

# Wartungsanleitung

des

# BAR BOT PRO

POWERED BY MYBAR.IO

## **Disclaimer**

Die Informationen in dieser Dokumentation wurden sorgfältig erstellt und überprüft. Dennoch übernimmt der Hersteller keine Garantie für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Inhalte. Der Einsatz der Cocktailmaschine erfolgt auf eigene Gefahr. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verluste, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Anweisungen entstehen. Änderungen an der Maschine oder an der Software ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Herstellers können zu Fehlfunktionen führen und die Garantie erlöschen lassen.

## **Copyright**

© 2024 Bar Bot Pro. Alle Rechte vorbehalten.

Diese Dokumentation und ihr Inhalt sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung, Verbreitung, Bearbeitung oder jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechts bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Herstellers. Alle Marken und eingetragenen Marken, die in dieser Dokumentation erwähnt werden, sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

## Inhaltsverzeichnis

1. Einführung.....	5
1.1 Überblick über die Wartungsanleitung.....	5
1.2 Zielgruppe der Wartungsanleitung.....	5
1.3 Sicherheitshinweise für die Wartung .....	5
2. Wartungsplan .....	6
2.1 Regelmäßige Wartungsarbeiten .....	6
2.2 Empfohlene Intervalle für Inspektionen und Wartungen .....	6
3. Reinigung und Pflege.....	7
3.1 Reinigung der äußeren Oberflächen .....	7
3.2 Pflegehinweise für die Cocktailmaschine .....	8
4. Fehlerbehebung .....	9
4.1. Liste häufig auftretender Probleme .....	9
4.1.1 Maschine startet nicht .....	9
4.1.2 Kein Getränk wird ausgegeben.....	9
4.1.3 Ungenaue Mengenangaben .....	9
4.2 Leckagen .....	10
4.3 Software reagiert nicht .....	10
5. Diagnoseverfahren und Lösungsansätze.....	11
5.1 Maschine startet nicht.....	11
5.2 Kein Getränk wird ausgegeben .....	11
5.3 Ungenaue Mengenangaben .....	12
5.4 Leckagen .....	12
5.5 Software reagiert nicht .....	13
6. Austausch von Verschleißteilen.....	14
6.1 Identifizierung von Verschleißteilen.....	14
6.1.1 Dosierpumpen.....	14
6.1.2 Schläuche .....	14
6.1.3 Dichtungen.....	15
6.2 Anleitung zum Austausch von Verschleißteilen .....	16
6.2.1 Austausch der Dosierpumpen .....	16

6.2.2 Austausch der Schläuche (intern/extern) .....	16
6.2.3 Austausch der Dichtungen .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7. Softwareaktualisierung .....	17
7.1 Überprüfung auf verfügbare Softwareaktualisierungen .....	17
7.1.1 Firmware-Aktualisierungen für das Board.....	17
7.1.2 Mobile App-Aktualisierungen.....	17
7.2 Anleitung zur Aktualisierung der Software der Cocktailmaschine .....	18
7.2.1 Aktualisierung der Firmware .....	18
7.2.2 Aktualisierung der mobilen App .....	20
8. Lagerung und Transport.....	21
8.1 Empfohlene Lagerungsbedingungen .....	21
8.1.1 Standortwahl .....	21
8.1.2 Schutz vor Staub und Schmutz .....	21
8.1.3 Positionierung.....	21
8.2 Vorbereitung der Cocktailmaschine für den Transport.....	22
8.2.1 Reinigung und Entleerung.....	22
8.2.2 Demontage von Bauteilen .....	22
8.2.3 Verpackung .....	22
8.2.4 Sicherung im Transportfahrzeug .....	23
9. Kundendienst und Support.....	24
9.1 Kontaktdaten des Herstellers.....	24
10. Garantieinformationen.....	25
10.1 Garantieabdeckung .....	25
10.2 Ausschlüsse und Einschränkungen .....	25
10.3 Inanspruchnahme der Garantie .....	25
11. Zusätzliche Ressourcen .....	26

