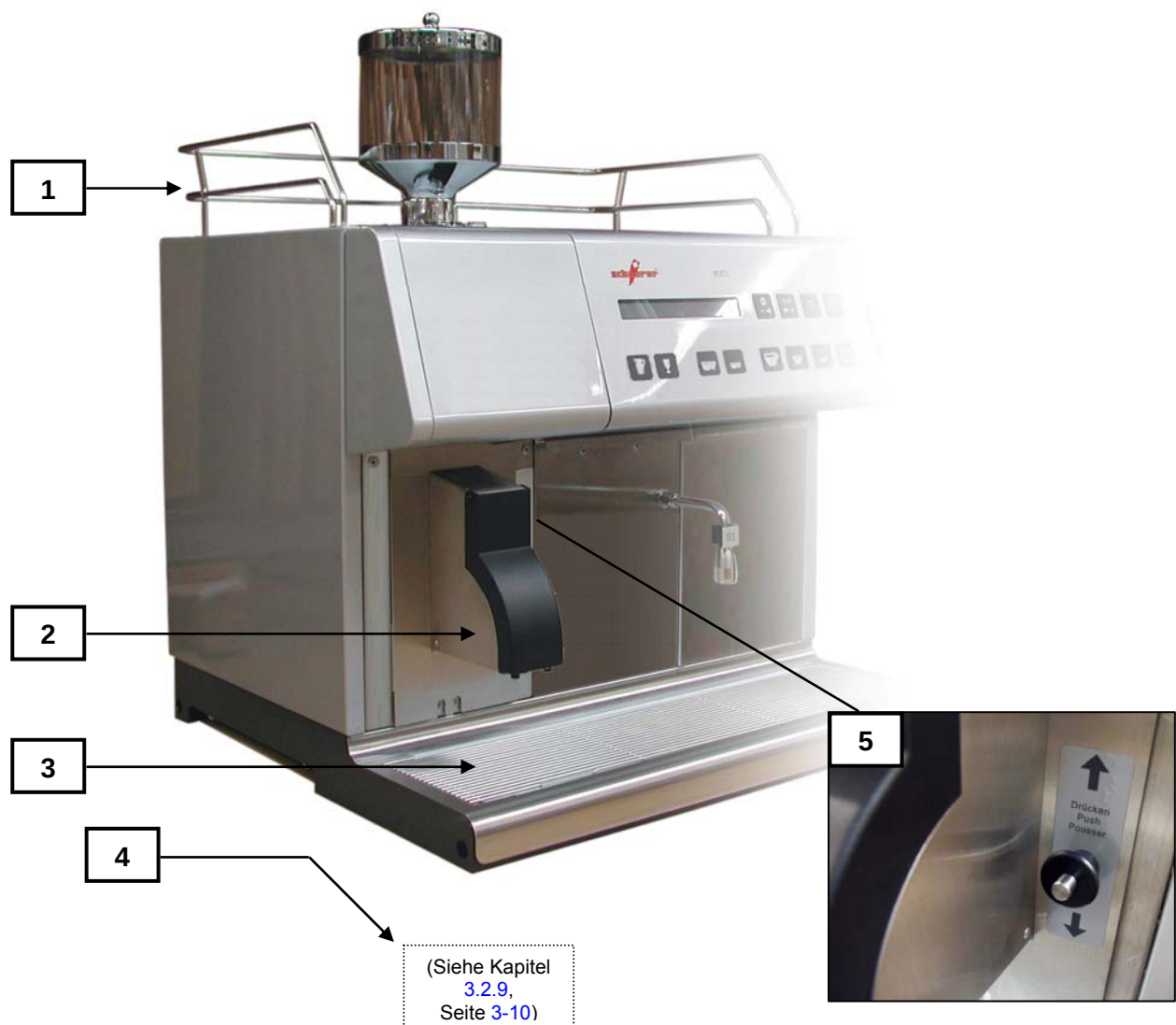


Achtung!

Die Grundeinstellung von der Kühlschrank-Temperatur ist abhängig von der Umgebungstemperatur und muss allenfalls nach oben bzw. nach unten nachreguliert werden.

- 2.4 Temperatur „AUS“:
Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. Klappen Sie das Paneel herunter, indem Sie es anheben und die Entriegelung mit der Hand nach hinten drücken.

3.2.8 Gesamtansicht der Option Kaltmilch-System unter Theke



- 1 Tassenrahmen
- 2 Getränkeauslauf / in der Höhe verstellbar → min. ↓ 80 mm, max. ↑ 180 mm (Ausgabewagen)
- 3 Tropfrost
- 4 Kühltank unter Theke
- 5 Arretierung für die Höhenverstellung

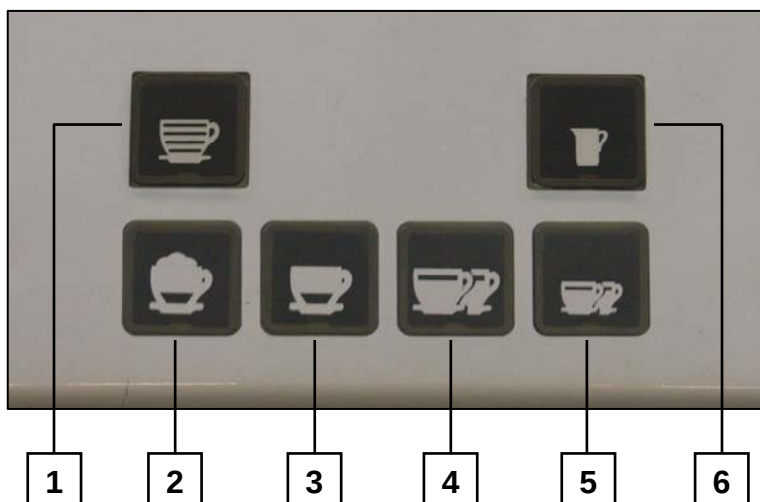
3.2.9 Gesamtansicht Kühlschrank Milch unter Theke



- 1 Kühlschrank Beleuchtung
- 2 Milchpumpe
- 3 Milchansaugschlauch
- 4 Milchbehälter
- 5 Auffangschale (Option)
- 6 Temperaturregler

(Abbildungsbeispiel)

3.2.10 Bedienfeld Kaltmilch-System unter Theke

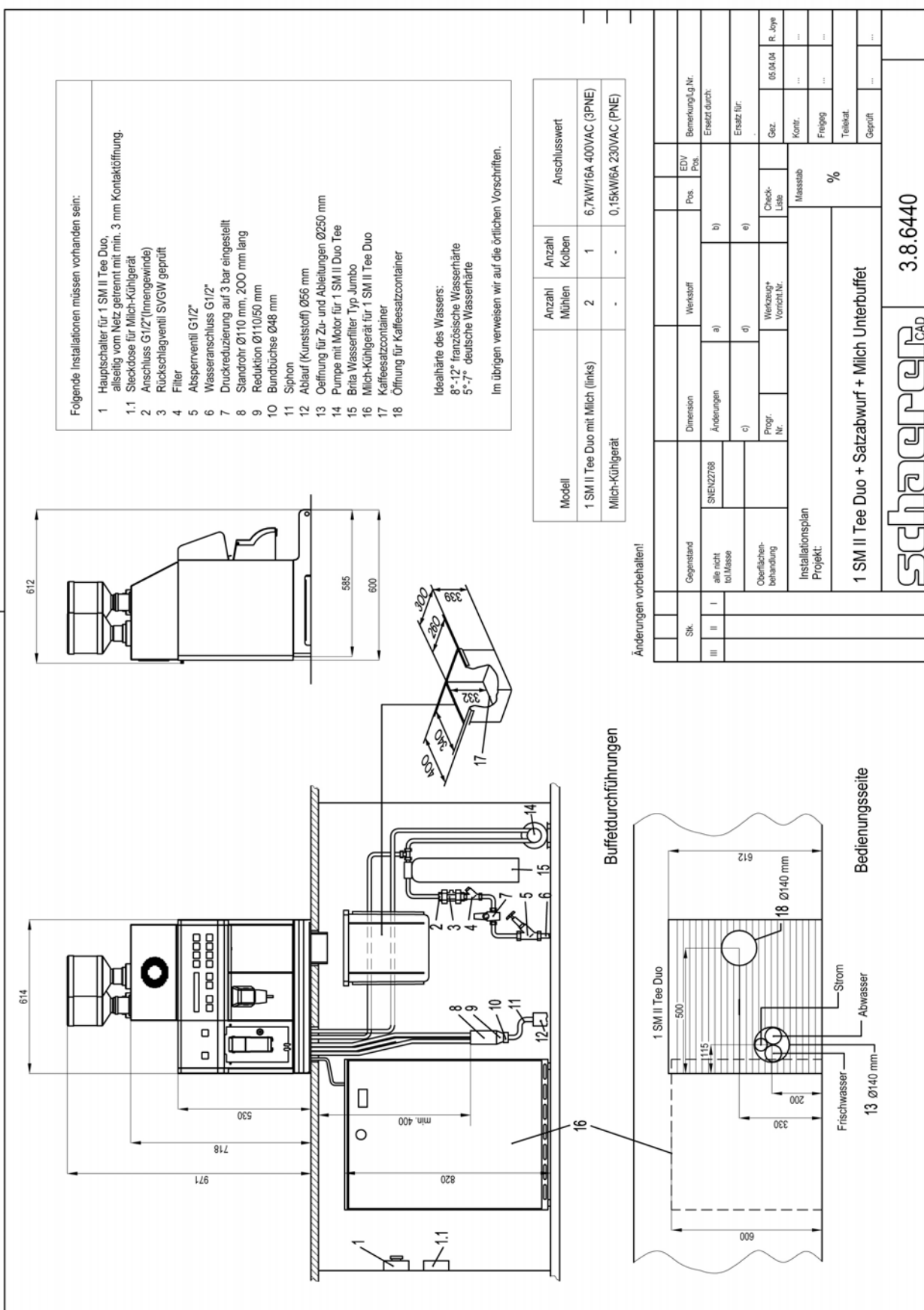


Tasten-Belegungsbeispiel:

- 1 Produkttaste Lat 
- 2 Produkttaste Milchschaum
- 3 Produkttaste Heisse Milch
- 4 Produkttaste Macchiato
- 5 Produkttaste Milchkaffee
- 6 Produkttaste Cappuccino

(Abbildungsbeispiel)

3.2.11 Installationsplan Kaltmilch-System unter Theke



3.2.12 Temperatur am Kühlschrank unter Theke einstellen

Die Temperatur des Kühlschranks können Sie mit dem im Kühlschrank unter Theke eingebauten Temperaturregler einstellen. Den Temperaturregler finden Sie unten links im Kühlschrank. Sehen Sie dazu die nachfolgenden Abbildungen.

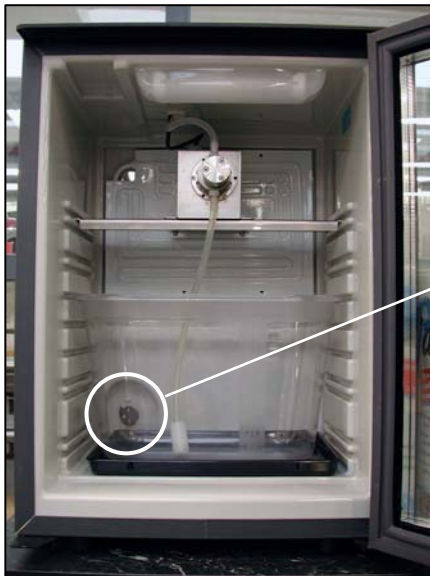


Abbildung Kühlschrank unter Buffet (Beispiel)

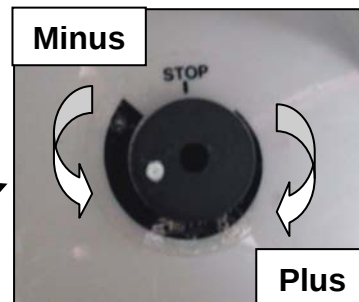


Abbildung Temperaturregler (Beispiel)

Temperaturregler:

Minus -

Gegen den Uhrzeigersinn drehen (-), die Temperatur wird wärmer. Zum Ausschalten bis ganz an den Anschlag drehen.

Plus +

Im Uhrzeigersinn (+) drehen, die Temperatur wird kälter.

1. Öffnen Sie die Kühlschranktür.
2. Nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Kühlschrank.

Temperatur wärmer:

Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn (-).

Temperatur kälter:

Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn (+).

Temperaturregler in die Grundstellung bringen:

Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und anschließend im Uhrzeigersinn bis zu der gewünschten Temperatur (Überprüfen Sie die Milchttemperatur mit einem Thermometer).



Achtung!

Die Grundeinstellung von der Kühlschrank-Temperatur ist abhängig von der Umgebungstemperatur und muss allenfalls nach oben bzw. nach unten nachreguliert werden.

3. Temperatur „Aus“:
Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4. Schliessen Sie die Kühlschranktür.

3.3 Betriebsdaten der Kaffeemaschine

3.3.1 Leistungsmerkmale

Die Stundenleistung von fertig zubereiteten Getränken ist abhängig vom Getränke- und Trinkgefässtyp und von der Option Brühbeschleuniger, dem sogenannten Bypass.

Man kann von folgenden Praxiswerten ausgehen:

Getränkeleistung: 140 - 180 Tassen / Stunde
 Getränkeleistung mit Bypass: ca. 260 Tassen / Stunde
 Heisswasserleistung: ca. 45 Liter / Stunde

3.3.2 Abmessungen und Gewichte



Hinweis:

Die nachfolgend aufgeführten Masse und Gewichte sind für Kaffeemaschinen in der Grundausführung (ohne Optionen) gültig!

3.3.2.1 Kaffeemaschine Modell 1 SM-2



Breite	:	420	mm
Höhe	:	758	mm
Tiefe	:	600	mm
Nettogewicht	:	78	kg
Auslaufhöhe Kaffee	:	80	mm - 165 mm (ohne Wippe)

Änderungen vorbehalten!

3.3.2.2 Kaffeemaschine Modell 1 SM-2 Tee



Breite	:	420	mm
Höhe	:	758	mm
Tiefe	:	600	mm
Nettogewicht	:	78	kg
Auslaufhöhe Kaffee	:	80	mm - 165 mm (ohne Wippe)
Auslaufhöhe Tee	:	85	mm - 170 mm

Änderungen vorbehalten!

3.3.2.3 Kaffeemaschine Modell 19 SM-2



Breite	:	615	mm
Höhe	:	758	mm
Tiefe	:	600	mm
Nettogewicht	:	103	kg
Auslaufhöhe Kaffee	:	80	mm - 165 mm (ohne Wippe)
Auslaufhöhe Tee	:	85	mm - 170 mm

Änderungen vorbehalten!

3.3.2.4 Kaffeemaschine Modell 15 SM-2



Breite	:	615	mm
Höhe	:	758	mm
Tiefe	:	600	mm
Auslaufhöhe Kaffee	:	80	mm - 165 mm (ohne Wippe)
Auslaufhöhe Tee	:	85	mm - 170 mm
Nettogewicht	:	103	kg

Änderungen vorbehalten!

3.3.2.5 Kaffeemaschine Modell 18 SM-2, Selbstbedienungsbetrieb



Breite	:	615	mm
Höhe	:	758	mm
Tiefe	:	600	mm
Auslaufhöhe Kaffee	:	80	mm - 165 mm (ohne Wippe)
Auslaufhöhe Tee	:	85	mm - 170 mm
Nettogewicht	:	103	kg

Änderungen vorbehalten!

3.3.2.6 Kaffeemaschine Modell 191 SM-2



Breite	:	990 mm
Höhe	:	758 mm
Tiefe	:	600 mm
Auslaufhöhe Kaffee	:	80 mm - 165 mm (ohne Wippe)
Auslaufhöhe Tee	:	85 mm - 170 mm

Nettogewicht : 175 kg

Änderungen vorbehalten!

3.3.2.7 Kaffeemaschine Modell 151 SM-2



Breite	:	990 mm
Höhe	:	758 mm
Tiefe	:	600 mm
Auslaufhöhe Kaffee	:	80 mm - 165 mm (ohne Wippe)
Auslaufhöhe Tee	:	85 mm - 170 mm

Nettogewicht : 175 kg

Änderungen vorbehalten!

3.3.2.8 Kaffeemaschine Modell 181 SM-2, Selbstbedienungsbetrieb



Breite	:	990 mm
Höhe	:	758 mm
Tiefe	:	600 mm
Auslaufhöhe Kaffee	:	80 mm - 165 mm (ohne Wippe)
Auslaufhöhe Tee	:	85 mm - 170 mm

Nettogewicht : 175 kg

Änderungen vorbehalten!

3.3.3 Energieversorgung

Modell	Anschlusswerte			Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiter- querschnitt
SM2 Europa	380-415V 3N~ 50/60 Hz	1 SM2	3500-3700W	3 x 16A	5 x 1.5mm ²
		1 SM2 Garni	5400-5600W		
		1 SM2 UC	6400-6900W		
		1 SM2 UC (5kW DL)	8400-8900W		
		15 SM2	9500-9800W		
		151 SM2	10600-11000W	3 x 20A	5 x 2.5mm ²
		15 SM2 / KMS	9500-9800W 3100-3400W	3 x 16A 1 x 16A	5 x 1.5mm ² 3 x 1.5mm ²
SM2 Japan	200-210V 3~ 50/60 Hz	1 SM2	3800-4400W	3 x 16A	4 x 1.5mm ²
		15 SM2	9500-9800W	3 x 30A	4 x 4mm ²
		15 SM2 / KMS	9500-9800W 3000-3300W	3 x 30A 1 x 16A	4 x 4mm ² 3 x 1.5mm ²

Der elektrische Anschluss muss nach den geltenden Bestimmungen (VDE 0100) und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Ausführung der Netzanschlussleitung mindestens H05 VV-F, harmonisiert. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen.



Gefahr!

- Die Installation oder Prüfung der Installation muss von einer autorisierten Fachperson durchgeführt werden!
- Die Phase muss bei den Modellen 1 SM-2 und 1 SM-2 Tee mit 10 A und bei den Modellen 15 SM-2, 18 SM-2, 19 SM-2, 151 SM-2, 181 SM-2 und 191 SM-2 mit 16 A abgesichert sein.
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. defekten Stecker sofort durch eine autorisierte Fachperson ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss beim Modell 1 SM-2 einen Mindestquerschnitt von 1.5 mm² und bei den übrigen Modellen einen Mindestquerschnitt von 2.5 mm² aufweisen und mit einem 5-Polstecker (3 PNE) ausgerüstet sein. Der 5-Polstecker muss für 10 A pro Phase beim Modell 1 SM-2 und für 16 A pro Phase bei den übrigen Modellen geeignet sein.
- Netz- und/oder Verlängerungskabel müssen so angebracht werden, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen und nicht frei im Raum hängen lassen. Die Kabel nicht über heiße Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- Die Kaffeemaschine nie am Netzkabel heben oder ziehen. Den Stecker nie am Netz- bzw. Verlängerungskabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel und Stecker berühren. Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken.

3.3.4 Wasseranschluss/-ablauf

Die Kaffeemaschine muss mit einem Druckschlauch an eine installierte Trinkwasserleitung G 3/8" mit den auf dem Installationsplan auf Seite 3-6 bis 3-8 abgebildeten Armaturen angeschlossen werden.

Wenn die Kaffeemaschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, muss die Leitung und der Druckschlauch gut durchgespült werden, damit keine Schmutzteile in das Gerät gelangen.

Wird die Kaffeemaschine an einen Wasserablauf montiert, ist der mitgelieferte Ablaufschlauch am Ablauf der Tropfwanne und am Siphon anzuschliessen und gut zu befestigen. Den Schlauch im Gefälle zu verlegen, damit das Wasser aus der Tropfschale vollständig abfließen kann.



Hinweis:

Die Idealhärte des Wassers beträgt **6 - 8 °dH** (deutsche Härtegrade) oder **8 - 12 °fH** (französische Härtegrade). Der Chlorgehalt sollte **100 mg pro Liter** nicht überschreiten. Idealer **Ph-Wert** ist **7**. Im Übrigen sind die örtlichen Vorschriften verbindlich.

Wassereinlassdruck	Empfohlen:	0.1 MPa – 0.3 MPa (1 – 3 bar)
	Maximal:	0.6 MPa (6 bar)
Wassereingangstemperatur	Minimal:	10°C
	Maximal:	30°C

3.3.5 Füllmengen

Kaffeemaschine Grundmodell	Boiler für Kaffeewasser	Boiler für Dampf- und Heisswasser	Kaffeebohnen- behälter	Einfülltrichter Kaffeepulver
1 SM-2	2,3 l	–	1,0 kg	–
1 SM-2 Tee	2,3 l ²⁾	–	1,0 kg	–
19 SM-2	2,3 l	8,3 l	1,0 kg	1 ³⁾
15 SM-2	2,3 l	8,3 l	1,0 kg	1 ³⁾
18 SM-2, Self ¹⁾	2,3 l	8,3 l	1,0 kg	–
191 SM-2	2x 2,3 l	8,3 l	2x 1,0 kg	2 ³⁾
151 SM-2	2x 2,3 l	8,3 l	2x 1,0 kg	2 ³⁾
181 SM-2, Self ¹⁾	2x 2,3 l	8,3 l	2x 1,0 kg	–

¹⁾ Selbstbedienungsbetrieb

²⁾ Kaffeewasser und Heisswasser

³⁾ Es können maximal 2 Portionen Kaffeepulver mit dem Messlöffel in den Trichter gefüllt werden.

Kaffeesatzbehälter:

100 bis 130 Kaffeekuchen (Fassungsvermögen ist abhängig vom Produkt)

3.4 Betriebsdaten des Kaltmilch-Systems

3.4.1 Leistungsmerkmale des Kaltmilch-Systems

Die Stundenleistung von fertig zubereiteten Getränken ist abhängig vom Produkttyp und von deren Anzahl.

3.4.2 Leistungsmerkmale des Kühlschranks

- Hält die Milch auf einer Temperatur von 3 bis 5° C
- Auf Theke: Der Volumeninhalt des Milchbehälters beträgt maximal 8 Liter.
- Unter Theke: Der Volumeninhalt des Milchbehälters beträgt 8 Liter (Standartbehälter).

3.4.3 Energieversorgung des Kaltmilch-Systems

Modell	Anschlusswert
KML SM-2 auf / unter Theke	3,3 kW / 16 A 220/230 VAC (PNE) 50/60 Hz

Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen.

Spezielle Spannungen müssen beim Hersteller oder bei einem von ihr autorisierten Kundendienst angefragt werden.



Stromschlag!

