

Opera Touch

ES-2ES-Plus

DE Deutsch



Dok. Nr. **H5205DE00**
AUSGABE 1 04 - 2017

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.: IT0802000001054
 Cod. identificativo: IT 05035600963



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 - ДЕКЛАРАЦІЯ СОУВІТСТВИЯ -

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, descrito 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 der 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 försäkring 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

Konformitätserklärung

- CE** 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 entwickelt, 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

Bei 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

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

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: 2016 - 04 - 15

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium 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 IMNC Mexico 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 Mexico SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* 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

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

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 14001:2004

Issued on: 2016 - 04 - 03

Expiry date: 2019 - 05 - 14

Registration Number: IT – 8753

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium 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 IMNC Mexico 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 Mexico SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* 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

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
MOZZO (BG) – MAPELLO (BG) – GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations, and sales of electrical and electromechanical vending machines

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

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: IT – 97010

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico 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 IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* 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

INHALT

VORWORT	1	BETRIEB	25
TRANSPORT UND LAGERUNG	1	BRÜHEINHEIT	25
IM FALLE EINES DEFEKTS	2	BECHERSENSOR	26
ERKENNUNG DES GERÄTS UND DER TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN	2	BELEUCHTUNG AUSGABEFACH	27
AUFSTELLEN DES GERÄTS	3	KONTROLLE UND EINSTELLUNG DER TARIERUNGEN	27
TECHNISCHE DATEN	3	MAHLDOSIERER	27
STROMVERBRAUCH	5	AUSGABE LÖSLICHE PRODUKTE	30
SCHLOSS MIT VERÄNDERBARER KOMBINATION	6	VERBINDUNGEN	30
		TOUCHSCREEN	31
FÜLLEN UND REINIGEN	7	NORMALBETRIEB	31
SCHALTER UND SICHERUNGEN	7	GETRÄNKEAUSGABE	31
HYGIENE UND REINIGEN	8	SOFTWAREARCHITEKTUR	32
ANWENDUNG VON GERÄTEN FÜR HEISSGETRÄNKE	8	PROGRAMMIERUNG	33
STEUERUNG UND INFORMATIONEN	9	ZUGRIFF AUF DAS PROGRAMMIERMENÜ	33
PRODUKTE FÜLLEN	9	WERTEEINGABE	34
KAFFEEBOHNEN	9	TÄGLICHE SCHRITTE	35
INSTANT-PRODUKTE UND ZUCKER	10	REINIGUNG UND SPÜLEN	35
BECHER	10	BEHÄLTERFÜLLUNG	35
STÄBCHEN	11	GELDVERWALTUNG	35
REGELMÄSSIGE SCHRITTE	11	EINSTELLUNG AUSWAHLEN	35
REINIGUNG DER MIXER UND LEBENSMITTELKREISLÄUFE	12	ANORDNUNG AUSWAHLEN	35
REINIGEN DER BRÜHEINHEIT	13	ANORDNUNG AUSWAHLEN NACH KATEGORIE	35
ZUCKERAUSGABE	14	AUSWAHLKATEGORIEN	35
AUSGABEFACH	14	PRODUKTE	36
MISCHERLEITUNGEN	15	GETRÄNKE	36
REINIGEN DES WASSERBEHÄLTERS	15	REZEPTE	37
EINSCHALTEN	15	BEHÄLTER	40
REINIGEN DER TOUCHSCREEN	15	MECHANISCHES LAYOUT	40
BETRIEBSUNTERBRECHUNG	15	ID PRODUKTE	40
REINIGUNGSZYKLEN	16	GERÄTEEINSTELLUNGEN	41
INSTALLATION	17	KONFIGURATION	41
TÜRSCHALTER	17	SCHNITTSTELLEN-ZEICHENFOLGEN MODIFIZIEREN	42
VERBINDUNGSSCHALTER	17	ANWENDERSCHNITTSTELLE INDIVIDUALISIEREN	42
AUSPACKEN DES GERÄTS	18	EINSTELLUNGEN ALLGEMEINE DARSTELLUNG	42
MONTAGE DES ZAHLUNGSSYSTEMS	18	PLAYLIST	42
WASSERVERSORGUNG	19	EINSTELLUNGEN INPUT-SENSOREN	43
ENTKALKER	20	BECHERSENSOR	43
STROMANSCHLUSS	21	KALIBRIERUNGEN	43
NETZANSCHLÜSSE	22	OUTPUTEINSTELLUNGEN	44
MASTER/SLAVE-ANSCHLUSS	23	WARTUNG	46
KONFIGURATION STÄBCHENSÄULE	23	ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	46
		BOILERPARAMETER	47
ERSTE INBETRIEBNAHME	24	EINSTELLUNGEN VOR-AUSGABE	47
ERSTE DESINFIZIERUNG	24	MASTER/SLAVE-EINSTELLUNGEN	47

GERÄTEINFORMATIONEN	47
FEHLER	47
STATISTIKEN	50
BEVORZUGTE	50
GERÄTEIDENTIFIZIERUNG	50
INSTALLATIONSdatum	50
KONTAKT TECHNISCHER KUNDENDIENST	50
ENERGIE SPAREN	51
EINSTELLUNGEN	51
ZEITSPANNEN	52
ZAHLUNGSSYSTEME	52
GEMEINSAME PARAMETER	52
MÜNZPRÜFER	53
EXECUTIVE	53
MDB	54
PREISE	56
IMPORTIEREN / EXPORTIEREN	57
EVADTS	57
VIDEO	57
BILDER	58
BACKUP	58
LOGFILE FEHLER	58
SYSTEM	58
MENÜBAUM EXPORTIEREN	58
LOGFILE ANZEIGEN	58
LOGFILE EXPORTIEREN	58
SYSTEMINFORMATIONEN	58
ÜBERSETZUNGEN ZEICHENFOLGEN IMPORTIEREN / EXPORTIEREN	58
REZEPTEINSTELLUNGEN EXPORTIEREN	58
FORTGESCHRITTENE FUNKTIONEN	58
KOMPONENTEN TESTEN	59
TEST SENSOREN UND INPUT-VORRICHTUNGEN	59
TEST OUTPUT-VORRICHTUNGEN	59
TEST TOUCHSCREEN	59
BOILER FÜLLEN UND ENTLEEREN	60
TEST GERÄTEPARAMETER	60
WIEDERHERSTELLUNG DER WERKSEINSTELLUNGEN	60
EINSTELLUNG datum UHRZEIT	60
SPRACHE	60
ANWENDERPROFILE	61
NETZWERK / NETWORK	61
SOFTWAREAKTUALISIERUNG	62
INFORMATIONEN	62
VERBINDUNGEN	63
E-MAIL-EINSTELLUNGEN	63

WARTUNG	64
ALLGEMEINE HINWEISE	64
HAUPTSCHALTER	65
VERBINDUNGSSCHALTER	65
WARTUNG DER BRÜHEINHEIT	66
REGELMÄSSIGE SCHRITTE	67
DESINFIZIERUNG	67
KONFIGURATION STÄBCHENSÄULE	69
SCHALTKARTEN	70
CPU-KARTE	71
AKTUATORKARTE	72
BOILER-STEUERKARTE	74
STROMREGLERKARTE	74
SWITCH-KARTE	74
RELAISKARTE	75
NETZGERÄT TOUCHSCREEN	75
AUSTAUSCH DES VENTILATORS	76
BOILER-THERMOSICHERUNGEN	76
SOFTWAREINSTALLATION UND/ODER -AKTUALISIERUNG	78
ANHANG	79

Vorwort

Die zur Ausstattung gehörende technische Dokumentation ist ergänzender Teil des Geräts und muss dieses daher bei jedem Orts- oder Eigentümerwechsel begleiten, um von den Bedienern eingesehen werden zu können.

Vor Installation und Gebrauch des Geräts muss der Inhalt des mitgelieferten Handbuchs gelesen und verstanden worden sein. Es enthält wichtige Informationen über die Sicherheit bei der Installation, sowie über die Benutzung und die Wartung des Geräts.

Das Handbuch ist in drei Kapitel unterteilt.

Im **ersten Kapitel** werden die üblichen Befüllungs- und Reinigungsvorgänge in den Gerätebereichen beschrieben, die ausschließlich mit den Türschlüsseln ohne Anwendung anderer Werkzeuge zugänglich sind.

Im **zweiten Kapitel** sind die Anleitungen für die korrekte Installation und die erforderlichen Informationen zur bestmöglichen Nutzung der Geräteleistungen enthalten.

Im **dritten Kapitel** wird die Wartung beschrieben, für welche man zum Zugang zu den potentiell gefährlichen Bereichen Spezialwerkzeug verwenden muss.

Die im zweiten und dritten Kapitel beschriebenen Vorgänge dürfen nur von Fachpersonal mit gerätetechnischen Kenntnissen, sowohl für die elektrische Sicherheit als auch die Hygienevorschriften, durchgeführt werden.

TRANSPORT UND LAGERUNG

TRANSPORT

Zur Vermeidung von Schäden an dem Gerät und an Personen, muss das Gerät mit besonderer Vorsicht umgestellt werden.

Während das Gerät bewegt wird, besteht die Quetschgefahr für Hände und/oder Füße: angemessene Arbeitshandschuhe und Schuhe tragen.

Das Gerät mit für Größe und Gewicht angemessenen Hubmitteln (z.B. Gabelstapler) bewegen.

Die Verwendung von Hubmitteln ist nur entsprechend geschultem Personal gestattet.

Vermeiden, das Gerät:

- umzukippen und/oder zu neigen;
- mit Seilen oder ähnlichem zu ziehen oder anzuheben;
- mit Seitengriffen anzuheben;
- oder seine Verpackung zu rütteln oder zu stoßen.

LAGERUNG

Für die Lagerung wird ein trockener Raum benötigt und die Temperatur muss zwischen 0° und 40°C betragen.

Bei Frost muss das Gerät in einer Umgebung mit einer Temperatur zwischen 0° und 40° C vorbereitet werden.

Bevor Sie das Gerät einschalten, muss seine Temperatur an die Raumtemperatur angeglichen werden.

Falls durch Feuchtigkeit bedingte Kondensation auftritt, muss diese vor Inbetriebnahme des Geräts vollständig getrocknet werden.

IM FALLE EINES DEFEKTS

In den meisten Fällen sind eventuelle kleine technische Schwierigkeiten durch einen kurzen Eingriff behebbar. Wir empfehlen daher, sich das vorliegende Handbuch genau durchzulesen, bevor Sie sich mit dem Hersteller in Verbindung setzen.

Wenden Sie sich bei nicht lösbaren Störungen oder fehlerhaftem Betrieb bitte an:

Evoca S. p. A.

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italien - Tel. +39 035606111

ERKENNUNG DES GERÄTS UND DER TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN

Jedes Gerät ist durch eine auf dem innen angebrachten Typenschild verzeichneten Matrikelnummer gekennzeichnet.

Das Schild (siehe Abbildung) ist das einzige vom Hersteller anerkannte und es enthält alle Daten, die dem Hersteller ermöglichen, technische Informationen jeder Art schnell und sicher zu liefern und die Ersatzteilverwaltung zu erleichtern.

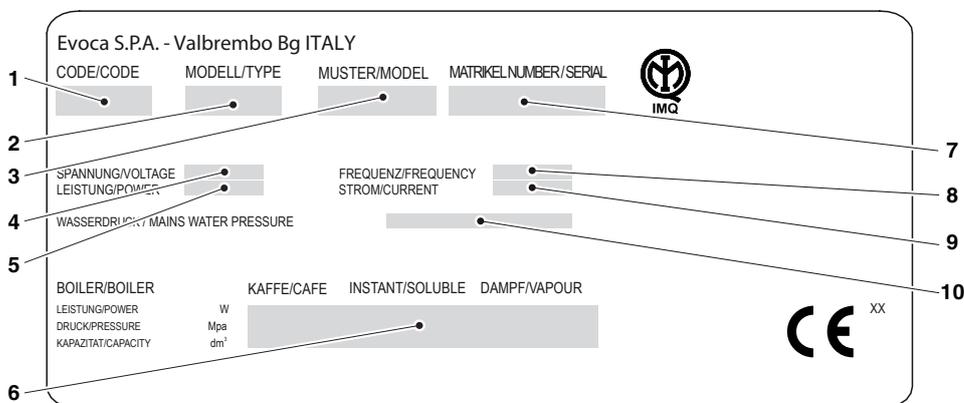


Abb. 1

1. Produktcode
2. Typ
3. Modell
4. Betriebsspannung
5. Leistungsaufnahme
6. Boilerdaten
7. Seriennummer
8. Betriebsfrequenz Spannung
9. Strom
10. Eigenschaften des Wassernetzes

AUFSTELLEN DES GERÄTS

Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden. Es ist in trockenen Räumen mit Temperaturen von 5° bis 34°C und **von Wärmequellen entfernt** aufzustellen, in denen keine Wasserstrahlen für die Reinigung verwendet werden (z.B. Großküchen etc.).

Damit das Gerät vorschriftsmäßig belüftet werden kann, muss es 4 cm von der Wand entfernt aufgestellt werden. Es darf in keinem Fall mit Tüchern oder ähnlichem abgedeckt werden.

Das maximale Gefälle darf 2 Grad nicht übersteigen, gegebenenfalls mit den verstellbaren Füßen ausgleichen.

TECHNISCHE DATEN

AUSMASSE

Höhe	mm 1830
Breite	mm 600
Tiefe	mm 760
Tiefe bei geöffneter Tür	mm 1250
Breite bei geöffneter Tür	mm 1200
Gewicht	Kg 135

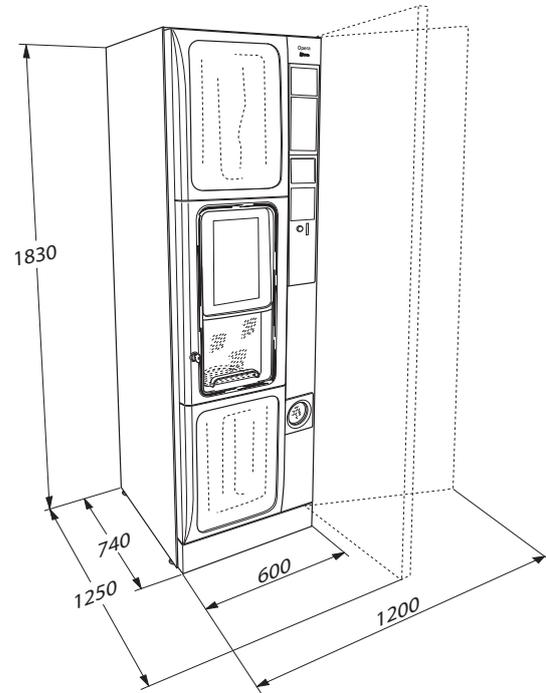


Abb. 2

STROMANSCHLUSS

Versorgungsspannung	V~ 230/240
Frequenz	Hz 50/60
maximale Stromaufnahme	A 8
maximale Stromaufnahme*	A 12
maximale Leistung	W 1850
maximale Leistung*	W 2850
* Version doppelter Boiler	

GERÄUSCHPEGEL

Äquivalenter gewogener Dauer-Schall-druckpegel unter 70 dB.

WASSERVERSORGUNG

Versorgung durch Leitungsnetz mit einem Wasserdruck zwischen 0.05 und 0.85 MPa (0.5 und 8.5 bar)

Die Gerätesoftware ist vorbereitet, um die Wasserversorgung durch einen internen Behälter (optionales Kit) zu verwalten.

BECHER UND STÄBCHEN

Fassungsvermögen von zirka 490 Bechern und 450 Stäbchen

ZAHLUNGSSYSTEM

Das Gerät ist elektronisch auf Systeme mit Executive-, MDB- und BDV-Protokoll, sowie auf Münzprüfer mit 24Vdc vorbereitet.

Neben dem Bereich für den Münzautomaten, ist auch ein Bereich zur Montage (optional) der gebräuchlichsten Zahlungssysteme vorgesehen.

VERKAUFSPREISE

Für jede Wahl kann ein anderer Preis eingestellt werden.

Die Standardeinstellung sieht für alle Wahlen den gleichen Verkaufspreis vor.

MÜNZBEHÄLTER

Aus Blech. Deckel und Schloss als Zubehör erhältlich.

ESPRESSO-EINSTELLUNGEN

- Kaffeekörnung
- Kaffeedosis
- Wasserdosis

INSTANT-EINSTELLUNGEN

- Instant-Dosis
- Wasserdosis

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Einstellung der Boilertemperatur per Software.

FREIGABEN

- Becher vorhanden
- Wasser vorhanden
- Kaffee vorhanden
- Position Kaffeereinheit
- Flüssigabfall leer
- Betriebstemperatur erreicht

SICHERUNGEN

- Türschalter
- Mikroschalter Stromabschaltung bei geöffneter Tür
- Boiler-Sicherheitsthermostat mit Handrückstellung
- Air-Break-Schwimmer verklemmt
- Elektroventil Überschwemmungsschutz
- Schwimmer Tropfschale voll
- Kontrolle Kurzschluss/Unterbrechung Boilersonden
- Sicherungsschutz Transformator Speisung Schaltkarte und Münzautomat

ZEITGESTEUERTER SCHUTZ FÜR:

- Pumpe
- Getriebemotor Kaffeereinheit
- Kaffeeausgabe
- Mühle
- Motor Säulenwechsel

THERMOSICHERUNG FÜR:

- Motordosiervorrichtungen
- Getriebemotor Kaffeereinheit
- Elektromagnet Kaffeeabgabe
- Pumpe
- Mixermotoren
- Mahlmotor

FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER

Das Gerät kann verschiedene Behälterkombinationen besitzen.

Die ungefähre Produktmenge der Behälter:

Kaffeebohnen (Version ES) 3,2 Kg

Kaffeebohnen (Version 2ES) 2,1+2,1 Kg

	Behälter	Fassungsvermögen
Kaffee Instant	1,8 L	0,4 Kg
	2,5 L	0,6 Kg
	4,5 L	1 Kg
	6 L	1,3 Kg
Schokolade Instant	2,5 L	1,7 Kg
	4,5 L	3,2 Kg
	6 L	4,5 Kg
Milch Instant	2,5 L	0,7 Kg
	4,5 L	1,2 Kg
	6 L	1,7 Kg
Zitronentee Instant	2,5 L	2 Kg
	4,5 L	3,5 Kg
	6 L	5 Kg
Zucker	2,5 L	2 Kg
	4,5 L	3,5 Kg
	6 L	5 Kg
Ginseng	2,5 L	1,8 Kg
	4,5 L	-
	6 L	-
Brühe Instant	2,5 L	1,4 Kg
	4,5 L	2,5 Kg
	6 L	3,5 Kg

STROMVERBRAUCH

Der Stromverbrauch des Automaten hängt von mehreren Faktoren ab, wie z.B. der Temperatur, der Belüftung des Raumes, der Wassertemperatur am Eingang, der Boilertemperatur usw.

Der berechnete Energieverbrauch stellt einen Richtwert dar.

Bei einer Raumtemperatur von 22 °C wurden folgende Verbrauchswerte gemessen:

Erreichen der Betriebstemperatur Wh 50.2
24h Stand-by Wh 1836

VERSION MIT 2 BOILERN

Erreichen der Betriebstemperatur Wh ...
24h Stand-by Wh ...

ZUBEHÖR UND KITS

An dem Gerät können Zubehör und Kits montiert werden, um die Leistungseigenschaften zu variieren.

Zubehör und Kits für das Gerät sind bei dem Hersteller erhältlich.

Das Zubehör und die Kits enthalten Montage- und Prüfanleitungen, die genau einzuhalten sind, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.

Die Verantwortung für Schäden am Gerät oder an Personen oder Sachen aufgrund einer falschen Installation liegt ausschließlich bei dem Installateur:

Wichtig!!

Bei Verwendung von nicht durch den Hersteller freigegebenem Zubehör und Kits sind die Sicherheitsstandards nicht gewährleistet, insbesondere bei unter Spannung stehenden Komponenten.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Verwendung von nicht freigegebenen Komponenten.

Die Montage und die anschließenden Abnahmen müssen durch geschultes Fachpersonal erfolgen, das sowohl hinsichtlich der Sicherheit, als auch den hygienischen Normen mit dem Gerät vertraut ist.

SCHLOSS MIT VERÄNDERBARER KOMBINATION

Einige Modelle besitzen ein Schloss mit veränderbarer Kombination.

Das Schloss ist mit einem silberfarbenen Schlüssel mit Standardkombination ausgestattet, der für den normalen Schließvorgang zu verwenden ist.

Das Schloss kann mit einem als Zubehör erhältlichen Set mit einer persönlichen Sicherheitskombination versehen werden.

Das Set besteht aus einem (schwarzen) Schlüssel zum Wechsel der Standardkombination und (goldfarbenen) Schlüsseln zur Eingabe der neuen Kombination.

Auf Wunsch können weitere Eingabe- und Gebrauchsschlüssel mit anderen Kombinationen geliefert werden.

Nach Angabe der auf den Schlüsseln eingestanzten Sicherheitskombination können weitere Sätze (silberfarbener) Gebrauchsschlüssel angefordert werden.

Vermeiden Sie für normale Schließvorgänge den Eingabeschlüssel, da dieser das Schloss beschädigen könnte.

ÄNDERN DER KOMBINATION:

1. das Schubfach des Geräts öffnen, um die Rotation zu unterbinden;
2. das Schloss innen leicht mit einem Spray für Schlösser schmieren;
3. den (schwarzen) Wechselschlüssel einstecken und auf die Wechselposition drehen;
4. den aktuellen Wechselschlüssel herausziehen und den (goldfarbenen) Eingabeschlüssel mit der neuen Kombination einstecken;
5. den Wechselschlüssel mehrfach leicht drehen, ohne eine vollständige Drehung durchzuführen
6. den Eingabeschlüssel auf die Schließposition drehen und herausziehen.

Jetzt besitzt das Schloss eine neue Kombination.

Die Schlüssel der alten Kombination sind nicht mehr verwendbar.

Um die korrekte Funktion dauerhaft aufrecht zu erhalten wird empfohlen, das Schloss alle 6 Monate zu schmieren.

Ein Schmierspray für Schlösser verwenden.

Andere Schmiermittel fangen Schmutz und Staub ein, was zur Blockierung des Schlosses führt.

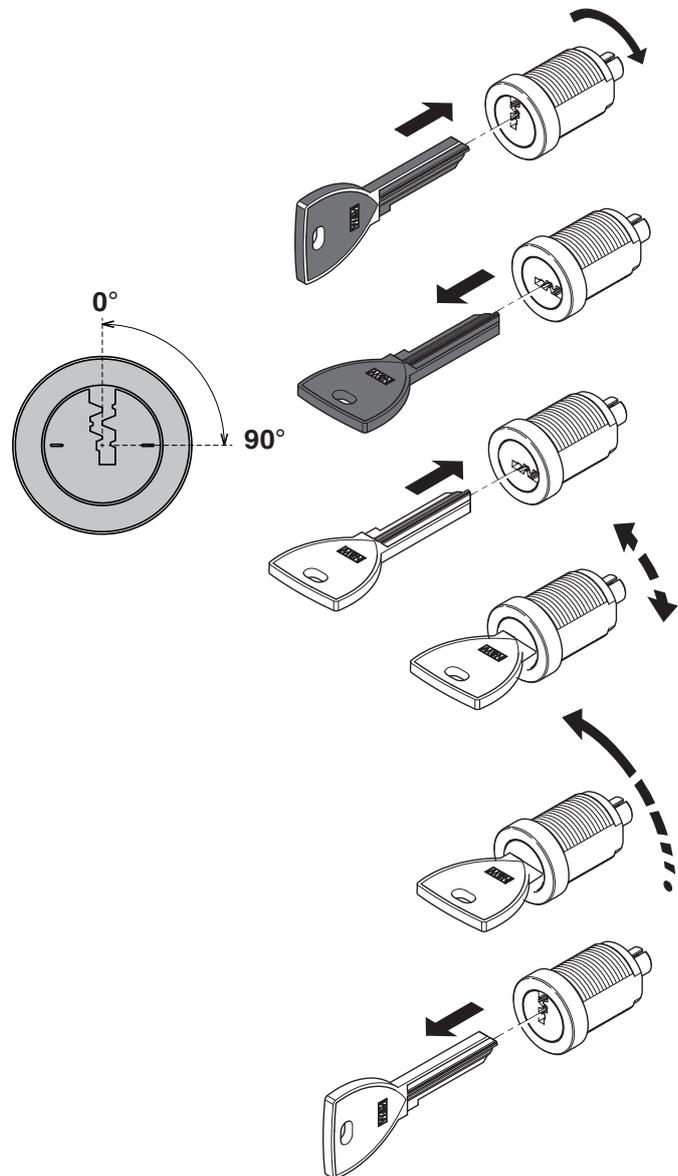


Abb. 3

Kapitel 1 Füllen und Reinigen

Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden. Es ist in trockenen Räumen mit Temperaturen von 2° bis 32°C aufzustellen, in denen keine Wasserstrahlen für die Reinigung verwendet werden (z.B. Großküchen etc.).

SCHALTER UND SICHERUNGEN

TÜRSCHALTER

Durch Öffnen der Tür unterbricht ein entsprechender Schalter die Stromversorgung der elektrischen Anlage des Geräts, um die unten angegebenen Befüllungen und Reinigungsarbeiten in aller Sicherheit zu gewährleisten.

⚠ Alle Arbeiten, die am unter Spannung stehenden Gerät bei geöffneter Tür durchgeführt werden müssen, sind AUSSCHLISSLICH von fachkundigem Personal auszuführen, welches über die spezifischen Gefahren dieses Zustands informiert ist.

VERBINDUNGSSCHALTER

Durch Öffnen der Tür deaktiviert ein Schalter die Verbindungskomponenten des Geräts.

Bei geöffneter Tür werden die Betätigungen der Funktionsgruppen und/oder die Fernbedienung deaktiviert.

⚠ Alle Arbeiten, die am unter Spannung stehenden Gerät und mit aktiven Verbindungsfunktionen bei geöffneter Tür durchgeführt werden müssen, sind AUSSCHLISSLICH von fachkundigem Personal auszuführen, welches über die spezifischen Gefahren dieses Zustands informiert ist.

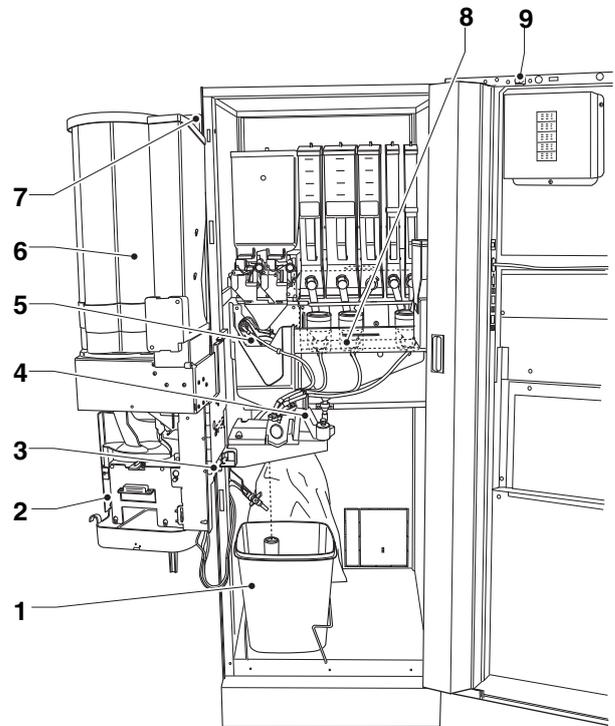


Abb. 4

1. Satzbehälter
2. Ausgabefach
3. Türschalter
4. bewegliche Düsen
5. Brühereinheit
6. Bechersäule
7. Stäbchensäule
8. Mixer
9. Verbindungsschalter

HYGIENE UND REINIGEN

Diese Bedienungsanleitung weist auf die potentiell kritischen Punkte hin und enthält die Angaben zur Kontrolle möglicher bakterieller Verbreitung.

Gemäß den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen muss der Gerätebetreiber die Selbstkontrolle laut Richtlinie HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) und der jeweiligen nationalen Gesetzgebung umsetzen.

Bei der Installation sind die Wasserkreisläufe und die mit Nahrungsmitteln in Berührung stehenden Teile gründlich zu reinigen, damit die Bakterien, die sich eventuell während der Lagerung gebildet haben, vollkommen entfernt werden.

Es wird empfohlen, die Desinfektionsmittel auch zur Reinigung von Flächen zu verwenden, die nicht unmittelbar mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen. Einige Geräteteile können durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel beschädigt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung bei Nichtbeachtung der obigen Anweisungen oder für Schäden ab, die durch den Gebrauch von aggressiven oder giftigen chemischen Substanzen verursacht worden sind

Vor Wartungseingriffen, die den Ausbau von Komponenten erforderlich machen, muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

ANWENDUNG VON GERÄTEN FÜR HEISSGETRÄNKE

(z.B. Plastikbecher, Keramiktassen, Kannen)

Getränkespender für offene Behälter sind ausschließlich für den Verkauf und Ausschank folgender Getränke zu verwenden:

- Brühprodukte, wie Kaffee oder Tee;
- lösliche oder gefriergetrocknete Produkte; Diese Produkte müssen vom Hersteller als in offenen Behältern „für Automaten geeignet“ ausgewiesen sein.

Die ausgegebenen Produkte sind für den sofortigen Verzehr vorgesehen. Sie dürfen in Keinem Fall für einen späteren Verzehr aufbewahrt und/oder verpackt werden.

Jede abweichende Verwendung gilt als unsachgemäß und ist potentiell gefährlich.

STEUERUNG UND INFORMATIONEN

Auf der Außenseite befinden sich die Steuerungen und Informationen für den Anwender.

Alle Hinweise werden auf der Touchscreen des Geräts angezeigt.

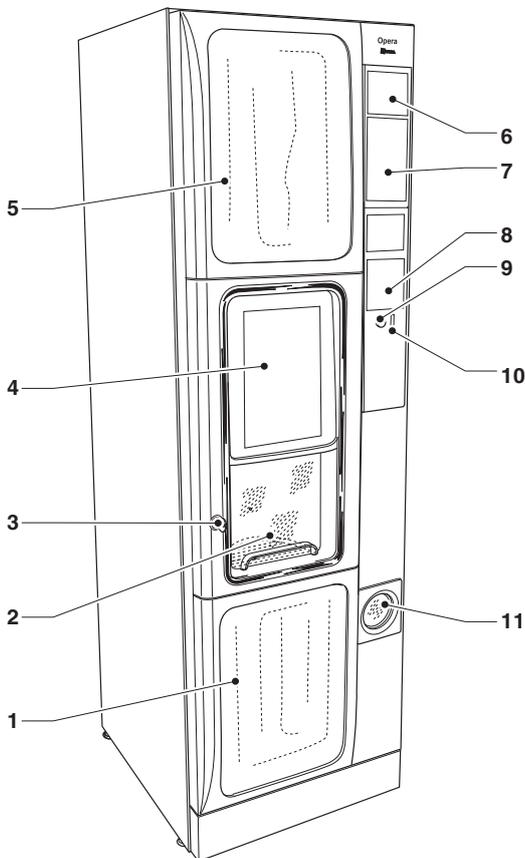


Abb. 5

1. externes unteres Zierpaneel
2. Ausgabefach
3. Schloss
4. Touchscreen
5. oberes Zierpaneel
6. Werbefläche
7. Bereich für Geldscheinannahme
8. Werbefläche oder Cashless-Systeme
9. Rückgabetaaste
10. Münzeingabe
11. Geldrückgabe

PRODUKTE FÜLLEN

Vor der Befüllung ist sicherzustellen, dass die Produkte den Herstellerangaben entsprechend aufbewahrt wurden, was Lagerung und Haltbarkeitstemperatur betrifft.

Vor der Produktbefüllung das Haltbarkeitsdatum prüfen.

Die Produkte müssen vom Hersteller als in offenen Behältern „für Automaten geeignet“ ausgewiesen sein.

Die Produkte können auch in teilweise gefüllte Behälter gegeben werden.

KAFFEEBOHNEN

Es wird empfohlen, hochwertigen Bohnenkaffee zu verwenden, um auf Verunreinigung zurückführbare Gerätestörungen zu vermeiden.

1. Den Behälterdeckel öffnen
2. mit Kaffeebohnen füllen.
3. sicherstellen, dass die Schieber des Behälters geöffnet sind

INSTANT-PRODUKTE UND ZUCKER

Es wird empfohlen, hochwertige Instant-Produkte zu verwenden, um auf Verunreinigung zurückführbare Gerätestörungen zu vermeiden.

1. den Deckel des Behälters für lösliche Pulver öffnen
2. den Behälter mit löslichem Pulver füllen
3. den Deckel sorgfältig schließen.

Das Pulver ohne zu pressen in den Behälter geben, um Verklumpungen zu vermeiden.

Sicherstellen, dass das Produkt keine Klumpen enthält.

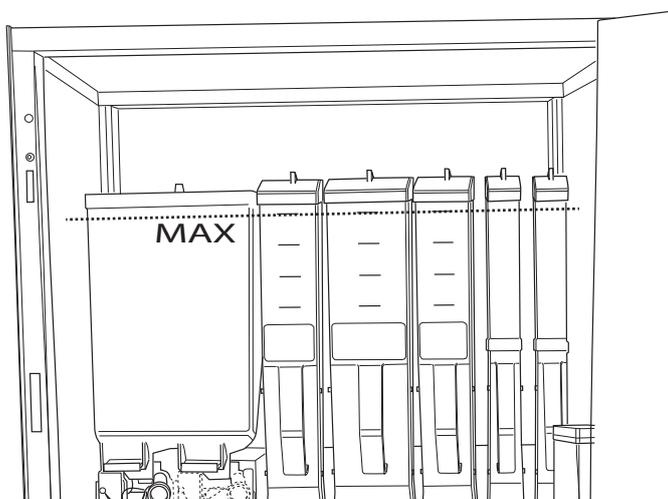


Abb. 6

BECHER

Die Konsole der Becherausgabe besitzt ein Doppelscharnier, das den Zugriff auf die Becherausgabe zur Befüllung der Säulen erleichtert.

Folgendermaßen vorgehen:

1. Die Gerätetür öffnen
2. Das Fach zu sich ziehen, bis das Ausgabefach frei steht
3. Das Fach auswärts drehen
4. Den Deckel der Bechersäule entfernen;
5. Die Becher einsetzen

BECHERSÄULE KOMPLETT LEER

Folgendermaßen vorgehen:

1. Die Säulen mit Bechern auffüllen **außer** der Säule an der Ausgabeöffnung;
2. die Gerätetür schließen und warten, bis sich die erste volle Säule auf der Ausgabeöffnung positioniert;
3. die Tür erneut öffnen und die verbliebene leere Säule füllen;

STÄBCHEN

Die Konsole der Becherausgabe besitzt ein Doppelscharnier, das den Zugriff auf die Stäbchenausgabe zur Stäbchenbefüllung erleichtert.