# 1. Einführung

## 1.1 Überblick über die Wartungsanleitung

Diese Wartungsanleitung bietet Ihnen eine umfassende Anleitung zur ordnungsgemäßen Wartung und Pflege Ihrer Cocktailmaschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Reinigung, Fehlerbehebung, Austausch von Verschleißteilen und vielem mehr. Durch die regelmäßige Wartung gemäß dieser Anleitung können Sie sicherstellen, dass Ihre Cocktailmaschine optimal funktioniert und eine lange Lebensdauer hat.

## 1.2 Zielgruppe der Wartungsanleitung

Diese Wartungsanleitung richtet sich an Benutzer und Wartungstechniker, die für die Pflege und Instandhaltung der Cocktailmaschine verantwortlich sind. Sie bietet detaillierte Anweisungen und Tipps, um sicherzustellen, dass die Cocktailmaschine ordnungsgemäß gewartet wird und eine zuverlässige Leistung erbringt.

## 1.3 Sicherheitshinweise für die Wartung

Bevor Sie mit der Wartung Ihrer Cocktailmaschine beginnen, lesen Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Stellen Sie sicher, dass die Cocktailmaschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie geeignete Schutzausrüstung, wie zum Beispiel Handschuhe oder Schutzbrillen, um sich vor Verletzungen zu schützen.
- Beachten Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung und dieser Wartungsanleitung, um das Risiko von Unfällen oder Schäden zu minimieren.

## 2. Wartungsplan

Der Wartungsplan für Ihre Cocktailmaschine ist entscheidend, um sicherzustellen, dass sie optimal funktioniert und eine lange Lebensdauer hat. In diesem Kapitel finden Sie Empfehlungen für regelmäßige Wartungsarbeiten sowie die empfohlenen Intervalle für Inspektionen und Wartungen.

### 2.1 Regelmäßige Wartungsarbeiten

- **Reinigung der äußeren Oberflächen:** Führen Sie regelmäßig eine Reinigung der äußeren Oberflächen der Cocktailmaschine durch, um Staub und Schmutz zu entfernen.
- **Reinigung der internen Komponenten:** Überprüfen Sie regelmäßig die internen Komponenten der Cocktailmaschine auf Verschmutzungen oder Ablagerungen und reinigen Sie sie bei Bedarf.
- **Überprüfung der Verbindungen und Befestigungen:** Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen, Schläuche und Befestigungen der Cocktailmaschine auf festen Sitz und korrekte Funktion.

### 2.2 Empfohlene Intervalle für Inspektionen und Wartungen

Es wird empfohlen, folgende Intervalle für Inspektionen und Wartungen einzuhalten, um die optimale Leistung Ihrer Cocktailmaschine sicherzustellen:

- **Täglich:** Überprüfen Sie die äußeren Oberflächen der Cocktailmaschine auf Verschmutzungen und reinigen Sie sie bei Bedarf.
- **Wöchentlich:** Führen Sie eine gründliche Reinigung der internen Komponenten der Cocktailmaschine durch und überprüfen Sie alle Verbindungen und Befestigungen auf festen Sitz.
- **Monatlich:** Führen Sie eine umfassende Inspektion der Cocktailmaschine durch, einschließlich der Überprüfung aller beweglichen Teile und der Funktionsweise der elektronischen Komponenten.

Es wird empfohlen, einen Wartungsplan zu erstellen und zu dokumentieren, um sicherzustellen, dass alle Wartungsarbeiten regelmäßig und ordnungsgemäß durchgeführt werden.

## 3. Reinigung und Pflege

### 3.1 Reinigung der äußeren Oberflächen

**Beschreibung:** Die äußeren Oberflächen der Cocktailmaschine sollten regelmäßig gereinigt werden, um Schmutz, Staub und Fingerabdrücke zu entfernen. Dies trägt nicht nur zur Hygiene bei, sondern hält die Maschine auch optisch ansprechend und funktionsfähig.

