

## Betriebsanleitung

### Melitta® Cafina® XT6

Für das Beste in der Tasse.  
Made in Switzerland.

Melitta Professional  
Coffee Solutions



<b>1</b>	<b>Allgemeines</b> .....	<b>4</b>	<b>8.3</b>	<b>Menüpunkt „Auswahl“</b> .....	<b>18</b>
1.1	Herstellerinformation.....	4	8.3.1	Produktgruppen .....	18
1.2	Zu dieser Anleitung .....	4	8.3.2	Produktgruppen erstellen.....	18
1.3	Beschreibung .....	4	8.3.3	Produktgruppen löschen .....	19
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b> .....	<b>4</b>	8.3.4	Produktgruppen bearbeiten.....	19
2.1	Verwendungszweck.....	4	8.3.5	Ausgabeprodukte hinzufügen .....	19
2.2	Sicherheitshinweise .....	4	8.3.6	Ausgabeprodukte löschen .....	19
<b>3</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>6</b>	8.3.7	Ausgabeprodukte sortieren.....	19
3.1	Zubehör.....	6	<b>8.4</b>	<b>Menüpunkt „Produktfilter“</b> .....	<b>20</b>
3.1.1	Mitgeliefertes Zubehör.....	6	8.4.1	Hauptkriterium hinzufügen .....	20
<b>4</b>	<b>Installation</b> .....	<b>6</b>	8.4.2	Hauptkriterium löschen.....	20
4.1	Voraussetzungen.....	6	8.4.3	Hauptkriterien bearbeiten.....	20
4.1.1	Wasseranschluss.....	6	<b>8.5</b>	<b>Menüpunkt „Produkt“</b> .....	<b>20</b>
4.1.2	Elektroanschluss.....	7	8.5.1	Produkt duplizieren .....	21
4.1.3	Personal.....	7	<b>8.6</b>	<b>Menüpunkt „Gerät“</b> .....	<b>21</b>
4.1.4	Aufstellort.....	7	8.6.1	Menüpunkt „Befüllung“ .....	21
4.1.5	Produktmaterial .....	7	8.6.2	Menüpunkt „Pflege“ .....	22
4.2	Kanisterbetrieb (Option) .....	7	<b>8.7</b>	<b>Menüpunkt „Betrieb“</b> .....	<b>22</b>
<b>5</b>	<b>Chip-Schlüssel</b> .....	<b>8</b>	8.7.1	Verbrauchs- und Produktstatistik .....	22
5.1	Grüner User-Chip-Schlüssel .....	8	8.7.2	Maschinen-Einstellungen .....	23
5.2	Gelber Manager-Chip-Schlüssel .....	8	8.7.3	Ereignisanzeige.....	23
5.3	Ohne Chip-Schlüssel.....	8	<b>9</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>24</b>
5.3.1	Kellner-Betrieb.....	8	9.1	Reinigungsintervalle.....	24
5.3.2	SB-Betrieb.....	8	9.1.1	Reinigungsaufforderung .....	24
<b>6</b>	<b>Vorbereitung</b> .....	<b>9</b>	9.1.2	Automatische Ausgabesperre .....	24
6.1	Auffüllen.....	9	9.2	Reinigungsmittel .....	24
6.1.1	Milchbehälter .....	9	9.3	Wenn Sie mit Kanistern arbeiten .....	24
6.1.2	Ein vorhandener Kaffeevorratsbehälter ..	9	9.4	Tägliche Reinigung.....	25
6.1.3	Zwei vorhandene Kaffeevorratsbehälter ..	9	9.4.1	Satzschublade reinigen.....	25
6.1.4	Instantpulver auffüllen .....	10	9.4.2	Reinigungsprogramm starten .....	26
6.2	Einschalten.....	10	9.5	Instantsystem reinigen .....	27
6.2.1	Stand-by-Betrieb .....	10	9.5.1	Mixereinheit ausbauen.....	28
6.3	Ausschalten.....	11	9.5.2	Mixereinheit reinigen .....	28
6.3.1	Kellner-Betrieb.....	11	9.5.3	Mixereinheit zusammenbauen.....	28
6.3.2	SB-Betrieb.....	11	9.6	Bohnenbehälter reinigen .....	29
6.4	Produktwahl sperren.....	12	9.7	Instantbehälter reinigen.....	29
6.5	Füllstände bestätigen .....	12	9.8	Touchscreen reinigen .....	30
6.6	Satzschublade entleeren.....	12	9.9	Äußerliche Reinigung .....	30
6.7	Systemmeldung.....	13	<b>10</b>	<b>Instandhaltung</b> .....	<b>31</b>
6.7.1	Meldungen im Kellner-Betrieb .....	13	10.1	Intervalle .....	31
6.7.2	Meldungen im SB-Betrieb .....	13	10.2	Wenn Fehler auftreten.....	31
<b>7</b>	<b>Ausgabe von Produkten</b> .....	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>Recycling und Entsorgung</b> .....	<b>32</b>
7.1	Gefäß aufstellen .....	14	11.1	Abfälle entsorgen .....	32
7.2	Produktausgabe im SB-Betrieb .....	14	11.2	Abwasser entsorgen.....	32
7.3	Produktausgabe im Kellner-Betrieb .....	14	11.3	Reinigungsmittel entsorgen .....	32
7.4	Produktausgabe abbrechen .....	15	11.4	Maschine entsorgen.....	32
7.5	Doppelprodukt ausgeben.....	15	<b>12</b>	<b>Sonderzubehör</b> .....	<b>32</b>
7.6	Stapelbetrieb.....	15	12.1	XT6 MC18.....	32
7.7	Produktausgabe über Produktfilter.....	16	12.2	XT6 CW.....	34
7.8	Manueller Kaffeeinwurf .....	17			
<b>8</b>	<b>Einstellungen</b> .....	<b>17</b>			
8.1	Manager-Menü aufrufen / beenden.....	17			
8.2	Eingaben vornehmen .....	18			



	Allgemeines	1
	Sicherheit	2
	Technische Daten	3
	Installation	4
	Chip-Schlüssel	5
	Vorbereitung	6
	Ausgabe von Produkten	7
	Einstellungen	8
	Reinigung	9
<b>Originalbetriebsanleitung</b>	Instandhaltung	10
	Recycling und Entsorgung	11
	Sonderzubehör	12

## 1 Allgemeines

### 1.1 Herstellerinformation

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG  
Zeichenstr. 60  
32429 Minden  
Deutschland  
Internet: [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)

### 1.2 Zu dieser Anleitung

Diese Anleitung ist Bestandteil des Lieferumfangs. Bewahren Sie die Anleitung immer in leserlichem Zustand am Einsatzort des Produkts auf.

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

Das Urheberrecht liegt beim Hersteller.

### 1.3 Beschreibung

Diese Maschine ist ein Kaffee-Vollautomat für die Ausgabe von Kaffee-, Kaffee-Milch- und Milchprodukten für einen erhöhten Tagesbedarf in der Gastronomie.

Abhängig von der Ausstattung der Maschine können folgende Produkte ausgegeben werden:

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

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

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

Die Maschine verfügt zur Bedienung über einen berührungsempfindlichen Bildschirm (Touchscreen).

## 2 Sicherheit

### 2.1 Verwendungszweck

**Diese Maschine sowie alle Anbaugeräte sind für folgende Betriebsarten vorgesehen:**

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

**Diese Maschine sowie alle Anbaugeräte sind nicht für folgende Verwendungsarten vorgesehen:**

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

Das Typenschild befindet sich auf der Innenseite der Satzschubladedentür (siehe Kapitel 6.6 auf Seite 12).

### 2.2 Sicherheitshinweise

Die folgenden Sicherheitshinweise sind nur auf die Maschine und alle Anbaugeräte bezogen.

Es können darüber hinaus gesetzliche Betreiberpflichten bestehen, z. B. betreffend Lebensmittelhygiene sowie Arbeitssicherheit.

#### **⚠ GEFAHR**

#### **Lebensgefahr durch elektrische Spannung!**

Bei Berührung von stromführenden Elementen besteht Lebensgefahr.

- Keinesfalls Abdeckungen öffnen, wenn nicht explizit dazu aufgefordert wird.
- Niemals Schrauben und damit befestigte Gehäuseteile entfernen.
- Die Maschine sowie alle Anbaugeräte nicht im Freien betreiben.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Die Maschine oder den Aufstellbereich der Maschine nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Die Maschine niemals mit Wasser übergießen.
- Die Maschine nur mit feuchtem Tuch reinigen.

**⚠ VORSICHT**
**Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!**

Es besteht die Gefahr durch Verbrühen, wenn heiße Flüssigkeiten ausgestoßen werden.

Dies kommt in folgenden Fällen vor:

- Nach dem Einschalten,
- bei der Getränke-Ausgabe,
- bei der automatischen Reinigung,
- während der Spülvorgänge beim Ausschalten.

Beachten Sie dazu:

- Nicht in den Getränke-Ausgabebereich greifen.
- Heiße Tassen immer vorsichtig berühren.
- Dampfplatte nur am dafür vorgesehenen Griff berühren.

**⚠ VORSICHT**
**Quetschgefahr!**

Quetschgefahr kann bestehen, wenn jemand bei laufender Maschine in eine Maschinenöffnung greift.

- Bei laufender Maschine niemals in eine Maschinenöffnung (wie z. B. einen offenen Vorratsbehälter) greifen.

**⚠ WARNUNG**
**Fehlfunktionen!**

Bei sichtbaren Schäden oder erkennbaren Fehlfunktionen können wichtige Sicherheitsfunktionen gestört sein.

Beschädigungen können am Netzkabel und Netzstecker sowie an den Abdeckungen auftreten.

Erkennbare Fehlfunktionen sind austretendes Wasser, Geruchs- und Hitzeentwicklung sowie Fehlermeldungen am Display.

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

Reparaturen und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst oder durch vom Hersteller dafür autorisierte Fachleute vorgenommen werden!

**ACHTUNG**
**Maschinenschäden!**

Die Maschine kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden.

- Die Maschine niemals auf feuchte Flächen stellen oder in feuchter Umgebung betreiben oder lagern.
- Die Oberflächen der Maschine nur mit feuchtem Tuch reinigen.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Die Maschine oder den Aufstellbereich der Maschine nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Die Maschine niemals mit Wasser übergießen.


**Hinweis**

Halten Sie alle Intervalle für die Reinigung, Überprüfung und Instandhaltung ein, wie in der Anleitung vorgegeben. Andernfalls können Beeinträchtigungen hinsichtlich der Sicherheit, Funktionstüchtigkeit und Haltbarkeit die Folge sein.

### 3 Technische Daten

#### Gerätedaten

Abmessungen (B x T x H)	300 x 580 x 715 mm
Gewicht	54 kg
Kaffeevorrat	1 x / 2 x 1000 g
Instantvorrat	1 x / 2 x 450-800 g
Kapazität Satzschublade	Für ca. 50 Portionen

#### Betriebsdaten

Stundenleistung	20-25 l Heißwasser
Zulässige Umgebungstemperatur	+ 5-30 °C
Zulässige Luftfeuchtigkeit	< 80 % nicht kondensierend

#### Anschlüsse

Spannungsversorgung	230 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	Maximal 2,8 kW
Absicherung bauseits	16 A (erforderlich)
Anschluss	1,5 m Netzkabel mit Netzstecker
Frischwasser-Anschluss	Min. 2,5 bar (250 kPa, dynamisch) bei ca. 2 l/min; bei über 6 bar (600 kPa) ist ein Druckminderer erforderlich
Entkarbonisierungsanlage	Bei 1-3 °dKH keine Maßnahme erforderlich, ab 4 °dKH Entkarbonisierungsanlage (Brita-Purity) erforderlich, unter 1 °dKH Rückfrage beim Hersteller
Abwasser-Anschluss	Mindestens DN 25 - NW 1"
Geräuschpegel	< 70 dB(A)

### 3.1 Zubehör

#### 3.1.1 Mitgeliefertes Zubehör

Dieser Kaffee-Vollautomat wird mit folgendem Zubehör ausgeliefert:

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

### 4 Installation

Die Maschine sowie alle Anbaugeräte werden durch den Kundendienst aufgestellt, installiert und verwendungsfertig übergeben.

