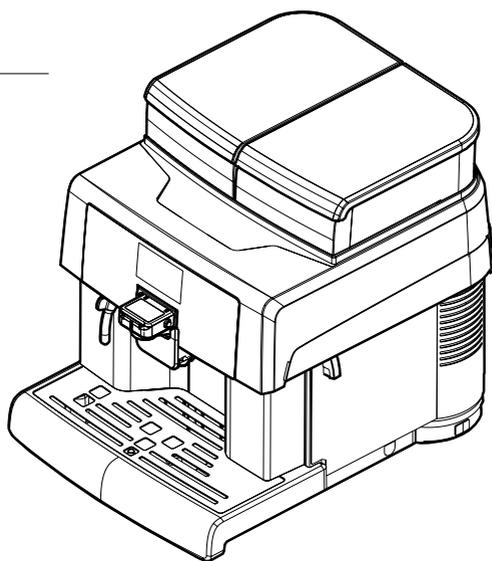


# AULIKA EVO

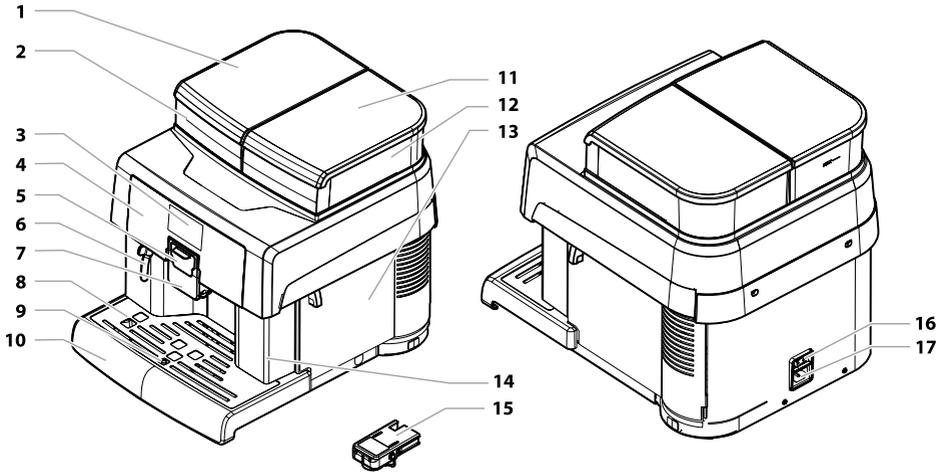
**FOCUS**



Type: SUP040 E

# BEDIENUNG UND WARTUNG

# HAUPTBESTANDTEILE



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

<b>10</b>	Abtropfschale
<b>11</b>	Deckel Kaffeebohnenbehälter
<b>12</b>	Kaffeebohnenbehälter
<b>13</b>	Zugriffstür Servicefach
<b>14</b>	Kaffeesatzbehälter
<b>15</b>	Cappuccinatore
<b>16</b>	Schalter ON/OFF
<b>17</b>	Wannenbuchse

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

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- ⚠ Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden.
- ⚠ Die Maschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen oder Füßen berührt werden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.
- ⚠ **Schutz anderer Personen**
- ⚠ Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit der Maschine und/oder der Verpackung spielen können.
- ⚠ Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder andere Personen richten.
- ⚠ Die Heißwasserdüse keinesfalls mit den Händen direkt berühren. Dabei sollten stets die entsprechenden Handgriffe oder Drehknöpfe benutzt werden.
- ⚠ **Verbrühungsgefahr**
- ⚠ Die Heißwasserdüse und/oder den Kaffee-/Produktauslauf nicht berühren.
- ⚠ **Brandschutz**
- ⚠ Im Fall eines Brands einen Kohlendioxidlöcher (CO<sub>2</sub>) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöcher einzusetzen.
- ⚠ **Raumbedarf für Betrieb und Wartung**
- ⚠ Die Maschine muss vom Betreiber gemäß den zum Zeitpunkt der Installation der Maschine geltenden Sicherheitshinweise installiert werden.

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

## **Verwendung von Milch** **Aufbewahrung** **der**

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

 Bei einer eventuellen für den Verzehr ungeeigneten Verwendung der Milch wird keine Haftung übernommen.

 Milch muss kalt aufbewahrt werden, da hohe Temperaturen dazu führen, dass die Milch sauer wird; aus diesem Grunde muss der Cappuccinatore nach jeder Benutzung wie im Handbuch beschrieben gereinigt werden.

## **Maschine**

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

## **Reparaturen** / **Wartungsarbeiten**

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

 Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

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

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

# INHALT

<b>1 EINFÜHRUNG IN DIE..... 9</b>	
<b>VERWENDUNG DES HANDBUCHS.. 9</b>	
1.1 Vorwort..... 9	
1.2 Verwendete Symbole..... 9	
<b>2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT..... 11</b>	
2.1 Informationen für den Wartungstechniker..... 11	
2.2 Beschreibung und vorgesehene Verwendung 11	
2.3 Kennzeichnung des Geräts..... 12	
2.4 Technische Daten..... 13	
<b>3 SICHERHEIT..... 14</b>	
3.1 Vorwort..... 14	
3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise..... 14	
3.3 Anforderungen an den Bediener..... 15	
3.4 Restrisiken..... 15	
<b>4 VERSETZUNG UND LAGERUNG..... 16</b>	
4.1 Abladen und Bewegung..... 16	
4.2 Lagerung..... 16	
<b>5 INBETRIEBNAHME..... 17</b>	
5.1 Hinweise..... 17	
5.2 Auspacken und Aufstellung..... 18	
5.3 Anschluss an das Stromnetz..... 20	
<b>6 BESCHREIBUNG DER..... 21</b>	
<b>BEDIENELEMENTE..... 21</b>	
6.1 Hauptschalter..... 21	
6.2 Display..... 21	
6.3 Tastatur..... 21	
6.4 Beschreibung der Tasten in der Phase des... 21	
normalen Betriebs..... 21	
<b>7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME... 23</b>	
7.1 Kaffeemischungen..... 23	
7.2 Befüllen mit Kaffeebohnen..... 23	
7.3 Füllung des Wassertanks..... 24	
7.4 Messung und Einstellung der Wasserhärte... 24	
7.5 Wasserfilter..... 26	
7.6 Einstellung des Mahlgrads..... 29	
7.7 Einstellung "Aroma" - Menge gemahlener.... 30	
Kaffee..... 30	
7.8 Einstellung Kaffeeauslauf..... 30	
7.9 Einschalten / Ausschalten der Maschine.... 31	
7.10 Sprache einstellen (bei der ersten..... 32	
Benutzung)..... 32	
7.11 Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach..... 32	
längerer Nichtbenutzung..... 32	
7.12 Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in. 33	
Berührung kommen..... 33	
7.13 Betrieb des Geräts..... 33	
<b>8 PROGRAMMENÜ..... 34</b>	
8.1 Beschreibung der Tasten in der..... 34	
Programmierungsphase..... 34	
8.2 Programmierung des Benutzermenüs..... 35	
8.3 Programmierung des Technikermenüs..... 37	
8.4 Einstellung Passwort Benutzermenü..... 48	
8.5 Einstellung Passwort Technikermenü..... 49	
<b>9 BETRIEB UND VERWENDUNG..... 51</b>	
9.1 Einschalten der Maschine..... 51	
9.2 Aufheizen und Spülung..... 52	
9.3 Spülzyklus/Selbstreinigung..... 53	
9.4 Umweltfreundlich: Standby..... 53	
9.5 Typen der LED-Leuchten /..... 53	
Maschinenfunktionen..... 53	
9.6 Kaffeeausgabe..... 53	
9.7 Cappuccinatore..... 54	
9.8 Zubereitung eines Cappuccino..... 55	
9.9 Zubereitung eines latte Macchiato..... 57	
9.10 Milchausgabe..... 59	
9.11 Heißwasserausgabe..... 60	
9.12 „Extra“-Produkte..... 61	
9.13 Einstellung Produktmenge in der Tasse..... 64	
9.14 Betrieb der Maschine mit Guthaben..... 69	
9.15 Leerung Kaffeesatzbehälter..... 69	
<b>10 REINIGUNG UND WARTUNG..... 71</b>	
10.1 Allgemeine Hinweise für einen..... 71	
einwandfreien Betrieb..... 71	
10.2 Reinigung und planmäßige Wartung..... 72	
<b>11 PROBLEMLÖSUNG..... 89</b>	
11.1 Anzeigen..... 89	
11.2 Probleme - Ursachen - Abhilfen..... 91	
<b>12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG. 92</b>	
12.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort..... 92	
12.2 Nichtbenutzung und Einlagerung..... 92	
<b>13 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG... 93</b>	

# I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

## I.1 Vorwort

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

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

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

Dieser Artikel wird von SaGa Coffee S.p.A. vermarktet, die für das Produkt mit ihrem Namen steht. Saeco ist ein eingetragener Handelsname von Koninklijke Philips N.V., dessen Verwendung mit einer von Koninklijke Philips N.V. erteilten Lizenz zulässig ist.

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

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

## I.2 Verwendete Symbole

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

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

### Achtung

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

### Verbot

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

### Wichtig

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



## Empfohlene Schritte

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



## Bediener

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



## Mitarbeiter für die Auffüllung

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

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



## Wartetchniker

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

## 2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT

### 2.1 Informationen für den Wartungstechniker

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

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

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

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

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

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

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

### 2.2 Beschreibung und vorgesehene Verwendung

Mit dieser Maschine können folgende Getränke automatisch ausgegeben werden:

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

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

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

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

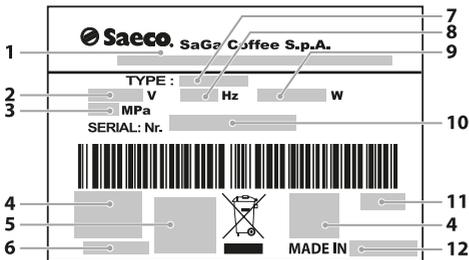
 Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

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

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

## 2.3 Kennzeichnung des Geräts

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



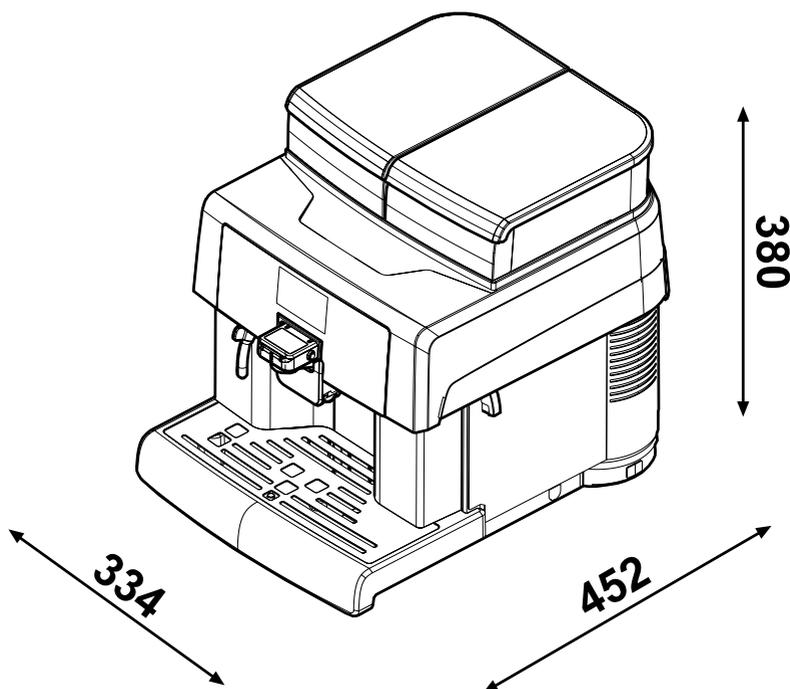
1	Name des Manufacturer;
2	Versorgungsspannung (V)
3	Druck im Wassernetz
4	Konformitätskennzeichnungen
5	Bescheinigende Stelle
6	Gerätecode
7	Modell
8	Versorgungsfrequenz (Hz)
9	Stromverbrauch (W)
10	Seriennummer
11	Herstellungsjahr/-monat
12	Herstellungsland

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

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

## 2.4 Technische Daten

Abmessungen (L x H x B)	334 x 380 x 452 mm	
Gewicht	ca. 15 kg	
Material Maschinengehäuse	Metall - Thermoplastisches Material	
Nennleistung	siehe Datenschild	
Versorgungsspannung	siehe Datenschild	
Länge Netzkabel	ca. 1200 mm	
Fassungsvermögen	Wassertank	2,5 Liter
	Kaffeesatzbehälter	18 Kaffeesatzportionen
Bedienfeld	Frontblende	
A-bewerteter Schalldruckpegel	unter 70 dB	
Pumpendruck	Max 1,5MPa (15,0 bar)	
Wasseranschlüsse (nur Version Wassernetz)	Maximaler Druck	0,8 MPa (8 bar)
	Mindestdruck	0,15 MPa (1,5 bar)
Betriebsbedingungen	Mindesttemperatur: über 2°C Max. Temperatur: unter 32°C Maximale Feuchtigkeit: unter 80%	
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil Druck Durchlauferhitzer Sicherheitsthermostat	



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

## 3 SICHERHEIT

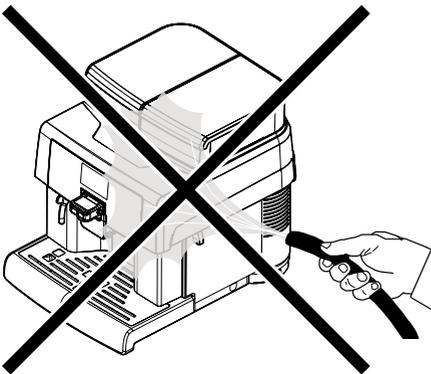
### 3.1 Vorwort

In Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Richtlinien hat SaGa Coffee in seinen Geschäftsräumen ein technisches Dossier über das AULIKA EVO-Gerät zusammengestellt.

### 3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Folgendes ist untersagt:

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



#### Folgendes ist Pflicht:

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

#### Maßnahmen zur Vermeidung menschlicher Fehler:

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

 Vor der definitiven Inbetriebnahme des Automaten ca. 0.5l Wasser für jeden Ausgabeweg ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung kommen. Die ausgegebenen Getränke dürfen erst nach Durchführung dieses Vorgangs konsumiert werden.

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

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

### 3.3 Anforderungen an den Bediener

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

 **Bediener**

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

 **Mitarbeiter für die Auffüllung**

Der Wartungstechniker hat die Aufgabe die Produkte aufzufüllen, die Außenreinigung durchzuführen und das Gerät ein- und auszuschalten.

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

 **Wartungstechniker**

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

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

### 3.4 Restrisiken

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

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

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

## 4 VERSETZUNG UND LAGERUNG

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

### 4.1 Abladen und Bewegung

Das Abladen vom Transportfahrzeug und die Versetzung des Geräts dürfen ausschließlich durch kompetentes Personal unter Verwendung der für die zu versetzende Last geeigneten Mittel durchgeführt werden.

⚠ Das Gerät muss stets in vertikaler Position gehalten werden.

