



KAFFEEMASCHINE

## INSTALLATIONS - UND BEDIENUNGSANLEITUNG



E60-L

CE  
2603-25

[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)



## Inhalt

<b>1 Für Ihre Sicherheit .....</b>	<b>04</b>
<b>1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>04</b>
<b>1.2 Voraussetzungen für die Nutzung der Kaffeemaschine .....</b>	<b>04</b>
<b>1.3 Erläuterung der Sicherheitssymbole .....</b>	<b>05</b>
<b>1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise beim Umgang mit der Kaffeemaschine .....</b>	<b>05</b>
<b>2 Beschreibung der Maschine .....</b>	<b>08</b>
<b>2.1 Maschinenübersicht .....</b>	<b>08</b>
<b>2.2 Bildschirmoberfläche .....</b>	<b>09</b>
<b>2.3 Lieferumfang .....</b>	<b>11</b>
<b>2.4 Technische Daten .....</b>	<b>12</b>
<b>3 Installation .....</b>	<b>14</b>
<b>3.1 Hinweise zur Installation .....</b>	<b>14</b>
<b>3.2 Abmessungen .....</b>	<b>14</b>
<b>3.3 Installationsort .....</b>	<b>15</b>
<b>3.4 Elektrischer Anschluss .....</b>	<b>15</b>
<b>3.5 Wasseranschluss .....</b>	<b>15</b>
<b>4 Erstinbetriebnahme .....</b>	<b>17</b>
<b>4.1 Materialbefüllung .....</b>	<b>17</b>
<b>4.2 Ersteinstellungen im Programm .....</b>	<b>17</b>
<b>5 Bedienung .....</b>	<b>17</b>
<b>5.1 Befüllung mit Kaffeebohnen .....</b>	<b>17</b>
<b>5.2 Befüllung des Wassertanks .....</b>	<b>18</b>
<b>5.3 Milchanschluss .....</b>	<b>18</b>
<b>5.4 Einschalten der Maschine .....</b>	<b>19</b>
<b>5.5 Zubereitung von Getränken .....</b>	<b>19</b>
<b>5.6 Mahlgradeinstellung .....</b>	<b>20</b>
<b>6 Programmeinstellungen .....</b>	<b>21</b>
<b>6.1 Zugriff auf das Menü .....</b>	<b>21</b>

## **Inhalt**

<b>6.2</b>	<b>Programmiereinstellungen-Menü Baum</b>	<b>22</b>
<b>6.3</b>	<b>Wartung</b>	<b>22</b>
<b>6.4</b>	<b>Getränke</b>	<b>24</b>
<b>6.5</b>	<b>System</b>	<b>28</b>
<b>6.6</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>30</b>
<b>6.7</b>	<b>Benutzer</b>	<b>34</b>
<b>6.8</b>	<b>Sprache</b>	<b>35</b>
<b>6.9</b>	<b>Statistiken</b>	<b>35</b>
<b>6.10</b>	<b>Hilfe</b>	<b>36</b>
<b>7</b>	<b>Reinigung und Wartung</b>	<b>36</b>
<b>7.1</b>	<b>Übersicht der Reinigungsintervalle</b>	<b>36</b>
<b>7.2</b>	<b>Vorbereitung von Teilen</b>	<b>37</b>
<b>7.3</b>	<b>Tägliche Reinigung</b>	<b>37</b>
<b>7.4</b>	<b>Wöchentliche Reinigung</b>	<b>38</b>
<b>7.5</b>	<b>Reinigung der Brüheinheit (falls erforderlich)</b>	<b>39</b>
<b>7.6</b>	<b>Reinigung des Milchsystems (falls erforderlich)</b>	<b>40</b>
<b>7.7</b>	<b>Entkalkung (falls erforderlich)</b>	<b>40</b>
<b>8</b>	<b>Nachrichten und Erklärungen</b>	<b>41</b>
<b>8.1</b>	<b>Betriebsnachrichten</b>	<b>41</b>
<b>8.2</b>	<b>Fehlermeldungen</b>	<b>42</b>
<b>9</b>	<b>Außerbetriebnahme</b>	<b>42</b>
<b>9.1</b>	<b>Vorbereitung zur Außerbetriebnahme</b>	<b>42</b>
<b>9.2</b>	<b>Kurzzeitige Außerbetriebnahme (innerhalb eines Monats)</b>	<b>43</b>
<b>9.3</b>	<b>Langzeitige Außerbetriebnahme (länger als ein Monat)</b>	<b>43</b>
<b>10</b>	<b>Transport und Lagerung</b>	<b>43</b>
<b>10.1</b>	<b>Transport</b>	<b>43</b>
<b>10.2</b>	<b>Lagerung</b>	<b>44</b>
<b>10.3</b>	<b>Wiederinbetriebnahme nach längerer Lagerung oder Nichtbenutzung</b>	<b>44</b>
<b>11</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>44</b>

## **1. Für Ihre Sicherheit**

### **1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung**

#### **1.1.1 Kaffeemaschine**

1. Die Maschinen sind kommerzielle Geräte zur Zubereitung von Getränken und für den Einsatz in Gastronomiebetrieben, Büros, Hotels, Convenience-Stores und ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
2. Die Maschinen sind für die Verarbeitung von Kaffeebohnen und frischer Milch ausgelegt.
3. Die Maschinen sind für den Betrieb in Innenräumen vorgesehen. Bitte beachten Sie, dass die Maschinen nicht für den Einsatz im Freien geeignet sind.

### **1.2 Voraussetzungen für die Verwendung der Kaffeemaschine**

1. Die Maschinen dürfen nur von geschultem Personal verwendet werden.
2. Betreiben Sie die Maschinen oder Zusatzgeräte nicht, bevor Sie die entsprechende Beschreibung vollständig gelesen und verstanden haben.
3. Selbstbedienungs-Kaffeemaschinen müssen stets überwacht werden, um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten.
4. Verwenden Sie die Maschinen oder Zusatzgeräte nicht, wenn Sie mit den verschiedenen Funktionen nicht vertraut sind.
5. Verwenden Sie die Maschinen nicht, wenn sie oder die Zusatzgeräte nicht gemäß den Anweisungen gereinigt oder befüllt wurden.
6. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Installieren Sie die Kaffeemaschine nicht in Bereichen, in denen sie direktem Wasserstrahl ausgesetzt ist.
8. Reinigen Sie die Kaffeemaschine mindestens einmal täglich und bei Bedarf häufiger. Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Reinigungstabletten und das Entkalkungspulver. Siehe Kapitel 7 oder das Reinigungs- und Entkalkungshandbuch für Details.
9. Beachten Sie die folgenden Hinweise sorgfältig und führen Sie die Bedienung gemäß den Anweisungen auf dem Display während der Wartung durch. Siehe Kapitel 7 oder das Reinigungs- und Entkalkungshandbuch für Details.

### 1.3 Erklärung der Sicherheitszeichen

Das Beachten dieser Sicherheitsanweisungen ist unerlässlich, um die persönliche Sicherheit und die Unversehrtheit der Maschine zu gewährleisten. Symbole und Signalwörter zeigen das Gefahrenniveau wie folgt an:

- **WARNUNG**  
WARNUNG weist auf eine potenzielle Gefahr hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
- **VORSICHT**  
VORSICHT weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu geringfügigen oder mäßigen Verletzungen führen könnte.
- **HINWEIS**  
HINWEIS lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf das Risiko von Schäden an der Maschine.

### 1.4 Allgemeine Sicherheitsbedenken bei der Verwendung der Kaffeemaschine

Unsachgemäßer Gebrauch der Kaffeemaschine kann während des Betriebs zu potenziellen Gefahren führen. Um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

#### **WARNUNG**

#### **Gesundheitsgefahr durch Stromschlag**

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Einheit ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.

