

Kaffee Partner 

# miniBona 2

So klein kann große Vielfalt sein.



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

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

Service-Fax  
+49 (0) 541 750 45-460

Mail-Support  
[support@kaffee-partner.de](mailto: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 (0) 662 2682-37

Service-Fax  
+43 (0) 662 2682-46

Mail-Support  
[support@kaffee-partner.at](mailto: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

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

Service-Fax  
+41 (0) 41 74012-61

Mail-Support  
[support@kaffee-partner.ch](mailto:support@kaffee-partner.ch)

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

# Kaffee Partner miniBona 2

Betriebsanleitung  
(Originalbetriebsanleitung)

Artikel-Nr.: 191/010

Version 1.2

Ausgabe September 2018

# Copyright ©

© Kaffee Partner GmbH 2017

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 miniBonaz entschieden haben. Wir versprechen Ihnen, dass wir alles tun werden, damit Sie mit diesem Gerät der Spitzenklasse langjährig Ihre Mitarbeiter und/oder Benutzer bewirten können.

Nachfolgend einige Tipps, die dafür den Grundstein legen sollen: Das Wichtigste für die ständige Funktionstüchtigkeit Ihres miniBonaz ist sein 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 unseren miniBonaz 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 kostenlose 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 den miniBonaz ausgelegt.

Der miniBonaz 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 Ihrem miniBonaz 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>9</b>
1.1	Zielgruppe	10
1.2	Gewährleistung und Haftung	11
<b>2</b>	<b>Darstellungsmittel</b>	<b>13</b>
2.1	Sicherheitshinweise	13
2.2	Sonstige Darstellungen	13
<b>3</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>15</b>
3.1	Pflichten des Betreibers	15
3.2	Pflichten des Gerätebetreuers	15
3.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	16
3.3.1	Gerät	16
3.3.2	Produkte	16
3.4	Allgemeine Sicherheitshinweise	17
3.5	Besondere Sicherheitshinweise	18
3.5.1	Elektrizität	18
3.5.2	Lüftungsöffnungen	18
3.5.3	Temperatur	18
3.5.4	Mechanische Sicherheit	19
3.5.5	Original-Ersatzteile	19
3.5.6	Reparaturen	19
3.6	Symbole am Gerät	19
<b>4</b>	<b>Transport / Lagerung</b>	<b>21</b>
4.1	Lagerbedingungen	21
<b>5</b>	<b>Installation</b>	<b>23</b>
5.1	Voraussetzungen	23
5.2	Wasseranschluss	24
5.3	Stromanschluss	24
5.4	Standort	24
<b>6</b>	<b>Geräteübersicht</b>	<b>25</b>
6.1	Gerät und Unterschrank (optional)	25
6.2	Funktions- und Bedienelemente Gerät	26
6.2.1	Vorderansicht	26
6.2.2	Vorderansicht Gerätetür offen	27
6.2.3	Rückansicht	28
6.3	Touchscreen	29
6.3.1	Auswahlmenüs	30
6.3.2	Ausgabemenü	31
6.3.3	Bildschirmschoner	33
6.4	Abmessungen	33
<b>7</b>	<b>Bedienung</b>	<b>35</b>
7.1	Getränkesspezialitäten wählen	35
7.1.1	Status- und Dialogmeldungen auf dem Touchscreen	35
7.1.2	Tasse oder Becher befüllen	36
<b>8</b>	<b>Betrieb</b>	<b>39</b>
8.1	Gerät ein- und ausschalten	39
8.1.1	Gerät einschalten	39
8.1.2	Gerät ausschalten	39
8.2	Service-Menü	40
8.3	Online-Betriebsanleitung	41
8.4	Zähler	42

8.4.1	Vorbereitende Maßnahmen	42
8.4.2	Verkaufszähler	43
8.4.3	Brüherreinigungszähler	45
8.4.4	Kaffeersatzzähler	46
8.5	Bildschirmschoner	48
8.6	Maßnahmen nach Betriebsarbeiten	48
<b>9</b>	<b>Pflege</b>	<b>49</b>
9.1	Pflegeintervalle	49
9.2	Reinigungs- und Pflegewerkzeuge	51
9.3	Reinigungs- und Pflegemittel	52
9.4	Tägliche Pflege	53
9.4.1	Vorbereitende Maßnahmen	53
9.4.2	Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen	54
9.4.3	Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen	58
9.4.4	Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen	60
9.4.5	Kaffeersatzbehälter reinigen	61
9.4.6	Getränkeauslauf reinigen	62
9.4.7	Produkte auffüllen	63
9.5	Wöchentliche Pflege	66
9.6	Pflege nach Bedarf	78
9.6.1	Produkte auffüllen	78
9.6.2	Produkttrutschen reinigen	81
9.6.3	Tropfschale leeren	83
9.6.4	Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen	84
9.6.5	Touchscreen reinigen	85
9.7	Maßnahmen nach Pflegearbeiten	86
<b>10</b>	<b>Störungen und Fehlerbehebung</b>	<b>87</b>
10.1	Fehlermeldungen	87
<b>11</b>	<b>Außerbetriebnahme</b>	<b>89</b>
11.1	Befristete Außerbetriebnahme	89
11.2	Wiederinbetriebnahme	89
11.3	Dauerhafte Außerbetriebnahme	89
<b>12</b>	<b>Anhang</b>	<b>91</b>
12.1	Technische Daten	91
12.1.1	Kaffee Partner miniBonaz	91
12.1.2	Allgemein	91
12.2	Zubehör	92
12.3	Konformitätserklärung	92
12.4	Kontaktdaten	93

## 1 Einleitung

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

- Kaffee schwarz
- Kaffee schwarz stark
- Kakaotraum
- Cappuccino special
- Latte Macchiato
- Schokokaffee
- Cappuccino
- Espresso
- Milchkaffee
- Café au lait
- Espresso Macchiato

Zusätzlich zu den Getränkespezialitäten kann auch ausschließlich Heißwasser gewählt werden.

Mit dem Gerät können Sie eine Tasse oder einen Becher/ein Glas 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 Schlauch mit Schäumerkopf - Cappuccinatore genannt - 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	
Münzmodul		x
Münzmodul im Frischmilchmodul integriert		x
Münzmodul mit Wechselfunktion		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.

#### HINWEIS

- 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 „9 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 „12.1.2 Allgemein“).
- 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

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 Boiler, der ständig mit heißem Wasser gefüllt ist. Das Wasser hat eine Temperatur von über 90 °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.

Greifen Sie nicht an die Brühkammer und den Brühkammerschlitten, wenn sich diese bewegen, 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
	Gefahr bei Nichtbeachtung der Informationen in der Betriebsanleitung
	Lebensgefahr durch spannungsführende Bauteile
	Verletzungsgefahr durch Verbrennungen
	Quetschgefahr der Finger



## 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 einem Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Das Gerät muss - bei Anschluss an einen Festwasseranschluss bzw. Wasserkanister - an eine Wasserleitung mit Trinkwasserqualität angeschlossen werden.
- Das Gerät und das optionale Frischmilchmodul mit Milchkühler müssen auf einem geeigneten Tisch aufgestellt werden.
- Das Gerät muss mit den mitgelieferten Stellfüßen waagrecht ausgerichtet werden.
- Ausstattung mit Frischmilchmodul:  
Das 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.

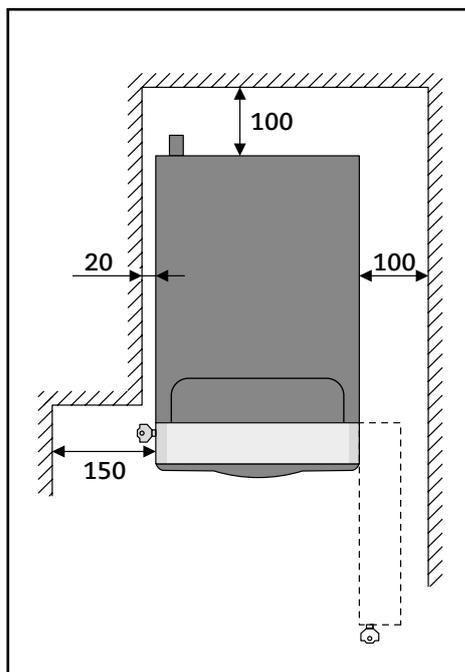
## 5.3 Stromanschluss

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

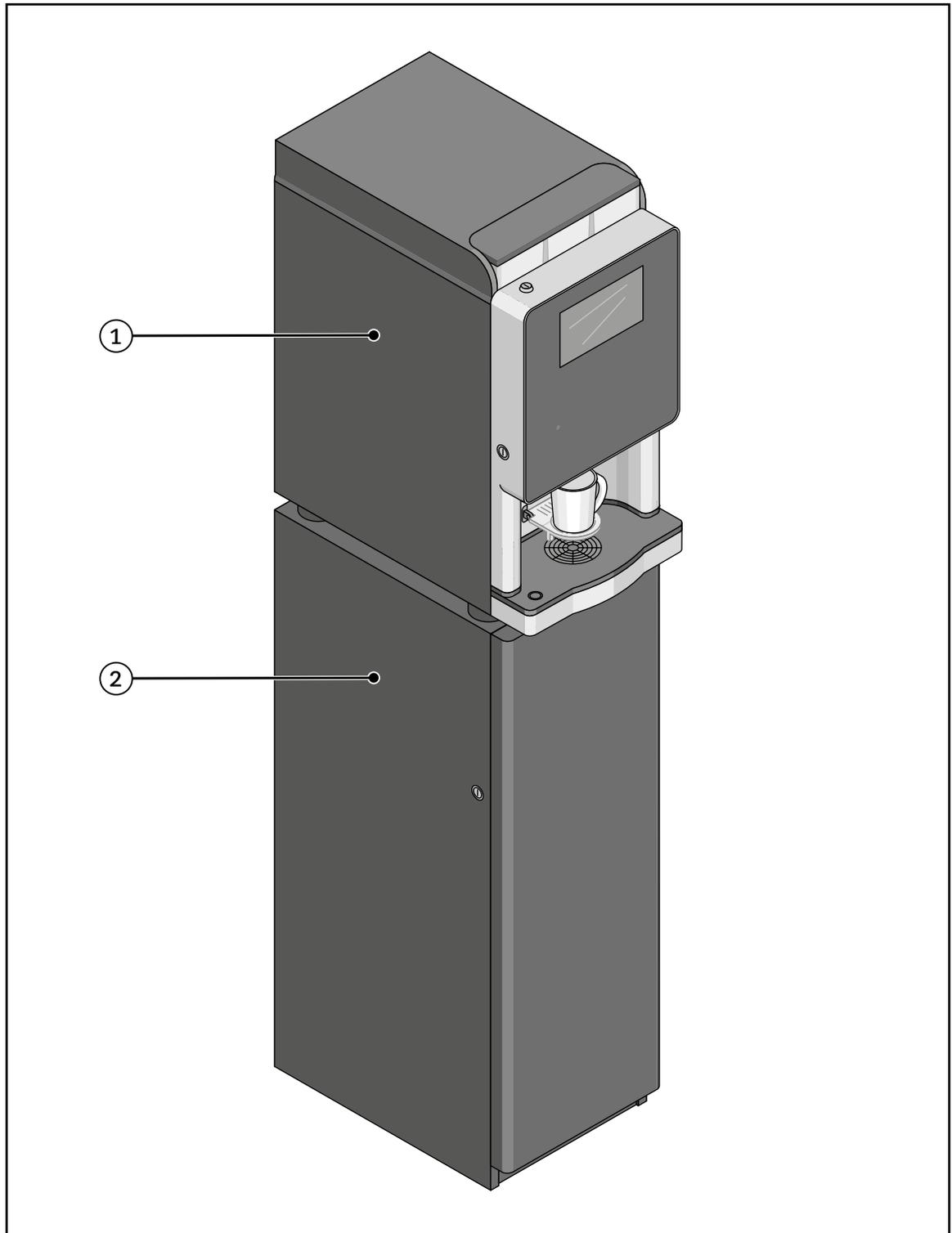
Achten Sie darauf, dass die Steckdose und das Wasserabsperrrventil auch nach dem Aufstellen des Gerätes frei zugänglich bleiben.



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)

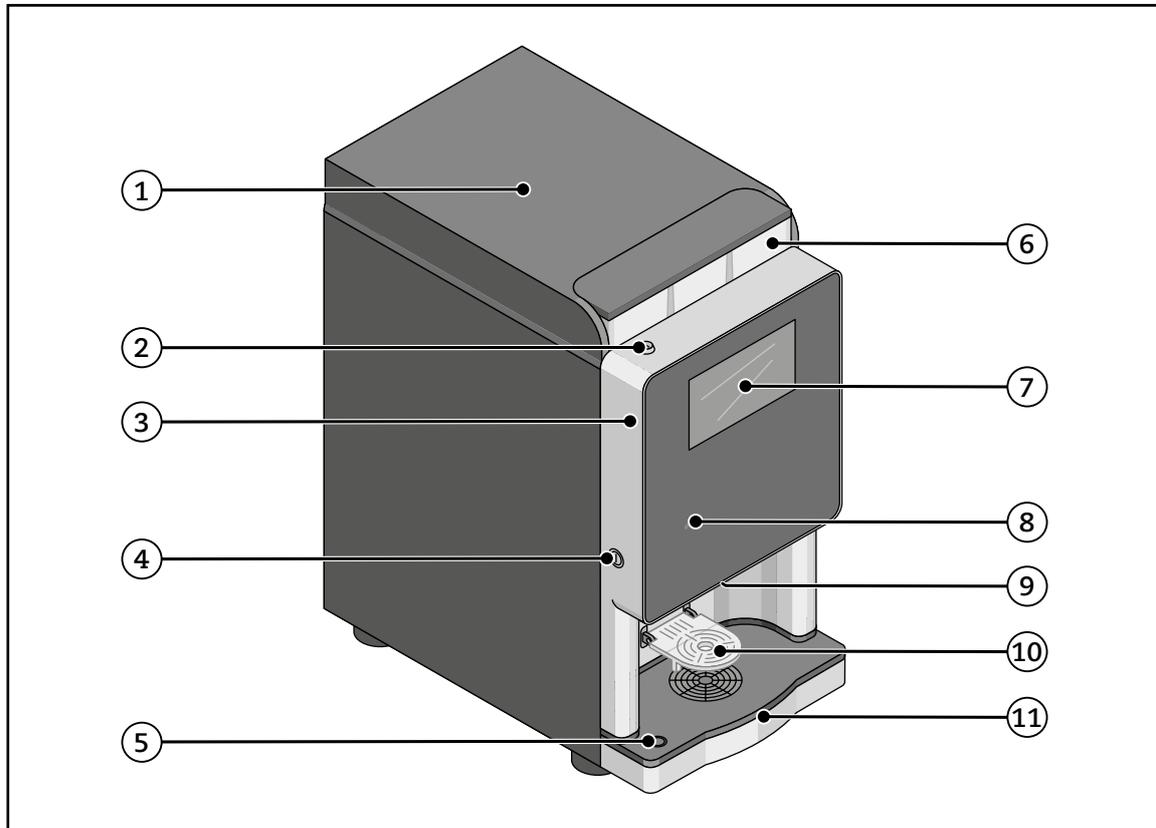


1 Gerät miniBonaz

2 Unterschrank (optional)

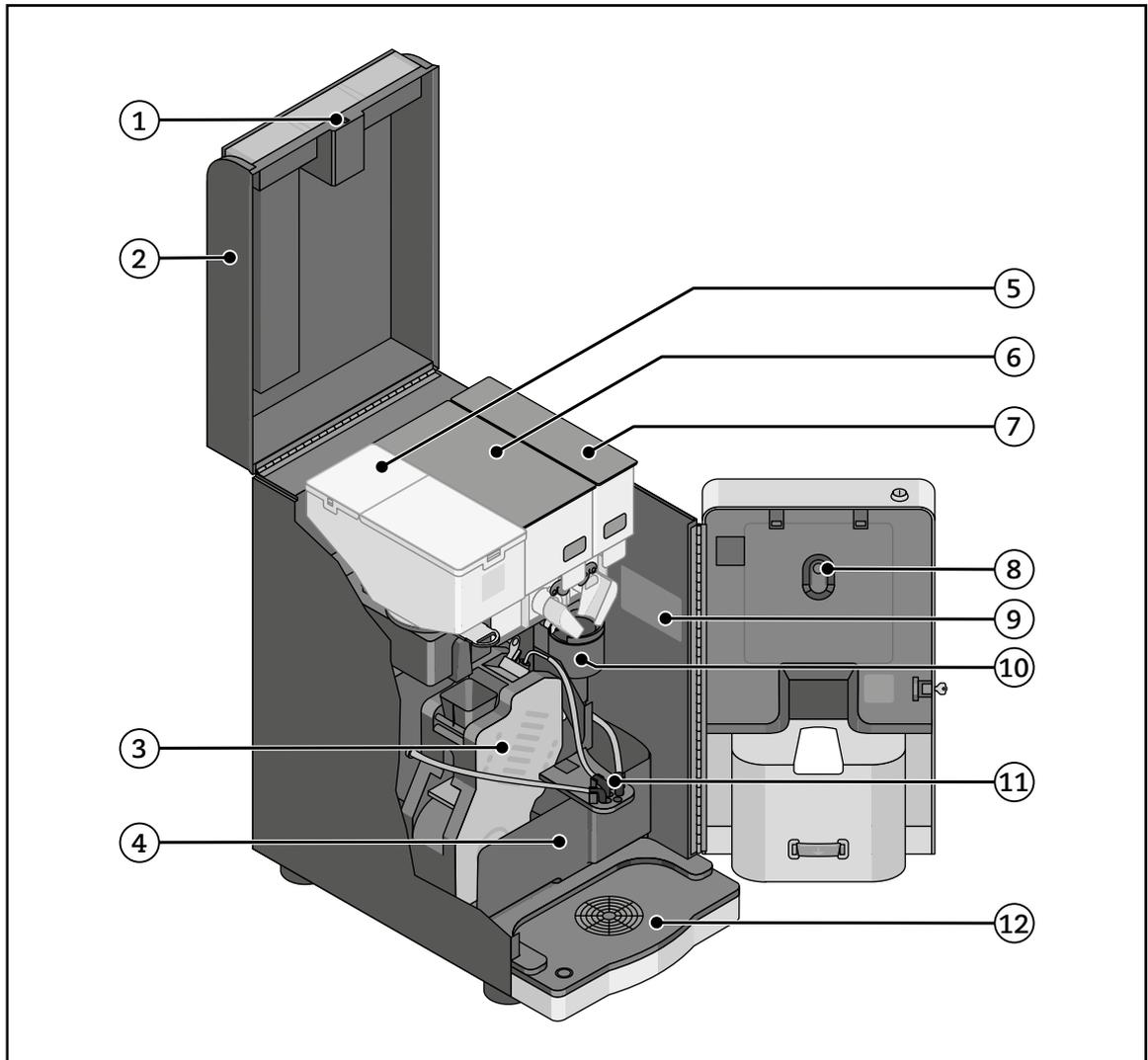
## 6.2 Funktions- und Bedienelemente Gerät