⊘ Zu vermeiden sind:

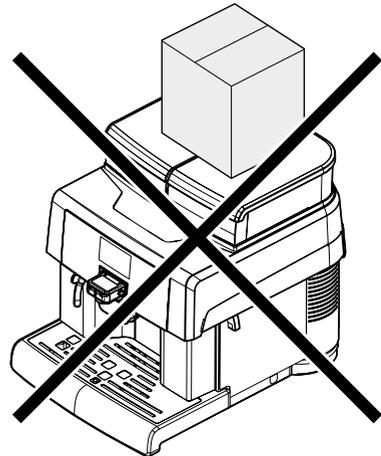
- Ziehen des Geräts über den Boden;
- Kippen oder Legen des Geräts bei Transport und Versetzung;
- Erschütterungen und Stöße am Gerät;
- das Gerät mit Seilen oder Kran anheben;
- das Gerät sollte nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an feuchten Orten bzw. in der Nähe einer Wärmequelle gelagert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

### 4.2 Lagerung

Die Maschine ist in Kartons mit Polystyrolschaum verpackt.

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

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



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

## 5 INBETRIEBNAHME

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

### 5.1 Hinweise

⚠ Das Gerät darf weder im Freien, noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2°C oder über 32°C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration. Darüber hinaus darf er nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Reinigungsvorgänge mit Einsatz eines Wasserstrahls ausgeführt werden, und in Räumen, bei denen Explosions- oder Brandgefahren herrschen.

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

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

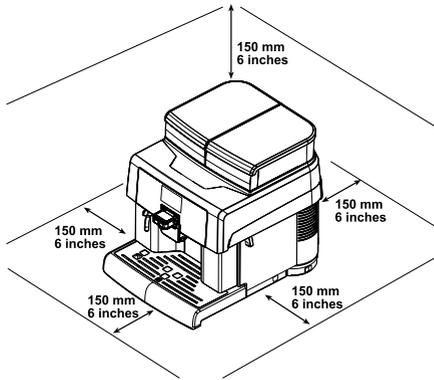
⚠ Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.

⚠ Die Stellfläche muss dem Gewicht der Maschine angemessen und sauber sein.

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

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

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



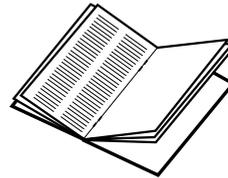
**⚠** Magnetfelder oder in der Umgebung aufgestellte Elektrogeräte, die Störaussendungen vorweisen, können Betriebsstörungen der elektronischen Steuerung an der Maschine verursachen. Bei Temperaturen um 0°C besteht Frostgefahr für die Wasser enthaltenden Bestandteile. Die Maschine sollte unter diesen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

## 5.2 Auspacken und Aufstellung

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

### Liste Zubehör im Lieferumfang

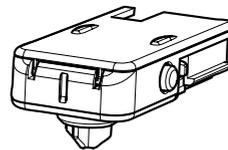
Bedienungsanleitung: Bedienungsanleitung der Maschine.



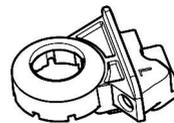
Netzkabel: für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz.



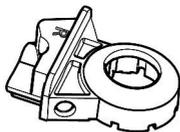
Cappuccinatore: Es können Getränke mit Milch ausgegeben werden.



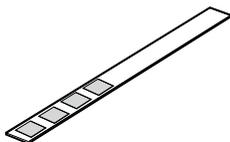
Linker Anschluss für Cappuccinatore: Der Milchbehälter kann an den Cappuccinatore angeschlossen werden, wenn auf der Maschine kein Münzprüfer vorhanden ist.



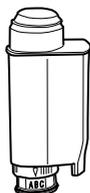
Rechter Anschluss für Cappuccinatoren: Der Milchbehälter kann an den Cappuccinatoren angeschlossen werden, wenn auf der Maschine ein Münzprüfer vorhanden ist.



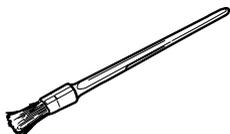
Test zum Bestimmen der Wasserhärte: Schnelltest zur Feststellung der effektiven Härte des zur Ausgabe der Getränke verwendeten Wassers; Dieser Test ist für die Einstellung der Wasserhärte in der Maschine unbedingt nötig.



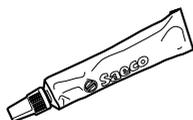
Wasserfilter „Intenza +“: entfernt unangenehmen Geschmack, der eventuell im Wasser vorhanden ist, und verringert die Wasserhärte für einen optimalen Betrieb der Maschine.



Reinigungspinsel: für die Entfernung des Kaffeepulvers im Servicefach.



Schmierfett: für die regelmäßige Schmierung der Brühgruppe.



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



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



### Liste optionales Zubehör

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



### 5.3 Anschluss an das Stromnetz

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

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

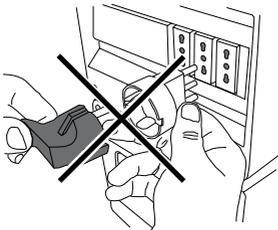
⚠ Das Gerät ist an ein Stromnetz mit einem Wechselstromwiderstand ( $Z$ ) von 0,388 Ohm anzuschließen.

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

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

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

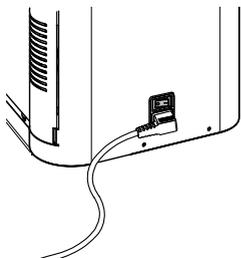
⊖ Keine Adapter oder Vielfachsteckdosen verwenden.



## 6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

### 6.1 Hauptschalter

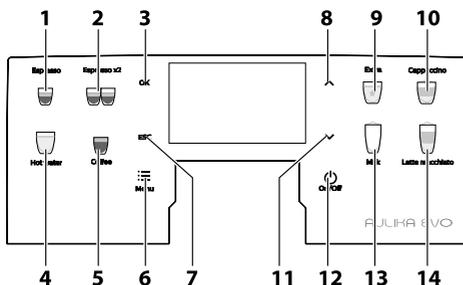
Er befindet sich auf der Rückseite der Maschine. Auf Position „I“ wird die Maschine eingeschaltet (elektrische Funktionen freigeben). Auf Position „O“ wird die Maschine ausgeschaltet (elektrische Funktionen deaktiviert).



### 6.2 Display

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

### 6.3 Tastatur



1	Taste "ESPRESSO"
2	Taste „Espresso x2“
3	Taste „OK“
4	Taste „HOT WATER“
5	Taste „Coffee“
6	Taste „Menü“
7	Taste „ESC“
8	Taste „Up“
9	Taste „Extra“
10	Taste "CAPPUCCINO"
11	Taste „Down“
12	Taste "Standby"
13	Taste „MILK“
14	Taste "LATTE MACCHIATO"

### 6.4 Beschreibung der Tasten in der Phase des normalen Betriebs

#### Taste "ESPRESSO"

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Espresso gestartet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

#### Taste „Espresso x2“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe von zwei Espressos gestartet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

#### Taste „OK“

Mit dieser Taste lässt sich der markierte Menüpunkt bestätigen. In PROGRAMMIER-Phase kann die Taste OK nur gedrückt werden, wenn auf dem Bildschirm die Meldung „OK ZUM SPEICHERN“ erscheint.

#### Taste „HOT WATER“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe von heißem Wasser gestartet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

#### Taste „Coffee“

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Kaffees gestartet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

#### Taste „Menü“

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

#### Taste „ESC“

Während der AUSGABE stoppt die Betätigung der Taste ESC den Ausgabezyklus oder bricht die Getränkewahl ab, wenn sie noch während des Mahlens gedrückt wird. Während der PROGRAMMIERUNG wird mit dieser Taste das Programm ohne Änderung des editierten oder angewählten Parameters verlassen.

**Taste „Up“**

Mit dieser Taste kann man die Benutzermenüpunkte nach oben scrollen. Außerdem können numerische Parameter, die im Menü konfigurierbar sind (z.B. die Helligkeit der Beleuchtung), erhöht werden.

**Taste „Extra“**

Durch Druck dieser Taste wird das Menü für die Zubereitung anderer Getränketypen geöffnet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

**Taste "CAPPUCCINO"**

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Cappuccino gestartet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

**Taste „Down“**

Mit dieser Taste kann man die Benutzermenüpunkte nach unten scrollen. Außerdem können numerische Parameter, die im Menü konfigurierbar sind (z.B. die Helligkeit der Beleuchtung), gesenkt werden.

**Taste "Standby"**

Drückt man die Standby-Taste, erscheint eine Anzeige, auf der gefordert wird, diese 3 Sekunden lang gedrückt zu halten, um in den Standby-Modus überzugehen. Lässt der Benutzer die Taste früher los, erscheint die Meldung „BITTE WARTEN" und nach 2 Sekunden kehrt das Gerät in den Zustand MASCHINE BEREIT.

**Taste „MILK“**

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe von Milch gestartet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.

**Taste "LATTE MACCHIATO"**

Durch Druck dieser Taste wird die Ausgabe eines Latte Macchiato gestartet. Während der Ausgabe, wenn die entsprechende LED permanent leuchtet, kann die Ausgabe durch erneute Betätigung der Taste gestoppt werden.



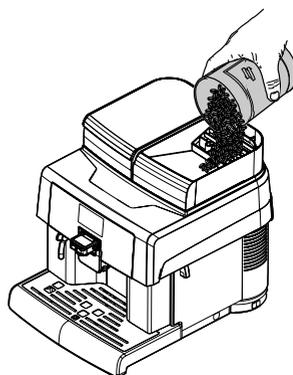
Wenn die Ausgabe eines Getränks gestoppt wird, das aus zwei nicht gleichzeitig ausgegebenen Produkten besteht, geht die Maschine zur Ausgabe des zweiten Produkts über. Stoppt man z.B. die Milch eines Cappuccinos, geht die Maschine zur Ausgabe des Kaffees über.

## 7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME

### 7.1 Kaffeemischungen

- Es wird empfohlen, frischen, nicht fettigen Kaffee mit mittlerer Bohnengröße zu verwenden.
- Eine Mischung für Espresso verwenden.
- Für einen starken und aromatischen Espresso sollten spezielle Mischungen für Espressomaschinen verwendet werden.
- Den Kaffee kühl und in einem dicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

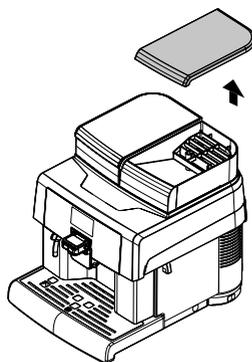
Die Kaffeebohnen in den Behälter füllen.



### 7.2 Befüllen mit Kaffeebohnen

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

Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.



 Der Behälter kann je nach den Vorschriften im Benutzerland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

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

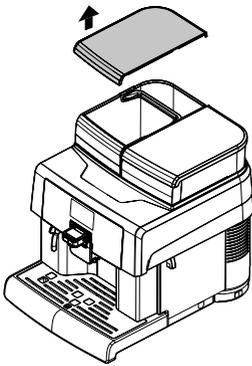
 Sollte der Wassertank nicht eingesetzt sein, ist sicherzustellen, dass keine Kaffeebohnen in den Tankraum fallen; in diesem Fall sind diese zu entfernen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.

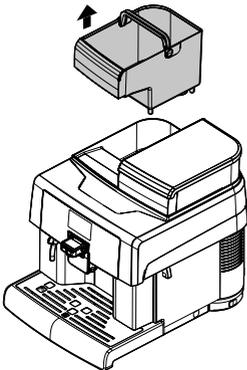
## 7.3 Füllung des Wassertanks

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

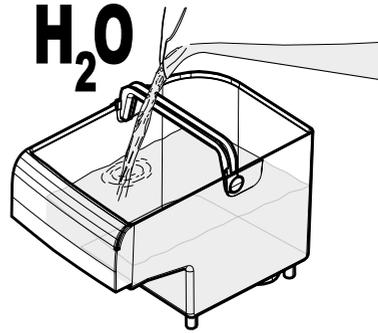
Den Deckel des Wassertanks abnehmen.



Den Tank entfernen; dieser wird am im Inneren angebrachten Handgriff angehoben.



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

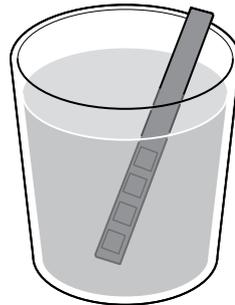


☞ Zum Füllen des Wassertanks sollten sterile Einmalhandschuhe verwendet werden, um bakteriologische Verunreinigungen zu vermeiden.

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

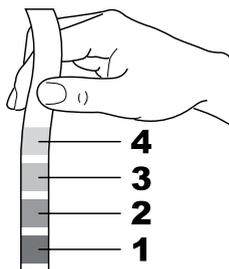
## 7.4 Messung und Einstellung der Wasserhärte

Das Messen des Wasserhärtegrads ist für den korrekten Betrieb des Kalkschutzfilters und die Häufigkeit des Entkalkens der Maschine maßgeblich. Den Teststreifen zum Bestimmen der Wasserhärte für einen Zeitraum von 1 Sekunde in das Wasser eintauchen.



 Der Teststreifen kann für jeweils eine Messung verwendet werden.

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



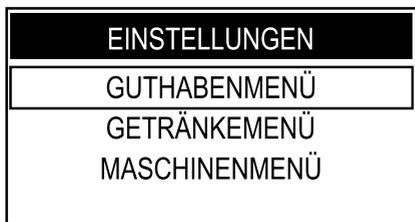
Die Zahlen entsprechen den Einstellungen, die hinsichtlich der Einstellung der Maschine genannt werden, die nachfolgend erläutert wird.

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

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



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



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



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



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



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



7

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

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

WASSERHÄRTE	
	1
	2
	3
	4

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

Nach der Einstellung der Wasserhärte wird der Kalkschutzfilter installiert, wie im folgenden Abschnitt beschrieben. Nach Abschl. der Vrg. Filteraktivierung schaltet die Maschine in den St. „Betriebsbereit“.

### 7.5 Wasserfilter

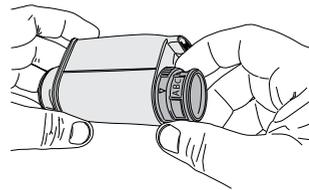
Das Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil eines jeden Espresso und sollte daher stets professionell gefiltert werden. Deshalb können alle Masch. mit dem Wasserfilter ausgestattet werden. Der Filter ist recht einfach in der Benutzung und durch seine hoch entwickelte Technologie beugt er der Bildung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

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

Der Kalkschutzfilter muss ausgetauscht werden, wenn die Maschine den entsprechenden Vorgang anfordert.

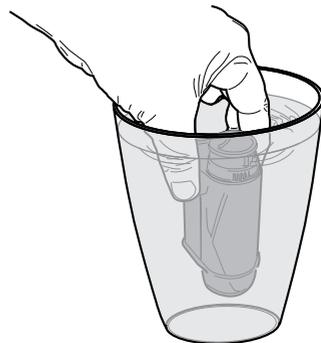
Vor der Ausführung des Entkalkens muss der Kalkschutzfilter aus dem W a s s e r t a n k herausgenommen werden.

Den Wasserfilter aus der Verpackung nehmen. Filter auf die Standardposition auf dem Buchst. B einstellen. Den Teststreifen zur Bestimmung der Wasserhärte verwenden (nicht im Lieferumfang). Das „Intenza Aroma System“ entsprechend der Angaben auf der Verpackung des Filters einstellen (siehe Abschnitt „Messung und Einstellung der Wasserhärte“).



<b>A</b>	Weiches Wasser
<b>B</b>	Hartes Wasser (Standard)
<b>C</b>	Sehr hartes Wasser.

