

Kaffee Partner 

# BARISTA Suprema

So einfach ist perfekter Kaffeegenuss



Betriebsanleitung

## Fragen und Anregungen

Sie haben...

... Fragen und Anregungen zu dieser Betriebsanleitung?

Wenden Sie sich bitte unter Angabe der Bestellnummer dieser Betriebsanleitung an:

Kontaktdaten Deutschland:

Kaffee Partner GmbH  
Kaffee-Partner-Allee 1  
D-49090 Osnabrück



Service-Hotline  
+49 (0) 541 750 45-400



Mail-Support  
support@kaffee-partner.de

Montag-Freitag 7:00 - 18:00 Uhr  
Samstag & Sonntag 9:00 - 16:00 Uhr

Kontaktdaten Österreich:

Kaffee Partner Austria GmbH  
Himmelreich 1  
A-5020 Salzburg



Service-Hotline  
+43 (0) 662 2682-37



Mail-Support  
support@kaffee-partner.at

Montag-Freitag 7:00 - 18:00 Uhr  
Samstag & Sonntag 9:00 - 16:00 Uhr

Kontaktdaten Schweiz:

Kaffee Partner Schweiz AG  
Hinterbergstrasse 24  
CH-6312 Steinhausen



Service-Hotline  
+41 (0) 41 74100-52



Mail-Support  
support@kaffee-partner.ch

Montag-Freitag 7:00 - 18:00 Uhr  
Samstag & Sonntag 9:00 - 16:00 Uhr

# Kaffee Partner BARISTA Suprema

Betriebsanleitung  
(Originalbetriebsanleitung)

Version 1.0

Ausgabe 04/2024

# Copyright ©

© Kaffee Partner GmbH 2024

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere (auch auszugsweise) die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Wiedergabe durch Kopieren oder ähnliche Verfahren. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz.

Technische Änderungen vorbehalten.

## Vorwort

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Modell BARISTA Suprema entschieden haben. Wir versprechen Ihnen, dass wir alles tun werden, damit Sie mit diesem Gerät der Spitzenklasse langjährig Ihre Mitarbeiter und/oder Gäste bewirten können.

Nachfolgend einige Tipps, die dafür den Grundstein legen sollen: Das Wichtigste für die ständige Funktionstüchtigkeit Ihrer BARISTA Suprema ist Ihr Gerätebetreuer. Wählen Sie bitte den oder die Mitarbeiter/in, der/die das Gerät betreuen soll, sorgfältig aus. Diese Person sollte an technischen Abläufen interessiert und stets unser Ansprechpartner sein. Noch besser wäre eine Auswahl von zwei Personen, die wir in das Gerät einweisen dürfen, damit die Urlaubs- und Krankheitsvertretung organisiert ist.

Keine Angst, Sie benötigen nicht viel Zeit, um unsere BARISTA Suprema in Schuss zu halten. Wir werden den/die Gerätebetreuer gründlich einweisen und gerne wiederholt schulen, damit die „kleinen Handgriffe“ sitzen.

Bei Rückfragen – gerade technischer Art – steht Ihnen unsere Service-Hotline (Sie zahlen nur Ihre Telefongebühren) täglich zur Verfügung. Meist läuft das Gerät dann schon nach wenigen Telefonminuten wieder problemlos.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie sie an einer für alle Benutzer erreichbaren Stelle sorgfältig auf. Diese Betriebsanleitung ist nur für die BARISTA Suprema ausgelegt.

Die BARISTA Suprema benötigt, wie alle technischen Geräte, in einem gewissen Umfang, regelmäßige Pflege.

In dieser Betriebsanleitung wird erläutert, welche Pflegemaßnahmen Sie selbst durchführen können und bei welchen Pflegearbeiten unsere technische Unterstützung erforderlich ist. Nur wenn diese Pflegehinweise befolgt werden, ist das ordnungsgemäße Funktionieren des Gerätes gewährleistet.

Inspektionen sind von unserem autorisierten Fachpersonal durchzuführen. In einer etwaig abgeschlossenen Service-Vereinbarung sind sämtliche Inspektionskosten enthalten.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrer BARISTA Suprema viele anregende Momente und freuen uns darüber, dass Sie sich für Kaffee Partner entschieden haben. Auf eine angenehme Zusammenarbeit!

Ihr Kaffee Partner-Team

---

In dieser Rubrik der Betriebsanleitung erhalten Sie Informationen zu den verwendeten Darstellungsmitteln, zu allgemeinen Sicherheitshinweisen, zum Transport, zur Lagerung und zur Installation des Gerätes sowie zur Geräteübersicht.

In dieser Rubrik erhält der Benutzer Informationen zur Bedienung des Gerätes.

In dieser Rubrik erhält der Gerätebetreuer alle notwendigen Informationen zum Betrieb und zur Pflege des Gerätes sowie zur Störungsbehebung und Außerbetriebnahme.

In dieser Rubrik erhalten Sie u. a. Informationen zu technischen Daten und zum Zubehör des Gerätes.

---

# Inhalt

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Einleitung</b> .....                   | <b>7</b>  |
| 1.1      | Zielgruppe .....                          | 8         |
| 1.2      | Gewährleistung und Haftung .....          | 8         |
| <b>2</b> | <b>Darstellungsmittel</b> .....           | <b>9</b>  |
| 2.1      | Sicherheitshinweise .....                 | 9         |
| 2.2      | Sonstige Darstellungen .....              | 9         |
| <b>3</b> | <b>Sicherheitshinweise</b> .....          | <b>10</b> |
| 3.1      | Pflichten des Betreibers .....            | 10        |
| 3.2      | Pflichten des Gerätebetreuers .....       | 10        |
| 3.3      | Bestimmungsgemäße Verwendung .....        | 11        |
| 3.3.1    | Gerät .....                               | 11        |
| 3.3.2    | Produkte .....                            | 11        |
| 3.4      | Allgemeine Sicherheitshinweise .....      | 12        |
| 3.5      | Besondere Sicherheitshinweise .....       | 12        |
| 3.5.1    | Elektrizität .....                        | 12        |
| 3.5.2    | Lüftungsöffnungen .....                   | 13        |
| 3.5.3    | Temperatur .....                          | 13        |
| 3.5.4    | Mechanische Sicherheit .....              | 13        |
| 3.5.5    | Original-Ersatzteile .....                | 13        |
| 3.5.6    | Reparaturen .....                         | 13        |
| 3.6      | Symbole am Gerät .....                    | 14        |
| <b>4</b> | <b>Transport / Lagerung</b> .....         | <b>15</b> |
| 4.1      | Lagerbedingungen .....                    | 15        |
| <b>5</b> | <b>Installation</b> .....                 | <b>16</b> |
| 5.1      | Voraussetzungen .....                     | 16        |
| 5.2      | Wasseranschluss .....                     | 17        |
| 5.3      | Stromanschluss .....                      | 17        |
| 5.4      | Standort .....                            | 17        |
| <b>6</b> | <b>Geräteübersicht</b> .....              | <b>18</b> |
| 6.1      | Gerät und Unterschrank (optional) .....   | 18        |
| 6.2      | Funktions- und Bedienelemente Gerät ..... | 19        |
| 6.2.1    | Vorderansicht .....                       | 19        |
| 6.2.2    | Vorderansicht Gerätetür offen .....       | 20        |
| 6.2.3    | Rückansicht .....                         | 21        |
| 6.3      | Touchscreen .....                         | 22        |
| 6.3.1    | Auswahlmenüs .....                        | 22        |
| 6.3.2    | Ausgabemenü .....                         | 23        |
| 6.3.3    | Anzeige während der Zubereitung .....     | 24        |
| 6.3.4    | Bildschirmschoner .....                   | 25        |
| 6.4      | Abmessungen .....                         | 25        |
| <b>7</b> | <b>Bedienung</b> .....                    | <b>26</b> |
| 7.1      | Getränkesspezialitäten wählen .....       | 26        |
| <b>8</b> | <b>Betrieb Gerät</b> .....                | <b>28</b> |
| 8.1      | Gerät ein- und ausschalten .....          | 28        |
| 8.1.1    | Gerät einschalten .....                   | 28        |
| 8.1.2    | Gerät ausschalten .....                   | 28        |
| 8.2      | Service-Menü .....                        | 29        |
| 8.2.1    | Menü ‚FREIVERKAUF‘ .....                  | 30        |
| 8.2.2    | Menü ‚DATA AUDIT‘ .....                   | 31        |
| 8.2.3    | Menü ‚HAPPY HOUR‘ .....                   | 32        |

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>9</b>  | <b>Pflege</b> .....  | <b>33</b> |
| 9.1       | Pflegeintervalle .....   | 33        |
| 9.2       | Reinigungs- und Pflegewerkzeuge .....                          | 35        |
| 9.3       | Reinigungs- und Pflegemittel .....                             | 35        |
| 9.4       | Menü [REINIGUNG] .....   | 36        |
| 9.5       | Tägliche Pflege .....  | 37        |
| 9.5.1     | Hinweise zur täglichen Pflege .....                            | 37        |
| 9.5.2     | Heißwasserausgabe - Mixer - Brüher spülen .....                | 38        |
| 9.5.3     | Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen .....              | 39        |
| 9.5.4     | Kaffeesatzbehälter reinigen .....                              | 39        |
| 9.5.5     | Getränkeauslauf reinigen .....                                 | 40        |
| 9.5.6     | Produkte auffüllen .....                                       | 41        |
| 9.5.7     | Wasservorrat austauschen (bei optionalem Wasserkanister) ..... | 43        |
| 9.6       | Wöchentliche Pflege .....                                      | 44        |
| 9.6.1     | Ablauf der wöchentlichen Pflege .....                          | 44        |
| 9.6.2     | Brüher manuell reinigen .....                                  | 44        |
| 9.6.3     | Produkrutschen und Mixer reinigen .....                        | 49        |
| 9.6.4     | Vorbereitende Maßnahmen (dialoggeführte Reinigung) .....       | 53        |
| 9.6.5     | Brüher - Mixer - Heißwasserausgabe reinigen und spülen .....   | 54        |
| 9.7       | Pflege nach Bedarf .....                                       | 57        |
| 9.7.1     | Brüher - Mixer einzeln spülen .....                            | 57        |
| 9.7.2     | Einzelne Komponenten reinigen .....                            | 58        |
| 9.7.3     | Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen .....       | 59        |
| 9.7.4     | Touchscreen reinigen .....                                     | 60        |
| 9.8       | Maßnahmen nach Pflegearbeiten .....                            | 61        |
| <b>10</b> | <b>Störungen und Fehlerbehebung</b> .....                      | <b>62</b> |
| 10.1      | Servicemeldungen Gerät .....                                   | 62        |
| 10.2      | Informationen zur Software-Version .....                       | 63        |
| <b>11</b> | <b>Außerbetriebnahme</b> .....                                 | <b>64</b> |
| 11.1      | Befristete Außerbetriebnahme .....                             | 64        |
| 11.2      | Wiederinbetriebnahme .....                                     | 64        |
| 11.3      | Dauerhafte Außerbetriebnahme .....                             | 64        |
| <b>12</b> | <b>Anhang</b> .....  | <b>65</b> |
| 12.1      | Technische Daten .....   | 65        |
| 12.2      | Zubehör .....  | 66        |
| 12.3      | Konformitätserklärung .....                                    | 66        |
| 12.4      | Kontaktdaten .....   | 67        |

## 1 Einleitung

Die BARISTA Suprema, im Folgenden Gerät genannt, ist ein Kaffee-Vollautomat, der Ihren Mitarbeitern und/oder Benutzern folgende frisch zubereitete Getränkespezialitäten liefern kann:

- |                        |                          |                               |
|------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| - Kaffee schwarz       | - Espresso               | - Cappuccino                  |
| - Cappuccino mit Kakao | - Café au lait           | - Latte Macchiato             |
| - Kakaotraum           | - Schokokaffee           | - Kaffee mit Kakao            |
| - Flat white           | - Espresso macchiato     | - Latte Macchiato mit Vanille |
| - Heiße Milch          | - Vanille mit Espresso   |                               |
| - Vanille              | - Cappuccino mit Vanille |                               |

Zusätzlich zu den Getränkespezialitäten kann auch Heißwasser gewählt werden oder eine Espressotasse kann mit heißem Wasser vorgewärmt werden.

Mit dem Gerät können Sie eine Tasse, einen Becher/ein Glas oder eine Kanne (z. B. für „Kaffee schwarz“) befüllen.

### Wasserversorgung

Die Wasserversorgung erfolgt über einen Festwasseranschluss. Ein Wasserkanister (optional) kann an das Gerät angeschlossen werden, wenn am Aufstellort kein Festwasseranschluss vorhanden ist.

Zwischen dem Festwasseranschluss bzw. dem Wasserkanister und dem Gerät ist ein Wasserfiltersystem eingebaut. Der regelmäßige Austausch des Wasserfilters sorgt für einen optimalen Trinkgenuss und eine zuverlässige Funktion des Gerätes. Der Austausch des Wasserfilters wird vom autorisierten Fachpersonal von Kaffee Partner vorgenommen.

### Frischmilchmodul mit Milchkühler (optional)

Die Getränkespezialitäten können wahlweise mit dem Toppingpulver oder - bei Ausstattung des Gerätes mit dem Frischmilchmodul - mit Frischmilch zubereitet werden. Eine kombinierte Zubereitung mit Toppingpulver und Frischmilch ist ebenfalls möglich.

Das Gerät wird bei Ausstattung mit dem Frischmilchmodul werksseitig konfiguriert. Wenn Sie eine geänderte Konfiguration der Frischmilchzugabe wünschen, wenden Sie sich bitte an den Service von Kaffee Partner.

Die Frischmilch wird in einem separaten Milchkühler kühl gehalten. Das Frischmilchmodul und der Milchkühler werden neben dem Gerät aufgestellt. Die Frischmilch bzw. der Milchschaum wird den Getränkespezialitäten über einen separaten Schlauch zugegeben.

Informationen zu dem Frischmilchmodul finden Sie in der separaten Betriebsanleitung.

### Abrechnungssysteme (optional)

Die Preise können für die Tassen- und Becherportionen individuell eingestellt werden. Die Einstellungen werden bei der Aufstellung und Einrichtung des Gerätes vom autorisierten Fachpersonal von Kaffee Partner vorgenommen.

Das Gerät kann mit unterschiedlichen Abrechnungssystemen ausgestattet sein. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über die Abrechnungssysteme für dieses Gerät:

| Abrechnungssystem   | im Gerät integriert | separates Modul |
|---|---------------------|-----------------|
| Drink-Key-Modul*  | x                   |                 |
| PAY WITH CHARLIE System   | x                   |                 |
| Münzmodul   |                     | x               |
| Münzmodul mit Wechselfunktion                                     |                     | x               |
| Card2Drink-Modul  |                     | x               |
| * Das Drink-Key-Modul kann mit den Münzmodulen kombiniert werden. |                     |                 |

## 1.1 Zielgruppe

Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Benutzer und an den Gerätebetreuer.

### Benutzer

Der Benutzer kann verschiedene Arten der Getränkespezialitäten und Getränkemengen auswählen. Diese Handlungen sind in der Rubrik „Benutzer“ beschrieben.

### Gerätebetreuer

Der Gerätebetreuer pflegt und reinigt das Gerät. Der Gerätebetreuer wird bei der Installation und Inbetriebnahme durch das autorisierte Fachpersonal von Kaffee Partner in die Pflegearbeiten eingewiesen. Die Handlungen, die nur der Gerätebetreuer ausführen darf, werden in der Rubrik „Gerätebetreuer“ beschrieben.

## 1.2 Gewährleistung und Haftung

Für die Gewährleistung und Haftung gelten ausschließlich unsere allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen. Diese stehen dem Betreiber/Käufer spätestens seit Vertragsabschluss zur Verfügung.

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

- Nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Gerätes
- Unsachgemäßes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen und Pflegen des Gerätes
- Nichtbeachten der vorgegebenen Pflegeintervalle (siehe Abschnitt „9.1 Pflegeintervalle“)
- Verwendung von Reinigungs- und Pflegemitteln, die nicht der Vorgabe von Kaffee Partner entsprechen

Vorgabe: Das Gerät muss ausschließlich mit den Reinigungs- und Pflegemitteln von Kaffee Partner gereinigt und gepflegt werden (siehe Abschnitt „9.3 Reinigungs- und Pflegemittel“).

- Nichtbeachten der Hinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Montage, Inbetriebnahme, Bedienung, Betrieb und Pflege des Gerätes
- Bauliche Veränderungen des Gerätes  
(Umbauten oder sonstige Veränderungen am Gerät dürfen nicht ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Kaffee Partner vorgenommen werden. Bei Zuwiderhandlungen verliert das Gerät seine EG-Konformität und die Betriebserlaubnis.)
- Verwendung von Ersatzteilen, die nicht den technisch festgelegten Anforderungen entsprechen
- Eigenmächtig durchgeführte Reparaturen
- Katastrophenfälle, Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt

## 2 Darstellungsmittel

### 2.1 Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Sicherheitshinweise verwendet:



#### GEFAHR

bezeichnet eine unmittelbar drohende Gefahr. Wenn sie nicht vermieden wird, sind Tod oder schwerste Verletzungen eine Folge.



#### VORSICHT

bezeichnet eine möglicherweise drohende Gefahr. Wenn sie nicht vermieden wird, sind leichte oder mittelschwere Körperverletzungen eine mögliche Folge.

#### ACHTUNG

- bezeichnet eine möglicherweise schädliche Situation. Wenn sie nicht vermieden wird, kann das Gerät oder etwas in seiner Umgebung beschädigt werden.
- kennzeichnet nützliche Informationen.

### 2.2 Sonstige Darstellungen

- Texte, die dieser Markierung folgen, sind Aufzählungen.
- **Texte mit einem vorangestellten Punkt sind Handlungsanweisungen, die Sie in der vorgegebenen Reihenfolge ausführen sollen.**

*Kursiv* Texte in Kursivschrift beschreiben das Ergebnis einer Handlung.

„“ Texte in doppelten Anführungszeichen sind Verweise auf andere Kapitel oder Abschnitte.

, ‘ Texte in einfachen Anführungszeichen sind Hervorhebungen im Text.

[ ] Texte in eckigen Klammern kennzeichnen eine Taste, ein Symbol auf dem Touchscreen oder ein Bedienelement am Gerät.



Dieses Symbol gibt einen Hinweis zu einer Funktion oder Einstellung an dem Gerät.

## 3 Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes die nachfolgenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Sie dienen Ihrer Sicherheit und sollen Gefährdungen oder Verletzungen vermeiden.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung ständig am Einsatzort des Gerätes auf.

### 3.1 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber des Gerätes ist gesetzlich verpflichtet, dafür zu sorgen, dass seine Mitarbeiter und/oder Benutzer durch den Verzehr der ausgegebenen Getränke keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden.

Grundlage dieser Verpflichtung ist die am 01.01.2006 in Kraft getretene EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Daraus ergibt sich für den Betreiber die Verpflichtung ein HACCP-Konzept einzurichten.

Für den Betreiber dieses Gerätes bedeutet dies:

Der Betreiber muss eine Risikobeurteilung durchführen. Ziel der Risikobeurteilung ist es, Gefahren für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dazu muss der Betreiber ein Überwachungs- und Prüfverfahren festlegen und durchsetzen.

Bei ordnungsgemäßer Pflege erfüllt das Gerät die Voraussetzungen der lebensmittelhygienischen Anforderungen.

