INSTALLATION, GEBRAUCH, WARTUNG
Übersetzung der Originalanweisungen

Kalea
Kalea Plus

DE Deutsch

Dok. Nr. **H5035DE01**
Ausgabe 1 01 - 2018

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.com
Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia
Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P.IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963

CE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RU Настоящая декларация соответствия выдается только под эксклюзивной ответственностью изготовителя. Свидетельствуется, что оборудование, описанное в идентификационной табличке, соответствует законодательным положениям Европейских Директив, а также последующим изменениям и дополнениям. Приводятся гармонизированные нормы или технические спецификации (указания), которые были применены в соответствии с правилами качественного выполнения работ в отношении безопасности, действующими в ЕС.

Direttive europee **European directives**	**Sostituita da** **Repealed by**		**Norme armonizzate / Specifiche tecniche** **Harmonised standards / Technical specifications**	
2006/95/CE	2014/35/EU	(LVD)	EN 60335-1:2012 + A11:2014 EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010	EN 62233:2008
2006/42/EC		(MD)	EN60335-1:2012+A11:2014	
97/23/EC	2014/68/UE	(PED)	EN60335-1:2012+A11:2014	
2004/108/EC	2014/30/EU	(EMC)	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014	EN 61000-3-3:2013 EN 61000-3-11:2001
2002/72/CE+2008/39/CE				
EC 1935/2004			EN16889:2016	EDQM Practical Guide CM/RES (2013)9
EC10/2011	EC10/2011+UE2016/1416			
EC 2023/2006		(GMP)		
2002/95/EC	2011/65/UE	(RoHS)	EN 50581:2012	
2002/96/CE	2012/19/UE	(WEEE)		
2014/53/EU *		(RED)	EN62311:2008 EN60335-1:2012+A11:2014 EN60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006 +A2:2008+A12:2010	ETSI EN 301 489-1 V1.9.2:2011 ETSI EN 301 489-17 V2.2.1:2012 ETSI EN 301 328 V2.1.1:2016

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

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

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI
C.E.O

Ed. 11 17

Konformitätserklärung

Die Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst..
Die gesetzlich vorgesehene Konformitätserklärung gemäß den europäischen Richtlinien und Normen befindet sich auf der ersten Seite dieser Bedienungsanleitung, die Bestandteil des Gerätes ist.

- gemäß den geltenden gesetzlichen Vorgaben der Europäischen Richtlinien (mit anschließenden Änderungen und Ergänzungen)
- gemäß den geltenden harmonisierten Normen
- gemäß den technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

Ergänzung Funkmodul

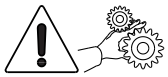
Im Sinne von Artikel 17 der Richtlinie 2014/53/EU (RED) führt der Hersteller die Konformitätsbewertung von Funkgeräten gemäß den grundlegenden Anforderungen des Artikels 3 der Richtlinie durch.
Die für die Konformitätsbewertung verwendete Prozedur ist der Wahl des Herstellers überlassen.
Für den Fall,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

Legaldefinitionen

Der **Hersteller** ist eine physische oder juristische Person, die ein Funkgerät und/oder elektrisches Material herstellt oder unter eigener Marke oder Namen entwickeln, herstellen oder vertreiben lässt.
Ein **Importeur** oder **Vertreiber**, der ein Funkgerät oder elektrisches Material unter seiner eigenen Marke oder Namen auf den Markt bringt, wird zum Hersteller.
Ein **Importeur** oder **Vertreiber**, der Änderungen an bereits auf dem Markt erhältlichen Funkgeräten oder elektrischem Material vornimmt, die die Konformität der aufgeführten Richtlinien beeinflussen, wird als Hersteller betrachtet; er muss daher die jeweiligen von den aufgeführten Richtlinien vorgesehenen Bestimmungen erfüllen.

Symbole

In den Geräten können sich je nach Modell folgende Symbole (Gefahrenhinweise) befinden:

	Achtung gefährliche Spannung Vor Entfernen der Abdeckung die Stromversorgung unterbrechen
	Achtung Quetschgefahr für die Hände
	Achtung heiße Oberfläche

Die Gefahrenhinweise müssen gut sichtbar und lesbar sein. Sie dürfen weder verborgen noch entfernt werden. Beschädigte oder unleserliche Etiketten müssen ersetzt werden.

Hinweise

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

FÜR DIE INSTALLATION

Die Installation und die folgenden Wartungen müssen entsprechend den geltenden Vorschriften von Fachleuten und für den Gebrauch dieses Geräts ausgebildetem Personal ausgeführt werden.
Die Verwendung von nicht durch den Hersteller freigegebene Kits und/oder Zubehör gewährleistet nicht die Sicherheitsstandards, insbesondere der unter Spannung stehenden Komponenten.
Die Verantwortung für Schäden am Gerät oder Gegenständen und Personen, die auf eine falsche Installation zurückzuführen sind, liegt ausschließlich bei dem Installateur.
Der Hersteller übernimmt bei Verwendung nicht freigegebener Komponenten keine Verantwortung.

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

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

Die Verpackungsmaterialien müssen umweltfreundlich entsorgt werden

Nur für Geräte zur Ausgabe von Heißgetränken

Das Gerät ist mit einem automatischen Spülsystem der Mixer und zugehörigem Wasserkreislauf sowie der Brüheinheit ausgestattet.
Falls das Gerät Betriebsunterbrechungen unterliegt (Wochenenden etc.), auch länger als zwei Tage, sollten die automatischen Spülfunktionen aktiviert werden (beispielsweise vor der Nutzung des Automaten).

FÜR DEN GEBRAUCH

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

FÜR DIE UMWELT

Es sollten folgende Umweltschutzhinweise beachtet werden:

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

FÜR DIE ZERLEGUNG UND VERSCHROTTUNG

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

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll, sondern gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) und der entsprechenden nationalen Gesetzgebung entsorgt werden muss, um mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern.
Die getrennte Entsorgung des Geräts nach Außerbetriebnahme wird durch den Hersteller organisiert und verwaltet. Setzen Sie sich für die korrekte Entsorgung des Geräts mit dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder mit unserem Kundendienst in Verbindung.
Die widerrechtliche Entsorgung des Geräts durch den Besitzer hat gemäß der geltenden Gesetzgebung administrative Sanktionen zur Folge.

Achtung!

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

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ *as an IQNet Partner hereby states that the organization*

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following scope:

Design and manufacturing of coffee-based drink and snack & food dispensers

Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2015

Issued on: ***2017 - 11 - 27***

First issued on: ***1994 - 06 - 01***

for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 12979

Alex Stoichitoiu
President of IQNET

Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners**:
AENOR *Spain* AFNOR Certification *France* APCER *Portugal* CCC *Cyprus* CISQ *Italy*
CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS Holding GmbH *Germany* FCAV *Brazil*
FONDONORMA *Venezuela* ICONTEC *Colombia* Inspecta Certification *Finland* INTECO *Costa Rica*
IRAM *Argentina* JQA *Japan* KFQ *Korea* MIRTEC *Greece* MSZT *Hungary* Nemko AS *Norway* NSAI *Ireland* PCBC *Poland*
Quality Austria *Austria* RR *Russia* SIGE *México* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SIRIM QAS International *Malaysia*
SQS *Switzerland* SRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia* TSE *Turkey* Vinçotte *Belgium* YUQS *Serbia*
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document
** The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ *as an IQNet Partner hereby states that the organization*

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following scope:

Design, manufacturing by laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, of electronical and electromechanical vending machines

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2015

Issued on: ***2017 - 11 - 27***
First issued on: ***1997 - 12 - 19***
for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 8753

Alex Stoichitoiu
President of IQNET

Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners**:
AENOR *Spain* AFNOR Certification *France* APCER *Portugal* CCC *Cyprus* CISQ *Italy*
CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS Holding GmbH *Germany* FCAV *Brazil*
FONDONORMA *Venezuela* ICONTEC *Colombia* Inspecta Certification *Finland* INTECO *Costa Rica*
IRAM *Argentina* JQA *Japan* KFQ *Korea* MIRTEC *Greece* MSZT *Hungary* Nemko AS *Norway* NSAI *Ireland* PCBC *Poland*
Quality Austria *Austria* RR *Russia* SIGE *México* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SIRIM QAS International *Malaysia*
SQS *Switzerland* SRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia* TSE *Turkey* Vinçotte *Belgium* YUQS *Serbia*
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document
** The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ *as an IQNet Partner hereby states that the organization*

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
MOZZO (BG) - MAPELLO (BG) - GRASSOBBIO (BG) - PONTE SAN PIETRO (BG) - ZANICA (BG)

for the following scope:

Design, manufacturing by laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, of electronical and electromechanical vending machines

has implemented and maintains a
Health and Safety Management System
which fulfills the requirements of the following standard

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: **2017 – 11 – 27**
First issued on: ***2014 – 11 – 28***
for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT – 97010

Alex Stoichitoiu
President of IQNET

Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners**:
AENOR *Spain* AFNOR Certification *France* APCER *Portugal* CCC *Cyprus* CISQ *Italy*
CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS Holding GmbH *Germany* FCAV *Brazil*
FONDONORMA *Venezuela* ICONTEC *Colombia* Inspecta Certification *Finland* INTECO *Costa Rica*
IRAM *Argentina* JQA *Japan* KFQ *Korea* MIRTEC *Greece* MSZT *Hungary* Nemko AS *Norway* NSAI *Ireland* PCBC *Poland*
Quality Austria *Austria* RR *Russia* SIGE *México* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SIRIM QAS International *Malaysia*
SQS *Switzerland* SRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia* TSE *Turkey* Vinçotte *Belgium* YUQS *Serbia*
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document
** The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Deutsch

VORWORT 2

TRANSPORT UND LAGERUNG 2
IM FALLE VON SCHÄDEN 3
KENNZEICHNUNG DES AUTOMATEN UND EIGENSCHAFTEN 3
AUFSTELLEN DES AUTOMATEN 4

TECHNISCHE MERKMALE 4
STROMVERBRAUCH 6

REINIGUNG UND AUFFÜLLEN 7

HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITEN 7
HYGIENE UND SAUBERKEIT 8
GEBRAUCH DER VERTEILER FÜR HEISSE GETRÄNKE IN OFFENE GEFÄSSE 9

BEDIENUNGEN UND HINWEISE 9

PRODUKTEINFÜLLUNG 10
KAFFEEBOHNEN 10
LÖSLICHE PRODUKTE 10
GEMAHLENER KAFFEE 11
MILCH 11
SELBSTVERSORGENDER WASSERTANK 11

REGELMÄSSIGE EINGRIFFE 12
REINIGUNG DER KAFFEESATZAUFFANGSCHALEN 12
REINIGUNG MIXER UND DIFFUSOR 14
REINIGUNG VON DÜSEN UND HÄHNEN 15
REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE 16
MILCHBEHÄLTERREINIGUNG 16
REINIGUNG TANK FÜR WASSERVERSORGUNG 16
EINSCHALTUNG 17

SPÜLZYKLEN 17
NACHSPÜLEN DER BAUTEILE DES AUTOMATEN 18
SPÜLEN DES CAPPUCCINO-ZUBEREITERS 18
SPÜLGANG BRÜHGRUPPE 19
REINIGUNG TOUCHSCREEN 20
UNTERBRECHUNG DES BETRIEBS 20

INSTALLATION 21

AUSPACKEN DES AUTOMATEN 21
HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITEN 21
ABLAUF FEST- UND FLÜSSIGABFÄLLE 22
ABBAU DER BLENDEN 22
WASSERVERSORGUNG 23
STROMANSCHLUSS 25
NETZANSCHLUSS 26

ERSTE EINSCHALTUNG 27
ERSTE STERILISIERUNG 27

BETRIEB 28
KAFFEEDOSIERUNG MIT UNTERSCHIEDLICHEN MENGEN 32
MILCHABGABE 33
HEISSWASSERABGABE AUS DEM HAHN 33
DAMPFABGABE AUS DER LANZE 33
STEUERUNG UND REGULIERUNG DER EINSTELLUNGEN 34
VERNETZUNG 35
TOUCHSCREEN 36

NUTZUNG DES USB-STICKS 36

BETRIEB BEI NORMALER BENUTZUNG 36
GETRÄNKEAUSGABE 37
STATUS DES AUTOMATEN 37
SOFTWAREARCHITEKTUR 38

PROGRAMMIERUNG 39

ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERMENÜS 39
WERTEINGABE 40
TÄGLICHE TÄTIGKEITEN 41
EINSTELLUNGEN DER GETRÄNKEWAHLEN 41
MASCHINENEINSTELLUNGEN 49
MASCHINENINFORMATIONEN 55
STROMSPARMODUS 59
ZAHLUNGSSYSTEME 60
IMPORTIEREN / EXPORTIEREN 63
SYSTEM 65
VERNETZUNG 68

WARTUNG 69

ALLGEMEINES VORWORT 69
HAUPTSCHALTER UND SICHERUNG 69
WARTUNG DER BRÜHGRUPPE 70
WARTUNG DER BRÜHGRUPPE 72

REGELMÄSSIG DURCHZUFÜHRENDE ARBEITEN 74
STERILISIERUNG 74
REINIGUNG DER DÜSEN UND LANZEN 76
DEN PRODUKTBEHÄLTER ENTFERNEN. 77
ABBAU DER SEITLICHEN UND RÜCKSEITIGEN BLENDEN 78
ÜBERLASTSCHUTZ DES KESSELS 78

FUNKTIONEN DER ELEKTRONISCHEN KARTEN 79
NETZTEIL 80
KARTE ZAHLUNGSMODUL 80
SCHALTPLATINE 81
INSTALLATION UND/ODER AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE 82

ANHANG 83

Vorwort

Die beiliegenden technischen Unterlagen sind integrierender Bestandteil des Geräts, daher müssen sie bei jedem Standort- oder Besitzerwechsel desselben mitgegeben werden, um den einzelnen Bedienern ein Nachschlagen zu ermöglichen.

Vor der Installation und dem Einsatz des Gerätes muss der Inhalt der beiliegenden Unterlagen aufmerksam gelesen und verstanden werden, da darin wichtige Hinweise zur Installationssicherheit, zu den Gebrauchsvorschriften und den Wartungsarbeiten enthalten sind.

Einige Abbildungen dieses Handbuchs könnten Details zeigen, die leicht von denen des Geräts abweichen, ohne dass sich dabei allerdings die Angaben ändern.

Die Anleitung ist in drei Kapitel unterteilt.

Das „Capitolo 1“ beschreibt das Befüllen und gewöhnliche Reinigung an Maschinenbereichen, die ohne Verwendung von Werkzeug nur mit dem Schlüssel zur Öffnung der Tür zugänglich sind.

Das „Capitolo 2“ enthält die Anleitung für eine sachgerechte Installation, sowie die notwendigen Angaben, um die bestmöglichen Geräteleistungen zu erzielen.

Das „Capitolo 3“ beschreibt die Wartungsarbeiten, für die Werkzeug für den Zugriff auf potentiell gefährliche Bereiche erforderlich ist.

Die im „Capitolo 2“ und „Capitolo 3“ beschriebenen Vorgänge dürfen nur von Personal ausgeführt werden, das die entsprechenden Kenntnisse bezüglich elektrischer Sicherheit und Hygienevorschriften besitzt.

TRANSPORT UND LAGERUNG

Transport

Um Schäden am Automaten und an Personen zu vermeiden, ist die Verlagerung desselben unter größter Sorgfalt durchzuführen.

Während der Verlagerung besteht die Gefahr von Quetschung von Händen bzw. Füßen: Arbeitshandschuhe und -schuhe tragen.

Den Automaten mit für dessen Größe und Gewicht geeignetem Hubzeug heben (Bsp. Gabelstapler).

Der Gebrauch von Hubzeug darf nur von Personal bedient werden, das die entsprechenden Anforderungen erfüllt.

Es ist zu vermeiden:

- Den Automaten zu neigen oder umzukippen;
- Den Automaten mit Seilen oder ähnlichem zu heben oder zu ziehen;
- Den Automaten an seitlichen Griffen zu heben;
- Den Automaten oder dessen Verpackung zu schütteln oder zu stoßen.

Lagerung

Der Lagerraum muss trocken sein und eine Temperatur zwischen 0 und 40 °C haben.

Sollte der Automat Frost abbekommen haben, ist er bei einer Temperatur zwischen 0° und 40°C wieder aufzutauen.

Warten Sie mit dem Einschalten, bis sich die Temperatur des Automaten der Umgebungstemperatur angepasst hat.

IM FALLE VON SCHÄDEN

Die meisten technischen Störungen lassen sich mit kleinen Eingriffen beheben, daher empfiehlt es, bevor man den Hersteller kontaktiert, diese Anleitung aufmerksam zu lesen.

Bei nicht zu behebenden Anomalien oder Betriebsstörungen wenden Sie sich bitte an:

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

KENNZEICHNUNG DES AUTOMATEN UND EIGENSCHAFTEN

Jeder Automat besitzt eine eigene Seriennummer, die dem Typenschild zu entnehmen ist, das sich auf der Türinnenseite befindet.

Das Typenschild ist die einzige Kennzeichnung, die vom Hersteller anerkannt wird. Es enthält alle Daten, die es dem Hersteller ermöglichen, schnell und sicher technische Informationen jeglicher Art bereitzustellen und die Verwaltung der Ersatzteile zu erleichtern.

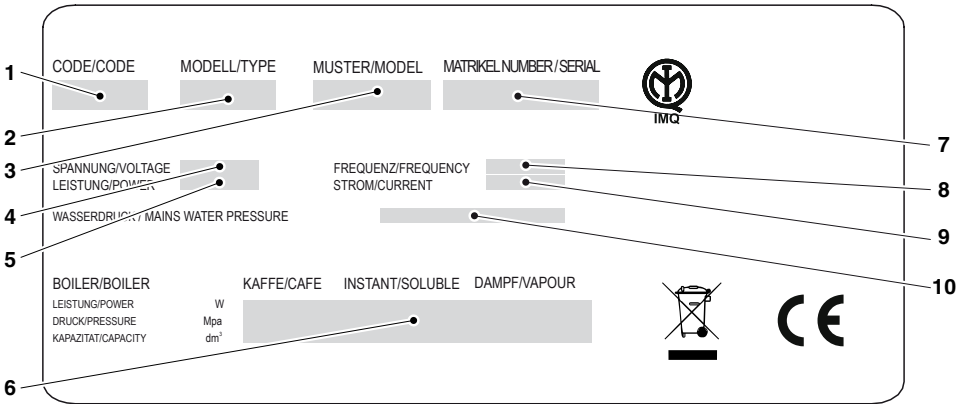


Abb. 1

1. Code
2. Typ
3. Modell
4. Versorgungsspannung
5. Leistung
6. Daten Kessel
7. Seriennummer
8. Versorgungsfrequenz
9. Versorgungsstrom
10. Eigenschaften der Wasserversorgung

AUFSTELLEN DES AUTOMATEN

Der Automat eignet sich nicht zum Aufstellen im Freien und muss in trockenen Räumen bei einer Temperatur zwischen 2° C und 32° C installiert werden. In Räumen, die mit Wasserstrahl gereinigt werden, darf sie ebenfalls nicht aufgestellt werden (z. B.: Großküchen usw.).

ⓘ Der Automat ist in Räumlichkeiten aufzustellen, wo er von qualifiziertem Personal beaufsichtigt werden kann.

Der Automat muss an einer Wand aufgestellt werden, zwischen Rückwand und Wand müssen mindestens 4 cm frei bleiben, damit eine Lüftung gewährleistet ist.

Auf keinen Fall darf er mit Tüchern oder ähnlichem abgedeckt werden.

Der Automat muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.

Wichtig!!

Bei einer außerordentlichen Wartung und/ oder Reparatur erfolgt der Zugriff von vier Seiten.

Zum Abnehmen der Rückwand und der Außenseiten muss daher das Umdrehen des Automaten möglich sein.

TECHNISCHE MERKMALE

MAßE

- Höhe 783 mm
- Breite 368 mm
- Tiefe 586 mm
- Tiefe bei geöffneter Tür 854 mm
- Gewicht 44 kg
  mit Cappuccino-Zubereiter 47 kg

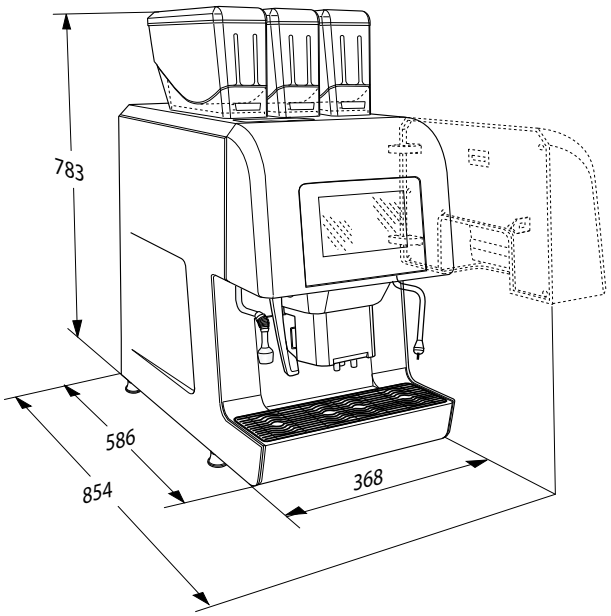


Abb. 2

STROMANSCHLUSS

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

Die elektrischen Eigenschaften sind auf dem Typenschild im Inneren des Gerätes angegeben.

WASSERVERSORGUNG

Version	Leitungsdruck liegt zwischen
Standard *	0,05 und 0,85 MPa (0,5 - 8,5 bar)
Plus	0,12 und 0,85 MPa (1,2 - 8,5 bar)

* Die Automatensoftware ist zur Regelung der Wasserversorgung von einem Speicher oder Tank vorgerüstet (optional).

Geräuschentwicklung

Der bewertete ständige Schalldruckpegel liegt unter 70 dB.

Einstellungen Espresso

- Feinheit des Kaffeepulvers
- Kaffeemenge
- Wassermenge

Einstellungen Fresh brew

- Produktmenge vorgemahlen
- Wassermenge
- Brühzeit

Einstellungen für Instantpulver

- Mengen für Instantpulver
- Wassermenge

Einstellungen Milch

Nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter.

- Milchmenge
- Milchdurchlauf
- Emulsion (on/off)
- Erwärmung der Milch durch Dampf (on/off)

Temperatureinstellung

Einstellung der Temperatur des/der Kessel über das Menü.

Freigaben

- Wasser vorhanden
- Wasserkreislauf steht unter Druck (Version Plus)
- Kaffee vorhanden
- Position Brühgruppe
- Erreichen der Temperatur im/in den Kessel/n

Sicherheiten

- Vorhandene Produktbehälter
- Vorhandene Kaffeesatzauffangschalen
- Fühler Tür geschlossen
- Sicherheitsthermostat der Kessel mit manueller Rückstellung
- Hauptstromkreisschutz mit Schmelzsicherung
- Sicherheitsventil für Dampf aus Kessel (nur mit Cappuccino-Zubereiter)

Zeitlich geschützt:

- Getriebemotor Brühgruppe
- Mahleinheit/en

Überlastschutz:

- Getriebemotor Brühgruppe
- Elektromagnete
- Mahlwerke
- Dosiervorrichtung
- Rührvorrichtung
- Pumpe
- Milchpumpe (nur mit Cappuccino-Zubereiter)

Fassungsvermögen der Behälter

Die Angaben zu Produktmengen, die aufgenommen werden können, sind:

- Kaffeebohnen etwa 1,1 kg
- Vorgemahlener Kaffee etwa 1,1 kg
- Lösliche Schokolade etwa 1,8 kg
- Löslicher Ginseng etwa 1,8 kg
- Löslicher Malzkaffee etwa 0,5 kg
- Lösliches Milchpulver etwa 0,7 kg

STROMVERBRAUCH

Der Stromverbrauch des Automaten hängt von zahlreichen Faktoren ab, wie beispielsweise Temperatur und Lüftung des Automatenaufstellungsraums, der Wassereintrittstemperatur, die Kesseltemperatur usw.

Der errechnete Stromverbrauch ist ein Annäherungswert.

Die Messung bei einer Raumtemperatur von 22° C ergab folgenden Energieverbrauch:

ESPRESSO	
Erreichen der Temperatur	Wh 63
24 Stunden Standby	Wh 1171
ESPRESSO+DAMPF	
Erreichen der Temperatur	Wh 173,7
24 Stunden Standby	Wh 2400

ZUBEHÖR UND MONTAGESÄTZE

Am Automaten kann für weitere Leistungen eine große Auswahl an Zubehör montiert werden:

Zubehör und Montagesätze können sind am Automaten anzubauen und beim Hersteller erhältlich.

Zubehör und Montagesätzen, die mit Anleitungen geliefert werden, unterliegen zum Erhalt der Gerätesicherheit strengen Endabnahmen.

Die Haftung für Schäden am Automaten bzw. Sach- und Personenschäden durch eine falsche Installation liegt allein beim Installateur.

Wichtig !!!

Die Verwendung von nicht durch den Hersteller zugelassenem Zubehör und Montagesätzen garantiert insbesondere für die Spannung führenden Teile keine Einhaltung der Sicherheitsstandards.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für den Einsatz nicht zugelassener Bauteile ab.

Die Montage und die nachfolgenden Prüfungen müssen durch qualifiziertes Personal erfolgen, das über Sachkenntnisse des Automatenbetriebs sowohl unter dem Blickpunkt der elektrischen Sicherheit als auch dem der Hygienevorschriften verfügt.

Kapitel 1
Reinigung und Auffüllen

Der Automat eignet sich nicht zum Aufstellen im Freien und muss in trockenen Räumen bei einer Temperatur zwischen 2° C und 32° C installiert werden. In Räumen, die mit Wasserstrahl gereinigt werden, darf sie ebenfalls nicht aufgestellt werden (z. B.: Großküchen usw.).

HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITEN

Hauptschalter

Der Hauptschalter (manuell) nimmt die Spannung vom Automaten, er befindet sich hinter der Auffangschale des festen Kaffeesatzes.

Für das normale Auffüllen des Produkts und die Reinigung muss der Automat nicht ausgeschaltet werden.

Wenn der Automat am Hauptschalter abgeschaltet werden soll, sind die Schalen für Kaffeesatz herauszunehmen.

Sicherheiten

Die planmäßige Reinigung und Produktauffüllung können vollkommen sicher durchgeführt werden.

Der Automat hat Magnetfühler, die Folgendes erfassen:

- Die Schließung der Tür
- Das Vorhandensein der Behälter
- Das Vorhandensein der Kaffeesatzauffangschalen

Fehlt eine der genannten Voraussetzungen, ist die Maschine blockiert.

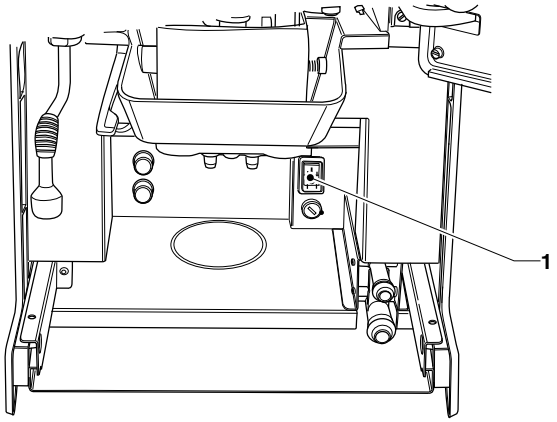


Abb. 3

1. Hauptschalter

HYGIENE UND SAUBERKEIT

Diese Gebrauchsanweisung verweist auf die potenziell kritischen Punkte und gibt an, wie man eine mögliche Bakterienausbreitung kontrolliert.

Auf der Grundlage der geltenden Bestimmungen im Gesundheits- und Sicherheitsbereich muss der Bediener des Automaten die Abläufe der Selbstkontrolle anwenden, die in der HAC-CP-Richtlinie (Hazard Analisys Critical Control Point) und in der nationalen Gesetzgebung zu finden sind.

Es ist zu empfehlen, auch die Oberflächen zu desinfizieren, die nicht direkt in Berührung mit den Lebensmitteln im Automaten und den seitlichen Modulen (Tassenwärmer, Kühlelemente,...) kommen

Für die Sterilisierung benutzt man Desinfektionsmittel, dabei entfernt man mechanisch mit Bürsten und/oder Kratzern die sichtbaren Rückstände und Filme.

Keine Lösungsmittel und/oder stark aromatisierte Reiniger benutzen.

Einige Teile des Automaten können durch aggressive Reinigungsmittel beschädigt werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung des Vorgenannten oder durch Benutzung aggressiver oder giftiger, chemischer Substanzen entstehen.

Die Benutzung eines Wasserstrahls für die Reinigung des Automaten ist unbedingt zu vermeiden.

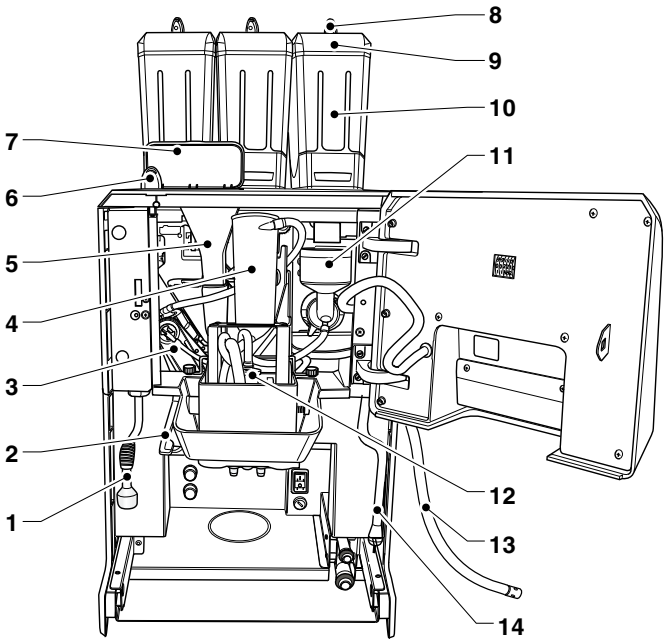


Abb. 4

*1. Heißwasserdüse**
2. Griff zur Bewegung der Düsen
3. Brühgruppe
*4. Diffusor-Düse**
*5. Rutsche für koffeinfreien Kaffee**
6. Türschloss
7. Klappe koffeinfreier Kaffee
*8. Behälterschlösser**
9. Behälterdeckel
10. Produktbehälter
*11. Mixer**
12. Milkerdüse
*13. Milchschlauch***
*14. Dampfdüse***

** Nur bei einigen Modellen.*
*** Nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter.*

GEBRAUCH DER VERTEILER FÜR HEISSE GETRÄNKE IN OFFENE GEFÄSSE

(z. B. Plastikbecher, Keramiktassen, Karaffen)

Die Getränkeverteilung in offene Gefäße ist ausschließlich für den Verkauf und die Ausgabe von Getränken bestimmt, die wie folgt zubereitet werden:

- Kaffeeaufguss
- Herstellung der löslichen oder gefriergetrockneten Produkte.

Diese Produkte müssen vom Hersteller als “geeignet für die automatische Ausgabe” in offene Gefäße bescheinigt werden.

Modelle mit Cappuccino-Zubereiter können auch für die Abgabe von pasteurisierter oder H-Milch ausgelegt werden, die im Kühlschrank aufbewahrt und aus einem externen Behälter angesaugt wird.

Die Produkte müssen unter strikter Beachtung der Herstellerangaben für die Lagerung, die Aufbewahrungstemperatur und das Haltbarkeitsdatum konserviert werden.

ⓘ Die abgegebenen Getränke müssen sofort getrunken werden und dürfen in keinem Fall aufbewahrt und/oder für einen späteren Verzehr verpackt werden.

Jede andere Verwendung ist als zweckfremd und folglich als gefährlich anzusehen.

BEDIENUNGEN UND HINWEISE

Der Automat muss bei einer Raumtemperatur von 2 bis 32 °C arbeiten.

Auf der Außenseite sind die Bedienelemente und die für den Benutzer bestimmten Hinweise angebracht.

Alle für den Benutzer bestimmten Meldungen werden auf dem Display des Automaten angezeigt.

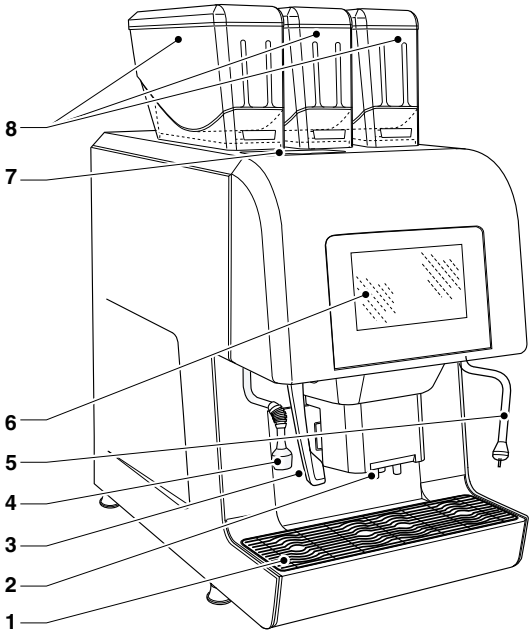


Abb. 5

1. *Auffangschale für flüssigen Satz*
2. *Ausgabedüsen*
3. *Griff zur Bewegung der Düsen*
4. *Hahn für Heißwasserausgabe**
5. *Dampfabgabedüse***
6. *Touchscreen*
7. *Klappe koffeinfreier Kaffee**
8. *Produktbehälter (je nach Modell 2 oder 3)*

** Nur bei einigen Modellen.*
*** Nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter.*

PRODUKTEINFÜLLUNG

Vor dem Einfüllen der Produkte ist zu prüfen, dass sie gemäß den Herstellerangaben für Lagerung und Aufbewahrungstemperatur konserviert wurden.

Vor dem Einfüllen der Produkte das Haltbarkeitsdatum überprüfen.

Die Produkte müssen vom Hersteller als “geeignet für die automatische Ausgabe” in offene Gefäße bescheinigt werden.

Die Produkteinfüllung kann auch bei halb vollen Behältern vorgenommen werden.

KAFFEEBOHNEN

Es sollten Kaffeebohnen von guter Qualität verwendet werden, damit Störungen am Automaten, verursacht durch Verunreinigungen, vermieden werden.

1. Deckel des Kaffeebehälters mit dem betreffenden Schlüssel (falls vorhanden) öffnen
2. Kaffeebohnen einfüllen.
3. Deckel sorgfältig schließen.

Das maximale Fassungsvermögen der Behälter nicht überschreiten. Das maximale Niveau entspricht dem Auflagepunkt des Deckels.

LÖSLICHE PRODUKTE

Es sollten lösliche Produkte von guter Qualität verwendet werden, damit Störungen am Automaten, verursacht durch Verunreinigungen, vermieden werden.

1. Deckel des Instantpulverbehälters mit dem betreffenden Schlüssel (falls vorhanden) öffnen
2. Instantpulver einfüllen
3. Deckel sorgfältig schließen.

Pulver nicht drücken, um Verdichtungen zu vermeiden.

Sicherstellen, dass die Instantpulver keine Klumpen enthalten.

Das maximale Fassungsvermögen der Behälter nicht überschreiten. Das maximale Niveau entspricht dem Auflagepunkt des Deckels.

GEMAHLENER KAFFEE

Nur bei Modellen für Kaffeepulver.

Es sollte Kaffeepulver von guter Qualität verwendet werden, damit Störungen am Automaten, verursacht durch Verunreinigungen, vermieden werden.

1. Deckel des Behälters mit dem Schlüssel (sofern vorhanden) öffnen.
   Das maximale Fassungsvermögen der Behälter nicht überschreiten. Der maximale Füllstand entspricht dem Auflagepunkt des Deckels.
2. Den Deckel sorgfältig schließen.
3. Kaffeepulver einfüllen
4. Deckel sorgfältig schließen.

Das maximale Fassungsvermögen der Behälter nicht überschreiten. Das maximale Niveau entspricht dem Auflagepunkt des Deckels.

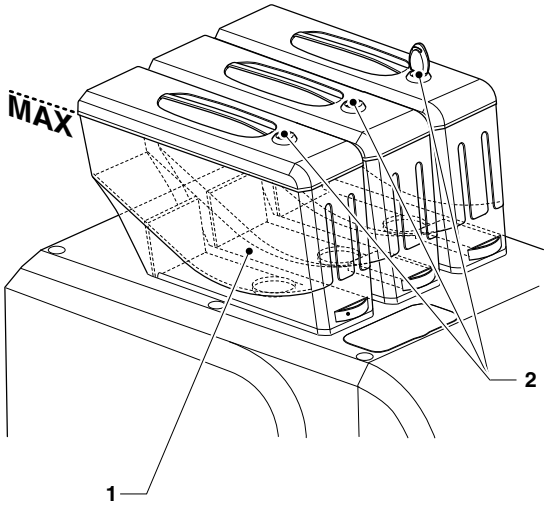


Abb. 6

1. Behälter
*2. Behälterschlösser **

**Nur bei einigen Modellen*

MILCH

Nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter.

Milch wird über einen Schlauch aus dem Milchbehälter entnommen.

Nur pasteurisierte oder UHT-Milch (Ultra High Temperature) verwenden.

Bei der Konservierung von Milch sind unbedingt die Angaben des Herstellers in Bezug auf Aufbewahrungstemperatur und Haltbarkeitsdatum zu achten.

ⓘ Probleme der Milchentnahme vermeidet man, indem man den Milchbehälter auf die gleiche Ebene des Automaten stellt.

Der Ansaugschlauch für Milch muss am Boden des Milchbehälters liegen und darf nicht geknickt sein.

Die Milch muss unter Beachtung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für Lebensmittel verwendet werden.

