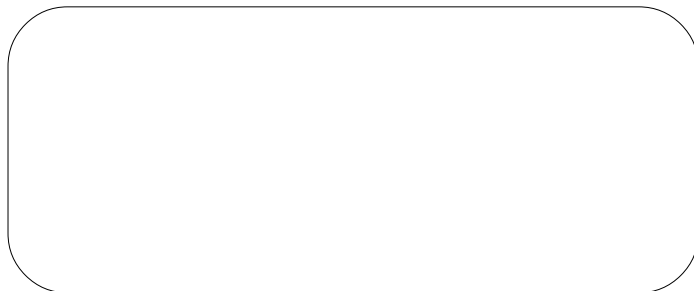
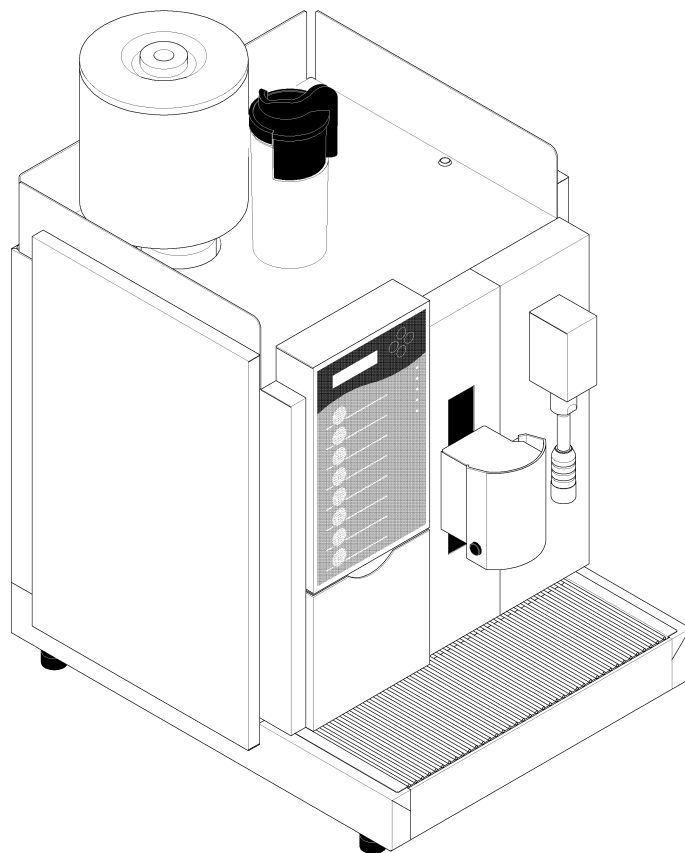




# Betriebsanleitung SCS single





## Sicherheitsbestimmungen

Diese Betriebsanleitung erleichtert Ihnen die Kaffeemaschine SCS single kennenzulernen und ihre bestimmungsgemässe Einsatzmöglichkeit zu nutzen. Sie enthält wichtige Hinweise, um die SCS single sachgerecht und sicher zu betreiben. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden, Reparaturkosten und Ausfallzeiten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der Kaffeemaschine wird dadurch erhöht.

1. Die Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der SCS single verfügbar sein.
2. Jede Person, die mit der SCS single arbeitet, muss diese Anleitung durchlesen und anwenden.
3. Bei unbeaufsichtigten Betriebsunterbrüchen ist die Maschine abzuschalten und der Wasserhahn zu schliessen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
4. Ist ein Bohnenbehälter zum Einfüllen der Bohnen zu hoch, so muss ein sicherer Auftritt verwendet werden.
5. Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslauftteile für längere Zeit heiss bleiben.
6. Verwenden Sie für die Reinigung der SCS single Kaffeemaschinen nur die HGZ Reinigungstabletten mit der Artikel-Nr. 57002 oder 57003 und den HGZ Cappucleaner mit der Artikel-Nr. 57045 oder 57046.  
Bei Schadenfällen, bei denen die Reinigung nicht mit den HGZ Reinigungstabletten mit der Artikel-Nr. 57002 oder 57003 resp. mit dem HGZ Cappucleaner mit der Artikel-Nr. 57045 oder 57046 vorgenommen wurde, lehnen wir jegliche Haftung ab.
7. Die Maschine darf auf keinen Fall von einem Laien geöffnet oder repariert werden, da ansonsten Gefahr für Leben und Gerät bestehen.



8. **Explosionsgefahr:** Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW freie Treibmittel sind oft entflammbar.
9. Für Unfälle oder Schäden auf Grund Nichtbeachtung dieser Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>Sicherheitsbestimmungen</b> .....	2
<b>Wichtige Informationen und Installationsvorschriften</b> .....	5
<b>Installationsschema</b> .....	6
<b>Ansicht der SCS single</b> .....	7
<b>Technische Daten</b> .....	7
<b>Inbetriebnahme</b> .....	8
Bedienteil .....	8
Einschalten, Aufheizen und Spülen der Maschine .....	8
<b>Bedienung der SCS single</b> .....	9
Kaffeeprodukte .....	9
Das <i>Swift</i> Prinzip der Kaffeeproduktetasten .....	9
Starten eines Kaffees .....	9
Starten eines koffeinfrei Kaffees .....	9
Heisswasserprodukte .....	10
Kannenprodukte .....	10
Dampfprodukte (Option) .....	10
Misch- und Milchprodukt .....	10
Displayanzeige während eines Produktebezugs .....	10
<b>Reinigung</b> .....	11
Grundsätzliches .....	11
Reinigung des Kaffeeteils .....	11
Reinigung des Milchteils .....	12
Kombireinigung des Kaffee- und Milchteils .....	12
Kaffeeteilspülung .....	12
<b>Kundenprogrammierung</b> .....	13
Grundlagen der Programmierung .....	13
Programm Ein- und Ausstieg .....	13
Programm Zähler .....	13
Tagestotal aller Produkte .....	13
Tagestotal der gewählten Produkte .....	14
Tagestotal aller Produkte löschen .....	14
Das gewählte Produkt löschen .....	14
Restkapazität an Produkten bis zur nächsten Servicemeldung .....	14
Restkapazität bis zum nächsten Filter/Entkalker Austausch .....	14
Hauptzähler .....	14
Reinigungszähler .....	14
Programm Kunde .....	15
Wassermenge einstellen (gültig für alle Kaffee- und Teeprodukte) .....	15
Mahlmenge einstellen (gültig für alle Kaffeeprodukte) .....	15
Anzahl Kaffeezyklen einstellen (gültig nur für Kannenprodukte) .....	15

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
Milchmenge einstellen (gültig nur für Milch- und Mischprodukte) .....	15
Produktenamen einstellen .....	16
Preis einstellen .....	16
Temperaturprogrammierung .....	16
Kreditsystem ein- und ausschalten .....	16
Programmierdaten aus dem Kundenspeicher zurückrufen .....	17
<b>Energiesparschaltung</b> .....	17
Energiesparschaltung nach der Reinigung .....	17
Energiesparschaltung im Programmiermodus .....	17
<b>Rückstellung der „Satzbehälter voll“ Meldung (bei vorzeitiger Leerung)</b> .....	17
<b>Systemmeldungen</b> .....	18
Kaffeeleitungen spülen .....	18
Kaffeebohnenbehälter leer .....	18
Satzbehälter voll .....	18
Serviceintervall / Filter erschöpft .....	18
<b>Fehlermeldungen (Error)</b> .....	18
<b>Kundeninformationen</b> .....	19
Wartung und Betreuung der SCS single .....	19
Kaffee .....	19
Reinigung .....	20
Service .....	20
Wasser .....	20
<b>Prüfbescheinigung / CE-Konformitätserklärung</b> .....	21



# Wichtige Informationen und Installationsvorschriften

## 1. Einsatzbedingungen der SCS single

Die SCS single ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Diese Maschine ist nur bedingt geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.

