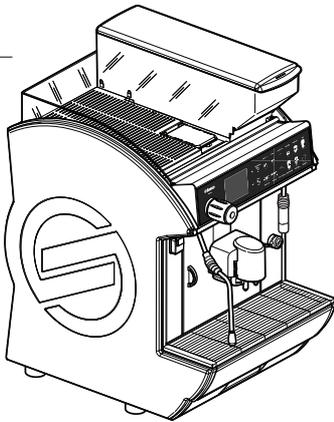
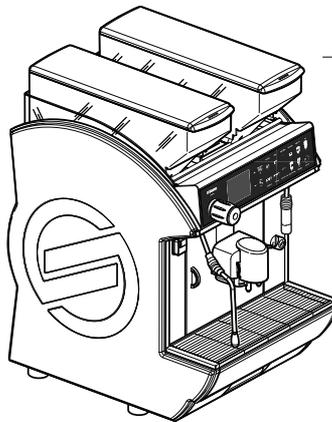


Automatische Espressomaschine

IDEA RST



Type: CAP020/A/B

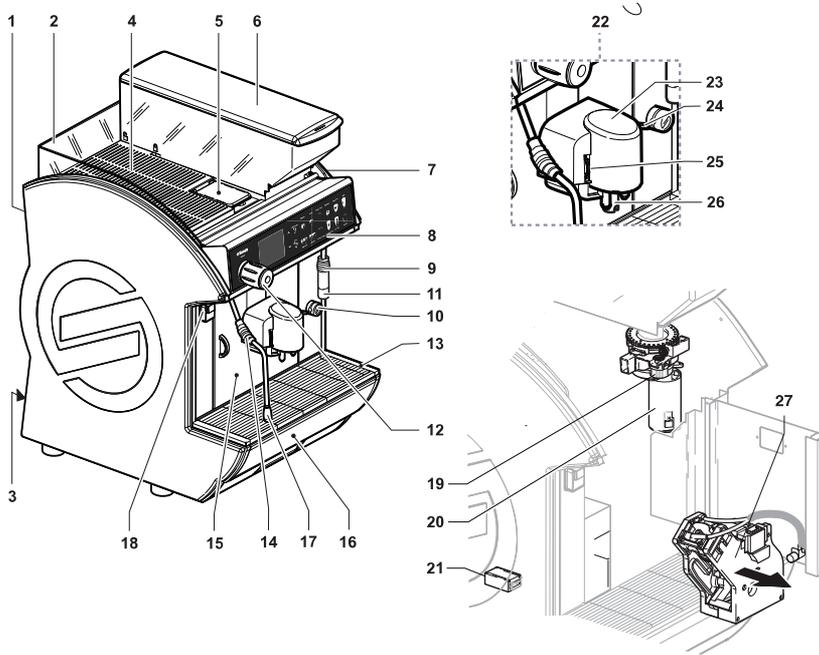


Type: CAP020B 2M



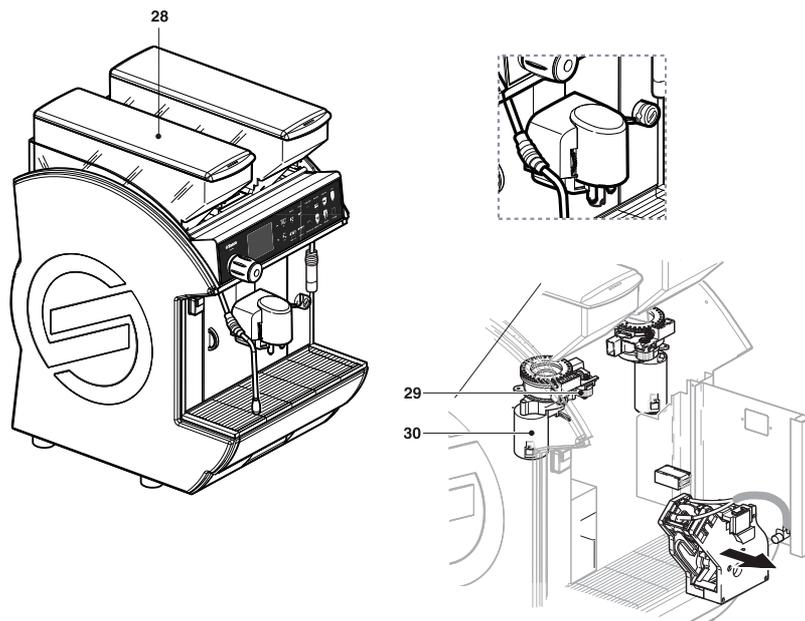
HAUPTBESTANDTEILE

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO



1	Linke Seitenwand	15	Tür
2	Tassenabdeckung	16	Kaffeesatzbehälter
3	Rückwand	17	Dampfdüse (fehlt beim Modell COFFEE)
4	Beheizte Tassenabstellfläche	18	Hauptschalter "I" - Elektrische Funktionen freigegeben - Maschine eingeschaltet - Kontrolllampe leuchtet. "O" - Elektrische Funktionen gesperrt - Maschine ausgeschaltet - Kontrolllampe der Taste "I" leuchtet nicht.
5	Klappe für vorgemahlene Kaffee		
6	Rechter Kaffeebohnenbehälter	19	Rechter Drehknopf für Mahlgrad
7	Rechte Seitenwand	20	Rechtes Mahlwerk
8	Bedienfeld	21	Mechanischer Impulszähler Zeigt die Anzahl der von der Maschine durchgeführten Ausgaben an.
9	Gummischutz		
10	Schlauchklemme (Modell CAPPUCCINO)	22	Kaffeeauslauf
11	Heißwasserdüse (fehlt beim Modell COFFEE)	23	Abdeckung der Brühgruppe
12	Dampfausgaberegler (fehlt beim Modell COFFEE)		
	Uhrzeigersinn: Dampfstrahl offen		
	Gegenuhrzeigersinn: Dampfstrahl geschlossen	25	Regulierung Temperatur (Modell CAPPUCCINO)
13	Abtropfschale	26	Milchlauf (Modell CAPPUCCINO)
14	Verbrennungsschutzgummi Dampfdüse	27	Brühgruppe

Mod. DUO



28	Linker Kaffeebohnenbehälter
29	Linker Drehknopf für Mahlgrad
30	Linkes Mahlwerk

SICHERHEITSHINWEISE

- ⚠ Nur für die gewerbliche Nutzung.
- ⚠ Das Gerät für gewerbliche Nutzung darf nicht in Außenbereichen aufgestellt werden. Es sollte nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2°C oder über 32°C liegt und die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder eine hohe Staubkonzentration aufweisen.
- ⚠ Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Bereichen installiert zu werden, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.
- ⚠ Sicherstellen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt wurde, deren Tragfähigkeit für das Gewicht ausgelegt ist (siehe Abschnitt "Technische Daten"). Dabei sollte ein Freiraum von mindestens 30 cm um die Maschine herum verbleiben.
- ⚠ Folgendes ist untersagt: Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung.
- ⚠ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an dem es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.
- ⚠ Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.
- ⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.

- ⚠ Beim Anschluss des Geräts an das Trinkwassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.
- ⚠ Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer Person mit entsprechenden Fachkenntnissen ausgetauscht werden, damit allfällige Gefahren vermieden werden.
- ⚠ Es wird empfohlen, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) zu installieren, deren Differentialstrom-Nennwert nicht über 30 mA liegt.
- ⚠ Das Gerät ist an ein Verteilernetz für Trinkwasser mit einem Druck zwischen 0,15 MPA - 0,8 MPA (1,5 und 8 bar) anzuschließen, siehe Daten auf dem Typenschild.
- ⚠ Ist der Austausch der Zuflussschläuche erforderlich, muss das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Schlauch-Set verwendet werden. Die gebrauchten und alten Zuflussschläuche dürfen nicht wiederverwendet werden.
- ⚠ Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.
- ⚠ Die Reinigung der Innenbereiche der Maschine darf keinesfalls bei anliegender Spannung oder angeschlossenem Stecker ausgeführt werden. Hierfür dürfen kein Wasserstrahl oder Reinigungsmittel verwendet werden.

INHALT

HAUPTBESTANDTEILE	172	12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG	225
1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	177	12.1 NEUAUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	225
1.1 VORWORT	177	12.2 NICHTBENUTZUNG UND EINLAGERUNG	225
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	179	13 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG	226
2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT	180		
2.1 INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER	180		
2.2 VERWENDUNGSZWECK DES GERÄTES	180		
2.3 KENNZEICHNUNG DES GERÄTS	181		
2.4 TECHNISCHE DATEN	182		
3 SICHERHEIT	183		
3.1 VORWORT	183		
3.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	183		
3.3 ANFORDERUNGEN AN DEN BEDIENER	184		
3.4 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	185		
3.5 RESTRIKTIKEN	185		
4 VERSETZUNG UND LAGERUNG	186		
4.1 ABLADEN UND BEWEGUNG	186		
4.2 LAGERUNG	186		
5 INBETRIEBNAHME	187		
5.1 HINWEISE	187		
5.2 AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG	188		
5.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ	189		
5.4 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	190		
6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	193		
6.1 BEDIENELEMENTE	193		
7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME	196		
7.1 BEFÜLLEN MIT KAFFEEBOHNEN	196		
7.2 BEFÜLLEN MIT VORGEMAHLENEM KAFFEE	196		
7.3 EINSTELLUNG DER CREMA	196		
7.4 EINSTELLUNG DER TEMPERATUR	197		
7.5 EINSTELLUNG DES MAHLGRADS	197		
7.6 ERSTE EINSCHALTUNG DES GERÄTS	198		
7.7 REINIGUNG DER TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN	198		
7.8 BETRIEB DES GERÄTS	198		
8 PROGRAMM- UND WARTUNGSMENÜ	199		
8.1 BESCHREIBUNG DER TASTEN FÜR DIE PROGRAMMIERPHASEN	199		
8.2 PROGRAMMMENÜ	200		
9 BETRIEB UND VERWENDUNG	209		
9.1 ZUSTÄNDE DER MASCHINE	209		
9.2 MANUELLE EINSCHALTUNG	209		
9.3 AUTOMATISCHE, PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG	210		
9.4 ZEITWEILIGE EINSCHALTUNG AUS STANDBY	210		
9.5 ANWAHL DER GETRÄNKE	210		
9.6 DAMPF	213		
9.7 PROGRAMMIERUNG DER AUSGABETASTEN	214		
9.8 DISPLAYANZEIGEN	214		
9.9 AUSSCHALTUNG DER MASCHINE	215		
10 REINIGUNG UND WARTUNG	216		
10.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	216		
10.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG	217		
10.3 AUßERPLANMÄßIGE WARTUNG	221		
11 PROBLEMLÖSUNG	224		

I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

I.1 Vorwort

 Dieses Handbuch ist Bestandteil der Maschine und muss daher während der gesamten Betriebslebensdauer der Maschine (auch im Fall eines Besitzerwechsels) sorgfältig an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Zweck des Handbuchs ist die Vermittlung der für eine kompetente und sichere Verwendung der Maschine notwendigen Informationen.

 Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, ist unter Angabe des Modells und des Herstellungsjahres eine Kopie beim Kundendienst anzufordern.

 Der Kundendienst steht außerdem für alle technischen Erklärungen, Informationen zum Betrieb, den technischen Kundendienst und die Lieferung von Ersatzteilen zur Verfügung.

 Die behandelten Themen dienen ausschließlich der sowohl für die Personen, als auch für die Maschine und die Umgebung sicheren Verwendung der Maschine. Sie helfen bei der einfachen Diagnose von Störungen und anomalen Betriebsbedingungen, bei der Durchführung einfacher Kontroll- und Wartungsarbeiten unter strikter Einhaltung der auf den nächsten Seiten angeführten Bestimmungen und geltenden Vorschriften zu Sicherheit und Gesundheit.

-  Vor jedem Eingriff den Inhalt dieser Ausgabe aufmerksam lesen und sicherstellen, dass dieser auch richtig verstanden wurde.
-  Wird die Maschine von mehreren Personen (einzeln) verwendet, muss jeder von ihnen das Handbuch genauestens lesen.
-  Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen und Verbesserungen an den betreffenden Modellen durchzuführen.
-  Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Händler oder Importeur Ihres Landes (wenn vorhanden) bzw. direkt an den Hersteller.
-  Die Firma SAECO Vending S.p.A. behält sich alle Rechte der vorliegenden Ausgabe vor. Reproduktionen oder die Verbreitung der gesamten Veröffentlichung oder Teilen dieser sind strikt verboten, soweit keine ausdrückliche schriftliche Genehmigung hierzu vorliegt.
-  Vor der Ausführung von Arbeitsvorgängen aller Art sollten diese Unterlagen stets gelesen werden.

Hersteller: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Dieser Artikel wurde von SaGa Coffee S.p.A. hergestellt und unter seiner Verantwortung vertrieben. SaGa Coffee S.p.A. garantiert für dieses Produkt. Saeco ist ein eingetragener Handelsname von Koninklijke Philips N.V., dessen Verwendung mit einer von Koninklijke Philips N.V. erteilten Lizenz zulässig ist.

1.2 Verwendete Symbole

Das oben genannte Handbuch enthält verschiedene Hinweisarten, um die verschiedenen Gefahren- oder Zuständigkeitsstufen zu kennzeichnen.

Das Symbol wird mit einer Meldung aufgeführt, die die Vorgehensweise erklärt und alle nützlichen Hinweise liefert.

Achtung

Informationen zur Sicherheit des Benutzers und der Unversehrtheit der Maschine.

Verbot

Verwendung für die Hervorhebung von Maßnahmen/Vorgängen, die nicht ausgeführt werden dürfen.

Wichtig

Lenkt die Aufmerksamkeit auf ein besonders wichtiges Thema.

Maschine ausgeschaltet

Für diesen Vorgang ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.

Bediener

Eingriffe durch den Benutzer der Maschine.

Wartungstechniker

Arbeiten, die ausschließlich vom für die außerplanmäßige Wartung und Reparaturen zuständigen Personal durchgeführt werden dürfen.

