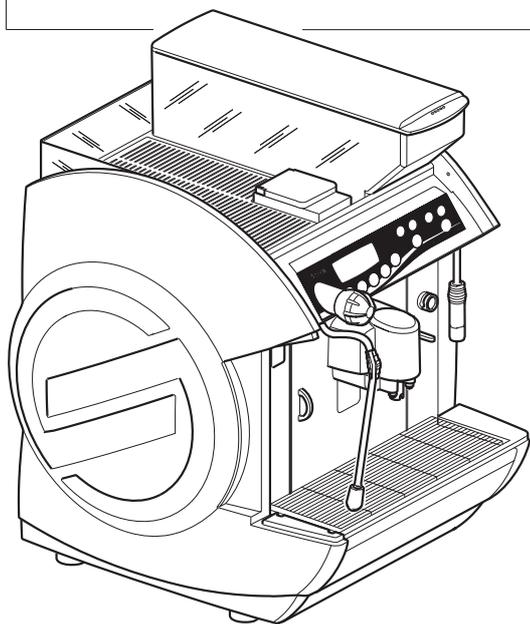
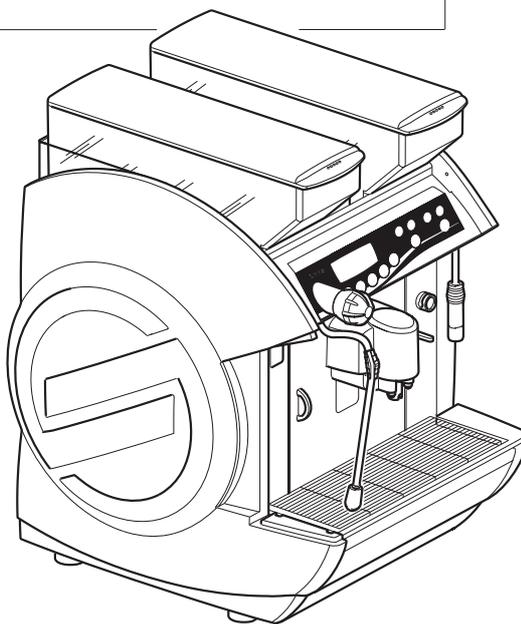


**Modell**

**IDEA**



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B

## VORWORT

- Dieses Handbuch ist ein Bestandteil der Maschine und muss daher während der gesamten Betriebslebensdauer der Maschine (auch im Fall eines Besitzerwechsels) sorgfältig an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Zweck des Handbuchs ist die Vermittlung von den für eine kompetente und sichere Verwendung der Maschine notwendigen Informationen.
- Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, ist unter Angabe des Modells und Herstellungsjahres eine Kopie davon bei einer autorisierten Kundendienststelle anzufordern.
- Die autorisierten Kundendienststellen stehen außerdem für alle technischen Erklärungen, Informationen zum Betrieb, den technischen Kundendienst und die Lieferung von Ersatzteilen zur Verfügung.
- Die behandelten Argumente dienen ausschließlich der sowohl für die Personen, als auch für die Maschine und die Umgebung sicheren Verwendung der Maschine. Sie helfen bei der einfachen Diagnose von Störungen und anomalen Betriebsbedingungen, bei der Durchführung einfacher Kontroll- und Wartungsarbeiten unter strikter Einhaltung der auf den nächsten Seiten angeführten Bestimmungen und geltenden Vorschriften zur Sicherheit und Gesundheit.
- Vor jedem Eingriff den Inhalt dieser Ausgabe aufmerksam lesen und sicherstellen, dass dieser auch richtig verstanden wurde.
- Wird die Maschine von mehreren Personen (einzeln) verwendet, muss jeder von ihnen das Handbuch genauestens lesen.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen und Verbesserungen an den betreffenden Modellen durchzuführen.
- Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Händler oder Importeur Ihres Landes (wenn vorhanden) bzw. direkt an den Hersteller.
- Die Firma SAECO Internatioal Group behält sich alle Rechte der vorliegenden Ausgabe vor. Auch teilweise Vervielfältigungen oder die Verbreitung sind strikt verboten, wenn sie nicht zuvor ausdrücklich schriftlich genehmigt wurden.

Hersteller: **SAECO Vending S.p.A.**  
Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano  
Bologna, Italy

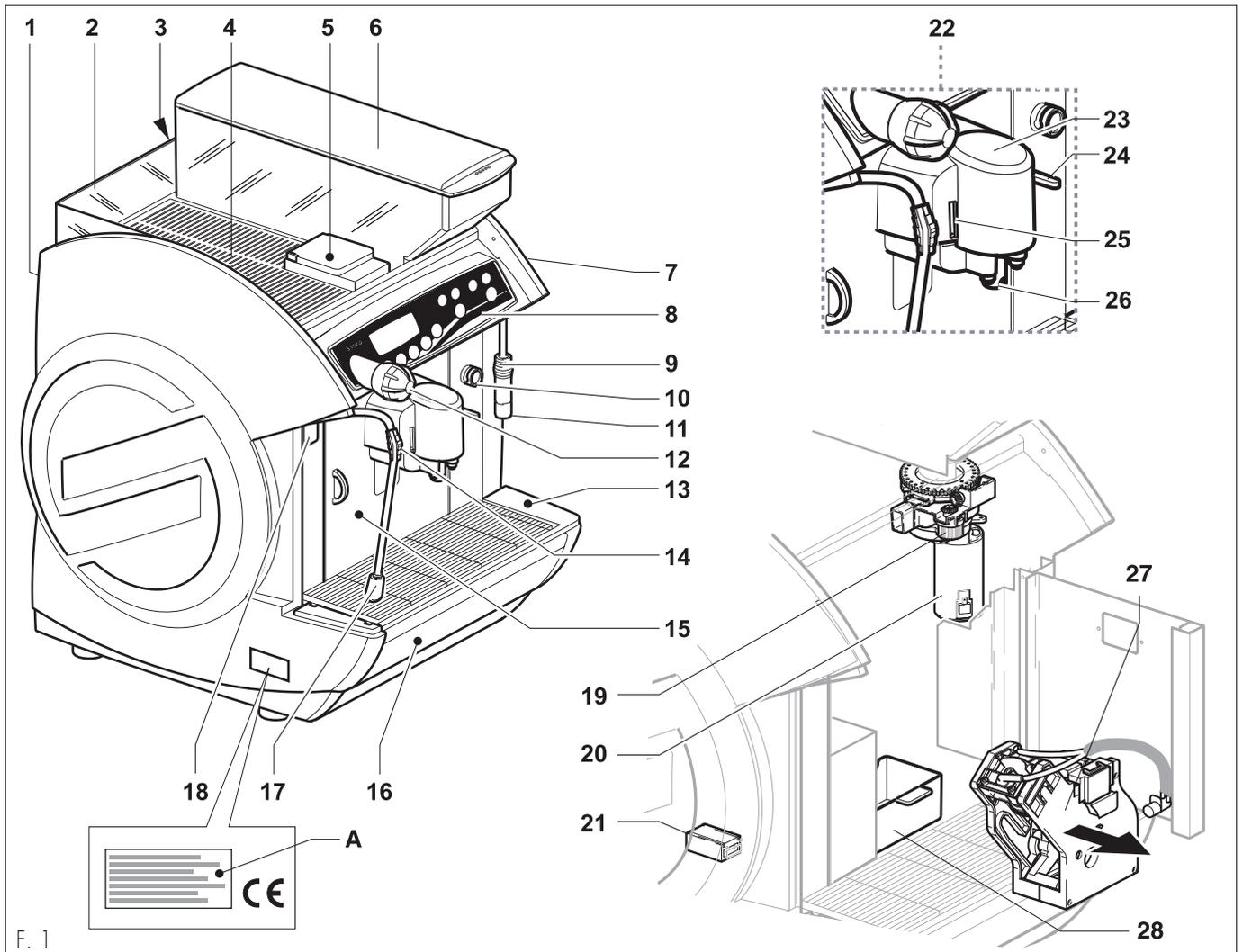
## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1a - BESTANDTEILE DER MASCHINE .....</b>	<b>30</b>		
<b>1b - BESTANDTEILE DER MASCHINE .....</b>	<b>31</b>		
<b>2 - HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES HANDBUCHS .....</b>	<b>32</b>		
2.1 Abkürzungen .....	32		
2.2 Verwendete Symbole .....	32		
<b>3 - BEDIENER.....</b>	<b>32</b>		
<b>4 - WARTUNGSTECHNIKER.....</b>	<b>32</b>		
<b>5 - VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE....</b>	<b>32</b>		
<b>6 - HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN ..</b>	<b>32</b>		
<b>7 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN ...</b>	<b>33</b>		
<b>8 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE .....</b>	<b>33</b>		
8.1 Identifikationsdaten .....	33		
8.2 Technische Eigenschaften .....	33		
8.3 Raumbedarf .....	34		
8.4 Ausgabeeinheit.....	34		
8.5 Cappuccinatore (Abb. 4) .....	34		
<b>9 -SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....</b>	<b>34</b>		
9.1 Dampf- und Heißwasserrohr ( fehlen beim Modell COFFEE) (Abb. 1) .....	34		
9.2 Weitere Gefahren .....	34		
<b>10 - AUFSTELLUNG .....</b>	<b>35</b>		
10.1 Hinweise zum Standort.....	35		
10.2 Aufstellung der Maschine.....	35		
10.3 Wasseranschluss.....	35		
10.4 Elektrischer Anschluss .....	36		
10.5 Anschluss an seriellen Eingang.....	36		
<b>11 - ERSTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE... 37</b>			
<b>12 - GEBRAUCH DER MASCHINE .....</b>	<b>37</b>		
12.1 Zustände der Maschine.....	37		
		12.2 Manuelle Einschaltung.....	37
		12.3 Automatische, programmierte Einschaltung .....	37
		12.4 Zeitweilige Einschaltung aus Standby .....	37
		12.5 Bedienfeld .....	38
		12.6 Programmierung der Ausgabetafeln.....	39
		12.7 Programmierbare Menüfunktionen.....	41
		12.7.1 Beschreibung der Funktionen .....	42
		12.8 Einstellung des Schaums .....	45
		12.9 Temperatureinstellung .....	45
		12.10 Einstellung der Mahlfineinheit .....	45
		12.11 Displayanzeigen .....	46
		12.12 Ausschaltung der Maschine.....	46
		<b>13 - PLANMÄSSIGE WARTUNG .....</b>	<b>47</b>
		13.1 Reinigung der Maschine .....	47
		13.1.1 Ausgabeeinheit (Abb. 15) .....	47
		13.1.2 Brühgruppe (Abb. 16).....	48
		13.1.3 Abtropfschale und Rost .....	48
		13.1.4 Kaffeesatzbehälter .....	48
		13.1.5 Dampf- und Heißwasserrohr ( fehlt beim Modell COFFEE) .....	48
		13.1.6 Wärmeplatte .....	48
		13.1.7 Bohnenbehälter .....	48
		13.1.8 Reinigung des Cappuccinatore .....	48
		13.1.9 Cappuccino-Ausgabeeinheit (Abb. 17) .....	48
		<b>14 - AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG .....</b>	<b>49</b>
		14.1 Mahlwerkblockierung .....	49
		14.1.1 Ein- und Ausbauen des Mahlwerks .....	49
		<b>15 - HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSER- BETRIEBNAHME .....</b>	<b>51</b>
		<b>16 - FUNKTIONSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEN .....</b>	<b>52</b>

# 1a - BESTANDTEILE DER MASCHINE

Mod. **LUXE**  
 Mod. **COFFEE**  
 Mod. **CAPPUCCINO**

**HINWEIS** - Wenn nicht ausdrücklich anders angeführt, beziehen sich die Nummern zur Angabe der Position der Maschinenteile auf diese Abbildung.



