

INSTALLATION, GEBRAUCH, WARTUNG  
*Übersetzung des Originalhandbuchs*

# KOMETA

**DE**      Deutsch



**Dok. Nr. H6105DE00**  
EDITION 1    07 - 2023



**EVOCA S.p.A.**  
**ad unico socio**  
**Sede amministrativa, operativa e legale: Via Roma 24**  
**24030 Valbrembo (BG) Italia**  
**Tel +39 035 606111**  
**Fax +39 035 606463**  
**www.evocagroup.com**  
 Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.  
 Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P.IVA: 05035600963  
 Reg. Produttori A.E.E.: IT0802000001054  
 Cod. identificativo: IT 05035600963



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ - DECLARATION OF CONFORMITY**  
**- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG -**  
**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE -**  
**VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING - OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**  
**- FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS**  
**- ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ -**  
**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

**IT** La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni. Vengono riportate le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE.

**EN** This declaration of conformity is issued under the manufacturer's sole responsibility. It is declared that the equipment described by the identification plate is in compliance with the legal provisions of the European Directives as well as its subsequent amendments and supplements. The harmonised standards or the technical specifications (designations) applied in compliance with the safety rules of good practice in force in the EU are stated herein.

**FR** La présente déclaration de conformité est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant. On déclare que l'appareillage décrit sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions législatives des Directives européennes et leurs modifications et intégrations ultérieures. Sont indiquées les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux bonnes règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans l'UE.

**ES** La presente declaración de conformidad se entrega bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante. Se declara que el aparato, descrito en la etiqueta de identificación, es conforme con las disposiciones legislativas de las Directivas Europeas y con sus sucesivas modificaciones e integraciones. Se indican las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas del buen arte en materia de seguridad en vigencia en la UE.

**DE** Diese Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Es wird erklärt, dass das auf dem Typenschild beschriebene Gerät den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Richtlinien und anschließenden Änderungen und Ergänzungen entspricht. Es werden die harmonisierten technischen Spezifikationen (Bestimmungen) aufgeführt, die gemäß den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen angewendet wurden.

**PT** A presente declaração de conformidade é emitida sob exclusiva responsabilidade do fabricante. Declara-se que o equipamento, descrito na placa de identificação, está em conformidade com as disposições legislativas das Diretivas Europeias e sucessivas modificações e integrações. São indicadas as normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia em matéria de segurança, em vigor na UE.

**NL** Deze verklaring van overeenstemming wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant verstrekt. Men verklaart dat het apparaat, beschreven op het identificatieplaatje, overeenstemt met de wettelijke bepalingen van de Europese Richtlijnen en daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen. Hierna worden de geharmoniseerde normen of de technische specificaties (aanwijzingen) aangegeven die toegepast werden in overeenstemming met de regels van de goede techniek op gebied van veiligheid, die in de EU van kracht zijn.

**DA** Denne overensstemmelseserklæring udstedes ene og alene på fabrikantens ansvar. Det erklæres hermed, at apparaturet, der er beskrevet på udstyrets typeskilt, opfylder de lovgivningsmæssige i krav i de europæiske direktiver samt senere ændringer og tilføjelser. De anvendte harmoniserede standarder eller tekniske specifikationer (betegnelser), som er anvendt i overensstemmelse med reglerne i de tekniske sikkerhedsforskrifter gældende i EU.

**SV** Denna försäkran om överensstämmelse utfärdas av tillverkaren på dennes egna ansvar. Vi försäkrar att utrustningen, som beskrivs på märkskylten, överensstämmer med lagar och författningar i EU-direktiven och i ändrad och kompletterad lydelse. Harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer (beteckningar) återges som har tillämpats enligt sounda tekniska principer i fråga om säkerheten som gäller inom EU och som anges i listan på samma sida.

**FI** Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus annetaan valmistajan yksinomainen vastuun alla. Vakuutamme, että arvokilvessä kuvattu laite vastaa neuvoston direktiivejä sekä niihin liittyviä muutoksia ja täydennyksiä. Lisäksi annetaan yhdenmukaistetut standardit tai tekniset erittelyt (käyttötarkoitukset), joita on sovellettu EU-maissa, voimassa olevien turvallisuutta koskevien valmistukseen liittyvien määräysten ohella.

**NO** Denne samsvarserklæringen er utferdiget under eneansvar av produsenten. Det erklæres at apparatet, beskrevet på typeskiltet, er i samsvar med gjeldende europeiske direktiver og senere endringer og tillegg. Harmoniserte standarder eller tekniske spesifikasjoner (betegnelser) anvendt i samsvar med EUs gjeldende sikkerhetsregler er angitt.

**CZ** Toto prohlášení o shodě je vydáno v plné zodpovědnosti výrobce. Prohlašuje se, že zařízení popsané na identifikačním typovém lístku odpovídá legislativním nařízením Evropských směrnic ve znění pozdějších změn a doplňků. Harmonizované standardy nebo technické specifikace (označení) jsou aplikovány v souladu se správnou praxí platnou v EU uvedenou níže.

<b>Direttive e regolamenti europei</b> <b>European directives and regulations</b>	<b>Norme armonizzate / Specifiche tecniche</b> <b>Harmonised standards / Technical specifications</b>	
2014/35/EU* (LVD)	EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019 EN 60335-2-75:2004+A12:2010+A11:2006+A1:2005+A2:2008	EN 62233:2008
2006/42/EC* (MD)	EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019	
2014/68/EU (PED)	EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019	
2014/30/EU (EMCD)	EN 55014-1:2021 EN 55014-2:2021	EN 61000-3-2:2021 EN 61000-3-3:2021
EU 2017/1369 + EU 2019/2018	EN IEC 63252:2020	
2009/125/EC + EU 2019/2024		
EC 1935/2004	EN 16889:2016	EDQM Practical Guide CM/RES (2013)9
10/2011/EU+amendments		
EC 2023/2006 (GMP)		
2011/65/EU+ amendments (RoHS)	EN 50581:2012	
2012/19/EU (WEEE)		
2014/53/EU ** (RED)	EN 62311:2008 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019 EN 60335-2-75:2004+A12:2010+A11:2006+A1:2005+A2:2008	ETSI EN 301 489-1 V2.1.1:2016 ETSI EN 301 489-1 V2.2.3:2019 ETSI EN 301 489-17 V3.2.4:2020 ETSI EN 301 489-52 V1.1.0:2016 ETSI EN 301 511 V12.5.1:2017 ETSI EN 301 908-1 V13.1.1:2019 ETSI EN 300 328 V2.2.2:2019

\* Qualunque sia applicabile / Whichever applicable

\*\*Solo con moduli radio di Evoca S.p.A. / Only with radio modules of Evoca S.p.A.

Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:  
 The technical file is compiled and available at:

**Evoca S.p.A.**

01/11/2022

ANDREA ZOCCHI  
  
 C.E.O

## Konformitätserklärung

- CE** Die Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Die gesetzlich vorgesehene Konformitätserklärung gemäß den europäischen Richtlinien und Normen befindet sich auf der ersten Seite dieser Bedienungsanleitung, die Bestandteil des Gerätes ist.
- gemäß den geltenden gesetzlichen Vorgaben der Europäischen Richtlinien (mit anschließenden Änderungen und Ergänzungen)
  - gemäß den geltenden harmonisierten Normen
  - gemäß den technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

### ERGÄNZUNG FUNKMODUL

Im Sinne von Artikel 17 der Richtlinie 2014/53/EU (RED) führt der Hersteller die Konformitätsbewertung von Funkgeräten gemäß den grundlegenden Anforderungen des Artikels 3 der Richtlinie durch. Die für die Konformitätsbewertung verwendete Prozedur ist der Wahl des Herstellers überlassen. Für den Fall, dass ein Funkmodul in einem anderen Gerät als einem Funkgerät integriert wird, wird derjenige, der das Modul integriert, zum Hersteller des Endprodukts und ist daher verpflichtet, eine Konformitätsbewertung des Endprodukts gemäß den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU (RED) durchzuführen. Die Integration von Funkmodulen in anderen Produkten kann die Konformität des Endprodukts gemäß den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie beeinflussen.

## LEGALDEFINITIONEN

Der **Hersteller** ist eine physische oder juristische Person, die ein Funkgerät und/oder elektrisches Material herstellt oder unter eigener Marke oder Namen entwickelt, herstellen oder vertreiben lässt.

Ein **Importeur** oder **Vertreiber**, der ein Funkgerät oder elektrisches Material unter seiner eigenen Marke oder Namen auf den Markt bringt, wird zum Hersteller.

Ein **Importeur** oder **Vertreiber**, der Änderungen an bereits auf dem Markt erhältlichen Funkgeräten oder elektrischem Material vornimmt, die die Konformität der aufgeführten Richtlinien beeinflussen, wird als Hersteller betrachtet; er muss daher die jeweiligen von den aufgeführten Richtlinien vorgesehenen Bestimmungen erfüllen.

## Symbole

Je nach Modell können die folgenden Symbole (Gefahrenhinweise) in den Geräten vorhanden sein:



Warnung vor gefährlicher Spannung  
Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Abdeckung entfernen  
Um die Gefahr von Bränden oder Stromschlägen zu verringern, darf die Abdeckung nicht entfernt werden. Keine vom Benutzer zu wartenden Teile im Inneren.  
Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.



Achtung  
Gefahr durch Quetschen der Hände



Achtung  
Heiße Oberfläche

**Gefahrenhinweise müssen lesbar und sichtbar sein; sie dürfen nicht verdeckt und/oder entfernt werden. Beschädigte oder unleserliche Etiketten müssen ersetzt werden.**

## Hinweise

Dieses Dokument richtet sich an technisches Personal und ist in elektronischer Form beim Hersteller erhältlich (reservierter Bereich der Website).

### FÜR DIE INSTALLATION

**Die Installation und die folgenden Wartungen müssen entsprechend den geltenden Vorschriften von Fachleuten und für den Gebrauch dieses Geräts ausgebildetem Personal ausgeführt werden.**

Die Verwendung von nicht durch den Hersteller freigegebene Kits und/oder Zubehör gewährleistet nicht die Sicherheitsstandards, insbesondere der unter Spannung stehenden Komponenten.

Die Verantwortung für Schäden am Gerät oder Gegenständen und Personen, die auf eine falsche Installation zurückzuführen sind, liegt ausschließlich bei dem Installateur.

Der Hersteller übernimmt bei Verwendung nicht freigegebener Komponenten keine Verantwortung.

**Die Montage und die Abnahme müssen durch Fachpersonen mit spezifischen Kenntnissen des Gerätebetriebs sowohl hinsichtlich der elektrischen Sicherheit, als auch der Hygienebestimmungen erfolgen.**

**Das Gerät muss mindestens einmal jährlich von spezialisiertem Personal auf seine Unversehrtheit, sowie auf die Übereinstimmung mit den entsprechenden Normen überprüft werden.**

Die Verpackungsmaterialien müssen umweltfreundlich entsorgt werden

**Nur für Geräte zur Ausgabe von Heißgetränken**

Das Gerät ist mit einem automatischen Spülsystem der Mixer und zugehörigem Wasserkreislauf sowie der Brüheinheit ausgestattet.

Falls das Gerät Betriebsunterbrechungen unterliegt (Wochenenden etc.), auch länger als zwei Tage, sollten die automatischen Spülfunktionen aktiviert werden (beispielsweise vor der Nutzung des Automaten).

### FÜR DEN GEBRAUCH

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie körperlich, sensorisch oder geistig behinderten Personen verwendet werden, wenn sie durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen beaufsichtigt werden oder wenn sie speziell zur Verwendung des Geräts geschult wurden. Das Spielen mit dem Gerät durch Kinder muss seitens der Aufsichtsperson unterbunden werden. Kinder dürfen die Reinigung oder Wartung des Geräts nicht durchführen.

### FÜR DIE UMWELT

Es sollten folgende Umweltschutzhinweise beachtet werden:

- zur Reinigung des Geräts ausschließlich biologisch abbaubare Reinigungsmittel verwenden;
- alle zum Auffüllen und zur Reinigung des Geräts verwendeten Produktpackungen vorschriftsmäßig entsorgen;
- durch Ausschalten des Geräts während seiner Nichtbenutzung kann Energie eingespart werden.

### FÜR DIE ZERLEGUNG UND VERSCHROTTUNG

Bei der Zerlegung des Geräts wird empfohlen, das Typenschild mit den Geräteeigenschaften zu vernichten.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll, sondern gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) und der entsprechenden nationalen

Gesetzgebung entsorgt werden muss, um mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern.

Die getrennte Entsorgung des Geräts nach Außerbetriebnahme wird durch den Hersteller organisiert und verwaltet. Setzen Sie sich für die korrekte Entsorgung des Geräts mit dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Die widerrechtliche Entsorgung des Geräts durch den Besitzer hat gemäß der geltenden Gesetzgebung administrative Sanktionen zur Folge.

#### **Achtung!**

Wenn das Gerät mit einem Kühlsystem ausgestattet ist, enthält die Kühleinheit vom Kyoto-Protokoll geregeltes fluorhaltiges Gas vom Typ HFC-R134a mit Treibhauseffekt mit einem globalen Erwärmungspotential von 1300.

### FÜR DEN DATENSCHUTZ

Nur für Geräte, die über eine Videokamera und/oder Webcam verfügen.

Die Videokamera und/oder Webcam ist für die Werkseinstellungen deaktiviert; wenn sie aktiviert ist, nimmt sie Bilder ohne Ton und ohne die Möglichkeit der Speicherung auf.

Der Kunde nimmt zur Kenntnis, dass er im Falle der Aktivierung der in der Anlage eingebauten Videokamera und/oder Webcam Eigentümer der erworbenen persönlichen Daten wird.

Von diesem Zeitpunkt an übernimmt der Eigentümer alle relevanten Rechte und Pflichten gemäß den geltenden Bestimmungen.

# Deutsch

<b>EINLEITUNG</b>	<b>1</b>	<b>BETRIEB</b>	<b>24</b>
INSTALLATION	1	KAFFEEDOSIERER MIT VARIABLEN DOSIERUNGEN	26
TRANSPORT AND LAGERUNG	1	HEISSWASSERAUSGABE AUS DEM AUSLAUF	27
WAS IM FALLE EINER STÖRUNG ZU TUN IST	2	KALIBRATIONSÜBERPRÜFUNGEN UND EINSTELLUNGEN	28
GERÄTEIDENTIFIZIERUNG UND FUNKTIONEN	2	INTERNETVERBINDUNG	29
AN DIE WASSERLEITUNG ANGESCHLOSSENE GERÄTE	2	TOUCHSCREEN	29
GERÄTEPOSITIONIERUNG	2	<b>BENUTZUNG EINES USB-STICKS</b>	<b>30</b>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	<b>3</b>	<b>BETRIEB IM NORMALEN BENUTZERSTATUS</b>	<b>30</b>
STROMVERBRAUCH	4	AUSGABE EINES GETRÄNKS	30
<b>REINIGUNG UND BEFÜLLUNG</b>	<b>5</b>	GERÄTESTATUS	30
HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITSMASSNAHMEN	5	SYSTEMARCHITEKTUR	31
DOSIERUNG HEISSGETRÄNKE IN OFFENE BEHÄLTER	7	<b>PROGRAMMIERUNG</b>	<b>32</b>
<b>STEUERUNGEN UND INFORMATIONEN</b>	<b>7</b>	ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERMENÜS	32
<b>PRODUKTE EINFÜLLEN</b>	<b>8</b>	EINGEBEN VON WERTEN	33
KAFFEEBOHNEN	8	TÄGLICHE VORGÄNGE	34
INSTANTPRODUKTE	8	AUSWAHLEINSTELLUNGEN	35
GEMAHLENER KAFFEE	9	<b>MASCHINENEINSTELLUNGEN</b>	<b>39</b>
INTERNES WASSERBEHÄLTER	9	MASCHINENINFORMATIONEN	45
<b>REGELMÄSSIGE VORGÄNGE</b>	<b>10</b>	ENERGIESPARMODUS	49
REINIGUNG DER ABFALLBEHÄLTER	11	ZAHLUNGSSYSTEME (OPTIONAL)	50
REINIGUNG DES MIXERS UND DES VERTEILERS	12	IMPORT/ EXPORT	54
REINIGUNG DER DÜSEN UND AUSLÄUFE	13	SYSTEM	56
REINIGUNG DER AUFBRÜHEINHEIT	14	CLOUD	59
REINIGUNG DER INSTANTPRODUKTBEHÄLTER	14	SOPHIA TOUCHLESS SOLUTIONS (NUR US-VERSION)	59
REINIGUNG DER KAFFEE- UND INSTANTPRODUKTBEHÄLTER	14	COFFEE APPEAL	60
REINIGUNG DES WASSERVERSORGUNGSBEHÄLTERS	14	<b>WARTUNG</b>	<b>61</b>
ANSCHALTEN DER MASCHINE	14	ALLGEMEINE EINLEITUNG	61
<b>REINIGUNGSZYKLEN</b>	<b>15</b>	HAUPTSCHALTER UND SCHMELZSICHERUNG	61
SPÜLEN DER KOMPONENTEN	15	WARTUNG DER AUFBRÜHEINHEIT	62
REINIGUNGSZYKLUS DER AUFBRÜHEINHEIT	16	WARTUNG DER AUFBRÜHEINHEIT	63
REINIGUNG DES TOUCHSCREENS	17	<b>REGELMÄSSIGE VORGÄNGE</b>	<b>66</b>
NICHTBENUTZUNG	17	DESINFIZIERUNG	66
<b>INSTALLATION</b>	<b>18</b>	REINIGUNG DER DÜSEN UND AUSLÄUFE	68
AUSPACKEN DES GERÄTS	18	ENTFERNEN DER PRODUKTBEHÄLTER	69
HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITSMASSNAHMEN	18	REINIGUNG DER INSTANTKAFFEEBEHÄLTER	69
ENTSORGUNG VON FESTEN UND FLÜSSIGEN RÜCKSTÄNDEN	19	ENTFERNEN DER SEITLICHEN UND HINTEREN VERKLEIDUNG	69
ENTFERNEN DER VERKLEIDUNGEN	19	WÄRMESCHUTZ KESSEL	70
WASSERVERSORGUNG	20	DEMONTAGE DES FÖRDERBANDS FÜR FLÜSSIGABFALL	70
FALLS EIN WASSERBEHÄLTER VORHANDEN IST, KÖNNEN		STROMVERSORUNG	72
ENTSPRECHENDE FILTERKARTUSCHEN EINGESETZT WERDEN.	21	SCHNITTSTELLE FÜR ZAHLUNGSSYSTEME	73
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	21	SOFTWAREINSTALLATION UND/ODER UPDATES	73
WLAN-ANSCHLÜSSE	22	FEHLERBEHEBUNG	75
<b>ERSTE INBETRIEBNAHME</b>	<b>23</b>	<b>ANHANG</b>	<b>90</b>
ERSTE DESINFIZIERUNG	24	<b>HYDRAULIKKREISLAUF</b>	<b>92</b>



## Einleitung

**Die technischen Unterlagen sind fester Bestandteil des Geräts und müssen daher bei jeder Verlagerung oder Übertragung des Eigentums mitgeführt werden, damit die verschiedenen Benutzer die Unterlagen weiter einsehen können.**

Vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts muss der Inhalt des Dokuments sorgfältig gelesen und verstanden werden, da das Handbuch wichtige Informationen über die Sicherheit der Installation, die Gebrauchsbestimmungen und die Wartungsarbeiten enthält.

Einige Abbildungen in diesem Handbuch können Details zeigen, die von denen des Geräts abweichen, ohne jedoch von den wesentlichen Informationen abzuweichen.

**Dieses Handbuch ist in drei Kapitel unterteilt.**

In Kapitel 1 werden die Befüllung von Produkten und die routinemäßigen Reinigungsarbeiten beschrieben, die in den Bereichen des Geräts durchzuführen sind, die über eine Klappe mit Schlüsselbetätigung zugänglich sind, ohne dass andere Werkzeuge verwendet werden müssen.

Kapitel 2 enthält die für eine korrekte Installation erforderlichen Anweisungen und Informationen zur Optimierung der Leistung des Geräts.

Kapitel 3 beschreibt die Wartungsarbeiten, die den Einsatz von Werkzeugen für den Zugang zu potenziell gefährlichen Bereichen erfordern.

**Die in den Kapiteln 2 und 3 beschriebenen Arbeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die mit der Funktionsweise des Geräts sowohl unter dem Gesichtspunkt der elektrischen Sicherheit als auch der Hygiene vertraut sind.**

## INSTALLATION

- Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation des Geräts treffen.

Weitere Spezifikationen finden Sie in Kapitel 2 auf Seite 20.

Wenn die Versorgungsleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Wenn die Versorgungsleitung beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.

## TRANSPORT UND LAGERUNG

### TRANSPORT

Bei der Handhabung des Geräts ist besondere Vorsicht geboten, um Schäden am Gerät und an Personen zu vermeiden.

**Bei der Handhabung des Geräts besteht die Gefahr, dass Hände und/oder Füße eingequetscht werden können: Geeignete Handschuhe und Arbeitsschuhe tragen.**

**Das Gerät mit einem Hebezeug transportieren, das für die Größe und das Gewicht des Geräts geeignet ist (z. B. mit einem Gabelstapler).**

**Nur Personal, das für die Benutzung von Hebezeugen qualifiziert ist, darf die Geräte benutzen.**

Nicht:

- das Gerät kippen;
- das Gerät mit Seilen oder ähnlichem ziehen oder heben;
- das Gerät mit seitlichen Griffen heben;
- Schütteln oder Stoßen des Geräts und seiner Verpackung.

### LAGERUNG

Die Lagerumgebung muss trocken sein und eine Temperatur zwischen 0 und 40°C aufweisen.

Wenn das Gerät einfriert, muss es in Umgebungen mit Temperaturen zwischen 0 und 40°C klimatisiert werden.

Das Einschalten des Geräts sollte erst erfolgen, wenn die Temperatur des Geräts mit der Umgebungstemperatur übereinstimmt.

## WAS IM FALLE EINER STÖRUNG ZU TUN IST

In den meisten Fällen können technische Probleme durch kleine Eingriffe behoben werden; wir empfehlen daher, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, bevor Sie sich an den Hersteller wenden. Wenn die Anomalien oder Störungen nicht behoben werden können, wenden Sie sich bitte an:

Evoca S. p. A.  
Via Roma 24  
24030 Valbrembo  
Italien - Telnr.: +39 035606111

## GERÄTEIDENTIFIZIERUNG UND FUNKTIONEN

Alle Geräte werden durch eine spezifische Seriennummer identifiziert, die auf der Typenschild an der Klappeneinnenseite zu finden ist.

Das Typenschild ist das Einzige, das vom Hersteller anerkannt wird und alle Informationen enthält, die es dem Hersteller ermöglichen, schnell und sicher alle Arten von technischen Informationen zu liefern und die Ersatzteile einfach zu organisieren.

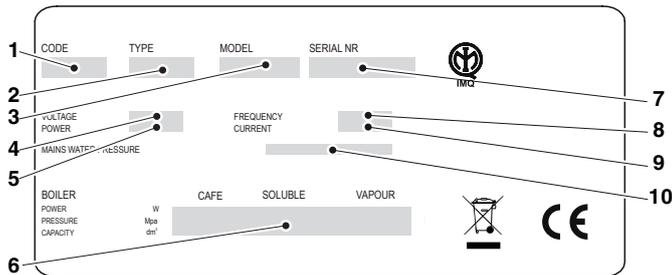


Fig. 1

1. Code
2. Typ
3. Modell
4. Versorgungsspannung
5. Strom
6. Kesseldaten
7. Seriennummer
8. Netzfrequenz
9. Versorgungsspannung
10. Eigenschaften der Wasserleitungen

## AN DIE WASSERLEITUNG.. ANGESCHLOSSENE GERÄTE

- Die mit dem Gerät gelieferten neuen Schlauchsets sind zu verwenden.
- Die alten Schlauchsets dürfen nicht wiederverwendet werden

## GERÄTEPOSITIONIERUNG

Das Gerät ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet. Er muss in einer trockenen Umgebung mit einer Temperatur zwischen 2°C und 32°C installiert werden und darf nicht in Umgebungen installiert werden, in denen Wasserstrahlen zur Reinigung verwendet werden (z. B. Großküchen usw.).

**(i) Das Gerät muss in einer Umgebung installiert werden, in der es von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.**

Das Gerät kann in der Nähe einer Wand aufgestellt werden, aber es muss ein Abstand von mindestens 4 cm zwischen der Wand und dem Gerät für die Belüftung vorhanden sein.

Die Maschine darf unter keinen Umständen mit Tüchern oder ähnlichem abgedeckt werden.

Das Gerät muss auf eine ebene Fläche gestellt werden.

### Wichtig!

Im Falle von außerplanmäßigen Wartungsarbeiten und/oder Reparaturen muss das Gerät von allen Seiten zugänglich sein.

Daher sichergehen, dass das Gerät gedreht werden kann, damit die Rück- und Seitenwände abgenommen werden können.

## TECHNISCHE DATEN

### ABMESSUNGEN

- Höhe 629 mm (699 mm mit dem höchsten Behälter)
- Breite 308 mm
- Tiefe 570,5 mm
- Tiefe bei geöffneter Klappe 759,5 mm
- Gewicht 29 kg

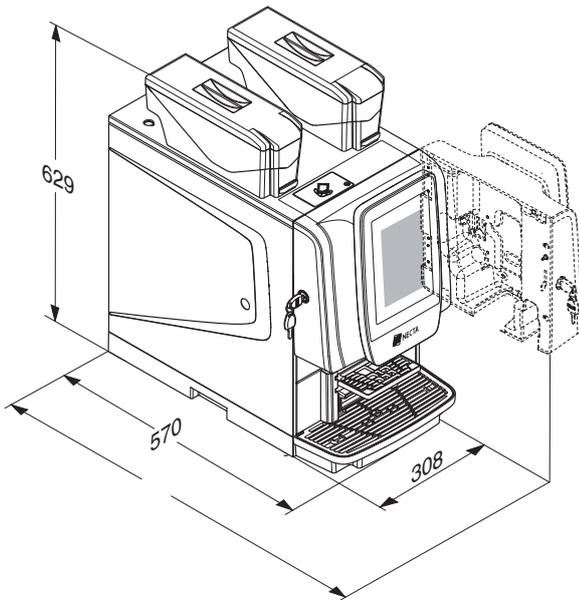


Fig. 2

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Spannung: 230-240 V~
- Frequenz 50/60 Hz

Die elektrischen Eigenschaften sind auf dem Datenschild im Inneren des Geräts angegeben.

### WASSERVERSORGUNG

<b>Wasserverteilungsdruck zwischen</b>
--

0,05 und 1 MPa (0,5 - 10 bar).
--------------------------------

Die Gerätesoftware wurde für die Verwaltung der Wasserversorgung aus einem internen Tank (optional) entwickelt.

### GERÄUSCHPEGEL

Der bewertete äquivalente Dauerschalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB.

### ESPRESSO-EINSTELLUNGEN

- Kaffeebohnen-Größe
- Kaffeedosis
- Wasserdosis

### EINSTELLUNGEN INSTANTGETRÄNKE

- Instantpulverdosen
- Wasserdosis

### TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Stellt die Temperatur des Espressokessels (°C) und des Dampfkessels (bar) über das Menü ein

### SYMBOLS AKTIVIEREN

- Wasser vorhanden
- Kaffee vorhanden
- Aufbrüheinheit in Position
- Temperatur der Heizeinheit(en) erreicht

## **SICHERHEITSMASSNAHMEN**

- Produktbehälter vorhanden
- Abfallbehälter vorhanden
- Sensor geschlossene Klappe
- Kesselsicherheitsthermostate mit manueller Zurücksetzung

## **COUNTDOWN-SCHUTZVORRICHTUNG DES/DER:**

- Kaffeemaschine-Getriebemotor
- Mahlwerk(e)

## **WÄRMESCHUTZEINRICHTUNG DES/DER:**

- Kaffeemaschine-Getriebemotor
- Elektromagnete
- Mahlwerke
- Motordosierers
- Motor-Mixers
- Pumpe

## **BEHÄLTERKAPAZITÄT**

Sie können die ungefähren Mengen der folgenden Produkte enthalten:

- Ungefähr 0,6 kg Kaffeebohnen
- Ungefähr 0,88 kg Instantkakao

## **STROMVERBRAUCH**

Der Stromverbrauch des Geräts hängt von vielen Faktoren ab, z. B. von der Temperatur und der Belüftung der Umgebung, in der das Gerät steht, von der Temperatur des Zulaufwassers, der Temperatur im Heizkessel usw.

Der berechnete Stromverbrauch ist nur ein Richtwert.

Es wurde eine Messung bei einer Raumtemperatur von 22 °C durchgeführt und folgender Stromverbrauch festgestellt:

## **ESPRESSO**

1900 Wh (Stand-by-Modus)

## ZUBEHÖR UND KIT

Das Gerät kann mit Zubehör und Bausätzen ausgestattet werden, um seine Leistungen zu variieren:

Das Zubehör und die Bausätze, die an das Gerät angeschlossen werden können, sind beim Hersteller erhältlich.

Die Zubehörteile und Kits werden mit Installations- und Prüfanweisungen geliefert, die genauestens befolgt werden sollten, um die Gerätesicherheit zu gewährleisten.

Derjenige, der die Installation durchgeführt hat, ist für alle Schäden verantwortlich, die am Gerät oder an Sachen und Personen durch eine unsachgemäße Installation entstehen können.

### Wichtig!

Zubehör und Kit, die nicht vom Hersteller zugelassen sind, entsprechen möglicherweise nicht den Sicherheitsnormen, insbesondere in Bezug auf stromführende Teile.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn nicht zugelassene Bauteile verwendet werden.

**Die Installation und die anschließenden Prüfungen müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das über besondere Kenntnisse der Funktionsweise des Geräts sowohl in Bezug auf die elektrische Sicherheit als auch auf die Hygiene verfügt.**

## Kapitel 1 Reinigung und Befüllung

Das Gerät ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet. Er muss in einer trockenen Umgebung mit einer Temperatur zwischen 2°C und 32°C installiert werden und darf nicht in Umgebungen installiert werden, in denen Wasserstrahlen zur Reinigung verwendet werden (z. B. Großküchen usw.).

## HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITSMASSNAHMEN

### HAUPTSCHALTER

Der (manuelle) Hauptschalter unterbricht die Stromzufuhr des Geräts und befindet sich hinter dem Festabfallbehälter.

Bei der Durchführung normaler Reinigungs- und Befüllungsaufgaben muss das Gerät nicht ausgeschaltet werden.

Wenn das Gerät über den Hauptschalter ausgeschaltet werden soll, muss der Abfallbehälter entfernt werden.

### SICHERHEITSMASSNAHMEN

Die routinemäßigen Reinigungs- und Befüllungsaufgaben können sicher durchgeführt werden.

Das Gerät ist mit Magnetsensoren ausgestattet, die Folgendes erkennen:

- Das Schließen der Klappe
- Das Vorhandensein der Behälter
- Das Vorhandensein der Abfallbehälter

Liegt eine der aufgeführten Bedingungen nicht vor, wird das Gerät deaktiviert.

- Schacht für entkoffeinierten Kaffee

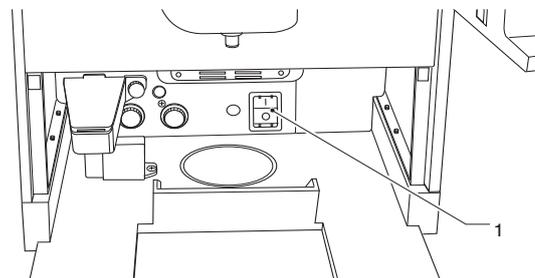


Fig. 3

1. Hauptschalter

Die Maschine kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten unter der Aufsicht von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind oder speziell für die Verwendung der Maschine geschult sind, verwendet werden.

Kinder dürfen im Beisein von Personen, die für ihre Aufsicht verantwortlich sind, nicht mit der Maschine spielen.

Kinder dürfen die Maschine nicht reinigen oder warten.

## HYGIENE UND REINIGUNG

**Dieses Handbuch zeigt die potenziellen Schwachstellen auf und enthält Informationen über die Kontrolle eines möglichen Bakterienwachstums.**

**Gemäß den geltenden Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften muss der Benutzer des Geräts die Selbstkontrollverfahren anwenden, die in der HACCP-Richtlinie (Hazard Analysis Critical Control Point) und den nationalen Rechtsvorschriften festgelegt sind.**

Es empfiehlt sich auch, die Oberflächen zu desinfizieren, die nicht direkt mit den Lebensmitteln im Inneren des Geräts in Berührung kommen, sowie die Elemente an der Seite (Tassenwärmer, Kühlboxen usw.).

Bei der Desinfizierung mit Desinfektionsmitteln benutzen und dabei darauf achten, dass sichtbare Rückstände und Schichten wenn nötig mit Bürsten und Lappen mechanisch entfernt werden.

Keine Lösungsmittel und/oder stark duftende Reinigungsmittel verwenden.

Einige Teile des Geräts können durch aggressive Reinigungsmittel beschädigt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschriften oder durch die Verwendung von aggressiven oder giftigen chemischen Produkten verursacht werden.

**Das Gerät unter keinen Umständen mit Strahlwasser reinigen.**

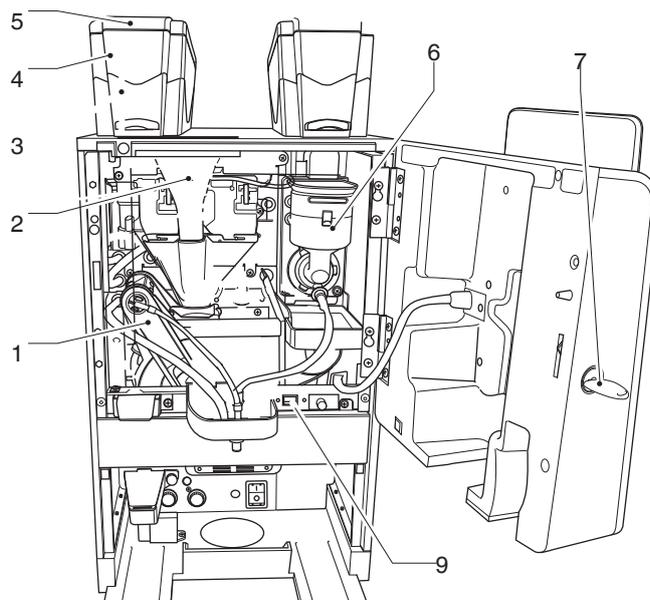


Fig. 4 a b

1. Aufbrüheinheit
2. Schacht für entkoffeinierten Kaffee\*
3. Klappe für entkoffeinierten
4. Produktbehälter
5. Behälterabdeckung
6. Mixer\*
7. Klappeschloss
- \* Nur einige Modelle
8. USB-Schnittstelle

## DOSIERUNG HEISSGETRÄNKE IN OFFENE BEHÄLTER

(z. B. Plastikbecher, Keramiktassen, Krüge)

Die Automaten, die Getränke in offenen Behältern ausgeben, dürfen ausschließlich für den Verkauf und Vertrieb von Getränken verwendet werden, die über Folgendes hergestellt werden:

- Kaffeeaufguss
- Zubereitung von Instantprodukten oder gefriergetrockneten Produkten.

Diese Produkte müssen vom Hersteller als „für die automatische Abgabe in offene Behältnisse geeignet“ deklariert werden.

**Die Produkte müssen in Bezug auf Lagerung, Lagertemperatur und Verfallsdatum streng nach den Anweisungen des Herstellers aufbewahrt werden.**

**ⓘ Die ausgegebenen Getränke sollten sofort konsumiert werden und dürfen auf keinen Fall für den späteren Verzehr gelagert und/oder verpackt werden.**

**Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher potenziell gefährlich.**

## STEUERUNGEN UND INFORMATIONEN

Das Gerät muss bei einer Raumtemperatur zwischen 2 und 32 °C betrieben werden.

Die Steuerungen und Informationen für den Benutzer befinden sich auf der Außenseite.