Das maximale Fassungsvermögen des Milchbehälters nicht überschreiten; der maximale Füllstand ist mit einer Bezugskerbe angezeigt.

SELBSTVERSORGENDER WASSERTANK

Nur Modelle mit Tank mit Wasserselbstversorgung

Beim täglichen Arbeitsbeginn muss bei der Meldung "kein Wasser" das Restwasser im Tank entleert werden. Der Tank muss keimfrei gemacht werden, wobei besonders darauf zu achten ist, die Rückstände und sichtbaren Beläge mechanisch zu entfernen, gegebenenfalls mithilfe von Flaschenreinigern oder Bürsten.

Um den Betrieb wieder aufzunehmen:

1. Den Tank mit klarem und nicht verunreinigtem Trinkwasser auffüllen.
2. Tank an den Automaten anschließen
3. Reset-Vorgang am Automaten bestätigen

Das maximale Fassungsvermögen des Tanks nicht überschreiten; der maximale Füllstand ist mit einer Bezugskerbe angezeigt.

REGELMÄSSIGE EINGRIFFE

Diese Gebrauchsanweisung verweist auf die potenziell kritischen Punkte und gibt an, wie man eine mögliche Bakterienausbreitung kontrolliert.

Auf der Grundlage der geltenden Bestimmungen im Gesundheits- und Sicherheitsbereich muss der Techniker des Automaten die Abläufe der Selbstprüfung anwenden, die in der HACCP-Richtlinie (Hazard Analisys Critical Control Point) zu finden sind.

Bei jeder Produktauffüllung oder noch häufiger und je nach Maschinenbenutzung, Wasserqualität im Eintritt und benutzten Produkten müssen der Automat und die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie in den nachfolgenden Absätzen beschrieben, gereinigt und desinfiziert werden.

Zusätzlich zu den Außenteilen der Brühgruppen und Mixer, die besonders im Trichterbereich von Pulverresten befreit werden müssen, sind auch die Mixerteile, die mit dem Getränk in Berührung kommen, regelmäßig zu sterilisieren.

Es ist unbedingt zu vermieden, während der Reinigung direkte Wasserstrahlen auf den Automaten zu richten.

REINIGUNG DER KAFFEESATZAUFFANGSCHALEN

Die Kaffeesatzauffangschalen sind für die Entleerung und Reinigung leicht herauszuziehen.

Die Reinigung der Kaffeesatzauffangschalen muss bei eingeschalteter Maschine und verschlossener Tür erfolgen.

FLÜSSIGABFÄLLE

Auch wenn sie direkt an eine Ablaufleitung angeschlossen ist, kann die Auffangschale für flüssigen Satz leicht herausgezogen werden.

Die Auffangschale für Flüssigkeiten herausziehen

Falls die Auffangschale für flüssigen Satz nicht an eine Ablaufleitung angeschlossen ist, muss sie regelmäßig geleert werden.

Anschließend die Auffangschale sterilisieren.

Festabfälle

Modelle mit Auffangschale für Festabfälle

Die Steuersoftware des Automaten meldet, wenn die maximale Anzahl an Abgaben erreicht ist.

Die Wahltasten für Kaffeegetränke sind deaktiviert.

Um die Schale für Kaffeesatz herauszunehmen, müssen die Abgabedüsen über den Bewegungshebel angehoben werden.

1. Schale herausziehen, leeren und mit einer Sterilisationslauge auswaschen.
2. Zähler für Kaffeesatz auf Null zurückstellen (Funktion Schale für Kaffeesatz leeren)

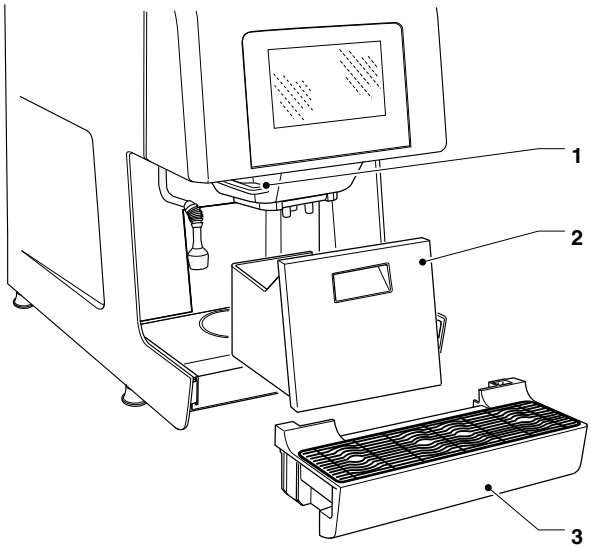


Abb. 7

1. Hebel zur Bewegung der Düsen
2. Schale für festen Satz
3. Schale für flüssigen Satz

Modelle mit Auswurf der Festabfälle Tischmodell

Wie folgt vorgehen:

1. Mit dem Bewegungshebel die Abgabedüsen anheben
2. Auffangschale für Flüssigabfälle herausziehen
3. Abdeckung Rutsche für Festabfälle abnehmen
4. Eimer für Festabfälle leeren und auswaschen
5. Rutsche für Festabfälle von Resten von Kaffeesatz reinigen
6. Rutsche und den Eimer für Kaffeesatz wieder einsetzen.

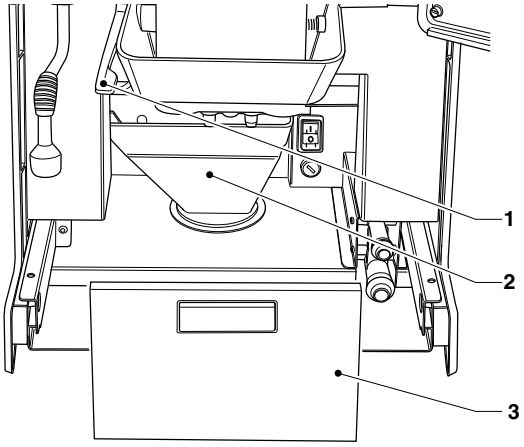


Abb. 8

1. Hebel zur Bewegung der Düsen
2. Rutsche für Festabfälle
3. Abdeckung Rutsche für Festabfälle

REINIGUNG MIXER UND DIFFUSOR

Je nach Benutzung, Wasserqualität und verwendeten Produkten müssen die Mixer bei jeder Füllung und/oder wöchentlich oder noch häufiger sterilisiert werden.

Folgende Teile müssen gereinigt werden: Pulverladen, Mixer und Abgabeleitung der löslichen Getränke und Diffusor.

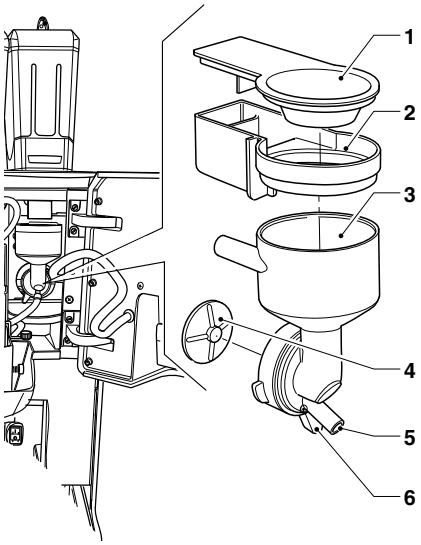


Abb. 9

1. *Trichter lösliches Pulver*
2. *Auffanglade lösliche Pulver*
3. *Wassertrichter*
4. *Rührwerkgebläse*
5. *Rohranschluss der löslichen Getränke*
6. *Befestigungsring des Mixers*

Für die Reinigung des Mixers wie folgt vorgehen:

1. Rohr der löslichen Getränke vom Anschluss an den Wassertrichter abnehmen
2. Gewindehaltering des Wassertrichters gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixer aus dem Automaten nehmen
3. Alle Komponenten auseinandernehmen (Trichter der löslichen Produkte, Wassertrichter, Zufuhrleitungen, Pulverladen)
4. Gebläse ausbauen: mit einem Finger die auf der Rührwerkwelle montierte Scheibe festhalten und das Gebläse des Rührwerks herausdrehen.

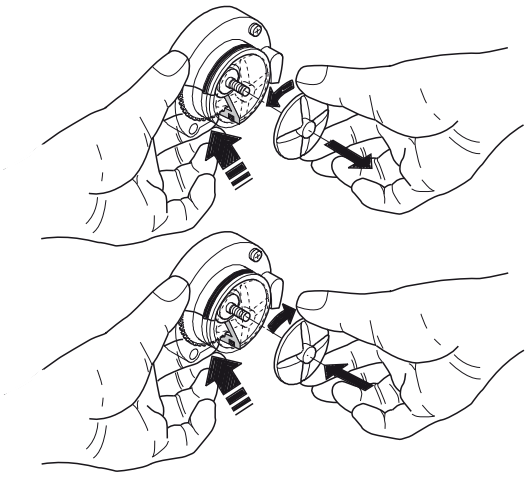


Abb. 10

5. Teile etwa 20' lang in ein Gefäß mit einer vorbereiteten Desinfektionslauge legen und die sichtbaren Rückstände und Beschichtungen falls notwendig, auch mit Kratzern oder Bürsten beseitigen.
6. Gründlich abspülen und die Teile sorgfältig trocknen.
7. Gebläse wieder einbauen
8. Teile des Mixers wieder zusammenbauen und den Wassertrichter ordnungsgemäß positionieren.
   Er muss richtig eingerastet sein

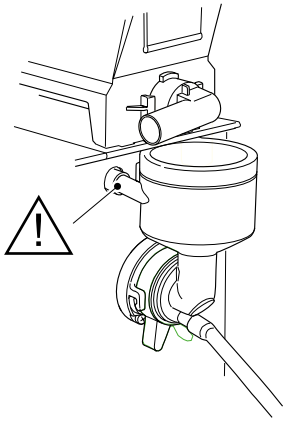


Abb. 11

9. Gewindehaltering des Wassertrichters im Uhrzeigersinn drehen und den Mixer im Automaten befestigen.

Nach der Montage der Teile unbedingt folgende Tätigkeiten durchführen:

- Den Mixer reinigen und einige Tropfen der sterilisierenden Lauge in die einzelnen Trichter geben.
- Nach der Desinfektion die betreffenden Teile gründlich nachspülen, damit jeder Rest der Lauge vollständig beseitigt wird.

REINIGUNG VON DÜSEN UND HAHNEN

Einmal pro Woche oder je nach Gerätebenutzung und Wasserqualität auch häufiger, müssen die Abgabeleitungen für lösliche Getränke und die Düsen gereinigt werden.

Für die Düsenreinigung wie folgt vorgehen:

1. Griff zur Bewegung der Düsen nach unten ziehen
2. Abdeckung entfernen und Rohre von den Düsen trennen
3. Das Kaffeeabgaberohr von der Teilungsdüse des Abgabeflusses abtrennen.
4. Trennflussdüse aus der Düsenhalterung aushaken
5. Trennflussdüse, Milkerdüse (falls vorhanden) und die Düsen der löslichen Getränke herausnehmen.
6. Bei Modellen mit Cappuccino-Zubereiter die Milkerdüse in alle Teile zerlegen
7. Alle Komponente sterilisieren und dabei Rückstände und sichtbare Beschichtungen falls notwendig auch mit Kratzer und Bürste beseitigen.
8. Hähne (wenn vorhanden) mit einem Tuch reinigen, das zuvor mit einer desinfizierenden Reinigungslauge befeuchtet wurde

MODELLE MIT CAPPUCCINO-ZUBEREITER

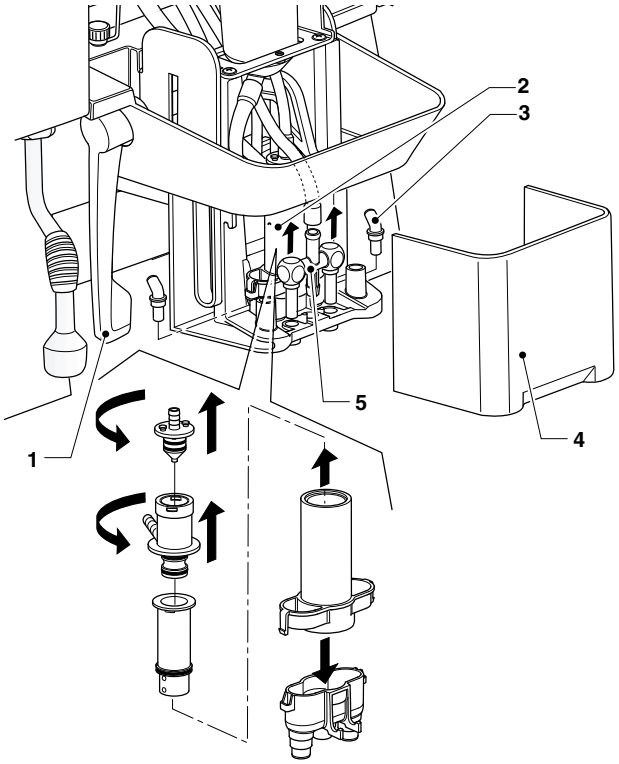


Abb. 12

1. *Griff zur Bewegung der Düsen*
2. *Milkerdüse*
3. *Düse für Instantgetränke*
4. *Abdeckung bewegliche Düsen*
5. *Teilungsdüse des Abgabeflusses*

MODELLE OHNE CAPPUCCINO-ZUBEREITER

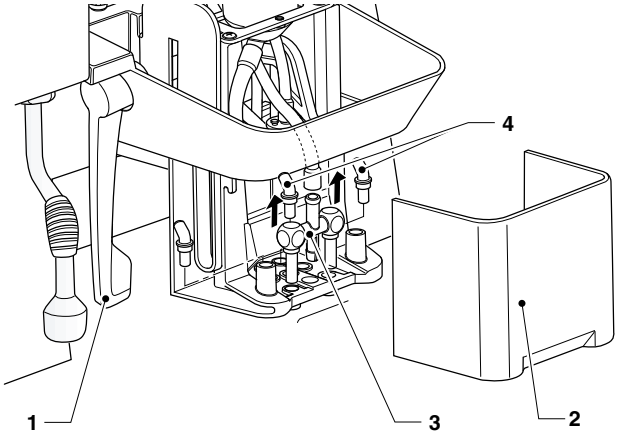


Abb. 13

1. *Griff zur Bewegung der Düsen*
2. *Abdeckung bewegliche Düsen*
3. *Kaffeedüse*
4. *Düse für Instantgetränke*

DIFFUSORDÜSE

Nur Modelle mit Diffusordüse.

1. Diffusordüse aus dem Haltebügel aushaken
2. Bauteile der Diffusordüse auseinandernehmen
3. Teile sterilisieren und dabei Rückstände und sichtbare Überzüge falls notwendig auch mit Kratzer und Bürste beseitigen.
4. Teile vor dem Wiedereinbau gründlich mit Wasser abspülen

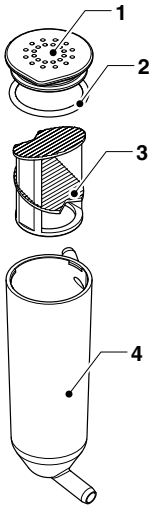


Abb. 14

1. Deckel
2. Dichtung
3. Diffusor
4. Gehäuse der Diffusordüse

REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE

Bei jeder Füllung oder mindestens einmal pro Woche, sollten die Außenteile der Brühgruppe, besonders im Bereich des Kaffeetrichters, der Filter und der Schaber von Pulverrückständen gereinigt werden.

MILCHBEHÄLTERREINIGUNG

Nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter.

Täglich oder bei Arbeitsende müssen die Milchreste aus dem Behälter geleert und er muss sterilisiert werden, dabei sind alle Rückstände und sichtbaren Ablagerungen, falls notwendig auch mit Kratzer und Bürste, zu beseitigen.

REINIGUNG TANK FÜR WASSERVERSORGUNG

Nur Modelle mit Tank mit Wasserselbstversorgung.

Bei Betriebsende muss täglich das Restwasser im Tank entleert werden. Der Tank muss keimfrei gemacht werden, wobei besonders darauf zu achten ist, die Rückstände und sichtbaren Beläge mechanisch zu entfernen, gegebenenfalls mithilfe von Flaschenreinigern oder Bürsten.

EINSCHALTUNG

Bei jeder Einschaltung führt der Automat Startkontrollen durch, wobei aus den Düsen heißes Wasser und Dampf austreten.

ⓘNur bei Modellen mit Cappuccino-Zubereiter wird auch dessen Spülgang (mit Spülmittel) verlangt, falls dies in den letzten Stunden nicht durchgeführt wurde.

Es erscheint die Statusanzeige der Kesselaufheizung.

Solange der Automat nicht die Betriebstemperatur erreicht hat, sind die Getränkewahlen nicht verfügbar.

Bei Erreichen der Betriebstemperaturen erscheint die Bildschirmseite mit den Symbolen und die Aufforderung ein Getränk zu wählen.

SPÜLZYKLEN

Der Automat ist darauf ausgelegt, Reinigungszyklen der wichtigsten Baugruppen durchzuführen.

⚠Während der Spülgänge tritt aus den Düsen heißes Wasser aus, das zu Verletzungen von Personen führen kann.

⚠ Hände während dem Reinigungsdurchgang nicht in diese Abgabebereiche bringen: Verbrennungsgefahr.

ⓘ Die Spülgänge ersetzen in keinem Fall das regelmäßige Ausbauen der Komponenten für die Sterilisierung.

ZUGRIFF ZU DEN REINIGUNGSFUNKTIONEN

Für den Zugriff:

1. bei geschlossener Tür auf REINIGUNG drücken
2. Die Teile wählen, an denen die Reinigung durchgeführt werden soll.

Für Automaten, die keinen Leitungsablauf für die Auffangschale der Flüssigabfälle haben, empfiehlt es sich, ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 3 Litern unter die Düsen zu stellen.

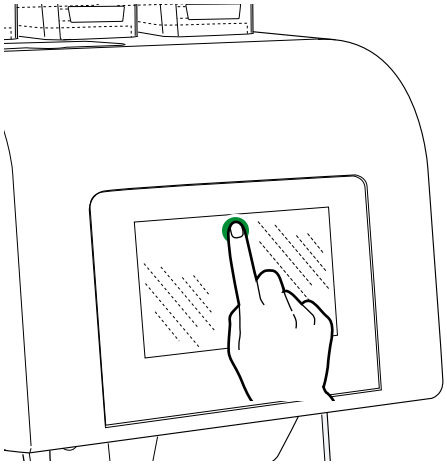


Abb. 15

NACHSPÜLEN DER BAUTEILE DES AUTOMATEN

Nachspülzyklus (nur mit Heißwasser) der einzelnen Bauteile starten (Mixer, Brühgruppe usw.).

ⓘ Die Nachspülzyklen ersetzen in keinem Fall das regelmäßige Ausbauen der Komponenten für die Sterilisierung.

Tassen aus dem Abgabebereich entfernen.

⚠ Während der Spülgänge nicht die Hände unter die Düsen bringen: Verbrennungsgefahr.

Während des Nachspülens sind die Getränkewahlen deaktiviert.

SPÜLEN DES CAPPUCCINO-ZUBEREITERS

Nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter.

Der angeleitete Spülgang des Cappuccino-Zubereiters muss nach jeder Funktionseinheit oder, je nach Einsatz, noch häufiger durchgeführt werden.

Wenn Zeitlimits bzw. Anzahl von Abgaben erreicht werden, wird der Bedarf einer Reinigung des Cappuccino-Zubereiters angezeigt.

ⓘ Die Getränkeabgabe mit Milch wird bis zur Durchführung des Spülgangs des Cappuccino-Zubereiters unterbrochen.

Nur speziell für Cappuccino-Zubereiter* geeignete Produkte verwenden.

⚠ Beim Gebrauch dieser Produkte strikt die Herstellerhinweise für Lagerung, Handhabung, Dosierung und Gebrauch einhalten; die Sicherheitshinweise genau lesen.

Die Verwendung handelsüblicher Produkte gewährleistet weder Hygiene noch den unveränderten Geschmack der Getränke und schließt auch gesundheitliche Folgen nicht aus.

Bei Automaten ohne Ablauf über das Abwasser der Flüssigabfälle ist zum Auffangen der Spülreste ein Gefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 3 Litern unter die Düsen zu stellen.

Der Automat führt die Vorbereitung der Reinigungslauge mit der angegebene Wassermenge automatisch durch.

Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters dauert einige Minuten.

⚠ Das Reinigen mit Spülmittel ersetzt keinesfalls die regelmäßige Abnahme der Milkerdüse zur Sterilisierung.

Sollte aus irgendeinem Grund der Reinigungszyklus unterbrochen werden (beispielsweise manuelle Unterbrechung, Spannungsausfall usw.), wird bei Wiedereinschaltung erneut zur Durchführung des Spülgangs des Cappuccino-Zubereiters aufgefordert.

Am Ende des Reinigungszyklus werden die Milchgetränke wieder verfügbar sein.

Der beendete Reinigungszyklus wird im Automat gespeichert.

SPÜLGANG BRÜHGRUPPE

Der Reinigungszyklus der Brühgruppe muss nach jeder Betriebseinheit oder, je nach Einsatz, noch häufiger durchgeführt werden.

Wenn Zeitlimits bzw. Anzahl von Abgaben erreicht werden, wird der Bedarf einer Reinigung (mit Spülmittel) des Cappuccino-Zubereiters angezeigt.

ⓘ Die Getränkeabgabe mit Kaffee wird bis zur Durchführung des Reinigungszyklus der Brühgruppe unterbrochen.

Nur spezifische Produkte für Kaffeemaschinen verwenden.

⚠ Beim Gebrauch dieser Produkte strikt die Herstellerhinweise für Lagerung, Handhabung, Dosierung und Gebrauch einhalten; die Sicherheitshinweise genau lesen.

Die Verwendung handelsüblicher Produkte gewährleistet weder Hygiene noch den unveränderten Geschmack der Getränke und schließt auch gesundheitliche Folgen nicht aus.

Bei Automaten ohne Ablauf über das Abwasser der Flüssigabfälle ist zum Auffangen der Spülreste ein Gefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 3 Litern unter die Düsen zu stellen.

Die Reinigung der Brühgruppe dauert einige Minuten.

1. Spülmittelrutsche (im Lieferumfang) in die Rutsche des koffeinfreien Kaffees einsetzen.

⚠ Damit die Rutsche des koffeinfreien Kaffees nicht mit Spülmittelresten in Berührung kommt, immer die Spülmittelrutsche benutzen.

2. Spülmittel über die Rutsche einlaufen lassen.
3. Reinigungszyklus starten
4. Am Ende des Zyklus die Spülmittelrutsche herausnehmen.

Achtung!!!

Sollte der Spülmittelgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden (beispielsweise keine Spannung usw.), erfolgt bei Wiedereinschaltung der Maschine erneut die Aufforderung, das Nachspülen zur Beseitigung der Rückstände des Spülmittelgangs durchzuführen.

Am Ende des Reinigungszyklus werden die Kaffeegetränke wieder verfügbar sein.

Der beendete Reinigungszyklus wird im Automat gespeichert.

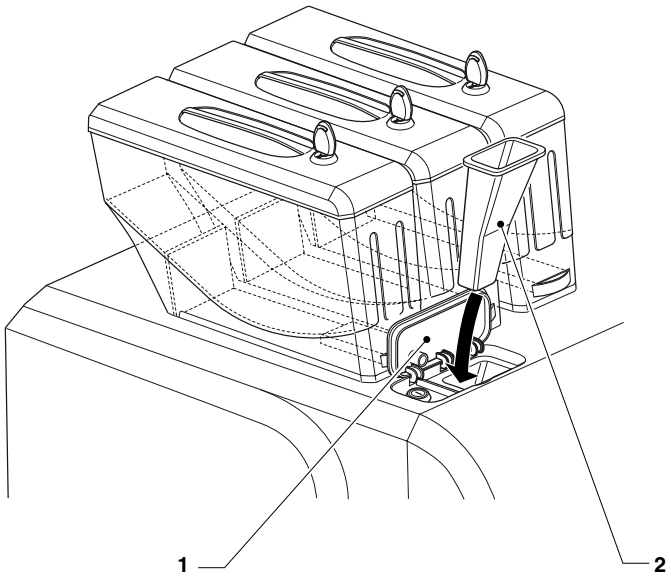


Abb. 16

1. Einfüllklappe des koffeinfreien Kaffees
2. Spülmittelrutsche

REINIGUNG TOUCHSCREEN

Das Touchscreen reagiert auf Berührung; eine Abnahme der Sensibilität bzw. Änderungen an der Funktionsweise kann durch Schmutz auf dem Touchscreen verursacht werden.

Für seine Reinigung ein weiches und trockenes Tuch benutzen, Scheuermittel, die Lösungen oder Alkohol enthalten, sind absolut zu vermeiden.

Touchscreen mit leichtem Druck reinigen.

UNTERBRECHUNG DES BETRIEBS

Falls die Maschine aus irgendeinem Grund für längere Zeit ausgeschaltet bleibt, folgende Tätigkeiten durchführen:

1. Behälter vollständig leeren und mit sterilisierenden Produkten gründlich auswaschen.
2. Die Mahlwerke vollständig leeren, es muss die Leermeldung erscheinen.
3. Das gesteuerte Spülen des Milchkreislaufs (nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter), der Brühgruppe und der Mixer durchführen.
4. Den Hahn vor dem Schlauch für Wasserzufuhr und den Wasserkreislauf vollständig leeren
5. Automat vom Stromnetz trennen.

Kapitel 2
Installation

Installation und spätere Wartungsarbeiten müssen bei **unter Spannung stehendem Automaten** erfolgen, das heißt durch qualifiziertes Personal, das im Gebrauch des Automaten unterwiesen wurde und dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt sind.

Der Automat ist in trockenen Räumen bei einer Temperatur zwischen 2° C und 32° C zu installieren. In Räumen, die mit Wasserstrahl gereinigt werden, darf er nicht aufgestellt werden (z. B.: Großküchen usw.).

ⓘ Der Automat ist in Räumlichkeiten aufzustellen, wo er von qualifiziertem Personal beaufsichtigt werden kann.

ⓘ Bei der Installation müssen die Wasserkreisläufe und die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, komplett sterilisiert werden, um während der Lagerung entstandene Bakterien zu beseitigen.

AUSPACKEN DES AUTOMATEN

Nach Entfernen der Verpackung, die Maschine auf ihre Unversehrtheit prüfen.

Im Zweifelsfall die Maschine nicht benutzen.

Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) ist eine potenzielle Gefahrenquelle, daher darf es nicht in Reichweite von Kindern bleiben.

Das Verpackungsmaterial muss in zugelassenen Sammelstellen entsorgt werden, wobei das wiederverwertbare Material spezialisierten Unternehmen für die Rückgewinnung zuzuführen ist.

Wichtig !!!

Der Automat muss auf einer nivellierten Fläche aufgestellt werden, deren maximale Neigung 2° nicht überschreitet.

HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITEN

HAUPTSCHALTER

Der Hauptschalter (manuell) nimmt die Spannung vom Automaten, er befindet sich hinter der Auffangschale des festen Kaffeesatzes.

Für das normale Auffüllen des Produkts und die Reinigung muss der Automat nicht ausgeschaltet werden.

SICHERHEITEN

Die planmäßige Reinigung und Produktauffüllung können vollkommen sicher durchgeführt werden.

Der Automat hat Magnetfühler, die Folgendes erfassen:

- Die Schließung der Tür
- Das Vorhandensein der Behälter
- Das Vorhandensein der Kaffeesatzauffangschalen

Fehlt eine der genannten Voraussetzungen, ist die Maschine blockiert.

Zum Lieferumfang des Automaten gehört ein Magnet, der den Betrieb auch bei offener Tür ermöglicht.

Der Magnet darf auf keinen Fall im Automat bleiben, sondern muss vom Personal, das zum Gebrauch des Automaten ausgebildet wurde, aufbewahrt werden.

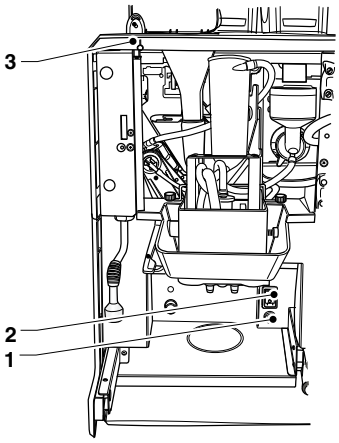


Abb. 17

1. Leitungssicherung
2. Hauptschalter
3. Magnetsensor Tür

ABLAUF FEST- UND FLÜSSIGABFÄLLE

Wo möglich, sollten die Festabfälle in einen Eimer geleert und die Auffangschale der Flüssigabfälle an einen festen Ablauf angeschlossen werden.

FLÜSSIGABFÄLLE

Die Auffangschale der Flüssigabfälle mit dem Ablaufstutzen, der mit der Auffangschale verbunden wird, an einen festen Ablauf anschließen.

Wo dies nicht möglich ist, kann man einen Eimer zum Auffangen der Reste aus der Auffangschale benutzen.

Zum Anschluss der Auffangschale für Flüssigabfälle an das Abwasser anzuschließen, eine Bohrung an der Auffangschale im Bereich des Abwasserstutzens durchführen.

Prüfen, dass die Flüssigkeit aus der Auffangschale ungehindert abfließen kann.

FESTABFÄLLE

Der Ablauf der Festabfälle kann mit Verwendung der Rutsche für Festabfälle, die zum Lieferumfang gehört, direkt in einen Eimer erfolgen. Die Rutsche steckt man in die Ablauföffnung.

Der Eimer für die Festabfälle muss in einem geschlossenen Fach untergebracht sein.

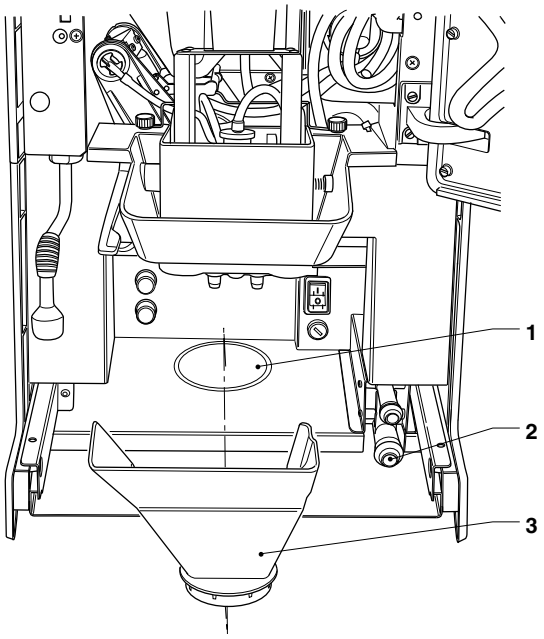


Abb. 18

1. *Vorrüstung Rutsche für festen Abfall*
2. *Anschlussstutzen für Flüssigabfälle*
3. *Rutsche für Festabfälle*

ABBAU DER BLENDEN

Für den Zugriff auf die inneren Bauteile sind die seitlichen Blenden zu entfernen.

1. Auffangschale für Flüssigabfälle herausziehen
2. Befestigungsschrauben der seitlichen Blenden abnehmen
3. Befestigungsrändelschrauben der seitlichen Blenden abnehmen
4. Die seitlichen Blenden zum Aushängen nach vorn ziehen
5. Rückblende zum Entfernen nach links schieben.

Um die Blenden wieder zu montieren in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

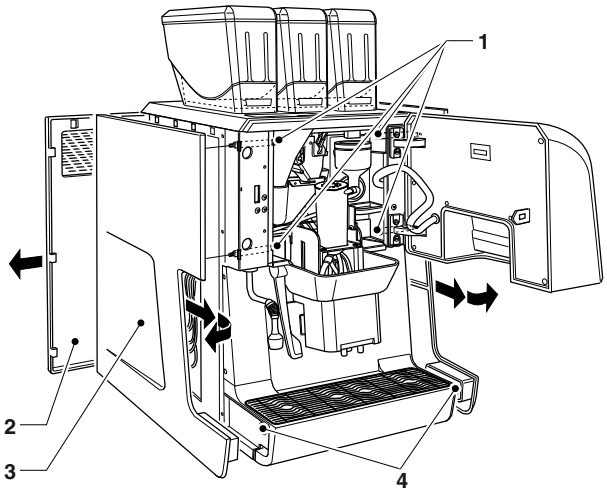


Abb. 19

1. *Seitliche Befestigungsrändelschrauben*
2. *Rückblende*
3. *Seitliche Blende*
4. *Seitliche Befestigungsschrauben*

WASSERVERSORGUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen, wobei die geltenden Bestimmungen in dem Land zu berücksichtigen sind, in dem das Gerät installiert wird.

VERSORGUNG ÜBER DAS WASSERNETZ

Leitungsdruck muss Folgender sein:

Version	zwischen
Standard	0,05 und 0,85 MPa (0,5 - 8,5 bar)
Plus	0,12 und 0,85 MPa (1,2 - 8,5 bar)

Das Leitungswasser so lange laufen lassen, bis es klar und ohne Spuren von Verschmutzungen ist.

Die Wasserleitung mit einem Schlauch (auch als Montagesatz lieferbar), der den Leitungsdruck aushält und für Lebensmittel geeignet ist (Mindestinnendurchmesser 6 mm.), an den 3/4”G Anschlussstutzen des Magnetventils für den Wassereintritt anschließen.

An zugänglicher Stelle sollte außen am Automaten auf der Wasserleitung ein Wasserhahn angebracht werden.

Kein vorhandenes Material, sondern nur neue Dichtungssätze oder Schläuche verwenden.

AUSLAUFSCHUTZVORRICHTUNG

Nur bei der Standardversion.

Das Magnetventil des Wasserzulaufs ist mit einer Auslaufschutzvorrichtung ausgerüstet, die nach einer Funktionsstörung des Magnetventils oder des Steuermechanismus des Wasserniveaus den Wasserzulauf mechanisch sperrt.

Zur Wiederherstellung des Normalbetriebs wie folgt vorgehen:

1. Wasser im Überlaufrohr ablaufen lassen.
2. Wasserleitungshahn außen am Automaten schließen;
3. Den Anschlussstutzen, der das Versorgungsrohr des Magnetventils hält, lockern, damit der restliche Leitungsdruck entweichen kann; danach wieder festziehen.
4. Wasserhahn öffnen und dem Automaten wieder Spannung geben.

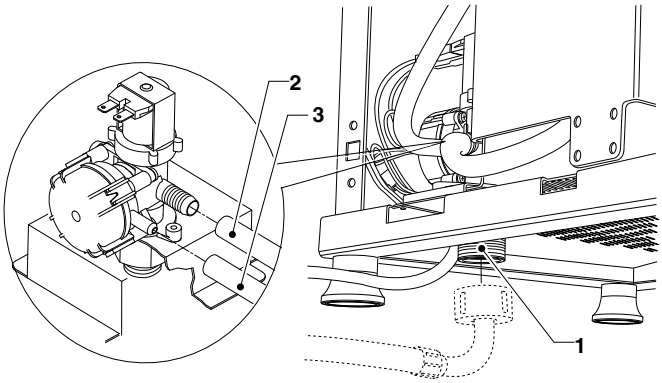


Abb. 20

1. Anschluss 3/4”G Wassereintritt
2. Vorlaufrohr
3. Überlaufrohr

Wasserversorgung über den Tank

Nur bei der Standardversion.

Den spezifischen Montagesatz für die Selbstversorgung am Gerät verwenden; der Satz ist mit Montage- und Prüfanweisungen versehen, die strikt beachtet werden müssen, um die Sicherheit des Automaten sicherzustellen.

Den Tank an einem sauberen und geschützten Ort (geschlossener Unterbau) und in einer solchen Position lagern, dass man ihn zur Befüllung und die regelmäßige Reinigung bequem erreichen kann.

Wichtig!!

Die Verwendung von nicht durch den Hersteller zugelassenen Bausätzen garantiert im Besonderen für die Spannung führenden Teile keine Einhaltung der Sicherheitsstandards.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für den Einsatz nicht zugelassener Bauteile ab.

Die Montage und die nachfolgenden Prüfungen müssen durch qualifiziertes Personal erfolgen, das über Sachkenntnisse des Automatenbetriebs, sowohl unter dem Blickpunkt der elektrischen Sicherheit als auch dem der Hygienevorschriften, verfügt.

Entkalker

Der Automat wird ohne Entkalker geliefert.

Bei einem Anschluss an eine Leitung mit sehr hartem Wasser muss ein Entkalker montiert werden.

Die auch als Zubehör lieferbaren Entkalker müssen regelmäßig nach den jeweiligen Herstellerangaben regeneriert werden.

Entkalker benutzen, deren Leistungsvermögen dem effektivem Einsatz des Automaten angepasst sind.

Bei einer Versorgung aus dem Tank können Filterpatronen benutzt werden.

STROMANSCHLUSS

Der Automat ist für einen elektrischen Betrieb mit einer Einphasenspannung von 230-240 V∿ vorgerüstet und mit einer 15 A Sicherung geschützt.

Nur bei der Plus-Version: Das Gerät muss an eine Stromversorgung mit einer maximalen Impedanz (Z) von 0,745 ohm angeschlossen werde

Prüfen Sie vor dem Anschluss, ob die Daten auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, d.h. im Besonderen: Der Wert der Versorgungsspannung muss innerhalb der für die Anschlusspunkte empfohlenen Grenzwerte liegen.

In Übereinstimmung mit den Installationsregelungen ist die Verwendung eines Hauptschalters Vorschrift. Er muss an einer zugänglichen Stelle untergebracht und so ausgelegt sein, dass er der geforderten Höchstlast standhält und unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III die vollständige Abtrennung vom Stromnetz gewährleistet und damit vor Erdungsstörungen, Überlasten und Kurzschlüssen schützt.

