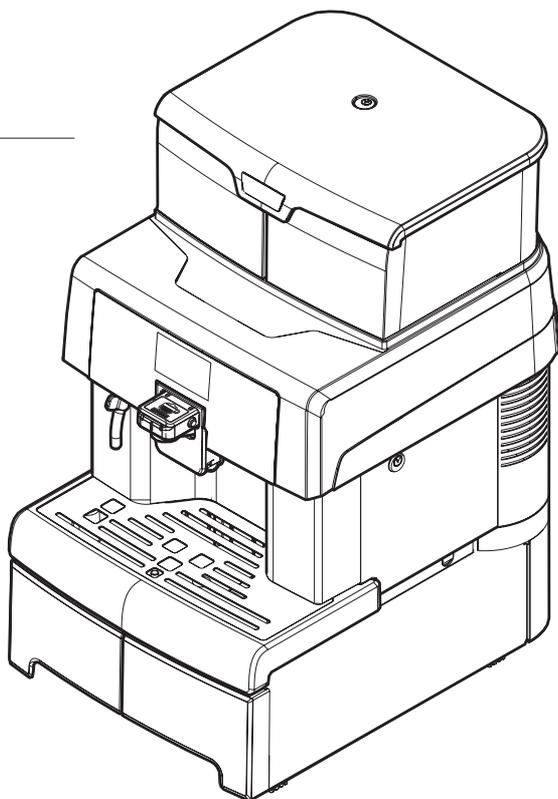


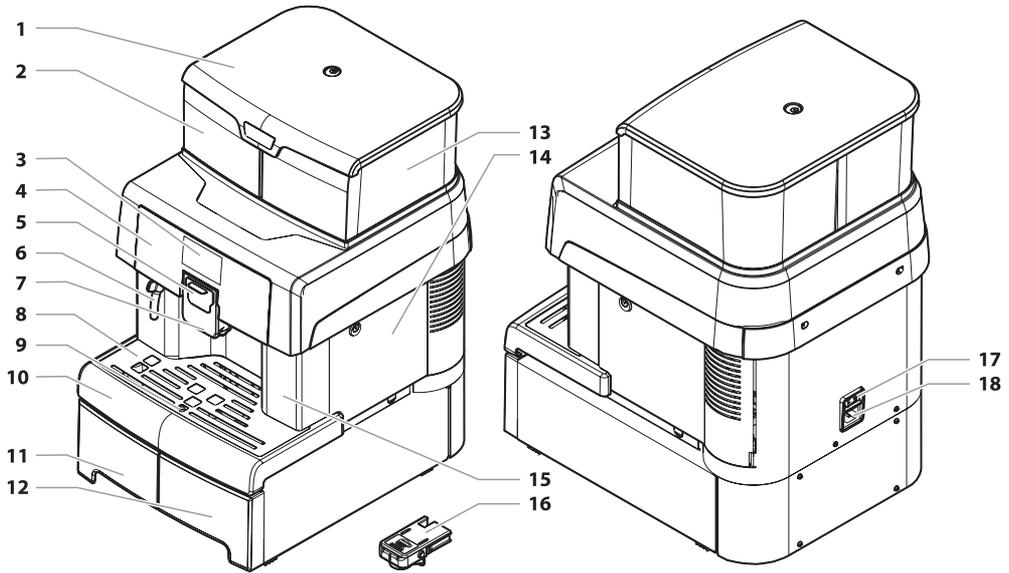
AULIKA EVO



Type: SUP040 E R
Type: SUP040 E RB

CE

HAUPTBESTANDTEILE



1	Tankdeckel mit Schloss
2	Wassertank
3	Display
4	Bedienfeld
5	Deckel Bereich Cappuccinatore
6	Heißwasser-/Dampfdüse
7	Kaffeeauslauf
8	Tassenabstellrost
9	Schwimmer Abtropfschale voll

10	Abtropfschale
11	Fach für Zubehör
12	Kaffeesatzbehälter
13	Kaffeebohnenbehälter
14	Zugriff für Servicefach (nur für den Betreiber)
15	Vordere Abdeckung
16	Cappuccinatore
17	Schalter ON/OFF
18	Wannenbuchse

 Die Legende der Bestandteile bezieht sich auf alle Maschinenmodelle; überprüfen Sie, welche Teile für Ihre Maschine relevant sind. Eventuell sind einige Funktionen auf Ihrer Maschine nicht vorhanden.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- ⚠ Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden.
- ⚠ Die Maschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen oder Füßen berührt werden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.
- ⚠ **Schutz anderer Personen**
- ⚠ Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit der Maschine und/oder der Verpackung spielen können.
- ⚠ Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder andere Personen richten.
- ⚠ Die Heißwasserdüse keinesfalls mit den Händen direkt berühren. Dabei sollten stets die entsprechenden Handgriffe oder Drehknöpfe benutzt werden.
- ⚠ **Verbrühungsgefahr**
- ⚠ Die Heißwasserdüse und/oder den Kaffee-/Produktauslauf nicht berühren.
- ⚠ **Brandschutz**
- ⚠ Im Fall eines Brands einen Kohlendioxidlöcher (CO₂) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöcher einzusetzen.
- ⚠ **Raumbedarf für Betrieb und Wartung**
- ⚠ Die Maschine muss vom Betreiber gemäß den zum Zeitpunkt der Installation der Maschine geltenden Sicherheitshinweise installiert werden.

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

Verwendung von Milch

 Die Verwendung und die Aufbewahrung der Milch müssen gemäß der Hinweise auf der Originalverpackung des Herstellers erfolgen.

 Bei der eventuellen Verwendung von Milch, die nicht für Ernährungszwecke geeignet ist, wird keine Haftung übernommen.

 Milch muss kalt aufbewahrt werden, da hohe Temperaturen dazu führen, dass die Milch sauer wird. Aus diesem Grunde ist die Reinigung des Cappuccinatore nach jeder Verwendung erforderlich, wie im Handbuch beschrieben.

Aufbewahrung der Maschine

 Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist diese auszuschalten und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen. An einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen / Wartungsarbeiten

 Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden, unverzüglich den Netzstecker ziehen und den Betreiber oder den Fachtechniker benachrichtigen.

 Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

 Nur der Betreiber dieses Services und/oder der Techniker dürfen Arbeiten und Reparaturen vornehmen.

 Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die über Kenntnis und Erfahrung bei der Verwendung der Maschine verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

INHALT

HAUPTBESTANDTEILE	2		
1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	9		
1.1 VORWORT	9		
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	10		
2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT	11		
2.1 INFORMATIONEN FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	11		
2.2 BESCHREIBUNG UND VORGESEHENE VERWENDUNG	11		
2.3 KENNZEICHNUNG DES GERÄTS	12		
2.4 TECHNISCHE DATEN	13		
3 SICHERHEIT	14		
3.1 VORWORT	14		
3.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	14		
3.3 ANFORDERUNGEN AN DEN BEDIENER	15		
3.4 RESTRISIKEN	15		
4 VERSETZUNG UND LAGERUNG	16		
4.1 ABLADEN UND BEWEGUNG	16		
4.2 LAGERUNG	16		
5 INBETRIEBNAHME	17		
5.1 HINWEISE	17		
5.2 AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG	18		
5.3 INSTALLATION BASIS BEHÄLTER	20		
5.4 INSTALLATION DER ZAHLUNGSSYSTEME	21		
5.5 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	26		
6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	27		
6.1 HAUPTSCHALTER	27		
6.2 DISPLAY	27		
6.3 TASTATUR	27		
6.4 BESCHREIBUNG DER TASTEN IN DER PHASE DES NORMALEN BETRIEBS	27		
7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME	29		
7.1 ÖFFNUNG OBERE ABDECKUNG	29		
7.2 KAFFEEMISCHUNGEN	29		
7.3 BEFÜLLEN MIT KAFFEEBOHNEN	29		
7.4 FÜLLUNG DES WSSERTANKS	30		
7.5 MESSEN UND EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE	31		
7.6 WASSERFILTER "INTENZA+"	32		
7.7 SCHLIEßUNG OBERE ABDECKUNG	35		
7.8 EINSTELLUNG DES MAHLGRADS	36		
7.9 EINSTELLUNG "AROMA" - MENGE GEMAHLENER KAFFEE	36		
7.10 EINSTELLUNG KAFFEEAUSLAUF	37		
7.11 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DER MASCHINE	38		
7.12 SPRACHE EINSTELLEN (BEI DER ERSTEN BENUTZUNG)	38		
7.13 ERSTE INBETRIEBNAHME - BENUTZUNG NACH LÄNGERER NICHTBENUTZUNG	38		
7.14 REINIGUNG DER TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN	39		
7.15 BETRIEB DES GERÄTS	39		
8 PROGRAMMMENÜ	40		
8.1 BESCHREIBUNG DER TASTEN IN DER PROGRAMMIERUNGSPHASE	40		
8.2 PROGRAMMIERUNG DES BENUTZERMENÜS	41		
8.3 PROGRAMMIERUNG DES TECHNIKERMENÜS	44		
		8.4 EINSTELLUNG PASSWORT BENUTZERMENÜ	57
		8.5 EINSTELLUNG PASSWORT TECHNIKERMENÜ	58
		9 BETRIEB UND VERWENDUNG	60
		9.1 EINSCHALTEN DER MASCHINE	60
		9.2 AUFHEIZEN UND SPÜLUNG	61
		9.3 SPÜLZYKLUS/SELBSTREINIGUNG	62
		9.4 UMWELTFREUNDLICH: STANDBY	62
		9.5 ZAHLUNGSSYSTEME	63
		9.6 TYPEN DER LED-LEUCHTEN / MASCHINENFUNKTIONEN	64
		9.7 KAFFEEAUSGABE	64
		9.8 CAPPUCCINATORE	65
		9.9 ZUBEREITUNG EINES CAPPUCCINO	66
		9.10 ZUBEREITUNG EINES LATTE MACCHIATO	69
		9.11 MILCHAUSGABE	70
		9.12 HEIßWASSERAUSGABE	72
		9.13 „EXTRA“-PRODUKTE	73
		9.14 EINSTELLUNG PRODUKTMENGE IN DER TASSE	76
		9.15 BETRIEB DER MASCHINE MIT GUTHABEN	81
		9.16 LEERUNG KAFFEESATZBEHÄLTER	82
		10 REINIGUNG UND WARTUNG	83
		10.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	83
		10.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG	84
		11 PROBLEMLÖSUNG	102
		11.1 ANZEIGEN	102
		11.2 PROBLEME - URSACHEN - ABHILFEN	104
		12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG	105
		12.1 NEUAUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	105
		12.2 NICHTBENUTZUNG UND EINLAGERUNG	105
		13 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG	106

I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

I.1 Vorwort

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

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

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

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

 Bei Verlust oder Beschädigung des Handbuches kann eine Kopie beim Hersteller oder beim technischen Kundendienst angefordert werden. Hierzu sind die Daten auf dem Typenschild anzugeben, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist.

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

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

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

1.2 Verwendete Symbole

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

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

Achtung

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

Verbot

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

Wichtig

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

Empfohlene Schritte

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

Bediener

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

Mitarbeiter für die Auffüllung

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

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

Wartungstechniker

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

2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT

2.1 Informationen für den Wartungstechniker

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Beschreibung und vorgesehene Verwendung

Mit dieser Maschine können folgende Getränke automatisch ausgegeben werden:

- Kaffee und Espresso aus frisch gemahlene Kaffeebohnen;
- Heißwasser für die Getränkezubereitung;
- Milchgetränke unter Verwendung des mitgelieferten Cappuccinatore.

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

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

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

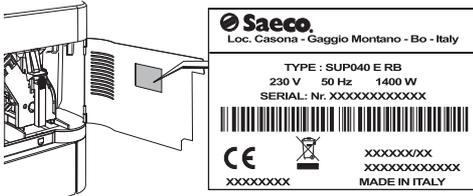
 Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- Eingriffe aller Art auf der Maschine, die im Widerspruch zu den nachfolgenden Anweisungen stehen;
- jede Veränderung an den Bestandteilen bzw. jede Veränderung an den Sicherheitsvorrichtungen, die nicht zuvor von der Herstellerfirma genehmigt bzw. die von unbefugtem Personal ausgeführt wird;
- die Installation der Maschine im Freien.

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

2.3 Kennzeichnung des Geräts

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



Dem Datenschild sind folgende Angaben zu entnehmen:

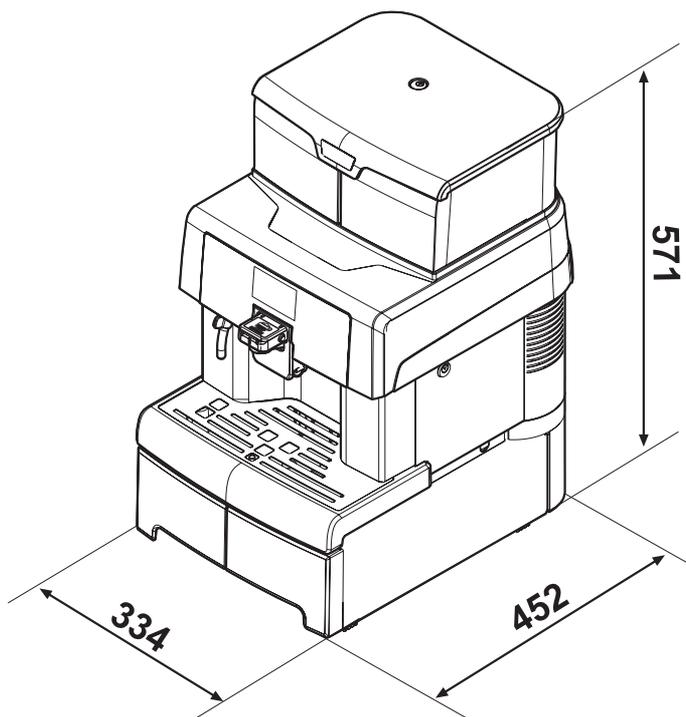
- Name des Herstellers;
- Konformitätskennzeichnungen;
- Modell;
- Seriennummer;
- Herstellungsjahr/-monat;
- Versorgungsspannung (V);
- Versorgungsfrequenz (Hz);
- Stromverbrauch (W);
- Gerätecode

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

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

2.4 Technische Daten

Abmessungen (L x H x B)	334 x 571 x 452 mm
Gewicht	Etwa 21 kg
Material Maschinengehäuse	Metall - Thermoplastisches Material
Nennleistung	siehe Datenschild
Versorgungsspannung	siehe Datenschild
Länge Netzkabel	ca. 1200 mm
Fassungsvermögen	Wassertank: 4,0 Liter Kaffeesatzbehälter: 40 Kaffeesatzportionen
Bedienfeld	Frontblende
A-bewerteter Schalldruckpegel	unter 70 dB
Pumpendruck	Max 1,5MPa (15,0 bar)
Wasseranschluss (nur Version Wassernetz)	Maximaler Druck: 0,8 MPA (8 bar) Minstdruck: 0,15 MPA (1,5 bar)
Betriebsbedingungen	Mindesttemperatur: über 2°C Max. Temperatur: unter 32°C Maximale Feuchtigkeit: unter 80%
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil Druck Durchlauferhitzer Sicherheitsthermostat



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

3 SICHERHEIT

3.1 Vorwort

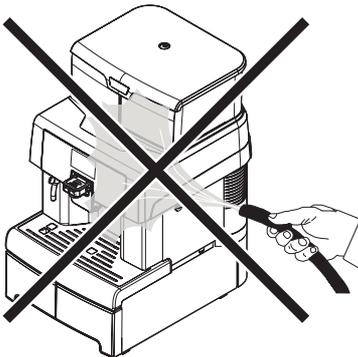
Gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien hat SaGa Coffee betriebsintern eine technische Dokumentation für das Gerät AULIKA EVO erstellt und während der Projektphase die nachstehenden Normen umgesetzt:

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

3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Folgendes ist untersagt:

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



Folgendes ist Pflicht:

- die Konformität der Stromversorgungsleitung zu überprüfen;
- Originalersatzteile zu verwenden;
- die Anleitungen in folgender Dokumentation und in den Anhängen aufmerksam zu lesen;
- bei Installations-, Prüfungs- und Wartungsarbeiten die persönlichen Schutzausrüstungen zu benutzen.

Maßnahmen zur Vermeidung menschlicher Fehler:

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

 Vor der definitiven Inbetriebnahme des Automaten ca. 0,5l Wasser für jeden Ausgabeweg ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung kommen. Die ausgegebenen Getränke dürfen erst nach Durchführung dieses Vorgangs konsumiert werden.

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

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

3.3 Anforderungen an den Bediener

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

 Bediener

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

 Mitarbeiter für die Auffüllung

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

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

 Wartungstechniker

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

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

3.4 Restrisiken

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

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

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

4 VERSETZUNG UND LAGERUNG

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

4.1 Abladen und Bewegung

Das Abladen vom Transportfahrzeug und die Verlagerung des Geräts ist ausschließlich von kompetentem Personal unter Einsatz von Vorrichtungen durchzuführen, die der zu bewegenden Last angemessen sind.

⚠ Das Gerät muss stets in vertikaler Position gehalten werden.

⊖ Zu vermeiden sind:

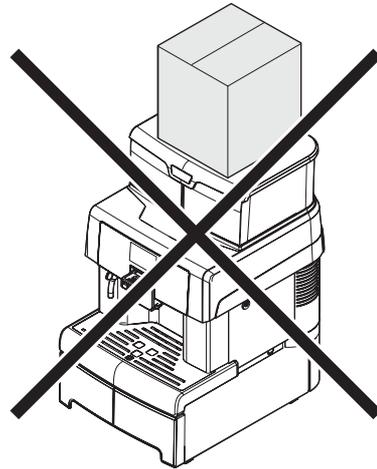
- Ziehen des Geräts über den Boden;
- Kippen oder Legen des Geräts bei Transport und Versetzung;
- Erschütterungen und Stöße am Gerät;
- das Gerät mit Seilen oder Kran anheben;
- das Gerät sollte nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an feuchten Orten bzw. in der Nähe einer Wärmequelle gelagert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

4.2 Lagerung

Die Maschine ist in Kartons mit Polystyrolschaum verpackt.

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

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



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

5 INBETRIEBNAHME

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

5.1 Hinweise

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

⚠ Darüber hinaus darf er nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Reinigungsvorgänge mit Einsatz eines Wasserstrahls ausgeführt werden, und in Räumen, bei denen Explosions- oder Brandgefahren herrschen.

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

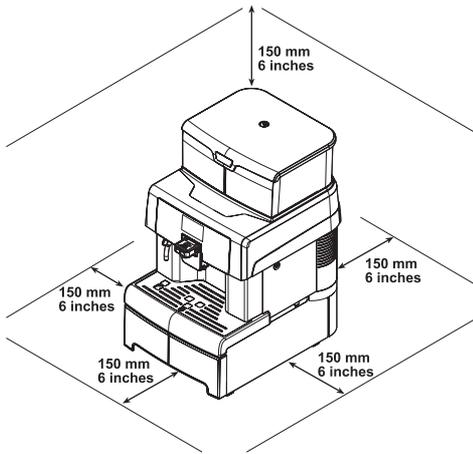
- Die Anschlussstelle des Stromnetzes (Steckdose) muss leicht zugänglich sein und sich in einem Abstand von nicht mehr als 1,2 Metern befinden;
- Die Abstellfläche darf NICHT mehr als 2° Neigung haben;
- Die Spannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

⚠ Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.

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

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

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



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

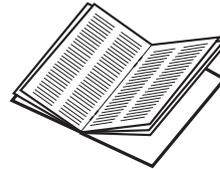
5.2 Auspacken und Aufstellung

👉 Die Maschine besteht aus 2 Teilen in 2 separaten Verpackungen, die gemäß der Angaben im Abschnitt "Installation Basis Behälter" zusammengesetzt werden müssen.

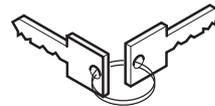
Bei Ankunft des Geräts sollte sichergestellt werden, dass dieses während des Transports keine Schäden genommen hat und die Verpackung nicht geöffnet und eventuell Teile herausgenommen wurden. Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, so sind diese umgehend gegenüber dem Frachtführer zu beanstanden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

Liste Zubehör im Lieferumfang

Bedienungsanleitung: Bedienungsanleitung der Maschine.



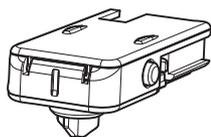
Schlüssel für den Zugang zum Wassertank und die Zugriffstür zum Servicefach: verhindert den Zugang zum Wassertank und zur Brühgruppe durch unbefugtes Personal.



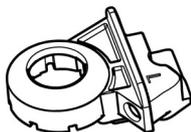
Netzkabel: für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz.



Cappuccinatore: Es können Getränke mit Milch ausgegeben werden.



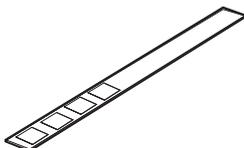
Linker Anschluss für Cappuccinatore: Der Milchbehälter kann an den Cappuccinatore angeschlossen werden, wenn auf der Maschine kein Münzprüfer vorhanden ist.



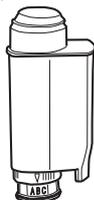
Rechter Anschluss für Cappuccinatore: Der Milchbehälter kann an den Cappuccinatore angeschlossen werden, wenn auf der Maschine ein Münzprüfer vorhanden ist.



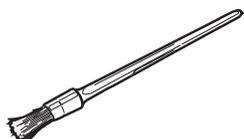
Test zum Bestimmen der Wasserhärte: Schnelltest zur Feststellung der effektiven Härte des zur Ausgabe der Getränke verwendeten Wassers; Dieser Test ist für die Einstellung der Wasserhärte in der Maschine unbedingt nötig.



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



Reinigungspinsel: für die Entfernung des Kaffeepulvers im Servicefach.



Schmierfett: für die regelmäßige Schmierung der Brühgruppe.



Pulver für Reinigung des Milchsystems: für eine korrekte und gründliche Reinigung des Systems, um eventuelle Milchrückstände zu entfernen.



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



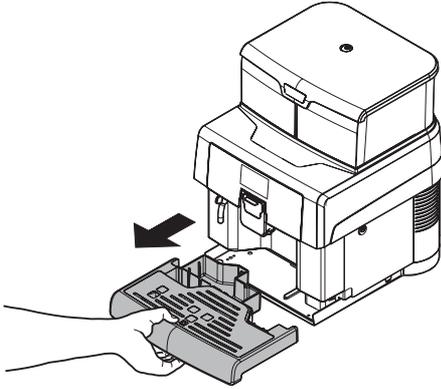
Liste optionales Zubehör

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

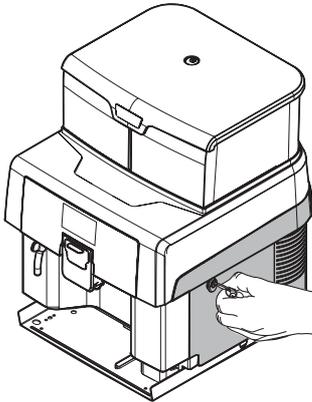


5.3 Installation Basis Behälter

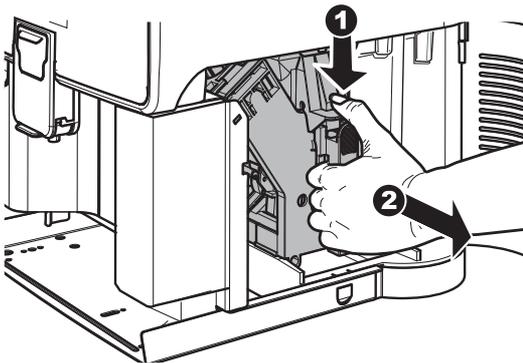
Bevor die Maschine benutzt werden kann, müssen die Behälter in der Basis der Maschine installiert werden. Für die Installation der Behälter muss die Abtropfschale entfernt werden.



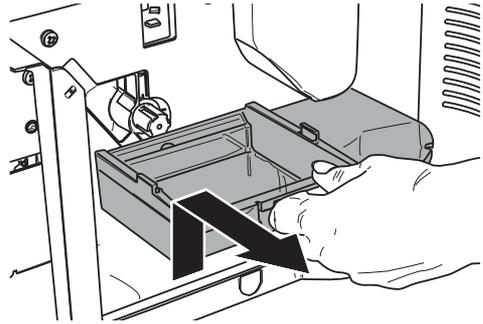
Die Servicetür mit dem Schlüssel aus dem Lieferumfang öffnen.



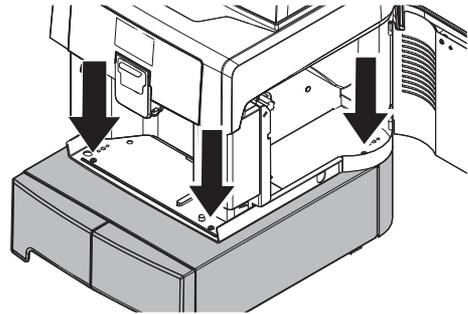
Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PRESS» gedrückt wird.