Lassen Sie Änderungen an der Installation oder Aufstellung wegen der damit verbundenen Gefahren nur vom Kundendienst durchführen.

#### 4.1 Voraussetzungen

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

##### 4.1.1 Wasseranschluss

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

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

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

Der Wasserablauf darf nur über einen festen Anschluss mit Geruchsverschluss erfolgen, der vor Rückstau und Rückfluss geschützt ist.

Dadurch wird eine Verunreinigung in der Maschine durch zurückfließendes Abwasser vermieden.

#### 4.1.2 Elektroanschluss

Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

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

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

Wegen der hohen Last ist für die Maschine sowie jedes Anbaugerät eine Einzelsteckdose erforderlich.

#### 4.1.3 Personal

Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich vom Kundendienst oder durch vom Hersteller autorisierte Fachleute vorgenommen werden. Der Zugang zum Bereich, der dem Kundendienst vorbehalten ist, ist nur Personen gestattet, die über Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, besonders in Hinsicht auf Sicherheit und Hygiene.

Einstellungen, Reinigungen und Vorbereitungen an der Maschine sowie allen Anbaugeräten dürfen nur vom Aufsteller oder vom Hersteller eingewiesene Personen vornehmen.

Die Maschine sowie alle Anbaugeräte dürfen nur von Personen (im SB- oder Kellner-Betrieb) bedient werden, denen allgemein übliche Sorgfalt im Umgang mit hitzezeugenden Haushaltsgeräten vertraut ist.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

#### 4.1.4 Aufstellort

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

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

Die Maschine und alle Anbaugeräte dürfen nur an frostfreien Orten aufgestellt oder gelagert werden.

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

#### Abstände

Nach hinten	Mindestens 5 cm
Nach oben	Mindestens 20 cm

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

Die Maschine sowie alle Anbaugeräte müssen waagrecht und vibrationsfrei stehen. Für eine Ausrichtung auf leicht unebenen Flächen stehen die verstellbaren Gerätefüße zur Verfügung.

#### 4.1.5 Produktmaterial

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

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

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

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

#### 4.2 Kanisterbetrieb (Option)

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

Beachten Sie hierbei ebenfalls die Grenzwerte für die Wasser-Karbonathärte. Gegebenenfalls muss der Frischwasservorrat über den Wasserfilter (Brita-Purity) aufgefüllt werden.

Die Installation der Kanister darf nur vom Kundendienst durchgeführt werden.

#### ► Hinweis

Beim Kanisterbetrieb ist besondere Sorgfalt bei der Hygiene erforderlich. Beachten Sie dazu die Hinweise in Kapitel 9.3 auf Seite 24.

Führen Sie folgende Punkte zur Installation für den Kanisterbetrieb durch:

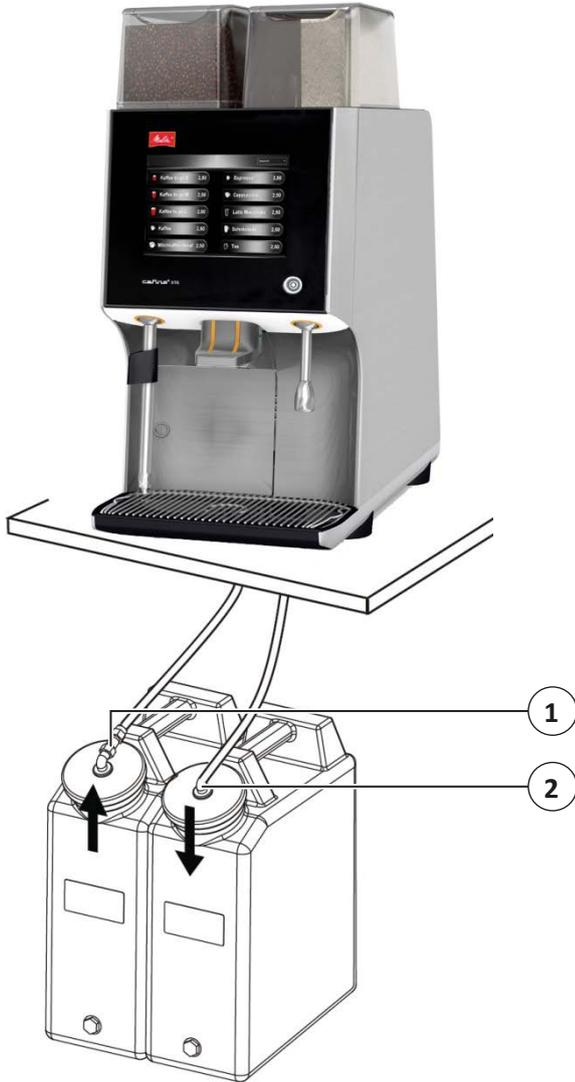


Abb. 1: Kanisterbetrieb

1. Stecken Sie die Schnellsteck-Kupplung des Zulaufschlauchs (1) auf den Anschluss am Frischwaterkanister.
  2. Stecken Sie den Ablaufschlauch (2) auf den Anschluss am Abwaterkanister.
- ✓ Die Installation der Kanister ist abgeschlossen.

Halten Sie die Steckverbindung stets sauber und gratfrei, um Schäden am Dichtring des Kupplungsstücks zu vermeiden. Sie können die Steckverbindung wieder lösen, indem Sie am Kupplungsstück einfach den Ring nach hinten schieben.

## 5 Chip-Schlüssel

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

### 5.1 Grüner User-Chip-Schlüssel

Mit den grünen User-Chip-Schlüsseln können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Die Maschine ein-/ausschalten (siehe Kapitel 6.2 auf Seite 10).
- Die Füllstände verändern (siehe Kapitel 6.5 auf Seite 12).
- Eine Komplettreinigung der Maschine durchführen (siehe Kapitel 9 auf Seite 24).
- Den Touchscreen reinigen (siehe Kapitel 9.8 auf Seite 30).

### 5.2 Gelber Manager-Chip-Schlüssel

Mit dem gelben Manager-Chip-Schlüssel haben Sie die gleichen Möglichkeiten, wie mit dem User-Chip-Schlüssel. Zusätzlich können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Einstellungen an der Maschine vornehmen (siehe Kapitel 8 auf Seite 17).
- Ausgabeprodukte bearbeiten (siehe Kapitel 8.3 auf Seite 18).
- Produktgruppen erstellen/bearbeiten (siehe Kapitel 8.3.2 auf Seite 18).
- Verbrauchs- und Produktstatistik anzeigen (siehe Kapitel 8.7.1 auf Seite 22).

### 5.3 Ohne Chip-Schlüssel

#### 5.3.1 Kellner-Betrieb

Ohne Chip-Schlüssel haben Sie im Kellner-Betrieb folgende Möglichkeiten:

- Voreingestellte Produkte ausgeben (siehe Kapitel 7 auf Seite 14).
- Dampf ausgeben.
- Die Maschine ausschalten (siehe Kapitel 6.3 auf Seite 11).
- Füllstände verändern (siehe Kapitel 6.5 auf Seite 12).
- Eine Komplettreinigung der Maschine durchführen (siehe Kapitel 9 auf Seite 24).
- Den Touchscreen reinigen (siehe Kapitel 9.8 auf Seite 30).

#### 5.3.2 SB-Betrieb

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

## 6 Vorbereitung

Die Erst-Inbetriebnahme erfolgt durch den Kundendienst. Wenn Sie die Maschine nach Stillstand selber wieder in Betrieb nehmen wollen, führen Sie eine Reinigung wie beschrieben durch (siehe Kapitel 9 auf Seite 24).

### ► Hinweis

Vor dem Einschalten der Maschine müssen alle Vorratsbehälter eingesetzt und befüllt sein, da sonst keine Produktausgabe erfolgen kann.

## 6.1 Auffüllen

### 6.1.1 Milchbehälter

Wenn Ihre Maschine über ein Milchsysteem verfügt, führen Sie folgende Schritte durch:



Abb. 2: Milchbehälter auffüllen

1. Füllen Sie den Behälter (1) mit Milch.
  - Sie können auch einen bereits befüllten Behälter verwenden.
2. Stellen Sie den Behälter (1) in einen Kühlschrank (z. B. den optional erhältlichen Kühlschrank).
3. Stecken Sie den Milch-Ansaugschlauch (2) in den Milchbehälter.

✓ Das Befüllen des Milchbehälters ist abgeschlossen.

### 6.1.2 Ein vorhandener Kaffeevorratsbehälter

Wenn Ihre Maschine nur über einen Vorratsbehälter verfügt, führen Sie folgende Schritte durch:

- Öffnen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
  - Je nach Anwendung können Sie selbst entscheiden, welche Bohnensorte Sie verwenden möchten.

✓ Das Befüllen des Kaffeevorratsbehälters ist abgeschlossen.

### 6.1.3 Zwei vorhandene Kaffeevorratsbehälter

Wenn Ihre Maschine über zwei Vorratsbehälter verfügt, führen Sie folgende Schritte durch:



Abb. 3: Zwei Kaffeevorratsbehälter auffüllen

1. Öffnen Sie die Deckel der Bohnenbehälter.
2. Füllen Sie die Espresso-Bohnen in den „Bohnenbehälter 1“ ((1) vorne links).
3. Füllen Sie die Kaffeebohnen in den „Bohnenbehälter 2“ ((2) hinten links).
4. Setzen Sie die Deckel wieder auf.

✓ Das Befüllen der Kaffeevorratsbehälter ist abgeschlossen.

### 6.1.4 Instantpulver auffüllen

#### ACHTUNG

#### Beschädigung der Instantbehälterabdeckung!

Der Deckel der Instantbehälterabdeckung ist nicht abnehmbar. Der Versuch, den Deckel abzunehmen, könnte die Behälter beschädigen. Zum Auffüllen der Instantbehälter muss die Abdeckung mit dem Geräteschlüssel geöffnet werden.

Für das Auffüllen des Instantpulvers führen Sie folgende Schritte durch:

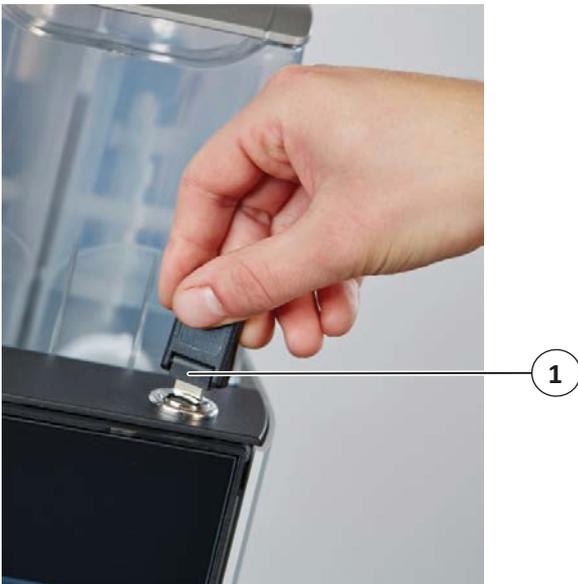


Abb. 4: Instantpulver auffüllen

1. Öffnen Sie die Abdeckung der Instantbehälter mit dem Schlüssel (1).
  2. Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
  3. Nehmen Sie durch Anheben und Herausziehen die Instantbehälter heraus.
    - Um zu vermeiden, dass Instantpulver beim Entfernen der Instantbehälter herausfällt, können Sie vorher die Pulverrutschen nach oben drehen.
  4. Befüllen Sie alle Behälter, ohne dabei Druck auszuüben.
  5. Setzen Sie die Instantbehälter wieder ein.
    - Achten Sie darauf, dass die Pulverrutschen in das Mixergehäuse zielen.
  6. Klappen Sie danach die Abdeckung wieder herunter.
  7. Verschließen Sie die Abdeckung mit dem Schlüssel.
- ✓ Das Befüllen der Instantbehälter ist abgeschlossen.

