COFFEA MASTER



Tchibo COFFEE SERVICE

de Original-Betriebsanleitung und Garantie

Tchibo Coffee Service GmbH · 536231AB · 2025-08

Unsere Kaffee-Lösung für Ihr Business

WILLKOMMEN

- Dieser Kaffeevollautomat wird verwendet, um heiße Kaffee- und Milchgetränke zuzubereiten. Um die Nachfrage nach einer großen täglichen Menge Tassen zu decken, wird die Maschine in Restaurants, Büros und anderen gewerblichen Bereichen eingesetzt.
- Je nach Maschinenausstattung können folgende Produkte ausgegeben werden:
  Kaffee, Milchpulvergetränke und Milchprodukte.
- Das Gehäuse besteht aus hochwertigem Kunststoff.
  Die Konstruktion dieser Maschine und des gesamten Zubehörs lässt die Einhaltung folgender Betreiberanforderungen zu:
  – HACCP-Hygienevorschriften.
  – Unfallverhütungsvorschriften zur elektrischen Sicherheit im gewerblichen Bereich.
- Die Maschine verfügt über einen Touchscreen zur Bedienung.

Ihr Tchibo Coffee Service Team

Wir prüfen jede Maschine sorgfältig und testen sie mit Kaffee und Wasser. Trotz gründlicher Reinigung ist es möglich, dass sich noch minimale Reste von Kaffee oder Wasser in der Maschine befinden.
Dies ist kein Zeichen mangelnder Qualität – die Maschine befindet sich in einwandfreiem Zustand.

INHALT

1. Zu dieser Anleitung 5

2. Sicherheitshinweise 7

3. Produktbeschreibung 14

3.1. Maschine 14

3.2. Zubehör 15

4. Technische Daten 16

5. Aufstellen und Installieren 18

5.1. Anforderungen an den Aufstellort 18

5.2. Beim Auspacken beachten 19

5.3. Wasseranschluss herstellen 19

5.4. Kaffeesatzdurchwurf (optional) 21

5.5. Milchsystem anschließen (optional) 21

5.6. Elektrischen Anschluss herstellen 22

5.7. Ein-/Ausschalten der Maschine 22

6. Befüllen der Maschine 23

6.1. Mahlwerkeinstellschlüssel entnehmen 23

6.2. Bohnenbehälter befüllen 23

6.3. Pulverbehälter befüllen 24

6.4. Fehlermeldungen zum Befüllen und Leeren 24

7. Maschine einschalten 27

7.1. Erstinbetriebnahme 27

7.2. Weitere vom Servicetechniker auszuführende Einstellungen 27

7.3. Einschalten der Maschine 27

7.4. Ausschalten der Maschine 28

8. Getränkeausgabe 30

8.1. Sprache einstellen 30

8.2. Getränk auswählen 30

8.3. Optionale Anzeigen 31

9. Maschine konfigurieren 33

9.1. Passwort-Management 33

9.2. Das Menü 33

9.3. Getränke einstellen 35

9.4. Maschineneinstellungen 41

10. Daten vom USB-Stick importieren/exportieren 53

10.1. Voraussetzungen zur Verwendung des USB-Sticks: 53

10.2. USB-Stick anschließen 53

11. Maschine reinigen und entkalken 54
11.1. Reinigungsplan 54
11.2. Manuelle Reinigungen 56
11.3. Schnellspülprogramme 61
11.4. Intensivreinigungen 63
11.5. Entkalken 67
11.6. Fehlermeldungen/Aufforderungen zur Reinigung 68

12. Informationen zu Maschine und Verbrauch abrufen 71
12.1. Anzahl der ausgegebenen Tassen 71
12.2. Wartungsintervalle 72
12.3. Software- und Maschinen-Info 72

13. Transportieren und Entsorgen 73
13.1. Transportieren 73
13.2. Entsorgen 73

14. Technische Einstellung 74
14.1. Mahlwerk-Kalibrierung 74
14.2. Pulver-Kalibrierung 75
14.3. Milch-Kalibrierung 75
14.4. Milchsystem-Einstellungen 76
14.5. Wasserversorgung 77
14.6. Einstellungen zurücksetzen 77
14.7. Unternehmenseinstellungen 78
14.8. Parameter kopieren 78
14.9. Programm-Aktualisierung 79
14.10. Funktionsschalter 80
14.11. Zahlungseinstellung 81

15. Fehlermeldungen/Warnanzeigen 82
15.1. Mahlgrad anpassen 88

16. Verantwortung und Gewährleistung 89
16.1. Pflichten des Betreibers 89
16.2. Gewährleistungsansprüche 89
16.3. Wichtige Hinweise 90

17. EG-Konformitätserklärung 91

1. ZU DIESER ANLEITUNG



Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Machen Sie diese Anleitung auch allen Personen zugänglich, die für die Einstellung, Handhabung, Befüllung, Reinigung und/oder Wartung der Maschine zuständig sind.

1.1. Symbole in dieser Anleitung



Dieses Zeichen warnt Sie allgemein vor Gefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Gefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungsgefahren durch heiße Oberflächen.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrühungsgefahren durch heißen Dampf.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Quetschgefahren durch bewegliche Maschinenteile.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Rutschgefahren auf nassen Oberflächen.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Gesundheitsgefahren durch verkeimte Substanzen.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Gesundheitsgefahren durch giftige Substanzen.



So sind ergänzende wichtige Informationen gekennzeichnet.

1.2. Signalwörter in dieser Anleitung

GEFAHR warnt vor unmittelbar drohender schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

1.3. Zeichen in dieser Anleitung

• Dieses Zeichen steht vor einzelnen Informationseinheiten in einer Liste.

▷ Dieses Zeichen steht vor einer einzelnen Handlungsanweisung.

1. Eine Abfolge von Handlungsanweisungen....

2. ... ist durchnummeriert

„Kapitel-Verweise“ stehen in Anführungszeichen

„***Menü-Verweise***“ stehen in Anführungszeichen und sind ***kursiv*** gesetzt.

2. SICHERHEITSHINWEISE



- Lesen Sie die Betriebsanleitung – insbesondere die Sicherheitshinweise – vor Gebrauch sorgfältig durch. Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernsten Verletzungen führen.



2.1. Bestimmungsgemäße Verwendung

- Die Coffea Master ist zur Herstellung von Heißgetränken bestimmt, ...
  ... aus gerösteten, ungemahlenen Kaffeebohnen
  ... und/oder Milch-/Kakaopulver
  ... unter Verwendung von kaltem, klarem Trinkwasser
  ... und/oder Frischmilch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT).
  Die verwendeten Kaffeebohnen und das Milch-/Kakaopulver müssen für die Verarbeitung in Kaffeevollautomaten geeignet sein. Frischmilch darf nur mit vom Hersteller zugelassenem Zubehör eingesetzt werden.

- Verwenden Sie keinesfalls ...
  ... Instantkaffee
  ... Pulverkaffee
  ... Kaffeeersatzprodukte
  ... Milch-/Kakaopulver für den Hausgebrauch.

- Die Maschine darf unter keinen Umständen verwendet werden, um eine andere Flüssigkeit als Kaffee, Milchpulver-/Kakaopulvergetränke, Heißwasser (Getränke, Reinigung) aus klarem Trinkwasser oder Milchgetränke aus Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

2.1.1. Befugte Nutzer

- Diese Maschine ist für den gewerblichen oder gewerbe-ähnlichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschultes Personal in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen.

- In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen muss Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal muss die Einhaltung der Befüll- und Reinigungsmaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.
  Der Getränkeausschank kann von ungeschulten Personen an einem Ort der Selbstbedienung benutzt werden, wenn der Gebrauch von eingewiesenem Personal beaufsichtigt ist.

- Wartungsmaßnahmen, die über die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Befüll- und Reinigungsmaßnahmen hinausführen, müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

- Die Verwendung der Maschine erfolgt gemäß der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

2.1.2. Gefahr für Kinder

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.
  Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Tiere von Maschine und Anschlusskabel fern. Stellen Sie die Maschine für Kinder unerreichbar auf.



2.2. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Betreiben Sie die Kaffeemaschine nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie die Kaffeemaschine nur, wenn sie vollständig montiert ist.
  Die Kaffeemaschine darf nicht verwendet werden, ...
  ... wenn sie nicht einwandfrei arbeitet.
  ... wenn die Maschine oder das Netzkabel beschädigt ist.
  Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert oder überbrückt werden.

2.2.1. Sicherheitseinrichtungen

Die Maschine ist mit Sicherheitseinrichtungen zur Verhinderung von Unfällen ausgestattet, die nicht überbrückt oder verändert werden dürfen. Die Sicherheitseinrichtungen verhindern den weiteren Gebrauch der Maschine, wenn eine Störung des korrekten Betriebs vorliegt.

- Die Deckel der Bohnen- und Pulverbehälter sind durch ein Sicherheitsschloss verriegelt. Sie dürfen während der Getränkeausgabe nicht geöffnet werden. Zum Öffnen des Sicherheitsschlosses liegt ein Schlüssel bei. Die Deckel müssen nach dem Befüllen immer korrekt aufgesetzt und mit dem Schlüssel verriegelt werden.
- Die Bohnen- und Pulverbehälter sind durch Hebel im Inneren der Maschine verriegelt. Sie dürfen während der Getränkeausgabe nicht entnommen werden. Zum Entnehmen müssen Behälter entriegelt werden. Die Behälter müssen nach der Entnahme immer korrekt wieder eingesetzt und verriegelt werden.
- Die linksseitige Tür, die Tropfschale und der Kaffeesatzbehälter sowie die Brüheinheit werden von Sensoren überwacht, die den Gebrauch der Maschine verhindern, wenn die Tür geöffnet ist bzw. die Bauteile nicht korrekt eingesetzt sind oder geleert werden müssen.

2.3. Transport, Installation und Erstinbetriebnahme

- Das Aufstellen der Maschine sowie die Erstinbetriebnahme ist von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen. Ist ein Umsetzen der Maschine erforderlich, konsultieren Sie den Kundendienst, inwieweit Sie erforderliche Maßnahmen selbst durchführen können.
- Verwenden Sie zum Transport immer den Original-Transportkarton. Sichern Sie bewegliche Teile, z.B. mit Klebeband. Bewahren Sie den Original-Transportkarton für einen späteren Gebrauch auf.
  Vor dem Transport muss immer Restwasser komplett aus der Maschine abgelassen werden.
- Die hier und im Kapitel „Technische Daten“ vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
  Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-/Brand- und Unfallgefahr.
- Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der länderspezifischen sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der Kundendienst darf nur die Verbindung der Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt, bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.
- Verwenden Sie die Kaffeemaschine nur in trockenen Innenräumen. Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder Staubkonzentration.
  Die Maschine ist für den Gebrauch bei einer Umgebungstemperatur von +5 bis +35 °C ausgelegt. Stellen Sie sie nicht in Bereichen auf, die mit einem Wasserstrahl gereinigt werden könnten.
- Die Maschine darf nicht in explosionsgefährdeten Räumen benutzt werden.



2.4. Lebensgefahr durch Stromschlag

Im Inneren der Kaffeemaschine besteht eine hohe Netzspannung!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse, außer über die in dieser Anleitung beschriebenen Türen/Klappen. Lösen Sie niemals Schrauben und entfernen Sie keine Gehäuseteile.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an Maschine, Netzkabel oder Zubehörteilen vor. Lassen Sie Reparaturen nur durch Fachkräfte bzw. unseren Kundendienst durchführen, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Knicken oder quetschen Sie es nicht, halten Sie es fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und ätzenden oder ölhaltigen Substanzen.

- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Netzkabel.
  Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Original-Ersatzteil ersetzt werden, das beim Hersteller bzw. beim Kundendienst erhältlich ist.
- Tauchen Sie den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Gießen Sie auch kein Wasser oder andere Flüssigkeiten darüber. Halten Sie den Netzstecker stets trocken.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätestecker aus der Netzanschlussbuchse ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  ... wenn eine Störung auftritt,
  ... wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen,
  ... bevor Sie die Maschine reinigen.
  Vor einer Wartung oder Reparatur muss der Netzstecker gezogen werden, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen. Die Person, welche die Wartung bzw. Reparatur ausführt, muss stets durch freien Sichtkontakt kontrollieren können, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Reinigen Sie die Maschine niemals mit einem Wasserstrahl.
- Stellen Sie keine Getränke oder andere mit Flüssigkeiten gefüllte Behälter oben auf der Maschine ab.



2.5. Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr

Während der Ausgabe von Getränken tritt heiße Flüssigkeit aus den Getränkeausläufen und es entstehen heiße Dämpfe. Dabei werden auch die angrenzenden Oberflächen und die Getränkeausläufe selbst heiß.

- Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.
- Öffnen Sie bei laufendem Brühvorgang keine Türen oder Deckel, nehmen Sie keine Teile der Maschine wie Tropfschale, Behälter ö.Ä. heraus. Greifen Sie nicht in die Maschine!
- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an oder unter die Getränkeausläufe. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk oder aufsteigendem Wasserdampf.
- Die Mixereinheit und die Brüheinheit werden während der Getränkezubereitung heiß. Berühren Sie weder Mixereinheit noch Brüheinheit während oder kurz nach dem Gebrauch.

Auch andere Oberflächen im Inneren der Maschine verfügen während und unmittelbar nach dem Gebrauch noch über Restwärme vom dahinterliegenden Heizelement. Vermeiden Sie den Kontakt.

- Stellen Sie vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf.
- Während der Reinigung fließen aus den Getränkeausläufen abwechselnd heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser. Greifen Sie niemals während der Reinigung unter die Getränkeausläufe. Halten Sie auch unbeteiligte Personen fern.
- Vorsicht beim Entnehmen der Tropfschale und des Kaffeesatzbehälters. Die enthaltene Flüssigkeit bzw. der Kaffeesatz können noch heiß sein. Bewegen Sie die Tropfschale vorsichtig.



2.6. Verletzungsgefahr / Quetschgefahr

In der Maschine befinden sich bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen können. Sicherheitseinrichtungen, die dies verhindern, dürfen nicht überbrückt werden.

- Schalten Sie die Maschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Maschine öffnen, in die Maschine greifen oder Teile entnehmen.
- Das Einstellen des Mahlgrads darf nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

2.7. Gesundheitsgefahr ...



2.7.1. ... bei mangelnder Hygiene

Die Maschine verarbeitet verderbliche Lebensmittel – insbesondere Milch –, die bei Nichtbefolgung hygienischer Richtlinien zu Gesundheitsschäden führen können. Beachten Sie dazu auch den Reinigungsplan im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“.

- Verarbeiten Sie mit der Maschine nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Maschine geeignet sind (siehe „Bestimmungsgemäße Verwendung“).
- Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verwendet werden.
- Ein Anschluss an die Trinkwasserleitung darf nur erfolgen, wenn das Wasser Trinkwasserqualität hat sowie sauber und frei von Verunreinigungen ist. Der Chloranteil darf 50 mg/l nicht überschreiten. Sonst besteht Gesundheitsgefahr und die Maschine kann Schaden nehmen.

- Leeren und reinigen Sie die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter regelmäßig (siehe „Reinigungsplan“ im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“) und spülen Sie alle Teile der Maschine nach Anleitung durch.
- Milch ist ein schnell verderbliches Lebensmittel und daher anfällig für Keimbildung. Achten Sie deshalb insbesondere bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit Milch auf absolute Sauberkeit. Reinigen Sie alle Teile des Milchsystems nach jedem Gebrauch gründlich.
- Wenn Sie die Maschine länger nicht benutzen, leeren die Kaffeebohnen-/Pulverbehälter, die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter.
- Spülen Sie alle Teile der Maschine vor und nach längerem Nichtgebrauch nach Anleitung durch.

HACCP-Reinigungskonzept: Sie sind gesetzlich verpflichtet, dafür zu sorgen, dass Ihre Gäste durch den Verzehr der durch Sie ausgegebenen Lebensmittel keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden. Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen unsere Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Reinigungskonzeptes folgende Punkte:

- **Entkeimen Sie täglich das Milchsystem**:
  Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsystem im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist. Über das Menü: ***Informationen*** › ***Wartungsintervalle*** können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.
- **Verwenden Sie keine geöffneten Milchpackungen vom Vortag:**
  Original verpackte H-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Keimen. Öffnen Sie bei Betriebsbeginn immer eine neue, vorgekühlte Milchpackung.
  Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit! Durch unsaubere Hände oder Werkzeuge können beim Öffnen Keime eingetragen werden.

- **Halten Sie die Milch kühl!**
  Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit. Wird während des Betriebs nicht gekühlt, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden. Ggf. müssen Sie die Milch zwischendurch kühlen. Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden. Verwenden Sie z.B. einen Milch-Kühlschrank (optional).



2.7.2. ... durch Reinigungschemikalien / giftige Substanzen

- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung angegebenen Reinigungs- bzw. Entkalkungsmittel und die entsprechenden Reinigungsutensilien, um die Maschine zu reinigen. Die Verwendung anderer Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken.
- Der Milchsystemreiniger und die Brüher-Reinigungstabletten sind reizend. Befolgen Sie beim Umgang mit Milchsystemreinigern, Reinigungstabletten und -mitteln die Herstellerangaben zum sicheren Gebrauch.
- Legen Sie die Reinigungstablette nur nach entsprechender Aufforderung auf dem Display in den dafür vorgesehenen Schacht.
- Lassen Sie die Maschine während Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsvorgängen nicht unbeaufsichtigt. Verhindern Sie den Zugang unbeteiligter Personen zur Maschine, während diese gereinigt wird, damit niemand versehentlich Reinigungsmittel zu sich nimmt.



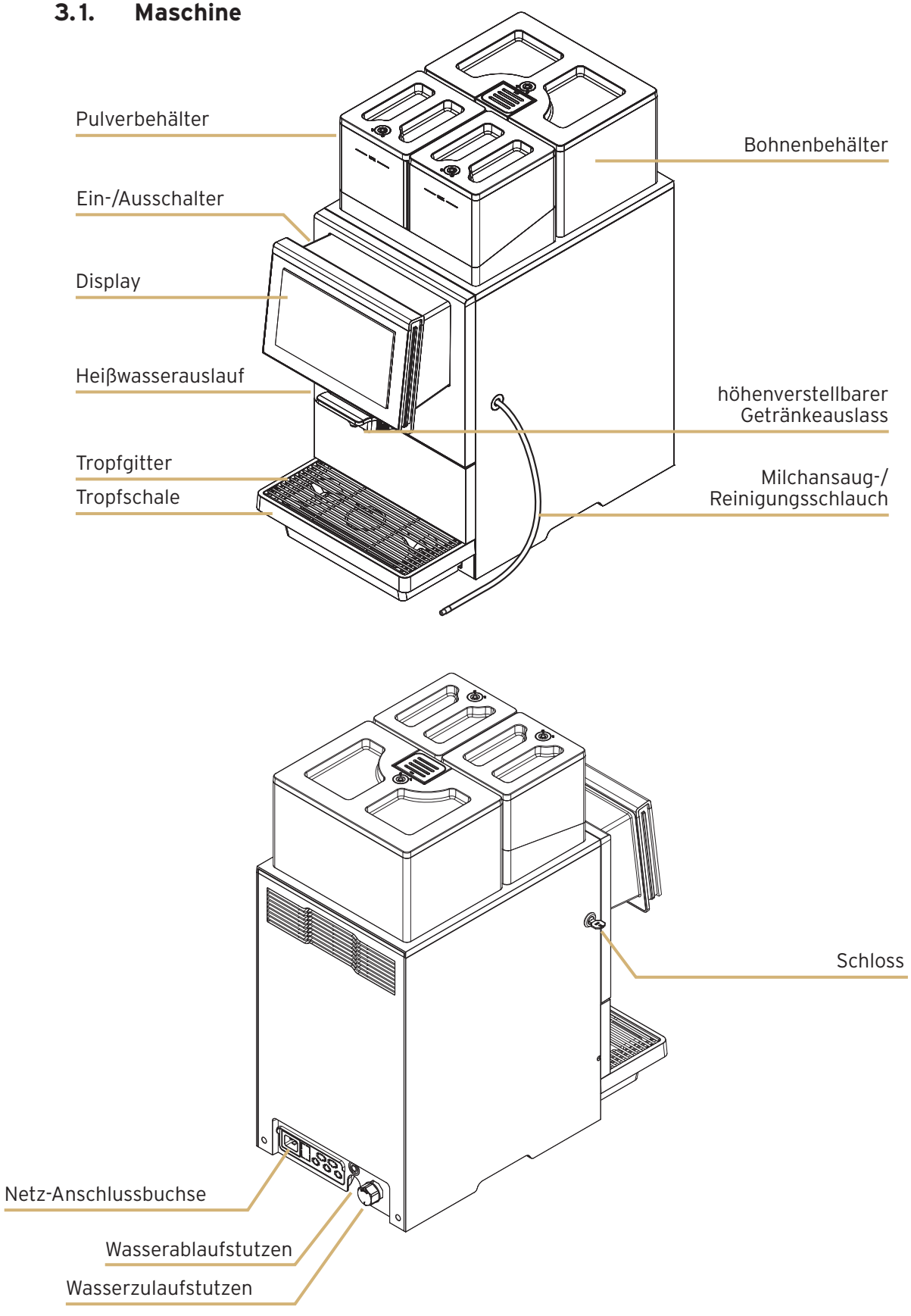
2.8. Rutschgefahr

Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeemaschine austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.

