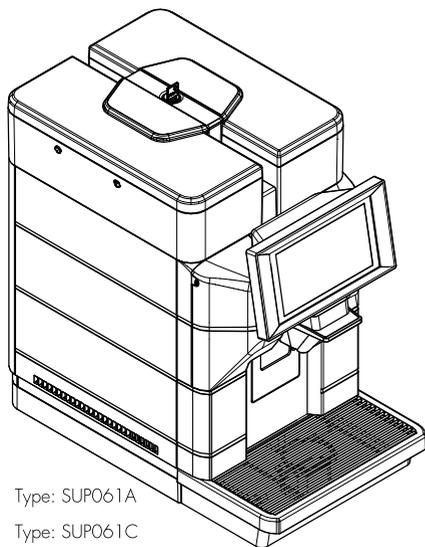


# MAGIC

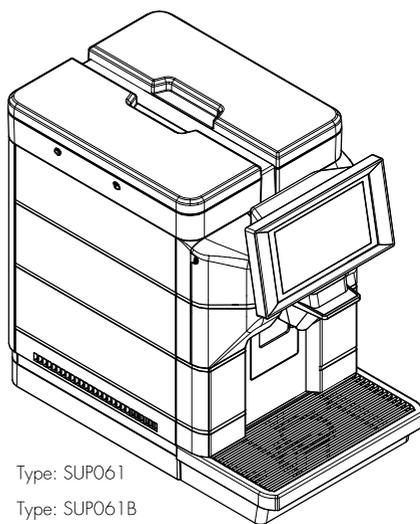
**M2/B2**

**M1/B1**



Type: SUP061A

Type: SUP061C



Type: SUP061

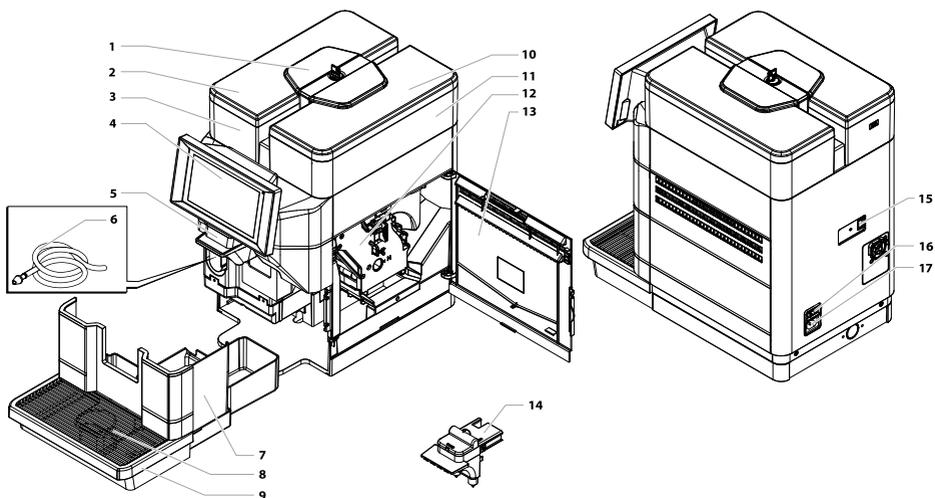
Type: SUP061B

## BEDIENUNG UND WARTUNG

**CE**

# HAUPTBESTANDTEILE

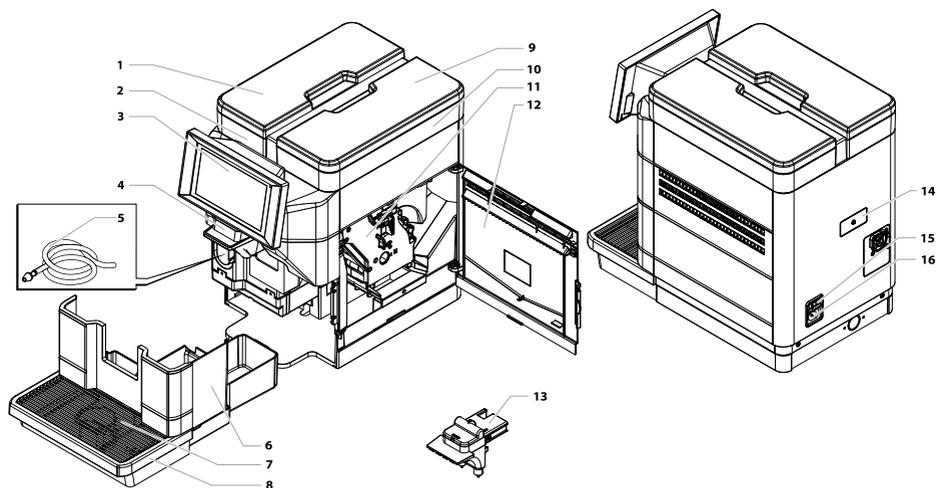
## HAUPTBESTANDTEILE VERSION M2/B2



<b>1</b>	Tankdeckel mit Schloss
<b>2</b>	Deckel Wassertank
<b>3</b>	Wassertank
<b>4</b>	Bedienfeld Touchscreen
<b>5</b>	Mobile Auslaufdüse
<b>6</b>	Saugschlauch für den Cappuccinatore (*nur Version M2)
<b>7</b>	Kaffeersatzbehälter
<b>8</b>	Tassenabstellrost
<b>9</b>	Abtropfschale

<b>10</b>	Deckel Kaffeebohnenbehälter
<b>11</b>	Kaffeebohnenbehälter
<b>12</b>	Brühgruppe
<b>13</b>	Zugriffstür Servicefach
<b>14</b>	Cappuccinatore (*nur Version M2)
<b>15</b>	USB-Port
<b>16</b>	Hauptschalter
<b>17</b>	Wannenbuchse

# HAUPTBESTANDTEILE VERSION M1/B1



<b>1</b>	Deckel Wassertank
<b>2</b>	Wassertank
<b>3</b>	Bedienfeld Touchscreen
<b>4</b>	Mobile Auslaufdüse
<b>5</b>	Saugschlauch für den Cappuccinatore (*nur Version M1)
<b>6</b>	Kaffeesatzbehälter
<b>7</b>	Tassenabstellrost
<b>8</b>	Abtropfschale

<b>9</b>	Deckel Kaffeebohnenbehälter
<b>10</b>	Kaffeebohnenbehälter
<b>11</b>	Brühgruppe
<b>12</b>	Zugriffstür Servicefach
<b>13</b>	Cappuccinatore (*nur Version M1)
<b>14</b>	USB-Port
<b>15</b>	Hauptschalter
<b>16</b>	Wannenbuchse

## SICHERHEITSHINWEISE

- ⚠ Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Das heiße Wasser und der Dampf können Verbrennungen verursachen!**
- ⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Instandhaltung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.
- ⚠ Sachgemäßer Gebrauch**
- ⚠ Die Maschine ist ausschließlich für den Betrieb in Büros oder Kleinbetrieben vorgesehen.
- ⚠ Diese Maschine darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren (und darüber) und 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.
- ⚠ Stromversorgung**
- ⚠ Die Maschine darf nur vom Betreiber an die entsprechende Stromversorgung angeschlossen werden.
- ⚠ Netzkabel**
- ⚠ Die Maschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden.
- ⚠ Sollten das Kabel und/oder der Stecker defekt sein, so ist unverzüglich der Betreiber zu benachrichtigen.

- ⚠ Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden.
- ⚠ Die Maschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen oder Füßen berührt werden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.
- ⚠ **Schutz anderer Personen**
- ⚠ Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit der Maschine und/oder der Verpackung spielen können.
- ⚠ Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder andere Personen richten.
- ⚠ Die Heißwasserdüse keinesfalls mit den Händen direkt berühren. Dabei sollten stets die entsprechenden Handgriffe oder Drehknöpfe benutzt werden.
- ⚠ **Verbrühungsgefahr**
- ⚠ Die Heißwasserdüse und/oder den Kaffee-/Produktauslauf nicht berühren.
- ⚠ **Brandschutz**
- ⚠ Im Fall eines Brands einen Kohlendioxidlöcher (CO<sub>2</sub>) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöcher einzusetzen.
- ⚠ **Raumbedarf für Betrieb und Wartung**
- ⚠ Die Maschine muss vom Betreiber gemäß den zum Zeitpunkt der Installation der Maschine geltenden Sicherheitshinweise installiert werden.

- ⚠ Die Versetzung der Maschine darf nur vom Betreiber ausgeführt werden.
- ⚠ Die Maschine darf nicht im Freien betrieben werden.
- ⚠ Die Maschine nicht in Bereichen installieren, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.
- ⚠ Die Maschine keinesfalls in der Nähe von offenem Feuer und/oder glühenden Gegenständen aufstellen, da das Gehäuse sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.
- ⚠ Nicht in Räumen verwenden, in denen die Temperatur auf oder unter 2°C sinken oder auf über 32°C steigen kann. Falls die Maschine doch einmal diese Bedingungen erreichen sollte, so ist der Betreiber für eine Sicherheitskontrolle heranzuziehen.
- ⚠ Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.
- ⚠ Die Maschine muss an einem Ort installiert werden, an dem es von qualifiziertem Personal kontrolliert werden kann.
- ⚠ **Reinigung**
- ⚠ Bevor die Maschine gereinigt wird, muss der Hauptschalter auf OFF (0) gestellt und dann der Stecker von der Steckdose genommen werden. Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.
- ⚠ Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!
- ⚠ Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.
- ⚠ Die Maschine sollte keinesfalls mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ⚠ Das Gerät und seine Bestandteile müssen nach einer längeren Nichtbenutzung gereinigt und gewaschen werden.

- ⚠ Verwendung von Milch (\*nur Versionen M2 und M1).**
- ⚠ Die Verwendung und die Aufbewahrung der Milch müssen gemäß der Hinweise auf der Originalverpackung des Herstellers erfolgen.
  - ⚠ Bei einer eventuellen für den Verzehr ungeeigneten Verwendung der Milch wird keine Haftung übernommen.
  - ⚠ Milch muss kalt aufbewahrt werden, da hohe Temperaturen dazu führen, dass die Milch sauer wird; aus diesem Grunde muss der Cappuccinatore nach jeder Benutzung wie im Handbuch beschrieben gereinigt werden.
- ⚠ Aufbewahrung der Maschine**
- ⚠ Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist diese auszuschalten und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- ⚠ An einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.**
- ⚠ Reparaturen / Wartungsarbeiten**
- ⚠ Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden, unverzüglich den Netzstecker ziehen und den Betreiber oder den Fachtechniker benachrichtigen.
  - ⚠ Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.
  - ⚠ Nur der Betreiber dieses Services und/oder der Techniker dürfen Arbeiten und Reparaturen vornehmen.
  - ⚠ Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die über Kenntnis und Erfahrung bei der Verwendung der Maschine verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

# INHALT

<b>1</b>	<b>EINFÜHRUNG IN DIE..... 9</b>	
	<b>VERWENDUNG DES HANDBUCHS.. 9</b>	
1.1	Vorwort..... 9	
1.2	Verwendete Symbole..... 9	
<b>2</b>	<b>INFORMATIONEN ZUM GERÄT..... 11</b>	
2.1	Informationen für den Wartungstechniker..... 11	
2.2	Beschreibung und vorgesehene Verwendung 11	
2.3	Kennzeichnung des Geräts..... 12	
2.4	Technische Daten - Version M2 und B2..... 13	
2.5	Technische Daten - Version M1 und B1..... 14	
<b>3</b>	<b>SICHERHEIT..... 15</b>	
3.1	Vorwort..... 15	
3.2	Allgemeine Sicherheitshinweise..... 15	
3.3	Anforderungen an den Bediener..... 16	
3.4	Restrisiken..... 16	
<b>4</b>	<b>VERSETZUNG UND LAGERUNG..... 17</b>	
4.1	Abladen und Bewegung..... 17	
4.2	Lagerung..... 17	
<b>5</b>	<b>INBETRIEBNAHME..... 18</b>	
5.1	Hinweise..... 18	
5.2	Auspacken und Aufstellung..... 19	
5.3	Anschluss an das Stromnetz..... 20	
<b>6</b>	<b>BESCHREIBUNG DER..... 22</b>	
	<b>BEDIENELEMENTE..... 22</b>	
6.1	Hauptschalter..... 22	
6.2	Bedienfeld Touchscreen..... 22	
6.3	Betrieb bei normaler Benutzung..... 23	
<b>7</b>	<b>BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME... 24</b>	
7.1	Öffnung obere Abdeckung..... 24	
7.2	Kaffeemischungen..... 24	
7.3	Befüllen mit Kaffeebohnen..... 24	
7.4	Füllung des Wassertanks..... 25	
7.5	Messung und Einstellung der Wasserhärte... 26	
7.6	Wasserfilter..... 27	
7.7	Schließung obere Abdeckung..... 28	
7.8	Einstellung des Mahlgrads..... 29	
7.9	Einstellung "Aroma" - Menge gemahlener.... 29	
	Kaffee.....	
7.10	Einstellung der Getränke-Auslaufdüse..... 29	
7.11	Einschalten / Ausschalten der Maschine..... 30	
7.12	Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach..... 31	
	längerer Nichtbenutzung.....	
7.13	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in... 32	
	Berührung kommen.....	
7.14	Betrieb des Geräts..... 32	
<b>8</b>	<b>PROGRAMMENÜ..... 33</b>	
8.1	Zugriff auf die Programmiermenüs..... 33	
8.2	Beschreibung der Tasten in der..... 34	
	Programmierungsphase.....	
8.3	Werteingabe..... 35	
8.4	Programmmenü..... 36	
8.5	Einstellung Passwort Benutzerprofile..... 49	
<b>9</b>	<b>BETRIEB UND VERWENDUNG..... 50</b>	
9.1	Einschalten der Maschine..... 50	
9.2	Aufheizen und Spülung..... 51	
9.3	Spülzyklus/Selbstreinigung..... 51	
9.4	Energiesparen..... 52	
9.5	Ausgabe von reinen Kaffeegetränken..... 52	
9.6	Ausgabe von Getränken mit Milch..... 53	
9.7	Heißwasserausgabe..... 54	
9.8	Betrieb der Maschine mit Guthaben..... 55	
9.9	Kaffeersatzbehälter und Abtropfschale leeren 55	
<b>10</b>	<b>REINIGUNG UND WARTUNG..... 57</b>	
10.1	Allgemeine Hinweise für einen..... 57	
	einwandfreien Betrieb.....	
10.2	Reinigung und planmäßige Wartung..... 58	
<b>11</b>	<b>PROBLEMLÖSUNG..... 73</b>	
11.1	Anzeigen..... 73	
11.2	Probleme - Ursachen - Abhilfen..... 74	
<b>12</b>	<b>AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG. 75</b>	
12.1	Neuaufstellung an einem anderen Ort..... 75	
12.2	Nichtbenutzung und Einlagerung..... 75	
<b>13</b>	<b>HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG... 76</b>	

# I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

## I.1 Vorwort

 Die vorliegende Anleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil der Maschine dar und muss aufmerksam gelesen werden, um einen korrekten Gebrauch des Einsatzes in Übereinstimmung mit den grundlegenden Sicherheitsanforderungen zu gewährleisten.

 Im vorliegenden Handbuch sind alle erforderlichen technischen Informationen für die korrekte Bedienung, Installation, Reinigung und Wartung der Maschine aufgeführt.

 Vor der Ausführung von Arbeitsvorgängen aller Art sollten diese Unterlagen stets gelesen werden.

Dieser Artikel wird von SaGa Coffee S.p.A. vermarktet, die für das Produkt mit ihrem Namen steht. Saeco ist ein eingetragener Handelsname von Koninklijke Philips N.V., dessen Verwendung mit einer von Koninklijke Philips N.V. erteilten Lizenz zulässig ist.

 Die vorliegende Anleitung ist sorgfältig aufzubewahren und sollte die Maschine während deren gesamten Betriebslebens, auch bei eventuellen Besitzerwechsel, begleiten.

 Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen jeder Art ohne Vorankündigung vorzunehmen.

## I.2 Verwendete Symbole

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

Als Ergänzung des Symbols werden zusätzlich Informationen aufgeführt, die Vorgehensweisen, Verhaltensregeln und nützliche Angaben für einen reibungslosen Betrieb der Maschine aufzeigen.

### Achtung

Dient dem für die Bedienung, das Auffüllen und die Wartung der Maschine befugte Personal als Hinweis auf Gefahrensituationen.

### Verbot

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

### Wichtig

Dient dem Hinweis auf Vorgänge, die bei korrekter Durchführung den störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten.



## Empfohlene Schritte

Weist auf alternative Vorgehensweisen hin, die die Programmier- bzw. Wartungsvorgänge beschleunigen.



## Bediener

Dient der Angabe des Benutzers der Maschine. Dieser darf keinerlei Reinigungs- oder Wartungsvorgänge ausführen.



## Mitarbeiter für die Auffüllung

Dient der Angabe von Verfahren, die nur von Personal, das zum Auffüllen und zur Reinigung der Maschine befugt ist, ausgeführt werden dürfen.

Der Mitarbeiter für die Auffüllung darf keinerlei Arbeitsvorgänge ausführen, die in den Kompetenzbereich des Wartungstechnikers fallen.



## Wartungstechniker

Wird verwendet, um Vorgänge zu kennzeichnen, die in der Kompetenz des für die Wartung zuständigen Fachpersonals liegen.

## 2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT

### 2.1 Informationen für den Wartungstechniker

 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.

Der technische Kundendienst steht für jegliche Erklärungen und Informationen bezüglich des ordnungsgemäßen Betriebs des Geräts und für die Bereitstellung von Ersatzteilen und technischer Unterstützung zur Verfügung.

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.

Es ist die alleinige Aufgabe des Wartungstechnikers, einem Bediener (Personal zum Auffüllen) die Schlüssel für den Zugriff zum Geräteinneren zu übergeben, wobei die Verantwortung für jeden Eingriff vom Wartungstechniker getragen wird.

Das vorliegende Handbuch ist einen wesentlichen Bestandteil des Lieferumfangs des Geräts. Bei jeglichen Eingriffen immer vorher Bezug darauf nehmen.

### 2.2 Beschreibung und vorgesehene Verwendung

Mit dieser Maschine können folgende Getränke automatisch ausgegeben werden:

- Kaffee und Espresso aus frisch gemahlene Kaffeebohnen;
- Heißwasser für die Getränkezubereitung;
- Milchgetränke unter Verwendung des mitgelieferten Cappuccinatore. (\*nur Versionen M2 und M1).

Das Gehäuse der Maschine mit elegantem Design ist für den Einsatz in Büros und Kleinbetrieben ausgelegt.

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

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

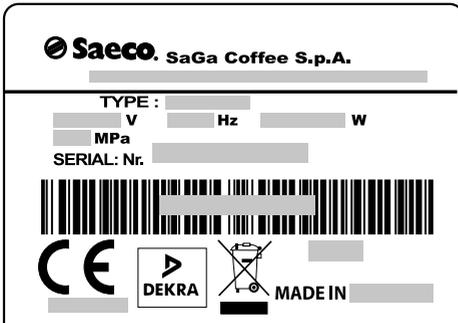
 Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- Eingriffe aller Art auf der Maschine, die im Widerspruch 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 Installation der Maschine im Freien.

In diesen Fällen werden die Reparaturen der Maschine dem Benutzer in Rechnung gestellt.

## 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:

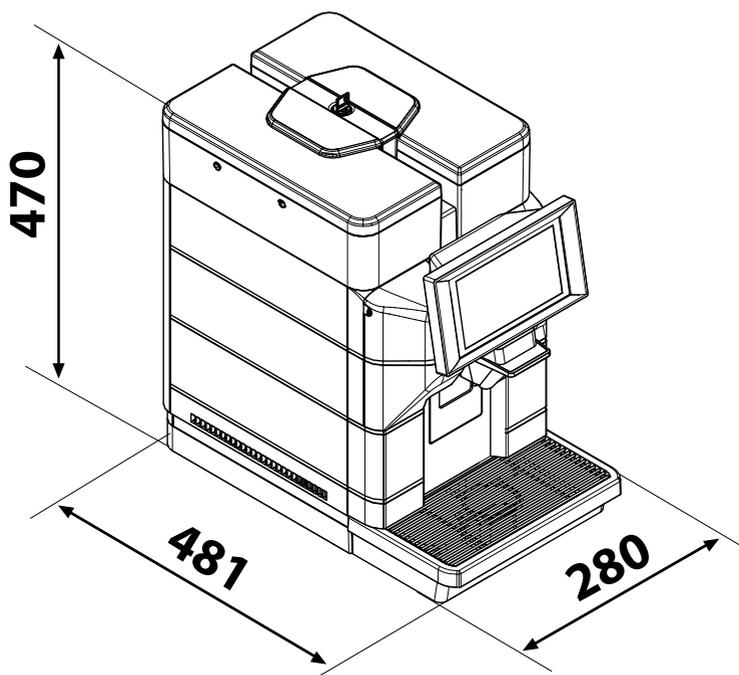
- Name des Manufacturer;
- Konformitätskennzeichnungen;
- Modell;
- Seriennummer;
- Herstellungsjahr/-monat;
- Versorgungsspannung (V);
- Versorgungsfrequenz (Hz);
- Stromverbrauch (W);
- Gerätecode

 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 eingepprägten spezifischen Daten der Maschine anzugeben.