Den internen Behälter im hinteren Bereich anheben, um ihn zu lösen.



Die Basis mit den Behältern mit den Schrauben aus dem Lieferumfang befestigen.



 Es wird empfohlen, zu überprüfen, ob die Bestandteile korrekt ausgerichtet sind.

Nach der Installation der Behälter die Teile wieder anbringen und die Tür schließen. Die Abtropfschale montieren.

5.4 Installation der Zahlungssysteme

Die Maschine ist dazu bestimmt, je nach Anforderungen des Betreibers einige Zahlungssysteme verwalten zu können.

 Das Zahlungssystem muss vom Betreiber erworben und auf der Maschine installiert werden.

Die Zahlungssysteme sind:

- Münzprüfer Modell "Stepper";
- Sensor "Rfid" System "Apollo".

Nachfolgend werden die verschiedenen Vorgehensweisen für die Installation der beiden Systeme auf der Maschine angeführt.

5.4.1 Installation Gehäuse Münzprüfer

Die Maschine ist dafür entworfen, über Schnittstellen mit allen auf dem Markt vorhandenen Münzprüfern "Stepper" verbunden zu werden.

 Der Münzprüfer muss vom Betreiber erworben und auf der Maschine installiert werden.

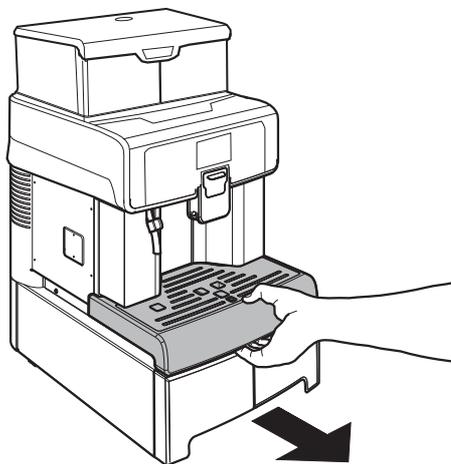
 Für alle dem Münzprüfer entsprechenden Programmierungsoptionen ist auf das Münzprüfer-Handbuch Bezug zu nehmen.

Der Münzprüfer (nicht im Lieferumfang enthalten) muss in dem auf Anfrage gelieferten Gehäuse (optional) installiert werden.

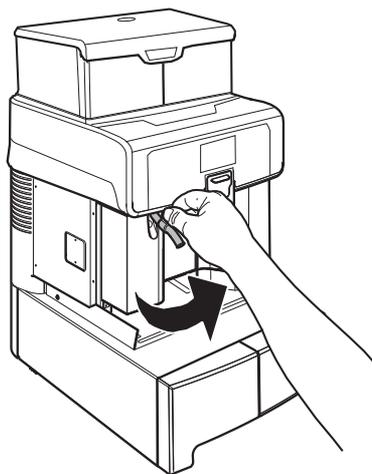
Für die Installation des Gehäuses folgende Anweisungen beachten:

 Alle nachfolgend beschriebenen Vorgänge müssen bei ausgeschalteter Maschine vorgenommen werden.

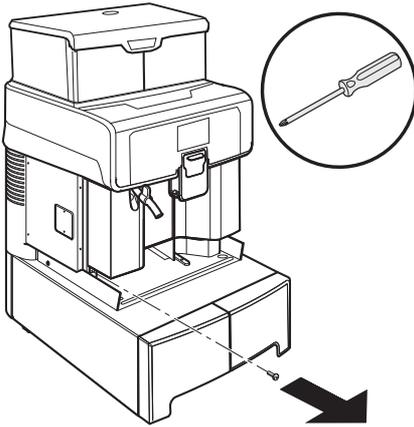
Die Abtropfschale entfernen.



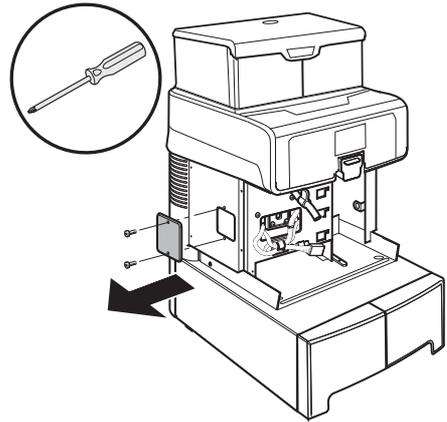
Die Heißwasserdüse anheben.



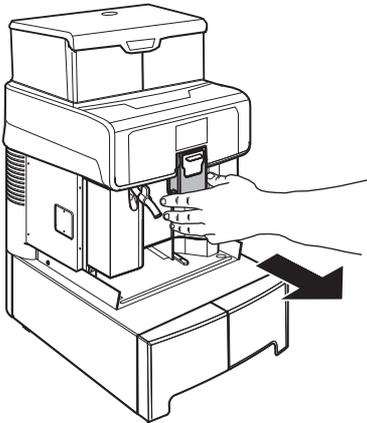
Die in der Abbildung gezeigte Schraube entfernen.



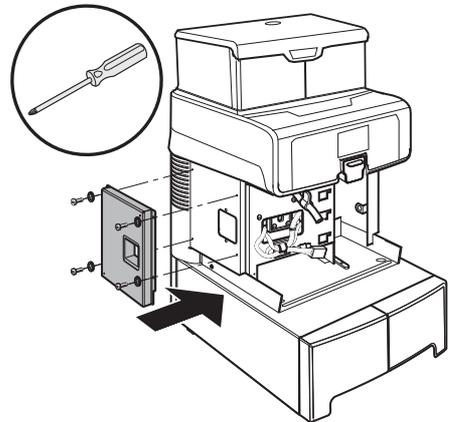
Den Deckel auf der linken Seite abnehmen, indem die 2 Schrauben gelöst werden.



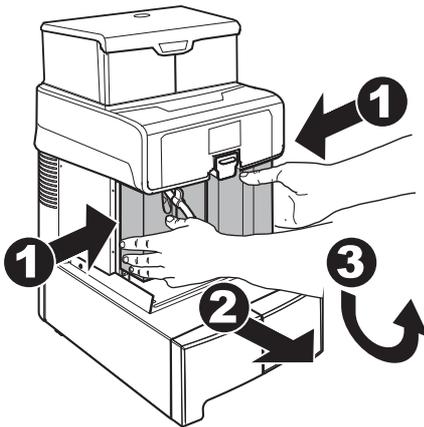
Den Kaffeeauslauf entfernen.



Distanzstück auf der linken Seite der Maschine anbringen und mit den 4 im Lieferumfang enthaltenen Schrauben befestigen.

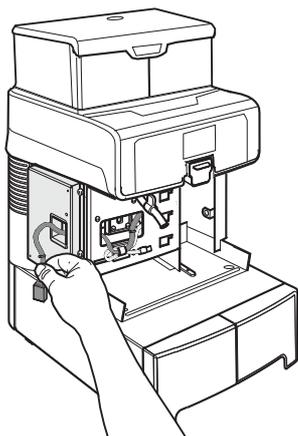


Die Frontblende abnehmen; dazu seitlich drücken, um die Halterungen auszuklinken.

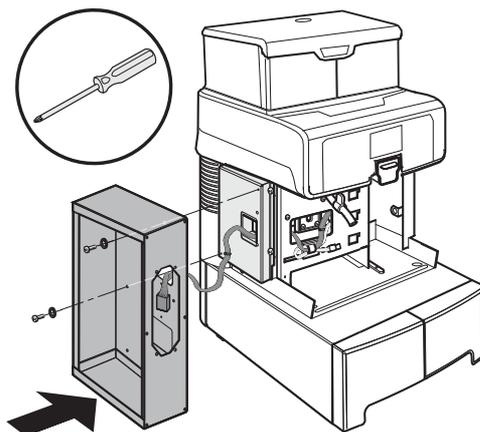


 Die Maschine hat zwei unterschiedliche Steckverbindungen, eine quadratische für das Zahlungssystem "Apollo" und eine rechteckige für die Verbindung mit dem Münzprüfer.

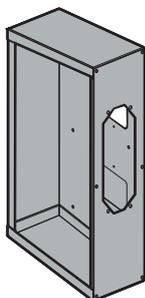
Die Kabel wie in der Abbildung anordnen und das längste Kabel durch die Öffnung führen.



Das Gehäuse des Münzprüfers mit den 2 im Lieferumfang enthaltenen Schrauben am Distanzstück befestigen.



Das Gehäuse für die Aufnahme des Münzprüfers vorbereiten.

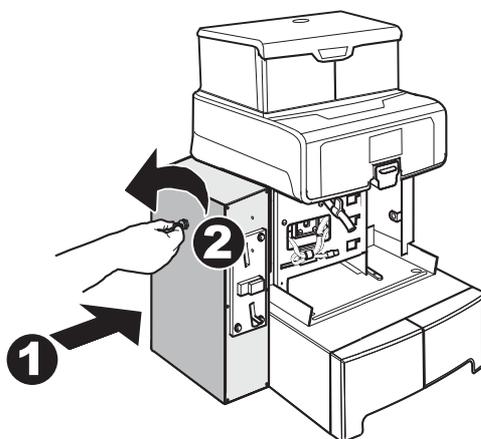


Das Verbindungskabel muss entsprechend im Gehäuse eingesetzt werden.

Nach der Installation des Gehäuses kann der Münzprüfer laut dessen entsprechenden Anweisungen darin installiert werden. Nachdem der Münzprüfer im Gehäuse installiert worden ist, muss dieses mit dem Schlüssel gesperrt werden.

Das Gehäuse ist nur der Behälter, in dem der Münzprüfer für die vorschriftsmäßige Installation und als Schnittstelle mit der Maschine aufgenommen wird.

Der Erwerb und die Installation des Münzprüfers sind vom Betreiber zu übernehmen.

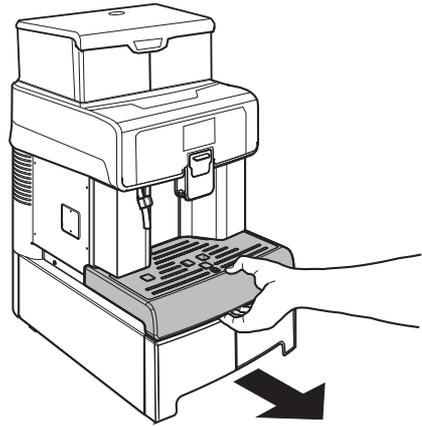


Die Frontblende wieder einsetzen und mit der vorher abgenommenen Schraube befestigen. Den Kaffeeauslauf wieder einsetzen. Die Abtropfschale wieder montieren.

Nach der Installation des Münzprüfers müssen die zu bezahlenden Produkte und deren Preise ausgewählt werden. Dazu geht man auf die Programmierung der Maschine über.

 In der Maschine wird eine Preislinie (0, 1, 2) ausgewählt, dessen zugeordneter Wert mittels entsprechender Software vom Zahlungssystem festgelegt wird.

Die Abtropfschale entfernen.

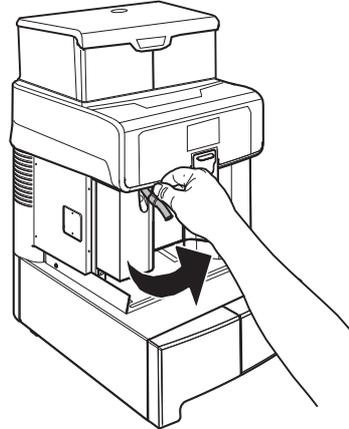


5.4.2 Installation des Systems "Apollo"

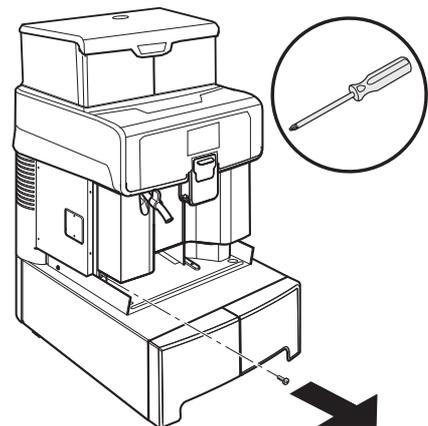
Die Maschine ist dafür entworfen, ein Zahlungssystem "Apollo" aufnehmen zu können. Mit diesem System können für die Ausgabe der Produkte Prepaid-Karten verwendet werden.

 Das System "Apollo" muss vom Betreiber erworben und auf der Maschine installiert werden. Für alle dem Zahlungssystem entsprechenden Programmierungsoptionen ist auf das jeweilige Handbuch Bezug zu nehmen.

Die Heißwasserdüse anheben.



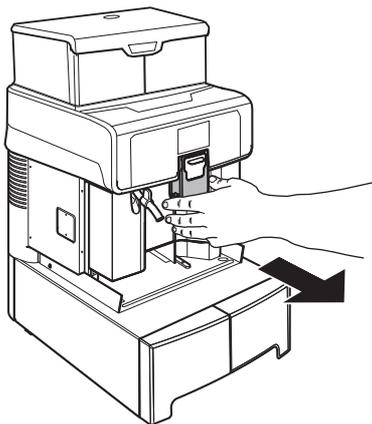
Die in der Abbildung gezeigte Schraube entfernen.



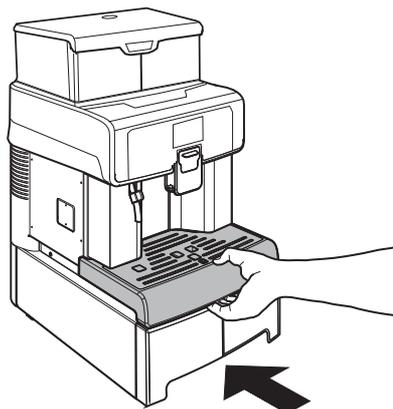
Für die Installation des Systems "Apollo" folgende Anweisungen beachten:

 Alle nachfolgend beschriebenen Vorgänge müssen bei ausgeschalteter Maschine vorgenommen werden.

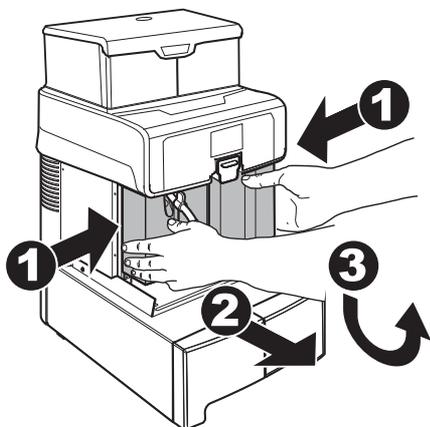
Den Kaffeeauslauf entfernen.



Die Frontblende wieder einsetzen und mit der vorher abgenommenen Schraube befestigen. Den Kaffeeauslauf wieder einsetzen. Die Abtropfschale wieder montieren.



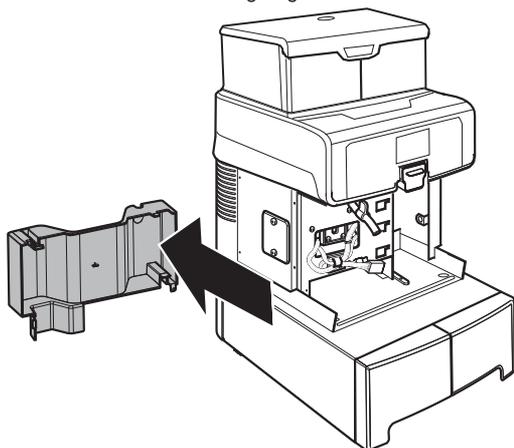
Die Frontblende abnehmen; dazu seitlich drücken, um die Halterungen auszuklinken.



Nach der Installation müssen die zu bezahlenden Produkte und deren Preise ausgewählt werden. Dazu geht man auf die Programmierung der Maschine über.

 In der Maschine wird eine Preislinie (0, 1, 2) ausgewählt, dessen zugeordneter Wert mittels entsprechender Software vom Zahlungssystem festgelegt wird.

Anschließend den Sensor im inneren Bereich der Frontblende installieren. Nachdem der Sensor installiert worden ist, muss dessen elektrische Verbindung vorgenommen werden.



5.5 Anschluss an das Stromnetz

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

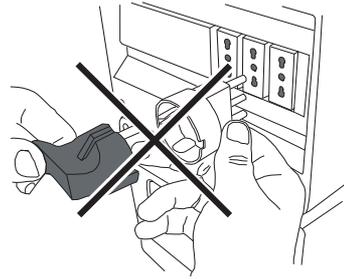
⚠ Das Gerät ist an ein Stromnetz mit einem Wechselstromwiderstand (Z) von 0,388 Ohm anzuschließen.

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

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

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

⊖ Keine Adapter oder Vielfachsteckdosen verwenden.



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

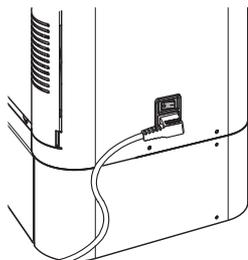
6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

6.1 Hauptschalter

Er befindet sich auf der Rückseite der Maschine.

Auf Position „I“ wird die Maschine eingeschaltet (elektrische Funktionen freigegeben).

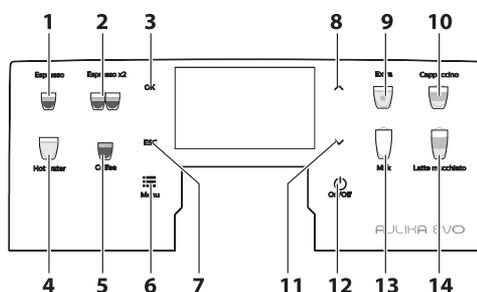
Auf Position „O“ wird die Maschine ausgeschaltet (elektrische Funktionen deaktiviert).



6.2 Display

Das Display zeigt die Meldungen während der Phase des normalen Betriebs, der Programmierphase und der Wartungsphase an.

6.3 Tastatur



1	Taste „Espresso“
2	Taste „Espresso x2“
3	Taste „OK“
4	Taste „Hot Water“
5	Taste „Coffee“
6	Taste „Menü“
7	Taste „ESC“
8	Taste „Up“
9	Taste „Extra“
10	Taste „Cappuccino“
11	Taste „Down“

12	Taste „Standby“
13	Taste „Milk“
14	Taste „Latte Macchiato“

6.4 Beschreibung der Tasten in der Phase des normalen Betriebs

Taste „Espresso“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Espresso gestartet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

Taste „Espresso x2“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe von zwei Espressos gestartet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

Taste „OK“

Mit dieser Taste lässt sich der markierte Menüpunkt bestätigen.

In PROGRAMMIER-Phase kann die Taste OK nur gedrückt werden, wenn auf dem Bildschirm die Meldung „OK ZUM SPEICHERN“ erscheint.

Taste „Hot Water“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe von heißem Wasser gestartet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

Taste „Coffee“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Kaffees gestartet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

Taste „Menü“

Durch Druck dieser Taste kann man das Benutzermenü öffnen, um Reinigungszyklen einiger Maschinenteile vorzunehmen (Cappuccinatore und Brühgruppe), oder das Technikenü, in dem unter anderem Wartungsarbeiten durchgeführt werden können.

Taste „ESC“

Während der AUSGABE stoppt die Betätigung der Taste ESC den Ausgabezyklus oder bricht die Getränkewahl ab, wenn sie noch während des Mahlens gedrückt wird.

Während der PROGRAMMIERUNG wird mit dieser Taste das Programm ohne Änderung des editierten oder angewählten Parameters verlassen.

Taste „Up“

Mit dieser Taste kann man die Benutzermenüpunkte nach oben scrollen.

Außerdem können numerische Parameter, die im Menü konfigurierbar sind (z.B. die Helligkeit der Beleuchtung), erhöht werden.

Taste „Extra“

Durch Druck dieser Taste wird das Menü für die Zubereitung anderer Getränketypen geöffnet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

Taste „Cappuccino“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Cappuccino gestartet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

Taste „Down“

Mit dieser Taste kann man die Benutzermenüpunkte nach unten scrollen.

Außerdem können numerische Parameter, die im Menü konfigurierbar sind (z.B. die Helligkeit der Beleuchtung), gesenkt werden.

Taste „Standby“

Drückt man die Standby-Taste, erscheint eine Anzeige, auf der gefordert wird, diese 3 Sekunden lang gedrückt zu halten, um in den Standby-Modus überzugehen.

Lässt der Benutzer die Taste früher los, erscheint die Meldung „BITTE WARTEN“ und nach 2 Sekunden kehrt das Gerät in den Zustand MASCHINE BEREIT.

Taste „Milk“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe von Milch gestartet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

Taste „Latte Macchiato“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Latte Macchiato gestartet.

Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.



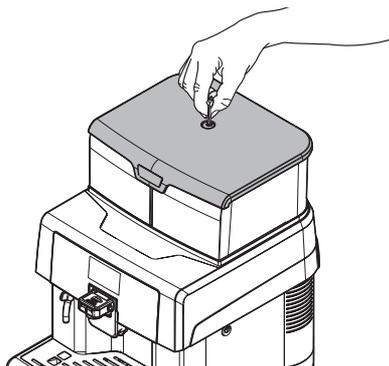
Wenn die Ausgabe eines Getränks gestoppt wird, das aus zwei nicht gleichzeitig ausgegebenen Produkten besteht, geht die Maschine zur Ausgabe des zweiten Produkts über. Stoppt man z.B. die Milch eines Cappuccinos, geht die Maschine zur Ausgabe des Kaffees über.

7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME

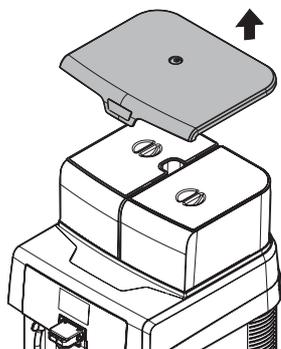
7.1 Öffnung obere Abdeckung

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.

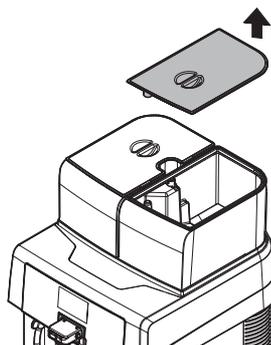
- Für einen starken und aromatischen Espresso sollten spezielle Mischungen für Espressomaschinen verwendet werden.
- Den Kaffee kühl und in einem dicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

7.3 Befüllen mit Kaffeebohnen

 In den Behälter dürfen ausschließlich Kaffeebohnen eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee und Instantkaffee sowie andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

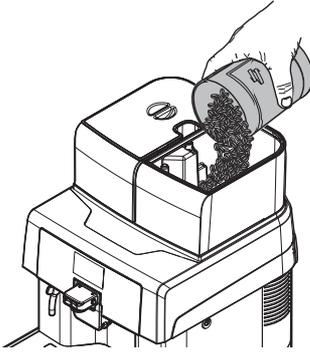
Die Schutzabdeckung entfernen, wie im Abschnitt "Öffnung obere Abdeckung" beschrieben.

Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.



 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.

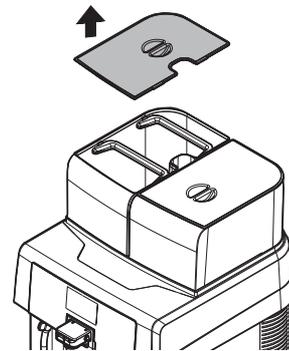
Die Schutzabdeckung wieder aufsetzen, wie im Abschnitt "Schließung obere Abdeckung" beschrieben.

7.4 Füllung des Wassertanks

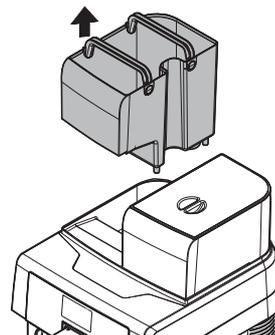
 Vor der ersten Benutzung muss der Wassertank sorgfältig gereinigt werden. Der Tank darf ausschließlich mit frischem Trinkwasser gefüllt werden. Heißes Wasser, Wasser mit Kohlensäure oder andere Flüssigkeiten verursachen Schäden an der Maschine.

Die Schutzabdeckung entfernen, wie im Abschnitt "Öffnung obere Abdeckung" beschrieben.

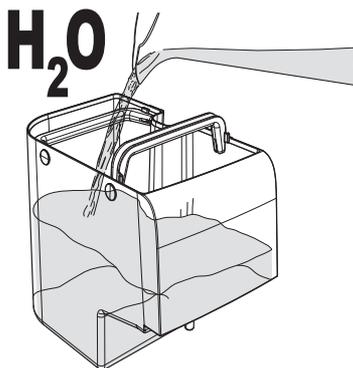
Den Deckel des Wassertanks abnehmen.