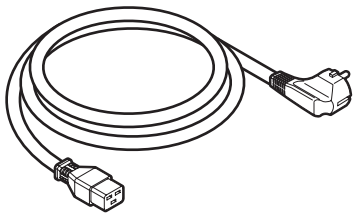
- Prüfen Sie regelmäßig, ob die Maschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.
- Wischen Sie verschüttetes Wasser sofort auf.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

3.1. Maschine



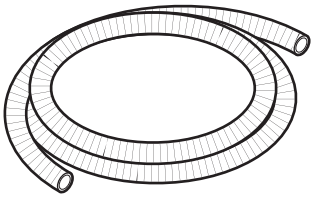
3.2. Zubehör



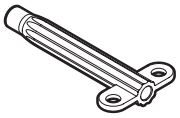
Netzkabel



Wasserzulaufschlauch
G3/4“ G3/8“ Länge 1,5 m
Metallschlauch



Wasserablaufschlauch



Schlüssel für Produktbehälter
und Mahlwerkeinstellungen



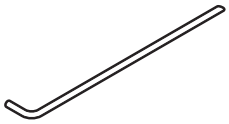
Wasserablaufschlauch
Adapter und Schelle



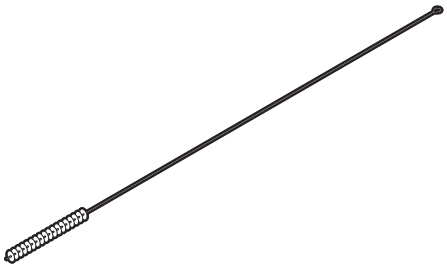
Tropfwasserablauf
Rückschlagventil und Dichtring



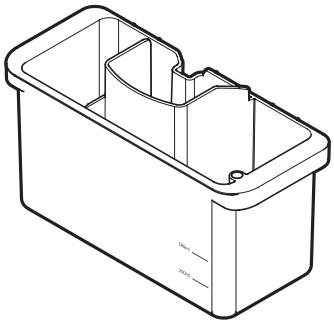
Ersatz Milchschäumer-
Einheit (für Einbau im
Getränkeauslass)



Milchlanze



Reinigungsbürste für die
Milchlanze



Reinigungsbehälter

optionale Erweiterungen:

- Satzdurchwurf
- Kühlschrank für Frischmilch
- Bezahlsystem

4. TECHNISCHE DATEN

Technische Daten	
Modellnummer	542991 (DE), 543128 (UK), 543129 (EE)
Maße	305*670*540 mm
Leergewicht	28,5 kg
Eco Modus	ja
Automatisch An-/Ausschalten	Programmierbar, bei Bedarf
Netzanschluss	220-240V
Leistung	2900 W
Schalldruckpegel	< 70dB(A)

Fassungsvermögen	
Bohnenbehälter	2 Mühlen, 2 x 700 g
Pulverbehälter	2 x 1.300 g für Topping und Schokolade
Edelstahl-Brüher	20 g
Doppel-Getränkebezug	für Kaffee und Spezialitäten mit Milch
Getränkegrößen	S, M, L einstellbar (max. 480 ml)
Tropfschale	2 l mit Abwasseranschluss
Satzbehälter	70 Kaffeekuchen
Festwasseranschluss	Ja (kein interner Wassertank)

Ausstattung	
Mahlwerk	Keramik, Mahlgrad einstellbar
Brüheinheit (entnehmbar)	Edelstahl
Bohnenbehälter abnehmbar	✓
Pulverbehälter abnehmbar	✓
Milchsystem	Master Milchsystem mit Milchpumpe
Kalter Milchschaum	für Iced Getränke
Separater Heißwasserauslauf	✓ (seitlich)
Satzbehälter	70 Kaffeekuchen, optionaler Satzdurchwurf
Display	10 Zoll Touchscreen
IoT (Telemetrie-Modul)	standardmäßig inklusive

Ausgabeleistung	
Tassen pro Ta	180
Auslaufhöhe	8 – 16 cm
Brühdruck	8 – 10 bar (maximal 15)

5. AUFSTELLEN UND INSTALLIEREN

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR

- Transport, Aufstellung und Installation dürfen nur von dem vom Hersteller autorisierten Personal durchgeführt werden.

HINWEIS – SACHSCHÄDEN

- Die im Kapitel „Technische Daten“ und im folgenden vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden, um Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Die bauseitigen Vorgaben müssen vom Kunden verantwortlich vorbereitet sein.

5.1. Anforderungen an den Aufstellort

- Der Aufstellort muss vor dem endgültigen Aufstellen auf seine Tauglichkeit von dem vom Hersteller autorisierten Personal überprüft werden.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen +5 °C und +35 °C (41 °F und 95 °F) liegen. Wenn die Temperatur unter 0 °C (32 °F) liegt, können Schäden durch Frost entstehen.
- Die maximal zulässige Luftfeuchtigkeit beträgt 80% rF.
- Die Anschlüsse für Strom, Wasserzufuhr und -ablauf müssen den „Technischen Daten“ der Maschine entsprechen und in unmittelbarer Nähe zum Aufstellort liegen. Der Abstand zwischen Stromanschluss und Maschine sollte weniger als 1 m betragen.
- Der Aufstellort muss stabil, eben und druckfest sein.
- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein. Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser, Wasser oder Dampf austreten.
- Die Rückseite des Gerätes sollte mindestens 5 cm von der Wand entfernt sein (Luftzirkulation).
- Stellen Sie die Maschine fern von Wärmequellen (Herd, Ofen) auf.
- Sehen Sie genügend Platz für Wartung und Betrieb vor.
- Der Aufstellort sollte gut zugänglich und gut zu reinigen sein.
- Verwenden Sie ggf. eine wärmebeständige, wasserresistente und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind.

- Der Betrieb im Freien ist nicht erlaubt, da die Maschine sonst wetterbedingt beschädigt werden kann (Regen, Schneefall, Frost). Falls Sie die Maschine an Orten außerhalb geschlossener Räume aufstellen wollen, setzen Sie sich zuvor mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird. Das Gerät muss gut einsehbar aufgestellt sein.

5.2. Beim Auspacken beachten

- Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit, bevor Sie Verpackungsmaterial entsorgen.
- Der Kaffeesatzbehälter enthält Zubehörteile. Entnehmen Sie diese vor der Inbetriebnahme und spülen den Kaffeesatzbehälter gründlich aus.
- Prüfen Sie, ob die Kaffeemaschine äußerlich unbeschädigt ist. Im Zweifel nehmen Sie die Kaffeemaschine nicht in Betrieb und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung auf.

5.3. Wasseranschluss herstellen

Info: Die gewählte Frischwasserversorgung mit Abwasserablauf muss später bei der Konfiguration der Maschine entsprechend ausgewählt werden (siehe im Menü: ***Service-Menü*** > ***Technische Einstellung*** > ***Wasserversorgung***).

5.3.1. Frischwasseranschluss



▷ Setzen Sie in die Überwurfmuttern des Wasserzulaufschlauchs jeweils den Dichtungsring ein und verbinden Sie den Schlauch mit dem Wasserzulaufstutzen hinten an der Maschine und der bauseitigen Zulaufleitung.

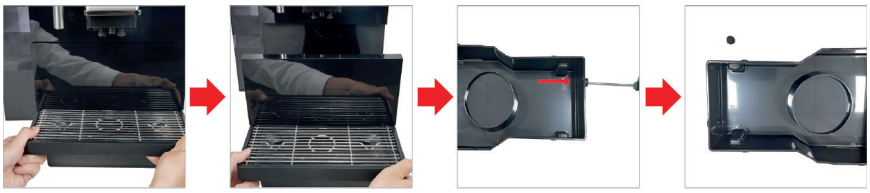
5.3.2. Abwasseranschluss



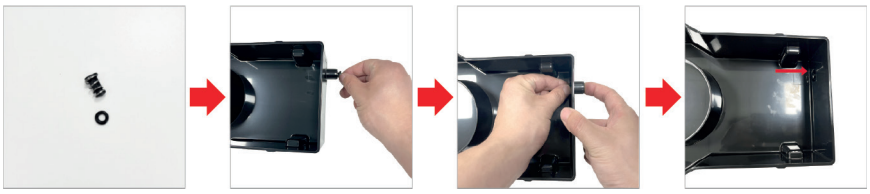
1. Stecken Sie den Wasserablaufschlauch auf den Wasserablaufstutzen hinten an der Maschine und befestigen Sie ihn mit der Schlauchschelle.
2. Verbinden Sie den Wasserablaufschlauch mit der bauseitigen Abwasserleitung.

Rückschlagventil einbauen

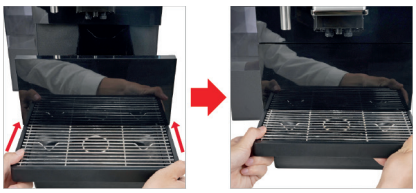
Um zu verhindern, dass Abwasser in die Maschine zurückfließt, müssen Sie in die Wasserablaufschale das beiliegende Rückschlagventil einbauen.



1. Nehmen Sie die Tropfschale aus der Maschine und nehmen Sie sie von der Wasserablaufschale ab.
2. Drücken Sie mit einem Werkzeug den Stopfen an der Wasserablaufschale heraus. Verwahren Sie ihn für späteren Gebrauch.



3. Setzen Sie zuerst die Feder, dann das Rückschlagventil von außen ein.
4. Schieben Sie innen den Dichtring auf das Ventil.



5. Setzen Sie die Tropfschale wieder auf die Wasserablaufschale und schieben Sie beides zurück in die Maschine.

5.4. Kaffeesatzdurchwurf (optional)

Sie können einen Kaffeesatzdurchwurf installieren. Dabei wird der Kaffeesatzbehälter gegen einen Kaffeesatztrichter ausgetauscht und die Tropfschale sowie der Gehäuseboden durchbrochen.

Voraussetzung: Die Standfläche der Maschine muss bauseitig ebenfalls einen Durchbruch aufweisen, unter dem ein ausreichend großer Auffangbehälter aufgestellt wird.

WARNUNG – GESUNDHEITSGEFAHR

- Achten Sie beim Einsatz eines Kaffeesatzdurchwurfs darauf, dass dieser täglich gereinigt werden muss. Der Auffangbehälter muss ebenfalls täglich geleert und gereinigt werden.

Info: Um den Kaffeesatzdurchwurf zu nutzen, muss der Kaffeesatzzähler ausgeschaltet sein (siehe Kapitel „Technische Einstellungen – Funktionsschalter – Meldung *Kaffeesatzbehälter voll*“).

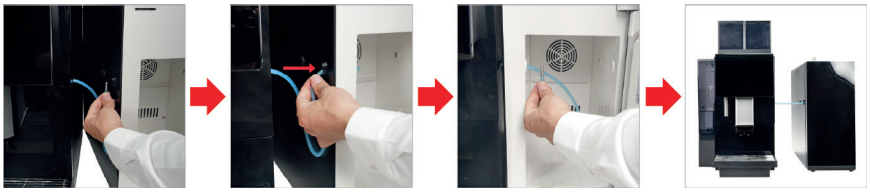
5.5. Milchsystem anschließen (optional)

Um mit der Maschine Frischmilch verarbeiten zu können, müssen Sie das Milchsystem anschließen und aktivieren.

Dafür benötigen Sie den mitgelieferten Milchansaug-/Reinigungsschlauch und die Milchlanze. Optional können Sie einen Kühlschrank anschließen (empfohlen), um die Milch frisch und kühl zu halten und sie vor Verunreinigungen zu schützen.

WARNUNG – GESUNDHEITSGEFAHR

- Achten Sie beim Einsatz von Frischmilch unbedingt auf die Hygiene. Das Milchsystem muss alle 15 Minuten gespült und täglich gereinigt werden.



1. Um die Milchlanze zu installieren, ziehen Sie zuvor die Metalldüse aus dem Schlauchende.
2. Führen Sie den blauen Milchschlauch der Kaffeemaschine durch die Öffnung des Kühlschranks.
3. Stecken Sie die Metalldüse wieder auf.
4. Stecken Sie die Milchlanze in den Milchbehälter.

Info: Um das Milchsystem zu nutzen, muss der Dampfboiler eingeschaltet sein (siehe Kapitel „Technische Einstellungen – Funktionsschalter“).

5.6. Elektrischen Anschluss herstellen

Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Beim Anschluss über einen Netzstecker muss die Steckdose im Betrieb gut zugänglich sein, damit im Fehlerfall der Stecker gezogen werden kann.

Aufgrund der hohen Belastung ist für die Maschine sowie für jedes Zusatzgerät jeweils eine gesonderte Steckdose erforderlich.



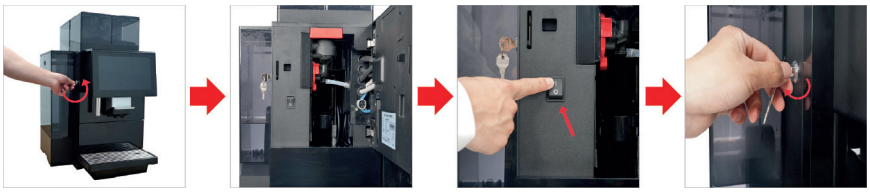
1. Stecken Sie zuerst den Gerätestecker des mitgelieferten Netzkabels in die Netz-Anschlussbuchse hinten an der Maschine.



2. Stecken Sie anschließend den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

5.7. Ein-/Ausschalten der Maschine

Info: Bevor Sie die Maschine einschalten, füllen Sie die Behälter auf drehen Sie die Wasserzufuhr auf. Stellen Sie einen Auffangbehälter (>500 ml) unter den Getränkeauslauf.



1. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.
2. Um die Maschine einzuschalten, drücken Sie den Kippschalter auf **I**.
3. Um die Maschine auszuschalten, drücken Sie den Kippschalter auf **O**.
4. Schließen Sie die Tür der Kaffeemaschine und drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.

Info: Bevor Sie die Maschine ausschalten, fahren Sie sie immer zuvor im Menü in Standby (siehe Kapitel „Maschine einschalten – Ausschalten der Maschine“).

▷ Um die Maschine aus dem Standby wieder zu aktivieren, halten Sie für ca. 5 Sekunden einen Finger auf das dunkle Display gedrückt.

6. BEFÜLLEN DER MASCHINE

HINWEIS – SACHSCHÄDEN

- Die Ersteinrichtung, Befüllung und Konfiguration muss von dem vom Hersteller autorisierten Personal durchgeführt werden.

WARNUNG – GESUNDHEITSGEFAHR

- Spülen Sie vor dem Befüllen alle Teile der Maschine, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich ab. Folgen Sie dafür den Anleitungen im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“.

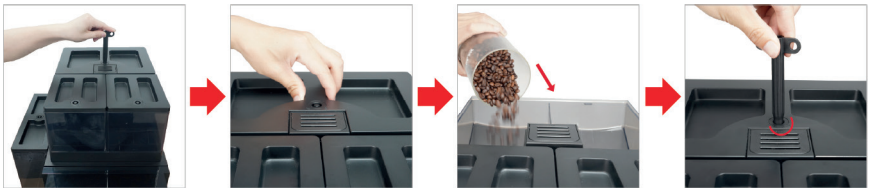
6.1. Mahlwerkeinstellschlüssel entnehmen



1. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.
2. Entnehmen Sie den Einstellschlüssel aus dem in der Abbildung gezeigten Bereich.
3. Nach dem Füllen der Behälter verstauen Sie den Einstellschlüssel wieder an diesem Platz.
4. Schließen Sie die Tür der Kaffeemaschine und drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.

6.2. Bohnenbehälter befüllen

Hinweis: Fremdkörper können das Mahlwerk beschädigen. Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.



1. Entnehmen Sie den Mahlwerkeinstellschlüssel wie im Kapitel „6.1. Mahlwerkeinstellschlüssel entnehmen“ auf Seite 23 beschrieben.
2. Entsperren Sie mit dem Einstellschlüssel den Bohnenbehälterdeckel.
3. Nehmen Sie den Bohnenbehälterdeckel ab.
4. Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf und verriegeln Sie ihn.

6.3. Pulverbehälter befüllen



1. Entnehmen Sie den Mahlwerkeinstellschlüssel wie im Kapitel „6.1. Mahlwerkeinstellschlüssel entnehmen“ auf Seite 23 beschrieben.
2. Entsperren Sie mit dem Einstellschlüssel den Pulverbehälterdeckel.
3. Nehmen Sie den Pulverbehälterdeckel ab.
4. Befüllen Sie die Pulverbehälter.

   Hinweis: Überfüllen Sie die Pulverbehälter nicht. Drücken Sie das Pulver nicht an, verdichten Sie es nicht.

5. Setzen Sie den Deckel wieder auf und verriegeln Sie ihn.

6.4. Fehlermeldungen zum Befüllen und Leeren

Hinweis: Diese Meldungen informieren Sie über übliche Störungen im Betrieb. Folgen Sie den Anweisungen im Display. Falls dies die Störung nicht behebt, sehen Sie in der folgenden Tabelle nach möglichen Lösungen. Helfen auch diese Maßnahmen nicht, informieren Sie den Kundendienst. Möglicherweise ist ein Teil der Maschine defekt und muss repariert oder ausgetauscht werden.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR UND SACHSCHÄDEN

- Reparaturen dürfen nur von dem vom Hersteller autorisierten Service-Techniker durchgeführt werden.

Je nach Konfiguration und durch Software-Updates kann der Wortlaut in der Anzeige leicht abweichen oder es sind weitere Meldungen hinzugekommen. Folgen Sie dann den Anweisungen auf dem Display. Im Zweifel wenden Sie sich an den Kundendienst.

Beachten Sie auch die Fehlermeldungen im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“ sowie im Kapitel „Fehlermeldungen/Warnanzeigen“.

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
	**Beispiel:** Linke Pulverbehälter ist leer. Diese Anzeige informiert Sie über ... ... fehlende Betriebsmittel (Wasser, Kaffee, Pulver, Milch) ... notwendige Leerungen (Kaffeesatzbehälter, Tropfschale) ... nicht korrekt eingesetzte oder geschlossene Maschinenteile (Tür, Behälter etc.) **Wenn die angezeigten Lösungen nicht helfen, ist möglicherweise ein Bauteil defekt.**	1. Füllen Sie das angeforderte Betriebsmittel nach. Ggf. liegt eine Verstopfung vor, die beseitigt werden muss. 2. Leeren Sie den angezeigten Behälter. 3. Prüfen Sie, ob die angezeigten Teile korrekt eingesetzt oder geschlossen sind. 4. **Informieren Sie den Kundendienst.**
Kaffeebohnenbehälter ist leer	• Die Kaffeebohnen im Behälter sind aufgebraucht. • Die Kaffeebohnen haben sich verklemmt. • Nicht geeignete Bohnen oder Pulver eingefüllt. • Der Sensor ist defekt.	• Füllen Sie Kaffeebohnen nach. • Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter ab und lockern Sie die verbliebenen Kaffeebohnen im Trichter (siehe Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“). • Leeren und reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter und füllen Sie ihn mit geeigneten Kaffeebohnen. • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Linker/Rechter Pulverbehälter ist leer	• Das Pulver im Behälter ist aufgebraucht. • Das Pulver ist verklumpt. • Nicht geeignetes Pulver oder Bohnen eingefüllt. • Der Sensor ist defekt.	• Füllen Sie Pulver nach. • Lockern Sie das Pulver auf. • Leeren und reinigen Sie den Pulverbehälter und die Mixereinheit. Füllen Sie frisches Pulver ein (siehe Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“). • Leeren und reinigen Sie den Pulverbehälter und die Mixereinheit. Füllen Sie geeignetes Pulver ein (siehe Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“). • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Kaffeesatzbehälter ist voll	• Seit der letzten Leerung wurden 50 Tassen Kaffee gezählt und der Kaffeesatzbehälter ist voll. Diese Meldung erscheint auch, wenn Sie zwischendurch den Behälter bereits geleert, dies aber nicht bestätigt haben.	• Entnehmen Sie die Tropfschale und leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. Bestätigen Sie nach dem Wiedereinsetzen die Abfrage auf dem Display: „*Leer*?“

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Tropfschale ist voll	• Die Tropfschale ist gefüllt mit Wasser. Überlaufen droht.	• Leeren Sie die Tropfschale.
Tropfschale nicht korrekt eingesetzt	• Die Tropfschale ist nicht korrekt eingesetzt. • Die Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt und blockiert die Tropfschale.	• Setzen Sie die Tropfschale korrekt ein. • Setzen Sie die Brüheinheit korrekt ein (siehe Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“).
Kaffeebohnenbehälter ist nicht richtig eingesetzt	• Der Kaffeebohnenbehälter ist nicht richtig eingesetzt. • Der Sensor ist defekt.	• Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter korrekt ein. Öffnen Sie die Verriegelung zum Mahlwerk. • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Pulverbehälter ist nicht richtig eingesetzt	• Der Pulverbehälter ist nicht korrekt eingesetzt. • Der Sensor ist defekt.	• Entnehmen Sie den Pulverbehälter, wischen Sie die Einsatzstelle aus und setzen Sie den Pulverbehälter korrekt ein. • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Tür ist nicht geschlossen.	• Die Tür zum Wassertank ist nicht korrekt geschlossen. • Der Sensor ist defekt. • Der Magnet fehlt.	• Schließen Sie die Tür. • Wenden Sie sich an den Kundendienst. • Wenden Sie sich an den Kundendienst.

7. MASCHINE EINSCHALTEN

7.1. Erstinbetriebnahme

Die Erstinbetriebnahme wird vom autorisierten Servicetechniker ausgeführt.

