

Krea Touch

DE Deutsch



Dok. Nr. H5215DE00
EDITION 1 04 - 2017

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963
Valbrembo, 20/04/2016

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Italiano 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 sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

**Targhetta di identificazione
Identification label**

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/95/CE	2014/35/EU
2006/42/EC	
97/23/EC	
2004/108/EC	2014/30/EU
90/128/EC	2002/72/CE+ 2008/39/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/95/EC	2011/65/EC
2002/96/CE	2012/19/UE

**Norme armonizzate / Specifiche tecniche
Harmonised standards / Technical specifications**

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006
+ A2:2006+ A13:2008
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 +
A2:2008 + A12:2010
EN 62233:2008
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2014
EN 61000-3-3: 2013

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

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

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE		SEITE
VORWORT	1	BETRIEB	25
TRANSPORT UND LAGERUNG	1	BRÜHGRUPPE ES	25
BEI EINER STÖRUNG	2	BRÜHGRUPPE ES-FB	26
GERÄTEERKENNUNG UND EIGENSCHAFTEN	2	TASSESENSOR	28
AUFSTELLUNG	3	BELEUCHTUNG DES AUSGABEFACHS	28
TECHNISCHE MERKMALE	3	AUSGABE LÖSLICHER GETRÄNKE	28
STROMVERBRAUCH	5	MAHLDOSIERUNG	28
SCHLOSS MIT ÄNDERBARER KOMBINATION	6	VERNETZUNG	31
REINIGUNG UND AUFFÜLLEN	7	TOUCHSCREEN	31
HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITEN	7	BETRIEB BEI NORMALER BENUTZUNG	32
GERÄTEDESINFEKTION	7	GERÄTESTATUS	32
GEBRAUCH DER HEISSGETRÄNKEAUTOMATEN	9	SOFTWAREARCHITEKTUR	33
BEDIENUNGEN UND HINWEISE	9	PROGRAMMIERUNG	34
PRODUKTEINFÜLLUNG	10	ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERMENÜS	34
KAFFEEBOHNEN	10	WERTEINGABE	35
LÖSLICHE PRODUKTE	10	TÄGLICHE TÄTIGKEITEN	36
GEMAHLENER KAFFEE	10	REINIGUNG UND SPÜLZYKLEN	36
SELBSTVERSORGENDER WASSERTANK	11	BEFÜLLEN DER BEHÄLTER	36
REGELMÄSSIGE TÄTIGKEITEN	11	AUFFANGSCHALE FÜR FESTEN SATZ	36
REINIGUNG DER MISCHER UND LEBENSMITTELKREISLÄUFE	12	GELDBETRIEB	36
SATZAUFFANGSCHALEN	14	EINSTELLUNGEN DER GETRÄNKEWAHLEN	36
REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE	15	ANORDNUNG DER GETRÄNKEWAHLEN	36
REINIGUNG TANK FÜR WASSERVERSORGUNG	15	ANORDNUNG DER GETRÄNKEWAHLEN NACH KATEGORIEN	36
EINSCHALTUNG	15	GETRÄNKEWAHLKATEGORIEN	36
SPÜLZYKLEN	15	GETRÄNKE	37
NACHSPÜLEN DER BAUTEILE	16	REZEPTE	37
SPÜLGANG BRÜHGRUPPE	16	BEHÄLTER	42
TOUCHSCREEN-REINIGUNG	17	MECHANISCHES LAYOUT	42
UNTERBRECHUNG DES BETRIEBS	17	MASCHINENEINSTELLUNGEN	42
INSTALLATION	18	KONFIGURATION	42
HAUPTSCHALTER	18	SCHNITTSTELLEN-ZEICHENKETTEN ÄNDERN	43
TÜRSCHALTER	18	BENUTZERSCHNITTSTELLE PERSONALISIEREN	44
SCHALTER FÜR VERNETZUNG	19	ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN DER SEITENANSICHTEN	44
AUSPACKEN DES GERÄTS	19	PLAYLIST	44
WASSERVERSORGUNG	20	EINSTELLUNG DER INPUT-SENSOREN	44
STROMANSCHLUSS	22	TASSESENSOR	45
NETZANSCHLUSS	23	EINMESSUNG VOLUMENZÄHLER	45
ZÄHLUNGSSYSTEM	23	EINMESSUNG MAHLUNG	45
ERSTE EINSCHALTUNG	24	EINMESSUNG DOSIERVORRICHTUNG	45
ERSTE STERILISIERUNG	24	EINMESSEN PUMPEN / MAGNETVENTILE	46
		EINMESSEN KALTES WASSER	46
		OUTPUT-EINSTELLUNGEN	46
		WARTUNG	47
		ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	47
		PARAMETER KESSEL	48
		BLOCKIERSCHUTZ MISCHER	48

MASCHINENINFORMATIONEN	48
STÖRUNGEN	48
STATISTIKEN	51
FAVORITEN	51
IDENTIFIKATIONSCODE DES AUTOMATEN	51
INSTALLATIONSdatum	51
KONTAKT FÜR KUNDENDIENST	51
ENERGIESPARMODUS	52
EINSTELLUNGEN	52
ZEITFENSTER	53
ZAHLUNGSSYSTEME	53
ALLGEMEINE PARAMETER	53
VALIDATOR	54
EXECUTIVE	54
MDB	55
PREISE	57
IMPORTIEREN / EXPORTIEREN	58
EVADTS	58
VIDEO	58
BILDER	58
BACKUP	59
LOGFILE FEHLER	59
SYSTEM	59
MENÜBAUM EXPORTIEREN	59
LOGDATEIEN ANZEIGEN	59
LOGDATEI EXPORTIEREN	59
SYSTEMINFORMATIONEN	59
ÜBERSETZUNG DER ZEICHENKETTEN IMPORTIEREN / EXPORTIEREN	59
REZEPTEINSTELLUNGEN EXPORTIEREN	59
ERWEITERTE FUNKTIONEN	59
PRÜFUNG DER GERÄTETEILE	60
TEST DER SENSOREN UND INPUT-GERÄTE	60
TEST AN OUTPUT-GERÄTEN	60
TEST TOUCHSCREEN	60
FÜLLUNG UND LEERUNG DES KESSELS	61
TEST DER MASCHINENPARAMETER	61
AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN	61
EINSTELLUNGEN VON datum UND UHRZEIT	61
SPRACHE	61
BENUTZERPROFILE	62
NETZWERK / NETWORK	62
AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE INFORMATIONEN	64
VERNETZUNG	64
E-MAIL-EINSTELLUNGEN	64

WARTUNG	65
ALLGEMEINES VORWORT	65
HAUPTSCHALTER	65
TÜRSCHALTER	65
SCHALTER FÜR VERNETZUNG	66
WARTUNG DER BRÜHGRUPPE	66
REGELMÄSSIGE TÄTIGKEITEN	70
STERILISIERUNG	70
ELEKTRONISCHE KARTEN	73
SCHALTPLATINE	74
CPU-KARTE	75
ERWEITERUNGSKARTE FÜR ZAHLUNGSSYSTEME	76
KESSELSTEUERKARTE	76
SCHALTtaFEL	77
ÜBERLASTSCHUTZ DES KESSELS	77
INSTALLATION UND/ODER AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE	78
ANHANG	79

Vorwort

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

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

Die Anleitung ist in drei Kapitel unterteilt.

Das **Kapitel 1** beschreibt das Befüllen und die gewöhnliche Reinigung an Gerätebereichen, die ohne Verwendung von Werkzeug nur mit dem Schlüssel zur Öffnung der Tür zugänglich sind.

Das **Kapitel 2** enthält die Anleitung für eine sachgerechte Installation sowie die notwendigen Angaben, um die bestmöglichen Geräteleistungen zu erzielen.

Das **Kapitel 3** beschreibt die Wartungsarbeiten, für die Werkzeug für den Zugriff auf potentiell gefährliche Bereiche erforderlich ist.

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

TRANSPORT UND LAGERUNG

TRANSPORT

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

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

Das Gerät mit für dessen Größe und Gewicht geeignetem Hubzeug heben (Bsp. Gabelstapler).

Der Gebrauch von Hubzeug ist nur Personal gestattet, das die entsprechenden Anforderungen erfüllt.

Es ist zu vermeiden:

- das Gerät zu neigen und/oder umzukippen;
- das Gerät mit Seilen oder ähnlichem zu heben oder zu ziehen;
- das Gerät an seitlichen Griffen anzuheben;
- das Gerät und dessen Verpackung zu schütteln oder zu stoßen.

LAGERUNG

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

Sollte das Gerät Frost abbekommen haben, ist es bei einer Temperatur zwischen 0 und 40 °C wieder aufzutauen.

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

Bei Kondenswasser, das sich aufgrund von Feuchtigkeit gebildet hat, mit dem Einschalten warten, bis es sich vollkommen getrocknet hat.

BEI EINER STÖRUNG

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

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

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111
www.nwglobalvending.com

GERÄTEERKENNUNG UND EIGENSCHAFTEN

Jedes Gerät hat eine eigene Seriennummer, die auf dem Typenschild enthalten ist, das sich auf der rechten Außenseite befindet.

Das Typenschild ist die einzige vom Hersteller anerkannte Geräteerkennung. Es enthält alle Daten und ermöglicht dem Hersteller technische Informationen jeder Art schnell und sicher mitzuteilen und die Ersatzteilregelung zu erleichtern.

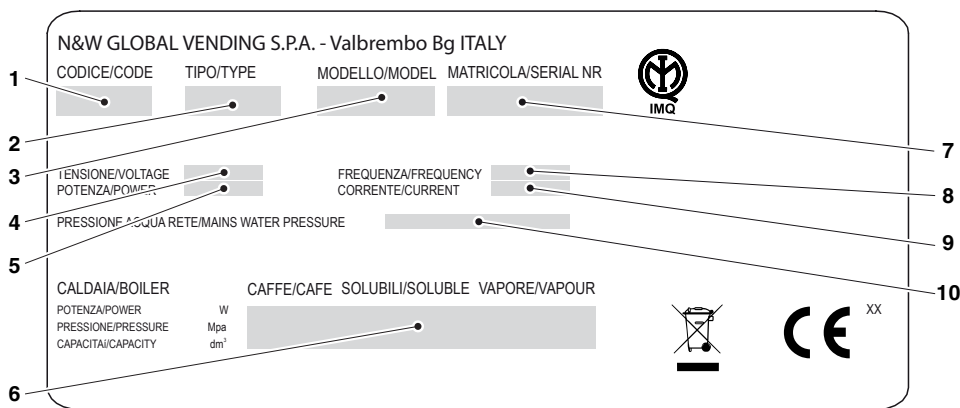


Abb. 1

1. Produktcode
2. Typ
3. Modell
4. Betriebsspannung
5. Leistungsaufnahme
6. Kesseldaten
7. Seriennummer
8. Betriebsspannungsfrequenz
9. Strom
10. Wasserleitungsmerkmale

AUFSTELLUNG

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

Das Gerät muss in der Nähe einer Wand so aufgestellt werden, dass die Rückwand mindestens 4 cm von der Wand entfernt ist, damit eine gleichmäßige Lüftung möglich ist.

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

Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.

Die maximale Neigung darf 2 Grad nicht überschreiten. Gegebenenfalls muss es unter Verwendung der dazu dienenden Stellfüße nivelliert werden.

Aufstellung auf einem Unterbau

Das Gerät kann auf einem Tisch oder einem anderen Träger aufgestellt werden (empfohlene Höhe 800 mm).

Es empfiehlt sich, den passenden Unterbau zu benutzen, auf dem man die Ablaufwanne, den Wasserselbstversorgungssatz und, bei sehr hartem Wasser, den Entkalker unterbringen kann.

TECHNISCHE MERKMALE

MASSE

Höhe	750 mm
Höhe (Instant-Modell)	650 mm
Breite	410 mm
Tiefe	564 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	855 mm
Gewicht	.. kg

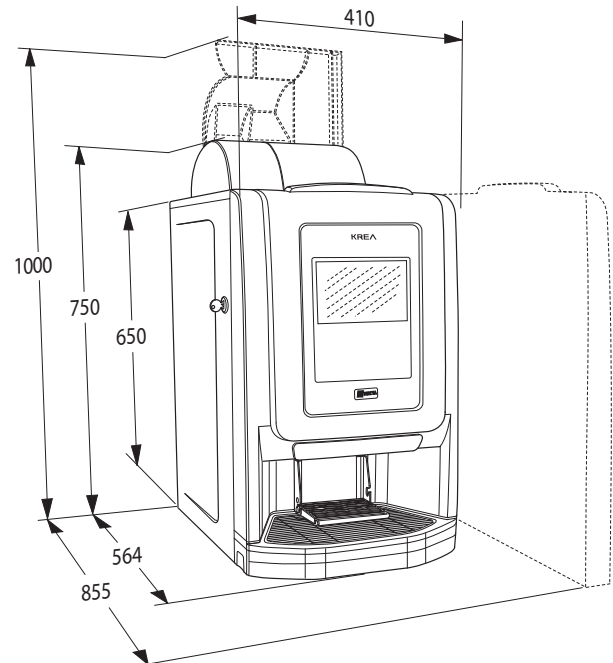


Abb. 2

STROMANSCHLUSS

Spannung	230/240 V~
Frequenz	50/60 Hz~
Höchststrom	... A
Höchstleistung*	1950 W

*Auf dem Typenschild nachsehen.

GERÄUSCHENTWICKLUNG

Der bewertete ständige Schalldruckpegel liegt unter 70 dB.

WASSERVERSORGUNG

Von der Leitung mit einem Wasserdruck zwischen 0,05 und 0,85 MPa (0,5 und 8,5 bar).

Die Gerätesoftware ist zur Regelung der Wasserversorgung von einem internen Tank vorgerüstet (optionales Kit).

EINSTELLUNGEN ESPRESSO

- Feinheit des Kaffeepulvers
- Kaffeemenge
- Wassermenge

EINSTELLUNGEN FRESH BREW

Nur Modelle ES-FB

- Vorgemahlene Produktmenge
- Wassermenge
- Brühzeit

EINSTELLUNGEN LÖSLICHE GETRÄNKE

- Mengen für lösliche Getränke
- Wassermenge

TEMPERATUREINSTELLUNG

Softwareeinstellung der Kesseltemperatur.

FREIGABEN

- Wasser vorhanden
- Kaffee vorhanden
- Position Brühgruppe
- Auffangschale für flüssigen Satz vorhanden
- Flüssiger Satz leer
- Erreichen der Kesseltemperatur

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Türschalter
- Mikroschalter Deaktivierung der Vernetzung bei geöffneter Tür
- Sicherheitsthermostat Kessel mit manueller Rückstellung
- Blockierung Schwimmer Air-break
- Magnetventil Auslaufschutz
- Schwimmer flüssiger Satz voll
- Kurzschlusssteuerung/Unterbrechung Kesselsonde
- Sicherung Hauptstromkreislauf.

ZEITLICH GESCHÜTZT:

- Getriebemotor der Brühgruppe
- Mahlwerk
- Pumpe

ÜBERLASTSCHUTZ:

- Getriebemotor der Brühgruppe
- Elektromagnet Kaffeeabgabe
- Mahlwerke
- Dosiervorrichtung
- Rührvorrichtung
- Pumpe

FASSUNGSVERMÖGEN DER BEHÄLTER

Das Gerät kann je nach Konfiguration verschiedene Behälterkombinationen aufweisen.

Nachstehend werden ungefähre Mengenangaben genannt, die der Hersteller versuchsweise bestimmt hat; sie können je nach eingesetztem Produkt variieren.

	Behälter	Fassungsvermögen
Kaffeebohnen	3,6 l	1,2 kg
Löslicher Kaffee	1 l	0,3 kg
	2 l	0,55 kg
	3,6 l	-
Lösliche Schokolade	1 l	0,85 kg
	2 l	1,5 kg
	3,6 l	-
Milchpulver	1 l	0,37 kg
	2 l	1,5 kg
	3,6 l	-
Löslicher Tee	1 l	1,1 kg
	2 l	1,65 kg
	3,6 l	-
French Vanilla löslich	1 l	1,1 kg
	2 l	1,5 kg
	3,6 l	-

STROMVERBRAUCH

Der Stromverbrauch des Geräts hängt von zahlreichen Faktoren ab, wie beispielsweise Temperatur und Lüftung des Geräteaufstellungsraums, Wassereintrittstemperatur, Kesseltemperatur usw.

Der errechnete Stromverbrauch ist ein Annäherungswert.

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

Erreichen der Temperatur Wh
24 Stunden im Standby Wh

ZUBEHÖR UND MONTAGESÄTZE

Am Gerät können für weitere Leistungen eine große Auswahl an Zubehör und Montagesätzen montiert werden.

Das Zubehör und die Montagesätze des Geräts sind beim Hersteller erhältlich.

Zubehör und Montagesätze werden mit Montage- und Prüfanleitungen geliefert, die zur Beibehaltung der Gerätesicherheit unbedingt zu befolgen sind.

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

Wichtig !!!

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

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

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

SCHLOSS MIT ÄNDERBARER KOMBINATION

Einige Modelle werden mit einem Schloss mit änderbarer Kombination geliefert.

Das Schloss hat einen silberfarbenen Schlüssel mit Standardkombination, der für das Öffnen und Schließen benutzt wird.

Die Schlösser können mit einem als Zubehör lieferbaren Satz individuell eingestellt werden. Mit ihm kann man die Kombination des Schlosses ändern.

Der Satz besteht aus einem Wechselschlüssel (schwarz) der Standardkombination und Wechsel- (goldfarben) und Gebrauchsschlüsseln (silberfarben) der neuen Kombination.

Packungen mit Wechsel- und Gebrauchsschlüsseln mit weiteren Kombinationen können auf Anfrage geliefert werden.

Zusätzlich können weitere Schlüsselpackungen (silberfarben) angefordert werden, indem man die auf den Schlüsseln aufgedruckte Kombination angibt.

Den Programmierschlüssel nicht für das normale Öffnen benutzen, da er das Schloss beschädigen könnte.

Zum Wechseln der Kombination:

1. Um eine gewaltsame Drehung zu vermeiden, die Gerätetür öffnen.
2. Das Schloss innen mit etwas Schloss-spray einfetten.
3. Den aktuellen Wechselschlüssel (schwarz) einstecken und ihn zur Wechselstellung drehen.
4. Den aktuellen Wechselschlüssel herausziehen und den Wechselschlüssel (goldfarben) mit der neuen Kombination einstecken.
5. Den Wechselschlüssel mehrmals drehen, ohne die Drehung zu beenden.
6. Bis zur Schließstellung drehen und den Wechselschlüssel herausziehen.

Jetzt hat das Schloss die neue Kombination angenommen.

Die Schlüssel der alten Kombination können nicht mehr benutzt werden.

Für einen lang anhaltenden einwandfreien Betrieb sollte das Schloss alle 6 Monate geschmiert werden.

Schmierspray für Schlösser verwenden.

Andere Arten von Schmierstoffen sammeln Schmutz und Staub an und blockieren das Schloss.

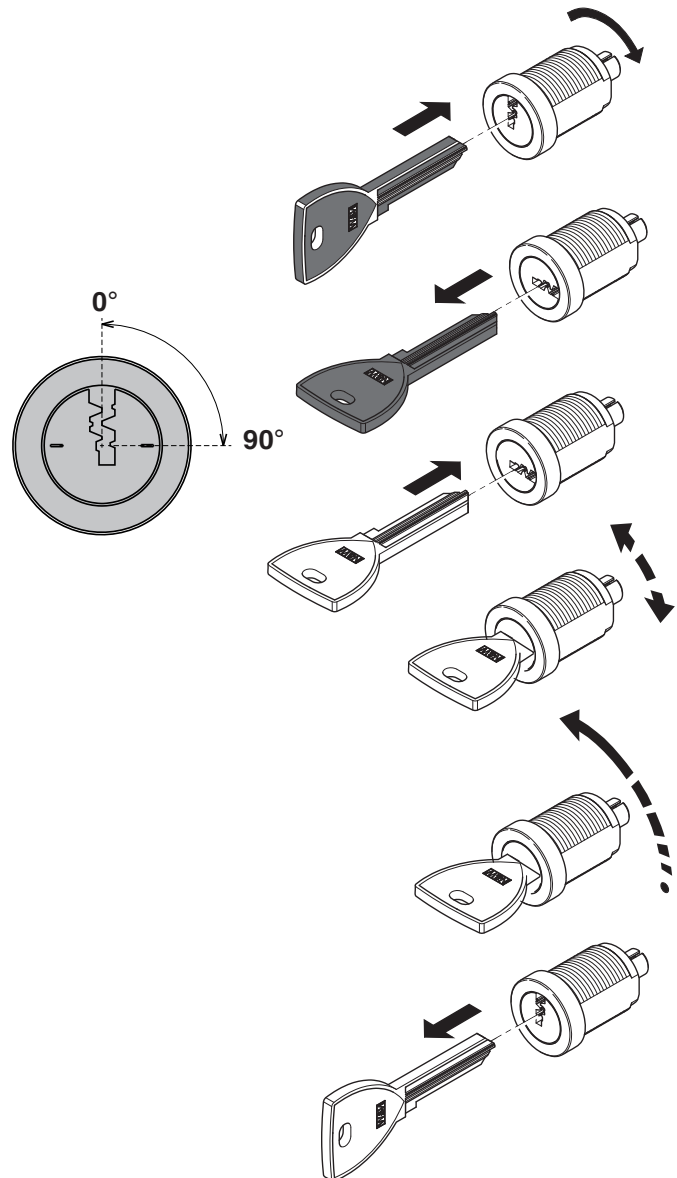


Abb. 3

Kapitel 1

Reinigung und Auffüllen

Das Gerät muss bei einer Raumtemperatur von 2 bis 32 °C arbeiten.

HAUPTSCHALTER UND SICHERHEITEN

HAUPTSCHALTER

Der Hauptschalter (manuell) nimmt die Spannung vom Gerät und befindet sich links neben der Auffangschale für festen Satz.

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

Wenn das Gerät am Hauptschalter abgeschaltet werden soll, sind die Satzauffangschalen herauszunehmen.

TÜRSCHALTER

Bei offener Tür hat man keinen Zugriff auf Teile, die unter Spannung stehen.

Die planmäßige Reinigung und Produktaufüllung können vollkommen sicher durchgeführt werden.

⚠️ Alle Arbeiten, bei denen am Gerät Spannung anliegen und die Tür offen sein muss, dürfen NUR durch qualifiziertes Personal erfolgen, dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt ist.

SCHALTER FÜR VERNETZUNG

Beim Öffnen der Tür trennt ein Schalter die Spannung von den Vernetzungsteilen des Geräts ab.

Die Betriebsgruppen und/oder die Fernbetätigung sind bei geöffneter Tür deaktiviert.

⚠️ Alle Arbeiten, bei denen am Gerät Spannung anliegen, alle Vernetzungsfunktionen aktiviert und die Tür offen sein müssen, dürfen NUR durch qualifiziertes Personal erfolgen, dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt sind.

GERÄTEDESINFEKTION

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

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

Je nach Geräteeinsatz, einlaufender Wasserqualität und den benutzten Produkten ist eine häufige, gründliche Sterilisierung des Geräts notwendig, damit die Genießbarkeit der abgegebenen Produkte gewährleistet ist.

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

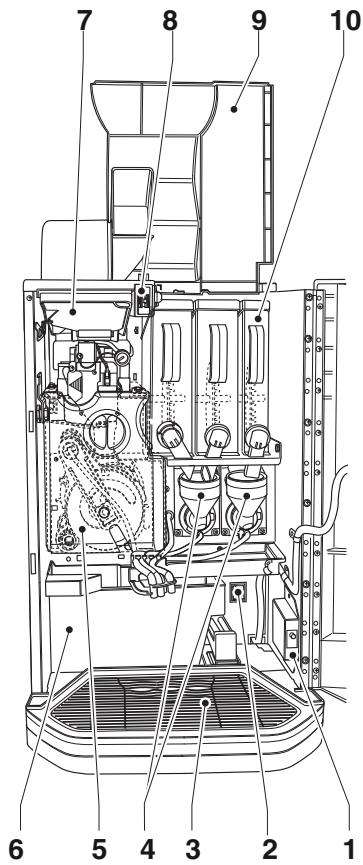


Abb. 4

1. *Schalter für Vernetzung*
2. *Hauptschalter*
3. *Auffangschale für flüssigen Satz*
4. *Mischer*
5. *Brühgruppe (Modell ES)*
6. *Auffangschale für festen Satz (Modell ES)*
7. *Kaffeebohnenbehälter (Modell ES)*
8. *Türschalter*
9. *Oberes Panel*
10. *Instantpulverbehälter*

VERSION ES-FB

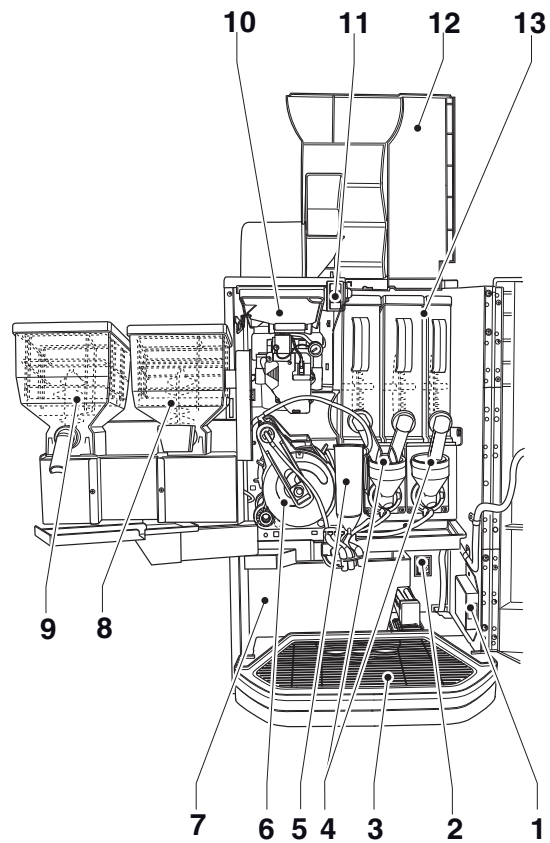


Abb. 5

1. *Schalter für Vernetzung*
2. *Hauptschalter*
3. *Auffangschale für flüssigen Satz*
4. *Mischer*
5. *Diffusordüse*
6. *Brühgruppe*
7. *Auffangschale für festen Satz*
8. *Kaffeepulverbehälter*
9. *Instantpulverbehälter*
10. *Kaffeebohnenbehälter*
11. *Türschalter*
12. *Oberes Panel*
13. *Instantpulverbehälter*

GEBRAUCH DER HEISSGETRÄNKEAUTOMATEN

(z.B. Plastikbecher, Keramiktassen, Kännchen)

Die Getränkeautomaten mit offenen Gefäßen sind ausschließlich für den Verkauf und die Ausgabe von Getränken bestimmt, die wie folgt zubereitet werden:

- Aufbrühen von Produkten wie Kaffee und Tee;
- Herstellung der löslichen oder gefriergetrockneten Produkte;

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

Die ausgegebenen Getränke müssen sofort verbraucht werden. Auf keinen Fall dürfen sie aufbewahrt und/oder für einen späteren Verbrauch abgepackt werden.

