

Automatische Maschine für Espresso und Heißgetränke



Type: SUP061C

Type: SUP061B

Type: SUP061

DE-DE

# BEDIENUNG UND WARTUNG

## HAUPTBESTANDTEILE

## HAUPTBESTANDTEILE VERSION M2/B2



I	Tankdeckel mit Schloss		
2	Deckel Wassertank		
3	Wassertank		
4	Bedienfeld Touchscreen		
5	Mobile Auslaufdüse		
6	Saugschlauch für den Cappuccinatore (*nur		
	Version M2)		
7	Kaffeesatzbehälter		
8	Tassenabstellrost		
9	Abtropfschale		

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

## HAUPTBESTANDTEILE VERSION M2+/B2+



1	Tankdeckel mit Schloss	
2	Deckel Wassertank	
3	Wassertank	
4	Bedienfeld Touchscreen	
5	Mobile Auslaufdüse	
6	Saugschlauch für den Cappuccinatore (*nur Version M2+)	
6 7	Saugschlauch für den Cappuccinatore (*nur Version M2+) Kaffeesatzbehälter	
6 7 8	Saugschlauch für den Cappuccinatore (*nur Version M2+) Kaffeesatzbehälter Tassenabstellrost	

10	Deckel Kaffeebohnenbehälter	
11	Kaffeebohnenbehälter	
12	Brühgruppe	
13	Zugriffstür Servicefach	
14	Cappuccinatore (*nur Version M2+)	
IS USB-Port		
16	16 Hauptschalter	
17	7 Wannenbuchse	
18	Verschraubung Wassemetzanschluss	

## HAUPTBESTANDTEILE VERSION MI/BI



1	Deckel Wassertank	
2	Wassertank	
3	Bedienfeld Touchscreen	
4	Mobile Auslaufdüse	
5 Saugschlauch für den Cappuccinatore (*nu		
	Version MI)	
6	Kaffeesatzbehälter	
7	Tassenabstellrost	
8	Abtropfschale	

9	Deckel Kaffeebohnenbehälter	
10	Kaffeebohnenbehälter	
11	Brühgruppe	
12	Zugriffstür Servicefach	
13	Cappuccinatore (*nur Version M1)	
14	USB-Port	
15	5 Hauptschalter	
16	Wannenbuchse	

## HAUPTBESTANDTEILE VERSION MIS



1	Deckel Wassertank	
2	Wassertank	
3	Bedienfeld Touchscreen	
4	Mobile Auslaufdüse	
5	Ansaugschlauch für Cappuccinatore	
6	Kaffeesatzbehälter	
7	Tassenabstellrost	
8	Abtropfschale	
9	Deckel Kaffeebohnenbehälter	

10	Kaffeebohnenbehälter	
11	Brühgruppe	
12	Zugriffstür Servicefach	
13	Cappuccinatore	
14	USB-Port	
15	Hauptschalter	
16	Wannenbuchse	
17	Dampfdüse	

## SICHERHEITSHINWEISE

- 🛆 **Die unter Strom stehenden** 🛆 Kinder dürfen nicht Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Das heiße Wasser und der Dampf können Verbrennungen verursachen!
- 🛆 Sachgemäßer Gebrauch 🖾 Wasseranschluss (\*nur
- A 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

- mit dem Gerät spielen.
- A Die **Benutzer** vom auszuführende Reinigung und Instandhaltung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.

## Versionen M2+ und **B2+)**.

- A Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten anwendbaren alle nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.
- $\square$  Das Gerät an ein Verteilernetz für Trinkwasser mit einem Druck zwischen 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 und 8 bar) anzuschließen, siehe Daten auf dem Typenschild.

## 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.
- Richten Sie den Strahl bei der Dampfausgabe nicht auf Dritte oder auf sich selbst.
- Vermeiden Sie, die Dampfdüse mit bloßen Händen zu berühren, wenn diese eingeschaltet ist oder vor Kurzem verwendet wurde.

Halten Sie die Dampfdüse Die ausschließlich an den Bere entsprechendenVerbrennu den ngsschutzvorrichtungen fest. ben

# 🛆 Brandschutz

Im Fall eines Brands einen Kohlendioxidlöscher (CO2) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

# A 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.
- Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.
- 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.
- 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 M).

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.
- Bevor Sie die Maschine über einen mittleren bis längeren Zeitraum einlagern, sollten Sie den Kaffeekreislauf einoder zweimal reinigen.

# A 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

1	EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	12
1.1	Vorwort	12
1.2	Verwendete Symbole	12
2	INFORMATIONEN ZUM GERÄT	14
2.1	Informationen für den Wartungstechniker	14
2.2	Beschreibung und vorgesehene Verwendung	14
2.3	Kennzeichnung des Geräts	15
2.4	Technische Daten - Version M2 und B2	16
2.5	Technische Daten - Version M2+ und B2+	17
2.6	Technische Daten - Version M1, M1S und	18
2		10
31	Venwort	10
3.1	Allgomaina Sicharbaitshinwaisa	10
3.2	Anforderungen an den Bediener	20
3.0	Restrisiken	20
Δ	VERSETZUNG UND LAGERUNG	20
41	Abladen und Bewegung	21
4.2	Lagerung	21
5	INBETRIEBNAHME	22
5.1	Hinweise	22
5.2	Auspacken und Aufstelluna	23
5.3	Anschluss und Einstellung für das	
	Wassernetz	25
5.4	Anschluss an das Stromnetz	28
6	BESCHREIBUNG DER	20
	BEDIENELEMENTE	27
6.1	Hauptschalter	29
6.2	Bedienteld Touchscreen	29
6.3	Betrieb bei normaler Benutzung	30
7	BEFULLEN UND INBETRIEBNAHME	31
/.	Ottnung obere Abdeckung	31
7.2	Kaffeemischungen	31
7.3	Betullen mit Katteebohnen	31
7.4	Fullung des VVasserfanks	32
/.J	Messung und Einstellung der VVasserharte	33
/.0	VVasserfilfer	34
7./	Schliebung obere Abdeckung	30
7.0	Einstellung des Manigrads	30
1.4	Kaffee	37
7 10	Einstellung der Getränke-Auslaufdüse	38
711	Einschalten / Ausschalten der Maschine	39
7 12	Sprache einstellen (bei der ersten	
۲	Benutzung)	39
7.13	Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach	20
-	längerer Nichtbenutzung	39
7.14	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in.	10
	Berührung kommen	40
7.15	Betrieb des Geräts	40
8	PROGRAMMMENÜ	41
8.1	Zugriff auf die Programmiermenüs	41
8.2	Beschreibung der Tasten in der	42
	Programmierungsphase	-+ <i>Z</i>
8.3	Werteingabe	43
8.4	Programmmenü	44

8.5	Einstellung Passwort Benutzerprofile	63
9	BETRIEB UND VERWENDUNG	64
9.1	Einschalten der Maschine	64
9.2	Aufheizen und Spülung	65
9.3	Spülzyklus/Selbstreinigung	65
9.4	Energiesparen	66
9.5	Ausgabe von reinen Kaffeegetränken	66
9.6	Ausgabe von Getränken mit Milch	67
9.7	Heißwasserausgabe	68
9.8	Dampfausgabe	69
9.9	Betrieb der Maschine mit Guthaben	70
9.10	Kaffeesatzbehälter und Abtropfschale leeren	70
9.11	"Touchless option"	71
10	REINIGUNG UND WARTUNG	73
10.1	Allgemeine Hinweise für einen	70
	einwandfreien Betrieb	/3
10.2	Reinigung und planmäßige Wartung	74
11	PROBLEMLÖSUNG	90
11.1	Anzeigen	90
11.2	Probleme - Ursachen - Abhilfen	91
12	AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG.	92
12.1	Neuaufstellung an einem anderen Ort	92
12.2	Nichtbenutzung und Einlagerung	92
13	HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG	93

#### Deutsch

I

## EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

#### I.I 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 e v e n t u e I I e m 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.

#### Deutsch

## 🖭 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.



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.



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 gemahlenen Kaffeebohnen;
- Heißwasser für die Getränkezubereitung;
- Milchgetränke unter Verwendung des mitgelieferten Cappuccinatore. (\*nur Versionen M).

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 Personenbzw. 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.



I	Modell	
2	Name des Manufacturer;	
3	Gerätecode	
4	Versorgungsspannung (V)	
5	Stromverbrauch (W)	
6	Seriennummer	
7	Versorgungsfrequenz (Hz)	
8	Bescheinigende Stelle	
9	Herstellungsland	
10	Konformitätskennzeichnungen	
11	Herstellungsjahr/-monat	

- 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 eingeprägten spezifischen Daten der Maschine anzugeben.

## 2.4 Technische Daten - Version M2 und B2

Abmessungen (L $\times$ H $\times$ 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	ipendruck Max 1,5MPa (15,0 bar)		
Betriebsbedingungen	Mindesttemperatur:		
	über 2°C		
	Max. Temperatur:		
	unter 32°C		
	Maximale Feuchtigkeit:		
	unter 80%		
Sicherheitsvorrichtungen	icherheitsvorrichtungen Sicherheitsventil Druck Durchlauferhitzer		
	Sicherheitsthermostat		



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

## 2.5 Technische Daten - Version M2+ und B2+

Abmessungen (L $\times$ H $\times$ 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	
Wasseranschluss	3/4" Gas	
Druck im Wassemetz	siehe Datenschild	
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.