## 2.4 Technische Daten - Version M2 und B2

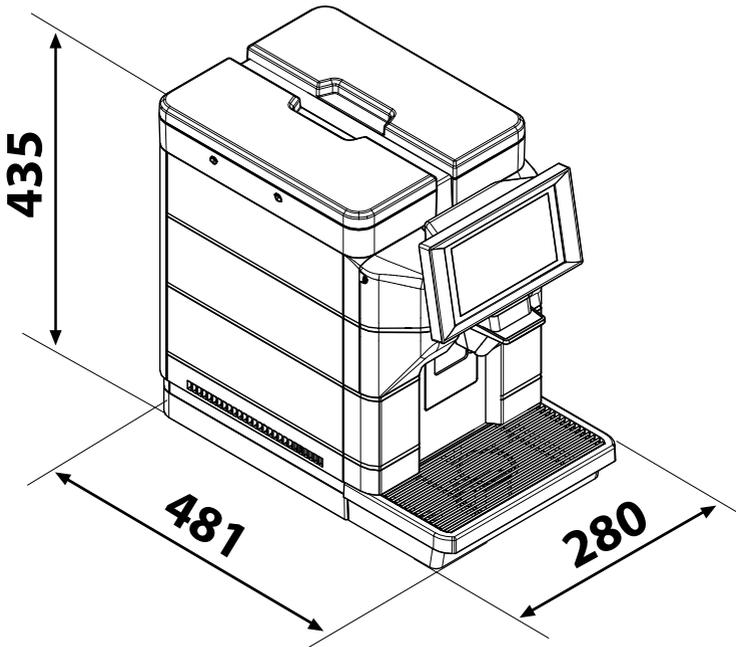
Abmessungen (L x H x B)	280 x 470 x 481 mm	
Gewicht	ca. 15 kg	
Material Maschinengehäuse	Thermoplastisch	
Nennleistung	siehe Datenschild	
Versorgungsspannung	siehe Datenschild	
Länge Netzkabel	ca. 1200 mm	
Fassungsvermögen	Wassertank	4,0 Liter
	Kaffeesatzbehälter	30 Kaffeesätze
Bedienfeld	Frontblende	
A-bewerteter Schalldruckpegel	unter 70 dB	
Pumpendruck	Max 1,5MPa (15,0 bar)	
Wasseranschlüsse (nur Version Wassernetz)	Maximaler Druck	0,8 MPA (8 bar)
	Mindestdruck	0,15 MPA (1,5 bar)
Betriebsbedingungen	Mindesttemperatur: über 2°C	
	Max. Temperatur: unter 32°C	
	Maximale Feuchtigkeit: unter 80%	
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil Druck Durchlauferhitzer Sicherheitsthermostat	



Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von technologischen Weiterentwicklungen vorbehalten.

## 2.5 Technische Daten - Version MI und BI

Abmessungen (L x H x B)	280 x 435 x 481 mm	
Gewicht	ca. 12 kg	
Material Maschinengehäuse	Thermoplastisch	
Nennleistung	siehe Datenschild	
Versorgungsspannung	siehe Datenschild	
Länge Netzkabel	ca. 1200 mm	
Fassungsvermögen	Wassertank	2,5 Liter
	Kaffeesatzbehälter	30 Kaffeesätze
Bedienfeld	Frontblende	
A-bewerteter Schalldruckpegel	unter 70 dB	
Pumpendruck	Max 1,5MPa (15,0 bar)	
Wasseranschlüsse (nur Version Wassernetz)	Maximaler Druck	0,8 MPA (8 bar)
	Mindestdruck	0,15 MPA (1,5 bar)
Betriebsbedingungen	Mindesttemperatur: über 2°C Max. Temperatur: unter 32°C Maximale Feuchtigkeit: unter 80%	
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil Druck Durchlauferhitzer Sicherheitsthermostat	



Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von technologischen Weiterentwicklungen vorbehalten.

## 3 SICHERHEIT

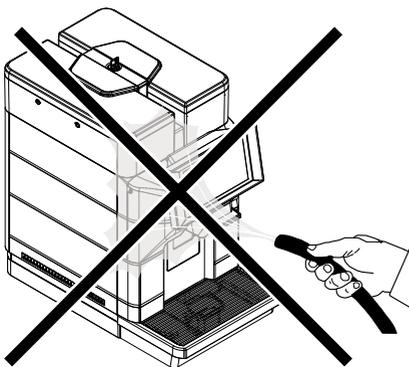
### 3.1 Vorwort

In Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Richtlinien hat SaGa Coffee in seinen Geschäftsräumen ein technisches Dossier über das MAGIC-Gerät zusammengestellt.

### 3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Folgendes ist untersagt:

- Die Sicherheitsvorrichtungen am Gerät zu verändern oder zu deaktivieren;
- Am Gerät Wartungsarbeiten vorzunehmen, ohne zuvor das Netzkabel gezogen 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 beschriebenen zu verwenden;
- Das Gerät unter Einsatz von Vielfachsteckdosen oder Adaptern elektrisch anzuschließen;
- Das Gerät in Wasser einzutauchen;
- 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.

#### 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 Ausgabeweg ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung kommen. Die ausgegebenen Getränke dürfen erst nach Durchführung dieses Vorgangs konsumiert werden.

 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 drei Zuständigkeitsbereiche mit unterschiedlichen Kompetenzen:

 **Bediener**

Dem Benutzer ist der Zugang zum Inneren des Geräts strikt untersagt.

 **Mitarbeiter für die Auffüllung**

Der Wartungstechniker hat die Aufgabe, den Schlüssel für den Zugriff zum Geräteinneren zu verwahren, die Produkte aufzufüllen, die Außenreinigung durchzuführen und das Gerät ein- und auszuschalten.

 Das für das Befüllen des Automaten zuständige Personal darf keine der im Handbuch aufgeführten Arbeiten durchführen, die in der Kompetenz des Wartungstechnikers liegen.

 **Wartungstechniker**

Der Wartungstechniker ist der einzige, der zum Eingriff in die Programmierung und zu deren Aktivierung sowie zur Vornahme von Einstellungen und zur Durchführung von Wartungsarbeiten befugt 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 Restrisiken

 Der Getränkeausgaberaum verfügt nicht über Schutzvorrichtungen gegen den unabsichtlichen Kontakt der Hände mit Kaffee oder heißem Wasser.

 Verbrennungsgefahr für die Hände, wenn während der Getränkeausgabe mit den Händen in das Innere des Getränkeausgaberaums gegriffen wird.

 Vor jeder Getränkeausgabe ist zu prüfen, dass das vorhergehende Getränk entnommen wurde und der Becherhalteam somit frei ist.

## 4 VERSETZUNG UND LAGERUNG

⚠ Für alle in diesem Kapitel beschriebenen Arbeitsgänge sind ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, die alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

### 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:

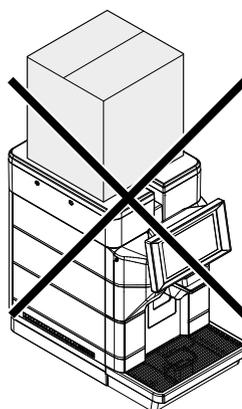
- Ziehen des Geräts über den Boden;
- Kippen oder Legen des Geräts bei Transport und Versetzung;
- Erschütterungen und Stöße am Gerät;
- das Gerät mit Seilen oder Kran anheben;
- das Gerät sollte nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an feuchten Orten bzw. in der Nähe einer Wärmequelle gelagert werden.

### 4.2 Lagerung

Das Gerät befindet sich in einer Kartonverpackung.

Sollte das Gerät nicht gleich installiert werden, ist es in einem geschützten Raum aufzubewahren, der folgende Anforderungen erfüllt:

- das verpackte Gerät sollte in einem geschlossenen und trockenen Raum bei einer Temperatur zwischen 1°C und 40°C eingelagert werden;
- maximale Feuchtigkeit: unter 90% (nicht kondensiert);
- keine anderen Geräte oder Kartons auf dem Gerät stapeln;
- in jedem Fall ist es empfehlenswert, das Gerät vor eventuellen Staubablagerungen oder ähnlichem zu schützen.



⚠ Aufgrund des Gesamtgewichts ist die Stapelung von mehr als drei Maschinen verboten. Die Maschine muss in der Originalverpackung trocken und/oder vor Staub geschützt eingelagert werden.

## 5 INBETRIEBNAHME

⚠ Für alle in diesem Kapitel beschriebenen Arbeitsgänge sind ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, die alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

### 5.1 Hinweise

⚠ Das Gerät darf weder im Freien, noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2°C oder über 32°C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration. Darüber hinaus darf er 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:

- Die Anschlussstelle des Stromnetzes (Steckdose) muss leicht zugänglich sein und sich in einem Abstand von nicht mehr als 1,2 Metern befinden;
- Die Abstellfläche darf NICHT mehr als 2° Neigung haben;
- Die Spannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

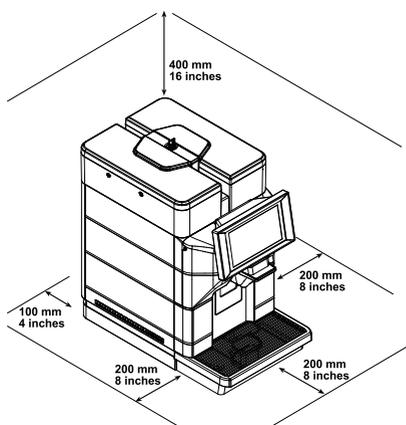
⚠ Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.

⚠ Die Stellfläche muss dem Gewicht der Maschine angemessen und sauber sein.

⚠ Für den Zugang zu der Maschine und zur Steckdose, sowie zur Ausführung von Arbeiten ohne jegliche Behinderung und zum sofortigen Verlassen des Bereichs im Notfall muss genügend Freiraum vorgesehen werden.

Für den Zugang zu folgenden Teilen wird der entsprechende Freiraum aufgeführt:

- zum Bedienfeld auf der Frontblende;
- zu den Gruppen für den Eingriff im Falle von Betriebsstörungen der Maschine.



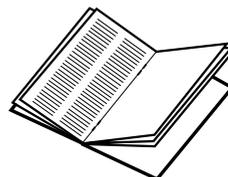
**⚠** Magnetfelder oder in der Umgebung aufgestellte Elektrogeräte, die Störaussendungen vorweisen, können Betriebsstörungen der elektronischen Steuerung an der Maschine verursachen. Bei Temperaturen um 0°C besteht Frostgefahr für die Wasser enthaltenden Bestandteile. Die Maschine sollte unter diesen Bedingungen nicht betrieben werden.

## 5.2 Auspacken und Aufstellung

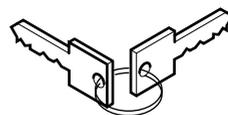
Bei Anknft des Geräts sollte sichergestellt werden, dass dieses während des Transports keine Schäden erlitten hat und dass die Verpackung nicht geöffnet und eventuell Teile herausgenommen wurden. Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, so sind diese umgehend gegenüber dem Frachtführer zu beanstanden 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. Der Lieferumfang der Maschine umfasst einen Zubehörbeutel.

### Liste Zubehör im Lieferumfang

Bedienungsanleitung: Bedienungsanleitung der Maschine.



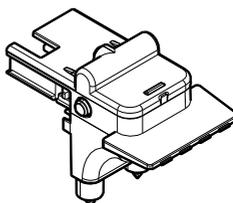
Zugangsschlüssel für Wassertank und Kaffeebohnenbehälter: Verhindert, dass unbefugtes Personal auf den Wassertank und den Bohnenbehälter zugreifen kann. (\*nur Versionen M2 und B2).



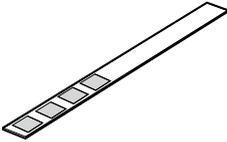
Netz Kabel: für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz.



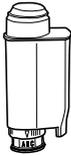
Cappuccinatore: Es können Getränke mit Milch ausgegeben werden. (\*nur Versionen M2 und M1).



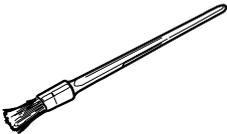
Test zum Bestimmen der Wasserhärte: Schnelltest zur Feststellung der effektiven Härte des zur Ausgabe der Getränke verwendeten Wassers; Dieser Test ist für die Einstellung der Wasserhärte in der Maschine unbedingt nötig.



Wasserfilter „Intenza +“: entfernt unangenehmen Geschmack, der eventuell im Wasser vorhanden ist, und verringert die Wasserhärte für einen optimalen Betrieb der Maschine.



Reinigungspinsel: für die Entfernung des Kaffeepulvers im Servicefach.



Schmierfett: für die regelmäßige Schmierung der Brühgruppe.



Pulver für Reinigung des Milchsystems: für eine korrekte und gründliche Reinigung des Systems, um eventuelle Milchrückstände zu entfernen. (\*nur Versionen M2 und M1).



Reinigungstabletten für Brühgruppe: für eine korrekte Reinigung und verlängerte Lebensdauer der Brühgruppe.



### Liste optionales Zubehör

Entkalkungsmittel: für die Entfernung des Kalks, der sich aufgrund der normalen Benutzung im Wassersystem absetzt.



## 5.3 Anschluss an das Stromnetz

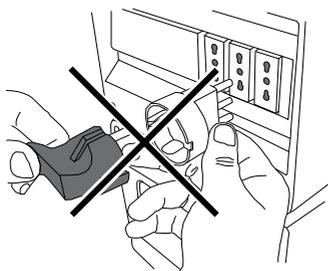
 Das Gerät darf nur von technischem Fachpersonal oder vom Betreiber an die Stromversorgung angeschlossen werden.

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.

⊖ Keine Adapter oder Vielfachsteckdosen verwenden.

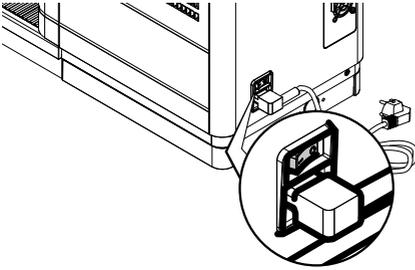


☞ Überprüfen, ob der Stecker des Netzkabels auch nach der Aufstellung noch leicht erreichbar ist.

## 6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

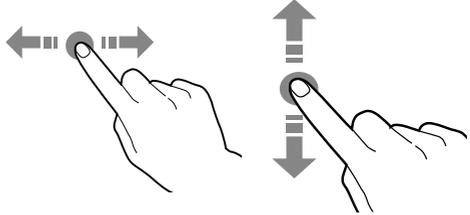
### 6.1 Hauptschalter

Er befindet sich auf der Rückseite der Maschine. Auf Position „I“ wird die Maschine eingeschaltet (elektrische Funktionen freigegeben). Auf Position „O“ wird die Maschine ausgeschaltet (elektrische Funktionen deaktiviert).



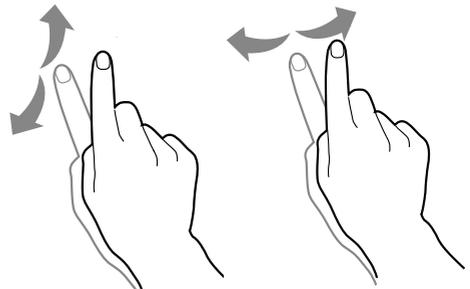
### Versetzen und verschieben

Um Symbole und Objekte zu versetzen und zu verschieben, diese berühren und an die neue Stelle verschieben.



### Scrollen

Den Finger auf dem Touchscreen nach rechts, links, hoch oder runter bewegen, um die Werte, die Anzeigen und die Funktionen zu scrollen.



### 6.2 Bedienfeld Touchscreen

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

 Die Verwendung von HD-Inhalten wirkt sich auf die allgemeine Leistung aus.

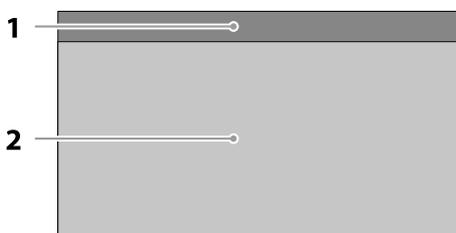
### Berühren

Symbole, Funktionen und Objekte berühren, um ihre Funktion zu aktivieren oder um spezifische Menüs zu öffnen.



## 6.3 Betrieb bei normaler Benutzung

Die Darstellung und die Anordnung der Symbole/Seiten im Handbuch ist unverbindlich und kann je nach den vorgenommenen Einstellungen (Layout, Themen und/oder Symbole) von den Anzeigen am Gerät abweichen. Das Gerät zeigt während dem Normalbetrieb die Bildschirmseite mit den verfügbaren Wahlmöglichkeiten an. Falls eine Störung festgestellt wird, erscheint eine Meldung mit dem entsprechenden Fehler und/oder Angabe des Fehlertyps. Einige Wahlmöglichkeiten könnten bei bestimmten Fehlerfunktionen deaktiviert sein (z.B. Produktbehälter leer,...). Mit bestimmten personalisierten Einstellungen (z.B. ein anderes Angebot an Getränken) könnten einige Wahlmöglichkeiten nicht angezeigt werden: Einfach die Bildschirmseite scrollen.



1	Statusanzeige
2	Auswahlbereich Getränke

### 6.3.1 Statusanzeige

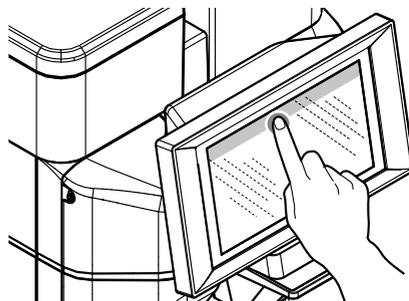
Anhand der Statusanzeige kann der Zustand des Geräts angezeigt werden (z.B. Störungen,...).

Statusanzeige:

- meldet Störungen / Fehler
- zeigt Nährwerte der Getränke an
- ermöglicht den Sprachwechsel der angezeigten Meldungen
- zeigt die Meldung über die Befüllung von Schalen und Behältern an
- zeigt die möglichen Reinigungsfunktionen an
- ermöglicht Zugriff auf Programmiermenü

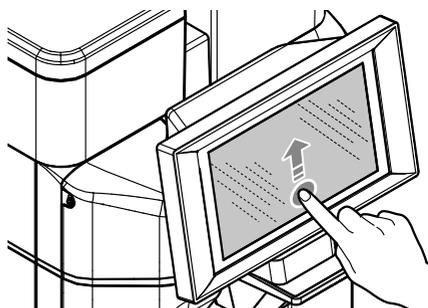
### Statusanzeige im Detail

Berühren Sie die Symbole am oberen Rand des Touchscreens.



### Schließen Sie die Statusanzeige im Detail

Unteren Teil der Anzeige nach oben schieben.



### 6.3.2 Auswahlbereich Getränke

Getränk wählen. Dazu kann die Bildschirmseite für individuelle Wünsche aufgerufen werden.

Während der Zubereitung des Getränks wird der Fortschritt der Zubereitung angezeigt; alternativ ist es möglich, Unterhaltungsinhalte (z. B. ein Video) zu zeigen.

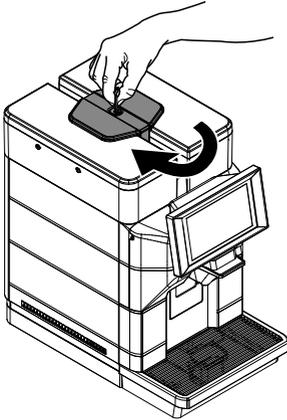
Falls im Menü aktiviert, kann die Zubereitung des Getränks unterbrochen werden.

## 7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME

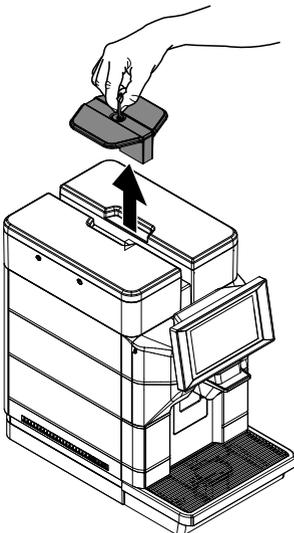
### 7.1 Öffnung obere Abdeckung

(\* nur Versionen M2 und B2).

Für die Füllung der Behälter muss die obere Schutzabdeckung abgenommen werden, die gewährleistet, dass nur autorisierte Personen Zugriff haben. Für die Entfernung der Abdeckung muss diese mit dem entsprechenden Schlüssel aus dem Lieferumfang entriegelt werden.



Nach der Entriegelung wird die Abdeckung durch Anheben entfernt.



Nun können der Wassertank und der Kaffeebohnenbehälter gefüllt werden.

### 7.2 Kaffeemischungen

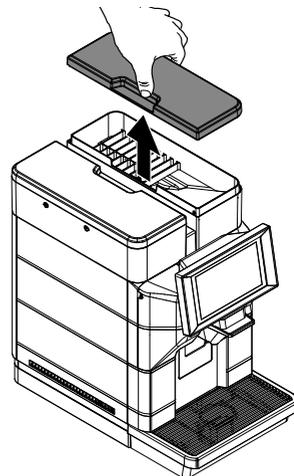
- Es wird empfohlen, frischen, nicht fettigen Kaffee mit mittlerer Bohnengröße zu verwenden.
- Eine Mischung für Espresso verwenden.
- Für einen starken und aromatischen Espresso sollten spezielle Mischungen für Espressomaschinen verwendet werden.
- Den Kaffee kühl und in einem dicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

### 7.3 Befüllen mit Kaffeebohnen

 In den Behälter dürfen ausschließlich Kaffeebohnen eingefüllt werden. Keinen gemahl. Kaffee, Instantkaffee o. a., was die Maschine beschädigen könnte, einführen.