Folgendermaßen vorgehen:

1. Das Gewicht der Stäbchensäule herausnehmen und die Stäbchen einsetzen.
2. Den Papierstreifen entfernen und darauf achten, dass die Stäbchen in waagerechter Position bleiben.
3. Das Stäbchengewicht wieder einsetzen.

i Die Stäbchen dürfen keine Grate aufweisen und nicht verbogen sein

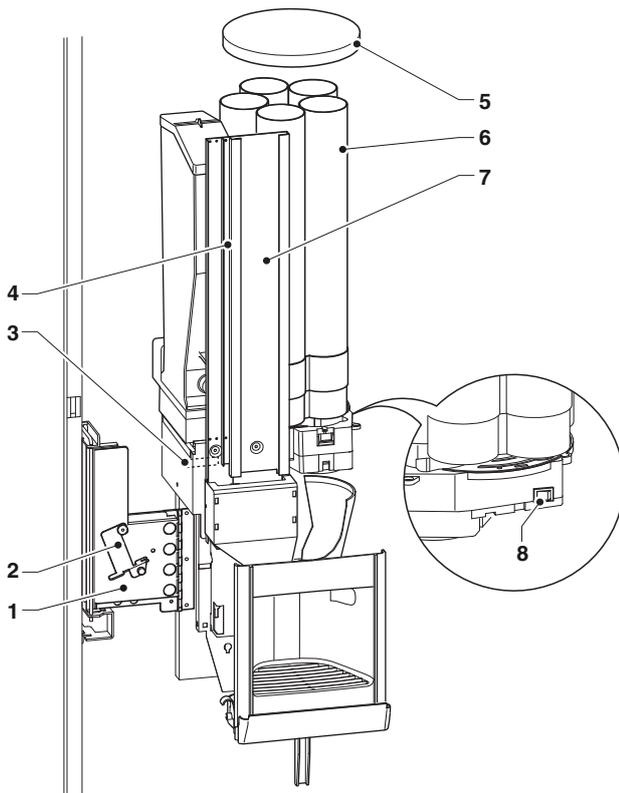


Abb. 7

1. drehbare Konsole
2. Sperrhebel Scharnier
3. Magnet zur Positionierung der Konsole
4. regulierbare Stäbchenführung
5. Deckel
6. Bechersäule
7. Stäbchensäule
8. Taste Becherfreigabe

REGELMÄSSIGE SCHRITTE

Diese Bedienungsanleitung weist auf die potentiell kritischen Punkte hin und enthält die Angaben zur Kontrolle möglicher bakterieller Verbreitung.

Gemäß den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen muss der Gerätebetreiber die Selbstkontrolle laut den Grundsätzen der Richtlinie HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) und der jeweiligen nationalen Gesetzgebung umsetzen.

Bei jeder Produktbefüllung, bzw. je nach Produkt- und Wasserqualität und Nutzung des Geräts häufiger, müssen das Gerät und alle mit Lebensmitteln in Berührung stehende Komponenten gereinigt und entkeimt werden, wie in den folgenden Abschnitten angegeben.

Neben den externen Teilen der Brüheinheiten und Mischer, die vor allem im Trichterbereich von eventuellen Pulverresten befreit werden müssen, sind auch die mit dem Getränk in Berührung tretenden Mixerteile regelmäßig zu reinigen.

Für die Reinigung auf keinen Fall einen auf das Gerät gerichteten Wasserstrahl verwenden.

REINIGUNG DER MIXER UND LEBENSMITTELKREISLÄUFE

Bei jeder Produktbefüllung und/oder wöchentlich, bzw. je nach Produkt- und Wasserqualität und Nutzung des Geräts häufiger, müssen die Mixer entkeimt werden. Die zu reinigenden Teile sind: Pulverfächer, Mixer und Leitung zur Ausgabe der löslichen Getränke

Für die Reinigung auf keinen Fall einen Wasserstrahl verwenden.

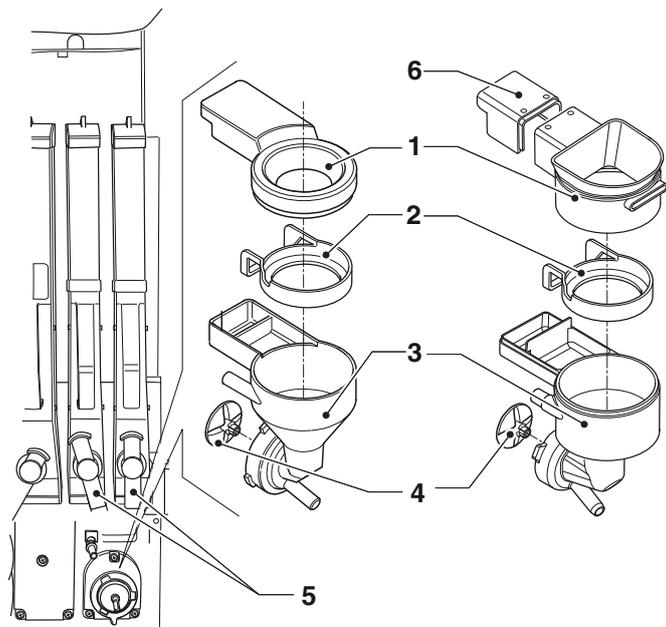


Abb. 8

1. Pulvertrichter
2. Spritzschutz-Ring
3. Wasserleitung
4. Mischflügelrad
5. Pulveröffnung
6. hinterer Deckel

Zur Reinigung der Mixer folgendermaßen vorgehen:

1. Den Deckel der Mixer öffnen und die Pulveröffnungen bis zum Anschlag anheben
2. den Schlauch des Instant-Getränks von dem Anschluss des Wassertrichters trennen
3. den Befestigungsring des Wassertrichters gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixer aus dem Gerät entfernen
4. alle Komponenten ausbauen (die Trichter der Instant-Produkte, die Wassertrichter, die Leitungen, die Pulver-Ablagefächer)
5. die Flügelräder des Mixers ausbauen

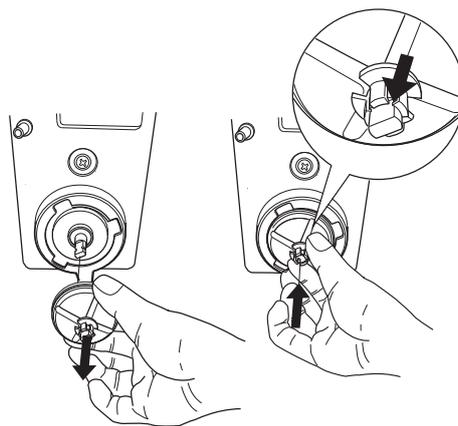


Abb. 9

6. die Komponenten zirka 20' in einen zuvor mit Desinfektionsmittel vorbereiteten Behälter legen, sorgfältig reinigen und gegebenenfalls mit einem Flaschenputzer und Bürsten die Reste und sichtbaren Filme entfernen
7. die Mixerflügel wieder montieren
8. den Mixer wieder einsetzen. Sicherstellen, dass der Wassertrichter korrekt eingesetzt ist
9. den Befestigungsring des Wassertrichters im Uhrzeigersinn drehen, um den Mixer des Geräts zu befestigen.

nach der Montage der Komponenten folgende Schritte durchführen:

- die Mixerreinigung durchführen und einige Tropfen Desinfektionsmittel in die verschiedenen Trichter eingeben.
- die Komponenten mit reichlich Wasser spülen, um alle Reste der verwendeten Lösung zu beseitigen

Alle Arbeiten, die am unter Spannung stehenden Gerät durchgeführt werden müssen, sind AUSSCHLISSLICH von fachkundigem Personal auszuführen, welches über die spezifischen Gefahren dieses Zustands informiert ist.

REINIGEN DER BRÜHEINHEIT

Nach jedem Füllen oder mindestens einmal wöchentlich sollten die externen Teile der Kaffeeinheit von eventuellen Pulverresten befreit werden, insbesondere im Bereich des Kaffeetrichters, der Filter und der Schieber

Es sollten regelmäßig die Abdeckung der Brüheinheit und des Kaffeetrichters ausgebaut werden.

Für den Ausbau des Kaffeetrichters, diesen nach rechts schieben

Die ausgebauten Komponenten reinigen und gründlich abtrocknen.

Achtung!

Vor Inbetriebnahme des Geräts muss die Abdeckung montiert werden.

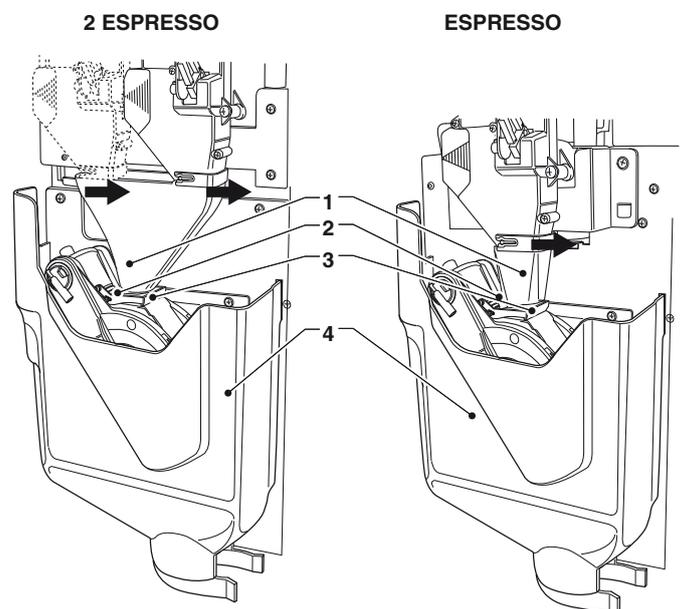


Abb. 10

1. Kaffeetrichter
2. Filter
3. Schieber
4. Abdeckung der Einheit

ZUCKERAUSGABE

Bei Modellen mit direkter Zuckerausgabe in den Becher muss der Zuckerausgabemechanismus regelmäßig mit heißem Wasser gereinigt werden.

Folgendermaßen vorgehen:

1. den elastischen Hebel anheben, um die Düse zu lösen
2. die Rückholfeder aus der Zuckerdüse lösen
3. den Stift herausziehen
4. die Zuckerdüse herausziehen
5. gründlich reinigen und trocknen
6. nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge montieren.

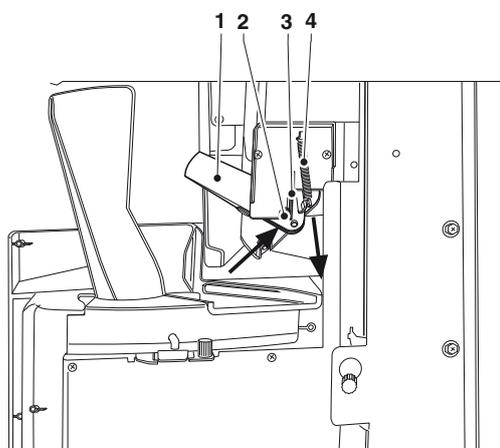


Abb. 11

1. Düse Zuckerausgabe
2. Stift
3. elastischer Hebel
4. Rückholfeder

AUSGABEFACH

Zur Reinigung des Ausgabefachs sollte es aus dem Gerät ausgebaut werden.

1. die Sperrschrauben des Fachs entfernen;
2. das Fach an den Befestigungslaschen aushängen;
3. mit einem neutralen Spülmittel reinigen und besonders auf die kleinen Glasscheiben des Tassensensors und die LEDs der Fachbeleuchtung achten.
4. mit einem neutralen Spülmittel reinigen und besonders auf die kleinen Glasscheiben des Tassensensors und die LEDs der Fachbeleuchtung achten.

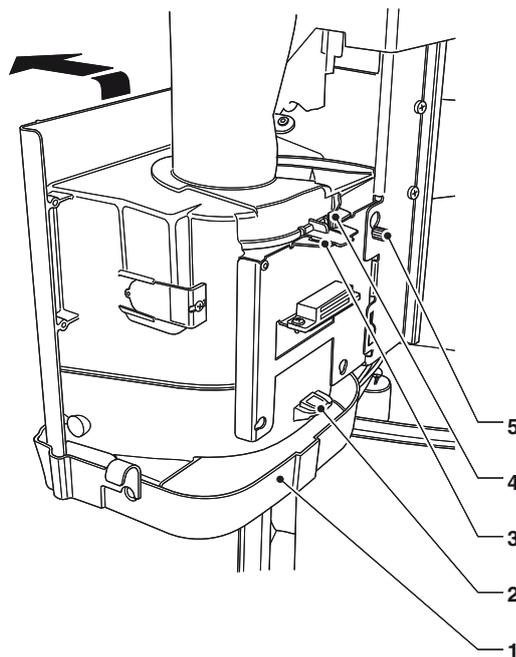


Abb. 12

1. Schale Ausgabefach
2. Haken Gitter Ausgabefach
3. Sperrlasche Becherrutsche
4. Befestigungsschraube Becherrutsche
5. Befestigungsschraube Ausgabefach

ANM. Zur Reinigung nur des Gitters, die Schale des Ausgabefachs ausbauen, dazu das Gitter durch Betätigen des hinteren Hakens herausnehmen.

MISCHERLEITUNGEN

Den Trichterbereich und die Stellflächen der Behälter regelmäßig mit einem kleinen Staubsauger oder Pinsel von eventuellen Pulverresten befreien.

Die Flächen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

REINIGEN DES WASSERBEHÄLTERS

Nur Modelle mit Wasserbehälter zur Selbstversorgung.

Täglich nach dem Betrieb muss der Wasserbehälter zur Selbstversorgung entleert und desinfiziert werden, dabei sorgfältig und gegebenenfalls mit einem Flaschenputzer und Bürsten die Reste und sichtbaren Filme entfernen.

EINSCHALTEN

Bei jeder Einschaltung führt das Gerät Kontrollen durch und gibt Heißwasser durch die Düsen aus.

Es wird der Status der Boilererwärmung angezeigt.

Die Auswahlen sind erst nach Erreichen der Betriebstemperatur des Geräts verfügbar.

REINIGEN DER TOUCHSCREEN

Die Touchscreen ist berührungsempfindlich; die Verringerung der Empfindlichkeit und/oder Funktionsabweichungen sind durch Schmutzablagerungen auf der Touchscreen bedingt.

Für die Reinigung ein weiches und trockenes Tuch verwenden, Scheuermittel mit Lösungsmitteln oder Alkohol vermeiden.

Die Touchscreen mit leichtem Druck reinigen.

BETRIEBSUNTERBRECHUNG

Soll das Gerät aus beliebigen Gründen für einen über die Verfalldaten der Produkte liegenden Zeitraum ausgeschaltet werden, ist folgendes erforderlich:

1. die Behälter vollständig entleeren und mit dem Reinigungsmittel für den Mixer gründlich waschen
2. die Mühle vollständig leeren durch Ausgabe bis zur Leeranzeige.
3. die Mixer, die Brüheinheit und die Lebensmittelkreisläufe desinfizieren.
4. den Sperrhahn an der Wasserleitung schließen und den Wasserkreislauf vollständig leeren
5. die Stromversorgung des Geräts unterbrechen.

Vor erneutem Betrieb des Geräts müssen die Reinigung und Desinfizierung durchgeführt werden

REINIGUNGSZYKLEN

Das Gerät ist für Reinigungszyklen der wichtigsten Funktionseinheiten vorbereitet.

⚠ Während der Reinigungszyklen tritt heißes Wasser aus den Düsen aus, das eine Gefahrenquelle für Personen darstellen kann.

⚠ Während der Reinigungszyklen niemals die Hände in den Ausgabebereich halten: Verbrennungsgefahr.

ⓘ Die Reinigungszyklen ersetzen nicht den regelmäßigen Ausbau der Komponenten zur Desinfizierung.

Die Reinigungszyklen können programmiert werden, um automatisch ausgeführt zu werden oder um einen Warnhinweis zur Reinigung anzuzeigen, die durch den Bediener ausgeführt wird (beispielsweise Reinigung der Brüheinheit).

Kapitel 2 Installation

Die Installation und die darauf folgenden Wartungsarbeiten müssen bei **unter Spannung stehendem Gerät** erfolgen und dürfen daher nur durch für das Gerät geschultes und über die Gefahren dieses Zustands unterrichtetes Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Gerät ist in trockenen Räumen mit Temperaturen von 2° bis 32°C aufzustellen, in denen keine Wasserstrahlen für die Reinigung verwendet werden. (z.B. Großküchen usw.).

i Das Gerät muss in Bereichen aufgestellt werden, wo es durch geschultes Personal beaufsichtigt werden kann.

i Bei der Installation sind die Wasserkreisläufe und die mit Nahrungsmitteln in Berührung stehenden Teile gründlich zu reinigen, damit die Bakterien, die sich eventuell während der Lagerung gebildet haben, vollkommen entfernt werden.



Abb. 13

1. Türschalter
2. Verbindungsschalter

TÜRSCHALTER

Es bleiben nur durch Abdeckungen geschützte und mit dem Hinweis



Vor Entfernen dieser Gehäuse muss das Stromkabel des Geräts vom Netz getrennt werden.

Um das Gerät bei geöffneter Tür mit Strom zu versorgen, muss der gelbe Schlüssel in den Türschalter gesteckt werden.

⚠ Alle Arbeiten, die am unter Spannung stehenden Gerät bei geöffneter Tür durchgeführt werden müssen, sind AUSSCHLISSLICH von fachkundigem Personal auszuführen, welches über die spezifischen Gefahren dieses Zustands informiert ist.

VERBINDUNGSSCHALTER

Durch Öffnen der Tür deaktiviert ein Schalter die Verbindungskomponenten des Geräts.

Bei geöffneter Tür werden die Fernbetätigungen der Funktionsgruppen und/oder die Fernbedienung deaktiviert.

⚠ Alle Arbeiten, die am unter Spannung stehenden Gerät und mit aktiven Verbindungsfunktionen bei geöffneter Tür durchgeführt werden müssen, sind AUSSCHLISSLICH von fachkundigem Personal auszuführen, welches über die spezifischen Gefahren dieses Zustands informiert ist.

Zur Aktivierung der Verbindungskomponenten (beispielsweise Abnahme der Kommunikation) bei geöffneter Tür, muss der Stift am Verbindungsschalter gezogen werden.

Mit nahe aufeinander folgender Aktivierung und Deaktivierung des Schalters deaktiviert das Gerät die Verbindungskomponenten; zu ihrer Wiederherstellung muss das Gerät neu gestartet werden.

AUSPACKEN DES GERÄTS

Nach Entfernen der Verpackung das Gerät auf Unversehrtheit überprüfen.

Bei Zweifel das Gerät nicht verwenden.

Die Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Styropor, Nägel etc.) von Kindern fernhalten, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

Die Verpackungsmaterialien müssen durch autorisierte Fachbetriebe entsorgt und weiterverwertet werden.

Wichtig!!

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Neigung 2° nicht übersteigt.

Die verstellbaren Füße verwenden, um das Gerät zu nivellieren.

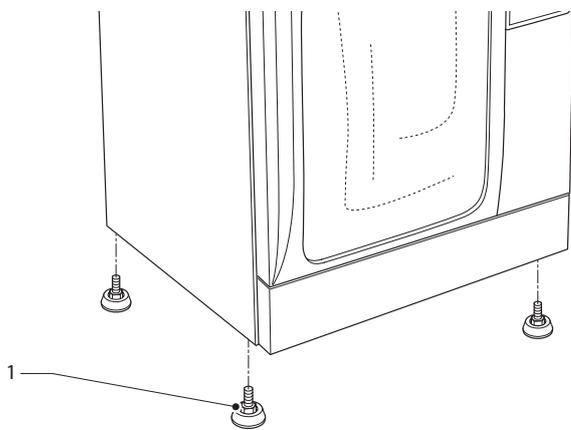


Abb. 14

1. verstellbare Füße

MONTAGE DES ZAHLUNGSSYSTEMS

Das Gerät wird ohne Zahlungssystem verkauft. Die Verantwortung für Personen- oder Sachschäden, die auf einer falschen Installation des Zahlungssystems beruhen, liegt ausschließlich beim Monteur des Systems.

Der Münzprüfer wird direkt in das Gerät eingebaut.

Die „Cashless“-Systeme können in dem Gerät untergebracht werden

Den gewählten Münzautomaten montieren, den jeweiligen Anleitungen folgen und darauf, dass:

- Die Programmierung der zugehörigen Parameter korrekt ist.
- Die angegebenen mechanischen Einstellungen gemäß des Münzgeräts ausgeführt werden; die Strebe der Geldrückgabetaste so einstellen, dass die Taste deutlich betätigt werden muss
- Den Endbereich der Münzrutsche für den Typ des montierten Münzautomaten einstellen. Diese für die vertikale Einstellung aushaken und neu positionieren.

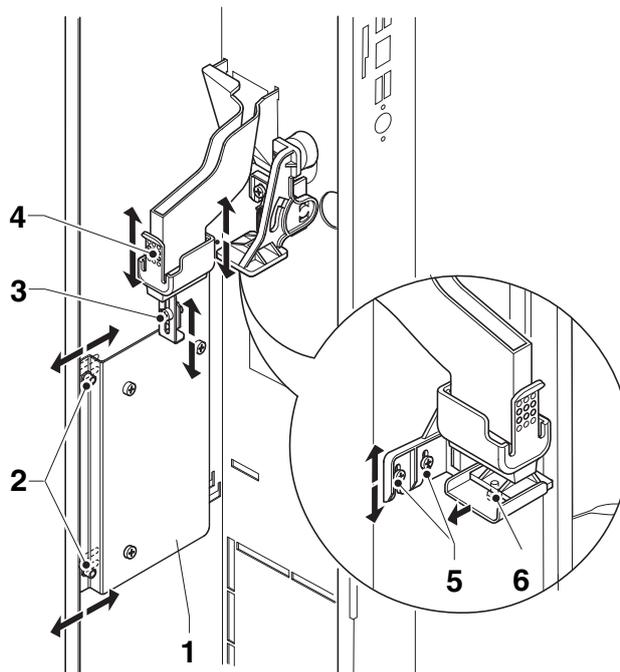


Abb. 15

1. Halteplatte Münzautomat
2. Einstellung Halteplatte Münzautomat
3. Befestigungswinkel Münzautomat
4. Endbereich Münzrutsche
5. Einstellung Strebe Geldrückgabetaste
6. Strebe Geldrückgabetaste

WASSERVERSORGUNG

Das Gerät wird mit Trinkwasser versorgt, wobei auf die am Installationsort geltenden Bestimmungen zu achten ist.

Das Gerät wird an das Trinkwassernetz mit einem Druck zwischen 0.05 und 0.85 MPa (0,5-8,5 bar) angeschlossen.

Das Wasser aus der Leitung fließen lassen, bis es klar und sauber ist.

Die Wasserleitung mit einem für den Leitungsdruck und für Lebensmittel geeigneten Schlauch mit Innendurchmesser min. 6 mm (auch als Kit erhältlich) an den Anschluss des Elektroventils der Wasserzufuhr schließen.

Es wird empfohlen, netzseitig vor dem Gerät an einem zugänglichen Ort ein Sperrventil zu installieren.

Für den Anschluss des Geräts an das Leitungsnetz immer neue Dichtungen und Schläuche verwenden.

Kein eventuell bereits vorhandenes Material verwenden.

OHNE VORBEREITUNG FÜR FILTER

Die Wasserleitung mit einem für den Leitungsdruck und für Lebensmittel geeigneten Schlauch (Innendurchmesser min. 6 mm) an den Anschluss $\frac{3}{4}$ " des Elektroventils der Wasserzufuhr schließen.

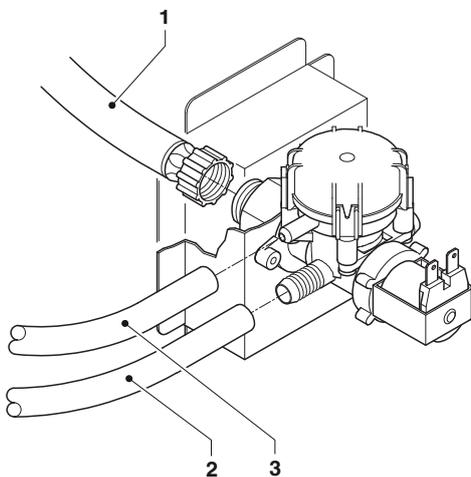


Abb. 16

1. Schlauch Wasserzufuhr
2. Zuleitung
3. Überlaufschlauch

MIT VORBEREITUNG FÜR FILTER

Die Wasserleitung mit einem für den Leitungsdruck und für Lebensmittel geeigneten Schlauch (Innendurchmesser min. 6 mm) an den Anschluss $\frac{1}{4}$ " der Wasserzufuhr schließen.

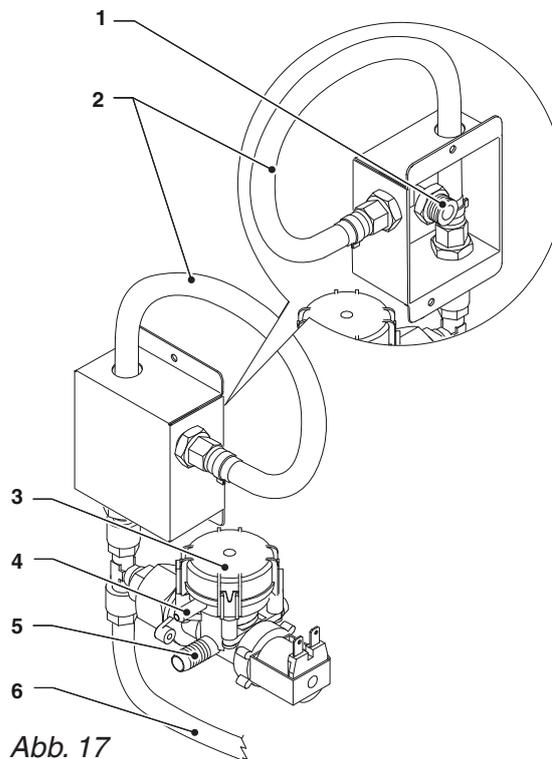


Abb. 17

1. Anschluss Wasserzufuhr
2. Vorbereitung für Filteranschluss
3. Elektroventil Wasserzufuhr
4. Anschluss Überlaufschlauch
5. Anschluss Zuleitung
6. Zur Kühleinheit Kaltgetränke (optional)

ÜBERSCHWEMMUNGSSCHUTZ

Das Elektroventil der Wasserzufuhr ist mit einem Überschwemmungsschutz ausgestattet, der mechanisch die Wasserzufuhr sperrt, wenn ein Fehler im Elektroventil oder dem Kontrollmechanismus des Wasserstands vorliegt.

Um in den Normalbetrieb zurückzukehren, folgendermaßen vorgehen:

1. das Wasser im Überlaufschlauch ablassen;
2. das vor dem Gerät befindliche Sperrventil schließen;
3. den Anschluss zwischen Wassernetz und Elektroventil lösen, um den Druck abzulassen, und erneut festschrauben;
4. das Ventil öffnen und das Gerät unter Spannung setzen.

VON BEHÄLTER

Nur Modelle mit Behälter.

Das für das Gerät spezifische Selbstversorgungs-Kit verwenden; das Kit enthält Montage- und Prüfanleitungen, die genau einzuhalten sind, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.

Wichtig!!

Bei Verwendung von nicht durch den Hersteller freigegebenen Kits sind die Sicherheitsstandards nicht gewährleistet, insbesondere bei unter Spannung stehenden Komponenten.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Verwendung von nicht freigegebenen Komponenten.

Die Montage und die anschließenden Abnahmen müssen durch geschultes Fachpersonal erfolgen, das sowohl hinsichtlich der Sicherheit, als auch den hygienischen Normen mit dem Gerät vertraut ist.

ENTKALKER

Das Gerät wird ohne Entkalker geliefert.

Falls das Leitungswasser sehr hart ist, muss ein Entkalker montiert werden.

Nur Entkalker verwenden, die dem tatsächlichen Gerätegebrauch entsprechend dimensioniert sind.

Bei Verwendung von Wasserbehältern können dazu vorgesehene Filterpatronen verwendet werden.

Die Patronen müssen regelmäßig der Wasserqualität und den Herstellerangaben entsprechend ausgetauscht werden.

Die auch als Zubehör erhältlichen Entkalker müssen dem Hersteller entsprechend regelmäßig regeneriert werden.

STROMANSCHLUSS

Das Gerät ist für eine Betriebsspannung von einphasig 230-240 V \sim vorgesehen und durch 15A-Sicherungen geschützt.

Für den Anschluss sicherstellen, dass die Daten auf dem Typenschild mit den Netzdaten übereinstimmen, vor allem: der Wert der Versorgungsspannung muss zwischen den für die Anschlusspunkte empfohlenen Bereich liegen;

Es muss ein Hauptschalter verwendet werden, der den örtlichen Bestimmungen entspricht und an einer gut zugänglichen Stelle installiert ist. Der Schalter muss für die verlangte Höchstlast ausgelegt sein und eine vollständige Trennung vom Netz bei Überspannungskategorie III gewährleisten, also die Schaltkreise bei Störungen der Erdung, Überlastungen und Kurzschlüssen schützen.

Der Schalter, die Steckdose und der Stecker müssen an einem zugänglichen Bereich angebracht sein.

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es eine fachgerecht den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend ausgeführte Anlage mit Erdung angeschlossen ist.

Diese fundamentale Sicherheitsanforderung muss erfüllt sein. Bei Zweifel muss eine gründliche Kontrolle der elektrischen Anlage durch einen Fachmann erfolgen.

Das elastische Stromkabel muss einen fest angeschlossenen Stecker besitzen.

Ein eventueller Austausch des Kabels darf nur durch Fachpersonal erfolgen. Es dürfen nur Kabel vom Typ H05 RN - F o H05 VV-F oder H07 RN-F 3x1-1,5 mm² Querschnitt verwendet werden.

Es dürfen keine Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel verwendet werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden durch Nichtbeachtung der oben aufgeführten Punkte ab.

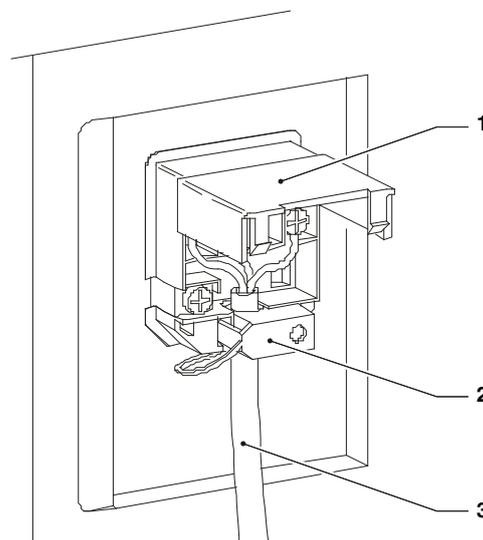


Abb. 18

1. Deckel
2. Kabelklemme
3. Netzkabel

NETZANSCHLÜSSE

HINWEISE FÜR ETHERNET-ANSCHLUSS

- Der Anschluss muss gemäß den geltenden Bestimmungen und unter Einhaltung aller Vorgaben durch den Ethernet-Standard erfolgen (Kabeltyp, maximale Länge,...)
- Das Gerät mit einem Ethernet-Kabel Kat.5E (nicht inbegriffen) an einen Netzstecker anschließen.
Der Netzanschluss des Geräts befindet sich im hinteren Gerätebereich.
- Die Netzeinstellungen im Verbindungsmenü des Geräts konfigurieren.
Es wird empfohlen, die „Firewall“-Funktion in den Netzeinstellungen des Geräts zu aktivieren.

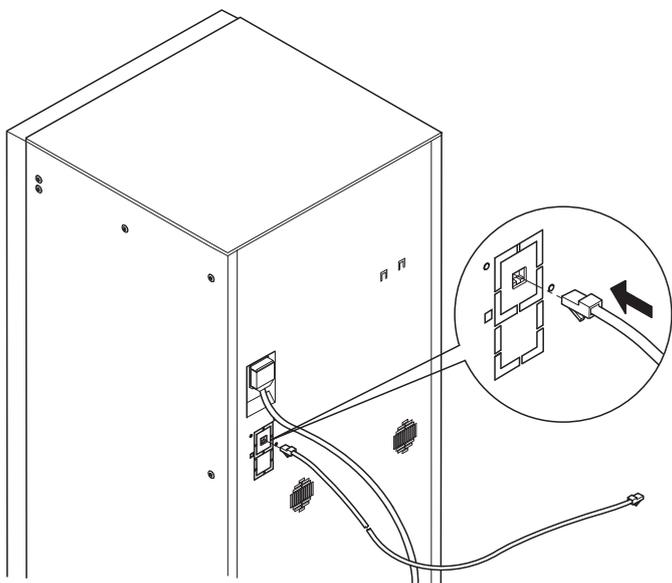


Abb. 19

HINWEISE FÜR WiFi-ANSCHLUSS

- Das Gerät an einem Ort mit gutem Empfang und Stärke des WiFi-Signals aufstellen.
- Immer die Schutzfunktion (Verschlüsselung) aktivieren, um die Kommunikation vor unbefugtem Zugriff zu schützen.
Ein Netz mit Verschlüsselung auf neuestem Stand ist sicherer.
Die Verschlüsselung „Open“ gewährleistet keinen Schutz.

WiFi-Netze in öffentlichen Bereichen oder „Hotspots“ (z.B. Bars und Flughäfen...) gewährleisten eventuell keinen Schutz.

- Die WiFi-Einstellungen im Verbindungsmenü des Geräts konfigurieren und die Verschlüsselung des Netzes einstellen, an das das Gerät angeschlossen wird.
Es wird empfohlen, die „Firewall“-Funktion in den Netzeinstellungen des Geräts zu aktivieren.

i Wenden Sie sich an den Administrator des lokalen Netzes, um die geeigneten Netzparameter für den Geräteanschluss zu erfahren.

Es können nicht gleichzeitig Ethernet- und WiFi-Verbindungen aktiviert werden.

HINWEISE FÜR BLUETOOTH

Sicherstellen, dass die Bluetooth-Funktion auf dem Gerät und der zweiten Vorrichtung aktiviert ist.

Für die Kommunikation zwischen dem Gerät und einer Bluetooth-Vorrichtung müssen die beiden Vorrichtungen miteinander assoziiert werden (siehe Funktion „Netz / Network“).

i Das Gerät besitzt eine (nicht konfigurierbare) Firewall, die unerwünschte Zugriffe auf das verbundene Gerät blockiert; es wird empfohlen, diese im Programmiermenü zu aktivieren.

MASTER/SLAVE-ANSCHLUSS

Das Gerät ist für den Anschluss an andere automatische Ausgabegeräte vorbereitet (Master/Slave-Anschluss)

Für den Master/Slave-Serienanschluss sind die entsprechenden Kits zu verwenden.

Die Kits enthalten Montageanleitungen, die genau einzuhalten sind, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.

Das Gerät im Master/Slave-Serienanschluss ermöglicht die Verwendung eines einzigen Zahlungssystems und die Fernverbindung für mehrere Geräte.

Mit dem Master/Slave-Anschluss und aktivierter Funktion ist das Gerät als „Master“ konfiguriert: es besitzt die Kontrolle über das zweite Gerät.

KONFIGURATION STÄBCHENSAULE

Die Stäbchensäule kann nur einen Stäbchentyp der Länge 90, 105 oder 115 mm ausgeben.

Die Stäbchensäule ist ab Werk bereits für das Gerät konfiguriert.

Falls Stäbchen einer anderen Länge verwendet werden, muss die Säulenführung eingestellt werden.

Die Führung an der Stäbchensäule an den Löchern befestigen, die der Länge der auszugebenden Stäbchen entsprechen.

Die Stäbchen müssen sich frei in der Führung bewegen können; das Stäbchengewicht in der passenden Länge verwenden.