Der Schalter, die Steckdose und der Stecker müssen sich an einer leicht zugänglichen Stelle befinden.

Die elektrische Sicherheit des Automaten ist nur gewährleistet, wenn es korrekt an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen ist, wie in den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgesehen.

Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft und im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch fachlich qualifiziertes Personal verlangt werden.

Zum Lieferumfang des Automaten gehört das biegsame Stromkabel mit untrennbarem Stecker.

Der Kabelanschluss ist an der Klemmenleiste auf der linken Automatenseite vorzunehmen, dabei ist der Schaltplan zu befolgen.

Zum Anschluss des Kabelst ist die seitliche Blende abzunehmen

Ein Austausch des Anschlusskabels darf nur von qualifiziertem Personal und einem flexiblen Kabel des Typs H05 RN - F oder H05 VV-F oder H07 RN-F 3x1-1,5 mm² im Querschnitt durchgeführt werden.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen ist verboten.

Bei Schadensfällen durch Nichtbeachtung der genannten Sicherheitsmaßnahmen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

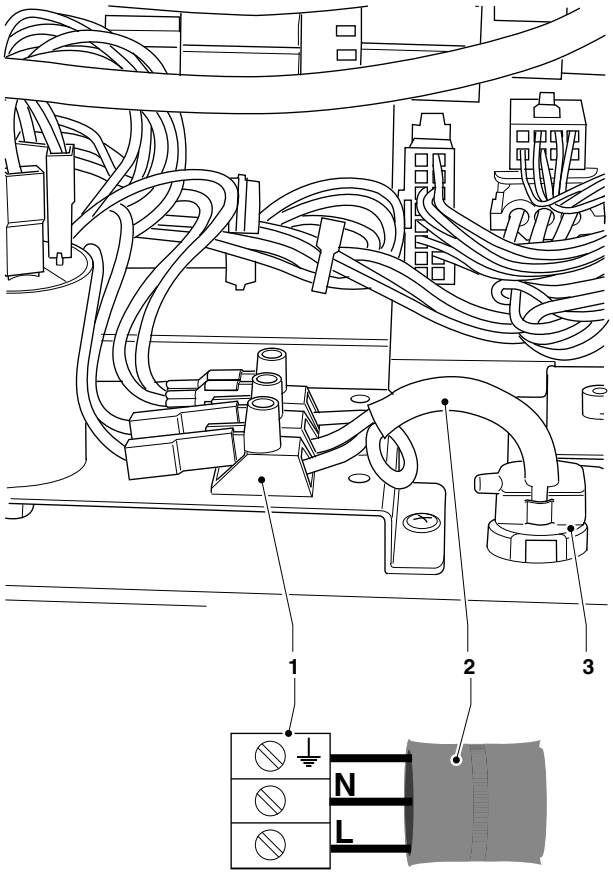


Abb. 21

1. *Anschlussklemmenleiste*
2. *Stromkabel*
3. *Kabelklemme*

NETZANSCHLUSS

Nur bei der Plus-Version

Anzeigen für Wifi-Anschluss

- Das Gerät an eine Stelle aufstellen, an der der Empfang und die Intensität des Wifi-Signals gut ist.
- Die Schutzfunktionen (Kryptographie) zur Absicherung der Kommunikationen vor einem unberechtigten Zugriff immer aktivieren.
  Ein Netz, das eine neuere Verschlüsselung einsetzt, ist sicherer.
  Die Kryptographie „Open“ garantiert keinerlei Schutz.

Die Wifi-Netze öffentlicher Bereiche oder „Hotspots“ (wie Cafés und Flughäfen...) könnten keinerlei Schutz gewährleisten.

- Die Wifi-Einstellungen im Menü der Gerätevernetzung konfigurieren und die Verschlüsselung anwenden, die das Netz, an das das Gerät angeschlossen ist, verwendet.
  Wir empfehlen Ihnen, die Funktion "Firewall" über die Netzwerkeinstellungen des Geräts zu aktivieren.

ⓘ Wenden Sie sich an den Netzadministrator (Systementwickler), um die passenden Netzparameter für den Anschluss des Geräts in Erfahrung zu bringen.

Ethernet- und Wifi-Anschlüsse sind nicht gleichzeitig aktivierbar.

Anzeigen für Bluetooth

Sicherstellen, dass die Bluetooth-Funktion am Gerät und an der zweiten Vorrichtung aktiv ist.

Damit eine Kommunikation zwischen dem Gerät und einer Bluetooth-Vorrichtung möglich ist, müssen die beiden Vorrichtungen miteinander verknüpft werden (siehe Funktion „Netzwerk / Network“).

ⓘ Das Gerät verfügt über eine Firewall (nicht konfigurierbar), die ungewünschte Zugriffe zum verbundenen Gerät verhindert; es empfiehlt sich, die Firewall in den Programmiermenüs zu aktivieren.

Anzeigen für die Verbindung 3G

Zur Nutzung der 3G-Verbindung ist eine SIM-Karte (Standardformat) mit einem aktiven Datentarif erforderlich.

Setzen Sie die SIM-Karte in den entsprechenden Steckplatz auf der CPU-Karte ein

- Das Gerät an eine Stelle aufstellen, an der der Empfang und die Intensität des 3G-Signals gut ist.
- Im Menü der Gerätevernetzung die Netzeinstellungen konfigurieren.

ⓘ Das Gerät verfügt über eine Firewall (nicht konfigurierbar), die ungewünschte Zugriffe zum mit dem Netz verbundenen Gerät verhindert; es empfiehlt sich, die Firewall in den Programmiermenüs zu aktivieren.

ERSTE EINSCHALTUNG

Bei der Erstinbetriebnahme des Automaten werden eine Folge einiger Vorab-Einstellungen angezeigt (Sprache, Bezeichnung des Automaten usw.)

Nach dieser Wahl erfolgt das Füllen des Wasserkreislaufs (Installation).

Bei Einschaltung des Automaten öffnet sich das Magnetventil der Leitung automatisch, bis der Wasserkreislauf gefüllt ist

HINWEIS: Falls während des Installationszyklus' kein Wasser vorhanden sein sollte, blockiert die Maschine und wartet auf Wasser.

Falls sich im Wasserkreislauf große Luftblasen bilden, muss der Wasserkreislauf manuell gefüllt werden.

Nach dem Füllen des Wasserkreislaufs veranlasst der Automat eine Drehung der Brühgruppe in ihre korrekte Stellung; auf dem Display erscheint in Folge:

- die Softwareversion des Automaten und die des Touchscreens.
- Den Status des Kesselheizzyklus.

Ist die Heizphase abgeschlossen, können Getränke gewählt werden.

ERSTE STERILISIERUNG

Damit die abgegebenen Getränke hygienisch einwandfrei sind, müssen bei Automateninstallation alle Lebensmittelkreisläufe (Brühgruppe, Mixer, Abgabeleitungen der Getränke, Innenbehälter, Milchbehälter...) desinfiziert werden.

Die Benutzung eines Wasserstrahls für die Reinigung ist absolut zu vermeiden.

Die Desinfektion mit sterilisierenden Produkten vornehmen.

Beim Spülen der Mixer, dem kompletten Spülen des Cappuccino-Zubereiters und der Brühgruppe einige Tropfen der Sterilisierungslösung beigeben.

Nach der Desinfektion die Mischer gründlich abspülen, damit jeder Rest der benutzten Lösung vollkommen beseitigt wird.

Für die Wasserabgabe in den Mixern die Nachspülfunktion im Menü "Reinigung" benutzen.

Wichtig !!!

Der Automat ist mit einem automatischen Reinigungssystem der wichtigsten Bauteile ausgestattet.

Auch wenn der Automat (z.B. Wochenende, usw.) auch weniger als zwei Tage nicht genutzt wird, ist die automatische Reinigung zu empfehlen (zum Beispiel vor Beginn der Benutzung).

BETRIEB

Brühgruppe

Nach jeder Geräteeinschaltung, bevor der normale Zyklus beginnt, führt die Kaffeegruppe eine komplette Drehung durch, um zu sichern, dass sich die Vorrichtung in ihrer Ausgangsstellung befindet.

Bei einer Wahl auf Kaffeebasis arbeitet das Mahlwerk bis zum Füllen der Kaffee-Dosierkammer.

Wenn die Dosiervorrichtung voll ist, wird die gemahlene Menge an die Brühkammer abgegeben, die sich in vertikaler Stellung in der Kaffeegruppe befindet.

Der am Ritzel befestigte Getriebemotor veranlasst die Drehung der Kurbeln, die wiederum die Drehung der Brühkammer bewirken.

Der obere Kolben richtet sich auf die Brühkammer aus und senkt sich in derselben. Das Anhalten des Kolbens für das Brühen richtet sich nach der gemahlenen Kaffeemenge in der Kammer.

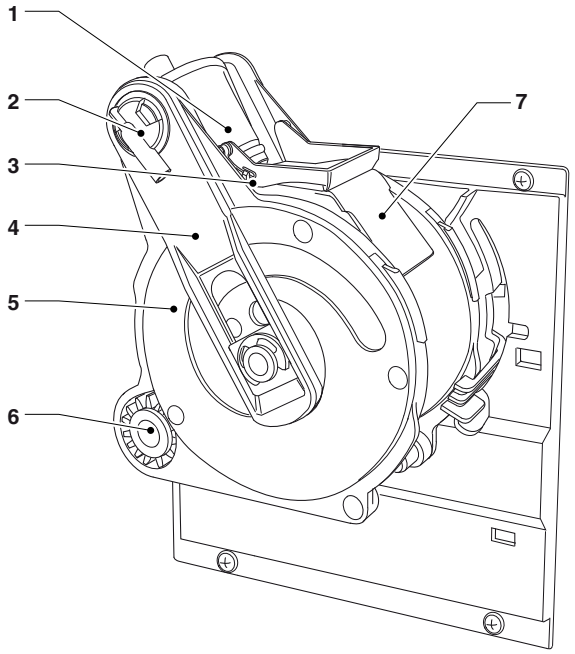


Abb. 22

1. *Oberer Kolben*
2. *Kaffeeaustrittsdüse*
3. *Schaber*
4. *Schubstangen*
5. *Kurbeln*
6. *Ritzel*
7. *Rutsche verbrauchte Tabletten*

Nach der Kaffeeausgabe senkt sich der obere Kolben, um die benutzte Kaffeetablette zusammenzudrücken, wobei das überflüssige Wasser über den 3. Weg des Ausgabe-Magnetventils abgeleitet wird.

Bei Zyklusende wird der Getriebemotor in der Gegenrichtung eingeschaltet und der obere Kolben angehoben, die Brühkammer dreht sich auf die Auswurfseite, die der Ausgabeseite gegenüberliegt und der untere Kolben bewegt sich nach oben.

Bei Erreichen der Auswurfstellung wechselt der Getriebemotor erneut die Drehrichtung und bringt die Brühkammer in Ruhestellung.

Der Schaber hält die Kaffeetablette zurück und lässt sie fallen, während der untere Kolben in die Ruhestellung zurückkehrt.

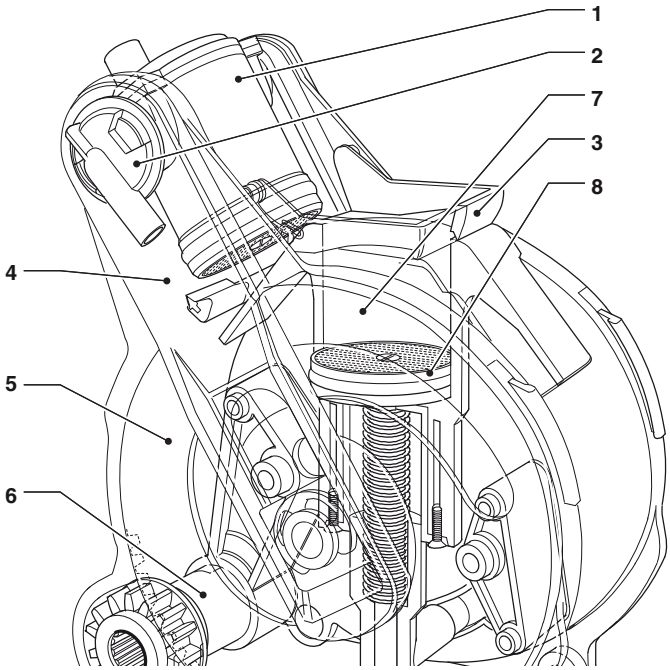


Abb. 23

1. *Oberer Kolben*
2. *Kaffeeaustrittsdüse*
3. *Schaber*
4. *Schubstangen*
5. *Kurbeln*
6. *Ritzel*
7. *Brühkammer*
8. *Unterer Kolben*

Brühkammervolumen

Die für die Brühgruppe in Frage kommenden Kaffeedosierungen sind vom Modell der Brühgruppe abhängig.

Der obere Kolben stellt sich automatisch ein.

Brühgruppe	Dosierungen
Z4000 HRC (Ø 43)	7 - 13.5 gr.
Z4000 NE (Ø 46)	7.5 - 15 gr.
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8.5 gr.

Brühgruppe ES - FB

Nach jedem Einschalten des Automaten führt die Brühgruppe eine komplette Drehung durch, um sicherzustellen, dass sich die Vorrichtung in ihrer Ausgangsstellung befindet, bevor der normale Zyklus beginnt.

Die Brühgruppe bereitet Getränke wie Espresso (Hochdruckbrühen) oder frisch gebrühter Kaffee (Niederdruckbrühen) zu.

Vorhanden sein muss:

- eine Auswahl an Kaffeebohnen; das Mahlwerk arbeitet so lange, bis die Kaffee-Dosierkammer gefüllt ist.
  Wenn die Dosiervorrichtung voll ist, wird die gemahlene Menge an die Brühkammer (vertikale Stellung) der Gruppe weitergegeben.

oder

- Bei der Getränkewahl eines Kaffees mit bereits gemahlenem Pulver wird die Produktmenge direkt in die Brühgruppe geleitet.

Der am Ritzel befestigte Getriebemotor veranlasst die Drehung von Kurbeln, die wiederum die Drehung der Brühkammer um 30° bewirken.

Der obere Kolben richtet sich über die Brühkammer und wird in dieselbe abgesenkt.

Die Halteposition des Kolbens für Aufbrühen ist bei:

- Espressogetränke je nach Mahlgutmenge in der Brühkammer

oder

- bei frisch aufgebrühten Getränken an der höchstmöglichen Position in der Brühkammer (Niederdruck-Brühvorgang)

Je nach gewähltem Getränk wird dies entweder über die Espressodüse oder über die Fresh-brew-Düse abgegeben.

Nach der Kaffeeausgabe senkt sich der obere Kolben, um den verbrauchte Kaffeepad zusammenzudrücken, wobei das überflüssige Wasser über den 3. Weg des Ausgabe-Magnetventils abgeleitet wird.

Bei Zyklusende wird der Getriebemotor in der Gegenrichtung eingeschaltet und der obere Kolben angehoben, die Brühkammer dreht sich auf die Auswurfseite, die der Ausgabeseite gegenüberliegt und der untere Kolben bewegt sich nach oben.

Bei Erreichen der Auswurfstellung wechselt der Getriebemotor erneut die Drehrichtung und bringt die Brühkammer in Ruhestellung.

Der Schaber hält die Kaffeetablette zurück und lässt sie fallen, während der untere Kolben in die Ruhestellung zurückkehrt.

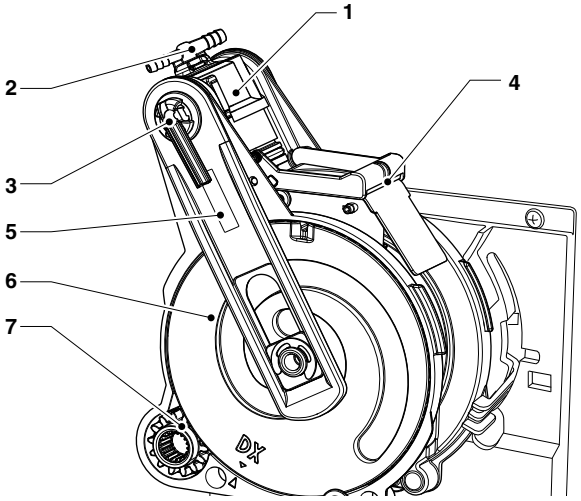


Abb. 24

1. *Oberer Kolben*
2. *Fresh-brew-Düse*
3. *Espresso-Düse*
4. *Schaber*
5. *Schubstangen*
6. *Kurbeln*
7. *Ritzel*

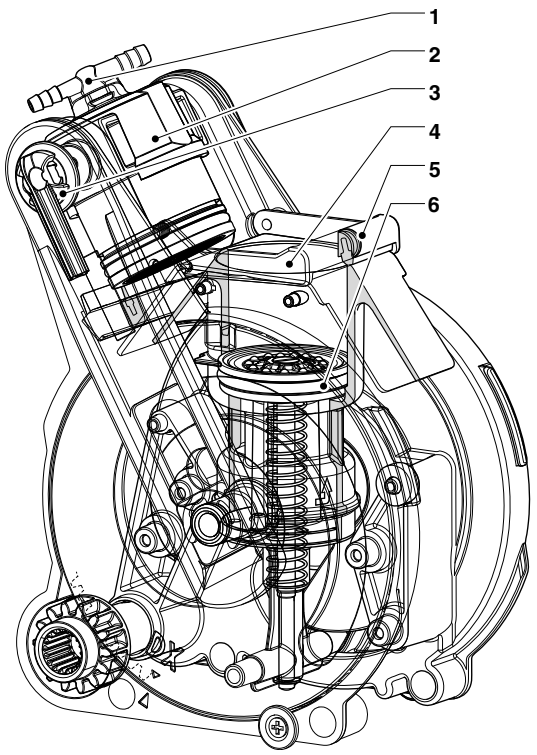


Abb. 25

1. *Fresh-brew-Düse*
2. *Oberer Kolben*
3. *Espresso-Düse*
4. *Brühkammer*
5. *Schaber*
6. *Unterer Kolben*

Brühkammervolumen

Brühgruppe	Dosierungen
Z4000 ESFB (Ø 46)	7 - 14 g

Der obere Kolben stellt sich automatisch in die Position des gewählten Getränks (Espresso oder Fresh-brew)

KAFFEEDOSIERUNG MIT UNTERSCHIEDLICHEN MENGEN

Eine Kaffeewahl kann aus zwei Mengen gemahlenen Kaffees bestehen, und zwar bezüglich der Menge und der Zeit; aus der Dosiervorrichtung in Folge weitergeleitet

Der Dosierer gibt die Mahlkaffeemenge weiter an:

- die die Dosierkammer (Mengenabgabe)
- Bei Erreichen der Zeit, die in % in Bezug auf die Mahldauer der Menge eingestellt ist
  Wenn der Prozentanteil auf 0 eingestellt ist, erfolgt nur eine Abgabe. Wenn der Prozentanteil auf 100 eingestellt ist, erfolgen zwei mengenspezifischen Abgaben (Befüllung der Kammer auch bei der zweiten Abgabe).

Das Volumen der Dosierkammer mit unterschiedlicher Dosierung kann mit den Einstellhebel von 5.5 g bis auf 8.5 g. geändert werden.

Der Hebel der Mengenregulierung kann auf eine der 10 Bezugskerben eingestellt werden, dabei beachten, dass:

- sich die Menge durch Hochheben des Hebels erhöht:
- sich die Menge durch Senken des Hebels verringert:
- jede Kerbe ändert die Menge um etwa 0,35 g.

Jeder Dosierer wird mit zwei verschiedenen Mengen verwaltet, eine Größenmenge (für einzelnen Kaffee) und eine zeitliche Menge (für doppelte Kaffees).

Die Kaffeegruppe nimmt bis zu 13,5 g Kaffee auf.

- Wenn man die große, rein volumetrische Menge wählt (100% Zeit - zwei Abgaben), darf man bei der Einstellung für das Volumen der Dosiervorrichtung 7 Gramm nicht überschreiten.
  In diesem Fall setzt sich die Menge für den Einzelkaffee aus 7 g. (Volumen) und den nach der programmierten Zeit gemahlenen g. (Mahlen nach von 100% abweichendem Volumen) zusammen.
- Wählt man die rein volumetrische, niedrige Dosierung, muss das Volumen der gewünschten Menge einer Mahlung nach Zeit mit 0 % g ergänzt werden.
  In diesem Fall setzt sich die Menge für den doppelten Kaffee aus den nach Volumen dosierten Gramm mit Beigabe der nach programmierter Zeit gemahlenen Gramm zusammen (Mahlen nach von 0% abweichendem Volumen).

Achtung!!! Ändert man die Stellung des Einstellhebels, muss auch der Anteil der beigegebenen Menge neu eingestellt werden.

Darauf achten, dass die Gesamtmenge 13,5 g. nicht überschreitet.

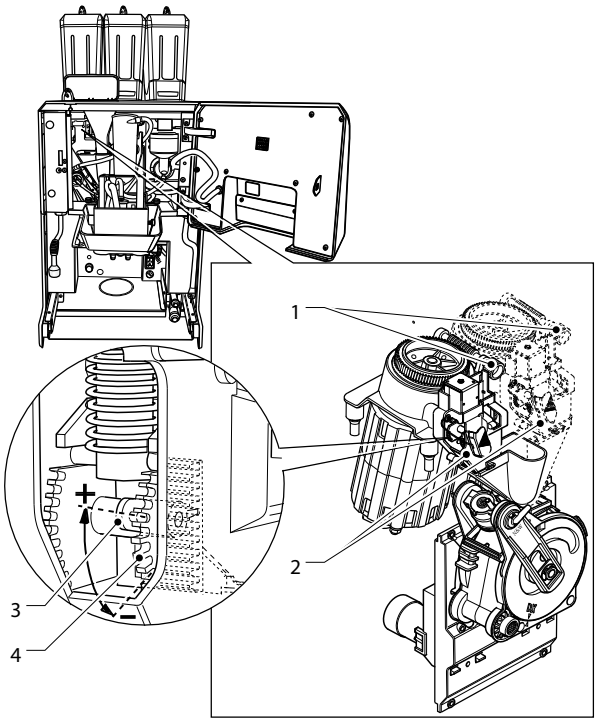


Abb. 26

1. *Stellknopf Mahlwerkeinstellung*
2. *Dosierer (je nach Modell 1 oder 2)*
3. *Hebel Portionseinstellung*
4. *Portionseinstellung*

MILCHABGABE

Die Maschinen mit Cappuccino-Zubereiter können Getränke abgeben mit:

- Milch
- warme Milch ohne Schaum
- warme Milch mit Schaum

⚠ Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Abgabe warmer Milch kann es zu Spritzen von heißem Wasser oder Dampf kommen: die Hände vom Abgabebereich fern halten.

MILCH

- Zum Saugen der Milch aus dem Behälter wird die Milchpumpe eingeschaltet
- Die Milch fließt durch die Milkerdüse (durch Druck der Milchpumpe) und danach in die Tasse

WARME MILCH OHNE SCHAUM

- Das Magnetventil des Dampfkessels öffnet sich und gleichzeitig schaltet sich die Milchpumpe ein
- Die Milch fließt durch die Milkerdüse (durch Druck der Milchpumpe)
- Der Dampf fließt gleichzeitig mit der Milch durch die Milkerdüse und erwärmt sie dabei.

WARME MILCH MIT SCHAUM

- Das Magnetventil des Dampfkessels und das Magnetventil "Luft" öffnen sich und die Milchpumpe schaltet sich ein. Der Dampf nimmt beim Durchlauf Luft auf und emulgiert sie mit der gepumpten Milch. Das Magnetventil "Luft" wird wechselweise mit einer festgelegten Frequenz betätigt.
- Die Milch fließt durch die Milkerdüse (durch Druck der Milchpumpe)
- Der Dampf fließt gleichzeitig mit der Milch durch die Milkerdüse und erwärmt sie dabei.

Nach der Milchabgabe erfolgt ein teilweises Spülen der Milkerdüse mit einer Mindestwassermenge.

HEIßWASSERABGABE AUS DEM HAHN

Nur bei Modellen mit Heißwasserhahn

⚠ Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Abgabe kann es zu Spritzen von heißem Wasser kommen: die Hände vom Abgabebereich fern halten.

Für die Heißwasserabgabe aus der Lanze die Taste „Heißwasser“ drücken.

Der Automat liefert Heißwasser:

- bis zum Erreichen der eingestellten Menge
- bis man erneut die „Heißwasser“-Taste (Abgabestopp) drückt

DAMPFABGABE AUS DER LANZE

Nur bei Modellen mit Dampflanze

⚠ Verbrennungsgefahr! Hände während der Dampfausgabe nicht in die Ausgabebereiche bringen.

Die Dampfdüse ist mit einem Temperaturfühler verbunden, der während der Erwärmung mit Dampf die Getränketemperatur misst.

Für die Dampfabgabe aus der Lanze, die Taste „Dampf“ drücken.

STEUERUNG UND REGULIERUNG DER EINSTELLUNGEN

STANDARDEINSTELLUNGEN

Die Maschine wird mit einer Mengen-Wahl-Tabelle geliefert, in der Einstellungen und Mengen als Standard angegeben sind.

Um mit dem verwendeten Produkt die besten Ergebnisse zu erzielen, sollte folgendes geprüft werden:

- Benutzte Kaffeetablette muss leicht gepresst und feucht sein.
- Brühzeit
- Gewichte des Kaffees in Gramm
- Temperatur des Getränks an der Düse
- Wassermenge.

Gewicht des Produkts in Gramm, die Wassermenge und die Temperatur werden direkt von der Steuerelektronik geprüft.

Um sie zu ändern, wie nachstehend beschrieben, vorgehen.

KAFFEEMENGE

Die Brühgruppe kann maximal eine Kaffeemenge von 13,5 Gramm aufnehmen.

Je nach Abgabeart (einzeln/doppelt) muss das Volumen der Dosierkammer eingestellt werden.

Der Anteil der zu programmierenden Mahlzeit muss für die zweite Kaffeemenge nach Unterschied und nach gewünschter Menge bestimmt werden.

WASSERMENGE

Abhängig von der jeweiligen Wahl bestimmt man die abzugebende Wassermenge.

GEWICHTEINSTELLUNG DES KAFFEES IN GRAMM

Der Hebel der Mengenregulierung kann auf eine der 10 Bezugskerben eingestellt werden, dabei beachten, dass:

- sich die Menge durch Hochheben des Hebels erhöht:
- sich die Menge durch Senken des Hebels verringert:
- jede Kerbe ändert die Menge um etwa 0,35 g.

Zum Entnehmen der Menge, genügt es, die Brühgruppe zu entfernen und die Funktion "Test" im Menü "Techniker" zu benutzen (siehe betreffender Abschnitt).

Wichtig!!!

Die benutzte Menge liegt ungefähr zwischen 7 und 13,5 g; durch Änderung des Feinheitsgrads variiert auch die Menge geringfügig.

MAHLEINSTELLUNG

Die Korngröße kann mithilfe des Stellknopfs des Mahlwerks geändert werden:

- Für eine gröbere Körnung wird der Stellknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht (entfernt die Mahlelemente voneinander)
- Für eine feinere Körnung wird der Stellknopf im Uhrzeigersinn gedreht (nähert die Mahlelemente einander an)

ⓘ Je feiner die Körnung ist, desto länger dauert die Ausgabezeit des Kaffeegetränks und umgekehrt.

Die Änderung des Feinheitsgrades bei eingeschaltetem Mahlwerkmotor vornehmen.

Merke: Nachdem der Feinheitsgrad geändert wurde, muss man mindestens 2 Getränkewahlen durchführen, um die neue Körnung des gemahlenen Kaffees sicher zu kontrollieren

Milcheinstellung

Nur für Modelle mit Cappuccino-Zubereiter

Milchmenge

Die Milchmenge ist für jede Getränkewahl vom Menü aus zu programmieren.

Temperatur

Die Milchtemperatur ändert sich durch die Änderung des Milchdurchsatzes.

Nach stärkeren Veränderungen sollte auch die Menge der gelieferten Milch kontrolliert werden.

Schaum

Das Emulsionieren der Luft mit der Milch kann im Programmiermenü ein- und ausgeschaltet werden.

Kesseltemperatur

Die Temperatur des/der Wasserkessels wird über Software gesteuert und kann direkt im Menü eingestellt werden.

VERNETZUNG

Nur bei der Plus-Version.

Das Gerät sieht eine Netzkommunikation sowie die Sendung von Meldungen per E-Mail vor.

Das Gerät kann auch mit Bluetooth über kurze Distanz kommunizieren.

Bluetooth ist ein Standard für den Austausch von Informationen über eine Kurzstreckenfunkfrequenz

ⓘ Um die Vernetzungsfunktionen einsetzen und Meldungen per E-Mail senden zu können, muss ein Netzanschluss aktiv sein.

ⓘ Das Gerät sendet dann über E-Mails Meldungen. Allerdings kann das Gerät keine E-Mails empfangen.

Die Vernetzungsfunktionen sind im Menü freizugeben.

ⓘ Das Gerät kann nicht für den Internetzugang von anderen am Netz angeschlossenen Vorrichtungen benutzt werden oder Netzwerkdienste bereitstellen.

Das Gerät unterstützt die wichtigsten Wi-fi-Verschlüsselungen (Kryptographie).

Ein Wifi-Netz, das eine neuere Verschlüsselung einsetzt, ist sicherer.

ⓘ Bei offener Tür sind die Vernetzungsfunktionen des Geräts deaktiviert.

TOUCHSCREEN

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

Wenn der Touchscreen nicht verwendet wird und die gleiche Ansicht über längere Zeit zu sehen ist, können Teilbilder oder verschwommene Bilder erscheinen: Touchscreen abschalten (Stromsparmodus) oder einen Screensaver einstellen.

Die Verwendung von HD-Inhalten wirken sich auf die allgemeinen Leistungen aus.

BERÜHREN

Symbole, Funktionen und Objekte berühren, um den Betrieb zu aktivieren oder um spezifische Menüs zu öffnen.

Abb. 27

VERSETZEN UND VERSCHIEBEN

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

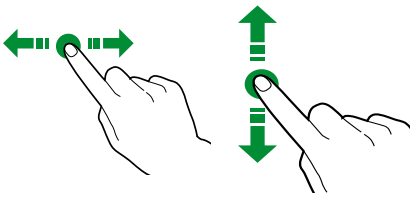


Abb. 28

SCROLLEN

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

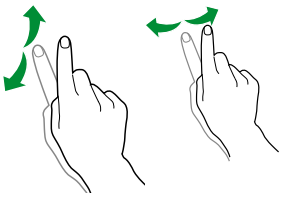


Abb. 29

NUTZUNG DES USB-STICKS

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

Das Gerät erkennt USB-Sticks mit FAT32-Dateisystem.

Die Kompatibilität mit allen handelsüblichen USB-Speichervorrichtungen ist nicht gewährleistet.

BETRIEB BEI NORMALER BENUTZUNG

Die Darstellung und die Anordnung der Symbole/Seiten im Handbuch ist unverbindlich und kann je nach den vorgenommenen Einstellungen (Layout, Themen und/oder Symbole) von den Anzeigen am Automaten abweichen.

Der Automat zeigt während dem Betrieb bei normaler Nutzung die Bildschirmseite mit den verfügbaren Wahlmöglichkeiten an.

Falls von der Steuerelektronik eine Störung festgestellt wird, erscheint eine Meldung mit Angabe der Fehlfunktion.

Einige Wahlmöglichkeiten könnten bei bestimmten Fehlerfunktionen deaktiviert sein (z.B. Produktbehälter leer, ...).

Mit bestimmten spezifischen Einstellungen (z.B. ein anderes Angebot an Getränken) könnten einige Wahlmöglichkeiten nicht angezeigt werden: einfach die Bildschirmseite scrollen.

GETRÄNKEAUSGABE

Getränk wählen.

Dazu kann die Bildschirmseite für individuelle Wünsche aufgerufen werden.

Während der Zubereitung des Getränks wird dessen Fortschritt angezeigt; alternativ dazu können auch Unterhaltsames angezeigt werden (Bsp. Videos)

Wenn vom Menü freigegeben, kann die Zubereitung des Getränks unterbrochen werden.

STATUS DES AUTOMATEN

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

Statusanzeige:

- meldet Störungen / Fehler
- zeigt Nährwerte der Getränke an
- ermöglicht Sprachwechsel der angezeigten Meldungen
- gibt den Füllstand der Schalen und Behälter an
- zeigt die möglichen Reinigungsfunktionen an
- ermöglicht Zugriff auf Programmiermenü

ZUGRIFF AUF DIE STATUSANZEIGE

Touchscreen oben in der Mitte antippen.

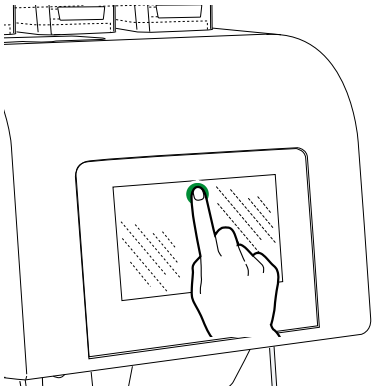


Abb. 30

STATUSANZEIGE VERLASSEN

Unteren Teil der Anzeige nach oben schieben

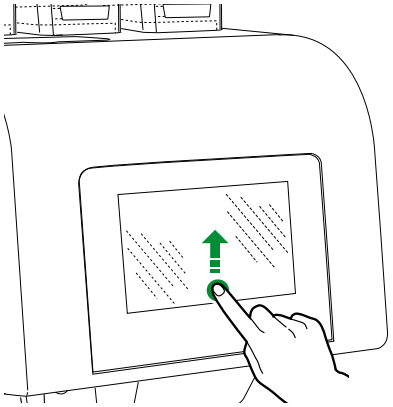


Abb. 31

SOFTWAREARCHITEKTUR

Für den Betrieb benötigt das Gerät ein Betriebssystem und die Anwendungssoftware.

Die Einstellungen / Personalisierungen werden über die Anwendungssoftware gesteuert.

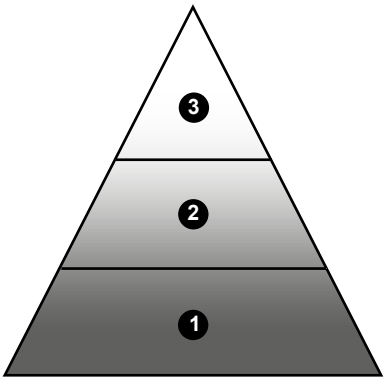


Abb. 32

1. *Betriebssystem*
2. *Anwendungssoftware*
3. *Einstellungen / Personalisierungen*

BETRIEBSSYSTEM

Das Betriebssystem liefert die Basisfunktionen zur Steuerung der Betriebsmittel, Kommunikationen mit den Peripheriegeräten und Koordinierung der verschiedenen Tätigkeiten.

Das Betriebssystem ist für die Installation der Anwendungssoftware und den Einsatz des Geräts nötig.

ⓘ Die Aktualisierung des Betriebssystems löscht den ganzen CPU-Speicher, auch die Anwendungssoftware, die vorgenommenen Einstellungen/Personalisierungen und die Statistikangaben.

ANWENDUNGSSOFTWARE

Mit der Anwendungssoftware können die Gerätefunktionen eingesetzt und die Einstellungen über die Grafikschnittstelle (GUI) geändert werden.

Die Anwendungssoftware funktioniert nicht ohne Betriebssystem.

ⓘ Die Aktualisierung der Anwendungssoftware löscht das Betriebssystem und die vorgenommenen Einstellungen/Personalisierungen nicht.

EINSTELLUNGEN UND PERSONALISIERUNGEN

Mit der Anwendungssoftware sind Rezepte, Justierungen und die Grafikschnittstelle einstellbar.

Die Einstellungen / Personalisierungen umfassen auch die Datenbank der Maschinenkonfigurationen (Layout).

Diese Einstellungen können gespeichert werden, um anschließend auf andere Geräte importiert und eingesetzt zu werden.

ⓘ Vor der Verwendung der Einstellungen / Personalisierungen an anderen Geräten müssen die Versionen der Anwendungssoftware und des Betriebssystems überprüft werden.

Sicherstellen, dass sie aktualisiert wurden oder zumindest die gleiche Version des Geräts, von dem sie exportiert wurden, aufweisen.

Die Einstellungen / Personalisierungen sind nicht mit vorherigen Softwareversionen kompatibel.

Hinweise zur Programmierung

Die Steuerelektronik des Automaten ermöglicht die Benutzung oder Nichtbenutzung zahlreicher Funktionen.

Es folgt eine kurze Erklärung der wichtigsten Funktionen zur optimalen Regulierung des Automatenbetriebs, die nicht zwingend in der Reihenfolge des Menüs erscheinen.

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

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

ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERMENÜS

Zugriff auf Programmiermenü.

- Bei geschlossener Tür auf SETTINGS tippen

oder

- Tür öffnen

Je nach Einstellungen kann der Automat ein Passwort verlangen, der den Zugriff auf die Programmiermenüs ermöglicht.

Das Passwort eingeben, um auf die aktivierten Menüs zugreifen zu können.

Die Default-Passwörter sind:

- Techniker (4444)
- Händler (3333),
- Auffüller (2222)
- Nutzer (1111)

MENÜ

Auf MENÜ tippen, um die Menüfunktionen des Automaten anzuzeigen.

Es werden die für das aktuelle Benutzerprofil möglichen Funktionen angezeigt.

Möglicherweise können nicht alle Funktionen bzw. Parameter angezeigt werden; in diesem Fall die Seite scrollen.

SCHLIESSEN

Auf SCHLIESSEN tippen, um das Programmiermenü zu verlassen.

Es erscheint die Wahlanzeige.

FAVORITEN

Die FAVORITEN sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen.