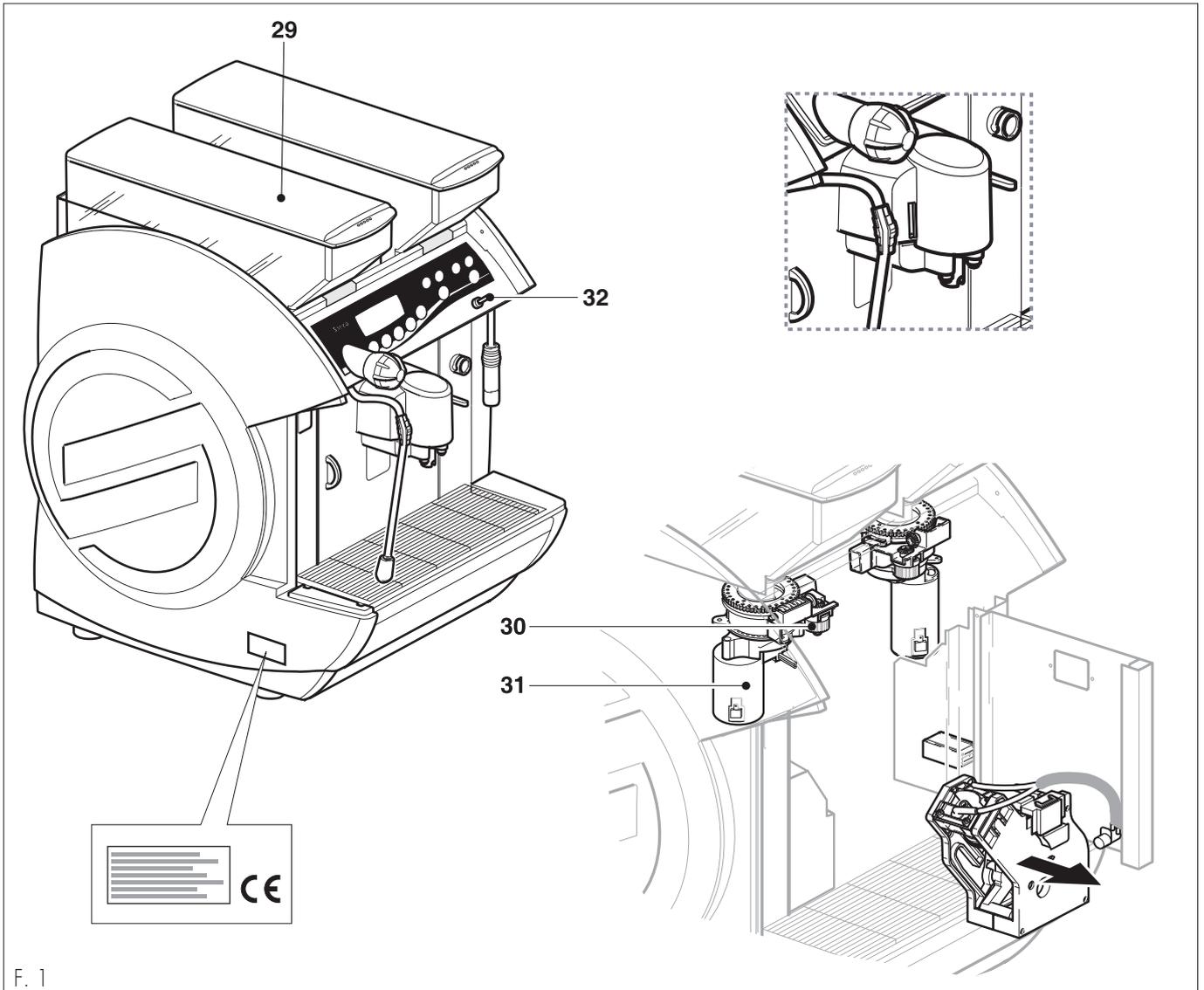
F. 1

- A** CE-Schild
- 1** Linke Seitenwand
- 2** Blende
- 3** Rückwand
- 4** Wärmeplatte
- 5** Abdeckung für vorgemahlene Kaffeebohnen
- 6** Rechte Bohnenbehälter
- 7** Rechte Seitenwand
- 8** Bedienfeld
- 9** Verbrennungsschutz
- 10** Schlauchklemme (Modell CAPPUCCINO)
- 11** Heißwasserrohr (fehlt beim Modell COFFEE)
- 12** Dampfventil (fehlt beim Modell COFFEE)  
 Im Uhrzeigersinn: Dampfentnahme öffnen  
 Gegen den Uhrzeigersinn: Dampfentnahme schließen
- 13** Abtropfschale
- 14** Verbrennungsschutz
- 15** Tür
- 16** Kaffeesatzbehälter
- 17** Dampfausgabe (fehlt beim Modell COFFEE)
- 18** Hauptschalter  
 "I" - Elektrische Funktionen freigegeben - Maschine eingeschaltet - Kontrolllampe leuchtet.  
 "O" - Elektrische Funktionen gesperrt - Maschine ausgeschaltet - Kontrolllampe der Taste "I" leuchtet nicht.
- 19** Rechter Einstellgriff für Mahlfeinheit
- 20** Rechter Mahlwerk
- 21** Mechanischer Zähler  
 Zeigt die Anzahl der von der Maschine durchgeführten Ausgaben an.
- 22** Ausgabeinheit
- 23** Abdeckung der Ausgabeinheit
- 24** Regulierung des Milchschaums (Modell CAPPUCCINO)
- 25** Temperaturregelung (Modell CAPPUCCINO)
- 26** Milchauslauf (Modell CAPPUCCINO)
- 27** Brühgruppe
- 28** Pulverschale

## 1b - BESTANDTEILE DER MASCHINE

Mod. 2 MAHLWERKS

**HINWEIS** - Wenn nicht ausdrücklich anders angeführt, beziehen sich die Nummern zur Angabe der Position der Maschinenteile auf diese Abbildung.



F. 1

- 29** Linke Bohnenbehälter
- 30** Linke Einstellgriff für Mahlfeinheit
- 31** Linke Mahlwerk links
- 32** Wahlschalter für Kaffeebehälter

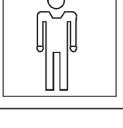
## 2 - HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES HANDBUCHS

### 2.1 Abkürzungen

- Abb.** = Abbildung  
**S.** = Seite  
**Abs.** = Absatz  
**T.** = Tabelle

### 2.2 Verwendete Symbole

**ACHTUNG!** Die Bedeutung der Symbole immer beachten: sie dienen dazu, technische Konzepte oder Sicherheitshinweise nicht wiederholen zu müssen und sind daher als Erinnerungshilfen gedacht. Wann immer Zweifel zur Bedeutung der Symbole auftreten, im entsprechenden Symbolverzeichnis nachschlagen.

	<b>ACHTUNG!</b> - Informationen zur Sicherheit des Bedieners und der Unversehrtheit der Maschine.
	<b>ACHTUNG!</b> - Arbeiten, die für den Wartungstechniker eine potentielle Gefahr darstellen.
	<b>WICHTIG!</b> - Lenkt die Aufmerksamkeit auf ein besonders wichtiges Argument.
	<b>Maschine ausgeschaltet</b> - Für diesen Vorgang ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
	<b>Bediener</b> - Vorgänge, für die der Bediener der Maschine zuständig ist.
	<b>Wartungstechniker</b> - Arbeiten, die ausschließlich von dem für die außerplanmäßige Wartung und Reparaturen zuständigen Personal durchgeführt werden dürfen.

## 3 - BEDIENER

- Erwachsene Person, in deren Kompetenz folgende Vorgänge liegen:
  - Verwaltung und Kontrolle sowie die Ausschaltung der Maschine.
  - Befüllung mit Bohnenkaffee.

- Einstellung der Ausgabeparameter.
- Leeren der Kaffeesatz- und Abwasserbehälter.
- Äußere Reinigung der Maschine.

 Kindern, Jugendlichen und unselbständigen Personen ist die Verwendung der Maschine untersagt.

## 4 - WARTUNGSTECHNIKER

- Person, die für folgende Vorgänge zuständig ist:
  - Aufstellung, Inbetriebnahme, Regulierung und Einstellung der Maschine.
  - Außerplanmäßige Wartung, Reparaturen und Auswechseln von Ersatzteilen.

## 5 - VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE

- Die in diesem Handbuch beschriebenen Maschinen wurden für die automatische (programmierbare) Ausgabe folgender Getränke entworfen, hergestellt und geschützt:
  - Getränke aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee;
  - Getränke aus vorgemahlenem Kaffee (fehlt beim Modell 2 Mahlwerks);
  - Getränke aus Milch und frisch gemahlenem Bohnenkaffee (Modell CAPPUCCINO).
  - Heißwasser und Wasserdampf (fehlt beim Modell COFFEE) für die Zubereitung und Erwärmung von Getränken.
  - heißer Milch (Modell CAPPUCCINO).

 Jede andere Verwendung der Maschinen ist vom Hersteller nicht vorgesehen, dieser lehnt daher die Verantwortung für Schäden jeglicher Art ab, die durch einen unzumutbaren Einsatz der Maschinen entstehen. Durch einen unzumutbaren Einsatz erlischt außerdem jeder Anspruch auf Garantie.

## 6 - HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Für die planmäßige Wartung keinesfalls Reinigungs-, Verdünnungs- oder Lösungsmittel etc. verwenden.
- Die Reinigung beschränkt sich auf Teile, die nicht unter elektrischer Spannung stehen und sie ist mit neutralen und biologisch abbaubaren Produkten durchzuführen. Der Hauptschalter oder allpolige Netztrennschalter muss dabei immer auf "0" (OFF) gestellt sein oder der Netzstecker gezogen werden.