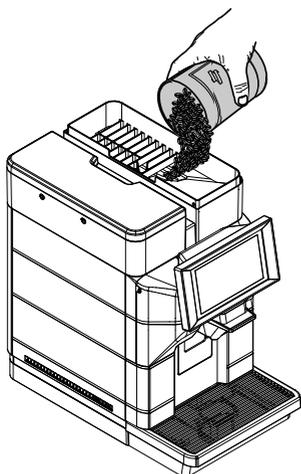
Die Schutzabdeckung entfernen, wie im Abschnitt "Öffnung obere Abdeckung" beschrieben. (nur Versionen M2 und B2).

Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.



- ⚠ Das Mahlwerk enthält in Bewegung befindliche Teile, die eine Gefahr darstellen können; die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten.
- 👉 Der Behälter kann je nach den Vorschriften im Benutzerland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

Die Kaffeebohnen in den Behälter füllen.



- 👉 Zum Füllen des Kaffeebehälters sollten sterile Einmalhandschuhe verwendet werden, um bakteriologische Verunreinigungen zu vermeiden.

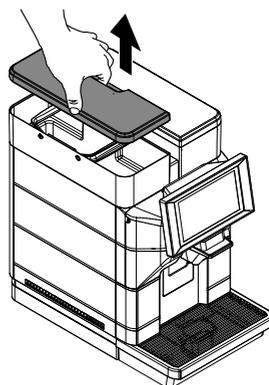
- 👉 Sollte der Wassertank nicht eingesetzt sein, ist sicherzustellen, dass keine Kaffeebohnen in den Tankraum fallen; in diesem Fall sind diese zu entfernen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.  
Die Schutzabdeckung wieder aufsetzen, wie im Abschnitt "Schließung obere Abdeckung" beschrieben. (nur Versionen M2 und B2).

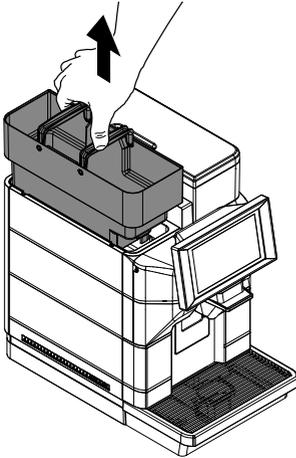
#### 7.4 Füllung des Wassertanks

- ⚠ Vor der ersten Benutzung muss der Wassertank sorgfältig gereinigt werden. Der Tank darf ausschließlich mit frischem Trinkwasser gefüllt werden. Heißes Wasser, Wasser mit Kohlensäure oder andere Flüssigkeiten verursachen Schäden an der Maschine.

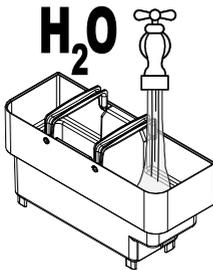
Die Schutzabdeckung entfernen, wie im Abschnitt "Öffnung obere Abdeckung" beschrieben. (nur Versionen M2 und B2).  
Den Deckel des Wassertanks abnehmen.



Den Tank entfernen; dieser wird an den im Inneren angebrachten Handgriffen angehoben.



Ausspülen und mit frischem Wasser füllen; der im Tank angegebene maximale Füllstand (MAX) darf nicht überschritten werden.



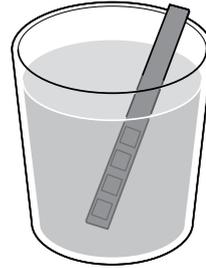
Zum Füllen des Wassertanks sollten sterile Einmalhandschuhe verwendet werden, um bakteriologische Verunreinigungen zu vermeiden.

Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen und den Deckel wieder aufsetzen.

Die Schutzabdeckung wieder aufsetzen, wie im Abschnitt "Schließung obere Abdeckung" beschrieben. (nur Versionen M2 und B2).

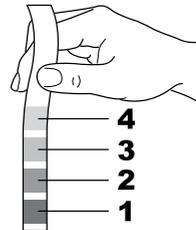
## 7.5 Messung und Einstellung der Wasserhärte

Das Messen des Wasserhärtegrads ist für den korrekten Betrieb des Kalkschutzfilters und die Häufigkeit des Entkalkens der Maschine maßgeblich. Den Teststreifen zum Bestimmen der Wasserhärte für einen Zeitraum von 1 Sekunde in das Wasser eintauchen.



Der Teststreifen kann für jeweils eine Messung verwendet werden.

Ablesen, wie viele Quadrate die Farbe ändern, und auf die Tabelle Bezug nehmen.



Die Zahlen entsprechen den Einstellungen, die hinsichtlich der Einstellung der Maschine genannt werden, die nachfolgend erläutert wird.

1	HÄRTE 1 (sehr weich)
2	HÄRTE 2 (weich)
3	HÄRTE 3 (mittel)
4	HÄRTE 4 (hart)

Greifen Sie auf die Programmierung des Geräts zu, wie in „Zugriff auf die Programmiermenüs“ beschrieben. Auf das Symbol „Menü“ tippen, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen.



Wählen Sie „Maschineneinstellungen“. Wählen Sie „Wartung“. Wählen Sie „Entkalkungseinstellungen“. Stellen Sie den in der Messung gefundenen Wert ein.

 Die Maschine wird mit einer Standardeinstellung geliefert, die für den Großteil der Anwendungen ausreichend ist.

Nach der Einstellung der Wasserhärte wird der Kalkschutzfilter installiert, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

## 7.6 Wasserfilter

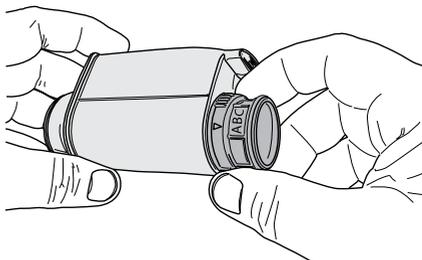
Das Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil eines jeden Espresso und sollte daher stets professionell gefiltert werden. Deshalb können alle Masch. mit dem Wasserfilter ausgestattet werden. Der Filter ist recht einfach in der Benutzung und durch seine hoch entwickelte Technologie beugt er der Bildung von Kalk wirkungsvoll vor. Auf diese Weise sind stets die perfekten Wasserbedingungen für ein intensives Aroma Ihres Espresso gewährleistet.

 Das Messen der Wasserhärte ist von wesentlicher Bedeutung für den korrekten Betrieb des Wasserfilters und die Häufigkeit des Entkalkens der Maschine.

 Der Kalkschutzfilter muss ausgetauscht werden, wenn die Maschine den entsprechenden Vorgang anfordert.

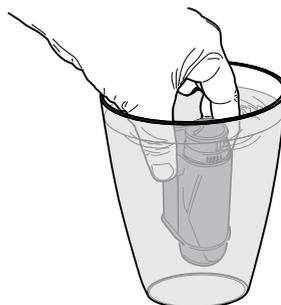
 Vor der Ausführung des Entkalkens muss der Kalkschutzfilter aus dem **W a s s e r t a n k** herausgenommen werden.

Den Wasserfilter aus der Verpackung nehmen. Filter auf die Standardposition auf dem Buchst. B einstellen. Den mit der Maschine gelieferten Teststreifen zum Bestimmen der Wasserhärte verwenden. Das „Intenza Aroma System“ entsprechend der Angaben auf der Verpackung des Filters einstellen (siehe Abschnitt „Messung und Einstellung der Wasserhärte“).

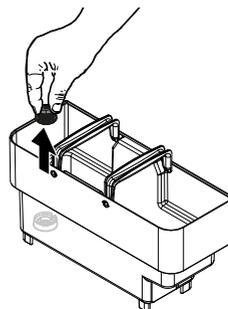


<b>A</b>	Weiches Wasser
<b>B</b>	Hartes Wasser (Standard)
<b>C</b>	Sehr hartes Wasser.

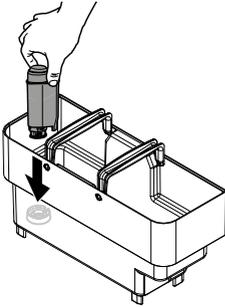
Den Wasserfilter senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen und an den Seiten leicht zusammendrücken, um die Luftblasen zu entfernen.



Den Tank aus der Maschine herausnehmen und leeren. Den kleinen weißen Filter aus dem Tank herausnehmen, an einem trockenen Ort aufbewahren und vor Staub schützen.



Den Wasserfilter in den leeren Tank einsetzen. Bis zum Einrasten drücken.



Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und wieder in die Maschine einsetzen. Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen.

Greifen Sie auf die Programmierung des Geräts zu, wie in „Zugriff auf die Programmiermenüs“ beschrieben. Auf das Symbol „Menü“ tippen, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen.



Wählen Sie „Maschineneinstellungen“. Wählen Sie „Wartung“. Wählen Sie „Wasserfilter-Einstellungen“. Aktivieren Sie den Wasserfilter.

Wenn Sie fertig sind, füllen Sie den Wassertank bis zum MAX-Füllstand mit frischem Trinkwasser auf. Auf der Ansicht Masch. betriebsbereit ersch. das Symb. Filter 100% und gibt damit an, dass ein Filter install. wurde.

## 7.6.1 Auswechseln des Wasserfilters

Das Filtersymbol wird rot, wenn die Filterreichweite unter 10% fällt. Tauschen Sie den Filter aus, wenn die Warnung angezeigt wird oder wenn seine Autonomie unter 1% liegt.

Den Wasserfilter mindestens alle 3 Monate austauschen, auch wenn die Maschine den notwendigen Austausch noch nicht anzeigt.

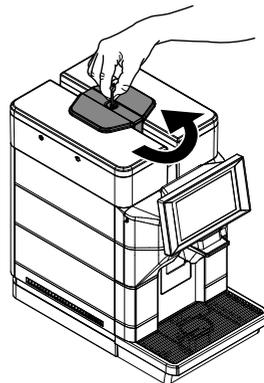
Wasserfilter herausnehmen. Die Schritte im Abschnitt „Wasserfilter“ befolgen. Den Filter austauschen und den neuen aktivieren. Das Display aktualisiert automatisch die Zahl der verwendeten Filter. Diese Daten werden im Menü nur dann aktualisiert, wenn der Benutzer einen neuen Filter installiert hat, bevor der vorherige erschöpft ist, und auf keinen Fall nach dem achten Austausch. Anschließend den Wassertank erneut bis zum Füllstand MAX mit frischem Trinkwasser füllen.

**Austausch des Filtern nach Gebrauch der 8 Filter**  
Wasserfilter herausnehmen. Die Schritte im Abschnitt „Wasserfilter“ befolgen. Es werden auch alle Vorgänge für das Entkalken gefordert. Das Display aktualisiert die Anzahl der verwendeten Filter automatisch auf 0/8, jedoch nur nach der Entkalkung und vor der Aktivierung des neuen Filters. Anschließend den Wassertank erneut bis zum Füllstand MAX mit frischem Trinkwasser füllen.

## 7.7 Schließung obere Abdeckung

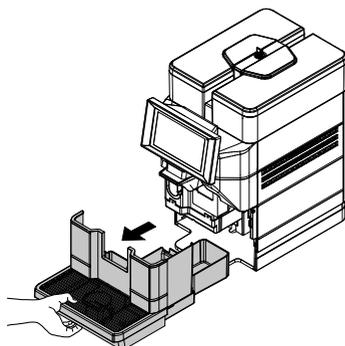
(\* nur Versionen M2 und B2).

Nach der Füllung und während des normalen Betriebs muss die obere Schutzabdeckung stets eingesetzt und mit dem entsprechenden Schlüssel verriegelt werden, um den Zugriff von unbefugten Personen zu verhindern. Für die Verriegelung der oberen Abdeckung muss diese aufgelegt und mit dem entsprechenden Schlüssel aus dem Lieferumfang verriegelt werden.

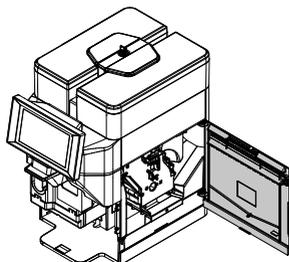


## 7.8 Einstellung des Mahlgrads

Auf der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrads in gewissem Umfang möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen. Die Einstellung muss über den Hebel auf der Seite im Inneren des Servicefachs der Maschine ausgeführt werden. Die Abtropfschale herausnehmen.



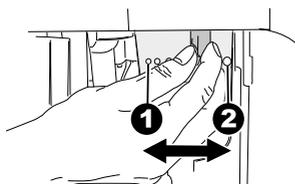
Öffnen Sie die Servicefachabdeckung und drehen Sie den Hebel nur um eine Kerbe.



Schließen Sie die Tür wieder und brühen Sie 1-2 Tassen Kaffee, um die Änderungen im Mahlgrad zu überprüfen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie die gewünschte Mahlgradeinstellung erreicht haben.

Die Markierungen geben den eingestellten Mahlgrad an; Mit den folgenden Markierungen können unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

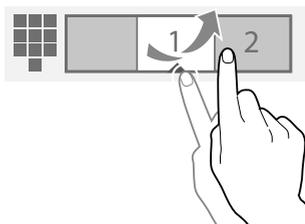
- 1 - feiner Mahlgrad
- 2 - grober Mahlgrad



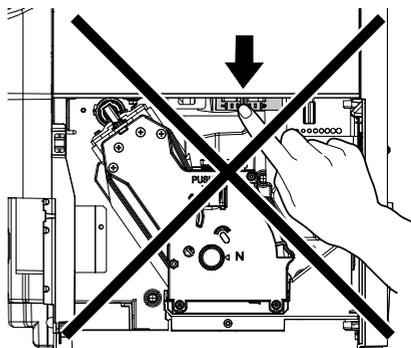
## 7.9 Einstellung "Aroma" - Menge gemahlener Kaffee

Die Maschine ermöglicht es Ihnen, die Menge des gemahlene Kaffees für die Zubereitung jedes einzelnen Kaffeegetränks einzustellen. Die Einstellung muss über das Programmiermenü der Maschine vorgenommen werden. Änderung der Menge des gemahlene Kaffees in Getränkerezepten. Die Bezugsangaben geben die eingestellte Menge an gemahlene Kaffee an.

Mit den folgenden Hinweisen können für jedes Rezept unterschiedliche Mengen an gemahlene Kaffee eingestellt werden:  
1 - Mindestmenge Kaffee  
4 - Höchstmenge Kaffee

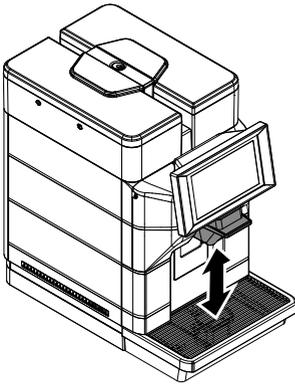


**⊖** Benutzen Sie nicht den Hebel oberhalb der Kaffeebühgruppe.



## 7.10 Einstellung der Getränke-Auslaufdüse

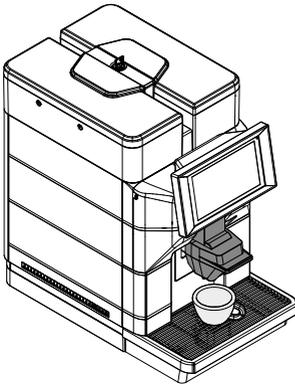
Mit der Kaffeemaschine kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden. Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.



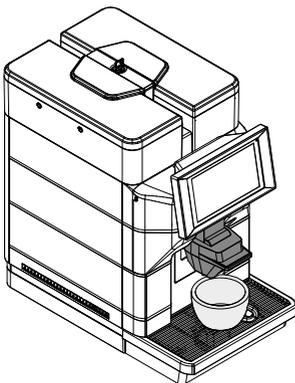
Für diese Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben.

Folgende Positionen werden empfohlen:

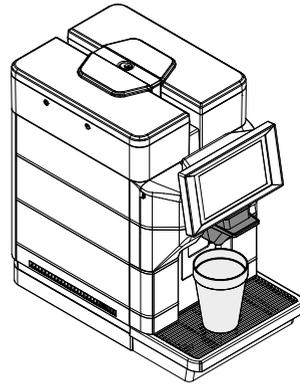
- Für die Verwendung von kleinen Tassen;



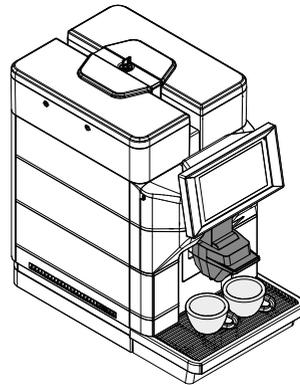
- Für die Verwendung von großen Tassen.



- Für die Verwendung von großen Gläsern.

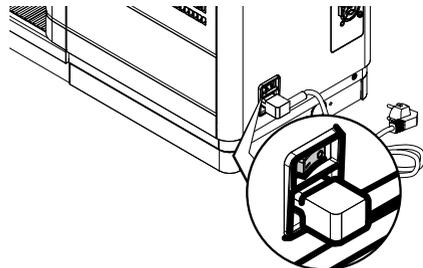


Unter dem Auslauf können auch zwei Tassen aufgestellt werden, um gleichzeitig zwei Tassen Kaffee auszugeben.



## 7.11 Einschalten / Ausschalten der Maschine

Das Ein- oder Ausschalten der Maschine erfolgt über die Taste im hinteren Bereich der Maschine.



## 7.12 Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach längerer Nichtbenutzung

Nachfüllen (gemäß den Hinweisen in den obigen Punkten).

Den Stecker des Geräts an das Stromnetz anschließen (s. Punkt „Anschluss an das Stromnetz“).

Für einen perfekten Espresso: das Kaffeesystem spülen, wenn die Maschine erstmalig benutzt wird oder nach einer längeren Nichtbenutzung.

Diese einfachen Vorgänge gewährleisten stets die Ausgabe eines optimalen Kaffees.

Sie müssen ausgeführt werden:

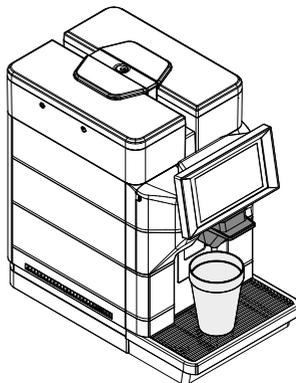
- Bei der ersten Inbetriebnahme;
- Nach einem längeren Zeitraum der Nichtbenutzung der Maschine (länger als 2 Wochen).

 Schlägt das erste Einschalten (Ausgabe) fehl, sind 2 weitere Versuche auszuführen. Ist das Problem nach diesen 3 Versuchen nicht behoben, sind nach 30 Minuten, ohne die Maschine in der Zwischenzeit zu betreiben, erneut 3 Ausgabeveruche zu machen. Sollte das Problem anhalten, ist der Kundendienst zu kontaktieren.

### 7.12.1 Nach längerer Nichtbenutzung

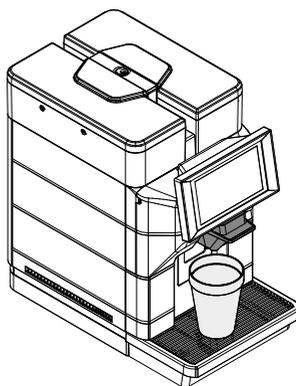
Den Wassertank leeren, reinigen, ausspülen und mit frischem Wasser füllen (siehe Abschnitt "Füllung des Wassertanks").

Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.



Auf ein Getränkesymbol tippen, um die Getränkeausgabe zu starten. Die Maschine gibt einen Kaffee über den Auslauf aus; das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter leeren. Die Ausgaben 3 Mal wiederholen.

Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.



Auf das Symbol „Hot Water“ tippen, um die Ausgabe von HEISSEM WASSER zu starten. Nach Abschluss der Ausgabe des heißen Wassers den Behälter leeren. Die Maschine ist betriebsbereit.

### 7.13 Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Alle Teile, 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.

### 7.14 Betrieb des Geräts



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.

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

## 8 PROGRAMMENÜ

 Dieses Kapitel beschreibt, wie 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.

 Für alle in diesem Kapitel beschriebenen Arbeitsgänge sind ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, die alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

Der Fachtechniker oder der Betreiber können einige Betriebsparameter der Maschine den individuellen Bedürfnissen des Benutzers anpassen.

### Hinweise zur Programmierung

Die Steuerelektronik des Geräts ermöglicht die Benutzung oder Nichtbenutzung zahlreicher Funktionen. Es folgt eine kurze Erklärung der wichtigsten Funktionen zur optimalen Verwaltung des Maschinenbetriebs, die nicht unbedingt in derselben Reihenfolge im Menü erscheinen.

Es können einige Funktionen angeführt werden, die bestimmten Funktionsgruppen vorbehalten sind; Funktionsgruppen sind modellspezifisch.

Die Darstellung der Symbole/Bildschirmseiten im vorliegenden Handbuch ist unverbindlich und kann je nach den vorgenommenen Einstellungen (Layout, Themen und/oder Symbolen) von den Anzeigen des Geräts abweichen.

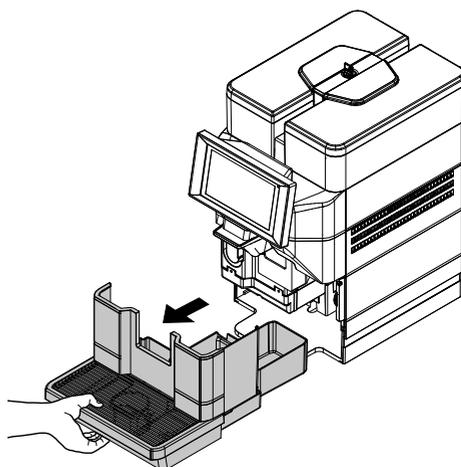
### 8.1 Zugriff auf die Programmiermenüs

Um auf die Programmiermenüs zuzugreifen, gehen Sie wie folgt vor:

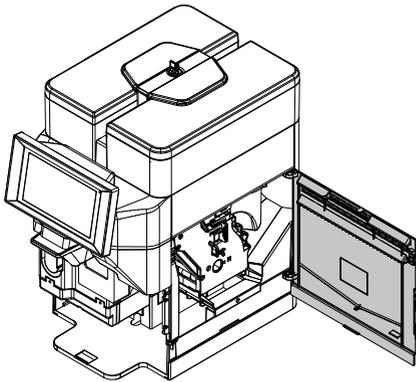
Berühren Sie bei geschlossener Servicefachtür das Symbol „Einstellungen“;



oder  
Die Abtropfschale herausnehmen.