- **Die Installation oder Prüfung der Installation muss von einer autorisierten Fachperson durchgeführt werden!**
- **Die Phase muss mit 16A abgesichert sein.**
- Das Gerät muss Allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. defekten Stecker sofort durch eine autorisierte Fachperson ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss beim Modell Kaltmilch-Lösung mit einem Mindest-Querschnitt von 1.5 mm² pro Ader und mit einem für **16 A zulässigen** 3-Polstecker (PNE) ausgerüstet sein.
- Netz- und/oder Verlängerungskabel müssen so angebracht werden, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen und nicht frei im Raum hängen lassen. Die Kabel nicht über heiße Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- Das Kaltmilchsystem nie am Netzkabel heben oder ziehen. Den Stecker nie am Netz- bzw. Verlängerungskabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel und Stecker berühren. Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken.

3.4.4 Füllmengen

1 Boiler für Dampf

0,8 l davon 0,4 l Dampf

Kühlschrank auf Theke

8 l-Milchbehälter

Kühlschrank unter Theke

8 l-Milchbehälter (Standartbehälter)

3.4.5 Verwendungszweck des Kaltmilch-Systems

**Hinweis:**

Das Gerät kann nur gemeinsam mit der Kaffeemaschine betrieben werden.

Mit dem Gerät können folgende Getränke zusätzlich zubereitet werden:

- Cappuccino
- Milchkaffee
- Macchiato
- Latté
- Heisse Milch
- Milchschaum
- Kalte Milch

3.5 Ausstattung der Kaffeemaschine

3.5.1 Ausführungsvarianten

Die Baureihe Schaerer-matic SM-2 ist in den folgenden Grundausführungen (ohne Optionen) erhältlich:

Modell	Wählbare Produkte
1 SM-2	Kaffee
1 SM-2 Tee	Kaffee, Heisswasser
19 SM-2	Kaffee, manueller Heisswasser- und Dampfbezug
15 SM-2	Kaffee, automatischer Heisswasserbezug, manueller Dampfbezug
18 SM-2	Selbstbedienungsbetrieb: Kaffee, automatischer Heisswasserbezug
191 SM-2	2x Kaffee, manueller Heisswasser- und Dampfbezug
151 SM-2	2x Kaffee, automatischer Heisswasserbezug, manueller Dampfbezug
181 SM-2	Selbstbedienungsbetrieb: 2x Kaffee, automatischer Heisswasserbezug



Hinweis:

Die Grundausführung einer Kaffeemaschine kann mit optionalen Zusatzausrüstungen kundenspezifisch angepasst werden.

Lassen Sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

3.5.2 Lieferform (Lieferumfang)

1 SM-2, 1 SM-2 Tee				
19 SM-2, 15 SM-2, 18 SM-2				
191 SM-2, 151 SM-2, 181 SM-2				
			Artikel	Bestellnummer
1	1	1	Kaffeemaschine komplett	*
1	1	1	Bedienungsanleitung	*
1	1	1	Reinigungskarte	*
1	1	2	Chef Karte	063930
1	1	2	Save Karte	063929
1	1	2	Etui	065278
1	1	1	Reinigungs-Set best. aus:	067911
		1	Pinzel	067409
		1	Löffel für Reinigungspulver	067111
		2	O-Ring	064455
1	1	1	Büchse Reinigungspulver	067447
2	3	3	Panzerschlauch 1500 mm lang	067766
1	1	1	Reduktionsnippel (G ½ ")	068179
3	5	5	Flachdichtung	064249
1	2	2	Ablaufschlauch 2000 mm lang	067784
1	2	2	Schlauchbride	067767
1	1	2	Satzbehälter	067331
1	1	1	Pumpe	komplett

* kundenspezifische Artikel!

Änderungen vorbehalten!

3.5.3 Zubehör (im Lieferumfang nicht enthalten)

Artikel	Bestellnummer
1 Sicherheitsdatenblatt für Reinigungspulver	020803

3.5.4 Optionen



Hinweis:

Zu den hier aufgeführten Optionen können Sie weitere Details im Kapitel 7 "[Optionen](#)" nachlesen oder bei einem vom Hersteller autorisierten Händler nähere Informationen einholen.

- Abrechnungssysteme in diversen Ausführungen:
 - intern: Kellnerstift
 - extern: Jetons, Münzprüfer, Schankanlagen usw.
- Kaffeeausstossbeschleuniger:
 - Brühbeschleuniger (wird auch Bypass genannt)
 - Turboprogramm (Kaffeeausstossbeschleuniger)
- SES (Schaerer Espresso-System für speziellen Espresso)
- Duo-, Trio- und Quatromühle
- Kaffeepulverdosierer
- Kaffeesatzabwurf in Container (Kaffeesatzbehälter fällt weg)
- Frisch- und Abwassertank für Wagenversion (mobiler Betrieb)
- Frühstücks-Set (nur Kaffeemaschine 15 SM-2 und 19 SM-2)
- Schwanenhals
- Temperatursonde am Dampfrohr
- Kaltmilchlösung-Gerät
- Milkfoamer
- Schokodispenser
- Tassenwärmer

3.6 Ausstattung des Kaltmilch-Systems

3.6.1 Lieferumfang

Artikel	Bestellnummer
- 1 Bedienungsanleitung	*
- 1 Reinigungskarte	*
- 1 Milchbehälter	061'279
- 1 Reinigungsbehälter	061'308
- 1 Dosierbecher	061'205
- 1,0 lt Reinigungsmittel „Daypure“	071'300
- 1 O-Ring Set zum Schäumerkopf	050'415
- 2,0 m Ablaufschlauch	067'862
- 1 Bride zum Ablaufschlauch Ø 29 mm	069'794
- 1 Blende 1,2 mm	063'446
- 1 Abdeckblech für Sockel	066'596

*** kundenspezifische Artikel!**

Änderungen vorbehalten!

3.6.2 Sonderzubehör

Artikel

- | | |
|--|--------------------------|
| - Sicherheitsdatenblatt " Daypure " | siehe Kapitel 8 → Anhang |
| - Sicherheitsdatenblatt " Reinigungspulver " | siehe Kapitel 8 → Anhang |

3.7 Spezielle Einstellungen

**Hinweis:**

Alle hier aufgeführten Einstellungen können nur durch einen vom Hersteller autorisierten Service-Techniker programmiert werden.

3.7.1 Zeitspezifische Einstellungen

3.7.1.1 Service-Aufforderung

Nach einer gewissen Zeit oder einer Anzahl bezogener Produkte kommt die Aufforderung, einen Service durch den Fachmann ausführen zu lassen.

3.7.2 Reinigungsspezifische Einstellungen

3.7.3 Reinigungsaufforderung

Auf Wunsch kann die Kaffeemaschine mit einer Reinigungsaufforderung programmiert werden. Nach Erreichen einer einprogrammierten Anzahl (bis max. 2000 Kaffeezyklen möglich) Kaffeeausgaben erscheint auf dem Display die Meldung **“Maschine reingen”**. Diese Meldung hat keine Blockierung der Kaffeemaschine zur Folge. Kaffeegetränkeausgaben sind weiterhin möglich.

3.7.4 Diverses

3.7.4.1 Produkt-Mischbetrieb

Wenn vom Service-Techniker freigegeben, können Getränke unterschiedlicher Sorte und Menge vorgewählt werden.

3.7.4.2 Manuelle Dosierung

Kann vom Service-Techniker freigegeben oder gesperrt werden.

3.8 Inbetriebnahme der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems

3.8.1 Erstinbetriebnahme der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems

Die Kaffeemaschine und das Kaltmilch-System werden durch einen vom Hersteller autorisierten Service-Techniker installiert und in Betrieb genommen.

3.8.2 Aufstellungsbedingungen

3.8.2.1 Standort



Gefahr!

- Überzeugen Sie sich vor dem Aufstellen, dass die Maschine nicht auf heiße Oberflächen oder in Ofennähe zu stehen kommt.
- Die Aufstellfläche muss standsicher und eben sein und darf sich unter dem Gewicht der Maschine nicht deformieren.
- Die Kaffeemaschine ist nicht zur Aufstellung auf einer Fläche geeignet, wo mit einem Schlauch gereinigt wird.
- Gerät nur an Orten installieren, wo es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.
- Die Maschine vor Frost schützen. Wenn die Maschine Minustemperaturen ausgesetzt war, kontaktieren Sie vor der Inbetriebnahme einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
- Die Verwendung im Freien ist ungeeignet, nicht äusseren Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, usw. aussetzen.



Achtung!

Der Aufstellort bedingt die folgenden klimatischen Verhältnisse:

- Umgebungstemperatur von 10 °C bis 35 °C
- Relative Luftfeuchtigkeit maximal 80 % rF
- Die Maschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert.

3.8.2.2 Installation der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems

Die Aufstellung der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems soll unter den folgenden Voraussetzungen erfolgen:

- Die erforderlichen Versorgungsanschlüsse sind gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu einem Meter an den Aufstellort heran zu führen.
- Technische Daten beachten.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung vorsehen und einhalten:
 - Oben zum Nachfüllen von Kaffeebohnen
 - Linke Seite ca. 35 cm freihalten
 - Geräterückseite zur Wand mindestens 15 cm (Luftzirkulation)
- Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften beachten und einhalten.

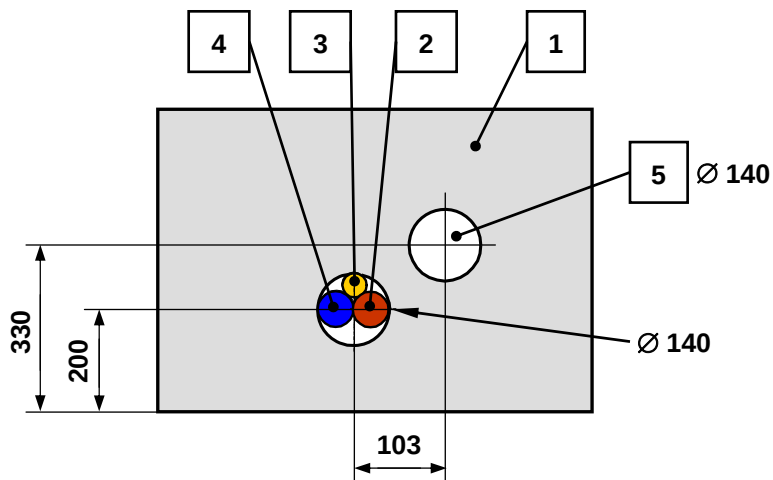


Hinweis:

- Die Abmessungen der installierten Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems können dem entsprechenden Installationsplan auf den Seiten 3-6 bis 3-8, und auf den Seiten 3-13 und 3-19 entnommen werden.
- Beim Einbau der Option "Kaffeersatzcontainerabwurf" beachten Sie den für Ihre Kaffeemaschine vorgesehenen Bohrplan "Thekendurchführungen" auf Seite 3-33.

3.8.3 Thekendurchführungen Kaffeemaschine

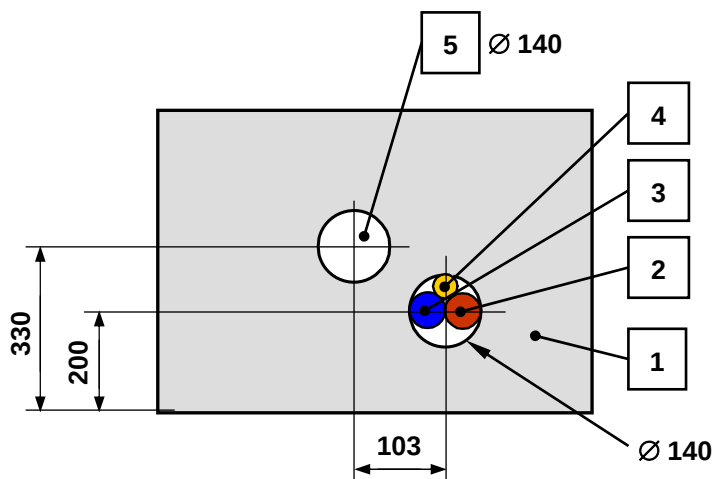
3.8.3.1 Thekendurchführung für das Modell 1 SM-2 Tee



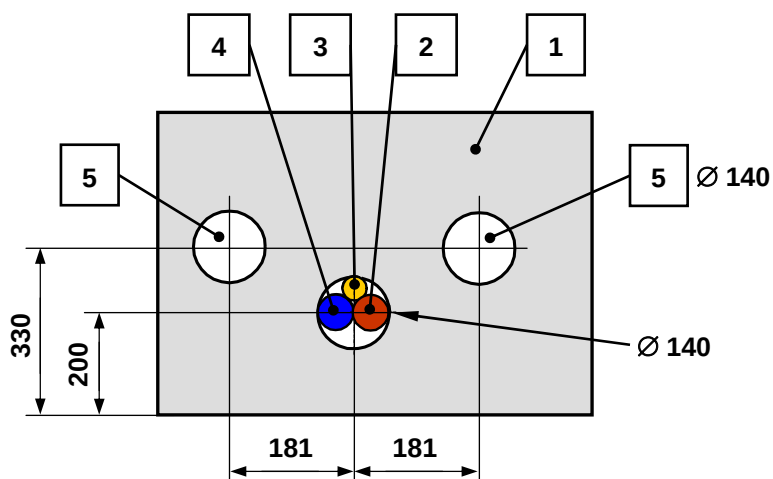
Legende:

- 1 Buffetinstallation
- 2 Abwasser
- 3 Strom
- 4 Frischwasser
- 5 Option: Zusätzliche Bohrung(en), für den Kaffeesatzabwurf in einen externen Container

3.8.3.2 Thekendurchführung für die Modelle 19/15/18 SM-2



3.8.3.3 Thekendurchführung für die Modelle 191/151/181 SM-2



3.8.4 Thekendurchführung Kaltmilch-System auf Theke



Hinweis:

Siehe Installationsplan auf Seite [3-12](#) (3.8.6326).

3.8.5 Thekendurchführung Kaltmilch-System unter Theke



Hinweis:

Siehe Installationsplan auf Seite [3-18](#) (3.8.6416).

4 Kapitel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
4	Bedienung.....	4-3
4.1	Einleitung	4-3
4.2	Betriebsarten der Kaffeemaschine	4-4
4.3	Meldungen in Betriebsbereitschaft	4-4
4.4	Täglicher Betrieb	4-5
4.4.1	Kaffeebohnen nachfüllen.....	4-5
4.4.2	Betriebsbereitschaft erstellen	4-5
4.4.2.1	Kontrolle.....	4-5
4.4.2.2	Kaffeemaschine einschalten.....	4-6
4.4.3	Getränkesorten und Produktmengen vorwählen/löschen	4-6
4.4.4	Kaffeegetränke ausgeben	4-7
4.4.5	Produkte über die zweite Produktebene zubereiten	4-8
4.4.5.1	Kaffee mit schon gemahlenem Kaffeepulver ausgeben.....	4-8
4.4.6	Heisse Milch mit aktivierten Sensoren beziehen ("Kännchensensor") (Option)	4-9
4.4.7	Heisswasser ausgeben	4-10
4.4.7.1	Heisswasser mit dem Heisswasserhahn ausgeben.....	4-10
4.4.7.2	Heisswasser mit der Heisswassertaste ausgeben.....	4-10
4.4.8	Dampf beziehen.....	4-11
4.4.8.1	Getränk mit dem Dampfahn erhitzen	4-11
4.4.8.2	Dampf mit der Dampftaste beziehen (Option).....	4-12
4.4.9	Betriebsende / Gerät ausschalten	4-12
4.5	Täglicher Betrieb Kaltmilch-System	4-12
4.5.1	Betriebsbereitschaft erstellen Kühlschrank auf / unter Theke.....	4-12
4.5.2	Heisse Milch oder warme Milch zubereiten.....	4-13
4.5.3	Milchschaum zubereiten	4-14
4.5.4	Cappuccino, Milchkaffee, Latté, Schale, Milch oder Macchiato zubereiten	4-14
4.5.5	Kalte Milch zubereiten	4-15
4.5.6	Betriebsende / Gerät ausschalten	4-16
4.6	Längere Stillstandszeit Kaffeemaschine.....	4-17
4.6.1	Mehrere Wochen (z. B. Betriebsferien)	4-17
4.6.2	Mehrere Monate (z.B. Saisonende)	4-17
4.7	Längere Stillstandszeit Kaltmilch-System	4-17
4.7.1	Demontage der Kaffeemaschine und Kaltmilch-System	4-18
4.8	Programmierung durch den Chef (Programmierebene mit der Chef Karte)	4-19
4.8.1	Menü-Übersicht der Programmierenebene 2 (Standard).....	4-19
4.8.2	Bedienelemente für die Programmierenebene 2.....	4-20
4.8.3	Einstieg in die Programmierenebene 2 mit der Chef Karte	4-20
4.8.4	Programmierenebene 2 verlassen	4-20
4.8.5	Menu-Übersicht	4-21
4.8.5.1	Produktzähler für Kaffee und Tee pro Taste ablesen	4-21
4.8.5.2	Produktzähler löschen	4-21
4.8.5.3	Mahlmenge ändern (Kaffeepulver).....	4-22
4.8.5.4	Mahlmischung Zuteilung ändern	4-22
4.8.5.5	Füllmenge ändern (Wasser und/oder Milch zu kaffeeprodukten)	4-23
4.8.5.6	Zeit ändern.....	4-23
4.8.5.7	Datum ändern.....	4-23

4.8.5.8	Ein- / Ausschaltzeit ändern	4-24
---------	-----------------------------------	------

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
4.8.5.9	Service-Aufforderung	4-25
4.8.5.10	Anzeigesprache	4-25
4.8.5.11	PIN-Code ändern	4-25
4.8.5.12	SAVE DATA Karte	4-26
4.8.5.13	Menu-Übersicht	4-26
4.8.5.14	Maschinendaten auf Karte speichern	4-27
4.8.5.15	Gerätedaten von Karte auf die Maschine laden	4-27
4.9	Programmieren mit Options-Chipkarten	4-28
4.9.1	PROGRAM-Karte	4-28
4.9.1.1	Menu-Übersicht	4-28
4.9.1.2	Programmierbare Sicherheitsstufe	4-29
4.9.1.3	Abrechnungsbetrieb freigeben oder sperren	4-29
4.9.1.4	Preisumschaltung	4-29
4.9.1.5	MONEY-Karte Preisstufe 1 + 2 ändern	4-30
4.9.1.6	Jeton-Preis ändern, mit oder ohne MONEY-Karte Preisstufe 1 + 2	4-31
4.9.1.7	Produktpreis und Artikelnummer ändern (für externes Abrechnungssystem CCI / CSI)	4-32
4.9.1.8	Umsatz MONEY anzeigen	4-32
4.9.1.9	Umsatz MONEY löschen	4-33
4.9.1.10	MASTER-Karte anzeigen	4-33
4.9.1.11	MASTER-Karte löschen	4-33
4.9.1.12	MASTER-Karte anmelden	4-33
4.9.1.13	MASTER-Tabelle löschen	4-34
4.9.1.14	PIN-Code ändern	4-34
4.9.2	KEY BLOCK-Karte	4-35
4.9.2.1	Menu-Übersicht	4-35
4.9.2.2	Tasten sperren	4-35
4.9.2.3	Tasten freigeben	4-35
4.9.3	COFFEE TEST-Karte	4-36
4.9.3.1	Menu-Übersicht	4-36
4.9.3.2	Mahlmengen Testprogramm	4-36

4 BEDIENUNG

4.1 Einleitung

In diesem Kapitel werden die Grundfunktionen der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems beschrieben. Deren Beachtung ist die Voraussetzung für einen problemlosen und sicheren täglichen Betrieb.



Hinweis:

Für ein korrektes und tadelloses Funktionieren der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems wird eine sachgemässe Installation und Programmierung durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorausgesetzt und gewährleistet.



Gefahr!

- Während der Produktausgabe nie unter dem Getränkeausgabebereich, dem Heisswasserauslauf oder dem Dampfrohr hantieren! Die vom Gerät ausgegebenen Flüssigkeiten sind heiss!
Halten Sie zum Schutz vor Verbrühungen, Hände und andere Körperteile nach dem Betätigen von Ausgabetasten aus dem Ausgabebereich fern!
- Richten Sie niemals den Dampf- oder Heisswasserstrahl auf Körperteile!
- Berühren Sie nicht das heisse Tassenblech oder den Getränkeauslauf. Fassen Sie den Heisswasserauslauf und das Dampfrohr nur am Verbrennungsschutz an.
- Die Kaffeemaschine stoppt nicht, wenn während der Getränkeausgabe die Kanne oder Tasse aus dem Getränkeausgabebereich entfernt wird. Der angefangene Brühvorgang (auch für vorgewählte Produkte) kann nur durch Drücken der Taste [STOP] beendet werden.
- Fassen Sie niemals mit blossen Händen die Brüheinheit an!



Gefahr!

Wird versehentlich Flüssigkeit über das Tassenblech gegossen, muss die Kaffeemaschine ausgeschaltet werden (Kurzschlussgefahr)! Benachrichtigen Sie umgehend den Kundendienst.



Umweltschutz!

Die Geräuschimmissionswerte können bis 70 db (A) betragen, insbesondere beim Erhitzen von Getränken.

4.2 Betriebsarten der Kaffeemaschine

Es werden 3 Betriebsarten unterschieden, die auf dem Display wie folgt angezeigt werden:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

Ihre Kaffeemaschine ist in normaler Betriebsbereitschaft. Bei Betätigung einer Produkttaste wird das gewählte Getränk ausgegeben.

Kreditbetrieb
12:00 01.10.2007

Das interne oder externe Abrechnungssystem ist aktiv. Produkte können analog dem installierten System bezogen werden.

<< Standby SM-II >>
12:00 01.10.2007

Die Steuerung ist ausgeschaltet. Die Kaffeemaschine ist aber noch am Stromnetz. Die Kontrolle der programmierten Betriebstemperatur ist in Funktion.

Anzeigebeispiel

4.3 Meldungen in Betriebsbereitschaft



Hinweis:

Diese Meldungen werden nur im Stillstand, also wenn keine Getränke ausgegeben werden, angezeigt. Sie haben keine Blockierung der Getränkeausgabe zur Folge.

Produkt wählen
**** Satzbehälter voll ****

Den Kaffeesatzbehälter leeren, es können noch maximal 10 Kaffees zubereitet werden.

Produkt wählen
**** Aufheizen ****

Die Wassertemperatur in einem Boiler ist mehr als 10 °C unter den programmierten Soll-Wert gesunken. Bitte mit dem nächsten Produktbezug warten, bis die Kaffeemaschine wieder aufgeheizt hat.

...¹⁾
**** Maschine reinigen ****

Das Reinigungsprogramm starten (siehe 5 "Reinigung", Seite 5-1).

¹⁾ Je nach Betriebsart Ihrer Kaffeemaschine steht hier "Produkt wählen" oder "Kreditbetrieb".

