Kaffee Partner

miniBona

Gebaut für unbegrenzten Genuss.

Betriebsanleitung

Fragen und Anregungen

Sie haben...

... Fragen und Anregungen zu dieser Betriebsanleitung?

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

Kontaktdaten Deutschland:

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

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.de

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

Kontaktdaten Österreich:

Kaffee Partner Austria GmbH
Himmelreich 1
A-5020 Salzburg

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.at

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

Kontaktdaten Schweiz:

Kaffee Partner Schweiz AG
Hinterbergstrasse 24
CH-6312 Steinhausen

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.ch

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

Kaffee Partner miniBona

Betriebsanleitung
(Originalbetriebsanleitung)

Artikel-Nr.: 190/010

Version 1.2

Ausgabe Februar 2019

Copyright ©

© Kaffee Partner GmbH 2016

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

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

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

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

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

Der miniBona benötigt, wie alle technischen Geräte, in einem gewissen Umfang, regelmäßige Pflege.

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

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

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem miniBona 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 11

2 Darstellungsmittel 13
2.1 Sicherheitshinweise 13
2.2 Sonstige Darstellungen 13

3 Sicherheitshinweise 15
3.1 Pflichten des Betreibers 15
3.2 Pflichten des Gerätebetreuers 15
3.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 16
3.3.1 Gerät 16
3.3.2 Produkte 16
3.4 Allgemeine Sicherheitshinweise 17
3.5 Besondere Sicherheitshinweise 18
3.5.1 Elektrizität 18
3.5.2 Lüftungsöffnungen 18
3.5.3 Temperatur 18
3.5.4 Mechanische Sicherheit 19
3.5.5 Original-Ersatzteile 19
3.5.6 Reparaturen 19
3.6 Symbole am Gerät 19

4 Transport / Lagerung 21
4.1 Lagerbedingungen 21

5 Installation 23
5.1 Voraussetzungen 23
5.2 Wasseranschluss 24
5.3 Stromanschluss 24
5.4 Standort 24

6 Geräteübersicht 25
6.1 Gerät und Unterschrank (optional) 25
6.2 Funktions- und Bedienelemente Gerät 26
6.2.1 Vorderansicht 26
6.2.2 Vorderansicht Gerätetür offen 27
6.2.3 Rückansicht 28
6.2.4 Bedienoberfläche 29
6.3 Abmessungen 30

7 Bedienung 31
7.1 Getränkespezialitäten wählen 31
7.1.1 Status- und Dialogmeldungen auf dem Display 31
7.1.2 Tasse oder Becher befüllen 32

8 Betrieb 35
8.1 Gerät ein- und ausschalten 35
8.1.1 Gerät einschalten 35
8.1.2 Gerät ausschalten 35
8.2 Zähler 36
8.2.1 Vorbereitende Maßnahmen 36
8.2.2 Verkaufszähler 37
8.2.3 Brüherreinigungszähler 39
8.2.4 Kaffeesatzzähler 40
8.3 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten 42

9 Pflege 43
9.1 Pflegeintervalle 43
9.2 Reinigungs- und Pflegewerkzeuge 45
9.3 Reinigungs- und Pflegemittel 46
9.4 Tägliche Pflege 47
9.4.1 Vorbereitende Maßnahmen 47
9.4.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen 48
9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen 52
9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen 55
9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen 55
9.4.6 Getränkeauslauf reinigen 56
9.4.7 Produkte auffüllen 57
9.5 Wöchentliche Pflege 60
9.6 Pflege nach Bedarf 72
9.6.1 Produkte auffüllen 72
9.6.2 Produktrutschen reinigen 75
9.6.3 Tropfschale leeren 77
9.6.4 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen 78
9.7 Maßnahmen nach Pflegearbeiten 79

10 Störungen und Fehlerbehebung 81
10.1 Fehlermeldungen 81

11 Außerbetriebnahme 83
11.1 Befristete Außerbetriebnahme 83
11.2 Wiederinbetriebnahme 83
11.3 Dauerhafte Außerbetriebnahme 83

12 Anhang 85
12.1 Technische Daten 85
12.1.1 Kaffee Partner miniBona 85
12.1.2 Allgemein 85
12.2 Zubehör 86
12.3 Konformitätserklärung 86
12.4 Kontaktdaten 87

1 Einleitung

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

- Cappuccino
- Cappuccino special
- Kakaotraum
- Kaffee schwarz
- Café au Lait
- Latte macchiato
- Espresso
- Espresso macchiato
- Schokokaffee

Zusätzlich zu den Getränkespezialitäten kann auch ausschließlich Heißwasser gewählt werden.

Mit dem Gerät können Sie eine Tasse oder einen Becher/ein Glas befüllen.

Wasserversorgung

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

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

Frischmilchmodul mit Milchkühler (optional)

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

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

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

Informationen zu dem Frischmilchmodul finden Sie in der separaten Betriebsanleitung.

Abrechnungssysteme (optional)

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

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

Abrechnungssystem	im Gerät integriert	separates Modul
Drink-Key-Modul*	x	
Münzmodul		x
Münzmodul im Frischmilchmodul integriert		x
Münzmodul mit Wechselfunktion		x
* Das Drink-Key-Modul kann mit den Münzmodulen kombiniert werden.		

1.1 Zielgruppe

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

Benutzer

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

Gerätebetreuer

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

1.2 Gewährleistung und Haftung

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

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

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

  Vorgabe: Das Gerät muss ausschließlich mit den Reinigungs- und Pflegemitteln von Kaffee Partner gereinigt und gepflegt werden (siehe Abschnitt „9.3 Reinigungs- und Pflegemittel“).
- Nichtbeachten der Hinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Montage, Inbetriebnahme, Bedienung, Betrieb und Pflege des Gerätes
- Bauliche Veränderungen des Gerätes
  (Umbauten oder sonstige Veränderungen am Gerät dürfen nicht ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Kaffee Partner vorgenommen werden. Bei Zuwiderhandlungen verliert das Gerät seine EG-Konformität und die Betriebserlaubnis.)
- Verwendung von Ersatzteilen, die nicht den technisch festgelegten Anforderungen entsprechen
- Eigenmächtig durchgeführte Reparaturen
- Katastrophenfälle, Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt

2 Darstellungsmittel

2.1 Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Sicherheitshinweise verwendet:

GEFAHR

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

VORSICHT

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

HINWEIS

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

2.2 Sonstige Darstellungen

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

Kursiv Texte in Kursivschrift beschreiben das Ergebnis einer Handlung.

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

‚ ‘ Texte in einfachen Anführungszeichen sind Hervorhebungen im Text.

[ ] Texte in eckigen Klammern kennzeichnen eine Taste 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 ausgeführt werden.

3.5 Besondere Sicherheitshinweise

3.5.1 Elektrizität

- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände und Fremdkörper in das Gerät gelangen. Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit von außen in das Gerät gelangt. Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Führen Sie niemals Gegenstände durch die Öffnungen am Gerät ein. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Beachten Sie Ein-/Ausschaltvorgänge und Kontrollanzeigen gemäß dieser Betriebsanleitung.
- Entfernen Sie keine Abdeckplatten oder andere Gehäuseteile.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Lebensgefahr bei Berührung von Teilen, die unter Spannung stehen.
- Der Netzstecker muss leicht zugänglich sein.
- Fassen Sie den Netzstecker nie in feuchtem Zustand oder mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie im Notfall den Netzstecker aus der Steckdose.
- Löschen Sie einen Brand mit einem CO_2-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 gemahlenen 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 waagerecht ausgerichtet werden.
- Ausstattung mit Frischmilchmodul:
  Das Frischmilchmodul muss an der Seite des Gerätes aufgestellt werden, an der der Milchschlauch 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,
- Klimaanlagen,
- 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.

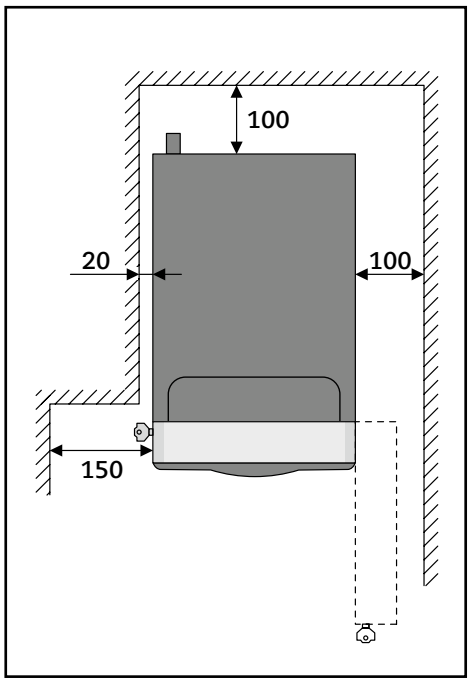
5.3 Stromanschluss

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

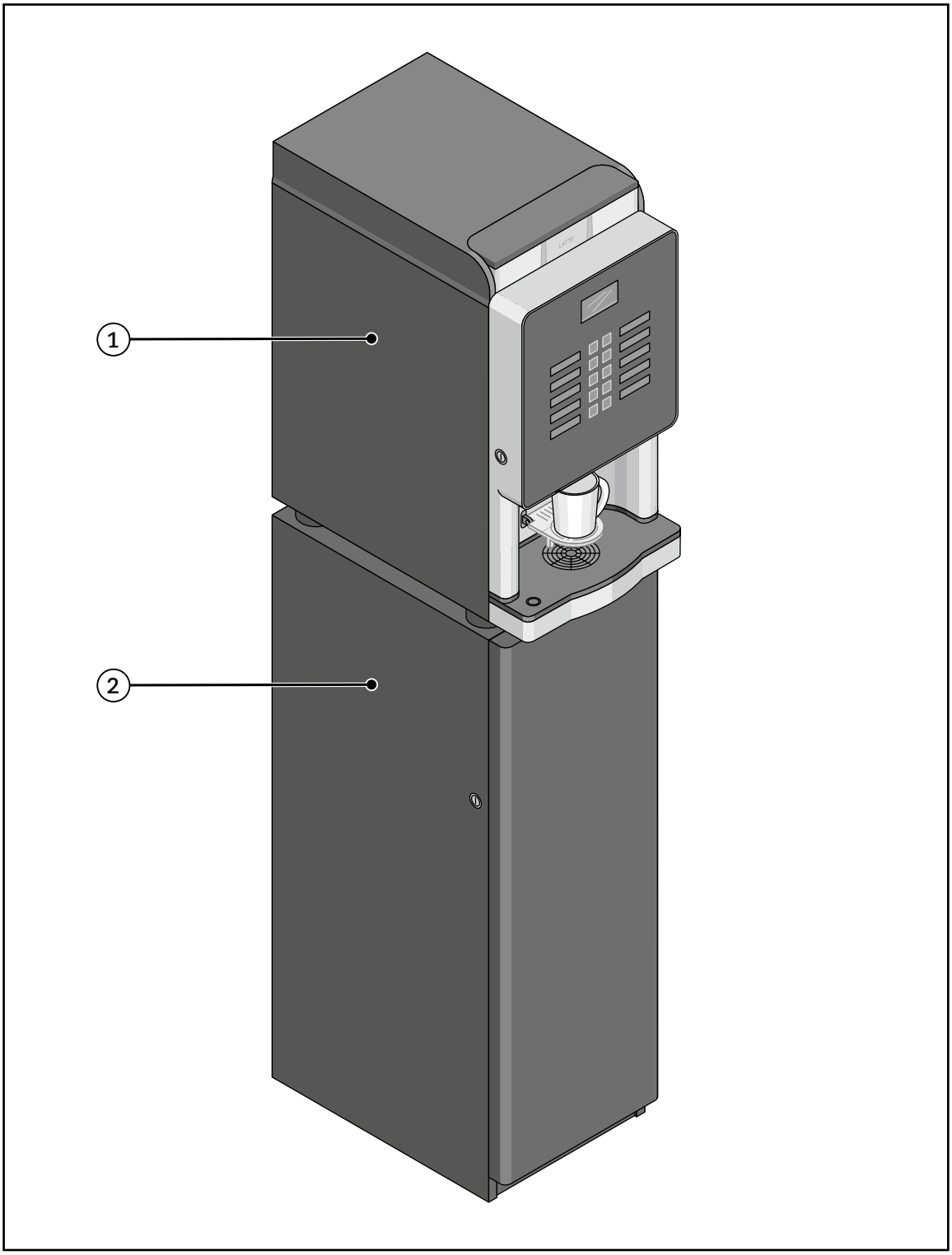
Achten Sie darauf, dass die Steckdose und das Wasserabsperrventil auch nach dem Aufstellen des Gerätes frei zugänglich bleiben.



