Betriebsanleitung

Melitta® Cafina® XT6

Für das Beste in der Tasse.
Made in Switzerland.

Melitta Professional
Coffee Solutions



1 Allgemeines 4
1.1 Herstellerinformation 4
1.2 Zu dieser Anleitung 4
1.3 Symbolerklärung 4
1.4 Beschreibung 4
1.5 Zubehör 5

2 Sicherheit 5
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
2.2 Sicherheitshinweise 5
2.2.1 Allgemein 5
2.2.2 Personal 5
2.2.3 Sachgemäßer Gebrauch 6

3 Technische Daten 6

4 Installation 7
4.1 Voraussetzungen 7
4.1.1 Wasseranschluss 7
4.1.2 Elektroanschluss 7
4.1.3 Aufstellort 7
4.1.4 Produktmaterial 7
4.2 Kanisterbetrieb (Option) 8
4.2.1 Frischwasserkanister auffüllen 8
4.2.2 Abwasserkanister entleeren 8

5 Betrieb 9
5.1 Chipschlüssel 9
5.1.1 Grüner User-Chipschlüssel 9
5.1.2 Gelber Manager-Chipschlüssel 9
5.1.3 Ohne Chipschlüssel 9
5.1.4 Mit einem Chipschlüssel einloggen 9
5.2 Maschine ein- und ausschalten 9
5.2.1 Einschalten 9
5.2.2 Stand-by-Betrieb 9
5.2.3 Ausschalten 10
5.3 Auffüllen 11
5.3.1 Kaffeevorrat auffüllen 11
5.3.2 Instantpulver auffüllen (Option) 12
5.3.3 Milch auffüllen (Option) 12
5.4 Füllstände bestätigen 13
5.5 Satzschublade entleeren 13
5.6 Produktauswahl sperren 14
5.7 Systemmeldungen 14
5.7.1 Meldungen im SB-Betrieb 14
5.7.2 Meldungen im Kellnerbetrieb 14

6 Ausgabe von Produkten 15
6.1 Produktausgabe 15
6.2 Produktausgabe abbrechen 15
6.3 Kaffee-, Kaffee-Milch- und Milchprodukte ausgeben 16
6.4 Heißwasser ausgeben (Option) 16
6.5 Dampf ausgeben (Option) 16
6.6 Doppelprodukt ausgeben 17
6.7 Multiplikatorprodukte ausgeben 17
6.8 Einzelprodukt mehrfach ausgeben 18
6.9 Stapelbetrieb 18
6.10 Produktausgabe über Produktfilter 19
6.11 Kaffee aus Kaffeepulver zubereiten 20

7 Einstellungen 20
7.1 Managermenü aufrufen 20
7.2 Eingaben vornehmen 21
7.3 Managermenü beenden 21
7.4 Menüpunkt „Auswahl“ 21
7.4.1 Produktgruppen 21
7.4.2 Produktgruppen erstellen 21
7.4.3 Produktgruppen löschen 22
7.4.4 Produktgruppen bearbeiten 22
7.4.5 Ausgabeprodukte hinzufügen 22
7.4.6 Ausgabeprodukte löschen 22
7.4.7 Ausgabeprodukte sortieren 22
7.5 Menüpunkt „Produktfilter“ 23
7.5.1 Hauptkriterium hinzufügen 23
7.5.2 Hauptkriterium löschen 23
7.5.3 Hauptkriterien bearbeiten 23
7.6 Menüpunkt „Produkt“ 23
7.6.1 Produkte ändern 23
7.6.2 Produkt duplizieren 24
7.7 Menüpunkt „Gerät“ 24
7.7.1 Menüpunkt „Füllstände“ 24
7.7.2 Menüpunkt „Pflege“ 25
7.8 Menüpunkt „Betrieb“ 25
7.8.1 Verbräuche und Statistiken aufrufen 25
7.8.2 Produktzähler aufrufen 26
7.8.3 Maschineneinstellungen 26
7.8.4 Ereignisverlauf 27

8 Reinigung 28
8.1 Sicherheitsmaßnahmen 28
8.2 Reinigungsintervalle 28
8.3 Reinigungsaufforderung und Ausgabesperre 28
8.4 Reinigungsmittel 29
8.5 Bei der Verwendung von Kanistern 29
8.6 Tägliche Reinigung 29
8.6.1 Satzschublade reinigen 29
8.6.2 Reinigungsprogramm durchführen 29
8.6.3 Instantsystem reinigen 31
8.7 Bohnenbehälter reinigen 33
8.8 Instantbehälter reinigen 33
8.9 Touchscreen reinigen 34
8.10 Äußerliche Reinigung 34

9 Instandhaltung 35
9.1 Intervalle 35
9.2 Störungen 35

10 Recycling und Entsorgung 35
10.1 Abfälle entsorgen 35
10.2 Abwasser entsorgen 35
10.3 Reinigungsmittel entsorgen 35
10.4 Maschine entsorgen 35

Allgemeines 1

Sicherheit 2

Technische Daten 3

Installation 4

Betrieb 5

Ausgabe von Produkten 6

Einstellungen 7

Reinigung 8

Instandhaltung 9

Recycling und Entsorgung 10

Originalbetriebsanleitung



1 Allgemeines

1.1 Herstellerinformation

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG
Zechenstr. 60
32429 Minden
Deutschland
Internet: www.melitta-professional.de

1.2 Zu dieser Anleitung

Diese Anleitung ist Bestandteil des Lieferumfangs. Sie enthält wichtige Hinweise für die Sicherheit, Installation, den Gebrauch und die Reinigung. Die Beachtung dient Ihrer Sicherheit und hilft Schäden am Produkt zu vermeiden.

Änderungen an dieser Anleitung durch technische Weiterentwicklungen sind vorbehalten. Nachdrucke, Übersetzungen und Vervielfältigungen in jeglicher Form, auch auszugsweise, bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers.

Das Urheberrecht liegt beim Hersteller.

1.3 Symbolerklärung

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr!
Kennzeichnet Gefahren, die schwere gesundheitliche Schäden nach sich ziehen oder zum Tode führen, falls der betreffende Gefahrenhinweis nicht beachtet wird.

⚠ WARNUNG

Personenschäden!
Kennzeichnet Gefahren, die gesundheitliche Schäden verursachen können, falls der betreffende Warnhinweis nicht beachtet wird.

⚠ VORSICHT

Leichte Verletzungen!
Kennzeichnet Gefahren, die zu leichten Verletzungen führen können.

ACHTUNG

Sachschäden!
Kennzeichnet die Gefahr möglicher Sachschäden.

▶ **Hinweis**
Kennzeichnet Anwendungstipps und nützliche Informationen.

1.4 Beschreibung

Diese Maschine ist ein Kaffeevollautomat. Abhängig von der Ausstattung der Maschine können folgende Produkte ausgegeben werden:

- Kaffee-, Kaffee-Milch- und Milchprodukte
- Instantprodukte
- Heißes Wasser und Dampf

Das Gehäuse besteht aus Aluminium und hochwertigem Kunststoff. Die Konzeption dieser Maschine ermöglicht die Einhaltung der folgenden Betreiberpflichten:

- HACCP-Hygienerichtlinien
- Unfallverhütungsvorschriften für die elektrische Sicherheit im gewerblichen Bereich



Abb. 1: Übersicht

1 Bohnenbehälter 1 (vorne)
2 Bohnenbehälter 2 (hinten)
3 Einwurfschacht (hinter Bohnenbehälter 1)
4 Instantbehälterabdeckung (darunter Instantbehälter)
5 Mixereinheit (hinter der Gerätetür)
6 Gerätetür mit Display (Touchscreen)
7 Chipschlüssel-Kontaktfläche
8 Heißwasserlanze (Option)
9 Getränkeauslauf (höhenverstellbar)
10 Satzschublade (hinter der Satzschubladentür)
11 Tropfgitter
12 Dampflanze (Option)
13 Hauptschalter (hinter der Satzschubladentür)

Das Typenschild befindet sich auf der Innenseite der Satzschubladentür.

1.5 Zubehör

Mitgeliefertes Zubehör

- 2 grüne User-Chipschlüssel
- 1 gelber Manager-Chipschlüssel
- 1 Reinigungsbehälter
- 1 Ablaufhalter
- 1 Abziehwerkzeug
- 1 Mikrofasertuch
- 1 Dose Melitta Cafina Combi-Tabs (Art.-Nr. 24719)
- 10 Tüten Melitta Cafina AMC-Reiniger (Art.-Nr. 25363)
- 1 Kaffeemaß 6 g
- 1 Betriebsanleitung

Lieferbares Zubehör

Tassenwärmer	XT CW30
Milchkühler	XT MC18, XT MC30, XT MCU30
Kombigerät Milchkühler/ Tassenwärmer	XT MC-CW30
Abrechnungssysteme	Münzprüfer, Münzwechsler, Kartenleser
Satzentsorgung	Containerabwurf
Vorratsbehälter	Abschließbare Bohnenbehälter

2 Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Maschine ist ein Kaffeevollautomat für die Ausgabe von Kaffee-, Kaffee-Milch- und Milchprodukten sowie Heißwasser bei einem erhöhten Tagesbedarf an Getränken im gastronomischen Bereich.

Folgende Betriebsarten sind zugelassen:

- Bedienbetrieb durch eingewiesenes Personal
- Beaufsichtigter Selbstbedienbetrieb (SB-Betrieb)
- Betrieb mit festem Wasseranschluss
- Drucklosbetrieb über Frischwasser- und Abwasserkanister
- Ortsfeste Aufstellung innerhalb trockener, geschlossener Räume

Diese Maschine ist **nicht** für folgende Verwendungen bestimmt:

- In Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit (z. B. Dampfschwaden) oder im Freien.
- An Bord von Fahrzeugen oder in beweglichen Räumen (bitte Anfrage beim Hersteller).

2.2 Sicherheitshinweise

2.2.1 Allgemein

Die folgenden Sicherheitshinweise beziehen sich nur auf die Maschine. Es können darüber hinaus gesetzliche Betreiberpflichten bestehen, z. B. betreffend Lebensmittelhygiene sowie Arbeitssicherheit.

- Gebrauchen Sie die Maschine erst, wenn Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben.
- Betreiben Sie die Maschine nur unter Beachtung aller Hinweise und Vorschriften dieser Anleitung.
- Bewahren Sie diese Anleitung am Einsatzort der Maschine auf.

2.2.2 Personal

- Diese Maschine darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder unter 8 Jahren müssen von der Maschine ferngehalten werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen müssen Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.
- Ein Benutzer darf die Maschine nur dann ohne Aufsicht bedienen, wenn ihm die Maschine so erklärt wurde, dass er sie sicher bedienen kann.
- Im SB-Betrieb muss die Maschine von eingewiesenem Personal beaufsichtigt werden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich vom Melitta-Kundendienst oder durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal vorgenommen werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Der Zugang zum Bereich, der dem Kundendienst vorbehalten ist, ist nur Personen gestattet, die über Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, besonders in Hinsicht auf Sicherheit und Hygiene.
- Einstellungen, Reinigungen und Vorbereitungen an der Maschine dürfen nur vom Aufsteller oder vom Hersteller eingewiesene Personen vornehmen.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Originalersatzteile ersetzt werden. Andernfalls entfallen Gewährleistungsansprüche.

2.2.3 Sachgemäßer Gebrauch

- Die Maschine kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden. Die Maschine ist nicht gegen Strahlwasser geschützt. Schützen Sie die Maschine vor Wasser und Spritzwasser.
  - Übergießen Sie die Maschine niemals mit Wasser.
  - Verwenden Sie keinen Wasserstrahl, Hochdruck- oder Dampfreiniger zum Reinigen der Maschine.
  - Die Maschine ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Schalten Sie die Maschine bei längerer Abwesenheit am Hauptschalter aus und drehen Sie den Wasserhahn zu.
- Öffnen Sie keinesfalls die Abdeckungen, wenn Sie nicht explizit dazu aufgefordert werden. Entfernen Sie ebenso niemals Schrauben und damit befestigte Gehäuseteile. Bei Berührung von stromführenden Bauteilen besteht Lebensgefahr durch elektrische Spannung.
- Greifen Sie bei laufender Maschine niemals in eine Maschinenöffnung.
- Halten Sie keine Körperteile unter die Ausläufe, wenn heiße Flüssigkeiten oder Dampf austreten. Dies kommt in folgenden Fällen vor:
  - Nach dem Einschalten,
  - bei der Getränkeausgabe,
  - bei der automatischen Reinigung,
  - während der Spülvorgänge (z. B. beim Ausschalten).
- Berühren Sie keine heißen Teile.
- Bei der Produktausgabe besteht Verbrühungsgefahr durch die Produkte selbst. Seien Sie stets vorsichtig im Umgang mit heißen Getränken.
- Achten Sie auf sichtbare Schäden oder Fehlfunktionen. Erkennbare Fehlfunktionen sind austretendes Wasser, Geruchs- und Hitzeentwicklung, ungewöhnliche Geräusche sowie Fehlermeldungen am Display. Bei Auffälligkeiten:
  - Netzstecker ziehen,
  - Wasserzulauf abdrehen,
  - Kundendienst kontaktieren,
  - Maschine durch den Kundendienst überprüfen und instand setzen lassen.
- Reinigen Sie die Maschine mindestens einmal täglich, insbesondere milchführende Teile. Verunreinigungen können die Gesundheit gefährden.
- Halten Sie alle Intervalle für die Reinigung, Überprüfung und Instandhaltung ein, wie in der Anleitung vorgegeben. Andernfalls können Beeinträchtigungen hinsichtlich der Sicherheit, Funktionstüchtigkeit und Haltbarkeit die Folge sein.