### 6.2.1 Vorderansicht



- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Gerätedeckel   | 6  | Dekorationsbehälter mit Bohnen                              |
| 2 | Schlüsselschalter für ‚Freiverkauf‘<br>(optionale Ausstattung) | 7  | Touchscreen   |
| 3 | Gerätetür mit Bedienoberfläche                                 | 8  | Positionsleuchte Drink-Key-Modul<br>(optionale Ausstattung) |
| 4 | Türschloss Gerät   | 9  | Getränkeauslauf (verdeckt)                                  |
| 5 | Füllstandsanzeige Tropfschale                                  | 10 | Becherstand (hochklappbar)                                  |
|   |  | 11 | Tropfschale mit Tropfschalengitter                          |

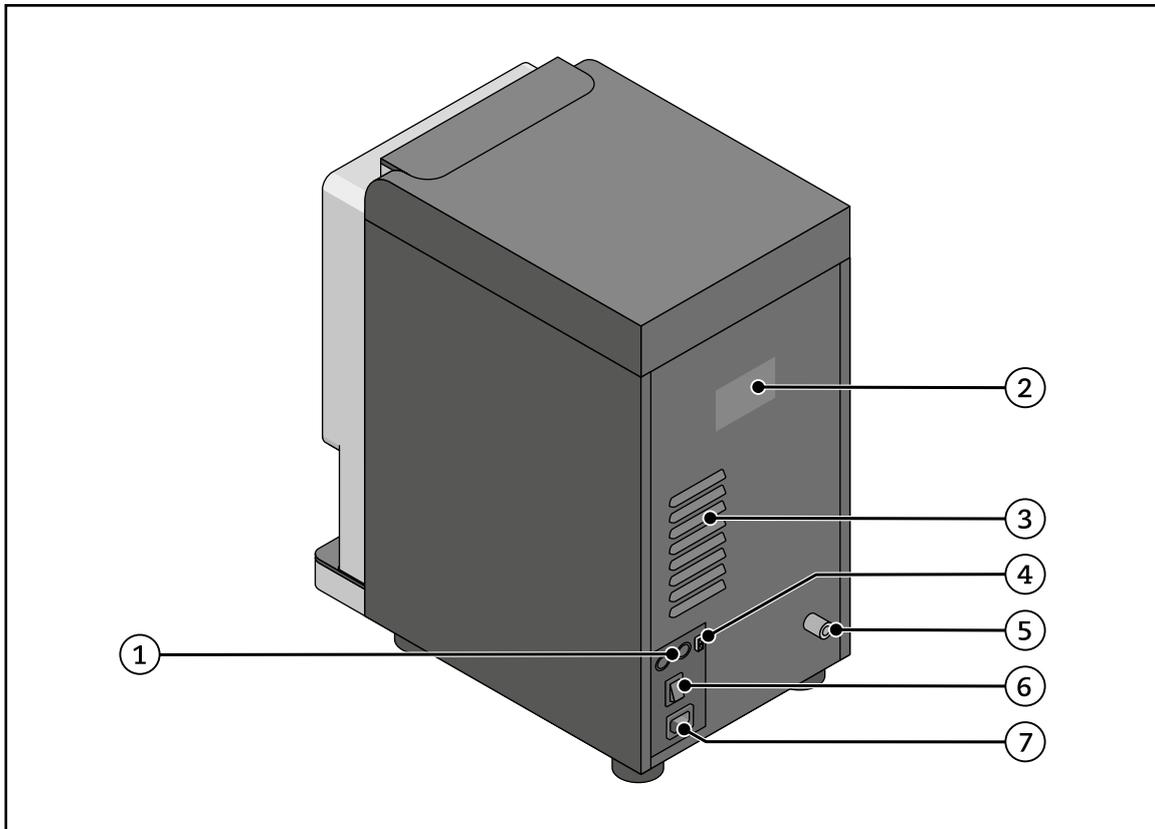
## 6.2.2 Vorderansicht Gerätetür offen



- 1 Türkontaktschloss
- 2 Gerätedeckel
- 3 Brüher
- 4 Kaffeesatzbehälter
- 5 Produktbehälter Kaffeebohnen
- 6 Produktbehälter Toppingpulver

- 7 Produktbehälter Kakaopulver
- 8 Programmieraste
- 9 Typenschild/Seriennummer
- 10 Mixer Topping- und Kakaopulver
- 11 Getränkeauslauf
- 12 Tropfschale mit Tropfschalengitter

## 6.2.3 Rückansicht



- |   |  |   |                            |
|---|--|---|----------------------------|
| 1 | Sicherungen  | 5 | Anschluss Wasserversorgung |
| 2 | Typenschild/Seriennummer                                 | 6 | Netzschalter               |
| 3 | Lüftungsöffnung  | 7 | Netzanschluss              |
| 4 | Energieversorgung Wasserpumpe<br>(optionale Ausstattung) |   |                            |

### 6.3 Touchscreen

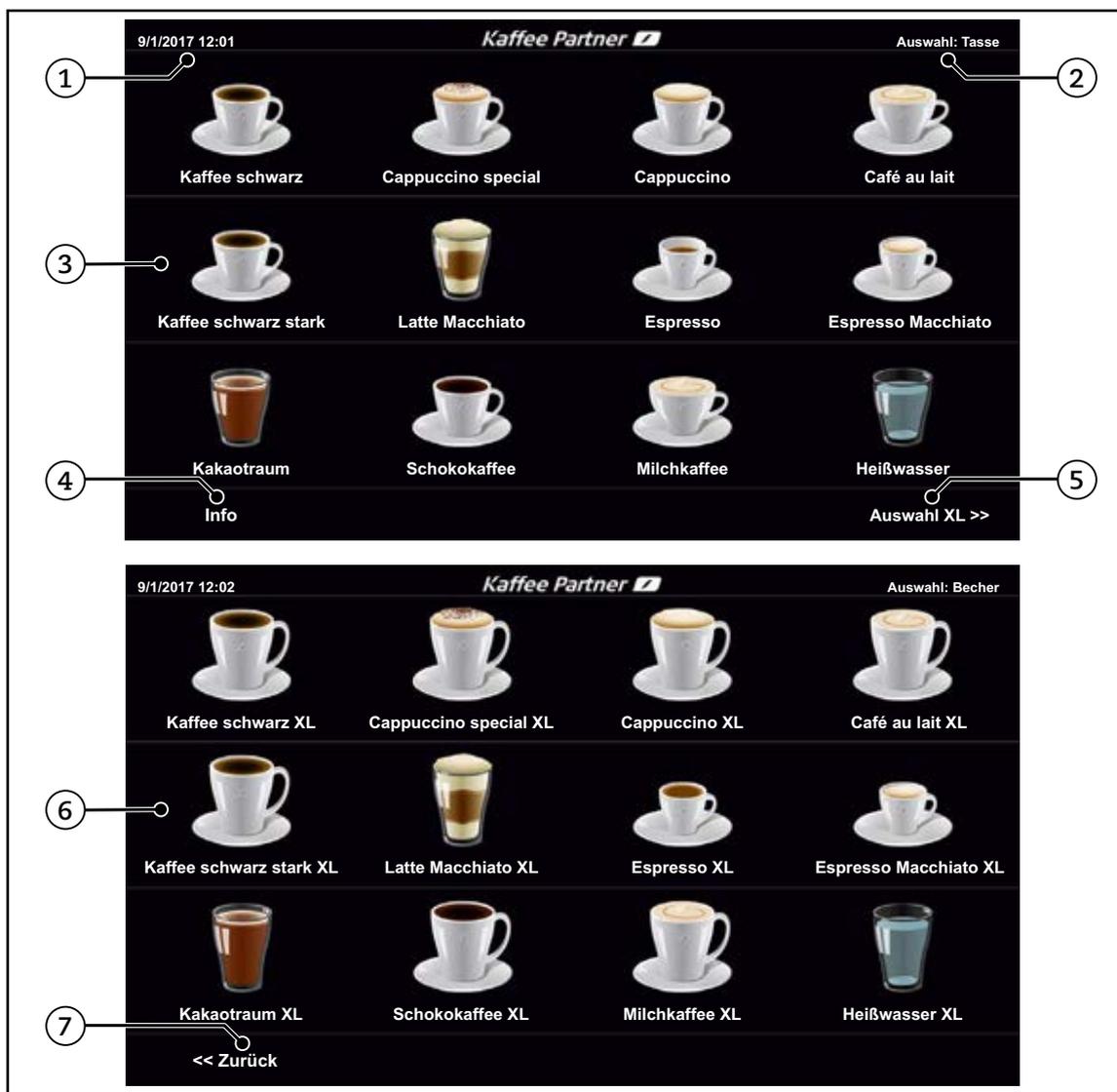
Die folgende Abbildung zeigt die Bereiche des Touchscreens. Die Auswahl der Getränkespezialitäten ist beispielhaft dargestellt und kann an Ihrem Gerät abweichen.



- 1 Kopfzeile:
  - Datum-und Zeitanzeige
  - Status der Getränkeausgabe
- 2 Auswahlmenü der Getränkespezialitäten (Ausgabemenge ‚Tasse‘)
- 3 Fußzeile:
  - Taste [Info]: Blendet den Bildschirmschoner ein.
  - Meldungen für die interaktive Bedienung
  - Service- und Störungsmeldungen
  - Taste [Auswahl ...]: Navigation zu den Auswahlmenüs 1 und 2

## 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.



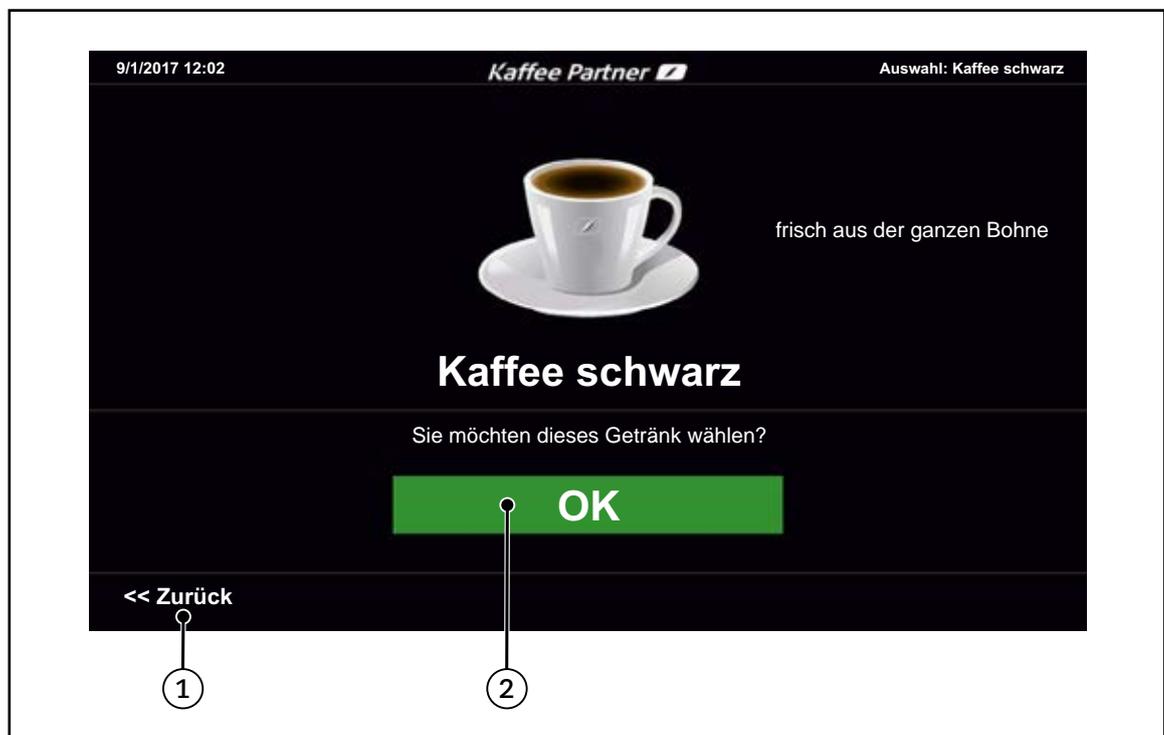
- 1 Datum- und Zeitangabe
- 2 Status der Getränkeausgabe
- 3 Auswahlmenü 1: Ausgabemenge ‚Tasse‘
- 4 Taste [Info]: Blendet den Bildschirmschoner ein.
- 5 Taste [Auswahl XL >>]: Blendet das Auswahlmenü 2 für die Ausgabemenge ‚Becher‘ ein.
- 6 Auswahlmenü 2: Ausgabemenge ‚Becher‘
- 7 Taste [<< Zurück]: Blendet das Auswahlmenü 1 für die Ausgabemenge ‚Tasse‘ ein.

### 6.3.2 Ausgabemenü

Das Ausgabemenü wird - je nach Gerätekonfiguration - nach der Auswahl der Getränkespezialität eingeblendet.

- Gerätekonfiguration ohne Ausgabemenü:
  - Nach der Auswahl der Getränkespezialität im Auswahlmenü erfolgt die Ausgabe der Getränkespezialität sofort.
- Gerätekonfiguration mit Ausgabemenü:
  - Nach der Auswahl der Getränkespezialität wird das Ausgabemenü eingeblendet. Die Getränkespezialität wird nach Bestätigung ausgegeben.
  - Die Ausgabe der Getränkespezialität kann abgebrochen werden. Die Auswahl der Getränkespezialität kann neu vorgenommen werden.

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



- 1 Taste [OK]: Bestätigt die Getränkeauswahl und startet die Getränkeausgabe.
- 2 Taste [<< Zurück]:
  - Bricht die aktuelle Getränkeauswahl ab.
  - Blendet das zuletzt ausgewählte Auswahlmenü ein (Auswahlmenü 1 oder 2).