## 2. Lebensdauer

Die Lebensdauer der SCS single ist abhängig vom Gebrauch der Maschine, der täglichen Reinigung und der Einhaltung der vorgeschriebenen Wartung durch einen werksgeschulten Servicetechniker (Lebensdauer 6 - 8 Jahre).

## 3. Diverse Hinweise zur Installation

Die SCS single darf nur von einem instruierten Servicetechniker montiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemässe Montage hervorgerufen werden. Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie nicht im direkten Personenverkehr steht. Die Kaffeemaschine muss auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann.

## 4. Tischausschnitt (Siehe Seite Technische Daten)

## 5. Elektrische Anweisungen

Es muss bauseits eine Steckdose oder ein allpoliger Hauptschalter installiert werden, mit einer Kontaktöffnung von min. 3mm.

Die SCS single muss mit einer separaten Sicherungsgruppe abgesichert werden.

Gemäss Niederspannungsverordnung muss in Nass- und Feuchträumen die Steckdose, an der die SCS single angeschlossen ist, gegen Fehlerstrom gesichert sein.

ACHTUNG: Unterbrüche im Nulleiter können die Steuerung zerstören.

## 6. Wasserdruck / Qualität

Max. 3,5 bar min. 2,5 bar (Max. 350 kPa min. 250 kPa).

Ein Druck ausserhalb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine.

Bei Wasserhärte über 10 dH° / 17 fH° ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass (Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5 - 8 dH°.

## 7. Steuerungsschutz

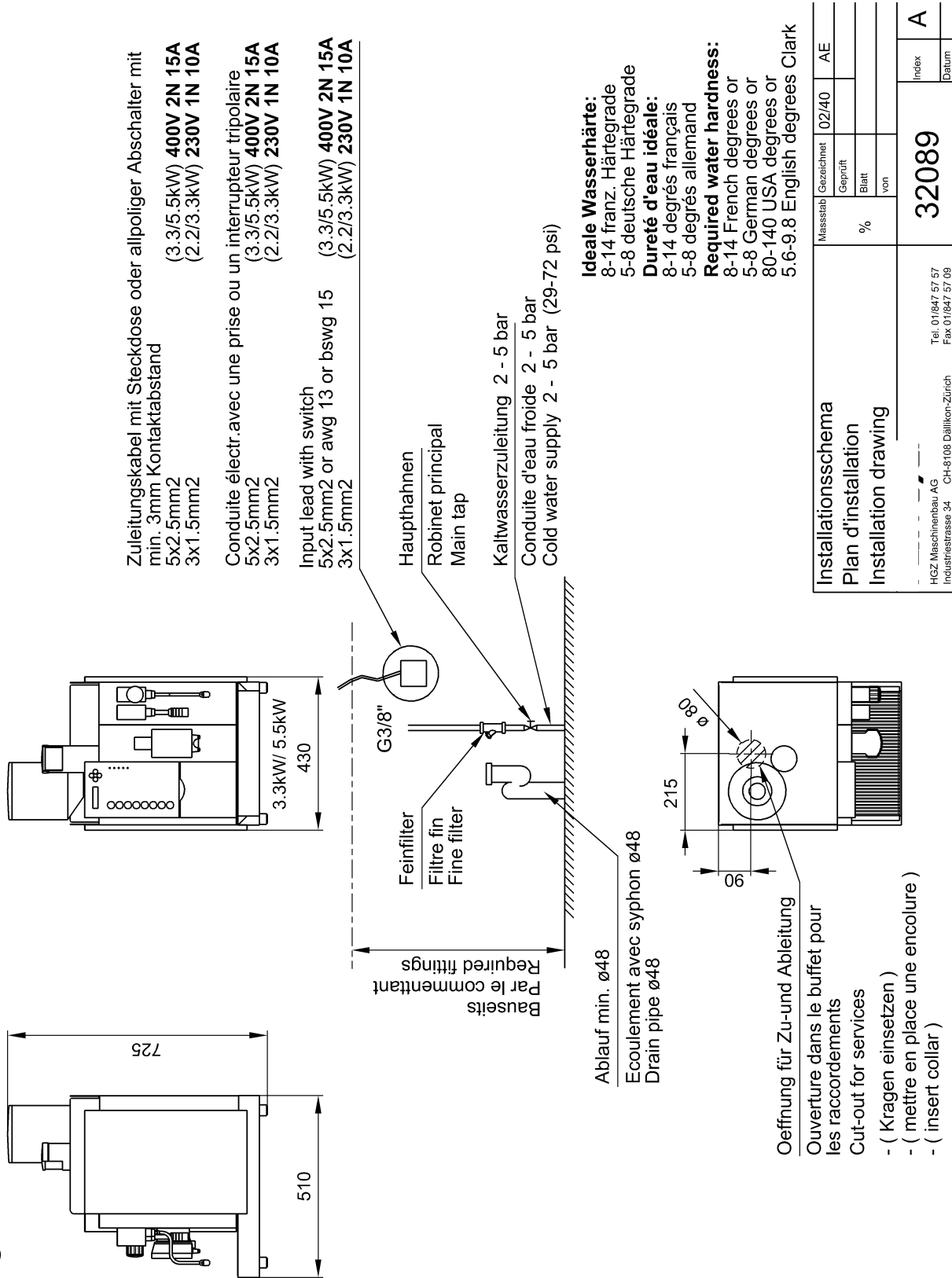
Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.

Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation ausgezogen.

Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

# Installationschema

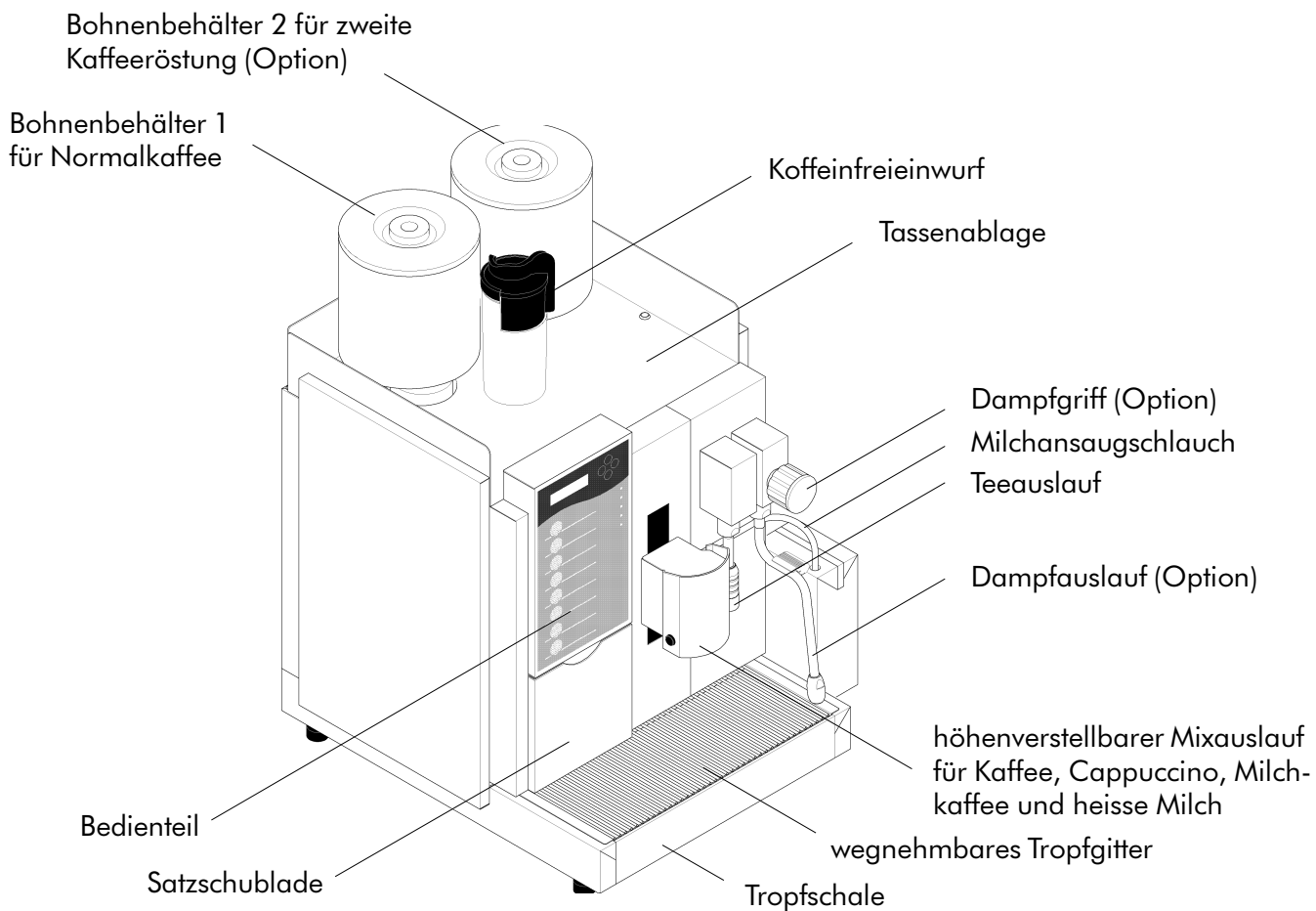
## SCS Single



Massstab		Gezeichnet	02/40	AE
%		Geprüft		
		Blatt		
		von		
		<b>32089</b>		Index
				Datum
				<b>A</b>

HGZ Maschinenbau AG  
 Industriestrasse 34 CH-8108 Dällikon-Zürich  
 Tel. 01/847 57 57  
 Fax 01/847 57 09

# Ansicht der SCS single



## Technische Daten

Typ	Kaffeetassen / h	Teewasser / h	Tasten	Dampf	Cappuccino	Milchkaffee	Milch heiß	Coolbox	Elektrischer Anschluss	Gewicht
SCS single	110	15l alternativ	8	o	x	x	x	o	2.2kW/1N/230V	57kg
SCS single	110	25l alternativ	8	o	x	x	x	o	3.3kW/1N/230V	57kg
SCS single	110	25l	8	o	x	x	x	o	5.5kW/2N/400V	57kg

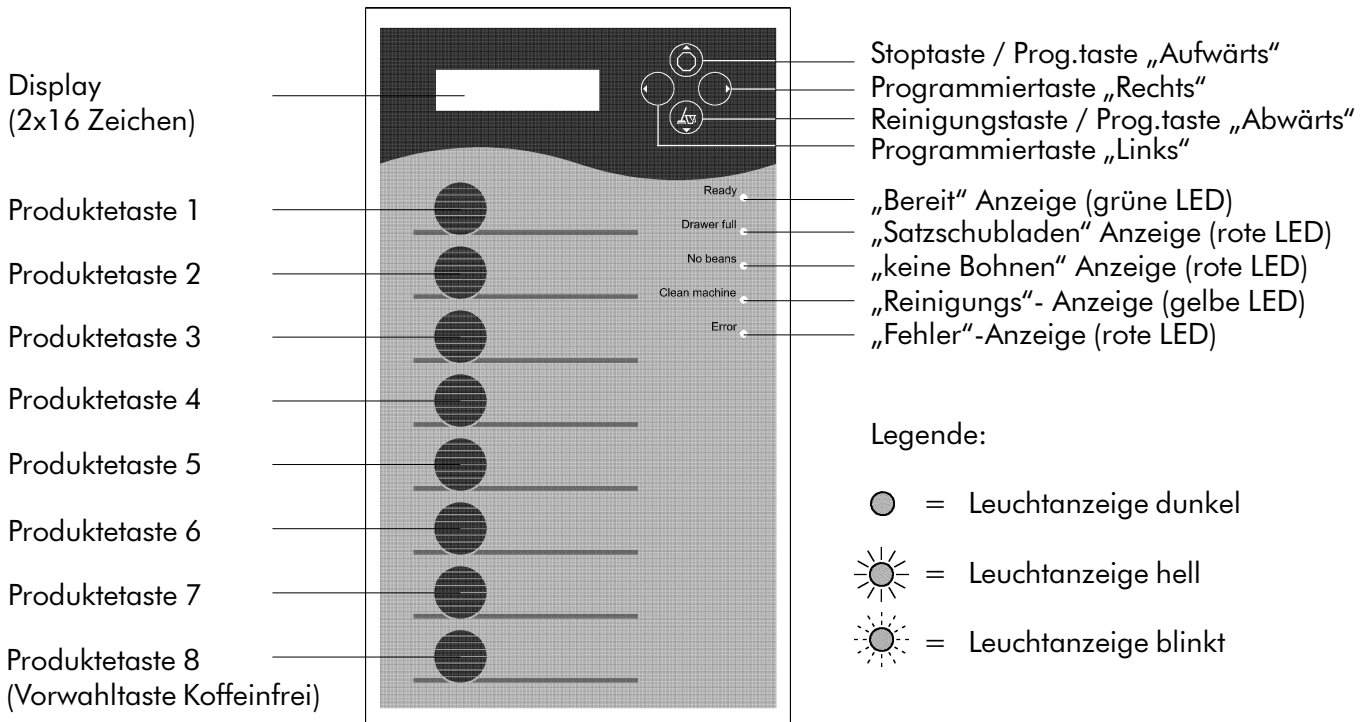
o) Option

## Wasseranschluss für SCS single

Zuleitung: 3/8"	Druck: 250-350 kPa (2,5-3,5 bar)
Ablauf: Ø48mm mit Syphon	Kalkgehalt: 5 - 8 dH° / 8 - 14 fH°

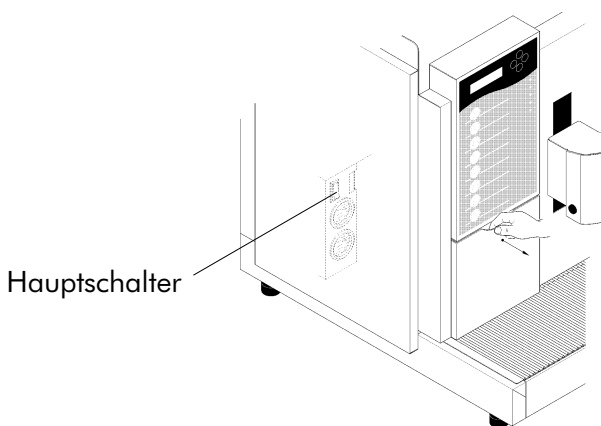
# Inbetriebnahme

## Bedienteil



## Einschalten, Aufheizen und Spülen der Maschine

- Maschine am Hauptschalter einschalten. Dazu muss der Satzbehälter zuerst herausgezogen werden. Wurde der Satzbehälter nicht wieder eingeschoben, erscheint im Display die Meldung Satzbehälter einschieben.