Alle Nachrichten, die für den Benutzer bestimmt sind, werden auf dem Gerätedisplay angezeigt.

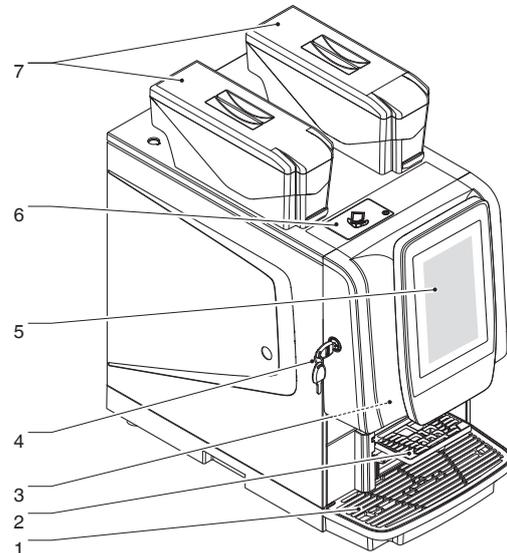


Fig. 5

1. Abtropfschale
2. Tassenhalterung
3. Klappe
4. Klappeschloss
5. Touchscreen
6. Klappe für entkoffeinierten Kaffee
7. Produktbehälter (2 oder 3 je nach Modell)

## PRODUKTE EINFÜLLEN

**Vor dem Befüllen der Produkte überprüfen, ob sie gemäß den Herstellerangaben zur Lagerung und zur Lagertemperatur gelagert wurden.**

**Das Verfallsdatum prüfen, bevor die Produkte eingefüllt werden.**

Diese Produkte müssen vom Hersteller als für die automatische Abgabe in offene Behältnisse geeignet deklariert werden.

Die Produkte können auch bei teilgefüllten Behältern eingefüllt werden.

## KAFFEEBOHNEN

Es wird empfohlen, qualitativ hochwertige Kaffeebohnen zu verwenden, um eine Störung des Geräts aufgrund von Verunreinigungen zu vermeiden.

1. Die Behälterdeckel mit dem Schlüssel öffnen (falls vorhanden).
2. Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen.
3. Den Deckel vorsichtig schließen.

**Die maximale Kapazität der Behälter darf nicht überschritten werden; der maximale Füllstand der Behälter fällt mit dem Auflagepunkt des Deckels zusammen.**

## INSTANTPRODUKTE

Es wird empfohlen, qualitativ hochwertige Instantprodukte zu verwenden, um eine Störung des Geräts aufgrund von Verunreinigungen zu vermeiden.

1. Den Behälterdeckel mit dem Schlüssel öffnen (falls vorhanden).
2. Den Behälter mit Instant-Pulver befüllen.
3. Den Deckel vorsichtig schließen.

**Das Pulver darf nicht zusammengedrückt werden, damit es sich nicht verklumpt.**

**Darauf achten, dass die Instantprodukte nicht verklumpen.**

**Die maximale Kapazität der Behälter darf nicht überschritten werden; der maximale Füllstand der Behälter fällt mit dem Auflagepunkt des Deckels zusammen.**

## GEMAHLENER KAFFEE

Nur für Modelle mit vorgemahlenem Kaffee, für entkoffeinierten Kaffee als Einzeldosis.

Es wird empfohlen, qualitativ hochwertigen gemahlene Kaffee zu verwenden, um eine Störung des Geräts aufgrund von Verunreinigungen zu vermeiden.

1. Die Behälterdeckel mit dem Schlüssel öffnen (falls vorhanden). Die maximale Kapazität der Behälter darf nicht überschritten werden; der maximale Füllstand der Behälter fällt mit dem Auflagepunkt des Deckels zusammen.
2. Den Deckel vorsichtig schließen.
3. Den Behälter mit gemahlenem Kaffee befüllen.
4. Den Deckel vorsichtig schließen.

**Die maximale Kapazität der Behälter darf nicht überschritten werden; der maximale Füllstand der Behälter fällt mit dem Auflagepunkt des Deckels zusammen.**

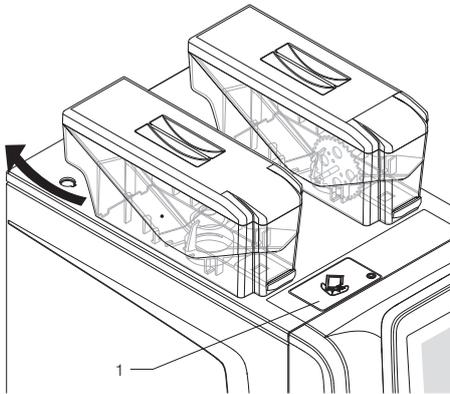


Fig. 6

1. Deckel für vorgemahlene Kaffee

## INTERNES WASSERBEHÄLTER

Nur für Modelle mit internem Wasserbehälter.

Jeden Tag, wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss der Behälter von jeglichem Restwasser befreit und desinfiziert werden, wenn die Warnung „Kein Wasser“ erscheint, wobei darauf zu achten ist, dass eventuelle Rückstände und sichtbare Beläge mechanisch mit Lappen oder Bürsten entfernt werden.

Um den Dienst wiederherzustellen:

1. Den Behälter mit sauberem Trinkwasser füllen, das klar und frei von Verunreinigungen ist.
2. Den Behälter mit dem Gerät verbinden.
3. Den Zurücksetzungsvorgang bestätigen.

**Das maximale Fassungsvermögen des Behälters darf nicht überschritten werden; der Höchststand ist auf dem Behälter mit einer Markierung angegeben.**

## REGELMÄSSIGE VORGÄNGE

Dieses Handbuch zeigt die potenziellen Schwachstellen auf und enthält Informationen über die Kontrolle eines möglichen Bakterienwachstums.

Gemäß den geltenden Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften muss der Benutzer des Geräts die Selbstkontrollverfahren anwenden, die in der HACCP-Richtlinie (Hazard Analysis Critical Control Point) festgelegt sind.

Bei jeder Produktbefüllung oder häufiger, je nach Nutzungshäufigkeit des Geräts, der Qualität des zugeführten Wassers und der verwendeten Produkte, müssen das Gerät und die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben gereinigt und desinfiziert werden.

Neben den äußeren Teilen der Brüheinheiten und Mixer, die gereinigt werden müssen, um eventuelle Pulverrückstände, insbesondere im Bereich des Trichters, zu entfernen, sollten auch die Teile des Mixers, die mit den Getränken in Berührung kommen, sterilisiert werden.

**Das Gerät unter keinen Umständen mit Strahlwasser reinigen.**

Es ist erforderlich, dass die Kontakte in der Flüssigabfall-Abtropfschale, siehe Fotos 1, 2 und 3 (Abbildung hinzufügen),

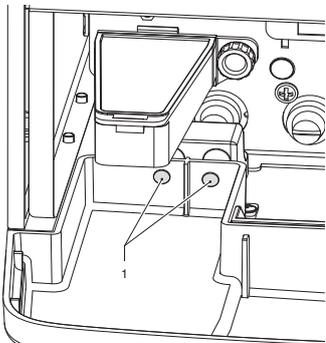


Fig. 7

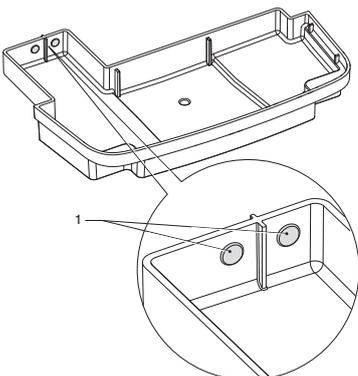


Fig. 8

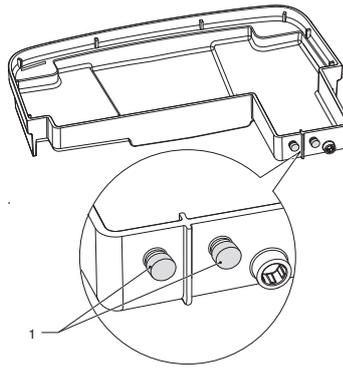


Fig. 9

und die Kontakte in der Maschine, siehe Foto 4 (Abbildung hinzufügen), regelmäßig gereinigt werden, um eine korrekte Erkennung des Sensors für die volle Schüssel zu gewährleisten.

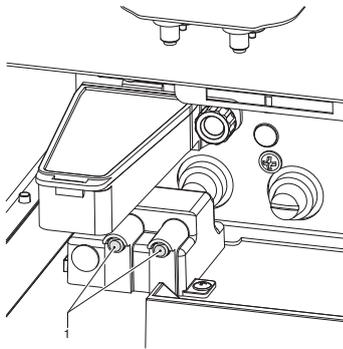


Fig. 10

## REINIGUNG DER ABFALLBEHÄLTER

Die Abfallbehälter können leicht entfernt werden, um die Entleerung und Reinigung zu erleichtern. Die Reinigung der Abfallbehälter muss bei eingeschalteter Maschine und geschlossener Klappe erfolgen.

### FLÜSSIGABFALL

Der Flüssigabfallbehälter kann leicht entfernt werden, auch wenn er direkt an einen Abfluss im Rohrnetz angeschlossen ist.

Am Flüssigabfallbehälter ziehen, um ihn herauszunehmen.

Wenn der Behälter für Flüssigabfall nicht direkt an einen Abfluss angeschlossen ist, muss er regelmäßig geleert werden.

Anschließend den Behälter desinfizieren.

## FESTABFALL

### MODELLE MIT EINEM FESTABFALLBEHÄLTER

Die Steuerungssoftware des Geräts benachrichtigt, wenn die maximale Anzahl der Abgaben erreicht ist.

Die Auswahlmöglichkeiten für Kaffee sind deaktiviert.

1. Becherhalter entfernen.
2. Die Behälter entleeren und mit einer Desinfektionslösung spülen.
3. Zurücksetzen der Zähler für Festabfall auf Null (Funktion „Behälter für Festabfall leeren“).

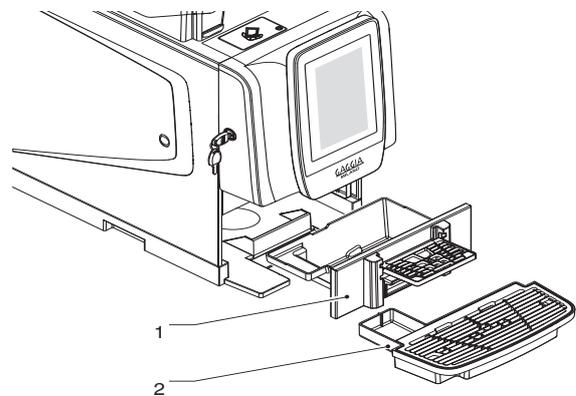


Fig. 11

1. Festabfallbehälter
2. Flüssigabfallbehälter

## MODELLE MIT FESTABFALLAUSGABE AUF DER ARBEITSFLÄCHE

Wie folgt vorgehen:

1. Flüssigabfallbehälter herausnehmen.
2. Schachtdeckel des Festabfallbehälters herausnehmen.
3. Den Schacht des Festabfallbehälters spülen, um Kaffeerückstände zu entfernen.
4. Resteabfallschachtdeckel wieder einsetzen.

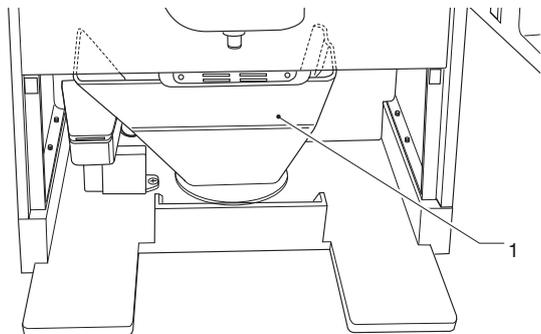


Fig. 12

1. Festabfall-Schacht

## REINIGUNG DES MIXERS UND DES VERTEILERS

Nach jeder Beladung und/oder wöchentlich oder häufiger, je nachdem, wie oft das Gerät benutzt wird, wie hoch die Qualität des einströmenden Wassers und der verwendeten Produkte ist, muss der Mixer desinfiziert werden.

Die Teile, die gereinigt werden müssen, sind: die Schalen für die Pulverablage, die Mixer und Leitungen für die Abgabe von Instantgetränken und der Verteiler.

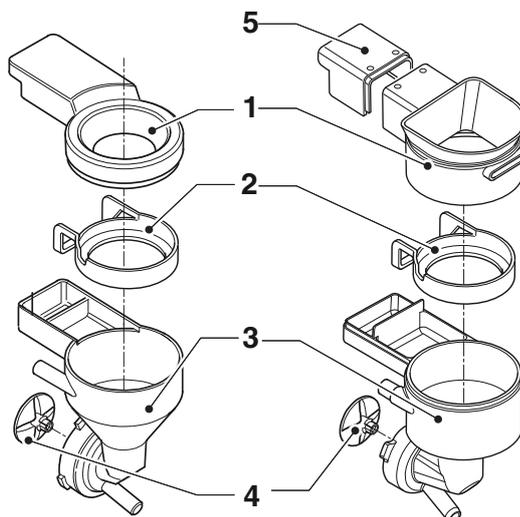


Fig. 13 (Nord- & Südeuropa-Mixer)

1. Instantpulvertrichter
2. Instantpulverschale
3. Wassertrichter
4. Mixerlüfter
5. Hintere Abdeckung

Für die Reinigung des Mixers wie folgt vorgehen:

1. Den Instantgetränke-Schlauch vom Anschluss des Wassertrichters ab.
2. Den Verschlussring des Wassertrichters gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixer aus dem Gerät herausnehmen.
3. Alle Komponenten (die Trichter für Instantprodukte, die Wassertrichter, die Förderbänder, die Pulverschalen) voneinander trennen.
4. Lüfter ausbauen: Die auf der Welle des Motormixers angebrachte Scheibe mit einem Finger blockieren, dann den Mixerlüfter abschrauben.

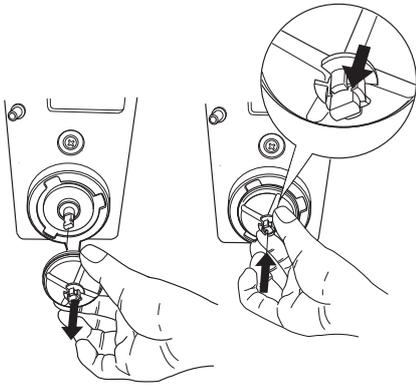


Fig. 14

5. Die Teile etwa 20 Minuten lang in einem mit einer vorbereiteten Desinfektionslösung gefüllten Behälter einweichen und dabei darauf achten, dass sichtbare Rückstände und Schichten wenn nötig mit Bürsten und Lappen mechanisch entfernt werden.
6. Jedes Teil gründlich abspülen und sorgfältig abtrocknen.
7. Die Lüfter wieder zusammenbauen.
8. Die Teile des Mixers wieder zusammenbauen und den Wassertrichter wieder richtig einsetzen. Prüfen, ob er richtig eingesetzt wurde.

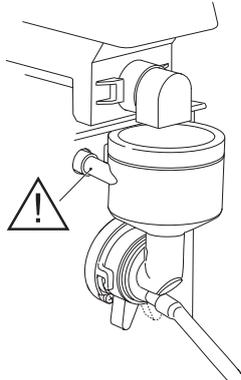


Fig. 15

9. Den Verriegelungsring des Wassertrichters im Uhrzeigersinn drehen, um den Mixer am Gerät zu befestigen.

**Nach Einbau der Komponenten ist es erforderlich:**

- Den Mixer zu spülen und einige Tropfen Desinfektionslösung in die verschiedenen Trichter zu geben.
- Dann die Komponenten gründlich auszuspülen, um Rückstände der Desinfektionslösung zu entfernen.

**REINIGUNG DER DÜSEN UND AUSLAUFE**

Wöchentlich oder häufiger, je nachdem, wie oft das Gerät benutzt wird und wie hoch die Qualität des einströmenden Wassers ist, müssen die Leitungen und Düsen für die Ausgabe von Instantgetränken desinfiziert werden.

Um die Düsen zu reinigen, wie in der Software beschrieben vorgehen:

1. Die Schläuche von den Düsen trennen.
2. Den Schlauch des Kaffeedispensers von der Flussteilerdüse trennen.
3. Die Flussteilerdüse von der Düsenhalterung lösen.
4. Alle Komponenten desinfizieren und darauf achten, dass sichtbare Rückstände und Schichten wenn nötig mit Bürsten und Lappen mechanisch entfernt werden.
5. Die Ausläufe (falls vorhanden) mit einem mit Desinfektionslösung befeuchteten Tuch reinigen.

## REINIGUNG DER AUFBRÜHEINHEIT

Nach jeder Befüllung oder mindestens einmal pro Woche sollten die äußeren Teile der Brüheinheit gereinigt werden, indem alle Pulverrückstände entfernt werden, insbesondere im Bereich des Trichters, des Filters und des Schabers.

## REINIGUNG DER INSTANTPRODUKTBEHÄLTER

Bei Modellen mit Instant-Produkten entfernen Sie den Griff und heben Sie dann den Behälter von hinten an.

**Die Behälter sind mit einem Sicherheitsmagneten ausgestattet, der das Vorhandensein/Nichtvorhandensein der Behälter an die Steuerelektronik meldet.**

**Wenn der Sensor die Behälter nicht erkennt, werden die Mahlwerke deaktiviert.**

**Den Behälter immer von hinten anheben, damit die Mühlen deaktiviert werden; die Nichtbeachtung dieser Vorgehensweise kann zu Personenschäden führen (unbeabsichtigtes Starten des Mahlwerks).**

Wenn am Griff des Behälters gezogen wird, schließt dieser den Verschluss und gibt gleichzeitig einen Behälter aus dem Gerät frei.

Beim Zusammenbau den Behälter neu positionieren und den Griff in den Behälter schieben.

Sichergehen, dass der Behälter richtig am Gerät befestigt ist.

## REINIGUNG DER KAFFEE- UND INSTANTPRODUKTBEHÄLTER

Der Kaffeebohnenbehälter muss regelmäßig im Inneren gereinigt werden, um Fett zu entfernen, das sich auf der Gleitfläche der Kaffeebohnen ablagert. In gleicher Weise muss der Instant-Behälter regelmäßig gereinigt werden, um Produktrückstände zu entfernen. Die Reinigung muss vorsichtig durchgeführt werden, ohne die innere Oberfläche des Behälters zu beschädigen.

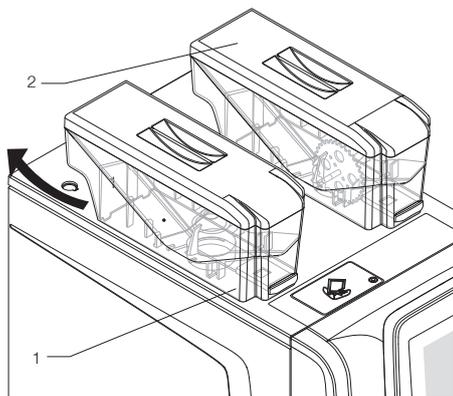


Fig. 16

1. Kaffeebehälter
2. Instantkaffee-Behälter

## REINIGUNG DES WASSERVERSORGUNGSBEHÄLTERS

Nur für Modelle mit internem Wasserbehälter.

Jeden Tag, wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, muss der interne Wasserbehälter entleert und desinfiziert werden, wobei darauf zu achten ist, dass eventuelle Rückstände und sichtbare Beläge mechanisch, gegebenenfalls mit Lappen oder Bürsten, entfernt werden.

## ANSCHALTEN DER MASCHINE

Jedes Mal, wenn das Gerät eingeschaltet wird, führt es eine erste Kontrolle durch, indem es heißes Wasser und Dampf aus den Düsen abgibt.

Es erscheint ein Bildschirm, der den Heizstatus der Heizkessel anzeigt.

Die Auswahlmöglichkeiten sind erst verfügbar, wenn das Gerät seine Betriebstemperatur erreicht hat.

Bei Erreichen der Betriebstemperatur erscheint ein weißer Bildschirm mit den Symbolen und der Aufforderung, ein Getränk auszuwählen.

## REINIGUNGSZYKLEN

Das Gerät ist für die Durchführung von Reinigungszyklen in den Hauptfunktionseinheiten konzipiert.

**⚠** Während der Reinigungszyklen tritt heißes Wasser aus den Düsen aus, was eine Verletzungsgefahr für Personen darstellt.

**⚠** Hände während des Reinigungsvorgangs nicht in den Ausgabebereich halten: Es besteht Verbrühungsgefahr.

**i** Die Reinigungszyklen ersetzen nicht die Notwendigkeit, die Komponenten für eine regelmäßige Desinfizierung zu entfernen.

### ÖFFNEN DER REINIGUNGSFUNKTIONEN

Um das Menü zu öffnen:

1. Auf REINIGUNGEN  klicken, wenn die Klappe geschlossen ist.
2. Auswählen, welche Komponenten gespült werden müssen.

Bei Geräten, die nicht über ein Abflusssystem für den Flüssigabfallbehälter verfügen, empfehlen wir, einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 3 Litern unter die Düsen zu stellen.

## SPÜLEN DER KOMPONENTEN

Den Spülzyklus (nur mit heißem Wasser) der verschiedenen Komponenten (Mixer, Brüheinheit usw.) starten.

**i** Die Spülzyklen ersetzen nicht die Notwendigkeit, die Komponenten für eine regelmäßige Desinfizierung zu entfernen.

Die Becher aus dem Ausgabebereich entfernen.

**⚠** Hände während des Reinigungszyklen nicht in den Ausgabebereich halten: Es besteht Verbrühungsgefahr.

Für die gesamte Dauer des Spülzyklus bleiben die Auswahlmöglichkeiten deaktiviert.

Falls der Flüssigabfallbehälter nicht über ein Abflusssystem verfügt, einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 3 Litern unter die Düsen zu stellen, um Rückstände durch den Reinigungsvorgang aufzufangen.

Das Gerät bereitet automatisch die Reinigungsmischung mit der angegebenen Wassermenge zu.

**Wenn der Reinigungszyklus aus irgendeinem Grund unterbrochen wird (z. B. durch manuelle Unterbrechung, Stromausfall usw.),**

Der fertige Reinigungszyklus wird vom Gerät gespeichert.

## REINIGUNGSZYKLUS DER AUFBRÜHEINHEIT

Die Reinigung der Aufbrüheinheit sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn das Gerät an diesem Tag nicht mehr benutzt werden wird, oder häufiger, je nachdem, wie oft das Gerät benutzt wird.

Wenn die Aufbrüheinheit gereinigt werden muss (mit Reinigungsmittel), meldet sie, wenn die Zeitlimits und/oder die Anzahl der Auswahlen erreicht sind.

**ⓘ Getränke auf Kaffeebasis können erst ausgegeben werden, wenn der Reinigungszyklus der Aufbrüheinheit durchgeführt wurde.**

**Nur kaffeemaschinenspezifische Produkte verwenden.**

**⚠ Bei der Verwendung dieser Produkte sind die Anweisungen des Herstellers zur Lagerung, Handhabung, Dosierung und Verwendung genau zu befolgen; die Sicherheitshinweise sind sorgfältig zu lesen.**

Bei der Verwendung von generischen Produkten gibt es keine Garantie dafür, dass sie hygienisch sind, den Geschmack des Getränks nicht verändern oder keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben.

Falls der Flüssigabfallbehälter nicht über ein Abflusssystem verfügt, einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 3 Litern unter die Düsen zu stellen, um Rückstände durch den Reinigungsvorgang aufzufangen.

Es dauert einige Minuten, bis die Aufbrüheinheit gespült ist.

1. Den Reinigungsmittelschacht (im Lieferumfang enthalten) in den Schacht für entkoffeinierten Kaffee einsetzen.

**⚠ Immer den Spülmittelschacht verwenden, um zu verhindern, dass Spülmittelreste im Schacht für entkoffeinierten Kaffee zurückbleiben.**

2. Das Waschmittel einfüllen, indem Sie es in den Waschmittelschacht tropfen lassen.
3. Den Reinigungszyklus starten.
4. Nach der Reinigung den Reinigungsmittelschacht entfernen.

## Warnung!

**Wenn der Reinigungszyklus aus irgendeinem Grund unterbrochen wird (z. B. durch manuelle Unterbrechung, Stromausfall usw.), ist beim Neustart der Maschine ein neuer Spülzyklus des Cappuccinobereiters erforderlich.**

Nach Beendigung des Reinigungszyklus stehen die Getränke auf Kaffeebasis wieder zur Verfügung.

Der fertige Reinigungszyklus wird vom Gerät gespeichert.

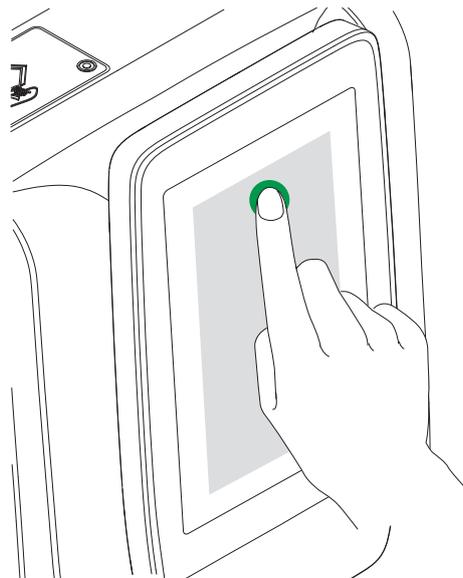


Fig. 17

## REINIGUNG DES TOUCHSCREENS

Der Touchscreen ist berührungsempfindlich; eine Verringerung der Empfindlichkeit und/oder Funktionsänderungen können durch eine Ansammlung von Schmutz auf dem Touchscreen verursacht werden.

**Zur Reinigung ein weiches, trockenes Tuch verwenden und keine Scheuermittel, die Lösungsmittel oder Alkohol enthalten, verwenden.**

Den Touchscreen nur mit leichtem Druck reinigen.

## NICHTBENUTZUNG

Bleibt das Gerät aus irgendeinem Grund über einen längeren Zeitraum ausgeschaltet, ist es notwendig:

1. Die Behälter vollständig zu entleeren und sorgfältig mit den Sterilisationsmitteln zu spülen.
2. Die Mühlen vollständig zu entleeren, indem Kaffee ausgegeben wird, bis die Leermeldung erscheint.
- 3.
4. Den Wasserhahn vor dem Wasserschlauch schließen und den Wasserkreislauf vollständig entleeren.
5. Das Gerät von der Stromversorgung abtrennen.

## Kapitel 2 Installation

Die Installation und die anschließenden Wartungsarbeiten müssen bei **an das Stromnetz angeschlossenem Gerät** und daher von Fachpersonal durchgeführt werden, das für die Verwendung des Geräts geschult und über die besonderen Risiken, die sich aus einer solchen Situation ergeben, informiert wurde.

Das Gerät muss in einer trockenen Umgebung mit einer Temperatur zwischen 2°C und 32°C installiert werden und darf nicht in Umgebungen installiert werden, in denen Wasserstrahlen zur Reinigung verwendet werden (z. B. Großküchen usw.).

**i** Das Gerät muss in einer Umgebung installiert werden, in der es von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.

**i** Nach der Installation des Geräts müssen die Hydraulikkreise und die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sterilisiert werden, um eventuelle Bakterien zu beseitigen, die sich während der Lagerung des Geräts gebildet haben könnten.

### AUSPACKEN DES GERÄTS

Nach dem Entfernen der Verpackung den Zustand des Geräts überprüfen.

Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht verwendet werden.

**Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.**

Das Verpackungsmaterial muss in zugelassenen Abfallentsorgungszentren entsorgt werden. Wiederverwertbare Materialien sollten an spezialisierte Recyclingunternehmen abgegeben werden.

### Wichtig!

Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche so aufgestellt werden, dass die maximale Neigung nicht mehr als 2° beträgt.

## HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITSMASSNAHMEN

### HAUPTSCHALTER

Der (manuelle) Hauptschalter unterbricht die Stromzufuhr des Geräts und befindet sich hinter dem Festabfallbehälter.

Bei der Durchführung normaler Reinigungs- und Befüllungsaufgaben muss das Gerät nicht ausgeschaltet werden.

### SICHERHEITSMASSNAHMEN

Die routinemäßigen Reinigungs- und Befüllungsaufgaben können sicher durchgeführt werden.

Das Gerät ist mit Magnetsensoren ausgestattet, die Folgendes erkennen:

- Das Schließen der Klappe
- Das Vorhandensein der Behälter
- Das Vorhandensein der Abfallbehälter

Liegt eine der aufgeführten Bedingungen nicht vor, wird das Gerät deaktiviert.

Dieses Gerät ist mit einem Magneten ausgestattet, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Klappe ermöglicht.

Der Magnet darf auf keinen Fall im Gerät verbleiben, sondern muss von dem Personal aufbewahrt werden, das für seine Verwendung geschult ist.

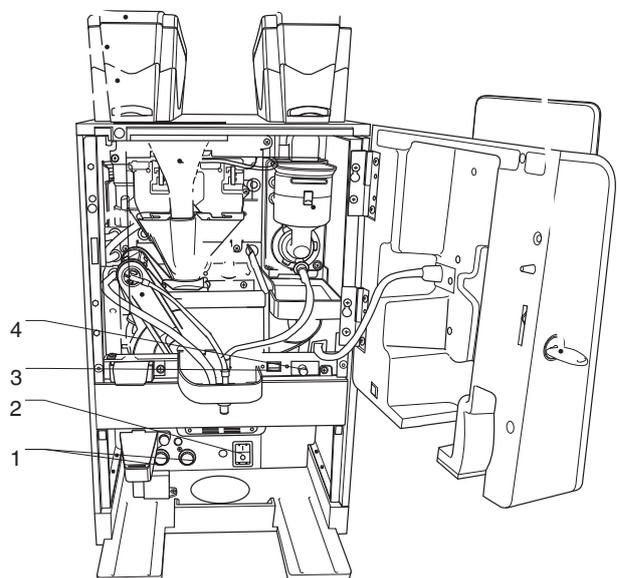


Fig. 18

1. Kesselsensoren
2. Hauptschalter
3. USB-Anschluss
4. Verbindungsschalter

## ENTSORGUNG VON FESTEN UND FLÜSSIGEN RÜCKSTÄNDEN

Wenn möglich, den Festabfall in einen Eimer leeren und den Behälter für den Flüssigabfall an ein Standrohr anschließen.

### FLÜSSIGABFALL

Den Behälter für Flüssigabfall mit einem Standrohr verbinden, indem man den Ablaufgarnitur verwendet, die in den Behälter für Flüssigabfall eingesetzt wird.

Wenn dies nicht möglich ist, ist es besser, einen Eimer zu verwenden, um den Abfall aus dem Behälter aufzufangen.

Um den Flüssigabfallbehälter an die Ablaufgarnitur anzuschließen, den Flüssigabfallbehälter in den Bereich der Ablaufgarnitur bohren.

Darauf achten, dass die Flüssigkeit ungehindert aus dem Behälter fließt.

### FESTABFALL

Der Festabfall kann direkt in einen Eimer entleert werden, indem man den standardmäßig mitgelieferten Abfallschacht in die Abflussöffnung einführt.

Der Eimer für Festabfall muss in einem geschlossenen Schrank untergebracht werden.

## ENTSORGUNG VON FEST- UND FLÜSSIGABFALL

Wenn möglich, den Festabfall in einen Eimer leeren und den Behälter für den Flüssigabfall an ein Standrohr anschließen.

Die Entsorgung des Festabfalls kann direkt in einen Eimer mit dem optionalen Kit für feste Rückstände erfolgen, indem es in die Ablauföffnung eingeführt wird.

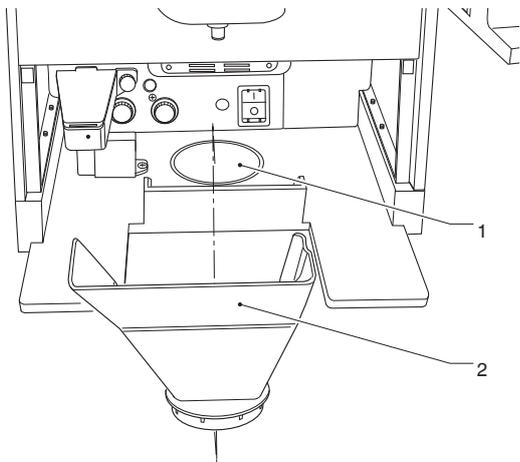


Fig. 19

1. Vorkehrung zur Entleerung des Festabfalls
2. Festabfall-Schacht

## ENTFERNEN DER VERKLEIDUNGEN

Um Zugang zu den internen Komponenten zu erhalten, müssen die Verkleidungen entfernt werden.

1. Festabfallbehälter herausnehmen.
2. Die Befestigungsschrauben der Seitenverkleidung entfernen.
3. Die Seitenverkleidung nach vorne schieben, um sie zu lösen.
4. Um die Rückverkleidung zu entfernen, sie nach links schieben.

Um die Verkleidungen wieder zusammenzusetzen, ist der Vorgang in umgekehrter Reihenfolge zu wiederholen.

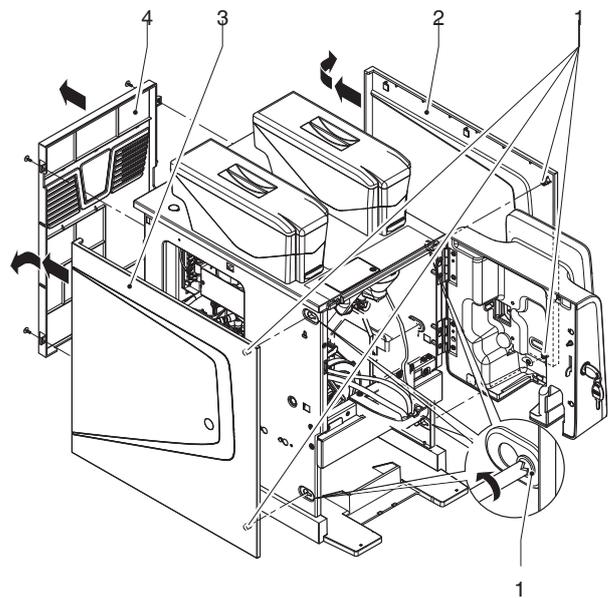


Fig. 20

1. Seitenverkleidung Rändelschrauben
2. Seitenverkleidung
3. Seitenverkleidung
4. Rückverkleidung

## WASSERVERSORGUNG

Das Gerät muss mit Trinkwasser betrieben werden und es müssen die am Aufstellungsort des Geräts geltenden Vorschriften berücksichtigt werden.

## AUS WASSERLEITUNGEN

Der Druck in der Wasserversorgung muss sein:

Version	zwischen
Standard	0,05 und 1 MPa (0,5 - 10 bar).

Das Wasser aus der Leitung laufen lassen, bis es klar und schmutzfrei ist.

Die Wasserleitung über ein lebensmittelechtes Rohr (auch als Kit erhältlich), das dem Druck der Wasserleitung standhält (Mindestinnendurchmesser 6 mm), an den 3/4"-Anschluss des Wassereingangsmagnetventils anschließen.

**Es wird empfohlen, einen Wasserhahn an der Wasserleitung außerhalb des Geräts und an einer zugänglichen Stelle zu installieren.**

**Nur neue Dichtungs- und Rohrsätze verwenden und keine vorhandenen Materialien wiederverwenden.**

## AUS DEM VORRATSBEHÄLTER

Nur für die Standardversion.

Das Gerät muss mit einem speziellen Bausatz für die Selbstversorgung ausgestattet sein, der eine Installations- und Prüfanleitung enthält, die zur Wahrung der Sicherheit des Geräts genauestens befolgt werden muss.

Den Tank an einem sauberen und geschützten Ort (geschlossener Schrank) aufstellen, der zum Befüllen und zur regelmäßigen Reinigung leicht zugänglich ist.

### Wichtig!

Kits, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden, entsprechen möglicherweise nicht den Sicherheitsnormen, vor allem in Bezug auf stromführende Teile.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn nicht zugelassene Bauteile verwendet werden.