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)

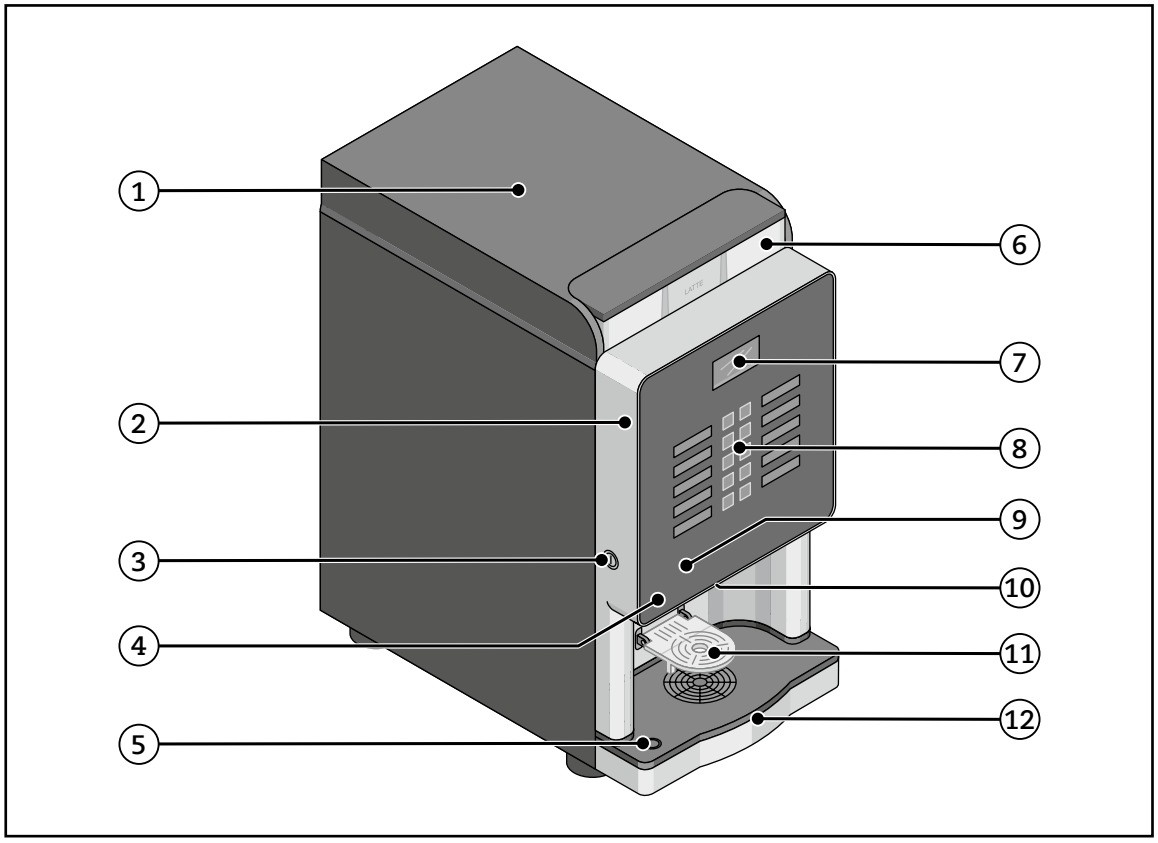


1 Gerät miniBona

2 Unterschrank (optional)

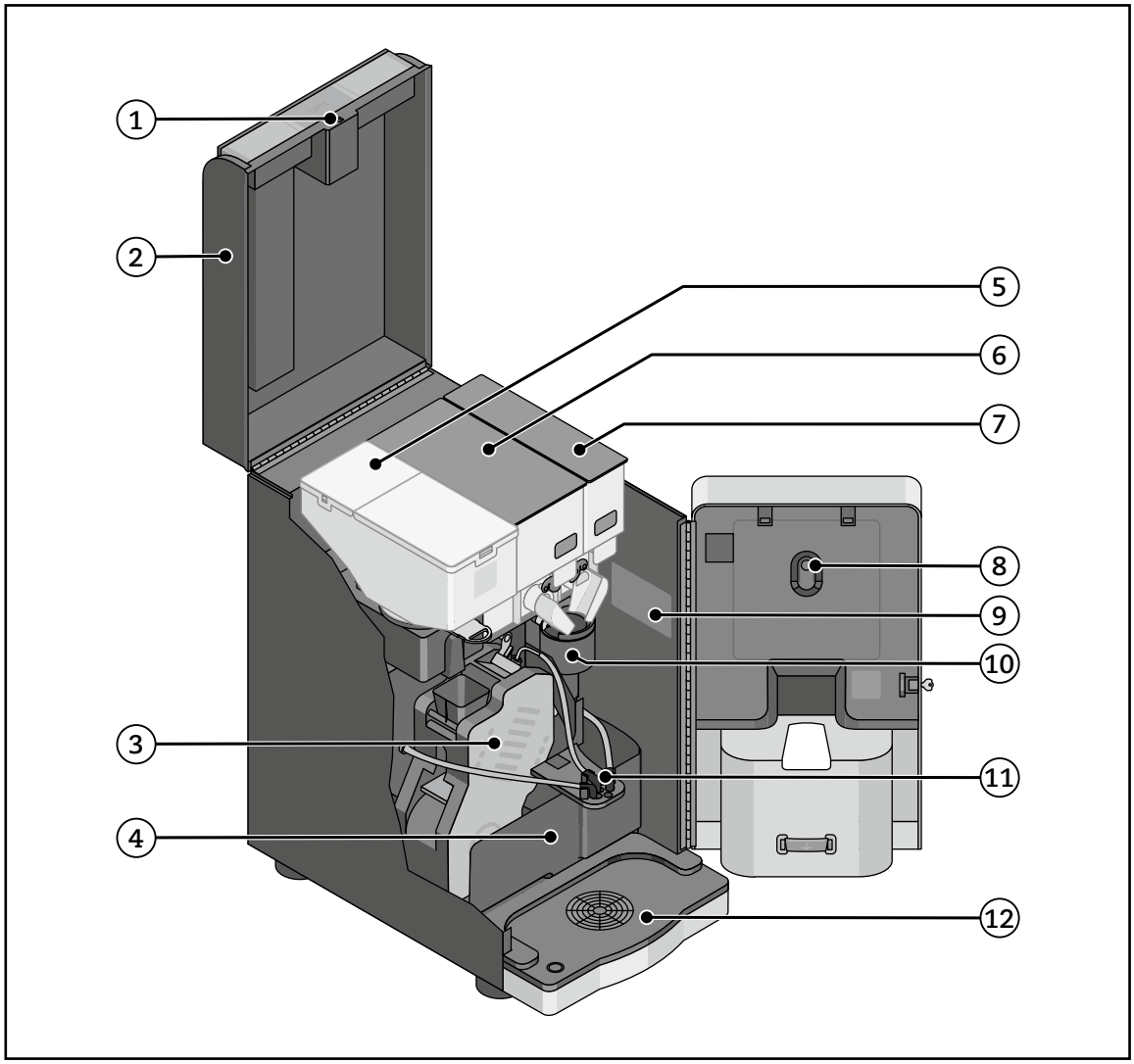
6.2 Funktions- und Bedienelemente Gerät

6.2.1 Vorderansicht



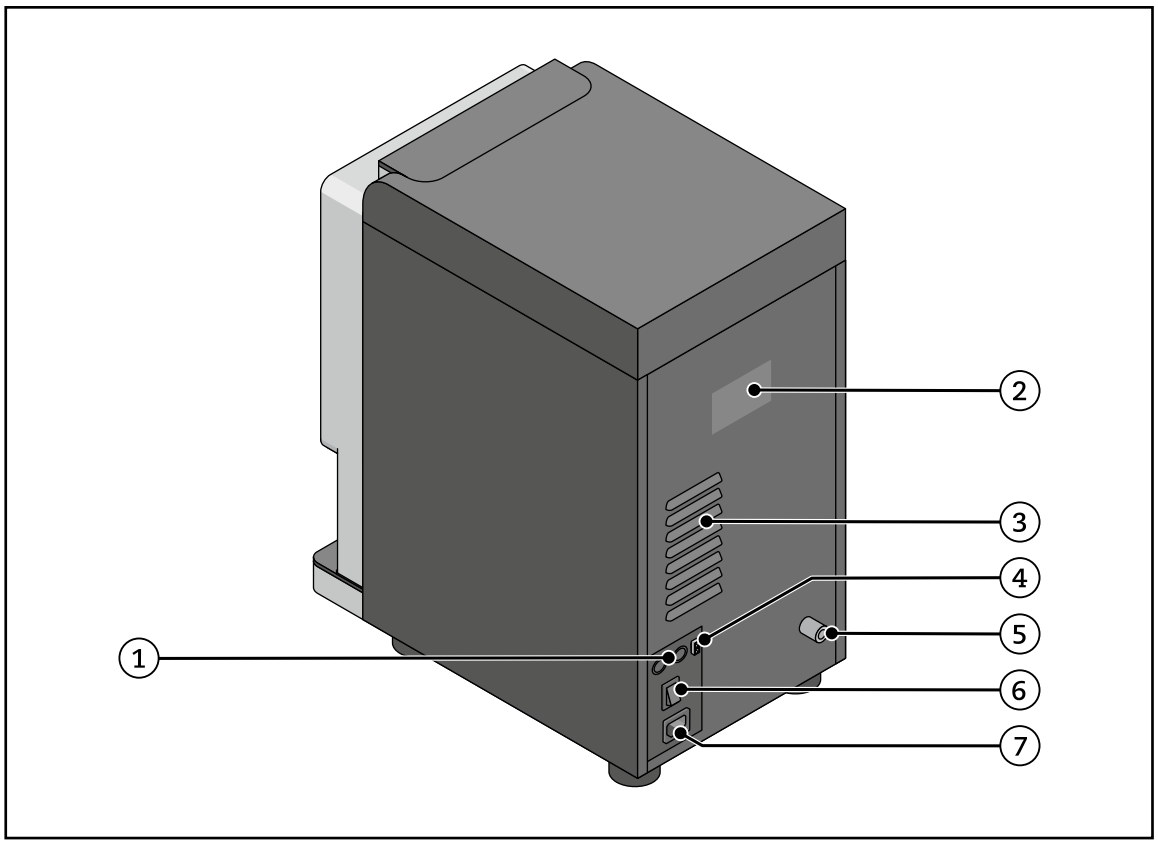
1 Gerätedeckel
2 Gerätetür mit Bedienoberfläche
3 Türschloss Gerät
4 Schlüsselschalter für ‚Freiverkauf' (optionale Ausstattung)
5 Füllstandsanzeige Tropfschale
6 Dekorationsbehälter mit Produkten
7 Display
8 Auswahl- und Vorwahltasten der Getränkespezialitäten, Programmiertasten
9 Positionsleuchte Drink-Key-Modul (optionale Ausstattung)
10 Getränkeauslauf (verdeckt)
11 Becherstand (hochklappbar)
12 Tropfschale mit Tropfschalengitter

6.2.2 Vorderansicht Gerätetür offen



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

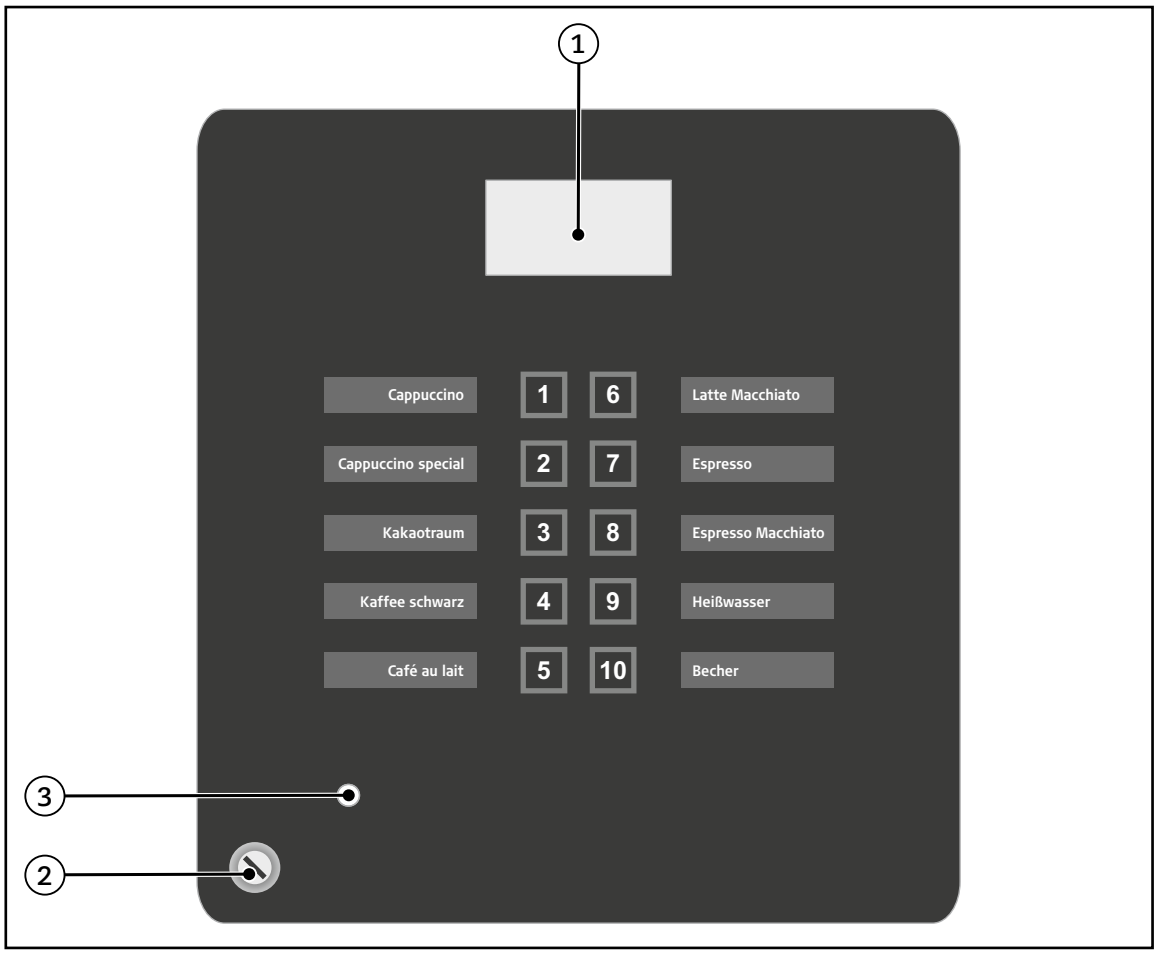
6.2.3 Rückansicht



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

6.2.4 Bedienoberfläche

Die folgende Abbildung stellt die Zuordnung der Tasten (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar und kann von der Zuordnung an Ihrem Gerät abweichen.