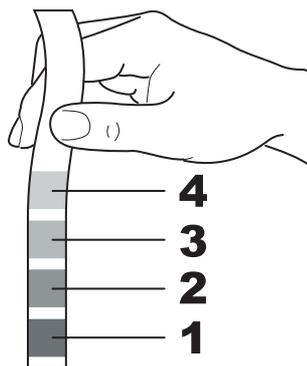
Den Tank entfernen; dieser wird an den im Inneren angebrachten Handgriffen angehoben.



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



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



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

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

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

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

Die Schutzabdeckung wieder aufsetzen, wie im Abschnitt "Schließung obere Abdeckung" beschrieben.

Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



7.5 Messen und Einstellung der Wasserhärte

Das Messen des Wasserhärtegrads ist von wesentlicher Bedeutung für den korrekten Betrieb des Wasserfilters "INTENZA+" und die Häufigkeit des Entkalkens der Maschine.

Den Teststreifen zum Bestimmen der Wasserhärte für einen Zeitraum von 1 Sekunde in das Wasser eintauchen.

Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.

 Der Teststreifen kann für jeweils eine Messung verwendet werden.



Um die Option „MASCHINENMENÜ“ anzuwählen, die Taste „DOWN“ drücken.

EINSTELLUNGEN
GUTHABENMENÜ
GETRÄNKEMENÜ
MASCHINENMENÜ
ZAHLUNGSSYSTEM

Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

MASCHINENMENÜ
MENÜ ALLGEMEINES
MENÜ DISPLAY
MENÜ WASSER
ENTKALKUNG

Die Taste „DOWN“ drücken, bis die Option „MENÜ WASSER“ angewählt werden kann.

MASCHINENMENÜ
MENÜ ALLGEMEINES
MENÜ DISPLAY
MENÜ WASSER
ENTKALKUNG

Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

MENÜ WASSER
WASSERHÄRTE
WASSERNETZ
FILTER FREIGABE
FILTERAKTIVIERUNG

Die Taste „OK“ drücken, um das Menü „WASSERHÄRTE“ zu öffnen.

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

WASSERHÄRTE
1
2
3
4

Die Taste „Up“ für die Erhöhung des Werts oder die Taste „Down“ für die Verringerung des Werts drücken. Mit der Taste „OK“ die Änderung bestätigen.

Nach der Einstellung der Wasserhärte wird der Filter (Intenza+) installiert, wie im folgenden Abschnitt beschrieben. Danach die Taste „ESC“ mehrmals drücken, um die Programmierung zu verlassen.

7.6 Wasserfilter "INTENZA+"

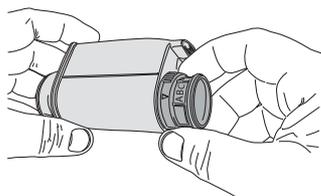
Das Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil eines jeden Espresso und sollte daher stets professionell gefiltert werden. Aus diesem Grunde können alle Maschinen Saeco mit dem Wasserfilter INTENZA+ ausgestattet werden. Der Filter ist recht einfach in der Benutzung und durch seine hoch entwickelte Technologie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

 Der Wasserfilter "INTENZA+" kann nur dann installiert werden, wenn die Maschine NICHT an das Wassernetz angeschlossen ist.

 Der Kalkschutzfilter muss ausgetauscht werden, wenn die Maschine den entsprechenden Vorgang anfordert. Vor der Ausführung des Entkalkens muss der Kalkschutzfilter aus dem Wassertank herausgenommen werden.

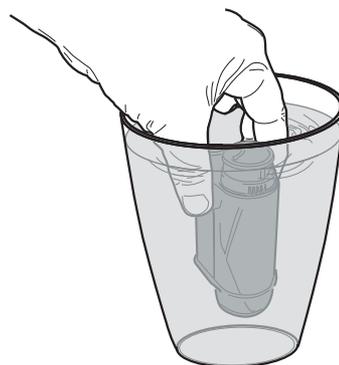
 Das Messen der Wasserhärte ist von wesentlicher Bedeutung für den korrekten Betrieb des Wasserfilters "INTENZA+" und die Häufigkeit des Entkalkens der Maschine.

Den Wasserfilter "INTENZA+" aus der Verpackung nehmen. Den Filter entsprechend der für die Einstellung der Wasserhärte ausgeführten Messungen 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").



A	Weiches Wasser
B	Hartes Wasser (Standard)
C	Sehr hartes Wasser

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



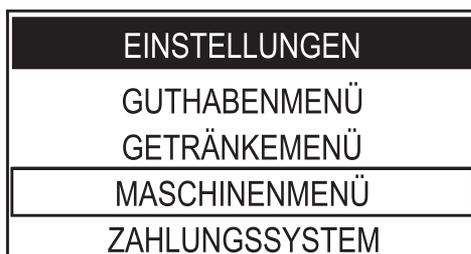
Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.



Um die Option „MASCHINENMENÜ“ anzuwählen, die Taste „DOWN“ drücken.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Die Taste „DOWN“ drücken, bis die Option „MENÜ WASSER“ angewählt werden kann.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.
Die Taste „DOWN“ drücken, bis die Option „FILTERAKTIVIERUNG“ angewählt werden kann.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

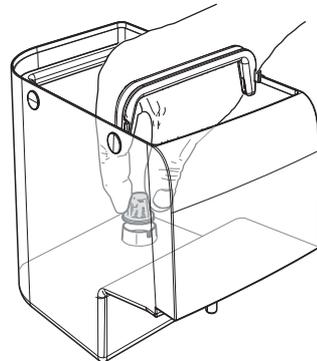


 Um den Vorgang zu verlassen, die Taste „ESC“ drücken.

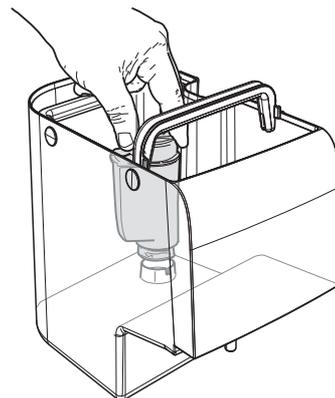
Zum Fortsetzen die Taste „OK“ drücken.



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.



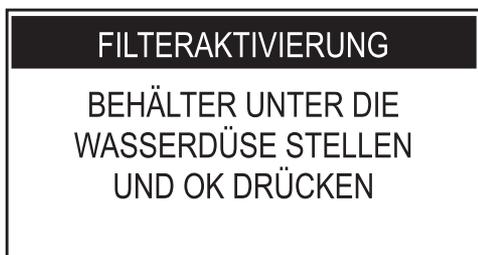
Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und ihn wieder in die Maschine einsetzen.

Die Taste „OK“ drücken, um den Einsatz des neuen Wasserfilters zu bestätigen.

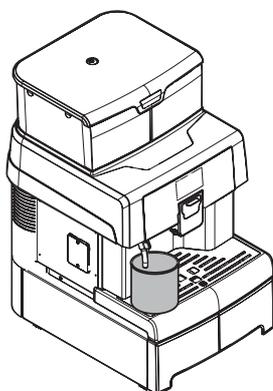


Die Abtropfschale entfernen und entleeren.

Die Abtropfschale nach der Entleerung wieder einsetzen und die Taste „OK“ drücken, um die erfolgte Entleerung zu bestätigen.



Einen geräumigen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen.



Mit der Taste „OK“ bestätigen.

Abwarten, bis die Maschine die Ausgabe der für die Aktivierung des Filters erforderlichen Wassermenge beendet.



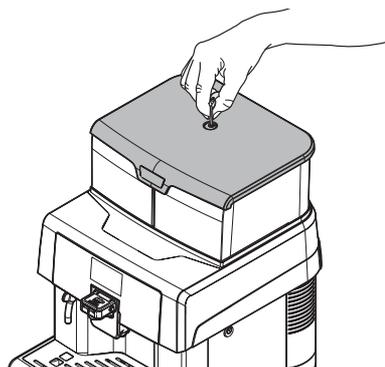
Nach Abschluss des Zyklus den Behälter entnehmen, der zuvor unter die Heißwasserdüse gestellt wurde.

 Nach Abschluss des Vorgangs schaltet die Maschine automatisch auf die Seite für die Produktausgabe. Ist der Wasserfilter nicht vorhanden, muss der kleine weiße Filter, der zuvor entfernt wurde, in den Wassertank eingesetzt werden.

7.7 Schließung obere Abdeckung

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

⚠ Keinen gemahlene(n) Kaffee und/oder Instantkaffee in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen. Es dürfen ausschließlich Kaffeebohnen in diesen Behälter eingefüllt werden.

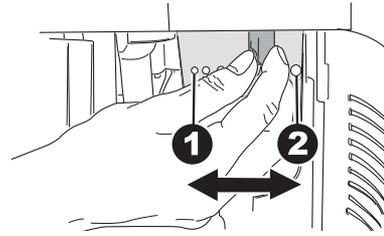
⚠ Das Mahlwerk enthält in Bewegung befindliche Teile, die eine Gefahr darstellen können; die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten.

⚠ Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters sollten stets die Maschine durch Druck der Taste ON/OFF ausgeschaltet und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden.

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.

Während des Mahlvorgangs sollte der Hebel nun um jeweils einen Grad gedreht werden. 2-3 Tassen Kaffee ausgeben, um die Veränderung des Mahlgrads zu überprüfen. Die Markierungen geben den eingestellten Mahlgrad an; Mit den folgenden Markierungen können unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

- 1 - feiner Mahlgrad
- 2 - grober Mahlgrad



7.9 Einstellung "Aroma" - Menge gemahlener Kaffee

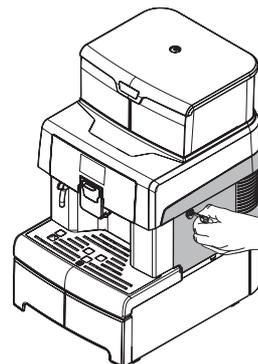
Auf der Maschine kann die Kaffeemenge eingestellt werden, die für die Zubereitung jedes einzelnen Kaffees gemahlen wird.

⚠ 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 muss über den Hebel auf der Seite im Inneren des Servicefachs der Maschine ausgeführt werden.

Die Tür des Servicefachs mit dem entsprechenden Schlüssel öffnen.

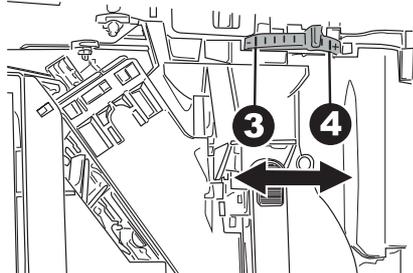


Die Bezugsangaben geben die eingestellte Menge an gemahlenem Kaffee an.

Mit den folgenden Bezugsangaben können unterschiedliche Mengen eingestellt werden:

3 - Mindestmenge Kaffee (ca. 6 Gramm)

4 - Höchstmenge Kaffee (ca. 11 Gramm)



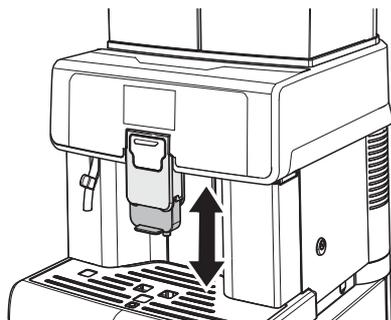
- Für die Verwendung von großen Tassen.



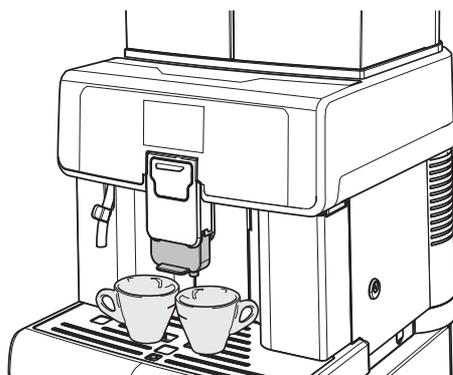
7.10 Einstellung Kaffeeauslauf

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.



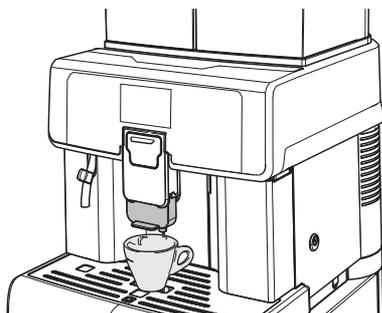
Unter dem Auslauf können auch zwei Tassen aufgestellt werden, um gleichzeitig zwei Tassen Kaffee auszugeben.



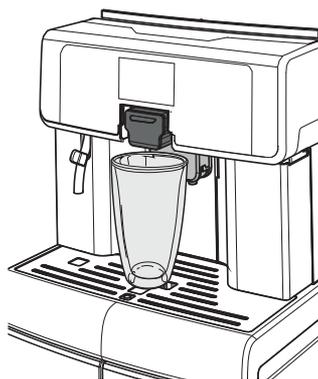
Für diese Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben.

Folgende Positionen werden empfohlen:

- Für die Verwendung von kleinen Tassen;

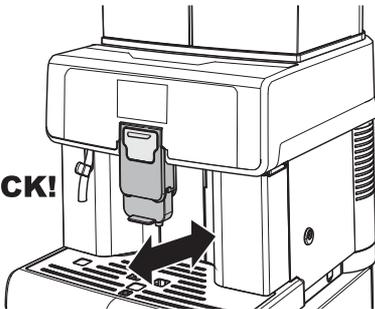


Den Auslauf bis zum Anschlag schieben, um hohe Gläser oder Becher benutzen zu können. In diesem Falle kann lediglich jeweils ein Produkt ausgegeben werden.





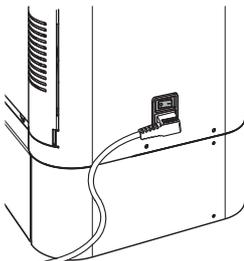
Vor jeder Ausgabe und/oder wenn der Auslauf in die normale Ausgabeposition zurückgeschoben wird, muss sichergestellt werden, dass dieser korrekt positioniert ist. Die korrekte Positionierung wird mit einem hörbaren KLICK angezeigt.

CLICK!

Im gegenteiligen Falle ist der Austritt des Produktes aus dem äußeren Bereich des Auslaufs möglich.

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. Mit dieser Einstellung können die Getränkeparameter an die Geschmackspräferenzen des jeweiligen Benutzerlandes angepasst werden.

SPRACHE
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

Die gewünschte Sprache durch Druck der Taste „DOWN“ oder der Taste „UP“ anwählen. Die Taste „OK“ für die Speicherung der Sprache anwählen. 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 eine geringe 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.

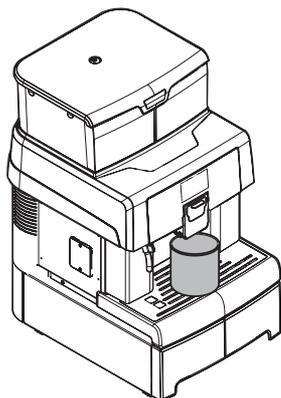
Sie müssen ausgeführt werden:

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

7.13.1 Nach längerer Nichtbenutzung

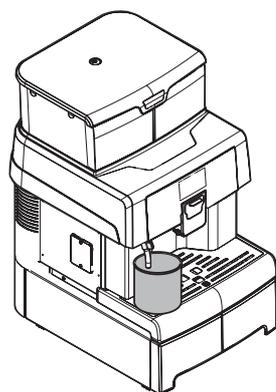
Den Wassertank leeren, reinigen, ausspülen und mit frischem Wasser füllen (siehe Abschnitt "Füllung des Wassertanks").

Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.



Die Taste „Coffee“ drücken, um die Ausgabe 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 Behälter unter die Heißwasserdüse stellen.



Die Taste „Hot Water“ drücken, um die Ausgabe von HEISSWASSER 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 Produktbehälter aus dem Gerät.
- Die Deckel und die Produktrutschen von den Behältern abnehmen. Nachfolgend alle Teile in die vorbereitete Desinfektionslösung eintauchen.

7.15 Betrieb des Geräts

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

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

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

8 PROGRAMMENÜ

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

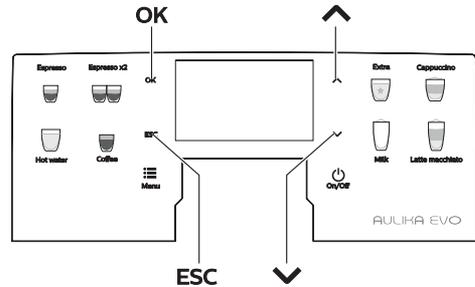
 Daher ist dieser Punkt aufmerksam zu lesen. Erst wenn die genaue Abfolge der auszuführenden Vorgänge verstanden ist, dürfen die Eingriffe ausgeführt werden.

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

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

8.1 Beschreibung der Tasten in der Programmierungsphase

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



OK	ESC	↑	↓
1	2	3	4

Taste 1: OK

Mit dieser Taste besteht die Möglichkeit:

- die angezeigte Funktion auszuwählen,
- den Parameter/Wert zu bestätigen, wenn er editierbar ist.

Taste 2: Esc

Mit dieser Taste wird das Programm ohne Änderung des editierten oder angewählten Parameters verlassen.

 Die Taste mehrmals drücken, um die Programmierung zu verlassen.

Taste 3: Up

Mit dieser Taste besteht die Möglichkeit:

- die Seiten eines Menüs durchzubläättern,
- die editierbaren Parameter mit der Taste "OK" zu ändern.

Taste 4: Down

Mit dieser Taste besteht die Möglichkeit:

- die Seiten eines Menüs durchzublätern,
- die editierbaren Parameter mit der Taste "OK" zu ändern.

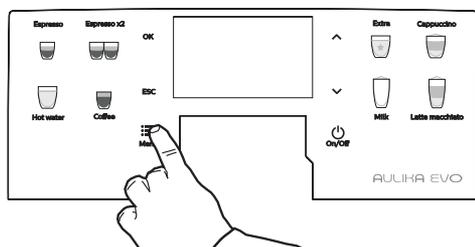
8.2 Programmierung des Benutzermenüs

Der Aufbau des Benutzermenüs wird unter dem Punkt „Aufbau des Benutzermenüs“ aufgeführt.

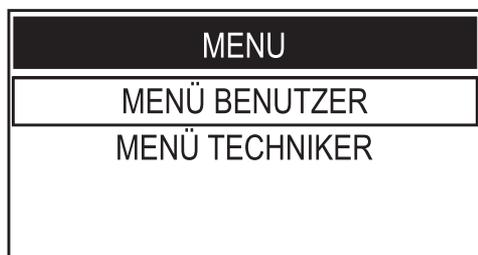
Unter dem Punkt „Beschreibung der Meldungen des Benutzermenüs“ werden alle im Benutzermenü vorhandenen Optionen aufgeführt.

8.2.1 Zugang zum Benutzermenü

Wenn die Maschine „betriebsbereit“ ist, das Hauptmenü über die Taste „Menü“ öffnen.



Daraufhin wird folgende Ansicht angezeigt:



Die Option "MENÜ BENUTZER" anwählen und die Taste „OK“ drücken.

⚠ Die Menüs müssen jeweils mit einem PASSWORT geschützt werden.

⚠ Zur Eingabe des PASSWORTS wird nicht aufgefordert, wenn der voreingestellte Wert (0000) beibehalten wird. Dieser muss bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine geändert werden, damit der Zugriff für Unbefugte nicht möglich ist. Nach der Änderung muss das Passwort jedes Mal eingegeben werden, wenn Folgendes auf dem Display angezeigt wird:



👉 Wenn innerhalb von 4 Sekunden kein Passwort eingegeben wird, kehrt die Maschine zur vorherigen Ansicht zurück.

Für die Einstellung des PASSWORTS ist auf den Abschnitt „Passworteinstellung Benutzermenü“ Bezug zu nehmen, in dem die Einstellung erläutert wird.



Bei einem Verlust des PASSWORTS kann dieses durch die Eingabe eines PUK-Codes auf Null gestellt werden. Der PUK-Code kann beim Kundendienst Saeco angefordert werden, der Sie auch durch die entsprechende Vorgehensweise führt.

8.2.2 Aufbau des Benutzermenüs

Im Benutzermenü befinden sich die folgenden Hauptoptionen:

MENÜOPTION
Reinigung Brühgr.
Reinigung Cappuccinatore
Reinigung Starten
Hinweis Reinigung

8.2.3 Beschreibung der Meldungen des Benutzermenüs

MENÜOPTION	Beschreibung
Reinigung Brühgr.	Diese Funktion erlaubt die Durchführung des Reinigungszyklus der Brühgruppe (siehe Abschnitt "Reinigung Brühgruppe mit "Kaffeefettlöser-Tabletten").
Reinigung Cappuccinatore	Mit dieser Funktion kann der Reinigungszyklus des Cappuccinatore durchgeführt werden, der für die Zubereitung der Getränke mit Milch benutzt wird (Siehe Abschnitt "Gründliche Reinigung Cappuccinatore"). HINWEIS: Diese Reinigung ist wichtig für den korrekten Betrieb des Cappuccinatore.
Reinigung Starten	Mit dieser Funktion kann der Reinigungszyklus des Cappuccinatore gestartet werden, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Hinweis Reinigung	Mit dieser Funktion kann die Displayanzeige aktiviert werden, wenn die Maschine eine Reinigung des Cappuccinatore erfordert.
Off	Auf diese Weise ist die Anzeige ausgeschaltet.
On	Auf diese Weise ist die Anzeige eingeschaltet. Auf dem Display wird die Meldung angezeigt, wenn die Maschine einen Reinigungszyklus des Cappuccinatore erfordert.

8.3 Programmierung des Technikermenüs

Der Aufbau des Technikermenüs wird unter dem Punkt „Aufbau des Technikermenüs“ aufgeführt. Unter dem Punkt „Beschreibung der Meldungen des Technikermenüs“ werden alle im Technikermenü vorhandenen Optionen aufgeführt.

8.3.1 Zugang zum Technikermenü

Um das Technikermenü der Maschine zu öffnen, folgende Vorgänge ausführen.

- Das Hauptmenü mit der Taste „Menü“ öffnen.
- Im Hauptmenü bis zum Menüpunkt „Menü Techniker“ scrollen.
- Die Taste „OK“ drücken.

Mit der beschriebenen Vorgehensweise wird das Technikermenü erst geöffnet, wenn die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat;

Die Menüs müssen jeweils mit einem PASSWORT geschützt werden.

Zur Eingabe des PASSWORTS wird nicht aufgefordert, wenn der voreingestellte Wert (0000) beibehalten wird. Dieser muss bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine geändert werden, damit der Zugriff für Unbefugte nicht möglich ist. Nach der Änderung muss das Passwort jedes Mal eingegeben werden, wenn Folgendes auf dem Display angezeigt wird:



Wenn innerhalb von wenigen Sekunden kein Passwort eingegeben wird, kehrt die Maschine zur vorherigen Ansicht zurück.

Für die Einstellung des PASSWORTS ist auf den Abschnitt „Einstellung Passwort Technikermenü“ Bezug zu nehmen, in dem die Einstellung erläutert wird.

 Bei einem Verlust des PASSWORTS kann dieses durch die Eingabe eines PUK-Codes auf Null gestellt werden. Der PUK-Code kann beim Kundendienst Saeco angefordert werden, der Sie auch durch die entsprechende Vorgehensweise führt.

8.3.2 Aufbau des Technikermenüs

In diesem Menü können einige Betriebsparameter der Maschine eingestellt werden.