Nach dem Einschalten werden zunächst folgende Eingaben abgerufen:

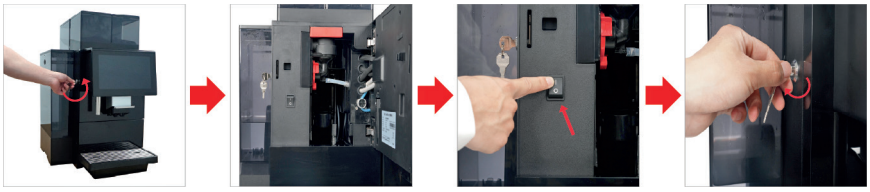
- Spracheinstellung
- Zeitzone
- Datum / Uhrzeit
- Wasserversorgung: extern (Frischwasserleitung)

7.2. Weitere vom Servicetechniker auszuführende Einstellungen

- Milchsystem ja/nein
- Pulversorten
- Zusatzdurchwurf für Untertisch-Kaffeesatzbehälter
- Bezahlsystem ja/nein

7.3. Einschalten der Maschine

Nach dem Einschalten führt die Maschine automatische Spülvorgänge durch. Stellen Sie ggf. einen Auffangbehälter unter den Getränkeauslass (ca. 500 ml), um das Spülwasser aufzufangen.



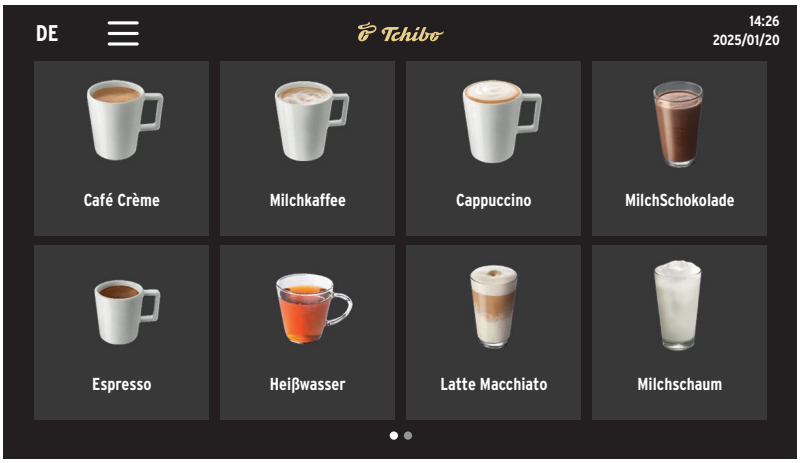
1. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.
2. Um die Maschine einzuschalten, drücken Sie den Kippschalter auf **I**.
3. Schließen Sie die Tür der Kaffeemaschine und drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.

▷ Um die Maschine aus dem Standby wieder zu aktivieren, halten Sie für ca. 5 Sekunden einen Finger auf das dunkle Display gedrückt.

Während das Gerät hochfährt, werden die einzelnen Vorgänge angezeigt.



Anschließend erscheint der Start-Screen mit der Benutzeroberfläche für den Endkunden.

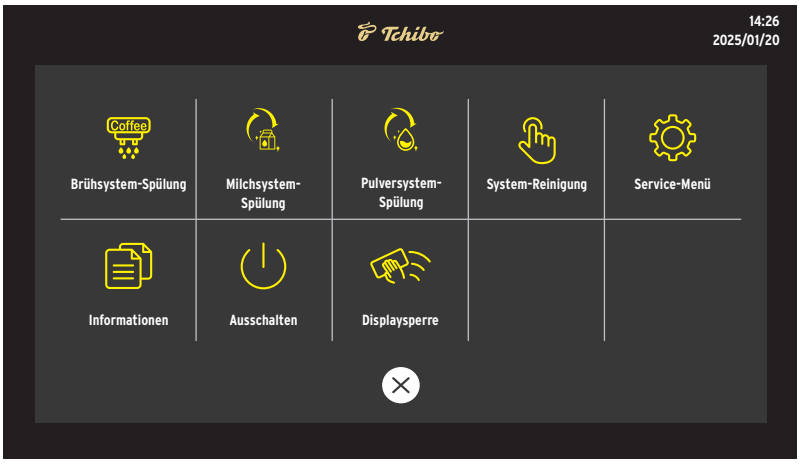


7.4. Ausschalten der Maschine

Vor dem Ausschalten führt die Maschine automatische Spülvorgänge durch. Stellen Sie ggf. einen Auffangbehälter unter den Getränkeauslass (ca. 500 ml), um das Spülwasser aufzufangen.

1. Tippen Sie auf die Menübalken links oben im Start-Screen.
2. Geben Sie im folgenden Screen Ihr Passwort ein.

Das Schnellzugriff-Menü öffnet sich.





Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Ausschalten***

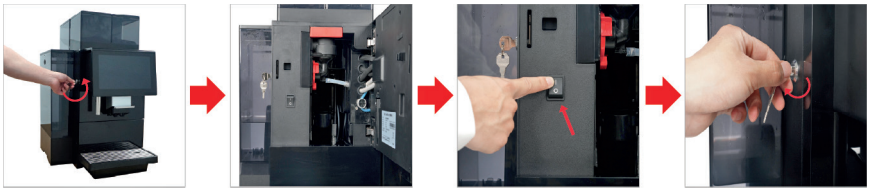
3. Tippen Sie im Schnellzugriff-Menü auf die Schaltfläche „***Ausschalten***“.

   Ein weiterer Screen öffnet sich, in dem 10 Sekunden bis zur Abschaltung heruntergezählt werden.

4. Drücken Sie …
   … „***OK***“, um die Abschaltung sofort zu starten.
   Die Maschine geht in Standby.
   … „***Abbrechen***“, um das Ausschalten abzubrechen und zum Service-Menü zurückzukehren.

Info: Um die Maschine aus dem Standby wieder zu aktivieren, halten Sie für ca. 5 Sekunden einen Finger auf das dunkle Display gedrückt.

5. Um die Maschine komplett auszuschalten, drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.



6. Drücken Sie den Kippschalter auf 0.

7. Schließen Sie die Tür der Kaffeemaschine und drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.

8. GETRÄNKEAUSGABE

8.1. Sprache einstellen

DE

1. Tippen Sie auf das Sprachenkürzel links oben im Start-Screen.
2. Tippen Sie im folgenden Screen auf die gewünschte Sprache.
3. Wenn Sie zusätzlich auch die englische Version des Getränkenamens anzeigen wollen, tippen Sie rechts auf die Schaltfläche zum Text „*Mit englischen Namen von Getränken anzeigen*“.
   Die Schaltfläche wird grün .
   Um die Funktion zu deaktivieren, tippen Sie auf .
   Die Schaltfläche wird grau .
4. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum Start-Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „*Zurück*“.

8.2. Getränk auswählen

Hinweis: Die im folgenden beschriebenen Funktionen können vom Endnutzer ohne Schulung ausgeführt werden.
Die Eingabe eines Passwortes ist nicht erforderlich.



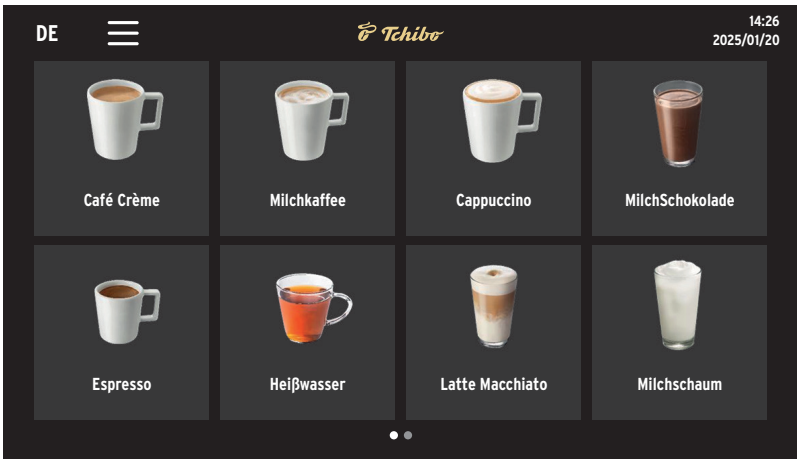
1. Stellen Sie die Höhe des Getränkeauslasses entsprechend der Höhe Ihrer Tasse ein, indem Sie den Getränkeauslass nach oben oder nach unten schieben.
2. Stellen Sie die Tasse unter den Getränkeauslass.

Achtung! Wenn Sie auf „*Heißwasser*“ oder tippen, kommt das Getränk aus dem Heißwasserauslauf neben dem Getränkeauslass.

Auf dem Display werden die verschiedenen angebotenen Getränke angezeigt. Sofern Sie ein Bezahlsystem angeschlossen haben, werden unter den Getränkenamen die Preise angezeigt.

▷ **Tippen Sie jeweils auf die gewünschte Schaltfläche, um ein Untermenü zu öffnen, Parameter einzustellen, die Einstellungen zu speichern, abzubrechen, ins vorherige Menü oder auf den Start-Screen zurückzukehren.**

▷ **Wischen Sie mit dem Finger waagerecht oder senkrecht über das Display, um weitere Einträge zu sehen.**



3. Tippen Sie auf das Getränk Ihrer Wahl.

   Je nach den Getränkeeinstellungen wird Ihnen eine Auswahl nach Tassengröße angezeigt – z.B. kleine Tasse / mittlere Tasse / große Tasse.

4. Tippen Sie auf das Tassensymbol über der von Ihnen gewünschten Tassengröße.

   Das Getränk wird zubereitet und ausgegeben.

▷ Wenn Sie die Getränkeausgabe vorzeitig stoppen wollen, tippen Sie auf „*Abbrechen*“ unter dem Fortschrittzeichen.

8.3. Optionale Anzeigen

Heißwasser-Schalter

In „*Service-Menü > Technische Einstellung > Funktionsschalter*“ können Sie den Heißwasser-Schalter aktivieren, er erscheint auf dem Start-Screen rechts unten.

▷ Tippen Sie auf , um heißes Wasser direkt aus dem Heißwasserauslauf neben dem Getränkeauslass zu erhalten..

Vorwärm-Knopf

In „*Service-Menü > Maschinen-Einstellungen > Wartungseinstellungen*“ können Sie den Vorwärm-Knopf aktivieren, er erscheint auf dem Start-Screen rechts unten.

▷ Tippen Sie auf , um vor der Getränke-Wahl die Maschine vorzuwärmen.

Getränkekategorieleiste am unteren Rand des Displays

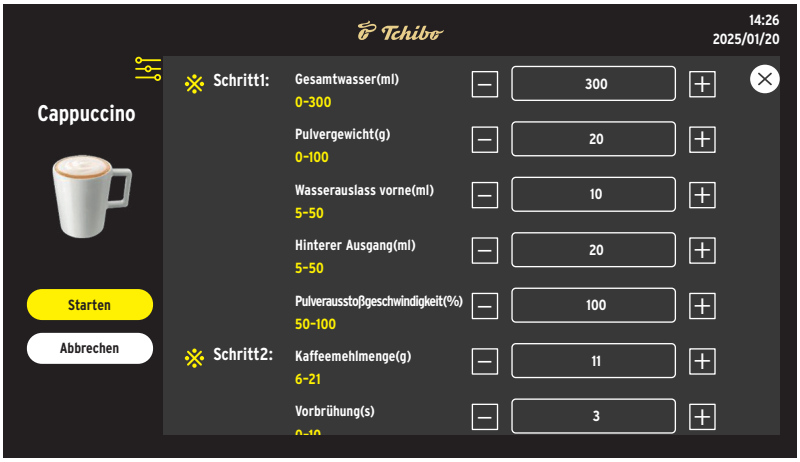
In der Kategorieleiste werden Getränke unter einem Oberbegriff zusammengefasst, z.B. „*Alle Getränke*“, „*Heißgetränke*“, „*Kaltgetränke*“, „*Spezialgetränke*“.

▷ Tippen Sie auf eine der Kategorien, um sich nur die hier zusammengefassten Getränke anzeigen zu lassen.

Hot-Sale-Logos

Sie können die Hot-Sale-Logos für besondere Aktionen nutzen, um einzelne Getränke hervorzuheben.

Getränkeparameter einmalig anpassen



Der Kunde kann hier selbst die Parameter für sein Getränk anpassen. Unter dem Parameter steht jeweils der mögliche einstellbare Bereich.

▷ Tippen Sie auf **+**, um einen Wert zu erhöhen, auf **-**, um ihn zu verringern.

▷ Wenn Sie die Parameter nach Wunsch eingestellt haben, tippen Sie auf „***Starten***“, um die Zubereitung des Getränks zu starten.

Die geänderten Parameter werden nur einmalig für dieses Getränk übernommen. Danach wird das Getränk wieder mit den voreingestellten Parametern ausgegeben.

▷ Um die ggf. geänderten Parameter zu verwerfen und zum Start-Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Abbrechen***“.

Hinweis: Für alle weiteren Einstellungen brauchen Sie ein Passwort.

9. MASCHINE KONFIGURIEREN

HINWEIS - SACHSCHÄDEN

- Die Ersteinrichtung, Befüllung und Konfiguration muss von dem vom Hersteller autorisierten Personal durchgeführt werden.

9.1. Passwort-Management

Die Software der Maschine erlaubt den Zugriff auf vier unterschiedlichen Berechtigungsebenen.

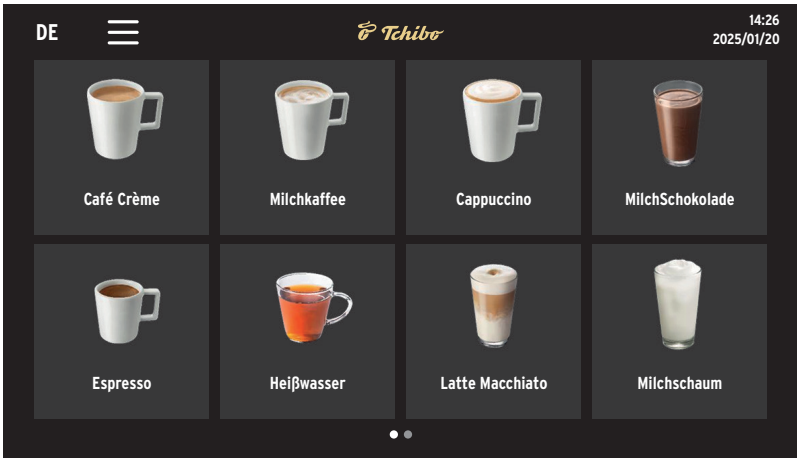
Ebene	Personenkreis	Berechtigung
Kunde	Endkunden – keine Kenntnisse	Getränkewahl Sprachenwahl
Tertiär	Bedienpersonal – vom Betreiber geschult	Getränke-Einstellungen Reinigungsprogramme
Sekundär	Betreiber – vom Hersteller unterwiesen	Wartungsprogramme Maschineneinstellungen
Primär	Techniker – vom Hersteller autorisiert	Technische Einstellung

- Geben Sie das Passwort nur an Personen, die berechtigt und ausreichend geschult sind, um die jeweils zugänglichen Funktionen auszuführen.
- Bei Inbetriebnahme der Maschine werden die *„Technischen Einstellungen"* vom autorisierten Techniker ausgeführt.

9.2. Das Menü

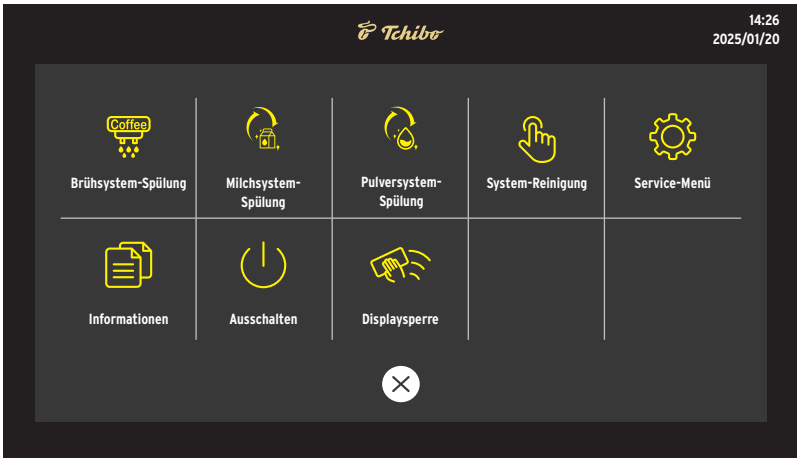
Hinweis: Die im folgenden beschriebenen Funktionen können vom geschulten Personal ab der tertiären Berechtigungsebene ausgeführt werden.
Die Eingabe des Passwortes ist erforderlich.

9.2.1. Service-Menü aufrufen



1. Tippen Sie auf die Menübalken links oben im Start-Screen.
2. Geben Sie im folgenden Screen Ihr Passwort ein.

   Das Schnellzugriff-Menü öffnet sich.



Hier finden Sie …

… verschiedene Reinigungsprogramme.
(Nicht ausführbare Programme erscheinen ausgegraut.)

… das Service-Menü.

… Informationen zur Maschine.

… die Schaltfläche „***Ausschalten***“, um die Maschine vor dem endgültigen Ausschalten herunterzufahren in Standby.



3. Tippen Sie auf ***Service-Menü***.

   Das Service-Menü öffnet sich.

Tertiäre Ebene



9.3. Getränke einstellen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Getränke einstellen***
Zugänglich mit Passwort der **tertiären** Ebene.

Hier finden Sie die voreingestellten Getränke mit der Möglichkeit, ...
... diese zu bearbeiten oder zu löschen,
... die Position auf dem Display zu tauschen,
... weitere Getränke zu kreieren und hinzuzufügen,
... ein Pulver im Pulversystem auszutauschen.

▷ **Tippen Sie jeweils auf die gewünschte Schaltfläche, um ein Untermenü zu öffnen, Parameter einzustellen, die Einstellungen zu speichern, abzubrechen, ins vorherige Menü oder auf den Start-Screen zurückzukehren.**

▷ **Wischen Sie mit dem Finger waagerecht oder senkrecht über das Display, um weitere Einträge zu sehen.**

9.3.1. Pulversystem einstellen

▷ Wenn Sie in einem der Pulverfächer im Pulverbehälter ein anderes Pulver als bisher verwenden wollen – z.B. Kokosmilch- oder Sojamilch-Pulver –, können Sie hier das Pulversystem entsprechend ändern.

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⇌ Pulver.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche unter „*Linker Pulverbehälter*“ oder unter „*Rechter Pulverbehälter*“.
3. Wählen Sie das neue Pulver aus.

Danach muss das Pulversystem neu kalibriert werden.

4. Tippen Sie auf „*Kalibrierung*“ unter dem geänderten Eintrag.
5. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display (siehe auch Kapitel „Technische Einstellung – Pulver-Kalibrierung“).

▷ Um zu den Getränke-Einstellungen zurückzukehren, tippen Sie auf die Schaltfläche ⇌ Getränke.

9.3.2. Neue Getränke erstellen und voreingestellte Getränke bearbeiten



Wenn Sie ein neues Getränk erstellen wollen, tippen Sie auf das Feld + hinzufügen oben rechts im Screen oder auf die Schaltfläche „*Getränke hinzufügen*“ ganz rechts neben den vorhanden Getränke-Schaltflächen.
Beachten Sie: Die Grundeinstellungen der Getränke sollten von Fachpersonal vorgenommen werden, da hier viel Erfahrung nötig ist.

Sie können auch Parameter von einem USB-Stick einspielen. Wie Sie hierbei vorgehen, finden Sie im Kapitel „Daten vom USB-Stick importieren/exportieren“.

Die Parameter-Einstellungen werden angezeigt:



Info: Sie können die Parameter-Einstellungen jederzeit ohne zu speichern verlassen, indem Sie auf „***Zurück***“ tippen.

„Getränkename/English“

Hier steht der aktuelle Getränkename.

„Wechseln zu“

▷ Um den aktuellen Getränkenamen zu ändern, tippen Sie zunächst in das Feld neben „***Wechseln zu***“ und geben dann mit der erscheinenden Tastatur den neuen Getränkenamen in das Feld ein.
Bestätigen Sie mit „***OK***“.

Bild ändern

1. Um ein anderes Foto auszuwählen, tippen Sie auf das Foto des Getränks. Alle derzeit verfügbaren Fotos werden zur Auswahl angezeigt.
Sie können aber auch über einen USB-Stick weitere Bilder hochladen. (Mehr zum Umgang mit einem USB-Stick finden Sie im Kapitel „Daten vom USB-Stick importieren/exportieren“.)

2. Tippen Sie auf das gewünschte neue Bild und bestätigen Sie mit „***OK***“.

***„Werbe-Zeichen“*/Hot-Sale-Logos**

Voraussetzung: Im Schnellzugriff-Menü „***Maschineneinstellungen*** › ***Personalisierte Einstellungen***“ aktiviert.

1. Wenn Sie ein Getränk besonders hervorheben wollen, tippen Sie auf , um die Funktion zu aktivieren. Die Schaltfläche wird grün .

2. Setzen Sie den Haken bei dem gewünschten Symbol.

Sie können jetzt in „***Getränke einstellen***“ ausgewählten Getränken ein Logo zuordnen.

„Getränk verbergen“

Gesperrte Getränke werden auf dem ***Getränke-einstellen***-Screen ganz nach hinten geschoben und mit einem Schloss-Symbol versehen.
Ein gesperrtes Getränk wird nicht auf dem Start-Screen angezeigt.

▷ Wenn Sie ein Getränk sperren wollen, tippen Sie auf , um die Funktion zu aktivieren. Die Schaltfläche wird grün .

Sie können jetzt in „***Getränke einstellen***“ ausgewählte Getränke sperren.

