

Betriebsanleitung

Heißgetränke-Automaten C-Serie
CE Mono, CE Duo, CI



Deutsch
Version: März 2021

Original-Betriebsanleitung

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

© Jakob Gerhardt Automatische Verkaufsanlagen GmbH
Am Raigerwald 18-20
D-72622 Nürtingen-Raidwangen

Telefon: +49 (0) 7022 94 39 90
Telefax: +49 (0) 7022 94 39 922
E-Mail: info@gerhardt-automaten.de
Internet: www.gerhardt-automaten.de

Inhaltsverzeichnis

Willkommen	6
1 Allgemeines	7
1.1 Informationen zu dieser Anleitung	7
1.2 Symbolerklärung.....	8
1.3 Haftungsbeschränkung	9
1.4 Open Source Software	10
1.5 Unterscheidung der Automaten-Ausführungen	11
2 Sicherheit	12
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	12
2.2 Verantwortung des Betreibers	12
2.3 Grundsätzliche Gefahren	13
2.3.1 Gefahr durch elektrischen Strom.....	13
2.3.2 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr	14
2.3.3 Gesundheitsgefahr	14
2.3.4 Quetschgefahr	14
2.3.5 Allgemeine Sicherheit.....	15
3 Technische Daten	16
3.1 Allgemeine Angaben	16
3.2 Anschlusswerte	16
3.3 Betriebsbedingungen.....	17
3.4 Emissionen	17
3.5 Unterschrank	17
3.6 Touchscreen.....	17
3.7 Typenschild	18
3.8 Typenschlüssel.....	18
4 Aufbau und Funktion	19
4.1 Produktübersicht.....	19
4.1.1 Außenansicht.....	19
4.1.2 Innenansicht	20
4.1.3 Innentür	21
4.1.4 Rückseite.....	22
4.2 Baugruppenbeschreibung	23
4.2.1 Kannen-Schlüsselschalter (optional).....	23
4.2.2 Touchscreen.....	23
4.2.3 Unterschrank (optional)	23

4.3	Lieferumfang.....	24
4.4	Menü-Struktur.....	24
5	Transport, Verpackung und Lagerung.....	28
5.1	Sicherheitshinweise für den Transport.....	28
5.2	Transportinspektion.....	28
5.3	Verpackung.....	29
5.4	Transport.....	29
5.5	Lagerung.....	30
6	Installation und Inbetriebnahme.....	31
6.1	Sicherheit bei der Installation und Inbetriebnahme.....	31
6.2	Anforderungen an den Aufstellort.....	31
6.3	Installation.....	33
6.3.1	Wasserschlauch anschließen.....	33
6.3.2	Netzstecker anschließen.....	35
6.4	Inbetriebnahme.....	35
6.4.1	Heißgetränk-Automat einschalten.....	35
6.4.2	Boiler spülen.....	36
6.4.3	Pulverbehälter füllen.....	36
6.4.4	Bohnenbehälter füllen.....	38
6.4.5	Becherwerk füllen.....	39
6.4.6	Mahlgrad einstellen.....	40
6.4.7	Pulverbehälter kalibrieren.....	41
6.4.8	Kaffeemühle kalibrieren.....	42
6.4.9	Testverkauf durchführen.....	43
7	Bedienung des Automaten.....	44
7.1	Heißgetränk-Automat ein- und ausschalten.....	44
7.1.1	Heißgetränk-Automat einschalten.....	44
7.1.2	Heißgetränk-Automat ausschalten.....	44
7.2	Getränk in Becher ausgeben.....	44
7.3	Getränk in Kanne ausgeben.....	45
7.4	Getränkeausgabe stoppen.....	45
7.5	Heißwasser ausgeben (optional).....	45
7.6	Kaffeesatzbehälter leeren.....	45
8	Reinigung und Pflege.....	47
8.1	Sauberkeit und Hygiene.....	47
8.2	HACCP-Konzept.....	49
8.3	Reinigungsliste.....	52
8.4	Pulverbehälter reinigen.....	53

8.5	Ausgabe reinigen.....	55
8.6	Gehäuse und Touchscreen reinigen	55
8.7	Programm GESAMTSPÜLUNG ausführen.....	56
8.8	Tropfwanne reinigen.....	56
8.9	Kaffeesatzbehälter reinigen.....	57
8.10	Programm SCHALEN SPÜLEN ausführen	58
8.11	Misch-Mix-System MMX reinigen.....	59
8.12	Getränkeauslauf reinigen	61
8.13	Programm BRÜHER MIT TABLETTE REINIGEN ausführen	62
8.14	Brüher manuell reinigen	63
9	Probleme und Lösungen.....	64
10	Demontage und Entsorgung.....	65
10.1	Demontage	65
10.2	Entsorgung	65
11	Index.....	66

Willkommen

Herzlichen Dank für Ihren Kauf eines Gerhardt Heißgetränke-Automaten.

Sie haben eine gute Wahl getroffen, denn Gerhardt Kaffeespezialitäten-Automaten gehören in dieser Leistungsklasse zum Besten, was auf dem Markt erhältlich ist.

Unsere Systeme zeichnen sich vor allem durch folgende Punkte aus:

- hohe Qualität aller Bauteilelemente
- sichere Funktionsabläufe
- sehr einfache und intuitive Bedienung

Damit der Kaffeespezialitäten-Automat über viele Jahre stets zuverlässig arbeitet, sollten Sie insbesondere die Hinweise zur Reinigung und Pflege sowie zur Bedienung beachten.

Ihre Gerhardt C-Serie ist ein professionelles Automaten-System und ausschließlich für den gewerblichen Bereich bestimmt.

1 Allgemeines

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Anleitung ermöglicht den sicheren und effizienten Umgang mit dem Automaten.

Grundvoraussetzung für sicheres Arbeiten ist die Einhaltung aller angegebenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen in dieser Anleitung.

Darüber hinaus gelten die örtlichen Arbeitsschutzvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für den Einsatzbereich des Automaten.

Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, müssen Sie diese Anleitung vor Beginn aller Tätigkeiten sorgfältig durchgelesen und verstanden haben.

Die Anleitung ist Bestandteil des Automaten und muss in unmittelbarer Nähe des Automaten, für das Personal jederzeit zugänglich, aufbewahrt werden.

Bei Weitergabe des Automaten an Dritte muss diese Anleitung auch mitgegeben werden.

Bitte beachten Sie, dass diese Anleitung für verschiedene Ausführungen von Automaten zutrifft. Es können daher Details beschrieben sein, die Ihr Automat möglicherweise nicht enthält. Abbildungen in dieser Anleitung dienen dem grundsätzlichen Verständnis und können von der tatsächlichen Ausführung abweichen.

1.2 Symbolerklärung

Dieser Abschnitt enthält eine Übersicht der verwendeten Symbole und textlichen Hervorhebungen.

Warnhinweise Warnhinweise sind in dieser Anleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise werden durch Signalworte eingeleitet, die das Ausmaß der Gefährdung zum Ausdruck bringen. Bitte halten Sie die Warnhinweise unbedingt ein und handeln Sie umsichtig, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

! WARNUNG

Diese Kombination aus Symbol und Signalwort weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.

! VORSICHT

Diese Kombination aus Symbol und Signalwort weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.

ACHTUNG

Dieses Signalwort weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu Sach- und Umweltschäden führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.



Tipps und Empfehlungen

HINWEIS

Dieses Signalwort hebt nützliche Tipps und Empfehlungen, sowie Informationen für einen effizienten und störungsfreien Betrieb hervor.

Weitere Kennzeichnungen

Zur Hervorhebung von Handlungsanweisungen, Ergebnissen, Auflistungen, Verweisen und anderen Elementen werden in dieser Anleitung folgende Kennzeichnungen verwendet:

Kennzeichnung	Erläuterung
	Kennzeichnet Verweise auf Kapitel dieser Anleitung.
	Kennzeichnet einen Zustand oder eine automatische Abfolge als Ergebnis eines Handlungsschritts.

Kennzeichnung	Erläuterung
... > ...	Kennzeichnet einen Menüpfad (bspw. Parameter > Regelparameter).
■	Kennzeichnet Aufzählungen und Listeneinträge ohne festgelegte Reihenfolge.
[Taste]	Kennzeichnet Bedienelemente (z. B. Tasten).

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Anleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Normen und Vorschriften, des Stands der Technik, sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller für Schäden keine Haftung:

- Nichtbeachtung dieser Anleitung
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung
- Einsatz von nicht ausreichend qualifiziertem Personal
- Eigenmächtiger Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder aufgrund neuester technischer Änderungen, von den hier beschriebenen Erläuterungen und Darstellungen abweichen.

Es gelten die im Liefervertrag vereinbarten Verpflichtungen, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Lieferbedingungen des Händlers bzw. des Herstellers und die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen gesetzlichen Regelungen.

Technische Änderungen im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Open Source Software

Dieses Produkt enthält Softwarebestandteile, die von den Rechteinhabern als Freie Software bzw. Open Source Software unter der GNU General Public License, Versionen 2 bzw. 3, bzw. der GNU Lesser General Public License, Versionen 2.1 bzw. 3.0, lizenziert werden.

Sie können den Quellcode dieser Softwarebestandteile von uns auf einem Datenträger (CD-ROM, DVD oder USB-Stick) erhalten, wenn innerhalb von drei Jahren nach der Auslieferung des Produkts an den Kunden oder solange, wie wir Ersatzteile oder Support für das Produkt anbieten, eine Anfrage an unsere Kundenbetreuung an folgende Adresse

- Jakob Gerhardt GmbH
- Herr Bernd Gerhardt
- Am Raigerwald 18-20
- D-72622 Nürtingen-Raidwangen

mit Angabe folgender Produktdaten

- Gerätebezeichnung
- Seriennummer
- Auslieferungsdatum

gestellt wird und EUR 10,- für die Kosten zur Erstellung des Datenträgers und dessen Versendung vorab auf folgendes Konto überweisen werden:

- Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen
- IBAN: DE75 6115 0020 0048 5411 74
- SWIFT: ESSLDE66XXX

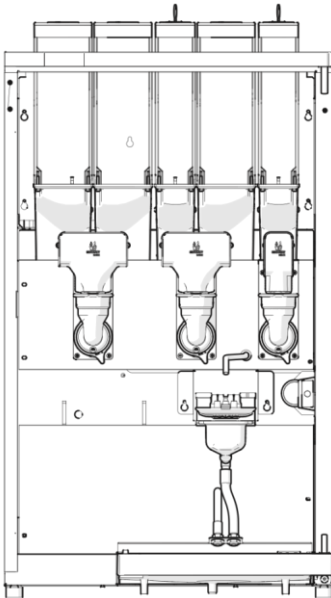
Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass die Nutzung des im Lizenzvertrag zugesicherten Rechts, die Open Source Komponenten gegen eigene Versionen auszuwechseln, zum Erlöschen der Zertifizierung bzw. Garantie führt. Der Betrieb des geänderten Gerätes erfolgt dann auf eigene Verantwortung.

Die Nutzung der Software Qt erfolgt unter Verwendung deren LGPL-V3-Lizenzierung.

1.5 Unterscheidung der Automaten-Ausführungen

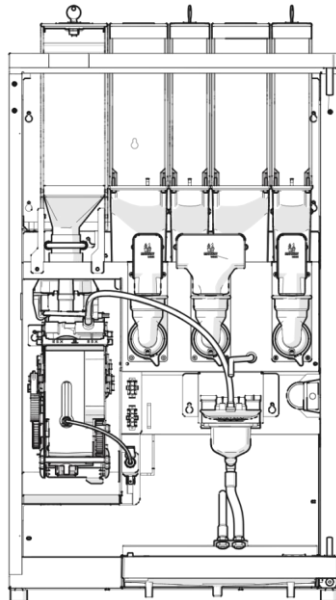
Der Heißgetränk-Automat der C-Serie wird in zwei Ausführungen gefertigt und in dieser Anleitung beschrieben. Bitte beachten Sie die Unterschiede.

C-Serie CI Instant



Kaffee wird aus löslichem Kaffee zubereitet.

C-Serie CE (Mono / Duo) Espresso



Automat mit ESX Brühgruppe und Kaffeebohnenbehälter. Kaffee wird aus ganzen Bohnen frisch gemahlen und frisch im Espresso-Verfahren zubereitet. CE Mono: ein Bohnenbehälter (= Abbildung), CE Duo: zwei Bohnenbehälter (ohne Abbildung).

