schaerer
swiss coffee competence

Schaerer Coffee Club

Gebruiksaanwijzing

V03 / 11.2021

Schaerer AG
P.O. Box 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing

Nederlands
3370021085

Schaerer Coffee Club

Gebruiksaanwijzing

Uitgever
Schaerer AG, P.O Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Uitgave
Versie 03 | 11.2021

Software
V 1.5.4

Concept en redactie
Schaerer AG, P.O Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©
Schaerer AG, P.O Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten zijn voorbehouden. Vermenigvuldiging, verspreiding, overbrengen via elektronische systemen of vertaling in een andere taal is zonder schriftelijke toestemming van Schaerer AG niet toegestaan. Dit geldt zowel voor het complete document als voor afzonderlijke passages hieruit. De inhoud van het document berust op de actueelste gegevens die op het moment van het ter perse gaan beschikbaar waren. Schaerer AG behoudt zich het recht voor om op elk willekeurig tijdstip wijzigingen aan te brengen zonder nieuwe kennisgeving. Alle afbeeldingen, illustraties en displayteksten in deze gebruiksaanwijzing zijn slechts voorbeelden! Door het brede assortiment aan opties kan de machine afwijken van de machines die hier zijn afgebeeld. Schaerer AG is uitsluitend aansprakelijk voor de inhoud van het Duitse originele document.

Wij feliciteren u met de aankoop van uw Schaerer koffiemachine.

De koffiemachine Schaerer Coffee Club is een volautomatische eenkopsmachine voor espresso, Café Crème, Cappuccino, koffie verkeerd, Latte Macchiato, melkschuim en heet water.
Met de als optie verkrijgbare poedercontainer kan de Schaerer Coffee Club hete chocolade met melk of melkschuim afgeven.

Gebruiksaanwijzing opvolgen

> Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing door.
> Volg altijd precies de gebruiksaanwijzing op, vooral de veiligheidsaanwijzingen en het hoofdstuk Veiligheid.
> Maak de gebruiksaanwijzing toegankelijk voor het personeel of alle gebruikers.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van de tekens en symbolen van de gebruiksaanwijzing
pagina 21

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Levensgevaar door elektrische schok

- Binnenin de koffiemachine bestaat levensgevaar door netspanning!

> Open nooit de behuizing.
> Draai nooit schroeven los en verwijder geen behuizingsdelen.

⚠ WAARSCHUWING

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Gebruiks- en installatievoorwaarden

- Bij het niet naleven van de onderhouds-voorschriften wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard.

> Neem altijd de gebruiksaanwijzing in acht.
> Onderhoudswerkzaamheden en reparaties mogen uitsluitend door de Schaerer service met gebruik van originele reserve-onderdelen worden uitgevoerd.

BELANGRIJK

Technische gegevens
▷vanaf pagina 108

Onderhoud
▷vanaf pagina 95

1 Veiligheid 9
1.1 Algemene veiligheidsaanwijzingen 9
1.2 Beoogd gebruik 16
1.3 Gebruiks- en installatievoorwaarden 18
2 Introductie 19
2.1 Benaming van de onderdelen van de koffiemachine 19
3 Inbedrijfstelling 23
3.1 Standplaats 24
3.2 Uitpakken 24
3.3 Inbedrijfstellingsprogramma 25
4 Bedienen 27
4.1 Veiligheidsaanwijzingen bedienen 27
4.2 Koffiemachine inschakelen 27
4.3 Uitgifte 28
4.4 Keuzevelden (optioneel) 28
4.5 Speciale velden (optioneel) 28
4.6 Melk aansluiten 29
Melkpijpje 29
Met Schaerer melkkoeler 29
Melklans (optioneel) 30
4.7 Melk- of melkschuimafgifte 30
4.8 Heetwateruitgifte 31
4.9 Basic Steam (optioneel) 31
4.10 Koppenplateau 34
4.11 Bonencontainer/poedercontainer 34
4.12 Handinworp 35
4.13 Droesbak 36
4.14 Droesafvoer door het buffet (optioneel) 36
4.15 Lekbak 37
4.16 Vaste wateraansluiting (optioneel) 38
4.17 Koffiemachine uitschakelen 38
5 Software 39
5.1 Overzicht 39
Bedrijfsklaar 39
Velden display Bedrijfsklaar 39
Functies hoofdmenu 40
Velden menunavigatie 40
5.2 Bedrijfsklaar 41
5.2.1 Velden display Bedrijfsklaar 41
Getränketasten 41
Warmspoelveld 41
Baristaveld – koffiesterkte 41
5.2.2 SteamJet koppenwarmer 42
5.3 Onderhoud 43
Systeemreiniging 43
Mixerspoeling 43
Melksysteemspoeling 43

CleanLock 44
Instructies 44
Filter vervangen 44
Ontkalking 44
Brewerservice 45
5.4 Producten 45
Algemeen 45
Vulhoeveelheid, Animatie koppenplateau, meerdere kopjes koffie zetten en doseerwijze 46
Recepten wijzigen 48
Tekst en foto 51
5.5 Bedieningsopties 52
Bedieningselementen 52
Toetsenlay-out 55
PostSelection 55
Cafeïnevrij 55
Productvoorkeuze 56
Product annuleren 56
5.6 Info 57
Laatste brew 57
Timer 57
Service 57
Onderhoud 57
Waterfilter en ontkalking 57
Rapport 57
5.7 Afrekening 58
Teller 58
coffeeMYsation (app) 59
5.8 PIN-rechten 59
Reinigen-PIN 60
Instellen-PIN 60
Afrekenen-PIN 60
5.9 Timer 61
Tijd/datum 61
Toestand toetsenlay-out 61
Overzicht toetsenlay-out 61
5.10 Systeem 62
Melk en schuim 62
Voortgangsaanduiding 62
Display en verlichting 63
Waterfilter 64
Temperatuur 65
Uitschakelspoeling 66
Automatische melksysteemspoeling 66
Kalibrering bonen-leeg-melding 66
Vorstbeveiliging/transportvoorbereiding 66
Lekbaksensor 66
Portioneerunit 67
Bluetooth (optioneel) 67
S-M-L-functie 67

5.11 USB 68
Recepten laden 69
Productsymbolen laden 69
Recepten opslaan 69
Recepten als PDF opslaan 69
Tellers exporteren 69
HACCP-export 69
Back-up 69
Gegevens laden 69
Taal laden 70
Firmware update 70
Terugzetten 70
5.12 Taal 70
6 Overige instellingen 71
6.1 Maalgraad instellen 71
7 Onderhoud 72
7.1 Veiligheidsaanwijzingen onderhoud 72
7.2 Overzicht van de reinigingsintervallen 74
7.3 Voor vaatwasmachine geschikte delen 75
7.4 Reinigingsprogramma's 75
7.4.1 Systeemreiniging 75
7.4.2 Mixerspoeling 77
7.4.3 Melksysteemspoeling 77
7.5 Ontkalking 78
7.6 Handmatige reinigingen 80
7.6.1 Bedieningsscherm reinigen (CleanLock) 80
7.6.2 Droesbak reinigen (droesgoot, optioneel) 80
7.6.3 Opvangbak reinigen 81
7.6.4 Watertank reinigen 81
7.6.5 Lekbak reinigen 82
7.6.6 Behuizing reinigen 83
7.6.7 Uitloop handmatig reinigen 83
7.6.8 Brewer reinigen 84
7.6.9 Melksysteem handmatig reinigen 87
Melkslang reinigen 88
7.6.10 Mixer reinigen 89
7.6.11 Bonencontainer reinigen 90
7.6.12 Poedercontainer reinigen 91
8 HACCP-reinigingsconcept 93
9 Onderhoud en ontkalking 95
9.1 Onderhoud 95
9.2 Schaerer service 96
10 Meldingen en aanwijzingen 97
10.1 Meldingen bedienen 97
10.2 Foutmeldingen en storingen 98
10.3 Fout zonder foutmelding 101

11 Veiligheid en garantie 103
11.1 Gevaren voor de koffiemachine 103
11.2 Richtlijnen 105
11.3 Plichten van de exploitant 106
11.4 Garantieclaims 107
Bijlage: Technische gegevens 108
Technische gegevens koffiemachine 108
Bijlage: Toebehoren en reserveonderdelen 111

1 Veiligheid

Verkeerd gebruik

- Het niet naleven van de veiligheidsaanwijzingen kan tot ernstig letsel leiden.

> Neem goed nota van alle veiligheidsaanwijzingen.

WAARSCHUWING

1.1 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Gevaren voor de gebruiker

Een zo groot mogelijke veiligheid hoort bij Schaerer tot de belangrijkste eigenschappen van de producten. De effectiviteit van de veiligheidsvoorzieningen is slechts gewaarborgd, als het volgende in acht wordt genomen:

⚠ VOORZICHTIG

> Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
> Raak geen hete machinedelen aan.
> Gebruik de koffiemachine niet, wanneer deze niet correct werkt of wanneer deze beschadigd is.
> Gebruik de koffiemachine alleen, wanneer deze volledig gemonteerd is.
> De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen in geen geval worden gewijzigd.

⚠ VOORZICHTIG

> Onder voortdurend toezicht kan dit apparaat worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder evenals door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, nadat zij werden geïnstrueerd in het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren begrijpen.
> Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
> Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Ondanks de veiligheidsvoorzieningen blijft elke koffiemachine bij verkeerd gebruik potentieel gevaarlijk. Neem goed nota van de volgende aanwijzingen bij de omgang met de koffiemachine om letsel en gevaren voor de gezondheid te voorkomen:

WAARSCHUWING

Levensgevaar door elektrische schok

- Binnenin de koffiemachine bestaat levensgevaar door netspanning!

> Open nooit de behuizing.

> Draai nooit schroeven los en verwijder geen behuizingsdelen.

> Gebruik nooit een beschadigde voedingskabel.

> Vermijd beschadigingen van de voedingskabel. Knik en beknel deze niet.

> Dompel nooit de netstekker in water of andere vloeistoffen of giet nooit water of andere vloeistoffen over de netstekker. Houd de netstekker altijd droog.

Gevaar voor verbranding

⚠ **VOORZICHTIG**

- Tijdens de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.

> Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.

> Raak de uitlopen niet direct na de afgifte aan.

> Zet vóór het gebruik altijd een passende kop/mok onder de uitloop.

Gevaar voor verwondingen

⚠ **VOORZICHTIG**

- Zeer lange haren zouden in de molenkop verstrikt kunnen raken en zo in de koffiemachine kunnen worden getrokken.

> Bescherm de haren altijd met een haarnetje, voordat u de bonencontainer opent.

Gevaar voor beknelling/gevaar voor verwondingen

⚠ **VOORZICHTIG**

- In de koffiemachine bevinden zich bewegende delen die vingers of handen zouden kunnen verwonden.

> Schakel altijd de koffiemachine uit en trek de stekker uit, voordat u in de koffiemolen of in de opening van de brewer grijpt.

Gevaar voor de gezondheid

⚠ **VOORZICHTIG**

> Verwerk alleen producten die geschikt zijn voor consumptie en gebruik met de koffiemachine.

> De poedercontainers, de bonencontainers en de handinworp mogen alleen worden gevuld met materialen voor het beoogde gebruik.

Gevaar voor de gezondheid

⚠ **VOORZICHTIG**

- De melksysteemreiniger en de reinigingstabletten zijn irriterende stoffen.

> Volg de voorzorgsmaatregelen op de verpakkingen van de reinigingsmiddelen.

> Doe de reinigingstabletten er pas in, nadat er op het display een melding is verschenen.

Gevaar voor de gezondheid/ gevaar voor irritatie en verbranding

⚠ **VOORZICHTIG**

- Tijdens de reiniging stroomt er hete reinigingsvloeistof en heet water uit de uitlopen.
- De hete vloeistoffen kunnen de huid irriteren en door de hitte ontstaat gevaar voor verbranding.
- In de lekbak kunnen zich hete vloeistoffen bevinden.

> Grijp tijdens de reiniging nooit onder de uitlopen.

> Zorg ervoor dat nooit iemand reinigingsvloeistof drinkt.

> Beweeg de lekbak voorzichtig.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor uitglijden

- Vloeistoffen kunnen bij verkeerd gebruik of bij fouten uit de koffiemachine stromen. Deze vloeistoffen kunnen leiden tot een gevaar voor uitglijden.

> Controleer regelmatig of de koffiemachine dicht is en er geen water uitstroomt.

1.2 Beoogd gebruik

Verkeerd gebruik

- Als de machine niet voor het beoogde doel wordt gebruikt, dan zou dit kunnen resulteren in een gevaar voor verwondingen.

> De koffiemachine mag uitsluitend voor het beoogde doel worden gebruikt.

WAARSCHUWING

De Schaerer Coffee Club is bestemd voor de afgifte van producten bestaande uit koffie en/of melk en/of poeder (bijv. Choc of Topping) in geschikte koppen of mokken. Dit apparaat is bestemd voor bedrijfsmatig gebruik in de horeca of op soortgelijke locaties. Het apparaat mag op plekken voor zelfbediening worden geïnstalleerd, wanneer tijdens het gebruik ervan een verantwoordelijke persoon ter plekke is. Het apparaat mag in winkels, kantoren en dergelijke werkomgevingen, hotels, motels en bed&breakfasts worden gebruikt en door niet hiervoor opgeleide personen of klanten worden bediend. Het gebruik van het apparaat is bovendien onderworpen aan deze gebruiksaanwijzing. Een ander of hiervan afwijkend gebruik geldt als niet beoogd gebruik. Voor schade die daaruit voortvloeit, is de fabrikant niet aansprakelijk.

De Schaerer Coffee Club mag absoluut niet worden gebruikt om een andere vloeistof dan koffie, heet water (producten, reiniging) of melk (gekoeld, gepasteuriseerd, gehomogeniseerd, volgens UHT-procedé verhit) te verhitten of af te geven.

1.3 Gebruiks- en installatievoorwaarden

Gevaar voor brand/ongevallen

> De gebruiks- en installatie-voorwaarden moeten worden nageleefd.

> De in het hoofdstuk Technische gegevens vastgelegde gebruiks- en installatievoor-waarden moeten worden nageleefd.

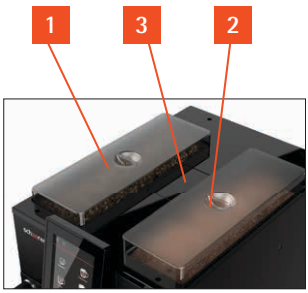
WAARSCHUWING

Technische gegevens
▷pagina 109

De ter plaatse voorbereidende werkzaamheden voor de elektrische aansluiting, de wateraansluiting en de afvalwateraansluiting dienen door de exploitant van de machine in opdracht te worden gegeven. Deze moeten worden uitgevoerd door erkende installateurs met inachtneming van de algemene, nationale en lokale voorschriften.
De Schaerer service mag alleen de verbinding van de koffiemachine met de voorbereide aansluitingen tot stand brengen. Hij is niet bevoegd om ter plaatse installatiewerkzaamheden uit te voeren en is ook niet verantwoordelijk voor het uitvoeren daarvan.

2 Introductie

2.1 Benaming van de onderdelen van de koffiemachine



Display

1 Bonencontainer
2 Tweede bonencontainer of poedercontainer (bijvoorbeeld Choco, Topping of duo-poeder) (optioneel)
3 Handinworp/Tabletteninworp
4 Aan/Uit-schakelaar
5 Uitloop (koffie, melk en choco)
6 Watertank
7 Koppenplateau
8 SteamJet koppenwarmer
9 Uitneembare lekbak met lekrooster
10 Droesbak
11 Stoomuitloop
12 Heetwateruitloop
13 Touchdisplay voor producttoetsen en instellingen

Display Bedrijfsklaar

14 Menuveld (opent het hoofdmenu)
15 Warmspoelveld
16 Meldingsveld
17 Baristaveld
18 Vulhoeveelheid
19 SteamJet-veld
20 Stoomtoets in het productveld

Tekens en symbolen van de gebruiksaanwijzing

Veiligheidsaanwijzingen persoonlijk letsel

Als de veiligheidsaanwijzingen niet in acht worden genomen, dan zou dit bij een verkeerde bediening kunnen resulteren in licht tot ernstig letsel.