1 Display

2 Schlüsselschalter „Freiverkauf`“ (optionale Ausstattung)

3 Positionsleuchte Drink-Key-Modul (optionale Ausstattung)

1 Taste [Cappuccino]

2 Taste [Cappuccino special]

3 Taste [Kakaotraum]

4 Taste [Kaffee schwarz]

5 Taste [Café au lait]

6 Taste [Latte Macchiato]

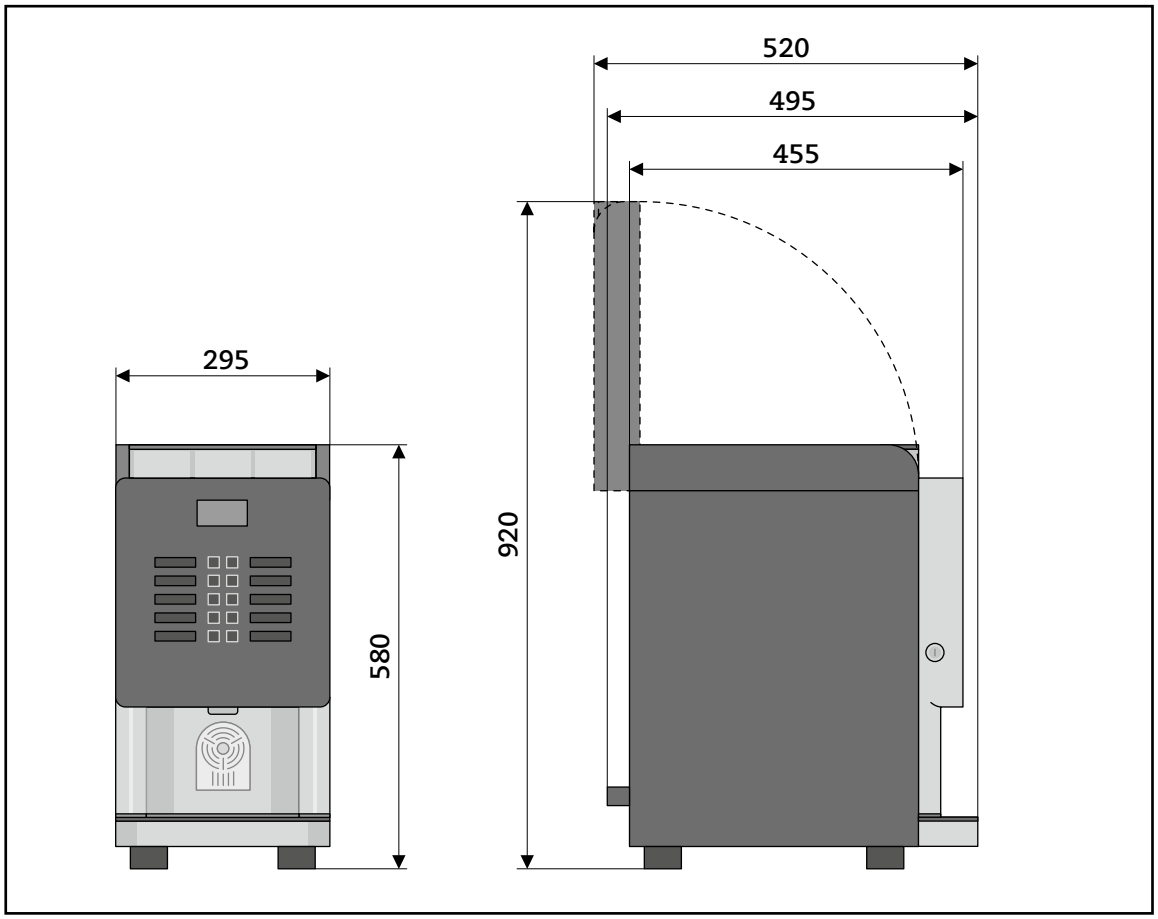
7 Taste [Espresso]

8 Taste [Espresso Macchiato]

9 Taste [Heißwasser]

10 Vorwahltaste [Becher]

6.3 Abmessungen



(alle Angaben in mm)

7 Bedienung

Die Bedienung des Gerätes ist denkbar einfach. Im folgenden Kapitel wird Ihnen erklärt, wie Sie die verschiedenen Getränkespezialitäten 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 Getränkespezialitäten wählen

7.1.1 Status- und Dialogmeldungen auf dem Display

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

Gerät ohne Abrechnungssystem

Status- und Dialogmeldung
Im Display erscheint abwechselnd:
‚KAFFEE PARTNER miniBona‘
‚TASSE UNTERSTELLEN‘

Gerät mit Abrechnungssystem (optional) im Freiverkaufsmodus

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

Status- und Dialogmeldung
Im Display erscheint:
‚FREIVERKAUF‘

Gerät mit Münzmodul (optional)

Status- und Dialogmeldung
Im Display erscheint abwechselnd:
‚KAFFEE PARTNER miniBona‘
‚BITTE GENAUEN BETRAG EINWERFEN‘

Gerät mit Drink-Key-Modul (optional)

Status- und Dialogmeldung
Im Display erscheint abwechselnd:
‚KAFFEE PARTNER miniBona‘
‚TASSE UNTERSTELLEN‘

7.1.2 Tasse oder Becher befüllen

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Warten Sie, bis in der Anzeige ‚bitte entnehmen' erscheint und die Farbe der LEDs von rot zu weiß wechselt.

Für die Wahl eines Getränkes gilt generell:

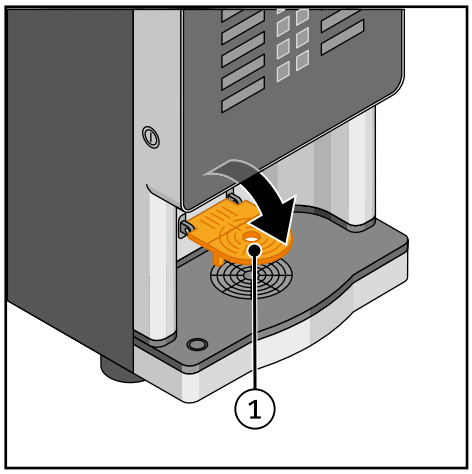
Wählen Sie Ihr Getränk nur, wenn im Display eine der in Abschnitt „7.1.1" aufgeführten Statusmeldungen erscheint.

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: Vorauswahl treffen

- Wählen Sie ggf. die höhere Menge der Getränkespezialität, indem Sie die Vorwahltaste [Becher] drücken.

  Im Display erscheint ‚Becher'.

Schritt 2: Getränkespezialität wählen

- Drücken Sie für die Getränkespezialität Ihrer Wahl auf die entsprechende Taste (z. B. Taste [4] für ‚Kaffee schwarz').

HINWEIS

Wenn im Display

‚SPUELPROGRAMM BRUEHER STARTEN' oder

‚SERVICE KAFFEESATZ'

angezeigt wird, kann keine Getränkespezialität gewählt werden.

Wenden Sie sich in diesem Fall an den Gerätebetreuer, um ggf. eine Fehlerbehebung vorzunehmen.

Schritt 3: Getränkespezialität wird zubereitet

Im Display erscheint der Name der gewählten Getränkespezialität (z. B. ‚Kaffee schwarz' und ‚wird zubereitet').

Die Getränkespezialität wird zubereitet und rote LEDs beleuchten die Tasse bzw. den Becher.

- Warten Sie, bis im Display ‚bitte entnehmen' erscheint und die Farbe der LEDs von rot zu weiß wechselt.
- 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‘).
- Beachten Sie nach dem Einschalten des Gerätes die Anzeige im Display der Bedienoberfläche.
- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

  Im Display erscheint eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen.

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

8.1.2 Gerät ausschalten

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

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

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

8.2 Zähler

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

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

8.2.1 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!

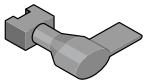
Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

- 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.

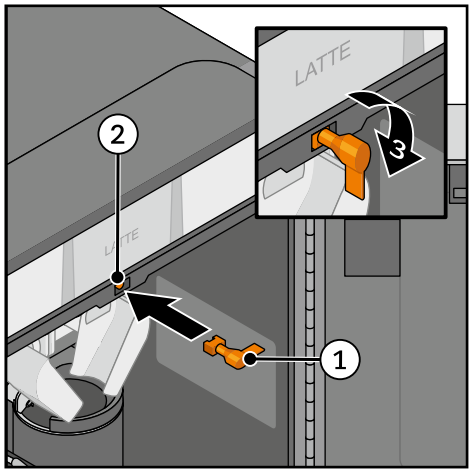
Für das Ablesen der Zählerstände, das Zurücksetzen des Brüherreinigungszählers und des Kaffeesatzzählers muss die Netzspannung bei geöffneter Gerätetür mit dem Türkontaktschlüssel eingeschaltet werden.

Türkontaktschlüssel



Der Türkontaktschlüssel befindet sich an der linken Seite der Geräteinnenwand.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.



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

  Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.

8.2.2 Verkaufszähler

Das Gerät speichert die Anzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten.

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

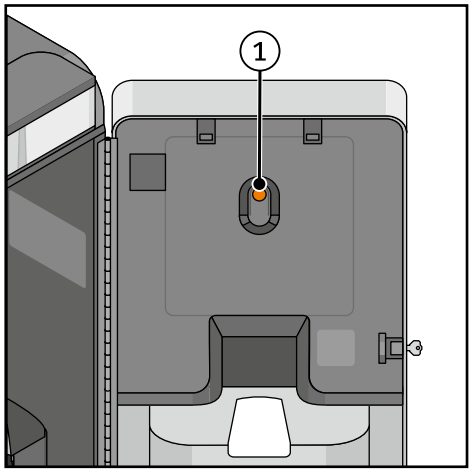
- Gesamtanzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten
- Gesamtbetrag der ausgegebenen Getränkespezialitäten
- Anzahl der ausgegebenen Getränkespezialitäten im Rahmen von Servicearbeiten (Probeverkauf)
- Anzahl der unentgeltlich ausgegebenen Getränkespezialitäten (Freiverkauf)
- Anzahl bzw. Euro-Betrag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

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

Getränkespezialität	Tasse	Becher
Cappuccino	Wahl 1	Wahl 11
Cappuccino special	Wahl 2	Wahl 12
Kakaotraum	Wahl 3	Wahl 13
Kaffee schwarz	Wahl 4	Wahl 14
Café au lait	Wahl 5	Wahl 15
Latte Macchiato	Wahl 6	Wahl 16
Espresso	Wahl 7	Wahl 17
Espresso Macchiato	Wahl 8	
Heißwasser	Wahl 9	Wahl 19
Vorwahltaste (Becher)	Wahl 10	

Verkaufszähler ablesen

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „8.2.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



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

  Im Display wird nach der Anzeige ‚PROGRAMMIERUNG‘ das Auswahlmenü angezeigt.

Nr.	Anzeige
1	PROGRAMMIERUNG [1]
2	ZAEHL. [1+2]
3	PROBEVERKAUF [1]
4	SPUEL. [1+2]
5	ZAEHLER SERV. [1+2]
Zugang durch: [1] autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner [2] Gerätebetreuer	

Die folgende Abbildung stellt die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.

- Drücken Sie die Taste [2].

  Im Display werden die Zählerstände nacheinander im 3-Sekundenintervall angezeigt.

  Nach Anzeige aller Zählerstände erscheint im Display ‚KAFFEE PARTNER miniBona‘.

- Führen Sie ggf. weitere Betriebsarbeiten durch oder stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „8.3 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten“).

8.2.3 Brüherreinigungszähler

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

Wenn der Zähler den Wert ‚00' erreicht hat, wird im Display ‚SPUELPROGRAMM BRUEHER STARTEN' angezeigt.

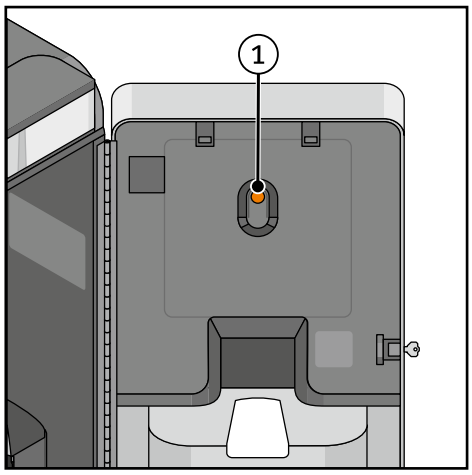
Setzen Sie den Brüherreinigungszähler nach jedem Spülvorgang des Brühers zurück.

Der Brüher muss zu folgenden Zeitpunkten gespült werden:

- im Rahmen der täglichen Pflegearbeiten (siehe Abschnitt „9.4.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen")
- wenn im Display ‚SPUELPROGRAMM BRUEHER' angezeigt wurde (siehe Abschnitt „9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen")

Brüherreinigungszähler zurücksetzen

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „8.2.1 Vorbereitende Maßnahmen").



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

Im Display wird nach der Anzeige ‚PROGRAMMIERUNG' das Auswahlmenü angezeigt.

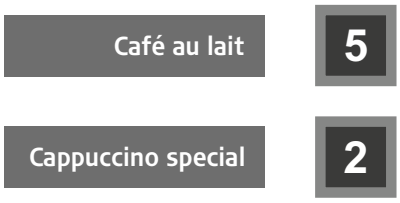
Nr.	Anzeige
1	PROGRAMMIERUNG [1]
2	ZAEHL. [1+2]
3	PROBEVERKAUF [1]
4	SPUEL. [1+2]
5	ZAEHLER SERV. [1+2]

Zugang durch:

[1] autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner

[2] Gerätebetreuer

Die folgenden Abbildungen stellen die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.



- Drücken Sie die Taste [5].

  Im Display erscheint ‚ZAEHLER SERVICE'.

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

  Im Display erscheint:

  ZAEHL: BRUEHER
  [00] 100

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

  Im Display erscheint:
  ZAEHL. BRUEHER
  [100] 100

  Im Display erscheint:
  ‚ENDE PROGRAMMIERUNG' und danach ‚KAFFEE PARTNER miniBona'.

- Führen Sie ggf. weitere Betriebsarbeiten durch oder stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „8.3 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten").