2 Sicherheit

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte für den Schutz von Personen, sowie für den sicheren und störungsfreien Betrieb. Weitere aufgabenbezogene Warnhinweise sind in den einzelnen Handlungssequenzen enthalten.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Automat dient ausschließlich zur Zubereitung und Ausgabe heißer Getränke im gewerblichen Bereich. Der Automat ist nur für die Innenraum-Aufstellung in trockenen und beheizten Räumen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Folgen aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung aller Angaben in dieser Anleitung.

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende oder andersartige Benutzung gilt als Fehlgebrauch.

! WARNUNG

Gefahr bei Fehlgebrauch!

Fehlgebrauch des Automaten kann zu gefährlichen Situationen führen.

- Den Automaten niemals im Außenbereich betreiben.
- Den Automaten niemals mit beschädigtem Gehäuse oder beschädigtem Stromkabel verwenden.
- Den Automaten niemals eigenmächtig umbauen.
- Niemals versuchen, den Automaten selbst zu reparieren.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

2.2 Verantwortung des Betreibers

Betreiber Betreiber ist diejenige Person, die den Automaten zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Produktverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt. Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Störungsbeseitigung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Personen, die mit dem Automaten umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass der Automat stets in technisch einwandfreiem Zustand ist.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Reinigungsintervalle eingehalten werden.

2.3 Grundsätzliche Gefahren

Im folgenden Abschnitt sind Restrisiken benannt, die von dem Automaten auch bei bestimmungsgemäßer Verwendung ausgehen können.

Um die Risiken von Personen- und Sachschäden zu reduzieren und gefährliche Situationen zu vermeiden, beachten Sie bitte die hier und die in den weiteren Abschnitten dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitshinweise.

2.3.1 Gefahr durch elektrischen Strom

Falls der Automat oder das Netzkabel beschädigt ist, besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Verwenden Sie kein beschädigtes Netzkabel.
- Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose stecken oder mit nassen Händen anfassen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Technischen Service oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie keine fest verschraubten Abdeckungen vom Gehäuse des Automaten.
- Verwenden Sie den Automaten nur, wenn er sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet.
- Ein defekter Automat darf ausschließlich von einer autorisierten Werkstatt repariert werden. Reparieren Sie den Automaten nicht selbst.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Automaten, an seinen Bestandteilen und am Zubehör vor.
- Vor Wartungsarbeiten Automat immer am Hauptschalter ausschalten.

- Reinigen Sie den Automaten nicht mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger.

2.3.2 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

Austretende Flüssigkeiten und Dämpfe können sehr heiß sein. Teile des Automaten werden ebenfalls sehr heiß.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden:

- Vermeiden Sie Hautkontakt mit den austretenden Flüssigkeiten und Dämpfen.
- Berühren Sie während des Betriebs keine Düsen am Auslauf.

2.3.3 Gesundheitsgefahr

Der Automat gibt Lebensmittel aus.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Gesundheitsgefahren zu vermeiden:

- Reinigen Sie den Automaten regelmäßig.
- Zur Reinigung nur lebensmittelechte, zugelassene Mittel verwenden.
- Verarbeiten Sie keine Produkte, die nicht mit dem Hersteller abgestimmt sind.
- Zusätzlich zu den täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigungsarbeiten sollten Wartungsarbeiten am Automaten durchgeführt werden.

2.3.4 Quetschgefahr

Die Brühkammer bewegt sich bei der Kaffeezubereitung.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Quetschungen zu vermeiden:

- Greifen Sie während des Betriebs nicht in den Innenraum des Automaten.
- Greifen Sie während des Betriebs nicht in die Brühkammer oder an den Brühkammerschlitten.

2.3.5 Allgemeine Sicherheit

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden:

- Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur des Automaten müssen insbesondere die folgenden Vorschriften und Richtlinien, in ihrer neuesten Fassung, zwingend beachtet werden: Vorschriften des zuständigen Stromversorgungsunternehmens, Unfallverhütungsvorschriften (UVV), Richtlinien der Berufsgenossenschaft, Gewerbeordnung, EG-Richtlinien, VDE-Vorschriften, Beachtung der üblichen Hygienevorschriften, landesspezifische Vorschriften.
- Dieser Automat ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie der Automat zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Automaten spielen.
- Bei Reparaturen nur Originalersatzteile verwenden.

3 Technische Daten

3.1 Allgemeine Angaben

Angabe	Wert/Einheit
Abmessungen inkl. Bohnenbehälter (H x B x T)	865 x 495 x 560 mm
Leergewicht CI	65 kg
Leergewicht CE	75 kg
Dosierung	individuell einstellbar
Produktanzahl	frei programmierbar
Becherwerk	Für Becher mit 70,3 mm Durchmesser (ca. 170 Stück) oder 80 mm Durchmesser (ca. 100 Stück)
Boiler-Temperatur	Einstellbar 70 – 95 °C
Baujahr	↪ siehe Typenschild

3.2 Anschlusswerte

Elektrisch

Angabe	Wert/Einheit
Netzspannung	230 V ± 10 %
Netzfrequenz	50/60 Hz
Leistung	2.800 W
Netzunterbrechung	< 50 ms
Absicherung	16 A

Wasser

Angabe	Wert/Einheit
Wasseranschluss	Frischwasser-Anschluss 3/4" Außengewinde (optional mit Wassertank)
Wasserhärte bauseits	max. 6 °dH (bei höheren Werten muss ein Kalkfilter vorgeschaltet werden)
Bauseitiger Wasserdruck am Aufstellort des Automaten	2 bis 6 bar (bei höherem Druck muss ein Druckminderer vorgeschaltet werden)

3.3 Betriebsbedingungen

Angabe	Wert/Einheit
Temperatur	+ 5 °C bis max. + 35 °C (bei Frost Wassersystem leeren)
Relative Luftfeuchtigkeit	max. 80 % (nicht kondensierend)

3.4 Emissionen

Angabe	Wert/Einheit
Lärmemission	< 70 dB(A)

3.5 Unterschrank

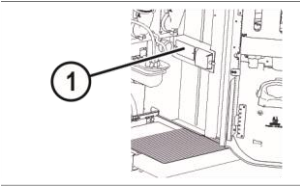
Angabe	Wert/Einheit
Gewicht	40 kg
Abmessungen (H x B x T)	800 x 495 x 530 mm

3.6 Touchscreen

15,6" Touchscreen

Angabe	Wert/Einheit
Auflösung	1.920 x 1.080 px
Helligkeit	400 cd/m ²
Farben	16,2 Mio.
Blickwinkel horizontal und vertikal	88°
Diagonale Größe	15,6"

3.7 Typenschild



Das Typenschild 1 befindet sich im Inneren des Automaten rechts unten.



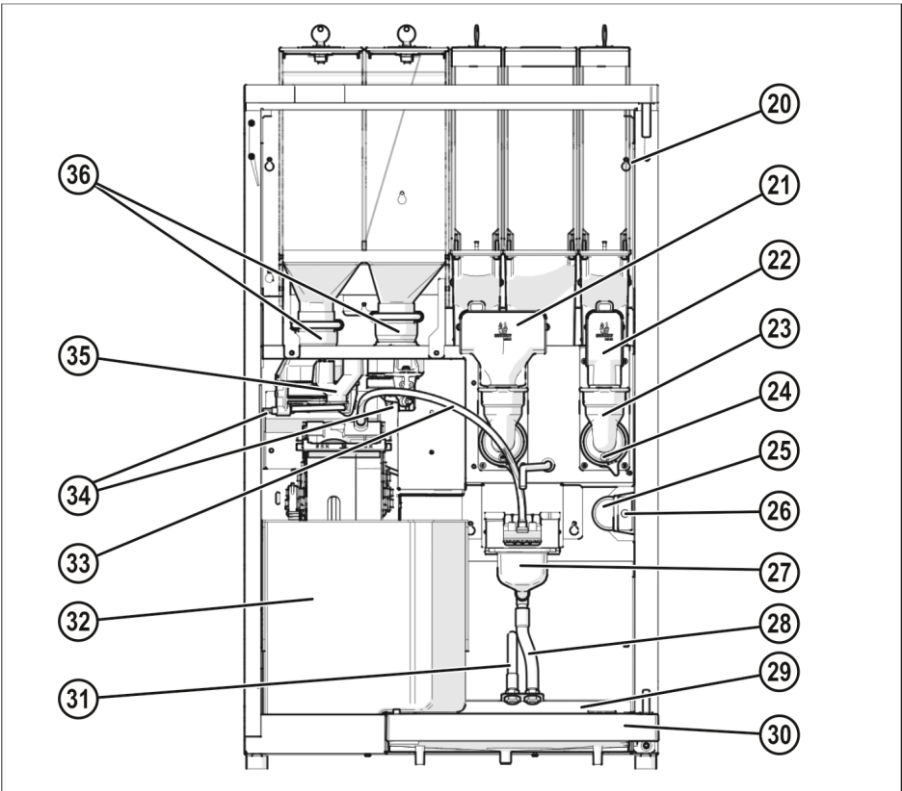
Das Typenschild beinhaltet folgende Angaben:

- Hersteller
- Maschinentyp
- Masch.-Nr.
- CE-Kennzeichnung
- Herstelldatum (Baujahr)
- Herstelleranschrift

3.8 Typenschlüssel

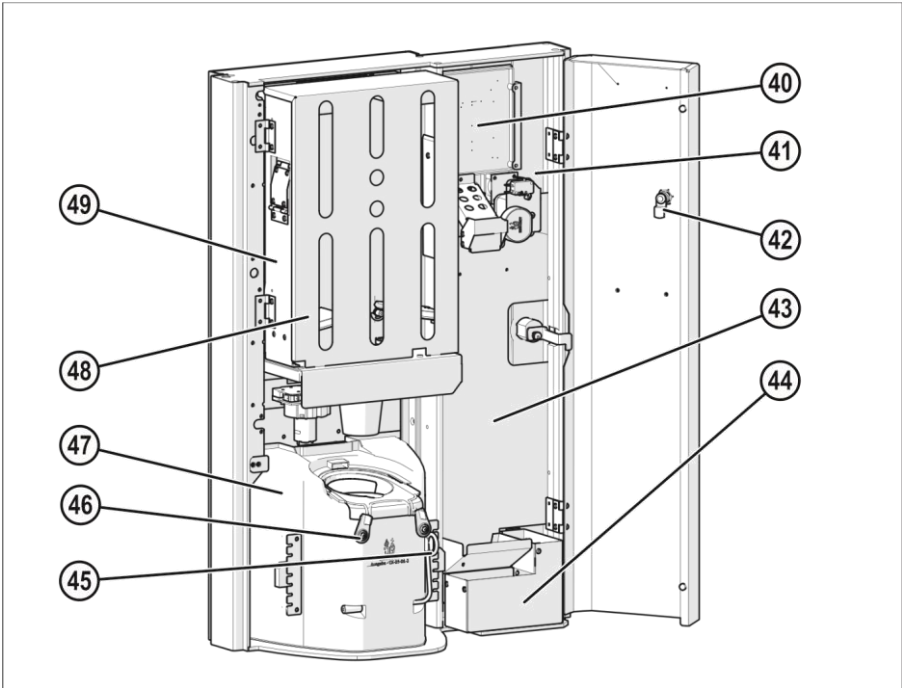
Bauform	#	#	#	#	#
Gerätetyp					
Compact	C				
Mahl- und Brüh- technik					
Espresso		E			
Instant		I			
Mahlwerke					
1x Mahlwerk			Mono		
2x Mahlwerke			Duo		
Optionen					
Becherwerk				B	
Tassen				T	
Teewasser					TW