2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT

2.1 Informationen für den Benutzer

 Das Gerät muss in einem beleuchteten, geschützten und trockenen Raum und auf einer für sein Gewicht geeigneten Arbeitsfläche installiert werden.

Um den störungsfreien Betrieb und seine langfristige Zuverlässigkeit zu gewährleisten, wird die Einhaltung folgender Werte empfohlen:

- Raumtemperaturen: zwischen +2°C und +32°C;
- maximale zulässige Feuchtigkeit: 80% (nicht kondensiert).

Für besondere, in diesem Handbuch nicht vorgesehene Installationstypologien wenden Sie sich bitte an den Händler, den Importeur Ihres Landes oder, für den Fall, dass diese nicht erreichbar sind, direkt an den Hersteller.

Wenn nötig, wenden Sie sich an den Händler oder an den Importeur Ihres Landes oder an den Hersteller, falls es keinen Importeur gibt.

Der Kundendienst des Herstellers steht für Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb zur Verfügung.

Im Falle von Schäden des Netzkabels muss dieses vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder von Personal mit einer entsprechenden Qualifikation ersetzt werden.

Der KUNDENDIENST steht für alle Erklärungen und Informationen, die den Betrieb des Gerätes betreffen, sowie für die Lieferung von Ersatzteilen und für den technischen Kundendienst zur Verfügung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Gerät ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern.

Alle Rechte zur Vervielfältigung dieser Betriebsanleitung sind dem Hersteller vorbehalten.

Der Wartungstechniker ist dazu angehalten, die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch zu kennen und sie in technischer Hinsicht uneingeschränkt zu beachten, so dass die Installation, Inbetriebnahme, der Gebrauch und die Wartung unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden können.

2.2 Verwendungszweck des Gerätes

Die in diesem Handbuch beschriebenen Maschinen wurden für die automatische (programmierbare) Ausgabe folgender Getränke entwickelt, hergestellt und geschützt:

- Getränke aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee;
- Getränke aus vorgemahlenem Kaffee (nicht für Modell DUO);
- Getränke aus Milch und frisch gemahlenem Bohnenkaffee (Modell CAPPUCCINO);
- Heißwasser und Wasserdampf (nicht für Modell COFFEE) für die Zubereitung und Erwärmung von Getränken;
- heißer Milch (Modell CAPPUCCINO).

Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und birgt somit Gefahren.

 Keine aufgrund
ungeeigneter Temperaturen
Temperaturen potentiell
gefährlichen Produkte in
das Gerät einfüllen.

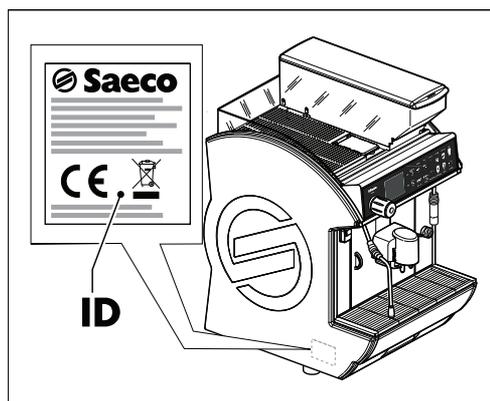
 Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs erlischt jede Form der Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab.

 Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- Eingriffe aller Art auf dem Gerät, die im Gegensatz zu den nachfolgenden Anweisungen stehen;
- jede Veränderung an den Bestandteilen bzw. jede Veränderung an den Sicherheitsvorrichtungen, die nicht zuvor von der Herstellerfirma genehmigt bzw. die von unbefugtem Personal ausgeführt wird;
- die Aufstellung des Geräts an einem anderen als dem in diesem Handbuch vorgesehenen Ort.

2.3 Kennzeichnung des Geräts

Das Gerät ist mit dem Namen des Modells und der Seriennummer auf dem Typenschild gekennzeichnet.



Dem Datenschild sind folgende Angaben zu entnehmen:

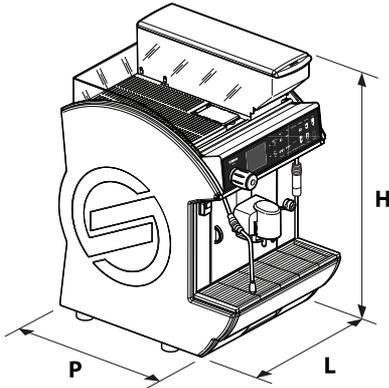
- Name des Herstellers;
- Konformitätskennzeichnungen;
- Modell;
- Seriennummer;
- Herstellungsjahr/-monat;
- Versorgungsspannung (V);
- Versorgungsfrequenz (Hz);
- Stromverbrauch (W);
- Phasenzahl der elektrischen Leitung (PH);
- Zulässiger Druck im Wassernetz (MPa);
- Gerätecode

 Es ist strikt verboten, das Datenschild zu beschädigen oder zu verändern.

 Bei Anfragen an den technischen Kundendienst muss stets auf dieses Datenschild Bezug genommen werden und dabei sind die darauf eingprägten spezifischen Daten der Maschine anzugeben.

 Im Fall von Anfragen an den Kundendienst immer das Modell und die Seriennummer angeben.

2.4 Technische Daten

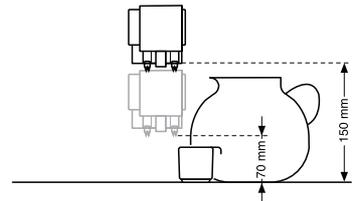
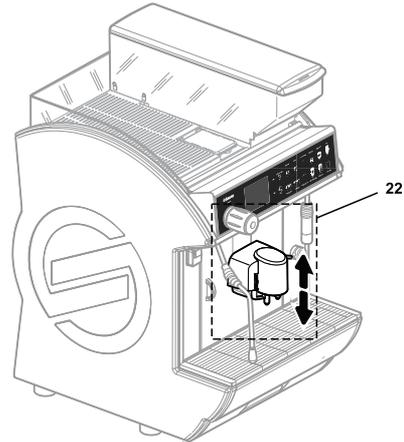


Abmessungen (L x H x B)		410 x 695 x 550 mm
Versorgungsspannung		230V/400V 2N
Länge Netzkabel		1500 mm
Leistungsaufnahme	Mod. LUXE	siehe Datenschild
	Mod. COFFEE	siehe Datenschild
	Mod. CAPPUCCINO	siehe Datenschild
	Mod. DUO	siehe Datenschild
Druck im Wassernetz		Siehe Druckdaten-Typenschild
A-bewerteter Schalldruckpegel		unter 70 dB
Gewicht	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
Fassungsvermögen des Kaffeebehälters		2 kg

HINWEIS

Bei den Maschinen können die Dosierungen für jede Ausgabe programmiert werden. Die Mehrheit der elektrischen Komponenten wird mit 24 V Gleichstrom versorgt.

Kaffeeauslauf

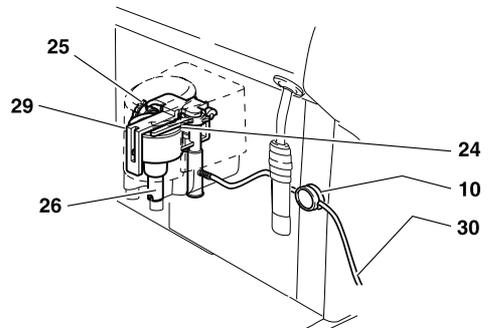


22 Kaffeeauslauf

Die Position dieser Gruppe kann je nach Höhe des verwendeten Behälters geändert werden. Der Auslauf kann oben oder unten positioniert werden.

Auf diese Weise lassen sich unterschiedliche Ausgabehöhen erzielen.

Cappuccinatore



Der Cappuccinatore besteht aus:

- 10 Schlauchklemme
- 24 Einstellung der Crema-Qualität
- 25 Einstellung der Temperatur
- 26 Milchauslauf
- 29 Cappuccinatore
- 30 Milchsaugschlauch

3 SICHERHEIT

3.1 Vorwort

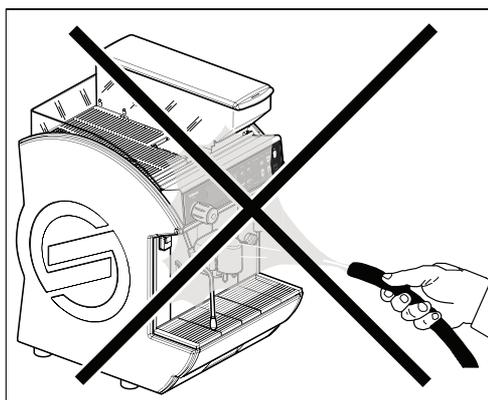
Gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien hat SAECO VENDING betriebsintern eine technische Dokumentation für das Gerät Idea RST erstellt und während der Projektphase die nachstehenden Normen umgesetzt:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Folgendes ist untersagt:

- die auf dem Gerät eingebauten Sicherheitsvorrichtungen auszuschalten;
- Am Gerät Wartungsarbeiten vorzunehmen, ohne zuvor das Netzkabel abgezogen zu haben;
- Die Installation des Geräts im Freien. Es sollte in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur keinesfalls unter 2°C absinkt, damit keine Frostgefahr besteht;
- Das Gerät für andere Zwecke als die im Kaufvertrag und in oben genannter Dokumentation beschrieben zu verwenden;
- Das Gerät unter Einsatz von Vielfachsteckdosen oder Adaptern elektrisch anzuschließen;
- Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung.



Folgendes ist Pflicht:

- die Konformität der Stromversorgungsleitung zu überprüfen;
- Originalersatzteile zu verwenden;
- die Anleitungen in folgender Dokumentation und in den Anhängen aufmerksam zu lesen;
- bei Installations-, Prüfungs- und Wartungsarbeiten die persönlichen Schutzausrüstungen zu benutzen.
- Jedes Mal, wenn die Maschine von der Wasseranlage abgenommen und erneut angeschlossen wird, sollte ein neuer Dichtungssatz verwendet werden.

Maßnahmen zur Vermeidung menschlicher Fehler:

- die Bediener auf die Sicherheitsproblematik hinweisen;
- das Gerät immer, ob verpackt oder ausgepackt, unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften handhaben;
- sich mit den Installationsvorgängen, der Betriebsweise und den Grenzen der Maschine bestens vertraut machen;
- die Außerbetriebnahme des Geräts unter Beachtung der Sicherheitsanforderungen und der geltenden Vorschriften hinsichtlich der Unfallverhütungs- und der Umweltschutzvorschriften.

 Vor der definitiven Inbetriebnahme des Automaten ca. 0.5l Wasser für jeden Ausgabebeweg ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung kommen. Die ausgegebenen Getränke dürfen erst nach Durchführung dieses Vorgangs konsumiert werden.

 Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Bereichen installiert zu werden, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

 Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an dem es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.

 Bei Ausfall oder Fehlfunktion, wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Personal des technischen Kundendienstes.

 Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab, die auf die Nichtbeachtung der unter diesem Punkt beschriebenen Sicherheitshinweise zurückzuführen sind.

3.3 Anforderungen an den Bediener

Aus Sicherheitsgründen erfolgt eine Einteilung in zwei Zuständigkeitsbereiche mit unterschiedlichen Kompetenzen:

Bediener

Person, die ausschließlich für die Bedienung und die Kontrolle des Gerätes zuständig ist. Der Benutzer darf: das Gerät in Betrieb nehmen, die Betriebsparameter einstellen, das Gerät abschalten, befüllen, Behälter leeren und das Gerät von außen reinigen. Sollte der Benutzer Betriebsstörungen am Gerät feststellen, so hat er den Eingriff eines Wartungstechnikers anzufordern.

 Der Benutzer darf keine Arbeiten ausführen, die in dieser Betriebsanleitung unter die Verantwortung des Wartungstechnikers fallen.

Wartungstechniker

Fachmann, der für die Aufstellung, Einstellung, Regulierung und Wartung des Geräts im Allgemeinen zuständig ist.

 Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.

3.4 Sicherheitsvorrichtungen

 Die Maschinen, auf die sich die vorliegende Veröffentlichung bezieht, wurden in Übereinstimmung mit den spezifischen geltenden europäischen Normen hergestellt und verfügen daher über einen Schutz aller potentiell gefährlichen Teile.

- Ein eventuell herrschender Überdruck in der Wasseranlage für die Herstellung von Dampf und Heißwasser wird von 3 Sicherheitsventilen abgefangen.
- Ein Thermostat verhindert die Überhitzung der Durchlauferhitzer.
- Die Position des Kaffeesatzbehälters und der Tür (siehe Abschnitt "Hauptbestandteile") wird von 2 Mikroschaltern überwacht, die den Betriebsstopp der Maschine auslösen, wenn eine der Komponenten nicht korrekt positioniert ist (auf dem Display erscheint die Meldung der nicht korrekten Position).
- Ein elektronischer und ein mechanischer Impulszähler speichern die Anzahl der durchgeführten Ausgaben und ermöglichen die Programmierung der planmäßigen Wartung.

Dampf- und Heißwasserdüse

(Fehlt beim Modell COFFEE)

- Das Dampf- und die Heißwasserdüse sind mit einem Verbrennungsschutz aus Gummi ausgestattet, damit sie auch im heißen Zustand angefasst und bewegt werden können (siehe Abschnitt "Hauptbestandteile").

3.5 Restrisiken

 Es sollten ausschließlich Behälter aus für Lebensmittel geeignetem Material verwendet werden.

 Die baulichen Eigenschaften der im vorliegenden Handbuch beschriebenen Maschinen ermöglichen keinen Schutz des Bedieners vor dem direkten Dampf- oder Heißwasserstrahl (Fehlt beim Modell COFFEE).

 Verbrennungsgefahr.

 Während der Dampf-/Heißwasserausgabe den Strahl nicht auf Dritte oder sich selbst richten.

 Die Düse nur an der mit dem Gummischutz versehenen Stelle anfassen.

 Ist die beheizte Tassenabstellfläche eingeschaltet, kann deren Fläche heiß sein.