**Die Installation und die anschließenden Prüfungen müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das über besondere Kenntnisse der Funktionsweise des Geräts sowohl in Bezug auf die elektrische Sicherheit als auch auf die Hygiene verfügt.**

## ENTKALKER

Das Gerät ist nicht mit einem Wasserenthärter ausgestattet.

Falls das Gerät an eine Wasserleitung mit sehr hartem Wasser angeschlossen ist, muss ein Wasserenthärter installiert werden.

Die als Zubehör erhältlichen Wasserenthärter müssen in regelmäßigen Abständen gemäß den Anweisungen des Herstellers regeneriert werden.

Die Kapazität des Wasserenthärters muss groß genug sein, um in dem Gerät effektiv eingesetzt werden zu können.

Falls ein Wasserbehälter vorhanden ist, können entsprechende Filterkartuschen eingesetzt werden.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät benötigt eine einphasige Spannung von 230-240 V.

Beim Anschluss ist darauf zu achten, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Netzes übereinstimmen, insbesondere, dass die Spannung innerhalb der empfohlenen Grenzwerte für die Anschlusspunkte liegt;

**Es ist zwingend erforderlich, einen Hauptschalter zu verwenden, der den geltenden Installationsnormen entspricht, und darauf zu achten, dass er sich an einer zugänglichen Stelle befindet. Der Schalter muss so beschaffen sein, dass er der geforderten Höchstlast standhält und unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet und somit den Stromkreis vor Erdschlüssen, Überlastungen und Kurzschlüssen schützt.**

Der Schalter, die Steckdose und der Stecker müssen an einer zugänglichen Stelle angebracht sein.

Das Gerät gilt nur dann als elektrisch sicher, wenn es gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.

**Es ist wichtig, diese Grundvoraussetzung überprüfen zu lassen. Im Zweifel ist das System von einer qualifizierten Fachkraft sorgfältig zu überprüfen.**

Das Stromversorgungskabel ist flexibel, hat einen nicht abnehmbaren Stecker und wird mit dem Gerät geliefert.

Der Kabelanschluss muss an der entsprechenden Klemmenleiste auf der rechten Seite des Geräts erfolgen, wie im Schaltplan dargestellt.

Um das Kabel anzuschließen, muss die Seitenverkleidung entfernt werden.

Der Austausch von Anschlusskabeln darf nur von qualifiziertem Personal und unter Verwendung der folgenden Typen von flexiblen Kabeln durchgeführt werden: HO5RN-F, HO5VV-F oder HO7RN-F 3x1-1,5 mm<sup>2</sup> Querschnitt.

**Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln ist untersagt.**

**Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorsichtsmaßnahmen entstehen.**

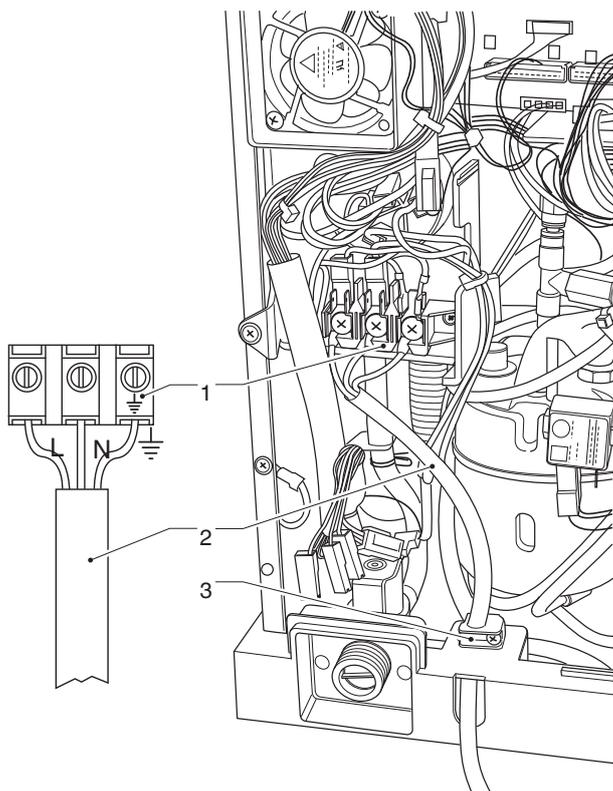


Fig. 21

1. Anschlussklemmbrett
2. Elektrisches Kabel
3. Kabelklemme

## WLAN-ANSCHLÜSSE

### ANWEISUNGEN FÜR DIE WLAN-VERBINDUNG

- Das Gerät sollte an einem Ort aufgestellt werden, an dem das WLAN-Signal gut und intensiv ist.
- Die Verschlüsselung sollte immer aktiviert sein, um die Kommunikation vor unberechtigtem Zugriff zu schützen. Ein Netz, das ein neueres Verschlüsselungssystem verwendet, ist sicherer. Eine „offene“ Verschlüsselung garantiert keinerlei Schutz.

**WLAN-Netze in öffentlichen Bereichen oder "Hotspots" (z. B. Bars, Flughäfen usw.) bieten keinerlei Schutz.**

- Die Konfiguration der WLAN-Einstellungen erfolgt über das Konnektivitätsmenü des Geräts, und die Verschlüsselung des Netzwerks, mit dem das Gerät verbunden wird, wird eingestellt. Wir empfehlen, die Firewall in den Netzwerkeinstellungen des Geräts zu aktivieren.

**ⓘ Die entsprechenden Netzwerkparameter, an die das Gerät angeschlossen werden soll, erfahren Sie von Ihrem lokalen Netzwerkadministrator (Systemadministrator).**

**Es ist nicht möglich, Ethernet- und WLAN-Anschlüsse gleichzeitig zu aktivieren.**

### ANWEISUNGEN FÜR BLUETOOTH

Überprüfen, ob die Bluetooth-Funktion auf dem Gerät und auf dem zweiten Gerät aktiviert ist.

Um die Kommunikation zwischen dem Gerät und einem Bluetooth-Gerät zu ermöglichen, müssen die beiden Geräte miteinander verbunden werden (siehe „Netzwerkfunktion“).

**ⓘ Das Gerät verfügt über eine (nicht konfigurierbare) Firewall, die es ermöglicht, den unerwünschten Zugriff auf das Gerät zu blockieren, wenn es angeschlossen ist; es ist ratsam, sie über die Programmiermenüs zu aktivieren.**

## ANWEISUNGEN FÜR DIE 4G-VERBINDUNG

**Um die 4G-Verbindung nutzen zu können, ist eine SIM-Karte (Standardformat) mit einem aktiven Datentarifplan erforderlich.**

**Die SIM-Karte in den entsprechenden Steckplatz auf dem CPU-Board einsetzen.**

- Das Gerät sollte an einem Ort aufgestellt werden, an dem das 4G-Signal gut und intensiv ist.
- Die Netzwerkeinstellungen werden über das Menü „Gerätekonnektivität“ konfiguriert.

**ⓘ Das Gerät verfügt über eine (nicht konfigurierbare) Firewall, die es ermöglicht, den unerwünschten Zugriff auf das Gerät zu blockieren, wenn es angeschlossen ist; es ist ratsam, sie über die Programmiermenüs zu aktivieren.**

## ERSTE INBETRIEBNAHME

Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, wird eine geführte Sequenz mit einigen Voreinstellungen (Sprache, Gerätenamen usw.) angezeigt.

Nachdem die Auswahl getroffen wurde, wird der Hydraulikkreislauf aufgefüllt (Installation).

Beim Einschalten des Geräts wird das Netzmag-netventil automatisch geöffnet, bis der Hydraulikkreislauf aufgefüllt ist.

**Anmerkung: Wenn während des Installationszyklus zu wenig Wasser vorhanden ist, hält das Gerät an und wartet auf das Wasser.**

**Bilden sich im Hydraulikkreis erhebliche Wassertaschen, muss der Hydraulikkreis manuell befüllt werden.**

Nachdem der Hydraulikkreislauf gefüllt ist, dreht das Gerät die Aufbrüheinheit, um sie richtig zu positionieren; auf dem Display wird nacheinander Folgendes angezeigt:

- Die Softwareversion des Geräts und die Softwareversion des Touchscreens.
- Der Status des Heizzyklus der Kessel.

Nach Beendigung des Heizvorgangs stehen die Getränke zur Verfügung.

## ERSTE DESINFIZIERUNG

Nach der Installation des Geräts muss eine gründliche Desinfektion des Lebensmittelkreislaufs durchgeführt werden (Aufbrüheinheit, Mixer, Getränkeausgabeschächte, Innentank, usw.), um sicherzustellen, dass die ausgegebenen Produkte hygienisch sind.

### Bei der Reinigung auf keinen Fall Strahlwasser verwenden.

Die Sterilisation erfolgt mit Sterilisationsmitteln. Die Mixer und die Aufbrüheinheit vollständig mit ein paar Tropfen Desinfektionslösung reinigen. Nach der Sterilisation die Mixer gut abspülen, um alle Rückstände der verwendeten Lösung zu entfernen.

Um die Mixer mit Wasser zu versorgen, die Funktion „Spülen“ aus dem Menü „Reinigungen“ verwenden.

### Wichtig!

Diese Maschine ist mit einem automatischen Spülprogramm für die wichtigsten Funktionsgruppen ausgestattet.

Wenn das Gerät länger als zwei Tage nicht benutzt wird (Wochenende usw.), empfiehlt es sich, die automatischen Spülfunktionen zu aktivieren (bevor das Gerät in Betrieb genommen wird).

## BETRIEB

### AUFBRÜHEINHEIT

Wenn eine Kaffeeauswahl angefordert wird, wird das Mahlen aktiviert, bis die Kaffeedosierkammer voll ist.

Wenn das Mahlwerk die eingestellte Dosis erreicht (zeitgesteuert), lässt der Getriebemotor, der am Ritzel eingreift, die Kurbeln rotieren, wodurch sich auch die Aufgusskammer dreht.

Der obere Kolben richtet sich auf die Aufgusskammer aus und senkt sich in diese hinein. Die Position, an der der Kolben für den Aufguss anhält, hängt von der Kaffeemenge in der Kammer ab.

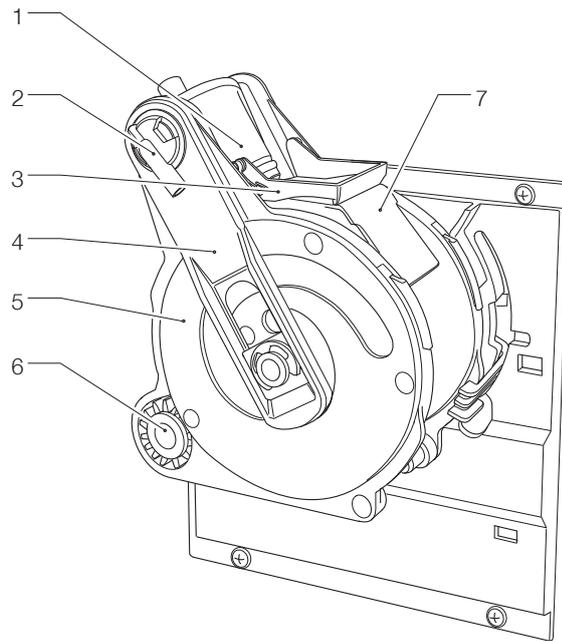


Fig. 22

1. Oberer Kolben
2. Kaffeeauslaufdüse
3. Schaber
4. Stäbe
5. Kurbeln
6. Ritzel
7. Auslassventil-Gleiter

Am Ende der Ausgabephase des Kaffees senkt sich der obere Kolben ab, um die Kaffeekapsel mechanisch zusammenzudrücken und den Ausstoß des überschüssigen Wassers über den dritten Weg des Ausgabemagnetventils zu ermöglichen.

Am Ende des Zyklus wird der Getriebemotor in die entgegengesetzte Richtung aktiviert, wodurch sich der obere Kolben anhebt und die Aufgusskammer zur Entleerungsseite, auf der gegenüberliegenden Seite der Ausgabeseite, dreht; der untere Kolben hebt sich.

Sobald die Entleerungsposition erreicht ist, kehrt der Getriebemotor seine Drehrichtung wieder um und bringt die Aufgusskammer zurück in die Leerlaufposition.

Der Schaber hält das Kaffeepulver fest und lässt es fallen, während der untere Kolben in die Leerlaufposition zurückkehrt.

## VOLUMEN DER AUFGUSSKAMMER

Die Kaffeemenge, die die Aufbrüheinheit verarbeiten kann, hängt vom Modell der Aufbrüheinheit ab.

Der obere Kolben positioniert sich automatisch.

Aufbrüheinheit	Abgaben
Z4000 HRC (Ø 43)	7 - 13,5 g
Z4000 NE (Ø 46)	7,5 - 15 g
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8,5 g
Z4000 (Ø 43) erhitzt	
Z 4000 (21 g)	- 21 g

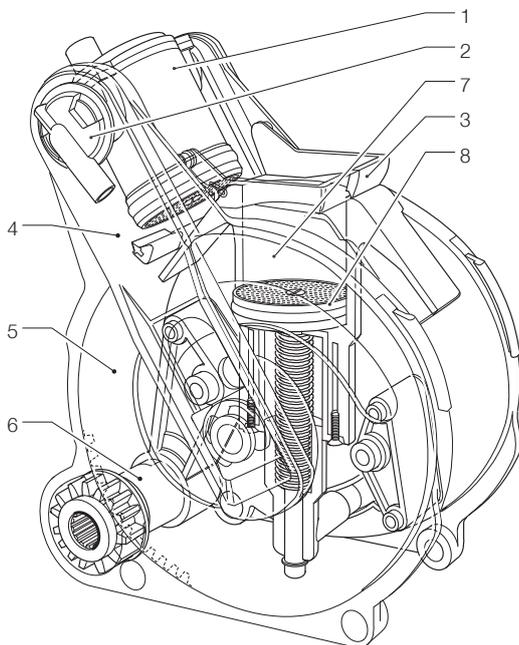


Fig. 23

1. Oberer Kolben
2. Kaffeeauslaufdüse
3. Schaber
4. Stäbe
5. Kurbeln
6. Ritzel
7. Aufgusskammer
8. Unterer Kolben

## KAFFEE DOSIERER MIT VARIABLEN DOSIERUNGEN

Eine Auswahl auf Kaffeebasis kann aus zwei Mengen gemahlene Kaffees bestehen: volumetrisch und zeitgesteuert; sie werden nacheinander aus dem Dosierer abgegeben.

Der Dispenser gibt die Dosis des gemahlene Kaffees frei, wenn:

- Die Dosierkammer voll ist (volumetrische Abgabe).
- Wenn die prozentual eingestellte Zeit erreicht ist, also die volumetrische Menge der Mahlzeit. Wird der Prozentsatz auf 0 gesetzt, erfolgt nur eine volumetrische Freisetzung; wird der Prozentsatz auf 100 gesetzt, erfolgen zwei volumendosierte Freisetzungen (die Kammer wird auch bei der zweiten Freisetzung gefüllt).

Das Kammervolumen des Dosierers mit variabler Dosierung kann mit dem Einstellhebel zwischen 5,5 und 8,5 g eingestellt werden.

Der Dosiseinstellhebel kann auf einer der 10 Referenzmarken positioniert werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass:

- Durch Anheben des Hebels wird die Dosis erhöht.
- Durch Absenken des Hebels wird die Dosis verringert.
- Jede Kerbe verändert die Dosis um ca. 0,35 g.

In jedem Dosierer werden zwei verschiedene Dosierungen verarbeitet: die volumetrische Dosierung (für Einzelkaffee) und die zeitgesteuerte Dosierung (für Doppelkaffee).

Die Kaffeeeinheit kann bis zu 21 g Kaffee aufnehmen.

- Wird eine vollständig volumetrische Dosierung gewählt (100% Zeit - zwei Ausgaben), darf die Einstellung von 7 Gramm für das Dosiervolumen nicht überschritten werden (es hängt von der Brühgruppe und der Dosis ab). In diesem Fall setzt sich die Dosis für einen einzelnen Kaffee aus 7 g (Volumen) plus den in der programmierten Zeit gemahlene Gramm zusammen (Volumenmahlung abweichend von 100 %).

- Wenn Sie sich für die vollvolumetrische niedrige Dosis entscheiden, muss das Volumen durch Zugabe von 0% von in der programmierten Zeit gemahlene Gramm-Mengen auf die gewünschte Dosis eingestellt werden. In diesem Fall setzt sich die Dosis für doppelten Kaffee aus den volumendosierten Gramm-Mengen plus den in der programmierten Zeit gemahlene Gramm-Mengen zusammen (Volumenmahlung ungleich 0 %).

**Warnung!** Wird die Position des Einstellhebels verändert, muss der prozentuale Wert der zugegebenen Dosis neu eingestellt werden.

**Die Gesamtmenge sollte 21 Gramm nicht überschreiten.**

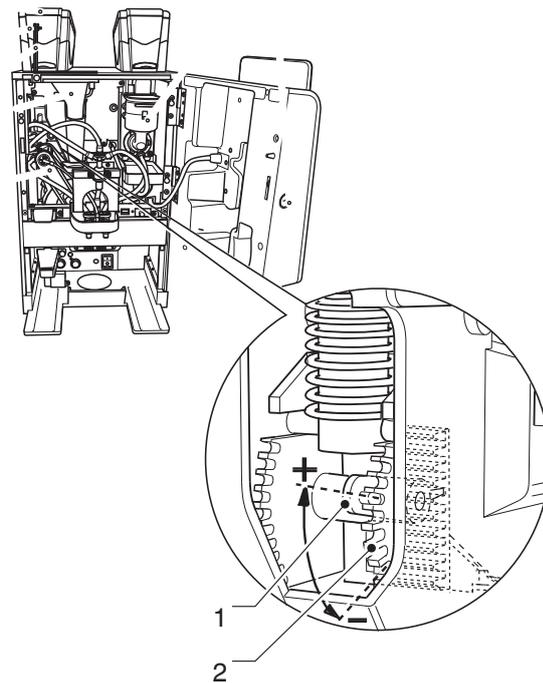


Fig. 24

1. Hebel zur Dosiseinstellung
2. Dosiseinstellung

## HEISSWASSERAUSGABE AUS DEM AUSLAUF

Nur bei Modellen mit Heißwasserauslauf

**⚠ Verbrühungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können kurze Spritzer heißen Wassers aus der Düse austreten: Hände nicht in den Ausgabebereich halten.**

Um heißes Wasser aus dem Auslauf abzulassen, die Taste „Heißwasser“ drücken.

Das Gerät gibt heißes Wasser aus:

- bis die eingestellte Menge erreicht ist,
- bis die „Heißwasser“-Taste erneut gedrückt wird (Stoppfunktion).

# KALIBRATIONSÜBERPRÜFUNGEN UND EINSTELLUNGEN

## STANDARDKALIBRIERUNG

Um die besten Ergebnisse für jedes verwendete Produkt zu erzielen, empfehlen wir die Durchführung der folgenden Kontrollen:

- Dass die Kaffeepads leicht zusammengepresst und feucht sind,
- Die Aufbrühzeit,
- Die Gramm-Menge des Kaffees,
- Die Temperatur des Getränks an der Düse,
- Die Wasserdosis.

Die Gramm-Menge des Produkts, die Wassermenge und die Temperaturen werden direkt von der Steuerelektronik gesteuert.

Um diese zu ändern, wie unten beschrieben vorgehen.

### KAFFEEDOSIS

Die maximale Kaffeedosis, die von der Aufbrüheinheit verwendet werden kann, beträgt 13,5 g. Je nach Art der Kaffeerausgabeeinheit (einfach oder doppelt) muss das Volumen der Dosierkammer angepasst werden.

In Abhängigkeit von der gewünschten Dosis muss der Prozentsatz der Mahldauer für die zweite Kaffeemenge bestimmt werden.

### WASSERDOSIS

Die Art der Auswahl bestimmt die zu dosierende Wassermenge.

## EINSTELLEN DER KAFFEEMENGE (ANFRAGEN)

Der Dosisstellhebel kann auf einer der 10 Referenzmarken positioniert werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass:

- Durch Anheben des Hebels wird die Dosis erhöht;
- Durch Absenken des Hebels wird die Dosis verringert.
- Jede Kerbe verändert die Dosis um ca. 0,35 g. Um die Dosis zu entnehmen, muss lediglich die Kaffeereinheit entfernt und die entsprechende Funktion des Menüs „Test“ im „Technischen“ Modus verwendet werden (siehe entsprechender Abschnitt).

### Wichtig!

Die verwendbare Dosis liegt etwa zwischen 7 und 13,5 g; den Mahlgrad variieren, um die Dosis leicht zu verändern.

### EINSTELLUNG DES MAHLGRADS DES KAFFEES

Um den Mahlgrad zu verändern (feiner oder gröber), den Einstellknopf des Mahlwerks drehen:

- Für einen gröberen Mahlgrad den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (vom Mahlwerk weg).
- Für einen feineren Mahlgrad den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (vom Mahlwerk weg).

**i** Je feiner der Mahlgrad, desto länger ist die Kaffeerausgabezeit und umgekehrt.

Es empfiehlt sich, den Mahlgrad zu ändern, wenn der Motor der Kaffeemühle eingeschaltet ist.

**Hinweis: Nachdem der Mahlgrad geändert wurde, müssen mindestens 2 Versuche durchgeführt werden, um die neue Korngröße des gemahlten Kaffees sicher zu überprüfen.**

## TEMPERATUR DES/DER DAMPFKESSEL(S)

Die Temperatur des/der Dampfkessel(s) wird von der Software gesteuert und kann direkt über das Menü eingestellt werden.

## INTERNETVERBINDUNG

Das Gerät kann über das Netzwerk kommunizieren und E-Mail-Benachrichtigungen senden. Das Gerät ermöglicht auch die Kommunikation mit Bluetooth über eine kurze Entfernung.

Bluetooth ist ein Standard für den Austausch von Informationen über eine Kurzstrecken-Funkfrequenz.

**i** Um die Konnektivitätsfunktionen nutzen und E-Mail-Benachrichtigungen senden zu können, muss eine aktive Netzwerkverbindung bestehen.

**i** Das Gerät sendet E-Mail-Benachrichtigungen. Es ist nicht möglich, E-Mails auf dem Gerät zu empfangen.

Die Konnektivitätsfunktionen müssen über das Menü aktiviert werden.

**i** Das Gerät kann nicht für den Internetzugang von anderen an das Netz angeschlossenen Geräten oder für die Bereitstellung von Netzdiensten verwendet werden.

Das Gerät unterstützt die wichtigsten WLAN-Verschlüsselungssysteme (Kryptographie).

Ein Netz, das ein neueres Verschlüsselungssystem verwendet, ist sicherer.

**i** Die Anschlussfunktionen des Geräts sind bei geöffneter Klappe deaktiviert.

## TOUCHSCREEN

**Den Touchscreen nur mit den Fingern berühren und keine spitzen Gegenstände verwenden.**

Wenn der Touchscreen nicht benutzt wird und über einen längeren Zeitraum der gleiche Bildschirm angezeigt wird, können Nachbilder oder Bewegungen auftreten: Den Touchscreen ausschalten (Energiesparen) oder einen Bildschirmschoner einstellen.

Die Verwendung hochwertiger Inhalte wirkt sich auf die allgemeine Leistung aus.

### TOUCH

Durch Berühren von Symbolen, Funktionen und Objekten können Kontextmenüs aktiviert oder geöffnet werden.



Fig. 25

### VERSCHIEBEN UND ZIEHEN

Um Symbole und Objekte zu verschieben und zu ziehen, die Symbole/Objekte berühren und sie an eine neue Position ziehen.

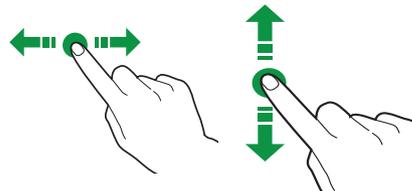


Fig. 26

### SCROLLEN

Mit dem Finger auf dem Touchscreen nach rechts, links, oben oder unten streichen, um durch die Werte, Bildschirme und Funktionen zu blättern.

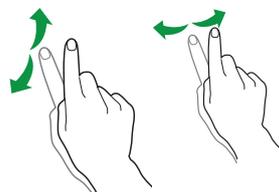


Fig. 27

## **BENUTZUNG EINES USB-STICKS**

Das Gerät ermöglicht die Verwendung von USB-Flash-Laufwerken für Import-/Exportvorgänge und für Software-Updates.

**Das Gerät erkennt USB-Flash-Laufwerke mit FAT32-Dateisystem.**

**Die Kompatibilität mit allen auf dem Markt erhältlichen USB-Speichergeräten wird nicht garantiert.**

## **BETRIEB IM NORMALEN BENUTZERSTATUS**

Das Layout und die Anordnung der Symbole/Bildschirme in diesem Handbuch sind nur indikativ und können je nach Einstellungen (Layouts, Themen und/oder Symbole) von den auf dem Gerät angezeigten Symbolen abweichen.

Im Normalbetrieb zeigt das Gerät den Bildschirm mit den verfügbaren Auswahlmöglichkeiten an.

Falls die Steuerelektronik eine Anomalie feststellt, wird eine Meldung angezeigt, die die Art der Störung/des Fehlers angibt.

Bei bestimmten Fehlern (z. B. leere Produktbehälter usw.) können bestimmte Auswahlen deaktiviert werden.

Bei einigen der personalisierten Einstellungen (z. B. Verschieben der Getränke an eine andere Stelle) werden einige Auswahlmöglichkeiten möglicherweise nicht angezeigt: Einfach durch den Bildschirm blättern.

## **AUSGABE EINES GETRÄNKS**

Ein Getränk auswählen.

Der Bildschirm mit den Getränkeanpassungen kann angezeigt werden.

Während der Zubereitung des Getränks wird der Status des Getränks angezeigt; alternativ können Unterhaltungsinhalte (z. B. ein Video) angezeigt werden.

Es ist möglich, die Zubereitung eines Getränks zu stoppen, wenn dies über das Menü aktiviert wurde.

## **GERÄTESTATUS**

Über das Statuspanel kann der Gerätestatus angezeigt werden (z.B. Störungen, etc.).

Das Statuspanel:

- Zeigt Störungs-/Fehlermeldungen an;
- Zeigt die Nährwertangaben der Auswahlen an;
- Ermöglicht die Änderung der Sprache der angezeigten Meldungen;
- Zeigt den Füllstand der Behälter an;
- Zeigt die verfügbaren Spülfunktionen an;
- Ermöglicht den Zugang zum Programmiermenü.

## ANZEIGEN DES STATUSPANELS

Tippen Sie auf das I-Symbol oben rechts auf dem Touchscreen.

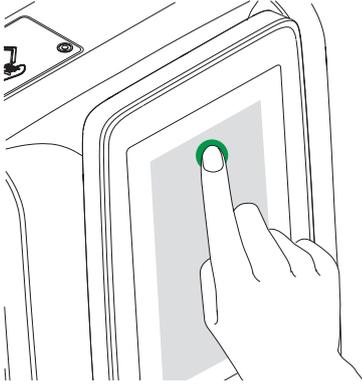


Fig. 28

## SCHLIESSEN DES STATUSPANELS

Den unteren Teil des Statusfensters nach oben ziehen.

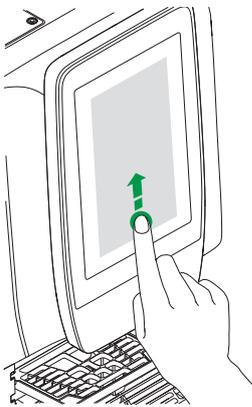


Fig. 29

## SYSTEMARCHITEKTUR

Um zu funktionieren, benötigt das Gerät ein Betriebssystem und eine Anwendungssoftware. Die Einstellungen/Anpassungen werden von der Anwendungssoftware verwaltet.

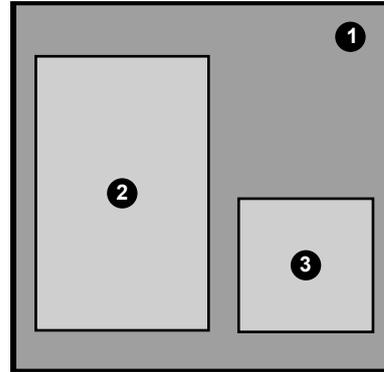


Fig. 30

1. Betriebssystem
2. Anwendungssoftware
3. Einstellungen/Anpassung

## BETRIEBSSYSTEM

Das Betriebssystem bietet die grundlegenden Funktionen für die Verwaltung von Ressourcen, die Fernkommunikation und die Koordinierung einer Vielzahl von Aktivitäten.

Das Betriebssystem ist notwendig, um die Anwendungssoftware zu installieren und das Gerät zu benutzen.

**i** Die Aktualisierung des Betriebssystems löscht den CPU-Speicher vollständig, einschließlich der Anwendungssoftware, der Anpassungseinstellungen und der statistischen Daten.

## ANWENDUNGSSOFTWARE

Die Anwendungssoftware ermöglicht es, die Gerätefunktionen zu nutzen und die Einstellungen über die grafische Benutzeroberfläche (GUI) zu ändern.

Die Anwendungssoftware funktioniert nicht ohne das Betriebssystem.

**(i) Durch die Aktualisierung der Anwendungssoftware werden das Betriebssystem und alle Einstellungen/Anpassungen nicht gelöscht.**

## EINSTELLUNGEN UND ANPASSUNG

Mit der Anwendungssoftware ist es möglich, Rezepte, Kalibrierungen und die grafische Oberfläche einzustellen und anzupassen.

Zu den Einstellungen/Anpassungen gehört auch die Datenbank für die Maschinenkonfiguration (Layout).

Diese Einstellungen können gespeichert werden, um sie zu importieren und auf anderen Geräten zu verwenden.

**(i) Bevor die Einstellungen/Anpassungen auf anderen Geräten verwendet werden, müssen die Softwareversionen der Anwendung und des Betriebssystems überprüft werden.**

**Bitte sichergehen, dass sie auf dem neuesten Stand sind oder zumindest der Version entsprechen, aus der sie exportiert wurden.**

**Die Einstellungen/Anpassungen sind nicht mit früheren Softwareversionen kompatibel.**

## Anmerkungen zur Programmierung

Die elektronische Steuereinheit des Geräts ermöglicht die Nutzung zahlreicher Funktionen.

Diese Hauptfunktionen werden im Folgenden kurz erläutert. Sie sind nützlich, um den Betrieb des Geräts besser zu steuern, aber sie sind nicht unbedingt in der gleichen Reihenfolge angeordnet, wie sie im Menü angezeigt werden.

Einige Funktionen, die für bestimmte Funktionsgruppen spezifisch sind, können beschrieben werden; Funktionsgruppen, die sich je nach Modell unterscheiden.

Das Layout der Symbole/Bildschirme in diesem Handbuch ist nur indikativ und kann je nach den Einstellungen (Layouts, Themen und/oder Symbole) von den auf dem Gerät angezeigten Symbolen abweichen.

## ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERMENÜS

Um auf das Programmiermenü zuzugreifen:

- Bei geschlossener Klappe auf **EINSTELLUNGEN**  tippen.

oder

- Die Geräteklappe öffnen.

Je nach Einstellung kann für den Zugang zu den Programmiermenüs ein Passwort erforderlich sein.

Um auf die freigegebenen Menüs zugreifen zu können, muss das Passwort eingegeben werden.

Die (Standard-)Passwörter sind:

- Techniker (4444)

- Händler (3333)

- Befüller (2222)

- Benutzer (1111)

## MENÜ

Auf **MENÜ**  tippen, um die Funktionen des Gerätemenüs anzuzeigen.

Es werden die verfügbaren Funktionen für das aktuelle Benutzerprofil angezeigt.

Einige Funktionen und/oder Parameter werden möglicherweise nicht angezeigt: Blättern Sie einfach durch den Bildschirm.

## VERLASSEN

Auf **VERLASSEN**  tippen, um das Programmiermenü zu verlassen.

Die Seite mit den Auswahlen wird angezeigt.

## FAVORITEN

**FAVORITEN**  sind Abkürzungen zu häufig verwendeten Funktionen.

Nachdem eine Funktion zu den **FAVORITEN** hinzugefügt wurde, können die **FAVORITEN** einfach angezeigt werden und die Funktion für einen schnellen Zugriff berührt werden.

Auf **FAVORITEN**  tippen, um auf die häufig verwendeten und als **FAVORITEN** gespeicherten Funktionen zuzugreifen.

### EINE FUNKTION ZU „FAVORITEN“ HINZUFÜGEN

Auf dem Funktionsbildschirm  berühren, es ändert seine Farbe ( ist aktiviert).

### EINE FUNKTION VON „FAVORITEN“ ENTFERNEN:

- Auf dem Bildschirm „Favoriten“ auf die zu entfernende Funktion tippen, um auf diese zuzugreifen.
- Auf  tippen: Es ändert seine Farbe ( ist deaktiviert).

## TASTATUR

Auf  tippen, um das Tastenfeld anzuzeigen.

## INFORMATIONSBEREICH

Zeigt Informationen über das Gerät an (Softwareversion usw.).

## NACHRICHTENBEREICH

Zeigt Meldungen informativer Art an, z. B. Statistiken über die am häufigsten angeforderten Auswahlen usw.

## FEHLERBEREICH

Zeigt die am Gerät festgestellten Fehler an.

## BEREICH FÜR WARTUNGSMELDUNGEN

Zeigt Informationen zu den Wartungsterminen an. Die **WARTUNGSMELDUNG** setzt das aktuelle Datum/die aktuelle Uhrzeit als letztes Datum der Wartung.

## EINGEBEN VON WERTEN

Die Werte im Programmiermenü können wie folgt eingegeben/geändert werden:

## TASTATUR

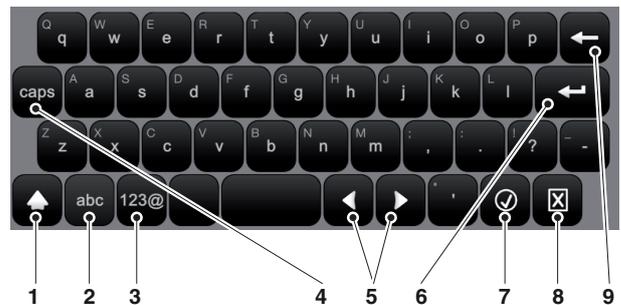


Fig. 31

1. Großbuchstaben (Shift)
2. Taste zum Umschalten der Tastatur „Zahlen/Symbole“ auf die Tastatur.
3. Taste zum Umschalten der Tastatur „Buchstaben“ auf die Tastatur „Zahlen/Symbole“.
4. Feststelltaste
5. Verschiebt den Cursor im Text
6. Neue Zeile (Text über zwei Zeilen)
7. Bestätigen
8. Abbrechen
9. Löschen (Rücktaste)

## TASTATUR

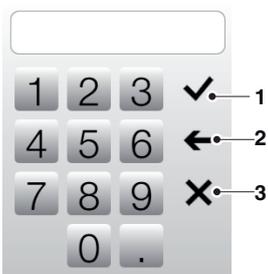


Fig. 32

1. Bestätigen
2. Löschen (Rücktaste)
3. Schließt die Tastatur

## KONTROLLKÄSTCHEN

Auf das Kontrollkästchen tippen, um die Option zu aktivieren/deaktivieren.



Fig. 33

## DROPDOWN-LISTEN

Tippen, um die Dropdown-Liste zu öffnen und den Wert auszuwählen.

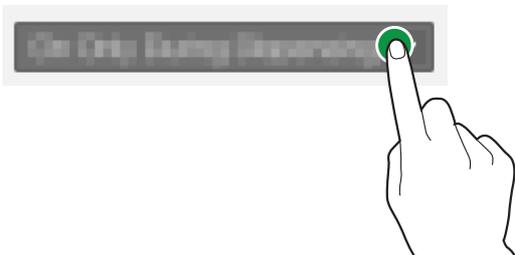


Fig. 34

## WERTAUFNEMER

Durch Blättern und den gewünschten Wert auswählen.