3 Technische Daten

Gerätedaten

Abmessungen (B x T x H)	300 x 580 x 715 mm
Gewicht	ca. 60 kg
Kaffeevorrat	2 x 3 l / 2 x ca. 1000 g
Instantvorrat	2 x 1 l / 2 x 450-800 g
Kapazität Satzschublade	Für ca. 30 Portionen

Betriebsdaten

Stundenleistung	20-25 l Heißwasser oder ca. 150 Tassen Café Crème
Zulässige Umgebungstemperatur	+ 5-30 °C
Zulässige Luftfeuchtigkeit	< 80 % nicht kondensierend

Anschlüsse

Spannungsversorgung	200-240 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	2175-3040 W
Absicherung bauseits	16 A (erforderlich)
Anschluss	1,8 m Netzkabel mit Schuko-Netzstecker
Frischwasseranschluss	G ¾" Außengewinde
Frischwasserdruck	Mindestens 0,25 MPa (2,5 bar) bei ca. 2 l/min, bei über 0,6 MPa (6 bar) statisch ist ein Druckminderer erforderlich
Karbonathärte Frischwasser	1-3 °dKH keine Maßnahme erforderlich, ab 4 °dKH Entkarbonisierungsanlage (z. B. BRITA-Purity) erforderlich, unter 1 °dKH Rückfrage beim Hersteller
Abwasseranschluss	Mindestens DN 25 - NW 1"
Geräuschpegel	< 70 dB(A)

4 Installation

Die Maschine wird durch den Kundendienst aufgestellt, installiert und verwendungsfertig übergeben. Lassen Sie Änderungen an der Installation oder Aufstellung wegen der damit verbundenen Gefahren nur vom Kundendienst durchführen.

4.1 Voraussetzungen

Stellen Sie sicher, dass die nachfolgend genannten Voraussetzungen eingehalten sind, bevor Sie die Maschine verwenden.

4.1.1 Wasseranschluss

Der Wasseranschluss muss im Betrieb jederzeit leicht absperrbar sein (Absperrhahn). Für den Anschluss dieser Maschine an die Wasserversorgung sind eventuell vorhandene nationale Regeln zu beachten, z. B. die EN 61770.

Die Grenzwerte für Wasserdruck und Karbonathärte müssen, wie in den technischen Daten angegeben, eingehalten werden.

Setzen Sie nur einen neuen Schlauchsatz ein. Alte oder gebrauchte Schlauchsätze dürfen nicht erneut angeschlossen werden.

Der Wasserablauf darf nur über einen festen Anschluss mit Geruchsverschluss erfolgen, der vor Rückstau und Rückfluss geschützt ist.
Dadurch wird eine Verunreinigung in der Maschine durch zurückfließendes Abwasser vermieden.

4.1.2 Elektroanschluss

Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Die Zuleitung muss bauseits mit einem FI-Schutzschalter (max. 30 mA) abgesichert sein.

Bei Anschluss über einen Netzstecker muss im Betrieb die Steckdose leicht zugänglich sein, um im Fehlerfall den Stecker ziehen zu können.

Wegen der hohen Last ist für die Maschine ein einzeln abgesicherter Stromkreis erforderlich.

4.1.3 Aufstellort

Die Maschine darf nicht im Freien, sondern nur in geschlossenen, trockenen Räumen aufgestellt und verwendet werden.

Feuchtigkeit und Temperatureinwirkungen können die Funktionsfähigkeit und Sicherheit der Geräte beeinträchtigen.

Die Maschine darf nur an frostfreien Orten aufgestellt oder gelagert werden.

Der Aufstellbereich muss auf Grund von Wärmeentwicklungen und zur Bedienung der Maschine ausreichend Abstand zu Wänden und Gegenständen bieten.

Abstände

Nach hinten	Mindestens 5 cm
Nach oben	Mindestens 20 cm

Im SB-Betrieb müssen die Maschine sowie alle Zusatzgeräte so aufgestellt sein, dass sie von eingewiesenem Personal ständig beaufsichtigt werden können.

Die Maschine muss waagerecht und vibrationsfrei stehen. Für eine Ausrichtung auf leicht unebenen Flächen stehen die verstellbaren Gerätefüße zur Verfügung.

4.1.4 Produktmaterial

Kaffeebohnen müssen für den Einsatz in Gewerbe-Kaffeemaschinen geeignet sein.

Fremdkörper, wie z. B. Holzteile, Steine oder Metall, müssen entfernt werden, um das Mahlwerk nicht zu beschädigen.

Gemahlener Kaffee oder Instantpulver müssen für die Verwendung in Gewerbe-Kaffeemaschinen geeignet sein. Verwenden Sie nur trockenes und lockeres, keinesfalls verklumptes Material.

Für bestmögliche Kaltmilchschaumqualität benutzen Sie auf 3 °C (± 2 °C) gekühlte, ultrahocherhitzte Milch (UHT-Milch).

Milch, die nicht in einer Molkerei aufbereitet wurde, darf nicht verwendet werden. Laktosefreie Milch, Milchsorten von anderen Tieren als Kühen, Sojamilch, alternative Eiweißträger oder Zusätze können eingesetzt werden, jedoch kann die Reinigung des Milchsystems dann nicht sichergestellt werden. Eventuelle Ausfälle und Kundendiensteinsätze sind vom Betreiber der Maschine zu tragen.

4.2 Kanisterbetrieb (Option)

Wenn Ihre Maschine nicht fest an das Frisch- und Abwassersystem angeschlossen werden kann, können Sie diese auch mit zwei Kanistern betreiben.

Beachten Sie hierbei ebenfalls die Grenzwerte für die Wasserkarbonathärte. Gegebenenfalls muss der Frischwasservorrat über den Wasserfilter (z. B. BRITA-Purity) aufgefüllt werden.

Die Installation der Kanister darf nur vom Kundendienst durchgeführt werden.

▶ **Hinweis**
Beim Kanisterbetrieb ist besondere Sorgfalt bei der Hygiene erforderlich. Beachten Sie dazu die Hinweise in Kapitel 8.5 auf Seite 29.



Abb. 2: Kanisterbetrieb

Im täglichen Betrieb muss der Frischwasserkanister mit ausreichend Wasser befüllt und der Abwasserkanister bei Bedarf entleert werden.

4.2.1 Frischwasserkanister auffüllen

1. Lösen Sie die Schnellsteckkupplung des Zulaufschlauchs (1).
   – Schieben Sie am Kupplungsstück den Ring nach hinten.
   – Ziehen Sie die Steckverbindung aus dem Kupplungsstück.
2. Schrauben Sie den Deckel vom Kanister ab.
3. Reinigen Sie vor jedem Auffüllen den Frischwasserkanister und dessen Deckelbereich mit handelsüblichem Geschirrspülmittel und spülen Sie die Reinigerreste gründlich aus.
4. Füllen Sie den Kanister mit Frischwasser auf.
   – Beachten Sie die Grenzwerte für die Wasserkarbonathärte. Gegebenenfalls muss der Frischwasservorrat über den Wasserfilter (z. B. BRITA-Purity) aufgefüllt werden.
5. Schrauben Sie den Deckel wieder auf den Kanister.
6. Verbinden Sie den Zulaufschlauch (1) mit dem Kanister.
   – Stecken Sie die Steckverbindung auf das Kupplungsstück.
   – Prüfen Sie den festen Sitz der Steckverbindung.

✓ Der Frischwasserkanister ist betriebsbereit.

4.2.2 Abwasserkanister entleeren

1. Ziehen Sie den Ablaufschlauch (2) aus dem Kanisterdeckel.
2. Schrauben Sie den Deckel vom Kanister ab.
3. Entleeren Sie den Kanister.
4. Schrauben Sie den Deckel wieder auf den Kanister.
5. Führen Sie den Ablaufschlauch (2) durch die Bohrung im Kanisterdeckel.

✓ Der Abwasserkanister ist betriebsbereit.

5 Betrieb

Die Erstinbetriebnahme erfolgt durch den Kundendienst. Wenn Sie die Maschine nach Stillstand selbst wieder in Betrieb nehmen wollen, führen Sie eine Reinigung wie beschrieben durch (siehe Kapitel 8 auf Seite 28).

5.1 Chipschlüssel

Sie erhalten zu der Maschine zwei grüne User-Chipschlüssel und einen gelben Manager-Chipschlüssel.

5.1.1 Grüner User-Chipschlüssel

Mit den grünen User-Chipschlüsseln können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Die Maschine ein-/ausschalten.
- Die Füllstände verändern.
- Eine Komplettreinigung der Maschine durchführen.
- Den Touchscreen reinigen.

5.1.2 Gelber Manager-Chipschlüssel

Mit dem gelben Manager-Chipschlüssel haben Sie dieselben Möglichkeiten wie mit dem User-Chipschlüssel. Zusätzlich können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Einstellungen an der Maschine vornehmen.
- Ausgabeprodukte bearbeiten.
- Produktgruppen erstellen/bearbeiten.
- Verbrauchs- und Produktstatistik anzeigen.

5.1.3 Ohne Chipschlüssel

Kellnerbetrieb

Ohne Chipschlüssel haben Sie im Kellnerbetrieb folgende Möglichkeiten:

- Voreingestellte Produkte ausgeben.
- Dampf ausgeben.
- Die Maschine ausschalten.
- Füllstände verändern.
- Eine Komplettreinigung der Maschine durchführen.
- Den Touchscreen reinigen.

SB-Betrieb

Ohne Chipschlüssel können Sie im SB-Betrieb nur voreingestellte Produkte ausgeben.

5.1.4 Mit einem Chipschlüssel einloggen



Abb. 3: Mit einem Chipschlüssel einloggen

1. Halten Sie einen der Chipschlüssel so in die Kontaktfläche (1) vorne am Gerät, dass innere und äußere Kontaktfläche durch den Chipschlüssel einwandfrei miteinander verbunden werden.

✓ Sie sind mit den entsprechenden Möglichkeiten eingeloggt.

5.2 Maschine ein- und ausschalten

5.2.1 Einschalten

1. Überprüfen Sie, ob der Wasserzulauf aufgedreht ist.
2. Öffnen Sie die Satzschubladentür (siehe Kapitel 5.5 auf Seite 13).
3. Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter links ein.
4. Fahren Sie fort, wie in Kapitel 5.2.2 auf Seite 9 beschrieben.

▶ **Hinweis**
Über den Hauptschalter kann die Maschine, z. B. bei längeren Stillstandszeiten, vollständig ausgeschaltet werden.

5.2.2 Stand-by-Betrieb

Im täglichen Betrieb reicht es aus, die Maschine nur über das Display ein- und auszuschalten (Stand-by-Betrieb):

1. Je nach Betriebsart führen Sie Folgendes aus:
   - **SB-Betrieb**: Halten Sie einen der Chipschlüssel in die Kontaktfläche vorne am Gerät.
   - **Kellnerbetrieb**: Berühren Sie das Display.

Im Display erscheint die Frage „Gerät einschalten?“.



Abb. 4: Gerät einschalten

2. Bestätigen Sie diese mit „Ja“.

Der Einschaltvorgang wird gestartet und dauert mehrere Minuten.

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr am Getränkeauslauf!
Beim Spülen der Leitungen läuft heißes Wasser aus dem Getränkeauslauf.
- Nicht unter die Ausläufe greifen.

– Die Leitungen werden gespült.
– Die Maschine wird auf Soll-Temperatur aufgeheizt.
– Der Soll-Druck im Dampfkessel wird aufgebaut.

Der Einschaltvorgang wird durch eine blinkende LED neben der Chipschlüssel-Kontaktfläche angezeigt. Die LED leuchtet dauerhaft, wenn die Maschine ausgabebereit ist.

✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

▶ **Hinweis**
Nach dem Einschalten der Maschine müssen die Füllstände der Vorratsbehälter kontrolliert werden. Bei Bedarf müssen die Vorratsbehälter aufgefüllt und die Füllstände bestätigt werden.

5.2.3 Ausschalten

▶ **Hinweis**
Aus hygienischen Gründen darf die Maschine nur im gereinigten Zustand ausgeschaltet werden.

Verwenden Sie grundsätzlich die Funktion „Komplettsystem reinigen und ausschalten“. Die Funktion „Ausschalten“ (im Managermenü) darf nur benutzt werden, wenn bereits eine Reinigung durchgeführt und seitdem kein Produkt mehr ausgegeben wurde.

Beim Ausschalten geht die Maschine in den Stand-by-Betrieb.



Abb. 5: Maschine ausschalten

1. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Gerät“ (2).
   – Im SB-Betrieb müssen Sie sich zuvor mit einem Chipschlüssel einloggen (siehe Kapitel 5.1.4 auf Seite 9).
2. Berühren Sie die Schaltfläche „Komplettsystem reinigen und ausschalten“ (1).
   – Die weitere Vorgehensweise ist im Kapitel 8.6 auf Seite 29 beschrieben.

✓ Das Reinigungsprogramm wird ausgeführt. Die Maschine wird anschließend ausgeschaltet.

Bei längerem Stillstand

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, drehen Sie den Wasserzulauf ab und schalten Sie den Hauptschalter aus.

▶ **Hinweis**
Aus hygienischen Gründen darf die Maschine nur im gereinigten Zustand ausgeschaltet werden.

Wenn Sie die Maschine außer Betrieb nehmen wollen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

5.3 Auffüllen

▶ **Hinweis**
Nach jedem Auffüllen eines Vorratsbehälters muss der Füllstand an der Maschine bestätigt werden (siehe Kapitel 5.4 auf Seite 13).

5.3.1 Kaffeevorrat auffüllen

Je nach Ausstattung sind ein oder zwei Bohnenbehälter vorhanden.



Abb. 6: Bohnenbehälter auffüllen

1. Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab.
2. Füllen Sie die entsprechenden Bohnen in den jeweiligen Bohnenbehälter, z. B. Espressobohnen in Behälter 1 (1) und Kaffeebohnen in Behälter 2 (2).
3. Setzen Sie den Deckel auf.