4 VERSETZUNG UND LAGERUNG

4.1 Abladen und Bewegung

Das Abladen vom Transportfahrzeug und die Versetzung des Geräts dürfen ausschließlich durch kompetentes Personal unter Verwendung der für die zu versetzende Last geeigneten Mittel durchgeführt werden.

 Das Gerät muss stets in vertikaler Position gehalten werden.

 Zu vermeiden sind:

- Ziehen des Geräts auf dem Boden;
- Kippen oder Ablage des Geräts bei Transport und Versetzung;
- Erschütterungen und Stöße am Gerät;
- das Gerät sollte nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an feuchten Orten bzw. in der Nähe einer Wärmequelle gelagert werden.

4.2 Lagerung

Sollte das Gerät nicht innerhalb kurzer Zeit installiert, sondern für längere Zeit eingelagert werden, so ist es in einem geschützten Raum aufzubewahren, der folgende Anforderungen erfüllt:

- Das verpackte Gerät sollte in einem trockenen und geschlossenen Raum bei einer Temperatur zwischen 1°C und 40°C eingelagert werden;
- keine anderen Geräte oder Kartons auf dem Gerät stapeln;
- in jedem Fall ist es empfehlenswert, das Gerät vor eventuellen Staubablagerungen oder ähnlichem zu schützen.



5 INBETRIEBNAHME

5.1 Hinweise

 Das Gerät darf nicht in Außenbereichen aufgestellt werden. Es sollte nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter +2°C oder über 32°C liegt und die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder eine hohe Staubkonzentration aufweisen. Darüber hinaus darf es nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Reinigungsvorgänge mit Einsatz eines Wasserstrahls ausgeführt werden, und in Räumen, bei denen Explosions- oder Brandgefahren herrschen.

Bevor das Gerät ausgepackt wird, ist zu prüfen, ob der Aufstellungsort folgende Bedingungen erfüllt:

- Der Anschlusspunkt (Steckdose oder allpoliger Netzschalter) muss sich in einer vom Benutzer leicht erreichbaren Position befinden, damit die Maschine im Bedarfsfall vom Stromnetz abgenommen werden kann;
- Die Spannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- Die Abstellfläche darf NICHT stärker als um 2° geneigt sein;

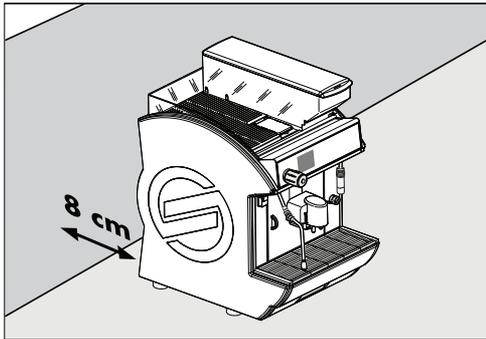
 Sicherstellen, dass die Fläche, auf der die Maschine aufgestellt wird, ausreichend groß und tragfähig ist, um die Maschine sicher aufstellen zu können.

 Für eine ergonomisch korrekte Bedienung der Maschine wird empfohlen, das Gerät auf einer mindestens 1 m hohen Arbeitsfläche aufzustellen.

 Das Gerät soll auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.

Das Gerät darf nur an Orten aufgestellt werden, an dem es nur von qualifiziertem Personal verwendet und gewartet werden kann.

Soll das Gerät in Wandnähe aufgestellt werden, so muss die Rückwand des Geräts zur Wand einen Abstand von mindestens 8 cm aufweisen, damit das Lüftungsgitter an der Rückwand des Automaten frei bleibt.



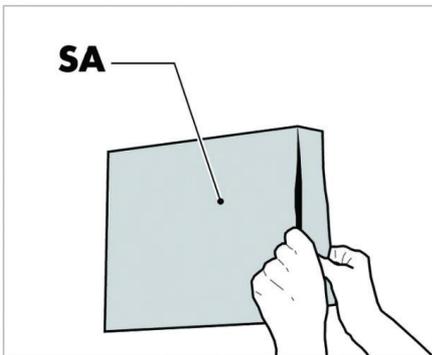
5.2 Auspacken und Aufstellung

Bei Ankunft des Geräts sollte sichergestellt werden, dass dieses während des Transports keine Schäden erlitten hat und dass die Verpackung nicht geöffnet und eventuell Teile herausgenommen wurden.

Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, so sind diese umgehend gegenüber dem Frachtführer zu beanstanden und entweder dem Importeur oder dem Händler zu melden. Falls letztere sich nicht in Ihrem Land befinden, dann nehmen Sie direkt mit der Herstellerfirma Kontakt auf.

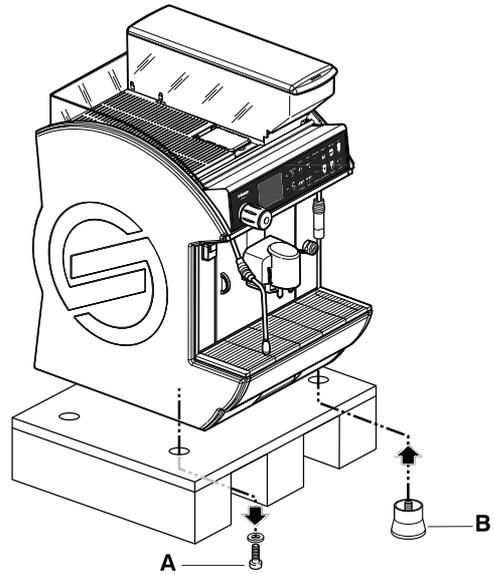
Mit dem Gerät wird ein Beutel, die so genannte "ZUBEHÖR-BOX", mit dem folgenden Inhalt geliefert:

- Bedienungsanleitung,
- Schrauben und verschiedene Blechteile.



SA Zubehör-Box

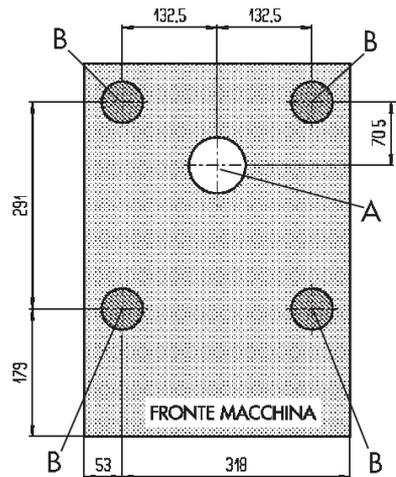
Die Palette so anheben, dass die Befestigungsschrauben abgeschraubt werden können. Die 4 Stützfüße anschrauben.



- A Befestigungsschrauben
- B Stützfüße

Kontrollieren, ob die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, stabil ist.

Eine Öffnung mit einem Durchmesser von 100 mm in die Abstellfläche bohren.



- A Öffnung \varnothing von 100 mm
- B optimale Position der einstellbaren Füße

Die Maschine endgültig auf der Abstellfläche positionieren.

Das Gerät auf der Fläche aufstellen. Durch die Einstellung der einstellbaren Füße wird das Gerät auf die richtige Höhe ausgerichtet.

5.3 Anschluss an das Wassernetz

-  Beim Anschluss des Geräts an das Trinkwassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.

 -  Sicherstellen, dass das Netz der Wasserversorgung Trinkwasser liefert und einen Druck zwischen 0,15 MPA - 0,8MPA (1,5 und 8 Bar) aufweist.

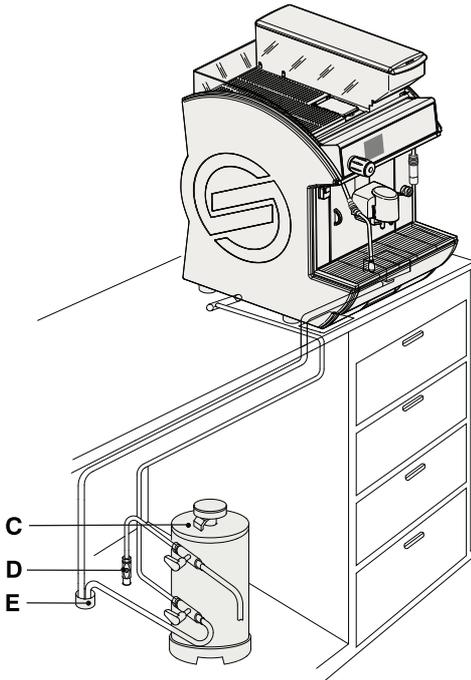
 -  Die Wasserhärte darf keinesfalls unter 8°F liegen.

 -  Es wird empfohlen, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer entsprechenden Vorrichtung entkalkt wurde. Dies gilt vor allem für Gebiete, in denen das Wasser einen hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt aufweist (hartes Wasser).
-  Vor dem Anschließen des Entkalkers an die Maschine eine Reinigung durchführen, bis das Wasser klar austritt. Den Entkalker erst danach an die Maschine anschließen.

 -  Der Schlauch des Wasseranschlusses muss gemäß des Standards IEC 61770 zertifiziert sein.

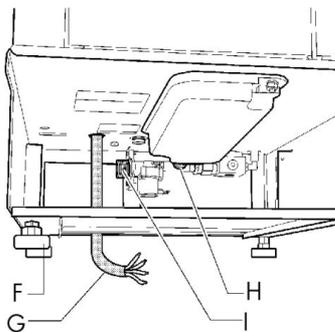
 -  Sollte die Maschine an einen anderen Ort gestellt werden, ist die alte Anschlussgruppe durch eine neue zu ersetzen (Verbindungsschlauch zum Anschluss an das Wassernetz).

- Den Entkalker an das Wassernetz anschließen.



- C** Entkalkungsfilter
D Wassernetz
E Abflussleitung

- Einen Abflussschlauch an die Verschraubung schließen und mit einer Zahnschelle befestigen.
- Die Maschine mit der Verschraubung an das Trinkwassernetz anschließen (dazu ausschließlich einen Schlauch und Verbindungsstücke aus lebensmittelechtem Material verwenden).



- H** Abflussanschluss
I Verteileranschluss
G Netzkabel
F Stützfüße

- Die Abflussschläuche durch die entsprechende Öffnung führen (siehe Kapitel "Auspacken und Aufstellung").

5.4 Anschluss an das Stromnetz

⚠ Der für die Installation des Geräts verantwortliche Wartungstechniker muss sicherstellen, dass:

- das Stromnetz den einschlägigen Sicherheitsvorschriften entspricht;
- die Netzspannung der auf dem Datenschild angegebenen Spannung entspricht.

⚠ In Zweifelsfällen noch keine Installation vornehmen und die Anlage von qualifiziertem und dazu befugtem Personal akkurat kontrollieren lassen.

⚠ Darüber hinaus sollte sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, über die entsprechenden Eigenschaften verfügt und für die erforderliche und auf dem Datenschild angegebene maximale Belastung ausgelegt ist.

 Überprüfen, ob der Stecker des Netzkabels auch nach der Aufstellung noch leicht erreichbar ist.

 Der Anschlusspunkt (Steckdose oder allpoliger Netzschalter) muss sich in einer vom Benutzer leicht erreichbaren Position befinden, damit das Gerät im Bedarfsfall vom Stromnetz abgenommen werden kann.

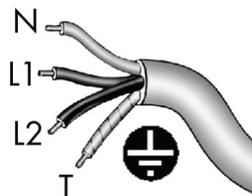
 Im Fall einer Beschädigung des Netzkabels muss dieses vom Wartungstechniker ausgetauscht werden.

- Das Netzkabel durch die entsprechende Öffnung führen (siehe Kapitel "Auspacken und Aufstellung").
- Das Gerät mit dem Netzkabel an das Stromnetz anschließen.

HINWEIS

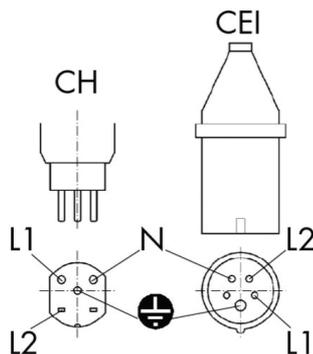
Bei Anlagen mit 400 V Zweiphasenstrom die Phasen so verwenden, dass die Maschine mit 230 V Einphasenstrom versorgt wird. Für den Anschluss an 230 V Einphasenstrom ist ein entsprechender Installationssatz anzufordern (Code 1034.R09).

- Netzkabel Typ H07RNF Querschnitt 4 x 2,5 mm²



N	Nullleiter - Blau
L1	Phase - Braun
L2	Phase - Schwarz
T	Masse - Gelb/grün

- Anschluss des Steckers an eine Zweiphasenleitung 400 V2N~



CH	Schweiz
CEI	gemäß Norm CEI

 Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen muss das Kabel für den Anschluss an das Stromnetz entweder mit einem allpoligen Netzschalter (mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.

 Der allpolige Netzschalter muss für die Leistungsaufnahme der Maschine geeignet und in der Lage sein, alle Spannungspolaritäten abzufangen.

 Sicherstellen, dass die elektrischen Kabel der Anlage für die Stromaufnahme der Maschine ausgelegt sind.

6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

6.1 Bedienelemente

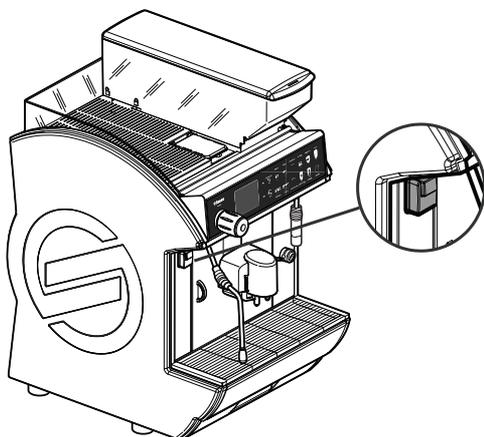
Auf dem Gerät sind folgende Bedienelemente vorhanden:

- Hauptschalter
- Bedienfeld

6.1.1 Hauptschalter

Mit an das Stromnetz angeschlossener Maschine und allpoligem Netzschalter in Position "I" können bei Betätigung des Hauptschalters folgende Situationen eintreten:

- Der Hauptschalter befindet sich in der Position "0", das Bedienfeld ist ausgeschaltet.
- Der Hauptschalter befindet sich in der Position "I", das Bedienfeld ist eingeschaltet.