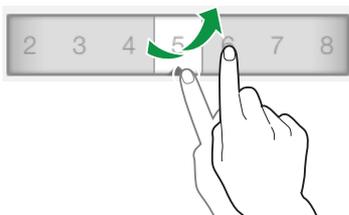


Fig. 35

## TÄGLICHE VORGÄNGE

Fasst alle Funktionen zusammen, die täglich oder häufiger benutzt werden (Spülen, Rücksetzen der Abfallzähler usw.).

### REINIGUNG UND SPÜLEN

Automatische Reinigungs- und Spülfunktionen der Funktionseinheiten des Geräts (Infusor, Mixer, usw.).

Auswählen, welche Komponenten gespült werden müssen.

Bei einigen Reinigungsvorgängen müssen möglicherweise Parameter eingestellt werden (z. B. die zu verwendende Wassermenge usw.).

### BEFÜLLEN

Wenn die Behälterfüllstandskontrolle deaktiviert ist, steht die Funktion nicht zur Verfügung.

Die Funktion ermöglicht die korrekte Verwaltung der Voralarme oder der Warnung vor leeren Behältern (falls aktiviert).

Nach dem Einfüllen jedes Produkts muss die Menge des eingefüllten Produkts angegeben werden.

### LEEREN DES FESTABFALLBEHÄLTERS

Setzt den Zähler zurück, der die Warnung „Abfallbehälter voll“ verarbeitet, wenn der Festabfallbehälter voll ist.

**Um die Warnungen korrekt zu verwalten, muss der Zähler jedes Mal zurückgesetzt werden, wenn der Festabfallbehälter geleert wird.**

### GELDMANAGEMENT

Nur bei Modellen mit Zahlungssystemen aktiv. Mit dieser Funktion ist es möglich:

- Die Münzen aus den Münzbehälter-Wechselgeldtuben zu entleeren,
- Münzen in die Münzbehälterröhren einzuwerfen, um die Wechselgeldgeberfunktion zu aktivieren,
- Den Gesamtbetrag des Geldes im Münzbehälter zu überprüfen.

---

## AUSWAHLEINSTELLUNGEN

---

### DISPLAY-LAYOUT

Das Layout der Markierungen aus den Standardmarkierungen wählen, die im normalen Benutzermodus angezeigt werden.

Um die Reihenfolge der Auswahlen zu ändern, das Auswahlsymbol an die neue Position ziehen.

Um eine Auswahl verfügbar oder nicht verfügbar zu machen, wenn sich das Gerät im normalen Benutzermodus befindet, das Auswahlsymbol aus den verfügbaren Auswahlen ziehen und umgekehrt.

### DISPLAY-LAYOUT DER AUSWAHLKATEGORIEN

Mit der Verwaltung nach Kategorien können die Auswahlen nach Typ gruppiert werden.

Für jede Kategorie kann ein Auswahllayout gewählt werden.

Um die Reihenfolge der Auswahlen zu ändern, das Auswahlsymbol an die neue Position ziehen.

Um eine Auswahl in einer Kategorie verfügbar oder nicht verfügbar zu machen, ziehen Sie das Auswahlsymbol aus den verfügbaren Auswahlen und umgekehrt.

## GETRÄNKE

Vom Bildschirm aus ist es möglich:

- Erstellen Sie neue Getränke und verknüpfen Sie ein Rezept .  
Die Software prüft die Kompatibilität zwischen Rezeptur und Gerätekonfiguration (Layout). Wird  angezeigt, bedeutet dies, dass eine Inkompatibilität festgestellt wurde.

- Ein Getränk zu löschen .

- Ein Getränk zu duplizieren  und anzupassen .

### ERSTELLEN ODER ÄNDERN EINES GETRÄNKS

Es ist möglich:

- Den Namen von Getränken, die im Normalbetrieb angezeigt werden, zuzuweisen/zu ändern.
- Wählen Sie aus, welches Rezept Sie bei der Zubereitung des Getränks verwenden möchten. Standardmäßig verwendet das Gerät Rezepte für einzelne Getränke. Für die doppelte Auswahl (X2) müssen Rezepte mit ausreichenden Dosen erstellt werden.  
Die Software prüft die Kompatibilität zwischen Rezeptur und Gerätekonfiguration (Layout). Wird  angezeigt, bedeutet dies, dass eine Inkompatibilität festgestellt wurde.
- Um das mit dem Getränk verbundene Bild zu ändern, das Bild berühren, um ein neues Bild auszuwählen.
- Die Option aktivieren, eine Auswahl vorzeitig zu stoppen (Stoppfunktion).
- Einer *Playlist* Multimedia-Inhalte zuordnen, die während der Ausgabe angezeigt werden soll.
- Ein Testgetränk ausgeben.

## REZEPTE

Es ist möglich:

- Ein neues Rezept zu erstellen . Das neu erstellte Rezept wird in der Kategorie „nicht verfügbar“ gespeichert. Dann verknüpfen Sie das Rezept mit dem Getränk. Die Software prüft die Kompatibilität zwischen dem Rezept und der Gerätekonfiguration (Layout). Wenn angezeigt wird, bedeutet dies, dass eine Inkompatibilität festgestellt wurde.
- Ein Rezept zu löschen .
- Ein Rezept zu duplizieren und anzupassen .

## ERSTELLEN EINES NEUEN REZEPTS

Mit dem geführten Verfahren kann ein neues Rezept erstellt werden.

Es wird ein Bildschirm angezeigt, wo:

- Dem neuen Rezept ein Name zugewiesen werden kann.
- Legen Sie eine Wartezeit (in Sekunden) fest, bis die Meldung „Genießen Sie Ihr Getränk“ angezeigt wird, wenn das Getränk ausgegeben wurde. Durch die Wartezeit können die Schläuche entleert werden und in den Becher tropfen.
- Tippen Sie auf und dann auf „Zubereitung hinzufügen“, um die Produkte hinzuzufügen, aus denen sich das Rezept zusammensetzt (z. B. Kaffee, Schokolade usw.). Die Parameterbildschirme variieren je nach hinzugefügtem Produkt (Espresso-Kaffee, Instantpulver usw.).
- Um das Getränk anzupassen, tippen Sie auf und dann auf „Anpassung hinzufügen“. Für jede Anpassungsmöglichkeit können die verschiedenen Parameter eingestellt werden.
- Einstellungen speichern und zum Hauptbildschirm zurückkehren.

Vom Hauptbildschirm aus kann mit „Testrezept“ eine Testauswahl ausgegeben werden, um das erstellte Rezept zu überprüfen.

Nach der Testauswahl kann das Rezept geändert werden.

## ÄNDERN EINES REZEPTS

Vom Rezeptbildschirm aus ist es möglich:

- Den Namen eines Rezepts zu ändern.
- Legen Sie eine Wartezeit (in Sekunden) fest, bis die Meldung „Getränk entnehmen“ angezeigt wird, wenn das Getränk ausgegeben wurde. Durch die Wartezeit können die Schläuche entleert werden und in den Becher tropfen.

Dem Rezept können weitere Zutaten und/oder Anpassungen hinzugefügt werden.

Auf dem Rezeptbildschirm auf tippen, um weitere Zutaten und/oder Anpassungen hinzuzufügen.

Um die Einstellungen einzelner Zutaten zu ändern (z. B. die Menge an Wasser, Pulver usw.), die Zutatenleiste berühren, um das Kontextmenü zu öffnen.

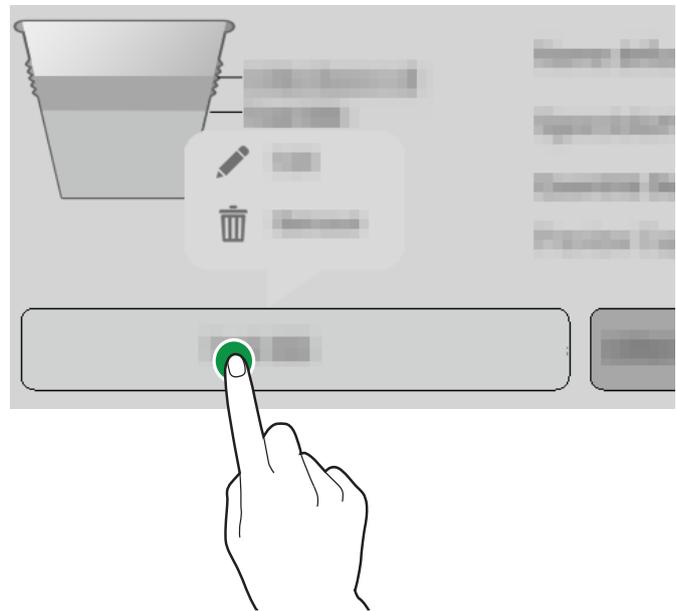


Fig. 36

- Auf BEARBEITEN tippen, um die Parameter zu ändern.
- Auf ENTFERNEN tippen, um die Zutat zu löschen.

Um eine Zutat vor oder nach einer anderen Zutat zu verschieben, einfach den Balken der Zutat ziehen.

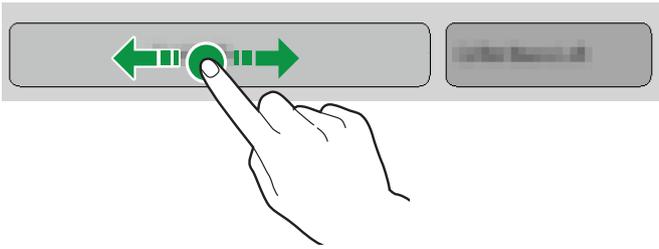


Fig. 37

Nachdem die Parameter geändert wurden, die Einstellungen speichern und zum Hauptbildschirm zurückkehren.

Vom Hauptbildschirm aus kann mit „Testrezept“ eine Testauswahl abgegeben werden, um das geänderte Rezept zu überprüfen.

#### **GRUNDPARAMETER**

Es ist möglich:

- Den Namen der Zutat festzulegen.
- Die Dosierung (Wasser und Pulver) einzustellen.
- Ein Testgetränk ausgeben.

Die Zeit für das Mahlen des Kaffees wird als Prozentsatz im Vergleich zu der Zeit angegeben, die für das volumetrische Mahlen des Kaffees benötigt wird.

#### **VORAUFBRÜHDOSIS**

Legt die Wassermenge (in ml) fest, die während dem Voraufbrühen verwendet werden soll.

#### **ERWEITERTE ESPRESSO-PARAMETER**

##### **ANFANGSVERZÖGERUNG**

Legt eine Zeitverzögerung für eine Zutat fest; die Verzögerung ist nützlich, wenn ein Rezept erstellt wird, das aus mehreren Zutaten besteht.

Dies kann dazu beitragen, dass das Getränk besser präsentiert wird.

##### **EXTRAKTIONSDRUCK**

Stellen Sie 3 Druckprofile ein, um den Kaffeekuchen während des Aufbrühens in die Kammer zu komprimieren:

- Niedriger Strom
- Mittlerer Strom
- Hoher Strom

##### **PRESSEN AKTIVIERT**

Aktivieren Sie die Presskraft, die der Kolben am Ende der Ausgabe auf den Kaffeekuchen ausübt

## **ERWEITERTE INSTANTPARAMETER**

### **STARTVERZÖGERUNG**

Legt eine Zeitverzögerung für eine Zutat fest; die Verzögerung ist nützlich, wenn ein Rezept erstellt wird, das aus mehreren Zutaten besteht.

Dies kann dazu beitragen, dass das Getränk besser präsentiert wird.

### **MIXERVERZÖGERUNG**

Legt eine Startverzögerungszeit für den Mixer im Vergleich zur Wasserabgabe fest.

### **ABSOLUTE MIXERMISCHZEIT**

Die Mischdauer kann unabhängig von der Betriebsdauer der Pumpe/des Ventils eingestellt werden.

Die Mischdauer wird in Millisekunden angegeben und fängt nach der Aktivierung der Pumpe / des Magnetventils an.

### **MIXER-RELATIVZEIT**

Die Mischdauer kann unterschiedlich eingestellt werden, indem sie vor oder nach dem Anhalten der Pumpe/des Magnetventils gestoppt wird.

Die Mischdauer wird in Millisekunden angegeben und fängt nach der Aktivierung der Pumpe / des Magnetventils an.

### **WASSERSCHLEIFE**

Verlängert die Wassermenge, die nach Beendigung der Mischphase in den Mixer abgegeben wird, um den Mixer ausreichend zu spülen.

Die gewünschte Wassermenge einstellen.

## **PULVERGESCHWINDIGKEIT**

Stellt die Arbeitsgeschwindigkeit des Motor-Dosierers ein, um seine Durchflussmenge zu bestimmen.

### **PULVERVERZÖGERUNG**

Eine Zeitverzögerung für Instantpulver kann so eingestellt werden, dass sie nach der Wasserabgabe in den Mixer startet (Aktivierung der Pumpe/des Magnetventils).

### **SCHRITT**

Das Instantpulver wird in regelmäßigen Abständen gleichzeitig mit dem Wasser verabreicht.

Einstellen, wie viele Intervalle für die Ausgabe von Instantpulver erforderlich sind, während das Wasser ausgegeben wird.

Die Intervalle (Schritte) werden entsprechend dem verwendeten Pulver eingestellt, um ein qualitativ hochwertiges und gut präsentiertes Getränk zu erhalten.

### **ZYKLUS ENTKOFFEINERTER KAFFEE**

Das Instant-Pulver wird vor dem Wasser abgegeben, um die Präsentation des Getränks zu steigern.

Für Instant-Kaffee wird diese Option empfohlen.

.

## **ZUTATEN**

Vom Bildschirm aus ist es möglich:

- Neuer Zutaten zu erstellen, die den Behältern zugeordnet werden sollen .
- Der Zutat einen Namen zuzuweisen.
- Nährwertangaben und ein Bild einzugeben.
- Eine Zutat zu löschen .
- Eine Zutat zu duplizieren  und anzupassen .

## **BEHÄLTER**

Entsprechend dem Maschinenlayout kann angezeigt werden, wie die Produktbehälter angeordnet sind.

Einen Container wählen, um:

- Dem Behälter einen Namen zuzuweisen.
- Dem Behälter eine Zutat zuordnen (Schokolade, Espresso, 2 Espresso, usw.).
- Das maximale Fassungsvermögen des Behälters festzulegen, um die Kontrolle „Produkt geht zu Ende“ zu verwalten.
- Die dem Behälter zugeordnete Farbe ändern.

## LAYOUT

Es handelt sich um den mechanischen Aufbau der vom Gerät verwendeten Konfiguration.

Sie zeigt die Anordnung der Behälter und der wichtigsten Funktionsgruppen.

Die neuen mechanischen Einstellungen des Geräts können in der Software angezeigt werden.

**Sicherstellen, dass die Einstellungen mit der tatsächlichen Konfiguration des Geräts übereinstimmen.**

**Das Gerät passt die Betriebszyklen der Funktionseinheiten entsprechend der getroffenen Auswahl an.**

**Einstellungen, die nicht mit der tatsächlichen Konfiguration übereinstimmen, können gefährlich sein und Schäden am Gerät verursachen.**

---

## MASCHINENEINSTELLUNGEN

---

### KONFIGURATION

#### KONFIGURATION WÄHLEN

Es ermöglicht die Verwaltung der Gruppen- und Einzelkonfigurationen des Geräts.

Eine Gruppe von Konfigurationen enthält mehrere Einzelkonfigurationen (Layout).

Gruppen von Konfigurationen und Einzelkonfigurationen können gelöscht und dupliziert werden.

Wenn eine neue Konfiguration verwendet wird, kann entschieden werden, ob die statistischen Daten, Kalibrierungen und Wartungszähler zurückgesetzt werden sollen oder nicht.

**ⓘ Wenn eine neue Konfiguration verwendet wird, kann entschieden werden, ob die statistischen Daten, Kalibrierungen und Wartungszähler zurückgesetzt werden sollen oder nicht.**

#### BACKUP

Ermöglicht das Speichern der Geräteeinstellungen als Sicherungsdatei.

#### WIEDERHERSTELLEN

Ermöglicht die Wiederherstellung der gesicherten Geräteeinstellungen.

Das Gerät kann in folgenden Zuständen wiederhergestellt werden:

- Werkseinstellungen;
- Zuvor gespeicherte benutzerdefinierte Einstellungen.

**Nachdem die Einstellungen aus der Konfigurationsdatei wiederhergestellt wurden, das Konfigurationsmenü aufrufen und „Konfiguration auswählen“ wählen.**

#### IMPORTIEREN VON EINEM USB

Ermöglicht den Import der neuen Geräteeinstellungen aus einer Konfigurationsdatei, die auf einem USB-Stick gespeichert wurde.

**ⓘ Die Importfunktion kann verwendet werden, um die Einstellungen eines anderen Geräts zu klonen; sicherstellen, dass die Einstellungen der beiden Geräte kompatibel sind.**

## EXPORTIEREN ÜBER EINEN USB

Ermöglicht das Exportieren der Geräteeinstellungen in eine Konfigurationsdatei auf einem USB-Stick.

**i** Mit der Exportfunktion können die aktuellen Einstellungen auf ein anderes Gerät geklont werden; sicherstellen, dass die Einstellungen der beiden Geräte kompatibel sind.

## KONFIGURATION DER ÜBERSETZUNGEN

Um die Namen von Getränken, Rezepten, Kanistern, Nährwertinformationen... zu ändern, die auf den Bildschirmseiten und in den zur Verfügung gestellten Sprachen angezeigt werden.

Das Gerät gruppiert die verschiedenen Strings nach Kategorie, um deren Identifizierung zu erleichtern.

Es ist nicht möglich, die Strings des Programmiermenüs zu ändern.

## ÄNDERN DER BENUTZEROBERFLÄCHEN-ZEICHENKETTEN

Die Namen der Getränke, Rezepte, Behälter und Nährwertangaben, die auf den Bildschirmen angezeigt werden, können in den verfügbaren Sprachen geändert werden.

Die Benutzeroberflächen-Zeichenketten der Programmierung können nicht geändert werden.

## ANPASSEN DER SCHNITTSTELLE

### BEARBEITEN

Ermöglicht die Einstellung einiger Grafiken der Benutzeroberfläche, wie Hintergründe, Textgröße, Farben usw.

### BENUTZERDEFINIERTER GRAFIKEN

Ermöglicht die Auswahl der benutzerdefinierten Grafikdatei, die auf die Benutzeroberfläche angewendet werden soll.

Die über die „Import“-Funktion hochgeladenen Dateien werden angezeigt.

### IMPORT

Ermöglicht das Durchsuchen und Auswählen der benutzerdefinierten Grafikdateien auf dem USB-Stick, um sie auf das Gerät zu importieren.

### EXPORT

Ermöglicht das Speichern der benutzerdefinierten Grafiken auf einem USB-Stick.

## ALLGEMEINE ANZEIGEEINSTELLUNGEN

Aktiviert/deaktiviert die Anzeige von:

- Multimedia-Inhalte, die normalerweise bei der Ausgabe verfügbar sind.
- Die Helligkeit des Touchscreens einstellen; auf 100 für maximale Helligkeit einstellen.
- Anzeige der Anzahl der seit dem Einschalten des Geräts durchgeführten Ausgabezyklen.
- Der Preis der Auswahlen bei normalem Betrieb (bei Modellen mit Bezahlsystem).
- Uhrzeit und Datum.
- Kesseltemperatur.
- Bildschirmschoner; wenn aktiviert, können Sie eingeben, wie lange der Bildschirmschoner aktiviert werden soll.  
Wählen Sie, ob ein Bildschirmschoner oder eine Playlist angezeigt werden soll.

## GETRÄNKEZUBEREIT AUFBRÜHZEIT

Zur Anzeige der Zeit während der Ausgabe.

## KATEGORIEN STANDARDMÄSSIG ANZEIGEN

Zur Anzeige der Produktkategorien auf der Getränkeauswahlseite.

## KARUSSELL SCHWARZE SYMBOLE

Kehren Sie die Farbe des Karussellsymbols um.

## NUR REINIGUNG MIT TABLET ANZEIGEN

So zeigen Sie nur die Reinigung mit dem Tablet-Modus an.

## DIE NÄHRWERTANGABEN AUF DER UNTERSEITE ANZEIGEN

Zur Anzeige des Nährwert-Infosymbols im unteren Teil des Bildschirms.

## ERMÖGLICHT DIE ÄNDERUNG DER SCHNEIDWERKSEINSTELLUNGSTASTE

Zur Änderung der Schaltfläche in der Kopfzeile mit benutzerdefinierten Symbolen.

## TEMPERATUR IN FAHRENHEIT UMRECHNEN

Zur Änderung der Temperatureinheit messen Sie von °C auf °F.

## PLAYLIST

Ermöglicht die Erstellung und Verwaltung von Playlists mit Unterhaltungsinhalten.

Eine Playlist enthält Videos und/oder Bildsequenzen, die abgespielt werden, während die Auswahl ausgegeben wird.

**i** Wenn eine Wiedergabeliste nur Bilder enthält, kann angegeben werden, nach welcher Zeit das nächste Bild angezeigt werden soll.

+ fügt der Playlist Videos oder Bilder hinzu.

📄 kopiert die Playlist.

 löscht die *Playlist*.

Einer neuen *Playlist* muss ein Name zugewiesen werden.

Der Inhalt der *Playlist* kann in den folgenden Modi wiedergegeben werden: zufällig  oder zyklisch .

### **EINGANGSSENSOREINSTELLUNGEN**

Die Funktionseinheit ermöglicht die Einstellung des Betriebs einiger Sensoren des Geräts.

### **BEHÄLTERFÜLLSTAND**

Aktiviert/deaktiviert die Füllstandskontrolle des Behälters.

Der Füllstand des Behälters wird berechnet. Die im Rezept verwendete Produktmenge wird vom Fassungsvermögen des Behälters abgezogen.

Um den Füllstand korrekt zu verwalten, (jedes Mal, wenn die Produkte eingefüllt werden) die Produktmenge angeben, die in den Behälter gefüllt wurde.

Es werden die verschiedenen Behälter mit ihren Füllständen und einstellbaren Parametern angezeigt:

- Berechnete Menge: Aktiviert den Zähler, der die Warnungen „Produkt geht zur Neige“ verwaltet  
.ò-----
- Gesamtkapazität: Einstellung der maximalen Behälterkapazität in Gramm.
- Schwellenwert: Die Warnschwelle in Gramm festlegen.

**Der Füllstand der Behälter kann über das Statusfenster des Geräts überprüft werden.**

### **EINSTELLUNGEN FESTABFALL**

Aktiviert/deaktiviert den Zähler für Festabfall, der die Warnung „Abfallbehälter voll“ verwaltet.

- Die maximale Kapazität des Festabfallbehälters einstellen; die Kapazitäten werden in Auswahlmengen angegeben.
- Den Schwellenwert für die Warnung festlegen (ausgedrückt in der Anzahl der Auswahlen).

**Der Füllstand der Abfallbehälter kann im Statusfenster des Geräts überprüft werden.**

## **KALIBRIERUNGEN**

### **DURCHFLUSSMESSERKALIBRIERUNG**

Die Kalibrierung des Durchflussmessers ermöglicht es, die richtige Wassermenge für die Rezepte zu erhalten.

Der Durchflussmesser wird folgendermaßen kalibriert:

1. Die voreingestellte Wassermenge abgeben und entnehmen.
2. Die dosierte Wassermenge messen (in cc.).
3. Den gemessenen Wert eingeben.

Bei Getränken, die von der Aufbrüheinheit ausgegeben werden, muss eventuell ein Kalibrierungswert (positiv oder negativ) verwendet werden.

### **KALIBRIERUNG DES MAHLWERKS**

Die Kalibrierung ermöglicht es, die Arbeitsgeschwindigkeit des Mahlwerks an die zu mahlenen Grammzahlen anzupassen.

Für die Kalibrierung wie folgt vorgehen:

1. Den Kalibrierungsvorgang starten: Eine Dosis Kaffeebohnen wird gemahlen und freigegeben.
2. Den gemahlene Kaffee wiegen.
3. Den Wert des gemessenen Gewichts eingeben.

### **KALIBRIERUNG DES MOTORDOSIERER**

Die Kalibrierung von Instantprodukten und vorge-mahlenem Kaffee in den Motordosierern ermöglicht die Einstellung der Betriebsgeschwindigkeit des Motordosierers und die Festlegung der Durchflussmenge in g/sec:

Für die Kalibrierung wie folgt vorgehen:

1. Das abgegebene Instantpulver abgeben.
2. Das abgegebene Instantpulver wiegen.
3. Den Wert des gemessenen Gewichts eingeben.
4. Das Pulver mit der schnellsten Geschwindigkeit ausbringen.
5. Das abgegebene Instantpulver wiegen.
6. Den Wert des gemessenen Gewichts eingeben.

## **KALIBRIERUNG DER PUMPEN/MAGNETVENTILE**

Die Kalibrierung ermöglicht die Einstellung der Durchflusskapazität in cc/sec.

Für die Kalibrierung wie folgt vorgehen:

1. Das Wasser mit der minimalen Durchflussmenge abgeben.
2. Die Menge des ausgegebenen Wassers messen und eingeben.
3. Das Wasser mit der maximalen Durchflussmenge abgeben.
4. Die Menge des ausgegebenen Wassers messen und eingeben.

## **KALIBRIERUNG VON KALTEM WASSER**

Für Modelle, die nur kaltes Wasser ausgeben.

Das kalte Wasser wird kalibriert, um die richtige Wassermenge für die Rezepte zu erhalten.

Für die Kalibrierung wie folgt vorgehen:

1. Eine voreingestellte Menge Wasser ausgeben.
2. Dann die abgegebene Wassermenge (in ml) messen.
3. Den gemessenen Wert eingeben.

## **AUSGABEEINSTELLUNGEN**

### **AUFBRÜHEINHEIT**

- Kein Kaffee: Ein Sensor erkennt die Drehung des Mahlwerks, wenn er mahlt; wenn ein Block (z. B. Fremdkörper) oder eine übermäßige Geschwindigkeit (Mahlwerk leer) auftritt, blockiert die Steuerung die Auswahl, die die Mühle verwendet. Es ist möglich, „kein Kaffee“ als Blockierungsfehler einzustellen.

- Mahlung: Aktiviert/deaktiviert die Kaffeemühle für die nächste Auswahl. Das Mahlen verkürzt die Zubereitungszeit der nächsten Auswahl mit gemahlenem Kaffee. Das Mahlen wirkt sich auf das Aroma der nächsten Auswahl mit gemahlenem Kaffee aus.

- Ermöglicht die Einstellung der Position der Aufgusskammer der Aufbrüheinheit. Stellen Sie die Position der Aufgusskammer so ein, dass das Kaffeepulver gleichmäßiger in der Aufgusskammer angeordnet werden kann.

- Ermöglicht die sofortige Ausgabe von Kaffee beim Stopp.

- Ermöglicht die Ausgabe von koffeinfreiem Kaffee.

- Ermöglicht das Erhitzen der Brühgruppe.

### **LÜFTERPARAMETER**

Aktiviert/deaktiviert den Betrieb der Lüfter des Geräts.

### **LÜFTUNGSDAUER NACH AUSGABE**

- Stellen Sie die Zeit der Bräunungsaktivierung nach der Ausgabe ein.

### **LÜFTERLEISTUNG (%)**

- Lüfterdrehzahl während des Standbys einstellen

### **DAMPFABSAUGUNG**

- ON: Der Lüfter ist immer aktiv.

- OFF: Der Lüfter ist aktiv, während das Getränk zubereitet wird.

Der Lüfter bleibt bis zum Ende der Ausgabe und für die eingestellte Zeit eingeschaltet.

### **BELEUCHTUNG**

Ermöglicht die Einstellung der Beleuchtungsparameter des Geräts.

- Beleuchtung der Ausgabenplatte

- RGB-LED-Sequenz aktivieren

- Rote LEDs für Blockierungsfehler aktivieren

- Wählen Sie die LED-Farbe

### **OPTION „ENTKOFFEINIERTEN KAFFEE VERWENDEN“**

Die Option „entkoffeinierten Kaffee verwenden“

kann für die Auswahl von Kaffee (Bohnen und/oder gemahlen) aktiviert werden.

## **WARTUNG**

### **PROGRAMMIERUNG AUTOMATISCHER REINIGUNGS-/SPÜLGÄNGE**

Die automatischen Reinigungs- und/oder Spülprogramme des Geräts können aktiviert/deaktiviert werden.

Die Art des Reinigungs- und/oder Spülvorgangs, der an dem eingestellten Tag und zu der eingestellten Uhrzeit durchgeführt werden soll, programmieren.

Es ist möglich, automatische Reinigungs-/Spülzyklen hinzuzufügen oder zu entfernen.

**⚠ Für die automatischen Reinigungs-/Spülgänge wird heißes Wasser verwendet. Hände nicht in den Ausgabebereich halten: Es besteht Verbrühungsgefahr.**

Während der Reinigungs- und Spülvorgänge erscheint eine Meldung, die den Fortschritt des Vorgangs anzeigt.

### **NÄCHSTE WARTUNG**

Die Anzahl der Tage und/oder die Anzahl der Abgaben aktivieren und einstellen.

Wenn einer der eingestellten Werte erreicht ist, zeigt das Gerät die Meldung „Wartung durchführen“ an.

### **WARTUNGSBENACHRICHTIGUNG**

Den Zähler zurücksetzen, der die Wartungsbenedachrichtigungen verwaltet.

**ⓘ Um die Meldungen korrekt zu verwalten, den Zähler erst dann auf Null zurücksetzen, wenn alle Wartungsarbeiten durchgeführt worden sind.**

## REINIGUNGSMELDUNGEN

Die Intervalle (Anzahl der Stunden und/oder Auswahlen) für jede Art von Reinigungs-/Spülgang einstellen.

Wenn die eingestellten Werte erreicht sind, zeigt das Gerät eine Reinigungs-/Spülmeldung an.

Jeder Reinigungs-/Spülgang kann obligatorisch gemacht werden: Das Gerät oder einige Funktionseinheiten funktionieren nicht, bevor ein Reinigungs-/Spülgang durchgeführt wurde.

## NÄCHSTE REINIGUNG

Zeigt an, wann die nächste Reinigung/Spülung für jede Art von Reinigung/Spülung erforderlich ist.

## ANDERE EINSTELLUNGEN

### BEHÄLTER

Das Gerät kann über das Stromnetz (OFF) oder einen Behälter (ON) versorgt werden.

### AKTIVIERUNG DES SIGNALS ZUR BEENDIGUNG DER ABGABE

Aktiviert/deaktiviert einen Signalton, wenn das Gerät die Ausgabe beendet hat.

### AKTIVIERUNG DES ZAHLUNGSSYSTEMS

Aktiviert/deaktiviert das Zahlungssystem des Geräts.

Das Zahlungssystem aktivieren, um alle seine Funktionen (Preiseinstellungen usw.) zu aktivieren.

### ZUGRIFF AUF DIE MENÜS BEI GESCHLOSSENER KLAPPE

Aktiviert/deaktiviert den Zugang zu den Programmiermenüs bei geschlossener Klappe.

### STROMVERSORGUNG

Ermöglicht die Einstellung der Art des elektrischen Anschlusses oder der Spannungsversorgung, die für die Versorgung des Geräts verwendet wird.

**Bevor eine Auswahl getroffen wird, sollte die Verbindung überprüft werden.**

**Diese Einstellung ermöglicht die korrekte Steuerung aller elektrischen Komponenten und optimiert die Betriebszyklen des Geräts.**

## KESSELPARAMETER

Stellt die Betriebsparameter des Kessels/der Kessel ein.

- Temperatur: Stellt die Betriebstemperatur des Kessels ein.

- Mindesttemperatur für die Getränkeabgabe: Legt die Mindesttemperatur für die Ausgabe von Getränken fest.

Wenn die Kesseltemperatur niedriger ist als die eingestellte Temperatur, wird eine Fehlermeldung „niedrige Temperatur“ angezeigt.

Mit den Parametern „Temperaturschwelle“ und „Minuten“ kann der Temperaturhaltezyklus des Kessels eingestellt werden.

Wenn zum Beispiel während der eingestellten Minuten keine Getränke ausgegeben werden, wird die Temperatur des Wassers im Boiler um die in der „Temperaturschwelle“ eingestellten Grade erhöht.

### MIXER-BLOCKIERSCHUTZ

Legt fest, wie lange nach der letzten Sofortwahl die Mixer kurz aktiviert werden sollen (Antiblockierfunktion).

Die Funktion ist nützlich, wenn Instantpulverreste in den Mixern verbleiben.

### MOTORISCHE REGULIERUNG VON MAHLRÄDERN

Bei den Geräten, bei denen die Mahlräder motorisch reguliert werden, das Mahlen (grob oder fein) reguliert werden.

Den Wert einstellen (ausgedrückt in 1/6 Umdrehung der Mahlrädermutter), um die Mahlräder näher oder weiter zu bewegen.

Wenn die Mahlräder näher zusammengebracht werden, wird der Mahlvorgang feiner.

Wenn die Mahlräder weiter auseinander gebracht werden, wird der Mahlvorgang gröber.

Den Einstellknopf des Mahlwerks manuell betätigen, wenn die Mahlräder nicht motorisch verstellt werden.

---

## MASCHINENINFORMATIONEN

---

### FEHLER

Das Gerät verfügt über eine Reihe von Sensoren, die die verschiedenen Funktionsgruppen unter Kontrolle halten.

Wird eine Abweichung festgestellt, zeigt die Gerät den Fehlertyp an und die Gerät (oder ein Teil davon) wird außer Betrieb genommen.

Erkannte Fehler werden in speziellen Zählern gespeichert.

### FEHLERHISTORIE

Mit dieser Funktion kann eine Liste der Fehlerhistorie eingesehen werden; die Fehlerhistorie enthält den Namen des Fehlers mit Datum und Uhrzeit.

Mit dieser Funktion kann die Liste der gemeldeten Fehler auf Null zurückgesetzt werden.

### EREIGNISHISTORIE

Mit dieser Funktion können die von dem Gerät gemeldeten Ereignisse angezeigt und gefiltert werden.

Mit dieser Funktion kann die Liste der gemeldeten Ereignisse auf Null zurückgesetzt werden.

### FEHLER

Zeigt die am Gerät festgestellten Fehler an.

Wenn keine Fehler vorliegen, ist die Liste leer.

### DOSIERER 1...9 FEHLER

Wenn die Blockierung des Motordosierers durch Überprüfung der BEFM-Spannung (Back electro-motive force) nicht in den Bereich der Standardwerte fällt, werden alle Auswahlen, die diesen Motordosierer betreffen, deaktiviert.

### MIXER 1...6 FEHLER

Wenn die aktuelle Absorption eines Motormixers nicht in den Bereich der Standardwerte fällt, werden alle Auswahlen, die diesen Mixer betreffen, deaktiviert.

### MAGNETVENTIL 1...7 FEHLER

Wenn die Stromaufnahme eines Magnetventils nicht in den Bereich der eingestellten Werte fällt, werden alle Auswahlen, die das Magnetventil betreffen, deaktiviert.

### KURZSCHLUSS MOSFET

Wenn ein Kontrollgerät für die Gleichstrommotoren auf der Aktivierungsplatine (MOSFET) aktiv bleibt, meldet die Maschine eine Störung.

### KURZSCHLUSS

Wenn die Software einen Kurzschluss an einem der Gleichstrommotoren feststellt, die an die Antriebsplatine angeschlossen sind, wird dieser Fehler angezeigt. Es ist möglich, dass gleichzeitig auch ein Fehler an einem der Gleichstrommotoren festgestellt wird.

### DURCHFLUSSMESSER

Die Durchflussmesser werden nicht innerhalb der maximalen Zeit gezählt.

### DRUCKLUFTSCHALTER-WASSERLECK

Nur für die Standardversion.

Der Luftdruck-Mikroschalter meldet Wassermangel, ohne dass Wasser abgegeben wird.

Das Magnetventil für den Wasserzulauf öffnet sich oder aktiviert die Selbstversorgungspumpe (Versuch, den Luftdruckschalter zu füllen). Prüfen, ob aus dem Wasserkreislauf des Geräts Wasser austritt (Leitungen abgetrennt, ...)

### LUFTDRUCK-MIKROSCHALTER

Nur für die Standardversion.