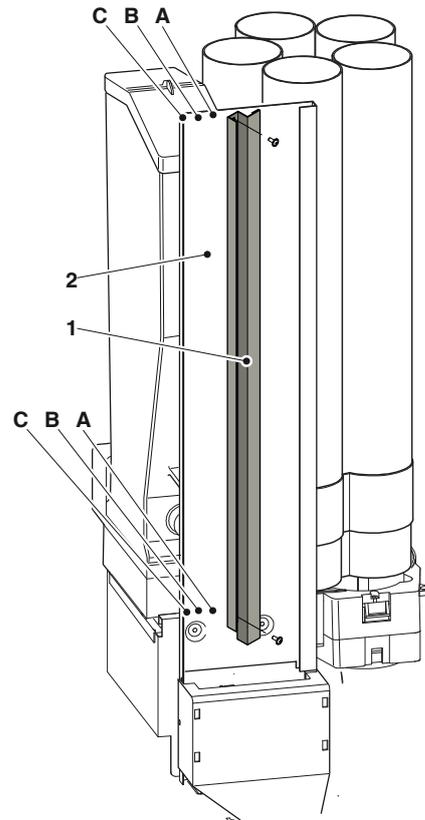


Abb. 20

1. Stäbchenführung
2. Stäbchensäule
- A. Befestigungsloch Stäbchenführung (90 mm)
- B. Befestigungsloch Stäbchenführung (105 mm)
- C. Befestigungsloch Stäbchenführung (115 mm)

ERSTE INBETRIEBNAHME

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts wird eine geführte Sequenz für die Voreinstellungen (Modell, Sprache, Gerätemame,...) angezeigt

Anschließend wird der Wasserkreislauf gefüllt (Installation).

Die Installation unterscheidet sich je nachdem, ob das Gerät durch einen Behälter oder das Leitungsnetz mit Wasser versorgt wird.

WASSERVERSORGUNG DURCH DAS LEITUNGSNETZ

- Bei Einschaltung des Geräts wird automatisch das Elektroventil des Leitungsnetzes bis zur Füllung des Air-Break geöffnet
- Es wird ein Elektroventil zur Lüftung des Boilers und des Wasserkreislaufs geöffnet

ANM.: Falls während des Installationszyklus keine Wasserversorgung besteht, wird das Gerät bis zur Rückkehr der Wasserversorgung gesperrt.

Falls im Wasserkreislauf deutliche Leerstände eintreten muss der Wasserkreislauf über die Sonderfunktion „manuelle Installation“ gefüllt werden. Nach Befüllung des Wasserkreislaufs führt das Gerät eine Rotation der Brüheinheit durch, um die korrekte Positionierung zu ermöglichen; auf dem Display erscheint in Sequenz:

- die Softwareversionen des Geräts
- der Status des Erwärmungszyklus der Boiler.

Nach Abschluss des Erwärmungszyklus sind die Getränke verfügbar.

WASSERVERSORGUNG DURCH BEHÄLTER

- Bei Einschaltung des Geräts; die Pumpe der Selbstversorgung wird für einige Sekunden aktiviert.
- Die Programmierung öffnen und die Funktion Boiler füllen / entleeren im Menü „System“ verwenden.
- Nach dem Installationszyklus die Störung "kein Wasser" zurücksetzen

ERSTE DESINFIZIERUNG

Bei der Installation des Geräts muss eine gründliche Desinfizierung der Mixer und der Leitungen zur Ausgabe der Instant-Getränke und des Behälters (wo vorhanden) durchgeführt werden, um die Hygiene der ausgegebenen Produkte zu gewährleisten.

Für die Reinigung auf keinen Fall einen Wasserstrahl verwenden.

Die Desinfizierung mit entkeimenden Produkten ausführen.

Die Mixer unter Hinzugabe einiger Tropfen Desinfektionsmittel reinigen.

Nach der Desinfektion die Mixer mit reichlich Wasser spülen, um alle Reste der verwendeten Lösung zu beseitigen.

Um Wasser in den Mixer zu geben, die Spülfunktion im Menü "Reinigen" verwenden

Wichtig!

Das Gerät besitzt ein automatisches Reinigungssystem der Mixer mit ihrem Wasserkreislauf und der Brüheinheit.

Wird das Gerät für eine Dauer nicht genutzt (Wochenende usw.), die unter zwei Tagen liegt, sollten (vor der Gerätenutzung) die automatischen Reinigungsfunktionen verwendet werden

BETRIEB

Die folgenden Abschnitte beschreiben die Funktion der Hauptkomponenten des Geräts.

BRÜHEINHEIT

Nach jedem Gerätestart oder Anfrage einer Ausgabe führt die Brüheinheit vor dem Brühzyklus eine vollständige Rotation durch, um die Positionierung der Vorrichtung auf die Startposition zu gewährleisten.

AUSGABEZYKLUS

Bei Wahl des Kaffeeprodukts läuft die Mühle bis die Kaffeedosierkammer gefüllt ist.

Nach Erreichen der Füllmenge des Dosierers fällt der Kaffee in die vertikal in der Kaffeereinheit positionierte Brühkammer.

Der mit dem Triebrod (6) verbundene Getriebemotor dreht die Kurbeln (5), die ihrerseits eine Drehung der Brühkammer um 30°.

Der obere Kolben (1) passt sich an die Brühkammer an und sinkt in ihr herab. Die Endposition des Brühkolbens ist abhängig von der in der Kammer vorhandenen Kaffeemenge.

Nach der Ausgabe des Kaffees wird der obere Kolben abgesenkt, um den Kaffeesatz zu pressen, wobei das überschüssige Wasser durch die 3. Öffnung des Ausgabeventils abgeführt wird.

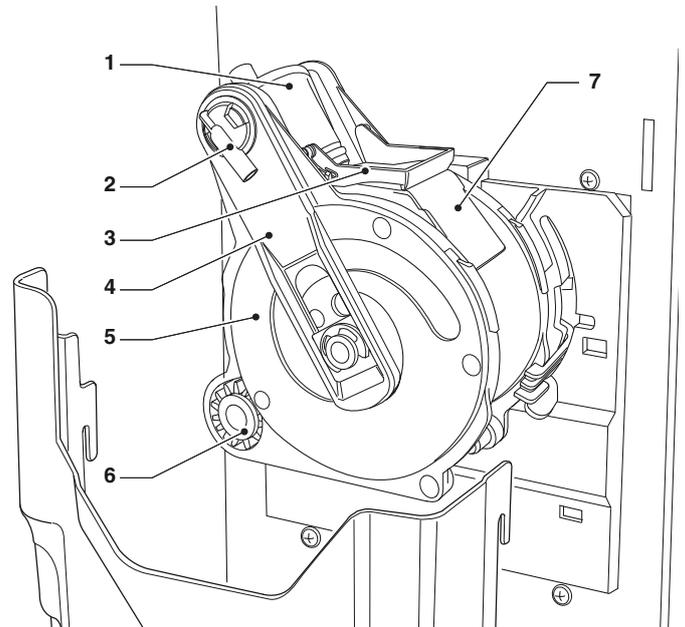


Abb. 21

1. oberer Kolben
2. Düse Kaffeeausgabe
3. Schieber
4. Pleuel
5. Kurbeln
6. Triebrod
7. Rutsche Kaffeesatz

Nach dem Zyklus wird der Getriebemotor in umgekehrter Richtung betrieben, wodurch der obere Kolben angehoben und die Brühkammer zur der Ausgabeseite gegenüberliegenden Auswurfseite gedreht werden; der untere Kolben (8) wird angehoben.

Nach Erreichen der Auswurfposition wechselt der Getriebemotor erneut die Laufrichtung und bringt die Brühkammer zurück auf die Ruheposition.

Der Schieber (3) hält den gepressten Kaffeesatz zurück und lässt ihn herabfallen, während der untere Kolben (8) auf die Ruheposition zurückkehrt.

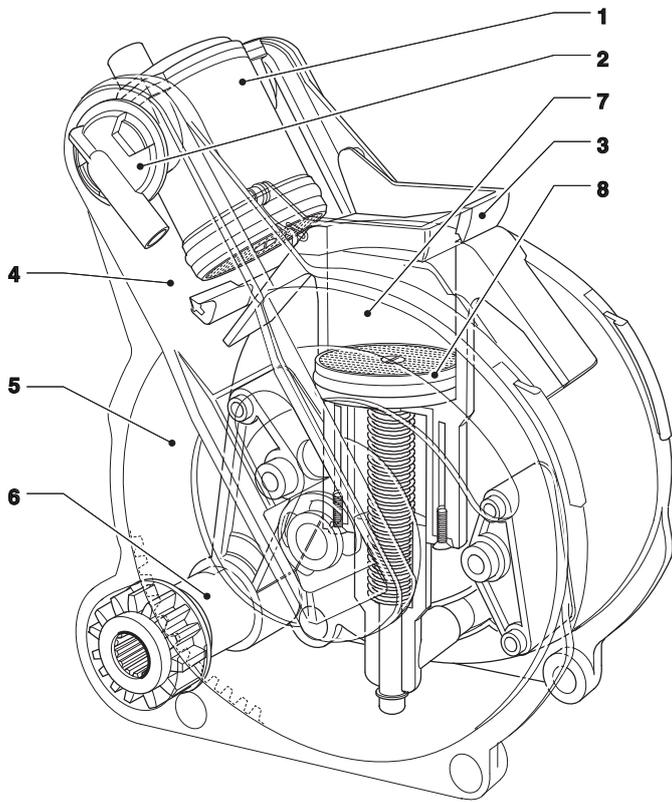


Abb. 22

1. oberer Kolben
2. Düse Kaffeeausgabe
3. Schieber
4. Pleuel
5. Kurbeln
6. Triebbad
7. Brühkammer
8. unterer Kolben

VOLUMEN BRÜHKAMMER

Die möglichen Kaffeedosen für die Brühkammer sind von dem Modell der Brüheinheit abhängig.

Der obere Kolben wird automatisch positioniert.

Je nach Modell oder Durchmesser der Brühkammer kann die Einheit mit den angegebenen Dosen arbeiten.

Brüheinheit	Dosierungen
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8.5 g.
Z4000 NE (Ø 46)	7.5 - 15 g.

BECHERSENSOR

Einige Modelle sind mit einem Bechersensor ausgestattet, der die Präsenz von Gegenständen zwischen dem Sensor und dem Reflektor erfasst.

Der Sensor besitzt 2 LEDs für die Statusanzeige:

-Grün: Speisung des Sensors.

-Orange: Becher vorhanden oder fehlt

Für einen korrekten Betrieb müssen der Sensor und der davor liegende Reflektor sauber gehalten werden.

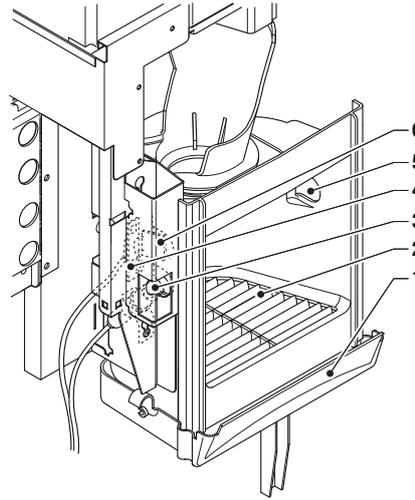


Abb. 23

1. Schale Ausgabefach
2. Rost
3. Bechersensor
4. Schaltkarte
5. Scheibe für Reflektor
6. Fachbeleuchtung

BELEUCHTUNG AUSGABEFACH

Einige Modelle besitzen LEDs zur Beleuchtung des Ausgabefachs.

Die LEDs leuchten während der Ausgabe des Getränks und bleiben einige Sekunden nach Ende der Ausgabe eingeschaltet.

KONTROLLE UND EINSTELLUNG DER TARIERUNGEN

Um bestmögliche Ergebnisse für die verwendeten Produkte zu erhalten, werden folgende Kontrollen empfohlen:

- Der Kaffeesatz muss leicht gepresst und feucht sein.
- Die Körnung des gemahlene Kaffees.
- Das Gewicht des gemahlene Kaffees.
- Die Ausgabetemperatur.
- Die Wasserdosis.

MAHLDOSIERER

Je nach Modell sind auf dem Gerät ein oder zwei Mahldosierer montiert.

Der Mahldosierer kann mit einer automatischen Einstellung des Mahlgrads ausgestattet sein (optional)

Die in diesem Abschnitt beschriebenen Schritte beziehen sich auf einen einzelnen Mahldosierer.

EINSTELLUNG KAFFEEGEWICHT

Der Dosierhebel kann an einer der 10 Einstellkerben positioniert werden, wobei zu beachten ist, dass:

- Heben des Hebels die Dosis erhöht;
- Senken des Hebels die Dosis verringert;
- jede Markierung variiert die Dosis um zirka 0,35g.

Zur Entnahme der Dosis die Brüheinheit herausnehmen und die entsprechende Funktion im "Technikermenü" verwenden (siehe entsprechendes Kapitel).

Wichtig!!!

Die Dosis liegt zwischen 6 und 9,5 g; durch Ändern des Mahlgrads treten leichte Variationen der Dosis ein.

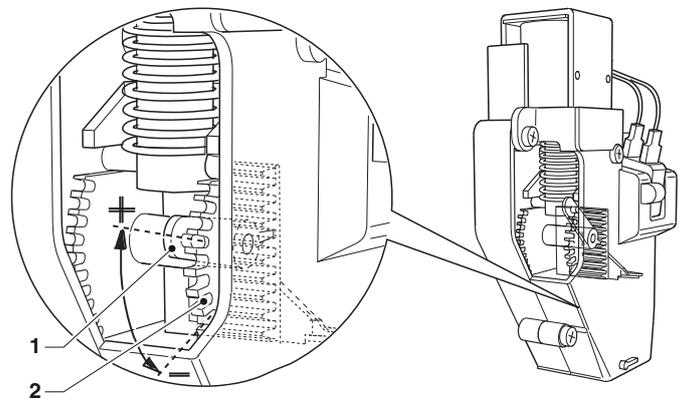


Abb. 24

1. Hebel Dosiseinstellung
2. Einstellkerben
3. Dosierer

MANUELLE MAHLGRADEINSTELLUNG

Die Veränderung des Mahlgrads erfolgt durch den Hebel der Mühle, wie folgt:

- für einen gröberen Mahlgrad gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- für einen feineren Mahlgrad im Uhrzeigersinn drehen.

Der Mahlgrad sollte bei laufender Kaffeemühle eingestellt werden.

ANM.: Nach der Veränderung des Mahlgrads sollten mindestens 2 Ausgaben erfolgen, um den neuen Mahlgrad sicher bestimmen zu können.

Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert die Kaffeeausgabe und umgekehrt.

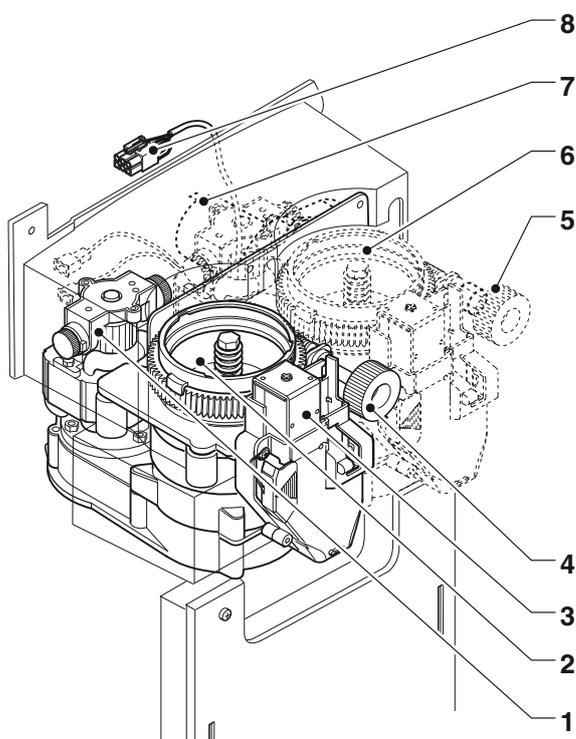


Abb. 25

1. Mahlmotor
 2. Mühle
 3. Elektromagnet Kaffeefreigabe
 4. Drehknopf Mahlgradeinstellung
 5. Drehknopf Mahlgradeinstellung
 6. Zweite Mühle (Modelle 2ES)
 7. Motor automatische Mahlgradeinstellung*
 8. Mühlenanschluss
- *. Modelle mit automatischer Einstellung

AUTOMATISCHE EINSTELLUNG DES MAHLWERKS

In der/den Mühle/n kann serienmäßig oder optional eine Vorrichtung montiert sein, die automatisch den Abstand des Mahlwerks und somit den Mahlgrad einstellt.

Die automatische Einstellvorrichtung des Mahlwerks ermöglicht eine dauerhafte Aufrechterhaltung der Qualität von Getränken mit Kaffee, indem sie die durch Produkt, Umgebung und Verschleiß des Mahlwerks bedingte Variationen ausgleicht.

Die automatische Einstellung des Mahlwerks wird im Menü aktiviert.

Zur korrekten Überwachung der Parameter der automatischen Mahlwerkeinstellung (Mahldauer und Brühdauer) bezieht sich das Gerät auf:

- Brühdauer: gewünschte Zeit zur Ausgabe der in der Referenz-Brühdosis eingestellten Wassermenge.

- Brühdosis: Referenz-Wasserdosis zur Messung der Ausgabedauer.

Das System kontrolliert, dass die für die im Rezept vorgesehene Wasserausgabe erforderliche Brühdauer tatsächlich erreicht wird; andernfalls verändert es den Mahlgrad durch Einwirken auf den bidirektionalen Motor, der den Abstand im Mahlwerk kontrolliert.

In allen Auswahlen mit Kaffee, die eine gleiche oder höhere Wasserdosis als die Referenz-Brühdosis besitzen, werden die Brühdauer und die Mahldauer der Kaffeedosis gemessen.

Beispiel:

Cappuccino-Auswahl mit 55 fri und Referenz-Brühdosis 50: es werden die Brühdauer und die Mahldauer für die eingestellte Brühdosis (50) gemessen, die restliche Wassermenge (5) wird nicht berücksichtigt.

Auswahlen mit Kaffee, die eine niedrigere Wasserdosis als die Referenz-Brühdosis besitzen, werden für die automatische Einstellung nicht berücksichtigt.

Der Mahlgrad besitzt bei gleicher Kaffeedosis und Wassermenge einen direkten Einfluss auf die Brühdauer.

Das automatische System der Mahleinstellung schreitet zur Anpassung der tatsächlichen Dauer an die eingestellte Dauer ein.

Die Variation des Mahlgrades ist auf die Variation der Brühdauer zurückzuführen; die Annäherung des Mahlwerks (feinere Korngröße) erfolgt schrittweise, um eine Verdichtung des Kaffees zu vermeiden.

Im Normalbetrieb des Gerätes sorgt eine kontinuierliche Überwachung der Brühdauer für eine optimale Einstellung des Mahlgrades.

ANM.: Um die neue Brühdauer mit Sicherheit zu überprüfen, ist zu beachten, dass der Effekt der automatischen Variation des Mahlgrades bereits nach wenigen Auswahlen spürbar ist.

Nachdem sich die Einstellung stabilisiert hat, muss auch die Menge des gemahlten Kaffees kontrolliert werden: sie kann leicht variieren.

DEAKTIVIERUNG DER AUTOMATISCHEN EINSTELLUNG

Falls welchen Gründen auch immer erforderlich, kann die automatische Anpassung über die Maschineneinstellungen deaktiviert werden.

Das Mahlwerk bleibt auf den Abstand stehen, bei dem der automatische Regler abgeschaltet wurde.

MOTORBETRIEBENE EINSTELLUNG DES MAHLWERKS

Sind aus irgendwelchen Gründen, wie z. B. Wartungsarbeiten an dem Mahlwerk, größere Distanzänderungen erforderlich, kann der gewünschte Änderungswert per Software manuell eingestellt werden.

Dieser Wert wird in 1/6 Umdrehungen des Halterings des Mahlwerks angegeben.

Für die Vergrößerung der Korngröße (grobe Mahlung) erfolgt die automatische Einstellung in einem einzigen Arbeitsgang;

Zur Verkleinerung der Korngröße (feine Mahlung) erfolgt die automatische Einstellung bei laufendem Kaffeemühlenmotor.

Es ist vorzuziehen, die Kaffeefreigabe abzufangen, um Verstopfungen des Brühers zu vermeiden.

AUSGABE LÖSLICHE PRODUKTE

Die Ausgabezyklen der verschiedenen Auswahlen wurden entwickelt um die besten Ergebnisse hinsichtlich Produktivität und Getränkequalität zu erzielen.

Die Ausgabe der Instant-Getränke erfolgt nach einem Rezept mit maximal 4 Inhaltsstoffen.

Die Rezepte können im Programmiermenü modifiziert werden.

Für jeden Inhaltsstoff können in der Funktion „Rezepte“ die einzelnen Parameter modifiziert werden (Gramm, Wassermenge, Mischung,...)

Die Reihenfolge der Ausgabe der einzelnen Zutaten eines Rezepts ist programmierbar.

Das Pulver für Auswahlen auf Schokoladenbasis wird stoßweise ausgegeben, während das Pulver bei Auswahlen auf Kaffeebasis vor dem Wasser ausgegeben wird.

Achtung !!!

Nach jeder Modifizierung der Parameter der Instant-Pulver ist sicherzustellen, dass der Mixer korrekt abgespült wird und keine Pulverreste zurückbleiben.

KALIBRIERUNG DER DOSIERER

Für die korrekte Ausgabe der Instant-Pulver wird empfohlen, den Ausgabewert der einzelnen Dosierer in g/s zu tarieren, um eine Berechnung der auszugebenen Gramm zu ermöglichen.

Die Kalibrierung erfolgt über die Programmiermenüs

EINSTELLUNG DER BOILERTEMPERATUR

Die Boilertemperatur wird durch die Software gesteuert;

Die Temperatureinstellung erfolgt direkt über das Menü.

ÄNDERN DER TARIERUNG LÖSLICHER PRODUKTE

Die Menge der löslichen Pulver und die Wasserdosis können in dem Rezeptemenü modifiziert werden.

VERBINDUNGEN

Das Gerät kann im Netz kommunizieren und Hinweise per E-Mail senden.

Das Gerät erlaubt auch eine Kommunikation über kurze Entfernungen per Bluetooth. Bluetooth ist ein Standard für den Informationsaustausch über eine Kurzstreckenfunkverbindung.

(i) Um die Verbindungsfunktionen zu nutzen und Hinweise per E-Mail zu senden, muss eine aktive Netzverbindung bestehen.

(i) Das Gerät sendet Hinweise per E-Mail. Das Gerät kann keine E-Mails empfangen.

Die Verbindungsfunktionen werden über das Menü aktiviert.

(i) Das Gerät kann nicht von anderen mit dem Netz verbundenen Vorrichtungen als Internet-Zugang verwendet werden oder Netzdienstleistungen liefern.

Das Gerät unterstützt die gängigsten WiFi-Verschlüsselungssysteme.

Ein WiFi-Netz mit Verschlüsselung auf neuestem Stand ist sicherer.

(i) Die Verbindungsfunktionen des Geräts sind bei geöffneter Tür deaktiviert.

TOUCHSCREEN

Die Touchscreen nur mit den Fingern bedienen, keine spitzen Gegenstände verwenden.

Wird die Touchscreen nicht verwendet und längere Zeit dasselbe Bild angezeigt, können verwischte oder verbleibende Elemente angezeigt werden: die Touchscreen abschalten (Energy Saving) oder einen animierten Screensaver bei Nichtgebrauch einstellen.

Die Wiedergabe von HD-Inhalten besitzt Auswirkung auf die Gesamtleistung und belegen Speicherplatz.

BERÜHREN.

Ikone, Funktionen oder Objekte berühren, um die Funktion zu aktivieren oder Kontext-Menüs zu öffnen.



Abb. 26

VERSCHIEBEN UND ZIEHEN

Um Ikonen und Objekte zu verschieben und zu ziehen, berühren und auf die neue Position ziehen

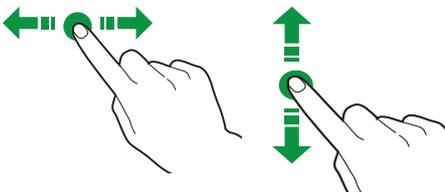
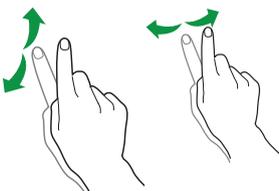


Abb. 27

DURCHLAUFEN

Den Finger auf der Touchscreen nach links, rechts, oben oder unten schieben, um Werte, Fenster und Funktionen zu durchlaufen.



NORMALBETRIEB

Die Darstellung und Anordnung der Ikonen/Fenster in dieser Anleitung sind Beispiele und können je nach Einstellung (Layout, Themen und/oder Ikonen) von denen des Geräts abweichen.

Im Normalbetrieb zeigt das Gerät das Fenster mit den verfügbaren Auswahlen an. Bei einigen individualisierten Einstellungen (beispielsweise eine andere Anordnung der Getränke) könnten einige Auswahlen nicht angezeigt werden: es reicht aus, das Fenster zu durchlaufen.

Je nach Einstellung können die Auswahlen in Kategorien angeordnet sein.

Bei vorhandener Störung wird eine Mitteilung mit dem Hinweis auf den Fehler / Störung angezeigt.

Einige Auswahlen können bei einigen Fehlertypen (beispielsweise Produktbehälter leer,...) deaktiviert sein

GETRÄNKEAUSGABE

Das Getränk wählen.

Es kann das Fenster mit den Individualisierungen des Getränks angezeigt werden.

Während der Getränkezubereitung wird der Zubereitungsstatus angezeigt; alternativ können unterhaltende Inhalte angezeigt werden (beispielsweise ein Video).

SOFTWAREARCHITEKTUR

Für den Betrieb benötigt das Gerät ein Betriebssystem und Anwendungssoftware. Die Einstellungen / Individualisierungen werden durch die Anwendungssoftware verwaltet.

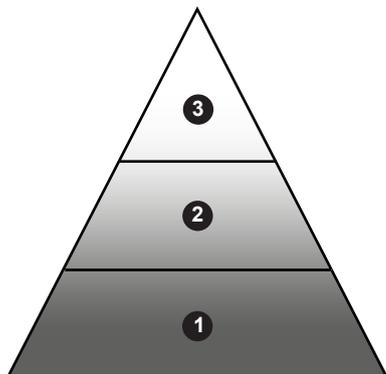


Abb. 28

1. Betriebssystem
2. Anwendungssoftware
3. Einstellungen / Individualisierungen

BETRIEBSSYSTEM

Das Betriebssystem liefert die Basisfunktionen für die Ressourcenverwaltung, Kommunikation mit den Peripheriegeräten und Koordination der verschiedenen Tätigkeiten.

Das Betriebssystem ist für die Installation der Anwendungssoftware und die Nutzung des Geräts erforderlich.

(i) Die Aktualisierung des Betriebssystems löscht den Speicher der CPU vollständig, inklusive Anwendungssoftware, durchgeführte Individualisierungen und statistische Daten.

ANWENDUNGS SOFTWARE

Die Anwendungssoftware erlaubt die Nutzung der Gerätefunktionen und die Änderung der Einstellungen über eine graphische Schnittstelle (GUI).

Die Anwendungssoftware funktioniert nicht ohne das Betriebssystem.

(i) Die Aktualisierung der Anwendungssoftware löscht weder das Betriebssystem, noch die durchgeführten Einstellungen / Individualisierungen.

EINSTELLUNGEN UND INDIVIDUALISIERUNGEN

Mit der Anwendungssoftware können Rezepte, Tarierungen und die graphische Schnittstelle eingestellt und individualisiert werden.

Die Einstellungen / Individualisierungen umfassen auch die Database der Gerätekonfigurationen (Layout).

Diese Einstellungen können gespeichert werden, um in andere Geräte importiert und verwendet zu werden.

(i) Vor Verwendung der Einstellungen / Individualisierungen auf anderen Geräten muss die Softwareversion der Anwendung und des Betriebssystems überprüft werden.

Stellen Sie sicher, dass sie aktualisiert wurden oder mindestens dieselbe Version sind, von der sie exportiert wurden.

Die Einstellungen / Individualisierungen sind nicht mit vorherigen Softwareversionen kompatibel.

Hinweise zur Programmierung

Es folgt eine Kurzbeschreibung der Hauptfunktionen zur Steuerung des Gerätebetriebs. Die Reihenfolge entspricht nicht unbedingt der Darstellung im Menü.

Die Darstellungen der Ikonen/Fenster in dieser Anleitung sind Beispiele und können je nach Einstellung (Layout, Themen und/oder Ikonen) von denen des Geräts abweichen.

ZUGRIFF AUF DAS PROGRAMMIERMENÜ

Bei geschlossener Tür das Logo im oberen mittleren Bereich der Touchscreen berühren und für einige Sekunden gedrückt halten.

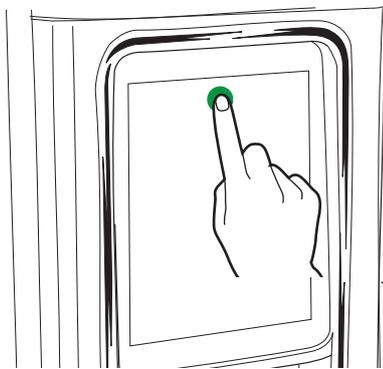


Abb. 29

Je nach Einstellung kann die Eingabe eines Passworts erforderlich sein, um auf das Programmiermenü Zugriff zu erhalten.

Das Passwort eingeben, um auf die jeweiligen Menüs Zugriff zu erhalten.

Die Passwörter sind (Default):

- Techniker (4444),
- Betreiber (3333),
- Befüller (2222)
- Anwender (1111)

FUNKTIONSMENÜS

Zeigt die für das aktuelle Anwenderprofil verfügbaren Funktionen und die Ikonen „vor/zurück“ an.

MENÜ berühren, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen.

BEENDEN

BEENDEN berühren, um das Programmiermenü zu verlassen.

Es wird das Auswahlfenster angezeigt.

SUCHEN

SUCHEN berühren, um in einem Menü nach Funktionen zu suchen.

Den Namen der Funktion eingeben, während der Eingabe werden die Funktionen angezeigt, die den eingegebenen Text enthalten (Suchergebnisse).

In den angezeigten Ergebnissen die gewünschte Funktion berühren.

BEVORZUGTE

BEVORZUGTE sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen.

Nachdem eine Funktion zu BEVORZUGTE hinzugefügt wurde, muss nur BEVORZUGTE angezeigt und die Funktion berührt werden, um einen schnellen Zugriff auf sie zu erhalten.

BEVORZUGTE berühren, um auf die häufig verwendeten und als BEVORZUGTE gespeicherten Funktionen Zugriff zu erhalten.

EINE FUNKTION ZU „BEVORZUGTE“ HINZUFÜGEN
in der Funktion berühren; die Farbe wird geändert (es wird aktiviert)

EINE FUNKTION AUS „BEVORZUGTE“ ENTFERNEN:

- in Bevorzugte die zu entfernende Funktion berühren und auf die Funktion zugreifen.

- berühren; die Farbe wird geändert (es wird deaktiviert)

-

INFORMATIONSBEREICH

Zeigt die Geräteinformationen an (Softwareversion,...)

HINWEISBEREICH

Zeigt Informationen an, beispielsweise Statistiken über die meist gefragten Auswahlen,...

FEHLERBEREICH

Zeigt die auf dem Gerät vorhandenen Fehler an.

WARTUNGSMITTELBEREICH

Zeigt Informationen hinsichtlich der Wartungsintervalle an

Mit WARTUNGSHINWEIS wird das aktuelle Datum/Uhrzeit als letztes Wartungsdatum eingestellt.

WERTEINGABE

In den Programmiermenü sind zur Eingabe / Modifikation der Werte folgende Methoden vorgesehen:

TASTATUR

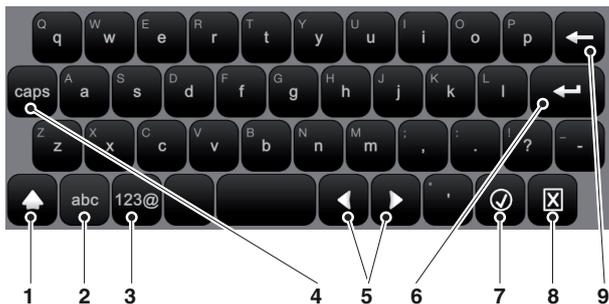


Abb. 30

1. Shift
2. Tastaturwechsel von „Zahlen/Symbole“ zu „Buchstaben“
3. Tastaturwechsel von „Buchstaben“ zu „Zahlen/Symbole“
4. Caps Lock
5. Cursor im Text bewegen
6. Neue Zeile (Text auf zwei Zeilen)
7. Bestätigen
8. Annullieren
9. Löschen (Back Space)

ZAHLENTASTATUR

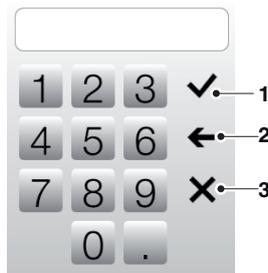


Abb. 31

1. Bestätigen
2. Löschen (Back Space)
3. Tastatur schließen

CHECKBOX

Die Checkbox berühren, um die Option zu de/aktivieren.



Abb. 32

DROP-DOWN-LISTE

Berühren, um die Drop-down-Liste zu öffnen und den Wert zu wählen.

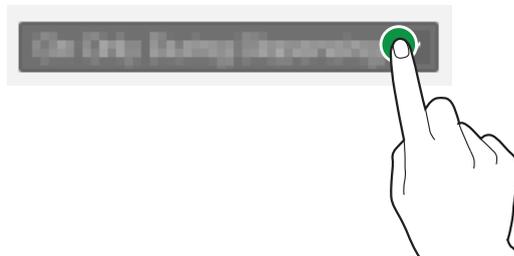


Abb. 33

WERTANZEIGE

Durchlaufen und den gewünschten Wert wählen

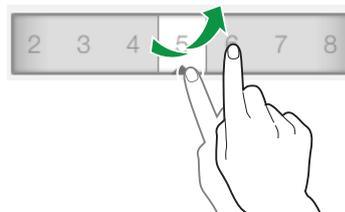


Abb. 34

TÄGLICHE SCHRITTE

Gruppieren Sie alle Funktionen täglicher oder häufiger Schritte (Spülen, Reset Kaffeemaschine-Zähler,...)

REINIGUNG UND SPÜLEN

Automatische Reinigungs- und Spülfunktionen der Funktionseinheiten des Geräts (Brüher, Mixer,...).

Wählen Sie die zu reinigenden Komponenten.

Für einige Spülvorgänge kann die Angabe von Parametern erforderlich sein (beispielsweise die zu verwendende Wassermenge,...)

BEHÄLTERFÜLLUNG

Bei deaktivierter Kontrolle der Behälterstände ist die Funktion nicht zugänglich.

Die Funktion ermöglicht die korrekte Verwaltung der Voralarme oder des Hinweises auf leere Behälter (wenn aktiviert).

Nach jeder Produktfüllung muss die gefüllte Produktmenge angegeben werden.

GELDVERWALTUNG

Nur bei Modellen mit Zahlungssystem aktive Funktionen.

Mit der Funktion ist Folgendes möglich:

- die Münzen aus den Restgeldrohren des Münzautomaten entleeren
- Münzen in die Rohre des Münzautomaten für die Restgeldfunktion füllen
- die Gesamtgeldmenge im Münzautomaten überprüfen

EINSTELLUNG AUSWAHLEN

ANORDNUNG AUSWAHLEN

Die Anordnung der im Normalbetrieb angezeigten Auswahlen aus den Vordefinitionen auswählen.

Zur Änderung der Anordnung der Auswahlen, die Ikone der Auswahl auf die neue Position ziehen.

Um eine Auswahl im Normalbetrieb verfügbar zu machen oder zu entfernen, die Ikone der Auswahl auf die verfügbaren Auswahlen ziehen oder umgekehrt.

ANORDNUNG AUSWAHLEN NACH KATEGORIE

Mit der Verwaltung der aktiven Auswahlen nach Kategorien können die Auswahlen nach ihrer Typologie gruppiert werden.

Für jede Kategorie kann die Anordnung der Auswahlen gewählt werden.

Zur Änderung der Anordnung der Auswahlen, die Ikone der Auswahl auf die neue Position ziehen.