Im Techniker Menü befinden sich folgende Hauptoptionen:

MENÜOPTION
Einstellungen
Guthabenmenü
GUTHABEN AKTIVIEREN
Guthaben Hinzufügen
Guthaben auf N. Stellen
Guthaben Anzeigen
Getränkemenü
KONFIG. IM AUSGABE-MODUS
Espresso
Coffee
Cappuccino
Latte Macchiato
HOT WATER
MILK
EXTRA
LARGE COFFEE
CAFFE LATTE
KONFIG. MIT PARAMETERN
Espresso
Vorbrüfung
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
Standard
Coffee
Vorbrüfung
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
Standard
Cappuccino
Vorbrüfung
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE
Pause

High Speed Milk
Standard
Latte Macchiato
Vorbrüfung
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE
Pause
High Speed Milk
Standard
HOT WATER
WASSERMENGE
Standard
MILK
MILCHMENGE
Standard
EXTRA
LARGE COFFEE
Vorbrüfung
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
Standard
AMERIKANISCHER KAFFEE
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
WASSERPROZENTS. KAFFEE
Standard
CAFFE LATTE
Vorbrüfung
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE
High Speed Milk
Standard
steam
Maschinenmenü
Menü Allgemeines
Tonsignal
Öko-Modus
Stand-by Einstell.
Verwaltung Kaffeesatz
Alarm Satzbehälter
Kaffeesätze
Vormahlung
Temperatur Offset Einst.
EINST. BENUTZER-PASSWORT
EINST. TECHNIKER-PASSWORT
Menü Display
Sprache
HELLIGKEIT
Kontrast
Logo-Display
Menü Wasser
Wasserhärte
Wassernetz
Filter Freigabe
Filteraktivierung
Entkalken
Entkalkung Starten
Hinweis Entkalkung



MENÜOPTION
Werkseinstellungen
Zahlungssystem
DECOUNT LED BEVERAGE
Preismenü
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
AMERIKANISCHER KAFFEE
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
MILK
CAFFE LATTE
Statistiken
PRODUCT COUNTERS
Total
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
AMERIKANISCHER KAFFEE
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
MILK
CAFFE LATTE
TOTAL COFFEE PRODUCTS
PARTIAL RESETTABLE
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
AMERIKANISCHER KAFFEE
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
MILK
CAFFE LATTE
Counters Reset
ERROR COUNTERS
ERRORS LOG
RESET ERRORS
WATER COUNTERS
DESCALING CYCLE
SINCE LAST
SINCE SECOND LAST
SINCE THIRD LAST
NUMBER OF EXECUTION
REINIGUNG BRÜHGR.
NUMBER OF EXECUTION
SINCE LAST
SINCE PRODUCTION
WATER FILTER
SINCE LAST RESET
NUMBER OF RESET

8.3.3 Beschreibung der Meldungen des Technikermenüs

MENÜOPTION	Beschreibung
Einstellungen	In diesem Menü können alle Betriebsparameter der Maschine aufgerufen werden
Guthabemenü	In diesem Menü können virtuelle Guthaben aktiviert, in die Maschine geladen, auf Null zurückgesetzt und deren Ansicht auf der Seite „Betriebsbereit“ aktiviert werden.
GUTHABEN AKTIVIEREN	In diesem Menü kann das System aktiviert werden, das in der Maschine vorhandenes virtuelles Guthaben prüft, um die Ausgabe von unerwünschten Produkten zu vermeiden. Diese Prüfung erfolgt bei der Ausgabe von hot water (Heißwasser), milk (Milch) und Steam nicht
Off	Diese Einstellung deaktiviert das Prüfsystem für virtuelles Guthaben.
On	Diese Einstellung aktiviert das Prüfsystem für virtuelles Guthaben.
Guthaben Hinzufügen	Mit dieser Funktion kann virtuelles Guthaben auf die Maschine geladen werden.
Guthaben auf N. Stellen	Mit dieser Funktion kann auf die Maschine geladenes, virtuelles Guthaben auf Null gestellt werden.
Guthaben Anzeigen	Mit dieser Funktion können die Guthaben auf der Hauptseite „Betriebsbereit“ angezeigt werden. HINWEIS: Die Einstellung „GUTHABEN AKTIVIEREN“ muss auf „ON“ konfiguriert sein, andernfalls zeigt die Maschine, unabhängig von der Anwahl des Parameters, die Guthaben nicht an.
Off	Für die Ausschaltung der Anzeige der Guthaben. HINWEIS: Die Maschine zeigt die Anzahl der Guthaben stets an, wenn die Mindestanzahl von 30 Guthaben erreicht wird, damit der Benutzer den Betreiber benachrichtigen kann.
On	Aktivierung der Anzeige der Guthaben
Getränkemenü	In diesem Menü können die typischen Parameter der in der Maschine verfügbaren Getränke reguliert werden.
KONFIG. IM AUSGABE-MODUS	In diesem Menü kann man auf die Funktionen zur Regulierung der Portionen der gerade ausgegebenen Getränke zugreifen bzw. die gewünschte Portion direkt während des Ausgabezyklus speichern.
Espresso	Es wird die Ausgabe eines Espressos gestartet, um die Füllmenge des Getränks zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.
Coffee	Es wird die Ausgabe eines Kaffees gestartet, um die Füllmenge des Getränks zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.
Cappuccino	Es wird die Ausgabe eines Cappuccinos gestartet, um die Füllmenge des Kaffees und der Milch zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.
Latte Macchiato	Es wird die Ausgabe eines Latte Macchiato gestartet, um die Füllmenge des Kaffees und der Milch zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.
HOT WATER	Es wird die Ausgabe von Hot Water (Heißwasser) gestartet, um die Füllmenge des Getränks zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.
MILK	Es wird die Ausgabe von Milk gestartet, um die Füllmenge des Getränks zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.

MENÜOPTION	Beschreibung
EXTRA	In diesem Menü kann man auf die Speicherung während der Extra-Getränkeausgabe zugreifen.
LARGE COFFEE	Es wird die Ausgabe eines Large Coffee (Großen Kaffees) gestartet, um die Füllmenge des Getränks zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.
CAFFE LATTE	Es wird die Ausgabe eines Caffè Latte gestartet, um die Füllmenge des Kaffees und der Milch zu speichern. HINWEIS: Die Füllmenge des Getränks kann im Menü „KONFIG. MIT PARAMETERN“ anhand von Zahlen reguliert werden.
KONFIG. MIT PARAMETERN	In diesem Menü können die typischen Konfigurationsparameter eines jeden Getränks geändert werden.
Espresso	Um die Parameter für die Ausgabe von Espresso
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung: zu verwalten, wird der Kaffee vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
Coffee	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Coffee.
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung: der Kaffee wird vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
Cappuccino	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Cappuccino.

MENÜOPTION	Beschreibung
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung der Kaffee wird vor dem eigentlichen Brühworgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
MILCHMENGE	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkewahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Pause	Dieser Wert zwischen 0 und 60 Sekunden führt, wenn anders als Null, eine Pause des in Sekunden eingestellten Werts aus, um eine Schichtung der Milch vor der Kaffeeausgabe vorzunehmen.
High Speed Milk	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht, dass die Maschine Milch und Kaffee gleichzeitig ausgibt.
Off	Die Ausgabe von Milch und Kaffee erfolgt in zwei unterschiedlichen Phasen. HINWEIS: In diesem Fall kann der Benutzer die verschiedenen Ausgabephasen (Kaffee oder Milch) unabhängig voneinander abbrechen.
On	Die Ausgabe von Milch und Kaffee erfolgt gleichzeitig. HINWEIS: In diesem Fall kann der Benutzer nur die Ausgabe des ganzen Getränks abbrechen. Mit der Programmierung von ÖKO-MODUS auf OFF, wird die Ausgabezeit der gemischten Produkte optimiert.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
Latte Macchiato	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Latte Macchiato.
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung der Kaffee wird vor dem eigentlichen Brühworgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.

MENÜOPTION	Beschreibung
MILCHMENGE	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkewahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Pause	Dieser Wert zwischen 0 und 60 Sekunden führt, wenn anders als Null, eine Pause des in Sekunden eingestellten Werts aus, um eine Schichtung der Milch vor der Kaffeeausgabe vorzunehmen.
High Speed Milk	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht, dass die Maschine Milch und Kaffee gleichzeitig ausgibt.
Off	Die Ausgabe von Milch und Kaffee erfolgt in zwei unterschiedlichen Phasen. HINWEIS: In diesem Fall kann der Benutzer die verschiedenen Ausgabephasen (Kaffee oder Milch) unabhängig voneinander abbrechen.
On	Die Ausgabe von Milch und Kaffee erfolgt gleichzeitig. HINWEIS: In diesem Fall kann der Benutzer nur die Ausgabe des ganzen Getränks abbrechen. Mit der Programmierung von ÖKO-MODUS auf OFF, wird die Ausgabzeit der gemischten Produkte optimiert.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
HOT WATER	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Hot Water (heißem Wasser).
WASSERMENGE	Diese Einstellung ist nur für die Ausgabe von Hot Water (Heißwasser) regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Wassermenge, die jedes Mal ausgegeben wird, wenn die entsprechende Taste gedrückt wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Wassermenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse).
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
MILK	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Milk
MILCHMENGE	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkewahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
EXTRA	Für den Zugriff auf die Regulierung der Parameter der Extra-Getränke.
LARGE COFFEE	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Large Coffee (Großem Kaffee)
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung zu verwalten, wird der Kaffee vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher

MENÜOPTION	Beschreibung
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
AMERIKANISCHER KAFFEE	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter vom amerikanischen Kaffee.
KAFFEE-TEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
WASSERPROZENTS. KAFFEE	In diesem Bereich kann der auszugebende Wasserprozentsatz für die Zubereitung vom amerikanischen Kaffee programmiert werden. Wenn man also die Füllmenge von Kaffee einstellt = 100 ml und Anteil Wasser Kaffee = 30% werden 30 ml Wasser und 70 ml Kaffee ausgegeben.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
CAFFÈ LATTE	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Caffè Latte
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung: zu verwalten, wird der Kaffee vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEE-TEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
MILCHMENGE	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkewahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
High Speed Milk	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht, dass die Maschine Milch und Kaffee gleichzeitig ausgibt.

MENÜOPTION	Beschreibung
Off	Die Ausgabe von Milch und Kaffee erfolgt in zwei unterschiedlichen Phasen. HINWEIS: In diesem Fall kann der Benutzer die verschiedenen Ausgabephasen (Kaffee oder Milch) unabhängig voneinander abbrechen.
On	Die Ausgabe von Milch und Kaffee erfolgt gleichzeitig. HINWEIS: In diesem Fall kann der Benutzer nur die Ausgabe des ganzen Getränks abbrechen. Mit der Programmierung von ÖKO-MODUS auf OFF, wird die Ausgabzeit der gemischten Produkte optimiert.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
steam	Für die Ein-/Ausschaltung der Steam-Funktion der Maschine.
Off	Um die Steam-Funktion zu deaktivieren (wird nicht in der Liste der „Extra“-Produkte angezeigt, siehe Abschnitt „Extra-Produkte“).
On	Für die Einschaltung der Steam-Funktion (wird nicht in der Liste der „Extra“-Produkte angezeigt, siehe Abschnitt „Extra-Produkte“).
Maschinenmenü	In diesem Menü können die allgemeinen Betriebs- und Wartungsparameter der Maschine verwaltet werden.
Menü Allgemeines	Für die Änderung der Betriebseinstellungen der Maschine.
Tonsignal	Mit dieser Funktion können die akustischen Signale ein-/ausgeschaltet werden.
Off	Für die Ausschaltung der Tonsignale.
On	Für die Einschaltung der Tonsignale.
Öko-Modus	Mit dieser Funktion kann die Einschaltung der Durchlauferhitzer in der Maschine eingestellt werden, um Energie zu sparen. Als Defaultwert ist die Funktion auf «OFF» eingestellt.
Off	Auf diese Weise werden bei Einschaltung der Maschine alle Durchlauferhitzer für die sofortige Zubereitung aller Produkte eingeschaltet. Auf diese Weise verbraucht der Maschine mehr Energie, da sie stets in Betriebsbereitschaft gehalten wird.
On	Auf diese Weise wird bei Einschaltung der Maschine lediglich der Durchlauferhitzer für den Kaffee eingeschaltet. Die Maschine verbraucht weniger Energie, für die Ausgabe von Produkten mit Milch ist jedoch mehr Zeit erforderlich. Diese Einstellung ist standardmäßig per Werksprogrammierung des Geräts deaktiviert.
Stand-by Einstell.	Einstellung des Zeitraums, nach dem die Maschine nach der letzten Getränkeausgabe in den Standby-Modus übergeht. Die Default-Einstellung ist «nach 30 Minuten».
15 Minuten	Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine in den Standby-Modus um.
30 Minuten	Um die Maschine wieder zu aktivieren, wird lediglich eine beliebige Taste gedrückt.
60 Minuten	Nach Durchführung der Funktionsdiagnose und der Aufheizphase ist die Maschine erneut betriebsbereit.
180 Minuten	
Off	Wenn der Parameter auf "OFF" eingestellt ist, bleibt die Maschine immer eingeschaltet.
Verwaltung Kaffeesatz	Mit dieser Funktion kann der von der Maschine produzierte Kaffeesatz gesteuert werden.
Alarm Satzbehälter	Die Maschine kann darauf eingestellt werden, dass der Benutzer darauf aufmerksam gemacht wird, den Kaffeesatzbehälter zu leeren, wenn die in der Funktion "Kaffeesätze" programmierte Höchstzahl erreicht worden ist.
Off	Alarm aus
On	Alarm ein
Kaffeesätze	Es besteht die Möglichkeit, die Höchstanzahl an abgelegten Kaffeesätzen einzugeben, bevor die Entleerung des Kaffeesatzbehälters angefordert wird.
Vormahlung	Zum Aktivieren der Funktion Vormahlung des noch nicht ausgewählten Kaffees, um die Kaffeeausgabe zu beschleunigen.
Off	Auf diese Weise ist die Funktion Vormahlung ausgeschaltet.
On	Auf diese Weise ist die Funktion Vormahlung eingeschaltet; beim ersten Mal mahlt die Maschine den ausgewählten Kaffee und auch den anschließend ausgewählten, um eine sofortige Ausgabe des nachfolgenden Kaffees zu erhalten.
Temperatur Offset Einst.	Die Temperatur des Kaffees kann erhöht/verringert werden.

MENÜOPTION	Beschreibung
EINST. BENUTZER-PASSWORT	Für die Einstellung des PASSWORTS zum Öffnen des Benutzermenüs. HINWEIS: Ist das PASSWORT auf (0000) eingestellt, so erfolgt während des Zugriffs keine Aufforderung zur Eingabe. Wird das PASSWORT vergessen, so muss es zurückgesetzt werden. Hierzu muss der Verbraucher-Service kontaktiert werden.
EINST. TECHNIKER-PASSWORT	Für die Einstellung des PASSWORTS zum Öffnen des Technikermenüs. HINWEIS: Ist das PASSWORT auf (0000) eingestellt, so erfolgt während des Zugriffs keine Aufforderung zur Eingabe. Wird das PASSWORT vergessen, so muss es zurückgesetzt werden. Hierzu muss der Verbraucher-Service kontaktiert werden. Achtung: Das Passwort für das Techniker Menü ermöglicht auch den Zugriff des Benutzermenüs.
Menü Display	Mit diesem Menü können die Sprache der Menüs, die Helligkeit und der Kontrast des Displays eingestellt werden.
Sprache	Die Einstellung ermöglicht die Wahl der Sprache der Benutzeroberfläche unter den folgenden 17: - ITALIENISCH - ENGLISCH - DEUTSCH - FRANZÖSISCH - SPANISCH - PORTUGIESISCH - NIEDERLÄNDISCH - POLNISCH - SCHWEDISCH - BULGARISCH - UNGARISCH - TSCHECHISCH - SLOWENISCH - RUMÄNISCH - GRIECHISCH - RUSSISCH - KOREANISCH Beim Öffnen der Seite wird die derzeit eingestellte Sprache angezeigt. Die Sprache kann mit den entsprechenden Steuerungen geändert werden.
HELLIGKEIT	Mit dieser Option kann die korrekte Helligkeit des Displays unter Berücksichtigung der Raumbelichtung eingestellt werden.
Kontrast	Mit dieser Option kann der korrekte Displaykontrast unter Berücksichtigung der Raumbelichtung eingestellt werden.
Logo-Display	Gestattet die Anzeige des ausgewählten Logos während einiger Verwendungsphasen der Maschine:
Standard	Anzeige des Standard-Logos.
Bean	Anzeige von Kaffeebohnen als Logo.
Custom	Anzeige eines personalisierten Logos. Die Personalisierung kann nur mittels eines Tools ausgeführt werden, um welches beim Hersteller angefragt werden muss.
Menü Wasser	Mit diesem Menü können die Parameter für die korrekte Wasseraufbereitung für die Kaffeeausgabe eingestellt werden.
Wasserhärte	Für die Änderung der Einstellung der Wasserhärte in der Maschine. Mit der Funktion "Wasserhärte" kann die Maschine an den Härtegrad des verwendeten Wassers angepasst werden, damit das Gerät zum geeigneten Zeitpunkt auf die Notwendigkeit der Entkalkens hinweisen kann. Die Wasserhärte messen, wie in Abschnitt "Messen und Einstellung der Wasserhärte" gezeigt.

MENÜOPTION	Beschreibung
Wassernetz	Für die Aktivierung der Funktion, mit der die Maschine über das Wassernetz betrieben werden kann (nur für entsprechend ausgelegte Modelle). HINWEIS: Mit dieser Funktion sollte vorsichtig vorgegangen werden, da bei der Einstellung eines falschen Werts Betriebsstörungen verursacht werden könnten. Die Option "ON" darf nur dann aktiviert werden, wenn das Set "Wassernetz" installiert wurde und wenn dieses korrekt angeschlossen wurde. Andernfalls kann kein störungsfreier Betrieb der Maschine gewährleistet werden. Wird die Option "ON" angewählt, werden die Funktionen "FILTER FREIGABE" und "FILTERAKTIVIERUNG" ausgeblendet und können nicht angewählt werden.
Off	Auf diese Weise funktioniert die Maschine nur mit installiertem Tank.
On	Auf diese Weise wird die Maschine mit Wasser aus dem Wassernetz betrieben.
Filter Freigabe	Für die Ein-/Ausschaltung des Hinweises für den Austausch des Wasserfilters. Durch die Einschaltung dieser Funktion weist die Maschine den Benutzer darauf hin, wenn der Wasserfilter ausgetauscht werden muss. Diese Funktion ist nur dann sichtbar, wenn die Funktion "WASSERNETZ" auf OFF eingestellt ist.
Off	Hinweis ausgeschaltet.
On	Hinweis eingeschaltet (dieser Wert wird automatisch eingestellt, wenn die Aktivierung des Filters erfolgt).
Filteraktivierung	Für die Aktivierung des Filters nach dessen Installation oder Austausch. Für die korrekte Installation und/oder Austausch siehe entsprechenden Abschnitt "Wasserfilter "INTENZA+"". Diese Funktion ist nur dann sichtbar, wenn die Funktion "WASSERNETZ" auf OFF eingestellt ist.
Entkalken	Diese Funktion erlaubt die Durchführung des Entkalkungszyklus (siehe Abschnitt "Entkalken").
Entkalkung Starten	Mit dieser Funktion kann der Entkalkungszyklus gestartet werden, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Hinweis Entkalkung	Mit dieser Funktion kann die Displayanzeige aktiviert werden, wenn die Maschine einen Entkalkungszyklus erfordert.
Off	Auf diese Weise ist die Anzeige ausgeschaltet.
On	Auf diese Weise ist die Anzeige eingeschaltet. Auf dem Display wird die Meldung angezeigt, wenn die Maschine einen Entkalkungszyklus erfordert.
Werkseinstellungen	Mit dieser Funktion können alle werkseitigen Einstellungen wiederhergestellt werden. HINWEIS: Dieser Abschnitt erlaubt die Wiederherstellung der Werksdaten zu den persönlichen Einstellungen des Maschinenmenüs.
Zahlungssystem	In diesem Menü werden die Preiszeilen den verschiedenen Getränken zugeordnet; außerdem können die Getränkewahltasten, unabhängig davon, ob Guthaben für eine Ausgabe zur Verfügung steht, beleuchtet werden.
DECOUNT LED BEVERAGE	Mit dieser Funktion, sofern aktiviert, wird die Beleuchtung der Getränkewahltasten aktiviert, unabhängig davon, ob Guthaben für eine Ausgabe zur Verfügung steht.
Preismenü	Mit diesem Menü können die Preise der verschiedenen von der Maschine ausgegebenen Produkte eingestellt werden. HINWEIS: Die Verwaltung der Preise erfolgt für alle Produkte gleich. Die Maschine erkennt für jedes Produkt 3 Preislinien an: 0: Produkt gratis (es ist keine Bezahlung erforderlich); 1: Produktausgabe findet erst dann statt, wenn der auf dem Münzprüfer festgelegte Betrag (1) erreicht ist; 2: Produktausgabe findet erst dann statt, wenn der auf dem Münzprüfer festgelegte Betrag (2), normalerweise höher als der Betrag 1, erreicht ist. Die Preise müssen mit dem Münzprüfer oder mit dem "Rfid" System, wie in den entsprechenden Handbüchern beschrieben, verwaltet werden, sie können nicht durch die Maschine kontrolliert werden.
Espresso	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Espresso.
Espresso x2	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Espresso x2.
Coffee	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Coffee.
LARGE COFFEE	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Large Coffee (Großem Kaffee).
AMERIKANISCHER KAFFEE	Verwaltung des Preises für die Ausgabe vom amerikanischen Kaffee.
HOT WATER	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Hot Water (Heißwasser).
Cappuccino	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Cappuccino.

MENÜOPTION	Beschreibung
Latte Macchiato	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Latte Macchiato.
MILK	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von Milk.
CAFFE LATTE	Verwaltung des Preises für die Ausgabe von großem Caffè Latte.
Statistiken	Mit dieser Funktion kann man auf folgende Ansichten zugreifen: - Produktzähler - Fehlerzähler - Zähler für Entkalkung und Reinigungen
PRODUCT COUNTERS	Mit dieser Funktion kann man die Anzahl der von der Maschine ausgegebenen Produkte ansehen, die nach Getränkeart unterschieden ist.
Total	In diesem Bereich kann man die Gesamtanzahl an ausgegebenen Getränken seit der Inbetriebnahme der Maschine ansehen.
Espresso	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Espressos.
Espresso x2	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Espressos x2.
Coffee	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Coffees.
LARGE COFFEE	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Large Coffee (Großen Kaffees).
AMERIKANISCHER KAFFEE	Anzahl an insgesamt ausgegebenen amerikanischen Kaffee.
HOT WATER	Anzahl an insgesamt ausgegebenem Hot Water (Heißwasser).
Cappuccino	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Cappuccinos.
Latte Macchiato	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Latte Macchiato.
MILK	Anzahl an insgesamt ausgegebener Milk.
CAFFE LATTE	Anzahl an insgesamt ausgegebener Caffè Latte.
TOTAL COFFEE PRODUCTS	Gesamtanzahl an ausgegebenen Kaffegetränken.
PARTIAL RESETTABLE	In diesem Bereich kann die Gesamtanzahl an ausgegebenen Getränken seit dem letzten Rücksetzen auf Null der entsprechenden „Teilzähler“ angesehen werden.
Espresso	Anzahl der Espresso, die seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegeben wurden.
Espresso x2	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Espressos x2.
Coffee	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Coffees.
LARGE COFFEE	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Large Coffee (Großen Kaffees).
AMERIKANISCHER KAFFEE	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG der ausgegebenen amerikanischen Kaffees.
HOT WATER	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenem Hot Water (Heißwasser).
Cappuccino	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Cappuccinos.
Latte Macchiato	Anzahl der Latte Macchiato, die seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegeben wurden.
MILK	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Milchgetränke.
CAFFE LATTE	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Caffè Latte.
Counters Reset	Für die Nullstellung aller „Teilzähler“ der ausgegebenen Getränke.
ERROR COUNTERS	Mit dieser Funktion können die in der Maschine vorgefallenen Fehler verwaltet und angezeigt werden: - ERRORS LOG - RESET ERRORS
ERRORS LOG	Mit dieser Funktion können die in der Maschine vorgekommenen Fehler angezeigt werden.
RESET ERRORS	Diese Funktion stellt die Fehlerliste auf Null zurück
WATER COUNTERS	In diesem Bereich können die Informationen zur Maschinennutzung in Bezug auf Wartungsarbeiten, Einbau von Filtern und Verwendung von Wasser im Allgemeinen angezeigt werden.
DESCALING CYCLE	In diesem Abschnitt werden die Statistiken zu den an der Maschine durchgeführten Entkalkungszyklen angezeigt.
SINCE LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem letzten Mal an, an dem der Benutzer die Reinigungsphase bei einem Entkalken abgeschlossen oder abgebrochen hat.
SINCE SECOND LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem vorletzten und dem letzten Mal an, an dem der Benutzer die Reinigungsphase bei einem Entkalken abgeschlossen oder abgebrochen hat.
SINCE THIRD LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem vorvorletzten, dem vorletzten und dem letzten Mal an, an dem der Benutzer die Reinigungsphase bei einem Entkalken abgeschlossen oder abgebrochen hat.
NUMBER OF EXECUTION	Gibt die Gesamtanzahl der an der Maschine durchgeführten Entkalkungszyklen an, einschließlich derer, die der Benutzer abgebrochen hat.
REINIGUNG BRÜHGR.	Mit dieser Funktion können die Zähler der Reinigungen der Brühgruppen angesehen werden.