## 2.6 Technische Daten - Version MI, MIS und BI

Abmessungen (L × H × 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)	
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 f
  ür 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.

MVor der definitiven Inbetriebnahme des Automaten ca. 0.51 Wasser jeden Ausgabeweg für ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung Die kommen. ausgegebenen Getränke dürfen nach erst 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 S i c h e r h e i t s h i n w e i s e 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 e n t s p r e c h e n d e n 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 Becherhaltearm somit frei ist.

## VERSETZUNG UND LAGERUNG

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

4

#### 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 I°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 geeigneter Finsatz 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 Staubkonzentration. hoher Darüber hinaus darf er nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Reinigungsvorgänge mit Wasserstrahls eines Einsatz ausgeführt werden, und in Räumen, bei denen Explosionsoder 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 Metem 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 7Ur Steckdose, sowie zur Ausführung von Arbeiten ohne jegliche Behinderung sofortigen und zum Verlassen des Bereichs im Notfall genügend muss 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.



A 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 Ankunft des Geräts sollte sichergestellt werden, dass dieses während des Transports keine Schäden erlitten hat und dass die Verpackung nicht geöffnet und eventuell Teile herausgenommen wurden. Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, so sind diese umgehend gegenüber dem Frachtführer zu beanstanden und entweder dem Importeur oder dem Händler zu melden. Falls letztere sich nicht in Ihrem Land befinden, dann nehmen Sie direkt mit der Herstellerfirma Kontakt auf. Der Lieferumfang der Maschine umfasst einen Zubehörbeutel.

#### Liste Zubehör im Lieferumfang

Schnellanleitung: Kurzanleitung zur Benutzung des Geräts.



Online-Handbuch: Anweisungen für die Benutzung und Wartung der Maschine.



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



Netzkabel: für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz.



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



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.





#### Liste nicht mitgeliefertes Zubehör

Schlauch 3/4 zum Anschluss an das Wassernetz.

03



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



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.

24

#### 5.3 Anschluss und Einstellung für das Wassernetz

#### (\*nur Versionen M2+ und B2+)

- Das Gerät darf nur von technischem Fachpersonal oder vom Betreiber an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Das Gerät an ein Verteilernetz für Trinkwasser mit einem Druck zwischen 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 und 8 bar) anzuschließen, siehe Daten auf dem Typenschild.
- Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.

Den Verschluss von der Muffe auf der Rückseite des Gerätes abnehmen.



Im Wasserversorgungsnetz, über das das Gerät gespeist wird, sollte eine Entkalkungsvorrichtung verwendet werden, vor allem, wenn es sich um Wasser mit hohem Kalziumund Magnesiumgehalt (hartes Wasser) handelt.

Den Schlauch des Wassernetzes an die Muffe 3/4" des Gerätes anschließen.



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

Den Zufuhrschlauch an einen Kaltwasserhahn mit Gewindeöffnung 3/4 Gas anschrauben.



Sicherstellen, dass der Schlauch nicht geknickt wird.

desImage: Amage: Am

Die Schutzabdeckung entfernen, wie im Abschnitt. "Öffnung obere Abdeckung" beschrieben. Den Deckel des Wassertanks abnehmen. Den Tank entfernen; dieser wird an den im Inneren angebrachten Handgriffen angehoben. Spülen Sie den Tank und geben Sie 2 Liter Wasser ein.



Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen und den Deckel wieder aufsetzen. Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz wie in Abschnitt "Anschluss an das Stromnetz" an. Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter auf der Rückseite der Maschine auf die Position "I" bringen.



Den Wasserhahn öffnen.



Rufen Sie das Programmiermenü auf, indem Sie auf das Symbol "Settings" drücken.

Nun ist die Maschine für die Verwendung mit dem Wassernetz eingestellt, wobei in der rechten oberen Ecke des Bereitschaftsbildschirms das entsprechende Symbol erscheint.



Geben Sie das Passwort für das technische Profil ein. Wählen Sie den Punkt "Maschineneinstellungen", dann den Punkt "Andere Einstellungen". Aktivieren Sie den Punkt "Water main".



Den Deckel des Wassertanks abnehmen. Entfernen Sie den Deckel aus dem Wassertank. Bewahren Sie den soeben entfernten Deckel für eine spätere Verwendung der auf den Wassertank eingestellten Maschine auf.



Setzen Sie den Deckel des Wassertanks wieder auf. Die Schutzabdeckung wieder aufsetzen, wie im Abschnitt "Schließung obere Abdeckung" beschrieben. Speichern Sie die Einstellungen und verlassen Sie das Programmiermenü.





## Ziehen Sie nicht den Wassertank bei eingeschalteter Maschine heraus.

Die Maschine erkennt nicht den Tank, sondern nur den Wasserstand, Während des Betriebes mit dem Wassernetz öffnet sich das Magnetventil, wenn sich der Wasserstand unterhalb des Mindeststands befindet. Wenn der Wassertank nicht vorhanden ist, füllt das Wasser den Behälter der oberen Abdeckung, fließt in den Ablass ab und blockiert das Magnetventil. Nun erfolgt der Betrieb der Maschine nicht mehr mit dem Wassernetz. Die Maschine kann weiterhin verwendet werden, jedoch muss sie auf den Wassertank eingestellt werden. Um die Einstellung der Maschine wieder von Wassernetz auf Wassertank zu ändern, muss der Punkt ..Water main" im Progammiermenü, Punkt "Maschineneinstellungen", Unterpunkt "Andere Einstellungen" deaktiviert werden, wobei der zuvor entfernte Deckel auf den Wassertank wieder aufgesetzt werden muss. Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Trinkwasser; der im Tank angegebene maximale Füllstand (MAX) darf nicht überschritten werden.

Um das Wassernetz wieder herzustellen, ist der Eingriff eines Technikers erforderlich. 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.

## 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).



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.



#### 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

#### 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 Gerät zeigt während abweichen. Das 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 bestimmten bei Fehlerfunktionen deaktiviert sein (z.B. Produktbehalter leer,...). Mit bestimmten personalisierten Einstellungen (z.B. ein anderes Angebot an Getränken) könnten einige Wahlmöglichkeiten nicht angezeigt werden: Einfach die Bildschirmseite scrollen.

#### 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.



I	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



#### 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, M2+, B2 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, M2+, B2 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, M2+, B2 und B2+).

#### 7.4 Füllung des Wassertanks

- Wenn das Gerät an das Wassernetz angeschlossen und darauf eingestellt ist, befüllen Sie den Wassertank nur zur Ausführung des Entkalkungsverfahrens.
- 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, M2+, B2 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, M2+, B2 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 I 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.

I	HÄRTE I (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

Dieser Wasserfilter kann nur verwendet werden, wenn die Maschine nicht auf das Wassernetz eingestellt ist.

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").



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 Die Abtropfschale herausnehmen.

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, M2+, B2 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 Umfange 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 Schraube entfernen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version)

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



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

Die Schraube wieder einsetzen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version)

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

- I feiner Mahlgrad
- 2 grober Mahlgrad


## 7.9 Einstellung "Aroma" - Menge gemahlener Kaffee

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

Mit den folgenden Hinweisen können für jedes Rezept unterschiedliche Mengen an gemahlenem Kaffee eingestellt werden:

- I Mindestmenge Kaffee
- 4 Höchstmenge Kaffee



Sie können zusätzlich die Menge des gemahlenen Kaffees mit dem Einstellhebel für das Aroma regulieren.

- Dieser Vorgang darf nur vom qualifizierten Fachpersonal ausgeführt werden.
- Der Hebel für die Einstellung des Aromas darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk nicht in Betrieb befindet. Die Einstellung muss vor der Ausgabe des Kaffees erfolgen.
- Die Kaffeeportion NICHT verändern, wenn die Option Vormahlung aktiv ist (auf ,,ON" eingestellt).

Die Einstellung kann durch Betätigung des Hebels an der Seite im Ausgabefach der Maschine vorgenommen werden. Die Abtropfschale herausnehmen.



Die Schraube entfernen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version)

Öffnen Sie die Servicefachabdeckung.



Die Bezugsangaben geben die eingestellte Menge an gemahlenem Kaffee an.

A - Mindestmenge Kaffee

B - Höchstmenge Kaffee



Die folgende Abbildung zeigt die werkseitige Einstellung • Für die Verwendung von großen Tassen. der Position des Einstellhebels.

#### Einstellung der 7.10 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 Gläsern.



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



38

## 7.11 Einschalten / Ausschalten der Maschine

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



# 7.12 Sprache einstellen (bei der ersten Benutzung)

Bei der ersten Einschaltung fordert die Maschine zur Anwahl und zur Speicherung der gewünschten Sprache für die Anzeige der Meldungen auf.



Berühren Sie das Flaggensymbol und wählen Sie die Flagge der gewünschten Sprache aus. Drücken Sie die Taste "Next", um die Sprache zu speichern. Die Maschine beginnt die Aufheizung des Systems.

🔊 Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine bei der ersten Benutzung die Entlüftung des Systems sowie einen Spülzyklus der internen Systeme durch, bei dem geringe eine Wassermenge ausgegeben wird. Warten, bis dieser Zyklus beendet wird.

## 7.13 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 **Zwischenzeit** der in 711 betreiben. erneut 3 Ausgabeversuche zu machen. Sollte das Problem anhalten. ist der Kundendienst 711 kontaktieren.