### 3.2 Pflichten des Gerätebetreuers

Für den Gerätebetreuer gelten bei allen Arbeiten an dem Gerät folgende Pflichten:

- Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände, bevor Sie an dem Gerät Betriebs- und Pflegearbeiten ausführen.
- Tragen Sie generell bei allen Pflegearbeiten Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- Vermeiden Sie den direkten Hautkontakt mit den Produkten.
- Vermeiden Sie bei geöffneten Produkten das Husten und Niesen.
- Reinigen und pflegen Sie das Gerät bzw. Geräteteile in den vorgegebenen Intervallen (siehe Kapitel „Pflege“).

### 3.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von heißen Getränken.

Es ist unzulässig, das Gerät für andere Zwecke zu benutzen als in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

#### 3.3.1 Gerät

Für das Gerät gelten zusätzlich folgende Anforderungen:

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.
- Das Gerät ist nur für die Aufstellung in trockenen Innenräumen - unter Beachtung der vorgegebenen Umgebungsbedingungen - bestimmt (siehe Abschnitt „12.1 Technische Daten“).
- Die Komponenten dürfen nur mit Wasser und den Reinigungsmitteln von Kaffee Partner gereinigt werden.
- Die Komponenten dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

#### 3.3.2 Produkte

##### Kaffeebohnen und Pulverprodukte

Für die Verwendung von Kaffeebohnen und Pulverprodukten gelten folgende Anforderungen:

- Die Produkte sind nur für die Zubereitung von heißen Getränken geeignet.
- Füllen Sie ausschließlich automatengerechte Produkte ein.
- Verwenden Sie nur Produkte, deren Verfallsdaten noch nicht abgelaufen sind oder nicht in Kürze ablaufen.
- Verschließen Sie geöffnete Produktverpackungen, in denen sich noch Produkte befinden, sorgfältig und lagern Sie die Produkte gemäß den auf den Produktverpackungen aufgedruckten Anforderungen.

##### Milch (optional / wenn vorhanden)

Der unsachgemäße Umgang mit Milch kann gesundheitsgefährdend sein.

Bei Ausstattung des Gerätes mit dem Frischmilchmodul (optional) gelten daher für die Verwendung von Milch folgende Anforderungen:

- Tragen Sie bei Arbeiten mit Milchprodukten Schutzhandschuhe.
- Verwenden Sie
  - keine Rohmilch,
  - nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch,
  - nur homogenisierte Milch,
  - die Milch nur aus dem originalen Milchkarton,
  - nur vorgekühlte Milch mit einer Temperatur zwischen 3-5 °C.
- Überprüfen Sie den Milchkarton vor dem Öffnen auf Beschädigungen.
- Füllen Sie niemals Milch nach.
- Entsorgen Sie die Milch, die nicht innerhalb von 24 Stunden verbraucht wird.

- Reinigen Sie den Milchbehälter (Milchkühler mit separatem Milchbehälter) gründlich, bevor Sie den Milchbehälter mit vorgekühlter Milch befüllen.
- Füllen Sie nur die Menge Milch in den Milchbehälter (Milchkühler mit separatem Milchbehälter), die voraussichtlich an einem Tag verbraucht wird.
- Schließen Sie nach dem Einfüllen der Milch den Gerätedeckel/die Gerätetür des Milchkühlers.
- Verschließen Sie nach dem Einfüllen der Milch den Milchkarton, wenn sich in dem Milchkarton noch Milch befindet. Die Milch bleibt frisch und wird vor Verschmutzung geschützt.
- Lagern Sie die Milch an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort (max. 7 °C).
- Der Milchkühler darf nicht für die Lagerung von Milch verwendet werden.
- Lagern Sie die Milch getrennt von Reinigungs- und Pflegemitteln.
- Verbrauchen Sie die ältesten Lagerbestände zuerst.
- Verbrauchen Sie die Milch vor Ablauf des Ablaufdatums.

### 3.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Achten Sie darauf, dass das Gerät mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung betrieben und den örtlichen Bestimmungen entsprechend geerdet wird.
- Schneiden Sie niemals das Stromkabel an seinem Stecker ab und benutzen Sie nie einen Adapter, der die Erdung unwirksam macht.
- Nehmen Sie das Gerät bei beschädigten Kabeln nicht in Betrieb und informieren Sie den Gerätebetreuer bzw. wenden Sie sich an den Service von Kaffee Partner.
- Informieren Sie bei Funktionsstörungen den Gerätebetreuer bzw. wenden Sie sich an den Service von Kaffee Partner.
- Pflegearbeiten am Gerät dürfen nur durch eingewiesenes Personal (Gerätebetreuer) erfolgen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal von Kaffee Partner durchgeführt werden.

### 3.5 Besondere Sicherheitshinweise

#### 3.5.1 Elektrizität

- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände und Fremdkörper in das Gerät gelangen. Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit von außen in das Gerät gelangt. Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Führen Sie niemals Gegenstände durch die Öffnungen am Gerät ein. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Beachten Sie Ein-/Ausschaltvorgänge und Kontrollanzeigen gemäß dieser Betriebsanleitung.
- Entfernen Sie keine Abdeckplatten oder andere Gehäuseteile.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Lebensgefahr bei Berührung von Teilen, die unter Spannung stehen.
- Der Netzstecker muss leicht zugänglich sein.

- Fassen Sie den Netzstecker nie in feuchtem Zustand oder mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie im Notfall den Netzstecker aus der Steckdose.
- Löschen Sie einen Brand mit einem CO<sub>2</sub>-Feuerlöscher.

### 3.5.2 Lüftungsöffnungen

- Vermeiden Sie, dass Gegenstände oder Flüssigkeiten durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Gegenstände oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangt sind.
- Spritzen Sie niemals mit einem Wasserschlauch, einer Sprühflasche oder ähnlichem in das Gerät.
- Für einen störungsfreien Betrieb dürfen die Lüftungsöffnungen nicht abgedeckt werden.
- Halten Sie die Wandabstände zu dem Gerät ein (siehe Abschnitt „5.4 Standort“).

### 3.5.3 Temperatur

Im Gerät befindet sich ein Induktionsboiler, der bei einem Getränkebezug mit heißem Wasser gefüllt ist. Das Wasser/der Wasserdampf haben eine Temperatur von bis zu 128 °C. Nach dem Ausschalten des Gerätes sinkt die Temperatur des Wassers im Boiler nur langsam.

Heißes Wasser befindet sich besonders an den Auslassöffnungen der Getränkeausgabe.

Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Wasser, da ansonsten die Gefahr des Verbrühens besteht.

### 3.5.4 Mechanische Sicherheit

Die Brühkammer bewegt sich bei der Kaffeezubereitung, um das Wasser durch den gemahlene Kaffee zu pressen. Auch beim Spülen des Brühers während der regelmäßigen Pflege wird diese Bewegung ausgeführt.

Entfernen Sie die Schutzhaube an dem Brüher nur dann, wenn das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt ist und sie den Brüher manuell reinigen.

Greifen Sie nicht an den Brüher, solange das Gerät eingeschaltet oder an der Spannungsversorgung angeschlossen ist, da ansonsten Quetschgefahr besteht.

### 3.5.5 Original-Ersatzteile

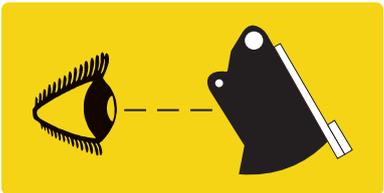
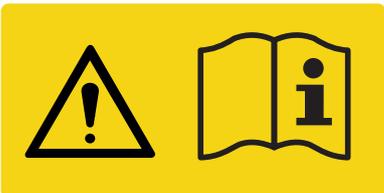
Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile von Kaffee Partner. Dies gilt auch für die angegebenen Optionen. Diese erfüllen strenge Qualitätsstandards, wodurch das Gerät voll funktionsfähig bleibt. Wenn keine Original-Ersatzteile verwendet werden, verfällt der Gewährleistungsanspruch und Kaffee Partner haftet nicht für daraus resultierende Schäden.

### 3.5.6 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal von Kaffee Partner durchgeführt werden.

### 3.6 Symbole am Gerät

Folgende Symbole sind an dem Gerät angebracht:

| Symbol  | Bedeutung   |
|---|---|
|    | Lebensgefahr durch spannungsführende Bauteile   |
|    | Verletzungsgefahr durch Verbrennungen   |
|   | Quetschgefahr der Finger durch rotierende Bauteile<br>Hinweise im Kapitel „9 Pflege“ auf Seite 33 beachten.   |
|  | Visuelle Kontrolle der Position des Auswerfers<br>Der Auswerfer dient dazu, den Kaffeesatz im Kaffeesatzbehälter gleichmäßig zu verteilen. Der Auswerfer muss sich nach Pflegearbeiten in der vorgesehenen Position befinden. |
|  | Gefahr bei Nichtbeachtung der Informationen in der Betriebsanleitung  |

## 4 Transport / Lagerung

Das Gerät wird dem Kunden durch eine autorisierte Spedition von Kaffee Partner geliefert.

### 4.1 Lagerbedingungen

Lagern Sie das Gerät bis zur Installation an einem Ort, der den im Kapitel „12 Anhang“ und im Abschnitt „12.1 Technische Daten“ beschriebenen Umweltbedingungen entspricht.

## 5 Installation

Die Installation des Gerätes darf ausschließlich vom autorisierten Fachpersonal von Kaffee Partner durchgeführt werden.

Das autorisierte Fachpersonal von Kaffee Partner instruiert den Betreiber/Gerätebetreuer über die Funktionsweise und Pflege des Gerätes sowie über Handlungen bei Störungen.

### 5.1 Voraussetzungen

- Das Gerät darf nur innerhalb von Gebäuden installiert werden.
- Der Standort muss trocken und staubfrei sein.
- Der Standort muss einen stabilen Untergrund haben.
- Der Standort muss vibrations- und erschütterungsfrei sein.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss am Standort mit Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Das Gerät muss - bei Anschluss an einen Festwasseranschluss bzw. Wasserkanister - an eine Wasserleitung mit Trinkwasserqualität angeschlossen werden.
- Das Gerät muss auf einem geeigneten Tisch aufgestellt werden.
- Das Gerät muss mit den mitgelieferten Stellfüßen waagrecht ausgerichtet werden.
- Ausstattung mit Frischmilchmodul:  
Der Frischmilchmodul muss an der Seite des Gerätes aufgestellt werden, an der der Milchschauch aus dem Gerät geführt wird.
- Das Gerät darf keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.
- Die Luftfeuchtigkeit muss unter 60 % relativer Luftfeuchtigkeit liegen.
- Das Gerät muss vor Feuchtigkeit und Spritzwasser geschützt sein.
- Das Gerät darf nicht in Räumen aufgestellt sein, die mit Hochdruck oder Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht in Gefahrenbereichen anderer Geräte aufgestellt werden.

Das Gerät darf nicht aufgestellt werden in der Nähe von:

- Chemikalien,
- Heizkörpern,
- Wärmequellen,
- Klimaanlage,
- Funkquellen,
- Magnetfeldern.

## 5.2 Wasseranschluss

Der Wasseranschluss muss den im Abschnitt „12.1 Technische Daten“ beschriebenen Anforderungen entsprechen.

Schließen Sie das Gerät nur an eine Wasserleitung mit Trinkwasserqualität an.



Kaffee Partner schreibt den Einsatz eines Wasserstopps mit Rücksetzeinheit vor und übernimmt keinerlei Haftung in Bezug auf Wasserschäden, wenn das Gerät ohne diese Schutzeinrichtung installiert wird.

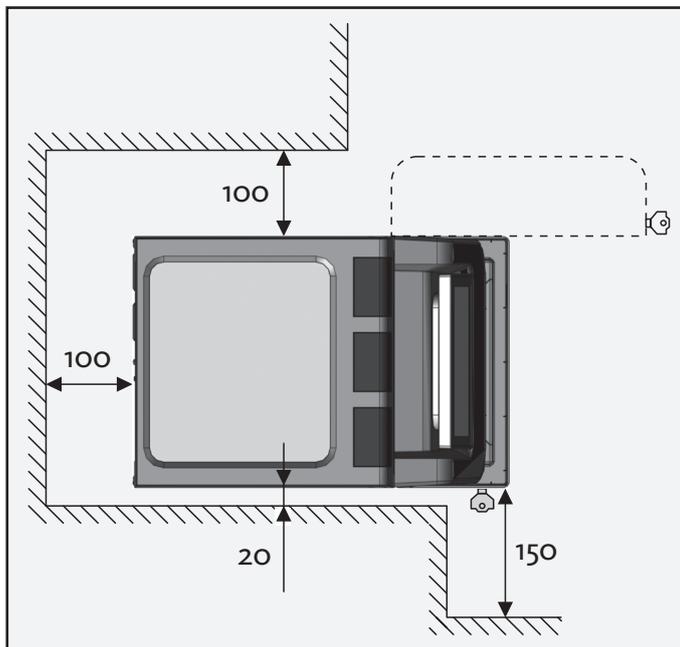
## 5.3 Stromanschluss

Der Stromanschluss muss den im Abschnitt „12.1 Technische Daten“ beschriebenen Anforderungen entsprechen.

Beachten Sie auch die Angaben auf dem am Gerät angebrachten Typenschild.

## 5.4 Standort

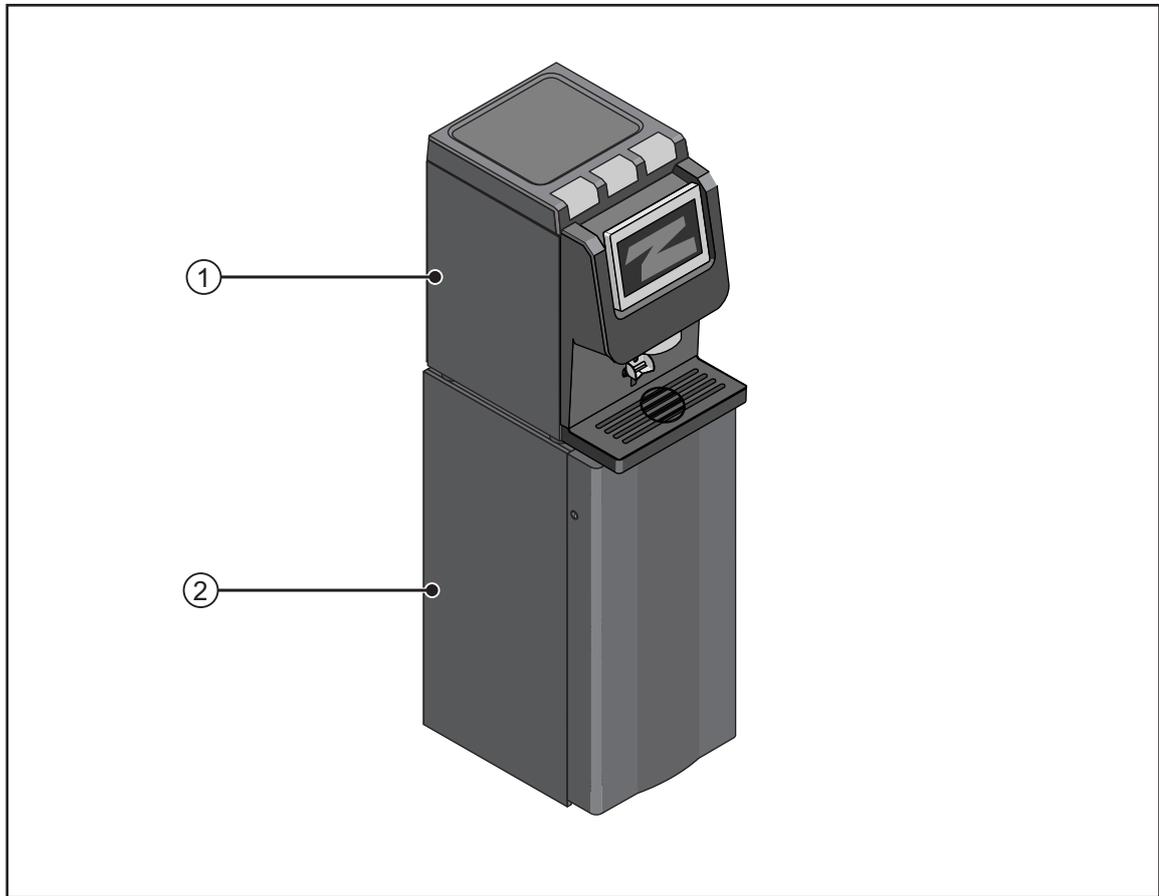
Achten Sie darauf, dass die Steckdose und das Wasserabsperrrventil auch nach dem Aufstellen des Gerätes und des Milchkühlers (optional / wenn vorhanden) frei zugänglich bleiben.



Das Gerät muss mit einem ausreichenden Freiraum aufgestellt werden. In der nebenstehenden Abbildung sind die Mindestmaße der Wandabstände zum Gerät dargestellt (alle Angaben in mm).