MENÜOPTION	Beschreibung
NUMBER OF EXECUTION	Gibt die Anzahl der durchgeführten Reinigungen der Brühgruppe an
SINCE LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem letzten Mal, in dem ein kompletter Reinigungszyklus der Brühgruppe abgeschlossen wurde.
SINCE PRODUCTION	Gibt die Gesamtanzahl der von der Maschine erzeugten Turbinenimpulsen seit ihrer Inbetriebnahme an.
WATER FILTER	Mit dieser Funktion können die Zähler in Bezug auf die Wasserfilter angesehen werden.
SINCE LAST RESET	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulse seit der Aktivierung des letzten eingesetzten Filters an.
NUMBER OF RESET	Gibt die Anzahl der Male an, in denen ein neuer Filter eingesetzt wurde.

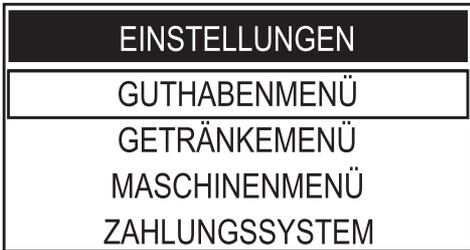
8.4 Einstellung Passwort Benutzermenü

Das PASSWORT muss vom Betreiber eingestellt werden, um den Zugriff von unbefugtem Personal zu vermeiden, das die Einstellungen der Maschine verändern und Betriebsstörungen verursachen könnte.

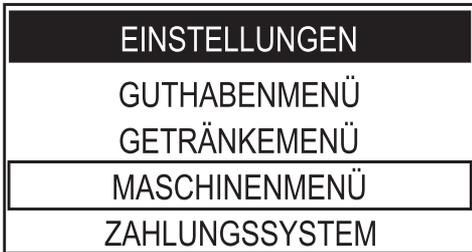
Bei der Einstellung des PASSWORTS ist folgendermaßen vorzugehen: Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.



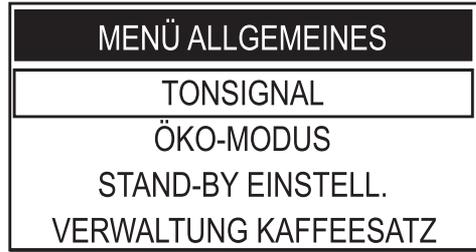
Um die Option „MASCHINENMENÜ“ anzuwählen, die Taste „DOWN“ drücken.



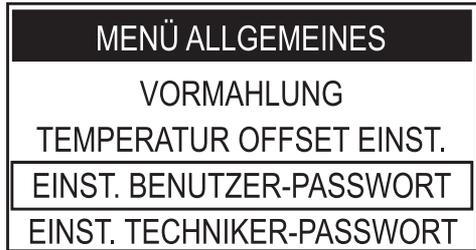
Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Die Taste „OK“ drücken, um das „MENÜ ALLGEMEINES“ zu öffnen.



Die Taste „DOWN“ drücken, bis die Option „EINST. BENUTZER-PASSWORT“ zu wählen.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



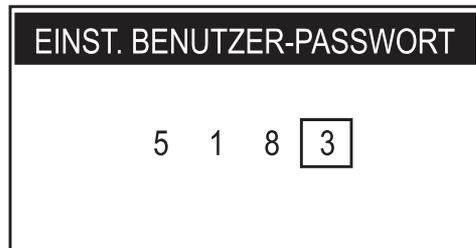
Nun kann das PASSWORT eingestellt werden.

Mit den Tasten „DOWN“ und „UP“ die Einstellung der gewünschten Zahl vornehmen.

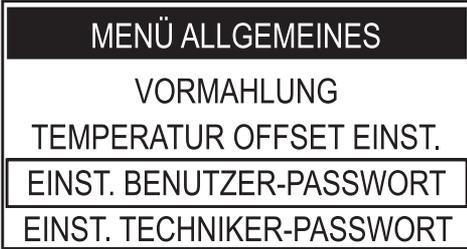
Die Taste „OK“ drücken, um die eingegebene Zahl zu bestätigen, und zur nächsten übergehen.

Die vorigen Schritte für die Einstellung aller vorgegebenen Zahlen ausführen.

Im folgenden Beispiel wird die Vorgehensweise erläutert.



Wird die Taste „OK“ zur letzten Zahl gedrückt, speichert die Maschine den Code und zeigt wieder die folgende Seite an.



Die Taste „ESC“ mehrmals drücken, um die Funktion zu verlassen; Ab diesem Zeitpunkt ist die Eingabe des PASSWORTS erforderlich, um das Benutzermenü zu öffnen.

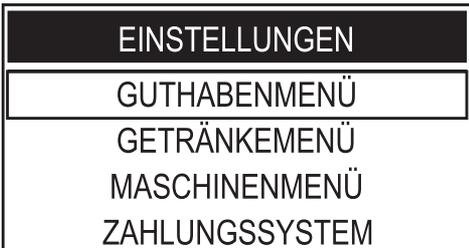
8.5 Einstellung Passwort Technikermenü

Das PASSWORT muss vom Betreiber eingestellt werden, um den Zugriff von unbefugtem Personal zu vermeiden, das die Einstellungen der Maschine verändern und Betriebsstörungen verursachen könnte.

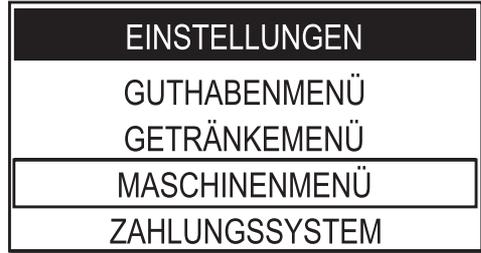
Bei der Einstellung des PASSWORTS ist folgendermaßen vorzugehen: Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.



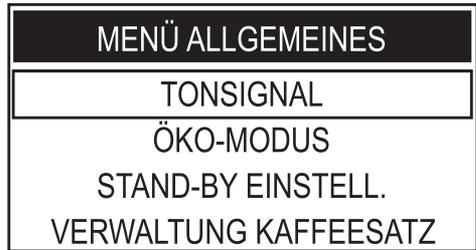
Um die Option „MASCHINENMENÜ“ anzuwählen, die Taste „DOWN“ drücken.



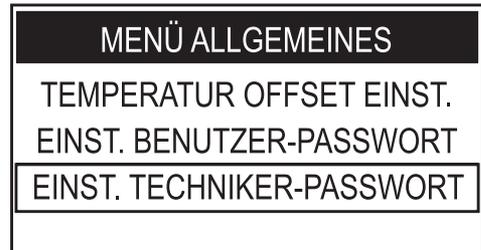
Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Die Taste „OK“ drücken, um das „MENÜ ALLGEMEINES“ zu öffnen.



Die Taste „DOWN“ drücken, bis die Option „EINST. TECHNIKER-PASSWORT“ gewählt werden kann.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

The screenshot shows a menu titled "EINST. TECHNIKER-PASSWORT" (Technician Password Setting). Below the title, the password "0000" is displayed, with the first "0" highlighted by a square box.

Nun kann das PASSWORT eingestellt werden.

Mit den Tasten „DOWN“ und „UP“ die Einstellung der gewünschten Zahl vornehmen.

Die Taste „OK“ drücken, um die eingegebene Zahl zu bestätigen, und zur nächsten übergehen.

Die vorigen Schritte für die Einstellung aller vorgegebenen Zahlen ausführen.

Im folgenden Beispiel wird die Vorgehensweise erläutert.

The screenshot shows the same menu "EINST. TECHNIKER-PASSWORT". The password "5183" is displayed, with the last digit "3" highlighted by a square box.

Wird die Taste „OK“ zur letzten Zahl gedrückt, speichert die Maschine den Code und zeigt wieder die folgende Seite an.

The screenshot shows a menu titled "MENÜ ALLGEMEINES" (General Menu). The menu items are "TEMPERATUR OFFSET EINST.", "EINST. BENUTZER-PASSWORT", and "EINST. TECHNIKER-PASSWORT". The last item, "EINST. TECHNIKER-PASSWORT", is highlighted with a rectangular border.

Die Taste „ESC“ mehrmals drücken, um die Funktion zu verlassen; Ab diesem Zeitpunkt ist die Eingabe des PASSWORTS erforderlich, um das Techniker Menü zu öffnen.

9 BETRIEB UND VERWENDUNG

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

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

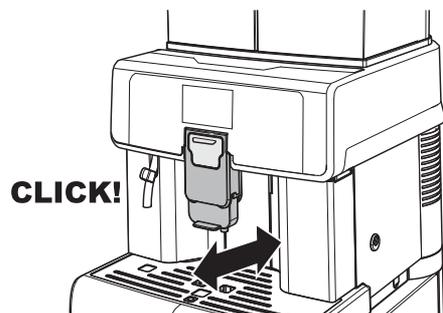
 Nach längerer Nichtbenutzung wird aus hygienischen Gründen empfohlen, das Wassersystem gründlich zu spülen.

9.1 Einschalten der Maschine

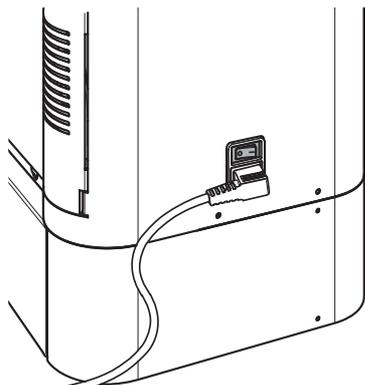
 Der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich vom Betreiber vorgenommen werden!

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

 Sicherstellen, dass der Auslauf korrekt positioniert wurde. Er wird horizontal verschoben, bis der KLICK zu hören ist, mit dem die korrekte Positionierung angezeigt wird. Im gegenteiligen Falle ist der Austritt des Produktes aus dem äußeren Bereich des Auslaufs möglich.



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.



Nachdem es den Kontrollzyklus ausgeführt hat, schaltet die Maschine auf Standby; In dieser Phase blinkt die Taste "Standby". Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste "Standby" gedrückt werden. Diese Funktion kann vom Fachtechniker deaktiviert werden.

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.

In der Maschine könnte ein vom Betreiber installiertes Zahlungssystem integriert sein.

Wenn auf der Maschine nach der Vorbereitungsphase einige oder alle Tasten ausgeschaltet bleiben, so bedeutet dies, dass die Ausgabe dieser Produkte erst nach Bezahlung des verlangten Preises erfolgen kann.

Vor der Ausgabe von Produkten muss der verlangte Betrag eingegeben werden.

Die Preise werden vom Betreiber selbst festgesetzt.

9.2 Aufheizen und Spülung

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



In der Fortschrittsleiste wird angezeigt, dass die Maschine die Aufheizung des Systems ausführt.

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.

 Der Zyklus kann abgebrochen werden, indem die Taste „ESC“ gedrückt wird.



Wenn das Logo angezeigt wird, ist die Maschine 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

Mit diesem Zyklus werden die internen Kaffeesysteme mit frischem Wasser gespült. Dieser Zyklus erfolgt:

- Beim Start der Maschine (mit kaltem Durchlauferhitzer);
- Nach der Entlüftung des Systems (mit kaltem Durchlauferhitzer);
- Während der Phase der Vorbereitung auf den Standby-Modus (wenn mindestens ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde);
- Während der Phase der Ausschaltung nach Druck der Taste "Standby" (wenn mindestens ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde).

Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden; in dieser Phase wird das Symbol angezeigt.



Warten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird; Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „ESC“ abgebrochen werden.

9.4 Umweltfreundlich: Standby

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus. Nach einem bestimmten Zeitraum der Untätigkeit seit der letzten Ausgabe schaltet die Maschine sich automatisch ab. Dieser Zeitraum wird vom Verwalter des Technikermenüs eingestellt.

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

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

Um die Maschine erneut zu starten, muss lediglich eine Taste auf dem Bedienfeld gedrückt werden (wenn sich der Hauptschalter in der Position "I" befindet); In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

9.5 Zahlungssysteme

Die Kaffeemaschine kann mit einem direkt vom Betreiber verwalteten Zahlungssystem ausgestattet werden. Wenn das Zahlungssystem installiert ist, kann für die Ausgabe eines jeden Getränks die Bezahlung eines Preises eingerichtet werden.

Wenn die Maschine bereit für die Ausgabe ist, kommt es zum Aufleuchten jener Getränketasten deren Ausgabe kostenfrei ist, die Tasten der Getränke, die eine Bezahlung erfordern, bleiben ausgeschaltet.

Wird gewünscht, dass die Getränkewahltasten immer leuchten, muss die Option „DECOUNT LED BEVERAGE“ im Bereich „Zahlungssysteme“ des „Technikermenüs“ aktiviert werden.

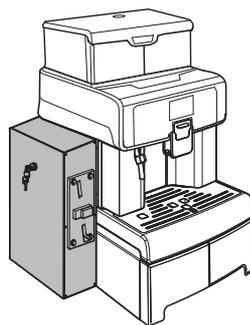
Die Bezahlung des erforderlichen Betrags erfolgt mittels Münzprüfers oder mittels Magnetkarte. Wenn der erforderliche Betrag bezahlt wird, leuchtet die Taste auf und die Maschine gestattet die Ausgabe.

Dies gilt nur bei Anwendung eines Münzprüfers. Mit Apollo passiert dies nie (außer wenn DECOUNT LED BEVERAGE nicht aktiviert ist).

Wenn ein zu bezahlendes Produkt ausgewählt wird bevor das notwendige Guthaben erreicht ist, scheint das folgende Symbol auf:



9.5.1 Mit Münzprüfer



Vor Ausgabe eines Getränks so viele Münzen einwerfen, bis der vom Betreiber verlangte Preis erreicht wird.

 Die angenommenen Münzen und der Produktbetrag werden vom Betreiber verwaltet, dieser muss auch alle notwendigen Anweisungen geben.

Wenn der Münzprüfer installiert wird, muss der Milchbehälter auf der rechten Seite der Maschine positioniert werden, um einen besseren Betrieb des Münzprüfers zu gewährleisten.

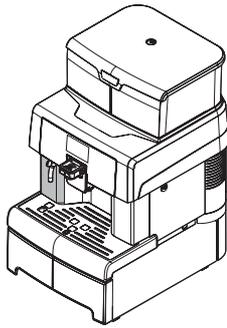
Alle die Verwendung der Milch betreffenden Darstellungen beziehen sich auf die neue Maschinenanordnung. Für weitere Informationen siehe Abschnitt "Installation des Cappuccinatore".

9.5.2 Mit Magnetkarte

 **Verbrennungsgefahr!** Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen aufweisen.

Vor Ausgabe eines Getränks wird die Karte an die Vorderseite der Maschine gehalten, die in der Abbildung gezeigt wird.

Diese liest das auf der Karte vorhandene Guthaben ab und befähigt dann zur Ausgabe der Getränke.



9.6 Typen der LED-Leuchten / Maschinenfunktionen

Die Maschine ist mit zwei Typen, blauen und weißen LED-Leuchten zur Beleuchtung des Ausgabebereichs ausgestattet; ihre Funktionen sind nachstehend erläutert.

- Maschine in Heizphase: Sowohl die blauen, als auch die weißen LEDs blenden sich langsam ein und aus.
- Maschine betriebsbereit: Nur blaue LEDs permanent leuchtend.
- Maschine in Ausgabestatus von Kaffee oder Mixgetränken: Blaue LEDs aus und weiße LEDs permanent leuchtend. Bei fertigem Getränk blenden sich die weißen LEDs 4 Sekunden lang langsam ein und aus.
- Maschine im Ausgabestatus von Heißwasser: Die blauen und die weißen LEDs bleiben aus. Sie schalten sich wieder zur Betriebsbereitschaft ein, wenn die Heißwasserausgabe beendet ist.

9.7 Kaffeeausgabe

Für die Ausgabe des Kaffees ist folgende Tasten drücken:
die Taste „Espresso“ für die Ausgabe eines Espresso;
Die Taste „Espresso x2“ für die Ausgabe zweier Espressos;
die Taste „Coffee“ für die Ausgabe eines Kaffees;

Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet:

 Für die Ausgabe von 2 Kaffees übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge.

 Die Zubereitung von zwei Tassen Kaffee erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

Nach dem Vorbühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen. Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, sobald die eingestellte Menge erreicht ist; Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch vorzeitig durch erneutes Drücken der Taste des gewählten Getränks oder mit der Taste „ESC“ abgebrochen werden.

 Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Eigenschaft können die Ausgabezeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.

9.8 Cappuccinatore

In diesem Kapitel wird erläutert, wie der Milch-Cappuccinatore für die Zubereitung von Cappuccino, von Latte Macchiato oder für das Aufschäumen von Milch verwendet wird.

 Vor der Verwendung des Cappuccinatore muss eine sorgfältige Reinigung durchgeführt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

 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.

 Es dürfen ausschließlich Milch oder Wasser für die Reinigung eingefüllt werden.

9.8.1 Installation des Cappuccinatore

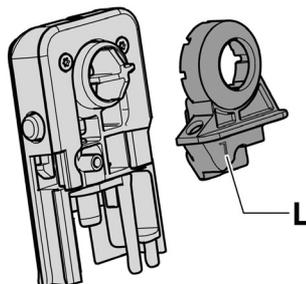
Der Cappuccinatore muss je nachdem ob auf der Maschine ein Münzprüfer vorhanden ist oder nicht, in unterschiedlicher Weise montiert werden.

9.8.1.1 Cappuccinatore ohne Münzprüfer

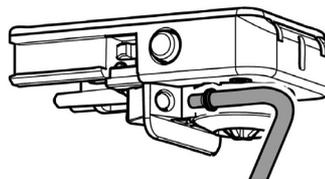
Die Maschine wird normalerweise ohne Münzprüfer installiert. In diesem Fall wird der linke Anschluss auf dem Cappuccinatore installiert.

Den linken Anschluss auf dem Cappuccinatore einsetzen.

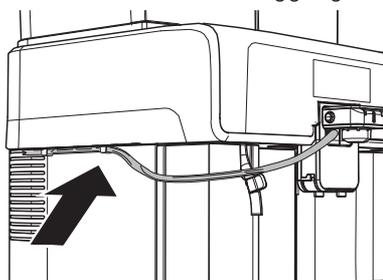
 Auf dem Anschluss ist auf der unteren Seite der Buchstabe "L" aufgedruckt.



Den Schlauch auf der linken Seite des Anschlusses einsetzen.



In diesem Fall kann der Ansaugschlauch in die Halterungen eingesetzt werden, wie in der Abbildung gezeigt.

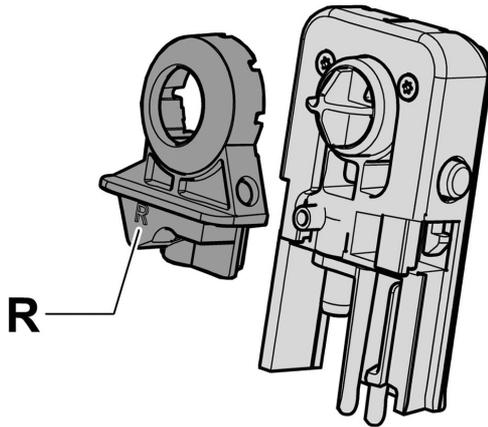


9.8.1.2 Cappuccinatore mit Münzprüfer

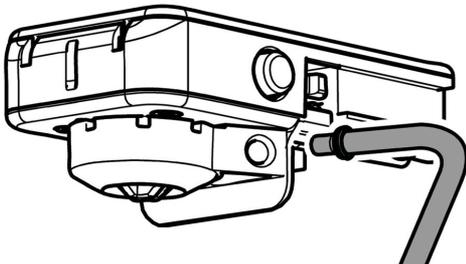
Wenn auf der Maschine der Münzprüfer installiert wird, muss die Milchausgabe anders verwaltet werden, um den einfachen Zugang zum Münzprüfer zu gewährleisten.

Den rechten Anschluss auf dem Cappuccinatore einsetzen.

 Auf dem Anschluss ist auf der unteren Seite der Buchstabe "R" aufgedruckt.



Den Schlauch auf der rechten Seite des Anschlusses einsetzen.



9.9 Zubereitung eines Cappuccino

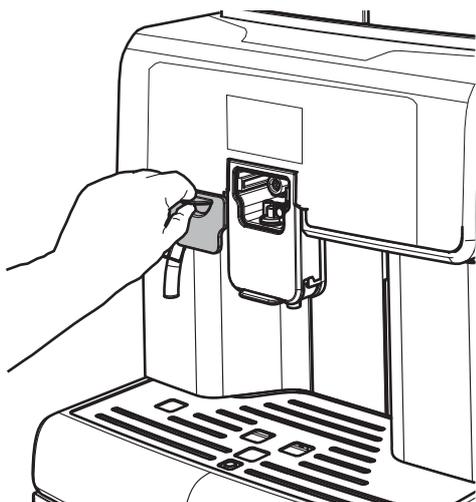
Die Maschine ermöglicht die schnelle und einfache Ausgabe von Cappuccino mit dem Druck einer einzigen Taste.

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

 Direkt nach der Benutzung des Cappuccinatore zum Aufschäumen der Milch sollte die Reinigung vorgenommen werden (siehe Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)").

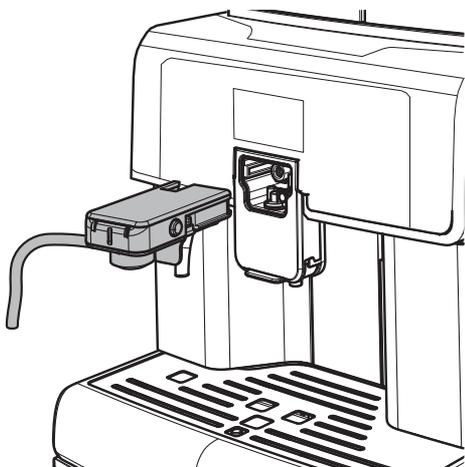
 Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden. Wenn der Reinigungszyklus des Cappuccinatore nicht durchgeführt wurde, schlägt die Maschine 10 Minuten nach der letzten Ausgabe eines Milchgetränks den Schnellreinigungszyklus des Cappuccinatore vor.

Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.

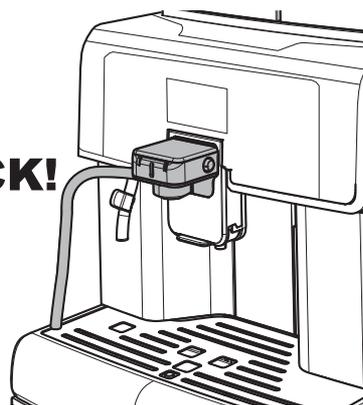


Der Deckel kann mit dem im Deckel integrierten Magnet auf dem Seitenteil der Maschine angebracht werden.

Den Cappuccinatore bis zum Anschlag in seine Aufnahme einstecken. Kontrollieren, dass dieser nicht heraus rutschen kann.

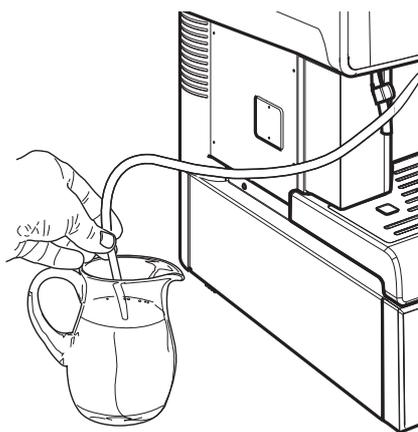


CLICK!



⚠ Vor der Verwendung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden.

Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein.

Eine Tasse unter den Auslauf stellen.



Die Taste "Cappuccino" drücken.
Die Maschine erfordert eine Vorwärmzeit.

Nach Beendigung der Aufheizphase beginnt die Maschine mit der Ausgabe des Cappuccino.



In dieser Phase gibt die Maschine die aufgeschäumte Milch aus. Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „Cappuccino“ oder „ESC“ beendet werden.

Nach Beendigung der Milchausgabe gibt die Maschine den Kaffee aus. Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „Cappuccino“ oder „ESC“ beendet werden.



Dann können Sie einen Cappuccino wie im Café genießen.
Nach der Benutzung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden.

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

 Die Maschine gestattet die gleichzeitige Ausgabe von Milch und Kaffee. Diese Funktion muss vom Betreiber aktiviert werden.

In diesem Fall wird die Taste "Cappuccino" gedrückt, um einen Cappuccino auszugeben, auf dem Display erscheint:



Die Maschine bereitet den Cappuccino in einem einzigen Ablauf zu. In diesem Fall wird durch Drücken der Taste „Cappuccino“ oder „ESC“ die Ausgabe des ganzen Getränks beendet.

 Diese Funktion ist für alle Getränke aktivierbar, die die Ausgabe von Kaffee und Milch vorsehen.