Der Mikroschalter für die Luftunterbrechung meldet niemals Wassermangel, wenn bereits Wasser ausgegeben wurde.

### AUSZEIT ZUM AUFFÜLLEN DES LUFTDRUCKSCHALTERS

Nur für die Standardversion.

Der Luftdruck-Mikroschalter meldet nicht, dass der Wasserstand im Luftdruckschalter erreicht wurde, wenn dies während der vorgesehenen Zeit beim Befüllen geschieht.

### ZEITÜBERSCHREITUNG BEI DER BEFÜLLUNG DES KESSELS

Der Kessel wurde nicht innerhalb der vorgegebenen Zeit gefüllt.

### KAFFEEEINHEIT -FEHLER MIKROSCHALTEREINHEIT-

Bei der Handhabung der Aufbrüheinheit wurde der Mikroschalter der Steuerung nicht innerhalb einer bestimmten Zeitspanne aktiviert.

Es ist möglich, dass dieser Fehler mit einem anderen Fehler bei der Positionierung der Kaffeereinheit kombiniert ist.

### KAFFEEEINHEIT - EINHEITSSTARTFEHLER -

Der Mikroschalter meldet den Stillstand am Ruhepunkt.

### KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG DER AUFBRÜHEINHEIT-

Der Mikroschalter der Steuerung zeigt an, dass sich die Kaffeereinheit nicht in der Brühposition befindet.

### KAFFEEEINHEIT -ABGABEEINHEITSFEHLER -

Während der Brühphase meldet der Mikroschalter der Steuerung die Bewegung der Espressoereinheit.

### KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG DER ENTLADEEINHEIT-

Am Ende der Aufbrühphase zeigt die Mikrosteuerung an, dass die Kaffeereinheit noch nicht die „verwendete Dosierentladungsposition“ erreicht hat.

### KAFFEEEINHEIT -STÖRUNGEN IM LEERLAUF-

Der Mikroschalter der Steuerung meldet, dass die Aufbrüheinheit nach dem Entladen der Kapsel nicht in die Leerlaufposition zurückgegangen ist.

### **ÜBERHITZTE WASSERPUMPE**

Die Wasserpumpe ist seit mehr als 10 Minuten häufig eingeschaltet worden.

Der Fehler verhindert das Eingreifen des Wärmeschutzes der Pumpe.

### **KESSELFEHLER**

Die Betriebstemperatur des Kessels wird nach einigen Temperaturmessungen innerhalb einer gegebenen Zeit nicht erreicht.

Das Gerät ist außer Betrieb genommen worden.

### **DAMPFKESSELFEHLER**

Die Betriebstemperatur des Kessels wird nach einigen Temperaturmessungen innerhalb einer gegebenen Zeit nicht erreicht.

Das Gerät ist außer Betrieb genommen worden.

### **KESSELLECK**

Signalisiert einen möglichen Druckverlust des Kessels während eines Zyklus „unter Druck“.

### **VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DES GERÄTS**

Signalisiert, dass das Gerät vollständig gereinigt werden muss.

Die Warnung wird angezeigt, wenn das eingestellte Zeitlimit oder die Anzahl der Auswahlen erreicht ist.

### **REINIGUNG DER ESPRESSO-EINHEIT MIT PADS**

Signalisiert, dass die Espresso-Einheit mit Desinfektionskapseln gereinigt werden muss.

Die Warnung wird angezeigt, wenn das eingestellte Zeitlimit oder die Anzahl der Auswahlen erreicht ist.

### **REINIGEN DER MIXER**

Zeigt an, dass die Mixer gespült werden müssen.

Die Warnung wird angezeigt, wenn das eingestellte Zeitlimit oder die Anzahl der Auswahlen erreicht ist.

### **MÜNZBEHÄLTER**

Nur für Modelle mit einem Zahlungssystem.

Das Gerät sperrt sich, wenn es einen Impuls von mehr als 2 Sekunden Dauer auf einer Entwerterleitung empfängt oder wenn die Kommunikation mit dem seriellen Münzbehälter länger als 30 (Executive-Protokoll) oder 75 (BDV-Protokoll) Sekunden unterbrochen ist.

### **FLÜSSIGABFALLBEHÄLTER NICHT VORHANDEN**

Der Flüssigabfallbehälter löst nicht den Mikroschalter aus, der das Vorhandensein des Behälters angibt.

Prüfen, ob der Restflüssigkeitsbehälter richtig im Gerät positioniert ist.

### **KEIN WASSER**

Nur für die Standardversion.

Kein Wasser aus der Leitung oder aus dem internen Behälter.

Die Maschine muss an die Wasserhauptleitung angeschlossen und der Hahn offen oder der Behälter mit Wasser gefüllt sein.

Auf die Taste „Reset“ tippen, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

### **NIEDRIGER WASSERDRUCK**

Der Druckschalter misst den niedrigen Wasserdruck im Inneren des Geräts.

### **KEIN KAFFEE**

Wenn das Mahlwerk die übliche Mahlgeschwindigkeit überschreitet (5 Sekunden), sind die Auswahlen für Espresso-Kaffee deaktiviert.

Die Auswahl aller Instantprodukte bleibt verfügbar

### **MAHLWERK-BETRIEBSEINSTELLUNG**

Ein Sensor ermittelt die effektive Rotation der Mühle während der Mahlzeit.

Im Fall einer Blockierung (durch Fremdkörper usw.) wird das Mahlwerk abgeschaltet und alle mit Espresso verbundenen Auswahlen werden deaktiviert.

Mit dieser Option kann die Überprüfung der Mahlwerksrotation aktiviert/deaktiviert werden.

**MASCHINENPLATINE**

Kommunikationsfehler zwischen der Maschinenplatte und der CPU-Platine.

Die elektrischen Verbindungen zwischen beiden Platinen muss überprüft werden.

**ESPRESSO-TEMPERATUR NIEDRIG**

Die Temperatur des Espressokessels ist niedriger als die Mindesttemperatur, die für die Ausgabe von Espressos programmiert wurde.

Warten, bis die eingestellte Mindestausgabetemperatur erreicht ist.

**MASCHINENDATENBANK NICHT VERFÜGBAR**

Die Datenbank, in der die Maschinenkonfigurationen zusammengefasst und verwaltet werden, fehlt auf dem Gerät, sie kann nicht geladen oder erstellt werden.

Es muss ausreichend Speicherplatz verfügbar sein.

**ESPRESSOBEHÄLTER NICHT VORHANDEN**

Ein Sensor erkennt den/die Kaffeebehälter.

Wenn der Sensor nichts erkennt, ist das Mahlwerk deaktiviert.

Der/die Kaffeebehälter wurde(n) vom Sensor nicht erkannt, ist/sind falsch positioniert oder wurde(n) nicht wieder in das Gerät eingesetzt.

**INSTANTPULVERBEHÄLTER NICHT VORHANDEN**

Ein Sensor erkennt den/die Instantpulverbehälter.

Der/die Instantpulver-Behälter wurde(n) vom Sensor nicht erkannt, ist/sind falsch positioniert oder wurde(n) nicht wieder in das Gerät eingesetzt.

**LEERER DOSIERER. \***

Dosierer ist leer, bitte füllen Sie den Dosierer nach.

**ABTROPFSCHALE VOLL. \***

Abtropfschale voll, bitte Abtropfschale leeren.

**ABTROPFSCHALE NICHT VORHANDEN. \***

Abtropfschale nicht vorhanden, bitte legen Sie die Abtropfschale wieder ein.

**FESTABFALL VOLL. \***

Festabfall voll, bitte Festabfall leeren.

**SCHALTAKTOR FALSCHER VERSION. \***

Kaffeemaschinen-Software aktualisieren und neu starten.

Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie die Version der installierten Hardware.

**FESTABFALL NICHT VORHANDEN. \***

Festabfall nicht vorhanden, bitte legen Sie Festabfall wieder ein.

**DAMPFTEMPERATUR NIEDRIG. \***

Dampftemperatur niedrig, erhitzen.

**ZUTATENBEHÄLTER NICHT VORHANDEN. \***

Zutatenbehälter nicht vorhanden, bitte setzen Sie den Behälter wieder ein.

**DAMPFSENSOR ABGETRENNT. \***

Dampfsensor Verbindungsfehler

**RAM-DATEN. \***

RAM-Datenfehler.

**ESPRESSOKESSEL NICHT VERBUNDEN. \***

Espressokessel Verbindungsfehler.

**DAMPFKESSEL NICHT VERBUNDEN. \***

Dampfkessel Verbindungsfehler

**DAMPFKESSEL BEFÜLLEN. \***

Dampfkessel Füllzeit-Timeout-Fehler

**FESTABFALL WARNUNG.**

Festabfall Warnung.

**WASSERFILTER-WARNUNG.**  
Wasserfilter-Warnung.

## **STATISTIKEN**

### **STATISTIKEN ANZEIGEN**

Zeigt die Auswahlstatistiken an (z. B. die Anzahl der durchgeführten Abgaben, Uhrzeit und Datum der letzten Abgabe usw.).

### **STATISTIK ZURÜCKSETZEN**

Setzt die gespeicherte Statistik der Auswahlen zurück.

### **PRÜFUNG ANZEIGEN**

Zeigt die Gesamtzahl der Abgaben und die Gesamtzahl der Abgaben seit dem letzten Zurücksetzen der Statistik für jede Auswahl an.

Mit dieser Funktion können die angezeigten Prüfungsdaten nach Kategorien gefiltert werden.

### **AUSWAHLEN NUMMERIEREN**

Ermöglicht die Nummerierung der Auswahlen und die Übereinstimmung mit der Auswahlnummer-Getränk in der Statistik.

## **FAVORITEN**

Favoriten sind Verknüpfungen zu häufig verwendeten Funktionen.

Nachdem eine Funktion zu den Favoriten hinzugefügt wurde, einfach die Favoriten anzeigen und auf die Funktion tippen, um schnell darauf zuzugreifen.

### **FAVORITENLISTE**

Zeigt alle häufig verwendeten Funktionen an, die als „Favoriten“ gespeichert wurden.

Auf die ausgewählte Funktion tippen, um sie aufzurufen.

### **EINE FUNKTION VON „FAVORITEN“ ENTFERNEN:**

- In der Liste der Favoriten auf das Symbol „Mülleimer“ tippen.

- Auf die Funktion tippen, die aus den Favoriten entfernt werden soll.

### **LÖSCHEN DER FAVORITENLISTE**

Entfernt alle Funktionen aus der Liste der Favoriten

## **GERÄTEIDENTIFIKATION**

Hier kann ein numerischer Code und ein Name zur Identifizierung des Geräts eingegeben werden.

Der Code kann zur Identifizierung des Geräts bei der Analyse der Statistiken verwendet werden.

## **INSTALLATIONSdatum**

Ermöglicht die Einstellung des Installationsdatums des Geräts.

Auf  tippen, um das Datum einzustellen.

**(i) Das Datum wird zur Verwaltung der Wartungsintervalle und der Intervalle der automatischen Reinigungs-/Spülzyklen verwendet.**

## **KONTAKTDATEN FÜR TECHNISCHEM SUPPORT**

Ermöglicht die Eingabe der Kontaktinformationen (Name und Telefonnummer) des technischen Supports für den Fall von Störungen.

Diese Informationen werden beim Auftreten einer Störung angezeigt.

Diese Informationen können bei Störungen, die das Gerät blockieren, und/oder bei Störungen, die das Gerät nicht blockieren, oder bei Störungen, die im Normalbetrieb nicht zurückgesetzt werden können, angezeigt werden.

Mit  können die Kontaktinformationen bearbeitet werden.

---

## ENERGIESPARMODUS

---

Die Energiesparfunktion des Geräts kann aktiviert, ihre Parameter geändert und ihre Zeiträume eingestellt werden.

### EINSTELLUNGEN

Aktiviert / Deaktiviert die Stromeinsparungsfunktionen.

Das Gerät kann verschiedene Energiesparprofile verwalten.

Einige der Parameter jedes Energiesparprofils können individuell angepasst werden.

### „SOFT-MODUS“-PROFIL

Dieses Profil aktiviert den Energiesparmodus, nachdem das Gerät eine Zeit lang inaktiv war. Wenn eine Auswahl angefordert wird, verlässt die Maschine den Energiesparmodus.

Es ist möglich:

- Einstellen, nach wie vielen Minuten der Inaktivität des Geräts das Energiesparprofil aktiviert werden soll.
- Die Wartungstemperatur des/der Kessel(s) im Energiesparmodus einzustellen.
- Aktivierung/Deaktivierung der Gerätebeleuchtung.
- Auswahl der Helligkeitsstufe des Touchscreens aus den vordefinierten Stufen.

### „DEEP-MODUS“-PROFIL

Dieses Profil ist während der eingestellten Zeitfenster aktiv.

Während der eingestellten Zeitfenster wird die Kesseltemperatur abgesenkt und die Wartungstemperatur eingestellt.

Es ist möglich:

- Einstellen, um wie viele Minuten das Heizen des Kessels vor dem Ende des Zeitrahmens vorgezogen werden soll.  
Zum Beispiel 5 Minuten: 5 Minuten vor Ablauf des Zeitfensters wird der Heizzyklus des Kessels aktiviert, um die Betriebstemperatur zu erreichen.
- Die Wartungstemperatur des/der Kessel(s) im Energiesparmodus einzustellen.
- Aktivierung/Deaktivierung der Gerätebeleuchtung.
- Auswahl der Helligkeitsstufe des Touchscreens aus den vordefinierten Stufen.

## LAUFZEITBÄNDER

Ermöglicht die Einstellung der Zeitrahmen für die Energiesparprofile.

- Den Tag auswählen, für den die Zeitrahmen eingestellt werden sollen.
- Auf die Schaltfläche "+ Hinzufügen" und dann auf die Zeile des Profils tippen, um ein Rechteck zu positionieren, das die Zeit angibt.
- Das Rechteck ziehen, um die Zeit genau festzulegen.

Um ein Rechteck zu entfernen, auf die Schaltfläche "- Entfernen" und dann auf das zu entfernende Rechteck tippen.

Die Einstellungen für die gesamte Woche oder einen einzelnen Tag können kopiert werden.

Auf „Tagesprofil kopieren“ tippen, um folgendes zu ermöglichen:

- Die Zeitfenster kopieren, die für einen einzelnen Wochentag eingestellt wurden; auf den Tag tippen, auf den der Energiesparmodus eingestellt werden soll, und dann auf „Tagesprofil einfügen“.
- Die Zeitrahmen kopieren, die für alle Wochentage festgelegt wurden; auf „Tagesprofil in alle Tage einfügen“ tippen.

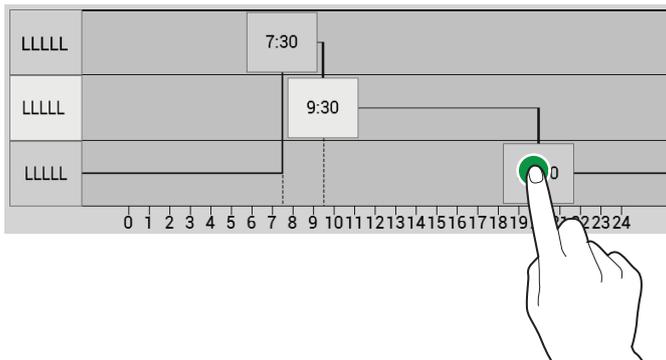


Fig. 38

## ZAHLUNGSSYSTEME (OPTIONAL)

Es ist möglich zu entscheiden, welche der Protokolle des Zahlungssystems aktiviert und welche Funktionen verwaltet werden sollen.

Einige der Parameter, die in zahlreichen Zahlungssystemen verwendet werden, behalten den eingestellten Wert bei, auch wenn der Systemtyp geändert wird.

### ALLGEMEINE PARAMETER

#### SOFORTIGES WECHSELGELD

Normalerweise wird der Betrag für eine Auswahl kassiert, nachdem das Gerät das Signal „Auswahl getroffen“ gesendet hat.

Durch die Aktivierung dieser Funktion, die standardmäßig deaktiviert ist, wird das Zahlungssignal gesendet, sobald die Ausgabe des Getränks beginnt.

Die Einstellung dieses Parameters ist obligatorisch.

#### DEZIMALPUNKT-POSITION

Die Position des Dezimalpunkts festlegen, d. h.:

0: Dezimalpunkt deaktiviert

1: XXX.X (eine Dezimalstelle)

2: XX.XX (zwei Dezimalstellen)

3 X.XXX (drei Dezimalstellen)

#### ABGABEART

Damit kann die Betriebsart für Mehrfach- oder Einzelausschüttungen eingestellt werden. Bei der Mehrfachausgabe wird das Wechselgeld nach Beendigung der Ausgabe eines Getränks nicht automatisch zurückgegeben, sondern bleibt für weitere Ausgaben verfügbar. Bei Betätigung der Münzurückgabebaste wird das Restguthaben zurückgegeben, wenn sein Wert unter dem maximalen Wechselgeldwert liegt.

#### KAUFPFLICHT

Aktiviert/deaktiviert die Taste für die Rückgabe von Münzen vor der Ausgabe eines Produkts.

- ON: Das Wechselgeld wird nach der Auswahl eines Produkts zurückgegeben.

- OFF: Das Wechselgeld wird sofort zurückgegeben, wenn die Münzurückgabebaste gedrückt wird (das Gerät arbeitet als Wechselgeldautomat).

## **MDB**

### **KREDIT-PROGRAMMIERUNG (ÜBERZAHLUNG)**

Es kann entschieden werden, ob:

- Das Guthaben, das über den gewählten Betrag hinausgeht, nach einer bestimmten Zeit in Sekunden eingezogen wird (Parameter „gelöscht“).
- Ein Guthaben, das den Auswahlbetrag übersteigt, für eine spätere Auswahl verfügbar gelassen wird (Parameter „behalten“).

### **TIMEOUT FÜR ÜBERZAHLUNG**

Ermöglicht es, die Zeit festzulegen, nach der das Guthaben freigegeben wird, wenn keine Auswahl getroffen wurde.

### **MAXIMALER KREDIT**

Mit dieser Funktion kann das maximale Guthaben, das für die eingeführten Münzen akzeptiert wird, festgelegt werden.

### **MAXIMALES WECHSELGELD**

Es ist möglich, einen Grenzwert für den Gesamtbetrag des Wechselgeldes festzulegen, den der Münzautomat bei Betätigung der Rückgabetaaste oder nach einem einzelnen ausgegebenen Getränk ausgibt.

Jedes Guthaben, das über den mit dieser Funktion programmierten Betrag hinausgeht, wird kassiert.

### **AKZEPTIERTE MÜNZEN**

Es kann festgelegt werden, welche Münzen, die vom Münzprüfer erkannt werden, angenommen werden sollen, wenn die Münzrückgabebehälter voll sind.

Für die Zuordnung von Münze und Wert muss die Konfiguration des Münzbehälters überprüft werden.

### **GENAUER BETRAG AKZEPTIERTE MÜNZEN**

Es kann festgelegt werden, welche Münzen, die vom Münzprüfer erkannt werden, angenommen werden sollen, wenn sich der Automat im Modus „genauer Betrag“ befindet.

Für die Zuordnung von Münze und Wert muss die Konfiguration des Münzbehälters überprüft werden.

## **WIEDER AUSGEWORFENE MÜNZEN**

Es kann festgelegt werden, welche der in den Tuben vorhandenen Münzen für die Wechselgeldausgabe verwendet werden sollen. Dieser Parameter ist nur bei Münzbehältern aktiv, die nicht automatisch die zu verwendende Tube auswählen (automatische Wechselgeldauszahlung).

Für die Zuordnung von Münze und Wert muss die Konfiguration des Münzbehälters überprüft werden.

### **VEND TOKEN VALUE**

Es kann kein Parameter geändert werden.

### **ALGORITHMUS GENAUER BETRAG**

Hier kann der Kontrollalgorithmus so gewählt werden, dass der Automat das Wechselgeld ausgibt, wenn die Auswahl getroffen wurde.

Jeder Algorithmus prüft eine Reihe von Bedingungen (die Menge der Münzen in den Röhren oder den Status „leer“ oder „voll“) in den Röhren, die dann vom Münzautomaten zur Wechselgeldausgabe verwendet werden.

Die Bedingung „Kein Wechselgeld“ tritt ein, wenn die Röhren in Kombination mit dem gewählten Algorithmus die Mindestmenge an Münzen erreicht haben.

Der Einfachheit halber wird die Kombination in Bezug auf die Röhren A, B und C beschrieben, wobei Röhre A die Münzen mit niedrigerem Wert und Röhre C die Münzen mit höherem Wert erhält.

0	=	A oder (B und C)
1	=	A und B und C
2	=	nur A und B
3	=	A und (B oder C)
4	=	nur A
5	=	nur A oder B (Standard)
6	=	A oder B oder C
7	=	nur A oder B
8	=	nur A oder C
9	=	nur B und C
10	=	nur B
11	=	nur B oder C
12	=	nur C

Z.B.: Algorithmus „6“ zeigt die Meldung „Kein Wechselgeld“ an, wenn alle Röhren (A, B und C) den Mindeststand erreicht haben.

Algorithmus „04“ zeigt die Meldung „Kein Wechselgeld“ nur an, wenn die Röhre A (Münze mit dem geringsten Wert) ihren Mindeststand erreicht hat.

## **EINSTELLUNGEN BARGELDLOSES SYSTEM**

### **BARGELDLOSES SYSTEM PRIVAT**

Zum Schutz der Privatsphäre des Benutzers, diese Funktion beabsichtigt „-----“ anstatt des Kredits im bargeldlosen System anzuzeigen.

### **UNBESTIMMTE KREDITANNAHME**

Diese Funktion beabsichtigt bargeldlose Zahlungssysteme (Schlüssel oder Karte) anzunehmen oder nicht, falls das bargeldlose Kreditssystem nicht definiert ist.

### **BARVERKAUF AKTIVIEREN**

Um die Bargeldverkaufsfunktion zu aktivieren / deaktivieren.

### **BARVERKAUF**

Um zu beweisen, dass Bargeldtransaktionen durch ein bargeldloses System vorgenommen wurden.

Die verfügbaren Werte sind unten aufgeführt:

- 0: Bargeldtransaktionen werden als solche erfasst (Standardbetrieb).
- 1: Bargeldtransaktionen werden als vom ersten bargeldlosen System vorgenommene Transaktionen registriert.
- 2: Bargeldtransaktionen werden als vom zweiten bargeldlosen System vorgenommene Transaktionen registriert.

### **AUFWERTEN**

Um den Banknotenleser zu befähigen den Kredit auf das bargeldlose System (Schlüssel oder Karte) zu übertragen.

### **SYSTEMINFORMATIONEN**

So legen Sie im MDB-Zahlungssystem fest, wie viele Textzeilen für Nachrichten zur Verfügung gestellt werden (max. 2, min. 0)

### **ZWEITES BARGELDLOS-GERÄT**

Um den Betrieb eines zweiten bargeldlosen Systems zu ermöglichen.

### **ERSTES BARGELDLOSES SYSTEM DEAKTIVIEREN**

Um den Betrieb des ersten bargeldlosen Systems zu ermöglichen.

## **KONTROLLE BARGELDLOSES SYSTEM**

Anzeige des Zustands der mit dem Gerät verbundenen bargeldlosen Zahlungssysteme (inaktiv, nicht verbunden,...)

### **SCHEINPRÜFER**

#### **BARGELDLOSES AUFLADEN MIT BANKNOTEN**

Um die Möglichkeit zu bieten, bargeldlose Systeme (Schlüssel oder Karte) mittels eines Münzprüfers oder Banknotenlesers aufzuladen.

#### **GELDRÜCKGABE-POSITION**

Wenn der Scheinprüfer diese Funktion unterstützt, kann die Rechnung, wenn sie aktiviert ist, zurückgegeben werden, wenn die Ausgabe fehlschlägt.

Wenn die Funktion deaktiviert ist, wird bei einer fehlgeschlagenen Auswahl der entsprechende Betrag in Münzen zurückgegeben, nicht aber der Geldschein.

### **MDB-SETUP FÜR RECHNUNGEN**

#### **AKZEPTIERT**

Bestimmt welche Geldscheine unter den vom Lesegerät erkannten Scheinen akzeptiert werden. Für die Geldschein/Wert-Übereinstimmung muss die Lesegerät-Konfiguration überprüft werden.

#### **GENAUER BETRAG AKZEPTIERT**

Bestimmt, welche Geldscheine unter den vom Lesegerät erkannten Scheinen akzeptiert werden, wenn sich die Maschine im „Genauen Betrag“ Modus befindet.

Für die Geldschein/Wert-Übereinstimmung muss die Lesegerät-Konfiguration überprüft werden.

## **BREASY**

Die Menüs „6.1.6 Breasy“ und „11. Touchless-Option“ ermöglichen die Ausgabe eines Getränks durch die Verwendung einer App auf einem Smartphone, ohne den Bildschirm zu berühren. Das Menü Breasy ist „6.1.6“ und standardmäßig deaktiviert.

#### **- 6.1.6 Breasy**

Das Menü hat zwei Untermenüs:

#### **- 6.1.6.1 Einstellungen Breasy**

#### **- 6.1.6.2 Breasy Bilderexport**

Um das Menü von Breasy zu aktivieren, müssen Sie das Protokoll „Executive“ (im Menü 6.1.1) und den Modus „Executive Price Holding Ausrichtungsvariation“ im Menü 6.1.3.1 aktivieren.

Die Aktivierung von Breasy ermöglicht den Kauf von Getränken auf dem Bildschirm über eine Smartphone-App und durch die Verwendung von Hi! Executive.

### **EINSTELLUNGEN BREASY**

Im Menü 6.1.6.1 „Einstellungen Breasy“ gibt es nur den Parameter „Aktivieren“.

Der Parameter ermöglicht es der Maschine, mit dem Protokoll von Breasy zu kommunizieren.

## **BILDEREXPORT BREASY**

Im Menü 6.1.6.2 „Bilderexport Breasy“ ist es möglich, alle auf dem Computer enthaltenen Bilder, die auf den Server von Breasy geladen werden, auf einen USB-Stick zu exportieren, damit die App sie beim Lesen der Maschinenkonfiguration herunterlädt, um sie auf der Tastatur anzuzeigen "

## **SOPHIA TOUCHLESS SOLUTIONS (NUR US-VERSION)**

Das Menü von Sophia ist das Menü „11.1“ und standardmäßig aktiviert.

- 11 Touchless-Option
- 11.1 Sophia Touchless Solutions

Das Menü hat drei Untermenüs:

- 11.1.1 Einstellungen
- 11.1.2 Einstellungen
- 11.1.3 Bestellungsprotokolle

Es gibt zwei Anwendungsfälle:

- Sophia ist auf der Maschine verfügbar, daher enthält der QR-Code einen Sophia-Link und an dieser Stelle funktioniert alles mit Sophia.
- Sophia ist auf der Maschine nicht verfügbar, daher enthält der QR-Code eine Liste von Getränken und ein Barcode-Scanner ist auf der Maschine verfügbar, damit Sie die Auswahl des Kunden erhalten. Die Getränkeliste kann im Menü „11.1.2 Getränke“ bearbeitet werden.

Nach der Aktivierung von „Sophia Touchless Solutions“ zeigt die Maschine im normalen Gebrauch einen QR-Code an, der mit einem Smartphone zu scannen ist.

Nach dem Scannen wird eine WebApp mit allen im Menü 11.1.2 ausgewählten Auswahlen geöffnet.

Sobald ein Getränk ausgewählt wurde, wird ein QR-Code auf dem Smartphone angezeigt, der mit dem über USB an die Maschine angeschlossenen Scanner zu scannen ist.

Nach dem Scannen beginnt die Maschine mit der Ausgabe des ausgewählten Getränks.

## **EINSTELLUNGEN**

Die folgenden Parameter sind im Menü „11.1.1 Einstellungen“ vorhanden:

- Touchless-Option aktivieren
- Status
- Preisliste zum Anzeigen

Der Parameter „Touchless-Option aktivieren“ aktiviert die Funktion.

Der Parameter „Status“ zeigt den Betriebszustand an.

Wenn „Touchless-Option aktivieren“ deaktiviert ist, lautet der Wert „Status“ „Deaktiviert“.

Wenn „Touchless-Option aktivieren“ aktiviert ist, aber der Scanner nicht angeschlossen ist, lautet der Wert „Status“ „Wird nicht ausgeführt: Der Scanner ist nicht angeschlossen“.

Wenn „Touchless-Option aktivieren“ aktiviert ist und der Scanner angeschlossen ist, lautet der Wert „Status“ „Wird ausgeführt“.

Wenn der Scanner vom Status „in Betrieb“ getrennt ist, wechselt der Wert „Status“ zu „Wird nicht ausgeführt“.

Der Parameter „Preisliste zum Anzeigen“ ist eine Liste, deren Wert sich gemäß dem eingestellten Protokoll ändert:

- MDB-Münze , Bargeldlos 1, Bargeldlos 2
- EXECUTIVE  Executive

## **GETRÄNKE**

Das Standardmenü „11.1.2 Getränke“ ist nicht aktiviert und wird nur aktiviert, wenn der Wert des Parameters „Status“ (siehe oben) „Wird ausgeführt“ ist.

Dieses Menü enthält die folgenden Parameter:

- Alles auswählen
- QR-Code-Nutzung (%)
- Eine Liste von Getränken auf dem Bildschirm

Mit dem Parameter „Alle auswählen“ können Sie die Möglichkeit auswählen oder deaktivieren, den QR-Code für alle Getränke auf dem Bildschirm anzuzeigen.

Der Parameter „QR-Code-Nutzung (%)“ zeigt den Prozentsatz der Getränke an, für die der QR-Code angezeigt werden muss.

Gemäß der auf dem Bildschirm angezeigten Meldung wird der QR-Code nicht mehr angezeigt, wenn dieser Prozentsatz 100 % überschreitet.

Mit der Getränkeliste können Sie die QR-Code-Anzeige für die jeweilige Auswahl auswählen oder deaktivieren.

## **BESTELLUNGSPROTOKOLLE**

Das Menü „11.1.3 Auftragsprotokolle“ enthält die Protokolle der Kommunikation zwischen Sophia und der Maschine.

## **COFFEE APPEAL**

Das Menü „Coffee APPEal“ ist „11.2“ und standardmäßig aktiviert

- 11.2 Coffee APPEal

Dieses Menü hat ein Untermenü:

- 11.2.1 Einstellungen Coffee APPEal

Die Aktivierung von Coffee APPEal ermöglicht den Kauf von Getränken auf dem Bildschirm über eine Smartphone-APP, indem der auf dem Display erscheinende QR-Code gescannt wird (und die Kommunikation über Bluetooth erfolgt).

## EINSTELLUNGEN COFFEE APPEAL

Im Menü „1.1.2.1 Einstellungen Coffee APPEal“ gibt es zwei Parameter:

- Coffee APPEal aktivieren
- Status

Mit dem Parameter „Coffee APPEal aktivieren“ können Sie die Funktion aktivieren.

Der Parameter „Status“ zeigt den Aktivierungsstatus an.

Wenn der Parameter „Coffee APPEal aktivieren“ deaktiviert ist, lautet sein Wert „Deaktiviert“.

Wenn der Parameter „Coffee APPEal aktivieren“ aktiviert ist, lautet sein Wert „Wird ausgeführt“.

## PREISE

### WÄHRUNGSSYMBOL

Wenn das Guthaben angezeigt wird, kann diese Funktion das Währungssymbol aus den vordefinierten Symbolen auswählen.

### VERKAUFSPREISE

Das Gerät kann (je nach Zahlungsmethode) bis zu 4 verschiedene Preise für jede Auswahl verwalten.

Die Preise können je nach dem eingestellten Zeitrahmen (Standard- oder Aktionspreis) aktiv sein.

Die Preise sind in 4 Listen gruppiert.

Für jede der 4 Listen kann der Preis sowohl pauschal (gleicher Preis für alle Auswahlen) als auch individuell (für jede einzelne Auswahl) festgelegt werden.

### PASSWORT FÜR FREIEN VERKAUF

Aktiviert/deaktiviert die kostenlose Abgabe einer oder mehrerer Auswahlen über ein Passwort.

Es muss eingestellt werden:

- Das Passwort für eine kostenlose Ausgabe von Getränken
- oder

- das Passwort für die kostenlose Ausgabe von mehreren Getränken.

### -PREIS PRO ZEITRAHMEN

Ermöglicht die Festlegung von Zeiträumen (Standard- oder Aktionszeiträume) für den Verkauf zu differenzierten Preisen.

- Auf den Tag tippen, für den die Zeitfenster festgelegt werden sollen.
- Auf die Schaltfläche „Hinzufügen“ und dann auf die Zeile des Zeitrahmens tippen, um ein Rechteck zu positionieren, das die Zeit anzeigt.

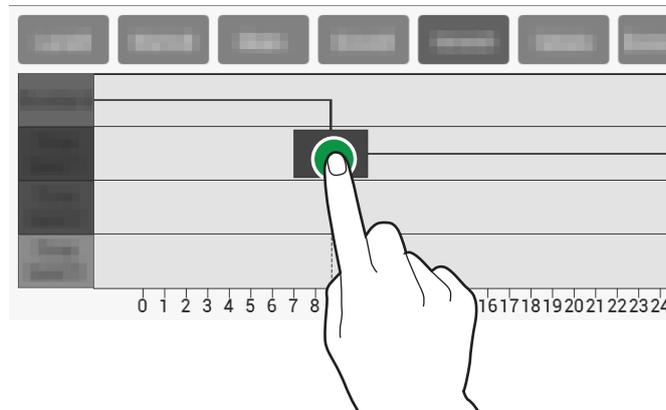
eck zu positionieren, das die Zeit anzeigt.

- Das Rechteck ziehen, um die Zeit genau festzulegen. Um ein Rechteck zu entfernen, auf die Schaltfläche „Entfernen“ und anschließend auf das zu entfernende Rechteck tippen.

Die Einstellungen für die gesamte Woche oder einen einzelnen Tag können kopiert werden.

Auf „Tag kopieren“ tippen, um folgendes zu ermöglichen:

- Die Zeitfenster kopieren, die für einen einzelnen Wochentag eingestellt wurden; auf den Tag tippen, für den der Energiesparmodus eingestellt werden soll, und dann auf „Tag einfügen“.
- Die Zeitfenster kopieren, die für alle Wochentage eingestellt wurden; auf „in alle Tage einfügen“ tippen.



## IMPORT / EXPORT

Enthält alle statistischen Export- und Importfunktionen, Maschineneinstellungen, Grafikpakete usw.

### EVA-DTS

Ermöglicht den Export von EVA-DTS-Daten auf einen USB-Stick und/oder auf Datenübertragungsgeräte (RS232, IrDA, Telemetrie, etc.).

### USB

Speichert eine EVA-DTS-Datei auf dem USB-Stick.

### SERIELLES KOMMUNIKATIONS PROTOKOLL

Mit dieser Funktion kann entschieden werden, welches Kommunikationsprotokoll für die Kommunikation mit den Datenerfassungsgeräten verwendet werden soll.

### DDCMP - EDDCMP

Diese haben die folgenden konfigurierbaren Parameter:

- **Baudrate:** Ist die Übertragungsgeschwindigkeit, die bei der Kommunikation zwischen dem Gerät und den Datenerfassungsgeräten verwendet werden soll.
- **Passcode:** Dies ist ein Code, der mit dem Datenübertragungsterminal identisch sein muss, um identifiziert zu werden.

Die Standardeinstellung ist 0.

- **Sicherheitscode:** Dies ist ein Code für die gegenseitige Anerkennung zwischen dem Gerät und dem EVA-DTS-Terminal.  
Die Standardeinstellung ist 0.
- **Übertragungsende:** Falls aktiv, kann das Gerät das Signal für das Übertragungsende (EOT) erkennen, das mit dem letzten Paket gesendet wird, und die Datenübertragung unterbrechen.

### **DEX/UCS**

Diese haben die folgenden konfigurierbaren Parameter:

- **Baudrate:** Ist die Übertragungsgeschwindigkeit, die bei der Kommunikation zwischen dem Gerät und den Datenerfassungsgeräten verwendet werden soll.