4.1.2 Innenansicht



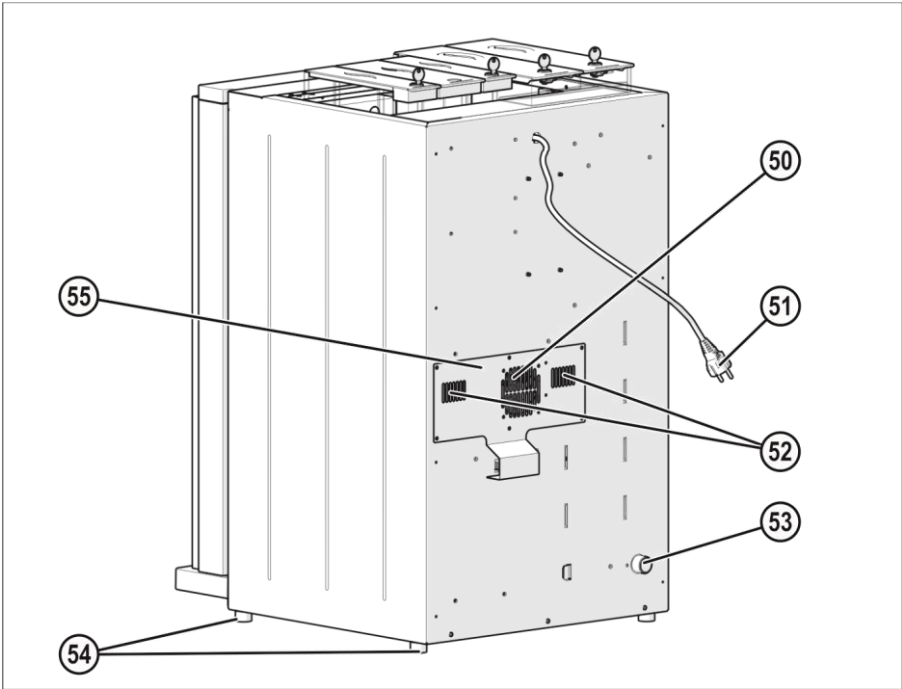
- | | | | |
|----|-------------------------|----|-------------------------------------|
| 20 | Hauptschalter | 29 | Tropfgitter |
| 21 | Pulverrutsche Duo | 30 | Tropfwanne |
| 22 | Pulverrutsche Mono | 31 | Überlaufschlauch |
| 23 | Mischkammer | 32 | Kaffeesatzbehälter |
| 24 | Auslauf der Mischkammer | 33 | Kaffeeschlauch |
| 25 | Manometer | 34 | Mahlgradverstellung (Duo) |
| 26 | Türkontaktschalter | 35 | Kaffeepulverrutsche (Duo) |
| 27 | Sammeltrichter | 36 | Mühle (hier CE Duo mit zwei Mühlen) |
| 28 | Ablaufschlauch | | |

4.1.3 Innentür



- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|---------------------------|
| 40 | 1x USB-Schnittstelle | 45 | Verriegelung Tassenhalter |
| 41 | Raum für Bezahlssysteme | 46 | Verriegelung Becherfang |
| 42 | Schloss Abdeckung Münzsaltgerät | 47 | Ausgabegehäuse |
| 43 | Raum für Münzsaltgerät (optional) | 48 | Abdeckung Becherwerk |
| 44 | Geldkassette (optional) | 49 | Becherwerk (optional) |

4.1.4 Rückseite



50 Zuluftöffnung

51 Stromanschluss

52 Abluftöffnung MMX

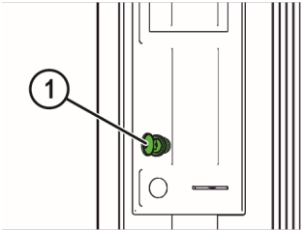
53 Wasseranschluss

54 Standfüße

55 Wartungsabdeckung

4.2 Baugruppenbeschreibung

4.2.1 Kannen-Schlüsselschalter (optional)



Der Kannen-Schlüsselschalter befindet sich im oberen Bereich der Automatentür.

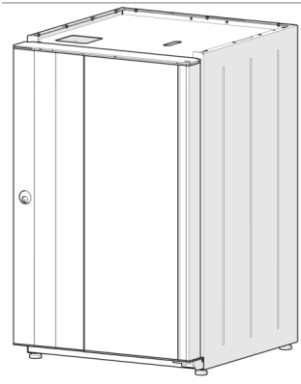
Mit dem Kannen-Schlüsselschalter 1 können die folgenden Betriebsarten gewählt werden:

- Kannenschaltung
- Freiverkauf von Einzelportionen

4.2.2 Touchscreen

Die Bedienung des Automaten erfolgt komfortabel über einen Touchscreen mit kontextabhängiger Anzeige und Menüführung. Zur Auswahl genügt ein Berühren des Touchscreens mit dem Finger.

4.2.3 Unterschrank (optional)



Der Unterschrank ist besonders geeignet für die Lagerung von Füllprodukten, Zucker, Milch und Löffeln. Ausgestattet mit einer abschließbaren Tür und vier verstellbaren Füßen. Der Unterschrank bietet Platz für Füllstoffe und/oder einen optional erhältlichen Kalkfilter.

4.3 Lieferumfang

Folgende Komponenten sind im Lieferumfang enthalten:

Komponente	CI	CE Mono	CE Duo
Heißgetränke-Automat	1x	1x	1x
Stopfen für Pulverbehälter	5x	4x	3x
Betriebsanleitung	1x	1x	1x
Konformitätserklärung	1x	1x	1x
Unterschrank	(optional)	(optional)	(optional)

4.4 Menü-Struktur

Menü-Ebene 1	Menü-Ebene 2	Beschreibung
Reinigung		HINWEIS: Die automatischen Spül- und Reinigungsprogramme ersetzen nicht die manuelle Reinigung der Komponenten.
	Gesamtspülung	Hier können Sie den gesamten Automaten automatisch mit Wasser spülen.
	MMX spülen	Hier können Sie einzelne Schalen automatisch mit Wasser spülen.
	Ventile reinigen	Hier können Sie die Wasser-Ventile des Automaten automatisch reinigen und ggf. vorhandene Kalkablagerungen entfernen.
	Brüher spülen	Hier können Sie den Brüher automatisch mit Wasser spülen.
	Brüher reinigen	Hier können Sie den Brüher automatisch unter Verwendung einer Reinigungstablette reinigen.
	Touch reinigen	Hier können Sie für die Dauer von 30 Sekunden das Servicemenü ausblenden. Der Touchscreen ist für diese Dauer funktionslos. In dieser Zeit können Sie den Touchscreen reinigen.
Kalkfilter		<p>Hier können Sie einen ggf. vorhandenen Kalkfilter verwalten und sich über seinen Alterungszustand informieren.</p> <p>Der Zähler gibt an, wie viel Liter der angeschlossene Filter noch filtern kann.</p> <p>Der Filterzähler muss bei einer Erneuerung des Kalkfilters zurückgesetzt werden. Die Filterleistung entnehmen Sie der Betriebsanleitung des Herstellers des Filters.</p>

Menü-Ebene 1	Menü-Ebene 2	Beschreibung
Brüher mit Tablette reinigen		Hier können Sie die Anzahl der Portionen festlegen, bei deren Erreichen der Automat zur Durchführung einer Tablettenreinigung auffordern soll.
Zählerstände	Übersicht	<p>Hier können Sie sich eine Übersicht der Zählerstände im Gesamtzeitraum (Gesamt) oder für den letzten Monat anzeigen lassen.</p> <p>Es gibt folgende Zählerstände:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verkäufe: Anzahl der verkauften Produkte gegen Bezahlung. ■ Freiverkäufe: Anzahl der kostenlos ausgegebenen Produkte. ■ Cashlessverkäufe: Anzahl der bargeldlos (z. B. mittels Kartensystem) ausgegebenen Produkte. ■ Tokenverkäufe: Anzahl der mittels Wertmarken / Token ausgegebener Produkte. ■ Produkttests: Anzahl der testweise ausgegebenen Produkte. ■ Anzahl der vom Techniker oder Servicepersonal zu Qualitätszwecken ausgegebener Produkte. ■ Total: Anzahl der insgesamt ausgegebenen Produkte. ■ Umsatz: Gesamt umgesetztes Geld am Automaten durch verkaufte Produkte. <p>Checkbox „Kaffeessatzzähler aktiv“</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Checkbox aktiv: Dann können Sie im nebenstehenden Eingabefeld die Anzahl der Portionen festlegen, bei deren Erreichen der Automat dazu auffordern soll, den Kaffeesatzbehälter zu leeren.
	Produktzähler	Hier können Sie sich die Anzahl einzelner ausgegebener Portionen je Produkt anzeigen lassen.
Funktionen-Tests		Hier können Sie verschiedene Komponenten am Automaten testen (Bspw. Pulvermotoren, Mixermotoren, Wasser, Gebläse, Schlauchgeber, Bechergeber und Druckpumpe).
	Brüher fahren	Hier können Sie den Brüher in Service-Position fahren.
Fehler & Support	Aktive Fehler	Hier können Sie Fehler und Hinweise einsehen, die im Moment am Automaten bestehen.
	Historie	Hier können Sie Fehler und Hinweise einsehen, die in der Vergangenheit liegen.
	Support	Hier finden Sie die Telefonnummer der technischen Hotline.

Aufbau und Funktion

Menü-Ebene 1	Menü-Ebene 2	Beschreibung
	Geräteinfo	Hier können Sie die aktuellen Softwareversionen einsehen.
Anleitungen		Hier können Sie die hinterlegte Betriebsanleitung öffnen.
Schnellaktionen		Hier können Sie eine der folgenden Aktionen ausführen: <ul style="list-style-type: none"> ■ Spülen starten ■ Kalkfilter ersetzt ■ Produkttest starten ■ Brüher reinigen starten ■ Tablettenreinigung starten
Münzwechsler		Hier können Sie verschiedene Einstellungen der Zahlungssysteme vornehmen.
Produkte		Hier können Sie verschiedene Einstellungen am Layout, an Rezepten und Zutaten vornehmen.
	Kannenfunktion	Hier können Sie die Kannenfunktion aktivieren und ein Rezept wählen, das bei Nutzung der Kannenfunktion zubereitet werden soll.
	Layout	Hier können Sie das Layout der Produktauswahl festlegen.
	Weltenauswahl	Hier können Sie eine Vorauswahl für die Produktauswahl festlegen (Beispiel: Vorauswahl für Große Tassen und kleine Tassen).
	Produktauswahl	Hier können Sie vorbereitete Rezepte per Drag & Drop in die Produktauswahl übernehmen.
	Rezepte	Hier können Sie neue Rezepte anlegen, bestehende Rezepte bearbeiten oder löschen.
	Zutaten	Hier können Sie Zutaten anlegen, umbenennen und per Checkbox wählen.
Produktpreise		Hier können Sie Preiskonfigurationen vornehmen und Happy-Hour-Zeiten festlegen.
Wasser		Hier können Sie Einstellungen am Boiler vornehmen, Boiler Servicezeiten festlegen, die Pumpenvorlaufzeit festlegen und die Ventile reinigen.
	Boiler	Hier können Sie Einstellungen am Boiler und an der Temperatur vornehmen.
Pulver	Fächerzuordnung	Hier können Sie die Anzahl der Mixermotoren festlegen und jeder Pulverschnecke ein Produkt zuordnen.
	Schema	Hier können Sie eine schematische Übersicht der zugeordneten Behälter einsehen und per Drag & Drop ändern.
MMX		Hier können Sie Einstellungen an Schalenlüfter und Gehäuselüfter vornehmen.

Menü-Ebene 1	Menü-Ebene 2	Beschreibung
Licht & Animation	Display	Hier können Sie die Hintergrundbeleuchtung einstellen und die Zeit festlegen, nach der ein Video starten soll.
	Ambilight	Hier können Sie Einstellungen am Ambilight vornehmen (Farbe wählen und festlegen zu welcher Situation diese angezeigt werden soll, bspw. bei Verkauf oder Standby).
	Video	Hier können Sie über den USB-Port eigene Videos festlegen, die nach einer festgelegten Dauer im Menüpunkt Display abgespielt werden. Der USB-Stick muss dazu dauerhaft am Port bleiben.
Kalibrierung		Hier können Sie Pulver und Wasser kalibrieren.

5 Transport, Verpackung und Lagerung

5.1 Sicherheitshinweise für den Transport

ACHTUNG

Beschädigungen durch unsachgemäßen Transport!

Bei unsachgemäßem Transport können Sachschäden entstehen.

- Beim Abladen des verpackten Geräts bei Anlieferung sowie innerbetrieblichem Transport vorsichtig vorgehen und die Symbole und Hinweise auf der Verpackung beachten.
- Verpackung erst kurz vor Montage entfernen.