### 6.2 Einschalten

1. Überprüfen Sie, ob der Wasserhahn aufgedreht ist.
2. Öffnen Sie die Satzschubladedür (siehe Kapitel 6.6 auf Seite 12).
3. Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter links ein.
4. Halten Sie einen der Chip-Schlüssel (1) so vor die Kontaktfläche vorne am Gerät (siehe Abb. 5 auf Seite 10), dass die Kontakte sich einwandfrei berühren.
5. Fahren Sie dann wie in Kapitel 6.2.1 auf Seite 10 (SB-Betrieb) beschrieben fort.

✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

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

#### 6.2.1 Stand-by-Betrieb

Im täglichen Betrieb reicht es aus, die Maschine nur über das Display ein- und auszuschalten (Stand-by-Betrieb). Hierfür haben Sie folgende Möglichkeiten:

##### Kellner-Betrieb

1. Berühren Sie das Display.
  - Im Display erscheint die Frage „Gerät einschalten?“.
2. Fahren Sie dann wie unter Abb. 6 auf Seite 11 (SB-Betrieb) beschrieben fort.

##### SB-Betrieb

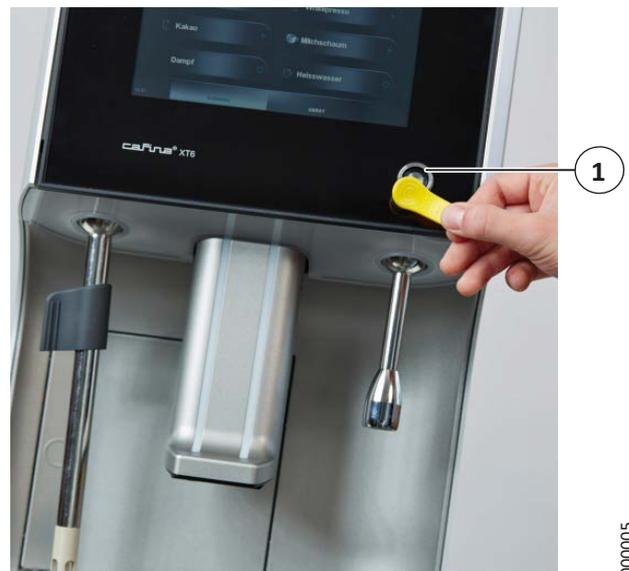


Abb. 5: Stand-by-Betrieb

- Halten Sie einen der Chip-Schlüssel (1) so vor die Kontaktfläche vorne am Gerät, dass die Kontakte sich einwandfrei berühren.
  - Im Display erscheint die Frage „Gerät einschalten?“.



Abb. 6: Frage bestätigen

- Bestätigen Sie diese mit „Ja“.

Nach dem Einschalten heizt die Maschine auf und führt einen Selbsttest durch. Es dauert mehrere Minuten, bis die Maschine ausgabebereit ist.

Das Aufheizen wird durch eine grüne LED über der Chip-Schlüssel-Kontaktfläche angezeigt. Die LED leuchtet weiß, wenn die Maschine aufgeheizt und ausgabebereit ist.

Falls nach dem Einschalten der Hinweis erscheint, die Maschine zu reinigen, führen Sie dies wie beschrieben durch (siehe Kapitel 9 auf Seite 24).

### 6.3 Ausschalten

**Hinweis**  
Die Maschine darf aus hygienischen Gründen nur im gereinigten Zustand ausgeschaltet werden. Die Funktion „Ausschalten“ nur benutzen, wenn bereits eine Reinigung durchgeführt wurde und seitdem kein Produkt mehr ausgegeben wurde.

#### 6.3.1 Kellner-Betrieb

Sie können die Maschine im Kellner-Betrieb ausschalten. Führen Sie dazu folgende Schritte durch:



Abb. 7: Maschine ausschalten

- Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Gerät“ (3).
  - Wählen Sie unter den folgenden Menüpunkten eine Option aus:
    - Wählen Sie die Schaltfläche „Komplettsystem reinigen und ausschalten“ (1), wenn Sie die Maschine vor dem Ausschalten reinigen möchten.
    - Wählen Sie die Schaltfläche „Ausschalten“ (2), wenn Sie die Maschine sofort ausschalten wollen.
- ✓ Die Maschine wird ausgeschaltet.

#### 6.3.2 SB-Betrieb

**Hinweis**  
Das Ausschalten im SB-Betrieb ist nur mit einem Chip-Schlüssel möglich.

- Halten Sie einen der Chip-Schlüssel (1) so vor die Kontaktfläche vorne am Gerät (siehe Abb. 5 auf Seite 10), dass die Kontakte sich einwandfrei berühren.
- Fahren Sie dann wie in Kapitel 6.3.1 auf Seite 11 beschrieben fort.

### 6.4 Produktwahl sperren

Sie können die Produktausgabe vorübergehend sperren. Dazu führen Sie folgende Schritte durch:

1. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Gerät“.
2. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Produktwahl sperren“.

✓ Die Produktwahl ist gesperrt.

Um die Produktausgabe wieder freizugeben, halten Sie einen der Chip-Schlüssel vor die Kontaktfläche vorne am Gerät. Beide Kontaktflächen müssen sich berühren.

### 6.5 Füllstände bestätigen

Nach jedem Auffüllen eines Vorratsbehälters muss dies in der Maschine bestätigt werden.

Führen Sie folgende Schritte durch:

1. Öffnen Sie zunächst das Menü „Pflege“, indem Sie eine der folgenden Optionen auswählen:
  - **Im SB-Betrieb:** Halten Sie einen der Chip-Schlüssel vor die Kontaktfläche und berühren Sie dann die Schaltfläche „Gerät“.
  - **Im Kellner-Betrieb:** Berühren Sie ohne Chip-Schlüssel die Schaltfläche „Gerät“.

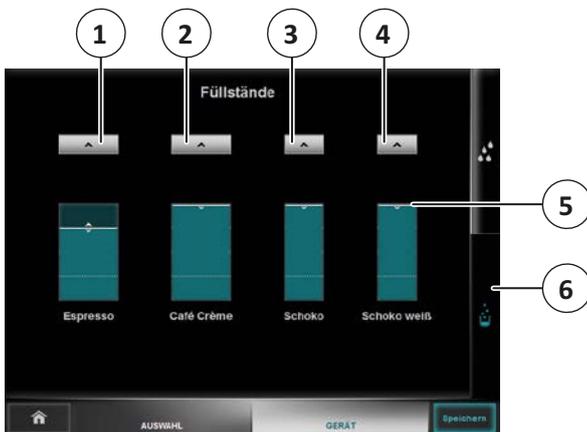


Abb. 8: Füllstände bestätigen

2. Wählen Sie die Funktion „Befüllung“ (6).
3. Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
  - Berühren Sie die gewünschte Schaltfläche „▲“ über den folgenden Anzeigen, um die Behälter als voll zu markieren:
    - Bohnenbehälter vorne links (1) entspricht „Bohnenbehälter 1“
    - Bohnenbehälter hinten links (2) entspricht „Bohnenbehälter 2“
    - Linker Instantbehälter (3) entspricht „Instantbehälter 1“
    - Rechter Instantbehälter (4) entspricht „Instantbehälter 2“
  - Verschieben Sie den jeweiligen Balken (5), um den genauen Füllstand einzustellen.
4. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ Ihre Änderungen.
  - Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen, oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

Um zum Startbildschirm zurückzukehren, wählen Sie einen der folgenden Punkte:

- Im **SB-Betrieb** die Schaltfläche „Logout“ berühren.
- Im **Kellner-Betrieb** die Schaltfläche „Auswahl“ berühren.

### 6.6 Satzschublade entleeren

Folgendes sollte beachtet werden, wenn die Kaffeesatzentsorgung nicht über den optionalen Container, sondern in die Satzschublade erfolgt.

► **Hinweis**  
Bei jedem Auffüllen der Vorratsbehälter sollte auch die Satzschublade entleert werden.

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

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



Abb. 9: Satzschublade entleeren

Entleeren Sie die Satzschublade im normalen Hausmüll. Hierzu führen Sie folgende Schritte durch:

1. Schwenken Sie die Dampfzange (2) (optional) nach vorn.
2. Schieben Sie den Kaffeeauslauf (1) ganz nach oben.
3. Drücken Sie leicht auf die Satzschublادتür (3), bis diese aufspringt.
4. Ziehen Sie die Satzschublade heraus.
5. Entleeren Sie die Satzschublade.
6. Schieben Sie die Satzschublade hinein.
7. Schließen Sie die Satzschublادتür (3).

✓ Die Satzschublade ist entleert.

Wenn die Satzschublade länger als drei Sekunden herausgezogen war, erscheint nach dem Wiedereinsetzen im Display die Nachfrage, ob die Satzschublade geleert ist:

- Beantworten Sie die Frage durch Berühren der Schaltfläche „Ja“ oder „Nein“.
  - Wurde die Satzschublade entfernt, wird eine Meldung im Display angezeigt.
  - Diese Meldung erscheint, solange die Satzschublade herausgezogen und nicht wieder richtig eingesetzt ist.

## 6.7 Systemmeldung

### 6.7.1 Meldungen im Kellner-Betrieb

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

### 6.7.2 Meldungen im SB-Betrieb

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



Abb. 10: Systemmeldungen

Erscheint das Symbol (1), können Sie die Systemmeldungen durch Berühren des Symbols einsehen.

## 7 Ausgabe von Produkten

Sobald die Maschine aufgeheizt ist, werden im Display die aktuell ausgebenbaren Produkte angezeigt.

Wenn Produkte, z. B. wegen eines Mangels, nicht verfügbar sind, werden diese ausgegraut dargestellt.

Im SB- und Kellner-Betrieb können verwandte Produkte in Gruppen sortiert werden.

### 7.1 Gefäß aufstellen

Unter den Auslauf für Kaffee-/Milchprodukte können Sie einzelne Tassen mittig oder zwei Tassen nebeneinander aufstellen.

**Hinweis**  
Bei nicht installierter Heißwasserlanze wird Heißwasser ebenfalls durch den Auslauf für Kaffee-/Milchprodukte ausgegeben.



Abb. 11: Übersicht der Produktausgabestelle

Um ein Gefäß aufzustellen, führen Sie eine der folgenden Möglichkeiten durch:

- Für Kaffee-, Kaffee-Milch- und Milchprodukte stellen Sie die Tassen, Kannchen oder Gläser auf das Tropfgitter (1).
- Der Kaffeeauslauf (3) ist durch Schieben höhenverstellbar.
- Um Heißwasser auszugeben, stellen Sie kleine und größere Gefäße unter die Heißwasserlanze (4) (optional) auf das Tropfgitter (1).
- Unter die Dampfplanze (2) halten Sie das jeweilige Gefäß zum Aufschäumen, z. B. von Milch.

Nach jeder Dampfausgabe berühren Sie die Dampfschaltfläche erneut, um die Dampfleitung auszublasen. So verhindern Sie ein Verstopfen der Dampfdüse.

Wischen Sie zudem das Dampfrohr nach jedem Benutzen außen mit einem sauberen und feuchten Tuch ab, um Milchrückstände zu entfernen.

### 7.2 Produktausgabe im SB-Betrieb

Um ein Kaffee-/Milchprodukt oder Heißwasser auszugeben, berühren Sie das angezeigte Produkt im Display.