8.2.4 Kaffeesatzzähler

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

Wenn der Zähler den Wert ‚00' erreicht hat, wird im Display ‚KAFFEESATZ ENTLEEREN' angezeigt. Es können noch 3 weitere Kaffeeprodukte entnommen werden. Danach wird im Display ‚SERVICE KAFFEESATZ' angezeigt und es werden keine Kaffeeprodukte mehr ausgegeben.

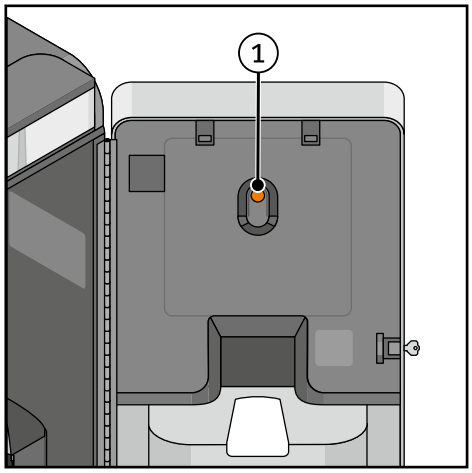
Setzen Sie den Kaffeesatzzähler nach jeder Entleerung und Reinigung zurück.

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

- im Rahmen der täglichen Pflegearbeiten.
- wenn im Display ‚SERVICE KAFFEESATZ' angezeigt wird.

Kaffeesatzzähler zurücksetzen

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „8.2.1 Vorbereitende Maßnahmen").



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

  Im Display wird nach der Anzeige ‚PROGRAMMIERUNG' das Auswahlmenü angezeigt.

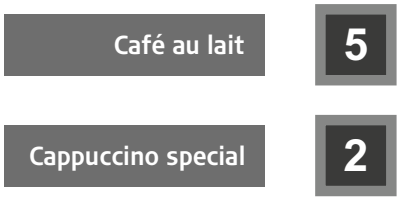
Nr.	Anzeige
1	PROGRAMMIERUNG [1]
2	ZAEHL. [1+2]
3	PROBEVERKAUF [1]
4	SPUEL. [1+2]
5	ZAEHLER SERV. [1+2]

Zugang durch:

[1] autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner

[2] Gerätebetreuer

Die folgenden Abbildungen stellen die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.



- Drücken Sie die Taste [5].

  Im Display erscheint ‚ZAEHLER SERVICE'.

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

  Im Display erscheint:

  ZAEHL: KAFFEESATZ
  [00] 30

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

  Im Display erscheint:
  ZAEHL. KAFFEESATZ
  [30] 30

  Im Display erscheint:
  ‚ENDE PROGRAMMIERUNG' und danach ‚KAFFEE PARTNER miniBona'.

- Führen Sie ggf. weitere Betriebsarbeiten durch oder stellen Sie die Betriebsbereitschaft des Gerätes wieder her (siehe Abschnitt „8.3 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten").

8.3 Maßnahmen nach Betriebsarbeiten

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

Betriebsbereitschaft herstellen

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

  Die Netzspannung ist ausgeschaltet.

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

  Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.

- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

  Im Display erscheint eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen.

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

9 Pflege

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

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

VORSICHT

Gesundheitsgefahren bei Kontakt mit Reinigungs- und Pflegemitteln!

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

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

HINWEIS

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

9.1 Pflegeintervalle

Folgende Pflegearbeiten müssen vom Gerätebetreuer regelmäßig durchgeführt werden:

Bitte beachten Sie folgende Sprachregelung:

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

täglich	Abschnitt/Abschnitte
Dialoggeführte Reinigung:	„9.4.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen“
- Brüher spülen	
- Mixer spülen	
- Heißwasserausgabe spülen	
Tropfschale reinigen	„9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen“
Kaffeesatzbehälter reinigen	„9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen“
Getränkeauslauf reinigen	„9.4.6 Getränkeauslauf reinigen“

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

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

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

nach Bedarf	Abschnitt/Abschnitte
Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen	„9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen“
Produkte auffüllen	„9.6.1 Produkte auffüllen“
Produktrutschen reinigen	„9.6.2 Produktrutschen reinigen“
Tropfschale leeren	„9.6.3 Tropfschale leeren“
Geräteoberflächen reinigen	„9.6.4 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen“
Wasserkanister (optional) auffüllen	siehe separate Betriebsanleitung
Frischmilchmodul (optional) reinigen	siehe separate Betriebsanleitung
Münzbehälter* kontrollieren und ggf. leeren	siehe separate Betriebsanleitung
* Der Münzbehälter ist Bestandteil des Münzmoduls (optionale Ausstattung)	

9.2 Reinigungs- und Pflegewerkzeuge

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

Reinigungs- und Pflegewerkzeug	Verwendung
Kaffee Partner Mikrofaser Reinigungstuch	Reinigung von Bauteilen und Geräteoberflächen
Mikrofasertuch*	Trocknen von Bauteilen und Geräteoberflächen
Mikrofasertuch*	Pflegen von Geräteoberflächen
Reinigungspinsel	Entfernung von Produktstäuben an den Produktrutschen
Tüllenbürste	Reinigung der Innenflächen der Endstücke am Getränkeauslauf sowie der Produktleitungen
Reinigungsbürste mit weichen Borsten*	Entfernung von starken Verschmutzungen an Bauteilen (z. B. Tropfschalengitter)
Spülbecher	Aufnahme der Spülflüssigkeit während des Spülvorgangs
Reinigungsschüssel	Lagerung des ausgebauten Brühers während des Reinigungsvorgangs
* nicht im Lieferumfang enthalten	

9.3 Reinigungs- und Pflegemittel

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

Kaffee Partner Reinigungs- und Pflegemittel	Verwendung
Reinigungstabletten (Tablettendose)	Kaffeefette im Brüher und in der Kaffeeleitung werden angelöst.
Automaten-Reiniger [1] (Flasche mit Sprühkopf)	Starke Verschmutzungen an Bauteilen und Geräteoberflächen werden angelöst und können leichter entfernt werden.
Glasreiniger (Flasche mit Sprühkopf)	Glasoberflächen können streifenfrei gereinigt werden.
Kunststoff- und Edelstahlpflege [2] (Flasche mit Sprühkopf)	Kunststoff- und Edelstahloberflächen werden nach der Reinigung damit behandelt.
Spezialreiniger für Milch- und Sahnegeräte [3] (Kanister)	Milch- und Wasserstein werden an Bauteilen beseitigt. Die Neubildung von Milch- und Wasserstein wird verzögert.
[1] Bauteile, die mit Produkten in Kontakt kommen, müssen anschließend gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser gespült werden.	
[2] Bauteile, die mit Produkten in Kontakt kommen, dürfen nicht mit der Kunststoff- und Edelstahlpflege behandelt werden.	
[3] bei Ausstattung des Gerätes mit dem Frischmilchmodul (optionale Ausstattung) Bauteile, die mit Milch in Kontakt kommen, müssen anschließend gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser gespült werden.	

9.4 Tägliche Pflege

9.4.1 Vorbereitende Maßnahmen

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung!

Bei Berührung von Spannung führenden Teilen besteht Lebensgefahr.

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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

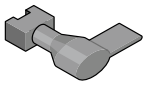
Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

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

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

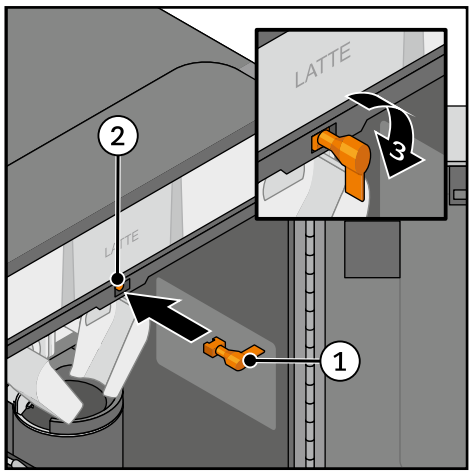
Für die Spülung des Brühers, des Mixers und der Heißwasserausgabe muss die Netzspannung bei geöffneter Gerätetür mit dem Türkontaktschlüssel eingeschaltet werden.

Türkontaktschlüssel



Der Türkontaktschlüssel befindet sich an der linken Seite der Geräteinnenwand.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.



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

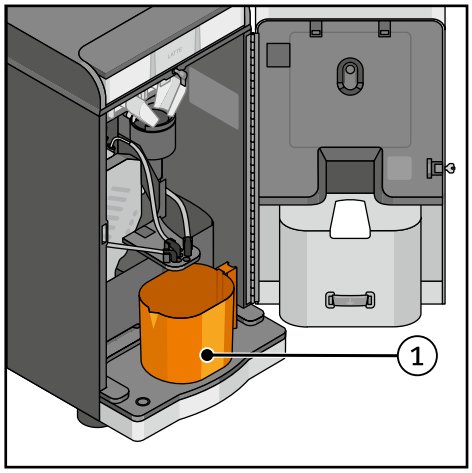
  Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.

9.4.2 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe spülen

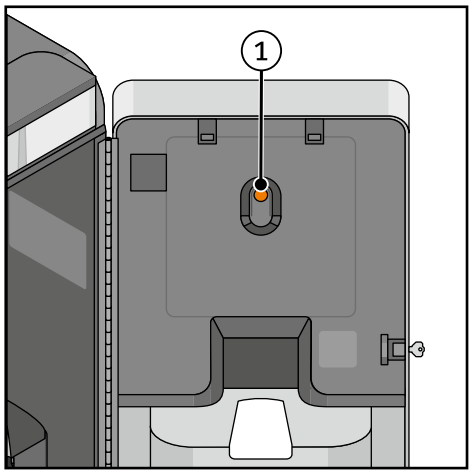
Bei der täglichen Pflege können Sie folgende Komponenten in einem Durchgang spülen:

- Brüher
- Mixer für Topping- und Kakaopulver
- Heißwasserausgabe

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „9.4.1 Vorbereitende Maßnahmen“).



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



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

  Im Display wird nach der Anzeige ‚BITTE WARTEN‘ das Auswahlmenü angezeigt.

Nr.	Anzeige
1	PROGRAMMIERUNG [1]
2	ZAEHL. [1+2]
3	PROBEVERKAUF [1]
4	SPUEL. [1+2]
5	ZAEHLER SERV. [1+2]

Zugang durch:

[1] autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner

[2] Gerätebetreuer

Die folgende Abbildung stellt die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.

- Wählen Sie das Menü ‚4=SPUEL', indem Sie die Taste [4] drücken.

Im Display erscheint:

Tropfschale
leer? 4=START

- Entleeren Sie ggf. die Tropfschale (siehe Abschnitt „9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen") und bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [4].

Im Display erscheint:

Wasser
OK? 4=START

- Bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [4].

Im Display erscheint:

SPUELUNG
taste:1=pb 2=mx1
3=nein 4=wasser
8=1-4.

VORSICHT

Quetschgefahr am Brüher!

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

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

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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

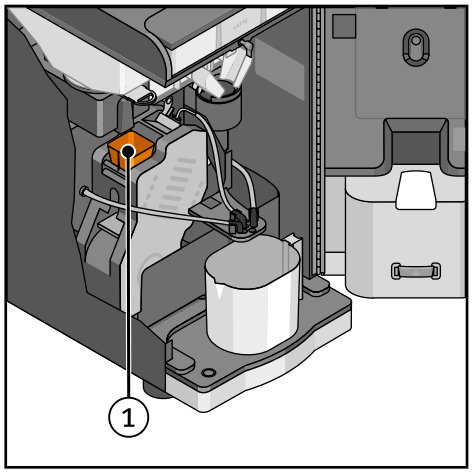
Die folgende Abbildung stellt die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.

- Drücken Sie die Taste [8], um alle Komponenten in einem Durchgang zu spülen.

  Im Display erscheint:

  Spuelung
  aktiviert

  Reinigungstab
  eingeben *4=START*



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

Die folgende Abbildung stellt die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.

- Setzen Sie den Spülvorgang fort, indem Sie die Taste [4] drücken.

  Im Display erscheint:

  Einweichphase
  4:30 min *0:01 min*

Die rechte Zeitangabe zeigt die abgelaufene Zeit an.

Nach 4:30 Minuten erscheint im Display:
Durchspuelung
6 mal

Kurz danach erscheint im Display:
Durchspuelung
6 mal 1/6

Jede Durchspülung des Brühers wird angezeigt: 2/6, 3/6, 4/6, 5/6 und 6/6

Danach erscheint im Display:
SPUELUNG LAEUFT
Mixer 1

Mixer 1: Mixer für Toppingpulver und Kakaopulver

Danach erscheint im Display:
SPUELUNG LAEUFT
Wasser

Wasser: Heißwasserausgabe

Nach Abschluss des gesamten Spülvorgangs erscheint im Display:
SPUELUNG
taste:1=pb 2=mx1
3=nein 4=wasser
8=1-4.

Wasser fließt in den Kaffeesatzbehälter.

Wasser fließt in den Spülbecher und in die Tropfschale.

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

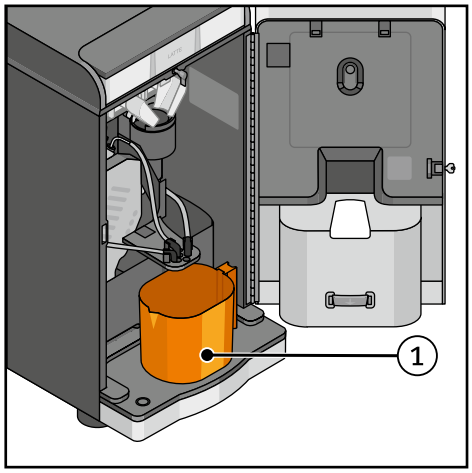
9.4.3 Brüher, Mixer und Heißwasserausgabe einzeln spülen

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

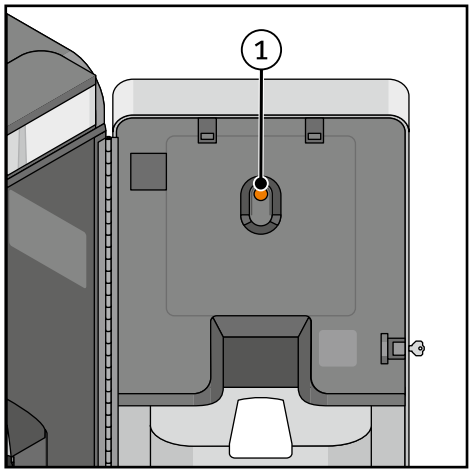
Die Einzelspülung wird in folgenden Situationen notwendig:

- Spülung des Mixers, nachdem Produkte nachgefüllt wurden.
- Spülung des Brühers, nachdem im Display ‚SPUELPROGRAMM BRUEHER STARTEN' angezeigt wird.