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



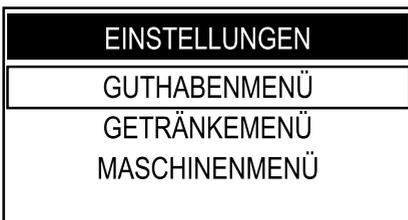
Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



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



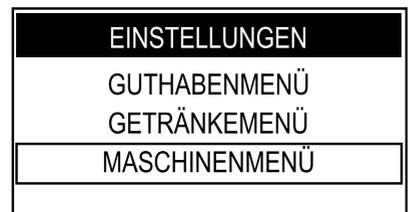
Die Option „EINSTELLUNGEN“ anwählen und die Taste „OK“ drücken.



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



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



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



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

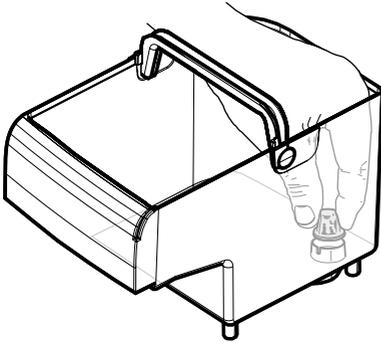


 Um den Vorgang zu verlassen, die Taste „ESC“ drücken.

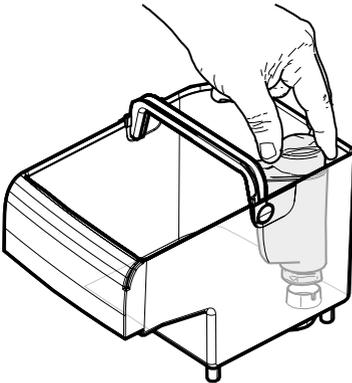
Zum Fortsetzen die Taste „OK“ drücken.



Den Tank aus der Maschine herausnehmen und leeren. Den kleinen weißen Filter aus dem Tank herausnehmen, an einem trockenen Ort aufbewahren und vor Staub schützen.



Den Wasserfilter in den leeren Tank einsetzen. Bis zum Einrasten drücken.



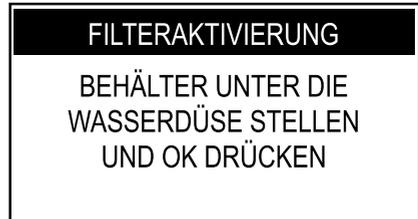
Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und wieder in die Maschine einsetzen.

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

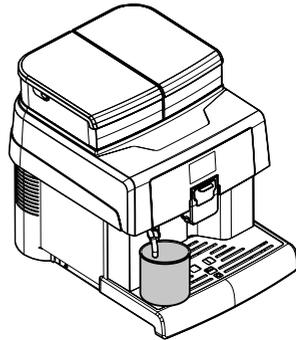


Die Abtropfschale entfernen und entleeren.

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



Einen geräumigen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen.



Mit der Taste „OK“ bestätigen.

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



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

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

## 7.6 Einstellung des Mahlgrads

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

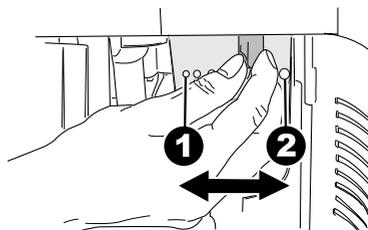
 Das Mahlwerk enthält in Bewegung befindliche Teile, die eine Gefahr darstellen können; die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten.

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

Auf der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrads in gewissem Umfang möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen. Die Einstellung muss über den Hebel auf der Seite im Inneren des Servicefachs der Maschine ausgeführt werden.

Öffnen Sie die Servicefachabdeckung und drehen Sie den Hebel nur um eine Kerbe. Schließen Sie die Tür wieder und brühen Sie 1-2 Tassen Kaffee, um die Änderungen im Mahlgrad zu überprüfen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie die gewünschte Mahlgradeinstellung erreicht haben. Die Markierungen geben den eingestellten Mahlgrad an; Mit den folgenden Markierungen können unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

- 1 - feiner Mahlgrad
- 2 - grober Mahlgrad



## 7.7 Einstellung "Aroma" - Menge gemahlener Kaffee

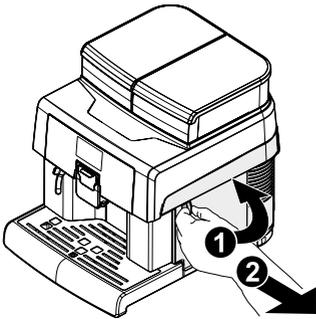
Auf der Maschine kann die Kaffeemenge eingestellt werden, die für die Zubereitung jedes einzelnen Kaffees gemahlen wird.

 Der Hebel für die Einstellung des Aromas darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk nicht in Betrieb befindet. Die Einstellung muss vor der Ausgabe des Kaffees erfolgen.

 Die Kaffeeportion NICHT verändern, wenn die Option Vormahlung aktiv ist (auf „ON“ eingestellt).

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

Öffnen Sie die Servicefachabdeckung.

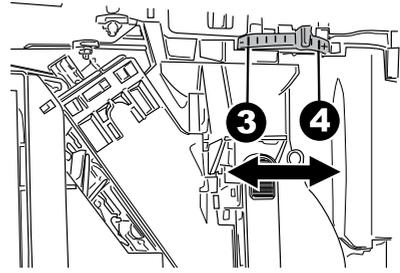


Die Bezugsangaben geben die eingestellte Menge an gemahlenem Kaffee an.

Mit den folgenden Bezugsangaben können unterschiedliche Mengen eingestellt werden:

3 - Mindestmenge Kaffee (ca. 6 Gramm)

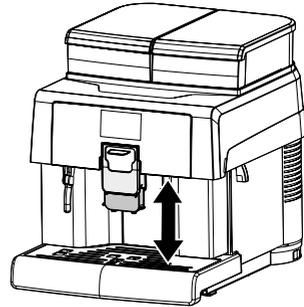
4 - Höchstmenge Kaffee (ca. 11 Gramm)



## 7.8 Einstellung Kaffeeauslauf

Mit der Kaffeemaschine kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden.

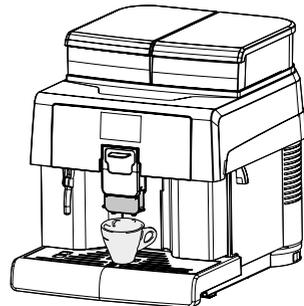
Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.



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

Folgende Positionen werden empfohlen:

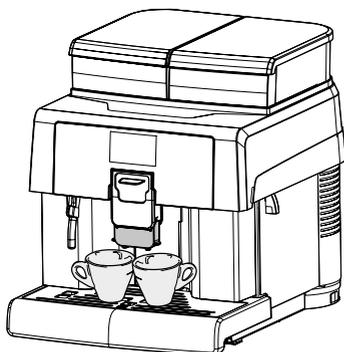
- Für die Verwendung von kleinen Tassen;



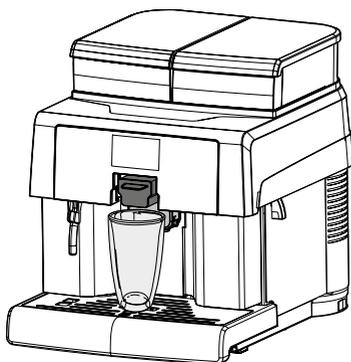
- Für die Verwendung von großen Tassen.



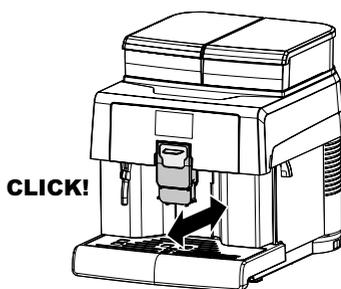
Unter dem Auslauf können auch zwei Tassen aufgestellt werden, um gleichzeitig zwei Tassen Kaffee auszugeben.



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



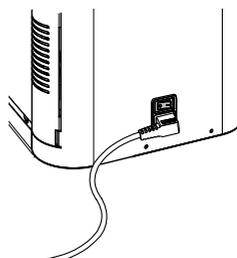
 Vor jeder Ausgabe und/oder wenn der Auslauf in die normale Ausgabeposition zurückgeschoben wird, muss sichergestellt werden, dass dieser korrekt positioniert ist. Die korrekte Positionierung wird mit einem hörbaren KLICK angezeigt.



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

## 7.9 Einschalten / Ausschalten der Maschine

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



## 7.10 Sprache einstellen (bei der ersten Benutzung)

Bei der ersten Einschaltung fordert die Maschine zur Auswahl und zur Speicherung der gewünschten Sprache für die Anzeige der Meldungen auf. Mit dieser Einstellung können die Getränkeparameter an die Geschmackspräferenzen des jeweiligen Benutzerlandes angepasst werden.

SPRACHE
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

Die gewünschte Sprache durch Druck der Taste „DOWN“ oder der Taste „UP“ anwählen. Die Taste „OK“ für die Speicherung der Sprache anwählen. Die Maschine beginnt die Aufheizung des Systems.



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

## 7.11 Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach längerer Nichtbenutzung

Nachfüllen (gemäß den Hinweisen in den obigen Punkten).

Den Stecker des Geräts an das Stromnetz anschließen (s. Punkt „Anschluss an das Stromnetz“).

Für einen perfekten Espresso: das Kaffeesystem spülen, wenn die Maschine erstmalig benutzt wird oder nach einer längeren Nichtbenutzung.

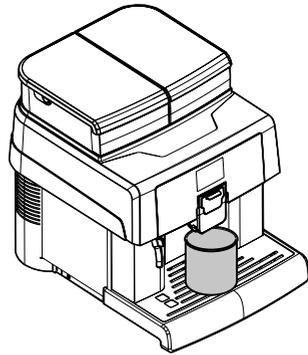
Diese einfachen Vorgänge gewährleisten stets die Ausgabe eines optimalen Kaffees.

Sie müssen ausgeführt werden:

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

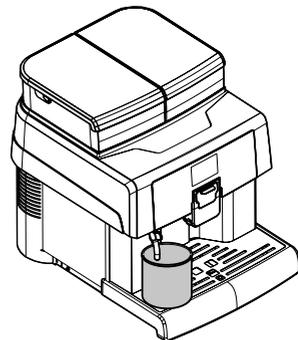
### 7.11.1 Nach längerer Nichtbenutzung

Den Wassertank leeren, reinigen, ausspülen und mit frischem Wasser füllen (siehe Abschnitt "Füllung des Wassertanks"). Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.



Die Taste „Coffee“ drücken, um die Ausgabe zu starten. Die Maschine gibt einen Kaffee über den Auslauf aus; das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter leeren. Die Ausgaben 3 Mal wiederholen.

Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen.



Die Taste „Hot Water“ drücken, um die Ausgabe von HEISSWASSER zu starten.

Nach Abschluss der Ausgabe des heißen Wassers den Behälter leeren.

Die Maschine ist betriebsbereit.

## 7.12 Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen.

- Die Hände gründlich waschen.
- Eine desinfizierende, antibakterielle Lösung auf Chlorbasis (in Apotheken erhältlich) in der auf der Packung angegebenen Konzentration vorbereiten.
- Entfernen Sie alle Abdeckungen und Behälter des Geräts.
- Nachfolgend alle Teile in die vorbereitete Desinfektionslösung eintauchen.

## 7.13 Betrieb des Geräts



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



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

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

## 8 PROGRAMMENÜ

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

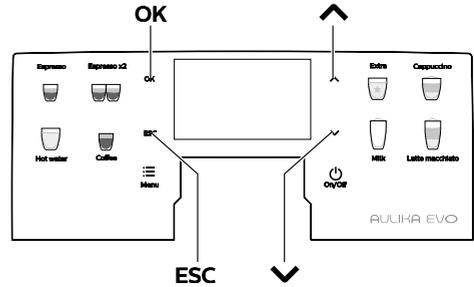
 Daher ist dieser Punkt aufmerksam zu lesen. Erst wenn die genaue Abfolge der auszuführenden Vorgänge verstanden ist, dürfen die Eingriffe ausgeführt werden.

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

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

### 8.1 Beschreibung der Tasten in der Programmierungsphase

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



OK	ESC	^	v
1	2	3	4

#### Taste 1: OK

Mit dieser Taste besteht die Möglichkeit:

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

#### Taste 2: Esc

Mit dieser Taste besteht die Möglichkeit:

- Zurück zum nächsthöheren Menü.
- Verlassen der Funktion ohne Änderung des editierten oder angewählten Parameters

 Die Taste mehrmals drücken, um die Programmierung zu verlassen.

#### Taste 3: Up

Mit dieser Taste besteht die Möglichkeit:

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

**Taste 4: Down**

Mit dieser Taste besteht die Möglichkeit:

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

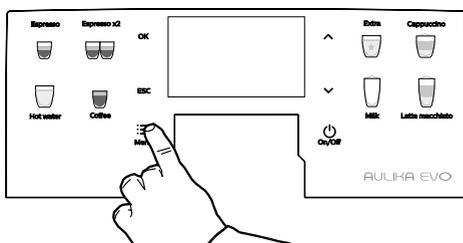
## 8.2 Programmierung des Benutzermenüs

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

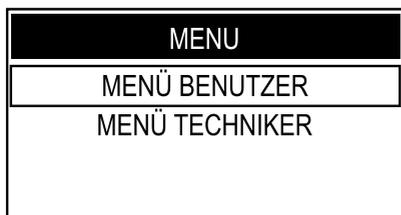
Unter dem Punkt „Beschreibung der Meldungen des Benutzermenüs“ werden alle im Benutzermenü vorhandenen Optionen aufgeführt.

### 8.2.1 Zugang zum Benutzermenü

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



Daraufhin wird folgende Ansicht angezeigt:



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

⚠ Die Menüs müssen jeweils mit einem PASSWORT geschützt werden.

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



ⓘ Wenn innerhalb von 10 Sekunden kein Passwort eingegeben wird, kehrt die Maschine zur vorherigen Ansicht zurück.

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

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

## 8.2.2 Aufbau des Benutzermenüs

Im Benutzermenü befinden sich die folgenden Hauptoptionen:

MENÜOPTION
Reinigung Brühgr.
Reinigung Cappuccinatore
Reinigung Starten
Hinweis Reinigung

## 8.2.3 Beschreibung der Meldungen des Benutzermenüs

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

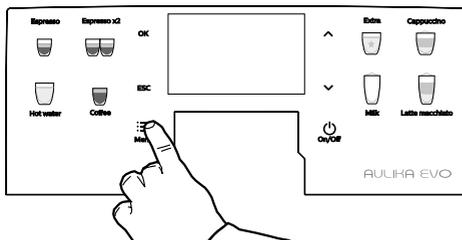
## 8.3 Programmierung des Technikermenüs

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

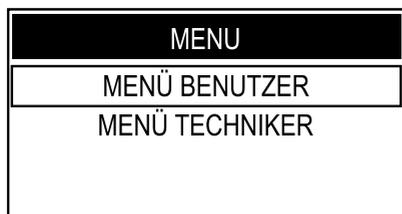
Unter dem Punkt „Beschreibung der Meldungen des Technikermenüs“ werden alle im Technikermenü vorhandenen Optionen aufgeführt.

### 8.3.1 Zugang zum Technikermenü

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



Daraufhin wird folgende Ansicht angezeigt:



Im Hauptmenü bis zum Menüpunkt „Menü Techniker“ scrollen. Die Taste „OK“ drücken.

⚠ Die Menüs müssen jeweils mit einem PASSWORT geschützt werden.

