

Kaffee Partner 

BARISTA Compact

So einfach ist perfekter Kaffeegenuss.



Betriebsanleitung

Fragen und Anregungen

Sie haben...

... Fragen und Anregungen zu dieser Betriebsanleitung?

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

Kontaktdaten Deutschland:

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.de

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

Kontaktdaten Österreich:

Kaffee Partner Austria GmbH
Himmelreich 1
A-5020 Salzburg

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.at

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

Kontaktdaten Schweiz:

Kaffee Partner Schweiz AG
Hinterbergstrasse 24
CH-6312 Steinhausen

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.ch

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

Kaffee Partner BARISTA Compact

Betriebsanleitung
(Originalbetriebsanleitung)

Artikel-Nr.: 192/010

Version 1.0

Ausgabe März 2022

Copyright ©

© Kaffee Partner GmbH 2022

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

Technische Änderungen vorbehalten.

Vorwort

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

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

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen mit Ihrer BARISTA Compact 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

| | | |
|----------|-------------------------------------|-----------|
| 1 | Einleitung | 9 |
| 1.1 | Zielgruppe | 10 |
| 1.2 | Gewährleistung und Haftung | 10 |
| 2 | Darstellungsmittel | 11 |
| 2.1 | Sicherheitshinweise | 11 |
| 2.2 | Sonstige Darstellungen | 11 |
| 3 | Sicherheitshinweise | 12 |
| 3.1 | Pflichten des Betreibers | 12 |
| 3.2 | Pflichten des Gerätebetreuers | 12 |
| 3.3 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 13 |
| 3.3.1 | Gerät | 13 |
| 3.3.2 | Produkte | 13 |
| 3.4 | Allgemeine Sicherheitshinweise | 14 |
| 3.5 | Besondere Sicherheitshinweise | 15 |
| 3.5.1 | Elektrizität | 15 |
| 3.5.2 | Lüftungsöffnungen | 15 |
| 3.5.3 | Temperatur | 15 |
| 3.5.4 | Mechanische Sicherheit | 16 |
| 3.5.5 | Original-Ersatzteile | 16 |
| 3.5.6 | Reparaturen | 16 |
| 3.6 | Symbole am Gerät | 16 |
| 4 | Transport / Lagerung | 17 |
| 4.1 | Lagerbedingungen | 17 |
| 5 | Installation | 18 |
| 5.1 | Voraussetzungen | 18 |
| 5.2 | Wasseranschluss | 19 |
| 5.3 | Stromanschluss | 19 |
| 5.4 | Standort | 19 |
| 6 | Geräteübersicht | 20 |
| 6.1 | Gerät und Unterschrank (optional) | 20 |
| 6.2 | Funktions- und Bedienelemente Gerät | 21 |
| 6.2.1 | Vorderansicht | 21 |
| 6.2.2 | Vorderansicht Gerätetür offen | 22 |
| 6.2.3 | Rückansicht | 23 |
| 6.3 | Touchscreen | 24 |
| 6.3.1 | Auswahlmenüs | 24 |
| 6.3.2 | Ausgabemenü | 25 |
| 6.3.3 | Bildschirmschoner | 27 |
| 6.4 | Abmessungen | 27 |
| 7 | Bedienung | 28 |
| 7.1 | Getränkesspezialitäten wählen | 28 |
| 8 | Betrieb | 30 |
| 8.1 | Gerät ein- und ausschalten | 30 |
| 8.1.1 | Gerät einschalten | 30 |
| 8.1.2 | Gerät ausschalten | 30 |
| 8.2 | Service-Menü | 31 |
| 8.3 | Zähler | 31 |
| 8.3.1 | Vorbereitende Maßnahmen | 31 |
| 8.3.2 | Verkaufszähler | 32 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 9 | Pflege | 37 |
| 9.1 | Pflegeintervalle | 37 |
| 9.2 | Tägliche Pflege | 39 |
| 9.2.1 | Vorbereitende Maßnahmen | 39 |
| 9.2.2 | Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe reinigen (mit Reinigungstablette) | 40 |
| 9.2.3 | Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen (ohne Reinigungstablette) | 43 |
| 9.2.4 | Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen | 46 |
| 9.2.5 | Kaffeersatzbehälter reinigen | 46 |
| 9.2.6 | Getränkeauslauf reinigen | 47 |
| 9.2.7 | Produkte auffüllen | 48 |
| 9.3 | Wöchentliche Pflege | 51 |
| 9.4 | Pflege nach Bedarf | 63 |
| 9.4.1 | Produkte auffüllen | 63 |
| 9.4.2 | Produkrutschen reinigen | 66 |
| 9.4.3 | Tropfschale leeren | 68 |
| 9.4.4 | Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen | 69 |
| 9.4.5 | Touchscreen reinigen | 70 |
| 10 | Störungen und Fehlerbehebung | 71 |
| 10.1 | Fehlermeldungen | 71 |
| 11 | Außerbetriebnahme | 73 |
| 11.1 | Befristete Außerbetriebnahme | 73 |
| 11.2 | Wiederinbetriebnahme | 73 |
| 11.3 | Dauerhafte Außerbetriebnahme | 73 |
| 12 | Anhang | 74 |
| 12.1 | Technische Daten | 74 |
| 12.1.1 | Kaffee Partner BARISTA Compact | 74 |
| 12.1.2 | Allgemein | 74 |
| 12.2 | Kontaktdaten | 75 |

1 Einleitung

Die BARISTA Compact, im Folgenden Gerät genannt, ist ein Kaffeevollautomat, der Ihren Mitarbeitern und/oder Benutzern folgende frisch zubereitete Getränkespezialitäten liefern kann:

- Kaffee schwarz
- Kaffee schwarz stark
- Kakaotraum
- Cappuccino mit Kakao
- Latte macchiato
- Kaffee mit Kakao
- Cappuccino
- Espresso
- Heiße Milch
- Café au lait
- Espresso macchiato

Zusätzlich zu den Getränkespezialitäten kann auch 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 |
| Card2Drink-Modul | | x |
| * Das Drink-Key-Modul kann mit den Münzmodulen kombiniert werden. | | |

1.1 Zielgruppe

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

Benutzer

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

Gerätebetreuer

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

1.2 Gewährleistung und Haftung

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

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

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

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

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

2 Darstellungsmittel

2.1 Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Sicherheitshinweise verwendet:



GEFAHR

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



VORSICHT

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

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 CO₂-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.

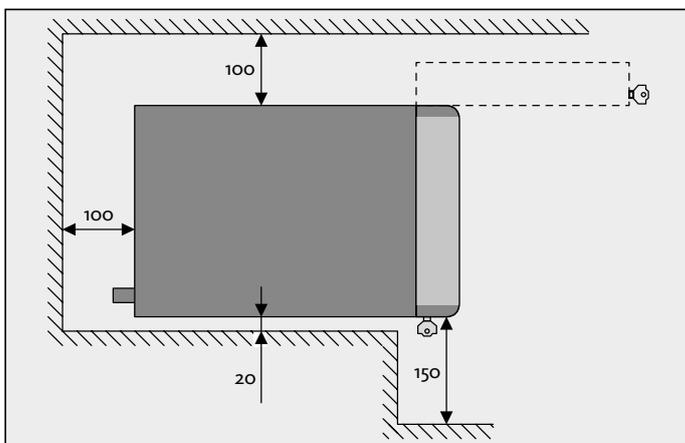
5.3 Stromanschluss

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

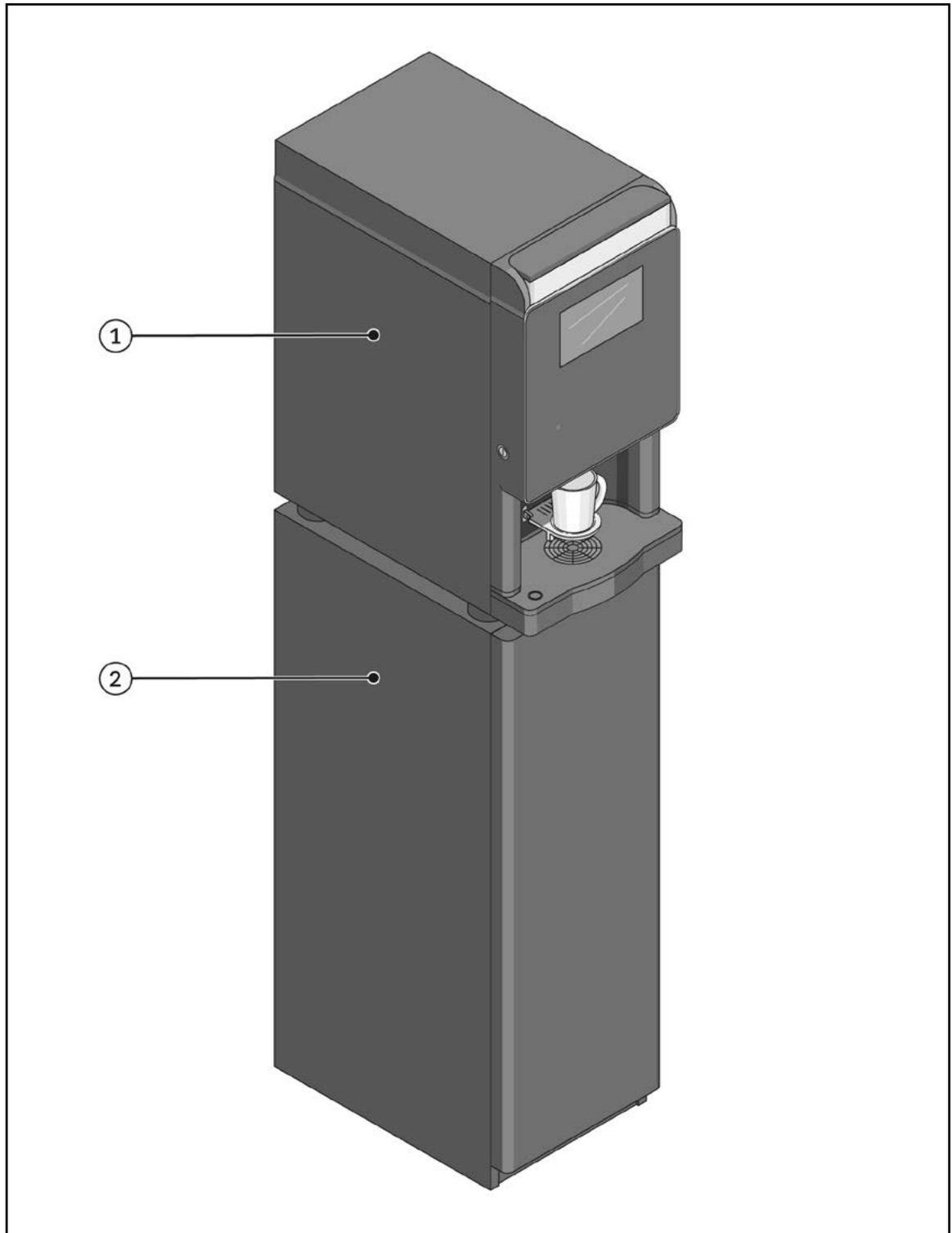
Achten Sie darauf, dass die Steckdose und das Wasserabsperrrventil auch nach dem Aufstellen des Gerätes frei zugänglich bleiben.



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)