WAARSCHUWING

Veiligheidsaanwijzingen

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Veiligheidsaanwijzingen persoonlijk letsel

Als de veiligheidsaanwijzingen niet in acht worden genomen, dan zou dit bij een verkeerde bediening kunnen resulteren in licht letsel.

VOORZICHTIG

Veiligheidsaanwijzingen bedienen
▷pagina 27

Veiligheidsaanwijzingen onderhoud
▷pagina 72

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Elektrische schok

Hete stoom

Gevaar voor beknelling

Hete oppervlakken

Gevaar voor uitglijden

Aanwijzingen materiële schade

- voor de koffiemachine
- voor de standplaats

> Volg altijd de gebruiksaanwijzing precies op.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

Technische gegevens
▷vanaf pagina 108

Aanwijzing/tip

- Aanwijzingen voor een veilige omgang en tips voor een eenvoudigere bediening.

AANWIJZING

TIP

Woordenlijst

Begrip	Toelichting
•	• Opsommingen, keuzemogelijkheden
*	* Afzonderlijke werkstappen
Cursieve tekst	*Toestandsbeschrijving van de koffiemachine en/of toelichtingen bij automatisch uitgevoerde stappen.*
Barista	Professionele koffiebereider
Choco	Hete chocolade
DECAF	Cafeïnevrije koffie
Uitgifte	Afgifte van koffie, heet water of poederdranken
Hoofdkraan	Waterafsluiter, stopkraan
Carbonaathardheid	Vermelding in °dKH. De waterhardheid is een maat voor de in het drinkwater opgeloste kalk.
Koffie-uitloop	Standaard als dubbele uitloop.
Melksysteem	Enkele uitloop, melkschuimer, melkschuimeradapter, stoompijpje en melkslang
Mixersysteem	Complete componentengroep, mixer met portioneerunit voor poederdranken
Preinfusion	De koffie wordt vóór het zetten kort geïnfuseerd om zijn aromastoffen intensiever te laten vrijkomen; pre-infusie
Persen	Automatisch aandrukken van de gemalen koffie vóór het zetten.
Poederdranken	Bijvoorbeeld Choc of Topping
Bereik	Bijvoorbeeld: literprestatie van de waterfilter
Droesbak	Droesgoot ▷Droesafvoer door het buffet, pagina 36
ZB-modus	Zelfbediening door klanten
Spoeling	Tussenreiniging
Toevoegingen	Bestanddelen van een recept voor een product, bijvoorbeeld koffie, melk, melkschuim, choco.

TIP

- In de software bevinden zich QR-codes voor video's die diverse stappen eenvoudig aanschouwelijk maken. Scan hiervoor eenvoudig de QR-code.

3 Inbedrijfstelling

(Voor de eerste inbedrijfstelling na levering af fabriek)

Gebruiksaanwijzing opvolgen

> Volg altijd precies de gebruiksaanwijzing op, vooral de veiligheidsaanwijzingen en het hoofdstuk Veiligheid.
> Maak de gebruiksaanwijzing toegankelijk voor het personeel of alle gebruikers.
> Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing door.

⚠ VOORZICHTIG

Belangrijk!
Neem goed nota van de tekens en symbolen van de gebruiksaanwijzing
▷ pagina 21!

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 103

Levensgevaar door elektrische schok bij veronachtzaming

Binnenin de koffiemachine bestaat levensgevaar door netspanning!

- Open nooit de behuizing.
- Draai nooit schroeven los en verwijder geen behuizingsdelen.

⚠ WAARSCHUWING

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 103

Gebruiks- en installatievoorwaarden

Neem altijd de gebruiksaanwijzing in acht.

BELANGRIJK

Technische gegevens
▷vanaf pagina 108

3.1 Standplaats

- De standplaats moet droog en tegen spatwater beschermd zijn.
- Bij een koffiemachine kan er altijd wat condenswater of water of stoom uitstromen.

> Gebruik de koffiemachine niet in de buitenlucht.

> Plaats de koffiemachine zodanig dat deze is beschermd tegen spatwater.

> Zet de koffiemachine absoluut op een waterbestendige en voor warmte ongevoelige ondergrond om het opsteloppervlak tegen beschadiging te beschermen.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

Technische gegevens
▷vanaf pagina 108

3.2 Uitpakken

> Het verpakkingsmateriaal in de doos bevat toebehoren/accessoires. Gooi dit niet weg.

> De watertank en de droesbak bevatten reserveonderdelen. Pak de reserveonderdelen er vóór de inbedrijfstelling uit en spoel de droesbak en de watertank grondig uit.

> Controleer of de koffiemachine onbeschadigd is. Neem bij twijfel de koffiemachine niet in gebruik en informeer de Schaerer service.

> Bewaar de originele verpakking voor een eventuele retourzending.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

Toebehoren en benaming van de machinedelen
▷pagina 19

Technische gegevens
▷vanaf pagina 108

Optie duo-poeder
De optionele duo-poedercontainer wordt in een aparte verpakking verzonden. Als de koffiemachine met deze optie is uitgerust, dan moet de duo-poedercontainer vóór de inbedrijfstelling van de koffiemachine worden gemonteerd. Het gebruik zonder gemonteerde container is niet toegestaan.

BELANGRIJK

Hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

Technische gegevens
▷ vanaf pagina 108

* Pak de Schaerer Coffee Club uit en plaats de koffiemachine op een stevige en vlakke ondergrond
* Neem goed nota van de technische gegevens
* Steek de voedingskabel van de koffiemachine in een geschikt stopcontact

Technische gegevens ▷pagina 107

3.3 Inbedrijfstellingsprogramma

* Schakel de koffiemachine met de Aan/ Uit-schakelaar in

De koffiemachine schakelt in.

Het inbedrijfstellingsprogramma start.

* Voer alle instructies op het display uit en volg deze op

BELANGRIJK

Het inbedrijfstellingsprogramma leidt u via het display stap voor stap door de verdere punten van de inbedrijfstelling.

> Volg de displayteksten.

• De ingestelde waarden kunnen na de inbedrijfstelling worden gewijzigd.

Instellingen wijzigen ▷Instellen vanaf pagina 39

Verdere instructies

• Melk aansluiten ▷hoofdstuk 4.6 pagina 29

Zodra het inbedrijfstellingsprogramma helemaal doorlopen is en alle noodzakelijke instellingen werden uitgevoerd, start de koffiemachine opnieuw. Een kalibrering wordt volautomatisch uitgevoerd.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding

• Bij de afgifte van producten komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.

> Grijp tijdens de afgifte van producten niet onder de uitlopen.

> Raak de uitlopen niet direct na de afgifte aan.

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid ▷vanaf pagina 9

Waterfilter voor de watertank plaatsen (optioneel)

Dit punt is een stap die tijdens het inbedrijfstellings-programma wordt uitgevoerd.
Bij drinkwater met een carbonaathardheid van meer dan 5°dKH moet een Schaerer waterfilter worden voorgeschakeld, anders kan de koffiemachine beschadigd raken door verkalking.

Waterhardheid vaststellen

* Vraag bij de waterleidingmaatschappij na welke hardheid het drinkwater heeft of bepaal deze met behulp van de carbonaathardheidstest (met handleiding) die bij de levering is inbegrepen.

De carbonaathardheidstest wordt als toebehoren meegeleverd.

Bereik

De meegeleverde waterfilter voor de watertank (200 l) heeft bij 10 °dkH een bereik voor 200 liter water. Het daadwerkelijke bereik is afhankelijk van de hardheid van het drinkwater en is te vinden in de volgende tabel.

Er geldt de eenheid "Duitse carbonaathardheid"(°dKH)

Water-hardheid	Bereik in liter	Water-hardheid	Bereik in liter
< 4	geen filter nodig	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

Aanwijzing

Bij een waterhardheid van 0 tot 4 °dKH is geen waterfilter nodig.
▷ Inbedrijfstellingsprogramma pagina 20

4 Bedienen

4.1 Veiligheidsaanwijzingen bedienen

Gevaar voor verbranding

- Tijdens de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.

> Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.

> Raak de uitlopen niet direct na de afgifte aan.

> Zet vóór het gebruik altijd een passende kop/mok onder de uitloop.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Gevaar voor de gezondheid

> Verwerk alleen producten die geschikt zijn voor consumptie en gebruik met de koffiemachine.

> De poedercontainers, de bonencontainers en de handinworp mogen alleen worden gevuld met materialen voor het beoogde gebruik.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

4.2 Koffiemachine inschakelen

Aan de rechterkant van het bedieningsscherm bevindt zich de Aan/Uit-schakelaar.

* Druk op de Aan/Uit-schakelaar

Er is geen geluidssignaal te horen.

De koffiemachine schakelt in en warmt op.

Een automatische warmspoeling start.

Als de koffiemachine gereed is voor uitgifte, verschijnt het display Bedrijfsklaar.

PIN-toegangscontrole
▷PIN-rechten pagina 59

4.3 Uitgifte

Door drukken op de producttoetsen wordt de afgifte van de ingestelde producten gestart.

- Verlichte toets = gereed voor afgifte
- Onverlichte toets/ rode driehoek in de kopbalk = niet gereed voor afgifte/ toets geblokkeerd

* Zet een kop/mok met het juiste formaat onder de uitloop
* Druk op de gewenste producttoets

Toetsenlay-out
▷Bedieningsopties pagina 52

Product annuleren

* Druk nogmaals op de producttoets

Annuleren-toets

4.4 Keuzevelden (optioneel)

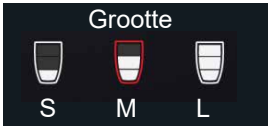
Optioneel zijn keuzevelden, zoals hier in het voorbeeld het DECAF-veld, beschikbaar. Deze keuzevelden verschijnen na de productkeuze op het display.

Voorbeeld:
Cafeïnevrij-veld (met 2 molens)

4.5 Speciale velden (optioneel)

Speciale velden zijn optioneel en worden, naar wens, in de instellingen geactiveerd. Zo zijn bijvoorbeeld de voorkeuze van de vulhoeveelheden S-M-L speciale velden. Voor de producten moeten deze S-M-L vulhoeveelheden ingesteld zijn om ervoor te zorgen dat ze beschikbaar zijn. Daarna kan vóór de productkeuze de vulhoeveelheid "S" of "L" worden gekozen en worden alleen nog de producttoetsen verlicht waarvoor dit formaat is voorzien.

M = ingesteld productformaat, geen voorkeuze
S = ca. 25 % minder dan M
L = ca. 25 % meer dan M



Voorbeeld:
S-M-L-veld

4.6 Melk aansluiten

Melkpijpje

Gebruik het juiste stoompijpje op de melkschuimer.

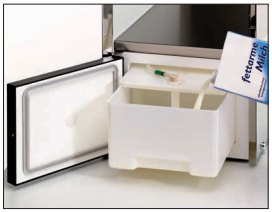
Kleur	Melktemperatuur
• groen (standaard)	ongekoelde melk (16 tot max. 22 °C)
• oranje (toebehoren)	gekoelde melk (tot 10 °C)

De temperatuur melkvoorraad moet overeenkomstig de melktemperatuur en het juiste stoompijpje worden aangepast. Temperatuur melkvoorraad

▷ *Melk en schuim pagina 62*

Met Schaerer melkkoeler

* Gebruik het juiste stoompijpje voor gekoelde melk (oranje)
* Pak de melkcontainer uit de koeler
* Schuif het deksel van de melkcontainer naar achter
* Vul de melkcontainer met de melk
* Breng het deksel weer op de container aan
* Steek de adapter op de melkslang in de aansluiting in het melkcontainerdeksel
* Schuif de melkcontainer voorzichtig terug



Melkcontainer

De temperatuur melkvoorraad moet overeenkomstig de melktemperatuur en het juiste stoompijpje worden aangepast. Temperatuur melkvoorraad

▷ *Melk en schuim pagina 62*

Melklans (optioneel)

Aanwijzing

- Reinig de melklans dagelijks.
- De melkslang mag niet worden geknikt.

AANWIJZING

* Gebruik het juiste stoompijpje op de melkschuimer
* Zet het melkpak links naast de koffiemachine
* Open het deksel van de melklans
* Sluit de Plug&Clean-adapter op de melklans aan
* Steek de melklans in het melkpak

De melklans moet tot op de bodem van het melkpak komen.

De temperatuur melkvoorraad moet overeenkomstig de melktemperatuur en het juiste stoompijpje worden aangepast. Temperatuur melkvoorraad

▷ *Melk en schuim pagina 62*

4.7 Melk- of melkschuimafgifte

* Zet een kop/mok met het juiste formaat onder de uitloop
* Druk op de producttoets die is bezet met melk of melkschuim

De afgifte gebeurt afhankelijk van instelling in het recept (doseerwijze, schuimkwaliteit enz.)

Doseerwijze
▷Software
▷Producten
pagina 46

4.8 Heetwateruitgifte

* Zet een kop/mok met het juiste formaat onder de heetwateruitloop
* Druk op de heetwater-toets

De afgifte gebeurt afhankelijk van de ingestelde doseerwijze.

4.9 Basic Steam (optioneel)

Gevaar voor verbranding

- Tijdens de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.
- De stoomuitloop wordt in het onderste gedeelte zeer heet.

> Grijp tijdens de afgifte van producten of stoom niet onder de uitlopen.
> Raak de uitlopen niet direct na de afgifte aan.
> Pak de stoomuitloop niet vast in het onderste gedeelte.
> Zet vóór het gebruik altijd een passende kop/mok onder de uitloop.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Aanwijzing

De doseerwijze voor stoom kan onder het menupunt "Producten" worden ingesteld.
De doseerwijzen Start-Stop, Gedoseerd, Freeflow en Start-Stop-Freeflow staan ter beschikking.
De doseerwijzen worden in het hoofdstuk Producten
beschreven.

AANWIJZING

Doseerwijze
▷Software
▷Producten
pagina 46

* Druk op de stoomtoets

Er wordt stoom afgegeven zolang op de stoomtoets wordt gedrukt.

- Stoom verwarmt producten
- Stoom schuimt handmatig melk op

Producten verwarmen

* Houd voor de eigen bescherming een doek voor het stoompijpje
* Druk kort op de stoomtoets

Daardoor wordt het condenswater uitgeblazen.

* Gebruik een beker of iets dergelijks die zo smal en hoog mogelijk is en die voorzien is van een handvat
* Vul deze maximaal tot de helft
* Dompel het stoompijpje diep in de beker, maar zonder dat het stoompijpje de bodem raakt
* Druk op de stoomtoets
* Druk opnieuw op de stoomtoets, zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

De stoomafgifte wordt daarmee gestopt.

* Draai de stoomuitloop naar de lekbak
* Druk op de stoomtoets en na een seconde
* nog eens

De resten in het stoompijpje worden weggespoeld.

* Veeg de stoomuitloop met een vochtige doek af

De stoomafgifte start met de eerste keer drukken op de stoomafgifte. De tweede keer drukken op de stoomtoets stopt de stoomafgifte.

Melk opschuimen

> Maak de melk bij het opschuimen niet te heet, de hoeveelheid melkschuim wordt anders minder.

TIP

* Houd voor de eigen bescherming een doek voor het stoompijpje
* Druk kort op de stoomtoets

Daardoor wordt het condenswater uitgeblazen.

* Gebruik een beker of iets dergelijks die zo smal en hoog mogelijk is en die voorzien is van een handvat
* Vul deze maximaal tot de helft
* Dompel het stoompijpje in de beker tot net onder het oppervlak
* Druk op de stoomtoets

Zo ontstaat een fluweelachtig, compact melkschuim.

* Laat de stoomtoets los
* Draai de stoomuitloop naar de lekbak
* Druk kort op de stoomtoets

De resten in het stoompijpje worden weggespoeld.

* Draai de stoomuitloop naar de lekbak
* Druk op de stoomtoets en na een poosje nog eens

Door de korte stoomstoot worden resten in het stoompijpje weggespoeld.

* Veeg de stoomuitloop met een vochtige doek af

4.10 Koppenplateau

* Pak de handgreep boven bij de droesbak vast
* Trek het koppenplateau tot aan de aanslag uit

Onderzethoogte met koppenplateau	max. 100 mm
Onderzethoogte zonder koppenplateau	max. 177 mm

4.11 Bonencontainer/ poedercontainer

Vul de containers op tijd bij.
Vul de containers maximaal voor wat op één dag nodig is, om de versheid van de producten te behouden. Vul de container altijd van voor naar achter.