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



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

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

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

### 8.3.2 Aufbau des Technikermenüs

In diesem Menü können einige Betriebsparameter der Maschine eingestellt werden. Im Techniker Menü befinden sich folgende Hauptoptionen:

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

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

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

### 8.3.3 Beschreibung der Meldungen des Technikermenüs

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

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

MENÜOPTION	Beschreibung
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
<b>KAFFEETEMPERATUR</b>	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
<b>TASSENFÜLLMENGE</b>	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
<b>MILCHMENGE</b>	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkewahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Pause	Dieser Wert zwischen 0 und 60 Sekunden führt, wenn anders als Null, eine Pause des in Sekunden eingestellten Werts aus, um eine Schichtung der Milch vor der Kaffeeausgabe vorzunehmen.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
Latte Macchiato	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Latte Macchiato.
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung: der Kaffee wird vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
<b>KAFFEETEMPERATUR</b>	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
<b>TASSENFÜLLMENGE</b>	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
<b>MILCHMENGE</b>	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkewahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Pause	Dieser Wert zwischen 0 und 60 Sekunden führt, wenn anders als Null, eine Pause des in Sekunden eingestellten Werts aus, um eine Schichtung der Milch vor der Kaffeeausgabe vorzunehmen.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
<b>HOT WATER</b>	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Hot Water (heißem Wasser).

MENÜOPTION	Beschreibung
WASSERMENGE	Diese Einstellung ist nur für die Ausgabe von Hot Water (Heißwasser) regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Wassermenge, die jedes Mal ausgegeben wird, wenn die entsprechende Taste gedrückt wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Wassermenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse).
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
MILK	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Milk
MILCHMENGE	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkwahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
EXTRA	Für den Zugriff auf die Regulierung der Parameter der Extra-Getränke.
LARGE COFFEE	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Large Coffee (Großem Kaffee)
Vorbrührung	Die Vorbrührung: zu verwalten, wird der Kaffee vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrührung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrührung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
AMERIKANISCHER KAFFEE	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter vom amerikanischen Kaffee.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse).
WASSERPROZENTS. KAFFEE	In diesem Bereich kann der auszugebende Wasserprozentatz für die Zubereitung vom amerikanischen Kaffee programmiert werden. Wenn man also die Füllmenge von Kaffee einstellt = 100 ml und Anteil Wasser Kaffee = 30% werden 30 ml Wasser und 70 ml Kaffee ausgegeben.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
CAFFE LATTE	Für die Verwaltung der Ausgabeparameter von Caffè Latte

MENÜOPTION	Beschreibung
Vorbrüfung	Die Vorbrüfung: zu verwalten, wird der Kaffee vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht angefeuchtet, damit sich das Aroma des Kaffees voll entfalten kann und der Kaffee einen hervorragenden Geschmack bekommt.
Off	Die Vorbrüfung wird nicht durchgeführt.
Niedrig	ein.
Hoch	längere Vorbrüfung, um den Geschmack des Kaffees hervorzuheben.
KAFFEETEMPERATUR	In diesem Bereich kann die Temperatur für die Zubereitung des Kaffees reguliert werden
Niedrig	Ausgabetemperatur niedriger
Mittel	Ausgabetemperatur Standard
Hoch	Ausgabetemperatur höher
TASSENFÜLLMENGE	In diesem Bereich kann die Kaffeemenge, die bei jeder Anwahl des Getränks ausgegeben wird, programmiert werden. Mit der Leiste kann die auszugebende Kaffeemenge fein eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Turbinenimpulse). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
MILCHMENGE	Diese Einstellung ist nur für Getränke mit Milch regulierbar und ermöglicht die Programmierung der Milchmenge, die bei jeder Getränkwahl ausgegeben wird. Mit der Leiste kann die auszugebende Milchmenge präzise eingestellt werden (Maßeinheit des Werts der Sekunden). HINWEIS: Dieser Parameter kann auch während der Ausgabe im Menü „KONFIG. IM AUSGABE-MODUS“ konfiguriert werden.
Standard	Für jedes Getränk können die vom Hersteller vorgenommenen Standard-Voreinstellungen wiederhergestellt werden. Wird diese Funktion angewählt, so werden die persönlichen Einstellungen des einzelnen Getränks gelöscht.
steam	Für die Ein-/Ausschaltung der Steam-Funktion der Maschine.
Off	Um die Steam-Funktion zu deaktivieren (wird nicht in der Liste der „Extra“-Produkte angezeigt, siehe Abschnitt „Extra-Produkte“).
On	Für die Einschaltung der Steam-Funktion (wird nicht in der Liste der „Extra“-Produkte angezeigt, siehe Abschnitt „Extra-Produkte“).
Maschinenmenü	In diesem Menü können die allgemeinen Betriebs- und Wartungsparameter der Maschine verwaltet werden.
Menü Allgemeines	Für die Änderung der Betriebseinstellungen der Maschine.
Tonsignal	Mit dieser Funktion können die akustischen Signale ein-/ausgeschaltet werden.
Off	Für die Ausschaltung der Tonsignale.
On	Für die Einschaltung der Tonsignale.
Öko-Modus	Mit dieser Funktion kann die Einschaltung der Durchlauferhitzer in der Maschine eingestellt werden, um Energie zu sparen. Als Defaultwert ist die Funktion auf «OFF» eingestellt.
Off	Auf diese Weise werden bei Einschaltung der Maschine alle Durchlauferhitzer für die sofortige Zubereitung aller Produkte eingeschaltet. Auf diese Weise verbraucht der Maschine mehr Energie, da sie stets in Betriebsbereitschaft gehalten wird.
On	Auf diese Weise wird bei Einschaltung der Maschine lediglich der Durchlauferhitzer für den Kaffee eingeschaltet. Die Maschine verbraucht weniger Energie, für die Ausgabe von Produkten mit Milch ist jedoch mehr Zeit erforderlich. Diese Einstellung ist standardmäßig per Werksprogrammierung des Geräts deaktiviert.
Stand-by Einstell.	Einstellung des Zeitraums, nach dem die Maschine nach der letzten Getränkeausgabe in den Standby-Modus übergeht. Die Default-Einstellung ist «nach 30 Minuten».
15 Minuten	Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine in den Standby-Modus um.
30 Minuten	Um die Maschine wieder zu aktivieren, wird lediglich eine beliebige Taste gedrückt.
60 Minuten	Nach Durchführung der Funktionsdiagnose und der Aufheizphase ist die Maschine erneut betriebsbereit.
180 Minuten	
Off	Wenn der Parameter auf "OFF" eingestellt ist, bleibt die Maschine immer eingeschaltet.
Verwaltung Kaffeesatz	Mit dieser Funktion kann der von der Maschine produzierte Kaffeesatz gesteuert werden.

MENÜOPTION	Beschreibung
Alarm Satzbehälter	Die Maschine kann darauf eingestellt werden, dass der Benutzer darauf aufmerksam gemacht wird, den Kaffeesatzbehälter zu leeren, wenn die in der Funktion "Kaffeesätze" programmierte Höchstzahl erreicht worden ist.
Off	Alarm aus
On	Alarm ein
Kaffeesätze	Es besteht die Möglichkeit, die Höchstanzahl an abgelegten Kaffeesätzen einzugeben, bevor die Entleerung des Kaffeesatzbehälters angefordert wird.
Vormahlung	Zum Aktivieren der Funktion Vormahlung des noch nicht ausgewählten Kaffees, um die Kaffeeausgabe zu beschleunigen.
Off	Auf diese Weise ist die Funktion Vormahlung ausgeschaltet.
On	Auf diese Weise ist die Funktion Vormahlung eingeschaltet; beim ersten Mal mahlt die Maschine den ausgewählten Kaffee und auch den anschließend ausgewählten, um eine sofortige Ausgabe des nachfolgenden Kaffees zu erhalten.
Temperatur Offset Einst.	Die Temperatur des Kaffees kann erhöht/verringert werden.
EINST. BENUTZER-PASSWORT	Für die Einstellung des PASSWORTS zum Öffnen des Benutzermenüs. HINWEIS: Ist das PASSWORT auf (0000) eingestellt, so erfolgt während des Zugriffs keine Aufforderung zur Eingabe. Wird das PASSWORT vergessen, so muss es zurückgesetzt werden. Hierzu muss der Verbraucher-Service kontaktiert werden.
EINST. TECHNIKER-PASSWORT	Für die Einstellung des PASSWORTS zum Öffnen des Technikermenüs. HINWEIS: Ist das PASSWORT auf (0000) eingestellt, so erfolgt während des Zugriffs keine Aufforderung zur Eingabe. Wird das PASSWORT vergessen, so muss es zurückgesetzt werden. Hierzu muss der Verbraucher-Service kontaktiert werden. Achtung: Das Passwort für das Techniker Menü ermöglicht auch den Zugriff des Benutzermenüs.
Menü Display	Mit diesem Menü können die Sprache der Menüs, die Helligkeit und der Kontrast des Displays eingestellt werden.
Sprache	Die Einstellung ermöglicht die Wahl der Sprache der Benutzeroberfläche unter den folgenden 17: - ITALIENISCH - ENGLISCH - DEUTSCH - FRANZÖSISCH - SPANISCH - PORTUGIESISCH - NIEDERLÄNDISCH - POLNISCH - SCHWEDISCH - BULGARISCH - UNGARISCH - TSCHECHISCH - SLOWENISCH - RUMÄNISCH - GRIECHISCH - RUSSISCH - KOREANISCH Beim Öffnen der Seite wird die derzeit eingestellte Sprache angezeigt. Die Sprache kann mit den entsprechenden Steuerungen geändert werden.
HELLIGKEIT	Mit dieser Option kann die korrekte Helligkeit des Displays unter Berücksichtigung der Raumbeleuchtung eingestellt werden.
Kontrast	Mit dieser Option kann der korrekte Displaykontrast unter Berücksichtigung der Raumbeleuchtung eingestellt werden.
Logo-Display	Gestattet die Anzeige des ausgewählten Logos während einiger Verwendungsphasen der Maschine:
Standard	Anzeige des Standard-Logos.
Bean	Anzeige von Kaffeebohnen als Logo.
Custom	Anzeige eines personalisierten Logos. Die Personalisierung kann nur mittels eines Tools ausgeführt werden, um welches beim Hersteller angefragt werden muss.
Menü Wasser	Mit diesem Menü können die Parameter für die korrekte Wasseraufbereitung für die Kaffeeausgabe eingestellt werden.

MENÜOPTION	Beschreibung
Wasserhärte	Für die Änderung der Einstellung der Wasserhärte in der Maschine. Mit der Funktion "Wasserhärte" kann die Maschine an den Härtegrad des verwendeten Wassers angepasst werden, damit das Gerät zum geeigneten Zeitpunkt auf die Notwendigkeit der Entkalkens hinweisen kann. Die Wasserhärte messen, wie in Abschnitt "Messen und Einstellung der Wasserhärte" gezeigt.
Filter Freigabe	Für die Ein-/Ausschaltung des Hinweises für den Austausch des Wasserfilters. Durch die Einschaltung dieser Funktion weist die Maschine den Benutzer darauf hin, wenn der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.
Off	Hinweis ausgeschaltet.
On	Hinweis eingeschaltet (dieser Wert wird automatisch eingestellt, wenn die Aktivierung des Filters erfolgt).
Filteraktivierung	Für die Aktivierung des Filters nach dessen Installation oder Austausch. Für die korrekte Installation und/oder Austausch siehe entsprechenden Abschnitt "Wasserfilter "INTENZA+"".
Entkalkung	Diese Funktion erlaubt die Durchführung des Entkalkungszyklus (siehe Abschnitt "Entkalken").
Entkalkung Starten	Mit dieser Funktion kann der Entkalkungszyklus gestartet werden, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Hinweis Entkalkung	Mit dieser Funktion kann die Displayanzeige aktiviert werden, wenn die Maschine einen Entkalkungszyklus erfordert.
Off	Auf diese Weise ist die Anzeige ausgeschaltet.
On	Auf diese Weise ist die Anzeige eingeschaltet. Auf dem Display wird die Meldung angezeigt, wenn die Maschine einen Entkalkungszyklus erfordert.
Werkseinstellungen	Mit dieser Funktion können alle werkseitigen Einstellungen wiederhergestellt werden. <b>HINWEIS:</b> Dieser Abschnitt erlaubt die Wiederherstellung der Werksdaten zu den persönlichen Einstellungen des Maschinenmenüs.
Statistiken	Mit dieser Funktion kann man auf folgende Ansichten zugreifen: - Produktzähler - Fehlerzähler - Zähler für Entkalkung und Reinigungen
PRODUCT COUNTERS	Mit dieser Funktion kann man die Anzahl der von der Maschine ausgegebenen Produkte ansehen, die nach Getränkeart unterschieden ist.
Total	In diesem Bereich kann man die Gesamtanzahl an ausgegebenen Getränken seit der Inbetriebnahme der Maschine ansehen.
Espresso	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Espressos.
Espresso x2	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Espressos x2.
Coffee	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Coffees.
LARGE COFFEE	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Large Coffee (Großen Kaffees).
AMERIKANISCHER KAFFEE	Anzahl an insgesamt ausgegebenen amerikanischen Kaffee.
HOT WATER	Anzahl an insgesamt ausgegebenem Hot Water (Heißwasser).
Cappuccino	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Cappuccinos.
Latte Macchiato	Anzahl an insgesamt ausgegebenen Latte Macchiato.
MILK	Anzahl an insgesamt ausgegebener Milk.
CAFFE LATTE	Anzahl an insgesamt ausgegebener Caffè Latte.
TOTAL COFFEE PRODUCTS	Gesamtanzahl an ausgegebenen Kaffeegetränken.
PARTIAL RESETTABLE	In diesem Bereich kann die Gesamtanzahl an ausgegebenen Getränken seit dem letzten Rücksetzen auf Null der entsprechenden „Teilzähler“ angesehen werden.
Espresso	Anzahl der Espresso, die seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegeben wurden.
Espresso x2	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Espressos x2.
Coffee	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Coffees.
LARGE COFFEE	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Large Coffee (Großen Kaffees).
AMERIKANISCHER KAFFEE	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG der ausgegebenen amerikanischen Kaffees.
HOT WATER	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenem Hot Water (Heißwasser).
Cappuccino	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Cappuccinos.
Latte Macchiato	Anzahl der Latte Macchiato, die seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegeben wurden.
MILK	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Milchgetränke.