Öffnen Sie die Servicefachabdeckung.



Je nach Einstellung kann ein Passwort für den Zugang zu den Programmiermenüs erforderlich sein. Das Passwort eingeben, um auf die aktivierten Menüs zugreifen zu können.

Es gibt 4 Ebenen für den Zugang zu den Programmiermenüs, abhängig von der Qualifikation des Bedieners. Die möglichen Ebenen sind:

- Benutzer
- Techniker

Das erste Schema nach dem Aufrufen des Programmiermenüs sieht wie folgt aus:

- Befehlsleiste
- Area Informationen
- Benachrichtigungsbereich
- Störungsbereich
- Informationsbereich Wartung

#### Befehlsleiste

Zeigt die Symbole der zur Verfügung stehenden Befehle an.

#### Area Informationen

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

#### Benachrichtigungsbereich

Zeigt Meldungen an, z.B. Statistiken zu den beliebtesten Getränkewahlen, usw.

#### Störungsbereich

Zeigt Störungen im Gerät an.

#### Informationsbereich Wartung

Zeigt Informationen zu Wartungsintervallen an. Mit Wartungsmeldung wird das/die aktuelle Datum/Uhrzeit als Zeitpunkt der letzten Wartung eingestellt.

## 8.2 Beschreibung der Tasten in der Programmierungsphase

### Menü



Auf das Symbol „Menü“ tippen, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen. Es werden alle Funktionen angezeigt, wobei nur die Funktionen für das aktuelle Benutzerprofil aktiviert sind. Einige Funktionen und/oder Parameter werden möglicherweise nicht angezeigt: Es genügt, weiterzuscrollen.

### Schließen



Tippen Sie auf das Symbol „Schließen“, um das Programmiermenü zu schließen. Es erscheint die Wahlanzeige.

### Favoriten



Die Favoriten sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen. Nach Hinzufügen einer Funktion zu den Favoriten, genügt es, die Favoriten einzublenden und auf die Funktion zu tippen, um schnell darauf zugreifen zu können. Tippen Sie auf das Symbol „Favoriten“, um auf häufig verwendete, als Favoriten gespeicherte Funktionen zuzugreifen.

### Eine Funktion zu „Favoriten“ hinzufügen

Tippen Sie in der Funktion auf das Symbol „leerer Stern“.



Die Farbe ändert sich (wird aktiviert)



### Eine Funktion von „Favoriten“ entfernen

Bei Favoriten auf die Funktion tippen, die entfernt werden soll. Damit kommt man zur Funktion. Tippen Sie auf das Symbol „voller Stern“



Die Farbe ändert sich (wird deaktiviert)



**Zahlentastatur**



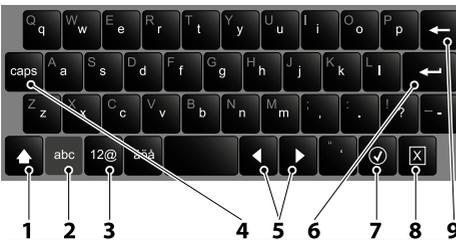
Tippen Sie auf das Symbol „Zahlentastatur“, um die Zahlentastatur anzuzeigen zu lassen.

**8.3 Werteingabe**

In den Programmiermenüs gibt es zur Eingabe / Änderung von Werten folgende Möglichkeiten:

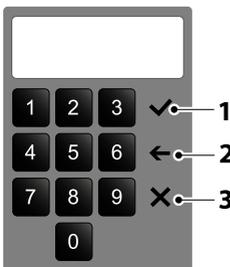
- Tastatur
- Zahlentastatur
- Checkbox
- Dropdown-Liste
- Werteauswahl

**Tastatur**



1	Großbuchstabe (Shift)
2	Tastatur von „Zahl/Symbol“ zu „Buchstaben“ umstellen
3	Tastatur von „Buchstaben“ auf „Zahl/Symbol“ umstellen
4	Feststelltaste (Caps Lock)
5	Cursor im Text versetzen
6	Neue Zeile (Text auf zwei Zeilen)
7	Bestätigen
8	Abbrechen
9	Löschen (Back space)

**Zahlentastatur**



1	Bestätigen
2	Löschen (Back space)
3	Tastatur schließen

**Checkbox**

Tippen Sie auf die Checkbox, um die Option zu aktivieren / deaktivieren.



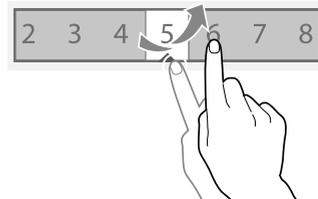
**Dropdown-Liste**

Antippen, um ein Dropdown-Menü zu öffnen, und einen Wert auswählen.



**Werteauswahl**

Scrollen Sie und wählen Sie den gewünschten Werten.



## 8.4 Programmmenü

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

Unter „Beschreibung der Programmiermenüpunkte“ werden alle Punkte des Programmiermenüs beschrieben.

### 8.4.1 Aufbau des Programmmenüs

In diesem Menü können einige Betriebsparameter der Maschine eingestellt werden.

Die Punkte des Programmiermenüs sind:

NR. OPT	MENÜOPTION
0	Menü
1	Tägliche Tätigkeiten
1.1	Waschen / Spülen
1.2	Entleeren des Behälters für Kaffeesatz
2	Einstellungen bevande
2.1	Display
2.2	Kategorien
2.3	Getränke
2.3.1	Angezeigte Getränke
2.3.2	Verfügbare Getränke
2.3.3	Getränke nicht erhältlich
2.4	Rezepte
2.4.1	Rezepte in Gebrauch
2.4.2	Verfügbare Rezepte
2.4.3	Nicht verfügbare Rezepte
2.5	Behälter
3	Maschineneinstellungen
3.1	Maschinenkonfiguration
3.1.1	Konfiguration wählen
3.1.2	Backup und Wiederherstellen
3.1.3	Von USB importieren
3.1.4	Auf USB exportieren
3.2	Konfiguration der Übersetzung
3.2.1	Bearbeiten der Übersetzung
3.3	Display-Einstellungen
3.3.1	Personalisierung der grafischen Benutzeroberfläche
3.3.1.1	Bearbeiten
3.3.1.2	Wählen
3.3.1.3	Importieren der grafischen Benutzeroberfläche
3.3.1.4	Exportieren der Personalisierung der grafischen Benutzeroberfläche
3.3.2	Paket Benutzeroberfläche
3.3.3	Allgemeine Einstellungen des Displays
3.3.4	Playlist
3.4	Einstellungen des Inputs
3.4.1	Einstellung für den festen Kaffeesatz
3.5	Einstellungen des Outputs
3.5.1	Einstellungen für Espresso
3.6	Wartung
3.6.1	Automatisches Spülen

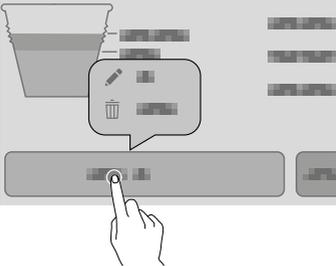
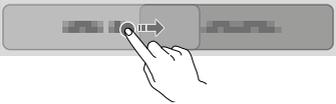
NR. OPT	MENÜOPTION
3.6.2	Einstellungen für das Entkalken
3.6.3	Einstellungen für den Wasserfilter
3.7	Andere Einstellungen
4	Maschineninformationen
4.1	Defekte
4.1.1	Aktueller Status
4.1.2	Störungshistorie
4.1.3	Vorfallhistorie
4.2	Statistiken
4.2.1	Anzeige der Statistiken
4.2.2	Statistiken anzeigen
4.2.3	Artikelnummern für Getränke
4.3	Favoritenmenü
4.3.1	Favoritenliste
4.3.2	Favoriten löschen
4.4	Nummer und Name der Maschine
4.5	Installationsdatum
4.6	Kontaktinformationen
5	Energiesparen
5.1	Einstellungen Energiesparen
5.2	Zeitfenster Energiesparmodus
6	Zahlungssysteme
6.1	Protokoll
6.1.3	Virтуelles Guthaben
6.1.4	Artikelnummern für Getränke
7	Importieren/Exportieren
7.1	BT-Export
7.1.1	Eine Datei exportieren
7.1.2	Export der seriellen Schnittstelle
7.2	Video
7.3	Bilder
7.4	Backup
7.5	Log Störungen
8	System
8.1	Entwicklung
8.1.1	Exportieren des Menüs
8.1.2	Log anzeigen
8.1.3	Test Fingersimulator
8.1.3.1	Test Fingersimulator
8.1.3.2	Importieren/Exportieren des Simulatortests
8.1.4	Dmsg anzeigen
8.1.5	Exportieren der Logs
8.1.6	Info System
8.1.7	Importieren/Exportieren der Software-Übersetzungen
8.1.8	Exportieren der Dosierungstabelle
8.1.9	Exportieren der Maschinen-Datenbank
8.1.10	Umgebungsvariablen
8.2	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
8.2.1	Test Komponenten
8.2.2	Überprüfung des Maschineninputs
8.2.3	Test Output
8.2.4	Test Touchscreen
8.2.5	Boilerentleerung
8.2.6	Überprüfung der Maschinenparameter
8.2.7	Auswahl beendet

NR. OPT	MENÜOPTION
8.2.8	Automatischer Test
8.2.9	Reset bei der ersten Einschaltung
8.2.10	Reboot des Systems
8.3	Einstellungen von Datum und Uhrzeit
8.4	Sprachen
8.5	Benutzerprofile
8.6	Netzwerk
8.6.1	Wlan
8.6.2	BLUETOOTH
8.7	Aktualisierung Software
8.8	Informationen
9	Konnektivität
9.1	E-Mail-Benachrichtigungen
9.1.1	Einstellungen
9.1.2	Ereignisbenachrichtigungen
9.1.3	Störungbenachrichtigungen

## 8.4.2 Beschreibung der Punkte des Programmiermenüs

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
0	Menü	In diesem Menü können alle Parameter der Maschinenkonfiguration aufgerufen werden.
1	Tägliche Tätigkeiten	Fasst alle Funktionen zusammen, die tägliche oder häufige Tätigkeiten betreffen (Reinigung, Nullstellung, Satzzähler,...)
1.1	Waschen / Spülen	Funktionen für automatisches Spülen und Nachspülen der Betriebsgruppen (cappuccinatore). Die Teile wählen, an denen die Reinigung durchgeführt werden soll.
1.2	Entleeren des Behälters für Kaffeesatz	Stellt den Zähler auf Null zurück, der das Signal „Satz voll“ der Auffangschale für festen Satz verwaltet.
2	Einstellungen bevande	Einstellungen für die Rezepte, Freigabe der Produkte, Zutaten, Vorbrührung usw.
2.1	Display	Es ist möglich, die Reihenfolge der Getränkekategorien und die Anordnung der Getränke in den verschiedenen Kategorien zu ändern. Um die Reihenfolge der Kategorien zu ändern, klicken Sie auf die Pfeile (nach oben und unten) der Kategorie, die Sie verschieben möchten. Um das Layout der Getränke innerhalb einer bestimmten Kategorie zu ändern, klicken Sie auf die Schaltfläche „Getränklayout ändern“ der Getränkekategorie, deren Layout geändert werden soll. Unter den Voreinstellungen die Anordnung der angezeigten Wahlmöglichkeiten bei Normalbetrieb wählen (1x4, 2x4, 2x5,...). Um eine Wahlmöglichkeit bei Normalbetrieb bereitzustellen oder nicht, das Symbol der Wahl zu den verfügbaren Wahlen ziehen und umgekehrt.
2.2	Kategorien	Damit können Getränkewahlkategorien erstellt, geändert und gelöscht werden. Die Getränkewahlgruppen werden bei Normalbetrieb angezeigt und ermöglichen die Ordnung der Wahlmöglichkeiten nach Typologie (Bsp. „Milchgetränke“) Die Funktion ermöglicht: - eine neue Kategorie zu erstellen  - eine Kategorie zu duplizieren  - eine Kategorie zu bearbeiten  - eine Kategorie zu löschen  - die verfügbaren Kategorien zu aktivieren / deaktivieren.  EINE KATEGORIE ERSTELLEN / BEARBEITEN Es ist möglich, den Namen, die Beschreibung und das Symbol der Kategorie zuzuweisen oder sie zu bearbeiten.
2.3	Getränke	Die Bildschirmseite ermöglicht Folgendes: - Neue Getränke zu erstellen und Rezepte zuzuordnen  Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Geräts vereinbar ist. Falls auf eine Inkompatibilität gestoßen wird, wird angezeigt  - Getränk löschen  - Getränk duplizieren

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
		 <p>- Getränk personalisieren</p>  <p><b>GETRÄNKE ERSTELLEN UND BEARBEITEN</b> Möglich ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Namen der Getränke, die bei normaler Benutzung angezeigt werden, zuzuordnen oder zu bearbeiten.</li> <li>- auszuwählen, welches Rezept bei der Zubereitung des Getränks verwendet werden soll.</li> </ul> <p>Standardmäßig verwendet das Gerät Rezepte für Einzelgetränke; für die doppelte Auswahl (x2) müssen Rezepte mit entsprechenden Dosierungen erstellt werden. Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Geräts vereinbar ist. Wenn dies angezeigt wird,</p>  <p>bedeutet dies, dass eine Inkompatibilität gefunden wurde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das dem Getränk zugeordnete Bild ändern; auf das Bild tippen und neues Bild wählen.</li> <li>- Vorzeitiges Unterbrechen der Getränkewahl ermöglichen (Funktion „Abgabestopp“)</li> </ul> <p>Eine Playlist mit multimedialen Inhalten zuordnen, die während der Abgabe angezeigt wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Test-Getränk abgeben.</li> </ul>
2.3.1	Angezeigte Getränke	Ermöglicht es Ihnen, die auf dem Display angezeigten Getränke individuell zu gestalten.
2.3.2	Verfügbare Getränke	Ermöglicht es Ihnen, die in der Maschine verfügbaren Getränke individuell zu gestalten.
2.3.3	Getränke nicht erhältlich	Ermöglicht es Ihnen, die in der Maschine aufgrund der Konfiguration nicht verfügbaren Getränke individuell zu gestalten.
2.4	Rezepte	<p>Möglich ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein neues Rezept zu erstellen</li> </ul>  <p>Das neu erstellte Rezept wird in der Kategorie „nicht verfügbar“ gespeichert. Dann das Rezept dem Getränk zuordnen. Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Geräts vereinbar ist. Wenn dies angezeigt wird,</p>  <p>Es bedeutet, dass eine Inkompatibilität vorliegt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein Rezept löschen</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein Rezept duplizieren</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein Rezept personalisieren</li> </ul>  <p><b>EIN NEUES REZEPT ERSTELLEN</b> Das angeleitete Verfahren ermöglicht die Kreation eines neuen Rezepts. Es erscheint die Seite zum:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergeben eines Rezeptnamens</li> <li>- tippen</li> </ul>  <p>und dann auf „Zubereitung hinzufügen“, um die Produkte hinzuzufügen, aus denen das Rezept besteht (z. B. Kaffee, Milch,...) Die Parameterbildschirme variieren je nach dem hinzugefügten Produkt (Espresso, frische Milch,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Um Anpassungen hinzuzufügen, tippen</li> </ul> 

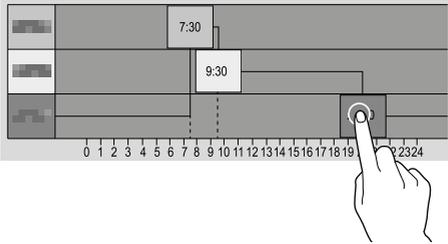
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
		<p>und dann auf „Personalisierung hinzufügen“</p> <p>Für jede Anpassung können verschiedene Parameter eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Einstellungen speichern und zur Startseite zurückkehren.</li> </ul> <p>Auf der Startseite kann mit „Testrezept“ eine Probe ausgegeben werden, damit das erstellte Rezept versucht werden kann.</p> <p>Nach der Testabgabe kann das Rezept weiter verändert werden.</p> <p><b>EIN REZEPT BEARBEITEN</b></p> <p>Auf der Rezeptseite ist Folgendes möglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Rezeptnamen bearbeiten</li> </ul> <p>Rezepten können weitere Zutaten bzw. Personalisierungen hinzugefügt werden.</p> <p>Auf den Rezeptbildschirm tippen,</p>  <p>um weitere Zutaten und/oder Anpassungen hinzuzufügen.</p> <p>Um die Einstellungen der einzelnen Zutaten (z.B. Wassermenge, Pulver,...) zu bearbeiten, auf die Zutatenleiste tippen; es öffnet sich das entsprechende Menü</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf „Bearbeiten“ tippen, um die Parameter zu verändern</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- auf „Löschen“ tippen, um die Zutat zu löschen</li> </ul>  <p>Um eine Zutat vor oder nach einer anderen Zutat zu verschieben, einfach die Zutatenleiste ziehen.</p>  <p>Bei einigen Produkten (z. B. Milch) ist es möglich, sie parallel zu dosieren.</p>   <p>Nach der Änderung der Parameter die Einstellungen speichern und zur Startseite zurückkehren.</p> <p>Auf dem Hauptbildschirm mit „Testrezept“ kann eine Testauswahl getroffen werden, um das geänderte Rezept zu testen.</p>

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
		<p><b>GRUNDLEGENDE PARAMETER FÜR KAFFEE</b>  Folgendes kann eingestellt werden:  - Bezeichnung der Zutat  - Mengenangaben (Wasser und Pulver)  - Test-Getränk abgeben  Bei Geräten mit einem Zahlungssystem ist es möglich, die Preisvariation der Auswahl festzulegen.</p> <p><b>GRUNDLEGENDE PARAMETER FÜR MILCH</b>  Folgendes kann eingestellt werden:  - Bezeichnung der Zutat  - Mengenangaben (Milch)  - Test-Getränk abgeben</p> <p><b>GRUNDLEGENDE PARAMETER FÜR HEISSES WASSER</b>  Folgendes kann eingestellt werden:  - Bezeichnung der Zutat  - Wassermengen  - Test-Getränk abgeben</p> <p><b>FORTGESCHRITTENE PARAMETER FÜR KAFFEE</b>  <b>MINDESTMENGE GETRÄNK</b> (gemessen in Impulsen)</p> <p><b>OFFSET TEMPERATUR</b>  Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur in der Kaffeetasse nach Belieben erhöhen/verringern.  Ermöglicht die Absenkung oder Erhöhung der Produkttemperatur auf einer Skala zwischen -5 und +5.</p> <p><b>DOUBLE SHOT</b>  Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird bei einem einzigen Brühvorgang eine doppelte Menge Kaffee erzeugt.</p> <p><b>VORBRÜHZEIT</b>  Einstellung der Vorbrühzeit vor dem eigentlichen Brühvorgang.</p> <p><b>VORBRÜHMENGE</b>  Stellen Sie die Wassermenge (gemessen in Impulsen) ein, die während des Vorbrühens verwendet werden soll.</p> <p><b>FORTGESCHRITTENE PARAMETER FÜR MILCH</b></p> <p><b>AIR PWM PERCENTAGE</b>  Ermöglicht die Einstellung der Sahnemenge in der Tasse (0% nicht aufgeschäumte Milch, 100% voll aufgeschäumte Milch).</p>
2.4.1	Rezepte in Gebrauch	Ermöglicht es Ihnen, die auf der Maschine angezeigten Getränke individuell zu gestalten.
2.4.2	Verfügbare Rezepte	Ermöglicht es Ihnen, die auf der Maschine verfügbaren, aber nicht angezeigten Getränke individuell zu gestalten.
2.4.3	Nicht verfügbare Rezepte	Ermöglicht es Ihnen, die in der Maschine aufgrund der Konfiguration nicht verfügbaren Rezepte individuell zu gestalten.
2.5	Behälter	Zeigt je nach Layout der Maschine die Anordnung der Produktbehälter an. Behälter auswählen für: - Dem Behälter einen Namen geben - Dem Behälter eine Zutat zuordnen (Kaffeebohnen, Kaffeebohnen 2, Frischmilch,...) - Die dem Behälter zugewiesene Farbe ändern.
3	Maschineneinstellungen	In diesem Menü können die Maschineneinstellungen aufgerufen werden.
3.1	Maschinenkonfiguration	Es ermöglicht den Zugriff auf die Datenbank der Konfigurationsgruppe der Maschine.
3.1.1	Konfiguration wählen	Hier können für die Maschine vorgesehene Konfigurationsgruppen und einzelne Konfigurationen verwaltet werden. Eine Konfigurationsgruppe enthält mehrere einzelne Konfigurationen (Layout). Es können Konfigurationsgruppen und einzelne Konfigurationen Gruppen von Konfigurationen gelöscht oder dupliziert werden. Wenn eine neue Konfiguration verwendet wird, kann man entscheiden, ob die Statistikdaten, die Messungen und die Wartungszähler auf Null zurückgestellt werden sollen. Bevor Sie die Konfiguration eines anderen Geräts laden (Klonen), vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen zwischen den Geräten kompatibel sind.