### Anzeige während der Zubereitung

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



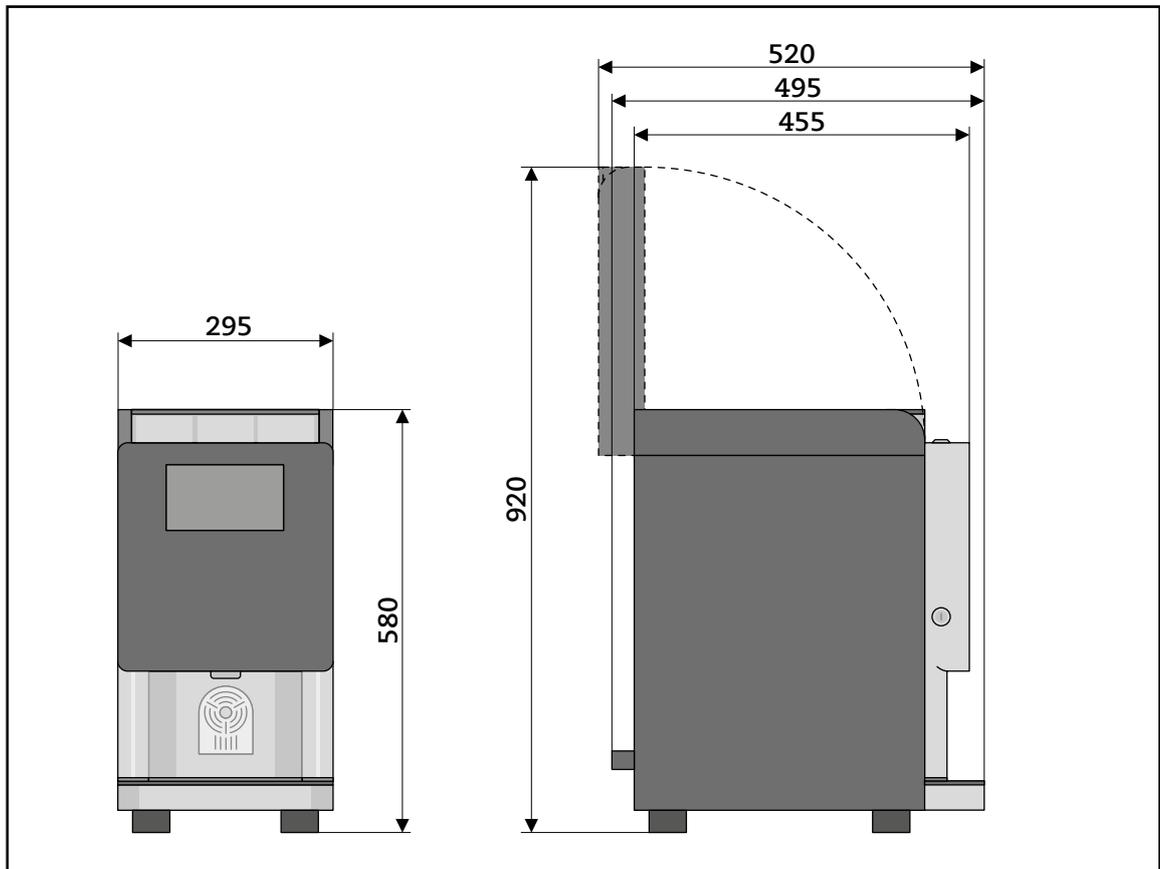
### 6.3.3 Bildschirmschoner

Wenn auf dem Touchscreen der Bedienoberfläche für eine längere Zeit keine Eingabe erfolgt ist, wird der Bildschirmschoner aktiv. Die folgende Abbildung zeigt beispielhaft Bilder 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. Im folgenden Kapitel wird Ihnen erklärt, wie Sie die verschiedenen Getränkesspezialitäten entnehmen und Tassen oder Becher verwenden 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

#### 7.1.1 Status- und Dialogmeldungen auf dem Touchscreen

Auf dem Touchscreen werden je nach Ausstattung des Gerätes vor der Getränkewahl folgende Statusmeldungen angezeigt:

##### Gerät ohne Abrechnungssystem

Status- und Dialogmeldung
Auf dem Touchscreen erscheint abwechselnd: ,Kaffee Partner miniBona 2' ,TASSE UNTERSTELLEN'

##### Gerät mit Abrechnungssystem (optional) im Freiverkaufsmodus

Der Freiverkaufsmodus kann bei Ausstattung des Gerätes mit Münzmodul/Drink-Key-Modul und optionaler Schlüsselschaltung aktiviert werden.

Status- und Dialogmeldung
Auf dem Touchscreen erscheint: ,FREIVERKAUF'

##### Gerät mit Münzmodul (optional)

Status- und Dialogmeldung
Auf dem Touchscreen erscheint abwechselnd: ,Kaffee Partner miniBona 2' ,BITTE GENAUEN BETRAG EINWERFEN'

##### Gerät mit Drink-Key-Modul (optional)

Status- und Dialogmeldung
Auf dem Touchscreen erscheint abwechselnd: ,Kaffee Partner miniBona 2' ,TASSE UNTERSTELLEN'

## 7.1.2 Tasse oder Becher befüllen

**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‘ und ‚bitte entnehmen‘ erscheint und die LEDs an der Getränkeausgabe zweimal in der Farbe weiß blinken und dann dauerhaft leuchten.



Für die Wahl eines Getränkes gilt generell:

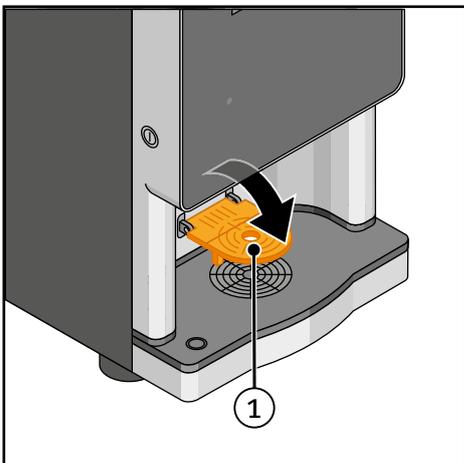
Wählen Sie Ihr Getränk nur, wenn auf dem Touchscreen eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen erscheint.

Andernfalls informieren Sie den Gerätebetreuer, um ggf. eine Fehlerbehebung vorzunehmen.

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.

So befüllen Sie eine Tasse oder einen Becher:



- Klappen Sie bei Verwendung von kleinen Tassen ggf. den Becherstand (1) nach unten.
- Stellen Sie eine Tasse bzw. einen Becher unter den Getränkeauslauf.

**Schritt 1: Auswahlmenü wählen**

- Wählen Sie für die Getränkesspezialität Ihrer Wahl das entsprechende Auswahlmenü aus:

Drücken Sie dazu auf die Taste [Auswahl XL] oder [<< zurück], um das entsprechende Auswahlmenü einzublenden.

***Auf dem Touchscreen wird das entsprechende Auswahlmenü eingeblendet.***

**Schritt 2: Getränkesspezialität wählen**

- Drücken Sie für die Getränkesspezialität Ihrer Wahl auf das entsprechende Symbol (z. B. das Symbol für ‚Kaffee schwarz‘ im Auswahlmenü 1).

**Gerätekonfiguration ohne Ausgabemenü:**  
Die Getränkesspezialität wird zubereitet (siehe Schritt 4).

**Gerätekonfiguration mit Ausgabemenü:**  
Das Ausgabemenü wird eingeblendet.

- Die Auswahl der Getränkesspezialität kann zu diesem Zeitpunkt noch geändert werden (siehe Schritt 3a).
- Die Getränkeausgabe kann gestartet werden (siehe Schritt 3b).

## HINWEIS

Wenn auf dem Touchscreen  
,SPUELPGRAMM BRUEHER STARTEN' oder  
,SERVICE KAFFEESATZ'  
angezeigt wird, kann keine Getränkesspezialität gewählt werden.  
Wenden Sie sich in diesem Fall an den Gerätebetreuer, um ggf. eine Fehlerbehebung  
vorzunehmen.

### Schritt 3a: Auswahl der Getränkesspezialität ändern

- Drücken Sie im Ausgabemenü auf die Taste [◀ Zurück], um das Auswahlmenü erneut aufzurufen.
- Drücken Sie für die Getränkesspezialität Ihrer Wahl auf das entsprechende Symbol (siehe Schritt 2).  
oder

Wählen Sie ein anderes Auswahlmenü aus (siehe Schritt 1).

### Schritt 3b: Getränkeausgabe starten

- Drücken Sie im Ausgabemenü auf die Taste [OK].

### Schritt 4: Getränkesspezialität wird zubereitet

*Auf dem Touchscreen erscheint der Name der gewählten Getränkesspezialität (z. B. ‚Kaffee schwarz‘) und ‚Ihr Getränk wird zubereitet...‘. Die Getränkesspezialität wird zubereitet.*

- Warten Sie, bis auf dem Touchscreen ‚Ihr Getränk wurde zubereitet‘ und ‚bitte entnehmen‘ erscheint. Die LEDs an der Getränkeausgabe blinken zweimal und leuchten dann dauerhaft.
- Entnehmen Sie die Tasse bzw. den Becher.



## 8 Betrieb



### 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.

### HINWEIS

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 LEDs an der Getränkeausgabe leuchten in der Farbe rot.***

- Beachten Sie nach dem Einschalten des Gerätes die Anzeige auf dem Touchscreen der Bedienoberfläche.
- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

***Die LEDs an der Getränkeausgabe leuchten in der Farbe weiß.***

***Auf dem Touchscreen erscheint ‚Maschine bereit‘.***

***Auf dem Touchscreen erscheint eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen.***

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

#### 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.

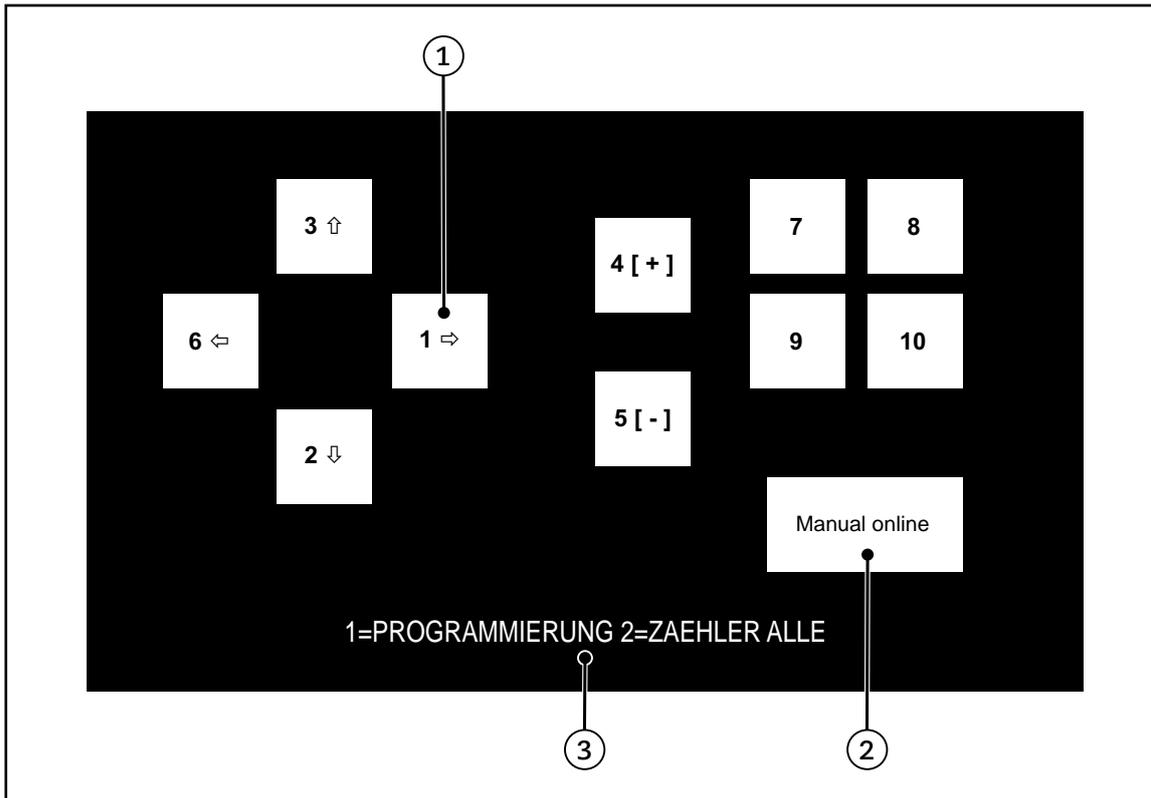
Pflegen Sie das Gerät, bevor Sie es für längere Zeit ausschalten und nicht nutzen. Führen Sie dazu die wöchentlichen und täglichen Pflegearbeiten durch (siehe Abschnitt „9 Pflege“).

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

## 8.2 Service-Menü

Im Service-Menü erhält der Gerätebetreuer folgende Berechtigungen:

- Auslesen des Verkaufszählers
- Ausführen der dialoggeführten Reinigung (siehe Abschnitt „9 Pflege“)
- Zurücksetzen des Brüherreinigungs- und Kaffeesatzzählers



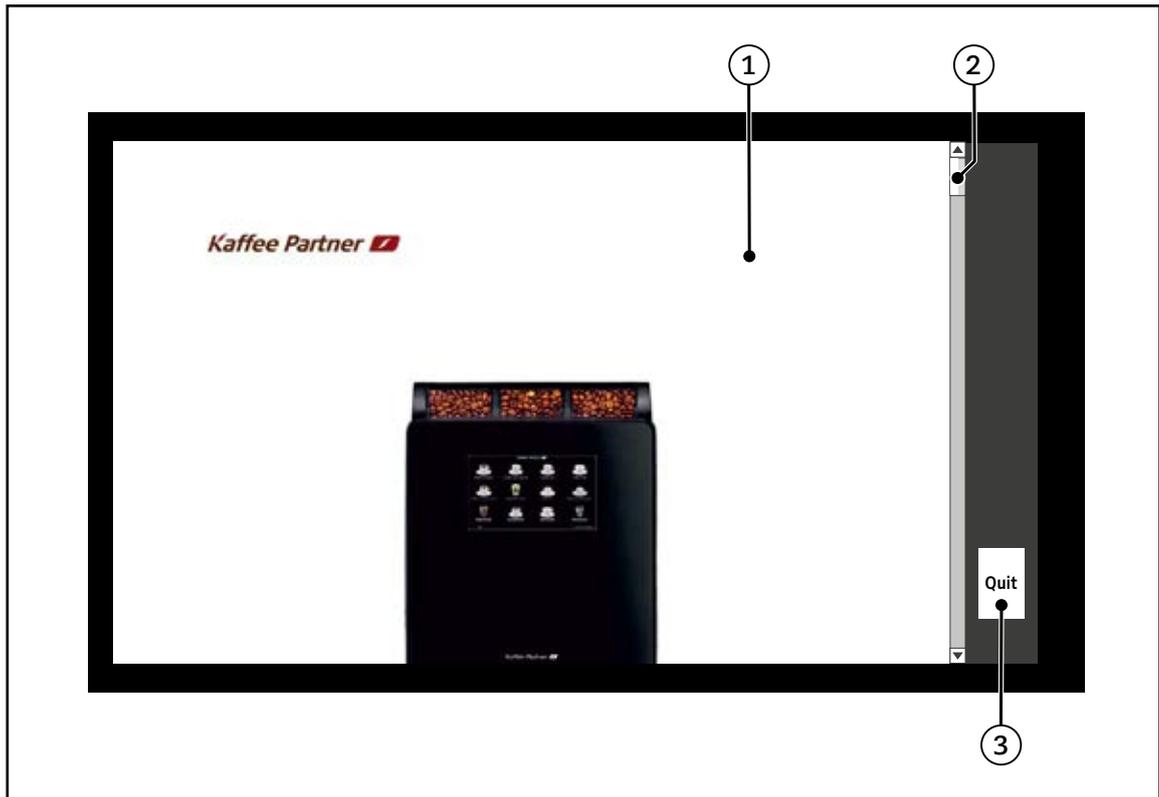
Pos.	Taste/Element	Beschreibung
1		Auswählen der Funktionen <sup>1</sup> , die in der Fußzeile angezeigt werden
2		Einblenden der Online-Betriebsanleitung (siehe Abschnitt „8.3 Online-Betriebsanleitung“)
3	Fußzeile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anzeige der Funktionen <sup>1</sup></li> <li>- Abfrage- und Statusmeldungen</li> </ul>
<p><sup>1</sup> Die folgenden Funktionen können ausschließlich vom autorisierten Fachpersonal von Kaffee Partner genutzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1=PROGRAMMIERUNG (Einstellung der Gerätekonfiguration)</li> <li>- 3=TESTV. (Aktivierung der Betriebsart ‚Testverkauf‘ / bei Ausstattung mit optionalen Abrechnungssystemen)</li> <li>- 6=MODEM (Anzeige der Prüfdaten bei der Installation)</li> </ul>		

### 8.3 Online-Betriebsanleitung

Die Online-Betriebsanleitung ist auf dem Gerät hinterlegt.



Die Online-Betriebsanleitung kann - je nach Gerätesoftware - von der gedruckten Betriebsanleitung abweichen. Die gedruckte Betriebsanleitung wird Ihnen bei der Installation des Gerätes übergeben.



Pos.	Taste/Element	Beschreibung
1		Online-Betriebsanleitung
2	Scrollbalken	Navigieren <sup>1</sup> in der Online-Betriebsanleitung
3		Ausblenden der Online-Betriebsanleitung Das Service-Menü wird eingeblendet.
<sup>1</sup> In der Online-Betriebsanleitung können Sie auch den Touchscreen berühren und den Finger zum Blättern nach oben oder nach unten ziehen.		

## 8.4 Zähler

Nur der Gerätebetreuer darf die Zähler des Gerätes ablesen bzw. zurücksetzen.



Die Zählerstände des Verkaufszählers können nur vom autorisierten Fachpersonal von Kaffee Partner zurückgesetzt werden.

### 8.4.1 Vorbereitende Maßnahmen



#### 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.

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

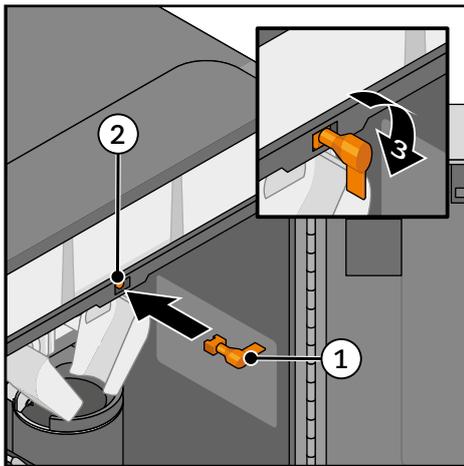
Für das Ablesen der Zählerstände, das Zurücksetzen des Brüherreinigungszählers und des Kaffeesatzzählers muss die Netzspannung bei geöffneter Gerätetür mit dem Türkontaktschlüssel eingeschaltet werden.

#### Türkontaktschlüssel



Der Türkontaktschlüssel befindet sich an der linken Seite der Geräteinnenwand.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.