BELANGRIJK

- Vreemde voorwerpen kunnen de koffiemolen beschadigen. Deze beschadiging valt buiten de garantie.
  > Let erop dat er geen vreemde voorwerpen in de bonencontainer komen.
  > Maak de poedercontainer niet te vol.
  > Het poeder mag niet aangedrukt en gecomprimeerd worden.

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

BELANGRIJK

Optie duo-poeder
De optionele duo-poedercontainer wordt in een aparte verpakking verzonden. Als de koffiemachine met deze optie is uitgerust, dan moet de duo-poedercontainer vóór de inbedrijfstelling van de koffiemachine worden gemonteerd. Het gebruik zonder gemonteerde container is niet toegestaan.

Hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

Technische gegevens
▷ vanaf pagina 108

AANWIJZING

Sommige poedersoorten kunnen resten in de poedercontainer achterlaten die zich mogelijk aan de voorkant van de container ophopen.

4.12 Handinworp

De handinworp bevindt zich in het midden op het koffiemachinedeksel.

De handinworp wordt gebruikt:

- als inworp voor reinigingstabletten
- voor andere soorten koffie, bijvoorbeeld voor cafeïnevrije koffie
- voor het proeven van koffie

Tabletteninworp

- Doe de gemalen koffie of reinigingstabletten er pas in, nadat er op het display een melding is verschenen.
- Gebruik uitsluitend gemalen koffie voor de handinworp.
- Gebruik geen oploskoffie. Gebruik geen te fijne gemalen koffie.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

Bereiding met gemalen koffie via de handinworp

* Druk boven op de handinworpklep om deze te openen (push to open)
* Doe de gemalen koffie erin (maximaal 15 g)
* Sluit de handinworpklep
* Druk op de gewenste producttoets

Handinworp

4.13 Droesbak

De droesbak vangt de verbruikte gemalen koffie op. Deze is groot genoeg voor het koffiedik van ca. 30 uitgegeven kopjes koffie. Op het display verschijnt een melding zodra de droesbak moet worden leeggemaakt. De uitgifte is geblokkeerd zolang de droesbak niet ingeschoven is.

▷*Reiniging droesbak pagina 80*

* Schuif het koppenplateau in de droesbak
* Neem de droesbak weg
* Maak de droesbak leeg

Het koppenplateau ligt op de droesbak. Houd het koppenplateau bij het leegmaken van de droesbak altijd vast.

* Plaats de droesbak terug
* Bevestig de procedure op het display

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

- Het terugplaatsen zonder leegmaken leidt ertoe dat de droesbak te vol wordt. De koffiemachine wordt vuil. Dat kan gevolgschade veroorzaken.
  > Maak de droesbak vóór het terugplaatsen altijd leeg.
  > Als de droesbak niet kan worden terug-geplaatst, controleer dan de schacht op koffieresten en verwijder deze.

4.14 Droesafvoer door het buffet (optioneel)

De koffiemachine kan worden uitgerust met een droesafvoer door het buffet. De droesbak en de koffiemachinebodem hebben in dit geval een doorgang die is voortgezet onder het buffet op de installatieplaats. Het koffiedik wordt opgevangen in een aparte bak onder het buffet.

Belangrijk

Reinig de droesgoot dagelijks
▷Handmatige reinigingen pagina 80

4.15 Lekbak

Gevaar voor verbranding

- In de lekbak kunnen zich hete vloeistoffen bevinden.

> Beweeg de lekbak voorzichtig.

> Plaats deze zorgvuldig terug, zodat er niet per ongeluk water kan uitstromen.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Reinig de lekbak dagelijks

Onderhoud
▷vanaf pagina 72

Bij koffiemachines zonder afvoeraansluiting meldt de niveausensor, wanneer de lekbak vol is.

* Neem de lekbak voorzichtig weg, maak hem leeg en plaats hem terug

AANWIJZING

Bij koffiemachines met afvoeraansluiting kan de lekbak ook worden weggenomen (bijv. voor reiniging).

Lekbaksensor

Een sensor bewaakt het niveau en of de lekbak geplaatst is. Bij maximaal niveau verschijnt een melding op het display.

* Neem na een melding de lekbak voorzichtig weg, maak hem leeg en plaats hem terug

De onderkant van de lekbak en het bereik van de lekbaksensor moeten vóór het plaatsen droog zijn. De sensor bevindt zich rechts onder de lekbak. Als het in dit bereik vochtig blijft, dan verschijnt de melding "Maak de lekbak leeg" opnieuw.

BELANGRIJK

Deze sticker geeft het bereik aan dat droog moet blijven.

4.16 Vaste wateraansluiting (optioneel)

De vaste wateraansluiting voor water en afvalwater is mogelijk via een uitbreidingsset.

Met een vaste wateraansluiting mag de watertank alleen bij uitgeschakelde koffiemachine worden weggenomen.

BELANGRIJK

Uitbreidingsset vastwater

4.17 Koffiemachine uitschakelen

Let op hygiëne

- In de koffiemachine kunnen zich kiemen vormen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid.

> Voer vóór het uitschakelen van de koffiemachine de dagelijkse uitschakel-spoeling uit.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Reinig de koffiemachine zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

Onderhoud
▷vanaf pagina 72

Neem goed nota van de instructies

- Bij het niet in acht nemen, kunnen wij in geval van schade niet aansprakelijk worden gesteld.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

Aan de rechterkant van het bedieningsscherm bevindt zich de Aan/Uit-schakelaar

* Druk kort op de Aan/Uit-schakelaar (ca. 1 seconde)

De koffiemachine schakelt uit.

* Trek de stekker uit

Koffiemachines met vaste wateraansluiting:

* Sluit de hoofdkraan van de watertoevoerleiding

PIN-toegangscontrole
▷PIN-rechten pagina 59

5 Software

- Bij het instellen van producten gelden dezelfde veiligheidsaanwijzingen als voor het bedienen van de koffiemachine.
> Neem goed nota van alle veiligheidsaanwijzingen voor het bedienen.

⚠ VOORZICHTIG

Veiligheidsaanwijzingen bedienen
▷pagina 27

5.1 Overzicht

Bedrijfsklaar

Pagina 41

Toetsenlay-out
▷Bedieningsopties Pagina 52

De velden en toetsen op het display staan afhankelijk van instelling en machine-uitvoering ter beschikking.

Velden display Bedrijfsklaar

Pagina 41

SteamJet-koppenwarmer
Pagina 42

Warmspoelen
Pagina 41

Barista (koffiesterkte)
Pagina 41

Meldingen
Pagina 97

Cafeïnevrij-veld
Pagina 28

S-M-L-veld
Pagina 67

Functies hoofdmenu

Vanaf pagina 43

Onderhoud

Pagina 43

Info

Pagina 57

Timer

Pagina 61

Systeem

Pagina 62

Producten

Pagina 45

Bedieningsopties

Pagina 52

USB

Pagina 68

Taal

Pagina 66

Afrekening

Pagina 58

PIN-rechten

Pagina 59

Velden menunavigatie

Naar hoofdmenu

Waarde/instelling bevestigen

Naar vorig menu

Waarde/instelling wissen

PIN-invoer

Testbereiding

Verder, Vooruit, Start

Vorige

Instellingen laden

Oproepen toetsenbord

Instellingen opslaan

Meldingen op het display

Foutmelding

Melktemperatuurweergave (optioneel)

5.2 Bedrijfsklaar

Display Bedrijfsklaar

Het display Bedrijfsklaar dat verschijnt, is afhankelijk van de opties van de koffiemachine en van de individuele instellingen.

Toetsenlay-out
▷Bedieningsopties
Pagina 52

5.2.1 Velden display Bedrijfsklaar

Getränketasten

Alle voor afgifte beschikbare producttoetsen zijn verlicht. Door verticaal vegen op het display verschijnen de verdere, voor afgifte beschikbare producten. De uitgifte start, nadat op de gewenste producttoets is gedrukt.

Voorbeeld: Cappuccino-toets

Warmspoelveld

Warmspoelveld actief/inactief
▷Bedieningsopties
pagina 53

* Druk op het "Warmspoelveld"

Er wordt een spoeling van de koffieleidingen met heet water gestart. Het water warmt het koffiezetsysteem op en garandeert een optimale koffietemperatuur.

Wordt geadviseerd na een langere koffiezetpauze, met name voor de afgifte van een kopje espresso.

Baristaveld – koffiesterkte

Barista-veld actief/inactief
▷Bedieningsopties
pagina 52

	Weergave	Koffiesterkte
Standaard	2 bonen	normaal, zoals ingesteld
1 x drukken	3 bonen	15% sterker dan ingesteld*
2 x drukken	1 boon	15% milder dan ingesteld*

* Maximale hoeveelheid gemalen koffie 15 g per kopje koffie

De koffiesterkte wordt eenmalig voor het volgende kopje koffie gewijzigd.

5.2.2 SteamJet koppenwarmer

Gevaar voor verbranding

- Er wordt hete stoom via de SteamJet koppenwarmer afgegeven. Daarbij worden ook de kopjes en de naburige oppervlakken heet.

> Gebruik hittebestendige kopjes/mokken.
> Zet altijd een kopje met de opening omlaag over de koppenwarmer, voordat de stoom wordt afgegeven.
> Raak de aangrenzende oppervlakken niet vlak na de afgifte aan.
> Raak de uitlopen niet direct na de afgifte aan.
> Gebruik de SteamJet-functie nooit zonder geplaatst lekrooster of zonder het koppenwarmerinzetstuk.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Reinig de lekbak dagelijks

Onderhoud
▷vanaf pagina 72

Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

- De SteamJet-functie is bestemd voor de verwarming van kopjes/mokken en is niet geschikt voor de reiniging.

> Gebruik altijd schoon gespoelde kopjes/mokken voor de koppenwarmer.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

De SteamJet koppenwarmer verwarmt kopjes/mokken met hete stoom.

* Plaats een kopje/mok met de opening omlaag op de koppenwarmer
* Druk op het veld

Er stroomt langzaam hete stoom van onderaf in het kopje.

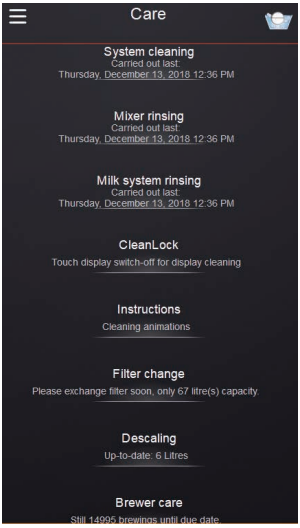
De stoom stroomt maximaal zolang als in de instellingen werd vastgelegd.

* Druk nogmaals op het SteamJet-veld

De stoom houdt onmiddellijk op met stromen.

SteamJet-veld actief/inactief
▷Bedieningsopties pagina 53

5.3 Onderhoud



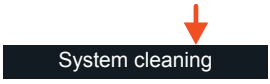
Velden menunavigatie
▷Overzicht
pagina 40

Hoofdstuk Onderhoud
▷vanaf pagina 72

HACCP-reinigingsconcept
▷vanaf pagina 93

Systeemreiniging

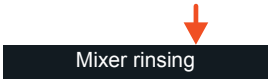
Met of zonder uitschakelen van de koffiemachine na de reiniging. Een melding voor systeemreiniging verschijnt automatisch na 6 dagen of 200 brewprocessen. Na 7 dagen of 250 brewprocessen wordt de uitgifte geblokkeerd.
De machine kan pas na de reiniging weer worden gebruikt.



Systeemreiniging
Onderhoud
▷vanaf pagina 75

Mixerspoeling

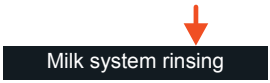
De mixerspoeling is een tussenreiniging van de mixer.



Mixerspoeling
Onderhoud
▷pagina 77

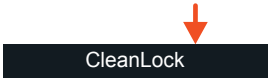
Melksysteemspoeling

De melksysteemspoeling spoelt de melkslang met de melkpijpjes en de melkschuimer.



Melksysteemspoeling
Onderhoud
▷pagina 77

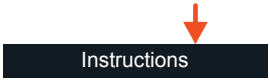
CleanLock



* Druk op CleanLock

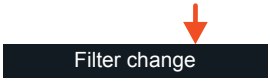
Er wordt een countdown van 15 seconden gestart.
Nu kan het touchdisplay worden gereinigd.
15 seconden na de laatste aanraking wordt het touchdisplay weer geactiveerd.

Instructies



Instructies met animaties bij de beschikbare reinigingsprogramma's en voor het demonteren en monteren van koffie-uitloop, melkschuimer, melkslang, mixersysteem, filter vervangen en SteamJet.

Filter vervangen



Vanaf een resterend filterbereik van 25% verschijnt telkens bij het inschakelen het resterende bereik. Bij een resterend filterbereik van 0% verschijnt om de 3 uur de melding dat de waterfilter moet worden vervangen. Het vervangen van de filter is noodzakelijk om schade aan de machine te vermijden.

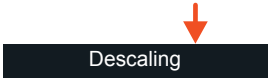
* Vervang de filter
* Bevestig het vervangen van de filter

Na het vervangen van de filter volgt een programmaverloop voor het spoelen en ontluchten van de waterfilter en van het watersysteem. Daarbij stroom heet water uit de heetwateruitloop.

Neem goed nota van de gebruiksaanwijzing van de waterfilter!

De displays leiden u stap voor stap door het programma. Volg de instructies!

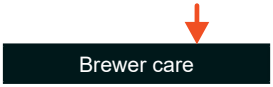
Ontkalking



De waterhardheid, de waterdoorstroming en of een waterfilter wordt geplaatst, bepalen de resterende liters totdat een ontkalking nodig is. Deze litervermelding wordt door de Schaerer Coffee Club berekend en aangegeven.

Hoofdstuk Ontkalking
▷vanaf pagina 78

Brewerservice



Na 15.000 brewprocessen moet de O-ring op de brewer worden vervangen. Als de levensduur is overschreden, dan verschijnt er een keer per dag een melding dat deze moet worden vervangen.

* Vervang de O-ring
* Bevestig het vervangen

5.4 Producten

Algemeen

Testafgifte

Voorbeeld: Cappuccino-toets

Bij veel productinstellingen is het mogelijk een testafgifte met de nieuwe instellingen te starten, voordat het recept wordt opgeslagen.

* Wijzig de instellingen zoals gewenst
* Druk op het veld "Testafgifte"

Het product wordt met de nieuw ingestelde waarden afgegeven.

* Als het product is zoals gewenst, druk dan op het symbool Opslaan

Het recept wordt opgeslagen.

Recepten opslaan

Het gewijzigde recept wordt hier opgeslagen.

Recepten laden

Een opgeslagen recept wordt hier op een producttoets geladen.

* Druk op een producttoets
* Druk op het veld "Recepten laden"

Een submenu wordt geopend.

* Markeer het gewenste recept
* Druk op het veld "Recepten opslaan"

De producttoets wordt bezet met het nieuw gekozen recept.

Vulhoeveelheid, Animatie koppenplateau, meerdere kopjes koffie zetten en doseerwijze

Vulhoeveelheid

Stel de gewenste vulhoeveelheid in. Het recept wordt dienovereenkomstig aangepast.
100% komt overeen met de huidige opgeslagen waarde.

Animatie koppenplateau

De “animatie koppenplateau” verschijnt na de productkeuze, wanneer deze tevoren onder “vulhoeveelheid” per product werd geactiveerd. Zet hiervoor een vinkje in het veld “Animatie koppenplateau”.

Verloop bij uitgifte:
* Druk op de gewenste producttoets

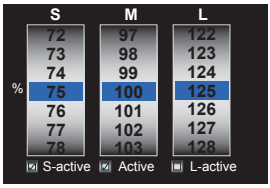
De animatie verschijnt op het display.
* Bevestig met het groene vinkje
* Het product wordt afgegeven

Vulhoeveelheid S-M-L

Aanduiding alleen bij onder “Systeem” geactiveerde S-M-L-functie. De recepten worden voor de formaten S en L gegenereerd. M is zoals (in het midden) ingesteld.
Standaardwaarden:
S = 25% minder dan M
L = 25% meer dan M

S-M-L-functie

De S-M-L-functie kan onder het menu “Systeem” worden geactiveerd. Een afwijking van de aangegeven standaard vulhoeveelheid kan algemeen eveneens onder “Systeem” voor alle producten worden opgegeven.