- Die planmäßige Wartung ist von kompetentem oder zumindest ausreichend informiertem und eingewiesenem Personal durchzuführen, das über die notwendigen geistigen und körperlichen Fähigkeiten verfügt. Die in der Folge angeführten Anweisungen sind strikt zu befolgen und die geltenden Bestimmungen zur Sicherheit und Gesundheit einzuhalten.
- Es ist strikt verboten, auf der Maschine Werkzeuge oder andere für die Sicherheit von Personen und die Unversehrtheit der Maschine gefährliche Gegenstände abzulegen oder zurückzulassen.
- Änderungen und Umstellungen (auch in kleinem Ausmaß) sowie die Verwendung nicht originaler Ersatzteile befreien den Hersteller von seiner Verantwortung für Schäden jeder Art und führen zum Verfall aller Garantiesprüche.
- Ausschließlich Trinkwasser verwenden.
- Die für den CAPPUCINATORE verwendete Milch sollte in einem Kühlgerät bei einer Temperatur von maximal 4°C aufbewahrt werden. Sie sollte nicht länger als 30 Minuten unbenutzt außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden
- Wird mit dem Cappuccinatore länger als 1 Stunde keine Milch aufgeschäumt, muß vor der nächsten Produktnahme eine Reinigung desselben durchgeführt werden. Dazu wie nachfolgend beschrieben vorgehen:
  - Den Milchanzugschlauch in einen Behälter mit Wasser tauchen.
  - die Taste  drücken
  - Warten, bis aus dem Auslaufrohr kein Wasser mehr ausfließt.

**Hinweis:** Für den Reinigungsvorgang kein heißes Wasser benutzen.

- Jedes Mal, wenn die Maschine von der Wasseranlage abgenommen und erneut angeschlossen wird, sollte ein neuer Dichtungssatz verwendet werden.



Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch des Geräts geschult.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und für Anwendungen in ähnlichen Umgebungen bestimmt, und darunter:

- . für das Personal vorbehaltene Küchenecke in gewerblichen Lokalen, Büros und anderen professionellen Umgebungen;
- . landwirtschaftliche Betriebe;
- . von Kunden in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
- . Betriebe vom Typ Bed and Breakfast.

## 7 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Vor dem Hantieren mit der Maschine immer vorbeugend sicherstellen, dass keine Zweifel zum Inhalt dieses Handbuchs bestehen. Die Nichteinhaltung der darin enthaltenen Vorschriften befreit den Hersteller von seiner Verantwortung für Personen- oder Sachschäden jeder Art.
- Diese Ausgabe für spätere Konsultationen aufbewahren.
- Vorbeugend kontrollieren (im Fall einer neuen Aufstellung), ob die Mindestanforderungen für die Sicherheit, den Aufstellungsort und den Betrieb der Maschine gegeben sind. Dazu die Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Beleuchtung) sowie die Eignung des Betriebsortes prüfen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, sind die autorisierte Kundendienststelle oder der Wartungstechniker hinzuzuziehen.
- Die Maschine nicht im Freien verwenden.
- Im Fall von Betriebsstörungen immer den Einsatz des Wartungstechnikers anfordern.
- Bei der Reinigung darf keinesfalls ein Wasserstrahl verwendet werden.

## 8 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

### 8.1 Identifikationsdaten

Auf dem Schild (A) sind folgende Daten zur Identifikation der Maschine angeführt:

- Hersteller und -Kennzeichnung
- Modell
- Seriennummer
- Herstellungsjahr
- Anschlussspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Aufgenommene elektrische Leistung (W)
- Phasenzahl der elektrischen Leitung (PH)
- Zulässiger Druck im Wassernetz (MPa)

**HINWEIS** - Im Fall von Anfragen an die autorisierten Kundendienststellen immer das Modell und die Seriennummer angeben.

### 8.2 Technische Eigenschaften

Anschlussspannung ..... 230V/400V 2N

Länge des Netzkabels..... 1.500 mm

Installierte Leistung

Mod. LUXE ..... 3.300 W

Mod. COFFEE..... 1.700 W

Mod. CAPPUCINO ..... 3.300 W

Mod. 2 MACINACAFFE ..... 3.300 W

Wasserdruck ..... 0,1-0,8 MPa (1-8 bar)

A-bewerteter Schalldruckpegel: ..... unter 70 dB

Gewicht:

Mod. LUXE ..... kg 53

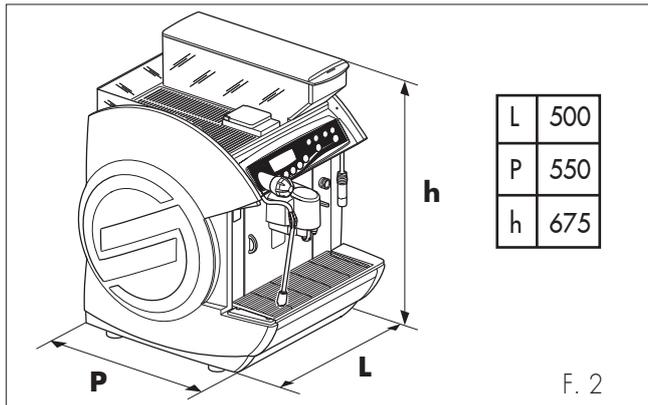
Mod. COFFEE..... kg 45

Mod. CAPPUCCINO ..... kg 54  
 Mod. 2 MACINACAFFE ..... kg 58,5

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters. .... 2 kg

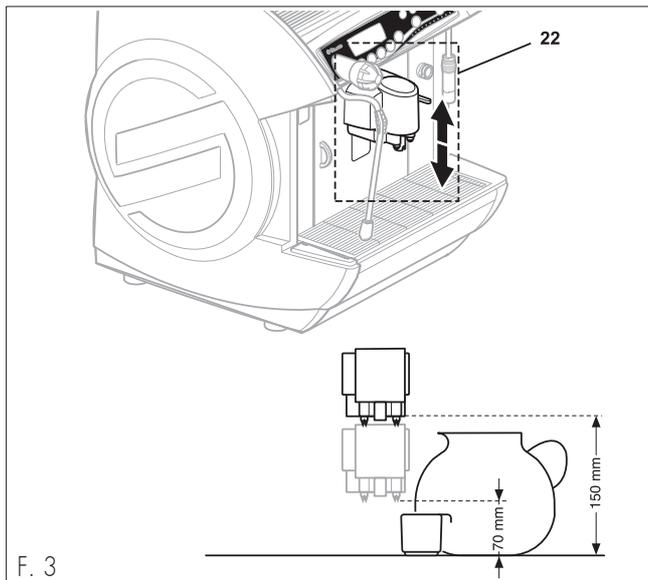
**HINWEIS** - Bei den Maschinen können die Dosen aller einzelnen Ausgaben programmiert werden. Die Mehrheit der elektrischen Komponenten wird mit 24 V Gleichstrom gespeist.

**8.3 Raumbedarf**



**8.4 Ausgabereinheit**

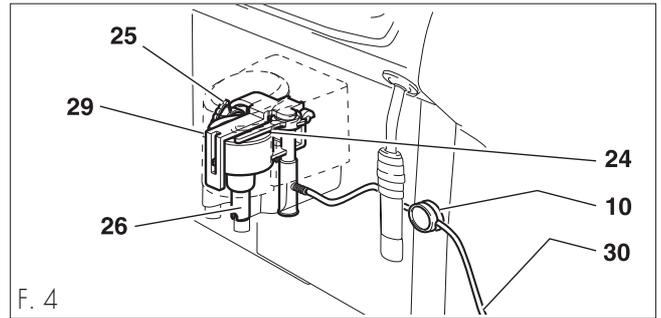
Die Position dieser Einheit (22) kann je nach Höhe des verwendeten Gefäßes geändert werden. Die Ausgabereinheit kann oben oder unten positioniert werden. Auf diese Weise lassen sich unterschiedliche Ausgabehöhen erzielen.



**8.5 Cappuccinatore (Abb. 4)**

Der Cappuccinatore besteht aus:

- Milchsaugschlauch (30);
- Schlauchklemme (10);
- Körper des Cappuccinatore (29);
- Einstellung der Schaumqualität (24);
- Temperaturregelung (25);
- Milchausgabe (26).



F. 4

**9 -SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

**HINWEIS** - Die in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen wurden unter Einhaltung der geltenden spezifischen europäischen Richtlinien hergestellt, daher sind alle potentiell gefährlichen Teile entsprechend geschützt.

- Ein eventuell herrschender Überdruck in der Wasseranlage für die Zubereitung von Dampf und Heißwasser wird von 3 Sicherheitsventilen abgefangen.
- Ein Thermostat verhindert die Überhitzung der Boiler.
- Die Position des Kaffeesatzbehälters (16) und der Abdeckung (15) wird von 2 Mikroschaltern überwacht, die den Funktionsstopp der Maschine auslösen, wenn eine der Komponenten nicht korrekt positioniert ist (auf dem Display erscheint die Meldung der nicht korrekten Position).
- Ein elektronischer und ein mechanischer Impulzzähler speichern die Anzahl der durchgeführten Ausgaben und ermöglichen die Programmierung der planmäßigen Wartung.

**9.1 Dampf- und Heißwasserrohr (fehlen beim Modell COFFEE) (Abb. 1)**

Das Dampfrohr (17) und das Heißwasserrohr (11) sind mit einem Verbrennungsschutz aus Gummi (9 und 14) ausgestattet, damit sie auch im heißen Zustand angefasst und bewegt werden können.

**9.2 Weitere Gefahren** 

- Die baulichen Eigenschaften der in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen ermöglichen keinen Schutz des Bedieners vor dem direkten Dampf- oder Heißwasserstrahl (beim Modell COFFEE nicht vorhanden).
- Verbrennungsgefahr – Während der Ausgabe von Heißwasser oder Dampf den Strahl nicht auf Dritte oder sich selbst richten. Das Rohr nur an der mit dem Gummischutz versehenen Stelle anfassen (9 - 14).

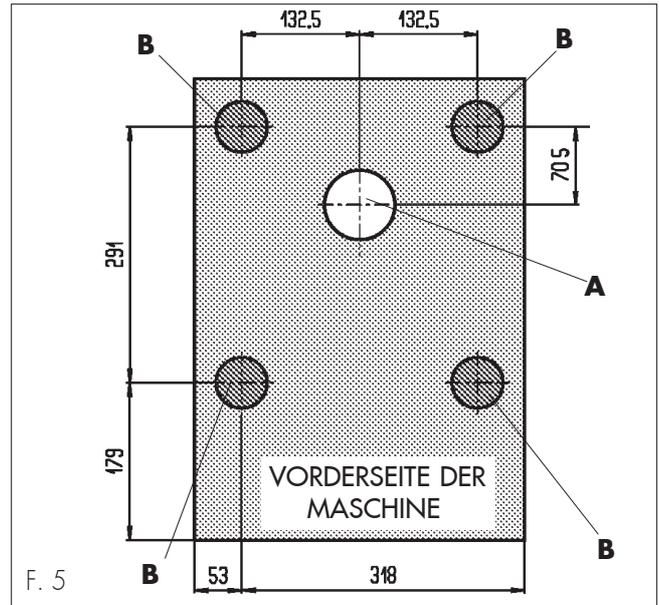
 Keine Gefäße verwenden, die nicht aus lebensmittelechtem Material hergestellt sind.