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

*Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.*

#### 8.4.2 Verkaufszähler

Das Gerät speichert die Anzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten.

Folgende Zählerstände werden im Verkaufszähler nacheinander im 3-Sekunden-Intervall angezeigt:

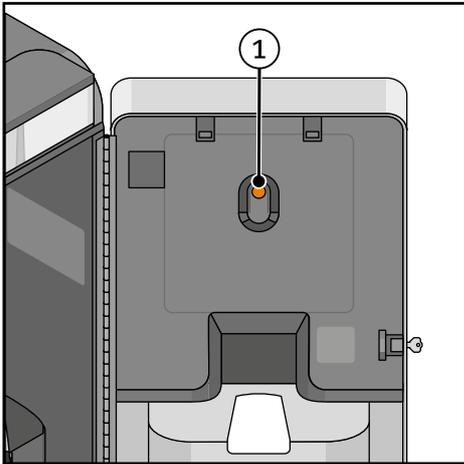
- Gesamtanzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten
- Gesamtbetrag der ausgegebenen Getränkespezialitäten
- Anzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten im Rahmen von Servicearbeiten (Probeverkauf)
- Anzahl der unentgeltlich ausgegebenen Getränkespezialitäten (Freiverkauf)
- Anzahl bzw. Euro-Betrag der ausgegebenen Getränkespezialitäten bei Münzeingabe
- Anzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten für jede Art von Getränkespezialität

Die folgende Tabelle stellt die Codierung der Getränkespezialitäten beispielhaft dar und kann von der Codierung an Ihrem Gerät abweichen:

Getränkesspezialität	Tasse	Becher (Ausgabemenge XL)
Kaffee schwarz	Wahl 1	Wahl 13
Cappuccino special	Wahl 2	Wahl 14
Cappuccino	Wahl 3	Wahl 15
Café au lait	Wahl 4	Wahl 16
Kaffee schwarz stark	Wahl 5	Wahl 17
Latte Macchiato	Wahl 6	Wahl 18
Espresso	Wahl 7	Wahl 19
Espresso Macchiato	Wahl 8	Wahl 20
Kakaotraum	Wahl 9	Wahl 21
Schokokaffee	Wahl 10	Wahl 22
Milchkaffee	Wahl 11	Wahl 23
Heißwasser	Wahl 12	Wahl 24

### Verkaufszähler ablesen

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „8.4.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



- Drücken Sie die Programmier­taste (1) an der Innenseite der Gerätetür.

*Auf dem Touchscreen wird das Service-Menü angezeigt (siehe Abschnitt „8.2 Service-Menü“).*

Taste	Anzeige in der Fußzeile
1	PROGRAMMIERUNG <sup>1</sup>
2	ZAEHLER ALLE <sup>1+2</sup>
3	TESTV. <sup>1</sup>
4	SPUEL. <sup>1+2</sup>
5	Z.SERV. <sup>1+2</sup>
6	MODEM <sup>1</sup>
Zugang durch:	
<sup>1</sup> autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner	
<sup>2</sup> Gerätebetreuer	



- Drücken Sie die Taste [2].

*In der Fußzeile werden die Zählerstände nacheinander im 3-Sekundenintervall angezeigt.*

*Nach Anzeige aller Zählerstände erscheint auf dem Touchscreen ‚Kaffee Partner miniBona 2‘.*

- Führen Sie ggf. weitere Betriebsarbeiten durch oder stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „8.6 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten“).

### 8.4.3 Brüherreinigungszähler

Der Brüherreinigungszähler kann bei Bedarf individuell durch autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner aktiviert und in Betrieb genommen werden und zählt von einer voreingestellten Portionszahl rückwärts.

Wenn der Zähler den Wert ‚00‘ erreicht hat, wird auf dem Touchscreen ‚SERVICE‘ und ‚SPUELPROGRAMM BRUEHER STARTEN‘ angezeigt.



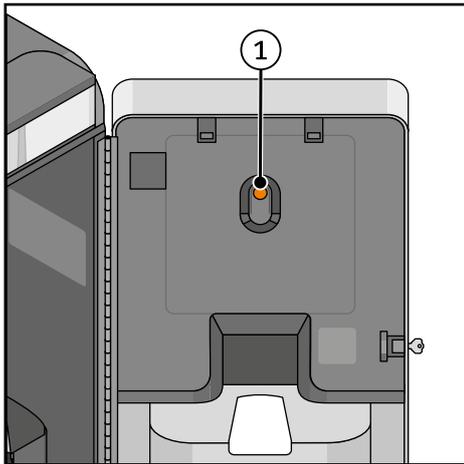
Setzen Sie den Brüherreinigungszähler nach jedem Spülvorgang des Brühers zurück.

Der Brüher muss zu folgenden Zeitpunkten gespült werden:

- im Rahmen der täglichen Pflegearbeiten (siehe Abschnitt „9.4.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen“)
- wenn auf dem Touchscreen ‚SERVICE‘ und ‚SPUELPROGRAMM BRUEHER‘ angezeigt wurde (siehe Abschnitt „9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen“)

#### Brüherreinigungszähler zurücksetzen

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „8.4.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



- Drücken Sie die Programmierertaste (1) an der Innenseite der Gerätetür.

**Auf dem Touchscreen wird das Service-Menü angezeigt (siehe Abschnitt „8.2 Service-Menü“).**

Taste	Anzeige in der Fußzeile
1	PROGRAMMIERUNG <sup>1</sup>
2	ZAEHLER ALLE <sup>1+2</sup>
3	TESTV. <sup>1</sup>
4	SPUEL. <sup>1+2</sup>
5	Z.SERV. <sup>1+2</sup>
6	MODEM <sup>1</sup>
Zugang durch:	
<sup>1</sup> autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner	
<sup>2</sup> Gerätebetreuer	



- Drücken Sie die Taste [5].  
*Auf dem Touchscreen erscheint ‚ZAEHLER SERVICE‘.*



- Drücken Sie **zweimal** die Taste [2].  
*Auf dem Touchscreen erscheint:*  
*‚ZAEHL.BRUEHER [ 00] 00100‘*  
*im Wechsel mit*  
*‚ZAEHL.BRUEHER [ 00] =0100‘*

- Zum Zurücksetzen des Brüherreinigungszählers drücken Sie für ca. 3 Sekunden die Programmier Taste an der Innenseite der Gerätetür.

*Auf dem Touchscreen erscheint kurzzeitig:*  
*ZAEHL.BRUEHER [ 100] 00100*

*‚ENDE PROGRAMMIERUNG‘ und danach*

*‚Kaffee Partner miniBona 2‘.*

- Führen Sie ggf. weitere Betriebsarbeiten durch oder stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „8.6 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten“).

#### 8.4.4 Kaffeesatzzähler

Der Kaffeesatzzähler kann bei Bedarf individuell durch autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner aktiviert und in Betrieb genommen werden und zählt von einer voreingestellten Portionszahl rückwärts.

Wenn der Zähler den Wert ‚10‘ erreicht hat, wird auf dem Touchscreen ‚KAFFEEESATZ ENTLEEREN‘ und ‚Kaffee Partner miniBona 2‘ angezeigt. Es können noch 10 weitere Kaffeeprodukte entnommen werden.

Wenn der Zähler den Wert ‚00‘ erreicht hat, wird auf dem Touchscreen ‚SERVICE‘ und ‚SERVICE Kaffeesatz‘ angezeigt und es werden keine Kaffeeprodukte mehr ausgegeben. Die Symbole der Getränke im Auswahlm enü sind ausgeblendet.



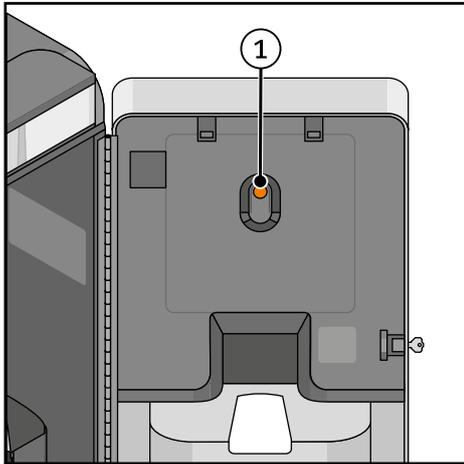
Setzen Sie den Kaffeesatzzähler nach jeder Entleerung und Reinigung zurück.

Der Kaffeesatzbehälter muss zu folgenden Zeitpunkten entleert und gereinigt werden (siehe Abschnitt „9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen“):

- im Rahmen der täglichen Pflegearbeiten.
- wenn auf dem Touchscreen ‚SERVICE‘ und ‚SERVICE KAFFEEESATZ‘ angezeigt wird.

### Kaffeesatzzähler zurücksetzen

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „8.4.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



- Drücken Sie die Programmierertaste (1) an der Innenseite der Gerätetür.

*Auf dem Touchscreen wird das Service-Menü angezeigt (siehe Abschnitt „8.2 Service-Menü“).*

Taste	Anzeige in der Fußzeile
1	PROGRAMMIERUNG <sup>1</sup>
2	ZAEHLER ALLE <sup>1+2</sup>
3	TESTV. <sup>1</sup>
4	SPUEL. <sup>1+2</sup>
5	Z.SERV. <sup>1+2</sup>
6	MODEM <sup>1</sup>
Zugang durch:	
<sup>1</sup> autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner	
<sup>2</sup> Gerätebetreuer	

5 [-]

- Drücken Sie die Taste [5].

*Auf dem Touchscreen erscheint ‚ZAEHLER SERVICE‘.*

2 ↓

- Drücken Sie **dreimal** die Taste [2].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*‚ZAEHL.KAFFEESATZ [ 00] 00030‘*

*im Wechsel mit*

*‚ZAEHL.KAFFEESATZ [ 00] =0030‘*

- Zum Zurücksetzen des Kaffeesatzzählers drücken Sie für ca. 3 Sekunden die Programmierertaste an der Innenseite der Gerätetür.

*Auf dem Touchscreen erscheint kurzzeitig:  
ZAEHL.KAFFEESATZ [ 30] 00030*

*‚ENDE PROGRAMMIERUNG‘ und danach*

*‚Kaffee Partner miniBona 2‘.*

- Führen Sie ggf. weitere Betriebsarbeiten durch oder stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „8.6 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten“).

## 8.5 Bildschirmschoner

Die Bilder des Bildschirmschoners können individuell durch kundeneigene Bilder ersetzt werden. Das Gerät ist für die Übertragung der Bilder mit einem USB-Anschluss ausgestattet.

Wenden Sie sich an Kaffee Partner, um die Bilder des Bildschirmschoners zu ersetzen.

## 8.6 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten

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

### Betriebsbereitschaft herstellen

- Drehen Sie den Türkontaktschlüssel gegen den Uhrzeigersinn um 90 Grad und entnehmen Sie ihn.

*Die Netzspannung ist ausgeschaltet.*

- Stecken Sie den Türkontaktschlüssel in die Halterung an der linken Seite der Geräteinnenwand.
- Schließen Sie den Gehäusedeckel.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.

*Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.*

*Die LEDs an der Getränkeausgabe leuchten in der Farbe rot.*

- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

*Die LEDs an der Getränkeausgabe leuchten in der Farbe weiß.*

*Auf dem Touchscreen erscheint ‚Maschine bereit‘.*

*Auf dem Touchscreen erscheint eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen.*

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

## 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.

### HINWEIS

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

### 9.1 Pflegeintervalle

Folgende Pflegearbeiten müssen vom Gerätebetreuer regelmäßig 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
Dialoggeführte Reinigung:	„9.4.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen“
- Brüher spülen	
- Mixer spülen	
- Heißwasserausgabe spülen	
Tropfschale reinigen	„9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“
Kaffeesatzbehälter reinigen	„9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen“
Getränkeauslauf reinigen	„9.4.6 Getränkeauslauf reinigen“

täglich	Abschnitt/Abschnitte
Produkte auffüllen	„9.4.7 Produkte auffüllen“
Wasserkarister (optional) auffüllen	siehe separate Betriebsanleitung
Frischmilchmodul (optional) reinigen	siehe separate Betriebsanleitung
Münzbehälter* kontrollieren und ggf. leeren	siehe separate Betriebsanleitung
* Der Münzbehälter ist Bestandteil des Münzmoduls (optionale Ausstattung)	

wöchentlich	Abschnitt/Abschnitte
Brüher reinigen	„9.5 Wöchentliche Pflege“
Mixer reinigen	

jährlich	Abschnitt/Abschnitte
Wasserfilter wechseln	Der Wasserfilter wird vom autorisierten Fachpersonal von Kaffee Partner gewechselt.

nach Bedarf	Abschnitt/Abschnitte
Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen	„9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen“
Produkte auffüllen	„9.6.1 Produkte auffüllen“
Produkttrutschen reinigen	„9.6.2 Produkttrutschen reinigen“
Tropfschale leeren	„9.6.3 Tropfschale leeren“
Geräteoberflächen reinigen	„9.6.4 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen“
Touchscreen reinigen	„9.6.5 Touchscreen reinigen“
Wasserkarister (optional) auffüllen	siehe separate Betriebsanleitung
Frischmilchmodul (optional) reinigen	siehe separate Betriebsanleitung
Münzbehälter* kontrollieren und ggf. leeren	siehe separate Betriebsanleitung
* 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*	Trocknen von Bauteilen und Geräteoberflächen
Mikrofasertuch*	Pflegen von Geräteoberflächen
Papiertücher*	Reinigung des Touchscreens
Reinigungspinsel	Entfernung von Produktstäuben an den Produktrutschen
Tüllenbürste	Reinigung der Innenflächen der Endstücke am Getränkeauslauf sowie der Produktleitungen
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
* 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
Reinigungstabletten (Tablettendose)	Kaffeefette im Brüher und in der Kaffeeleitung werden angelöst.
Automaten-Reiniger <sup>1</sup> (Flasche mit Sprühkopf)	Starke Verschmutzungen an Bauteilen und Geräteoberflächen werden angelöst und können leichter entfernt werden.
Glasreiniger (Flasche mit Sprühkopf)	Glasoberflächen können streifenfrei gereinigt werden.
Kunststoff- und Edelstahlpflege <sup>2</sup> (Flasche mit Sprühkopf)	Kunststoff- und Edelstahloberflächen werden nach der Reinigung damit behandelt.
Spezialreiniger für Milch- und Sahnegeräte <sup>3</sup> (Kanister)	Milch- und Wasserstein werden an Bauteilen beseitigt. Die Neubildung von Milch- und Wasserstein wird verzögert.
<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> bei Ausstattung des Gerätes mit dem Frischmilchmodul (optionale Ausstattung)  Bauteile, die mit Milch in Kontakt kommen, müssen anschließend gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser gespült werden.	

## 9.4 Tägliche Pflege

### 9.4.1 Vorbereitende Maßnahmen



#### 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.

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

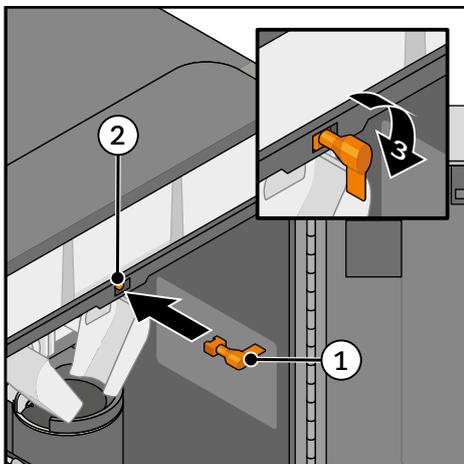
Für die Spülung des Brühers, des Mixers und der Heißwasserausgabe muss die Netzspannung bei geöffneter Gerätetür mit dem Türkontaktschlüssel eingeschaltet werden.

#### Türkontaktschlüssel



Der Türkontaktschlüssel befindet sich an der linken Seite der Geräteinnenwand.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.



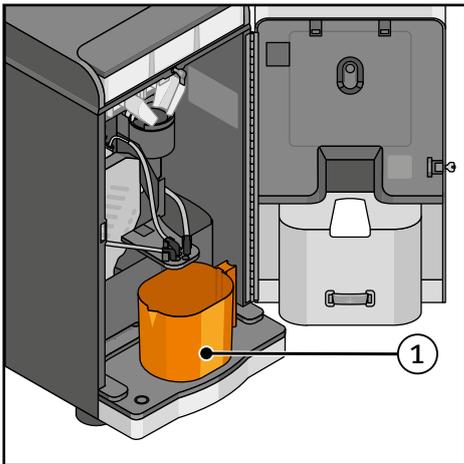
- Stecken Sie den Türkontaktschlüssel (1) in das Türkontaktschloss (2) des Gerätedeckels und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (3) um 90 Grad.

**Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.**

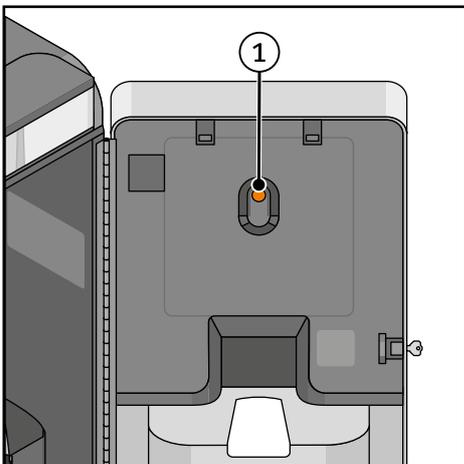
**9.4.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen**

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

- Brüher
- Mixer für Topping- und Kakaopulver
- Heißwasserausgabe
- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „9.4.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



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



- Drücken Sie die Programmierstaste (1) an der Innenseite der Gerätetür.