## 6 Geräteübersicht

### 6.1 Gerät und Unterschrank (optional)

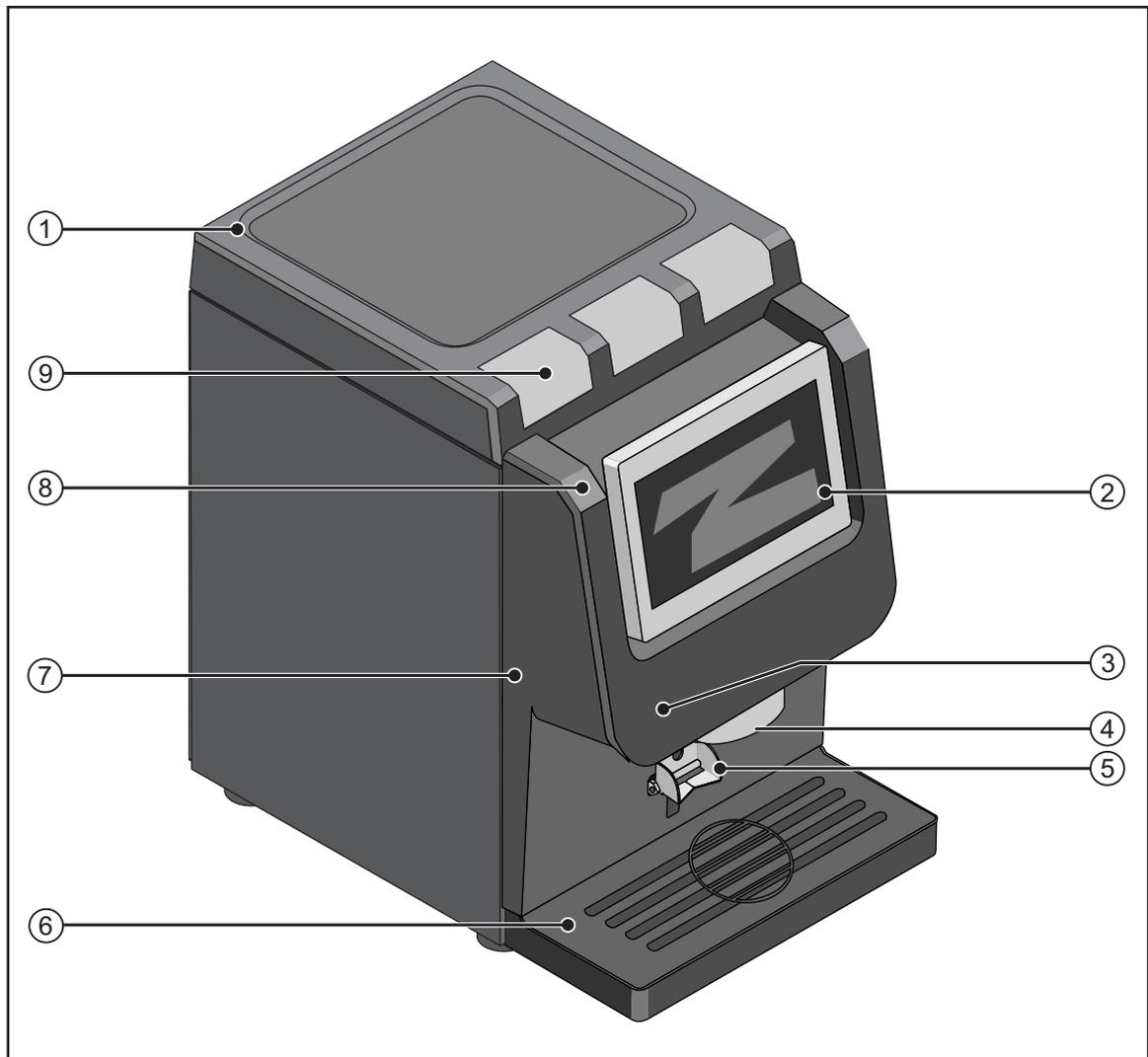


1 Gerät BARISTA Suprema

2 Unterschrank (optional)

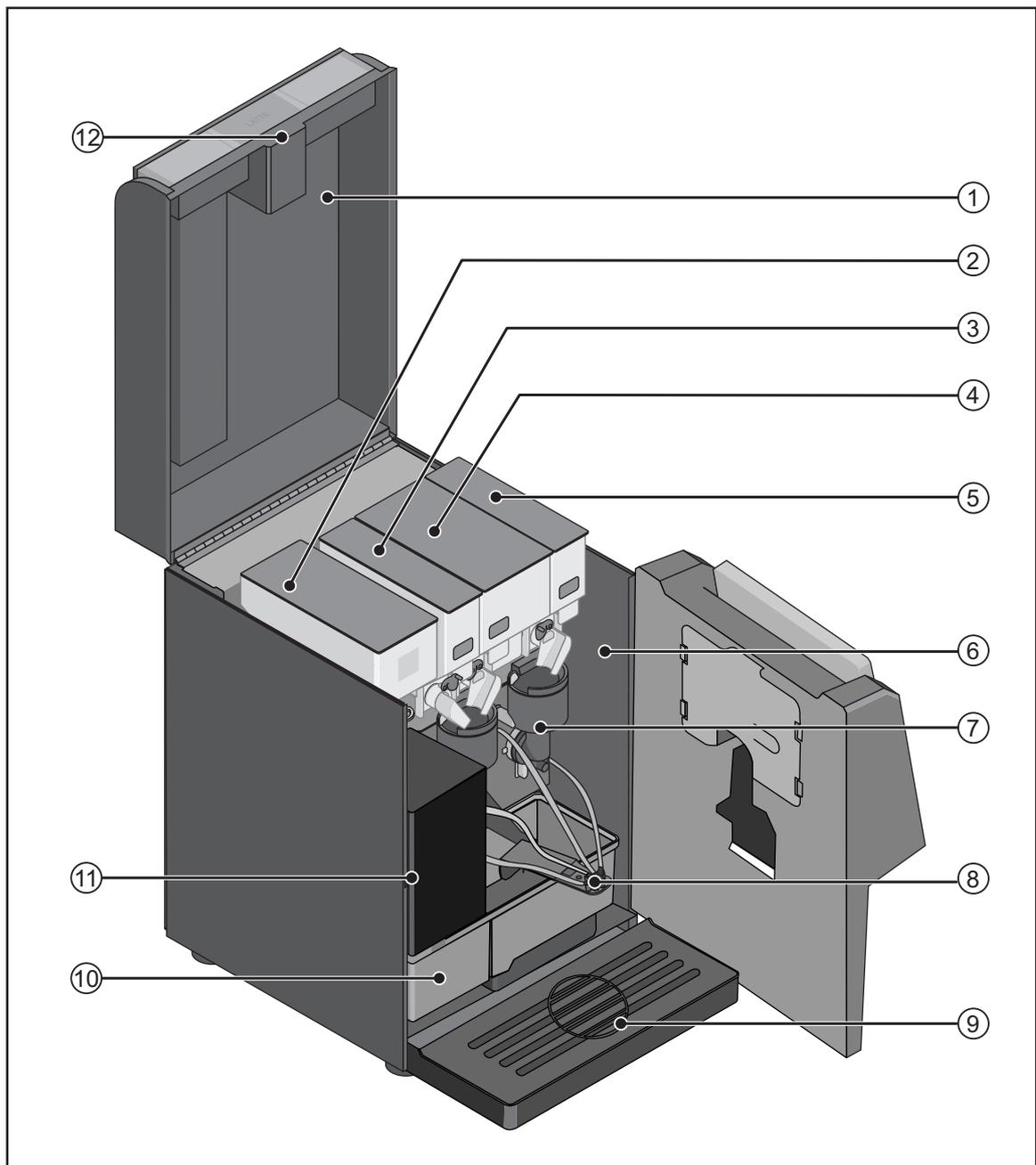
## 6.2 Funktions- und Bedienelemente Gerät

### 6.2.1 Vorderansicht



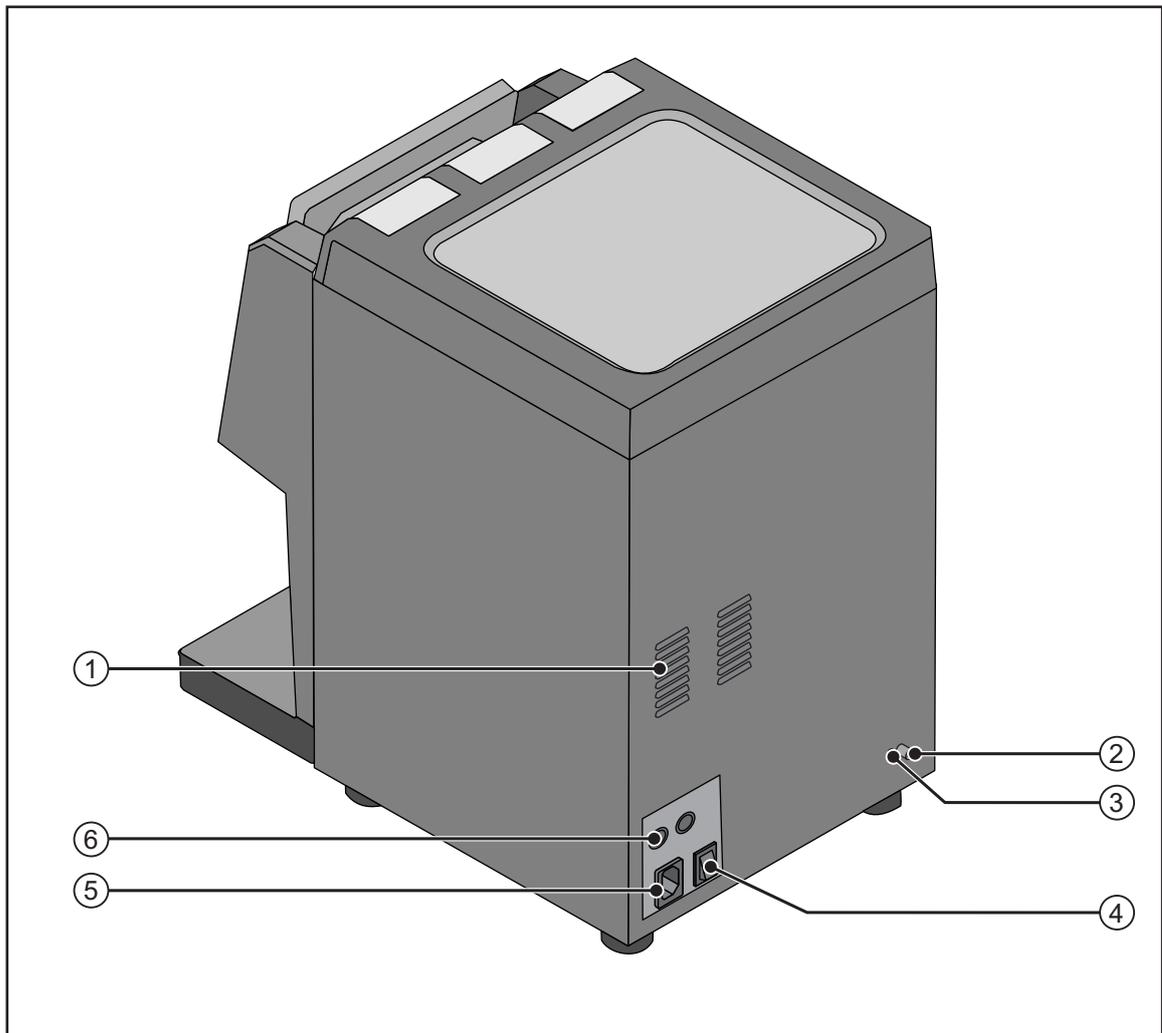
- |   |   |   |                                    |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | Gerätedeckel  | 5 | Becherstand (hochgeklappt)         |
| 2 | Touchscreen   | 6 | Tropfschale mit Tropfschalengitter |
| 3 | Positionsleuchte Drink-Key-Modul<br>(optionale Ausstattung) | 7 | Türschloss Gerät                   |
| 4 | Getränkeauslauf (verdeckt)                                  | 8 | Gerätetür mit Bedienoberfläche     |
|   |   | 9 | Dekorationsfenster für Bilder      |

## 6.2.2 Vorderansicht Gerätetür offen



- |   |                               |    |  |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | Gerätedeckel                  | 7  | Mixer für Kakao-, Topping- und Vanillepulver |
| 2 | Produktbehälter Kaffeebohnen  | 8  | Getränkeauslauf                              |
| 3 | Produktbehälter Kakaopulver   | 9  | Tropfschale mit Tropfschalengitter           |
| 4 | Produktbehälter Toppingpulver | 10 | Kaffeesatzbehälter                           |
| 5 | Produktbehälter Vanillepulver | 11 | Brüher mit Schutzhaube                       |
| 6 | Typenschild/Seriennummer      | 12 | Türkontaktschloss                            |

## 6.2.3 Rückansicht

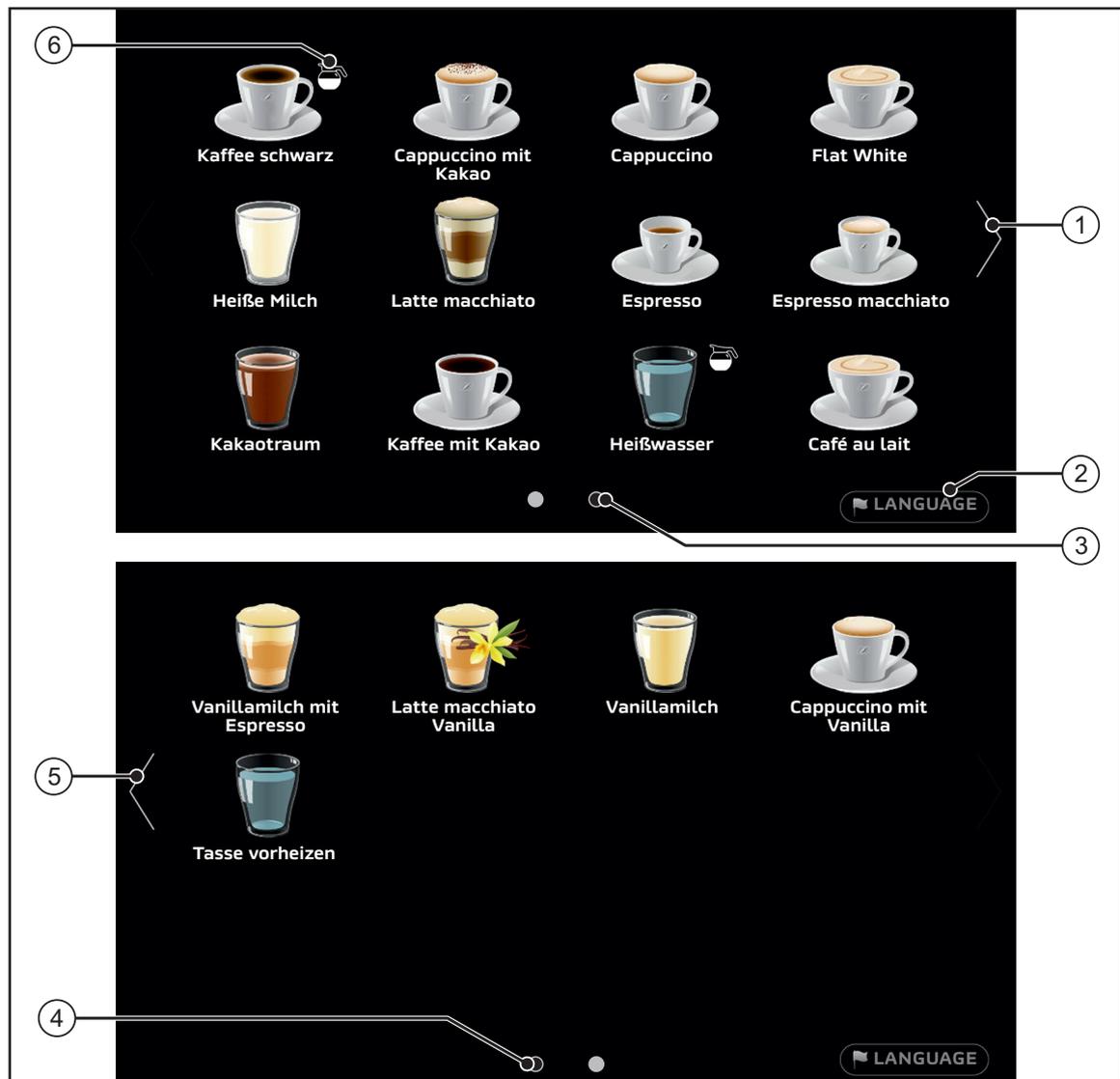


- |   |                               |   |               |
|---|-------------------------------|---|---------------|
| 1 | Lüftungsöffnung               | 4 | Netzschalter  |
| 2 | Energieversorgung Wasserpumpe | 5 | Netzanschluss |
| 3 | Anschluss Wasserversorgung    | 6 | Sicherungen   |

## 6.3 Touchscreen

### 6.3.1 Auswahlmenüs

Die folgenden Abbildungen stellen die Auswahlmenüs 1 und 2 beispielhaft dar. Die Darstellung an Ihrem Gerät kann - je nach Konfiguration Ihres Gerätes - von dieser Darstellung abweichen.

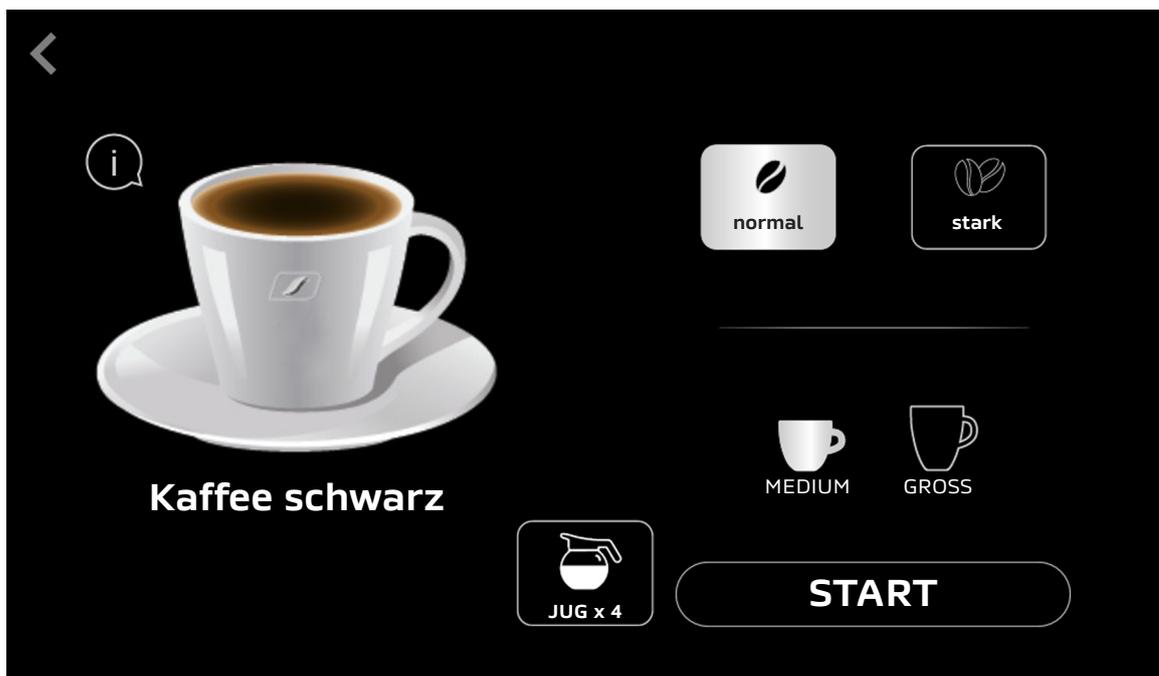


- 1 Durch Tippen auf den Pfeil nach rechts oder mit der Gestensteuerung (Wischen nach links) gelangen Sie zur zweiten Seite des Auswahlmenüs.
- 2 Taste [LANGUAGE]: Durch Tippen wird die Sprachauswahl angezeigt.
- 3 Durch Tippen auf das rechte Kreissymbol gelangen Sie zur zweiten Seite des Auswahlmenüs.
- 4 Durch Tippen auf das linke Kreissymbol gelangen Sie zur ersten Seite des Auswahlmenüs.
- 5 Durch Tippen auf den Pfeil nach links oder mit der Gestensteuerung (Wischen nach rechts) gelangen Sie zur ersten Seite des Auswahlmenüs.
- 6 Kannensymbol: Für die Getränkespezialität kann im Ausgabemenü die Kannenbefüllung ausgewählt werden. (Wenden Sie sich zur Konfiguration der Auswahlmenüs an den Service von Kaffee Partner.)

### 6.3.2 Ausgabemenü

Nach der Auswahl der Getränkespezialität im Auswahlmenü wird das Ausgabemenü eingeblendet. Je nach Konfiguration der Getränkespezialität können weitere Einstellungen vorgenommen werden. Die Getränkespezialität wird nach Bestätigung ausgegeben.

Die folgende Abbildung stellt das Ausgabemenü am Beispiel der Getränkespezialität ‚Kaffee schwarz‘ dar.



Bricht die aktuelle Getränkeauswahl ab und blendet das Auswahlmenü 1 oder 2 ein.