**Anleitung:**

1. **Gerät ausschalten:** Stellen Sie sicher, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. **Sanfte Reinigungsmittel verwenden:** Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Vermeiden Sie scharfe Chemikalien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
3. **Weiches Tuch verwenden:** Nutzen Sie ein weiches, fusselfreies Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf, nicht direkt auf die Maschine. Es reicht ein feuchtes Tuch.
4. **Abwischen:** Wischen Sie die Oberflächen vorsichtig ab, um Schmutz und Rückstände zu entfernen.
5. **Trocknen:** Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 3.2 Pflegehinweise für die Cocktailmaschine

**Beschreibung:** Die regelmäßige Pflege der Cocktailmaschine stellt sicher, dass sie effizient und zuverlässig funktioniert. Durch die Beachtung einiger einfacher Pflegehinweise kann die Lebensdauer der Maschine verlängert und die Qualität der zubereiteten Cocktails erhalten werden.

**Anleitung:**

1. **Regelmäßige Wartung:** Folgen Sie den vom Hersteller empfohlenen Wartungsintervallen und führen Sie diese gewissenhaft durch.
2. **Verwendung geeigneter Zutaten:** Verwenden Sie nur Zutaten, die für die Maschine geeignet sind. Vermeiden Sie dickflüssige oder stark partikelhaltige Zutaten, die die Schläuche und Ventile verstopfen könnten.
3. **Schläuche und Anschlüsse überprüfen:** Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel und Schläuche auf Beschädigungen und ersetzen Sie diese bei Bedarf.
4. **Lagern:** Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, entleeren und reinigen Sie sie vollständig über das Reinigungsprogramm der Mobile App. Lagern Sie sie an einem trockenen und kühlen Ort.
5. **Vor dem ersten Gebrauch:** Führen Sie vor dem ersten Gebrauch nach einer längeren Lagerung eine gründliche Reinigung der Maschine durch. Hierzu führen Sie das Reinigungsprogramm der Mobile App mindestens drei (3) mal durch!

Durch die Einhaltung dieser Reinigungs- und Pflegeanleitungen wird sichergestellt, dass Ihre Cocktailmaschine stets einsatzbereit und in einem einwandfreien Zustand bleibt.



## 4 Fehlerbehebung

### 4.1 Liste auftretender Probleme

#### 4.1.1 Maschine startet nicht

**Beschreibung:** Die Cocktailmaschine zeigt keine Reaktion, wenn sie eingeschaltet wird.

**Mögliche Ursachen:**

- Stromversorgung unterbrochen
- Netzteil defect
- Board defect

#### 4.1.2 Kein Getränk wird ausgegeben

**Beschreibung:** Trotz korrekt eingegebener Zutaten wird kein Cocktail ausgegeben.

**Mögliche Ursachen:**

- Zutatenbehälter sind leer
- Pumpen verstopft oder defekt
- Softwarefehler

#### 4.1.3 Ungenaue Mengenangaben

**Beschreibung:** Die ausgegebenen Getränke entsprechen nicht den erwarteten Mengen.

**Mögliche Ursachen:**

- Kalibrierungsfehler der Dosierpumpen
- Luftblasen in den Schläuchen
- Verschlissene oder defekte Pumpen

## 4.2 Leckagen

**Beschreibung:** Flüssigkeit tritt aus der Maschine aus.

**Mögliche Ursachen:**

- Schläuche nicht richtig angeschlossen oder defekt
- Dichtungen beschädigt
- Behälter überfüllt

## 4.3 Software reagiert nicht

**Beschreibung:** Die Steuerungssoftware hängt oder reagiert nicht auf Eingaben.

**Mögliche Ursachen:**

- Softwarefehler oder Absturz
- Verbindungsprobleme
- Überhitzung der Hardware

## 5 Diagnoseverfahren und Lösungsansätze

### 5.1 Maschine startet nicht

**Diagnoseverfahren:**

- Prüfen Sie, ob das Netzkabel richtig eingesteckt ist.