Nach Zufügen einer Funktion zu den FAVORITEN, genügt es, die FAVORITEN zu öffnen und auf die Funktion zu tippen, um schnell darauf zugreifen zu können.

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

EINE FUNKTION ZU "FAVORITEN" HINZUFÜGEN

von der Funktion auf ☆ tippen; Farbe ändert sich (wird aktiv ★)

EINE FUNKTION VON "FAVORITEN" ENTFERNEN

- Bei Favoriten auf die Funktion tippen, die entfernt werden soll, damit kommt man zur Funktion.
- auf ★ tippen: Farbe ändert sich (wird inaktiv ☆)

NUMERISCHE TASTATUR

Auf tippen, um die Zahlentastatur aufzurufen

Informationsbereich

Zeigt Informationen über den Automaten an (Softwareversion, ...).

Meldebereich

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

Störungsbereich

Zeigt Störungen im Automaten an.

Informationsbereich Wartung

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

WERTEINGABE

Im Programmiermenü gibt es zur Eingabe / Änderung von Werten folgende Möglichkeiten:

Tastatur

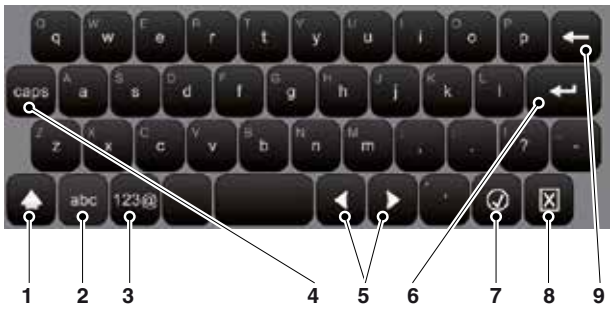


Abb. 33

1. *Großbuchstaben (Shift)*
2. *Tastatur von “Zahlen/Symbole” auf “Buchstaben” umstellen*
3. *Tastatur von "Buchstaben" auf "Zahlen/ Symbole" umstellen*
4. *Feststelltaste Großbuchstaben (Caps lock)*
5. *Cursor im Text verstellen*
6. *Neue Zeile (Text auf zwei Zeilen)*
7. *Bestätigen*
8. *Abbrechen*
9. *Löschen (Back space)*

Zahlentastatur

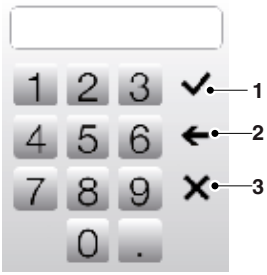


Abb. 34

1. *Bestätigen*
2. *Löschen (Back space)*
3. *Tastatur schließen*

Checkbox

Die Checkbox antippen, um eine Option zu aktivieren / deaktivieren.

Abb. 35

Dropdown- Menüs

Antippen, um ein Dropdownmenü zu öffnen und einen Wert auswählen.

Abb. 36

Wertauswahl (value pickers)

Scrollen und den gewünschten Wert auswählen

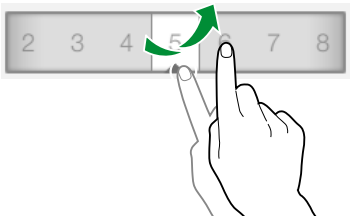


Abb. 37

TÄGLICHE TÄTIGKEITEN

Fasst alle Funktionen zusammen, die tägliche oder häufige Tätigkeiten betreffen (Reinigung, Nullstellung, Kaffeesatzzähler, …)

Reinigung und Reinigungszyklen

Funktionen automatische Reinigung und Spülgänge der Betriebsgruppen (Brühgruppe, Mixer, usw.).

Die Teile wählen, an denen die Reinigung durchgeführt werden soll.

Einige Reinigungszyklen könnten Parameter notwendig sein (wie z.B. die zu verwendende Wassermenge, ...)

Befüllen

Sollte die Füllstandkontrolle der Behälter deaktiviert sein, ist die Funktion außer Betrieb.

Die Funktion ermöglicht die korrekte Verwaltung der Voralarmstufen oder der Leerstand-Meldung der Behälter (falls freigeschaltet).

Nach jedem Auffüllen ist die Menge des aufgefüllten Produkts anzugeben.

Leeren des Kaffeesatzbehälters

Den Zähler auf Null zurückstellen, der das Signal "Wanne voll" der Wanne für Festabfälle verwaltet.

Für eine korrekte Verwaltung der Voralarmstufe, ist der Zähler bei jedem Entleeren des Kaffeesatzbehälters auf Null zu stellen.

Geldbetrieb

Diese Funktion ist nur aktiviert, wenn die Maschine ein Zahlungssystem besitzt.

Die Funktion ermöglicht:

- Das Leeren der Wechselgeldmünzen aus den Röhren des Münzschaltgeräts
- Wechselgeldmünzen in die Röhren des Münzschaltgeräts einfüllen
- die Gesamtgeldmenge im Münzschaltgerät prüfen

EINSTELLUNGEN DER GETRÄNKEWAHLEN

Display-Layout

Unter den Voreinstellungen die Anordnung der angezeigten Wahlmöglichkeiten bei Normalbetrieb wählen.

Um die Folge der Wahlmöglichkeiten zu ändern, das Symbol der Wahl an die neue Stelle ziehen.

Um eine Wahlmöglichkeit bei Normalbetrieb bereit zu stellen oder nicht, das Symbol der Wahl zu den bereitstehenden Wahlen ziehen oder davon weg.

Display-Layout Getränkewahlgruppen

Mit der Verwaltung über Gruppen können die Wahlmöglichkeiten in Kategorien geordnet werden.

Für jede Kategorie kann der Ort der Wahlmöglichkeiten gewählt werden.

Um die Folge der Wahlmöglichkeiten zu ändern, das Symbol der Wahl an die neue Stelle ziehen.

Um eine Wahlmöglichkeit in einer Kategorie zu ermöglichen oder nicht, das Symbol der Wahl zu den möglichen Wahlen ziehen oder davon weg.

Getränkewahlgruppen

Damit können Getränkewahlgruppen erstellt, bearbeitet und gelöscht werden.

Die Getränkewahlgruppen werden bei Normalbetrieb angezeigt und ermöglichen die Ordnung der Wahlmöglichkeiten nach Typologie Bsp. "Milchgetränke)

Die Funktion ermöglicht:

- Erstellen einer neuen Getränkewahlgruppe +
- eine Getränkewahlgruppen kopieren und bearbeiten .
- eine Getränkewahlgruppen löschen
- Getränkewahlgruppen aktivieren / deaktivieren.

Getränkewahlgruppe kopieren und bearbeiten

Einer Getränkewahlgruppe kann ein Name eine Beschreibung und ein Symbol zugeordnet bzw. bearbeitet werden.

Getränke

Die Bildschirmseite ermöglicht:

- Neue Getränke kreieren und Rezepte zuordnen +.
  Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Automaten vereinbar ist.
  Die Anzeige ! bedeutet Unvereinbarkeit.
- Getränk entfernen 🗑
- Getränk entfernen ⧉ und personalisieren ✎

Getränke kreieren und ändern

Möglich ist:

- Den Namen eines im Normalbetrieb angezeigten Getränks zuweisen / ändern.
- Festlegen, welches Rezept für die Zubereitung des Getränks zu verwenden ist. Gemäß der Grundeinstellung verwendet der Automat Rezepte für einzelne Getränke; für Doppelrezepte (x2) muss ein Rezept mit entsprechenden Mengen kreiert werden.
  Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Automaten vereinbar ist.
  Die Anzeige ! bedeutet Unvereinbarkeit.
- Dem Getränk zugeordnetes Bild ändern; auf das Bild tippen und neues Bild wählen.
- Vorzeitiges Unterbrechen der Getränkewahl ermöglichen (Funktion "Abgabestopp")
- Eine *Playlist* mit multimedialen Inhalten zuordnen, die während der Abgabe angezeigt wird.
- Test-Getränk abgeben.

Rezepte

Es ist möglich:

- Ein neues Rezept zu kreieren +.
  Das neu kreierte Rezept wird in der Kategorie "nicht verfügbar" gespeichert.
  Dann dem Getränk das Rezept zuweisen.
  Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Automaten vereinbar ist.
  Die Anzeige ! bedeutet eine Unvereinbarkeit.
- Ein Rezept löschen 🗑
- Rezept kopieren ⧉ und personalisieren ✎

Ein neues Rezept kreieren

Das angeleitete Verfahren ermöglicht die Kreation eines neuen Getränks.

es öffnet sich die Seite für:

- Zuweisung eines Namens für ein Rezept
- Einstellung einer Wartezeit (in Sekunden) der Meldung “Getränk entnehmen” vom Ende der Abgabe an.
  Die Wartezeit ermöglicht den Schläuchen, sich zu entleeren und in die Tasse zu tropfen.
- Auf 📖 tippen und dann auf "Zubereitung hinzufügen", um Zutaten, aus denen ein Rezept besteht, hinzuzufügen (z.B. Schokolade, Kaffee, usw.)
  Die Anzeigen der Richtwerte verändern sich je nach hinzugefügtem Produkt (Espresso, Kaffee frisch gebrüht, Instantpulver, usw.)
- Um Personalisierungen hinzuzufügen auf 📖 tippen, dann "Personalisierung hinzufügen" wählen. Jede Personalisierung ermöglicht die Eingabe verschiedener Parameter.
- Die Einstellungen speichern und zur Startseite zurückkehren.

Auf der Startseite kann mit "Testrezept" eine Probe ausgegeben werden, damit das kreierte Rezept versucht werden kann.

Nach der Testabgabe kann das Rezept weiter verändert werden.

Rezept ändern

Von der Seite der Rezepte ist möglich:

- Den Namen eines Rezepts zu ändern
- Einstellung einer Wartezeit (in Sekunden) der Meldung “Getränk entnehmen” vom Ende der Abgabe an.
  Die Wartezeit ermöglicht den Schläuchen, sich zu entleeren und in die Tasse zu tropfen.

Rezepten können weitere Zutaten bzw. Personalisierungen hinzugefügt werden.

Auf der Seite der Rezepte auf tippen, um weitere Zutaten oder Personalisierungen hinzuzufügen.

Um die Einstellungen der einzelnen Zutaten (z.B Wassermenge, Pulver, ...) zu ändern, auf die Zutatenleiste tippen; es öffnet sich das entsprechende Menü

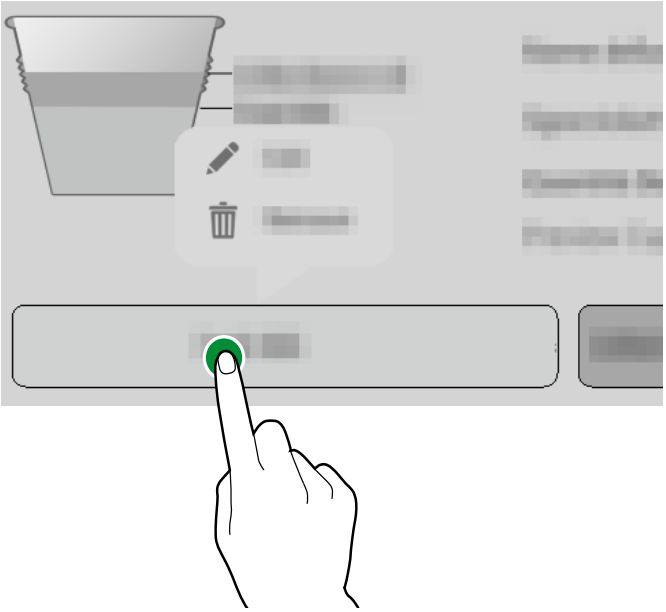


Abb. 38

- Auf Edit tippen, um die Parameter zu verändern
- Auf entfernen tippen, um eine Zutat zu löschen

Eine Zutat kann die Reihenfolge mit einer anderen wechseln; dazu die Leiste der fraglichen Zutat verschieben.

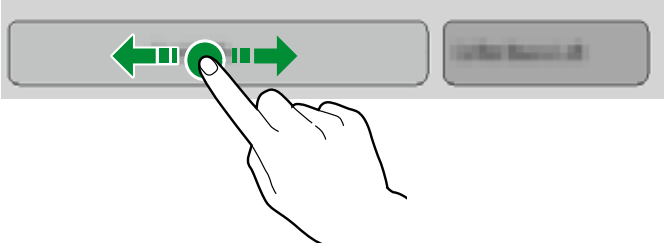


Abb. 39

Nach der Änderung der Parameter, die Einstellungen speichern und zur Startseite zurückkehren.

Auf der Startseite kann mit "Testrezept" eine Probe ausgegeben werden, damit das veränderte Rezept versucht werden kann.

Basiseinstellungen

Folgendes kann eingestellt werden:

- Bezeichnung der Zutat
- Mengenangaben (Wasser und Zutat)
- Test-Getränk abgeben

Dem Rezept können Personalisierungen zugefügt werden (z.B. Stärke der Schokolade, Zuckermenge, Gesamtwassermenge, usw.).

Jede Personalisierung hat spezifische Richtwerte, die einzustellen sind.

Bei Automaten mit Zahlungssystem können die Preisänderungen der Wahl eingestellt werden.
Die zeitbedingte Menge von gemahlenem Kaffee ist prozentual zur Zeit für eine volumetrische Mahlung anzugeben.

Sondereinstellungen Espresso

Verzögerung bei Beginn

Damit kann ein verzögerter Beginn eingestellt werden; diese Verzögerung ist nützlich, wenn man ein Rezept mit mehreren Zutaten kreiert.

Wird z.B. das Rezept "Espresso mit Milch" kreiert, kann zwischen der Abgabe von Espresso und Milch eine Verzögerung eingegeben werden.

Das kann die Qualität eines Getränks verbessern

Auspressen der Tablette

Das Auspressen ist Aufgabe des oberen Kolbens, der das Pad mechanisch zusammendrückt, damit das Wasser austritt, bevor es in der Festabfall-Wanne entsorgt wird.

- ON: Auspressen des Pads aktiviert
- OFF: das Pad wird nicht ausgepresst

Druckkraft nach unten

Stellt die Kraft des Kolbens am Ende der Ausgabe ein, mit der das Pad ausgedrückt wird.

Restdruckkraft

Stellt den Sicherheitswert der Kraft zum Ausdrücken des Pads ein.

⚠ Dieser Wert muss gleich oder größer der "Ausdrück-Druckstärke" sein.

Vorbrühmenge

Einstellung der Wassermenge (in ml), die während des Vorbrühens verwendet werden soll.

Vorbrühzeit

Einstellung der Vorbrühzeit vor dem eigentlichen Brühen.

Aktuelles Profil

Stellt 3 Druck-Profile für den Aufguss von Espresso ein:

- High
- Medium
- Low

Mit der Einstellung Low werden die Parameter für das Aufgießen mit geringem Druck angezeigt (s. Parameter frisch gebrüht).

Sondereinstellungen Fresh brew

Verzögerung bei Beginn

Damit wird ein verzögerter Beginn vor der nächsten Zutat eingestellt; diese Verzögerung ist nützlich, wenn man ein Rezept mit mehreren Zutaten kreiert.

Wird z.B. das Rezept "frisch gebrühter Kaffee mit Milch" kreiert, kann zwischen der Abgabe von Kaffee und Milch eine Verzögerung eingegeben werden.

Auspressen der Tablette

Das Auspressen ist Aufgabe des oberen Kolbens, der das Pad mechanisch zusammendrückt, damit das Wasser austritt, bevor es in der Festabfall-Wanne entsorgt wird.

- ON: Auspressen des Pads aktiviert
- OFF: das Pad wird nicht ausgepresst

Druckkraft nach unten

Stellt die Kraft des oberen Kolbens am Ende der Ausgabe ein, mit der das Pad ausgedrückt wird.

Restdruckkraft

Stellt den Sicherheitswert der Kraft zum Ausdrücken des Pads ein.

⚠ Dieser Wert muss gleich oder größer der "Ausdrück-Druckstärke" sein.

Druckstart

Mit dem Parameter (in % der Ausgabezeit) kann festgelegt werden, wie lange das Brühen bei geringem Druck erfolgt (frisch gebrüht) und wie lange bei hohem Druck (Espresso).

Mit der Änderung des Parameters ändert sich auch die Menge des Schaums auf dem Getränk.

Bsp.:

- Der Wert 100% gibt an, dass das Aufbrühen bei geringem Druck (frisch gebrüht) in 100% Ausgabezeit erfolgt (kein Schaum im Becher).
- Der Wert 80% gibt an, dass das Aufbrühen bei geringem Druck erfolgt (frisch gebrüht) in 80% der Ausgabezeit, während die restlichen 20% bei hohem Druck erfolgen (Schaum im Becher)

K Umrechnungsfaktor

Stellt die Verzögerung ein, mit der sich das Ventil FB öffnet (um den Ausgabedruck zu senken), im Verhältnis zur Aktivierungszeit des Magnetventils / Pumpe.

Ein höherer Wert bringt einen höheren Druck des anfänglichen Aufgusses mit sich.

Wert 0 deaktiviert die Funktion

Intervall Ventil offen

Stellt ein, in welchen Zeitabständen das Ventil FB offen ist, um den Ausgabedruck zu senken.

Ventil für Abgabe offen

Stellt die Öffnungsdauer des FB-Ventils ein, um den Ausgabedruck zu senken.

Der Wert 'Intervall offenes Ventil' ist in % angegeben.

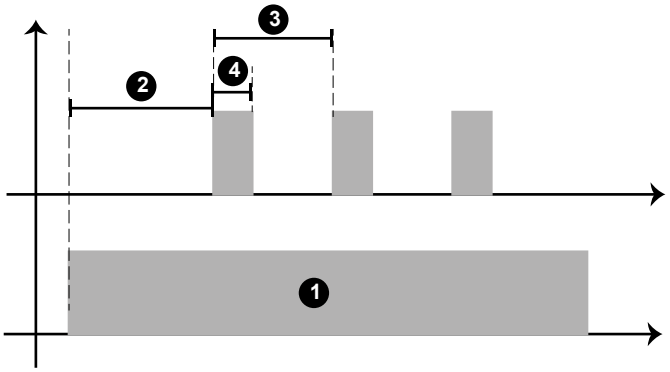


Abb. 40

1. *Ausgabedauer*
2. *K Umrechnungsfaktor*
3. *Intervall Ventil offen*
4. *Ventil für Abgabe offen*

Limit tacho value

Stellt die Höhe des oberen Kolbens in der Kammer während dem Aufguss bei geringem Druck ein (frisch gebrüht)

Standardwert 430.

⚠ Ein Wert unter dem Standardwert, kann ein Austritt von heißem Wasser aus der Brühgruppe zur Folge haben.

Vorbrühmenge

Einstellung der Wassermenge (in ml), die während des Vorbrühens verwendet werden soll.

Vorbrühzeit

Einstellung der Vorbrühzeit vor dem eigentlichen Brühen.

Aktuelles Profil

Stellt 3 Druck-Profile für den Aufguss von Espresso ein:

- High
- Medium
- Low

Mit der Einstellung Low werden die Parameter für das Aufgießen mit geringem Druck angezeigt (s. Parameter frisch gebrüht).

Sondereinstellungen Instant

Verzögerung bei Beginn

Damit kann ein verzögerter Beginn eingestellt werden; diese Verzögerung ist nützlich, wenn man ein Rezept mit mehreren Zutaten kreiert.

Wird z.B. das Rezept "Schokolade mit Milch" kreiert, kann zwischen der Abgabe von Schokolade und Milch eine Verzögerung eingegeben werden.

Das kann die Qualität eines Getränks verbessern

Verzögerung Mixer

Legt in Bezug auf die Ausgabe von Wasser einen verzögerten Beginn des Mixers fest.

Mixer Gesamtmixzeit

Man kann die Dauer des Mischens unabhängig von der Zeit des Einschaltens der Pumpe / des Ventils festlegen.

Die Mischdauer wird in Millisekunden eingestellt und gilt von dem Moment an, in dem die Pumpe / das Magnetventil eingeschaltet wird.

Relative Mixzeit

Man kann die Dauer des Mischens bezüglich des Moments des Ausschaltens der Pumpe / des Magnetventils, auf länger oder kürzer einstellen.

Der Wert der Mischdauer wird in Millisekunden eingestellt und gilt von dem Moment an, in dem die Pumpe / das Ventil eingeschaltet wird.

Rührgeschwindigkeit (low / medium / high)

Die Rührgeschwindigkeit kann entsprechend des gewünschten Aussehens des Produkts eingestellt werden.

Wasserstau

Verlängert die Abgabe von Wasser in den Mixer bis zum Ende des Mischens, um ein angemessenes Abspülen des Mixers zu gewährleisten.

Gewünschte Wassermenge einstellen.

Pulvergeschwindigkeit

Legt die Geschwindigkeit der Arbeit der Dosiervorrichtung fest, um die Schüttung zu definieren.

Pulververzögerung

Es kann eine Verzögerung der Ausgabe von löslichem Pulver in Bezug auf die Ausgabe von Wasser in den Mixer (Aktivierung Pumpe / Magnetventil) festgelegt werden.

Schritt

Die Ausgabe des löslichen Pulvers erfolgt in Intervallen (von 1 bis 5 einstellbar) gleichzeitig mit der Wasserabgabe.

Anzahl an Schüttintervallen von Instantpulver während der Wasserabgabe.

Intervalle (Step) des Pulvers einstellen, um ein gutes und ansehnliches Getränk zu erhalten.

Koffeinfreier Zyklus

Die Abgabe des löslichen Pulvers erfolgt vor der Wasserausgabe; damit wird die Präsentation des Getränks verbessert.

Freischaltung bei löslichem Kaffee empfehlenswert.

Sondereinstellungen Milch

Verzögerung bei Beginn

Stellt eine Verzögerung der Milchabgabe nach der vorherigen Zutat ein.

Das kann die Qualität eines Getränks verbessern.

Milchgeschwindigkeit

Stellt die Leistung der Milchpumpe in cc/ Sek. ein

Trigger time

Zu Beginn der Abgabe wird die Milchpumpe bei Höchstleistung zu einer programmierbaren Dauer aktiviert; damit werden Luftblasen im Milchkreislauf vermieden.

Nach der Zeit wird die Milchpumpenleistung automatisch je nach eingestelltem Milchdurchsatz reguliert.

Dampfeinstellung

Die Abgabe von Dampf kann bei der Milchabgabe zu- oder abgeschaltet werden.

Dampf erwärmt die Milch mit der Milker-Düse.

Bei abgeschalteter Funktion wird die Milch nicht erwärmt.

Dampfverzögerung

Stellt die Verzögerung der Öffnung des Magnetventils für den Dampf in Bezug auf die Pumpenaktivierung der Milchpumpe ein.

Steam-Stau

Verlängert die Dampfabgabe nach dem Abschalten der Milchpumpe.

Stellt ein, nach welcher Zeit das Magnetventil für den Dampf nach der Milchpumpenabschaltung deaktiviert werden soll.

Luft einschalten

Man kann das Magnetventil für die Luft während der Zubereitung von milchhaltigen Getränken aktivieren/deaktivieren.

Bei Getränken ohne Milchschaum (Bsp. warme Milch) ist das Magnetventil deaktiviert.

Luftverzögerung

Stellt die zeitliche Verzögerung der Öffnung des Magnetventils für die Luft in Bezug auf die Milchpumpenaktivierung ein.

Luft-Stau

Das Luft-Magnetventil bleibt nach der Abschaltung der Milchpumpe aktiv (gemäß der Einstellung).

Wartezeit Düsenreinigung

Am Ende der Getränkeabgabe kann man eine kleine Menge an Wasser aus der Milker-Düse lassen, um eine kurze Reinigung durchzuführen.

Einstellen, nach welcher Zeit die kurze Wasserspülung erfolgen soll.

Die Wasserspülung wird von der Tasse aufgefangen

Reinigungszeit Düse

Stellt ein, wie lange Wasser fließen soll, um die Kurzreinigung durchzuführen.

Die Wasserspülung wird von der Tasse aufgefangen.

Eine zu lange Dauer beeinflusst die Menge und die Qualität des Getränks.

⚠ Das Reinigen mit Spülmittel der Milkerdüse ersetzt keinesfalls deren regelmäßige Abnahme zur Sterilisierung.

Dauer für Entleerung des Milchkreislaufs

Am Ende der Milchabgabe kann die Entleerung des Milchschlauchs eingestellt werden (Drehung gegen den Uhrzeigersinn der Milchpumpe)

Bei der Zeiteinstellung von 0 ist diese Funktion deaktiviert.

Zutaten

Die Bildschirmseite ermöglicht:

- Neue Zutaten kreieren, die den Behältern zugeordnet werden +.
- Den Zutaten Namen zuweisen
- Nährwerte und ein Bild hinzufügen
- Zutat entfernen 🗑
- Zutat kopieren ⧉ und personalisieren ✎

Behälter

Zeigt je nach Layout der Maschine die Seite mit den Behältern der Produkte an.

Behälter auswählen für:

- Dem Behälter einen Namen hinzufügen
- Zuordnung von Zutat an Behälter (Schokolade, Espresso, Espresso 2, usw.)
- Die maximale Aufnahme des Behälters zur Verwaltung der Steuerung "Produkt geht aus" einstellen.
- Die dem Behälter zugewiesene Farbe ändern.

Layout

Dies ist das mechanische Layout der am Automaten verwendeten Konfiguration.

Es wird die Anordnung der Behälter und der Haupt-Funktionsgruppen dargestellt.

Man kann der Software neue vorgenommene mechanische Einstellungen am Automaten angeben.

Sicherstellen, dass die vorgenommenen Einstellungen der tatsächlichen Konfiguration des Automaten entsprechen.

Der Automat reguliert die Funktionszyklen der Funktionsgruppen in Bezug auf die getätigte Wahl eines Produkts.

Einstellungen, die nicht der tatsächlichen Konfiguration entsprechen, können Ursache für Gefahren und für Schäden am Automaten sein.

MASCHINENEINSTELLUNGEN

KONFIGURATION

KONFIGURATION WÄHLEN

Hier können vom Automaten vorgesehene Konfigurationsgruppen und einzelne Konfigurationen verwaltet werden.

Eine Konfigurationsgruppe enthält mehrere einzelne Konfigurationen (Layout)

Es können außerdem einzelne Konfigurationen und/oder Gruppen von Konfigurationen entfernt oder kopiert werden.

Wenn eine neue Konfiguration verwendet wird, kann man entscheiden, ob die Statistikdaten, die Justierungen und die Wartungszähler auf Null zurückgestellt werden sollen.

ⓘ Vor dem Laden der Konfiguration eines anderen Automaten (Klonen) sicherstellen, dass die Einstellungen der Automaten kompatibel sind.

BACKUP

Damit können die Einstellungen der Maschine in einer Backup-Datei gespeichert werden.

WIEDERHERSTELLUNG

Damit können die Backup-Einstellungen der Maschine zurückgestellt werden.

Der Automat kann zurückgestellt werden auf:

- Werkseinstellungen
- individuelle, bereits gespeicherte Einstellungen.

Nach dem Zurückstellen der Einstellungen mithilfe der Konfigurationsdatei, die Konfiguration vom Menü "Konfiguration wählen" aktivieren

VON USB IMPORTIEREN

Damit können neue Einstellungen der Maschine von einer auf einem USB-Stick gespeicherten Konfigurationsdatei importiert werden.

ⓘ Der Import wird z.B. zum Klonen von Einstellungen eines anderen Automaten verwendet; prüfen, ob die Einstellungen der beiden Automaten kompatibel sind.

AUF USB EXPORTIEREN

Damit können Einstellungen der Maschine auf eine auf USB-Stick gespeicherte Konfigurationsdatei exportiert werden.

ⓘ Der Export wird z.B. zum Klonen der laufenden Einstellungen auf einen anderen Automaten verwendet; prüfen, ob die Einstellungen der beiden Automaten kompatibel sind.

SCHNITTSTELLEN-ZEICHENKETTEN ÄNDERN

In Bezug auf die verfügbaren Sprachen können die Namen der Getränke, der Rezepte, der Behälter, der Nährwertangaben, ... verändert werden, die in den Bildschirmfenstern erscheinen.

Die Zeichenketten der Programmiermenüs können allerdings nicht geändert werden.

SCHNITTSTELLEN-PERSONALISIERUNG

ÄNDERN

Einige grafische Elemente der Benutzeroberfläche, wie Hintergrund, Textgröße, Farben können eingestellt werden.

PERSONALISIERTE GRAFIKEN

Damit kann die Datei mit den personalisierten Grafiken ausgewählt werden, die auf der Benutzeroberfläche erscheinen sollen.

Die geladenen Dateien werden mit der Funktion “importieren” angezeigt.

IMPORTIEREN

Damit können die Dateien eines USB-Sticks mit personalisierten Grafiken gesucht und gewählt werden, die in den Automaten importiert werden sollen.

EXPORTIEREN

Damit können personalisierte Grafiken auf einem USB-Stick gespeichert werden.

Allgemeine Einstellungen der Seitenansichten

Aktiviert / deaktiviert Anzeigen von:

- Multimedialen Inhalten, die bei Normalbetrieb bei der Abgabe verfügbar sind.
- Die Helligkeit des Touchscreens einstellen; der Wert 100 bedeutet maximale Helligkeit.
- Anzeige der Anzahl der getätigten Abgaben seit Einschalten des Automaten.
- Preis der Wahlmöglichkeiten bei Normalbetrieb (bei Automaten mit Zahlungssystem)
- Datum und Uhrzeit
- Kesseltemperatur
- Screensaver, die Aktivierung ermöglicht die Eingabe, nach wie viel Zeit der Screensaver aktiv werden soll.
  Wählen, ob ein Screensaver oder eine *Playlist* ablaufen soll

Playlist

Hier können *Playlists* mit Unterhaltung zusammengestellt und verwaltet werden.

Eine *Playlist* enthält Videos oder Bilder-Abfolgen, die während der Getränkeabgabe ablaufen.

ⓘ Bei einer *Playlist* aus Bildern kann die Dauer der einzelnen Bildern bei der Abfolge festgelegt werden.

Mit + werden der *Playlist* Videos oder Bilder hinzugefügt.

Mit wird die *Playlist* kopiert.

Mit wird die *Playlist* gelöscht.

Einer neuen *Playlist* ist ein Namen zuzuweisen.

Die Inhalte der Playlist können folgendermaßen wiedergegeben werden: zufällig oder zyklisch

Sensoren für Input einstellen

Die Funktionsgruppen lassen die Einstellung von einigen Funktionssensoren am Automaten zu.

Füllstand der Behälter

Aktiviert / deaktiviert die Steuerung des Füllstands der Behälter.

Der Füllstand der Behälter wird berechnet. Vom Fassungsvermögen wird die für ein Rezept verwendete Produktmenge abgezogen.

Ein korrekter Betrieb verlangt die Eingabe der in den Behälter eingefüllten Produktmenge (bei jedem Auffüllen).

Es erscheinen die verschiedenen Behälter mit den Füllständen und den veränderbaren Parametern:

- Berechnete Menge: Aktiviert den Zähler, der die Voralarmstufe verwaltet "Produkt geht aus"
- Gesamtfüllmenge: Einstellung der maximalen Füllmenge in Gramm
- Grenzwert: Einstellung des Grenzwerts für Voralarm in Gramm

Der Füllstand der Behälter kann im Statusfenster des Automaten überprüft werden.

Festabfälle

Aktiviert / deaktiviert den Zähler der Festabfälle, der die Meldung "Wanne voll" verwaltet.

- Die maximale Füllkapazität der Wanne der Festabfälle eingeben; die Kapazität ist in Anzahl von Getränkeausgaben angegeben.
- Den Grenzwert für den Voralarm eingeben (in Anzahl von Ausgaben).

Der Füllstand der Festabfall-Wanne kann im Statusfenster des Automaten überprüft werden.

Einmessung

Einmessung Volumenzähler

Mit der Justierung des Volumenzählers (Flow Meter) erhält man die korrekte, für die Rezepte vorgesehene Menge Wasser.

Der Volumenzähler wird wie folgt justiert:

1. Die voreingestellte Menge Wasser ausgeben lassen und entnehmen
2. Die abgegebene Wassermenge messen (in cc)
3. Den gemessenen Wert eingeben.

Eventuell zur Justierung für die von der Brühgruppe ausgegebenen Getränke ein Annäherungswert eingeben (positiv oder negativ).

Einmessung Mahlung

Mit der Justierung wird die Geschwindigkeit des Mahlvorgangs im Verhältnis zu den zu mahlenden Gramm reguliert.

Für das Justieren folgendermaßen vorgehen:

1. Justierverfahren starten: Es wird eine Dosis Kaffeebohnen gemahlen und abgegeben
2. Das Mahlgut wiegen
3. Das Gewicht eingeben.

Einmessung Dosiervorrichtung

Mit der Justierung der Dosierer von Instantpulvern und vorgemahlenem Kaffee wird die Betriebsgeschwindigkeit des Dosierers reguliert, um die Schüttung g/s festzulegen.

Für das Justieren folgendermaßen vorgehen:

1. Das Pulver bei Mindestgeschwindigkeit abgeben.
2. Das abgegebene lösliche Pulver wiegen.
3. Das Gewicht eingeben.
4. Das Pulver bei Höchstgeschwindigkeit abgeben.
5. Das abgegebene lösliche Pulver wiegen.
6. Das Gewicht eingeben.

Einmessen der Pumpen / Magnetventile

Mit der Justierung wird die Abgabemenge in cc/s reguliert.

Für das Justieren folgendermaßen vorgehen:

1. Wasser bei geringstem Durchlauf abgeben.
2. Messen und abgegebene Wassermenge eingeben.
3. Wasser bei höchstem Durchlauf abgeben.
4. Messen und abgegebene Wassermenge eingeben.

Einmessen kaltes Wasser

Nur bei Modellen mit Kaltwasserabgabe.

Mit der Justierung der Kaltwasserabgabe erhält man die korrekte, für die Rezepte vorgesehene Menge an Wasser.

Justierverfahren:

1. Eine voreingestellte Menge an Wasser abgeben
2. Die abgegebene Wassermenge messen (in ml)
3. Den gemessenen Wert eingeben.

Einmessen Milch

Nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter

Mit der Einmessung der Milch erhält man die korrekte, für die Rezepte vorgesehene Menge an Milch.

Justierverfahren:

1. Milch mit geringstem Durchsatz abgeben.
2. Messen und abgegebene Milchmenge eingeben.
3. Milch mit höchstem Durchsatz abgeben.
4. Messen und abgegebene Milchmenge eingeben.

Output-Einstellungen

Brühgruppe

- Kaffee leer: Ein Sensor erfasst die Rotation des Mahlwerks während dem Mahlen; bei Blockierung (z.B. Fremdkörper) oder bei zu hoher Geschwindigkeit (Mühle leer), sperrt die Steuerung Wahlmöglichkeiten mit Mahlwerkeinsatz.
- Vormahlen: aktiviert/deaktiviert das Mahlen von Kaffee für die nächste Getränkewahl. Das Vormahlen senkt die Zubereitungszeit der nächsten Getränkewahl mit gemahlenem Kaffee.
  Das Vormahlen beeinträchtigt das Aroma der nächsten Getränkewahl mit gemahlenem Kaffee.
- Damit wird die Position der Brühkammer der Brühgruppe eingestellt.
  Mit der Einstellung der Position der Brühkammer verteilt sich der gemahlene Kaffee gleichmäßiger in der Brühkammer.

Parameter Gebläse

Aktiviert / deaktiviert die Funktion der Gebläse des Automaten.

Dampfabsaugung

- ON: Das Gebläse ist immer aktiv.
- OFF: Das Gebläse aktiviert sich während der Zubereitung eines Getränks.
  Das Gebläse bleibt nach geliefertem Getränk für eine eingestellte Zeit weiter aktiv.

Beleuchtung

Damit werden die Parameter bezüglich der Automatenbeleuchtung eingestellt.

Option "koffeinfrei"

Damit wird die Option "koffeinfrei" für eine Getränkewahl freigegeben, bei der Kaffee verwendet wird (Bohnen oder gemahlen).

Milchparameter

Damit wird die Zeit eingestellt, um den Milchkreislauf vor einer Milchzufuhr zu füllen.

Durch Variation der Füllzeit wird die Menge der zu entnehmenden Milch indirekt variiert.

Mit diesem Wert wird der Abstand zwischen Milchbehälter und Automat bzw. Luftblasen im Milchkreislauf kompensiert.

Wenn der Milchbehälter sehr nahe am Automaten steht, ist der Wert 0 einzustellen.

Probehalber Milchgetränke wählen, um zu sehen, ob der eingestellte Wert angemessen ist, um die richtige Milchgetränkmenge zu erhalten.

Die Milchstandskontrolle kann eingestellt werden (nur bei kombiniertem Seitenmodul)

Wartung

Programmierung von Reinigungszyklen / automatische Nachspülzyklen

Die Programmierung der Reinigungszyklen und/oder automatischen Spülgängen kann aktiviert / deaktiviert werden.

Die Art der Reinigung / des Nachspülens wählen, die an einem bestimmten Tag und zu einer bestimmten Uhrzeit durchgeführt werden soll.

Es können Reinigungszyklen bzw. automatische Spülgänge hinzugefügt oder entfernt werden.

⚠ Die automatischen Reinigungs- und Spülgänge verwenden heißes Wasser. Hände während der Reinigungsdurchgang nicht in Abgabebereiche bringen: Verbrennungsgefahr.

Während eines Spülgangs erscheint eine Meldung.

Nächste Wartung

Die Anzahl der Tage und der Abgaben freigeben und einstellen.

Bei Erreichen einer dieser eingestellten Werte meldet der Automat "Wartung durchführen".

Wartungsmeldung

Stellt den Zähler, der die Wartungshinweise verwaltet, auf Null zurück.

ⓘ Um die Meldungen richtig zu verwalten, ist der Zähler erst dann zurückzustellen, wenn alle Wartungsarbeiten durchgeführt sind.