SCS single
Vx.xx xxxxx

01 Satzbehälter
einschieben



Drawer full

01 Kalt
bitte warten



Ready

- Wird die Kaffeemaschine am Morgen das erste Mal eingeschaltet, so muss sie zuerst gespült werden. Sobald die SCS single initialisiert hat, erscheint im Display Bitte Gerät spülen. Durch Drücken der Reinigungstaste wird der Spülvorgang gestartet. Die Reinigungstaste darf nicht länger als 4s gedrückt werden, da ansonsten die Reinigung gestartet würde.



01 Bitte
Gerät spülen

02 Spülen	CS
-----------	----

- Nach erfolgter Spülung wechselt die Displayanzeige auf Bereit und es kann Kaffee bezogen werden.
- Wird eine heisse Milch-, Misch- oder Teeprodukttaste gedrückt und hat der Boiler die Betriebstemperatur noch nicht erreicht, erscheint die Meldung Teeboiler nicht bereit in der Anzeige.

01 Bereit	CS
01	



Ready

01 Tee Boiler	
nicht bereit	

## Bedienung der SCS single

### Kaffeeprodukte

#### Das *Swift* Prinzip der Kaffeeproduktetasten

Wurden die Produktetasten vom Servicetechniker als Swift-Tasten programmiert, so erhalten sie eine Zweitfunktion. Das heisst, wenn die Produktetaste innerhalb 1 Sekunde zweimal gedrückt wurde, kann bei einem Kaffeeprodukt ein neues Kaffeeprodukt, beispielsweise ein Doppelprodukt bezogen werden.

Die Dosierung des Swift-Produkts kann nur vom Servicetechniker eingestellt werden.

#### Starten eines Kaffees

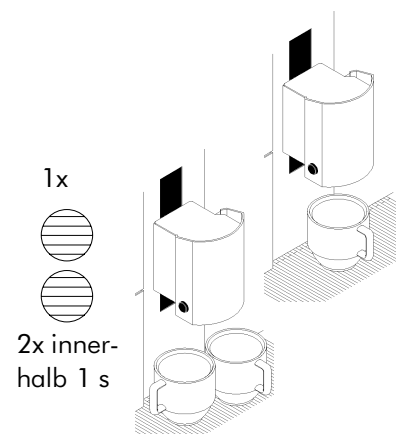
- Tasse(n) unter den Doppelauslauf stellen und die entsprechende Taste drücken.

1 x drücken = ein Kaffee

2 x drücken = Swift-Produkt z.B. zwei Kaffees in einem Zyklus

Während des Kaffeebezugs können alle Produkte als Einzelprodukt, oder als Swiftprodukt vorbestellt werden. Ein Produkt wird auf dieselbe Weise vorbestellt, wie es gestartet wird.

Die Vorbestellung kann vom Servicetechniker gesperrt werden.



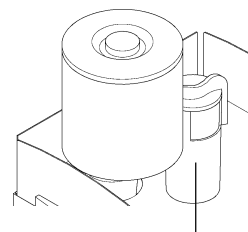
#### Starten eines koffeinfrei Kaffees

- Decaf-Taste drücken. In der Anzeige erscheint Pulver



01 Pulver	CS
00	

- Koffeinfreieinwurf öffnen.



Koffeinfreieinwurf

- Eine Portion (ca. 6-8 Gramm) gemahlene Kaffee in den Einwurf geben.  
Bei Swift z.B. 2 Portionen (ca. 12-15 Gramm).
- Koffeinfreieinwurf schliessen.
- Gewünschte Produktetaste drücken.



- Wurde die Decaf-Taste aus Versehen gedrückt, Stoptaste drücken.



## Heisswasserprodukte

- Teeglas unter Teeauslauf stellen und Heisswassertaste drücken. Der Bezug kann durch erneutes Drücken der Taste gestoppt werden. (START - STOP Betrieb)



02 Hot Water

## Kannenprodukte

- Kanne unter den Doppelauslauf stellen & Kannenproduktetaste drücken.



02 Decanter
4 Stk

Die Kannenproduktetaste kann auch wie folgt programmiert werden: (siehe S.15)

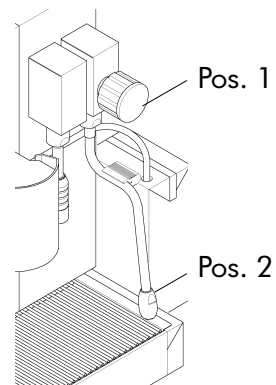
- Anzahl Produktetastendrucke = Anzahl Kaffeezyklen  
Möchte z.B. 3 Kaffees bezogen werden, muss die Taste 3x gedrückt werden.



02 Decanter
3Stk

## Dampfprodukte (Option)

- Dampfahn (Pos. 1) kurz öffnen, um das Kondenswasser herauszuspülen.
- Dampfauslauf (Pos. 2) in das Medium halten, das erhitzt werden soll und den Dampfahn solange öffnen bis das Medium die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Danach nochmals kurz Dampf beziehen und mit einem feuchten Lappen den Dampfauslauf reinigen (Vorsicht heiss!)



## Misch- und Milchprodukt

- Ein Mischprodukt ist eine Kombination zwischen einem Kaffee- und einem Milchprodukt (z.B. Cappuccino, Milchkaffee, .. ). Tasse unter den Mixauslauf stellen und eine Mischproduktetaste drücken. Der Bezug kann durch Drücken der Stoptaste abgebrochen werden. Beim Milchprodukt (heisse Milch, Milchschaum) wird der Bezug durch erneutes Drücken der Produktetaste gestoppt.
- Die Temperatur beim Milchschaum (z.B. beim Cappuccino) darf nicht höher als +65°C sein, da sonst die Schaumbildung gestört würde. Die Milchttemperatur (z.B. beim Milchkaffee oder bei heisser Milch) darf +72°C nicht überschreiten, da die Milch sonst spritzt und nicht mehr richtig ausfließt.
- Zur Herstellung eines guten Milchschaums ist wichtig, dass immer gleich temperierte Milch verwendet wird. Es sollte immer gekühlte Milch (+5°C) verwendet werden.



02 Latte


## Displayanzeige während eines Produktebezugs

obere Zeile = Produktenummer oder Produktname

02 Cappuccino

# Reinigung

## Grundsätzliches

-  Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen mit einem Wasserschlauch oder mit Druckgeräten gereinigt werden. Sämtliche Verschaltungsteile dürfen nur mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Während der Reinigung ist der Kaffeebezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine Reinigung kann nie unterbrochen werden. Tritt ein Stromunterbruch auf, so wird beim Stromeinschalten ein neuer Reinigungsspülzyklus erzwungen. Zusätzlich müssen die Milchleitungen gründlich mit warmem Wasser durchgespült werden.
- Reinigungsmittel müssen für Kinder unerschbar aufbewahrt werden. Giftklasse 5 (CH)
- Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur autorisierten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Unbedingt Hinweise auf den Packungen von „HGZ Cappucleaner“ (57045) und „HGZ Spezial-Reinigungstabletten“ (57002) beachten!
- Die Reinigung muss 2x täglich durchgeführt werden. Es empfiehlt sich, die Reinigung am Morgen, vor Arbeitsbeginn und am Abend, oder vor einer längeren Pause durchzuführen.