Auswahl der Tassengröße

Sie können eine oder mehrere Tassengrößen anbieten: „***Kleine Tasse***“ / „***Mittlere Tasse***“ / „***Große Tasse***“

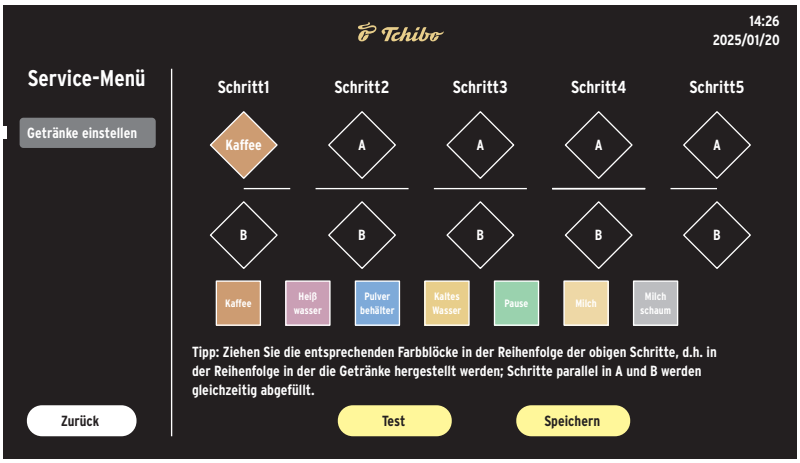
▷ Für jede Tassengröße, die Sie anbieten wollen, tippen Sie auf , um die Funktion zu aktivieren. Die Schaltfläche wird grün .

Hinweis: Wenn Sie ein Bezahlsystem angeschlossen haben, können Sie hier auch den Preis pro Tasse eintragen.

„Getränkeparameter“

Im Folgenden stellen Sie die Parameter für jeden der Tassentypen ein:

In dieser Grafik stellen Sie für jede Tassengröße jeweils die Getränkekomponenten sowie die Reihenfolge der Herstellung und der Ausgabe in die Tasse ein. Dafür müssen alle gewünschten Tassengrößen aktiviert sein.



In den unten angeordneten Kästchen finden Sie die verschiedenen Komponenten für ein Getränk. Darüber ist der Verlauf der Ausgabe angezeigt.

Komponenten, die horizontal von „***Schritt 1***“ bis „***Schritt 5***“ eingeordnet werden, werden nacheinander in die Tasse ausgegeben.

Komponenten, die unter einem Schritt in ***A*** und in ***B*** eingeordnet werden, werden gleichzeitig ausgegeben.

Wenn eine Anordnung so nicht möglich ist, wie Sie es gerade versuchen, dann lässt sich das Kästchen nicht platzieren und Sie erhalten eine Fehlermeldung.

▷ Ziehen Sie mit dem Finger die Komponente, die zuerst in die Tasse ausgegeben werden soll, auf den Platz ***Schritt 1 – A***.
Alle weiteren Komponenten fügen Sie entsprechend in die weiteren Schritte bzw. in die Parallelspur ***B***.

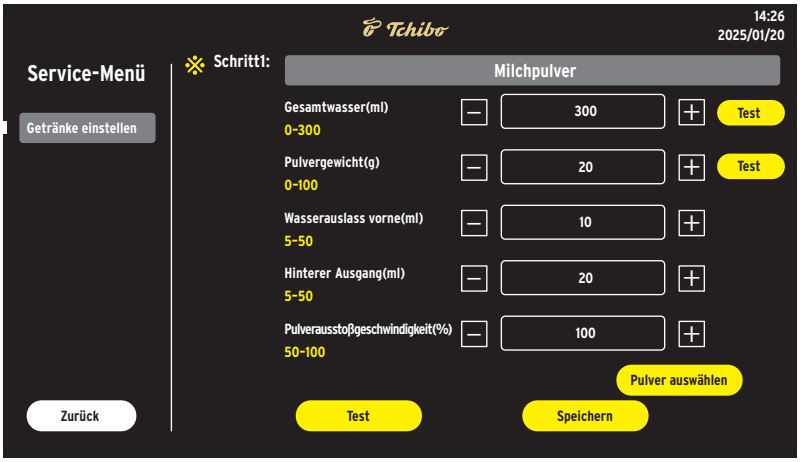
▷ Um eine Komponente wieder aus der Grafik zu löschen, ziehen Sie das Kästchen mit dem Finger zur Seite ins Leere.

*„**Auswahl der Tassengröße**“*

Im Folgenden stellen Sie für jede Tassengröße separat …
… den „***Tassentyp***“ (80–120% der Standardtasse)
… den „***Zyklus-Index***“ (1–5)
… die Mengen und weitere Parameter ein.
Die angezeigten Schritte beziehen sich auf die Komponenten, die Sie zuvor in Schritte eingeordnet haben. Je nach Komponente (Kaffee, Pulvergetränk, Wasser, Milch …) lassen sich unterschiedliche Parameter einstellen.

Der Zyklus-Index gibt an, wie oft bei der Herstellung des Getränks die Schritte 1 bis 5 wiederholt werden.
Beispiel: Wenn Sie eine Kanne mit Kaffee für z.B. 4 Tassen füllen wollen, können Sie hier den Zyklus „***4***“ einstellen und die Maschine brüht die 4 Kaffee direkt in Folge, ohne dass Sie die Mengenangaben pro Kaffee verändern oder nach jeder einzelnen Tasse den Brühvorgang erneut auslösen müssen.

1. Tippen Sie auf die Tassengröße, die Sie einstellen wollen.
2. Wählen Sie den Tassentyp, indem Sie auf das Eingabefeld tippen und auf der sich öffnenden Tastatur die Prozentzahl eingeben.
3. Wählen Sie den Zyklus-Index, indem Sie das Ausklappmenü öffnen und die Anzahl der Zyklen antippen (Standard: „***1***“).
4. Stellen Sie die angezeigten Parameter für 1 Tasse der ausgewählten Größe ein (siehe Tabelle am Ende dieses Kapitels). Beispiel:



5. Um Ihre Eingaben zu prüfen, können Sie auf „***Test***“ tippen und anhand des Ergebnisses die Einstellungen ggf. verändern.
   Die „***Test***“-Schaltfläche direkt neben den Einzelkomponenten gibt nur diese aus; Sie können dann z.B. die gemahlene Kaffeemenge wiegen.
   Die große „***Test***“-Schaltfläche unten im Screen gibt das ganze Getränk als Test aus. Stellen Sie zuvor ein Gefäß unter den Getränkeauslauf.

6. Wenn Sie alle Einstellungen nach Ihren Vorstellungen vorgenommen haben, tippen Sie auf „***Speichern***“.
   Das Getränk erscheint nun auf dem Start-Screen.

Weitere Einstellung zur Darstellung der Getränke auf dem Start-Screen und Wahlmöglichkeiten des Kunden finden Sie im ***Service-Menü > Maschineneinstellungen > Personalisierte Einstellungen***



▷ **Um ein Getränk zu bearbeiten**, tippen Sie zunächst auf das Bild des Getränks.

Neben der Tasse erscheinen 3 Symbole:
⇌ für Position tauschen,
🗑 für löschen,
⚙ für Parameter bearbeiten.

⇌ für Position tauschen:

1. Tippen Sie auf ⇌.
2. Tippen Sie auf das Getränk, mit dem das aktive Getränk die Position tauschen soll.

🗑 für löschen:

1. Tippen Sie auf 🗑.
2. Tippen Sie bei der Bestätigungsabfrage auf …
   … „***löschen***“, um das Getränk zu entfernen.
   … „***abbrechen***“, um den Vorgang abzubrechen.

⚙ für Parameter bearbeiten:

▷ Tippen Sie auf ⚙.

Es öffnet sich der gleiche Screen, wie beim Erstellen eines neuen Getränks.

Getränkeparameter	Einstellbereich	Beschreibung
Kaffee		
Kaffeemehlmenge	6–21 g	Menge des gemahlenen Kaffeemehls
Vorbrühung	0–10 s	zum Voreinweichen des Kaffeemehls
Kaffee	10–240 ml	Menge der ausgegebenen Flüssigkeit
Brühdruckmodus	Mit Brühdruck Ohne Brühdruck	Brühdruck erzeugt die typische Crema
Extraktionskontrolle	Standard Stark Extra stark	Verlängerung der Extraktionszeit für aromatischeren Kaffee
Heißwasser		
Heißwasser	0–480 ml	Menge der ausgegebenen Flüssigkeit
Pulver (Milchpulver/Milchschokolade)		
Gesamtwasser	0–300 ml	Menge der ausgegebenen Flüssigkeit
Pulvergewicht	0–100 g	Pulvermenge
Wasserauslass vorne	5–50 ml	Menge der in die Mixereinheit ausgegebenen Flüssigkeit **bevor** Pulver hinzugefügt wird
Hinterer Ausgang	5–50 ml	Menge der in die Mixereinheit ausgegebenen Flüssigkeit **nachdem** Pulver hinzugefügt wurde
Pulverausstoß-geschwindigkeit	50–100%	Verringerung der Ausstoßgeschwindigkeit bei größeren Pulvermengen
Kaltes Wasser		
Kaltes Wasser	0–300 ml	Menge der ausgegebenen Flüssigkeit
Milch		
Milch	1–90 s	Menge der ausgegebenen heißen Milch
Milchschaum		
Milchschaum	1–90 s	Menge des produzierten Milchschaums
Pause		
Verzögerung in Sekunden	1–10 s	Pause zwischen 2 Komponenten bei der Zubereitung

9.4. Maschineneinstellungen

Im Schnellzugriff-Menü: *Service-Menü* > *Maschineneinstellungen*

Sekundäre Ebene



Hier finden Sie Einstellmöglichkeiten ...
... zu Zeitintervallen der verschiedenen Reinigungsprogramme („*Wartungseinstellungen*“),
... zu Zeit- und Datumseinstellungen („*Zeit/Datum*“),
... zum automatischen Ein-/Ausschalten der Maschine („*Automatisch ein/aus*“),
... zum energiesparenden Verbrauch („*Öko-Modus*“),
... zur Wahl der Einheit für Menge und Temperatur („*Einheit*“),
... zur Änderung des Passwortes („*Passwortkonfiguration*“),
... zu optionalen Einstellungen für den Start-Screen und zur Beleuchtung („*Personalisierte Einstellungen*“),
... zur „*Boiler-Temperatur*“,
... zu den „*Netzwerk-Einstellungen*“.

▷ **Tippen Sie jeweils auf die gewünschte Schaltfläche, um ein Untermenü zu öffnen, Parameter einzustellen, die Einstellungen zu speichern, abzubrechen, ins vorherige Menü oder auf den Start-Screen zurückzukehren.**

▷ **Wischen Sie mit dem Finger waagerecht oder senkrecht über das Display, um weitere Einträge zu sehen.**

9.4.1. Wartungseinstellungen bearbeiten

Im Schnellzugriff-Menü: *Service-Menü* > *Maschineneinstellungen* > *Wartungseinstellungen*

Beachten Sie: Die Grundeinstellungen der Wartung sollten von Fachpersonal vorgenommen werden, da hier viel Erfahrung nötig ist.



1. Um die Wartungseinstellungen zu bearbeiten, tippen Sie auf „*Wartungseinstellungen*“.

   Das Menü öffnet sich.



▷ Um eine Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf .
Die Schaltfläche wird grün .

▷ Um eine Funktion zu deaktivieren, tippen Sie auf .
Die Schaltfläche wird grau .

Vorwärm-Einstellungen

Nach längeren Brühpausen sollten die Kaffeeleitungen mit einer kleinen Menge heißen Wassers vorgespült werden, um sie auf Temperatur zu bringen. Dies ist besonders bei der Zubereitung von Espresso zu empfehlen, da dieser sonst zu kalt sein könnte.

Sie können wählen, ob ein Vorwärm-Knopf angezeigt wird und/oder ob Sie das Vorwärmen nach einer gewissen Zeit ohne Brühvorgang erzwingen wollen (einstellbar: 0–240 Minuten).

„***Vorwärm-Knopf***“ **ein**: Wenn Sie den Vorwärm-Knopf aktivieren, erscheint auf dem Start-Screen rechts unten eine Schaltfläche , mit der Sie das Vorwärmen starten können.

„***Vorwärmen erzwingen***“ **ein**: Die Leitungen werden regelmäßig nach dem eingestellten Zeitintervall nach der letzten Brühung vorgespült.

Schnellspülung der Systeme

Für einen hygienischen Betrieb müssen die verschiedenen Zubereitungs-systeme – Brühsystem, Milchsystem, Pulversystem – regelmäßig mit heißem Wasser gespült werden, damit sich keine Getränkereste festsetzen. Zusätzlich erfolgt damit ein regelmäßiges Vorwärmen der Systeme.

Die Schnellspülungen können automatisch erfolgen und/oder von Hand gestartet werden.

Einstellbereich des Zeitintervalls bei eingestellter automatischer Spülung:

- Brühsystemschnellspülung: 0–240 min.
- Milchsystemschnellspülung: 0–240 min.
- Pulversystemspülung: 0–120 min.

Die eingestellte Zeit misst sich ab der letzten erfolgten Getränkeausgabe bzw. per Hand gestarteten Spülung. Es erfolgt eine Abfrage, mit der Sie die automatische Spülung zu diesem Zeitpunkt abbrechen können.

Brühsystem-Intensivreinigung

Die Intensivreinigung für das Brühsystem erfolgen in Abhängigkeit von der Anzahl der zubereiteten Getränke. Die Maschine fordert Sie dann automatisch auf, die Brühsystem-Intensivreinigung durchzuführen und leitet Sie durch die einzelnen Schritte.

Die Brühsystem-Reinigungen können nach Aufforderung ausgeführt oder auch bei Bedarf von Hand gestartet werden.

Entkalken des Brühsystems

Um eine Beschädigung der Maschine zu vermeiden und die Aroma-Qualität der Getränke zu erhalten, muss die Maschine regelmäßig entkalkt werden.

Die Entkalkungsintervalle ergeben sich aus der Anzahl der zubereiteten Getränke bzw. der Menge an erzeugtem Dampf in Abhängigkeit von der örtlichen Wasserhärte. Je härter das Wasser, desto häufiger ist das Entkalken erforderlich. Die Maschine fordert Sie dann automatisch auf, die Entkalkung durchzuführen und leitet Sie durch die einzelnen Schritte.
Das Entkalken kann bei Bedarf auch von Hand gestartet werden.

Wasserhärte ermitteln: Wenn kein Wasserfilter eingesetzt ist, ermitteln Sie den Entkalkungsbedarf (z.B. nach 3000 Tassen bei 10 dH°) über das Diagramm am Ende dieses Kapitels. Tragen Sie das Ergebnis dann bei „***Entkalkungseinstellung (Tassen)***“ ein.

Milchschaum-Einstellung (Stunde)

Nur relevant, wenn Frischmilch/Dampf verwendet wird.
Die Maschine wird ebenfalls zur Entkalkung auffordern, nachdem über einen bestimmten Zeitraum Dampf erzeugt wurde. Einheit: Stunde. Den genauen Wert können Sie hier einstellen.

▷ Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***“.

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***“.

Zwangsreinigung

Für die System-Reinigung und für die Milchsystem-Intensivreinigung können Sie hier Wochentag und Uhrzeit bestimmen, zu denen eine Warnmeldung mit der Aufforderung, die Reinigung auszuführen, auf dem Display erscheint. Wir empfehlen eine wöchentliche System-Reinigung und eine tägliche Milchsystem-Intensivreinigung.

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Maschineneinstellungen*** > ***Wartungseinstellungen***

1. Scrollen Sie ganz nach unten und aktivieren Sie die Zwangsreinigung, indem Sie auf  tippen.
   Die Schaltfläche wird grün .
   Es erscheint eine weitere Zeile „***Zwangsreinigung***“ und ein Feld mit Uhrzeit daneben.



2. Tippen Sie in das Uhrzeit-Feld.
   Ein neues Fenster öffnet sich.



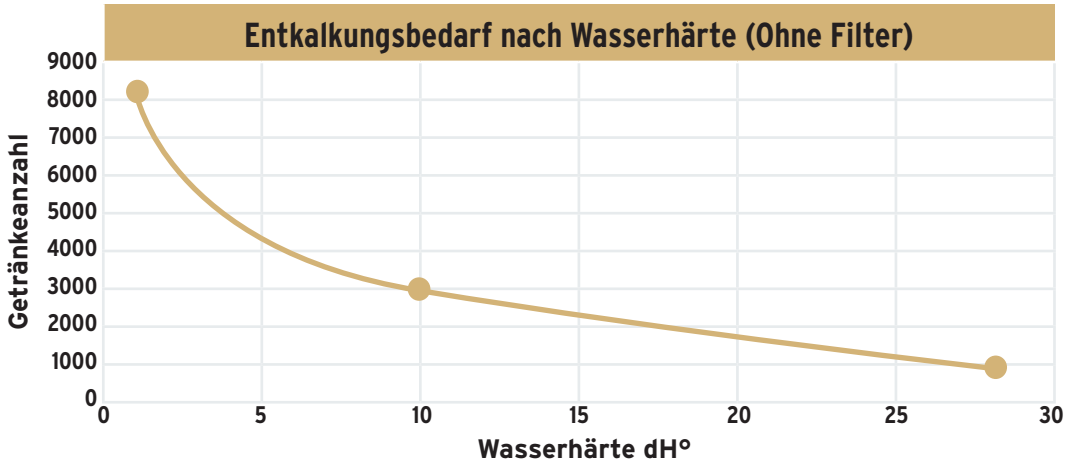
3. Markieren Sie dann links alle Wochentage, an denen die Zwangsreinigung erfolgen soll.
4. Stellen Sie unter „Auswahl der Zeit“ für jeden gewählten Wochentag die Uhrzeit ein.
5. Aktivieren Sie im rechten Bereich, welches System gereinigt werden soll.
6. Um Ihre Einstellung zu speichern und das Fenster zu schließen, tippen Sie auf „***Speichern***“.

Am gewählten Wochentag wird nun zu der eingestellten Uhrzeit eine Warnmeldung eingeblendet.

Die Kaffeemaschine benötigt eine System-Reinigung	Das Milchsystem benötigt eine Heißspülung
Gehen Sie in das Menü und tippen Sie auf „System-Reinigung“	Gehen Sie in das Menü und tippen Sie auf „Milchsystem-Heißspülung“

▷ Folgen Sie dann denn Anweisungen auf dem Display und führen Sie die geforderte Reinigung durch.

Wartungsparameter	Einstellbereich	Beschreibung
Systemreinigung		
Brüherschnellspülung (Minuten)	0–240 min	Automatik wählbar; Intervall bis zur nächsten automatischen Schnellspülung
Milchsystemschnell-spülung (Minuten)	0–240 min	Automatik wählbar; Intervall bis zur nächsten automatischen Schnellspülung
Einstellung Pulversystem-spülung (Minuten)	0–120 min	Intervall bis zur nächsten automatischen Spülung nach der letzten Entnahme
Einstellung der Intensiv-reinigung des Brüh-systems (Tassen)	1000–5000 Tassen	Intervall bis zur nächsten angezeigten Intensivreinigung
Entkalken		
Wasserhärte Einstellun-gen nach Tassen ohne Wasserfilter	Tassen 1000–80000	Intervall bis zum nächsten Entkalken in Abhängigkeit von der Wasserhärte (siehe Diagramm unten)
Wasserhärte Einstellun-gen nach Dampfzeit	Stunden 1–100000	Intervall bis zum nächsten Entkalken in Abhängigkeit von der Wasserhärte
Milchschaum		
Zeit Milchschaum (Stunden)	24 h	Festwert (max.) für das Intervall bis zur nächsten Reinigung
Zwangsreinigung (time)	xx:xx	Einstellung 7-Tage-Reinigungsplan; wählen von Wochentag/Uhrzeit, in der die System-Reinigung und/oder die Milchsys-tem-Spülung erzwungen wird





9.4.2. Zeit und Datum einstellen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Maschineneinstellungen*** > ***Zeit/Datum***

1. Um Zeit und Datum zu bearbeiten, tippen Sie auf „***Zeit/Datum***".

   Das Menü öffnet sich.

2. Stellen Sie nacheinander in den Ausklappmenüs ein …
   … „***Zeitzone***", abhängig vom Aufstellort
   … „***12/24H***", Zeitanzeige im 12- oder 24-Stundenmodus,
   … „***Datum***", Format JJJJ/MM/TT
   … „***Zeit***", Format HH/MM

3. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***".

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***".



9.4.3. Automatisches Ein-/Ausschalten (Standby) festlegen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Maschineneinstellungen*** > ***Automatisch ein/aus***

Wenn Sie möchten, dass sich die Maschine an bestimmten Tagen zu einer vorgewählten Uhrzeit automatisch einschaltet und/oder ausschaltet (in Standby), können Sie die Zeiten hier festlegen und aktivieren bzw. deaktivieren.

Info: Die Maschine kann sich nur automatisch ein-/ausschalten, wenn Sie im Standby bleibt. Wenn Sie die Maschine für längere Zeit nicht benutzen wollen, schalten Sie sie am Ein-/Ausschalter auf der Rückseite vollständig aus, damit die Automatik nicht versehentlich aktiv bleibt.

1. Tippen Sie auf „***Automatisch ein/aus***“.

   Das Menü öffnet sich.

2. Tippen Sie auf **+**, um Ein- und Ausschaltzeiten hinzuzufügen.

3. Wählen Sie, ob Sie eine Ein- **oder** eine Ausschaltzeit eingeben möchten.

4. Wählen Sie den Wochentag und die Uhrzeit und bestätigen Sie mit „***OK***“.

5. Fügen Sie nach Belieben weitere Zeiten hinzu.

6. Um eine der Zeiten zu aktivieren, tippen Sie auf .
   Die Schaltfläche wird grün .
   Um eine der Zeiten zu deaktivieren, tippen Sie auf .
   Die Schaltfläche wird grau .

7. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***“.

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***“.