### **VIDEOS**

Ermöglicht den Import/Export von Bildern aus dem Gerät über einen USB-Stick.

#### **UNTERSTÜTZTE VIDEOFORMATE**

- MP4-Codes H264 und 25 Bilder/Sek.
- AVI-Codes XVID, MPEG2 und 25 Bilder/Sek.
- MOV-Codes MPEG4 und 25 Bilder/Sek.
- Maximale Bildschirmschoner-Auflösung: 1024x600
- Auflösung des Unterhaltungsvideos: 800x480.

**i** Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Inhalten beeinträchtigt die Gesamtleistung des Geräts und beansprucht Speicherplatz.

**⚠** Das Abspielen von Videos kann die Genehmigung des Urheberrechtinhabers oder andere Rechte in Bezug auf den Inhalt selbst erfordern.

**Auf die Einhaltung der Urheberrechtsgesetze achten, die in dem Land gelten, in dem das Gerät installiert ist.**

### **BILDER**

Ermöglicht den Import/Export von Bildern aus dem Gerät über einen USB-Stick.

#### **UNTERSTÜTZTE BILDFORMATE**

- JPG, PNG

**i** Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Inhalten beeinträchtigt die Gesamtleistung des Geräts und beansprucht Speicherplatz.

**⚠** Das Zeigen von Bildern kann die Genehmigung des Urheberrechtinhabers oder andere Rechte in Bezug auf den Inhalt selbst erfordern.

**Auf die Einhaltung der Urheberrechtsgesetze achten, die in dem Land gelten, in dem das Gerät installiert ist.**

### **LOGDATEI-FEHLER**

Exportiert die auf dem Rechner gefundenen Fehler in eine Logdatei.

Diese werden auf einem USB-Stick gespeichert.

---

## SYSTEM

---

### KOMPONENTENTEST

Ermöglicht die Überprüfung der Hauptkomponenten des Geräts.

Die prüfbaren Komponenten werden angezeigt.  
Die zu prüfende Komponente auswählen.

### AUFBRÜHEINHEIT

Startet die Bewegung der Aufbrüheinheit.

### ESPRESSOBEHÄLTER

Eine Kaffeebohrendosis wird gemahlen.

### MOTORDOSIERER

Der Motordosierer für Instantpulver wird für einige Sekunden aktiviert.

### MIXER

Der Mixer wird für einige Sekunden aktiviert.

### BELEUCHTUNG

Die Beleuchtung des Geräts wird für einige Sekunden aktiviert.

### MAGNETVENTIL

Das ausgewählte Magnetventil wird für einige Sekunden aktiviert.

### PUMPEN

Die gewählte Pumpe wird für einige Sekunden aktiviert.

**⚠ Während des Tests wird heißes Wasser ausgegeben: Hände nicht in den Ausgabebereich halten.**

### SENSOREN- UND EINGABEGERÄTEPRÜFUNGEN

Zeigt den Status der verschiedenen Sensoren und/oder Steuerungen des Geräts an (Sonden, Mikroschalter, usw.)

Bei Geräten mit ON/OFF-Funktionen wird der Status farblich dargestellt: Grün wird verwendet, wenn das Gerät aktiv/eingeschaltet ist, und rot, wenn es deaktiviert/nicht eingeschaltet ist.

Bei den Sensoren wird der erfasste Wert angezeigt (z. B. Temperatur).

### EINGABEGERÄTEPRÜFUNGEN

Ermöglicht die Überprüfung des Betriebs der verschiedenen Komponenten des Geräts.

Die prüfbaren Komponenten werden angezeigt.  
Die zu prüfende Komponente auswählen.

**ⓘ Aus Sicherheitsgründen müssen die Tests bei geschlossener Klappe durchgeführt werden.**

Die Taste der Komponente gedrückt halten, um sie zu aktivieren und ihre Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Wenn die Taste losgelassen wird, wird die Komponente ausgeschaltet.

### TOUCHSCREEN-TEST

Ermöglicht die Überprüfung der Funktion des Touchscreens.

Mit den Fingern über den Touchscreen tippen und ziehen.

Jede Berührung hinterlässt eine andersfarbige Spur.

## **BEFÜLLEN UND ENTLEREEN DES KESSELS**

Der Kessel kann befüllt und entleert werden.

Der Hydraulikkreislauf wird automatisch befüllt.

Wenn Arbeiten am Hydraulikkreislauf durchgeführt werden oder sich größere Wassersäcke bilden, muss der Hydraulikkreislauf manuell befüllt werden.

Die Funktion zur Entleerung des Kessels öffnet ein Magnetventil, damit Luft in den Kessel einströmen kann.

## **BEFÜLLEN DES KESSELS**

Der Kessel wird bei der Installation des Geräts automatisch befüllt.

Diese Funktion verwenden, um den Kessel nach Wartungsarbeiten an der Hydraulikanlage oder bei der Bildung erheblicher Wassersäcke zu füllen.

## **LEEREN DES KESSELS**

**Der Kessel muss von technischem Personal geleert werden.**

**⚠ Das Wasser im Kessel ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.**

**ⓘ Vor dem Entleeren des Kessels sollte das Wasser abkühlen.**

Das Gerät verfügt über ein Verfahren zum „schnellen Abkühlen“ des Kessels.

Die Entleerungsfunktion öffnet ein Magnetventil, damit Luft in den Kessel einströmen kann.

## **MASCHINENPARAMETERTESTS**

Stellt die Aktivierungszeit der Komponenten während des Selbsttests ein.

## **AUSWAHL ABSCHLIESSEN**

Zur vollständigen Durchführung der Testauswahl (Getränk mit Zubehör, nur mit Zubehör, ohne Zubehör).

Unter Zubehör sind Tassen, Rührstäbchen und Zucker zu verstehen.

## **STANDARDEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN**

Zur Wiederherstellung der Standardeinstellungen des Geräts.

**Alle statistischen Daten, Fehlerlisten und Einstellungen gehen verloren.**

## **GEPLANTER NEUSTART DES GERÄTS**

Zur Planung des automatischen Neustarts des Geräts.

Verwenden Sie die Funktion, um das Gerät sofort neu zu starten.

## **WERKSEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN**

Ermöglicht die Wiederherstellung der Werkseinstellungen des Geräts.

**ⓘ Alle statistischen Daten, Fehlerlisten und Einstellungen gehen dabei verloren.**

Zur vollständigen Durchführung der Testauswahl (Getränk mit Zubehör, nur mit Zubehör, ohne Zubehör).

Unter Zubehör sind Tassen, Rührstäbchen und Zucker zu verstehen.

## **STANDARDEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN**

Zur Wiederherstellung der Standardeinstellungen des Geräts.

**Alle statistischen Daten, Fehlerlisten und Einstellungen gehen verloren.**

## **GEPLANTER NEUSTART DES GERÄTS**

Zur Planung des automatischen Neustarts des Geräts.

Verwenden Sie die Funktion, um das Gerät sofort neu zu starten.

## **ZEIT- UND DATUMSEINSTELLUNGEN**

Uhrzeit und Datum werden zur Aufzeichnung von Ereignissen (z. B. Störungen usw.), zur Verwaltung der programmierten Waschvorgänge und zur Ausgabe von Wartungswarnungen verwendet.

Stellen Sie das aktuelle Datum und die Uhrzeit ein.

## **SPRACHE**

Die vordefinierte Sprache, die für die Anzeige von Meldungen auf der Benutzeroberfläche und in den Menüs verwendet wird, kann geändert werden.

Einige Sprachen sind über die Funktion „Sprache ändern“ verfügbar.

## **BENUTZERPROFILE**

Einige Programmierfunktionen können über die Zugangsprofile aktiviert/deaktiviert werden.

Das Zugangsprofil stellt sicher, dass nur die mit ihm verbundenen Funktionen genutzt werden können.

Jedes Benutzerprofil hat ein Zugangspasswort.

Die Standardpasswörter sind:

- Techniker (4444)
- Händler (3333)
- Befüller (2222)
- Benutzer (1111)

**Die erweiterten Programmierfunktionen dürfen nur von Personen verwendet werden, die über spezielle Kenntnisse des Geräts (technisches Personal) und der Hygienevorschriften verfügen.**

Mit dieser Funktion kann das Zugangspasswort für jedes Benutzerprofil geändert werden; tippen Sie auf das Symbol auf der Tastatur, um das Passwort zu ändern.

## **NETZWERK**

Die Netzkonfigurationen variieren je nach Netz und/oder gewähltem Telefonanbieter und den verwendeten Netzschutzmaßnahmen.

## **WLAN**

Aktiviert und konfiguriert die WLAN-Verbindung des Geräts.

Das Gerät für die Verbindung mit WLAN aktivieren.

Das Gerät unterstützt die wichtigsten WLAN-Verschlüsselungssysteme (Kryptographie).

Eine „offene“ Verschlüsselung garantiert keinerlei Schutz.

Bei der Aktivierung der WLAN-Verbindung, zeigt das Gerät an, welche WLAN-Netzwerke für eine Verbindung verfügbar sind.

Den Namen des WLAN-Netzwerks (SSID) wählen, mit dem eine Verbindung hergestellt werden soll; wenn das WLAN-Netzwerk versteckt ist, muss man den Namen (SSID) kennen und manuell eingeben.

Die Netzwerkparameter (wie die IP-Adresse,...) können:

- Automatische Zuweisung (DHCP)
- oder
- Manuelle Zuweisung.

**Für die automatische Zuweisung von Netzwerkparametern muss ein DHCP-Server im Netzwerk vorhanden sein.**

**(i) Die Parameter für die Sicherheitsvorkehrungen und das Passwort für den Zugang zum WiFi-Netzwerk müssen manuell eingestellt werden.**

Die MAC-Adresse ist eine einzigartige Adresse,

die vom Hersteller zugeteilt wird und die Netzwerkkarte des Geräts identifiziert.

Die MAC-Adresse kann nicht geändert werden.

## **BLUETOOTH**

Aktiviert und konfiguriert die Bluetooth-Verbindung und ermöglicht den Datenaustausch (kurze Entfernung) zwischen dem Gerät und anderen Geräten.

Um ein Bluetooth-Gerät anzuschließen:

- Die Geräte-ID eingeben.

- Das Gerät bei der Suche nach Bluetooth-Geräten auffindbar machen.

Im Erkennungsmodus kann das Gerät durch ein drahtloses Signal von anderen Geräten erkannt werden.

- Den Authentifizierungscode eingeben und das Bluetooth-Gerät zuordnen.

Kann ein Gerät detektiert werden, ist im Normalfall auch der Pairing-Modus aktiv.

Alle zugehörigen Geräte werden angezeigt.

## **MODEM-EINSTELLUNGEN**

Aktiviert und konfiguriert die Parameter der Modemverbindung.

Die Modemverbindung aktivieren, um die Parameter anzuzeigen und zu konfigurieren.

Die Parameterwerte (z. B. APN-Adresse, Zugangsdaten,...) variieren je nach gewähltem Telefondienstleister: Bei dem entsprechenden Dienstleister erfragen.

## **FIREWALL**

Aktiviert/deaktiviert die Firewall, um eingehende Verbindungen zum Gerät zu schützen.

## **SOFTWAREAKTUALISIERUNG**

Zeigt die Softwareversion des Geräts an.

Außerdem kann die Software des Geräts über einen USB-Stick oder über eine Netzwerkverbindung aktualisiert werden.

## **AKTUALISIERUNG ÜBER EINEN USB-STICK**

Die Software des Geräts kann über einen USB-Stick aktualisiert werden.

- Den USB-Stick einstecken, der die neue Software enthält.
- Das Dateisystem des USB-Sticks durchsuchen und die Datei mit dem Software-Update auswählen.

## **INFORMATIONEN**

Ermöglicht die Anzeige aller Informationen über die Software des Geräts (Version, verwendetes Grafikdesign, Konfiguration des Geräts usw.).

## INTERNETVERBINDUNG

Das Gerät ist in der Lage, Benachrichtigungen (per E-Mail) über Ereignisse und Störungen zu senden.

**(i) Um eine Benachrichtigung per E-Mail zu senden, muss eine aktive Netzwerkverbindung bestehen.**

**(i) Das Gerät sendet E-Mail-Benachrichtigungen. Es ist nicht möglich, E-Mails auf dem Gerät zu empfangen.**

Die Funktion aktivieren, um die Einstellung der Parameter für den E-Mail-Versand zu ermöglichen.

Die Parameter variieren je nach verwendetem E-Mail-Server (E-Mail-Dienstanbieter).

Das Gerät bietet eine Reihe von vorkonfigurierten Parametern für die wichtigsten E-Mail-Anbieter im Internet.

Es ist möglich, die E-Mail-Parameter für andere E-Mail-Anbieter im Internet manuell einzugeben.

**(i) Bei E-Mail-Servern im LAN-Netzwerk die entsprechenden E-Mail-Parameter bei Ihrem Netzwerkadministrator (Systemadministrator) erfragen.**

**(i) Bei Internet-E-Mail-Anbietern ist es notwendig sich an den Support oder die Support-Dienste des E-Mail-Anbieters zu wenden, um Zugriff auf die entsprechenden E-Mail-Parameter zu erhalten.**

E-Mail-Adressen, an die Benachrichtigungen gesendet werden sollen, können eingegeben und gelöscht werden.

Nachdem die Parameter eingestellt wurden, kann eine Test-E-Mail gesendet werden, um die korrekte Konfiguration zu überprüfen.

## EREIGNISBENACHRICHTIGUNG

Die Ereignisse aktivieren, für die Benachrichtigungen erhalten werden sollen (z. B. Zugriff auf Menüs, Sanierungsmaßnahmen,...)

## STÖRUNGSMELDUNG

Die Fehler aktivieren, für die Benachrichtigungen erhalten werden sollen (z.B. kein Kaffee, kein Wasser, usw.)

---

## CLOUD

---

### AMICLO

#### KONFIGURATION

Zur Aktivierung/Deaktivierung der Amiclo-Cloud-Funktionen

Sie können:

- Den Neustart des Geräts aus der Ferne veranlassen.
- Den Neustart der Geräteapp aus der Ferne veranlassen.
- Den Fehler-Reset aus der Ferne veranlassen.

#### AMICLO-STATUS

Zur Anzeige der Informationen auf der aktiven Amiclo-Version

#### AMICLO LOGDATEI-DISPLAY ANZEIGEN

Zur Anzeige der Amiclo-Logdatei; Die Logdatei ermöglicht es dem Benutzer, die zwischen dem Gerät und Amiclo ausgetauschten Nachrichten anzuzeigen.

#### INTEGRIERTE CONNECTIVITY BOX

Zum Aktivieren und Konfigurieren der Connectivity Box des Geräts.

Die erforderlichen Parameter werden vom Hersteller geliefert.

#### STATUS

Zur Anzeige der Informationen auf der Connectivity Box Version

#### LOGDATEI-ANZEIGE

Zur Anzeige der integrierten Logdatei Connectivity Box; die Logdatei ermöglicht es dem Benutzer, die zwischen dem Gerät und der Connectivity Box ausgetauschten Nachrichten anzuzeigen.

---

## SOPHIA TOUCHLESS SOLUTIONS (NUR US-VERSION)

---

Das Menü von Sophia ist das Menü „11.1“ und standardmäßig aktiviert

- 11 Touchless-Option
- 11.1 Sophia Touchless Solutions

Das Menü hat drei Untermenüs:

- 11.1.1 Einstellungen
- 11.1.2 Einstellungen
- 11.1.3 Bestellungsprotokolle

Nach der Aktivierung von „Sophia Touchless Solutions“ zeigt die Maschine im normalen Gebrauch einen QR-Code an, der mit einem Smartphone zu scannen ist.

Nach dem Scannen wird eine WebApp mit allen im Menü 11.1.2 ausgewählten Auswahlen geöffnet. Sobald ein Getränk ausgewählt wurde, wird ein QR-Code auf dem Smartphone angezeigt, der mit dem über USB an die Maschine angeschlossenen Scanner zu scannen ist.

Nach dem Scannen beginnt die Maschine mit der Ausgabe des ausgewählten Getränks.

#### EINSTELLUNGEN

Die folgenden Parameter sind im Menü „11.1.1 Einstellungen“ vorhanden:

- Touchless-Option aktivieren
- Status
- Preisliste zum Anzeigen

Der Parameter „Touchless-Option aktivieren“ aktiviert die Funktion.

Der Parameter „Status“ zeigt den Betriebszustand an.

Wenn „Touchless-Option aktivieren“ deaktiviert ist, lautet der Wert „Status“ „Deaktiviert“.

Wenn „Touchless-Option aktivieren“ aktiviert ist, aber der Scanner nicht angeschlossen ist, lautet der Wert „Status“ „Wird nicht ausgeführt: Der Scanner ist nicht angeschlossen“.

Wenn „Touchless-Option aktivieren“ aktiviert ist und der Scanner angeschlossen ist, lautet der Wert „Status“ „Wird ausgeführt“.

Wenn der Scanner vom Status „in Betrieb“ getrennt ist, wechselt der Wert „Status“ zu „Wird nicht ausgeführt“.

Der Parameter „Preisliste zum Anzeigen“ ist eine Liste, deren Wert sich gemäß dem eingestellten Protokoll ändert:

- MDB-Münze ☐, Bargeldlos 1, Bargeldlos 2
- EXECUTIVE ☐ Executive

#### GETRÄNKE

Das Standardmenü „11.1.2 Getränke“ ist nicht aktiviert und wird nur aktiviert, wenn der Wert des Parameters „Status“ (siehe oben) „Wird ausgeführt“ ist.

Dieses Menü enthält die folgenden Parameter:

- Alles auswählen
- QR-Code-Nutzung (%)
- Eine Liste von Getränken auf dem Bildschirm

Mit dem Parameter „Alle auswählen“ können Sie die Möglichkeit auswählen oder deaktivieren, den QR-Code für alle Getränke auf dem Bildschirm anzuzeigen.

Der Parameter „QR-Code-Nutzung (%)“ zeigt den Prozentsatz der Getränke an, für die der QR-Code angezeigt werden muss.

Gemäß der auf dem Bildschirm angezeigten Meldung wird der QR-Code nicht mehr angezeigt, wenn dieser Prozentsatz 100 % überschreitet.

Mit der Getränkeliste können Sie die QR-Code-Anzeige für die jeweilige Auswahl auswählen oder deaktivieren.

Bestellungsprotokolle

Das Menü „11.1.3 Auftragsprotokolle“ enthält die Protokolle der Kommunikation zwischen Sophia und der Maschine.

---

## COFFEE APPEAL

---

Das Menü für „Coffee APPEal“ ist das Menü „11.2“ und ist standardmäßig aktiviert

- 11.2 Coffee APPEal

Das Menü hat ein Untermenü:

- 11.2.1 Einstellungen Coffee APPEal

Die Aktivierung von Coffee APPEal ermöglicht den Kauf von Getränken auf dem Bildschirm über eine Smartphone-App, indem der auf dem Display erscheinende QR-Code gescannt wird (und die Kommunikation über Bluetooth erfolgt).

Einstellungen Coffee APPEal

Im Menü „11.2.1 Einstellungen Coffee APPEal“ gibt es zwei Parameter:

- Coffee APPEal aktivieren
- Status

Mit dem Parameter „Coffee APPEal aktivieren“ können Sie die Funktion aktivieren.

Der Parameter „Status“ zeigt den Aktivierungsstatus an.

Wenn der Parameter „Coffee APPEal aktivieren“ deaktiviert ist, lautet sein Wert „Deaktiviert“.

Wenn der Parameter „Coffee APPEal aktivieren“ aktiviert ist, lautet sein Wert „Wird ausgeführt“.

Die Unversehrtheit des Geräts und seine Übereinstimmung mit den entsprechenden Systemvorschriften muss mindestens einmal jährlich von Fachpersonal überprüft werden.

**i** Das Gerät muss immer vom Stromnetz getrennt werden, bevor Wartungsarbeiten durchgeführt werden, bei denen Bauteile demontiert werden müssen.

Die im Folgenden beschriebenen Arbeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die über besondere Kenntnisse der Funktionsweise des Geräts verfügen, sowohl in Bezug auf die elektrische Sicherheit als auch auf die Hygiene.

### ALLGEMEINE EINLEITUNG

Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, ist es erforderlich, es regelmäßig zu warten.

Nachstehend sind die auszuführenden Arbeiten und die Häufigkeit ihrer Durchführung aufgeführt; sie sind natürlich nur Richtwerte, da sie von den Einsatzbedingungen abhängen (d.h. Wasserhärte, Umgebungfeuchtigkeit und -temperatur, Art des verwendeten Produkts usw.).

Die in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten umfassen nicht alle Wartungsarbeiten.

Die komplexeren Eingriffe (z. B. das Entkalken des Kessels) müssen von einem Techniker mit speziellen Kenntnissen über den Automaten durchgeführt werden.

Um generell die Gefahr von Oxidation oder chemischen Angriffen zu vermeiden, müssen die lackierten Oberflächen und die Oberflächen aus Edelstahl mit neutralen Reinigungsmitteln sauber gehalten werden (keine Lösungsmittel verwenden).

**Das Gerät darf unter keinen Umständen mit Strahlwasser gereinigt werden.**

## HAUPTSCHALTER UND SCHMELZSICHERUNG

Um an den Hauptschalter des Geräts zu gelangen, müssen die Behälter für Festabfall und Flüssigabfall entfernt werden.

**Wichtig!**

Die Klemmenleiste des Netzkabels, die Netzsicherung und der Entstörfilter stehen immer unter Strom.

Im Inneren des Geräts stehen nur die mit dem unten stehenden Symbol gekennzeichneten Teile unter Spannung.



Die Schutzabdeckungen müssen entfernt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

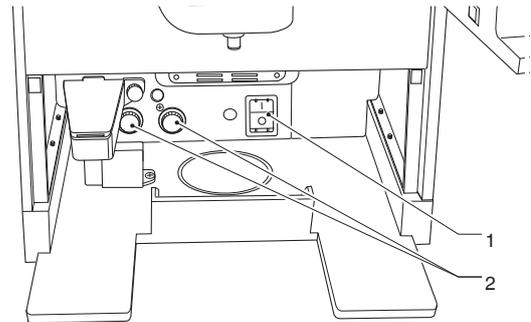


Fig. 39

1. Hauptschalter
2. Sicherheitsthermostate für Dampfkessel und Kaffee

## WARTUNG DER AUFBRÜHEINHEIT

### Z4000

Nach 10000 ausgegebenen Artikeln oder alle 6 Monate muss die Kaffeegruppe gewartet werden, um ihre Funktionsweise zu optimieren.

Um die Wartungsarbeiten durchzuführen, muss das Gerät wie folgt ausgebaut werden:

1. Den Kaffeeauslaufdüsen vom Gerät trennen, indem er um 90° von der Verbindungsstange weggedreht und nach außen gezogen wird.
2. Den Endanschlaghebel des Geräts drehen, bis er sich in einer horizontalen Position befindet.
3. Die Kaffeereinheit herausnehmen.

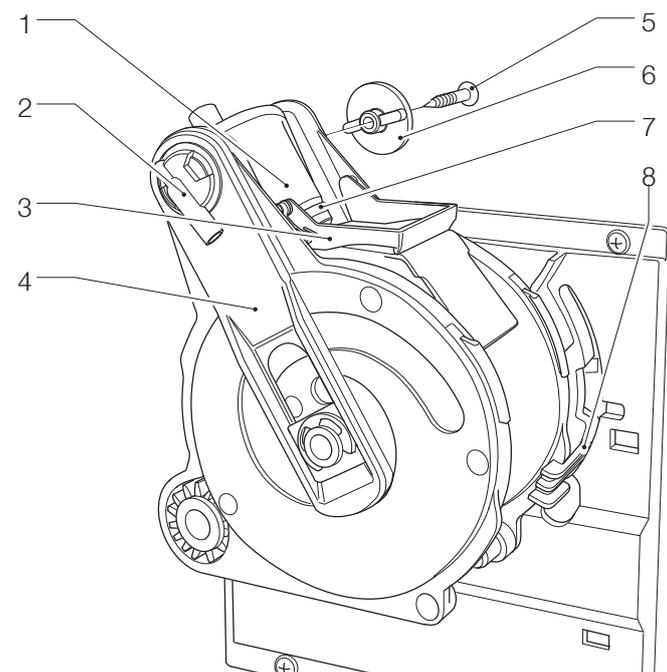


Fig. 40

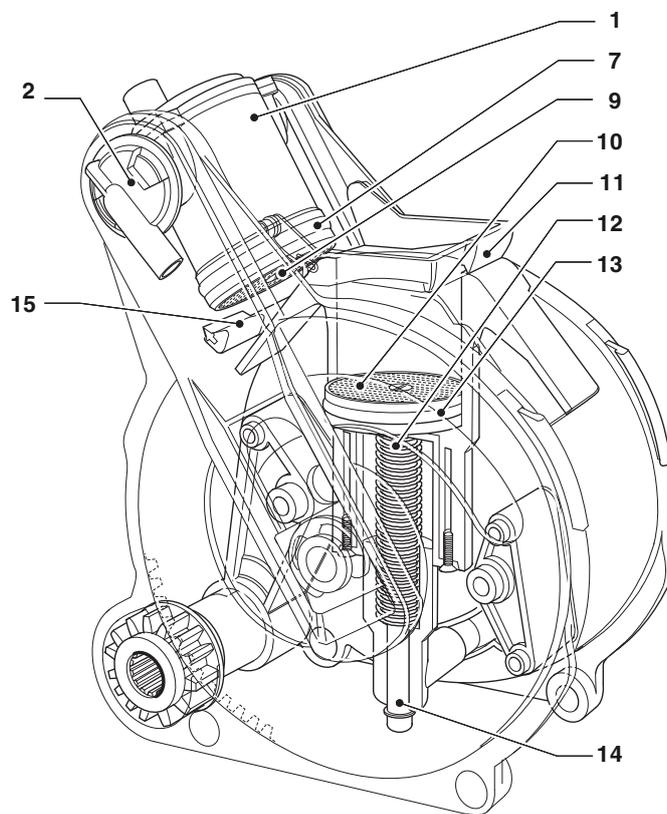


Fig. 41

1. Oberer Kolben
2. Kaffeeauslaufdüse
3. Unterer Schaber
4. Anschluss-Stäbe
5. Seitliche Schraube
6. Schlüssel
7. Obere Dichtung
8. Endanschlaghebel der Einheit
9. Oberer Filter
10. Unterer Filter
11. Unterer Schaber
12. Unterer Kolben
13. Untere Dichtung
14. Kolbenführungsring
15. Oberer Schaber
16. Einheitsabdeckung

## **AUSBAU/ AUSWECHSELN DES OBEREN FILTERS UND DER DICHTUNG**

Zum Entfernen oder Ersetzen des Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die seitliche Befestigungsschraube (5) des oberen Kolbenschlüssels (6) abschrauben.
2. Den oberen Kolben (1) nach oben drehen.
3. Die obere Dichtung (7) entfernen und ersetzen.
4. Den oberen Filter (9) abschrauben, damit er entfernt und ersetzt werden kann.

## **AUSBAU/ AUSWECHSELN DES UNTEREN FILTERS UND DER DICHTUNG**

Zum Entfernen oder Ersetzen des unteren Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Das Gerät mit dem unteren Kolben (12) manuell in die Auslassposition bringen.
2. Die zentrale Befestigungsschraube abschrauben, um den Filter (10) zu entfernen.
3. Auf das Ende des Kolbenführungsringes (14) drücken, um einen zusätzlichen Hub des unteren Kolbens (12) zu erhalten.
4. Mit einem kleinen Schraubendreher den unteren Kolben (12) von der Kolbenstange (14) abhebeln und herausschieben, dabei darauf achten, dass der Kolben und die Dichtungselemente nicht beschädigt werden.
5. Die untere Dichtung (13) entfernen und ersetzen.

## **WARTUNG DER AUFBRÜHEINHEIT**

### **Z4000 ESFB**

Nach 10000 ausgegebenen Artikeln oder alle 6 Monate muss die Aufbrüheinheit gewartet werden, um ihre Funktionsweise im Laufe der Zeit zu optimieren.

Um die Wartungsarbeiten durchzuführen, muss die Aufbrüheinheit ausgebaut werden:

1. Die Espressoauslaufdüse von der Einheit trennen, indem sie um 90° von der Verbindungsstange weggedreht und nach außen gezogen wird.
2. Den Endanschlaghebel des Geräts drehen, bis er sich in einer horizontalen Position befindet.
3. Die Aufbrüheinheit herausnehmen.

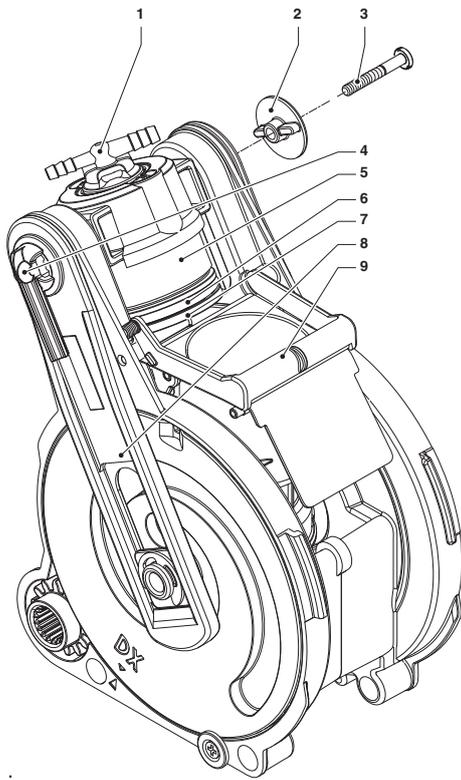


Fig. 42

1. Schlüssel
2. Seitliche Schraube
3. Espressodüse
4. Oberer Kolben
5. Obere Kolbendichtung
6. Oberer Filter
7. Anschluss-Stäbe
8. Unterer Schaber

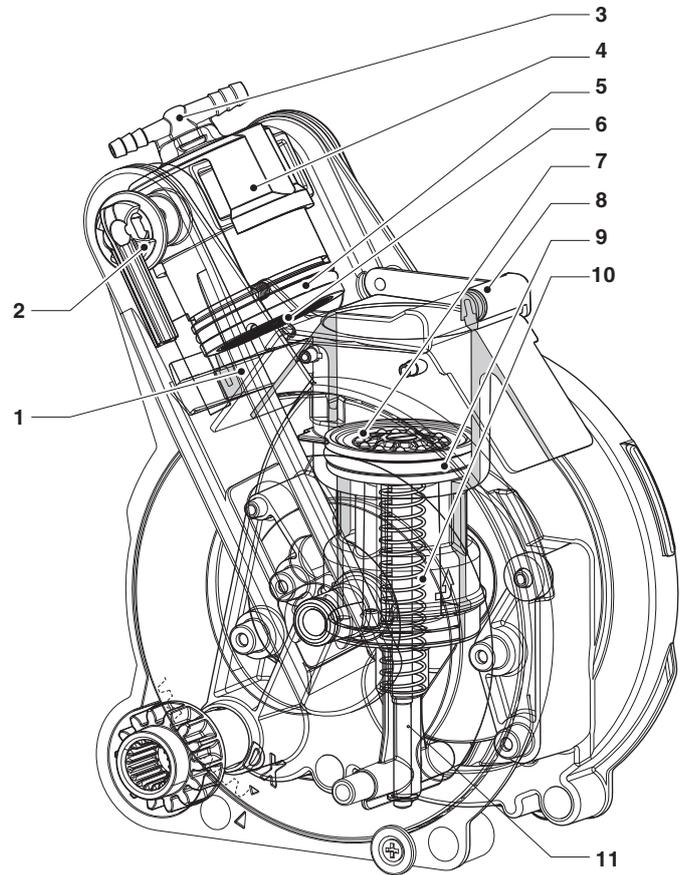


Fig. 43

1. Oberer Schaber
2. Espressodüse
3. Oberer Kolben
4. Obere Kolbendichtung
5. Oberer Filter
6. Unterer Filter
7. Unterer Schaber
8. Untere Kolbendichtung
9. Untere Kolbenfeder
10. Kolbenstange

## AUSBAU/ AUSWECHSELN DES OBEREN FILTERS UND DER DICHTUNG

Zum Entfernen oder Ersetzen des Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die seitliche Befestigungsschraube des Schlüssels abschrauben.
  2. Den oberen Kolben nach oben drehen.
  3. Die obere Dichtung entfernen und ersetzen.
  4. Den Dichtungsring abschrauben, um den oberen Filter zu entfernen.
- i** Den Filterhalter wieder einsetzen und darauf achten, dass die flache Seite nach oben zeigt.

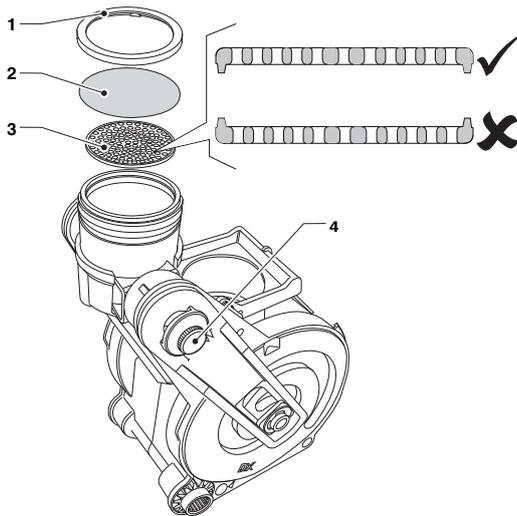


Fig. 44

1. Dichtungsring
2. Oberer Kolbenfilter
3. Obere Kolbenfilterstütze
4. Schraube

## AUSBAU/ AUSWECHSELN DES UNTEREN FILTERS UND DER DICHTUNG

Zum Entfernen oder Ersetzen des unteren Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Das Gerät manuell in die Auslassposition bringen, wobei sich der untere Kolben in einer hohen Position befindet.
2. Die zentrale Befestigungsschraube lösen, um den Filter zu entfernen.
3. Auf das Ende des Kolbenführungsringes drücken, um einen zusätzlichen Hub des unteren Kolbens zu erhalten.
4. Mit einem kleinen Schraubendreher den unteren Kolben von der Kolbenstange abhebeln und herauschieben, dabei darauf achten, dass der Kolben und die Dichtungselemente nicht beschädigt werden.
5. Die untere Dichtung entfernen und ersetzen.

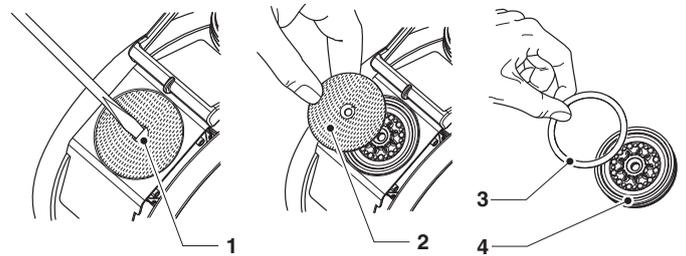


Fig. 45

1. Schraube
2. Filter
3. Dichtung
4. Filterstütze

## REGELMÄSSIGE VORGÄNGE

**Dieses Handbuch zeigt die potenziellen Schwachstellen auf und enthält Informationen über die Kontrolle eines möglichen Bakterienwachstums.**

**Gemäß den geltenden Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften muss der Benutzer des Geräts die Selbstkontrollverfahren anwenden, die in der HACCP-Richtlinie (Hazard Analysis Critical Control Point) und den nationalen Rechtsvorschriften festgelegt sind.**

Mindestens einmal pro Jahr oder häufiger, je nach Nutzung des Geräts und der Qualität des zugeführten Wassers, müssen der gesamte Kreislauf und die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, gereinigt und sterilisiert werden.

## DESINFIZIERUNG

- Alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, einschließlich der Schläuche, müssen aus dem Gerät entfernt und in ihre Einzelteile zerlegt werden;
- Alle Rückstände und sichtbaren Beläge müssen mechanisch, gegebenenfalls mit Lappen und Bürsten, entfernt werden;
- Die Teile müssen mindestens 20 Minuten lang in einer sterilisierenden Lösung eingeweicht werden;
- Die Innenflächen des Geräts sind mit der gleichen Sterilisationslösung zu reinigen;
- Gründlich abspülen und die einzelnen Teile wieder zusammensetzen.