 Mit der Programmierung von ÖKO-MODUS auf OFF, wird die Ausgabezeit der gemischten Produkte optimiert.

9.10 Zubereitung eines Latte Macchiato

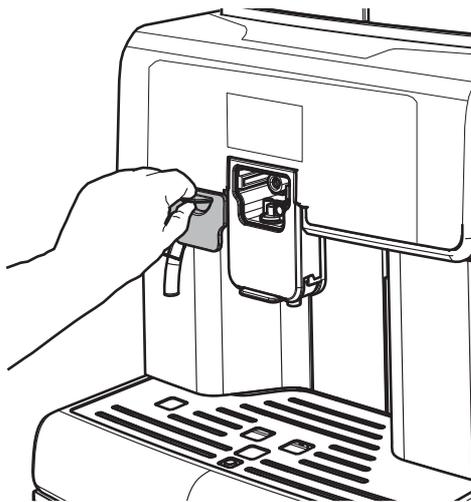
Die Maschine ermöglicht die schnelle und einfache Ausgabe von Latte Macchiato mit dem Druck einer einzigen Taste.

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

 Direkt nach der Benutzung des Cappuccinatore zum Aufschäumen der Milch sollte die Reinigung vorgenommen werden (siehe Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)").

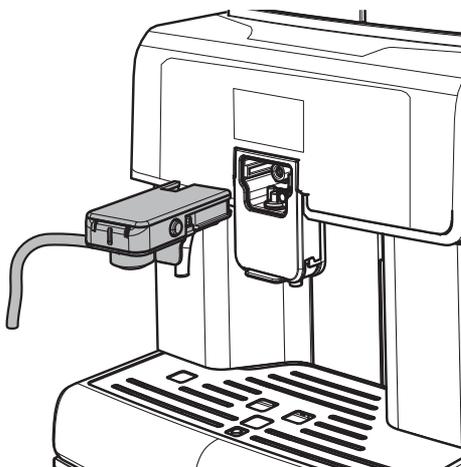
 Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden. Wenn der Reinigungszyklus des Cappuccinatore nicht durchgeführt wurde, schlägt die Maschine 10 Minuten nach der letzten Ausgabe eines Milchgetränks den Schnellreinigungszyklus des Cappuccinatore vor.

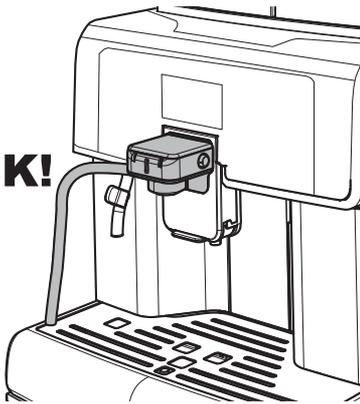
Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.



 Der Deckel kann mit dem im Deckel integrierten Magnet auf dem Seitenteil der Maschine angebracht werden.

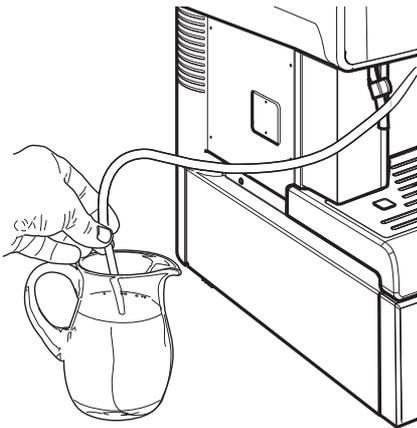
Den Cappuccinatore bis zum Anschlag in seine Aufnahme einstecken. Kontrollieren, dass dieser nicht heraus rutschen kann.



CLICK!

-  Vor der Verwendung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden.

Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



-  Für die Zubereitung eines optimalen Latte Macchiato sollte die verwendete Milch kalt sein.

Für die Zubereitung wird die Verwendung hoher Becher empfohlen, und der Kaffeeauslauf muss entsprechend verschoben werden.



Ist die Maschine bereit, wird die Taste "Latte Macchiato" gedrückt, um die Ausgabe des Latte Macchiato zu starten. Die Maschine bereitet den Latte Macchiato automatisch zu. Nach der Benutzung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden. Den Behälter entnehmen und, soweit erforderlich, dessen Reinigung vornehmen.

9.11 Milchausgabe

Die Maschine ermöglicht die schnelle und einfache Ausgabe von warmer Milch mit dem Druck einer einzigen Taste.

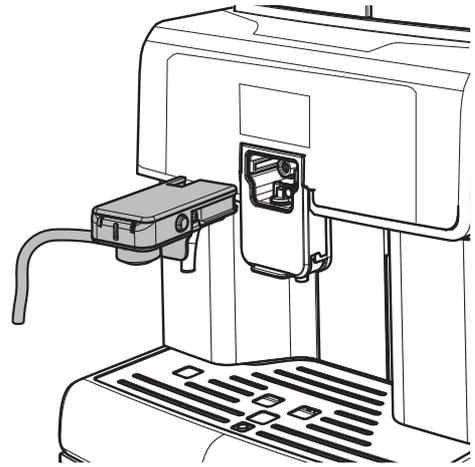
-  **Verbrennungsgefahr!** Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten.

-  Direkt nach der Benutzung des Cappuccinatore zum Aufschäumen der Milch sollte die Reinigung vorgenommen werden (siehe Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)").

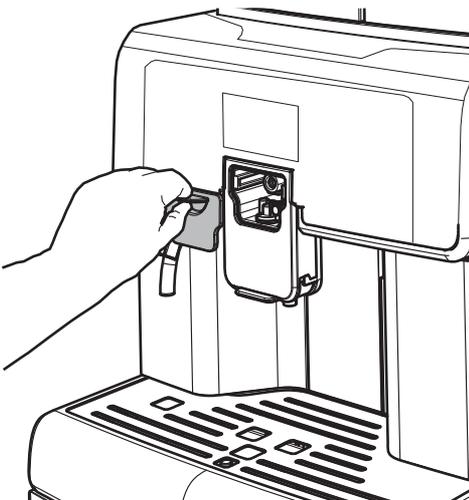
 Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden. Wenn der Reinigungszyklus des Cappuccinatore nicht durchgeführt wurde, schlägt die Maschine 10 Minuten nach der letzten Ausgabe eines Milchgetränks den Schnellreinigungszyklus des Cappuccinatore vor.

 Der Deckel kann mit dem im Deckel integrierten Magnet auf dem Seitenteil der Maschine angebracht werden.

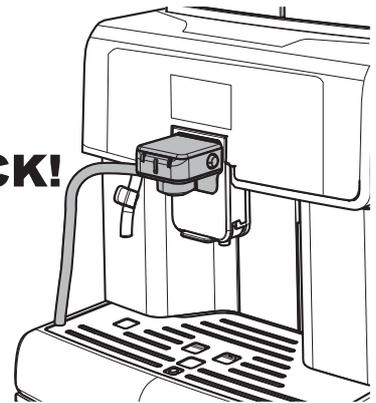
Den Cappuccinatore bis zum Anschlag in seine Aufnahme einstecken. Kontrollieren, dass dieser nicht heraus rutschen kann.



Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.

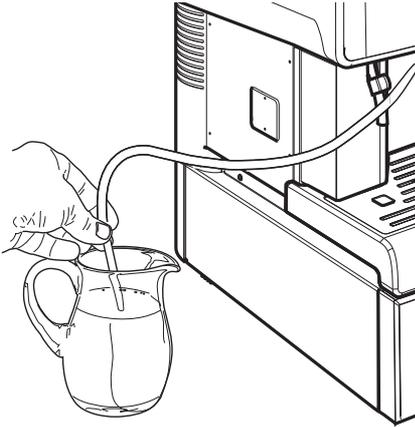


CLICK!



 Vor der Verwendung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden.

Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



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

Für die Zubereitung wird die Verwendung hoher Becher empfohlen, und der Kaffeeauslauf muss entsprechend verschoben werden.



Ist die Maschine bereit, wird die Taste „Milk“ gedrückt, um die Ausgabe der heißen Milch zu starten.

Das Gerät bereitet die warme Milch automatisch zu.

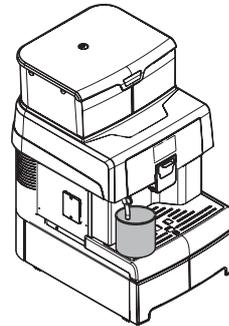
Nach der Benutzung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden.

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

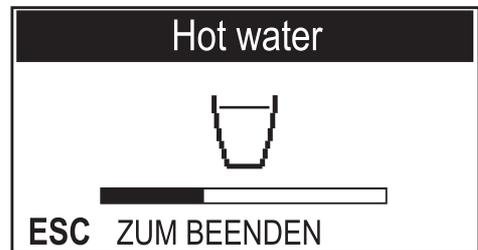
9.12 Heißwasserausgabe

⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten. Die Düse für die Ausgabe von heißem Wasser kann hohe Temperaturen erreichen.

Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen.



Die Taste „Hot Water“ drücken, um die Heißwasserausgabe aus der Düse zu starten.



Nach Beendigung der Ausgabe den Behälter mit dem heißen Wasser entnehmen.

ⓘ Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „Hot Water“ oder „ESC“ beendet werden.

9.13 „Extra“-Produkte

Die Maschine kann auch andere Produkte ausgeben, die nicht direkt auf dem Bedienfeld aufgeführt werden.

 Nach dem Druck der Taste „Extra“ kehrt die Maschine nach 10 Sekunden in das Hauptmenü zurück, wenn kein Produkt angewählt wird.

Die Taste „Extra“ drücken, um das Menü zu öffnen.

EXTRA
LARGE COFFEE
AMERICANO
CAFFE' LATTE
STEAM

 Die Funktion „STEAM“ wird nur dann angezeigt und kann angewählt werden, wenn der Betreiber diese Option aktiviert hat. Andernfalls steht die Funktion nicht zu Verfügung.

Auf dem Display wird die Seite geöffnet, auf der die „Extra“-Getränke angezeigt werden.

 In diesem Menü kann nur jeweils eine Ausgabe ausgeführt werden. Für die Ausgabe mehrerer Produkte müssen die beschriebenen Vorgehensweisen wiederholt werden.

Das gewünschte Getränk durch Druck der Taste „UP“ oder „DOWN“ anwählen.

Nach der Anwahl des gewünschten Getränks die Taste „OK“ drücken, um die Zubereitung zu starten.

 Für die Ausgabe des gewünschten Getränks ist auf den entsprechenden Abschnitt Bezug zu nehmen.

 Für die Zubereitung von Getränken mit Milch muss der Cappuccinatore nach der Reinigung gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" installiert werden.

Kaffee Lang

Mit diesem Programm kann ein großer Kaffee zubereitet werden. Die Taste „Extra“ drücken, um das Menü zu öffnen.

EXTRA
LARGE COFFEE
AMERICANO
CAFFE' LATTE
STEAM

Eine geeignete Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.



Die Taste „OK“ drücken, um die Zubereitung zu beginnen.

Nach Beendigung der Ausgabe die Tasse mit dem Kaffee entnehmen.

 Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „Extra“ oder „ESC“ beendet werden.

Amerikan. Kaffee

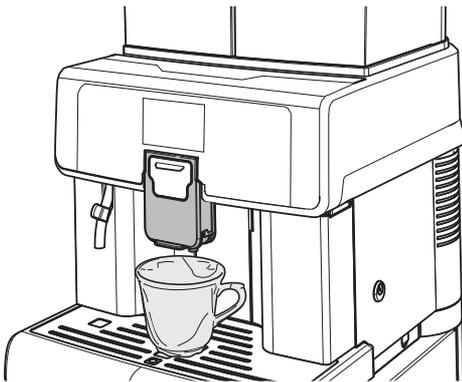
Mit diesem Programm kann ein amerikanischer Kaffee zubereitet werden.

Die Taste „Extra“ drücken, um das Menü zu öffnen.

Die Taste „DOWN“ drücken, um „AMERIKANISCHER KAFFEE“ anzuwählen.



Eine geeignete Tasse unter den Auslauf stellen.



Bestätigen, indem die Taste „OK“ gedrückt wird, um die Zubereitung zu beginnen.

Nach Beendigung der Ausgabe die Tasse mit dem Kaffee entnehmen.

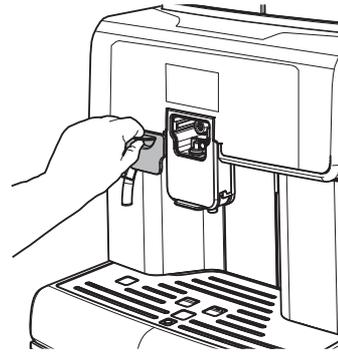
 Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „Extra“ oder „ESC“ beendet werden.

Caffè Latte

Mit diesem Programm kann ein Kaffee mit heißer Milch zubereitet werden.

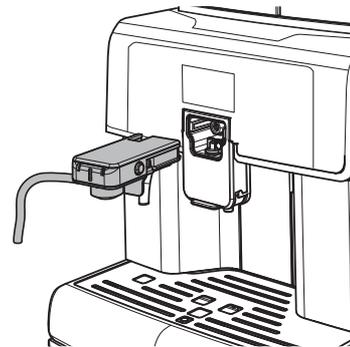
 **Verbrennungsgefahr!** Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten.

Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.



 Der Deckel kann mit dem im Deckel integrierten Magnet auf dem Seitenteil der Maschine angebracht werden.

Den Cappuccinatore bis zum Anschlag in seine Aufnahme einstecken. Kontrollieren, dass dieser nicht heraus rutschen kann.



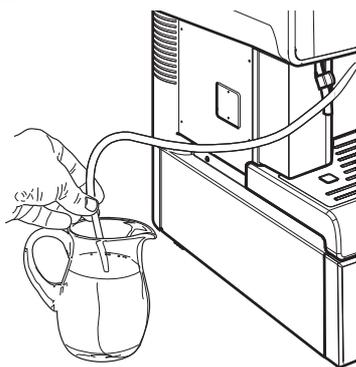
CLICK!

Die Taste „Extra“ drücken, um das Menü zu öffnen.
Die Taste „DOWN“ drücken, um „CAFFÈ LATTE“ anzuwählen.



-  Vor der Verwendung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden.

Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



-  Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein.

Eine geeignete Tasse unter den Auslauf stellen.



Bestätigen, indem die Taste „OK“ gedrückt wird, um die Zubereitung zu beginnen.

-  Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „Extra“ oder „ESC“ beendet werden.

Nach Beendigung der Ausgabe die Tasse mit dem Kaffee und der heißen Milch entnehmen.

Dampf

-  Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn sie vom Betreiber aktiviert wird.

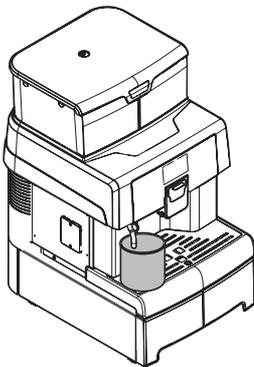
⚠ **Verbrennungsgefahr!** Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten. Die Dampfausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen.

Mit diesem Programm kann Dampf ausgegeben werden, um die Erhitzung von Getränken direkt im Behälter vorzunehmen.

Die Taste „Extra“ drücken, um das Menü zu öffnen.
Die Taste „DOWN“ drücken, um „STEAM“ anzuwählen.



Einen geeigneten Behälter unter den Auslauf stellen.



Bestätigen, indem die Taste „OK“ gedrückt wird. Die Maschine führt das Aufheizen des Systems aus. Nach Erreichen der Temperatur beginnt die Dampfausgabe. Zum Abbrechen der Dampfausgabe die Taste „Extra“ oder „ESC“ drücken. Soweit erforderlich, nach der Verwendung die Dampfausgabedüse mit einem feuchten Tuch reinigen.

9.14 **Einstellung Produktmenge in der Tasse**

Auf der Maschine ist die Einstellung der ausgegebenen Produktmenge je nach Anforderungen des Verbrauchers und der Tassengröße möglich.

Die Einstellung der Produktmenge in den verschiedenen Tassen oder Gläsern kann mit zwei verschiedenen Vorgehensweisen ausgeführt werden:

- KONFIG. IM AUSGABE-MODUS
- KONFIG. MIT PARAMETERN

9.14.1 **KONFIG. IM AUSGABE-MODUS**

Diese Einstellung der Tassenfüllmenge der Produkte kann vom Betreiber über die Tastatur, jedoch nach Sichtkontrolle vorgenommen werden. Die Menge wird dabei während der Ausgabe eingestellt.

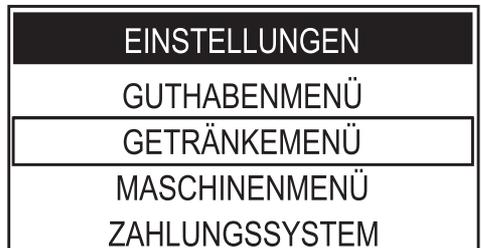
Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



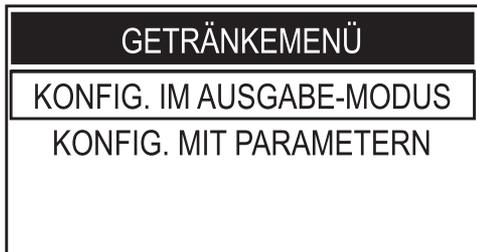
Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.



Um die Option „GETRÄNKEMENÜ“ anzuwählen, die Taste „DOWN“ drücken.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Die Taste „OK“ drücken, um das Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ zu öffnen.



Das Getränk wählen, das programmiert werden soll und die Ausgabe beenden, wie auf dem Display angegeben, wenn die gewünschte Menge erreicht wurde.

Im Beispiel wird ein Cappuccino programmiert. Bevor die Programmierung ausgeführt wird, ist die Maschine gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Zubereitung eines Cappuccino" vorzubereiten.

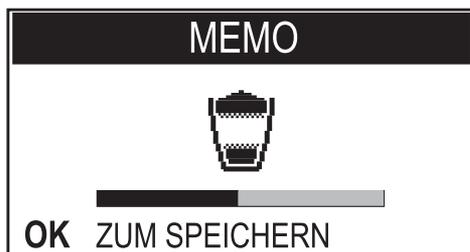
Eine Tasse unter den Auslauf stellen.



Um die Option „Cappuccino“ auszuwählen, mehrmals die Taste „DOWN“ drücken.

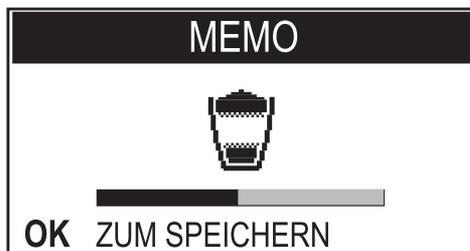


Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen. Nun befindet sich die Maschine im Programmiermodus. Die Maschine beginnt die Milchausgabe. Auf dem Display wird die Meldung „OK ZUM SPEICHERN“ angezeigt.



Ab diesem Zeitpunkt muss die Taste „OK“ gedrückt werden, sobald die gewünschte Milchmenge in die Tasse ausgegeben wurde.

Die Maschine beginnt unverzüglich danach die Kaffeeausgabephase. Auf dem Display wird die Meldung „OK ZUM SPEICHERN“ angezeigt.



Ab diesem Zeitpunkt muss die Taste „OK“ gedrückt werden, sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde. Nun ist die Taste "Cappuccino" programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.





Auf diese Weise können die Tassenfüllmengen aller Produkte mit Ausnahme von „AMERIKANISCHER KAFFEE“ und „STEAM“ programmiert werden.

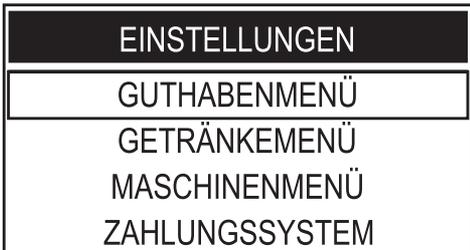
9.14.2 KONFIG. MIT PARAMETERN

Für die Einstellung der Produktmenge mit dieser Vorgehensweise müssen das "GETRÄNKEMENÜ" geöffnet und jedes einzelne vorhandene Getränk über die Tastatur programmiert werden. Dann muss die Ausgabe überprüft werden, um die tatsächlich ausgegebene Produktmenge zu kontrollieren.

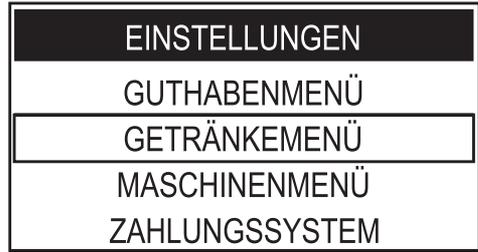
Nachfolgend wird zur Vereinfachung das Programmierungsbeispiel eines Cappuccino erläutert, um alle erforderlichen Abläufe zu zeigen. Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



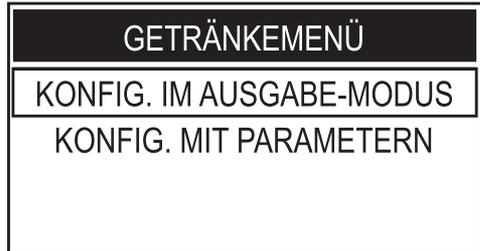
Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.



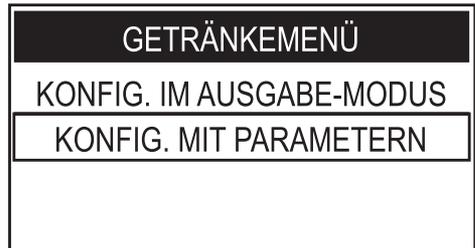
Um die Option „GETRÄNKEMENÜ“ anzuwählen, die Taste „DOWN“ drücken.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Um die Option „KONFIG. MIT PARAMETERN“ zu wählen, die Taste „DOWN“ drücken.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Um die Option „Cappuccino“ anzuwählen, mehrmals die Taste „DOWN“ drücken.

KONFIG. MIT PARAMETERN
ESPRESSO
COFFEE
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

CAPPUCCINO
VORBRÜHUNG
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE

Die Taste „OK“ drücken, um das Menü „VORBRÜHUNG“ zu öffnen.

VORBRÜHUNG
OFF
NIEDRIG
HOCH

Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken. Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken.

Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „KAFFEETEMPERATUR“ anzuwählen.

CAPPUCCINO
VORBRÜHUNG
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE

Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

KAFFEETEMPERATUR
NIEDRIG
MITTEL
HOCH

Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken. Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken.

Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „TASSENFÜLLMENGE“ anzuwählen.

CAPPUCCINO
VORBRÜHUNG
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE

Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

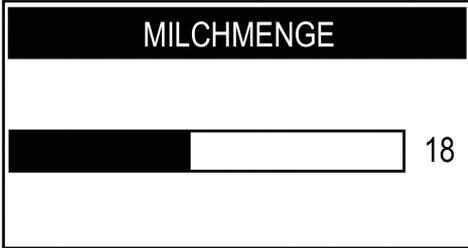
TASSENFÜLLMENGE
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 20px; position: relative;"> <div style="background-color: black; width: 10%; height: 100%;"></div> </div> 185

Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken, wenn sich die Leiste füllt; Die seitliche Zahl zeigt den Wert (in Impulsen) hinsichtlich der Leiste an. Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken.

Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „MILCHMENGE“ anzuwählen.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

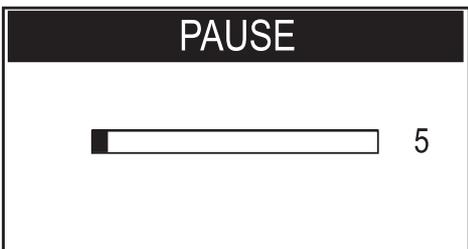


Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken, wenn sich die Leiste füllt; Die seitliche Zahl zeigt den Wert (in Sekunden) hinsichtlich der Leiste an. Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken.

Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „PAUSE“ anzuwählen.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

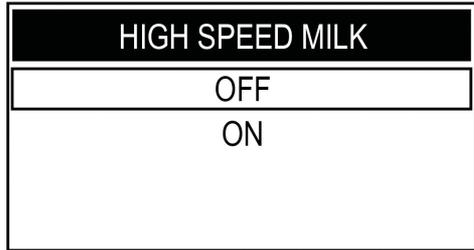


Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken.

Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „HIGH SPEED MILK“ anzuwählen.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken.

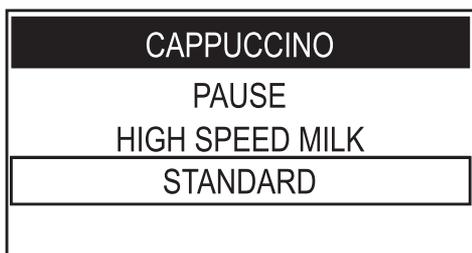
 Durch die Aktivierung dieser Funktion erfolgt die Ausgabe von Milch und Kaffee gleichzeitig.

Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken.

Nach Abschluss dieser Phase ist die Programmierung des Getränks abgeschlossen und es wird empfohlen, eine Sichtkontrolle des entsprechenden Ergebnisses vorzunehmen. Für die Wiederherstellung der Werkseinstellung der Werte der einzelnen Getränke ist wie folgt vorzugehen.

 Für jedes Getränk können die werkseitigen Werte wiederhergestellt werden, die Wiederherstellung gilt für das jeweils angewählte Getränk. Für die Wiederherstellung anderer Getränke wird das Menü geöffnet und die entsprechenden Vorgänge werden ausgeführt.

Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „STANDARD“ anzuwählen.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



 Bei der Wiederherstellung werden die gespeicherten Daten endgültig gelöscht. Um den Vorgang zu verlassen, die Taste „ESC“ drücken.

 Das Zurücksetzen der Werkseinstellungen des Getränks ESPRESSO hat auch auf die Einstellungen des Getränks ESPRESSO X2 Einfluss, außer auf die Preiszeile.

Mit der Taste „OK“ bestätigen.

Das Getränk wurde auf die werkseitigen Werte zurückgesetzt. Die Taste „ESC“ ein- oder mehrmals drücken, um die Funktion zu verlassen.

9.15 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. Die Anzahl der möglichen Produktausgaben mit Kaffee entspricht der Höhe der Guthaben, die vom Betreiber eingestellt wurden. Sind diese Guthaben erschöpft, können keine Produkte mit Kaffee mehr ausgegeben werden.

Die Anzeige der Restguthaben ist immer dann möglich, wenn die Ausgabe eines Produktes gestartet wird.

 Die Ausgabe von heißem Wasser, heißer Milch oder von Dampf wird nicht über die Guthaben gesteuert und steht daher immer bereit, solange sich im Inneren des Tanks Wasser befindet.

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

9.16 Leerung Kaffeesatzbehälter

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

Die Maschine zeigt an, wenn der Kaffeesatzbehälter voll ist.

Die erste Meldung weist den Benutzer darauf hin, dass der Kaffeesatzbehälter geleert werden muss, die Maschine gibt aber weiter Kaffee aus.

Auf dem Display erscheint:

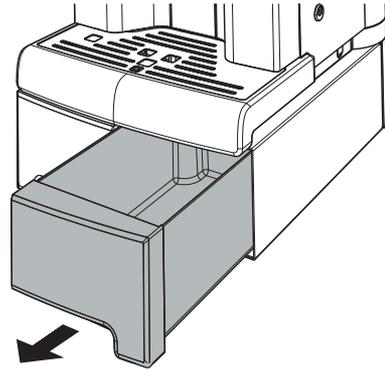


Wird der Behälter nicht geleert, stoppt die Maschine nach einigen Ausgabelzyklen und auf dem Display wird folgendes angezeigt:



In diesem Fall kann die Maschine keine Kaffeeausgabe ausführen. Um weiter Kaffee ausgeben zu können, muss der Kaffeesatzbehälter geleert werden.

Den Behälter herausnehmen und den Kaffeesatz in einen geeigneten Behälter schütten.



Nur wenn auf dem Display folgende Anzeige erscheint:



darf der Kaffeesatzbehälter in die Maschine eingesetzt werden. Nach dem Einsetzen wird auf dem Display folgendes angezeigt:



In diesem Fall ist die Maschine wieder für die Kaffeeausgabe bereit.

10 REINIGUNG UND WARTUNG

 Bevor Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten jeder Art ausgeführt werden, muss das Netzkabel von der Steckdose abgenommen werden.

 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.

 Um Oxidationserscheinungen im Geräteinneren vorzubeugen, ist die Verwendung von Tabletten auf Chlorbasis zu vermeiden.

10.1 **Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb**

 Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuernden Schwämmen gereinigt werden.

 Keinen Wasserstrahl direkt auf die Komponenten und/oder auf das Gerät richten.

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

Für einen einwandfreien Betrieb des Geräts empfehlen wir die Einhaltung der Bestimmungen und Zeitangaben des "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 Reinigungs- oder Lösungsmitteln, die ihre Form oder Funktionstüchtigkeit verändern könnten, gereinigt werden.

 Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.

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

10.2.1 Wartungsplan

Auszuführende Vorgänge	A	B	C
Entleeren und Reinigung des Kaffeesatzbehälters	ja	-	-
Gründliche Reinigung Cappuccinatoren	-	-	ja
Reinigung Wassertank	-	ja	-
Reinigung der Brühgruppe	-	ja	-
Schmierung der Brühgruppe	-	-	ja
Reinigung Kaffeebehälter	-	-	ja
Entkalken	ja	-	-

- A** Bei Anzeige
B Jede Woche
C Jeden Monat oder nach 500 Ausgaben

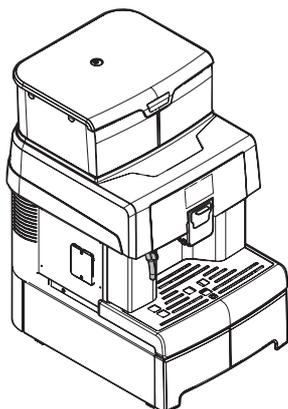
 Die Reinigung der Maschine und ihrer Bestandteile ist in jedem Falle einmal wöchentlich vorzunehmen.

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

10.2.2 Reinigung Heißwasser-/Dampfdüse

Die Düse für die Ausgabe von heißem Wasser und Dampf muss nach jeder Verwendung und mindestens einmal in der Woche von außen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

 Vor der Ausführung ist sicherzustellen, dass die Düse kalt ist. Verbrühungsgefahr.



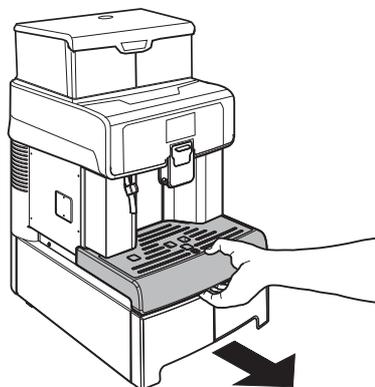
10.2.3 Reinigung des Kaffeesatzbehälters

Der Kaffeesatzbehälter muss jedes Mal geleert und gereinigt werden, wenn die Maschine diesen Vorgang anfordert. Die Anweisungen dazu sind im Abschnitt "Leerung Kaffeesatzbehälter" nachzulesen.

10.2.4 Reinigung Abtropfschale

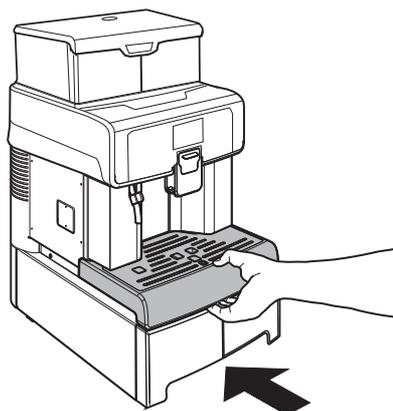
Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen; dieser Vorgang muss auch dann ausgeführt werden, wenn der Schwimmer nach oben steigt.

Die Abtropfschale herausnehmen.



Die Abtropfschale leeren und reinigen.

Die Abtropfschale wieder einsetzen.



10.2.5 Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)

⚠ Wird der Cappuccinatore nicht nach jeder Benutzung mit Milch gereinigt, kann dies zur Bildung von potentiell für den Benutzer gefährlichen Bakterien führen.

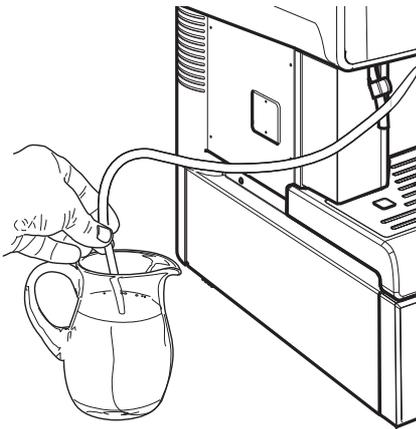
Der Cappuccinatore muss nach jeder Benutzung gewaschen und gereinigt werden. Wird die Reinigung vor und nach jeder Benutzung nicht ausgeführt, so kann der störungsfreie Betrieb der Maschine beeinträchtigt werden.

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

Eine schnelle Reinigung erfolgt auf folgende Weise:

Sicherstellen, dass der Cappuccinatore über alle Bestandteile verfügt und korrekt eingesetzt wurde.

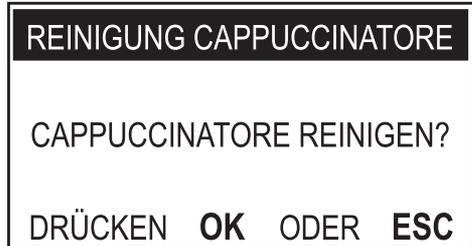
Einen Ansaugschlauch in eine Karaffe einstecken, die sauberes Wasser enthält.



Einen Behälter unter den Auslauf stellen.



Einige Minuten nach der Ausgabe eines Milchgetränks fordert die Maschine die Reinigung des Cappuccinatore an.



Die Taste „OK“ drücken, um den Reinigungszyklus des Cappuccinatore zu starten. Die Angaben auf dem Display befolgen.

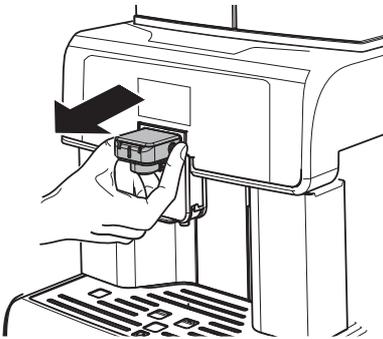


👉 Um den Zyklus jederzeit zu verlassen, die Taste „ESC“ drücken.

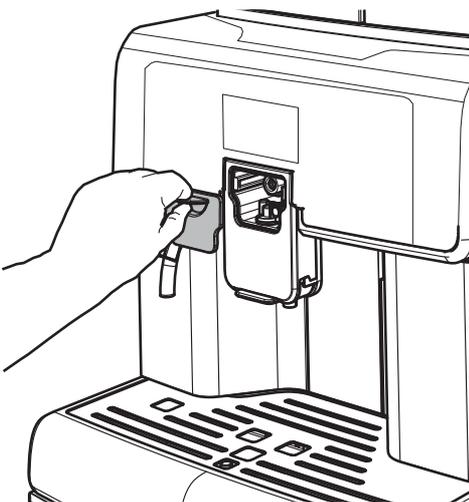
Die Maschine führt einen unterstützten Reinigungszyklus des Cappuccinatore aus. Das Zyklusende abwarten.

Im Falle eines zahlungspflichtigen milchhaltigen Getränks erfolgt die Reinigung nur mit Heißwasser und umfasst nicht den Ansaugschlauch, dessen Reinigung nach Beendigung des Zyklus zwingend vorgeschrieben ist.

Nur wenn der Zyklus beendet ist, die Tasten auf dem Seitenteil drücken und den Cappuccinatore herausnehmen.



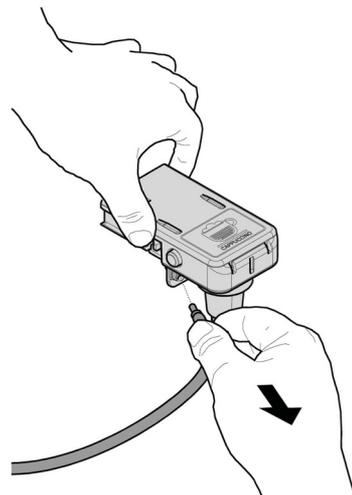
Den Deckel wieder auf die Maschine setzen.



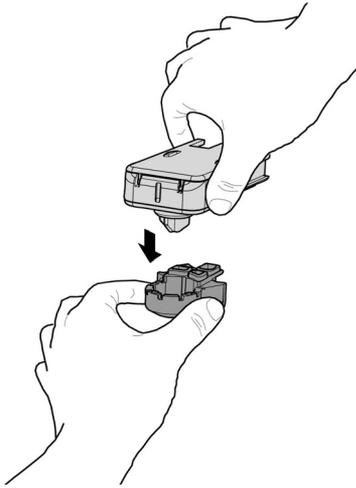
Es wird empfohlen, den Cappuccinatore von der Maschine abzumontieren, wenn er nicht mehr benutzt wird, um diesen in sauberem Zustand aufzubewahren.

Hier wird gezeigt, wie der Cappuccinatore mit dem linken Anschluss abzumontieren und zu waschen ist. Sollte der rechte Anschluss installiert sein, so sind die gleichen Tätigkeiten auszuführen, mit Ausnahme der Tatsache, dass der Ansaugschlauch auf der im Vergleich zur Darstellung gegenüberliegenden Seite abgenommen und eingesetzt werden muss.

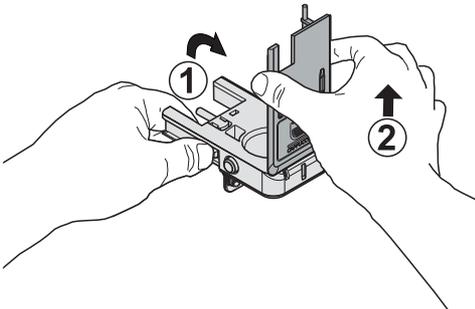
Den Ansaugschlauch aus dem Cappuccinatore nehmen.



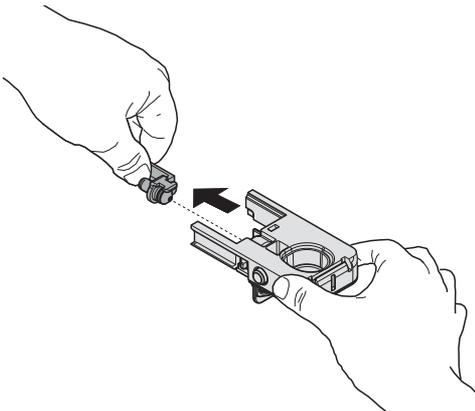
Den Ring vom Cappuccinatore abnehmen.



Den Deckel des Cappuccinatore drehen und anheben, um ihn vom Körper des Cappuccinatore abzunehmen.



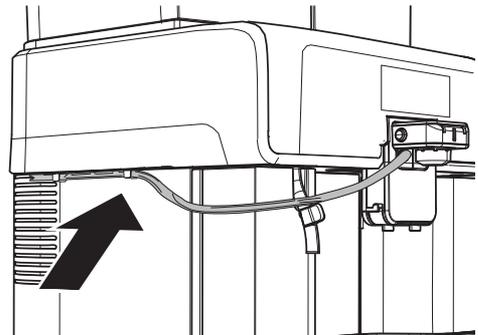
Das Ventil aus dem Cappuccinatore herausziehen.



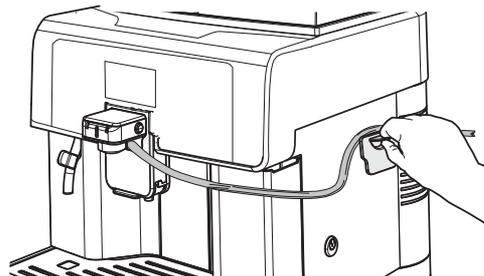
Die Teile unter laufendem Wasser reinigen. Sicherstellen, dass eventuelle Ablagerungen/Verkrustungen der Milch entfernt wurden.

Nach der Reinigung alle Bestandteile wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.

 Nach der Reinigung und der erneuten Montage des Cappuccinatore kann dieser wieder auf der Maschine installiert werden. Der Ansaugschlauch kann mit den entsprechenden Haken auf der linken Seite an der Maschine befestigt werden.

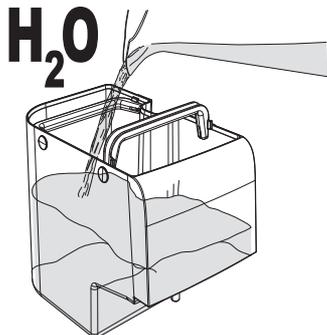


Sollte der Münzprüfer angebracht sein, muss der Schlauch wie in der Abbildung gezeigt, abgelegt werden.



10.2.6 Reinigung des Wasserbehälters

Der Wasserbehälter muss bei jedem Füllvorgang gereinigt werden.



CLICK!



Das Benutzermenü nach den Anleitungen aus Abschnitt „Zugriff auf das Benutzermenü“ öffnen.

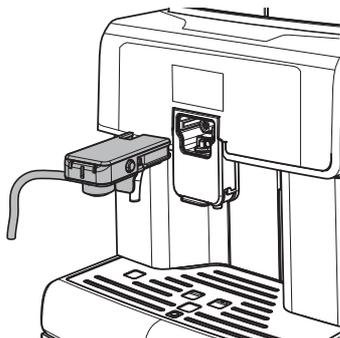
10.2.7 Gründliche Reinigung Cappuccinatore

Monatlich ist eine sorgfältige Reinigung aller Teile des Cappuccinatore unter Verwendung des Reinigungsmittels Saeco vorzunehmen. Das Reinigungsmittel Saeco ist bei Ihrem Händler vor Ort oder bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich.

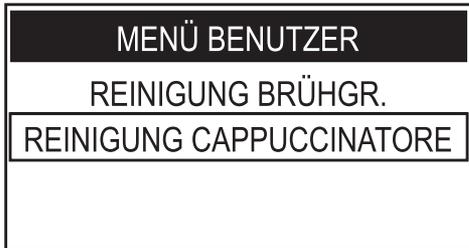
Wird die Reinigung vor und nach jeder Benutzung nicht ausgeführt, so kann der störungsfreie Betrieb der Maschine beeinträchtigt werden.

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

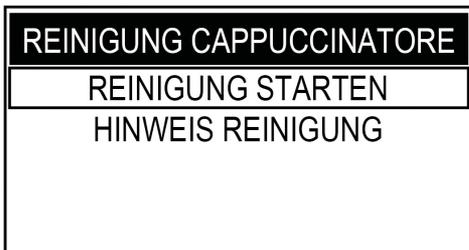
Sicherstellen, dass der Cappuccinatore korrekt eingesetzt wurde.



Die Taste „DOWN“ drücken, bis die Option „REINIGUNG CAPPUCCINATORE“ angewählt werden kann.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

REINIGUNG STARTEN

CAPPUCCINATORE REINIGEN?

DRÜCKEN OK ODER ESC

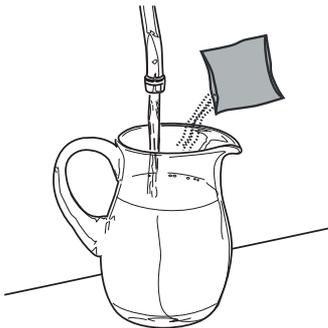
Die Taste „OK“ drücken, um den Reinigungszyklus des Cappuccinatore zu starten.

REINIGUNG CAPPUCCINATOREWASSERTANK FÜLLEN
UND OK DRÜCKEN**ESC ZUM VERLASSEN**

Den Wassertank füllen und zur Bestätigung die Taste „OK“ drücken.

REINIGUNG CAPPUCCINATOREREINIGUNGSMITTEL IN EINEN
BEHÄLTER MIT 1/2 L WASSER
FÜLLEN UND OK DRÜCKEN**ESC ZUM VERLASSEN**

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



Abwarten, bis sich der Inhalt des Beutels vollständig auflöst und die Taste „OK“ zur Bestätigung drücken.

REINIGUNG CAPPUCCINATOREROHR DES CAPPUCCINATORE
IN DEN BEHÄLTER EINFÜHREN
UND OK DRÜCKEN**ESC ZUM VERLASSEN**

Den sauberen Schlauch direkt in den Behälter einstecken. Mit der Taste „OK“ bestätigen.

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

REINIGUNG CAPPUCCINATOREBEHÄLTER UNTER DEN
KAFFEEAUSLAUF STELLEN
UND OK DRÜCKEN**ESC ZUM VERLASSEN**

☞ Sollte diese Option bestätigt werden, so muss der Zyklus in jedem Falle abgeschlossen werden. Zum Verlassen der Option die Taste „ESC“ drücken.

Einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter unter den Auslauf stellen und die Taste „OK“ zur Bestätigung drücken. Die Maschine führt einen Reinigungszyklus des Cappuccinatore aus.

REINIGUNG CAPPUCCINATORE

LÄUFT...



Der Balken zeigt den Fortschritt der Reinigung an. Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird. Zum Abschluss des Zyklus wird Folgendes auf dem Display angezeigt:

SPÜLUNG CAPPUCCINATORE

BEHÄLTER UNTER DEN
KAFFEEAUSLAUF STELLEN
UND OK DRÜCKEN

Einen leeren Behälter unter den Auslauf stellen und die Taste „OK“ zur Bestätigung drücken.

SPÜLUNG CAPPUCCINATORE

WASSERTANK FÜLLEN
UND OK DRÜCKEN

Den Wassertank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen. Mit der Taste „OK“ bestätigen.

SPÜLUNG CAPPUCCINATORE

LÄUFT...



Die Maschine führt einen Spülzyklus des Cappuccinatore aus. Der Balken zeigt den Fortschritt der Spülung an.

Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird. Die Maschine schaltet auf normalen Betriebszyklus um.

SPÜLUNG CAPPUCCINATORE

ROHR DES CAPPUCCINATORE
IN 1/2 L WASSER EINFÜHREN
UND OK DRÜCKEN

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.

Den unter dem Auslauf stehenden Behälter leeren.

Den Ansaugschlauch in den verwendeten Behälter einstecken. Mit der Taste „OK“ bestätigen.

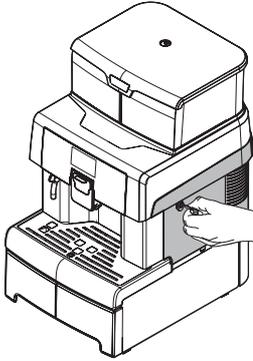
Alle Teile des Cappuccinatore reinigen, wie im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" beschrieben.

 Es wird empfohlen, den Cappuccinatore von der Maschine abzunehmen, wenn er nicht mehr benutzt wird, um diesen in sauberem Zustand aufzubewahren.

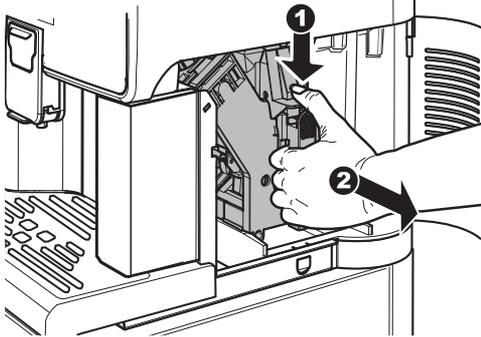
10.2.8 Reinigung der Brühgruppe

Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche. Die Maschine ausschalten, indem der Schalter auf "0" gestellt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.

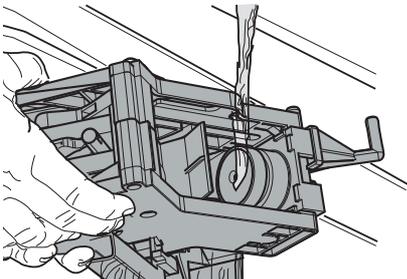
Die Servicetür mit dem Schlüssel aus dem Lieferumfang öffnen.



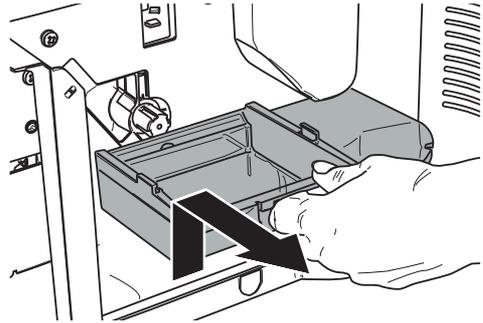
Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PRESS» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.



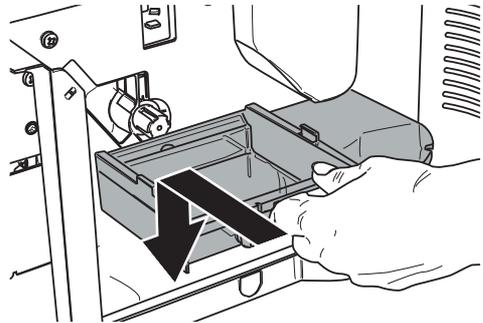
Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen; den oberen Filter sorgfältig reinigen. Bevor die Brühgruppe in ihre Aufnahme eingesetzt wird, ist sicherzustellen, dass kein Wasser in der Brühkammer verblieben ist.



Den internen Behälter im hinteren Bereich anheben, um ihn zu lösen.