✓ Der Bohnenbehälter ist aufgefüllt.

Um das Auffüllen zu erleichtern, kann der jeweilige Behälter abgenommen werden.

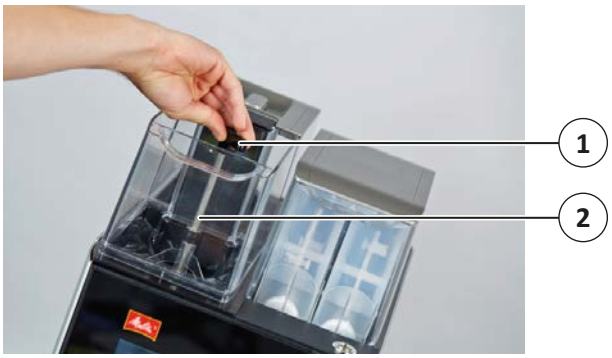


Abb. 7: Bohnenbehälter abnehmen

1. Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab.
2. Drehen Sie den Knebel (1) um eine ¾-Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn.
3. Nehmen Sie den Bohnenbehälter (2) ab.
4. Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.
5. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf die Maschine.
6. Drehen Sie den Knebel um eine ¾-Umdrehung im Uhrzeigersinn zurück in die Ausgangsstellung.
7. Setzen Sie den Deckel auf.

✓ Der Bohnenbehälter ist aufgefüllt.

▶ **Hinweis**
Nach jedem Auffüllen des Kaffeevorrats sollte auch die Satzschublade entleert werden (siehe Kapitel 5.5 auf Seite 13).

5.3.2 Instantpulver auffüllen (Option)

ACHTUNG

Beschädigung der Instantbehälterabdeckung!
Der Deckel der Instantbehälterabdeckung ist nicht abnehmbar. Der Versuch, den Deckel abzunehmen, könnte die Abdeckung beschädigen. Behälterabdeckung nur mit dem Geräteschlüssel öffnen.

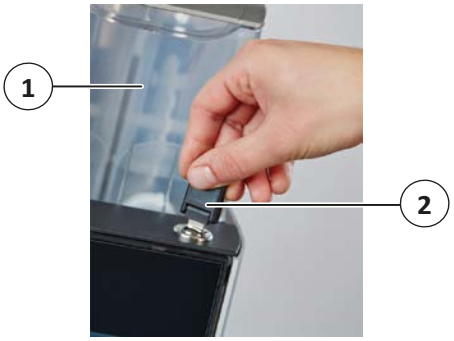


Abb. 8: Instantbehälterabdeckung öffnen

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel (2).
2. Klappen Sie die Instantbehälterabdeckung (1) vorsichtig nach oben.

Je nach Ausstattung sind ein oder zwei Instantbehälter vorhanden.

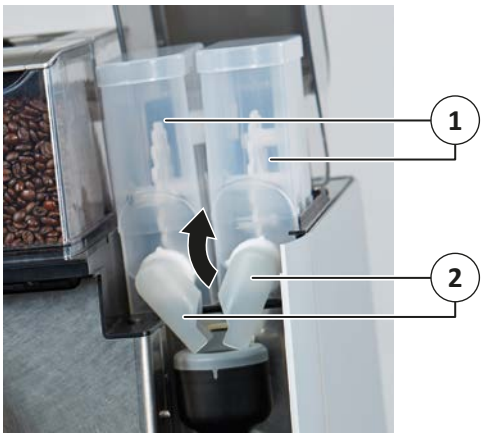


Abb. 9: Instantbehälter

3. Drehen Sie die Pulverrutsche (2) nach oben, damit kein Pulver herausfallen kann.
4. Entnehmen Sie den Instantbehälter (1).
5. Nehmen Sie den Deckel des Instantbehälters ab.
6. Füllen Sie das entsprechende Instantpulver in den jeweiligen Behälter, z. B. Kakao.
   - Achten Sie darauf, dass das Pulver nicht gepresst wird.
7. Setzen Sie den Deckel auf.
8. Setzen Sie den Instantbehälter wieder ein.
9. Drehen Sie die Pulverrutsche nach unten, sodass diese in das Mixergehäuse zielt.
10. Klappen Sie die Instantbehälterabdeckung herunter.
11. Schließen Sie die Gerätetür.

✓ Der Instantbehälter ist aufgefüllt.

5.3.3 Milch auffüllen (Option)

Je nach Ausstattung sind ein oder zwei Milchbehälter und Milchschläuche vorhanden.

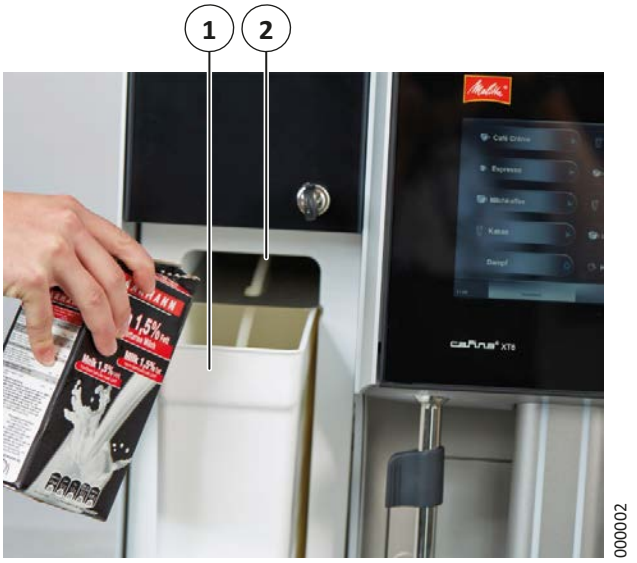


Abb. 10: Milchbehälter auffüllen

1. Öffnen Sie die Tür des Kühlschranks.
2. Füllen Sie den Milchbehälter (1) mit vorgekühlter Milch auf oder stellen Sie einen mit vorgekühlter Milch befüllten Behälter bereit.
3. Stecken Sie den Milchschlauch (2) in den Behälter.
4. Schließen Sie die Tür des Kühlschranks.

✓ Der Milchvorrat ist aufgefüllt.

5.4 Füllstände bestätigen

Nach jedem Auffüllen eines Vorratsbehälters muss der Füllstand an der Maschine bestätigt werden.

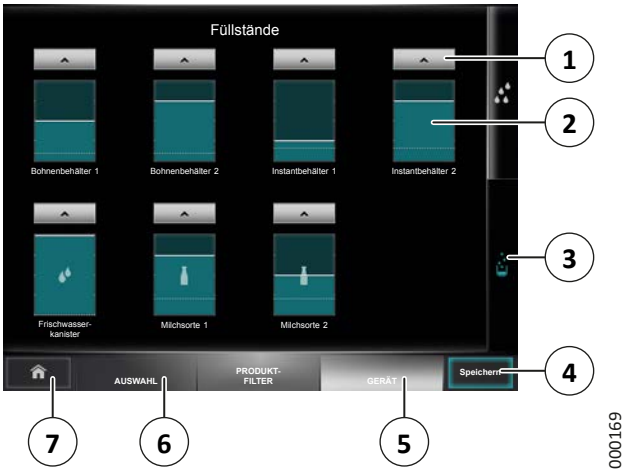


Abb. 11: Füllstände bestätigen

1. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Gerät“ (5).
   – Im SB-Betrieb müssen Sie sich zuvor mit einem Chipschlüssel einloggen (siehe Kapitel 5.1.4 auf Seite 9).
2. Berühren Sie die Schaltfläche „Füllstände“ (3).
3. Berühren Sie die gewünschte Schaltfläche „^“ (1) über den Füllstandsanzeigen, um die folgenden Behälter als voll zu markieren (von links nach rechts und oben nach unten):
   – Bohnenbehälter 1 (vorne)
   – Bohnenbehälter 2 (hinten)
   – Instantbehälter 1 (links)
   – Instantbehälter 2 (rechts)
   – Frischwasserkanister
   – Milchsorte 1
   – Milchsorte 2
4. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ (4) Ihre Änderungen.
   – Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen, oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Die Füllstände sind bestätigt.

Um zum Startbildschirm zurückzukehren, führen Sie Folgendes aus:

- **SB-Betrieb**: Berühren Sie die Schaltfläche „Home“ (7).
- **Kellnerbetrieb**: Berühren Sie die Schaltfläche „Auswahl“ (6).

Sie können die Füllstände auch genauer einstellen.

5. Berühren Sie die gewünschte Füllstandsanzeige, z. B. des Instantbehälters 2 (2).
   – Es öffnet sich ein neues Fenster.



Abb. 12: Füllstände genauer einstellen

6. Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
   - Berühren Sie die Schaltfläche „^“ (1), um den Behälter als voll zu markieren.
   - Berühren Sie die Füllstandsanzeige ober- oder unterhalb des Balkens (2), um den Füllstand schrittweise einzustellen.
   - Verschieben Sie den Balken (2).
7. Berühren Sie die Schaltfläche „Übernehmen“ (3), um die Einstellungen zu übernehmen und zum vorigen Bildschirm zurückzukehren.
8. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ (4) (siehe Abb. 11) Ihre Änderungen.
   – Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen, oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Die Füllstände sind bestätigt.

Fällt der Füllstand eines Verbrauchsmaterials während der Produktausgabe unter einen festlegbaren Wert, wird eine Warnung auf dem Display ausgegeben. Wenn Sie bestätigen, dass das Verbrauchsmaterial nachgefüllt wurde, können Sie anschließend in einem ähnlichen Dialog wie in Abb. 12 sofort den neuen Füllstand einstellen.

5.5 Satzschublade entleeren

Die Satzschublade muss entleert werden, wenn der Kaffeesatz nicht über den optionalen Containerabwurf entsorgt wird.

Wenn die Satzschublade beinahe voll oder voll ist, erscheint der Hinweis, dass die Satzschublade geleert werden muss:

- Ist die Satzschublade zu 75 % gefüllt, dann können nur noch wenige Brühvorgänge erfolgen.
- Ist die Satzschublade zu 100 % gefüllt, können nur noch Produkte ausgegeben werden, die keinen Kaffeesatzabwurf verursachen. Alle anderen Produkte sind ausgegraut und nicht anwählbar.



Abb. 13: Satzschublade entleeren

1. Schwenken Sie die Dampflanze (2) (falls vorhanden) nach vorn.
2. Schieben Sie den Getränkeauslauf (1) ganz nach oben.
3. Öffnen Sie die Satzschubladentür (3) durch Antippen.
4. Ziehen Sie die Satzschublade heraus.
5. Entleeren Sie den Kaffeesatz im Hausmüll.
6. Setzen Sie die Satzschublade wieder ein.
7. Schließen Sie die Satzschubladentür (3).

Wenn die Satzschublade länger als drei Sekunden herausgezogen war, erscheint nach dem Wiedereinsetzen im Display die Abfrage, ob die Satzschublade entleert ist.

8. Bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste „Ja“.

✓ Die Satzschublade ist entleert.

5.6 Produktauswahl sperren

Sie können die Produktausgabe vorübergehend sperren.

1. Halten Sie den Manager-Chipschlüssel in die Kontaktfläche vorne am Gerät.
2. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Gerät“.
3. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Produktauswahl sperren“.

✓ Die Produktauswahl ist gesperrt.

Um die Produktausgabe wieder freizugeben, halten Sie einen der Chipschlüssel in die Kontaktfläche vorne am Gerät (siehe Kapitel 5.1.4 auf Seite 9).

5.7 Systemmeldungen

5.7.1 Meldungen im SB-Betrieb

Im SB-Betrieb werden Sie auf Systemmeldungen durch ein Hinweissymbol (1) hingewiesen.



Abb. 14: Systemmeldungen

Sie können die Systemmeldungen durch Berühren des Symbols (1) einsehen.

5.7.2 Meldungen im Kellnerbetrieb

Im Kellnerbetrieb erhalten Sie Systemmeldungen, wie zum Beispiel über den Mangel eines Produktmaterials (z. B. „Bohnenbehälter leer“), direkt auf dem Display.

Auf nicht behobene Systemmeldungen werden Sie anschließend durch ein Hinweissymbol auf der Schaltfläche unten links hingewiesen. Sie können die Systemmeldungen durch Berühren des Symbols einsehen.

6 Ausgabe von Produkten

Hinweis
Vor dem Ausgeben von Produkten müssen alle Vorratsbehälter eingesetzt und befüllt sein, da sonst keine Produktausgabe erfolgen kann.

Sobald die Maschine aufgeheizt ist, werden im Display die Produkte angezeigt, die ausgegeben werden können. Produkte, die wegen eines Mangels nicht verfügbar sind, werden ausgegraut dargestellt.

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Produkte!
Der Kontakt mit dem ausgegebenen Produkt kann zu Verbrennungen führen.
- Während des Betriebs nicht unter die Ausläufe greifen.

6.1 Produktausgabe

Um ein Produkt auszugeben, berühren Sie die entsprechende Produkttaste im Display.

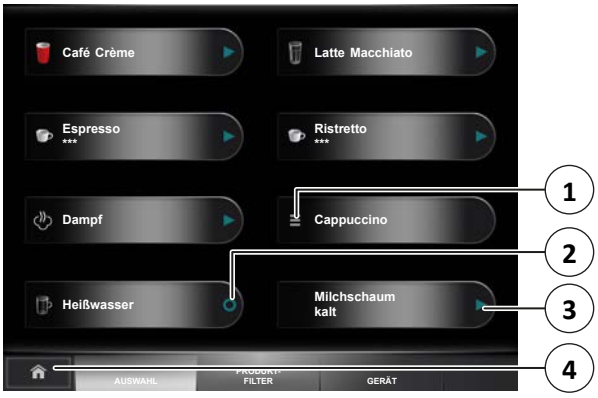


Abb. 15: Produktausgabe im Kellnerbetrieb

Gruppen und Ausgabeeinstellungen sind durch folgende Symbole gekennzeichnet:
- Das Symbol „≡“ kennzeichnet eine Gruppe (1).
  – Sie öffnen die Gruppe, indem Sie diese berühren.
- Durch Berühren einer Produkttaste mit dem Symbol „▶“ wird das aufgeführte Produkt (3) einmal ausgegeben.
- Durch Berühren und Halten einer Produkttaste mit dem Symbol „○“ wird das Produkt (2) so lange ausgegeben, bis Sie die Berührung beenden.