4.4 Täglicher Betrieb



Hinweis:

Den in diesem Kapitel beschriebenen Funktionsabläufen wird vorausgesetzt, dass die Kaffeemaschine in normaler Betriebsbereitschaft ist. Das Display muss den folgenden Text anzeigen:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

Anzeigebeispiel

4.4.1 Kaffeebohnen nachfüllen

Der (die) Kaffeebohnenbehälter darf (dürfen) mit jeweils maximal 1 kg Kaffeebohnen befüllt werden.



Hinweis:

In den Kaffeebohnenbehälter niemals andere Stoffe als geröstete Kaffeebohnen einfüllen!

Die Kaffeemühle wird auf eine bestimmte Kaffeemischung eingestellt. Wird die Kaffeemischung geändert, muss die Kaffeemühle und die Dosierung von einem vom Hersteller autorisierten Service-Techniker neu eingestellt werden.



Gefahr!

Greifen Sie nie bei eingeschaltetem Gerät in den/die Bohnenbehälter. Greifen Sie nie beim Nachfüllen der(s) Kaffeebehälter(s) in das Mahlwerk und wählen Sie keine Produkttaste an!



Bohnenbehälter nicht im Geschirrspüler reinigen!

4.4.2 Betriebsbereitschaft erstellen

4.4.2.1 Kontrolle

1. Bevor Sie die Kaffeemaschine in Betriebsbereitschaft setzen, prüfen Sie zuerst die folgenden Punkte:
 - Die Frischwasserzufuhr ist offen.
 - Der (die) Kaffeebohnenbehälter ist (sind) gefüllt (siehe [4.4.1 "Kaffeebohnen nachfüllen"](#) auf Seite 4-5).
 - Der Kaffeeschieber ist offen.
 - Der Kaffeesatzbehälter ist geleert.
 - Die Kaffeemaschine ist am Stromnetz angeschlossen.
 - Auf dem noch unbeleuchteten Display muss folgender Text stehen:

<< Standby >>
12:00 01.10.2007

Anzeigebeispiel

4.4.2.2 Kaffeemaschine einschalten



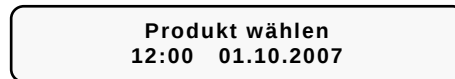
Abb. 4.4 A.

1. Schalten Sie die Kaffeemaschine ein, indem Sie die Stand-by Taste drücken (siehe [Abb. 4.4 A.](#)).

Alle Tasten leuchten kurz auf.

Die Umrandung der Stand-by Taste leuchtet grün.

Auf dem Display erscheint:



Anzeigebeispiel



Hinweis:

- Für Kaffeemaschinen mit Frischwassertank siehe [7.4 "Betriebshinweise für Spezialmaschinen"](#) auf Seite [7-3](#).
- Je nach Programmierung der Kaffeemaschine, insbesondere bei aktivem Abrechnungsbetrieb, erscheint in der Grundeinstellung auf dem Display eine anders lautende Meldung.

4.4.3 Getränkesorten und Produktmengen vorwählen/löschen

Wenn vom Service-Techniker freigegeben, können Sie die auf den Tasten (inkl. Ebene 2) belegten Getränkesorten und/oder 79 Produkte der gleichen Sorte vorwählen. Die Kaffeemaschine gibt die vorgewählten Getränke in der eingegebenen Reihenfolge aus.

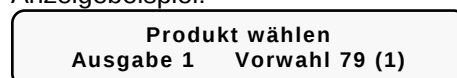
Ist die Kaffeemaschine im aktiven Abrechnungsbetrieb, können die Produkte analog dem installierten System bezogen werden.



Hinweis:

- Mit der Taste [] können Sie vorgewählte Produkte löschen.
- Das auf dem Display angezeigte Total der vorgewählten Produkte (Produktevorwahl) wird erst dann gelöscht, wenn das letzte vorgewählte Produkt ausgegeben worden ist.

Anzeigebeispiel:



Das Display zeigt an:

Produktevorwahl 79: 79 Produkte wurden vorgewählt.

Bezug 1: 1 der 79 vorgewählten Produkte werden gerade ausgegeben.

Vorgewählte Getränkesorten und Produktmengen löschen:

Nach dem Drücken der Taste [] wird die gespeicherte Vorwahl gelöscht. Ein weiteres von der Kaffeemaschine bereits vorbereitetes Produkt –ist an der blinkenden Produkttaste erkennbar- wird ausgegeben und kann nicht abgebrochen werden.

4.4.4 Kaffeegetränke ausgeben



Hinweis:

- Wenn auf Ihrer Kaffeemaschine ein Abrechnungssystem installiert und freigegeben ist, lesen Sie bitte die separat erhältlichen Anweisungen.
- Mit der Taste [] können Sie vorgewählte Kaffeegetränke stornieren, sofern Ihre Kaffeemaschine nicht im Abrechnungsmodus (Kreditbetrieb) betrieben wird.
- Kaffeebohnen nachfüllen: siehe [4.4.1 "Kaffeebohnen nachfüllen"](#), Seite 4-5.
- Getränkesorten vorwählen: siehe [4.4.3 "Getränkessorten und Produktmengen vorwählen/löschen"](#), Seite 4-6.



Gefahr!

Die von der Kaffeemaschine ausgegebenen Getränke sind heiss! Halten Sie Hände und andere Körperteile zum Schutz vor Verbrühungen während der Zubereitung und Ausgabe von Getränken aus dem Ausgabebereich fern.

1. Stellen Sie eine oder zwei leere Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf.
2. Drücken Sie die Produkttaste für das gewünschte Getränk.

Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
 Ausgabe 1 Vorwahl 79 (1)

Die betätigte Taste leuchtet grün.

3. * Wenn Sie eine falsche Anzahl Produkte eingegeben haben, drücken Sie die Taste []. Fahren Sie mit Schritt 2. weiter, um die richtige Anzahl Produkte eingeben zu können.
4. Entfernen Sie erst dann die Tasse(n), wenn die Produkttaste nicht mehr leuchtet.

4.4.5 Produkte über die zweite Produkteebene zubereiten

Wenn vom Service-Techniker die zweite Produkteebene freigegeben ist, sind die Produktetasten für zwei verschiedene Produkte wählbar. In dieser Betriebsart können Sie auf der Ebene 1 die gängigen und auf der Ebene 2 (zweite Produkteebene) die weniger verlangten Kaffee- oder Heisswasserprodukte, wie zum Beispiel gemahlenen koffeinfreien Kaffee programmieren lassen.

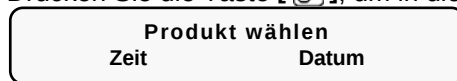


Gefahr!

Die von der Kaffeemaschine ausgegebenen Getränke sind heiss! Halten Sie Hände und andere Körperteile zum Schutz vor Verbrühungen während der Zubereitung und Ausgabe von Getränken aus dem Ausgabebereich fern.

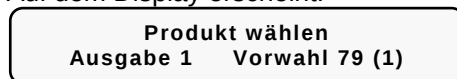
Gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen sie ein oder zwei leere Trinkgefäss(e) unter die Getränkeausgabe.
2. Drücken Sie die Taste [], um in die Ebene 2 zu gelangen.



Die Taste [] leuchtet grün.

3. Drücken Sie die gewünschte Produkttaste.
Die betätigte Taste leuchtet grün.
Auf dem Display erscheint:



4. * Wenn Sie Produkte in der Ebene 1 beziehen wollen, drücken Sie wieder die Taste [].
5. Entfernen Sie erst dann die Tasse(n), wenn die Produkttaste nicht mehr leuchtet.

4.4.5.1 Kaffee mit schon gemahlenem Kaffeepulver ausgeben

Grundmodelle: **Kaffeemaschine 1 SM-2, 1 SM-2 Tee**
Kaffeemaschine 19 SM-2 und 15 SM-2
Kaffeemaschine 191 SM-2 und 151 SM-2
 Bei den Modellen 18 SM-2 und 181 SM-2 nicht möglich



Hinweis:

- Die Kaffeemaschine ist für die manuelle Kaffeezubereitung (Decaf Taste) freigegeben.
- Pro Bezug können Sie eine oder zwei Portionen Kaffeepulver mit dem Messlöffel in den Einfülltrichter geben.
- Verwenden Sie nur gemahlenen Kaffee.
- Für einen grösseren Bedarf ist ein Pulverdosierer empfehlenswert.
- Eine Produktvorwahl ist nur mit der Option "Kaffeepulverdosierer" möglich (siehe "[Kaffeepulverdosierer](#)", Seite 7-5).



Achtung!

Es ist wichtig, dass Sie die nachfolgenden Schritte einhalten. Ein Nichtbeachten kann Störungen an Ihrer Kaffeemaschine verursachen.



Gefahr!

Die von der Kaffeemaschine ausgegebenen Getränke sind heiss! Halten Sie Hände und andere Körperteile zum Schutz vor Verbrühungen während der Zubereitung und Ausgabe von Getränken aus dem Ausgabebereich fern!

1. Stellen Sie die leere(n) Tasse(n) unter den Getränkeauslauf.
2. Drücken Sie die Taste [].
3. Drücken Sie die für dieses Produkt programmierte Taste.
Die gedrückte Taste leuchtet grün.
Die Taste [] blinkt rot.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
Kaffeepulver
4. Füllen Sie mit dem Messlöffel Kaffeepulver für eine oder zwei Tassen in den Trichter (siehe [Pos. 5](#), Seite [3-3](#)).
5. Drücken Sie die Taste [].
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
Ausgabe 1 Vorwahl 79 (1)

Anzeigebeispiel

Die Taste [] leuchtet nicht mehr.
6. Entfernen Sie erst dann die Tasse(n), wenn die Produkttaste nicht mehr leuchtet.

4.4.6 Heisse Milch mit aktivierten Sensoren beziehen ("Kännchensensor") (Option)

Sobald sich ein Gefäß unter dem Getränkeauslauf befindet, wird eine auf den Gefässtyp abgestimmte Kaffeeausgabe automatisch ausgelöst.



Gefahr!

Halten Sie zum Schutz vor Verbrühungen, Hände und andere Körperteile vom Getränkeausgabebereich beziehungsweise vom Sensor fern!

Bei aktivierten Sensoren, löst das unter den Getränkeauslauf gestellte Gefäß automatisch eine Produktausgabe aus.

Während der Produktausgabe nie unter dem Getränkeauslauf hantieren! Die von der Maschine ausgegebene Milch ist heiss!

1. Drücken Sie die Produkttaste, welche für den Sensorbetrieb vorgesehen ist, um den Sensor zu aktivieren (erneutes drücken derselben Produktetaste, deaktiviert den Sensorbetrieb).
Die gedrückte Taste leuchtet grün. Der Sensor ist aktiviert.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

2. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Getränkeauslauf.
Das Produkt wird ausgegeben.

Ist die Kaffeeausgabe beendet, erscheint auf dem Display folgende Anzeige:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

3. Nehmen Sie das mit Kaffee gefüllte Gefäß weg. Für weitere Kaffeebezüge, fahren Sie ab Schritt 2. fort.

4.4.7 Heisswasser ausgeben


Hinweis:

Beim Modell 1 SM-2 nicht möglich.


Gefahr!

Bei der Ausgabe von Heisswasser besteht Verbrühungsgefahr. Halten Sie Hände und andere Körperteile aus dem Ausgabebereich fern!

4.4.7.1 Heisswasser mit dem Heisswasserhahn ausgeben

Grundmodelle: **Kaffeemaschine 19 SM-2 und 191 SM-2**


Hinweis:

Die Displayanzeige bleibt während der Heisswasserausgabe unverändert:

Produkt wählen
12:0 01.10.2007

Anzeigebeispiel

1. Stellen Sie ein leeres Trinkgefäss unter den Heisswasserauslauf (siehe Pos. [14](#), Seite [3-3](#)).
2. Drehen Sie den Heisswasserhahn im Gegenuhrzeigersinn, bis eine kontinuierliche Heisswasserausgabe erfolgt.
3. Drehen Sie den Heisswasserhahn im Uhrzeigersinn, um die Heisswasserausgabe zu beenden bzw. zu unterbrechen.
4. Entfernen Sie das Trinkgefäss.

4.4.7.2 Heisswasser mit der Heisswassertaste ausgeben

Grundmodelle: **Kaffeemaschine 1 SM-2 Tee**
Kaffeemaschine 15 SM-2, 18 SM-2
Kaffeemaschine 151 SM-2, 181 SM-2

Zur Ausgabe von Heisswasser wird die Taste [] betätigt. Die Ausgabe erfolgt je nach Programmierung **dosiert** (automatischer Dosierstopp) oder **undosiert** (Start-/Stopp-Betrieb) über das Heisswasserrohr (siehe Pos. [14](#), Seite [3-3](#)).


Hinweis:

- Bei der Kaffeemaschine 1 SM-2 Tee, kann die Heisswassermenge nur dosiert ausgegeben werden.
- Bei der Kaffeemaschine 1 SM-2 Tee ist ein gleichzeitiger Heisswasser- und Kaffeebezug nicht möglich.
- Heisswasser kann nicht vorgewählt werden.

1. Stellen Sie ein leeres Trinkgefäss unter den Heisswasserauslauf.
2. Drücken Sie die Taste [].
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

Die Taste [] leuchtet grün.


Hinweis:

Die Displayanzeige bleibt während der Heisswasserausgabe unverändert.

3. * Heisswasserausgabe beenden bzw. unterbrechen (nur bei **undosierter Ausgabe** möglich):
Drücken Sie die Taste [**1**].
Die Taste [**1**] leuchtet nicht mehr, wenn der Ausgabevorgang beendet bzw. unterbrochen wird.

Ist eine **dosierte Ausgabe** programmiert, wird die Heisswasserausgabe nach Ablauf der eingegebenen Dosierzeit abgestellt.
Die Taste [**1**] leuchtet nicht mehr, wenn der Ausgabevorgang beendet ist.
4. Entfernen Sie das Trinkgefäss.

4.4.8 Dampf beziehen



Gefahr!

Während der Dampfausgabe nie unter dem Dampfrohr hantieren! Hantieren Sie mit dem Trinkgefäss so, dass während dem Erhitzen der Flüssigkeit keine Spritzer auf Hände und Körperteile gelangen können!

4.4.8.1 Getränk mit dem Dampfhahn erhitzen

Grundmodelle: **Kaffeemaschine 19 SM-2 und 191 SM-2**

Kaffeemaschine 15 SM-2 und 151 SM-2

Bei den Modellen 1 SM-2 und 1 SM-2 Tee nicht möglich

1. Richten Sie das Dampfrohr gegen den Tropfrost. Entfernen Sie das Kondenswasser aus dem Leitungssystem, indem Sie den Dampfhahn öffnen. Schliessen Sie den Dampfhahn wieder, wenn aus dem Dampfrohr nur noch Dampf austritt.
2. Tauchen Sie das Dampfrohr in das Gefäss mit dem zu erhitzenden Getränk so tief als möglich ein.
3. Öffnen Sie den Dampfhahn.
Es beginnt Dampf auszuströmen.
Die Display-Anzeige bleibt während der Dampfausgabe unverändert:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

Anzeigebeispiel



Gefahr!

Bei Erreichen des Siedepunktes kann das Getränk zu spritzen beginnen. Achten Sie darauf, dass das Dampfrohr während der Dampfausgabe eingetaucht bleibt.

4. Erhitzen Sie den Inhalt auf die gewünschte Temperatur. Bewegen Sie dazu das Gefäss langsam auf und ab. Achten Sie darauf, dass das Dampfrohr von der Flüssigkeit stets umschlossen bleibt.
Tipp: Je tiefer der Ton, desto höher ist die Temperatur der erhitzten Flüssigkeit.
5. Beenden Sie den Dampfbezug, indem Sie den Dampfhahn im Uhrzeigersinn zudrehen.
6. Stellen Sie das Gefäss beiseite.

**Gefahr!**

Das Dampfrohr ist heiss. Fassen Sie das Dampfrohr nur am Gummigriff an.

7. Reinigen Sie das Dampfrohr aussen mit einem nassen und sauberen Papiertuch.
8. Richten Sie das Dampfrohr gegen den Tropfrost. Reinigen Sie die Öffnungen des Dampfrohrs, indem Sie den Dampfhahn kurz öffnen.

4.4.8.2 Dampf mit der Dampftaste beziehen (Option)

Sehen Sie unter [7.9.2 "Dampf mit der Dampftaste beziehen"](#), auf Seite 7-6 nach.

4.4.9 Betriebsende / Gerät ausschalten

Wird die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt (z.B. Nachts), kann die Kaffeemaschine auf Stand-by geschaltet werden. In diesem Betriebszustand werden die Boiler auf der programmierten Betriebstemperatur gehalten und die Ausgabe von Getränken ist nicht möglich. Die Tassenblechheizung ist in Betrieb.



Abb. 4.4 B

1. Führen Sie die tägliche Reinigung durch (siehe [5.2, "Tägliche Reinigung"](#), Seite 5-3).
2. Drücken Sie die Stand-by Taste. (siehe [Abb. 4.4 B](#)).

Auf dem unbeleuchteten Display erscheint:

<< Standby >>
 12:00 01.10.2007

Anzeigebeispiel

4.5 Täglicher Betrieb Kaltmilch-System

4.5.1 Betriebsbereitschaft erstellen Kühlschrank auf / unter Theke

1. Schalten Sie die Kaffeemaschine ein.

Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
 Aufheizen Dampf

2. Auf Theke: Giessen Sie frische Milch in den weissen Milchbehälter.

2.1 Unter Theke: Milchbehälter unter Theke befüllen.

**Achtung!**

In jedem Fall homogenisierte Milch verwenden! Nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch Einsetzen! Keine Rohmilch verwenden!

**Hinweis:**

Füllen Sie nur ca. 6° C kalte Milch nach.

Die Milch im Kühlschrank muss eine Temperatur von 3 - 5 °C aufweisen. Wird diese nicht eingehalten, ist der Bezug eines optimalen Produktes nicht möglich.

3. Klappen Sie das Paneel am Kaltmilch-System bis zur Arretierung hoch und öffnen Sie die Kühlschranktür.
4. Stellen Sie den Milchbehälter vor den Kühlschrank und legen Sie die beiden Schlauchenden in den Milchbehälter ein.
5. Stellen Sie den Milchbehälter in den Kühlschrank. Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht aus dem Behälter gleiten.
6. Klappen Sie das Paneel herunter, indem Sie es anheben und anschliessend die Entriegelung mit der Hand nach hinten bewegen.
7. Warten Sie mit der Produktausgabe, bis die nachfolgend abgebildete Display-Anzeige erscheint.



Ihr Gerät ist nun für die Getränkeausgabe bereit.

4.5.2 Heisse Milch oder warme Milch zubereiten

1. Stellen Sie ein leeres Gefäss unter den Getränkeauslauf.
2. Drücken Sie die "Heisse Milch-Taste" am Kaltmilch-System.

Die gedrückte Taste leuchtet grün.
Auf dem Display erscheint:



Das Produkt wird ausgegeben.

- 3.* Wenn die "Start-/Stop Funktion" programmiert worden ist, können Sie die Milchzufuhr unterbrechen, indem Sie die "Heisse Milch-Taste" nochmals drücken.

Die "Heisse Milch-Taste" leuchtet nicht mehr, wenn Sie den Ausgabevorgang unterbrochen haben.

- 3.* Wenn der "automatische Dosierstop" programmiert worden ist, wird die Milchausgabe automatisch beendet.

Die "Heisse Milch-Taste" leuchtet nicht mehr, wenn der Ausgabevorgang beendet ist.

**Hinweis:**

„Heisse Milch“ und „Kalte Milch“ ist nicht vorwählbar.

Option „Taste halten“: Solange die Taste gedrückt wird, wird das Produkt ausgegeben.

Wird die Taste nicht mehr gedrückt, so stoppt die Produkte Ausgabe.

4.5.3 Milchschaum zubereiten

1. Stellen Sie eine Tasse mit Kaffee oder einem sonstigen Getränk gefüllt unter den Getränkeauslauf.
2. Drücken Sie die "Milchschaum-Taste".

Die gedrückte Taste leuchtet grün.
Auf dem Display erscheint:



Das Produkt wird ausgegeben.

- 3.* Wenn die "Start-/Stop-Funktion" programmiert worden ist, können Sie die Milchzufuhr unterbrechen, indem Sie die "Milchschaum-Taste" nochmals drücken.

Die "Milchschaum-Taste" leuchtet nicht mehr, wenn Sie den Ausgabevorgang unterbrochen haben.

- 3.* Wenn der "automatische Dosierstop" programmiert worden ist, wird die Milchausgabe automatisch beendet.

Die "Milchschaum-Taste" leuchtet nicht mehr, wenn der Ausgabevorgang beendet ist.



Hinweis:

„Milchschaum“ ist nicht vorwählbar.

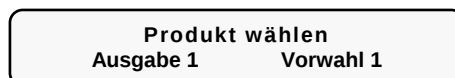
Option „Taste halten“: Solange die Taste gedrückt wird, wird das Produkt ausgegeben.

Wird die Taste nicht mehr gedrückt, so stoppt die Produkte Ausgabe.

4.5.4 Cappuccino, Milchkaffee, Latté, Schale, Milch oder Macchiato zubereiten

1. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Getränkeauslauf.
2. Drücken Sie die entsprechende Produktetaste.

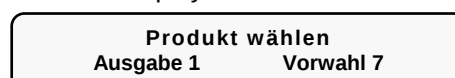
Die gedrückte Taste leuchtet grün.
Auf dem Display erscheint:



Das Produkt wird ausgegeben.

- 3.* Wenn die Produktvorwahl freigegeben ist, können Sie die gewünschte Produkteinanzahl (zum Beispiel 7) durch Drücken der entsprechenden Produktetaste eingeben.

Die gedrückte Taste leuchtet grün.
Auf dem Display erscheint:



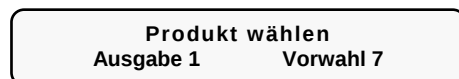
Die Produkte werden ausgegeben.

- 4.* Wenn Sie eine falsche Produktemenge eingegeben haben, drücken Sie die [STOP] Taste. Fahren Sie weiter mit Schritt 2., um die richtige Produktemenge einzugeben.**

Beachten Sie dazu das nachfolgende Beispiel "Falsche Produktevorwahl":

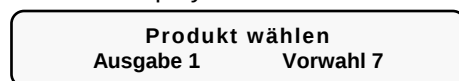
Sie haben 7x "Cappuccino" anstatt 4x vorgewählt. Den Irrtum bemerken Sie während der ersten Getränkeausgabe.

Das Display zeigt während der ersten Getränkeausgabe:



Sie drücken nun die [STOP] Taste.

Auf dem Display erscheint:



Bitte beachten Sie, dass nach dem Betätigen der [STOP] Taste, das bereits schon laufende Produkt (im Display mit „Bezug 1“ angezeigt) und ein weiteres, bereits schon zu diesem Zeitpunkt von der Kaffeemaschine vorbereitetes Produkt, (im Display mit „Produkte Vorwahl 2“ angezeigt) ausgegeben werden. Fahren Sie mit Schritt 3* weiter, und denken Sie daran, dass Sie nur noch 2x „Cappuccino“ einzugeben brauchen.