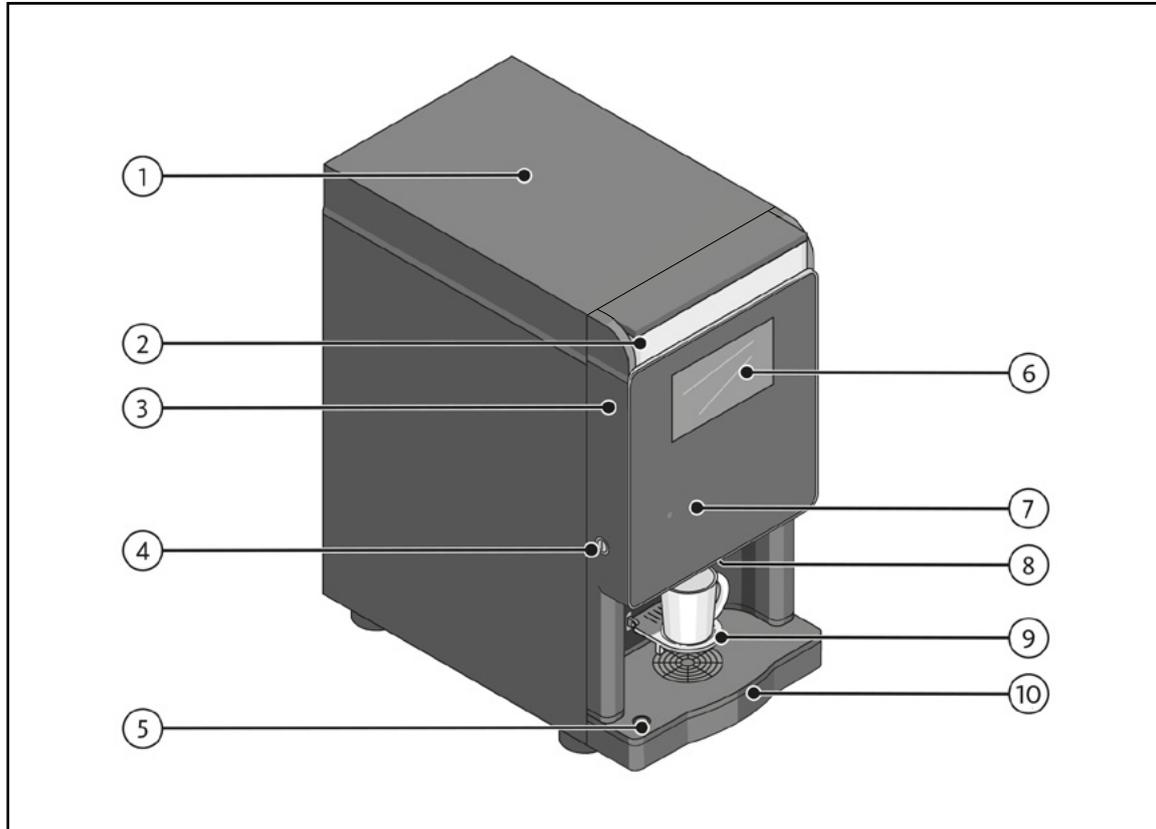


1 Gerät BARISTA Compact

2 Unterschrank (optional)

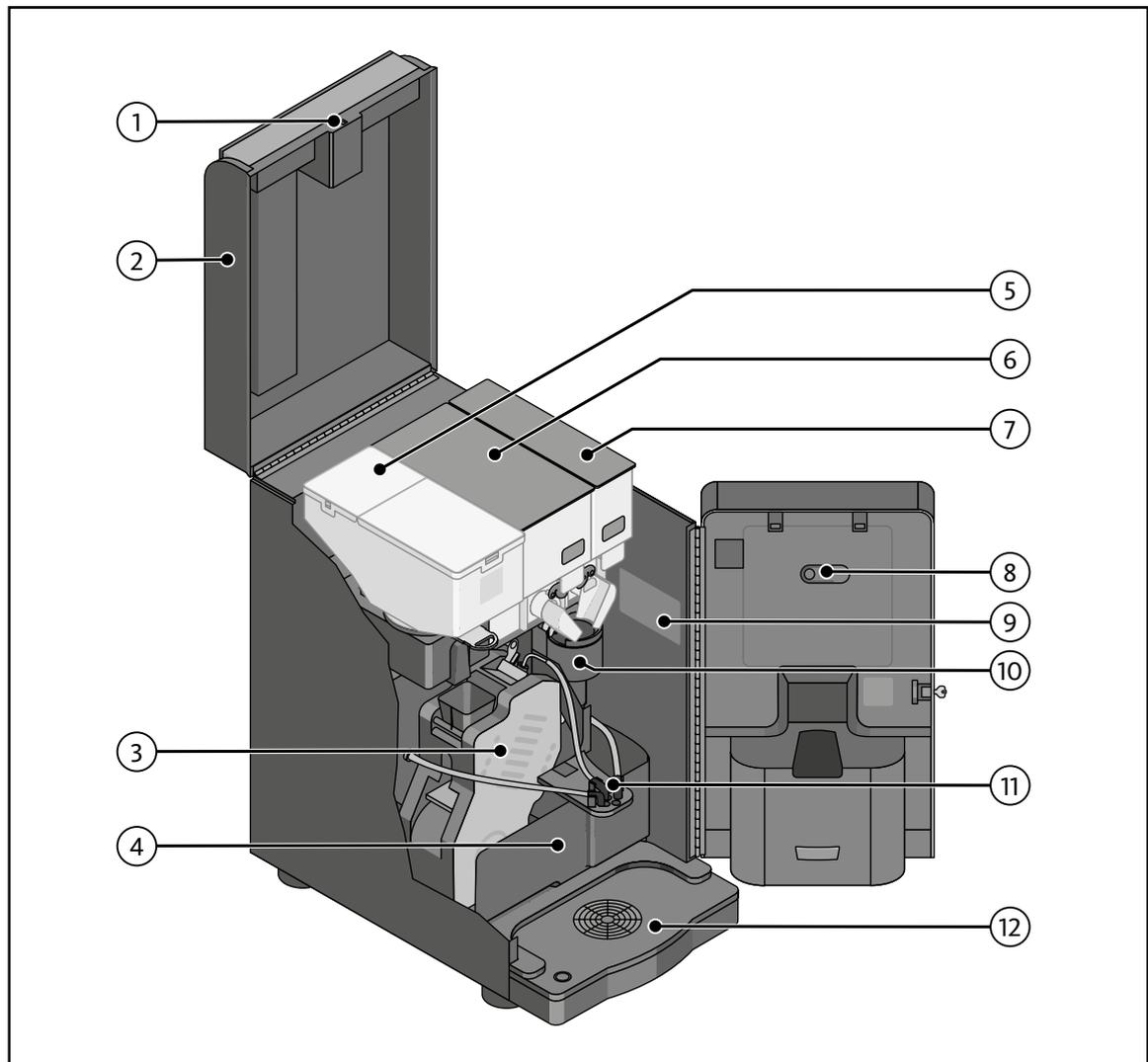
6.2 Funktions- und Bedienelemente Gerät

6.2.1 Vorderansicht



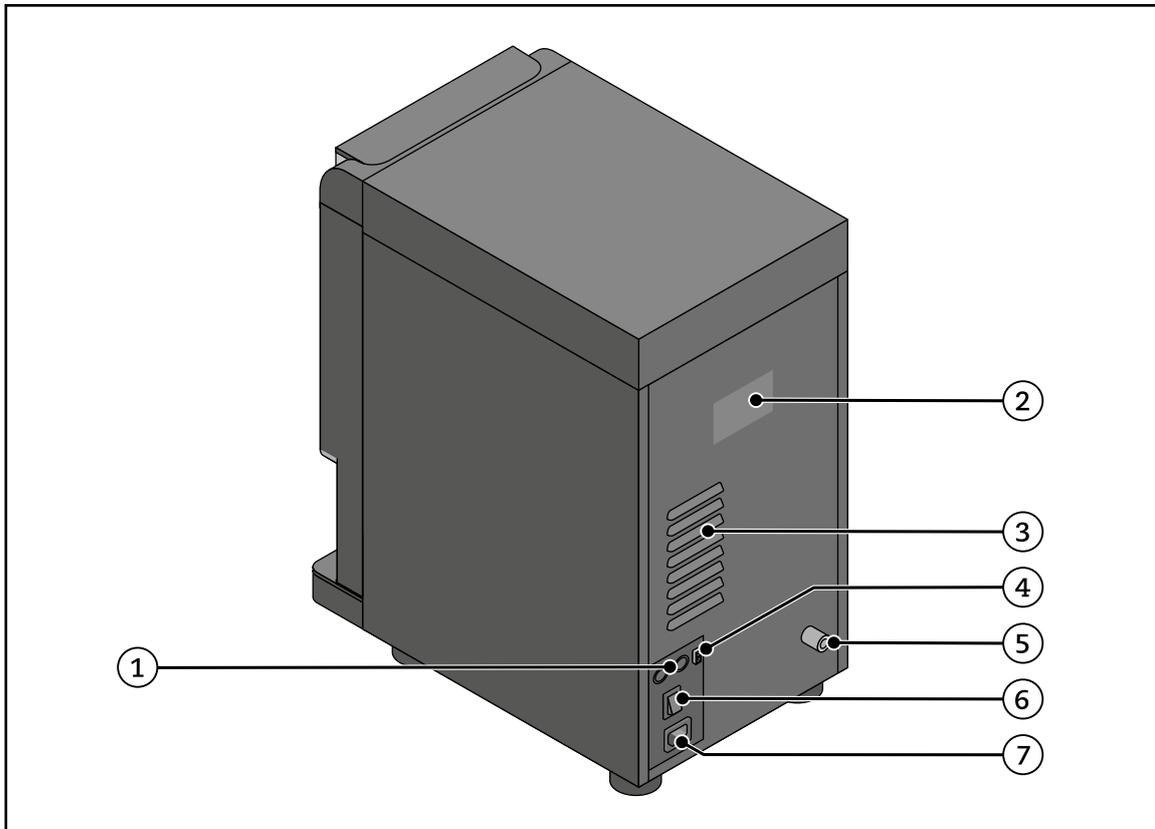
- | | | | |
|---|--------------------------------|----|---|
| 1 | Gerätedeckel | 6 | Touchscreen |
| 2 | Dekorationsbehälter mit Bohnen | 7 | Positionsleuchte Drink-Key-Modul (optionale Ausstattung) |
| 3 | Gerätetür mit Bedienoberfläche | 8 | Getränkeauslauf (verdeckt) |
| 4 | Türschloss Gerät | 9 |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

6.2.2 Vorderansicht Gerätetür offen



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

6.2.3 Rückansicht

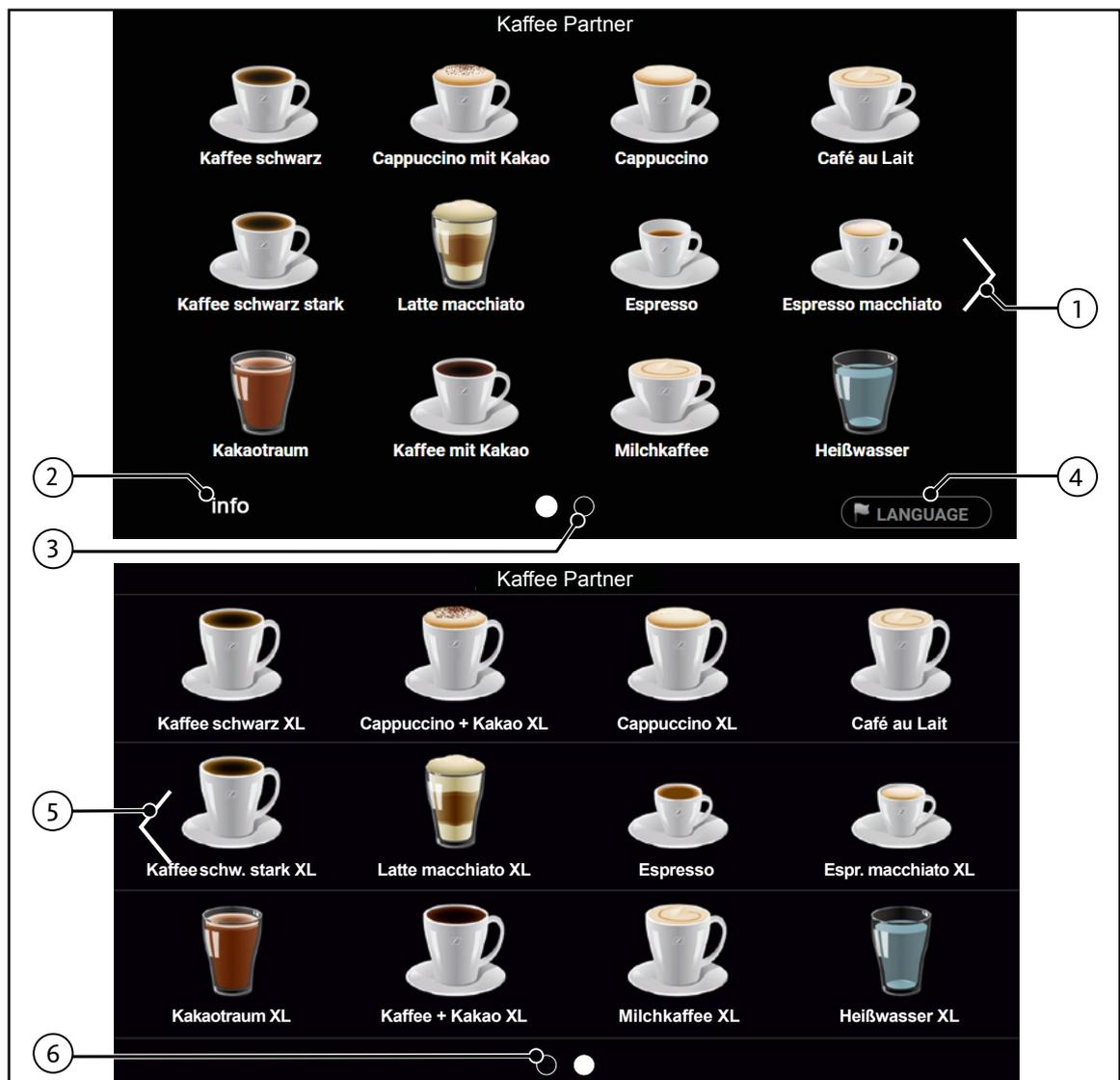


- | | | | |
|---|--|---|----------------------------|
| 1 | Sicherungen | 5 | Anschluss Wasserversorgung |
| 2 | Typenschild/Seriennummer | 6 | Netzschalter |
| 3 | Lüftungsöffnung | 7 | Netzanschluss |
| 4 | Energieversorgung Wasserpumpe (optionale Ausstattung) | | |

6.3 Touchscreen

6.3.1 Auswahlmenüs

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

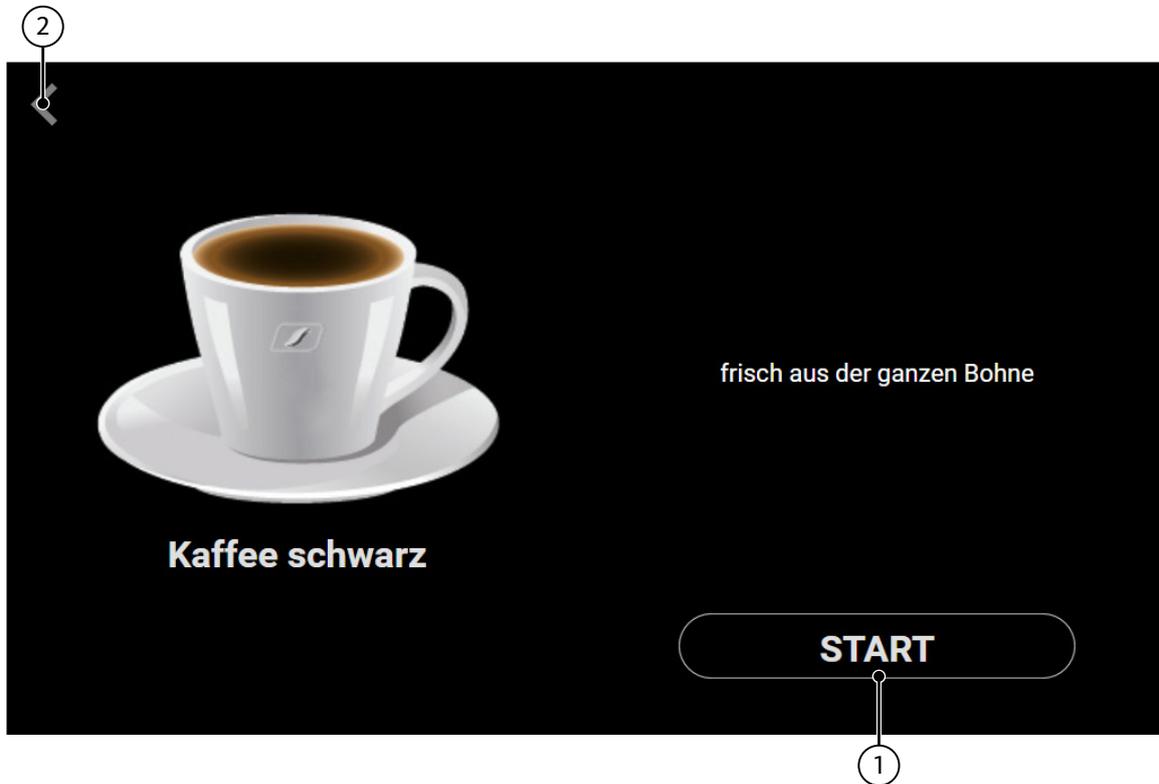


- 1 Durch Tippen auf den Pfeil nach rechts gelangen Sie zur zweiten Seite des Auswahlmenüs
- 2 Taste [Info]: Blendet den Bildschirmschoner ein.
- 3 Durch Tippen auf den rechten Kreis gelangen Sie zur zweiten Seite des Auswahlmenüs
- 4 Taste [LANGUAGE]: Auswahl der Sprache
- 5 Durch Tippen auf den Pfeil nach links gelangen Sie zur ersten Seite des Auswahlmenüs
- 6 Durch Tippen auf den linken Kreis gelangen Sie zur ersten Seite des Auswahlmenüs

6.3.2 Ausgabemenü

- Nach der Auswahl der Getränkespezialität wird das Ausgabemenü eingeblendet. Die Getränkespezialität wird nach Bestätigung ausgegeben.