S-M-L voor afzonderlijke producten wijzigen
▷ Vulhoeveelheid

S-M-L activeren en algemeen voor alle producten wijzigen
▷ Systeem
▷ S-M-L
pagina 13

Bedienen
▷ Speciale toetsen
▷ pagina 28

Voor afwijkende afzonderlijke producten kunnen de S-M-L-hoeveelheden individueel onder “Vulhoeveelheid” (productinstellingen) worden gewijzigd.
Elk formaat kan ook afzonderlijk op actief of inactief worden gezet. Inactief wil zeggen dat het formaat in dat geval niet kan worden gekozen voor het product (vinkjes hiervoor afzonderlijk verwijderen). Daarna opslaan.

Meerdere kopjes koffie zetten

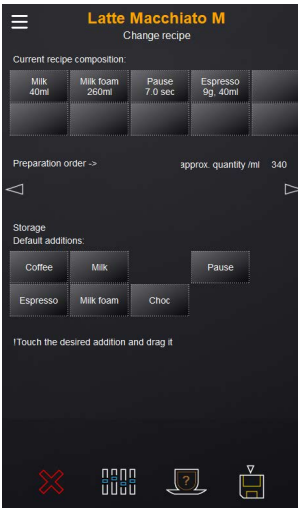
Het product wordt meerdere keren zoals ingesteld bereid. Er kan met één druk op de toets tot wel 12 keer de ingestelde hoeveelheid worden afgegeven. Beschikbaar voor koffie- en gemengde melkproducten evenals voor heet water bij doseerwijze "gedoseerd".

Doseerwijze

De doseerwijze kan worden bepaald voor heet water, melkschuim, melk en stoom. Alle andere producten worden reeds gedoseerd afgegeven.

- **Start-Stop**
  De afgifte loopt tot aan de ingestelde hoeveelheid. De afgifte kan door opnieuw op de toets te drukken van tevoren worden gestopt.
- **Gedoseerd**
  De ingestelde hoeveelheid wordt afgegeven. De doseerwijze is beschikbaar voor melk, schuim en voor heet water.
- **Freeflow**
  Het product of stoom wordt afgegeven zolang op de toets wordt gedrukt.
- **Start-Stop-Freeflow**
  Kort op de toets drukken start de Start-Stop-afgifte.
  Lang (vanaf 1 seconde) op de toets drukken start de Freeflow-afgifte.

Recepten wijzigen



Velden menunavigatie
▷ Overzicht
pagina 40

Huidige receptopbouw

De in het recept aanwezige toevoegingen worden hier getoond.
De bereidingsvolgorde is van links naar rechts.
Toevoegingen die onder elkaar staan, worden tegelijkertijd bereid.
De software meldt, wanneer gewenste opties technisch niet mogelijk zijn.

Voorraad fabriekstoevoegingen

De toevoegingen die voor het recept kunnen worden gebruikt, worden hier getoond.

* Druk op de gewenste toevoeging en plaats deze in de huidige receptopbouw.

Toevoeging wissen

Een gemarkeerde toevoeging uit de huidige receptopbouw wissen.

Toevoeging wijzigen

* Markeer de toevoeging en druk op het symbool "Toevoeging wijzigen"

Het menu Toevoeging wijzigen *wordt geopend.*
De instelmogelijkheden voor de gekozen toevoeging worden getoond.
De opgeslagen en de huidige gegevens worden getoond.

De huidige waarden

De door de service opgeslagen waarden

De fabriekswaarden

Hoeveelheid gemalen koffie

Vermelding in gram (g)

Waterhoeveelheid/melkhoeveelheid

Vermelding in milliliter (ml)

Koffiekwaliteit

De kwaliteitsniveaus beïnvloeden het zetten van de koffie.
Hoe hoger het kwaliteitsniveau, des te intensiever worden de smaakstoffen en aroma's van de koffie losgemaakt.

Kwaliteitsniveaus	
1	Na het persen krijgt het koffiepoeder plaats om te wellen.
2	Na het persen wordt direct gezet.
3	Na het persen vindt er een pre-infusie plaats.
4	Na het persen en de pre-infusie wordt er een keer nat geperst.
5	Als kwaliteit 4, echter sterker nat persen.
6	Als kwaliteit 5, echter sterker en langer nat persen.
7	Als kwaliteit 6, echter sterker en langer nat persen.

Aanwijzing!

Als zeer fijne gemalen koffie bij een geringe hoeveelheid brewwater wordt gebruikt, dan kan een hoog kwaliteitsniveau resulteren in een brewwaterfout.

Koffiemolen kiezen (optioneel)

Voor elk koffierecept kan worden gekozen welke koffiemolen moet worden gebruikt. Aan de gewenste koffiemolen wordt de waarde 1 toegewezen.

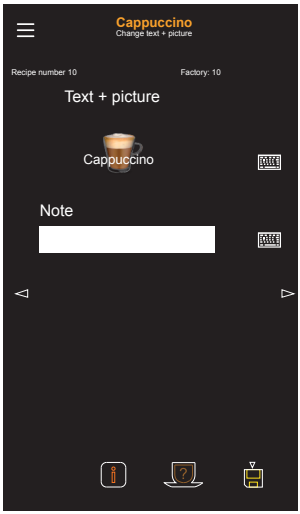
Molen 1	Molen 2	Gemalen koffie
1	0	De gemalen koffie uit molen 1 wordt gebruikt.
0	1	De gemalen koffie uit molen 2 wordt gebruikt.
1	1	De gemalen koffie wordt telkens voor de helft uit molen 1 en molen 2 gebruikt.

"Koffiemolen kiezen" is bij koffiemachines met twee molens mogelijk.

AANWIJZING

Tekst en foto

Velden menunavigatie
▷ Overzicht
pagina 40

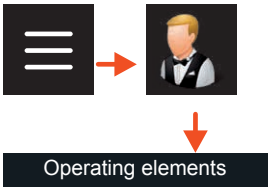


De productnaam en de foto van een producttoets worden hier aangepast.
Voor tekstaanpassingen: Activeer het toetsenbord met het toetsenbord-pictogram.
Voor aanpassing afbeelding: Raak de actuele afbeelding aan.

Opmerking

Hier kan een notitie bij het product worden opgeslagen.

5.5 Bedieningsopties



Bedieningselementen

ZB-modus (zelfbediening)

Voor de ZB-modus kunnen enkele functies inactief worden geschakeld.
Deze functies en hun velden worden in inactieve toestand niet getoond.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

ZB-modus actief betekent dat de volgende instellingen gelijktijdig worden geschakeld.

- Baristafeld: inactief
- Warmspoelveld: inactief
- Menuveld: vertraagd
- SteamJet: inactief
- Foutaanduiding: Symbool
- Aanpassing kopgrootte: inactief
- Voorkeuze talen: inactief
- Animatie koppenplateau: actief

Standaardinstellingen

Barista-veld

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

actief Het veld verschijnt bij bedrijfsklaar onder. Drietraps instelling van de koffiesterkte.

Warmspoelveld

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

actief Het veld verschijnt bij bedrijfsklaar helemaal onder. Aan te raden bij een langere pauze of espresso.

Menuveld

Opties: • direct • vertraagd

Standaardwaarde: direct

direct Het menuveld reageert direct nadat op het veld is gedrukt.

SteamJet

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief Optie koppenwarmer. Het veld verschijnt bij bedrijfsklaar onder.

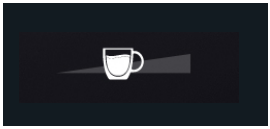
Foutaanduiding

De fout wordt met verschillende kleuren gemeld in de kopbalk in het display.

Opties: • tekst • Symbool

Standaardwaarde: tekst

Aanpassing kopgrootte



De vrije keuze van de vulhoeveelheid kan in de bedieningsopties worden geactiveerd.
De vulhoeveelheid kan daarmee vóór de productkeuze aan de gebruikte kopgrootte worden aangepast.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Als het kopje op de regelaar naar rechts wordt geschoven, dan wordt de vulhoeveelheid groter, naar links geschoven wordt de vulhoeveelheid minder.
De vulhoeveelheid wordt in procent aangegeven.

Regelaar in het midden	zoals ingesteld 100%
Regelaar helemaal links	50% minder
Regelaar helemaal rechts	50% meer

Voorkeuze talen

Hier wordt ingesteld of de voorkeuze van talen en vlaggen bij bedrijfsklaar mogelijk is. “Voorkeuze talen” kan hier individueel op maximaal 5 taalknoppen worden geactiveerd.
Tweede optie is onder “Bedienopties” de keuze van de toetsenlay-out “ZB+vlaggen”.

Toetsenlay-out "ZB+vlaggen"
▷ Toetsenlay-out pagina 55

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Animatie koppenplateau

Hier wordt ingesteld of de “animatie koppenplateau” in de productinstellingen is vrijgegeven. De animatie kan hier voor alle in de productinstellingen gedefinieerde recepten worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

Toetsenlay-out

Button layout

Diverse standaard toetsenlay-outs zijn hier opgeslagen en kunnen worden gekozen.

PostSelection

PostSelection

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief De keuze van de koffiesoort en de productgrootte worden na keuze van het product gevraagd.
De benaming van de koffiesoorten en de grootte kunnen worden gewijzigd. (Koffiesoort en S-M-L).

- Grootte 1
- Grootte 2
- Grootte 3
- Portioneerunit 1
- Portioneerunit 2

Voor de zelfbedieningsmodus kunnen enkele functies inactief worden geschakeld.
De functies en hun velden worden in inactieve toestand niet getoond.

Weergavemodus

Display mode

Opties: • op één pagina • op meerdere pagina's

Standaardwaarde: • op één pagina

Cafeïnevrij

Decaf

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde:

actief Procentueel aandeel van de hoeveelheid gemalen koffie van het standaard recept.

DECAF-factor

Decaf factor

De waarde voor de DECAF-factor wordt hier ingevoerd.
De hoeveelheid gemalen koffie voor DECAF (cafeïnevrije koffie) wordt in procent vastgelegd bij de in het recept ingestelde hoeveelheid gemalen koffie.
Deze instelling geldt voor alle koffieproducten bij voorkeuze “DECAF”.

Bij een DECAF-factor 15% wordt bijvoorbeeld Café crème bij de bereiding met de DECAF-functie met 15% meer gemalen koffie gezet.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

Productvoorkeuze

Beverage pre-selection

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief Tevoren gekozen producten worden afgegeven zonder dat verder op een toets hoeft te worden gedrukt. Product annuleren niet mogelijk.

Product annuleren

Cancel beverage

Opties: • actief • inactief

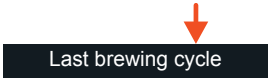
Standaardwaarde: actief

actief De productafgifte kan worden geannuleerd door nogmaals op de producttoets te drukken.

5.6 Info

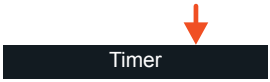
Het Info-menu biedt de hierna beschreven keuzemogelijkheden aan.

Laatste brew



Informatie over het laatste kopje koffie dat is gezet.

Timer



Het timer-weekoverzicht wordt opgeroepen. In dit overzicht worden alle in- en uitschakeltijden getoond.

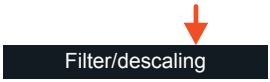
Service

Contactgegevens voor de Schaerer service. Serienummer van de koffiemachine.

Onderhoud

De laatste reinigingen en onderhoudsmaatregelen die via programma's van de koffiemachine lopen, worden hier getoond.

Waterfilter en ontkalking

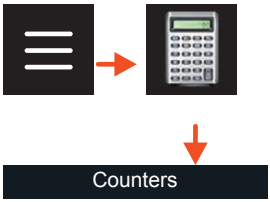


Informatie over het resterende bereik van de waterfilter en het tijdstip van de volgende ontkalking.

Rapport

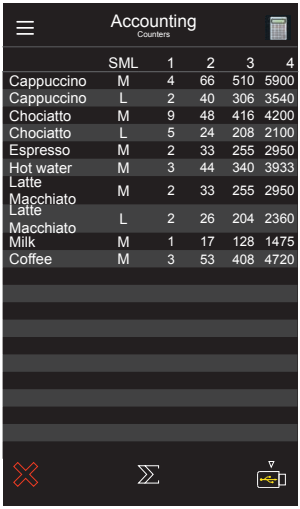
Rapport over de gebeurtenissen (events) en fouten bij bediening en reiniging van de koffiemachine.

5.7 Afrekening



Teller

De tellers van de afgegeven afzonderlijke producten en de totalen van de producten worden hier getoond.
Een rapport kan via de USB-uitgang worden uitgelezen.



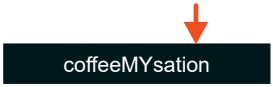
	SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Espresso	M	2	33	255	2950
Hot water	M	3	44	340	3933
Latte Macchiato	M	2	33	255	2950
Latte Macchiato	L	2	26	204	2360
Milk	M	1	17	128	1475
Coffee	M	3	53	408	4720

Standaardinstelling
Teller 1 = dagteller
Teller 2 = weekteller
Teller 3 = maandteller
Teller 4 = jaarteller

TIP

Elke teller kan worden teruggezet.

coffeeMYsation (app)



Afrekening

De afrekening voor gebruikers van de coffee-MYsation-app kan hier worden geactiveerd of gedeactiveerd. Met de coffeeMYsation-app kunnen door de gebruiker individueel ingestelde gewenste producten via Bluetooth al op weg naar de machine worden afgegeven. Deze kan bij alle Schaerer Coffee Club machines worden gebruikt. De individuele recepten zijn zodoende niet gebonden aan slechts één machine.

Als “Afrekening” is geactiveerd, dan heeft men toegang tot de volgende functies:
- Gebruikerslijst laden
- Gebruikerslijst opslaan
- Verbruik afrekenen

AANWIJZING

Om de afrekeningsfunctie van de app te kunnen gebruiken, moet de Bluetooth-functie onder "Systeem" geactiveerd zijn.

5.8 PIN-rechten

Er kan telkens een PIN-code voor de hierna vermelde gedeeltes worden toegewezen.
- Reinigen
- Instellen
- Afrekenen

De PIN-codes zijn hiërarchisch opgebouwd.
Dat wil bijvoorbeeld zeggen: De instellen-PIN geeft tevens alle rechten voor de reinigen-PIN vrij, maar niet de rechten voor de afrekenen-PIN.
Als geen PIN-codes worden toegewezen, dan is het gedeelte zonder PIN-code toegankelijk.
Als aan een niveau een PIN-code werd toegewezen, dan is er zonder PIN-code geen toegang.

Reinigen-PIN

Cleaning

Na invoer van de geldige PIN-code toegang tot:

- Onderhoud

Instellen-PIN

Settings

Na invoer van de geldige PIN-code toegang tot:

- Onderhoud
- Producten
- Bedieningsopties
- Afrekening (zonder "Wissen")
- Timer
- Systeem
- Taal
- USB

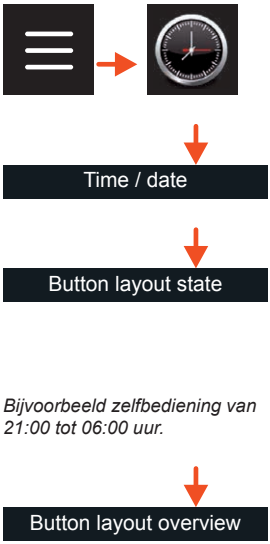
Afrekenen-PIN

Accounting

Na invoer van de geldige PIN-code toegang tot:

- Onderhoud
- Producten
- Bedieningsopties
- Afrekening (met "Wissen")
- PIN
- Timer
- Systeem
- Taal
- USB

5.9 Timer



Tijd/datum

De huidige tijd en datum worden hier ingesteld.

Toestand toetsenlay-out

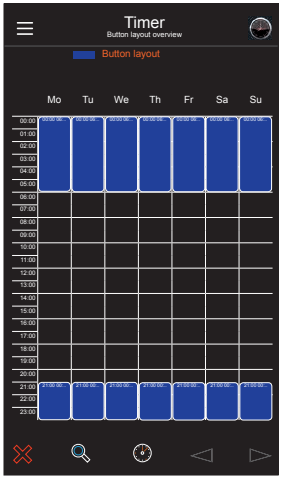
Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief Via de timer kunnen automatisch toetsenlay-outs worden toegewezen.