1. Beschädigte Netzkabel, Leitungen oder Stecker können zu einem Stromschlag führen.
2. Schließen Sie keine beschädigten Netzkabel, Leitungen oder Stecker an die Stromversorgung an.
3. Stellen Sie sicher, dass die Maschine und das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Oberflächen wie Gas- oder Elektroherde oder -öfen sind.
4. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird und nicht an scharfen Kanten scheuert.
5. Tauchen Sie den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und gießen Sie keine Flüssigkeiten auf den Netzstecker. Der Netzstecker muss trocken sein.
6. Reparaturen oder Wartungsarbeiten an elektrischen Systemen, die unsachgemäß durchgeführt werden, können zu einem Stromschlag führen.
7. Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisierten Personen mit entsprechenden Qualifikationen durchführen.
8. Dieses Gerät verfügt über eine Erdung, die für funktionale Zwecke integriert ist.

## **WARNUNG**

### **Erstickungsgefahr**

1. Plastikverpackungsmaterialien können Kinder ersticken.
2. Stellen Sie sicher, dass Kinder und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten keinen Zugang zu Plastikverpackungsmaterialien haben.

## **VORSICHT**

### **Verbrühungsgefahr**

1. Heiße Flüssigkeiten während der Reinigung können zu Verbrühungen führen. Halten Sie die Hände während dieses Vorgangs von den Ausläufen fern.
2. Legen Sie nichts auf das Tropfgitter.
3. Verwenden Sie nur geeignete Trinkgefäße.
4. Seien Sie stets vorsichtig bei heißen Getränken.
5. **IM FALLE EINER VERBRÜHUNG:** Kühlen Sie die betroffene Stelle sofort und konsultieren Sie einen Arzt, je nach Schwere der Verletzung.

## **VORSICHT**

### **Verletzungsgefahr**

1. Wenn Gegenstände in das Mahlwerk fallen, können Splitter herausgeschleudert werden, was Verletzungen verursachen kann.
2. Stecken Sie niemals Gegenstände in das Mahlwerk.

## **VORSICHT**

### **Schnitt- und Quetschverletzungen**

1. Aktive Komponenten im Inneren der Kaffeemaschine können Finger oder Hände verletzen.
2. Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Mahlwerk entfernen oder in die Brühgruppe greifen.

## **VORSICHT**

### **Reizungen durch Reinigungsmittel**

1. Reinigungstabletten, Milchsystem-Reinigungsmittel und Entkalkungsmittel können zu Reizungen führen.
2. Beachten Sie die Gefahrenhinweise auf dem Etikett des jeweiligen Reinigungsmittels.
3. Vermeiden Sie den Kontakt mit Augen und Haut.
4. Waschen Sie Ihre Hände nach dem Kontakt mit Reinigungsmitteln. Konsultieren Sie bei Bedarf einen Arzt.
5. Reinigungsmittel dürfen nicht in Getränke gelangen.

## **VORSICHT**

### **Gesundheitsgefahr durch Keimbildung**

1. Unzureichende Reinigung kann dazu führen, dass Lebensmittelreste in der Maschine verbleiben und Produkte verunreinigen.
2. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie nicht gemäß den Anweisungen gereinigt wurde.
3. Reinigen Sie die Maschine täglich gemäß den Anweisungen.
4. Informieren Sie das Bedienpersonal über die notwendigen Reinigungsmaßnahmen.
5. Bei längeren Nichtbenutzungszeiten können sich Rückstände ansammeln. Reinigen Sie die Maschine vor der erneuten Verwendung.
6. Eine zu lange Verwendung des Wasserfilters kann zur Bildung von Algen führen. Ersetzen Sie den Wasserfilter, wenn die Maschine Sie dazu auffordert.
7. Kaffee und frische Milch müssen innerhalb des Verfallsdatums verwendet werden.

## **VORSICHT**

### **Gefahr mechanischer Verletzungen**

1. Das Gerät muss in einer waagerechten Position aufgestellt werden.
2. Wenn die Maschine nicht vollständig entleert wurde, darf sie nicht bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt gelagert werden. Stellen Sie die Maschine für 2–4 Stunden bei einer Temperatur von etwa 20 °C auf, falls ein Einfrieren aufgetreten ist.
3. Das Gerät sollte auf die empfohlene Weise gereinigt werden und darf nicht in Wasser getaucht oder mit einem Sprühkopf gereinigt werden.

## 2. Beschreibung der Maschine

### 2.1 Maschinenübersicht

Die Kaffeemaschinen der E60-Serie sind mit zahlreichen Optionen erhältlich. Eine Beispielkonfiguration ist hier dargestellt. Bitte beachten Sie, dass Ihre Kaffeemaschine von der hier gezeigten Konfiguration abweichen kann.

- **Bohnenbehälter**
- **Bedienfeld**
- **Milch- und Kaffeeauslauf**
- **Milchschlauch**
- **Tropfschale**
- **MDB-Verbindung**
- **Netzschalter**
- **Netzanschluss**
- **Wasseranschluss**

## 2.2 Bildschirmoberfläche

Die Kaffeemaschinen der E60-Serie verfügen über drei Arten von Benutzeroberflächen – Standard, Selbstbedienung und Professionell – um die Anforderungen verschiedener Einsatzszenarien zu erfüllen. Hinweise zum Ändern der Designs finden Sie auf Seite 29.

### 2.2.1 Standard-Oberfläche

- **Beschreibung:**

Die Standard-Oberfläche ist für nicht-professionelle Bediener oder professionelles Personal konzipiert.

- Durch Antippen des „**Logo**“-Symbols oben rechts auf dem Bildschirm kann die Mitgliedsfunktion aufgerufen werden.
- Die Sprache kann hier schnell ausgewählt werden (mehr als 20 Sprachen stehen zur Verfügung).

### 2.2.2 Selbstbedienungs-Oberfläche

- **Beschreibung:**

Diese Oberfläche wurde speziell für Selbstbedienungsszenarien wie Frühstücksrestaurants und Hotels entwickelt.

- Benutzer können die Sprache schnell über die obere rechte Ecke des Bildschirms auswählen, ohne auf das Menü zugreifen zu müssen.

### 2.2.3 Professionelle Oberfläche

Wird allgemein in kommerziellen Szenarien verwendet, wobei die Maschine für den Einsatz durch professionelles Bedienpersonal vorgesehen ist.

In dieser Oberfläche ist das **Fortsetzen der Bestellung** verfügbar.

## 2.2.4 Symbole auf dem Bildschirm

Symbol	Name	Beschreibung
	<b>Mitglied</b>	Zugriff auf die Mitgliedereinstellungen
	<b>Logo</b>	Zugriff auf die Menüeinstellungen
	<b>Scroller</b>	Tipps für Getränkeseiten und aktuelle Seite
	<b>Hinzufügen</b>	Getränke hinzufügen
	<b>Schließen</b>	Aktuelle Seite schließen
	<b>Warnung</b>	Ausnahme-Nachricht anzeigen
	<b>Brühgruppenposition</b>	Status der aktuellen Brühgruppe anzeigen
	<b>Fehlermeldung</b>	Fehlermeldung der aktuellen Maschine anzeigen
	<b>Wasserfluss</b>	Aktuellen Wasserfluss anzeigen, Einheit: ml/s
	<b>Inaktiv</b>	Getränk ist „inaktiv“ und kann nicht zubereitet werden
	<b>Thermoblocktemperatur</b>	Thermoblock-Temperatur anzeigen
	<b>Betriebsanweisungen</b>	Betriebsanweisungen für die aktuelle Systeminitialisierung anzeigen

## 2.2.5 Symbole in den Menüeinstellungen

Symbol	Name	Beschreibung
	Zurück	Zurück zur Hauptseite. Es ist eine erneute Eingabe des PIN-Codes erforderlich, um auf das Menü zuzugreifen.
	Hauptseite	Zurück zur Hauptseite. Es ist keine erneute Eingabe des PIN-Codes erforderlich, um auf das Menü zuzugreifen.
	Ausgewählt	Der Punkt ist ausgewählt oder aktiviert.
	Bearbeiten	Die Bearbeitung dieses Elements ist erlaubt.