**Achtung!** vor der definitiven Inbetriebnahme des Automaten ca. 0,5 l Wasser für jeden Ausgabebeweg ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung kommen. Die ausgegebenen Getränke dürfen erst nach Durchführung dieses Vorgangs konsumiert werden.

**Achtung!** Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Bereichen installiert zu werden, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

**Achtung!** Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es nur von qualifiziertem Personal verwendet und instandgehalten werden kann.

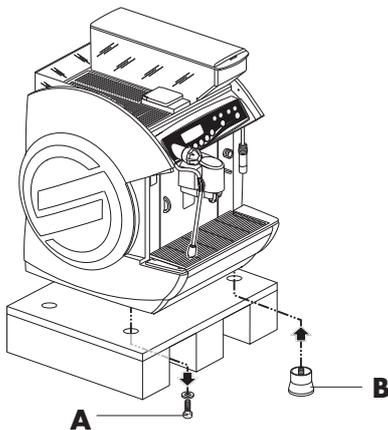


## 10 - AUFSTELLUNG

### 10.1 Hinweise zum Standort

- Die Maschine wird in einem trockenen, geschützten Raum mit einer Umgebungstemperatur zwischen 10°C und 40°C und einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 90% aufgestellt.

Die Palette so anheben, dass die vier Befestigungsschrauben **A** abgeschraubt werden können. Dass die vier Stützfüße **B** angeschraubt werden können.



### 10.2 Aufstellung der Maschine

**HINWEIS** - Sicherstellen, dass die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, ausreichend groß und tragfähig ist, um die Maschine sicher aufnehmen zu können.

- Eine Öffnung mit einem Durchmesser von 100 mm in die Abstellfläche bohren (A - Abb. 5).
- Die Maschine endgültig auf der Abstellfläche positionieren (die Kreise B – Abb. 5 geben die optimale Position der einstellbaren FüÙe an).
- Die Maschine durch Regulieren der einstellbaren FüÙe eben ausrichten (F – Abb. 7).

### **Achtung / WICHTIG**

Für eine ergonomisch korrekte Verwendung der Maschine wird empfohlen, das Gerät auf einer mindestens 1 m hohen Arbeitsfläche aufzustellen.

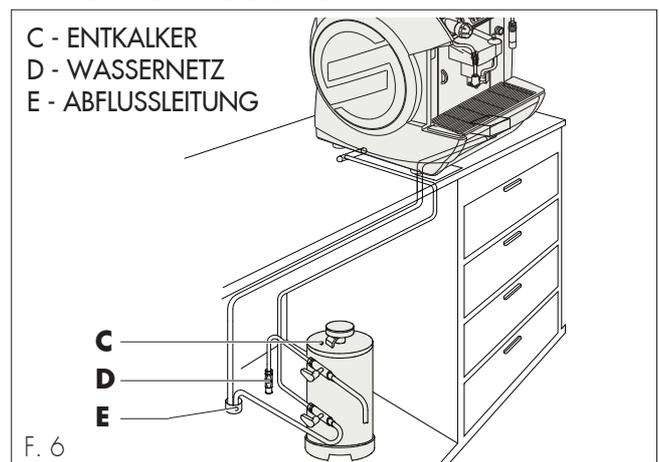
### 10.3 Wasseranschluss

**Achtung!** Die Wasserhärte darf nie unter 4,48 °d liegen.

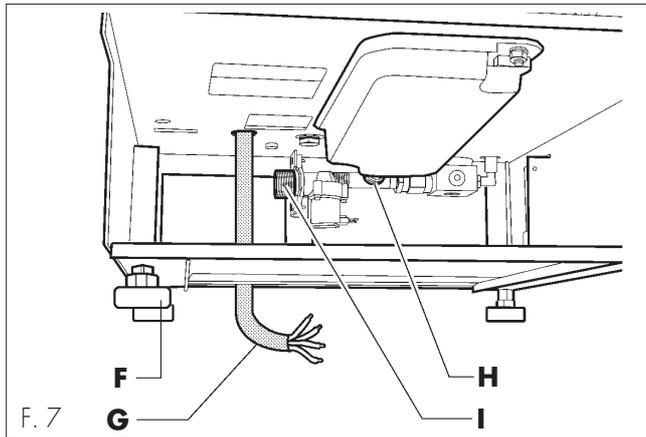
Es wird empfohlen, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer entsprechenden Vorrichtung entkalkt wurde, vor allem in Gebieten, in denen das Wasser einen hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt aufweist (hartes Wasser). Sicherstellen, dass das Netz der Wasserversorgung Trinkwasser liefert und einen Druck zwischen 1 und 8 Bar aufweist.

- Den Entkalker (C) an das Wassernetz (D) anschließen.

**HINWEIS:** vor dem Anschließen des Entkalkers an die Maschine eine Spülung durchführen, bis das Wasser klar austritt. Den Entkalker erst danach an die Maschine anschließen.



- Einen Abflussschlauch an die Verschraubung (H - Abb. 7) schließen und mit einer Zahnschelle befestigen.
- Die Maschine mit der Verschraubung (I - F. 7) an das Trinkwassernetz anschließen (dazu ausschließlich einen Schlauch und Verbindungsstücke aus lebensmittelechtem Material verwenden).
- Die Abflussleitungen durch die Öffnung A führen.



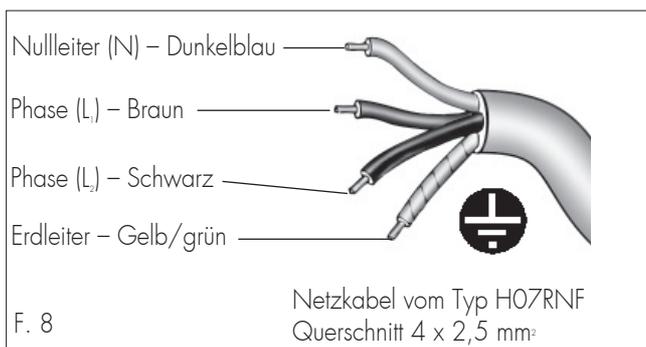
Sollte die Maschine an einen anderen Ort gestellt werden, ist die alte Anschlussgruppe durch eine neue zu ersetzen (Verbindungsrohr zum Anschluss an das Wassernetz).

Der Schlauch des Wasseranschlusses muss gemäß des Standards IEC 61770 zertifiziert sein.

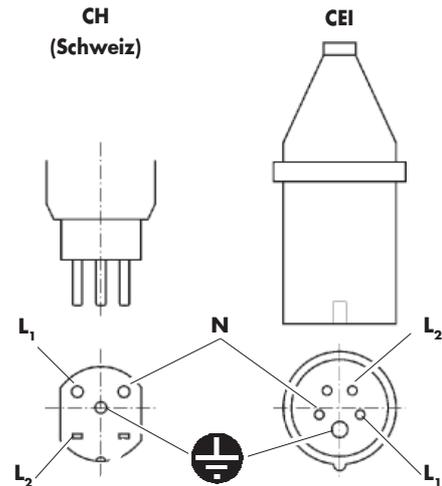
### 10.4 Elektrischer Anschluss

**HINWEIS** - Bei Anlagen mit 400 V Zweiphasenstrom die Phasen so verwenden, dass die Maschine mit 230 V in Einphasenstrom versorgt wird (Abb. 8). Für den Anschluss an 230 V Einphasenstrom ist ein entsprechender Installationssatz anzufordern (Code %1034.R09).

- Das Kabel von elektrischer Ernährung (G - F. 7) im Loch A.



Anschluss des Steckers an eine Zweiphasenleitung 400 V/2N~



⚠ Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen, muss das Kabel für den Netzanschluss entweder mit einem allpoligen Netztrennschalter (mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.

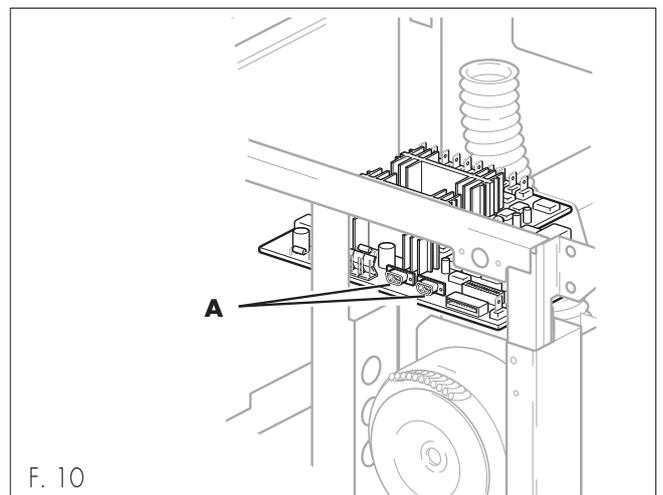
- Der allpolige Netztrennschalter muss der Stromentnahme der Maschine entsprechen und instande sein, alle Polungen der Spannung abzufangen.
- Überprüfen, ob die elektrischen Kabel der Anlage der Stromentnahme der Maschine angemessen sind.

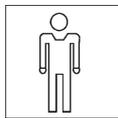
⚠ Der Anschlusspunkt (Steckdose oder allpoliger Netztrennschalter) muss sich an einer für den Bediener leicht zugänglichen Stelle befinden, damit dieser die Maschine im Bedarfsfall vom Stromnetz trennen kann.

- Das Kabel (G - F. 7) an die elektrische Versorgungsleitung anschließen.

### 10.5 Anschluss an seriellen Eingang

Über einen seriellen Eingang kann die Maschine an die Geräte der AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN angeschlossen werden, um so Kontrollen und Programmierungen durchzuführen (A - F. 10).





## 11 - ERSTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

- Den Behälter (6 e 29) mit der zuvor gewählten Kaffeebohnenmischung füllen.



Sicherstellen, dass der Kaffee keine für die Maschine gefährlichen Fremdkörper enthält.

- Überprüfen, ob die herausnehmbaren Teile (13 und 16) vorhanden sind und ob die Tür (15) zu ist.  
Im gegenteiligen Fall erscheint beim Einschalten der Maschine auf dem Display ein Hinweis auf die Komponente, die nicht richtig positioniert ist.
- Den allpoligen Netztrennschalter auf "I" drehen.
- Die Maschine mit dem Schalter (18) einschalten; auf dem Display erscheint: "AUFHEIZEN. BITTE WARTEN".
- Wenn auf dem Display der Hinweis: "BETRIEBSBEREIT" erscheint:
  - den Auslauf (22) so positionieren, dass er die richtige Höhe für die benutzten Gefäße aufweist (Abs. 8.4);
  - ein oder zwei Gefäße unter den Auslauf stellen.
- Die dem gewünschten Getränk entsprechende Taste drücken.