5.2 Transportinspektion

Die Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden wie folgt vorgehen:

- Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegennehmen.
- Schadensumfang auf den Transportunterlagen oder auf dem Lieferschein des Transporteurs vermerken.
- Reklamation einleiten.

HINWEIS

Jeden Mangel reklamieren, sobald er erkannt ist. Schadensersatzansprüche können nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden.

5.3 Verpackung

Zur Verpackung



Das Gerät ist mit einer dickwandigen Kartontage komplett umseitig verpackt und mittels Spannbändern auf einer Palette befestigt. Die Verpackung soll den Automaten bis zur Installation vor Transportschäden, Korrosion und anderen Beschädigungen schützen. Daher die Verpackung nicht zerstören und erst kurz vor der Installation entfernen.

Umgang mit Verpackungsmaterialien

Verpackungsmaterial nach den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen und örtlichen Vorschriften entsorgen.

ACHTUNG

Gefahr für die Umwelt durch falsche Entsorgung!

Verpackungsmaterialien sind wertvolle Rohstoffe und können in vielen Fällen weiter genutzt oder sinnvoll aufbereitet und wiederverwertet werden. Durch falsche Entsorgung von Verpackungsmaterialien können Gefahren für die Umwelt entstehen.

- Verpackungsmaterialien umweltgerecht entsorgen.
- Die örtlich geltenden Entsorgungsvorschriften beachten. Gegebenenfalls einen Fachbetrieb mit der Entsorgung beauftragen.

5.4 Transport

! VORSICHT

Verletzungsgefahr durch außermittigen Schwerpunkt!

- Den Automat niemals auf einer schrägen Rampe bewegen.
- Immer Transportaufzüge verwenden.

Damit keine Wasser- und Kälteschäden während des Transports oder bei längerer Lagerung entstehen, wurde der Automat vorsorglich im Werk entleert.

5.5 Lagerung

ACHTUNG

Gefahr von Frostschäden!

- Falls der Automat bereits betrieben wurde und transportiert oder gelagert werden soll, muss dies frostfrei erfolgen.

Den Automaten unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei lagern.
- Nur auf tragfestem Untergrund abstellen.
- Lagertemperatur: 15 bis 35 °C.
- Relative Luftfeuchtigkeit: max. 60 %.

6 Installation und Inbetriebnahme

6.1 Sicherheit bei der Installation und Inbetriebnahme

- Persönliche Schutzausrüstung** Folgende Schutzausrüstung bei allen Arbeiten zur Installation und Inbetriebnahme tragen:
- Sicherheitsschuhe
 - Schutzhandschuhe

! WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Installation und Inbetriebnahme!

Unsachgemäße Installation und Inbetriebnahme kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.

- Vor Beginn der Arbeiten für ausreichende Montagefreiheit sorgen.
- Mit offenen, scharfkantigen Bauteilen vorsichtig umgehen.
- Auf Ordnung und Sauberkeit am Montageplatz achten! Lose aufeinander- oder umherliegende Bauteile und Werkzeuge sind Unfallquellen.
- Bauteile fachgerecht montieren. Vorgeschriebene Schraubenanziehdrehmomente einhalten.
- Bauteile sichern, damit sie nicht herabfallen oder umstürzen.

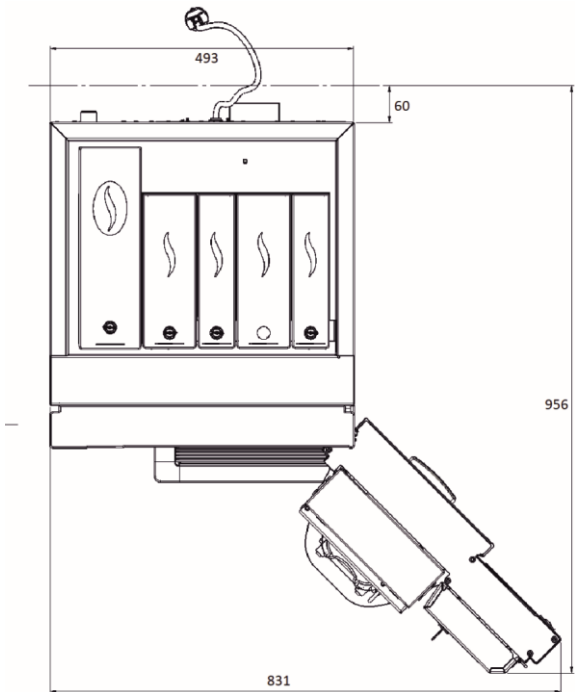
6.2 Anforderungen an den Aufstellort

Die Installation nur vornehmen, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Aufstellbedingungen:**
- Allgemein**
- Der Automat darf nur in trockenen, beheizten und gut belüfteten Räumen aufgestellt und betrieben werden.
 - Der Automat ist nicht zur Aufstellung im Freien geeignet.
 - Vor Inbetriebnahme muss der Automat Raumtemperatur angenommen haben.
 - Bei der Wahl des Aufstellplatzes darauf achten, dass der Automat für die Bedienung, Befüllung, Reinigung und Wartung leicht zugänglich ist.
 - Die Aufstellfläche muss waagrecht, stabil, tragfähig und erschütterungsfrei sein.
 - Damit die Funktion gewährleistet ist, muss der Automat genau waagrecht stehen und darf nicht verrutschen.

- Aus Sicherheitsgründen muss die Anschluss-Steckdose des Automaten gut zugänglich sein, um das Ziehen des Steckers zu ermöglichen.
- Um Überschwemmungen zu vermeiden, auf feste Verbindung der Anschlussleitungen achten.
- Umgebungsbedingungen: Temperatur 5 °C bis 35 °C; Luftfeuchtigkeit max. 80 %.

Aufstellbedingungen: Abstände



- Für die Versorgungsleitungen werden hinten min. 60 mm Abstand zur Wand benötigt.
- Seitlich können weitere Automaten direkt angestellt werden.
- Um die Automatentür öffnen zu können, werden nach vorne ca. 500 mm benötigt.

Aufstellbedingungen: Wasser

- Der Automat darf nur an einer trinkwassergeeigneten Kaltwasserleitung angeschlossen werden.
- Der Versorgungsdruck muss zwischen 2 und 6 bar liegen. Geringere oder höhere Drücke sind nicht zulässig. Bei geringerem Druck funktioniert der Automat nicht, bei

höherem Druck muss ein Druckminderer vorgeschaltet werden.

- Betriebstemperatur Wasser: 5 °C bis maximal 35 °C.
- Die Trinkwasser-Installation muss von Aufbau und Anordnung geeignet sein, die Anforderungen an die Trinkwasser-Hygiene sind stets einzuhalten. Ggf. Zirkulationssysteme einbauen.
- Ab einer Wasserhärte von 7°dH ist unbedingt ein Kalkfilter vor dem Automaten zu installieren. Ein Kalkfilter kann bei Bedarf im optional erhältlichen Unterschrank untergebracht werden. Um die Komponenten des Automaten zu schonen, regelmäßig die Patrone gemäß den Herstellerangaben erneuern.
- Die Anschluss-Wasserleitung darf nicht geknickt werden.
- Die gesetzlich vorgeschriebene Verhinderung des Rückflusses ins Wasserleitungsnetz ist bauseitig herzustellen. Es ist die DIN EN 1717 zu beachten.

**Aufstellbedingung:
Netzspannung**

- Toleranz der Netzspannung 230 V ± 10 % 50/60 Hz.
- Weitere Informationen sind den Technischen Daten zu entnehmen (↪ „Technische Daten“ auf Seite 16).

6.3 Installation

6.3.1 Wasserschlauch anschließen

ACHTUNG

Gefahr von Wasserschäden!

Bei einem Defekt, Materialermüdung oder fehlerhafter Installation im wasserführenden System kann es zu Wasserschäden kommen.

- Lassen Sie Installations- und Reparaturarbeiten grundsätzlich von eingewiesenem Fachpersonal ausführen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen.
- Für etwaige Wasserschäden, die durch die Verwendung geeigneter Vorkehrungsmaßnahmen verhindert werden können (z. B. Aquastop), durch Verschleiß oder Materialermüdung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Folgende Hinweise beachten:

- Der Automat darf nur an einem trinkwassergeeigneten Kaltwasser-Anschluss installiert werden.

- Sicherstellen, dass das für den Automaten verwendete Wasser den Anforderungen für den Verzehr von Lebensmitteln entspricht.
- Der Kaltwasserzulauf zum Automaten muss mit einem Absperrhahn ausgerüstet sein.
- Bevor der Automat an der Wasserleitung angeschlossen wird, muss diese ausreichend gespült werden.
- Der Spülvorgang sollte mind. zwischen 20 und 30 Sekunden dauern. Evtl. muss der Vorgang wiederholt werden.
- Die Anschluss-Wasserleitung darf nicht geknickt werden.
- Um Überschwemmungen zu vermeiden, auf feste Verbindung der Anschlussleitungen achten.

Vorgehensweise

1. Den Wasserhahn und den Wasseranschluss des Automaten mit einem geeigneten Wasseranschluss-Schlauch verbinden.
2. **ACHTUNG!** Der Wasseranschluss muss fachmännisch korrekt ausgeführt sein und ggf. von einem Installateur vorgenommen werden. Für Schäden, die auf einen fehlerhaft ausgeführten Wasseranschluss zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
3. Auf korrekten Sitz prüfen.
4. Wasserleitung aufdrehen.
5. Prüfen, ob der Anschluss absolut dicht ist und an keiner Stelle Wasser austritt.

6.3.2 Netzstecker anschließen

Folgende Hinweise sind zu beachten:

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem Typenschild des Automaten angegeben ist. Das Typenschild befindet sich oben links an der Innenseite des Automaten.
- Den Automaten nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
- Die Steckdose muss mindestens über eine 16 A Sicherung abgesichert sein.
- Keine Verlängerungskabel und Mehrfach-Steckdosen verwenden.
- Der Schuko-Stecker muss nach dem Aufstellen des Automaten gut zugänglich sein.

6.4 Inbetriebnahme

HINWEIS

- Installation und Inbetriebnahme des Automaten dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

6.4.1 Heißgetränk-Automat einschalten

HINWEIS

- Vor Inbetriebnahme den sicheren Stand des Automaten prüfen.
- Der Wasserzulauf muss dicht und geöffnet sein.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß an der Stromversorgung angeschlossen sein.
- Nach dem Einschalten dauert es einen Moment bis am Touchscreen Bedienungshinweise angezeigt werden.

Vorgehensweise

1. Automat am Hauptschalter einschalten. Der Hauptschalter befindet sich rechts oben hinten an der Innenseite des Automaten.
2. Den Anweisungen am Touchscreen folgen.

6.4.2 Boiler spülen

HINWEIS

- Um Wasser- und Kälteschäden während des Transports oder der Lagerung vorzubeugen, wurde der Wasserkreislauf vorsorglich im Werk entleert.

Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
⇒ Wenn der Boiler gespült (gefüllt) werden muss, zeigt der Automat das am Touchscreen automatisch an.
2. Den Anweisungen am Touchscreen folgen.

6.4.3 Pulverbehälter füllen Pulverbehälter ausbauen

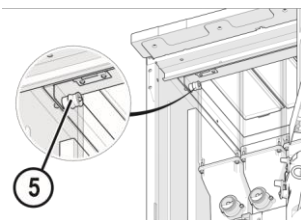
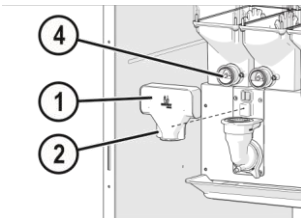
HINWEIS

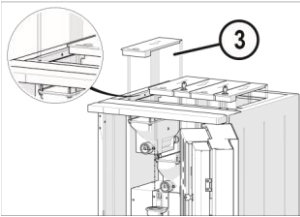
Es gibt unterschiedliche Größen von Pulverbehälter:

- Pulverbehälter Standard und XL
- Pulverbehälter XS

Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Automat am Hauptschalter ausschalten.
3. Pulverrutsche **1** an den Griffhügeln **2** nach vorn abziehen.
4. Pulverbehälter wird automatisch entriegelt.
5. Pulverauslass **4** mit der mitgelieferten Verschlusskappe schließen.
6. Ggf. Verriegelungsstift **5** entriegeln. Diese befinden sich je nach Automaten-Typ an folgenden Positionen:
 - CE Mono: 1x rechts
 - CE Duo: 1x rechts
 - Cl: 1x rechts und 1x links





7. Pulverbehälter **3** entnehmen:
 - Pulverbehälter Standard und XL nach vorne ziehen und nach oben entnehmen.
 - Pulverbehälter XS nach vorne entnehmen.