Bijvoorbeeld zelfbediening van 21:00 tot 06:00 uur.

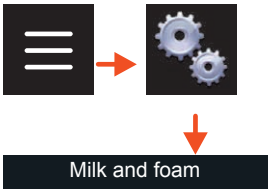
Overzicht toetsenlay-out



De minimumtijd voor de weergave van een toetsenlay-out is 30 minuten

Het weekoverzicht van alle schakeltijden voor de toetsenlay-out wordt getoond.
De instellingen kunnen direct in het overzicht worden gewijzigd.

5.10 Systeem



Melk en schuim

De centrale, algemeen geldige waarden voor melk en melkschuim worden hier ingesteld. Deze waarden zijn geldig voor alle beschikbare recepten. Wanneer in de recepten speciale waarden voor melk en melkschuim worden ingesteld, dan blijven deze geldig en worden niet gewijzigd.

Temperatuur melkvoorraad

Opties:

>16 °C = groen melkpijpje (standaard)

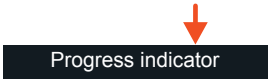
<10 °C = oranje melkpijpje (toebehoren)

<5 °C = blauw melkpijpje (optioneel speciaal toebehoren*)

**Alleen bij een constante temperatuur melkvoorraad <5°C.*

AANWIJZING

Vanaf 10 °C moet het groene melkpijpje worden gebruikt. Wij adviseren voor het gebruik van ongekoelde melk de temperatuur melkvoorraad 16-22 °C voor een optimaal resultaat. Het blauwe melkpijpje voor constant lager dan 5 °C moet indien nodig door de technicus besteld en geactiveerd worden.



Voortgangsaanduiding

Opties: lijn, cirkel, uit

Standaardwaarde: lijn

Display en verlichting

Display and illumination

Parameters m.b.t. het display zoals helderheid en verlichting bij uitloop zijn in dit systeemmenu te vinden.

Verlichtingsconcept

Bestaande uit twee parameters:

1. Verlichting (bij uitloop)

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief Terwijl de machine bedrijfsklaar is, brandt constant een klein lampje direct achter de uitloop.

2. Event (melding) weergave

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief De verlichting tijdens een melding is geactiveerd.

Displayhelderheid

De displayhelderheid kan in stappen van 5 procent worden geconfigureerd.

Helderheid automatisch verminderen

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

actief Als “Helderheid automatisch verminderen” is geactiveerd, dan wordt de displayhelderheid 5 minuten na de laatste uitgifte automatisch verminderd (gebruikspauze).
Bij verminderde displayhelderheid brandt bij de eerste keer aanraken het display weer in de gekozen helderheid. Door een tweede keer op een producttoets te drukken wordt het desbetreffende product afgegeven.

Touchkalibrering

Het touchdisplay opnieuw kalibreren.

Displayachtergrond

Hier kan het kleurontwerp van het touchdisplay worden ingesteld.

- Achtergrond voor de **hoofdpagina**
- Achtergrond voor **verdere pagina’s**

Producten: lettertype + kleur

Hier wordt ingesteld of de letterkleur en -grootte van de producten mogen worden gewijzigd.

Beverages: font + colour

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief Letterkleur en -grootte kunnen in de volgende stap nauwkeurig worden ingesteld.

Waterfilter

Water filter

Informatie over de waterhardheid en bereik.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

actief Waterfilter is aanwezig. Gemeten waterhardheid en bereik van de waterfilter (volgens tabel) worden opgevraagd, zie hierna.

Aanwijzing

Bij een waterhardheid van 0 tot 4 °dKH is geen waterfilter nodig.

Gemeten carbonaathardheid

De gemeten waterhardheid in °dKH wordt hier ingevoerd.

* Vraag bij de waterleidingmaatschappij na welke hardheid het drinkwater heeft of bepaal deze met behulp van de carbonaathardheidstest (met handleiding) die bij de levering is inbegrepen.

De carbonaathardheidstest wordt als toebehoren meegeleverd.

Gemeten totale hardheid

AANWIJZING

Als de koffiemachine met een verkeerd ingestelde waterhardheid wordt gebruikt, dan kan dit leiden tot een sterke verkalking en zodoende tot lekkende kleppen.
Voor schade die daaruit ontstaat, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard.

Filterbereik (waterfilter)

Bij een actieve waterfilter wordt het filterbereik in liter hier ingevoerd.
Voorbeeld: Bij een gemeten carbonaathardheid van 10 °dHK bedraagt het in te stellen filterbereik 200 liter.

Tabel Bereik waterfilter
▷pagina 26

Temperatuur

Temperature

Boiler

De boiler-water-temperatuur wordt hier ingesteld. (temperatuur koffiezetwater)

Uitschakelspoeling

Switch-off rinsing

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

actief Bij het uitschakelen van de koffiemachine moet de systeemreiniging worden uitgevoerd, wanneer sinds de laatste reiniging melkproducten werden afgegeven.

Automatische melksysteemspoeling

Automatic milk system rinsing

Opties: om de 120 min, 52 uur

Standaardwaarde: om de 52 uur

Kalibrering bonen-leeg-melding

Beans empty message calibration

De bonen-leeg-melding wordt hier opnieuw gekalibreerd.
Het uitvoeren is nodig, zodra de melding "Bonen bijvullen" verschijnt, hoewel er nog bonen in de container zitten.

Vorstbeveiliging/transportvoorbereiding

Antifreeze / transport preparation

Als de koffiemachine met een vervoersbedrijf of koeriersdienst moet worden verstuurd, dan moet tevoren dit programma worden uitgevoerd om schade te vermijden.

Lekbaksensor

Drip tray sensor

De lekbaksensor bewaakt het niveau van de lekbak. Deze voorkomt dat de lekbak te vol wordt.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: actief

Bedienen lekbaksensor
▷Overzicht
pagina 37

AANWIJZING

Bij gedeactiveerde sensor kan de lekbak te vol worden en overlopen. Daarbij kan er schade aan meubels ontstaan. Wij adviseren om de sensor actief te laten.

Portioneerunit

Hier kunnen namen en afbeeldingen van de gebruikte bonen- en poedersoorten worden opgeslagen die in de PostSelection-modus “op meerdere pagina’s” als keuze verschijnen, wanneer de machine met meer dan één molen of meerdere poedercontainers is uitgerust.

Weergavemodus
▷pagina 55

Bluetooth (optioneel)

De optionele Schaerer Bluetooth-stick is nodig voor deze functie.

Opties: • actief • inactief

Standaardwaarde: inactief

* Zet Bluetooth hier op actief
* Steek de Schaerer Bluetooth-stick in de USB-sleuf aan de achterkant.
* Schakel de koffiemachine uit en weer in.

S-M-L-functie

Met de algemene activering van deze functie kunnen Small-Medium-Large vulhoeveelheden per product in de instellingen worden geconfigureerd. Kies hiervoor eerst een gewenste product in instellingen. Kies het pictogram Vulhoeveelheid linksonder en zet een vinkje bij [SML-Actief]. Alle formaten voor het product zijn nu geactiveerd. Nu worden, indien gewenst, de vulhoeveelheden ervan met de regelaar individueel aangepast. Verwijder vinkjes bij niet gewenste formaten of deactiveer de functie, bijv. indien alleen S- en M-formaat gewenst.

Small

Standaard wijzigingsfactor van de productgrootte voor S-recepten die opnieuw worden geactiveerd. Standaardwaarde: 75%

Large

Standaard wijzigingsfactor van de productgrootte voor L-recepten die opnieuw worden geactiveerd. Standaardwaarde: 125%

Opties: • actief • inactief

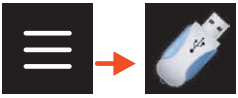
Standaardwaarde: inactief

S-M-L (in PostSelection-modus)

- Small
- Medium
- Large

Onder de afzonderlijk aangegeven formaten kunnen bij geactiveerde S-M-L functie bovendien de betreffende afbeeldingen (productsymbool) en teksten (naam voor productformaat) worden vastgelegd die bij geactiveerde PostSelection-modus na de productkeuze verschijnen (op één pagina of op meerdere pagina's). De gebruiker kan zich aan de hand van de bijpassende productafbeelding (bijv. voor een Small-product) eerder iets bij het formaat voorstellen en zo gemakkelijker een keuze maken.

5.11 USB



Via de USB-aansluiting is het uitwisselen van gegevens mogelijk. Zodra de USB-stick is ingestoken, worden de functies actief.
De USB-aansluiting bevindt zich aan de linkerkant van het display.

Recepten laden

Hier worden op de USB-stick opgeslagen recepten op de koffiemachine geladen.

Load recipes

Productsymbolen laden

Hier worden op de USB-stick opgeslagen foto's of productsymbolen op de koffiemachine geladen.

Load beverage symbols

Recepten opslaan

De huidige recepten van de koffiemachine worden hier naar de USB-stick geëxporteerd.

Save recipes

Recepten als PDF opslaan

Documentatie van de recepten. Alleen met PIN zichtbaar.

Save recipes as PDF

Tellers exporteren

De huidige tellerstanden van de koffiemachine worden hier naar de USB-stick geëxporteerd.

Export counters

HACCP-export

De uitgevoerde reinigingen zijn geregistreerd en worden hier voor het HACCP-bewijs naar de USB-stick geëxporteerd.

HACCP export

Back-up

Ingestelde gegevens zoals machinegegevens, productgegevens enz. worden hier als back-up op de USB-stick opgeslagen.

Data back-up

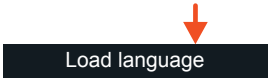
Gegevens laden

Gegevens waarvan een back-up is gemaakt, zoals machinegegevens, productgegevens enz. worden hier vanaf de USB-stick op de koffiemachine geladen.
(Kan met PIN-code worden beveiligd.)

Load data

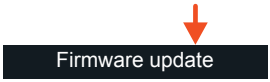
Taal laden

Indien beschikbaar, wordt een andere displaytaal hier vanaf de USB-stick op de koffiemachine geladen.



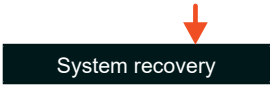
Firmware update

Alleen voor de service.



Terugzetten

Na de update van de firmware kan de vorige versie binnen 30 dagen worden teruggezet.



5.12 Taal

De taal van de displaynavigatie wordt hier ingesteld. De beschikbare talen verschijnen in het Engels.

6 Overige instellingen

6.1 Maalgraad instellen

Gevaar voor beknelling/gevaar voor verwondingen

- In de koffiemolen bevinden zich bewegende delen die vingers zouden kunnen verwonden.
- > Grijp bij een lopende koffiemachine en verwijderde productcontainers absoluut nooit in de molens.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 9

Maalgraad fijner zetten

- Bij een sterke verandering naar een fijnere maalgraad kan de koffiemolen blokkeren.
- > Zet de maalgraad maar één slag met de multitool fijner.
- > Laat daarna een koffieproduct afgeven met gebruikmaking van de fijner gezette molen.
- > Herhaal deze stappen net zo vaak tot de gewenste maalgraad is ingesteld.

Maalgraad grover zetten

De gewenste verandering in de richting van een grovere maalgraad mag in één keer worden ingesteld.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

* Activeer de koffie-afgifte en wacht tot de molen begint te bewegen
* Verander de maalgraad bij lopende molen met behulp van de multitool

Maalgraad fijn ↻ Maalgraad grof ↺

Multitool

7 Onderhoud

7.1 Veiligheidsaanwijzingen onderhoud

Voor een storingsvrije werking van de koffiemachine en voor een optimale koffiekwaliteit is regelmatige reiniging vereist.

Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

- Melk is zeer gevoelig. In het melksysteem kunnen zich kiemen vormen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid.
> Reinig met de melksysteemspoeling het melksysteem dagelijks na gebruik.
> Voer de systeemreiniging 1x per week na bedrijfssluiting uit.
> Na de systeemreiniging moet een handmatige reiniging van de melkschuimer en het stoompijpje worden uitgevoerd.
> Vervang de melkslang indien nodig, uiterlijk na 6 maanden.
> Vervang de mixerslang indien nodig.
> Neem goed nota van alle aanwijzingen m.b.t. de hygiëne.
> Neem goed nota van het HACCP-reinigingsconcept..

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

- In een koffiemachine die niet in gebruik is, kunnen kiemen zich vermeerderen.
> Voer vóór en na gebruikspauzes van meerdere dagen alle reinigingen uit.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

- Alle reinigingsmiddelen zijn perfect afgestemd op de reinigingsprogramma's.

> Gebruik uitsluitend Schaerer reinigings- en ontkalkingsmiddelen.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 9

Gevaar voor de gezondheid/ gevaar voor irritatie en verbranding

- Tijdens de reiniging stroomt er hete reinigingsvloeistof uit de uitloop.
- De hete vloeistoffen kunnen de huid irriteren en door de hitte ontstaat gevaar voor verbranding.

> Grijp tijdens de reiniging nooit onder de uitlopen.

> Blokkeer altijd vóór de reiniging met "CleanLock" het touchdisplay.

> Zorg ervoor dat nooit iemand reinigings-vloeistof drinkt.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 9

7.2 Overzicht van de reinigingsintervallen

Onderhoud						
Dagelijks	*Wekelijks*	*Regelmatig*	*Automatisch*	*Melding*		
Reinigingsprogramma's						
	x				Systeemreiniging	
x					Mixerspoeling	
x					Melksysteemspoeling	
Ontkalking						
				x	Ontkalking	
Handmatige reinigingen						
x					Bedieningsscherm reinigen (CleanLock)	
x					Droesbak reinigen	
		x			Opvangbak reinigen	
	x				Watertank reinigen	
x					Lekbak reinigen	
x					Behuizing reinigen	
		x			Uitloop handmatig reinigen	
				x	Brewerservice	
		x			Brewer reinigen	
(x)	x				Melksysteem handmatig reinigen	
(x)	x				Mixer reinigen *	
		x			Bonencontainer reinigen	
		x			Poedercontainer reinigen *	

Reinigingsprogramma's
▷vanaf pagina 75

▷Pagina 78
▷Pagina 80
▷Pagina 80
▷Pagina 81
▷Pagina 81
▷Pagina 82
▷Pagina 83
▷Pagina 83
▷Pagina 45
▷Pagina 84
▷Pagina 87
▷Pagina 89
▷Pagina 90
▷Pagina 91

Dagelijks = dagelijks ten minste één keer en indien nodig
Wekelijks = wekelijkse reiniging
Regelmatig = regelmatig indien nodig
Automatisch = automatisch verloop
Melding = na melding op het display
(x) = bij sterkere vervuiling dagelijks
* = optioneel (afhankelijk van uitrusting)

7.3 Voor vaatwasmachine geschikte delen

BELANGRIJK

De in de tabel vermelde delen zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.
Alle delen die hier niet worden vermeld, zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Voor de vaatwasmachine geschikte koffiemachinedelen
Droesbak
Lekbak
Lekrooster zonder SteamJet
Lekrooster met SteamJet
Containeruitbreiding zonder deksel
Poedercontainer zonder deksel

7.4 Reinigingsprogramma's

7.4.1 Systeemreiniging

De systeemreiniging is een automatisch reinigingsprogramma en reinigt met een Schaerer reinigingstablet het koffiesysteem van de koffiemachine.
Een melksysteemspoeling en een mixerspoeling maken deel uit van de systeemreiniging.
Totale duur ca. 10 minuten.

Instructies als animatie
▷ Koffiemachine
▷ Hoofdmenu
▷ Onderhoud
▷ Instructies

Gevaar voor de gezondheid/gevaar voor irritatie en verbranding

- Tijdens de reiniging stroomt er hete reinigingsvloeistof en heet water uit de uitlopen.
- De hete vloeistoffen kunnen de huid irriteren en door de hitte ontstaat gevaar voor verbranding.

> Grijp tijdens de reiniging nooit onder de uitlopen.

> Zet vóór elke reiniging een opvangbak met een inhoud van ten minste 3 liter onder de uitloop.

> Zorg ervoor dat nooit iemand reinigingsvloeistof drinkt.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Het reinigingsprogramma leidt u via het display stap voor stap door de systeemreiniging.
Volg de meldingen op.

BELANGRIJK

Systeemreiniging

Starten

* Roep het menu Onderhoud op
* Druk op Reinigingsprogramma's
* Druk op Systeemreiniging

De volgende vraag verschijnt: "Na de reiniging uitschakelen?"