- Führen Sie die vorbereitenden Maßnahmen aus (siehe Abschnitt „9.4.1 Vorbereitende Maßnahmen").



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



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

Im Display wird nach der Anzeige ‚BITTE WARTEN' das Auswahlmenü angezeigt.

Nr.	Anzeige
1	PROGRAMMIERUNG [1]
2	ZAEHL. [1+2]
3	PROBEVERKAUF [1]
4	SPUEL. [1+2]
5	ZAEHLER SERV. [1+2]

Zugang durch:

[1] autorisiertes Fachpersonal von Kaffee Partner

[2] Gerätebetreuer

Die folgende Abbildung stellt die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.

- Wählen Sie das Menü ‚4=SPUEL', indem Sie die Taste [4] drücken.

Im Display erscheint:

Tropfschale
leer? 4=START

- Entleeren Sie ggf. die Tropfschale (siehe Abschnitt „9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen") und bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [4].

Im Display erscheint:

Wasser
OK? 4=START

- Bestätigen Sie die Abfrage durch Drücken der Taste [4].

Im Display erscheint:

SPUELUNG
taste:1=pb 2=mx1
3=nein 4=wasser
8=1-4.

VORSICHT

Quetschgefahr am Brüher!

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

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

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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

Die folgenden Abbildungen stellen die Zuordnung (Getränkespezialität/Taste) beispielhaft dar. Die Zuordnung kann an Ihrem Gerät abweichen.

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

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

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

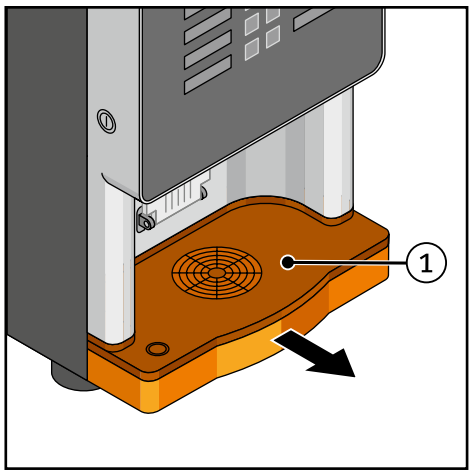
Im Display erscheint:
SPUELUNG LAEUFT Brueher, SPUELUNG LAEUFT Mixer 1 oder SPUELUNG LAEUFT Wasser.

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

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

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

9.4.4 Tropfschale und Tropfschalengitter reinigen

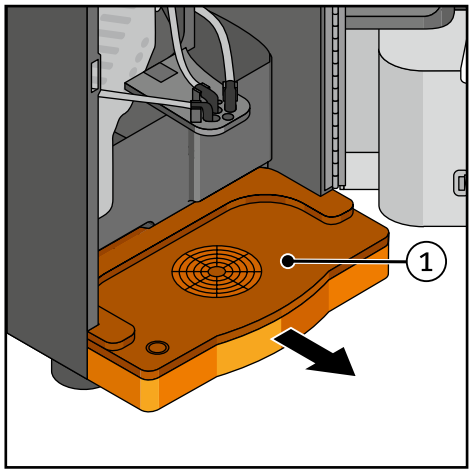


- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.
- Nehmen Sie das Tropfschalengitter von der Tropfschale ab.
- Leeren Sie die Tropfschale und reinigen Sie die Tropfschale und das Tropfschalengitter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie die Tropfschale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

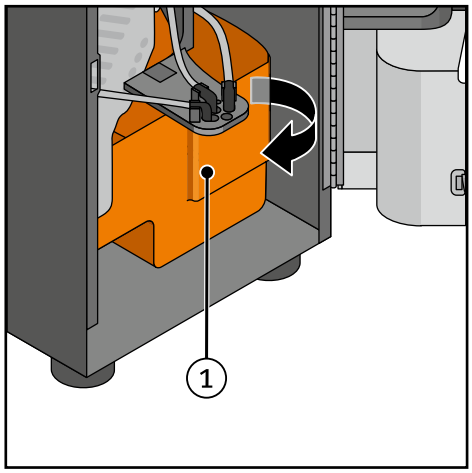
9.4.5 Kaffeesatzbehälter reinigen

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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



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

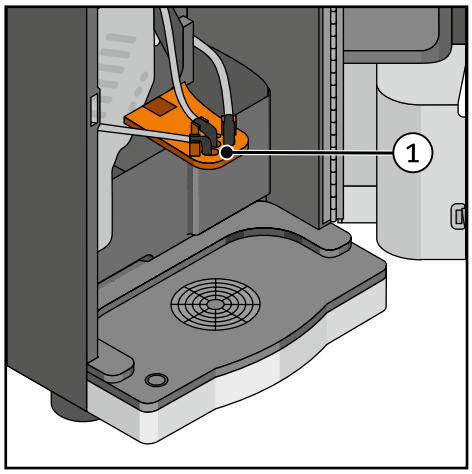


- Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter (1) nach vorne aus dem Gerät, indem Sie zuerst die rechte Seite des Kaffeesatzbehälters mit einer Drehbewegung nach vorne ziehen.
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie den Kaffeesatzbehälter mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.
- Schieben Sie den Kaffeesatzbehälter in seine Position im Gerät.
- Schieben Sie die Tropfschale in das Gerät.
- Schließen Sie die Gerätetür und verriegeln Sie sie.

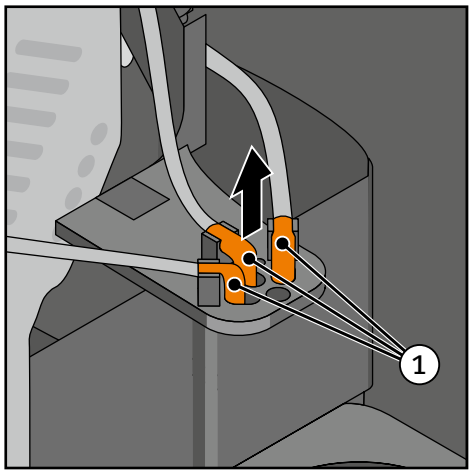
9.4.6 Getränkeauslauf reinigen

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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



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



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

  Das restliche Wasser in der Kaffeeleitung läuft in die Tropfschale.

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

9.4.7 Produkte auffüllen

HINWEIS

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

  Reinigen Sie diese Produktbehälter innen nicht mit einer Flüssigkeit, das Pulver würde sonst verkleben.
- Die Produkte dürfen nicht verdichtet oder gepresst werden.

- Öffnen Sie ggf. die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

  Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Es liegt keine Netzspannung mehr an.
- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

Kaffeebohnen auffüllen

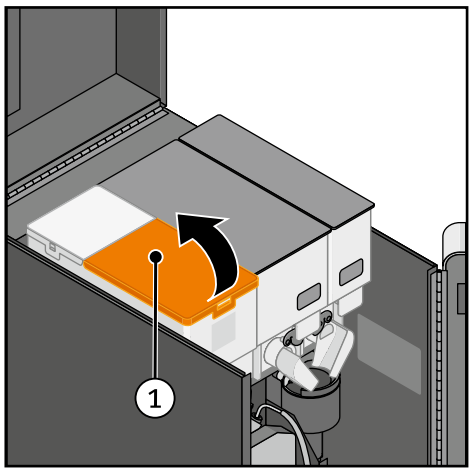
HINWEIS

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

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

  Informieren Sie Kaffee Partner bei einem Produktwechsel.
- Belassen Sie den Kaffeebehälter auf der Einflussöffnung des Mahlwerks.

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



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

Pulverprodukte auffüllen

HINWEIS

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

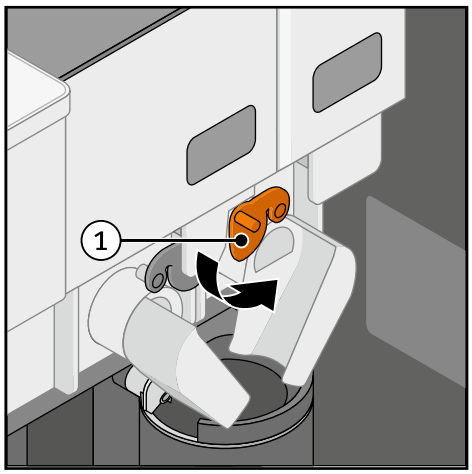
- Bei Verklumpungen an den Auslassöffnungen und an den Produktrutschen entleeren Sie die entsprechenden Produktbehälter und reinigen Sie die Auslassöffnungen und Produktrutschen ggf. mit lauwarmem Wasser.
- Trocknen Sie die Produktbehälter und Produktrutschen gründlich mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.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

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

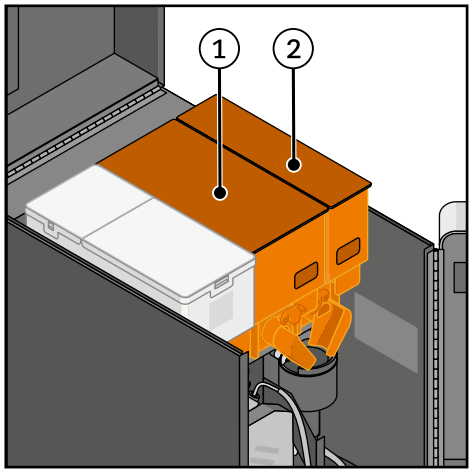
Die Arbeitsschritte für die Befüllung der Produktbehälter mit Produktpulver sind für die Produkte Toppingpulver und Kakaopulver identisch.

- Füllen Sie je nach Bedarf das entsprechende Pulverprodukt nach.

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



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



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

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

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

9.5 Wöchentliche Pflege

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

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

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

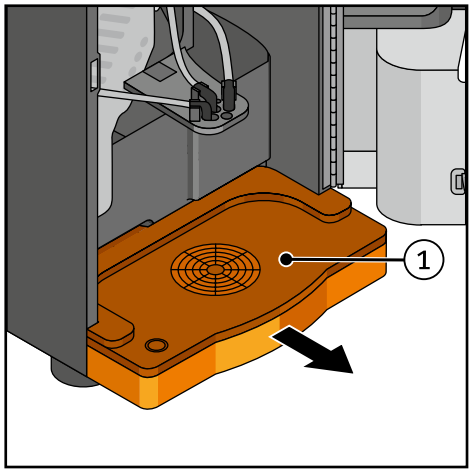
- Tragen Sie während der Reinigungsarbeiten Schutzhandschuhe.

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

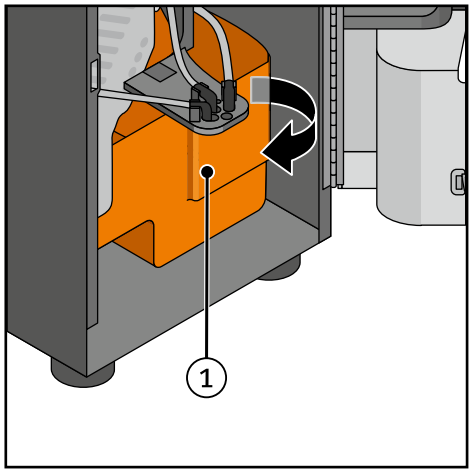
- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

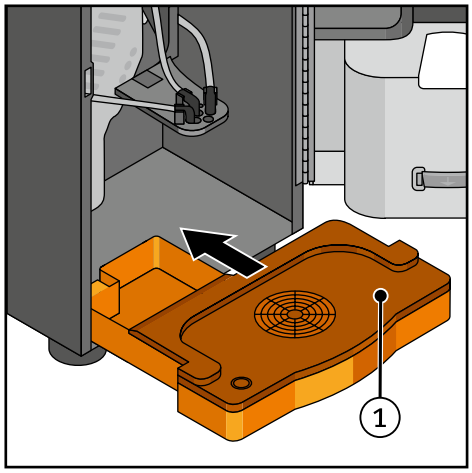
Schritt 1: Brüher ausbauen



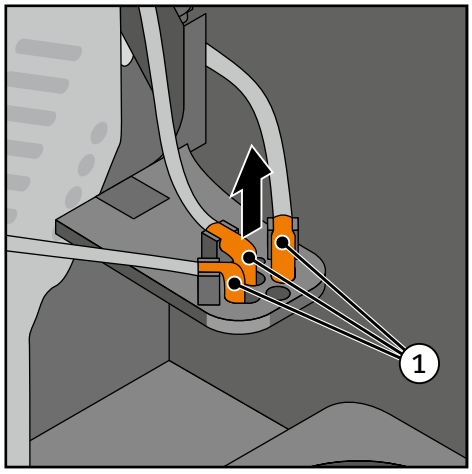
- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.



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

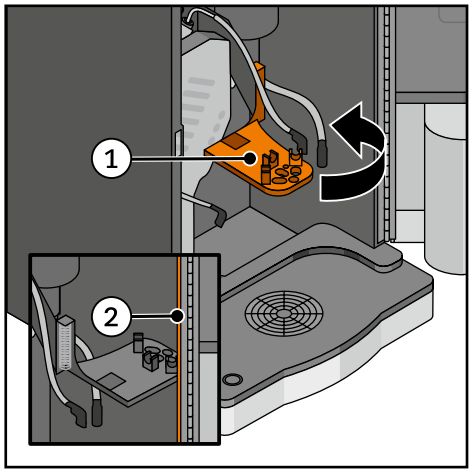


- Schieben Sie die Tropfschale (1) in das Gerät.