## Reinigung des Kaffeeteils

1. Satzbehälter leeren.
2. „HGZ Spezialreinigungstablette“ (57002) bereit legen.
3. Reinigungstaste 5 Sekunden gedrückt halten.

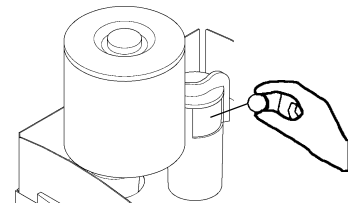


02 Tablette
einwerfen
02 Reinig. Taste
drücken



Clean machine

4. „HGZ Spezialreinigungstablette“ (57002) in den Koffeinfreieinwurf geben und Einwurf wieder schliessen. Reingungstaste drücken. Die Reinigung wird gestartet. Im Display erscheint der prozentuale Stand der Reinigung. Im oberen, rechten Bereich wird der Reinigungszähler angezeigt.



02 Reinigen	
Coffee 10%	
01 Bereit	CS
	00

5. Nach ca. 10 Minuten ist die Reinigung beendet und das Display zeigt bei ausgeschalteter Energiesparschaltung wieder Bereit an.

## Reinigung des Milchteils

1. Die Reinigung wird wie folgt gestartet:

Die Reinigungstaste gedrückt halten, dann eine Misch- oder Milchproduktetaste drücken und loslassen. Die Reinigungstaste darf nicht länger als 4 s gedrückt werden, da sonst unter Umständen die Kaffeemaschinenreinigung gestartet würde. In der Anzeige erscheint die Aufforderung, den Reinigungsbehälter mit 2l warmem Wasser zu füllen und 60 ml HGZ Cappucleaner (57'045) beizugeben. Durch erneutes Drücken der Reinigungstaste wird der Reinigungsprozess gestartet. Vor der eigentlichen Reinigungsanzeige erscheinen kurz die Kaffee- und Milchreinigungszähler im Display. Die Reinigung dauert ca. 4 Minuten.



02 Beh. 60ml RCC & 2l Wasser fül.
--------------------------------------

02 Reinig. Taste drücken
-----------------------------

Clean machine

02 Reinigung
--------------

2. Nach erfolgreich beendeter Reinigung erscheint die Spülaufforderung in der Anzeige. Dies bedeutet, dass der Reinigungsbehälter ausgewaschen und anschliessend mit 2 Liter frischem, warmem Wasser gefüllt werden muss. Durch Drücken der Reinigungstaste wird der Spülprozess gestartet. Die Spülung dauert ca. 2 Minuten.

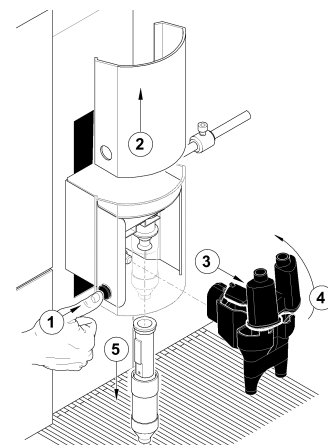


02 Behält. mit 2l Wasser füllen
------------------------------------

02 Reinig. Taste drücken
-----------------------------

02 Klarspülung
----------------

3. Nach erfolgreicher Reinigung muss die Mixauslaufabdeckung entfernt, und der Milch-/Schaumauslauf abgezogen werden. Teile gründlich in warmem Wasser reinigen und anschliessend wieder zusammensetzen.



## Kombireinigung des Kaffee- und Milchteils

- Es besteht auch die Möglichkeit, die Reinigung des Kaffee- und des Milchteils gleichzeitig zu starten. Dabei muss man die Reinigungstaste gedrückt halten, eine Misch- oder Milchproduktetaste drücken und loslassen, dann eine Kaffeeproduktetaste drücken und loslassen. Die Aufforderung *Tablette einwerfen* erscheint in der Anzeige. Nach Einwurf der „HGZ Reinigungstablette“ (57'002) und dem Drücken der Reinigungstaste, müssen die zur Milchteilreinigung erforderlichen Schritte erfüllt werden (siehe Punkte 1 und 2 der Milchteilreinigung). Vor der eigentlichen Reinigungsanzeige erscheinen kurz die Kaffee- und Milchreinigungszähler im Display. Nach beendeter Kaffeereinigung muss der Milch-/Schaumauslauf (gemäss Punkt 3 der Milchteilreinigung) gereinigt werden.



02 Tablette einwerfen
--------------------------

02 Reinig. Taste drücken
-----------------------------

02 Beh. 60ml RCC & 2l Wasser fül.
--------------------------------------

02 Reinig. Taste drücken
-----------------------------

etc.

## Kaffeeteilspülung

- Wird während einer gewissen Zeit kein Kaffeeprodukt bezogen, führt die Maschine automatisch einen Spülzyklus des Kaffeeteils durch. Die Zeit nach der die Spülung erfolgt, ist vom Servicetechniker einstellbar.

# Kundenprogrammierung

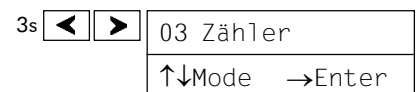
Die Kundenprogrammierung ist in zwei Menüs unterteilt:

- Im Menü 03 kann der Kunde verschiedene Zähler auslesen und teilweise auch löschen.
- Das Menü 04 dient zur Programmierung von Kaffee-, Tee-, Milch und Mischprodukte . Dies umfasst bspw. die Programmierung der Wassermenge, der Pulvermenge, des Produktnamens usw. Die vom Servicetechniker eingestellten Werte können aber im Falle von Fehleingaben jederzeit wieder zurückgerufen werden.



## Grundlagen der Programmierung



### Programm Ein- und Ausstieg



- Links- und Rechtstaste während 3 s gedrückt halten.
- Die Maschine befindet sich im Menü 03 Programm Zähler.



Ready

Die  Taste wird zur  Aufwärtstaste.

Die  Taste wird zur  Abwärtstaste.

Die  Taste wird zur  Linkstaste.

Die  Taste wird zur  Rechtstaste.

Mit den Pfeiltasten können verschiedene Einstellungen im Programmiermodus vorgenommen werden.

- Zum Verlassen des Programmiermodus muss, wenn nötig, mit der Linkstaste ins Hauptmenü gewechselt werden. Durch Drücken einer Produktetaste gelangt man wieder in den Normalbetrieb.