- Bij bevestiging met Ja schakelt de koffiemachine na de reiniging uit.
- Bij bevestiging met Nee wordt de koffiemachine na de reiniging opnieuw gestart.

* Kies de gewenste optie
* Volg de aanwijzingen op het display

Tijdens de reiniging kan het voorkomen dat een geringe hoeveelheid spoelwater in de droesbak terechtkomt. Dat is geen fout.

7.4.2 Mixerspoeling

Gevaar voor de gezondheid/ gevaar voor verbranding

- Tijdens de spoeling stroomt er heet spoelwater uit de uitloop.
- > Grijp tijdens de spoeling nooit onder de uitlopen.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Vóór het opstarten en na bedrijfssluiting moet absoluut een spoeling worden uitgevoerd.

AANWIJZING

De mixerspoeling kan afzonderlijk worden gestart.

Instructies als animatie
▷Koffiemachine
▷Hoofdmenu
▷Onderhoud
▷Instructies

* Roep het menu Onderhoud op
* Druk op Reinigingsprogramma's
* Druk op Mixerspoeling
* Volg de aanwijzingen op het display

7.4.3 Melksysteemspoeling

Gevaar voor de gezondheid/ gevaar voor verbranding

- Tijdens de spoeling stroomt er heet spoelwater uit de uitloop.
- > Grijp tijdens de spoeling nooit onder de uitlopen.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

De melksysteemspoeling kan afzonderlijk worden gestart. Dit is praktisch, wanneer er langere pauzes tussen de afgifte van melkproducten zitten.
De melksysteemspoeling spoelt de melkslang en de melkschuimer uit.

Instructies als animatie
▷Koffiemachine
▷Hoofdmenu
▷Onderhoud
▷Instructies

* Roep het menu Onderhoud op
* Druk op Reinigingsprogramma's
* Druk op Melksysteemspoeling
* Volg de aanwijzingen op het display

▷Melksysteem handmatig reinigen
pagina 87

7.5 Ontkalking

Gevaar voor de gezondheid/ gevaar voor irritatie en verbranding

- Tijdens de reiniging en de ontkalking stroomt er hete reinigingsvloeistof of ontkalkingsoplossing uit de uitloop.
- De hete vloeistoffen kunnen de huid irriteren en door de hitte ontstaat gevaar voor verbranding.
- Onderhouds- en ontkalkingsmiddelen kunnen bij aanraking of per ongeluk aanraken gevaarlijk zijn voor de gezondheid.

> De koffiemachine moet helemaal gemonteerd zijn, voordat de ontkalking wordt gestart.

> Grijp tijdens de reiniging of de ontkalking nooit onder de uitlopen.

> Zorg ervoor dat nooit iemand reinigings-vloeistof of ontkalkingsoplossing drinkt.

> Maak u vertrouwd met de gegevens van de productinformatie op de fles ontkalker.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Gevaar voor verbranding

- Tijdens de afgifte van producten en stoom komt er hete vloeistof uit de uitlopen. Daarbij worden de naburige oppervlakken en uitlopen heet.

> Als de koffiemachine is opgewarmd, start eerst de afkoelroutine. Duur afkoelroutine 5-10 minuten.

> Wacht tot de afkoelroutine is afgelopen.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

- Schaerer onderhoudsmiddelen zijn op de materialen afgestemd en getest. Het gebruik van een ander ontkalkingsmiddel zou kunnen leiden tot schade aan de koffiemachine.

  > Gebruik voor de ontkalking uitsluitend het ontkalkingsmiddel van Schaerer.

  Voor schade door het gebruik van een ander ontkalkingsmiddel kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard, aanspraken op garantie komen te vervallen.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

De waterhardheid, de waterdoorstroming en of een waterfilter wordt gebruikt, bepalen het moment van een ontkalking. Dit moment wordt door de Schaerer Coffee Club berekend en aangegeven.
De ontkalking bestaat uit vier delen.

- Afkoelroutine (bij opgewarmde machine)
- Voorbereiding
- Ontkalking
- Spoeling

De totale duur van de ontkalking ca. 80 minuten. Het proces mag op geen moment worden onderbroken.

Het volgende is nodig voor de ontkalking:

- 2 flessen Schaerer vloeibare ontkalker (elk 0,75 liter)
- 1 fles met water (0,75 liter)
- opvangbak van 5 liter

De displayteksten leiden u stap voor stap door het programma. Met de start begint een volgorde die moet worden aangehouden. Volg de meldingen op.

BELANGRIJK

Programma Ontkalking oproepen

▷ Hoofdmenu
▷ Onderhoud
▷ Ontkalking

* Roep het onderhoudsmenu op
* Druk op Ontkalking
* Volg de meldingen op het display

7.6 Handmatige reinigingen

Bestelnummers voor het Schaerer onderhoudsprogramma
▷ Toebehoren en reserveonderdelen pagina 110

7.6.1 Bedieningsscherm reinigen (CleanLock)

Druk op "CleanLock", dan begint een countdown van 15 seconden te lopen. Nu kan het touchdisplay worden gereinigd. 15 seconden na de laatste aanraking wordt het touchdisplay weer geactiveerd.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding

- Als er per ongeluk een product wordt geactiveerd, dan bestaat gevaar voor verwondingen.
- > Blokkeer altijd vóór de reiniging met "CleanLock" het touchdisplay.

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷ vanaf pagina 9

BELANGRIJK

- Er bestaat het gevaar dat bij de reiniging krassen of schrammen ontstaan.
- > Reinig het display uitsluitend met een vochtige doek. Gebruik geen reinigingsmiddel.
- > Gebruik voor de reiniging zachte doeken.

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

7.6.2 Droesbak reinigen (droesgoot, optioneel)

* Maak de droesbak leeg

Het koppenplateau ligt op de droesbak. Houd het koppenplateau bij het leegmaken van de droesbak altijd vast.

* Spoel de droesbak onder stromend droesbak uit
* Reinig met een vochtige doek
* Droog de droesbak en breng deze weer aan

BELANGRIJK

> Gebruik nooit geweld! Gevaar voor breuk.

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

7.6.3 Opvangbak reinigen

Pak de opvangbak elke week weg en reinig deze.
Een geringe hoeveelheid water in de opvangbak betekent geen lekkage, maar is bepaald door het systeem.
De opvangbak bevindt zich onder de droesbak.
Reinig de opvangbak indien nodig.

* Neem de droesbak weg
* Neem de opvangbak weg en reinig deze grondig met schoon drinkwater
* Droog de opvangbak en breng deze weer aan
* Plaats de droesbak

7.6.4 Watertank reinigen

Spoel de watertank elke week grondig uit met schoon water.

7.6.5 Lekbak reinigen

Gevaar voor verbranding

- In de lekbak kunnen zich hete vloeistoffen bevinden.
- Als de lekbak, bijvoorbeeld na de reiniging, niet goed wordt vastgeklikt, dan bestaat gevaar voor verbranding door hete vloeistoffen.

> Beweeg de lekbak voorzichtig.
> Plaats deze zorgvuldig terug, zodat er niet per ongeluk water kan uitstromen.
> Let er altijd op dat de lekbak correct is aangebracht.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

* Til de lekbak aan de voorste buitenkant iets op en neem deze weg
* Neem het lekrooster weg en reinig deze met de reinigingsborstel
* Reinig de lekbak grondig
* Reinig de SteamJet-uitlaat en afdekking grondig met de meegeleverde reinigingsborstel
* Spoel de lekbak en het lekrooster afsluitend met schoon drinkwater
* Droog de lekbak en het lekrooster, zet deze in elkaar en plaats deze weer terug

De onderkant van de lekbak en het bereik van de lekbaksensor moeten vóór het plaatsen droog zijn. De sensor bevindt zich rechts onder de lekbak. Als het in dit bereik vochtig blijft, dan verschijnt de melding "Maak de lekbak leeg" opnieuw.

BELANGRIJK

7.6.6 Behuizing reinigen

- Er bestaat het gevaar dat bij de reiniging krassen of schrammen ontstaan.
  > Reinig niet met schuurmiddel of iets dergelijks.
  > Gebruik uitsluitend zeer milde reinigingsmiddelen.
  > Gebruik geen sterk alkalische, alcoholhoudende of ontvettende reinigingsmiddelen.
  > Gebruik voor de reiniging zachte doeken.

* Schakel de koffiemachine uit met de aan/uit-schakelaar
* Laat de machine afkoelen
* Reinig de behuizing van de afgekoelde koffiemachine met een vochtige doek
* Wrijf alles droog met een fijne wollen doek

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

Aanwijzing

Problemen m.b.t. bestendigheid zijn aanwezig bij alkalische reinigingsmiddelen, oplosmiddelen als bijv. aceton, carbon, tetrachloorkoolstof, thinner of alcoholverbindingen > 5 % , ammoniak, benzeen, glycerine, xyleen, schuurmiddelen, ontvettende uitwasmiddelen en bijtende spuitreiniger voor ruiten zijn ook niet geschikt

7.6.7 Uitloop handmatig reinigen

Reinig de uitloop regelmatig aan de buitenkant met een vochtige doek en maak de uitlaatopeningen schoon met de juiste borstels.

7.6.8 Brewer reinigen

Gevaar voor beknelling/gevaar voor verwondingen

- In de koffiemachine bevinden zich bewegende delen die vingers of handen zouden kunnen verwonden.
- Bij het wegnemen van de brewer bestaat er gevaar voor beknelling.

> Schakel altijd de koffiemachine uit en trek de stekker uit, voordat u in de koffiemolen of in de opening van de brewer grijpt.

> Houd de brewer stevig vast en neem deze voorzichtig weg.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

De brewer kan indien nodig worden gereinigd.

* Druk op de Aan/Uit-schakelaar tot de koffiemachine uitschakelt
* Trek de stekker uit
* Schuif het koppenplateau in de droesbak
* Neem de droesbak weg
* Neem de opvangbak weg
* Neem de lekbak weg

De brewer is nu vrij toegankelijk.

Gevaar voor verbranding

- De brewer kan direct na het uitschakelen nog heet zijn.

> Laat de koffiemachine vóór de reiniging afkoelen.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

- De brewer kan naar beneden glijden.

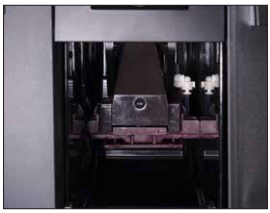
> Houd de brewer altijd stevig vast.

> Gebruik nooit geweld! Gevaar voor breuk.

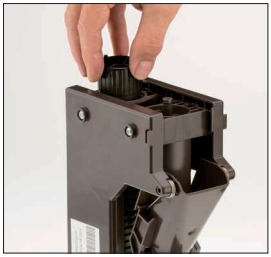
BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

* Grijp met één hand onder de brewer in de schacht, maak de vergrendeling los en houd de brewer vast (afbeelding 1)
* Beweeg de brewer langzaam helemaal naar beneden, kantel hem en trek hem naar voren eruit
* Neem de brewer weg en houd deze daarbij vast



Afbeelding 1



Afbeelding 2

Gebruik de multitool uit het toebehoren.

* Draai de schroefdraad bij de kop van de brewer tegen de klok in (linksom) (afbeelding 2) totdat de afstrijker zich in de voorste positie bevindt
* Trek de veren naar buiten en druk deze naar beneden

Daardoor wordt de inworpgoot ontgrendeld.

* Klap de inworpgoot [1] naar boven
* Reinig de brewerzeef onder stromend water of met een doek
* Verwijder met een penseel of een borstel de resten gemalen koffie
* Spoel de brewer onder stromend water

Afbeelding 3

Mogelijke beschadiging

- De brewer kan door reinigingsmiddelen of in de vaatwasmachine worden beschadigd
  > Gebruik voor de reiniging van de brewer uitsluitend water.
  > Reinig de brewer nooit in de vaatwasmachine.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

* Droog de brewer met een doek af

Laat deze vóór inbouw in de koffiemachine helemaal drogen.

Verwijder de resten gemalen koffie in de schacht.

* Veeg de gemalen koffie er naar voren toe uit of zuig deze weg met de stofzuiger
* Hang de veren in de inworpgoot (afbeelding 4)

Let op de geleidingen.

Bouw de gedroogde brewer weer in.

Draai de schroefdraad bij de kop van de brewer met de klok mee (rechtsom) (afbeelding 2) totdat de afstrijker
weer helemaal ingeklapt is.

* Houd de vergrendeling ingedrukt en zet de brewer tot helemaal naar achter tegen de achterwand terug in de schacht.
* Schuif de brewer verticaal naar boven tot de vergrendeling vastklikt.
* Plaats de droesbak
* Plaats de lekbak

Afbeelding 4

Brewerzeef

Wanneer de brewer niet zonder weerstand kan worden geplaatst:

> Draai de schroefdraad bij de kop van de brewer met de multitool iets naar links of rechts totdat de brewer in de geleiding glijdt.

> Gebruik nooit geweld! Gevaar voor breuk.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷vanaf pagina 107

7.6.9 Melksysteem handmatig reinigen

Gevaar voor verbranding

- Als er per ongeluk een product wordt geactiveerd, dan bestaat gevaar voor verwondingen.
  > Schakel de koffiemachine vóór de reiniging altijd uit.
  > Trek de stekker uit.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Instructies als animatie
▷Koffiemachine
▷Hoofdmenu
▷Onderhoud
▷Instructies

* Een melksysteemreiniging uitvoeren
* Neem de afdekking voor de uitlopen weg
* Neem de melkschuimer met het stoompijpje weg
* Demonteer de afzonderlijke delen en reinig deze grondig onder stromend warm water
* Reinig de geleiding in de uitloop met een vochtige doek
* Reinig de kanalen en de aansluitingen met de meegeleverde reinigingsborstel

Gevaar voor de gezondheid

- Bij oogcontact kan de Schaerer melksysteemreiniger ernstig oogletsel veroorzaken.
  > Zorg ervoor dat de melksysteemreiniger nooit in de ogen van mensen of dieren komt.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

* Meng 5 ml speciale reiniger van Schaerer met 0,5 liter warm drinkwater
* Leg alle afzonderlijke delen, ook de reinigingsborstel, in de voorbereide reinigingsvloeistof

Alle delen moeten helemaal bedekt zijn met de reinigingsvloeistof.

* Reinig na 5 uur alle delen grondig met de borstel
* Spoel alle delen heel grondig met schoon drinkwater

Gevaar voor de gezondheid/hygiëne

> De sierstrip op de uitloop kan indien nodig gedemonteerd en gereinigd worden.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

Gevaar voor verbranding

- Het stoompijpje zonder melkschuimer kan hete stoom uitblazen.

> Bouw nooit het stoompijpje zonder melkschuimer in.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

* Zet de melkschuimer in elkaar

Bevochtig de delen voor het samenvoegen, vet deze niet in.

* Voeg de delen samen en druk deze stevig vast
* Plaats de melkschuimer weer in de uitloop

Melkslang reinigen

* Dompel een uiteinde van de melkslang bij de andere delen in de reinigingsvloeistof
* Dompel daarna de rest van de melkslang helemaal in de reinigingsvloeistof

Deze handelwijze verhindert dat er luchtbellen in de melkslang blijven zitten.

Alle delen moeten helemaal bedekt zijn met de reinigingsvloeistof.

Instructie "Melkslang reinigen"
▷ Instructies
pagina 43

7.6.10 Mixer reinigen

Instructies als animatie
▷Koffiemachine
▷Hoofdmenu
▷Onderhoud
▷Instructies

Afhankelijk van het gebruikte poeder vaker reinigen.

* Voer een mixerspoeling uit
* Open de deur
* Trek de mixerbeker aan de handgreep er naar voren af
* Til de mixerbeker iets op, zodat het aanwezige restwater wegloopt
* Trek de mixerslang, van de mixerbeker naar de uitloop, eraf en neem deze uit de geleiding

De propeller van de mixer is nu zichtbaar.

* Reinig de propeller met een doek
* Demonteer de tweedelige mixerbeker
* Reinig de beide mixerbekerdelen en de mixerslang onder stromend warm water
* Laat alle delen helemaal drogen

Bij het in elkaar zetten moeten alle openingen in dezelfde richting wijzen.