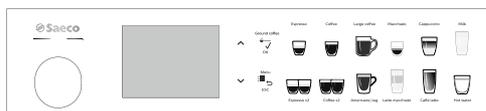
⚠ Der Hauptschalter in Position "0" ist keine Garantie dafür, dass kein Strom in der Maschine vorliegt.

⚠ Für alle Reinigungs- oder Wartungseingriffe in der Maschine, muss diese vom Stromnetz abgenommen werden, indem der allpolige Netzschalter auf die Position "0" gesetzt wird.

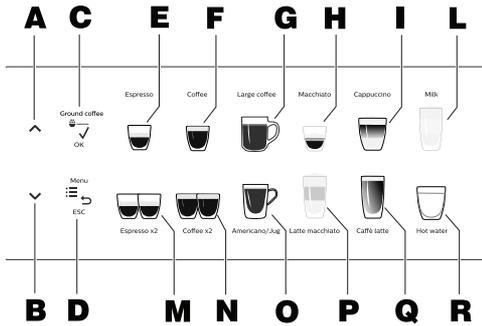
6.1.2 Bedienfeld

Das Bedienfeld besteht aus einer Touch-Tastatur und einem Display, das während dem normalen Betrieb, sowie während der Programmier- und Wartungsphase die entsprechenden Meldungen anzeigt.

👉 Die Funktion einiger Tasten ist je nach der Phase (planmäßige Ausgabe- oder Programmierphase), in der sich das Gerät befindet, unterschiedlich.



6.1.3 Beschreibung der Tasten in der Phase des normalen Betriebs



Durch Druck dieser Tasten werden die programmierten Getränke ausgegeben oder die angeforderten Funktionen ausgeführt.

TASTE		TASTE		
A	Anwahltaste UP	G	Large coffee/ice Americano	
B	Anwahltaste DOWN/PowerSteam	O	Americano Jug (1)	
C	Vorgemahlener Kaffee/OK	(1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menü	P	Latte Macchiato (3)	
E	Espresso	I	Cappuccino (3)	
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)	
F	Coffee	L	Heiße Milch (3)	
N	Coffee x2	R	Heißwasser (1)	

- (1) Beschreibung der Abfolge mehrerer Tasten im Kapitel "Auswahl der Getränke"
- (2) Beschreibung der Funktionen im Kapitel "Taste OK"
- (3) Getränke aus Milch und Kaffee in jeder möglichen Kombination.

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle, um Einstellungen zu aktivieren, die von den Default-Einstellungen abweichen.

 Bei der Lieferung sind die Maschinen auf Standardwerte programmiert.

6.1.3.1 Taste OK

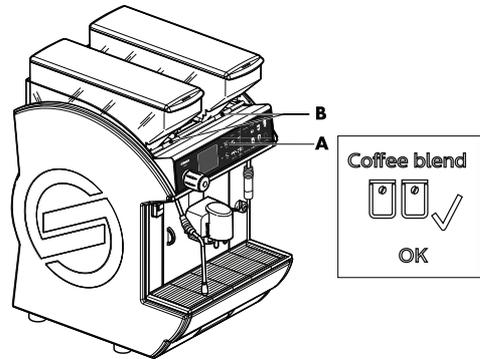
Mit Druck der Taste OK wird je nach Maschinenversion der vorgemahlene Kaffee oder der Bohnenbehälter angewählt (nicht bei Mod. Duo).



6.1.3.2 Anwahl des Behälters

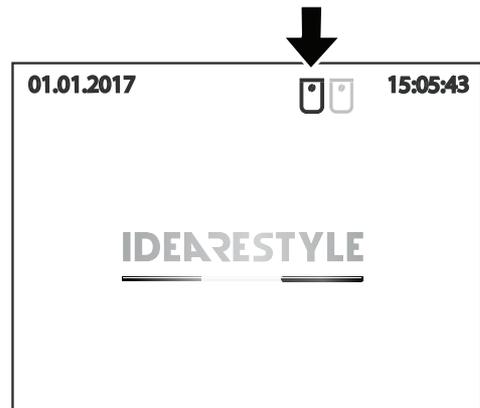
(nur Modell DUO)

Die Version Duo ist mit 2 Kaffeebehältern und 2 Mahlwerken ausgestattet. Dadurch kann die Anzahl der auszugebenden Produkte verdoppelt oder eine weitere Produktart hinzugefügt werden. Für die Anwahl eines Behälters muss die entsprechende Taste gedrückt werden.



- A Taste Anwahl Behälter
- B Kontrolllampe angewählter Behälter

Das Display zeigt mit einem aufleuchtenden Symbol den angewählten Behälter an.



6.1.3.3 Funktion Automatische Dampfdüse

(nur bei den Modellen mit automatischer Dampfdüse)

Für die Aktivierung des Dampfs über die automatische Dampfdüse muss die in der Abbildung gezeigte Taste für 2 Sekunden gedrückt werden.

Die Dampfausgabe wird bei Erreichen der voreingestellten Temperatur automatisch gesperrt.

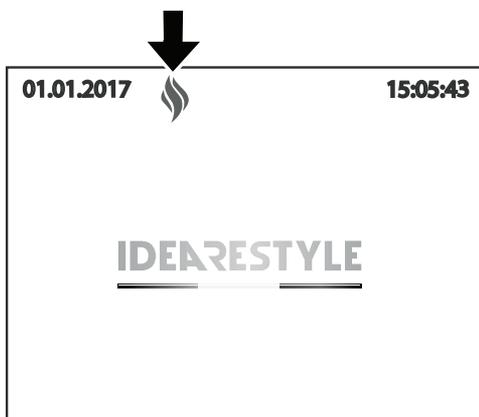
Die Ausgabe des Dampfs kann jederzeit durch erneuten Druck der Taste abgebrochen werden.

Power steam



Die Temperatur für die Beendigung der Dampfausgabe kann über das Menü Getränke Setup 18 eingestellt werden. Autosteam. Alternativ dazu kann die Temperatur für die Beendigung der Dampfausgabe eingestellt werden, indem die Dampfdüse in die zu erwärmende Milch oder das Wasser eingetaucht und die in der Abbildung gezeigte Taste gedrückt wird, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Die Temperatur, die beim Loslassen der Taste erreicht wurde, wird für die nachfolgenden Dampfausgaben gespeichert.

Ist die Funktion Auto Steam aktiv, wird auf dem Display das in der Abbildung gezeigte Symbol angezeigt. Dieses Symbol blinkt auch während der Programmierung der Temperatur.



7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME

7.1 Befüllen mit Kaffeebohnen

- Den Deckel des Behälters entfernen.
- Die Kaffeebohnen in den Behälter füllen.
- Den Deckel wieder auf den Behälter setzen.

 Sicherstellen, dass der Kaffee keine für die Maschine potentiell gefährlichen Fremdkörper enthält.

In der Version "DUO" ist das Gerät mit zwei Kaffeebehältern ausgestattet, es können folglich zwei verschiedene Kaffeemarken eingefüllt werden.

7.2 Befüllen mit vorgemahlenem Kaffee

 Dieser Vorgang darf nur bei eingeschalteter Maschine ausgeführt werden.

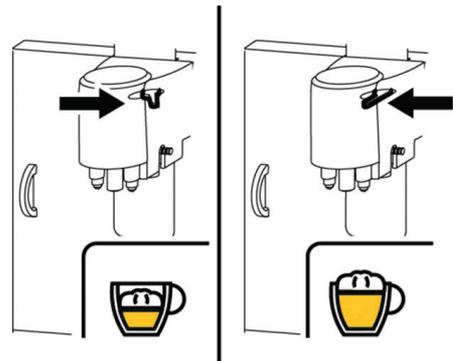
- Die Taste "Ground Coffee" drücken.
- Die Klappe für vorgemahlenen Kaffee öffnen und maximal 7 Gramm Kaffeepulver einfüllen.
- Die Klappe schließen.
- Das auszubehende Getränk anwählen.

 Nicht alle Getränke können mit der vorgemahlene Kaffeeportion ausgegeben werden. Die Ausgabetablelle im Kapitel BETRIEB UND BEDIENUNG führt die vorhandenen Kombinationen auf.

7.3 Einstellung der Crema

Die Menge der Crema ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels.

- Bei Drehung des Hebels nach rechts wird eine größere Crema-Menge ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach links wird eine geringere Crema-Menge ausgegeben.

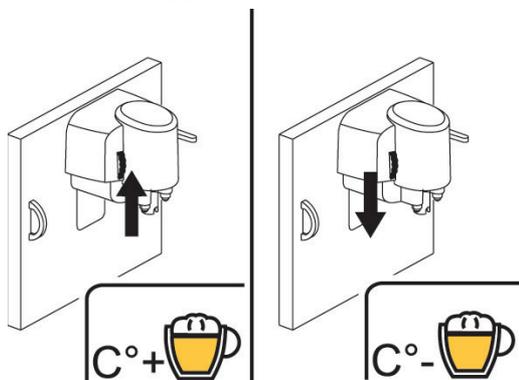


7.4 Einstellung der Temperatur

⚠ Die für den Cappuccinatore verwendete Milch sollte in einem Kühlgerät bei einer Temperatur von maximal 4°C aufbewahrt werden. Sie sollte nicht länger als 30 Minuten unbenutzt außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden.

Die Temperatur der Milch ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels.

- Bei Drehung des Hebels nach oben wird eine höhere Temperatur ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach unten wird eine niedrigere Temperatur ausgegeben.



7.5 Einstellung des Mahlgrads

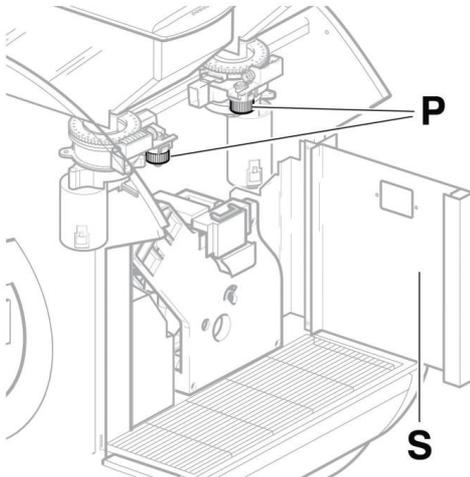
☞ Unabhängig von der Kaffeemischung erhöht ein sehr feiner Mahlgrad (Anzeige auf niedrigen Werten) die Dichte, die Crema-Menge im Getränk und die Ausgabedauer, während ein grober Mahlgrad (Anzeige auf hohen Werten) die Dichte, die Crema-Menge und die Ausgabezeit reduziert.

⚠ Den Einstellgriff nicht bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinn drehen, da diese Bewegung zum Anzug der Mahlwerke und zur anschließenden Blockierung der Maschine führt.

⚠ Bei einer Blockierung der Mahlwerke und in der Folge der Maschine aufgrund von Fremdkörpern in der Kaffeemischung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (auf dem Display wird: "Mahlwerkfehler" angezeigt).

Der Mahlgrad wird bereits im Werk auf Standardwerte eingestellt, er kann aber wie folgt geändert werden:

- Die Tür öffnen, den Knopf im Gegenuhrzeigersinn drehen, um einen feineren Mahlgrad einzustellen (die Anzeige zeigt einen niedrigen Wert an). Wird dieser im Uhrzeigersinn gedreht, wird ein größerer Mahlgrad eingestellt (die Anzeige zeigt einen höheren Wert an). Für die Einstellung wird der 10 mm-Schlüssel aus dem Zubehör verwendet.



P Drehknopf
S Tür

7.6 Erste Einschaltung des Geräts

- Überprüfen, ob die herausnehmbaren Teile vorhanden sind und ob die Tür geschlossen ist.

Im gegenteiligen Fall erscheint beim Einschalten der Maschine auf dem Display ein Hinweis auf das Teil, das nicht korrekt positioniert ist.

- Den Automaten befüllen (siehe Hinweise unter den vorhergehenden Abschnitten) und den Stecker des Geräts an das Stromnetz anschließen (siehe Abschnitt "Anschluss an das Stromnetz").
- Den allpoligen Netzschalter auf "I" drehen.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter einschalten.

Auf dem Display erscheint: "AUFHEIZEN LÄUFT BITTE WARTEN". Während der Aufheizphase wird folgendes auf dem Display angezeigt: "BETRIEBSBEREIT".

- Den Auslauf so positionieren, dass er die richtige Höhe für die benutzten Behälter aufweist.
- Ein oder zwei Behälter unter den Auslauf stellen.
- Die dem gewünschten Getränk entsprechende Taste drücken.

Obwohl alle Tasten bereits im Werk auf Standardwerte programmiert wurden, muss kontrolliert werden, ob das zubereitete Getränk den gewünschten Eigenschaften entspricht.

Im gegenteiligen Fall müssen die Ausgabetasten programmiert werden (siehe Kapitel "Programmierung der Ausgabetasten").

7.7 Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Alle Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen.

- Die Hände gründlich waschen.
- Eine desinfizierende, antibakterielle Lösung auf Chlorbasis (in Apotheken erhältlich) in der auf der Packung angegebenen Konzentration vorbereiten.
- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Gerät.
- Die Deckel und die Produktrutschen von den Behältern abnehmen. Nachfolgend alle Teile in die vorbereitete Desinfektionslösung eintauchen.

7.8 Betrieb des Geräts

Die Vorgänge für die Auswahl der Getränke werden im Kapitel "Betrieb und Verwendung" aufgeführt.

8 PROGRAMM- UND WARTUNGSMENÜ

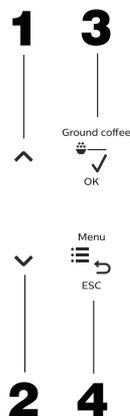
 Dieses Kapitel beschreibt, wie die Programmierungsparameter des Geräts eingestellt oder geändert werden können.