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
3.1.2	Backup und Wiederherstellen	<p>Backup Damit können die Einstellungen der Maschine in einer Backup-Datei gespeichert werden.</p> <p>WIEDERHERSTELLEN Damit können die Backup-Einstellungen der Maschine zurückgestellt werden. Das Gerät kann wieder in den ursprünglichen Zustand versetzt werden auf: - Werkseinstellungen - zuvor gespeicherte benutzerdefinierte Einstellungen. Nachdem Sie die Einstellungen aus der Konfigurationsdatei wiederhergestellt haben, aktivieren Sie die Konfiguration über das Menü „Konfigurationsauswahl“.</p>
3.1.3	Von USB importieren	<p>Damit können neue Einstellungen des Geräts von einer auf einem USB-Stick gespeicherten Konfigurationsdatei importiert werden. Der Import kann dazu verwendet werden, Einstellungen von einem anderen Gerät zu klonen; vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen mit den Geräten kompatibel sind.</p>
3.1.4	Auf USB exportieren	<p>Damit können Einstellungen der Maschine auf eine auf USB-Stick gespeicherte Konfigurationsdatei exportiert werden. Der Export kann verwendet werden, um die aktuellen Einstellungen auf ein anderes Gerät zu klonen und die Kompatibilität der Geräteeinstellungen zu gewährleisten.</p>
3.2	Konfiguration der Übersetzung	
3.2.1	Bearbeiten der Übersetzung	<p>In Bezug auf die verfügbaren Sprachen können die Namen der Getränke, der Rezepte, der Behälter, der Nährwertangaben,... verändert werden, die in den Bildschirmfenstern erscheinen. Die Zeichenketten der Programmiermenüs können allerdings nicht geändert werden.</p>
3.3	Display-Einstellungen	
3.3.1	Personalisierung der grafischen Benutzeroberfläche	
3.3.1.1	Bearbeiten	<p>Ermöglicht es Ihnen, bestimmte grafische Elemente der Benutzeroberfläche einzustellen, z. B. Hintergründe, Textgröße, Farben,...</p>
3.3.1.2	Wählen	<p>Hier können Sie die Datei mit den grafischen Anpassungen auswählen, die auf die Benutzeroberfläche angewendet werden sollen. Dateien, die mit der Funktion „Import“ geladen wurden, werden angezeigt.</p>
3.3.1.3	Importieren der grafischen Benutzeroberfläche	<p>Damit können Sie Dateien von einem USB-Stick mit benutzerdefinierten Grafiken durchsuchen und auswählen, um sie in das Gerät zu importieren.</p>
3.3.1.4	Exportieren der Personalisierung der grafischen Benutzeroberfläche	<p>Damit können personalisierte Grafiken auf einem USB-Stick gespeichert werden.</p>
3.3.2	Paket Benutzeroberfläche	<p>Ermöglicht es Ihnen, eine neue Vorlage für das Paket für die Benutzeroberfläche auszuwählen.</p>
3.3.3	Allgemeine Einstellungen des Displays	<p>Aktiviert / deaktiviert Anzeigen von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die multimedialen Inhalte, die bei normaler Nutzung während der Auslieferung verfügbar sind.</li> <li>- stellen Sie die Helligkeit des Touchscreens ein; der Wert 100 stellt die maximale Helligkeit ein.</li> <li>- die Anzeige der Anzahl der beim Einschalten des Geräts getätigten Auszahlungen.</li> <li>- Preis der Auswahlen bei normalem Gebrauch (für Modelle mit Zahlungssystem).</li> <li>- Datum und Uhrzeit.</li> <li>- Brühzeit Getränkezubereitung.</li> <li>- Bildschirmschoner, Aktivierung ermöglicht Ihnen die Eingabe, nach welcher Zeit der Bildschirmschoner aktiviert werden soll.</li> </ul> <p>Zwischen der Anzeige eines Bildschirmschoner oder einer Playlist wählen.</p>
3.3.4	Playlist	<p>Hier können Playlists mit Unterhaltung zusammengestellt und verwaltet werden. Eine Playlist enthält Videos oder Bilder-Abfolgen, die während der Getränkeabgabe ablaufen. Bei einer Playlist aus Bildern kann die Dauer der einzelnen Bildern bei der Abfolge festgelegt werden.</p> <p>Hinzufügen von Videos oder Bildern zur Wiedergabeliste</p> <p> Die Playlist kopieren</p> <p> Die Playlist löschen</p> <p></p>

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
		<p>Einer neuen Playlist ist ein Name zuzuweisen. Der Inhalt der Playlist kann wiedergegeben werden: zufällig</p>  <p>oder zyklisch</p> 
3.4	Einstellungen des Inputs	Mit der Funktionsgruppe können Sie den Betrieb bestimmter Sensoren im Gerät einstellen.
3.4.1	Einstellung für den festen Kaffeesatz	Aktiviert / deaktiviert die Zählung von Kaffeesätzen, was die Meldung „Kaffeesatz voll“ verwaltet. Sie können den Füllstand des Auffangschale für den Kaffeesatz über das Statusfenster des Geräts überprüfen.
3.5	Einstellungen des Outputs	Ermöglicht das Bearbeiten der Einstellungen an Aktuatoren, an der Espresso-Gruppe und der Beleuchtung.
3.5.1	Einstellungen für Espresso	Vormahlung: aktiviert / deaktiviert das Mahlen des Kaffees für die nächste Auswahl. Das Vormahlen verkürzt die Zubereitungszeit für die nächste Auswahl mit gemahlenem Kaffee. Das Vormahlen beeinträchtigt das Aroma der nächsten Getränkewahl mit gemahlenem Kaffee.
3.6	Wartung	Wartungs- und Spülungshinweise.
3.6.1	Automatisches Spülen	<p>Es besteht die Möglichkeit, die Programmierung der automatischen Spülzyklen am Gerät zu aktivieren / deaktivieren. Programmieren Sie die Art der Spülung, die an einem bestimmten Tag und zu einer bestimmten Uhrzeit durchgeführt werden soll. Automatische Spülgänge können hinzugefügt und entfernt werden. Automatische Spülungen verwenden heißes Wasser. Halten Sie Ihre Hände nicht in den Ausgabebereich: Verbrennungsgefahr. Während der Spülung wird eine Meldung mit dem Fortschritt des Vorgangs angezeigt.</p>
3.6.2	Einstellungen für das Entkalken	Ermöglicht die Änderung des Wasserhärtegrads.
3.6.3	Einstellungen für den Wasserfilter	Ermöglicht die Verwaltung des Wasserfilters.
3.7	Andere Einstellungen	ZUGANG ZUR PROGRAMMIERUNG BEI GESCHLOSSENER TÜR Aktiviert / deaktiviert den Zugriff auf die Programmiermenüs bei geschlossener Tür.
4	Maschineninformationen	
4.1	Defekte	<p>Das Gerät ist mit verschiedenen Sensoren zur Kontrolle der einzelnen Funktionsgruppen ausgerüstet. Wird eine Störung festgestellt, zeigt die Maschine die Art der Störung und die Maschine wird (oder Teile davon) außer Betrieb gesetzt. Die ermittelten Störungen werden in entsprechenden Zählern gespeichert.</p>
4.1.1	Aktueller Status	<p>Zeigt Störungen im Gerät an. Wenn keine Störungen vorhanden sind, ist die Liste leer.</p>
4.1.2	Störungshistorie	<p>Mit dieser Funktion kann die Störungsliste angezeigt werden; die Störungsliste zeigt den Namen der Störung mit dem jeweiligen Datum und der Uhrzeit an. Mit dieser Funktion kann die Liste der registrierten Störungen zurückgesetzt werden.</p>
4.1.3	Vorfallhistorie	<p>Mit dieser Funktion ist es möglich, die vom Gerät aufgezeichneten Ereignisse zu betrachten und zu filtern. Mit dieser Funktion kann die Liste der registrierten Vorfälle zurückgesetzt werden.</p>
4.2	Statistiken	Es ermöglicht die Anzeige und Verwaltung von Statistiken und Zählern.
4.2.1	Anzeige der Statistiken	Zeigt Statistiken über die Auswahlen an (z. B. Anzahl der getätigten Auszahlungen, Datum und Uhrzeit der letzten Auszahlung,...).
4.2.2	Statistiken anzeigen	Hier werden die gespeicherten Statistiken der Getränkewahlen zurückgesetzt.
4.2.3	Artikelnummern für Getränke	Ermöglicht das Nummerieren der Getränke, womit das Getränk mit der Wahlnummer in der Statistik übereinstimmt.
4.3	Favoritenmenü	<p>Die „Favoriten“ sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen. Nach Hinzufügen einer Funktion zu den „Favoriten“, genügt es, die „Favoriten“ einzublenden und auf die Funktion zu tippen, um schnell darauf zuzugreifen zu können.</p>
4.3.1	Favoritenliste	Zeigt alle häufig verwendeten Funktionen an, die unter „Favoriten“ gespeichert wurden. Auf die Funktionen tippen, um auf sie zuzugreifen.
4.3.2	Favoriten löschen	<p>Um eine Funktion aus der Favoritenliste zu entfernen, tippen Sie auf die Funktion, die Sie entfernen möchten. Um alle Funktionen aus der Liste der „Favoriten“ zu entfernen, tippen Sie auf „Alle löschen“.</p>

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
4.4	Nummer und Name der Maschine	Damit können ein numerischer Code und ein Name zur Identifikation des Geräts eingegeben werden. Der Code kann zur Identifikation des Geräts in Bezug auf die Statistikanalyse verwendet werden.
4.5	Installationsdatum	Ermöglicht die Einstellung des Installationsdatums des Geräts. Tippen Sie auf „Bearbeiten“, um das Datum einzustellen. 
4.6	Kontaktinformationen	Hier können Referenzen (Name, Telefonnummer) des Technischen Kundendienstes eingegeben werden, der bei Störungen anzurufen ist. Diese Angaben werden bei einer Störung angezeigt. Sie können entscheiden, ob die Informationen bei Störungen, die das Gerät blockieren, oder bei Störungen, die das Gerät nicht blockieren, oder bei Störungen, die im Normalbetrieb nicht zurückgesetzt werden können, angezeigt werden sollen. Auf „Bearbeiten“ tippen, um die Referenzen zu bearbeiten. 
5	Energiesparen	Über die Energiesparfunktion können Sie das Gerät aktivieren, Parameter ändern und Energiesparzeiten einstellen.
5.1	Einstellungen Energiesparen	Aktiviert / deaktiviert die Energiesparfunktion. Mit dem Gerät können verschiedene Energiesparprofile verwaltet werden. Jedes Profil der Energiesparfunktion kann in einigen Parametern personalisiert werden. PROFIL „SOFT MODE“ Dieses Profil aktiviert die Energiesparfunktion nach einer bestimmten inaktiven Zeit des Geräts. Wenn eine Auswahl angefordert wird, verlässt die Maschine die Energiesparphase. Möglich ist: - Hier wird eingestellt, nach wie vielen Minuten der Inaktivität des Geräts der Stromsparmodus aktiviert wird. - Hier wird die Erhaltungstemperatur des/r Kessels im Stromsparmodus eingestellt. - Aktivieren / deaktivieren der Gerätebeleuchtung. - Die Leuchtintensität des Touchscreens unter den Voreinstellungen wählen. PROFIL „DEEP MODE“ Dieses Profil ist in eingestellten Zeitfenstern aktiv. In den eingestellten Zeitfenstern senkt sich die Temperatur im Kessel und wird auf den eingestellten Erhaltungswert gehalten. - Stellen Sie ein, um wie viele Minuten das Aufheizen des/der Kessel(s) vor Ende des Zeitfensters vorgezogen wird. Z.B. 5 Minuten: 5 Minuten vor Ende des Zeitfensters wird der Heizzyklus des/der Kessel(s) aktiviert, um die Betriebstemperatur zu erreichen.

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
5.2	Zeitfenster Energiesparmodus	<p>Damit können Zeitfenster eingegeben werden, in denen sich die Profile der Energiesparfunktion zuschalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Tag wählen, an dem Zeitfenster festgelegt werden sollen.</li> <li>- Auf „Hinzufügen“ und auf die Profizelle tippen, um ein Feld mit der Uhrzeit zu positionieren.</li> <li>- Ziehen Sie das Rechteck, um die genaue Uhrzeit zu bestimmen.</li> </ul> <p>Um ein Rechteck zu löschen, tippen Sie auf die Schaltfläche „Entfernen“ und dann auf das zu löschende Rechteck.</p> <p>Einstellungen, die für alle Wochentage oder für einen einzelnen Tag vorgenommen wurden, können kopiert werden.</p> <p>Tippen Sie auf „Tagesprofil kopieren“, um zu ermöglichen: die an einem einzelnen Wochentag eingestellten Tageszeiten zu kopieren; auf den Tag tippen, an dem die Energiesparfunktion eingestellt werden soll, und dann auf „Tagesprofil einfügen“ tippen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die für alle Wochentage eingestellten Zeitfenster kopieren; auf „Tagesprofil für alle Tage einfügen“ tippen.</li> </ul>
		
6	Zahlungssysteme	
6.1	Protokoll	<p>Man kann unter den vorgesehenen Protokollen der Zahlungssysteme aussuchen, welches freizugeben ist, um die betreffenden Funktionen zu verwalten.</p> <p>Einige Parameter, die mehreren Zahlungssystemen gemeinsam sind, behalten den eingegebenen Wert bei, auch wenn man die Art des Systems wechselt.</p>
6.1.3	Virtualles Guthaben	
6.1.4	Artikelnummern für Getränke	
7	Importieren/Exportieren	<p>Gruppiert alle Export- und Import-Funktionen der Statistiken, Geräteeinstellungen, Grafikpakete,...</p>
7.1	BT-Export	
7.1.1	Eine Datei exportieren	
7.1.2	Export der seriellen Schnittstelle	
7.2	Video	<p>Damit können Videos vom Gerät mit einem USB-Stick importiert / exportiert werden.</p> <p><b>UNTERSTÜTZTE VIDEOFORMATE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MP4 verschlüsselt H264 und 25 Einzelbilder pro Sek.</li> <li>- AVI verschlüsselt XVID, MPEG2 und 25 Einzelbilder pro Sek.</li> <li>- MOV verschlüsselt MPEG4 und 25 Einzelbilder pro Sek.</li> <li>- Maximale Auflösung Bildschirmschoner 1200x800</li> <li>- Auflösung Unterhaltungsvideo 640x480.</li> </ul> <p>Die Verwendung von HD-Inhalten wirken sich auf die allgemeine Leistung des Geräts aus und belegen Speicherplatz.</p> <p>Für die Wiedergabe von Videos könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers oder anderer Rechte in Bezug auf die Inhalte erforderlich sein.</p> <p>Sicherstellen, dass die geltenden rechtlichen Bestimmungen zum Copyright im Land der Aufstellung des Geräts eingehalten werden.</p>
7.3	Bilder	<p>Damit können Bilder vom Gerät mit einem USB-Stick importiert / exportiert werden.</p> <p><b>UNTERSTÜTZTE BILDFORMATE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- JPG, PNG</li> </ul> <p>Die Verwendung von HD-Inhalten wirken sich auf die allgemeine Leistung des Geräts aus und belegen Speicherplatz.</p> <p>Für die Wiedergabe von Bildern könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers oder anderer Rechte in Bezug auf die Inhalte erforderlich sein.</p> <p>Sicherstellen, dass die geltenden rechtlichen Bestimmungen zum Copyright im Land der Aufstellung des Geräts eingehalten werden.</p>

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
7.4	Backup	Ermöglicht das Exportieren / Importieren einer vollständigen Sicherung der Geräteeinstellungen auf einen USB-Stick. Konfigurationsgruppen (mit ihren Layouts), Anpassungen der Benutzeroberfläche, Videos und Bilder, die für Wiedergabelisten und Preise verwendet werden, werden im Backup gespeichert. Maschinenparameter und vorgenommene Einstellungen können exportiert und auf anderen Geräten oder nach einer Aktualisierung der Anwendungssoftware verwendet werden. Statistische Daten, Netzwerk- und E-Mail-Einstellungen, Rechnername, Installationsdatum usw. werden nicht gespeichert.
7.5	Log Störungen	Exportiert die im Gerät vorhandenen Störungen in eine Logdatei. Die Speicherung erfolgt auf USB-Stick.
8	System	Entwicklermenü zum Debuggen, Testen usw.
8.1	Entwicklung	
8.1.1	Exportieren des Menüs	Exportiert auf USB-Stick eine Textdatei aus dem Menü der Gerätesoftware-Funktionen.
8.1.2	Log anzeigen	Zeigt die Logdatei an. Die Logdatei ist die sequenzielle und chronologische Aufzeichnung der Abläufe, die das Gerät im Laufe der Zeit ausführt. Die Aufzeichnung der Ereignisse in der Logdatei wird im Menü „Entwicklung“ mit „erweiterten Funktionen“ aktiviert.
8.1.3	Test Fingersimulator	Nützliche Funktionen für automatische Tests.
8.1.3.1	Test Fingersimulator	Nützliche Funktionen für automatische Tests.
8.1.3.2	Importieren/Exportieren des Simulatortests	Nützliche Funktionen für automatische Tests.
8.1.4	Dmesg anzeigen	
8.1.5	Exportieren der Logs	Exportiert die Logdatei auf einen USB-Stick. Die Logdatei ist die sequenzielle und chronologische Aufzeichnung der Abläufe, die das Gerät im Laufe der Zeit ausführt. Die Aufzeichnung der Ereignisse in der Logdatei wird im Menü „Entwicklung“ mit „erweiterten Funktionen“ aktiviert.
8.1.6	Info System	Hier werden die wichtigsten Angaben des Systems wie z.B. der verwendete und verfügbare Speicherplatz usw.
8.1.7	Importieren/Exportieren der Software-Übersetzungen	Importiert / exportiert mit dem USB-Stick die Übersetzung der Zeichenketten des Benutzers.
8.1.8	Exportieren der Dosierungstabelle	Exportiert die Rezepteneinstellungen auf einen USB-Stick.
8.1.9	Exportieren der Maschinen-Datenbank	
8.1.10	Umgebungsvariablen	
8.2	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	
8.2.1	Test Komponenten	Damit können die wichtigsten Bauteile des Geräts getestet werden. Die prüfbaaren Bauteile werden angezeigt. Die Komponente auswählen, die getestet werden soll.  BRÜHGRUPPE Die Bewegung der Brüheinheit wird gestartet.  Verdichter Der Kompressor wird für einige Sekunden aktiviert.  PUMPEN Die gewünschte Pumpe wird für wenige Sekunden eingeschaltet.  Während den Testvorgängen wird Heißwasser abgegeben: die Hände vom Abgabebereich fernhalten.
8.2.2	Überprüfung des Maschineninputs	Zeigt den Status der verschiedenen Sensoren und/oder Steuerungen des Geräts an (Sonden, Mikroschalter,...). Mit den Geräten des Typs ON/OFF wird der Status grün angezeigt, wenn die Vorrichtung aktiv / betrieben ist und rot, wenn der Status nicht aktiv / nicht betrieben ist. Für die Sensoren wird der erfasste Wert angezeigt (z.B. Temperatur).

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
8.2.3	Test Output	Damit können die Funktion der verschiedenen Geräteteile getestet werden. Die prüfbaren Bauteile werden angezeigt. Den Bauteil auswählen, der getestet werden soll. Aus Sicherheitsgründen sind die Tests bei geschlossener Tür durchzuführen. Die Taste der Komponente gedrückt halten, um sie zu aktivieren und ihre Funktion zu prüfen. Lässt man die Taste los, wird die Komponente deaktiviert.
8.2.4	Test Touchscreen	Damit wird die Funktion des Touchscreens geprüft. Mit dem Finger auf den Touchscreen tippen und ziehen. Jede Berührung hinterlässt eine Spur in einer anderen Farbe.
8.2.5	Boilerentleerung	Der Kessel kann entleert werden.
8.2.6	Überprüfung der Maschinenparameter	Nicht verfügbar.
8.2.7	Auswahl beendet	Es gibt alle Getränke zu Testzwecken aus.
8.2.8	Automatischer Test	
8.2.9	Reset bei der ersten Einschaltung	Ermöglicht das Zurücksetzen des Geräts auf die Werkseinstellungen. Alle statistischen Daten, die Störungsliste und die vorgenommenen Einstellungen gehen verloren.
8.2.10	Reboot des Systems	Nicht verfügbar.
8.3	Einstellungen von Datum und Uhrzeit	Datum und Uhrzeit werden für die Aufzeichnung von Ereignissen (z. B. Störungen,...), für die Verwaltung von geplanten Waschvorgängen und für Wartungsberichte verwendet. Aktuelles Datum und Uhrzeit einstellen.
8.4	Sprachen	Die Standardsprache für die Anzeige von Meldungen und Menüs der Benutzeroberfläche kann geändert werden. Einige Sprachen sind für die Funktion „Sprache ändern“ verfügbar.
8.5	Benutzerprofile	Mit Hilfe von Zugangsprofilen kann die Verwendung bestimmter Programmierfunktionen aktiviert / deaktiviert werden. Das Zugriffsprofil stellt sicher, dass nur die für dieses Profil freigegebenen Funktionen verwendet werden können. Jedes Profil hat ein Zugriffspasswort. Die Default-Passwörter sind: Techniker (4444), Benutzer (1111) Fortgeschrittene Programmierfunktionen sollten nur Personen mit spezifischen Kenntnissen über das Gerät (technisches Personal) und Hygienevorschriften vorbehalten sein. Mit dieser Funktion können Sie das Zugangspasswort für jedes Benutzerprofil ändern; tippen Sie auf das Tastatursymbol, um das Passwort zu ändern.
8.6	Netzwerk	Die Netzkonfigurationen variieren je nach gewähltem Netz und den verwendeten Netzschutzmaßnahmen.
8.6.1	Wlan	Aktiviert und konfiguriert die Wlan-Verbindung des Geräts. Aktivieren Sie die Wlan-Verbindung, um das Gerät mit einem Wi-Fi-Netzwerk zu verbinden. Das Gerät unterstützt die wichtigsten Wlan-Sicherheitssysteme (Verschlüsselung). Die „Open“ Verschlüsselung garantiert keinerlei Schutz. Wenn Sie die Wlan-Verbindung aktivieren, werden die verfügbaren Wlan-Netzwerke angezeigt, mit denen Sie sich verbinden können. Wählen Sie den Namen des Wlan-Netzes (SSID), mit dem Sie eine Verbindung herstellen möchten; wenn das Wlan-Netz versteckt ist, müssen Sie den Namen (SSID) kennen und ihn manuell eingeben. Netzwerkparameter (z.B. IP-Adresse,...) können sein: - automatisch zugewiesen (DHCP) oder - manuell zugewiesen. Um die Netzwerkparameter automatisch zuzuweisen, muss ein DHCP-Server im Netzwerk vorhanden sein. Die Schutzparameter und das Passwort für den Zugriff auf das Wlan-Netzwerk müssen manuell eingestellt werden. Die MAC-Adresse ist eine eindeutige, vom Hersteller zugewiesene Adresse, mit der die Netzwerkkarte des Geräts identifiziert wird. Die MAC-Adresse kann nicht geändert werden.