In Gruppen sortierte Ausgabeprodukte können Sie wählen, indem Sie die vorgegebene Gruppe durch Berührung öffnen und so zum gewünschten Ausgabeprodukt gelangen.

Produktausgabe im Kellnerbetrieb

Nach der Ausgabe eines Produkts aus einer Gruppe gelangen Sie mit der Schaltfläche „Home“ (4) zum Startbildschirm zurück, oder Sie warten kurz, bis der Startbildschirm automatisch erscheint.

Produktausgabe im SB-Betrieb



Abb. 16: Produktausgabe im SB-Betrieb

Ihre bevorzugte Display-Sprache wählen Sie aus, indem Sie das Sprach-Auswahlfeld (1) berühren.

Nach der Ausgabe eines Produkts aus einer Gruppe gelangen Sie mit der Schaltfläche „Home“ (2) zum Startbildschirm zurück, oder Sie warten kurz, bis der Startbildschirm automatisch erscheint.

6.2 Produktausgabe abbrechen

Je nach Produktvoreinstellung können Sie die laufende Produktausgabe abbrechen, indem Sie während der Ausgabe „X“ berühren.

6.3 Kaffee-, Kaffee-Milch- und Milchprodukte ausgeben



Abb. 17: Ausgabe von Produkten

1. Schieben Sie den Getränkeauslauf (1) nach oben, sodass das gewünschte Gefäß darunter passt.
2. Stellen Sie die Tassen, Kännchen oder Gläser auf das Tropfgitter (2).
3. Ziehen Sie den Getränkeauslauf nach unten bis knapp über den Gefäßrand.
4. Berühren Sie im Display die entsprechende Produkttaste.

✓ Das Produkt wird ausgegeben.

6.4 Heißwasser ausgeben (Option)

▶ **Hinweis**
Ist keine Heißwasserlanze vorhanden, wird Heißwasser ebenfalls durch den Getränkeauslauf ausgegeben.



Abb. 18: Heißwasser ausgeben

1. Stellen Sie das Gefäß unter die Heißwasserlanze (1) auf das Tropfgitter (2).
2. Berühren Sie im Display die Taste für die Ausgabe von Heißwasser.

✓ Das Produkt wird ausgegeben.

6.5 Dampf ausgeben (Option)

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Dampflanze!
Der Kontakt mit der Dampflanze und austretendem Dampf kann zu Verbrennungen führen.

- Dampflanze während des Betriebs nur am Griff anfassen.
- Dampflanze beim Reinigen nicht mit bloßen Händen berühren.



Abb. 19: Dampf ausgeben

1. Halten Sie das Gefäß zum Aufschäumen von Milch unter die Dampflanze (2).
   – Fassen Sie die Dampflanze nur am Griff (1) an.
2. Berühren Sie im Display die Taste für die Ausgabe von Dampf.
3. Nehmen Sie nach dem Aufschäumen das Gefäß unter der Dampflanze weg.
4. Berühren Sie danach erneut die Taste für die Dampfausgabe, um die Dampfleitung auszublasen.
5. Reinigen Sie die Dampflanze von außen sofort mit einem sauberen und feuchten Tuch, um Milchrückstände zu entfernen.

✓ Die Dampfausgabe ist abgeschlossen.

6.6 Doppelprodukt ausgeben

Sofern diese Funktion durch den Kundendienst freigegeben ist, können Sie zwei Portionen eines Kaffee-/Milchprodukts anfordern und zwei Gefäße gleichzeitig füllen.



Abb. 20: Doppelprodukt ausgeben

1. Stellen Sie je ein Gefäß (2) mittig unter eine Auslaufdüse (1).
2. Berühren Sie im Display die entsprechende Produkttaste.



Abb. 21: Doppelprodukt ausgeben

3. Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
   - Berühren Sie die Schaltfläche „Doppelprodukt“ (2), um zwei Portionen des gewünschten Produkts auszugeben.
   - Berühren Sie die Schaltfläche „Einzelprodukt“ (1), um eine einzelne Portion des gewünschten Produkts auszugeben.

▶ **Hinweis**
Berühren Sie weder die Schaltfläche „Doppelprodukt“ noch die Schaltfläche „Einzelprodukt“, so wird nach kurzer Zeit automatisch eine einzelne Portion des gewünschten Produkts ausgegeben.

✓ Das Produkt wird ausgegeben.

6.7 Multiplikatorprodukte ausgeben

Produkte können bei den Produkteinstellungen (siehe Kapitel 7.6 auf Seite 23) als Multiplikatorprodukte eingerichtet werden. Damit können Sie bei Bedarf mehrere Portionen eines Produkts direkt nacheinander ausgeben, um z. B. ein größeres Gefäß zu füllen.

▶ **Hinweis**
Zur Ausgabe eines Multiplikatorprodukts muss genügend Produktmaterial und Kapazität in der Satzschublade vorhanden sein.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Getränkeauslauf.
2. Berühren Sie im Display die entsprechende Produkttaste.
   - Im Display wird während der Produktausgabe angezeigt, aus wie vielen Einzelprodukten das Multiplikatorprodukt besteht und welches Einzelprodukt gerade ausgegeben wird (z. B. „1 / 4“, das erste Produkt von vier Einzelprodukten).
   - Die Produkte werden zubereitet und nacheinander ausgegeben.

✓ Die Ausgabe des Multiplikatorprodukts ist abgeschlossen.

6.8 Einzelprodukt mehrfach ausgeben

Sie können bei Bedarf mehrere Portionen eines Produkts anfordern und direkt nacheinander ausgeben. Der Vorteil der Mehrfachauswahl besteht darin, dass Sie das Produkt für jede weitere Portion nicht erneut auswählen müssen.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Getränkeauslauf.
2. Berühren Sie im Display die entsprechende Produkttaste.
3. Berühren Sie während der Produktausgabe die Schaltfläche „Repetieren“ mehrfach nacheinander, entsprechend der Anzahl an Portionen, die Sie zusätzlich ausgeben möchten.
   – Die Produkte werden zubereitet und nacheinander ausgegeben.
4. Sobald eine Portion ausgegeben wurde, nehmen Sie das Gefäß beiseite und stellen ein weiteres Gefäß unter den Getränkeauslauf.

✓ Die Mehrfachausgabe ist abgeschlossen.

6.9 Stapelbetrieb

Mit dem Stapelbetrieb können Sie mehrere Produkte vorwählen und nacheinander ausgeben.

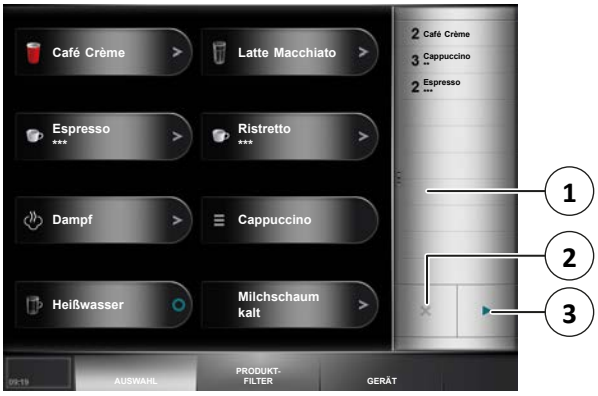


Abb. 22: Stapelbetrieb

Je nach Voreinstellung im Managermenü (siehe Kapitel 7.1 auf Seite 20) ist die Stapeleingabe (1) standardmäßig ein- oder ausgeschaltet.

Um den Stapelbetrieb selbst ein- oder auszuschalten, berühren Sie rechts im Display die Leiste für den Stapelbetrieb (1).

Produktausgabe im Stapelbetrieb

1. Berühren Sie bei eingeschaltetem Stapelbetrieb nacheinander die auszugebenden Produkte.
2. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „▶“ (3) , um die Ausgabe des ersten Produkts zu starten.
3. Wenn ein Produkt aus dem Stapel ausgegeben wurde, entnehmen Sie dieses und stellen ein passendes Gefäß für das nächste Produkt unter den entsprechenden Getränkeauslauf.



Abb. 23: Produktausgabe

4. Berühren Sie die Schaltfläche „▶“ (1), um die Produktausgabe fortzusetzen.
   – Sobald alle Produkte aus dem Stapel ausgegeben wurden, geht die Maschine zum Startbildschirm zurück.

✓ Die Produkte wurden ausgegeben und der Stapelbetrieb ist beendet.

Entfernen von Produkten im Stapelbetrieb

Sie können Produkte bei laufender Produktausgabe aus dem Stapel entfernen.

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Stapeleingabe“ (2).
2. Berühren Sie das gewünschte Produkt oder die Mehrfachwahl eines Produktes.
3. Berühren Sie die Schaltfläche „X“ (2) (siehe Abb. 22) wie folgt:
   • Kurz, um ein Produkt zu entfernen.
   • Lang, um bei Mehrfachwahl eines Produkts diese Gruppe zu entfernen.

✓ Das Produkt oder die Mehrfachwahl ist aus dem Stapel entfernt.

Hinzufügen von Produkten im Stapelbetrieb

Sie können Produkte bei laufender Produktausgabe zum Stapel hinzufügen.

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Stapeleingabe“ (2).
2. Berühren Sie nacheinander die auszugebenden Produkte.

✓ Die Produkte sind zum Stapel hinzugefügt.

6.10 Produktausgabe über Produktfilter

Bei der Produktausgabe über den Produktfilter wählen Sie anhand verschiedener Auswahlkriterien das gewünschte Ausgabeprodukt aus.

Je nach Voreinstellung im Managermenü (siehe Kapitel 7.1 auf Seite 20) stehen Ihnen folgende Kriterien zur Auswahl:

Kriterien	Einstellung der Ausgabe
Größe	Portionsgröße
Kaffee	Produkte mit/ohne Kaffee, mit entkoffeiniertem Kaffee oder mit manuellem Kaffeeeinwurf
Milchsorte	Milchsorte oder Produkte ohne Milch
Instant	Mit/ohne Instantpulver oder entsprechendem Instantpulver
Sirup	Mit/ohne Sirup (manuelle Zugabe erforderlich)
Schaum-konsistenz	Moussiger, normaler oder fester Milchschaum
Schaumtem-peratur	Warmer, normaler oder heißer Milchschaum
Milch erhitzen	Produkte mit erhitzter oder kalter Milch
Milch Temperatur-stufen	Warme oder heiße Milch
Zubereitung	Mit Milch oder Milchschaum



Abb. 24: Produktausgabe über Produktfilter

1. Wählen Sie Ihr gewünschtes Ausgabeprodukt anhand dieser Kriterien im Produktfilter (1) vor.
   – Es werden nur Produkte angezeigt, die Ihren Vorgaben entsprechen. Wenn anhand Ihrer Vorauswahl viele Ausgabeprodukte möglich sind, so werden diese über mehrere Seiten angezeigt.
2. Berühren Sie das gewünschte Produkt im Display (2), damit das Produkt ausgeben wird.

✓ Das Produkt wird ausgegeben.

6.11 Kaffee aus Kaffeepulver zubereiten

Über den manuellen Kaffeeeinwurf haben Sie die Möglichkeit, Kaffee aus Kaffeepulver zuzubereiten, ohne dass dabei Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnommen werden. Im Regelfall wird dies für das Zubereiten von entkoffeiniertem Kaffee genutzt. Grundsätzlich kann jedoch auch anderes Kaffeepulver in den Einwurfschacht gegeben werden.



Abb. 25: Kaffeepulver einfüllen

1. Berühren Sie im Display die entsprechende Produkttaste für das Produkt mit manuellem Kaffeeeinwurf.
   – Im Display wird die Aufforderung für den manuellen Kaffeeeinwurf angezeigt.
2. Öffnen Sie die Klappe (1).
3. Geben Sie einen locker gefüllten Dosierlöffel (ca. 8-9 g) Kaffeepulver in den Einwurfschacht.
   – Füllen Sie nicht zu viel Kaffeepulver in den Einwurfschacht. Die Maschine bricht sonst den Vorgang mit einer Fehlermeldung ab. Das Kaffeepulver wird in die Satzschublade ausgegeben.
4. Schließen Sie die Klappe (1).
5. Bestätigen Sie das Einfüllen am Display.

✓ Der Kaffeeeinwurf ist bestätigt und das Produkt wird ausgegeben.

7 Einstellungen

Die Maschine ist so voreingestellt, dass sie für den normalen Bedienbetrieb sofort einsetzbar ist.

Die hier beschriebenen Funktionen sind nur zugänglich, wenn diese vom Kundendienst freigegeben wurden.

7.1 Managermenü aufrufen

Über das Managermenü haben Sie Zugriff auf erweiterte Einstellungen.