Um eine Auswahl in einer Kategorie verfügbar zu machen oder zu entfernen, die Ikone der Auswahl auf die verfügbaren Auswahlen ziehen oder umgekehrt.

AUSWAHLKATEGORIEN

Ermöglicht die Erstellung, Modifizierung und Entfernung der Auswahlkategorien.

Die Auswahlkategorien werden im Normalbetrieb angezeigt und ermöglichen die Unterteilung der Auswahlen nach Getränktypologien (beispielsweise „Getränke mit Milch“)

Die Funktion ermöglicht:

- eine neue Kategorie zu erstellen 
- eine Kategorie zu kopieren  und zu modifizieren .
- eine Kategorie zu löschen 
- die verfügbaren Kategorien zu de/aktivieren.

EINE KATEGORIE KOPIEREN / MODIFIZIEREN

Es kann der Name, die Beschreibung und die Abbildung der im Normalbetrieb angezeigten Kategorie zugewiesen oder modifiziert werden.

PRODUKTE

SNACK UND FOOD

Das Gerät ermöglicht die Verwaltung einiger Parameter der Snack- und Food-Auswahlen von in „Master/Slave“ angeschlossenen Geräten.

In dem Fenster ist Folgendes möglich:

- Neue Snack- und/oder Food-Auswahlen erstellen .
- Eine Snack- und/oder Food-Auswahl löschen .
- Snack- und Food-Auswahlen kopieren  und individualisieren .

Nach der Erstellung einer Auswahl ist Folgendes möglich:

- der Auswahl einen eindeutigen Namen zuweisen oder modifizieren.
Der eindeutige Name wird in der Software als Referenz verwendet.
Soll aus dem „Slave“-Gerät dasselbe Produkt durch mehrere Spiralen ausgegeben werden, die Funktion „Auswahlen mit Rotation“ des „Slave“-Geräts verwenden.
- den Namen der Auswahl in den verschiedenen verfügbaren Sprachen zuweisen oder modifizieren. Der Name der Auswahl wird im Normalbetrieb unter der Abbildung der Auswahl angezeigt.
- die Nummer der mit der Spirale assoziierten Auswahl zuweisen.
- die Nummer des Strichcodes auf dem Produkt und einen mit dem Produkt assoziierten Code (beispielsweise für statistische Zwecke) eingeben
- den auf dem Preisdisplay (wo vorhanden) des „Slave“-Geräts anzuzeigenden Text zuweisen
- Eine *Playlist* mit während der Ausgabe anzuzeigenden Inhalten assoziieren.
- eine Abbildung mit der Auswahl assoziieren
- eine Abbildung der Nährwertangaben des Produkts assoziieren.
- einige Eigenschaften der Snack-/Food-Auswahl definieren (beispielsweise niedriger Salzgehalt, Bio,...). Die eingestellten Eigenschaften werden bei der Produktsuche in der Kategorie „Für dich passendes Produkt“ verwendet.

GETRÄNKE

Es werden die aktuell verwendeten, verfügbaren und nicht mit der verwendeten Konfiguration (Layout) kompatiblen aber mit anderen Konfigurationen (Layout) kompatiblen Auswahlen angezeigt.

In dem Fenster ist Folgendes möglich:

- Neue Getränke erstellen und ein Rezept assoziieren .
- Die Software prüft die Kompatibilität zwischen dem Rezept und der Konfiguration (Layout) des Geräts.
Die Anzeige von  weist auf eine Inkompatibilität hin.
- Ein Getränk löschen .
- Das Getränk kopieren  und individualisieren .

EIN GETRÄNK ERSTELLEN / MODIFIZIEREN

Folgendes ist möglich:

- Den Namen der im Normalbetrieb angezeigten Getränke zuweisen / modifizieren.
- Das für die Zubereitung des Getränks zu verwendende Rezept wählen.
Die Software prüft die Kompatibilität zwischen dem Rezept und der Konfiguration (Layout) des Geräts.
Die Anzeige von  weist auf eine Inkompatibilität hin.
- Die mit dem Getränk assoziierte Abbildung ändern; die Abbildung berühren, um eine neue Abbildung zu wählen.
- Eine *Playlist* mit während der Ausgabe anzuzeigenden Inhalten assoziieren.
- Das Testgetränk ausgeben.

REZEPTE

Es werden die aktuell verwendeten, verfügbaren und nicht mit der verwendeten Konfiguration (Layout) kompatiblen aber mit anderen Konfigurationen (Layout) kompatiblen Rezepte angezeigt.

Folgendes ist möglich:

- Ein neues Rezept erstellen .
Das neu erstellte Rezept wird in der Kategorie „nicht verfügbar“ gespeichert.
Das Rezept mit dem Getränk assoziieren.
Die Software prüft die Kompatibilität zwischen dem Rezept und der Konfiguration (Layout) des Geräts.
Die Anzeige von  weist auf eine Inkompatibilität hin
- Ein Rezept löschen 
- Ein Rezept kopieren  und individualisieren 

EIN NEUES REZEPT ERSTELLEN

Die geführte Prozedur ermöglicht die Erstellung eines neuen Rezepts.

Es wird das Fenster angezeigt, in dem Folgendes möglich ist:

- die Zuweisung eines Namens für das neue Rezept
- Einstellung einer Wartezeit (in Sekunden) des Hinweises „Getränk entnehmen“ nach Ende der Ausgabe.
Die Wartezeit ermöglicht die Entleerung der Leitungen und das Abtropfen in die Tasse.
-  und dann „Zubereitung hinzufügen“ berühren, um die Produkte des Rezepts hinzuzufügen (beispielsweise Kaffee, Schokolade, ...)
Die Fenster der Parameter variieren je nach hinzugefügtem Produkt (Espresso-Kaffee, Fresh Brew Kaffee, Instant-Pulver, ...)
- Zur Hinzufügung der Individualisierungen  und dann „Individualisierung hinzufügen“ berühren
Es können für jede Individualisierung die verschiedenen Parameter eingestellt werden.
- die Einstellungen speichern und zum Hauptfenster zurückkehren.
In dem Hauptfenster mit „Rezept testen“ kann eine Test-Auswahl ausgegeben werden, um das erstellte Rezept zu überprüfen.
Nach der Test-Auswahl kann das Rezept weiterhin modifiziert werden.

EIN REZEPT MODIFIZIEREN

In dem Rezept-Fenster ist Folgendes möglich:

- Modifizierung des Rezeptnamens
- Einstellung einer Wartezeit (in Sekunden) des Hinweises „Getränk entnehmen“ nach Ende der Ausgabe.
Die Wartezeit ermöglicht die Entleerung der Leitungen und das Abtropfen in die Tasse.

Dem Rezept können weitere Inhaltsstoffe und/oder Individualisierungen hinzugefügt werden.

In dem Rezept-Fenster  berühren, um weitere Inhaltsstoffe und/oder Individualisierungen hinzuzufügen.

Zur Modifizierung der Einstellungen einzelner Inhaltsstoffe (beispielsweise die Menge an Wasser, Pulver, ...) den Balken des Inhaltsstoffs berühren, um das Kontextmenü zu öffnen

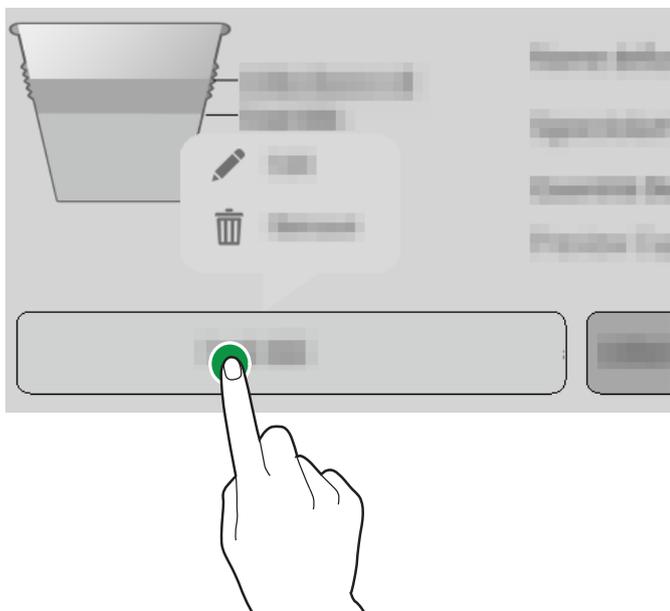


Abb. 35

- EDIT  berühren, um die Parameter zu ändern
- ENTFERNEN  berühren, um den Inhaltsstoff zu löschen

Um einen Inhaltsstoff vor oder hinter einen anderen Inhaltsstoff zu setzen, den Balken des Inhaltsstoffs ziehen.

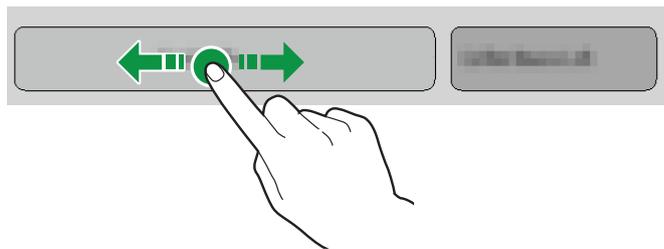


Abb. 36

Nach Änderung der Parameter die Einstellungen speichern und zum Hauptfenster zurückkehren.

In dem Hauptfenster mit „Rezept testen“ kann eine Test-Auswahl ausgegeben werden, um das modifizierte Rezept zu überprüfen.

GRUNDPARAMETER

Für jedes Rezept können folgende Grundparameter eingestellt werden:

- der Name des Inhaltsstoffs
- die Dosierungen (Wasser und Pulver)
- Ausgabe eines Testgetränks

Dem Rezept können Individualisierungen hinzugefügt werden (beispielsweise Stärke der Schokolade, Variation Zucker, Gesamtwassermenge...).

Jede Individualisierung besitzt spezifische einstellbare Parameter.

Bei Geräten mit Zahlungssystem kann die Variation des Preises der Auswahl eingestellt werden.

Die nach Zeit gemahlene Dosis wird in Prozent gegenüber der erforderlichen Zeit für die volumetrische Mahlung angegeben.

FORTGESCHRITTENE ESPRESSOPARAMETER

STARTVERZÖGERUNG

Stellt die Verzögerungsdauer eines Inhaltsstoffs ein; die Verzögerung ist bei der Erstellung eines Rezepts mit mehreren Inhaltsstoffen nützlich.

Beispielsweise kann bei der Erstellung des Rezepts „Espresso mit Milch“ zwischen der Ausgabe des Espressos und der Milch eine Verzögerungszeit zwischen den Ausgaben eingestellt werden.

Die kann für ein besseres Erscheinungsbild des Getränks nützlich sein

PRESSEN DES KAFFEESATZES

Die Pressung erfolgt durch den oberen Kolben, der den Kaffeesatz mechanisch komprimiert und somit des Wasseraustritt fördert, bevor der Satz in den Satzbehälter abgeführt wird.

- ON: Pressen des Kaffeesatzes aktiviert

- OFF: der Kaffeesatz wird nicht gepresst

SQUEEZE DOWN FORCE

stellt den Anpressdruck durch den Kolben auf den Kaffeesatz nach der Ausgabe ein.

SQUEEZE REST FORCE

stellt den Sicherheitswert des Anpressdrucks des Kaffeesatzes ein.

⚠ Dieser Wert muss dem Wert “squeeze down force” entsprechen oder darüber liegen.

DOSIS VORBRÜHEN

Stellt die während der Vorbrüfung verwendete Wassermenge (in ml) ein.

DAUER VORBRÜHEN

Stellt die Dauer der Vorbrüfung vor dem eigentlichen Brühvorgang ein.

BRÜHDRUCK

Stellt 3 Druckprofile für die Espressobrühung ein:

- High

- Medium

- Low

Bei Einstellung auf Low werden die Parameter zur Brüfung bei niedrigem Druck angezeigt (siehe Fresh Brew Parameter).

FORTGESCHRITTENE INSTANTPARAMETER

STARTVERZÖGERUNG

Stellt die Verzögerungsdauer eines Inhaltsstoffs ein; die Verzögerung ist bei der Erstellung eines Rezepts mit mehreren Inhaltsstoffen nützlich.

Beispielsweise kann bei der Erstellung des Rezepts „Schokolade mit Milch“ zwischen der Ausgabe der Schokolade und der Milch eine Verzögerungszeit zwischen den Ausgaben eingestellt werden.

Die kann für ein besseres Erscheinungsbild des Getränks nützlich sein

MIXERVERZÖGERUNG

Stellt die Dauer der Startverzögerung des Mixers gegenüber der Wasserausgabe ein.

MIXER ABSOLUTE MIX TIME

Es kann die Mischdauer unabhängig von der Aktuierungsdauer der Pumpe / des Ventils eingestellt werden.

Die Mischdauer wird in Zehntelsekunden eingestellt und ab der Elektroventil-/Pumpenaktivierung berechnet.

RELATIVE MIXER TIME

Es kann die Mischdauer nach Abweichung, plus oder minus, vom Moment des Stopps der Pumpe / des Elektroventils eingestellt werden.

Die Mischdauer wird in Millisekunden eingestellt und ab der Pumpen-/Ventilaktivierung berechnet.

MISCHGESCHWINDIGKEIT (LOW / MEDIUM / HIGH)

Es kann je nach gewünschter Produktpräsentation die Mischgeschwindigkeit festgelegt werden.

WATER QUEUE

Verlängert die Wasserausgabe in den Mixer nach der Mischung, um den Mixer angemessen zu spülen.

Die gewünschte Wassermenge einstellen.

PULVERGESCHWINDIGKEIT

Stellt die Betriebsgeschwindigkeit des Dosiermotors zur Festlegung seiner Liefermenge ein.

POWDER DELAY

Es kann eine Verzögerungsdauer der Ausgabe des Instant-Pulvers gegenüber der Wasserausgabe in den Mixer eingestellt werden (Aktivierung der Pumpe / des Elektroventils).

STEP

Die Ausgabe des Instant-Pulvers erfolgt in Intervallen zeitgleich zur Wasserausgabe. Einstellen, in wie vielen Intervallen das Instant-Pulver während der Wasserausgabe ausgegeben wird.

Einstellen der Intervalle (Step) entsprechend des verwendeten Pulvers zum Erhalt eines hochwertigen und ansehnlichen Produkts.

ZYKLUS KOFFEEINFREIER KAFFEE

Die Ausgabe des Instant-Pulvers erfolgt vor der Wasserausgabe, um das Erscheinungsbild des Getränks zu verbessern. Die Aktivierung wird für Instant-Kaffee empfohlen.

BEHÄLTER

Zeigt entsprechend des Gerätelayouts die Anordnung der Produktbehälter an.

Einen Behälter auswählen, um:

- Dem Behälter einen Namen zuzuweisen
- Einen Inhaltsstoff mit dem Behälter zu assoziieren (Schokolade, Espresso, Espresso 2, ...)
- Das maximale Fassungsvermögen des Behälters einzustellen, um die Kontrolle „Produkt endet“ zu verwalten.
- Die mit dem Behälter assoziierte Farbe zu ändern.

MECHANISCHES LAYOUT

Stellt das mechanische Layout der im Gerät verwendeten Konfiguration dar.

Es wird die Anordnung der Behälter und der Hauptfunktionseinheiten dargestellt.

Es kann die Software auf neue am Gerät ausgeführte mechanische Einstellungen hingewiesen werden.

Stellen Sie sicher, dass die ausgeführten Einstellungen der tatsächlichen Gerätekonfiguration entsprechen.

Das Gerät steuert die Betriebszyklen der Funktionseinheiten gemäß den durchgeführten Auswahlen.

Einstellungen, die nicht der tatsächlichen Konfiguration entsprechen, können eine Gefahrenquelle darstellen und zu Schäden an dem Gerät führen.

ID PRODUKTE

Ermöglicht die Modifizierung der Identifizierungsnummer der Snack- und Food-Auswahlen.

Es werden alle Snack- und Food-Auswahlen mit ihrer entsprechenden Identifizierungsnummer angezeigt.

Es sind keine duplizierten Identifizierungsnummer der Snack- und Food-Auswahlen zulässig; bei einem duplizierten Wert zeigt das Gerät einen Hinweis an.

GERÄTEEINSTELLUNGEN

KONFIGURATION

KONFIGURATION WÄHLEN

Ermöglicht die Verwaltung der Konfigurationsgruppen (beispielsweise nach Land) und der einzelnen für das Gerät vorgesehenen Konfigurationen (Layout).

Eine Konfigurationsgruppe enthält mehrere einzelne Konfigurationen (Layout)



Abb. 37

Die Konfigurationsgruppen und einzelnen Konfigurationen können gelöscht und kopiert werden.

Bei Verwendung einer neuen Konfiguration kann gewählt werden, ob die statistischen Daten, die Kalibrierungen und die Wartungszähler zurückgesetzt werden sollen.

(i) Vor dem Laden einer Konfiguration eines anderen Geräts (klonen) ist die Kompatibilität der Mechanik und der Software der Geräte sicherzustellen.

Zur Verwendung einer anderen Konfiguration (ab Werk) muss sie mit der Funktion „Backup und Wiederherstellung“ geladen werden.

Zur Anzeige der geladenen Werkskonfigurationen den Parameter „alle anzeigen“ in der Funktion der Konfigurationsauswahl aktivieren

BACKUP UND WIEDERHERSTELLUNG

Die Backup-Funktion ermöglicht das Speichern der aktuellen Geräteeinstellungen in einem Backup.

Die Backups werden im Speicher der CPU-Karte gesichert.

Die Wiederherstellungsfunktion ermöglicht die Wiederherstellung der Geräteeinstellungen von einem zuvor durchgeführten Backup.

Das Gerät kann wie folgt wiederhergestellt werden:

- Werkseinstellungen
- zuvor mit der Backup-Funktion gesicherte individualisierte Einstellungen.

Nach Wiederherstellung der Einstellungen von der Konfigurationsdatei muss die Konfiguration in dem Menü „Konfiguration wählen“ aktiviert werden.

IMPORT VON USB

Ermöglicht das Importieren neuer Geräteeinstellungen von einer auf einem USB-Key gespeicherten Datei.

(i) Das Importieren kann zum klonen von Einstellungen eines anderen Geräts verwendet werden; stellen Sie die Kompatibilität der Einstellungen zwischen den beiden Geräten sicher.

EXPORT AUF USB

Ermöglicht das Exportieren von Geräteeinstellungen in einer Konfigurationsdatei auf einen USB-Key.

(i) Das Exportieren kann zum klonen der aktuellen Einstellungen auf ein anderes Gerät verwendet werden; stellen Sie die Kompatibilität der Einstellungen zwischen den beiden Geräten sicher.

SCHNITTSTELLEN-ZEICHENFOLGEN

MODIFIZIEREN

Ermöglicht die Modifizierung der Getränke-namen, Rezepte, Behälter, Nährstoffangaben, ...die in den Fenstern in den verfügbaren Sprachen angezeigt werden.

Das Gerät gruppiert die verschiedenen Zeichenfolgen zur einfachen Erfassung in Kategorien.

ⓘ Die Zeichenfolgen der Programmiermenüs können nicht modifiziert werden.

ANWENDERSCHNITTSTELLE

INDIVIDUALISIEREN

MODIFIZIEREN

Ermöglicht die Einstellung einiger graphischer Elemente der Anwenderschnittstelle (GUI), wie beispielsweise Hintergründe, Textgröße, Farbe, ...

INDIVIDUALISIERTE GRAPHIK AUSWÄHLEN

Ermöglicht die Wahl der Dateien mit den graphischen Individualisierungen, die für die Anwenderschnittstelle verwendet werden sollen.

Mit der Funktion „Importieren“ werden die geladenen Dateien angezeigt.

INDIVIDUALISIERTE GRAPHIK IMPORTIEREN

Ermöglicht das Importieren der Datei mit individualisierter Graphik für das Gerät von einem USB-Key.

INDIVIDUALISIERTE GRAPHIK EXPORTIEREN

Ermöglicht das Speichern einer Datei mit der durchgeführten individualisierten Graphik auf einen USB-Key.

EINSTELLUNGEN ALLGEMEINE

DARSTELLUNG

De-/aktiviert die Darstellung:

- Zahl durchgeführter Ausgaben bei Einschalten des Geräts.
- Einstellung der Helligkeit der Touchscreen; der Wert 100 stellt die maximale Helligkeit ein.
- Datum und Uhrzeit
- Screensaver, die Aktivierung ermöglicht die Angabe, nach welcher Zeit der Screensaver aktiviert wird.
Wählen, ob ein Screensaver oder eine *Playlist* angezeigt werden

PLAYLIST

Ermöglicht die Erstellung und Verwaltung von *Playlists* mit unterhaltenden Inhalten. Eine *Playlist* kann Videos und/oder Bildsequenzen enthalten, die während der Ausgabe der Auswahl wiedergegeben werden.

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

Mit  wird die Kopie einer *Playlist* erstellt.

Mit  wird die *Playlist* gelöscht.

Einer neuen *Playlist* muss ein Name zugewiesen werden.

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

ⓘ Für eine *Playlist* nur mit Bildern kann die Zeit (in Sekunden) angegeben werden, nach der zum nächsten Bild gewechselt wird.

TEXTMITTEILUNGEN UND RSS-FEED

Im Normalbetrieb und während der Ausgabe der Auswahl können RSS-Feeds (Nachrichten) und Wettervorhersagen angezeigt werden.

Zur Anzeige von Nachrichten und Wettervorhersagen muss das Gerät mit dem Internet verbunden sein.

FEED / TEXT

Ab Werk ist das Gerät zur Anzeige von festen Texten eingestellt (Gerät nicht mit dem Internet verbunden).

Erstellen und geben Sie die Texte ein, die während des Normalbetriebs angezeigt werden sollen.

Mit einem aktivierten Netzanschluss können Nachrichten mittels eines RSS-FEEDS angezeigt werden.

ⓘ Ein RSS-FEED ermöglicht die Anzeige kurzer Nachrichten während des Normalbetriebs.

Wählen Sie die Adresse des RSS-FEEDS unter den vordefinierten oder geben Sie eine eigene Adresse ein.

EINSTELLUNGEN INPUT-SENSOREN

Die Funktionsgruppe ermöglicht die Einstellung der Funktion einiger Gerätesensoren.

BEHÄLTERSTAND

De-/aktiviert die Kontrolle der Behälterstände.

ⓘ Der Behälterstand wird berechnet. Vom Fassungsvermögen des Behälters wird die für das Rezept jeder ausgeführten Ausgabe verwendete Produktmenge abgezogen.

ⓘ Für eine korrekte Verwaltung muss (bei jeder Produktbefüllung) die in den Behälter gefüllte Produktmenge angegeben werden. Es werden die verschiedenen Behälter mit den Füllständen und den modifizierbaren Parametern angezeigt:

- Berechnete Menge: aktiviert den Zähler, der die Voralarme „Produkt endet“ verwaltet
- Gesamt-Fassungsvermögen: in Gramm das maximale Fassungsvermögen des Behälters einstellen
- Schwellenwert: in Gramm die Schwelle des Voralarms einstellen

BECHERSENSOR

Nur Modelle mit „Bechersensor“ (Lichtschranke).

Der Bechersensor kann für alle Auswahlen de-/aktiviert werden.

Es kann außerdem definiert werden, ob nach zwei Versuchen einer Becherausgabe ohne Erfassung von Gegenständen im Ausgabefach die Störung:

- das Gerät sperren (sperrender Fehler) oder
- der Betrieb mit Verwendung einer Tasse des Anwenders fortgesetzt werden soll (nicht sperrender Fehler).

KALIBRIERUNGEN

KALIBRIERUNG VOLUMETRISCHER ZÄHLER

Die Kalibrierung des volumetrischen Zählers (Flow Meter) ermöglicht den Erhalt der von den Rezepten vorgesehenen korrekten Wassermenge.

Die Kalibrierung des volumetrischen Zählers besteht aus:

1. Ausgabe und Entnahme der voreingestellten Wassermenge
2. Messen der ausgegebenen Wassermenge (in cc)
3. Eingabe des erfassten Wertes.

KALIBRIERUNG MÜHLE

Die Kalibrierung ermöglicht die Einstellung der Betriebsgeschwindigkeit der Mühle gemäß den zu mahlenden Gramm.

Zur Kalibrierung folgendermaßen vorgehen:

1. Die Kalibrierung starten, es wird eine Dosis Bohnenkaffe gemahlen und freigegeben
2. Den gemahlene Kaffee wiegen
3. Den Wert des erfassten Gewichts eingeben.

KALIBRIERUNG DOSIERMOTOR

Die Kalibrierung der Dosiermotoren der Instant-Produkte und des vorgemahlene Kaffees ermöglicht die Einstellung der Betriebsgeschwindigkeit des Dosiermotors, um die Liefermenge in g/sek zu definieren.

Zur Kalibrierung folgendermaßen vorgehen:

1. Das Pulver bei Mindestgeschwindigkeit ausgeben.
2. Das Gewicht des ausgegebenen Pulvers wiegen.
3. Den Wert des erfassten Gewichts eingeben.
4. Das Pulver bei Höchstgeschwindigkeit ausgeben.
5. Das Gewicht des ausgegebenen Pulvers wiegen.
6. Den Wert des erfassten Gewichts eingeben.

MANUELLE MAHLGRADEINSTELLUNG

Die Veränderung des Mahlgrads erfolgt durch den Hebel der Mühle, wie folgt:

- für einen gröberen Mahlgrad gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- für einen feineren Mahlgrad im Uhrzeigersinn drehen.

Der Mahlgrad sollte bei laufender Kaffeemühle eingestellt werden.

ANM.: Nach der Veränderung des Mahlgrads sollten mindestens 2 Ausgaben erfolgen, um den neuen Mahlgrad sicher bestimmen zu können.

Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert die Kaffeeausgabe und umgekehrt.

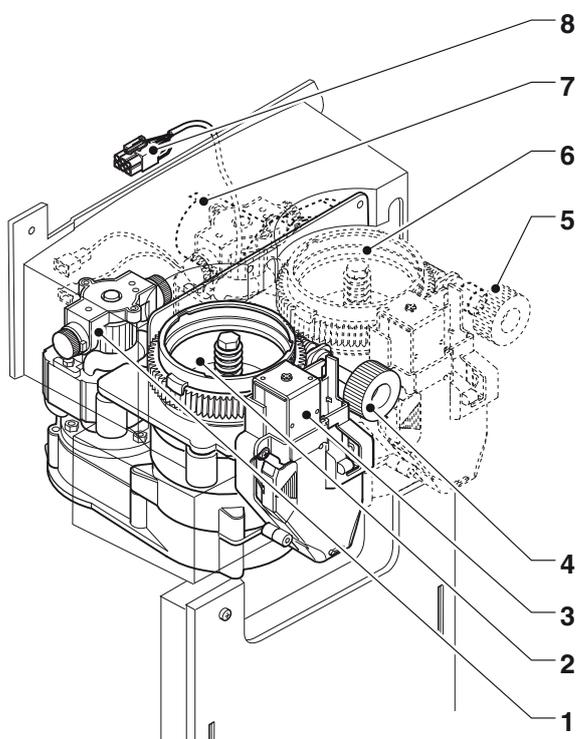


Abb. 25

1. Mahlmotor
 2. Mühle
 3. Elektromagnet Kaffeefreigabe
 4. Drehknopf Mahlgradeinstellung
 5. Drehknopf Mahlgradeinstellung
 6. Zweite Mühle (Modelle 2ES)
 7. Motor automatische Mahlgradeinstellung*
 8. Mühlenanschluss
- *. Modelle mit automatischer Einstellung

AUTOMATISCHE EINSTELLUNG DES MAHLWERKS

In der/den Mühle/n kann serienmäßig oder optional eine Vorrichtung montiert sein, die automatisch den Abstand des Mahlwerks und somit den Mahlgrad einstellt.

Die automatische Einstellvorrichtung des Mahlwerks ermöglicht eine dauerhafte Aufrechterhaltung der Qualität von Getränken mit Kaffee, indem sie die durch Produkt, Umgebung und Verschleiß des Mahlwerks bedingte Variationen ausgleicht.

Die automatische Einstellung des Mahlwerks wird im Menü aktiviert.

Zur korrekten Überwachung der Parameter der automatischen Mahlwerkeinstellung (Mahldauer und Brühdauer) bezieht sich das Gerät auf:

- Brühdauer: gewünschte Zeit zur Ausgabe der in der Referenz-Brühdosis eingestellten Wassermenge.

- Brühdosis: Referenz-Wasserdosis zur Messung der Ausgabedauer.

Das System kontrolliert, dass die für die im Rezept vorgesehene Wasserausgabe erforderliche Brühdauer tatsächlich erreicht wird; andernfalls verändert es den Mahlgrad durch Einwirken auf den bidirektionalen Motor, der den Abstand im Mahlwerk kontrolliert.

In allen Auswahlen mit Kaffee, die eine gleiche oder höhere Wasserdosis als die Referenz-Brühdosis besitzen, werden die Brühdauer und die Mahldauer der Kaffeedosis gemessen.

Beispiel:

Cappuccino-Auswahl mit 55 fri und Referenz-Brühdosis 50: es werden die Brühdauer und die Mahldauer für die eingestellte Brühdosis (50) gemessen, die restliche Wassermenge (5) wird nicht berücksichtigt.

Auswahlen mit Kaffee, die eine niedrigere Wasserdosis als die Referenz-Brühdosis besitzen, werden für die automatische Einstellung nicht berücksichtigt.

Der Mahlgrad besitzt bei gleicher Kaffeedosis und Wassermenge einen direkten Einfluss auf die Brühdauer.

Das automatische System der Mahleinstellung schreitet zur Anpassung der tatsächlichen Dauer an die eingestellte Dauer ein.

Die Variation des Mahlgrades ist auf die Variation der Brühdauer zurückzuführen; die Annäherung des Mahlwerks (feinere Korngröße) erfolgt schrittweise, um eine Verdichtung des Kaffees zu vermeiden.

Im Normalbetrieb des Gerätes sorgt eine kontinuierliche Überwachung der Brühdauer für eine optimale Einstellung des Mahlgrades.

ANM.: Um die neue Brühdauer mit Sicherheit zu überprüfen, ist zu beachten, dass der Effekt der automatischen Variation des Mahlgrades bereits nach wenigen Auswahlen spürbar ist.

Nachdem sich die Einstellung stabilisiert hat, muss auch die Menge des gemahlten Kaffees kontrolliert werden: sie kann leicht variieren.

DEAKTIVIERUNG DER AUTOMATISCHEN EINSTELLUNG

Falls welchen Gründen auch immer erforderlich, kann die automatische Anpassung über die Maschineneinstellungen deaktiviert werden.

Das Mahlwerk bleibt auf den Abstand stehen, bei dem der automatische Regler abgeschaltet wurde.

MOTORBETRIEBENE EINSTELLUNG DES MAHLWERKS

Sind aus irgendwelchen Gründen, wie z. B. Wartungsarbeiten an dem Mahlwerk, größere Distanzänderungen erforderlich, kann der gewünschte Änderungswert per Software manuell eingestellt werden.

Dieser Wert wird in 1/6 Umdrehungen des Halterings des Mahlwerks angegeben.

Für die Vergrößerung der Korngröße (grobe Mahlung) erfolgt die automatische Einstellung in einem einzigen Arbeitsgang;

Zur Verkleinerung der Korngröße (feine Mahlung) erfolgt die automatische Einstellung bei laufendem Kaffeemühlenmotor.

Es ist vorzuziehen, die Kaffeefreigabe abzufangen, um Verstopfungen des Brühers zu vermeiden.

WARTUNG

PROGRAMMIERUNG AUTOMATISCHES SPÜLEN / REINIGEN

Die Programmierung der automatischen Reinigungs- und/oder Spülzyklen des Geräts kann de/aktiviert werden.

Programmieren Sie den Reinigungs- und/oder Spültyp an dem eingestellten Tag und Uhrzeit.

Es können automatische Reinigungs- und/oder Spülzyklen hinzugefügt und entfernt werden.

⚠ Die automatischen Reinigungs-/Spülzyklen verwenden heißes Wasser. Niemals die Hände in den Ausgabebereich halten: Verbrennungsgefahr.

ⓘ Die Reinigungszyklen ersetzen nicht den regelmäßigen Ausbau der Komponenten zur Desinfizierung.

Während der Reinigung/Spülung wird ein Hinweis mit dem Fortschritt des Vorgangs angezeigt.

NÄCHSTE WARTUNG

Den Wartungsintervall und/oder die Anzahl an Ausgaben aktivieren und einstellen.

Bei Erreichen einer der eingestellten Werte zeigt das Gerät einen Hinweis „Wartung durchführen“ an.

WARTUNGSHINWEIS

Setzt den Zähler der Wartungshinweise zurück.

ⓘ Für eine korrekte Verwaltung der Hinweise den Zähler nur nach Durchführung aller Wartungseingriffe zurücksetzen.

REINIGUNGSHINWEISE

Für jeden Reinigungs- / Spültyp die Intervalle einstellen (Zahl der Stunden und/oder Auswahlen).

Bei Erreichen einer der eingestellten Werte zeigt das Gerät einen Hinweis zur Durchführung der Reinigung / Spülung an.

Jede Reinigung / Spülung kann obligatorisch gemacht werden: das Gerät oder einige Funktionseinheiten können außer Betrieb gesetzt werden, bis die Reinigung / Spülung durchgeführt wird.

NÄCHSTE REINIGUNGEN

Zeigt für jeden Reinigungs- / Spültyp an, wann die Reinigung / Spülung erforderlich ist.

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

STROMVERSORGUNG

Ermöglicht die Einstellung der zur Gerätespeisung verwendete Versorgungsspannung.

Stellen Sie vor der Auswahl den Wert der Versorgungsspannung fest.

ⓘ Die Einstellung ermöglicht eine korrekte Verwaltung aller elektrischen Komponenten und die Optimierung der Betriebszyklen des Geräts

BEHÄLTER

Die Wasserversorgung kann durch das Leitungsnetz (OFF) oder durch einen internen Behälter (ON) erfolgen.

HYDRAULIKKREISLAUF

Ermöglicht die Einstellung des Hydraulikkreislaufs des Geräts (Standard oder mit doppeltem Boiler).

Stellen Sie sicher, dass der gewählte Kreislauf dem Gerät entspricht

ⓘ Die Einstellung ermöglicht eine korrekte Verwaltung aller elektrischen Komponenten und die Optimierung der Erwärmungszyklen des/der Boiler/s

BOILERPARAMETER

Stellt die Betriebsparameter des/der Boiler/s ein.

- Temperatur: stellt die Betriebstemperatur des Boilers ein

Es kann bei der ersten Auswahl und nach einer Standby-Periode ein Erwärmungszyklus des Boilers (Boost) aktiviert werden

Die Aktivierung des Erwärmungszyklus (Boost) ist nützlich zur Kompensierung (nach einer Standby-Periode) einer niedrigen Temperatur der ersten Auswahl.

Der Boost kann auch für alle darauffolgenden Auswahlen auf Kaffeebasis aktiviert werden.

Für Instant-Getränke ist der Erwärmungszyklus des Boilers (Boost) nur für die erste Auswahl.

EINSTELLUNGEN VOR-AUSGABE

Ermöglicht die Aktivierung und Verwaltung der Erwärmungs- und/oder Spülzyklen vor einer Ausgabe.

Durch Aktivierung dieser Zyklen verlängert sich die Zubereitungszeit der Getränke.

MASTER/SLAVE-EINSTELLUNGEN

Mit dieser Funktion wird die Master/Slave-Verbindung aktiviert.

Mit aktiver Funktion ist das Gerät „Master“: es besitzt die Kontrolle über das zweite Gerät.

Die Master/Slave-Verbindung erfordert einen Anschluss der Geräte untereinander mit dem entsprechenden Kit.