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

BEDIENUNGEN UND HINWEISE

An der Tür sind die Bedienungen und die für den Benutzer bestimmten Hinweise angebracht.

Alle Meldungen werden auf dem Touchscreen angezeigt.

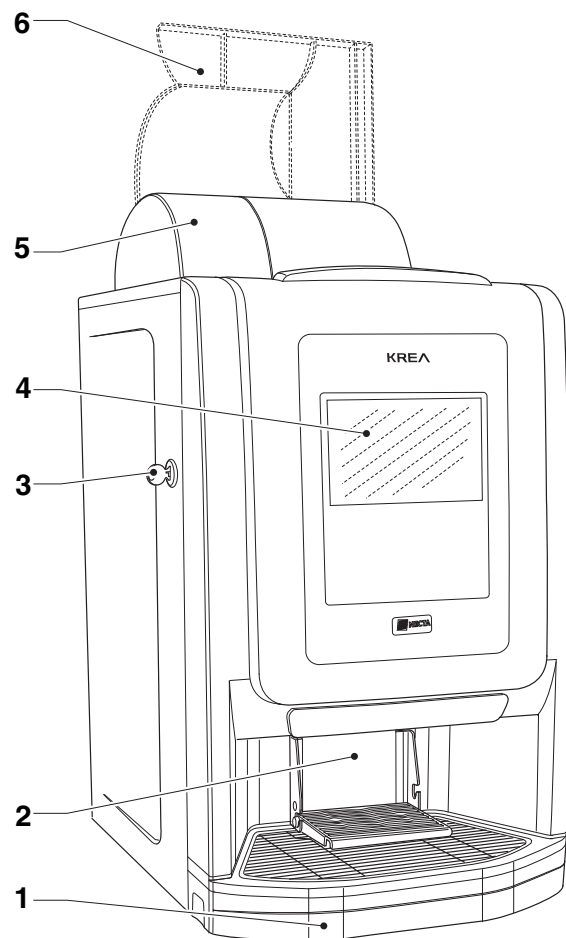


Abb. 6

1. Auffangschale für flüssigen Satz
 2. Ausgabefach
 3. Türschloss
 4. Touchscreen
 5. Kaffeebohnenbehälter*
 6. Oberes Panel
- *. Gilt nicht für Instant-Modelle.

PRODUKTEINFÜLLUNG

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

Vor dem Einfüllen der Produkte das Haltbarkeitsdatum überprüfen.

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

Die Produkteinfüllung kann auch mit halb vollen Behältern vorgenommen werden.

KAFFEEBOHNEN

Für Espresso-Modelle.

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

1. Die Tür öffnen und das obere Panel anheben.
2. Die Abdeckung des Behälters öffnen.
3. Kaffeebohnen einfüllen.
4. Sicherstellen, dass der Schieber des Behälters geöffnet ist.

LÖSLICHE PRODUKTE

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

1. Die Tür öffnen und das obere Panel anheben.
2. Die Abdeckung des Behälters für lösliche Produkte öffnen.
3. Instantpulver einfüllen.
4. Deckel sorgfältig schließen.

Pulver nicht drücken, um Verdichtungen zu vermeiden.

Sicherstellen, dass die löslichen Produkte keine Klumpen enthalten.

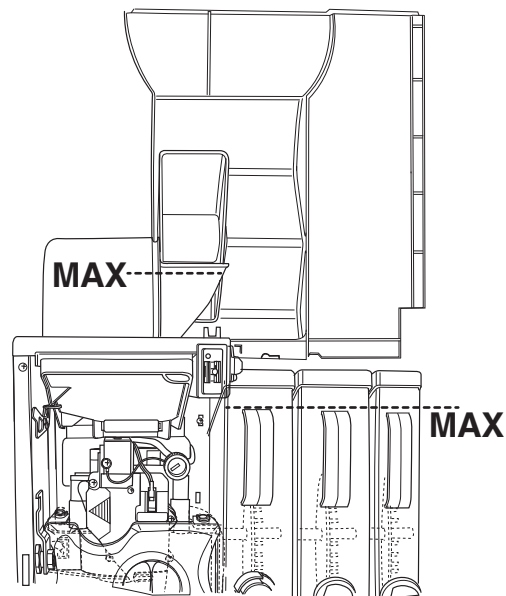


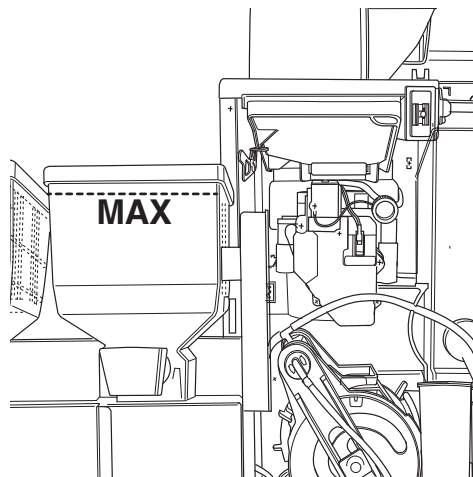
Abb. 7

GEMAHLENER KAFFEE

Nur Modelle ES-FB.

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

1. Die Abdeckung des Behälters öffnen.
2. Die Ablage nach außen drehen.
3. Kaffeepulver einfüllen.
4. Deckel sorgfältig schließen.
5. Die Ablage wieder anbringen.



6.

SELBSTVERSORGENDER WASSERTANK

Nur Modelle mit Tank mit Wasserselbstversorgung.

Beim täglichen Arbeitsbeginn und bei der Meldung „kein Wasser“ muss

1. das Restwasser im Tank entleert werden.
2. Der Tank muss sterilisiert werden, wobei die Rückstände und sichtbaren Beläge mechanisch - bei Bedarf mit Kratzer oder Bürsten - zu entfernen sind.

Um den Betrieb wieder aufzunehmen:

1. Den Tank mit klarem und nicht verunreinigtem Trinkwasser auffüllen.
2. Den Tank an das Gerät anschließen.
3. Den Vorgang des Geräte-Resets bestätigen.

REGELMÄSSIGE TÄTIGKEITEN

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

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

Bei jeder Produktauffüllung oder noch häufiger und je nach Gerätebenutzung, einlaufender Wasserqualität und benutzten Produkten müssen das Gerät und die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie in den nachfolgenden Absätzen beschrieben, gereinigt und desinfiziert werden.

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

Es muss absolut vermieden werden, während der Reinigung direkte Wasserstrahlen auf das Gerät zu richten.

REINIGUNG DER MISCHER UND LEBENSMITTELKREISLAUFE

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

Die zu reinigenden Teile sind: Pulverladen, Mischer und Abgabeleitung der löslichen Getränke

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

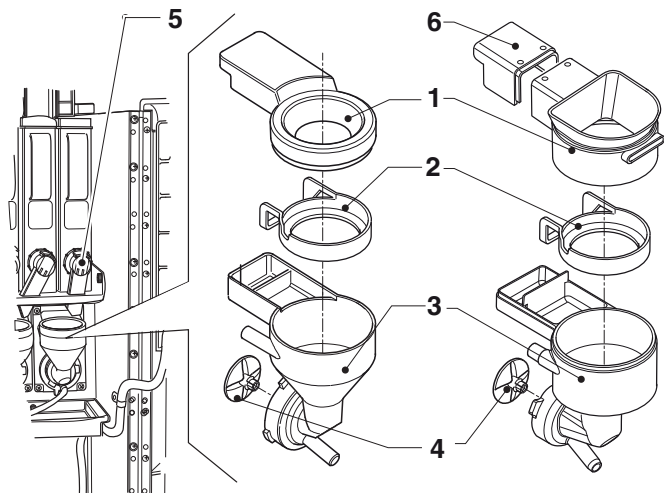


Abb. 8

1. Pulvertrichter
2. Spritzschutzring
3. Wasserzufuhrleitung
4. Rührwerkgebläse
5. Pulveraustrittsöffnung
6. Hinterer Deckel

Für die Reinigung der Mischer wie folgt vorgehen:

1. Die Abdeckung der Mischer öffnen und die Pulveraustrittsöffnungen bis zum Anschlag hochheben.
2. Das Rohr des löslichen Getränks vom Anschluss an den Wassertrichter abnehmen.
3. Den Gewindehaltering des Wassertrichters gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mischer aus dem Gerät nehmen.
4. Alle Teile auseinandernehmen (Trichter der löslichen Produkte, Wassertrichter, Zufuhrleitungen, Pulverladen).

5. Die Rührwerkgebläse ausbauen; für die Herausnahme der Gebläse genügt ein leichtes Ziehen.

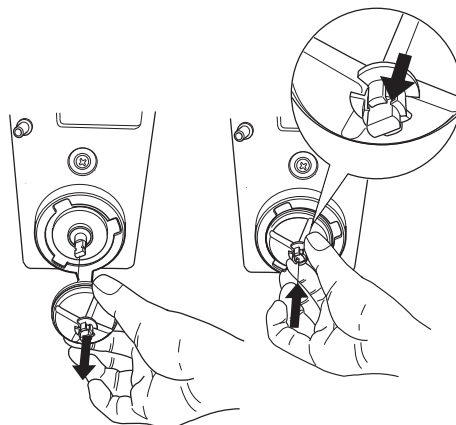


Abb. 9

6. Die Teile etwa 20' lang in ein Gefäß mit einer zuvor vorbereiteten sterilisierenden Lösung legen und die sichtbaren Rückstände und Beschichtungen - falls notwendig auch mit Kratzern oder Bürsten - beseitigen.
7. Die Gebläse wieder einbauen.
8. Den Mischer wieder einsetzen. Darauf achten, dass der Wassertrichter ordnungsgemäß eingesteckt wird.
9. Den Gewindehaltering des Wassertrichters im Uhrzeigersinn drehen und den Mischer im Gerät befestigen.

Nach der Montage der Teile unbedingt folgende Tätigkeiten durchführen:

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

Alle Arbeiten, bei denen am Gerät Spannung anliegen muss, dürfen NUR durch qualifiziertes Personal erfolgen, dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt ist.

DIFFUSORDÜSE

Nur Modelle ES-FB

1. Die Diffusordüse aus dem Haltebügel aushaken.
2. Die Bauteile der Diffusordüse auseinandernehmen.
3. Sicherstellen, dass die Dichtung keine Risse aufweist oder nicht mehr elastisch ist; bei Bedarf ersetzen.

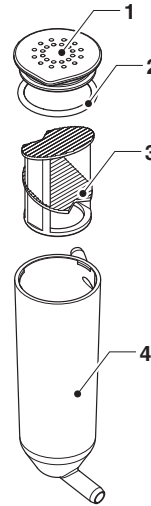


Abb. 10

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

SATZAUFFANGSCHALEN

Die Satzauffangschalen sind für die Entleerung und schnelle Reinigung leicht herausziehbar.

Aus Sicherheitsgründen kann die Auffangschale für festen Satz nur bei geöffneter Tür gehandhabt werden.

FLÜSSIGKEITEN

Das Gerät zeigt einen vollen flüssigen Satz an, wenn der Schwimmer den Mikroschalter für die Meldungsanzeige betätigt.

Zum Herausnehmen der Auffangschale für flüssigen Satz wie folgt vorgehen:

1. Die Auffangschale für flüssigen Satz seitlich ergreifen, leicht anheben und auf sich zuziehen.
2. Die Schale ausleeren und mit einer neutralen Reinigungslösung auswaschen.
3. Die Auffangschale für flüssigen Satz wieder anbringen.

(i) Ist die Auffangschale für flüssigen Satz nicht an ihrem Platz, erscheint die Meldung „Auffangschale nicht vorhanden“

FESTABFÄLLE

Das Gerät zeigt einen vollen festen Satz an, wenn die programmierte Ausgabeanzahl erreicht wurde.

Die Kaffeeauswahl wird deaktiviert und es erscheint die Meldung „Fester Satz voll“.

Das Gerät steht weiterhin zur Ausgabe der löslichen Getränke zur Verfügung.

Zum Herausnehmen der Auffangschale für festen Satz wie folgt vorgehen:

1. Die Gerätetür öffnen.
2. Die Auffangschale für flüssigen Satz seitlich ergreifen, leicht anheben und auf sich zuziehen.
3. Die Auffangschale für festen Satz herausziehen, entleeren und die Schale mit einer neutralen Reinigungslösung auswaschen.
4. Die Störungsmeldung in der Funktion „Tägliche Tätigkeiten“ nullstellen.
5. Die Auffangschalen wieder einsetzen.

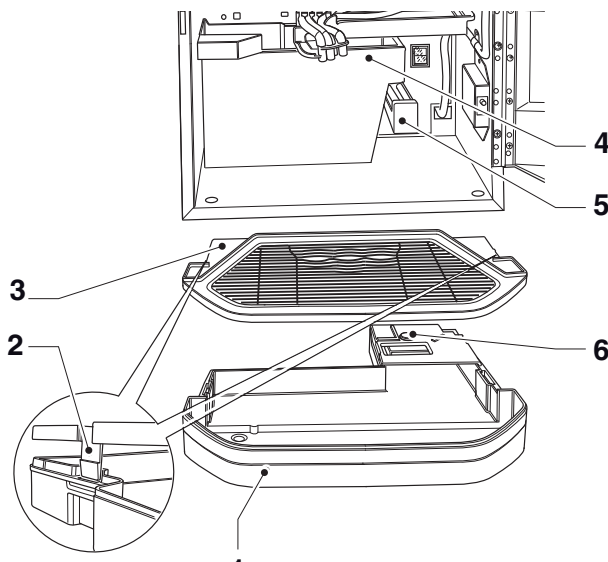


Abb. 11

1. Auffangschale für flüssigen Satz
 2. Deckelbefestigungshaken Auffangschale für flüssigen Satz
 3. Deckel Auffangschale für flüssigen Satz
 4. Auffangschale für festen Satz*
 5. Mikroschalter für Schwimmer Satz voll
 6. Schwimmer flüssiger Satz voll
- *. Gilt nicht für Instant-Modelle.

REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE

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

REINIGUNG TANK FÜR WASSERVERSORGUNG

Nur Modelle mit Tank mit Wasserversorgung.

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

EINSCHALTUNG

Bei jeder Einschaltung führt das Gerät Startkontrollen durch, wobei aus den Düsen heißes Wasser austritt.

Es erscheint die Statusanzeige der Kesselauflaufheizung.

Solange der Kessel nicht die Betriebstemperatur erreicht hat, kann kein Getränk angewählt werden.

SPÜLZYKLEN

Das Gerät ist darauf ausgelegt, Spülzyklen der wichtigsten Baugruppen durchzuführen.

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


⚠ Hände während der Spülgänge nicht in diese Abgabebereiche bringen: Verbrennungsgefahr.

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

i Vor den Spülzyklen eine Schale unter die Düsen setzen.

ZUGRIFF ZU DEN REINIGUNGSFUNKTIONEN

Für den Zugriff:

1. Bei geschlossener Tür auf SPÜLEN  drücken.
 2. Auf der Karte „Spülen“ die Symbole der Bauteile berühren, die zu reinigen sind.
- Für Geräte, die keinen Leitungsablauf für die Auffangschale für flüssigen Satz haben, empfiehlt es sich, ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 3 Litern unter die Düsen zu stellen.

NACHSPÜLEN DER BAUTEILE

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

(i) Die Nachspülzyklen ersetzen in keinem Fall das regelmäßige Ausbauen der Bauteile für die Sterilisierung.

Die Becher und/oder Gläser aus dem Abgabebereich entfernen.

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

Während des Nachspülens sind die Getränkewahlen deaktiviert.

SPÜLGANG BRÜHGRUPPE

Der Spülzyklus der Brühgruppe muss nach jeder Betriebseinheit oder, je nach Geräteeinsatz, noch häufiger durchgeführt werden.

Wenn Zeitlimits bzw. die Anzahl von Abgaben erreicht werden, wird der Bedarf einer Reinigung (mit Spülmittel) der Brühgruppe angezeigt.

(i) Die Getränkeabgabe mit Kaffee wird bis zur Durchführung des Spülzyklus der Brühgruppe unterbrochen.

Nur spezifische Produkte für Kaffeemaschinen verwenden.

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

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

Zum Auffangen der Spülreste ein Gefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 3 Litern unter die Düsen stellen.

Die Reinigung der Brühgruppe dauert einige Minuten.

1. Das Spülmittel unter die Rutsche einlaufen lassen.
2. Den Reinigungszyklus starten.

Achtung!!!

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

Am Ende des Spülzyklus sind die Kaffeetränke wieder verfügbar.

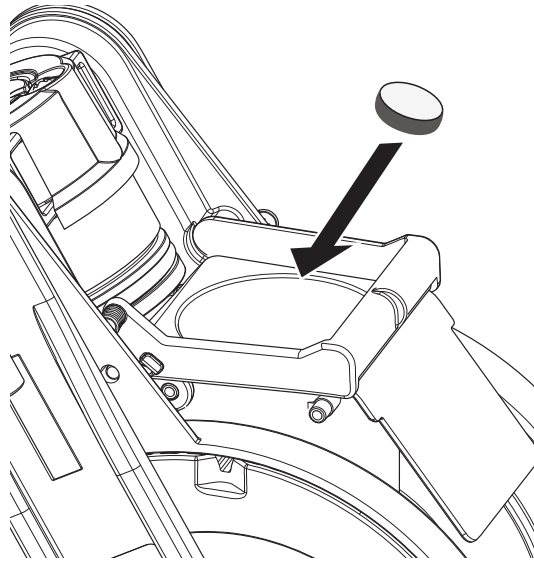


Abb. 12

TOUCHSCREEN-REINIGUNG

Der Touchscreen reagiert auf Berührung; eine Abnahme der Empfindlichkeit bzw. Änderungen an der Funktionsweise werden durch Schmutz auf dem Touchscreen verursacht.

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

Den Touchscreen mit leichtem Druck reinigen.

UNTERBRECHUNG DES BETRIEBS

Falls das Gerät aus irgendeinem Grund für längere Zeit ausgeschaltet bleibt, ist Folgendes notwendig:

1. Die Produktbehälter vollständig leeren und mit sterilisierenden Produkten gründlich auswaschen.
2. Das Mahlwerk vollständig leeren, es muss die Leermeldung erscheinen.
3. Die Mischer, die Brühgruppe und die Lebensmittelkreisläufe sterilisieren.
4. Den Hahn vor dem Schlauch für Wasserzufuhr und den Wasserkreislauf vollständig leeren.
Für die mit Tank versehenen Geräte gilt es, das Restwasser darin zu entleeren und sie zu sterilisieren.
5. Das Gerät vom Stromnetz abtrennen.

Vor der Neueinschaltung des Geräts müssen die Reinigungs- und Sterilisierungseingriffe ausgeführt werden.

Kapitel 2 Installation

Die Installation und späteren Wartungsarbeiten müssen bei **unter Spannung stehendem Gerät** erfolgen, das heißt durch spezialisiertes Personal, das im Gebrauch des Geräts unterwiesen wurde und dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt ist.

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

i Das Gerät ist in Räumlichkeiten aufzustellen, wo es von qualifiziertem Personal beaufsichtigt werden kann.

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

HAUPTSCHALTER

Der Hauptschalter (manuell) nimmt die Spannung vom Gerät und befindet sich links neben der Auffangschale für festen Satz.

Wenn das Gerät am Hauptschalter abgeschaltet werden soll, sind die Satzauffangschalen herauszunehmen.

TÜRSCHALTER

Im Gerät bleiben nur die mit einer Abdeckung geschützten und mit dem Symbol gekennzeichneten Teile unter Spannung



Vor Entfernen dieser Abdeckungen muss das Versorgungskabel vom Netz abgetrennt werden.

Vor Entfernen dieser Abdeckungen muss das Versorgungskabel vom Netz abgetrennt werden.

Damit das Gerät bei offener Tür Spannung erhält, genügt es, den gelben Schlüssel in den Schlitz des Türschalters zu stecken.

⚠ Alle Arbeiten, bei denen am Gerät Spannung anliegen und die Tür offen sein muss, dürfen **NUR** durch qualifiziertes Personal erfolgen, dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt ist.

SCHALTER FÜR VERNETZUNG

Beim Öffnen der Tür deaktiviert ein Schalter die Vernetzungsteile des Geräts.

Die Betriebsgruppen und/oder die Fernbetätigung sind bei geöffneter Tür deaktiviert.

⚠ Alle Arbeiten, bei denen am Gerät Spannung anliegen, alle Vernetzungsfunktionen aktiviert und die Tür offen sein müssen, dürfen NUR durch qualifiziertes Personal erfolgen, dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt sind.

Um die Vernetzungsteile (zum Beispiel für die Prüfung der Netzeinstellungen) bei geöffneter Tür zu aktivieren, genügt es, am Zapfen des Vernetzungsschalters zu ziehen.

Bei angenäherten Aktivierungen und Deaktivierungen des Schalters deaktiviert das Gerät die Vernetzungsteile; zu ihrer Wiederherstellung muss das Gerät wieder eingeschaltet werden.

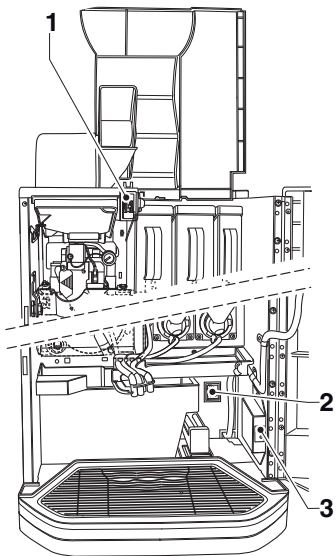


Abb. 13

1. Türschalter
2. Hauptschalter
3. Schalter für Vernetzung

AUSPACKEN DES GERÄTS

Nach Entfernen der Verpackung die Maschine auf ihre Unversehrtheit prüfen.

Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen.

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

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

Wichtig !!!

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

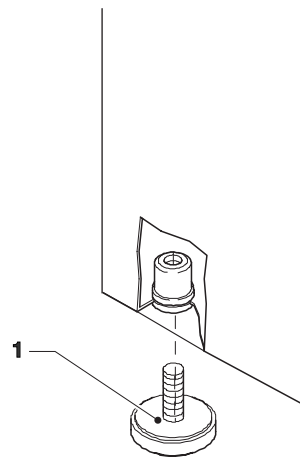


Abb. 14

1. Einstellfuß

WASSERVERSORGUNG

Der Getränkeautomat muss mit Trinkwasser versorgt werden, dabei sind die geltenden Bestimmungen des Landes, in dem das Gerät installiert wird, zu berücksichtigen.

VERSORGUNG ÜBER DAS WASSERNETZ

Für Geräte mit Versorgung aus der Wasserleitung.

Das Gerät ist an das Trinkwassernetz anzuschließen.

Der Leitungsdruck muss zwischen 0,05 und 0,85 MPa (0,5 - 8,5 bar) liegen.

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

Die Wasserleitung mit einem Schlauch (auch als Set lieferbar), der den Leitungsdruck aushält und für Lebensmittel geeignet ist (Mindestinnendurchmesser 6 mm), an den $\frac{3}{4}$ " Anschlussstutzen des Magnetventils für den Wasserzulauf anschließen.

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

Beim Anschließen des Automaten an die Wasserleitung nur neue Dichtungen und Rohre benutzen.

Nicht bereits vorhandenes Material wieder benutzen.

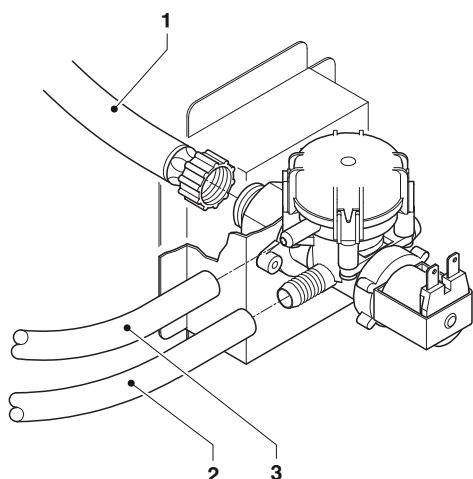


Abb. 15

1. Eintrittsrohr $\frac{3}{4}$ "
2. Vorlaufrohr
3. Überlaufrohr

AUSLAUFSCHUTZVORRICHTUNG

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

Zur Wiederherstellung des Normalbetriebs wie folgt vorgehen:

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

WASSERVERSORGUNG ÜBER DEN TANK

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

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

Wichtig !!!

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

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

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

ENTKALKER

Das Gerät wird ohne Entkalker geliefert. Bei einem Anschluss an eine Leitung mit sehr hartem Wasser muss ein Entkalker montiert werden.

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

Bei einer Versorgung aus dem Tank können Filterpatronen benutzt werden.

Je nach Herstellerangaben und Wasserqualität sind die Patronen regelmäßig auszutauschen.

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

STROMANSCHLUSS

Das Gerät ist für einen elektrischen Betrieb mit einer Einphasenspannung von 230-240 V \sim vorgerüstet; **Das Gerät muss an eine Stromversorgung mit einer maximalen Impedanz (Z) von 0,3898ohm angeschlossen werden**

Für den Anschluss ist zu prüfen, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen der Leitung übereinstimmen, im Besonderen muss der Wert der Versorgungsspannung innerhalb der genannten Grenzen für die Anschlusspunkte liegen;

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

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

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

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

Das Stromkabel ist biegsam und weist einen untrennbaren Stecker auf.