**Lösungsansätze:**

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Ersetzen Sie durchgebrannte Sicherungen.

### 5.2 Kein Getränk wird ausgegeben

**Diagnoseverfahren:**

- Überprüfen Sie die Füllstände der Zutatenbehälter.
- Testen Sie die Pumpenfunktion manuell.
- Prüfen Sie die Softwareeinstellungen auf Fehler.

**Lösungsansätze:**

- Füllen Sie die Zutatenbehälter auf.
- Reinigen oder ersetzen Sie verstopfte oder defekte Pumpen.
- Starten Sie die Software neu oder führen Sie ein Update durch.

## 5.3 Ungenaue Mengenangaben

### Diagnoseverfahren:

- Führen Sie eine Kalibrierung der Dosierpumpen durch.
- Kontrollieren Sie die Schläuche auf Luftblasen.
- Testen Sie die Pumpenfunktion.

### Lösungsansätze:

- Kalibrieren Sie die Dosierpumpen neu.
- Entfernen Sie Luftblasen aus den Schläuchen durch Spülen.
- Ersetzen Sie verschlissene oder defekte Pumpen.

## 5.4 Leckagen

### Diagnoseverfahren:

- Untersuchen Sie die Schläuche auf lose Verbindungen oder Schäden.
- Prüfen Sie die Dichtungen und Behälter auf Risse oder andere Schäden.

### Lösungsansätze:

- Schließen Sie lose Schläuche richtig an oder ersetzen Sie defekte Schläuche.
- Ersetzen Sie beschädigte Dichtungen.
- Achten Sie darauf, die Behälter nicht zu überfüllen.

## 5.5 Software reagiert nicht

### Diagnoseverfahren:

- Überprüfen Sie die Bluetooth-Verbindung.
- Prüfen Sie die Hardwaretemperatur.
- Analysieren Sie die Softwarelogs auf Hinweise zu Fehlern.

### Lösungsansätze:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen festsitzen und korrekt sind.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Kühlung der Hardware.
- Starten Sie die Software neu oder installieren Sie ein Update.

## 6 Austausch von Verschleißteilen

### 6.1 Identifizierung von Verschleißteilen

#### 6.1.1 Dosierpumpen

**Beschreibung:** Die Dosierpumpen sind verantwortlich für das präzise Abmessen und Fördern der Zutaten. Sie unterliegen aufgrund der regelmäßigen Nutzung einem hohen Verschleiß.

**Erkennungsmerkmale für Verschleiß:**

- Verminderte Förderleistung
- Unregelmäßige Dosiermengen
- Geräusche während des Betriebs

#### 6.1.2 Schläuche

**Beschreibung:** Die Schläuche transportieren die Flüssigkeiten von den Behältern zu den Dosierpumpen und von dort zu den Ausgabepunkten. Durch ständige Beanspruchung können sie spröde oder undicht werden.

**Erkennungsmerkmale für Verschleiß:**

- Sichtbare Risse oder Brüche
- Leckagen
- Verfärbungen oder Verhärtungen des Materials

### 6.1.3 Dichtungen

**Beschreibung:** Dichtungen sorgen für die Abdichtung zwischen verschiedenen Bauteilen und verhindern das Austreten von Flüssigkeiten. Sie können im Laufe der Zeit porös oder undicht werden.