Pulverbehälter füllen

HINWEIS

- Es dürfen nur automatengeeignete Produkte verwendet werden.
- Produkte nur lose auffüllen.
- Die Produkte dürfen nicht verdichtet werden.
- Niemals Flüssigkeiten in diese Behälter einfüllen.

Vorgehensweise

1. Ggf. das Schloss des Pulverbehälters mit dem entsprechenden Schlüssel entriegeln.
2. Deckel abnehmen.
3. Im Pulverbehälter verbliebenes Pulver ggf. aufschütteln.
4. Den Pulverbehälter **3** mit dem zur Beschilderung passenden Produkt auffüllen.
5. Um Verklumpungen zu vermeiden, das einzufüllende Produkt lockern.
6. Die Nase des Deckels in der Aussparung im Pulverbehälter einrasten.
7. Ggf. das Schloss des Pulverbehälters mit dem entsprechenden Schlüssel verriegeln.

Pulverbehälter einbauen

Vorgehensweise

1. Vor dem Einsetzen des Pulverbehälters die Behältergrundplatte reinigen und trocknen.
2. Pulverbehälter entsprechend der Bezeichnung des Produktes von oben oder von vorn einsetzen.
3. Verschlusskappe **4** vom Pulverbehälter entfernen.
4. Pulverrutsche **1** von vorn einbauen.
5. Ggf. Verriegelungsstift **5** verriegeln.
6. Automat am Hauptschalter einschalten.
7. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
8. Ein Testprodukt ausgeben und entsorgen.

6.4.4 Bohnenbehälter füllen

ACHTUNG

Gefahr von Sachschaden!

Kaffeebohnen, die mit Zusatzstoffen (z. B. Zucker) behandelt wurden, sowie vorgemahlener oder gefriergetrockneter Kaffee, können das Mahlwerk beschädigen.

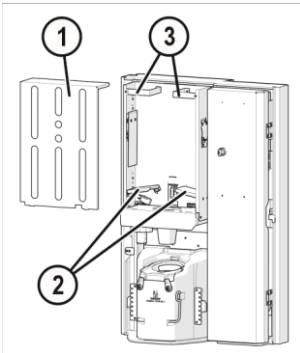
Durch Verwendung nicht geeigneter Kaffeesorten kann das Mahlwerk verkleben.

- Ausschließlich geröstete Kaffeebohnen guter Qualität ohne Nachbehandlung verwenden.
- Keine gefriergetrockneten oder karamellisierten Kaffeebohnen verwenden.
- Kein Kaffeepulver in den Bohnenbehälter füllen.

Vorgehensweise

1. Ggf. das Schloss des Bohnenbehälters mit dem entsprechenden Schlüssel entriegeln.
2. Deckel des Bohnenbehälters abnehmen.
3. Bohnenbehälter, nach Bedarf und verfügbarer Kapazität auffüllen.
4. Um den Deckel zu schließen, die Nase des Deckels in der Aussparung im Pulverbehälter einrasten.
5. Ggf. das Schloss des Bohnenbehälters mit dem entsprechenden Schlüssel verriegeln.
6. Nach dem Einfüllen einer anderen Kaffeesorte muss der Mahlgrad ggf. neu eingestellt werden (☞ „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 40).

6.4.5 Becherwerk füllen



Becher Durchmesser	Becherkapazität
70 mm	ca. 170 Becher
80 mm	ca. 100 Becher

Becherwerk entriegeln

Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Abdeckblech **1** abnehmen.
3. Becherfallklappen **2** waagrecht stellen.
 - 70 mm Becher: zwei Becherfallklappen
 - 80 mm Becher: eine Becherfallklappe

Becherwerk füllen

Vorgehensweise

1. Becherstange nach dem Hygiene-Konzept auspacken.
2. Becher auf Beschädigung prüfen.
3. Becher auf richtige Größe prüfen.
4. Die Säulen mit den nach oben geöffneten Bechern bis zum oberen Haltewinkel **3** füllen.
 - 70 mm Becher: drei Säulen
 - 80 mm Becher: zwei Säulen

Becherwerk verriegeln

Vorgehensweise

1. Das Abdeckblech **1** aufsetzen.
2. Becherwerk senkrecht stellen.
3. Becherwerk in die Ausgangsstellung drücken, bis das Becherwerk hörbar einrastet.
4. Servicemenü > **Funktionen-Tests** > **Becherwerk** wählen.
⇒ Der Automat gibt einen Becher aus.
5. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

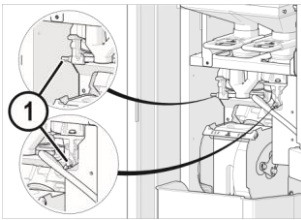
6.4.6 Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad der Kaffeebohnen beeinflusst den Geschmack des Kaffees. Der Mahlgrad wurde vor der Auslieferung voreingestellt und muss zur Inbetriebnahme nicht zwingend nachgestellt werden. Jedoch reagiert die Mühle beim Mahlen sehr unterschiedlich auf verschiedene Kaffeesorten. Deshalb kann es nötig sein, den Mahlgrad anzupassen. Nach dem Einfüllen einer anderen Kaffeesorte muss der Mahlgrad ggf. wieder neu eingestellt werden.

HINWEIS

Die Anzahl der Mühlen und damit die Anzahl der Mahlgradverstellungen ist abhängig vom Produkttyp:

- CE Mono: 1x Mahlgradverstellung
- CE Duo: 2x Mahlgradverstellung



Vorgehensweise

1. Automatenür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Um den Brüher in Serviceposition zu fahren: Servicemenü > **Funktionen-Tests** > **Brüher fahren** wählen.
3. Das mitgelieferte rote Handrad oder einen 5er Ring- oder Gabelschlüssel am Mahlwerk auf den Sechskantbolzen **1** stecken.
4. Um den Mahlgrad anzupassen, die stufenlose Mahlgradverstellung am Mahlwerk schrittweise verdrehen.

Drehrichtung	Pulver	Brühzeit
Im Uhrzeigersinn	Feiner	Länger
Gegen den Uhrzeigersinn	Gröber	kürzer

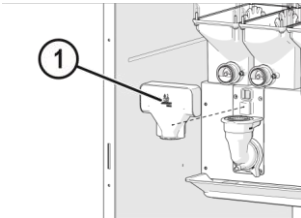
5. **ACHTUNG!** Gefahr von Sachschaden! Das aufgesteckte Handrad muss nach dem Einstellen wieder entfernt werden. Für Schäden, die auf den falschen Gebrauch des Handrads zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
6. Mahlgrad prüfen (wenn der Kaffee gleichmäßig aus dem Kaffeeauslauf fließt und eine feine, dichte Crema entsteht, ist die Einstellung richtig).
7. Falls die gewünschte Einstellung noch nicht erreicht wurde, Mahlgradeinstellung wiederholen.
8. Automatenür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

6.4.7 Pulverbehälter kalibrieren

Verschiedene Produkte verhalten sich aufgrund unterschiedlicher Konsistenz unterschiedlich. Eine falsche Kalibrierung kann eine schlechte Qualität des ausgegebenen Produktes zur Folge haben (Über- oder Unterdosierung) oder bei massiver Überdosierung das Misch-Mix-System MMX verstopfen. Daher müssen die Dosiermotoren der Pulverbehälter, bei der Erstinbetriebnahme und bei jedem Wechsel auf ein anderes Produkt, neu kalibriert werden.

HINWEIS

Den Vorgang bei allen Pulverbehältern durchführen.



Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Pulverrutsche **1** ausbauen.
3. Servicemenü > **Kalibrierung** wählen.
4. Im Dropdown-Menü das gewünschte Instantprodukt wählen.
5. Ein geeignetes Behältnis unter den Pulverauslass halten und [Start] drücken.
⇒ Der Produktmotor läuft 5 Sekunden. Der gemessene Wert ergibt die max. Ausgabemenge in Gramm/Sekunde.
6. Die erste Ausgabe entsorgen. Da sich die Pulverschnecke erst mit Pulver füllen muss, kann erst die zweite Ausgabe gewogen und gewertet werden.
7. Die abgegebene Menge der zweiten Ausgabe wiegen und das Gewicht in das Eingabefeld eingeben.
8. Die Eingabe mit [Speichern] bestätigen.
⇒ Nach der Kalibrierung können die Pulverrutschen wiedereingesetzt werden.
9. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

6.4.8 Kaffeemühle kalibrieren

Verschiedene Röstungen und Sorten von Kaffeebohnen vermahlen sich unterschiedlich. Eine mangelhafte Kalibrierung kann zu mangelhafter Kaffeequalität führen.

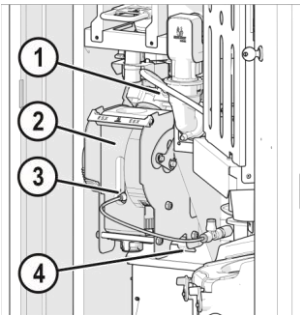
HINWEIS

Den Vorgang bei der C-Variante Duo auch bei der zweiten Mühle durchführen.

Voraussetzung

- Der Mahlgrad wurde passend eingestellt (☞ „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 40).

Brüher entnehmen



Vorgehensweise

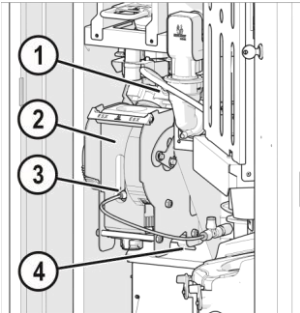
1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Am Wasserzulauf 3 des Brühers 2 den weißen Ring nach hinten drücken und gleichzeitig den Schlauch herausziehen.
3. Am Kaffeeauslauf 1 den Schlauch vom Brühler 2 lösen.
4. Den Verriegelungshebel 4 nach vorne ziehen.
5. Den Brühler ein Stück nach oben heben.
6. Den Brühler nach vorn aus dem Automaten entnehmen.

Kaffeemühle kalibrieren

Vorgehensweise

1. Servicemenü > **Kalibrierung** wählen.
2. Im Dropdown-Menü die Mühle wählen.
3. Ein geeignetes Behältnis unter den Auslauf der Mühle halten und [Start] drücken.
4. Die abgegebene Menge wiegen und das Gewicht in das Eingabefeld eingeben.
5. Die Eingabe mit [Speichern] bestätigen.

Brüher einbauen



Vorgehensweise

1. Brühler **2** in den Automaten einsetzen.
2. Brühler mit einer Hand am Verriegelungshebel **4** greifen, mit der anderen Hand oben stützen.
3. Brühler waagrecht in den Automaten schieben.
4. Den Verriegelungshebel **4** nach hinten klappen.
5. Wasserzulauf **3** und Kaffeeauslauf **1** am Brühler anstecken.
6. Kaffeesatzbehälter wiedereinsetzen.
7. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
8. Testverkauf durchführen (☞ „Testverkauf durchführen“ auf Seite 43).

6.4.9 Testverkauf durchführen

Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Servicemenü > **Zählerstände** wählen.
3. [Testverkauf aktivieren] drücken.
4. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
⇒ Nach dem Schließen der Automatentür befindet sich der Automat für die Dauer von 10 Minuten im Betriebsmodus „Testverkauf“.

7 Bedienung des Automaten

7.1 Heißgetränke-Automat ein- und ausschalten

7.1.1 Heißgetränke-Automat einschalten

Vorgehensweise

1. Automaten am Hauptschalter einschalten. Der Hauptschalter befindet sich rechts oben hinten an der Innenseite des Automaten.
2. Den Anweisungen am Touchscreen folgen.
 - ⇒ Sobald das Gerät betriebsbereit ist, werden im Touchscreen die Getränkeauswahl angezeigt.
 - ⇒ Das Gerät ist nun betriebsbereit.

7.1.2 Heißgetränke-Automat ausschalten

Vorgehensweise

- Automaten am Hauptschalter ausschalten. Der Hauptschalter befindet sich rechts oben hinten an der Innenseite des Automaten.