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
8.6.2	BLUETOOTH	<p>Ermöglicht es Ihnen, die Bluetooth-Verbindung zu aktivieren und zu konfigurieren und Daten über kurze Entfernungen (maximal 10 Meter) zwischen dem Gerät und anderen Geräten auszutauschen.</p> <p>Um sich mit einem Bluetooth-Gerät zu verbinden, muss:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- geben Sie die Geräte-ID ein.</li> <li>- das Gerät bei der Suche nach Bluetooth-Geräten auffindbar machen. Im Erkennungsmodus wird ein Funksignal übertragen, das es anderen Geräten ermöglicht, das Gerät zu erkennen.</li> <li>- geben Sie den Authentifizierungscode ein, um das Bluetooth-Gerät zu koppeln.</li> </ul> <p>Wenn ein Gerät erkannt wird, ist in der Regel auch die Zuweisungsmodalität aktiv. Zugehörige Geräte werden angezeigt.</p>
8.7	Aktualisierung Software	Nicht verfügbar.
8.8	Informationen	Ermöglicht die Anzeige aller Informationen über die Software des Geräts (Version, verwendetes grafisches Thema, Maschinenkonfiguration,...).
9	Konnektivität	
9.1	E-Mail-Benachrichtigungen	<p>Das Gerät ist in der Lage, Benachrichtigungen (per E-Mail) über Ereignisse und Störungen zu senden.</p> <p>Um Benachrichtigungen per E-Mail versenden zu können, ist eine aktive Netzverbindung erforderlich.</p> <p>Das Gerät sendet Benachrichtigungen per E-Mail. Es ist nicht möglich, E-Mails auf dem Gerät zu empfangen.</p>
9.1.1	Einstellungen	<p>Aktivieren Sie die Funktion, um die Parameter für den E-Mail-Versand und die E-Mail-Adressen, an die die Benachrichtigungen gesendet werden sollen, festzulegen.</p> <p>Die Parameter variieren je nach verwendetem E-Mail-Server (E-Mail-Dienstanbieter).</p> <p>Das Gerät bietet eine Reihe von vorkonfigurierten Parametern für die wichtigsten Internet-E-Mail-Anbieter.</p> <p>Es ist weiterhin möglich, die E-Mail-Parameter für andere E-Mail-Anbieter im Internet oder für LAN-E-Mail-Server manuell einzugeben (benutzerdefinierte Voreinstellung).</p> <p>Für E-Mail-Server in einem LAN wenden Sie sich an den Netzwerkadministrator (Systemadministrator), um die entsprechenden E-Mail-Parameter zu erfahren.</p> <p>Bei Anbietern von internetbasierten E-Mail-Diensten müssen Sie sich an die Support- oder Hilfsdienste des E-Mail-Anbieters wenden, um die entsprechenden E-Mail-Parameter zu erfahren.</p> <p>Es ist möglich, E-Mail-Adressen einzugeben und zu löschen, an die Benachrichtigungen gesendet werden sollen.</p> <p>Nach der Parametereinstellung kann eine Test-E-Mail gesendet werden, um die einwandfreie Konfiguration sicherzustellen.</p>
9.1.2	Ereignisbenachrichtigungen	Aktivieren Sie die Ereignisse, für die Sie Benachrichtigungen erhalten möchten (z. B. Menüzugriff, Sanierungsmaßnahmen,...).
9.1.3	Störungbenachrichtigungen	Aktivieren Sie die Fehler, für die Sie Benachrichtigungen erhalten möchten (z. B. Kaffee leer, Wasser leer,...).

## 8.5 Einstellung Passwort Benutzerprofile

Mit Hilfe von Zugangsprofilen kann die Verwendung bestimmter Programmierfunktionen aktiviert / deaktiviert werden.

Das Zugriffsprofil stellt sicher, dass nur die für dieses Profil freigegebenen Funktionen verwendet werden können.

Jedes Benutzerprofil hat ein standardmäßig festgelegtes Zugangspasswort.

Die Benutzerprofile sind:

- Benutzer
- Techniker

 Fortgeschrittene Programmierfunktionen sollten nur Personen mit spezifischen Kenntnissen über das Gerät (technisches Personal) und Hygienevorschriften vorbehalten sein.

Mit dieser Funktion können Sie das Zugangspasswort für jedes Benutzerprofil ändern.

tippen Sie auf das Tastatursymbol, um das Passwort zu ändern.

## 9 BETRIEB UND VERWENDUNG

 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.

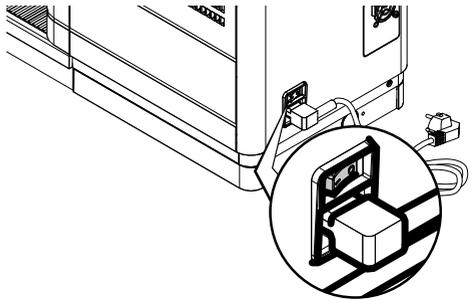
 Nach längerer Nichtbenutzung wird aus hygienischen Gründen empfohlen, das Wassersystem gründlich zu spülen.

### 9.1 Einschalten der Maschine

 Der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich vom Betreiber vorgenommen werden!

 Stets sicherstellen, dass die obere Abdeckung mit dem Schlüssel verriegelt wurde.

Vor dem Einschalten der Maschine überprüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde. Zum Einschalten der Maschine den Hauptschalter auf der Rückseite auf "I" stellen.



 Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch, bei dem eine geringe Heißwassermenge ausgegeben wird. Warten, bis dieser Zyklus beendet wird.

## 9.2 Aufheizen und Spülung

Beim Einschalten beginnt die Maschine die Aufheizphase; abwarten, bis diese beendet ist.



 Die Balken rücken vor und zeigen an, dass das Gerät das System aufwärmt.

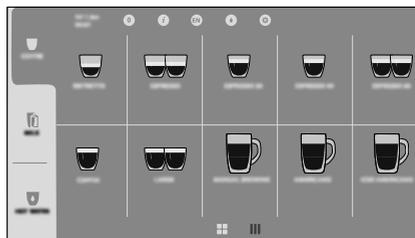
Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch.



 Der Balken zeigt den Fortschritt an und dass die Maschine den Spülzyklus des Systems ausführt.

Dabei wird eine kleine Wassermenge ausgegeben. Abwarten, bis der Zyklus beendet ist.

Wenn der Bildschirm zur Produktauswahl erscheint, ist das Gerät betriebsbereit.



 Wird die Maschine zum ersten Mal benutzt oder wurde sie für längere Zeit nicht betrieben, so muss der Betreiber für die Inbetriebnahme kontaktiert werden.

## 9.3 Spülzyklus/Selbstreinigung

Der Zyklus ermöglicht die Spülung der internen Kreisläufe mit frischem Wasser. Dieser Zyklus erfolgt:

### Für den Kaffeekreislauf

- Beim Start der Maschine;
- Stand-by, wenn beim aktuellen Einschalten ein Kaffee gebrüht wurde;
- Beim Aufwachen aus dem Stand-by;

### Für den Milchkreislauf (\*nur Versionen M2 und M1).

- Beim Starten des Geräts, wenn beim letzten Start Milch ausgegeben wurde;
- Beim Aufwachen aus dem Standby-Modus, wenn mindestens ein Milchprodukt ausgegeben wurde, bevor der Standby-Modus aktiviert wurde;
- Nach einer bestimmten Zeit seit dem letzten Milchprodukt;

Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden;



Warten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird;

## 9.4 Energiesparen

Die Maschine kann auf Energiesparen eingestellt werden. Wenn das Gerät auf Energiesparen eingestellt ist, schaltet es sich nach einer bestimmten Zeit der Inaktivität seit der letzten Abgabe automatisch ab. Diese Zeitspanne wird vom Bediener im Programmiermenü eingestellt.

 Während der Phase der Ausschaltung führt die Maschine einen Spülzyklus aus, wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde.

 Die Zeit kann entsprechend der jeweiligen Anforderungen programmiert werden (siehe Hinweise im Kapitel "Programmieren").

Um das Gerät neu zu starten, berühren Sie einfach das Bedienfeld; führt das Gerät die Spülung des Kaffeekreislaufs durch; die Maschine führt auch eine Spülung des Milchkreislaufs durch, wenn vor dem Einschalten des Standby-Modus mindestens ein Milchprodukt ausgegeben wurde.

## 9.5 Ausgabe von reinen Kaffeegetränken

Stellen Sie den Becher oder das Glas unter die Auslaufdüse.



Um ein Kaffeegetränk auszugeben, berühren Sie das Symbol des gewünschten Kaffeegetränks. Wenn keine Kaffeegetränke in der Getränkeauswahl angezeigt werden, tippen Sie auf das Symbol „COFFEE“ auf der linken Seite der Getränkeauswahl in der Befehlsspalte und dann auf das Symbol des gewünschten Kaffeegetränks.



Der Dosierzyklus beginnt. Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen. Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, sobald die eingestellte Menge erreicht ist; es ist weiterhin möglich, die Ausgabe zu unterbrechen, indem Sie auf das Symbol „STOP“ tippen.



## 9.6 Ausgabe von Getränken mit Milch

(\*nur Versionen M2 und M1).

Für eine ordnungsgemäße Verwendung und ein optimales Ergebnis des Milchprodukts im Becher muss das mitgelieferte Silikon-Ansaugschlauch einschließlich des Metallreduzierstücks an seinem Ende verwendet werden.

Verändern Sie den Ansaugschlauch nicht, indem Sie seine Länge verändern oder das Metallreduzierstück am Ende entfernen.

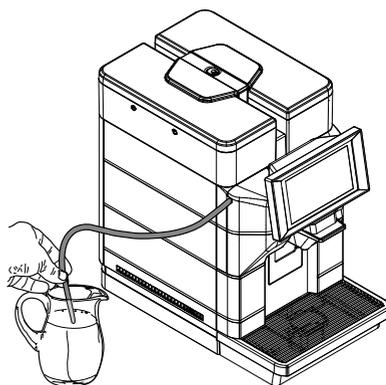
Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.

Für die Ausgabe von Getränken mit Milch muss der Cappuccinatore im Gerät installiert sein.

Für die optimale Zubereitung der warmen Milch, sollte die verwendete Milch kalt sein.

Um ein Qualitätsprodukt zu erhalten, sollte kalte Milch (~5°C / 41°F) mit einem Proteingehalt von mindestens 3% verwendet werden. Je nach persönlicher Vorliebe kann Vollmilch, Magermilch, Sojamilch oder laktosefreie Milch verwendet werden.

Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



Stellen Sie den Becher oder das Glas unter die Auslaufdüse.



Um ein Getränk mit Milch auszugeben, tippen Sie auf das Symbol für das gewünschte Milchgetränk. Wenn Getränke mit Milch auf dem Getränkeauswahlbildschirm nicht sichtbar sind, tippen Sie auf das Symbol „MILK“ auf der linken Seite des Getränkeauswahlbildschirms in der Befehlsspalte und dann auf das Symbol des gewünschten Milchgetränks.



**⚠** **Verbrennungsgefahr!** Bei Ausgabestart können heiße Wasserspritzer oder Dampf austreten.

Die Maschine erfordert eine Vorwärmzeit. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, beginnt das Gerät mit der Ausgabe des ausgewählten Getränks. Die Getränkeabgabe stoppt automatisch, wenn der eingestellte Füllstand erreicht ist; es ist weiterhin möglich, die Ausgabe zu unterbrechen, indem Sie auf das Symbol „STOP“ tippen.



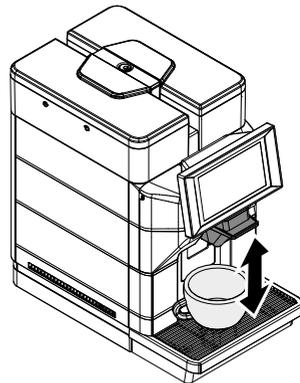
Den Behälter entnehmen und, soweit erforderlich, dessen Reinigung vornehmen.

**☞** Die Milch sollte immer in den Kühlschrank zurückgestellt werden, wenn sie nicht verwendet wird.

**⚠** Nach einem voreingestellten Intervall seit der letzten Abgabe eines Getränks mit Milch führt die Maschine eine automatische Spülung des Milchkreislaufs durch.

## 9.7 Heißwasserausgabe

Stellen Sie den Becher oder das Glas unter die Auslaufdüse.



Um das Getränk „HOT WATER“ auszugeben, tippen Sie auf das Getränkesymbol „HOT WATER“. Wenn das Getränk „HOT WATER“ nicht auf dem Getränkeauswahlbildschirm zu sehen ist, tippen Sie auf das Symbol „HOT WATER“ auf der linken Seite des Getränkeauswahlbildschirms in der Kontrollspalte und dann auf das Getränkesymbol „HOT WATER“.



 **Verbrennungsgefahr!** Bei Ausgabestart können heiße Wasserspritzer oder Dampf austreten.

Der Dosierzyklus beginnt. Heißes Wasser beginnt aus der Düse zu fließen. Die Heißwasserzufuhr wird automatisch gestoppt, wenn der eingestellte Wert erreicht ist; es ist weiterhin möglich, die Ausgabe zu unterbrechen, indem Sie auf das Symbol „STOP“ tippen.



## 9.8 Betrieb der Maschine mit Guthaben

 Dieser Betrieb kann vom Betreiber ein- oder ausgeschaltet werden.

Die Maschine ist so ausgelegt, dass sie die Ausgabe der Getränke nach einer Guthabenlogik verwalten kann. es werden so viele Produktfreigaben erteilt, wie der Betreiber Guthaben eingeegeben hat. Wenn der Guthabenzähler Null erreicht, werden alle Getränke, einschließlich Milch und Wasser, gesperrt. Das verbleib. Guth. ist auf der Bildschirmans. „betriebsbereit“ sichtbar.

 Heißes Wasser und Milch verringern das Guthaben nicht, aber wenn das Guthaben den Wert Null erreicht, werden alle Getränke gesperrt.

Jeder Betreiber kann eigenständig entscheiden, wie er die Einstellung der Guthaben und die Aufladung derselben für die Benutzung der Maschine handhaben möchte.

## 9.9 Kaffeesatzbehälter und Abtropfschale leeren

 Dieser Vorgang muss bei eingeschalteter und/oder in Standby befindlicher Maschine ausgeführt werden.

Wenn in der Programmierung eingestellt, meldet die Maschine, wenn die Auffangschale für Kaffeesatz ihre maximale Kapazität erreicht hat. Das erste Signal, wenn es in der Programmierung eingestellt ist, warnt den Benutzer, dass die Auffangschale für den Kaffeesatz geleert werden muss und die Maschine weiterhin Kaffee ausgibt. Dem Statusfenster wird eine neue Benachrichtigung hinzugefügt.

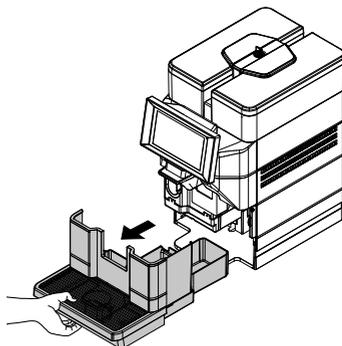


Wird der Kaffeesatz nach der ersten Meldung nicht geleert, erlaubt das Gerät die Ausgabe von kaffeehaltigen Getränken, bis die maximale Aufnahmekapazität erreicht ist. Sobald der Schwellenwert erreicht ist, deaktiviert das Gerät alle kaffeehaltigen Getränke und es wird eine neue Meldung auf dem Statusfeld angezeigt.

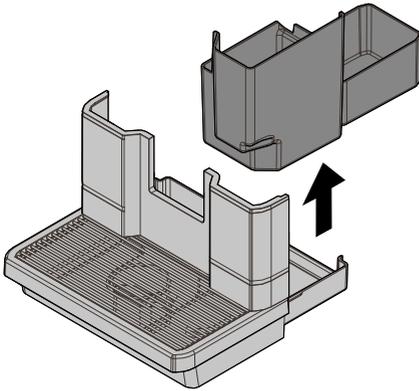


In diesem Fall kann das Gerät keine kaffeehaltigen Getränke ausgeben. Um kaffeehaltige Getränke ausgeben zu können, muss die Auffangschale von Kaffeesatz geleert werden.

Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen.



Den Kaffeesatzbehälter anheben.



Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale leeren.

 Kaffeesatz und Flüssigkeiten müssen auf geeignete Weise und jeweils separat beseitigt werden.

Setzen Sie die Auffangschale für Kaffeesatz und die Abtropfschale wieder in die Maschine ein.

 Wenn die Abtropfschale ohne Kaffeesatzbehälter eingesetzt wird, lässt die Maschine keine Getränkeausgaben zu.

Nach dem Einsetzen ist die Maschine wieder betriebsbereit und es können wieder Kaffeegetränke ausgegeben werden.

## 10 REINIGUNG UND WARTUNG

- ⚠️ Bevor Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten jeder Art ausgeführt werden, muss das Netzkabel von der Steckdose abgenommen werden.
- ⚠️ Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.
- ⚠️ Um Oxidationserscheinungen im Geräteinneren vorzubeugen, ist die Verwendung von Tabletten auf Chlorbasis zu vermeiden.
- 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.
- ⊖ Keinen Wasserstrahl direkt auf die Komponenten und/oder auf das Gerät richten.
- Regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer der Maschine und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.
- Für einen einwandfreien Betrieb des Geräts empfehlen wir die Einhaltung der Bestimmungen und Zeitangaben des "WARTUNGSPANS".

## 10.2 Reinigung und planmäßige Wartung

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

 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

Auszuführende Vorgänge	A	B	C	D	E
Abtropfschale	-	ja	-	-	-
Entleeren und Reinigung des Kaffeesatzbehälters	ja	-	-	-	-
Schnellreinigung Cappuccinatoren	ja	-	-	-	-
Gründliche Cappuccinatoren-Reinigung mit Reinigungsmittel	-	ja	-	-	-
Gründliche Reinigung der Cappuccino-Düsen	-	-	ja	-	-
Gründliche Cappuccinatoren-Reinigung - vollständige Demontage	-	-	-	ja	-
Reinigung Wassertank	-	-	ja	-	-
Reinigung der Brühgruppe	-	-	-	ja	-
Schmierung der Brühgruppe	-	-	-	-	ja
Reinigung Kaffeebehälter	-	-	-	-	ja
Reinigung des Kaffeeauslaufs	-	-	-	-	ja
Entkalkung	ja	-	-	-	-

**A** Bei Anzeige

**B** Jeden Tag

**C** Alle 48 Stunden

**D** Jede Woche

**E** Jeden Monat oder nach 500 Ausgaben

 Die Reinigung der Maschine und ihrer Bestandteile ist in jedem Falle einmal wöchentlich vorzunehmen.

 Das Gerät und seine Bestandteile müssen nach einer längeren Nichtbenutzung gereinigt und gewaschen werden.

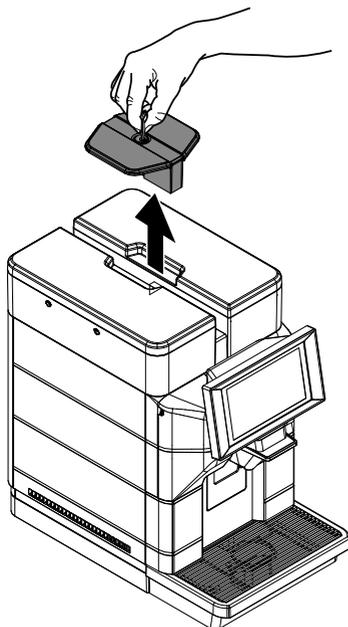
### 10.2.2 Reinigung der Abtropfschale und Kaffeesatzbehälter

Der Kaffeesatzbehälter muss jedes Mal geleert und gereinigt werden, wenn die Masch. diesen Vorgang anfordert. Es wird jedoch empfohlen, diesen tägl. zu leeren. Die Anweisungen dazu sind im Abschnitt „Kaffeesatzbehälter und Abtropfschale leeren“ nachzulesen.