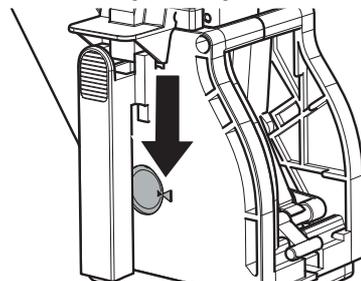


Den internen Behälter herausnehmen, reinigen und wieder in die entsprechende Aufnahme einsetzen.



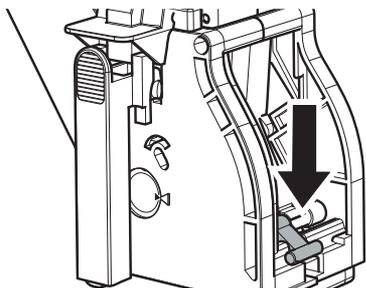
☞ Wenn der Behälter eingesetzt wird, ist die Vorgehensweise zur Herausnahme in umgekehrter Reihenfolge auszuführen.

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

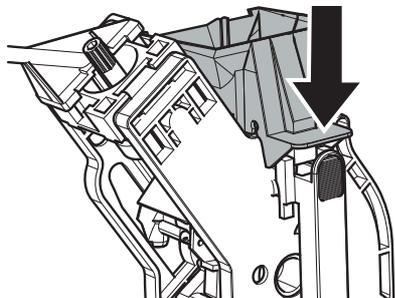


Andernfalls den nachfolgend beschriebenen Vorgang ausführen:

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 "PRESS" fest gedrückt werden.



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

Die Servicetür schließen.

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

10.2.9 Reinigung Brühgruppe mit "Kaffeefettlöser-Tabletten"

Neben der wöchentlichen Reinigung wird empfohlen, diesen Reinigungszyklus mit den "Kaffeefettlöser-Tabletten" nach jeweils 500 Tassen Kaffee oder einmal monatlich auszuführen.

Mit diesem Vorgang wird die Wartung der Brühgruppe abgeschlossen.

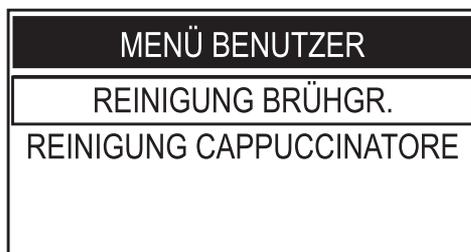
Die "Kaffeefettlöser-Tabletten" für die Reinigung der Brühgruppe und das "Maintenance Kit" sind bei Ihrem Händler vor Ort oder bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich.

 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.

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

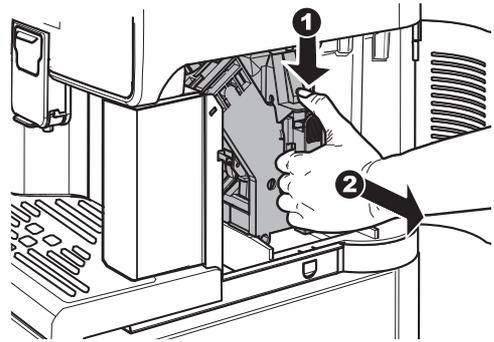
Das Benutzermenü nach den Anleitungen aus Abschnitt „Zugriff auf das Benutzermenü“ öffnen.



Die Taste „OK“ drücken, um auf den Reinigungszyklus der Brühgruppe zuzugreifen.

REINIGUNG BRÜHGR.

REINIGUNG
BRÜHGRUPPE
DURCHFÜHREN?
DRÜCKEN **OK** ODER **ESC**



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

REINIGUNG BRÜHGR.

WASSERTANK FÜLLEN
UND OK DRÜCKEN
ESC ZUM VERLASSEN

Die Taste „OK“ drücken, um die Herausnahme der Brühgruppe zu bestätigen.

REINIGUNG BRÜHGR.

REINIGUNGSTABLETTE
FÜR DIE EINHEIT EINGEBEN
UND OK DRÜCKEN
ESC ZUM VERLASSEN

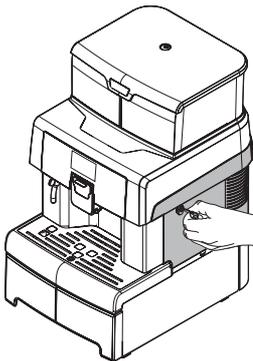
Die Taste „OK“ drücken, um den Reinigungszyklus der Brühgruppe zu starten.

REINIGUNG BRÜHGR.

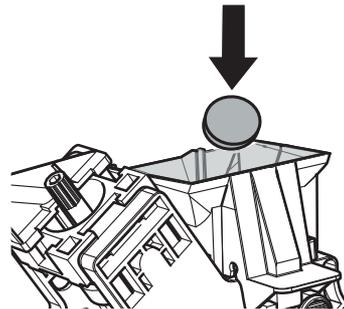
EINHEIT HERAUSNEHMEN
UND OK DRÜCKEN
ESC ZUM VERLASSEN

 Sollte diese Option bestätigt werden, so muss der Zyklus in jedem Falle abgeschlossen werden. Zum Verlassen der Option die Taste “ESC” drücken.

Die Servicetür mit dem Schlüssel aus dem Lieferumfang öffnen.

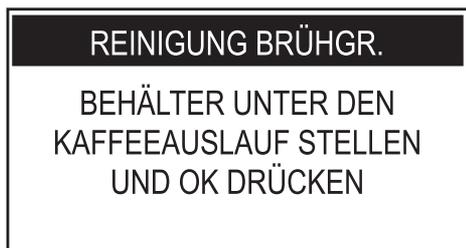


Die Reinigungstablette in die Brühgruppe einwerfen und die Brühgruppe wieder in die Maschine einsetzen. Darauf achten, dass alle Teile eingesetzt wurden und die Tür schließen.



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

Nach dem Einwurf der Tablette die Taste „OK“ zur Bestätigung drücken.



Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen und zur Bestätigung die Taste „OK“ drücken.



Die Brühgruppe wieder in die Maschine einsetzen und mit der Taste „OK“ bestätigen.



Der Zyklus wird von der Maschine automatisch beendet.

Nach Beendigung dieses Zyklus geht die Maschine nach Ausführung des Spülzyklus wieder in den normalen Betriebszyklus über.

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

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

10.2.10 Schmierung der Brühgruppe

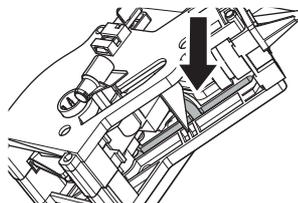
Die Brühgruppe sollte nach jeweils 500 Tassen Kaffee oder einmal monatlich geschmiert werden.

Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe und das komplette "Service Kit" sind bei Ihrem Händler vor Ort oder bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich.

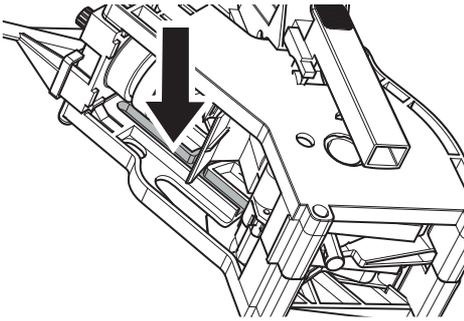
Um anzuzeigen, wie viele Kaffees ausgegeben wurden, das Menü „PRODUCT COUNTERS“ im Menü „STATISTIKEN“ des Technikermenüs (Abschnitt „Beschreibung der Meldungen des Programmmenüs“) einsehen.

Vor der Schmierung der Brühgruppe muss diese unter laufendem Wasser gereinigt werden, wie im Kapitel "Reinigung der Brühgruppe" erläutert.

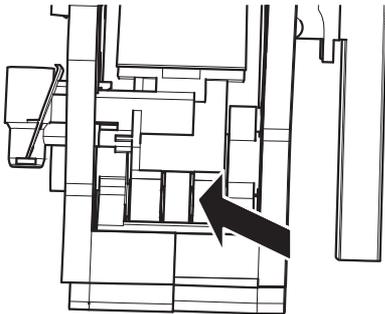
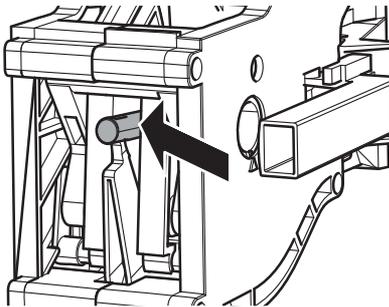
Die Führungen der Brühgruppe ausschließlich mit dem Fett Saeco schmieren.



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 "PRESS" drücken.

Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen. Die Servicetür schließen.

10.2.11 Entkalken

Kalk ist von Natur aus im Wasser enthalten, das für den Betrieb der Maschine benutzt wird. Dieser Kalk muss regelmäßig entfernt werden, da er das Wasser- und Kaffeesystem Ihres Geräts verstopfen kann.

Die moderne Elektronik weist über das Display der Maschine (mit eindeutigen Symbolen) darauf hin, wenn das Entkalken erforderlich 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.

Ausschließlich den Entkalker Saeco benutzen. Dieses wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten und, soweit sie korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.

Das Entkalkungsmittel und das komplette "Maintenance Kit" sind bei Ihrem Händler vor Ort oder bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich.

 Das Entkalkungsmittel und die bis zum Abschluss des Zyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden.

 Keinesfalls darf Essig als Entkalkungsmittel verwendet werden.

Die Taste ON/OFF drücken, um die Maschine einzuschalten. Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet.

 Bevor das Entkalkungsmittel eingefüllt wird, muss der Wasserfilter "Intenza" herausgenommen werden.

Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.



Um die Option „MASCHINENMENÜ“ anzuwählen, die Taste „DOWN“ drücken.



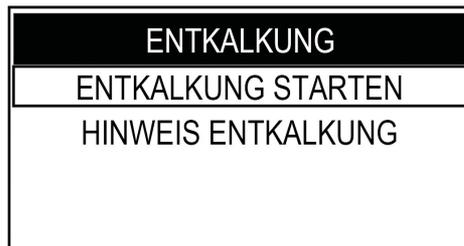
Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



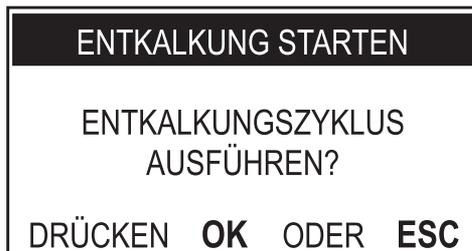
Die Taste „DOWN“ drücken und die Option „ENTKALKUNG“ anwählen.



Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



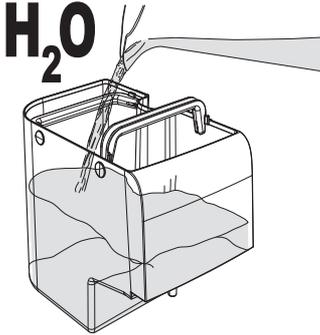
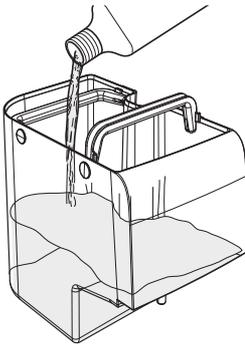
Die Option "ENTKALKUNG STARTEN" anwählen; Die Taste „OK“ drücken, um das Menü zu öffnen.



Die Taste „OK“ drücken, um den ENTKALKUNGS-Zyklus zu starten.



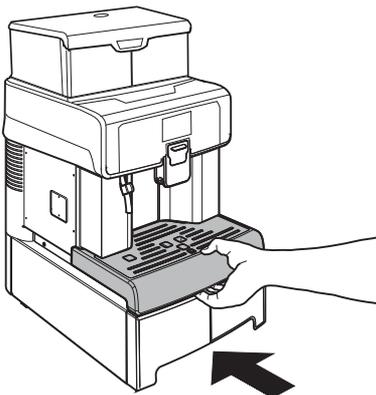
Den Wassertank mit Wasser und dem Entkalkungsmittel bis zur Füllstandmarkierung CALC CLEAN an der hinteren Seite des Tanks füllen.



Den Tank wieder in die Maschine einsetzen. Die Taste „OK“ drücken.

ENTKALKUNG
ABTROPFSCHALE
LEEREN UND OK
DRÜCKEN
ESC ZUM VERLASSEN

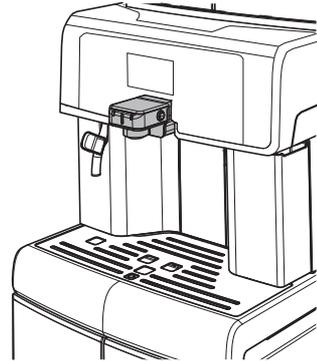
Alle vorhandenen Flüssigkeiten aus der Abtropfschale entleeren und die Abtropfschale wieder in die Maschine einsetzen.



Die Taste „OK“ drücken.

ENTKALKUNG
VOLLST. CAPPUCCINATORE
EINSETZEN, OK DRÜCKEN
ESC ZUM VERLASSEN

Den kompletten Cappuccinatore in die Maschine einsetzen und den Kaffeeauslauf entfernen.



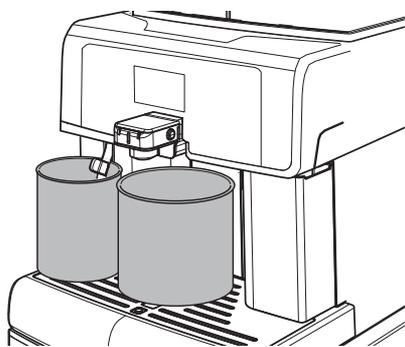
Die Taste "Kaffee" drücken.

 Während dem Entkalkungszyklus muss der Ansaugschlauch vom Cappuccinatore entfernt werden.

ENTKALKUNG
BEHÄLTER UNTER
MILCH- UND HEISSWASSER-
AUSL. STELLEN, OK DRÜCKEN
ESC ZUM VERLASSEN

 Sofern diese Option bestätigt wird, beginnt der Entkalkungszyklus. Mit der Taste „ESC“ wird der Vorgang vorübergehend unterbrochen. Die Taste „Standby“ drücken, um den Vorgang endgültig abzubrechen.

Einen Behälter unter die Heißwasserdüse und einen großen Behälter unter den Cappuccinatore stellen.



 Der Behälter muss mindestens 1,5 Liter fassen.

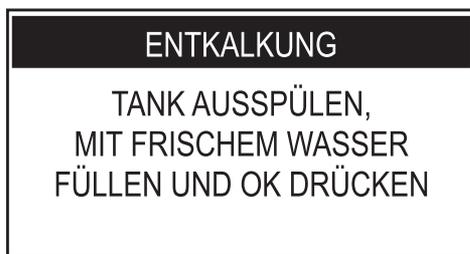
Die Taste „OK“ drücken.



 Ist kein so großer Behälter zur Hand, wird der Zyklus durch Druck der Taste „ESC“ in den Pausenmodus geschaltet, der Behälter entleert und erneut in die Maschine eingesetzt. Dann wird der Zyklus fortgesetzt, indem die Taste „OK“ gedrückt wird.

Nun beginnt die Maschine in Intervallen mit der Ausgabe des Entkalkungsmittels (die Leiste zeigt den Fortschrittsstatus des Zyklus an).

Befindet sich keine Lösung mehr im Tank, so fordert die Maschine zur Entleerung und Spülung des Tanks mit frischem Trinkwasser auf.



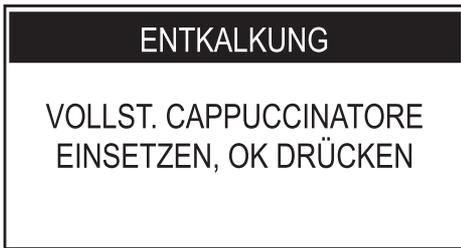
Den Wassertank sorgfältig ausspülen und bis zur Füllstandmarkierung MAX an der hinteren Seite des Tanks mit frischem Trinkwasser füllen.

Den Tank in die Maschine einsetzen. Die Taste „OK“ drücken.

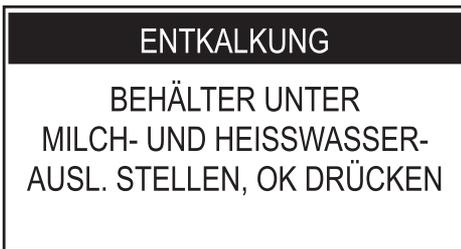
Die Behälter zum Sammeln der aus der Maschine austretenden Flüssigkeiten entleeren.



Alle vorhandenen Flüssigkeiten aus der Abtropfschale entleeren und die Abtropfschale wieder in die Maschine einsetzen. Die Taste „OK“ drücken.



Überprüfen, ob der Cappuccinatore in die Maschine eingesetzt wurde. Die Taste „OK“ drücken.



Einen Behälter unter die Heißwasserdüse und einen großen Behälter unter den Cappuccinatore stellen. Die Taste „OK“ drücken.



Die Maschine führt den Spülzyklus aus.

Für die Spülphase ist eine bestimmte, werkseitig festgelegte Wassermenge erforderlich. Damit kann ein korrekter Spülzyklus durchgeführt werden, um die Ausgabe von Produkten unter optimalen Bedingungen zu gewährleisten. Die Aufforderung zur Füllung des Tanks während der Ausführung des Spülzyklus ist normal und gehört zum Verfahren.

Der Spülzyklus kann durch Druck der Taste „ESC“ unterbrochen werden; um den Zyklus fortzusetzen, wird die Taste „OK“ gedrückt. Dadurch kann der Behälter entleert oder die Maschine für einen kurzen Zeitraum unbeaufsichtigt gelassen werden.

Nach Ende des Spülzyklus führt die Maschine die Entlüftung des Systems, sowie den Aufheiz- und den Spülzyklus für die Ausgabe der Produkte durch.

-  Die Entsorgung des Entkalkungsmittels muss gemäß den Vorgaben des Herstellers und/oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

-  Nach der Ausführung des Entkalkungszyklus muss die Brühgruppe gereinigt werden, wie im Abschnitt “Reinigung der Brühgruppe” im Kapitel “Reinigung und Wartung” beschrieben.

-  Nach der Ausführung des Entkalkungszyklus muss der Cappuccinatore unter laufendem Wasser gespült werden.

Die für die Auffangung der Flüssigkeit, die aus der Maschine austritt, benutzten Behälter leeren und den Kaffeeauslauf wieder montieren.

Die Maschine ist betriebsbereit.

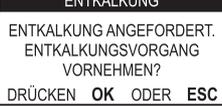
Nach der Ausführung eines Entkalkungszyklus wird empfohlen, die Abtropfschale zu entleeren.

II PROBLEMLÖSUNG

II.1 Anzeigen

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

Hinweissignale	Zurücksetzung der Meldung
	Um die Maschine in Betrieb setzen zu können, muss die Servicetür geschlossen werden.
	Die Abtropfschale in ihre Aufnahme einsetzen.
	Den Kaffeesatzbehälter wieder in seine Aufnahme einsetzen.
	Den inneren Deckel des Kaffeebohnenbehälters schließen oder korrekt positionieren, um jedes beliebige Produkt ausgeben zu können.
	Den Tank herausnehmen und mit frischem Trinkwasser füllen.
	Die Brühgruppe in ihre Aufnahme einsetzen.
	Es wurde ein Vorgang angewählt, der die Ausgabe von Milch erfordert. Den Cappuccinatore auf der Maschine einsetzen, wie in der Bedienungsanleitung erläutert.
	Es wurde ein Vorgang angewählt, der die Ausgabe von Milch erfordert. Das zuvor abgebaute Ventil in den Cappuccinatore einsetzen, wie in der Bedienungsanleitung erläutert.

Hinweissignale	Zurücksetzung der Meldung
	Den Kaffeebehälter mit Kaffeebohnen auffüllen.
	<p>Die Maschine fordert zur Ausführung eines Entkalkungszyklus auf.</p> <p>Wird diese Meldung angezeigt, kann die Maschine weiter benutzt werden, es besteht jedoch die Gefahr, dass der störungsfreie Betrieb beeinträchtigt wird.</p> <p>Es wird darauf hingewiesen, dass Schäden, die durch das unzureichende Entkalken entstehen, nicht durch die Garantie gedeckt sind.</p>
	<p>Die Maschine fordert Sie auf, den Wasserfilter "Intenza" durch einen neuen zu ersetzen.</p> <p>Den Betreiber kontaktieren.</p>
	<p>Die Maschine zeigt an, dass nur noch wenige Zyklen ausgeführt werden können, bevor der Satzbehälter geleert werden muss (siehe Abschnitt "Leerung Kaffeesatzbehälter").</p> <p>Diese Meldung erlaubt noch die Ausgabe von Produkten.</p>
	<p>Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen und den Satz in einen geeigneten Behälter leeren.</p> <p>HINWEIS: Der Kaffeesatzbehälter darf nur bei eingeschalteter Maschine, wenn die Maschine dazu auffordert und/oder sich in Standby befindet, entleert werden.</p> <p>Wird der Kaffeesatzbehälter bei ausgeschalteter Maschine entleert, so kann die Maschine die erfolgte Leerung nicht erfassen.</p>
	<p>Rote LED blinkt.</p> <p>Maschine in Standby.</p> <p>Die Standby-Einstellungen können geändert werden (beim Betreiber nachfragen).</p> <p>Die Taste "Standby" drücken.</p>
	<p>Es ist ein Ereignis aufgetreten, das den Neustart der Maschine erfordert.</p> <p>Den Code (E xx) notieren, der unten aufgeführt wird.</p> <p>Die Maschine aus- und nach 30 Sekunden erneut einschalten.</p> <p>Sollte sich das Problem wiederholen, die Kundendienststelle kontaktieren.</p>
	<p>Wird diese Bildschirmseite nach dem Einschalten der Maschine angezeigt, so bedeutet dies, dass die Maschine die Ausführung eines Entkalkungszyklus erfordert.</p> <p>Den Betreiber kontaktieren.</p> <p>Es wird darauf hingewiesen, dass Schäden, die durch ein unzureichendes Entkalken entstehen, nicht durch die Garantie gedeckt sind.</p>

11.2 Probleme - Ursachen - Abhilfen

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

Probleme	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
	Der Schalter ON/OFF befindet sich in der Position '0'.	Den Schalter ON/OFF auf 'I' verstellen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
	Die Menüoption der Kaffeetemperatur ist auf einen ungenügenden Wert eingestellt.	Den Betreiber oder den Fachtechniker kontaktieren. Die Kaffeetemperatur kann durch das Menü eingestellt werden.
Der Kaffee hat wenig Crema (siehe Hinweis).	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch oder das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad einstellen, wie im Kapitel "Einstellung des Mahlgrads" beschrieben.
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die ausgegebene Wassermenge ist nicht ausreichend.	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Aus dem Cappuccinatore treten während der Ausgabe der Milch Luftblasen aus.	Die Anschlussstücke der Schläuche sind falsch angeschlossen oder nicht vollständig in den Cappuccinatore eingesteckt.	Den Ansaugschlauch vollständig in den Cappuccinatore einstecken.
Beim Ansaugen der Milch tritt Dampf aus dem Cappuccinatore aus.	Im Behälter ist keine Milch mehr vorhanden.	Überprüfen, ob Milch vorhanden ist und soweit erforderlich, den Milchbehälter füllen oder durch einen neuen Milchbehälter ersetzen.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde falsch eingesetzt.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
Die Maschine führt den Mahlvorgang der Kaffeebohnen aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben (siehe Hinweis).	Die Brühgruppe ist verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Kapitel "Reinigung der Brühgruppe").
	Der Auslauf ist verschmutzt.	Den Auslauf reinigen.
Der Kaffee ist zu wässrig (siehe Hinweis).	Portion zu klein.	Die zu mahlende Kaffeemenge einstellen.
Langsame Kaffeeausgabe (siehe Hinweis).	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad einstellen, wie im Kapitel "Einstellung des Mahlgrads" beschrieben.
	Die Brühgruppe ist verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Kapitel "Reinigung der Brühgruppe").
Der Kaffee tritt neben dem Auslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und seine Ausgäbeöffnungen reinigen.
	Der Auslauf befindet sich in der falschen Position.	Den Auslauf korrekt anbringen.

 Diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeemischung geändert wurde oder wenn diese Störungen im Rahmen der ersten Installation auftreten.

 Bitte wenden Sie sich für jedes nicht in der Tabelle aufgeführte Problem, oder wenn die empfohlenen Abhilfen das Problem nicht lösen, an unseren Callcenter.

12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

12.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

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

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

12.2 Nichtbenutzung und Einlagerung

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

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

13 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG



BENUTZERINFORMATION

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

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

Die Wertstofftrennung dieses Geräts am Ende seines Betriebslebens wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der das Gerät der Entsorgung zuführen möchte, muss sich daher 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.