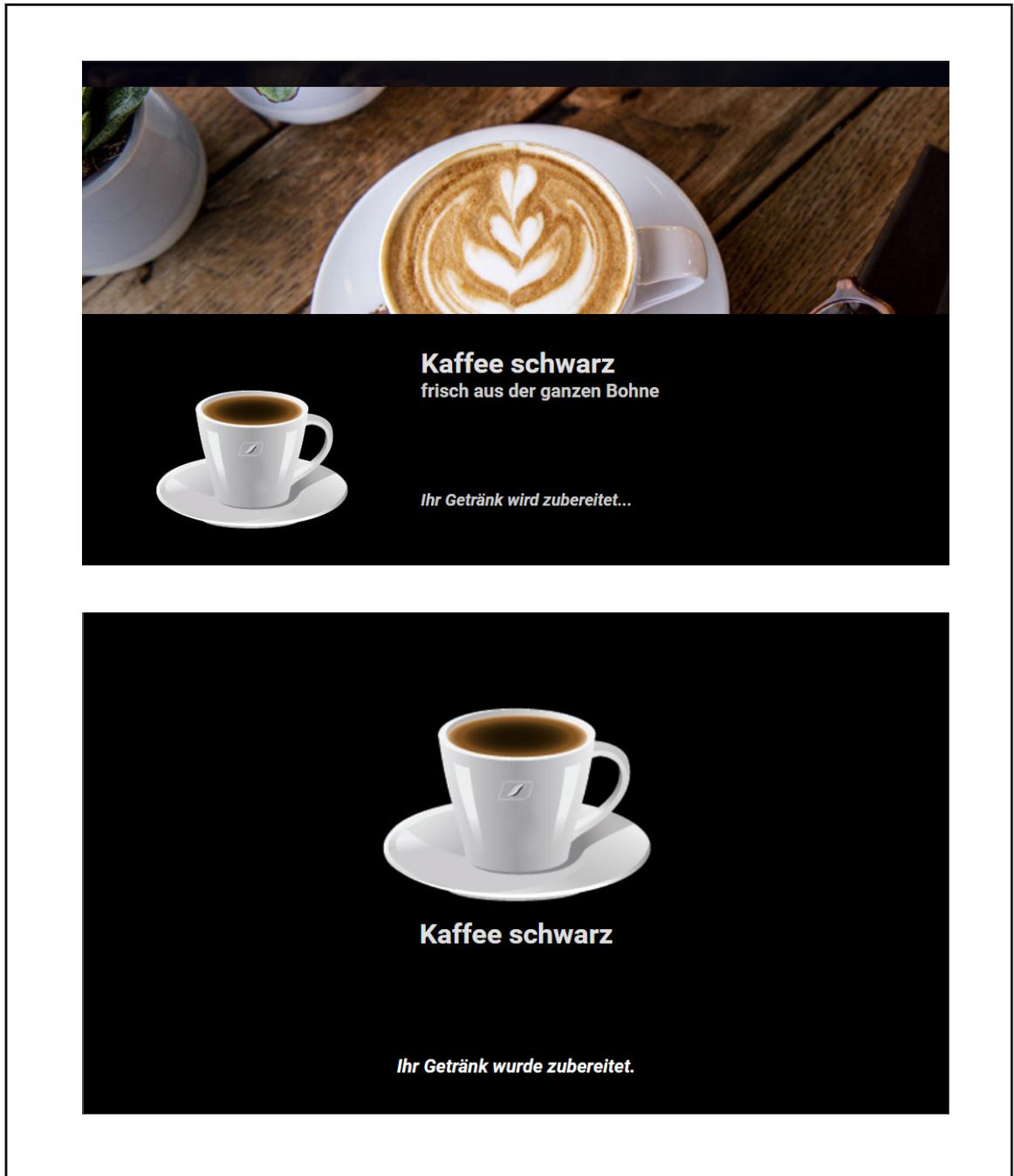
Die folgende Abbildung stellt das Ausgabemenü am Beispiel der Getränkespezialität ‚Kaffee schwarz‘ dar.



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

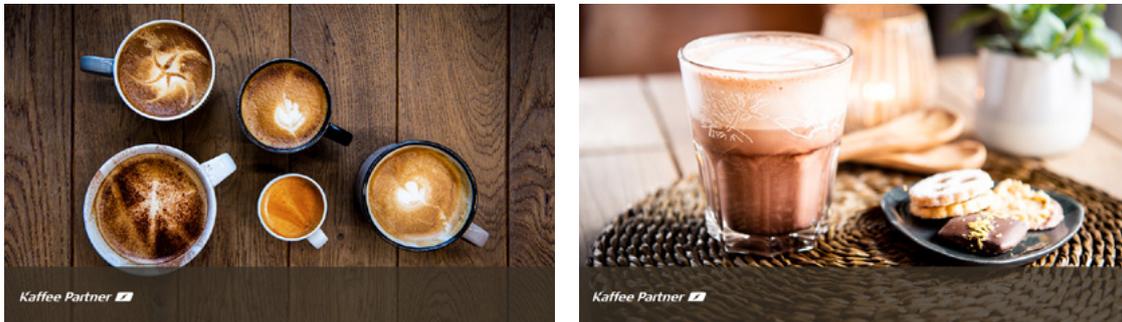
Anzeige während der Zubereitung

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



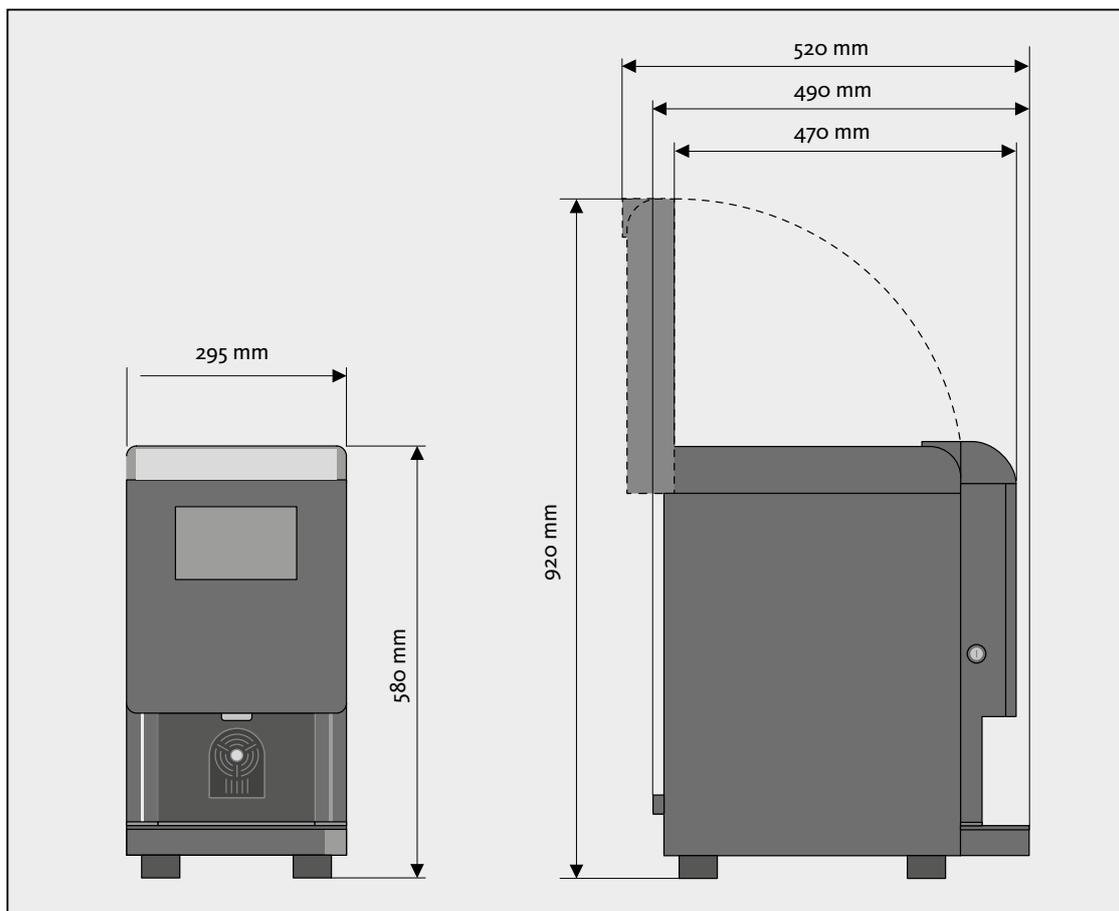
6.3.3 Bildschirmschoner

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



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:

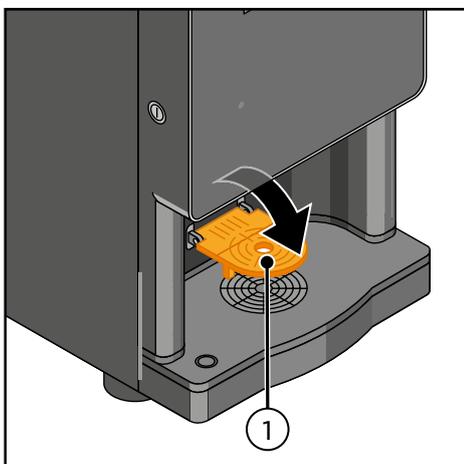
Wählen Sie Ihr Getränk nur, wenn auf dem Touchscreen eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen erscheint.

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:

Durch Tippen auf den weißen Kreis unten, Tippen auf den Pfeil rechts oder eine Wischbewegung können Sie auch auf die zweite Auswahlseite navigieren. Dort finden Sie die XL-Getränke.

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).
 - Die Auswahl der Getränkesspezialität durch Drücken des Pfeilsymbols [◀] links oben im Touchscreen noch geändert werden.
 - Die Getränkeausgabe kann durch Tippen auf [START] gestartet werden.

Schritt 3: 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.‘ 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.

- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

Die LEDs an der Getränkeausgabe leuchten in der Farbe weiß.

Auf dem Touchscreen erscheint ein Bildschirmschoner.

- Berühren Sie den Bildschirm, um ins Auswahlmenü zu gelangen.

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“)



8.3 Zähler

Nur der Gerätebetreuer darf die Zähler des Gerätes ablesen.

8.3.1 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.

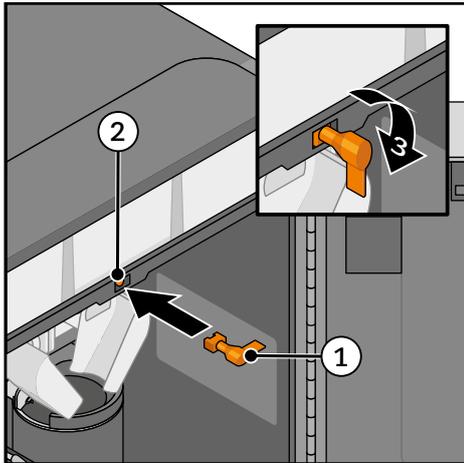
Für das Ablesen der Zählerstände muss die Netzspannung bei geöffneter Gerätetür mit dem Türkontaktschlüssel eingeschaltet werden.

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.

8.3.2 Verkaufszähler

Das Gerät speichert die Anzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten.