In dem Menü das Modell des „Slave“-Geräts einstellen.

Default ist die Master/Slave-Funktion deaktiviert.

Mit aktivierter „Master/Slave“-Funktion können die Funktionen für die Snack- und/oder Food-Produkte verwendet werden (beispielsweise die Anordnung der Snack-Auswahlen).

Die Anfrage der Snack- und/oder Food-Auswahlen erfolgt von dem „Master“-Gerät

GERÄTEINFORMATIONEN

FEHLER

Das Gerät besitzt verschiedene Sensoren, um die verschiedenen Funktionseinheiten zu kontrollieren.

Wird ein Fehler erfasst, erscheint der Fehlertyp und das Gerät (oder ein Teil davon) wird außer Betrieb gesetzt.

Die erfassten Fehler werden mit entsprechenden Zählern gespeichert.

ARCHIV FEHLER

Mit dieser Funktion kann die Archivliste der Fehler angezeigt werden; das Archiv der Fehler enthält den Namen des Fehlers mit dem jeweiligen Datum und Uhrzeit.

Die Funktion zeigt an, ob der Fehler noch vorhanden und/oder gelöst ist.

Mit der Funktion kann die Liste der gespeicherten Fehler zurückgesetzt werden.

ARCHIV EREIGNISSE

Mit dieser Funktion können die vom Gerät gespeicherten Ereignisse angezeigt und gefiltert werden.

Ein Ereignis könnte beispielsweise der Menüzugriff, Modifikationen der Parameter, ... sein.

Mit der Funktion kann die Liste der gespeicherten Ereignisse zurückgesetzt werden.

FEHLER

Zeigt die auf dem Gerät vorhandenen Fehler an.

Wenn keine Fehler vorhanden sind ist die Liste leer

FEHLER DOSIERER 1...9 (DOSER FAULT)

Liegt die Stromaufnahme eines Dosiermotors nicht innerhalb des festgelegten Bereichs, werden alle Wahlmöglichkeiten mit diesem Dosierer deaktiviert.

FEHLER MIXER 1...6 (WHIPPER FAULT)

Liegt die Stromaufnahme des Mixermotors nicht innerhalb des festgelegten Bereichs, werden alle Wahlmöglichkeiten mit diesem Mixer deaktiviert.

FEHLER ELEKTROVENTIL 1...7 (VALVE FAULT)

Liegt die Stromaufnahme eines Pumpenmotors nicht innerhalb des festgelegten Bereichs, werden alle Wahlmöglichkeiten mit dieser Pumpe deaktiviert.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Einer der Mosfet auf der Aktuatorkarte bleibt aktiviert.

Die Mosfet steuern die De/aktivierung der Gleichstrommotoren.

SHORT CIRCUIT

Es wird ein Kurzschluss an einem der an die Aktuatorkarte angeschlossenen Gleichstrommotoren festgestellt.

Es kann gleichzeitig ein Fehler an einem der Gleichstrommotoren angezeigt werden.

VOLUMETRISCHER ZÄHLER

Der volumetrische Zähler (flow meter) ermöglicht die für Zubereitung einer Auswahl erforderliche Wassermenge zu zählen.

Erfasst die Aktuatorkarte nicht die durch den Wasserdurchfluss generierten Impulse des volumetrischen Zählers innerhalb einer festgelegten Zeit, wird das Gerät außer Betrieb gesetzt.

WASSERVERLUST AIRBREAK

Der Mikroschalter des Airbreak (durch den Schwimmer aktiviert) weist auf fehlendes Wasser hin ohne dass eine Auswahl angefragt wird.

Es wird das Elektroventil der Wasserzufuhr geöffnet oder die Pumpe der Selbstversorgung aktiviert (Füllversuch des Airbreak).

Falls das Airbreak nicht gefüllt wird, wird das Gerät außer Betrieb gesetzt.

MIKROSCHALTER AIRBREAK

Der Mikroschalter des Airbreak (durch den Schwimmer aktiviert) signalisiert nach einer Ausgabe nie fehlendes Wasser.

TIMEOUT AIRBREAK FÜLLEN

Der Mikroschalter des Airbreak (durch den Schwimmer aktiviert) signalisiert nicht das Erreichen des Wasserstands im Airbreak in der vorgesehenen Zeit während der Füllung.

TIMEOUT BOILER FÜLLEN

Der Boiler wurde nicht in der vorgesehenen Zeit gefüllt.

Die Wassermenge zur Füllung des Boilers wird durch den volumetrischen Zähler (Flow Meter) erfasst.

KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG MIKROSCHALTER-

Der Mikroschalter wird während der Bewegung des Brühers nicht innerhalb einer bestimmten Zeit aktiviert.

Es ist möglich, dass diese Störung mit einer weiteren Störung der Positionierung der Kaffeeinheit verknüpft ist

KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG START-

Der Mikroschalter signalisiert den Verbleib auf der Ruheposition.

KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG BRÜHER-

Der Mikroschalter weist darauf hin, dass sich die Kaffeeinheit nicht in der Brühposition befindet

KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG AUSGABE-

Während des Brühvorgangs weist der Mikroschalter auf eine Bewegung der Espressoereinheit hin.

KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG AUSWURF-

Der Mikroschalter weist darauf hin, dass die Kaffeeinheit nicht die "Auswurfposition für gebrauchten Kaffeesatz" erreicht.

KAFFEEEINHEIT -STÖRUNG RUHEPOSITION-

Der Mikroschalter weist darauf hin, dass der Brüher nach Auswurf des Kaffeesatzes nicht in die Ruheposition zurückgekehrt ist.

BEWEGLICHE DÜSEN

Die beweglichen Düsen haben die Ausgabeposition nicht erreicht.

Das Gerät wird außer Betrieb gesetzt.

FEHLER BOILER

Nach mehreren Temperaturmessungen in einer bestimmten Zeit wird die Betriebstemperatur des Boilers nicht erreicht.

Das Gerät wird außer Betrieb gesetzt.

DRUCKVERLUST BOILER

Signalisiert einen möglichen Druckverlust des Boilers während eines Zyklus „unter Druck setzen“.

VOLLSTÄNDIGE GERÄTEREINIGUNG

Es wird auf eine erforderliche vollständige Gerätereinigung hingewiesen.

Der Hinweis wird angezeigt, wenn das Zeitlimit oder die eingestellte Auswahlzahl erreicht ist.

REINIGEN DER ESPRESSOEINHEIT MIT TABLETTEN

Es wird auf die erforderliche Reinigung der Espressoereinheit mit desinfizierenden Tabletten hingewiesen.

Der Hinweis wird angezeigt, wenn das Zeitlimit oder die eingestellte Auswahlzahl erreicht ist.

MIXERREINIGUNG

Es wird auf die erforderliche Mixerreinigung hingewiesen.

Der Hinweis wird angezeigt, wenn das Zeitlimit oder die eingestellte Auswahlzahl erreicht ist.

MÜNZAUTOMAT

Nur Modelle mit Zahlungssystem

Das Gerät wird gesperrt, wenn es einen über 2 Sek. langen Impuls von einer Linie des Münzprüfers erhält oder wenn die Kommunikation mit einem seriellen Münzautomaten über 30 Sek. (Executive-Protokoll) oder 75 Sek. (BDV-Protokoll) unterbrochen wird.

KEIN WASSER

Es ist kein Wasser aus dem Leitungsnetz oder dem Wasserbehälter zur Selbstversorgung vorhanden.

Sicherstellen, dass das Gerät an das Leitungsnetz angeschlossen und der Sperrhahn geöffnet oder der Behälter mit Wasser gefüllt ist.

Die „Reset“-Taste berühren, um den Gerätebetrieb wiederherzustellen.

KAFFEE LEER

Wird 15 Sekunden nach Aktivierung der Mühle die gemahlene Kaffeedosis nicht erreicht, werden alle auf Bohnenkaffee basierenden Auswahlen deaktiviert.

Die Auswahlen mit Bohnenkaffee werden außer Betrieb gesetzt.

MÜHLE GESPERRT

Ein Sensor erfasst die tatsächliche Rotation der Mühle während der Mahldauer.

Bei Blockierung (Fremdkörper usw.) wird die Mühle gesperrt und die Auswahl auf espressobasis deaktiviert.

GERÄTEKARTE

Keine Kommunikation zwischen der Gerätekarte und der CPU-Karte.

Die Kommunikation zwischen den beiden Karten erfolgt über CAN BUS.

Die CAN BUS -Verbindungen zwischen den beiden Karten überprüfen.

NIEDRIGE ESPRESSOTEMPERATUR

Die Temperatur des Espressoessboilers liegt unter der für eine Ausgabe programmierten Mindesttemperatur.

Warten, bis die für die Ausgabe vorgegebene Mindesttemperatur erreicht wird.

GERÄTE-DATABASE NICHT VERFÜGBAR

Die Geräte-Database zur Verwaltung der Gerätekonfigurationen (Layout) ist nicht im Gerät vorhanden oder kann nicht geladen oder erstellt werden.

Überprüfen, ob ausreichend Speicherplatz vorhanden ist.

Das Gerät wird außer Betrieb gesetzt.

STATISTIKEN

STATISTIKEN ANZEIGEN

Zeigt die Statistiken der Auswahlen an (beispielsweise Anzahl ausgeführter Ausgaben, Datum und Uhrzeit der letzten Ausgabe, ...)

STATISTIKEN ZURÜCKSETZEN

Setzt die gespeicherten Statistiken der Auswahlen zurück.

AUDIT ANZEIGEN

Zeigt für jede einzelne Auswahl die Gesamtzahl der Ausgaben und die Gesamtzahl der Ausgaben seit dem letzten Reset der Statistiken und die Einnahmen für jede Auswahl an.

Mit der Funktion kann die Anzeige der Audit-Daten nach Kategorien gefiltert werden.

NUMMERIERUNG AUSWAHLEN

Ermöglicht die Nummerierung der Auswahlen und die Übereinstimmung Getränk-Auswahlnummer in den Statistiken.

ⓘ Jede Auswahl muss eine eindeutige Nummer besitzen.

BEVORZUGTE

„Bevorzugte“ sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen.

Nachdem eine Funktion zu „Bevorzugte“ hinzugefügt wurde, muss nur „Bevorzugte“ angezeigt und die Funktion berührt werden, um einen schnellen Zugriff auf sie zu erhalten.

LISTE BEVORZUGTE

Zeigt alle häufig verwendeten Funktionen an, die als „Bevorzugte“ gespeichert sind. Für den Zugriff die Funktion berühren.

LISTE BEVORZUGTE LÖSCHEN

Ermöglicht das Entfernen von Funktionen, die als „Bevorzugte“ gespeichert wurden.

Es kann eine einzelne Funktion oder alle Funktionen (alle entfernen) entfernt werden.

Zur Entfernung einer einzelnen Funktion: die Taste der Funktion berühren und die Entfernung aus der Liste bestätigen.

GERÄTEIDENTIFIZIERUNG

Ermöglicht die Eingabe eines Zahlencodes und Namens zur Identifizierung des Geräts. Der Code dient zur Identifizierung des Geräts zur Analyse der Statistiken.

ⓘ Diese Informationen werden bei einem vollständigen Backup nicht gespeichert.

INSTALLATIONSdatum

Ermöglicht die Einstellung des Datums der Geräteinstallation.

Das Datum wird mit  eingestellt.

ⓘ **Das Datum dient zur Verwaltung und Programmierung der Wartungs- und/oder automatischen Reinigungs-/Spülzyklen.**

KONTAKT TECHNISCHER KUNDENDIENST

Ermöglicht die Eingabe der Referenzen (Name und Rufnummer) des technischen Kundendienstes im Falle von Fehlern.

Diese Informationen werden im Falle eines Fehlers angezeigt.

Es kann gewählt werden, ob die Informationen bei Fehlern angezeigt werden, die das Gerät sperren oder die das Gerät nicht sperren oder die nicht im Normalbetrieb zurückgesetzt werden können.

Mit  können die Referenzen modifiziert werden.

ENERGIE SPAREN

Mit der Energiesparfunktion können die Parameter aktiviert und modifiziert und die Zeitspannen des Energiesparmodus des Geräts eingestellt werden.

EINSTELLUNGEN

De/aktiviert die Energiesparfunktion.

Mit dem Gerät können verschiedene Energiesparprofile verwaltet werden.

Jedes Energiesparprofil kann für einige Parameter individualisiert werden.

„SOFT MODE“-PROFIL

Dieses Profil aktiviert den Energiesparmodus nach einer bestimmten Zeit der Geräteinaktivität.

Bei Anfrage einer Auswahl beendet das Gerät den Energiesparmodus.

Folgendes ist möglich:

- Einstellung nach wie vielen Minuten der Geräteinaktivität der Energiesparmodus aktiviert wird.
- Einstellung der Temperatur des/der Boiler/s während der Energiesparphase.
- De/aktivierung der Gerätebeleuchtung
- Auswahl der Helligkeit der Touchscreen aus den vorgegebenen Optionen.

„DEEP MODE“-PROFIL

Dieses Profil ist in den eingegebenen Zeitspannen aktiv.

In den eingegebenen Zeitspannen wird die Boilertemperatur gesenkt und auf der eingestellten Temperatur gehalten.

Folgendes ist möglich:

- Einstellung der Minuten vor Ablauf der Zeitspanne, in denen die Boilererwärmung aktiviert wird.
Beispielsweise 5 Minuten: 5 Minuten vor Ablauf der Zeitspanne wird der Erwärmungszyklus des Boilers aktiviert, um die Betriebstemperatur zu erreichen.
- Einstellung der Temperatur des/der Boiler/s während der Energiesparphase.
- De/aktivierung der Gerätebeleuchtung
- Auswahl der Helligkeit der Touchscreen aus den vorgegebenen Optionen.

ZEITSPANNEN

Ermöglicht die Eingabe der Zeitspannen in denen die Energiesparprofile aktiviert sind.

- Den Tag wählen, für den die Zeitspanne eingegeben werden soll.
- „Hinzufügen“ berühren und dann die Zeile des Profils berühren, um ein Rechteck mit der Uhrzeit zu positionieren.
- Das Rechteck ziehen, um die Uhrzeit genau festzulegen.

Zur Entfernung eines Rechtecks die Taste „Entfernen“ und dann das zu entfernende Rechteck berühren.

Die ausgeführten Einstellungen können für alle Tage der Woche oder für einen einzelnen Tag kopiert werden.

„Copy Day Profile“ berühren, um:

- Die eingestellten Zeitspannen für einen einzelnen Wochentag zu kopieren; den Tag berühren, für den der Energiesparmodus eingestellt werden soll, und dann „Tagesprofil einfügen“ berühren
- Die eingestellten Zeitspannen für alle Wochentage zu kopieren; „Tagesprofil für alle Tage einfügen“ berühren

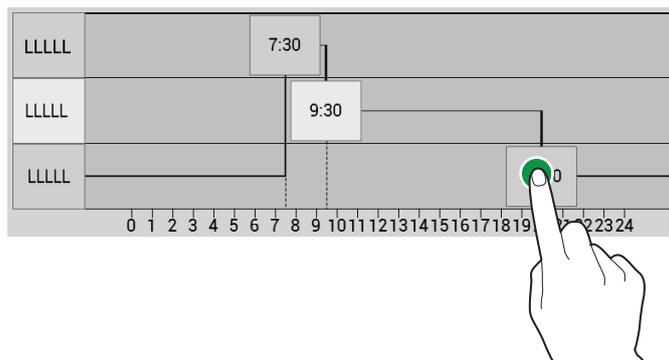


Abb. 38

ZAHLUNGSSYSTEME

Es kann zwischen den Protokollen der vorgesehenen Zahlungssysteme gewählt und die entsprechenden Funktionen verwaltet werden.

Einige mehreren Zahlungssystemen gleiche Parameter erhalten auch nach Systemwechsel den eingestellten Wert.

GEMEINSAME PARAMETER

SOFORTIGER REST

Normalerweise wird der Betrag für eine Produktwahl eingenommen, sobald das Gerät das Signal „Wahl erfolgreich“ sendet. Bei Aktivierung dieser Default deaktivierten Funktion wird das Einnahmesignal zu Beginn der Ausgabe gesendet.

DEZIMALSTELLE

Stellt die Position des Dezimalpunkts ein wie folgt:

- 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)

AUSGABETYP

Ermöglicht die Einstellung der Betriebsmodus zur Einfach- und Mehrfachausgabe. Bei der Mehrfachausgabe wird der Rest nach erfolgter Ausgabe nicht automatisch zurückgegeben, sondern als Guthaben für eine weitere Auswahl bereitgehalten. Nach Drücken der Geldrückgabe wird das verbleibende Guthaben zurückgegeben, wenn es unterhalb dem Höchstwert für Geldrückgabe liegt.

KAUFPFLICHT (OBLIGATION TO BUY)

Ermöglicht die De-/Aktivierung der Funktion der Geldrückgabebetaste vor der Produktausgabe.

- ON: der Rest wird nach erfolgter Produktwahl zurückgegeben
- OFF: der Rest wird direkt nach Drücken der Geldrückgabebetaste zurückgegeben (das Gerät funktioniert als Geldwechselautomat)

MÜNZPRÜFER

DEZIMALSTELLE

Stellt die Position des Dezimalpunkts ein wie folgt:

- 0: Dezimalstelle deaktiviert
- 1: eine Dezimalstelle nach dem Punkt (XXX.X)
- 2: zwei Dezimalstellen nach dem Punkt (XX.XX)
- 3: drei Dezimalstellen nach dem Punkt (X.XXX)

GUTHABEN (OVERPAY)

Es kann gewählt werden, ob:

- das eventuell die Auswahl übersteigende Guthaben nach einer bestimmten Dauer einbehalten werden soll.
- eventuelles den Betrag der Auswahl überschreitendes Guthaben für eine weitere Auswahl einbehalten und verfügbar machen.

OVERPAY TIMEOUT

Ermöglicht die Einstellung, nach welcher Zeitspanne das Guthaben ohne Anfrage einer Ausgabe ausgegeben oder einbehalten wird.

WERT MÜNZPRÜFER-LINIEN

Ermöglicht die Eingabe des Werts der 6 Münzlinien (A bis F) des Münzprüfers.

EXECUTIVE

VERSION

Für das Executive-System sind folgende Zahlungssysteme vorgesehen:

- Standard
- Price holding / price display.
- Price holding mit Anpassung

PREISE SYNCHRONISIEREN

Mit Price holding / Price display und Price holding mit Anpassung können die eingegebenen Preise synchronisiert werden:

- vom Münzautomaten zum Gerät und umgekehrt.
- vom Münzautomaten / Cashless-System zum Gerät und umgekehrt

Die Synchronisierung erfolgt bei jeder Geräteeinschaltung.

AUSGABE MIT NICHT AUSREICHEND GUTHABEN

Bei Aktivierung können Auswahlen (für 3 Minuten) auch dann ausgegeben werden, wenn das Guthaben nicht ausreichend ist. 3 Minuten nach der Aktivierung der Funktion Ausgabe mit nicht ausreichend Guthaben, wird diese automatisch deaktiviert.

MDB

GUTHABEN (OVERPAY)

Es kann gewählt werden, ob:

- das eventuell die Auswahl übersteigende Guthaben nach einer bestimmten Dauer einbehalten werden soll.
- eventuelles den Betrag der Auswahl überschreitendes Guthaben für eine weitere Auswahl einbehalten und verfügbar machen.

OVERPAY TIMEOUT

Ermöglicht die Einstellung, nach welcher Zeitspanne das Guthaben ohne Anfrage einer Ausgabe ausgegeben oder einbehalten wird.

MAX. GUTHABEN

Ermöglicht die Eingabe des zulässigen Höchstwerts (in Bar), um hohe Restgeltwerte zu begrenzen.

MAX. REST

Es kann ein maximaler Gesamtbetrag eingestellt werden, der nach Drücken der Restgeldtaste oder nach einer Einzelausgabe ausgezahlt wird.

(i) Ein Guthaben, das diesen eingestellten Wert übersteigt, wird eingenommen.

AKZEPTIERTE MÜNZEN

Es kann festgelegt werden, welche der vom Münzprüfer erkannten Münzen bei gefüllten Restgeldrohren akzeptiert werden.

Für die jeweilige Münze/Wert muss die Konfiguration des Münzautomaten geprüft werden

AKZEPTIERTE MÜNZEN GENAUER REST

Es kann festgelegt werden, welche vom Münzprüfer erkannten Münzen angenommen werden, wenn sich das Gerät im Status „genauer Betrag“ befindet.

Für die jeweilige Münze/Wert muss die Konfiguration des Münzautomaten geprüft werden

MÜNZRÜCKGABE

Es kann festgelegt werden, welche der in den Rohren verfügbaren Münzen als Restgeld verwendet werden sollen. Dieser Parameter ist nur bei Münzautomaten aktiv, die nicht automatisch das zu verwendende Rohr verwalten (Auto changer payout).

Für die jeweilige Münze/Wert muss die Konfiguration des Münzautomaten geprüft werden

ALGORITHMUS GENAUER REST

Ermöglicht die Auswahl des Kontrollalgorithmus damit das Gerät nach der Auswahl Restgeld ausgeben kann.

Jeder Algorithmus prüft eine Reihe von Bedingungen, z.B. die Menge der Münzen in den Rohren oder den Status (voll oder leer) der Rohre, die der Münzautomat für das Restgeld verwendet.

Der Status "kein Restgeld" ist dann vorhanden, wenn die mit dem Algorithmus assoziierten Rohre den Mindeststand an Münzen erreicht haben.

Zur Vereinfachung werden die Kombinationen mit Bezug auf die Rohre A, B und C angegeben, wo A Münzen mit dem kleinsten Wert und Rohr C mit dem höchsten Wert erhalten.

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 (Default)
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

zum Beispiel: mit dem Algorithmus "6" zeigt das Gerät den Hinweis "kein Rest", wenn eines der Rohre (A, B, C) den Mindeststand erreicht hat.

mit dem Algorithmus "04" zeigt das Gerät den Hinweis "kein Rest" nur dann, wenn Rohr A (Münzen mit kleinstem Wert) den Mindeststand erreicht hat.

CASHLESS-EINSTELLUNGEN

CASHLESS-GUTHABEN VERBERGEN (CASHLESS PRIVATE)

Zum Datenschutz des Anwenders ermöglicht diese Funktion die Anzeige „-----“ anstelle des Guthabens des Cashless-Systems.

ANNAHME UNDEFINIERTES GUTHABEN

Diese Funktion ermöglicht die Annahme von Cashless-Zahlungssystemen (Schlüssel oder Karte) bei undefinierten Guthaben des Cashless-Systems

CASH-SALE-BEFEHLE

De/aktiviert die Cash-Sale-Funktion.

Ermöglicht, dass die in Bar erfolgten Transaktionen als über ein Cashless-System erfolgt erscheinen.

Folgende Werte sind verfügbar:

- 0: die Transaktionen in Bar werden als solche registriert (Standardfunktion)
- 1: die Transaktionen in Bar werden als durch das erste Cashless-System ausgeführte Transaktionen registriert
- 2: die Transaktionen in Bar werden als durch das zweite Cashless-System ausgeführte Transaktionen registriert

REVALUE

De/aktivierung des Scheinlesegeräts ausschließlich zum Aufladen des Guthabens mit dem Cashless-System (Schlüssel oder Karte).

ZWEITES CASHLESS

De/aktiviert die Funktion eines zweiten Cashless-Systems.

GELDSCHEINPRÜFER

CASHLESS MIT GELDSCHEINEN AUFFÜLLEN

De/aktiviert die Möglichkeit, Cashless-Systeme (Schlüssel oder Karte) mit Münzprüfer oder Geldscheinleser aufzufüllen.

AKZEPTIERTE SCHEINE

Es kann festgelegt werden, welche vom Lesegerät erkannten Scheine angenommen werden.

Für den jeweiligen Schein/Wert muss die Konfiguration des Lesegeräts geprüft werden.

AKZEPTIERTE SCHEINE GENAUER REST

Es kann festgelegt werden, welche vom Lesegerät erkannten Scheine angenommen werden, wenn sich das Gerät im Status „genauer Betrag“ befindet.

Für den jeweiligen Schein/Wert muss die Konfiguration des Lesegeräts geprüft werden

PREISE

WÄHRUNGSZEICHEN

Mit dieser Funktion kann das Zeichen der eingestellten Währung während der Anzeige des Guthabens und der Preise eingestellt werden.

VERKAUFSPREISE

Das Gerät ist (je nach Zahlungsmethode) in der Lage, bis zu 4 verschiedene Preise für jede Auswahl zu verwalten.

Die Preise können entsprechend der eingestellten Zeitspanne aktiviert werden (Standard oder Angebot).

Die Preise sind in 4 Listen gruppiert.

Für jede der 4 Listen kann ein globaler Preis (gleicher Preis für alle Auswahlen) oder ein individueller Preis (für jede einzelne Auswahl) eingegeben werden.

PASSWORT FREE VEND

De/aktiviert die kostenlose Ausgabe einer oder mehrerer Auswahlen bei Verwendung des Passworts.

Einstellen:

- das Passwort für eine einzelne kostenlose Ausgabe

oder

- das Passwort für die kostenlose Ausgabe mehrerer Auswahlen.

PREISE FÜR ZEITSPANNEN

Ermöglicht die Eingabe der Zeitspannen (Standard oder Angebot) für den Verkauf zu unterschiedlichen Preisen.

- Den Tag berühren, für den die Zeitspanne eingegeben werden soll.

- „Hinzufügen“ berühren und dann die Zeile der Zeitspanne berühren, um ein Rechteck mit der Uhrzeit zu positionieren.

- Das Rechteck ziehen, um die Uhrzeit genau festzulegen.

Zur Entfernung eines Rechtecks die Taste „Entfernen“ und dann das zu entfernende Rechteck berühren.

Die ausgeführten Einstellungen können für alle Tage der Woche oder für einen einzelnen Tag kopiert werden.

„Copy Day“ berühren, um:

- Die eingestellten Zeitspannen für einen einzelnen Wochentag zu kopieren; den Tag berühren, für den der Energiesparmodus eingestellt werden soll, und dann „Tag einfügen“ berühren

- Die eingestellten Zeitspannen für alle Wochentage zu kopieren; „für alle Tage einfügen“ berühren.

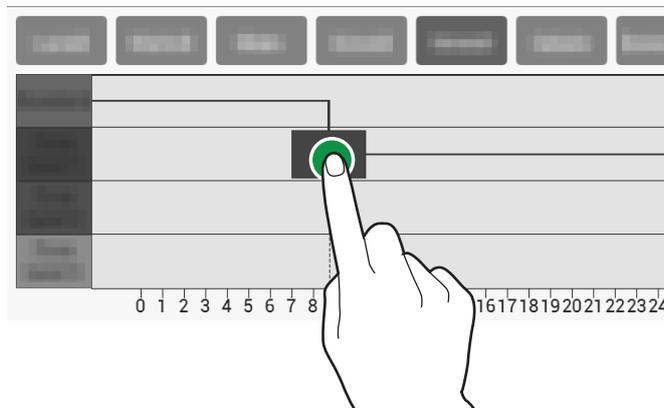


Abb. 39

MÜNZAUTOMAT LEEREN

Ermöglicht die Entleerung des Münzautomaten, um die Einnahmen zu entnehmen.

IMPORTIEREN / EXPORTIEREN

Gruppieren alle Import- und Exportfunktionen der Statistiken, Geräteeinstellungen, Graphikpakete, ...

EVADTS

Ermöglicht den Export von EVADTS-Daten auf einen USB-Key und/oder Datenübertragungsgeräte (RS232, IrDA, Telemetrie, ...).

USB

Speichert eine EVADTS-Datei auf einen USB-Key.

SERIELLES KOMMUNIKATIONSPROTOKOLL

Durch diese Funktion kann das zu verwendende Kommunikationsprotokoll für die Verbindung zu den Geräten zur Datenerfassung gewählt werden.

DDCMP - EDDCMP

mit folgenden konfigurierbaren Parametern:

- **Baudrate:** die zu verwendende Geschwindigkeit der Datenübertragung für die Kommunikation zwischen dem Gerät und Datenerfassungsgeräten.
- **Pass code:** ein Code, der zur Identifizierung mit dem Code des Datenübertragungsterminals übereinstimmen muss.
Defaulteinstellung 0
- **Security code:** ein Code zur gegenseitigen Erkennung von Gerät und EVADTS-Terminal.
Defaulteinstellung 0
- **Übertragungsende:** wenn aktiviert, kann das Signal für das Übertragungsende (EOT) nach Sendung des letzten Pakets erkannt und die Datenverbindung abgebrochen werden.

DEX/UCS

mit folgenden konfigurierbaren Parametern:

- **Baudrate:** die zu verwendende Geschwindigkeit der Datenübertragung für die Kommunikation zwischen dem Gerät und Datenerfassungsgeräten.

VIDEO

Ermöglicht den Import / Export von Videos vom Gerät mit einem USB-Key.

UNTERSTÜTZTE VIDEOFORMATE

- MP4 Kodifizierung H264 und 25 Bilder/sek
- AVI Kodifizierung XVID, MPEG2 und 25 Bilder/sek
- MOV Kodifizierung MPEG4 und 25 Bilder/sek
- maximale Auflösung Screensaver 1200x800
- Auflösung Unterhaltungsvideo 640x480.

i Die Wiedergabe von HD-Inhalten besitzt Auswirkung auf die Gesamtleistung des Geräts und belegen Speicherplatz.

⚠ Die Wiedergabe von Videos erfordert eventuell eine Einwilligung des Inhabers des Copyright oder anderer Rechte bezüglich des Inhalts.

Stellen Sie sicher, dass die am Installationsort des Geräts geltenden nationalen Copyright-Bestimmungen eingehalten werden.

BILDER

Ermöglicht den Import / Export von Bildern vom Gerät mit einem USB-Key.

UNTERSTÜTZTE BILDFORMATE

-JPG, PNG

(i) Die Wiedergabe von HD-Inhalten besitzt Auswirkung auf die Gesamtleistung des Geräts und belegen Speicherplatz.

⚠ Die Wiedergabe von Bildern erfordert eventuell eine Einwilligung des Inhabers des Copyright oder anderer Rechte bezüglich des Inhalts.

Stellen Sie sicher, dass die am Installationsort des Geräts geltenden nationalen Copyright-Bestimmungen eingehalten werden.

BACKUP

Ermöglicht den Export / Import eines vollständigen Backups der Geräteeinstellungen auf einen USB-Key.

In dem Backup werden die Konfigurationsgruppen (mit jeweiligem Layout), die Individualisierungen der Anwenderschnittstelle, Videos und Bilder für die Playlist und die Preise gesichert.

(i) Die ausgeführten Geräteparameter und -einstellungen können exportiert und auf anderen Geräten oder nach einer Aktualisierung der Anwendungssoftware verwendet werden.

Statistische Daten, Netzeinstellungen, E-Mails, Gerätenamen, Installationsdatum,... werden nicht gesichert.

LOGFILE FEHLER

Exportiert ein Logfile der auf dem gerät vorhandenen Fehler.

Die Speicherung erfolgt auf einem USB-Key.

SYSTEM

MENÜBAUM EXPORTIEREN

Ermöglicht den Export einer Textdatei des Menübaums der Softwarefunktionen des Geräts auf einen USB-Key.

LOGFILE ANZEIGEN

Ermöglicht die Anzeige des Logfiles.

Der Logfile ist die sequentielle und chronologische Speicherung der nach und nach durch das Gerät durchgeführten Arbeitsschritte.

Die Speicherung der Ereignisse im Logfile wird durch „fortgeschrittene Funktionen“ im Menü „Entwicklung“ aktiviert.

LOGFILE EXPORTIEREN

Ermöglicht den Export des Logfiles auf einen USB-Key.

Der Logfile ist die sequentielle und chronologische Speicherung der nach und nach durch das Gerät durchgeführten Arbeitsschritte.

Die Speicherung der Ereignisse im Logfile wird durch „fortgeschrittene Funktionen“ im Menü „Entwicklung“ aktiviert.

SYSTEMINFORMATIONEN

Enthält die Hauptinformationen des Systems, wie verwendeter und verfügbarer Speicherplatz, ...

ÜBERSETZUNGEN ZEICHENFOLGEN IMPORTIEREN / EXPORTIEREN

Ermöglicht den Import / Export der Übersetzungen der Zeichenfolgen der Anwenderschnittstelle mit einem USB-Key.

REZEPTEINSTELLUNGEN EXPORTIEREN

Ermöglicht den Export der Rezepteeinstellungen auf einen USB-Key.

FORTGESCHRITTENE FUNKTIONEN

Ermöglicht die Aktivierung der fortgeschrittenen Funktionen zur Diagnose von Fehlfunktionen der Anwendung und/oder des Betriebssystems.

Die Aktivierung dieser Funktionen verlangsamt den Gerätebetrieb.

KOMPONENTEN TESTEN

Ermöglicht den Test der Hauptkomponenten des Geräts.

Es werden die Komponenten angezeigt, die getestet werden können.

Wählen Sie die zu testende Komponente.

BRÜHEINHEIT

Es wird die Bewegung der Brüheinheit gestartet

ESPRESSOBEHÄLTER

Es wird eine Dosis Kaffeebohnen gemahlen

BECHERAUSGABE

Es wird ein Becher ausgegeben

STÄBCHENAUSGABE

Es wird ein Stäbchen ausgegeben

DÜSENBEWEGUNG

Es werden die Düsen bewegt

DOSIERMOTOREN

Es wird für einige Sekunden der Dosiermotor für Instant-Pulver aktiviert.

MIXER

Es wird für einige Sekunden der Mixer aktiviert

BELEUCHTUNG

Es wird für einige Sekunden die Gerätebeleuchtung aktiviert.

ELEKTROVENTILE

Es wird für einige Sekunden das ausgewählte Elektroventil aktiviert.

PUMPEN

Es wird für einige Sekunden die ausgewählte Pumpe aktiviert.

⚠ Während der Tests wird heißes Wasser ausgegeben: die Hände nicht in den Ausgabebereich halten

TEST SENSOREN UND INPUT-VORRICHTUNGEN

Es wird der Bildschirm mit dem Status der Kontrollvorrichtungen des Geräts angezeigt (Sonden, Mikroschalter, ...).

Die Funktion ist nützlich, um einen allgemeinen Überblick über die verschiedenen Gerätesensoren zu erhalten.

Für die ON/OFF-Vorrichtungen wird der Status mit grün angezeigt, wenn die Vorrichtung aktiviert ist und mit rot, wenn sie deaktiviert ist.

Für die Sensoren wird der erfasste Wert angezeigt (beispielsweise Temperatur).

TEST OUTPUT-VORRICHTUNGEN

Ermöglicht die Überprüfung der Funktion verschiedener Gerätekomponenten.

Es werden die Komponenten angezeigt, die überprüft werden können.

Wählen Sie die zu testende Komponente.

ⓘ Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Test bei geschlossener Tür.

TEST TOUCHSCREEN

Ermöglicht die Überprüfung der Touchscreenfunktion.

Die Touchscreen berühren und den Finger entlang ziehen.

Jede Berührung hinterlässt eine Spur in einer anderen Farbe.

Der Test ermöglicht die Erfassung eventueller Bereiche der Touchscreen mit geringer oder keiner Sensibilität.

BOILER FÜLLEN UND ENTLEREN

Es kann der Boiler gefüllt und entleert werden.

Die Befüllung des Hydraulikkreislaufs ist automatisch.

Bei Eingriffen auf den Hydraulikkreislauf oder bei deutlich ausbleibendem Wasser muss der Hydraulikkreislauf manuell gefüllt werden.

Mit der Funktion Boiler entleeren wird ein Elektroventil geöffnet, um Luft in den Boiler eintreten zu lassen

BOILER FÜLLEN

Die Befüllung des Boilers erfolgt automatisch bei der Geräteinstallation.