 Daher ist dieser Punkt aufmerksam zu lesen. Erst wenn die genaue Abfolge der auszuführenden Vorgänge verstanden ist, dürfen die Eingriffe ausgeführt werden.

8.1 Beschreibung der Tasten für die Programmierphasen

Um sich in den Menüs des Geräts zu bewegen, werden die im folgenden beschriebenen Tasten benutzt.

 Während der Programmierung kommt den folgenden Tasten eine andere Funktion zu, als während des normalen Betriebs der Maschine.



Bei einigen Funktionen können auch ein oder mehrere Daten programmiert werden (bereits auf Standardwerte programmiert).

TASTE	Beschreibung	FUNKTION
1	Up	Zum vorherigen Punkt auf derselben Programmierstufe zurückkehren; Den Wert der zu ändernden Daten erhöhen.
2	Down	Zum nächsten Punkt auf derselben Programmierstufe weitergehen; Den Wert der zu ändernden Daten reduzieren.
3	OK	Von einer Menüebene auf die nächste wechseln; Eine Datenangabe auf die Änderung vorbereiten; Eine Datenangabe oder eine Funktion bestätigen.
4	Menü/Esc	Das Programmmenü öffnen; Die Änderungen bestätigen und zur vorigen Menüebene zurückkehren, bis das Menü verlassen wird.

Zum Ändern der Werte der neu zu programmierenden Daten:

- Die Funktion wählen.
- Die Funktion mit der Taste "OK" bestätigen.

Der Cursor positioniert sich unter dem zu ändernden Wert.

- Die Tasten "Up" oder "Down" drücken, um den Wert zu ändern.
- Den geänderten Wert mit der Taste "OK" oder "Esc" bestätigen.

8.2 Programmmenü

Der Aufbau des Programmmenü wird unter dem Punkt "Aufbau des Programmmenü" aufgeführt.

Unter dem Punkt "Beschreibung der Meldungen des Programmmenü" werden alle im Programmmenü vorhandenen Optionen aufgeführt.

8.2.1 Zugang zum Programmmenü



Für die Öffnung des Programmmenü muss die in der Abbildung gezeigte Taste gedrückt werden.

Das Passwort eingeben, indem die Taste UP oder DOWN für die Anwahl einer Zahl gedrückt werden.

Zur Bestätigung OK drücken und das nächste Feld anwählen.

Zur Bestätigung ESC drücken und die Funktion verlassen.

Nach Eingabe des Passwortes bleibt dieses für 5 Minuten nach dem Verlassen des Menü aktiv.

Nach der Ausschaltung der Maschine ist für den Zugriff auf das Menü erneut die Eingabe des Passwortes erforderlich.

Nach der Eingabe des Passwortes werden auf dem Display die folgenden Angaben angezeigt:

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN
GetränkeEinstellung
Wartung
Technisch
Menü Reinigung
PROGRAMMIERUNG MILCH
Testmenü

Auf die Menü "Technisch" und "Testmenü" kann nicht zugegriffen werden, sie sind dem Wartungstechniker vorbehalten.

8.2.2 Aufbau des Programmmenü

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	
NR.OPTION	MENÜOPTION
1	Sprache
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAÑOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
2	BEHEIZTE TASSENABSTELLFLÄCHE %
	0....100%
3	Uhr
3.1.	Uhrzeit
3.2.	Datum
3.3.	FORMAT
4	Zeiten on/off
4.1.	AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG
	Aus.
	Akt.
4.2.	ZEIT ON 1
4.3.	ZEIT OFF 1
4.4.	ZEIT ON 2
4.5.	ZEIT OFF 2
4.6.	ZEIT ON 3
4.7.	ZEIT OFF 3
4.8.	ZEIT ON 4
4.9.	ZEIT OFF 4
5	Hintergrundbel. Display
	Display
	20....100%
6	MELDUNGEN
6.1.	WARTUNGSMELDUNG
6.2.	ENTKALKUNGSMELDUNG
7	Benutzer-Passwort
GetränkeEinstellung	
NR.OPTION	MENÜOPTION
1	Espresso
1.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
1.2	WASSERMENGE
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
2.2.	WASSERMENGE
	27...2702
3	coffee
3.1.	MAHLMENGE

	Niedrig
	Standard
	Hoch
3.2.	WASSERMENGE
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
4.2.	WASSERMENGE
	27...2702
5	AMERICANO/JUG
5.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
5.2.	WASSERMENGE
	27...2702
6	LARGE COFFEE
6.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
6.2.	WASSERMENGE
	27...2702
7	macchiato
7.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
7.2.	WASSERMENGE
	27...2702
7.3.	MILCHMENGE
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
8.2.	WASSERMENGE
	27...2702
8.3.	MILCHMENGE
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
9.2.	WASSERMENGE
	27...2702
9.3.	MILCHMENGE
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
10.2.	WASSERMENGE

	27...2702
10.3.	MILCHMENGE
	3...180
11	milk
11.1.	MILCHMENGE
	3...180
12	HOT WATER
12.1.	WASSERMENGE
	24...2487
13	Temperatur
13.1.	Kaffee
	Niedrig
	Standard
	Hoch
13.2.	ERSTER KAFFEE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
14	Vorbrüfung
	Off
	KURZ
	LANG
15	Progr. Heißwasser
	Aus.
	Akt.
16	MILCHTASTE
	Aus.
	Akt.
17	Mischung Heißwasser
	Aus.
	Akt.
18	Power Steam
	20...100
Wartung	
NR.OPTION	MENÜOPTION
1	Reinigung Cappuccinatore
2	REINIGUNG BRÜHGRUPPE
3	REINIGUNG AUSLAUF
3.1.	Reinigung einschalten
	Aus.
	Akt.
3.2.	Verzögerung Reinigung
	10...240
4	ENTHÄRTUNGSFILTER
4.1.	ALARMSCHWELLE
4.2.	STOPPSCHWELLE
4.3.	AKTUELLER ZÄHLER
5	Zähler
5.1.	GESAMTANZAHL KAFFEE
5.2.	GESAMTANZAHL WASSER
Technisch	
REINIGUNGSMENÜ	
NR.OPTION	MENÜOPTION
1	Reinigung Cappuccinatore
2	REINIGUNG AUSLAUF
3	REINIGUNG BRÜHGRUPPE
PROGRAMMIERUNG MILCH	
Testmenü	

8.2.3 Beschreibung der Meldungen des Programmmenüs

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN		
NR.OPTION	ANZEIGE	Beschreibung
1	Sprache	Wird im Menü "SPRACHE" "OK" eingestellt, kann die Sprache angewählt werden.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS 한국어	
2	BEHEIZTE TASSENABSTELLFLÄCHE %	(nicht bei Mod. DUO)
	0....100%	Mit dieser Funktion kann die beheizte Tassenabstellfläche eingeschaltet und von 0-100% in 10-Sekunden-Schritten eingestellt werden.
3	Uhr	Mit dieser Funktion können Uhrzeit und Datum der Maschine eingestellt werden.
3.1.	Uhrzeit	
3.2.	Datum	
3.3.	FORMAT	
4	Zeiten on/off	Funktion, die die Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine während der gesamten Woche ermöglicht.
4.1.	AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG	Ein- und Ausschaltung der automatischen Einschaltung.
	Aus.	
	Akt.	MDMDFSS Stunde Minute
4.2.	ZEIT ON 1	"ZEITEN ON/OFF" bestätigen und mit der Taste „Down“ und "Up" die Wochentage, die Stunde oder die Minute anwählen.
4.3.	ZEIT OFF 1	Nachdem der Cursor auf den Wochentagen positioniert wurde, OK drücken, um die Angabe ändern zu können.
4.4.	ZEIT ON 2	Die Taste "Down" und "Up" drücken, um den zu ändernden Tag anzuwählen.
4.5.	ZEIT OFF 2	Die Taste OK drücken, um den Tag zu aktivieren (Buchstabe des Tages unterstrichen) oder zu deaktivieren (Buchstabe nicht unterstrichen).
4.6.	ZEIT ON 3	Die Taste "Menü/ESC" drücken, um zu bestätigen und die Änderung der Wochentage zu verlassen.
4.7.	ZEIT OFF 3	Nachdem der Cursor auf den Stunden oder Minuten positioniert wurde, OK drücken, um die Angabe ändern zu können.
4.8.	ZEIT ON 4	Die Taste "Down" und "Up" drücken, um den Wert zu ändern.
4.9.	ZEIT OFF 4	Die Taste "Menü/ESC" oder "OK" drücken, um zu bestätigen und die Änderung der Wochentage zu verlassen.
5	Hintergrundbel. Display Display	Mit dieser Funktion kann die Hintergrundbeleuchtung des Displays zwischen 20 und 100% eingestellt werden.
	20....100%	
6	MELDUNGEN	Ermöglicht die Eingabe der anzurufenden Telefonnummer.
6.1.	WARTUNGSMELDUNG	OK drücken, um die Meldung zu öffnen. Die Tasten UP oder DOWN drücken, um eine Zahl oder die Leertaste anzuwählen. Zur Bestätigung OK drücken und das nächste Feld anwählen.
6.2.	ENTKALKUNGSMELDUNG	Zur Bestätigung ESC drücken und die Funktion verlassen.
7	Benutzer-Passwort	Ermöglicht die Änderung des Benutzerpassworts. Das voreingestellte Passwort lautete 0000.

		<p>Die Tasten UP oder DOWN drücken, um eine Nummer des Codes anzuwählen.</p> <p>Zur Bestätigung OK drücken und das nächste Feld anwählen. Zur Bestätigung ESC drücken und die Funktion verlassen.</p> <p>Wurde das Passwort vergessen, sollte der Kundendienst kontaktiert werden.</p>
Getränkeeinstellung		
NOPTION	ANZEIGE	Beschreibung
1	Espresso	Für jedes Getränk kann die Menge des Wassers und des gemahlene Kaffees geändert werden, die bei der Ausgabe verwendet und bei der Installation programmiert wird.
1.1.	MAHLMENGE	Wird "TIEF" oder "HOCH" bestätigt, wird die Portion um 1 g reduziert oder erhöht.
	Niedrig	Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Portion für die Ausgabe verwendet.
	Standard	
	Hoch	
1.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
2.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
3	coffee	
3.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
3.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
4.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
5	AMERICANO/JUG	
5.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
5.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
6	LARGE COFFEE	
6.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
6.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
7	macchiato	Für Getränke, die aus Kaffee und Milch bestehen, kann die für die Ausgabe verwendete Milchmenge geändert werden.
7.1.	MAHLMENGE	

	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
7.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
7.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
8.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
8.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
9.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
9.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
10.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
10.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
11	milk	
11.1.	MILCHMENGE	
	3...180	
12	HOT WATER	
12.1.	WASSERMENGE	
	24...2487	
13	Temperatur	Für jede Ausgabe von Kaffee kann die Wassertemperatur, die für die Ausgabe verwendet wird und die im Zuge der Aufstellung der Maschine programmiert wurde, geändert werden.
13.1.	Kaffee	Wird "TIEF" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C reduziert.
	Niedrig	Wird "HOCH" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C erhöht.
	Standard	Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Temperatur verwendet.
	Hoch	
13.2.	ERSTER KAFFEE	HINWEIS
	Niedrig	Die Temperatur "erster Kaffee" wird für die erste Ausgabe nach dem Einschalten der Maschine verwendet.
	Standard	
	Hoch	
14	Vorbrüfung	Diese Funktion ermöglicht die Einlegung einer kurzen Pause während der ersten Ausgabephase. Dies bewirkt eine Verbesserung der Kaffeequalität, weil der Kaffee während der Pause in der ersten Menge Wasser "ziehen" kann. Bestätigung:

	Off	"OFF", es wird keine Vorbrühung durchgeführt.
	KURZ	Wird "KURZ" bestätigt, entspricht der Vorbrühvorgang der vom Wartungstechniker programmierten Dauer.
	LANG	Wird "LANG" bestätigt, wird der Vorbrühvorgang um 1 Sekunde verlängert.
15	Progr. Heißwasser	Mit dieser Funktion kann die Funktion der Heißwassertaste geändert werden.
	Aus.	"DEAKTIVERT", durch Druck der Taste wird das heiße Wasser kontinuierlich bis zum erneuten Druck der Taste ausgegeben.
	Akt.	"AKTIVERT", durch Druck der Taste wird das Wasser mit den voreingestellten Menge und Modalitäten ausgegeben.
16	MILCHTASTE	Mit dieser Funktion kann die Funktion der Taste für die heiße Milch geändert werden.
	Aus.	"DEAKTIVERT", durch Druck der Taste wird die heiße Milch kontinuierlich bis zum erneuten Druck der Taste ausgegeben.
	Akt.	"AKTIVERT", durch Druck der Taste wird die heiße Milch in den voreingestellten Mengen ausgegeben.
17	Mischung Heißwasser	Während der Ausgabe der verschiedenen Getränke fügt die Maschine je nach Programmierung eine bestimmte Menge Heißwasser zu. Bestätigung:
	Aus.	Wird "AUS" bestätigt, wird dem Getränk KEIN Heißwasser zugefügt.
	Akt.	Wird "EIN" bestätigt, erfolgt die Mischung. HINWEIS Bei ausgeschalteter Funktion bleiben die programmierten Werte unverändert und können bei der erneuten Aktivierung wieder verwendet werden.
18	Power Steam	Es besteht die Möglichkeit, die Temperatur für die Beendigung der Dampfabgabe einzustellen.
	20... 100	
Wartung		
<small>NOPTION</small>	ANZEIGE	Beschreibung
1.	Reinigung Cappuccinatore	Diese Funktion erlaubt die Ausgabe einer bestimmten Dampfmenge, um die Bildung von Ablagerungen im Cappuccinatore zu vermeiden.
2.	REINIGUNG BRÜHGRUPPE	Diese Funktion erlaubt die Ausführung der Reinigung der Brühgruppe unter Verwendung der entsprechenden Tablette.