Reinigungsmeldungen

Für die verschiedenen Reinigungs- / und Nachspülarten sind die Intervalle einzugeben (Stunde und/oder Getränkewahlen).

Bei Erreichen der eingestellten Werte meldet der Automat, dass eine Reinigung / ein Nachspülen durchzuführen ist.

Jede Reinigung / jeder Spülgang kann auch zwingend werden: der Automat oder einige Funktionsgruppen werden solange außer Betrieb genommen, bis die Reinigung / der Spülgang durchgeführt wurde.

Nächste Reinigungen

Es wird angezeigt, welche Art der Reinigung / des Spülgangs wann notwendig wird.

Allgemeine Einstellungen

Tank

Die Wasserversorgung der Maschine kann über das Wassernetz (OFF) oder über einen internen Tank (ON) erfolgen.

Freigabe Signal Abgabeende

Aktiviert / deaktiviert das akustische Signal am Ende der Abgabe.

Freigabe des Zahlungssystems

Aktiviert / deaktiviert das Zahlsystem des Automaten.

Das Zahlsystem aktivieren und damit alle entsprechenden Funktionen (Preiseinstellung, ...).

Zugriff auf die Menüs bei geschlossener Tür

Aktiviert / deaktiviert den Zugriff auf die Programmiermenüs bei geschlossener Tür.

Stromversorgung

Damit wird die Art des elektrischen Anschlusses bzw. die für den Automaten verwendete Versorgungsspannung eingestellt.

Vor dem Anschluss sicherstellen, welcher Art der Stromanschluss ist.

Mit der Einstellung ist der richtige Betrieb aller elektrischen Komponenten und optimale Funktionszyklen des Automaten gewährleistet.

Parameter Kessel

Es werden die Funktionsparameter des/der Kessel eingestellt.

- Temperatur: Stellt die Betriebstemperatur des Kessels ein
- Mindesttemperatur zur Ausgabe von Getränken: Stellt die Mindesttemperatur ein, bei der eine Getränkeausgabe möglich ist. Wenn die Kesseltemperatur unter diesem festgelegten Wert liegt, wird die Fehlermeldung "geringe Temperatur" angezeigt.

Mit den Parametern “Temperaturgrenzwert” und “Minuten” wird der Zyklus zur Temperaturerhaltung des Kessels eingestellt.

Wurden z.B. während der eingestellten Minuten keine Abgaben getätigt, wird das Wasser im Kessel auf den in “Temperaturgrenzwert” eingestellten Wert erhitzt.

Modelle mit Cappuccino-Zubereiter

- Dampfdruck Kessel: den Druck des Dampfkessels einstellen.
  Für jeden Druckwert zeigt der Automat die entsprechende Temperatur an.
- Mindestdruck im Dampfkessel: stellt den Mindestdruck ein, mit dem Getränke mit Dampfanwendung ausgegeben werden können.
  Wenn der Kesseldruck unter diesem festgelegten Wert liegt, wird die Fehlermeldung "geringer Druck" angezeigt.
  Für jeden Druckwert zeigt der Automat die entsprechende Temperatur an.

Blockierschutz Mixer

Damit wird festgelegt, nach wie viel Zeit nach der letzten Wahl eines löslichen Getränks die Mixer kurz aktiviert werden (Antiblockiervorrichtung)

Die Funktion ist nützlich, wenn Reste von löslichem Pulver im Mixer zurückbleiben.

motorbetriebene Mahlwerkseinstellung

mei Geräten mit motorbetriebener Mahleinstellung kann die Einstellung des Mahlgrades (grob oder fein) eingestellt werden.

Den Wert einstellen (angegeben in 1/6 Umdrehungen des Halterings des Mahlwerks), um das Mahlwerk anzunähern oder zu entfernen.

Bei Annäherung des Mahlwerks erfolgt eine feinere Mahlung.

Bei Entfernung des Mahlwerks erfolgt eine grobere Mahlung.

Bei Geräten ohne motorbetriebener Mahlwerkseinstellung den Griff zur Einstellung der Mühle von Hand betätigen.

MASCHINENINFORMATIONEN

Störungen

Der Automat ist mit verschiedenen Sensoren zur Kontrolle der einzelnen Funktionsgruppen ausgerüstet.

Wird eine Störung festgestellt, zeigt der Automat die Art der Störung und wird (oder ein Teil desselben) außer Betrieb gesetzt.

Die ermittelten Störungen werden in entsprechenden Zählern gespeichert.

Störungshistorie

Mit dieser Funktion kann die Liste der Störungen angezeigt werden; die Störungshistorie gibt den Namen der Störung mit entsprechendem Datum und Uhrzeit an.

Mit dieser Funktion kann die Liste der registrierten Störungen zurückgesetzt werden.

Vorfallhistorie

Mit dieser Funktion können registrierte Vorfälle des Automaten angezeigt und gefiltert werden.

Mit dieser Funktion kann die Liste der registrierten Vorfälle zurückgesetzt werden.

Störungen

Zeigt Störungen im Automaten an.

Sind keine Störungen vorhanden, ist die Liste leer

Dosierer defekt 1...9 (doser fault)

Falls die Stromaufnahme einer Dosiervorrichtung nicht innerhalb der Standardwerte liegt, werden alle Wahlen, die diese Dosiervorrichtung betreffen, deaktiviert.

Mixer defekt 1...6 (whipper fault)

Falls die Stromaufnahme einer Rührvorrichtung nicht innerhalb der Standardwerte liegt, werden alle Wahlen, die diese Rührvorrichtung betreffen, deaktiviert.

Magnetventil 1...7 (valve fault)

Falls die Stromaufnahme eines Magnetventils nicht innerhalb der Standardwerte liegt, werden alle Wahlen, die dieses Magnetventil mit einbeziehen, gesperrt.

Short Circuit Mosfet

Falls auf der Schaltplatine (Mosfet) eine Steuervorrichtung der Gleichstrommotoren eingeschaltet bleibt, wird die Maschine blockiert.

Short Circuit

Wenn von der Software an einem der Gleichstrommotoren, die an der Schaltplatine angeschlossen sind, ein Kurzschluss festgestellt wurde, wird diese Störung angezeigt. Es ist durchaus möglich, das gleichzeitig eine Störung an einem der Gleichstrommotoren festgestellt wird.

Volumenzähler

Keine Zählung der Volumenzähler innerhalb der Höchstzeit.

Wasser fehlt Air-break

Nur bei der Standardversion

Der Mikroschalter Air-break gibt das Fehlen von Wasser ohne vorherige Abgaben an.

Das Magnetventil für den Wasserzulauf wird geöffnet oder es wird die Selbstversorgungspumpe aktiviert (Versuch, den Air-break zu füllen).
Sicherstellen, dass kein Wasser aus dem Hydraulikkreislauf des Geräts austritt (Schläuche unterbrochen,...)

Mikroschalter Air-break

Nur bei der Standardversion.

Der Mikroschalter Air-break meldet nie das Fehlen von Wasser nach einer Getränkeausgabe.

Time-out Auffüllen von Air-break

Nur bei der Standardversion.

Der Mikroschalter des Air-break meldet nicht das Erreichen des Wasserstands im Air-break innerhalb der für das Auffüllen vorgesehenen Zeit

Mikroschalter Airbreak

Der Mikroschalter Air-break meldet nie das Fehlen von Wasser nach einer Getränkeausgabe.

Time-out auffüllen des Airbreak

Der Mikroschalter des Air-break meldet nicht das Erreichen des Wasserstands im Air-break innerhalb der für das Auffüllen vorgesehenen Zeit.

Time-out Kesselfüllung

Der Kessel hat sich innerhalb der vorgesehenen Zeit nicht gefüllt.

Kaffeegruppe -Störung Mikroschaltergruppe-

Während der Bewegung der Brühgruppe wird der Kontrollmikroschalter nicht innerhalb einer gewissen Zeit betätigt.
Diese Störung kann mit einer Störung der Positionierung der Kaffeegruppe zusammenhängen.

Kaffeegruppe -Störung Gruppenstart-

Der Mikroschalter meldet den Aufenthalt in Ruheposition.

Kaffeegruppe -Störung Brühgruppe-

Der Mikrokontrollschalter meldet, dass sich die Kaffeegruppe nicht in Brühstellung befindet.

Kaffeegruppe -Störung Ausgabegruppe-

Der Mikrokontrollschalter meldet die Bewegung der Espressogruppe während des Brühens.

Kaffeegruppe -Störung Entleerung der Gruppe-

Nach dem Brühen meldet der Mikrokontrollschalter, dass sich die Kaffeegruppe nicht in der Stellung für die Entleerung des verbrauchten Pads “Auswurf verbrauchtes Pad” befindet.

Kaffeegruppe -Störung Ruhestellung der Gruppe-

Der Mikrokontrollschalter meldet, dass die Brühgruppe nach dem Auswurf des Tabs nicht in ihre Ruhestellung zurückgekehrt ist.

Überhitzung der Wasserpumpe

Die Wasserpumpe wurde häufig länger als 10 Minuten aktiviert.

Der Fehler verhindert das Eingreifen des thermischen Schutzes der Pumpe.

Fehler Kessel

Die Betriebstemperatur des Kessels wird nach verschiedenen Temperaturerfassungen in einer bestimmten Zeit nicht erreicht.

Der Automat wird außer Betrieb gesetzt.

Fehler Dampfkessel

Die Betriebstemperatur des Kessels wird nach verschiedenen Temperaturerfassungen in einer bestimmten Zeit nicht erreicht.

Der Automat wird außer Betrieb gesetzt.

Kessel verliert Druck

Es wird angezeigt, dass der Kessel während dem Zyklus "Druckaufbau" möglicherweise an Druck verliert.

Vollständige Reinigung des Automaten

Es wird gemeldet, dass eine vollständige Reinigung des Automaten notwendig ist.

Diese Meldung wird angezeigt, wenn das eingestellte Zeitlimit oder Limit der Anzahl von Getränkeausgaben erreicht wurde.

Reinigung Espressogruppe mit Pad

Es wird gemeldet, dass die Espressogruppe gereinigt werden muss; dazu Reinigungs-Pads verwenden.

Diese Meldung wird angezeigt, wenn das eingestellte Zeitlimit oder Limit der Anzahl von Getränkeausgaben erreicht wurde.

Komplettreinigung Cappuccino-Zubereiter

Diese Meldung erscheint, wenn am Milchkreislauf eine Komplettreinigung (mit Reinigungsmittel) erfolgen muss.

Spülgang Cappuccino-Zubereiter

Diese Meldung erscheint, wenn am Milchkreislauf eine Reinigung / Spülgang erfolgen muss.

Reinigung Mixer

Es wird gemeldet, dass der Mixer zu reinigen ist.

Diese Meldung wird angezeigt, wenn das eingestellte Zeitlimit oder Limit der Anzahl von Getränkeausgaben erreicht wurde.

Geldwechsler

Nur Modelle mit Zahlungssystemen.

Wenn die Maschine auf einer Validatorleitung einen Impuls von mehr als 2 Sek. erhält oder keine Kommunikation mit dem seriellen Geldwechsler für länger als 30 (Executive-Protokoll) oder 75 (BDV-Protokoll) Sekunden stattfindet, wird die Maschine blockiert.

Schale für Flüssigabfälle nicht vorhanden

Die Flüssigabfall-Wanne löst nicht den Mikroschalter aus, der die Präsenz der Wanne angibt.

Prüfen, ob die Flüssigabfall-Wanne korrekt im Automaten positioniert ist.

Kein Wasser

Nur bei dem Standardmodell.

Es wird kein Wasser über die Wasserleitungen oder den Tank der Selbstwasserversorgung geliefert.

Prüfen, ob das Gerät an die Wasserleitung angeschlossen und ob der Hahn geöffnet, bzw. ob im Tank Wasser vorhanden ist.

Auf die Taste „Reset“ tippen, um den Betrieb des Geräts zurückzusetzen.

Niederdruck Wasser

Nur bei der Plus-Version

Der Druckwächter misst einen niedrigen Wasserdruck des Hydraulikkreislaufes in der Maschine.

Der Hydraulikkreislauf der Plus-Version ist ein geschlossener und unter Druck stehender Kreislauf.

Keine Milch

Nur bei kombiniertem Seitenmodul.

Der Modulsensor erkennt, dass im Milchtank eine Mindestreserve vorhanden ist.

Kein Kaffee

Wenn die gemahlene Dosierung in der Dosiervorrichtung nicht innerhalb 15 Sekunden erreicht ist, wird die Störung “kein Kaffee” gespeichert.

Mahlwerkblockierung

Die effektive Drehung des Mahlwerks wird während des Mahlens von einem Sensor überwacht.

Bei einer Blockierung (Fremdkörper usw.) hält das Mahlwerk an und die Wahlen mit Espresso werden gesperrt.

Diese Funktion ermöglicht das Ein- und Ausschalten der Kontrolle der Mahlwerkdrehung.

Geräteplatine

Fehlende Kommunikation zwischen Maschinenplatine und CPU-Platine.

Die elektrischen Anschlüsse zwischen beiden Platinen prüfen.

Geringe Temperatur Espresso

Die Temperatur des Kessels liegt unter der eingestellten Mindesttemperatur zur Ausgabe eines Espressos.

Warten, bis die für die Ausgabe eingestellte Mindesttemperatur erreicht ist.

Datenbank des Automaten nicht abrufbar

Die Datenbank, mit der die Konfigurationen des Automaten verwaltet wird, ist nicht vorhanden, kann nicht geladen oder erstellt werden.

Prüfen, ob die Speicherkapazität ausreichend ist.

Espressobehälter nicht vorhanden

Ein Sensor erfasst den/die Kaffeebehälter

Ohne Sensor sind die Mahlwerke gesperrt.

Der/die Kaffeebehälter wird nicht vom Sensor erfasst oder ist/sind falsch eingesetzt oder gar nicht im Automaten vorhanden.

Instantpulverbehälter nicht vorhanden

Ein Sensor erfasst den/die Instantpulverbehälter

Der/die Instantpulverbehälter wird nicht vom Sensor erfasst oder ist/sind falsch eingesetzt oder gar nicht im Automaten vorhanden.

Milchpumpe

Wird angezeigt wenn:

- Die Milchpumpe eine erhöhte Stromaufnahme zeigt (Pumpe blockiert).
- Die Milchpumpe keine Stromaufnahme zeigt (Pumpe unterbrochen).
- Die Milchpumpe ist in Betrieb, aber es wird keine Drehung erfasst (kein Signal vom Drehgeber der Pumpe).

Statistiken

Statistikanzeige

Hier werden Statistiken zu den verschiedenen Getränkewahlen angezeigt (Bsp. Zahl der abgegebenen Getränken, Datum und Uhrzeit der letzten Abgabe, …)

Statistiken zurücksetzen

Hier werden die gespeicherten Statistiken der Getränkewahlen zurückgesetzt.

Audit anzeigen

Zeigt für jede einzelne Wahl die Gesamtzahl der Abgaben und die Gesamtzahl der Abgaben seit der letzten Rückstellung der Statistiken an.

Diese Funktion ermöglicht die Eingabe eines Filters für die Ansicht der Audit-Daten pro Kategorie.

Nummerierung Getränkewahlen

Ermöglicht das Nummerieren der Getränkewahlen, womit die Übereinstimmung Getränk-Nummer der Getränkewahl in der Statistik erscheint.

Favoriten

Die "Favoriten" sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen.

Nach Zufügen einer Funktion zu den "Favoriten", genügt es, die "Favoriten" zu öffnen und auf die Funktion zu tippen, um schnell darauf zugreifen zu können.

Liste Favoriten

Zeigt alle häufig verwendeten Funktionen an, die unter "Favoriten" gespeichert wurden.

Auf die Funktionen tippen, um auf sie zuzugreifen.

Eine Funktion von "Favoriten" entfernen

- Von der Liste der Favoriten das Symbol "Papierkorb" wählen
- Die Funktion wählen, die aus den Favoriten entfernt werden soll.

Liste Favoriten löschen

Entfernt alle Funktionen aus der Liste der "Favoriten”

Identifikationscode des Automaten

Damit kann ein Code und ein Name zur Identifikation der Maschine eingegeben werden.

Der Code kann zur Identifikation des Automaten in Bezug auf Statistikanalyse verwendet werden.

Installationsdatum

Hier wird das Installationsdatum des Automaten eingestellt.

Mit ✎ wird das Datum eingestellt.

ⓘDas Datum wird zur Verwaltung der Zeitintervalle für die Wartung bzw. die Reinigungszyklen / automatischen Spülzyklen eingesetzt.

Kontakt für Kundendienst

Hier können Referenzen (Name, Telefonnummer) der Technischen Assistenz eingegeben werden, die bei Störungen anzurufen ist.

Diese Angaben werden bei einer Störung angezeigt.

Dabei kann unterschieden werden, ob die Angaben erscheinen sollen, wenn die Störung den Automaten blockiert und/oder nicht blockiert oder wenn Störungen vorliegen, die mit dem normalen Benutzerprofil nicht zurückgesetzt werden können.

Mit ✎ werden die Bezüge verändert.

STROMSPARMODUS

Die Energiesparfunktion ermöglicht die Aktivierung, Änderung der Parameter und die Einstellung von Stromspar-Zeitfenstern.

EINSTELLUNGEN

Aktiviert / deaktiviert die Energiesparfunktion.

Es können verschiedene Profile der Energiesparfunktion verwaltet werden.

Jedes Profil der Energiesparfunktion kann in einigen Parametern personalisiert werden.

PROFIL "SOFT MODE"

Dieses Profil aktiviert die Energiesparfunktion nach einer bestimmten inaktiven Zeit des Automaten.
Bei einer angeforderten Produktwahl verlässt der Automat die Energiesparfunktion.

Es ist möglich:

- Hier wird eingestellt, nach wie vielen Minuten der Inaktivität des Automaten der Stromsparmodus aktiviert wird.
- Erhaltungstemperatur des Kessels im Stromsparmodus einzustellen
- aktivieren / deaktivieren der Beleuchtung des Automaten
- Unter den voreingestellten Werten, die Leuchintensität des Touchscreens wählen.

PROFIL "DEEP MODE"

Dieses Profil ist in eingestellten Zeitfenstern aktiv.

In den eingestellten Zeitfenstern senkt sich die Temperatur im Kessel und wird auf dem eingestellten Erhaltungswert gehalten.

Es ist möglich:

- einzustellen, wie viele Minuten vor Ende des Zeitfensters der Kessels aufgeheizt werden soll.
  Z.B. 5 Minuten: 5 Minuten vor Ende des Zeitfensters wird der Heizzyklus des Kessels aktiv, um die Betriebstemperatur zu erreichen.
- Erhaltungstemperatur des Kessels im Stromsparmodus einzustellen
- aktivieren / deaktivieren der Beleuchtung des Automaten
- Unter den voreingestellten Werten, die Leuchintensität des Touchscreens wählen.

Zeitfenster

Damit können Zeitfenster eingegeben werden, in denen sich die Profile der Energiesparfunktion zuschalten.

- Auf einen Tag tippen, an dem Zeitfenster festgelegt werden sollen.
- Auf die Taste "+ Hinzufügen" und die Zeile Profil tippen, um ein Feld mit der Uhrzeit zu positionieren.
- Das Feld verschieben, um die genaue Uhrzeit einzustellen.

Um ein Feld zu entfernen, auf die Taste"-Entfernen" tippen und dann das Feld berühren, das entfernt werden soll.

Die vorgenommenen Einstellungen können für alle Tage der Woche kopiert oder nur für einen Tag verwendet werden.

Auf "Copy Day Profile" tippen, um:

- Die an einem einzelnen Wochentag eingestellten Tageszeiten kopieren; auf den Tag tippen, an dem die Energiesparfunktion eingestellt werden soll, und dann auf "Paste Day Profile"
- Die für alle Wochentage eingestellten Zeitfenster kopieren; auf “Paste Day Profile to all Days” tippen

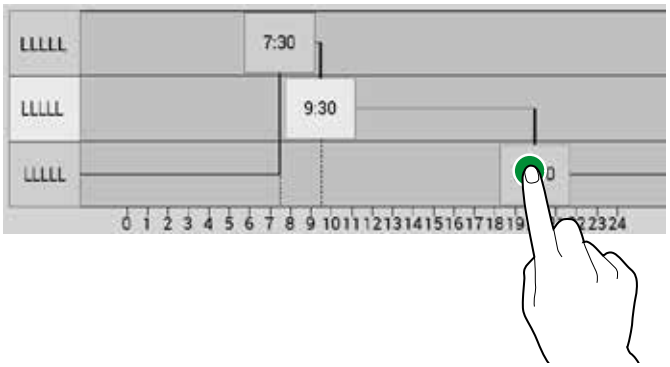


Abb. 41

ZAHLUNGSSYSTEME

Man kann unter den vorgesehenen Protokollen der Zahlungssysteme aussuchen, welches freizugeben ist, um die betreffenden Funktionen zu verwalten.

Einige Parameter, die mehreren Zahlungssystemen gemeinsam sind, behalten den eingegebenen Wert bei, auch wenn man die Art des Systems wechselt.

Gemeinsame Parameter

Restgeld sofort

Normalerweise wird der Betrag einer Getränkewahl kassiert, nachdem der Automat die Meldung “Getränk OK” gesendet hat.

Bei Freigabe dieser Funktion und Deaktivierung des Standards, wird das Signal des Geldeinzugs zu Beginn der Ausgabe gesendet.

Die Einstellung dieses Parameters ist Vorschrift.

Position Dezimalstelle

Stellt das Dezimalpunkt ein; d.h.

0: Dezimalstelle deaktiviert

1: XXX.X (eine Dezimalstelle nach dem Punkt)

2: XX.XX (zwei Dezimalstellen nach dem Punkt)

3: X.XXX (drei Dezimalstellen nach dem Punkt)

Abgabeart

Ermöglicht die Eingabe der Betriebsart zur Mehrfach- oder Einzelausgabe. Bei der Mehrfachausgabe wird nach der Getränkeausgabe der Rest nicht automatisch zurückgegeben, sondern das Guthaben steht für weitere Ausgaben zur Verfügung. Drückt man die Taste der Münzrückgabe, wird das restliche Guthaben erstattet, wenn sein Wert unter der maximalen Restgeldrückgabe liegt.

Kaufzwang (Obligation to buy)

Aktiviert/deaktiviert die Funktion der Münzrückgabetaste vor der Ausgabe eines Produkts.

- ON: nach der Wahl eines Produkts wird der Rest zurückerstattet
- OFF: der Rest wird sofort beim Drücken der Münzrückgabetaste zurückerstattet (der Automat funktioniert wie ein Münzwechsler)

Validatoren

Position Dezimalstelle

Stellt das Dezimalpunkt ein; d.h.

0: Dezimalstelle deaktiviert

1: XXX.X (eine Dezimalstelle nach dem Punkt)

2: XX.XX (zwei Dezimalstellen nach dem Punkt)

3: X.XXX (drei Dezimalstellen nach dem Punkt)

Programmierung Guthaben (Overpay)

Es kann eingegeben werden:

- den möglicherweise für den Preis einer Wahl zu hohen Betrag nach einer bestimmten Zeit (in Sek.) zu kassieren (Parameter "gelöscht 000")
- den möglicherweise für den Preis eines Getränks zu hohen Betrag für eine weitere Wahl erhalten (Parameter "erhalten")

Overpay Timeout

Damit wird eingestellt, wie viel Zeit vergehen muss, bis ein Guthaben wieder zurückgegeben wird, wenn keine Wahl erfolgt ist.

MDB

Programmierung Guthaben (Overpay)

Es kann eingegeben werden:

- den möglicherweise für den Preis einer Wahl zu hohen Betrag nach einer bestimmten Zeit (in Sek.) zu kassieren (Parameter "gelöscht")
- den möglicherweise für den Preis eines Getränks zu hohen Betrag für eine weitere Wahl erhalten (Parameter "erhalten")

Overpay Timeout

Damit wird eingestellt, wie viel Zeit vergehen muss, bis ein Guthaben wieder zurückgegeben wird, wenn keine Wahl erfolgt ist.

Höchstkredit

Diese Funktion definiert den Höchstkredit der eingeworfenen Münzen, der akzeptiert wird.

Max. Wechselgeld

Es kann ein Gesamtbetragslimit für die Restgeldrückgabe eingestellt werden, das vom Münzschaltgerät beim Drücken des Restgeldrückgabeknopfes oder nach der Einzelausgabe gezahlt wird.

Ein Guthaben, das den programmierten Betrag überschreitet, wird mit dieser Funktion einbehalten.

Angenommene Münzen

Wenn die Rohre der Restgeldrückgabe voll sind, kann man festlegen, welche der vom Geldprüfer erkannten Münzen anzunehmen sind.

Für die Übereinstimmung Münze/Wert ist die Konfiguration des Münzschaltgeräts zu prüfen.

Angenommene Münzen genaues Restgeld

Wenn sich das Gerät im Status "genauer Betrag" befindet, kann man festlegen, welche der vom Münzprüfer erkannten Münzen zu akzeptieren sind.

Für die Übereinstimmung Münze/Wert ist die Konfiguration des Münzschaltgeräts zu prüfen.

Zurückgegebene Münzen

Man kann festlegen, welche der in den Rohren befindlichen Münzen zur Restgeldrückgabe zu verwenden sind. Dieser Parameter betrifft nur Münzschaltgeräte, die nicht automatisch das zu benutzende Rohr wählen (Auto changer payout).

Für die Übereinstimmung Münze/Wert ist die Konfiguration des Münzschaltgeräts zu prüfen.

Algorithmus genaue Restgeldrückgabe

Damit wird der Steuer-Algorithmus gewählt, mit dem der Automat nach der Wahl das Restgeld zurückgibt.

Jeder Algorithmus prüft eine Reihe von Bedingungen (z.B. die Münzmenge in den Rohren oder den Rohrstatus, leer oder voll) für die Restgeldrückgabe des Münzschaltgeräts.

Die Bedingung "Keine Restgeldrückgabe" ist gegeben, wenn die an den gewählten Algorithmus gekoppelten Röhren den Mindestmünzstand erreicht haben.

Der Einfachheit halber wird die Kombination unter Bezugnahme der Rohre A, B und C beschrieben, wobei das Rohr A die Münzen mit dem niedrigsten Wert und das Rohr C die Münzen mit dem höchsten Wert erhält.

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

Bsp.: Der Algorithmus "6" meldet "Keine Restgeldrückgabe", wenn alle Röhren (A, B und C) den Mindestmünzstand erreicht haben.

Der Algorithmus “04” meldet "Keine Restgeldrückgabe", wenn nur Röhre A (Münzen mit geringstem Wert) den Mindestmünzstand erreicht hat.

Preise

Münzsymbol

Mit dieser Funktion kann während der Guthabenanzeige das Währungssymbol eingegeben werden.

Verkaufspreise

Der Automat kann (je nach Zahlungsmethode) bis zu 4 verschiedene Preise pro Getränk verwalten.

Die Preise können sich nach Tageszeiten richten (Standard oder Angebot).

Die Preise sind in 4 Listen unterteilt.

Mit jeder der 4 Listen kann der gemeinsame Preis (gleicher Preis für alle Getränke) und der individuelle Preis (pro Getränkewahl) festgelegt werden.

Passwort Freier Verkauf

Damit wird die Gratis-Abgabe durch Verwendung eines Passworts von einem oder mehr Getränken aktiviert / deaktiviert.

Einstellungen:

- Passwort für eine einzelne Gratis-Abgabe

oder

- Passwort für die Gratis-Abgabe mehrerer Getränke

Preis für Zeitfenster

Damit können Tageszeiten eingestellt werden (Standard oder Angebot) für den Verkauf zu verschiedenen Preisen.

- Auf einen Tag tippen, an dem Zeitfenster eingegeben werden sollen.
- Auf "Hinzufügen" und die Zeile Tageszeit tippen, um ein Feld mit der Uhrzeit zu positionieren.
- Das Feld verschieben, um die genaue Uhrzeit einzustellen.

Um ein Feld zu entfernen, auf "Entfernen" tippen und dann das Feld berühren, das entfernt werden soll.

Die vorgenommenen Einstellungen können für alle Tage der Woche kopiert oder nur für einen Tag verwendet werden.

Auf "Copy Day" tippen, um:

- Die an einem einzelnen Wochentag eingestellten Tageszeiten kopieren; auf den Tag tippen, an dem die Energiesparfunktion eingestellt werden soll, und dann auf "Paste Day"
- Die für alle Wochentage eingestellten Zeitfenster kopieren; auf “Paste for all Days” tippen.

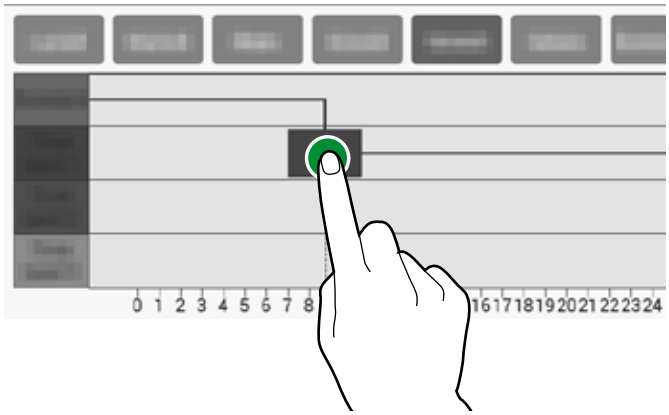


Abb. 42

IMPORTIEREN / EXPORTIEREN

Gruppiert alle Export- und Import-Funktionen der Statistiken, Automaten-Einstellungen, Grafikpakete, …

EVADTS

Damit können EVADTS-Daten auf USB-Speicher und/oder Datenübertragungsgeräte (RS232, IrDA, Telemetrie usw.) exportiert werden.

USB

Eine EVADTS-Datei auf USB-Stick speichern.

Serielles Kommunikationsprotokoll

In dieser Funktion bestimmt man, welches Kommunikationsprotokoll für die Mitteilung mit den Geräten zur Datenerfassung benutzt wird.

DDCMP - EDDCMP

mit den folgenden konfigurierbaren Parametern:

- **Baudrate**: Ist die Übertragungsgeschwindigkeit, mit der die Kommunikation zwischen Automaten und Datenträger stattfindet.
- **Pass-Code**: ein Code, der mit dem Code übereinstimmen muss, der für die Kennung des Terminals der Datenübertragung benutzt wird.
  Default-Einstellung ist 0
- **Security Code**: Code zur gegenseitigen Erkennung zwischen Automat und des EVA-DTS-Terminal.
  Default-Einstellung ist 0
- **Ende der Übertragung**: falls freigegeben, kann es das Signal des Übertragungsendes (EOT) erkennen, das mit dem letzten Paket gesendet wird und die Datenübertragung abbrechen.

DEX/UCS

mit den folgenden konfigurierbaren Parametern:

- **Baudrate**: Ist die Übertragungsgeschwindigkeit, mit der die Kommunikation zwischen Automaten und Datenträger stattfindet.

Video

Damit können Videos vom/zum Automaten mit einem USB-Speicher importiert/exportiert werden.

Unterstützte Videoformate

- MP4 verschlüsselt H264 und 25 Einzelbilder pro Sek.
- AVI verschlüsselt XVID, MPEG2 und 25 Einzelbilder pro Sek.
- MOV verschlüsselt MPEG4 und 25 Einzelbilder pro Sek.
- Maximale Auflösung Screensaver 1200x800
- Auflösung Unterhaltungsvideo 640x480.

ⓘ Die Verwendung von HD-Inhalten wirken sich auf die allgemeine Leistung des Automaten aus und belegen viel Speicherplatz.

⚠ Das Reproduzieren von Videos könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers oder von anderen Rechten in Bezug auf die Inhalte notwendig machen.

Sicherstellen, dass die geltenden rechtlichen Bestimmungen zum Copyright im jeweiligen Land der Aufstellung des Automaten eingehalten sind.

Bilder

Damit können Bilder vom/zum Automaten mit einem USB-Speicher importiert/exportiert werden.

Unterstützte Bildformate

- JPG, PNG

ⓘ Die Verwendung von HD-Inhalten wirken sich auf die allgemeine Leistung des Automaten aus und belegen viel Speicherplatz.

⚠ Das Reproduzieren von Bildern könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers oder von anderen Rechten in Bezug auf die Inhalte notwendig machen.

Sicherstellen, dass die geltenden rechtlichen Bestimmungen zum Copyright im jeweiligen Land der Aufstellung des Automaten eingehalten sind.

Logfile Fehler

Exportiert die im Automaten vorhandene Störungen in eine Logdatei.

Die Speicherung erfolgt auf USB-Stick.

SYSTEM

Test an Komponenten

Damit können die wichtigsten Bauteile des Automaten getestet werden.

Die prüfbaren Bauteile werden angezeigt.

Die Komponente auswählen, die getestet werden soll.

Brühgruppe

Damit wird die Bewegung der Brühgruppe ausgelöst

Espressobehälter

Es wird eine Kaffeebohnenration gemahlen

Dosiervorrichtung

Die Dosiervorrichtung für Instantpulver wird für wenige Sekunden aktiviert.

Mixer

Der Mixer wird für wenige Sekunden aktiviert

Beleuchtung

Die Beleuchtung des Automaten wird für wenige Sekunden eingeschaltet.

Magnetventile

Das gewünschte Magnetventil wird für wenige Sekunden eingeschaltet.

Pumpen

Die gewünschte Pumpe wird für wenige Sekunden eingeschaltet.

⚠ Während den Testvorgängen wird Heißwasser abgegeben: die Hände vom Abgabebereich fernhalten.

Test der Sensoren und der Input-Geräte

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

Mit den Geräten des Typs ON/OFF wird der Status grün angezeigt, wenn die Vorrichtung aktiv / betrieben ist und rot, wenn der Status nicht aktiv / nicht betrieben ist.

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

Test an Output-Geräten

Damit können die Funktionen der verschiedenen Teile des Automaten getestet werden.

Die prüfbaren Bauteile werden angezeigt.

Die Komponente auswählen, die getestet werden soll.

ⓘ Aus Sicherheitsgründen sind die Tests bei geschlossener Tür durchzuführen.

Die Taste der Komponente gedrückt halten, um sie zu aktivieren und ihre Funktion zu prüfen.

Lässt man die Taste los, wird die Komponente deaktiviert.

Abnahme Touchscreen

Damit wird die Funktion des Touchscreens geprüft.

Mit dem Finger auf den Touchscreen tippen und verschieben.

Jede Berührung hinterlässt eine Spur in einer anderen Farbe.

Füllung und Leerung des Kessels

Der Kessel kann entleert und gefüllt werden.

Die Befüllung des Wasserkreislaufs erfolgt automatisch.

Bei Eingriffen am Wasserkreislauf oder wenn sich größere Luftblasen gebildet haben, den Wasserkreislauf von Hand auffüllen.

Mit der Funktion Kessel leeren wird ein Magnetventil geöffnet, das Lufteintritt in den Kessel ermöglicht.

Kesselfüllung

Das Befüllen des Kessels erfolgt bei Installation des Automaten automatisch.

Nach Wartungsarbeiten am Wasserkreislauf oder wenn sich größere Luftblasen gebildet haben, die Funktion zum Befüllen des Kessels anwenden.

Kessel leeren

Das Leeren des Kessels muss von einem Techniker durchgeführt werden.

⚠ Das Wasser des Kessels ist sehr heiß und verursacht Verbrennungen.

ⓘ Vor dem Leeren des Kessels warten, bis das Wasser im Kessel abgekühlt ist.

Am Automaten ist eine "Schnellabkühl-Funktion" des Kesselwassers vorgesehen.

Mit der Funktion Leeren öffnet sich ein Magnetventil am Kessel und ermöglicht den Lufteintritt.

Test der Maschinenparameter

Stellt die Betriebsdauer der Bauteile während der Selbstprüfung ein.

Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Damit wird der Automat auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

ⓘ Alle statistischen Daten, die Liste der Störungen und die Einstellungen gehen verloren.

Einstellungen Datum und Uhrzeit

Datum und Uhrzeit werden verwendet, um Vorfälle zu registrieren (z.B. Störungen, ...), programmierte Spülgänge zu verwalten und zu tätigende Wartungsarbeiten anzukündigen.

Aktuelles Datum und Uhrzeit einstellen.

Sprache

Die voreingestellte Sprache der Anzeige von Meldungen der Benutzeroberfläche und der Menüs kann geändert werden.

Es stehen einige Sprachen mit der Funktion "Sprache ändern" zur Verfügung.

Benutzerprofile

Die Verwendung einiger Programmierfunktionen kann mittels der Zugriffsprofile aktiviert / deaktiviert werden.

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

Jedes Profil hat ein Zugriffspasswort.

Die Default-Passwörter sind:

- Techniker (4444)
- Händler (3333),
- Auffüller (2222)
- Nutzer (1111)

Die erweiterten Programmierfunktionen sind nur Personen mit spezifischen, technischen Kenntnissen des Automaten (Techniker) und Hygienekenntnissen vorbehalten.

Über diese Funktion kann das Zugriffspasswort für die einzelnen Benutzerprofile geändert werden; dazu auf das Symbol der Tastatur tippen und das Passwort ändern.

Netzwerk / Network

Nur bei den Plus-Modellen.

Die Netzwerkkonfigurationen variieren entsprechend dem Netzwerk und / oder dem gewählten Telefonanbieter und den verwendeten Netzwerkschutzmaßnahmen.

Wifi

Damit wird die Wifi-Verbindung des Geräts aktiviert und konfiguriert.

Die Wifi-Verbindung aktivieren, um das Gerät mit einem Wifi-Netzwerk zu verbinden.

Das Gerät unterstützt die wichtigsten Wifi-Schutzsysteme (Kryptographie).