Gibt detaillierte Informationen zur ausgewählten Getränkespezialität.



ausgewählt



nicht ausgewählt

Auswahl einer normalen Intensität des Kaffeegetränks (Die Intensität wird über die Kaffeemenge bestimmt.)



ausgewählt



nicht ausgewählt

Auswahl einer starken Intensität des Kaffeegetränks (Die Intensität wird über die Kaffeemenge bestimmt.)



ausgewählt



nicht ausgewählt

Auswahl für eine mittelgroße Tassenportion



ausgewählt



nicht ausgewählt

Auswahl für eine große Tassenportion (Becher)



ausgewählt



nicht ausgewählt

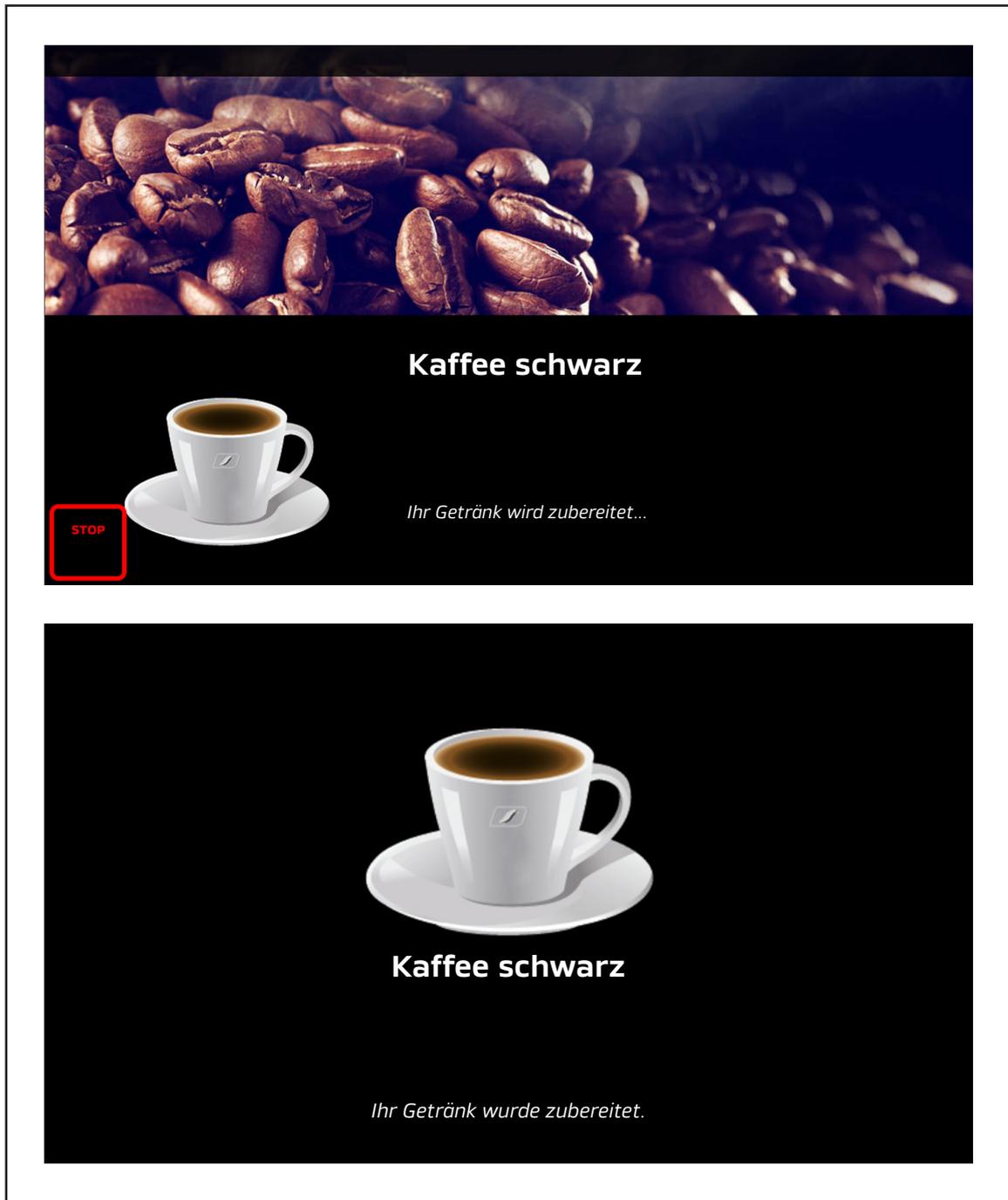
Aktivierung/Deaktivierung einer Kannenbefüllung (Die Anzahl der Tassenportionen kann konfiguriert werden. Wenden Sie sich zur Konfiguration der Kannenbefüllung an den Service von Kaffee Partner.)

Taste [START]

Bestätigt die konfigurierte Getränkeauswahl und startet die Getränkeausgabe.

### 6.3.3 Anzeige während der Zubereitung

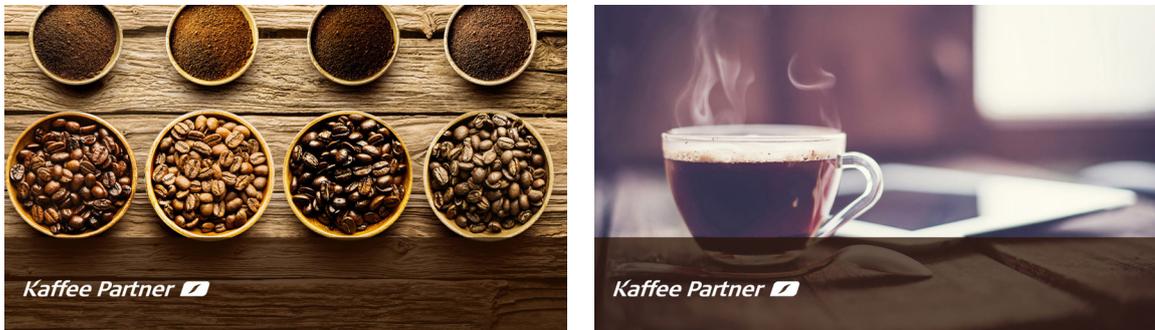
Die folgenden Abbildungen stellen am Beispiel der Getränkespezialität ‚Kaffee schwarz‘ die Anzeige während und nach der Getränkezubereitung dar.



Bricht die aktuelle Zubereitung ab..

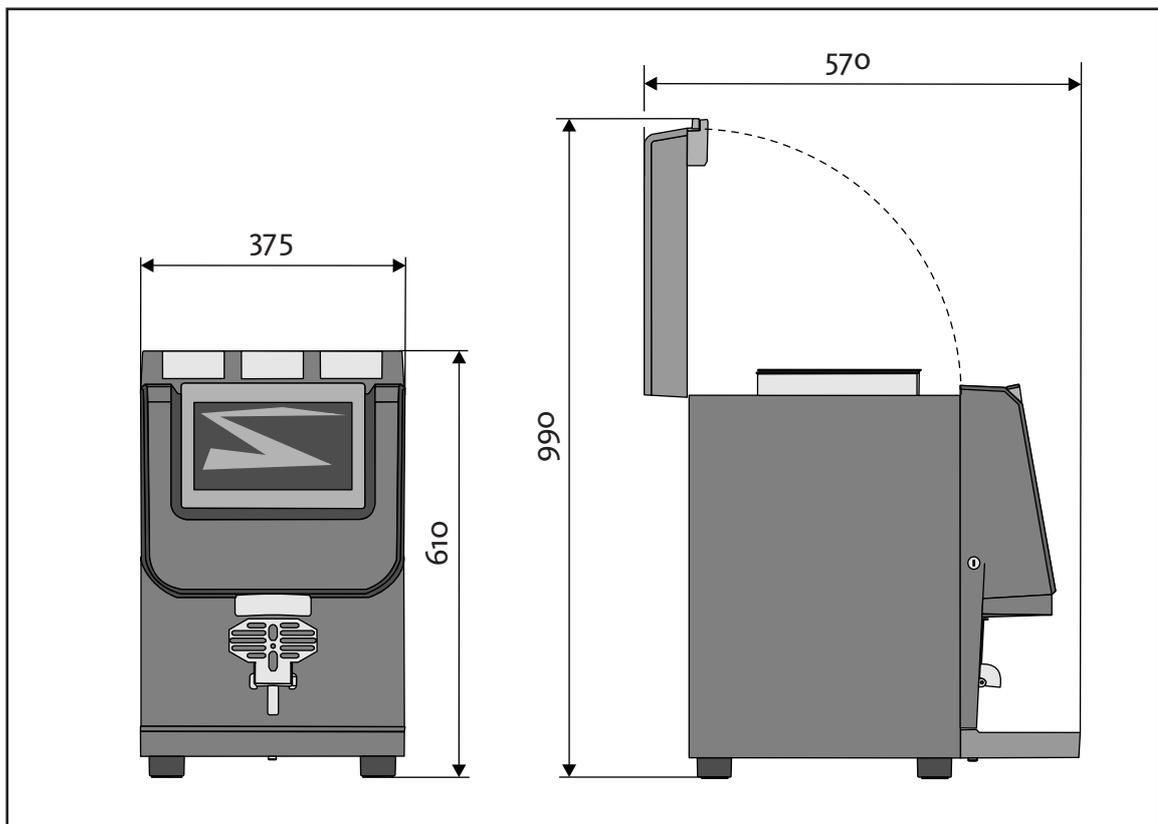
### 6.3.4 Bildschirmschoner

Wenn auf dem Touchscreen der Bedienoberfläche für eine längere Zeit keine Eingabe erfolgt ist, wird der Bildschirmschoner aktiv. Die nachfolgende Abbildung zeigt beispielhaft Motive des Bildschirmschoners.



Die Bilder des Bildschirmschoners können individuell durch kundeneigene Bilder ersetzt werden. Einstellungen zum Bildschirmschoner dürfen nur vom Gerätebetreuer und vom autorisierten Fachpersonal von Kaffee Partner vorgenommen werden.

### 6.4 Abmessungen



(alle Angaben in mm)

## 7 Bedienung

Die Bedienung des Gerätes ist denkbar einfach. In diesem Kapitel wird Ihnen erklärt, wie Sie für die verschiedenen Getränkesspezialitäten individuelle Einstellungen vornehmen und die Getränkesspezialitäten entnehmen können.



Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, informieren Sie den Gerätebetreuer. Schalten Sie das Gerät nicht selbstständig ein!

Das Gerät darf nur vom Gerätebetreuer eingeschaltet werden.

### 7.1 Getränkesspezialitäten wählen



#### VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Aus dem Getränkeauslauf fließt ein heißes Getränk, das Hände und Finger verbrühen kann. Dies erfolgt bei löslichen Produkten sofort, bei Kaffee nach wenigen Sekunden.

- Warten Sie, bis auf dem Touchscreen ‚Ihr Getränk wurde zubereitet.‘ erscheint.

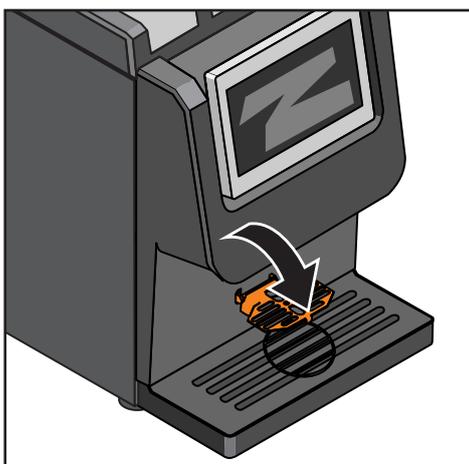
Im Folgenden sind die Handlungsschritte bei einer Gerätekonfiguration ohne Abrechnungssystem dargestellt.

Informationen zu den Handlungsschritten bei einer Gerätekonfiguration mit Abrechnungssystem erhalten Sie in der separaten Betriebsanleitung.

- **Berühren Sie das Motiv auf dem Touchscreen, wenn der Bildschirmschoner aktiv ist.**

*Das Auswahlménü wird angezeigt.*

So befüllen Sie eine Tasse oder einen Becher:



- **Schwenken Sie den Becherstand bei Verwendung von großen Tassen nach unten.**
- **Stellen Sie eine Tasse bzw. einen Becher unter den Getränkeauslauf.**



Wenn für eine längere Zeit keine Getränkesspezialität zubereitet worden ist, ist der Bildschirmschoner aktiv.

- Berühren Sie in diesem Fall den Touchscreen, um das Auswahlménü aufzurufen.

## Schritt 1: Getränkesspezialität wählen

- Drücken Sie für die Getränkesspezialität Ihrer Wahl auf das entsprechende Symbol.

*Das Ausgabemenü wird eingeblendet.*

Die Auswahl der Getränkesspezialität kann zu diesem Zeitpunkt noch geändert werden (siehe Schritt 1a).

Die Einstellungen für die ausgewählte Getränkesspezialität können vorgenommen werden (siehe Schritt 2).

Die Getränkeausgabe kann gestartet werden (siehe Schritt 3).

## Schritt 1a: Auswahl der Getränkesspezialität ändern



- Drücken Sie im Ausgabemenü die Taste [◀], um das Auswahlmenü erneut aufzurufen.

*Das Auswahlmenü wird angezeigt.*

- Drücken Sie für die Getränkesspezialität Ihrer Wahl auf das entsprechende Symbol (siehe Schritt 1).

## Schritt 2: Einstellungen wählen

- Wählen Sie die Einstellungen für die ausgewählte Getränkesspezialität.

## Schritt 3: Getränkeausgabe starten

- Drücken Sie im Ausgabemenü die Taste [START].

## Schritt 4: Getränkesspezialität wird zubereitet

*Auf dem Touchscreen erscheint der Name der Getränkesspezialität und ‚Ihr Getränk wird zubereitet...‘.*



Durch Drücken der Taste [STOP] kann die Zubereitung abgebrochen werden.

- Warten Sie, bis auf dem Touchscreen ‚Ihr Getränk wurde zubereitet.‘ angezeigt wird.
- Entnehmen Sie die Tasse bzw. den Becher.

## 8 Betrieb Gerät



### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie den Brüher nach der letzten Produktentnahme eine Zeit lang abkühlen, bevor Sie die Gerätetür öffnen.

### ACHTUNG

Nur der Gerätebetreuer darf die Handlungen zum Betrieb des Gerätes durchführen.

## 8.1 Gerät ein- und ausschalten

### 8.1.1 Gerät einschalten

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich der Netzschalter (siehe Abschnitt „6.2 Funktions- und Bedienelemente Gerät“).

- **Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein (Schalterstellung ‚ON‘).**

*Die Steuerung des Gerätes wird hochgefahren und das Auswahlmenü wird auf dem Touchscreen angezeigt.*

*Der Induktionsboiler heizt auf.*

- **Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.**

*Auf dem Touchscreen werden die Abbildungen des Bildschirmschoners nacheinander eingeblendet.*

- **Berühren Sie den Touchscreen, um das Auswahlmenü einzublenden.**

*Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und die Getränkespezialitäten können gewählt werden.*

*Das Service-Menü kann aufgerufen werden (Service-Menü öffnen, siehe Abschnitt „8.2 Service-Menü“).*

### 8.1.2 Gerät ausschalten



Trennen Sie das Gerät bei längerer Nichtnutzung (z. B. außerhalb der Öffnungszeiten, am Wochenende und in den Betriebsferien) vom Stromnetz.

Pflegen Sie das Gerät, bevor Sie es für längere Zeit ausschalten und nicht nutzen. Führen Sie dazu die wöchentlichen und täglichen Pflegearbeiten durch (siehe Abschnitt „9 Pflege“).

- **Schalten Sie das Gerät nach den Pflegearbeiten am Netzschalter aus (Schalterstellung ‚OFF‘).**

## 8.2 Service-Menü

Im Service-Menü erhält der Kunde (Gerätebetreuer) Berechtigungen zu den folgenden Servicebereichen:



|                 |  |
|-----------------|--|
| REINIGUNG       | Zugriff auf die automatisierten Reinigungsprogramme  |
| MILCH REINIGUNG | Zugriff auf die automatisierten Reinigungsprogramme, wenn das Milchmodul angeschlossen ist (wird nur bei angeschlossenem Milchmodul angezeigt) |
| FREIVERKAUF     | Zugriff auf die Freiverkaufseinstellungen (bei aktiviertem Bezahlssystem)  |
| SW-VERSION      | Anzeige der aktuellen Softwarekonfiguration (CPU, GPU, GUI, VMC SETTINGS)  |
| DATA AUDIT      | Anzeige der Statistik der ausgegebenen Getränkespezialitäten   |
| HAPPY HOUR      | Zugriff auf die Einstellungen für die vergünstigte Getränkeausgabe (bei aktiviertem Bezahlssystem)   |
| SCHLIESSEN      | Schliesst das Service-Menü und kehrt zum Getränkemenü zurück   |

### Service-Menü öffnen



- Tippen Sie in der oberen linken Ecke des Getränkemenüs 3-mal kurz hintereinander auf den Touchscreen.  
*Das Service-Menü wird angezeigt.*

### Service-Menü schließen

- Tippen Sie auf [SCHLIESSEN].

### 8.2.1 Menü ‚FREIVERKAUF‘

Bei einem optional erhältlichen und konfigurierten Bezahlssystem können Sie in dem Menü ‚FREIVERKAUF‘ die Freiverkauf-Funktion aktivieren und einstellen. Während des Freiverkaufs werden die Getränkepezialitäten kostenfrei ausgegeben.



|                           |  |
|---------------------------|--|
| FREIVERKAUF JETZT STARTEN | Einstellung der Anzahl der Stunden (o o o), in denen der Freiverkauf aktiviert wird. |
| JETZT STARTEN             | Der Freiverkauf wird für die eingestellte Anzahl der Stunden aktiviert.              |
| ZURUECK                   | Blendet den Bildschirmschoner ein.   |
| SPEICHERN                 | Speichert die aktuelle Einstellung.  |
| Becher/Tasse platzieren   | Wird angezeigt, wenn keine Fehlerereignisse aufgetreten sind.                        |

### 8.2.2 Menü ‚DATA AUDIT‘

In der nachfolgenden tabellarischen Übersicht finden Sie ein Beispiel für Informationen zu den ausgegebenen Getränkespezialitäten.

| DATA-AUDIT    |                |                |                 |                 |              | 2024/03/15 10:13 |               |               |  |
|---------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|------------------|---------------|---------------|--|
| PARTIELL      |                |                |                 |                 |              | VORWAHLEN        |               |               |  |
| Auswahl Nr.   | Zähler Preis 1 | Zähler Preis 2 | Zähler Freiverk | Zähler Testverk | Zähler TOTAL | Summe Preis 1    | Summe Preis 2 | Summe TOTAL   |  |
| <b>TOTALS</b> | <b>235</b>     | <b>137</b>     | <b>145</b>      | <b>0</b>        | <b>517</b>   | <b>117.50</b>    | <b>34.25</b>  | <b>151.75</b> |  |
| #01           | 42             | 14             | 24              | 0               | 80           | 21.00            | 3.50          | 24.50         |  |
| #02           | 5              | 3              | 7               | 0               | 15           | 2.50             | 0.75          | 3.25          |  |
| #03           | 11             | 8              | 12              | 0               | 31           | 5.50             | 2.00          | 7.50          |  |
| #04           | 17             | 12             | 15              | 0               | 44           | 8.50             | 3.00          | 11.50         |  |
| #05           | 3              | 2              | 0               | 0               | 5            | 1.50             | 0.50          | 2.00          |  |
| #06           | 39             | 29             | 23              | 0               | 91           | 19.50            | 7.25          | 26.75         |  |
| #07           | 14             | 7              | 4               | 0               | 25           | 7.00             | 1.75          | 8.75          |  |
| #08           | 25             | 15             | 17              | 0               | 57           | 12.50            | 3.75          | 16.25         |  |
| #09           | 0              | 0              | 0               | 0               | 0            | 0.00             | 0.00          | 0.00          |  |
| #10           | 26             | 19             | 22              | 0               | 67           | 13.00            | 4.75          | 17.75         |  |

ZURUECK

Becher/Tasse platzieren

### 8.2.3 Menü ‚HAPPY HOUR‘

Bei einem optional erhältlichen und konfigurierten Bezahlssystem können Sie in dem Menü ‚HAPPY HOUR‘ bis zu 3 Zeiträume einstellen, in denen die Getränkespezialitäten vergünstigt ausgeben werden.

| DATUM/UHRZEIT |       | 2024/03/15 10:13 |  |
|---------------|-------|------------------|--|
| HAPPY HOUR    | START | ENDE             |  |
| HAPPY HOUR 1  | 07.30 | 09.30            |  |
| HAPPY HOUR 2  | 11.30 | 13.00            |  |
| HAPPY HOUR 3  | 18.00 | 20.15            |  |

ZURUECK    SPEICHERN    **Becher platzieren**

|                   |  |
|-------------------|--|
| HAPPY HOUR 1      | Einstellung der Uhrzeiten für den 1. Zeitraum<br>In diesem Beispiel beginnt die vergünstigte Ausgabe der Getränkespezialitäten um 7:30 Uhr und endet um 9:30 Uhr.    |
| HAPPY HOUR 2      | Einstellung der Uhrzeiten für den 2. Zeitraum.<br>In diesem Beispiel beginnt die vergünstigte Ausgabe der Getränkespezialitäten um 11:30 Uhr und endet um 13:00 Uhr. |
| HAPPY HOUR 3      | Einstellung der Uhrzeiten für den 3. Zeitraum.<br>In diesem Beispiel beginnt die vergünstigte Ausgabe der Getränkespezialitäten um 18:00 Uhr und endet um 20:15 Uhr. |
| ZURUECK           | Blendet den Bildschirmschoner ein.   |
| SPEICHERN         | Speichert die aktuelle Einstellung   |
| Becher platzieren | Wird angezeigt, wenn keine Fehlerereignisse aufgetreten sind.  |

## 9 Pflege



### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie den Brüher nach der letzten Produktentnahme eine Zeit lang abkühlen, bevor Sie die Gerätetür öffnen.