Verwenden Sie die Funktion, um den Boiler nach Wartungseingriffen an der Hydraulikanlage oder bei deutlich ausbleibendem Wasser zu befüllen.

BOILER ENTLEREN

Die Entleerung des Boilers muss durch einen Techniker erfolgen.

⚠ Das Boilerwasser ist sehr heiß und kann zu Verbrennungen führen.

ⓘ Vor der Entleerung des Boilers warten, bis das Wasser im Boiler abgekühlt ist.

Das Gerät sieht eine „Schnellkühl“-Prozedur des Boilers vor.

Die Entleerungsfunktion öffnet ein Elektroventil des Boilers, um Luft in den Boiler eintreten zu lassen.

TEST GERÄTEPARAMETER

Legt die Aktivierungszeit der Komponenten während des Selbsttests fest.

WIEDERHERSTELLUNG DER WERKSEINSTELLUNGEN

Ermöglicht die Wiederherstellung der Werkseinstellungen des Geräts.

ⓘ Alle statistischen Daten, Fehlerlisten und durchgeführten Einstellungen gehen verloren.

EINSTELLUNG DATUM UHRZEIT

Datum und Uhrzeit dienen der Speicherung von Ereignissen (beispielsweise Fehler, ...), der Verwaltung der programmierten Reinigungen und den Wartungshinweisen.

Aktuelles Datum und Uhrzeit einstellen.

SPRACHE

Es kann die Sprache zur Darstellung der Hinweise der Anwenderschnittstelle und der Menüs modifiziert werden.

Einige Sprachen sind für die Funktion „Sprache ändern“ verfügbar.

Um weitere Sprachen für die Funktion „Sprache ändern“ verfügbar zu machen, muss die Ikone der Flagge in „verwendete Sprachen“ gezogen werden.

Um eine Sprache aus der Funktion „Sprache ändern“ zu löschen, muss die Ikone der Flagge in „deaktivierte Sprachen“ gezogen werden.

ANWENDERPROFILE

Mit den Zugangsprofilen kann die Verwendung einiger Programmierfunktionen de/aktiviert werden.

Das Zugangsprofil gewährleistet die Verwendung von nur damit assoziierten Funktionen.

Jedes Anwenderprofil besitzt ein Passwort für den Zugriff.

Die Default-Passwörter sind:

- Techniker (4444),
- Betreiber (3333),
- Befüller (2222)
- Anwender (1111)

Die fortgeschrittenen Programmierfunktionen dürfen nur Personen mit spezifischer Kenntnis des Geräts (Techniker) und der Hygienevorschriften zugänglich sein.

In der Funktion kann das Passwort zur den Zugriff für jedes Anwenderprofil geändert werden;.

NETZWERK / NETWORK

Die Ethernet- und WiFi-Konfigurationen variieren je nach dem Netz, mit dem das Gerät verbunden werden soll und den verwendeten Netzsicherungen.

ⓘ Wenden Sie sich an den Administrator des lokalen Netzes, um die geeigneten Netzparameter für den Geräteanschluss zu erfahren.

Das Gerät unterstützt das Protokoll TCP/IP.

Es können nicht gleichzeitig Ethernet- und WiFi-Verbindungen aktiviert werden.

ETHERNET

Ermöglicht die Aktivierung und Konfiguration der Netzkarte des Geräts.

Aktiviert die Netzkarte für die Verbindung des Geräts an das LAN-Netz.

Es werden alle modifizierbaren Netzparameter angezeigt.

Dies können folgende Netzparameter sein (beispielsweise IP-Adresse, ...):

- automatische (DHCP)
- oder
- manuelle Zuweisung.

Für die automatische Zuweisung der Netzparameter muss ein DHCP-Server im Netz vorhanden sein.

Die MAC-Adresse ist eine eindeutige vom Hersteller zugewiesene Adresse, die die Netzkarte des Geräts identifiziert.

Die MAC-Adresse kann nicht modifiziert werden.

WiFi

Ermöglicht die Aktivierung und Konfiguration der WiFi-Verbindung des Geräts.

Die WiFi-Verbindung aktivieren, um das Gerät mit einem WiFi-Netz zu verbinden.

Das Gerät unterstützt die gängigsten WiFi-Verschlüsselungssysteme.

Die Verschlüsselung „Open“ gewährleistet keinen Schutz.

Durch Aktivierung der WiFi-Verbindung zeigt das Gerät die für die Verbindung verfügbaren WiFi-Netze an.

Den Namen des WiFi-Netzes (SSID) wählen, mit dem eine Verbindung hergestellt werden soll; falls das WiFi-Netz verborgen ist, muss der Name (SSID) bekannt sein und manuell eingegeben werden.

Dies können folgende Netzparameter sein (beispielsweise IP-Adresse, ...):

- automatische Zuweisung (DHCP)

oder

- manuelle Zuweisung.

Für die automatische Zuweisung der Netzparameter muss ein DHCP-Server im Netz vorhanden sein.

(i) Die Parameter für den Schutz und das Passwort zur den WiFi-Zugang werden manuell eingegeben.

Die MAC-Adresse ist eine eindeutige vom Hersteller zugewiesene Adresse, die die Netzkarte des Geräts identifiziert.

Die MAC-Adresse kann nicht modifiziert werden.

BLUETOOTH

Ermöglicht die Aktivierung und Konfiguration der Bluetooth-Verbindung und den Datenaustausch auf kurzer Distanz (maximal 10 Meter) zwischen dem Gerät und anderen Vorrichtungen.

Für die Verbindung mit einer Bluetooth-Vorrichtung ist Folgendes erforderlich:

- Eingabe der Geräteidentifizierung.

- Erkennbarmachung des Geräts während der Suche nach Bluetooth-Vorrichtungen. Im Erkennungsmodus wird ein drahtloses Signal gesendet, um das Gerät von anderen Vorrichtungen erfassbar zu machen.

- Den Authentifizierungscode zur Verknüpfung mit der Bluetooth-Vorrichtung eingeben.

Wenn eine Vorrichtung erfassbar ist, aktiviert sie normalerweise auch den Verknüpfungsmodus.

Es werden die verknüpften Vorrichtungen angezeigt.

FIREWALL

Ermöglicht einen verbesserten Schutz des Geräts vor unerwünschten Zugriffen während es mit dem Netz verbunden ist.

Es wird empfohlen, die Firewall zu aktivieren.

SOFTWAREAKTUALISIERUNG

Zeigt die Softwareversion der Anwendung an.

Ermöglicht außerdem die Aktualisierung der Softwareanwendung mit einem USB-Key.

AKTUALISIERUNG VON USB

Die Software des Geräts kann mit einem USB-Key aktualisiert werden.

- Den USB-Key mit der neuen Anwendungssoftware einstecken.

- Im Filesystem des USB-Keys navigieren und den Ordner mit der Anwendungssoftware wählen.

INFORMATIONEN

Ermöglicht die Anzeige aller Informationen der Gerätesoftware (Version, verwendetes graphisches Thema, Gerätekonfiguration, ...)

VERBINDUNGEN

E-MAIL-EINSTELLUNGEN

Das Gerät kann Hinweise (per E-Mail) hinsichtlich der Ereignisse und Fehler senden.

(i) Um Hinweise per E-Mail zu senden, muss eine aktive Netzverbindung bestehen.

(i) Das Gerät sendet Hinweise per E-Mail. Das Gerät kann keine E-Mails empfangen.

Die Funktion aktivieren, um die Parameter für den Versand der E-Mails und die E-Mail-Adressen der Empfänger der Hinweise einzugeben.

Die Parameter variieren je nach E-Mail-Server (E-Mail-Provider im Internet oder LAN-Netz).

Das Gerät liefert eine Reihe von vorkonfigurierten Parametern für die wichtigsten E-Mail-Provider.

Die E-Mail-Parameter können für die anderen E-Mail-Provider im Internet oder LAN-Netz manuell eingegeben werden (presets custom).

(i) Wenden Sie sich für die E-Mail-Server im LAN-Netz an den Netzadministrator, um die geeigneten E-Mail-Parameter zu erfahren.

(i) Für die E-Mail-Provider im Internet ist sich an den Support oder Kundendienst des E-Mail-Provider zu wenden, um die passenden E-Mail-Parameter zu erhalten.

Die E-Mail-Adressen, an die die Hinweise gesendet werden sollen, können eingegeben und gelöscht werden.

Nach Einstellung der Parameter kann eine Test-E-Mail gesendet werden, um die korrekte Konfiguration zu überprüfen.

EREIGNISHINWEISE

Aktivieren Sie die Ereignisse für die Sie Hinweise erhalten möchten (beispielsweise Menüzugriffe, Desinfizierungen,...)

FEHLERHINWEISE

Aktivieren Sie die Fehler für die Sie Hinweise erhalten möchten (beispielsweise Kaffee leer, kein Wasser,...)

EVADTS-HINWEISE

Ermöglicht die Planung von E-Mail-Sendungen mit Daten im EVADTS-Format.

Die Vollständigkeit des Geräts und die Entsprechung der Normen der jeweiligen Netze muss mindestens einmal jährlich durch Fachpersonal überprüft werden.

ⓘ Vor Wartungseingriffen, die den Ausbau von Komponenten erforderlich machen, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Die hier beschriebenen Vorgänge dürfen nur von Fachpersonal mit geräte-technischen Kenntnissen, sowohl für die elektrische Sicherheit als auch die Hygienevorschriften, durchgeführt werden.

ALLGEMEINE HINWEISE

Um dauerhaft einen korrekten Betrieb zu gewährleisten, muss das Gerät regelmäßig gewartet werden.

Es folgt eine Auflistung der durchzuführenden Schritte mit den entsprechenden Intervallen, die als Richtwerte zu betrachten sind, das sie abhängig sind von den Einsatzbedingungen (z.B. Wasserhärte, Luftfeuchtigkeit und Raumtemperatur, Produkttypologie etc.).

Die in diesem Kapitel aufgeführten Schritte stellen keinen Ersatz für die anderen Wartungseingriffe dar.

Aufwändigere Eingriffe (z.B. Entkalken des Boilers) müssen durch einen Fachmann mit spezifischer Gerätekenntnis ausgeführt werden.

Um Oxidierung oder chemisch bedingte Schäden zu vermeiden, müssen die Edelstahlfächen und lackierten Flächen mit neutralen Reinigungsmitteln (ohne Lösungsmittel) sauber gehalten werden.

Auf keinen Fall darf das Gerät mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

HAUPTSCHALTER

Bei geöffneter Tür ist kein Zugriff auf unter Spannung stehende Komponenten möglich.

Es bleiben nur durch Abdeckungen geschützte und mit dem Hinweis



Vor Entfernen dieser Gehäuse muss das Stromkabel des Geräts vom Netz getrennt werden.

Um das Gerät bei geöffneter Tür mit Strom zu versorgen, muss der entsprechende Schlüssel in den Türschalter gesteckt werden.

Die Tür kann nur nach Entfernen des Schlüssels aus dem Hauptschalter geschlossen werden.

VERBINDUNGSSCHALTER

Durch Öffnen der Tür deaktiviert ein Schalter die Verbindungskomponenten des Geräts.

Bei geöffneter Tür werden die Fernbetätigungen der Funktionsgruppen und/oder die Fernbedienung deaktiviert.

⚠ Alle Arbeiten, die am unter Spannung stehenden Gerät und mit aktiven Verbindungsfunktionen bei geöffneter Tür durchgeführt werden müssen, sind AUSSCHLISSLICH von fachkundigem Personal auszuführen, welches über die spezifischen Gefahren dieses Zustands informiert ist.

Zur Aktivierung der Verbindungskomponenten (beispielsweise Abnahme der Kommunikation) bei geöffneter Tür, muss der Stift am Verbindungsschalter gezogen werden.

Mit nahe aufeinander folgender Aktivierung und Deaktivierung des Schalters deaktiviert das Gerät die Verbindungskomponenten; zu ihrer Wiederherstellung muss das Gerät neu gestartet werden.



Abb. 40

1. Türschalter
2. Verbindungsschalter

WARTUNG DER BRÜHEINHEIT

Alle 10.000 Ausgaben oder alle 6 Monate muss eine kleine Wartung durchgeführt werden.

Für die Wartung muss die Brüheinheit entfernt werden:

1. Die Kaffeeausgabedüse um 90° zum Pleuel drehen und nach außen abziehen.
2. Die Abdeckung der Brüheinheit entfernen
3. Den Sperrhebel der Einheit in eine horizontale Position drehen.
4. Die Brüheinheit entfernen.

AUSBAU/AUSTAUSCH OBERE DICHTUNG UND FILTER

Für den Ausbau oder Austausch der oberen Dichtung und des Filters folgendermaßen vorgehen:

1. Die seitliche Befestigungsschraube (6) des Schlüssels (5) des oberen Kolbens lösen.
2. Den oberen Kolben (1) nach oben drehen.
3. Die obere Dichtung (7) entfernen und ersetzen.
4. Den oberen Filter (9) abschrauben und ersetzen.

AUSBAU/AUSTAUSCH UNTERE DICHTUNG UND FILTER

Für den Ausbau oder Austausch der unteren Dichtung und des Filters folgendermaßen vorgehen:

1. Die Einheit von Hand auf die Auswurfposition mit unterem Kolben auf die obere Position (12) bringen.
2. Die mittlere Befestigungsschraube lösen und den Filter (10) entfernen.
3. Auf das Ende der Kolbenstangenführung (14) drücken, um Extrahub des unteren Kolbens (12) zu erhalten.
4. Vorsichtig mit einem kleinen Schraubenzieher den unteren Kolben (12) von der Kolbenstange (14) hebeln, ohne dabei den Kolben oder die Halterungen zu beschädigen.
5. Die untere Dichtung (13) entfernen und ersetzen.

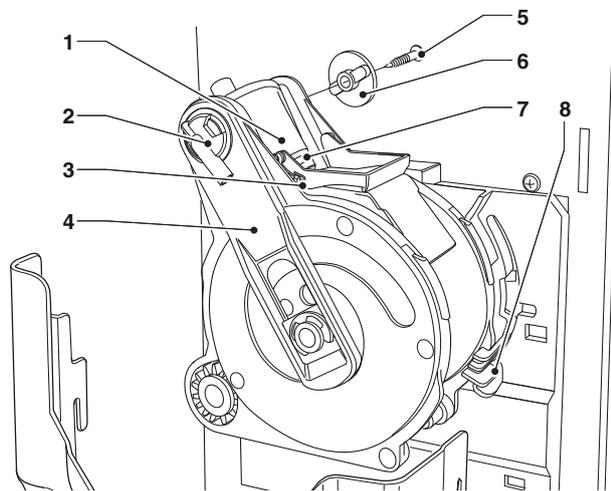
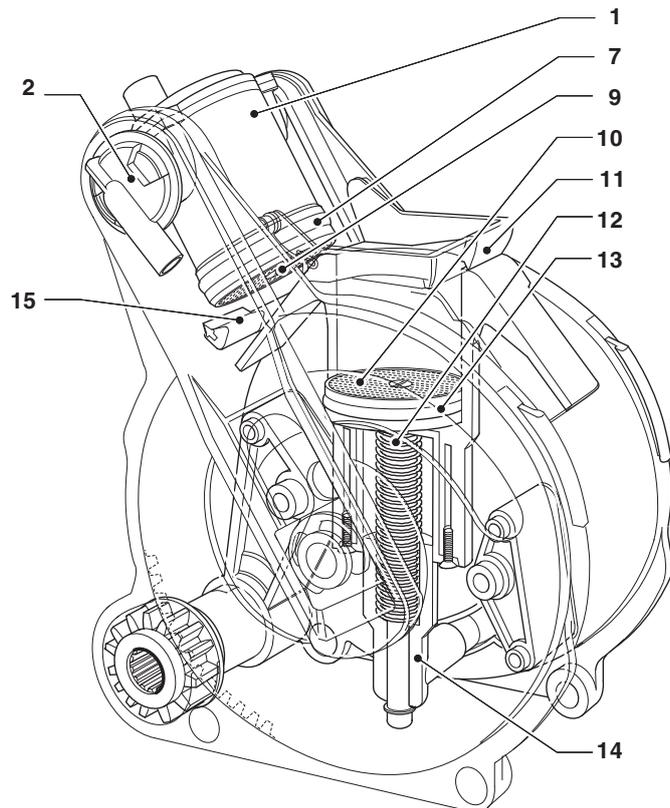


Abb. 41

1. oberer Kolben
2. Düse Kaffeeausgabe
3. unterer Schieber
4. Pleuel
5. seitliche Schrauben
6. Schlüssel
7. obere Dichtung
8. Sperrhebel Einheit
9. oberer Filter
10. unterer Filter
11. unterer Schieber
12. unterer Kolben
13. untere Dichtung
14. Führung Kolbenstange
15. oberer Schieber



REGELMÄSSIGE SCHRITTE

Diese Bedienungsanleitung weist auf die potentiell kritischen Punkte hin und enthält die Angaben zur Kontrolle möglicher bakterieller Verbreitung.

Gemäß den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen muss der Gerätebetreiber die Selbstkontrolle laut Richtlinie HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) und der jeweiligen nationalen Gesetzgebung umsetzen.

Mindestens einmal jährlich bzw. je nach Wasserqualität und Nutzung des Geräts häufiger, müssen der gesamte Lebensmittelkreislauf und alle mit Lebensmitteln in Berührung stehende Komponenten gereinigt und entkeimt werden.

DESINFIZIERUNG

- alle mit Lebensmitteln in Berührung stehende Komponenten, Leitungen inklusive, müssen aus dem Gerät entfernt und in ihre Einzelteile zerlegt werden;
- alle Reste und sichtbaren Filme müssen mechanisch und bei Bedarf mit einem Flaschenputzer und Bürsten entfernt werden;
- die Komponenten müssen mindestens 20 Minuten in eine Desinfektionslösung gelegt werden;
- die Innenseiten des Geräts müssen mit der gleichen Desinfektionslösung gereinigt werden;
- die Komponenten mit reichlich Wasser abspülen und wieder zusammensetzen.

Vor Inbetriebnahme des Geräts müssen in jedem Fall die Desinfektionsschritte mit den montierten Komponenten durchgeführt werden, die im Kapitel „Entkeimen von Mixer und Leitungen“ aufgeführt sind

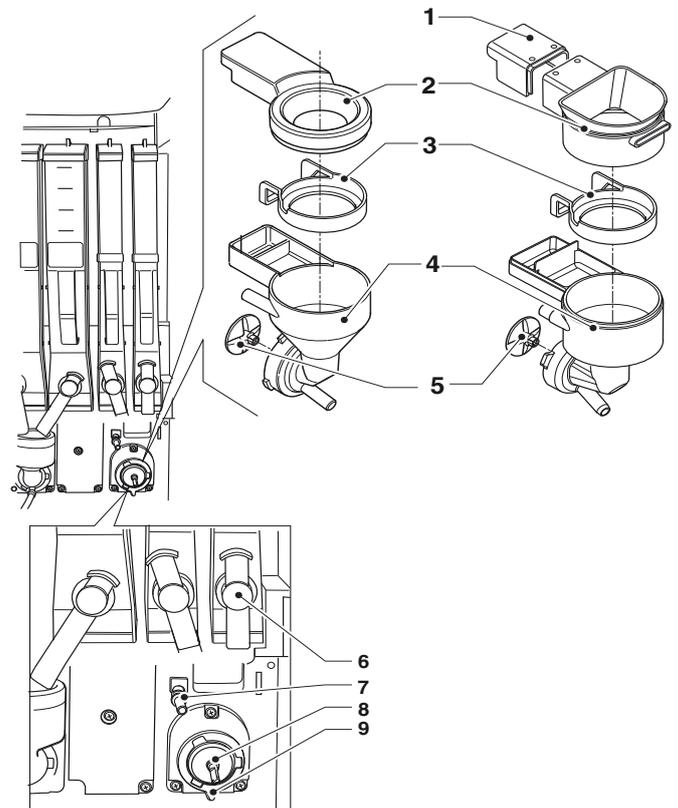


Abb. 42

1. hinterer Deckel
2. Pulvertrichter
3. Spritzschutz-Ring
4. Wasserleitung
5. Mischflügelrad
6. Pulveröffnung
7. Düse Wasserzufuhr
8. Dichtung Stopfbuchse
9. Befestigungsflansch Mixer

MIXER

Für Geräte, die Instant-Getränke ausgeben, die Komponenten ausbauen:

1. die Schläuche von den Mixeranschlüssen trennen
2. den Mixer-Befestigungsring gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixer entfernen. Achten Sie darauf, den Ring bei der erneuten Montage vollständig zu schließen;
3. den Instant-Pulvertrichter, das Pulver-Ablagefach und den Wassertrichter ausbauen
4. die Flügelräder ausbauen: diese mit leichter Kraft abziehen;

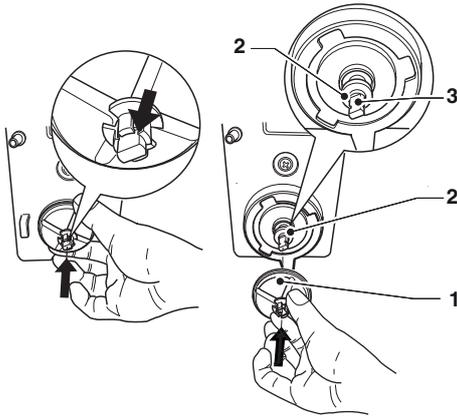


Abb. 43

1. Flügelrad
2. Dichtung Stopfbuchse
3. Welle

5. Die Komponenten zirka 20' in einen zuvor mit Desinfektionsmittel vorbereiteten Behälter legen. Alle Komponenten mit Desinfektionsmittel reinigen (die Dosierung des Herstellers befolgen), sorgfältig und gegebenenfalls mit einem Flaschenputzer und Bürsten die Reste und sichtbaren Filme entfernen.
6. die Dichtung der Mixerwelle auf Verschleiß überprüfen. Ersetzen, falls verschlissen, beschädigt oder spröde.
7. Die Pulverbehälter und -trichter wieder montieren, nachdem sie gründlich abgespült und getrocknet wurden.
8. den Mixer wieder einsetzen. Sicherstellen, dass der Wassertrichter korrekt eingesetzt ist.

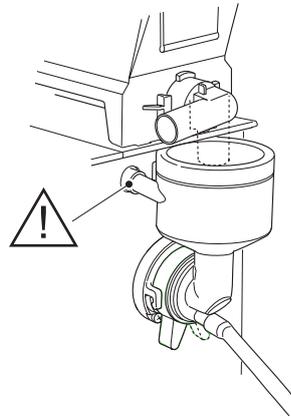


Abb. 44

9. den Befestigungsring des Wassertrichters im Uhrzeigersinn drehen, um den Mixer des Geräts zu befestigen

Nach der Montage der Komponenten folgende Schritte durchführen:

Die Mixerreinigung durchführen und einige Tropfen Desinfektionsmittel in die verschiedenen Trichter geben, anschließend mit reichlich Wasser spülen, um alle Reste des Mittels zu entfernen.

REINIGEN PRODUKTBEHÄLTER

Folgendermaßen vorgehen:

1. die Behälter aus dem Gerät entfernen;
2. die Produkt-Ausgangsöffnungen ausbauen und die Schneckenschrauben an der Behälterrückseite herausziehen;
3. die Komponenten mit einer Lösung aus heißem Wasser und Desinfektionsmittel reinigen. Die Komponenten gründlich abtrocknen

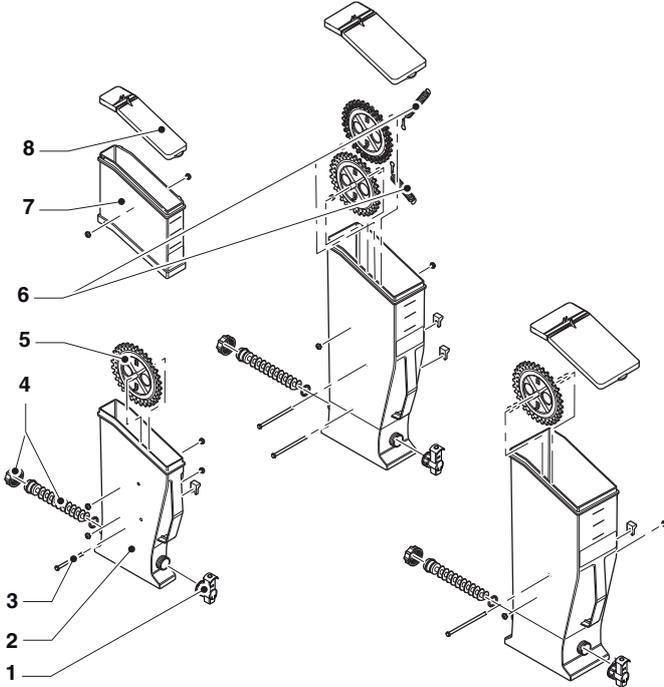


Abb. 45

1. Pulveröffnung
2. Behälter lösliche Pulver
3. Stift für Zahnrad
4. Schneckenschraube
5. Zahnrad
6. Schieber
7. Behälterverlängerung (einige Modelle)
8. Behälterabdeckung

KONFIGURATION STÄBCHENSAULE

Die Stäbchensäule kann nur einen Stäbchentyp der Länge 90, 105 oder 115 mm ausgeben.

Falls Stäbchen einer anderen Länge verwendet werden, muss die Säulenführung eingestellt werden.

Die Führung an der Stäbchensäule an den Löchern befestigen, die der Länge der auszugebenden Stäbchen entsprechen.

Die Stäbchen müssen sich frei in der Führung bewegen können; das Stäbchengewicht in der passenden Länge verwenden.

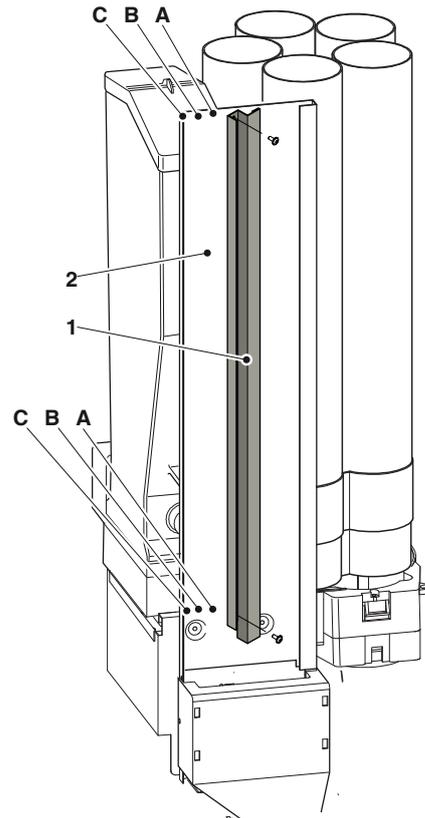


Abb. 46

1. Stäbchenführung
2. Stäbchensäule
- A. Befestigungsloch Stäbchenführung (90 mm)
- B. Befestigungsloch Stäbchenführung (105 mm)
- C. Befestigungsloch Stäbchenführung (115 mm)

SCHALTKARTEN

Die Schaltkarten wurden für den Einsatz in mehreren Gerätemodellen entwickelt.

Bei Austausch muss die Konfiguration der Schaltkarten überprüft und die passende Software geladen werden.

SPEISUNG UND SICHERUNGEN

Die Netzsicherung ist ohne Ausbau der Abdeckung zugänglich.

Der Netztransformator zur Kartenspeisung und die entsprechenden Schutzsicherungen befinden sich im Schaltkasten.

Die Abdeckungen nach Trennung des Geräts vom Stromnetz entfernen.

SCHALTKASTEN

(Version einzelner Boiler)

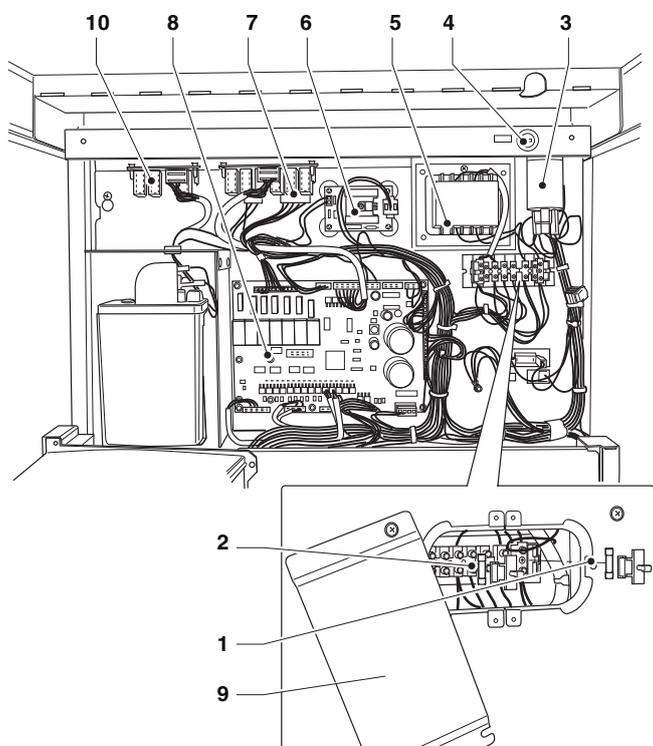


Abb. 47

1. primäre Transformatorsicherung
2. sekundäre Transformatorsicherung
3. Rauschfilter
4. Netzsicherung
5. Transformator
6. Boiler-Steuerkarte
7. Relaiskarte (wenn vorhanden)
8. Aktuatorkarte
9. Klappe für den Zugriff auf die Sicherungen
10. Relaiskarte (wenn vorhanden)

SCHALTKASTEN

(Version doppelter Boiler)

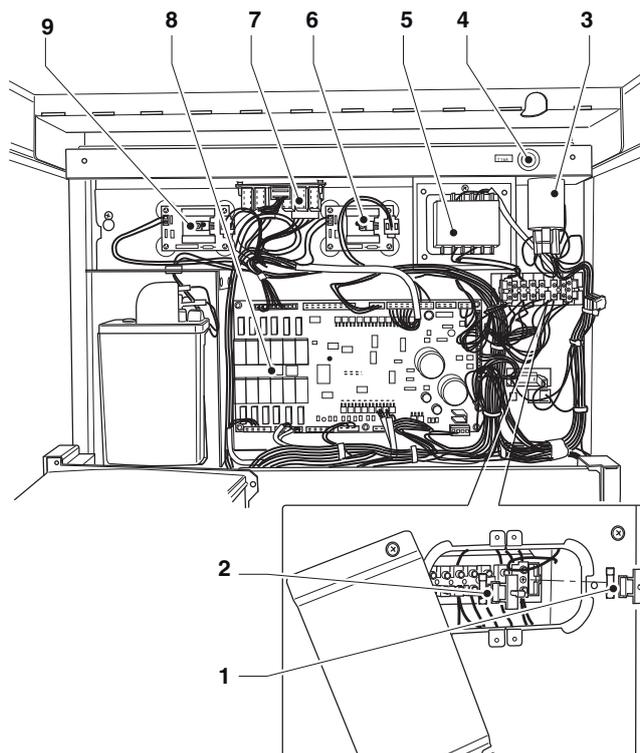


Abb. 48

1. primäre Transformatorsicherung
2. sekundäre Transformatorsicherung
3. Rauschfilter
4. Netzsicherung
5. Transformator
6. Steuerkarte Kaffeeboiler
7. Relaiskarte (wenn vorhanden)
8. Aktuatorkarte
9. Steuerkarte Instant-Boiler

CPU-KARTE

Die CPU-Karte steuert die Kommunikation mit der Touchscreen, den Zahlungssystemen und die Verbindungsfunktionen.

i Die WiFi-Antenne befindet sich auf der Rückseite der CPU-Karte.

⚠ Die Antenne und der Anschluss sind sehr empfindlich, achten Sie bei dem Ausbau der CPU-Karte (beispielsweise für den Austausch) darauf, sie nicht zu beschädigen.

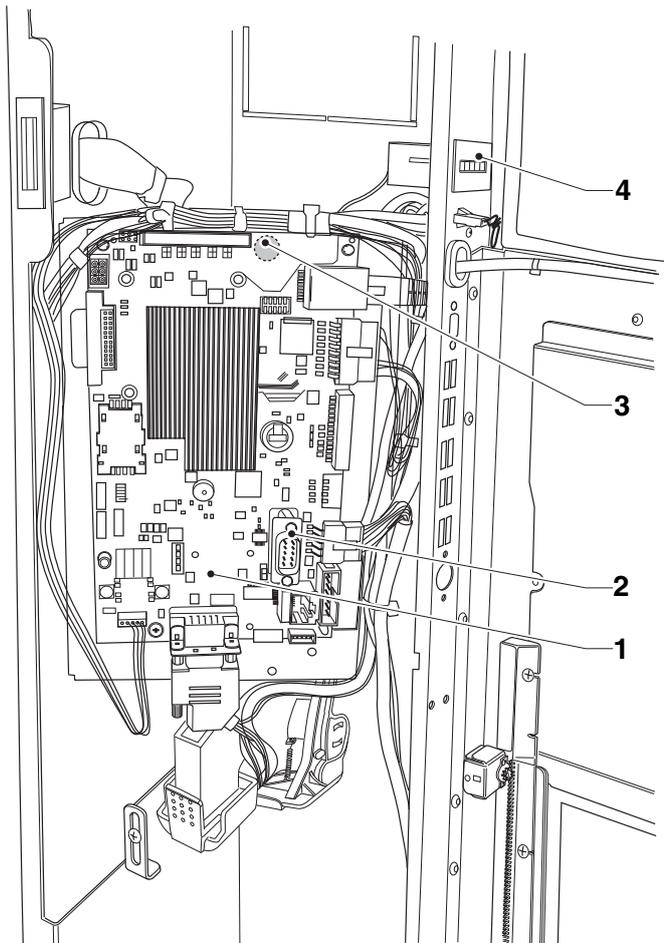


Abb. 49

1. CPU-Karte
 2. Seriell RS232
 3. Anschluss WiFi-Antenne*
 4. mechanischer Impulszähler (wo vorhanden)
- *. auf der Kartenrückseite

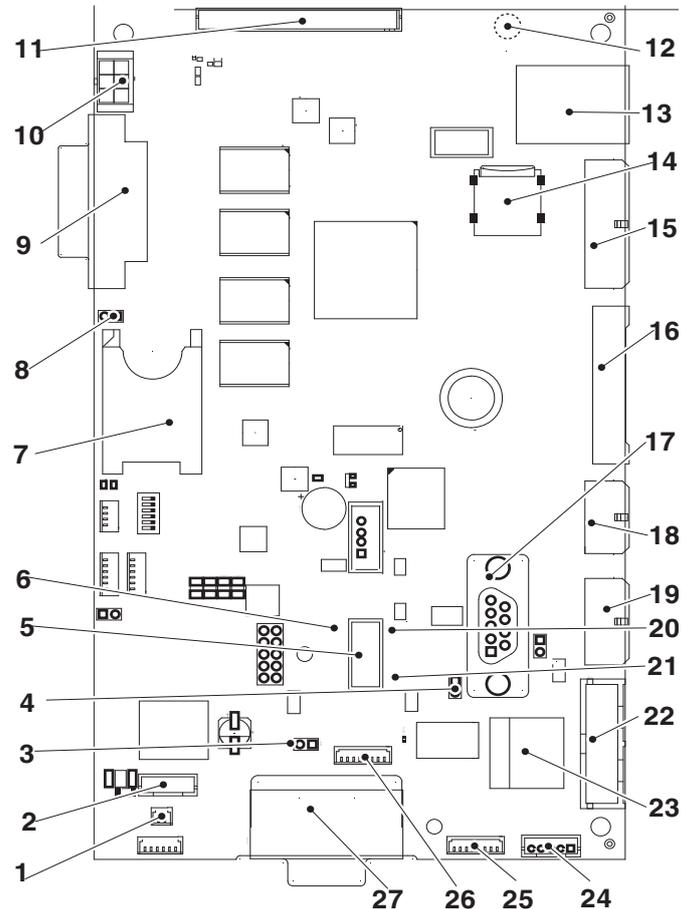


Abb. 50

1. (J2) Verbindungsschalter
 2. (CN30) Touchscreen-Anschluss
 3. (JP2) Brücke CAN-BUS 1 geschlossen
 4. (JP5) Brücke CAN-BUS 2 geöffnet
 5. USB-PORT OTG
 6. gelbe LED RESET
 7. Slot SIM-Card*
 8. (JP4) Brücke SIM-CARD vorhanden
 9. (J16) DVI-Anschluss
 10. (CN31) Touchscreen-Beleuchtung
 11. (CN55) Bus i2c
 12. (CN33) Anschluss WiFi-Antenne*
 13. Ethernetanschluss (1 Gbit/s)
 14. Slot MICRO-SD*
 15. (J42) Tasten Service und Impulszähler*
 16. (J43) digitale Ein/Aisgänge
 17. serieller Anschluss RS232
 18. (J41) keine Anwendung
 19. (J35) Zahlungssysteme
 20. rote LED SPEISUNG
 21. grüne LED RUN
 22. (J36) Münzprüfer
 23. Ethernetanschluss (100 Mbit/s)
 24. (CN9) keine Anwendung
 25. (J47) keine Anwendung
 26. (CN34) keine Anwendung
 27. (CN29) CAN BUS touch screen
- *. wo vorhanden
 **. Auf der Kartenrückseite

AKTUATORKARTE

Diese Karte aktiviert per Relais die Nutzer und direkt die Gleichstrommotoren. Es werden die Signale aus den Nocken und/oder Mikroschaltern der verschiedenen Nutzer gesteuert. Außerdem wird die Boilerschaltkarte kontrolliert. Die Karte wird mit 24 Vac für die Elektronik und die Zahlungssysteme gespeist.