Die Kryptographie „Open“ garantiert keinerlei Schutz.

Bei der Aktivierung der Wifi-Verbindung zeigt das Gerät die zur Herstellung einer Verbindung verfügbaren Wifi-Netzwerke.

Den Namen des Wifi-Netzwerkes (SSID) wählen, mit dem man sich verbinden möchte; bei einem verborgenen Wifi-Netzwerk muss man den Namen (SSID) kennen und ihn von Hand eingeben.

Die Netzwerkparameter (z.B. IP-Adresse,...) können sein:

- automatisch zugewiesen (DHCP)

oder

- manuell.

Um die Netzwerkparameter automatisch zuzuweisen, muss ein DHPC-Server im Netzwerk vorhanden sein.

ⓘ Die Parameter der Schutzfunktionen und das Passwort für den Zugriff zum Wifi-Netzwerk sind manuell einzustellen.

Die MAC-Adresse (MAC address) ist eine spezifische, vom Hersteller zugewiesene Adresse, die die Netzplatine des Geräts identifiziert.

Die MAC-Adresse ist nicht änderbar.

Bluetooth

Damit wird die Bluetooth-Verbindung aktiviert und konfiguriert und Daten zwischen dem Gerät und anderen Vorrichtungen über kurze Entfernungen (max. 10 m) ausgetauscht.

Um sich mit einem Bluetooth-Gerät zu verbinden, muss:

- Eine Kennung des Geräts eingeben.
- Das Gerät bei der Suche nach den Bluetooth-Vorrichtungen erkennbar werden lassen.
  In der Suchmodalität wird ein Wireless-Signal übertragen, mit dem das Gerät von anderen Vorrichtungen erfasst werden kann.
- Einen Anmeldungscode eingeben, um die Bluetooth-Vorrichtung zuzuweisen.

Wenn ein Gerät erkennbar wird, ist in der Regel auch die Zuweisungsmodalität aktiv.

Es werden die zugewiesenen Vorrichtungen aufgezeigt.

Einstellungen 3G

Ermöglicht das Aktivieren und Konfigurieren der 3G-Verbindungsparameter.

Aktivieren Sie die 3G-Verbindung, um die Parameter anzuzeigen und zu konfigurieren.

Die Werte der Parameter (z. B. die APN-Adresse, Zugangsdaten,...) variieren je nach gewählter Telefongesellschaft: fordern Sie diese bei Ihrem Diensteanbieter an.

Firewall

Aktiviert / deaktiviert die Firewall zum Schutz eingehender Verbindungen zu den Geräten.

Aktualisierung der Software

Zeigt die Softwareversion des Automaten an.

Außerdem kann die Software des Automaten mittels eines USB-Sticks oder eines Netzwerkanschlusses aktualisiert werden.

Update über USB-Stick

Die Software des Automaten kann mittels eines USB-Sticks aktualisiert werden.

- Den USB-Stick mit der neuen Software einstecken.
- Die Systemdatei des USB-Sticks öffnen und die Software-Update-Datei wählen.

Informationen

Damit können alle Informationen zur Software des Automaten angezeigt werden (Version, verwendetes, grafisches Thema, Maschinenkonfiguration, …)

VERNETZUNG

Das Gerät kann (per E-Mail) Mitteilungen über Vorfälle und Fehler senden.

ⓘ Um Meldungen über E-Mails senden zu können, muss ein Netzwerkanschluss vorliegen.

ⓘ Das Gerät sendet dann über E-Mails Meldungen. Allerdings kann das Gerät keine E-Mails empfangen.

Die Funktion aktivieren, um die Parameter zur Versendung von E-Mails und die E-Mail-Anschriften der Adressaten vorzunehmen, an die die Meldungen gerichtet sind.

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

Das Gerät liefert eine Reihe von Parametern, die für die Hauptlieferanten von E-Mail-Dienstleistungen im Internet vorkonfiguriert sind.

Es ist weiterhin möglich, die E-Mail-Parameter für die anderen E-Mail-Dienstanbieter im Internet oder für E-Mail-Server im LAN manuell einzugeben (benutzerdefinierte Voreinstellung).

ⓘ Wenden Sie sich für E-Mail-Server im LAN-Netzwerk an Ihren Netzwerkadministrator (Systemadministrator), um die entsprechenden E-Mail-Parameter zu erfahren.

ⓘ Bei -E-Mail-Dienstanbietern im Internet müssen Sie sich an den E-Mail-Service-Provider-Support oder die Supportdienste für die entsprechenden E-Mail-Parameter wenden.

Die E-Mail-Adressen, an die man die Meldungen zu richten hat, können eingegeben und gelöscht werden.

Nach der Parametereinstellung kann eine Test-E-Mail gesendet werden, um die einwandfreie Konfiguration sicherzustellen.

Meldung der Vorfälle

Die Vorfälle aktivieren, über die man Meldungen erhalten möchte (z.B. Zugriff zu den Menüs, Sterilisierungsabläufe...).

Meldung der Störungen

Die Störungen aktivieren, über die man Meldungen erhalten möchte (z.B. kein Kaffee, kein Wasser...).

Kapitel 3
Wartung

Mindestens einmal pro Jahr muss der ordnungsgemäße und den Normen entsprechende Zustand des Automaten durch Fachpersonal geprüft werden.

ⓘ Vor Wartungsarbeiten, die den Ausbau der Komponenten erfordern, immer zuerst den Automaten vom Stromnetz nehmen.

Die nachfolgend beschriebenen Vorgänge dürfen nur durch Personal ausgeführt werden, das die entsprechenden Kenntnisse bezüglich elektrischer Sicherheit am Automaten und der Hygienevorschriften besitzt.

ALLGEMEINES VORWORT

Um langfristig einen sachgerechten Betrieb zu sichern, muss die Maschine regelmäßig gewartet werden.

Nachfolgend listen wir die durchzuführenden Arbeiten und ihre Fälligkeit auf. Es handelt sich um Empfehlungen, denn die Notwendigkeit der Arbeiten hängt von den Einsatzbedingungen ab (z.B. Wasserhärte, Feuchtigkeit und Raumtemperatur, Art des verwendeten Produkts, usw.).

Die in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten umfassen nicht alle Wartungseingriffe.

Aufwendigere Eingriffe (z.B. Kesselentkrustung) müssen von einem Techniker durchgeführt werden, der den Automaten genau kennt.

Um Oxidationsgefahr oder angreifende Chemikalien im Allgemeinen zu vermeiden, müssen die lackierten Edelstahlflächen mit neutralen Reinigungsmitteln sauber gehalten werden (keine Lösungsmittel).

Die Verwendung eines Wasserstrahls zum Abwaschen des Automaten ist nicht zulässig.

HAUPTSCHALTER UND SICHERUNG

Der Zugriff auf den Hauptschalter des Automaten und an die Sicherung der Leitung verlangt die Entnahme der Behälter für Flüssig- und Festabfälle

Wichtig!!!

Klemmenleiste des Leitungskabels, Leitungssicherung und Störfilter stehen immer unter Spannung

Im Automaten bleiben nur die mit dem Symbol gekennzeichneten Teile unter Spannung

Die Abdeckungen dürfen erst entfernt werden, wenn der Automat vom Stromnetz abgetrennt ist.

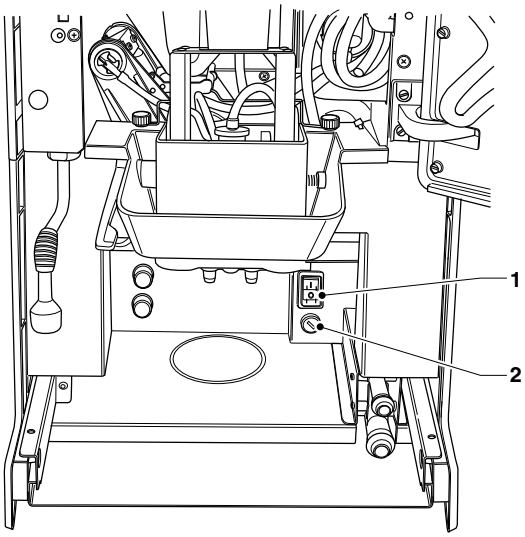


Abb. 43

1. Hauptschalter
2. Leitungssicherung

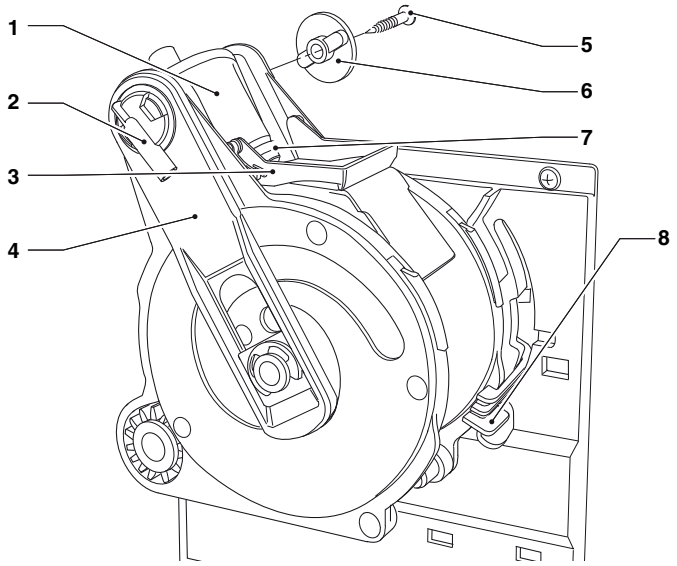
WARTUNG DER BRÜHGRUPPE

Z4000

Alle 10.000 Ausgaben oder zumindest alle 6 Monate muss wenigstens eine kleine Wartung der Kaffeegruppe durchgeführt werden, um dem optimalen Betrieb langfristig zu erhalten.

Für die Wartungsarbeiten muss die Gruppe wie folgt ausgebaut werden:

1. Die Kaffeeaustrittsdüse von der Gruppe abnehmen, indem man sie hinsichtlich der Pleuelstange um 90° dreht und nach außen zieht.
2. Hebel des Gruppenfeststellung in horizontale Stellung drehen.
3. Kaffeegruppe herausnehmen.



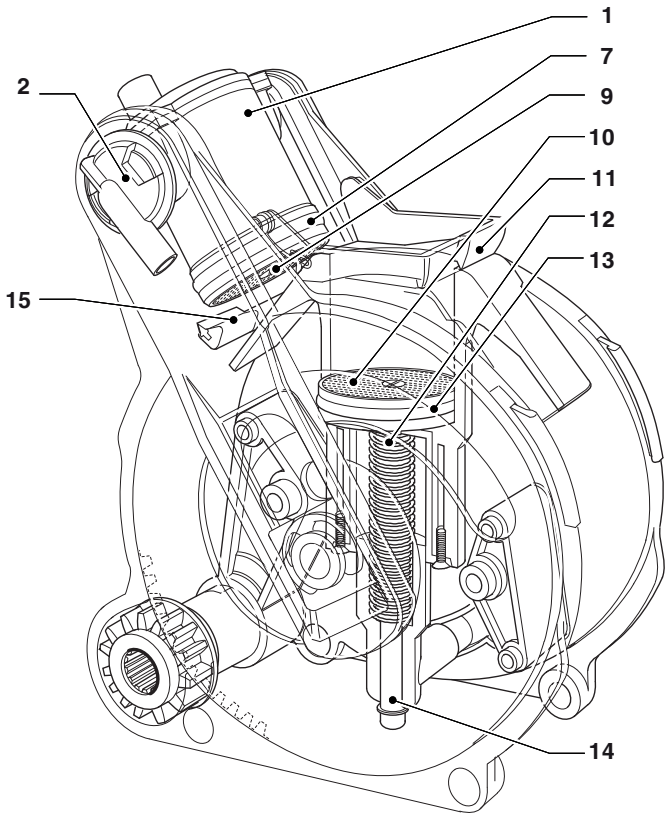


Abb. 44

1. Oberer Kolben
2. Kaffeeaustrittsdüse
3. Unterer Schaber
4. Pleuelstange
5. Seitliche Schraube
6. Schlüssel
7. Obere Dichtung
8. Hebel Gruppenstillstand
9. Oberer Filter
10. Unterer Filter
11. Unterer Schaber
12. Unterer Kolben
13. Untere Dichtung
14. Kolbenschaftführung
15. Oberer Schaber
16. Gruppenabdeckung

Ausbau/Austausch des oberen Filters und der oberen Dichtung

Zum Demontieren oder Austausch des Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die seitliche Befestigungsschraube (5) des oberen Kolbenschlüssels (6) herausdrehen.
2. Den oberen Kolben (1) nach oben drehen.
3. Die obere Dichtung (7) entfernen und mit einer neuen ersetzen.
4. Den oberen Filter (9) abschrauben, entfernen und ersetzen.

Ausbau/Austausch des unteren Filters und der Dichtung

Zum Demontieren oder Austausch des Filters und der unteren Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die Gruppe mit dem unteren Kolben (12) manuell in Abgabestellung bringen.
2. Zum Entfernen des Filters (10) die mittlere Befestigungsschraube herausdrehen.
3. Auf das Ende der Kolbenschaftführung (14) drücken, damit der untere Kolben (12) einen Extrahub ausführt.
4. Mit einem kleinen Schraubenzieher anheben, damit der untere Kolben (12) aus dem Kolbenschaft (14) austritt, darauf achten, dass der Kolben oder die Dichtungsteile nicht beschädigt werden.
5. Die untere Dichtung (13) entfernen und mit einer neuen ersetzen.

WARTUNG DER BRÜHGRUPPE

Z4000 ESFB

Alle 10.000 Ausgaben oder zumindest alle 6 Monate muss wenigstens eine kleine Wartung der Brühgruppe durchgeführt werden, um dem optimalen Betrieb langfristig zu erhalten.

Für die Wartungsarbeiten muss die Brühgruppe wie folgt ausgebaut werden:

1. Austrittsdüse für Espresso von der Gruppe nehmen, indem man sie hinsichtlich der Pleuelstange um 90° dreht und nach außen zieht.
2. Düse für Kaffeeaustritt Fresh brew von der Gruppe nehmen; dazu um 90° drehen und herausziehen
3. Hebel des Gruppenfeststellung in horizontale Stellung drehen.
4. Brühgruppe herausnehmen.

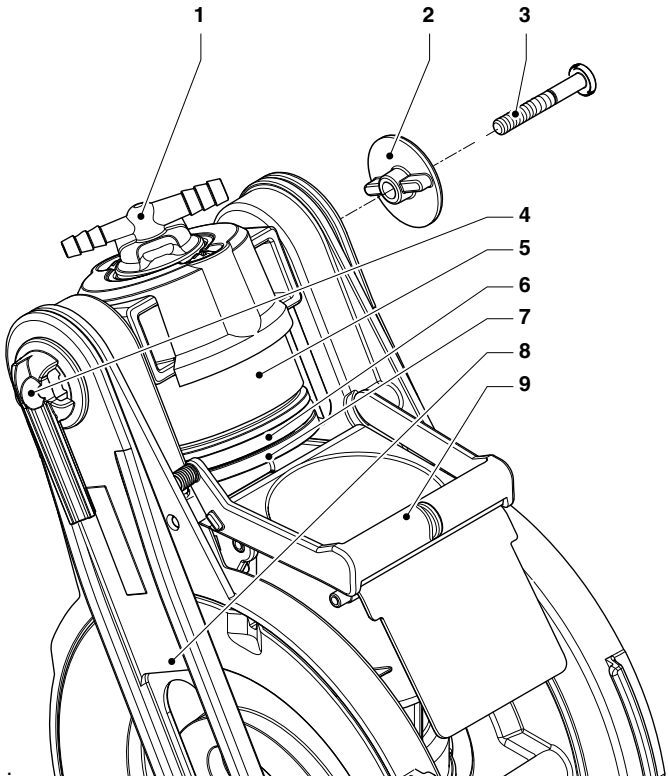


Abb. 45

1. *Fresh-brew-Düse*
2. *Schlüssel*
3. *Seitliche Schraube*
4. *Espresso-Düse*
5. *Oberer Kolben*
6. *Dichtung oberer Kolben*
7. *Oberer Filter*
8. *Pleuelstange*
9. *Unterer Schaber*

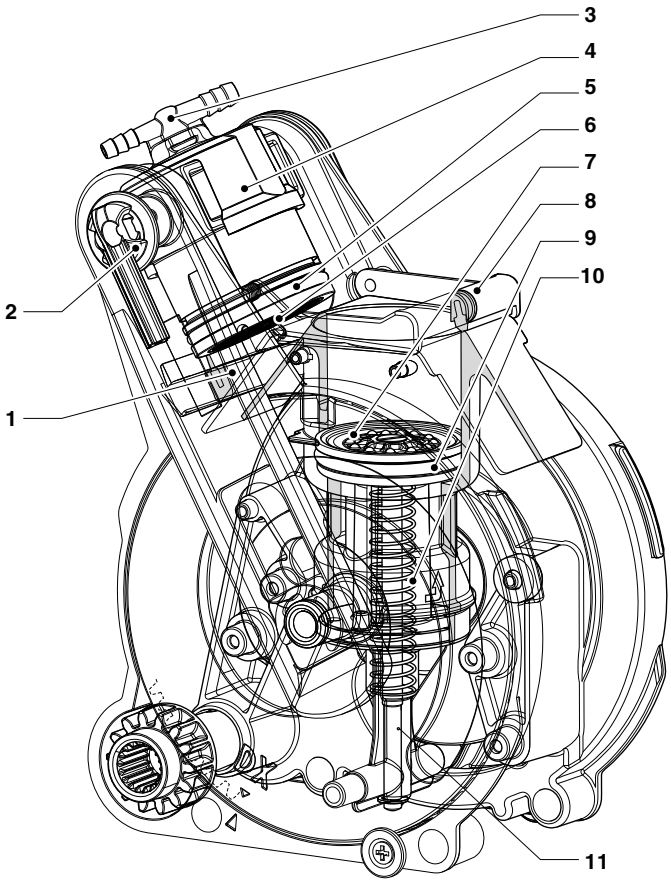


Abb. 46

1. *Oberer Schaber*
2. *Espresso-Düse*
3. *Fresh-brew-Düse*
4. *Oberer Kolben*
5. *Dichtung oberer Kolben*
6. *Oberer Filter*
7. *Unterer Filter*
8. *Unterer Schaber*
9. *Dichtung unterer Kolben*
10. *Feder unterer Kolben*
11. *Kolbenstange*

Ausbau/Austausch des oberen Filters und der oberen Dichtung

Zum Demontieren oder Austausch des Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Seitliche Befestigungsschraube des Schlüssels herausdrehen
2. Oberen Kolben nach oben drehen.
3. Obere Dichtung entfernen und mit einer neuen ersetzen.
4. Den Gewindering abschrauben, um den oberen Filter abzunehmen

ⓘ Filterträger wieder einsetzen; dabei darauf achten, dass die ebene Fläche nach oben zeigt.

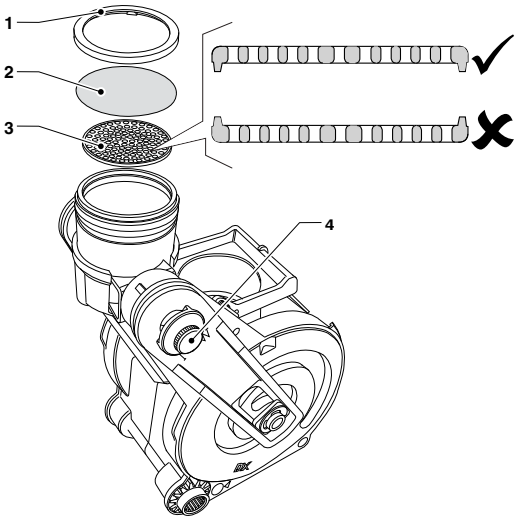


Abb. 47

1. Gewindering-Dichtung
2. Filter oberer Kolben
3. Filterträger oberer Kolben
4. Schraube

Ausbau/Austausch des unteren Filters und der Dichtung

Zum Demontieren oder Austausch des Filters und der unteren Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die Gruppe mit dem unteren Kolben in oberer Position manuell in Ablaufstellung bringen
2. Zum Entfernen des Filters die mittlere Befestigungsschraube herausdrehen.
3. Auf das Ende der Kolbenschaftführung drücken, damit der untere Kolben einen Extrahub ausführt.
4. Mit einem kleinen Schraubenzieher anheben, damit der untere Kolben aus dem Kolbenschaft austritt, darauf achten, dass der Kolben oder die Dichtungsteile nicht beschädigt werden.
5. Die untere Dichtung entfernen und mit einer neuen ersetzen

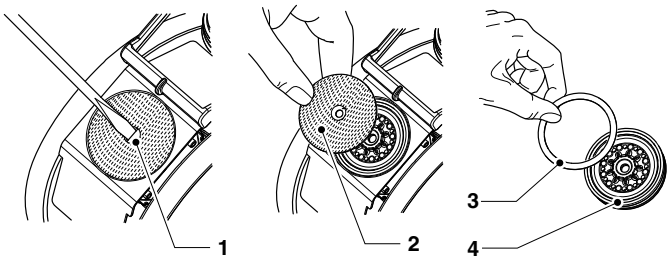


Abb. 48

1. Schraube
2. Filter
3. Dichtung
4. Filterträger

REGELMÄSSIG DURCHZUFÜHRENDE ARBEITEN

Diese Gebrauchsanweisung verweist auf die potenziell kritischen Punkte und gibt an, wie man eine mögliche Bakterienausbreitung kontrolliert.

Auf der Grundlage der geltenden Bestimmungen im Gesundheits- und Sicherheitsbereich muss der Bediener des Automaten die Abläufe der Selbstkontrolle anwenden, die in der HACCP-Richtlinie (Hazard Analisys Critical Control Point) und in der nationalen Gesetzgebung zu finden sind.

Zumindest einmal pro Jahr oder je nach Einsatz des Automaten und der Wasserqualität auch häufiger, müssen der gesamte Kreislauf und die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen gereinigt und desinfiziert werden.

STERILISIERUNG

- alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, einschließlich der Rohre, müssen aus dem Automaten genommen und in alle Einzelteile zerlegt werden;
- alle Rückstände und sichtbaren Beläge müssen nötigenfalls mit Kratzern und Bürsten entfernt werden;
- die Bauteile müssen für mindestens 20 Minuten in eine sterilisierende Lösung gelegt werden;
- die Innenflächen des Gerätes müssen mit der gleichen sterilisierende Lösung abgewaschen werden;
- gründlich nachspülen und die einzelnen Teile wieder montieren.

Vor der Wiedereinschaltung des Automaten muss erneut die Desinfektion der montierten Teile, wie im Kapitel “Reinigung der Mixer und Lebensmittelkreisläufe” beschrieben, durchgeführt werden.

Mixer

Bei Maschinen, die Lösliche Getränke abgeben, die Demontage der Teile wie folgt vornehmen:

1. Die Schläuche von Mixeranschlüssen abnehmen
2. Den Fixier-Gewindering des Mixers gegen den Uhrzeigersinn drehen und den den Mixer entfernen. Bei der erneuten Montage ist besonders darauf zu achten, den Fixierring komplett zu verschließen;
3. Den Trichter des löslichen Pulvers, die Pulverauffanglade und den Wassertrichter trennen

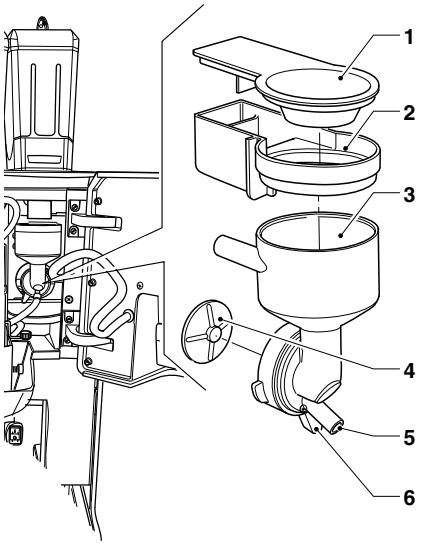


Abb. 49

1. Trichter lösliches Pulver
2. Auffanglade lösliche Pulver
3. Wassertrichter
4. Rührwerkgebläse
5. Rohranschluss der löslichen Getränke
6. Befestigungsring des Mixers

4. Gebläse ausbauen: mit einem Finger die auf der Rührwerkwelle montierte Scheibe festhalten und das Gebläse des Rührwerks herauszudrehen.

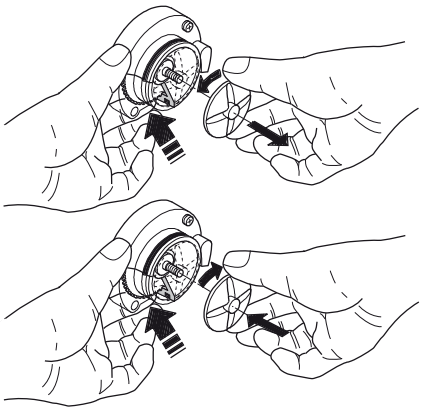


Abb. 50

5. Die Bauteile für etwa 20’ in einen Behälter mit einer vorbereiteten sterilisierenden Lösung legen.
   Alle Teile mit sterilisierenden Produkten abwaschen (auf die vom Hersteller angegebene Dosierung achten), dabei sind alle Rückstände und sichtbaren Filme, falls nötig mit Kratzern und Bürsten gründlich zu entfernen.
6. Prüfen, dass die Dichtung der Rührwerkwelle keine Risse aufweist und elastisch ist.
7. Die Pulverablageladen und Pulvertrichter, nachdem sie gründlich abgespült und abgetrocknet sind, wieder montieren.
8. Den Mixer wieder einsetzen, darauf achten, dass der Wassertrichter ordnungsgemäß eingesteckt wird.

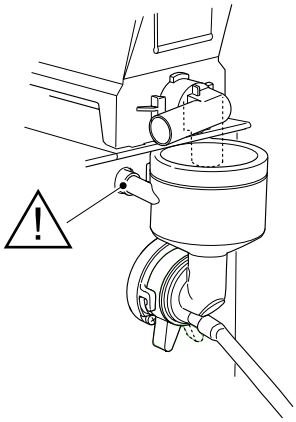


Abb. 51

Nach der erneuten Montage der Teile, ist auf jeden Fall Folgendes notwendig:

Den Mixer spülen und in die einzelnen Trichter einige Tropfen der Sterilisierungslösung geben, gründlich nachspülen, damit alle Rückstände der verwendeten Lösung beseitigt werden.

DIFFUSORDÜSE

Nur Modelle mit Diffusordüse.

1. Diffusordüse aus dem Haltebügel aushaken
2. Bauteile der Diffusordüse auseinandernehmen
3. Teile sterilisieren und dabei Rückstände und sichtbare Überzüge falls notwendig auch mit Kratzer und Bürste beseitigen.
4. Teile vor dem Wiedereinbau gründlich mit Wasser abspülen

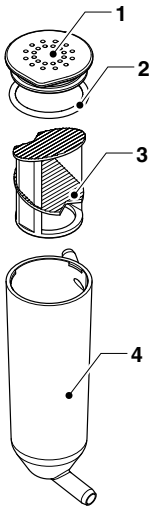


Abb. 52

1. Deckel
2. Dichtung
3. Diffusor
4. Gehäuse der Diffusordüse

REINIGUNG DER DÜSEN UND LANZEN

Einmal pro Woche oder je nach Gerätebenutzung und Wasserqualität auch häufiger, müssen die Abgabeleitungen für lösliche Getränke und die Düsen gereinigt werden.

Für die Düsenreinigung wie folgt vorgehen:

1. Den Griff der herausziehbaren Düsen nach unten drücken
2. Abdeckung entfernen und Rohre von den Düsen trennen
3. Das Kaffeeabgaberohr von der Teilungsdüse des Abgabeflusses abtrennen.
4. Düse für Flusstrennung aus der Halterung aushaken
5. Trennflussdüse, Milkerdüse (falls vorhanden) und die Düsen der löslichen Getränke herausnehmen.
6. Bei Modellen mit Cappuccino-Zubereiter die Milkerdüse in alle Teile zerlegen
7. Alle Komponente sterilisieren und dabei Rückstände und sichtbare Beschichtungen falls notwendig auch mit Kratzer und Bürste beseitigen.

Hähne (wenn vorhanden) mit einem Tuch reinigen, das zuvor mit einer desinfizierenden Reinigungslauge befeuchtet wurde

Modelle mit Cappuccino-Zubereiter

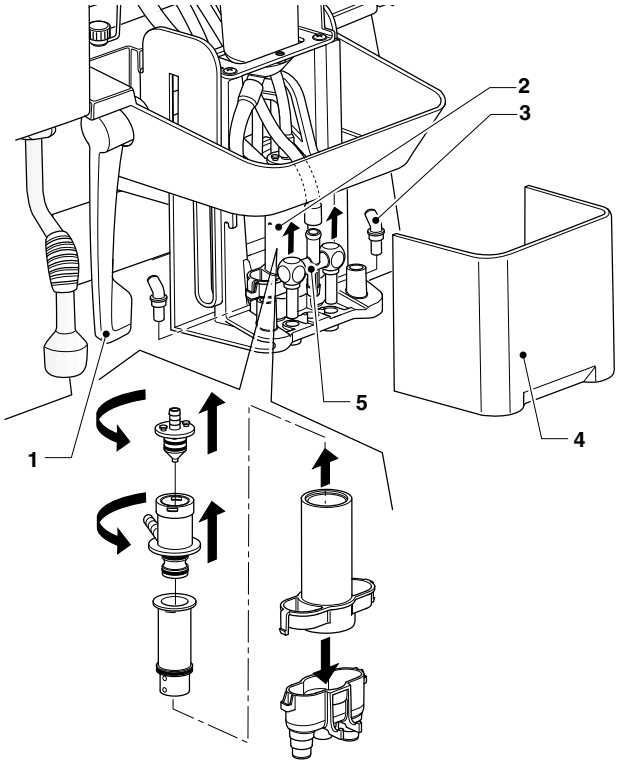


Abb. 53

1. *Griff zur Bewegung der Düsen*
2. *Milkerdüse (nur Modelle mit Cappuccino-Zubereiter)*
3. *Düse für Instantgetränke*
4. *Abdeckung bewegliche Düsen*
5. *Teilungsdüse des Abgabeflusses*

Modelle ohne Cappuccino-Zubereiter

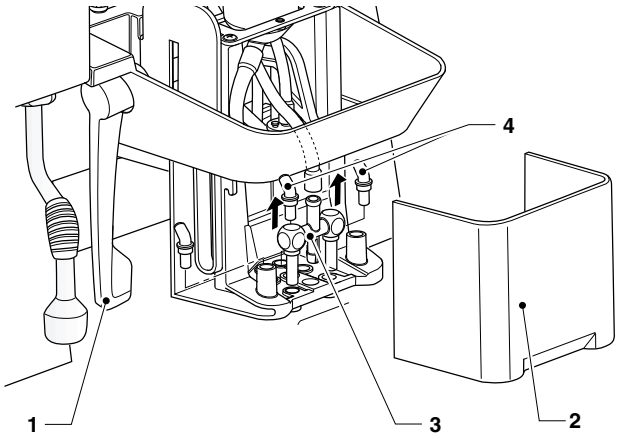


Abb. 54

1. *Griff zur Bewegung der Düsen*
2. *Abdeckung bewegliche Düsen*
3. *Kaffeedüse*
4. *Düse für Instantgetränke*

DEN PRODUKTBEHÄLTER ENTFERNEN.

An den Behältern befindet sich ein Sicherheitsmagnet, er teilt der Steuerelektronik mit, ob die Behälter vorhanden sind oder herausgenommen wurden.

Ohne Behälter sind die Mahlwerke gesperrt.

Zum Herausnehmen der Produktbehälter (Kaffeebohnen oder lösliche Getränke) genügt es, den Griff auszuziehen und den Behälter von hinten anzuheben.

Den Behälter immer von hinten anheben, damit die Mahlwerke gesperrt werden;das Nichtbeachten kann für Personen zu einer Gefahrenquelle werden (unbeabsichtigtes Starten der Mahlwerke)

Durch das Ausziehen des Griffs am Behälter schließt sich der Schieber und gleichzeitig wird der Behälter vom Automaten ausgehängt

Beim Wiedereinsetzen den Behälter positionieren und den Griff in den Behälter drücken.

Prüfen, dass der Behälter sachgemäß am Automaten befestigt ist.

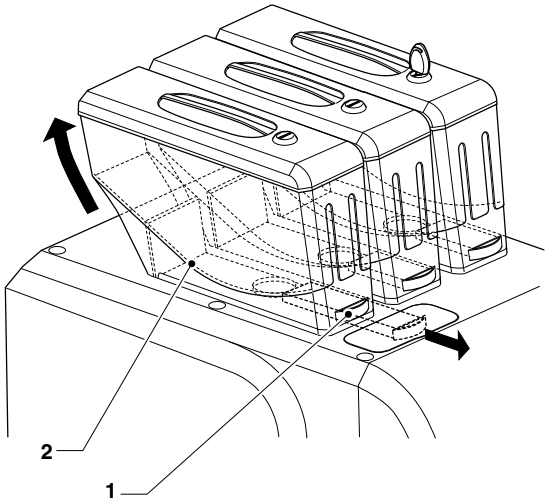


Abb. 55

1. *Griff*
2. *Magneten*

ABBAU DER SEITLICHEN UND RÜCKSEITIGEN BLENDEN

Für den Zugriff auf die inneren Bauteile sind die seitlichen Blenden zu entfernen.

1. Auffangschale für Flüssigabfälle herausziehen
2. Befestigungsschrauben der seitlichen Blenden abnehmen
3. Befestigungsrändelschrauben der seitlichen Blenden abnehmen
4. Die seitlichen Blenden zum Aushängen nach vorn ziehen
5. Rückblende zum Entfernen nach links schieben.

Um die Blenden wieder zu montieren in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

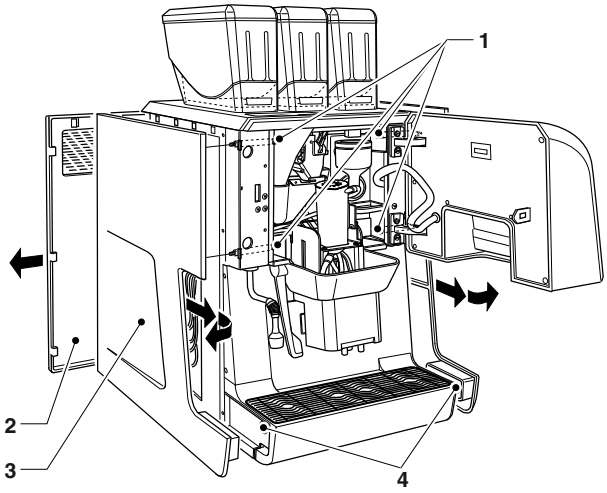


Abb. 56

1. Seitliche Befestigungsrändelschrauben
2. Rückseitige Blende
3. Seitliche Blende
4. Seitliche Befestigungsschrauben

ÜBERLASTSCHUTZ DES KESSELS

Der/die Kessel sind anhand eines Sicherheitsthermostats gegen Überheizen geschützt, der das Kessel-Heizelement im Falle einer Störung am Steuersystem abschaltet.

Beim Überschreiten der Sicherheitsgrenze der inneren Wassertemperatur wird der Thermostat ausgelöst.

ⓘ Bevor man nach Auslösen des Thermostats die Ursache des Schadens sucht und den Thermostat zurücksetzt, ist das Abkühlen des Kessels abzuwarten.

⚠ Wurde der Sicherheitsthermostat ausgelöst, ist die gesamte Kesseleinheit auszutauschen. Die Temperatursonde und die Dichtungen an den Verbindungsstücken könnten unwiderruflich beschädigt sein.

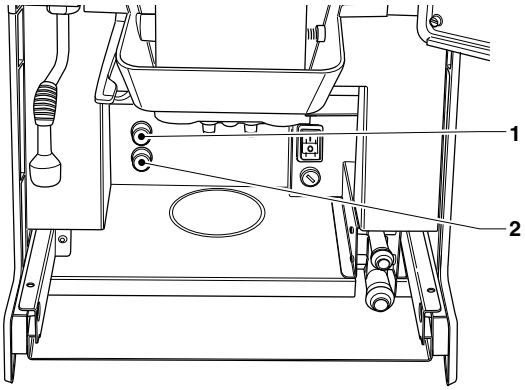


Abb. 57

*1. Sicherheitsthermostat Dampfkessel**
*2. Sicherheitsthermostat Kessel**

** Modelle mit Cappuccino-Zubereiter*

FUNKTIONEN DER ELEKTRONISCHEN KARTEN

Die elektronischen Karten sind so ausgelegt, dass sie in mehreren Automatenmodellen verwendet werden können.

Bei einem Austausch muss die Konfiguration der Karten überprüft und die geeignete Software geladen werden.