Schaltfläche	Funktion
Auswahl	Produkte für die Ausgabe freigeben, Produktgruppen erstellen / verwalten (siehe Kapitel 7.4 auf Seite 21)
Produktfilter	Auswahlkriterien für den Produktfilter im Kellnermenü bearbeiten (siehe Kapitel 7.5 auf Seite 23)
Produkt	Ausgabeprodukte bearbeiten (siehe Kapitel 7.6 auf Seite 23)
Gerät	Maschine reinigen, ausschalten und Füllstände ändern (siehe Kapitel 7.7 auf Seite 24)
Betrieb	Maschine einstellen, Ausgabestatistiken und wichtige Ereignisse anzeigen (siehe Kapitel 7.8 auf Seite 25)

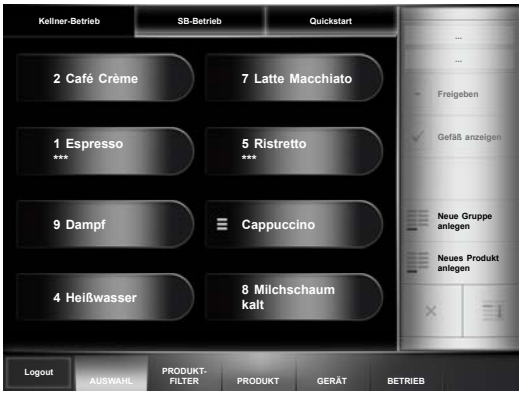


Abb. 26: Managermenü

1. Halten Sie den Manager-Chipschlüssel in die Kontaktfläche vorne am Gerät.

✓ Im Display wird das Managermenü angezeigt.

7.2 Eingaben vornehmen

Die Maschine ermöglicht es Ihnen, Bezeichnungen und Mengen per Bildschirmtastatur einzugeben.

Wenn die Bildschirmtastatur im Display angezeigt wird, können Sie folgende Funktionen nutzen:



Abb. 27: Eingaben vornehmen

- Mit dem Buchstaben-/Zahlenfeld schreiben (2).
- Die eingegebenen Zeichen rückwärts löschen (3).
- Die Eingabe speichern (4).
- Zwischen Groß- und Kleinschreibung umschalten (5).
- Die Eingabe abbrechen (1).

Einige Tasten sind zusätzlich mit Sonderzeichen belegt (z. B. Taste „S“). Berühren Sie diese Tasten länger, damit die Sonderzeichen eingeblendet werden.

7.3 Managermenü beenden

1. Wenn Sie die gewünschte Funktion durchgeführt haben, berühren Sie die Schaltfläche „Logout“.

✓ Das Managermenü ist beendet.

7.4 Menüpunkt „Auswahl“

Hier können Sie bestimmen, welche vorprogrammierten Produkte zur Ausgabe angezeigt werden sollen.

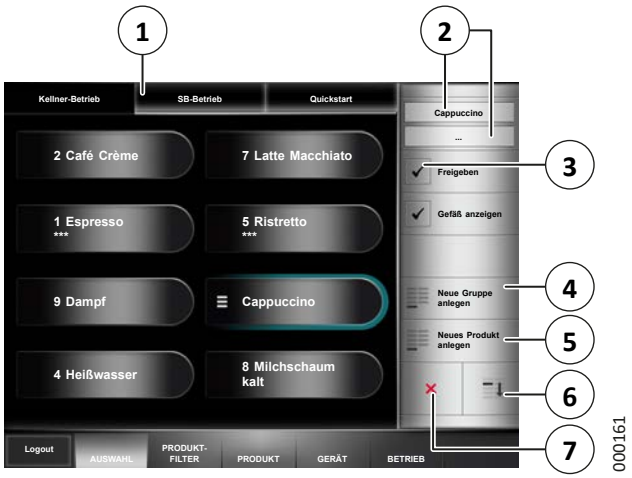


Abb. 28: Menüpunkt „Auswahl“

Für den SB- und Kellnerbetrieb sowie für die Quickstart-Leiste können Sie unterschiedliche Ausgabeprodukte und Produktgruppen verwalten oder erstellen. Wählen Sie deshalb immer zuerst, für welche Betriebsart (1) Sie Produkte bzw. Produktgruppen erstellen, löschen oder bearbeiten wollen.

7.4.1 Produktgruppen

Sie haben im SB- und Kellnerbetrieb die Möglichkeit, verwandte Produkte in Gruppen zusammenzufassen. Dadurch können Sie mehr als zehn Produkte geordnet anzeigen und ausgeben.

7.4.2 Produktgruppen erstellen

1. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Neue Gruppe anlegen“ (4).
   – Eine neue Gruppe erscheint im Display.
2. Berühren Sie zur Benennung die Schaltfläche für die erste oder zweite Zeile der Benennung (2).
   – Es öffnet sich ein neues Fenster.

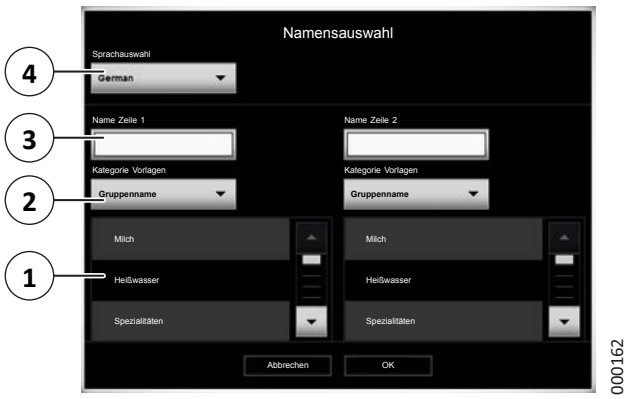


Abb. 29: Namen auswählen oder vergeben

3. Geben Sie unter „Sprachauswahl“ (4) die Sprache an, für welche die Benennung sein soll.
   – Die Sprachen, die zur Auswahl stehen, können Sie in den Maschineneinstellungen einstellen (siehe Kapitel 7.8.3 auf Seite 26).
4. Um eine Benennung für die jeweilige Zeile zu vergeben, wählen Sie eine der folgenden Optionen:
   • Eine voreingestellte Benennung wählen: Wählen Sie unter „Kategorie Vorlagen“ (2) eine Kategorie und in der Liste darunter (1) eine entsprechende Benennung aus.
   • Eine eigene Benennung vergeben: Berühren Sie die jeweilige Zeile (3) und geben Sie die Benennung mit der Bildschirmtastatur (siehe Kapitel 7.2 auf Seite 21) ein.
5. Bestätigen Sie die Benennung mit der Taste „OK“.
6. Berühren Sie die Schaltfläche „Freigeben“ (3) (siehe Abb. 28), damit die erstellte Gruppe für den Ausgabebetrieb freigegeben wird.
   – Erfolgt keine Freigabe, wird die Gruppe auf der Ausgabeoberfläche nicht angezeigt.

✓ Die neue Produktgruppe ist erstellt.

7.4.3 Produktgruppen löschen

1. Berühren Sie die gewünschte Produktgruppe.
2. Berühren Sie die Schaltfläche „X“ (7) (siehe Abb. 28).
3. Falls Sie aufgefordert werden, das Löschen zu bestätigen, berühren Sie die Schaltfläche „Löschen“, um den Löschvorgang zu bestätigen.
   – Mit der Schaltfläche „Abbrechen“ können Sie den Löschvorgang abbrechen.

▶ **Hinweis**
Es wird nur die Anzeige auf dem Bildschirm gelöscht. Die Produkte sind weiterhin in der Maschine gespeichert.

✓ Die Produktgruppe ist gelöscht.

7.4.4 Produktgruppen bearbeiten

Mit den folgenden Schaltflächen können Sie eine Produktgruppe bearbeiten:

Schaltfläche	Funktion
Freigeben	Die ausgewählte Gruppe für den Ausgabebetrieb freigeben/sperren
Gefäß anzeigen	Symbol im Ausgabebetrieb für das Ausgabegefäß ein-/ausblenden

7.4.5 Ausgabeprodukte hinzufügen

1. Wenn Sie ein Ausgabeprodukt zu einer Produktgruppe hinzufügen wollen, öffnen Sie die gewünschte Produktgruppe durch zweimaliges Berühren des Symbols.
2. Berühren Sie die Schaltfläche „Neues Produkt anlegen“ (5) (siehe Abb. 28).
3. Wählen Sie aus der Produktliste das gewünschte Ausgabeprodukt aus.
4. Berühren Sie die Schaltfläche „Freigeben“ (3) (siehe Abb. 28), damit das angelegte Produkt für den Ausgabebetrieb freigegeben wird.
   – Erfolgt keine Freigabe, wird das Produkt auf der Ausgabeoberfläche nicht angezeigt.

✓ Das Ausgabeprodukt ist hinzugefügt.

7.4.6 Ausgabeprodukte löschen

1. Berühren Sie das gewünschte Produkt.
2. Berühren Sie die Schaltfläche „X“ (7) (siehe Abb. 28).

▶ **Hinweis**
Es wird nur die Anzeige auf dem Bildschirm gelöscht. Die Produkte sind weiterhin in der Maschine gespeichert.

✓ Das Ausgabeprodukt ist gelöscht.

7.4.7 Ausgabeprodukte sortieren

1. Markieren Sie durch Berühren das Produkt.
2. Berühren Sie die Schaltfläche „Abwärts“ (6) (siehe Abb. 28) und schieben Sie damit das Ausgabeprodukt nach unten.
3. Sortieren Sie die Ausgabeprodukte.
   – Beginnen Sie mit dem letzten Ausgabeprodukt unten und enden Sie mit dem ersten Ausgabeprodukt oben.

✓ Die Ausgabeprodukte sind sortiert.

7.5 Menüpunkt „Produktfilter“

Hier können Sie die Auswahlkriterien zur Filterung von Ausgabeprodukten für den Kellnerbetrieb festlegen, die zur Verfügung stehen sollen.

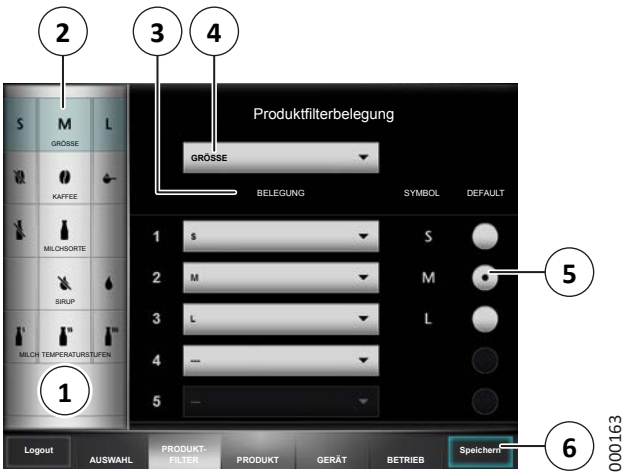


Abb. 30: Menüpunkt „Produktfilter“

Eine Auflistung aller möglichen Hauptkriterien finden Sie in Kapitel 6.10 auf Seite 19.

7.5.1 Hauptkriterium hinzufügen

1. Berühren Sie einen leeren Eintrag (1).
2. Wählen Sie das gewünschte Kriterium (4) aus.
   – Sind alle möglichen Kriterien schon hinzugefügt, kann kein weiteres Kriterium hinzugefügt werden.
3. Fügen Sie Filter hinzu, wie in Kapitel 7.5.3 auf Seite 23 beschrieben.

✓ Das Hauptkriterium ist hinzugefügt.

7.5.2 Hauptkriterium löschen

1. Wählen Sie das gewünschte Hauptkriterium (2) aus.
2. Wählen Sie den Eintrag „---“ (4).
3. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ (6) Ihre Änderungen.
   – Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Das Hauptkriterium ist gelöscht.

7.5.3 Hauptkriterien bearbeiten

1. Wählen Sie das gewünschte Hauptkriterium (2) aus.
2. Wählen Sie mit den Schaltflächen unter „Belegung“ (3) die Filter aus, die Sie im Kellnerbetrieb zur Vorauswahl freigeben möchten (z. B. kein Kaffeebestandteil, Kaffee, entkoffeinierter Kaffee).
   – Durch Auswählen des Eintrages „---“ wird der Filter im Kellnerbetrieb nicht freigegeben.
3. Stellen Sie den Filter ein, der standardmäßig vorgewählt sein soll (5) (z. B. Kaffee).
4. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ (6) Ihre Änderungen.
   – Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Das Hauptkriterium ist bearbeitet.

7.6 Menüpunkt „Produkt“

Hier können Sie die Werte für die Produktkomponenten ändern, soweit vom Kundendienst zugelassen.

7.6.1 Produkte ändern

1. Berühren Sie das Menü „Produkt“, um eine Liste sämtlicher Produkte anzuzeigen.
2. Verschieben Sie die Liste mit den Schaltflächen „▲“ und „▼“, um alle programmierten Produkte anzuzeigen.
3. Berühren Sie ein Produkt, um es zu bearbeiten.
4. Blättern Sie mit den Schaltflächen „▲“ und „▼“ in den verschiedenen Einstellmöglichkeiten.
5. Wählen Sie die zu ändernde Komponente (z. B. Kaffeesorte) oder den zu verändernden Wert (z. B. Artikelnummer).
6. Ändern Sie mit der Bildschirmtastatur die Werte für das Produkt.

▶ **Hinweis**
Produkte, die mit einem * in der ID gekennzeichnet sind, können Sie nicht bearbeiten. Diese Produkte sind in den Grundeinstellungen der Maschine vorprogrammiert.

7. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ Ihre Änderungen.
   – Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Die Werte der Produktkomponenten sind geändert.

7.6.2 Produkt duplizieren

Sie können ein vorhandenes Produkt duplizieren und es dann als Ausgangsprodukt für ein neues Produkt nutzen.

1. Wählen Sie aus der Produktliste das gewünschte Produkt aus.

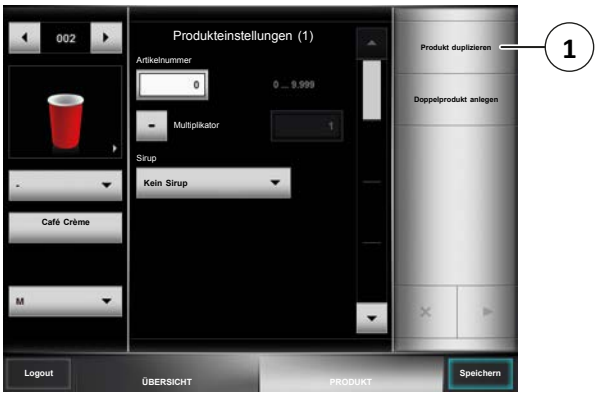


Abb. 31: Produkt duplizieren

2. Berühren Sie die Schaltfläche (1).
   – Im Display erscheint die Frage „Produkt duplizieren?“.
3. Bestätigen Sie die Frage mit „Duplizieren“.