### VORSICHT

Gesundheitsgefahren bei Kontakt mit Reinigungs- und Pflegemitteln!

Reinigungs- und Pflegemittel können bei Augenkontakt, bei Kontakt mit der Hautoberfläche oder bei Verschlucken zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Verwenden Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Reinigungs- und Pflegemittel von Kaffee Partner.
- Beachten Sie die Sicherheits- und Anwendungshinweise auf den Reinigungsmittel- und Pflegemittelbehältern.
- Tragen Sie generell bei allen Pflegearbeiten Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- Lagern Sie die Reinigungs- und Pflegemittel an einem für Unbefugte unzugänglichen Ort.

### ACHTUNG

Nur der Gerätebetreuer darf die Handlungen zur Pflege des Gerätes durchführen.

### 9.1 Pflegeintervalle

Folgende Pflegearbeiten müssen regelmäßig vom Gerätebetreuer durchgeführt werden:



Bitte beachten Sie folgende Sprachregelung:

- Reinigen: Manuelle Tätigkeit des Gerätebetreuers
- Spülen: Reinigungs- und Spülvorgang, den das Gerät nach Drücken einer Taste ausführt

| täglich                               | Abschnitt/Abschnitte                                |
|---------------------------------------|---|
| Dialoggeführtes Spülen                | „9.5.2 Heißwasserausgabe - Mixer - Brüher spülen“   |
| - Heißwasserausgabe                   |   |
| - Mixer                               |   |
| - Brüher                              |   |
| Tropfschale entleeren/reinigen        | „9.5.3 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“ |
| Kaffeesatzbehälter entleeren/reinigen | „9.5.4 Kaffeesatzbehälter reinigen“                 |
| Getränkeauslauf reinigen              | „9.5.5 Getränkeauslauf reinigen“                    |

| täglich                              | Abschnitt/Abschnitte   |
|--------------------------------------|--|
| Produkte auffüllen                   | „9.5.6 Produkte auffüllen“                                       |
| Wasserkarister (optional) auffüllen  | „9.5.7 Wasservorrat austauschen (bei optionalem Wasserkarister)“ |
| Frischmilchmodul (optional) reinigen | siehe separate Betriebsanleitung                                 |

| wöchentlich                            | Abschnitt/Abschnitte   |
|--|--|
| Brüher manuell reinigen                | „9.6.2 Brüher manuell reinigen“  |
| Produkttrutschen und Mixer reinigen    | „9.6.3 Produkttrutschen und Mixer reinigen“  |
| Dialoggeführtes Reinigen und Spülen    | „9.6.4 Vorbereitende Maßnahmen (dialoggeführte Reinigung)“<br>„9.6.5 Brüher - Mixer - Heißwasserausgabe reinigen und spülen“ |
| - Brüher (mit Reinigungsgranulat)      |  |
| - Heißwasserausgabe                    |  |
| - Mixer                                |  |
| Tropfschale entleeren/reinigen         | „9.5.3 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“  |
| Kaffeersatzbehälter entleeren/reinigen | „9.5.4 Kaffeersatzbehälter reinigen“   |

| nach Bedarf  | Abschnitt/Abschnitte   |
|--|--|
| Heißwasserausgabe, Mixer und Brüher spülen   | „9.5.2 Heißwasserausgabe - Mixer - Brüher spülen“                |
| Brüher und Mixer einzeln spülen  | „9.7.1 Brüher - Mixer einzeln spülen“                            |
| Produkte auffüllen   | „9.5.6 Produkte auffüllen“                                       |
| Produkttrutschen und Mixer reinigen  | „9.6.3 Produkttrutschen und Mixer reinigen“                      |
| Tropfschale entleeren/reinigen   | „9.5.3 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“              |
| Kaffeersatzbehälter entleeren/reinigen   | „9.5.4 Kaffeersatzbehälter reinigen“                             |
| Getränkeauslauf reinigen   | „9.5.5 Getränkeauslauf reinigen“                                 |
| Geräteoberflächen reinigen   | „9.7.3 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen“       |
| Touchscreen reinigen   | „9.7.4 Touchscreen reinigen“                                     |
| Wasserkarister (optional) auffüllen  | „9.5.7 Wasservorrat austauschen (bei optionalem Wasserkarister)“ |
| Frischmilchmodul (optional) reinigen   | siehe separate Betriebsanleitung                                 |
| Münzbehälter <sup>1</sup> kontrollieren und ggf. leeren                              | siehe separate Betriebsanleitung                                 |
| <sup>1</sup> Der Münzbehälter ist Bestandteil des Münzmoduls (optionale Ausstattung) |  |

## 9.2 Reinigungs- und Pflegewerkzeuge

In der folgenden Tabelle sind die Reinigungs- und Pflegewerkzeuge aufgelistet, die Sie bei den Pflegearbeiten unterstützen:

| Reinigungs- und Pflegewerkzeug               | Verwendung   |
|--|--|
| Kaffee Partner Mikrofaser Reinigungstuch     | Reinigung von Bauteilen und Geräteoberflächen                                  |
| Mikrofasertuch <sup>1</sup>                  | Trocknen von Bauteilen und Geräteoberflächen                                   |
| Mikrofasertuch <sup>1</sup>                  | Pflegen von Geräteoberflächen  |
| Papiertücher <sup>1</sup>                    | Reinigung des Touchscreens   |
| Reinigungspinsel                             | Entfernung von Produktstäuben an den Produktrutschen                           |
| Reinigungsbürste mit weichen Borsten         | Entfernung von starken Verschmutzungen an Bauteilen (z. B. Tropfschalengitter) |
| Spülbecher                                   | Aufnahme der Spülflüssigkeit während des Spülvorgangs                          |
| Reinigungsschüssel                           | Lagerung des ausgebauten Brühers während des Reinigungsvorgangs                |
| <sup>1</sup> nicht im Lieferumfang enthalten |  |

## 9.3 Reinigungs- und Pflegemittel

In der folgenden Tabelle sind die Reinigungs- und Pflegemittel aufgelistet, die Sie bei den Pflegearbeiten unterstützen:

| Kaffee Partner Reinigungs- und Pflegemittel   | Verwendung   |
|---|--|
| Reinigungsgranulat in Papiertütchen   | Kaffeefette im Brüher und in der Kaffeeleitung werden angelöst.  |
| Automaten-Reiniger <sup>1</sup><br>(Flasche mit Sprühkopf)  | Starke Verschmutzungen an Bauteilen und Geräteoberflächen werden angelöst und können leichter entfernt werden. |
| Glasreiniger <sup>3</sup><br>(Flasche mit Sprühkopf)  | Glasoberflächen können streifenfrei gereinigt werden.  |
| Kunststoff- und Edelstahlpflege <sup>2,3</sup><br>(Flasche mit Sprühkopf)   | Kunststoff- und Edelstahloberflächen werden nach der Reinigung damit behandelt.                                |
| <sup>1</sup> Bauteile, die mit Produkten in Kontakt kommen, müssen anschließend gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser gespült werden. |  |
| <sup>2</sup> Bauteile, die mit Produkten in Kontakt kommen, dürfen nicht mit der Kunststoff- und Edelstahlpflege behandelt werden.        |  |
| <sup>3</sup> nicht im Lieferumfang enthalten  |  |



Kaffee Partner empfiehlt Bauteile, die mit Milch in Kontakt kommen, mit dem Spezialreiniger für Milch- und Sahnegeräte zu reinigen und anschließend gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser zu spülen. Den Spezialreiniger für Milch- und Sahnegeräte erhalten Sie von Kaffee Partner. Wenden Sie sich dazu an den Service von Kaffee Partner.

## 9.4 Menü [REINIGUNG]



| Spülprogramm/Funktion      | Bedeutung  |
|----------------------------|--|
| START SPUELUNG             | Dialoggeführtes Spülprogramm für die tägliche Pflege:<br>Der Brühler, der Mixer 1 und der Mixer 2 werden nacheinander gespült.   |
| START REINIGUNG KOMPLETT   | Dialoggeführtes Reinigungsprogramm für die wöchentliche Pflege:<br>Kaffeefette im Brühler und in den Kaffeeleitungen werden durch Zugabe des Reinigungsgranulats gelöst. Im nächsten Schritt wird der Brühler, der Mixer 1 und der Mixer 2 nacheinander gespült. |
| START REINIGUNG MILCHMODUL | Funktion nur bei angeschlossenem Milchmodul wählbar:<br>Dialoggeführtes Reinigungs- und Spülprogramm des Milchmoduls.  |
| SPUELUNG (BRÜHER)          | Einzelspülung: Spülung des Brühers (z. B. bei der Pflege nach Bedarf).   |
| SPUELUNG (MIXER 1)         | Einzelspülung: Spülung des Mixers 1 (z. B. bei der Pflege nach Bedarf).  |
| SPUELUNG (MIXER 2)         | Einzelspülung: Spülung des Mixers 2 (z. B. bei der Pflege nach Bedarf).  |
| SPUELUNG (MIXER 3)         | ohne Funktion  |
| AUTOMATISCHE SPUELUNG      | Einstellung des Zeitpunkts (00:00), zu dem täglich das Spülprogramm START SPUELUNG ausgeführt wird.  |
| EINWEICHPHASE              | Einstellung der Einweichzeit (000) des Reinigungsgranulats (Einstellwert in Sekunden)  |
| ZURUECK                    | Blendet den Bildschirmschoner ein.   |
| SPEICHERN                  | Speichert die Werte für die eingestellten Parameterwerte AUTOMATISCHE SPUELUNG und EINWEICHZEIT.   |
| Becher/Tasse platzieren    | Wird angezeigt, wenn keine Fehlerereignisse aufgetreten sind.  |

## 9.5 Tägliche Pflege



### GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung!

Bei Berührung von Spannung führenden Teilen besteht Lebensgefahr.

- Stecken Sie keine Gegenstände durch Öffnungen.
- Öffnen Sie keine Abdeckungen am Gerät.



### VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Das Berühren des Getränkeauslaufs kann zu Verbrühungen führen.

- Lassen Sie den Getränkeauslauf nach der letzten Produktentnahme eine Zeit lang abkühlen, bevor Sie die Gerätetür öffnen.

### 9.5.1 Hinweise zur täglichen Pflege

Wenn das Gerät nicht im 24-Stunden-Betrieb betrieben wird, empfiehlt Kaffee Partner folgende Vorgehensweise:

#### Spülen und Reinigen

Führen Sie die Pflegearbeiten am Ende des täglichen Nutzungszeitraums bzw. vor einer längeren Unterbrechung des Getränkebezugs durch.

#### Tropfschale, Kaffeesatzbehälter und Getränkeauslauf reinigen

Leeren Sie die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie die Tropfschale, den Kaffeesatzbehälter und den Getränkeauslauf mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.

Trocknen Sie die Tropfschale, den Kaffeesatzbehälter und den Getränkeauslauf mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

#### Produkte auffüllen

Kontrollieren Sie den Füllstand der Produktbehälter und füllen Sie die entsprechenden Produkte bei Bedarf nach.

#### Austausch des Wasservorrats

Der Wasservorrat im optionalen Wasserkanister sollte aus hygienischen und geschmacklichen Gründen täglich gegen frisches Trinkwasser ausgetauscht werden.

## 9.5.2 Heißwasserausgabe - Mixer - Brüher spülen



### VORSICHT

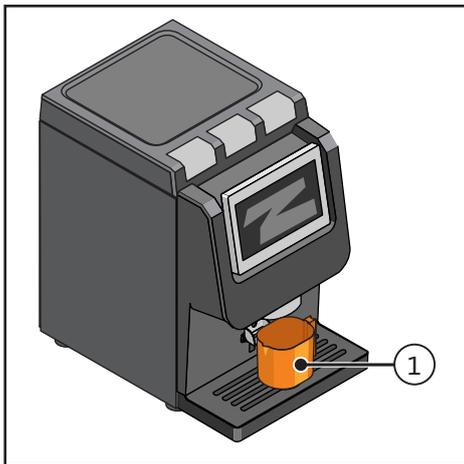
Verbrühungsgefahr!

Brüher und Mixer werden mit heißem Wasser gespült, das Hände, Finger und weitere Körperteile verbrühen kann.

- Warten Sie auf das Ende des Spülvorgangs, bis kein Wasser mehr fließt.

Bei der täglichen Pflege können Sie folgende Komponenten in einem Durchgang reinigen:

- Brüher
- Mixer für Topping-, Kakao- und Vanillepulver
- Heißwasserausgabe



- Stellen Sie den Spülbecher (1) mittig unter den Getränkeauslauf.

- Tippen Sie in der oberen linken Ecke des Getränkemenüs 3-mal kurz hintereinander auf den Touchscreen.

*Das Service-Menü wird angezeigt.*

- Tippen Sie im Service-Menü auf [REINIGUNG].

*Das Menü [REINIGUNG] wird angezeigt.*

- Tippen Sie auf [START SPUELUNG].

- Tippen Sie bei der folgenden Abfrage auf [JA], um den Spülvorgang zu starten.

[NEIN], um den Spülvorgang abubrechen.

*Nachdem Sie den Spülvorgang mit [JA] bestätigt haben, wird der dialoggeführte Spülvorgang gestartet.*

*Nacheinander werden der Mixer 1, der Mixer 2 und der Brüher gespült.*

*Nachdem der Spülvorgang abgeschlossen ist, wird wieder das Menü [REINIGUNG] angezeigt.*

- Entnehmen Sie nach erfolgter Spülung den Spülbecher und entleeren Sie ihn.
- Verlassen Sie das Menü [REINIGUNG], indem Sie auf [ZURUECK] tippen.

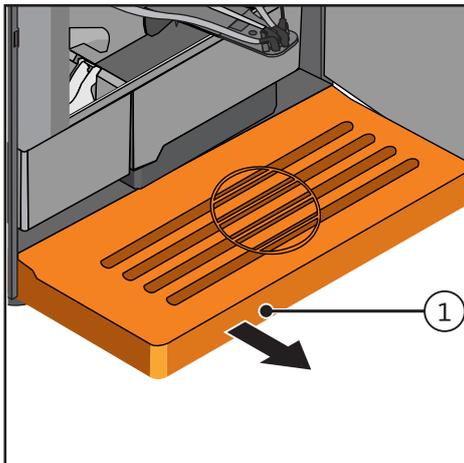
Führen Sie nach der dialoggeführten Reinigung die manuellen Reinigungsarbeiten durch. Reinigen Sie

- die Tropfschale/Tropfschalengitter (siehe Abschnitt „9.5.3 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“),
- den Kaffeesatzbehälter (siehe Abschnitt „9.5.4 Kaffeesatzbehälter reinigen“),
- den Getränkeauslauf (siehe Abschnitt „9.5.5 Getränkeauslauf reinigen“).

### 9.5.3 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

*Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.*



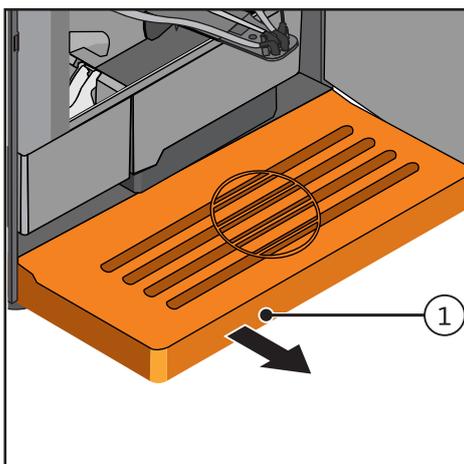
- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.
- Nehmen Sie das Tropfschalengitter von der Tropfschale ab.
- Leeren Sie die Tropfschale und reinigen Sie die Tropfschale und das Tropfschalengitter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie die Tropfschale und das Tropfschalengitter mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.
- Legen Sie das Tropfschalengitter auf die Tropfschale auf und schieben Sie die Tropfschale in das Gerät.

- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.

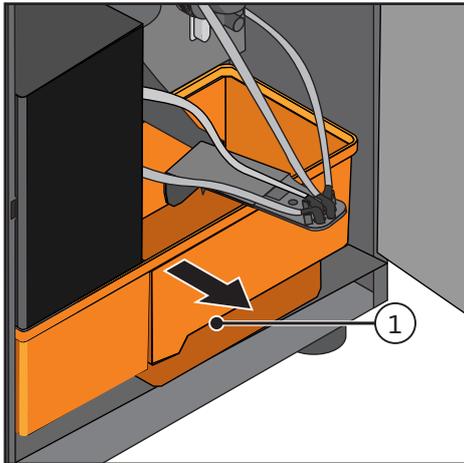
### 9.5.4 Kaffeesatzbehälter reinigen

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

*Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.*



- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.



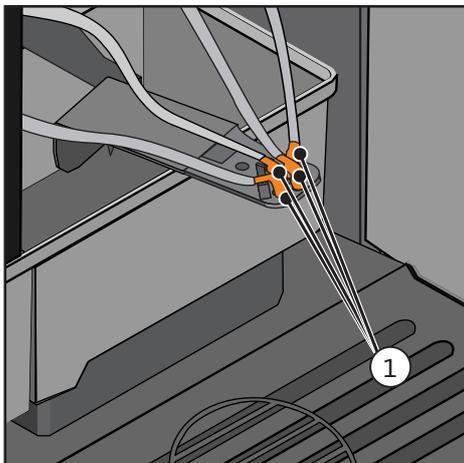
- Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter (1) nach vorne aus dem Gerät.
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie den Kaffeesatzbehälter mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.
- Schieben Sie den Kaffeesatzbehälter in seine Position im Gerät.

- Schieben Sie die Tropfschale in das Gerät.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.

### 9.5.5 Getränkeauslauf reinigen

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

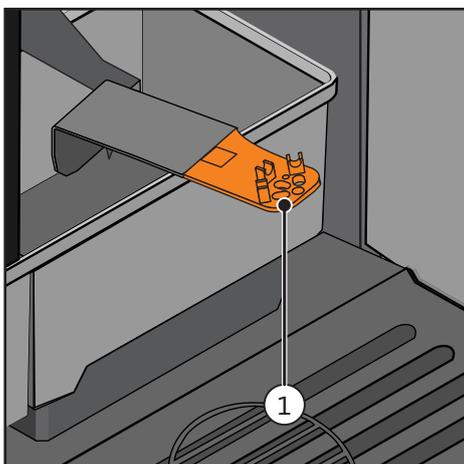
*Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Es liegt keine Netzspannung mehr an.*



- Drücken Sie dazu mit mäßigem Druck die Endstücke (1) der Leitungen aus den Produktauslaufhalterungen.
- Ziehen Sie die Endstücke nach oben aus den Produktauslaufhalterungen heraus.