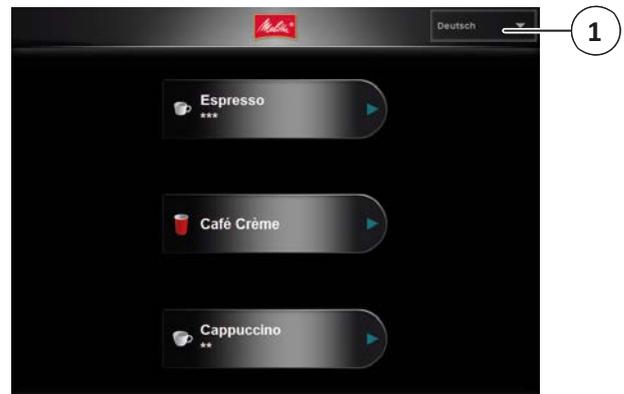


Abb. 12: Produktausgabe im SB-Betrieb

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

### 7.3 Produktausgabe im Kellner-Betrieb

Um ein Kaffee-/Milchprodukt oder Heißwasser/Dampf auszugeben, berühren Sie das angezeigte Produkt im Display.

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



Abb. 13: Produktausgabe im Kellner-Betrieb

Ausgabevarianten und Produktgruppen sind durch folgende Symbole gekennzeichnet:

- Das Symbol „≡“ kennzeichnet eine Produktgruppe (1).
  - Sie öffnen diese, indem Sie die Gruppe kurz berühren.
- Durch Berühren des Symbols „▶“ wird das aufgeführte Produkt (3) einmal ausgegeben.
  - Nach der Ausgabe geht die Maschine zum Startbildschirm zurück.
- Durch Berühren und Halten des Symbols „○“ wird das Produkt (2) so lange ausgegeben, bis Sie die Berührung beenden.

Nach der Ausgabe gelangen Sie mit der Schaltfläche „Auswahl“ (4) zum Startbildschirm zurück, oder Sie warten kurz, bis der Startbildschirm automatisch erscheint.

#### 7.4 Produktausgabe abbrechen

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

#### 7.5 Doppelprodukt ausgeben

Wenn dieses durch den Kundendienst freigegeben und eingerichtet ist, können Sie Kaffee-/Milchprodukte als Doppelprodukte ausgeben.

Sie haben die folgenden Optionen:

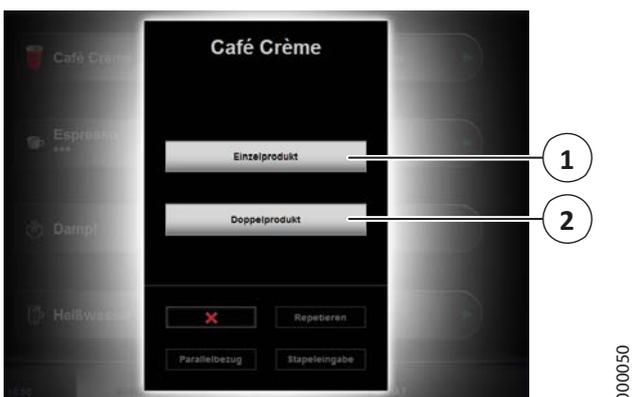


Abb. 14: Doppelprodukt ausgeben

- Wählen Sie die Schaltfläche „Doppelprodukt“ (2), damit das Produkt in zwei kleine Tassen nebeneinander ausgegeben wird.
- Wählen Sie die Schaltfläche „Einzelprodukt“ (1), damit das Produkt als Einzelprodukt ausgegeben wird.



#### Hinweis

Berühren Sie weder die Schaltfläche „Doppelprodukt“ noch die Schaltfläche „Einzelprodukt“, so wird nach kurzer Zeit automatisch das Produkt als Einzelprodukt ausgegeben.

#### 7.6 Stapelbetrieb

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



Abb. 15: Stapelbetrieb

Je nach Voreinstellung im Manager-Menü (siehe Kapitel 8.1 auf Seite 17) ist die Stapeleingabe (1) standardmäßig ein- oder ausgeschaltet.

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

1. Berühren Sie bei eingeschaltetem Stapelbetrieb nacheinander die auszugebenden Produkte.
2. Starten Sie die Ausgabe des ersten Produkts durch Berühren der Start-Schaltfläche „▶“ (3).
3. Sobald ein Produkt aus dem Stapel ausgegeben wurde, entnehmen Sie dieses und stellen ein passendes Gefäß für das nächste Produkt unter den entsprechenden Getränkeauslauf.



Abb. 16: Produktausgabe

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

✓ Der Stapelbetrieb ist beendet.

### Löschen von Produkten im Stapelbetrieb

Um Produkte bei laufender Produktausgabe aus dem Stapel zu entfernen oder hinzuzufügen, berühren Sie die Schaltfläche „Stapeleingabe“ (2).

Löschen Sie Produkte im Ausgabestapel durch Auswahl des Produkts im Display und berühren Sie die Abbruch-Schaltfläche „X“ (2) (siehe Abb. 15 auf Seite 15) wie folgt:

- Kurz, um ein Produkt zu löschen.
- Lang, um bei Mehrfachwahl eines Produkts diese Gruppe zu löschen.

### 7.7 Produktausgabe über Produktfilter

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

Je nach Voreinstellung im Manager-Menü (siehe Kapitel 8.1 auf Seite 17) stehen Ihnen folgende Kriterien zur Auswahl:

Kriterien	Einstellung der Ausgabe
Größe	Portionsgröße
Kaffee	Produkte mit/ohne Kaffee oder mit entkoffeiniertem Kaffee
Milchsorte	Milchsorte, Produkte ohne Milch
Instant	Mit/ohne Instantpulver oder entsprechendem Instantpulver
Sirup	Mit/ohne Sirup (manuelle Zugabe erforderlich)
Milch erhitzen	Produkte mit erhitzter oder kalter Milch
Milch Temperaturstufen	Mit warmer/heißer Milch
Schaumkonsistenz	Moussiger, normaler oder fester Milchschaum
Zubereitung	Mit Milch/Milchschaum



Abb. 17: Produktausgabe über Produktfilter

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

## 7.8 Manueller Kaffeeinwurf

Sie haben die Möglichkeit, selbst Kaffeepulver in die Maschine zu geben. Für die Zubereitung des Produkts werden die Bohnen nicht aus den Bohnenbehältern entnommen, sondern die Maschine wartet auf den Einwurf des Kaffeepulvers mit dem Dosierlöffel.

Wählen Sie zur Ausgabe ein vorprogrammiertes Produkt mit manuellem Kaffeeinwurf aus und führen Sie folgende Schritte durch:



Abb. 18: Manueller Kaffeeinwurf

1. Bei Aufforderung der Maschine füllen Sie einen gehäuften Löffel (ca. 8-9 g) Kaffeepulver in den Einwurfschacht.



Abb. 19: Kaffeeinwurf bestätigen

2. Füllen Sie nicht zu viel Kaffeepulver in den Einwurfschacht.
    - Die Maschine bricht sonst den Vorgang mit einer Fehlermeldung ab. Das Kaffeepulver wird in die Satzschublade ausgegeben.
  3. Bestätigen Sie das Einfüllen am Display (1).
- ✓ Der Kaffeeinwurf ist bestätigt und das Produkt wird ausgegeben.

## 8 Einstellungen

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

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

### 8.1 Manager-Menü aufrufen / beenden

Über das Manager-Menü haben Sie Zugriff auf verschiedene Einstellmöglichkeiten der Maschine.

Schaltfläche	Funktion
Auswahl	Produkte für die Ausgabe freigeben, Produktgruppen erstellen / verwalten (siehe Kapitel 8.3 auf Seite 18)
Produktfilter	Auswahlkriterien für den Produktfilter im Kellner-Menü bearbeiten (siehe Kapitel 8.4 auf Seite 20)
Produkt	Ausgabeprodukte bearbeiten (siehe Kapitel 8.5 auf Seite 20)
Gerät	Maschine reinigen, ausschalten und Füllstände ändern (siehe Kapitel 8.6 auf Seite 21)
Betrieb	Maschine einstellen, Ausgabestatistiken und wichtige Ereignisse anzeigen (siehe Kapitel 8.7 auf Seite 22)

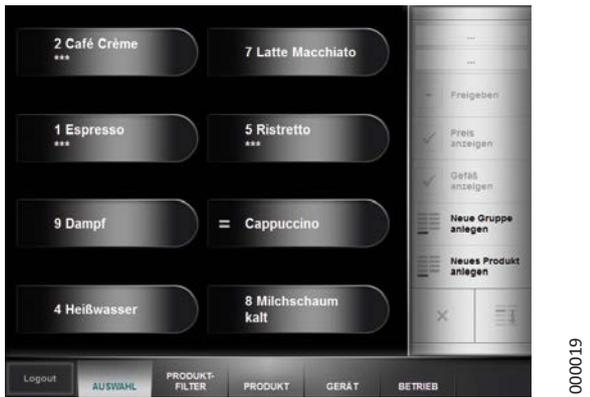


Abb. 20: Manager-Menü

1. Halten Sie den gelben Manager-Chip-Schlüssel vor die Kontaktfläche vorne am Gerät.
    - Die Kontakte müssen sich berühren.
    - Auf dem Display erscheint das Manager-Menü.
  2. Führen Sie die gewünschte Funktion durch.
  3. Wenn Sie die gewünschte Funktion durchgeführt haben, beenden Sie das Manager-Menü durch Berühren der Schaltfläche „Logout“.
- ✓ Das Manager-Menü wurde aufgerufen und beendet.

## 8.2 Eingaben vornehmen

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

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



Abb. 21: Eingaben vornehmen

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

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

## 8.3 Menüpunkt „Auswahl“

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

Für den SB- und Kellner-Betrieb können Sie unterschiedliche Ausgabeprodukte und Produktgruppen verwalten oder erstellen.

Wählen Sie deshalb immer zuerst, für welche Ausgabeart Sie Produkte bzw. Produktgruppen erstellen, löschen oder bearbeiten wollen.

### 8.3.1 Produktgruppen

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

### 8.3.2 Produktgruppen erstellen

Um eine neue Produktgruppe zu erstellen, führen Sie folgende Schritte durch:



Abb. 22: Produktgruppen erstellen

1. Berühren Sie im Display die Schaltfläche „Neue Gruppe anlegen“ (3).
  - Eine neue Gruppe erscheint im Display.
2. Berühren Sie die Schaltfläche „1. Gruppenbeschreibung“ oder „2. Gruppenbeschreibung“ (1).
  - Hiermit können Sie Produktgruppen beliebig benennen. Berühren Sie die gewünschte Produktgruppe. Diese wird markiert und kann benannt werden.
  - Ändern Sie die Benennung mit der Bildschirmtastatur (siehe Kapitel 8.2 auf Seite 18).



3. Berühren Sie die Schaltfläche „Freigeben“ (2) und bestätigen Sie die erstellte Gruppe für den Ausgabebetrieb.

- Erfolgt keine Freigabe, wird die Gruppe auf der Ausgabeoberfläche nicht angezeigt.

✓ Die neue Produktgruppe ist erstellt.

### 8.3.3 Produktgruppen löschen

Sie können angezeigte Produktgruppen und die darin angezeigten Ausgabeprodukte löschen.

Führen Sie dazu folgende Punkte durch:

1. Berühren Sie die gewünschte Produktgruppe.
2. Berühren Sie die Schaltfläche „X“.
3. Falls Sie aufgefordert werden, das Löschen zu bestätigen, wählen Sie aus den folgenden Optionen:
  - Wählen Sie „Abbrechen“, wenn der Löschvorgang abgebrochen werden soll.
  - Wählen Sie „Löschen“, wenn der Löschvorgang bestätigt werden soll.

#### ► Hinweis

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

✓ Die Produktgruppe ist gelöscht.