Nun können Sie die verschiedenen Komponenten für das duplizierte Produkt verändern. Gehen Sie vor, wie in Kapitel 7.6.1 auf Seite 23 beschrieben.

4. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ Ihre Änderungen.
   – Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Das Produkt ist dupliziert.

7.7 Menüpunkt „Gerät“

Hier haben Sie die Möglichkeit, Füllstände anzupassen, die Maschine zu reinigen oder auszuschalten.

7.7.1 Menüpunkt „Füllstände“

Neben der Bestätigung der Füllstände, wie in Kapitel 5.4 auf Seite 13 beschrieben, können Sie im Managermenü weitere Einstellungen zur Befüllung vornehmen.

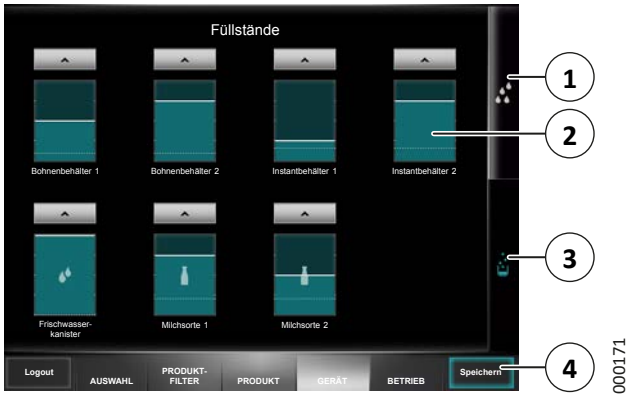


Abb. 32: Füllstände

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Füllstände“ (3).
2. Berühren Sie die gewünschte Füllstandsanzeige, z. B. des Instantbehälters 2 (2).
   – Es öffnet sich ein neues Fenster.

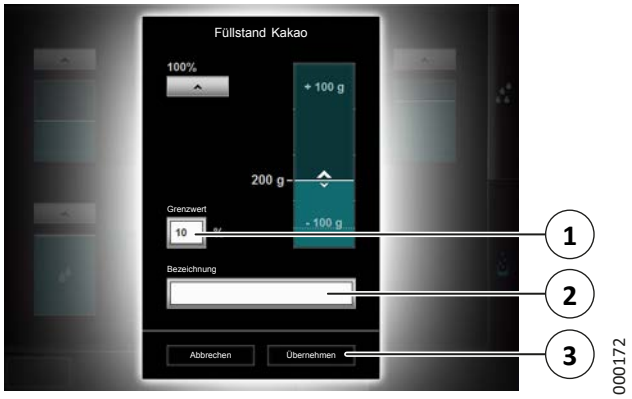


Abb. 33: Weitere Einstellungen zur Befüllung

3. Mit der Schaltfläche „Bezeichnung“ (2) können Sie die Benennung des Behälters ändern.

Fällt der Füllstand eines Verbrauchsmaterials während der Produktausgabe unter einen festlegbaren Wert, wird eine Warnung auf dem Display ausgegeben.

4. Mit der Schaltfläche „Grenzwert“ (1) geben Sie den Prozentwert an, ab welchem Füllstand eine Warnung ausgegeben werden soll.
   – Durch Eingabe der Zahl „Null“ schalten Sie die Warnung aus.
5. Berühren Sie die Schaltfläche „Übernehmen“ (3), um die Einstellungen zu übernehmen und zum vorigen Bildschirm zurückzukehren.
6. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ (4) (siehe Abb. 32) Ihre Änderungen.
   – Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Die Einstellungen zur Befüllung sind vorgenommen.

7.7.2 Menüpunkt „Pflege“

Hier haben Sie die Möglichkeit, die Maschine zu reinigen oder auszuschalten.

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Pflege“ (1) (siehe Abb. 32).

Eine Zeitangabe bis zur nächsten Reinigung und der Zeitpunkt der nächsten Reinigungsaufforderung werden im Display angezeigt.

2. Führen Sie die gewünschte Option aus:

▶ **Hinweis**
Aus hygienischen Gründen darf die Maschine nur im gereinigten Zustand ausgeschaltet werden.

Die Funktion „Ausschalten“ darf nur benutzt werden, wenn bereits eine Reinigung durchgeführt und seitdem kein Produkt mehr ausgegeben wurde.

Option	Möglichkeiten
Touchscreen reinigen	Touchscreen bei gesperrtem Display reinigen, siehe Kapitel 8.9 auf Seite 34
Komplettsystem reinigen	Milch- und Brühsystem reinigen, die Maschine danach weiter betreiben, siehe Kapitel 8.6 auf Seite 29
Komplettsystem reinigen und ausschalten	Milch- und Brühsystem reinigen, danach schaltet sich die Maschine aus, siehe Kapitel 5.2.3 auf Seite 10
Produktauswahl sperren	Produktausgabe vorübergehend sperren, siehe Kapitel 5.6 auf Seite 14
Ausschalten	Maschine ausschalten

✓ Die ausgewählte Option wird durchgeführt.

7.8 Menüpunkt „Betrieb“

Hier können Sie die Verbrauchs- und Produktstatistiken auslesen und Einstellungen zur Maschine vornehmen.

7.8.1 Verbräuche und Statistiken aufrufen



Abb. 34: Verbräuche und Statistiken

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Verbräuche“ (1), um die Verbräuche von Kaffeemehl und Instantpulver aufzurufen.
2. Berühren Sie die Zeile, in der ein Statistiksymbol (2) angezeigt wird, um Statistiken zu Einwaage und Brühdauer einzusehen.
   – Wählen Sie die entsprechende Mühle und das Produkt aus.
   – Mit Hilfe des Filters können Sie die Statistik nach verschiedenen Kriterien anzeigen lassen.

✓ Die Verbräuche und Statistiken sind aufgerufen.

7.8.2 Produktzähler aufrufen

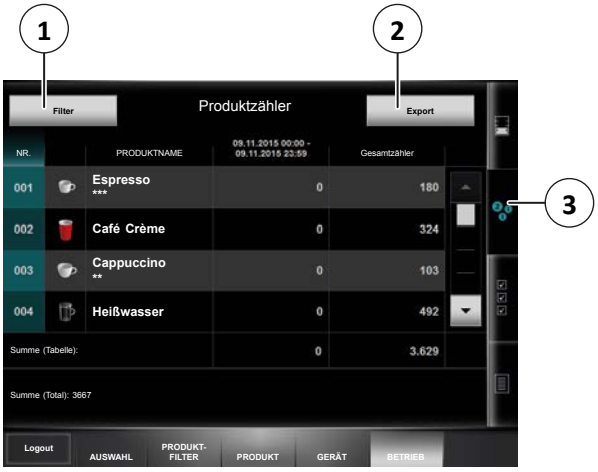


Abb. 35: Produktzähler

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Produktzähler“ (3), um auszulesen, wie oft welches Produkt ausgegeben wurde.
2. Verschieben Sie die Liste mit den Schaltflächen „▲“ und „▼“, um alle programmierten Produkte anzuzeigen.
3. Berühren Sie die Schaltfläche „Filter“ (1), um Produkte nach verschiedenen Kriterien anzeigen zu lassen.

✓ Die Produktzähler sind aufgerufen.

Die Produktzählerliste können Sie auf einen USB-Stick exportieren, um sie z. B. weiter zu verarbeiten. Die exportierten Daten werden im CSV-Format im Wurzelverzeichnis des USB Sticks gespeichert.

4. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel.



Abb. 36: USB-Stick einstecken

5. Schieben Sie die Abdeckung auf der Innenseite der Gerätetür (1) zur Seite.
6. Stecken Sie einen passenden USB-Stick (2) in den USB-Slot.
   – Nicht jeder USB-Stick kann verwendet werden. Die Gerätetür muss sich mit eingestecktem USB-Stick schließen lassen.
7. Schließen Sie die Gerätetür.
8. Berühren Sie die Schaltfläche „Export“ (2) (siehe Abb. 35).
9. Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
   - Berühren Sie die Schaltfläche „Gefiltert“, um nur den angezeigten, gefilterten Bereich der Produktzähler zu exportieren.
   - Berühren Sie die Schaltfläche „Alles“, um die gesamte Produktzählerliste zu exportieren.
10. Öffnen Sie die Gerätetür.
11. Entfernen Sie den USB-Stick und schieben Sie die Abdeckung zurück.
12. Schließen Sie die Gerätetür.

✓ Die Produktzählerliste ist exportiert.

7.8.3 Maschineneinstellungen



Abb. 37: Maschineneinstellungen

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Einstellungen“ (1), um die Grundeinstellungen der Maschine anzuzeigen und zu bearbeiten.
2. Verschieben Sie die Liste mit den Schaltflächen „▲“ und „▼“, um alle Einstellungsmöglichkeiten anzuzeigen:

Schaltfläche	Einstellungen
Aktuelle Sprache	Displaysprache einstellen.
Standard-Sprache	Sprache, die im SB-Betrieb standardmäßig angezeigt wird. Wenn eine andere Sprache eingestellt wurde, wird nach fünf Minuten ohne Eingabe wieder diese Sprache angezeigt.

Sprachauswahl und Ort konfigurieren	Sprachen für „Aktuelle Sprache“ und „Standard-Sprache“ auswählen und Einstellung des Standorts (Land).
Betriebsart	Standardbetrieb der Maschine einstellen: SB-Betrieb oder Kellnerbetrieb.
Einstellungen Kellnerbetrieb	Im Kellnerbetrieb einstellen, ob die Stapelverarbeitung standardmäßig ausgeklappt, der Produktfilter zur Verfügung stehen und die Quickstart-Leiste angezeigt werden soll.
Abrechnung	Wenn ein Abrechnungssystem angeschlossen ist, Einstellungen zur Abrechnung vornehmen. Sie können wählen zwischen „Aus“, „Normale Abrechnung“ und „Gratisbetrieb“.
Datum	Aktuelles Datum mit der Bildschirmtastatur einstellen.
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit mit der Bildschirmtastatur einstellen.
Sommerzeit	Die Auswahl zwischen den Einstellungen „Automatisch“ und „Nein“.
Reinigungszeit	1. und 2. Reinigungszeit einstellen für die automatische Reinigungsaufforderung im Display. Bei nur einer Reinigungszeit müssen 1. und 2. Reinigungszeit identisch sein.
AMC Reiniger Tag	Tag 1 und 2 der Woche einstellen für die automatische Aufforderung, die Reinigung mit dem AMC-Reiniger durchzuführen. Bei nur einer Aufforderung pro Woche müssen Tag 1 und Tag 2 identisch sein.
Display-Helligkeit	Display-Helligkeit einstellen.
Display-Helligkeit (Standby)	Display-Helligkeit für den Stand-by-Betrieb einstellen.
Ausgabebeleuch-tung	Helligkeit der Ausgabebeleuchtung einstellen.
Frontleuchten-farbe	Farbe der Frontbeleuchtung einstellen.
Bedienoberfläche	Visuellen Stil des Displays aus verschiedenen Vorlagen auswählen.
Bildschirmscho-ner	Bildschirmschoner einstellen.
Benutzerdefinier-te Lokalisierung	Anzeige des Dezimal- und Tausendertrennzeichens, des Zeit- und Datumsformats oder Währungssymbols an die eigenen Bedürfnisse anpassen.

3. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ Ihre Änderungen.
   - Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Die Einstellungen der Maschine sind geändert.

7.8.4 Ereignisverlauf

1. Berühren Sie die Schaltfläche „Ereignisverlauf“ (2) (siehe Abb. 37), um wichtige Ereignisse oder Fehlermeldungen der Maschine anzuzeigen.
   - Mit Hilfe des Filters können Sie die Ereignisse nach verschiedenen Kriterien anzeigen lassen.

✓ Der Ereignisverlauf ist angezeigt.

8 Reinigung

Reinigen Sie die Kaffeemaschine sorgfältig nach den folgenden Vorgaben, um den Wert und die Hygiene der Maschine zu erhalten.

▶ **Hinweis**
Auf folgender Internetseite finden Sie alle spezifischen Informationen zu der Maschine und den Reinigungsmitteln:
www.planerhandbuch.de

8.1 Sicherheitsmaßnahmen

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung!
Bei Berührung von stromführenden Elementen besteht Lebensgefahr.

- Keinesfalls Abdeckungen öffnen, wenn nicht explizit dazu aufgefordert wird.
- Niemals Schrauben und damit befestigte Gehäuseteile entfernen.
- Die Maschine oder den Aufstellbereich der Maschine nicht mit einem Wasserstrahl, Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.
- Die Maschine niemals mit Wasser übergießen.
- Die Maschine nur mit feuchtem Tuch reinigen.

ACHTUNG

Maschinenschäden!
Eindringendes Wasser kann die Maschine beschädigen und einen Kurzschluss verursachen.

- Die Maschine oder den Aufstellbereich der Maschine nicht mit einem Wasserstrahl, Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.
- Die Maschine niemals mit Wasser übergießen.
- Die Maschine nur mit feuchtem Tuch reinigen.