	Anleitung befolgen	(Informationen zu den Tabletten erhalten Sie beim Kundendienst). Vorgehensweise: Der Prozess beginnt mit "REINIGUNG BRÜHGRUPPE" Die Taste "Enter" drücken; auf dem Display "TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN" Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Tablette in die Brühgruppe einlegen und diese wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG LÄUFT" Die Maschine beginnt den Reinigungszyklus. Ist dieser beendet wird auf dem Display folgendes angezeigt: "BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND WASCHEN". Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Gruppe unter laufendem Wasser waschen. Die Brühgruppe wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG BEEENDET OK DRÜCKEN". Die Taste "OK" drücken, um das Menü endgültig zu verlassen. Damit ist die Maschine nun betriebsbereit.
3.	REINIGUNG AUSLAUF	Funktion, die die Ausgabe einer Mindestmenge an heißem Wasser (ca. 5 cc) ermöglicht, um die Bildung von Ablagerungen im Kaffeeauslauf zu vermeiden. Diese Reinigung wird automatisch nach dem programmierten Zeitraum (20 - 240 Minuten) nach der letzten Ausgabe durchgeführt.
3.1.	Reinigung einschalten	Bestätigung:
	Aus.	"DEAKTIVERT": Die Maschine führt keine Reinigung durch.
	Akt.	"AKTIVERT": Die Maschine führt die Reinigung durch.
3.2.	Verzögerung Reinigung	Einstellung der Verzögerung der Reinigung des Auslaufs nach der letzten Ausgabe.
	10...240	
4.	ENTHÄRTUNGSFILTER	Die Anzeige "Entkalken" bezieht sich auf die Wartung der Entkalkungseinrichtungen (Harzentkalker oder andere). Der mit der Wartung der Entkalkungseinrichtungen beauftragte Installateur oder die entsprechende Firma kann
4.1.	ALARMSCHWELLE	die Wassermenge programmieren, nach deren Ausgabe die Regeneration der Systeme zwingend ausgeführt werden muss. Achtung! Werden Systeme mit ionischen Harzen verwendet, ist die richtige Wartung äußerst wichtig.
4.2.	STOPPSCHWELLE	da die Verwendung von verbrauchten Harzen dazu führen kann, dass das aufbereitete Wasser nicht trinkbar ist. Die Anzeige "ENTKALKTEN" wird angezeigt, wenn die Maschine darauf hinweist, dass das Entkalken vorgenommen werden muss, und wenn sie endgültig gesperrt wird.
4.3.	AKTUELLER ZÄHLER	In letzterem Fall wird die Anzeige "ENTKALKEN" gemeinsam mit der "Entkalkungsmeldung" angezeigt.
5.	Zähler	Eine dieser beiden Funktionen stellt die Gesamtanzahl der Kaffeeausgabezyklen und die andere die Gesamtanzahl der Ausgabezyklen von heißem Wasser dar.
5.1.	GESAMTANZAHL KAFFEE	Sollte die automatische Portionierung des heißen Wassers ausgeschaltet sein (siehe Funktion "Prog-Heißwasser"), wird für jede Einschaltung des Elektroventils ein Zyklus gezählt.

5.2.	GESAMTANZAHL WASSER	HINWEIS: Beide Funktionen dienen nur der Information, sie können nicht zurückgestellt werden.
Technisch		
REINIGUNGSMENÜ		
<small>NOPTION</small>	ANZEIGE	Beschreibung
1.	Reinigung Cappuccinatore	Diese Funktion erlaubt die Ausgabe einer bestimmten Dampfmenge, um die Bildung von Ablagerungen im Cappuccinatore zu vermeiden.
2.	REINIGUNG AUSLAUF	Funktion, die die Ausgabe einer Mindestmenge an heißem Wasser (ca. 5 cc) ermöglicht, um die Bildung von Ablagerungen im Kaffeeauslauf zu vermeiden.
3.	REINIGUNG BRÜHGRUPPE	Diese Funktion erlaubt die Ausführung der Reinigung der Brühgruppe unter Verwendung der entsprechenden Tablette. (Informationen zu den Tabletten erhalten Sie beim Kundendienst).
	Anleitung befolgen	Vorgehensweise: Der Prozess beginnt mit "REINIGUNG BRÜHGRUPPE" Die Taste "Enter" drücken; auf dem Display "TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN" Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Tablette in die Brühgruppe einlegen und diese wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG LÄUFT" Die Maschine beginnt den Reinigungszyklus. Ist dieser beendet wird auf dem Display folgendes angezeigt: "BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND WASCHEN". Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Gruppe unter laufendem Wasser waschen. Die Brühgruppe wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG BEENDET OK DRÜCKEN". Die Taste "OK" drücken, um das Menü endgültig zu verlassen. Damit ist die Maschine nun betriebsbereit.
PROGRAMMIERUNG MILCH		
<small>NOPTION</small>	ANZEIGE	Beschreibung
1.	PROGRAMMIERUNG MILCH	Für die Speicherung der Milchmenge mit dem langen Druck der Getränkeaste. (siehe Abschnitt "PROGRAMMIERUNG MILCH").
Testmenü		

8.2.4 PROGRAMMIERUNG MILCH

"PROGRAMMIERUNG MILCH" ist eine direkter Bedienungsbehl für die Programmierung und Speicherung der Milchmenge für das jeweilige Getränk.

"PROGRAMMIERUNG MILCH" anwählen	Das Display zeigt das Programmierungssymbol (I) an
Die Taste für das zu programmierende Getränk gedrückt halten	Die Maschine beginnt die Ausgabe von Milch
Die Taste des gewählten Getränks loslassen, sowie die gewünschte Milchmenge erreicht ist	Die Maschine beendet die Milchausgabe.
Die Programmierung ist beendet.	Bei der nächsten Ausgabe des gewählten Getränks wird die programmierte Milchmenge ausgegeben.

(I) Während der Programmierung der Milch wird auf dem Display das in der Abbildung gezeigte Symbol angezeigt.



9 BETRIEB UND VERWENDUNG

 Vor der Benutzung der Maschine ist dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und die Funktionen der Maschine sollten dem Bediener vertraut sein.

 Nach einer längeren Nichtbenutzung des Geräts sollte vor der erneuten Inbetriebnahme der vorhergehende Abschnitt "Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach längerer Nichtbenutzung" nochmals gelesen werden.

 Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.

 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.

9.1 Zustände der Maschine

In Bezug auf die Stromversorgung kann sich die Maschine in folgenden Zuständen befinden:

Ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt

- Hauptschalter und allpoliger Netzschalter auf "0" (oder Stecker gezogen).
- Es ist nur der Sicherungsspeicher der programmierten Daten aktiv.

Eingeschaltet

- Hauptschalter und allpoliger Netzschalter auf "I" (Stecker eingesteckt).
- Alle Funktionen sind aktiv und das Display ist eingeschaltet.

Standby (Maschine ausgeschaltet, aber nicht vom Stromnetz getrennt)

- Hauptschalter auf "I".
- Wurden die Funktionen "AUTOMAT. EINSCHALTUNG", "FROSTSICHERUNG" gewählt, sind sie aktiv, ebenso die "UHRZEIT", das Display und der Sicherungsspeicher der programmierten Daten.
- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays ist ausgeschaltet.

9.2 Manuelle Einschaltung

Diese Einschaltung ist zu wählen, wenn sich die Maschine im Zustand "ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt" befindet. Die Hinweise im Abschnitt "Erste Einschaltung des Geräts" müssen beachtet werden.

9.3 Automatische, programmierte Einschaltung

Diese Einschaltung ist möglich, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet und die Funktion "AUTOMAT. EINSCHALTUNG" aktiv ist.

Die Einschaltung der Maschine erfolgt zur programmierten Uhrzeit.

9.4 Zeitweilige Einschaltung aus Standby

Ground coffee



Manuelle Einschaltung wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.

Diese erfolgt, wenn die in der Abbildung gezeigte Taste für 3 Sekunden gedrückt wird.

Die Maschine kehrt 30 Minuten nach dem letzten Vorgang automatisch in "STANDBY" zurück, wenn sie sich noch innerhalb des programmierten Standby-Zeitraums befindet.

9.5 Anwahl der Getränke

Dies sind die Voraussetzungen für die Auswahl eines Getränks:

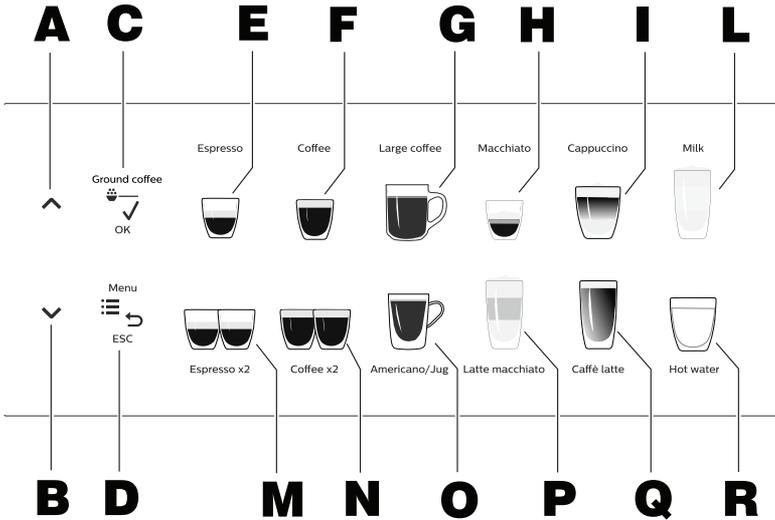
- nach dem Einschalten hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht. Andernfalls erscheint auf dem Display die Meldung "AUFHEIZEN LÄUFT";
- Es liegen keine Fehlerbedingungen vor, die die Getränkeausgabe verhindern. Andernfalls erscheint auf dem Display eine Fehlermeldung;
- Das gewählte Getränk ist freigegeben. Im gegenteiligen Fall zeigt die Tastatur das ausgeschaltete Getränkesymbol;

 Während der Ausgabe eines Getränkes:

- Das Display zeigt das Symbol des gerade ausgegebenen Getränks an.

Die dem gewünschten Getränk entsprechende Taste drücken.

 Die Ausgabetasten müssen für ca. 1 Sek. gedrückt werden.



AUSGABETABELLE				
Ausgabe	Tastenabfolge	Menge	Ausgabemenge	Beschreibung
Kaffee Ausgaben aus frisch gemahlenem Kaffee	E	1	tief	Bei der Lieferung sind die Maschinen auf Standardwerte programmiert.
	M	2	tief	
	F	1	hoch	
	N	2	hoch	
Vorgemahlener Kaffee Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlenem Kaffees	C + E	1	tief	Diese Ausgaben sind nur für Einzelportionen unter Verwendung vorgemahlener und zum Zeitpunkt der Zubereitung eingefüllten Kaffees programmierbar: Nachdem die Taste C einmal gedrückt wurde, über die Klappe für vorgemahlener Kaffees eine Kaffeeportion einfüllen. Das in der Kombinationen mit vorgemahlener Kaffee verfügbare Getränk auswählen.
	C + F	1	hoch	
	C + G	1		
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Kaffee in der Karaffe Automatische Ausgabe mit mehreren Kaffeerausgaben	O (1÷8 Mal), OK	1÷8		Es können bis zu 8 Ausgaben in denselben Behälter programmiert werden (max 2,5 l). Hierfür werden die Taste O und nachfolgend die Taste OK gedrückt. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Portionen angezeigt. Nach der Ausgabe von 2,5 Litern 2 Minuten warten, bevor eine neue Ausgabe erfolgen kann.
Large coffee/Ice Americano (Korea) Getränk aus Kaffee, bei dem heißes Wasser (Large coffee) oder kaltes Wasser (ICE Americano) hinzugefügt werden kann	G	1		



AUSGABETABELLE			
Kaffee Macchiato Ausgabe mit gemahlenem Kaffee mit einer kleinen Portion Milch	(*), H	(*)	Getränk aus frisch gemahlenem Kaffee, dem eine kleine Portion heißer Milch zugefügt wird.
Latte Macchiato Ausgabe mit heißer Milch und einer kleinen Portion gemahlenem Kaffee	(*), P	(*)	Getränk aus heißer Milch und frisch gemahlenem Kaffee.
Cappuccino Ausgabe mit heißer Milch und einer Portion gemahlenem Kaffee	(*), I	(*)	Getränk aus frisch gemahlenem Kaffee und heißer Milch.
Caffè Latte Ausgabe mit gemahlenem Kaffee mit einer Portion Milch	(*), Q	(*)	Getränk aus frisch gemahlenem Kaffee und heißer Milch.
Heiße Milch Ausgabe unter Verwendung von Milch	(*), L	(*)	
Heißwasser (Fehlt beim Modell COFFEE) Ausgabe mit Wasser	R (1 ÷ 8 Mal), OK	1 ÷ 8	Es können bis zu 8 Ausgaben in denselben Behälter programmiert werden (max: 1 l). Hierfür werden die Taste R und nachfolgend die Taste OK gedrückt. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Portionen angezeigt.

Hinweise:

Die Bezeichnungen "hoch = groß" und "tief = klein", beziehen sich auf die zwei unterschiedlichen Ausgabemengen.

(*) = siehe Kapitel "Programmierung Milch"

 Obwohl alle Tasten bereits im Werk auf Standardwerte programmiert wurden, muss kontrolliert werden, ob das zubereitete Getränk den gewünschten Eigenschaften entspricht.

 Im gegenteiligen Fall müssen die Ausgabetasten programmiert werden (siehe Kapitel "Programmierung der Ausgabetasten").

 Sollten während der Ausgabephase abnormale Zustände eintreten (Störungen oder Fehlen von Produkten), werden auf Display die Informationen zu den Ursachen angezeigt, die die Sperre ausgelöst haben.

 Die Meldungen und die speziellen Anzeigen werden im Kapitel "Problemlösung - Troubleshooting" aufgeführt.

9.6 Dampf

(Fehlt beim Modell COFFEE)

- Die Dampfdüse in das zu erwärmende Getränk tauchen.
- Den Dampfausgaberegler im Gegenuhrzeigersinn drehen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur das Ventil schließen (im Uhrzeigersinn drehen).