## 7.13.1 Nach längerer Nichtbenutzung

Entleeren, waschen und spülen Sie den Wassertank.

(A) Wenn das Gerät an das Wassernetz angeschlossen und darauf eingestellt ist, darf dieser Vorgang nur bei ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden.

Den Wassertank füllen. (Nur wenn das Gerät an das Wassernetz nicht angeschlossen und darauf eingestellt ist).

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.

## 7.14 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 Abdeckungen und Behälter des Geräts.
- Nachfolgend alle Teile in die vorbereitete Desinfektionslösung eintauchen.

## 7.15 Betrieb des Geräts

Vor der Benutzung der Maschine ist dieses Handbuch aufmerksam zu Iesen, 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 PROGRAMMMENÜ

- Dieses Kapitel beschreibt, wieProgrammierungspara meter 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 geeigneter Finsatz 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.



Die Schraube entfernen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version)

Öffnen Sie die Servicefachabdeckung.



Der Zugang zu den Menüs durch Öffnen der Klappe sollte nur verwendet werden, wenn ein normaler Zugang über das Tablet nicht möglich ist.

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 2 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 Programmierungsmenü 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 anzeigen zu lassen.

## 8.3 Werteingabe

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

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

#### Zahlentastatur



 I
 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.

#### Tastatur





## Werteauswahl

Scrollen Sie und wählen Sie den gewünschten Werten.



## 8.4 Programmenü

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 Programmenüs

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.I	Einstellungen für Espresso
3.5.2	Audio-Einstellungen

NR. OPT	MENÜOPTION
3.5.3	Temperatureinstellungen
3.6	Wartung
3.6.1	Einstellungen zur Verwaltung des Waschhinweises
3.6.2	Überprüfung des nächsten Waschhinweises
3.6.3	Automatisches Spülen
3.6.4	Einstellungen für das Entkalken
3.6.5	Einstellungen für den Wasserfilter
3.7	Sonstige 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	Show Audit
4.2.4	Artikelnummern für Getränke
425	Personalisierung des EVA-DTS
43	Favoritenmenii
431	Favoritenliste
432	Favoriten löschen
4.4	Nummer und Name der Maschine
45	Installations datum
4.6	Kontaktinformationon
5	Energiosparon
5	Einergiesparen
5.1	Zeitfonston Energiesparen
5.2	Zeitienster Energiesparmodus
6	Protokoll
6.1	
6.1.1	
6.1.2	Münzerüfer
6.1.2.1	Finstellungen MDB Münzen
6.1.2.2	
6.1.2.2.1	Akzeptiert
6.1.2.2.2	
6.1.2.2.3	
6.1.2.2.4	Vend token value
6.1.2.2.5	Einstellungen für exaktes Restgeld
6.1.2.3	
0.1.2.4	Dargeldiose Schlusselverifizierung
6.1.2.5	Banknotenleser
6.1.2.6	Einstellungen MDB-Banknoten
6.1.2.6.1	Akzeptiert
6.1.2.6.2	Akzeptiertes exaktes Restgeid
0.1.3	virtuelles Gutnaben
6.1.4	Artikelnummern für Getränke
6.2	Preis
6.2.1	Währungssymbol
6.2.2	Gemeinsamer Getränkepreis
6.2.3	Getränkepreis
6.2.4	Code Gratisverkäufe
6.2.5	Verwaltung der Preisspanne
6.2.6	Kaffeemengenpreis

NR. OPT	MENÜOPTION
6.3	Vorgang Bargeld
7	Importieren/Exportieren
7.1	EVA-DTS 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	Dmesg 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
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
8.8	Informationen
9	Konnektivität
9.1	E-Mail-Benachrichtigungen
9.1.1	Einstellungen
9.1.2	Ereignisbenachrichtigungen
9.1.3	Störungsbenachrichtigungen
10	Touchless Option
10.1	Saeco ProUp
10.1.1	Einstellungen Saeco ProUp

## 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
	Maashan / Caillan	(Keinigung, Nullstellung, Satzzahler,)
1.1	vvascnen / Spulen	runktionen für automatisches Spulen und Nachspulen der Betriebsgruppen
		(cappuccillatore). Die Teile wählen an denen die Reinigung durchgeführt werden soll
12	Entleeren des Behälters	Stellt den Zähler auf Null zurück, der das Signal "Satz voll" der Auffangschale für
	für Kaffeesatz	festen Satz verwaltet.
2	Einstellungen bevande	Einstellungen für die Rezepte, Freigabe der Produkte, Zutaten, Vorbrühung 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 "Getränkelayout ändern" der Getränkekategorie,
		deren Layout geandert werden soll. Unter den Mensiontallungen die Angedaung den engensisten Mehlmäglichkeiten bei
		Normalbetrich wählen (1x4, 2x4, 2x5, )
		I Im 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
		<b>*</b>
		- eine Kategorie zu löschen
		<u> </u>
		- 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
		<b>_</b>
		Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Geräts
		vereindar ist. Falls auf eine inkompatibilitat gestoßen wird, wird angezeigt
		$\mathbf{\Theta}$
		- Getränk löschen
		1 m
		- Getränk duplizieren

		Deut	tsch
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung	
		- Getrank personalisieren	
		GETRÄNKE ERSTELLEN UND BEARBEITEN	
		Möglich ist: - die Namen der Getränke, die bei normaler Benutzung angezeigt werden, zuzuordnen oder zu bearbeit - auszuwählen, welches Rezept bei der Zubereitung des Getränks verwendet werden soll. 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,	ten.
		0	
		bedeutet dies, dass eine Inkompatibilität gefunden wurde.	
		- Das dem Getränk zugeordnete Bild ändern;	
		auf das Bild tippen und neues Bild wählen.	
		- vorzeitiges Unterbrechen der Getränkewani ermöglichen (Funktion	
		Eine Playlist mit multimedialen Inhalten zuordnen, die während der Abgabe	
		angezeigt wird.	
		- Test-Getränk abgeben.	
2.3.1	Angezeigte Getränke	Ermöglicht es Ihnen, die auf dem Display angezeigten Getränke individuell zu gesta	alten.
2.3.2	Getränke nicht	Ermöglicht es Ihnen, die in der Maschine aufgrund der Konfiguration nicht	aiten.
2.3.5	erhältlich	verfügbaren Getränke individuell zu gestalten.	
2.4	Rezepte	Möglich ist:	
		- Ein neues Rezept zu erstellen	
		4	
		■ Das neu erstellte Rezent wrd in der Kategorie "nicht verfüghar" 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,	
		Es bedeutet, dass eine Inkompatibilität vorliegt	
		- Ein Rezept löschen	
		<b> </b>	
		- Ein Rezept duplizieren	
		- Ein Rezept personalisieren	
		EIN NEUES REZEPT ERSTELLEN	
		Das angeleitete Verfahren ermöglicht die Kreation eines neuen Rezepts.	
		Es erscheint die Seite zum:	
		- vergeden eines Kezeptnamens	

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung         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)         - Um Anpassungen hinzuzufügen, tippen         Die Jahr auf "Personalisierung hinzufügen"         Für jede Anpassung können verschiedene Parameter eingestellt werden.         - die Einstellungen speichern und zur Startseite zurückkehren.         Auf der Startseite kann mit "Testrezept" eine Probe ausgegeben werden, damit das erstellte Rezept versucht werden kann.         Nach der Testabgabe kann das Rezept weiter verändert werden.         EIN REZEPT BEARBEITEN         Auf der Rezeptsneine bearbeiten         Rezeptenkönnen weitere Zutaten bzw. Personalisierungen hinzugefügt werden.         Auf den Rezeptslidschirm tippen,         Die         Dum die Einstellungen der einzelnen Zutaten (z.B. Wassermenge, Pulver) zu bearbeiten, auf die Zutatenleiste tippen; es öffnet sich das entsprechende Menü         Veriesen, auf die Zutatenleiste tippen; es öffnet sich das entsprechende Menü         Veriesen, auf die Zutatenleiste tippen; es öffnet sich das entsprechende Menü         Veriesenweiter zuweiden         Veriesenweiter zuweiden         Die instellungen die einzelnen Zutaten Zutaten (z.B. Wassermenge, Pulver) zu bearbeiten, auf die Zutatenleiste tippen; es öffnet sich das entsprechende Menü         Veriesenwein und vo
		Bei einigen Produkten (z. B. Milch) ist es möglich, sie parallel zu dosieren.