### 8.3.4 Produktgruppen bearbeiten

Mit den folgenden Schaltflächen können Sie eine Produktgruppe bearbeiten:

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

### 8.3.5 Ausgabeprodukte hinzufügen

#### SB- und Kellner-Betrieb

1. Wählen Sie für den SB- und Kellner-Betrieb eine Produktgruppe aus, in der Sie ein Ausgabeprodukt hinzufügen wollen.
2. Öffnen Sie durch zweimaliges Berühren des Symbols die gewünschte Produktgruppe.
3. Berühren Sie die Schaltfläche „Neues Produkt anlegen“ (4) (siehe Abb. 22 auf Seite 18).
4. Wählen Sie durch Berühren in der Produktliste das gewünschte Ausgabeprodukt aus.
5. Berühren Sie die Schaltfläche „Freigeben“ und geben Sie damit das angelegte Produkt für den Ausgabebetrieb frei.
  - Erfolgt keine Freigabe, wird das Produkt auf der Ausgabeoberfläche nicht angezeigt.

✓ Das Ausgabeprodukt ist hinzugefügt.

### 8.3.6 Ausgabeprodukte löschen

Sie können angezeigte Ausgabeprodukte löschen, indem Sie das gewünschte Produkt mit einer Berührung markieren und die Schaltfläche „X“ berühren.

#### ► Hinweis

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

### 8.3.7 Ausgabeprodukte sortieren

Sie können Ausgabeprodukte beliebig sortieren.

Führen Sie folgende Schritte durch:

1. Markieren Sie durch Berühren das Produkt.
2. Berühren Sie die Schaltfläche „Abwärts“ (5) (siehe Abb. 22 auf Seite 18) und schieben Sie damit das Ausgabeprodukt nach unten.
3. Sortieren Sie die Ausgabeprodukte.
  - Beginnen Sie mit dem letzten Ausgabeprodukt unten und enden Sie mit dem ersten Ausgabeprodukt oben.

✓ Die Sortierung der Ausgabeprodukte ist abgeschlossen.

## 8.4 Menüpunkt „Produktfilter“

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

Eine Auflistung aller möglichen Hauptkriterien finden Sie in Kapitel 7.7 auf Seite 16.

### 8.4.1 Hauptkriterium hinzufügen

Wenn Sie ein Hauptkriterium (z. B. Größe) zur Auswahl hinzufügen möchten, führen Sie folgende Schritte durch:

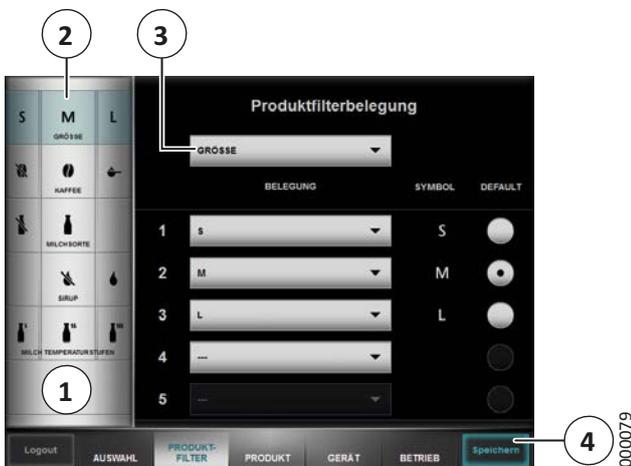


Abb. 23: Hauptkriterien

1. Berühren Sie einen leeren Eintrag (1).
2. Wählen Sie hier das gewünschte Kriterium (3) aus.
  - Sind alle möglichen Kriterien schon hinzugefügt, kann kein weiteres Kriterium hinzugefügt werden.
3. Fügen Sie Filter hinzu, wie im Kapitel 8.4.3 auf Seite 20 beschrieben.

✓ Das Hauptkriterium ist hinzugefügt.

### 8.4.2 Hauptkriterium löschen

Möchten Sie ein Hauptkriterium (z. B. Kaffee) aus der Auswahl löschen, führen Sie folgende Schritte durch:

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

✓ Das Hauptkriterium ist gelöscht.

### 8.4.3 Hauptkriterien bearbeiten

Hier können Sie die Hauptkriterien bearbeiten, indem Sie verschiedene Filter zuordnen.

Führen Sie folgende Schritte durch:

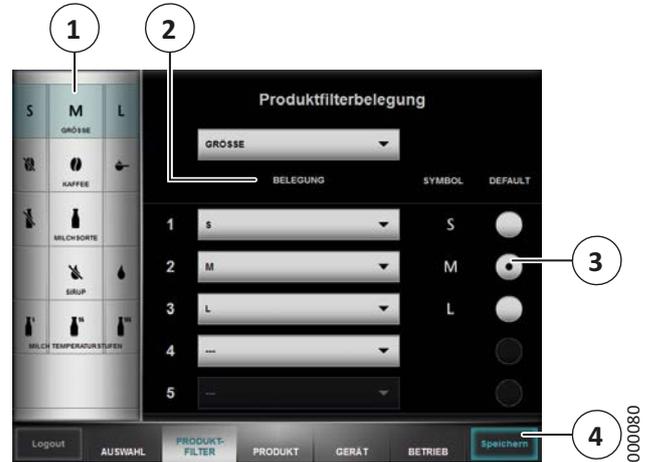


Abb. 24: Hauptkriterien bearbeiten

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

✓ Das Hauptkriterium ist bearbeitet.

## 8.5 Menüpunkt „Produkt“

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

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

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

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

✓ Die Werte der Produktkomponenten sind geändert.

### 8.5.1 Produkt duplizieren

Um ein vorhandenes Produkt als Ausgangsprodukt für ein neues Produkt zu nutzen, wählen Sie aus der Produktliste das gewünschte Produkt aus.

Führen Sie dazu folgende Schritte durch:

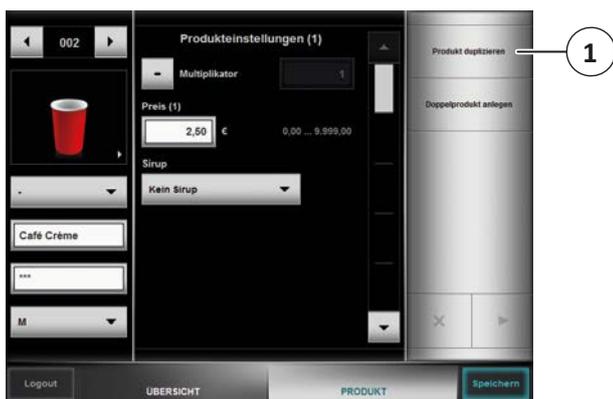


Abb. 25: Produkt duplizieren

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

Nun können Sie die verschiedenen Werte für das duplizierte Produkt verändern. Gehen Sie vor, wie im Kapitel 8.5 auf Seite 20 beschrieben.

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

✓ Das Produkt ist dupliziert.

## 8.6 Menüpunkt „Gerät“

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

### 8.6.1 Menüpunkt „Befüllung“

Hier können Sie die Füllstände der Behälter anpassen oder Einstellungen zur Befüllung vornehmen.

Führen Sie dazu folgende Schritte durch:

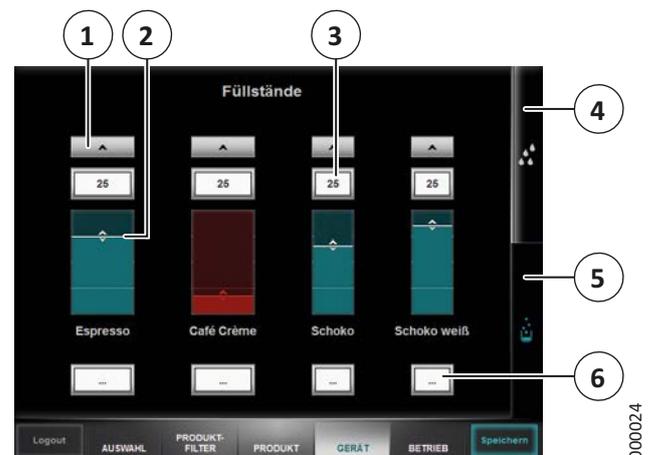


Abb. 26: Befüllung

1. Wählen Sie das Menü „Befüllung“ (5) und wählen Sie eine Option:  
– Ändern Sie mit der Schaltfläche „▲“ (1) den Füllstand auf 100 %.  
– Verschieben Sie den Balken (2) für eine genaue Einstellung des Füllstandes.  
– Mit der Schaltfläche (6) können Sie die Bezeichnung der Bohnen- und Instantbehälter ändern.

Sobald der Füllstand eines Verbrauchsmaterials unter einen festgelegten Wert fällt, wird eine Warnung auf dem Display ausgegeben.

2. Mit der Schaltfläche (3) geben Sie den Prozentwert an, ab welchem Füllstand eine Warnung ausgegeben werden soll.  
– Durch Eingabe der Zahl „Null“ schalten Sie die Warnung aus.
3. Speichern Sie mit der Schaltfläche „Speichern“ Ihre Änderungen.  
– Andernfalls werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen verwerfen wollen oder ob Sie zurückgehen möchten, um die Änderungen zu speichern.

✓ Die Füllstände oder die Einstellungen zur Befüllung sind angepasst.

### 8.6.2 Menüpunkt „Pflege“

Hier haben Sie die Möglichkeit, die Maschine zu reinigen oder auszuschalten. Zusätzlich steht eine Information zur Verfügung, wann die letzte Reinigung ausgeführt wurde.

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

Für die Einstellung der einzelnen Möglichkeiten führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Pflege“ (4) (siehe Abb. 26 auf Seite 21).

Folgende Optionen stehen zur Auswahl:

Option	Möglichkeiten
Komplettsystem reinigen	Milch- und Brühsystem reinigen, die Maschine danach weiter betreiben
Komplettsystem reinigen und ausschalten	Milch- und Brühsystem reinigen, danach schaltet die Maschine aus
Ausschalten	Die Maschine ausschalten

**Hinweis**  
Die Maschine darf aus hygienischen Gründen nur im gereinigten Zustand ausgeschaltet werden. Die Funktion „Ausschalten“ nur benutzen, wenn bereits eine Reinigung durchgeführt wurde und seitdem kein Produkt mehr ausgegeben wurde.

2. Führen Sie die gewünschte Option aus.  
✓ Die ausgewählte Option wird durchgeführt.

### 8.7 Menüpunkt „Betrieb“

Hier können Sie die Verbrauchs- und Produktstatistik auslesen und Einstellungen an der Maschine vornehmen.

#### 8.7.1 Verbrauchs- und Produktstatistik

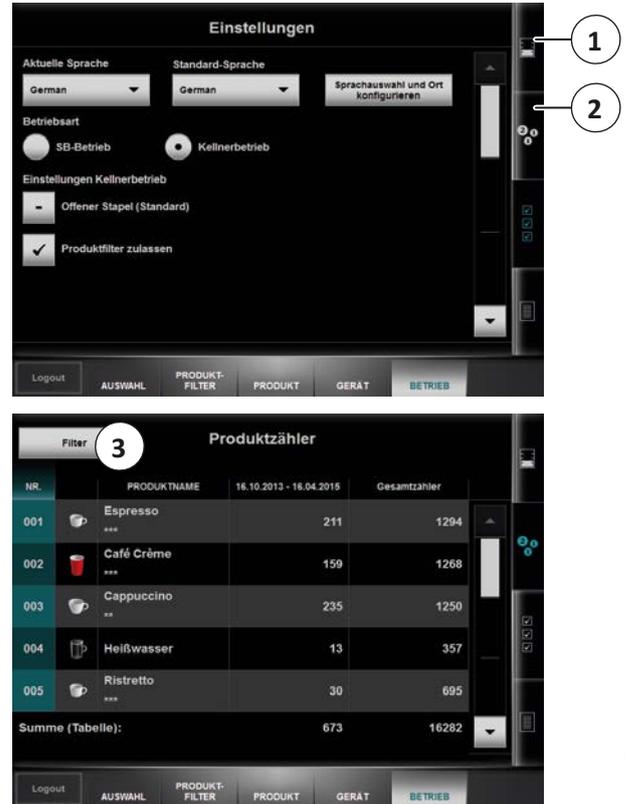


Abb. 27: Verbrauchs- und Produktstatistik

Folgende Menüs stehen zur Auswahl:

Menü	Möglichkeiten
Verbräuche (1)	Den Verbrauch der einzelnen Maschinenkomponenten auslesen (z. B. Kaffeemehlmenge)
Produktzähler (2)	Auslesen, wie oft welches Produkt ausgegeben wurde

1. Wählen Sie das gewünschte Menü.
2. Verschieben Sie die Liste mit den Schaltflächen „▲▼“, um alle Verbräuche oder programmierten Produkte anzuzeigen.  
– Durch eine Berührung der Schaltfläche „Filter“ (3) können Sie Produkte nach verschiedenen Kriterien anzeigen lassen.