*Das restliche Wasser in der Kaffeeleitung läuft in die Tropfschale.*

- Stecken Sie nach der Reinigung der Endstücke die Endstücke wieder in die entsprechenden Produktauslaufhalterungen.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.



- Reinigen Sie den Getränkeauslauf (1) mit lauwarmem Wasser und einem sauberen feuchten Reinigungstuch.

## 9.5.6 Produkte auffüllen

### ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Produktbehälter für Toppingpulver, Kakaopulver und Vanillepulver innen stets trocken sind.
- Die Produkte dürfen nicht verdichtet oder gepresst werden.
- Füllen Sie die Produktbehälter nur bis zur Markierung auf.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.
- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

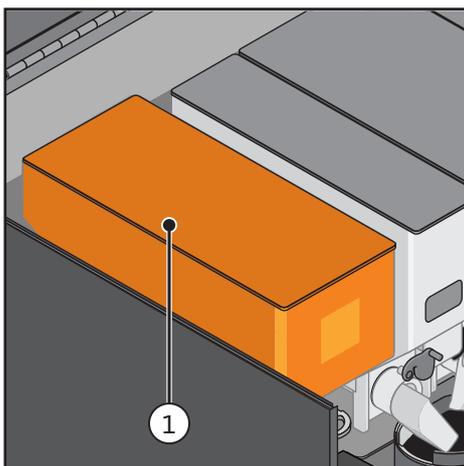
### Kaffeebohnen

### ACHTUNG

- Wenn Sie eine andere Bohnensorte als die bisher verwendete nachfüllen möchten, muss der Mahlgrad für die neue Bohnensorte neu eingestellt werden. Nur durch eine erneute Einstellung der Mahlwerke und der Mischverhältnisse kann die einwandfreie Funktion des Gerätes sowie seine exzellente Qualität in der Tasse sichergestellt werden.

Informieren Sie Kaffee Partner bei einem Wechsel der Bohnensorte.

- Belassen Sie den Behälter auf der Einflussöffnung des Mahlwerks. Kaffeebohnen auf den Einflussöffnungen könnten sonst das Einsetzen des Behälters behindern.



- Nehmen Sie den Deckel (1) des Kaffeebehälters ab.
- Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Kaffeebehälter.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter auf.

## Pulverprodukte

### ACHTUNG

Verklumptes Produktpulver an den Auslassöffnungen der Produktbehälter und an den Produktrutschen (z. B. durch hohe Luftfeuchtigkeit) verhindert die zuverlässige Produktzufuhr beim Zubereitungsprozess.

- Bei Anhaftungen von Produktstäuben an den Produktrutschen reinigen Sie die Produktrutschen mit dem Reinigungspinsel.
- Bei Verklumpungen an den Auslassöffnungen und an den Produktrutschen entleeren Sie die entsprechenden Produktbehälter und reinigen Sie die Produktbehälter, Auslassöffnungen und Produktrutschen ggf. mit lauwarmem Wasser.
- Trocknen Sie die Produktbehälter und Produktrutschen gründlich mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

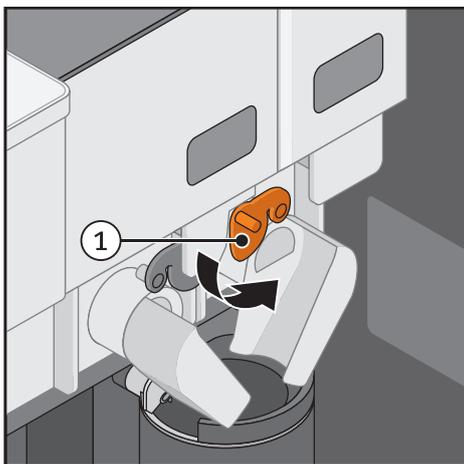
In den Produktbehältern und an den Produktrutschen darf keine Restfeuchtigkeit zurückbleiben, da ansonsten die Gefahr des erneuten Verklumpens besteht.

Die Arbeitsschritte für die Befüllung der Produktbehälter mit Produktpulver sind für die Produkte Toppingpulver, Kakaopulver und Vanillepulver identisch.

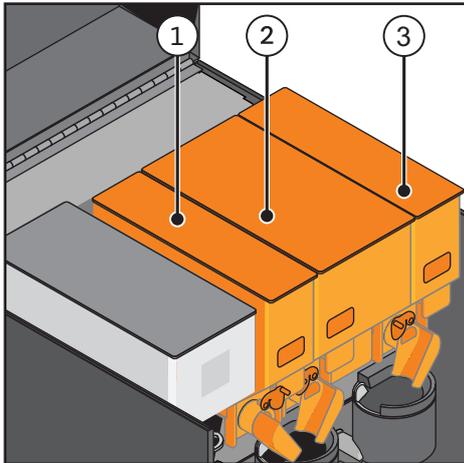
- **Füllen Sie je nach Bedarf das entsprechende Pulverprodukt nach.**



Bei der Befüllung der Produktbehälter können Produktstäube das Gerät verschmutzen. Entnehmen Sie daher die Produktbehälter aus dem Gerät.



- **Schließen Sie die Verschlusskappe (1) an der entsprechenden Produktrutsche des jeweiligen Produktbehälters.**



Produktbehälter (1) = Kakaopulver  
 Produktbehälter (2) = Toppingpulver  
 Produktbehälter (3) = Vanillepulver

- Nachdem Sie die Verschlussklappen geschlossen haben, entnehmen Sie die Produktbehälter aus ihren Positionen, indem Sie sie um etwa 5 Millimeter nach oben heben und dann nach vorne heraus ziehen.

- Nehmen Sie den entsprechenden Deckel des Produktbehälters ab.
- Füllen Sie das Pulver bis zur Markierung in den entsprechenden Produktbehälter.
- Setzen Sie den Deckel auf den Produktbehälter.
- Schieben Sie den Produktbehälter an seinen vorherigen Platz zurück, bis er einrastet.
  - Stellen Sie dabei sicher, dass sich der Kunststoffdorn an der Unterseite des Produktbehälters in der Aussparung der Auflagefläche befindet.
- Öffnen Sie die Verschlusskappe an der entsprechenden Produktrutsche.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.
- Spülen Sie die Mixer (siehe Abschnitt „9.7.1 Brüher - Mixer einzeln spülen“).

### 9.5.7 Wasservorrat austauschen (bei optionalem Wasserkanister)

Die Wasserversorgung erfolgt in der Regel über einen Festwasseranschluss. Optional kann für die Wasserversorgung ein Wasserkanister mit Tauchpumpe an den Kaffeefullautomaten angeschlossen werden, wenn am Aufstellort kein Festwasseranschluss vorhanden ist.



#### VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Ablagerungen und Bakterien im optionalen Wasserkanister verunreinigen das Wasser und können zu gesundheitlichen Beschwerden führen.

- Reinigen Sie den optionalen Wasserkanister, bevor Sie den Wassertank mit frischem Trinkwasser auffüllen.
- Verwenden Sie für die Reinigung **keine** Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie für die Reinigung nur frisches Trinkwasser und saubere feuchte Reinigungstücher.



#### Wasserkanister mit Tauchpumpe

Ausführliche Informationen zum Austausch des Wasservorrats finden Sie in der Betriebsanleitung „Optionale Ausstattung für Kaffeefullautomaten“.

## 9.6 Wöchentliche Pflege

### 9.6.1 Ablauf der wöchentlichen Pflege

Führen Sie zu Beginn die folgenden manuellen Pflegearbeiten durch:

- Brüher manuell reinigen (siehe Abschnitt 9.6.2 auf Seite 44)
- Produktrutschen und Mixer reinigen (siehe Abschnitt 9.6.3 auf Seite 49)

Führen Sie im Anschluss die dialoggeführten Pflegearbeiten durch:

- Vorbereitende Maßnahmen (siehe Abschnitt 9.6.4 auf Seite 53)
- Brüher - Mixer - Heißwasserausgabe reinigen und spülen (siehe Abschnitt 9.6.5 auf Seite 54)

Führen Sie zum Abschluss die folgenden manuellen Pflegearbeiten durch.

- Tropfschale entleeren und reinigen (siehe Abschnitt 9.5.3 auf Seite 39)
- Kaffeesatzbehälter entleeren und reinigen (siehe Abschnitt 9.5.4 auf Seite 39)
- Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen (siehe Abschnitt 9.7.3 auf Seite 59)
- Touchscreen reinigen (siehe Abschnitt 9.7.4 auf Seite 60)

### 9.6.2 Brüher manuell reinigen



#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie den Brüher nach der letzten Produktentnahme eine Zeit lang abkühlen, bevor Sie die Gerätetür öffnen.



#### VORSICHT

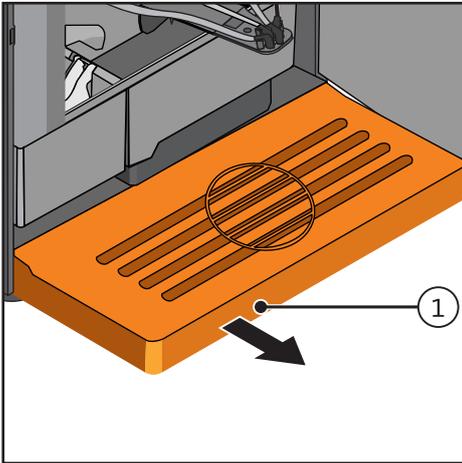
Verbrühungsgefahr!

Das restliche Wasser im Brüher, in den Zuleitungs- und Auslaufleitungen kann Hände und Finger verbrühen.

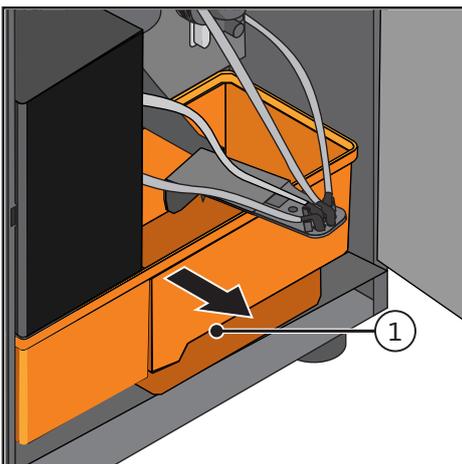
- Tragen Sie während der Reinigungsarbeiten Schutzhandschuhe.

- Öffnen Sie die Gerätetür.

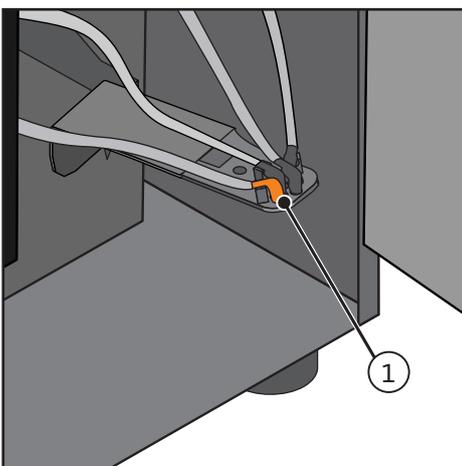
### Schritt 1: Brüher ausbauen



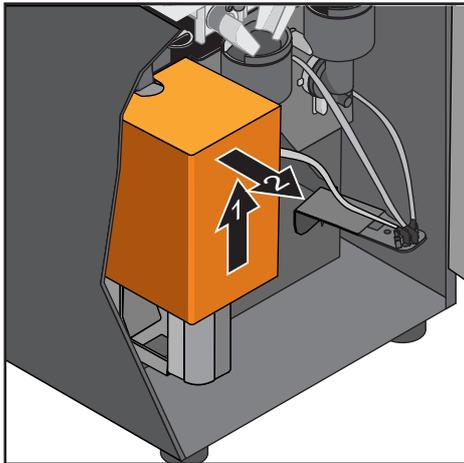
- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.



- Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter (1) nach vorne aus dem Gerät.

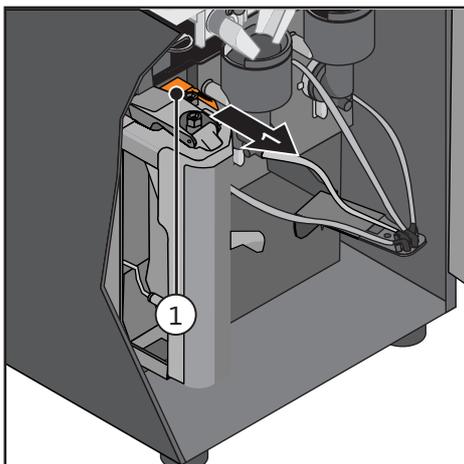


- Drücken Sie mit mäßigem Druck das Endstück (1) der Kaffeeleitung aus der Produktauslaufhalterung.
- Ziehen Sie das Endstück nach oben aus der Produktauslaufhalterungen heraus.



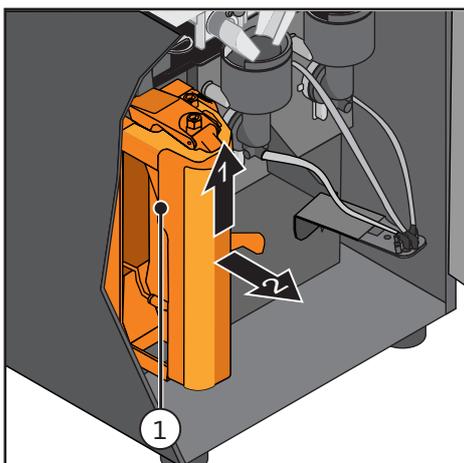
- Heben Sie die Schutzhaube (1) an.
- Nehmen Sie die Schutzhaube nach vorne (2) aus dem Gerät.

- Reinigen Sie die Schutzhaube mit lauwarmem Wasser und einem sauberen feuchten Reinigungstuch.
- Trocknen Sie die Schutzhaube mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.



- Ziehen Sie die Verriegelung (1) nach vorne, um den Brüher zu entriegeln.

*Der Brüher ist entriegelt.*



- Heben Sie den Brüher (1) gerade an.
- Ziehen Sie den Brüher nach vorne (2) aus dem Gerät heraus.

## Schritt 2: Brühler reinigen

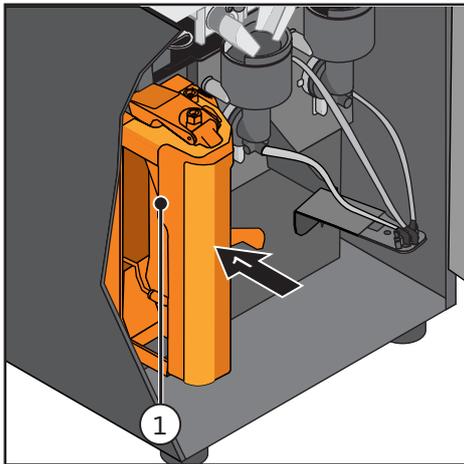
### ACHTUNG

Reinigen Sie den Brühler niemals in einer Geschirrspülmaschine!  
Der Brühler kann dabei beschädigt werden.

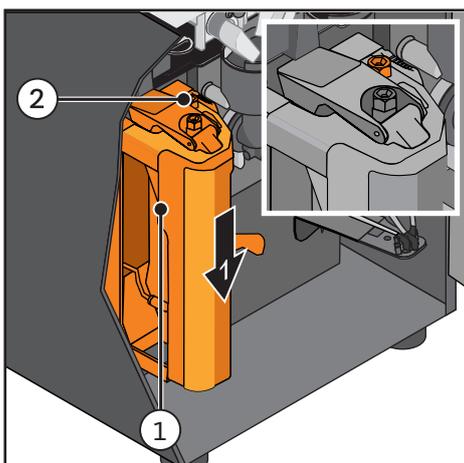
- Reinigen Sie die Oberflächen des Brühlers gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie den Brühler mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

*Es darf keine Restfeuchtigkeit auf dem Brühler zurückbleiben, um Anhaftungen von Kaffeemehl an dem Brühler zu vermeiden.*

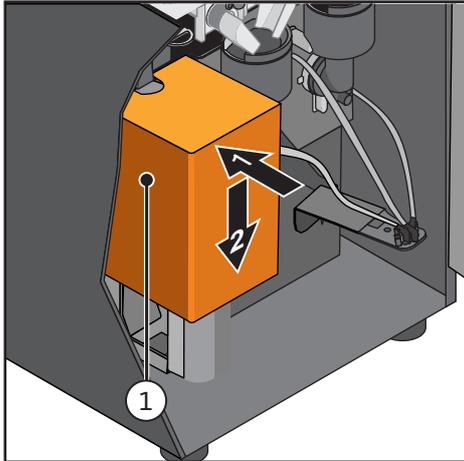
## Schritt 3: Brühler einbauen



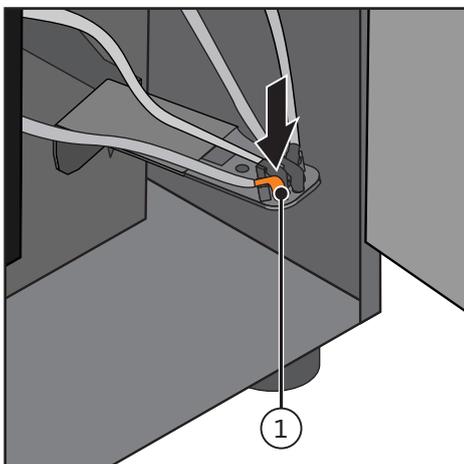
- Setzen Sie den um ca. 30 Grad geneigten Brühler (1) ein.
- Haken Sie die krallenförmigen Halter des Brühlers in die Aussparungen am Anschlagblech ein.



- Drücken Sie den Brühler (1) nach unten und drehen Sie ggf. an dem metallischen Schraubenkopf (2), bis der Brühler hörbar einrastet.



- Setzen Sie die Schutzhaube wieder auf den Brüher.
- Schieben Sie dazu die Schutzhaube (1) in das Gerät, so dass der Brüher abgedeckt ist.
- Drücken Sie die Schutzhaube nach unten, bis sich die Schutzhaube wieder an der ursprünglichen Position befindet.



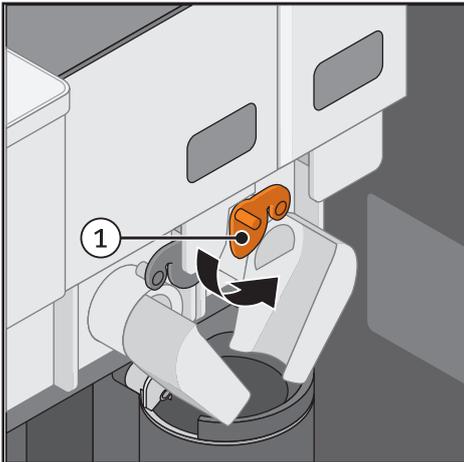
- Drücken Sie mit mäßigem Druck das Endstück (1) der Kaffeeleitung wieder in die entsprechende Produktauslaufhalterung.

- Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder ein.
- Setzen Sie die Tropfschale wieder ein.
- Reinigen Sie die Produktrutschen und die Mixer (siehe Abschnitt „9.6.3 Produktrutschen und Mixer reinigen“).

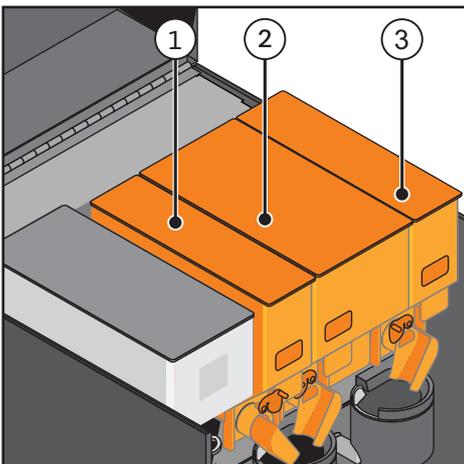
### 9.6.3 Produktrutschen und Mixer reinigen

#### Schritt 1: Produktbehälter entnehmen

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür.
- Klappen Sie ggf. den Gerätedeckel nach oben.