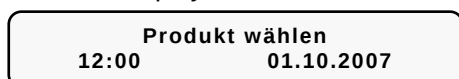
Hinweis:

Im Abrechnungsbetrieb ist ein Storno von vorgewählten Produkten nicht möglich.

4.5.5 Kalte Milch zubereiten

- 1. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Getränkeauslauf.**
- 2. Drücken Sie die "Kalte Milch-Taste."**

Die gedrückte Taste leuchtet grün.
Auf dem Display erscheint:



Das Produkt wird ausgegeben.

- 3.* Wenn die "Start-/Stop-Funktion" programmiert worden ist, können Sie die Milchzufuhr unterbrechen, indem Sie die "Kalte Milch-Taste" nochmals drücken.**

Die "Kalte Milch-Taste" leuchtet nicht mehr, wenn Sie den Ausgabevorgang unterbrochen haben.

- 3.* Wenn der "automatische Dosierstop" programmiert worden ist, wird die Milchausgabe automatisch beendet.**

Die "Kalte Milch-Taste" leuchtet nicht mehr, wenn der Ausgabevorgang beendet ist.

**Hinweis:**

„Kalte Milch“ ist nicht vorwählbar.

Option „Taste halten“: Solange die Taste gedrückt wird, wird das Produkt ausgegeben.

Wird die Taste nicht mehr gedrückt, so stoppt die Produkte Ausgabe.

4.5.6 Betriebsende / Gerät ausschalten

Wird die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt (z.B. Nachts), kann die Kaffeemaschine und das Kaltmilch-System auf Stand-by geschaltet werden. Die Ausgabe von Getränken ist nicht möglich. Die Tassenblechheizung der Kaffeemaschine ist in Betrieb.



Abb. 4.4 B

1. Führen Sie die tägliche Reinigung durch (siehe [5.2](#), "Tägliche Reinigung", Seite [5-3](#)).
2. Drücken Sie die Stand-by Taste.

(siehe [Abb. 4.4 B](#)).

Auf dem unbeleuchteten Display erscheint:



Anzeigebeispiel

**Achtung!**

- Frische in den Milchbehälter eingefüllte Milch nicht länger als 24 Stunden im gekühlten (3° - 5° C) Kühlschrank stehen lassen!
- Flüssigkeiten in Glasbehältern nicht im Kühlschrank aufbewahren!

4.6 Längere Stillstandszeit Kaffeemaschine

Wird die Kaffeemaschine mehrere Wochen oder Monate (z.B. Saisonende) nicht gebraucht, sollte die Kaffeemaschine ausser Betrieb gesetzt werden.

4.6.1 Mehrere Wochen (z. B. Betriebsferien)

1. Führen Sie die tägliche Reinigung durch (siehe [5.2 "Tägliche Reinigung"](#), Seite [5-1](#)).
2. Drücken Sie die Stand-by Taste (siehe [Abb. 4.4 B](#)).
3. Schliessen Sie den Absperrhahn der Frischwasserzufuhr.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, beziehungsweise unterbrechen Sie mit dem Hauptschalter die Stromzufuhr.

4.6.2 Mehrere Monate (z.B. Saisonende)

1. Führen Sie die Schritte [1.](#) bis [4.](#) wie bei "[Mehrere Wochen \(z. B. Betriebsferien\)](#)" auf Seite [4-17](#) beschrieben durch.
Saugen Sie mit dem Staubsauger die Kaffeebohnen aus dem Kaffeebohnenbehälter.



Bohnenbehälter nicht im Geschirrspüler reinigen!

2. In Räumlichkeiten, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann, müssen die Boiler entleert werden. Ziehen Sie die Beihilfe von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst bei.



Achtung!

Achten Sie darauf, dass bei späterer Wiederinbetriebnahme der Kaffeemaschine unbedingt zuerst die Frischwasserzufuhr geöffnet und erst danach die Stromzufuhr eingeschaltet wird!

4.7 Längere Stillstandszeit Kaltmilch-System

1. **Drehen Sie den Thermostatregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.**
Lesen Sie den Abschnitt „[Temperatur am Kühlschrank einstellen](#)“ auf Seite [3-7 / 3-12](#).
2. **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, beziehungsweise unterbrechen Sie mit dem Hauptschalter die Stromzufuhr.**
3. **Schliessen Sie den Absperrhahn an der Frischwasserleitung, wenn es sich um ein fest installiertes Gerät handelt.**
4. **Zur Entleerung des Boilers, ziehen Sie den Rat oder die Beihilfe bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst bei.**

5. Bei längerem Stillstand des Kühlschranks treffen Sie die folgenden Massnahmen, um Schimmelbildung und unangenehme Gerüche zu vermeiden: Den Kühlschrank vollständig leeren, Innenraum und Türdichtung reinigen und die Tür etwas offen lassen.



Die Abbildung zeigt den Kühlschrank mit offener Kühlschranktür.

6. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort ein. In Räumlichkeiten, in welchen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann, müssen die Boiler entleert werden. Ziehen Sie hierfür unbedingt die Beihilfe von einem Hersteller autorisierten Service-Technikers bei.



Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass der Kühlschrank mindestens eine Stunde vor Gebrauch eingeschaltet wird, damit der Kühlkreis voll betriebsbereit ist (3 - 5 °C).

4.7.1 Demontage der Kaffeemaschine und Kaltmilch-System

1. Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.

4.8 Programmierung durch den Chef (Programmierebene mit der Chef Karte)

Als Ausgangslage aller in diesem Kapitel beschriebenen Funktionsabläufe befindet sich die Kaffeemaschine in Betriebsbereitschaft und in der Grundeinstellung für den täglichen Betrieb.

4.8.1 Menü-Übersicht der Programmierenebene 2 (Standard)

In der Programmierenebene 2 können Sie die wichtigsten, für den täglichen Betrieb notwendigen Einstellungen oder Änderungen vornehmen.

In der Programmierenebene 2 sind die folgenden Menüs und Untermenüs enthalten:

- **PRODUKTEBEZUEGE ANZEIGEN:**
 - Produktetotal anzeigen
 - Bezugsmenge pro Produkt anzeigen
- **DOSIERUNG AENDERN**
- **MAHLMENGE AENDERN:**
 - Mahlmenge aller Produkte verändern
 - Mahlmenge pro Produkt verändern
 - Mahlmischung Zuteilung verändern (Option: ab zwei Kaffeemühlen)
- **ZEIT/DATUM AENDERN**
- **ABRECHNUNG ANZEIGEN (Option):**
 - Umschaltung Tag-/Nachtpreis verändern
 - Kellner-Abrechnung anzeigen
 - Umsatztotal anzeigen
 - Kellner-Total ausdrucken
 - Preissumme pro Produkt anzeigen
 - Kellnerstift sperren/freigeben
 - Produktpreise verändern



Gefahr!

Weitere vorhandene und nicht namentlich aufgeführte Menüs sind nur für den Service-Techniker oder für eine vom Hersteller autorisierte Person bestimmt! Sie dienen zur Einstellung von Betriebsparametern und für Funktionstests. Ein unsachgemäßes Verändern der Parameter kann die Betriebssicherheit der Kaffeemaschine gefährden und unter Umständen hohe Reparaturkosten an der Kaffeemaschine verursachen!

4.8.2 Bedienelemente für die Programmierenebene 2

Für die Programmierung werden die folgenden Tasten verwendet:



Die Taste :

- nächst höheres Menü in der Programmierenebene anwählen
- in den Untermenüs aufwärts blättern
- Wertverstellung nach oben



Die Taste :

- Eingabebestätigung beim Reinigungsprogramm
- nächst tieferes Menü in der Programmierenebene anwählen
- in den Untermenüs abwärts blättern
- Wertverstellung nach unten



Die Taste :

- Einstieg in ein Untermenü
- quittieren von Fragen auf dem Display

4.8.3 Einstieg in die Programmierenebene 2 mit der Chef Karte

Mit der Chef Karte können die wichtigsten, für den täglichen Betrieb notwendigen Einstellungen oder Änderungen vorgenommen werden.

In die Programmierenebene 2 steigen Sie wie folgt ein:



1. Kontrollieren Sie, ob die Kaffeemaschine in Betriebsbereitschaft ist (siehe 4.4.2, "Betriebsbereitschaft erstellen" erstellen, Seite 4-5).

2. Chef Karte in den Kartenleser schieben



Produktezähler	Total
Kaffee: xxx	Tee: xxx

Anzeigebeispiel

4.8.4 Programmierenebene 2 verlassen

Die Programmierenebene 2 verlassen Sie wie folgt:



1. Chef Karte herausziehen

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

Anzeigebeispiel

4.8.5 Menu-Übersicht



1. Produktezähler für Kaffee und Tee pro Taste ablesen
2. Produktezähler löschen
3. Monatszähler ablesen
4. Mahlmenge ändern
5. Mahlmischung zuteilung
6. Füllmenge (Kaffeewasser / Milch) verstellen
7. Zeit ändern
8. Datum ändern
9. Ein- / Ausschaltzeit ändern
10. Displayanzeige „Service erwünscht“ unterdrücken
11. Anzeigesprache ändern
12. PIN-Code ändern

- **Am Ende jedes Menüs gilt:**
 [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen,
 oder CHEF-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.8.5.1 Produktzähler für Kaffee und Tee pro Taste ablesen



Sie können sich das Total aller bezogener Getränke anzeigen lassen. Sind auf mehreren Tasten gleichartige Produkte belegt, wie z.B. Espresso, Dopplespresso und Kaffee, werden diese automatisch als Gesamttotal (Produkttotal) angezeigt.

1. Einstieg in die Programmier Ebene 2 (siehe 4.8.3, "Einstieg in die Programmier Ebene 2", Seite 4-20). CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. Auf dem Display erscheint:

Produktezähler total
 K: xxx T: xxx

 = Angezeigter Wert zeigt das Total aller Kaffee- und Teeprodukte.
3. Die Einzelbezüge können nacheinander durch drücken der gewünschten Produktetasten abgelesen werden.

Produktezähler total
 Anzahl xxx

 = Angezeigter Wert zeigt das Total der angewählten Produktetaste
4. [♥] Taste drücken um zur Anzeige von Punkt 2 zurückzukehren,
 [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen,
 oder CHEF-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.8.5.2 Produktzähler löschen



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menü:

Zähler löschen
 Ausführen `Decaf`
3. [♥] Taste drücken:

Zähler löschen
 löschen ? `Decaf` - / +
4. [♥] Taste drücken:

Zähler löschen
 ... Done ...

Produktezähler total
 K: xxx T: xxx
5. [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen,
 oder CHEF-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.8.5.3 Mahlmenge ändern (Kaffeepulver)

Mit dieser Funktion wird die auszugebende Kaffeepulvermenge für jedes einzelne Kaffeeprodukt festgelegt.



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

Mahlmenge ändern
Produkt wählen
3. Produktetaste drücken, dessen Mahlmenge verändert werden soll:

Mahlmenge ändern
Mahlmenge 9.5 gr
4. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste drücken um die Mahlmenge (+ / -) in Schritten a 0.1 gr zu erhöhen oder zu senken.
5. **[♥]** Taste drücken um den neueingestellten oder unveränderten Wert zu bestätigen.
6. Die Mahlmischmenge ist jetzt neu eingestellt.
7. Schritte 3 bis 6 wiederholen falls die Mahlmenge nicht stimmt oder noch andere Produkte neu dosiert werden sollen.
[+] oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen,
 CHEF-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.8.5.4 Mahlmischung Zuteilung ändern



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:
 Auf dem Display erscheint:

Mahlmischung Zuteilung ändern
Produkt wählen
3. Drücken Sie die gewünschte Produktetaste. Die gedrückte Taste leuchtet.
 Auf dem Display erscheint:

Mahlmischung
M1: 100% M2: 0% M3: 0% M4: 0%
4. Stellen Sie mit der Taste **[+]** bzw. **[-]** die gewünschte Mahlmischung ein.
 Drücken Sie anschliessend die Taste **[♥]** bis die Produktetaste nicht mehr leuchtet.
 Auf dem Display erscheint:

Mahlmischung Zuteilung ändern
Produkt wählen
5. Wenn die Mahlmischung nicht Ihren Vorstellungen entspricht oder wenn Sie bei weiteren Kaffeeprodukten die Mahlmischung ändern wollen, fahren Sie mit Schritt 4. weiter.
6. **Nächstes Menü anwählen:** Drücken Sie zunächst die Taste **[STOP]**, um das Menü zu verlassen. Blättern Sie mit der Taste **[←]** oder **[→]** in der Menü-Übersicht, bis das gewünschte Menü auf dem Display erscheint.
7. **In normale Betriebsbereitschaft zurückkehren:** Siehe 4.8.4, "Programmirebene 2 verlassen", auf Seite 4-20.
 Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

4.8.5.5 Füllmenge ändern (Wasser und/oder Milch zu kaffeeprodukten)

Mit dieser funktion wird die auszugebende Wasser- und/oder Milchmenge für jedes einzelne produkt individuell festgelegt (Alle Kaffeeprodukte und Teewasser).



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

**Füllmenge ändern
Produkt wählen**

3. Produktetaste drücken, dessen Füllmenge verändert werden soll:

**Füllmenge ändern
Wassermenge 70 ml**

4. Die **[+]** oder **[-]** Taste drücken um die Füllmenge in + / - 0.1 ml zu erhöhen oder zu senken.
5. **[♥]** Taste drücken um den neu eingestellten, oder veränderten Wert zu bestätigen.

4.8.5.6 Zeit ändern



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

**Zeit ändern
ausführen `Decaf`**

3. **[♥]** Taste drücken.

**Zeit ändern
12:00:00**

4. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste die Stunden/ Minuten/ Sekunden einstellen.
5. Mit **[♥]** Taste bestätigen.

4.8.5.7 Datum ändern



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

**Datum ändern
ausführen `Decaf`**

3. **[♥]** Taste drücken.

**Datum ändern
01.10.2007**

4. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste den Tag/ Monat/ Jahr einstellen.
5. Mit **[♥]** Taste bestätigen.

4.8.5.8 Ein- / Ausschaltzeit ändern

Das Gerät kann automatisch Ein- und Ausgeschaltet werden, z.Bsp. um Strom zu sparen.

(Diese Einstellung muss vom Servicetechniker freigegeben werden, sofern diese nicht verfügbar ist).



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

**Ein-/ Ausschaltzeit
Ausführen ` Decaf `**

3. **[♥]** Taste drücken.

**Einschaltzeit 00:00
Montag**

4. Mit **[+]** oder **[-]** Taste die Stunden der Einschaltzeit einstellen.

Einschaltzeit 23:00

5. **[♥]** Taste drücken.

6. Mit **[+]** oder **[-]** Taste die Minuten der Einschaltzeit einstellen.

Einschaltzeit 23:30

7. **[♥]** Taste drücken.

**Einschaltzeit 23:30
Ausschaltzeit 00:00**

8. Mit **[+]** oder **[-]** Taste die Stunden der Ausschaltzeit einstellen.

**Einschaltzeit 23:30
Ausschaltzeit 06:00**

9. **[♥]** Taste drücken.

10. Mit **[+]** oder **[-]** Taste die Minuten der Ausschaltzeit einstellen.

**Einschaltzeit 23:30
Ausschaltzeit 06:15**

11. **[♥]** Taste drücken.

12. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, CHEF-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

- Wird die Maschine automatisch ausgeschaltet, kann sie jederzeit durch drücken der **[Stand-by]** Taste wieder eingeschaltet werden. In diesem Fall wird jedoch die Schaltfunktion bis zum nächsten Zyklus unterbrochen. (In der Minute, in der die Ausschaltzeit aktiv ist, ist das einschalten der Maschine nicht möglich. Bitte die nächste Minute abwarten).
- Von einem Servicetechniker kann die automatische Ein- / Ausschaltzeit für jeden Wochentag separat aktiviert werden. So kann zum Beispiel vom Montag bis Freitag der Kaffeebereiter automatisch eingestellt werden. Am Wochenende bleibt das Gerät ausgeschaltet, kann jedoch jederzeit manuell eingeschaltet werden.
- Stehen alle Werte der Ein- / Ausschaltzeiten auf Null, ist die Ein- / Ausschaltfunktion inaktiv.

4.8.5.9 Service-Aufforderung



- Die folgende Meldung erscheint nur, wenn diese Option so programmiert wurde.

Produkt wählen
Service erwünscht

- Diese Meldung kann, falls vom Monteur für die CHEF-Karte freigegeben, unterdrückt werden.

1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zur Auswahl:

Service erwünscht
Servicezähler 45011

(Anzahl nur als Beispiel)

4.8.5.10 Anzeigesprache



Anzeigesprache
Ändern ? `Decaf` -/+

Deutsch
Französisch
Englisch
italienisch
holländisch

- Sprache durch Drücken der [⊕] und [⊖] Tasten auswählen und dann mit der Decaf-Taste bestätigen.

4.8.5.11 PIN-Code ändern



1. CHEF-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menu:

PIN-Code ändern
ausführen `Decaf`

3. [♥] Taste drücken.

PIN-Code 0000
`+/-` `Decaf` →

4. Mit der [⊕] oder [⊖] Taste erste Zahl des neuen PIN-Codes einstellen.
5. Mit der [♥] Taste bestätigen.
6. Für jede weitere Ziffer Schritte 4 und 5 wiederholen, bis PIN-Code vollständig Eingegeben ist.
7. [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, CHEF-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

- Mit der [♥] Taste können bereits eingestellte Werte übernommen werden.
- PIN-Code nur bei entsprechender Programmierung aktiv.
- Aktueller PIN-Code wird nicht angezeigt.

4.8.5.12 SAVE DATA Karte



Die SAVE DATA-Karte ist eine Sicherungskarte, auf der alle Maschinendaten gesichert werden können.

- Immer wenn Einstellungsänderungen durch den Servicetechniker vorgenommen werden, fordert die Kaffeemaschine den Programmierer auf, die neu eingestellten Werte auf den SAVE DATA-Karten abzuspeichern.
- Die SAVE DATA-Karten sollte jederzeit auffindbar an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.
- Die SAVE DATA-Karten nur nach vorheriger Rücksprache mit dem autorisierten *Kundendienst einsetzen*.

SAVE DATA Plus = alles

4.8.5.13 Menu-Übersicht



- Maschine → Karte
- Karte → Maschine
- **Am Ende jedes Menüs gilt:**
SAVE DATA-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.8.5.14 Maschinendaten auf Karte speichern



1. SAVE DATA-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menu:

SAVE DATA
Maschine → Karte

3. [♥] Taste drücken um die Maschinendaten auf die Karte zu übertragen:

... Save ...

4. Die Daten sind übertragen, wenn ein akustisches Signal ertönt und sich danach das Gerät wieder in normaler Betriebsbereitschaft befindet:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

5. SAVE DATA-Karte aus dem Kartenleser ziehen.

4.8.5.15 Gerätedaten von Karte auf die Maschine laden



1. SAVE DATA-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menu:

SAVE DATA
Karte → Maschine

3. [♥] Taste drücken um die Daten von der Karte auf die Maschine zu übertragen:

... Load ...

4. Die Daten sind übertragen, wenn ein akustisches Signal ertönt und im Display das Datum des letzten Backups angezeigt wird:

Letztes Backup
12:00 01.10.2007

5. SAVE DATA-Karte aus dem Kartenleser ziehen:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

Die Maschine befindet sich wieder in normaler Betriebsbereitschaft.

4.9 Programmieren mit Options-Chipkarten

Die Chipkarten, die in diesem Kapitel beschrieben werden, sind als Optionen erhältlich und nicht im Standard-Lieferumfang der Kaffeemaschine enthalten. [Die Artikelnummern der Chipkarten finden Sie in Kapitel 2.3.3.](#)



Hinweis:

Als Ausgangslage aller in diesem Register beschriebenen Funktionsabläufe befindet sich die Maschine in Betriebsbereitschaft und in der Grundeinstellung für den täglichen Betrieb.

Wenn eine Chipkarte steckt, ist die Produktwahl gesperrt.

4.9.1 PROGRAM-Karte



Im Normalbetrieb dient die PROGRAM-Karte für statistische Zwecke. Bei installiertem Abrechnungssystem, werden mit ihr die für den Abrechnungsbetrieb notwendigen Einstellungen vorgenommen.

4.9.1.1 Menu-Übersicht



- Abrechnungsbetrieb freigeben/sperrern
 - Preisumschaltung
 - MONEY-Karte Preisstufe 1+2
 - Jeton-Preis ändern, mit oder ohne MONEY-Karten Preisstufe 1+2
 - Produktpreis und Artikelnummer ändern (Nur für externen Abrechnungsbetrieb)
 - Umsatz MONEY anzeigen
 - Umsatz MONEY löschen
 - Umsatz MASTER anzeigen
 - Umsatz MASTER löschen
 - MASTER-Karte anmelden
 - MASTER-Karte Tabelle löschen
 - Schaltuhr-Betrieb ein- / ausschalten
 - PIN-Code ändern
- **Am Ende jedes Menüs gilt:**
 PROGRAM-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.
 Drücken der [⊕] oder [⊖] Taste bis zum nächsten Menü.

4.9.1.2 Programmierbare Sicherheitsstufe

Wurde vom Servicetechniker die Sicherheitsstufe 1 oder 3 für die PROGRAM-Karte programmiert, so muss vor jedem Gebrauch der PIN-Code eingegeben werden.



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben:

PIN-Code 0000
`+/-` `Decaf` →

2. Mit der [⊕] oder [⊖] Taste erste Zahl des Pin-Codes einstellen.
 3. Mit der [♥] Taste bestätigen.
 4. Für jede weitere Ziffer Schritte 2 und 3 wiederholen, bis der PIN-Code vollständig eingegeben ist.
 5. [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.
- Mit der [♥] Taste können bereits eingestellte Werte übernommen werden.
 - PIN-Code nur bei entsprechender Programmierung aktiv.
 - Aktueller PIN-Code wird nicht angezeigt.

4.9.1.3 Abrechnungsbetrieb freigeben oder sperren



Mit dieser Funktion kann der vom autorisierten Hersteller-Kundendienst programmierte Abrechnungsbetrieb freigegeben oder gesperrt werden. Sie ist nur für Maschinen mit angeschlossenem Abrechnungssystem gültig.

1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menü:

Abrechnungsbetrieb
.....

3. [♥] Taste drücken um zwischen freigegeben und gesperrt zu wechseln.
4. [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM-Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.9.1.4 Preisumschaltung



- **Stehen alle Werte auf Null, ist der Schaltuhrbetrieb automatisch ausgeschaltet und somit ist immer Preis 1 aktiv.**

1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menü:

Preisumschaltung
Ausführen `Decaf`

3. [♥] Taste drücken.