## 2.3 Lieferumfang

Der Lieferumfang kann je nach Geräteausführung variieren.

Teil	Bild	Menge
Schlüssel		1
Milchschlauch		1
Benutzerhandbuch		1
Leitungswasseranschluss		1
Wasseranschlussadapter		2
Fasswasserrohr		1

## 2.4 Technische Daten

Bildschirmabmessungen	7 Zoll
Wassertankkapazität	E60(T): 2 Liter / E60L(T): 6 Liter
Tropfschalenkapazität	2 Liter
Kaffeesatzbehälterkapazität	50 Stück
Kaffeeauslaufhöhe	75–155 mm
Zulässiger Wasserdruck	0,05–0,6 MPa
Bohnenbehälterkapazität	750 g
Stromversorgung	220–240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	3100 W
Maschinenabmessungen (B*H*T)	E60(T): 304x559x628 mm
	E60L(T): 391x559x628 mm
Nettogewicht	18 kg / 20 kg
Lärmpegel	55–70 dB(A)

1. Je nach Modell und Verkaufsgebiet der Maschine ist die IoT-Funktion (Internet of Things) optional. Wenden Sie sich für weitere Informationen an den Kundenservice.
2. Die technischen Parameter und Frequenzbereiche der Maschine sind nur mit der IoT-Konfiguration kompatibel. Für weitere Informationen wenden Sie sich an den Kundenservice.

### Funkfrequenzen und Parameter

Technologie	Parameter
TD-LTE	■ B38 ■ B40
WLAN	■ 2,4 GHz
Bluetooth	■ EDR ■ LE
<b>WLAN-Details</b>	
Unterstütztes System	■ 2,4 GHz: 802.11 b ■ 802.11 g ■ 802.11 n
Genutzte Bandbreite	■ 2,4 GHz: 20 M ■ 40 M

Die Funktechnischen Parameter und der Frequenzbereich dieses Geräts sind wie folgt

<b>Medientypen</b>	<b>Kommerzielle vollautomatische Kaffeemaschine</b>
<b>Modell</b>	<b>E60(T), E60L(T)</b>
<b>Modulation</b>	<b>TD-LTE: QPSK/16QAM</b> <b>BT: GFSK, <math>\pi/4</math>-DQPSK, 8-DPSK</b>
<b>Modus</b>	<b>WLAN: CCK DSSS/OFDM</b>

<b>Technische Parameter</b>	<b>Frequenzbereich</b>	<b>Belegte Bandbreite</b>	<b>Übertragene Leistung</b>
<b>Zielwert</b>	TD-LTE: Band 38: 2570–2620 MHz Band 40: 2300–2400 MHz BT: 2,400–2,4835 GHz 2,402–2,4800 GHz WLAN: 2,400–2,4835 GHz	TD-LTE: ~ 20 MHz BT: ~ 2 MHz WLAN: ~ 20 MHz ~ 40 MHz	TD-LTE: 23 dBm + 2,7 dB BT: ~ 20 dBm (EIRP) WLAN: ~ 20 dBm (EIRP)

### **3. Installation**

#### **3.1 Installationstipps**

1. Die Maschine darf nur von einem geschulten Servicetechniker installiert werden.
2. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen, die durch eine unsachgemäße Montage des Geräts verursacht werden.
3. Für die Installation müssen die Originalzubehöerteile verwendet werden.
4. Das Installationspersonal wird den Erst-Inbetriebnahme Prozess Ihrer Kaffeemaschine durchführen und Sie in die grundlegenden Funktionen einweisen.

Bitte wenden Sie sich an den Kundenservice, falls Sie weitere Unterstützung benötigen oder Fragen haben.

#### **3.2 Abmessungen**

Abmessungseinheit: Millimeter

**E60-Serie**

Abmessungseinheit: Millimeter

**E60 L(T)-Serie**

### 3.3 Installationsort

1. Der Installationsort muss trocken sein und vor Wasserspritzern geschützt werden.
2. Aus einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser austreten.
3. Verwenden Sie die Kaffeemaschine im Winter nicht im Freien.
4. Die Maschine muss auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Unterlage installiert werden.
5. Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5 °C und 35 °C liegen.

### 3.4 Elektrischer Anschluss

1. Der Netzanschluss muss der auf dem Geräteschild angegebenen Spannung, Stromstärke und Frequenz entsprechen.
  - Die Installation eines falschen oder ungeeigneten Steckers kann zu einem Kurzschluss und damit zu einem Brand führen. Der Stecker muss von qualifiziertem Servicepersonal ausgewählt und installiert werden.
2. Die Maschinen sind nur dann elektrisch sicher, wenn sie ordnungsgemäß geerdet sind, wie es in den aktuellen Vorschriften zur elektrischen Sicherheit beschrieben ist. Überprüfen Sie die Einhaltung dieser Vorschriften und lassen Sie bei Zweifeln die Verkabelung gründlich von Fachpersonal überprüfen.
3. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Erdung oder fehlerhafte Nutzung der Stromversorgung verursacht werden.
4. Keine Maßnahmen seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen; das Produkt kann sich automatisch an beide Frequenzen anpassen.

### 3.5 Wasseranschluss

Die Modelle der E60-Serie bieten folgende Optionen für die Wasserversorgung:

- Tankwasserversorgung
- Festwasseranschluss (optional)
- Fasswasserversorgung

Standardmäßig ist die Wasserversorgung über den Wassertank eingestellt.

### 3.5.1 Wasserqualität

Parameter	Wert
Gesamthärte	4-8 dH GH / 70 - 140 ppm (mg/l)
Karbonathärte	3-6 dH KH / 50-105 ppm (mg/l)
Säuregehalt/pH-Wert	6,5-7,5 pH
Chlorgehalt	< 25 mg/l
TDS (Gesamtgelöste Feststoffe)	30 - 150 ppm (mg/l)
Elektrische Leitfähigkeit	50-200 µS/cm (Mikrosiemens)
Eisengehalt	< 0,3 mg/l

Um die erforderliche Wasserqualität zu gewährleisten, muss ein Wassersystemfilter installiert werden.

### 3.5.2 Anschluss an das Leitungswasser

Der Abstand zwischen der Maschine und dem Wasseranschluss sollte nicht mehr als 1 Meter betragen (verwenden Sie nur den mitgelieferten Originalschlauch zum Anschluss des Geräts). Der Wasserdruck muss zwischen 2-6 bar liegen. Wenn der Wasserdruck über 6 bar liegt, muss ein Druckminderer installiert werden.

### 3.5.3 Fasswasseranschluss

Der Fasswasseranschluss benötigt Zubehör, das vom Werk mitgeliefert wird. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie die Fasswasserfunktion nutzen möchten.

### 3.5.4 Installation des Wasserfilters

1. Wählen Sie **System-Zubehör-Wasserfilter**
2. Wählen Sie **Installation/Ersetzung** und internen Wasserfilter aus, geben Sie die Wasserkapazität basierend auf dem geeigneten Niveau ein
3. Tippen Sie dann auf **Fertigstellen**.