			Deutsch
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung	
		Nach der Änderung der Parameter die Einstellungen speichern und zu zurückkehren. Auf dem Hauptbildschirm mit "Testrezept" kann eine Testauswahl get	r Startseite roffen
		GRUNDLEGENDE PARAMETER FÜR KAFFEE Folgendes kann eingestellt werden: - Bezeichnung der Zutat	
		- Trest-Getränk abgeben Bei Geräten mit einem Zahlungssystem ist es möglich, die Preisvariatio Auswahl festzulegen.	on der
		GRUNDLEGENDE PARAMETER FÜR MILCH Folgendes kann eingestellt werden: - Bezeichnung der Zutat - Mengenangaben (Milch) - Test-Getränk abgeben	
		GRUNDLEGENDE PARAMETER FÜR HEISSES WASSER Folgendes kann eingestellt werden: - Bezeichnung der Zutat - Wassermengen - Test-Getränk abgeben	
		FORTGESCHRITTENE PARAMETER FÜR KAFFEE MINDESTMENGE GETRÄNK (gemessen in Impulsen)	
		OFFSET TEMPERATUR Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur in der Kaffeetasse nac erhöhen/verringern. Ermöglicht die Absenkung oder Erhöhung der Produkttemperatur auf zwischen -5 und +5.	h Belieben einer Skala
		DOUBLE SHOT Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird bei einem einzigen Brühvorgar doppelte Menge Kaffee erzeugt.	ng eine
		VORBRÜHZEIT Einstellung der Vorbrühzeit vor dem eigentlichen Brühvorgang.	
		VORBRÜH-MENGE Stellen Sie die Wassermenge (gemessen in Impulsen) ein, die während des Vorbrühens verwend	et werden soll.
		FORTGESCHRITTENE PARAMETER FÜR MILCH	
		AIR PWM PERCENTAGE Ermöglicht die Einstellung der Sahnemenge in der Tasse (0% nicht aufg Milch, 100% voll aufgeschäumte Milch).	geschäumte
2.4.1	Rezepte in Gebrauch	Ermöglicht es Ihnen, die auf der Maschine angezeigten Getränke individue	ell zu gestalten.
2.4.2	Verfügbare Rezepte	Ermöglicht es Ihnen, die auf der Maschine verfügbaren, aber nicht ange Getränke individuell zu gestalten.	ezeigten

Deuisch		
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
2.4.3	Nicht verfügbare	Ermöglicht es Ihnen, die in der Maschine aufgrund der Konfiguration nicht
	Rezepte	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 wahlen	Hier konnen für die Mäschine 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 Einmessungen 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.
312	Backup und	Backup
5.1.2	Wiederherstellen	Damit können die Einstellungen der Maschine in einer Backup-Datei gespeichert werden. WIEDERHERSTELLEN
		Damit können die Backup-Einstellungen der Maschine zurückgestellt werden. Das Gerät kann wieder in den ursprünglichen Zustand versetzt werden auf: Workgeitellungen
		- Werksenistenungen
		- zuvor gespeicherte behutzer dennierte Einstendingen. Nachdem Sie die Einstellungen aus der Konfigurationsdatei wiederbergestellt haben
		aktivieren Sie die Konfiguration über das Menü. Konfigurationsauswahl"
313	Von LISB importioron	Damit könnon neue Einstellungen des Geräts von einer auf einem LISB Stick
5.1.5	von osb importieren	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
314	Auf LISB exportieren	Damit können Finstellungen der Maschine auf eine auf LISB-Stick gespeicherte
5.1.1		Konfigurationsdatei exportiert werden
		Der Export kann verwendet werden, um die aktuellen Einstellungen auf ein anderes
		Gerät zu klonon und die Kompatibilität der Geräteginstellungen zu gewährleisten
		Gerat zu kionen und die Kompatibilität der Gerateenistenungen zu gewanneisten.
3.2	Konfiguration der Übersetzung	
3.2.1	Bearbeiten der	In Bezug auf die verfügbaren Sprachen können die Namen der Getränke, der Rezepte, der
	Ubersetzung	Behälter, der Nährwertangaben, verändert werden, die in den Bildschirmfenstern erscheinen.
		Die Zeichenketten der Programmiermenüs können allerdings nicht geändert werden.
3.3	Display-Einstellungen	
3.3.1	Personalisierung der grafischen Benutzeroberfläche	Ermöglicht Ihnen die individuelle Einstellung bestimmter grafischer Elemente der Benutzeroberfläche
3311	Bearbeiten	Ermöglicht es Ihnen, bestimmte grafische Elemente der Benutzeroberfläche
		einzustellen, z. B. Hintergründe, Textgröße, Farben,
3.3.1.2	Wählen	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.
3.3.1.3	Importieren der grafischen	Damit können Sie Dateien von einem USB-Stick mit benutzerdefinierten Grafiken
	Benutzeroberfläche	durchsuchen und auswählen, um sie in das Gerät zu importieren.
3.3.1.4	Exportieren der Personalisierung der grafischen Benutzeroberfläche	Damit können personalisierte Grafiken auf einem USB-Stick gespeichert werden.
333	Pakot Bonutzonaborfläska	Ermöglicht as Ibnan, aine neue Vorlage für das Paket für die Deputzersberfläche europeitikler
3.3.2	i aket benutzerobernache	Ermognene es innen, eine neue vorlage iur das Faket für die benutzerobernache auszuwahlen.

NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
3.3.3	Allgemeine	Aktiviert / deaktiviert Anzeigen von:
	Einstellungen des	- die multimedialen Inhalte, die bei normaler Nutzung während der Auslieferung
	Displays	verfügbar sind.
		- stellen Sie die Helligkeit des Touchscreens ein; der Wert 100 stellt die maximale
		Helligkeit ein.
		- die Anzeige der Anzahl der beim Einschalten des Geräts getätigten Auszahlungen.
		- Preis der Auswahlen bei normalem Gebrauch (für Modelle mit Zahlungssystem).
		- Datum und Uhrzeit.
		- Brühzeit Getränkezubereitung.
		- Bildschirmschoner, Aktivierung ermöglicht Ihnen die Eingabe, nach welcher Zeit
		der Bildschirmschoner aktiviert werden soll.
		Zwischen der Anzeige eines Bildschirmschoner oder einer Playlist wählen.
334	Playlist	Hier können Plavlists mit Unterhaltung zusammengestellt und verwaltet werden
0.011		Fine Plavlist enthält Videos oder Bilder-Abfolgen, die während der Getränkeabgabe
		ablaufen
		Boi oiner Playlist aus Bildern kann die Dauer der einzelnen Bildern hei der Abfelge
		fostgelegt worden
		lesigelegi weiden.
		Hinn füren von Videre oden Bildern zur Wiederscheliste
		-
		Die Playlist kopieren
		<b>4</b> ]
		Die Playlist löschen
		÷
		Einer neuen Playlist ist ein Name zuzuweisen.
		Der Inhalt der Playlist kann wiedergegeben werden:
		zufällig
		odor zyklisch
		oder zyklisch
2.4	Einstellungen des Inputs	Mit der Eugletionsgruppe können Sie den Betrich hestimmter Sensoren im Geröt
3.4	Einstellungen des inputs	Find der Funktionsgruppe können sie den betrieb besummter sensoren im Gerat
2.4.1	Einstellung Cin den	einsteinen.
3.4.1	Einstellung für den	ARUVIERT / dearuviert die Zaniung von Kaneesatzen, was die Heidung "Kaneesatz
	festen Kaffeesatz	voli verwaitet.
		Sie konnen den Fullstand des Auffangschale für den Kaffeesatz über das
		Statusfenster des Gerats überprufen.
3.5	Einstellungen des Outputs	Ermöglicht das Bearbeiten der Einstellungen an Aktuatoren, an der Espressogruppe und der Beleuchtung.
3.5.1	Einstellungen für	Vormahlung: aktiviert / deaktiviert das Mahlen des Kaffees für die nächste Auswahl. Das
	Espresso	Vormahlen verkürzt die Zubereitungszeit für die nächste Auswahl mit gemahlenem Kaffee.
		Das Vormahlen beeinträchtigt das Aroma der nächsten Getränkewahl mit gemahlenem
		Kaffee.
3.5.2	Audio-Einstellungen	Uberprüfen Sie die Einstellungen der integrierten Lautsprecher.
3.5.3	Temperatureinstellunge	Allgemeine Einstellung der Temperatur-Offsets für Rezepte mit den Zutaten
	n	Espresso/Wasser.
3.6	Wartung	Wartungs- und Spülungshinweise.
3.6.1	Einstellungen zur Verwaltung	Einstellung für die Verwaltung der vollständigen Spülung des Milchkreislaufes.
	des Waschhinweises	
3.6.2	Überprüfung des nächsten	Zeigt das Datum und die Uhrzeit des vollständigen Waschvorgangs des erforderlichen
	Waschhinweises	Kreislaufs an (wenn vom Menü "Verwaltungshinweise des Waschhinweises" aktiviert).