Preis - 1 00.00

4. Mit der [⊕] oder [⊖] Taste die Vorkommastelle eingeben (Preis 1 0 - 99).
5. Mit der [♥] Taste bestätigen.

Preis - 1 xx.00

6. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste die Nachkommastelle eingeben (Preis 1 0 - 99).
7. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.

Preis - 1 xx.xx
Preis - 2 00.00

8. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste die Vorkommastelle eingeben (Preis 2 0 - 99).
9. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.

Preis - 1 xx.xx
Preis - 2 xx.00

10. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste die Nachkommastelle eingeben (Preis 2 0 - 99).
11. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.
12. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen, PROGRAM-Karte herausziehen.

Karte einsetzen
SAVE DATA / Key...

13. Sollen die geänderten *Daten* auf der DATA SAVE-Karte *gespeichert* werden, DATA SAVE-Karte einschieben.

... Save ...

14. Warten bis akustisches Signal ertönt.

Kreditbetrieb
12:00 01.10.2007

15. Sollen die geänderten *Daten* auf der DATA SAVE-Karte *nicht gespeichert* werden, **[+]** Taste drücken.

4.9.1.5 MONEY-Karte Preisstufe 1 + 2 ändern



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

Preise ändern
Produkt wählen

3. Gewünschtes Produkt drücken.

Preisebene-1
Produktpreis 0.00

4. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste den ersten Produktpreis eingeben (0 - 99.99).
5. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.

Preisebene-2
Produktpreis 0.00

6. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste den zweiten Produktpreis eingeben (0 - 99.99).
7. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.
8. Für jede weitere Produktpreisänderung Schritte 3 und 7 wiederholen.
9. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, Programm Karte herausziehen →

Karte einsetzen
SAVE DATA / Key...

10. Sollen die geänderten *Daten* auf der DATA SAVE-Karte *gespeichert* werden, DATA SAVE Karte einschieben.

... Save ...

11. Warten bis akustisches Signal ertönt.

Kreditbetrieb
12:00 01.10.2007

12. Sollen die geänderten *Daten* auf der DATA SAVE-Karte *nicht gespeichert* werden, [⊕] Taste drücken.

4.9.1.6 Jeton-Preis ändern, mit oder ohne MONEY-Karte Preisstufe 1 + 2

- PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
- [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menü:

Preise ändern
Produkt wählen

- Gewünschtes Produkt drücken.

Preisebene-1
Preis 0.00

- Mit der [⊕] oder [⊖] Taste den ersten Produktpreis eingeben (0 - 99.99). Ohne MONEY-Kartenbetrieb den Wert 0.00 eingeben.
- Mit der [♥] Taste bestätigen.

Preisebene-2
Preis 0.00

- Mit der [⊕] oder [⊖] Taste den zweiten Produktpreis eingeben (0 - 99.99). Ohne MONEY-Kartenbetrieb den Wert 0.00 eingeben.
- Mit der [♥] Taste bestätigen.

Jetonprüfer
Anzahl Jeton #

- Anzahl Jeton eingeben, die dem Preis des Produktes entsprechen.
- Mit der [♥] Taste bestätigen.
- Für jede weitere Produktpreisänderung Schritte 3 und 9 wiederholen.
- [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, Programm Karte herausziehen →

Karte einsetzen
SAVE DATA / Key...

12. Sollen die geänderten Daten auf der DATA SAVE-Karte *gespeichert* werden, DATA SAVE-Karte einschieben.

... Save ...

13. Warten bis akustisches Signal ertönt.

Kreditbetrieb
12:00 01.10.2007

14. Sollen die geänderten Daten auf der DATA SAVE-Karte *nicht gespeichert* werden, [⊕] Taste drücken.



4.9.1.7 Produktpreis und Artikelnummer ändern (für externes Abrechnungssystem CCI / CSI)



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

Preise ändern
Produkt wählen
3. Gewünschtes Produkt drücken.

Preisebene-1
Produktpreis 00.00
4. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste den ersten Produktpreis eingeben (0 - 99.99).
5. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.

Preisebene-2
Produktpreis 00.00
6. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste den zweiten Produktpreis eingeben (0 - 99.99).
7. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.

Einfachprodukt
Artikelnummer 0
8. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste die Artikelnummer eingeben (0 - 99).
9. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.

Doppelprodukt
Artikelnummer 0
10. Mit der **[+]** oder **[-]** Taste die Artikelnummer eingeben (0 - 99).
11. Mit der **[♥]** Taste bestätigen.
12. Für jede weitere Produktpreis und/oder Artikelnummeränderung, Schritte 3 und 10 wiederholen.
13. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menüpunkt zu gelangen, PROGRAM-Karte herausziehen →

Karte einsetzen
SAVE DATA / Key...
14. Sollen die geänderten *Daten* auf der DATA SAVE-Karte *gespeichert* werden, DATA SAVE-Karte einschieben.

... Save ...
15. Warten bis akustisches Signal ertönt.

Kreditbetrieb
12:00 01.10.2007
16. Sollen die geänderten *Daten* auf der DATA SAVE-Karte *nicht gespeichert* werden, **[+]** Taste drücken.

4.9.1.8 Umsatz MONEY anzeigen



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

Umsatz MONEY
Betrag 0.00
3. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM -Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.9.1.9 Umsatz MONEY löschen



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

Umsatz MONEY
Betrag 0.00

3. **[♥]** Taste drücken.

Umsatz MONEY
Löschen ? `Decaf`

4. **[♥]** Taste drücken.

... Done ...

5. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM -Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.9.1.10 MASTER-Karte anzeigen



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

Umsatz MASTER
Betrag 0.00

3. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM -Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.9.1.11 MASTER-Karte löschen



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

Umsatz MASTER
Betrag 0.00

3. **[♥]** Taste drücken.

Umsatz MASTER
Löschen ? `Decaf`

4. **[♥]** Taste drücken.

... Done ...

5. **[+]** oder **[-]** Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM -Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.9.1.12 MASTER-Karte anmelden



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. **[+]** oder **[-]** Taste drücken bis zum Menü:

MASTER anmelden
Ausführen `Decaf`

3. [♥] Taste drücken.

Karte entfernen

4. PROGRAM-Karte herausziehen:

Karte einsetzen
MASTER/PROGRAM

5. MASTER-Karte einschieben.

Karte angemeldet

Karte entfernen

6. MASTER-Karte herausziehen.

Karte einsetzen
MASTER/PROGRAM

Sollen weitere MASTER-Karten freigegeben werden, Punkt 5+6 mehrmals wiederholen.

7. [⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM -Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

■ **Maximal 20 Karten Programmierbar.**

4.9.1.13 MASTER-Tabelle löschen



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menü:

MASTER- löschen
Ausführen ` Decaf `

3. [♥] Taste drücken.

MASTER löschen
löschen ? ` Decaf `

4. [♥] Taste drücken.

MASTER löschen
... Done ...

■ **Soll die Tabelle nicht gelöscht werden,**

[⊕] oder [⊖] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM -Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.9.1.14 PIN-Code ändern



1. PROGRAM-Karte in den Kartenleser schieben.
2. [⊕] oder [⊖] Taste drücken bis zum Menü:

PIN-Code ändern
Ausführen ` Decaf `

3. [♥] Taste drücken.

PIN-Code ändern
Ausführen ` Decaf `

4. [] Taste drücken.

PIN-Code 0000
`+/-` `Decaf`

5. Mit der [] und [] Taste erste Zahl des neuen PIN-Codes einstellen.
 6. Mit [] Taste bestätigen.
 7. Für jede weitere Ziffer Schritte 5 und 6 wiederholen, bis PIN-Code vollständig eingegeben ist.
 8. [] oder [] Taste drücken um zum nächsten Menü zu gelangen, PROGRAM Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.
- Mit der [] Taste können bereits eingestellte Werte übernommen werden.
 - PIN-Code nur bei entsprechender Programmierung aktiv.
 - Aktueller PIN-Code wird nicht angezeigt.
 - Bei falscher Eingabe Punkt 3 bis 7 wiederholen.

4.9.2 KEY BLOCK-Karte



Mit der KEY BLOCK-Karte können Produktetasten gesperrt, sowie gesperrte Tasten wieder freigegeben werden.

4.9.2.1 Menu-Übersicht

- Tasten sperren
- Tasten freigeben

4.9.2.2 Tasten sperren



1. KEY BLOCK-Karte in den Kartenleser schieben.
 2. Alle freigegebenen Produktetasten leuchten grün auf:
- Tasten sperren
Produkt wählen
3. Produktetaste drücken, die gesperrt werden soll. Die Lampe der betreffenden Taste erlischt.
 4. KEY BLOCK-Karte herausziehen. Die gewünschte Produktetaste ist jetzt gesperrt.
- Alle Produktetasten sperren → [] Taste drücken (Display-LED leuchtet).
 - Es können in einem Durchgang auch mehrere Tasten gesperrt werden.
 - Nicht programmierte Produktetasten leuchten bei gesteckter KEY BLOCK-Karte nicht auf und können nicht gesperrt / freigegeben werden.

4.9.2.3 Tasten freigeben



1. KEY BLOCK-Karte in den Kartenleser schieben.
 2. Alle Produktetasten die nicht grün aufleuchten sind gesperrt:
- Tasten sperren
Produkt wählen
3. Produktetaste drücken, die freigegeben werden soll. Die Lampe der betreffenden Taste leuchtet rot auf.
 4. Ziehen Sie die KEY BLOCK-Karte heraus.

- Wurden mit der **[STOP]** Taste zuvor alle Produktetasten gesperrt und sind unverändert, kann der Vorgang rückgängig gemacht werden:
→ **[STOP]** Taste drücken, die zuvor freigegebenen Produktetasten sind jetzt wieder freigegeben.
- Es können in einem Durchgang auch mehrere Tasten freigegeben werden.
- Nicht programmierte Produktetasten leuchten bei gesteckter KEY BLOCK-Karte nicht auf und können nicht freigegeben / gesperrt werden.

4.9.3 COFFEE TEST-Karte



Mit der COFFEE TEST-Karte kann ein Mahlmengentest durchgeführt und die Mahldauer pro Kaffeeprodukt verändert werden.

Die Funktionsmöglichkeit der COFFEE TEST-Karte wird auch der Kaffeelieferant, wenn er eine neue Mischung auf das Gerät abstimmt, zu schätzen wissen.

4.9.3.1 Menu-Übersicht

- **Mahlmengentest. Am Ende jedes Menüs gilt:**
COFFEE TEST -Karte herausziehen → normale Betriebsbereitschaft.

4.9.3.2 Mahlmengen Testprogramm



1. COFFEE TEST-Karte in den Kartenleser schieben:

Panel öffnen
Produktwahl gesperrt

2. Panel öffnen.

Schwenkarm nach vorne
Produktwahl gesperrt

3. Es leuchten die zwei äussersten Tasten (li + re). Diese gleichzeitig drücken, Schwenkarm kommt nach vorne.

Mahltest
Produkt wählen

4. Geeigneten Messlöffel unter den Pulverauslauf halten.
5. Kaffeeprodukt drücken, dessen Mahlmenge überprüft werden soll → das Mahlgut fällt in den Behälter. (Messlöffel).

Mahltest
Mahlmenge 9.5 gr

6. Mahlmenge überprüfen.
[+] Taste um das Mahlgut in Schritten zu 0.1 gr erhöhen.
[-] Taste um das Mahlgut in Schritten zu 0.1 gr verringern.
 Der neu eingestellte Wert wird automatisch nach beenden der Mahlguteinstellung zu 100%.

7. Mit **[♥]** Taste bestätigen.

Mahltest
Produkt wählen

Um weitere Produkte zu Prüfen, Punkt 4 bis 7 wiederholen.

8. Panel schliessen.
9. COFFEE TEST-Karte herausziehen → Automat fährt in Normalstellung zurück:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007

5. Kapitel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
5	Reinigung.....	5-2
5.1	Wichtige allgemeine Reinigungshinweise	5-2
5.2	Tägliche Reinigung Brühsystem.....	5-3
5.2.1	Innenreinigung	5-3
5.3	Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2.....	5-4
5.4	Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2 Milchsystem neben Maschine.....	5-6
5.5	Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2 Milchsystem unter Theke	5-8

5 REINIGUNG

5.1 Wichtige allgemeine Reinigungshinweise



Gefahr!

Greifen Sie während der automatischen Reinigung nie in die Maschine und hantieren Sie nie unter den Getränkeausläufen.



Gefahr!

Die Maschine nie zu Reinigungszwecken mit dem Schlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen. Von der Verwendung von Dampfreinigungsgeräten ist ebenfalls abzusehen.

Die Maschine niemals ins Wasser tauchen!



Achtung!

- Beachten Sie die allgemein gültigen Hygienevorschriften gemäss **HACCP!**
- Waschen und desinfizieren Sie vor der Gerätereinigung immer gründlich Ihre Hände!
- Wenn Sie die Kaffeemaschine gemeinsam mit einer Milcheinheit betreiben, lesen Sie bitte das Kapitel „Reinigung“ in der Betriebsanleitung von diesem Gerät durch. Verwenden Sie zur automatischen Reinigung nur kaltes, sauberes Wasser und beachten Sie die Dosier- und Sicherheitsvorschriften sowie die Gefahrenhinweise auf der Verpackung vom Reinigungsmittel!
- Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel, Scheuergeräte oder Reinigungswerkzeuge aus Metall!
- Für die Reinigung nur vom Hersteller zugelassene Reinigungsmittel verwenden.
- Lesen Sie Informationen über das Reinigungsmittel im Kapitel [8.2.1 "Reinigungspulver für die Kaffeemaschine"](#) auf Seite 8-3 sorgfältig durch. Lesen Sie das allenfalls beigelegte Sicherheitsdatenblatt aufmerksam durch.
- Erkundigen Sie sich beim Hersteller oder bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst über anwendungsgerechte Reinigungswerkzeuge.
- Bitte beachten Sie, dass sich einige Elemente in den nachfolgenden Abbildungen unterscheiden können.
- Während dem Reinigungsprogramm ist die Maschine für jede Produktausgabe gesperrt.
- Das Reinigungsprogramm für die Maschine beinhaltet eine automatische Selbstreinigung sowie eine Handreinigung. Zusammen bilden sie einen Arbeitsgang.
- Um eine optimale Qualität aller ausgegebenen Getränke zu erreichen, ist eine seriöse und gründliche tägliche Reinigung der Maschine unumgänglich.



Achtung!

Für die tägliche und wöchentliche Reinigung nur die Reinigungsmittel verwenden, welche durch die Schaerer AG empfohlen werden!

Tägliche Reinigung:

- ▶ „Coffeepure“ Reinigungspulver
- ▶ „Daypure“ Milchsystem-Flüssigreiniger

Wöchentliche Reinigung:

- ▶ „Weekpure“ Milchsystem-Flüssigreiniger

5.2 Tägliche Reinigung Brühsystem

Das Reinigungsprogramm für Ihre Kaffeemaschine beinhaltet eine Hand- sowie eine automatische Selbstreinigung. Zusammen bilden sie einen einzigen Arbeitsgang. Das Reinigungsprogramm sollte täglich durchgeführt werden. Der Service-Techniker kann auf Wunsch den Zeitpunkt für die tägliche Reinigung in Abhängigkeit von einer bestimmten Menge zu beziehender Kaffeegetränke programmieren. Wird diese Menge erreicht, erscheint auf dem Display:

Produkt wählen
** Maschine reinigen **



Achtung!

Der automatische Reinigungsprozess beginnt wieder von vorne, wenn die Kaffeemaschine mit der Stand-by-Taste aus- und wieder eingeschaltet wird oder nach einem Stromausfall.



Hinweis:

Eine Kurzanleitung der Reinigung (siehe [Abb. 5.2 A](#)) ist auf der Innenseite der Fronttür vom Kaffeesatzbehälter angebracht.



1. Klappen Sie die Fronttür vom Kaffeesatzbehälter herunter.

1

Legende:

- 1 Kurzanleitung der Reinigung

Abb. 5.2 A

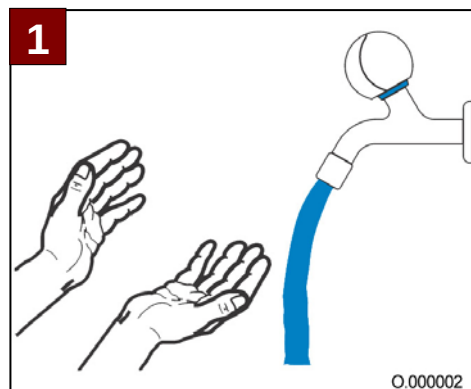
5.2.1 Innenreinigung



Achtung!

Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuergeräte, Scheuermittel, Chemikalien und Reinigungswerkzeuge aus Metall.

Diese Hilfsmittel beschädigen die glatten Oberflächen und hinterlassen Verletzungen, in denen sich vermehrt gesundheitsschädliche Keime bilden können.



1. Waschen und desinfizieren Sie die Hände gründlich. Schützen Sie offene Wunden. Ziehen Sie allenfalls Schutzhandschuhe an.



Gefahr!

Die nachfolgenden Schritte enthalten unter anderem auch das Reinigen der eventuell noch heißen Brüheinheit. Schützen Sie Ihre Hände und Arme, bevor Sie mit der Reinigung beginnen!

5.3 Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2



Die Sicherheitshinweise und das Kapitel „**Reinigung**“ in der Bedienungsanleitung beachten!



Nie in die Maschine oder unter den Getränkeauslauf greifen während der automatischen Reinigung!



Zum öffnen und schliessen des Panels immer beide Hände benutzen!



- ▶ Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- ▶ Taste  drücken.

Auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Produktwahl gesperrt

- ▶ Mit dem Pinsel und einem feuchten Tuch den Brühraum, den oberen und unteren Brühkolben reinigen.



- ▶ Mit beiden Händen das Panel schließen.
- ▶ Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- ▶ Mit dem Pinsel und einem feuchten Tuch den hinteren Brühraum reinigen.



- ▶ Mit beiden Händen das Panel schließen.

Auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Reinigungspulver eingeben



- ▶ Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- ▶ Einen Messlöffel Reinigungspulver in die untere Brühkammer geben.



- ▶ Mit beiden Händen das Panel schließen.



Reinigungsprogramm läuft!
(Dauer: ± 7 Min).



Warten bis im Display erscheint:

Produkt wählen
01.10.2007

- ▶ Kaffeesatzbehälter öffnen und den Kaffeesatzbehälter heraus ziehen.
- ▶ Kaffeesatzbehälter reinigen.

7



- ▶ Kaffeesatzbehälterraum mit dem Pinsel reinigen.
- ▶ Kaffeesatzbehälter wieder einsetzen und die Kaffeesatzbehältertür schließen.
- ▶ Tropfrost unter warmen, fließendem Wasser reinigen.

8



- ▶ Tropfschale mit warmen Wasser ausspülen.
- ▶ Tropfrost wieder einsetzen.
- ▶ Außenflächen mit einem feuchten Tuch reinigen.



Keine Scheuermittel verwenden!

5.4 Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2 Milchsystem neben Maschine



Die Sicherheitshinweise und das Kapitel "Reinigung" in der Bedienungsanleitung beachten!



Nie in die Maschine oder unter den Getränkeauslauf greifen während der automatischen Reinigung!
Zum öffnen und schliessen des Panels immer beide Hände benutzen!



Die Milchsystem-Reinigung startet nur, wenn ein Milchprodukt bezogen wurde!



- Milchbehälter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Milchbehälter leeren und reinigen.



- Tägliches Reinigungsmittel verwenden.

Dosierung:

Daypure: 100 ml
Wasser: *

* Wasser wird durch die Maschine beigelegt!



- Reinigungsbehälter in den Kühlschrank stellen und Tür offen lassen.



- Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- Taste  drücken.

Auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Produktwahl gesperrt

- Mit dem Pinsel und einem feuchten Tuch den Brühraum, den oberen und unteren Brühkolben reinigen.



- Mit beiden Händen das Panel schließen.
- Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- Mit dem Pinsel und einem feuchten Tuch den hinteren Brühraum reinigen.



- Mit beiden Händen das Panel schließen.
 - Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- Auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Reinigungspulver eingeben

- Einen Messlöffel Reinigungspulver in die untere Brühkammer geben.

7



- ▶ Mit beiden Händen das Panel schließen.



Kaffeesystem reinigung läuft!
(Dauer: ± 7 Min.)

Warten, bis im Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Reinigungsmittel Milchsystem

- ▶ Taste drücken.



Milchsystem reinigung läuft!
(Dauer: ± 4 Min.)

- ▶ Taste blinkt, auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Reinigungsbehälter ausspülen

8



- ▶ Reinigungsbehälter ausspülen und leer in den Kühlschrank stellen. Kühlschranktür offen lassen.
- ▶ Taste drücken.



Spülung läuft!
(Dauer: ± 8 Min.)

Warten, bis im Display erscheint:

Bei gesperrter Handreinigung:

Produkt wählen
01.10.2007

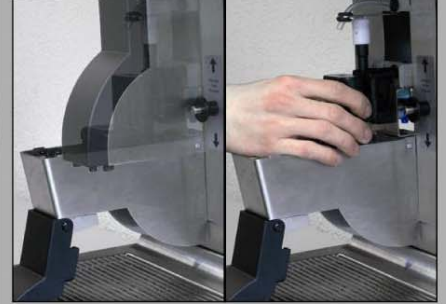
- ▶ Weiter bei Schritt 11.

Bei freigegebener Handreinigung:

Reinigungsprogramm
Cappuccinatore entfernen

- ▶ Weiter bei Schritt 9.

9



Kaffeeausgabebecher nur demontieren, wenn dieser schmutzig ist!

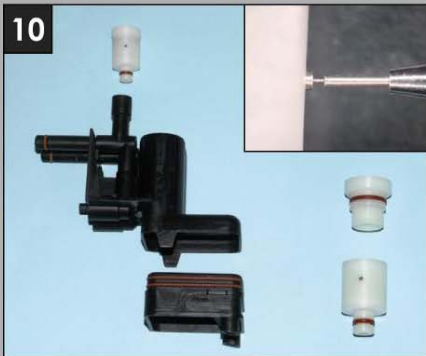
- ▶ Kaffeeausgabebecher demontieren.
- ▶ Schäumerkopf demontieren und zerlegen.



Achtung heiss!

- ▶ Alle Teile unter fließendem, warmem Wasser reinigen.

10



- ▶ Mit dem Reinigungstool den Expander reinigen.
- ▶ Alle Teile zusammensetzen und montieren.
- ▶ Kaffeeausgabebecher montieren.
- ▶ Kaffeemaschine und Kühlschrank aussen reinigen.



Keine Scheuermittel verwenden!