**Auf dem Touchscreen wird das Service-Menü angezeigt (siehe Abschnitt „8.2 Service-Menü“).**

Taste	Anzeige in der Fußzeile
1	PROGRAMMIERUNG <sup>1</sup>
2	ZAEHLER ALLE <sup>1+2</sup>
3	TESTV. <sup>1</sup>
4	SPUEL. <sup>1+2</sup>
5	Z.SERV. <sup>1+2</sup>
6	MODEM <sup>1</sup>

Zugang durch:

<sup>1</sup> autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner

<sup>2</sup> Gerätebetreuer

4 [ + ]

- Drücken Sie die Taste [4].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„Tropfschale leer? 10=START“*

- Entleeren Sie ggf. die Tropfschale (siehe Abschnitt „9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“) und bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [10].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„Wasser OK? 10=START“*

10

- Bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [10].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„Spuelung 1-2-3-4- 5=Dam. 8=pb m.TAB“*



## VORSICHT

Quetschgefahr am Brüher!

Der Siebstempel bewegt sich im Brüher nach unten bzw. nach oben und kann Finger quetschen.

- Greifen Sie nicht in den Brüher, damit die Finger nicht gequetscht werden.



## 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.

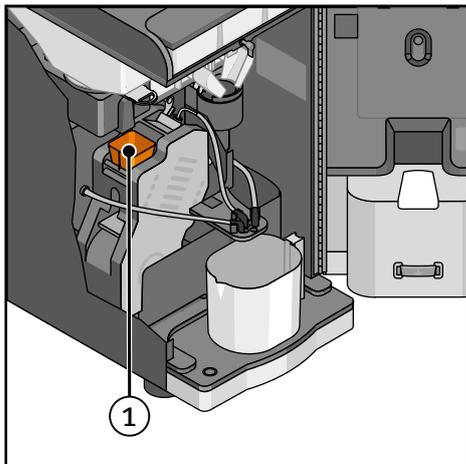
8

- Drücken Sie die Taste [8].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„Spuelung Aktiviert“*

*„Reinigungstab eingeb. 10=START“*



- Geben Sie eine Reinigungstablette in den Trichter (1) des Brüher.

10

- Setzen Sie den Spülvorgang fort, indem Sie die Taste [10] drücken.

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„bitte warten“*

*„Einweichphase.....4:30min 0:01min“*



Die rechte Zeitangabe zeigt die abgelaufene Zeit an.

*Nach 4:30 Minuten erscheint auf dem Touchscreen:*

*„Durchspuelung 6 mal“*

*Kurz danach erscheint auf dem Touchscreen:*

*„Durchspuelung 6 mal 1/6“*

*Jede Durchspülung des Brüher wird angezeigt:*

*„Durchspuelung 6 mal 2/6“*

*„Durchspuelung 6 mal 3/6“*

*„Durchspuelung 6 mal 4/6“*

*„Durchspuelung 6 mal 5/6“*

*„Durchspuelung 6 mal 6/6“*

*Danach erscheint auf dem Touchscreen:*

*„SPUELUNG 2 LAEUFT“*

*„SPUELUNG 4 LAEUFT“*



SPUELUNG 2: Mixer für Toppingpulver und Kakaopulver

SPUELUNG 4: Heißwasserausgabe

*Nach Abschluss des gesamten Spülvorgangs erscheint auf dem Touchscreen:*

*„Spülung 1-2-3-4- 5=Dam. 8=pb m.TAB“*

*Wasser fließt in den Kaffeesatzbehälter.*

*Wasser fließt in den Spülbecher und in die Tropfschale.*

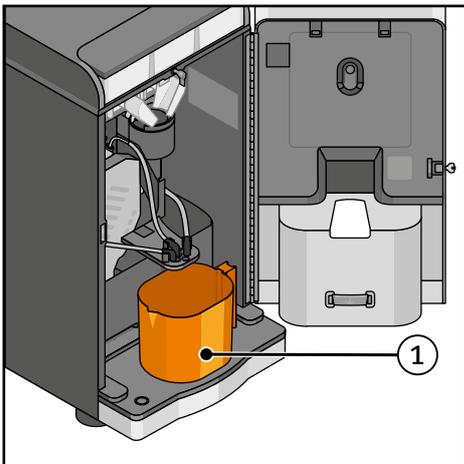
- Entnehmen Sie nach erfolgter Spülung den Spülbecher und entleeren Sie ihn.
- Verlassen Sie das Service-Menü, indem Sie die Programmier Taste an der Innenseite der Gerätetür drücken.
- Reinigen Sie
  - den Kaffeesatzbehälter (siehe Abschnitt „9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen“),
  - die Tropfschale/Tropfschalengitter (siehe Abschnitt „9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“) und
  - den Getränkeauslauf (siehe Abschnitt „9.4.6 Getränkeauslauf reinigen“).
- Stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „9.7 Maßnahmen nach Pflegearbeiten“).

**9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen**

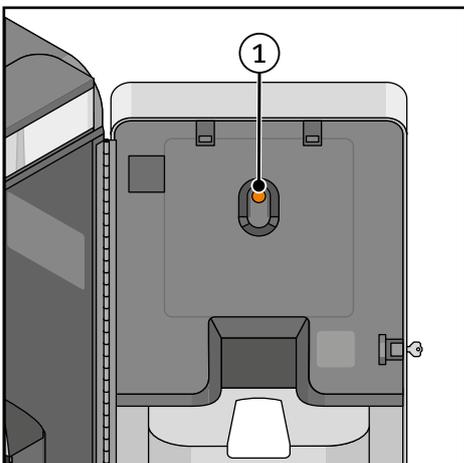
Der Brüher, der Mixer und die Heißwasserausgabe können auch einzeln gespült werden.

Die Einzelspülung wird in folgenden Situationen notwendig:

- Spülung des Mixers, nachdem Produkte nachgefüllt wurden.
- Spülung des Brühers, nachdem auf dem Touchscreen ‚SERVICE‘ und ‚SPUELPROGRAMM BRUEHER STARTEN‘ angezeigt wird.
- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „9.4.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



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



- Drücken Sie die Programmierstaste (1) an der Innenseite der Gerätetür.

**Auf dem Touchscreen wird das Service-Menü angezeigt (siehe Abschnitt „8.2 Service-Menü“).**

Taste	Anzeige in der Fußzeile
1	PROGRAMMIERUNG <sup>1</sup>
2	ZAEHLER ALLE <sup>1+2</sup>
3	TESTV. <sup>1</sup>
4	SPUEL. <sup>1+2</sup>
5	Z.SERV. <sup>1+2</sup>
6	MODEM <sup>1</sup>

Zugang durch:

<sup>1</sup> autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner

<sup>2</sup> Gerätebetreuer

4 [ + ]

- Drücken Sie die Taste [4].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„Tropfschale leer? 10=START“*

- Entleeren Sie ggf. die Tropfschale (siehe Abschnitt „9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“) und bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [10].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„Wasser OK? 10=START“*

10

- Bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [10].

*Auf dem Touchscreen erscheint:*

*„spuelung1-2-3-4- 5=Dam. 8=pb m.TAB“*



## VORSICHT

Quetschgefahr am Brüher!

Der Siebstempel bewegt sich im Brüher nach unten bzw. nach oben und kann Finger quetschen.

- Greifen Sie nicht in den Brüher, damit die Finger nicht gequetscht werden.



## 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.

1 ⇨

- Drücken Sie entweder die Taste [1], um den Brüher zu spülen,

2 ⇩

die Taste [2], um den Mixer für Topping- und Kakaopulver zu spülen,

4 [ + ]

die Taste [4], um die Heißwasserausgabe zu spülen.

*Auf dem Touchscreen erscheint je nach Auswahl der zuvor gedrückten Taste:*

*„SPUELVUNG 1 LAEUFT“*

*„SPUELVUNG 2 LAEUFT“*

*„SPUELVUNG 4 LAEUFT“*

*Bei Spülung 1 (Brüher) läuft das Wasser in den Kaffeesatzbehälter, in die Tropfschale und in den Spülbecher.*

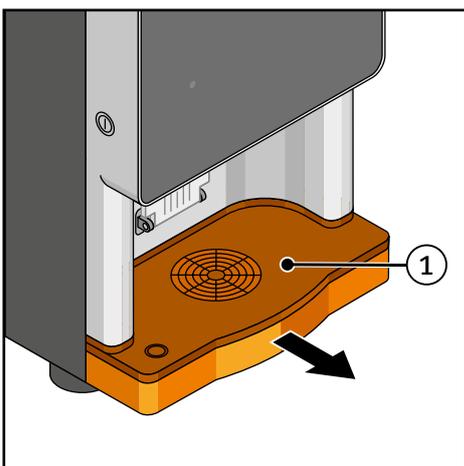
*Bei Spülung 2 oder 4 läuft das Wasser in den Spülbecher.*

*Nach Abschluss eines Spülvorgangs erscheint auf dem Touchscreen:*

*„spuelung1-2-3-4- 5=Dam. 8=pb m.TAB“*

- Entnehmen Sie nach erfolgter Spülung den Spülbecher und entleeren Sie ihn.
- Wiederholen Sie den Spülvorgang so oft, bis klares Wasser in den Spülbecher fließt.
- Wiederholen Sie ggf. den Spülvorgang für eine andere Komponente, in der oben beschriebenen Weise.
- Verlassen Sie das Service-Menü, indem Sie die Programmier Taste an der Innenseite der Gerätetür drücken.
- Reinigen Sie
  - den Kaffeesatzbehälter (siehe Abschnitt „9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen“),
  - die Tropfschale/Tropfschalengitter (siehe Abschnitt „9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“) und
  - den Getränkeauslauf (siehe Abschnitt „9.4.6 Getränkeauslauf reinigen“).
- Stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „9.7 Maßnahmen nach Pflegearbeiten“).

#### 9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen

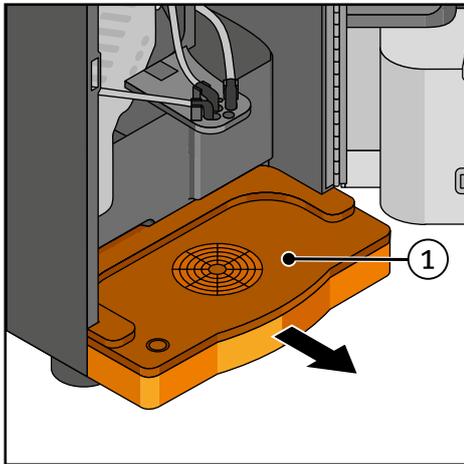


- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.
  - Nehmen Sie das Tropfschalengitter von der Tropfschale ab.
  - Leeren Sie die Tropfschale und reinigen Sie die Tropfschale und das Tropfschalengitter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
  - Trocknen Sie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

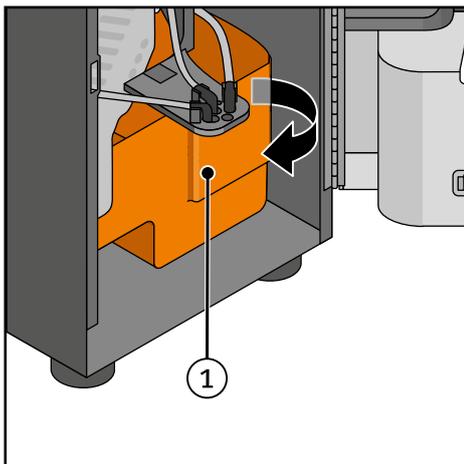
## 9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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



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



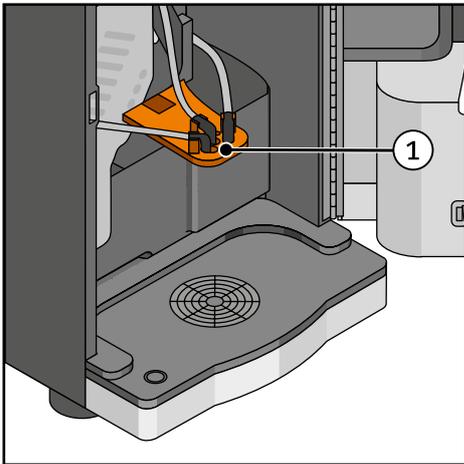
- Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter (1) nach vorne aus dem Gerät, indem Sie zuerst die rechte Seite des Kaffeesatzbehälters mit einer Drehbewegung nach vorne ziehen.
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- 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.

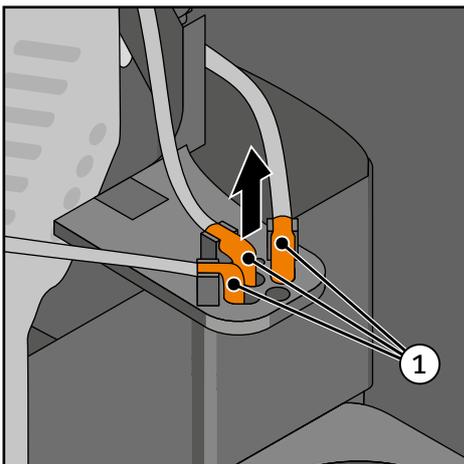
## 9.4.6 Getränkeauslauf reinigen

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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



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



- Drücken Sie 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.

## 9.4.7 Produkte auffüllen

**HINWEIS**

- Stellen Sie sicher, dass die Produktbehälter für Toppingpulver und Kakaopulver innen stets trocken sind.
- Reinigen Sie diese Produktbehälter innen nicht mit einer Flüssigkeit, das Pulver würde sonst verkleben.
- Die Produkte dürfen nicht verdichtet oder gepresst werden.

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

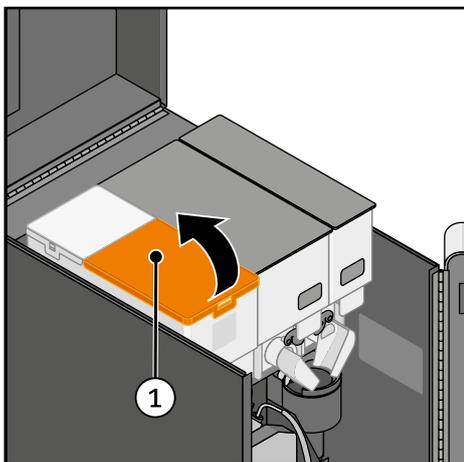
***Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Es liegt keine Netzspannung mehr an.***

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

## Kaffeebohnen auffüllen

**HINWEIS**

- Wenn Sie eine andere Bohnensorte als die bisher verwendete nachfüllen möchten, muss der Mahlgrad neu eingestellt werden.
- Nur durch eine erneute Einstellung des Mahlwerks und der Mischverhältnisse kann die einwandfreie Funktion des Gerätes sowie seine exzellente Qualität in der Tasse sichergestellt werden.
- Informieren Sie Kaffee Partner bei einem Produktwechsel.
- Belassen Sie den Kaffeebehälter auf der Einflussöffnung des Mahlwerks.
- Kaffeebohnen auf der Einflussöffnung könnten sonst das Einsetzen des Kaffeebehälters behindern.



- Öffnen Sie den Deckel (1) des Kaffeebehälters.
- Füllen Sie Kaffeebohnen in den Kaffeebehälter.
- Schließen Sie den Deckel des Kaffeebehälters.

## Pulverprodukte auffüllen

### HINWEIS

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

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

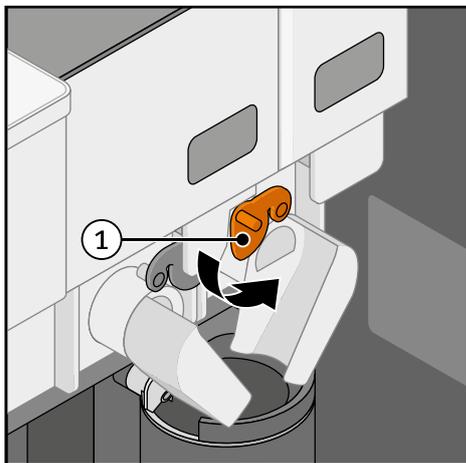
In den Produktbehältern und an den Produktrutschen darf keine Restfeuchtigkeit zurückbleiben, da ansonsten die Gefahr des erneuten Verklumpens besteht.

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

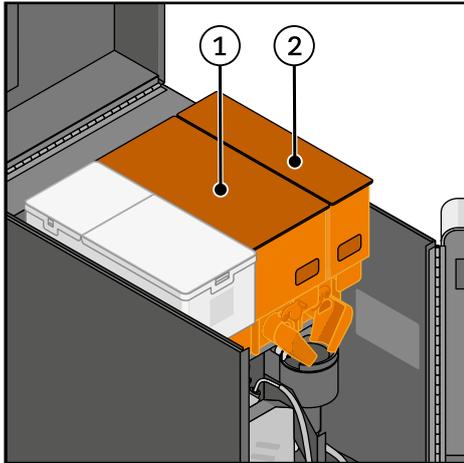
- Füllen Sie je nach Bedarf das entsprechende Pulverprodukt nach.