## **4. Erster Start**

### **4.1 Material Befüllung**

Fügen Sie Material in die Maschine ein. Siehe Seite 15 für die spezifische Bedienung.

[Verwenden Sie für die erste Inbetriebnahme die Wasserversorgung des Wassertanks.](#)

### **4.2 Erste Programmstart-Einstellung**

Nach dem ersten Einschalten der Maschine können Sie auf die Einstellungsoption für das Start-up-Programm zugreifen. Der spezifische Prozess ist wie folgt:

1. Stecken Sie das Netzkabel der Kaffeemaschine in eine Steckdose und drücken Sie den Netzschalter.
2. Drücken Sie die Einschalttaste des Bildschirms.
3. Der Bildschirm wird eingeschaltet.
4. Wählen Sie die Sprache aus.
5. Stellen Sie die Uhrzeit und das Datum ein.
6. Setzen Sie den PIN-Code.
7. Wählen Sie die Bildschirmoberfläche.
8. Stellen Sie die Anzeige des Panels ein.
9. Klicken Sie auf „Fertigstellen“, um die Einstellungen abzuschließen.

## **Modell E-Serie**

### **5. Betrieb**

#### **5.1 Befüllung der Kaffeebohnenrichter**

1. Heben Sie den Deckel des Bohnenbehälters an.
2. Fügen Sie Kaffeebohnen hinzu.
3. Setzen Sie den Deckel wieder auf.

Legen Sie keine Objekte in den Bohnenbehälter oder das Mahlwerk ein.  
Andernfalls könnten Splitter ausgeworfen werden, was zu Verletzungen führen kann.

1. Gießen Sie kein gemahlene Kaffee in den Bohnenbehälter.
2. Gießen Sie keine Flüssigkeiten in den Bohnenbehälter.

## 5.2 Befüllung des Wassertanks

1. Ziehen Sie den Wassertank heraus.
  2. Füllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser.
  3. Setzen Sie den Wassertank ein (stellen Sie sicher, dass der Wassertank richtig positioniert ist).
1. Die Wasseroberfläche darf nicht über die maximale Markierung des Wassertanks hinausgehen.
  2. Füllen Sie den Wassertank nicht mit heißem Wasser, da dies die Maschine beschädigen kann.

## 5.3 Milchanschluss

1. Schließen Sie den Milchschauch an die Maschine an.
2. Setzen Sie den Milchschauch in den Milchbehälter ein.

## 5.4 Einschalten der Maschine

Der Vorgang zum Einschalten der Maschine (siehe Seite 14 für die erste Inbetriebnahme / Start-up-Programm).

## 5.5 Getränkezubereitung

### 5.5.1 Getränkezubereitung im Standardinterface

1. Stellen Sie eine geeignete Tasse unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf das Getränkesymbol.
3. Das Getränk wird zubereitet.
  - Tippen Sie auf '<' und '>', um während der Getränkevorbereitung Parameter zu ändern.
  - Tippen Sie auf „Bestellen“, um ein weiteres gewünschtes Getränk auszuwählen.
  - Um die Getränkevorbereitung abubrechen, tippen Sie auf „Stop“.

Prozessleiste

### 5.5.2 Getränkezubereitung im 'Selbstbedienung'-Interface

1. Stellen Sie eine geeignete Tasse unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf das Getränkesymbol.
3. Das Getränk wird zubereitet.

#### Prozessleiste

- Tippen Sie auf '<' und '>', um während der Getränkevorbereitung Parameter zu ändern.
- Um die Getränkevorbereitung abubrechen, tippen Sie auf „Stopp“.
- Tippen Sie auf „Bestellen“, um ein weiteres gewünschtes Getränk auszuwählen.
- Ändern Sie die Parameter während der Getränkevorbereitung.

### 5.5.3 Getränkezubereitung im 'Professionellen' Interface

1. Stellen Sie eine geeignete Tasse unter den Getränkeauslass.
2. Tippen Sie auf das Getränkesymbol.

#### Abbruch der Getränkezubereitung

3. Das Getränk wird zubereitet
4. Warteschlangenfunktion kann verwendet werden, während das Getränk zubereitet wird. Tippen Sie auf das Americano-Getränkesymbol, wenn Ristretto zubereitet wird. Americano wird dann in der Warteschlange angezeigt, wie unten gezeigt.

### 5.6 Mahlgrad-Einstellung

Der Mahlgrad kann mit einem Kalibrierungsprogramm eingestellt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Unterstützung.

## 6. Programmeinstellungen

### 6.1 Zugriff auf das Menü

1. Tippen Sie auf das Logosymbol in der oberen linken Ecke.
  2. Geben Sie den PIN-Code ein und tippen Sie auf **Fertigstellen**.
  3. Wählen Sie das gewünschte Menü aus.
1. PIN-Codes können im Start-up-Programm bei der ersten Inbetriebnahme festgelegt werden. Wenn keine PIN-Codes festgelegt sind, sind die Standardcodes leer.
  2. Durch die Eingabe unterschiedlicher PIN-Codes können unterschiedliche Menürechte erlangt werden.  
Die spezifische Einstellung der "PIN-Code"-Rechtezuweisung kann im Menü „Systemeinstellungen / Benutzer / Wartungsrechte“ überprüft und geändert werden.

## 6.2 Programmbedienstruktur

### Wartung

- Spülen            Reinigung            Entkalkung            Allgemeine Funktionen

### Getränke

- Getränke-Einstellungen            Getränkeanzeige

### System

- Wasserversorgung    Wartung    Zubehör    Ein-/Ausschalten    Zurücksetzen

### Bedienfeld

- Servicemodi    Hauptseite    Getränkezubereitung    Werbung    Erweiterte Einstellungen

### Benutzer

- Administrator-PIN-Code    Wartungs-PIN-Code    Wartungsrechte

### Sprache

- Chinesisch    Englisch

### Statistiken

- Übersicht    Getränke    Reinigung    Entkalkung & System entleeren

### Hilfe

- Informationen

## 6.3 Wartung

### 6.3.1 Übersicht über das Reinigungsmenü

#### Wartung

- **Spülen**

Brühgruppenspülung    Milchaufschäumer-Spülung    Externe Milchschauch-Spülung

- **Reinigung**

- Brühgruppenreinigung mit Tablette
- Milchsystem-Reinigung

- **Entkalkung**

- Entkalkung

- **Allgemeine Funktionen**

- Bildschirmreinigung
- Maschine neu starten
- Ausschalten

## **6.3.2 Spülen**

### **Brühgruppenspülung**

Führen Sie nach dem Antippen eine sofortige Heißspülung des Brühsystems durch.

### **Milchaufschäumer-Spülung**

Führen Sie nach dem Antippen eine sofortige Heißspülung des Milchaufschäumers durch.

### **Externe Milchschauch-Spülung**

Der Bildschirm zeigt an, den Milchschauch in die Tropfschale einzusetzen. Nach dem Antippen von „Bestätigen“ wird die Spülung sofort durchgeführt.

## **6.3.3 Reinigung**

### **Brühgruppenreinigung**

Führen Sie nach dem Antippen des Programms „Start“ sofort das Reinigungsprogramm der Brühgruppe mit Reinigungstabletten durch, wenn die Meldung „Brühgruppenreinigung mit Reinigungstabletten“ auf dem Bildschirm erscheint.

Reinigungstabletten werden für den Vorgang benötigt.

Gesamtdauer: ca. 10 Minuten.

### **Milchsystem-Reinigung**

Führen Sie nach dem Antippen des Programms „Start“ sofort den Reinigungsprozess für das Milchsystem durch.