MENÜOPTION	Beschreibung
CAFFE LATTE	Anzahl der seit der letzten NULLSTELLUNG ausgegebenen Caffè Latte.
Counters Reset	Für die Nullstellung aller „Teilzähler“ der ausgegebenen Getränke.
ERROR COUNTERS	Mit dieser Funktion können die in der Maschine vorgefallenen Fehler verwaltet und angezeigt werden: - ERRORS LOG - RESET ERRORS
ERRORS LOG	Mit dieser Funktion können die in der Maschine vorgekommenen Fehler angezeigt werden.
RESET ERRORS	Diese Funktion stellt die Fehlerliste auf Null zurück
WATER COUNTERS	In diesem Bereich können die Informationen zur Maschinennutzung in Bezug auf Wartungsarbeiten, Einbau von Filtern und Verwendung von Wasser im Allgemeinen angezeigt werden.
DESCALING CYCLE	In diesem Abschnitt werden die Statistiken zu den an der Maschine durchgeführten Entkalkungszyklen angezeigt.
SINCE LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem letzten Mal an, an dem der Benutzer die Reinigungsphase bei einem Entkalken abgeschlossen oder abgebrochen hat.
SINCE SECOND LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem vorletzten und dem letzten Mal an, an dem der Benutzer die Reinigungsphase bei einem Entkalken abgeschlossen oder abgebrochen hat.
SINCE THIRD LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem vorvorletzten, dem vorletzten und dem letzten Mal an, an dem der Benutzer die Reinigungsphase bei einem Entkalken abgeschlossen oder abgebrochen hat.
NUMBER OF EXECUTION	Gibt die Gesamtanzahl der an der Maschine durchgeführten Entkalkungszyklen an, einschließlich derer, die der Benutzer abgebrochen hat.
REINIGUNG BRÜHGR.	Mit dieser Funktion können die Zähler der Reinigungen der Brühgruppen angesehen werden.
NUMBER OF EXECUTION	Gibt die Anzahl der durchgeführten Reinigungen der Brühgruppe an
SINCE LAST	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulsen seit dem letzten Mal, in dem ein kompletter Reinigungszyklus der Brühgruppe abgeschlossen wurde.
SINCE PRODUCTION	Gibt die Gesamtanzahl der von der Maschine erzeugten Turbinenimpulsen seit ihrer Inbetriebnahme an.
WATER FILTER	Mit dieser Funktion können die Zähler in Bezug auf die Wasserfilter angesehen werden.
SINCE LAST RESET	Gibt die Anzahl an erzeugten Turbinenimpulse seit der Aktivierung des letzten eingesetzten Filters an.
NUMBER OF RESET	Gibt die Anzahl der Male an, in denen ein neuer Filter eingesetzt wurde.

### 8.4 Einstellung Passwort Benutzermenü

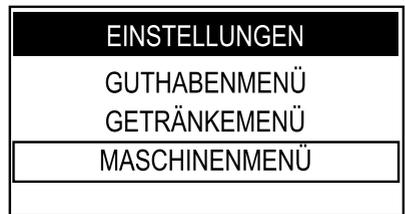
Das PASSWORT muss vom Betreiber eingestellt werden, um den Zugriff von unbefugtem Personal zu vermeiden, das die Einstellungen der Maschine verändern und Betriebsstörungen verursachen könnte. Bei der Einstellung des PASSWORTS ist folgendermaßen vorzugehen: Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.



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



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



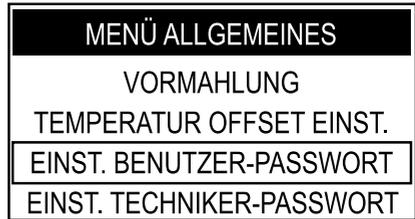
Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



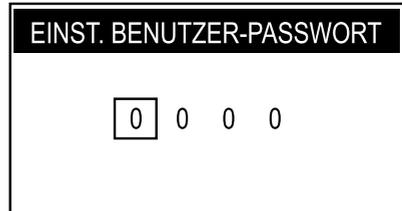
Die Taste „OK“ drücken, um das „MENÜ ALLGEMEINES“ zu öffnen.



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



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



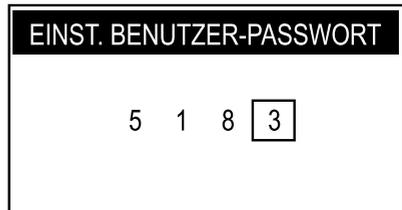
Nun kann das PASSWORT eingestellt werden.

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

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

Die vorigen Schritte für die Einstellung aller vorgegebenen Zahlen ausführen.

Im folgenden Beispiel wird die Vorgehensweise erläutert.



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

<b>MENÜ ALLGEMEINES</b>
VORMAHLUNG
TEMPERATUR OFFSET EINST.
EINST. BENUTZER-PASSWORT
EINST. TECHNIKER-PASSWORT

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

## 8.5 Einstellung Passwort Techniker Menü

Das PASSWORT muss vom Betreiber eingestellt werden, um den Zugriff von unbefugtem Personal zu vermeiden, das die Einstellungen der Maschine verändern und Betriebsstörungen verursachen könnte. Bei der Einstellung des PASSWORTS ist folgendermaßen vorzugehen: Die Programmierung der Maschine öffnen, wie in Abschnitt "Zugang zum technischen Menü" beschrieben.

<b>MENÜ TECHNIKER</b>
EINSTELLUNGEN
STATISTIKEN

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

<b>EINSTELLUNGEN</b>
GUTHABENMENÜ
GETRÄNKEMENÜ
MASCHINENMENÜ

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

<b>EINSTELLUNGEN</b>
GUTHABENMENÜ
GETRÄNKEMENÜ
MASCHINENMENÜ

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

<b>MASCHINENMENÜ</b>
MENÜ ALLGEMEINES
MENÜ DISPLAY
MENÜ WASSER
ENTKALKUNG

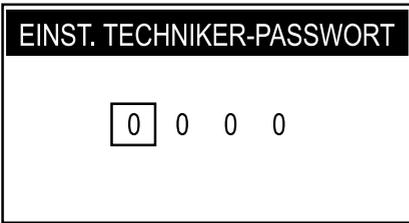
Die Taste „OK“ drücken, um das „MENÜ ALLGEMEINES“ zu öffnen.

<b>MENÜ ALLGEMEINES</b>
TONSIGNAL
ÖKO-MODUS
STAND-BY EINSTELL.
VERWALTUNG KAFFEESATZ

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

<b>MENÜ ALLGEMEINES</b>
TEMPERATUR OFFSET EINST.
EINST. BENUTZER-PASSWORT
EINST. TECHNIKER-PASSWORT

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



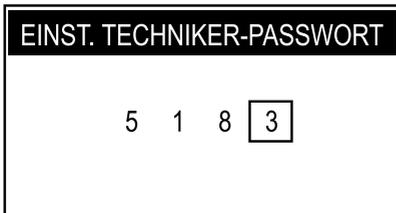
Nun kann das PASSWORT eingestellt werden.

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

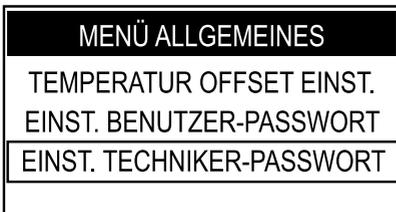
Die Taste „OK“ drücken, um die eingegebene Zahl zu bestätigen, und zur nächsten übergehen.

Die vorigen Schritte für die Einstellung aller vorgegebenen Zahlen ausführen.

Im folgenden Beispiel wird die Vorgehensweise erläutert.



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



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

⚠ Das PW für das Technikermenü ermöglicht auch den Zg. zum Benutzermenü.

## 9 BETRIEB UND VERWENDUNG

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

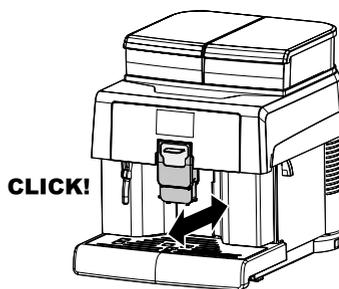
 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.

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

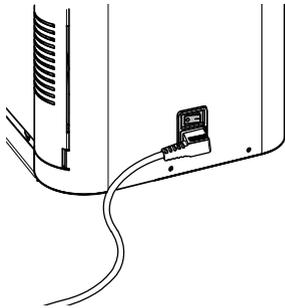
### 9.1 Einschalten der Maschine

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

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



Vor dem Einschalten der Maschine überprüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde. Zum Einschalten der Maschine den Hauptschalter auf der Rückseite auf "I" stellen.



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

Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch, bei dem eine geringe Heißwassermenge abgegeben wird. Warten, bis dieser Zyklus beendet wird.

## 9.2 Aufheizen und Spülung

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



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

Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch.



Der Balken zeigt den Fortschritt an und dass die Maschine den Spülzyklus des Systems ausführt.

Dabei wird eine kleine Wassermenge abgegeben. Abwarten, bis der Zyklus beendet ist.

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

Wenn das Logo angezeigt wird, ist die Maschine betriebsbereit.



 Wird die Maschine zum ersten Mal benutzt oder wurde sie für längere Zeit nicht betrieben, so muss der Betreiber für die Inbetriebnahme kontaktiert werden.

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

### 9.3 Spülzyklus/Selbstreinigung

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

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

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



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

### 9.4 Umweltfreundlich: Standby

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

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

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

### 9.5 Typen der LED-Leuchten / Maschinenfunktionen

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

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

### 9.6 Kaffeeausgabe

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

Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet:

-  Für die Ausgabe von 2 Kaffees übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge.
-  Die Zubereitung von zwei Tassen Kaffee erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

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

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

## 9.7 Cappuccinatore

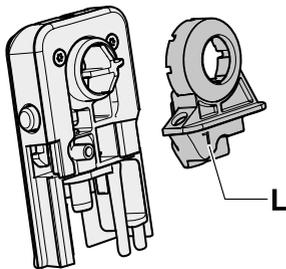
In diesem Kapitel wird erläutert, wie der Milch-Cappuccinatore für die Zubereitung von Cappuccino, von Latte Macchiato oder für das Aufschäumen von Milch verwendet wird.

-  Vor der Verwendung des Cappuccinatore muss eine sorgfältige Reinigung durchgeführt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.
-  Um ein Qualitätsprodukt zu erhalten, sollte kalte Milch (~5°C / 41°F) mit einem Proteingehalt von mindestens 3% verwendet werden. Je nach persönlicher Vorliebe kann Vollmilch, Magermilch, Sojamilch oder laktosefreie Milch verwendet werden.
-  Es dürfen ausschließlich Milch oder Wasser für die Reinigung eingefüllt werden.

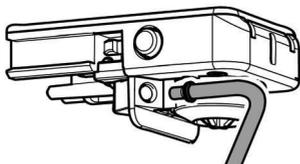
## 9.7.1 Installation des Cappuccinatore 9.8 Zubereitung eines Cappuccino

Den linken Anschluss auf dem Cappuccinatore einsetzen.

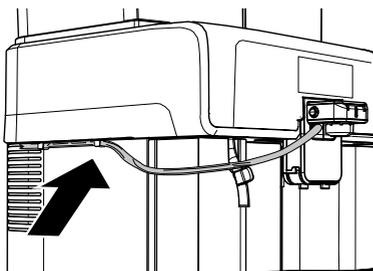
-  Auf dem Anschluss steht auf der Unterseite der Buchstabe „L“.



Den Schlauch auf der linken Seite des Anschlusses einsetzen.



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



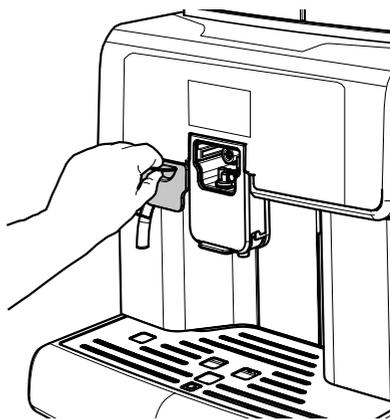
Die Maschine ermöglicht die schnelle und einfache Ausgabe von Cappuccino mit dem Druck einer einzigen Taste.

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

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

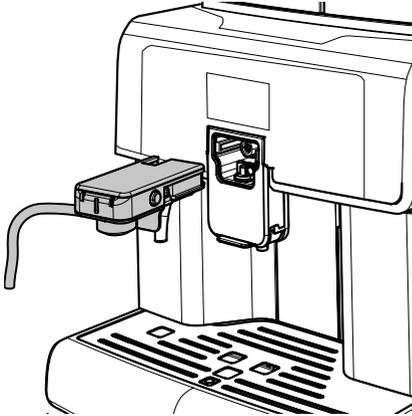
-  Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.

Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.

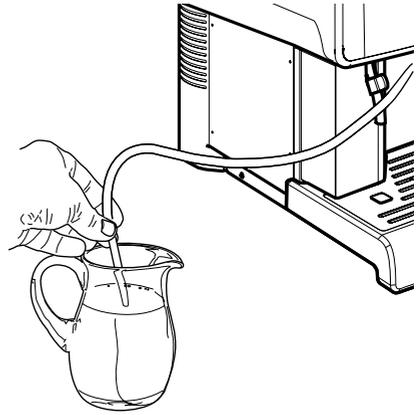


 Der Deckel kann mit dem im Deckel integrierten Magnet auf dem Seitenteil der Maschine angebracht werden.

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



Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



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

Eine Tasse unter den Auslauf stellen.



**CLICK!**

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

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

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



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

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



Dann können Sie einen Cappuccino wie im Café genießen.

Nach der Benutzung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden. Den Behälter entnehmen und, soweit erforderlich, dessen Reinigung vornehmen.

## 9.9 Zubereitung eines Latte Macchiato

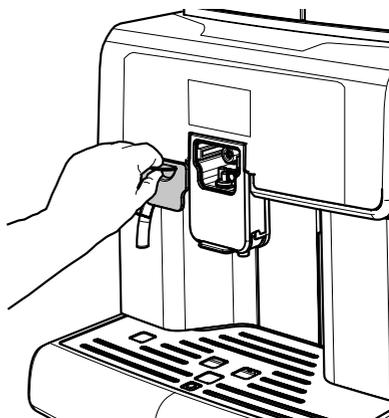
Die Maschine ermöglicht die schnelle und einfache Ausgabe von Latte Macchiato mit dem Druck einer einzigen Taste.

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

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

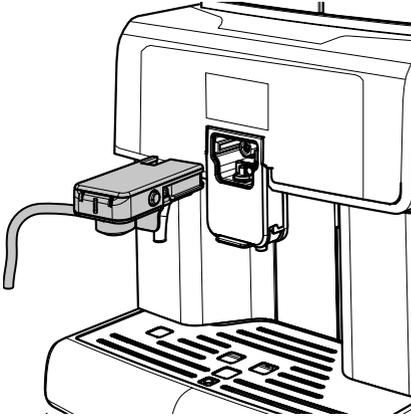
**☞** Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.

Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.

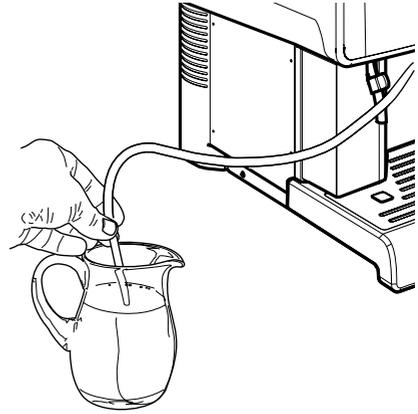


**☞** Der Deckel kann mit dem im Deckel integrierten Magnet auf dem Seitenteil der Maschine angebracht werden.

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



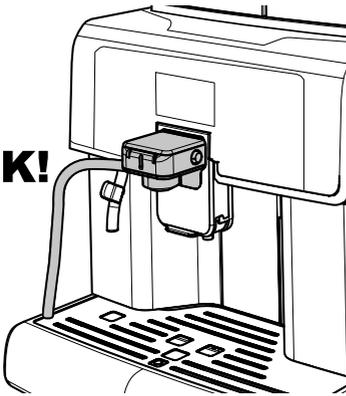
Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



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

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

**CLICK!**



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

Ist die Maschine bereit, wird die Taste "Latte Macchiato" gedrückt, um die Ausgabe des Latte Macchiato zu starten. Die Maschine bereitet den Latte Macchiato automatisch zu.