9.4.4. Öko-Modus festlegen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Maschineneinstellungen > Öko-Modus***

Wenn die Maschine im Laufe des Tages öfter für längere Zeit unbenutzt bleibt, lohnt es sich, einen Öko-Modus zu wählen, um Energie zu sparen.

1. Tippen Sie auf „***Öko-Modus***“.

   Das Menü öffnet sich.

Info: Sie können nur einen der beiden Modi gleichzeitig aktivieren.

„***Öko-Modus 1***“: Nach einer Stunde senkt der Dampfboiler die Temperatur auf Heißwasser-Niveau.

„***Öko-Modus 2***“: Nach einer Stunde senken beide Boiler die Temperatur auf 60 °C.

2. Um einen Öko-Modus zu aktivieren, tippen Sie auf .
   Die Schaltfläche wird grün . Der andere Modus wird gleichzeitig automatisch deaktiviert.

▷ Um beide Öko-Modi zu deaktivieren, tippen Sie bei beiden auf .
Die Schaltflächen werden grau .

3. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***“.

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***“.



9.4.5. Angezeigte Einheiten festlegen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Maschineneinstellungen > Einheit***

1. Tippen Sie auf „***Einheit***“.

   Das Menü öffnet sich.

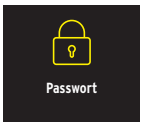
2. Sie können in den Ausklappmenüs folgende Einheiten für Ihre Maschine festlegen:

   „***Kapazität-Einheit***“: “***Milliliter (ml)***“ oder „***Unze (oz)***“

   „***Temperatur-Einheit***“: „***Celsius (°C)***“ oder „***Fahrenheit (°F)***“

3. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***“.

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***“.



9.4.6. Passwort ändern

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Maschineneinstellungen > Passwortkonfiguration***

Die Software der Maschine erlaubt den Zugriff auf vier unterschiedlichen Berechtigungsebenen.

Ebene	Personenkreis	Berechtigung	Passwort
Kunde	Endkunden – keine Kenntnisse	Getränkewahl Sprachenwahl	ohne
Tertiär	Bedienpersonal – vom Betreiber geschult	Getränke-Einstellungen Reinigungsprogramme	1609
Sekundär	Betreiber – vom Hersteller unterwiesen	Wartungsprogramme Maschineneinstellungen	1709
Primär	Techniker – vom Hersteller autorisiert	Technische Einstellung	1809

- Sie können nur die Passwörter ändern, die Ihrer Berechtigungsstufe oder niedriger zugewiesen sind.
- Geben Sie ein Passwort nur an Personen, die berechtigt und ausreichend geschult sind, um die jeweils zugänglichen Funktionen auszuführen.
- Änderungen des Passworts sind nur durch Angabe des alten Passworts und anschließend eines neuen Passworts möglich.

Anwendungs-Beispiel: Wenn nur ausgewählte Personen Zugriff auf die Maschineneinstellungen haben sollen, aber weiterhin alle Reinigungsarbeiten übernehmen sollen, können Sie z.B. das sekundäre Passwort ändern.
Die Intensivreinigungen von Brüh-, Milch- und Pulversystem erreichen Sie auch mit dem tertiären Passwort, indem Sie dort die jeweilige Schnellspültaste für ca. 5 Sekunden gedrückt halten bzw. über die System-Reinigung.

1. Tippen Sie auf „***Passwortkonfiguration***".

   Das Menü öffnet sich.

2. Tippen Sie in das Feld „***Altes Passwort***" für die Berechtigungsstufe, die Sie ändern wollen.

   Eine Tastatur erscheint.

3. Geben Sie das aktuelle Passwort ein und bestätigen Sie mit „***OK***".

▷ Um die Eingabe abzubrechen, tippen Sie auf der Tastatur auf ↩.

4. Tippen Sie in das Feld „***Neues Passwort***" der gleichen Berechtigungsstufe.

   Eine Tastatur erscheint.

5. Geben Sie das neue Passwort ein und bestätigen Sie mit „***OK***".

▷ Um die Eingabe abzubrechen, tippen Sie auf der Tastatur auf ↩.

6. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***".

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***".



9.4.7. Optionale Einstellungen für den Start-Screen und die Beleuchtung festlegen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Maschineneinstellungen > Personalisierte Einstellungen***

Hier können Sie das Erscheinungsbild des Start-Screens anpassen, Getränkekategorien zur Auswahl anlegen, einzelne Getränke durch die Verwendung von Icons hervorheben.

Zudem können Sie dem Kaffee-Konsumenten ohne Passwort-Berechtigung weitreichende Möglichkeiten einräumen, sein Getränk selbst zu komponieren. (Auswahl „***Füllmenge nicht anpassbar***" / „***Füllmenge anpassbar***").

„Schalter für die Getränkekategorieleiste"

Die Getränke können anhand ihrer Zusammensetzung automatisch in drei Kategorien eingeteilt werden: Heißgetränke, Kaltgetränke und Spezialgetränke.
Die Kategorieleiste wird am unteren Rand des Displays eingeblendet.

1. Um die Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf .
   Die Schaltfläche wird grün .

   Es werden weitere Einstellmöglichkeiten für den Start-Screen angezeigt.

2. Stellen Sie nacheinander ein ...
   ... „***Automatischer Sortierschalter***“,
   das am häufigsten ausgewählte Getränk mit Hot-Sales-Logo wird auf dem Start-Screen nach vorne gesetzt.
   ... „***Schnittstellensperrschalter***“,
   eingeschaltet bewirkt der Schalter, dass die Getränkeübersicht – sofern sie aus mehr als einer Seite besteht – ca. 10 Sekunden nach dem Blättern automatisch wieder auf die Startseite zurückspringt. Ist die Funktion ausgeschaltet, würde das Display immer den zuletzt benutzten Getränkeübersicht-Screen anzeigen.



   ... „***Hot-Sale-Logo-Stil***“,
   Sie können die Hot-Sale-Logos als Werbemaßnahme einzelnen Getränken zuordnen, sodass sie im Start-Screen bei den Getränken angezeigt werden (sinnvoll bei Verwendung eines Bezahlsystems).
   ... „***Anzahl der Hot-Sale-Logos (Stck.)***“,
   Anzahl der Getränke mit Werbe-Logo; Auswahl von 0–10
   ... „***Berechnungszyklus für Hot-Sales (Wochen)***“,
   Anzahl der Wochen, in denen das Werbelogo angezeigt werden soll; Auswahl von 1–12
   ... „***Heissgetränke***“,
   erscheint als Kategorie auf dem Start-Screen, ändern Sie ggf. den Namen,
   ... „***Kalte Getränke***“,
   erscheint als Kategorie auf dem Start-Screen, ändern Sie ggf. den Namen,
   ... „***Spezialgetränke***“,
   erscheint als Kategorie auf dem Start-Screen, ändern Sie ggf. den Namen

▷ Um die Funktion zu deaktivieren, tippen Sie auf .
   Die Schaltfläche wird grau .

   Die Einstellmöglichkeiten für die Kategorieleiste werden ausgeblendet.

„***Getränkemodus***“

Legt die Anzahl der sichtbaren Getränke-Schaltflächen auf dem Start-Screen fest (z.B. bei „***2*4***“ werden 2 Reihen mit je 4 Getränken angezeigt. Sind noch weitere Getränke im Angebot, muss der Screen nach links gewischt werden).

Sie haben die Auswahl zwischen „***1*4***“ / „***2*4***“ / „***3*6***“ / „***3*7***“.

„***Herstellungsmodus***“ (Getränkeparameter vom Kunden anpassbar schalten)

Hier können Sie dem Kaffee-Konsumenten ohne Passwort-Berechtigung weitreichende Möglichkeiten einräumen, sein Getränk selbst zu komponieren.

Wenn im Ausklappmenü „***Füllmenge anpassbar***“ ausgewählt ist, wird dem Kunden nach Wahl des Getränks eine Möglichkeit angezeigt, die Parameter zur Herstellung des Getränks für diese eine Tasse zu ändern.

Sie haben die Auswahl zwischen „***Füllmenge nicht anpassbar***“ und „***Füllmenge anpassbar***“.
Bei der Auswahl „***Bestätigen Sie erneut***“ muss der Kunde, nachdem er ein Getränk gewählt hat, noch auf „***Starten***“ oder „***Abbrechen***“ tippen.

„***Stornierung der Bestellung verfügbar***“

„***ja***“: Der Kunde kann nach Wahl des Getränks die Ausgabe jederzeit abbrechen.

„***nein***“: Ein einmal gewähltes Getränk wird komplett ausgegeben.

„***Auswahl Anzeigemodus***“

Zurzeit nur die Auswahl „***Bild***“ möglich.

„***Helligkeit der Display-Hintergrundbeleuchtung***“

▷ Um die Helligkeit der Display-Hintergrundbeleuchtung einzustellen, ziehen Sie den Regler auf dem Display.

„***LED-Streifen***“

Sie können den LED-Streifen unter dem Display ein- oder ausschalten.

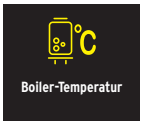
1. Um die Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf .
   Die Schaltfläche wird grün .

   Ein Ausklappmenü erscheint, indem Sie die Farbe des LED-Streifens festlegen können bzw. einen Wechsel durch alle Farben.

▷ Um die Funktion zu deaktivieren, tippen Sie auf .
Die Schaltfläche wird grau .

2. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***“.

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***“.



9.4.8. Boiler-Temperatur festlegen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Maschineneinstellungen > Boiler-Temperatur***

Legen Sie die Heißwasserboiler-Temperatur auf einen Wert von 85–97 °C fest.

1. Tippen Sie in die Fläche neben „***Heißwasserboiler(°C)***“.

   Eine Tastatur erscheint.

2. Geben Sie die gewünschte Temperatur ein und bestätigen Sie mit „*OK*“.

▷ Um die Eingabe abzubrechen, tippen Sie auf der Tastatur auf ↩.

3. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „*Speichern*“.

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „*Zurück*“.



9.4.9. Netzwerk-Verbindung herstellen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Maschineneinstellungen > Netzwerk-Einstellungen***

In „area“ (Bereich), „address“ (Adresse) und „port“ stehen die Netzwerk-Einstellungen der Maschine.

1. Um die Telemetrie zu ermöglichen, tippen Sie neben „***Telemetrie aktivieren***“ auf ⊙. Die Schaltfläche wird grün ⊙.

2. Sie können „***Mobile Daten***“ und/oder „***WLAN***“ aktivieren.
   Wenn Sie „***WLAN***“ aktivieren, folgen Eingaben zum Netzwerk und die Passwort-Eingabe.
   Zum Aktivieren, tippen Sie auf ⊙. Die Schaltfläche wird grün ⊙.
   Zum Deaktivieren, tippen Sie auf ⊙. Die Schaltfläche wird grau ⊙.

3. Um Ihre Einstellung zu speichern und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Speichern***“.

▷ Um ohne zu speichern zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Zurück***“.

10. DATEN VOM USB-STICK IMPORTIEREN/EXPORTIEREN

10.1. Voraussetzungen zur Verwendung des USB-Sticks:

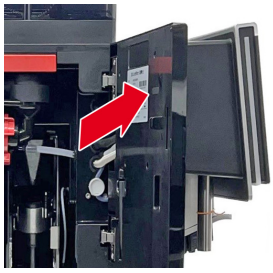
- Bildgröße: siehe Angaben im Menü
- Bildformat: png, bmp
- Dateigröße: weniger als 1 MB
- Speicherkapazität: Nicht mehr als 32 GB
- Anschluss: USB 1.0 oder USB 2.0 (USB 3.0 ist vorübergehend nicht verfügbar)
- Format: FAT oder FAT32.

Hinweise zur Verwendung des USB-Sticks:

- Bilder sollten sich im Stammverzeichnis des USB-Sticks befinden. Für Bilder gilt: Verwenden Sie für die Dateinamen nur englische Wörter oder Zahlen.

10.2. USB-Stick anschließen

Die USB-Anschlussbuchse befindet sich auf der Innenseite der Tür.



1. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.
2. Ziehen Sie die Abdeckkappe ab.
3. Schließen Sie den USB-Stick an.
4. Gehen Sie zu dem Menüpunkt, in dem Sie Daten importieren oder exportieren möchten.
5. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Ziehen Sie den USB-Stick ab.
6. Schließen Sie die USB-Anschlussbuchse wieder sorgfältig mit der Abdeckkappe.
7. Schließen Sie die Tür der Kaffeemaschine.

HINWEIS - SACHSCHADEN DURCH KURZSCHLUSS
Eindringender Wasserdampf oder Flüssigkeitsspritzer können einen Kurzschluss in der Maschine auslösen. Um den USB-Anschluss dampf- und wasserdicht abzudichten, muss er im Gebrauch der Maschine immer korrekt mit der Abdeckkappe verschlossen sein.

11. MASCHINE REINIGEN UND ENTKALKEN

11.1. Reinigungsplan

Reinigungsplan							
	Täglich	Wöchentlich	Display-Aufforderung	Beim Ausschalten (automatisch)	Bei Bedarf		Passwort erforderlich
Reinigungsprogramme (Geführt durch Anweisungen auf dem Display und unter Verwendung von Reinigungschemikalien, falls erforderlich)		✔	✔		✔	Vollständige Systemreinigung (Kaffee, Milch, Pulver)	3.
	✔				✔	Milchsystem-Intensivreinigung	2./3.
					✔	Brühsystem-Intensivreinigung	2./3.
	✔		✔		✔	Pulversystem-Intensivreinigung	2./3.
			✔			Entkalkung	2.
Automatische Spülung				✔	✔	Brühsystem-Spülung (alle 2 Stunden)	3.
				✔		Milchsystem-Spülung (15 min. nach letzter Ausgabe)	
				✔	✔	Pulversystem-Spülung (alle 2 Stunden)	3.
Manuelle Reinigung	✔				✔	Tropfschale leeren und reinigen	-
	✔				✔	Kaffeesatzbehälter leeren und reinigen	-
	✔				✔	Getränkeauslass reinigen	-
					✔	Bohnenbehälter reinigen	-
					✔	Pulverbehälter reinigen	-
					✔	Brüheinheit reinigen	-
	✔				✔	Display reinigen	3.
	✔				✔	Außenflächen der Maschine reinigen	-

Auslegung	
Täglich	Mindestens einmal täglich reinigen, bei Bedarf auch öfter
Wöchentlich	Mindestens einmal wöchentlich reinigen, bei Bedarf auch öfter
Display-Aufforderung	Eine Reinigungsmeldung erscheint auf dem Bildschirm, um den Bediener zu benachrichtigen. Die Reinigungszeit kann vom Betreiber programmiert werden.
Beim Ausschalten	Automatische Spülung beim Ausschalten der Kaffeemaschine
Bei Bedarf	Wenn offensichtlich eine Reinigung erforderlich ist

Verwenden Sie vorzugsweise die für diese Maschine freigegebenen TCS-Reinigungsprodukte. Die in der maschinenspezifischen Reinigungsmitteltabelle aufgeführten WMF-Produkte sind als Alternative zugelassen. Verwenden Sie keine anderen Reinigungs- oder Entkalkungsmittel.

Brühsystem

Standard: TCS Brühsystemreiniger, Tablette 1,4 g.

Zugelassene Alternative: WMF Spezial-Reinigungstablette Kaffee, 1,3 g, Art. 33.4550.0000.

Verwenden Sie je Reinigungszyklus eine Tablette und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Milchsystem

Standard: TCS Milchsystemreiniger flüssig.

Zugelassene Alternative: WMF Spezial-Reinigungsflüssigkeit Milch, Art. 33.4534.0000.

Verwenden Sie [maschinenspezifische Reiniger-Menge] mit [maschinenspezifischer Wasserzugabe beziehungsweise Auto-Fill-Prozess].

Entkalkung

Standard: TCS Flüssigentkalker.

Zugelassene Alternative: WMF Flüssigentkalker, Art. 33.7006.2869.

Verwenden Sie ausschließlich die für das gewählte Entkalkungsprogramm angegebene Menge. System- und Dampfsystementkalkung können unterschiedliche Dosierungen erfordern.

WARNUNG – VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

- Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen oder heißen Flüssigkeiten in Berührung zu kommen. Folgen Sie dafür den Anleitungen in diesem Kapitel.

HINWEIS – SACHSCHÄDEN

- Die folgenden Reinigungsvorgänge müssen von dem vom Betreiber geschulten und autorisierten Personal durchgeführt werden.

11.2. Manuelle Reinigungen

11.2.1. Auffangbehälter leeren und reinigen

Kaffeesatzbehälter leeren und reinigen – Tropfschale leeren und reinigen – Getränkeauslass reinigen

▷ Diese drei Reinigungsaufgaben sollten sinnvollerweise in einem Durchgang durchgeführt werden.



1. Schieben Sie den Getränkeauslass ganz nach oben.



2. Greifen Sie die Tropfschale mit beiden Händen und heben Sie sie an.
3. Ziehen Sie die Tropfschale gerade nach vorne aus der Maschine heraus.

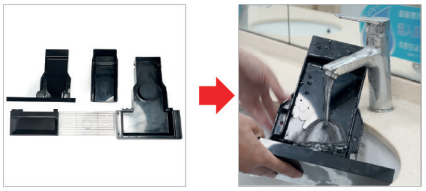
Vorsicht, dass keine Flüssigkeit herausschwappt. Diese kann noch heiß sein!

Kaffeesatzbehälter leeren und reinigen

1. Nehmen Sie den Kaffeesatzbehälter ab und leeren Sie ihn.
2. Reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.
3. Wischen Sie ihn mit einem weichen fusselfreien Tuch trocken.

Fahren Sie fort mit „Tropfschale leeren und reinigen“.

Tropfschale leeren und reinigen



1. Nehmen Sie das Tropfgitter und die Tropfschale von der Wasserablaufschale und leeren Sie die Wasserablaufschale.
2. Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.
3. Wischen Sie alle Teile mit einem weichen fusselfreien Tuch trocken.
4. Setzen Sie Wasserablaufschale, Tropfschale, Tropfgitter und Kaffeesatzbehälter wieder zusammen.
5. Wischen Sie das Innere der Maschine aus.

Gehen Sie jetzt weiter zum nächsten Abschnitt „Getränkeauslass reinigen“ oder beenden Sie die Reinigung mit Schritt 12.–13.



12. Schieben Sie die zusammengesetzte Tropfschale wieder gerade in die Maschine, bis sie einrastet.
13. Auf dem Display erscheint die Abfrage: „Bitte bestätigen Sie, dass der Kaffeesatzbehälter leer ist“. Tippen Sie dann auf „leer“.

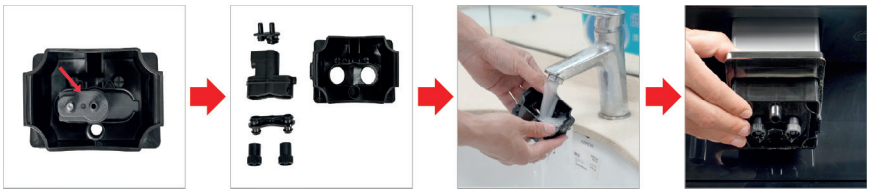
Die Maschine ist wieder bereit.

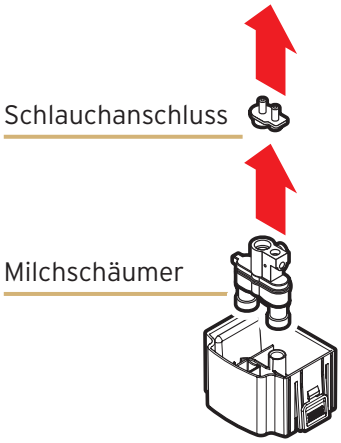
Getränkeauslass reinigen

1. Entnehmen Sie ggf. die Tropfschale wie im Abschnitt zuvor beschrieben.

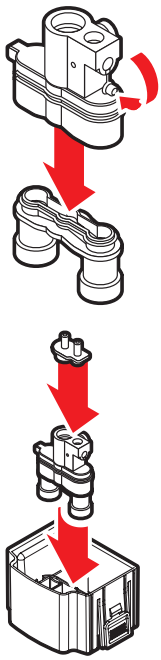



2. Ziehen Sie den Getränkeauslass bis zum Anschlag nach unten.
3. Drücken Sie die Entsperrtasten beidseitig am Getränkeauslass und halten Sie sie gedrückt.
4. Ziehen Sie den Einsatz gerade nach unten ab.





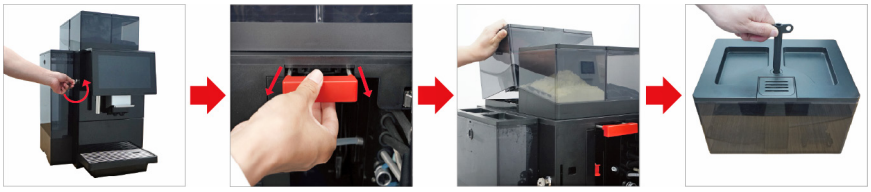
5. Ziehen Sie den Milchschäumer heraus. Drücken Sie ihn ggf. von unten heraus.
6. Ziehen Sie den Schlauchanschluss nach oben ab.