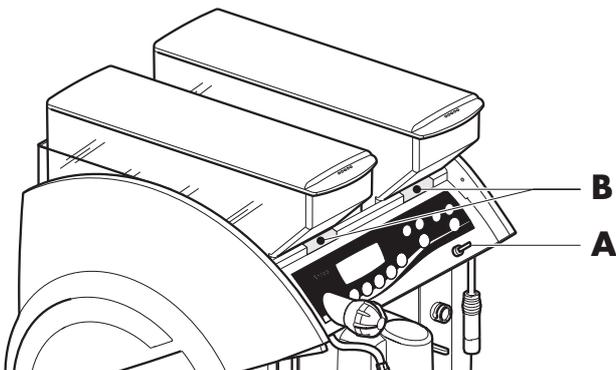
Obwohl alle Tasten bereits im Werk auf Standardwerte programmiert wurden, muss kontrolliert werden, ob das zubereitete Getränk den gewünschten Eigenschaften entspricht. Im gegenteiligen Fall müssen die Ausgabetasten programmiert werden (Abs. 12.6).

## 12 - GEBRAUCH DER MASCHINE



Die Version Duo ist mit 2 Kaffeebehältern und 2 Mahlwerken ausgestattet. Dadurch kann die Anzahl der auszugebenden Produkte verdoppelt oder eine weitere Produktart hinzugefügt werden.

Um einen der beiden Behälter anzuwählen, wird die Taste **A** gedrückt. Die Einschaltung der Kontrolllampe **B** zeigt an, dass der entsprechende Behälter betriebsbereit ist.



Vor der Benutzung der Maschine ist dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um ein gutes Allgemeinwissen über die Maschine zu erlangen.



Nach einer längeren Nichtbenutzung der Maschine sollte vor der erneuten Inbetriebnahme der vorhergehende Absatz "Erste Inbetriebnahme der Maschine" nochmals gelesen werden.

### 12.1 Zustände der Maschine

In Bezug auf die Stromversorgung kann sich die Maschine in folgenden Zuständen befinden:

#### Ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt

- Hauptschalter (18) und allpoliger Netztrennschalter auf "0" (oder Stecker gezogen).
- Es ist nur der Sicherungsspeicher der programmierten Daten aktiv.

#### Eingeschaltet

- Hauptschalter (18) und allpoliger Netztrennschalter auf "I" (Stecker eingesteckt).
- Alle Funktionen sind aktiv und das Display (8a) ist eingeschaltet.

**Standby** (Maschine ausgeschaltet, aber nicht vom Stromnetz getrennt)

- Hauptschalter (18) auf "I".
- Wurden die Funktionen "AUTOM. EINSCHALTUNG", "FROSTSICHERUNG" gewählt, sind sie aktiv, ebenso die "UHRZEIT", das Display und der Sicherungsspeicher der programmierten Daten.
- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays ist ausgeschaltet.

### 12.2 Manuelle Einschaltung

Diese Einschaltung ist zu wählen, wenn sich die Maschine im Zustand "ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt" befindet (Abs. 12.1). Laut Absatz 11 vorgehen, wobei eventuell die Kontrolle des ausgegebenen Getränks übergangen werden kann.

### 12.3 Automatische, programmierte Einschaltung

Diese Einschaltung ist möglich, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet und die Funktion "AUTOM. EINSCHALTUNG" aktiv ist.

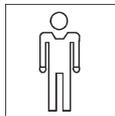
Die Einschaltung der Maschine erfolgt zur programmierten Uhrzeit.

### 12.4 Zeitweilige Einschaltung aus Standby

Manuelle Einschaltung, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.

Dazu die Taste  3 Sekunden lang drücken.

Die Maschine kehrt automatisch 60 Minuten nach dem letzten Vorgang in den Zustand "STANDBY" zurück.

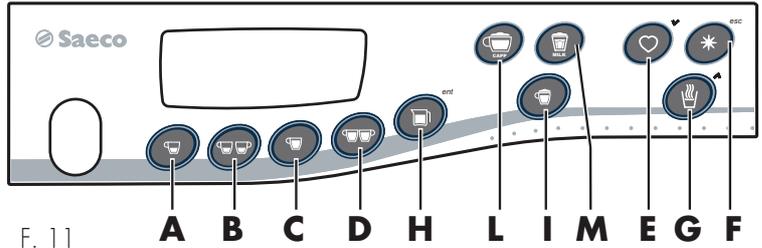


## 12.5 Bedienfeld

Die Ausgabetasten werden weniger als 1 Sekunde lang gedrückt.

**F** Durch Drücken der Taste können folgende Funktionen ausgewählt werden:

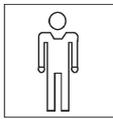
- AUSLAUFS SPÜLEN
- STANDBY (3 Sekunden)
- PROGRAMMIERUNG MILCH (5 Sekunden)
- BRÜHGRUPPE SPÜLEN (8 Sekunden)



F. 11

Schaltet die Maschine zeitweilig ein (in "STANDBY") und bestätigt die Auswahl der Tasten (H - G).

KAFFEE	Ausgaben aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee
1 Espresso <b>A</b> 2 Espresso <b>B</b> 1 Kaffee <b>C</b> 2 Kaffee <b>D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Bezeichnungen: "Espresso" und "Kaffee", beziehen sich auf die zwei unterschiedlichen Ausgabemengen.</li> <li>• Bei der Zustellung sind die Maschinen auf Standardwerte programmiert.</li> </ul>
PULVERKAFFEE	Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlene Kaffees
Espresso <b>E</b> + <b>A</b> Kaffee <b>E</b> + <b>C</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Ausgaben sind nur für Einzelportionen unter Verwendung vorgemahlene und zum Zeitpunkt der Zubereitung eingefüllten Kaffees programmierbar.</li> </ul>
LIGHT-KAFFEE	Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlene Kaffees und dem Zusatz von frisch gemahlenem Bohnenkaffee
Espresso <b>E</b> + <b>E</b> + <b>A</b> Kaffee <b>E</b> + <b>E</b> + <b>C</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach dem Drücken der Taste (einmal für "Vorgemahlene", zweimal für "Light-Kaffee") die Abdeckung (5) öffnen und eine Portion Pulverkaffee einfüllen.</li> <li>• Für Light-Kaffee wird automatisch eine kleine Menge frisch gemahlene Bohnenkaffees beigefügt.</li> </ul>
KAFFEE IM KÄNNCHEN	Ausgabe, die durch die automatische Ausgabe mehrerer Kaffeeportionen erzielt wird
<b>H</b> 1-8 + <b>F</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es können bis zu 8 Ausgaben in dasselbe Gefäß programmiert werden (max. 2,5 l). Dazu die Taste  mehrmals drücken. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Portionen angezeigt. Nach der Ausgabe von 2,5 Litern 2 Minuten warten, bevor eine neue Ausgabe erfolgen kann.</li> </ul>
KAFFEE MIT SCHUSS MILCH	Ausgabe unter Verwendung von gemahlenem Kaffee und einem kleinen Schuss Milch
(*) <b>I</b> (***)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränk aus frisch gemahlene Bohnenkaffee, dem eine kleine Menge heißer Milch zugefügt wird.</li> </ul>
CAPPUCCINO	Ausgabe aus heißer Milch und einer Portion gemahlene Kaffees
(*) <b>L</b> (**) e (***)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränk aus frisch gemahlene Bohnenkaffee und heißer Milch.</li> </ul>
HEISSE MILCH	Ausgabe unter Verwendung von Milch
(*) <b>M</b> (**) e (***)	
HEISSWASSER <small>(fehlt beim Modell COFFEE)</small>	Ausgabe unter Verwendung von Wasser.
<b>G</b> 1-8 + <b>F</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es können bis zu 8 Ausgaben in dasselbe Gefäß programmiert werden (max. 1 Liter). Dazu die Taste  mehrmals drücken. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Ausgaben angezeigt.</li> </ul>



## DAMPF

(fehlt beim Modell COFFEE)

- Das Rohr (17) in das zu erwärmende Getränk tauchen.
- Das Dampfventil (12) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur das Ventil schließen (im Uhrzeigersinn drehen).



Das Dampfrohr nach jeder Verwendung mit einem Tuch oder Schwamm (feucht und sauber) reinigen, um die Reste des erwärmten Getränks zu entfernen.

- (\*) Vor jeder Ausgabe den Ansaugschlauch (30 - Abb. 4) in den Milchbehälter stecken.
- (\*\*) Die Schaummenge mit der Nadel einstellen (24 - Abb. 4) (Abs. 12.8).

## 12.6 Programmierung der Ausgabetasten

Die Ausgabemenge der den einzelnen Tasten zugeordneten Getränke kann direkt über das Bedienfeld programmiert werden.

Die Tasten werden wie folgt programmiert oder umprogrammiert:

- Die Maschine einschalten und gebrauchsfertig machen.
- Das Gefäß unter den entsprechenden Auslauf stellen.
- Die Taste drücken und gedrückt halten. Auf dem Display erscheint "PROGRAMMIERUNG".
- Die Taste loslassen, um die ausgegebene Portion zu speichern.

(\*\*\*) HINWEIS - Die Tasten ,  e  können für die Ausgabe von Getränken aus Milch und Kaffee in jeder möglichen Kombination voreingestellt werden. Für die Aktivierung von Einstellungen, die von den Grundeinstellungen abweichen, wendet man sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Es folgt ein Programmierungsschema der Tasten.



# KAFFEE

## 1 Espresso



zum Programmieren der anderen Kaffeeausgaben wie zuvor vorgehen und dazu folgende Tasten verwenden:



# KAFFEE MIT SCHUSS MILCH



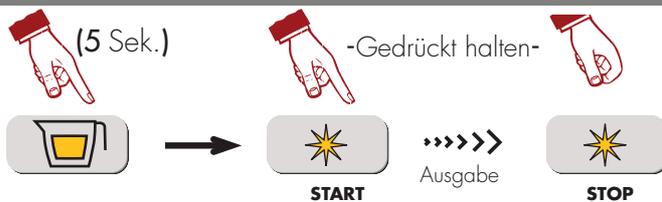
# CAPPUCCINO



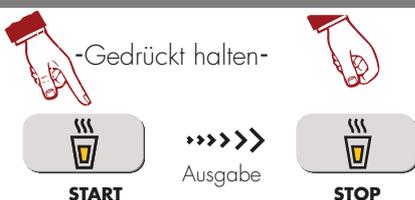
# HEISSE MILCH



# KAFFEE IM KÄNNCHEN



# HEISSWASSER



**HINWEIS** - Diese Programmierung kann nur dann durchgeführt werden, wenn sich die Funktion "PROGRAMM. HEISSWASSER" im Modus: "EIN" befindet (Abs. 12.7.1).