Reinigungsmittel werden für den Vorgang benötigt.

Gesamtdauer: ca. 10 Minuten.

## **6.3.4 Entkalkung**

Entkalkungspulver wird für den Vorgang benötigt.

Gesamtdauer: ca. 40 Minuten.

## **6.3.5 Allgemeine Funktionen**

### **Bildschirmreinigung**

Der Bildschirm wird für 15 Sekunden gesperrt, nachdem Sie „Bildschirmreinigung“ angetippt haben. Nutzen Sie in dieser Zeit ein Tuch, um die Oberfläche des Bildschirms zu reinigen.

### **Maschine neu starten**

Starten Sie das System der Kaffeemaschine nach dem Antippen von „Neu starten“ neu.

## **6.4 Getränke**

### **6.4.1 Übersicht der Getränkeeinstellungen**

#### **6.4.2 Getränkeeinstellungen**

##### **1. Ändern des Getränke-Icons**

Nach dem Antippen des Bearbeiten-Symbols kann das Getränke-Icon geändert werden.

Bilder, die von einem USB-Stick hochgeladen werden, können als Getränke-Icons verwendet werden.

##### **2. Ändern des Getränkenamens**

Nach dem Antippen des Bearbeiten-Symbols kann der Getränkename geändert werden.

Der Name kann von Benutzern über eine Eingabemethode individuell angepasst werden.

##### **3. Getränkestatus**

Wird „Aktiv“ ausgewählt, kann dieses Getränk zubereitet werden.

Wird „Inaktiv“ ausgewählt, wird das Getränk gesperrt und kann nicht zubereitet werden.

##### **4. Löschen eines Getränks**

Durch Antippen der „Löschen“-Taste unter einem Getränk wird das Getränk entfernt.

## 5. Neues Getränk hinzufügen

Tippen Sie auf „Hinzufügen“, um ein neues Getränk aus der Popup-Liste auszuwählen, welches Sie hinzufügen möchten. Nach dem Hinzufügen eines neuen Getränks zur Menüliste können der Name und das Symbol des neuen Getränks geändert und definiert werden.

### Rezept-Einstellungen

Nehmen Sie Latte Macchiato z.B., nach dem Antippen des Latte-Symbols gelangen Sie zur Rezeptseite, wo Sie die Getränkeparameter ändern können

#### Aktuelles Rezept prüfen

Die Reihenfolge von links nach rechts zeigt die Reihenfolge an, in der die Getränkebestandteile ausgegeben werden: Milchschaum – Heiße Milch – Kaffee.

#### Reihenfolge des Rezepts ändern

Drücken Sie ein Rezeptsymbol (z. B. Kaffee) und ziehen Sie es, um seine Position zu ändern.

#### Rezeptparameter ändern

Tippen Sie auf ein Rezept, um die Rezeptparameter zu ändern. Der einstellbare Wertebereich muss den Softwarebedingungen entsprechen.

#### Rezept löschen

Gehen Sie zur Rezeptseite und tippen Sie auf die Schaltfläche „Löschen“.

## Rezept hinzufügen

1. Die Werksstandard-Liste erscheint hier. Das Rezept wird nach dem Antippen automatisch zur Rezeptzusammenstellungsliste für Getränke hinzugefügt.
2. Die Anzahl der hinzufügbaren Rezepte für Getränke: 1–6.
3. Der einstellbare Wertebereich muss den Softwarebedingungen entsprechen.
4. Alle einstellbaren Rezeptparameter sind im Bild links dargestellt.

## Hinzufügbare Rezeptparameter

### Kaffee

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Vorbrühvolumen	0–30 ml	Standard: 25 ml
Kaffeevolumen	15–240 ml	Standard: 150 ml
Einmaliger Brühvorgang	Ja oder Nein	Standard: Ja
Brühvorgänge	1–4 Mal	Standard: 1

### Heiße Milch

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zeit	5–120 Sekunden	Standard: 10 Sekunden

### Milchschaum

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zeit	5–120 Sekunden	Standard: 10 Sekunden

### Heißwasser

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Wassermenge	25–450 ml	Standard: 100 ml
Wassertemperatur	Hoch, Mittel, Niedrig, Kalt	Standard: Hoch

### Pause

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zeit	1–20 Sekunden	Standard: 5 Sekunden

## Testen

Tippen Sie auf „Test“, um das Getränk mit dem geänderten Rezept zuzubereiten, nachdem die Rezept-Einstellungen abgeschlossen sind. Testen Sie, ob das Getränk den Erwartungen entspricht.

### 6.4.3 Getränkeanzeige

Zwei Modi für die Getränkeanzeige stehen zur Verfügung: Rasterlayout und Menükarten

#### Rasterlayout

Parameter	Wertebereich (Standard/Selbstbedienung)	Bemerkungen
Spalten pro Seite	1x1, 2x1, 3x1, 4x1, 5x1, 3x2, 4x2, 5x2	Standard: 5x2

  

Parameter	Wertebereich (Professionell)	Bemerkungen
Spalten pro Seite	2x1, 3x2, 3x3, 4x3	Standard: 4x3

#### Menükarten

Liste der zweiten Ebene

Getränke aus der Getränkliste können in verschiedene Menükarten sortiert werden. Anzahl der Menükarten: **2–7**.

1. Berühren Sie das Titelbild der Menükarte, um es durch ein neues zu ersetzen. Das neue Titelbild kann aus der Fotogalerie ausgewählt oder von einem USB-Stick hochgeladen werden.
2. Berühren Sie „**Titel aktualisieren**“, um den Titel der Menükarte zu ändern.
3. Berühren Sie die zweite Ebene, um Getränke aus der Getränkliste auszuwählen und den Menükarten hinzuzufügen.
4. Der Effekt der Aktivierung „**Zweite-Ebene-Getränke auf der ersten Seite anzeigen**“ wird im folgenden Bild dargestellt.

## 6.5 System

### 6.5.1 Übersicht des Systemmenüs

#### System

- **Wasserversorgung**

Wasserversorgungsmodus      Wasserhärte

- **Wartung**

Spülen      Reinigung      Entkalkung      Kaffeesatzbehälter leeren

- **Zubehör**

Wasserfilter      Sirup

- **Ein-/Ausschalten**

Automatisches Ausschalten      Automatisches Ausschalten nach Zeit      Ausschaltknopf

- **Zurücksetzen**

Getränke zurücksetzen      Werkseinstellungen zurücksetzen

### 6.5.2 Wasserversorgung

#### Wasserversorgungsmodus

Den entsprechenden Wasserversorgungsmodus auswählen. Standardmäßig ist die Wasserversorgung auf **Wassertank** eingestellt.

#### Wasserhärte

Den Wasserhärtewert für die Maschine hier einstellen. Standardwert: 5 dH.