**Erkennungsmerkmale für Verschleiß:**

- Flüssigkeitsaustritt an Verbindungsstellen
- Sichtbare Abnutzung oder Verformung
- Materialveränderungen (z.B. Verhärtung)

## 6.2 Anleitung zum Austausch von Verschleißteilen

### 6.2.1 Austausch der Dosierpumpen

**Schritte:**

1. Reinigungsprogramm über die Mobile App laufen lassen.
2. **Maschine vom Stromnetz trennen.**
3. **Zutaten aus den Schläuchen entfernen** und überschüssige Flüssigkeit aus den Schläuchen ablassen.
4. **Maschine öffnen** und die jeweilige Pumpe von den Schläuchen trennen.
5. **Befestigungsschrauben lösen** und die alte Pumpe entnehmen.
6. **Neue Pumpe einsetzen** und die Befestigungsschrauben festziehen.
7. **Schläuche wieder an die Pumpe anschließen** und die Abdeckung schließen.
8. **Maschine wieder einschalten** und die Pumpe auf korrekte Funktion testen.

### 6.2.2 Austausch der Schläuche (intern/extern)

**Schritte:**

1. **Maschine vom Stromnetz trennen.**
2. **Schläuche von dem Verteiler lösen bzw. Maschine Öffnen und von den Pumpen lösen.**
3. **Alte Schläuche entfernen** und auf Beschädigungen prüfen.
4. **Neue Schläuche zuschneiden** (falls erforderlich) und an den entsprechenden Stellen befestigen.
5. **Sicherstellen, dass alle Verbindungen dicht sind** und keine Leckagen vorhanden sind.
6. **Maschine wieder schließen und einschalten** und den Durchfluss der neuen Schläuche prüfen.

Diese Anleitungen helfen dir dabei, die wichtigsten Verschleißteile deiner Cocktailmaschine zu identifizieren und sie sicher und effizient auszutauschen.



## 7 Softwareaktualisierung

### 7.1 Überprüfung auf verfügbare Softwareaktualisierungen

#### 7.1.1 Firmware-Aktualisierungen für das Board

**Beschreibung:** Die Firmware ist das zentrale Steuerungsprogramm der Cocktailmaschine. Um sicherzustellen, dass die Maschine immer mit der neuesten Firmware läuft, sollten regelmäßig Updates überprüft werden.

- **Benachrichtigungen:** Prüfen Sie regelmäßig die offizielle Website oder das Benutzerforum für Ankündigungen neuer Firmware-Versionen.
- **Überprüfung am Gerät:** In den Einstellungen der Cocktailmaschine wird die aktuell eingesetzte Firmware Version angezeigt.

#### 7.1.2 Mobile App-Aktualisierungen

**Beschreibung:** Die mobile App für Android und Apple Geräte ermöglicht die Steuerung und Konfiguration der Cocktailmaschine. Um alle Funktionen optimal nutzen zu können, sollten App-Updates regelmäßig installiert werden.

- **App Store Benachrichtigungen:** Überprüfen Sie regelmäßig den Google Play Store oder den Apple App Store auf verfügbare Updates für die App.
- **Automatische Updates:** Aktivieren Sie automatische Updates in den Einstellungen Ihres mobilen Geräts, um sicherzustellen, dass die App immer auf dem neuesten Stand ist.

## 7.2 Anleitung zur Aktualisierung der Software der Cocktailmaschine

### 7.2.1 Aktualisierung der Firmware

**Beschreibung:** Die Aktualisierung der Firmware stellt sicher, dass die Cocktailmaschine mit den neuesten Verbesserungen und Fehlerbehebungen ausgestattet ist. Das Update sollte nur durch versierte Personen durchgeführt werden!