## 12.7 Programmierbare Menüfunktionen

**HINWEIS** - Mit der Maschine können mit Hilfe des Programmmenüs einige Einstellungen durchgeführt werden, um das ausgegebene Produkt an die Bedürfnisse des Bedieners anzupassen

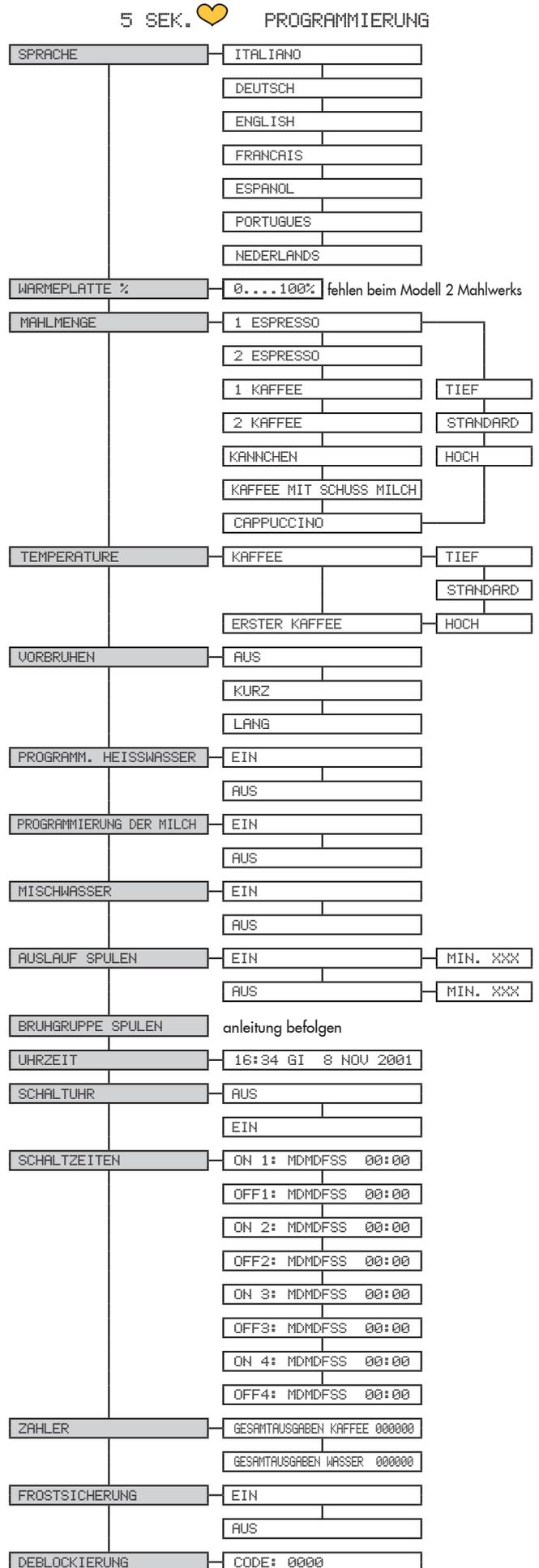
 Während der Programmierung kommt den folgenden Tasten eine andere Funktion zu, als während des normalen Gebrauchs der Maschine.

	(Zutritt zur Programmierung)	das Programmmenü betreten, indem die Taste 5 Sekunden lang gedrückt wird. (auf dem Display erscheint: "PROGRAMMIERUNG");
	(Enter)	Übergang von einer Menüebene zur nächsten; einen Parameter für die Änderung vorbereiten; einen Parameter oder eine Funktion bestätigen;
	(Escape)	nicht bestätigte Änderungen löschen; zur vorhergehenden Menüebene zurückkehren bis das Menü verlassen wird.
	(Down)	zum nächsten Punkt innerhalb derselben Programmebene weitergehen; den Wert eines zu ändernden Parameters erhöhen.
	(Up)	zum vorhergehenden Punkt innerhalb derselben Programmebene gehen; den Wert eines zu ändernden Parameters vermindern.

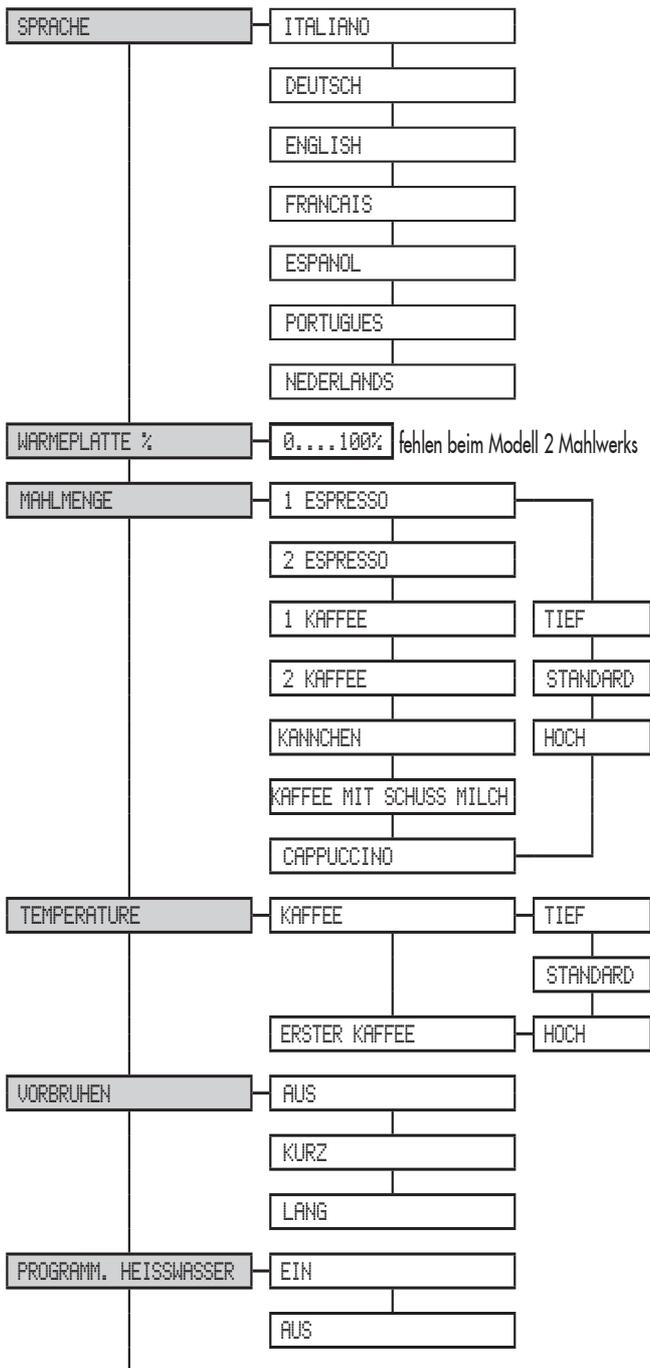
Bei einigen Funktionen können auch ein oder mehrere Daten programmiert werden (bereits auf Standardwerte programmiert).

Zum Ändern der Werte der neu zu programmierenden Daten:

- Die Funktion wählen.
- Die Funktion mit der Taste  (Enter) bestätigen.
- Der blinkende Cursor geht unter den zu ändernden Wert.
- Die Tasten  (Up) oder  (Down) drücken, um den Wert zu ändern.
- Den geänderten Wert mit der Taste  (Enter) bestätigen.



5 SEK.  PROGRAMMIERUNG



Fortsetzung der Abwicklung der Funktionen auf der folgenden Seite

**WÄRMEPLATTE %** (fehlen beim Modell 2 Mahlwerks)

- Mit dieser Funktion kann die beheizte Tassenabstellfläche eingeschaltet und von 0-100% in 10-Sekunden-Schritten eingestellt werden.

**MAHLMENGE**

Die für jede Ausgabe während der Aufstellung der Maschine programmierte Menge gemahlten Kaffees kann geändert werden.

- Wird "TIEF" oder "HOCH" bestätigt, wird die Menge um 1 g vermindert oder erhöht.
- Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Menge für die Ausgabe verwendet.

**TEMPERATUREN**

Für jede Ausgabe von Kaffee kann die Wassertemperatur, die für die Ausgabe verwendet wird und die im Zuge der Aufstellung der Maschine programmiert wurde, geändert werden.

- Wird "TIEF" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C reduziert.
- Wird "HOCH" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C erhöht.
- Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Temperatur verwendet.

**HINWEIS** - Die Temperatur "erster Kaffee" wird für die erste Ausgabe nach dem Einschalten der Maschine verwendet.

**VORBRÜHEN**

Diese Funktion ermöglicht die Einlegung einer kurzen Pause während der ersten Ausgabephase. Dies bewirkt eine Verbesserung der Kaffeequalität, weil der Kaffee während der Pause in der ersten Menge Wasser „ziehen“ kann.

- Wird "AUS" bestätigt, wird der Kaffee nicht vorgebrüht.
- Wird "KURZ" bestätigt, entspricht der Vorbrühvorgang der vom Wartungstechniker programmierten Dauer.
- Wird "LANG" bestätigt, wird der Vorbrühvorgang um 1 Sekunde verlängert.

**PROGRAMM. HEISSWASSER**

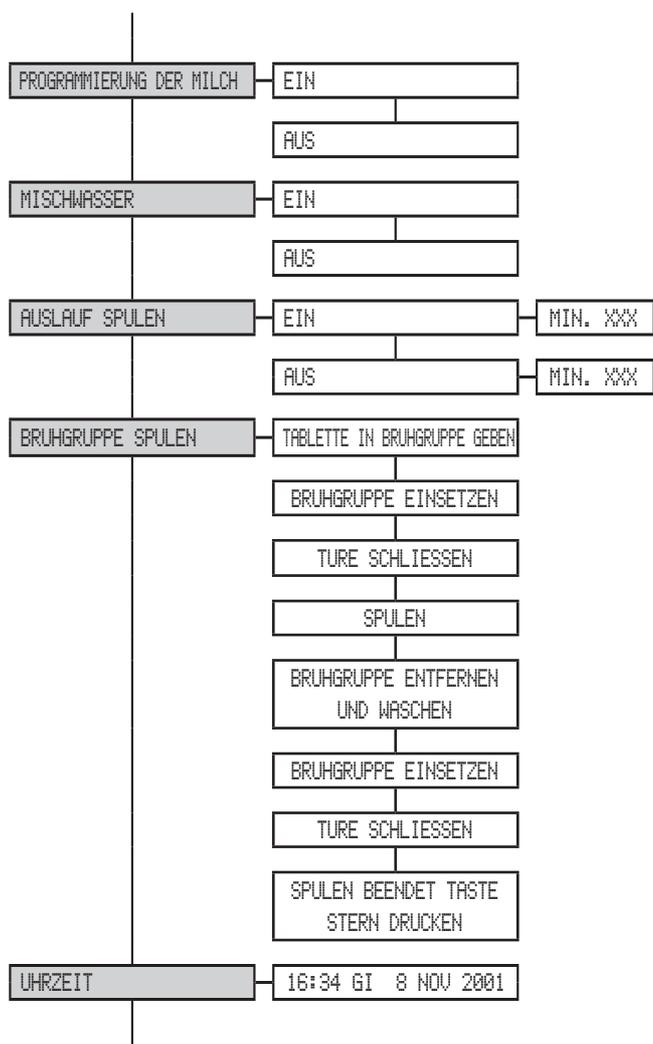
Mit dieser Funktion wird die Programmierung der auszugebenden Heißwassermenge freigegeben.