### 6.5.3 Wartungsparameter-Einstellung

#### Spülen

Die Einstellungen für Spülparameter sind wie folgt:

Parameter	Einstellbereich	Bemerkungen
Warm-up-Spülung	0,5–4 Stunden	Standard: 30 Minuten
Automatische Brühgruppenspülung	Aus / 5–20 Minuten	Standard: Aus
Automatische Milchaufschäumer-Spülung	Aus / 5–20 Minuten	Standard: 10 Minuten

## Reinigung

Parameter-Einstellungen für die Brühgruppenreinigung mit Tabletten sind wie folgt:

Parameter	Einstellbereich	Bemerkungen
Reinigung der Brühgruppe mit Tabletten - Warnung nach Tassenanzahl	[250, 350]	Standard: 350 Tassen
Zwangsreinigung der Brühgruppe mit Tabletten - Warnung nach Tassenanzahl	[350, 450]	Standard: 450 Tassen

## Entkalkung

Wasserhärte, Wasserfluss und die Installation oder Nicht-Installation des Wasserfilters bestimmen die verbleibende Literanzahl und Zeit vor der Entkalkung. Die Parameter-Einstellungen für die Entkalkung sind wie folgt:

Parameter	Einstellbereich	Bemerkungen
Entkalkungswarnung	~250 Liter	Standard: 250 Liter
Zwangsentkalkung	~300 Liter	Standard: 300 Liter

## Kaffeersatzbehälter leeren

1. Wählen Sie „**Aktiv**“, damit die Meldung „**Kaffeersatzbehälter leeren**“ angezeigt wird, wenn die Anzahl der Kaffeersatzstücke 50 erreicht oder die Dicke 750 mm erreicht.
2. Wählen Sie „**Inaktiv**“, damit die Meldung „**Kaffeersatzbehälter leeren**“ nicht auf dem Bildschirm angezeigt wird

## 6.5.4 Zubehör

### Wasserfilter

1. Wählen Sie „**Demontieren**“, wenn kein Wasserfilter installiert wird.
2. Wählen Sie „**Installation/Austausch**“, wenn ein Wasserfilter installiert oder ausgetauscht wird. Es muss der Typ der Filterkartusche ausgewählt und die Kapazität eingegeben werden.
3. Standard-Einstellung: „**Demontieren**“

## 6.5.5 Ausschalten

### Automatisches Ausschalten

Stellen Sie hier den Countdown für das automatische Ausschalten der Maschine ein, z. B. das automatische Ausschalten nach 8 Stunden.

Parameter	Einstellbereich	Bemerkungen
Countdown für automatisches Ausschalten	0,5–24 Stunden, Nie	Standard: 4 Stunden

### Automatisches Ausschalten durch Zeiteinstellung

Stellen Sie hier die Zeit für das automatische Ausschalten ein, z. B. 9:15 Uhr

### Ausschaltknopf

1. Wählen Sie „Aktiv“, und halten Sie die Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden gedrückt, um den Bildschirm auszuschalten.
2. Wählen Sie „Inaktiv“, und die Funktion des Bildschirmausschalters wird deaktiviert.

## 6.5.6 Zurücksetzen

### Getränkzurücksetzung

Stellt alle getränkebezogenen Parameter auf die Werkseinstellungen zurück.

### Werkseinstellungen zurücksetzen

Setzt alle Parameter der Maschine auf die Werkseinstellungen zurück.

## 6.6 Bedienfeld

### 6.6.1 Servicemodi

Wählen Sie den auf dem Bildschirm angezeigten Schnittstellenmodus.

Eine spezifische Einführung zu jedem Schnittstellenmodus, der auf dem Bildschirm angezeigt wird, finden Sie auf Seite 6.

## 6.6.2 Hauptseite

### Mitgliedsfunktion

Option: Aktiv | Inaktiv

1. Wählen Sie **„Aktiv“**, tippen Sie auf die Mitgliederschaltfläche in der oberen rechten Ecke des Bildschirms und erstellen Sie Mitglieder und eine Liste mit Lieblingsgetränken.
2. Wählen Sie **„Inaktiv“**, die Mitgliederschaltfläche wird nicht angezeigt.

### Seriennummer

Option: Aktiv | Inaktiv

1. Wählen Sie **„Aktiv“**, die Seriennummer der Maschine wird in der unteren linken Ecke des Bildschirms angezeigt.
2. Wählen Sie **„Inaktiv“**, die Seriennummer der Maschine wird nicht angezeigt.

### Service-Anruf

Option: Aktiv | Inaktiv

1. Wählen Sie **„Aktiv“**, der Service-Anruf wird in der unteren rechten Ecke des Bildschirms angezeigt.
2. Wählen Sie **„Inaktiv“**, der Service-Anruf wird nicht angezeigt.

### Logo ändern

Tippen Sie auf die Bearbeiten-Schaltfläche, um das auf dem Bildschirm angezeigte Logo zu ändern. Laden Sie ein neues Logo-Bild von einem USB-Stick hoch.

Die Hintergründe des LOGO-Bildes, das auf der Startseite, im professionellen Modus und im Selbstbedienungsmodus verwendet wird, müssen schwarz sein.

### 6.6.3 Getränkezubereitung

#### Getränk abbrechen

Option: Aktiv | Inaktiv

1. Wenn „**Aktiv**“ ausgewählt ist, kann die Getränkezubereitung durch Antippen von „**Stop**“ abgebrochen werden.
2. Wenn „**Inaktiv**“ ausgewählt ist, wird „**Stop**“ nicht angezeigt.

#### Getränkeanpassung

Option: Aktiv | Inaktiv

1. Wenn „**Aktiv**“ ausgewählt ist, können die Getränkerezepte während der Zubereitung durch Antippen der linken und rechten Taste angepasst werden.
2. Wenn „**Inaktiv**“ ausgewählt ist, können die Getränkerezepte während der Zubereitung nicht angepasst werden.

#### Volumenanzeige

Option: Aktiv | Inaktiv

1. Wenn „**Aktiv**“ ausgewählt ist, werden die Getränkerezepte während der Zubereitung angezeigt.
2. Wenn „**Inaktiv**“ ausgewählt ist, werden die Getränkerezepte während der Zubereitung nicht angezeigt.

#### Weiter zur Bestellung

Option: Aktiv | Inaktiv

1. Wenn „**Aktiv**“ ausgewählt ist, tippen Sie auf „**Bestellen**“, um das nächste Getränk auszuwählen.
2. Wenn „**Inaktiv**“ ausgewählt ist, wird „**Bestellen**“ nicht angezeigt.

## 6.6.4 Werbung

### AD – Standby

Einstellungen für Werbeanzeigen, wenn die Maschine im Standby ist. Werberessourcen können von einem USB-Stick geladen werden.

Parameter	Einstellbereich	Bemerkungen
Wartezeit	0–100 Sekunden	Standard: 60 Sekunden
Zyklustyp	Unendliche Schleife; Automatisch beenden nach Anzeige	Standard: Aus
Einzelbildwiedergabezeit	0–100 Sekunden	Standard: 10 Sekunden

Werbeeinstellungen sind hier verfügbar, Videos und Bilder können von USB-Sticks geladen werden.

### AD – Willkommen

Einstellungen für Werbeanzeigen, die angezeigt werden, wenn die Maschine gestartet wird.

Parameter	Einstellbereich	Bemerkungen
Einzelbildwiedergabezeit	0–100 Sekunden	Standard: 5 Sekunden

**Videoanforderungen:** MP4-Format, Verhältnis 16:9, empfohlene Auflösung 1280x800. Video-Bitrate unter 3000 kbps und 100M.

**Bildformat:** PNG, JPG, JPEG, empfohlene Auflösung 1280x800.

### AD – Getränkezubereitung

Einstellungen für Werbeanzeigen während der Getränkezubereitung.

Parameter	Einstellbereich	Bemerkungen
Einzelbildwiedergabezeit	0–100 Sekunden	Standard: 5 Sekunden

**Videoanforderungen:** MP4-Format, Verhältnis 4:3, empfohlene Auflösung 890x700. Video-Bitrate unter 3000 kbps und 100M.

**Bildformat:** PNG, JPG, JPEG, empfohlene Auflösung 890x700.

## 6.6.5 Erweiterte Einstellungen

- **Datum:** Lokales Datum einstellen
- **Uhrzeit:** Lokale Uhrzeit einstellen
- **Zeitzone:** Lokale Zeitzone einstellen
- **Helligkeit:** Helligkeit einstellen. Standard: 60 %

## **6.7 Benutzer**

Verschiedene Benutzerrechte können durch entsprechende PIN-Codes zugewiesen werden.