8.2 Reinigungsintervalle

Intervall	Welche Teile?	Wie reinigen?
Nach jedem Benutzen	Dampflanze	Für ca. 2 Sekunden Dampf ausgeben. Anschließend mit sauberem, feuchtem Tuch reinigen.
Täglich (1, 2)	Milch- und Brühsystem	Reinigungsprogramm starten.
Täglich	Instantsystem	Reinigen.
Täglich	Satzschublade	Reinigen.
Täglich	Alle Systeme/Teile, die mindestens einmal benutzt worden sind	Mit sauberem, feuchtem Tuch reinigen.
1x wöchentlich	Unterseite Getränkeauslauf	Mit sauberem, feuchtem Tuch reinigen, ggf. mit feuchter Bürste.
Nach längerem Stillstand	Milch- und Brühsystem	Reinigungsprogramm starten.
Bei Bedarf (mindestens einmal im Monat)	Bohnen- und Instantbehälter	Reinigen.
Bei Bedarf (mindestens einmal im Monat)	Gehäuseteile • Oberflächen, Kunststoffteile, lackierte Flächen	Äußerlich mit sauberem, feuchtem Tuch reinigen.

(1) Bei stärkerer Auslastung zweimal täglich (bei mehr als 20 l Milch oder mehr als 150 Kaffeeprodukten).

(2) Bei jeder siebten Reinigung (mindestens 1x wöchentlich) Reinigungstablette durch AMC-Reiniger ersetzen.

8.3 Reinigungsaufforderung und Ausgabesperre

Wenn eine Reinigung erforderlich ist (z. B. eine der programmierten Reinigungszeiten überschritten wurde), erscheint die Reinigungsaufforderung auf dem Display. Danach können nur noch für eine begrenzte Zeit bzw. Produktanzahl Produkte ausgegeben werden.

Wenn keine Reinigung durchgeführt wird, wird anschließend die Produktausgabe gesperrt. Die Produkte werden nicht mehr angezeigt und können nicht ausgegeben werden.

Um die Reinigungsaufforderung oder Ausgabesperre zurückzusetzen, muss das Gerät gereinigt werden.

8.4 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur die aufgeführten Reinigungsmittel, da diese optimal auf das automatische Reinigungsprogramm abgestimmt sind:

- Melitta Cafina Combi-Tabs (Art.-Nr. 24719)
- Melitta Cafina AMC-Reiniger (Art.-Nr. 25363)

⚠ VORSICHT

Gesundheitsschäden durch Reinigungsmittel!
Die Bestandteile der Reinigungsmittel können Reizungen der Augen und Haut sowie Gesundheitsschäden beim Einatmen und Verschlucken hervorrufen.

- Reinigungsmittel für Kinder immer unzugänglich aufbewahren.
- Nur die in der Anleitung genannten Reinigungsmittel verwenden, andernfalls entfällt die gesetzliche Gewährleistung.
- Handschuhe tragen.
- Warnhinweise auf den Behältern der Reinigungsmittel beachten.
- Empfohlene Verbrauchsmenge beachten.

8.5 Bei der Verwendung von Kanistern

1. Entleeren Sie täglich beide Kanister.
   – Lassen Sie keine Wasserreste darin, auch Frischwasser verkeimt schnell.
2. Beachten Sie beim Kanisterbetrieb ebenfalls die Grenzwerte für die Wasserkarbonathärte.
   – Gegebenenfalls muss der Frischwasservorrat über einen Wasserfilter (z. B. BRITA-Purity) aufgefüllt werden.
3. Reinigen Sie vor jedem Auffüllen den Frischwasserkanister und dessen Deckelbereich mit handelsüblichem Geschirrspülmittel und spülen Sie die Reinigerreste gründlich aus.
4. Reinigen Sie auch den Abwasserbehälter täglich mit Spülmittel, um Geruchsbildung durch organische Reststoffe im Abwasser zu vermeiden.
5. Reinigen Sie bei Bedarf (mindestens einmal im Monat) das Filtersieb im Frischwasserkanister.
   – Das Filtergehäuse befindet sich auf der Innenseite des Deckels.
   – Schrauben Sie die schmale Gehäusekappe am unteren Ende des Filtergehäuses zusammen mit dem FEP-Schlauch ab und spülen Sie den Siebeinsatz aus.
6. Stellen Sie sicher, dass der Frischwasserkanister mit ausreichend Wasser befüllt und der Abwasserkanister geleert ist, bevor Sie das Reinigungsprogramm starten.

8.6 Tägliche Reinigung

Während der Reinigung ist keine Produktausgabe möglich. Erst nachdem das Reinigungsprogramm beendet wurde und sämtliche Behälter wieder eingesetzt sind, kann die Produktausgabe fortgesetzt werden.

8.6.1 Satzschublade reinigen

Die Satzschublade muss gereinigt werden, wenn der Kaffeesatz nicht über den optionalen Containerabwurf entsorgt wird.

1. Entleeren Sie die Satzschublade, wie in Kapitel 5.5 auf Seite 13 beschrieben.
2. Reinigen Sie die Satzschublade.
   – Spülen Sie die Satzschublade mit Wasser aus.
   – Eine Spülmaschinenreinigung ist bei max. 60 °C möglich.
3. Wischen Sie das Einschubfach der Satzschublade mit einem feuchten Tuch aus.
4. Setzen Sie die Satzschublade wieder ein.
5. Folgen Sie den Anweisungen im Display.

✓ Die Satzschublade ist gereinigt.

8.6.2 Reinigungsprogramm durchführen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!
Es besteht Verbrennungsgefahr an heißen Bauteilen oder durch heiße Flüssigkeiten.

- Während des laufenden Reinigungsprogramms und der Spülvorgänge keine Körperteile unter den Getränkeauslauf halten.
- Beachten, dass das Wasser in der Tropfschale heiß sein kann.

Vorbereitende Tätigkeiten (Option)

Die vorbereitenden Tätigkeiten müssen nur durchgeführt werden, wenn ein Milchsystem vorhanden ist und es verwendet wurde.

Je nach Ausstattung sind ein oder zwei Milchbehälter und Milchschläuche vorhanden.

1. Reinigen Sie alle aus der Maschine ragenden Milchschläuche außen feucht.

2. Reinigen Sie den Innenraum des Kühlschranks (sofern vorhanden), die Tür und Türdichtungen mit einem herkömmlichen Reiniger.
   – Lassen Sie die Tür während der Komplettreinigung geöffnet. Es bildet sich sonst Kondenswasser, das zu einer Beeinträchtigung der Funktion führen kann.

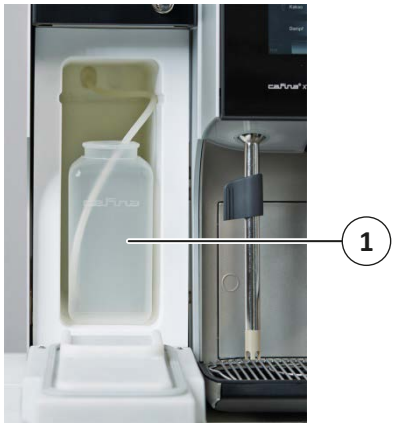


Abb. 38: Reinigungsbehälter

3. Ersetzen Sie den Milchbehälter durch den leeren Reinigungsbehälter (1).
4. Stecken Sie, je nach Ausstattung, einen oder beide Milchschläuche in den Reinigungsbehälter.
   – Achten Sie darauf, dass die Milchschläuche den Boden des Reinigungsbehälters berühren.

Reinigungsprogramm starten

Das Reinigungsprogramm der Maschine läuft weitestgehend automatisch ab.



Abb. 39: Reinigungsprogramm starten

1. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Gerät“ (1).
   – Im SB-Betrieb müssen Sie sich zuvor mit einem Chipschlüssel einloggen (siehe Kapitel 5.1.4 auf Seite 9).

2. Wählen Sie eine der folgenden Optionen:

Schaltfläche	Funktion
Komplettsystem reinigen	Milch- und Brühsystem reinigen, die Maschine danach weiter betreiben
Komplettsystem reinigen und ausschalten	Milch- und Brühsystem reinigen, danach schaltet sich die Maschine aus

Falls Sie aufgefordert werden, erst das Instantsystem zu reinigen, führen Sie dies zuerst aus (siehe Kapitel 8.6.3 auf Seite 31) und bestätigen dann den vollständigen Wiedereinbau.

3. Berühren Sie zuerst „Instantsystem ist gereinigt“ und dann „Instantsystem montiert“.

Milchsystem reinigen (Option)

Im Display erscheint die Abfrage „Reinigungsmittel Milchsystem“.

1. Legen Sie eine Reinigungstablette in den vorbereiteten Reinigungsbehälter.
2. Bestätigen Sie mit der Schaltfläche „Reinigungsmittel ist zugegeben“ das Einlegen der Reinigungstablette.

▶ **Hinweis**
Ersetzen Sie die Reinigungstablette für das Milchsystem bei jeder siebten Reinigung (mindestens jedoch einmal pro Woche) durch den AMC-Reiniger. Dies bewirkt eine saure Reinigung des Milchteils und beugt Kalk- und Milchsteinablagerungen vor.

Brühsystem reinigen

Im Display erscheint die Abfrage „Reinigungsmittel Brühsystem“.



Abb. 40: Tab-Halterung

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel.

2. Entnehmen Sie mit einer viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn die Tab-Halterung (1).



Abb. 41: Reinigungstablette

3. Legen Sie eine Reinigungstablette (1) in die Tab-Halterung.
4. Drehen Sie mit einer viertel Umdrehung im Uhrzeigersinn die Tab-Halterung wieder in der Maschine (2) fest.
5. Schließen Sie die Gerätetür.
6. Bestätigen Sie mit der Schaltfläche „Reinigungstablette ist eingelegt“ das Einlegen der Reinigungstablette.
   - Die Maschine beginnt mit der automatischen Reinigung.
   - Die Reinigung dauert einige Minuten.

Anschließend schaltet sich die Maschine aus oder kehrt, je nach Auswahl, in den betriebsbereiten Zustand zurück.

Abschließende Tätigkeiten

1. Reinigen Sie den Ausgabebereich, nachdem die automatische Reinigung abgeschlossen ist (siehe Kapitel 8.10 auf Seite 34).
2. Wenn die Maschine weiter betrieben werden soll, füllen Sie Milch auf, wie in Kapitel 5.3.3 auf Seite 12 beschrieben.

✓ Die Reinigung des Milch- und Brühsystems ist abgeschlossen.

8.6.3 Instantsystem reinigen



Abb. 42: Instantbehälterabdeckung öffnen

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel (2).
2. Klappen Sie die Instantbehälterabdeckung (1) vorsichtig nach oben.
3. Führen Sie die Schritte wie nachfolgend beschrieben durch.

Je nach Ausstattung sind ein oder zwei Instantbehälter vorhanden.

Mixereinheit ausbauen

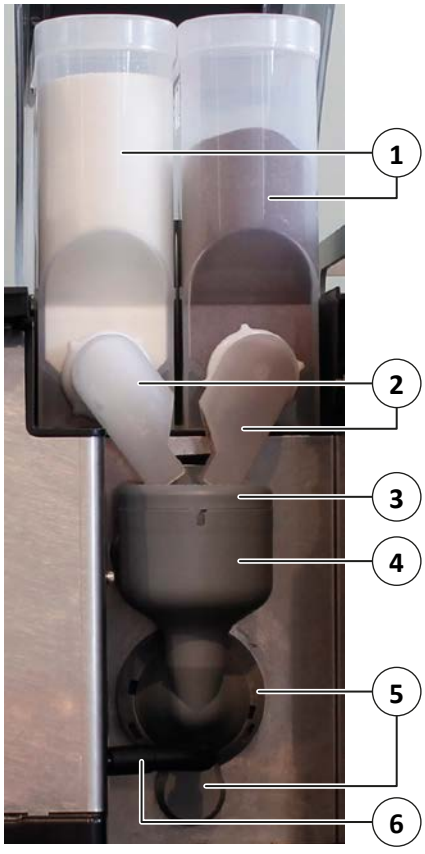


Abb. 43: Mixereinheit

1. Drehen Sie die Pulverrutsche (2) nach oben, damit kein Pulver herausfallen kann.
2. Entnehmen Sie den Instantbehälter (1).

3. Ziehen Sie die Pulverrutsche (2) ab.
4. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 gegebenenfalls auch für den zweiten Instantbehälter durch.
5. Ziehen Sie den Schlauch (6) am Mixergehäuse und am Getränkeauslauf ab.
6. Drehen Sie den Mixerflansch (5) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf das Symbol „geöffnetes Schloss“ steht.
7. Ziehen Sie das ganze Mixergehäuse (4) nach vorne ab.
8. Nehmen Sie die Abdeckung (3) ab.

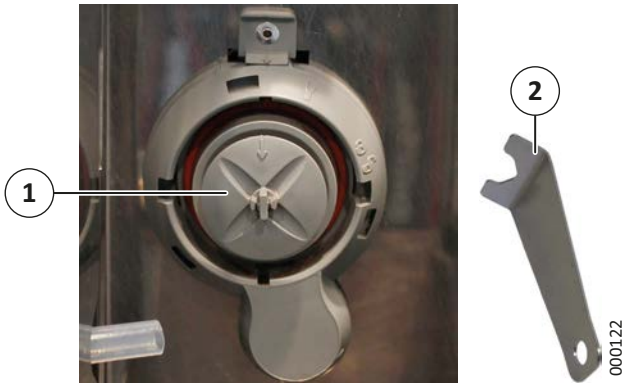


Abb. 44: Mixerflügelrad abziehen

9. Ziehen Sie das Mixerflügelrad (1) entweder von Hand oder mit dem beiliegenden Abziehwerkzeug (2) von der Achse.

✓ Die Mixereinheit ist ausgebaut.

Mixereinheit reinigen

1. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit Wasser und Bürste.
2. Zur Reinigung der Mixereinheit führen Sie eine der folgenden Möglichkeiten durch:
   - Reinigen Sie alle Teile in der Spülmaschine bei max. 60 °C.
   - Reinigen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser und einem für Milchprodukte geeigneten Reiniger.
     – Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Teile vollständig ab.
   – Um ein Verklumpen des Instantpulvers zu vermeiden, müssen die Teile absolut trocken sein.
4. Reinigen Sie den Bereich um die Achse feucht.
   – Dies ist der Bereich, wo das Mixerflügelrad sitzt.