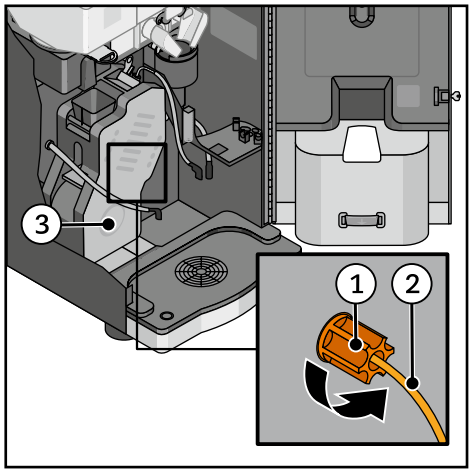
- Drücken Sie mit mäßigem Druck die Endstücke (1) der Leitungen aus den Produktauslaufhalterungen.
- Ziehen Sie die Endstücke nach oben aus den Produktauslaufhalterungen heraus.

  Das restliche Wasser in der Kaffeeleitung läuft in die Tropfschale.



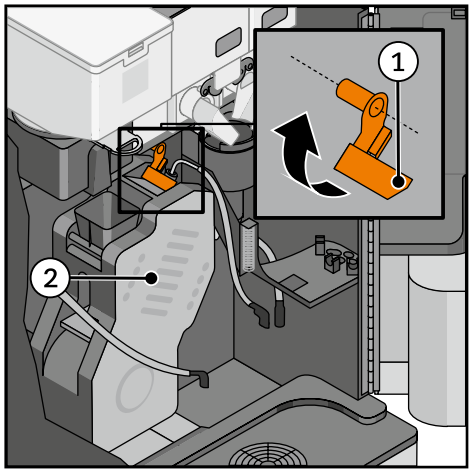
- Schwenken Sie den Getränkeauslauf (1) um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn.

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



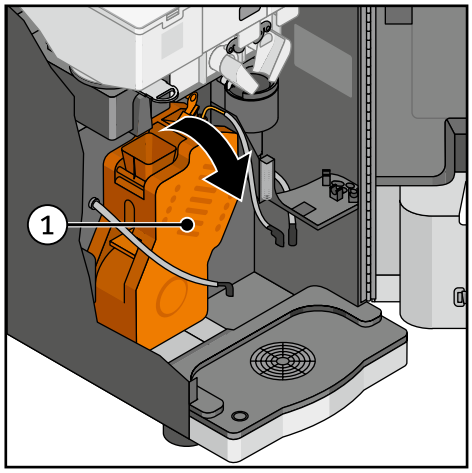
- Lösen Sie die orangefarbene Überwurfmutter (1) gegen den Uhrzeigersinn (Die Überwurfmutter ist in der Abbildung vom Brüher (3) verdeckt).
- Ziehen Sie den Zuleitungsschlauch (2) aus der Messingführung der Rückwand.

  Das restliche Wasser im Zuleitungsschlauch läuft in die Tropfschale.



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

  Der Brüher ist entriegelt.



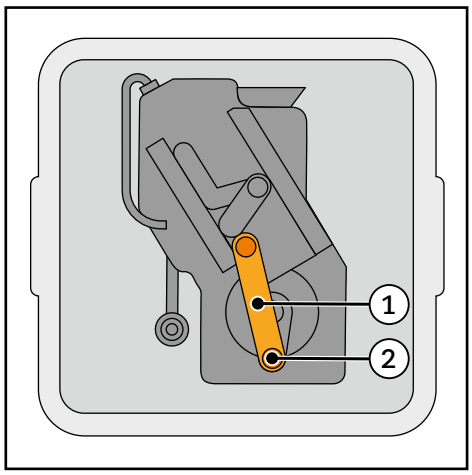
- Kippen Sie den Brüher (1) um seine untere Gehäusekante nach vorne und entnehmen Sie ihn aus dem Gerät.

Schritt 2: Brüher reinigen

HINWEIS

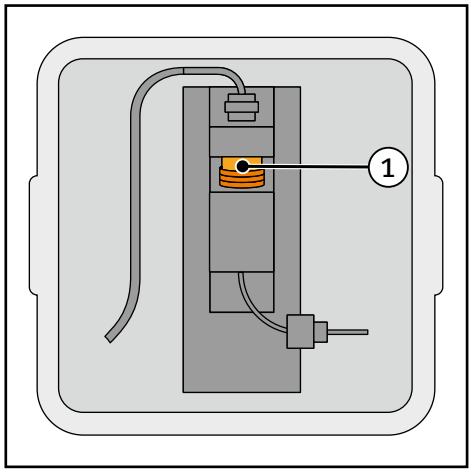
Reinigen Sie den Brüher niemals in einer Geschirrspülmaschine!

Der Brüher kann dabei beschädigt werden.

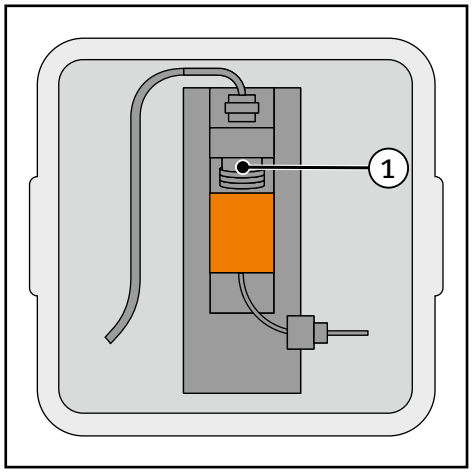


- Legen Sie den Brüher mit der Rückseite nach oben in die Reinigungsschüssel.
- Drehen Sie den Antriebsbügel (1) so, dass sich der Antriebszapfen (2) in der untersten Position befindet (6-Uhr-Stellung).

  Kaffeesatz und Restwasser werden möglicherweise ausgegeben.



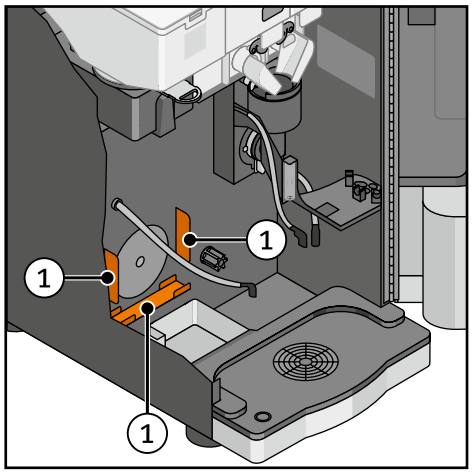
- Drehen Sie den Brüher in der Reinigungsschüssel um 90 Grad nach rechts, so dass das obere Kaffeesieb (1) zu sehen ist.
- Reinigen Sie das obere Kaffeesieb gründlich mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.



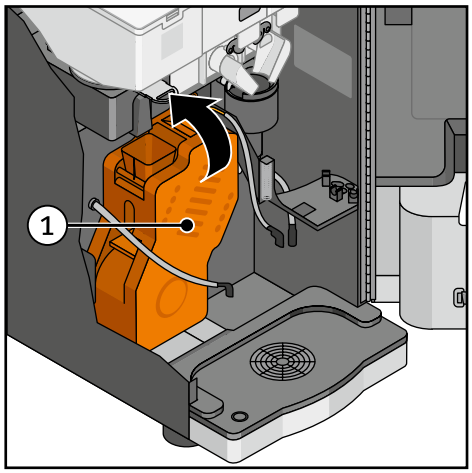
- Trocknen Sie die Kaffeerutsche (1) mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.

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

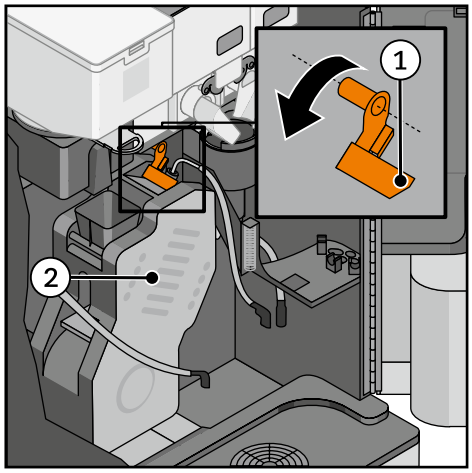
Schritt 3: Brüher einbauen



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

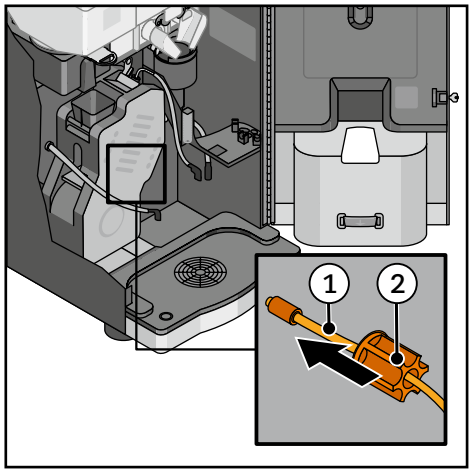


- Drücken Sie den Brüher (1) nach hinten.



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

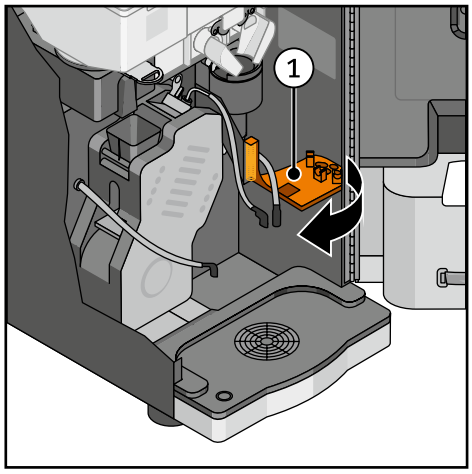
  Der Brüher (2) ist in seiner Position fixiert.



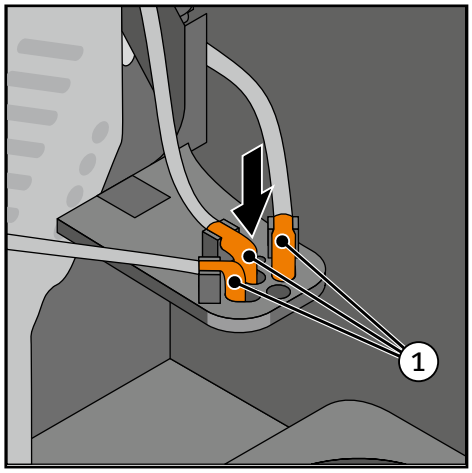
- Schließen Sie den Wasserzulauf des Brühers an:

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

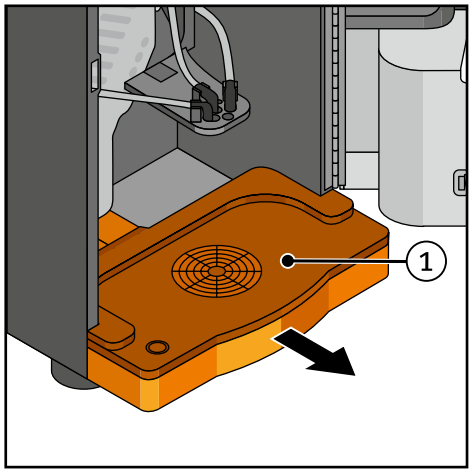
- Drehen Sie die orangefarbene Überwurfmutter (2) im Uhrzeigersinn auf das Messinggewinde und ziehen Sie sie handfest an.



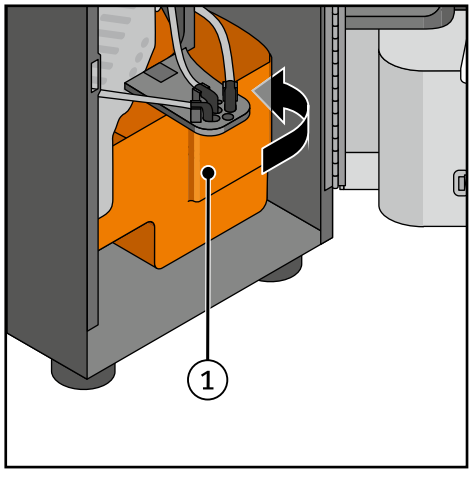
- Schwenken Sie den Getränkeauslauf um 90 Grad zurück.



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

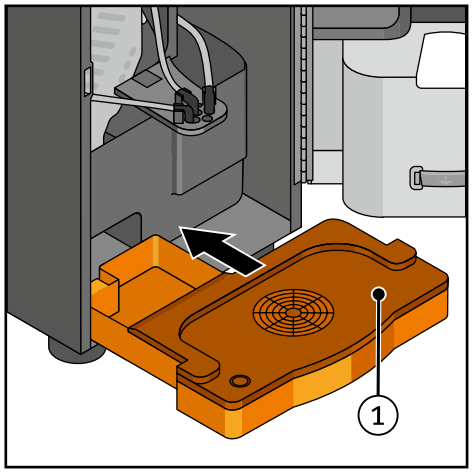


- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät und entleeren Sie sie ggf.



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

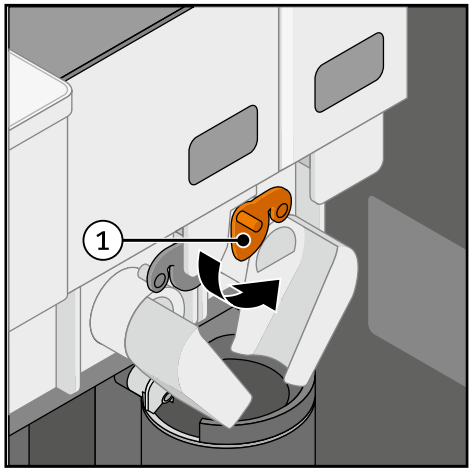
  Schwenken Sie dazu die rechte Seite des Kaffeesatzbehälters bis zum Anschlag.