NR. OPT	MENUOPTION	Beschreibung
3.6.3	Automatisches Spülen	Es besteht die Möglichkeit, die Programmierung der automatischen Spülzyklen am
		Gerat zu aktivieren / deaktivieren.
		bestimmten Librzeit durchgeführt worden soll
		Automatische Spülgänge können binzugefügt 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.
3.6.4	Einstellungen für das	Ermöglicht die Änderung des Wasserhärtegrads.
	Entkalken	Ermöglicht auch die Aktivierung / Deaktivierung der Hinweise zur Entkalkung.
3.6.5	Einstellungen für den	Ermöglicht die Verwaltung des Wasserfilters.
	Wasserfilter	Ermöglicht auch die Aktivierung / Deaktivierung der Hinweise zum Wasserfilter.
3.7	Sonstige Einstellungen	WATER MAIN
		Aktiviert / deaktiviert die Nutzung des Wassernetzes.
		EXTERNAL TANK
		ZUCANG ZUR PROGRAMMIERI ING REI GESCHI OSSENIER TÜR
		Aktiviert / deaktiviert den Zugriff auf die Programmiermenüs hei geschlossener Tür
		STEAM RINSING ENABLED
		Aktiviert / deaktiviert die automatische Spülung der Dampfdüse bei Beendigung der Dampfausgabe.
4	Maschineninformatione	
	n	
4.1	Defekte	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.
4.1.1	Aktueller Status	Zeigt Störungen im Gerät an.
		Wenn keine Storungen vorhanden sind, ist die Liste leer.
412	Störungshistorie	Mit dieser Funktion kann die Störungsliste angezeigt werden: die Störungsliste zeigt
1.1.2		den Namen der Störung mit dem ieweiligen Datum und der Uhrzeit an
		Mit dieser Funktion kann die Liste der registrierten Störungen zurückgesetzt werden.
4.1.3	Vorfallhistorie	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.
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	Show Audit	Zeigt die EVA-DTS-Getränkezähler an, die für die einzelnen Abgabearten
		verwendet werden (Free vend, Sales, Test,).
4.2.4	Artikelnummern für	Ermöglicht das Nummerieren der Getränke, womit das Getränk mit der
425	Getranke Benegenelisienung des	Vvaninummer in der Statistik übereinstimmt.
4.2.5	EVA DTS	Es aktiviert und verloigt somit destimmte Ereignisse des EVA-DTS-Protokolls
43	Favoritenmenü	Die Favoriten" sind Verknijnfungen zu den häufig verwendeten Funktionen
1.5	r avor iceninenu	Nach Hinzufügen einer Funktion zu den "Favoriten", genügt es, die "Favoriten"
		einzublenden und auf die Funktion zu tippen. um schnell darauf zugreifen zu können
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	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".
4.4	Nummer und Name der	Damit können ein numerischer Code und ein Name zur Identifikation des Geräts eingegeben
	Maschine	werden.
		Der Code kann zur Identifikation des Geräts in Bezug auf die Statistikanalyse verwendet werden.

		Deutsch
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
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	Aktiviert / deaktiviert die Energiesparfunktion.
	Energiesparen	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
NR. OPT 5.2	MENÜOPTION Zeitfenster Energiesparmodus	Beschreibung         Damit können Zeitfenster eingegeben werden, in denen sich die Profile der Energiesparfunktion zuschalten.         - Den Tag wählen, an dem Zeitfenster festgelegt werden sollen.         - Auf "Hinzufügen" und auf die Profilzeile tippen, um ein Feld mit der Uhrzeit zu positionieren.         - Ziehen Sie das Rechteck, um die genaue Uhrzeit zu bestimmen.         Um ein Rechteck zu löschen, tippen Sie auf die Schaltfläche "Entfernen" und dann auf das zu löschende Rechteck.         Einstellungen, die für alle Wochentage oder für einen einzelnen Tag vorgenommen wurden, können kopiert werden.         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.         - Die für alle Wochentage eingestellten Zeitfenster kopieren; auf "Tagesprofil für alle Tage einfügen" tippen.
	7. blue servet and	9:30 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 0 22324
6	Zahlungssysteme	
6.1	Protokoll	Man kann unter den vorgesehenen Protokollen der Zahlungssysteme aussuchen, welches freizugeben ist, um die betreffenden Funktionen zu verwalten. Einige Parameter, die mehreren Zahlungssystemen gemeinsam sind, behalten den einzerzebenen Wert bei auch wenn man die Art des Systems wechselt.
6.1.1	ALLGEMEINE	RESTGELD SOFORT
6.1.1	ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	RESTGELD SOFORT Normalerweise wird der Betrag für eine Auswahl eingezogen, nachdem das Gerät das Signal "erfolgreiche Auswahl" gesendet hat. Durch Aktivierung dieser Funktion, die standardmäßig deaktiviert ist, wird das Einzugssignal zu Beginn der Abgabe gesendet. Die Einstellung dieses Parameters ist obligatorisch. POSITION DEZIMALSTELLE Stellt die Position der Dezimalstelle ein; d.h.: 0: Dezimalstelle deaktiviert 1: XXXX (eine Dezimalstelle nach dem Punkt) 2: XXXX (zwei Dezimalstellen nach dem Punkt) 3: X.XXX (drei Dezimalstellen nach dem Punkt). ABGABEART Ermöglicht die Eingabe der Betriebsart zur Mehrfach- oder Einzelabgabe. Bei der Mehrfachabgabe wird das Restgeld am Ende einer erfolgreichen Abgabe nicht automatisch zurückgegeen, sondern das Guthaben bleibt für weitere Abgaben verfügbar. Drückt man die Taste der Münzrückgabe, wird das restliche Guthaben erstattet, wenn sein Wert unter der maximalen Restgeldrückgabe liegt. KAUFZWANG Aktiviert/Deaktiviert die Funktion der Münzrückgabetaste vor der Abgabe eines Produkts. - ON: Nach der Auswahl eines Produkts wird das Restgeld zurückerstattet. - OFF: Das Restgeld wird sofort beim Drücken der Münzrückgabetaste zurückerstattet (der Automat funktioniert wie ein Münzwechsler).

		Deutsch
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
6.1.2.1	Münzprüfer	PROGRAMMIERUNG GUTHABEN (OVERPAY) Man kann entscheiden, ob: - Das Guthaben, das den Betrag der Auswahl übersteigt, nach einer bestimmten Zeit ( ausgedrückt in Sek.) einkassiert wird (Parameter "gelöscht"). - Das Guthaben, das den Betrag der Auswahl übersteigt, für eine weitere Auswahl erhalten wird (Parameter "erhalten").
		OVERPAY TIMEOUT Damit wird eingestellt, wie viel Zeit vergehen muss, bis ein Guthaben wieder zurückgegeben wird, wenn keine Auswahl erfolgt ist. Max. Guthaben
		Diese Funktion definiert das Höchstguthaben der eingeworfenen Münzen, der akzeptiert wird. Max. Restgeld Es ist möglich, ein Limit für den Gesamtbetrag des Restgeldes festzulegen, den der Münzprüfer bei Betätigung der Restgeldrückgabe-Taste oder nach einer einzelnen Abgabe auszahlt. Ein Guthaben, das den programmierten Betrag überschreitet, wird mit dieser Funktion einbehalten.
6.1.2.2	Einstellungen MDB-Münzen	Verwaltung der Einstellungen der Münzen.
6.1.2.2.1	Akzeptiert	Wenn die Röhren der Restgeldrückgabe voll sind, kann man festlegen, welche der vom Geldwechsler erkannten Münzen anzunehmen sind. Für die Übereinstimmung Münze/Wert ist die Konfiguration des Münzprüfers zu prüfen.
6.1.2.2.2	Akzeptiertes exaktes Restgeld	Wenn sich die Maschine im Status "exakter Betrag" befindet, kann man festlegen, welche der vom Geldwechsler erkannten Münzen zu akzeptieren sind. Für die Übereinstimmung Münze/Wert ist die Konfiguration des Münzprüfers zu prüfen.
6.1.2.2.3	Zurückerstattet	Man kann festlegen, welche der in den Röhren befindlichen Münzen zur Restgeldrückgabe zu verwenden sind. Dieser Parameter betrifft nur Münzprüfer, die nicht automatisch die zu benutzende Röhre wählen (Auto changer payout). Für die Übereinstimmung Münze/Wert ist die Konfiguration des Münzprüfers zu prüfen.
6.1.2.2.4	Vend token value	Wert des Verkaufs-Tokens. Es handelt sich um eine Wertmarke, die erkannt wird und die einen Verkaufspreis wiedergibt. Um ein Getränk anzufordern, muss der Wert des Tokens höher oder gleich dem Preis des Getränks sein. Keine Restgeldrückgabe.

NR. OPT	MENUOPTION	Beschreibung
6.1.2.2.5	Einstellungen für	Jeder Algorithmus pruft eine Reihe von Bedingungen (z.B. die Munzmenge in den Kohren
	exactes Restgeid	Die Redingung, Keine Restgeldrückgebe" ist gegeben, wonn die en den gewählten
		Algorithmus gekoppelten Röhren den Mindestmünzstand erreicht haben
		Der Finfachheit halber wird die Kombination unter Bezugnahme der Röhren A. B. und C
		beschrieben, wobei die Röhre A die Münzen mit dem niedrigsten Wert und die Röhre
		C die Münzen mit dem höchsten Wert erhält
		0 = A  oder  (B  und  C)
		I = A und B und C
		2 = nur A und B
		3 = A und (B oder C)
		4 = nur A
		5 = nur A oder B (Standard)
		6 = A oder B oder C
		7 = nur A oder B
		8 = nur A oder C
		9 = nur B und C
		10 = nur B
		II = nur B oder C
		12 = nur C
		Bsp.: Der Algorithmus "6" meldet "Keine Restgeldrückgabe", wenn alle Röhren (A, B
		und C) den Mindestmünzstand erreicht haben.
		Der Algorithmus "4" meldet "Keine Restgeldrückgabe", wenn nur Röhre A (mit dem
(122		niedrigsten VVert) den Mindestmunzstand erreicht hat.
6.1.2.3	Gerat ohne	SCHLUSSELGUTHABEN VERBERGEN
	Bargeldzahlung	Zum Datenschutz der Benutzer zeigt diese Funktion auf dem Display die
		Zeichenkette " statt des Guthabens des bargeidiosen Zahlungssystems.
		ANNIAHME VON NICHT DEFINIERTEM GLITHAREN
		Diese Funktion nimmt bargeldlose Zahlungssysteme an (Schlüssel oder Karte)
		wenn das Guthaben des bargeldlosen Systems nicht definiert ist
		CASH-SALE-BEFEHLE
		Aktiviert/Deaktiviert die Funktion Cash-Sale.
		Es ermöglicht den Nachweis, dass Bargeldtransaktionen über ein bargeldloses
		System abgewickelt wurden.
		Die verfügbaren Werte sind:
		- 0: Die Bargeldtransaktionen werden als solche aufgezeichnet (Standardbetrieb).
		- I: Bargeldtransaktionen werden als Transaktionen des ersten bargeldlosen
		Systems erfasst.
		- 2: Bargeldtransaktionen werden als Transaktionen des zweiten bargeldlosen
		Systems erfasst.
		REVALUE
		Aktiviert/Deaktiviert den Banknotenleser ausschließlich zum Aufladen von
		Guthaben auf das bargeidlose System (Schlussel oder Karte).
		ZVVEITES BARGELDLOSES STSTEM
		Akuviert/Deakuviert den Betrieb eines zweiten bargeidiosen systems.
6.1.2.4	Bargeldlose	Gerät ohne MDB-Bargeldzahlung, Schlüssel, Kredit, Benutzergruppe, Preisliste
	Schlüsselverifizierung	
6.1.2.5	Banknotenleser	Einstellungen MDB-Banknotenleser.
6.1.2.6	Einstellungen	Verwaltung der Einstellungen der Banknoten.
	MDB-Banknoten	
6.1.2.6.1	Akzeptiert	Man kann festlegen, welche vom Banknotenleser erkannten Banknoten akzeptiert
		werden sollen.
		Für die Übereinstimmung Banknote/Wert muss die Konfiguration des
		Banknotenlesers geprüft werden.