✓ Die Mixereinheit ist gereinigt.

Mixereinheit zusammenbauen

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge zum Ausbau.

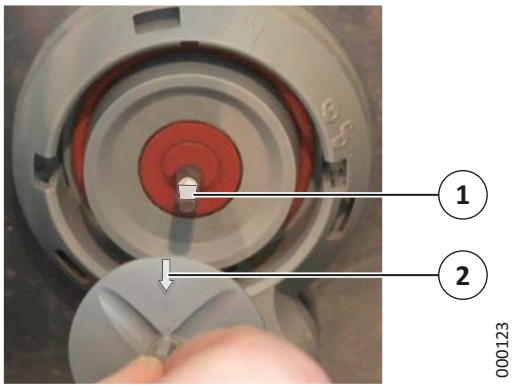


Abb. 45: Mixerflügelrad aufstecken

1. Stecken Sie das Mixerflügelrad bis zum Anschlag auf die Achse.
   – Beachten Sie, dass die abgeflachte Seite (1) mit dem Pfeil (2) auf dem Mixerflügelrad übereinstimmt.

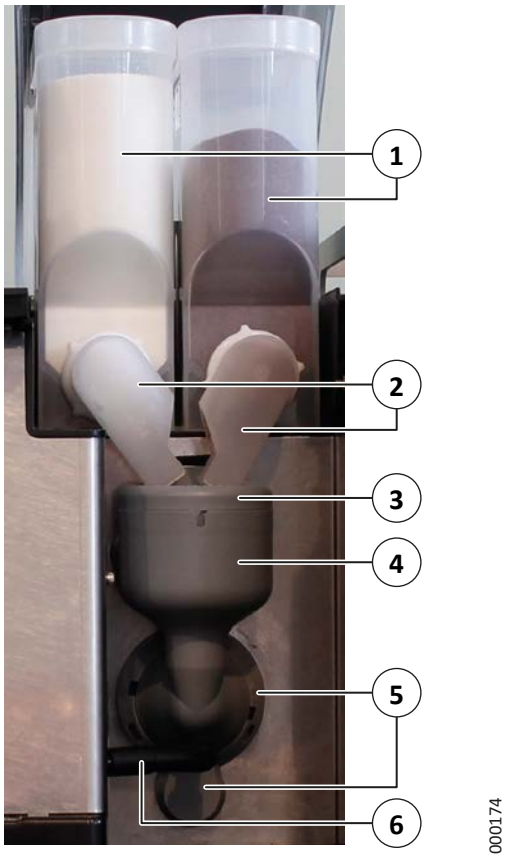


Abb. 46: Mixereinheit

2. Stecken Sie die Abdeckung (3) wieder auf.
3. Setzen Sie das Mixergehäuse (4) ein.

4. Drehen Sie den Mixerflansch (5) im Uhrzeigersinn fest, bis der Pfeil auf das Symbol „geschlossenes Schloss“ zeigt.
5. Stecken Sie den Schlauch (6) vollständig auf den Stutzen an der Mixereinheit und am Getränkeauslauf.
   – Kontrollieren Sie den sicheren Sitz des Schlauches.
6. Stecken Sie die Pulverrutsche (2) auf, sodass diese nach oben zeigt.
   – Fassen Sie dabei nicht mit den Fingern in die bereits gereinigte Pulverrutsche.
7. Setzen Sie den Instantbehälter (1) auf die Maschine.
8. Drehen Sie die Pulverrutsche nach unten, sodass diese in das Mixergehäuse zielt.
9. Führen Sie die Schritte 6 bis 8 gegebenenfalls auch für den zweiten Instantbehälter durch.

✓ Die Mixereinheit ist eingebaut.

8.7 Bohnenbehälter reinigen

Je nach Ausstattung sind ein oder zwei Bohnenbehälter vorhanden.

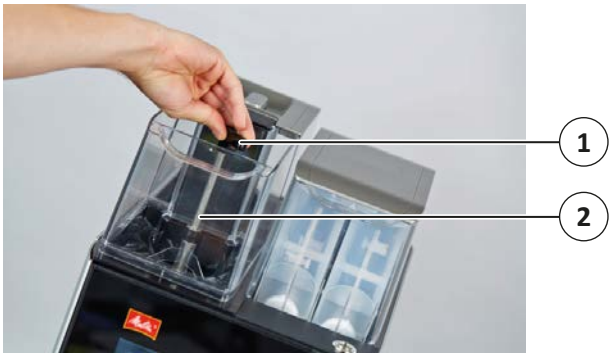


Abb. 47: Bohnenbehälter abnehmen

1. Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab.
2. Drehen Sie den Knebel (1) um eine ¾-Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn.
3. Nehmen Sie den Bohnenbehälter (2) ab.
4. Entleeren Sie den Bohnenbehälter.
5. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.
   – Eine Spülmaschinenreinigung ist bei max. 60 °C möglich.
6. Trocknen Sie die Teile vollständig ab.
7. Wenn die Maschine weiter betrieben werden soll, füllen Sie Bohnen auf, wie in Kapitel 5.3.1 auf Seite 11 beschrieben.

✓ Der Bohnenbehälter ist gereinigt.

8.8 Instantbehälter reinigen

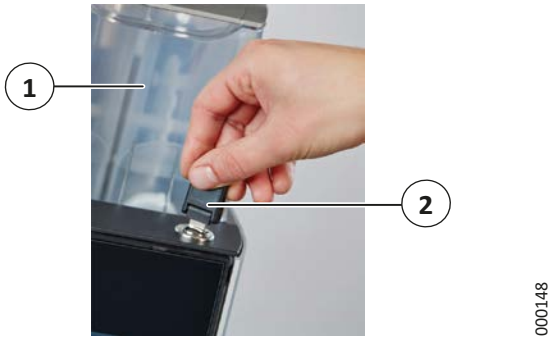


Abb. 48: Instantbehälterabdeckung öffnen

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel (2).
2. Klappen Sie die Instantbehälterabdeckung (1) vorsichtig nach oben.

Je nach Ausstattung sind ein oder zwei Instantbehälter vorhanden.

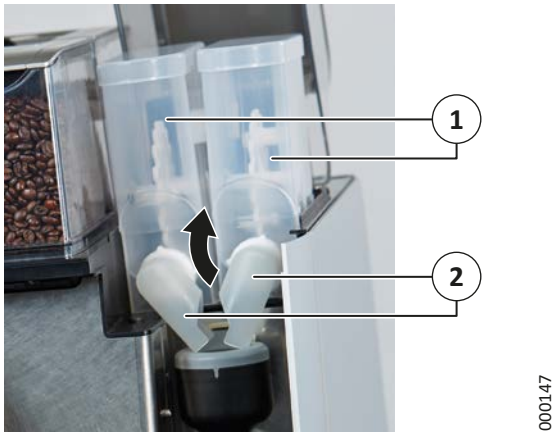


Abb. 49: Instantbehälter

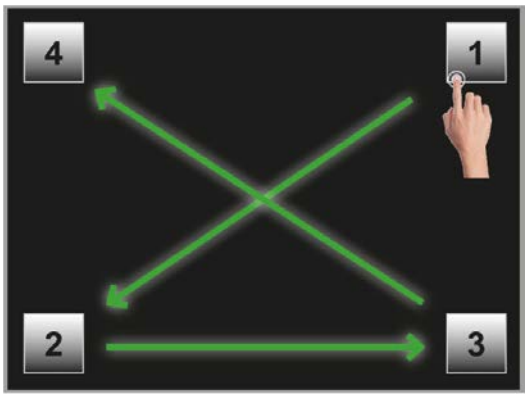
3. Drehen Sie die Pulverrutsche (2) nach oben, damit kein Pulver herausfallen kann.
4. Entnehmen Sie den Instantbehälter (1).
5. Entleeren Sie den Instantbehälter.
6. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.
   – Eine Spülmaschinenreinigung ist bei max. 60 °C möglich.
7. Trocknen Sie die Teile vollständig ab.
   – Um ein Verklumpen des Instantpulvers zu vermeiden, müssen die Teile absolut trocken sein.
8. Wenn die Maschine weiter betrieben werden soll, füllen Sie Instantpulver auf, wie in Kapitel 5.3.2 auf Seite 12 beschrieben.

✓ Der Instantbehälter ist gereinigt.

8.9 Touchscreen reinigen

Die Reinigung ist bei sichtbarer Verschmutzung erforderlich.

1. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Gerät“.
   – Im SB-Betrieb müssen Sie sich zuvor mit einem Chipschlüssel einloggen (siehe Kapitel 5.1.4 auf Seite 9).
2. Berühren Sie die Schaltfläche „Touchscreen reinigen“.
   – Das Display ist jetzt für Eingaben gesperrt.
3. Reinigen Sie das Display mit dem Mikrofasertuch oder mit einem feuchten Tuch.
   – Wenn Sie ein feuchtes Tuch benutzen, stellen Sie sicher, dass der Touchscreen vollständig getrocknet und streifenfrei ist, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
4. Schalten Sie nach der Reinigung das Display für Eingaben durch Berühren der Zahlen 1-4 in den Ecken des Displays wieder frei.



000035

Abb. 50: Touchscreen reinigen

✓ Das Reinigen des Touchscreens ist abgeschlossen.

8.10 Äußerliche Reinigung

▶ **Hinweis**
Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände.
- Reinigen Sie die Teile ausschließlich mit einem sauberen und feuchten Tuch.

1. Wischen Sie die Kunststoffteile, lackierten Flächen und Oberflächen feucht ab.



000175

Abb. 51: Außenreinigung

2. Nehmen Sie das Tropfgitter (3) heraus.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr!
Das Wasser in der Tropfschale kann noch heiß sein.
- Wasser abkühlen lassen.

3. Wischen Sie die Tropfschale (1) gründlich aus.
4. Reinigen Sie den Getränkeauslauf (2) auf der Unterseite gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch, ggf. mit einer handelsüblichen, feuchten Bürste.

✓ Die äußerliche Reinigung ist abgeschlossen.

9 Instandhaltung

Wenden Sie sich bei Fragen hinsichtlich Service, Instandhaltung oder Entsorgung an Ihren zuständigen Händler. Reparaturen und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur vom Melitta-Kundendienst oder durch vom Hersteller dafür autorisierte Fachleute vorgenommen werden.

9.1 Intervalle

Nach jeweils 30.000 Tassen oder zwölf Betriebsmonaten (je nachdem, was eher eintritt) muss eine Wartung der Maschine und aller Zusatzgeräte durch den Kundendienst erfolgen (kostenpflichtig).

- Sorgen Sie dafür, dass ein solcher Termin rechtzeitig vereinbart wird, um unnötigen Verschleiß zu vermeiden.
- Halten Sie die in den Herstellerunterlagen angegebenen Intervalle für den Filterwechsel ein.
- Erneuern Sie die Wasserfilter spätestens alle zwölf Monate, um Verkeimung und Wasserbelastung vorzubeugen.

Auf Wunsch bietet der Hersteller einen umfassenden Wartungsvertrag an, der auch die Einhaltung sämtlicher Überprüfungs- und Instandsetzungsintervalle gewährleistet.

Die für gewerbliche Betreiber gesetzlich vorgeschriebene Überprüfung der Anlage, alle vier Jahre durch eine autorisierte Elektrofachkraft auf ordnungsgemäßen Zustand, muss durchgeführt und dokumentiert werden.

Dies kann vom Kundendienst vorgenommen und bescheinigt werden (vor der ersten Inbetriebnahme ist keine weitere Prüfung erforderlich).

9.2 Störungen

Lassen Sie das Gerät bei Störungen erst vom Kundendienst überprüfen und ggf. instandsetzen, bevor Sie es weiter verwenden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

⚠ WARNUNG

Fehlfunktionen!
Bei sichtbaren Schäden oder erkennbaren Fehlfunktionen können wichtige Sicherheitsfunktionen gestört sein.
Erkennbare Fehlfunktionen sind austretendes Wasser, Geruchs- und Hitzeentwicklung sowie Fehlermeldungen am Display. Bei einer Fehlfunktion:

- Den Netzstecker ziehen.
- Den Wasserzulauf abdrehen.
- Die Maschine durch den Kundendienst überprüfen und instand setzen lassen.

10 Recycling und Entsorgung

Diese Maschine ist so konstruiert und hergestellt, dass eine umweltschonende Entsorgung möglich ist.

10.1 Abfälle entsorgen

Die beim Brühen entstehenden Abfälle sind rein organisch und dürfen daher im normalen Hausmüll entsorgt werden.

10.2 Abwasser entsorgen

Die beim Brühen und Reinigen entstehenden Abwässer entsprechen den Merkmalen von allgemeinem häuslichen Abwasser und dürfen daher der normalen Kanalisation zugeführt werden.

10.3 Reinigungsmittel entsorgen

Die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsmittel entsprechen bei bestimmungsgemäßer Anwendung den gesetzlichen Anforderungen und dürfen daher ohne weitere Maßnahmen mit dem Spülwasser der normalen Kanalisation zugeführt werden.

10.4 Maschine entsorgen

Diese Maschine beinhaltet hochwertige Rohstoffe, die der Wiederverwendung zugeführt werden sollen.



Entsorgen Sie Geräte nicht über den Hausmüll!
Beachten Sie bei der Entsorgung die entsprechenden landesüblichen und regionalen Gesetze und Richtlinien.

Melitta macht Kaffee zum Genuss®

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstr. 60 • 32429 Minden • GERMANY
Phone: +49 571 5049-0 • Fax: +49 571 5049-233 • professional@melitta.de • www.melitta-professional.de

® Registered trademark of a Melitta Group company. • 20160201 • Item no. 26645