7.2 Getränk in Becher ausgeben

Vorgehensweise

1. Tassenhalter je nach Größe des Behältnis nach unten in waagerechte Position klappen.
2. Alternativ zum automatisch ausgegebenen Becher eine geeignete Tasse, ein geeignetes Glas oder einen geeigneten Becher unter den Getränkeauslauf stellen.
3. Den angezeigten Preis bezahlen.
4. Produkt und Zuwahl auf dem Touchscreen wählen.
5. Nach Aufforderung zur Entnahme das Getränk entnehmen.

7.3 Getränk in Kanne ausgeben

Vorgehensweise

1. Tassenhalter nach oben in senkrechte Position klappen.
2. Eine geeignete Kanne unter den Getränkeauslauf stellen.
3. Den angezeigten Preis bezahlen.
4. Produkt und Zuwahlen auf dem Touchscreen wählen.
5. Kannen-Symbol drücken.
6. Die gewünschte Anzahl Portionen wählen.
7. Nach Aufforderung zur Entnahme die Kanne entnehmen.

7.4 Getränkeausgabe stoppen

Vorgehensweise

- Um die Produktabgabe abzubrechen, auf den Touchscreen-Button [abbrechen] drücken.

7.5 Heißwasser ausgeben (optional)

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

Während der Ausgabe läuft heißes Wasser aus dem Getränkeauslauf und kann bei Kontakt zu Verbrühungen führen.

- Während der Ausgabe nicht unter den Getränkeauslauf greifen.

HINWEIS

Alternativ zum automatisch ausgegebenen Becher eine geeignete Tasse, ein geeignetes Glas oder einen geeigneten Becher unter den Getränkeauslauf stellen.

Vorgehensweise

1. Tassenhalter nach unten klappen.
2. Den angezeigten Preis bezahlen.
3. Heißwasser auf dem Touchscreen wählen.
4. Um die Ausgabe abzubrechen, die Schaltfläche [Abbrechen] drücken.

7.6 Kaffeesatzbehälter leeren

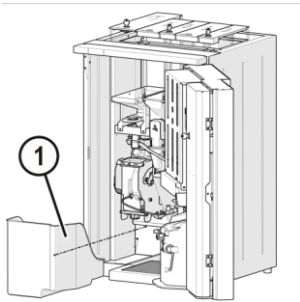
Nachdem eine voreingestellte Anzahl von Bezügen erreicht wurde, fordert der Automat dazu auf, den Kaffeesatzbehälter zu leeren. Dieser Wert kann im Servicemenü > **Zählerstände** des Automaten bei Bedarf geändert werden.

ACHTUNG

Gefahr von Sachschäden!

Wird der Kaffeesatzbehälter nicht regelmäßig entleert, können Verschmutzungen oder Störungen die Brüheinheit beschädigen.

- Wird als Wert „Null“ gesetzt, erfolgt keine Aufforderung, den Kaffeesatzbehälter zu leeren.
- Der Kaffeesatzbehälter muss dann nach Bedarf entleert werden.



Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Kaffeesatzbehälter 1 herausziehen.
3. Kaffeesatzbehälter leeren (ggf. Kaffeesatzbehälter-Tüte entnehmen und entsorgen).
4. Kaffeesatzbehälter mit heißem Wasser und einem Schwamm reinigen und abtrocknen.
5. Aus hygienischen Gründen nach der Reinigung eine neue Kaffeesatzbehälter-Tüte in den Kaffeesatzbehälter einlegen.
6. Kaffeesatzbehälter einsetzen.
7. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
8. Die Frage „Haben Sie den Kaffeesatzbehälter geleert?“ mit [JA] bestätigen.

8 Reinigung und Pflege

Heißgetränke-Automaten müssen nach den allgemeinen Regeln der Sauberkeit und Hygiene (HACCP-Verordnung) gereinigt und gepflegt werden, wie alle Geräte für die Lebensmittelzubereitung.

Verwenden Sie für die Reinigung stets weiche Reinigungswerkzeuge wie Schwamm, Bürste, Pinsel und Einwegreinigungstücher. Verwenden Sie möglichst keine Reinigungsmittel.

Halten Sie den Einsatz von Geschirrspülmittel oder flüssiger Seife dennoch für erforderlich, müssen die gereinigten Teile anschließend sehr gründlich mit klarem Wasser abgespült werden. Es muss sichergestellt sein, dass alle Reinigerreste entfernt werden.

Im Sinne der Hygiene sollte die Reinigung innen und außen regelmäßig, spätestens im Abstand von zwei Tagen, erfolgen.

8.1 Sauberkeit und Hygiene

Die Sauberkeit des Automaten unterliegt dem Betreiber und ist von ihm zu überwachen. Werden Aufgaben für Wartung und Reinigung am Automaten an Dritte übertragen, so muss der Betreiber die ordnungsgemäße Durchführung aller Tätigkeiten, wie hier beschrieben, überwachen.

Im Umgang mit dem Heißgetränke-Automaten müssen die allgemeinen Hygieneanforderungen beachtet werden:

- Vor dem Umgang mit Lebensmitteln Hände waschen und gut desinfizieren.
- Für die Reinigung des Automaten nur lebensmittelechte, vom Hersteller zugelassene, Reinigungsmittel verwenden:
 - Reinigungstabletten Gerhardt ESX Brühgruppe Art.Nr.: 9003
- Nach der Reinigung dürfen Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nicht mehr berührt werden.
- Niesen oder Husten im Umgang mit offenen Lebensmitteln ist zu vermeiden.
- Geöffnete Produkte müssen ordnungsgemäß verschlossen und sicher aufbewahrt werden.
- Produktreste müssen entfernt werden.
- Produkte separat, kühl und trocken lagern.
- Der direkte Kontakt mit dem Produkt ist zu vermeiden.
- Wir empfehlen, zur schnelleren Leerung des Kaffeesatzbehälters, eine Kaffeesatzbehälter-Tüte in den Kaffeesatzbehälter einzusetzen.

Für eine hygienisch einwandfreie Qualität der Getränke ist die gewissenhafte Reinigung nach vorgeschriebenen Reinigungsintervallen (☞ „Reinigungsliste“ auf Seite 52) Grundvoraussetzung.

! VORSICHT

Gefahr von Lebensmittelvergiftungen und Krankheiten durch verderbliche Lebensmittel!

- Auf die vom Hersteller der Produkte angegebenen Mindesthaltbarkeitsdaten achten.
- Abgelaufene Produkte rechtzeitig gegen Produkte mit gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum ersetzen.
- Keine Produkte mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum verwenden.
- Keine Produkte verwenden, die kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum stehen.
- Nur automatengeeignete Produkte einfüllen.

ACHTUNG

Gefahr von Sachschäden!

Ungeeignete Reinigungsmittel, sowie eine zu hohe Reinigungstemperatur, können Schäden am Automaten verursachen.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Automaten keine chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Automaten ausschließlich Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, die für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung geeignet sind.
- Bei der Reinigung von Automatenanteilen aus Kunststoff darf die Temperatur von 65 °C nicht überschritten werden.

HINWEIS

Die durchgeführten Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten in einen Reinigungsnachweis eingetragen werden.

8.2 HACCP-Konzept

Das „Hazard Analysis and Critical Control Points“-Konzept (abgekürzt: HACCP-Konzept, deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.

Das HACCP-Konzept beinhaltet Vorkehrungen und Maßnahmen, die gewährleisten, dass Lebensmittel aus hygienischer Sicht, unbedenklich zum Verzehr geeignet sind. Das ist die Voraussetzung für die Einhaltung der Lebensmittelhygieneanforderungen. Das HACCP-Konzept ist ein Eigenkontrollsystem zur Abwehr gesundheitlicher Gefahren.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit in der Lebensmittelhygiene geschult werden.

- Die Betriebsstätten müssen sauber sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Um Arbeitsgeräte und Einrichtungen reinigen zu können, müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Des Weiteren müssen entsprechende Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene vorhanden sein, wie Handwaschbecken und Mittel zur hygienischen Reinigung und um die Hände zu trocknen. Die Handwaschbecken müssen eine Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
- Gegenstände und die Ausrüstung müssen sauber und instandgehalten werden.
- Das Personal achtet auf seine persönliche Sauberkeit und angemessene saubere Kleidung. Bei Erkrankung ist der Vorgesetzte zu informieren.
- Inspektionen müssen regelmäßig durchgeführt werden.

Anforderung an das Personal

- Die Ware ist bei Anlieferung zu prüfen. Die Ware darf nicht angenommen werden, wenn sie beschädigt, verunreinigt oder das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist.
- Die für die Lebensmittel erforderliche Temperatur muss bei der Lagerung und dem Transport gewährleistet sein. Die Temperaturen müssen bis zur Abgabe an den Endkunden beachtet werden.
- Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und festgestellter Befall zu beseitigen.
- Für die Lagerung und Beseitigung von Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden.

- Für die Lagerung und den Transport der Lebensmittel müssen die Vorrichtungen sauber gehalten werden. Befüll- und Reinigungspläne müssen erstellt werden, damit das Personal genau weiß, was zu tun ist.

Zusätzliche Vorteile

- Optimierung der Abläufe durch Festlegung einheitlicher Arbeitsabläufe
- Notfallkoordination
- Qualitätsbeweis gegenüber Kunden

HINWEIS

Das Befüll- und Reinigungspersonal muss in die Regeln des HACCP-Konzepts eingewiesen werden.

Die Einhaltung der Maßnahmen muss überprüft werden.

Auf der nächsten Seite haben wir für Sie eine exemplarische Liste zur Einhaltung des HACCP-Konzepts für Heißgetränk-Automaten vorbereitet.

Das Personal zur Befüllung und Reinigung des Automaten hat damit eine Checkliste für die anfallenden Arbeiten zur Verfügung. So stellen Sie sicher, dass alle Punkte erledigt werden. Mit der Unterschrift am Ende der Arbeiten bestätigt der Mitarbeiter die Durchführung und Einhaltung aller Arbeiten und Maßnahmen.

Monat _____ Jahr _____

HACCP - Konzept

Verwenden Sie nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte

- 1.) Pulverbehälter befüllen, Becher befüllen, Deckelspender befüllen, Kasse leeren
- 2.) Mischschalen und Mixer reinigen, Brühler reinigen, Brühsieb reinigen, Getränkeausgabe reinigen, Reinigungsprogramme durchführen
- 3.) Allgemeine Reinigung innen
- 4.) Allgemeine Reinigung außen
- 5.) Produktbehälter reinigen
- 6.) Wasserfilter tauschen
- 7.) Münzprüfer reinigen

Datum	Reinigungsschritte							Datum	Reinigungsschritte							Unterschrift				
	1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	4	5	6	7					
17.																				
18.																				
19.																				
20.																				
21.																				
22.																				
23.																				
24.																				
25.																				
26.																				
27.																				
28.																				
29.																				
30.																				
31.																				

8.3 Reinigungsliste

In den nachstehenden Abschnitten sind die Reinigungsarbeiten beschrieben, die für einen optimalen und störungsfreien Betrieb des Automaten erforderlich sind.

Sofern bei regelmäßiger Reinigung eine erhöhte Verschmutzung zu erkennen ist, empfiehlt der Hersteller die erforderlichen Reinigungsintervalle entsprechend den tatsächlichen Verschmutzungserscheinungen verkürzen. Bei Fragen zu Reinigungsarbeiten und -intervallen den Fachhändler kontaktieren.