- **Vorbereitung:**
  1. **Stabile Stromversorgung:** Sorgen Sie dafür, dass die Maschine während des gesamten Aktualisierungsprozesses eine stabile Stromversorgung hat.
- **Aktualisierungsverfahren:**
  1. **Herunterladen der Firmware:** Laden Sie die neueste Firmware-Version von der offiziellen Website herunter.
  2. **Board anschließen:** Schließen Sie Ihr Board an den USB-Port Ihres Computers an.
  3. **Webseite öffnen:** Öffnen Sie <http://espressif.github.io/esptool-js/> in Ihrem Browser.
  4. **Einstellungen vornehmen:** Wählen Sie 115200 und klicken Sie auf „Verbinden“ (manchmal müssen Sie die Reset-Taste drei (3) Sekunden lang gedrückt halten).
  5. **Popup-Fenster:** Wählen Sie im Popup-Fenster den richtigen Anschluss und klicken Sie auf „Verbinden“.
  6. **Dateien auswählen:** Fügen Sie die folgenden vier (4) Dateien und ihre entsprechende Flash-Adresse hinzu:
    - 0x1000 Bar\_x.xx\_Clockwise.ino.bootloader.bin
    - 0x8000 Bar\_x.xx\_Clockwise.ino.partitions.bin
    - 0xe000 boot\_app0.bin
    - 0x10000 Bar\_x.xx\_Clockwise.ino.bin
  7. Klicken Sie auf „Program“.

8. Die Ausgabe in dem schwarzen Terminal-Fenster sollte wie folgt aussehen:

**ESP Tool**  
A Serial Flasher utility for Espressif chips  
[View the API Documentation](#)

**Program**  
Connected to device: ESP32-D0WD-V3 (revision 3)  
[Copy Trace](#) [Disconnect](#) [Erase Flash](#)

Flash Address	File	
0x1000	<a href="#">Choose File</a>   Bar_1_95_Ci...otloader.bin	
0x8000	<a href="#">Choose File</a>   Bar_1_95_Ci...artitions.bin	<a href="#">Remove</a>
0x10000	<a href="#">Choose File</a>   Bar_1_95_Ci...wise.ino.bin	<a href="#">Remove</a>
0xe000	<a href="#">Choose File</a>   boot_app0.bin	<a href="#">Remove</a>

[Add File](#) [Program](#)

```
Writing at 0x63b48... (27%)
Writing at 0x691b2... (30%)
Writing at 0x6e640... (32%)
Writing at 0x73993... (34%)
Writing at 0x79dc7... (37%)
Writing at 0x7f9ad... (39%)
Writing at 0x8532e... (41%)
Writing at 0x8afba... (44%)
Writing at 0x90738... (46%)
Writing at 0x95f56... (48%)
Writing at 0x9b8dc... (51%)
Writing at 0xa10e5... (53%)
Writing at 0xa6c30... (55%)
Writing at 0xae895... (58%)
Writing at 0xb3226... (60%)
Writing at 0xb9549... (62%)
Writing at 0xbec94... (65%)
Writing at 0xc4798... (67%)
Writing at 0xc9be1... (69%)
Writing at 0xcE344... (72%)
Writing at 0xd5357... (74%)
Writing at 0xdb053... (76%)
Writing at 0xe01382... (79%)
Writing at 0xe6e72... (81%)
Writing at 0xee9bd... (83%)
Writing at 0xf2192... (86%)
Writing at 0xf96bb... (88%)
Writing at 0x10136b... (90%)
Writing at 0x10953e... (93%)
Writing at 0x10f2e4... (95%)
Writing at 0x114a2a... (97%)
Writing at 0x11a419... (100%)
Wrote 1097632 bytes (692885 compressed) at 0x10000 in 62.368 seconds.
Hash of data verified.
Compressed 8192 bytes to 47...
Writing at 0xe000... (100%)
Wrote 8192 bytes (47 compressed) at 0xe000 in 0.049 seconds.
Hash of data verified.
Leaving...
```

9. Klicken Sie auf „Disconnect“.

10. Ziehen Sie einmal den Stromstecker nach dem Update und kontrollieren Sie über die Einstellungen der Cocktailmaschine, dass die korrekte Firmware-Version angezeigt wird.

## 7.2.2 Aktualisierung der mobilen App

**Beschreibung:** Die mobile App ermöglicht die Steuerung und Konfiguration der Cocktailmaschine und sollte regelmäßig aktualisiert werden, um von den neuesten Funktionen und Verbesserungen zu profitieren.