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

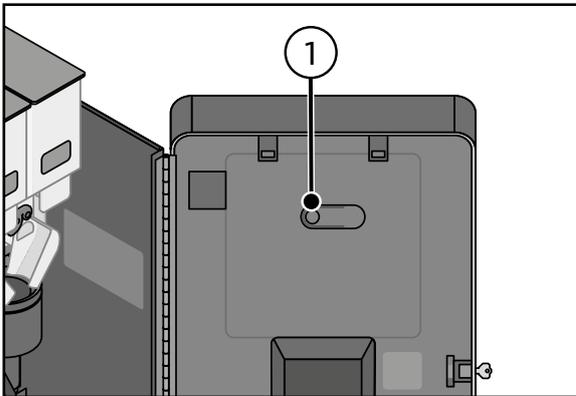
- Gesamtanzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten
- Gesamtbetrag der ausgegebenen Getränkespezialitäten
- Anzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten im Rahmen von Servicearbeiten (Probeverkauf)
- Anzahl der unentgeltlich ausgegebenen Getränkespezialitäten (Freiverkauf)
- Anzahl bzw. Euro-Betrag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

| Getränkespezialität | Tasse | Becher (Ausgabemenge XL) |
|----------------------|-------|--------------------------|
| Kaffee schwarz | #01 | #13 |
| Cappuccino mit Kakao | #02 | #14 |
| Cappuccino | #03 | #15 |
| Café au Lait | #04 | #16 |
| Kaffee schwarz stark | #05 | #17 |
| Latte macchiato | #06 | #18 |

| | | |
|--------------------|-----|-----|
| Espresso | #07 | #19 |
| Espresso macchiato | #08 | #20 |
| Kakaoraum | #09 | #21 |
| Kaffee mit Kakao | #10 | #22 |
| Milchkaffee | #11 | #23 |
| Heißwasser | #12 | #24 |

Verkaufszähler ablesen

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „8.3.1 Vorbereitende Maßnahmen“).

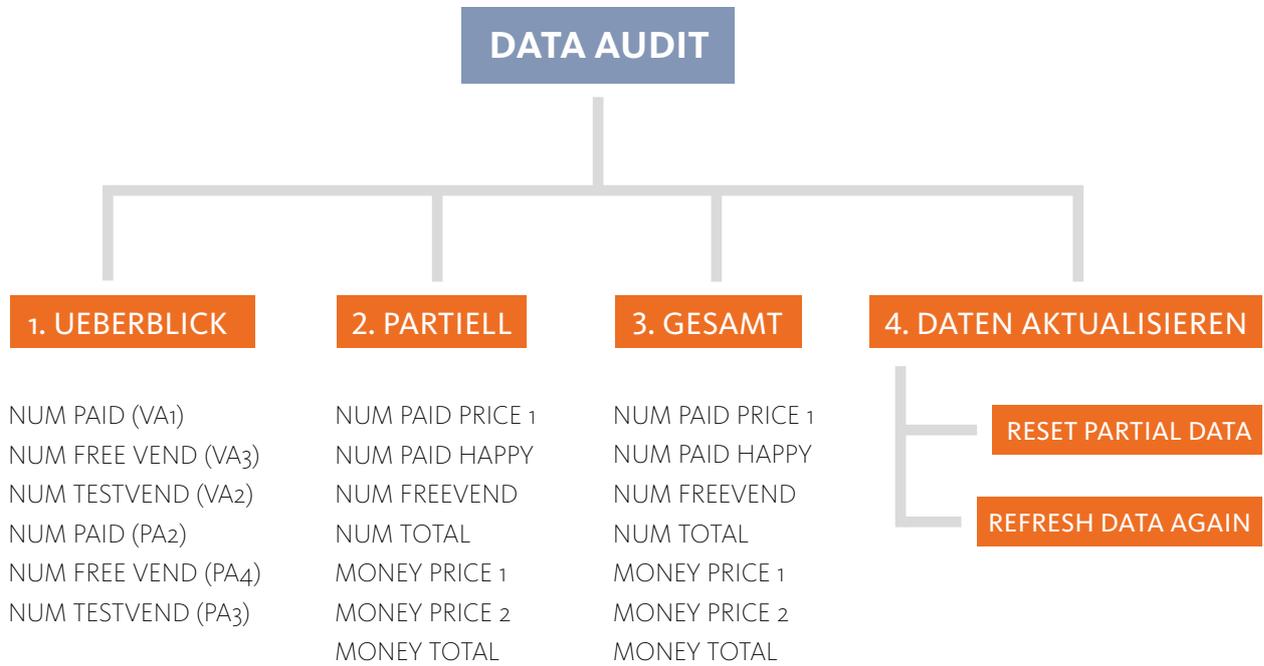


- Drücken Sie die Programmier Taste (1) an der Innenseite der Gerätetür.



- Tippen Sie auf [DATA-AUDIT]

Menüstruktur und Inhalte



1. UEBERBLICK

NUM PAID (VA1):

Gesamtanzahl der gegen Entgelt ausgegebenen Getränke „TOT“ (total – seit der Installation) und „PAR“ (partiell – seit dem letzten Daten-Reset). Nicht enthalten: unentgeltlich [FREEVEND] oder im Rahmen von Servicearbeiten [TESTVEND] ausgegebene Getränke.

NUM FREE VEND (VA3):

Gesamtanzahl der unentgeltlich ausgegebenen Getränke „TOT“ (total – seit der Installation) und „PAR“ (partiell – seit dem letzten Daten-Reset).

NUM TESTVEND (VA2):

Gesamtanzahl der im Rahmen von Servicearbeiten ausgegebenen Getränke. „TOT“ (total – seit der Installation) und „PAR“ (partiell – seit dem letzten Daten-Reset).

2022/01/27 16:33

| UEBERBLICK | PARTIELL | GESAMT | VORWAHLEN | DATEN AKTUALISIEREN | |
|-----------------------|----------|---------------------------|-----------|---------------------------|-----|
| NUM PAID (VA1) | | NUM FREEVEND (VA3) | | NUM TESTVEND (VA2) | |
| TOT | PAR | TOT | PAR | TOT | PAR |
| TOTALS | 147 | 0 | 0 | 17 | 0 |
| NUM PAID (PA2) | | NUM FREEVEND (PA4) | | NUM TESTVEND (PA3) | |
| SEL NUM | TOT | PAR | TOT | PAR | TOT |
| #01 | 12 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| #02 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| #03 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| #04 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| #05 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| #06 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| #07 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |

BACK CPU msg example 1

Gerätebetreuer

NUM PAID (PA2):

Anzahl der gegen Entgelt ausgegebenen Getränkespezialität „TOT“ (total – seit der Installation) und „PAR“ (partiell – seit dem letzten Daten-Reset). Nicht enthalten: unentgeltlich [FREEVEND] oder im Rahmen von Servicearbeiten [TESTVEND] ausgegebene Getränke.

NUM FREE VEND (PA4):

Anzahl der unentgeltlich ausgegebenen Getränkespezialität „TOT“ (total – seit der Installation) und „PAR“ (partiell – seit dem letzten Daten-Reset).

NUM TESTVEND (PA3):

Anzahl der im Rahmen von Servicearbeiten ausgegebenen Getränkespezialität „TOT“ (total – seit der Installation) und „PAR“ (partiell – seit dem letzten Daten-Reset).

2. PARTIELL

NUM PAID PRICE 1:

Anzahl der gegen Entgelt mit Preis 1 ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit dem letzten Daten-Reset)

NUM PAID HAPPY HOUR:

Anzahl der gegen Entgelt mit Preis 2 (HAPPY HOUR) ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit dem letzten Daten-Reset)

NUM FREEVEND:

Anzahl der unentgeltlich ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit dem letzten Daten-Reset)

NUM TOTAL:

Gesamtzahl der seit dem letzten DATEN-Reset ausgegebenen Getränke

MONEY PRICE 1:

Wert der zu Preis 1 ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit dem letzten Daten-Reset)

MONEY PRICE 2:

Wert der zu Preis 2 (HAPPY HOUR) ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit dem letzten Daten-Reset)

MONEY TOTAL:

Gesamtwert der seit dem letzten DATEN-Reset ausgegebenen Getränke

| DATA AUDIT 2022/01/27 16:33 | | | | | | | | | |
|--|-----------------|----------------|--------------|--------------|-----------|--|--------------|--------------|---------------------|
| UEBERBLICK | | PARTIELL | | | GESAMT | | VORWAHLEN | | DATEN AKTUALISIEREN |
| SEI SEL NUM | NUM PAID PRICE1 | NUM PAID HAPPY | NUM FREEVEND | NUM TESTVEND | NUM TOTAL | | MONEY PRICE1 | MONEY PRICE2 | MONEY TOTAL |
| TOTALS | 21 | 0 | 0 | 0 | 21 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #01 | 5 | 0 | 0 | 0 | 5 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #02 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #03 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #04 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #05 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #06 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #07 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #08 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |

ZURUECK

3. GESAMT

NUM PAID PRICE 1:

Anzahl der gegen Entgelt mit Preis 1 ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit der Installation)

NUM PAID HAPPY HOUR:

Anzahl der gegen Entgelt mit Preis 2 (HAPPY HOUR) ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit der Installation)

NUM FREEVEND:

Anzahl der unentgeltlich ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit der Installation)

| DATA AUDIT 2022/01/27 16:34 | | | | | | | | | |
|--|-----------------|----------------|--------------|--------------|-----------|--|--------------|--------------|---------------------|
| UEBERBLICK | | PARTIELL | | | GESAMT | | VORWAHLEN | | DATEN AKTUALISIEREN |
| SEI SEL NUM | NUM PAID PRICE1 | NUM PAID HAPPY | NUM FREEVEND | NUM TESTVEND | NUM TOTAL | | MONEY PRICE1 | MONEY PRICE2 | MONEY TOTAL |
| TOTALS | 21 | 0 | 0 | 0 | 21 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #01 | 5 | 0 | 0 | 0 | 5 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #02 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #03 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #04 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #05 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #06 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #07 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| #08 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | | 0.00 | 0.00 | 0.00 |

ZURUECK

NUM TOTAL:

Gesamtzahl der seit der Installation ausgegebenen Getränke

MONEY PRICE 2:

Wert der zu Preis 2 (HAPPY HOUR) ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit der Installation)

MONEY PRICE 1:

Wert der zu Preis 1 ausgegebenen Getränke – total und pro Spezialität (seit der Installation)

MONEY TOTAL:

Gesamtwert der seit der Installation ausgegebenen Getränke

4. DATEN AKTUALISIEREN

REFRESH DATA AGAIN:

Aktualisieren der Daten

RESET PARTIALS DATA:

Reset der partiellen Daten

| DATA AUDIT 2022/01/27 16:35 | | | | | | |
|--|--|--------------------|--|--------|-----------|---------------------|
| UEBERBLICK | | PARTIELL | | GESAMT | VORWAHLEN | DATEN AKTUALISIEREN |
| REFRESH DATA AGAIN | | RESET PARTIAL DATA | | | | |

ZURUECK

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: | „9.2.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe reinigen“ |
| - Brüher | |
| - Mixer | |
| - Heißwasserausgabe | |
| Tropfschale reinigen | „9.2.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“ |
| Kaffeesatzbehälter reinigen | „9.2.5 Kaffeesatzbehälter reinigen“ |
| Getränkeauslauf reinigen | „9.2.6 Getränkeauslauf reinigen“ |

| täglich | Abschnitt/Abschnitte |
|---|----------------------------------|
| Produkte auffüllen | „9.2.7 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 | „9.3 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 spülen | „9.2.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen (ohne Reinigungstablette)“ |
| Produkte auffüllen | „9.4.1 Produkte auffüllen“ |
| Produkttrutschen reinigen | „9.4.2 Produkttrutschen reinigen“ |
| Tropfschale leeren | „9.4.3 Tropfschale leeren“ |
| Geräteoberflächen reinigen | „9.4.4 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen“ |
| Touchscreen reinigen | „9.4.5 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 Tägliche Pflege

9.2.1 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.

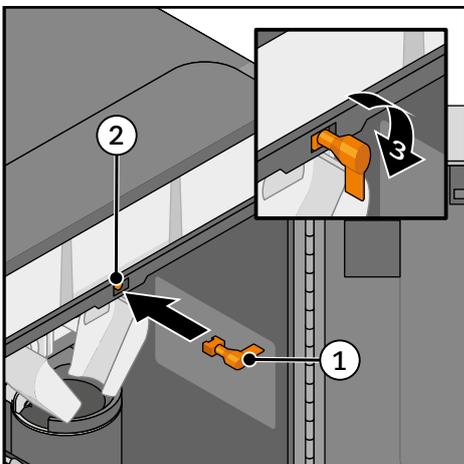
Für die Spülung des Brühers, des Mixers und der Heißwasserausgabe muss die Netzspannung bei geöffneter Gerätetür mit dem Türkontaktschlüssel eingeschaltet werden.

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.

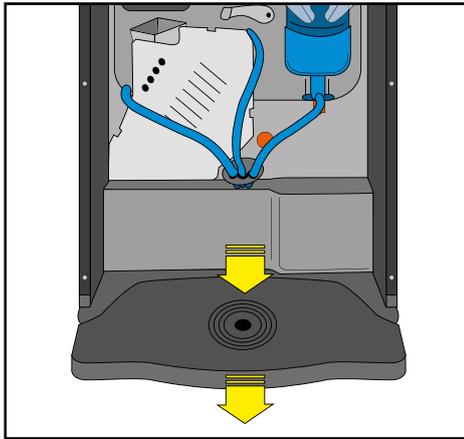
Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.

9.2.2 Brühler, Mixer und Heißwasserausgabe reinigen (mit Reinigungstablette)

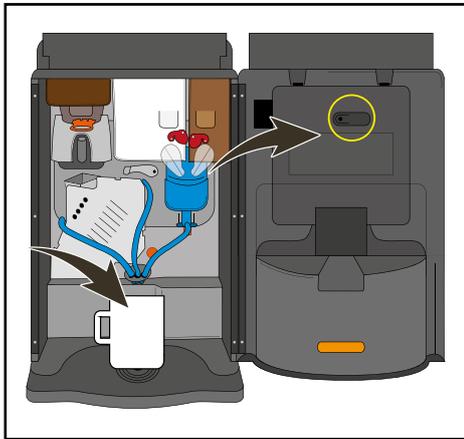
Bei der täglichen Pflege können Sie folgende Komponenten in einem Durchgang reinigen:

- Brühler
- Mixer für Topping- und Kakaopulver
- Heißwasserausgabe

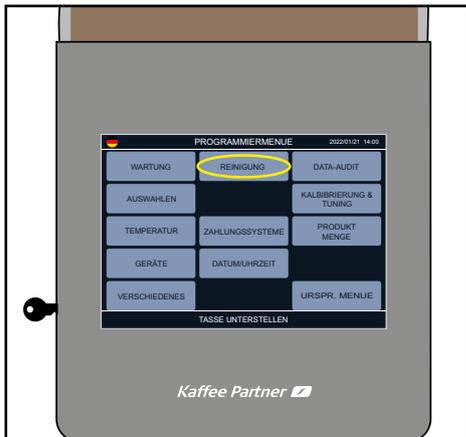
Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „9.2.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



- Entnehmen Sie den Kaffeesatzbehälter und die Tropfschale nach vorne. Entleeren Sie die Behälter und spülen sie beide unter fließendem Wasser ab. Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter und danach die Tropfschale wieder ein.