### **6.7.1 Administrator-PIN-Code**

Richten Sie hier den Administrator-PIN-Code ein, der aus 5 Ziffern besteht.

Durch Eingabe des korrekten PIN-Codes können alle Rechte des Menüs angezeigt werden.

### **6.7.2 Wartungs-PIN-Code**

Richten Sie hier den Wartungs-PIN-Code ein, der aus 4 Ziffern besteht.

Durch Eingabe des korrekten PIN-Codes können die zugewiesenen Wartungsrechte angezeigt werden.

### **6.7.3 Wartungsrechte**

Legen Sie hier spezifische Rechte für den Wartungs-PIN-Code fest.

## **6.8 Sprache**

Verfügbare Sprachen werden hier angezeigt.

Sprache auswählen.

Die Standardsprache ist Englisch.

## **6.9 Statistiken**

Anzeigen der Verlaufsdaten verschiedener Getränkezubereitungen, der Gesamtanzahl an Getränken sowie Pflege- und Wartungsdaten.

### **6.9.1 Getränke**

#### **Schnellsuche**

Daten können nach 1 Woche, 1 Monat, 3 Monaten, aktuellem Datum, einem halben Jahr oder einem Jahr angezeigt werden.

Die Anzeige von Daten für einen bestimmten Zeitraum kann angepasst werden. Die Daten können in zwei Formaten dargestellt werden: Tabellen und Diagramme.

### **6.9.2 Reinigung**

Spezifische Zeitprotokolle verschiedener Reinigungsaufgaben können hier eingesehen werden, einschließlich Startzeit, Endzeit und Dauer der Reinigungsaufgaben.

### **6.9.3 Entkalkung/System entleeren**

Verlaufsprotokolle der Entkalkung und des Entleerens des Wassersystems können hier eingesehen werden.

## 6.10 Hilfe

### Über

#### Maschineninformationen anzeigen

Informationen zur Maschine können hier angezeigt werden, darunter:

- CTR-Version (PCB-Software)
- HMI-Version (Bildschirmsoftware)
- Android-Systemversion
- Kalibrierungsdateiversion
- Seriennummer der Maschine
- IMEI-Informationen der Maschine
- Verfügbarer Speicherplatz des Bildschirms

#### Software über USB-Stick aktualisieren

Das Programm der Maschine kann über USB-Stick aktualisiert werden.

Software-Upgrades müssen von einem professionellen Techniker durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Hilfe.

## 7. Reinigung und Wartung

Die perfekte Kaffeeerfahrung hängt von einer perfekt gereinigten Kaffeemaschine ab. Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine mindestens einmal am Tag und bei Bedarf häufiger. Reinigen Sie die Maschine sofort, wenn Sie feststellen, dass sie verschmutzt oder verstopft ist.

### 7.1 Übersicht über Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle	Operation	Art
Täglich (oder bei Bedarf)	Brühgruppenspülung	Automatisch oder manuell
	Milchaufschäumer-Spülung	Automatisch oder manuell
	Tropfschale leeren	Manuell
	Kaffeesatzbehälter leeren	Manuell
	Bildschirm reinigen	Manuell
	Milchaufschäumer reinigen	Manuell
	Brühgruppe reinigen	Manuell
	Wassertank reinigen	Manuell
Wöchentlich	Milchaufschäumer mit Reinigungsmittel reinigen	Mit Reinigungsmitteln

Reinigungsintervalle	Operation	Art
	Brühgruppenspülung	Wenn der Bildschirm eine Nachricht anzeigt
Falls vorhanden	Entkalkung	Wenn der Bildschirm eine Nachricht anzeigt
	Filterwechsel	Wenn der Bildschirm eine Nachricht anzeigt

## 7.2 Vorbereitung der Teile

Teile	Verwendung
Reinigungstablette	Brühgruppe mit Tablette reinigen
Reinigungsmittel für das Milchsysteem	Reinigung des Milchsystems
Entkalkungspulver	Entkalkung
Schlüssel	Mahlgrad anpassen
Milchschlauchbürste	Milchschlauch manuell reinigen
Feuchtes Tuch	Bohnenbehälter, Bildschirm und Maschinenoberfläche reinigen

## 7.3 Tägliche Reinigung

### 7.3.1 Spülen der Brühgruppe / Milchaufschäumer-Spülung / Spülen des externen Milchschlauchs

1. Automatische Spülintervalle können im Menü „**Wartung/Spülen**“ eingestellt werden. Nach Erreichen der eingestellten Bedingungen wird die Spülung automatisch durchgeführt.
2. Spülen Sie sofort durch manuelle Auswahl.  
Gehen Sie in das Menü „**Wartung/Spülen**“ und berühren Sie die einzelnen Spüloptionen, um sofort zu spülen.

Heißes Wasser wird während des Spülens aus dem Kaffeeauslauf ausgegeben. Seien Sie vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden.

### 7.3.2 Kaffeesatzbehälter leeren

Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter (mindestens einmal täglich).

1. Kaffeesatzbehälter entfernen.
2. Kaffeesatz ausleeren.
3. Gründlich mit frischem Wasser reinigen.
4. Trocknen und den Kaffeesatzbehälter zurückstellen.

### 7.3.3 Tropfschale leeren

Die Tropfschale befindet sich unter dem Kaffeesatzbehälter. Reinigen Sie die Tropfschale bei Bedarf (mindestens einmal täglich).

1. Tropfschale entfernen.
2. Abwasser ausgießen.
3. Gründlich mit frischem Wasser reinigen.
4. Trocknen und die Tropfschale zurückstellen.

Die zwei Metallplatten an der Vorderseite der Tropfschale müssen gereinigt und trocken gehalten werden, da sonst die Meldung „**Tropfschale leeren**“ fehlerhaft angezeigt wird.

### 7.3.4 Bildschirm reinigen

Rufen Sie „**Wartung/Gemeinsame Funktionen**“ auf.

Wählen Sie „**Bildschirm reinigen**“, um einen 15-Sekunden-Countdown zu starten.

Der Bildschirm kann nun mit einem trockenen Tuch gereinigt werden.

## 7.4 Wöchentliche Reinigung

### 7.4.1 Milchaufschäumer manuell reinigen

1. Nehmen Sie den Milchaufschäumer heraus.
2. Zerlegen Sie den Milchaufschäumer.
3. Milchaufschäumer mit frischem Wasser reinigen und wiedereinsetzen.
4. Milchaufschäumer zurücksetzen.

Der spezifische Prozess zur manuellen Reinigung des Milchaufschäumers kann unter „**Hilfe/Video/Reinigung Milchaufschäumer manuell**“ eingesehen werden.

#### 7.4.2 Reinigung der Brühgruppe mit der Bürste

1. Die Brühgruppe kann verstopfen, wenn die Kaffeebohnen zu fein gemahlen werden. Es wird empfohlen, die Brühgruppe einmal pro Woche mit einer Bürste zu reinigen.

#### 7.5 Brühgruppe reinigen (falls erforderlich)

Eine Meldung „**Brühgruppe mit Tablette reinigen**“ erscheint auf dem Bildschirm, wenn das Kaffeesystem mit einer Reinigungstablette gereinigt werden muss. Die Gesamtdauer beträgt ca. 13 Minuten.

1. Öffnen Sie das Menü „**Wartung/Reinigung**“.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche „**START**“.
3. Tippen Sie auf „**Bestätigen**“, um die Reinigung zu starten.
4. Folgen Sie jeder Anweisung entsprechend der Nachricht, die auf dem Bildschirm angezeigt wird.