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

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

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

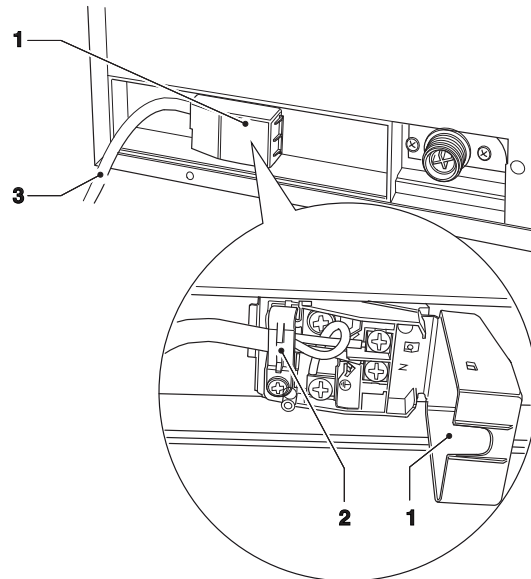


Abb. 16

1. Deckel
2. Kabelklemme
3. Stromkabel

NETZANSCHLUSS

ANZEIGEN FÜR ETHERNET-ANSCHLUSS

- Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften unter Beachtung aller Regeln des Ethernet-Standards (Art von Kabel, maximale Streckenlänge...) erfolgen.
- Das Gerät über ein Ethernet-Kabel Kat.5E (nicht mitgeliefert) an eine Netzsteckdose anschließen.
Die Netzanschlussklemme des Geräts befindet sich im hinteren Geräteteil.
- Im Menü der Gerätevernetzung die Netzeinstellungen konfigurieren.

ANZEIGEN FÜR WIFI-ANSCHLUSS

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

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

- Die Wifi-Einstellungen im Menü der Gerätevernetzung konfigurieren und die Verschlüsselung anwenden, die das Netz, an das das Gerät angeschlossen ist, verwendet.

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

Ethernet- und Wifi-Anschlüsse sind nicht gleichzeitig aktivierbar.

ANZEIGEN FÜR BLUETOOTH

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

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

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

ZAHLUNGSSYSTEM

Das Gerät wird ohne Zahlungssystem verkauft, daher geht die Haftung für Beschädigungen am Gerät oder für Personen- und Sachschäden, die durch eine falsche Installation des Zahlungssystems entstehen, ausschließlich zu Lasten der Person, die die Installation durchgeführt hat.

Die Zahlungssysteme müssen im Unterbau oder im entsprechenden seitlichen Modul untergebracht sein.

Die Benutzung von anderen Zahlungssystemen (wie z.B. „Change Givers“ und/oder „Cashless“) ist nur mit den entsprechenden Anschlusssätzen möglich.

ERSTE EINSCHALTUNG

Bei der Ersteinrichtung des Geräts wird eine Folge einiger Vorab-Einstellungen angezeigt (Sprache, Bezeichnung des Geräts usw.)

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

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

HINWEIS: Falls während des Installationszyklus kein Wasser vorhanden sein sollte, blockiert sich das Gerät und wartet auf Wasser.

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

Nach dem Füllen des Wasserkreislaufs veranlasst das Gerät eine Drehung der Brühgruppe für ihre korrekte Stellung; auf dem Display sieht man folgende Sequenz:

- die Softwareversion des Geräts und die des Touchscreens.
 - den Status des Kesselheizzyklus.
- Ist die Heizphase abgeschlossen, können Getränke gewählt werden.

ERSTE STERILISIERUNG

Bei Installation des Geräts müssen die Mischer, die Ausgabeleitungen der löslichen Getränke und der Tank (sofern vorhanden) gründlich desinfiziert werden, um die Hygiene der ausgegebenen Produkte zu gewährleisten.

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

Die Desinfektion mit sterilisierenden Produkten vornehmen.

Mixer abwaschen und einige Tropfen der sterilisierenden Lösung begeben.

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

Für die Wasserabgabe in den Mixern die Nachspülfunktion im Menü „Spülen“ benutzen.

ⓘ Für die Mixer und die Brühgruppe ist das Gerät mit einem automatischem Spülsystem mit eigenem Wasserkreislauf ausgerüstet.

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

BETRIEB

BRÜHGRUPPE ES

Nur Espresso-Modelle.

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

AUSGABEZYKLUS

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

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

Der am Ritzel (6) befestigte Getriebemotor veranlasst die Drehung der Kurbeln (5), die wiederum die Drehung der Brühkammer um 30° bewirken.

Der obere Kolben (1) richtet sich auf die Brühkammer aus und senkt sich in derselben. Das Anhalten des Kolbens für das Brühen richtet sich nach der gemahlene Kaffeemenge in der Kammer.

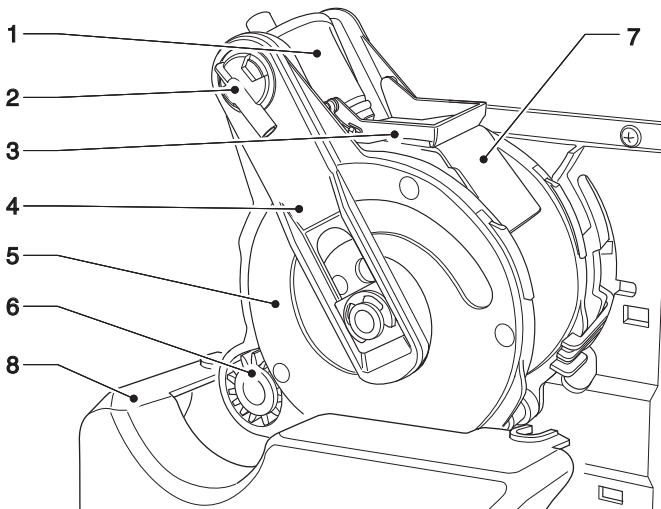


Abb. 17

1. Oberer Kolben
2. Kaffeeaustrittsdüse
3. Schaber
4. Schubstangen
5. Kurbeln
6. Ritzel
7. Rutsche verbrauchter Kaffee
8. Abdeckung

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

Bei Zyklusende wird der Getriebemotor in der Gegenrichtung eingeschaltet und der obere Kolben angehoben, die Brühkammer dreht sich auf die Auswurfseite, die der Ausgabeseite gegenüber liegt und der untere Kolben (8) bewegt sich nach oben.

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

Der Schaber (3) hält den Kaffeepad zurück und lässt ihn fallen, während der untere Kolben (8) in die Ruhestellung zurückkehrt.

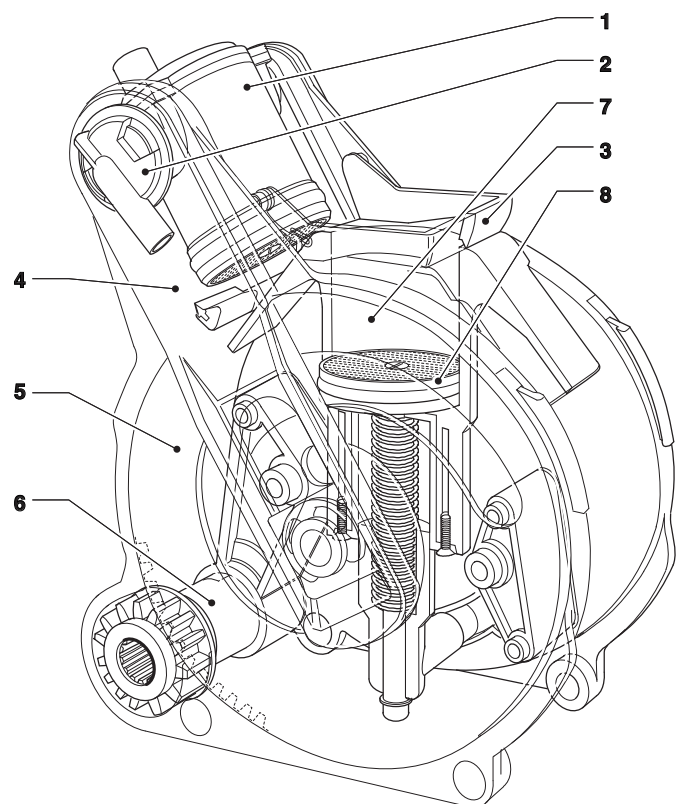


Abb. 18

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

BRÜHKAMMERVOLUMEN

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

Der obere Kolben stellt sich automatisch ein.

Brühgruppe	Dosierungen
Z4000 (Ø 38)	6 - 8,5 g
Z4000 (Ø 46)	7,5 - 15 g
Z4000 (Ø 43)	7 - 13,5 g

BRÜHGRUPPE ES-FB

Nur Modelle ES-FB.

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

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

AUSGABEZYKLUS

Bei:

- einem Kaffee mit zu mahlenden Bohnen arbeitet das Mahlwerk so lange, bis die Kaffee-Dosierkammer gefüllt ist. Wenn die Dosiervorrichtung voll ist, wird die gemahlene Menge an die Brühkammer (vertikale Stellung) der Gruppe weitergegeben.

oder

- einem Kaffee mit bereits gemahlenem Pulver wird die Produktmenge direkt in die Brühgruppe geleitet.

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

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

Die Halteposition des Kolbens für Aufbrühen ist bei:

- Espressogetränken je nach Mahlgutmenge in der Brühkammer

oder

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

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

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

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

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

Der Schaber hält den Kaffeepad zurück und lässt ihn fallen, während der untere Kolben in die Ruhestellung zurückkehrt.

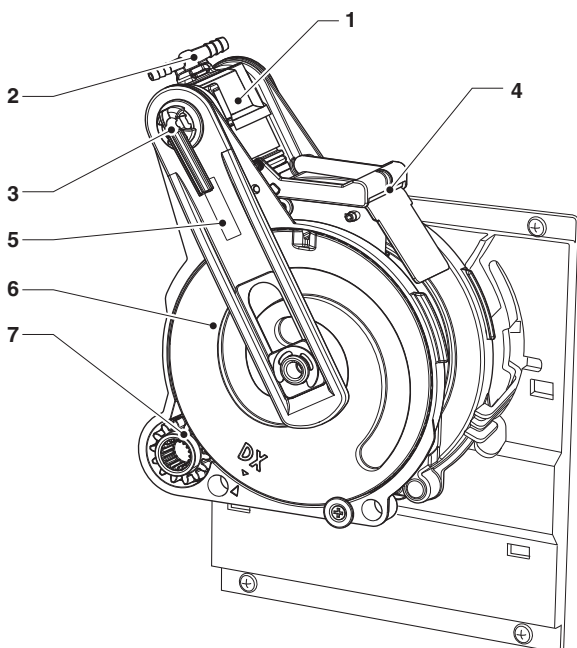


Abb. 19

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

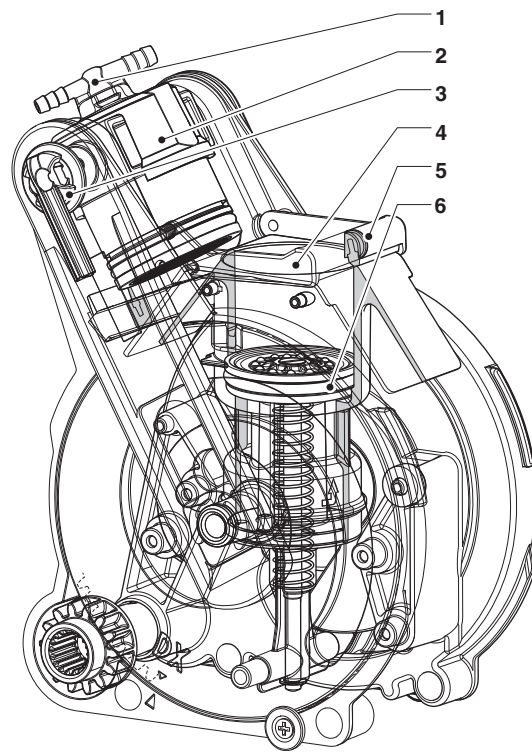


Abb. 20

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

BRÜHKAMMERVOLUMEN

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

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

TASSESENSOR

Einige Modelle verfügen über einen Tassen-Sensor, der das Vorhandensein von Bechern oder Tassen auf dem Tassenhalter oder im Fach erfasst.

Für einen sachgerechten Betrieb müssen der Sender sauber gehalten werden.

BELEUCHTUNG DES AUSGABEFACHS

Einige Modelle weisen ein beleuchtetes Ausgabefach auf.

Die Beleuchtung schaltet sich während der Getränkeausgabe ein und bleibt auch nach der Ausgabe für einige Sekunden eingeschaltet.

AUSGABE LÖSLICHER GETRÄNKE

Die Ausgabezyklen der einzelnen Getränkewahlen sind für den Erhalt des besten Ergebnisses bezüglich Produktivität und Qualität des Getränks ausgelegt.

Die Ausgabe der Instantgetränke erfolgt nach einer Rezeptur, in der die Zutaten (max. 4) mit einer Zahl und dem Namen des Produkts gekennzeichnet sowie die Wasser- und Produktmenge, die Ausgabe- und Rührzeit beschrieben sind.

Mit einer Software mit entsprechenden Funktionen können diese Werte programmiert werden.

Auch die Reihenfolge der Abgabe der einzelnen Zutaten einer Rezeptur ist programmierbar.

Das Pulver für Wahlen mit Trinkschokolade wird wechselweise ausgegeben, bei Wahlen auf der Grundlage löslichen Kaffees wird erst das Wasser ausgegeben.

Achtung!!!

Sich vergewissern, dass der Mischer gründlich nachgespült wird und keine Pulverreste zurückbleiben.

MAHLDOSIERUNG

Der Mahldosierung kann mit einer automatischen Einstellung (optional) des Feinheitsgrads ausgerüstet sein.

GEWICHTEINSTELLUNG DES KAFFEES IN GRAMM

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

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

Wichtig!!!

Die benutzte Menge liegt ungefähr zwischen 6 und 9,5 g; durch Änderung des Feinheitsgrads variiert auch die Menge geringfügig.

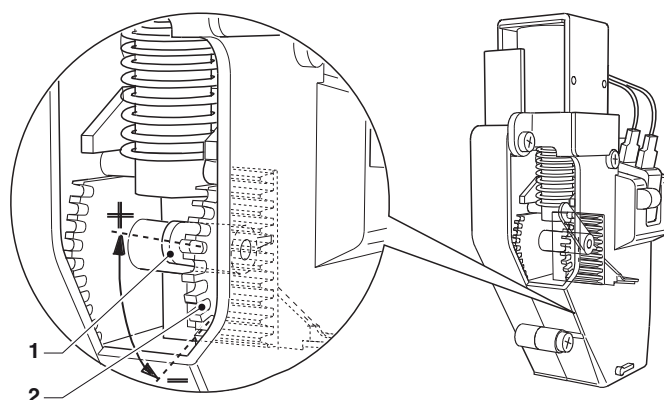


Abb. 21

1. Hebel Mengeneinstellung
2. Bezugskerben
3. Dosierer

MAHLEINSTELLUNG VON HAND

Soll die Feinheit der Mahlung geändert werden, den Drehknopf auf dem Mahlwerk einstellen:

- Für eine gröbere Mahlung den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn drehen.
- Für eine feinere Mahlung den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen.

Die Änderung des Feinheitsgrads bei eingeschaltetem Mahlwerkmotor vornehmen.

HINWEIS: Nach Änderung des Feinheitsgrads müssen mindestens 2 Wahlen vorgenommen werden, um die geänderte Feinheit der Mahlung genau festzustellen:

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

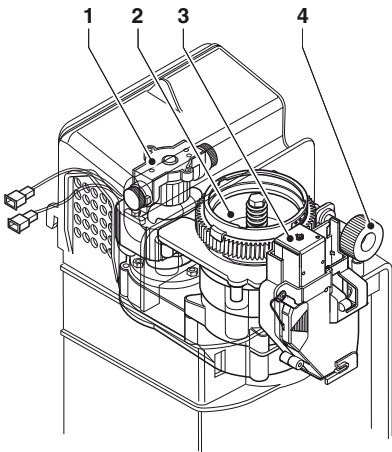


Abb. 22

1. Mahlwerkmotor
2. Mahlwerk
3. Elektromagnet Kaffeeabgabe
4. Drehknopf Mahleinstellung

AUTOMATISCHE MAHLEINSTELLUNG

Auf dem/den Mahlwerk/en kann serienmäßig oder als Option eine Vorrichtung montiert werden, die automatisch den Abstand zwischen den Mahlwerken reguliert und damit folglich den Feinheitsgrad.

Die automatische Regulierung der Mahlwerke ermöglicht langfristig den Beibehalt der Qualität des ausgegebenen Getränks und gleicht Schwankungen bedingt durch das Produkt, die Umgebung und die Abnutzung der Mahlwerke aus.

BEZUGSWAHL

Zum sachgerechten Überwachen der automatischen Einstellparameter der Mahlung (Mahlungszeit und Brühzeit), übernimmt das Gerät eine Wahl als Ausgangspunkt für die Ausführung der automatischen Vorrichtungen.

Die Vorrichtung prüft, dass die verlangte Brühzeit (mit Software programmierbar) für die Abgabe einer entsprechenden Wassermenge nach einer (festgelegten) Anzahl von Impulsen des Volumenzählers (CDV) tatsächlich erreicht wird. Der Feinheitsgrad der Mahlung verändert sich auf andere Weise, wenn man auf den Duplex-Motor einwirkt, der den Abstand zwischen den Mahlwerken steuert.

Bei dieser Bezugswahl und anderen mit vergleichbaren Mengen wird die Brühzeit und die Mahlungszeit der Kaffeemenge gemessen. Die nachfolgenden Messungen werden folglich mit dieser Wahl durchgeführt.

Die Änderung des Feinheitsgrads der Mahlung ergibt sich aus der Änderung der verlangten Brühzeit. Die Annäherung der Mahlwerke (höherer Feinheitsgrad) erfolgt stufenweise, um die Kompression des Kaffees zu vermeiden.

HINWEIS: Zur sicheren Überprüfung der neuen Brühzeit ist zu berücksichtigen, dass die Wirkung der automatischen Änderung des Feinheitsgrads der Mahlung erst nach einigen Wahlen festgestellt werden kann.

Nachdem die Einstellung sich stabilisiert hat, muss man auch die gemahlene Kaffeemenge prüfen, die kleine Schwankungen aufweisen kann.

SPERRE FÜR AUTOMATISCHE EINSTELLUNG

Der Betrieb der automatischen Einstellung kann aus einem beliebigen Grund über die Software abgeschaltet werden.

Die Mahlwerke behalten den Abstand bei, den sie bei der Abschaltung des automatischen Reglerbetriebs eingenommen haben.

SOFTWARE-EINSTELLUNG DER MAHLUNG

Wenn es aus irgendeinem Grund notwendig sein sollte, beispielsweise für Wartungseingriffe an den Mahlwerken, eine größere Veränderung des Abstands vorzunehmen, kann man manuell über die Software den gewünschten Änderungswert eingeben.

Dieser Wert besteht aus $\frac{1}{6}$ Drehung der Ringmutter der Mahlwerkhalterung.

Zum Erhöhen des Feinheitsgrads (gröbere Mahlung) erfolgt die automatische Einstellung in einem einzigen Ablauf.

Zur Senkung des Feinheitsgrads (feinere Mahlung) erfolgt die automatische Einstellung bei eingeschaltetem Mahlwerkmotor.

Die Kaffeeabgabe sollte gesperrt werden, damit die Brühgruppe nicht verstopft wird.

JUSTIERUNG

BEZUGSWAHL

Die Wahl ist als Standard festgelegt und kann nicht geändert werden.

KAFFEEMENGE

Die Brühgruppe kann maximal eine Kaffeemenge von 9 Gramm aufnehmen.

Als Erstes muss man von Hand die Mengeneinstellung mit dem Hebel der Kaffeedosierung vornehmen.

WASSERMENGE

Abhängig von der jeweiligen Wahl bestimmt man die abzugebende Wassermenge.

Nach Einstellung der Wassermenge an der Bezugswahl fragt das Gerät die Eingabe der Brühzeit an.

BRÜHZEIT

Zusammen mit der Kaffee- und Wassermenge beeinflusst der Feinheitsgrad der Mahlung direkt die Brühzeit.

Ändert man diesen Wert, greift die automatische Einstellung der Mahlung ein, um die effektive der verlangten Zeit anzugleichen.

Während des Normalbetriebs des Geräts ermöglicht die ständige Überwachung dieser Zeit die optimale Einstellung des Feinheitsgrads beizubehalten.

ANDERE WAHLEN

Das gewählte Layout definiert die Menge einer gegebenen Wahl. Für Wahlen ohne Bezug ist die Brühzeit ein nicht änderbarer Wert und an die Bezugswahl gebunden.

WASSERMENGE

Mit der Software kann man die für jede Wahl abzugebende Wassermenge festlegen (in CDV ausgedrückt). Für die Bezugswahl bleiben Kaffeemenge und Brühzeit gleich.

KOMBINATION DER KAFFEEMENGE

Auch wenn man diese Kombination ändern kann, muss man bei der Wahl sehr vorsichtig sein, da sie die Qualität des ausgegebenen Getränks erheblich beeinflusst.

VERNETZUNG

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

Das Gerät kann auch mit Bluetooth über kurze Distanz kommunizieren.

i Um die Vernetzungsfunktionen einzusetzen und Meldungen per E-Mail senden zu können, müssen Netzanschluss und E-Mail-Account aktiv sein.

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

Die Vernetzungsfunktionen sind im Menü freizugeben.

Der Internetzugang des Automaten ist mit Ethernet und Wifi möglich; das Gerät verwendet Bluetooth für Meldungen über kurze Distanz.

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

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

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

i Bei offener Tür sind die Vernetzungsfunktionen des Geräts deaktiviert.

TOUCHSCREEN

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

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

Der Touchscreen kann auch Werbevideos anzeigen.

Die Verwendung von HD-Inhalten wirkt sich auf die allgemeine Leistung aus und belegt viel Speicherplatz.

BERÜHREN.

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



Abb. 23

VERSETZEN UND VERSCHIEBEN

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

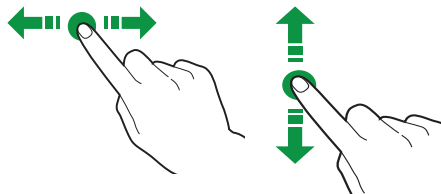
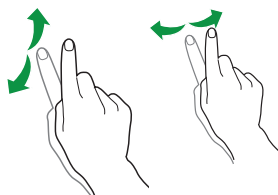


Abb. 24

SCROLLEN

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



BETRIEB BEI NORMALER BENUTZUNG

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

Das Gerät zeigt während dem Betrieb bei normaler Nutzung die Bildschirmseite mit den verfügbaren Wahlmöglichkeiten an.

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

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

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

GETRÄNKEAUSGABE

Getränk wählen.

Dazu kann die Bildschirmseite für individuelle Wünsche aufgerufen werden.

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

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

GERÄTESTATUS

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

Statusanzeige:

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

ZUGRIFF AUF DIE STATUSANZEIGE

Touchscreen oben antippen.



Abb. 25

STATUSANZEIGE VERLASSEN

Unteren Teil der Anzeige nach oben schieben.

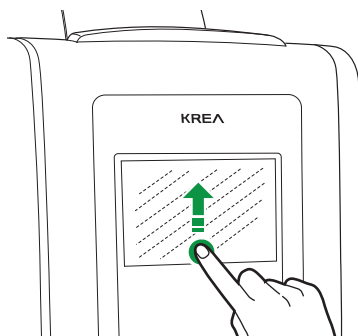


Abb. 26

SOFTWAREARCHITEKTUR

Für den Betrieb benötigt das Gerät ein Betriebssystem und die Anwendungssoftware. Die Einstellungen / Personalisierungen werden über die Anwendungssoftware gesteuert.

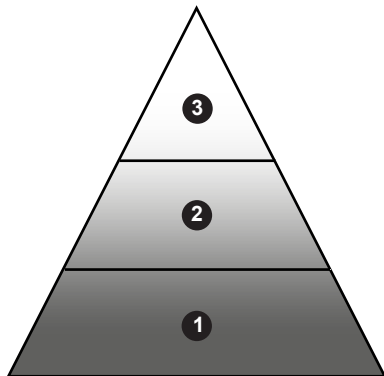


Abb. 27

1. Betriebssystem
2. Anwendungssoftware
3. Einstellungen / Personalisierungen

BETRIEBSSYSTEM

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

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

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

ANWENDUNGS SOFTWARE

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

Die Anwendungssoftware funktioniert nicht ohne Betriebssystem.

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

EINSTELLUNGEN UND PERSONALISIERUNGEN

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

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

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

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

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

Die Einstellungen / Personalisierungen sind nicht mit vorherigen Softwareversionen kompatibel.

Hinweise zur Programmierung


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

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

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

ZUGRIFF AUF DIE PROGRAMMIERMENÜS

Für den Zugriff auf die Programmiermenüs.

- Bei geschlossener Tür auf **SETTINGS**  tippen

oder

- Gerätetür öffnen.


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

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

Die Default-Passwörter sind:

- Techniker (4444),
- Händler (3333),
- Befüller (2222)
- Benutzer (1111)

MENÜ DER FUNKTIONEN

Auf **MENÜ**  tippen, um die Menüfunktionen des Geräts anzuzeigen.

Es werden die für das aktuelle Benutzerprofil möglichen Funktionen angezeigt.


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

SCHLIESSEN

Auf **SCHLIESSEN**  tippen, um die Programmiermenüs zu verlassen.

Es erscheint die Wahlanzeige.

SUCHEN

Auf **SUCHEN**  tippen, um die Funktionen in den Menüs zu suchen.

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

Anhand der angezeigten Suchergebnisse die gewünschte Funktion wählen.

FAVORITEN

Die **FAVORITEN**  sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen.

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

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

EINE FUNKTION ZU „FAVORITEN“ HINZUFÜGEN

Von der Funktion auf  tippen; die Farbe ändert sich ( wird aktiv).

EINE FUNKTION VON „FAVORITEN“ ENTFERNEN

- Bei Favoriten auf die Funktion tippen, die entfernt werden soll. Damit kommt man zur Funktion.