- **Aktualisierung auf Android-Geräten:**
  1. **Öffnen Sie den Google Play Store.**
  2. **Suchen Sie nach der Cocktailmaschinen-App.**
  3. **Tippen Sie auf "Aktualisieren"**, wenn eine neue Version verfügbar ist.
  4. **Automatische Updates aktivieren:** Optional können Sie automatische Updates aktivieren, um die App immer auf dem neuesten Stand zu halten.
  
- **Aktualisierung auf Apple-Geräten:**
  1. **Öffnen Sie den Apple App Store.**
  2. **Suchen Sie nach der Cocktailmaschinen-App.**
  3. **Tippen Sie auf "Aktualisieren"**, wenn eine neue Version verfügbar ist.
  4. **Automatische Updates aktivieren:** Optional können Sie automatische Updates aktivieren, um die App immer auf dem neuesten Stand zu halten.

Diese Anleitungen helfen dabei, die Software der Cocktailmaschine und der zugehörigen mobilen App auf dem neuesten Stand zu halten, um die bestmögliche Leistung und Funktionalität sicherzustellen.

## 8 Lagerung und Transport

### 8.1 Empfohlene Lagerungsbedingungen

#### 8.1.1 Standortwahl

**Beschreibung:** Wählen Sie einen trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort für die Lagerung der Cocktailmaschine.

- **Temperatur:** Lagern Sie die Maschine in einem Bereich mit einer konstanten Temperatur zwischen 10°C und 25°C.
- **Luftfeuchtigkeit:** Vermeiden Sie Lagerorte mit hoher Luftfeuchtigkeit, um Korrosion und Schimmelbildung zu verhindern.
- **Sonneneinstrahlung:** Schützen Sie die Maschine vor direkter Sonneneinstrahlung, um Materialermüdung und Verfärbungen zu vermeiden.

#### 8.1.2 Schutz vor Staub und Schmutz

**Beschreibung:** Bedecken Sie die Cocktailmaschine während der Lagerung mit einer staubdichten Abdeckung.

- **Abdeckung:** Verwenden Sie eine atmungsaktive Abdeckung, die die Maschine vor Staub und Schmutz schützt, aber gleichzeitig eine ausreichende Belüftung ermöglicht.
- **Reinigung:** Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor der Lagerung gründlich gereinigt und getrocknet ist, um die Bildung von Bakterien und Schimmel zu verhindern.

#### 8.1.3 Positionierung

**Beschreibung:** Achten Sie darauf, die Maschine in einer stabilen und sicheren Position zu lagern.

- **Stabilität:** Lagern Sie die Maschine auf einer ebenen und stabilen Fläche, um ein Umkippen zu verhindern.
- **Sicherheit:** Halten Sie die Maschine von stark frequentierten Bereichen fern, um versehentliche Stöße oder Beschädigungen zu vermeiden.

## 8.2 Vorbereitung der Cocktailmaschine für den Transport

### 8.2.1 Reinigung und Entleerung

**Beschreibung:** Vor dem Transport ist es wichtig, die Cocktailmaschine gründlich zu reinigen und zu entleeren.

- **Reinigung:** Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und Oberflächen gründlich mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie sie vollständig ab.
- **Entleerung:** Entleeren Sie alle Zutatenbehälter und entfernen Sie verbleibende Flüssigkeiten aus den Schläuchen und Pumpen. Hierzu verwenden Sie das Reinigungsprogramm der Mobile App!

### 8.2.2 Demontage von Bauteilen

**Beschreibung:** Um Beschädigungen während des Transports zu vermeiden, sollten einige Teile der Maschine demontiert werden.

- **Abnehmbare Teile:** Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile wie Abtropffläche, Gitter und Schläuche.
- **Sicherung:** Verpacken Sie die abgenommenen Teile separat und sichern Sie sie gut, um ein Verrutschen und Beschädigungen zu verhindern.