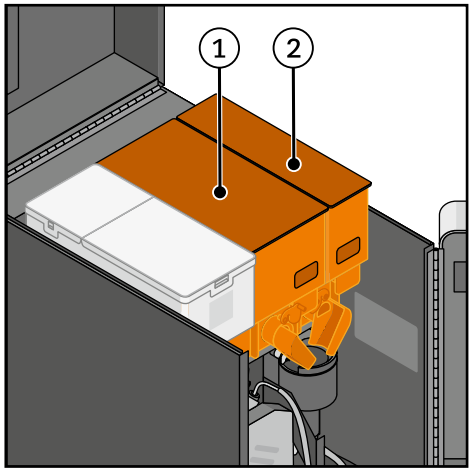
- Schieben Sie die Tropfschale (1) in das Gerät.

Schritt 4: Produktbehälter entnehmen

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

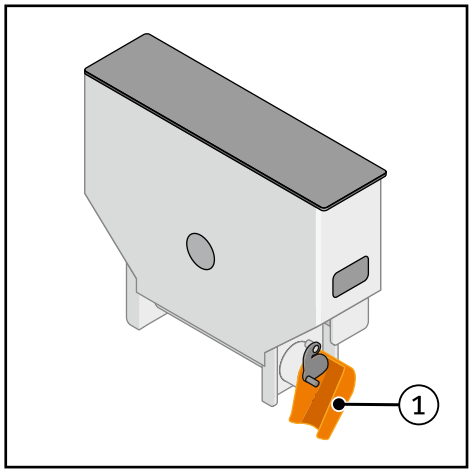


- Schließen Sie die Verschlusskappe (1) an der entsprechenden Produktrutsche des jeweiligen Produktbehälters.



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.

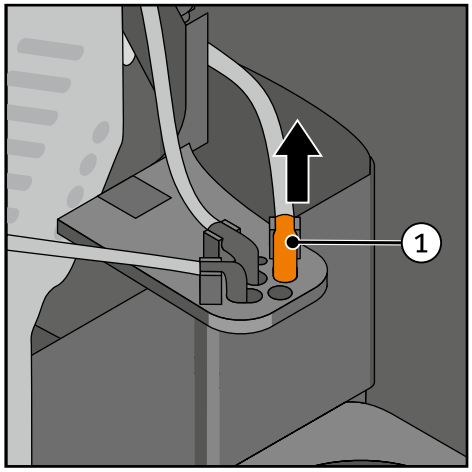


- Reinigen Sie ggf. die Produktrutschen (1) an den Produktbehältern mit dem Reinigungspinsel.

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

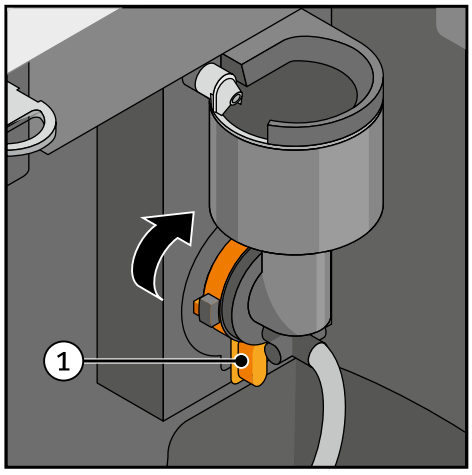
Es darf keine Restfeuchtigkeit auf den Produktrutschen zurückbleiben, um Anhaftungen der Pulverprodukte an den Produktrutschen zu vermeiden.

Schritt 5: Mixer ausbauen



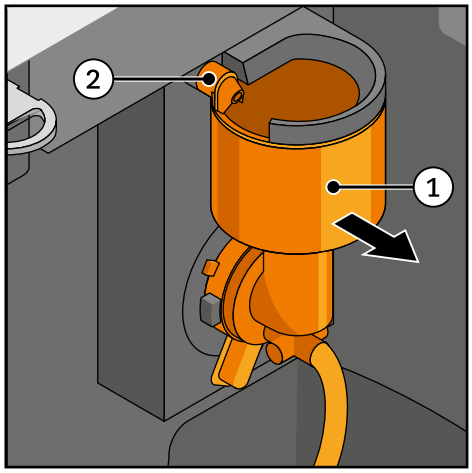
- Drücken Sie mit mäßigem Druck das Endstück (1) der Mixerleitung aus der Produktauslaufhalterung.
- Ziehen Sie die Mixerleitung nach oben aus der Produktauslaufhalterung.

  Das restliche Wasser in der Mixerleitung läuft in die Tropfschale.



- Entriegeln Sie den Bajonettverschluss:

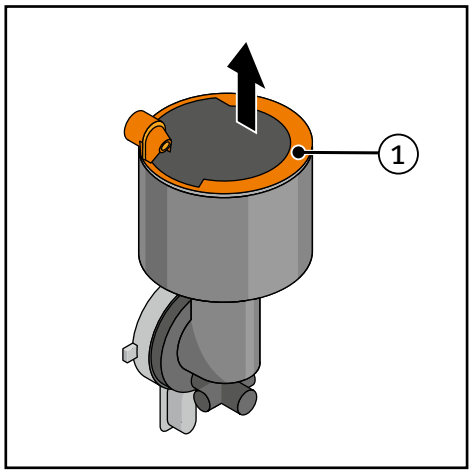
  Drehen Sie dazu den Hebel (1) unterhalb des Mixers um ca. 30 Grad im Uhrzeigersinn.



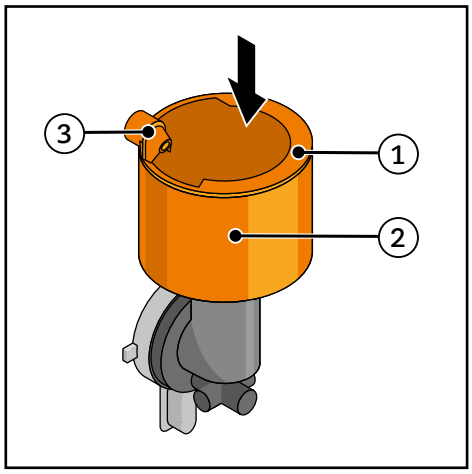
- Ziehen Sie den Mixer (1) nach vorne ab:

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

Schritt 6: Mixer und Einsatz reinigen



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

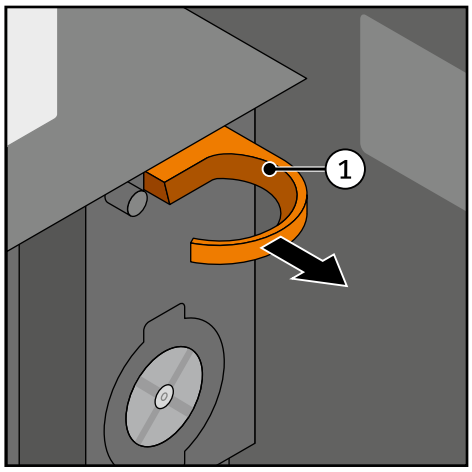


- Drücken Sie den grauen Einsatz (1) auf den Mixertrichter (2).

  Der Wasserzulauf (3) des grauen Einsatzes befindet sich links hinten.

Schritt 7: Absaugstutzen Lüfterkanal reinigen

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

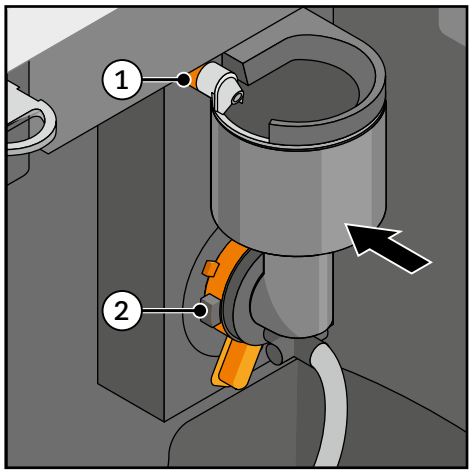


- Ziehen Sie den Absaugstutzen (1) über einen Rastpunkt nach vorne heraus.
- Reinigen Sie den Absaugstutzen mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste, so dass sich keine abgesaugten Produktstäube mehr darin befinden.
- Trocknen Sie den Absaugstutzen mit einem sauberen trockenen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

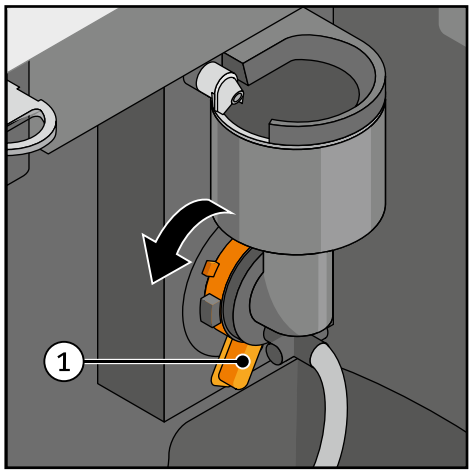
Es darf keine Restfeuchtigkeit auf dem Absaugstutzen zurückbleiben, um Anhaftungen der Pulverprodukte an dem Absaugstutzen zu vermeiden.

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

Schritt 8: Mixer einbauen

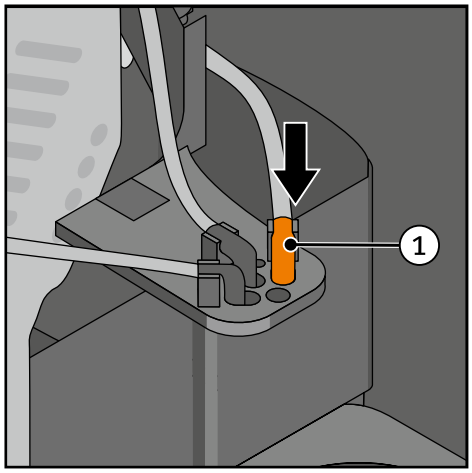


- Schieben Sie den Mixer zuerst auf den Wasserzulauf (1) und dann auf die Bajonettfassung (2).

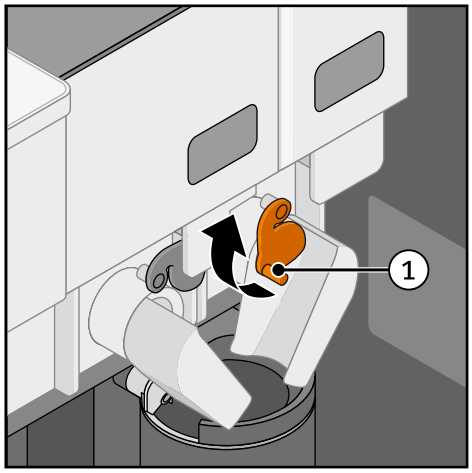


- Verriegeln Sie die Bajonette:

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



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



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

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

9.6 Pflege nach Bedarf

9.6.1 Produkte auffüllen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

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

HINWEIS

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

  Reinigen Sie diese Produktbehälter innen nicht mit einer Flüssigkeit, das Pulver würde sonst verkleben.
- Die Produkte dürfen nicht verdichtet oder gepresst werden.

- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

Kaffeebohnen auffüllen

HINWEIS

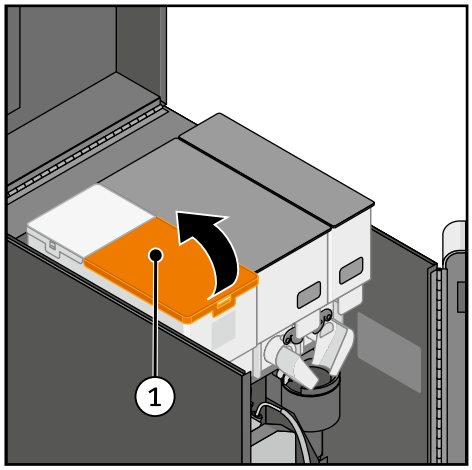
- Wenn Sie eine andere Bohnensorte als die bisher verwendete nachfüllen möchten, muss der Mahlgrad neu eingestellt werden.

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

  Informieren Sie Kaffee Partner bei einem Produktwechsel.

- Belassen Sie den Kaffeebehälter auf der Einflussöffnung des Mahlwerks.

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



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

Pulverprodukte auffüllen

HINWEIS

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

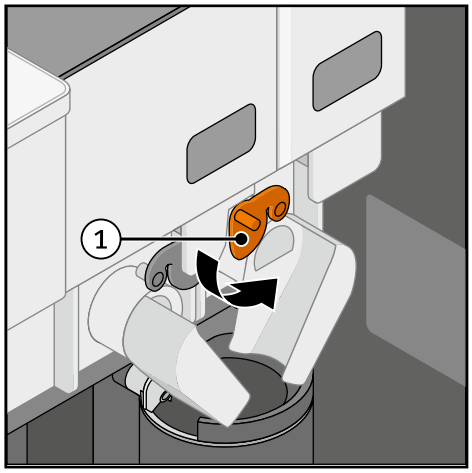
- Bei Verklumpungen an den Auslassöffnungen und an den Produktrutschen entleeren Sie die entsprechenden Produktbehälter und reinigen Sie die Auslassöffnungen und Produktrutschen ggf. mit lauwarmem Wasser.
- Trocknen Sie die Produktbehälter und Produktrutschen gründlich mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch.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

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

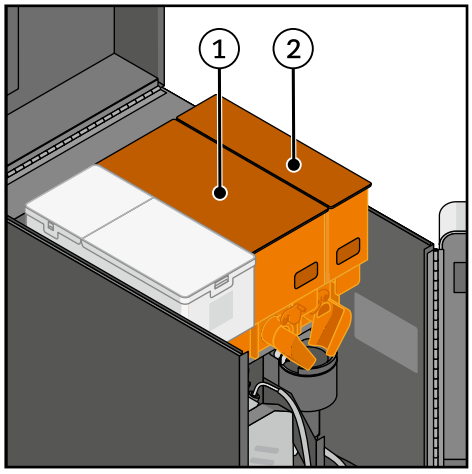
Die Arbeitsschritte für die Befüllung der Produktbehälter mit Produktpulver sind für die Produkte Toppingpulver und Kakaopulver identisch.