Intervall	Maßnahme	Seite
Bei Bedarf	Pulverbehälter reinigen	53
Bei Bedarf	Gehäuse und Touchscreen reinigen	55
Bei Bedarf	Programm „Gesamtpülung“ ausführen	56
Bei Bedarf	Schlauchgeber reinigen (siehe „Getränkeauslauf reinigen“)	61
Bei Bedarf	Ausgabe reinigen	55
Täglich	Tropfwanne reinigen	56
Täglich	Kaffeesatzbehälter leeren und reinigen	57
Täglich	Programm „Schalen spülen“ ausführen	58
Wöchentlich	Misch-Mix-System MMX reinigen	53
Wöchentlich	Getränkeauslauf reinigen	61
Wöchentlich	Programm „Brüher reinigen“ ausführen	61
Wöchentlich (je nach Gebrauch)	Brüher manuell reinigen	63

8.4 Pulverbehälter reinigen

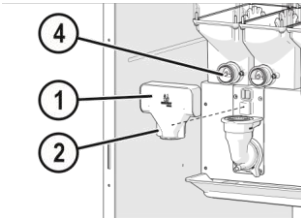
Pulverbehälter ausbauen

HINWEIS

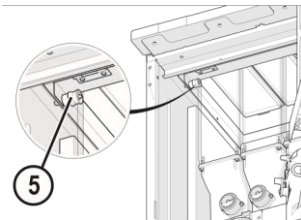
Es gibt unterschiedliche Größen von Pulverbehälter:

- Pulverbehälter Standard und XL
- Pulverbehälter XS

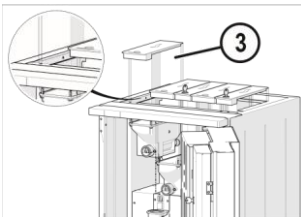
Vorgehensweise



1. Automatenür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Automat am Hauptschalter ausschalten.
3. Pulverrutsche 1 an den Griffhügel 2 nach vorn abziehen.
4. Pulverbehälter wird automatisch entriegelt.
5. Pulverauslass 4 mit der mitgelieferten Verschlusskappe schließen.



6. Ggf. Verriegelungsstift 5 entriegeln. Diese befinden sich je nach Automaten-Typ an folgenden Positionen:
 - CE Mono: 1x rechts
 - CE Duo: 1x rechts
 - Cl: 1x rechts und 1x links



7. Pulverbehälter 3 entnehmen:
 - Pulverbehälter Standard und XL nach vorne ziehen und nach oben entnehmen.
 - Pulverbehälter XS nach vorne entnehmen.

Pulverbehälter reinigen Vorgehensweise

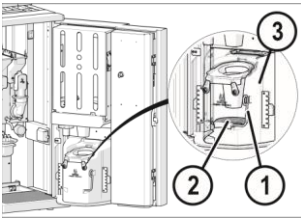
1. Ggf. das Schloss des Pulverbehälters mit dem entsprechenden Schlüssel entriegeln.
2. Deckel abnehmen.
3. Pulverbehälter leeren und ausklopfen.
4. Pulverbehälter unter fließend heißem Wasser spülen und reinigen.
5. **ACHTUNG!** Gefahr von Funktionsverlust! Rückstände von Wasser können zu Produktanhaftungen führen. Den gereinigten Pulverbehälter gründlich abtrocknen.
6. Pulverkonsole reinigen.

Pulverbehälter einbauen Vorgehensweise

1. Den Pulverbehälter **3** mit dem zur Beschilderung passenden Produkt füllen.
2. Die Nase des Deckels in der Aussparung im Pulverbehälter einrasten.
3. Vor dem Einsetzen des Pulverbehälters die Behältergrundplatte reinigen und trocknen.
4. Pulverbehälter entsprechend der Bezeichnung des Produktes von oben oder von vorn einsetzen.
5. Verschlusskappe **4** vom Pulverbehälter entfernen.
6. Pulverrutsche **1** von vorn einbauen.
7. Ggf. Verriegelungsstift **5** verriegeln.
8. Automat am Hauptschalter einschalten.
9. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
10. Ein Testprodukt ausgeben und entsorgen.

8.5 Ausgabe reinigen

Komponenten ausbauen



Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Bügel 1 entriegeln und entnehmen.
3. Tassenhalter 2 entnehmen.
4. Tropfwanne, Tropfgitter und Tassenhalter unter fließend heißem Wasser spülen und reinigen.
5. Ausgabegehäuse 3 reinigen.

Komponenten einbauen

Vorgehensweise

1. Tassenhalter 2 in hochgeklappter Position von oben einsetzen.
2. Bügel 1 einsetzen und verriegeln.
3. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

8.6 Gehäuse und Touchscreen reinigen

Der Automat ist regelmäßig zu reinigen und in einem sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.

ACHTUNG

Gefahr von Sachschäden durch ungeeignete Reinigungsmittel!

Scheuernde Reinigungsmittel können das Gehäuse und den Touchscreen verkratzen.

- Niemals scheuernde Tücher, Schwämme und Reinigungsmittel verwenden.
- Ausschließlich weiche Reinigungsmittel verwenden.

Vorgehensweise

1. Um den Touchscreen für 30 Sekunden außer Betrieb zu setzen, **Reinigung > Touchscreen reinigen** wählen.
2. Den Touchscreen mit einem Glas- bzw. Fensterreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
3. Den Automaten von außen mit einem weichen, feuchten Tuch und bei Bedarf, einem handelsüblichen Geschirrspülmittel reinigen.

8.7 Programm GESAMTSPÜLUNG ausführen

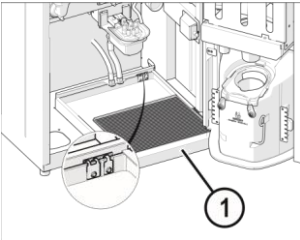
Mit diesem Programm werden ggf. vorhandene Rückstände mittels Wasser aus allen Komponenten entfernt. Das Programm dauert ca. 1 Minute und darf nicht unterbrochen werden.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

Während des Programms läuft heißes Spülwasser aus dem Getränkeauslauf und kann bei Kontakt zu Verbrühungen führen.

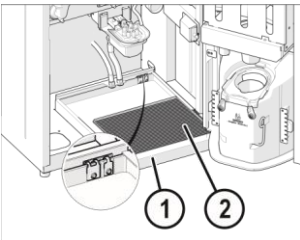
- Während des Programms nicht unter den Getränkeauslauf greifen.



Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Tropfwanne 1 leeren und wiedereinsetzen.
3. Servicemenü > **Reinigung** > **Gesamtspülung** wählen.
4. Den Anweisungen am Touchscreen folgen.
5. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

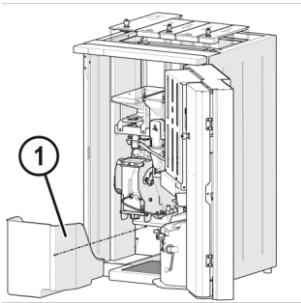
8.8 Tropfwanne reinigen



Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Tropfwanne 1 nach vorn herausziehen.
3. Tropfgitter 2 entnehmen und mit heißem Wasser und einem Schwamm reinigen.
4. Tropfwanne leeren, mit heißem Wasser und einem Schwamm reinigen und abtrocknen.
5. Tropfgitter 2 und Tropfwanne 1 wiedereinsetzen.
6. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

8.9 Kaffeesatzbehälter reinigen



Vorgehensweise

1. Automatenür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Kaffeesatzbehälter 1 herausziehen.
3. Kaffeesatzbehälter leeren (ggf. Kaffeesatzbehälter-Tüte entnehmen und entsorgen).
4. Kaffeesatzbehälter mit heißem Wasser und einem Schwamm reinigen und abtrocknen.
5. Aus hygienischen Gründen nach der Reinigung eine neue Kaffeesatzbehälter-Tüte in den Kaffeesatzbehälter einlegen.
6. Kaffeesatzbehälter wiedereinssetzen.
7. Automatenür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

8.10 Programm SCHALEN SPÜLEN ausführen

Das Programm reinigt die Mischschalen, die Mixer mit den Mixerscheiben, das Schlauchsystem und die Produktausläufe. Das Programm dauert ca. 10 bis 15 Sekunden.

! VORSICHT

Gefahr für die Gesundheit!

Trotz regelmäßiger Ausführung des Programms „Schalen spülen“ können sich im Inneren des Automaten Verunreinigungen ansetzen.

- Die Reinigungsintervalle, insbesondere die der manuellen Reinigungsarbeiten, in der Reinigungsliste einhalten.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

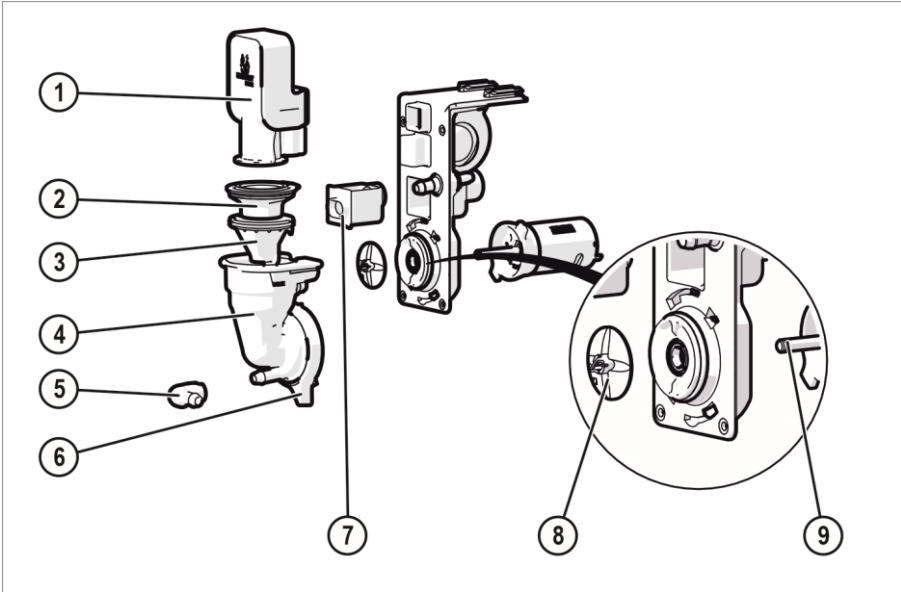
Während des Programms läuft heißes Spülwasser aus dem Getränkeauslauf und kann bei Kontakt zu Verbrühungen führen.

- Während des Programms nicht unter den Getränkeauslauf greifen.

Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Tropfwanne leeren und wiedereinsetzen.
3. Servicemenü > **Reinigung** > **Gesamtsystem spülen** wählen.
4. Den Anweisungen am Touchscreen folgen.
5. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

8.11 Misch-Mix-System MMX reinigen



Misch-Mix-System ausbauen

Vorgehensweise

1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Pulverrutsche **1** am Griff Flügel nach vorn abziehen.
3. Je nach Modell entweder Auslaufwinkel **5** oder Auslaufschlauch von der Mischkammer **4** abziehen.
4. Flansch **6** entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Raststellung drehen (von 6 Uhr auf 5 Uhr).
5. Mischkammer **4** nach vorn abziehen.
6. Trenndüse **3** des Mixergerätes entnehmen.
7. Einspüldüse **2** von unten aus der Mischkammer herausdrücken.
8. Pulverfalle **7** herausziehen.
9. Mixerscheibe **8** von der Achse **9** abziehen.

Misch-Mix-System reinigen

Vorgehensweise

1. Mischkammer **4**, Mixerscheibe **8**, Pulverfalle **7**, Einspüldüse **2** und Trenndüse **3** gründlich mit heißem Wasser reinigen und mit einem sauberen Geschirrtuch gut abtrocknen.
2. Pulverrutsche **1** ausklopfen. Um ggf. stärkere Verschmutzungen zu entfernen, unter fließend heißem Wasser spülen.
3. **ACHTUNG!** Gefahr von Funktionsverlust! Rückstände von Wasser können zu Produkthanftungen führen. Die gereinigte Pulverrutsche gründlich abtrocknen.

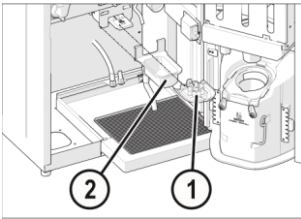
Misch-Mix-System einbauen

Vorgehensweise

1. Markierungspunkt der Mixerscheibe **8** auf die Abflachung der Achse **9** ausrichten und die Mixerscheibe **8** auf die Achse **9** schieben.
2. Pulverfalle **7** einbauen.
3. Einspüldüse **2** in die Mischkammer **4** einsetzen.
4. Trenndüse **3** auf die Mischkammer **4** setzen.
5. Mischkammer **4** einbauen und fest andrücken.
6. Flansch **6** im Uhrzeigersinn bis zur Raststellung drehen (von 5 Uhr auf 6 Uhr).
Je nach Modell entweder Auslaufwinkel **5** oder Auslaufschlauch einstecken und auf festen Sitz prüfen.
7. Pulverrutsche **1** von vorn einbauen.
8. Prüfen, ob alle Komponenten passend zusammengesetzt wurden.
9. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
10. Programm Gesamtpülung ausführen (☞ „Programm GESAMTSPÜLUNG ausführen“ auf Seite 56).