- Auf  tippen: Die Farbe ändert sich ( wird inaktiv).

ZAHLENTASTATUR

Auf  tippen, um die Zahlextastatur aufzurufen.

INFORMATIONSBEREICH

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

MELDEBEREICH

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

STÖRUNGSBEREICH

Zeigt Störungen im Gerät an.

INFORMATIONSBEREICH WARTUNG

Zeigt Informationen zu Wartungsintervallen an.

Mit WARTUNGSMELDUNG wird das/die aktuelle Datum/Uhrzeit als Zeitpunkt der letzten Wartung eingestellt.

WERTEINGABE

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

TASTATUR

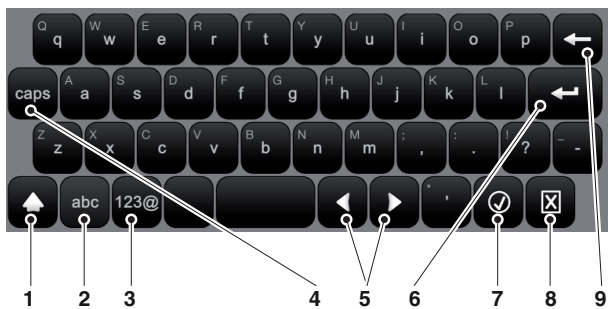


Abb. 28

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

ZAHLENTASTATUR

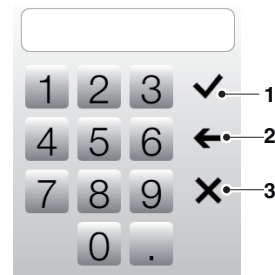


Abb. 29

1. Bestätigen
2. Löschen (Back space)
3. Eingabe von Werten löschen und Tastatur schließen

CHECKBOX

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



Abb. 30

DROPDOWN-MENÜS

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

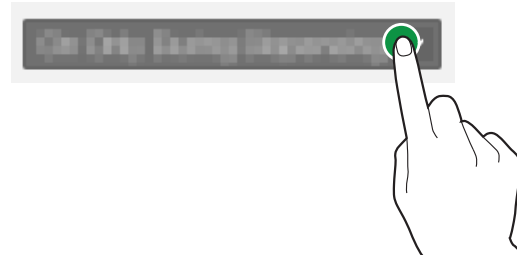


Abb. 31

WERTAUSWAHL (VALUE PICKERS)

Scrollen und den gewünschten Wert auswählen.

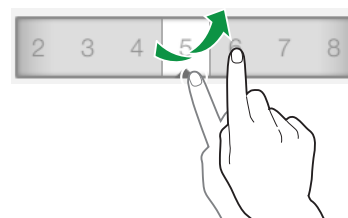


Abb. 32

TÄGLICHE TÄTIGKEITEN

Fasst alle Funktionen zusammen, die tägliche oder häufige Tätigkeiten betreffen (Reinigung, Nullstellung, Satzzähler, ...).

REINIGUNG UND SPÜLZYKLEN

Funktionen für automatisches Spülen und Nachspülen der Betriebsgruppen (Brühgruppe, Mixer, usw.).

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

Für einige Spülzyklen könnten Parameter notwendig sein (wie z.B. die zu verwendende Wassermenge, ...).

BEFÜLLEN DER BEHÄLTER

Sollte die Füllstandkontrolle der Behälter deaktiviert sein, ist die Funktion nicht zugänglich.

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

Nach jedem Auffüllen ist die Menge des aufgefüllten Produkts anzugeben.

AUFFANGSCHALE FÜR FESTEN SATZ

Stellt den Zähler auf Null zurück, der das Signal „Satz voll“ der Auffangschale für festen Satz verwaltet.

Für eine korrekte Verwaltung der Voralarmstufe und Meldungen ist der Zähler bei jedem Entleeren der Auffangschale für festen Satz auf Null zu stellen.

GELDBETRIEB

Diese Funktion ist nur bei Modellen mit Zahlungssystem aktiviert.

Die Funktion ermöglicht:

- Das Leeren der Wechselgeldmünzen aus den Röhren des Münzschatzgeräts
- Wechselgeldmünzen in die Röhren des Münzschatzgeräts einfüllen
- Die Gesamtgeldmenge im Münzschatzgerät prüfen.

EINSTELLUNGEN DER GETRÄNKEWAHLEN

ANORDNUNG DER GETRÄNKEWAHLEN

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

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

Um eine Wahlmöglichkeit bei Normalbetrieb bereitzustellen oder nicht, das Symbol der Wahl zu den verfügbaren Wahlen ziehen oder davon weg.

ANORDNUNG DER GETRÄNKEWAHLEN NACH KATEGORIEN

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

Für jede Gruppe kann die Anordnung der Wahlmöglichkeiten gewählt werden.

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





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

GETRÄNKEWAHLKATEGORIEN

Damit können Getränkewahlkategorien erstellt, geändert und gelöscht werden.

Die Getränkewahlkategorien werden bei Normalbetrieb angezeigt und ermöglichen die Ordnung der Wahlmöglichkeiten nach Typologie (z.B. „Milchgetränke“).

Die Funktion ermöglicht:

- Erstellen einer neuen Getränkewahlkategorie 
- Kopieren  und Ändern  einer Kategorie
- Löschen einer Getränkewahlkategorie 
- Aktivieren / Deaktivieren der verfügbaren Getränkewahlkategorien.






KATEGORIE KOPIEREN / ÄNDERN

Der im Normalbetrieb angezeigten Getränkewahlkategorie kann ein Name, eine Beschreibung und ein Bild zugeordnet bzw. geändert werden.

GETRÄNKE


Es werden die derzeit benutzten, die verfügbaren und die Getränkewahlen angezeigt, die nicht mit der benutzten Konfiguration (Layout) kompatibel, jedoch mit anderen Konfigurationen kompatibel sind (Layout).

Die Bildschirmseite ermöglicht Folgendes:

- Neue Getränke kreieren und ein Rezept zuordnen .
- Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Geräts vereinbar ist.
Erscheint , liegt keine Kompatibilität vor.
- Getränk entfernen 
- Getränk kopieren  und personalisieren 

GETRÄNKE KREIEREN UND ÄNDERN






Folgendes ist möglich:

- Den Namen der im Normalbetrieb angezeigten Getränke zuweisen / ändern.
- Das für die Getränkezubereitung zu benutzende Rezept wählen.
Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Geräts vereinbar ist.
Erscheint , liegt keine Kompatibilität vor.
- Das dem Getränk zugeordnete Bild ändern; auf das Bild tippen und das neue Bild wählen.
- Vorzeitiges Unterbrechen der Getränkewahl ermöglichen (Funktion „Abgabestopp“).
Bei der Getränkezubereitung wird eine Taste zur Unterbrechung der Zubereitung eingeblendet.
- Eine *Playlist* mit multimedialen Inhalten zuordnen, die während der Abgabe angezeigt wird.
- Test-Getränk abgeben.

REZEPTE

Es werden die derzeit benutzten, die verfügbaren und die Rezepte angezeigt, die nicht mit der benutzten Konfiguration (Layout) kompatibel, jedoch mit anderen Konfigurationen kompatibel sind (Layout).



Folgendes ist möglich:

- Ein neues Rezept wählen .
- Das neu kreierte Rezept wird in der Kategorie „nicht verfügbar“ gespeichert.
Das Rezept anschließend dem Getränk zuordnen.
Die Software prüft, ob das Rezept mit der Konfiguration (Layout) des Geräts vereinbar ist.
Erscheint , liegt keine Kompatibilität vor.
- Ein Rezept löschen 
- Rezept kopieren  und personalisieren 

EIN NEUES REZEPT KREIEREN

Das angeleitete Verfahren ermöglicht die Kreation eines neuen Rezepts.

Es erscheint die Seite für:


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

REZEPT ÄNDERN

Von der Seite der Rezepte ist Folgendes möglich:

- Die Änderung des Rezeptnamens
- Einstellung einer Wartezeit (in Sekunden) der Meldung „Getränk entnehmen“ vom Ende der Abgabe an.
Die Wartezeit ermöglicht den Schläuchen, sich zu entleeren und in die Tasse zu tropfen.

Rezepten können weitere Zutaten bzw. Personalisierungen hinzugefügt werden.

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

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

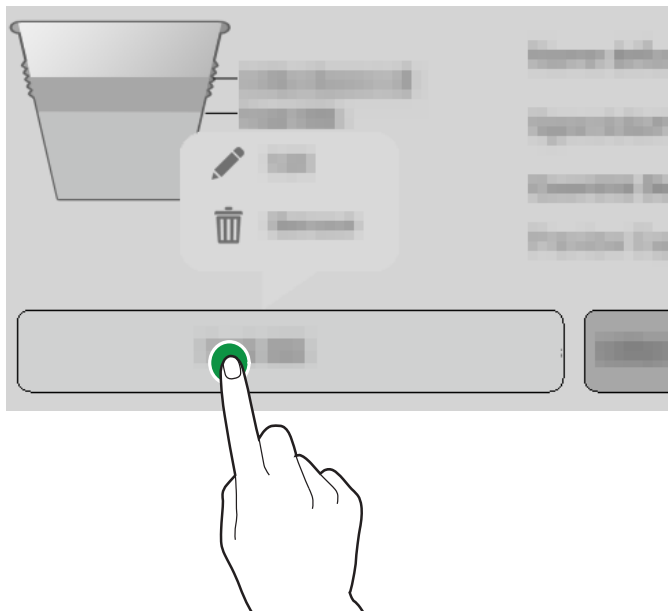




Abb. 33

- Auf **EDIT**  tippen, um die Parameter zu verändern.
- Auf **ENTFERNEN**  tippen, um die Zutat zu löschen.

Um eine Zutat vor oder nach einer anderen zu setzen, genügt es, die Zutatenleiste zu verschieben.

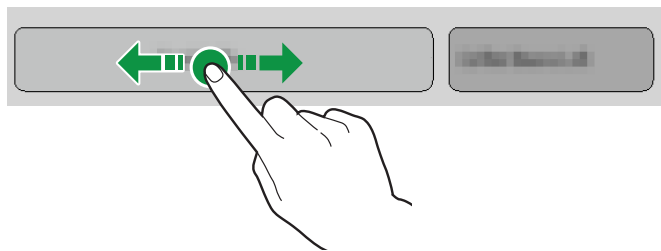


Abb. 34

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

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

BASISPARAMETER

Für jedes Rezept können Basisparameter eingestellt werden wie z.B.:

- Bezeichnung der Zutat
- Mengen (Wasser und Instantpulver)
- Test-Getränk abgeben

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

Jede Personalisierung hat spezifische Richtwerte, die einzustellen sind.

Bei Geräten mit Zahlungssystem können die Preisänderungen der Wahl eingestellt werden.

Die zeitbedingte Menge von gemahlenem Kaffee ist prozentual zur Zeit für eine volumetrische Mahlung anzugeben.

SONDERPARAMETER ESPRESSO

VERZÖGERUNG BEI BEGINN

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

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

Das kann die Präsentation eines Getränks verbessern.

AUSPRESSEN DES PADS

Das Auspressen ist Aufgabe des oberen Kolbens, der den Pad mechanisch zusammendrückt, damit das Wasser austritt, bevor es in der Auffangschale für festen Satz entsorgt wird.

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

PRESSKRAFT

Stellt die Presskraft des oberen Kolbens am Ende der Ausgabe ein, mit der der Pad ausgepresst wird.

RESTPRESSKRAFT

Stellt den Sicherheitswert der Kraft zum Auspressen des Pads ein.

⚠ Dieser Wert muss gleich oder größer als die „Presskraft“ sein.

VORBRÜHMENGE

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

VORBRÜHZEIT

Einstellung der Vorbrühzeit (in Zehntelsekunden), bevor das eigentliche Brühen beginnt.

AKTUELLES PROFIL

Stellt 3 Druckprofile für den Aufguss von Espresso ein:

- High
- Medium
- Low

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

ERWEITERTE PARAMETER FRESH BREW (FRISCH GEBRÜHT)

VERZÖGERUNG BEI BEGINN

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

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

AUSPRESSEN DES PADS

Das Auspressen ist Aufgabe des oberen Kolbens, der den Pad mechanisch zusammendrückt, damit das Wasser austritt, bevor es in der Auffangschale für festen Satz entsorgt wird.

-ON: Auspressen des Pads aktiviert

-OFF: der Pad wird nicht ausgepresst

PRESSKRAFT

Stellt die Presskraft des oberen Kolbens am Ende der Ausgabe ein, mit der der Pad ausgepresst wird.

RESTPRESSKRAFT

Stellt den Sicherheitswert der Kraft zum Auspressen des Pads ein.

⚠ Dieser Wert muss gleich oder größer als der Wert „Presskraft“ sein.

PRESSSTART

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

Mit der Änderung des Parameters ändert sich auch die Menge des Schaums auf dem Getränk, bzw. erfolgt keine Schaumbildung.

Bsp.:

- Der Wert 100 % gibt an, dass das Aufbrühen bei geringem Druck (frisch gebrüht) in 100 % Ausgabezeit erfolgt (kein Schaum im Becher).

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

K UMRECHNUNGSFAKTOR

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

Ein höherer Wert bringt einen höheren Druck des anfänglichen Aufgusses mit sich. Wert 0 deaktiviert die Funktion.

INTERVALL VENTIL OFFEN

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

VENTIL FÜR ABGABE OFFEN

Nur bei Wahlen von 'frisch gebrüht'.

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

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

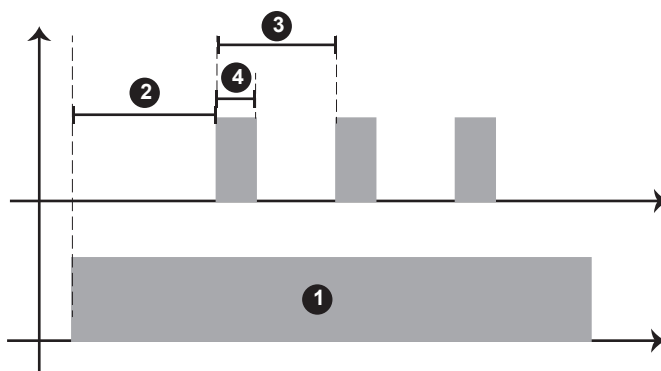


Abb. 35

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

TACHO-GRENZWERT

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

Standardwert 430.

Ein Wert bei 1023 bedeutet, dass der obere Kolben sehr nahe am unteren Kolben steht.

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

VORBRÜHMENGE

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

VORBRÜHZEIT

Einstellung der Vorbrühzeit (in Zehntelsekunden), bevor das eigentliche Brühen beginnt.

AKTUELLES PROFIL

Stellt 3 Druckprofile für den Aufguss von Espresso ein:

- High
- Medium
- Low

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

ERWEITERTE PARAMETER INSTANT

VERZÖGERUNG BEI BEGINN

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

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

Das kann die Präsentation eines Getränks verbessern.

VERZÖGERUNG MISCHER

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

MISCHER GESAMTMIXZEIT

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

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

RELATIVE MISCHZEIT

Man kann die Mischdauer bezüglich der Ausschaltzeit der Pumpe / des Magnetventils auf länger oder kürzer einstellen.

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

MISCHGESCHWINDIGKEIT (LOW / MEDIUM / HIGH)

Die Mischgeschwindigkeit kann entsprechend der gewünschten Produktpräsentation eingestellt werden.

WASSERSTAU

Verlängert die Abgabe von Wasser in den Mischer bei Mischende, um ein angemessenes Abspülen des Mixers zu gewährleisten.

Gewünschte Wassermenge einstellen.

PULVERGESCHWINDIGKEIT

Legt die Arbeitsgeschwindigkeit der Do-
siervorrichtung fest, um die Schüttung zu
definieren.

PULVERVERZÖGERUNG

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

SCHRITT

Die Ausgabe des Instantpulvers erfolgt in
Intervallen gleichzeitig mit der Wasserabga-
be.

Die Anzahl an Schüttintervallen von Instant-
pulver während der Wasserabgabe einstel-
len.

Die Intervalle (Schritte) des Pulvers einstel-
len, um ein gutes und ansehnliches Ge-
tränk zu erhalten.

KOFFEINFREIER ZYKLUS

Die Abgabe des Instantpulvers erfolgt vor
der Wasserausgabe; damit wird die Präsen-
tation des Getränks verbessert.

Freischaltung bei löslichem Kaffee empfeh-
lenswert.

BEHÄLTER

Zeigt je nach Layout der Maschine die An-
ordnung der Produktbehälter an.

Behälter auswählen für:

- Dem Behälter einen Namen hinzufügen
- Zuordnung von Zutat an Behälter (Scho-
kolade, Espresso, Espresso 2, usw.)
- Die maximale Behälterkapazität für die
Steuerung von „Produkt geht aus“ einstel-
len.
- Die dem Behälter zugewiesene Farbe
ändern.

MECHANISCHES LAYOUT

Dies ist das mechanische Layout der am
Gerät verwendeten Konfiguration.

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

Man kann der Software die am Gerät neu
vorgenommenen mechanischen Einstellun-
gen angeben.

**Sicherstellen, dass die vorgenom-
menen Einstellungen der tatsächlichen
Konfiguration des Geräts entsprechen.**

**Das Gerät reguliert die Funktionszyklen
der Funktionsgruppen in Bezug auf die
getätigte Wahl.**

**Einstellungen, die nicht der tatsächli-
chen Konfiguration entsprechen, kön-
nen Ursache für Gefahren und für Schä-
den am Gerät sein.**

MASCHINENEINSTELLUNGEN

KONFIGURATION

KONFIGURATION WÄHLEN

Hier können vom Gerät vorgesehene Kon-
figurationsgruppen (z.B. nach Land) und
einzelne Konfigurationen (Layout) verwaltet
werden.

Eine Konfigurationsgruppe enthält mehrere
einzelne Konfigurationen (Layout).

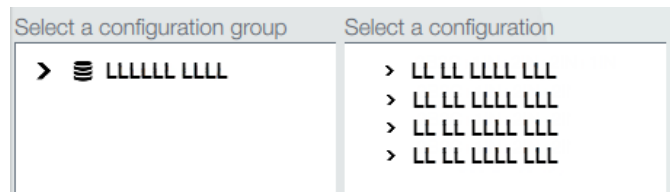


Abb. 36

Es können außerdem einzelne Konfigurati-
onen und/oder Gruppen von Konfiguratio-
nen entfernt oder kopiert werden.

Wenn eine neue Konfiguration verwendet
wird, kann man entscheiden, ob die Statis-
tikdaten, die Einmessungen und die War-
tungszähler auf Null zurückgestellt werden
sollen.

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

Möchte man eine andere (Werks-)Konfiguration benutzen, ist diese aus der Funktion „Backup und Wiederherstellung“ zu laden. Um die Werkskonfiguration einzublenden, ist in der Funktion der Konfigurationswahl der Parameter „Alle anzeigen“ freizugeben.

BACKUP UND WIEDERHERSTELLUNG

Mit der Backup-Funktion können die Einstellungen des Geräts in einer Backup-Datei gespeichert werden.

Die Backups werden auf der CPU-Karte gespeichert.

Mit der Wiederherstellungsfunktion können die zuvor getätigten Backup-Einstellungen des Geräts zurückgestellt werden.

Das Gerät kann zurückgestellt werden auf:

- Werkseinstellungen
- zuvor mit der Backup-Funktion bereits gespeicherte individuelle Einstellungen.

Nach dem Zurückstellen der Einstellungen mithilfe der Konfigurationsdatei die Konfiguration vom Menü „Konfiguration wählen“ aktivieren.

VON USB IMPORTIEREN

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

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

AUF USB EXPORTIEREN

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

i **Der Export wird z.B. zum Klonen der laufenden Einstellungen auf ein anderes Gerät verwendet; prüfen, ob die Einstellungen der Geräte kompatibel sind.**

SCHNITTSTELLEN-ZEICHENKETTEN ÄNDERN

Hier können die Bezeichnungen der Getränke, Rezepte, Behälter, Nährwertangaben, ... verändert werden, die in den Bildschirmfenstern erscheinen.

Das Gerät gruppiert die verschiedenen Zeichenketten nach Kategorien und erleichtert somit das Auffinden.

i Die Zeichenketten der Programmiermenüs können allerdings nicht geändert werden.

BENUTZERSCHNITTSTELLE

PERSONALISIEREN

ÄNDERN

Einige grafische Elemente der Benutzeroberfläche (GUI) wie Hintergrund, Textgröße, Farben... sind einstellbar.

PERSONALISIERTE GRAFIK WÄHLEN

Damit kann die Datei mit den personalisierten Grafiken ausgewählt werden, die auf der Benutzeroberfläche erscheinen sollen. Die geladenen Dateien werden mit der Funktion „Importieren“ angezeigt.

PERSONALISIERTE GRAFIK IMPORTIEREN

Damit kann die in das Gerät zu importierende Datei mit den personalisierten Grafiken aus einem USB-Stick importiert werden.

PERSONALISIERTE GRAFIK EXPORTIEREN

Damit kann eine Datei mit den vorgenommenen personalisierten Grafiken auf einem USB-Stick gespeichert werden.

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN DER SEITENANSICHTEN

Aktiviert / deaktiviert Anzeigen von:

- multimedialen Inhalten, die bei Normalbetrieb bei der Abgabe verfügbar sind.
- Anzahl der getätigten Abgaben bei Geräteeinschaltung.
- Preis der Wahlmöglichkeiten bei Normalbetrieb (bei Modellen mit Zahlungssystem)
- Datum und Uhrzeit
- Kesseltemperatur
- Screensaver, die Aktivierung ermöglicht die Eingabe, nach wie viel Zeit der Screensaver aktiv werden soll. Zwischen der Anzeige eines Screensavers oder einer *Playlist* wählen.
- Die Helligkeit des Touchscreens einstellen; der Wert 100 bedeutet maximale Helligkeit.

PLAYLIST

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

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



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

Mit  werden der *Playlist* Videos oder Bilder hinzugefügt.

Mit  wird die *Playlist* kopiert.

Mit  wird die *Playlist* gelöscht.

Einer neuen *Playlist* ist ein Name zuzuweisen.

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

EINSTELLUNG DER INPUT-SENSOREN

Die Funktionsgruppe lässt die Einstellung von einigen Gerätesensoren zu.

FÜLLSTAND DER BEHÄLTER

Aktiviert / deaktiviert die Steuerung des Füllstands der Behälter.

ⓘ Der Füllstand der Behälter wird berechnet. Vom Fassungsvermögen des Behälters wird die für im Rezept pro Wahl verwendete Produktmenge abgezogen.

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

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

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

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

FESTER SATZ

Aktiviert / deaktiviert den Zähler für festen Satz, der die Meldung „Satz voll“ verwaltet.

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

Der Füllstand der Auffangschale für festen Satz kann im Statusfenster des Geräts überprüft werden.

TASSESENSOR

Nur Modelle mit „Tassensensor“ (Fotozelle). Mit aktivem Tassensensor gibt das Gerät das Getränk nur bei Tasse im Ausgabefach aus.

Ist eine Wahl zu treffen, ohne die Tasse zu positionieren, erscheint die Meldung „Tasse positionieren“.

Der Tassensensor kann für alle Wahlmöglichkeiten aktiviert / deaktiviert oder nur während der darauf folgenden Abgaben (Jug) deaktiviert werden.

Darüber hinaus kann die Empfindlichkeit des Tassensensors festgelegt werden:

- Eine „hohe“ Empfindlichkeit für kleine und halbtransparente Becher / Tassen einstellen.
- Eine „geringe“ Empfindlichkeit für große und bunte Becher / Tassen einstellen.

EINMESSUNGEN

EINMESSUNG VOLUMENZÄHLER

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

Der Volumenzähler wird wie folgt eingemessen:

1. Die voreingestellte Menge Wasser ausgeben und entnehmen.
2. Die abgegebene Wassermenge messen (in cc).
3. Den gemessenen Wert eingeben. Eventuell für die von der Brühgruppe ausgegebenen Getränke einen Annäherungswert eingeben (positiv oder negativ).

EINMESSUNG MAHLUNG

Mit der Einmessung wird die Geschwindigkeit des Mahlvorgangs im Verhältnis zu den zu mahlenden Grammarn reguliert.

Für die Einmessung folgendermaßen vorgehen:

1. Einmessverfahren starten: Es wird eine Dosis Kaffeebohnen gemahlen und abgegeben.
2. Den gemahlene Kaffee wiegen.
3. Das erfasste Gewicht eingeben.

EINMESSUNG DOSIERVORRICHTUNG

Mit der Einmessung der Dosiervorrichtungen von Instantpulvern und vorgemahltem Kaffee wird die Betriebsgeschwindigkeit der Dosiervorrichtung reguliert, um die Schüttung g/s festzulegen.

Für die Einmessung folgendermaßen vorgehen:

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

EINMESSEN PUMPEN / MAGNETVENTILE

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

Für die Einmessung folgendermaßen vorgehen:

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

EINMESSEN KALTES WASSER

Nur bei Modellen mit Kaltwasserabgabe.

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

Einmessverfahren:

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

OUTPUT-EINSTELLUNGEN

BRÜHGRUPPE

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

PARAMETER GEBLÄSE

Aktiviert / deaktiviert die Funktion der Gerätegebläse.

DAMPFABSAUGUNG

- ON: Das Gebläse ist immer aktiv.
- OFF: Das Gebläse schaltet sich während der Zubereitung des Getränks ein. Das Gebläse bleibt nach der Abgabe für eine eingestellte Zeit weiter aktiv.

BELEUCHTUNG

Damit werden die Parameter bezüglich der Gerätebeleuchtung eingestellt.

WARTUNG

PROGRAMMIERUNG VON AUTOMATISCHEN SPÜLZYKLEN / NACHSPÜLZYKLEN

Die Programmierung der automatischen Spül- und/oder Nachspülzyklen des Geräts kann aktiviert / deaktiviert werden.

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

Es können automatische Spül- bzw. Nachspülzyklen hinzugefügt oder entfernt werden.

⚠ Die automatischen Spül- und Nachspülgänge verwenden heißes Wasser. Hände nicht in den Abgabebereich bringen: Verbrennungsgefahr.

Während eines Spül-/Nachspülgangs erscheint eine Meldung.