- Stellen Sie einen großen Spülbecher unter den Auslauf. Betätigen Sie danach die Programmtaste in der Tür.



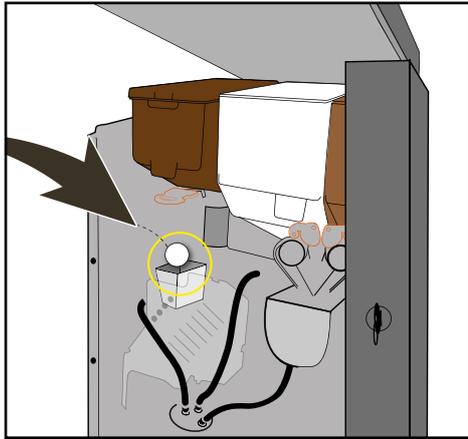
- Tippen Sie auf das Feld „REINIGUNG“.



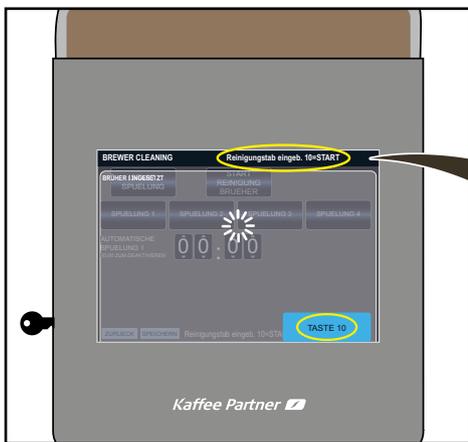
- Tippen Sie danach auf das Feld „START REINIGUNG BRÜHER“, um das gesamte Reinigungsprogramm zu aktivieren.



- Bestätigen Sie die Reinigung durch Tippen auf „JA“ und warten Sie das Ende der Brüher-Spülung ab.



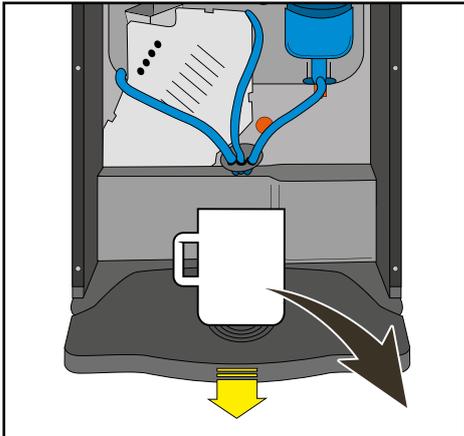
- Legen Sie eine Kaffee Partner Reinigungstablette in den Trichter ein.



- Bestätigen Sie durch Tippen von „TASTE 10“.



- Warten Sie das Ende der Spülvorgänge ab und tippen Sie auf „ZURUECK“, um in das Ausgangsmenü zu gelangen.

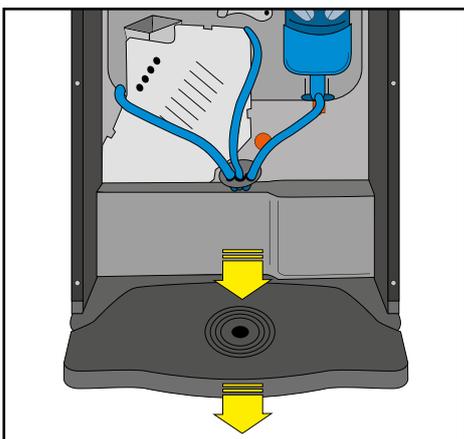


- Entnehmen Sie den Spülbecher und die Tropfschale, entleeren Sie beide und spülen Sie diese unter fließendem Wasser ab. Setzen Sie die Tropfschale wieder ein.

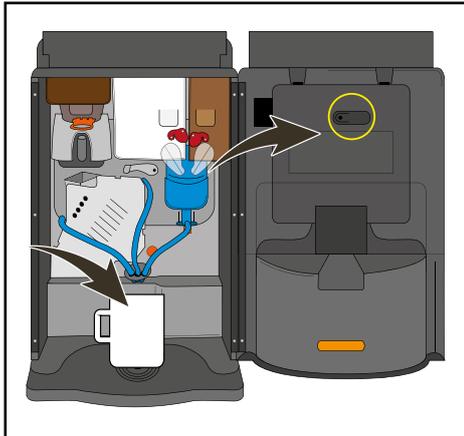
- Drehen Sie den Türkontaktschlüssel gegen den Uhrzeigersinn um 90 Grad und entnehmen Sie ihn.
- Stecken Sie den Türkontaktschlüssel in die Halterung an der linken Seite der Geräteinnenwand.
- Schließen Sie ggf. den Gehäusedeckel.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.
- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

9.2.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe ohne Reinigungstablette spülen (ohne Reinigungstablette)

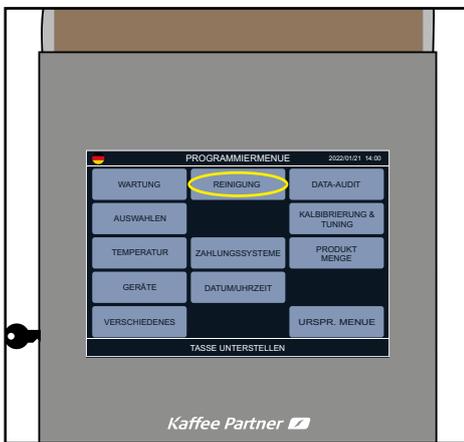
Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „9.2.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



- Entnehmen Sie den Kaffeesatzbehälter und die Tropfschale nach vorne. Entleeren Sie die Behälter und spülen sie beide unter fließendem Wasser ab. Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter und danach die Tropfschale wieder ein.



- Stellen Sie einen großen Spülbecher unter den Auslauf. Betätigen Sie danach die Programmtaste in der Tür.



- Tippen Sie auf das Feld „REINIGUNG“.



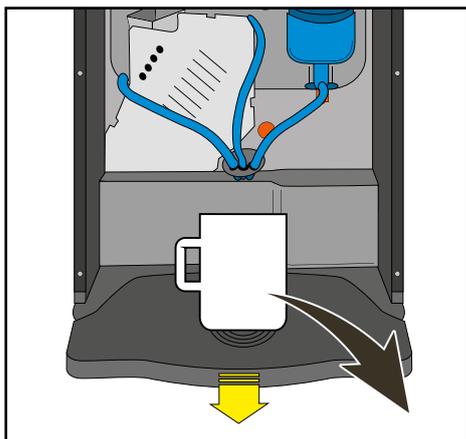
- Tippen Sie danach auf das Feld „START SPUELUNG“, um Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe zu spülen.



- Bestätigen Sie die Spülung durch Tippen auf „JA“.



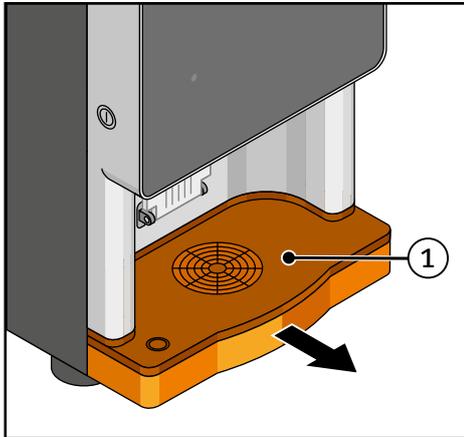
- Warten Sie das Ende der Spülvorgänge ab und tippen Sie auf „ZURUECK“, um in das Ausgangsmenü zu gelangen.



- Entnehmen Sie den Spülbecher und die Tropfschale, entleeren Sie beide und spülen Sie diese unter fließendem Wasser ab. Setzen Sie die Tropfschale wieder ein.

- Drehen Sie den Türkontaktschlüssel gegen den Uhrzeigersinn um 90 Grad und entnehmen Sie ihn.
- 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.
- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

9.2.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen



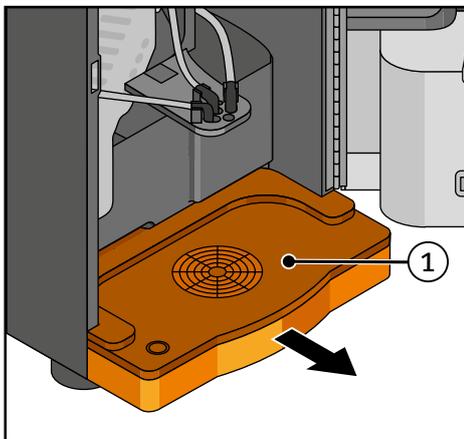
- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.
- Nehmen Sie das Tropfschalengitter von der Tropfschale ab.
- Leeren Sie die Tropfschale und reinigen Sie die Tropfschale und das Tropfschalengitter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie die Tropfschale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

- Legen Sie das Tropfschalengitter auf die Tropfschale auf und schieben Sie die Tropfschale in das Gerät.

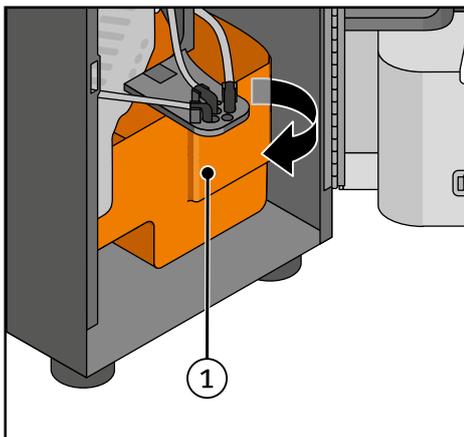
9.2.5 Kaffeesatzbehälter reinigen

- 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.



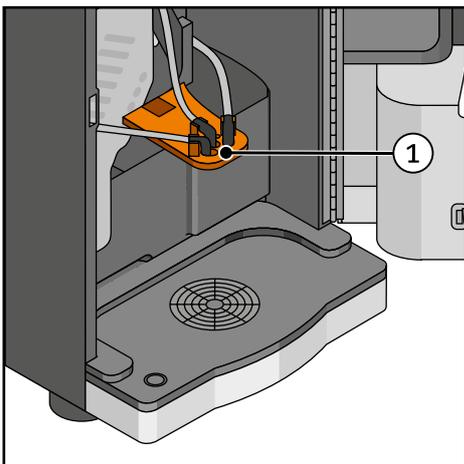
- Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter (1) nach vorne aus dem Gerät, indem Sie zuerst die rechte Seite des Kaffeesatzbehälters mit einer Drehbewegung nach vorne ziehen.
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.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

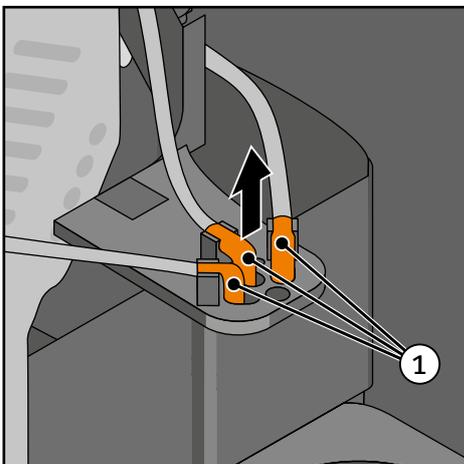
9.2.6 Getränkeauslauf reinigen

- 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.

9.2.7 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.

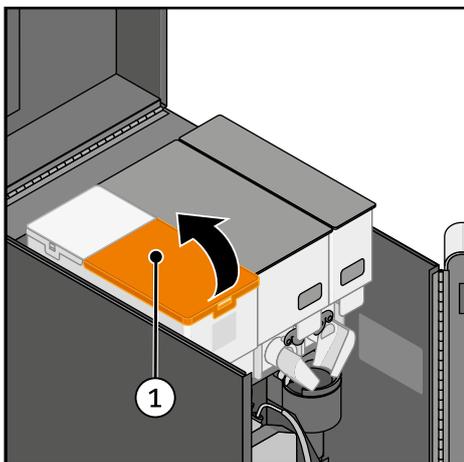
Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Es liegt keine Netzspannung mehr an.

- 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.

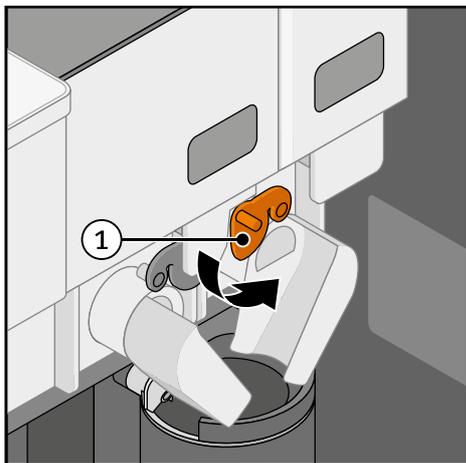
In den Produktbehältern und an den Produktrutschen darf keine Restfeuchtigkeit zurückbleiben, da ansonsten die Gefahr des erneuten Verklumpens besteht.