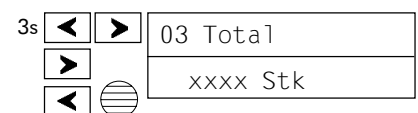


Ready

## Programm Zähler

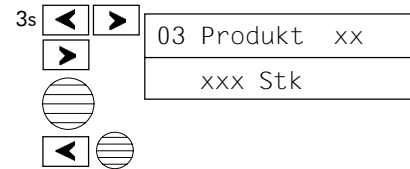
### Tagestotal aller Produkte

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste drücken.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



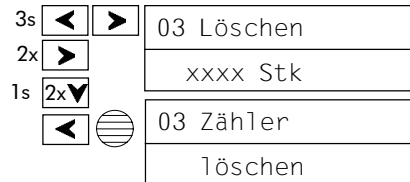
## Tagestotal der gewählten Produkte

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste drücken.
- Mit den Produktetasten kann das Total des gedrückten Produktes abgelesen werden.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



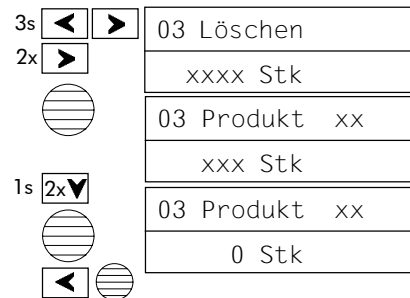
## Tagestotal aller Produkte löschen

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste 2x drücken.
- 2x Abwärtstaste (Reinigungstaste) in 1 Sekunde drücken.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



## Das gewählte Produkt löschen

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste 2x drücken.
- Produktetaste wählen.
- 2x Abwärtstaste (Reinigungstaste) in 1 Sekunde drücken. Das gewählte Produkt ist gelöscht.
- Weitere Produktetasten können gelöscht werden.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



## Restkapazität an Produkten bis zur nächsten Servicemeldung

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste 3x drücken.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



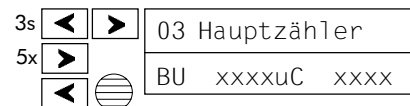
## Restkapazität bis zum nächsten Filter/Entkalker Austausch

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste 4x drücken.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



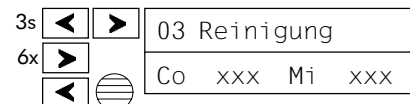
## Hauptzähler

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste 5x drücken. (BU=Brühgruppenbezüge, uC=Bezüge auf der Steuerung)
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



## Reinigungszähler

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Rechtstaste 6x drücken. (Co=Kaffeeteilreinigungszähler, Mi=Milchteilreinigungsz.)
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.



# Programm Kunde

## Wassermenge einstellen (gültig für alle Kaffee- und Teeprodukte)

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- Rechtstaste drücken.
- gewünschte Produktetaste, bei der die Wassermenge eingestellt werden soll, drücken.
- Mit der Auf- und Abwärtstaste die Wassermenge einstellen.  
(Einstellbereich Kaffeeprodukte: 0.20 .. 4.50dl / Intervall 0.05dl  
Einstellbereich Teeprodukte: 00.0 .. 70.0s / Intervall 0.1 resp. 1s)
- Linkstaste 2x drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.

3s			04 Kunde
			↑↓Mode →Enter
			Taste wählen
			04.01 Coffee
			Wasser 1.40dl
2x			Wasser 10.0s

## Mahlmenge einstellen (gültig für alle Kaffeeprodukte)

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- Rechtstaste drücken.
- gewünschte Produktetaste, bei der die Mahlmenge eingestellt werden soll, drücken.
- Rechtstaste drücken.
- Mit der Auf- und Abwärtstaste die Kaffeemenge einstellen.  
(Einstellbereich: 0.5 .. 15.5g / Intervall 0.5g)
- Linkstaste 2x drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.

3s			04 Kunde
			↑↓Mode →Enter
			Taste wählen
			04.01 Coffee
			Mahlmenge 08.5g
2x			

## Anzahl Kaffeezyklen einstellen (gültig nur für Kannenprodukte)

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- Rechtstaste drücken.
- Die Kannenproduktetaste, bei der die Anzahl Zyklen eingestellt werden soll, drücken.
- Rechtstaste 2x drücken.
- Mit der Auf- und Abwärtstaste die Anzahl Kaffeezyklen einstellen, die für eine Kanne benötigt werden (max. 20 Zyklen). Wird 0 Zyklen eingestellt, so bestimmt im Normalbetrieb die Anzahl Tastendrucke, wie viel Kaffeezyklen herausgelassen werden.
- Linkstaste 2x drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.




3s			04 Kunde
			↑↓Mode →Enter
			Taste wählen
2x			04.06 Decanter
			Anzahl Kaffee 5
2x			

## Milchmenge einstellen (gültig nur für Milch- und Mischprodukte)

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- Rechtstaste drücken.
- Die Produktetaste, bei der die Milchmenge eingestellt werden soll, drücken.
- Rechtstaste wie folgt drücken:

3s			04 Kunde
			↑↓Mode →Enter
			Taste wählen
			04.06 Hot milk
			Milch 15.0s






Milchprodukte 0 x	Mischprodukte 2 x
-------------------	-------------------

- Mit der Auf- und Abwärtstaste die Milchmenge einstellen. (Einstellbereich 0.0 .. 70.0s / Intervall 0.1 rsp. 1s) 
- Linkstaste 2x drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.  





## Produktenamen einstellen

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- Rechtstaste drücken.
- Die Produktetaste, welche verändert werden soll, drücken.
- Rechtstaste wie folgt drücken:

Heisswasser-/Milchprodukte	1 x	Kaffeeprodukte	2 x
Mischprodukte	3 x		

3s   04 Kunde  
 ↑↓Mode →Enter  
 Taste wählen  
 04.01 Coffee  
Name Coffee 1






- Mit der Auf- und Abwärtstaste die Buchstaben einstellen. Mit der Rechtstaste zur nächsten Stelle springen. Durch Drücken der Linkstaste wird der Editor verlassen.
- Linkstaste 2x drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.

 04.01 Coffee  
 Name Hausk\_  
  2x





## Preis einstellen

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- Rechtstaste drücken.
- Die Produktetaste, bei der der Preis eingestellt werden soll, drücken
- Rechtstaste wie folgt drücken:

Heisswasser-/Milchprodukte	2 x	Kaffeeprodukte	3 x
Mischprodukt	4 x		







3s   04 Kunde  
 ↑↓Mode →Enter  
 Taste wählen  
 04.01 Coffee  
Preis 2.80

- Mit der Auf- und Abwärtstaste den Preis einstellen. Mit der Rechtstaste Preiseinstellung verlassen.
- Linkstaste 2x drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.

 04.01 Coffee  
 Preis 2.8\_  
  2x







## Temperaturprogrammierung

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- 2x Rechtstaste drücken.
- Mit der Auf- oder Abwärtstaste kann die Temperatur max. 3°C höher oder tiefer gestellt werden.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.

3s   04 Kunde  
2x  ↑↓Mode →Enter  
 04 Temperatur  
  Neue Temp 85°C

## Kreditsystem ein- und ausschalten

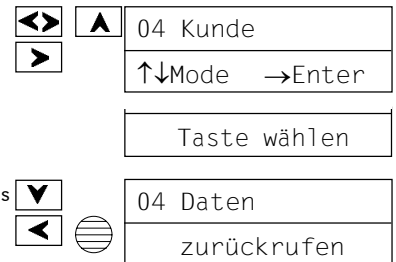
- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- 3x Rechtstaste drücken.
- Mit der Auf- oder Abwärtstaste kann das angeschlossene Kreditsystem ein- oder ausgeschaltet werden.
- Linkstaste drücken, dann eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.