Nach der Benutzung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden. Den Behälter entnehmen und, soweit erforderlich, dessen Reinigung vornehmen.

## 9.10 Milchausgabe

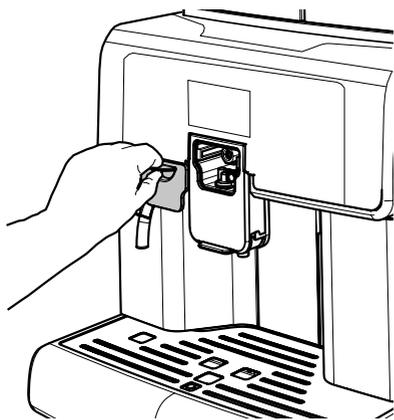
Die Maschine ermöglicht die schnelle und einfache Ausgabe von warmer Milch mit dem Druck einer einzigen Taste.

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

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

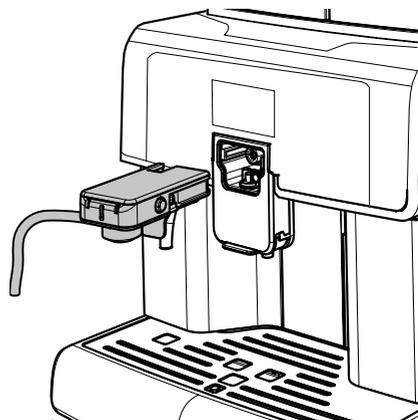
 Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.

Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.

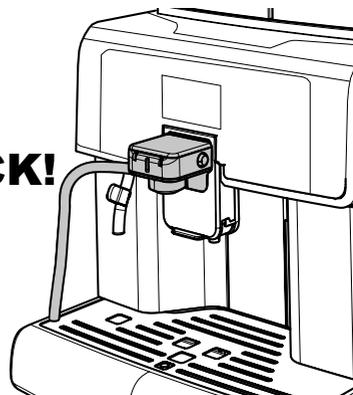


 Der Deckel kann mit dem im Deckel integrierten Magnet auf dem Seitenteil der Maschine angebracht werden.

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

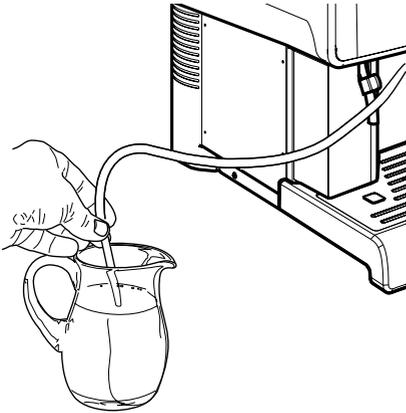


**CLICK!**



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

Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



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

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



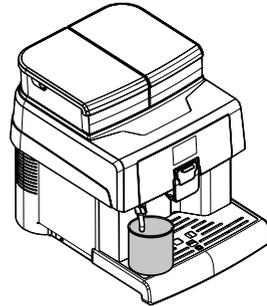
Ist die Maschine bereit, wird die Taste „Milk“ gedrückt, um die Ausgabe der heißen Milch zu starten. Das Gerät bereitet die warme Milch automatisch zu.

Nach der Benutzung muss der Cappuccinatore gemäß der Beschreibung im Abschnitt "Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)" gereinigt werden. Den Behälter entnehmen und, soweit erforderlich, dessen Reinigung vornehmen.

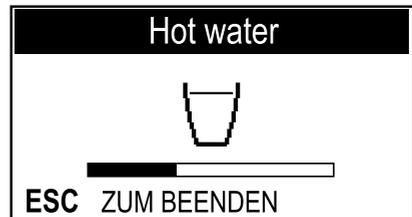
## 9.11 Heißwasserausgabe

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

Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen.



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



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

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

## 9.12 „Extra“-Produkte

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

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

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



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

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

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

Das gewünschte Getränk durch Druck der Taste „UP“ oder „DOWN“ anwählen. Nach der Anwahl des gewünschten Getränks die Taste „OK“ drücken, um die Zubereitung zu starten.

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

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

### Kaffee Lang

Mit diesem Programm kann ein großer Kaffee zubereitet werden.

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



Eine geeignete Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.

Die Taste „OK“ drücken, um die Zubereitung zu beginnen. Nach Beendigung der Ausgabe die Tasse mit dem Kaffee entnehmen.

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

**Amerikan. Kaffee**

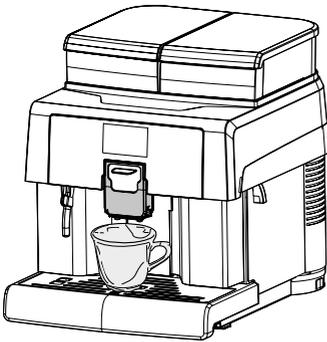
Mit diesem Programm kann ein amerikanischer Kaffee zubereitet werden.

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

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



Eine geeignete Tasse unter den Auslauf stellen.



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

Nach Beendigung der Ausgabe die Tasse mit dem Kaffee entnehmen.

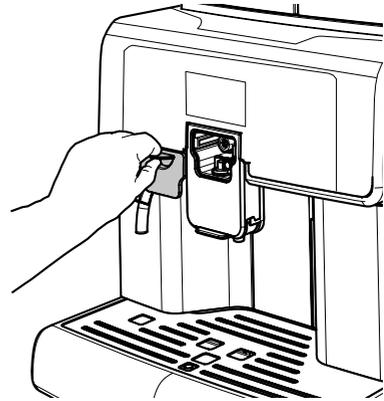
Die Ausgabe kann durch Druck der Taste „Extra“ oder „ESC“ beendet werden.

**Caffè Latte**

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

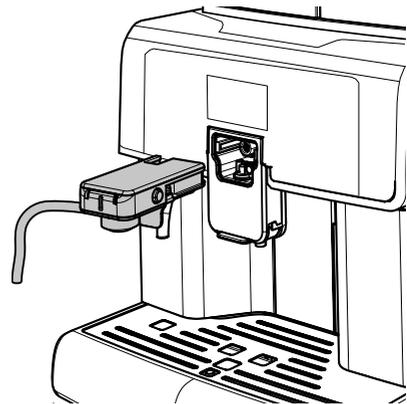
⚠️ **Verbrennungsgefahr!** Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten.

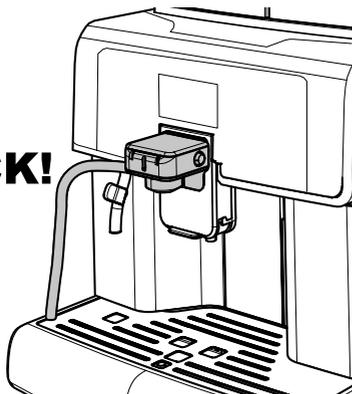
Den Deckel vom vorderen Teil abnehmen.



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

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



**CLICK!**

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

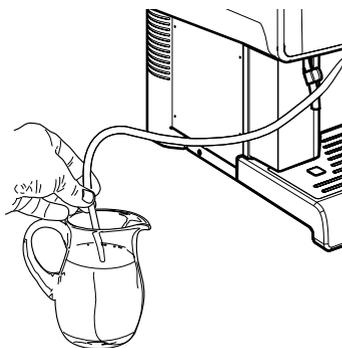
<b>EXTRA</b>
LARGE COFFEE
AMERICANO
<b>CAFFÈ LATTE</b>
STEAM

Eine geeignete Tasse unter den Auslauf stellen.



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

Den sauberen Schlauch direkt in den Milchbehälter einstecken.



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

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

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

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

**Dampf**

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

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

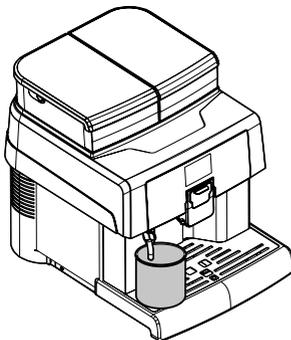
Mit diesem Programm kann Dampf ausgegeben werden, um die Erhitzung von Getränken direkt im Behälter vorzunehmen.

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

Die Taste „DOWN“ drücken, um „STEAM“ anzuwählen.



Einen geeigneten Behälter unter den Auslauf stellen.



Bestätigen, indem die Taste „OK“ gedrückt wird. Die Maschine führt das Aufheizen des Systems aus. Nach Erreichen der Temperatur beginnt die Dampf Ausgabe. Zum Abbrechen der Dampf Ausgabe die Taste „Extra“ oder „ESC“ drücken.

Soweit erforderlich, nach der Verwendung die Dampf ausgabedüse mit einem feuchten Tuch reinigen.

**9.13 Einstellung Produktmenge in der Tasse**

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

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

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

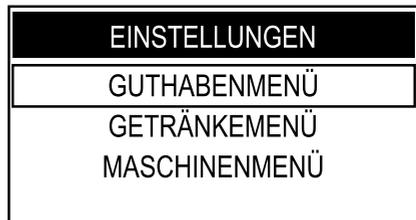
**9.13.1 KONFIG. IM AUSGABE-MODUS**

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

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



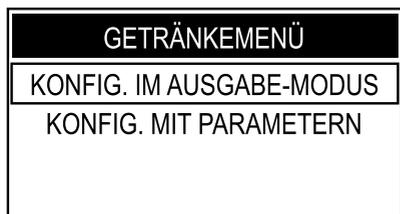
Die Option „EINSTELLUNGEN“ auswählen und die Taste „OK“ drücken.



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



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



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



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

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

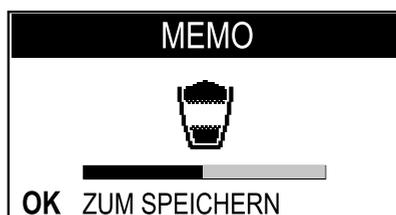
Eine Tasse unter den Auslauf stellen.



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

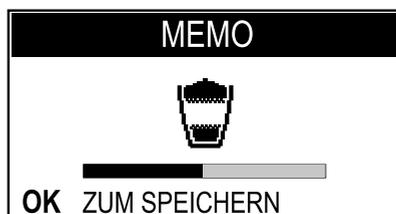


Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen. Nun befindet sich die Maschine im Programmiermodus. Die Maschine beginnt die Milchausgabe. Auf dem Display wird die Meldung „OK ZUM SPEICHERN“ angezeigt.



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

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



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

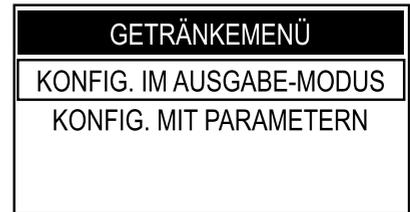
 Auf diese Weise können die Tassenfüllmengen aller Produkte mit Ausnahme von „AMERIKANISCHER KAFFEE“ und „STEAM“ programmiert werden.

 Die Programmierung des Getränks ESPRESSO hat auch Auswirkungen auf die Getränkeeinstellung von ESPRESSO X2.

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



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



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

### 9.13.2 KONFIG. MIT PARAMETERN

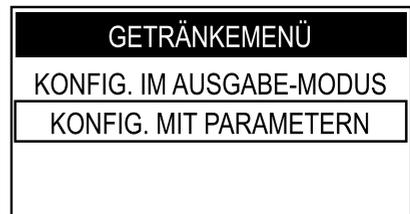
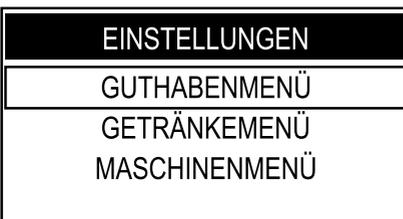
Für die Einstellung der Produktmenge mit dieser Vorgehensweise müssen das „GETRÄNKEMENÜ“ geöffnet und jedes einzelne vorhandene Getränk über die Tastatur programmiert werden. Dann muss die Ausgabe überprüft werden, um die tatsächlich ausgegebene Produktmenge zu kontrollieren.

Nachfolgend wird zur Vereinfachung das Programmierungsbeispiel eines Cappuccino erläutert, um alle erforderlichen Abläufe zu zeigen.

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



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



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



Um die Option „Cappuccino“ anzuwählen, mehrmals die Taste „DOWN“ drücken. Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

KONFIG. MIT PARAMETERN
ESPRESSO
COFFEE
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

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

CAPPUCCINO
VORBRÜHUNG
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE

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

VORBRÜHUNG
OFF
NIEDRIG
HOCH

Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken. Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken. Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „KAFFEETEMPERATUR“ anzuwählen.

CAPPUCCINO
VORBRÜHUNG
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE

KAFFEETEMPERATUR
NIEDRIG
MITTEL
HOCH

Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken. Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken. Die Taste „DOWN“ drücken, um das Menü „TASSENFÜLLMENGE“ anzuwählen.

CAPPUCCINO
VORBRÜHUNG
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE

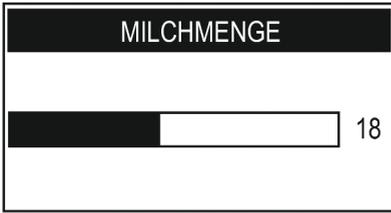
Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.

TASSENFÜLLMENGE
<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="width: 100%; height: 15px; background-color: black; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 80%; height: 15px; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></div><span>185</span></div>

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

CAPPUCCINO
KAFFEETEMPERATUR
TASSENFÜLLMENGE
MILCHMENGE
PAUSE

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

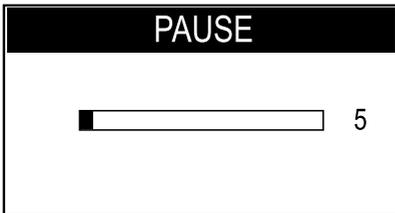


Die Taste „DOWN“ oder die Taste „UP“ für die Anwahl des gewünschten Werts drücken, wenn sich die Leiste füllt; Die seitliche Zahl zeigt den Wert (in Sekunden) hinsichtlich der Leiste an. Nachfolgend zur Bestätigung und zum Verlassen die Taste „OK“ drücken.

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



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



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

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

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

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



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



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

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

Mit der Taste „OK“ bestätigen.

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

### 9.14 Betrieb der Maschine mit Guthaben

 Dieser Betrieb kann vom Betreiber ein- oder ausgeschaltet werden.

Die Maschine ist so ausgelegt, dass sie die Ausgabe der Getränke nach einer Guthabenlogik verwalten kann. Die Anzahl der möglichen Produktausgaben mit Kaffee entspricht der Höhe der Guthaben, die vom Betreiber eingestellt wurden.

Sind diese Guthaben erschöpft, können keine Produkte mit Kaffee mehr ausgegeben werden.

Das verbleib. Guth. ist auf der Bildschirman. „betriebsbereit“ sichtbar.

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

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

### 9.15 Leerung Kaffeesatzbehälter

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

Die Maschine zeigt an, wenn der Kaffeesatzbehälter voll ist.

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

Auf dem Display erscheint:



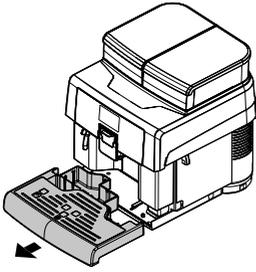
Wird der Behälter nicht geleert, stoppt die Maschine nach einigen Ausgabeyklen und auf dem Display wird folgendes angezeigt:



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

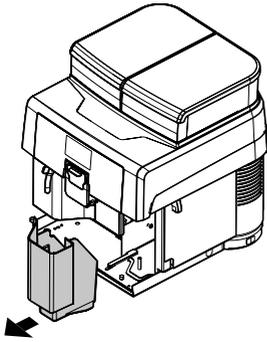
Die Abtropfschale herausnehmen und leeren.