 Die Dampfdüse nach jeder Verwendung mit einem Tuch oder Schwamm (feucht und sauber) reinigen, um die Reste des erwärmten Getränks zu entfernen.

(*) Vor jeder Ausgabe den Ansaugschlauch in den Milchbehälter stecken.

(**) Die Crema-Menge mit der Nadel einstellen (siehe Abschnitt "Einstellung der Crema").

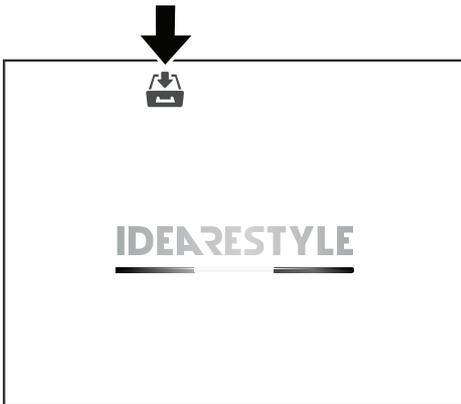
9.7 Programmierung der Ausgabetasten

Die Ausgabemenge der den einzelnen Tasten zugeordneten Getränke kann direkt über das Bedienfeld programmiert werden.

Die Tasten werden wie folgt programmiert oder umprogrammiert:

Kaffeemenge:

- Die Maschine einschalten und gebrauchsfertig machen.
- Den Behälter unter den entsprechenden Auslauf stellen.
- Die Taste für das zu programmierende Kaffeetränk gedrückt halten.
- Das Display zeigt das Programmierungssymbol an, wie in der Abbildung gezeigt.



- Die Taste loslassen, um die ausgegebene Portion zu speichern.

Milchmenge:

Bei der Option "PROGRAMMIERUNG MILCH" handelt es sich um einen Bedienungsbehl im Programmmenü.

Siehe hierzu Kapitel 8, Abschnitt 8.2.6.

9.8 Displayanzeigen

 Es folgt eine Auflistung der Alarmer (zusätzlich zu den bereits behandelten), die auf dem Display angezeigt werden, sowie der Umstände, durch die sie ausgelöst werden.

STANDBY

Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "I") und die Funktion der automatischen Ein- und Ausschaltung ist aktiviert (siehe Abschnitt "Beschreibung der Meldungen des Programmmenüs").

ENTLÜFTUNG DES SYSTEMS

Wird angezeigt, wenn während der Ausgabe eines beliebigen Getränks festgestellt wird, dass sich in den Durchlauferhitzern kein Wasser befindet.

Nachdem sichergestellt worden ist, dass im Verteilernetz Wasser vorhanden ist, die Taste "Up" (beim Modell COFFEE) drücken, bis ein gleichmäßiger Wasserstrahl aus der Heißwasserdüse und aus dem Kaffeeauslauf austritt. Beim Modell "COFFEE" tritt das Wasser nur aus dem Auslauf aus.

SATZBEHÄLTER LEEREN

Erscheint wenn der Kaffeesatzbehälter fast voll ist (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).

Es können aber weitere Ausgaben erfolgen.

AUSSER BETRIEB - SATZBEHÄLTER LEEREN

Der Kaffeesatzbehälter ist ganz voll (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).

Der Maschinenbetrieb ist gesperrt und solange der Behälter nicht geleert wird, können keine weiteren Ausgaben erfolgen.

TÜR SCHLIESSEN

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

SATZBEHÄLTER EINSETZEN

Der Kaffeesatzbehälter wurde nicht richtig eingesetzt.

BRÜHGRUPPE EINSETZEN

Die Brühgruppe wurde nicht richtig eingesetzt.

BRÜHGRUPPENFEHLER

Die Brühgruppe führt ihren Arbeitszyklus nicht korrekt durch; die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

PUMPENFEHLER 1-2 oder 3-4

Bei einer der Pumpen liegt ein Defekt vor. Die Maschine kann weiterhin betrieben werden, es muss jedoch der KUNDENDIENST gerufen werden.

SENSORFEHLER 1 2

Wird angezeigt, wenn ein Temperatursensor defekt ist. Die Maschine ausschalten und den KUNDENDIENST rufen.

TEMPERATURFEHLER

Wird angezeigt, wenn einer der Widerstände der Durchlauferhitzer defekt ist. Die Maschine ausschalten und den KUNDENDIENST rufen.

Alarm Filter

Die Maschine erfordert diesen Eingriff nach der Ausführung der programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Wartung des Enthärtungsfilters muss vom Betreiber vorgenommen werden, während der Austausch des Einsatzes durch den KUNDENDIENST durchgeführt wird. Die Eingriffe hängen von den Betriebszyklen der Maschine ab, die vom Wartungstechniker eingestellt werden können.

WARTUNG

Erscheint wenn die Maschine gewartet werden muss bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und den Kundendienst rufen.

Die Wartungsintervalle werden von einer bestimmten Anzahl von Betriebszyklen der Maschine bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.

9.9 Ausschaltung der Maschine

Programmierte automatische Ausschaltung

Diese Ausschaltung ist möglich, wenn die Funktion "Automat. Einschaltung" aktiv ist und die Programmierung der "Zeiten on/off" durchgeführt wurde.

Zum programmierten Zeitpunkt schaltet die Maschine in den Zustand "Standby" um.

Manuelle Ausschaltung

Auf diese Weise ist die Maschine auszuschalten, wenn die Funktion "Automat. Einschaltung" nicht aktiv ist.

Dazu den Hauptschalter oder den allpoligen Netzschalter auf "0" stellen oder den Netzstecker ziehen.

10 REINIGUNG UND WARTUNG

-  Bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten gleich welcher Art ausgeführt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden, indem die Schalter in die Position "OFF" gestellt werden und die Stromversorgung durch Ziehen des Netzsteckers abgenommen wird. Darüber hinaus ist abzuwarten, bis das Gerät abkühlt.
-  Im Fall von Betriebsstörungen muss das Gerät unverzüglich ausgeschaltet und durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung abgenommen werden. Wenden Sie sich dann an die nächstgelegene Kundendienststelle.
- 10.1 Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb**
-  Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuernden Schwämmen gereinigt werden.
-  Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.
-  Keine Reinigungsarbeiten durchführen, wenn sich die Maschine im Zustand "Standby" befindet.
-  Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten.
-  Keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten, das feuchte Tuch oder den Schwamm vor der Benutzung auf dem Gerät auswringen.

Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

Regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer des Geräts und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.

Für einen einwandfreien Betrieb des Geräts empfehlen wir die Einhaltung der Bestimmungen und Zeitangaben des "WARTUNGSPANS".

Wird mit dem Cappuccinatore (Modell CAPPUCCINO) länger als 1 Stunde keine Milch aufgeschäumt, muss vor der nächsten Produktausgabe ein Reinigungszyklus desselben durchgeführt werden (siehe Kapitel "Reinigung des Cappuccinatore").

10.2 Reinigung und planmäßige Wartung

 Alle Bestandteile dürfen nur mit lauwarmem Wasser und ohne Verwendung von Reinigungs- oder Lösungsmitteln, die ihre Form oder Funktionstüchtigkeit verändern könnten, gereinigt werden.

 Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.

 Die elektrischen Teile nicht mit feuchten Tüchern bzw. fettlösenden Reinigungsmitteln säubern. Pulverreste mit einem trockenen Druckluftstrahl oder mit einem antistatischen Tuch entfernen.

10.2.1 Wartungsplan

ZU REINIGENDER TEIL	Wartung	A	B	C	D
Kaffeeauslauf	Siehe Abschnitt "Reinigung Kaffeeauslauf".	x	-	-	-
Brühgruppe	Siehe Abschnitt "Reinigung Brühgruppe".	x	-	-	-
Abtropfschale und entsprechender Rost	Siehe Abschnitt "Reinigung Abtropfschale und entsprechender Rost".	x	-	-	-
Kaffeesatzbehälter	Siehe Abschnitt "Reinigung Kaffeesatzbehälter".	x	-	-	-
Dampf- und Heißwasserdüse	Siehe Abschnitt "Reinigung Dampf- und Heißwasserdüse".	x	-	-	-
Cappuccinatore	Siehe Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore".	x	-	-	-
Beheizte Tassenabstellfläche	Siehe Abschnitt "Reinigung der beheizten Tassenabstellfläche".	-	x	-	-
Kaffeebohnenbehälter	Siehe Abschnitt "Reinigung Behälter".	-	x	-	-

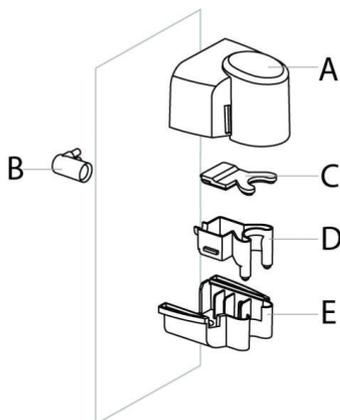
- A** Jeden Tag
B Jede Woche
C Bei jeder Befüllung
D Jeden Monat

10.2.2 Reinigung Kaffeeauslauf

10.2.2.1 Manuelle Reinigung Kaffeeauslauf

Es können entfernt werden:

- die obere Schutzabdeckung des Auflaufs durch Herausziehen;
- die untere Schutzabdeckung des Auslaufs durch Lösen des unteren Griffs;
- der Kaffeeauslauf durch Herausziehen;
- der Kaffeeanschluss durch Drehen um ca. 90°.



- A** obere Schutzabdeckung
B Kaffeeanschluss
C-D Kaffeeauslauf
E untere Schutzabdeckung

10.2.2.2 Automatische Reinigung Kaffeeauslauf

Die Vorgehensweise wird im Kapitel "Beschreibung der Meldungen des Programmenüs", Punkt "REINIGUNG AUSLAUF" beschrieben.

10.2.3 Reinigung der Brühgruppe

10.2.3.1 Manuelle Reinigung der Brühgruppe

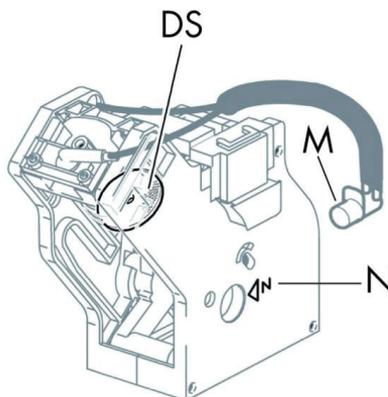
 Vor der Reinigung die Kaffeebohnen verbrauchen.

Die Gruppe wird regelmäßig mit den entsprechenden Tabletten gereinigt.

- Die Brühgruppe am Griff anfassen, die mit "PRESS" gekennzeichnete Taste drücken und die Brühgruppe herausziehen.
- Mit reichlich lauwarmem Wasser spülen.

Keine Reinigungsmittel dazu benutzen.

- Das obere Sieb leicht mit einem Kunststofföfel abkratzen.



- DS** Oberes Sieb
M Griff
N Grundstellung

10.2.3.2 Automatische Reinigung der Brühgruppe

Die Vorgehensweise wird im Kapitel "Beschreibung der Meldungen des Programmenüs" im Punkt "REINIGUNG BRÜHGRUPPE" beschrieben.

10.2.4 Reinigung Abtropfschale und entsprechender Rost

Die Abtropfschale aus der Maschine nehmen und unter laufendem Wasser spülen. Den Rost besonders sorgfältig reinigen.

10.2.5 Reinigung Kaffeesatzbehälter

Die Abtropfschale herausnehmen, den Kaffeesatzbehälter herausziehen und unter laufendem Wasser reinigen.

10.2.6 Reinigung Dampf- und Heißwasserdüse (Fehlt beim Modell COFFEE)

Die Düsen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Sollten die Düsen verstopft sein, die Endstücke der Ausläufe abmontieren und die Düsen mit einer Nadel öffnen.

10.2.7 Reinigung der beheizten Tassenabstellfläche

Die beheizte Tassenabstellfläche mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

10.2.8 Reinigung der Behälter

Zur Reinigung des Kaffeebohnenbehälters wie folgt vorgehen:

- Die Abdeckung des Kaffeebehälters schließen;
- einige Testkaffees ausgeben, damit alle Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk entleert werden;
- Die Schrauben mit dem mitgelieferten Werkzeug vom Behälter entfernen;
- den Behälter nach oben herausziehen und Kaffeebohnenrückstände mit einem Sauger entfernen;
- das Innere des Behälters auswaschen und sorgfältig abtrocknen, bevor er wieder eingebaut wird.

Für die Reinigung des Behälters der Instantprodukte:

- den Behälter herausnehmen;
- das Innere des Behälters auswaschen und sorgfältig abtrocknen, bevor er wieder eingebaut wird.

10.2.9 Reinigung des Cappuccinatore

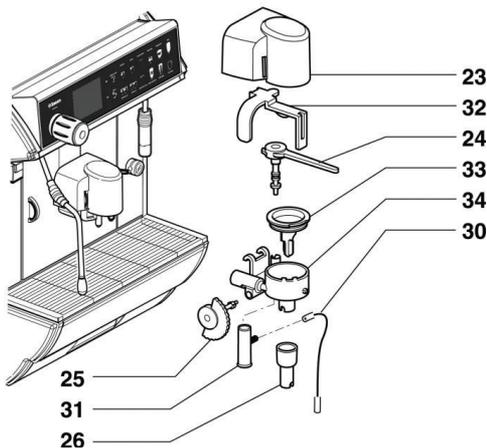
 Den Cappuccinatore nicht reinigen, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.

 Den CAPPUCCINATORE nach jeder Benutzung reinigen, um zu vermeiden, dass sich die Rückstände erhärten.

 Alle abnehmbaren Teile müssen unter laufendem Wasser gereinigt und gespült werden.