Die Steuersoftware der Karte wird (per RS232) direkt auf den Mikroprozessor geladen.

- Die grüne LED 6 (23) blinkt während des normalen Betriebs der Karte;
- Die gelbe LED 7 (25) weist auf Präsenz von 5 Vcc hin
- Die rote LED 8 (12) leuchtet beim Kartenreset
- Die rote LED 4 (17) weist auf den Betrieb des Heizwiderstands des Espresso-Boilers hin
- Die **nicht** auf diesen Modellen **verwendete** rote LED 5 (18) weist auf den Betrieb des Heizwiderstands des Instant-Boilers hin.
- Die grüne LED 1 (26) weist auf die Impulse des Volumenzählers hin
- Die grüne LED 2 (1) weist auf Präsenz von 34 Vdc hin
- Die grüne LED 3 (4) weist auf Präsenz von geregelten 34 Vdc hin

RELAISFUNKTION (SIEHE SCHALTDIAGRAMM)

RL1: EEA
 RL2: MAC
 RL3: MSB
 RL4: MSCB
 RL5: MD6
 RL6: PM
 RL7: ESC

MODELLE EINZELNER BOILER

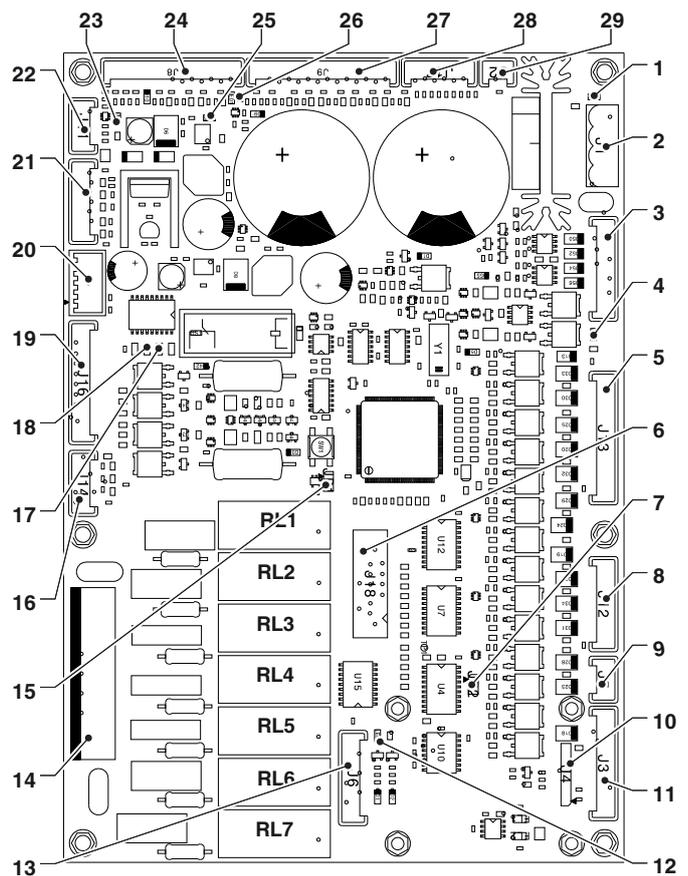


Abb. 51

1. LED 2
2. (J1) Speisung 24 Vac
3. (J15) Aktuatoren in Gleichstrom
4. LED 3
5. (J13) Elektroventile - Mixermotoren (EV-MF)
6. nicht montiert
7. JP2 Geschlossen Brücke CAN
8. (J12) Dosiermotoren MD
9. (J5) CAN BUS
10. (J4) keine Anwendung
11. (J3) zur CPU-Karte
12. LED 8
13. (J6) Kartenprogrammierung
14. (J10) Aktuatoren
15. JP1 geschlossen
16. (J14) Motor Z4000
17. LED 4
18. LED 5
19. (J16) zur Relaiskarte (wo vorhanden)
20. CPU-Speisung
21. (J7) keine Anwendung
22. (J11) Sicherheits-Mikroschalter
23. LED 6
24. (J8) Input
25. LED 7
26. LED 1
27. (J9) Input
28. (J17) Sonden und Aktuierung Boilerkarten
29. (J2) keine Anwendung

MODELLE DOPPELTER BOILER

Diese Karte aktiviert per Relais die 230 V \sim -Nutzer und direkt die Gleichstrommotoren. Es werden die Signale aus den Nocken und/oder Mikroschaltern der verschiedenen Nutzer gesteuert.

Die Karte wird mit 24Vac gespeist.

- Die grüne LED 3 (27) blinkt während des normalen Betriebs der Karte;
- Die grüne LED 6 (33) weist auf Präsenz von 5 Vcc hin
- Die rote LED 4 (19) leuchtet beim Kartenreset
- Die rote LED 2 (8) weist auf den Betrieb des Heizwiderstands des Instant-Boilers hin
- Die rote LED 1 (9) weist auf den Betrieb des Heizwiderstands des Kaffeeboilers hin.
- Die grüne LED 8 (29) weist auf die Impulse des Volumenzählers hin
- Die grüne LED 5 (5) weist auf Präsenz von 34 Vdc hin
- Die grüne LED 7 (24) weist auf Präsenz von geregelten 34 Vdc hin

RELAISFUNKTION (SIEHE SCHALTDIAGRAMM)

RL1: PM
 RL2: MAC2 (NUR 2 ES)
 RL3: ESC2 (NUR 2 ES)
 RL4: ESC
 RL5: ER
 RL6: MAC
 RL7: EEA
 RL8: keine Anwendung
 RL9: MSB
 RL10: MSCB

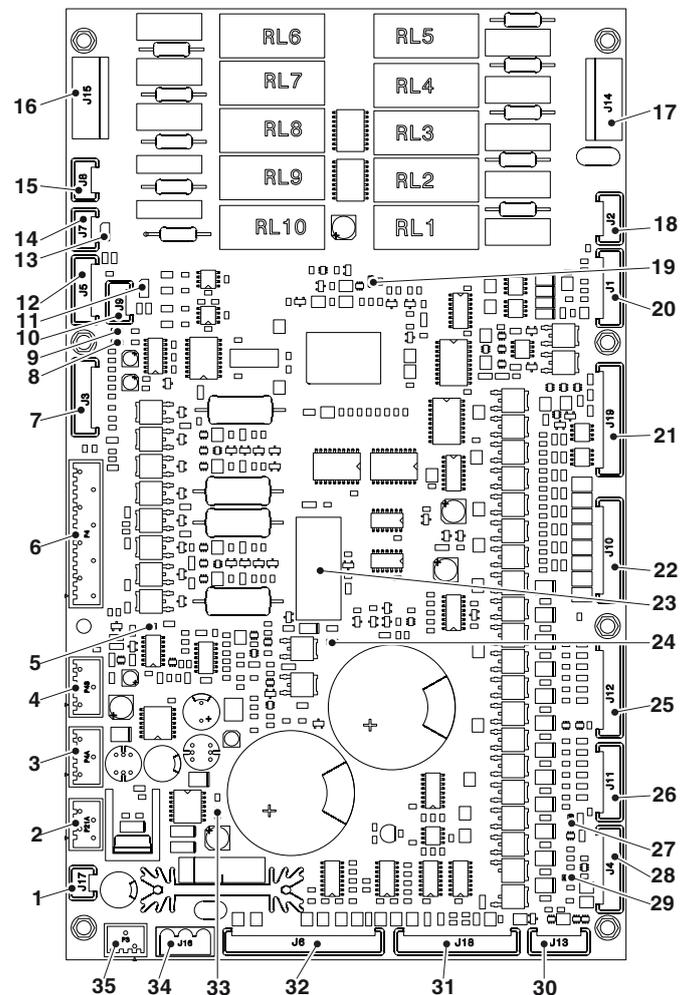


Abb. 52

1. (J17) Dampfabsaugung
2. (P21A) keine Anwendung
3. (P4A) Speisung 34 Vdc zur CPU
4. (P4B) Speisung 34 Vdc zur CPU
5. grüne LED „34Vdc vorhanden“
6. (P4) Brüheinheit
7. (J3) Zur Relais-Erweiterungskarte (wenn vorhanden)
8. rote LED „Betrieb Heizwiderstand Kaffeeboiler“
9. rote LED „Betrieb Heizwiderstand Instant-Boiler“
10. (J9) keine Anwendung
11. keine Anwendung
12. (J5) Steuerkarte Boiler und Temperatursonden
13. (JP1) Brücke CAN-BUS (geschlossen)
14. (J7) CAN-BUS
15. (J8) CAN-BUS
16. (J15) Anwender
17. (J14) Anwender
18. (J2) keine Anwendung
19. rote LED „Reset Karte“
20. (J1) keine Anwendung
21. (J19) Input und Output 24 V
22. (J10) Dosiermotoren
23. Sicherheitsrelais 34 Vdc
24. grüne LED „geregelte 24Vdc vorhanden“
25. (J12) Mixermotoren
26. (J11) Elektroventile
27. grüne LED „Karte in Betrieb“
28. (J4) Anschluss Kartenprogrammierung
29. grüne LED „Impulse volumetrischer Zähler“
30. (J13) keine Anwendung
31. (J18) Input
32. (J6) Input-Signale
33. grüne LED „5Vdc vorhanden“
34. (J16) Speisung 24 Vac
35. (P3) keine Anwendung

BOILER-STEUERKARTE

Diese Karte steuert das Einschreiten des Heizwiderstands des Boilers.

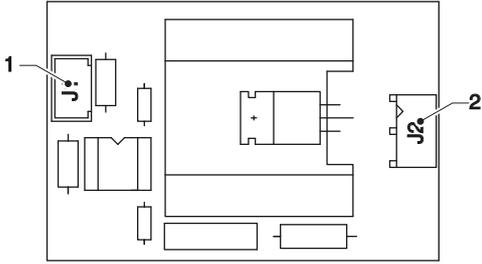


Abb. 53

1. J1 Zur Aktuatorkarte
2. J2 Boilerwiderstand

STROMREGLERKARTE

Die Stromreglerkarte versorgt die LEDs der Beleuchtung mit Gleichstrom.

Die Karte ermöglicht eine konstante Beleuchtung der Zierpaneele

Die Karte bedient sich auf der Halterung der CPU-Karte.

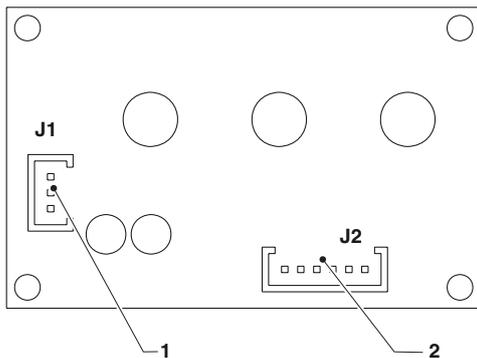


Abb. 54

1. zur CPU-Karte
2. zu den Beleuchtungs-LEDs

SWITCH-KARTE

Bei Modellen 2 Espresso aktiviert die Switch-Karte die Einstellmotoren der Mühlen.

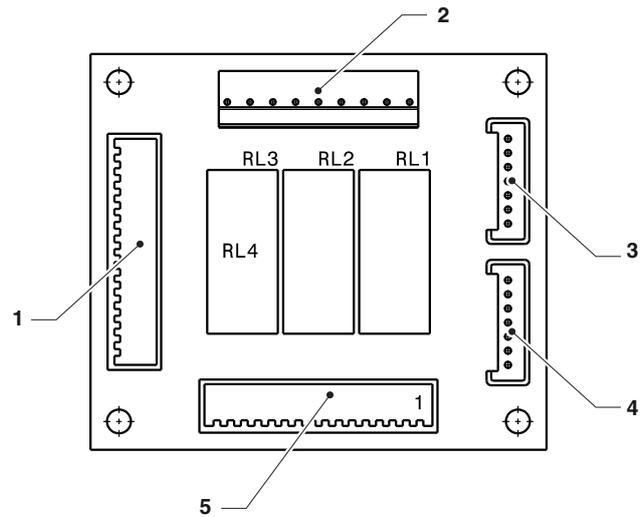


Abb. 55

1. (P1) Relaispeisung
2. (P3) Reglermotor Mühle 2
3. (J2) zum Anschluss J1 von SM2 (Relaissteuerung)
4. (J1) zum Anschluss J16 von SM1 (Relaissteuerung)
5. (P2) Reglermotor Mühle 1

RELAISFUNKTION (Referenz Schaltprogramm)

RL1 = Umschaltung MMA1 <--> MMA2

RL2 = Umschaltung MMA1 <--> MMA2

RL3 = nicht montiert

RL4 = keine Anwendung

RELAISKARTE

Die Karte verwaltet, für Modelle 2ES einzelner Boiler, die zweite Mühle und den zweiten Elektromagneten zur Kaffeeabgabe; und die Kühleinheit (nur Modelle mit Ausgabe von Kaltgetränken).

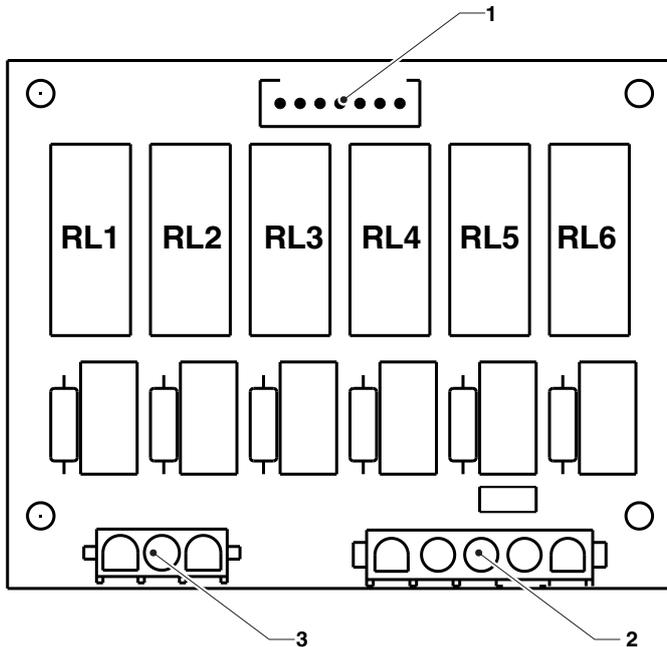


Abb. 56

(Referenz Schaltprogramm)

1. (J1) zur Mühlen-Karte J2 von SM3 (wo vorhanden)
2. (J2) zur Karte Kühleinheit
3. (J3) MAC2 und ESC2

RELAISFUNKTION (Referenz Schaltprogramm)

- RL1 = MAC2
- RL2 = ESC2
- RL3 = UPS (wo vorhanden)
- RL4 = UPS (wo vorhanden)
- RL5 = UPS (wo vorhanden)
- RL6 = UPS (wo vorhanden)

NETZGERÄT TOUCHSCREEN

Das Netzgerät der Touchscreen ist oben links an der Türinnenseite montiert.

Das Netzgerät erfordert keine Wartung und/oder Tarifierung.

Falls auf das Netzgerät zugegriffen werden muss (beispielsweise für den Austausch):

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen

Achtung!!!

Das Netzgerät ist mit dem Stromnetz verbunden

2. die Schutzabdeckung entfernen.



Abb. 57

1. Netzgerät Touchscreen

AUSTAUSCH DES VENTILATORS

Der Zugriff auf den Ventilator zur Dampfabsaugung erfolgt von der Innenseite des Geräts.

Falls aus irgendeinem Grund auf den Ventilator zugegriffen werden muss, die Instantbehälter aus dem Gerät ausbauen und die Abdeckung entfernen

Wichtig!!!

Die Abdeckungen nach Trennung des Geräts vom Stromnetz entfernen.

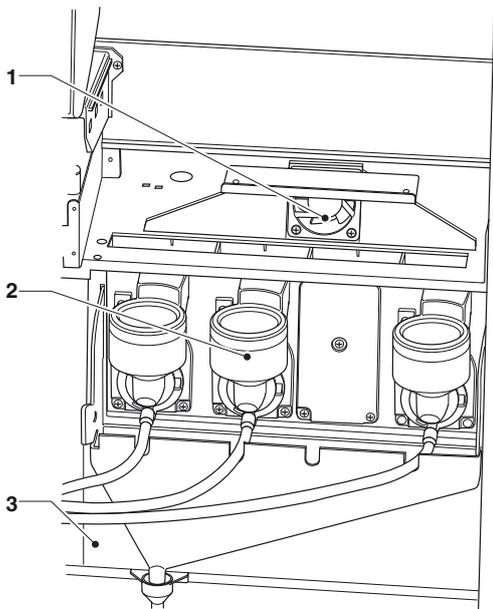


Abb. 58

1. Ventilator zur Dampfabsaugung
2. Instant-Mixer
3. Abdeckung Instant-Mixer

BOILER-THERMOSICHERUNGEN

Der/die Boiler sind mit einem Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung geschützt, der den Heizwiderstand deaktiviert, falls ein Fehler in dem Kontrollsystem des Boilers auftritt.

Der Thermostat schreitet ein, wenn die Innentemperatur des Wassers die Sicherheitsschwelle überschreitet.

Bei Einschreiten des Thermostats muss gewartet werden, bis der Boiler abgekühlt ist, bevor nach der Fehlerursache gesucht und der Thermostat manuell zurückgesetzt wird.

Wichtig!!!

Bei Einschreiten des Sicherheitsthermostats müssen die Temperatursonde des Boilers und die Dichtungen der Anschlüsse am Boiler ausgewechselt werden, da sie möglicherweise irreparabel beschädigt sind

KAFFEEBOILER

Auf dem Kaffeeboiler befindet sich ein Sicherheitsthermostat, der die Stromversorgung zum Heizwiderstand unterbricht, wenn der Boiler die Temperatur von 125°C erreicht und überschreitet.

Zur Zurücksetzung des Thermostaten:

1. Die espressokonsole öffnen
2. Die Reaktivierungstaste des Thermostaten drücken
3. Die espressokonsole wieder schließen

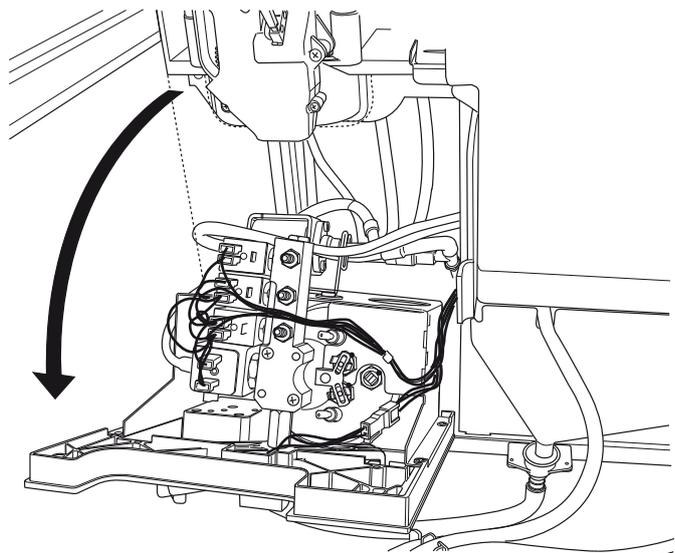


Abb. 59

INSTANT-BOILER

Nur für Geräte mit doppeltem Boiler.

Der Instant-Boiler besitzt ein Sicherheits-thermostat, der die Stromversorgung zum Heizwiderstand unterbricht, wenn der Boiler die Temperatur von 140°C erreicht und überschreitet.

Zur Zurücksetzung des Thermostaten:

1. Die Instant-Konsole öffnen
2. Die Abdeckung der Reaktivierungstaste des Thermostaten aufschrauben
3. Die Reaktivierungstaste des Thermostaten drücken
4. Die Abdeckung der Reaktivierungstaste des Thermostaten wieder festschrauben
5. Die Instant-Konsole wieder schließen

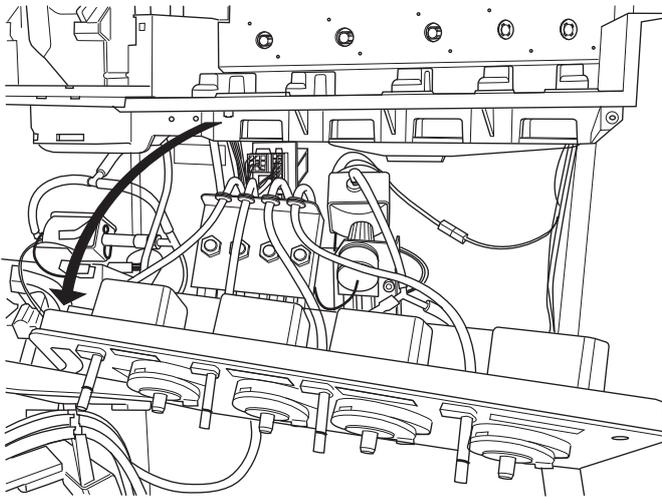


Abb. 60

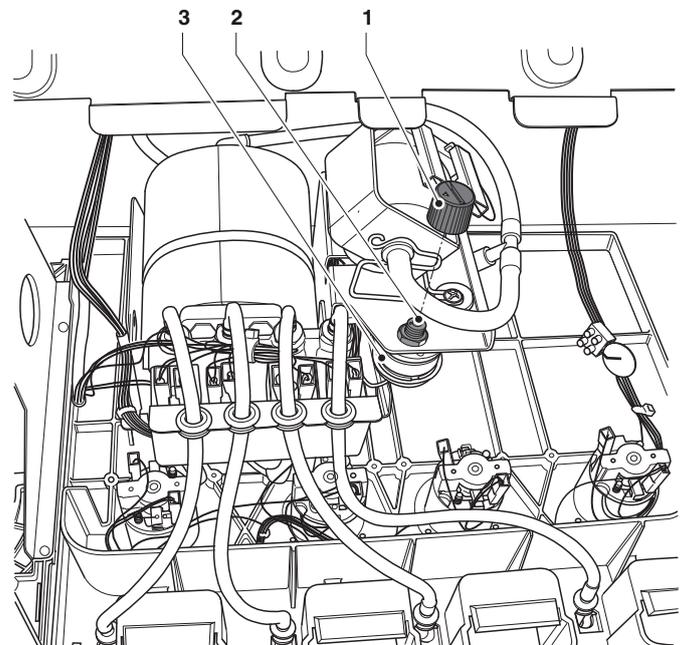


Abb. 61

1. Abdeckung Reaktivierungstaste
2. Reaktivierungstaste Thermostat
3. Kapillarthermostat

SOFTWAREINSTALLATION UND/ ODER -AKTUALISIERUNG

(i) Die Installation und/oder Aktualisierung des Betriebssystems löscht die Anwendungssoftware, die statistischen Daten, die Einstellungen und die Individualisierungen. Videos/Bilder der Playlist werden gelöscht.

Verwenden Sie die Backup-Funktion auf den USB-Key (Menü importieren / exportieren), um die Einstellungen, Individualisierungen und Videos/Bilder für die Playlist zu sichern.

Die Softwareinstallation und/oder -aktualisierung (bei Gerätestart) wird mit dem USB-Stick ausgeführt.

(i) Der USB-Stick muss mit dem Dateisystem FAT32 formatiert sein und darf nur die für die Aktualisierung erforderlichen Dateien enthalten.

Es wird nicht die Kompatibilität mit allen auf dem Markt erhältlichen USB-Speichern gewährleistet.

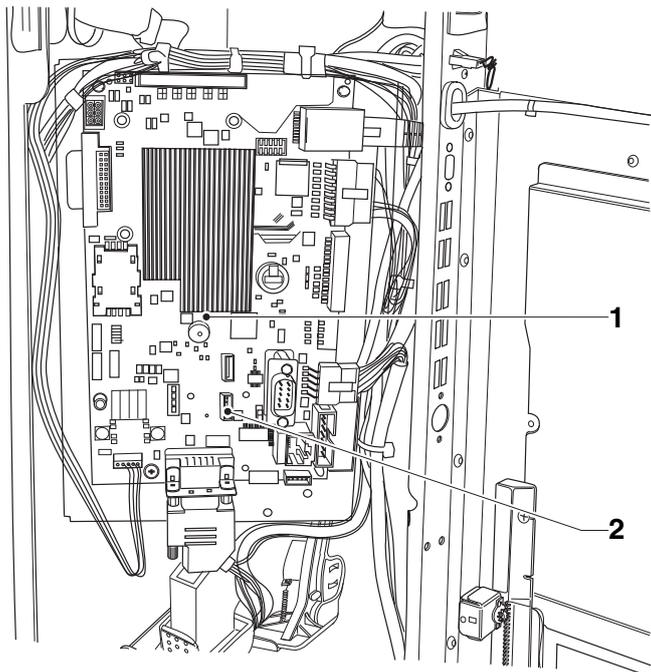


Abb. 62

1. CPU-Karte
2. USB-PORT OTG

BETRIEBSSYSTEM „SYSTEM KEY“ KEY1

Folgendermaßen vorgehen:

1. die einzelnen Dateien des Betriebssystems in die Hauptdirectory des USB-Keys kopieren,
2. das Gerät abschalten,
3. den USB-Key in den USB-PORT OTG der CPU-Karte stecken
4. das Gerät einschalten.
5. es werden einige Hinweise zum Fortschritt der Aktualisierung angezeigt. Die Aktualisierung benötigt einige Minuten.
6. nach der Aktualisierung erscheint der Hinweis, den USB-Key zu entfernen.
7. nach Entfernen des USB-Keys führt das Gerät einen automatischen Neustart durch.
8. Anwendungssoftware installieren

ANWENDUNG „UPDATE KEY“ KEY2

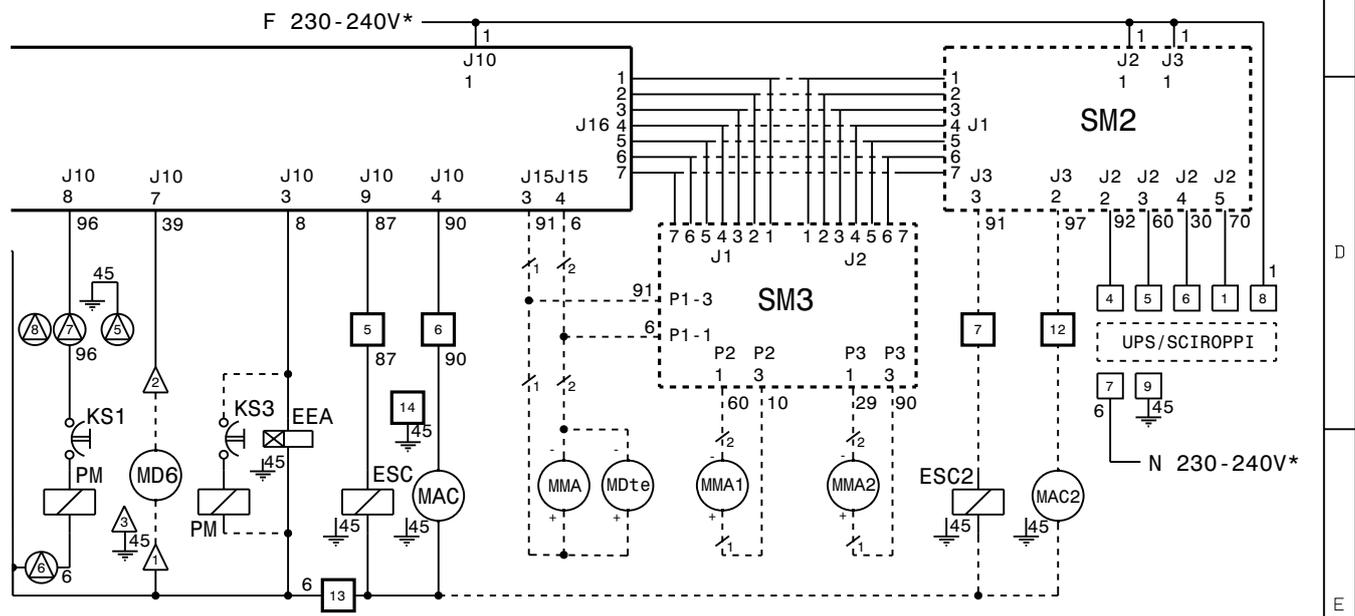
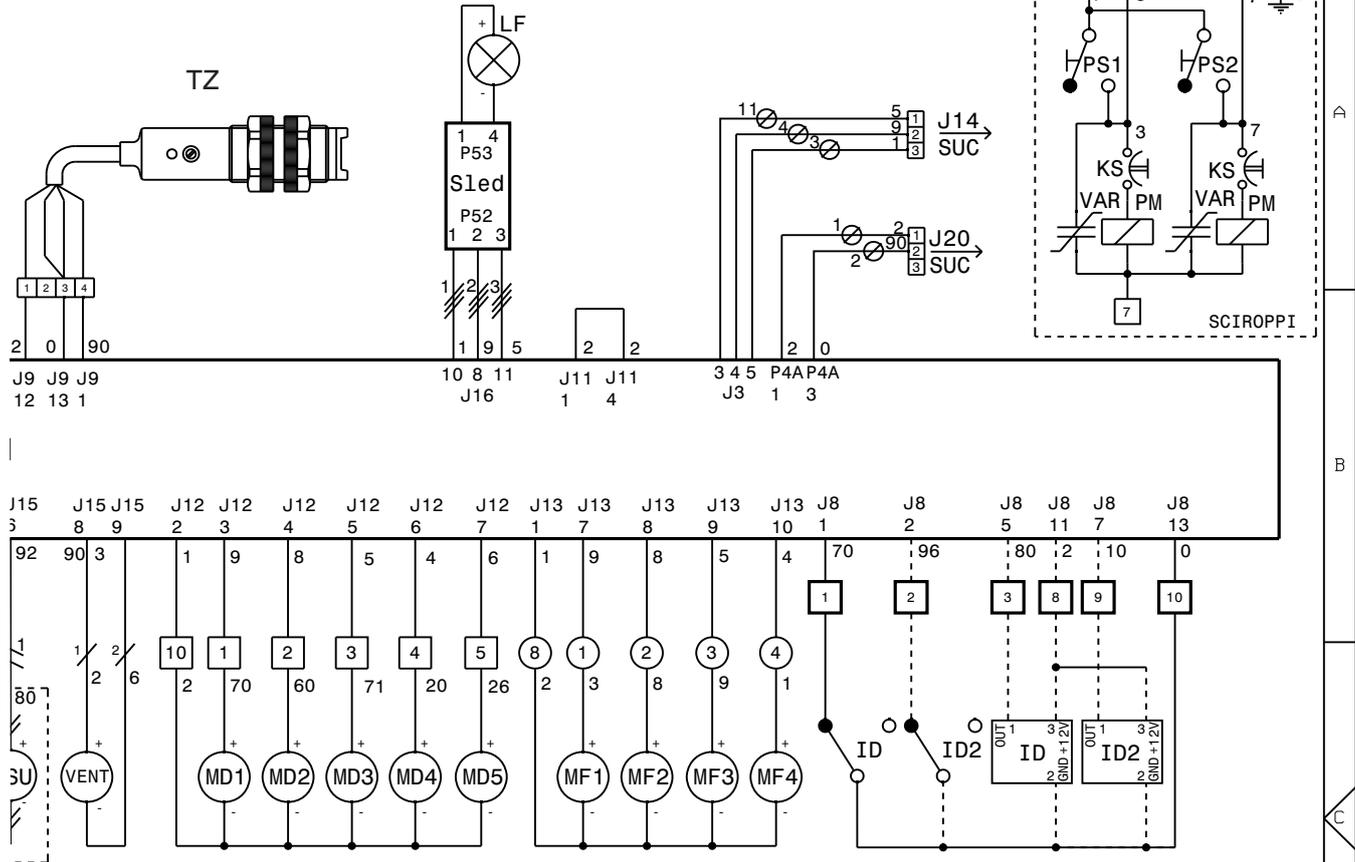
Folgendermaßen vorgehen.

1. die einzelnen Dateien der Anwendung in die Hauptdirectory des USB-Keys kopieren,
2. das Gerät abschalten,
3. den USB-Key in den USB-PORT OTG der CPU-Karte stecken
4. das Gerät einschalten.
5. es werden einige Hinweise zum Fortschritt der Aktualisierung angezeigt. Die Aktualisierung benötigt einige Minuten.
6. nach der Aktualisierung erscheint der Hinweis, den USB-Key zu entfernen.
7. nach Entfernen des USB-Keys führt das Gerät einen automatischen Neustart durch.
8. es wird eine geführte Prozedur für die ersten Einstellungen gestartet (Gerätemodell, Sprache der Hinweise, Geräte-name, ...)

(i) Die Aktualisierung der Anwendungssoftware behält die Einstellungen, die Individualisierungen und die Videos/Bilder der Playlisten.