		Deutsch
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
6.1.2.6.2	Akzeptiertes exaktes Restgeld	Wenn sich die Maschine im Status "exakter Betrag" befindet, kann man festlegen, welche der vom Banknotenleser erkannten Banknoten zu akzeptieren sind. Für die Übereinstimmung Banknote/Wert muss die Konfiguration des Banknotenlesers geprüft werden.
6.1.3	Virtuelles Guthaben	Als Alternative zur MDB-Zahlungsmethode ermöglicht es die Abgabe von Getränken mit virtuellem Guthaben.
6.1.4	Artikelnummern für Getränke	Jedem Getränk kann eine ID zugewiesen werden.
6.2	Preis	
6.2.1	Währungssymbol	Mit dieser Funktion kann das Münzsymbol aus den während der Guthabenanzeige angebotenen Symbolen ausgewählt werden.
6.2.2	Gemeinsamer Getränkepreis	Das Gerät kann (je nach Zahlungsmethode) bis zu 4 verschiedene Preise für jede Auswahl verwalten. Die Preise können sich nach den Zeitfenstern richten (Standard oder Verkaufsförderung). Die Preise sind in 4 Listen unterteilt. Mit jeder der 4 Listen kann der gemeinsame Preis (gleicher Preis für alle Getränke) und der individuelle Preis (pro Getränkeauswahl) festgelegt werden.
6.2.3	Getränkepreis	Das Gerät kann (je nach Zahlungsmethode) bis zu 4 verschiedene Preise für jede Auswahl verwalten. Die Preise können sich nach den Zeitfenstern richten (Standard oder Verkaufsförderung). Die Preise sind in 4 Listen unterteilt. Für jede der 4 Listen ist es möglich, den individuellen Preis (für jede einzelne Auswahl) festzulegen.
6.2.4	Code Gratisverkäufe	Aktiviert/Deaktiviert die Gratisabgabe einer oder mehrerer Auswahlen unter Verwendung von Passwörtern. Einstellen: - Passwort für eine einzelne Gratisabgabe oder - Passwort für die Gratisabgabe mehrerer Getränke

Deuisch		
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
6.2.5	Verwaltung der	Damit können die Zeitfenster (Standard oder Verkaufsförderung) für den Verkauf zu
	Preisspanne	verschiedenen Preisen eingestellt werden.
		- Auf einen Tag tippen, an dem Zeitfenster eingegeben werden sollen.
		- Auf "Hinzufügen" und die Zeile der Zeitfenster tippen, um ein Feld mit der Uhrzeit zu
		positionieren.
		- Ziehen Sie das Rechteck, um die genaue Uhrzeit zu bestimmen.
		Um ein Rechteck zu löschen, tippen Sie auf die Schaltfläche "Entfernen" und dann auf das zu
		löschende Rechteck.
		Einstellungen, die für alle Wochentage oder für einen einzelnen Tag vorgenommen wurden,
		können kopiert werden.
		Auf "Copy day" tippen, um:
		- Die an einem einzelnen Wochentag eingestellten Zeitfenster zu kopieren; auf den Tag
		tippen, an dem die Zeitfenster eingestellt werden sollen, und dann auf "Tag einfügen" tippen.
		- Die für alle Wochentage eingestellten Zeitfenster zu kopieren; auf "Einfügen für alle Tage"
		tippen.
		0 1 2 3 4 5 6 7 2 2131415161718192021222324
( ) (	14.00	
6.2.6		Ermöglicht die Zuweisung eines Preisdeltas in Abnangigkeit von der gewaniten Kaffeemenge.
5.3	Vorgang Bargeld	Ermöglicht die Verwaltung des Munzprüters, Befullung/Entleerung.
/	Importieren/Exportiere	Gruppiert alle Export- und Import-runktionen der Statistiken, Geräteeinstellungen,
71	EVA-DTS export	
7.1.1	Fine Datei exportieren	Ermöglicht den Export der Statistikdatei im EVA-DTS-Format auf einen Schlüssel
712	Export der seriellen	Ermöglicht den Export der Statistikdatei im EVA-DTS-Format an einen seriellen Anschluss
	Schnittstelle	(Nicht unterstützt).
7.2	Video	Damit können Videos vom Gerät mit einem USB-Stick importiert / exportiert werden.
		UNTERSTÜTZTE VIDEOFORMATE
		- MP4 verschlüsselt H264 und 25 Einzelbilder pro Sek.
		- AVI verschlüsselt XVID, MPEG2 und 25 Einzelbilder pro Sek.
		- MOV verschlüsselt MPEG4 und 25 Einzelbilder pro Sek.
		- Maximale Auflösung Bildschirmschoner 1200x800
		- Auflösung Unterhaltungsvideo 640x480.
		Die Verwendung von HD-Inhalten wirken sich auf die allgemeine Leistung des Geräts
		aus und belegen Speicherplatz.
		Für die Wiedergabe von Videos könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers
		oder anderer Rechte in Bezug auf die Inhalte erforderlich sein.
		Sicherstellen, dass die geltenden rechtlichen Bestimmungen zum Copyright im Land
1		l der Aufstellung des Geräts eingehalten werden

		Deutsch
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
7.3	Bilder	Damit können Bilder vom Gerät mit einem USB-Stick importiert / exportiert werden.
		- JPG, PNG Die Verwendung von HD-Inhalten wirken sich auf die allgemeine Leistung des
		Geräts aus und belegen Speicherplatz.
		hür die Wiedergabe von Bildern könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers oder anderer Rechte in Bezug auf die Inhalte erforderlich sein.
		Sicherstellen, dass die geltenden rechtlichen Bestimmungen zum Copyright im Land der Aufstellung des Geräts eingehalten werden
74	Backup	Ermöglicht das Exportieren / Importieren einer vollständigen Sicherung der
/.1	Dackup	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. Maschingenzersmeter und vergenommene Einstellungen können evportiert 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	Nutzliche Funktionen für automatische Tests.
8.1.3.1	Test Fingersimulator	Nutzliche Funktionen für automatische Tests.
0.1.3.2	n des Simulatortests	Nutziiche Funkuonen für automausche Tests.
8.1.4	Dmesg anzeigen	System-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 des Geröt im Laufe der Zeit ausführt
		Die Aufzeichnung der Freignisse in der Logdatei wird im Menii Entwicklung" mit
		"erweiterten Funktionen" aktiviert.
8.1.6	Info System	Hier werden die wichtigsten Angaben des Systems wie z.B. der verwendete und
8.1.7	Importieren/Exportieren der	Importiert / exportiert mit dem USB-Stick die Übersetzung der Zeichenketten des
	Software-Ubersetzungen	Benutzers.
8.1.8	Exportieren der Dosierungstabelle	Exportiert die Rezepteinstellungen auf einen USB-Stick.
8.1.9	Exportieren der Maschinen-Datenbank	Exportiert die Datenbank mit den Maschineninformationen auf einen USB-Stick.
8.1.10	Umgebungsvariablen	Stellt die Umgebungsvariablen der Anwendung ein.
8.2	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	
8.2.1	Test Komponenten	Damit können die wichtigsten Bauteile des Geräts getestet werden.
		Die prutbaren Bauteile werden angezeigt.
		Die Komponente auswahlen, die getestet werden soll.
		BRÜHGRUPPE
		Die Bewegung der Brüheinheit wird gestartet.