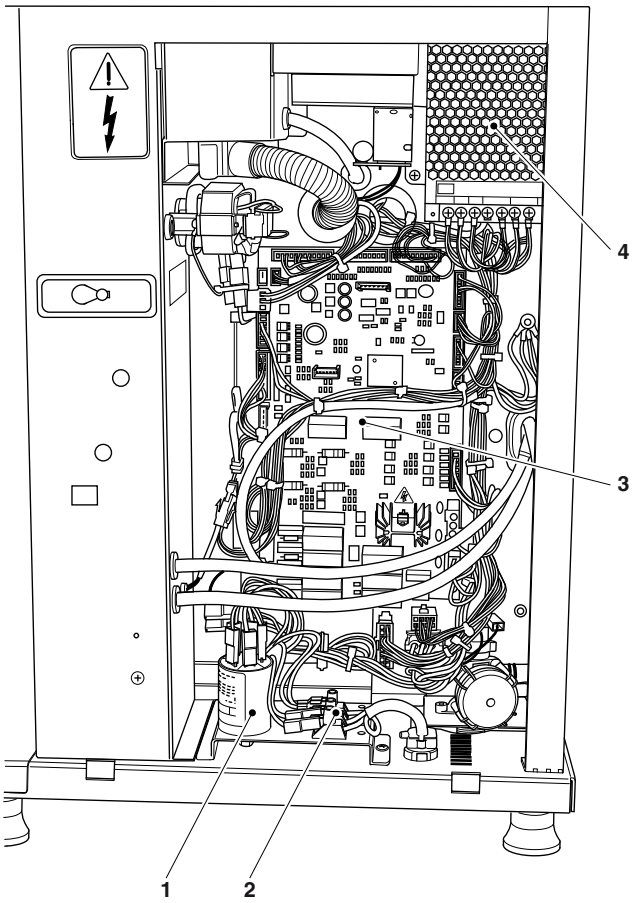


Abb. 58

1. *Filter gegen Störungen*
2. *Klemmkasten*
3. *Schaltplatine*
4. *Netzteil*

VERSION MIT CAPPUCCINO-ZUBEREITER

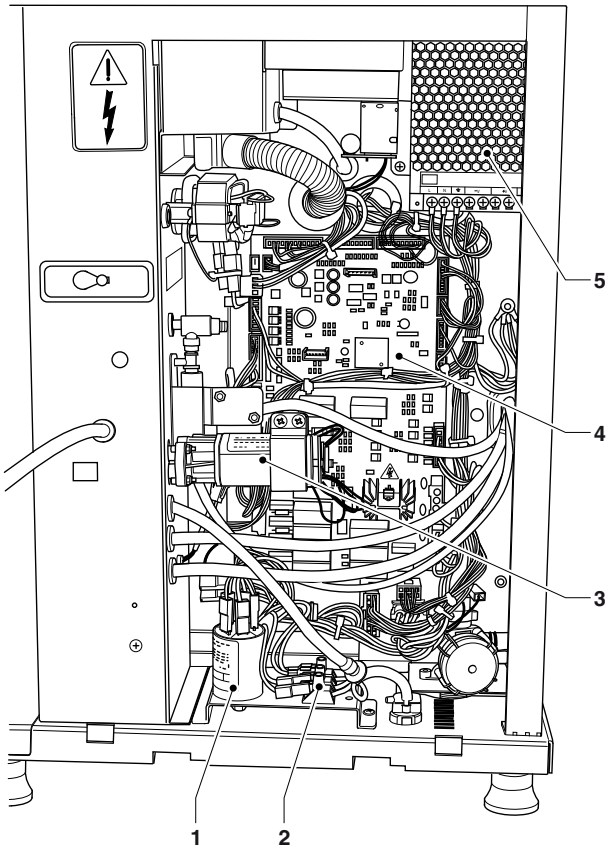


Abb. 59

1. *Filter gegen Störungen*
2. *Klemmkasten*
3. *Milchpumpe*
4. *Schaltplatine*
5. *Netzteil*

NETZTEIL

Das Netzteil liefert eine Spannung von 24Vdc an die Elektronik des Automaten und an die Komponenten mit 24Vdc.

Das Netzteil muss nicht geeicht und / oder gewartet werden.

Achtung!!!

Das Netzteil ist an die Netzspannung angeschlossen

Wenn es notwendig ist, in die Stromversorgung einzugreifen (zum Beispiel für einen Austausch), ist es notwendig, die Stromversorgung vorher zu unterbrechen.

KARTE ZAHLUNGSMODUL

Nur bei einigen Modellen.

Die Karte ermöglicht die Verwaltung von MDB-Bezahlsystemen.

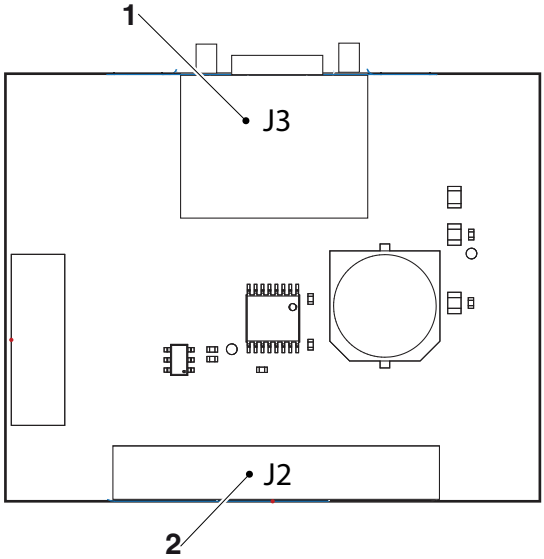


Abb. 60

1. Zum Touchscreen
2. Zahlungssystem

SCHALTPLATINE

Die Karte wird mit 24V eingespeist und steuert die Aktivierung der verschiedenen Benutzer und die Signale der Sensoren

Die LED zeigen an:

- DL1 (38) LED reset
- DL2 (19) LED run blinkt bei Normalbetrieb
- DL3 (15) LED gelb power gibt +5Vdc an
- DL4 (17) gelbe LED für Impulse des Volumenzählers
- DL5 (15) nicht benutzt
- DL6 (21) LED rot gibt den Betrieb des Heizelements des Espressokessels an
- DL7 (20) rote LED gibt den Betrieb des Heizelements im Dampfkessel an (sofern vorhanden)

RELAISFUNKTION

RL1: Mahlwerk

RL2: Elektromagnet Kaffeeabgabe

RL3: Mahlwerk 2*

RL4: Elektromagnet Kaffeeabgabe 2*

RL5: Wasserpumpe

RL6: Rührvorrichtung

RL7: Sicherheitsrelais 230V

RL9: Sicherheitsrelais 24V

RL11: Relais für umgekehrte Mahldrehrichtung

* Modelle mit doppeltem Kaffee aus Bohnen

Das Sicherheitsrelais RL7 unterbricht den Neutralleiter (230V) bei Öffnung der Tür.

Das Sicherheitsrelais RL9 unterbricht die 24V bei Öffnung der Tür.

MODELLIDENTIFIKATION

Der J20-Stecker (mit Steckbrücken) ermöglicht die Identifizierung des Modells des Geräts.

modell	Pin 1	Pin 2	Pin 3
Kalea	H (5V)	H (5V)	H (5V)
Kalea Plus	H (5V)	L (0V)	H (5V)
Kalea Plus cappuccinatore	H (5V)	H (5V)	L (0V)

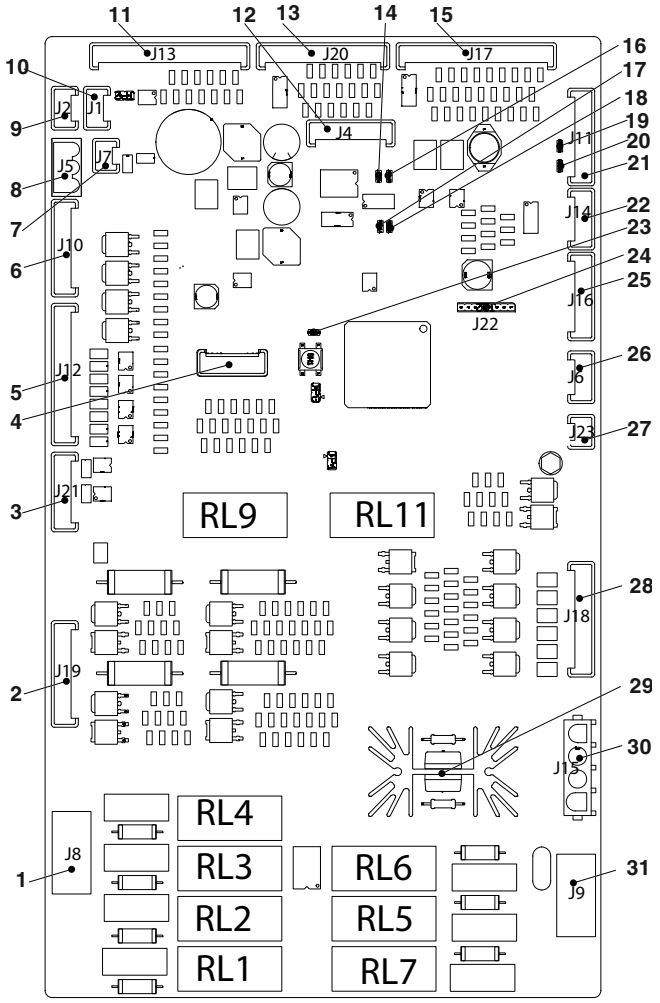


Abb. 61

1. *(J8) Mühle / Elektromagnet Kaffeeauswurf, Relais AC*
2. *(J19) Motor Brühgruppe, Mikroschalter zur Steuerung der Brühgruppe, Milchpumpe**
3. *(J21) Nicht benutzt*
4. *Upkey*
5. *(J12) Magnetventile, Magnetventile Cappuccino-Zubereiter*, Rührwerke*
6. *(J10) Mechanischer Hubzähler**
7. *(J7) nicht benutzt*
8. *(J5) Platinenversorgung 24Vdc*
9. *(J2) CAN-BUS*
10. *(J1) CAN-BUS*
11. *(J13) Digitale Eingänge*
12. *(J4) Serieller Programmierer*
13. *(J20) Modellidentifikation*
14. *DL5 LED „Impulse Volumenzähler“*
15. *(J17) Digitale Eingänge*
16. *DL4 LED „Impulse Volumenzähler“*
17. *DL1 Led “RESET”*
18. *DL2 LED "RUN"*
19. *DL7 LED Espressokessel in Betrieb*
20. *DL6 LED Dampfkessel in Betrieb*
21. *(J11) Sonden Kessel*
22. *(J14) Behälter vorhanden*
23. *DL3 LED "POWER"*
24. *(J22) Expansionskarte*
25. *(J16) Beleuchtung des Abgabefachs**
26. *(J6) Abzugshaube für Dämpfe*
27. *(J23) Wasserstand im Dampfkessel*
28. *(J18) Mahlwerkeinstellung*, Dosiervorrichtung, Magnetventile Cappuccino-Zubereiter***
29. *Triac für Heizelement/e, Kessel*
30. *(J15) Kessel-Heizelemente*
31. *(J9) Rührwerk, Wasserpumpe, AC-Relais*

** Sofern vorhanden*
*** Nur bei der Plus-Version*

INSTALLATION UND/ODER AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE

ⓘ Die Installation und/oder Aktualisierung des Betriebssystems löscht die Anwendungssoftware, die Statistikangaben, die vorgenommenen Einstellungen und Personalisierungen. Videos/Bilder der Playlists werden gelöscht.

Benutzen Sie die Backup-Funktionen auf USB-Stick (Menü importieren / exportieren), um die Einstellungen, Personalisierungen und Videos/Bilder der Playlists zu speichern.

Die Installation und/oder die Aktualisierung der Software (beim Einschalten des Geräts) ist mithilfe eines USB-Sticks durchzuführen.

ⓘ Der USB-Stick muss mit dem File system FAT32 formatiert werden und darf nur die für die Aktualisierung nötigen Dateien enthalten.

Die Kompatibilität mit allen handelsüblichen USB-Speichervorrichtungen ist nicht gewährleistet.

Betriebssystem "system key" Schlüssel1

Wie folgt vorgehen:

1. Die einzelne Betriebssystemdateien in das Stammverzeichnis des USB-Laufwerks kopieren,
2. Gerät ausschalten.
3. Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Touchscreens
4. Gerät einschalten.
5. Es werden einige Meldungen über den Fortgang der Aktualisierung angezeigt. Die Aktualisierung erfordert einige Minuten.
6. Nach erfolgter Aktualisierung erscheint die Meldung, dass der USB-Stick herauszunehmen ist.
7. Sobald der USB-Stick herausgezogen ist, startet das Gerät automatisch neu.
8. Die Anwendungssoftware installieren

Anwendung „update key" Schlüssel2

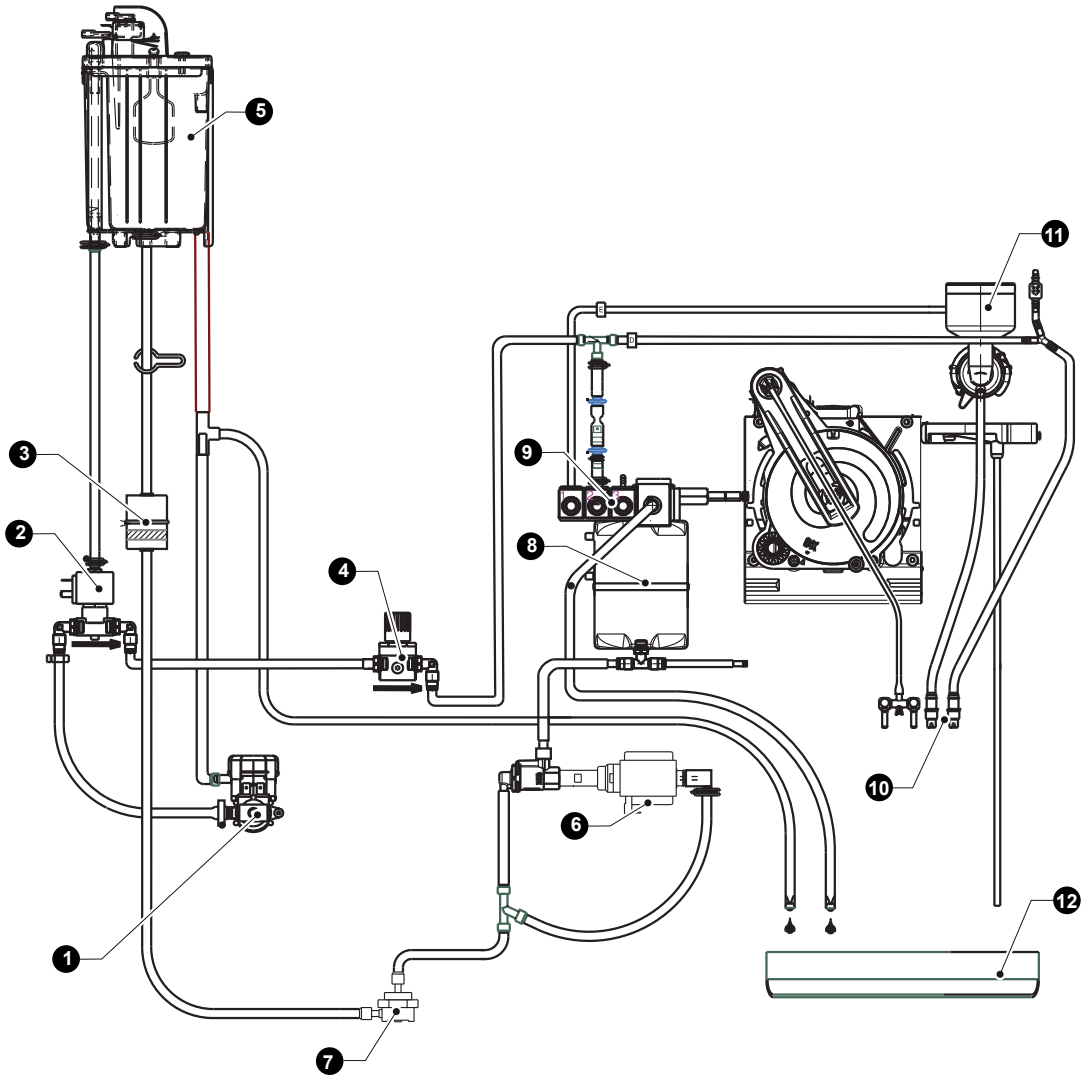
Wie folgt vorgehen.

1. Die einzelnen Anwendungsdateien in das Stammverzeichnis des USB-Laufwerks kopieren,
2. Gerät ausschalten.
3. Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Touchscreens
4. Gerät einschalten.
5. Es werden einige Meldungen über den Fortgang der Aktualisierung angezeigt. Die Aktualisierung erfordert einige Minuten.
6. Nach erfolgter Aktualisierung erscheint die Meldung, dass der USB-Stick herauszunehmen ist.
7. Sobald der USB-Stick herausgezogen ist, startet das Gerät automatisch neu.
8. Das angeleitete Verfahren für die Ersteinstellungen (Gerätemodell, Sprache der Meldungen, Gerätename...) wird gestartet.

ⓘ Die Aktualisierung der Anwendungssoftware behält die Einstellungen, Personalisierungen und Videos/Bilder der Playlists bei.

WASSERKREISLAUF

ESPRESSO

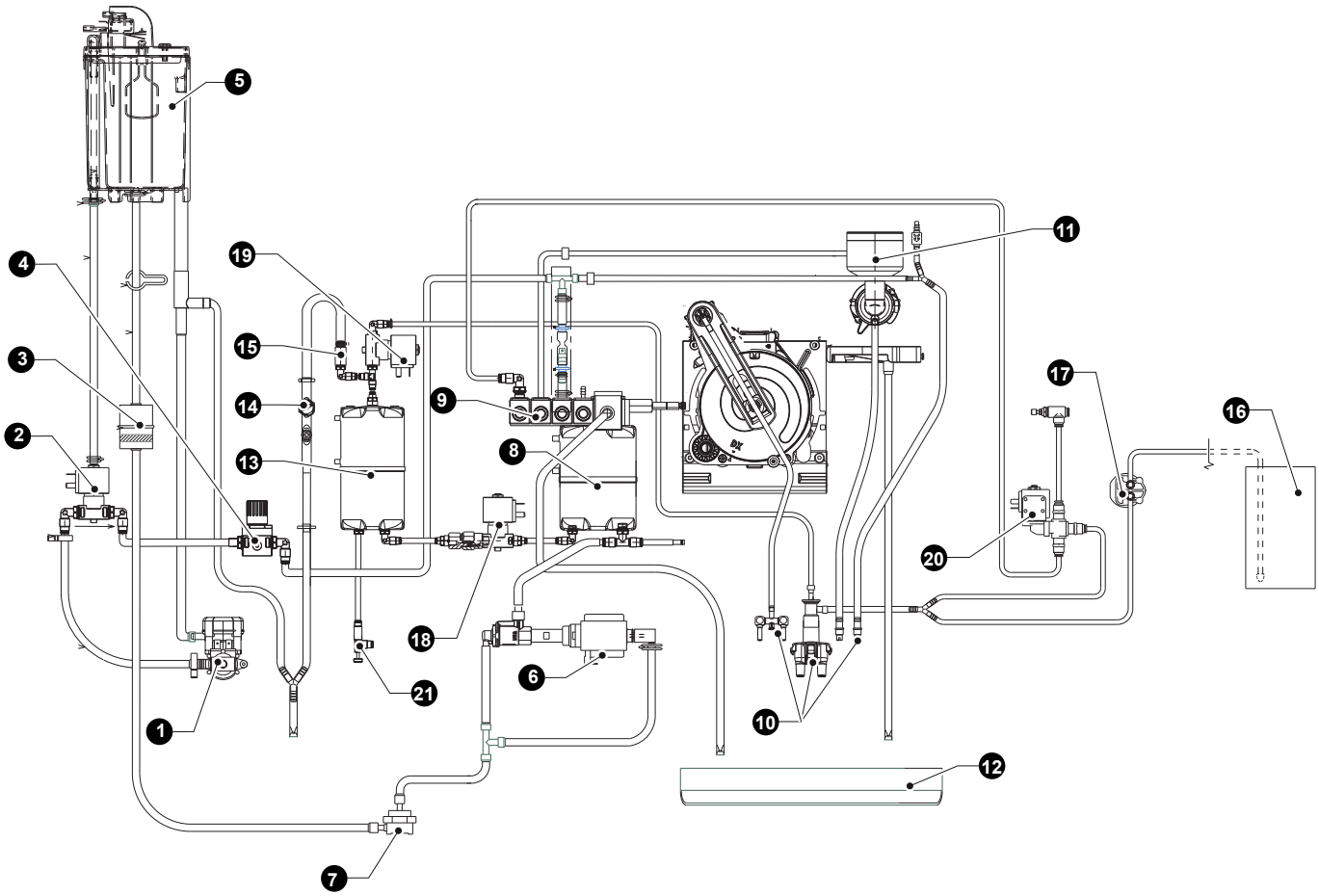


1. Magnetventil für Wasser aus dem Wasserversorgungsnetz
*2. Magnetventil Mischer **
3. Filter
*4. Druckminderer **
5. Air Break
6. Pumpe
7. Volumenzähler
8. Kessel
9. Magnetventile
10. Abgabedüsen
11. Mixer
12. Auffangschale für flüssigen Satz

** nur Modelle mit Mischer Wasser aus Wasserversorgungsnetz*

WASSERKREISLAUF

ESPRESSO MIT CAPPUCCINO-ZUBEREITER

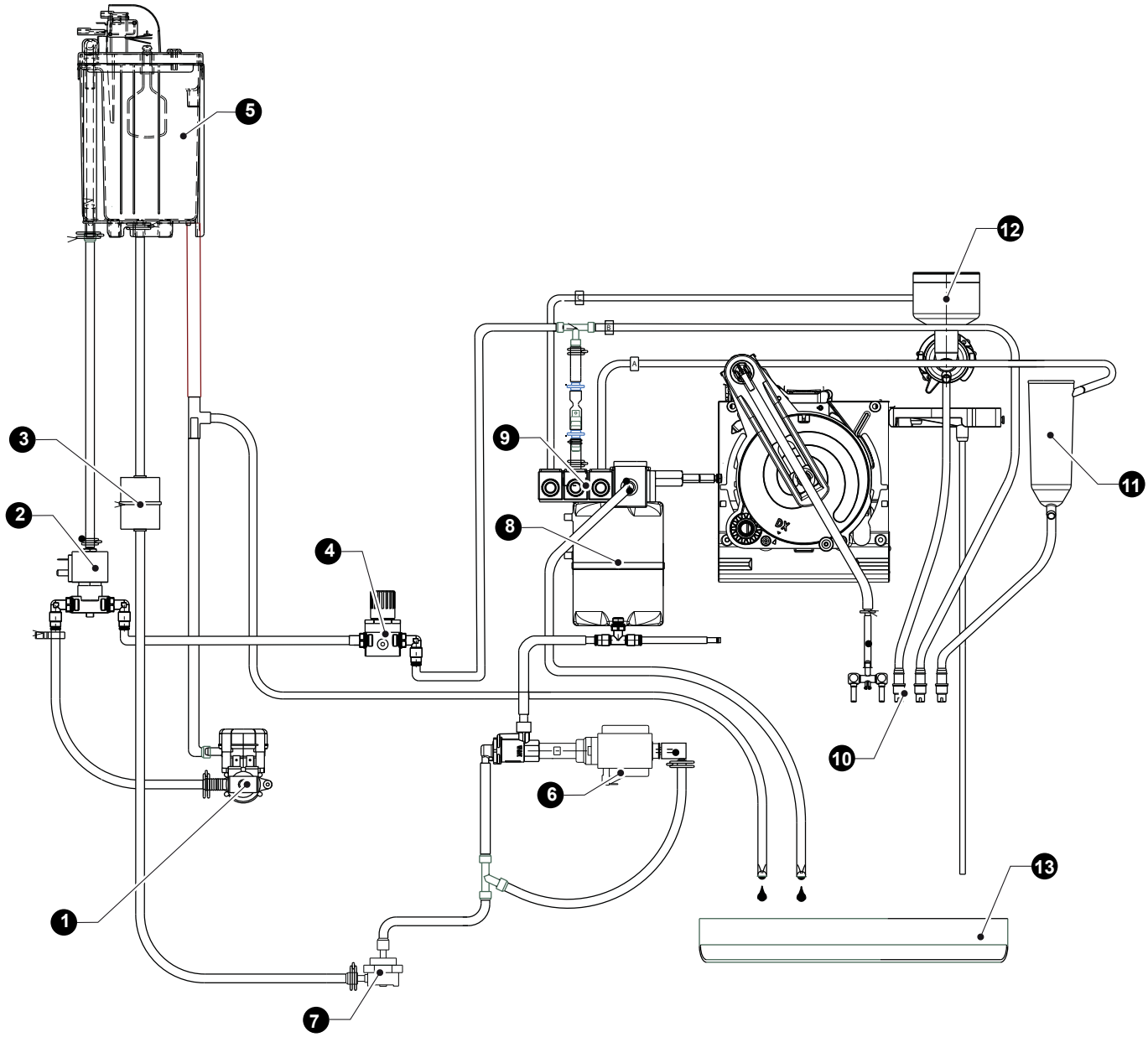


1. Magnetventil für Wasser aus dem Wasserversorgungsnetz
2. Magnetventil Mischer
3. Filter
4. Druckminderer *
5. Air Break
6. Pumpe
7. Volumenzähler
8. Kessel
9. Magnetventile
10. Abgabedüsen
11. Mixer
12. Auffangschale für flüssigen Satz
13. Dampfkessel
14. Thermostat
15. Sicherheitsventil
16. Milchbehälter
17. Milchpumpe
18. Magnetventil Füllung von Dampfkessel
19. Magnetventil Dampf

* nur Modelle mit Mischer Wasser aus Wasserversorgungsnetz

WASSERKREISLAUF

ESPRESSO - FRESH BREW

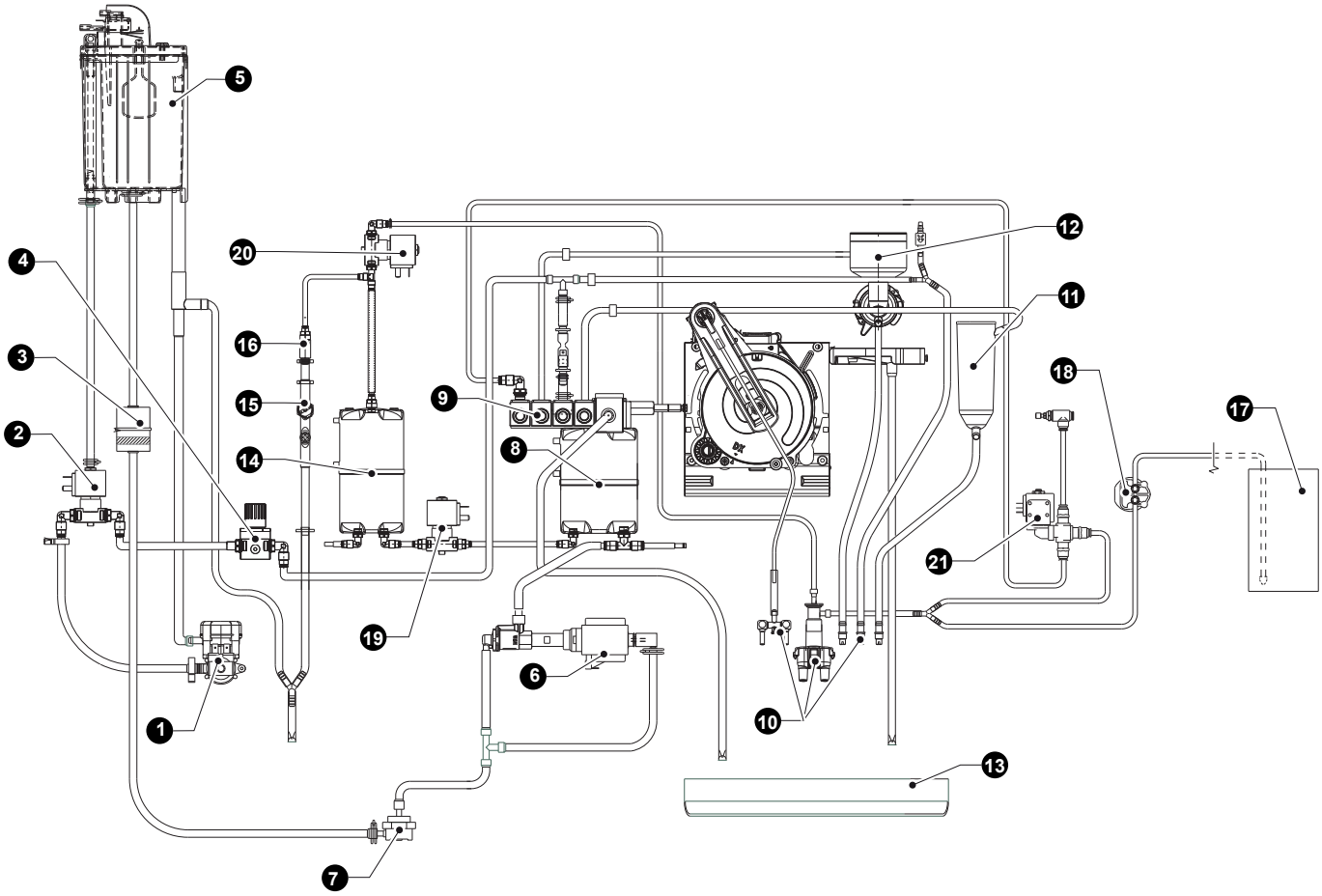


1. Magnetventil für Wasser aus dem Wasserversorgungsnetz
*2. Magnetventil Mischer **
3. Filter
*4. Druckminderer **
5. Air Break
6. Pumpe
7. Volumenzähler
8. Kessel
9. Magnetventile
10. Abgabedüsen
11. Diffusordüse
12. Mixer
13. Auffangschale für flüssigen Satz

** nur Modelle mit Mischer Wasser aus Wasserversorgungsnetz*

WASSERKREISLAUF MIT CAPPUCCINO-ZUBEREITER

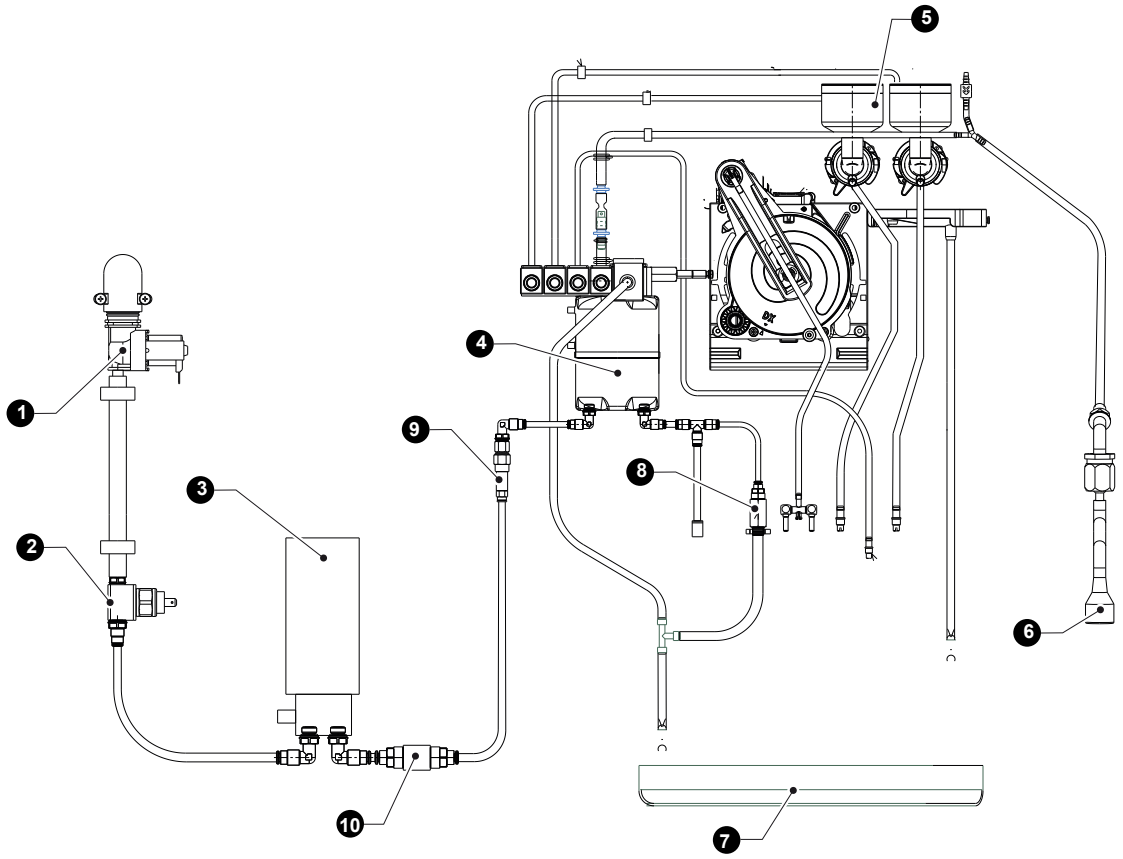
ESPRESSO - FRSH BREWMIT CAPPUCCINO-ZUBEREITER



1. Magnetventil für Wasser aus dem Wasserversorgungsnetz
2. Magnetventil Mischer
3. Filter
*4. Druckminderer **
5. Air Break
6. Pumpe
7. Volumenzähler
8. Kessel
9. Magnetventile
10. Abgabedüsen
11. Diffusordüse
12. Mixer
13. Auffangschale für flüssigen Satz
14. Dampfkessel
15. Thermostat
16. Sicherheitsventil
17. Milchbehälter
18. Milchpumpe
19. Magnetventil Füllung von Dampfkessel
20. Magnetventil Dampf
21. Luft / Wasch Magnetventil
** nur Modelle mit Mischer Wasser aus Wasserversorgungsnetz*

WASSERKREISLAUF KALEA PLUS

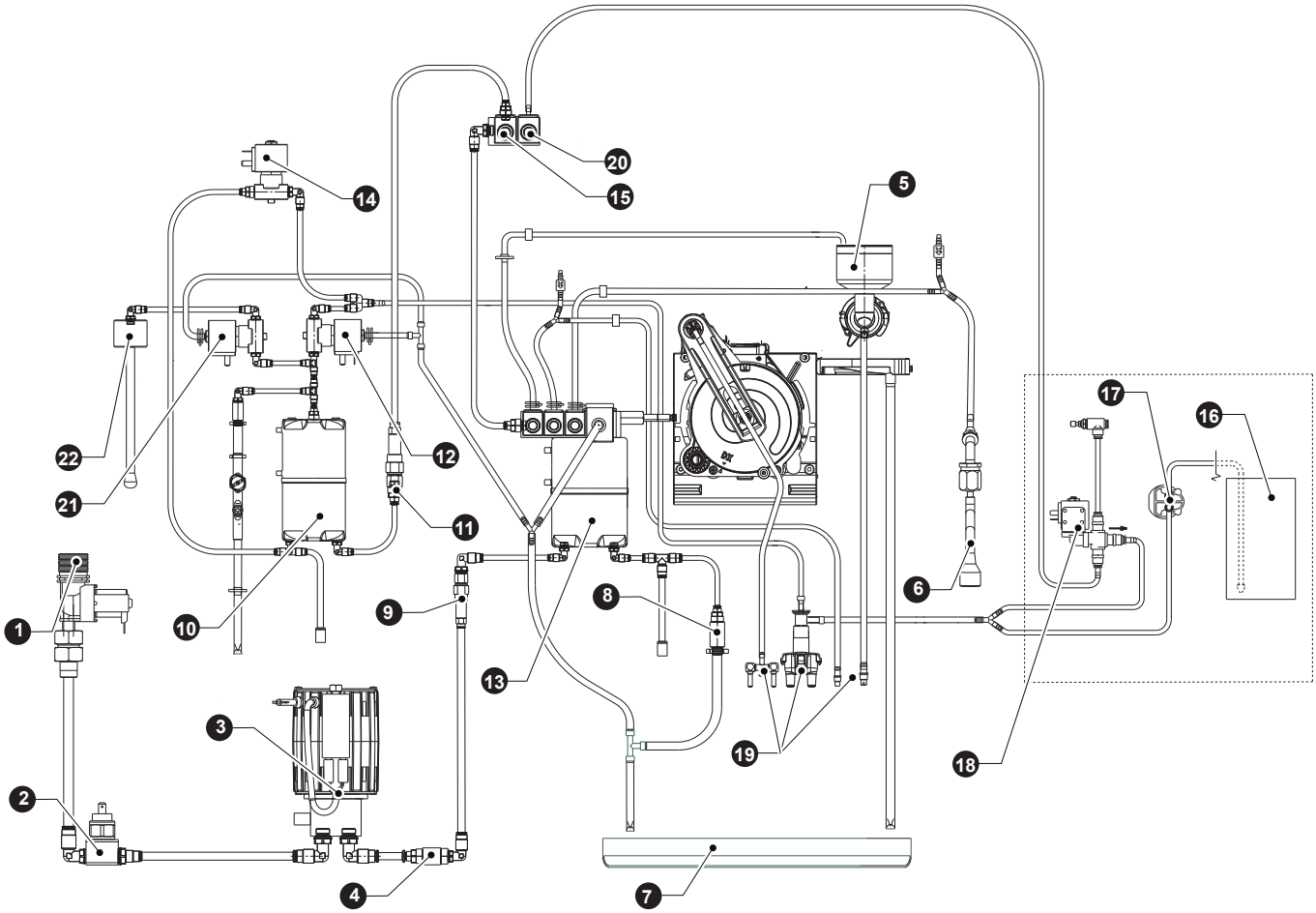
ESPRESSO



1. Magnetventil für wasser aus dem wasserversorgungsnetz
2. Schalter
3. Pumpe
4. Druckminderer
5. Mixer
*6. Heisswasser-lanze**
7. Auffangschale für flüssigen Satz
8. Sicherheitsventil
9. Rückschlagventil
10. Volumenzähler
** nur einige Modelle*