- Wird "EIN" bestätigt, kann die Taste  programmiert werden (Abs. 12.6).
- Wird "AUS" bestätigt, akzeptiert die Taste  keine Programmierung der Menge. Diese muss manuell dosiert werden.

**12.7.1 Beschreibung der Funktionen**

**SPRACHE**

- Durch Anwählen von  im Menü "SPRACHE" kann diese gewählt werden.



Fortsetzung der Abwicklung der Funktionen auf der folgenden Seite

### PROGRAMMIERUNG DER MILCH

Damit kann die Programmierung der auszugebenden Milchmenge freigegeben werden.

- Wird "EIN" bestätigt, kann die Taste programmiert werden (Abs. 12.6).
- Wird "AUS" bestätigt, akzeptiert die Taste keine Programmierung der Menge. Diese muss manuell dosiert werden.

### MISCHWASSER

Während der Ausgabe der verschiedenen Getränke fügt die Maschine je nach Programmierung eine bestimmte Menge Heißwasser zu.

- Wird "EIN" bestätigt, erfolgt die Mischung.
- Wird "AUS" bestätigt, wird dem Getränk KEIN Heißwasser zugefügt.

**HINWEIS** - Bei ausgeschalteter Funktion bleiben die programmierten Werte unverändert und können bei der erneuten Aktivierung wieder verwendet werden.

### AUSLAUF SPULEN

Diese Funktion ermöglicht die Ausgabe einer kleinen Heißwassermenge (circa 5 cm+), um die Bildung von Ablagerungen in der Ausgabeeinheit zu vermeiden; diese Spülung wird automatisch durchgeführt, wenn die programmierte Zeit (20-240 Minuten) nach der letzten Kaffeeausgabe abgelaufen ist.

- Wird "EIN" bestätigt, geht der blinkende Cursor zur letzten Ziffer rechts und der Wert kann in Schritten zu je 10 Minuten geändert werden; eventuelle Änderungen müssen immer bestätigt werden.
- Wird "AUS" bestätigt, führt die Maschine keine Spülung durch.

**HINWEIS** - Während der Spülung erscheint auf dem Display "PROGRAMM. SPÜLUNG"; die Spülung kann auch manuell eingeleitet werden, indem die Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird.

### BRÜHGRUPPE SPÜLEN

Diese Funktion ermöglicht die Spülung der Brühgruppe (27) unter Verwendung entsprechender Tabletten (Informationen zu den Tabletten erhalten Sie bei den autorisierten Kundendienststellen). Vorgangsweise:

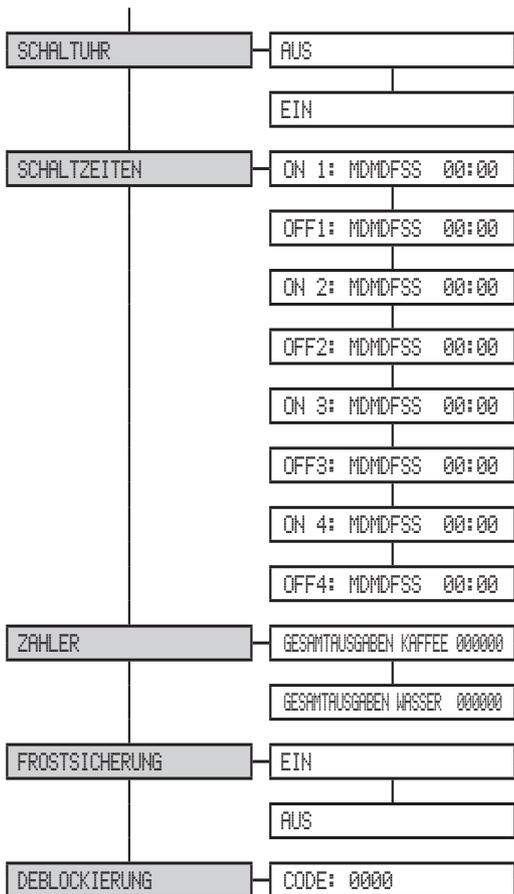
- Der Vorgang beginnt bei: "BRÜHGRUPPE SPÜLEN".
- drücken; auf dem Display erscheint: "TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN".
- Die Brühgruppe entfernen; auf dem Display erscheint: "BRÜHGRUPPE EINSETZEN";
- Die Tablette in das Innere der Brühgruppe stecken und die Gruppe wieder einsetzen; auf dem Display erscheint: "TÜRE SCHLIESSEN".
- Die Tür schließen, auf dem Display erscheint: "SPÜLEN". Die Maschine beginnt mit dem Spülvorgang, an dessen Ende auf dem Display "BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND WASCHEN" erscheint.
- Die Brühgruppe entfernen; auf dem Display erscheint: "BRÜHGRUPPE EINSETZEN".
- Die Brühgruppe unter fließendem Wasser waschen.
- Die Brühgruppe wieder einsetzen; auf dem Display erscheint: "TÜRE SCHLIESSEN".
- Die Tür schließen; auf dem Display erscheint: "SPÜLEN BEENDET TASTE STERN DRÜCKEN";
- drücken, um das Menü definitiv zu verlassen und die Maschine wieder betriebsbereit zu machen.

**HINWEIS** - die Spülung kann auch manuell eingeleitet werden, indem die Taste 8 Sekunden lang gedrückt wird.

### UHRZEIT

Mit dieser Funktion können Uhrzeit und Datum der Maschine eingestellt werden.

- Bestätigt man "UHRZEIT", blinkt der Cursor und geht zu den Stunden, die nun geändert werden können.
- Nach der Bestätigung der eingestellten Stunden geht der Cursor weiter zum nächsten Wert, der geändert werden kann (zu den Minuten, dann zum Tag, dem Monat und zuletzt zum Jahr).



**SCHALTUHR**

Funktion, mit der die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine an jedem Wochentag zu zwei unterschiedlichen Zeiten programmiert werden kann.

- Wird "EIN" bestätigt, ist die Maschine für diese Funktion bereit.
- Wird "AUS" bestätigt, kann die Maschine nur manuell über den Hauptschalter (18) ein- und ausgeschaltet werden.  
Eventuell programmierte Zeiten für die automatische Ein- und Ausschaltung bleiben dabei jedoch gespeichert.
- Für die Programmierung der Zeitspannen und Tage siehe folgende Funktion "SCHALTZEITEN".

**HINWEIS** - Die automatische Einschaltung der Maschine kann nur dann erfolgen, wenn der Hauptschalter (18) auf "I" steht.

**SCHALTZEITEN**

Funktion, die die Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine während der gesamten Woche ermöglicht.

- Bestätigt man "SCHALTZEITEN", geht der blinkende Cursor zum Tag, an dem Änderungen erfolgen sollen.

- Den Tag mit der Taste ♡ (down) in die Programmierung einfügen, wobei der Kleinbuchstabe in einen Großbuchstaben verwandelt wird.
- Den Tag mit der Taste ☹ (up) aus der Programmierung nehmen, wobei der Großbuchstabe in einen Kleinbuchstaben verwandelt wird.
- Die Änderung bestätigen.

Für die Änderung der Ein- und Ausschaltzeit auf dieselbe Weise vorgehen wie für die Einstellung der Uhrzeit.

**Beispiel:** im Ablaufplan der Funktionen wird eine Programmierung der Maschine dargestellt, die die Einschaltung von Montag bis Freitag um 08:00 und die Ausschaltung um 18:00 vorsieht. Samstags erfolgt die Einschaltung um 09:00 und die Ausschaltung um 12:30 und am Sonntag steht die Maschine still.

**ZÄHLER**

Den Zählern kommen zwei Funktionen zu, nämlich die Zählung der gesamten Kaffeeausgabezyklen und die Zählung der gesamten Ausgabezyklen von Heißwasser. Sollte die automatische Dosierung des Heißwassers ausgeschaltet sein (siehe Funktion "PROGRAMM. HEISWASSER"), wird bei jeder Betätigung des Elektroventils ein Zyklus gezählt.

**HINWEIS** - Beide Funktionen dienen nur der Information, sie können nicht rückgestellt werden.

**FROSTSICHERUNG**

Im "STANDBY" schützt die Frostschutzfunktion die Maschine bei niedrigen Temperaturen vor Schäden durch die Entstehung von Eis in den Boilern. Diese Funktion hält die Temperatur der Boiler auf einem Mindestwert, um die Frostbildung zu vermeiden.

- Wird "EIN" bestätigt, ist die Funktion eingeschaltet.
- Wird "AUS" bestätigt, ist die Funktion ausgeschaltet.

**HINWEIS** - Die Funktion ist nur dann aktiviert, wenn auch die Funktion "SCHALTUHR" aktiviert ist und sich die Maschine im "STANDBY" befindet. Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint auf dem Display "FROSTSICHERUNG".

**DEBLOCKIERUNG**

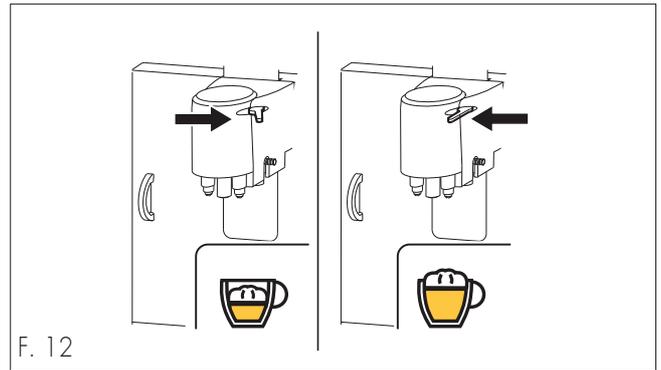
Funktion, mit der die Maschine vorübergehend entsperrt werden kann, wenn die für die Wartung oder Entkalkung programmierte Anzahl von Zyklen erreicht ist. Der Entsperrcode ist bei der Firma, die die Aufstellung durchgeführt hat oder das Wartungsservice innehat, erhältlich. Ist der Code bekannt, muss er in die Funktion eingegeben werden:

- Die Funktion "DEBLOCKIERUNG" bestätigen; der blinkende Cursor geht unter die erste zu ändernde Ziffer;
- die Ziffer eingeben und bestätigen;
- nach jeder Bestätigung geht der blinkende Cursor weiter unter die nächste Ziffer, bis der gesamte Code komplett ist.

## 12.8 Einstellung des Schaums

Die Schaumkonsistenz bei den Getränken ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels (24).

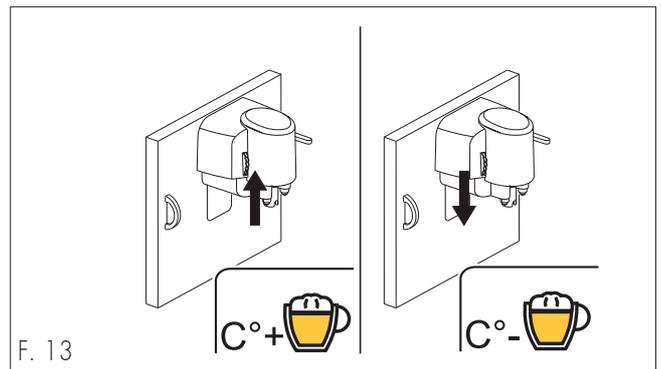
- Bei Drehung des Hebels nach rechts wird eine größere Schaummenge ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach links wird eine geringere Schaummenge ausgegeben.