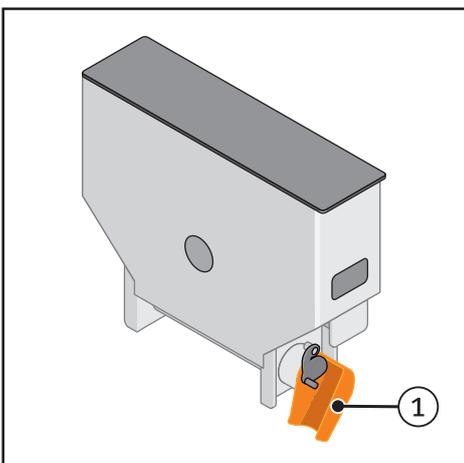


- Schließen Sie die Verschlussklappe (1) an der entsprechenden Produktrutsche des jeweiligen Produktbehälters.



Produktbehälter (1) = Kakaopulver  
 Produktbehälter (2) = Toppingpulver  
 Produktbehälter (3) = Vanillepulver

- Nachdem Sie die Verschlussklappen geschlossen haben, entnehmen Sie die Produktbehälter aus ihren Positionen, indem Sie sie um etwa 5 Millimeter nach oben heben und dann nach vorne heraus ziehen.



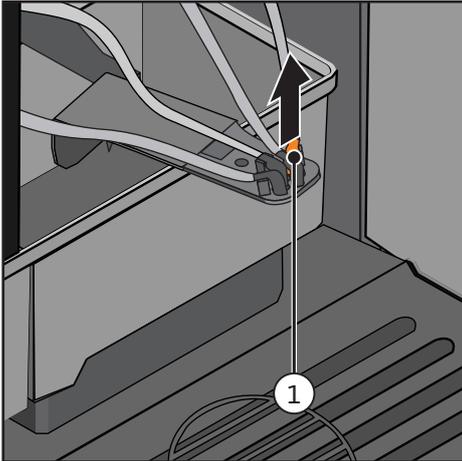
- Reinigen Sie ggf. die Produktrutschen (1) an den Produktbehältern mit dem Reinigungspinsel.



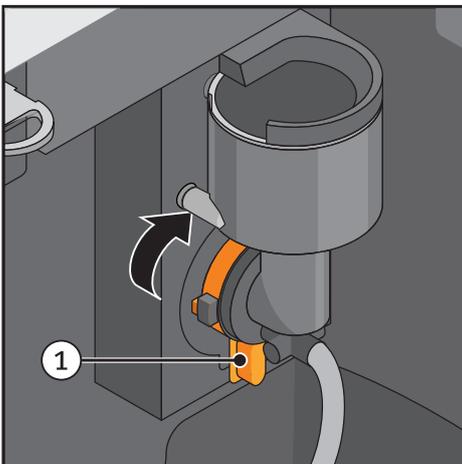
Reinigen Sie die Produktrutschen bei verkrusteten Anhaftungen ggf. mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

Es darf keine Restfeuchtigkeit auf den Produktrutschen zurückbleiben, um Anhaftungen der Pulverprodukte an den Produktrutschen zu vermeiden.

## Schritt 2: Mixer ausbauen

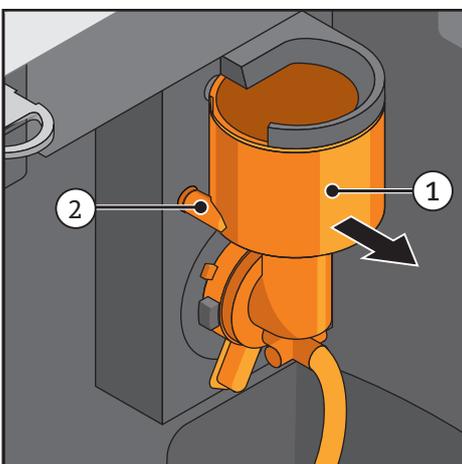


- Drücken Sie mit mäßigem Druck das Endstück (1) der Mixerleitung aus der Produktauslaufhalterung.
- Ziehen Sie die Mixerleitung nach oben aus der Produktauslaufhalterung.



- Entriegeln Sie den Bajonettverschluss:

Drehen Sie dazu den Hebel (1) unterhalb des Mixers um ca. 30 Grad im Uhrzeigersinn.



- Ziehen Sie den Mixer (1) nach vorne ab:

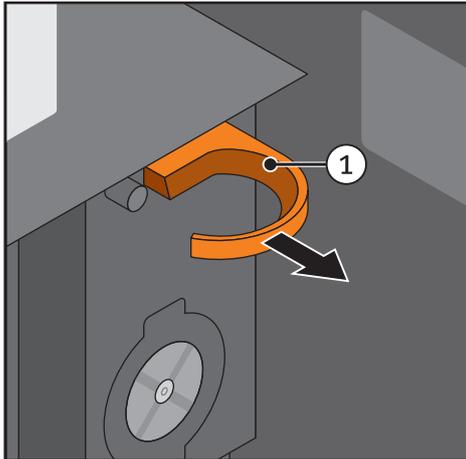
Bewegen Sie dazu den Mixer beim Abziehen mehrfach leicht nach links und rechts, damit er sich von dem Wasserzulauf (2) löst.

- Reinigen Sie die Mixer gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser.

### Schritt 3: Absaugstutzen Lüfterkanal reinigen



Prüfen Sie, ob die Reinigung des Absaugstutzens des Lüfterkanals notwendig ist!

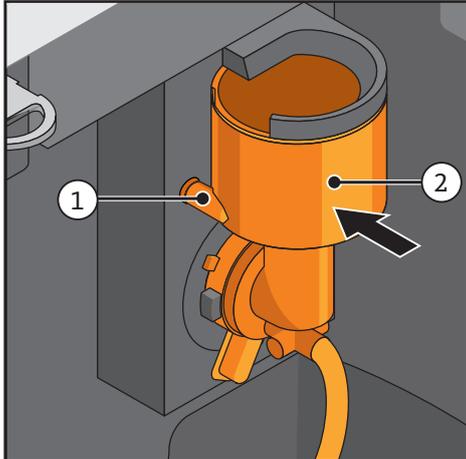


- Ziehen Sie den Absaugstutzen (1) über einen Rastpunkt nach vorne heraus.
- Reinigen Sie den Absaugstutzen mit dem Reinigungspinsel, so dass sich keine Produktstäube mehr darin befinden.

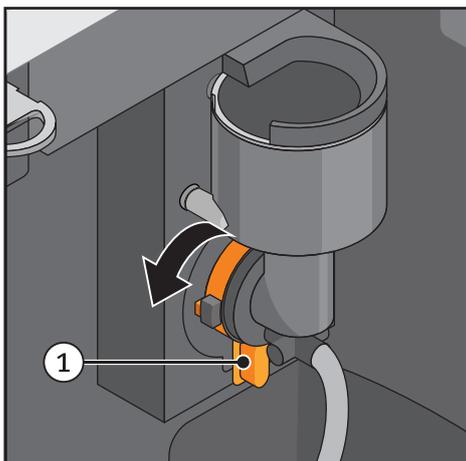
*Bei der Reinigung mit Wasser könnte Restfeuchtigkeit dazu führen, dass erneut Anhaftungen der Pulverprodukte am Absaugstutzen entstehen.*

- Schieben Sie den Absaugstutzen mit mäßigem Druck an die Position zurück, bis er einrastet.

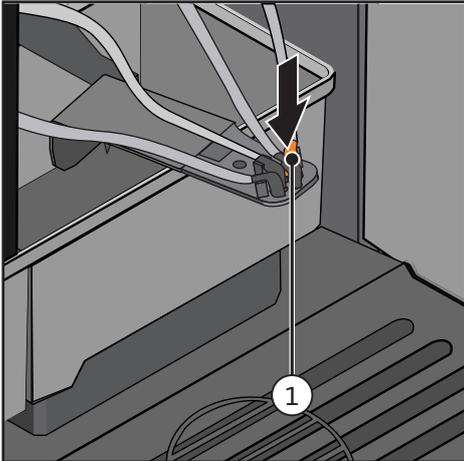
### Schritt 4: Mixer einbauen



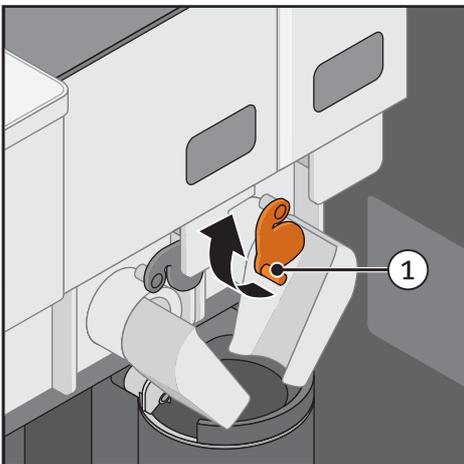
- Schieben Sie den Mixer (2) zuerst auf den Wasserzulauf (1) und dann auf die Bajonettfassung.



- Verriegeln Sie die Bajonette:  
Drehen Sie dazu den Hebel (1) unterhalb des Mixers um ca. 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn.



- Drücken Sie das Endstück (1) der Mixerleitung mit mäßigem Druck in die Produktauslaufhalterung.



- Stellen Sie die Produktbehälter für Toppingpulver, Kakaopulver und Vanillepulver an ihre Positionen im Gerät.
- Öffnen Sie die Verschlusskappen (1) an den Produktbehältern für Toppingpulver, Kakaopulver und Vanillepulver.

- Führen Sie die dialoggeführte Reinigung des Brühers, der Mixer und der Heißwasserausgabe durch (siehe Abschnitte „9.6.4 Vorbereitende Maßnahmen (dialoggeführte Reinigung)“ und „9.6.5 Brüher - Mixer - Heißwasserausgabe reinigen und spülen“).

### 9.6.4 Vorbereitende Maßnahmen (dialoggeführte Reinigung)



#### GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung!

Bei Berührung von Spannung führenden Teilen besteht Lebensgefahr.

- Stecken Sie keine Gegenstände durch Öffnungen.
- Öffnen Sie keine Abdeckungen am Gerät.



#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie den Brüher nach der letzten Produktentnahme eine Zeit lang abkühlen, bevor Sie die Gerätetür öffnen.



#### Brüher - Mixer - Heißwasserausgabe reinigen und spülen

Wenn die Gerätetür geöffnet wird, schaltet das Gerät automatisch die Netzspannung (und damit alle elektrischen Funktionen) aus.

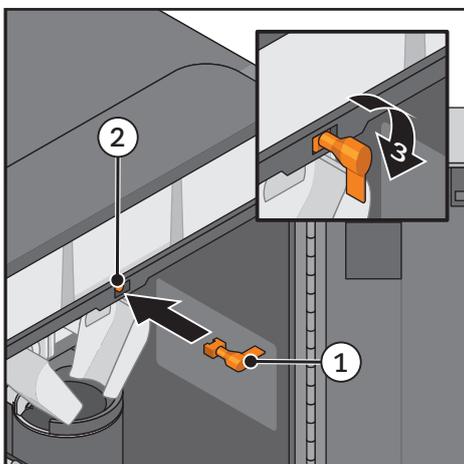
Für die Spülung des Brühers, des Mixers und der Heißwasserausgabe muss die Netzspannung bei geöffneter Gerätetür mit dem Türkontaktschlüssel eingeschaltet werden.

### Türkontaktschlüssel



Der Türkontaktschlüssel befindet sich in einer Halterung an der Innenseite der Gerätetür.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.



- Stecken Sie den Türkontaktschlüssel (1) in das Türkontaktschloss (2) des Gerätedeckels und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (3) um 90 Grad.

*Das Gerät ist wieder eingeschaltet.*

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.

## 9.6.5 Brüher - Mixer - Heißwasserausgabe reinigen und spülen



### VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

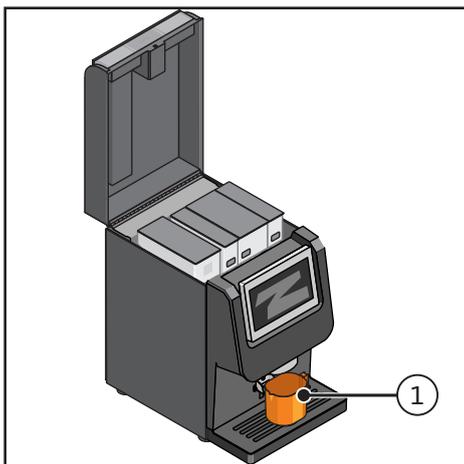
Brüher und Mixer werden mit heißem Wasser gespült, das Hände, Finger und weitere Körperteile verbrühen kann.

- Warten Sie auf das Ende des Spülvorgangs, bis kein Wasser mehr fließt.

Bei der wöchentlichen Pflege können Sie folgende Komponenten in einem Durchgang reinigen:

- Brüher (Reinigung mit Reinigungsgranulat)
- Mixer für Topping-, Kakao- und Vanillepulver
- Heißwasserausgabe

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „9.2.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



- Stellen Sie den Spülbecher (1) mittig unter den Getränkeauslauf.

- Tippen Sie in der oberen linken Ecke des Getränkemenüs 3-mal kurz hintereinander auf den Touchscreen.

*Das Service-Menü wird angezeigt.*

- Tippen Sie im Service-Menü auf [REINIGUNG].

*Das Menü [REINIGUNG] wird angezeigt.*

- Passen Sie bei Bedarf den Zeitwert der Einweichphase an (Zeitwert in Sekunden).

- Tippen Sie auf [SPEICHERN].

- Tippen Sie auf [START REINIGUNG KOMPLETT].

- Tippen Sie bei der folgenden Abfrage auf [JA], um den Reinigungsvorgang zu starten.

[NEIN], um den Reinigungsvorgang abubrechen.

*Nachdem Sie den Reinigungsvorgang mit [JA] bestätigt haben, erfolgt eine Abfrage.*

- Tippen Sie bei der Abfrage auf

[AUTOMATISCH], um im weiteren Verlauf den Reinigungsvorgang ohne weitere Abfragen fortzusetzen (wird empfohlen).

[MANUELLE], um im weiteren Verlauf den Reinigungsvorgang mit weiteren Abfragen fortzusetzen.



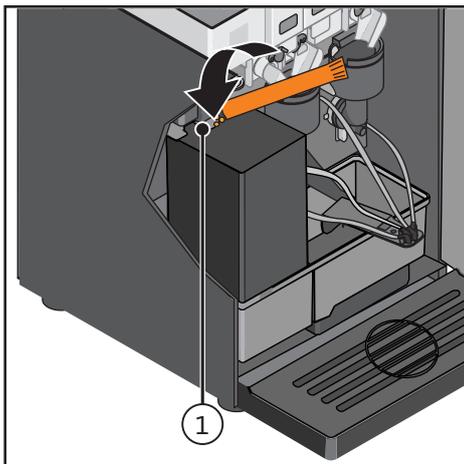
#### Auswahl ‚MANUELLE‘

Bei der Auswahl ‚MANUELLE‘

- können bestimmte Reinigungs- und Spülvorgänge übersprungen oder wiederholt werden.
- kann am Ende der Reinigung des Brühers die Ausgabe eines Kaffeegetränks übersprungen werden (wird nicht empfohlen).

Restbestandteile des aufgelösten Reinigungsgranulats können die Qualität des ersten nach der Reinigung ausgegebenen Kaffeegetränks beeinträchtigen.

- Nachdem Sie die Abfrage [AUTOMATISCH] gewählt haben, tippen Sie auf [WEITER].
- Folgen Sie den Anweisungen auf dem Touchscreen.



- Entfernen Sie vorübergehend den Spülbecher und öffnen Sie die Gerätetür.
- Öffnen Sie auf einer Seite das Tütchen mit dem Reinigungsgranulat.
- Entleeren Sie das Tütchen mit dem Reinigungsgranulat in den Trichter (1) des Brühers.
- Schließen Sie die Gerätetür und stellen Sie den Spülbecher wieder unter den Getränkeauslauf.

- Tippen Sie am Touchscreen auf [WEITER].

*Die flüssigkeitsführenden Komponenten des Brühers werden in mehreren Durchläufen gereinigt und gespült.*

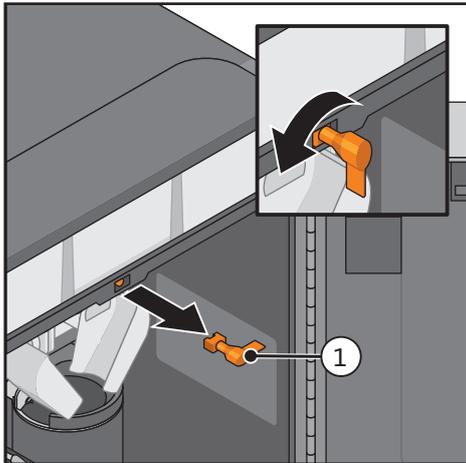
*Zum Ende der Reinigung des Brühers wird ein Kaffeegetränk zubereitet.*

*Nach Zubereitung des Kaffeegetränkes werden der Mixer 1 und der Mixer 2 gespült.*

- Tippen Sie auf [BEENDEN], um den Reinigungsvorgang abzuschließen.

*Das Menü [REINIGUNG] wird angezeigt.*

- Entnehmen Sie nach erfolgter Reinigung den Spülbecher und entleeren Sie ihn.
- Verlassen Sie das Menü [REINIGUNG], indem Sie auf [ZURUECK] tippen.
- Führen Sie die weiteren manuellen Reinigungsarbeiten durch.
  - Heben Sie dazu die Überbrückung der Netzspannung auf.



#### Überbrückte Netzspannung aufheben

- Öffnen Sie die Gerätetür und klappen Sie den Gerätedeckel wieder zu.
- Drehen Sie den Türkontaktschlüssel (1) gegen den Uhrzeigersinn um 90 Grad.
- Entfernen Sie den Türkontaktschlüssel aus dem Türkontaktschloss des Gerätedeckels.

*Das Gerät ist wieder ausgeschaltet.*

- Platzieren Sie den Türkontaktschlüssel in der Halterung an der Innenseite der linken Gerätewand.

- Entleeren und Reinigen Sie zum Abschluss die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter.
- Stellen Sie nach allen Reinigungsarbeiten die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „9.8 Maßnahmen nach Pflegearbeiten“).

## 9.7 Pflege nach Bedarf



### GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung!

Bei Berührung von Spannung führenden Teilen besteht Lebensgefahr.

- Stecken Sie keine Gegenstände durch Öffnungen.
- Öffnen Sie keine Abdeckungen am Gerät.



### VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Das Berühren des Getränkeauslaufs kann zu Verbrühungen führen.

- Lassen Sie den Getränkeauslauf nach der letzten Produktentnahme eine Zeit lang abkühlen, bevor Sie die Gerätetür öffnen.

### 9.7.1 Brüher - Mixer einzeln spülen

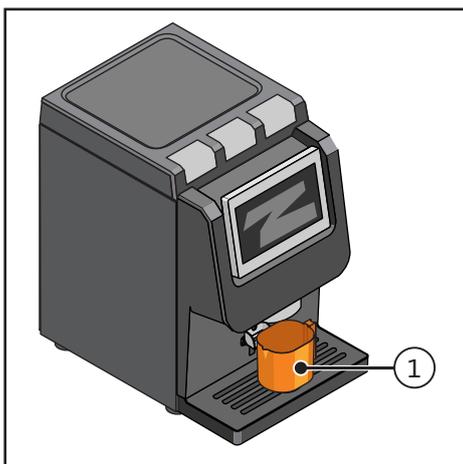


### VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Brüher und Mixer werden mit heißem Wasser gespült, das Hände, Finger und weitere Körperteile verbrühen kann.