11



- ▶ Reinigungsbehälter aus dem Kühlschrank entfernen und Tür schließen.
- ▶ Kaffeesatzbehältertür öffnen und den Kaffeesatzbehälter heraus ziehen.
- ▶ Kaffeesatzbehälter reinigen.
- ▶ Kaffeesatzbehälterraum mit dem Pinsel reinigen.
- ▶ Kaffeesatzbehälter wieder einsetzen und die Kaffeesatzbehältertür schließen.
- ▶ Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit warmem Wasser ausspülen.
- ▶ Tropfrost wieder einsetzen.

12



Wöchentliche Reinigung:

- ▶ Schritte 1 bis 11 mit wöchentlichem Reinigungsmittel (Weekpure) ausführen.

Dosierung:

Weekpure:
Wasser:

50 ml
*

* Wasser wird durch die Maschine beigelegt!

5.5 Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2 Milchsystem unter Theke



Die Sicherheitshinweise und das Kapitel "Reinigung" in der Bedienungsanleitung beachten!



Nie in die Maschine oder unter den Getränkeauslauf greifen während der automatischen Reinigung!
Zum öffnen und schliessen des Panels immer beide Hände benutzen!



Die Milchsystem-Reinigung startet nur, wenn ein Milchprodukt bezogen wurde!

1



- Milchbehälter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Milchbehälter leeren und reinigen.

2



- Tägliches Reinigungsmittel verwenden.

Dosierung:

Daypure:
Wasser:

100 ml *

* Wasser wird durch die Maschine beigefügt!

3



- Reinigungsbehälter in den Kühlschrank stellen und Tür offen lassen.

4



- Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- Taste  drücken.

Auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Produktwahl gesperrt

- Mit dem Pinsel und einem feuchten Tuch den Brühraum, den oberen und unteren Brühkolben reinigen.

5



- Mit beiden Händen das Panel schließen.
- Mit beiden Händen das Panel öffnen.
- Mit dem Pinsel und einem feuchten Tuch den hinteren Brühraum reinigen.

6



- Mit beiden Händen das Panel schließen.
- Mit beiden Händen das Panel öffnen.

Auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Reinigungspulver eingeben

- Einen Messlöffel Reinigungspulver in die untere Brühkammer geben.

7



- ▶ Mit beiden Händen das Panel schließen.



Kaffeesystem reinigung läuft!
(Dauer: ± 7 Min.)

Warten, bis im Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Reinigungsmittel Milchsystem

- ▶ Taste drücken.



Milchsystem reinigung läuft!
(Dauer: ± 4 Min.)

- ▶ Taste blinkt, auf dem Display erscheint:

Reinigungsprogramm
Reinigungsbehälter ausspülen

8



- ▶ Reinigungsbehälter ausspülen und leer in den Kühlschrank stellen. Kühlschranktür offen lassen.
- ▶ Taste drücken.



Spülung läuft!
(Dauer: ± 8 Min.)

Warten, bis im Display erscheint:

Bei gesperrter Handreinigung:

Produkt wählen
01.10.2007

- ▶ Weiter bei Schritt 11.

Bei freigegebener Handreinigung:

Reinigungsprogramm
Cappuccinatore entfernen

- ▶ Weiter bei Schritt 9.

9



Kaffeeausgabebecher nur demontieren, wenn dieser schmutzig ist!

- ▶ Kaffeeausgabebecher demontieren.
- ▶ Schäumerkopf demontieren und zerlegen.



Achtung heiss!

- ▶ Alle Teile unter fließendem, warmem Wasser reinigen.

10



- ▶ Mit dem Reinigungstool den Expander reinigen.
- ▶ Alle Teile zusammensetzen und montieren.
- ▶ Kaffeeausgabebecher montieren.
- ▶ Kaffeemaschine und Kühlschrank aussen reinigen.



Keine Scheuermittel verwenden!

11



- ▶ Reinigungsbehälter aus dem Kühlschrank entfernen und Tür schließen.
- ▶ Kaffeesatzbehältertür öffnen und den Kaffeesatzbehälter heraus ziehen.
- ▶ Kaffeesatzbehälter reinigen.
- ▶ Kaffeesatzbehälterraum mit dem Pinsel reinigen.
- ▶ Kaffeesatzbehälter wieder einsetzen und die Kaffeesatzbehältertür schließen.
- ▶ Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit warmem Wasser ausspülen.
- ▶ Tropfrost wieder einsetzen.

12



Wöchentliche Reinigung:

- ▶ Schritte 1 bis 11 mit wöchentlichem Reinigungsmittel (Weekpure) ausführen.

Dosierung:

Weekpure:

50 ml

Wasser:

*

* Wasser wird durch die Maschine beigelegt!

6. Kapitel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
6	Fehlermeldungen und Störungen.....	6-2
6.1	Fehlermeldungen mit Displayanzeige	6-2
6.1.1	Fehlermeldungen Kaffeemaschine.....	6-2
6.2	Störungen ohne Displayanzeige	6-4
6.3	Fehlermeldungen und Störungen Kaltmilch-System.....	6-5
6.3.1	Störungen ohne Displayanzeige.....	6-5
6.3.2	Zu wenig Milchschaum	6-5
6.3.3	Milch spritzt beim Auslauf.....	6-6
6.3.4	Tassensensor Option „Tassenüberwachung“.....	6-6
6.3.5	Fehlermeldungen mit Displayanzeige	6-6
6.3.6	„Aufheizen Dampf“	6-6
6.3.7	„Cappuccinatore fehlt“	6-6
6.3.8	„Milchbehälter leer“ Option „Milchniveauüberwachung“	6-7
6.3.9	„Tasse fehlt“ Option „Tassenüberwachung“	6-7
6.3.10	„Taste ?“	6-8
6.3.11	„Temperaturfühler Dampf“	6-8
6.3.12	„Timeout interne Kommunikation“	6-8
6.3.13	„Timeout Niveausonde Dampf“	6-9
6.4	Störungen am Kühlschrank.....	6-9
6.4.1	Unzureichende Kühlung	6-9
6.4.2	Lautes Betriebsgeräusch	6-9
6.4.3	Kühlschrank funktioniert nicht.....	6-10

6 FEHLERMELDUNGEN UND STÖRUNGEN

6.1 Fehlermeldungen mit Displayanzeige

6.1.1 Fehlermeldungen Kaffeemaschine



Gefahr!

Wenn eine Störung nicht behoben werden kann, bitte umgehend einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst benachrichtigen!
Nehmen Sie auf keinen Fall selber Reparaturen an der Kaffeemaschine vor!

Displaymeldung	Ursache	Behebung
"Aufheizen" (sTxt-002)	Kaffeemaschine war vom Netz getrennt. Die Boiler werden aufgeheizt. <i>Während der Aufheizphase keine Produkte beziehen.</i>	Warten Sie bis "Produkt wählen" bzw. "Kreditbetrieb" auf dem Display erscheint.
"Aufheizen Dampf" Milch unter Buffet (sTxt-108)	- Übermässige Dampfbezüge. - Phasensicherung defekt. <i>Während der Aufheizphase keinen Dampf beziehen.</i>	- Warten Sie ca. 5 Minuten. Wenn nach dieser Zeit "Timeout Heizung Dampf" auf dem Display erscheint, prüfen ob Phasensicherung defekt. - Wenn die Displaymeldung nicht erlischt, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"E-EPROM Schreibfehler" (sTxt-220)	Das serielle E-EPROM ist defekt. <i>Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Frischwassertank leer !" (sTxt-142)	Nur für Kaffeemaschinen ohne fest installierten Trinkwasseranschluss. <i>Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	Füllen Sie den Frischwasserbehälter mit Trinkwasser auf und drücken Sie anschließend die Taste [].
"Maschine reinigen" (sTxt-018)	Die voreingestellte Produktmenge hat diese Meldung ausgelöst. Hinweis: Es besteht kein Reinigungszwang. Wenn nicht programmiert wurde. Wenn Programm blockiert. <i>Produktebezüge sind weiterhin möglich.</i>	Die Displayanzeige erlischt erst, nachdem Sie die Kaffeemaschine gereinigt haben. Reinigen Sie das Gerät wie unter 5 "Reinigung" , Seite 5-2 beschrieben.
"Product-Data Error" (fix-001)	Die grün leuchtende Produkttaste weist einen Fehler in der Programmierung auf. Wenn die Taste [C] grün leuchtet, weist ein Produkt in der Ebene 2 einen Fehler in der Programmierung auf. <i>Produktebezüge sind weiterhin möglich.</i>	- Drücken Sie die Taste []. - Wenn die Displaymeldung nach dem Einschalten der Kaffeemaschine (Standby → On) wieder erscheint, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Produkt gesperrt" (sTxt-128)	Das gewählte Produkt ist gesperrt. <i>Es ist nur dieses Produkt gesperrt.</i>	Kann nur mit der Key-Block-Karte freigegeben werden! Siehe 4.7 "Produktetasten sperren / freigeben" , Seite 4-21.
"Satzbehälter fehlt" (sTxt-175)	- Der Kaffeesatzbehälter ist nicht im Kaffeesatzbehälterfach. - Der Kaffeesatzbehälter ist nicht in seiner Endlage. - Endschalter ist defekt. <i>Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	- Schieben Sie den Kaffeesatzbehälter in das Kaffeesatzbehälterfach. - Kontrollieren Sie, ob der Kaffeesatzbehälter völlig in das Kaffeesatzbehälterfach eingeschoben werden kann. Entfernen Sie allenfalls Kaffeepulverreste von der Rückwand und vom Boden des Kaffeesatzbehälterfachs. - Wenn die Displaymeldung nicht erlischt, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
"Satzbehälter leeren" (sTxt-007)	Der Kaffeesatzbehälter ist voll. <i>Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter.
"Satzbehälter voll" (sTxt-019)	Sie können noch 20 Kaffeeprodukte beziehen, bis die Kaffeemaschine blockiert.	Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter.
"Schmutzwassertank voll !" (sTxt-143)	Der Schwimmerschalter hat angesprochen. Diese Meldung gilt nur für Kaffeemaschinen ohne fest installierten Schmutzwasserabfluss. <i>Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	Entleeren Sie den Abwasserbehälter und drücken Sie anschliessend die Taste [].
"Service erwünscht" (sTxt-178)	Es sind Getränke entsprechend der programmierten Anzahl Tassen bezogen worden oder die programmierte Zeit für eine Wartung ist erreicht. <i>Produktebezüge sind weiterhin möglich.</i>	So bald wie möglich einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst verständigen.
"System-Data Error" (fix-002)	In der Programmierung der allgemeinen Systemdaten ist ein Fehler aufgetreten. <i>Eventuell ist die Kaffeemaschine blockiert.</i>	- Drücken Sie die Taste []. - Wenn die Displaymeldung nach dem Einschalten der Kaffeemaschine (Standby → On) wieder erscheint, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Taste ?" (sTxt-008)	Die soeben gedrückte Produkttaste (blinkt) und geht nicht mehr in die Ausgangsposition zurück. <i>Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	- Versuchen Sie die Produkttaste zu lösen, indem Sie diese mehrmals betätigen. - Wenn die Störung nicht behoben werden kann, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Temperaturfühler defekt" (sTxt-145)	- Kurzschluss am Temperaturfühler. - Kabelunterbruch. <i>Kaffeemaschine ist blockiert</i>	Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Kommunikation unterbrochen !" (sTxt-204)	- Verbindungsunterbruch zwischen Kaffeemaschine und externem Abrechnungsgerät. - Das externe Abrechnungsgerät ist nicht betriebsbereit. <i>Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	- Kontrollieren Sie, ob das externe Abrechnungsgerät korrekt angeschlossen ist. - Notbehelf: Betreiben Sie die Kaffeemaschine in normaler Betriebsbereitschaft, indem Sie mit der Programm-Karte den Abrechnungsbetrieb sperren ! - Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Timeout interne Kommunikation" (sTxt-187)	Die Kommunikation zu einem externen Gerät (z.B. Kaltmilchlösung-Gerät) ist unterbrochen. <i>Die Kaffeemaschine ist blockiert.</i>	- Kontrollieren Sie, ob das externe Gerät korrekt angeschlossen und betriebsbereit ist. - Wenn die Displaymeldung nicht erlischt, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Flowmeter fehler" (sTxt-104)	- Der Absperrhahn der Frischwasserzufuhr ist geschlossen. - Das Leitungssystem der Kaffeemaschine ist verkalkt. <i>Produktebezüge können nur noch mangelhaft bezogen werden.</i>	- Öffnen Sie den Absperrhahn. - Wenn die Displaymeldung nicht erlischt, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
"Wasserfilter ersetzen" (sTxt-113)	Die programmierte Wassermenge ist durch den Filter geflossen. <i>Produktebezüge sind weiterhin möglich.</i>	- Der Wasserfilter muss ersetzt werden. - Wenn Sie über keinen Ersatz-Wasserfilter verfügen, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.

6.2 Störungen ohne Displayanzeige



Hinweis:

Die folgenden Störungen können auftreten, ohne dass die Kaffeemaschine eine Fehlermeldung auf dem Display anzeigt.

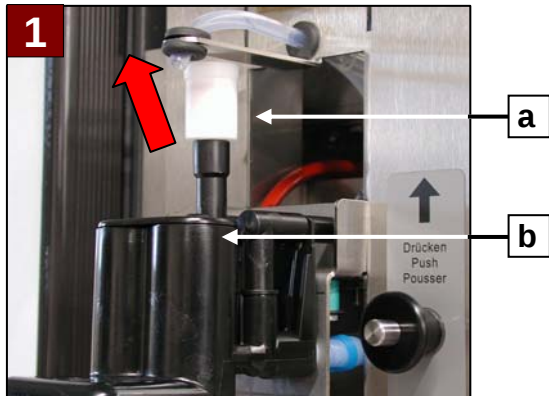
Störung	Ursache	Behebung
Display dunkel und keine Meldung (Ref.Nr.01)	Die Kaffeemaschine ist nicht am Netz oder der Hauptschalter steht auf OFF.	Verbinden Sie die Kaffeemaschine mit dem Netz oder schalten Sie den Hauptschalter auf ON.
Kein Dampf (Ref.Nr.03)	- Die Bohrungen der Dampfdüse sind verstopft. - Der Trockenschutzschalter hat angesprochen.	- Reinigen Sie die Bohrungen mit einem feinen, festen Gegenstand. - Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Kein Kaffee, jedoch normale Betriebsgeräusche hörbar (Ref.Nr.04)	Hydrauliksystem ist defekt.	Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Wasser tritt aus dem Dampfhahn (Ref.Nr.05)	Speiseventil oder –Regulierung ist defekt.	Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Wässriger Kaffee (Ref.Nr.06)	- Der Bohnenschieber ist geschlossen. - Die Kaffeemühle mahlt nicht. - Phasensicherung defekt.	- Ziehen Sie den Kaffeebohenschieber (unten am Kaffeebohnenbehälter) heraus. - Prüfen Sie, ob das Mahlwerk blockiert ist. Wenn ja, trennen Sie die Kaffeemaschine vom Netz. Schliessen Sie die untere Öffnung am Kaffeebohnenbehälter mit dem Schieber. Entfernen Sie anschliessend den Kaffeebohnenbehälter von der Kaffeemaschine. Saugen Sie die Kaffeebohnen mit dem Staubsauger aus dem Mahlwerk ab. Überprüfen Sie das Mahlwerk auf einen eingeklemmten Gegenstand. - Besteht das Problem noch weiterhin, prüfen Sie, ob die Phasensicherungen defekt sind. - Besteht das Problem noch weiterhin, kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst.

6.3 Fehlermeldungen und Störungen Kaltmilch-System

6.3.1 Störungen ohne Displayanzeige

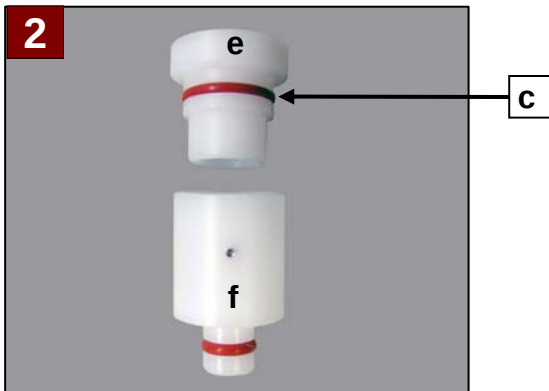
6.3.2 Zu wenig Milchschaum

Mögliche Ursache: Bohrung in der Luftblende am Expander ist verstopft.

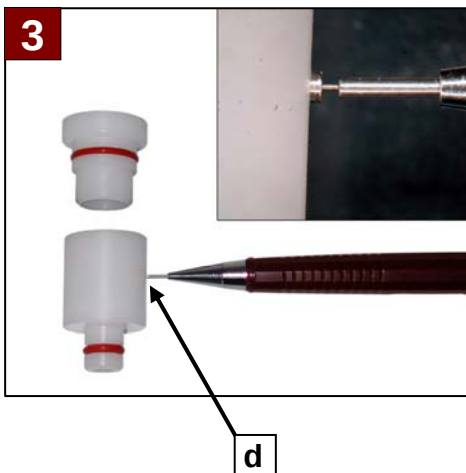


Behebung:

1. Öffnen Sie das Paneel. Nehmen Sie den Expander (a) vom Auslauf (b) ab.



2. Ziehen Sie den Deckel (e) vom Expander (f) ab.
- 2.1 Entfernen Sie eventuelle Milchrückstände mit einer weichen Bürste unter laufendem Warmwasser.
- 2.2 Kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring (c) intakt ist.



- 2.3 Reinigen Sie die Bohrung (d) mit dem Luftventilzapfen-Reiniger.



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.3 Milch spritzt beim Auslauf

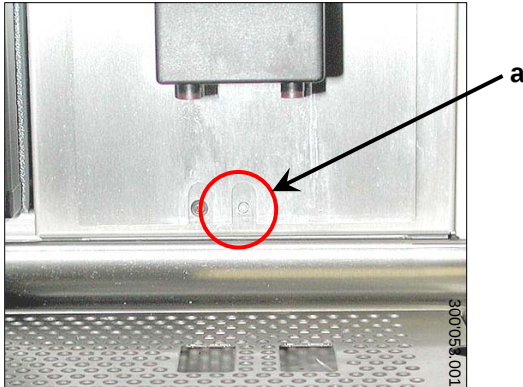
Ursache: Die Milchttemperatur im Kühlschrank ist zu hoch.

Behebung:

1. **Korrigieren Sie die Temperatur**
(siehe Kapitel „Temperatur am Kühlschrank einstellen“, ab Seite 3-3 / 3-12).

6.3.4 Tassensensor Option „Tassenüberwachung“

Ursache: Linse vom Tassensensor ist verschmutzt.



Behebung:

- 1.* **Positionieren Sie die Tasse korrekt unter dem Getränkeauslauf.**
- 1.* **Reinigen Sie die Linse des Tassensensors (a) mit einem sauberen, weichen und feuchten Papiertuch.**



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.5 Fehlermeldungen mit Displayanzeige

6.3.6 „Aufheizen Dampf“

Ursache: Das Gerät befindet sich noch in der Aufheizphase oder Sie haben zu viel Dampf bezogen.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
** Aufheizen Dampf **

Behebung:

1. **Warten Sie ca. 5 Minuten**



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.7 „Cappuccinatore fehlt“

Ursache: Schäumerkopf ist nicht in der korrekten Position.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
** Auslauf Schäumerkopf **

Behebung:

1. **Schieben Sie den Schäumerkopf in Richtung Gerät, bis die Anzeige „Cappuccinatore fehlt“ erlischt.**

Unter Umständen erscheint nach der Störungsbehebung auf dem Display:

Produkt wählen
**** Aufheizen Dampf ****

2.* Warten Sie ca. 5 Minuten.

Auf dem Display muss nun erscheinen:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.8 „Milchbehälter leer“ Option „Milchniveauüberwachung“

Ursache: Zu wenig Milch im Milchbehälter.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
**** Milch leer ****

Behebung:

1. Giessen Sie Milch in den Milchbehälter.



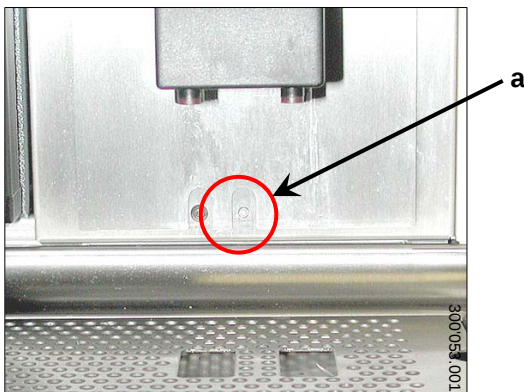
Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.9 „Tasse fehlt“ Option „Tassenüberwachung“

Ursache: Die Linse vom Tassensensor kann die Tasse nicht orten oder die Linse ist verschmutzt.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
**** Tasse fehlt ****



Behebung:

- 1.* Positionieren Sie die Tasse korrekt unter dem Getränkeauslauf.**
- 1.* Reinigen Sie die Linse des Tassensensors (a) mit einem sauberen, weichen und feuchten Papiertuch.**



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.10 „Taste ?“

Ursache: Eine gedrückte Taste geht nicht mehr in die Ausgangsposition zurück.
Auf dem Display erscheint:

>> Taste ? <<
Produktwahl gesperrt

Behebung:



Achtung!

Ein unsachgemäßer Reparaturversuch kann zu hohen Reparaturkosten führen.

1. **Versuchen Sie die gedrückte Taste zu lösen.**



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.11 „Temperaturfühler Dampf“

Ursache: Die Temperatursonde im Dampferzeuger ist defekt. Ein Dampfbezug ist nicht mehr möglich.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
** Temperaturfühler Dampf **

Behebung:

1. **Kontaktieren Sie den Kundendienst.**

6.3.12 „Timeout interne Kommunikation“

Ursache: Keine Netzspannung.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
** Timeout interne Kommunikation **

Behebung:

1. **Prüfen Sie, ob der Schutzschalter (FI) der elektrischen Anlage eingeschaltet ist?**
2. **Prüfen Sie, ob die externe Sicherung (16 A) intakt ist?**
3. **Prüfen Sie, ob der Netzstecker beschädigt ist oder schlecht in der Steckdose steckt.**



Stromschlag!

Netzstecker nicht reparieren!
Umgehend den Kundendienst kontaktieren!



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.3.13 „Timeout Niveausonde Dampf“

Ursache: Wasser- Einspeisungsproblem.
Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
Timeout Niveausonde Dampf



Behebung:

1. Drücken Sie die Stand-by Taste an der Kaffeemaschine, wie in nebenstehender Abbildung dargestellt.

Auf dem Display **muss** erscheinen:

<< Standby SM II >>
12:00 01.10.2007

2. Drücken Sie die Stand-by Taste nach ca. 10 - 30 Sekunden wieder auf „EIN“.

Auf dem Display **muss** erscheinen:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.