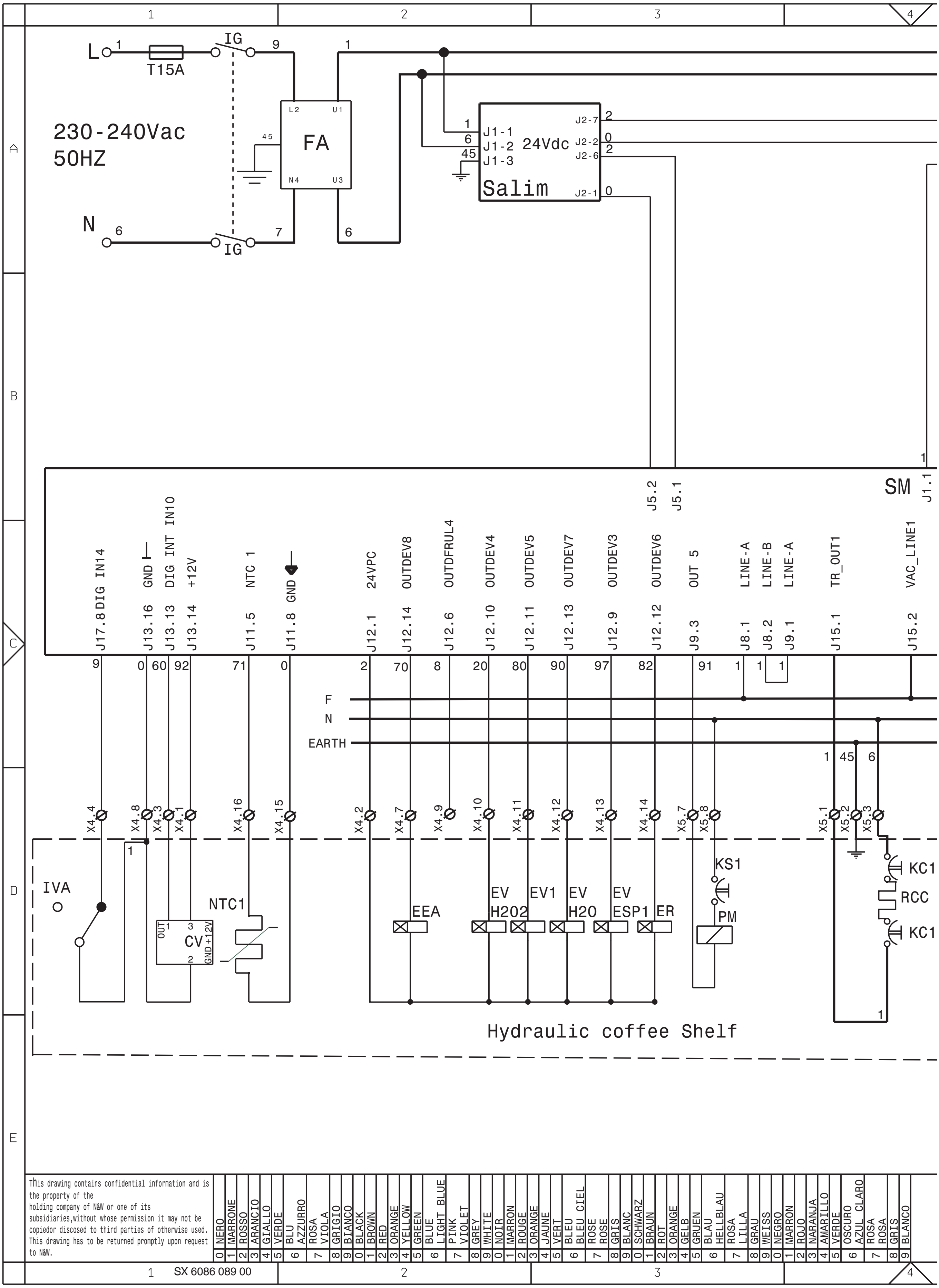
WASSERKREISLAUF KALEA PLUS

ESPRESSO - CAPPUCCINO-ZUBEREITER

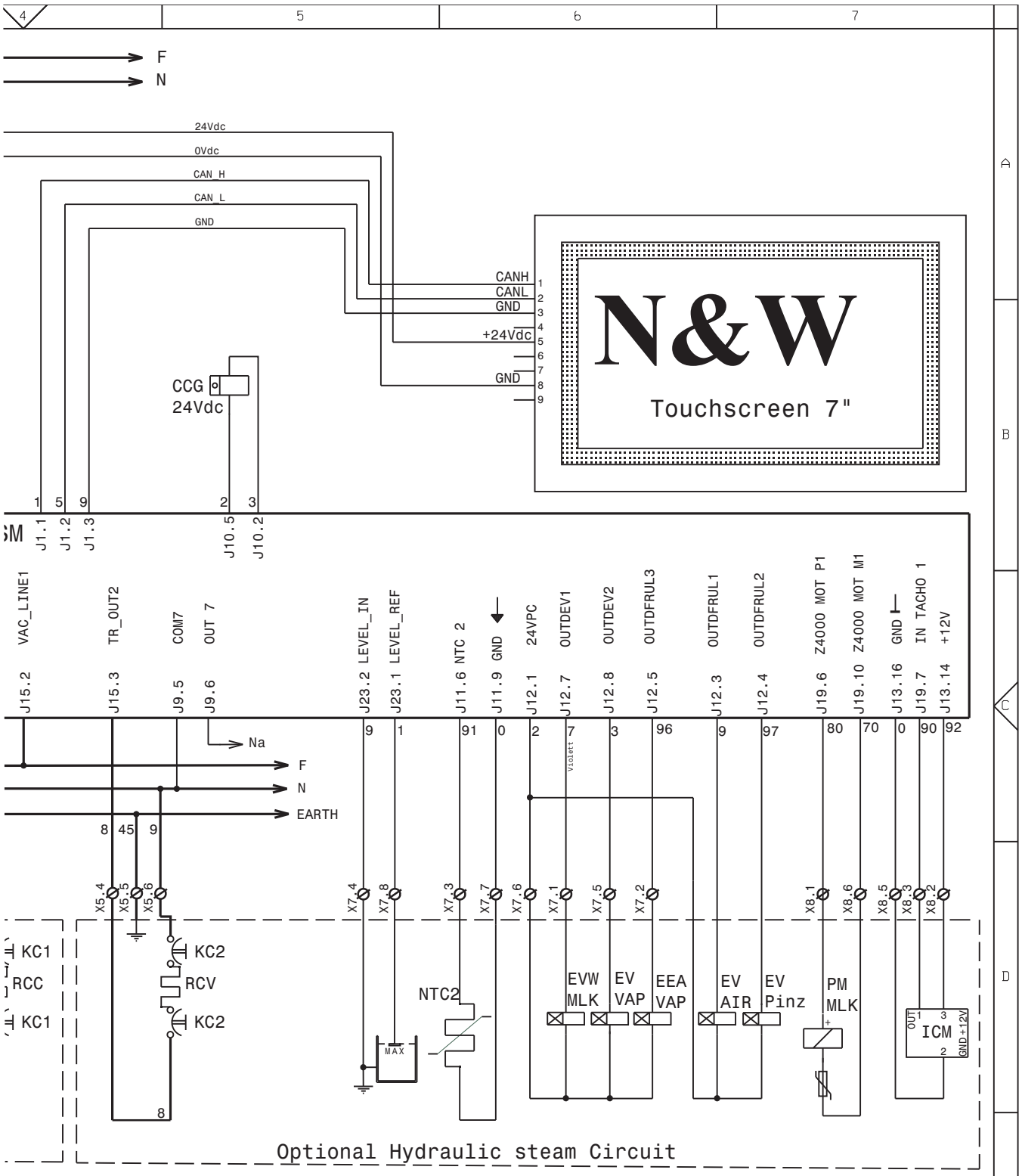


1. Magnetventil wasser wasserversorgungsnetz
2. Schalter
3. Pumpe
4. Volumenzähler
5. Mixer
6. Heisswasser-lanze*
7. Auffangschale für flüssigen Satz
8. Sicherheitsventil
9. Rückschlagventil
10. Dampfkessel
11. Rückschlagventil
12. Magnetventil Dampf
13. Kessel
14. Cappuccinatore Düsenwaschmagnetventil
15. Magnetventil Füllung von Dampfkessel
16. Milchbehälter
17. Milchpumpe
18. Luft / Wasch Magnetventil
19. Abgabedüsen
20. Cappuccinatore Spülmagnetventil
21. Spülmagnetventil Lanze für Dampfabgabe *
22. Lanze für Dampfabgabe

* nur einige Modelle

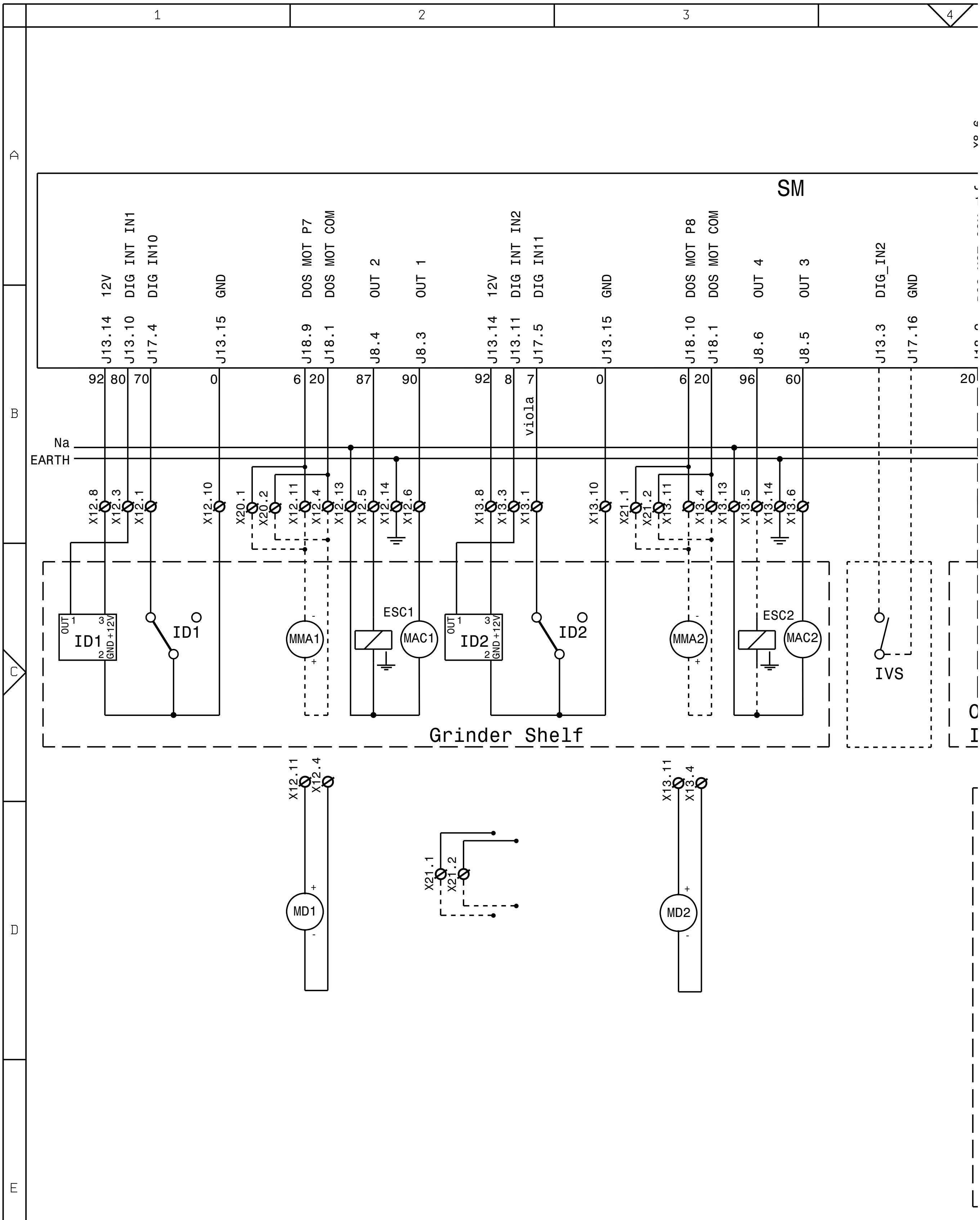


CCG	GENERAL COUNTER
CV	VOLUMETRIC COUNTER
EEA	WATER INLET SOLENOID VALVE
EEAVAP	WATER INLET SOLENOID VALVE FOR STEAM
ER	COFFEE DISPENSING SOLENOID VALVE
ESP1-.	DRAIN SOLENOID VALVE
EVH2O	WATER SOLENOID VALVE
EVPINZ	HOSE CLAMP SOLENOID VALVE
EVVAP	STEAM SOLENOID VALVE
EVWMLK	CAPPUCCINO DISPENSER WASH SOLENOID VALVE
FA	RADIO INTERFERENCE SUPPRESSOR
IG	MAIN SWITCH
KC1-..	COFFEE BOILER CUTOUT
KS1-..	SAFETY CUTOUT
NTC	TEMPERATURE PROBE
PM	PUMP
PMMLK	MILK PUMP
RCC	COFFEE BOILER HEATING ELEMENT



MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
Kalea	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM	22/02/2017	1/1	RATTI	RATTI
		LEGENDA -	PART NUMBER 608608900		VERSION

RCV STEAM BOILER HEATING ELEMENT
SALIM POWER SUPPLY UNIT BOARD
SM MACHINE BOARD
TX.... DELAYED FUSE (X=CURRENT)

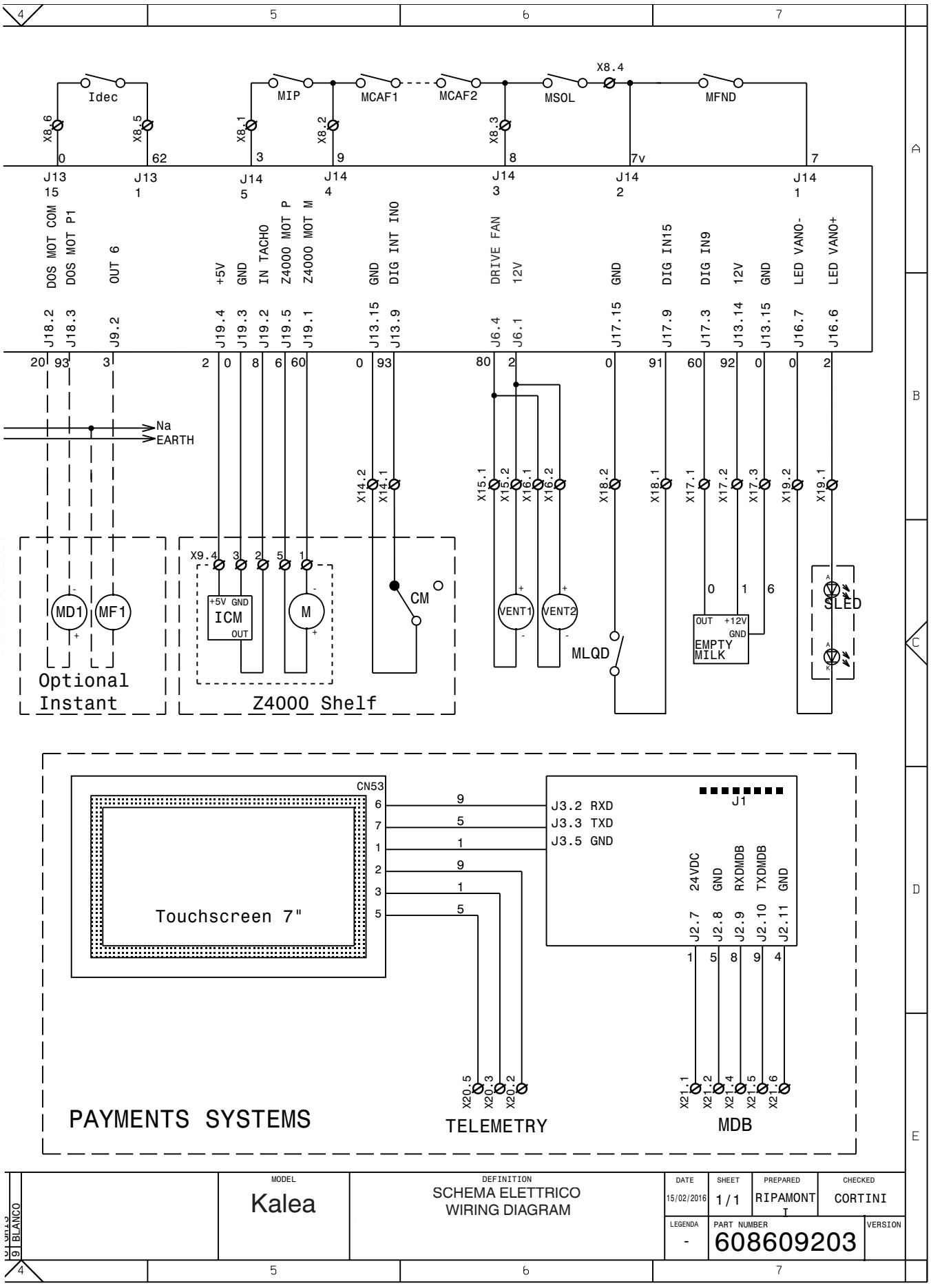


This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries,without whose permission it may not be copiedor discosed to third parties of otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W.

0	NERO	BLACK	NOIR	SCHWARZ	NEGRO
1	MARRONE	BROWN	MARRON	BRAUN	MARRON
2	ROSSO	RED	ROUGE	ROT	ROJO
3	ARANCIO	ORANGE	ORANGE	ORANGE	NARANJA
4	GIALLO	YELLOW	JAUNE	GELB	AMARILLO
5	VERDE	GREEN	VERT	GRUEN	VERDE
6	BLU AZZURRO	BLUE LIGHT BLUE	BLEU BLEU CIEL	BLAU HELLBLAU	OSCURO AZUL_CLARO
7	ROSA VIOLA	PINK VIOLET	ROSE ROSE	ROSA LILLA	ROSA ROSA
8	GRIGIO	GREY	GRIS	GRAU	GRIS
9	BIANCO	WHITE	BLANC	WEISS	BLANCO

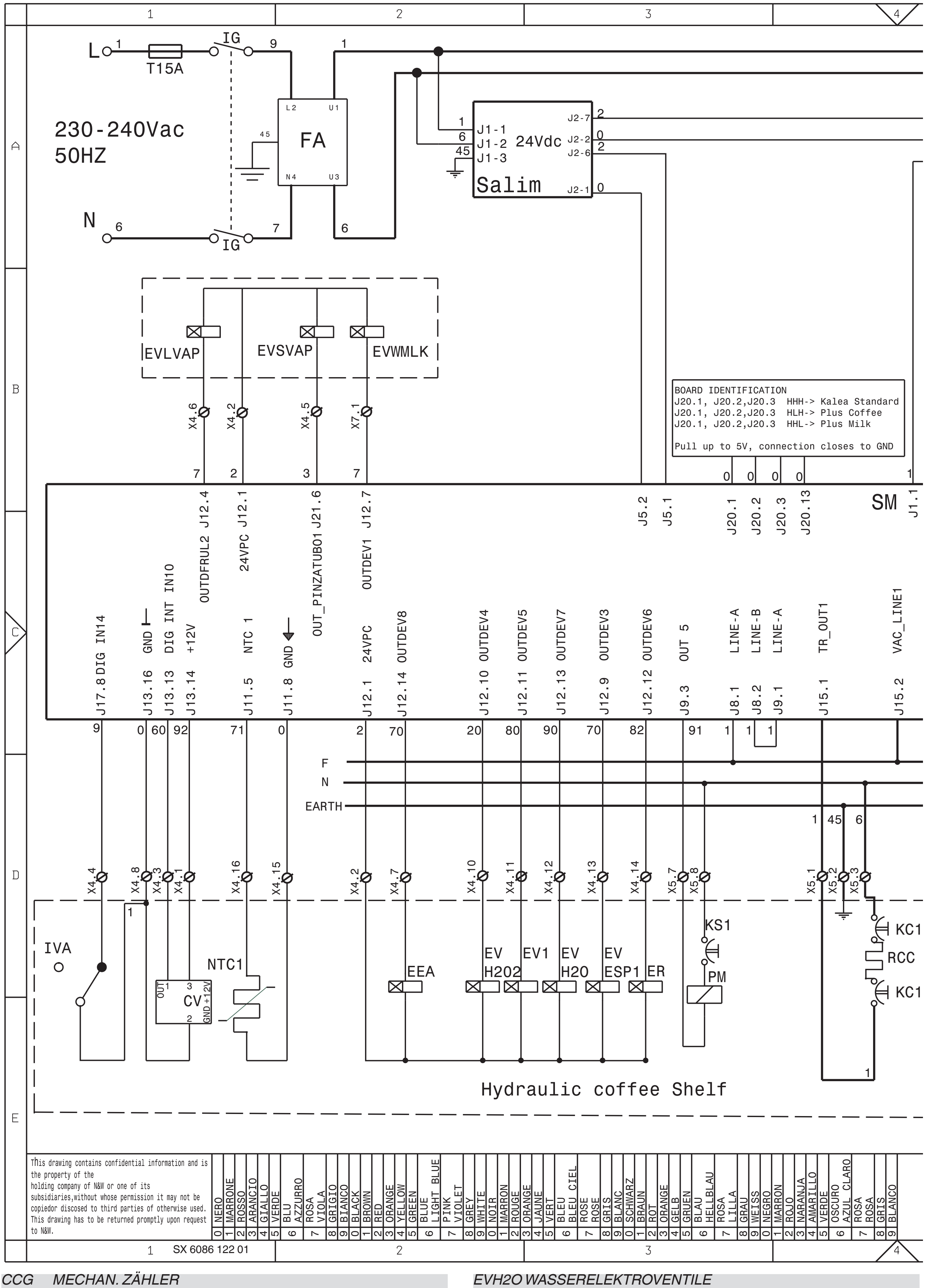
1 SX 6086 092 03 2 3 4

CM MOTORNOCKEN
ESC1-. ELEKTROMAGNET KAFFEEFREIGABE
ICM SCHALTER MOTORSTEUERUNG
ID1-.. SCHALTER KAFFEEDOSIERER
IDEC SCHALTER KLAPPE KOFFEINFREIEN KAFFEE
M MOTOR KAFFEEEINHEIT
MAC1-. KAFFEEMÜHLE
MCAF1. MIKRO KAFFEEBEHÄLTER VORHANDEN
MD1-.. DOSIERMOTOREN INSTANTPRODUKTE
MF1-.. MIXERMOTOREN INSTANT
MFND MIKRO AUFFANGSCHALE FESTABFÄLLE VORHAN.
MIP MIKRO TUR
MLQD MIKRO AUFFANGSCHALE FLÜSSIGABFÄLLE VOR.
MMA1-. MOTOR MAHLEINSTELLUNG
MSOL1. MIKRO BEHÄLTER LÖSLICHE GETRÄNKE VOR.
SLED LED-PLATINE
SM STEUERUNGSPLATINE
VENT VENTILATOR

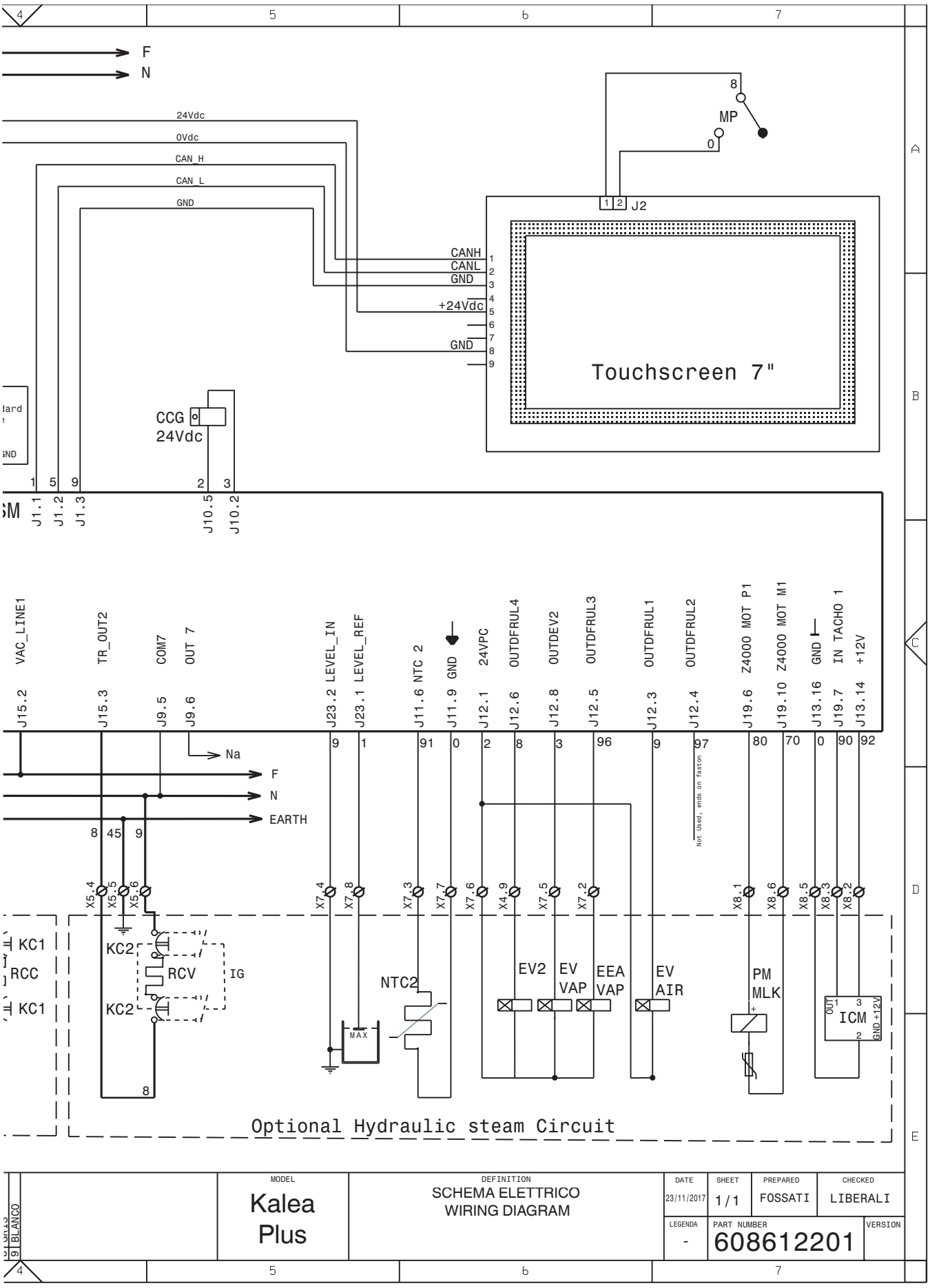


MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
Kalea	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM	15/02/2016	1/1	RIPAMONTI	CORTINI
		LEGENDA	PART NUMBER		VERSION
		-	608609203		

BLANCO



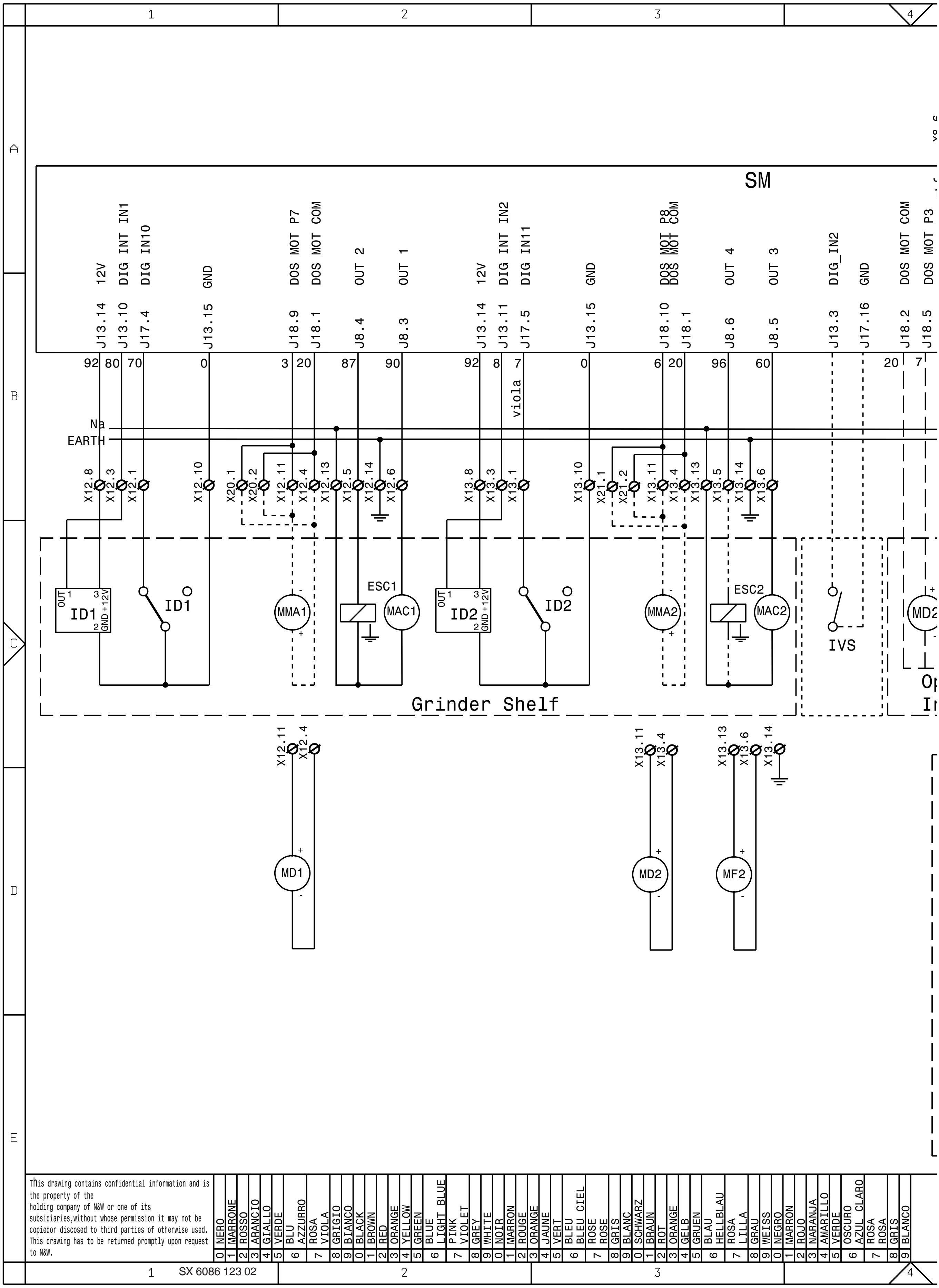
CCG	MECHAN. ZÄHLER
CV	VOLUMENZÄHLER
EEA	ELEKTROVENTIL WASSEREINGANG
EEAVAP	MAGNETVENTIL WASSEREINTRITT FÜR DAMPF
ER	ELEKTROVENTIL KAFFEEAUSGABE
ESP1-.	SÄUBERUNG ELEKTROVENTIL
EV1-..	AUFSLAUSSVENTIL
EVAIR	MAGNETVENTIL LUFT
EVC3B	MAGNETVENTIL FÜR SEKUNDÄRE MAGNETV
EVH2O	WASSERELEKTROVENTILE
EVLVAP	MAGNETVENTIL DAMPFLANZE
EVSVAP	DAMPFKESSEL ENTLADEN MAGNETVENTIL
EVVAP	DAMPF ELEKTROVENTIL
EVWMLK	MAGNETVENTIL SPÜLGANG ZUBEREITER
FA	NETZFILTER
ICM	SCHALTER MOTORSTEUERUNG
IG	HAUTPSCHALTER
IVA	SCHALTER WASSER LEER



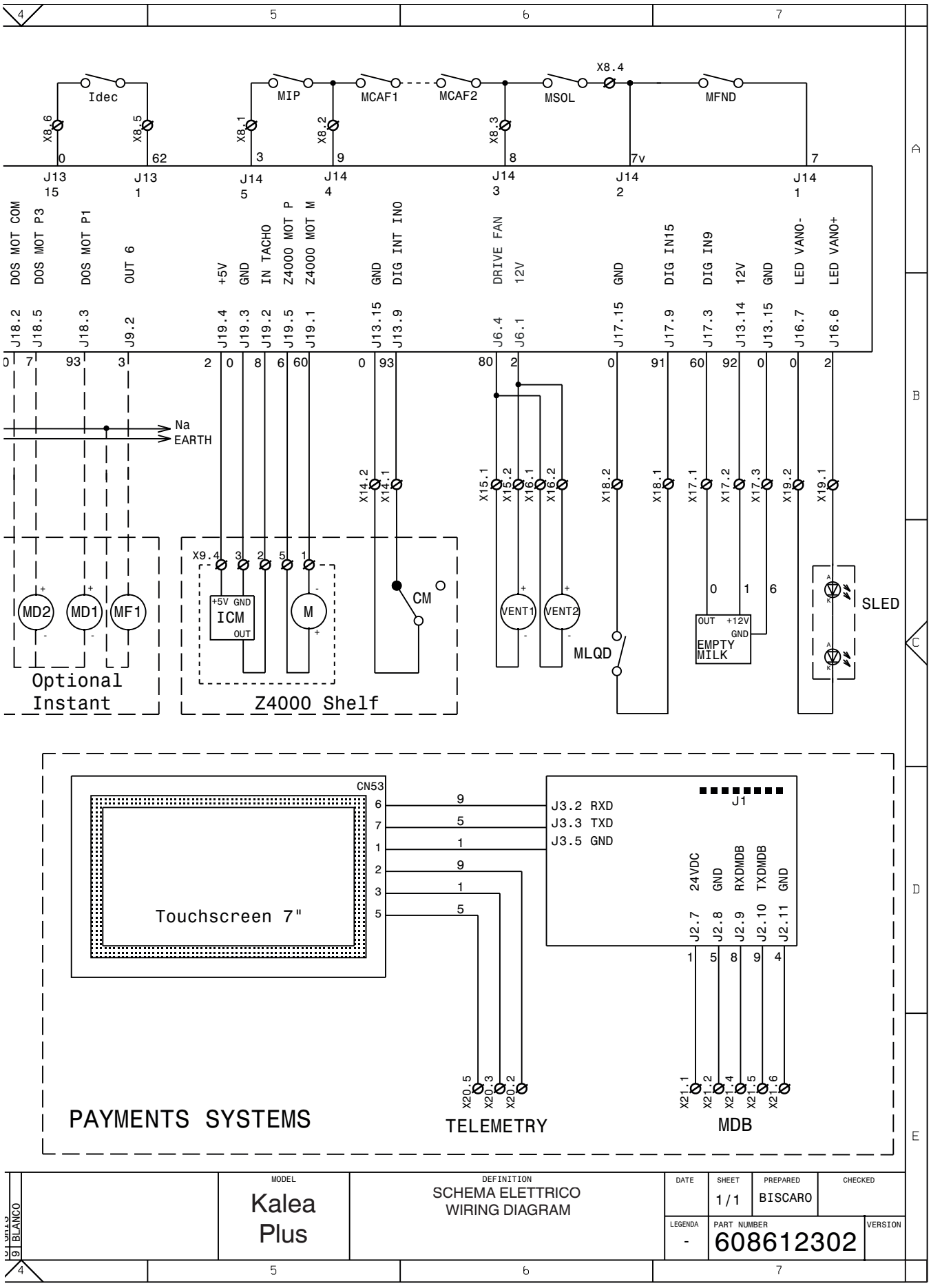
MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
Kalea Plus	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM	23/11/2017	1 / 1	FOSSATI	LIBERALI
		LEGENDA -	PART NUMBER 608612201		VERSION

KC1-.. THERMOSTAT KAFFEEBOILER
KS1-.. SICHERHEITSTHERMOSTAT
NTC TEMPERATURFÜHLER
PM PUMPE
PMMLK MILCHPUMPE
RCC HEIZUNG KAFFEEBOILER'
RCV HEIZWIDERSTAND DAMPFBOILER
SALIM SPEISERSCHALTKARTE
SM STEUERUNGSPLATINE

TX.... SICHERUNG TRÄGE (X=STROM)

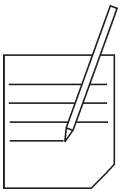


CM	MOTORNOCKEN	MF1-..	MIXERMOTOREN INSTANT
ESC1-.	ELEKTROMAGNET KAFFEEFREIGABE	MFND	MIKRO AUFFANGSCHALE FESTABFÄLLE VORHAN.
ICM	SCHALTER MOTORSTEUERUNG	MIP	MIKRO TUR
ID1-..	SCHALTER KAFFEEDOSIERER	MLQD	MIKRO AUFFANGSCHALE FLÜSSIGABFÄLLE VOR.
IDEC	SCHALTER KLAPPE KOFFEINFREIEN KAFFEE	MMA1-.	MOTOR MAHLEINSTELLUNG
M	MOTOR KAFFEEEINHEIT	MSOL1.	MIKRO BEHÄLTER LÖSLICHE GETRÄNKE VOR.
MAC1-.	KAFFEEMÜHLE	SLED	LED-PLATINE
MCAF1.	MIKRO KAFFEEBEHÄLTER VORHANDEN	SM	STEUERUNGSPLATINE
MD1-..	DOSIERMOTOREN INSTANTPRODUKTE	VENT	VENTILATOR



MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
Kalea Plus	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM		1/1	BISCARO	
		LEGENDA -	PART NUMBER 608612302		VERSION

BLANCO



Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung die in dieser Veröffentlichung angegebenen Eigenschaften der Geräte zu ändern. Der Hersteller weist ebenso jegliche Haftung für darin enthaltene Ungenauigkeiten aufgrund von Druckfehlern und/oder der Übertragung zurück.
Alle Anweisungen, Zeichnungen, Tabellen und Informationen im Allgemeinen, die in der vorliegenden Ausgabe enthalten sind, sind als vertraulich anzusehen und dürfen weder teilweise noch vollständig reproduziert bzw. an Dritte ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers, der das ausschließliche Eigentumsrecht hat, weitergegeben werden.

AUSGABE 1 01 - 2018 CODE H5035DE01