### 8.7.2 Maschinen-Einstellungen



Abb. 28: Maschinen-Einstellungen

Führen Sie für die Maschinen-Einstellung folgende Schritte durch:

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

Folgende Einstellungen stehen zur Auswahl:

Schaltfläche	Einstellungen
Aktuelle Sprache	Displaysprache einstellen.
Standard-Sprache	Sprache, die im SB-Betrieb standardmäßig angezeigt wird. Wenn eine andere Sprache eingestellt wurde, wird nach fünf Minuten ohne Eingabe wieder diese Sprache angezeigt.
Sprachauswahl und Ort konfigurieren	Sprachen für „Aktuelle Sprache“ und „Standard-Sprache“ auswählen und Einstellung des Standorts (Land).
Betriebsart	Standardbetrieb der Maschine einstellen: SB-Betrieb oder Kellner-Betrieb.
Einstellungen Kellner-Betrieb	Im Kellner-Betrieb einstellen, ob die Stapelverarbeitung standardmäßig ausgeklappt und der Produktfilter zur Verfügung stehen soll.
Datum	Aktuelles Datum mit der Bildschirmtastatur einstellen.
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit mit der Bildschirmtastatur einstellen.

Sommerzeit	Die Auswahl zwischen den Einstellungen „Automatisch“ und „Nein“.
Reinigungszeit	Reinigungszeit „1“ oder „2“ einstellen für die automatische Reinigungsaufforderung im Display; Bei nur einer Reinigungszeit muss Reinigungszeit „1“ und „2“ identisch sein.
Display-Helligkeit	Display-Helligkeit einstellen.
Display-Helligkeit (Stand-by)	Display-Helligkeit im Stand-by-Betrieb einstellen.
Ausgabebeleuchtung	Helligkeit der Ausgabebeleuchtung einstellen.
Frontleuchten-Farbe	Farbe der Frontbeleuchtung einstellen.
Bedienoberfläche	Visuellen Stil des Displays aus verschiedenen Vorlagen auswählen.

### 8.7.3 Ereignisanzeige



Abb. 29: Ereignisanzeige

Wählen Sie das Menü „Verlauf“ (1), um wichtige Ereignisse oder Fehlermeldungen der Maschine anzuzeigen.

## 9 Reinigung

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

- **Hinweis**  
Auf folgender Internetseite finden Sie alle spezifischen Informationen zu der Maschine und den Reinigungsmitteln:  
[www.planerhandbuch.de](http://www.planerhandbuch.de)

### 9.1 Reinigungsintervalle

Die nachfolgenden Punkte beachten:

- Vor dem Ausschalten ist aus hygienischen Gründen eine Reinigung aller verwendeten Systeme zwingend notwendig.
- Nach jedem Benutzen der Dampfpflanze muss Dampf für ca. zwei Sekunden ausgegeben und anschließend die Dampfpflanze mit einem sauberen und feuchten Tuch gereinigt werden.
- Täglich erforderlich ist eine Reinigung für alle Systeme, die mindestens einmal benutzt worden sind, sowie das Entleeren der Satzschublade.
- Bei stärkerer Auslastung einzelner Systeme ist täglich eine zweite Reinigung erforderlich.
- Mindestens einmal die Woche und nach Bedarf muss der Auslauf auf der Unterseite mit einer feuchten Bürste und einem sauberen Tuch gereinigt werden.
- Wenn die Maschine oder eines der Systeme länger als eine Woche nicht benutzt wurde, muss vor dem erneuten Betrieb eine Reinigung durchgeführt werden.
- Monatlich sollten die Gehäuseteile und das Filtersieb im Frischwasserzulauf gereinigt werden (ist gegebenenfalls vorhanden, wenn kein Wasserfilter installiert ist).

#### 9.1.1 Reinigungsaufforderung

Die Reinigungsaufforderung erscheint auf dem Display, wenn eine der programmierten Reinigungszeiten überschritten wird.

- Bestätigen Sie den Hinweis.
  - Die Produkte sind für kurze Zeit weiterhin ausgebenbar.

#### 9.1.2 Automatische Ausgabesperre

Die Produkte werden nicht mehr angezeigt und die Ausgabe ist bis zur nächsten Reinigung gesperrt, wenn folgende Punkte erfüllt sind:

- Nach Anzeige der Reinigungsaufforderung sind mehr als 50 Produkte ausgegeben oder mehr als drei Stunden vergangen.
- Die letzte Reinigung für dieses Gerät liegt mehr als eine Woche zurück.

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

### 9.2 Reinigungsmittel

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

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

#### ▲ VORSICHT

##### Gesundheitsschäden durch Reinigungsmittel!

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

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

### 9.3 Wenn Sie mit Kanistern arbeiten

Die nachfolgenden Punkte beachten:

- Entleeren Sie täglich beide Kanister. Lassen Sie keine Wasserreste darin, auch Frischwasser verkeimt schnell.
- Beachten Sie beim Kanisterbetrieb ebenfalls die Grenzwerte für die Wasser-Karbonathärte. Gegebenenfalls muss der Frischwasservorrat über den Wasserfilter (Brita-Purity) aufgefüllt werden.
- Reinigen Sie vor jedem Auffüllen den Frischwasserkanister und dessen Deckelbereich mit handelsüblichem Geschirrspülmittel und spülen Sie die Reinigerreste gründlich aus.
- Reinigen Sie auch den Abwasserbehälter täglich mit Spülmittel, um Geruchsbildung durch organische Reststoffe im Abwasser zu vermeiden.

- Reinigen Sie gegebenenfalls auch das Filtersieb im Frischwasserkanister. Hierzu drehen Sie vorne die Kappe ab und spülen den Siebeinsatz aus.
- Stellen Sie sicher, dass der Frischwasserkanister mit ausreichend Wasser befüllt und der Abwasserkanister geleert ist, bevor Sie das Reinigungsprogramm starten.

#### 9.4 Tägliche Reinigung

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

#### ⚠ GEFAHR

##### Lebensgefahr durch elektrische Spannung!

Bei Berührung von stromführenden Elementen besteht Lebensgefahr.

- Keinesfalls Abdeckungen öffnen, wenn nicht explizit dazu aufgefördert wird.
- Niemals Schrauben und damit befestigte Gehäuseteile entfernen.
- Die Maschine sowie alle Anbaugeräte nicht im Freien betreiben.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Die Maschine oder den Aufstellbereich der Maschine nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Die Maschine niemals mit Wasser übergießen.
- Die Maschine nur mit feuchtem Tuch reinigen.

#### ⚠ VORSICHT

##### Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!

Es besteht die Gefahr durch Verbrühen, wenn heiße Flüssigkeiten ausgestoßen werden.

Dies kommt in folgenden Fällen vor:

- Nach dem Einschalten,
- bei der Getränke-Ausgabe,
- bei der automatischen Reinigung,
- während der Spülvorgänge beim Ausschalten.

Beachten Sie dazu:

- Nicht in den Getränke-Ausgabebereich greifen.
- Heiße Tassen immer vorsichtig berühren.
- Dampfpflanze nur am dafür vorgesehenen Griff berühren.

#### ACHTUNG

##### Maschinenschäden!

Die Maschine kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden.

- Die Maschine niemals auf feuchte Flächen stellen oder in feuchter Umgebung betreiben oder lagern.
- Die Oberflächen der Maschine nur mit feuchtem Tuch reinigen.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Die Maschine oder den Aufstellbereich der Maschine nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Die Maschine niemals mit Wasser übergießen.

#### 9.4.1 Satzschublade reinigen

Bei einer Kaffeesatzentsorgung die nicht über den optionalen Container erfolgt, sondern in die Satzschublade, führen Sie folgende Schritte durch:

1. Öffnen Sie die Satzschubladentür.
2. Ziehen Sie die dahinter befindliche Satzschublade heraus, wie in Kapitel 6.6 auf Seite 12 dargestellt.
3. Entleeren Sie die Satzschublade im Hausmüll.
4. Entfernen Sie losen Schmutz, auch den, der sich im Schacht der Satzschublade befindet.
  - Andernfalls kann es sein, dass sich diese nicht richtig einsetzen lässt und es zu einer Störung kommt.
  - Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann die Satzschublade in der Spülmaschine bei max. 60 °C gereinigt werden.

Wenn die Satzschublade herausgezogen oder nicht richtig eingesetzt wurde, wird ein Hinweis im Display angezeigt.

Fehlt die Satzschublade länger als drei Sekunden, erfolgt die Nachfrage, ob die Satzschublade geleert ist.

5. Schieben Sie die Satzschublade wieder in die Maschine.
  6. Schließen Sie die Satzschubladentür.
  7. Bestätigen Sie durch Berühren der Schaltfläche „Ja“, dass die Satzschublade geleert ist.
- ✓ Die Satzschublade ist gereinigt.

### 9.4.2 Reinigungsprogramm starten

Das Reinigungsprogramm der Maschine läuft weitestgehend automatisch ab. Führen Sie dennoch folgende Punkte durch:

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

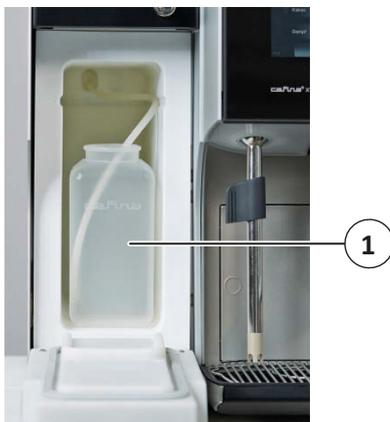


Abb. 30: Reinigungsprogramm

Zum Starten des Reinigungsprogramms führen Sie folgende Schritte durch:

3. Ersetzen Sie den Milchbehälter durch den leeren Reinigungsbehälter (1).
4. Stecken Sie den Milchschauch in den Reinigungsbehälter.



Abb. 31: Reinigungsprogramm starten

5. Berühren Sie auf dem Display die Schaltfläche „Gerät“ (1) und wählen Sie aus folgenden Optionen:

Schaltfläche	Funktion
Komplettsystem reinigen und ausschalten	Das Milch- und Brühsystem reinigen lassen; die Maschine schaltet sich danach ab
Komplettsystem reinigen	Das Milch- und Brühsystem reinigen lassen; die Maschine danach weiter betreiben

Falls Sie aufgefordert werden, erst das Instantsystem zu reinigen, führen Sie dies zuerst aus (siehe Kapitel 9.5 auf Seite 27) und bestätigen dann den vollständigen Wiedereinbau.