6.4 Störungen am Kühlschrank

6.4.1 Unzureichende Kühlung

Überprüfen Sie, ob:

- die Tür dicht schliesst.
- die Türdichtung intakt ist.
- der Kühlschrankinnenraum vereist ist. Die Eisschicht darf eine Dicke von 3 mm nicht überschreiten.
- das Gerät in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt ist.
- das Gerät bzw. die Kühleinheit des Kühlschranks ausreichend belüftet sind.



Hinweis:

Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn die Störung sich nicht beheben lässt.



Achtung!

Durch Staub verschmutzte Kondensatoren oder frei drehende Ventilatoren (bei Modellen mit Zwangskühlung) nur durch einen Kundendienst überprüfen lassen!

6.4.2 Lautes Betriebsgeräusch

Überprüfen Sie, ob:

- der Kühlschrank beziehungsweise das Gerät eben steht.
- der Kühlschrank das Gehäuse vom Gerät berührt und dadurch die Vibrationen überträgt.



Achtung!

- Öffnen Sie nie das Gerät!
- Kühlleitungen hinter der Rückwand des Geräts auf Anliegen und Schwingen nur durch den Kundendienst überprüfen lassen!

6.4.3 Kühlschrank funktioniert nicht



Achtung!

Die Verbindung Kühlschrank zur Kaffeemaschine nur durch einen Servicetechniker überprüfen lassen!

Überprüfen Sie, ob:

- der Temperaturregler auf Null steht;
- die Stromzufuhr unterbrochen ist;
- der Schutzschalter (FI) der elektrischen Anlage ausgeschaltet ist ;

Wenn der Kühlschrank nicht über die Kaffeemaschine angeschlossen ist, überprüfen ob:

- der Netzstecker beschädigt ist oder schlecht in der Steckdose steckt.



Stromschlag!

Netzstecker nicht reparieren!

Umgehend Servicetechniker oder Elektrofachpersonal benachrichtigen!

7. Kapitel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
7	Optionen.....	7-2
7.1	Abrechnungssysteme	7-2
7.2	Wasserenthärter (Filados/Brita)	7-2
7.3	Tassenwärmer	7-2
7.4	Betriebshinweise für Spezialmaschinen (Wassertank).....	7-3
7.4.1	Frischwassertank auffüllen	7-3
7.4.2	Schmutzwassertank leeren	7-3
7.4.3	Betriebshinweise für Maschinen mit Frisch- und Schmutzwassertank (auf mobilem Wagen)	7-4
7.5	Schwanenhals.....	7-4
7.6	Kaffeepulverdosierer.....	7-5
7.7	Kaffeesatzabwurf in Container.....	7-5
7.8	Automatische und manuelle Dampfausgabe.....	7-5
7.8.1	Temperatursonde am Dampfauslauf.....	7-5
7.8.2	Dampf mit der Dampftaste beziehen	7-6
7.9	Kaffeeausstossbeschleuniger	7-7
7.10	Varianten	7-7
7.10.1	Kaffeemühlen (Duo-, Trio- und Quattro-Mühle).....	7-7
7.10.1.1	Mahlmischungsverstellung	7-8
7.10.2	Heisswasser- und Dampfeinheit.....	7-9
7.10.3	Milcheinheit (Kaltmilchlagerung).....	7-10
7.10.4	Milkfoamer (Heissmilchlagerung)	7-10
7.10.5	Schoko-Dispenser	7-10
7.10.6	Gerätekonfiguration für hohe Spitzenleistungen (Modell 151 SM-2)	7-11
7.10.7	Gerätekonfiguration für Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung	7-11
7.10.8	Gerätekonfiguration für den mobilen Betrieb.....	7-11
7.10.9	Vision	7-12
7.11	Optionen Kaltmilch-System.....	7-12
7.11.1	Tassensensor	7-12
7.11.2	Milchniveauüberwachung	7-12

7 OPTIONEN

7.1 Abrechnungssysteme

Durch Abrechnungssysteme können zum Beispiel Ihre Kasse und Ihre Kaffeemaschine miteinander verbunden werden. Dadurch vereinfacht sich auch die Tages-, Wochen- und/oder Monatsabrechnung.

Ihre Kaffeemaschine ist für den Anschluss an ein Abrechnungssystem vorbereitet und mit allen marktüblichen Systemen kompatibel.

Bei einem installierten und aktiven Rechnungssystem können Sie folgende Einstellungen vornehmen bzw. sich anzeigen lassen:

- Umschaltung Tag-/Nachtpreis
- Umsatztotal anzeigen
- Kellner Total ausdrucken
- Preissumme pro Produkt anzeigen
- Kellnerstift sperren/freigeben
- Produktpreise verändern



Hinweis:

Weitere Informationen erhalten Sie von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst.

7.2 Wasserenthärter (Filados/Brita)

Mit einem Wasserenthärter wird eine bessere und weichere Wasserqualität erreicht. Mit diesem wird der vorgeschriebene Wert für die Kaffeemaschine erreicht.



Hinweis:

Weitere Informationen erhalten Sie von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst.

7.3 Tassenwärmer



Der Tassenwärmer besteht aus einem zusätzlichen Gestell. Die Tassen können in grossen Mengen vorgewärmt werden.



Hinweis:

Weitere Informationen erhalten Sie von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst.

7.4 Betriebshinweise für Spezialmaschinen (Wassertank)

Dieses Kapitel betrifft Kaffeemaschinen, die mit einem Frisch- und Schmutzwassertank ausgerüstet sind.

7.4.1 Frischwassertank auffüllen

Wenn das Wasserniveau im Frischwassertank zu tief ist, leuchtet die Taste [STOP] auf.

Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
Frischwassertank leer

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Frischwassertank demontieren.
2. Frischwassertank mit sauberem Trinkwasser auffüllen.
3. Frischwassertank wieder an den dafür vorgesehenen Platz stellen.
4. Taste [STOP] drücken, um die Meldung auf dem Display zu quittieren.



Hinweis:

- Um ein Trockenlaufen der Wasserpumpe zu vermeiden, wird die Produktwahl bei zu tiefem Wasserniveau gesperrt. Das laufende Produkt wird noch ausgegeben.
- Vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms immer das Wasserniveau kontrollieren.

7.4.2 Schmutzwassertank leeren

Wenn der Schmutzwassertank voll ist, leuchtet die Taste [STOP] auf. Auf dem Display erscheint:

Produkt wählen
Schmutzwassertank voll

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Schmutzwassertank demontieren.
2. Schmutzwassertank entleeren und eventuell ausspülen.
3. Schmutzwassertank wieder an den dafür vorgesehenen Platz stellen.
4. Taste [STOP] drücken, um die Meldung auf dem Display zu quittieren.



Hinweis:

- Um ein Auslaufen des Schmutzwassers aus dem Tank zu verhindern, wird die Produktwahl gesperrt. Tritt die Meldung während der Produktausgabe auf, so wird dieses noch ausgegeben.
- Vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms immer den Schmutzwassertank leeren.

7.4.3 Betriebshinweise für Maschinen mit Frisch- und Schmutzwassertank (auf mobilem Wagen)

Das Fassungsvermögen beträgt:

- 16 Liter für den Frischwassertank.
- 11 Liter für den Schmutzwassertank.
- Der Frischwassertank muss täglich mit frischem, einwandfreiem Trinkwasser gefüllt werden.
- Wird die Maschine während längerer Zeit nicht benutzt, müssen beide Tanks entleert und gereinigt werden.
- Der Innenraum des Wagens ist immer trocken zu halten.
- Die beiden Tanks dürfen nur an dem dafür vorgesehenen Platz betrieben werden (Niveauüberwachung).



Gefahr!

- Bei einem Standortwechsel darf der Wagen nicht gestossen, sondern muss aus Sicherheitsgründen gezogen werden.
- Der Wagen ist nicht zum Transport von Gütern vorgesehen. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch Zweckentfremdung des Wagens oder durch nicht beachten der Bedienungsanleitung entstanden sind.

7.5 Schwanenhals



Die Auslaufhöhe kann mit einem zweiten Kaffeeauslauf, dem sogenannten Schwanenhals für individuelle Kaffeebehälter (z.B. Kännchen, Thermos-Kannen) angepasst werden.

Legende:

- 1 Schwanenhals
- 2 Normaler Kaffeeauslauf



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.6 Kaffeepulverdosierer

Mit einer Dosieranlage für gemahlene Kaffee entfällt das manuelle Befüllen einer Kaffeemaschine. Der Ausschank wird damit genau so einfach wie mit den aus frisch gemahlene Kaffeebohnen zubereiteten Kaffegetränken.

7.7 Kaffeesatzabwurf in Container

Bei hohem Kaffeeausstoss oder wenn die Kaffeemaschine zum Beispiel im Selbstbedienungsbetrieb eingesetzt wird, empfehlen wir den Einbau eines Kaffeesatzcontainers.

Der Kaffeesatzcontainer wird unter der Theke angebracht (siehe "[Gerätekonfiguration für den mobilen Betrieb](#)", Seite 3-3 und die Abbildung im Unterkapitel 7.10.8 auf Seite 7-11).

7.8 Automatische und manuelle Dampfausgabe

Die Dampfausgabe kann den betrieblichen Anforderungen entsprechend, dosiert (automatisch) oder undosiert (manuell) erfolgen.

Bei der dosierten Dampfausgabe, wird die Ausgabezeit auf einen bestimmten Gefäßstyp und eine bestimmte Temperatur des Getränks abgestimmt. Die Dampfausgabe wird automatisch beendet, wenn das Getränk die programmierte Temperatur erreicht hat.

Bei der undosierten Dampfausgabe (Start-/Stopp-Betrieb) kann die Ausgabezeit auf den jeweiligen Gefäßstyp und eine individuelle Temperatur des zu erhitzenden Getränks abgestimmt werden.

7.8.1 Temperatursonde am Dampfauslauf

Die am Dampfrohr angebrachte Temperatursonde misst während der Erhitzung des Getränks andauernd seine Temperatur. Die Dampfausgabe wird automatisch beendet, wenn das Getränk die programmierte Temperatur erreicht hat.

Ein Dampfbezug ist auch im Start-/Stopp-Betrieb möglich.

7.8.2 Dampf mit der Dampftaste beziehen

Zur Ausgabe von Dampf wird die Taste [Dampf] betätigt. Die Ausgabe erfolgt je nach Programmierung **dosiert** oder **undosiert**.

Gehen Sie wie folgt vor:



Gefahr!

Während der Dampfausgabe nie unter dem Dampfrohr hantieren! Hantieren Sie mit dem Trinkgefäß so, dass während dem Erhitzen der Flüssigkeit keine Spritzer auf Hände und Körperteile gelangen können!

1. Richten Sie das Dampfrohr gegen den Tropfrost. Entfernen Sie das Kondenswasser aus dem Leitungssystem, indem Sie die Taste [Dampf] drücken. Betätigen Sie erneut die Taste [Dampf], wenn aus dem Dampfrohr nur noch Dampf austritt (nur bei *undosierter* Ausgabe möglich).
2. Tauchen Sie das Dampfrohr in das Gefäß mit dem zu erhitzenden Getränk so tief wie möglich ein.
3. Drücken Sie die Taste [Dampf].
Es beginnt Dampf auszuströmen.
Die Display-Anzeige bleibt während der Dampfausgabe unverändert:

Produkt wählen
12:00 01.10.2007



Gefahr!

Bei Erreichen des Siedepunktes kann das Getränk zu spritzen beginnen. Achten Sie darauf, dass das Dampfrohr während der Dampfausgabe eingetaucht bleibt.

4. Erhitzen Sie den Inhalt auf die gewünschte Temperatur. Bewegen Sie dazu das Gefäß langsam auf und ab. Achten Sie darauf, dass das Dampfrohr von der Flüssigkeit stets umschlossen bleibt.
Tipp: Je tiefer der Ton, desto höher ist die Temperatur der erhitzten Flüssigkeit.
5. * Dampfausgabe beenden bzw. unterbrechen (nur bei dosierter Ausgabe möglich):
Drücken Sie die Taste [Dampf].

Ist eine dosierte Ausgabe programmiert, wird die Dampfausgabe nach Ablauf der eingegebenen Dosierzeit automatisch abgestellt.
6. Stellen Sie das Gefäß beiseite.



Gefahr!

Das Dampfrohr ist heiss. Fassen Sie das Dampfrohr nur am Verbrennungsschutz an.

7. Reinigen Sie das Dampfrohr aussen mit einem nassen und sauberen Papiertuch.
8. * Wenn eine undosierte Ausgabe programmiert ist: Richten Sie das Dampfrohr gegen den Tropfrost. Um das Dampfrohr innen zu reinigen, drücken Sie die Taste [Dampf] 2x kurz hintereinander.

7.9 Kaffeeausstossbeschleuniger

Wir führen zwei in der Funktion unterschiedliche Kaffeeausstossbeschleuniger in unserem Sortiment:

- Turboprogramm für den Selbstbedienungsbetrieb
- Brühbeschleuniger auf dem Bypass-Prinzip basierend, für den Selbstbedienungs- und Normalbetrieb



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10 Varianten

Mit der Schaerer-Matic-Linie können Sie Ihr Heissgetränkeangebot massgeschneidert zusammenstellen.

7.10.1 Kaffeemühlen (Duo-, Trio- und Quattro-Mühle)



Sie können Ihre Kaffeemaschine je nach den Bedürfnissen und Wünschen Ihrer Kunden mit zwei, drei oder vier Kaffeemühlen ausrüsten lassen. Bereits zwei Kaffeemühlen bringen Ihnen hohe Flexibilität in den Kaffeeausschank.



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.1.1 Mahlmischungsverstellung

Verstellbereich: 0 - 100 %

Die Mahlmischung wird in Schritten à 1 % verstellt.

Mit der Taste [] wird die Mahlmenge der betreffenden Kaffeemühle erhöht und mit der Taste [] vermindert.



Hinweis:

- Die Mahlmenge der Kaffeemühle 1 und 2 ergibt addiert immer 100 %. Eine Kaffeemühle kann nicht ausser Betrieb gesetzt werden, indem eine Mahlmenge von 0 % eingegeben wird.
- Wird bei einer Kaffeemühle die Mahlmenge erhöht, so verringert sich die Mahlmenge bei der zweiten Kaffeemühle um die gleiche Prozentzahl automatisch.
Beispiel: Die Mahlmenge für die Kaffeemühle 1 wird von 50 % auf 60 % erhöht. Die Mahlmenge für die Kaffeemühle 2 wird von 50 % auf 40 % automatisch verringert ($60 \% + 40 \% = 100 \%$).
- Die Kaffeepulvermenge der Mahlmischung kann nie grösser sein als diejenige Kaffeepulvermenge, die vom Service-Techniker für das betreffende Kaffeeprodukt programmiert worden ist.
- Die Mahlmischung kann für jedes einzelne Kaffeeprodukt individuell eingestellt werden.
- Unabhängig von der Anzahl installierter Kaffeemühlen, zeigt das Display immer die Einstellmöglichkeiten für 4 Kaffeemühlen an.
- Die den Kaffeemühlen zugeordneten Mahlmenen dürfen addiert 100 % nicht überschreiten. Eine Mahlmenge von 100 % entspricht der vom Service-Techniker eingestellten Kaffeepulvermenge des betreffenden Kaffeeprodukts.
- Wenn bei den vorangegangenen Kaffeemühlen eine Gesamtmahlmenge von 100 % nicht eingestellt wurde, so erfolgt der Ausgleich bei der letzten Kaffeemühle.
- Die Mahlmischung kann für jedes einzelne Kaffeeprodukt individuell eingestellt werden.

Die Mahlmengen stellen Sie wie folgt ein:

1. Einstieg in die Programmier Ebene 2 (siehe 4.8.3, "Einstieg in die Programmier Ebene 2", Seite 4-20).

Die Mahlmenge der Kaffeemühle 1 und 2 stellen Sie wie folgt ein:



1. Einstieg in die Programmier Ebene 2 (siehe 4.8.3, "Einstieg in die Programmier Ebene 2", Seite 4-20).

2. Drücken Sie die Taste [] oder [] bis zum Menü:

**Mahlmischung Zuteilung ändern
Produkt wählen**

3. Drücken Sie die gewünschte Produkttaste.
Die gedrückte Taste leuchtet.
Auf dem Display erscheint:

Mahlmischung
M1: 100% M2: 0% M3: 0% M4: 0%

Anzeigebeispiel:

Es wurde die 5. Taste von links gedrückt.
Die Mahlmenge für Mühle 1 beträgt 100%, Für Mühle 2 beträgt sie 0 %.



4. Stellen Sie mit der Taste [] bzw. [] die gewünschte Mahlmischung ein. Drücken Sie die anschliessend die Taste [] bis die Produkttaste nicht mehr leuchtet. Auf dem Display erscheint:

Mahlmischung Zuteilung ändern
Produkt wählen

5. * Wenn die Mahlmischung nicht Ihren Vorstellungen entspricht oder wenn Sie bei weiteren Kaffeeprodukten die Mahlmischung ändern wollen, fahren Sie mit Schritt 3. weiter.



6. * **Nächstes Menü anwählen:** Drücken Sie zunächst die Taste [], um das Menü zu verlassen. Blättern Sie mit der Taste [] oder [] in der Menü-Übersicht, bis das gewünschte Menü auf dem Display erscheint.

7. * **In normale Betriebsbereitschaft zurückkehren:** Siehe 4.8.4, "Programmierungsebene 2 verlassen" auf Seite 4-20. Auf dem Display muss erscheinen:



Produkt wählen
12:00 01.10.2007

Anzeigebeispiel

7.10.2 Heisswasser- und Dampfeinheit



In Kombination mit Ihrer Kaffeemaschine können Sie gleichzeitig grosse Mengen Heisswasser (bis 60 Liter/Stunde) und Dampf beziehen.



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.3 Milcheinheit (Kaltmilchlagerung)



In Kombination mit Ihrer Kaffeemaschine können Sie eine Vielfalt von Milchkaffee-Getränken und trendige Milchmischgetränke (auch Kaltmilchbezug möglich) herstellen.



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.4 Milkfoamer (Heissmilchlagerung)



Mit diesem Gerät können Sie pro Bezug grosse Mengen erhitzter Milch beziehen.



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.5 Schoko-Dispenser



Mit diesem Gerät können Sie Schoko-Getränke mit heissem Wasser automatisch zubereiten. Der Schokopulverdosierer ist so konzipiert, dass auch Pulver mit einem hohen Zuckergehalt verarbeitet werden kann. Die Produktasten können auf den gewünschten Gefässtyp programmiert werden.



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.6 Gerätekonfiguration für hohe Spitzenleistungen (Modell 151 SM-2)



Geräteanordnung von links nach rechts:

- SM-2 mit je 1 Kaffeepulverdosierer und Kaffeemühle
- Heisswasser- und Dampfeinheit
- SM-2 mit je 1 Kaffeepulverdosierer und Kaffeemühle



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.7 Gerätekonfiguration für Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung



In der Gemeinschaftsverpflegung, wie z.B. in Spitälern und Heimen, besteht Bedarf für die zeitsparende und kostengünstige Herstellung von grossen Mengen qualitativ guten Kaffees und heisser Milch.

Geräteanordnung von links nach rechts:

- Milchblitz mit Kännchensensoren
- SM-2 Garni mit Kännchensensor und doppeltem Kaffeepulverdosierer für eine zweite Kaffeesorte (siehe Kapitel 4.4.6 "[Heisse Milch mit aktivierten Sensoren beziehen](#) (["Kännchensensor"](#))", auf Seite 4-9).



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.8 Gerätekonfiguration für den mobilen Betrieb



Geräteanordnung von links nach rechts:

- Milch-Einheit Milchblitz
- Heisswasser- und Dampfeinheit
- SM-2 Garni mit doppeltem Kaffeepulverdosierer für eine zweite Kaffeesorte und Kaffeesatzabwurf in Container



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.10.9 Vision



Die Kaffeemaschine lässt sich, wie die Abbildung zeigt, in eine Innenarchitekturlandschaft bestens integrieren. Zudem kann der Kaffeezubereitung zugeschaut werden.



Hinweis:

Lassen sie sich bei einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst beraten.

7.11 Optionen Kaltmilch-System

7.11.1 Tassensensor

Option:

Der Tassensensor erkennt die Tasse unter dem Getränkeauslauf am Gerät und gibt die Produktausgabe frei. Ein Fehlen der Tasse bewirkt eine Sperrung der Produktausgabe. Ebenfalls wird die automatische Spülung nach dem Milchbezug so lange blockiert, bis die Tasse vom Getränkeauslauf entfernt wird.

7.11.2 Milchniveauüberwachung

Option:

Ein im Kühlschrank eingebauter Ultraschallsensor misst in bestimmten Zeitintervallen das Milchniveau (Oberfläche der Milch) im Milchbehälter. Sinkt das Milchniveau auf ein programmierbares „Alarmniveau“ ab, erscheint auf dem Display der Kaffeemaschine folgende Meldung:

**Produkt wählen
Milchbehälter leer**

Die Freigabe der Getränkeausgaben können Sie von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst wie folgt programmieren lassen:

- Getränkeausgaben mit Milch sind gesperrt. Die Freigabe erfolgt erst wieder nach dem Nachfüllen von Milch.
- Getränkeausgaben mit Milch sind weiterhin möglich. Da die restliche Milch im Milchbehälter ohne weitere Warnung völlig aufgebraucht werden kann, ist es ratsam das Alarmniveau so festzulegen, dass immer genügend Zeit zum Nachfüllen von Milch verbleibt.



Hinweis:

Das maximale Fassungsvermögen des Milchbehälters beträgt 8 Liter. Die Gerätesteuerung kann von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst nach Kundenwunsch programmiert werden.

8. Kapitel

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Text	Seite
8	Anhang.....	8-2
8.1	EG-Konformitätserklärung	8-2
8.1.1	Herstelleradresse	8-2
8.1.2	Angewandte Normen	8-2
8.2	Reinigungsmittel.....	8-3
8.2.1	Reinigungspulver für die Kaffeemaschine.....	8-3
8.3	Leistungsschilder der Dampferzeuger und Durchlauferhitzer	8-4
8.3.1	Dampferzeuger (Typ SM - DA...)	8-4
8.3.2	Dampferzeuger (Typ SM - DA...)	8-4
8.3.3	Durchlauferhitzer (Typ SM - HW... kurz)	8-4
8.4	Umweltaspekte	8-5

8 ANHANG

8.1 EG-Konformitätserklärung

8.1.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

8.1.2 Angewandte Normen

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG	EMV Richtlinie 2004/108/EG
60335-1: 2002 60335-1/FprAF:2009-06 60335-1 /A1:2004 60335-1 /A2:2006 60335-1 /A11:2004 60335-1 /A12:2006 60335-1 /A13:2008 60335-2-75:2004 60335-2-75 /A1:2005 60335-2-75 /A11:2006 60335-2-75 /A2:2008 60335-2-75/FprAC:2009-06	61000-6-3:2007-01: 61000-3-2:2006-04 61000-3-2/A1:2009-07 61000-3-2/A2:2009-07 61000-6-2:2005-08 61000-4-2:2009-03 61000-4-3:2006-05 61000-4-3/A1:2008-02 61000-4-4:2004-12 61000-4-5:2006-11 61000-4-6:2009-03 61000-4-11:2004-08 61000-4-13:2002-06 61000-4-13/A1:2009-08 60335-1:2002/A1:2004 Abschnitt 19.11.4 (EMV safety) 55022:2006-09 55022/A1:2007-10

Der genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten EU-Richtlinie konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein durch Bureau Veritas nach SN EN ISO 9001: 2008 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet.