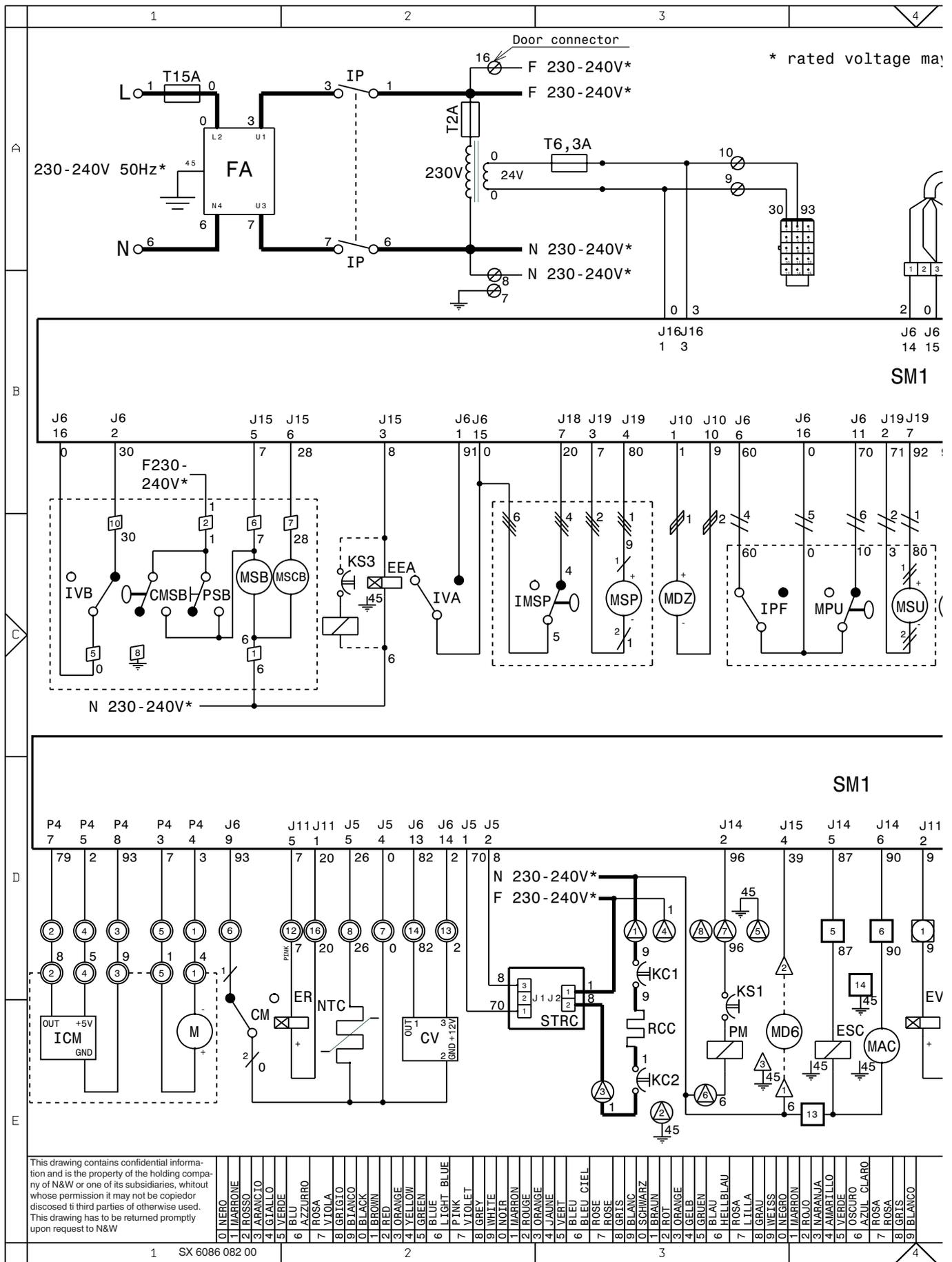
Anhang

je may be also 220V 60Hz



91 BLANCO	MODEL	CONCERTO Opera	DEFINITION	SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM			
			Macchina - Machine	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
				14/01/2010	1/1	BONACINA	CAPOBIANCO
			LEGENDA	PART NUMBER		VERSION	
				608601501		B	

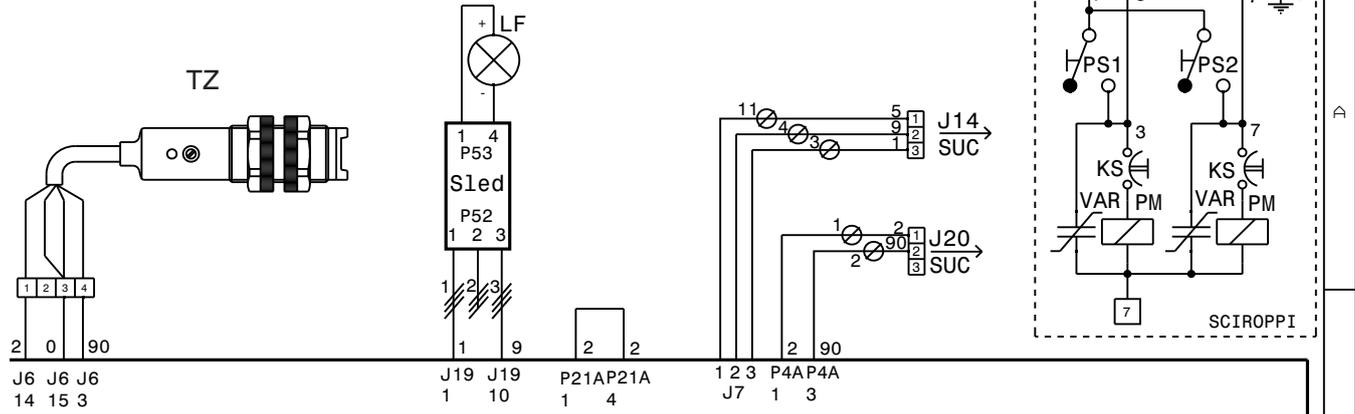
- | | | | |
|---------|-------------------------------|--------|--------------------------------|
| MDZ | DOSIERMOTOR ZUCKER | PSB | BECHERAUSLÖSETASTE |
| MF1-.. | MIXERMOTOREN INSTANT | RCC | HEIZUNG KAFFEEBOILER' |
| MMA1-.. | MOTOR MAHLEINSTELLUNG | SLED | LED-PLATINE |
| MPU | MIKROSCHALTER DÜSENSTELLUNG | SM1 | MASCHINEN-KONTROLLPLATINE |
| MSB | MOTOR BECHERAUSLÖESER | SM2 | ERWEITERUNGSKARTE |
| MSCB | MOTOR, BECHERKOLONNEN-WECHSEL | STRC | KARTE THERMOSTAT BOILERHEIZUNG |
| MSP | MOTOR RÜHRSTÄBCHENAUSGABE | TX.... | SICHERUNG TRÄGE (X=STROM) |
| MSU | MOTOR AUSGABEDÜSE | TZ | TASSESENSOR |
| NTC | TEMPERATURFÜHLER | UPS | KÜHLPLATINE |
| PM | PUMPE | VAR | VARISTOR |
| PS1-.. | DRUCKTASTE SIRUP | VENT | VENTILATOR |



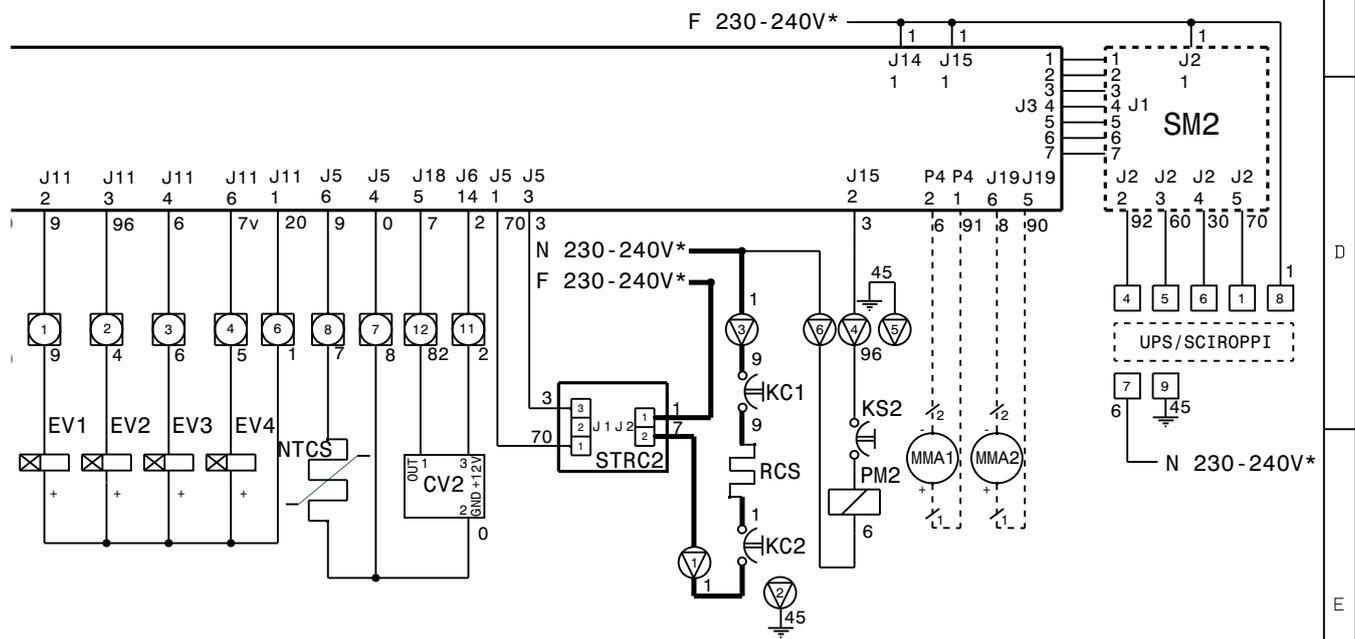
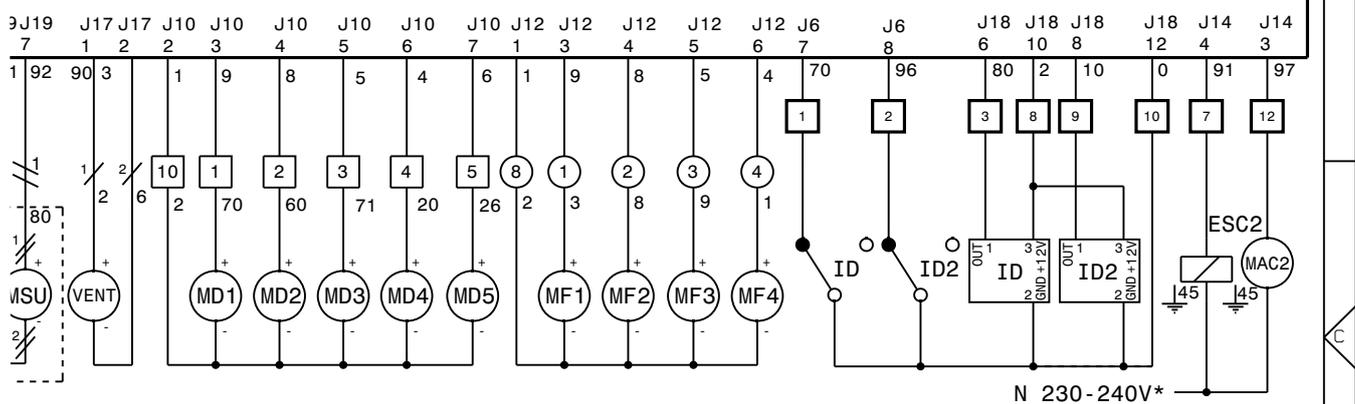
This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

0	NERO	8	GRIGIO	16	VERDE	24	BLAU	32	BLAU	40	BLAU	48	BLAU	56	BLAU	64	BLAU	72	BLAU	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU
1	MARRONE	9	GRIGIO	7	VERDE	25	BLAU	33	BLAU	41	BLAU	49	BLAU	57	BLAU	65	BLAU	73	BLAU	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU
2	ROSSO	10	GRIGIO	8	VERDE	26	BLAU	34	BLAU	42	BLAU	50	BLAU	58	BLAU	66	BLAU	74	BLAU	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU
3	ARANCIO	11	GRIGIO	9	VERDE	27	BLAU	35	BLAU	43	BLAU	51	BLAU	59	BLAU	67	BLAU	75	BLAU	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU
4	GIALLO	12	GRIGIO	10	VERDE	28	BLAU	36	BLAU	44	BLAU	52	BLAU	60	BLAU	68	BLAU	76	BLAU	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU
5	VERDE	13	GRIGIO	11	VERDE	29	BLAU	37	BLAU	45	BLAU	53	BLAU	61	BLAU	69	BLAU	77	BLAU	85	BLAU	93	BLAU		
6	AZZURRO	14	GRIGIO	12	VERDE	30	BLAU	38	BLAU	46	BLAU	54	BLAU	62	BLAU	70	BLAU	78	BLAU	86	BLAU	94	BLAU		
7	VIOLEA	15	GRIGIO	13	VERDE	31	BLAU	39	BLAU	47	BLAU	55	BLAU	63	BLAU	71	BLAU	79	BLAU	87	BLAU	95	BLAU		
8	GRIGIO	16	GRIGIO	14	VERDE	32	BLAU	40	BLAU	48	BLAU	56	BLAU	64	BLAU	72	BLAU	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU		
9	BIANCO	17	GRIGIO	15	VERDE	33	BLAU	41	BLAU	49	BLAU	57	BLAU	65	BLAU	73	BLAU	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU		
10	NERO	18	GRIGIO	16	VERDE	34	BLAU	42	BLAU	50	BLAU	58	BLAU	66	BLAU	74	BLAU	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU		
11	MARRONE	19	GRIGIO	17	VERDE	35	BLAU	43	BLAU	51	BLAU	59	BLAU	67	BLAU	75	BLAU	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU		
12	ROSSO	20	GRIGIO	18	VERDE	36	BLAU	44	BLAU	52	BLAU	60	BLAU	68	BLAU	76	BLAU	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU		
13	ARANCIO	21	GRIGIO	19	VERDE	37	BLAU	45	BLAU	53	BLAU	61	BLAU	69	BLAU	77	BLAU	85	BLAU	93	BLAU				
14	GIALLO	22	GRIGIO	20	VERDE	38	BLAU	46	BLAU	54	BLAU	62	BLAU	70	BLAU	78	BLAU	86	BLAU	94	BLAU				
15	VERDE	23	GRIGIO	21	VERDE	39	BLAU	47	BLAU	55	BLAU	63	BLAU	71	BLAU	79	BLAU	87	BLAU	95	BLAU				
16	AZZURRO	24	GRIGIO	22	VERDE	40	BLAU	48	BLAU	56	BLAU	64	BLAU	72	BLAU	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU				
17	VIOLEA	25	GRIGIO	23	VERDE	41	BLAU	49	BLAU	57	BLAU	65	BLAU	73	BLAU	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU				
18	GRIGIO	26	GRIGIO	24	VERDE	42	BLAU	50	BLAU	58	BLAU	66	BLAU	74	BLAU	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU				
19	BIANCO	27	GRIGIO	25	VERDE	43	BLAU	51	BLAU	59	BLAU	67	BLAU	75	BLAU	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU				
20	NERO	28	GRIGIO	26	VERDE	44	BLAU	52	BLAU	60	BLAU	68	BLAU	76	BLAU	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU				
21	MARRONE	29	GRIGIO	27	VERDE	45	BLAU	53	BLAU	61	BLAU	69	BLAU	77	BLAU	85	BLAU	93	BLAU						
22	ROSSO	30	GRIGIO	28	VERDE	46	BLAU	54	BLAU	62	BLAU	70	BLAU	78	BLAU	86	BLAU	94	BLAU						
23	ARANCIO	31	GRIGIO	29	VERDE	47	BLAU	55	BLAU	63	BLAU	71	BLAU	79	BLAU	87	BLAU	95	BLAU						
24	GIALLO	32	GRIGIO	30	VERDE	48	BLAU	56	BLAU	64	BLAU	72	BLAU	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU						
25	VERDE	33	GRIGIO	31	VERDE	49	BLAU	57	BLAU	65	BLAU	73	BLAU	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU						
26	AZZURRO	34	GRIGIO	32	VERDE	50	BLAU	58	BLAU	66	BLAU	74	BLAU	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU						
27	VIOLEA	35	GRIGIO	33	VERDE	51	BLAU	59	BLAU	67	BLAU	75	BLAU	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU						
28	GRIGIO	36	GRIGIO	34	VERDE	52	BLAU	60	BLAU	68	BLAU	76	BLAU	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU						
29	BIANCO	37	GRIGIO	35	VERDE	53	BLAU	61	BLAU	69	BLAU	77	BLAU	85	BLAU	93	BLAU								
30	NERO	38	GRIGIO	36	VERDE	54	BLAU	62	BLAU	70	BLAU	78	BLAU	86	BLAU	94	BLAU								
31	MARRONE	39	GRIGIO	37	VERDE	55	BLAU	63	BLAU	71	BLAU	79	BLAU	87	BLAU	95	BLAU								
32	ROSSO	40	GRIGIO	38	VERDE	56	BLAU	64	BLAU	72	BLAU	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU								
33	ARANCIO	41	GRIGIO	39	VERDE	57	BLAU	65	BLAU	73	BLAU	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU								
34	GIALLO	42	GRIGIO	40	VERDE	58	BLAU	66	BLAU	74	BLAU	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU								
35	VERDE	43	GRIGIO	41	VERDE	59	BLAU	67	BLAU	75	BLAU	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU								
36	AZZURRO	44	GRIGIO	42	VERDE	60	BLAU	68	BLAU	76	BLAU	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU								
37	VIOLEA	45	GRIGIO	43	VERDE	61	BLAU	69	BLAU	77	BLAU	85	BLAU	93	BLAU										
38	GRIGIO	46	GRIGIO	44	VERDE	62	BLAU	70	BLAU	78	BLAU	86	BLAU	94	BLAU										
39	BIANCO	47	GRIGIO	45	VERDE	63	BLAU	71	BLAU	79	BLAU	87	BLAU	95	BLAU										
40	NERO	48	GRIGIO	46	VERDE	64	BLAU	72	BLAU	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU										
41	MARRONE	49	GRIGIO	47	VERDE	65	BLAU	73	BLAU	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU										
42	ROSSO	50	GRIGIO	48	VERDE	66	BLAU	74	BLAU	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU										
43	ARANCIO	51	GRIGIO	49	VERDE	67	BLAU	75	BLAU	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU										
44	GIALLO	52	GRIGIO	50	VERDE	68	BLAU	76	BLAU	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU										
45	VERDE	53	GRIGIO	51	VERDE	69	BLAU	77	BLAU	85	BLAU	93	BLAU												
46	AZZURRO	54	GRIGIO	52	VERDE	70	BLAU	78	BLAU	86	BLAU	94	BLAU												
47	VIOLEA	55	GRIGIO	53	VERDE	71	BLAU	79	BLAU	87	BLAU	95	BLAU												
48	GRIGIO	56	GRIGIO	54	VERDE	72	BLAU	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU												
49	BIANCO	57	GRIGIO	55	VERDE	73	BLAU	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU												
50	NERO	58	GRIGIO	56	VERDE	74	BLAU	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU												
51	MARRONE	59	GRIGIO	57	VERDE	75	BLAU	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU												
52	ROSSO	60	GRIGIO	58	VERDE	76	BLAU	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU												
53	ARANCIO	61	GRIGIO	59	VERDE	77	BLAU	85	BLAU	93	BLAU														
54	GIALLO	62	GRIGIO	60	VERDE	78	BLAU	86	BLAU	94	BLAU														
55	VERDE	63	GRIGIO	61	VERDE	79	BLAU	87	BLAU	95	BLAU														
56	AZZURRO	64	GRIGIO	62	VERDE	80	BLAU	88	BLAU	96	BLAU														
57	VIOLEA	65	GRIGIO	63	VERDE	81	BLAU	89	BLAU	97	BLAU														
58	GRIGIO	66	GRIGIO	64	VERDE	82	BLAU	90	BLAU	98	BLAU														
59	BIANCO	67	GRIGIO	65	VERDE	83	BLAU	91	BLAU	99	BLAU														
60	NERO	68	GRIGIO	66	VERDE	84	BLAU	92	BLAU	100	BLAU														
61	MARRONE	69	GRIGIO	67	VERDE	85	BLAU	93	BLAU																
62	ROSSO	70	GRIGIO	68	VERDE	86	BLAU	94	BLAU																
63	ARANCIO	71	GRIGIO	69	VERDE	87	BLAU	95	BLAU																
64	GIALLO	72	GRIGIO	70	VERDE	88	BLAU	96	BLAU																
65	VERDE	73	GRIGIO	71	VERDE	89	BLAU	97	BLAU																
66	AZZURRO	74	GRIGIO	72	VERDE	90	BLAU	98	BLAU																
67	VIOLEA	75	GRIGIO	73	VERDE	91	BLAU	99	BLAU																
68	GRIGIO	76	GRIGIO	74	VERDE	92	BLAU	100	BLAU																
69	BIANCO	77	GRIGIO	75	VERDE	93	BLAU																		
70	NERO	78	GRIGIO	76	VERDE	94	BLAU																		
71	MARRONE	79	GRIGIO	77	VERDE	95	BLAU																		
72	ROSSO	80	GRIGIO	78	VERDE	96	BLAU																		
73	ARANCIO	81	GRIGIO	79	VERDE	97	BLAU																		
74	GIALLO	82	GRIGIO	80	VERDE	98	BLAU																		
75	VERDE	83	GRIGIO	81	VERDE	99	BLAU																		
76	AZZURRO	84	GRIGIO	82	VERDE	100	BLAU																		
77	VIOLEA	85	GRIGIO	83	VERDE																				
78	GRIGIO	86	GRIGIO	84	VERDE																				
79	BIANCO	87	GRIGIO	85	VERDE																				
80	NERO	88	GRIGIO	86	VERDE																				
81	MARRONE	89	GRIGIO	87	VERDE																				
82	ROSSO	90	GRIGIO	88	VERDE																				
83	ARANCIO	91	GRIGIO	89	VERDE																				
84	GIALLO	92	GRIGIO	90	VERDE																				
85	VERDE	93	GRIGIO	91	VERDE																				
86	AZZURRO	94	GRIGIO	92	VERDE																				
87	VIOLEA	95	GRIGIO	93	VERDE																				
88	GRIGIO	96	GRIGIO	94	VERDE																				
89	BIANCO	97	GRIGIO	95	VERDE																				

je may be also 220V 60Hz



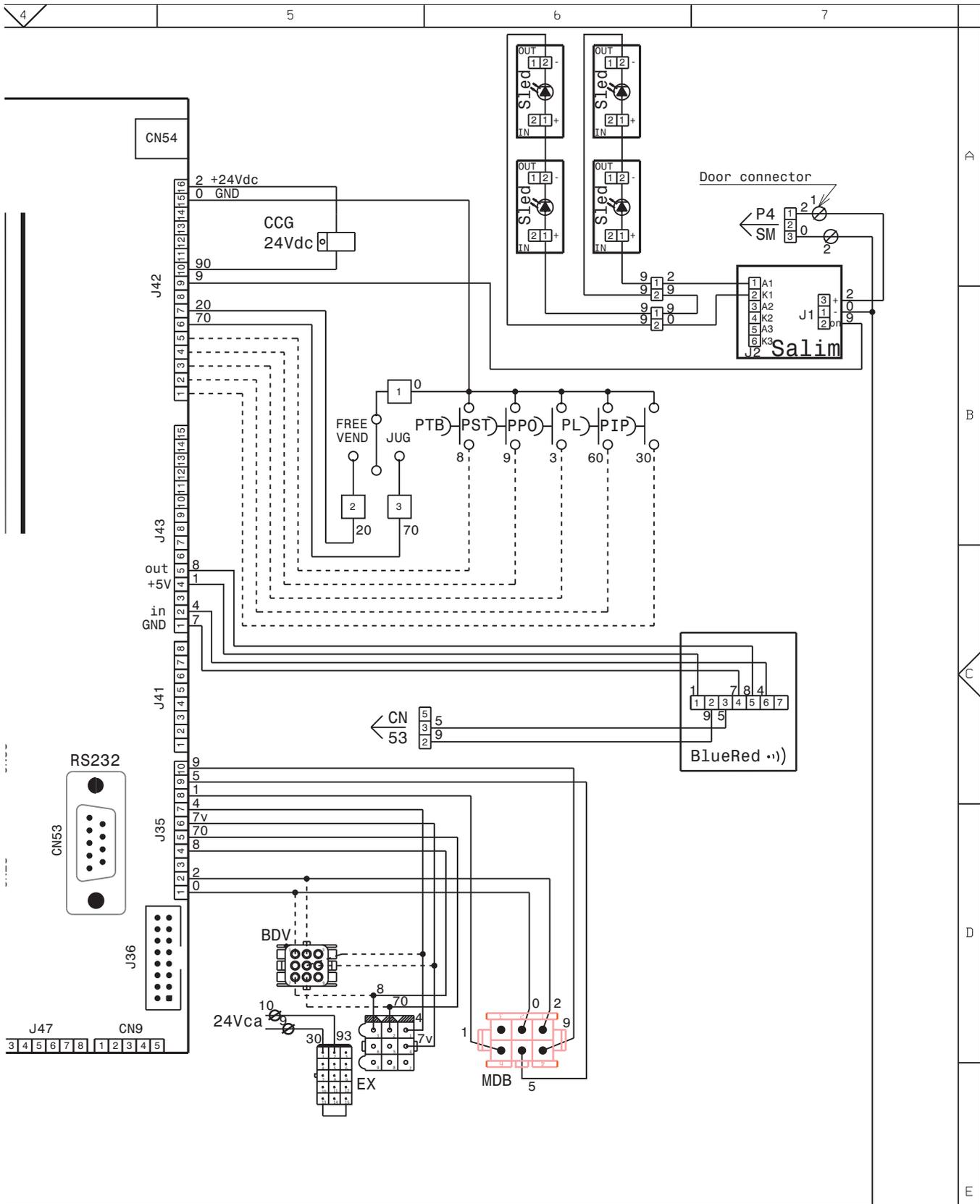
SM1



MODEL Opera Concerto Plus	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM Macchina - Machine	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		03/04/2015	1/1	BONACINA	BORLOTTI
LEGENDA		PART NUMBER		VERSION	
		608608200			

- MSB1- MOTOR BECHERAUSLOESER
- MSCB MOTOR, BECHERKOLONNEN-WECHSEL
- MSP MOTOR RÜHRSTÄBCHENAUSGABE
- MSU MOTOR AUSGABEDÜSE
- NTC TEMPERATURFÜHLER
- NTCS TEMPERATURFÜHLER INSTANTBOILER
- PM PUMPE
- PM1.. WASSERPUMPE
- PS1.. DRUCKTASTE SIRUP
- PSB BECHERAUSLÖSETASTE
- RCC HEIZUNG KAFFEEBOILER'
- RCS HEIZUNG INSTANTBOILER

- SLED LED-PLATINE
- SM1 MASCHINEN-KONTROLLPLATINE
- SM2 ERWEITERUNGSKARTE
- STRC1 KARTE THERMOSTAT BOILERHEIZUNG
- STRC2 KARTE THERMOSTAT BOILERHEIZUNG
- TX... SICHERUNG TRÄGE (X=STROM)
- TZ TASSENSOR
- UPS KÜHLPLATINE
- VAR VARISTOR
- VENT VENTILATOR



3 9 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	Opera Concerto	SCHEMA ELETTRICO PORTA DOOR WIRING DIAGRAM		1/1	BONACINA	ZANCANER
			LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				608609302		

HYDRAULIKKREISLAUF

VERSION EINZELNER BOILER

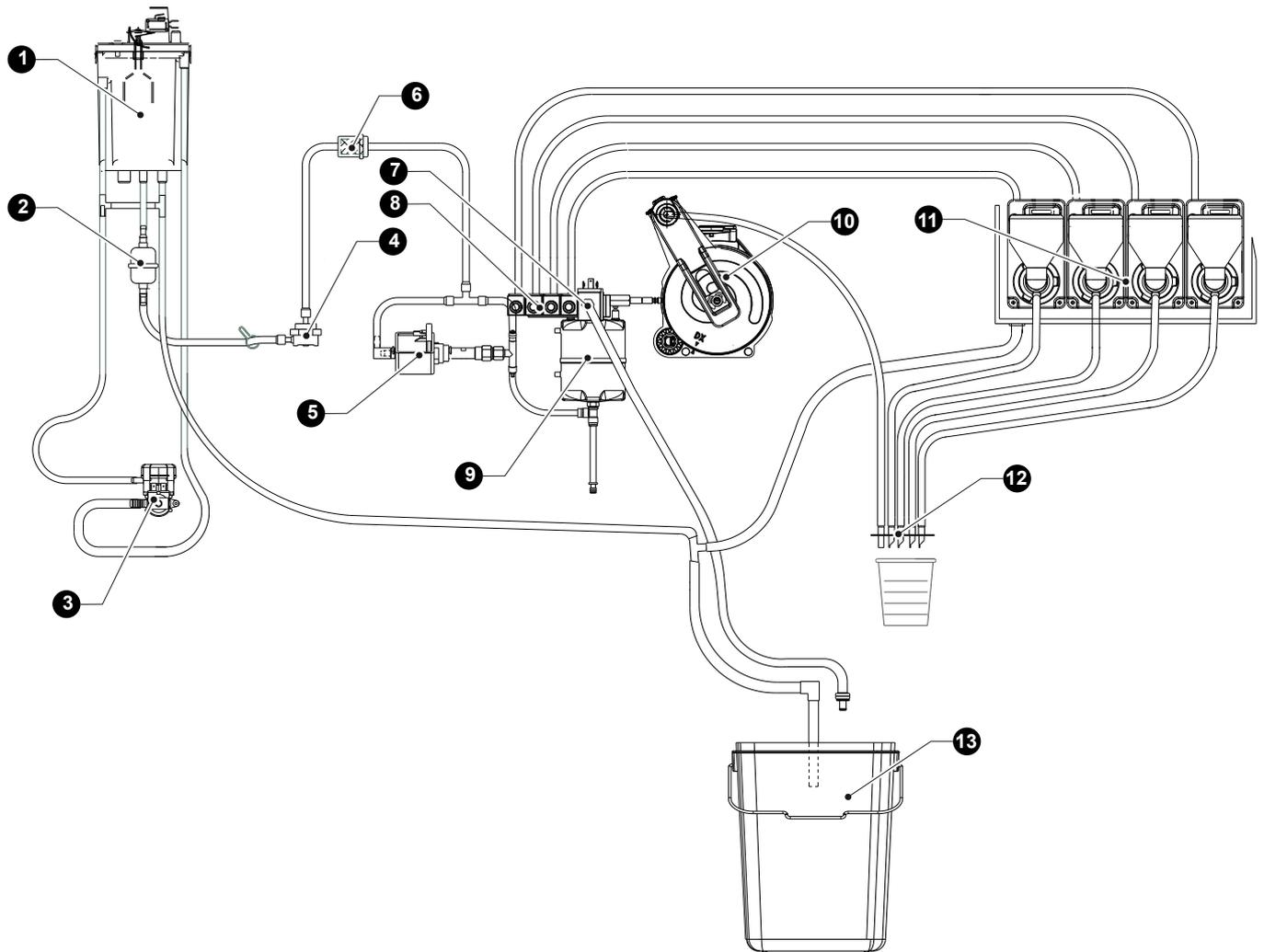


Abb. 1

1. AIR BREAK
2. mechanischer Filter
3. Elektroventil Wasserzufuhr
4. volumetrischer Zähler
5. Pumpe
6. Dämpfungsfiter (nur Modelle mit automatischer Mahleinstellung)
7. Espresso-Elektroventil
8. Instant-Elektroventil
9. Boiler
10. Brüheinheit
11. Mixer
12. Düsen
13. Eimer Flüssigabfälle

HYDRAULIKKREISLAUF

VERSION DOPPELTER BOILER

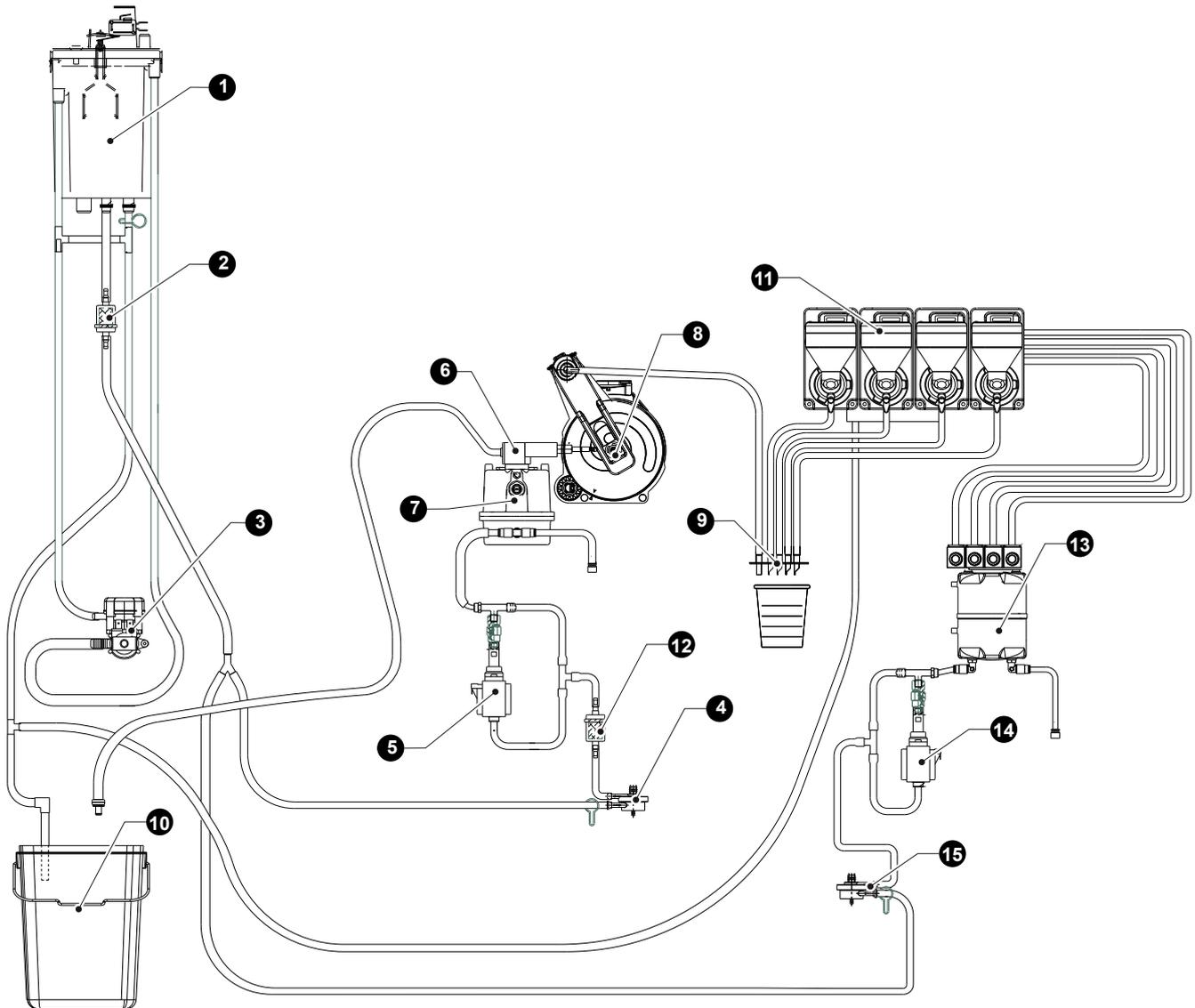


Abb. 2

1. AIR BREAK
2. mechanischer Filter
3. Elektroventil Wasserzufuhr
4. Volumenzähler Espresso
5. Pumpe
6. Espresso-Elektroventil
7. Espressoboiler
8. Brüheinheit
9. Düsen
10. Eimer Flüssigabfälle
11. Mixer
12. DämpfungsfILTER (Modelle mit automatischer Mahleinstellung)
13. Instant-Boiler
14. Pumpe
15. volumetrischer Zähler Instant

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Eigenschaften der hier beschriebenen Geräte ohne Voranzeige zu ändern und lehnt gleichzeitig jede Verantwortung für mögliche Unrichtigkeiten ab, die auf Druckfehler oder Abschreibfehler zurückzuführen sind.

Alle Anweisungen, Zeichnungen, Tabellen und Informationen, die im allgemeinen im vorliegenden Band enthalten sind, müssen als vertraulich betrachtet werden und können weder teilweise noch vollständig reproduziert bzw. an Dritte ohne die schriftliche Ermächtigung des Herstellers weitergegeben werden, der das Alleineigentum besitzt.