3s   04 Kunde  
3x  ↑↓Mode →Enter  
 04 Kreditsystem  
  ↑↓ ein

## Programmierdaten aus dem Kundenspeicher zurückrufen

Die vom Servicetechniker programmierten Einstellungen können jederzeit wieder wie folgt zurückgeholt werden:

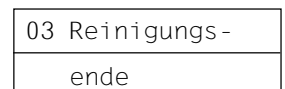
- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten, Aufwärtstaste drücken.
- Rechtstaste drücken.
- Abwärtstaste 5 Sekunden drücken.
- Eine Produktetaste drücken um wieder in den Normalbetrieb zurückzu-  
kehren.



## Energiesparschaltung

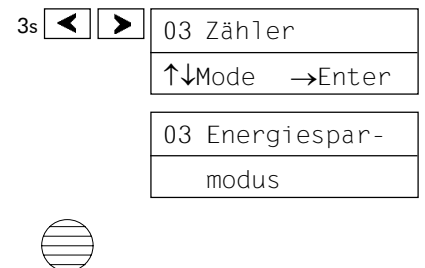
### Energiesparschaltung nach der Reinigung

Auf Wunsch kann die automatische Energiesparschaltung durch einen Servicetechniker aktiviert werden. Nach der Reinigung der Maschine schaltet die Energiesparschaltung automatisch ein. Auf der Anzeige erscheint Reinigungsende. Sobald an der Maschine eine Bedienung vorgenommen wird, schaltet die Energiesparschaltung aus. Die Maschine muss in diesem Fall zuerst aufheizen.



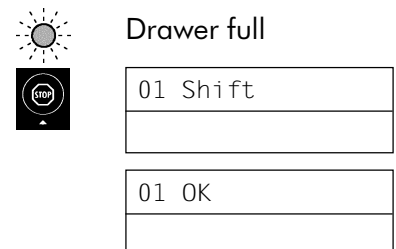
### Energiesparschaltung im Programmiermodus

- Links- und Rechtstaste 3 s gedrückt halten.
- Nach 30 Minuten schalten die Heizungen aus. Auf der Anzeige er-  
scheint Energiesparmodus.
- Die Energiesparschaltung wird durch Drücken einer Produktetaste  
ausgeschaltet. Der Produktebezug ist möglich, sobald im Display  
Bereit erscheint.



## Rückstellung der „Satzbehälter voll“ Meldung (bei vorzeitiger Leerung)

- Satzbehälter herausziehen und entleeren.
- Stoptaste gedrückt halten.
- Satzbehälter einschieben. Auf der Anzeige erscheint OK, d.h. der Zähler  
für die Satzschublade wurde genullt.
- Stoptaste loslassen.



## Systemmeldungen

Systemmeldungen sind Informationen der Maschine die einen besonderen Zustand anzeigen, der vom Bedienungspersonal geändert werden muss.

### Kaffeeleitungen spülen

- Wird die Kaffeemaschine am Morgen das erste Mal eingeschaltet, oder befindet sie sich im Energiesparmodus, so muss sie vor dem ersten Kaffee gespült werden. Im Display erscheint Bitte Gerät spülen.

01 Bitte
Gerät spülen

### Kaffeebohnenbehälter leer

- Sind keine Kaffeebohnen im Behälter, oder wurde vergessen den Schieber zu öffnen, so erscheint die Meldung Bohnen Mühle 1.

01 Bohnen
Mühle 1

### Satzbehälter voll

- Ist der Satzbehälter voll, so wird Satzbehälter voll angezeigt.
- Ist der Satzbehälter herausgezogen, so erscheint Satzbehälter einschieben auf der Anzeige.
- Der Satzbehälter muss mindestens 5 Sekunden aus dem Behälterfach herausgenommen werden, damit die Meldung im Display gelöscht wird.

01 Satzbehälter
voll



Drawer full

01 Satzbehälter
einschieben

### Serviceintervall / Filter erschöpft

- Ist eine Wartung der Maschine erforderlich, so wird dies im Display angezeigt.
- Muss der Filter oder der Entkalker gewechselt werden, so wird dies ebenfalls angezeigt.

01 Wartung
erforderlich

01 Filter
wechseln

## Fehlermeldungen (Error)

Erscheint in der Anzeige eine Error Meldung, ist es möglich, dass die Maschine einen technischen Fehler aufweist. Im Display wird angezeigt, welcher Teil in der Maschine die Störung verursacht.

### Vorgehen:

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Pause wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu starten. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine weiter arbeiten. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schreiben Sie sich die Errormeldung auf, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie Kontakt mit der Service-stelle auf.

– Kaffeetemperatursensor defekt.

01 Sensor 1
Error

– Wassermengenzähler (Flowmeter) defekt.

01 Flowmeter
Error

– Abbruch bei zu langer Brühzeit (über 120 Sekunden).

01 Timeout
Error

– Fehlfunktion des Brühwasserkolbens.

01 Wasser
Kolben Error

– Fehlfunktion des Kaffeekolbens.

01 Kaffee
Kolben Error

– Füllfehler des Tee-/ Dampfboilers.

01 Boiler
Füll Error

– Sicherung auf der Leistungssteuerung defekt.

01 Sicherungs
Error

– Probleme mit dem Creditsystem.

01 Interface
Error

# Kundeninformationen

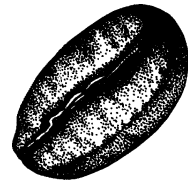
## Wartung und Betreuung der SCS single

Sie haben sich mit dem Kauf einer "SCS single" für hohe Qualität entschieden. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tips geben, wie Sie Ihre Kaffeemaschine über lange Zeit in einem guten Zustand halten können, und wie die Qualität des Kaffees immer auf einem Optimum bleibt.



### Kaffee

- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung, usw. anzupassen.
- Lassen Sie den Kaffee nie offen liegen. Schliessen Sie nach dem Nachfüllen der Bohnen den Behälter sofort wieder ab. Füllen Sie nie vor einer langen Pause den Bohnenbehälter auf, z.B. über Nacht oder übers Wochenende.
- Lagern Sie vorrätigen Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause. Starten Sie nach der Spülung einen Doppelkaffee und schütten Sie ihn weg. Damit ist der erste angebotene Kaffee von optimaler Qualität.



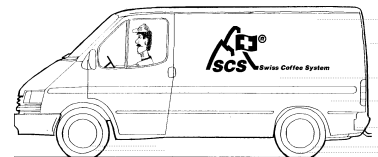
### Reinigung

Die Reinigung der SCS single ist sehr wichtig. Eine tägliche Reinigung ist schnell vorgenommen. Sie garantiert Ihnen optimale Geschmacksneutralität und eine längere Maschinenlebensdauer.



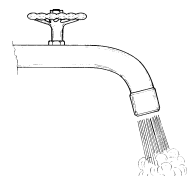
### Service

Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir schlagen Ihnen vor, die SCS single ein- bis zweimal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit der Kaffeemaschine. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedesmal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen. Die beste Betreuung der SCS single kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.



### Wasser

Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zuviel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Qualität Ihres Kaffees entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.