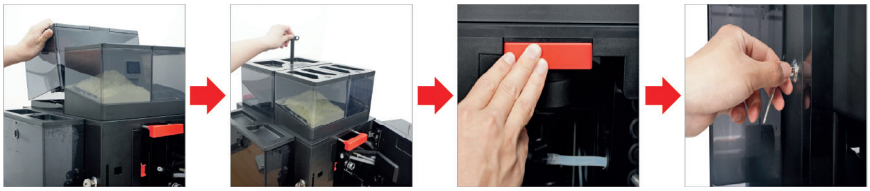
7. Ziehen Sie den Milchschaumauslauf nach unten ab und klappen Sie den kleinen Stöpsel vorne auf.
8. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.
9. Setzen Sie den Milchaufschäumer wieder zusammen. Achten Sie auch auf den kleinen Stöpsel vorne, dass er sicher die Öffnung verschließt.
10. Setzen Sie den Schlauchanschluss wieder auf und drücken Sie ihn sorgfältig fest.
11. Drücken Sie den Milchschäumer wieder komplett in den Einsatz.
12. Schieben Sie den Einsatz wieder gerade von unten in den Getränkeauslass, bis er hör- und spürbar einrastet.
13. Schieben Sie den Getränkeauslass wieder nach oben.

11.2.2. Bohnenbehälter reinigen

Sie können den Bohnenbehälter ausbauen, auch wenn er noch Restbohnen enthält.



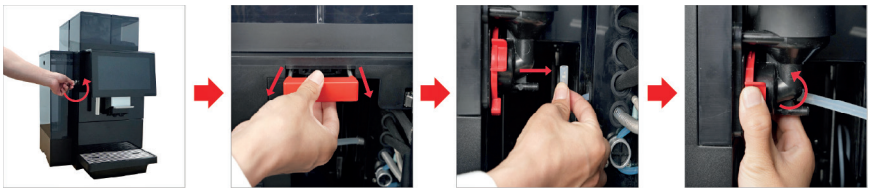
1. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.
2. Drücken Sie den Griff zusammen, um die Verriegelung herauszuziehen.
3. Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab.
4. Entnehmen Sie den Mahlwerkeinstellschlüssel wie im Kapitel „6.1. Mahlwerkeinstellschlüssel entnehmen“ auf Seite 23 beschrieben.
5. Entsperren Sie mit dem Einstellschlüssel den Bohnenbehälterdeckel und nehmen Sie ihn ab.
6. Schütten Sie ggf. Restbohnen um. Reinigen Sie den Behälter mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
7. Wischen Sie den Bohnenschacht zum Mahlwerk mit einem fusselfreien Tuch feucht aus und trocknen Sie ihn anschließend.



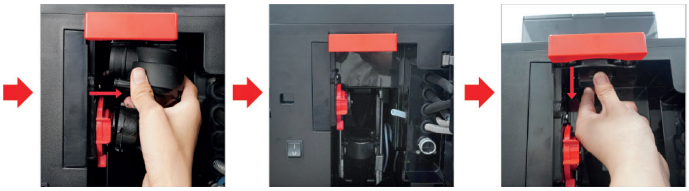
8. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein.
9. Setzen Sie den Deckel wieder auf und verriegeln Sie ihn.
10. Drücken Sie auf den Griff, bis die Verriegelung den Anschlag erreicht.
11. Schließen Sie die Tür der Kaffeemaschine.

11.2.3. Pulver-Mischsystem und Pulverbehälter reinigen

Sie können den Pulverbehälter ausbauen, auch wenn er noch Restpulver enthält.



1. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.
2. Drücken Sie den Griff zusammen, um die Verriegelung herauszuziehen.
3. Ziehen Sie den Schlauch am Pulverauslass des Mixers ab.
4. Drehen Sie die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn nach rechts.



5. Ziehen Sie den Mixer ab und entnehmen Sie ihn.
6. Nehmen Sie anschließend die Pulverführung nach unten heraus.

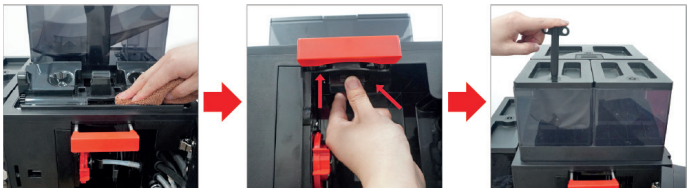


7. Reinigen Sie den Pulverauslass und die Mischkammer mit klarem Wasser.
8. Wischen Sie die Mischkammer mit einem trockenen Tuch sauber.
9. Wischen Sie anschließend den roten Bereich der Mischkammer mit einem trockenen Tuch ab.



10. Entnehmen Sie die Pulverbehältergruppe und leeren Sie sie.

11. Wischen Sie den Pulverbehälter mit einem trockenen Tuch aus.
    Im Inneren des Pulverbehälters befinden sich bewegliche und scharfe Teile – seien Sie beim Wischen vorsichtig.

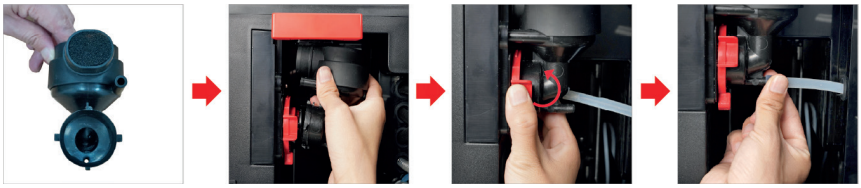


12. Wischen Sie die Einbauposition des Pulverbehälters oben an der Maschine mit einem trockenen Tuch ab.

13. Setzen Sie die Pulverführung wieder ein.

14. Setzen Sie den Pulverbehälter wieder ein.

15. Verriegeln Sie die Abdeckung des Pulverbehälters.



16. Setzen Sie die gereinigte und abgewischte Mischkammer wieder in die Maschine ein.

17. Setzen Sie den Mixer wieder in die Maschine ein und verriegeln Sie ihn.

18. Bringen Sie den Schlauch am Pulverauslass des Mixers wieder an.



19. Drücken Sie auf den Griff, bis die Verriegelung den Anschlag erreicht.

20. Schließen Sie abschließend die Tür der Kaffeemaschine.



11.2.4. Display reinigen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Displaysperre***

Damit Sie das Display problemlos abwischen können, kann es für 10 Sekunden berührungsunempfindlich gesetzt werden.

1. Tippen Sie im Start-Screen auf das Menü-Symbol ☰.
2. Tippen Sie im Schnellzugriff-Menü auf „***Displaysperre***“.

   Auf dem Display werden 10 Sekunden heruntergezählt mit der Aufforderung, in dieser Zeit das Display zu reinigen.
3. Wischen Sie das Display mit einem speziellen Display-Reiniger sauber.

   Nach den 10 Sekunden springt die Anzeige wieder ins Schnellzugriff-Menü und das Display ist wieder berührungssensitiv.

11.3. Schnellspülprogramme



WARNUNG – VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

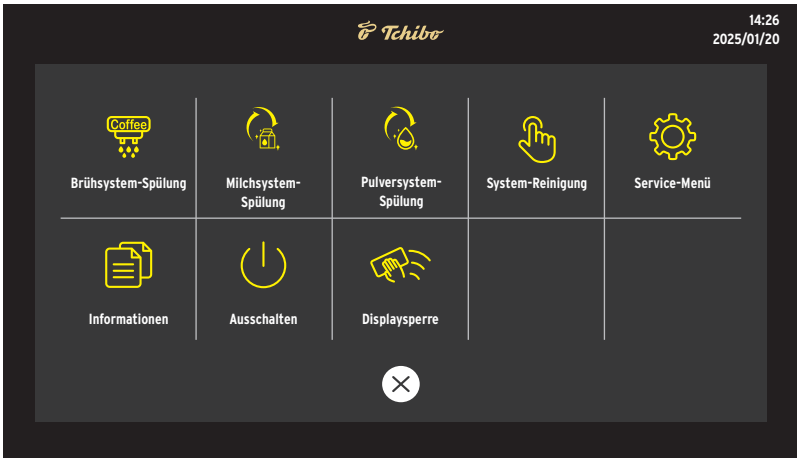
- Während der automatischen Spülung tritt heiße Flüssigkeit aus dem Getränkeauslass aus. Greifen Sie nicht unter den Getränkeauslass. Fassen Sie auch nicht unmittelbar nach der Spülung an den Getränkeauslass.

Die Schnellspülungen für die Brüheinheit, das Pulver- und das Milchsystem werden automatisch nach einem voreingestellten Zeitintervall von der Maschine ausgeführt bzw., wenn die Maschine in Standby geschaltet wird.

▷ Bei Bedarf können Sie diese auch im Schnellzugriff-Menü per Hand starten. **Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.**

1. Tippen Sie im Start-Screen auf das Menü-Symbol ☰.
2. Geben Sie in der ggf. folgenden Passwort-Abfrage Ihr Passwort ein.

   Das Schnellzugriff-Menü öffnet sich.





11.3.1. Brühsystem spülen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Brühsystem-Spülung***
Dauer: ca. 40 Sekunden

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf „***Brühsystem-Spülung***“.
3. Um die Spülung direkt zu starten, tippen Sie auf „***OK***“.
   Um den Vorgang abzubrechen und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Abbrechen***“.

   Wenn Sie auf keine Schaltfläche tippen, startet die Spülung automatisch nach 10 Sekunden.
   Danach kehrt das Display zurück zum Schnellzugriff-Menü.

Info: Wenn Sie ca. 5 Sekunden auf die Schaltfläche drücken, springt das Menü zur „Brühsystem-Intensivreinigung“ (siehe dort).



11.3.2. Milchsystem spülen

Die automatische Schnellspülung erfolgt in regelmäßigen Intervallen nach der letzten Milchentnahme und dauert ca. 20 Sekunden.
Über das Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Milchsystem-Spülung*** erfolgt eine umfangreichere Spülung, die **mindestens 1x täglich** ausgeführt werden soll. Dauer: ca. 50 Sekunden

Info: Wenn Sie kein Frischmilch-System angeschlossen haben, ist diese Funktion nicht aktiv. Prüfen Sie ggf., ob der Dampfboiler eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Technische Einstellung – Funktionsschalter“).

1. Vergewissern Sie sich, dass der Milchansaug-/Reinigungsschlauch zwischen den beiden Backen des Quetschventils sitzt.
2. Tippen Sie auf „***Milchsystem-Spülung***“.
3. Starten Sie das Programm, indem Sie auf „***OK***“ tippen.
   (Um den Vorgang abzubrechen und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Abbrechen***“.)
4. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display:
   Stellen Sie den leeren Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslass .
   Führen Sie den Milchansaug-/Reinigungsschlauch – wenn vorhanden mit der Milchlanze – in den Reinigungsbehälter.

   Die Maschine führt mehrere Spülvorgänge aus.

Info: Wenn Sie ca. 5 Sekunden auf die Schaltfläche drücken, springt das Menü zur „Milchsystem-Intensivreinigung“ (siehe dort).



11.3.3. Pulversystem spülen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Pulversystem-Spülung***
Dauer: ca. 12 Sekunden

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf „***Pulversystem-Spülung***“.
3. Um die Spülung direkt zu starten, tippen Sie auf „***OK***“.
   Um den Vorgang abzubrechen und zum vorigen Screen zurückzukehren, tippen Sie auf „***Abbrechen***“.

   Wenn Sie auf keine Schaltfläche tippen, startet die Spülung automatisch nach 10 Sekunden.
   Danach kehrt das Display zurück zum Schnellzugriff-Menü.

Info: Wenn Sie ca. 5 Sekunden auf die Schaltfläche drücken, springt das Menü zur „Pulversystem-Intensivreinigung“ (siehe dort).

11.4. Intensivreinigungen



WARNUNG - VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

- Während der automatischen Reinigung tritt heiße Flüssigkeit und Dampf aus dem Getränkeauslass aus. Greifen Sie nicht unter den Getränkeauslass. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
- Während der automatischen Reinigung des Milchsystems werden auch der Milchansaug-/Reinigungsschlauch und die Milchlanze heiß. Fassen Sie sie nicht an.

1. Tippen Sie im Start-Screen auf das Menü-Symbol ☰.
2. Geben Sie in der ggf. folgenden Passwort-Abfrage Ihr Passwort ein.
3. Das Schnellzugriff-Menü öffnet sich.
4. Tippen Sie auf „***Service-Menü***“ und im Service-Menü auf „***Wartung***“



11.4.1. Milchsystem-Intensivreinigung



Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Wartung*** > ***Intensivreinigung des Milchsystems*** oder
im Schnellzugriff-Menü: ca. 5 Sekunden auf ***Milchsystem-Spülung*** drücken.

Täglich, nach Display-Aufforderung oder nach Bedarf.

Das Programm dauert ca. 6 Minuten und kann nach dem Start nicht unterbrochen werden. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Info: Wenn Sie kein Frischmilch-System angeschlossen haben, ist diese Funktion nicht aktiv. Prüfen Sie ggf., ob der Dampfboiler eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Technische Einstellung – Funktionsschalter“).

1. Vergewissern Sie sich, dass der Milchansaug-/Reinigungsschlauch zwischen den beiden Backen des Quetschventils sitzt.
2. Tippen Sie auf „***Intensivreinigung des Milchsystems***“.
3. Starten Sie das Programm, indem Sie auf „***OK***“ tippen.
4. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display:
   Geben Sie nach Angabe des Herstellers Milchsystemreiniger hinzu.
   Führen Sie den Milchansaug-/Reinigungsschlauch – wenn vorhanden mit der Milchlanze – in den Reinigungsbehälter.

   Die Maschine führt mehrere Spülvorgänge aus. Dauer ca. 5 Minuten.
5. Tippen Sie zum Abschluss auf „***OK***“.

11.4.2. Intensivreinigung des Pulversystems



Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Wartung*** > ***Intensivreinigung des Pulversystems***
oder im Schnellzugriff-Menü: ca. 5 Sekunden auf ***Pulversystem-Spülung*** drücken.

Täglich, nach Display-Aufforderung oder nach Bedarf.

Das Programm besteht aus manueller Reinigung nach Aufforderung auf dem Display und anschließender automatischer Spülung des Pulversystems.
Das Programm dauert ca. 12 Sekunden und kann nach dem Start nicht unterbrochen werden.

WARNUNG – VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

- Während der automatischen Spülung tritt heiße Flüssigkeit aus dem Getränkeauslass aus. Greifen Sie nicht unter den Getränkeauslass. Fassen Sie auch nicht unmittelbar nach der Spülung an den Getränkeauslass.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf „ ***Intensivreinigung des Pulversystems***“.
3. Tippen Sie zum Starten auf „***OK***“.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display (siehe auch Abschnitt „11.2.3. Pulver-Mischsystem und Pulverbehälter reinigen“ auf Seite 59).

11.4.3. *Intensivreinigung des Brühsystems*



Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Wartung*** > ***Intensivreinigung des Brühsystems***
oder im Schnellzugriff-Menü: ca. 5 Sekunden auf ***Brühsystem-Spülung*** drücken.

Das Programm dauert ca. 5 Minuten und kann nach dem Start nicht unterbrochen werden. **Sie benötigen eine Reinigungstablette** (erhältlich über den Kundendienst).



WARNUNG – VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

- Während der automatischen Spülung tritt heiße Flüssigkeit aus dem Getränkeauslass aus. Greifen Sie nicht unter den Getränkeauslass. Fassen Sie auch nicht unmittelbar nach der Spülung an den Getränkeauslass.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf „ ***Intensivreinigung des Brühsystems***“.
3. Tippen Sie auf „***OK***“.



2. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display: Legen Sie nach Aufforderung eine Reinigungstablette in den Reinigungsschacht oben auf der Maschine: Um den kleinen Deckel zu öffnen, drücken Sie hinten auf PUSH.
5. Wenn die Meldung kommt „Brüherreinigung abgeschlossen“, tippen Sie auf „OK“.

Brüheinheit manuell reinigen

1. Öffnen Sie die Tür der Kaffeemaschine.
2. Schieben Sie den Getränkeauslass ganz nach oben und entnehmen Sie die Tropfschale.



3. Drücken Sie die Verriegelung mit den Fingern nach innen.
4. Drücken Sie anschließend die Halterung nach unten und halten Sie dann die Brüheinheit mit der Hand fest.
5. Nehmen Sie die Brüheinheit heraus.



6. Spülen Sie die Brüheinheit unter fließend warmem Wasser gründlich aus, um alle Kaffeereste zu entfernen. Wischen Sie sie mit einem weichen fusselfreien Tuch außen trocken.
7. Schieben Sie die Brüheinheit wie abgebildet mit der Oberseite voran bis ganz nach hinten in die Maschine, und drücken Sie sie nach oben fest in Position. Sie muss hör- und spürbar einrasten.
8. Setzen Sie die Tropfschale wieder ein.
9. Schließen Sie die Tür der Kaffeemaschine.

   Auf dem Display steht die Meldung:
   „Brüheinheit-Überprüfung".
   Dies dauert nur wenige Sekunden.
10. Tippen Sie auf „Bitte testen", um die Überprüfung zu starten.

11.4.4. Vollständige System-Reinigung (Kaffee, Milch, Pulver)



Im Schnellzugriff-Menü: ***System-Reinigung***

Das Programm fasst die Brühsystem-, Milchsystem- und Pulversystem-Intensivreinigungen zusammen und kann nach dem Start nicht unterbrochen werden.

Info: Wenn Sie kein Frischmilch-System angeschlossen haben, ist diese Funktion nicht aktiv. Prüfen Sie ggf., ob der Dampfboiler eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Technische Einstellung – Funktionsschalter“).

Das Programm durchläuft 6 Schritte und dauert ca. 8 Minuten (nur Programmablauf):
Schritt 1: Leeren des Kaffeesatzbehälters und der Tropfschale.
Schritt 2: Brüher-Reinigungstablette einwerfen. Milchsystem-Reiniger anmischen und Milchansaug-/Reinigungsschlauch in den Reinigungsbehälter leiten.
Schritt 3: Einsaugen der Reinigungsmischungen, Einwirken, Spülen.
Schritt 4: Automatisches Auffüllen mit Frischwasser.
Schritt 5: Spülen aller Wassersysteme.
Schritt 6: Kaffeesatzbehälter leeren. Ende.

WARNUNG – VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

- Während der automatischen Reinigung tritt heiße Flüssigkeit und Dampf aus dem Getränkeauslass aus. Greifen Sie nicht unter den Getränkeauslass. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
- Während der automatischen Reinigung des Milchsystems werden auch der Milchansaug-/Reinigungsschlauch und die Milchlanze heiß. Fassen Sie sie nicht an.

11.5. Entkalken



Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Wartung > Entkalken***

Das Programm besteht hauptsächlich aus automatischen Spülvorgängen des gesamten Wassersystems und kann nach dem Start nicht abgebrochen werden. Sofern Sie keine Abwasserleitung angeschlossen haben, müssen Sie aber zwischendurch mehrfach die Tropfschale leeren. Der Reinigugnsbehälter muss auch bei angeschlossener Frischwasserleitung befüllt und zwischendurch gereinigt und nachgefüllt werden.

Das Programm durchläuft mehrere Schritte und dauert insgesamt ca. 70 Minuten:

Schritt 1: Befüllen des Reinigungsbehälters mit 1,5 L Wasser und Reinigungsmittel nach Vorgabe von dessen Hersteller.
Schritt 2: Enkalkungsschlauch anschließen.
Schritt 3: Automatische Enzkalkung abwarten (Einsaugen der Reinigungsmischung, Einwirken, Spülen). Dauer ca. 35 Minuten.
Schritt 4: Reinigen und Befüllen des Reinigungsbehälters mit Frischwasser.
Schritt 5: Spülen aller Wassersysteme. Dauer ca. 35 Minuten.
Schritt 6: Entkalkungsschlauch und Behälter entfernen.
Schritt 7: Ende

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



WARNUNG – VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

- Während der automatischen Spülung tritt heiße Flüssigkeit aus dem Getränkeauslass und dem Heißwasserauslauf aus.
  Greifen Sie nicht darunter. Fassen Sie auch nicht unmittelbar nach der Spülung an den Getränkeauslass oder den Heißwasserauslauf.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Getränkeauslass und den Heißwasserauslauf.
2. Tippen Sie auf „ Entkalken“.
3. Tippen Sie zum Starten auf „OK“.
4. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

11.6. Fehlermeldungen/Aufforderungen zur Reinigung



Hinweis: Diese Meldungen informieren Sie über Störungen im Betrieb. Folgen Sie den Anweisungen im Display. Falls dies die Störung nicht behebt, sehen Sie in der folgenden Tabelle nach möglichen Lösungen. Helfen auch diese Maßnahmen nicht, informieren Sie den Kundendienst. Möglicherweise ist ein Teil der Maschine defekt und muss repariert oder ausgetauscht werden.



WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR UND SACHSCHÄDEN

- Reparaturen dürfen nur von dem vom Hersteller autorisierten Service-Techniker durchgeführt werden.

Je nach Konfiguration und durch Software-Updates kann der Wortlaut in der Anzeige leicht abweichen oder es sind weitere Meldungen hinzugekommen. Folgen Sie dann den Anweisungen auf dem Display. Im Zweifel wenden Sie sich an den Kundendienst.

Beachten Sie auch die Fehlermeldungen im Kapitel „Befüllen der Maschine“ sowie im Kapitel „Fehlermeldungen/Warnanzeigen“.