NÄCHSTE WARTUNG

Hier kann die Anzahl an Tagen und/oder Getränkeabgaben eingestellt werden, nach denen das Gerät die Meldung „Wartung durchführen“ anzeigt.

WARTUNGSMELDUNG

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

ⓘ Den Zähler erst nach Durchführung aller Wartungsarbeiten auf Null zurückstellen.

REINIGUNGSMELDUNGEN

Verwaltet die Einstellungen der Reinigungsmeldungen.

Einstellen, nach wie vielen Stunden und/oder Wahlen die Reinigungsmeldungen angezeigt werden sollen.

Die Funktion kann obligatorische Reinigungen festlegen.

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

TANK

Die Wasserversorgung des Geräts kann über das Wassernetz (OFF) oder über den Tank (ON) erfolgen.

AKTIVIERUNG DER MELDUNG BEI AUSGABEENDE

Aktiviert / deaktiviert das akustische Signal am Ende der Abgabe.

AKTIVIERUNG DES ZAHLUNGSSYSTEMS

Aktiviert / deaktiviert das Zahlungssystem des Geräts.

Das Zahlungssystem aktivieren, um damit alle entsprechenden Funktionen (Preiseinstellung, ...) freizugeben.

STROMVERSORGUNG

Damit wird die für das Gerät verwendete Versorgungsspannung eingestellt.

Vor dem Anschluss sicherstellen, welchen Wert die Versorgungsspannung hat.

ⓘ Mit der Einstellung ist eine korrekte Verwaltung aller elektrischen Komponenten und die Optimierung der Funktionszyklen des Geräts gewährleistet.

PARAMETER KESSEL

- Temperatur: Stellt die Betriebstemperatur des Kessels ein.
- Mindesttemperatur zur Ausgabe von Getränken: Stellt die Mindesttemperatur ein, bei der eine Getränkeausgabe möglich ist. Wenn die Kesseltemperatur unter diesem festgelegten Wert liegt, wird die Fehlermeldung „geringe Temperatur“ angezeigt. Mit den Parametern „Temperaturgrenzwert“ und „Minuten“ kann der Zyklus zur Temperaturerhaltung des Kessels eingestellt werden.

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

BLOCKIERSCHUTZ MISCHER

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

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

MASCHINENINFORMATIONEN

STÖRUNGEN

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

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

Die ermittelten Störungen werden in entsprechenden Zählern gespeichert.

STÖRUNGSHISTORIE

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

Die Funktion zeigt an, ob die Störung noch vorliegt und/oder behoben wurde.

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

VORFALLHISTORIE

Mit dieser Funktion können die vom Gerät registrierten Vorfälle angezeigt und gefiltert werden.

Ein Vorfall könnte zum Beispiel der Zugriff zu den Menüs, die Parameteränderung... sein.

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

STÖRUNGEN

Zeigt Störungen im Gerät an.

Sind keine Störungen vorhanden, ist die Liste leer.

DOSIERVORRICHTUNG DEFEKT N... (DOSER FAULT)

Falls die Stromaufnahme einer Dosiervorrichtung nicht innerhalb der im Voraus festgelegten Werte liegt, werden alle Wahlen, die diese Dosiervorrichtung betreffen, deaktiviert.

MISCHER DEFECT N... (WHIPPER FAULT)

Falls die Stromaufnahme einer Rührvorrichtung nicht innerhalb der im Voraus festgelegten Werte liegt, werden alle Wahlen, die diese Rührvorrichtung betreffen, deaktiviert.

MAGNETVENTIL N... (VALVE FAULT)

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

SHORT CIRCUIT MOSFET

Einer der Mosfets der Schaltplatine bleibt an.

Die Mosfets steuern die Aktivierung/Deaktivierung der Gleichstrommotoren.

VOLUMENZÄHLER

Der Volumenzähler (Flow meter) zählt die Wassermenge, die für die Zubereitung der Wahl nötig ist.

Wird die Schaltplatine nicht innerhalb einer im Voraus festgelegten Zeit von der Schaltplatine erfasst, wird das Gerät außer Betrieb gesetzt.

WASSER FEHLT AIR-BREAK

Der Mikroschalter Air-break (über den Schwimmer aktiviert) gibt das Fehlen von Wasser ohne vorherige Wahl an.

Das Magnetventil für den Wasserzulauf wird geöffnet oder es wird die Selbstversorgungspumpe aktiviert (Versuch, den Air-break zu füllen).

Das Gerät wird außer Betrieb gesetzt, wenn der Air-break sich nicht auffüllt.

MIKROSCHALTER AIR-BREAK

Der Mikroschalter Air-break (über den Schwimmer aktiviert) meldet nie das Fehlen von Wasser nach einer Getränkeausgabe.

TIME-OUT AUFFÜLLEN VON AIR-BREAK

Der Mikroschalter von Air-break (über den Schwimmer aktiviert) meldet nicht das Erreichen des Wasserstands im Air-break innerhalb der für das Auffüllen vorgesehenen Zeit.

TIME-OUT KESSELFÜLLUNG

Der Kessel hat sich innerhalb der vorgesehenen Zeit nicht gefüllt.

Der Volumenzähler (Flow meter) erfasst die für die Kesselfüllung nötige Wassermenge.

KAFFEEGRUPPE -STÖRUNG

MIKROSCHALTERGRUPPE-

Der Mikrokontrollschalter spricht während der Bewegung der Brühgruppe innerhalb einer gewissen Zeitgrenze nicht an. Diese Störung kann mit einer anderen Störung der Kaffeegruppenpositionierung zusammenhängen.

KAFFEEGRUPPE -STÖRUNG GRUPPENSTART-

Der Mikroschalter meldet den Aufenthalt in Ruheposition.

KAFFEEGRUPPE -STÖRUNG BRÜHGRUPPE-

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

KAFFEEGRUPPE -STÖRUNG AUSGABEGRUPPE-

Der Mikrokontrollschalter meldet die Bewegung der Espressogruppe während des Brühens.

KAFFEEGRUPPE -STÖRUNG ENTLERUNG DER GRUPPE-

Nach dem Brühen meldet der Mikrokontrollschalter, dass sich die Kaffeegruppe nicht in der Stellung für „Auswurf verbrauchtes Pad“ befindet.

KAFFEEGRUPPE -STÖRUNG RUHESTELLUNG DER GRUPPE-

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

FEHLER KESSEL

Die Betriebstemperatur des Kessels wird nach verschiedenen Temperaturerfassungen in einer bestimmten Zeit nicht erreicht. Das Gerät wird außer Betrieb gesetzt.

KESSEL VERLIERT DRUCK

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

VOLLSTÄNDIGE GERÄTEREINIGUNG

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

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

REINIGUNG ESPRESSOGRUPPE MIT PAD

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

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

REINIGUNG DER MIXER

Es wird gemeldet, dass die Mixer zu reinigen sind.

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

MÜNZSCHALTGERÄT

Nur Modelle mit Zahlungssystemen.

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

AUFFANGSCHALE FÜR FLÜSSIGEN SATZ VOLL

Schließt sich der Kontakt der Auffangschale für flüssigen Satz, erscheint die Meldung „Auffangschale für flüssigen Satz voll“.

Die Auffangschale für flüssigen Satz leeren und zurückstellen, damit die Störung zurückgesetzt wird.

AUFFANGSCHALE FÜR FLÜSSIGEN SATZ NICHT VORHANDEN

Die Auffangschale für flüssigen Satz löst nicht den Mikroschalter aus, der das Vorhandensein der Schale angibt.

Prüfen, ob die Auffangschale für flüssigen Satz korrekt im Gerät positioniert ist.

KEIN WASSER

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

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

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

KEIN KAFFEE

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

Die Wahlmöglichkeiten mit Kaffeebohnen werden außer Betrieb gesetzt.

MAHLWERKBLOCKIERUNG

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

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

GERÄTEPLATINE

Fehlende Kommunikation zwischen Geräteplatine und CPU-Karte.

Die Kommunikation zwischen den beiden Platinen erfolgt über CAN BUS.

Die CAN BUS-Anschlüsse zwischen beiden Platinen prüfen.

GERINGE TEMPERATUR ESPRESSO

Die Temperatur des Espressokessels liegt unter der eingestellten Mindesttemperatur zur Ausgabe.

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

DATENBANK DES AUTOMATEN NICHT ABRUFBAR

Die Datenbank, mit der die Konfigurationen des Automaten (Layout) gruppiert und verwaltet wird, ist im Gerät nicht vorhanden oder kann nicht geladen oder erstellt werden.

Prüfen, ob die Speicherkapazität ausreichend ist.

Das Gerät wird außer Betrieb gesetzt.

STATISTIKEN

STATISTIKANZEIGE

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

STATISTIKEN ZURÜCKSETZEN

Hier werden die gespeicherten Statistiken der Getränkewahlen zurückgesetzt.

AUDIT ANZEIGEN

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

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

NUMMERIERUNG GETRÄNKEWAHLEN

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

ⓘ Jede Wahl muss eine eindeutige Nummer aufweisen.

FAVORITEN

Die „Favoriten“ sind Verknüpfungen zu den häufig verwendeten Funktionen.

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

LISTE FAVORITEN

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

Auf die Funktionen tippen, um auf sie zuzugreifen.

LISTE FAVORITEN LÖSCHEN

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

Es kann die Einzelfunktion oder alle Funktionen (alles löschen) entfernt werden.

Um eine Einzelfunktion zu entfernen: Die Taste der Funktion berühren und die Entfernung der Liste bestätigen.

IDENTIFIKATIONSCODE DES AUTOMATEN

Damit kann ein Code und ein Name zur Identifikation des Geräts eingegeben werden.

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

INSTALLATIONSdatum

Hier wird das Installationsdatum des Geräts eingestellt.


ⓘ **Das Datum wird zur Verwaltung der Zeitintervalle für die Wartung bzw. die Spülzyklen / Nachspülzyklen im Automatikmodus eingesetzt.**

KONTAKT FÜR KUNDENDIENST

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

Diese Angaben werden bei einer Störung angezeigt.

Dabei kann man entscheiden, ob die Angaben mit den Störungen erscheinen sollen, die das Gerät blockieren und/oder mit Störungen, die das Gerät nicht blockieren.

Mit  werden die Bezugsangaben verändert.

ENERGIESPARMODUS

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

EINSTELLUNGEN

Aktiviert / deaktiviert die Energiesparfunktion.

Es können verschiedene Profile der Energiesparfunktion verwaltet werden.

Jedes Profil der Energiesparfunktion kann in einigen Parametern personalisiert werden.

PROFIL „SOFT MODE“

Dieses Profil aktiviert die Energiesparfunktion nach einer bestimmten inaktiven Zeit des Geräts.

Bei einer angeforderten Produktwahl verlässt das Gerät die Energiesparfunktion.

Folgendes ist möglich:

- Hier wird eingestellt, nach wie vielen Minuten der Inaktivität des Geräts der Stromsparmodus aktiviert wird.
- Hier wird die Erhaltungstemperatur des/r Kessels im Stromsparmodus eingestellt.
- Die Aktivierung / Deaktivierung der Beleuchtung des Geräts.
- Unter den voreingestellten Werten die Wahl der Leuchtintensität des Touchscreens.

PROFIL „DEEP MODE“

Dieses Profil ist in eingestellten Zeitfenstern aktiv.

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

Folgendes ist möglich:

- Hier wird eingestellt, wie viele Minuten vor Ende des Zeitfensters der Kessel aufgeheizt werden soll.
Zum Beispiel 5 Minuten: 5 Minuten vor Ende des Zeitfensters wird der Heizzyklus des Kessels aktiv, um die Betriebstemperatur zu erreichen.
- Hier wird die Erhaltungstemperatur des/r Kessels im Stromsparmodus eingestellt.
- Die Aktivierung / Deaktivierung der Beleuchtung des Geräts.
- Unter den voreingestellten Werten die Wahl der Leuchtintensität des Touchscreens.

ZEITFENSTER

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

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

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

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

Auf „Copy day profile“ tippen, um:

- die an einem einzelnen Wochentag eingestellten Tageszeiten zu kopieren; auf den Tag tippen, an dem die Energiesparfunktion eingestellt werden soll, und dann auf „Paste day profile“.
- die für alle Wochentage eingestellten Zeitfenster zu kopieren; auf „Paste day profile to all days“ tippen.

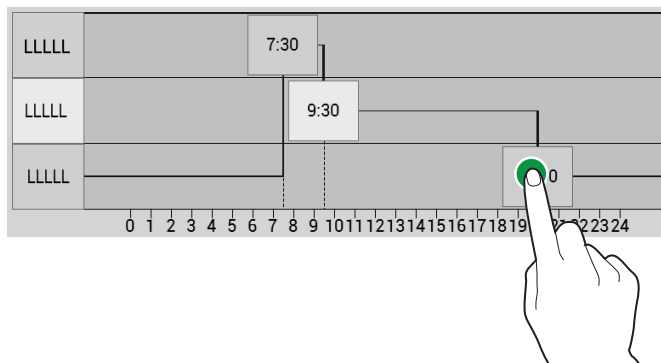


Abb. 37

ZAHLUNGSSYSTEME

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

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

ALLGEMEINE PARAMETER

RESTGELD SOFORT

Normalerweise wird der Betrag einer Wahl kassiert, nachdem das Gerät die Meldung „Wahl durchgeführt“ gesendet hat.

Bei Freigabe dieser Funktion, die standardmäßig deaktiviert ist, wird das Signal des Geldeinzugs zu Beginn der Ausgabe gesendet.

POSITION DEZIMALSTELLE

Stellt den Dezimalpunkt ein; d.h.

0: Dezimalstelle deaktiviert

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

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

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

ABGABEART

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

KAUFZWANG (OBLIGATION TO BUY)

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

-ON: Nach der Wahl eines Produkts wird der Rest zurückerstattet

-OFF: Der Rest wird sofort beim Drücken der Münzrückgabetaaste zurückerstattet (das Gerät funktioniert wie ein Münzwechsler)

VALIDATOR

POSITION DEZIMALSTELLE

Stellt den Dezimalpunkt ein; d.h.

0: Dezimalstelle deaktiviert

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

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

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

GUTHABEN (OVERPAY)

Man kann entscheiden, ob:

- man das möglicherweise für den Betrag eines Getränks zu hohe Guthaben nach einer bestimmten Zeit kassieren möchte.

- man das möglicherweise für den Betrag eines Getränks zu hohe Guthaben für eine weitere Wahl erhalten und verfügbar halten soll.

OVERPAY TIMEOUT

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

LINIENWERT VALIDATOREN

Damit kann der Wert der 6 Münzlinien (von A bis F) des Validators eingestellt werden.

EXECUTIVE

VERSION

Für das Executive-System muss man unter den folgenden, vorgesehenen Zahlungssystemen wählen:

- Standard

- Price holding / Price display.

- Price holding mit Angleichung

PREIS SYNCHRONISIEREN

Mit Price holding / Price display und Price holding mit Angleichung können die Preise des Münzschaftgeräts an das Gerät und umgekehrt synchronisiert werden.

AUSGABE MIT UNGENÜGENDEM GUTHABEN

Falls aktiviert, ermöglicht es die Ausgabe von Getränken (für 3 Minuten), auch wenn das eingegebene Guthaben nicht ausreicht. Es deaktiviert sich automatisch 3 Minuten nach aktivierter Funktion.

MDB

GUTHABEN (OVERPAY)

Man kann entscheiden, ob:

- man das möglicherweise für den Betrag eines Getränks zu hohe Guthaben nach einer bestimmten Zeit kassieren möchte.
- man das möglicherweise für den Betrag eines Getränks zu hohe Guthaben für eine weitere Wahl erhalten und verfügbar halten soll.

OVERPAY TIMEOUT

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

HÖCHSTKREDIT

Dient der Einstellung des angenommenen Höchstwerts (mit Bargeld), um die Rückerstattung von viel Restgeld einzuschränken.

MAX. WECHSELGELD

Es kann ein Gesamtlimit für die Restgeldrückgabe eingestellt werden, die das Münzschaftgerät beim Drücken des Restgeldrückgabeknopfes oder nach einer Einzelausgabe zurückgibt.

ⓘ Der eventuelle Kredit, der den programmierten Betrag überschreitet, wird mit dieser Funktion einbehalten.

ANGENOMMENE MÜNZEN

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

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

ANGENOMMENE MÜNZEN GENAUES RESTGELD

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

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

ZURÜCKGEBENE MÜNZEN

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

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

ALGORITHMUS GENAUE RESTGELDRÜCKGABE

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

Jeder Algorithmus prüft eine Reihe von Bedingungen (z.B. die Münzmenge in den Röhren oder den Röhrenstatus, leer oder voll) für die Restgeldrückgabe des Münzschaftgeräts.

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

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

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

Bsp.: Der Algorithmus „6“ meldet „Keine Restgeldrückgabe“, wenn eine der Röhren (A, B, C) den Mindestmünzstand erreicht haben.

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

EINSTELLUNGEN CASHLESS

SCHLÜSSELKREDIT VERBERGEN (CASHLESS PRIVATE)

Zum Datenschutz der Benutzer zeigt diese Funktion auf dem Display „----“, die das Guthaben des bargeldlosen Zahlungssystems ersetzt.

ANNAHME EINES NICHT DEFINIERTEN GUTHABENS

Diese Funktion nimmt bargeldlose Zahlungssysteme an oder nicht (Schlüssel oder Karte), wenn das Guthaben des bargeldlosen Zahlungssystems nicht definiert ist.

BEDIENUNGEN CASH-SALE

Aktiviert / deaktiviert die Funktion Cash-sale.

Die Funktion ermöglicht, dass die mit Bargeld durchgeführten Bezahlungen als Abläufe über ein bargeldloses System festgehalten werden.

Die verfügbaren Werte sind:

- 0: Die Bezahlungen mit Bargeld werden als solche aufgezeichnet (Standardbetrieb)
- 1: Die Bezahlungen mit Bargeld werden als Abläufe aufgezeichnet, die mit dem ersten bargeldlosen System durchgeführt wurden.
- 2: Die Bezahlungen mit Bargeld werden als Abläufe aufgezeichnet, die mit dem zweiten bargeldlosen System durchgeführt wurden.

REVALUE

Diese Funktion ermöglicht dem Geldscheinlesegerät ausschließlich das Aufladen des Guthabens bargeldloser Systeme (Schlüssel oder Karte).

ZWEITES CASHLESS

Mit dieser Funktion wird der Betrieb eines zweiten bargeldlosen Zahlungssystems aktiviert.

VALIDATOREN GELDSCHEINE

CASHLESS-AUFLADUNG MIT GELDSCHEINEN

Diese Funktion aktiviert / deaktiviert die Aufladung der bargeldlosen Zahlungssysteme (Schlüssel oder Karte) mit einem Validator oder einem Geldscheinlesegerät.

ANGENOMMENE GELDSCHEINE

Man kann festlegen, welche vom Geldscheinlesegerät erkannten Geldscheine akzeptiert werden sollen.

Für die Übereinstimmung Geldschein/Wert muss die Konfiguration des Lesegeräts geprüft werden.

ANGENOMMENE GELDSCHEINE GENAUES RESTGELD

Wenn sich das Gerät im Status „genauer Betrag“ befindet, kann man festlegen, welche der vom Lesegerät erkannten Geldscheine zu akzeptieren sind.

Für die Übereinstimmung Geldschein/Wert muss die Konfiguration des Lesegeräts geprüft werden.

PREISE

MÜNZSYMBOL

Mit dieser Funktion kann während der Gut-haben- und Preisanzeige das vorgesehene Währungssymbol eingegeben werden.

VERKAUFSPREISE

Das Gerät kann bis zu 4 verschiedene Preise pro Getränk verwalten.

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

Die Preise sind in 4 Listen geordnet, in denen jeweils der Preis sowohl gesamtheitlich (Preis für alle Getränke gleich), als auch pro Getränk eingestellt werden kann.

PASSWORT FREE VEND

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

Einstellungen:

- Passwort für eine einzelne Gratisabgabe oder
- Passwort für die Gratisabgabe mehrerer Getränke

PREIS FÜR ZEITFENSTER

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

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

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

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

Auf „Copy day“ tippen, um:

- die an einem einzelnen Wochentag eingestellten Tageszeiten zu kopieren; auf den Tag tippen, an dem die Energiesparfunktion eingestellt werden soll, und dann auf „Paste day“
- die für alle Wochentage eingestellten Zeitfenster zu kopieren; auf „Paste for all days“ tippen.

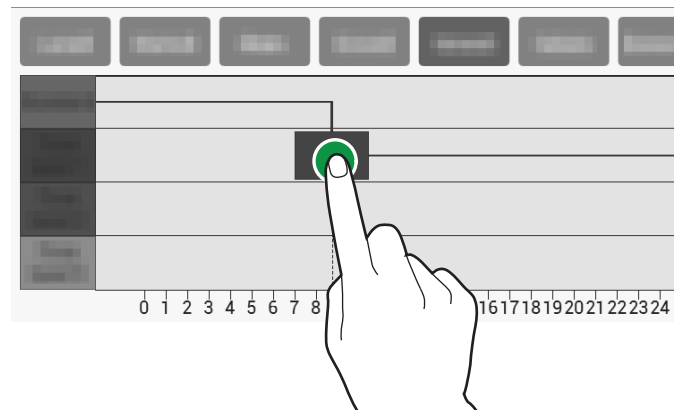


Abb. 38

MÜNZSCHALTGERÄT LEEREN

Dient der Entleerung des Münzschaltgeräts, um die Einnahmen einzuziehen.

IMPORTIEREN / EXPORTIEREN

Gruppieren alle Export- und Import-Funktionen der Statistiken, Automateinstellungen, Grafikpakete, ...

EVADTS

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

USB

Speichert eine EVADTS-Datei auf USB-Stick.

SERIELLES KOMMUNIKATIONS PROTOKOLL

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

DDCMP - EDDCMP

mit den folgenden konfigurierbaren Parametern:

- **Baudrate:** die Übertragungsgeschwindigkeit, mit der die Kommunikation zwischen Gerät und Geräten zur Datenerfassung stattfindet.
- **Pass-Code:** ein Code, der mit dem Code übereinstimmen muss, der für die Kennung des Terminals der Datenübertragung benutzt wird.
Standardeinstellung 0
- **Security code:** ein Code zur gegenseitigen Erkennung zwischen Gerät und des EVA DTS-Terminal.
Standardeinstellung 0
- **Ende der Übertragung:** sofern freigegeben, kann es das Signal des Übertragungsendes (EOT) erkennen, das mit dem letzten Paket gesendet wird, und die Datenübertragung abbrechen.

DEX/UCS

mit den folgenden konfigurierbaren Parametern:

- **Baudrate:** die Übertragungsgeschwindigkeit, mit der die Kommunikation zwischen Gerät und Geräten zur Datenerfassung stattfindet.

VIDEO

Damit können Videos vom Gerät mit einem USB-Stick importiert/exportiert werden.

UNTERSTÜTZTE VIDEOFORMATE

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

(i) Die Verwendung von HD-Inhalten wirkt sich auf die allgemeine Leistung des Geräts aus und belegt viel Speicherplatz.

(⚠) Die Wiedergabe von Videos könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers oder von anderen Rechten in Bezug auf die Inhalte notwendig machen.

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

BILDER

Damit können Bilder vom Gerät mit einem USB-Stick importiert/exportiert werden.

UNTERSTÜTZTE BILDFORMATE

- JPG, PNG

(i) Die Verwendung von HD-Inhalten wirkt sich auf die allgemeine Leistung des Geräts aus und belegt viel Speicherplatz.

(⚠) Die Wiedergabe von Bildern könnte die Genehmigung des Copyright-Inhabers oder von anderen Rechten in Bezug auf die Inhalte notwendig machen.

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

BACKUP

Importiert / exportiert auf USB-Stick ein komplettes Backup der Geräteeinstellungen.

Im Backup werden die Konfigurationsgruppen (mit den entsprechenden Layouts), die Personalisierungen der Benutzerschnittstelle, die Videos und Bilder der Playlists sowie Preise gespeichert.

i Die vorgenommenen Geräteparameter und Einstellungen können nach einer Aktualisierung der Anwendungssoftware exportiert und an anderen Geräten benutzt werden.

Die Statistikangaben, Einstellungen von Internet und E-Mails, der Gerätenamen, das Aufstellungsdatum, ... werden nicht gespeichert.

LOGFILE FEHLER

Exportiert die im Automaten vorhandenen Störungen in eine Logdatei.

Die Speicherung erfolgt auf USB-Stick.

SYSTEM

MENÜBAUM EXPORTIEREN

Exportiert auf USB-Stick eine Textdatei aus dem Menübaum der Gerätesoftware-Funktionen.

LOGDATEIEN ANZEIGEN

Zeigt die Logdatei an.

Die Logdatei ist die sequenzielle und chronologische Aufzeichnung der Abläufe, die das Gerät im Laufe der Zeit ausführt.

Die Aufzeichnung der Ereignisse in der Logdatei wird im Menü „Entwicklung“ mit „erweiterten Funktionen“ aktiviert.

LOGDATEI EXPORTIEREN

Exportiert die Logdatei auf USB-Stick.

Die Logdatei ist die sequenzielle und chronologische Aufzeichnung der Abläufe, die das Gerät im Laufe der Zeit ausführt.

Die Aufzeichnung der Ereignisse in der Logdatei wird im Menü „Entwicklung“ mit „erweiterten Funktionen“ aktiviert.

SYSTEMINFORMATIONEN

Führt die Hauptinfos des Systems wie z.B. der verwendete und verfügbare Speicherplatz... an.

ÜBERSETZUNG DER ZEICHENKETTEN IMPORTIEREN / EXPORTIEREN

Importiert / exportiert mit dem USB-Stick die Übersetzung der Zeichenketten des Benutzers.

REZEPTEINSTELLUNGEN EXPORTIEREN

Exportiert die Rezepteinstellungen auf USB-Stick.

ERWEITERTE FUNKTIONEN

Aktiviert die erweiterten Funktionen für die Diagnose der Betriebsstörungen in der Anwendung und/oder im Betriebssystem.

Die Aktivierung dieser Funktionen verlangsamt den Gerätebetrieb.

PRÜFUNG DER GERÄTETEILE

Damit können die wichtigsten Bauteile des Geräts getestet werden.

Die prüfbaren Teile werden angezeigt.

Den Bauteil auswählen, der getestet werden soll.