# Prüfbescheinigung / CE-Konformitätserklärung

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.  
 To comply with Safety Legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

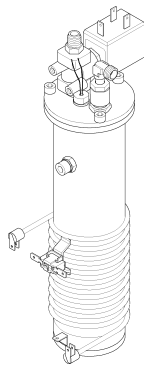
<b>Typ:</b> 31758	<b>Nr.:</b>	<b>Baujahr:</b>
<b>Nennspannung:</b>	<b>Hz</b> 230	<b>V</b>
<b>Wärmeleistung:</b>	2	<b>kW</b>
<b>Wasserinhalt:</b>	0.7	<b>l</b>
<b>zul. Betriebsüberdruck:</b>	9.5	<b>bar</b>
<b>Vorlauftemperatur:</b>	85	<b>°C</b>

Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 12.5 bar unterzogen.  
 Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

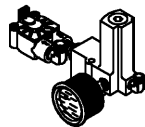
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler / The water boiler specification:  
 zul. Betriebsüberdruck / Operating pressure : 9.5 bar / 950kPa  
 Max. Betriebsüberdruck / Max. pressure : 12.5 bar / 1250kPa  
 Wasserinhalt / Capacity 0.7 l  
 Baujahr / Year of manufacture: .....  
 Fabrikationsnr. / serial No: .....  
 ist als Komplettteil ( ) eingebaut, einer Druckprüfung von 12,5 bar, auf Dichtheit und Funktion unterzogen worden. (ohne Beanstandung)  
 Has been actively and operationally tested at 12,5 bar.

Dällikon, .....  
 Unterschrift des verantwortlichen Prüfers / Signature of Tester

**Durchlauferhitzer**  
**Continuous flow heater**



**Sicherheitsventil**  
**Safety relief valve**



## Jährliche Inspektion / Annual Inspections

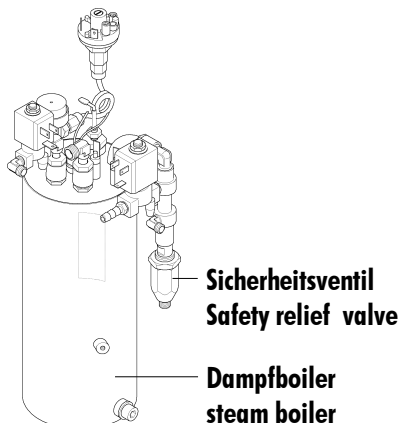
Mindestens alle Jahre einmal sollte der Druckbehälter durch einen Sachverständigen geprüft werden. / The boiler should be inspected by a qualified person annually.			
Prüfdatum Test Date	Sachkundiger Tester	Nächste Prüfung Next Inspection Due	Bemerkung Remarks

<b>Typ:</b> 32182	<b>Nr.:</b>	<b>Baujahr:</b>
<b>Nennspannung:</b>	<b>Hz</b> 230	<b>V</b>
<b>Wärmeleistung:</b>	2	<b>kW</b>
<b>Wasserinhalt:</b>	1.6	<b>l</b>
<b>zul. Betriebsüberdruck:</b>	1.2	<b>bar</b>
<b>Vorlauftemperatur:</b>	120	<b>°C</b>

Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 2.0 bar unterzogen.  
 Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler / The water boiler specification:  
 zul. Betriebsüberdruck / Operating pressure : 1.4 bar / 140kPa  
 Max. Betriebsüberdruck / Max. pressure : 2.0 bar / 200kPa  
 Wasserinhalt / Capacity 1.6 l  
 Baujahr / Year of manufacture: .....  
 Fabrikationsnr. / serial No: .....  
 ist als Komplettteil (31732) eingebaut, einer Druckprüfung von 2,0 bar, auf Dichtheit und Funktion unterzogen worden. (ohne Beanstandung)  
 Has been actively and operationally tested at 2,0 bar.

Dällikon, .....  
 Unterschrift des verantwortlichen Prüfers / Signature of Tester



## Jährliche Inspektion / Annual Inspections

Mindestens alle Jahre einmal sollte der Druckbehälter durch einen Sachverständigen geprüft werden. / The boiler should be inspected by a qualified person annually.			
Prüfdatum Test Date	Sachkundiger Tester	Nächste Prüfung Next Inspection Due	Bemerkung Remarks

<b>Typ:</b> 32183	<b>Nr.:</b>	<b>Baujahr:</b>
<b>Nennspannung:</b>	<b>Hz</b> 230	<b>V</b>
<b>Wärmeleistung:</b>	3.2	<b>kW</b>
<b>Wasserinhalt:</b>	1.6	<b>l</b>
<b>zul. Betriebsüberdruck:</b>	1.2	<b>bar</b>
<b>Vorlauftemperatur:</b>	120	<b>°C</b>

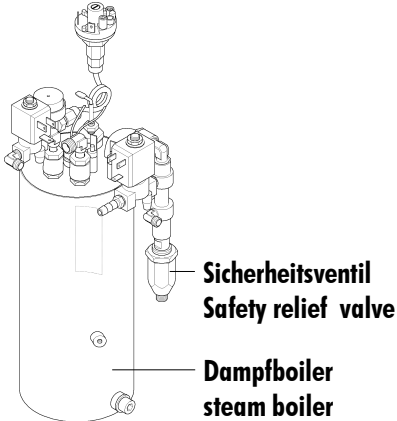
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 2.0 bar unterzogen.  
 Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler / The water boiler specification:  
 zul. Betriebsüberdruck / Operating pressure : 1.4 bar / 140kPa  
 Max. Betriebsüberdruck / Max. pressure : 2.0 bar / 200kPa  
 Wasserinhalt / Capacity 1.6 l  
 Baujahr / Year of manufacture: .....  
 Fabrikationsnr. / serial No: .....  
 ist als Komplettteil (31733) eingebaut, einer Druckprüfung von 2,0 bar, auf Dichtheit und Funktion unterzogen worden. (ohne Beanstandung)  
 Has been actively and operationally tested at 2,0 bar.

Dällikon, .....  
 Unterschrift des verantwortlichen Prüfers / Signature of Tester

**Jährliche Inspektion / Annual Inspections**

Mindestens alle Jahre einmal sollte der Druckbehälter durch einen Sachverständigen geprüft werden. / The boiler should be inspected by a qualified person annually.			
Prüfdatum Test Date	Sachkundiger Tester	Nächste Prüfung Next Inspection Due	Bemerkung Remarks



# CE Konformitätserklärung

Die Herstellerfirma HGZ Maschinenbau AG  
Industriestrasse 34 CH-8108 Dällikon erklärt,  
dass die Kaffeemaschine

# CE Identity Declaration

The Manufacturer HGZ Engineering Ltd Industrie-  
strasse 34 CH-8108 Dällikon declares, that the  
Coffee machine

<b>Typ</b> _____	<b>M.No.</b> _____
------------------	--------------------

den geltenden europäischen Richtlinien und  
Normen entspricht.

is identical in all respects with EU specimen.

<b>- 89/392 EWG</b>	<b>- EN 55014-2</b>
<b>- 89/336 EWG</b>	<b>- EN 60335-1</b>
<b>- EN 55014-1</b>	



P.Sager  
Geschäftsleiter/Managing Director

Datum / Date:

# CE Konformitätserklärung

Die Firma: \_\_\_\_\_  
erklärt, dass die Kaffeemaschine

# CE Identity Declaration

The Company: \_\_\_\_\_  
declares, that the Coffee machine

<b>Typ</b> _____	<b>M.No.</b> _____
------------------	--------------------

den geltenden europäischen Richtlinien und  
Normen entspricht.

is identical in all respects with EU specimen.

<b>- 89/392 EWG</b>	<b>- EN 55014-2</b>
<b>- 89/336 EWG</b>	<b>- EN 60335-1</b>
<b>- EN 55014-1</b>	

Unterschrift/Datum  
Signature/Date

Titel  
Position

# **Betriebsanleitung SCS single**