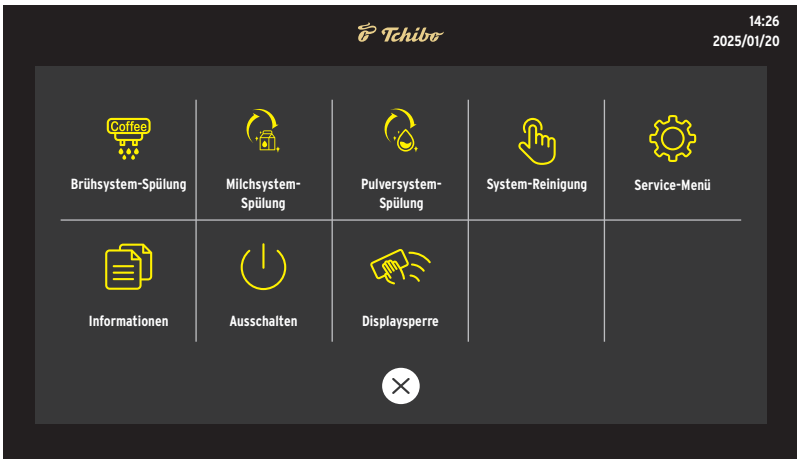
ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Stufe 1 (Abbildung der Kaffeemaschine): Meldungen der Stufe 1 behandeln Probleme im normalen Gebrauch wie notwendiges Auffüllen und Entleeren der Behälter, nicht richtig eingesetzte Bauteile o.Ä. Sie stellen keine Gefahr dar und sind i.d.R. ohne besondere Vorkenntnisse vom eingewiesenen Personal zu beheben. **Diese Anzeigen finden Sie im Kapitel „Befüllen der Maschine".**		
	Beispiel: Linker Pulverbehälter ist leer **Wenn die angezeigten Lösungen nicht helfen, ist möglicherweise ein Sensor defekt.**	5. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen im benannten Kapitel. 6. **Informieren Sie den Kundendienst.**
Stufe 2 (gelbe Warnmeldung): Meldungen der Stufe 2 beinhalten notwendige Maßnahmen, deren Ausführung i.d.R. größere Vorkenntnisse und Berechtigungen erfordern und nur von geschultem Personal zu beheben sind. Hier werden die Meldungen im Zusammenhang mit Reinigung und Entkalkung exemplarisch aufgeführt. Der genaue Wortlaut kann abweichen. **Weitere Meldungen und Warnungen finden Sie im Kapitel „Fehlermeldungen/Warnanzeigen" weiter hinten in dieser Anleitung.**		
Temperatur zu hoch! Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Minuten abkühlen!	**Beispiel 1:** Die Temperatur der Maschine 1st zu hoch. **Wenn die angezeigten Lösungen nicht helfen, ist möglicherweise ein Bauteil defekt.**	1. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen im benannten Kapitel. 2. **Informieren Sie den Kundendienst.**
Kein Wasser	• Der Einlass vom Schlauch ist verstopft. • Die Pumpe ist defekt. • Der Durchflussmesser ist defekt.	• Reinigen Sie Filter und Dichtungen am Schlauch. • Wenden Sie sich an den Kundendienst. • Wenden Sie sich an den Kundendienst. • Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.
Das Milchsystem muss gespült werden	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt „Schnellspülprogramme".
Brüheinheit muss gespült werden	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt „Schnellspülprogramme".
Reinigung der Mixereinheit ist erforderlich	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt „Intensivreinigungen".

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Intensivreinigung des Brühersystems erforderlich	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt „Intensivreinigungen“.
Reinigung des Milchsystems erforderlich	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt „Intensivreinigungen“.
Reinigung des Pulversystems erforderlich	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt „Intensivreinigungen“.
Die Kaffeemaschine benötigt eine Systemreinigung	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt „Intensivreinigungen“.
Entkalkung erforderlich	notwendige Reinigung: Nach einer bestimmten Anzahl Tassen bzw. einer Menge Dampf erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen in diesem Kapitel, Abschnitt Entkalken“.

12. INFORMATIONEN ZU MASCHINE UND VERBRAUCH ABRUFEN

1. Tippen Sie auf die Menübalken links oben im Start-Screen.
2. Geben Sie im folgenden Screen Ihr Passwort ein.

   Das Schnellzugriff-Menü öffnet sich.





3. Tippen Sie auf „***Informationen***“.

   Das Informations-Menü öffnet sich. Hier finden Sie Informationen über…

   … die Anzahl der ausgegebenen Getränke.

   … die durchgeführten Wartungs-Reinigungsprogramme.

   … die aktuellen Software-Versionen.

   … die Maschine.

12.1. Anzahl der ausgegebenen Tassen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Informationen > Tassenanzahl insgesamt***

Hier können Sie sich für einen ausgewählten Zeitraum die Anzahl der ausgegebenen Getränke, unterschieden nach Getränkesorte und Tassengröße, anzeigen lassen.

- ▷ Um den Zeitraum einzustellen, öffnen Sie jeweils neben „***Auswahl des Datums***“ und „***Auswahl der Uhrzeit***“ das Ausklappmenü für Beginn und Ende und stellen dort mit den **+/-**Tasten die entsprechenden Ziffern ein.
- ▷ Im Ausklappmenü „***Datenquelle***“ können Sie unterscheiden, ob Sie sich „***Produkttasse***“ oder „***Testtasse***“ anzeigen lassen wollen.
- ▷ Wischen Sie mit dem Finger ggf. waagerecht oder senkrecht über das Display, um weitere Einträge zu sehen.

12.2. Wartungsintervalle

Im Schnellzugriff-Menü: ***Information > Wartungsintervalle***

Hier können Sie sich für einen ausgewählten Zeitraum den genauen Zeitpunkt von durchgeführten Wartungsvorgängen anzeigen lassen, für ...
... die Intensivreinigung der Brüheinheit
... das Entkalken
... Brühsystem-Spülung
... System-Vorwärmung
... die Intensivreinigung des Milchsystems
... Milchsystem-Heißspülung
... die System-Reinigung
... die Intensivreinigung des Pulversystems
... Pulversystem-Spülung.

▷ Im Ausklappmenü wählen Sie aus, welchen der oben aufgeführten Wartungsvorgänge Sie anzeigen lassen wollen.

▷ Um den Zeitraum einzustellen, öffnen Sie jeweils neben „***Auswahl des Datums***“ und „***Auswahl der Uhrzeit***“ das Ausklappmenü für Beginn und Ende und stellen dort mit den **+/–**Tasten die entsprechenden Ziffern ein.

▷ Im Ausklappmenü „***Datenquelle***“ können Sie auswählen, welchen der oben aufgeführten Wartungsvorgänge Sie anzeigen lassen wollen.

▷ Wischen Sie mit dem Finger ggf. waagerecht oder senkrecht über das Display, um weitere Einträge zu sehen.

12.3. Software- und Maschinen-Info

Im Schnellzugriff-Menü: ***Informationen > Software Version***

Hier erhalten Sie Informationen zur aktuell geladenen Software-Version – auch abrufbar per QR-Code.

Im Schnellzugriff-Menü: ***Informationen > Maschinen-Info***

Hier erhalten Sie Informationen zum Maschinen-Typ – auch abrufbar per QR-Code.

13. TRANSPORTIEREN UND ENTSORGEN

Vor dem Transport oder dem Entsorgen muss das noch vorhandene Wasser aus den internen Rohrleitungen der Kaffeemaschine komplett entfernt werden, um zu verhindern, dass es während des Transports ausläuft oder bei Lagerung in einer Umgebung mit niedriger Temperatur gefriert und Schäden verursacht.



Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Wartung >Wasserablauf***

Das Programm dauert ca. 6 Minuten und kann nach dem Start nicht unterbrochen werden. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



WARNUNG – VERBRÜHUNGS-/VERBRENNUNGSGEFAHR

- Während der automatischen Spülung tritt heiße Flüssigkeit aus dem Getränkeauslass aus. Greifen Sie nicht unter den Getränkeauslass. Fassen Sie auch nicht unmittelbar nach der Spülung an den Getränkeauslass.

1. Stellen Sie ggf. ein Gefäß unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf „***Wasserablauf***“.
3. Tippen Sie zum Starten auf „***OK***“.
4. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Wenn sich das Gerät in Standby schaltet, leeren Sie die Tropfschale und schalten Sie das Gerät aus.

13.1. Transportieren

▷ Transportieren Sie die Maschine aufrecht in der Original-Verpackung.

13.2. Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!
Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden.

Zum Entsorgen der Maschine wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

14. TECHNISCHE EINSTELLUNG

HINWEIS - SACHSCHÄDEN

- Um Schäden an der Maschine zu vermeiden, dürfen die technischen Einstellungen nur von dem vom Hersteller autorisierten Personal durchgeführt werden, da hier viel Erfahrung nötig ist.

Hinweis: Diese Ebene ist nur zugänglich mit dem primären Passwort.

Beachten Sie: Die Technischen Einstellungen sollten vom autorisierten Servicetechniker vorgenommen werden, da hier viel Erfahrung nötig ist.

In diesem Kapitel finden Sie grundlegende technische Einstellungen der Maschine, die von Fachpersonal ausgeführt werden muss und die nicht verändert werden dürfen:



Ausnahmen sind nur nach Anweisung des Kundendiensts gestattet.

▷ **Tippen Sie jeweils auf die gewünschte Schaltfläche, um ein Untermenü zu öffnen, Parameter einzustellen, die Einstellungen zu speichern, abzubrechen, ins vorherige Menü oder auf den Start-Screen zurückzukehren.**

▷ **Wischen Sie mit dem Finger waagerecht oder senkrecht über das Display, um weitere Einträge zu sehen.**



14.1. Mahlwerk-Kalibrierung

Im Schnellzugriff-Menü: *Service-Menü* > *Technische Einstellung* > *Mahlwerk-Kalibrierung*

Die Mahlwerk-Kalibrierung ist die Kalibrierung der Mahlmenge anhand des gewogenen Kaffeesatzes. Sie wird beim Einrichten der Maschine vom Servicetechniker ausgeführt.

Sie benötigen eine Feinwaage.
Die Kalibrierung erfolgt ohne Zugabe von Wasser.

▷ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



14.2. Pulver-Kalibrierung

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Technische Einstellung > Pulver-Kalibrierung***

Die Pulver-Kalibrierung ist die Kalibrierung anhand der gewogenen Pulvermenge. Sie wird beim Einrichten der Maschine vom Servicetechniker ausgeführt.

Über Pulverkalibrierungen: Alle Maschinen sind werkseitig kalibriert, basierend auf verschiedenen Pulvern. Wenn Sie jedoch Ihr eigenes Pulver verwenden, kann die Pulvermenge vom werkseitigen Kalibrierstandard abweichen. Daher wird empfohlen, Pulverkalibrierungen mit Ihrem eigenen Pulver durchzuführen, bevor Sie die Kaffeemaschine benutzen.
Führen Sie eine Pulverkalibrierung jedes Mal durch, wenn sich die Art des Pulvers ändert.

Sie benötigen eine Feinwaage.
Die Kalibrierung erfolgt ohne Zugabe von Wasser.

▷ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



14.3. Milch-Kalibrierung

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Technische Einstellung > Milchschaum globale Einstellungen***

Das Menü „Milchschaum globale Einstellungen“ ermöglicht die zentrale Konfiguration der Milchschaum-Luftmenge und -Temperatur für alle Getränke.

„Testzeit“: Definiert die Dauer des Milchschaumtests.
Einstellbereich: 1 bis 90 Sekunden

Mit„Test“ wird das Milchsystem für die gewählte Zeit mit den aktuell eingestellten Parametern gestartet.

„Milchschaum-Luftmenge“: Für die Luftzufuhr stehen drei Voreinstellungen zur Verfügung:
„Leicht“
„Mittel“
„Stark“

Nach Auswahl der gewünschten Stufe kann der Level-Wert von 1 bis 20 eingestellt werden:
„Level 1 = minimale Luftzufuhr“
„Level 20 = maximale Luftzufuhr“

Dadurch können für die drei Stufen unterschiedliche Schaumkonsistenzen definiert werden.

„Milchschaum-Temperatur“: Auch die Temperatur kann über drei Voreinstellungen konfiguriert werden:
„Leicht“
„Mittel“
„Stark“

Für jede Stufe kann ein Level-Wert von 1 bis 20 festgelegt werden:
„Level 1 = niedrigste Milchtemperatur“
„Level 20 = höchste Milchtemperatur“

Somit können drei unterschiedliche Temperaturstufen für die Getränke-Rezepte bereitgestellt werden.

„Parameter auf alle Getränke anwenden“: Mit der Option„Parameter auf alle Getränke anwenden“ werden die aktuellen globalen Milchschaum-Einstellungen automatisch auf alle milchbasierten Getränke-Rezepte übertragen. Dadurch entfällt die manuelle Anpassung einzelner Rezepte.

Speichern und Testen
„Test“: Überprüfung der aktuell eingestellten Milchschaumparameter.
„Speichern“: Dauerhaftes Speichern der Einstellungen.

1. Stellen Sie die Testzeit ein.
2. Stellen Sie die Milchschaum-Luftmenge ein.
3. Stellen Sie die Milchschaum-Temperatur ein.
4. Wählen Sie ***„Parameter auf alle Getränke anwenden“***, wenn die Einstellungen automatisch auf alle milchbasierten Getränke-Rezepte übertragen werden sollen.
5. Überprüfen Sie die eingestellten Parameter mit „***Test***“
6. Speichern Sie die Einstellungen mit „***Speichern***“.



14.4. Milchsystem-Einstellungen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Technische Einstellung > Milchsystem-Einstellungen***

Das Menü „Milchsystem-Einstellungen“ enthält Parameter zur Steuerung der Milchförderung aus einem Untertisch-Kühler sowie zur Milchkalibrierung.

„Dampfverzögerungszeit“: Diese Einstellung wird bei Verwendung eines Untertisch-Milchkühlers genutzt.
Standardwert: 1,5 Sekunden, Anpassung über die– / + Tasten möglich

Ablauf:

1. Die Milchpumpe startet.
2. Nach Ablauf der eingestellten Verzögerungszeit öffnet das Dampfventil.
3. Die Milch kann bereits zur Maschine fließen, bevor Dampf zugeführt wird.

Dadurch wird ein gleichmäßiger Start des Milchbezugs unterstützt.

„Milchaustauschzeit“: Die Milchaustauschzeit stellt sicher, dass Milch, die längere Zeit in der Leitung zwischen Milchkühler und Kaffeemaschine steht, durch frische gekühlte Milch ersetzt wird.
Standardwert: 60 Minuten

Definiert das Zeitintervall, nach dem die Maschine einen Milchaustausch anfordert.
Verhindert einen längeren Verbleib von Milch in der Versorgungsleitung.

„Speichern“: Nach Änderungen an der Dampfverzögerungszeit oder der Milchaustauschzeit müssen die Werte über „Speichern“ gesichert werden

1. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
2. Bestätigen Sie mit „*Speichern*“.



14.5. Wasserversorgung

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Technische Einstellung > Wasserversorgung***

„*Kalibrierung des Wasservolumens*“:

Die Kalibrierung des Wasservolumens wird anhand des gewogenen Wassers durchgeführt. Sie wird beim Einrichten der Maschine vom Servicetechniker ausgeführt.
Sie benötigen eine Waage.

▷ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



14.6. Einstellungen zurücksetzen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Technische Einstellung > Werkseinstellung***

Sie können die Werkseinstellung in drei Bereichen wiederherstellen:

„*Getränke zurücksetzen*“: Alle Getränkeveränderungen oder Neuerstellungen werden gelöscht und die ursprünglichen Getränke wieder hergestellt.

„*Techniker Einstellung zurücksetzen*“: Alle Veränderungen in den „*Technischen Einstellungen*“ werden gelöscht und die ursprünglichen Einstellungen wieder hergestellt.

„***Werkseinstellung***“: Alle Veränderungen werden gelöscht und die ursprünglichen Einstellungen wieder hergestellt.

1. Tippen Sie neben der gewünschten Funktion auf „***Zurücksetzen***“.

   Es erfolgt eine Bestätigungsabfrage.

2. Bestätigen Sie oder kehren Sie mit „***Abbrechen***“ ins Menü zurück.



14.7. Unternehmenseinstellungen

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Technische Einstellung*** > ***Unternehmenseinstellungen***

Hier können Sie ...
... den Bildschirmschoner konfigurieren.
... eigene Logos und Bilder für den Bildschirmschoner auswählen.
Neue Bilder können Sie über einen USB-Stick importieren.

„***Displayeinstellung***“

1. Tippen Sie auf das Bild, das Sie ersetzen möchten.
   Alle bereits auf der Maschine befindlichen Bilder werden angezeigt.

2. Tippen Sie auf das Bild, das Sie verwenden möchten.

3. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderung zu aktivieren.

Hinweise zur Verwendung des USB-Sticks (siehe auch Kapitel „Daten vom USB-Stick importieren/exportieren“):
Die gewünschten Bilder kopieren und in das Stammverzeichnis des USB-Sticks einfügen. Dateiname des Bildes: Nur englische Wörter oder Zahlen.

1. Schließen Sie den USB-Stick mit Ihren Bildern an.

   Die kompatiblen Bilder werden auf dem Display angezeigt.

▷ Tippen Sie auf das Bild, das Sie verwenden möchten und laden Sie es auf die Maschine.



14.8. Parameter kopieren

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Technische Einstellung*** > ***Parameter kopieren***

Sie können in drei Bereichen Parameter von einem USB-Stick importieren oder auf den USB-Stick exportieren **(siehe auch Kapitel „Daten vom USB-Stick importieren/exportieren“)**:
„*Getränke Parameter*“
„*Maschinenparameter*“
„*Alle Parameter*“

1. Schließen Sie den USB-Stick an.
2. Wählen Sie neben den gewünschten Parametern „***Import***“ oder „***Export***“.
3. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



14.9. Programm-Aktualisierung

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** > ***Technische Einstellung*** > ***Programm-Aktualisierung***

14.9.1. Aktuelle Version / Neueste Remote-Version

Die Versionsinformationen der aktuellen Software werden angezeigt. Wenn Sie einen USB-Stick mit einem Update angeschlossen haben, können Sie es hier einlesen (siehe auch folgenden Abschnitt „USB-Stick-Aktualisierung“).

14.9.2. Online-Aktualisierung

Optional, wenn die Maschine eine Netzwerkverbindung hat: Sie können das Programm automatisch über das Netzwerk aktualisieren.

▷ Tippen Sie auf Online-Update und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

14.9.3. USB-Stick-Aktualisierung

Zusätzliche Hinweise zur Verwendung des USB-Sticks:
Das Format des Update-Programms ist „.ipk“. Das Programm muss in einen Ordner mit dem Namen „update_ipk“ liegen, da nur dieser Name von der Maschine gelesen werden kann.

1. Öffnen Sie das Hauptverzeichnis des USB-Sticks auf Ihrem Computer und erstellen einen Ordner mit dem Namen „update_ipk“.
2. Kopieren Sie die Software-Datei (.ipk-Programm) in den soeben erstellten Ordner.
3. Verbinden Sie den USB-Stick mit der Maschine und tippen Sie auf „***USB-Drive-Update***“. Das Update wird automatisch durchgeführt.

   Nach erfolgreicher Aktualisierung erscheint „***Update erfolgreich***“ auf dem Display.
4. Entfernen Sie den USB-Stick und starten Sie die Maschine neu.

   Es erscheint die Anzeige „***USB-Stick getrennt***“, die Stromversorgung wird kurzzeitig getrennt und die Maschine neu gestartet.

   Die Aktualisierung ist abgeschlossen.



14.10. Funktionsschalter

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü > Technische Einstellung > Funktionsschalter***

Hier können Sie die folgenden Funktionen im Menü ein- oder ausschalten:

„Kaffeesatzbehälter voll"
„Warnung der Meldung „Bohnenbehälter leer" ausschalten"
„Dampfboilerschalter" – muss bei Verwendung von Frischmilch eingeschaltet sein
„Extraktionszeit"
„Kalibrierung des Mahlwerks"
„Heißwasserschalter"
„Heißwassermenge(ml)"

▷ Um eine Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf .
Die Schaltfläche wird grün .
Um eine Funktion zu deaktivieren, tippen Sie auf .
Die Schaltfläche wird grau .

14.10.1. Meldung *„Kaffeesatzbehälter voll"*

Ein – bei Verwendung mit einem geschlossenen Kaffeesatzbehälter



WARNUNG – GESUNDHEITSGEFAHR

- Der Kaffeesatzbehälter muss täglich geleert werden, um der Gefahr der Schimmelbildung vorzubeugen.

Die Maschine gibt nach ca. 70 zubereiteten Tassen einen Alarm und die Meldung aus, dass der Kaffeesatzbehälter geleert werden muss.

▷ Leeren Sie dann den Kaffeesatzbehälter und tippen Sie nach dem Wiedereinsetzen der Tropfschale inkl. Kaffeesatzbehälter auf *„leer"*.

Aus – bei Verwendung mit einem Kaffeesatzdurchwurf (optional)

Die Maschine gibt keinen Alarm, um darauf hinzuweisen, dass der Kaffeesatzbehälter geleert werden muss.

▷ Überprüfen Sie dann regelmäßig den Auffangbehälter unter der Maschine und leeren Sie ihn mindestens täglich oder bei Bedarf.

14.10.2. Meldung *„Bohnenbehälter leer"*

Standard: **Ein** (empfohlen)

Die Maschine gibt die Meldung aus, dass der Bohnenbehälter leer ist.

▷ Füllen Sie dann den Bohnenbehälter auf.

14.10.3. Dampfboilerschalter

Der Dampfboiler muss eingeschaltet sein, wenn ein Milchsystem angeschlossen ist. Im Dampfboiler werden Temperaturen über 100 °C vorgehalten, damit der nötige Dampf zum Aufschäumen der Milch erzeugt werden kann. Nur bei eingeschaltetem Dampfboiler ist auch eine Reinigung des Milchsystems möglich.

Wenn Sie keine Frischmilch verwenden, ist empfohlen, den Dampfboiler auszuschalten, um Energie zu sparen und Verzögerungen durch Aufheizen des Dampfboilers zu vermeiden.

14.10.4. Extraktionszeit

Ein: Zusätzlich zur prozentualen Anzeige wird der Fortschritt bei der Zubereitung des Getränks auch in Sekunden angezeigt.