Wenn die Reinigung der Brühgruppe mit Tabletten nicht rechtzeitig durchgeführt wird, wird der Bildschirm nach Erreichen der voreingestellten obligatorischen Reinigungsintervalle gesperrt. Die Maschine kann erst wieder benutzt werden, nachdem der Reinigungsprozess abgeschlossen ist.



## 7.7.1 Entkalkung

Wenn die Entkalkung nicht rechtzeitig durchgeführt wird, wird der Bildschirm der Maschine nach Erreichen der voreingestellten obligatorischen Entkalkungsintervalle gesperrt. Die Maschine kann erst wieder benutzt werden, nachdem der Entkalkungsprozess abgeschlossen ist.

1. Öffnen Sie das Menü **„Wartung/Reinigung“**.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **„START“**.
3. Tippen Sie auf **„Bestätigen“**, um die Entkalkung zu starten.
4. Folgen Sie jeder Anweisung entsprechend der Nachricht, die auf dem Bildschirm angezeigt wird.

Während der Reinigung und Entkalkung fließt heiße Reinigungs- oder Entkalkungslösung aus dem Auslauf. Halten Sie sich daher niemals unter den Ausläufen während der Entkalkung auf.

## 8. Nachrichten und Erklärungen

### 8.1 Betriebsnachrichten

Wenn ein Fehler auftritt, zeigt die Maschine eine Fehlermeldung an, die durch ein rotes Dreieck in der oberen rechten Ecke des Bedienfelds angezeigt wird. Tippen Sie auf dieses Symbol, um weitere Informationen zu erhalten.

Informationen	Mögliche Lösungen
Wassertank einsetzen	Überprüfen Sie, ob der Wassertank korrekt eingesetzt ist, oder setzen Sie ihn zurück.
Wassertank auffüllen	Füllen Sie den Wassertank.
Tropfschale einsetzen	Setzen Sie die Tropfschale ein.
Tropfschale leeren	Leeren Sie die Tropfschale.
Kaffeesatzbehälter leeren	Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter.
Kaffeessystem prüfen	Überprüfen Sie das Kaffeessystem.
Dampfsystem prüfen	Überprüfen Sie das Dampfsystem.
Brühgruppenzurücksetzen	Überprüfen Sie die Brühgruppe.
Softwarefehler	Starten Sie die Maschine neu.
Fehler im seriellen Anschluss	Überprüfen Sie die Verbindung des Haupt-PCBs.
CTR-Fehler	Aktualisieren Sie die Software.

## 8.2 Fehlermeldungen

Die Fehlermeldung erscheint automatisch, wenn das gesamte System von einem Fehler betroffen ist. Starten Sie die Maschine neu, wenn schwerwiegende Probleme auftreten.

1. Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und wieder ein, um sie neu zu starten.
2. Kontaktieren Sie bitte einen Servicetechniker, wenn die Maschine nicht gestartet werden kann oder Sie den Fehler nicht beheben können.

Fehlercode	Fehlerbeschreibung	Mögliche Lösungen
E1	PCBA-Fehler	Maschine neu starten
E2	NTC-Sensor erkennt, dass die Thermoblock-Temperatur (Kaffee) höher als 105 °C ist	Maschine neu starten
E3	NTC-Sensor erkennt, dass die Thermoblock-Temperatur (Dampf) höher als 185 °C ist	Maschine neu starten
E33	Keine Kommunikation zwischen CTR und HMI	Hauptplatine (PCB) überprüfen
E43	Stromfehler	Maschine neu starten

## 9. Stilllegung

### 9.1 Vorbereitung zur Stilllegung

1. Reinigen Sie die Maschine mit allen Reinigungs- und Spülfunktionen.
2. Reinigung nach dem Entleeren des Bohnenbehälters.
3. Reinigen Sie den Getränkespender und das Milchrohr manuell.
4. Reinigen Sie die Brühgruppe mit der Bürste.
5. Reinigen Sie die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter usw.

## 9.2 Kurzfristige Stilllegung (innerhalb eines Monats)

1. Wasserkreislauf leeren (lassen Sie den Wasserkreislauf Ihrer Kaffeemaschine von einem Servicetechniker entleeren).
2. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.
3. Schließen Sie die Wasserversorgung.
4. Schalten Sie alle Zusatzgeräte aus und trennen Sie diese vom Stromnetz.

## 9.3 Langfristige Stilllegung (länger als ein Monat)

Einige Komponenten könnten nach längerer Lagerung oder Nichtgebrauch nicht mehr einwandfrei funktionieren.

Die Kaffeemaschine muss vor der Zubereitung von Getränken gewartet, installiert und gereinigt werden.

1. Lassen Sie den Wasserkreislauf Ihrer Kaffeemaschine von einem Servicetechniker entleeren.
2. Gegebenenfalls ist eine Wartung erforderlich, wenn die Maschine länger als 6 Monate gelagert wurde. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst für Unterstützung.

## 10. Transport und Lagerung

### 10.1 Transport

Schützen Sie die Maschine vor mechanischen Schäden und ungünstigen Umgebungsbedingungen während des Transports und der Lagerung.

1. Verhindern Sie, dass die Maschine umkippt oder herunterfällt.
2. Verpacken Sie die Maschine für den Transport wieder in ihre Originalverpackung.
3. Um Schäden zu vermeiden, muss das Wasser in der Kaffeemaschine vor dem Transport entleert werden.
4. Trocknen Sie die Maschine nach dem Entleeren des Wasserkreislaufs gründlich, sowohl innen als auch außen.

Das Entleeren des Wasserkreislaufs muss von einem professionellen Techniker durchgeführt werden. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal für Unterstützung.

Wenn das Programm zum Entleeren des Wasserkreislaufs durchgeführt wurde, muss das Kaffeesystem das Programm erneut ausführen, das bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine durchgeführt wurde.

## 10.2 Lagerung

Die Lagerbedingungen müssen erfüllt sein:

1. Zulässige Temperaturen: -10 bis +50 °C
2. Wenn die Maschine nicht vollständig entleert wurde, darf sie nicht bei Temperaturen unter 0 °C gelagert werden.
3. Die Maschine muss in aufrechter Position aufgestellt werden.
4. Das System der Maschine muss entleert sein.
5. Maschine und Zubehör sollten vorzugsweise in der Originalverpackung verpackt werden.

## 10.3 Wiederinbetriebnahme nach längeren Lagerzeiten oder Nichtgebrauch

Die Kaffeemaschine funktioniert möglicherweise nicht mehr ordnungsgemäß, wenn sie länger als 6 Monate gelagert oder nicht benutzt wurde. Bitte wenden Sie sich an Ihr Service-Team für Informationen zur Wiederherstellung und Wiederinbetriebnahme Ihrer Maschine.

## 11. Entsorgung

Bei der Entsorgung der Kaffeemaschine können einige interne Ersatzteile weiterhin verwendet werden. Achten Sie darauf, alte Teile umweltneutral zu entsorgen.

1. Bohnen, Pulver und Kaffeesatz können kompostiert werden.
  2. Beachten Sie die Hinweise auf dem Etikett bei der Entsorgung ungenutzter Reinigungsmittel.
  3. Entsorgen Sie die Flüssigkeiten aus dem Reinigungsbehälter oder der Tropfschale im Abwassersystem.
- **Elektronische Teile separat entsorgen**
  - **Kunststoffteile gemäß ihrer Kennzeichnung entsorgen**



### List of service organizations:

**CZ: RM GASTRO CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9  
Tel. +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)

**SK: RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom  
Tel.: +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

**PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń  
Tel.: +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)