**Vor der Wiederinbetriebnahme des Geräts müssen die Sterilisationsvorgänge mit den eingebauten Komponenten erneut durchgeführt werden, wie im Kapitel „Reinigung der Mischer und Lebensmittelkreisläufe“ beschrieben.**

## MIXER

Bei Geräten, die Instant-Getränke ausgeben, sind die Bauteile wie folgt zu entfernen:

1. Die Schläuche von den Anschlüssen des Mixers trennen.
2. Den Verschlussring des Wassertrichters gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixer herausnehmen. Besonders darauf achten, dass er beim Wiedereinbau vollständig verriegelt ist.
3. Den Instantpulver-Trichter, die Pulverschale und den Wassertrichter voneinander trennen.

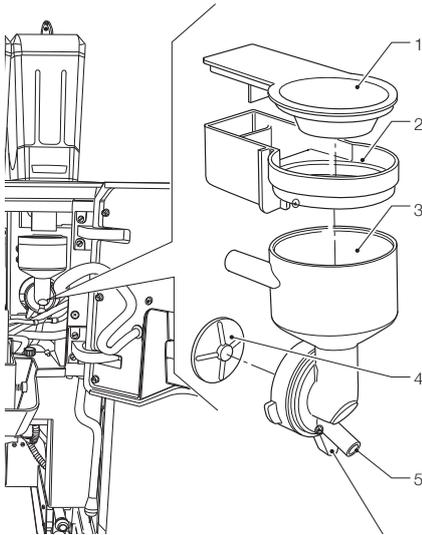


Fig. 46

1. Instantpulvertrichter
2. Instantpulverschale
3. Wassertrichter
4. Mixerlüfter
5. Schlauchanschluss Instantgetränke
6. Mixer-Verriegelungsring

4. Lüfter ausbauen: Die auf der Welle des Motormixers angebrachte Scheibe mit einem Finger blockieren, dann den Mixerlüfter abschrauben.

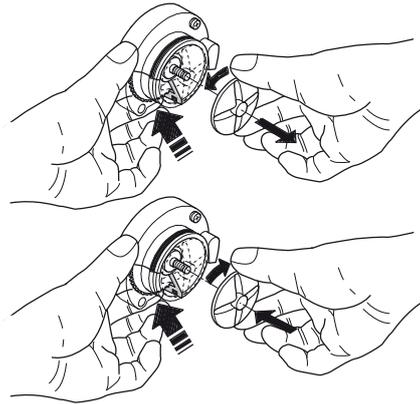


Fig. 47

5. Tauchen Sie die Teile für ca. 20 Minuten in einen Behälter, der die zuvor vorbereitete Sterilisationslösung enthält. Waschen Sie alle Komponenten mit Sterilisierprodukten (befolgen Sie die vom Hersteller angegebene Dosierung) und achten Sie darauf, die Rückstände und sichtbaren Filme bei Bedarf mit Bürsten und Tupfern mechanisch zu entfernen.
6. Überprüfen, dass die Dichtung des Motormixers nicht gerissen ist und ihre Elastizität nicht verloren hat.
7. Die Pulverschubladen und die Pulvertrichter wieder zusammensetzen, nachdem sie sorgfältig gespült und getrocknet wurden.
8. Den Mixer wieder einsetzen und sichergehen, dass der Wassertrichter richtig eingesetzt ist.

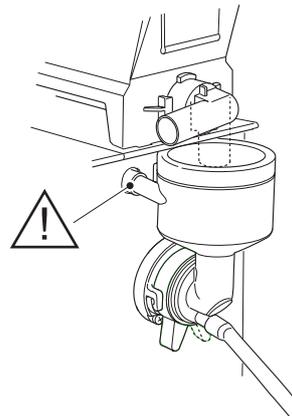


Fig. 48

### **Nach dem Wiederausammenbau der Komponenten ist es notwendig:**

Den Mixer zu spülen und einige Tropfen der Desinfektionslösung in die verschiedenen Trichter zu geben und sie gründlich auszuspülen, um alle Rückstände der verwendeten Lösung zu entfernen.

### **REINIGUNG DER DÜSEN UND AUSLAUFE**

Wöchentlich oder häufiger, je nachdem, wie oft das Gerät benutzt wird und wie hoch die Qualität des einströmenden Wassers ist, müssen die Leitungen und Düsen für die Ausgabe von Instantgetränken desinfiziert werden.

Zur Reinigung der Düsen wie folgt vorgehen:

1. Den Griff der Teleskopdüsen nach unten ziehen.
2. Die Abdeckung entfernen und die Schläuche von den Düsen abziehen.
3. Den Schlauch des Kaffeedispensers von der Flussteilerdüse trennen.
4. Die Flussteilerdüse von der Düsenhalterung lösen.
5. Den Flussteiler und die Düsen der Instantgetränke herausnehmen.
6. Alle Komponenten desinfizieren und darauf achten, dass sichtbare Rückstände und Schichten wenn nötig mit Bürsten und Lappen mechanisch entfernt werden.

Die Ausläufe (falls vorhanden) mit einem mit Desinfektionslösung befeuchteten Tuch reinigen.

## ENTFERNEN DER PRODUKTBEHÄLTER

Die Behälter sind mit einem Sicherheitsmagneten ausgestattet, der das Vorhandensein/Nichtvorhandensein der Behälter an die Steuerelektronik meldet.

Wenn der Sensor die Behälter nicht erkennt, werden die Mahlwerke deaktiviert.

Um die Produktbehälter (Kaffeebohnen oder Instantprodukte) zu entnehmen, Sie einfach den Griff entfernen und den Behälter dann von hinten anheben.

**Den Behälter immer von hinten anheben, damit die Mühlen deaktiviert werden; die Nichtbeachtung dieser Vorgehensweise kann zu Personenschäden führen (unbeabsichtigtes Starten des Mahlwerks).**

Wenn am Griff des Behälters gezogen wird, schließt dieser den Verschluss und gibt gleichzeitig einen Behälter aus dem Gerät frei.

Beim Zusammenbau den Behälter neu positionieren und den Griff in den Behälter schieben.

Sichergehen, dass der Behälter richtig am Gerät befestigt ist.

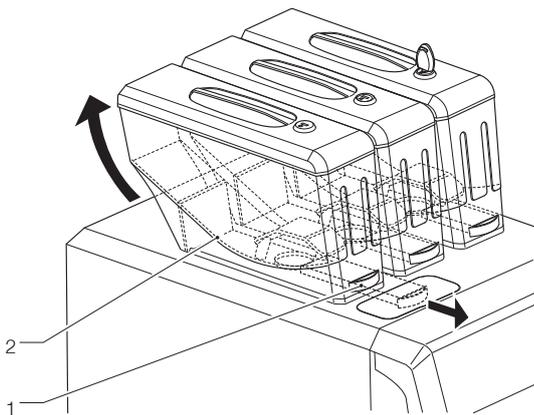


Fig. 49

1. Griff
2. Magnet

## REINIGUNG DER INSTANTKAFFEEBEHÄLTER

Um den Instant-Behälter zu reinigen, muss er entleert und aus der Maschine entfernt werden, indem der Hebel gezogen und verschoben wird, wie in Abb. 53 gezeigt.

## ENTFERNEN DER SEITLICHEN UND HINTEREN VERKLEIDUNG

Um Zugang zu den internen Komponenten zu erhalten, müssen die Verkleidungen entfernt werden.

1. Flüssigabfallbehälter herausnehmen.
2. Die Befestigungsschrauben der Seitenverkleidung entfernen.
3. Die Befestigungsrandelschrauben der Seitenverkleidung entfernen.
4. Die Seitenverkleidung nach vorne schieben, um sie zu lösen.
5. Um die Rückverkleidung zu entfernen, sie nach links schieben.

Um die Verkleidungen wieder zusammenzusetzen, ist der Vorgang in umgekehrter Reihenfolge zu wiederholen.

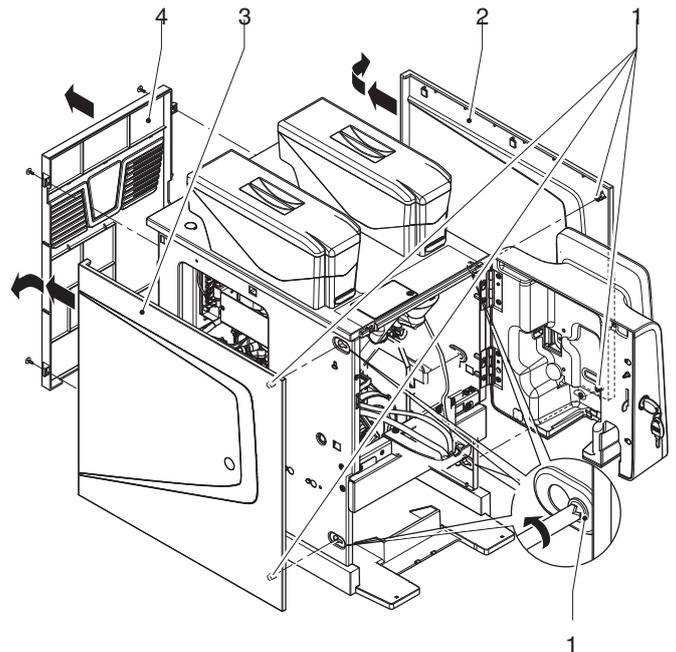


Fig. 50

1. Seitenverkleidung Rändelschrauben
2. Rändelschraube an der rechten Seitenverkleidung
3. Rändelschraube an der linken Seitenverkleidung
4. Rändelschraube an der Rückverkleidung

## WÄRMESCHUTZ KESSEL

Ein Sicherheitsthermostat schützt den (die) Kessel vor Überhitzung, indem er das Heizelement des Kessels bei einer Störung im Regelsystem abschaltet.

Der Thermostat greift ein, wenn die interne Wassertemperatur die Sicherheitsschwelle überschreitet.

**i** Müssen Arbeiten am Thermostat durchgeführt werden, muss das Abkühlen des Kessels abgewartet werden, bevor die Störungsursache ermittelt und der Thermostat manuell zurückgesetzt werden kann.

**⚠** Wenn der Sicherheitsthermostat eingreift, muss er zusammen mit dem Kessel ausgetauscht werden. Temperaturfühler und Dichtungen der Anschlüsse können irreversibel beschädigt sein

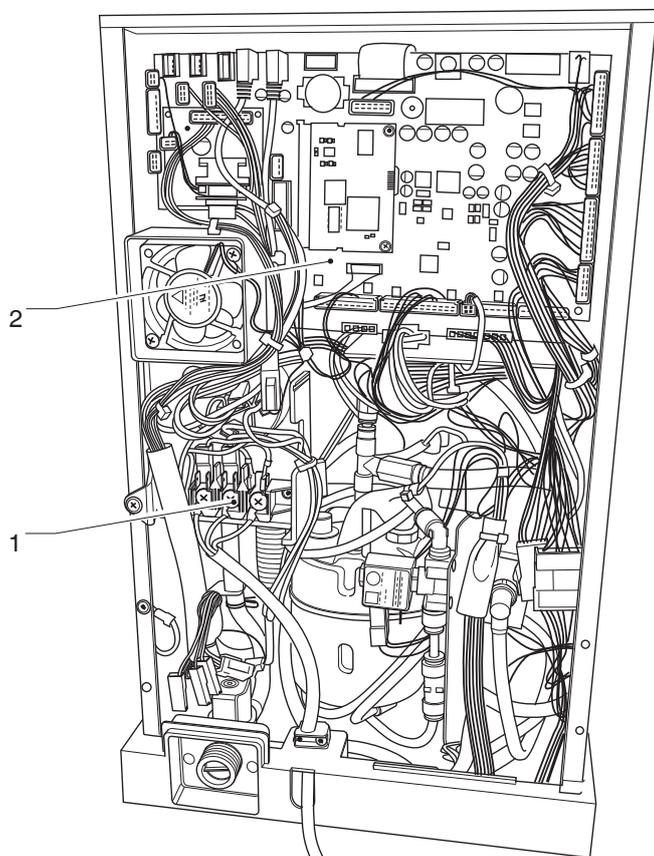


Fig. 51

- 1. Klemmenleiste
- 2. Motherboard

## DEMONTAGE DES FÖRDERBANDS FÜR FLÜSSIGABFALL

Es besteht die Möglichkeit, das Förderband für Flüssigabfall zur Reinigung zu demontieren oder auf den Anschluss des vorgewärmten Z4000 zuzugreifen.

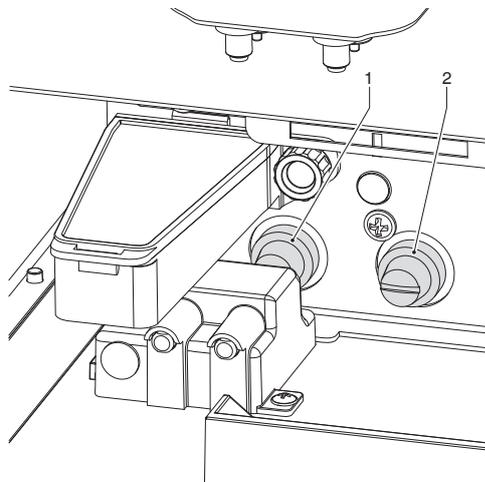


Fig. 52

Sicherheitsthermostate für Espresso- und Dampfkessel, die durch Öffnen der Klappe oder Entfernen der Festabfallschale zugänglich sind

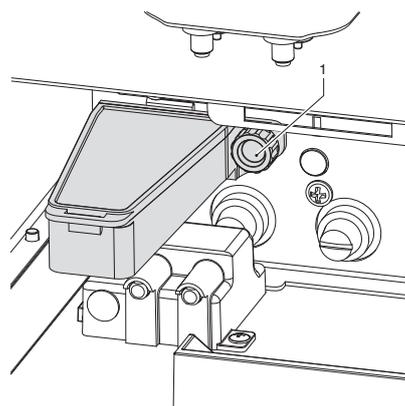


Fig. 53

So entfernen Sie das Förderband für Flüssigabfall

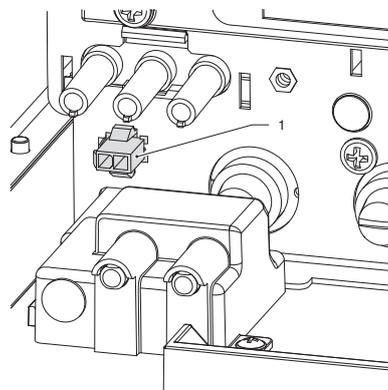


Fig. 54

Anschluss für die elektrische Verbindung der beheizten Espresso-Einheit Z4000

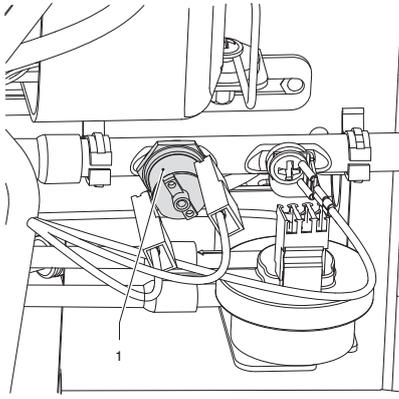


Fig. 55

Der Dampfkessel ist mit einem zweiten Sicherheitsthermostat ausgestattet, der nach dem Ausbau der linken Seite des Geräts zugänglich ist (siehe Abbildung 64). Die Zugänglichkeit und Wiederherstellung ist als Wartungsvorgang durchzuführen.

## AKTIVIERUNGSPLATINE

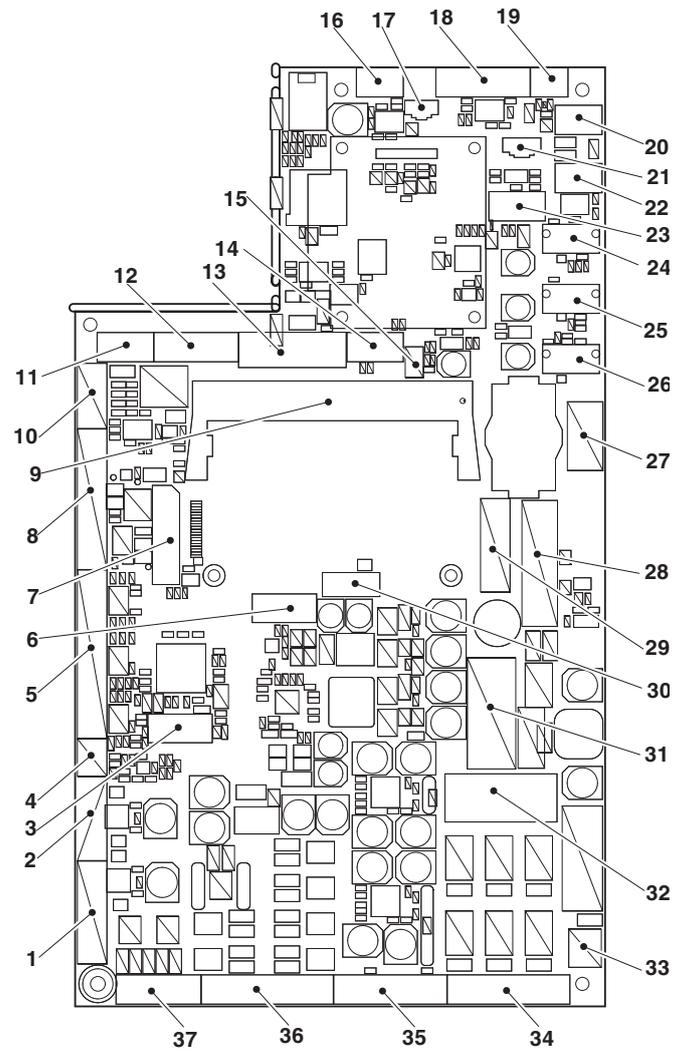


Fig. 56

1. J12 MMA-Motor (falls vorhanden), Heizelement der Aufbrüheinheit
2. J16 nicht verwendet
3. J28 nur für den internen Gebrauch
4. J35 Behälterfüllstand
5. J1 Eingangssignale
6. J39 nur für den internen Gebrauch
7. J29 Touchscreen
8. J2 Eingangssignale
9. J20 SOM-Verbindungsschnittstelle
10. J8 Sicherheits-Eingang
11. J11 Dampfabsaugungslüfter
12. J34 nicht verwendet
13. J36 Münzprüfer
14. J13 nicht verwendet
15. J27 nur für den internen Gebrauch
16. J41 Zahlungsschnittstellenplatine
17. J37 Strahleranschluss
18. J9 nur für den internen Gebrauch
19. J33 Mikroschalter zum Öffnen der Klappe
20. J4 nicht verwendet
21. J3 EVA DTS
22. J5 nicht verwendet
23. J18 Beleuchtung Ausgabebereich
24. J25 USB-Schnittstelle
25. J24 USB-Schnittstelle
26. J23 USB-Schnittstelle
27. J32 nicht verwendet
28. J31 Netzteilplatinenanschluss
29. J10 Behälterfüllstand-Sensor & NTC
30. J40 nur für den internen Gebrauch
31. K2 Relais
32. K1 nicht verwendet
33. J30 24Vdc Netzteilplatine
34. J7 Gemeinsame Elektroventile und Einzeldosierer
35. , Z4000 Motor und Z4000 Nocken
36. J6 Elektroventile
37. J17 Elektroventile

## STROMVERSORGUNG

Das Netzteil stellt der Geräteelektronik und den 24 VDC-Komponenten eine Spannung von 24 VDC zur Verfügung.

Die Stromversorgung erfordert keine Kalibrierung und/oder Wartung.

**Warnung!**

Die Stromversorgung ist an das Stromverteilungsnetz angeschlossen.

Wenn an der Stromversorgung eingegriffen werden muss (z. B. für einen Austausch), sicherstellen, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt wird.

## SCHNITTSTELLE FÜR ZAHLUNGSSYSTEME

Nur für einige Modelle.

Die Platine ermöglicht die Verwaltung des MDB-Zahlungssystems.

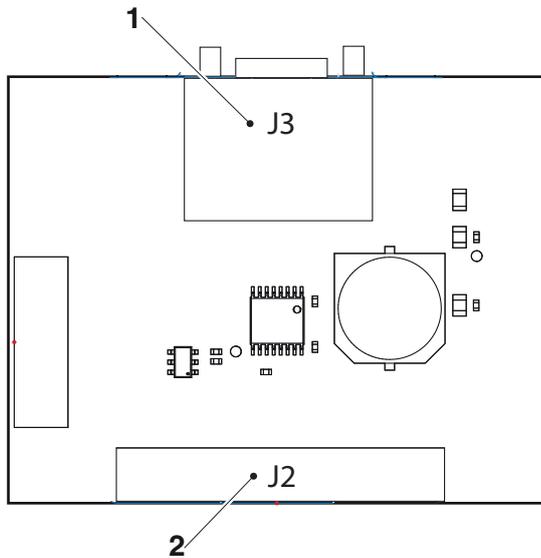


Fig. 57

1. Von der Antriebsplatine
2. Zahlungssystem

## SOFTWAREINSTALLATION UND/ODER UPDATES

**i** Durch die Installation und/oder Aktualisierung des Betriebssystems werden Anwendungssoftware, statistische Daten, Einstellungen und Anpassungen gelöscht. Videos/Bilder für Playlists werden gelöscht.

Die Sicherungsfunktionen über USB-Sticks (Import-/Exportmenü) verwenden, um Einstellungen, Anpassungen und Videos/Bilder für Playlists zu speichern.

Die Software muss über einen USB-Stick installiert und/oder aktualisiert werden (beim Gerätestart).

**i** Der USB-Stick muss mit dem Dateisystem FAT32 formatiert sein und nur die für das Update notwendigen Dateien enthalten.

Die Kompatibilität mit allen auf dem Markt erhältlichen USB-Speichergeräten wird nicht garantiert.

### SCHLÜSSEL 1 BETRIEBSSYSTEM „SCHLÜSSELSYSTEM“

Wie folgt vorgehen:

1. Die einzelnen Betriebssystemdateien in das Hauptverzeichnis des USB-Sticks kopieren.
2. Gerät ausschalten.
3. Den USB-Stick in den „CPU-Touchscreen“ stecken.
4. Gerät anschalten.
5. Einige Meldungen zum Fortschritt des Updates werden angezeigt. Die Aktualisierung dauert einige Minuten.
6. Am Ende des Updates erscheint eine Meldung, die zum Entfernen des USB-Sticks auffordert.
7. Nach dem Entfernen des USB-Sticks startet das Gerät automatisch neu.
8. Anwendungssoftware installieren.

## **SCHLÜSSEL 2 ANWENDUNG „SCHLÜSSEL AKTUALISIEREN“**

Wie folgt vorgehen:

1. Die einzelnen Betriebssystemdateien in das Hauptverzeichnis des USB-Sticks kopieren.
2. Gerät ausschalten.
3. Den USB-Stick in den „CPU-Touchscreen“ stecken.
4. Gerät anschalten.
5. Einige Meldungen zum Fortschritt des Updates werden angezeigt.  
Die Aktualisierung dauert einige Minuten.
6. Am Ende des Updates erscheint eine Meldung, die zum Entfernen des USB-Sticks auffordert.
7. Nach dem Entfernen des USB-Sticks startet das Gerät automatisch neu.
8. Der Assistent für die ersten Einstellungen wird gestartet (Gerätemodell, Meldungssprache, Maschinenname,...)

** Das Update der Anwendungssoftware behält Einstellungen, vorgenommene Anpassungen und Videos/Bilder für Playlists bei.**

## FEHLERBEHEBUNG

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00001	Störung Abtropfschale voll	Abtropfschale ist voll mit Flüssigkeit	Alle Auswahlen sind nicht verfügbar und der Bildschirm zeigt die Warnung „Abtropfschale voll“ an.
		Die Abtropfschale leeren	Alle Auswahlen sind verfügbar.
00002	Störung Abtropfschale nicht vorhanden	Wenn die Abtropfschale entfernt wurde	Alle Auswahlen sind nicht verfügbar und der Bildschirm zeigt die Warnung „Abtropfschale nicht vorhanden“ an.
		Abtropfschale ersetzen	Alle Auswahlen sind verfügbar.
00005	Störung Mengen­zähler	Den Mengenzähler abkoppeln und eine Auswahl treffen (ACHTUNG: SCHALTEN SIE DIE MASCHINE AUS, BEVOR SIE DEN MENGENZÄHLER TRENNEN)	Die Ausgabe schlägt fehl und der Bildschirm zeigt die Warnung „Mengenzähler“ an.
		Die Maschine ausschalten Den Mengenzähler anschließen Die Maschine anschalten	Die Maschine ist verfügbar
00007	Störung Schaltaktor	Die Maschine ausschalten	Die Maschine ist außer Betrieb. Der Bildschirm zeigt die Warnung „Maschinensteuerplatine“ an.
		Die Maschine anschalten	
00008	Störung Münz- mechanismus	Die Maschine ausschalten Schließen Sie die Canbus-Kabel wieder an Die Maschine anschalten	Die Maschine ist verfügbar
		Zahlungssysteme aktivieren und das technische Menü verlassen	Auf dem Bildschirm erscheint die Fehlermeldung „Keine Kommunikation mit dem Zahlungsgerät“.
00009	Störung Dosisausgabe	- Klappe öffnen - Blockieren Sie das Kaffeeausgabe-Magnetventil, indem Sie den Draht J2.6 am J2-Anschluss auf dem Schaltaktor trennen - Klappe schließen - Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	- Die Maschine darf nur einmal versuchen, den Kaffee auszugeben, um dem Kaffeeausgabe-Magnetventil Strom zu verleihen; - Auf dem Bildschirm muss „Auswahl fehlgeschlagen“ erscheinen - Alle Auswahlen auf Kaffeebasis dürfen nicht verfügbar sein (die Tasten-LED muss aus sein).
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	- Auf dem Bildschirm muss „MAHLWERK“ erscheinen
		Klappe öffnen - Entsperren Sie das Kaffeeausgabe-Magnetventil, indem Sie die J10.4-Anschlusskabel anschließen - Störung zurücksetzen - Klappe schließen - Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	Das Getränk muss korrekt ausgegeben werden.

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00010	Störung Espresso-Einheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klappe öffnen</li> <li>- Die Z4000-Einheit entfernen</li> <li>- Klappe schließen</li> <li>- Das technische Menü verlassen</li> <li>- Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Z4000-Einheitenmotor läuft ca. 35 Sekunden und danach muss auf dem Bildschirm „AUSWAHL FEHLGESCHLAGEN“ erscheinen.</li> <li>- Alle Auswahlen auf Kaffeebasis müssen deaktiviert sein</li> </ul>
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	Auf dem Bildschirm erscheint die Fehlermeldung „Espresso-Einheit“
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klappe öffnen</li> <li>- Störung im Menü 4.1.1 zurücksetzen</li> <li>- Die Z4000-Einheit erneut anbringen</li> <li>- Klappe schließen</li> <li>- Das technische Menü verlassen</li> <li>- Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen</li> </ul>	Die Initialisierung der Einheit muss durchgeführt werden und das Getränk muss korrekt ausgegeben werden.
00011	Störung Kein Kaffee	<p>Prüfen Sie im Menü 3.5.1, ob das Kästchen „Leere Prüfung“ ausgewählt/aktiviert ist.</p> <p>Schließen Sie die Ausläufe des Kaffeebehälters und geben Sie Kaffee aus, bis er aufgebraucht ist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nach einer Sekunde muss das Mahlwerk anhalten und auf dem Bildschirm muss „AUSWAHL FEHLGESCHLAGEN“ erscheinen.</li> <li>- Alle Auswahlen auf Kaffeebasis müssen deaktiviert sein (die Tasten-LED muss aus sein).</li> </ul>
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	Auf dem Bildschirm muss „Mahlwerkfehler“ erscheinen.
00012	Störung Mahlwerk	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie im Menü 3.5.1, ob das Kästchen „Mahlwerkssensor“ ausgewählt/aktiviert ist.</li> <li>- Um eine Fehlfunktion des Sensors zu simulieren, trennen Sie den Draht J1.4 am Anschluss J1 auf dem Schaltaktor ab.</li> <li>- Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nach einer Sekunde muss das Mahlwerk anhalten und auf dem Bildschirm muss „AUSWAHL FEHLGESCHLAGEN“ erscheinen.</li> <li>- Alle Auswahlen auf Kaffeebasis müssen deaktiviert sein (die Tasten-LED muss aus sein).</li> </ul>
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	Auf dem Bildschirm muss „Mahlwerkfehler“ erscheinen.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klappe öffnen</li> <li>- Schließen Sie das Mahlwerk wieder an den Draht J1.4 an</li> <li>- Den Fehler zurücksetzen</li> <li>- Klappe schließen</li> <li>- Das technische Menü verlassen</li> <li>- Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen</li> </ul>	Das Getränk muss korrekt ausgegeben werden.

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00013	Störung Espressokessel	- Trennen Sie den TRIAC-Befehlsanschluss J15 auf dem Schaltaktor. - Treffen Sie 10 Heißwasser-auswahlen	- Auf dem Bildschirm muss „Erhitzen“ erscheinen
		Warten Sie 12 Minuten (Software-Timeout)	Auf dem Bildschirm muss „Kessel für Espressoheizung“ erscheinen .
		- Schließen Sie den TRIAC-Befehlsanschluss wieder an - Die Maschine ausschalten und wieder einschalten	Nach etwa zwei Minuten muss der Kessel heiß sein und alle Auswahlen müssen verfügbar sein.
00015	Störung Dosisausgabe 2	- Klappe öffnen - Blockieren Sie das Kaffeeausgabe-Magnetventil, indem Sie den Draht J2.8 am J2-Anschluss auf dem Schaltaktor trennen - Klappe schließen - Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	- Die Maschine darf nur einmal versuchen, den Kaffee auszugeben, um dem Kaffeeausgabe-Magnetventil Strom zu verleihen; - Auf dem Bildschirm muss „Auswahl fehlgeschlagen“ erscheinen - Alle Auswahlen auf Kaffeebasis dürfen nicht verfügbar sein (die Tasten-LED muss aus sein).
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	- Auf dem Bildschirm muss „MAHLWERK“ erscheinen
		- Klappe öffnen - Entsperren Sie das Kaffeeausgabe-Magnetventil, indem Sie die J10.4-Anschlusskabel anschließen - Störung zurücksetzen - Klappe schließen - Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	Das Getränk muss korrekt ausgegeben werden.
00016	Störung Kein Kaffee 2	Prüfen Sie im Menü 3.5.1, ob das Kästchen „Leere Prüfung“ ausgewählt/aktiviert ist. Schließen Sie die Ausläufe des Kaffeebehälters und geben Sie Kaffee aus, bis er aufgebraucht ist.	- Auf dem Bildschirm muss „AUSWAHL FEHLGESCHLAGEN“ erscheinen. - Die Auswahl auf Kaffeebasis wird deaktiviert
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	- Auf dem Bildschirm muss „Kein Kaffee“ erscheinen

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00017	Störung Mahlwerk 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie im Menü 3.5.1, ob das Kästchen „Mahlwerkssensor“ ausgewählt/aktiviert ist.</li> <li>- Um eine Fehlfunktion des Sensors zu simulieren, trennen Sie den Draht J1.10 am Anschluss J1 auf dem Schaltaktor ab.</li> <li>- Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nach einer Sekunde muss das Mahlwerk anhalten und auf dem Bildschirm muss „AUSWAHL FEHLGESCHLAGEN“ erscheinen.</li> <li>- Alle Auswahlen auf Kaffeebasis müssen deaktiviert sein (die Tasten-LED muss aus sein).</li> </ul>
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	Auf dem Bildschirm muss „Mahlwerkfehler“ erscheinen.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klappe öffnen</li> <li>- Schließen Sie das Mahlwerk wieder an den Draht J1.10 an</li> <li>- Den Fehler zurücksetzen</li> <li>- Klappe schließen</li> <li>- Das technische Menü verlassen</li> <li>- Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen</li> </ul>	Das Getränk muss korrekt ausgegeben werden.
00019	Störung Dosierer 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Behälter entfernen.</li> <li>- Blockieren Sie das Getriebe des Dosierers 1</li> <li>- Treffen Sie eine Auswahl anhand der Zutat des Dosierers 1</li> </ul>	- Auf dem Bildschirm muss „Auswahl fehlgeschlagen“ erscheinen.
		Wiederholen Sie den vorherigen Schritt zweimal	Nach dem zweiten Versuch sind alle Getränke mit der Zutat des Dosierers 1 deaktiviert
		Wählen Sie eine deaktivierte Auswahl	Der Bildschirm zeigt die Warnung „[Zutatname] Dosiererfehler“ an
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Fehler zurücksetzen</li> <li>- Treffen Sie eine Auswahl anhand der Zutat des Dosierers 1</li> </ul>	Das Getränk wurde korrekt ausgegeben
		Das Getränk wurde korrekt ausgegeben	

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00020	Störung Dosierer 2	- Die Behälter entfernen. - Blockieren Sie das Getriebe des Dosierers 1 - Treffen Sie eine Auswahl anhand der Zutat des Dosierers 1	- Auf dem Bildschirm muss „Auswahl fehlgeschlagen“ erscheinen.
		Wiederholen Sie den vorherigen Schritt zweimal	Nach dem zweiten Versuch sind alle Getränke mit der Zutat des Dosierers 1 deaktiviert
		Wählen Sie eine deaktivierte Auswahl	Der Bildschirm zeigt die Warnung „[Zutatname] Dosiererfehler“ an
		- Den Fehler zurücksetzen - Treffen Sie eine Auswahl anhand der Zutat des Dosierers 1	Das Getränk wurde korrekt ausgegeben
		Das Getränk wurde korrekt ausgegeben	
00028	Störung Mixer 1	- Die Maschine ausschalten - Trennen Sie die Stromversorgung des Sahnebereiters 1 - Die Maschine anschalten	Alle Auswahlen mit dem Sahnebereiter 1 sind deaktiviert
		Wählen Sie eine deaktivierte Auswahl	Das Getränk wurde korrekt ausgegeben
		- Die Maschine ausschalten - Schließen Sie die Stromversorgung des Sahnebereiters 1 wieder an - Die Maschine anschalten	Alle Auswahlen sind verfügbar
		Treffen Sie eine Auswahl mit dem Sahnebereiter 1	Das Getränk wurde korrekt ausgegeben
		Wiederholen Sie den vorherigen Schritte für alle vorhandenen Sahnebereiter.	
00029	Störung Mixer 2	- Die Behälter entfernen. - Blockieren Sie das Getriebe des Sahnebereiter 1 - Treffen Sie eine Auswahl mit dem Sahnebereiter 1	- Auf dem Bildschirm muss „Auswahl fehlgeschlagen“ erscheinen.
		Wiederholen Sie den vorherigen Schritt zweimal	Nach dem zweiten Versuch sind alle Getränke mit der Sahnebereiter 1 deaktiviert
		Wählen Sie eine deaktivierte Auswahl	Der Bildschirm zeigt die Warnung „[Zutatname] Sahnebereiterfehler“ an
		- Den Fehler zurücksetzen - Treffen Sie eine Auswahl mit dem Sahnebereiter 1	Das Getränk wurde korrekt ausgegeben