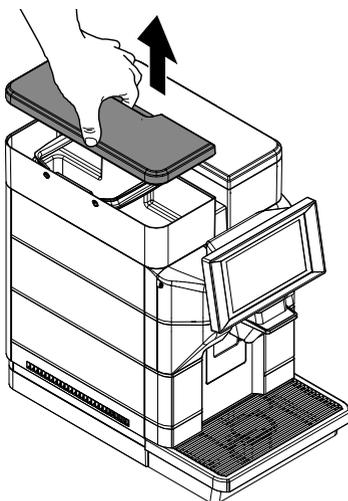
Auf jeden Fall sollte bei Wartungsarbeiten auf der Maschine auch der Kaffeesatzbehälter herausgenommen und entsprechend gereinigt werden. Bei dieser Gelegen. empfiehlt es sich, auch die Abstellgitter für die Tassen zu reinigen.

### 10.2.3 Reinigung des Wasserbehälters

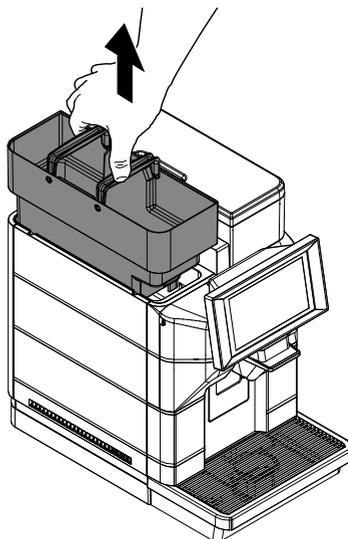
Nach der Entriegelung wird die Abdeckung durch Anheben entfernt. (\*nur Versionen M2 und B2).



Den Deckel des Wassertanks abnehmen.



Den Tank entfernen; dieser wird an den im Inneren angebrachten Handgriffen angehoben.



Mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel waschen, mit frischem Wasser ausspülen und sorgfältig abtrocknen.

### 10.2.4 Schnellreinigung Cappuccinatoren

(\*nur Versionen M2 und M1).

⚠ Nach einem voreingestellten Intervall seit der letzten Abgabe eines Getränks mit Milch führt die Maschine eine automatische Spülung des Milchkreislaufs durch.

Es ist auch möglich, diese Spülung manuell über das Benutzermenü vorzunehmen (siehe unten), aber es ist nicht notwendig, dies nach jedem Getränk mit Milch zu tun, da die Maschine dies nach einigen Minuten automatisch tut.

Anzeige der verfügbaren Spülfunktionen im Statusfeld.



Wählen Sie die Cappuccinatore-Spülung. Bestätigen Sie die Spülung. Die Maschine gibt eine für die Spülung des Milchsystems ausreichende Wassermenge aus. Daraufhin wird folgende Ansicht angezeigt:



⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten.

Diese Funktion ermöglicht es der Maschine, die Funktionsfähigkeit des Systems aufrechtzuerhalten, sollte aber auf keinen Fall als einzige Möglichkeit zur Reinigung des Milchkreislaufs angesehen werden. Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird. Die Maschine schaltet auf normalen Betriebszyklus um.

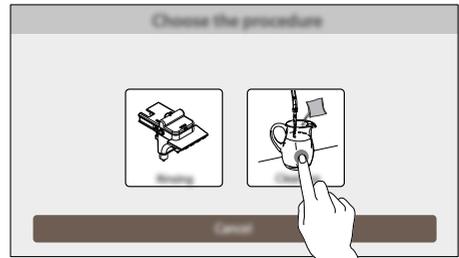
⚠ Wird der Cappuccinatore nicht gründlich mit Reinigungsmitteln gesäubert, kann es zu einer Vermehrung von Bakterien kommen, die für den Benutzer schädlich sein können.

⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten.

Greifen Sie auf die Programmierung des Geräts zu, wie in „Zugriff auf die Programmiermenüs“ beschrieben. Auf das Symbol „Menü“ tippen, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen.



„Tägliche Tätigkeiten“ wählen. „Waschen / Spülen“ wählen. Spülen des Cappuccinatore wählen. „Waschen“ wählen.



## 10.2.5 Gründliche Cappuccinatore-Reinigung mit Reinigungsmittel

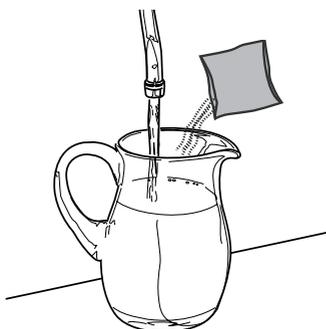
(\*nur Versionen M2 und M1).

Führen Sie einmal am Tag eine gründliche Reinigung aller Komponenten des Cappuccinatore mit dem Saeco-Reinigungsmittel durch. Das Reinigungsmittel Saeco ist bei Ihrem Händler vor Ort oder bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich.

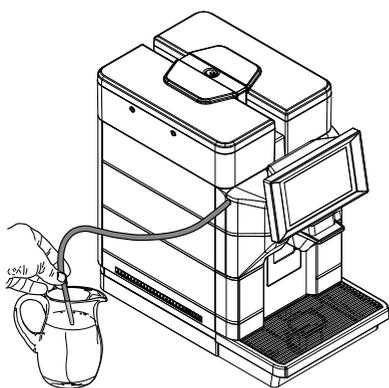
Bestätigen Sie den Vorgang. Die Maschine fasst alle auszuführenden Schritte Schritt für Schritt auf dem Display zusammen. Die einzelnen Schritte sehen wie folgt aus:

Den Wassertank füllen.

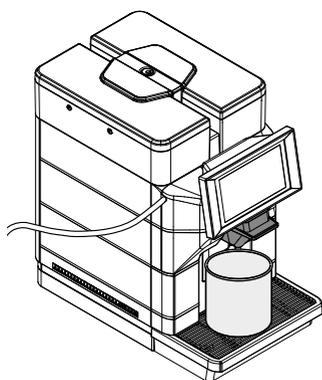
Den Inhalt eines Beutels der Lösung in einen Behälter mit 1/2 (halbem) Liter frischem Trinkwasser einfüllen.



Den sauberen Schlauch direkt in den Behälter einstecken.



Stellen Sie einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter unter die Auslaufdüse.



Die Maschine führt einen Cappuccinatore-Waschgang mit Waschmittel durch. Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird. Daraufhin wird folgende Ansicht angezeigt:



**⚠** Die bei diesem Verfahren ausgegebene Lösung darf keinesfalls getrunken werden. Die Lösung muss weggeschüttet werden.

Den Behälter, der für die Lösung benutzt wurde, gut reinigen und mit 1/2 (einem halben) Liter frischem Trinkwassers füllen, das für die Spülung benutzt wird. Führen Sie den Ansaugschlauch in den Behälter ein. Den unter dem Auslauf stehenden Behälter leeren. Stellen Sie den leeren Behälter wieder unter die Auslaufdüse.

Die Maschine führt einen Spülzyklus des Cappuccinatore aus. Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird. Das Gerät kehrt zum Menü „Waschen / Spülen“ zurück.

Behälter entfernen.

## 10.2.6 Gründliche Reinigung der Cappuccino-Düsen

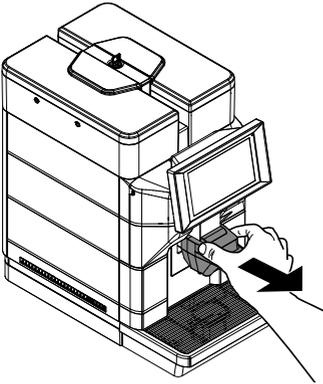
(\*nur Versionen M2 und M1).

Bauen Sie alle 48 Stunden die Cappuccinatore-Düsen aus und reinigen Sie sie gründlich.

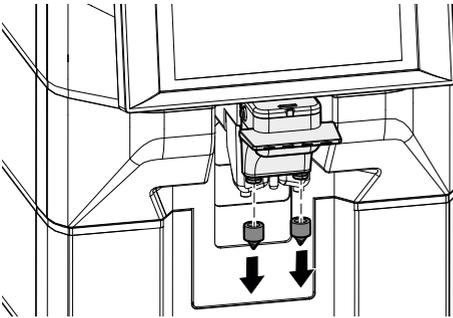
Eine unterlassene Reinigung kann die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen.

**👉** Im Folgenden wird gezeigt, wie Sie die Düsen ausbauen und waschen.

Entfernen Sie die Abdeckung.



Entfernen Sie die beiden Dosierdüsen wie abgebildet.



Waschen Sie die Düsen unter fließendem Wasser, indem Sie sie leicht abwaschen. Sicherstellen, dass eventuelle Ablagerungen/Verkrustungen der Milch entfernt wurden. Nach der Reinigung alle Bestandteile wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.

## 10.2.7 Gründliche Cappuccinatore-Reinigung - vollständige Demontage

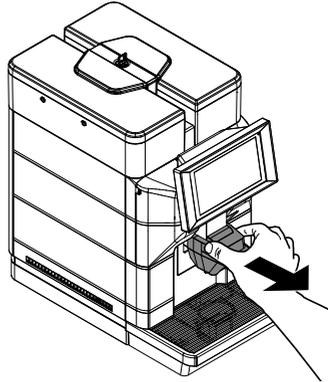
(\*nur Versionen M2 und M1).

Führen Sie wöchentlich eine vollständige Demontage des Cappuccinatore durch, um alle Komponenten gründlich zu reinigen.

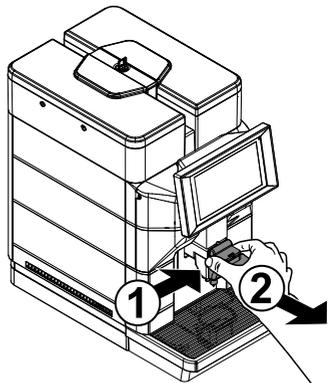
Eine unterlassene Reinigung kann die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen.

 Hier wird gezeigt, wie der Cappuccinatore abzumontieren und zu waschen ist.

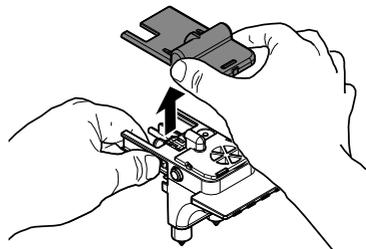
Entfernen Sie die Abdeckung.



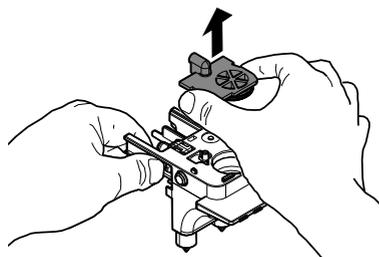
Die Tasten auf dem linken Seitenteil drücken und den Cappuccinatore herausnehmen.



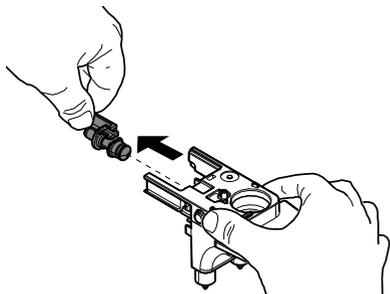
Entfernen Sie den Cappuccinatore-Deckel.



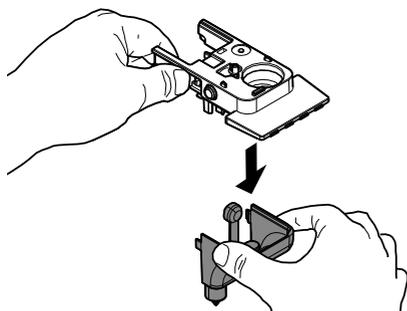
Entfernen Sie die obere Dichtung des Cappuccinatore.



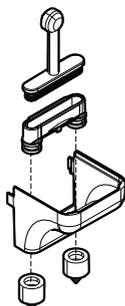
Das Ventil aus dem Cappuccinatore herausziehen.



Entfernen Sie die untere Abdeckung des Cappuccinatore.



Entfernen Sie alle Teile der unteren Abdeckung des Cappuccinatore wie in der Abbildung gezeigt.



Die Teile unter laufendem Wasser reinigen. Sicherstellen, dass eventuelle Ablagerungen/Verkrustungen der Milch entfernt wurden. Nach der Reinigung alle Bestandteile wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.

- ⚠ Achten Sie darauf, den Milchverteilungsschlauch in den unteren Teil des Cappuccinatore einzusetzen, bevor Sie den unteren Deckel des Cappuccinatore wieder aufsetzen.
- 👉 Nach der Reinigung und der erneuten Montage des Cappuccinatore kann dieser wieder auf der Maschine installiert werden.

### 10.2.8 Schnelle Reinigung der Kaffeegruppe

- ⚠ Der Kaffeekreislauf muss schnell gespült werden, um eine optimale Hygiene zu gewährleisten.
- ⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten.

Anzeige der verfügbaren Spülfunktionen im Statusfeld.



Wählen Sie die Spülung der Kaffeegruppe. Bestätigen Sie die Spülung. Die Maschine liefert genug Wasser, um den Kaffeekreislauf zu spülen. Daraufhin wird folgende Ansicht angezeigt:



Diese Funktion ermöglicht die Aufrechterhaltung optimaler hygienischer Bedingungen und der Betriebsfähigkeit des Geräts, darf aber keinesfalls als einzige Möglichkeit zur Reinigung des Kaffeekreislaufs betrachtet werden. Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird. Die Maschine schaltet auf normalen Betriebszyklus um.

## 10.2.9 Gründliche Reinigung der Kaffeegruppe mit „Entfettungstabletten“

Neben der wöchentlichen Reinigung wird empfohlen, diesen Reinigungszyklus mit den "Kaffeefettlöser-Tabletten" nach jeweils 200 Tassen Kaffee oder einmal monatlich auszuführen. Mit diesem Vorgang wird die Wartung der Brühgruppe abgeschlossen. Entfettungstabletten zur Reinigung der Kaffeegruppe und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Händler oder autorisierten Servicezentren.

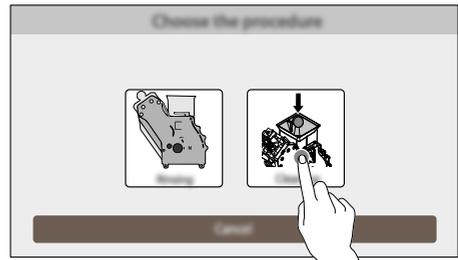
 Die "Kaffeefettlöser-Tabletten" verfügen nicht über Inhaltstoffe für das Entkalken. Für das Entkalken sollte das Entkalkungsmittel Saeco verwendet werden. Dabei ist der im Kapitel "Entkalken" beschriebene Vorgang auszuführen.

Der Reinigungszyklus kann nicht unterbrochen werden. Der Vorgang muss von einer Person überwacht werden.

Greifen Sie auf die Programmierung des Geräts zu, wie in „Zugriff auf die Programmiermenüs“ beschrieben. Auf das Symbol „Menü“ tippen, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen.



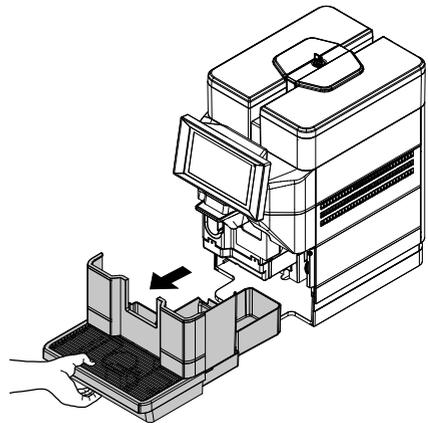
„Tägliche Tätigkeiten“ wählen. „Waschen / Spülen“ wählen. Wählen Sie das Spülen der Kaffeegruppe. „Waschen“ wählen.



Bestätigen Sie den Vorgang. Die Maschine fasst alle auszuführenden Schritte Schritt für Schritt auf dem Display zusammen. Die einzelnen Schritte sehen wie folgt aus:

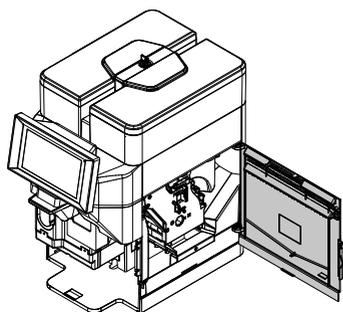
Den Wassertank füllen.

Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen.

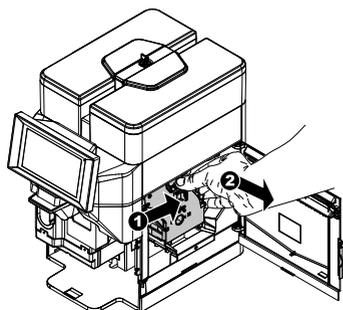


Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale leeren.

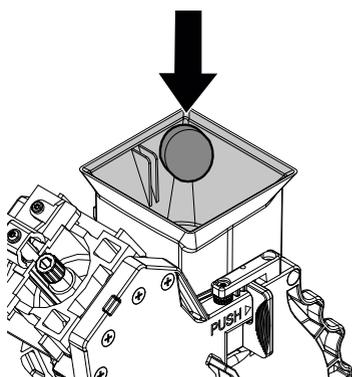
Die Servicetür öffnen.



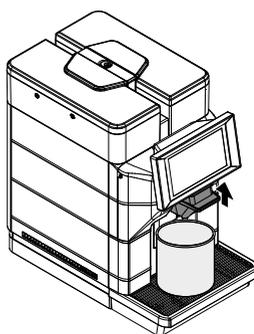
Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird.



Die Reinigungstablette in die Brühgruppe einwerfen und die Brühgruppe wieder in die Maschine einsetzen. Darauf achten, dass alle Teile eingesetzt wurden und die Tür schließen.

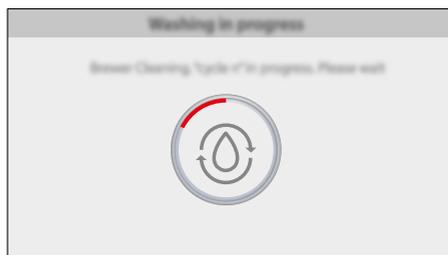


Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Auslaufdüse.



 Sollte diese Option bestätigt werden, so muss der Zyklus in jedem Falle abgeschlossen werden. Andernfalls entfernen Sie die Tablette aus der Kaffeegruppe.

Die Maschine führt Waschzyklen der Kaffeegruppe mit einer Entfettungstablette durch. Warten Sie, bis die Zyklen automatisch beendet werden. Daraufhin wird folgende Ansicht angezeigt:



Die Zyklen werden vom Gerät automatisch abgeschlossen.

 Die bei diesem Verfahren ausgegebene Lösung darf keinesfalls getrunken werden. Die Lösung muss weggeschüttet werden.

 Am Ende der Zyklen kehrt die Maschine nach der Durchführung des Spülgangs in den normalen Betriebszyklus zurück.

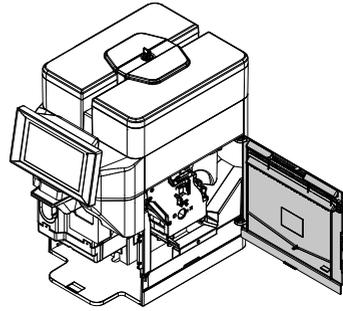
 Es wird empfohlen, die Brühgruppe zu entfernen und mit laufendem frischem Wasser zu reinigen.

 Vor dem Einsetzen der Brühgruppe in die Maschine sicherstellen, dass erstere vollständig trocken ist.

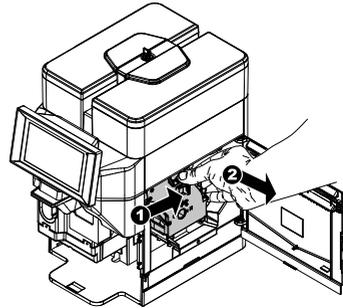
### 10.2.10 Manuelle Reinigung der Brühgruppe

Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche. Die Maschine ausschalten, indem der Schalter auf "O" gestellt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen. Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen.

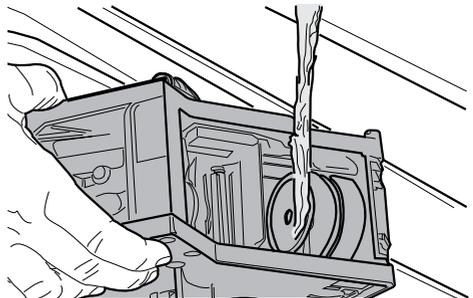
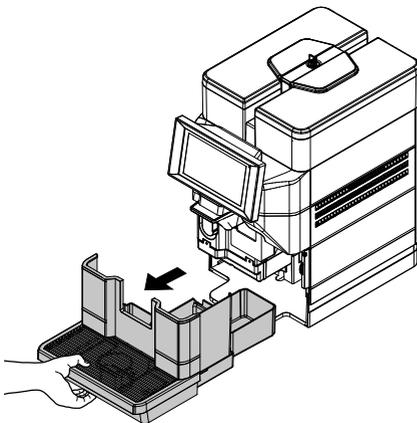
Die Servicetür öffnen.



Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird.

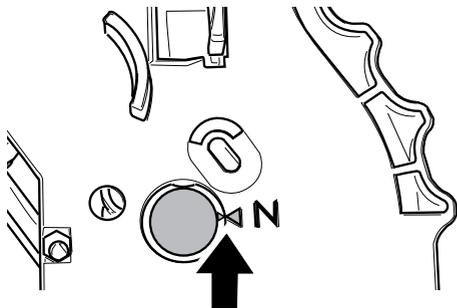


Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen; den oberen Filter sorgfältig reinigen. Bevor die Brühgruppe in ihre Aufnahme eingesetzt wird, ist sicherzustellen, dass kein Wasser in der Brühkammer verblieben ist.