Um die Komponenten des Cappuccinatore einzeln reinigen zu können, müssen folgende Teile abgenommen werden:

- die obere Schutzabdeckung durch Herausziehen;
- den Cappuccinatore zu sich heranziehen;
- die Gabel;
- den Hebel zur Crema-Regulierung;
- den Hebel zur Temperaturregelung;
- die Gehäuseabdeckung des Cappuccinatore;
- den Anschluss der Verbindung zwischen Ansaugschlauch und Cappuccinatore-Gehäuse;
- der Milchauslauf;
- den Milchanauschlauch.



- 23 obere Schutzabdeckung
- 24 Hebel zur Crema-Regulierung
- 25 Hebel zur Temperaturregelung
- 26 Milchauslauf
- 29 Cappuccinatore
- 30 Milchansaugschlauch
- 31 Anschluss
- 32 Gabel
- 33 Gehäuseabdeckung des Cappuccinators

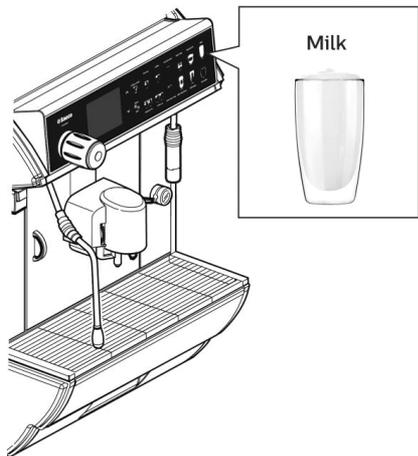
Reinigungszyklen der Schläuche

Für die Ausführung eines Reinigungszyklus der Leitungen wie nachfolgend beschrieben vorgehen:

- Den Milchansaugschlauch in einen Behälter mit Wasser tauchen

⚠ Das Wasser darf nicht heiß sein.

- die in der Abbildung gezeigte Taste drücken



- Warten, bis kein Wasser mehr ausfließt.

10.3 Außerplanmäßige Wartung

Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen. Sie liegen daher ausschließlich in der Kompetenz des Wartungstechnikers.

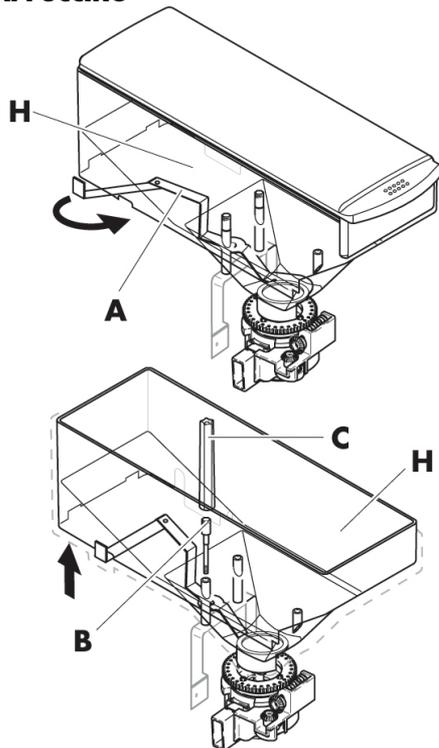
10.3.1 Mahlwerkblockierung

- Fremdkörper zwischen den Kaffeebohnen können zu einer Blockierung des Mahlwerks und in der Folge zur Sperre des Maschinenbetriebs führen. Dies wird von der Meldung "MAHLWERKFEHLER" (auf dem Display) angezeigt.
- In diesem Fall müssen das Mahlwerk geöffnet und der Fremdkörper entfernt werden.

10.3.1.1 Ein- und Ausbauen des Mahlwerks

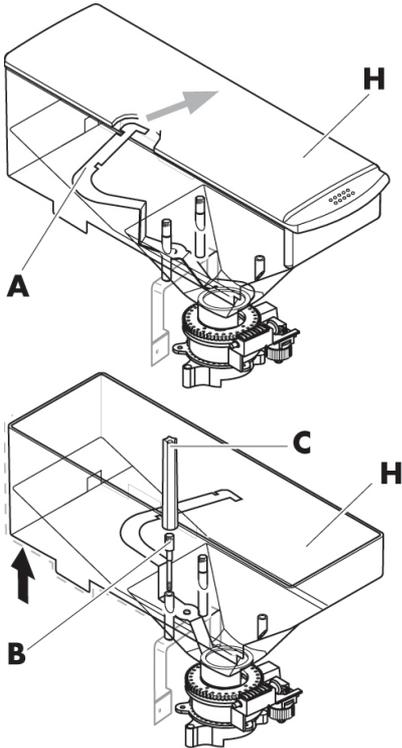
- Die Abdeckung des Kaffeebehälters schließen;
- Die Schrauben mit dem mitgelieferten Werkzeug vom Behälter entfernen. Den Behälter nach oben aus der Maschine ziehen.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO



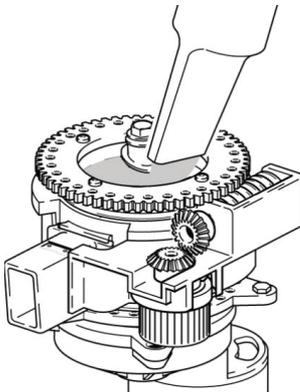
101

Mod. DUO

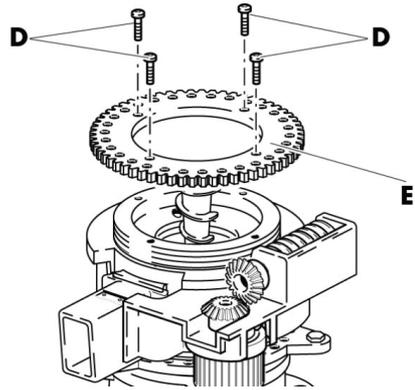


- A** Abdeckung
- B** Schrauben
- C** Werkzeug
- H** Bohnenbehälter

- Die Kaffeebohnen am Eingang des Mahlwerks mit einem Staubsauger aufsaugen.



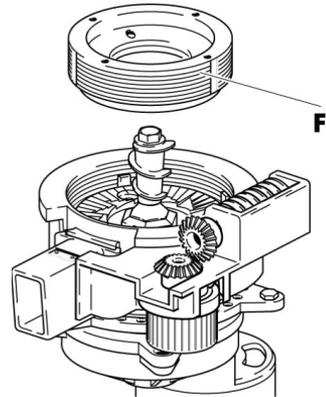
- Die Schrauben entfernen.
- Das Zahnrad entfernen.



- D** Schrauben
- E** Zahnrad

- Die Einstellmutter aufschrauben und entfernen und beide Mahlwerke mit einem Staubsauger und einem Pinsel reinigen.

 Den Verschleißzustand der Mahlwerke überprüfen und diese im Fall sichtbarer Beschädigungen austauschen.

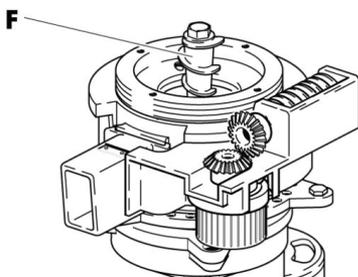


- F** Einstellmutter

Das Mahlwerk wie folgt wieder einbauen:

- Die Einstellmutter bis zum Anschlag festschrauben und dann eine 1/2 Umdrehung weit lockern.

-  Die Lockerung der Einstellmutter um 1/2 Umdrehung ist unbedingt notwendig, um eine Blockierung und Beschädigung der Mahlwerke zu vermeiden.

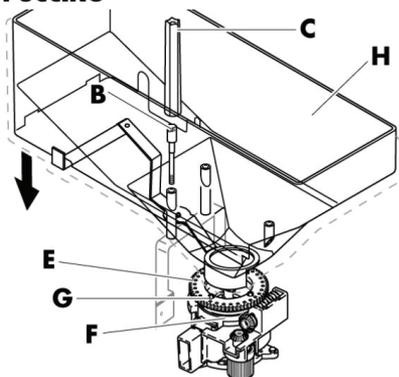


- Das Zahnrad wieder anbringen und die Schrauben festziehen.
- Den Bohnenbehälter wieder an seinen Platz zurücksetzen.

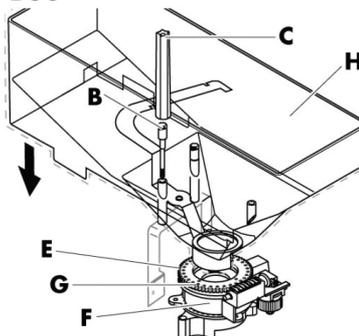
-  Dabei auf die Position der Dichtung achten: sie muss sich korrekt ins Zahnrad und in die Mutter einfügen.

- Den Behälter befestigen, indem die Schrauben mit dem Werkzeug festgezogen werden.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO



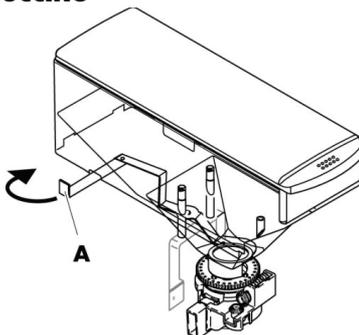
Mod. DUO



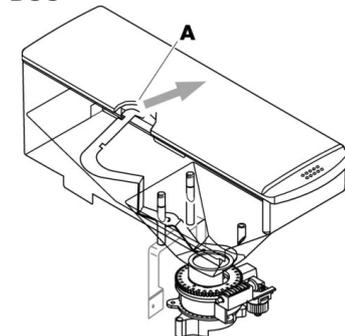
- Die Abdeckung öffnen.

-  Um den normalen Betrieb der Maschine wieder aufnehmen zu können, muss der Mahlgrad neu eingestellt werden.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO



Mod. DUO



A Abdeckung

II PROBLEMLÖSUNG

Es folgt eine Auflistung einiger eventuell auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Erscheint in der Spalte "Hinweise/Empfohlene Eingriffe" das Symbol "Wartungstechniker", muss der Eingriff vom Wartungstechniker durchgeführt werden.

Funktionsstörung	Ursache	Hinweise/Empfohlene Eingriffe	
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Keine Spannung vorhanden	Folgendes überprüfen:	
		ob der Stecker ans Stromnetz angeschlossen ist	
		ob der allpolige Netzschalter (wenn vorhanden) eingeschaltet ist	
		ob die Sicherungen der elektrischen Anlage intakt sind	
	den Zustand der elektrischen Anschlüsse kontrollieren		
Auf dem Display erscheint: "Satzbehälter voll"	Der Kaffeesatzbehälter ist voll	Den Kaffeesatzbehälter leeren und wieder korrekt einsetzen	
Mahlwerkfehler	Das Mahlwerk ist blockiert	Das Mahlwerk reinigen (Abs. "Mahlwerkblockierung")	
Anstelle des Kaffees fließt nur Wasser aus	Es wurde die Anwahltaaste für vorgemahlene Kaffee gedrückt, jedoch kein Pulverkaffee in den entsprechenden Behälter gefüllt	Eine Portion Kaffee in den Behälter geben und den Zyklus wiederholen	
Es tritt weder Wasser noch Dampf aus	Die Öffnung der Dampf-/Heißwasserdüse ist verstopft	Mit einer dünnen Nadel reinigen	
Der Kaffee fließt zu schnell aus	Der Mahlgrad ist zu grob	Den Mahlgrad um einen Grad feiner stellen	
Der Kaffee fließt zu langsam aus	Der Mahlgrad ist zu fein	Den Mahlgrad um einen Grad gröber stellen	
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tasse wurde nicht vorgewärmt	Die Tasse auf der beheizten Tassenabstellfläche vorwärmen	
	Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht	Das Erreichen der optimalen Temperatur abwarten	
Der Kaffee hat wenig Crema	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu fein oder zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad kontrollieren (wenn vorgemahlen)	
Die Maschine braucht zu lange für die Erwärmung, die Wasserdurchlaufmenge ist gering	Der Maschinenkreislauf ist verkalkt	Die Maschine entkalken	
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung	Die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten	
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung	Die Brühgruppe mit der Hand drehen, bis sie sich in ihrer Grundstellung befindet; der Bezugspunkt auf der Welle muss mit dem Pfeil übereinstimmen	
Der Cappuccinatore gibt keine Milch aus	Die Temperatur der zu benutzenden Milch ist nicht ausreichend niedrig (siehe Hinweise)	Den Hebel für die Temperatureinstellung nach unten drehen	
	Es ist keine Milch mehr im Behälter	Den Milchbehälter füllen	

12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

12.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

Zur Aufstellung des Geräts an einer anderen Stelle wie folgt vorgehen:

- das Gerät von allen Versorgungsnetzen trennen;
- die allgemeine Reinigung des Geräts vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren und die Türen schließen;
- das Gerät gemäß den Hinweisen unter dem Punkt "Auspacken und Aufstellung" am Aufstellungsort anheben und aufstellen.

12.2 Nichtbenutzung und Einlagerung

Soll das Gerät eingelagert oder für einen längeren Zeitraum außer Betrieb genommen werden, so müssen die unter dem Punkt "Neuaufstellung an einem anderen Ort" beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden:

- das Gerät in eine Plane hüllen, um es vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen;
- das Gerät an einem geeigneten Ort abstellen (die Temperatur darf nicht unter 1°C liegen). Keine Kartons oder Ausrüstungen auf dem Automaten ablegen.

13 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG



BENUTZERINFORMATION

gemäß Art. 13 der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, hinsichtlich der Verringerung des Einsatzes von Gefahrenstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung".

Das Symbol mit dem durchgestrichenen Mülleimer auf dem Gerät oder auf seiner Verpackung gibt an, dass das Produkt zum Ende seines Betriebslebens getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Wertstofftrennung dieses Geräts am Ende seines Betriebslebens wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der das Gerät der Entsorgung zuführen möchte, muss sich daher den Hersteller wenden, und den Vorgaben folgen, die dieser für die Wertstofftrennung von Altgeräten umsetzt.

Die geeignete Entsorgung über die Wertstofftrennung und die Zuführung des außer Betrieb genommenen Geräts in das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung tragen zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und ermöglichen die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die ungesetzliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer zieht die Verhängung von Verwaltungsstrafen gemäß der geltenden Gesetzgebung nach sich.