* Plaats de mixerslang door de geleiding in de uitloop
* Plaats de mixerbeker weer terug tot deze vastklikt
* Steek de mixerslang op de mixerbeker

Gevaar voor verbranding

- Als de mixerslang er niet stevig is opgestoken, kan ongewild heet water of hete poederdrank naar buiten stromen.

> Steek de mixerslang op de mixerbeker.

⚠ VOORZICHTIG

Neem goed nota van het hoofdstuk Veiligheid
▷vanaf pagina 9

7.6.11 Bonencontainer reinigen

De vast ingebouwde bonencontainers kunnen indien nodig en met regelmatige tussenpozen worden gereinigd. Advies: maandelijks.

Gevaar voor verwondingen

⚠ VOORZICHTIG

- Zeer lange haren zouden in de molenkop verstrikt kunnen raken en zo in de koffiemachine kunnen worden getrokken.

> Bescherm de haren altijd met een haarnetje, voordat u de bonencontainers wegneemt.

Gevaar voor beknelling/gevaar voor verwondingen

⚠ VOORZICHTIG

- In de koffiemachine bevinden zich bewegende delen die vingers of handen zouden kunnen verwonden.

> Schakel altijd de koffiemachine uit en trek de stekker uit, voordat u in de koffiemolen of in de opening van de brewer grijpt.

* Druk kort op de Aan/Uit-schakelaar (ca. 1 seconde)

De koffiemachine schakelt uit.

* Trek de stekker uit
* Neem de deksels van de bonencontainers weg, maak deze leeg en reinig ze met een vochtige doek
* Reinig de vergrendelingselementen in de bonencontainer met de meegeleverde borstel
* Laat de bonencontainers helemaal drogen
* Vul de bonencontainers weer en sluit ze af met de deksels

Bonencontainer-uitbreiding (optioneel)

* Ontgrendel de uitbreiding
* Neem de uitbreiding naar boven toe weg
* Veeg de uitbreiding grondig uit met een vochtige doek en laat deze drogen
* Plaats de uitbreiding weer en vergrendel deze

7.6.12 Poedercontainer reinigen

De vast ingebouwde bonencontainers kunnen indien nodig en met regelmatige tussenpozen worden gereinigd. Advies: maandelijks.
Afhankelijk van het gebruikte poeder vaker reinigen.

Gevaar voor verwondingen

- Zeer lange haren zouden in de molenkop verstrikt kunnen raken en zo in de koffiemachine kunnen worden getrokken.

> Bescherm de haren altijd met een haarnetje, voordat u de bonencontainers wegneemt.

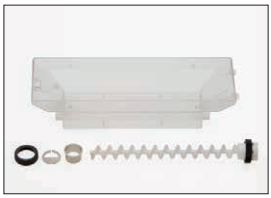
⚠ VOORZICHTIG

* Druk kort op de Aan/Uit-schakelaar (ca. 1 seconde)

De koffiemachine schakelt uit.

* Trek de stekker uit
* Trek aan de borging op de poedercontainer en maak deze zo los
* Neem het deksel van de poedercontainer weg, maak deze leeg en reinig deze met een vochtige doek
* Schroef de wartelmoeren voor en achter eraf
* Trek de portioneerschroef eruit en neem de uitwerpkap weg
* Veeg de container grondig uit met een vochtige doek

* Reinig de afzonderlijke delen van de portioneerschroef grondig met de meegeleverde reinigingsborstel
* Laat de poedercontainer en de afzonderlijke delen helemaal drogen
* Zet de portioneerschroef weer in elkaar en plaats deze terug, schroef de wartelmoeren vast



Portioneerunit met afzonderlijke delen. Portioneerschroef

BELANGRIJK

Let op de juiste positie van de uitwerpkap.

* Vul de poedercontainer en breng het deksel aan
* Sluit de vergrendeling

Poedercontainer-uitbreiding (optioneel)

* Ontgrendel de uitbreiding
* Neem de uitbreiding naar boven toe weg
* Veeg de uitbreiding grondig uit met een vochtige doek en laat deze drogen
* Plaats de uitbreiding weer en vergrendel deze

8 HACCP-reinigingsconcept

U bent wettelijk verplicht ervoor te zorgen dat uw gasten door de consumptie van de door u uitgegeven levensmiddelen niet worden blootgesteld aan voor de gezondheid schadelijke situaties.
Er is een HACCP-reinigingsconcept (Hazard Analysis Critical Control Points) voor het identificeren en beoordelen van gevaren vereist. U moet in uw bedrijf een risicoanalyse uitvoeren. Met als doel de punten van gevaar voor de levensmiddelenhygiëne te herkennen en tegen te gaan. Hiervoor moeten controle- en eventueel testprocedures worden vastgelegd en gerealiseerd.
Bij een correcte installatie, onderhoud, verzorging en reiniging voldoen de koffiemachines van Schaerer aan de voorwaarden van de bovengenoemde eisen. Wordt de verzorging en reiniging van de koffiemachine niet correct uitgevoerd, dan wordt de afgifte van melkproducten met betrekking tot de levensmiddelenhygiëne een punt van gevaar.
Neem voor het naleven van het HACCP-reinigingsconcept de volgende punten in acht:

"Duitse verordening voor levensmiddelenhygiëne van 5-8-1997"

Gebruik ons HACCP-reinigingsconcept voor de bewaking van de regelmatige reiniging.

HACCP-export
▷pagina 69

Dagelijks het melksysteem kiemvrij maken

- Houd u aan de reinigingsvoorschriften voor het melksysteem in het hoofdstuk Onderhoud. Hierdoor bent u ervan verzekerd dat uw systeem bij het opstarten geen ziektekiemen bevat.

Gebruik uitsluitend door Schaerer goedgekeurde reinigingsmiddelen.

Neem goed nota van het hoofdstuk Onderhoud
▷vanaf pagina 72

TIP

Via het info-veld kunt u de rapporten van de laatste reinigingen oproepen.
Via het USB-veld kunt u een HACCP-rapport exporteren.

Altijd opstarten met een nieuw geopend, reeds gekoeld pak melk

- Origineel verpakte houdbare melk is in het algemeen vrij van schadelijke kiemen. Open bij het opstarten altijd een nieuw, reeds gekoeld pak melk.
- Let bij het openen van het pak melk op absolute hygiëne! Door vieze handen of gereedschappen kunnen er tijdens het openen ziektekiemen in het pak terechtkomen.

Advies:

Gebruik houdbare melk met een vetgehalte van 1,5%.

Houd de melk koel!

- Zorg ervoor dat er altijd een nieuw, reeds gekoeld pak melk klaar staat.
- Als tijdens het gebruik niet wordt gekoeld, dan moet de melk heel snel worden opgebruikt. Koel eventueel de melk tussendoor.
- Wordt er weinig melk gebruikt, dan moet de reeds gekoelde melk tijdens het gebruik verder worden gekoeld.

De melk moet bij opstarten ca. 6–8 °C zijn.

Afhankelijk van instelling levert een liter melk ca. 20 Cappuccino's op.

Schaerer biedt verschillende koelmogelijkheden aan (bijv. Schaerer bijgeplaatste koelunit of Schaerer melkkoeler).

HACCP cleaning schedule

Month _____ Year _____

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.
Cleaning steps:

Daily
1. Switch-off rinsing
   ▷Starts automatically when the machine is switched off.
   Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
   ▷User Manual, Care chapter

Weekly
3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
   Clean the water tank

Regularly
5. Clean the product hoppers (beans/powder)
   Clean the dispensing spouts and the brewing unit
   ▷User Manual, Care chapter

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 Onderhoud en ontkalking

Denk eraan dat het om een professionele koffiemachine voor bedrijfsmatig gebruik gaat die regelmatig moet worden onderhouden en ontkalkt.

Het tijdstip van onderhoud richt zich naar de gebruiksduur en krijgt u op het display aangegeven. Bij het onderhoud door de Schaerer service wordt tevens de ontkalking van het brewersysteem uitgevoerd.

De koffiemachine kan na de melding verder worden gebruikt, het uitvoeren of in opdracht geven van de onderhoudswerkzaamheden dient echter binnenkort te worden gebeuren om het veilig functioneren te waarborgen en gevolgschade te vermijden.

9.1 Onderhoud

Onderhoud na melding op het display, alleen door geschoold personeel of de Schaerer service, omdat hier veiligheidscontroles moeten worden verricht. De volgende onderhoudsniveaus zijn voorzien:

Meldingen service-onderhoud ▷ Meldingen en aanwijzingen pagina 97

- Ontkalking, kan door de gebruiker/exploitant zelf worden verricht.

Ontkalking ▷ Software ▷ Onderhoud ▷ Ontkalking pagina 78

- Onderhoud na melding op het display, alleen door geschoold personeel of de Schaerer service, omdat hier veiligheidscontroles moeten worden verricht.

Meldingen service-onderhoud ▷ Meldingen en aanwijzingen pagina 97

9.2 Schaerer service

De Schaerer support is voor u bereikbaar via een centraal punt, indien de lokale servicepartner niet bekend is.

Schaerer AG
Allmendweg 8
Postfach 336
4528 Zuchwil
Zwitserland

Support Zwitserland:
Telefoon: +41848 88 00 66
E-mail: kundendienst.schweiz@schaerer.com

Belangrijk!

Neem voor verdere onderhoudswerkzaamheden en reparaties contact op met uw verantwoordelijke Schaerer service. De telefoonnummers staan op de adres-sticker op de koffiemachine en op de bon.

10 Meldingen en aanwijzingen

10.1 Meldingen bedienen

Bonen bijvullen

* Vul de bonencontainer bij (afhankelijk van indicatie)
* Controleren:
• De koffiebonen glijden niet na.
* Roer alles met een grote lepel om en bevestig met ✅
* Voer de "kalibrering bonen-leeg-melding" uit

Kalibrering bonen-leeg-melding software

▷ *pagina 66*

Afsluitkraan openen

* Open de waterafsluitkraan en bevestig dit

Droesbak leegmaken

* Maak de droesbak leeg

Droesbak ontbreekt

* Plaats de droesbak weer correct terug

Waterfilter vervangen

* Vervang de waterfilter

Neem goed nota van de gebruiksaanwijzing van de waterfilter!

* Bel indien nodig de Schaerer service

De Schaerer service bellen

Aanduiding van het foutnummer

▷*Foutmeldingen en storingen*

Service-melding

Service-onderhoud na melding op het display.

* Bel de Schaerer service

Servicemeldingen zijn aanwijzingen. Meestal is het mogelijk om de koffiemachine te blijven gebruiken.

10.2 Foutmeldingen en storingen

Principiële werkwijze bij de weergave van foutmeldingen of storingen.

* Schakel de koffiemachine uit en na enkele seconden weer in
* Herhaal de procedure die tot de storing heeft geleid

In de meeste gevallen is hierna de storing verholpen en kunt u doorwerken.
Als dit niet tot het gewenste resultaat leidt: Zoek in de onderstaande foutenlijst naar de weergegeven fouttekst of het foutnummer en volg de handelings-instructies op.

Als dit ook niet tot het gewenste resultaat leidt of de weergegeven fout niet in de lijst staat, bel dan de Schaerer service

Enkele meldingen leiden tot blokkering van afzonderlijke functies. Dat herkent u aan het doven van de verlichting van de producttoetsen. De producten van de verlichte producttoetsen kunnen nog steeds worden afgegeven.

Uw Schaerer Coffee Club is uitgerust met een diagnoseprogramma. Optredende fouten worden op het display gemeld. De vermelde foutmeldingen kunnen ook worden veroorzaakt door een netstoring.
Als er sprake is van een actuele fout of een aanwijzing voor de exploitant, dan verschijnt het veld ⚠.

* Druk op ⚠

De foutmelding en het foutnummer verschijnen.

AANWIJZING

De Aan/Uit-schakelaar reageert na ca. 1 seconde en de koffiemachine schakelt uit.
Voor het verhelpen van fouten, bijvoorbeeld als de software blijft hangen, kan door langer op de Aan/Uit-schakelaar te drukken de besturing worden uitgeschakeld.

Fout-nummer	*Fout-omschrijving*	*Handelingsinstructie*
6	Brewer blokkeerstroom/ brewer loopt stroef	* Koffiemachine uitschakelen * Brewer reinigen *▷ Onderhoud ▷ Reiniging brewer, pagina 84*
88	Boiler: overtemperatuur	* Koffiemachine uitschakelen, laten afkoelen en weer inschakelen Indien de fout niet is verholpen * Koffiemachine uitschakelen * Schaerer service bellen
89	Boiler: fout verwarmingstijd	* Koffiemachine uit- en weer inschakelen * Indien de fout niet is verholpen, de Schaerer service bellen
161	Waterfout: brewwater	*Schakel tussen elk van de volgende stappen de koffiemachine uit en weer in. Indien de fout niet is verholpen, voer dan de volgende stap uit.* * Brewer reinigen *▷ Onderhoud ▷ Reiniging brewer, pagina 84* * De maalgraad grover zetten *▷ Overige instellingen ▷ Maalgraad instellen, pagina 71* * Kwaliteit verlagen *▷ Instellen ▷ Recepten, pagina 48* * Indien de fout niet is verholpen, de Schaerer service bellen
162	Waterfout: bij reiniging	*Schakel tussen elk van de volgende stappen de koffiemachine uit en weer in. Indien de fout niet is verholpen, voer dan de volgende stap uit.* * Brewer reinigen *▷ Onderhoud ▷ Reiniging brewer, pagina 84* * Indien de fout niet is verholpen, de Schaerer service bellen

Fout-nummer	*Fout-omschrijving*	*Handelingsinstructie*
163	Waterfout: warmspoelen	*Schakel tussen elk van de volgende stappen de koffiemachine uit en weer in. Indien de fout niet is verholpen, voer dan de volgende stap uit.* * Brewer reinigen *▷ Onderhoud ▷ Reiniging brewer, pagina 84* * Indien de fout niet is verholpen, de Schaerer service bellen
186	Stoomketel: niveau	*De uitgifte is tijdelijk geblokkeerd.* * Controleren of de droesbak goed is aangebracht * Koffiemachine uit- en weer inschakelen
188	Fout verwarming; overtemperatuur stoomketel	* Koffiemachine uitschakelen, de stekker uittrekken * De Schaerer service bellen
189	Stoomketel: fout verwarmingstijd	* Koffiemachine uit- en weer inschakelen * Indien de fout niet is verholpen, de Schaerer service bellen *▷ Onderhoud ▷ Melksysteem handmatig reinigen, pagina 87*
9083	Koelertemperatuur bevindt zich in vorstbereik	* Controleren of de koelertemperatuur te laag is ingesteld
9516 9517	Molen rechts geblokkeerd Molen links geblokkeerd 	* Koffiemachine uitschakelen * De stekker uittrekken * De deksels van de bonencontainers wegnemen * Bonencontainers leegmaken * Maalschijf uitsluitend met de multitool voor de container met de klok mee draaien (twee pennen moeten in de desbetreffende uitsparingen van de molen worden gestoken, zie afbeelding) * De bonencontainers vullen * De deksels van de bonencontainers weer aanbrengen * Koffiemachine inschakelen *▷ Onderhoud ▷ Reiniging bonencontainers, pagina 90* Bij vaak optreden: * de maalgraad een niveau grover zetten *▷ Overige instellingen ▷ Maalgraad instellen, pagina 71*

10.3 Fout zonder foutmelding

Foutbeeld	*Handelingsinstructie*
• Geen afgifte heet water, echter water in de droesbak	* Heetwateruitloop reinigen * Schaerer service bellen (koffie-afgifte is mogelijk)
• Geen choco-afgiftem, echter water in de droesbak	* Choc-afgifte niet meer gebruiken * Schaerer service bellen (koffie-afgifte is mogelijk)
• Choc-portioneerunit geblokkeerd, choco wordt alleen met water afgegeven	* Portioneerunit reinigen *▷ Onderhoud ▷ Poedercontainer reinigen, pagina 91* * Poeder verwijderen * Schroef met de hand draaien tot alle poeder is verwijderd * Eventueel met water uitspoelen * Helemaal (laten) drogen
• Koffie-afgifte links/rechts verschillend	* Koffie-uitloop reinigen *▷ Onderhoud ▷ Melksysteem handmatig reinigen, pagina 87*
• Geen melkschuim/ melkafgifte, hoewel er melk in de container zit	* Controleren of melkslang geknikt of bekneld is * Controleren of het juiste stoompijpje wordt gebruikt * Melkslang goed leggen * Melkuitloop reinigen * Melk bijvullen * Controleren of de melkkoeler bevroren is
• Melkschuim niet goed	Kleur — Melktemperatuur • groen (standaard) — ongekoelde melk (16 tot max. 22 °C) • oranje (toebehoren) — gekoelde melk (tot 10 °C) Indien de fout niet is verholpen * Ander stoompijpje uit toebehoren gebruiken

Foutbeeld	*Handelingsinstructie*
• Melkschuimafgifte spat heel erg • Melk te heet	* Controleren of het melksysteem werd gereinigd * Het melksysteem reinigen ▷ *Onderhoud* ▷ *Melksysteem handmatig reinigen, pagina 87* * Controleren of de gebruikte melk voldoende gekoeld is
• Geen poederdrankuitgifte	* Mixerbeker reinigen * Is de slang geknikt? * Reiniging en spoeling vaker uitvoeren, evt. dagelijks ▷ *Onderhoud* ▷ *Overzicht van de reinigingsintervallen, pagina 74* ▷ *Onderhoud* ▷ *Melksysteem handmatig reinigen, pagina 87* * Minder poeder instellen * Meer water instellen
• Pomp loopt permanent, water in droesbak	* Koffiemachine uit- en weer inschakelen * Indien de fout niet is verholpen, de Schaerer service bellen

11 Veiligheid en garantie

11.1 Gevaren voor de koffiemachine

De gebruiksaanwijzing in acht nemen

Bij veronachtzaming bestaat er in het geval van schade geen recht op garantie.
Neem goed nota van de gebruiks- en installatievoorwaarden.