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) = Toppingpulver  
Produktbehälter (2) = Kakaopulver

- 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 in den entsprechenden Produktbehälter.
- Setzen Sie den Deckel auf den Produktbehälter.
- Schieben Sie den Produktbehälter an seinen vorherigen Platz zurück, bis er einrastet.
- Öffnen Sie die Verschlusskappe an der entsprechenden Produktrutsche.
- Spülen Sie den Mixer  
(siehe Abschnitt „9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen“).

## 9.5 Wöchentliche 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

Verbrühungsgefahr!

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

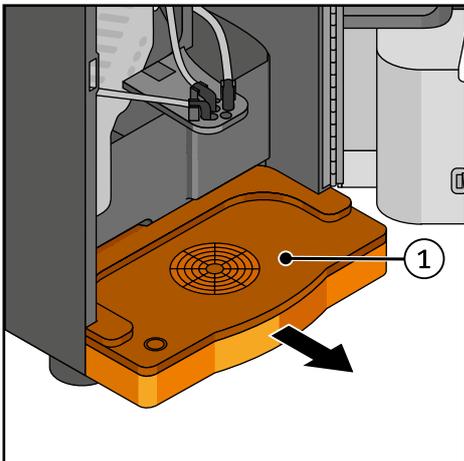
- Tragen Sie während der Reinigungsarbeiten Schutzhandschuhe.

Bei der wöchentlichen Pflege werden der Brüher und der Mixer (inkl. Einsatz für Wasserzulauf und Absaugstutzen des Lüfterkanals) gereinigt.

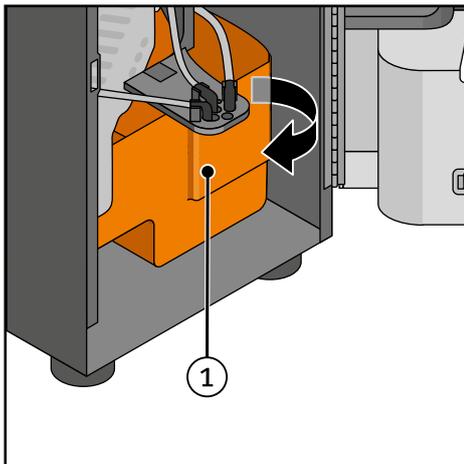
- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

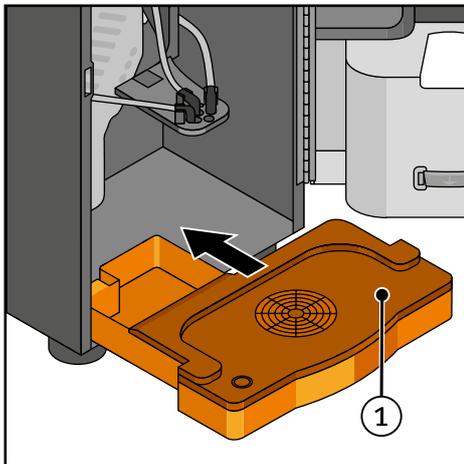
#### Schritt 1: Brüher ausbauen



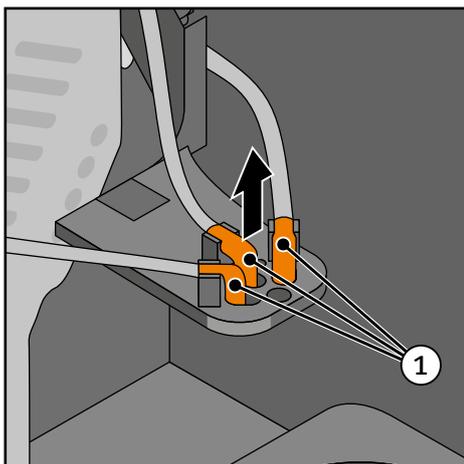
- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.



- Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter (1) nach vorne aus dem Gerät, indem Sie zuerst die rechte Seite des Kaffeesatzbehälters mit einer Drehbewegung nach vorne ziehen.

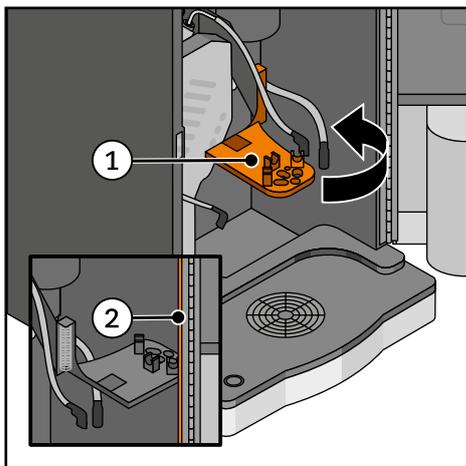


- Schieben Sie die Tropfschale (1) in das Gerät.



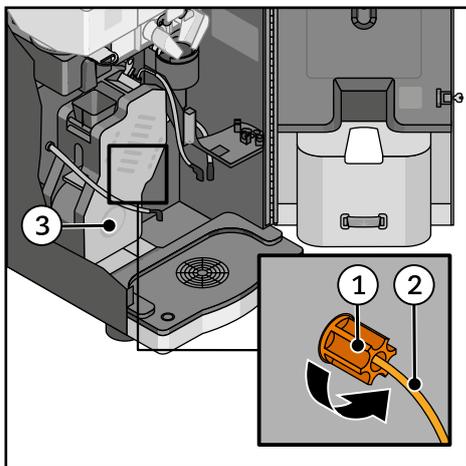
- Drücken Sie mit mäßigem Druck die Endstücke (1) der Leitungen aus den Produktauslaufhalterungen.
- Ziehen Sie die Endstücke nach oben aus den Produktauslaufhalterungen heraus.

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



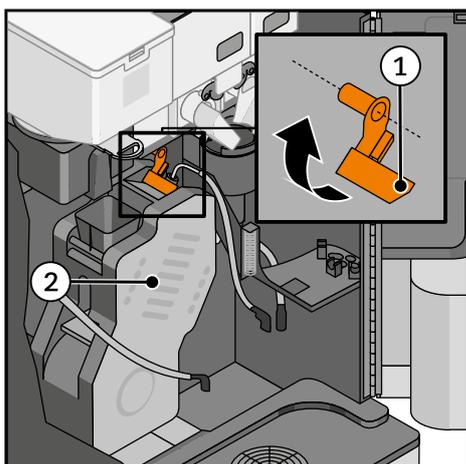
- Schwenken Sie den Getränkeauslauf (1) um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn.

Achten Sie darauf, dass der Getränkeauslauf hinter der Gehäusekante (2) arretiert ist.



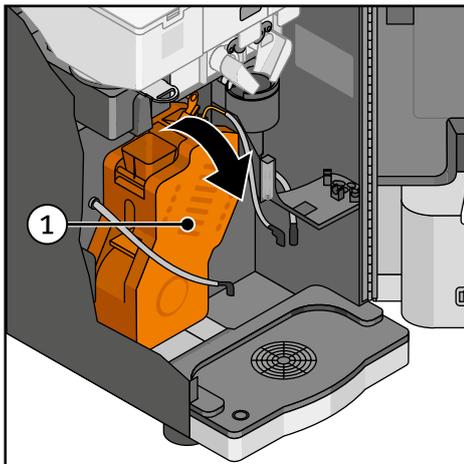
- Lösen Sie die orangefarbene Überwurfmutter (1) gegen den Uhrzeigersinn (Die Überwurfmutter ist in der Abbildung vom Brüher (3) verdeckt).
- Ziehen Sie den Zuleitungsschlauch (2) aus der Messingführung der Rückwand.

*Das restliche Wasser im Zuleitungsschlauch läuft in die Tropfschale.*



- Schieben Sie den metallenen Haltebügel (1) oberhalb des Brühers um 45 Grad im Uhrzeigersinn und halten Sie den Brüher (2) fest, so dass er nicht nach vorne kippen kann.

*Der Brüher ist entriegelt.*

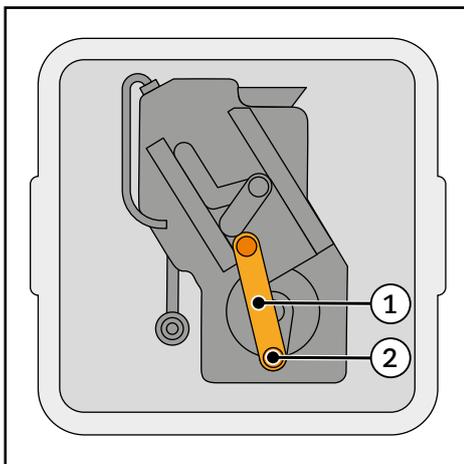


- Tippen Sie den Brühler (1) um seine untere Gehäusekante nach vorne und entnehmen Sie ihn aus dem Gerät.

Schritt 2: Brühler reinigen

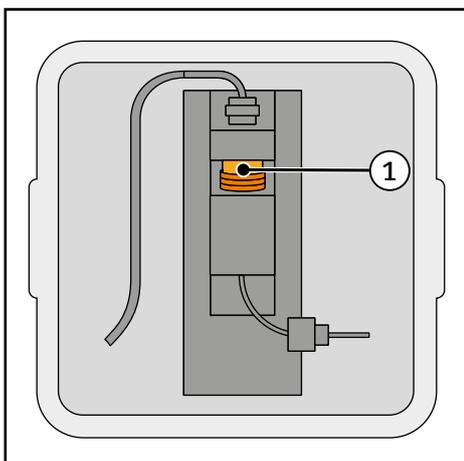
**HINWEIS**

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

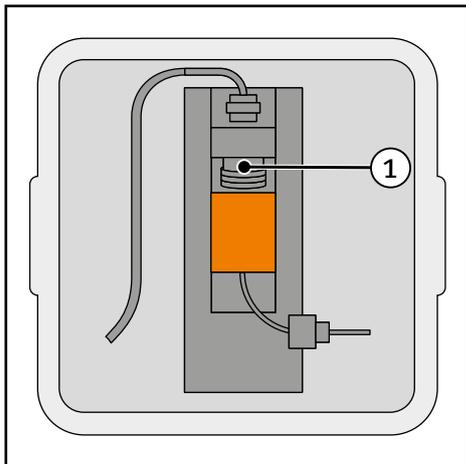


- Legen Sie den Brühler mit der Rückseite nach oben in die Reinigungsschüssel.
- Drehen Sie den Antriebsbügel (1) so, dass sich der Antriebszapfen (2) in der untersten Position befindet (6-Uhr-Stellung).

**Kaffeesatz und Restwasser werden möglicherweise ausgegeben.**



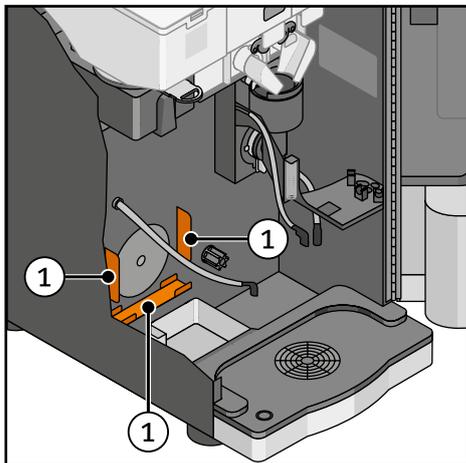
- Drehen Sie den Brühler in der Reinigungsschüssel um 90 Grad nach rechts, so dass das obere Kaffeesieb (1) zu sehen ist.
- Reinigen Sie das obere Kaffeesieb gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.



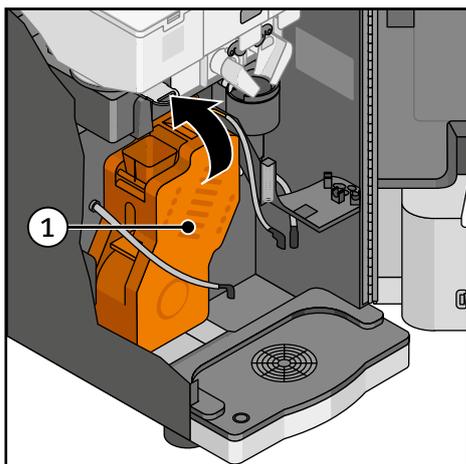
- Trocknen Sie die Kaffeerutsche (1) mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

Es darf keine Restfeuchtigkeit auf der Kaffeerutsche zurückbleiben, um Anhaftungen von Kaffeemehl an der Kaffeerutsche zu vermeiden.

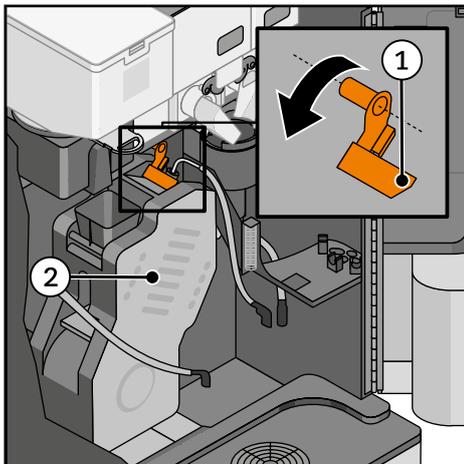
**Schritt 3: Brühler einbauen**



- Platzieren Sie den Brühler - leicht nach vorne gekippt - zuerst zwischen die Führungsschienen (1).

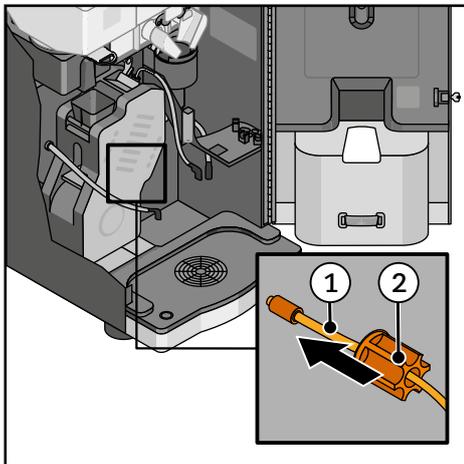


- Drücken Sie den Brühler (1) nach hinten.



- Schieben Sie den metallenen Haltebügel (1) oberhalb des Brühers gegen den Uhrzeigersinn nach unten.

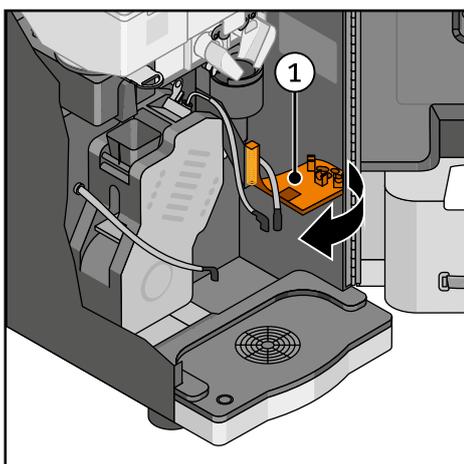
*Der Brüher (2) ist in seiner Position fixiert.*



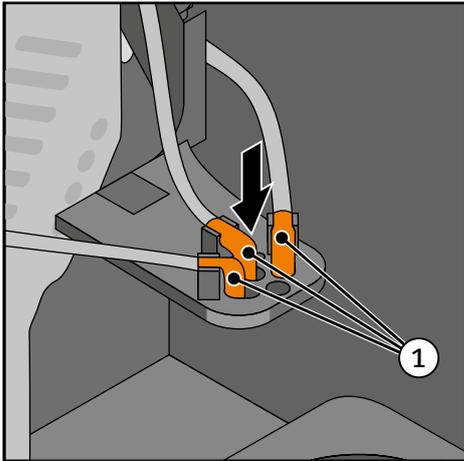
- Schließen Sie den Wasserzulauf des Brühers an:

Stecken Sie dazu den Zuleitungsschlauch (1) bis zum Anschlag in die Öffnung für die Wasserversorgung des Brühers.

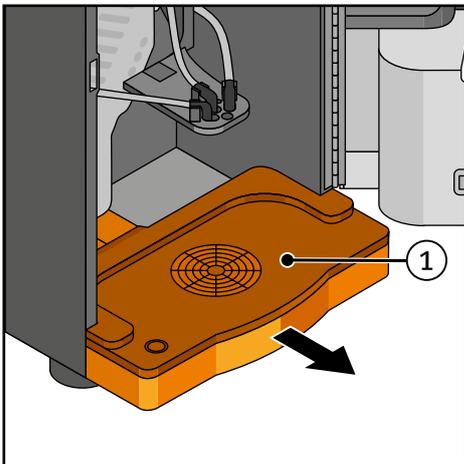
- Drehen Sie die orangefarbene Überwurfmutter (2) im Uhrzeigersinn auf das Messinggewinde und ziehen Sie sie handfest an.



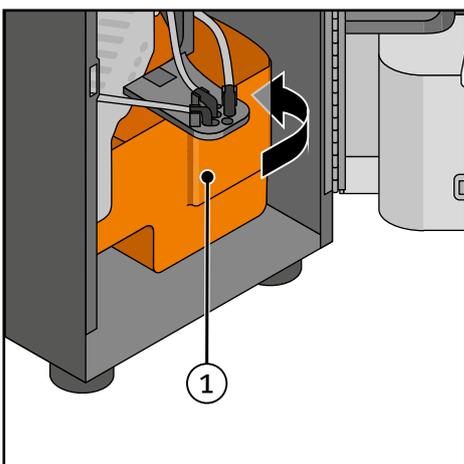
- Schwenken Sie den Getränkeauslauf um 90 Grad zurück.