Deuisch		
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
		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	Zeigt den Status der verschiedenen Sensoren und/oder Steuerungen des Geräts an
	Maschineninputs	(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).
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
		Lässt man die Taste los, wird die Komponente deaktiviert
824	Test Touchscreen	Damit wird die Funktion des Touchscreens geprüft
0.2.1	rest rouchscreen	Mit dem Finger auf den Touchscreen tippen und ziehen
		lede Berührung hinterlässt eine Spur in einer anderen Farbe
825	Boilerentleerung	Der Kessel kann entleert werden
0.2.5	Doner encicer ung	
826	Überprüfung der	Nicht verfügber
0.2.0	Maschinonparamotor	
0.2.7		Es gibt alle Getrönke zu Testzwesken aus
0.2.7	Auswalli Deelidet	Es gibt alle Gettalike zu Testzweckell aus.
0.2.0	Automatischer Test	Ernässt die Scripts zur Ausfühlung der automatischen Tests.
0.2.7	Finschaltung	Alle statistischen Deten, die Störungsliete und die vorgenemmenen Einstellungen geben verleren.
8210	Poboot dos Systems	Rie statistischen Daten, die Stofungsiste und die vorgenommenen Einstendigen gehen verloren.
0.2.10	Finetellungen von	Programmert das Reboot des Systems.
0.3	Determiningen von	Datum und Onrzeit werden für die Auszeichnung von Ereignissen (z. B. Storungen,), für
	Datum und Onrzeit	die verwaltung von geplanten vvaschvorgangen und für vvartungsberichte verwendet.
0.4	Coursels on	Aktuelles Datum und Onrzeit einstellen.
8.4	Sprachen	Die Standardsprache für die Anzeige von Meldungen und Menus der
		Benutzeroberfläche kann geändert werden.
0.5	D	Einige Sprachen sind für die Funktion "Sprache andern" verfugbar.
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 konnen.
		Jedes Profil hat ein Zugriffspasswort.
		Die Default-Passwörter sind:
		Lechniker (4444),
		Benutzer (IIII)
		Fortgeschrittene Programmierfunktionen sollten nur Personen mit spezifischen
		Kenntnissen uber 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.

	MENIÜOPTION	Poschroihung
INR. OPT	MENUOPTION	Aleisisten die Gewiest die Wilee Verbindung der Ceriter
8.6.1	vvian	Aktiviert und konfiguriert die vivlan-verbindung des Gerats.
		Aktivieren sie die vivlan-verbindung, um das Gerat mit einem vvi-ri-ivetzwerk zu verbinden.
		Das Gerat unterstutzt die wichugsten winn-sicherheitssysteme (verschlusselung).
		Die "Open verschlusselung garantiert keineriei Schutz.
		vvenn Sie die vvian-verbindung aktivieren, werden die verfugbaren vvian-ivetzwerke angezeigt, mit
		denen sie sich verbinden konnen.
		Vvanien Sie den Namen des VVlan-Netzes (SSID), mit dem Sie eine Verbindung herstellen mochten;
		Network das vylan-inetz versteckt ist, mussen sie den inamen (SSID) kennen und inn manuell eingeben.
		Netzwerkparameter (z.B. IF-Adresse,) konnen sein:
		- automatisch zugewiesen (DHCP)
		oder
		- manueli zugewiesen.
		Um die Netzwerkparameter automausch zuzuweisen, muss ein DmrC-server im Netzwerk
		Die Schutzparameter und das Passwort für den Zugriff auf das Wlan Netzwerk müssen manuell
		oingostellt worden
		Dia MAC Adressa int aina aindautira, yam Harstallar zurawiasana Adressa, mit dar dia
		Netzwerkkarte des Geräts identifiziert wird
		Die MAC-Adresse kann nicht geändert werden
862	BUJETOOTH	Ermöglicht es Ibnen, die Bluetooth-Verbindung zu aktivieren und zu konfigurieren
0.0.2	BEGETOOTTI	und Daten über kurze Entfernungen (maximal 10 Meter) zwischen dem Gerät und
		anderen Geräten auszutauschen
		Um sich mit einem Bluetooth-Gerät zu verbinden, muss:
		- geben Sie die Geräte-ID ein.
		- 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.
		- geben Sie den Authentifizierungscode ein, um das Bluetooth-Gerät zu koppeln.
		Wenn ein Gerät erkannt wird, ist in der Regel auch die Zuweisungsmodalität aktiv.
		Zugehörige Geräte werden angezeigt.
		Über das Menü können Sie die Verbindung mit Blue Manager aktivieren, einer
		Anwendung, mit der Sie Statistiken über Bluetooth mit der EVOCA-eigenen
		BlueRed-Manager-Anwendung herunterladen können, die im Play Store erhältlich ist.
8.8	Informationen	Ermöglicht die Anzeige aller Informationen über die Software des Geräts (Version,
		verwendetes grafisches Thema, Maschinenkonfiguration,).
9	Konnektivität	
9.1	E-Mail-Benachrichtigung	Das Gerät ist in der Lage, Benachrichtigungen (per E-Mail) über Ereignisse und
	en	Störungen zu senden.
		Um Benachrichtigungen per E-Mail versenden zu können, ist eine aktive
		Netzverbindung erforderlich.
		Das Gerät sendet Benachrichtigungen per E-Mail. Es ist nicht möglich, E-Mails auf
		dem Gerät zu empfangen.

Declisen		
NR. OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
9.1.1	Einstellungen	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. Die Parameter variieren je nach verwendetem E-Mail-Server (E-Mail-Dienstanbieter). Das Gerät bietet eine Reihe von vorkonfigurierten Parametern für die wichtigsten Internet-E-Mail-Anbieter. 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). Für E-Mail-Server in einem LAN wenden Sie sich an den Netzwerkadministrator (Systemadministrator), um die entsprechenden E-Mail-Parameter zu erfahren. 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. Es ist möglich, E-Mail-Adressen einzugeben und zu löschen, an die Benachrichtigungen gesendet werden sollen. Nach der Parametereinstellung kann eine Test-E-Mail gesendet werden, um die
9.1.2	Ereignisbenachrichtigun gen	Aktivieren Sie die Ereignisse, für die Sie Benachrichtigungen erhalten möchten (z. B. Menüzugriff, Sanierungsmaßnahmen,).
9.1.3	Störungsbenachrichtigu	Aktivieren Sie die Fehler, für die Sie Benachrichtigungen erhalten möchten (z. B.
	ngen	Kaffee leer, Wasser leer,).
10	Touchless Option	Menü, mit dem die Maschine aus der Ferne bedient werden kann.
10.1	Saeco ProUp	EVOCA-eigene mobile App.
10.1.1	Einstellungen Saeco	Auf dieser Seite können Sie die Verbindung der Maschine mit Saeco Pro Up
	ProUp	aktivieren, die zugehörige ID einsehen und das Zertifikat verwalten.

## 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 oder Fähigkeiten 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.



R 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 M).

- 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;





## 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 "Programmmenü").

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 M).

- 🖙 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.



Deutsch

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 Dampfausgabe

### (\*nur Versionen MIS)

 Halten Sie die Dampfdüse ausschließlich an denVerbren nungsschutzvorrichtungen fest.
 Tauchen Sie die Dampfdüse in das zu erwärmende Getränk in einem angemessenen Behälter ein.
 Die Dampfdüse muss in den ausgewählten Behälter

passen.



Zum Erwärmen des Getränks muss auf das Symbol "STEAM" getippt werden.



Wenn das Symbol "STEAM" nicht auf dem Getränkeauswahlbildschirm zu sehen ist, tippen Sie auf das Symbol "OTHER" auf der linken Seite des Getränkeauswahlbildschirms in der Kontrollspalte und dann auf das Symbol "STEAM".



Verbrennungsgefahr! Bei Ausgabestart können heiße Wasserspritzer oder Dampf austreten.

Unterbrechen Sie die Ausgabe nach Erreichen der gewünschten Temperatur durch Tippen auf das Symbol "STOP".



Säubern Sie die Dampfdüse nach jeder Verwendung mit einem feuchten und sauberen Tuch/Schwamm durch Entfernen der Rückstände des vorher aufgewärmten Getränks/Nahrungsmittels.

Um die Leistungsfähigkeit der Dampfausgabe beizubehalten, wird nach der Außenreinigung der Düse empfohlen, führen Sie eine kurzzeitige Dampfausgabe einige Sekunden lang durch, indem die Düse innerhalb der Wanne bewegt wird. Alternativ zu den obigen Ausführungen ist im Menü eine Funktion vorhanden, die eine kurzzeitige Spülung am Ende jedes Dampfausgabevorgangs aktiviert. Rufen Sie das Programmiermenü auf, indem Sie auf das Symbol "Settings" drücken.



Geben Sie das Passwort für das technische Profil ein. Wählen Sie den Punkt "Maschineneinstellungen", dann den Punkt "Andere Einstellungen". Aktivieren Sie die Position "Steam rinsing enabled".



Vor der Spülung erscheint ein Bestätigungsbildschirm.

Nachdem das Getränk erwärmt wurde, soll die eingetauchte Düse nicht im erwärmten Produkt gelassen werden.

## 9.9 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 Gutschriften eingegeben 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.

## 9.10 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.

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

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.

## 9.11 "Touchless option"

Die Maschine wird über eine Bluetooth-Verbindung für den Einsatz vorbereitet. Die Bluetooth-Verbindung muss über das Programmiermenü, unter dem Punkt "Touchless Option", Unterpunkt "Saeco ProUp" und dem Unter-Unterpunkt "Einstellungen Saeco ProUp" aktiviert werden. Eine Beschreibung der verfügbaren Befehle finden Sie im Abschnitt "Beschreibung der Programmiermenüpunkte" im Kapitel "Programmiermenü".