- 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“).

9.6.2 Produktrutschen reinigen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

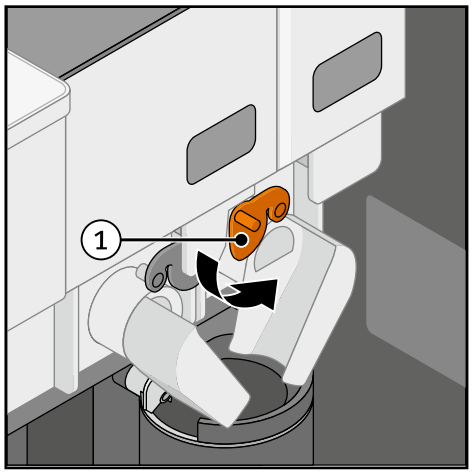
Das Berühren des Brühers kann zu Verbrennungen führen.

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

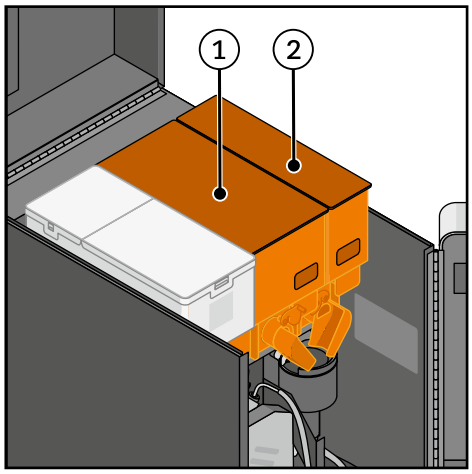
- Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Geräteschlüssel.

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

- Klappen Sie den Gerätedeckel nach oben.

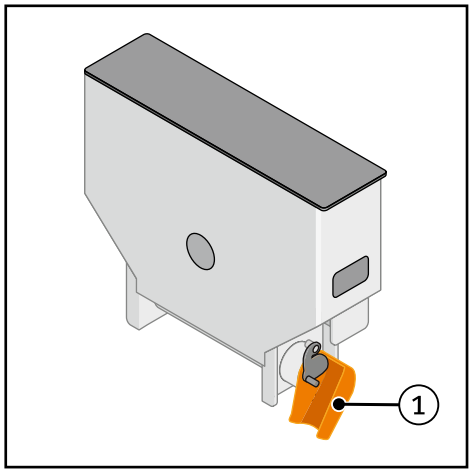


- Schließen Sie die Verschlusskappe (1) an der entsprechenden Produktrutsche des jeweiligen Produktbehälters.



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

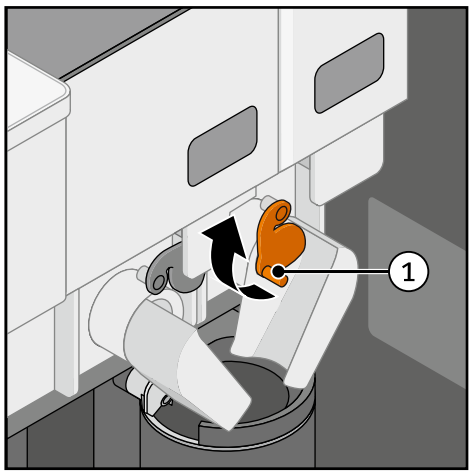
- Nachdem Sie die Verschlussklappen geschlossen haben, entnehmen Sie die Produktbehälter aus ihren Positionen, indem Sie sie um etwa 5 Millimeter nach oben heben und dann nach vorne heraus ziehen.



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

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

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



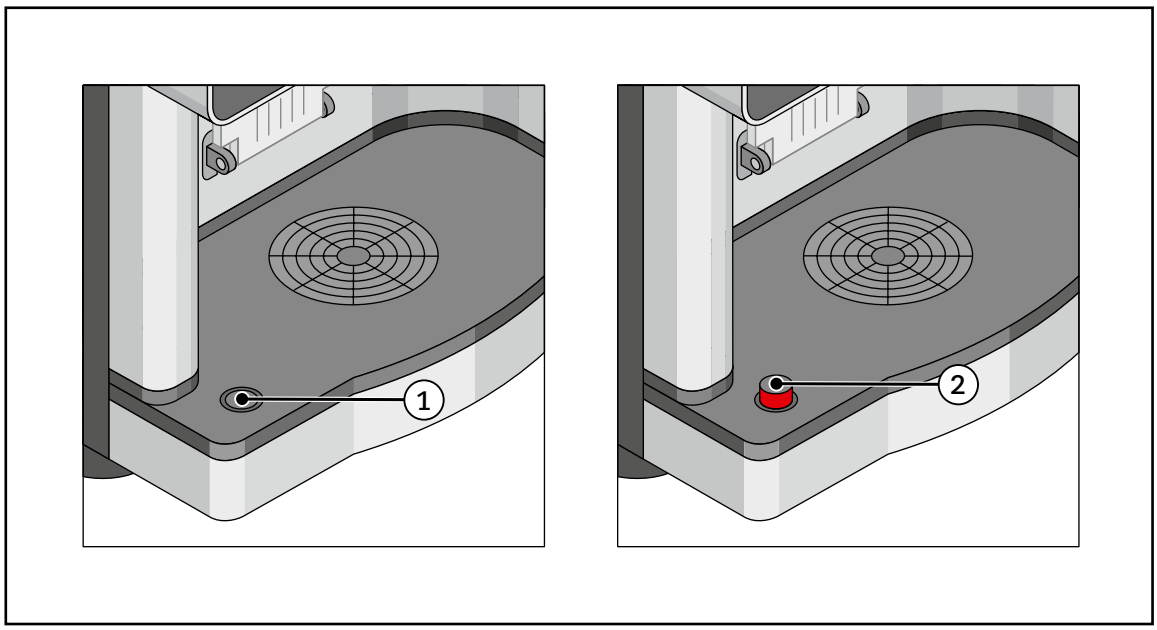
- Stellen Sie die Produktbehälter für Toppingpulver und Kakaopulver an ihre Positionen im Gerät.
- Öffnen Sie die Verschlusskappen (1) an den Produktbehältern für Toppingpulver und Kakaopulver.

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

9.6.3 Tropfschale leeren

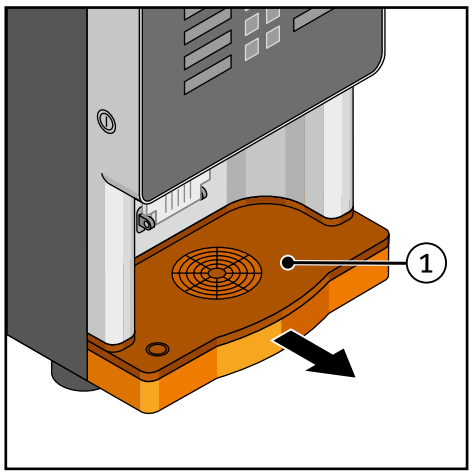
Die Tropfschale muss entleert werden, wenn die rote Markierung der Füllstandsanzeige sichtbar ist (siehe folgende Abbildung).

Füllstandsanzeige



1 Tropfschale muss nicht entleert werden

2 Tropfschale muss entleert werden



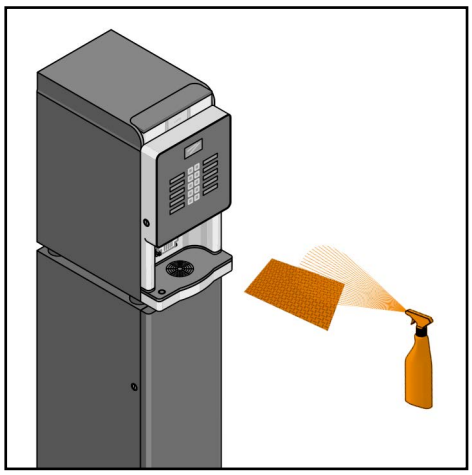
- Ziehen Sie die Tropfschale (1) nach vorne aus dem Gerät.
- Nehmen Sie das Tropfschalengitter von der Tropfschale ab.
- Leeren Sie die Tropfschale und reinigen Sie die Tropfschale und das Tropfschalengitter mit lauwarmem fließendem Wasser und mit einer sauberen Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie die Tropfschale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

9.6.4 Gerät / Optionale Ausstattung reinigen und pflegen

Reinigen

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

Pflegen



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

9.7 Maßnahmen nach Pflegearbeiten

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

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

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

Vergewissern Sie sich, dass

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

Betriebsbereitschaft herstellen

Nur bei Arbeiten der täglichen Pflege:

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

  Die Netzspannung ist ausgeschaltet.

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

  Die Netzspannung ist wieder eingeschaltet.

- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.

  Im Display erscheint eine der in Abschnitt „7.1.1“ aufgeführten Statusmeldungen.

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

10 Störungen und Fehlerbehebung

10.1 Fehlermeldungen

Im Falle einer Störung wird im Display der Bedienoberfläche 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 Abhilfeversuch nicht erlischt, informieren Sie bitte Kaffee Partner.

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

Display	Ursache	Handlung [1]
Service AUS 2	Störung am Abrechnungssystem	• Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter aus, warten Sie eine Minute und schalten Sie es anschließend wieder ein
Kein Wasser Service AUS 06 A	Wasserzulauf ist ungenügend	• Stellen Sie die Wasserzufuhr wieder her • Reset durch Anwahl Taste [1]
Service AUS 31 B	Wassertemperatur ist über lange Zeit zu gering	• Gerät ausschalten • Gerät wieder einschalten
Service AUS 8	Brüher ist verstopft	• Reinigen Sie den Brüher (siehe Abschnitt „9.5 Wöchentliche Pflege“)
	Brühzeit wurde überschritten	
	Mahlgrad ist zu fein	• Informieren Sie Kaffee Partner [2]
Kein Kaffee AUS 8 B BRUEHER KONTROLLIEREN	Brüher ist nicht richtig eingebaut (Metallbügel, der den Brüher oben fixiert, ist nicht komplett eingerastet)	• Brüher komplett ausbauen und erneut einsetzen, anschließend den Metallbügel bis zum Anschlag herunter drücken (siehe Abschnitt „9.5 Wöchentliche Pflege“, Schritt 1+3)
Service AUS 24	24 V-Spannung fehlt	• Informieren Sie Kaffee Partner [2]
Service AUS 51	Kommunikation mit der CPU ist gestört	• Informieren Sie Kaffee Partner [2]
Wasserfilter tauschen	Wasserfilterwechsel soll durchgeführt werden	• Informieren Sie Kaffee Partner [2]
SERVICE KAFFEESATZ	Kaffeesatzbehälter ist voll	• Kaffeesatzbehälter entleeren • Kaffeesatzzähler zurücksetzen (siehe Abschnitt „8.2 Zähler“)

Display	Ursache	Handlung [1]
SPUELPROGRAMM BRUEHER STARTEN	Brüher ist verunreinigt	• Spülprogramm für den Brüher starten • Brüherreinigungszähler zurücksetzen (siehe Abschnitt „8.2 Zähler“)

[1] Im Anschluss muss das Gerät neu gestartet werden. Diverse Fehlermeldungen werden dadurch zurückgesetzt.

[2] Kostenlose Service-Hotlines
Deutschland: +49 541 75045-400
Österreich: +43 662 2682-37
Schweiz: +41 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 miniBona

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

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

12.1.2 Allgemein

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

12.2 Zubehör

Unser umfangreiches Zubehörsortiment finden Sie auf www.kaffee-partner-shop.de.

12.3 Konformitätserklärung

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

EG-Richtlinien

- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2014/30/EU EMC-Richtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2012/19/EU WEEE-Richtlinie
- 1999/5/EG Richtlinie über Funkanlagen und Telekommunikationsendeinrichtungen und die gegenseitige Anerkennung ihrer Konformität
- 1907/2006/EG REACH-Verordnung
- 1935/2004/EG Verordnung für Lebensmittelkontaktmaterialien

Normen

- EN 60335-1:2012 + A11:2014
- EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008
- EN 301 489-1 V1.9.2
- EN 301 489-7 V1.3.1
- EN 301 511 V9.0.2

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

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

12.4 Kontaktdaten

Kontaktdaten Deutschland:

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

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.de

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

Kontaktdaten Österreich:

Kaffee Partner Austria GmbH
Himmelreich 1
A-5020 Salzburg

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.at

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

Kontaktdaten Schweiz:

Kaffee Partner Schweiz AG
Hinterbergstrasse 24
CH-6312 Steinhausen

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

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

Mail-Support
support@kaffee-partner.ch

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

rheavendors group

zur Weiterleitung an die zuständige Person

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Beschreibung des Geräts: Heißgetränkespender

Typ: COMPACT

Gerätename: MINIBONA

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

DIREKTIVEN

2014/30/EU, 2006/42/EC, 2011/65/EC, 2012/19/EU, 1999/5/EC

BESTIMMUNGEN

1907/2006/EC, 1935/2004/EC

Und das Produkt den folgenden harmonisierten Normen entspricht:

SICHERHEIT
EN 60335-1:2012;A11
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010

EMC
EN 55014-1:2006 + A1:2009 +A2:2011
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 301 489-1 V1.9.2
EN 301 489-7 V1.3.1

RADIO
EN 301 511 V9.0.2

EMF
EN 62233:2008

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

Caronno Pertusella, 2016/09/07

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

Rhea Vendors Group S.p.A.
Sede legale: Via Valleggio, 2/bis – 22100 COMO Sede Amministrativa: Via Trieste, 49 – I – 21042 Caronno Pertusella (Va)
R.E.A Como 266265 Reg. Imprese COMO P Iva 02546490133
Tel. +39 02 966.55 1 Fax +39 02 965 50.86 E-mail rheavendors@rheavendors.com