- Drücken Sie mit mäßigem Druck die Endstücke (1) wieder in die entsprechenden Produktauslaufhalterungen.

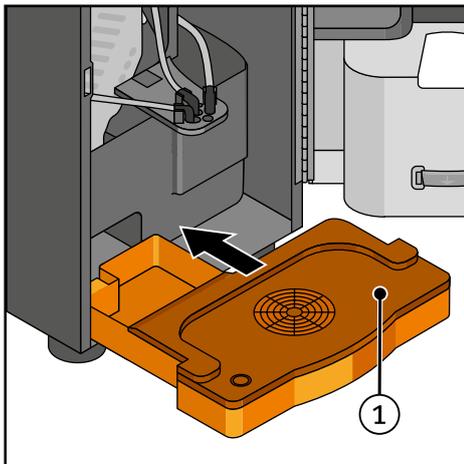


- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät und entleeren Sie sie ggf.



- Schieben Sie den Kaffeesatzbehälter (1) in das Gerät:

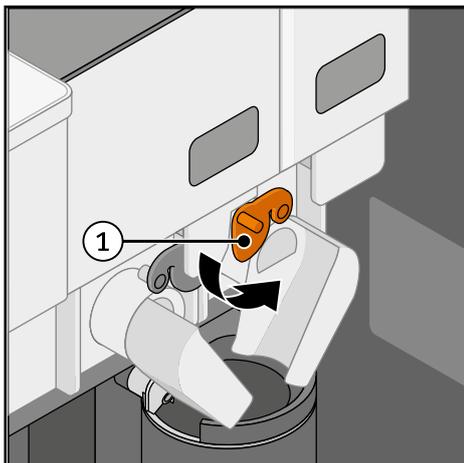
Schwenken Sie dazu die rechte Seite des Kaffeesatzbehälters bis zum Anschlag.



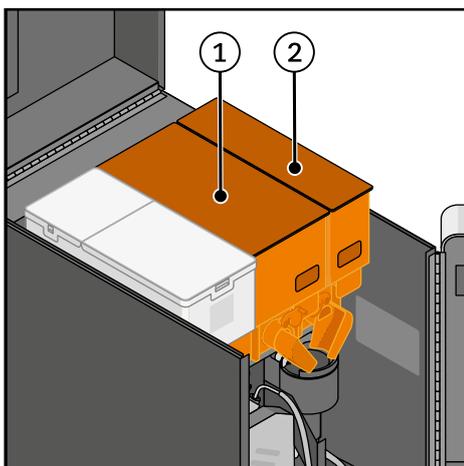
- Schieben Sie die Tropfschale (1) in das Gerät.

**Schritt 4: Produktbehälter entnehmen**

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

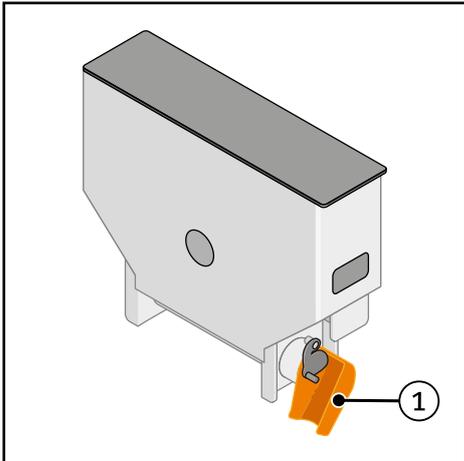


- Schließen Sie die Verschlusskappe (1) an der entsprechenden Produktrutsche des jeweiligen Produktbehälters.



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

- 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.



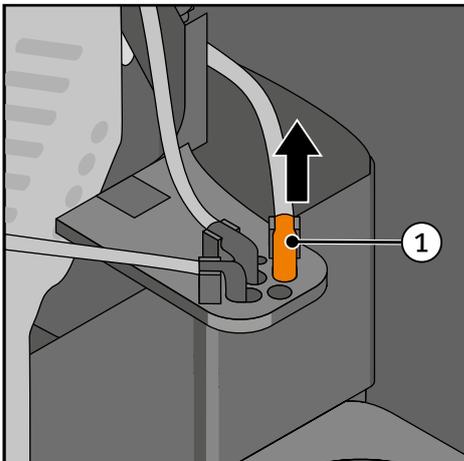
- Reinigen Sie ggf. die Produktrutschen (1) an den Produktbehältern mit dem Reinigungspinsel.



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

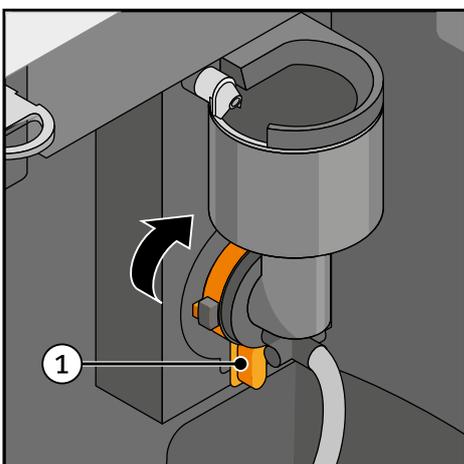
Es darf keine Restfeuchtigkeit auf den Produktrutschen zurückbleiben, um Anhaftungen der Pulverprodukte an den Produktrutschen zu vermeiden.

#### Schritt 5: Mixer ausbauen



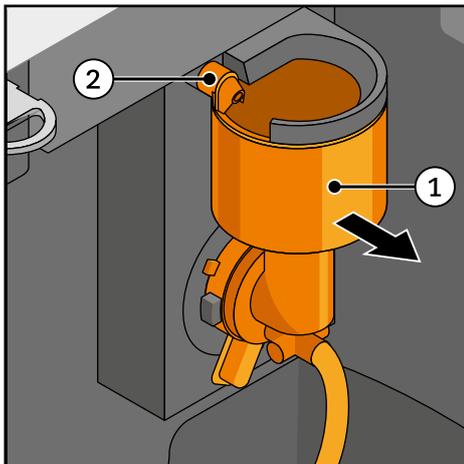
- Drücken Sie mit mäßigem Druck das Endstück (1) der Mixerleitung aus der Produktauslaufhalterung.
- Ziehen Sie die Mixerleitung nach oben aus der Produktauslaufhalterung.

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



- Entriegeln Sie den Bajonettverschluss:

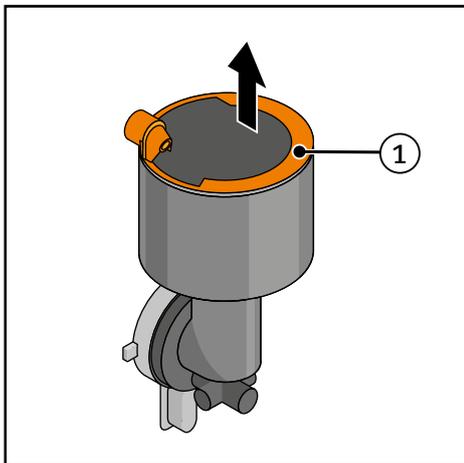
Drehen Sie dazu den Hebel (1) unterhalb des Mixers um ca. 30 Grad im Uhrzeigersinn.



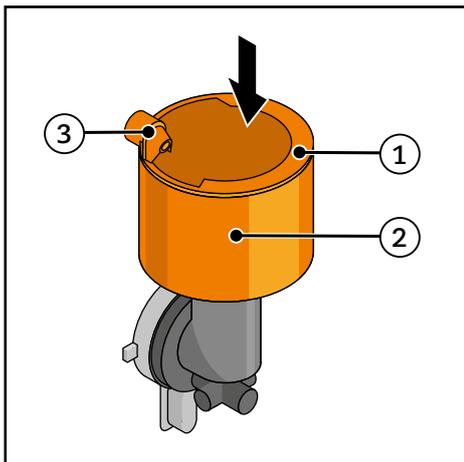
- Ziehen Sie den Mixer (1) nach vorne ab:

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

**Schritt 6: Mixer und Einsatz reinigen**



- Ziehen Sie den grauen Einsatz (1) für den Wasserzulauf von dem Mixertrichter nach oben ab.
- Reinigen Sie den Mixer und den grauen Einsatz mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie den Mixer und den grauen Einsatz mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

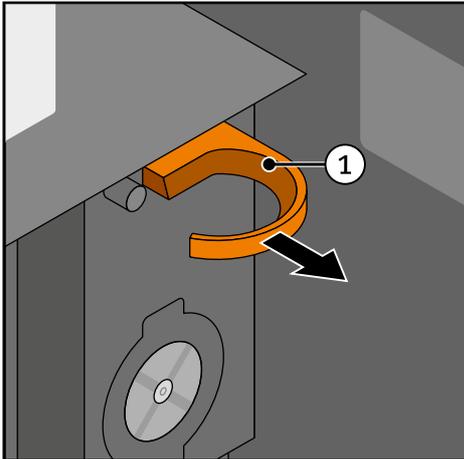


- Drücken Sie den grauen Einsatz (1) auf den Mixertrichter (2).  
Der Wasserzulauf (3) des grauen Einsatzes befindet sich links hinten.

### Schritt 7: Absaugstutzen Lüfterkanal reinigen



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

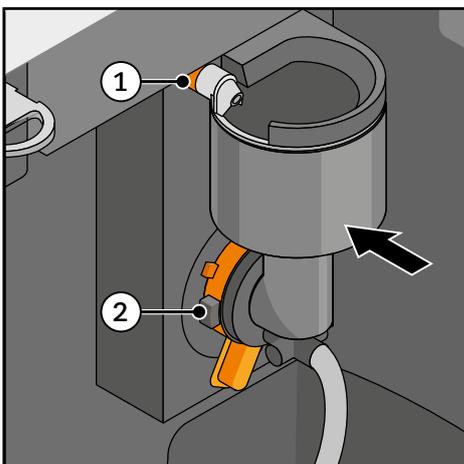


- Ziehen Sie den Absaugstutzen (1) über einen Rastpunkt nach vorne heraus.
- Reinigen Sie den Absaugstutzen mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste, so dass sich keine abgesaugten Produktstäube mehr darin befinden.
- Trocknen Sie den Absaugstutzen mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

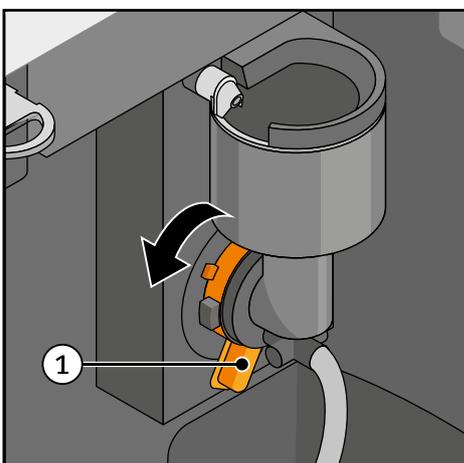
Es darf keine Restfeuchtigkeit auf dem Absaugstutzen zurückbleiben, um Anhaftungen der Pulverprodukte an dem Absaugstutzen zu vermeiden.

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

### Schritt 8: Mixer einbauen

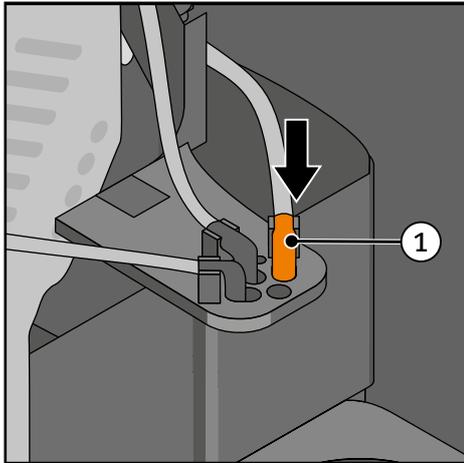


- Schieben Sie den Mixer zuerst auf den Wasserzulauf (1) und dann auf die Bajonettfassung (2).

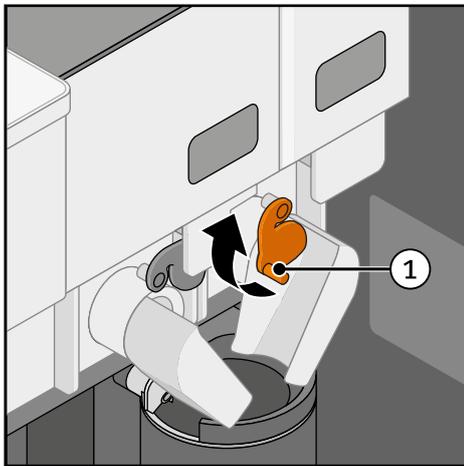


- Verriegeln Sie die Bajonette:

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

- Stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „9.7 Maßnahmen nach Pflegearbeiten“).

## 9.6 Pflege nach Bedarf

### 9.6.1 Produkte auffüllen



#### 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.

#### HINWEIS

---

- Stellen Sie sicher, dass die Produktbehälter für Toppingpulver und Kakaopulver innen stets trocken sind.

Reinigen Sie diese Produktbehälter innen nicht mit einer Flüssigkeit, das Pulver würde sonst verkleben.

- Die Produkte dürfen nicht verdichtet oder gepresst werden.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

#### Kaffeebohnen auffüllen

#### HINWEIS

---

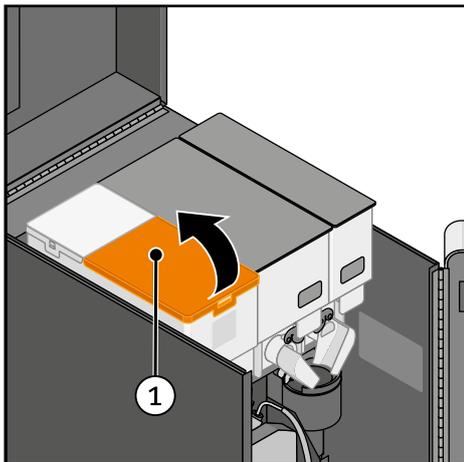
- Wenn Sie eine andere Bohnensorte als die bisher verwendete nachfüllen möchten, muss der Mahlgrad neu eingestellt werden.

Nur durch eine erneute Einstellung des Mahlwerks und der Mischverhältnisse kann die einwandfreie Funktion des Gerätes sowie seine exzellente Qualität in der Tasse sichergestellt werden.

Informieren Sie Kaffee Partner bei einem Produktwechsel.

- Belassen Sie den Kaffeebehälter auf der Einflussöffnung des Mahlwerks.

Kaffeebohnen auf der Einflussöffnung könnten sonst das Einsetzen des Kaffeebehälters behindern.



- Öffnen Sie den Deckel (1) des Kaffeebehälters.
- Füllen Sie Kaffeebohnen in den Kaffeebehälter.
- Schließen Sie den Deckel des Kaffeebehälters.

### Pulverprodukte auffüllen

#### **HINWEIS**

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

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

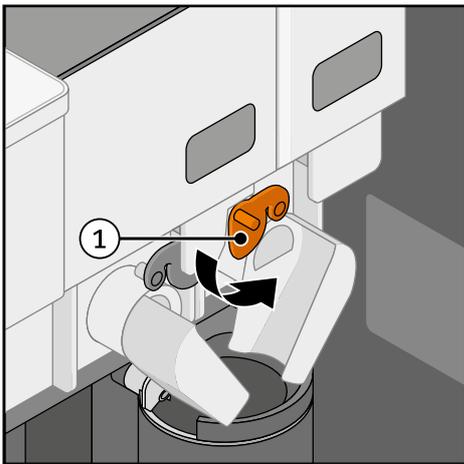
In den Produktbehältern und an den Produktrutschen darf keine Restfeuchtigkeit zurückbleiben, da ansonsten die Gefahr des erneuten Verklumpens besteht.

Die Arbeitsschritte für die Befüllung der Produktbehälter mit Produktpulver sind für die Produkte Toppingpulver und Kakaoapulver identisch.

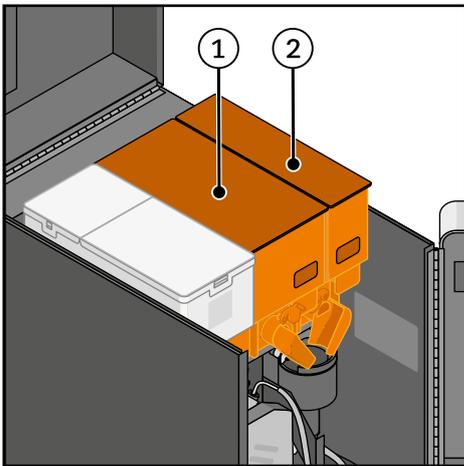
- Füllen Sie je nach Bedarf das entsprechende Pulverprodukt nach.



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) = Toppingpulver  
Produktbehälter (2) = Kakaopulver

- 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 in den entsprechenden Produktbehälter.
- Setzen Sie den Deckel auf den Produktbehälter.
- Schieben Sie den Produktbehälter an seinen vorherigen Platz zurück, bis er einrastet.
- Öffnen Sie die Verschlusskappe an der entsprechenden Produktrutsche.
- Spülen Sie den Mixer (siehe Abschnitt „9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen“).

## 9.6.2 Produkttrutschen reinigen

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr!