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

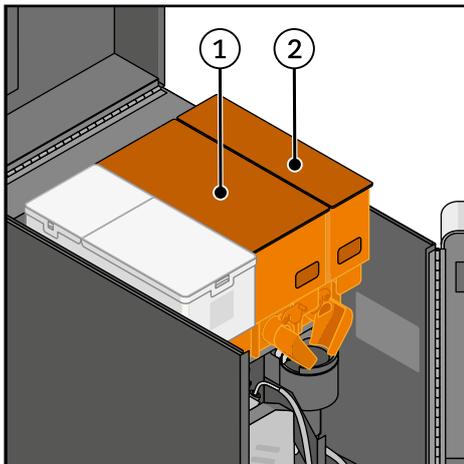
- Füllen Sie je nach Bedarf das entsprechende Pulverprodukt nach.



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“).

9.3 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.

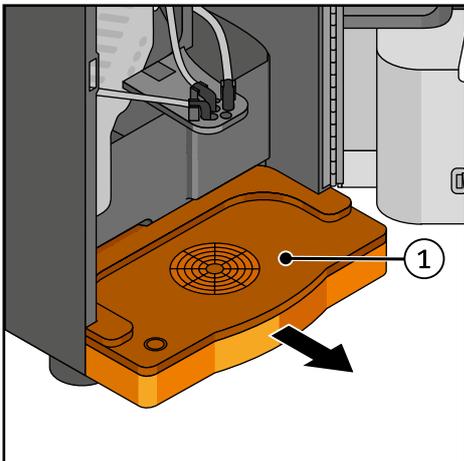
- Tragen Sie während der Reinigungsarbeiten Schutzhandschuhe.

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

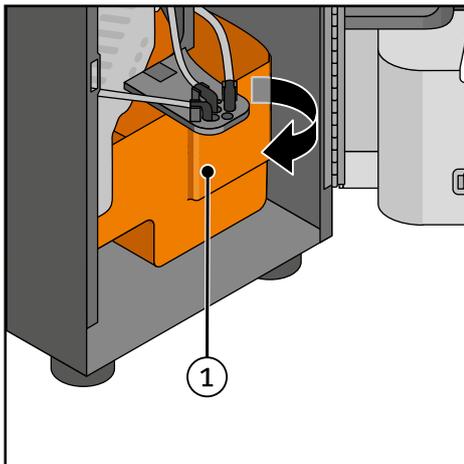
- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

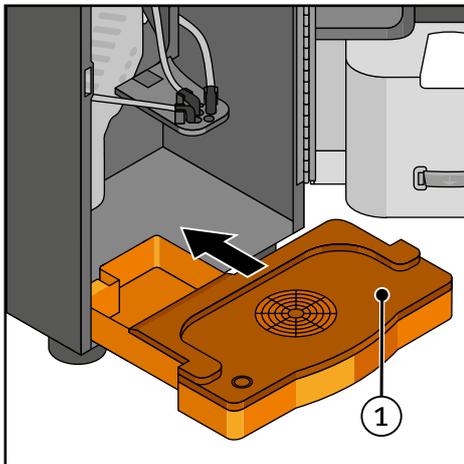
Schritt 1: Brüher ausbauen



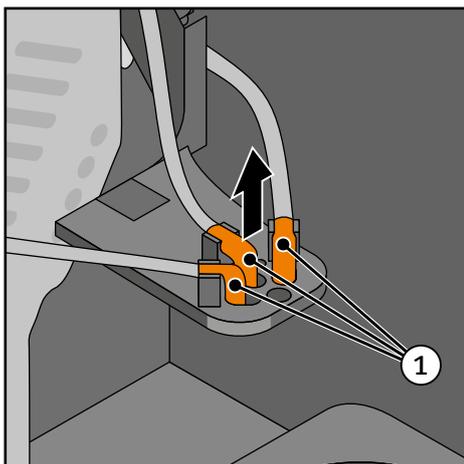
- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.



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

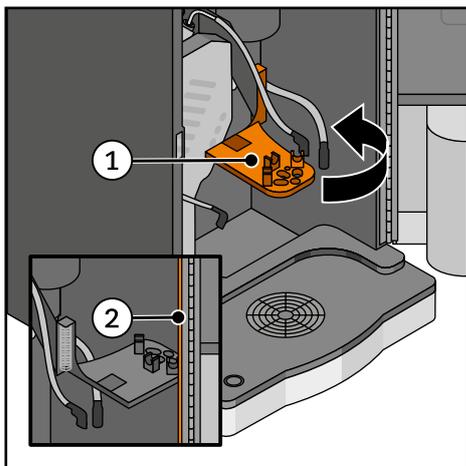


- Schieben Sie die Tropfschale (1) in das Gerät.



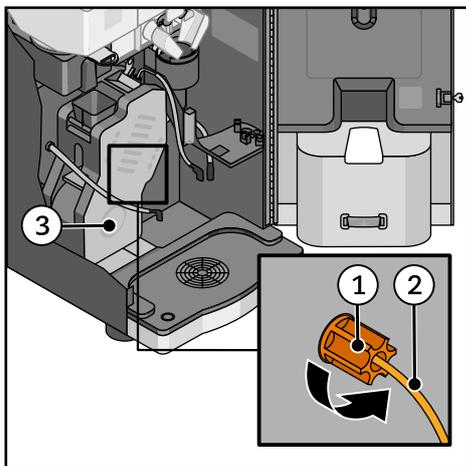
- Drücken Sie mit mäßigem Druck die Endstücke (1) der Leitungen aus den Produktauslaufhalterungen.
- Ziehen Sie die Endstücke nach oben aus den Produktauslaufhalterungen heraus.

Das restliche Wasser in der Kaffeleitung läuft in die Tropfschale.



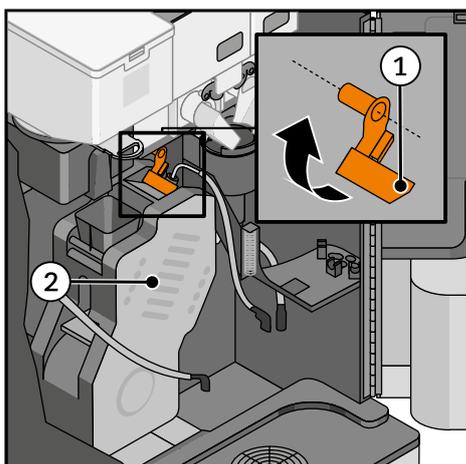
- Schwenken Sie den Getränkeauslauf (1) um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn.

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



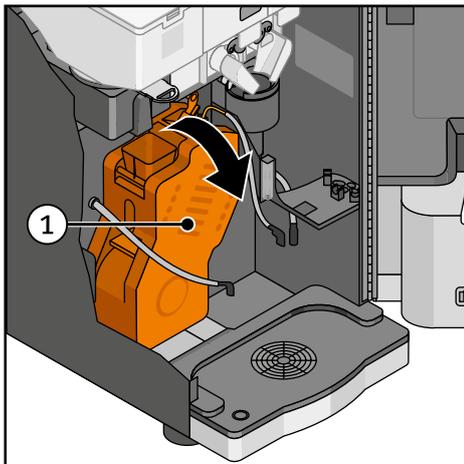
- Lösen Sie die orangefarbene Überwurfmutter (1) gegen den Uhrzeigersinn (Die Überwurfmutter ist in der Abbildung vom Brüher (3) verdeckt).
- Ziehen Sie den Zuleitungsschlauch (2) aus der Messingführung der Rückwand.

Das restliche Wasser im Zuleitungsschlauch läuft in die Tropfschale.



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

Der Brüher ist entriegelt.

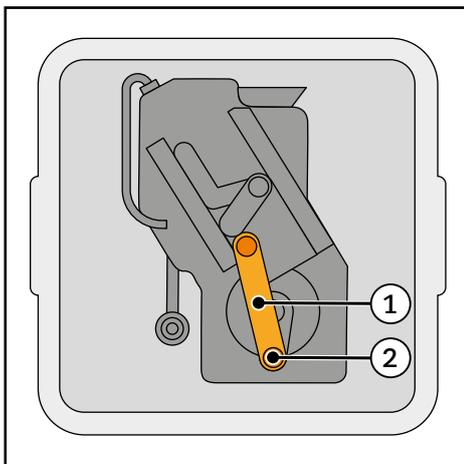


- Tippen Sie den Brühler (1) um seine untere Gehäusekante nach vorne und entnehmen Sie ihn aus dem Gerät.

Schritt 2: Brühler reinigen

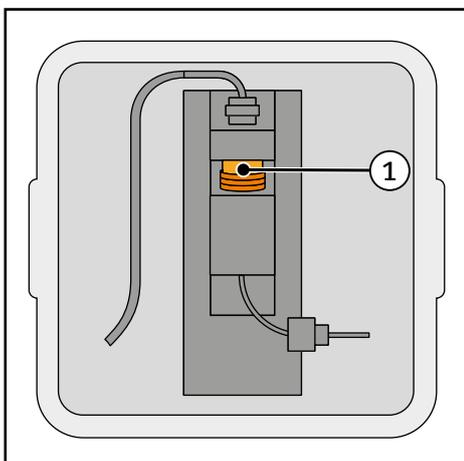
HINWEIS

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

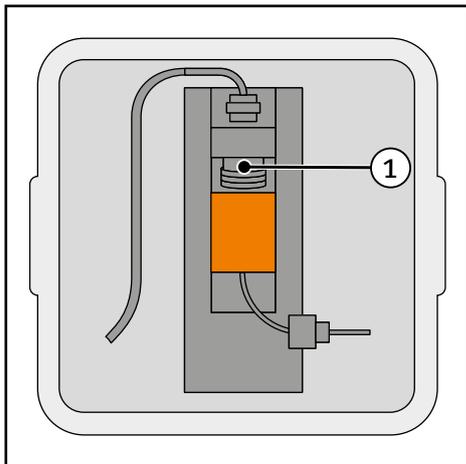


- Legen Sie den Brühler mit der Rückseite nach oben in die Reinigungsschüssel.
- Drehen Sie den Antriebsbügel (1) so, dass sich der Antriebszapfen (2) in der untersten Position befindet (6-Uhr-Stellung).

Kaffeesatz und Restwasser werden möglicherweise ausgegeben.



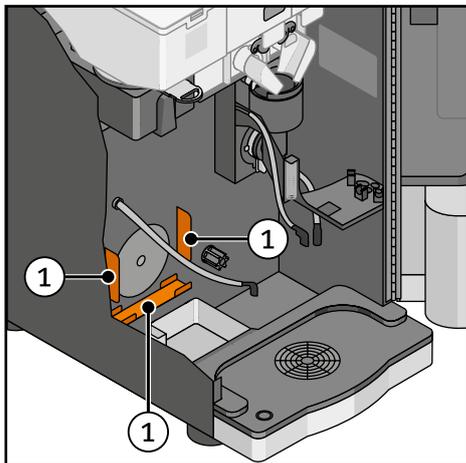
- Drehen Sie den Brühler in der Reinigungsschüssel um 90 Grad nach rechts, so dass das obere Kaffeesieb (1) zu sehen ist.
- Reinigen Sie das obere Kaffeesieb gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.



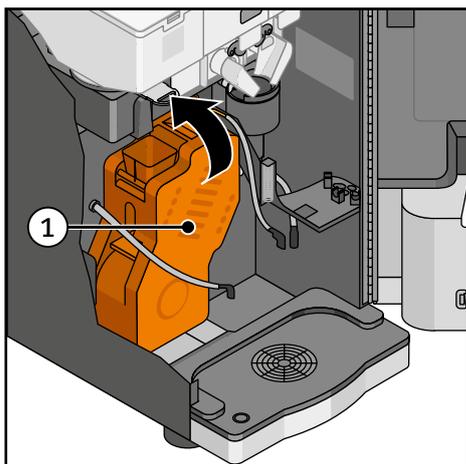
- Trocknen Sie die Kaffeerutsche (1) mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

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

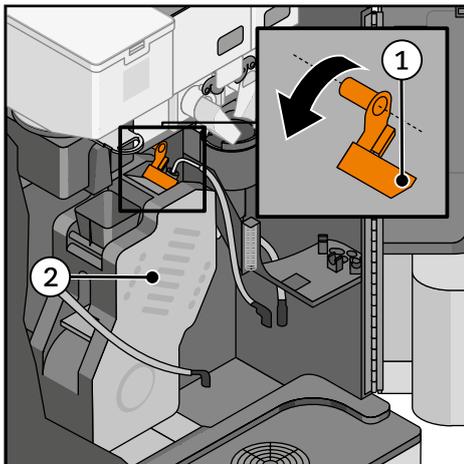
Schritt 3: Brühler einbauen



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

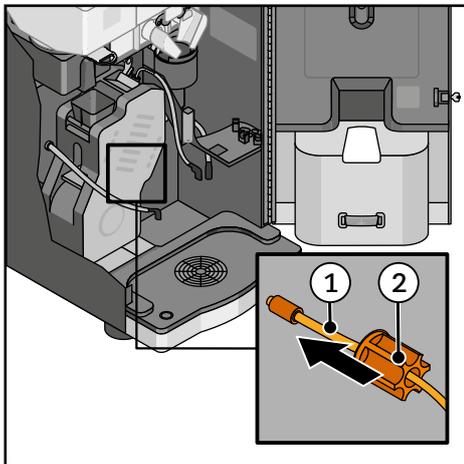


- Drücken Sie den Brühler (1) nach hinten.



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

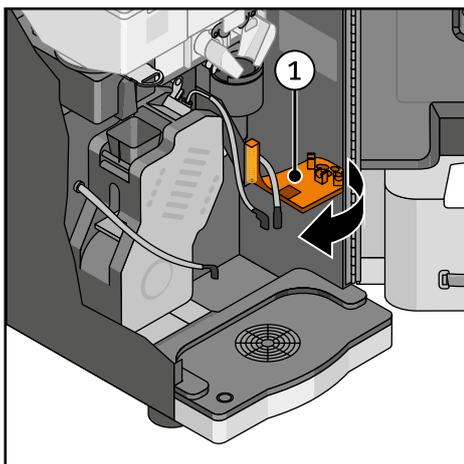
Der Brüher (2) ist in seiner Position fixiert.