Auf dem Display erscheint:



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

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



Nur wenn auf dem Display folgende Anzeige erscheint:



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



Die Abtropfschale wieder einsetzen.

## 10 REINIGUNG UND WARTUNG

- ⚠️ Bevor Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten jeder Art ausgeführt werden, muss das Netzkabel von der Steckdose abgenommen werden.
- ⚠️ Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.
- ⚠️ Um Oxidationserscheinungen im Geräteinneren vorzubeugen, ist die Verwendung von Tabletten auf Chlorbasis zu vermeiden.
- 10.1 Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb**
- ⚠️ Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuernden Schwämmen gereinigt werden.
- ⊖ Keinen Wasserstrahl direkt auf die Komponenten und/oder auf das Gerät richten.
- Regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer der Maschine und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.
- Für einen einwandfreien Betrieb des Geräts empfehlen wir die Einhaltung der Bestimmungen und Zeitangaben des "wartungsplans".

## 10.2 Reinigung und planmäßige Wartung

 Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

 Alle Bestandteile dürfen nur mit lauwarmem Wasser und ohne Verwendung von Reinigungs- oder Lösungsmitteln, die ihre Form oder Funktionstüchtigkeit verändern könnten, gereinigt werden.

 Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.

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

### 10.2.1 Wartungsplan

Auszuführende Vorgänge	A	B	C	D
Abtropfschale	-	X	-	-
Entleeren und Reinigung des Kaffeesatzbehälters	X	-	-	-
Gründliche Reinigung Cappuccinatore	-	-	-	X
Reinigung Wassertank	-	-	X	-
Reinigung der Brühgruppe	-	-	X	-
Schmierung der Brühgruppe	-	-	-	X
Reinigung Kaffeebehälter	-	-	-	X
Entkalkung	X	-	-	-

**A** Bei Anzeige

**B** Jeden Tag

**C** Jede Woche

**D** Jeden Monat oder nach 500 Ausgaben

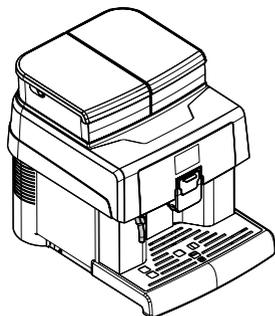
 Die Reinigung der Maschine und ihrer Bestandteile ist in jedem Falle einmal wöchentlich vorzunehmen.

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

## 10.2.2 Reinigung Heißwasser-/Dampfdüse

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

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

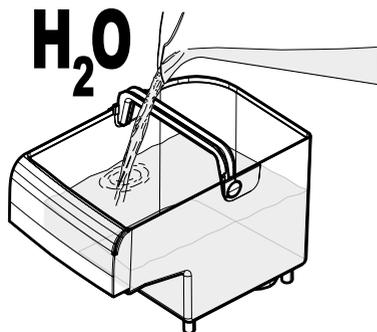


## 10.2.3 Reinigung des Kaffeesatzbehälters

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

## 10.2.4 Reinigung des Wasserbehälters

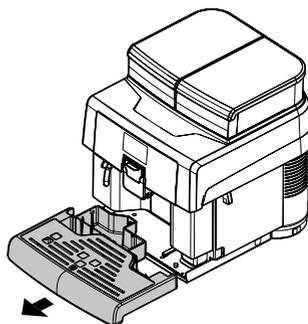
Der Wasserbehälter muss bei jedem Füllvorgang gereinigt werden.



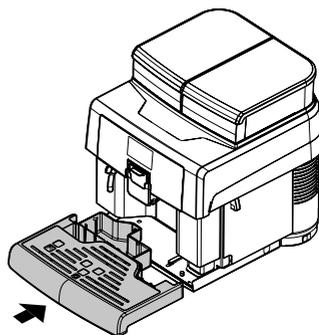
## 10.2.5 Reinigung Abtropfschale

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

Die Abtropfschale herausnehmen.



Die Abtropfschale leeren und reinigen.  
Die Abtropfschale wieder einsetzen.



## 10.2.6 Reinigung Cappuccinatore (nach jeder Benutzung)

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

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

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

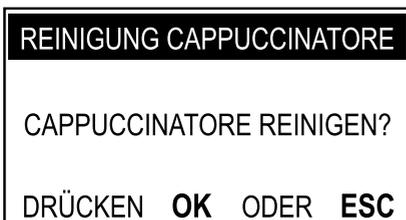
Eine schnelle Reinigung erfolgt auf folgende Weise:

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

Einen Behälter unter den Auslauf stellen.



Nach der Ausgabe eines Milchgetränks fordert die Maschine die Reinigung des Cappuccinatore an.



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



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

Die Maschine führt einen Kurzreinigungszyklus des Cappuccinatore aus. Das Zyklusende abwarten.

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

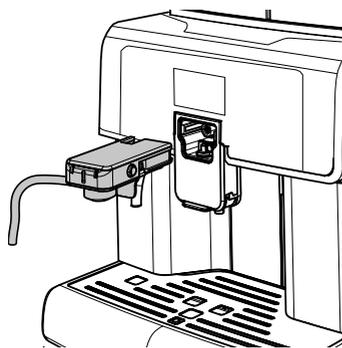
### 10.2.7 Gründliche Reinigung Cappuccinatore

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

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

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

Sicherstellen, dass der Cappuccinatore korrekt eingesetzt wurde. Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



**REINIGUNG CAPPUCCINATORE**

REINIGUNG STARTEN

HINWEIS REINIGUNG

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

**REINIGUNG STARTEN**

CAPPUCCINATORE REINIGEN?

DRÜCKEN **OK** ODER **ESC**

**CLICK!**



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

**MENÜ BENUTZER**

REINIGUNG BRÜHGR.

REINIGUNG CAPPUCCINATORE

**REINIGUNG CAPPUCCINATORE**

WASSERTANK FÜLLEN  
UND OK DRÜCKEN

**ESC** ZUM VERLASSEN

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

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

**MENÜ BENUTZER**

REINIGUNG BRÜHGR.

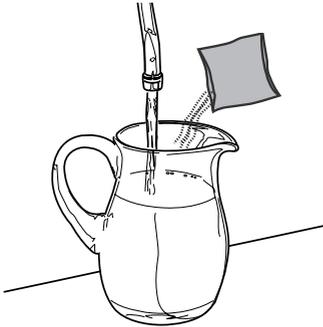
REINIGUNG CAPPUCCINATORE

**REINIGUNG CAPPUCCINATORE**

REINIGUNGSMITTEL IN EINEN  
BEHÄLTER MIT 1/2 L WASSER  
FÜLLEN UND OK DRÜCKEN

**ESC** ZUM VERLASSEN

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



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

### REINIGUNG CAPPUCCINATORE

ROHR DES CAPPUCCINATORE  
IN DEN BEHÄLTER EINFÜHREN  
UND OK DRÜCKEN

**ESC** ZUM VERLASSEN

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

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

### REINIGUNG CAPPUCCINATORE

BEHÄLTER UNTER DEN  
KAFFEEAUSLAUF STELLEN  
UND OK DRÜCKEN

**ESC** ZUM VERLASSEN

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

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

### REINIGUNG CAPPUCCINATORE

LÄUFT...



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

### SPÜLUNG CAPPUCCINATORE

WASSERTANK FÜLLEN  
UND OK DRÜCKEN

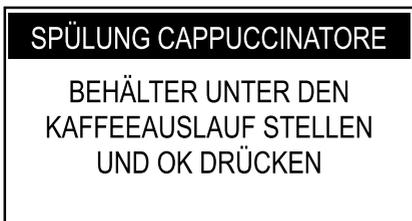
Den Wassertank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen. Mit der Taste „OK“ bestätigen.

### SPÜLUNG CAPPUCCINATORE

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

Den Behälter, der für die Lösung benutzt wurde, gut reinigen und mit 1/2 (einem halben) Liter frischen Trinkwassers füllen, das für die Spülung benutzt wird. Den unter dem Auslauf stehenden Behälter leeren.

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



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



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

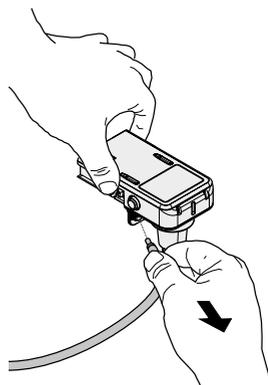
Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird. Die Maschine schaltet auf normalen Betriebszyklus um.

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

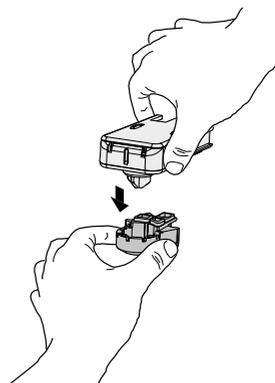
Es wird empfohlen, den Cappuccinatore von der Maschine abzunehmen, wenn er nicht mehr benutzt wird, um diesen in sauberem Zustand aufzubewahren.

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

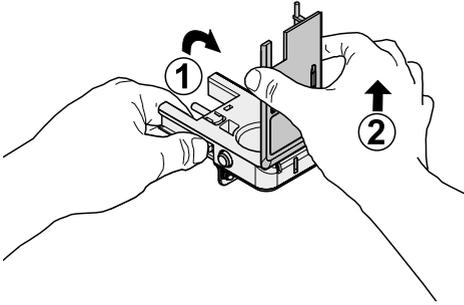
Den Ansaugschlauch aus dem Cappuccinatore nehmen.



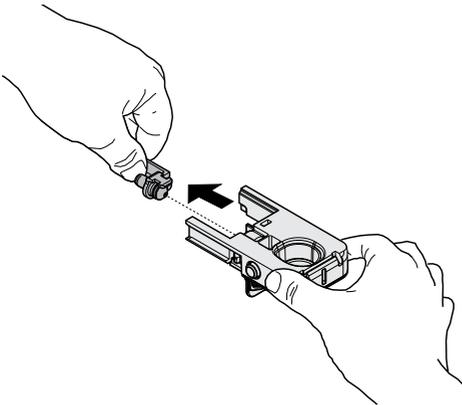
Den Ring vom Cappuccinatore abnehmen.



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

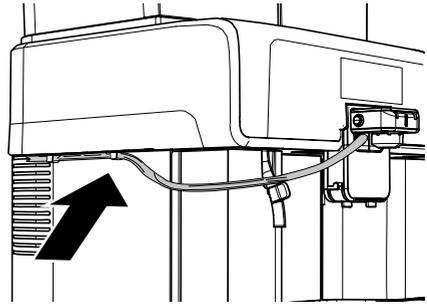


Das Ventil aus dem Cappuccinatore herausziehen.



Die Teile unter laufendem Wasser reinigen. Sicherstellen, dass eventuelle Ablagerungen/Verkrustungen der Milch entfernt wurden. Nach der Reinigung alle Bestandteile wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.

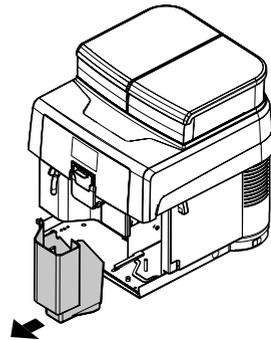
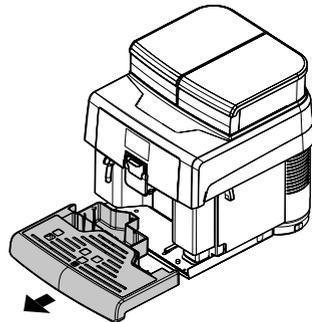
 Nach der Reinigung und der erneuten Montage des Cappuccinatore kann dieser wieder auf der Maschine installiert werden. Der Ansaugschlauch kann mit den entsprechenden Haken auf der linken Seite an der Maschine befestigt werden.



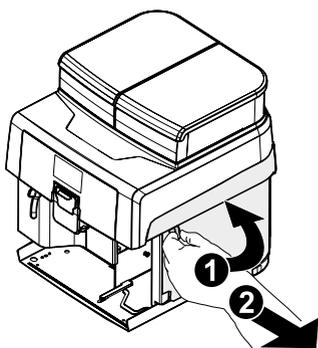
## 10.2.8 Reinigung der Brühgruppe

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

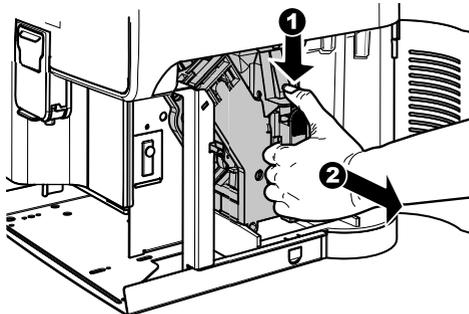
Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen.



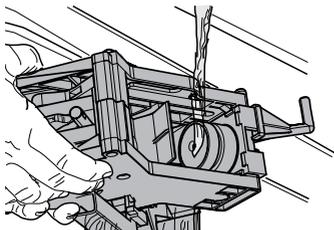
Die Servicetür öffnen.



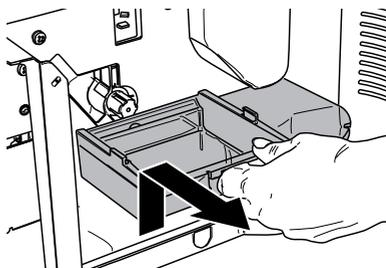
Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PRESS» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.



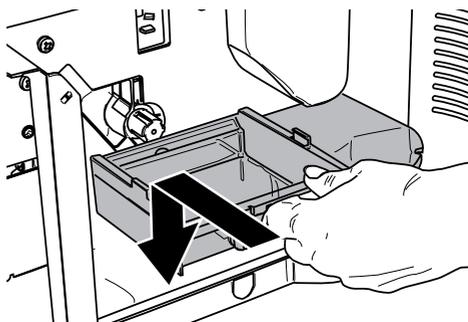
Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen; den oberen Filter sorgfältig reinigen. Bevor die Brühgruppe in ihre Aufnahme eingesetzt wird, ist sicherzustellen, dass kein Wasser in der Brühkammer verblieben ist.



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

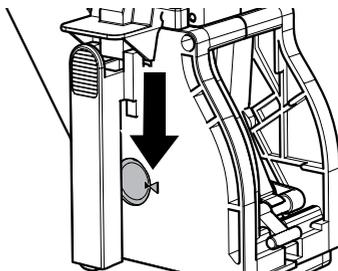


Den internen Behälter herausnehmen, reinigen und wieder in die entsprechende Aufnahme einsetzen.



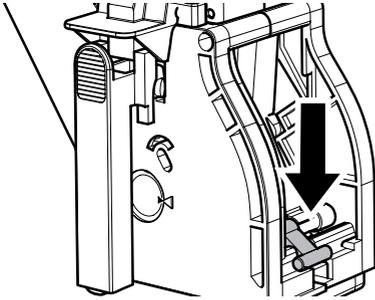
 Wenn der Behälter eingesetzt wird, ist die Vorgehensweise zur Herausnahme in umgekehrter Reihenfolge auszuführen.