BRÜHGRUPPE

Damit wird die Bewegung der Brühgruppe ausgelöst.

ESPRESSOBEHÄLTER

Es wird eine Dosis Kaffeebohnen gemahlen.

DOSIERVORRICHTUNGEN

Die Dosiervorrichtung für Instantpulver wird für wenige Sekunden aktiviert.

MISCHER

Der Mischer wird für wenige Sekunden aktiviert.

BELEUCHTUNG

Die Beleuchtung des Geräts wird für wenige Sekunden eingeschaltet.

MAGNETVENTILE

Das gewünschte Magnetventil wird für wenige Sekunden eingeschaltet.

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

PUMPEN

Die gewünschte Pumpe wird für wenige Sekunden eingeschaltet.

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

TEST DER SENSOREN UND INPUT-GERÄTE

Zeigt die Ansicht mit dem Status der Kontrollvorrichtungen des Geräts (Sonden, Mikroschalter, ...)

Die Funktion verschafft einen Überblick über die verschiedenen Sensoren des Automaten.

Für die Vorrichtungen ON/OFF wird der Status grün angezeigt, wenn das Gerät aktiv / an ist, und rot, wenn der Status nicht aktiv / aus ist.

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

TEST AN OUTPUT-GERÄTEN

Damit können die Funktion der verschiedenen Geräteteile getestet werden.

Die prüfbaren Bauteile werden angezeigt.

Den Bauteil auswählen, der getestet werden soll.

ⓘ Aus Sicherheitsgründen ist der Test bei geschlossener Tür durchzuführen.

TEST TOUCHSCREEN

Damit wird die Funktion des Touchscreens geprüft.

Mit dem Finger auf den Touchscreen tippen und verschieben.

Jede Berührung hinterlässt eine Spur in einer anderen Farbe.

Der Test ermittelt eventuelle Touchscreen-Bereiche mit wenig oder keiner Empfindlichkeit.

FÜLLUNG UND LEERUNG DES KESSELS

Der Kessel kann entleert und gefüllt werden.

Die Befüllung des Wasserkreislaufs erfolgt automatisch.

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

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

KESSEL FÜLLEN

Das Befüllen des Kessels erfolgt bei Installation des Geräts automatisch.

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

KESSEL LEEREN

Das Leeren des Kessels muss von einem Techniker durchgeführt werden.

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

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

Am Gerät ist eine „Schnellabkühl-Funktion“ des Kesselwassers vorgesehen.

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

TEST DER MASCHINENPARAMETER

Stellt die Betriebsdauer der Bauteile während der Selbstprüfung ein.

AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN

Damit wird das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

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

EINSTELLUNGEN VON DATUM UND UHRZEIT

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

Aktuelles Datum und Uhrzeit einstellen.

SPRACHE

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

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

Andere Sprachen sind über die Funktion „Sprache ändern“ verfügbar; hierzu muss das Symbol mit der Flagge auf „Verwendete Sprachen“ geschoben werden.

Um eine Sprache der Funktion „Sprache ändern“ zu entfernen, das Symbol der Flagge einfach auf „ausgeschaltete Sprachen“ verschieben.

BENUTZERPROFILE

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

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

Jedes Profil hat ein Zugriffspasswort.

Die Default-Passwörter sind:

- Techniker (4444),
- Händler (3333),
- Befüller (2222)
- Benutzer (1111)

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

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

NETZWERK / NETWORK

Die Ethernet- und Wifi-Konfigurationen sind vom Netz, an das man das Gerät anschließen möchte, und von den angewandten Schutzfunktionen abhängig.

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

Der Automat unterstützt das Protokoll TCP/IP.

Ethernet- und Wifi-Anschlüsse sind nicht gleichzeitig aktivierbar.

ETHERNET

Damit wird die Netzplatine des Geräts aktiviert und konfiguriert.

Die Netzplatine aktivieren, um das Gerät mit dem LAN-Netz zu verbinden.

Es erscheinen alle Netzwerkparameter, die sich verändern lassen.

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

- automatisch zugewiesen (DHCP)
- oder
- manuell.

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

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

Die MAC-Adresse ist nicht änderbar.

WiFi

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

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

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

Die Kryptographie „Open“ garantiert keinerlei Schutz.

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

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

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

- automatisch zugewiesen (DHCP) oder
- manuell.

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

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

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

Die MAC-Adresse ist nicht änderbar.

BLUETOOTH

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

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

- eine Kennung des Geräts eingegeben werden.
- das Gerät bei der Suche nach den Bluetooth-Vorrichtungen erkannt werden. In der Suchmodalität wird ein Wireless-Signal übertragen, mit dem das Gerät von anderen Vorrichtungen erfasst werden kann.
- der Anmeldungscode eingegeben werden, um die Bluetooth-Vorrichtung zuzuweisen.

Wenn ein Gerät erkennbar wird, ist in der Regel auch die Zuweisungsmodalität aktiv. Es werden die zugewiesenen Vorrichtungen aufgezeigt.

FIREWALL

Erhöht den Schutz des mit dem Netz verbundenen Geräts vor ungewünschten Zugriffen.

Es empfiehlt sich Firewall zu aktivieren.

AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE

Zeigt die Softwareversion der Anwendung an.

Außerdem kann die Software der Anwendung mittels eines USB-Sticks aktualisiert werden.

UPDATE ÜBER USB-STICK

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

- Den USB-Stick mit der neuen Software einstecken.
- In der Systemdatei des USB-Sticks surfen und das Verzeichnis mit der Anwendungssoftware auswählen.

INFORMATIONEN

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

VERNETZUNG

E-MAIL-EINSTELLUNGEN

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

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

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

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

Die Parameter sind vom eingesetzten Server der elektronischen Post (Internet oder LAN-Netzwerk) abhängig.

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

E-Mail-Parameter können auch von Hand eingegeben werden (Presets custom).

(i) Wenden Sie sich an den Netzadministrator (Systementwickler), um die passenden Parameter in Erfahrung zu bringen.

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

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

MELDUNG DER VORFÄLLE

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

MELDUNG DER STÖRUNGEN

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

MELDUNG DER EVADTS

Dient der Planung von E-Mail-Sendungen mit Daten in EVADTS-Format.

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

ⓘ Vor Wartungsarbeiten, die den Ausbau der Bauteile erfordern, immer zuerst das Gerät vom Stromnetz nehmen.

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

ALLGEMEINES VORWORT

Um langfristig einen sachgerechten Betrieb zu sichern, muss das Gerät regelmäßig gewartet werden.

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

Die in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten umfassen nicht alle Wartungseingriffe.

Aufwendigere Eingriffe müssen von einem Techniker durchgeführt werden, der im Umgang mit dem Gerät Erfahrung hat.

Um die Gefahr einer Oxidation oder angreifender Chemikalien im Allgemeinen zu vermeiden, müssen die lackierten Flächen und die Flächen aus Edelstahl mit neutralen Reinigungsmitteln sauber gehalten werden (keine Lösungsmittel).

Die Verwendung eines Wasserstrahls zum Abwaschen des Geräts ist nicht erlaubt.

HAUPTSCHALTER

Der Hauptschalter (manuell) nimmt die Spannung vom Gerät und befindet sich links neben der Auffangschale für festen Satz.

Wenn das Gerät am Hauptschalter abgeschaltet werden soll, sind die Satzauffangschalen herauszunehmen.

TÜRSCHALTER

Im Gerät bleiben nur die mit einer Abdeckung geschützten und mit nachstehendem Symbol gekennzeichneten Teile unter Spannung



Vor Entfernen dieser Abdeckungen muss das Versorgungskabel vom Netz abgetrennt werden.

Vor Entfernen dieser Abdeckungen muss das Versorgungskabel vom Netz abgetrennt werden.

Damit das Gerät bei offener Tür Spannung erhält, genügt es, den gelben Schlüssel in den Schlitz des Türschalters zu stecken.

⚠ Alle Arbeiten, bei denen am Gerät Spannung anliegen und die Tür offen sein muss, dürfen NUR durch qualifiziertes Personal erfolgen, dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt ist.

SCHALTER FÜR VERNETZUNG

Beim Öffnen der Tür deaktiviert ein Schalter die Vernetzungsteile des Geräts.

Die Betriebsgruppen und die Fernbetätigung sind bei geöffneter Tür deaktiviert.

⚠ Alle Arbeiten, bei denen am Gerät Spannung anliegen, alle Vernetzungsfunktionen aktiviert und die Tür offen sein müssen, dürfen NUR durch qualifiziertes Personal erfolgen, dem die Gefahren unter diesen Arbeitsbedingungen bekannt sind.

Um die Vernetzungsteile (zum Beispiel für die Prüfung der Kommunikation) bei geöffneter Tür zu aktivieren, genügt es, am Zapfen des Vernetzungsschalters zu ziehen.

Bei angenäherten Aktivierungen und Deaktivierungen des Schalters deaktiviert das Gerät die Vernetzungsteile; zu ihrer Wiederherstellung muss das Gerät wieder eingeschaltet werden.

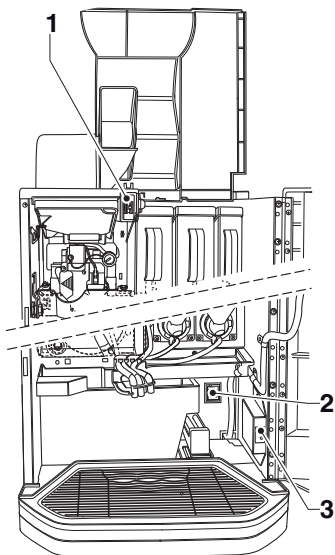


Abb. 39

1. Türschalter
2. Schalter für Vernetzung

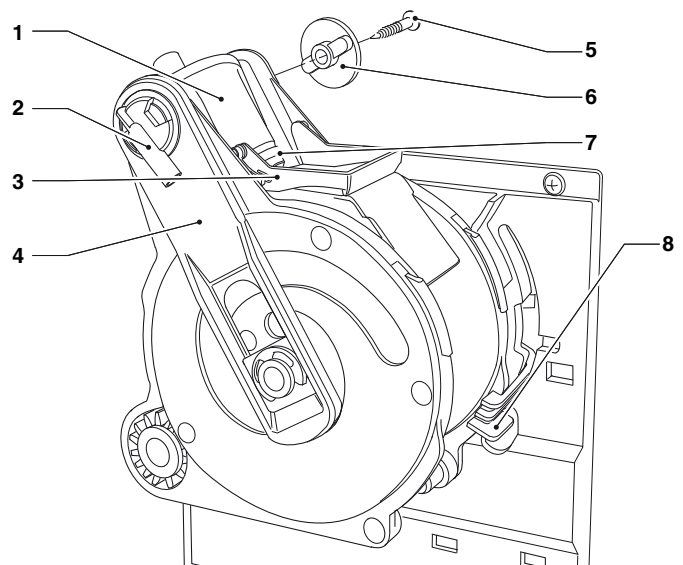
WARTUNG DER BRÜHGRUPPE

MODELL ES

Alle 10.000 Ausgaben oder zumindest alle 6 Monate muss wenigstens eine kleine Wartung der Brühgruppe durchgeführt werden, um den optimalen Betrieb langfristig zu erhalten.

Für die Wartungsarbeiten muss die Gruppe wie folgt ausgebaut werden:

1. Die Kaffeeaustrittsdüse von der Gruppe abnehmen, indem man sie hinsichtlich der Pleuelstange um 90° dreht und nach außen zieht.
2. Feststellhebel der Gruppe in horizontale Stellung drehen.
3. Brühgruppe herausnehmen.



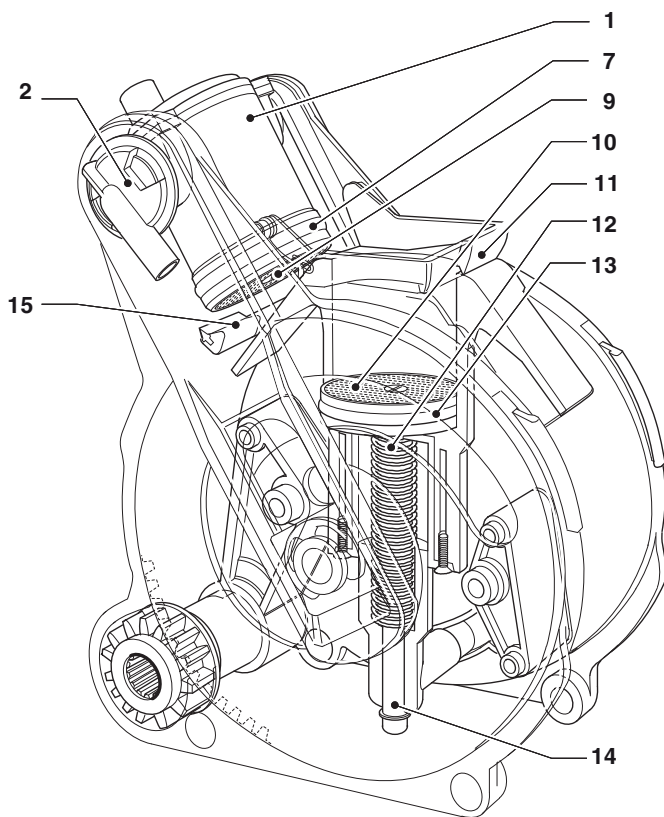


Abb. 40

1. Oberer Kolben
2. Kaffeeaustrittsdüse
3. Unterer Schaber
4. Pleuelstange
5. Seitliche Schraube
6. Schlüssel
7. Obere Dichtung
8. Feststellhebel der Gruppe
9. Oberer Filter
10. Unterer Filter
11. Unterer Schaber
12. Unterer Kolben
13. Untere Dichtung
14. Kolbenschaftführung
15. Oberer Schaber
16. Gruppenabdeckung

AUSBAU/AUSTAUSCH DES OBEREN FILTERS UND DER OBEREN DICHTUNG

Zum Demontieren oder Austausch des oberen Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die seitliche Befestigungsschraube (5) des oberen Kolbenschlüssels (6) herausdrehen.
2. Den oberen Kolben (1) nach oben drehen.
3. Die obere Dichtung (7) entfernen und mit einer neuen ersetzen.
4. Den oberen Filter (9) abschrauben, entfernen und ersetzen.

AUSBAU/AUSTAUSCH DES UNTEREN FILTERS UND DER UNTEREN DICHTUNG

Zum Demontieren oder Austausch des unteren Filters und der unteren Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die Gruppe mit dem unteren Kolben in oberer Position (12) manuell in Ablaufstellung bringen.
2. Zum Entfernen des Filters (10) die mittlere Befestigungsschraube herausdrehen.
3. Auf das Ende der Kolbenschaftführung (14) drücken, damit der untere Kolben (12) einen Extrahub ausführt.
4. Mit einem kleinen Schraubenzieher anheben, damit der untere Kolben (12) aus dem Kolbenschaft (14) austritt, darauf achten, dass der Kolben oder die Dichtungsteile nicht beschädigt werden.
5. Die untere Dichtung (13) entfernen und mit einer neuen ersetzen.

MODELL ES-FB

Alle 10.000 Ausgaben oder zumindest alle 6 Monate muss wenigstens eine kleine Wartung der Brühgruppe durchgeführt werden, um den optimalen Betrieb langfristig zu erhalten.

Für die Wartungsarbeiten muss die Brühgruppe wie folgt ausgebaut werden:

1. Austrittsdüse für Espresso von der Gruppe nehmen, indem man sie hinsichtlich der Pleuelstange um 90° dreht und nach außen zieht.
2. Düse für Kaffeeaustritt Fresh brew von der Gruppe nehmen, dazu um 90° drehen und herausziehen.
3. Feststellhebel der Gruppe in horizontale Stellung drehen.
4. Brühgruppe herausnehmen.

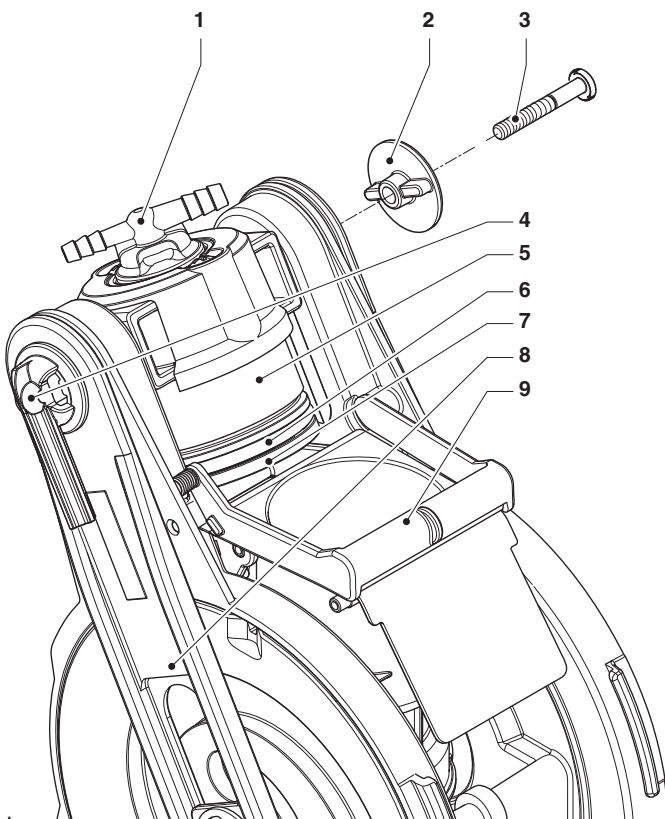


Abb. 41

1. Fresh-brew-Düse
2. Schlüssel
3. Seitliche Schraube
4. Espresso-Düse
5. Oberer Kolben
6. Dichtung oberer Kolben
7. Oberer Filter
8. Pleuelstange
9. Unterer Schaber

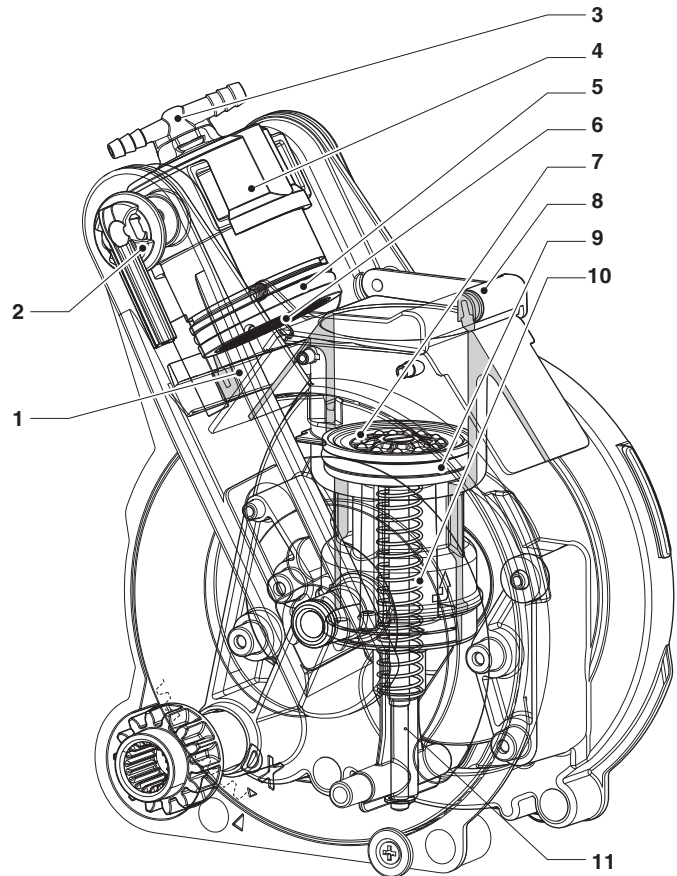


Abb. 42

1. Oberer Schaber
2. Espresso-Düse
3. Fresh-brew-Düse
4. Oberer Kolben
5. Dichtung oberer Kolben
6. Oberer Filter
7. Unterer Filter
8. Unterer Schaber
9. Dichtung unterer Kolben
10. Feder unterer Kolben
11. Kolbenstange

AUSBAU/AUSTAUSCH DES OBEREN FILTERS UND DER OBEREN DICHTUNG

Zum Demontieren oder Austausch des oberen Filters und der oberen Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Seitliche Befestigungsschraube des Schlüssels herausdrehen
2. Oberen Kolben nach oben drehen.
3. Obere Dichtung entfernen und mit einer neuen ersetzen.
4. Den Gewinding abschrauben, um den oberen Filter abzunehmen.

i Filterträger wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass die ebene Fläche nach oben zeigt.

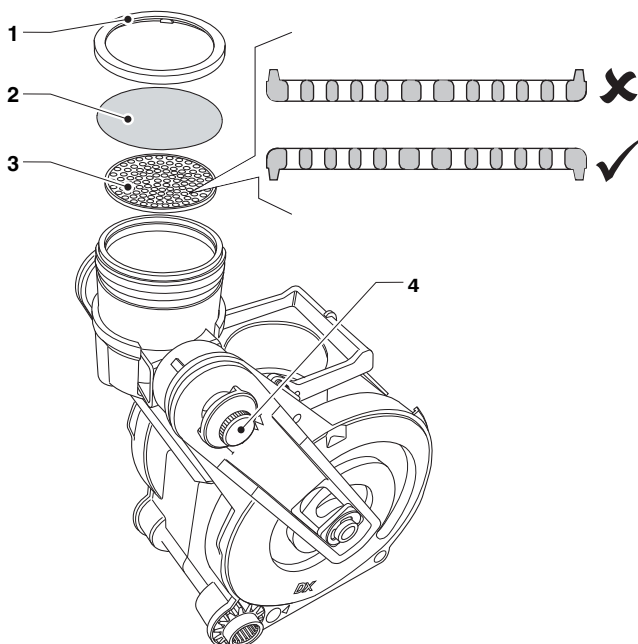


Abb. 43

1. Gewinding-Dichtung
2. Filter oberer Kolben
3. Filterträger oberer Kolben
4. Richtige Position des Filterträgers
5. Seitliche Befestigungsschraube des Schlüssels

AUSBAU/AUSTAUSCH DES UNTEREN FILTERS UND DER UNTEREN DICHTUNG

Zum Demontieren oder Austausch des unteren Filters und der unteren Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Die Gruppe mit dem unteren Kolben in oberer Position manuell in Ablaufstellung bringen
2. Zum Entfernen des Filters die mittlere Befestigungsschraube herausdrehen.
3. Auf das Ende der Kolbenschaffführung drücken, damit der untere Kolben einen Extrahub ausführt.
4. Mit einem kleinen Schraubenzieher anheben, damit der untere Kolben aus dem Kolbenschaft austritt, darauf achten, dass der Kolben oder die Dichtungsteile nicht beschädigt werden.
5. Die untere Dichtung entfernen und mit einer neuen ersetzen.

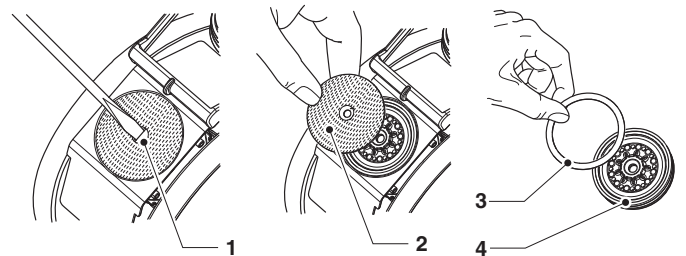


Abb. 44

1. Schraube
2. Filter
3. Dichtung
4. Filterträger

REGELMÄSSIGE TÄTIGKEITEN

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

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

Zumindest einmal pro Jahr oder je nach Einsatz des Geräts und der einlaufenden Wasserqualität auch häufiger, müssen der gesamte Kreislauf und die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, gereinigt und desinfiziert werden.

STERILISIERUNG

- Alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, einschließlich der Rohre, müssen aus dem Gerät genommen und in alle Einzelteile zerlegt werden.
- Alle Rückstände und sichtbaren Beläge müssen nötigenfalls mit Kratzern und Bürsten entfernt werden.
- Die Bauteile müssen für mindestens 20 Minuten in eine sterilisierende Lösung gelegt werden.
- Die Innenflächen des Geräts müssen mit der gleichen sterilisierende Lösung abgewaschen werden.
- Gründlich nachspülen und die einzelnen Teile wieder montieren.

Vor der Einschaltung des Geräts muss erneut die Desinfektion der montierten Teile, wie im Kapitel „Sterilisierung der Mischer und Lebensmittelkreisläufe“ beschrieben, durchgeführt werden.

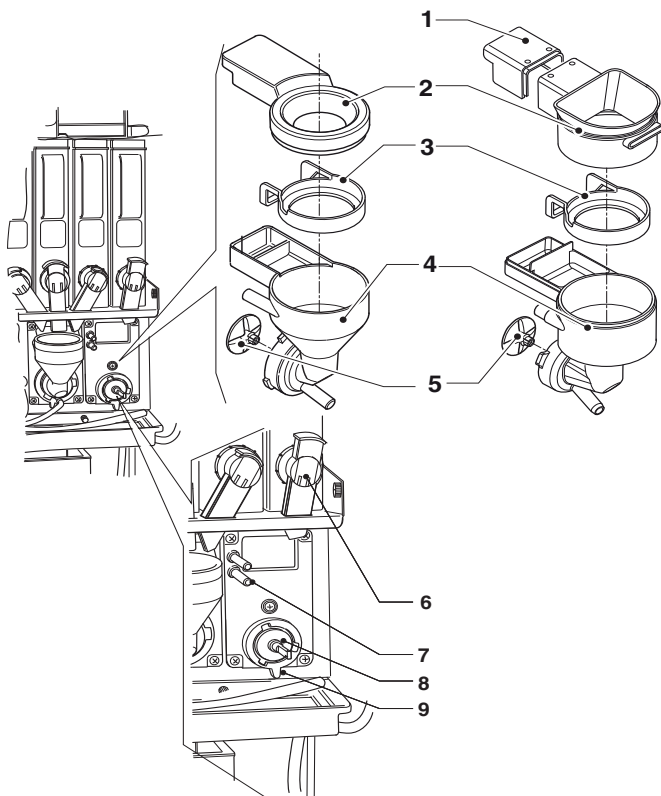


Abb. 45

1. Hinterer Deckel
2. Pulvertrichter
3. Spritzschutzring
4. Wasserzufuhrleitung
5. Rührwerkgebläse
6. Pulveraustrittsöffnung
7. Wassereintrittsdüse
8. Abdichtung
9. Mischerbefestigungsflansch

MISCHER

Bei Geräten, die lösliche Getränke abgeben, die Demontage der Teile wie folgt vornehmen:

1. Die Schläuche von den Mischeranschlüssen abnehmen.
2. Den Fixier-Gewinding des Mixers gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mischer entfernen.
Bei der erneuten Montage ist besonders darauf zu achten, dass der Fixierring komplett verschließt wird.
3. Den Trichter des löslichen Pulvers, die Pulverauffanglade und den Wassertrichter trennen.
4. Die Rührwerkgebläse ausbauen: Für die Herausnahme der Gebläse genügt ein leichtes Ziehen.