BELANGRIJK

Neem goed nota van het hoofdstuk Garantie
▷ vanaf pagina 107

Gebruiks- en installatievoorwaarden
▷ vanaf pagina 18

Standplaats

- De standplaats moet droog en tegen spatwater beschermd zijn.
- Bij een koffiemachine kan er altijd wat condenswater of water of stoom uitstromen.

> Gebruik de koffiemachine niet in de buitenlucht.

> Plaats de koffiemachine zodanig dat deze is beschermd tegen spatwater.

> Zet de koffiemachine absoluut op een waterbestendige en voor warmte ongevoelige ondergrond om het opsteloppervlak tegen beschadiging te beschermen.

Koffiemolen

- Vreemde voorwerpen kunnen de koffiemolen beschadigen. Deze beschadiging valt buiten de garantie.

> Let erop dat er geen vreemde voorwerpen in de bonencontainer komen.

Neem de volgende aanwijzingen in acht om technische problemen en schade aan de koffiemachine te vermijden:

- Bij drinkwater met een carbonaathardheid vanaf 5°dKH en hoger moet een Schaerer waterfilter worden voorgeschakeld, anders kan de koffiemachine beschadigd raken door verkalking.
- Let er om verzekeringstechnische redenen altijd op dat na bedrijfssluiting de hoofdkraan voor de watertoevoer wordt dichtgedraaid en dat de elektrische hoofdschakelaar wordt uitgeschakeld of dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Wij adviseren maatregelen ter voorkoming van schade, bijv:
  - inbouw van een geschikte waterbewaking in de watertoevoer
  - installatie van rookmelders
- Na een gebruikspauze adviseren wij om vóór een hernieuwde inbedrijfstelling het reinigingsprogramma ten minste twee keer uit te voeren.

Systeemreiniging ▷Reinigingsprogramma's pagina 75

11.2 Richtlijnen

Fabrikant: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)
Het apparaat voldoet aan de eisen van alle desbetreffende bepalingen van de machine-richtlijnen (MD) 2006/42/EG (EC), EMC-richtlijn 2014/30/EU en RoHS 2011/65/EG (EC).
Bovengenoemde fabrikant verklaart dat deze machine in overeenstemming is met alle relevante bepalingen van de genoemde richtlijnen. Indien wijzigingen aan de apparaten worden aangebracht die niet met ons zijn afgesproken, dan verliest deze verklaring haar geldigheid. Samenstelling technische documenten: WMF Group GmbH.
De verklaring van overeenstemming is als origineel bij het apparaat gevoegd. Het apparaat is voorzien van de CE-markering.
Het apparaat voldoet aan de eisen van het Duitse wetboek voor levensmiddelen, gebruiksvoor-werpen en voedermiddelen (LFGB), de Duitse verordening voor gebruiksvoorwerpen (BedGgstV), de verordening (EU) nr. 10/2011 evenals de verordening (EU) nr. 1935/2004 in hun telkens actuele versies.
Bij beoogd gebruik vormt het apparaat geen gevaar voor de gezondheid of een ander onverantwoord gevaar.
De gebruikte materialen en grondstoffen voldoen aan de Duitse verordening voor gebruiksvoorwerpen evenals de verordening (EU) nr. 10/2011.
Voor landen buiten de EU gelden de telkens geldige nationale voorschriften.
Het apparaat is onderworpen aan de verordening voor elektrisch en elektronisch afval WEEE 2012/19/EG (EC) en mag niet via het huisvuil worden afgevoerd.

Neem voor afvoer contact op met de Schaerer service.

Adres
▷pagina 96

De traceerbaarheid conform verordening (EG) nr. 1935/2004 evenals de productie volgens goede fabricagemethoden zoals bedoeld in de verordening (EG) nr. 2023/2006 wordt door ons gewaarborgd en gegarandeerd.

11.3 Plichten van de exploitant

De exploitant van dergelijke systemen moet zorgen voor regelmatig onderhoud door Schaerer servicetechnici, diens gemachtigde of andere geautoriseerde personen en voor de controle van de veiligheidsvoorzieningen.
De toegang tot het servicegedeelte is alleen toegestaan aan personen die de kennis en praktische ervaring met het apparaat hebben, vooral wat veiligheid en hygiëne betreft.
De koffiemachine moet door de exploitant zodanig worden geplaatst dat service en onderhoud ongehinderd mogelijk zijn.
Bij verzorging van kantoren/etages of soortgelijke zelfbedieningstoepassingen moet personeel dat in de bediening van de koffiemachine is geïnstrueerd, toezicht houden op de koffiemachine.
Het geschoolde personeel moet het naleven van de onderhoudsmaatregelen waarborgen en beschikbaar zijn voor vragen over de toepassing.
De exploitant moet ervoor zorgen dat de elektrische installaties en productiemiddelen in correcte staat verkeren (bijv. conform Duits DGUV voorschrift 3).
Om de bedrijfsveiligheid van uw koffiemachine te garanderen, is o.a. de regelmatige controle van de veiligheidskleppen en drukvaten noodzakelijk.
Deze maatregelen worden in het kader van het onderhoud uitgevoerd door de Schaerer service of door servicepersoneel dat door Schaerer is geautoriseerd.
De systeemreiniging mag uitsluitend worden uitgevoerd met de door Schaerer hiervoor bestemde Schaerer speciale reinigingsmiddelen voor de koffiemachine (tabletten) en voor het melksysteem (vloeibare reiniger).
Er dient goed nota te worden genomen van de voorschriften van de fabrikant over onderhoudscycli en onderhoudsfrequentie (▷Onderhoud).

Schaerer speciale reinigingsmiddelen ▷Toebehoren en reserveonderdelen pagina 110

11.4 Garantieclaims

De gebruiksaanwijzing in acht nemen

- Bij veronachtzaming bestaat er in het geval van schade geen recht op garantie.
- > Neem goed nota van de gebruiks- en installatievoorwaarden.

BELANGRIJK

Gebruiks- en installatievoorwaarden
▷vanaf pagina 18

Of de koper recht heeft op garantieclaims en de vorm van de garantieclaims waarop de koper evt. recht heeft, blijkt uit de tussen de koper en de verkoper aangegane overeenkomst. Bij veronachtzaming van de voorschriften van deze gebruiksaanwijzing kunnen garantieclaims vervallen.

Er wordt geen garantie verleend:

- Voor alle delen die aan een natuurlijke slijtage onderhevig zijn. Hierbij horen onder andere afdichtingen, mixer en brewer.
- Voor gebreken die te wijten zijn aan weersinvloeden, ketelsteen, chemische, fysische, elektrochemische of elektrische invloeden.
- Wanneer wordt afgezien van een waterfilter, hoewel de waterhardheid ter plekke het gebruik van een waterfilter vereist en daardoor gebreken optreden.
- Voor gebreken die ontstaan door veronachtzaming van de voorschriften over behandeling, onderhoud en service van het apparaat (bijv. gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies).
- Voor gebreken die ontstaan door het niet gebruiken van originele reserveonderdelen van Schaerer of verkeerde montage door de koper of derden of door verkeerde of onzorgvuldige behandeling.
- Voor gevolgen van verkeerd en zonder onze toestemming uitgevoerde veranderingen of reparatiewerkzaamheden van de koper of derden.
- Voor gebreken die ontstaan door oneigenlijk of verkeerd gebruik.

Belangrijk

Onderhoud
▷pagina 95

Bijlage: Technische gegevens

Technische gegevens koffiemachine

Buitenafmetingen	breedte 325 mm diepte 570 mm Hoogte incl. display/ Bonencontainer standaard 501 mm Hoogte incl. containeruitbreiding 556 mm
Bonencontainer Poedercontainer	ca. 550 g; met optionele uitbreiding ca. 1100 g (1 ca. 450 g; met uitbreiding ca. 1250 g (2
Leeggewicht	24-28 kg (afhankelijk van uitrusting)
Watertoevoer	3/8" slangaansluiting met hoofdkraan en vuilfilter, met een maaswijdte van 0,08 mm, op installatieplaats. Ten minste 0,2 MPa (2 bar) stromingsdruk bij 2 l/min. Maximaal 0,6 MPa (6 bar). Maximale toevoertemperatuur 35 °C. De met de nieuwe koffiemachine en/of met de nieuwe waterfilter geleverde slangenset moet worden gebruikt. Blijf oude slangensets niet gebruiken.
Waterkwaliteit	Bij drinkwater met een carbonaathardheid van meer dan 5°dKH moet een Schaerer waterfilter worden voorgeschakeld.
Waterafvoerleiding (optioneel)	slang ten minste DN 19, minimum afschot 2 cm/m
Watertankinhoud	ca. 4,5 l
Gebruik in hoogte boven NAP	< 2000 m
Nominaal vermogen	1,7–2,3 kW
Spanningsvoorziening	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Verlichting	LED class 1
Beschermklasse	IP X0
Beschermingsgraad	
Continu geluidsdrukniveau (Lpa)	< 70 dB(A) (3

Technische wijzigingen voorbehouden.

(1 De vulhoeveelheid is afhankelijk van de grootte van de koffiebonen.

(2 Alleen met optionele poedercontainer. De vulhoeveelheid is afhankelijk van het gebruikte poeder.

(3 Het met A beoordeelde geluidsdrukniveau Lpa (slow) en Lpa (impulsen) op de werkplek van het bedieningspersoneel ligt in elke modus onder 70 dB(A).

Omgevingstemperatuur	+5 °C tot +35 °C (bij vorst watersysteem leegmaken).
Maximale vochtigheid	80 % relatieve luchtvochtigheid zonder condensvorming. Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
Opsteloppervlak/spatwater	Het apparaat moet op een horizontale en stabiele, waterbestendige en voor warmte ongevoelige ondergrond horizontaal worden geplaatst. Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd. Het apparaat moet beschermd tegen spatwater worden geplaatst. Het apparaat mag niet worden geplaatst op een oppervlak dat met een waterslang, een stoomstraalapparaat, stoomreiniger of iets dergelijks wordt bespoten of gereinigd.
Inbouwafstanden	Om functionele, service- en veiligheidsredenen is bij de installatie een minimumafstand van 50 mm aan de zijkanten tot het gebouw, of tot onderdelen die niet afkomstig zijn van Schaerer, nodig en aan de achterkant minimaal 60 mm. Een minimale werkruimte voor de koffiemachine van 800 mm wordt aangeraden. Een vrije ruimte van ten minste 200 mm boven de productcontainer wordt aangeraden. De hoogte van het opsteloppervlak vanaf bovenkant vloer is ten minste 850 mm. Moeten de aansluitingen van de koffiemachine door het buffet naar beneden worden geleid, houd dan ook rekening met de nodige ruimte voor leidingen die de bruikbare ruimte in de onderbouw kunnen beperken.
Inbouwafmetingen waterfilter	Zie gebruiksaanwijzing van de waterfilter.

Deze voorschriften voor de elektrische aansluiting en de geciteerde normen gelden voor de aansluiting van de koffiemachine in de lidstaten van de EU. Eventueel moeten specifieke nationale voorschriften in acht worden genomen. Buiten de EU-lidstaten moet de acceptatie van de geciteerde normen worden gecontroleerd door degene die de koffiemachine op de markt brengt.

De elektrische installatie ter plaatse moet volgens de actuele IEC 364 (DIN VDE 0100) uitgevoerd zijn. In de buurt van het apparaat moet, vrij toegankelijk, bij 1-fasige aansluiting een geaard stopcontact of een landspecifiek 1-fasig stopcontact, bij 3-fasige aansluiting een 5-polig CEE/ CEKON-stopcontact conform EN 60309 of een landspecifiek meerpolig stopcontact worden aangebracht. De stopcontacten horen bij de installatie ter plaatse. De voedingskabel mag niet tegen hete onderdelen liggen. Wanneer de voedingskabel van dit apparaat beschadigd is geraakt, dan moet deze door onze service of door een bevoegde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.

Om eventueel optredende storingen van onze afgeschermde gegevensleidingen door potentiaalvereffeningsstromen tussen de apparaten te vermijden, moet voor de op een afrekeningssysteem aangesloten apparaten een extra potentiaalvereffening worden aangebracht. (Zie EN 60309)

Bijlage: Toebehoren en reserveonderdelen

Aantal	Eenheid	Benaming	Uitrusting
Koffie-uitloop/melkuitloop/choco-uitloop/melklans			
1	stuk	Koffie-uitloop deksel	alle
1	stuk	Koffie-uitloop dubbele beker	alle
1	stuk	Choco-mixeruitloop (slang)	Poedercontainer
1	stuk	Huls melkslang	Milk Smart
1	stuk	O-ring (Basic-Steam uitloop)	Basic Steam
1	stuk	Melklans	Milk Smart
1	stuk	Borstel voor reiniging van de melklans	Milk Smart
Koffiedroesbak			
1	stuk	Droesbak	alle
Toebehoren/gereedschappen			
1	meter	Melkslang	Milk Smart
1	stuk	Melkaansluiting	Milk Smart
1	stuk	Plug & Clean slangadapter	Milk Smart
1	stuk	Schuimer aanzuigkamer groen	Milk Smart
1	stuk	Schuimer aanzuigkamer oranje	Milk Smart
1	stuk	Aanzuigkamer aansluiting	
1	stuk	O-ring (frictiezuiger)	alle
1	stuk	Multitool	alle
Bonencontainer/productcontainer			
1	stuk	Deksel voor bonencontainer	alle
1	stuk	Deksel voor poedercontainer	Choco
1	stuk	Poedercontainer zonder deksel	alle
Lekbak/lekrooster			
1	stuk	Lekbak met SteamJet	SteamJet
Watertank			
1	stuk	Watertank	alle
1	stuk	Watertank deksel	alle
1	stuk	O-ring (watertank)	alle
Kalkfilter/waterfilter			
1	stuk	Waterfilter (complete bouwset)	Vastwater
1	stuk	Reservepatroon voor waterfilter	Vastwater
1	stuk	Adapter verwisselbare patroon 200	Watertank

Aantal	Eenheid	Benaming	Uitrusting
1	verpakking	Verwisselbare patroon filter 200 set van 4	Watertank
Documentatie/gebruiksaanwijzingen			
1	stuk	Set documenten: gebruiksaanwijzing Schaerer Coffee Club	alle
Schaerer onderhoudsprogramma			
1	Fles	Schaerer speciale reiniger voor melkschuimer	alle
1	verpakking	Speciale reinigingstabletten (100 stuks)	alle
2	Fles	Calcpure 750 ml	alle
1	stuk	Reinigingsborstel buis	alle
1	stuk	Reinigingsborstel 2.5	alle
1	Tube	Schaerer "vet voor afdichtingsringen" Molykote	alle