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

**Sobald „Reinigungsmittel Milchsystem“ im Display erscheint, führen Sie folgende Schritte durch:**

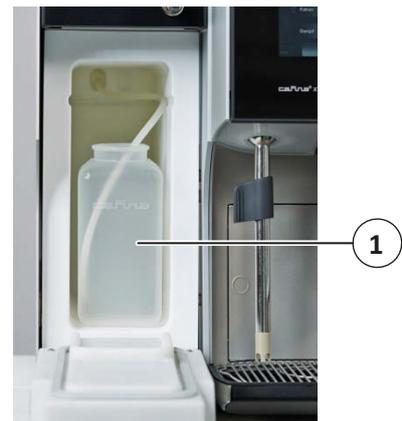


Abb. 32: Instantsystem reinigen

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

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

Sobald „Reinigungsmittel Brühsystem“ im Display erscheint, führen Sie folgende Schritte durch:



000030

Abb. 33: Tab-Halterung

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



000031

Abb. 34: Reinigungstablette

3. Legen Sie eine Reinigungstablette (1) in die Tab-Halterung.
4. Drehen Sie mit einer viertel Umdrehung im Uhrzeigersinn die Tab-Halterung (2) wieder in der Maschine fest und schließen Sie die Gerätetür.
5. Bestätigen Sie das Einlegen der Reinigungstablette am Display durch Berühren der Schaltfläche „Reinigungstablette ist eingelegt“.
  - Erst nachdem beide Reinigungstabletten eingelegt wurden, beginnt die Maschine mit der automatischen Reinigung.

Sobald die automatische Reinigung abgeschlossen ist, reinigen Sie den Ausgabebereich (siehe Kapitel 9.9 auf Seite 30).

Nachdem die Reinigung abgeschlossen ist, schaltet sich die Maschine aus oder kehrt in die Ausgabebereitschaft zurück – je nach Auswahl.

Soll die Maschine weiter betrieben werden, stellen Sie einen Behälter mit Milch in den Kühlschrank und stecken Sie den Milch-Ansaugschlauch in den Milchbehälter.

## 9.5 Instantsystem reinigen

Dies ist täglich erforderlich, wenn das Instantsystem verwendet wird.

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel.
2. Klappen Sie die Abdeckung der Instantbehälter nach oben.
3. Führen Sie die Schritte in den nachfolgenden Kapiteln durch.

### 9.5.1 Mixereinheit ausbauen

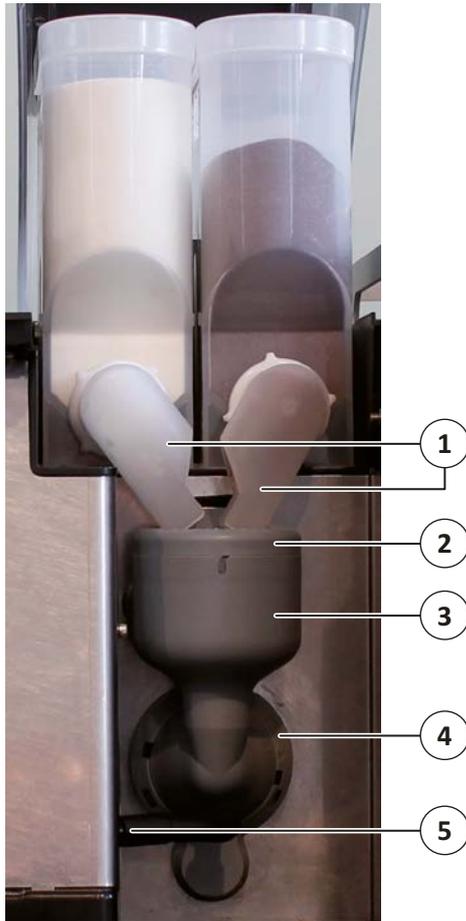


Abb. 35: Mixereinheit ausbauen

1. Ziehen Sie die Pulverrutschen (1) vom Instantbehälter ab.
  - Um zu vermeiden, dass Instantpulver beim Abziehen der Pulverrutschen in die Maschine fällt, können Sie vorher die Pulverrutschen nach oben drehen und die Instantbehälter aus der Maschine nehmen.
2. Ziehen Sie den Instant-Getränkeschlauch (5) am Mixergehäuse und am Getränkeauslauf ab.
3. Drehen Sie den Mixerflansch (4) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf das Symbol „geöffnetes Schloss“ steht.
4. Ziehen Sie das ganze Mixergehäuse (3) nach vorne ab.
5. Nehmen Sie die Mixergehäuse-Abdeckung (2) ab.

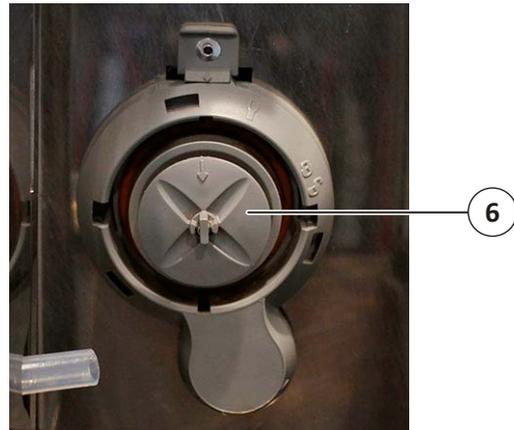


Abb. 36: Mixerflügelrad

6. Ziehen Sie das Mixerflügelrad (6) von der Achse.

✓ Die Mixereinheit ist ausgebaut.

### 9.5.2 Mixereinheit reinigen

Zum Reinigen der Mixereinheit führen Sie folgende Punkte durch:

1. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser und einem für Milchprodukte geeigneten Reiniger.
  - Eine Spülmaschinenreinigung ist bei max. 60 °C möglich.
2. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Teile vollständig ab.
  - Dadurch wird ein Verklumpen des Instantpulvers vermieden.
4. Säubern Sie den Bereich um die Achse feucht.
  - Dies ist der Bereich, wo das Mixerflügelrad sitzt.

✓ Die Mixereinheit ist gereinigt.

### 9.5.3 Mixereinheit zusammenbauen

Nun können Sie alles wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Führen Sie dazu folgende Schritte durch:

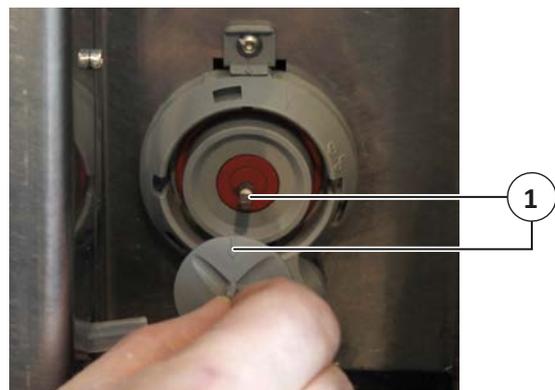


Abb. 37: Mixerflügelrad aufstecken

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

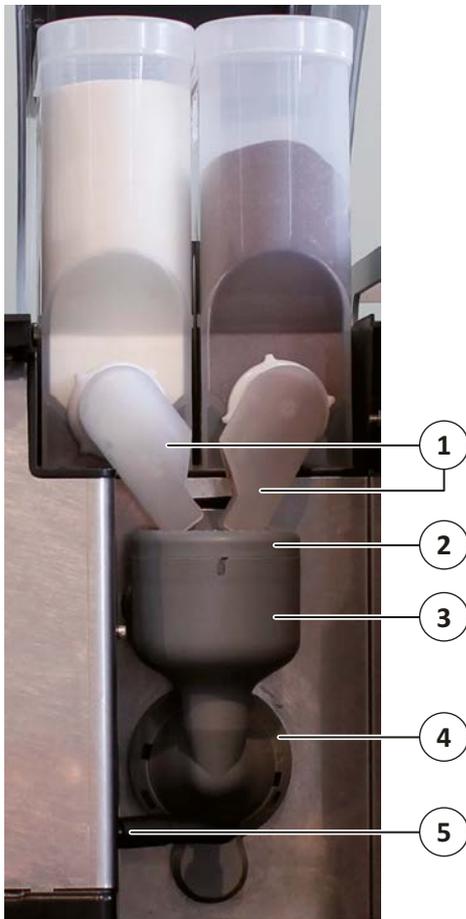


Abb. 38: Mixereinheit komplett zusammen bauen

2. Stecken Sie die Mixergehäuse-Abdeckung (2) wieder auf.
  3. Setzen Sie das Mixergehäuse (3) ein.
  4. Drehen Sie den Mixerflansch (4) im Uhrzeigersinn fest (Pfeil zeigt auf das Symbol „geschlossenes Schloss“).
  5. Stecken Sie den Instant-Getränkeschlauch (5) vollständig auf den Stützen an der Mixereinheit und am Getränkeauslauf.
  6. Stecken Sie die Pulverrutschen (1) auf.
    - Fassen Sie dabei nicht mit den Fingern in die bereits gereinigten Pulverrutschen!
    - Achten Sie darauf, dass die Pulverrutschen in das Mixergehäuse ragen.
- ✓ Die Mixereinheit ist eingebaut.

## 9.6 Bohnenbehälter reinigen

Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie diese abkühlen.

Führen Sie nach dem Auskühlen folgende Schritte durch:



Abb. 39: Bohnenbehälter reinigen

1. Nehmen Sie die Deckel von den Bohnenbehältern ab.
2. Drehen Sie den Hebel (1) entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Bohnenbehälter zu lösen.
3. Nehmen Sie die Behälter ab.
4. Reinigen Sie diese Teile in heißem Wasser mit Spülmittel.
  - Eine Spülmaschinenreinigung ist bei maximal 60 °C möglich.
5. Trocknen Sie die Teile vollständig ab.
6. Setzen Sie die Teile wieder ein.
7. Drehen Sie den Hebel (1) im Uhrzeigersinn, um die Bohnenbehälter zu arretieren.
8. Setzen Sie die Deckel auf.
  - Die Deckel von den Bohnenbehältern können nur aufgesetzt werden, wenn die Bohnenbehälter richtig arretiert sind.

✓ Die Bohnenbehälter sind gereinigt.

## 9.7 Instantbehälter reinigen

Führen Sie zum Reinigen der Instantbehälter folgende Schritte durch:

1. Öffnen Sie die Abdeckung der Instantbehälter.
2. Nehmen Sie durch Anheben und Herausziehen die innen liegenden, durchsichtigen Instantbehälter heraus.
3. Reinigen Sie die Teile in heißem Wasser mit Spülmittel.
  - Eine Spülmaschinenreinigung ist bei max. 60 °C möglich.
4. Trocknen Sie die Teile vollständig ab.
  - Dadurch wird ein Verklumpen des Instantpulvers vermieden.

✓ Die Reinigung des Instantbehälters ist abgeschlossen.

### 9.8 Touchscreen reinigen

Die Reinigung ist bei sichtbarer Verschmutzung erforderlich.

Führen Sie für die Reinigung folgende Schritte durch:

1. Wählen Sie im Kellner-Betrieb die Schaltfläche „Gerät“.
2. Wählen Sie die Schaltfläche „Touchscreen reinigen“.  
– Das Display ist für Eingaben gesperrt.
3. Reinigen Sie das Display mit dem Mikrofasertuch oder mit einem feuchten Tuch.  
– Wenn Sie ein feuchtes Tuch benutzen, stellen Sie sicher, dass der Touchscreen vollständig getrocknet und streifenfrei ist, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
4. Schalten Sie nach der Reinigung das Display für Eingaben durch Berühren der Zahlen 1-4 in den Ecken des Displays wieder frei.

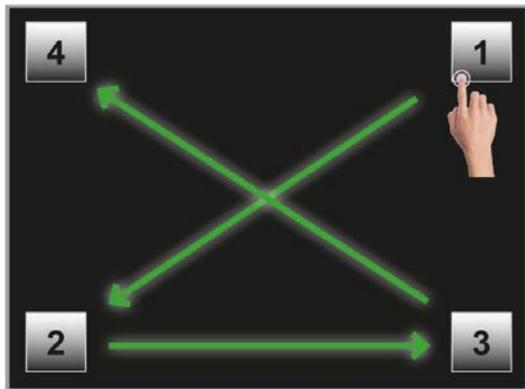


Abb. 40: Touchscreen reinigen

- ✓ Das Reinigen des Touchscreens ist abgeschlossen.