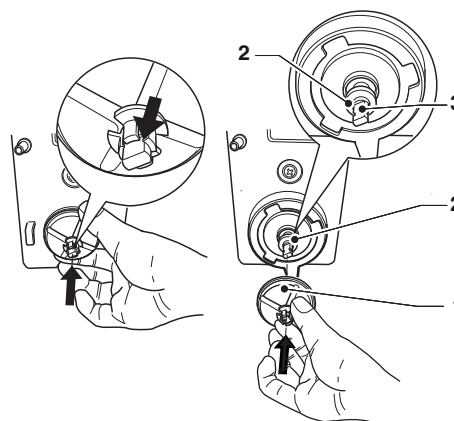


Abb. 46

1. Gebläse
2. Abdichtung
3. Gleitstielentladung

5. Die Bauteile für etwa 20' in einen Behälter mit einer zuvor vorbereiteten sterilisierenden Lösung legen.
Die Teile mit desinfizierenden Produkten abwaschen (auf die vom Hersteller angegebene Dosierung achten), dabei sind alle Rückstände und sichtbaren Beläge, falls nötig mit Kratzern und Bürsten, gründlich zu entfernen.
6. Den Verschleiß der Dichtung an der Welle der Rührvorrichtung überprüfen.
Bei einer Abnutzung, Rissen oder mangelnder Elastizität auswechseln.

7. Die Pulverablageladen und Pulvertrichter, nachdem sie gründlich ab gespült und abgetrocknet sind, wieder montieren.
8. Den Mischer wieder einsetzen. Darauf achten, dass der Wassertrichter ordnungsgemäß eingesteckt wird.

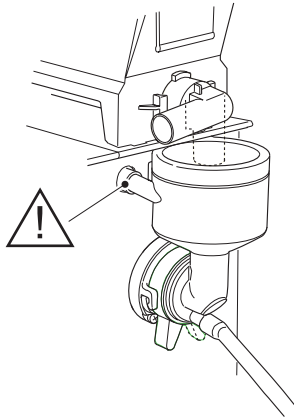


Abb. 47

9. Den Gewindehalter des Wassertrichters im Uhrzeigersinn drehen und den Mischer im Gerät befestigen.

Nach der erneuten Montage der Teile ist auf jeden Fall Folgendes notwendig:

Mixer spülen und in die einzelnen Trichter einige Tropfen der Sterilisierungslösung geben, gründlich nachspülen, damit alle Rückstände der verwendeten Lösung beseitigt werden.

DIFFUSORDÜSE

Nur Modelle mit Brühgruppe Z4000 ESFB

1. Die Diffusordüse aus dem Haltebügel aushaken.
2. Die Bauteile der Diffusordüse auseinandernehmen.
3. Sicherstellen, dass die Dichtung keine Risse aufweist oder nicht mehr elastisch ist; bei Bedarf ersetzen.

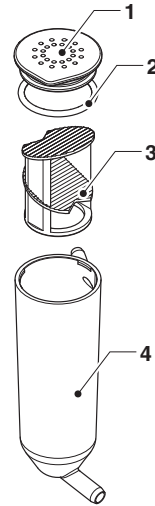


Abb. 48

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

REINIGUNG DER PRODUKTBEHÄLTER

Wie folgt vorgehen:

1. Die Behälter aus dem Gerät nehmen.
2. Die Produktaustrittsöffnungen entfernen und die Förderschnecken an der Rückseite des Behälters herausziehen.
3. Alle Teile in warmem Wasser, dem ein Desinfektionsmittel beigegeben ist, abwaschen und sorgfältig abtrocknen.

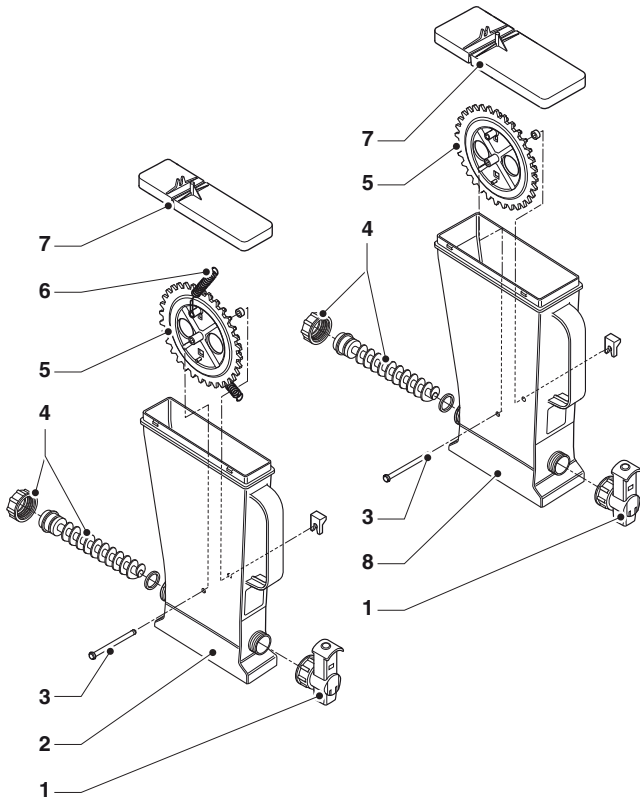


Abb. 49

1. Pulveraustrittsöffnung
2. Behälter
3. Radzapfen
4. Förderschnecke
5. Zahnrad
6. Schaber
7. Behälterdeckel
8. Behälter

ELEKTRONISCHE KARTEN

Die elektronischen Karten sind so ausgelegt, dass sie in mehreren Gerätemodellen verwendet werden können.

Bei einem Austausch muss die Konfiguration der elektronischen Karten überprüft und die geeignete Software geladen werden.

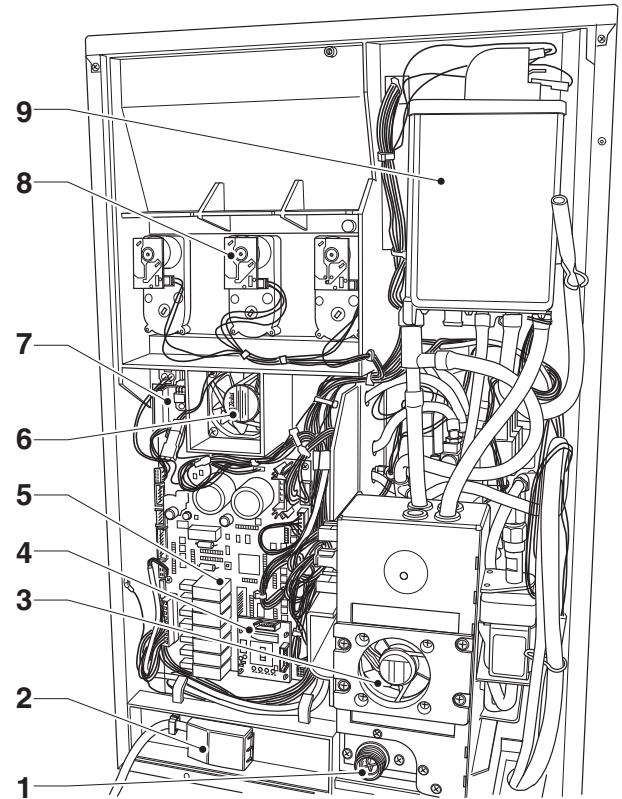


Abb. 50

1. Wasseranschluss $\frac{3}{4}$ "
2. Klemme Stromkabel
3. Gebläse
4. Erweiterungskarte (falls vorhanden)
5. Schaltplatine
6. Gebläse Dampfsaugung
7. Kesselkarte
8. Dosiervorrichtungen
9. Air break

SCHALTPLATINE

Diese Karte aktiviert über Relais die Abnehmer und direkt die Gleichstrommotoren. Sie regelt an den einzelnen Abnehmern die von den Nocken und/oder Mikroschaltern kommenden Signale. Außerdem steuert sie auch die Kesselregulierungskarte. Die Karte wird für die Elektronik und die Zahlungssysteme mit 24 VAC gespeist.

Die Verwaltungssoftware der Karte ist direkt (über RS232) auf den Mikroprozessor geladen.

- Während des Normalbetriebs der Karte blinkt die grüne LED 6 (23).
- Die gelbe LED 7 (25) zeigt an, dass 5 VCC anliegen.
- Die rote LED 8 (12) schaltet sich beim Reset der Karte ein.
- Die rote LED 4 (17) zeigt den Betriebsstatus der espressokesselheizung an.
- Die rote LED 5 (18), die bei diesen Modellen **nicht benutzt** wird, zeigt den Betriebsstatus der Kesselheizung für lösliche Getränke an.
- Die grüne LED 1 (26) zeigt die Impulse des Volumenzählers an.
- Die grüne LED 2 (1) zeigt an, dass 34 VDC anliegen.
- Die grüne LED 3 (4) zeigt an, dass regulierte 34 VDC anliegen.

ESPRESSO-VERSION

- RL1: EEA, PM Wassertank
- RL2: MAC
- RL3: MSB
- RL4: MSCB
- RL5: nicht benutzt
- RL6: PM Kessel
- RL7: ESC

VERSION ESPRESSO-FRESHBREW

- RL1: EEA, PM Wassertank
- RL2: MAC
- RL3: MSB
- RL4: MSCB
- RL5: nicht benutzt
- RL6: PM Kessel
- RL7: ESC

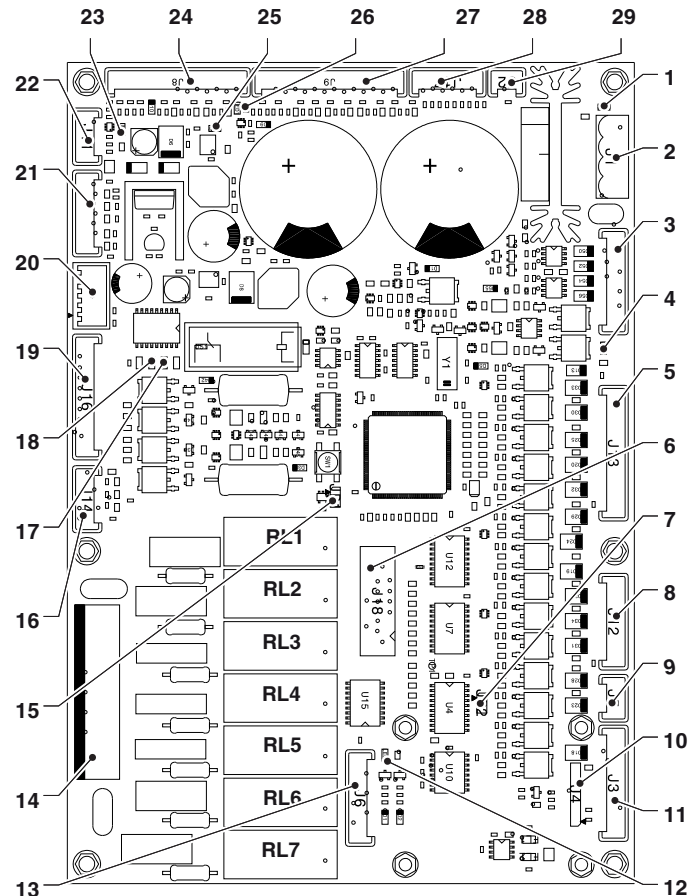


Abb. 51

1. LED 2
2. (J1) Versorgung 24 VAC
3. (J15) Gleichstromantriebe
4. LED 3
5. (J13) Magnetventile - Rührwerke (EV-MF)
6. Nicht montiert
7. (JP2) Überbrückung CAN-BUS geschlossen
8. (J12) Dosiervorrichtungen MD
9. (J15) CAN BUS
10. (J4) Verbindung Erweiterungskarte (optional)
11. (J3) Zur CPU-Karte
12. LED 8
13. (J6) Kartenprogrammierung
14. (J10) Antriebe mit Relaisaktivierung
15. (JP1) Überbrückung geschlossen
16. (J14) Motor Brühgruppe (Modell ES)
17. LED 4
18. LED 5
19. (J16) Zur Relaiskarte (falls vorhanden)
20. Nicht benutzt
21. (J7) Nicht benutzt
22. (J11) Nicht benutzt
23. LED 6
24. (J8) Eingangssignale
25. LED 7
26. LED 1
27. (J9) Eingangssignale
28. (J17) Sonde und Kesselkarte
29. (J2) Nicht benutzt

CPU-KARTE

La CPU-Karte steuert die Kommunikation mit dem Touchscreen, den Zahlungssystemen (falls vorhanden) und den Funktionen der Vernetzung.

⚠ Bei der Entfernung der CPU-Karte (z.B. bei einem Austausch) aufpassen, dass die Anschlüsse des Touchscreens und die Antenne nicht beschädigt werden.

i Der Touchscreen ist auf der Rückseite der CPU-Karte an die Steckverbinder J25 und CN15 angeschlossen.

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

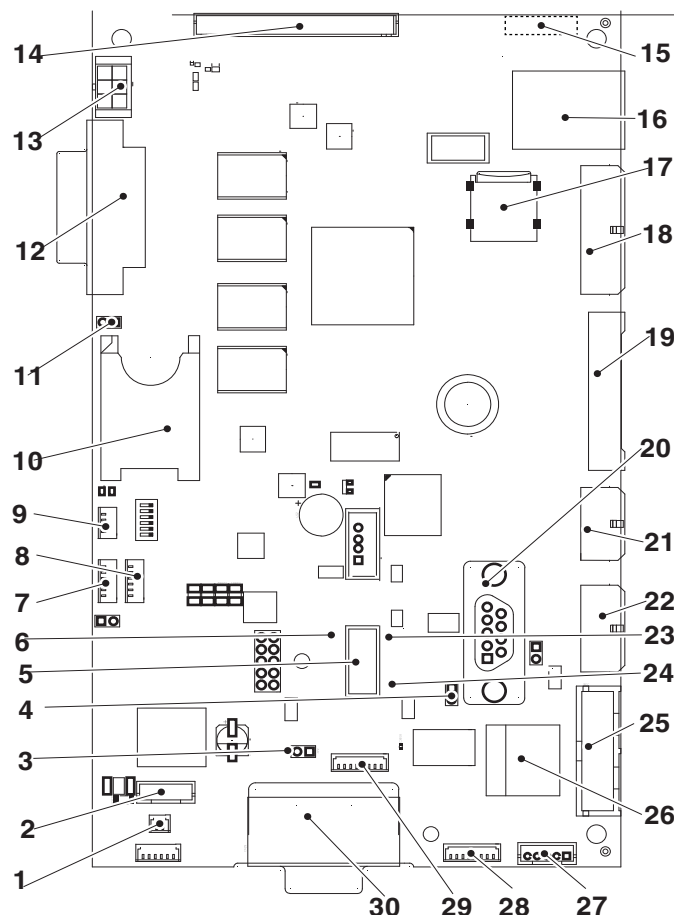


Abb. 52

1. (J2) Verbindung Schalter für Vernetzung
 2. Nicht benutzt
 3. (JP2) Überbrückung CAN BUS 1 zu
 4. (JP5) Überbrückung CAN BUS 2 auf
 5. Steckverbinder USB
 6. LED gelb RESET
 7. (J45) Tassensensor
 8. (J48) Nicht benutzt
 9. (J34) Nicht benutzt
 10. Slot SIM card*
 11. (JP4) Überbrückung SIM CARD* vorhanden
 12. (J16) Nicht benutzt
 13. (CN31) Nicht benutzt
 14. (CN55) Nicht benutzt
 15. Wifi-Antenne**
 16. Steckverbinder Ethernet (1 Gbit/s)*
 17. Slot MICRO SD*
 18. (J42) Hubzähler, Beleuchtung, Reinigungstaste und Programmierstaste.
 19. (J43) Digitaleingänge / -ausgänge
 20. Serieller RS232-Steckverbinder
 21. (J41) Nicht benutzt
 22. (J35) Zahlungssysteme
 23. LED rot STROMVERSORGUNG KARTE
 24. LED grün RUN
 25. (J36) Validator
 26. Steckverbinder Ethernet (100 Mbit/s)*
 27. (CN9) Nicht benutzt
 28. (J47) Nicht benutzt
 29. (CN34) Nicht benutzt
 30. (CN29) Stromversorgung und CAN BUS
- * Sofern vorhanden
 ** Auf der Rückseite der CPU-Karte

ERWEITERUNGSKARTE FÜR ZAHLUNGSSYSTEME

Diese Karte liegt dem Anschlusssatz der seriellen Zahlungssysteme (optional) bei. Befolgen Sie die Anweisungen des Satzes, damit der Anschluss korrekt erfolgt.

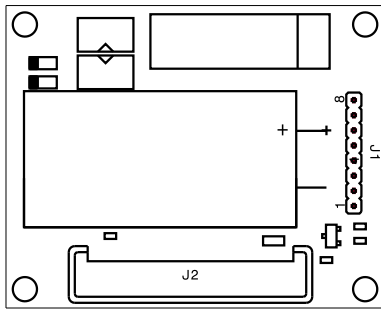


Abb. 53

1. (J1) Zur Schalt- oder CPU-Platine
2. (J2) Zum Zahlungssystem

KESSELSTEUERKARTE

Die Karte steuert den Eingriff der Kesselheizung.

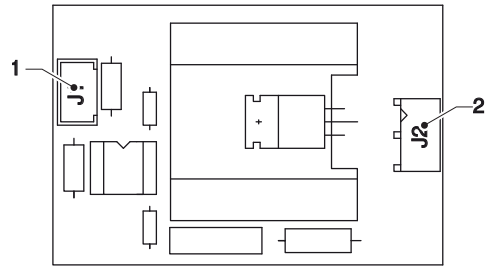


Abb. 54

1. J1 Zur Schaltplatine
2. J2 Zur Kesselheizung

SCHALTТАFEL

Das Netzteil versorgt die elektronischen Karten, den Touchscreen und die Abnehmer mit 24 V Spannung.

⚠ Vor Eingriffen an elektrischen Bauteilen sicherstellen, dass das Gerät nicht mehr an das Stromnetz angeschlossen ist.

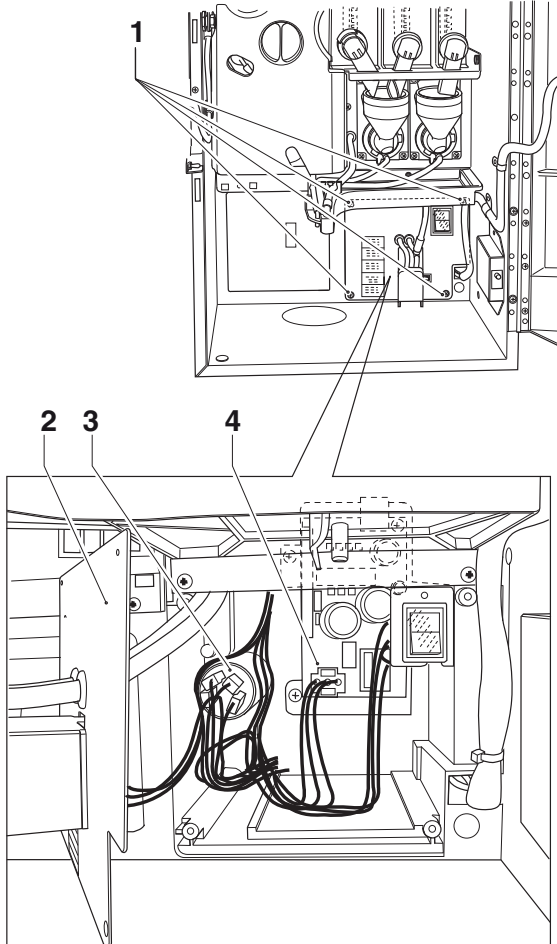


Abb. 55

1. Schrauben
2. Abdeckung der Schalttafel
3. Entstörfilter
4. Netzteil

ÜBERLASTSCHUTZ DES KESSELS

Der Kessel ist anhand eines Sicherheitsthermostats gegen eine Überhitzung geschützt, der das Kessel-Heizelement im Falle einer Störung am Steuersystem des Kessels abschaltet.

Beim Überschreiten der Sicherheitsgrenze der inneren Wassertemperatur wird der Thermostat ausgelöst.

ⓘ Bevor man nach Auslösen des Thermostats die Ursache des Schadens sucht und den Thermostat zurücksetzt, ist das Abkühlen des Kessels abzuwarten.

⚠ Beim Eingreifen des Sicherheitsthermostats müssen der Kesseltemperaturfühler und die Abdichtungen der am Kessel vorhandenen Anschlüsse ausgetauscht werden, da sie auf nicht wieder gut zu machende Weise stark beschädigt sind.

INSTALLATION UND/ODER AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE

Die Installation und/oder die Aktualisierung der Software (beim Einschalten des Geräts) ist mithilfe eines USB-Sticks durchzuführen.

(i) Der USB-Stick muss mit dem File system FAT32 formatiert werden und darf nur die für die Aktualisierung nötigen Dateien enthalten.

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

BETRIEBSSYSTEM SYSTEMSCHLÜSSEL (USB-STICK 1)

Wie folgt vorgehen:

1. Dateien des Betriebssystems auf den USB-Stick kopieren.
2. Gerät ausschalten.
3. USB-Stick in die CPU-Karte stecken.
4. Gerät einschalten.
5. Es werden einige Meldungen über den Fortgang der Aktualisierung angezeigt. Die Aktualisierung erfordert einige Minuten.
6. Nach erfolgter Aktualisierung erscheint die Meldung, dass der USB-Stick herauszunehmen ist.
7. Sobald der USB-Stick herausgezogen ist, startet das Gerät automatisch neu.
8. Die Anwendungssoftware installieren

(i) Die Installation und/oder Aktualisierung des Betriebssystems löscht die Anwendungssoftware, die Statistikanlagen und Personalisierungen. Videos/Bilder der Playlists werden gelöscht.

Benutzen Sie die Backup-Funktionen auf USB-Stick (Menü importieren / exportieren), um die Einstellungen, Personalisierungen und Videos/Bilder der Playlists zu speichern.

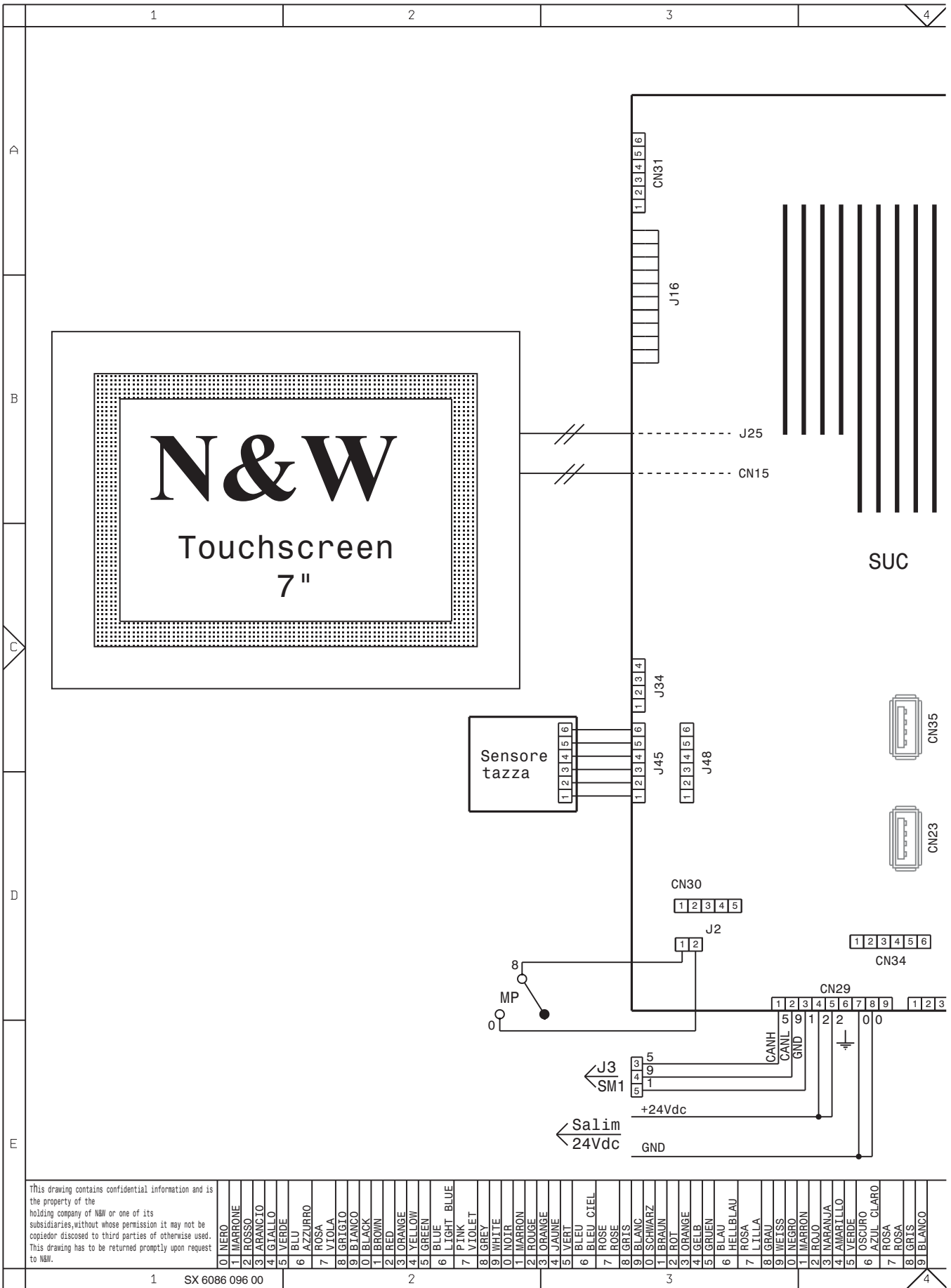
ANWENDUNGS SOFTWARE (USB-STICK 2)

Wie folgt vorgehen.