- Warten Sie auf das Ende des Spülvorgangs, bis kein Wasser mehr fließt.



- Stellen Sie den Spülbecher (1) mittig unter den Getränkeauslauf.

- Tippen Sie in der oberen linken Ecke des Getränkemenüs 3-mal kurz hintereinander auf den Touchscreen.

*Das Service-Menü wird angezeigt.*

- Tippen Sie im Service-Menü auf [REINIGUNG].

*Das Menü [REINIGUNG] wird angezeigt.*

- Tippen Sie auf
  - [SPUELUNG (BRUEHR)], um nur den Brüher zu spülen.
  - [SPUELUNG (MIXER 1)], um nur den Mixer 1 zu spülen.
  - [SPUELUNG (MIXER 2)], um nur den Mixer 2 zu spülen.
- Tippen Sie bei der folgenden Abfrage auf  
[JA], um den Spülvorgang zu starten.  
[NEIN], um den Spülvorgang abubrechen.  
*Nachdem Sie den Spülvorgang mit [JA] bestätigt haben, wird der Spülvorgang gestartet.  
Der Brüher, der Mixer 1 oder der Mixer 2 wird gespült.  
Nachdem der Spülvorgang abgeschlossen ist, wird wieder das Menü [REINIGUNG] angezeigt.*
- Entnehmen Sie nach erfolgter Spülung den Spülbecher und entleeren Sie ihn.
- Verlassen Sie das Menü [REINIGUNG], indem Sie auf [ZURUECK] tippen.

### 9.7.2 Einzelne Komponenten reinigen

Je nach Intensität des Getränkebezugs können zusätzlich zu der täglichen und wöchentlichen Pflege Pflegearbeiten einzelner Komponenten notwendig werden. Die folgende Auflistung gibt dazu einen Überblick.

| nach Bedarf  | Abschnitt/Abschnitte   |
|--|--|
| Heißwasserausgabe, Mixer und Brüher spülen   | „9.5.2 Heißwasserausgabe - Mixer - Brüher spülen“                |
| Brüher und Mixer einzeln spülen  | „9.7.1 Brüher - Mixer einzeln spülen“                            |
| Produkte auffüllen   | „9.5.6 Produkte auffüllen“                                       |
| Produkttrutschen und Mixer reinigen  | „9.6.3 Produkttrutschen und Mixer reinigen“                      |
| Tropfschale entleeren/reinigen   | „9.5.3 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“              |
| Kaffeersatzbehälter entleeren/reinigen   | „9.5.4 Kaffeesatzbehälter reinigen“                              |
| Getränkeauslauf reinigen   | „9.5.5 Getränkeauslauf reinigen“                                 |
| Geräteoberflächen reinigen   | „9.7.3 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen“       |
| Touchscreen reinigen   | „9.7.4 Touchscreen reinigen“                                     |
| Wasserkarister (optional) auffüllen  | „9.5.7 Wasservorrat austauschen (bei optionalem Wasserkarister)“ |
| Frischmilchmodul (optional) reinigen   | siehe separate Betriebsanleitung                                 |
| Münzbehälter <sup>1</sup> kontrollieren und ggf. leeren                              | siehe separate Betriebsanleitung                                 |
| <sup>1</sup> Der Münzbehälter ist Bestandteil des Münzmoduls (optionale Ausstattung) |  |

- Stellen Sie nach den Pflegearbeiten einzelner Komponenten die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „9.8 Maßnahmen nach Pflegearbeiten“).

### 9.7.3 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen

#### ACHTUNG

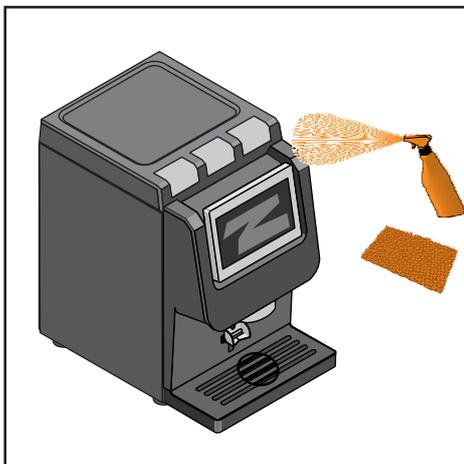
Durch unsachgemäße Handhabung kann der Touchscreen beschädigt werden.

- Reinigen Sie den Touchscreen getrennt von den Oberflächen des Gerätegehäuses und der optionalen Ausstattung (siehe Abschnitt „9.7.4 Touchscreen reinigen“).

#### Reinigen

- Sprühen Sie die starkverschmutzten Oberflächen des Gerätegehäuses und der optionalen Ausstattung mit dem Kaffee Partner - Automaten-Reiniger ein und lassen Sie den Reiniger kurz einwirken.
- Entfernen Sie den gelösten Schmutz mit einem sauberen feuchten Reinigungstuch.
- Reinigen Sie die übrigen Oberflächen des Gerätegehäuses und der optionalen Ausstattung mit einem sauberen feuchten Reinigungstuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen des Gerätegehäuses und der optionalen Ausstattung mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

#### Pflegen



- Sprühen Sie eine kleine Menge der Kaffee Partner - Kunststoff- und Edelstahlpflege auf ein sauberes trockenes Mikrofasertuch und reiben Sie die gereinigten Oberflächen des Gerätegehäuses und der optionalen Ausstattung großflächig ein.
- Wischen Sie die Oberflächen des Gerätegehäuses und der optionalen Ausstattung mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch streifenfrei nach.

## 9.7.4 Touchscreen reinigen



### VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Während der Reinigung des Touchscreens kann eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe gestartet werden. Aus dem Getränkeauslauf fließt ein heißes Getränk, das Hände und Finger verbrühen kann. Dies erfolgt bei löslichen Produkten sofort, bei Kaffee nach wenigen Sekunden.

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung des Touchscreens vom Stromnetz, um eine versehentliche Getränkeausgabe während der Reinigung zu vermeiden.

### ACHTUNG

Durch unsachgemäße Handhabung kann der Touchscreen beschädigt werden.

- Drücken Sie nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf den Touchscreen.
  - Verwenden Sie für die Reinigung **keine** Scheuermittel.
  - Sprühen Sie den Glasreiniger nie direkt auf den Touchscreen.
- 
- Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus (Schalterstellung ,OFF').
  - Besprühen Sie ein weiches Papiertuch mit dem Glasreiniger von Kaffee Partner und reinigen Sie den Touchscreen.
  - Schalten Sie ggf. nach der Reinigung das Gerät am Netzschalter wieder ein (Schalterstellung ,ON').

## 9.8 Maßnahmen nach Pflegearbeiten

Nach Abschluss der Pflegearbeiten muss die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder hergestellt werden.



Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Bauteile eingebaut und angeschlossen haben:

- Brüher
- Mixer für Toppingpulver/Kakaopulver und Vanillepulver
- Produktbehälter für Kaffeebohnen, Toppingpulver, Kakaopulver und Vanillepulver
- Endstücke der Produktleitungen an dem Getränkeauslauf
- Kaffeesatzbehälter und Tropfschale
- Ausstattung mit Wasserkanister (optional): Wasserkanister ist befüllt, die Wasserpumpe ist im Wasserkanister eingehängt.

Vergewissern Sie sich, dass

- die Absaugstutzen oberhalb des Mixers eingesetzt ist.
- die Verschlusskappen an den Produktrutschen geöffnet sind.

### Betriebsbereitschaft herstellen

Bei Arbeiten der wöchentlichen Pflege:

- **Drehen Sie den Türkontaktschlüssel gegen den Uhrzeigersinn um 90 Grad und entnehmen Sie ihn.**  
*Das Gerät ist ausgeschaltet.*

- **Stecken Sie den Türkontaktschlüssel in die Halterung an der linken Seite der Geräteinnenwand.**

Bei allen Pflegearbeiten (tägliche Pflege, wöchentliche Pflege und Pflege nach Bedarf)

- **Schließen Sie ggf. den Gehäusedeckel.**
- **Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.**

*Das Gerät ist wieder eingeschaltet.*

- **Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.**

*Das Gerät ist betriebsbereit, wenn der Bildschirmschoner oder das Getränkemenü angezeigt wird.*

## 10 Störungen und Fehlerbehebung

### 10.1 Servicemeldungen Gerät

Im Falle einer Störung wird auf dem Touchscreen der Bedienoberfläche eine Fehlermeldung angezeigt..

Nachfolgend werden nur Fehlermeldungen aufgeführt, die der Gerätebetreuer beheben darf. Wenn eine andere Fehlermeldung in der Anzeige erscheint oder die Anzeige nach dem Abhilfeversuch nicht erlischt, informieren Sie bitte Kaffee Partner.

| Fehlercode  | Ursache   | Handlung <sup>1</sup>   |
|---|---|---|
| Service AUS 2   | Störung am Abrechnungssystem  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter aus, warten Sie eine Minute und schalten Sie es anschließend wieder ein.</li> </ul> |
| außer Betrieb KEIN WASSER<br>außer Betrieb OFF 6C   | Wasserzulauf ist ungenügend.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie die Wasserzufuhr wieder her.</li> <li>• Füllen Sie den Wassertank auf (bei optionalem Wasserkanister).</li> </ul>    |
| Kein Kaffee AUS 8B/8b<br>BRUEHER KONTROLLIEREN  | Brüher ist nicht richtig eingebaut.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brüher komplett ausbauen und erneut einsetzen (siehe Abschnitt 9.6.2).</li> </ul>  |
| Kein Kaffee AUS 8c<br>BRUEHER KONTROLLIEREN   | Antrieb im Brüher ist blockiert.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brüher komplett ausbauen, reinigen und erneut einsetzen (siehe Abschnitt 9.6.2).</li> </ul>                                      |
| BOHNEN NACHFÜLLEN<br>keine Bohnen OFF 9A  | Kaffeebohnenbehälter ist leer.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Füllen Sie Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter (siehe Abschnitt 9.5.6).</li> </ul>  |
| BOHNEN NACHFÜLLEN<br>keine Bohnen OFF 9   | Ausgabe am Kaffeebohnenbehälter ist verriegelt.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entriegeln Sie die Ausgabe am Kaffeebohnenbehälter.</li> </ul>   |
| Kaffeesatz-behälter leeren  | Der Kaffeesatzbehälter ist fast voll. Weitere Ausgaben von Kaffeegetränken sind noch möglich.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entleeren Sie den Kaffeesatzbehälter (siehe Abschnitt 9.5.4).</li> </ul>   |
| außer Betrieb Kaffeesatz  | Der Kaffeesatzbehälter ist voll. Weitere Ausgaben von Kaffeegetränken sind <b>nicht</b> mehr möglich. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entleeren Sie den Kaffeesatzbehälter (siehe Abschnitt 9.5.4).</li> </ul>   |
| Service AUS 24  | 24 V-Spannung fehlt.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informieren Sie Kaffee Partner<sup>2</sup>.</li> </ul>   |
| Service AUS 51  | Kommunikation mit der CPU ist gestört.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informieren Sie Kaffee Partner<sup>2</sup>.</li> </ul>   |
| Service AUS 41  | Wasserfilter muss gewechselt werden.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informieren Sie Kaffee Partner<sup>2</sup>.</li> </ul>   |
| <p><sup>1</sup> Im Anschluss muss das Gerät neu gestartet werden. Diverse Fehlermeldungen werden dadurch zurückgesetzt.</p>   |   |   |
| <p><sup>2</sup> Service-Hotlines<br/>                     Deutschland: +49 (0) 541 75045-400<br/>                     Österreich: +43 (0) 662 2682-37<br/>                     Schweiz: +41 (0) 41 74100-52</p> |   |   |

## 10.2 Informationen zur Software-Version

Im Falle einer Störung, die Sie nicht selbst beheben können, kontaktieren Sie den Service von Kaffee Partner. Zur Behebung der Störung durch den Service von Kaffee Partner können die Informationen zu der aktuellen Software-Version für den Service von Kaffee Partner hilfreich sein.

- **Tippen Sie im Service-Menü auf [SW-VERSION].**

*Das Fenster mit Informationen zur aktuellen Konfiguration des Gerätes wird angezeigt:*

| Typ der Konfiguration | Bedeutung                                   |
|-----------------------|---|
| CPU                   | Zentrale Prozessoreinheit: Version/Revision |
| GPU                   | Grafikprozessor: Version/Revision           |
| GUI                   | Benutzeroberfläche: Version/Revision        |
| VMC SETTINGS          | Gerätesteuerung: Version/Konfiguration      |

- **Notieren Sie die Informationen der Softwareversionen oder fotografieren Sie den Bildschirm ab.**
- **Senden Sie die Informationen per E-Mail an den Service von Kaffee Partner (siehe Abschnitt „12.4 Kontaktdaten“).**

## 11 Außerbetriebnahme

### 11.1 Befristete Außerbetriebnahme

Lassen Sie das Gerät aus hygienischen Gründen außer Betrieb nehmen, wenn Sie es voraussichtlich mehr als 4 Wochen nicht nutzen werden. Setzen Sie sich bitte dazu mit Kaffee Partner in Verbindung.

Autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner wird Ihr Gerät und den Milchkühler (optional / wenn vorhanden) außer Betrieb nehmen.

### 11.2 Wiederinbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen wollen, setzen Sie sich bitte mit Kaffee Partner in Verbindung.

Autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner wird Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

### 11.3 Dauerhafte Außerbetriebnahme

Kaffee Partner sorgt für die ordnungsgemäße und kostenlose Entsorgung und Wiederverwertung, wenn Ihr Gerät endgültig außer Betrieb gesetzt und beseitigt werden sollen. Setzen Sie sich bitte dazu mit Kaffee Partner in Verbindung.

Autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner wird Ihr Gerät dauerhaft demontieren.

## 12 Anhang

### 12.1 Technische Daten

| Elektrische Daten          |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Netzspannung               | 230 V ~ ( $\pm 10\%$ )     |
| Frequenz                   | 50/60 Hz ( $\pm 2\%$ )     |
| Maximale Leistungsaufnahme | 3000 W                     |
| Absicherung                | 16 A (einzeln abgesichert) |
| Schutzart                  | IP 20                      |

| Abmessungen und Gewichte                            |                      |
|---|----------------------|
| Abmessungen H x B x T:                              |                      |
| - Gerät verpackt                                    | 660 x 410 x 615 (mm) |
| - Gerät geschlossen                                 | 610 x 375 x 570 (mm) |
| - Gerät mit geöffnetem Deckel und<br>geöffneter Tür | 990 x 510 x 810 (mm) |
| Abmessungen Aufstelltisch B x T (min.)              | 500 x 600 (mm)       |
| Gewicht (Gerät ohne Produkte)                       | ca. 36,5 kg          |

| Allgemeine Daten                    |  |
|-------------------------------------|--|
| Lagertemperatur                     | 5 - 50 °C  |
| Luftfeuchtigkeit                    | < 60%  |
| Betriebstemperatur                  | 5 - 40 °C  |
| Betrieb mit festem Wasseranschluss: |  |
| - Wasseranschluss                   | 3/4" Außengewinde  |
| - Wasserdruck                       | 1 - 6 bar  |
| - Wasserdurchfluss                  | min. 2 l/min   |
| Wassersystem                        | Elektronisch geregelter und justierbarer Varitherm-<br>Induktionsboiler – bis 128 °C                       |
| Dosierung                           | Dosierungen, individuelle Kaffee- und Wassermengen sind<br>individuell für Tasse und Becher programmierbar |
| Brühsystem und Brühdruk             | 16 g Spindelbrüher mit individuell einstellbarem Brühdruk  |
| A-bewerteter Schalldruckpegel       | < 70 dB(A)   |
| Füllkapazitäten                     |  |
| - Kaffeebohnenbehälter              | 600 g  |
| - Kaffeesatzbehälter                | ca. 40 Kaffeekuchen  |

## 12.2 Zubehör

Unser umfangreiches Zubehörsortiment finden Sie auf [www.kaffee-partner-shop.de](http://www.kaffee-partner-shop.de).

## 12.3 Konformitätserklärung

Die Konformitätserklärung für das Gerät liegt dem gelieferten Gerät bei.



Ref nr. 24/0027 DE

zur Weiterleitung an die zuständige Person

### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller : Rheavendors Industries S.p.A. - Via Valleggio, 14 - 22100 Como (CO) – Italien

Beschreibung der Maschinen: Heißgetränkespender

Typ: TT01

Maschinenname: BARISTA SUPREMA V+ FT

Wir erklären hiermit, dass unsere Automaten im Sinne der folgenden europäischen Bestimmungen, Direktiven und Normen entwickelt und hergestellt werden.

**DIREKTIVEN**  
2014/30/EU, 2014/53/EU, 2006/42/EC, 2012/19/EU, 2011/65/EU, (EU) 2015/863

**BESTIMMUNGEN**  
1907/2006/EC, 1935/2004/EC

Und die Produkte entsprechen den folgenden Normen:

**SICHERHEIT**  
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021  
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010

---

**EMC**

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| EN 55014-1:2021             | ETSI EN 301 489-1 V.2.2.3  |
| EN 55014-2:2021             | ETSI EN 301 489-3 V.2.1.1  |
| EN 61000-3-2:2019           | ETSI EN 301 489-52 V.1.1.0 |
| EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 |                            |

**RADIO**

ETSI EN 300 330 V.2.1.1  
ETSI EN 301 511 V.12.5.1  
ETSI EN 301 908-13 V.13.1.1

**EMF**

EN 62233:2008  
EN 50364:2010

Die mit der Erstellung der technischen Zeichnungsdatei beauftragte Person ist Herr Andrea Pozzolini

Caronno Pertusella, 29/02/2024



Andrea Pozzolini  
Rheavendors Industries S.p.A.  
CEO & gesetzlicher Vertreter

**Rheavendors Industries S.p.A.**  
Registered Office: via Valleggio, 14 - 22100 Como (CO) - Italy  
Administration Offices and Production Facility: via Trieste, 49 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy | Phone: +39 02 966.55.1  
Production Facility: via Garavaglia, 58 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy | Phone: +39 02 966.55.1  
Production Facility: vicolo Cantalupo, 135 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy | Phone: +39 02 872.97.1  
E-mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com) | Website: [www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com)  
Reg. Cap. Euro 520,000 | R.E.A. Como 271072 | Registered in. Como | VAT # IT01459430128 | Tax ID 00216450122

## 12.4 Kontaktdaten

Kontaktdaten Deutschland:

Kaffee Partner GmbH  
Kaffee-Partner-Allee 1  
D-49090 Osnabrück



Kostenlose Service-Hotline  
+49 541 750 45-400



Mail-Support  
support@kaffee-partner.de

Montag-Freitag 7:00 - 18:00 Uhr  
Samstag & Sonntag 9:00 - 16:00 Uhr

Kontaktdaten Österreich:

Kaffee Partner Austria GmbH  
Himmelreich 1  
A-5020 Salzburg



Kostenlose Service-Hotline  
+43 662 2682-37



Mail-Support  
support@kaffee-partner.at

Montag-Freitag 7:00 - 18:00 Uhr  
Samstag & Sonntag 9:00 - 16:00 Uhr

Kontaktdaten Schweiz:

Kaffee Partner Schweiz AG  
Hinterbergstrasse 24  
CH-6330 Cham



Kostenlose Service-Hotline  
+41 41 74100-52



Mail-Support  
support@kaffee-partner.ch

Montag-Freitag 7:00 - 18:00 Uhr  
Samstag & Sonntag 9:00 - 16:00 Uhr