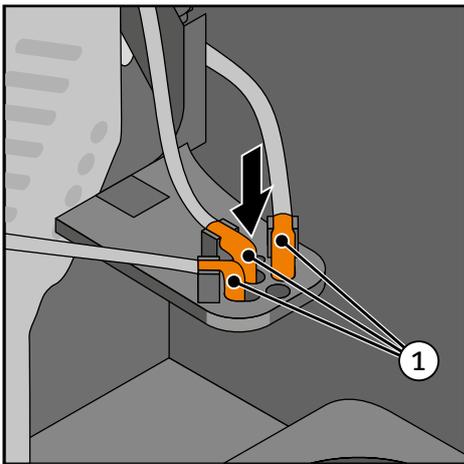
- Schließen Sie den Wasserzulauf des Brühers an:

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

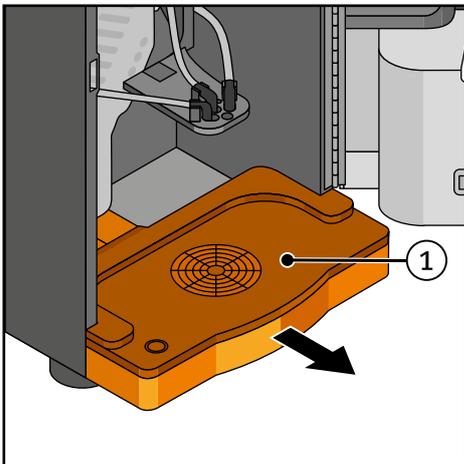
- Drehen Sie die orangefarbene Überwurfmutter (2) im Uhrzeigersinn auf das Messinggewinde und ziehen Sie sie handfest an.



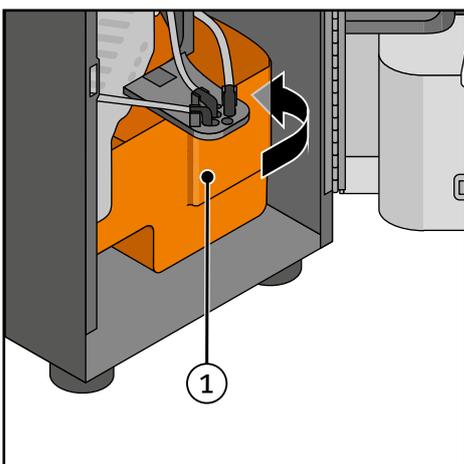
- Schwenken Sie den Getränkeauslauf um 90 Grad zurück.



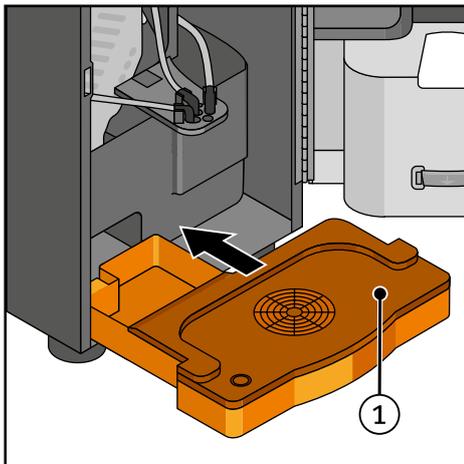
- Drücken Sie mit mäßigem Druck die Endstücke (1) wieder in die entsprechenden Produktauslaufhalterungen.



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



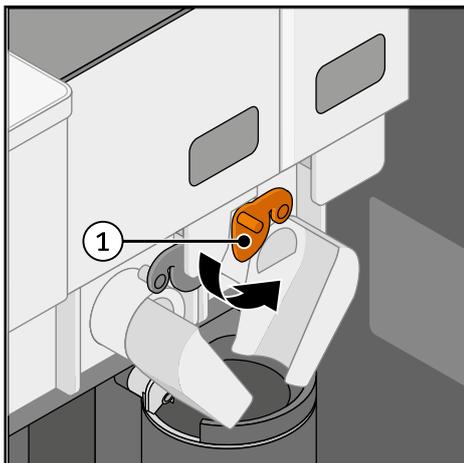
- Schieben Sie den Kaffeesatzbehälter (1) in das Gerät:
Schwenken Sie dazu die rechte Seite des Kaffeesatzbehälters bis zum Anschlag.



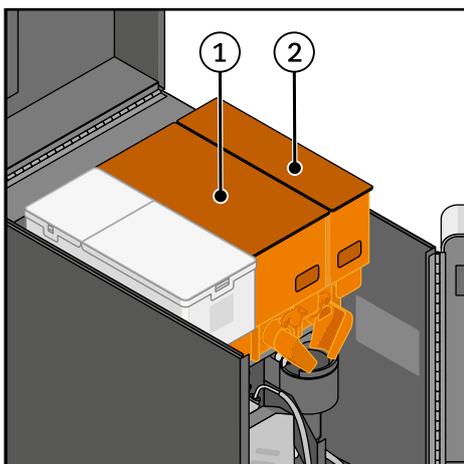
- Schieben Sie die Tropfschale (1) in das Gerät.

Schritt 4: Produktbehälter entnehmen

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

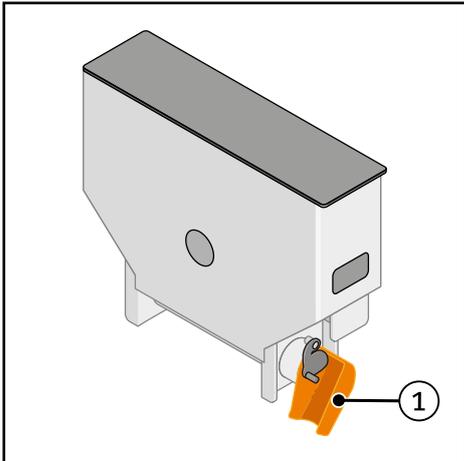


- Schließen Sie die Verschlusskappe (1) an der entsprechenden Produktrutsche des jeweiligen Produktbehälters.



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.



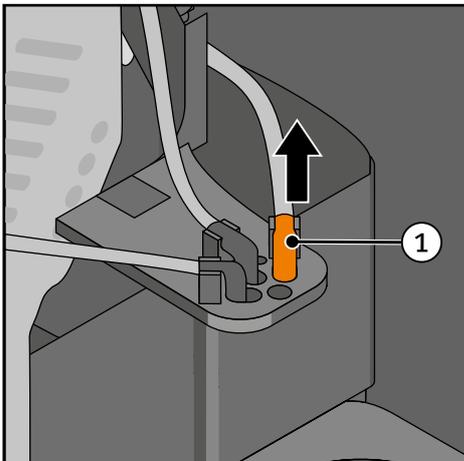
- Reinigen Sie ggf. die Produktrutschen (1) an den Produktbehältern mit dem Reinigungspinsel.



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

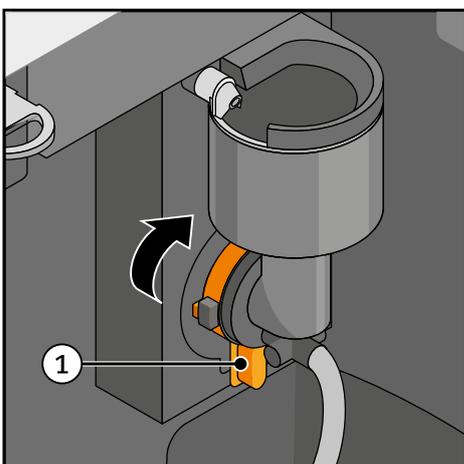
Es darf keine Restfeuchtigkeit auf den Produktrutschen zurückbleiben, um Anhaftungen der Pulverprodukte an den Produktrutschen zu vermeiden.

Schritt 5: Mixer ausbauen



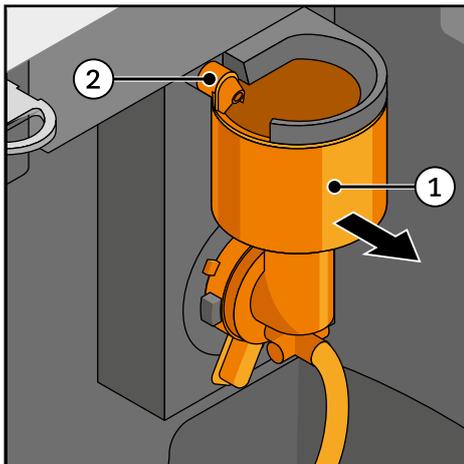
- Drücken Sie mit mäßigem Druck das Endstück (1) der Mixerleitung aus der Produktauslaufhalterung.
- Ziehen Sie die Mixerleitung nach oben aus der Produktauslaufhalterung.

Das restliche Wasser in der Mixerleitung läuft in die Tropfschale.



- Entriegeln Sie den Bajonettverschluss:

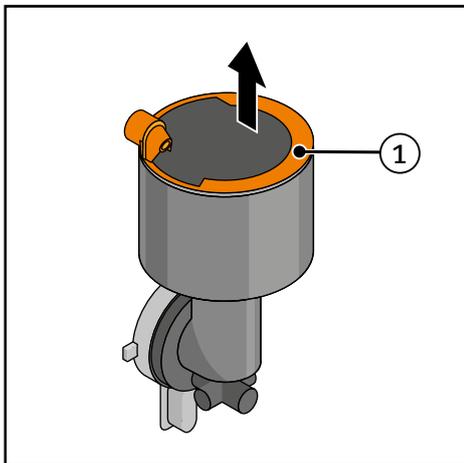
Drehen Sie dazu den Hebel (1) unterhalb des Mixers um ca. 30 Grad im Uhrzeigersinn.



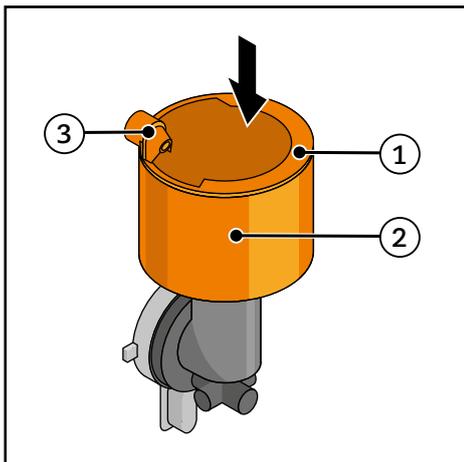
- Ziehen Sie den Mixer (1) nach vorne ab:

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.

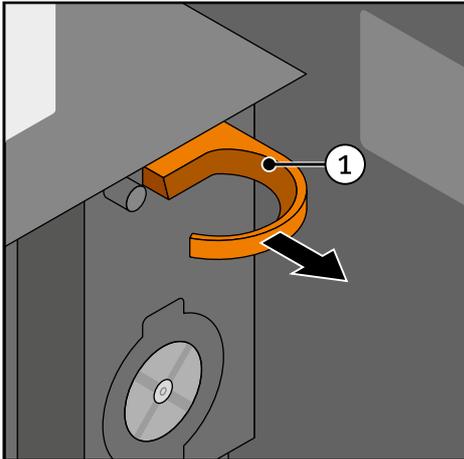


- Drücken Sie den grauen Einsatz (1) auf den Mixertrichter (2).
Der Wasserzulauf (3) des grauen Einsatzes befindet sich links hinten.

Schritt 7: Absaugstutzen Lüfterkanal reinigen



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

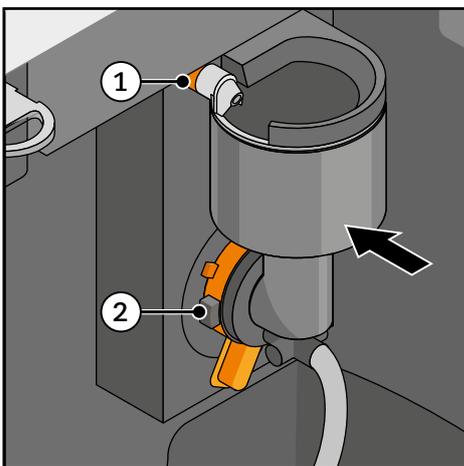


- Ziehen Sie den Absaugstutzen (1) über einen Rastpunkt nach vorne heraus.
- Reinigen Sie den Absaugstutzen mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste, so dass sich keine abgesaugten Produktstäube mehr darin befinden.
- Trocknen Sie den Absaugstutzen mit einem sauberen trockenen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

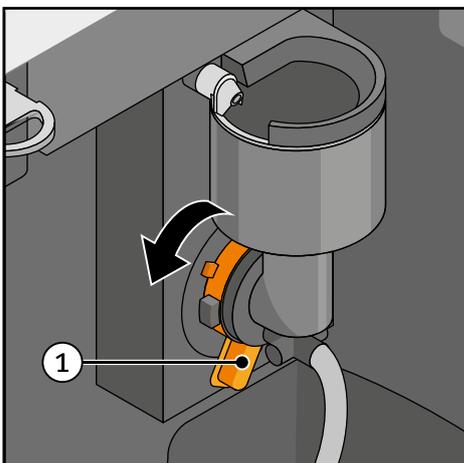
Es darf keine Restfeuchtigkeit auf dem Absaugstutzen zurückbleiben, um Anhaftungen der Pulverprodukte an dem Absaugstutzen zu vermeiden.

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

Schritt 8: Mixer einbauen

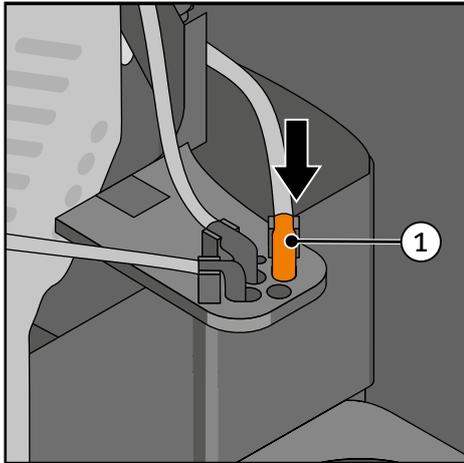


- Schieben Sie den Mixer zuerst auf den Wasserzulauf (1) und dann auf die Bajonettfassung (2).