8.2 Reinigungsmittel

8.2.1 Reinigungspulver für die Kaffeemaschine



Achtung!

Bevor Sie das Reinigungspulver anwenden, lesen Sie die auf dem Reinigungspulverbehälter angebrachten Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Sollten Sie nicht im Besitze dieses Sicherheitsdatenblatts sein, fordern Sie es bitte bei der Vertriebsfirma an.

Verwendungszweck: Für die tägliche Reinigung des Kaffeesystems der Kaffeemaschine.

Form / Geruch: Siehe Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Anwendung:

- Das Reinigungspulver vor Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- Nicht einnehmen!
- Den Pulverstaub nicht einatmen.
- Bei der Anwendung des Reinigungspulvers nicht essen und trinken.
- Hände und Gesicht vor Pausen und nach der Handhabung des Reinigungspulvers sofort waschen.
- Während der Arbeit mit dem Reinigungspulver auf gute Be- und Entlüftung achten.
- Mischen Sie das Reinigungspulver nie mit flüssigen oder pulverförmigen Reinigungsmitteln und mit Säuren!

Notfallauskunft: Erkundigen Sie sich bei der Vertriebsfirma oder bei einem vom Vertreiber autorisierten Kundendienst über die Telefon-Nummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) in Ihrem Land.
Wenn Ihr Land über keine derartige oder ähnliche Institution verfügt, wählen Sie in Notfällen bzw. für Auskünfte die nachfolgende Telefon-Nummer in der Schweiz an:

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum	
Anrufe aus dem Ausland:	+41 44 251 51 51
Anrufe aus der Schweiz	145
Internet (DE/EN/FR)	www.toxi.ch

Erste Hilfe: Siehe Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")



Hinweis:

Wichtig für den Arzt:
Wenn möglich, die auf dem Reinigungspulverbehälter stehenden Informationen oder das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") dem behandelnden Arzt vorweisen.

Lagerung des Reinigungspulvers:

- Vor Kindern und unbefugten Personen unerschbar lagern.
- Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.
- Vor Säuren und Basen örtlich getrennt lagern.
- Nur im Originalbehälter lagern.
- Nicht zusammen mit Nahrungs- und Genussmitteln lagern.
- Die örtlich und gesetzlich geltenden Vorschriften über die Lagerhaltung von Reinigungsmitteln sind zu beachten.

8.3 Leistungsschilder der Dampferzeuger und Durchlauferhitzer

Angaben zu...		8.3.1	8.3.2	8.3.3
Herstellzeichen		DA	DA	HW
Arbeitsüberdruck		1,1 bar	1,1 bar	2,5 bar
zulässiger Betriebsüberdruck	p _{max}	1,7 bar	1,7 bar	12 bar
Prüfüberdruck		2,6 bar	2,6 bar	16 bar
zulässige Betriebstemperatur	T _{max}	128 °C	128 °C	192 °C
minimale Betriebstemperatur	T _{min}	10 °C	10 °C	10 °C
Betriebstemperatur		122 °C	122 °C	140 °C
Wasserinhalt	Vol.	8,3 l	8,3 l	2,3 l
Baujahr		20..	20..	20..
Fabrikationsnummer		DA.....	DA.....	HW.....
Leistung (Watt)	P	4500 W	6000 W	3000 W

8.3.1 Dampferzeuger (Typ SM - DA...)

Grundmodelle: **Kaffeemaschine 191 SM-2, 151 SM-2, 181SM-2,**

M. Schaerer AG, CH-3302 Moosseedorf					
Typ	:	SM	F-Nr.	:	DA..... Baujahr :
p _{max}	:	1.7 bar	T _{max}	:	128 °C Vol. : 8.3 l
U	:	3x VAC	T _{min}	:	10 °C P : 4500 W
f	:	50/60 Hz	Ausfng. u. Prüfung n. SVTI und TÜV Vorschriften		

8.3.2 Dampferzeuger (Typ SM - DA...)

Grundmodelle: **Kaffeemaschine 19 SM-2, 15 SM-2, 18 SM-2**

M. Schaerer AG, CH-3302 Moosseedorf					
Typ	:	SM	F-Nr.	:	DA..... Baujahr :
p _{max}	:	1.7 bar	T _{max}	:	128 °C Vol. : 8.3 l
U	:	3x VAC	T _{min}	:	10 °C P : 6000 W
f	:	50/60 Hz	Ausfng. u. Prüfung n. SVTI und TÜV Vorschriften		

8.3.3 Durchlauferhitzer (Typ SM - HW... kurz)

Grundmodelle: **Kaffeemaschine 1 SM-2, 1 SM-2 Tee**
Kaffeemaschine 15 SM-2, 18 SM-2, 19 SM-2
Kaffeemaschine 151 SM-2, 181 SM-2, 191 SM-2

M. Schaerer AG, CH-3302 Moosseedorf					
Typ	:	SM	F-Nr.	:	HW.... Baujahr :
p _{max}	:	12 bar	T _{max}	:	192 °C Vol. : 2.3 l
U	:	3x VAC	T _{min}	:	10 °C P : 3000 W
f	:	50/60 Hz	Ausfng. u. Prüfung n. SVTI und TÜV Vorschriften		

8.4 Umweltaspekte

Verpackung: Die Maschinen werden in wiederverwertbaren Kartons und Paletten versandt.

Wartungsteile: Teile, die bei einem Service ausgewechselt werden, werden soweit möglich aufgearbeitet und wieder eingesetzt.

Kaffeersatz: Der Kaffeesatz in der Satzschublade, kann dem Garten oder einem Kompost zugeführt werden.

Reinigungsmittel:



Umweltschutz!

Sofern eine Verwertung nicht möglich ist, müssen das Reinigungsmittel und deren Gebinde gemäss den Angaben des Sicherheitsdatenblatts ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"), den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

Energieverbrauch: Der Energieverbrauch entspricht dem Stand der Technik bei der Entwicklung des Gerätes.

Entsorgung:



Umweltschutz!

Die Geräte müssen sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

9. Index

A B C D E F G H I J K L M O P R S T U V W Z

Text	Kapitel	Seite
------	---------	-------

A Index

Abmessungen und Gewichte	3.3.2	3	-21
Abrechnungsbetrieb freigeben oder sperren	4.9.1.3	4	-29
Abrechnungssysteme	7.1	7	-2
Allgemeines	2.1	2	-2
Anhang	8	8	-2
Anzeigesprache	4.8.5.10	4	-25
„Aufheizen Dampf“	6.3.6	6	-6
Aufstellungsbedingungen	3.8.2	3	-32
Ausführungsvarianten	3.5.1	3	-28
Ausstattung der Kaffeemaschine	3.5	3	-28
Ausstattung des Kaltmilch-Systems	3.6	3	-30
Automatische und manuelle Dampfausgabe	7.8	7	-5

B Index

Bedienelemente für die Programmierenebene 2	4.8.2	4	-20
Bedienfeld der Kaffeemaschine	3.1.2	3	-4
Bedienfeld Kaltmilch-System auf Theke	3.2.2	3	-11
Bedienfeld Kaltmilch-System unter Theke	3.2.10	3	-18
Bedienung	4	4	-3
Bestimmungsgemäße Verwendung	2.5	2	-5
Betriebsarten der Kaffeemaschine	4.2	4	-4
Betriebsbereitschaft erstellen	4.4.2	4	-5
Betriebsbereitschaft erstellen Kühlschrank auf / unter Theke	4.5.1	4	-12
Betriebsdaten der Kaffeemaschine	3.3	3	-21
Betriebsdaten des Kaltmilch-Systems	3.4	3	-26
Betriebsende / Gerät ausschalten	4.4.9	4	-12
Betriebsende / Gerät ausschalten	4.5.6	4	-16
Betriebshinweise für Maschinen mit Frisch- und Schmutzwassertank (auf mobilem Wagen)	7.4.3	7	-4
Betriebshinweise für Spezialmaschinen (Wassertank)	7.4	7	-3

C Index

Cappuccino, Milchkaffee, Latté, Schale, Milch oder Macchiato zubereiten	4.5.4	4	-14
„Cappuccinatore fehlt“	6.3.7	6	-6
COFFEE TEST-Karte	4.9.3	4	-36

D Index

Dampf beziehen	4.4.8	4	-11
Dampf mit der Dampftaste beziehen	7.8.2	7	-6
Dampf mit der Dampftaste beziehen (Option)	4.4.8.2	4	-12
Dampferzeuger (Typ SM - DA...)	8.3.1	8	-4

Text	Kapitel	Seite
D Index		
Dampferzeuger (Typ SM - DA...)	8.3.2	8 -4
Darstellungshinweise.....	1.1	1 -4
Daten der Kaffeemaschine	3.1	3 -3
Daten des Kaltmilch-Systems	3.2	3 -10
Datum ändern	4.8.5.7	4 -23
Decaf Taste	3.1.2.2	3 -5
Demontage der Kaffeemaschine und Kaltmilch-System.....	4.7.1	4 -18
Die Bedienungsanleitung.....	1	1 -3
Diverses.....	3.7.4	3 -31
Durchlauferhitzer (Typ SM - HW... kurz)	8.3.3	8 -4
E Index		
Ein- / Ausschaltzeit ändern	4.8.5.8	4 -24
Einleitung.....	4.1	4 -3
Einstieg in die Programmierenebene 2 mit der Chef Karte.....	4.8.3	4 -20
Energieversorgung.....	3.3.3	3 -24
Energieversorgung des Kaltmilch-Systems	3.4.3	3 -26
Erstinbetriebnahme der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems	3.8.1	3 -32
F Index		
Fehlermeldungen Kaffeemaschine.....	6.1.1	6 -2
Fehlermeldungen mit Displayanzeige.....	6.1	6 -2
Fehlermeldungen mit Displayanzeige.....	6.3.5	6 -6
Fehlermeldungen und Störungen	6	6 -2
Fehlermeldungen und Störungen Kaltmilch-System	6.3	6 -5
Frischwassertank auffüllen	7.4.1	7 -3
Füllmenge ändern (Wasser und/oder Milch zu kaffeeprodukten)	4.8.5.5	4 -23
Füllmengen.....	3.3.5	3 -25
Füllmengen.....	3.4.4	3 -26
G Index		
Gerätedaten von Karte auf die Maschine laden	4.8.5.15	4 -27
Geräteinnenansicht auf Theke (Temperaturregler, Milchsensoren)	3.2.3	3 -12
Gerätekonfiguration für Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung	7.10.7	7 -11
Gerätekonfiguration für den mobilen Betrieb	7.10.8	7 -11
Gerätekonfiguration für hohe Spitzenleistungen (Modell 151 SM-2)	7.10.6	7 -11
Gesamtansicht (Modell 19 SM-2)	3.1.1	3 -3
Gesamtansicht der Option Kaltmilch-System auf Theke.....	3.2.1	3 -10
Gesamtansicht der Option Kaltmilch-System unter Theke	3.2.8	3 -17
Gesamtansicht Kühlschrank Milch unter Theke	3.2.9	3 -18
Getränk mit dem Dampfhahn erhitzen	4.4.8.1	4 -11
Getränkessorten und Produktmengen vorwählen/löschen.....	4.4.3	4 -6
H Index		
Haftung	2.6	2 -6
Heisse Milch mit aktivierten Sensoren beziehen ("Kännchensensor") (Option)	4.4.6	4 -9

Text	Kapitel	Seite
------	---------	-------

H Index

Heisse Milch oder warme Milch zubereiten	4.5.2	4 -13
Heisswasser ausgeben.....	4.4.7	4 -10
Heisswasser mit dem Heisswasserhahn ausgeben	4.4.7.1	4 -10
Heisswasser mit der Heisswassertaste ausgeben	4.4.7.2	4 -10
Heisswasser- und Dampfeinheit.....	7.10.2	7 -9
Hygiene	2.4	2 -5

I Index

Inbetriebnahme der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems.....	3.8	3 -32
Inhaltsverzeichnis	1.2	1 -5
Innenreinigung	5.2.1	5 -3
Installation der Kaffeemaschine und des Kaltmilch-Systems	3.8.2.2	3 -32
Installationsplan für das Modell 1 SM-2 Tee	3.1.3	3 -6
Installationsplan für die Modelle 19 SM-2, 15 SM-2, 18 SM-2.....	3.1.4	3 -7
Installationsplan für die Modelle 191 SM-2, 151 SM-2, 181 SM-2	3.1.5	3 -8
Installationsplan Kaltmilch-System auf Theke.....	3.2.4	3 -13
Installationsplan Kaltmilch-System unter Theke	3.2.11	3 -19

J Index

Jeton-Preis ändern, mit oder ohne MONEY-Karte Preisstufe 1 + 2	4.9.1.6	4 -31
--	---------	-------

K Index

Kaffee mit schon gemahlenem Kaffeepulver ausgeben	4.4.5.1	4 -8
Kaffeeausstossbeschleuniger	7.9	7 -7
Kaffeebohnen nachfüllen.....	4.4.1	4 -5
Kaffeegetränke ausgeben	4.4.4	4 -7
Kaffeemaschine einschalten	4.4.2.2	4 -6
Kaffeemaschine Modell 1 SM-2	3.3.2.1	3 -21
Kaffeemaschine Modell 1 SM-2 Tee.....	3.3.2.2	3 -21
Kaffeemaschine Modell 15 SM-2	3.3.2.4	3 -22
Kaffeemaschine Modell 151 SM-2	3.3.2.7	3 -23
Kaffeemaschine Modell 18 SM-2, Selbstbedienungsbetrieb	3.3.2.5	3 -22
Kaffeemaschine Modell 181 SM-2, Selbstbedienungsbetrieb	3.3.2.8	3 -23
Kaffeemaschine Modell 19 SM-2	3.3.2.3	3 -22
Kaffeemaschine Modell 191 SM-2	3.3.2.6	3 -23
Kaffeemühlen (Duo-, Trio- und Quattro-Mühle)	7.10.1	7 -7
Kaffeepulverdosierer	7.6	7 -5
Kaffeesatzabwurf in Container	7.7	7 -5
Kalte Milch zubereiten.....	4.5.5	4 -15
KEY BLOCK-Karte	4.9.2	4 -35
Konformitätserklärung	8.1	8 -2
Kontrolle	4.4.2.1	4 -5
Kühlschrank funktioniert nicht.....	6.4.3	6 -10

Text	Kapitel	Seite
L Index		
Längere Stillstandszeit	4.6	4 -17
Längere Stillstandszeit Kaltmilch-System.....	4.7	4 -17
Lautes Betriebsgeräusch	6.4.2	6 -9
Leistungsmerkmale	3.3.1	3 -21
Leistungsmerkmale des Kaltmilch-Systems.....	3.4.1	3 -26
Leistungsmerkmale des Kühlschranks	3.4.2	3 -26
Leistungsschilder der Dampferzeuger und Durchlauferhitzer	8.3	8 -4
Lieferform (Lieferumfang)	3.5.2	3 -28
Lieferumfang	3.6.1	3 -30
M Index		
Mahlmenge ändern (Kaffeepulver)	4.8.5.3	4 -22
Mahlmengen Testprogramm	4.9.3.2	4 -36
Mahlmischung Zuteilung ändern.....	4.8.5.4	4 -22
Mahlmischungsverstellung	7.10.1.1	7 -8
Manuelle Dosierung	3.7.4.2	3 -31
Maschinendaten auf Karte speichern.....	4.8.5.14	4 -27
MASTER-Karte anmelden	4.9.1.12	4 -33
MASTER-Karte anzeigen.....	4.9.1.10	4 -33
MASTER-Karte löschen	4.9.1.11	4 -33
MASTER-Tabelle löschen.....	4.9.1.13	4 -34
Mehrere Monate (z.B. Saisonende)	4.6.2	4 -17
Mehrere Wochen (z. B. Betriebsferien)	4.6.1	4 -17
Meldungen in Betriebsbereitschaft	4.3	4 -4
Menu-Übersicht	4.8.5	4 -21
Menu-Übersicht	4.8.5.13	4 -26
Menu-Übersicht	4.9.1.1	4 -28
Menu-Übersicht	4.9.2.1	4 -35
Menu-Übersicht	4.9.3.1	4 -36
Menü-Übersicht der Programmierenebene 2 (Standard)	4.8.1	4 -19
„Milchbehälter leer“ Option „Milchniveauüberwachung“	6.3.8	6 -7
Milch spritzt beim Auslauf	6.3.3	6 -6
Milcheinheit (Kaltmilchlagerung)	7.10.3	7 -10
Milchniveauüberwachung	7.11.2	7 -12
Milchschaum zubereiten	4.5.3	4 -14
Milkfoamer (Heissmilchlagerung)	7.10.4	7 -10
MONEY-Karte Preisstufe 1 + 2 ändern.....	4.9.1.5	4 -30
O Index		
Optionen	3.5.4	3 -29
Optionen	7	7 -2
Optionen Kaltmilch-System	7.11	7 -12
P Index		
PIN-Code ändern	4.8.5.11	4 -25
PIN-Code ändern	4.9.1.14	4 -34
Preisumschaltung.....	4.9.1.4	4 -29
Produkte über die zweite Produkteebene zubereiten.....	4.4.5	4 -8
Produktebeschreibung.....	3	3 -3

Text	Kapitel	Seite
P Index		
Produkt-Mischbetrieb	3.7.4.1	3 -31
Produktpreis und Artikelnummer ändern (für externes Abrechnungssystem CCI / CSI) ..	4.9.1.7	4 -32
Produktzähler für Kaffee und Tee pro Taste ablesen	4.8.5.1	4 -21
Produktzähler löschen	4.8.5.2	4 -21
PROGRAM-Karte	4.9.1	4 -28
Programmierbare Sicherheitsstufe	4.9.1.2	4 -29
Programmierebene 2 verlassen	4.8.4	4 -20
Programmieren mit Options-Chipkarten.....	4.9	4 -28
Programmierung durch den Chef (Programmierebene mit der Chef Karte)	4.8	4 -19
R Index		
Reinigung.....	5	5 -2
Reinigungsaufforderung	3.7.3	3 -31
Reinigungsmittel	8.2	8 -3
Reinigungspulver für die Kaffeemaschine	8.2.1	8 -3
Reinigungsspezifische Einstellungen	3.7.2	3 -31
S Index		
SAVE DATA Karte.....	4.8.5.12	4 -26
Schmutzwassertank leeren	7.4.2	7 -3
Schoko-Dispenser	7.10.5	7 -10
Schwanenhals.....	7.5	7 -4
Service-Aufforderung	3.7.1.1	3 -31
Service-Aufforderung	4.8.5.9	4 -25
Sicherheitshinweise.....	2	2 -2
Sicherheitssymbole	2.2	2 -2
Sonderzubehör.....	3.6.2	3 -30
Spezielle Einstellungen.....	3.7	3 -31
Stand-by-Taste.....	3.1.2.1	3 -5
Standort.....	3.8.2.1	3 -32
Störungen am Kühlschrank.....	6.4	6 -9
Störungen ohne Displayanzeige	6.2	6 -4
Störungen ohne Displayanzeige	6.3.1	6 -5
T Index		
Tägliche Reinigung - Schaerer Matic 2	5.3	5 -4
Tägliche Reinigung - Schaerer matic 2 Milch auf Theke	5.4	5 -6
Tägliche Reinigung - Schaerer matic 2 Milch unter Theke.....	5.5	5 -8
Tägliche Reinigung Brühsystem.....	5.2	5 -3
Täglicher Betrieb.....	4.4	4 -5
Täglicher Betrieb Kaltmilch-System.....	4.5	4 -12
„Tasse fehlt“ Option „Tassenüberwachung“	6.3.9	6 -7
Tassensensor.....	7.11.1	7 -12
Tassensensor Option „Tassenüberwachung“	6.3.4	6 -6
Tassenwärmer	7.3	7 -2
„Taste?“	6.3.10	6 -8
Tasten freigeben.....	4.9.2.3	4 -35
Tasten sperren.....	4.9.2.2	4 -35
„Temperaturfühler Dampf“	6.3.11	6 -8

Text	Kapitel	Seite
T Index		
Temperatur am Kühlschrank auf Theke einstellen.....	3.2.7	3 -15
Temperatur am Kühlschrank unter Theke einstellen	3.2.12	3 -20
Temperatursonde am Dampfauslauf.....	7.8.1	7 -5
Thekendurchführung für das Modell 1 SM-2 Tee.....	3.8.3.1	3 -33
Thekendurchführung für die Modelle 19/15/18 SM-2	3.8.3.2	3 -33
Thekendurchführung für die Modelle 191/151/181 SM-2.....	3.8.3.3	3 -33
Thekendurchführung Kaltmilch-System auf Theke	3.8.4	3 -34
Thekendurchführung Kaltmilch-System unter Theke.....	3.8.5	3 -34
Thekendurchführungen Kaffeemaschine.....	3.8.3	3 -33
„Timeout interne Kommunikation“.....	6.3.12	6 -8
„Timeout Niveausonde Dampf“	6.3.13	6 -9
Typenschild	3.1.7	3 -9
Typenschild am Kaltmilch-System.....	3.2.5	3 -14
Typenschild Kühlschrank auf Theke	3.2.6	3 -15

U [Index](#)

Umsatz MONEY anzeigen.....	4.9.1.8	4 -32
Umsatz MONEY löschen	4.9.1.9	4 -33
Umweltaspekte	8.4	8 -5
Unfallverhütung / Betriebssicherheit.....	2.3	2 -3
Unzureichende Kühlung.....	6.4.1	6 -9

V [Index](#)

Varianten	7.10	7 -7
Verwendungszweck der Kaffeemaschine.....	3.1.6	3 -9
Verwendungszweck des Kaltmilch-Systems.....	3.4.5	3 -27
Vision	7.10.9	7 -12

W [Index](#)

Wasseranschluss/-ablauf.....	3.3.4	3 -25
Wasserenthärter (Filados/Brita)	7.2	7 -2
Wichtige allgemeine Reinigungshinweise	5.1	5 -2

Z [Index](#)

Zeit ändern	4.8.5.6	4 -23
Zeitspezifische Einstellungen	3.7.1	3 -31
Zu wenig Milchschaum	6.3.2	6 -5
Zubehör (im Lieferumfang nicht enthalten)	3.5.3	3 -29