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00041	Störung Kurzschluss MOSFET	Der Fehler wird angezeigt, wenn ein auf der Ansteuerungskarte (MOSFET genannt) vorhandenes Gleichstrommotor-Kontrollgerät aktiv bleibt	Schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie die folgenden Komponenten: - Prüfen Sie die Ansteuerungskarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Um den Fehler zurückzusetzen, rufen Sie das Menü auf, indem Sie das Symbol oben rechts (Getriebe) drücken, wählen Sie „Aktive Störung“, setzen Sie den Alarm zurück und verlassen Sie das Menü.
00042	Fehler Kurzschluss	Wenn die Software einen Kurzschluss an einem der Gleichstrommotoren feststellt, die an die Antriebsplatine angeschlossen sind, wird dieser Fehler angezeigt. Es ist möglich, dass gleichzeitig mehr als ein Fehler an einem der Gleichstrommotoren festgestellt wird.	: Schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie die folgenden Komponenten: - Prüfen Sie die Ansteuerungskarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.
00045	Störung Espresso-Temperatur niedrig	Die Temperatur des Espresso-Kessels ist niedriger als die in der Software zum Brühen eines Espressos programmierte Mindest-Nutztemperatur	Warten Sie die Zeit ab, die erforderlich ist, um die eingestellte minimale Ausgabetemperatur zu erreichen.
00058	Störung Pflichtreinigung	- Das Menü 3.6.2 öffnen - Im Abschnitt „Komplette Reinigung“ markieren Sie das Kästchen „Aktivieren“ - Zeit 1h einstellen - Getränkeanzahl auf „2“ einstellen - Markieren Sie das Kästchen „Bei Reinigungswarnung Störung zu einem Blockierungsfehler machen“ - Das Menü verlassen - Treffen Sie zwei Auswahlen	Danach sind die beiden Auswahlen außer Betrieb und das Display zeigt den Blockierungsfehler an, „Komplette Reinigung der Maschine“
		Komplette Reinigung der Maschine durchführen	Nach der Reinigung ist die Maschine wieder verfügbar
		Treffen Sie eine beliebige Auswahl	Die Maschine gibt die Auswahl aus

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00059	Störung Pflichtreinigung (Espresso)	- Das Menü 3.6.2 öffnen - Im Abschnitt „Espresso-Reinigung“ markieren Sie das Kästchen „Aktivieren“ - Zeit 1h einstellen - Getränkeanzahl auf „2“ einstellen - Markieren Sie das Kästchen „Bei Reinigungswarnung Störung zu einem Blockierungsfehler machen“ - Das Menü verlassen - Treffen Sie zwei Auswahlen auf Kaffeebasis	Nach den beiden Auswahlen sind die Auswahlen auf Kaffeebasis nicht mehr verfügbar
		Wählen Sie ein nicht verfügbares Getränk aus	Der Bildschirm zeigt die Blockierungsstörung „Espresso-Reinigung“ an.
		Espresso-Reinigung durchführen	Die Auswahlen auf Kaffeebasis ist verfügbar
		Eine Auswahl auf Kaffeebasis treffen	Die Maschine gibt die Auswahl aus
00060	Störung Instantgetränke Pflichtreinigung	Spülzyklus durchführen	Nach der Mixer-Reinigung ist die Maschine wieder verfügbar

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00062	Störung Luftdruckschalter Leck	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trennen Sie den Mikroschalter des Luftdruckschalters</li> <li>- Starten Sie eine Auswahl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Fehler „Mikroschalter des Luftdruckschalters“ muss auf dem Bildschirm erscheinen.</li> <li>- Alle Auswahlen müssen deaktiviert sein</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schließen Sie den Mikroschalter des Luftdruckschalters wieder an</li> <li>- Drücken Sie auf RESET</li> </ul>	Die Maschine füllt den Luftdruckschalter wieder auf, führt die Kesselprüfung durch und ist wieder verfügbar
00064	Störung Luftdruckschalter Zeitüberschreitung	Den Wasserhahn schließen und eine Auswahl mit heißem Wasser treffen	Nach der Getränkeausgabe zeigt der Bildschirm die Fehlermeldung „Timeout Luftdruckschalter-Befüllung“ an.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasserhahn öffnen</li> <li>- Den Fehler zurücksetzen</li> </ul>	Überprüfen Sie nach dem Befüllen des Wassers und des Kessels, ob die Maschine verfügbar ist

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00065	Störung Kesselleck	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Maschine ausschalten</li> <li>- Ersetzen Sie den Stopfen des Auslaufrohrs des Kessels durch einen Wasserhahn</li> <li>- Wasserhahn schließen</li> <li>- Die Maschine anschalten</li> <li>- Eine Auswahl treffen</li> </ul>	Die Maschine gibt die Auswahl aus
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Öffnen Sie den Wasserhahn am Auslaufrohr und lassen Sie 100 ml Wasser ab</li> <li>- Warten Sie die erste Kesselprüfung ab (ca. 30 Minuten)</li> </ul>	Nach der Kesselprüfung ist die Maschine außer Betrieb und zeigt den Blockierungsfehler „Kessel-Leckage“ an
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Maschine ausschalten</li> <li>- Ersetzen Sie den Wasserhahn am Auslaufrohr durch den Stopfen</li> <li>- Die Maschine anschalten</li> </ul>	Die Maschine ist verfügbar

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00066	Störung Maschine Datenbank Nicht verfügbar	Installieren Sie die neueste verfügbare Version der Software mit Schlüssel 2. Wenn das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Installation nacheinander mit Schlüssel 1 und mit Schlüssel 2	Prüfen Sie die Anzeigetafel und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Prüfen Sie die Maschinenkarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.  Die Maschine ist verfügbar
00067	Störung Keine Konfiguration geladen	Installieren Sie die neueste verfügbare Version der Software mit Schlüssel 2. Wenn das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Installation nacheinander mit Schlüssel 1 und mit Schlüssel 2	Prüfen Sie die Anzeigetafel und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Prüfen Sie die Anzeigetafel und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Die Maschine ist verfügbar
00068	Störung Festabfall voll	Menü öffnen und Fehler zurücksetzen (OK Maschine, NOK Evadts OBH_A)	Entfernen Sie die Flüssigkeitsabtropfschale aus der Maschine, setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder in die Maschine ein und setzen Sie die Flüssigkeitsschale wieder in die Maschine ein Die Maschine ist verfügbar

00087	Störung Schaltaktor falsche Version	Installieren Sie die neueste verfügbare Version der Software mit Schlüssel 2. Wenn das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Installation nacheinander mit Schlüssel 1 und mit Schlüssel 2.	Prüfen Sie die Maschinenkarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Die Maschine ist verfügbar
00088	Störung Zahlungsinitialisierung fehlgeschlagen	Zahlungseinstellung im Menü 6.1 aktivieren und die Benutzeroberfläche für Techniker ohne Zahlungssystem verlassen	Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Zahlungssystem mit der Maschinensoftware kompatibel ist Überprüfen Sie, ob die vom Techniker in der Maschinensoftware eingestellten Parameter mit dem verwendeten Zahlungssystem übereinstimmen. Prüfen Sie die Verbindungskabel zwischen der Maschinenkarte und dem Zahlungssystem und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Prüfen Sie die entsprechende Karte auf Kommunikation mit den Zahlungssystemen und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Prüfen Sie die Maschinenkarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.  Die Maschine ist verfügbar

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00091	Störung Festabfall nicht vorhanden	<p>Festabfall entfernen Prüfen Sie, ob die Schublade für festen Kaffeesatz richtig in der Maschine eingesetzt ist.</p>	<p>- Prüfen Sie, ob der Magnet für die Anwesenheitserkennung richtig auf der Rückseite der Schublade positioniert ist. Falls notwendig, schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie die folgenden Komponenten: - Prüfen Sie, ob der Sensor für die Anwesenheitserkennung der Schublade für festen Kaffeesatz richtig positioniert und intakt ist, und tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus. - Prüfen Sie die Verkabelung zwischen dem Sensor für die Schublade für festen Kaffeesatz und der Maschinenkarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. - Prüfen Sie die Maschinenkarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.</p> <p>Die Maschine ist verfügbar</p>
		<p>Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, wenn der Zähler für festen Kaffeesatz die vom Techniker in der Software festgelegte Höchstgrenze für die aufnehmbaren Kaffeesatz erreicht hat, bedeutet dies, dass die Maschine ausfällt</p>	<p>Entfernen Sie die Flüssigkeitsabtropfschale aus der Maschine Entfernen Sie die Schublade für festen Kaffeesatz aus der Maschine und leeren Sie sie Setzen Sie die Schublade für festen Kaffeesatz wieder in die Maschine ein Setzen Sie den Behälter für Flüssigabfall wieder in die Maschine ein</p>

ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00095	Störung Dampftemperatur niedrig	<p>Wenn ein Fehler angezeigt wird, wenn die Temperatur des Dampfkessels niedriger ist als die in der Software zum Brühen eines Espressos programmierte Mindesttemperatur, muss die Maschine warten, bis die Temperatur wiederhergestellt ist.</p> <p>Wenn ein Fehler angezeigt wird, wenn die Betriebstemperatur des Dampfkessels nicht innerhalb der in der Software eingestellten Höchstzeit erreicht wird, schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die folgenden Komponenten: Prüfen Sie die Funktion des Clicson und des Sicherheitsthermostats und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbindungskabel zwischen Maschinenplatine und Kesselheizelement prüfen, ggf. austauschen</li> <li>- Prüfen Sie den Temperaturfühler und ersetzen Sie ihn gegebenenfalls.</li> <li>- Prüfen Sie den Widerstand beim Austausch des Kessels (integrierter Widerstand).</li> <li>- Prüfen Sie die Maschinenkarte im Falle eines Austauschs</li> </ul>	Die Maschine ist verfügbar
00096	Störung Dampfkessel	<p>Wenn ein Fehler angezeigt wird, wenn die Betriebstemperatur des Dampfkessels nicht innerhalb der in der Software eingestellten Höchstzeit erreicht wird, schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die folgenden Komponenten: Prüfen Sie die Funktion des Clicson und des Sicherheitsthermostats und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.</p> <p>Verbindungskabel zwischen Maschinenplatine und Kesselheizelement prüfen, ggf. austauschen</p> <p>Prüfen Sie den Temperaturfühler und ersetzen Sie ihn gegebenenfalls.</p> <p>Prüfen Sie den Widerstand beim Austausch des Kessels (integrierter Widerstand).</p>	<p>Um den Fehler zurückzusetzen, rufen Sie das Menü auf, indem Sie das Symbol oben rechts (Getriebe) drücken, wählen Sie „Aktiver Störungstest“, setzen Sie den Alarm zurück und verlassen Sie das Menü.</p> <p>Die Maschine ist verfügbar</p>

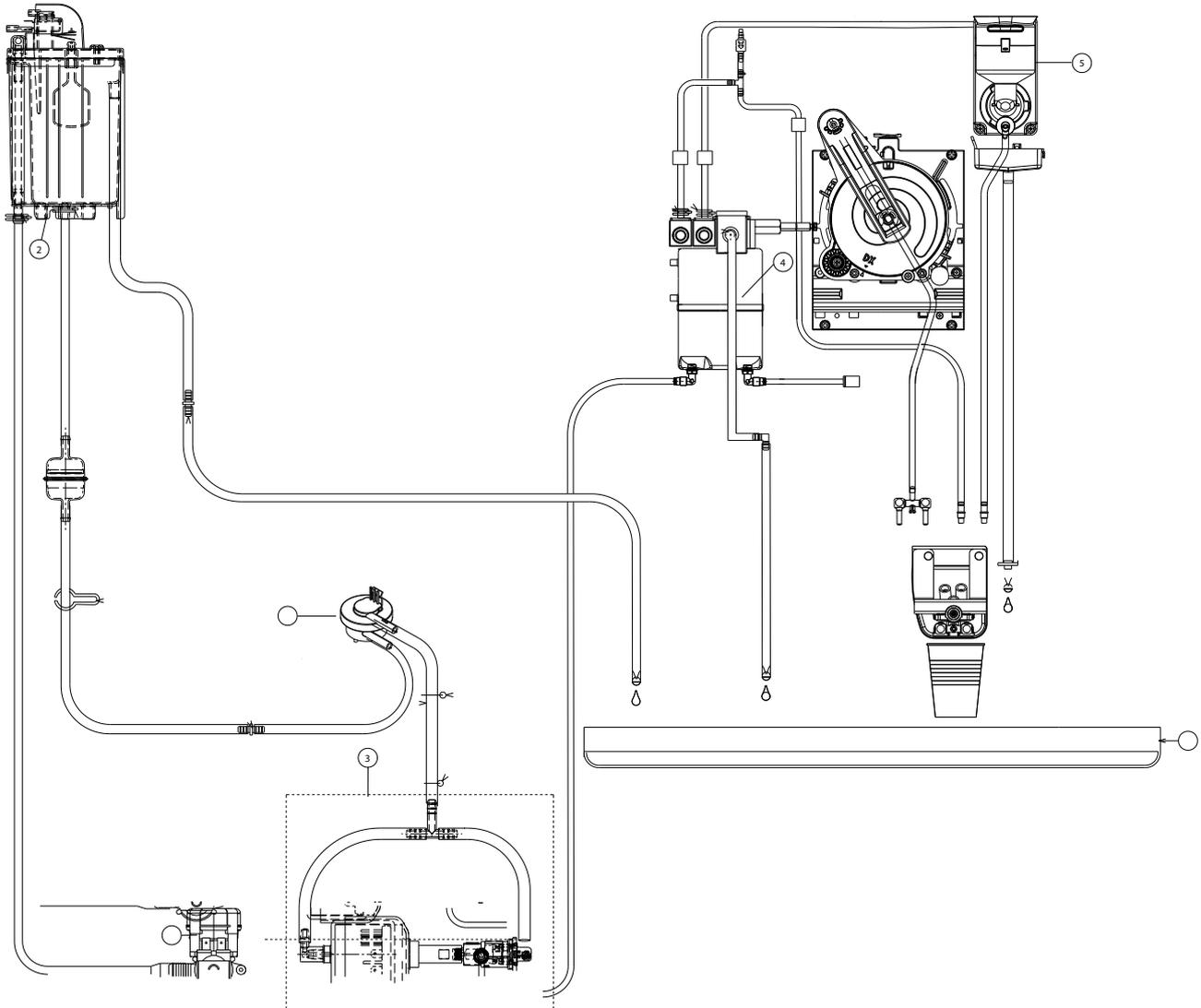
ID	NAME	VORGANG	ERWARTETES ERGEBNIS/AUSGANG
00097	Störung Dampfkessel Füll-Timeout	Wenn ein Fehler angezeigt wird, wenn der korrekte Wasserstand im Inneren des Dampfkessels nicht innerhalb der in der Software eingestellten Höchstzeit erreicht wird, werden alle Auswahlen mit dem Dampfkessel deaktiviert	Den Alarm zurücksetzen und seine eventuelle Wiederholung überprüfen
		Wenn der Fehler erneut auf dem Display angezeigt wird, schalten Sie die Maschine aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie das Magnetventil für den Wassereinlass und das entsprechende Rückschlagventil (überprüfen Sie, ob die Maschine ordnungsgemäß Wasser lädt) und ersetzen Sie es gegebenenfalls.</li> <li>- Prüfen Sie die korrekte elektrische Verkabelung zwischen der Wasserstandssonde und der Maschinenkarte und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.</li> <li>- Prüfen Sie die Wasserstandssonde und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.</li> <li>- Prüfen Sie die Maschinenplatine und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.</li> </ul>
00098	Störung Espresso- behälter nicht vorhanden	Espresso- behälter entfernen	Alle Auswahlen sind nicht verfügbar und der Bildschirm zeigt die Warnung „Espresso- behälter nicht vorhanden“ an.
		Espresso- behälter ersetzen	Alle Auswahlen sind verfügbar.
00099	Störung Instant- getränke Behälter nicht vorhanden	Entfernen Sie den Instant- behälter	Alle Auswahlen sind nicht verfügbar und der Bildschirm zeigt die Warnung „Instant- Behälter nicht vorhanden“ an.
		Ersetzen Sie den Instantbehälter	Alle Auswahlen sind verfügbar.
00100	Störung Milch Pflichtreinigung	Der Fehler wird angezeigt, wenn die eingestellte Anzahl von Auswahlen oder die geplante Waschzeit erreicht ist	Spülzyklus durchführen
		Der Fehler wird angezeigt, wenn der Reinigungstimer für die Frischmilch im speziellen Benutzermenü eingestellt ist und die Maschine ausfällt	Führen Sie die Reinigung der frischen Milch durch
00117	Störung Milchstand	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Milchstand im Menü 3.5.4 aktivieren</li> <li>- Schließen Sie den Schalter an und drücken Sie ihn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Reinigung wird unterbrochen und zeigt den Blockierungsreini- gungsfehler und „Frischmilchpum- penfehler“ an</li> </ul>

00130	Störung Espresso-Kessel muss manuell installiert werden	<p>Wenn Die Behälterverwaltung aktiviert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Maschine startet von einem leeren Kessel</li> <li>- Besteht die Kesselprüfung nicht.</li> <li>- Die Maschine versucht, die Maschine automatisch zu installieren, schaltet die Pumpe jedoch nicht ein, da sie nicht weiß, ob der Tank genügend Wasser enthält</li> </ul>	Der Benutzer muss eine manuelle Installation durchführen (im Menü befindet sich eine spezielle Schaltfläche für die manuelle Installation)
00227	Störung Dampftemperatur hoch	Es tritt auf, wenn die Temperatur des Dampfkessels 145 Grad überschreitet (nur während der Durchführung eines PSSR, UK-Verfahrens). In diesem Fall besteht die Gefahr der Rückstellung der dampfführenden Rohre durch zu hohen Druck	Dampfbasierte Auswahlen werden deaktiviert, bis die Temperatur die eingestellte Betriebsschwelle erreicht ist
00251	Störung Leeres Wasserbehälter	Es tritt auf, wenn der Schwimmerbehälter angeschlossen ist und das Fehlen von Wasser im Behälter signalisiert wird	Die Maschine ist verfügbar
00255	Störung Wasserfilter muss ausgewechselt werden	Die Benutzeroberfläche für Techniker öffnen und Filter auswechseln	

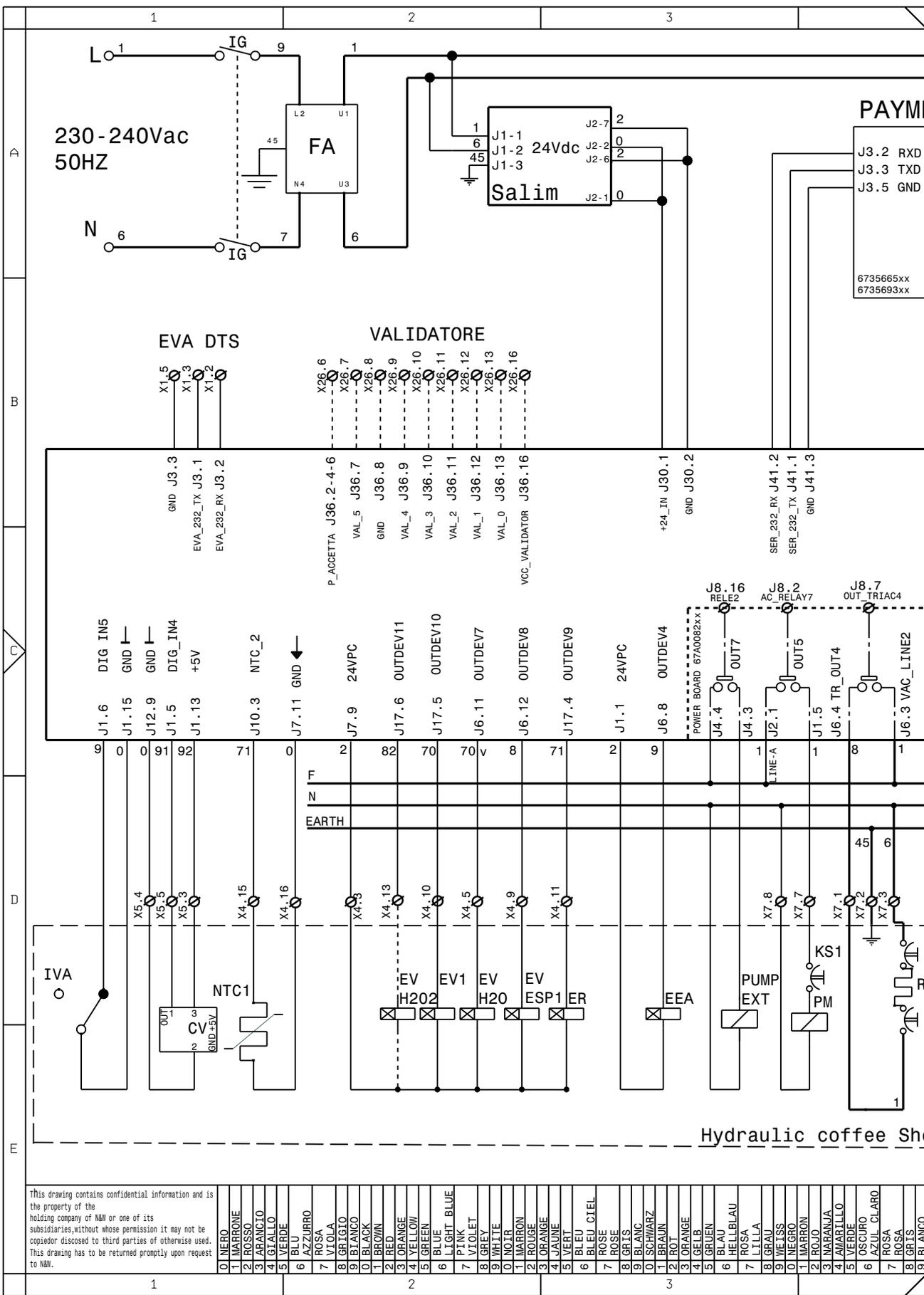




# HYDRAULIKKREISLAUF

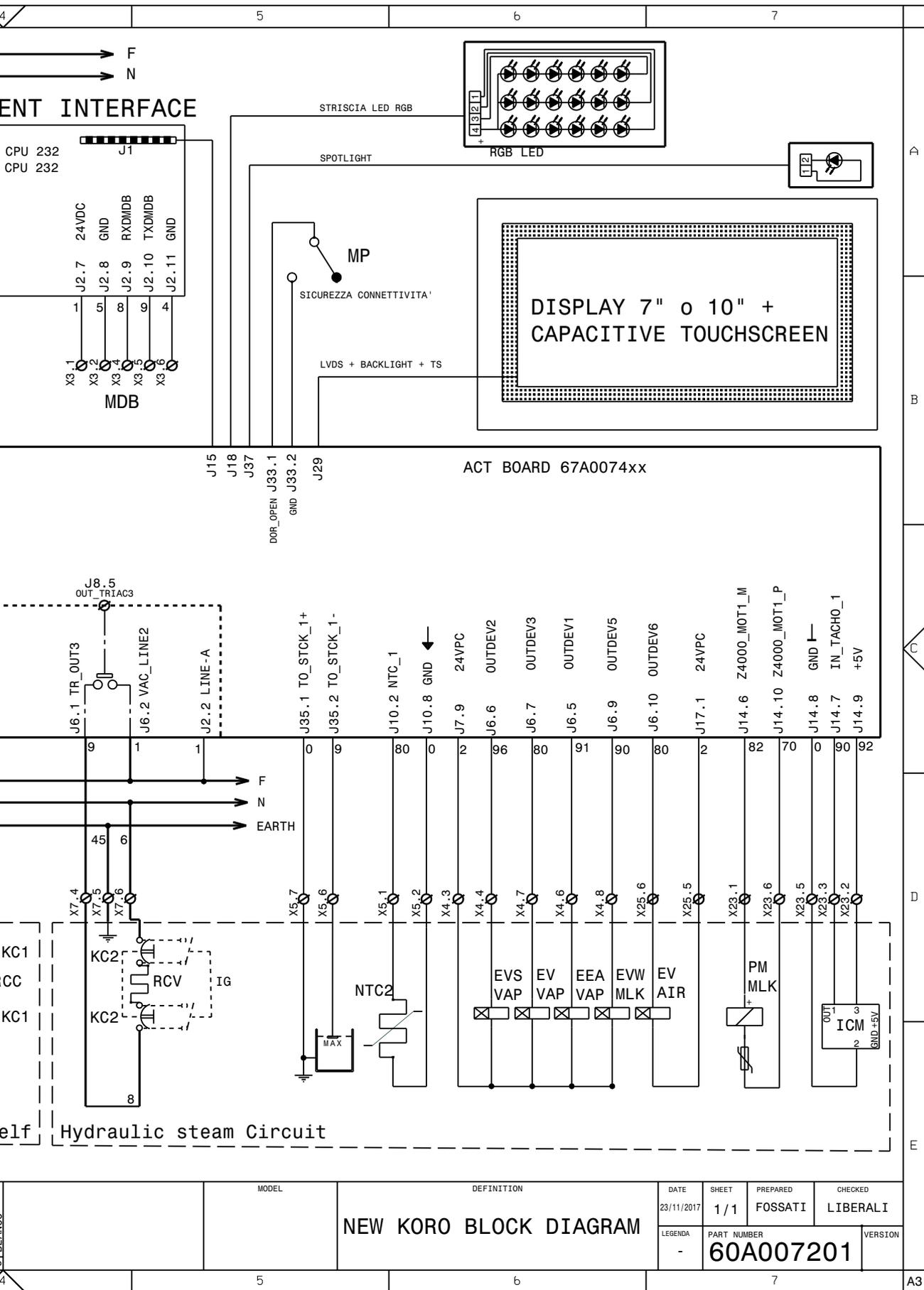


1. Leitungswasser-Magnetventil
2. Luftdruckschalter
3. Pumpe
4. Dampfkessel
5. Mixer
6. Flüssigabfallbehälter
7. Mengenzähler



CM MOTOR CAM  
 CV VOLUMETRIC COUNTER  
 EEA WATER INLET SOLENOID VALVE  
 EEAVAP WATER INLET SOLENOID VALVE FOR STEAM  
 ER COFFEE DISPENSING SOLENOID VALVE  
 ESC COFFEE RELEASE ELECTROMAGNET  
 ESP1- DRAIN SOLENOID VALVE  
 EV1- INSTANT SOLENOID VALVES  
 EVAIR AIR SOLENOID VALVE  
 EVH2O WATER SOLENOID VALVE

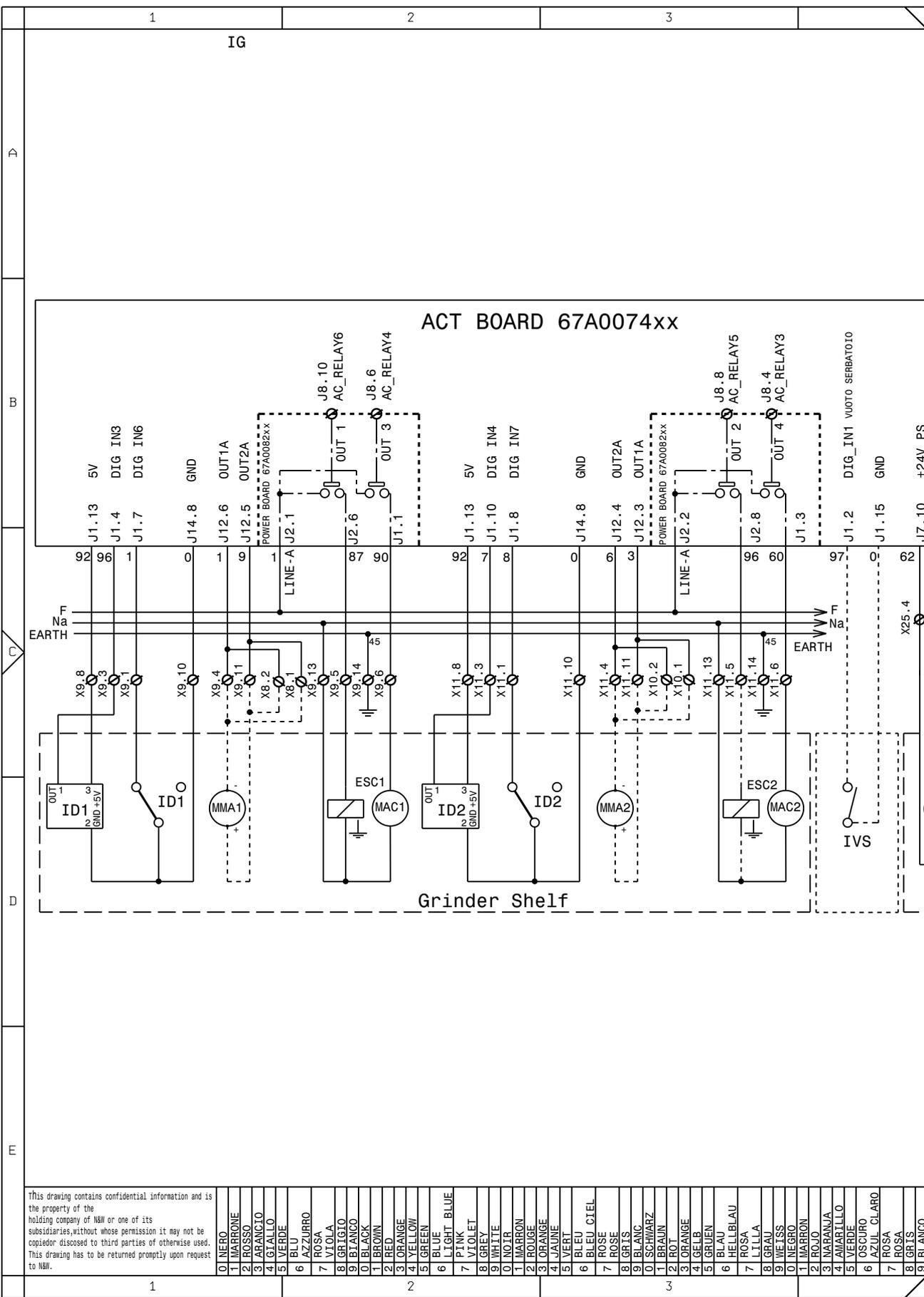
EVSVAP STEAM BOILER DISCHARGE SOLENOID VALVE  
 EVVAP STEAM SOLENOID VALVE  
 EVVWMLK CAPPUCCINO DISPENSER WASH SOLENOID VALVE  
 FA RADIO INTERFERENCE SUPPRESSOR  
 ICM MOTOR CONTROL SWITCH



**NEW KORO BLOCK DIAGRAM**

DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
23/11/2017	1/1	FOSSATI	LIBERALI
LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
-	<b>60A007201</b>		

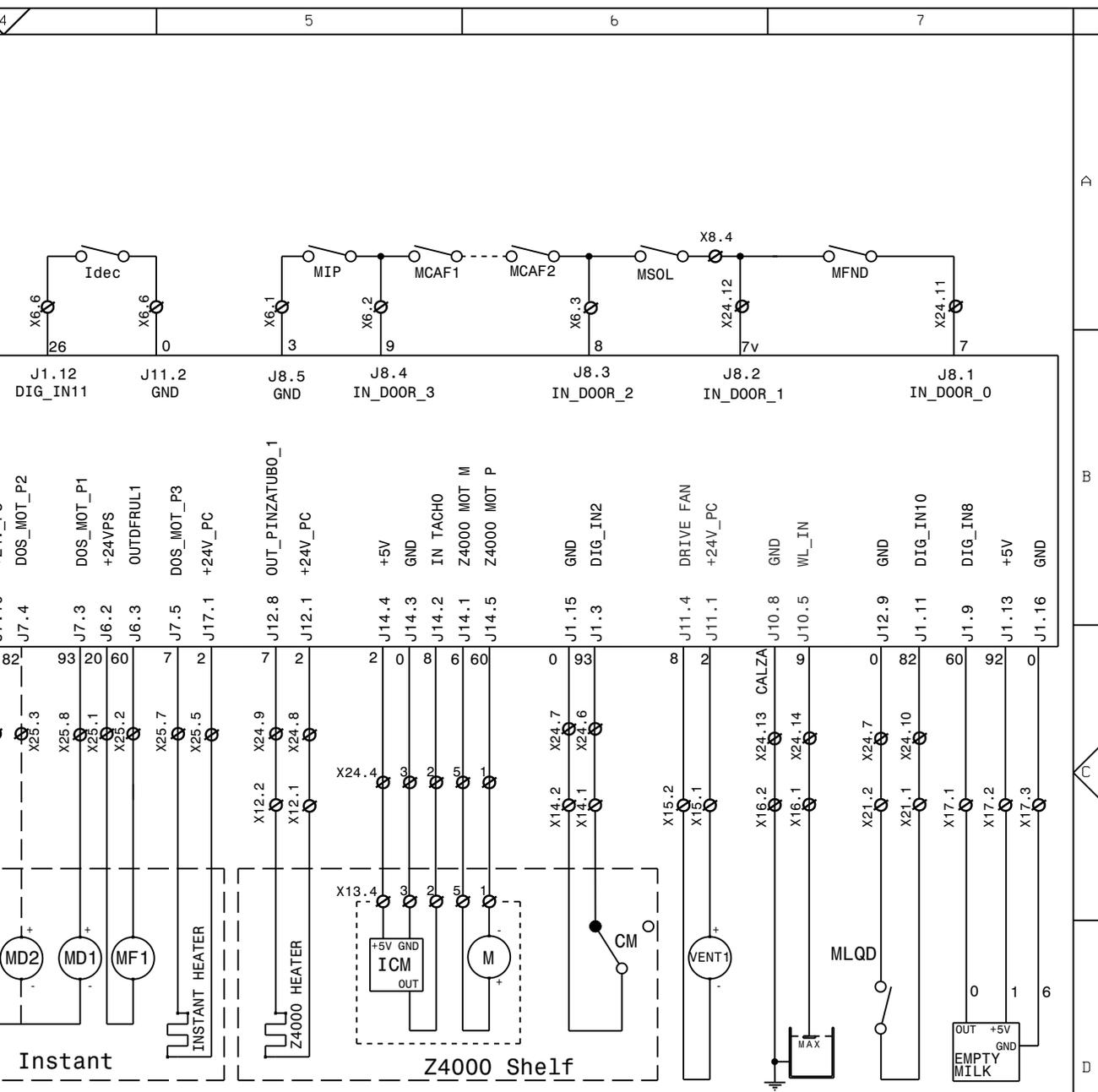
- IVA EMPTY WATER SWITCH
- IVS EMPTY RESERVOIR SWITCH
- KC1-.. COFFEE BOILER CUTOUT
- M COFFEE UNIT MOTOR
- MAC GRINDER
- MCAF1. COFFEE CONTAINER PRESENCE MICRO
- MD1-.. INGREDIENT MOTORS
- MF1-.. INSTANT WHIPPER MOTORS
- MFND SOLID RESIDUE CONTAINER MICRO
- MIP DOOR MICROSWITCH
- MLQD LIQUID RESIDUE CONTAINER MICRO
- MMA1-. GRINDING REGULATION MOTOR
- MP OPEN DOOR SIGNALLING MICRO
- MSOL1. INSTANT CONTAINER PRESENCE MICRO
- NTC TEMPERATURE PROBE
- PM PUMP
- PMMLK MILK PUMP
- RCC COFFEE BOILER HEATING ELEMENT



This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W.

0	NERO
1	MARRONE
2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLO
5	VERDE
6	AZZURRO
7	ROSA
8	VIOLA
9	GRIGIO
0	BIANCO
1	NERO
2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLO
5	VERDE
6	AZZURRO
7	ROSA
8	VIOLA
9	GRIGIO
0	BIANCO
1	NERO
2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLO
5	VERDE
6	AZZURRO
7	ROSA
8	VIOLA
9	GRIGIO
0	BIANCO
1	NERO
2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLO
5	VERDE
6	AZZURRO
7	ROSA
8	VIOLA
9	GRIGIO
0	BIANCO

RCV STEAM BOILER HEATING ELEMENT  
 SALIM POWER SUPPLY UNIT BOARD  
 TX.... DELAYED FUSE (X=CURRENT)  
 VENT FAN



MODEL		DEFINITION		DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		NEW KORO BLOCK DIAGRAM		23/11/2017	1/1	FOSSATI	LIBERALI
				LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				-	60A007201		

A  
B  
C  
D  
E  
A3







Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung beschriebenen Funktionen des Geräts ohne vorherige Ankündigung zu ändern; und lehnt darüber hinaus jede Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten in dieser Veröffentlichung ab, die auf Druck- und/oder Transkriptionsfehler zurückzuführen sind.  
Alle in dieser Veröffentlichung enthaltenen Anweisungen, Zeichnungen, Tabellen und Informationen sind vertraulich und dürfen ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers, der alleiniger Eigentümer ist, weder ganz noch teilweise reproduziert oder an Dritte weitergegeben werden.