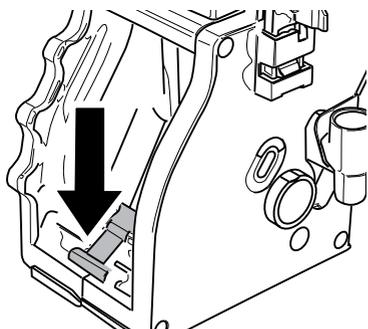
Den Innenraum der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.

Sicherstellen, dass sich die Brühgruppe in der Ruheposition befindet; die beiden Bezugsmarkierungen müssen übereinstimmen.

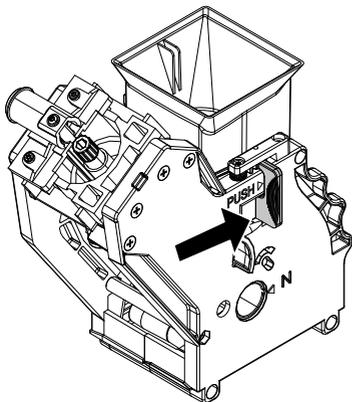


Andernfalls den nachfolgend beschriebenen Vorgang ausführen:

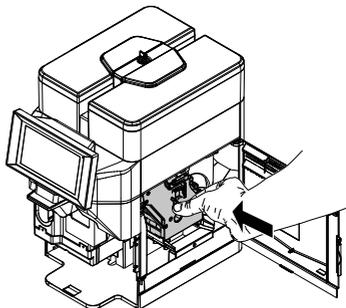
Sicherstellen, dass der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt.



Sicherstellen, dass sich der Haken für die Sperre der Brühgruppe in der korrekten Position befindet; Um deren Position zu überprüfen, muss die Taste "PUSH" fest gedrückt werden.



Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.



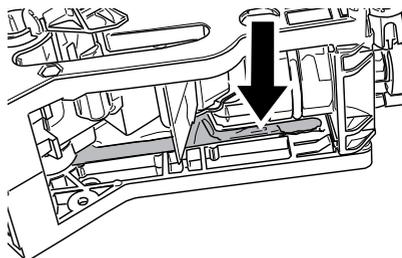
Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen. Die Servicetür schließen.

## 10.2.11 Schmierung der Brühgruppe

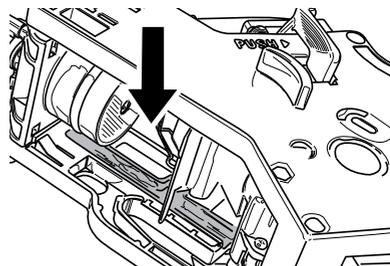
Die Brühgruppe sollte nach jeweils 500 Tassen Kaffee oder einmal monatlich geschmiert werden. Fett zum Schmieren der Kaffeegruppe und des Zubehörs können Sie bei Ihrem Händler oder einem autorisierten Service-Center erwerben.

Reinigen Sie die Kaffeegruppe vor dem Schmieren unter fließendem Wasser, wie im Kapitel „Manuelle Reinigung der Kaffeegruppe“ beschrieben.

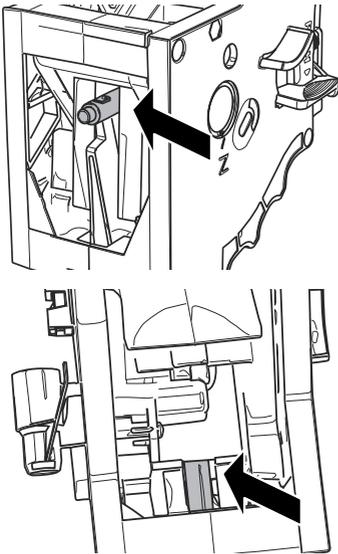
Die Führungen der Brühgruppe ausschließlich mit dem Fett Saeco schmieren.



Das Fett gleichmäßig auf beide seitlichen Führungen auftragen.



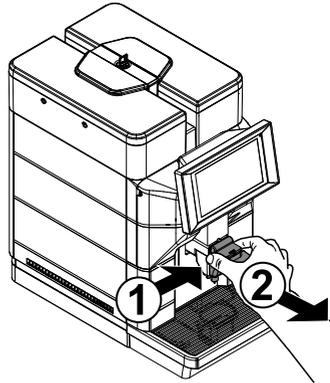
Auch die Welle schmieren.



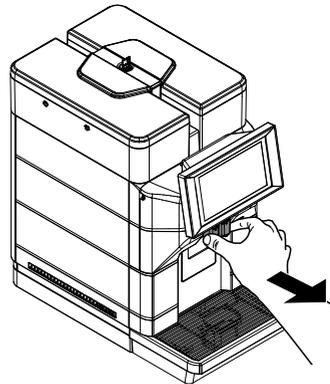
Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.

Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen. Die Servicetür schließen.

Die Tasten auf dem linken Seitenteil drücken und den Cappuccinatore herausnehmen. (\*nur Versionen M2 und M1).



Nehmen Sie die Kaffeeausgabeschale ab.



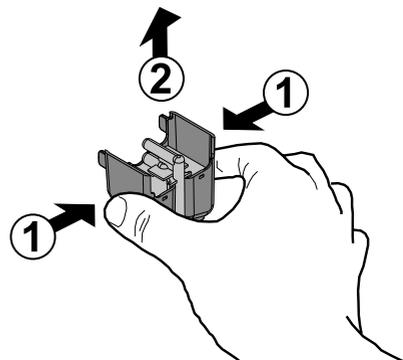
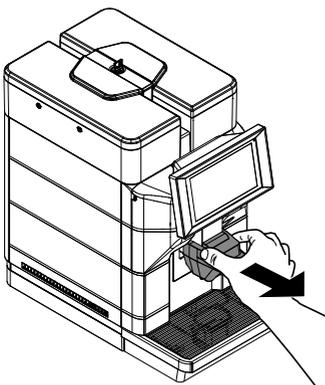
### 10.2.12 Reinigung des Kaffeeauslaufs

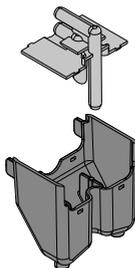
Reinigen Sie das Kaffeebrühgerät nach etwa 500 Brühvorgängen oder einmal im Monat.

Nachfolgend wird gezeigt, wie das Tablett demontiert wird:

Entfernen Sie die Abdeckung.

Drücken Sie auf die Seiten der Kaffeeauslaufeinheit, um den Wasserauslauf herauszuziehen.





Die Teile unter laufendem Wasser reinigen. Vergewissern Sie sich, dass alle Ablagerungen/Verschmutzungen entfernt wurden. Nach der Reinigung alle Bestandteile wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.

### 10.2.13 Entkalkung

Kalk ist von Natur aus im Wasser enthalten, das für den Betrieb der Maschine benutzt wird. Dieser Kalk muss regelmäßig entfernt werden, da er das Wasser- und Kaffeesystem Ihres Geräts verstopfen kann. Die Maschine weist über das Display darauf hin, wenn ein Entkalkung erford. ist.

Hierfür müssen lediglich die nachfolgend beschriebenen Hinweise beachtet werden. Dieser Vorgang muss ausgeführt werden, bevor das Gerät nicht mehr störungsfrei funktioniert, da in diesem Falle die Reparatur nicht durch die Garantie gedeckt ist. Entkalkungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Händler vor Ort oder in autorisierten Servicezentren.

- ⚠ Das Entkalkungsmi. nicht trinken.
- ⚠ Keinesfalls darf Essig als Entkalkungsmittel verwendet werden.
- ⚠ Bevor das Entkalkungsmittel eingefüllt wird, muss der Kalkschutzfilter herausgenommen werden.

Greifen Sie auf die Programmierung des Geräts zu, wie in „Zugriff auf die Programmiermenüs“ beschrieben. Auf das Symbol „Menü“ tippen, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen.

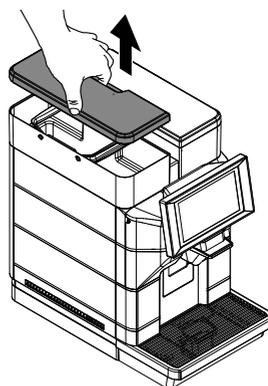


„Tägliche Tätigkeiten“ wählen. „Waschen / Spülen“ wählen. Wählen Sie Entkalken.

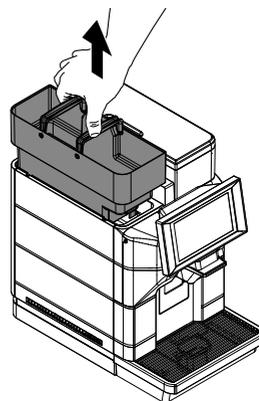
Das Gerät fasst auf dem Display alle Schritte zusammen, die für die Entkalkung Schritt für Schritt durchgeführt werden müssen. Die einzelnen Schritte sehen wie folgt aus:

Die Schutzabdeckung entfernen, wie im Abschnitt „Öffnung obere Abdeckung“ beschrieben. (nur Versionen M2 und B2).

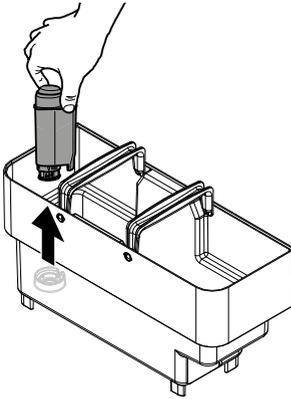
Den Deckel des Wassertanks abnehmen.



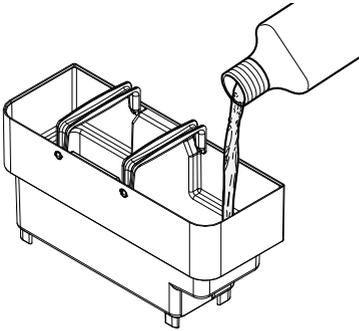
Den Tank aus der Maschine herausnehmen und leeren. Dieser wird an den im Inneren angebrachten Handgriffen angehoben.



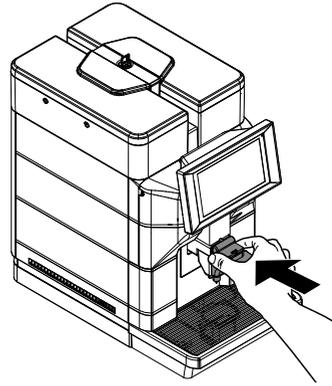
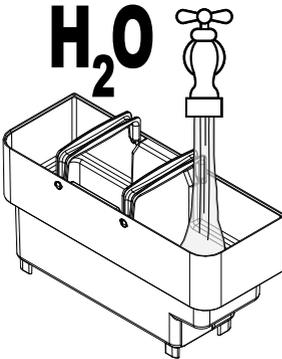
Entfernen Sie den Kalkfilter aus dem Wassertank, falls vorhanden. Den Wassertank wieder einsetzen. Cappuccinatore einführen



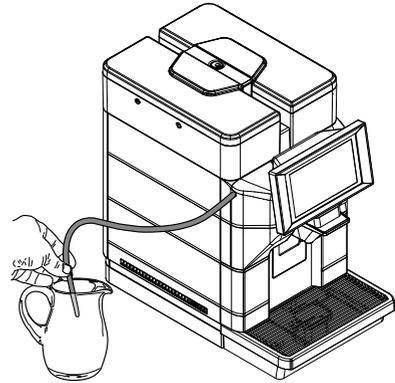
In den Wassertank 250 ml Entkalkungsmittel füllen.



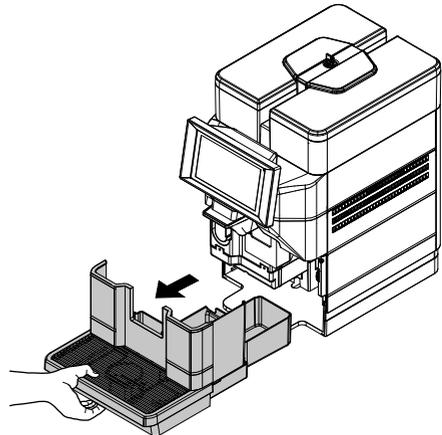
Wasser bis zum Füllstand „CALC CLEAN“ in den Wassertank einfüllen.



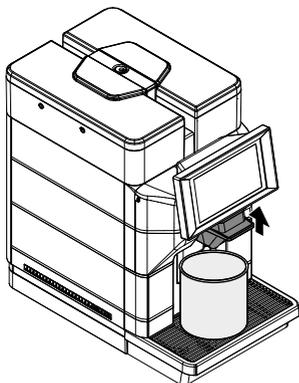
Führen Sie den sauberen Ansaugschlauch in ein leeres Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 250 ml ein.



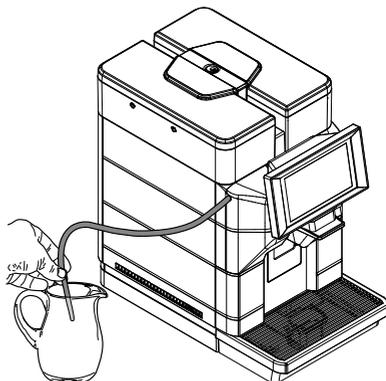
Die Abtropfschale entfernen und entleeren.



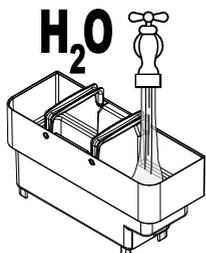
Nach dem Leeren die Abtropfschale wieder einsetzen.  
Stellen Sie einen großen Behälter unter die Düsen.



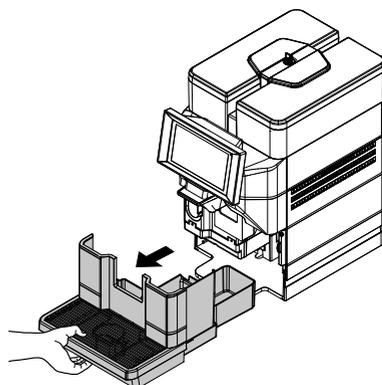
Führen Sie den sauberen Ansaugschlauch in ein leeres Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 250 ml ein.



Führen Sie den ersten Entkalkungsschritt durch.  
Befindet sich keine Entkalkungslösung mehr im Tank,  
fordert die Maschine zur Entleerung und Spülung des  
Tanks mit frischem Trinkwasser auf. Den Wassertank  
sorgfältig ausspülen und bis zum Füllstand MAX  
mit frischem Trinkwasser füllen.

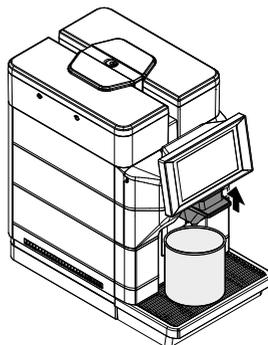
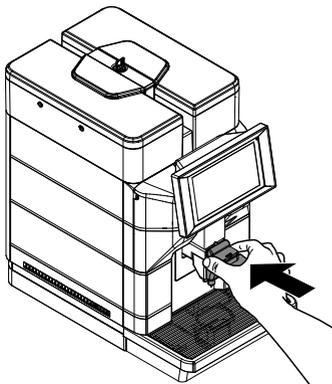


Leeren Sie den Behälter unter den Auslaufdüsen aus.  
Die Abtropfschale entfernen und entleeren.



Den Wassertank wieder einsetzen. Cappuccinatore einführen

Nach dem Leeren die Abtropfschale wieder einsetzen.  
Stellen Sie einen großen Behälter unter die Düsen.



Führen Sie den zweiten Entkalkungsschritt, d.h. das Spülen, durch. Warten Sie, bis der Spülvorgang abgeschlossen ist.

Den kleinen weißen Filter oder den Wasserfilter gewählt. der gewählten Vorgehensw. wieder einset. Anschließend den Wassertank erneut bis zum Füllstand MAX mit frischem Trinkwasser füllen.

Nach der Ausführung des Entkalkungszyklus die Behälter leeren, die für die Sammlung von Flüssigkeiten während der Entkalkung verwendet wurden. Die Entkalkungslösung muss gemäß den Anweisungen auf dem Behälter und/oder den geltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet wird, entsorgt werden. Die Abtropfschale leeren und wieder einsetzen.

## II PROBLEMLÖSUNG

### II.1 Anzeigen

In diesem Kapitel sind alle Meldungen für den Benutzer sowie die Tätigkeiten beschrieben, die der Benutzer ausführen muss oder kann.

Zeichenkette	ID	Beschreibung
Drip tray full	1	Flüssigkeitsbehälter voll
Coffee temperature not ready	45	Der Kaffeeboiler ist nicht brühbereit
Waiting for milk rinsing	58	Warten auf die Spülung des Milchkreislaufs
Solid waste full	68	Behälter Kaffeesatz voll
Solid waste not present	91	Behälter Kaffeesatz nicht vorhanden
Milk temperature not ready	95	Der Milchkessel ist nicht abgabebereit
Milk cleaning needed	101	Eine Spülung des Milchkreislaufs ist erforderlich
Water tank is empty	251	Der Wasserstand im Tank ist nicht ausreichend
Water Filter must be changed	255	Der Enthärterfilter muss ausgetauscht werden
Brewing unit missing	301	Kaffeebühgruppe nicht vorhanden
Grinder protection missing	302	Kein Schutzgitter für die Kaffeemühle vorhanden
Circuit priming needed	303	Der Hydraulikkreislauf muss aufgeladen werden
Cappuccinator missing	304	Cappuccinatorenicht vorhanden
Door opened	316	Seitenklappe offen
Out of coffee beans	317	Keine Kaffeebohnen
Descaling procedure must be completed	320	Das Entkalkungsverfahren muss abgeschlossen sein
Descaling procedure needed	321	Das Entkalkungsverfahren muss durchgeführt werden
Milk rinsing needed	322	Spülung des Milchkreislaufs ist erforderlich
Solid waste warning	323	Behälter für Kaffeesatz ist fast voll
Drip tray warning	324	Flüssigkeitsbehälter fast voll
Water filter warning	326	Der Enthärterfilter ist fast erschöpft



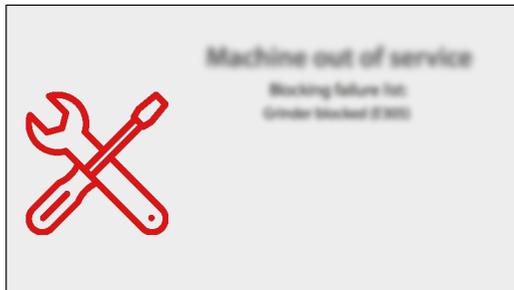
## 11.2 Probleme - Ursachen - Abhilfen

In der folgenden Tabelle werden die möglichen Ursachen für Fehler oder Alarme aufgeführt, die zu einer vollständigen oder teilweisen Blockierung des Geräts führen können.

Zeichenkette	Fehlercode	Beschreibung
Board communication error	E7	Kommunikationsfehler
GRINDER BLOCKED	E305	Das Mahlwerk ist blockiert und kann sich nicht drehen
Brewing unit can't reach WORK	E306	Das Gerät schließt nicht in der Arbeitsstellung (WORK)
Brewing unit can't reach HOME	E307	Gruppe fährt nicht in die Ausgangsposition (HOME)
Coffee water circuit clogged	E308	Der Durchflussmesser ist angehalten, es fließt kein Wasser, obwohl die Pumpe eingeschaltet ist
DC valve failure	E309	Eines der Magnetventile funktioniert nicht
Doser failure	E310	Wenn der Mikroschalter des Zubringers gedrückt wird (Anzeige „Zubringer voll“) und der Zubringer beim Füttern nicht umschaltet, wird der Fehler erzeugt (nach 4 Schaufelungen)
Coffee Heater temperature sensor short circuit	E311	Der Temperatursensor (NTC) ist kurzgeschlossen
Coffee Heater temperature sensor open loop	E312	Der Temperatursensor (NTC) leitet nicht
Coffee Heating up timeout	E313	Der Kessel hat das Ziel nicht innerhalb der maximalen Zeit erreicht
BREWING UNIT SHORT CIRCUIT	E314	Der Motor der Infusionseinheit hat einen Kurzschluss
Zero crossing failure	E315	Das Stromnetz hat eine instabile Frequenz
Milk Circuit clogged	E327	Der Durchflussmesser ist angehalten, es fließt kein Wasser, obwohl die Pumpe eingeschaltet ist
Milk Heater temperature sensor short circuit	E328	Der Temperatursensor (NTC) ist kurzgeschlossen
Milk Heater temperature sensor open loop	E329	Der Temperatursensor (NTC) leitet nicht
Milk Heating up timeout	E330	Der Kessel hat das Ziel nicht innerhalb der maximalen Zeit erreicht
Heater coffee over temperature	E331	Der Heizkessel hat eine zu hohe Temperatur erreicht
Heater milk over temperature	E332	Der Heizkessel hat eine zu hohe Temperatur erreicht

Jedes Mal, wenn der Rechner einen dieser Fehler meldet, wird er gleichzeitig in seinem Fehlerprotokoll festgehalten.

 Das Auftreten jedes dieser Fehler führt zur sofortigen Abschaltung aller Verbraucher (Getriebemotoren, Kessel, Pumpe, Magnetventile) und zum Erscheinen eines Schraubenschlüssels mit seiner Identifikationsnummer auf dem Bildschirm.



## 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;
- Heben und stellen Sie das Gerät an der dafür vorgesehenen Stelle auf.

### 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 des Gesetzesdekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der WEEE-Richtlinie über die Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Entsorgung von Abfällen".

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 an 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 sowie 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.