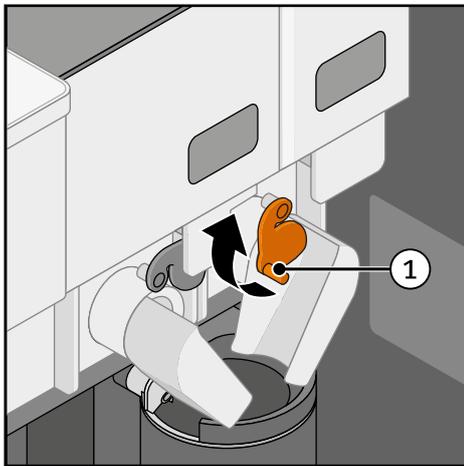


- Verriegeln Sie die Bajonette:

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“).

9.4 Pflege nach Bedarf

9.4.1 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.

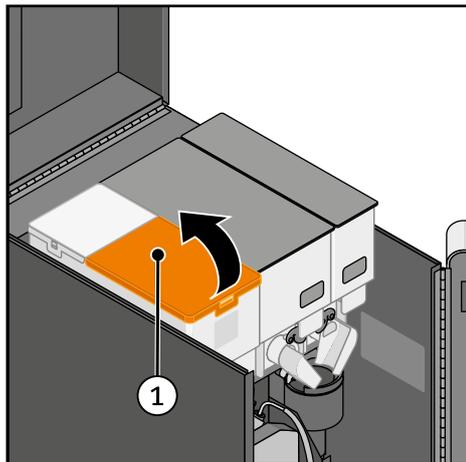
Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Es liegt keine Netzspannung mehr an.

- 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.

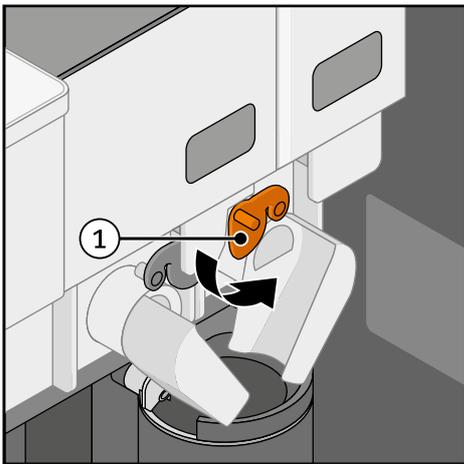
In den Produktbehältern und an den Produktrutschen darf keine Restfeuchtigkeit zurückbleiben, da ansonsten die Gefahr des erneuten Verklumpens besteht.

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

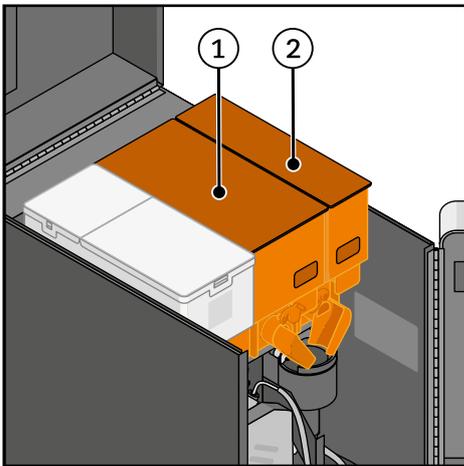
- Füllen Sie je nach Bedarf das entsprechende Pulverprodukt nach.



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“).

9.4.2 Produkttrutschen reinigen

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr!

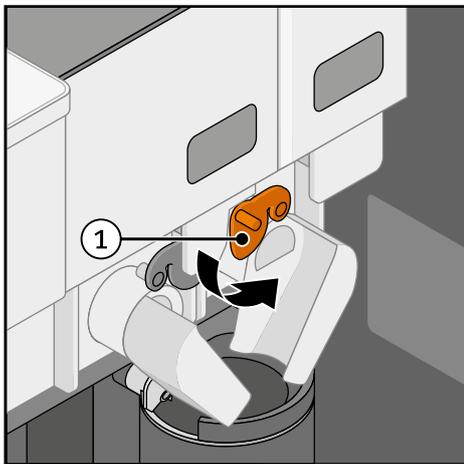
Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

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

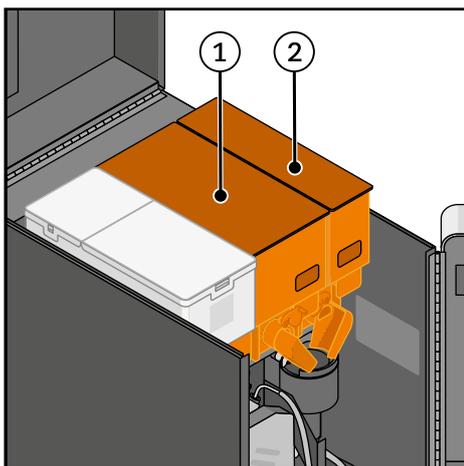
- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

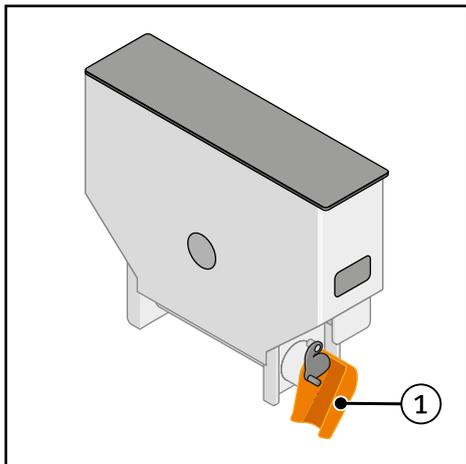


- Schließen Sie die Verschlusskappe (1) an der entsprechenden Produkttrutsche des jeweiligen Produktbehälters.



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.

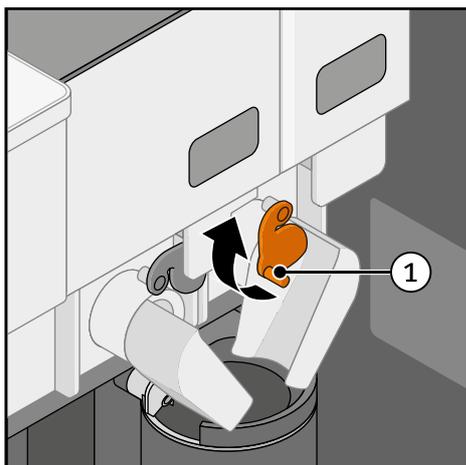


- Reinigen Sie die Produktrutschen (1) an den Produktbehältern mit dem Reinigungspinsel.



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.



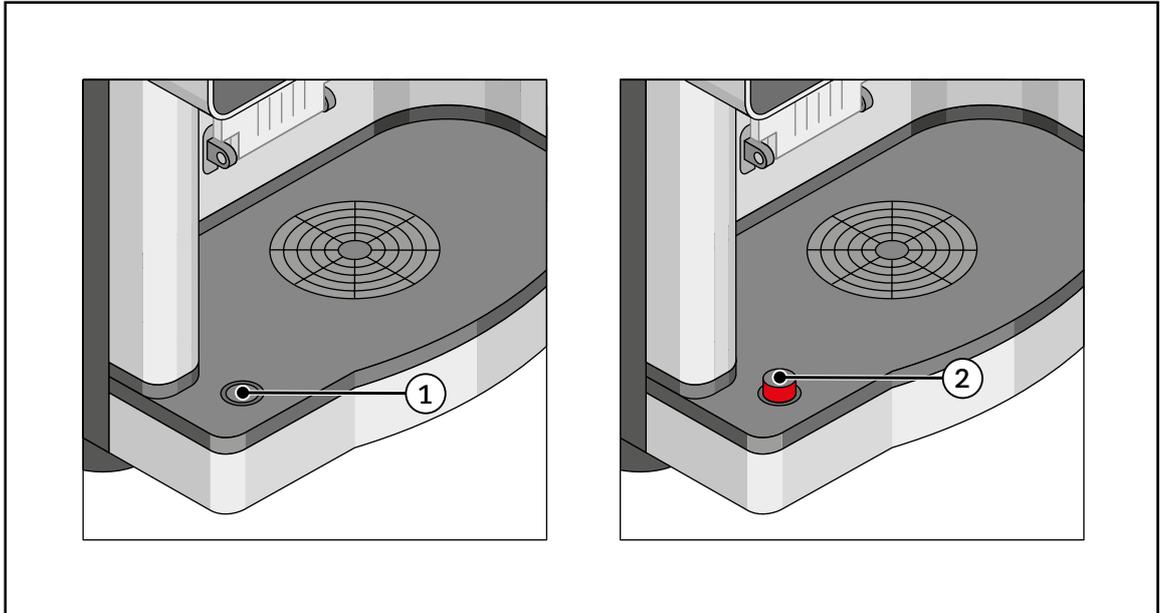
- Stellen Sie die Produktbehälter für Toppingpulver und Kakaopulver an ihre Positionen im Gerät.
- Öffnen Sie die Verschlusskappen (1) an den Produktbehältern für Toppingpulver und Kakaopulver.

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

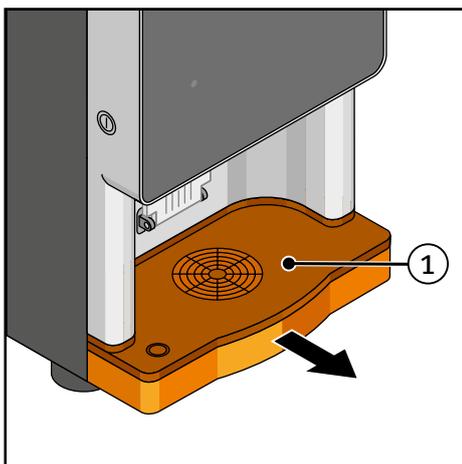
9.4.3 Tropfschale leeren

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.

9.4.4 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.

9.4.5 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.
- Reinigen Sie den Touchscreen mit einem feuchten Mikrofasertuch und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Schalten Sie das Gerät nach der Reinigung am Netzschalter ein.

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.

| Touchscreen | Ursache | Handlung ¹ |
|---|---|--|
| Service AUS 2 | Störung am Abrechnungssystem | <ul style="list-style-type: none"> ● Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter aus, warten Sie eine Minute und schalten Sie es anschließend wieder ein |
| Service AUS 06 A | Wasserzulauf ist ungenügend | <ul style="list-style-type: none"> ● Stellen Sie die Wasserzufuhr wieder her ● Gerät ausschalten ● Gerät wieder einschalten |
| Service AUS 31 B | Wassertemperatur ist über lange Zeit zu gering | <ul style="list-style-type: none"> ● Gerät ausschalten ● Gerät wieder einschalten |
| Service AUS 8 | Brüher ist verstopft | <ul style="list-style-type: none"> ● Reinigen Sie den Brüher (siehe Abschnitt „9.3 Wöchentliche Pflege“) |
| | Brühzeit wurde überschritten | |
| | Mahlgrad ist zu fein | <ul style="list-style-type: none"> ● Informieren Sie Kaffee Partner² |
| 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"> ● Brüher komplett ausbauen und erneut einsetzen, anschließend den Metallbügel bis zum Anschlag herunter drücken (siehe Abschnitt „9.3 Wöchentliche Pflege“, Schritt 1+3) |
| Service AUS 24 | 24 V-Spannung fehlt | <ul style="list-style-type: none"> ● Informieren Sie Kaffee Partner² |
| Service AUS 51 | Kommunikation mit der CPU ist gestört | <ul style="list-style-type: none"> ● Informieren Sie Kaffee Partner² |
| Wasserfilter tauschen | Wasserfilterwechsel soll durchgeführt werden | <ul style="list-style-type: none"> ● Informieren Sie Kaffee Partner² |
| SERVICE KAFFEESATZ | Kaffeessatzbehälter ist voll | <ul style="list-style-type: none"> ● Kaffeessatzbehälter entleeren ● Kaffeessatzzähler zurücksetzen (siehe Abschnitt „8.3 Zähler“) |

| Touchscreen | Ursache | Handlung ¹ |
|--|-------------------------|---|
| SPUELPGRAMM BRUEHER STARTEN | Brüher ist verunreinigt | <ul style="list-style-type: none"> • Spülprogramm für den Brüher starten • Brüherreinigungszähler zurücksetzen (siehe Abschnitt „8.3 Zähler“) |
| ¹ Im Anschluss muss das Gerät neu gestartet werden. Diverse Fehlermeldungen werden dadurch zurückgesetzt. | | |
| ² 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 BARISTA Compact

| 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 490 (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 Kontaktdaten

Kontaktdaten Deutschland:

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.de

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

Kontaktdaten Österreich:

Kaffee Partner Austria GmbH
Himmelreich 1
A-5020 Salzburg

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.at

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

Kontaktdaten Schweiz:

Kaffee Partner Schweiz AG
Hinterbergstrasse 24
CH-6312 Steinhausen

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.ch

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

Barista Compact by rheavendors group

Konformitätserklärung Rheavendors Industries S.p.A. erklärt, dass dieses Gerät den folgenden Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen entsprechend entwickelt und hergestellt wurde:

Richtlinien:

2014/30/EU; 2014/35/EU; 2006/42/EC;
2011/65/EC; 2012/19/EU; (EU) 2015/863;

Verordnungen:

1907/2006/EC; 1935/2004/EC;

Standards:

SAFETY:

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

EMC:

EN 55014-1: 2017;
EN 55014-2: 2015;
EN 61000-3-2: 2019;
EN 61000-3-3: 2013 + A1: 2019;

EME:

EN 62233: 2008;

Hersteller

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

Werk

Rheavendors Industries S.p.A.
Via Garavaglia, 58 - 21042 - Caronno Pertusella (VA) - Italien

Der gesetzliche Vertreter



(Andrea Pozzolini)

Kennzeichnung