Wenn der BT aktiviert wurde, erscheint in der rechten oberen Ecke des Bereitschaftsbildschirms das entsprechende Logo und, falls eingestellt, die Maschinenkennung.



### Mit dem BT können Sie:

 Auswahlen aus der Ferne über die App "Saeco Pro Up" treffen, auch ohne Registrierung. Die App kann durch Scannen des folgenden QR-Codes heruntergeladen werden:



#### Deutsch

 Richten Sie die Maschine f
ür die Kreditverwaltung 
über das Portal "Saeco Pro Up" ein. Das entsprechende Handbuch ist auf der EVOCA eCommerce Webseite verf
ügbar. Nachstehend finden Sie den Link zur EVOCA eCommerce-Webseite: https://ecommerce.evocagroup.com/ Sie k
önnen die Webseite auch aufr
ufn

folgenden QR-Code scannen.



- Führen Sie das Authentifizierungsverfahren durch.
- Wählen Sie die Marke Saeco.
- Wählen Sie "Suchen"
- Wählen Sie "Dokumente".
- Wählen Sie im Feld "Dokumenttyp" die Option "Kit-Handbücher".
- Geben Sie "Magic" in das Feld "Modellbeschreibung" ein.
- Drücken Sie auf die Schaltfläche "Suchen".
- Drücken Sie auf das folgende Symbol:



- Wählen Sie das entsprechende Handbuch.
- Bestellen und/oder laden Sie Guthaben über die "Saeco Pro Up"-App auf die Maschine, wenn Sie als registrierter und aktivierter Benutzer angemeldet sind.
- Nehmen Sie die technischen Einstellungen direkt in der App "Saeco Pro Up" vor, wenn Sie als registrierter und aktivierter Benutzer angemeldet sind.

Für alle technischen Wartungsarbeiten muss die Maschine ausgeschaltet werden.
## 10 REINIGUNG UND WARTUNG

10.1

- 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.

#### 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 "wartungsplans".

### 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 Reinigungsoder 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. f e t t l ö s e n d e n Reinigungsmitteln säubern. Pulverreste mit einem trockenen Druckluftstrahl oder mit einem antistatischen Tuch entfernen.

#### 10.2.1 Wartungsplan

Auszuführende Vorgänge	Α	В	С	D	Е
Abtropfschale	-	Х	-	-	-
Entleeren und Reinigung des	Х	-	-	-	-
Kaffeesatzbehälters					
Schnellreinigung Cappuccinatore	Х	-	-	-	-
Gründliche	-	Х	-	-	-
Cappuccinatore-Reinigung mit					
Reinigungsmittel					
Gründliche Reinigung der	-	-	Х	-	-
Cappuccino-Düsen					
Gründliche	-	-	-	Х	-
Cappuccinatore-Reinigung -					
vollständige Demontage					
Säuberung der Düse *	-	Х	-	-	-
Reinigung Wassertank	-	-	Х	-	-
Reinigung der Brühgruppe	-	-	-	Х	-
Schmierung der Brühgruppe	-	-	-	-	Х
Reinigung Kaffeebehälter	-	-	-	-	Х
Reinigung des Kaffeeauslaufs	-	-	-	-	Х
Entkalkung	Х	-	-	-	-

A Bei Anzeige

- B Jeden Tag
- C Alle 48 Stunden
- D Jede Woche

E Jeden Monat oder nach 500 Ausgaben

\* Die Dampfdüse nach jeder Verwendung reinigen.

- 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 Gelegenh. empfiehlt es sich, auch die Abstellgitter für die Tassen zu reinigen.

#### 10.2.3 Reinigung des Wasserbehälters

Für die Versionen M2+ und B2+ müssen diese Vorgänge bei ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden.

Nach der Entriegelung wird die Abdeckung durch Anheben entfernt. (\* nur Versionen M2, M2+, B2 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 Cappuccinatore

(\*nur Versionen M).

🛆 Nach

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.



einem

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.

#### 10.2.5 Gründliche Cappuccinatore-Reinigung mit Reinigungsmittel

(\*nur Versionen M).

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.

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.



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. (Nur wenn das Gerät an das Wassernetz nicht angeschlossen und darauf eingestellt ist). Den Inhalt eines Beutels der Lösung in einen Behälter mit I/2 (halbem) Liter frischem Trinkwasser einfüllen.



Den sauberen Schlauch direkt in den Behälter einstecken.



Stellen Sie einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens I 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 frischen 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 M).

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 M).

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 Capuccinatore 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 Säuberung der Düse

#### (\*nur Versionen MIS)

Säubern Sie die Dampfdüse mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch.

Bei einer Verstopfung der Düse kann das Endteil der Dampfdüse abgeschraubt und die Spitze mit einer Stecknadel wieder geöffnet werden.



## 10.2.9 Schnelle Reinigung der Kaffeegruppe

Der Kaffeekreislauf muss schnell gespült werden, um eine optimale Hygiene zu gewährleisten. Verbrennungsgefahr! Beim A Die Starten der Ausgabe verfüge können heiße das En Wasserspritzer austreten. sollte d

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.

#### 10.2.10 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.

Sollte diese Option bestätigt werden, so muss der Zyklus in jedem Falle abgeschlossen werden.

Die Maschine fasst alle auszuführenden Schritte Schritt für Schritt auf dem Display zusammen. Die einzelnen Schritte sehen wie folgt aus: Den Wassertank füllen. (Nur wenn das Gerät an das Wassernetz nicht angeschlossen und darauf eingestellt ist). Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen.



Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale leeren.

Die Schraube entfernen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version) 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.

Die Schraube wieder einsetzen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version)



Die Ausgabedüse anheben. Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Auslaufdüse.



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.

#### 10.2.1 I 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 Schraube entfernen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version) 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.



Prüfen Sie, ob die Kaffeegruppe richtig eingerastet ist, indem Sie sie nach außen ziehen.

Die Servicetür schließen.

Die Schraube wieder einsetzen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der 120-V-USA-Version)

Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen.

#### 10.2.12 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.

Prüfen Sie, ob die Kaffeegruppe richtig eingerastet ist, indem Sie sie nach außen ziehen.

Die Servicetür schließen.

Die Schraube wieder einsetzen, die das unbeabsichtigte Öffnen der Klappe des Ausgabefachs verhindert. (\* nur in der I20-V-USA-Version)

Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen.

#### 10.2.13 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.



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



Nehmen Sie die Kaffeeausgabeschale ab.



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 und dass die Ausgabeleitungen sauber sind. Nach der Reinigung alle Bestandteile wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.

#### 10.2.14 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 Wasserund 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.
- Entfernen Sie den Kalkfilter, falls vorhanden, bevor Sie das Entkalkungsmittel eingeben.

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



"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, M2+, B2 und B2+). Den Deckel des Wassertanks abnehmen.



Setzen Sie den Deckel auf den Wassertank wieder auf. (Nur wenn das Gerät an das Wassernetz angeschlossen und darauf eingestellt ist).





Entfernen Sie den Kalkfilter aus dem Wassertank, falls vorhanden. (Nur wenn das Gerät an das Wassernetz nicht angeschlossen und darauf eingestellt ist).



In den Wassertank 250 ml Entkalkungsmittel füllen.



Deutsch

Wasser bis zum Füllstand "CALC CLEAN" in den Die Abtropfschale entfernen und entleeren. Wassertank einfüllen.



Den Wassertank wieder einsetzen.

Cappuccinatore einführen



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





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



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 gründlich ausspülen. (Wenn das Gerät an das Wassernetz nicht angeschlossen und darauf eingestellt ist, befüllen Sie den Tank mit frischem Trinkwasser bis zum MAX-Füllstand und setzen Sie ihn in die Maschine wieder ein).



Wenn das Gerät an das Wassernetz angeschlossen und darauf eingestellt ist, setzen Sie den leeren Tank in die Maschine wieder ein. Entfernen Sie den Deckel aus dem Wassertank. (Nur wenn das Gerät an das Wassernetz angeschlossen und darauf eingestellt ist).



Cappuccinatore einführen





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



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



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.

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.

Den kleinen weißen Filter oder den Wasserfilter gewählten. der gewählten Vorgehensw. wieder einset. Anschließend den Wassertank erneut bis zum Füllstand MAX mit frischem Trinkwasser füllen. (Nur wenn das Gerät an das Wassernetz nicht angeschlossen und darauf eingestellt ist).

# II PROBLEMLÖSUNG

## II.I 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
Water mains filling Timeout	64	Alarm Aufladen des Kreislaufs oder Störung bei der Kontrolle des Tankfüllstands
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	Kaffeebrühgruppe nicht vorhanden
Circuit priming needed	303	Der Hydraulikkreislauf muss aufgeladen werden
Cappuccinator missing	304	Cappuccinatore nicht 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
Keine Kommunikation mit dem	E88	Das Zahlungssystem ist aktiv, aber es besteht keine
Zahlungsgerät		Kommunikation mit dem Zahlungsgerät.
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	E311	Der Temperatursensor (NTC) ist kurzgeschlossen
short circuit		
Coffee Heater temperature sensor	E312	Der Temperatursensor (NTC) leitet nicht
open loop		
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	E328	Der Temperatursensor (NTC) ist kurzgeschlossen
circuit		
Milk Heater temperature sensor open	E329	Der Temperatursensor (NTC) leitet nicht
loop		
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.



#### Deutsch

# 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 T
  üren schlie
  ßen;
- 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" beschrieben 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 I°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.

93