8.12 Getränkeauslauf reinigen

Getränkeauslauf ausbauen



Vorgehensweise

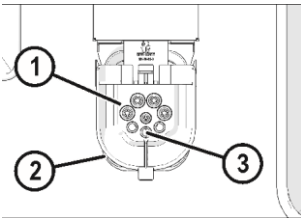
1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Getränkeauslauf 1 mit Finger entriegeln und nach vorne herausziehen.
3. Schläuche abziehen.
4. Sammeltrichter 2 entnehmen

Getränkeauslauf reinigen

Vorgehensweise

1. Getränkeauslauf reinigen.
2. Sammeltrichter reinigen.

Getränkeauslauf einbauen



Vorgehensweise

1. Sammeltrichter 2 einsetzen.
2. Schläuche am Getränkeauslauf 1 an den richtigen Positionen befestigen.
3. **ACHTUNG!** Gefahr von Funktionsverlust! Die Schläuche stückiger Produkte (z. B. Suppen), müssen immer auf einen Auslauf ohne eingespritztes Kunststoffkreuz 3 befestigt werden. Ein Auslauf mit eingespritztem Kunststoffkreuz dient als Schaumdifusor (z. B. für Milchschaum).
4. Rückstände von Wasser können zu Produktanhaftungen führen. Die gereinigte Pulverrutsche gründlich abtrocknen.
5. Getränkeauslauf 1 einsetzen.
6. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
7. Programm Gesamtpülung ausführen (☞ „Programm“ auf Seite 56).

8.13 Programm BRÜHER MIT TABLETTE REINIGEN ausführen

Mit diesem Programm werden Rückstände und Kaffeeölrreste mittels einer Reinigungstablette aus dem Brüher entfernt. Das Programm dauert ca. 3 Minuten und darf nicht unterbrochen werden. Verwenden Sie zur Reinigung des Automaten nur die vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmittel:

- Reinigungstabletten Gerhardt ESX Brühgruppe Art.Nr.: 9003

! VORSICHT

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

Austretende Flüssigkeiten und Dämpfe können sehr heiß sein. Teile des Automaten werden ebenfalls sehr heiß.

- Während des Brühvorgangs niemals eingreifen.

Vorgehensweise

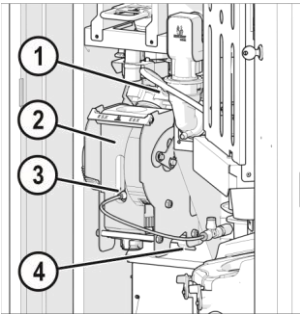
1. Automatenür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Tropfwanne leeren und wiedereinssetzen.
3. Servicemenü > **Reinigung** > **Brüher mit Tablette reinigen** wählen.
4. Reinigungstabletten in Brühkammer geben.
5. Den Anweisungen am Touchscreen folgen.
6. Automatenür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.

HINWEIS

Nach der Verwendung der Reinigungstablette unbedingt einen Kaffee zubereiten und auf Geschmack und Geruch testen. Im Zweifel Spülprogramm erneut durchführen und testen.

8.14 Brüher manuell reinigen

Brüher ausbauen



Vorgehensweise

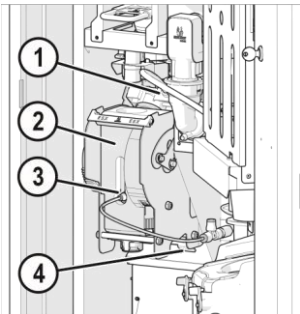
1. Automatentür mit dem Schlüssel entriegeln und öffnen.
2. Am Wasserzulauf **3** des Brühers **2** den weißen Ring nach hinten drücken und gleichzeitig den Schlauch herausziehen.
3. Am Kaffeeauslauf **1** den Schlauch vom Brühkopf **2** lösen.
4. Den Verriegelungshebel **4** nach vorne ziehen.
5. Den Brühkopf ein Stück nach oben heben.
6. Den Brühkopf nach vorn aus dem Automaten entnehmen.

Brüher reinigen

Vorgehensweise

1. **ACHTUNG!** Gefahr von Funktionsverlust! Den Brühkopf nicht in ein Wasserbad tauchen und nicht für längere Zeit im Wasser liegen lassen. Den Brühkopf ausschließlich unter fließendem Wasser reinigen.
2. Innenraum des Automaten reinigen.

Brüher einbauen



Vorgehensweise

1. Brühkopf **2** in den Automaten einsetzen.
2. Brühkopf mit einer Hand am Verriegelungshebel **4** greifen, mit der anderen Hand oben stützen.
3. Brühkopf waagrecht in den Automaten schieben.
4. Den Verriegelungshebel **4** nach hinten klappen.
5. Wasserzulauf **3** und Kaffeeauslauf **1** am Brühkopf anstecken.
6. Kaffeesatzbehälter wiedereinsetzen.
7. Automatentür schließen und mit dem Schlüssel verriegeln.
8. Programm **GESAMTSPÜLUNG** ausführen (☞ „Programm **GESAMTSPÜLUNG** ausführen“ auf Seite 56).

9 Probleme und Lösungen

Bevor Sie Ihren Fachhändler aufgrund einer Störung des Automaten kontaktieren, prüfen Sie anhand der folgenden Tabelle, ob Sie den Fehler selbst beseitigen können.

Störung	Ursache	Maßnahme
Kein Getränk wird ausgegeben, obwohl kein Bedienungsfehler vorliegt	Mischkammer ist verstopft	Misch-Mix-System MMX reinigen (☞ Seite 53)
	Pulverbehälter wurde ggf. nicht richtig eingesetzt	Sitz des Pulverbehälters prüfen
	Auslauf oder Schläuche sind verstopft	Getränkeauslauf reinigen (☞ Seite 61) Schläuche reinigen
	Pulverrutsche ist nicht richtig eingebaut	Pulverrutsche richtig einbauen
Kein Pulver wird ausgegeben	Evtl. ist der Behälterantrieb oder auch der Pulvermotor selbst defekt	Technischen Service kontaktieren
	Produktpulver ist verklumpt und dadurch nicht nachgerutscht	Pulverbehälter entnehmen, aufschütteln und einsetzen Pulverbehälter reinigen (☞ Seite 53)
Keine Bohnen	Bohnenbehälter ist leer	Bohnenbehälter füllen (☞ Seite 38)
	Bohnersperre ist geschlossen	Bohnersperre öffnen
Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Auslauf	Mahlgrad zu fein	Mahlgrad gröber einstellen (☞ Seite 35)
	Komponenten des Automaten sind verstopft	Misch-Mix-System MMX reinigen (☞ Seite 53) Programm BRÜHER MIT TABLETTE REINIGEN ausführen (☞ Seite 61)
Kaffee läuft nicht	Brüher verstopft	Programm BRÜHER MIT TABLETTE REINIGEN ausführen (☞ Seite 61)
Mühle mahlt keine Kaffeebohnen	Kaffeemühle falsch kalibriert	Kaffeemühle kalibrieren (☞ Seite 42)
	Bohnersperre ist geschlossen	Bohnersperre öffnen
	Bohnen fallen nicht in das Mahlwerk	Leicht am Bohnenbehälter klopfen Bohnenbehälter reinigen Kaffeebohnen zu ölig. Andere Kaffeebohnen verwenden.
	Fremdkörper im Mahlwerk	Technischen Service kontaktieren
Lautes Geräusch des Mahlwerks	Fremdkörper im Mahlwerk	Technischen Service kontaktieren

10 Demontage und Entsorgung

10.1 Demontage

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heißen Boiler oder heißes Wasser!

- Boiler erst abkühlen lassen.
- Nicht in das Wasser fassen.
- Wasser nicht verschütten.

Wenn der Automat eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Demontage.

1. Wasserzulauf schließen und vom Automaten trennen.
2. Heizung deaktivieren.
3. Boiler leeren.
4. Netzstecker ziehen.
5. Netzanschlussleitung abtrennen.

10.2 Entsorgung

Sie können den Automaten auf eigene Kosten zum Hersteller (Stammsitz Nürtingen-Raidwangen, Deutschland) senden. Dieser wird dann die fachgerechte Entsorgung veranlassen.

Auf Wunsch können Sie beim Hersteller geeignete Entsorgungsunternehmen erfragen, um die Entsorgung in Eigenregie vorzunehmen.

11 Index

A

Abmessungen.....	16
Absicherung.....	16
Anschließen	
Netzstecker.....	35
Wasserschlauch.....	33
Anschlusswerte	
Elektrisch.....	16
Wasser.....	16
Aufbau.....	19
Auflösung.....	17
Aufstellbedingungen	
Abstände.....	32
Allgemein.....	31
Netzspannung.....	32
Wasser.....	32
Aufstellort.....	31
Ausgabe	
Becher.....	44
Kanne.....	45
reinigen.....	55
stoppen.....	45
Außenansicht.....	19
Automat	
Ausführungen.....	11
einschalten.....	44
Automaten	
bedienen.....	44

B

Baugruppenbeschreibung.....	23
Baujahr.....	16
Becherwerk.....	16
entriegeln.....	39
füllen.....	39
verriegeln.....	39
Bedienung.....	44
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	12
Betreiber	
Verantwortung.....	12
Betriebsbedingungen.....	17

Bohnenbehälter	
füllen.....	38
Boiler	
spülen.....	36
Brüher	
ausbauen.....	63
einbauen.....	43, 63
reinigen (manuell).....	63

D

Demontage.....	65
----------------	----

E

Einschalten.....	35, 44
einstellen	
Mahlgrad.....	40
Emissionen.....	17
Entsorgung.....	65

F

füllen	
Becherwerk.....	39
Bohnenbehälter.....	38
Pulverbehälter.....	36
Funktion.....	19

G

Gefahren.....	13
Gehäuse	
reinigen.....	55
Getränk	
ausgeben.....	44
Getränkeausgabe	
stoppen.....	45
Getränkeauslauf	
ausbauen.....	61
einbauen.....	61
reinigen.....	61
Gewicht.....	16

H

HACCP-Konzept.....	49
Haftungsbeschränkung	9
Heißgetränke-Automat	
einschalten	44
Heißwasser	
ausgeben.....	45

I

Inbetriebnahme.....	31, 35
Innenansicht	20
Innentür	21
Installation	31, 33

K

Kaffeemühle	
kalibrieren	42
Kaffeesatzbehälter	
leeren.....	45
reinigen.....	57
Kalibrieren	
Kaffeemühle	42
Pulverbehälter	41
Kannen-Schlüsselschalter	23

L

Lagerung	28, 30
Lärmemission	17
Leistung	16
Lieferumfang.....	24
Luftfeuchtigkeit	
Relative.....	17

M

Mahlgrad	
einstellen	40
Menü-Struktur	24
Misch-Mix-System	
ausbauen.....	59
einbauen.....	60
reinigen.....	59, 60

N

Netzfrequenz	16
Netzspannung.....	16
Netzstecker	
anschließen	35
Netzunterbrechung	16

O

Open Source Software	10
----------------------------	----

P

Pflege.....	47
Probleme	64
Produktübersicht.....	19
Programm	
BRÜHER MIT TABLETTE REINIGEN	62
GESAMTSPÜLUNG	56
Programm:.....	58
Pulverbehälter	
ausbauen	36, 53
einbauen	37, 54
füllen	36
kalibrieren	41
reinigen	53

R

reinigen	
Ausgabe.....	55
Brüher	63
Gehäuse	55
Getränkeauslauf	61
Kaffeesatzbehälter.....	57
Misch-Mix-System	59
Pulverbehälter.....	53
Touchscreen	55
Tropfwanne.....	56
Reinigung.....	47
Reinigungsliste	52
Rückseite	22

S

Schlüsselschalter.....	23
------------------------	----

Index

Sicherheit..... 12
Symbolerklärung..... 8

T

Technische Daten 16, 33
Temperatur 17
Testverkauf..... 43
Touchscreen..... 17, 23
 reinigen..... 55
Transport 28, 29
Transportinspektion..... 28
Tropfwanne
 reinigen..... 56
Typenschild 18
Typenschlüssel..... 18

U

Übersicht..... 19
Unterschrank 17, 23

V

Verpackung..... 28, 29

W

Wasseranschluss..... 16
Wasserdruck..... 16
Wasserhärte 16
Wasserschlauch
 anschießen 33