### 8.2.3 Verpackung

**Beschreibung:** Verwenden Sie geeignete Verpackungsmaterialien, um die Maschine während des Transports zu schützen.

- **Polstermaterial:** Umwickeln Sie die Maschine und die abgenommenen Teile mit Luftpolsterfolie oder Schaumstoff, um Stöße und Vibrationen abzufedern.
- **Karton:** Platzieren Sie die Maschine und die verpackten Teile in einem stabilen Karton und füllen Sie Hohlräume mit zusätzlichem Polstermaterial.
- **Beschriftung:** Kennzeichnen Sie den Karton deutlich mit "Fragile, um sicherzustellen, dass der Transport mit entsprechender Sorgfalt erfolgt.

## 8.2.4 Sicherung im Transportfahrzeug

**Beschreibung:** Achten Sie darauf, die Maschine sicher im Transportfahrzeug zu befestigen.

- **Befestigung:** Stellen Sie sicher, dass die Maschine fest verankert ist, um ein Verrutschen während des Transports zu verhindern.
- **Positionierung:** Platzieren Sie die Maschine so, dass sie nicht in Kontakt mit anderen schweren oder scharfkantigen Gegenständen kommt, die sie beschädigen könnten.

Mit diesen Anleitungen kannst du sicherstellen, dass deine Cocktailmaschine unter optimalen Bedingungen gelagert und sicher transportiert wird.

## 9 Kundendienst und Support

Wenn Sie Fragen, Probleme oder Anliegen bezüglich Ihres Bar Bot Pro haben, stehen Ihnen unsere Kundendienstmitarbeiter zur Verfügung, um Ihnen zu helfen. Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wenn Sie Unterstützung benötigen oder weitere Informationen wünschen.

### 9.1 Kontaktdaten des Herstellers

- Telefon: +49 6162 9685532
- E-Mail: [support@barbotpro.de](mailto:support@barbotpro.de)
- Webseite: [barbotpro.de](https://barbotpro.de)

Unser Kundendienstteam steht Ihnen während unserer Geschäftszeiten zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Ihnen bei der Lösung von Problemen zu helfen.



## 10 Garantieinformationen

Wir sind bestrebt, Ihnen hochwertige Produkte anzubieten, die Ihren Erwartungen entsprechen. Unser Bar Bot Pro wird mit einer Garantie geliefert, um Sie vor Herstellungsfehlern und Defekten zu schützen. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen zur Garantieabdeckung sorgfältig durch.

### 10.1 Garantieabdeckung

- Die Garantie deckt Herstellungsfehler und Defekte an des Bar Bot Pro ab, die während der normalen Verwendung auftreten.
- Die Garantie erstreckt sich über einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Kaufdatum des Bar Bot Pro.
- Die Garantieabdeckung umfasst Reparaturen oder den Austausch defekter Teile des Bar Bot Pro gemäß den Bedingungen und Einschränkungen der Garantie.

### 10.2 Ausschlüsse und Einschränkungen

- Die Garantie deckt keine Schäden oder Defekte ab, die durch unsachgemäße Verwendung, Fahrlässigkeit, Missbrauch oder normale Abnutzung und Alterung verursacht werden.
- Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch den Einsatz von nicht autorisiertem Zubehör oder nicht autorisierten Reparaturen verursacht wurden.
- Die Garantie erlischt, wenn der Bar Bot Pro nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet oder gewartet wird.

### 10.3 Inanspruchnahme der Garantie

- Im Falle eines Defekts oder Problems, das von der Garantie abgedeckt ist, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, um weitere Anweisungen zur Inanspruchnahme der Garantie zu erhalten.
- Bitte halten Sie Ihren Kaufbeleg oder Ihre Rechnung als Nachweis für das Kaufdatum und die Garantieabdeckung bereit.

## 11. Zusätzliche Ressourcen

Besuchen Sie unsere Website, um Zugang zu zusätzlichen Ressourcen und Support-Materialien zu erhalten, darunter FAQs, Bedienungsanleitungen zum Download und technische Datenblätter.