### 9.9 Äußerliche Reinigung



#### Hinweis

Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder scharfen Gegenstände.

Für die äußerliche Reinigung führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Wischen Sie Kunststoffteile, lackierte Flächen und Oberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab.



Abb. 41: Äußerliche Reinigung

2. Nehmen Sie das Tropfgitter (2) heraus, sobald eine Verschmutzung sichtbar ist.
3. Wischen Sie die Tropfschale (1) mit einem feuchten Tuch gründlich aus.
4. Reinigen Sie den Kaffeeauslauf (3) auf der Unterseite mit einer handelsüblichen Bürste.

- ✓ Die äußerliche Reinigung ist abgeschlossen.



## 10 Instandhaltung

Wenden Sie sich bei Fragen hinsichtlich Service, Instandhaltung oder Entsorgung an Ihre zuständige Niederlassung. Reparaturen und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst oder durch vom Hersteller dafür autorisierte Fachleute vorgenommen werden.

### 10.1 Intervalle

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

- Sorgen Sie dafür, dass ein solcher Termin rechtzeitig vereinbart wird, um unnötigen Verschleiß zu vermeiden.
- Überwachen Sie Ihre vorgeschalteten Wasserfilter auf Wirksamkeit, wie in deren Unterlagen beschrieben.
- Erneuern Sie alle Wasserfilter spätestens alle zwölf Monate, um Verkeimung und Wasserbelastung vorzubeugen.

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

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

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

### 10.2 Wenn Fehler auftreten

#### ⚠️ WARNUNG

##### Fehlfunktionen!

Bei sichtbaren Schäden oder erkennbaren Fehlfunktionen können wichtige Sicherheitsfunktionen gestört sein.

Beschädigungen können am Netzkabel und Netzstecker sowie an den Abdeckungen auftreten.

Erkennbare Fehlfunktionen sind austretendes Wasser, Geruchs- und Hitzeentwicklung sowie Fehlermeldungen am Display.

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

Reparaturen und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst oder durch vom Hersteller dafür autorisierte Fachleute vorgenommen werden!

## 11 Recycling und Entsorgung

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

### 11.1 Abfälle entsorgen

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

### 11.2 Abwasser entsorgen

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

### 11.3 Reinigungsmittel entsorgen

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

### 11.4 Maschine entsorgen

Diese Maschine und alle Anbaugeräte beinhalten hochwertige Rohstoffe, die der Wiederverwendung zugeführt werden sollen.



#### **Entsorgen Sie Geräte nicht über den Hausmüll!**

Beachten Sie bei der Entsorgung auf jeden Fall die entsprechenden landesüblichen und regionalen Gesetze und Richtlinien.

## 12 Sonderzubehör

### Lieferbares Zubehör

Tassenwärmer	XT6 CW
Kühlschrank	XT6 MC18
Satzentsorgung	Container-Abwurf
Vorratsbehälter	Abschließbare Bohnenbehälter

Alle Anbaugeräte werden durch den Kundendienst aufgestellt, installiert und verwendungsfertig übergeben.

Lassen Sie Änderungen an der Installation oder Aufstellung aufgrund der damit verbundenen Gefahren nur vom Kundendienst durchführen.

### 12.1 XT6 MC18

Dieses Gerät besteht aus einem Kühlschrank für das Aufbewahren und Kühlhalten von Milch.

Dieses Gerät ist vorgesehen für die Aufstellung und Verwendung mit der Kaffeemaschine Melitta® Cafina® XT6 in geschlossenen, trockenen Räumen.

### Technische Daten

#### Gerätedaten

Abmessungen (B x T x H)	180 x 580 x 580 mm
Gewicht	16 kg
Kapazität Milchbehälter	5 Liter

#### Betriebsdaten

Zulässige Umgebungstemperatur	+ 5-30 °C
Zulässige Luftfeuchtigkeit	< 80 %
Kühlmittel	R134a, Treibhauspotenzial (GWP) 1.300

#### Anschlüsse

Spannungsversorgung	200-240 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	150 W

### Vorbereiten

Das Gerät sollte etwa eine Stunde vor Gebrauch eingeschaltet werden, damit sich der Kühlschrank genügend abgekühlt hat.

Falls Sie den Kühlschrank zuvor bewegt haben, lassen Sie ihn erst 2 Stunden stehen, damit sich das Kühlmittel wieder gleichmäßig verteilen kann.

### Milch auffüllen

Verwenden Sie vorgekühlte Milch, da die Kühlleistung des Kühlschranks für das Kühlhalten ausgelegt ist.

Für bestmögliche Kaltmilchschaumqualität benutzen Sie auf 3 °C ( $\pm 2$  °C) gekühlte, ultrahoherhitze Milch (UHT-Milch).

Führen Sie zum Auffüllen des Milchbehälters folgende Schritte durch:



Abb. 42: Milch auffüllen

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel (1).
2. Ziehen Sie den Milchbehälter zu einem Drittel heraus.
3. Schieben Sie den Deckel zurück.
4. Füllen Sie die Milch in den Milchbehälter.
5. Kontrollieren Sie beim Schließen des Deckels, ob der Milch-Ansaugschlauch in der Milch steckt.
6. Schieben Sie den Behälter in den Kühlschrank.
7. Schließen Sie die Gerätetür.

- ✓ Das Auffüllen des Milchbehälters ist abgeschlossen.

### Ein- /Ausschalten

Hinter der geöffneten Gerätetür finden Sie den Ein-/Ausschalter oben in der Mitte.

### Reinigung

Reinigen Sie das gesamte Gerät unter Beachtung folgender Punkte:

- Vor der ersten Verwendung.
- Vor der Wiederverwendung.
- Bei sichtbaren Verschmutzungen.
- Mindestens 1 x pro Woche.

Reinigen Sie den Milchbereich unter Beachtung folgender Punkte:

- Nur mit dem jeweiligen Reinigungsprogramm der Kaffeemaschine durchführen (siehe Kapitel 9 auf Seite 24).
- Mindestens 1 x pro Tag, z. B. wenn Sie auch das Milchsystem der Kaffeemaschine reinigen.
- Vor jedem Auffüllen von Milch.
- Wenn sich eine Eisschicht mit einer Dicke von mehr als 3 mm im Kühlschrank gebildet hat, muss der Kühlschrank abgetaut werden.

### ⚠ GEFAHR

#### Lebensgefahr durch elektrische Spannung!

Bei Berührung von stromführenden Elementen besteht Lebensgefahr.

- Keinesfalls Abdeckungen öffnen, wenn nicht explizit dazu aufgefordert wird.
- Niemals Schrauben und damit befestigte Gehäuseteile entfernen.
- Das Gerät nicht im Freien betreiben.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät oder den Aufstellbereich des Geräts nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Das Gerät niemals mit Wasser übergießen.
- Das Gerät nur mit feuchtem Tuch reinigen.

### ⚠ VORSICHT

#### Gesundheitsschäden durch Reinigungsmittel!

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

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

**ACHTUNG****Geräteschäden!**

Das Gerät kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden.

- Das Gerät niemals auf feuchte Flächen stellen oder in feuchter Umgebung betreiben oder lagern.
- Die Oberflächen des Geräts nur mit feuchtem Tuch reinigen.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät oder den Aufstellbereich des Geräts nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Das Gerät niemals mit Wasser übergießen.

**Kühlschrank abtauen****ACHTUNG****Geräteschäden!**

Die Oberfläche des Kühlraums kann durch harte oder spitze Gegenstände beschädigt werden.

- Bei der Reinigung des Geräts die Eisschicht nicht mit harten oder spitzen Gegenständen lösen.

Wenn sich eine Eisschicht von mehr als drei Millimeter Dicke gebildet hat, oder wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen, müssen Sie den Kühlschrank unter Beachtung der folgenden Punkte abtauen:

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit dem Schlüssel und schalten Sie das Gerät aus (siehe Kapitel 12.1 auf Seite 32).
  - Lassen Sie die Gerätetür offen, damit Wärme hineinzieht und die Eisschicht abtaut.
2. Wischen Sie das Schmelzwasser mit einem weichen Tuch auf und reinigen Sie anschließend den Kühlraum mit einem geeigneten Milcreiniger.
  - Lassen Sie die Gerätetür offen stehen, wenn Sie das Gerät nicht sofort wieder in Betrieb nehmen. So kann durch Luftzirkulation Geruchs- und Schimmelbildung im Milchbereich vermieden werden.

✓ Der Kühlschrank ist abgetaut.

**Äußerliche Reinigung**

Wischen Sie alle Oberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder scharfen Gegenstände.

**12.2 XT6 CW**

Dieses Gerät ist ein Tassenschrank mit drei Warmhalteplatten für die Bereitstellung von Kaffeetassen und Gläsern.

Dieses Gerät ist vorgesehen für die Aufstellung und Verwendung mit der Kaffeemaschine Melitta® Cafina® XT6 in geschlossenen, trockenen Räumen.

**Technische Daten****Gerätedaten**

Abmessungen (B x T x H)	300 x 580 x 580 mm
Gewicht	25,5 kg
Tassenaufnahme	Ca. 80-120 Tassen

**Betriebsdaten**

Betriebstemperatur der Funktionsflächen	+ 55-75 °C
Zulässige Umgebungstemperatur	+ 5-30 °C
Zulässige Luftfeuchtigkeit	< 80 %

**Anschlüsse**

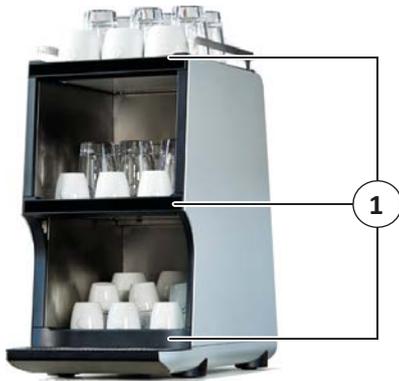
Spannungsversorgung	200-240 V / 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	250-300 W

## Tassenschrank befüllen

### Hinweis

Die Oberfläche der Glasböden kann verkratzen.

- Tassen und Gläser vorsichtig entnehmen und aufstellen.



000039

Abb. 43: Tassenschrank befüllen

1. Stellen Sie die Tassen und Gläser stets mit der Öffnung nach unten in den Tassenschrank (1).
  - Die Wärme wird dadurch in den Gefäßen gehalten.

### Ein-/Ausschalten

Das Gerät sollte ca. 30 Minuten vor Gebrauch eingeschaltet werden, damit sich die Warmhalteplatten auf Betriebstemperatur aufheizen.

### ⚠ VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Es besteht Verbrennungsgefahr an den Glasböden zur Warmhaltung der Tassen und Gläser.

- Glasböden nicht berühren, es besteht Verbrennungsgefahr.



000040

Abb. 44: Ein-/Ausschalter

1. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (1) ein oder aus.

## Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

### ⚠ GEFAHR

#### Lebensgefahr durch elektrische Spannung!

Bei Berührung von stromführenden Elementen besteht Lebensgefahr.

- Keinesfalls Abdeckungen öffnen, wenn nicht explizit dazu aufgefordert wird.
- Niemals Schrauben und damit befestigte Gehäuseteile entfernen.
- Das Gerät nicht im Freien betreiben.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät oder den Aufstellbereich des Geräts nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Das Gerät niemals mit Wasser übergießen.
- Das Gerät nur mit feuchtem Tuch reinigen.

### ACHTUNG

#### Geräteschäden!

Das Gerät kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden.

- Das Gerät niemals auf feuchte Flächen stellen oder in feuchter Umgebung betreiben oder lagern.
- Die Oberflächen des Geräts nur mit feuchtem Tuch reinigen.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät oder den Aufstellbereich des Geräts nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Das Gerät niemals mit Wasser übergießen.

Wischen Sie alle Oberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder scharfen Gegenstände.

**Melitta macht Kaffee zum Genuss®**



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