1. Die Dateien der Anwendung auf den USB-Stick kopieren.
2. Gerät ausschalten.
3. USB-Stick in die CPU-Karte stecken.
4. Gerät einschalten.
5. Es werden einige Meldungen über den Fortgang der Aktualisierung angezeigt. Die Aktualisierung erfordert einige Minuten.
6. Nach erfolgter Aktualisierung erscheint die Meldung, dass der USB-Stick herauszunehmen ist.
7. Das Gerät startet automatisch neu.
8. Das angeleitete Verfahren für die Ersteinstellungen (Gerätemodell, Sprache der Meldungen, Gerätenamen...) wird gestartet.

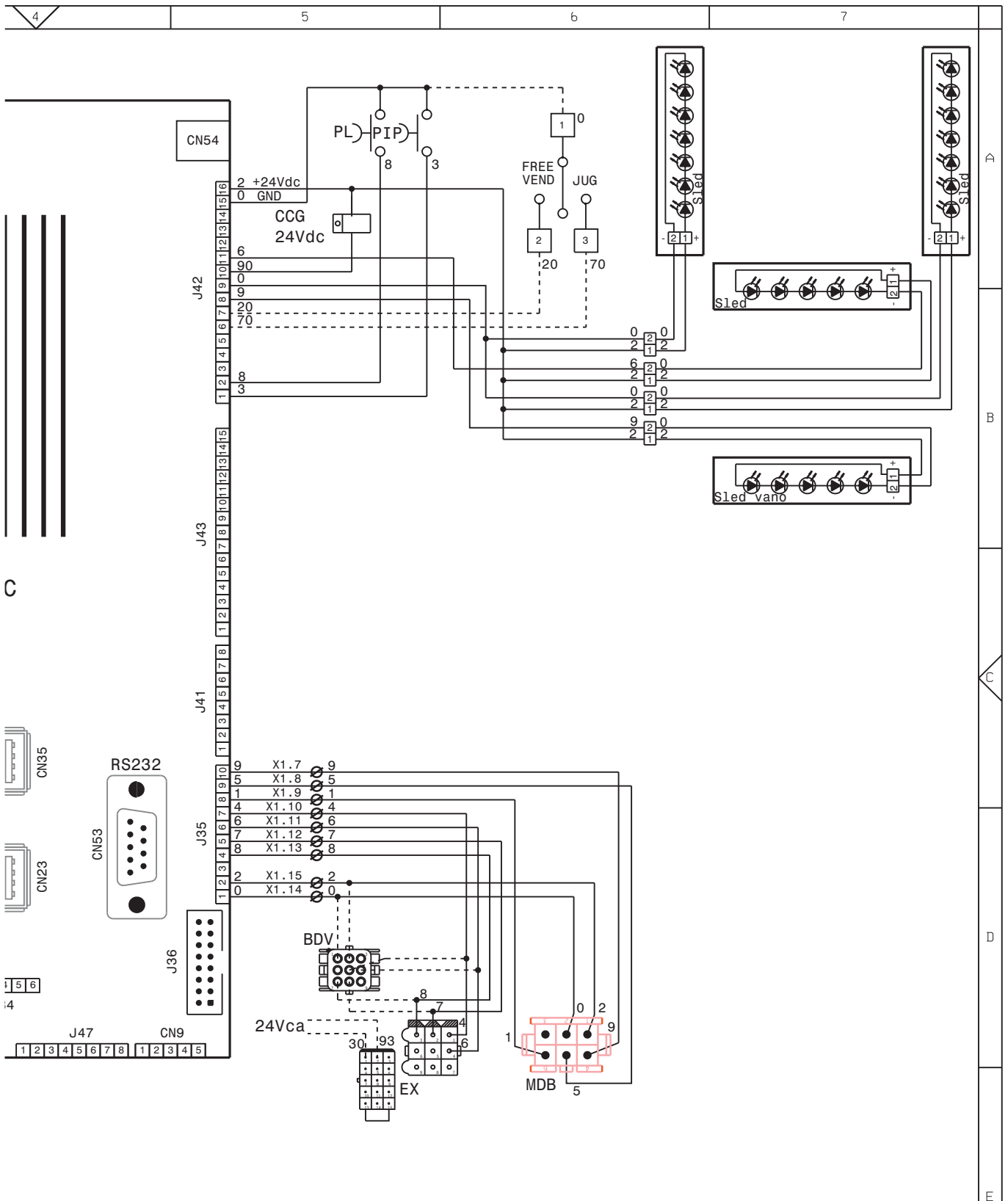
(i) Die Aktualisierung der Anwendungssoftware behält die Einstellungen, Personalisierungen und Videos/Bilder der Playlists bei.

Anhang

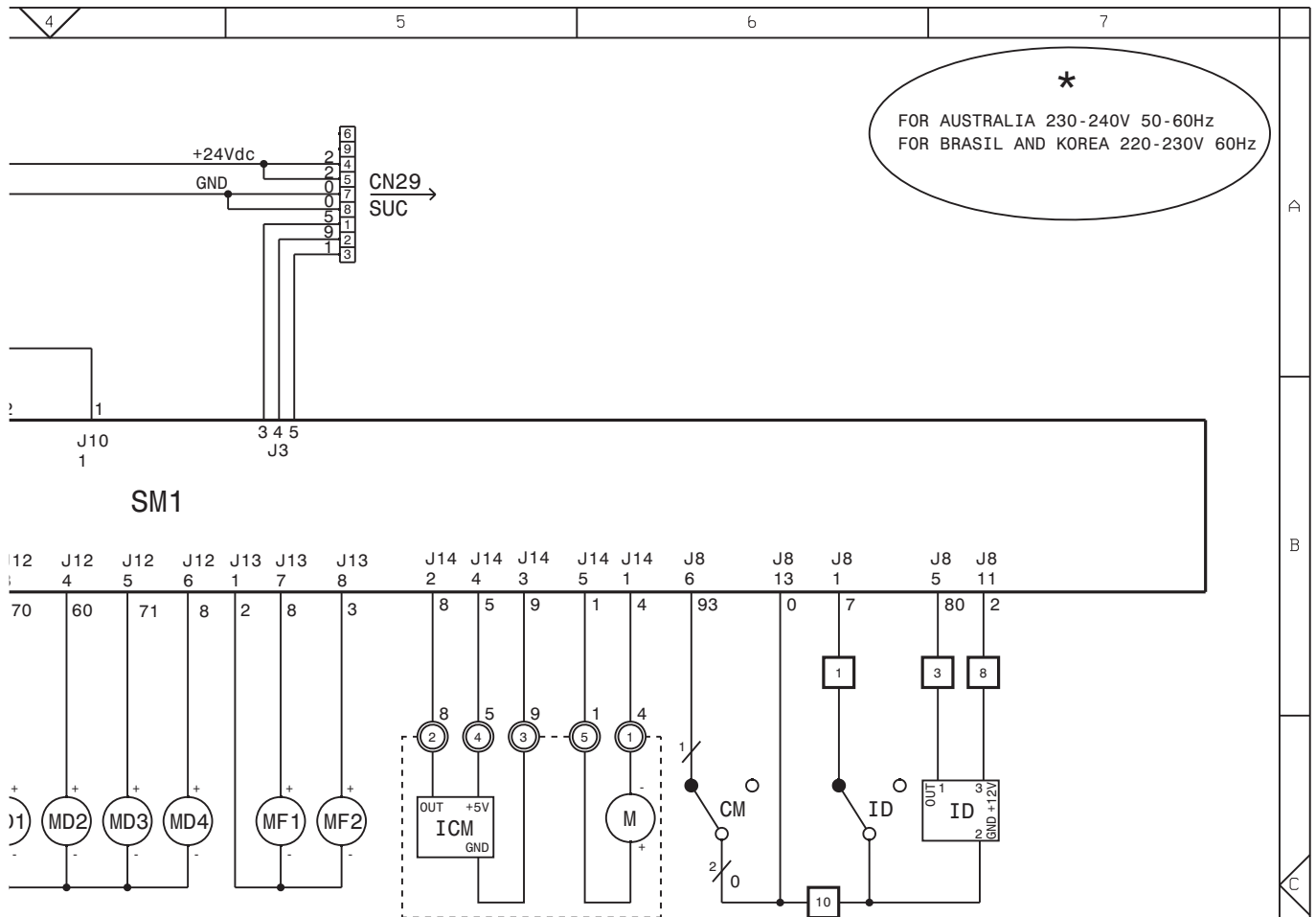


BDV STECKER FÜR BDV-MÜNZSCHALTGERÄT
 CCG MECHAN. ZÄHLER
 EX STECKER FÜR MÜNZSCHALTGERÄT EXEC.
 FREE FREIVERKAUFS-SCHALTER
 JUG SCHALTER "KANNENSCHALTUNG"
 MDB STECKER FÜR MDB-MÜNZSCHALTGERÄT
 MP MIKROSCHALTER TÜR GEÖFFNET
 PIP PROGRAMMIERTASTE
 PL REINIGUNGSTASTE
 SLED LED-PLATINE

SUC CPU-KARTE
 TZ TASSENSORSOR

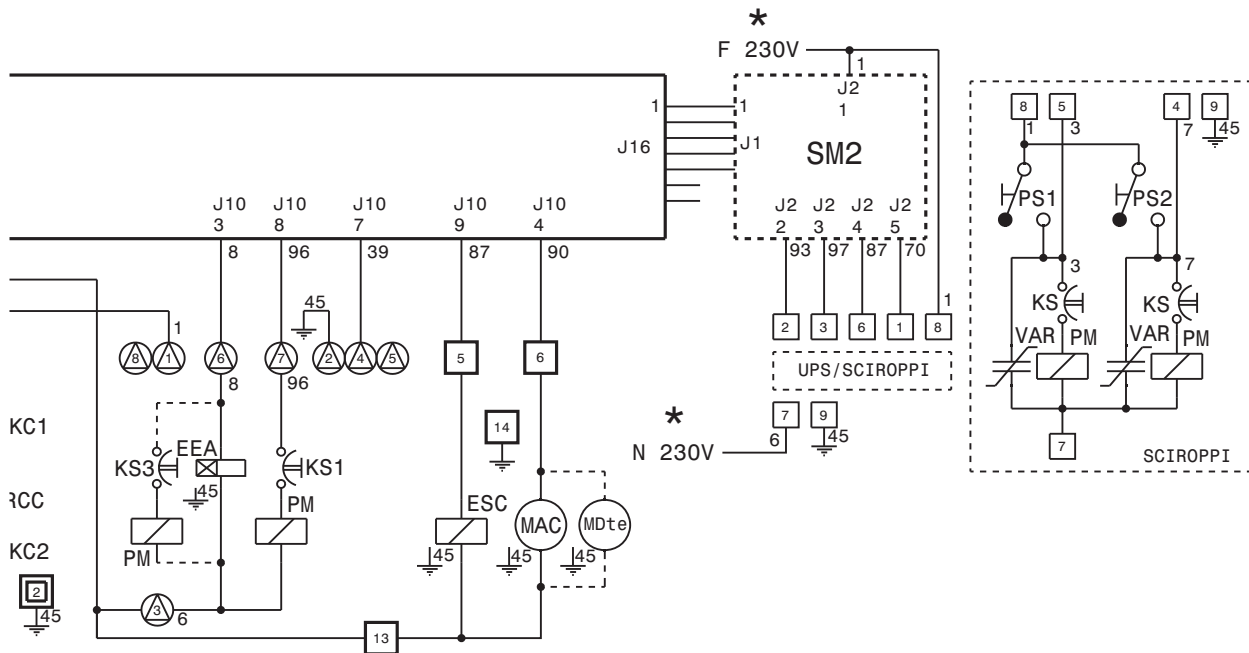


1 MUSAZZA 8 GRIS 9 BIANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		KREA	SCHEMA ELETTRICO PORTA DOOR WIRING DIAGRAM	26/09/2016	1/1	BONACINA	ZANCANER
		-		LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
					608609600		A



*

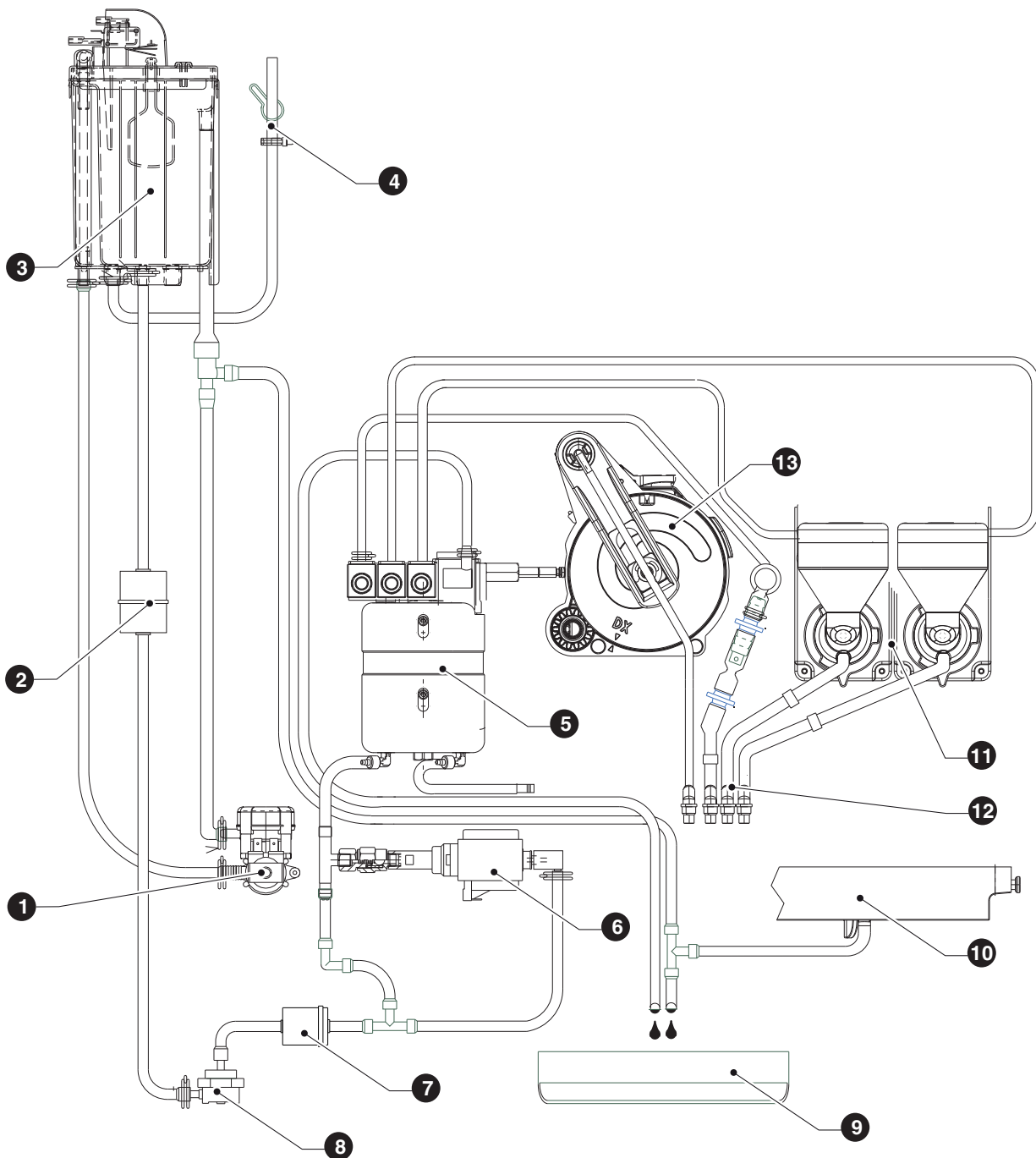
FOR AUSTRALIA 230-240V 50-60Hz
FOR BRASIL AND KOREA 220-230V 60Hz



1 MUSA 2 GRIS 3 BIANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A.	MODEL KREA	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM	DATE 03/10/2016	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED ZANCANER
	Valbrembo - Italia	-		LEGENDA -	PART NUMBER 608609700		VERSION
	4	5	6	7			

- PM PUMPE
- PS1.. DRÜCKTASTE SIRUP
- RCC HEIZUNG KAFFEEBOILER'
- SAL NETZKARTE
- SM1 MASCHINEN-KONTROLLPLATINE
- SM2 ERWEITERUNGSKARTE
- STRC1 KARTE THERMOSTAT BOILERHEIZUNG
- TX.... SICHERUNG TRÄGE (X=STROM)
- UPS KÜHLPLATINE
- VAR VARISTOR
- VENT VENTILATOR

WASSERKREISLAUF

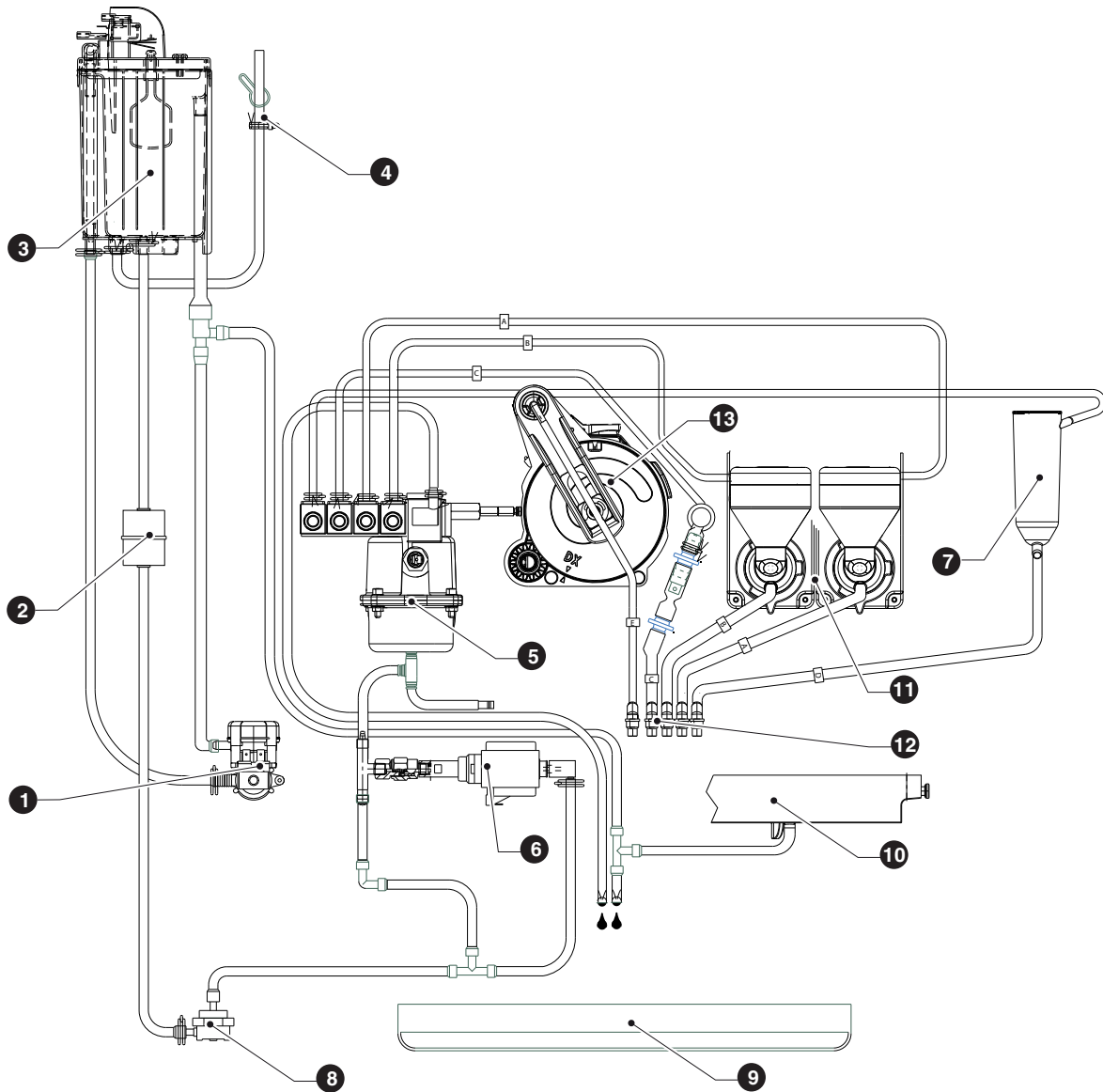


- 1. Magnetventil Wassereintritt
- 2. mechanischer Filter
- 3. Air break
- 4. Rohr Entleerung Air break
- 5. Kessel
- 6. Pumpe
- 7. Stabilisierungsfiler*
- 8. Volumenzähler
- 9. Auffangschale für flüssigen Satz
- 10. Ablautschale

- 11. Mischer
 - 12. Ausgabedüsen
 - 13. Brühgruppe
- * nur einige Versionen

WASSERKREISLAUF

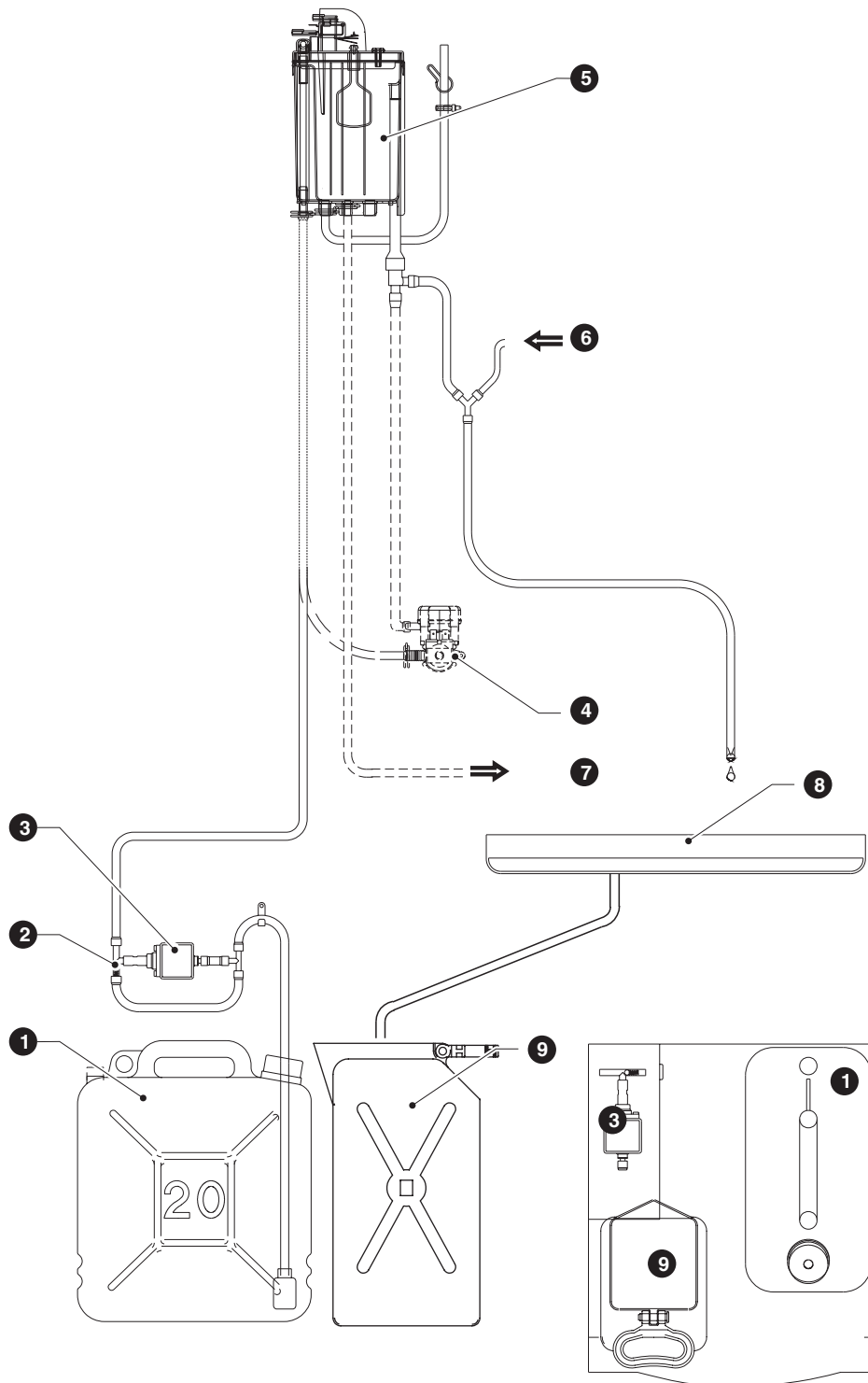
Z4000 ES-FB



1. Magnetventil Wassereintritt
2. mechanischer Filter
3. Air break
4. Rohr Entleerung Air break
5. Kessel
6. Pumpe
7. Diffusordüse
8. Volumenzähler
9. Auffangschale für flüssigen Satz
10. Ablaufschale

11. Mischer
12. Ausgabedüsen
13. Brühgruppe

WASSERKREISLAUF MIT UNTERBAU



1. Wassertank
2. Bypass
3. Wasserpumpe (alternativ)
4. Magnetventil Wassereintritt (alternativ)
5. Air break
6. Geräteabläufe
7. zum Gerät
8. Ablaufschale für festen Satz
9. Auffangeimer für flüssigen Satz

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung die in dieser Veröffentlichung angegebenen Eigenschaften der Geräte zu ändern. Der Hersteller weist ebenso jegliche Haftung für darin enthaltene Ungenauigkeiten aufgrund von Druckfehlern und/oder der Übertragung zurück.

Alle Anweisungen, Zeichnungen, Tabellen und Informationen im Allgemeinen, die in der vorliegenden Ausgabe enthalten sind, sind als vertraulich anzusehen und dürfen weder teilweise noch vollständig reproduziert bzw. an Dritte ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers, der das ausschließliche Eigentumsrecht hat, weitergegeben werden.

EDITION 1 04 - 2017

CODE H5215DE00