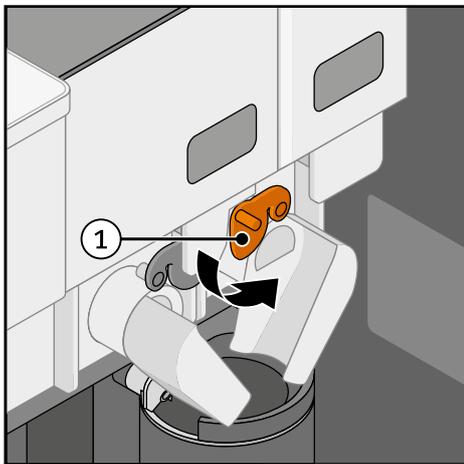
Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

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

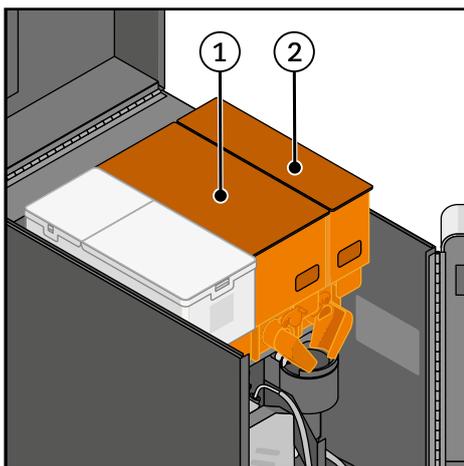
- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

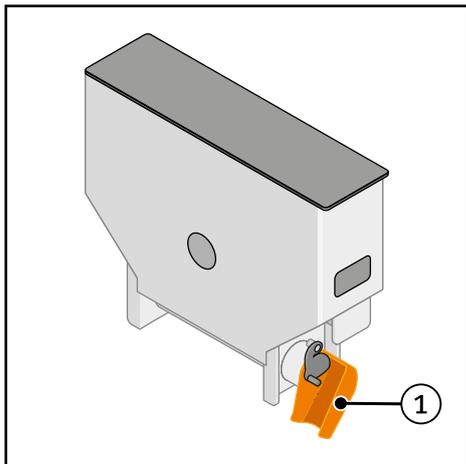


- Schließen Sie die Verschlusskappe (1) an der entsprechenden Produkttrutsche des jeweiligen Produktbehälters.



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

- 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.

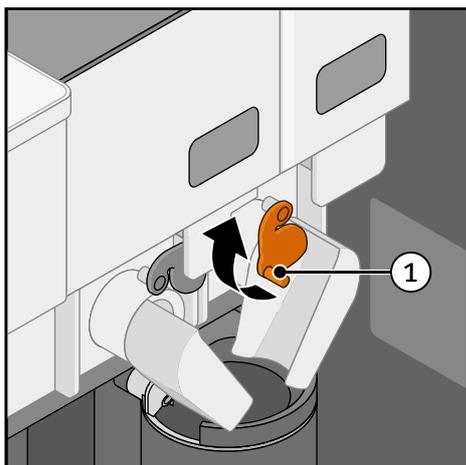


- Reinigen Sie die Produktrutschen (1) an den Produktbehältern mit dem Reinigungspinsel.



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.



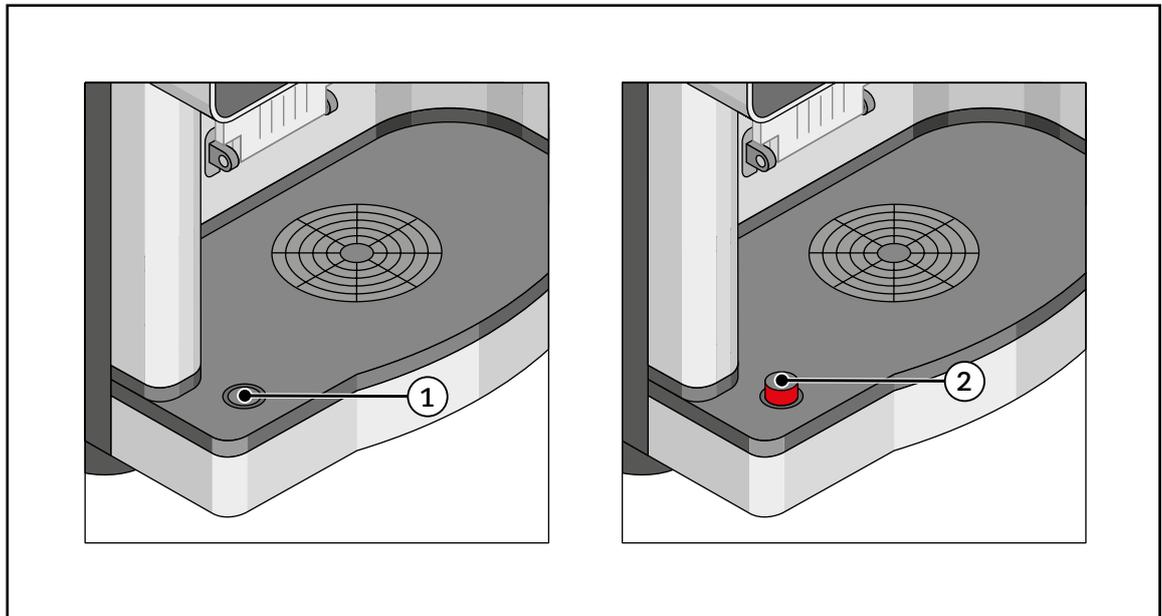
- Stellen Sie die Produktbehälter für Toppingpulver und Kakaopulver an ihre Positionen im Gerät.
- Öffnen Sie die Verschlusskappen (1) an den Produktbehältern für Toppingpulver und Kakaopulver.

- Stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „9.7 Maßnahmen nach Pflegearbeiten“).

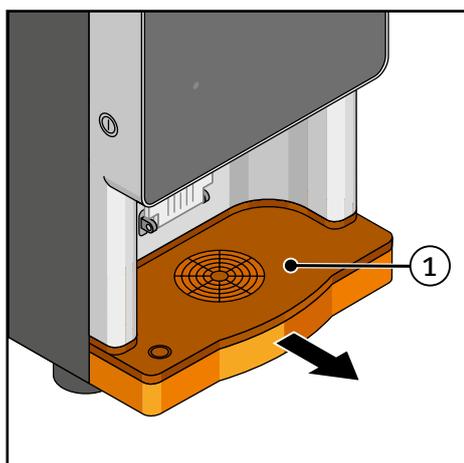
### 9.6.3 Tropfschale leeren

Die Tropfschale muss entleert werden, wenn die rote Markierung der Füllstandsanzeige sichtbar ist (siehe folgende Abbildung).

#### Füllstandsanzeige



- 1 Tropfschale muss nicht entleert werden
- 2 Tropfschale muss entleert werden



- 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.

#### 9.6.4 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen

##### **HINWEIS**

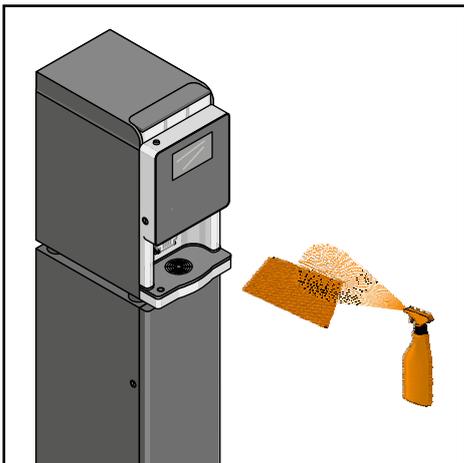
Durch unsachgemäße Handhabung kann der Touchscreen beschädigt werden.

- Reinigen Sie den Touchscreen getrennt von den Oberflächen des Gerätegehäuses und der optionalen Ausstattung (siehe Abschnitt „9.6.5 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.

## 9.6.5 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.

Bei Ausstattung des Gerätes mit dem optionalen Frischmilchmodul kann zusätzlich heißer Dampf austreten.

- Deaktivieren Sie die Touchfunktion. Schalten Sie dazu das Gerät am Netzschalter aus.

**HINWEIS**

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 die Bedienoberfläche.

- Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.
- Besprühen Sie ein weiches Papiertuch mit dem Glasreiniger von Kaffee Partner und reinigen Sie die Bedienoberfläche.
- Schalten Sie das Gerät nach der Reinigung am Netzschalter ein.

## 9.7 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 und Kakaopulver
- Produktbehälter für Kaffeebohnen, Toppingpulver und Kakaopulver
- Endstücke der Produktleitungen an dem Getränkeauslauf
- Kaffeesatzbehälter und Tropfschale
- Ausstattung mit Wasserkanister (optional): Wasserkanister ist befüllt, die Wasserpumpe ist im Wasserkanister eingehängt.
- Ausstattung mit Frischmilchmodul (optional): Milchbehälter ist befüllt / Milchkarton ist ausgetauscht.

Vergewissern Sie sich, dass

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

### Betriebsbereitschaft herstellen

Nur bei Arbeiten der täglichen Pflege:

- Drehen Sie den Türkontaktschlüssel gegen den Uhrzeigersinn um 90 Grad und entnehmen Sie ihn.

***Die Netzspannung ist ausgeschaltet.***

- Stecken Sie den Türkontaktschlüssel in die Halterung an der linken Seite der Geräteinnenwand.
- Schließen Sie ggf. den Gehäusedeckel.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.

***Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.***

***Die LEDs an der Getränkeausgabe leuchten in der Farbe rot.***

- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

***Die LEDs an der Getränkeausgabe leuchten in der Farbe weiß.***

***Auf dem Touchscreen erscheint ‚Maschine bereit‘.***

***Auf dem Touchscreen erscheint eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen.***

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

## 10 Störungen und Fehlerbehebung

### 10.1 Fehlermeldungen

Im Falle einer Störung leuchten die LEDs an der Getränkeausgabe in der Farbe rot und auf dem Touchscreen der Bedienoberfläche wird eine Fehlermeldung angezeigt, um die Ursache der Störung zu ermitteln.

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

Einige der nachfolgend aufgeführten Fehlermeldungen finden Sie auch auf dem Aufkleber auf der Innenseite der Gerätetür.

Touchscreen	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>
Service AUS o6 A	Wasserzulauf ist ungenügend	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stellen Sie die Wasserzufuhr wieder her</li> <li>● Gerät ausschalten</li> <li>● Gerät wieder einschalten</li> </ul>
Service AUS 31 B	Wassertemperatur ist über lange Zeit zu gering	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gerät ausschalten</li> <li>● Gerät wieder einschalten</li> </ul>
Service AUS 8	Brüher ist verstopft	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Reinigen Sie den Brüher (siehe Abschnitt „9.5 Wöchentliche Pflege“)</li> </ul>
	Brühzeit wurde überschritten	
	Mahlgrad ist zu fein	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Informieren Sie Kaffee Partner <sup>2</sup></li> </ul>
Kein Kaffee AUS 8 B BRUEHER KONTROLLIEREN	Brüher ist nicht richtig eingebaut (Metallbügel, der den Brüher oben fixiert, ist nicht komplett eingerastet)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Brüher komplett ausbauen und erneut einsetzen, anschließend den Metallbügel bis zum Anschlag herunter drücken (siehe Abschnitt „9.5 Wöchentliche Pflege“, Schritt 1+3)</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>
Wasserfilter tauschen	Wasserfilterwechsel soll durchgeführt werden	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Informieren Sie Kaffee Partner <sup>2</sup></li> </ul>
SERVICE KAFFEESATZ	Kaffeessatzbehälter ist voll	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kaffeessatzbehälter entleeren</li> <li>● Kaffeessatzzähler zurücksetzen (siehe Abschnitt „8.4 Zähler“)</li> </ul>

Touchscreen	Ursache	Handlung <sup>1</sup>
SPUELPGRAMM BRUEHER STARTEN	Brüher ist verunreinigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spülprogramm für den Brüher starten</li> <li>• Brüherreinigungszähler zurücksetzen (siehe Abschnitt „8.4 Zähler“)</li> </ul>
<sup>1</sup> Im Anschluss muss das Gerät neu gestartet werden. Diverse Fehlermeldungen werden dadurch zurückgesetzt.		
<sup>2</sup> Kostenlose Service-Hotlines Deutschland: +49 (0) 541 75045-400 Österreich: +43 (0) 662 2682-37 Schweiz: +41 (0) 41 74100-52		

## 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 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 soll. 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

#### 12.1.1 Kaffee Partner miniBonaz

Elektrische Daten	
Netzspannung	230 V ~ ( $\pm 10\%$ )
Frequenz	50/60 Hz ( $\pm 2\%$ )
Maximale Leistungsaufnahme	1600 W
Absicherung Aufstellort	10 - 16 A (einzeln abgesichert)
Schutzart	IP 20

Abmessungen und Gewichte	
Abmessungen H x B x T:	
- Gerät verpackt	630 x 345 x 530 (mm)
- Gerät geschlossen	580 x 295 x 495 (mm)
- Gerät mit geöffnetem Deckel	920 x 295 x 520 (mm)
Gewicht:	
- Gerät verpackt	ca. 27 kg
- Gerät ohne Produkte	ca. 22 kg
- Gerät mit Produkten	ca. 26 kg

#### 12.1.2 Allgemein

Allgemeine Daten	
Lagertemperatur	5 - 50 °C
Luftfeuchtigkeit	< 60 %
Betriebstemperatur	5 - 32 °C
Betrieb mit festem Wasseranschluss:	
- Wasseranschluss	3/4" Außengewinde
- Wasserdruck	0,2 - 6 bar
- Wasserdurchfluss	min. 2 l/min
Wassertemperatur im Boiler	88 °C (einstellbar von 70 °C - 100 °C)
Aufheizzeit Boiler	ca. 3 min
A-bewerteter Schalldruckpegel	< 70 dB(A)

## 12.2 Zubehör

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

## 12.3 Konformitätserklärung

Die auf dem Gerät bzw. seiner Verpackung aufgebrachte CE-Kennzeichnung zeigt die Konformität des Gerätes mit den Anforderungen folgender EG-Richtlinien und Normen an:

### EG-Richtlinien

- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2014/30/EU EMC-Richtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2012/19/EU WEEE-Richtlinie
- 2014/53/EU Richtlinie über Funkanlagen und Telekommunikationsendeinrichtungen und die gegenseitige Anerkennung ihrer Konformität
- 1907/2006/EG REACH-Verordnung
- 1935/2004/EG Verordnung für Lebensmittelkontaktmaterialien

### Normen

- EN 60335-1:2012 + A11:2014
- EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013
- EN 62233:2008
- EN 62479:2010
- EN 301 489-1 V1.9.2
- EN 301 489-7 V1.3.1
- EN 301 511 V9.0.2

Die entsprechende EG-Konformitätserklärung für das Gerät **miniBonaz** wurde vom Dokumentationsbevollmächtigten ausgestellt.

Dokumentationsbevollmächtigter:  
Carlo Doglioni Majer  
Rhea Vendors Group S.p.A.  
Via Valleggio 2/bis  
I-22100 Como

## 12.4 Kontakt Daten

Kontakt Daten Deutschland:

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

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

Service-Fax  
+49 (0) 541 750 45-460

Mail-Support  
support@kaffee-partner.de

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

Kontakt Daten Österreich:

Kaffee Partner Austria GmbH  
Himmelreich 1  
A-5020 Salzburg

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

Service-Fax  
+43 (0) 662 2682-46

Mail-Support  
support@kaffee-partner.at

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

Kontakt Daten Schweiz:

Kaffee Partner Schweiz AG  
Hinterbergstrasse 24  
CH-6312 Steinhausen

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

Service-Fax  
+41 (0) 41 74012-61

Mail-Support  
support@kaffee-partner.ch

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

zur Weiterleitung an die zuständige Person

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller: Rhea Vendors Group S.p.A. - Via Valleggio, 2/bis - 22100 Como (CO) - Italien

Beschreibung des Geräts: Heißgetränkspender

Typ: T.TOP 07

Gerätename: Minibona 2

Wir erklären hiermit, dass unsere Automaten im Sinne der folgenden europäischen Sicherheitsbestimmungen, Direktiven und Standards entwickelt und hergestellt werden:

### DIREKTIVEN

2014/30/EU, 2006/42/EC, 2011/65/EC, 2012/19/EU, 2014/53/UE

### BESTIMMUNGEN

1907/2006/EC, 1935/2004/EC

Und das Produkt den folgenden harmonisierten Normen entspricht:

### SICHERHEIT

EN60335-1:2012 + A11:2014

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010

### EMC

EN 55014-1:2006 + A1:2009 +A2:2011

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 301 489-1 V1.9.2

EN 301 489-7 V1.3.1

### RADIO

EN 301 511 V9.0.2

EN 62479:2010

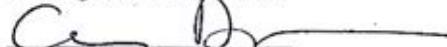
### EMF

EN 62233:2008

Die mit der Erstellung der technischen Zeichnungsdatei beauftragte Person ist Herr Carlo Doglioni Majer.

Caronno Pertusella, 2016/11/16

Carlo Doglioni Majer  
Rhea Vendors Group S.p.A.  
CEO & gesetzlicher Vertreter



Rhea Vendors Group S.p.A.

Sede legale: Via Valleggio, 2/bis - 22100 COMO Sede Amministrativa: Via Trieste, 49 - I - 21042 Caronno Pertusella (Va)

R.E.A. Como 266265 Reg. Imprese COMO P.Iva 02546490133

Tel +39 02 966 55 1 Fax +39 02 965 50 86 E-mail rheavendors@rheavendors.com