14.10.5. Kalibrierung des Mahlwerks

Ein: Nach 2.000 zubereiteten Tassen gibt die Maschine einen Alarm und die Meldung aus, dass eine Mahlwerk-Kalibrierung notwendig ist. Dieser Vorgang wiederholt sich nach 5.000 weiteren Tassen und danach im Zyklus von 10.000 Tassen.

Aus: Die Maschine gibt keinen Alarm zur Kalibrierung aus.
Die Kalibrierung muss jedoch weiterhin regelmäßig durchgeführt werden.

14.10.6. Heißwasserschalter

Ein: Auf dem Start-Screen erscheint eine Schaltfläche für Heißwasser  rechts unten. Wenn Sie auf die Schaltfläche tippen, kommt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.

Heißwassermenge(ml)

▷ Stellen Sie die gewünschte Menge zwischen 0 und 480 ml ein.
Standard: 140 ml.



14.11. Zahlungseinstellung

Im Schnellzugriff-Menü: ***Service-Menü*** › ***Technische Einstellung*** › ***Zahlungseinstellung***

Mit einem angeschlossenen Bezahlsystem können Sie weitere Einstellungen vornehmen, abhängig vom Bezahlsystem.

15. FEHLERMELDUNGEN/WARNANZEIGEN

Hinweis: Diese Meldungen informieren Sie über Störungen im Betrieb. Folgen Sie den Anweisungen im Display. Falls dies die Störung nicht behebt, sehen Sie in der folgenden Tabelle nach möglichen Lösungen. Helfen auch diese Maßnahmen nicht, informieren Sie den Kundendienst. Möglicherweise ist ein Teil der Maschine defekt und muss repariert oder ausgetauscht werden.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR UND SACHSCHÄDEN

- Reparaturen dürfen nur von dem vom Hersteller autorisierten Service-Technikern durchgeführt werden.

Je nach Konfiguration und durch Software-Updates kann der Wortlaut in der Anzeige leicht abweichen oder es sind weitere Meldungen hinzugekommen. Folgen Sie dann den Anweisungen auf dem Display. Im Zweifel wenden Sie sich an den Kundendienst.

Beachten Sie auch die Fehlermeldungen im Kapitel „Befüllen der Maschine“ sowie im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“.

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Stufe 1 (Abbildung der Kaffeemaschine): Meldungen der Stufe 1 behandeln Probleme im normalen Gebrauch wie notwendiges Auffüllen und Entleeren der Behälter, nicht richtig eingesetzte Bauteile o.Ä. Sie stellen keine Gefahr dar und sind i.d.R. ohne besondere Vorkenntnisse vom eingewiesenen Personal zu beheben. Diese Anzeigen finden Sie im Kapitel „Befüllen der Maschine“.		
	Beispiel: Linker Pulverbahälter ist leer **Wenn die angezeigten Lösungen nicht helfen, ist möglicherweise ein Sensor oder ein anderes Bauteil defekt.**	1. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen im benannten Kapitel. 2. **Informieren Sie den Kundendienst.**
Brüheinheit nicht installiert.	• Die Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt. • Der Sensor ist defekt. • Der Magnet fehlt.	• Setzen Sie die Brüheinheit korrekt ein (siehe Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“). • Wenden Sie sich an den Kundendienst. • Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Stufe 2 (gelbe Warnmeldung): Meldungen der Stufe 2 behandeln Störungen, deren Behebung größere Vorkenntnisse und Berechtigungen erfordern und i.d.R. nur von geschultem Personal zu beheben sind. Hier werden die Meldungen, die auf eine Störung hindeuten, exemplarisch aufgeführt. Der genaue Wortlaut kann abweichen. Weitere Meldungen und Warnungen finden Sie im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“ weiter vorne in dieser Anleitung.		
Temperatur zu hoch! Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Minuten abkühlen!	**Beispiel 1:** Die Temperatur der Maschine ist zu hoch. **Wenn die angezeigten Lösungen nicht helfen, ist möglicherweise ein Bauteil defekt.**	1. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen im benannten Kapitel. 2. **Informieren Sie den Kundendienst.**
Umgebungstemperatur ist zu niedrig!	Standort nicht geheizt? Auch nachts dürfen keine Temperaturen unter 5 °C auftreten.	• Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und den Vorgaben im Kapitel „Aufstellen und Installieren“. Schalten Sie die Maschine aus. Wählen Sie ggf. einen anderen Standort. Die Umgebungstemperatur muss zwischen +5 und +35 °C liegen. Warten Sie min. 30 Minuten, bevor Sie die Maschine wieder einschalten.
Temperatur im Heißwasserboiler zu hoch! Heißwasserboiler überhitzt!	• Die Temperatur im Boiler liegt über 150 °C.	• Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display (Der Heißwasserboiler kühlt ab, bitte warten ...). Warten Sie, bis der Boiler ausreichend abgekühlt hat, bevor Sie die Maschine weiter benutzen. Während des Abkühlens kann kein Getränk zubereitet werden.
Heißwasserboiler Temperatur zu niedrig!	• Die Temperatur im Boiler ist niedriger als im System eingestellt.	• Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display (Der Heißwasserboiler heizt auf, bitte warten ...). Warten Sie, bis der Boiler ausreichend aufgeheizt hat, bevor Sie die Maschine weiter benutzen.
Temperatur im Dampfboiler zu hoch!	• Die Temperatur im Boiler liegt über 150 °C.	• Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. (Der Dampfboiler kühlt ab, bitte warten ...) Warten Sie, bis der Boiler ausreichend abgekühlt hat, bevor Sie die Maschine weiter benutzen. Während des Abkühlens kann kein Getränk zubereitet werden.
Dampfboiler Temperatur zu niedrig!	• Die Temperatur im Boiler ist niedriger als im System eingestellt.	• Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display (Der Dampfboiler heizt auf, bitte warten ...). Warten Sie, bis der Boiler ausreichend aufgeheizt hat, bevor Sie die Maschine weiter benutzen.

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Systemdruck zu hoch!	• Das Rohr oder Sieb der Brüheinheit sind blockiert.	• Tippen Sie auf „*Spülen*“, um den Brüher zu spülen. • Reinigen Sie die Brüheinheit.
	• Der Kaffee wird zu fein gemahlen.	• Stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeemaschine gröber ein: im Uhrzeigersinn drehen. Die größere Zahl steht für gröber. (siehe Ende dieses Kapitels)
	• Die Menge an gemahlenem Kaffee vom Mahlwerk liegt über der maximalen Kapazität des Brühers.	• Das Mahlwerk muss kalibriert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
	• Luft gelangt während der Kaffeezubereitung in die Pumpe.	• Wasserversorgung Wasserleitung: Überprüfen Sie, ob Wasser verfügbar ist. Stellen Sie sicher, dass die Verbindung dicht ist und fest sitzt.
Die Milchtemperatur ist zu hoch!	• Kühlschrank nicht korrekt eingestellt? • Kühlschrank defekt?	• Prüfen Sie die Kühlschrank-Einstellungen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. in der Anleitung des Kühlschranks.
Die Milchtemperatur ist zu niedrig!	• Kühlschrank nicht korrekt eingestellt? • Kühlschrank defekt?	• Prüfen Sie die Kühlschrank-Einstellungen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. in der Anleitung des Kühlschranks.
Mahlwerk-Kalibrierung	• Nach einer definierten Anzahl von gebrühten Tassen erfolgt ein Alarm und eine Meldung.	• Das Mahlwerk muss kalibriert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
Der Filter muss gewechselt werden	• Reinigungskapazität des Filters verbraucht.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. in der Anleitung des Wasserfilters.
Brüheinheit-Überprüfung!	• Die Maschine führt eine automatische Prüfung durch. Dies dauert nur wenige Sekunden.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
Rückschlagventil Selbsttest	• Die Maschine führt eine automatische Prüfung durch. Dies dauert nur wenige Sekunden.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
Entkalkung erforderlich	• Die Maschine hat die maximale Anzahl an Tassen gebrüht bzw. Dampfmenge erzeugt. Um Kalkschäden zu vermeiden, muss die Maschine entkalkt werden.	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und den Vorgehen im Kapitel „Maschine reinigen und entkalken – Entkalken“.

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Stufe 3 (rote Warnmeldung): Meldungen der Stufe 3 behandeln Störungen, deren Behebung Fachwissen erfordern und nur von vom Kundendienst autorisierten Technikern zu beheben sind. Hier werden die Meldungen, die auf eine Störung hindeuten, exemplarisch aufgeführt. Der genaue Wortlaut kann abweichen.		
Dampfbolierheizung Heizzeitüberschreitung Systemfehler, bitte rufen Sie den Kundendienst an!	**Beispiel 1:** Die Temperatur der Maschine ist zu hoch. **Wenn die angezeigten Lösungen nicht helfen, ist möglicherweise ein Bauteil defekt.**	1. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display bzw. dem Vorgehen im benannten Kapitel. 2. **Informieren Sie den Kundendienst.**
Kein Wasser	Leitungswasser fehlt.	1. Überprüfen Sie die Art der Wasserversorgung – sowohl die Einstellung in der Maschine als auch die Anschlüsse. 2. Tippen Sie auf *„Wasser füllen“*.
Fehler in der Wasserversorgung Heißwasserboiler/ Dampfboiler	Dies tritt auf, wenn nach drei Befüllungsversuchen die Meldung *„Wassermangel“* erscheint: • Das Ventil der Zuführung ist gelöst. Der O-Ring funktioniert nicht oder fehlt. Der Einlass des Leitungswassers ist verstopft. • Das Sieb der Brüheinheit ist blockiert. • Die Pumpe ist beschädigt. • Der Durchflussmesser ist beschädigt.	• Prüfen Sie, ob die Wasserversorgung in Ordnung ist. Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu. • Überprüfen Sie, ob der Anschluss des Wassereinlassrohrs oder des O-Rings korrekt installiert ist. Reinigen Sie den Einlass des Leitungswassers. • Reinigen Sie das Sieb per Brühsystem-Intensivreinigung mit Tabletten . **Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst:** • Das Sieb muss zerlegt und gereinigt werden. • Die Pumpe muss ersetzt werden. • Der Durchflussmesser muss ersetzt werden.
Heißwasserboiler/ Dampfboiler Heizzeitüberschreitung	• Temperatur liegt über 150 °C, der Überhitzungssensor hat ausgelöst. • Defekte Teile.	• Schalten Sie die Maschine aus und starten Sie sie neu. **Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst:** • Der Überhitzungssensor muss zurückgesetzt werden. • Der Überhitzungssensor muss ersetzt werden. • Der Heißwasserboiler muss ersetzt werden.

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Heißwasserboiler/ Dampfboiler NTC-Fehler	• Die Temperatur liegt über dem Temperatur-Alarm-Limit. • Defekte Teile.	• Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie vorm Neustarten ca. 30 Minuten abkühlen. **Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst:** • Die Verbindung zwischen Sensor und Mainboard muss geprüft und ggf. repariert werden. • Das NTC muss ersetzt werden. • Der Heißwasser-/Dampfboiler muss ersetzt werden.
HMI-Kommunikationsfehler	• Probleme mit elektronischer Hardware oder Software.	**Wenden Sie sich an den Kundendienst:** • Überprüfen Sie die Stecker auf der HMI- und PCB-Leiterplatte und schließen Sie sie wieder an. • Aktualisieren Sie die Steuerungssoftware und die HMI-Software. • Ersetzen Sie die HMI-Leiterplatte. • Ersetzen Sie die Hauptplatine.
Brühsystem Fehler	• Brüher ist blockiert oder steckt fest. • Defekte Teile.	• Bauen Sie die Brüheinheit aus und reinigen Sie sie gründlich (Kapitel „Maschine reinigen und entkalken“). **Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst:** • Der Motor muss ersetzt werden. • Die Brüheinheit muss ersetzt werden. • Die Kontrollplatine muss ersetzt werden.
Fehler des Mahlwerks	• Das Mahlwerk ist blockiert oder überlastet. • Defekte Teile.	• Kontrollieren Sie das Mahlwerk auf kleine Steinchen, Holzstücke oder andere harte Objekt und entfernen Sie diese. **Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst:** • Das Mahlwerk muss ersetzt werden. • Die Kontrollplatine muss ersetzt werden. • Der Sensor muss ersetzt werden.

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
Fehler ohne Display-Meldungen		
Maschine kann nicht eingeschaltet werden	• Kein Stromanschluss. • Die Spannung ist nicht hoch genug. • Nicht eingeschaltet. • Schäden an der Energieversorgungsplatine. • Die Sicherung der Hauptenergie ist durchgebrannt.	• Überprüfen Sie, ob das Gerät mit dem Netz verbunden ist. • Schließen Sie das Gerät mit akzeptabler Leistung an. • Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist. • Ersetzen Sie die Energieversorgungsplatine . • Ersetzen Sie die Sicherung der Hauptstromversorgung.
Keine Milch	• Der Milchbehälter ist leer.	• Füllen Sie Milch in den Milchbehälter ein.
Kein Milchschaum, nur warme Milch	• Die Luftzufuhr zum Milchschäumer ist blockiert.	• Zerlegen und reinigen Sie den Milchschäumer. • Ersetzen Sie den Milchschäumer.
Milchschaum ist kalt	• Einstellrad am Milchschäumer verstellt. • Milchschäumer blockiert oder defekt.	• Drehen Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen. • Reinigen Sie den Milchschäumer oder ersetzen Sie ihn.
Milchschaum ist zu heiß / fließt nicht gleichmäßig aus dem Getrankeauslass.	• Einstellrad am Milchschäumer verstellt. • Milchschäumer blockiert oder defekt.	• Drehen Sie das Einstellrad gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu verringern. • Reinigen Sie den Milchschäumer oder ersetzen Sie ihn.
Softwaresystem abgestürzt	• Das Gerät funktioniert nicht mehr und reagiert unerwartet nicht.	• Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es nach 5 Minuten neu. • Aktualisieren Sie die Software.

15.1. Mahlgrad anpassen

Der Mahlgrad wirkt sich auf das Aroma des Kaffes aus.

Bei einem feineren Mahlgrad fließt das Wasser langsamer durch das Kaffeemehl mit mehr Kontaktzeit und mehr Oberflächenkontakt und erzeugt so einen aromatischeren, stärkeren Kaffee. Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein, wenn Ihnen Ihr Kaffee zu schwach schmeckt.

Bei einem gröberen Mahlgrad fließt das Wasser schneller durch das Kaffeemehl mit weniger Kontaktzeit und und weniger Oberflächenkontakt erzeugt so einen milderen Kaffee. Stellen Sie einen gröberen Mahlgrad ein, wenn Ihnen Ihr Kaffee zu stark und bitter schmeckt.



VORSICHT – QUETSCHGEFAHR

- In der Kaffeemühle sind bewegliche Teile, die Finger verletzen könnten. Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenem Bohnenbehälter niemals in das Mahlwerk greifen.

Feineren Mahlgrad einstellen:
Hinweis: Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann das Mahlwerk blockieren.
Stellen Sie den Mahlgrad jeweils nur eine Umdrehung mit dem Mahlwerkschlüssel feiner. Geben Sie danach ein Kaffeegetränk aus.
Wiederholen Sie die beiden Schritte so oft, bis der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

Gröberen Mahlgrad einstellen: Die gewünschte Änderung in Richtung gröberer Mahlgrad darf auf einmal eingestellt werden.

1. Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab.
2. Starten Sie eine Kaffeezubereitung.
3. 

Drehen Sie bei laufendem Mahlwerk die Mahlgradeinstellung ...
... für feinere Mahlung in Einzelschritten in Richtung **1** ...
... für gröbere Mahlung in Richtung **6 ...**
... auf den gewünschten Wert.
4. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf.

16. VERANTWORTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG

16.1. Pflichten des Betreibers

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen. Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft. Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.
Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z. B. nach DGUV Vorschrift 3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u. a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich. Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch autorisiertes Servicepersonal durchgeführt.
Die Maschinenreinigung darf nur mit den von TCS vorgesehenen Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine und für das Milchsystem durchgeführt werden. Die Maschinenentkalkung darf nur mit dem vom TCS vorgesehenen Entkalkungsmittel durchgeführt werden. Die Herstellervorgaben zur Wartung sind zu beachten.

16.2. Gewährleistungsansprüche



DIE ANLEITUNG BEACHTEN

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.
- Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

Ob dem Käufer Gewährleistungsansprüche zustehen und die Ausgestaltung der dem Käufer ggf. zustehenden Gewährleistungsansprüche ergibt sich aus der zwischen dem Käufer und dem Verkäufer getroffenen Vereinbarung.
Bei Nichtbeachtung der Vorgaben dieser Betriebsanleitung können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet ...

... für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderem Dichtungen, Mixer- und Brüheinheit.

... für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Boilersteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.

... wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.

... für Mängel, die durch Nichtbeachten der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.

... für Mängel, die durch das Nichtverwenden von Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.

... für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.

... für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

16.3. Wichtige Hinweise

- Vorsicht vor Verbrennungen. Berühren Sie den Auslass nicht, wenn das Getränk in Zubereitung ist.
- Öffnen Sie nicht die Tür, nehmen Sie den Bohnenbehälter, die Tropfschale und andere Ersatzteile nicht heraus, wenn die Maschine arbeitet.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn das Leitungswasser gestoppt ist. (Im Falle, dass eine Versorgung über Leitungswasser erfolgt.)
- Wasser und Pulver müssen beim Einfüllen unter dem Stand der **MAX**-Linie bleiben.
- Kein Wasser in den Bohnenbehälter und Pulverbehälter füllen.
- Halb geröstete Bohnen sowie Bohnen mit weniger Öl werden empfohlen. Ölige oder verbrannte Bohnen sind nicht empfohlen.
- Stellen Sie die Auslaufhöhe mit den Tassen ein.
- Bürstenreiniger sind nicht zulässig. Um Maschinenschäden zu vermeiden, reinigen Sie die Maschine mit einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie Kaffeesatzbehälter und Tropfschale regelmäßig.
- Schalten Sie die Maschine nicht aus, wenn die Maschine Getränke zubereitet, sich selbst testet oder automatisch reinigt.
- Ausschalten in korrekter Reihenfolge: Tippen Sie auf „***Ausschalten***“, die Maschine spült automatisch. Der Spülvorgang ist abgeschlossen und die Displaybeleuchtung ist aus. Schalten Sie den Netzschalter auf aus. Trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz.

17. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, dass der nachfolgend bezeichnete Artikel den einschlägigen EG-Richtlinien / -Verordnungen (insbesondere den unten benannten) entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm, that the article as detailed below complies with the governing EU-Directives / -Regulations (in particular with those mentioned below) and mass-production will be manufactured accordingly.



Artikelbezeichnung *article description*	Commercial Coffee Machine
Artikelnummer *article number*	542991, 543128, 543129
Typ *type*	Coffea Master
Relevante technische Daten *relevant technical data*	220-240V / 50-60Hz, 2900W

Einschlägige EU-Richtlinien / -Verordnungen
Governing EU-Directives / Regulations

X **Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)** *Directive relating to Electromagnetic Compatibility (EMC.)* **2014/30/EU**	X **Richtlinie für elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.** *Directive for electrical equipment for use within certain voltage limits.* **(LVD)2014/35/EU**
X **Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.** *Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS.)* **2011/65/EU and its amendment (EU) 2015/863**	X **Maschinenrichtlinie** *Machinery Directive* **2006/42/EG**
X **Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.** *Regulation on materials and articles intended to come into contact with food (LFGB).* **1935/2004/EC**	X **Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte.** *Directive on waste electrical and electronic. equipment* **(WEEE)2012/19/EU**
X **Verordnung (EU)2024/3190über die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen und Bisphenolderivaten.** *COMMISSION REGULATION (EU) 2024/3190 on the use of bisphenol A (BPA) and other bisphenols and bisphenol derivatives.*	X **Richtlinie über RED.** *Directive relating to (RED)* **2014/53/EU**

CE

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Hersteller *manufacturer*	Tchibo Coffee Service GmbH, Überseering 18 22297 Hamburg- Germany
Ausstellungsdatum *Date of issuer*	10.07.2026
Jahr des CE-Konformitätsbewertungsverfahren *Year in which the CE-Mark was affixed*	2026

Tchibo Coffee Service GmbH • Überseering 18 | D-22297 Hamburg
Service-Nummer: +49 800 1302268 • Fax: +49 800 1358230
info@tchibo-coffeeservice.de • tchibo-coffeeservice.de

Tchibo Coffee Service (Austria) GmbH • Erdberger Lände 40 | A-1030 Wien
Service-Nummer: +43 800 408407
info@tchibo-coffeeservice.at • www.tchibo-coffeeservice.at

Matthew Algie and Company Ltd. • 16 Lawmoor Road, | Glasgow, G5 0UL | UK
Customer service: 01372 736 200 • Technical Support: 0800 824 426
www.tchibo-coffee.co.uk • www.matthewalgie.com

Tchibo Coffee Service Czech Republic spol. s r.o. •
Toužimská 856 | Letňany, 199 00 Praha 9 | Česká republika
Customer service: (+420) 800 124 421 • Technical service: (+420) 720 061 080
www.tchibo-coffeeservice.cz

Tchibo Coffee Service Polska Sp. z o.o. • Al. Jerozolimskie | 172 02-486 Warszawa
Tel.: +48 22 307 23 23
tcsserwis@tchibo-coffeeservice-team.de • www.tchibo-coffeeservice.pl

Tchibo Coffee Service S.R.L. • Strada Piersicilor nr. 91 | Jilava, jud Ilfov | Romania
M: +4 0756077398 • callcenter@tchibo2go.ro

© 2026 Tchibo Coffee Service GmbH
Original-Betriebsanleitung.
Technische Änderungen vorbehalten.
Stand: 16.09.2026