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

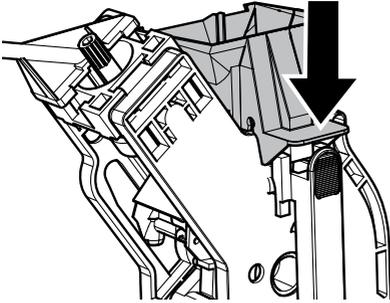


Andernfalls den nachfolgend beschriebenen Vorgang ausführen:

Sicherstellen, dass der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt.



Sicherstellen, dass sich der Haken für die Sperre der Brühgruppe in der korrekten Position befindet; Um deren Position zu überprüfen, muss die Taste "PRESS" fest gedrückt werden.



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

Die Servicetür schließen.

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

## 10.2.9 Reinigung Brühgruppe mit "Kaffeefettlöser-Tabletten"

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

Mit diesem Vorgang wird die Wartung der Brühgruppe abgeschlossen.

Entfettungstabletten zur Reinigung der Kaffeegruppe und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Händler oder autorisierten Servicezentren.

 Die "Kaffeefettlöser-Tabletten" verfügen nicht über Inhaltsstoffe für das Entkalken. Für das Entkalken sollte das Entkalkungsmittel Saeco verwendet werden. Dabei ist der im Kapitel "Entkalken" beschriebene Vorgang auszuführen.

Der Reinigungszyklus kann nicht unterbrochen werden. Der Vorgang muss von einer Person überwacht werden.

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

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

<b>MENÜ BENUTZER</b>
<b>REINIGUNG BRÜHGR.</b>
<b>REINIGUNG CAPPUCCINATORE</b>

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

## REINIGUNG BRÜHGR.

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

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

## REINIGUNG BRÜHGR.

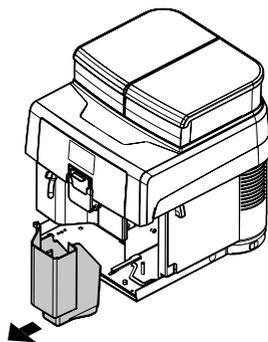
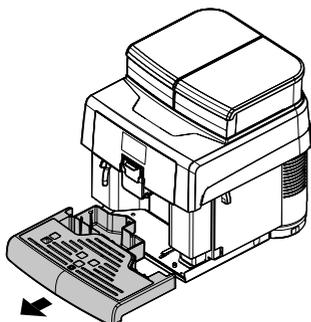
WASSERTANK FÜLLEN  
UND OK DRÜCKEN  
**ESC** ZUM VERLASSEN

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

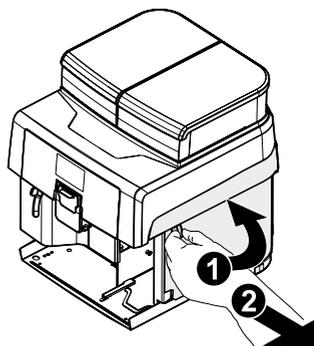
## REINIGUNG BRÜHGR.

EINHEIT HERAUSNEHMEN  
UND OK DRÜCKEN  
**ESC** ZUM VERLASSEN

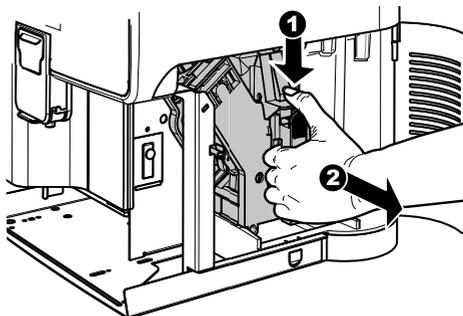
Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen.



Die Servicetür öffnen.

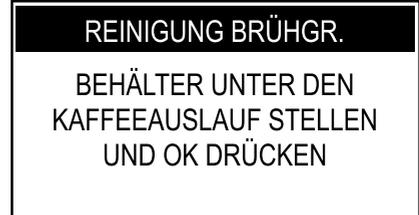


Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PRESS» gedrückt wird.



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

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



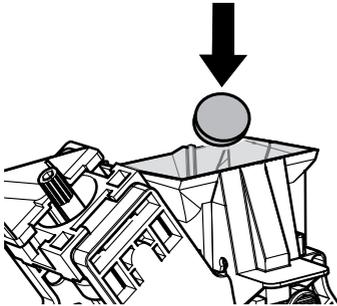
 Sollte diese Option bestätigt werden, so muss der Zyklus in jedem Falle abgeschlossen werden. Zum Verlassen der Option die Taste "ESC" drücken.

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

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



Der Zyklus wird von der Maschine automatisch beendet.



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

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

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



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

## 10.2.10 Schmierung der Brühgruppe

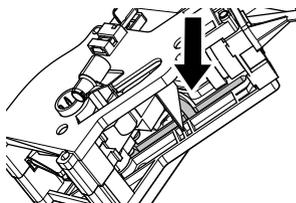
Die Brühgruppe sollte nach jeweils 500 Tassen Kaffee oder einmal monatlich geschmiert werden.

Fett zum Schmieren der Kaffeegruppe und des Zubehörs können Sie bei Ihrem Händler oder einem autorisierten Service-Center erwerben.

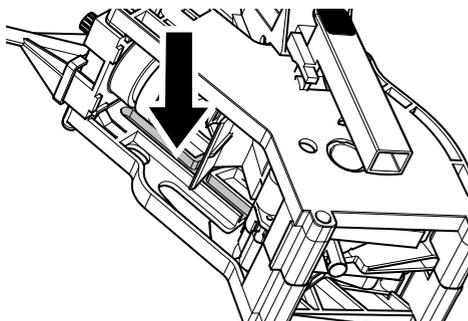
 Um anzuzeigen, wie viele Kaffees ausgegeben wurden, das Menü „PRODUCT COUNTERS“ im Menü „STATISTIKEN“ des Technikermenüs (Abschnitt „Beschreibung der Meldungen des Programmmenüs“) einsehen.

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

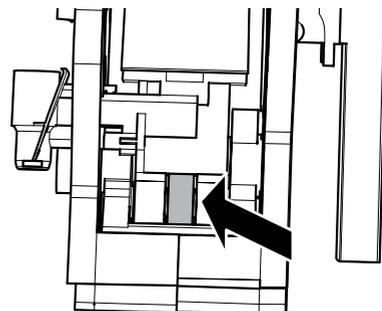
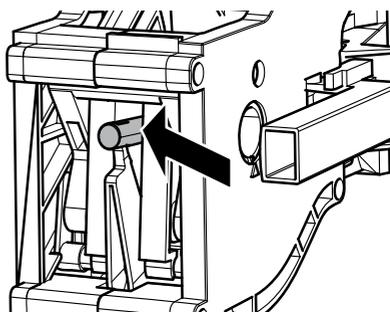
Die Führungen der Brühgruppe ausschließlich mit dem Fett Saeco schmieren.



Das Fett gleichmäßig auf beide seitlichen Führungen auftragen.



Auch die Welle schmieren.



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

Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen. Die Servicetür schließen.

## 10.2.11 Entkalkung

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

Die moderne Elektronik weist über das Display der Maschine (mit eindeutigen Symbolen) darauf hin, wenn das Entkalken erforderlich ist. Hierfür müssen lediglich die nachfolgend beschriebenen Hinweise beachtet werden.

Dieser Vorgang muss ausgeführt werden, bevor das Gerät nicht mehr störungsfrei funktioniert, da in diesem Falle die Reparatur nicht durch die Garantie gedeckt ist. Ausschließlich den Entkalker Saeco benutzen. Dieses wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten und, soweit sie korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.

Entkalkungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Händler vor Ort oder in autorisierten Servicezentren.

⚠ Das Entkalkungsmi. nicht trinken.

⚠ Keinesfalls darf Essig als Entkalkungsmittel verwendet werden.

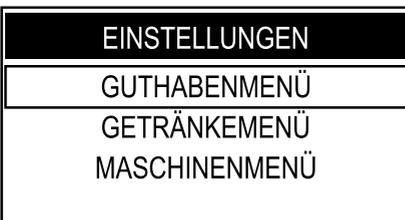
Die Taste ON/OFF drücken, um die Maschine einzuschalten. Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet.

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

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



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



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



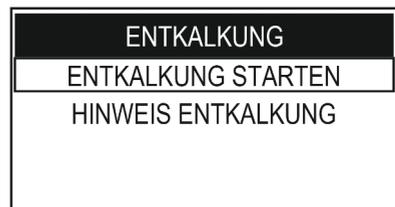
Die Taste „OK“ drücken, um dieses zu öffnen.



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



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



Die Option "ENTKALKUNG STARTEN" anwählen; Zum Fortsetzen die Taste „OK“ drücken.

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

**ENTKALKUNG STARTEN**

ENTKALKUNGSZYKLUS  
AUSFÜHREN?

DRÜCKEN **OK** ODER **ESC**

**ENTKALKUNG**

ABTROPFSCHALE  
LEEREN UND OK  
DRÜCKEN

**ESC** ZUM VERLASSEN

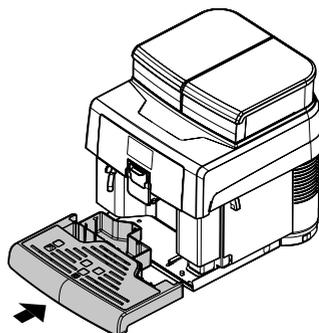
Die Taste „OK“ drücken, um den ENTKALKUNGS-Zyklus zu starten.

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

**ENTKALKUNG**

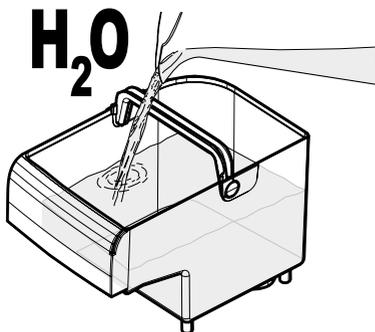
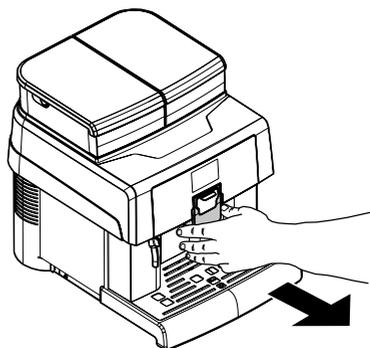
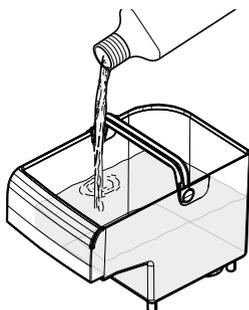
TANK MIT DEM  
ENTKALKER FÜLLEN  
UND OK DRÜCKEN

**ESC** ZUM VERLASSEN



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

Den Kaffeeauslauf entfernen.



Die Taste „OK“ drücken.

**ENTKALKUNG**

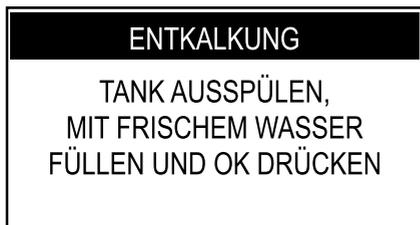
VOLLST. CAPPUCCINATORE  
EINSETZEN, OK DRÜCKEN

**ESC** ZUM VERLASSEN



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

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



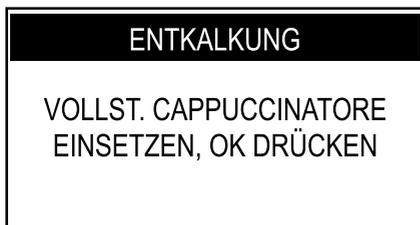
Den Wassertank sorgfältig ausspülen und bis zur Füllstandmarkierung MAX an der hinteren Seite des Tanks mit frischem Trinkwasser füllen.

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

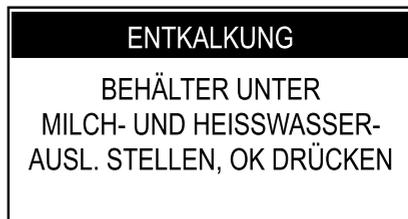
Die Behälter zum Sammeln der aus der Maschine austretenden Flüssigkeiten entleeren.



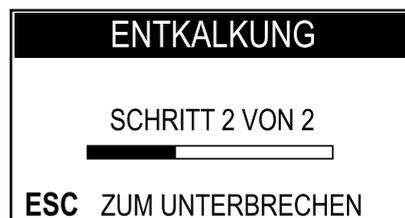
Alle vorhandenen Flüssigkeiten aus der Abtropfschale entleeren und die Abtropfschale wieder in die Maschine einsetzen. Die Taste „OK“ drücken.



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



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



Die Maschine führt den Spülzyklus aus.

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

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

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

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

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

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

 Die Entkalkungslösung muss gemäß den Anweisungen auf dem Behälter und/oder den geltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet wird, entsorgt werden.

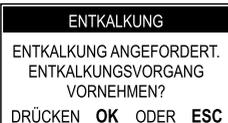
 Nach der Ausführung des Entkalkungszyklus muss die Brühgruppe gereinigt werden, wie im Abschnitt "Reinigung der Brühgruppe" im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

## II PROBLEMLÖSUNG

### II.1 Anzeigen

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

Hinweissignale	Zurücksetzung der Meldung
 <p>SEITLICHE TÜR SCHLIESSEN</p>	Um die Maschine in Betrieb setzen zu können, muss die Servicetür geschlossen werden.
 <p>ABTROPFSCHALE EINSETZEN</p>	Die Abtropfschale in ihre Aufnahme einsetzen.
 <p>SATZBEHÄLTER EINSETZEN</p>	Den Kaffeesatzbehälter wieder in seine Aufnahme einsetzen.
 <p>WASSERTANK FÜLLEN</p>	Den Tank herausnehmen und mit frischem Trinkwasser füllen.
 <p>BRÜHGRUPPE EINSETZEN</p>	Die Brühgruppe in ihre Aufnahme einsetzen.
 <p>CAPPUCCINATORE EINSETZEN</p>	Es wurde ein Vorgang angewählt, der die Ausgabe von Milch erfordert. Den Cappuccinatore auf der Maschine einsetzen, wie in der Bedienungsanleitung erläutert.
 <p>DIE VENTIL IN DEN CAPPUCCINATORE EINSETZEN</p>	Es wurde ein Vorgang angewählt, der die Ausgabe von Milch erfordert. Das zuvor abgebaute Ventil in den Cappuccinatore einsetzen, wie in der Bedienungsanleitung erläutert.

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

## 11.2 Probleme - Ursachen - Abhilfen

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

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

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

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

## 12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

### 12.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

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

- das Gerät von allen Versorgungsnetzen trennen;
- die allgemeine Reinigung des Geräts vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren und die Türen schließen;
- Heben und stellen Sie das Gerät an der dafür vorgesehenen Stelle auf.

### 12.2 Nichtbenutzung und Einlagerung

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

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

## 13 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG



### BENUTZERINFORMATION

Gemäß Art. 13 des Gesetzesdekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der WEEE-Richtlinie über die Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Entsorgung von Abfällen".

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

Die Wertstofftrennung dieses Geräts am Ende seines Betriebslebens wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der das Gerät der Entsorgung zuführen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und den Vorgaben folgen, die dieser für die Wertstofftrennung von Altgeräten umsetzt.

Die geeignete Entsorgung über die Wertstofftrennung und die Zuführung des außer Betrieb genommenen Geräts in das Recycling sowie die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung tragen zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und ermöglichen die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die ungesetzliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer zieht die Verhängung von Verwaltungsstrafen gemäß der geltenden Gesetzgebung nach sich.