## 12.9 Temperatureinstellung

Die Temperatur der Milch ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels (25).

- Bei Drehung des Hebels nach oben wird eine höhere Temperatur ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach unten wird eine niedrigere Temperatur ausgegeben.



## 12.10 Einstellung der Mahlfeinheit

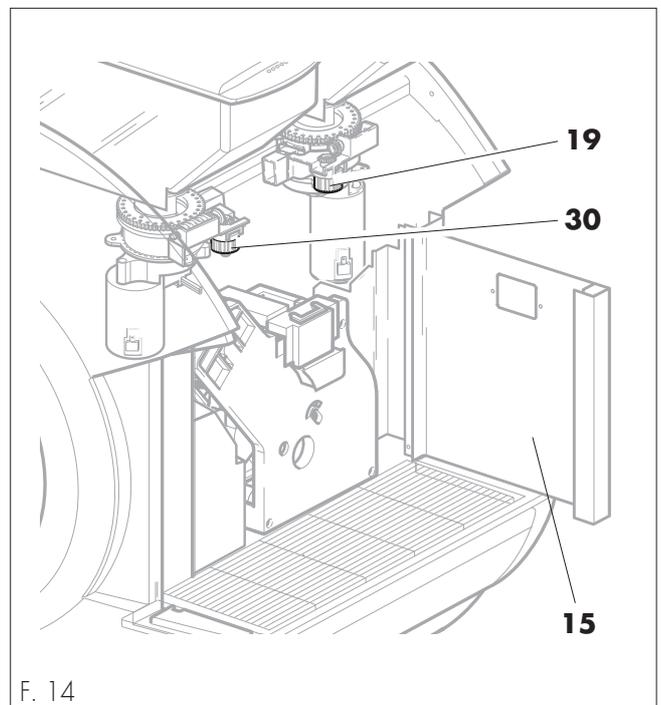
! Abgesehen von der Kaffeemischung erhöht ein sehr feiner Mahlgrad (Zeiger auf niedrigen Werten) die Dickflüssigkeit, die Schaummenge im Getränk und die Ausgabedauer, während ein grober Mahlgrad (Zeiger auf hohen Werten) die Dickflüssigkeit, die Schaummenge und die Ausgabezeit vermindert.

! Den Einstellgriff nicht bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (19 und 30 - F. 14), da diese Bewegung zur Festspannung des Mahlwerks und zur anschließenden Sperre der Maschine führt.

Sollte das Mahlwerk und in der Folge die Maschine aufgrund von Fremdkörpern in der Kaffeemischung blockiert werden, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle (auf dem Display erscheint: "MAHLWERKFEHLER").

**HINWEIS** - Die Mahlfeinheit wird bereits im Werk auf Standardwerte eingestellt, sie kann aber wie folgt geändert werden:

- Die Tür (15 - Abb. 14) öffnen, den Einstellgriff (19 und 30 - F. 14) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Mahlgrad feiner einzustellen (der Zeiger geht zu einem niedrigeren Wert). Für einen gröberen Mahlgrad den Griff im Uhrzeigersinn drehen (der Zeiger geht zu einem höheren Wert).



## 12.11 Displayanzeigen

**HINWEIS** - Es folgt eine Auflistung der Alarme (zusätzlich zu den bereits behandelten), die auf dem Display angezeigt werden sowie der Umstände, durch die sie ausgelöst werden.

**STANDBY:** Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "I") und die Funktion der automatischen Ein- und Ausschaltung (Schaltuhr) ist aktiviert (Abs. 12.7.1).

**FROSTSICHERUNG:** Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "I"), das Programm, das die Boiler vor Frost schützt, ist eingeschaltet (Abs. 12.7.1).

**PROGRAMM. SPÜLEN:** erscheint, wenn die Maschine die automatische Spülung der Ausgabereinheit durchführt (Abs. 12.7.1).

**ENTLÜFTEN:** erscheint, wenn während der Ausgabe eines beliebigen Getränks festgestellt wird, dass sich in den Boilern kein Wasser befindet.

Nachdem sichergestellt worden ist, dass im Verteilernetz Wasser vorhanden ist, die Taste  ( ^ beim Modell COFFEE) drücken, bis ein gleichmäßiger Wasserstrahl aus dem Rohr (11) und aus dem Auslauf (22) austritt. Beim Modell "COFFEE" tritt das Wasser nur aus dem Auslauf aus.

**PROGRAMMIERUNG:** erscheint, wenn man den Programmiermodus der Maschine betritt (Abs. 12.6).

**SATZBEH. LEEREN:** erscheint, wenn der Kaffeesatzbehälter (16) fast voll ist (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht). Es können aber weitere Ausgaben erfolgen.

**AUSSER BETRIEB - SATZBEH. LEEREN:** der Kaffeesatzbehälter (16) ist ganz voll (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht). Der Maschinenbetrieb ist gesperrt und solange der Behälter nicht geleert wird, können keine weiteren Ausgaben erfolgen.

**TÜRE SCHLIESSEN:** die Tür (15) ist nicht richtig geschlossen.

**SATZBEH. EINSETZEN:** der Kaffeesatzbehälter (16) wurde nicht richtig eingesetzt.

**SCHALE EINSETZEN** (fehlen beim Modell 2 Mahlwerks): die Pulverschale (12) wurde nicht korrekt eingeführt.

**BRÜHGRUPPE EINSETZEN:** die Brühgruppe (27) wurde nicht richtig eingesetzt.

**BRÜHGRUPPENFEHLER:** die Brühgruppe (27) führt ihren Arbeitszyklus nicht korrekt durch; die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

**PUMPENFEHLER:** eine der Pumpen ist defekt. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

**SENSORFEHLER 01:** erscheint, wenn einer der Temperatursensoren defekt ist. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

**TEMPERATURFEHLER 01:** erscheint, wenn einer der Widerstände der Boiler defekt ist. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

**ENTKALKUNG:** erscheint, wenn die Maschine diesen Vorgang benötigt bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen. Der Zeitpunkt der Entkalkung wird von einer bestimmten Anzahl von Arbeitszyklen bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.

**WARTUNG:** erscheint, wenn die Maschine gewartet werden muss bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen. Die Wartungsintervalle werden von einer bestimmten Anzahl von Arbeitszyklen bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.

## 12.12 Ausschaltung der Maschine

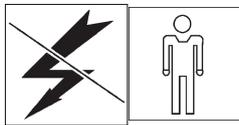
### Programmierte automatische Ausschaltung

Diese Ausschaltung ist möglich, wenn die Funktion "SCHALTUHR" (Abs. 12.7.1) aktiv ist und die Programmierung der "SCHALTZEITEN" (Abs. 12.7.1) durchgeführt wurde. Zum programmierten Zeitpunkt geht die Maschine in den Zustand "STANDBY" über.

### Manuelle Ausschaltung

Auf diese Weise ist die Maschine auszuschalten, wenn die Funktion "SCHALTUHR" (Abs. 12.7.1) nicht aktiv ist.

Dazu den Hauptschalter (18) oder den allpoligen Netztrennschalter auf "0" stellen oder den Netzstecker ziehen.



## 13 - PLANMÄSSIGE WARTUNG



### Hinweise

- Im Fall von Funktionsstörungen, die normalerweise auf dem Display angezeigt werden, die Maschine sofort ausschalten, von der Stromversorgung trennen (über den allpoligen Netztrennschalter oder durch Ziehen des Netzsteckers) und die nächste KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.
- Vor der Durchführung irgendwelcher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromversorgung durch Betätigen des Hauptschalters (18) und des allpoligen Netztrennschalters (oder durch Ziehen des Netzsteckers) unterbrechen.
- Alle Arbeiten sind bei kalter Maschine durchzuführen.
- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.
- Die Maschinenteile niemals im Geschirrspüler waschen.
- Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten.

### 13.1 Reinigung der Maschine



Sollte die Maschinentür geöffnet werden müssen, muss die Ausgabeeinheit unten positioniert werden. In jeder anderen Position ist der Zutritt ins Innere nicht möglich.

- Die Reinigung wird täglich sowie vor jedem längeren Stillstand der Maschine durchgeführt, um ein Erhärten von Ablagerungen in den Behältern, Schalen und Ausgabeeinheiten zu vermeiden.
- Die herausnehmbaren Maschinenteile, die zu reinigen sind, werden unter fließendem Wasser gewaschen und gespült.
- Die Verkleidungen, Seitenwände und das Bedienfeld werden mit weichen und leicht mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tüchern gereinigt.
- Die nicht abnehmbaren Teile und die Maschine selbst werden nur mit kaltem oder lauwarmem Wasser und weichen Schwämmen und feuchten Tüchern gereinigt.
- Alle Teile, die gereinigt werden müssen, sind leicht und ohne die Zuhilfenahme von Werkzeugen zugänglich.



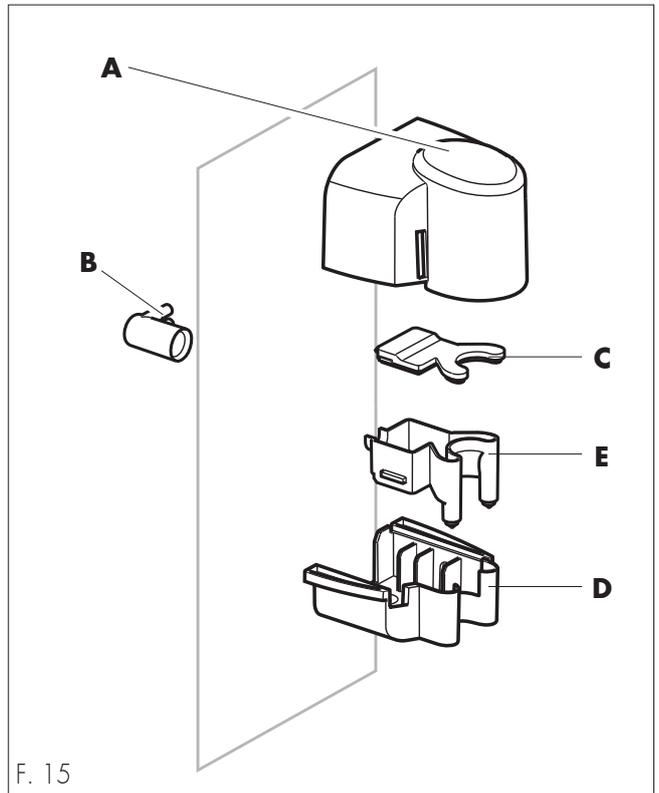
Die regelmäßige Wartung und Reinigung dienen dem Schutz der Maschine und verlängern ihre Funktionstüchtigkeit. Außerdem gewährleisten sie die Einhaltung der Hygienevorschriften.

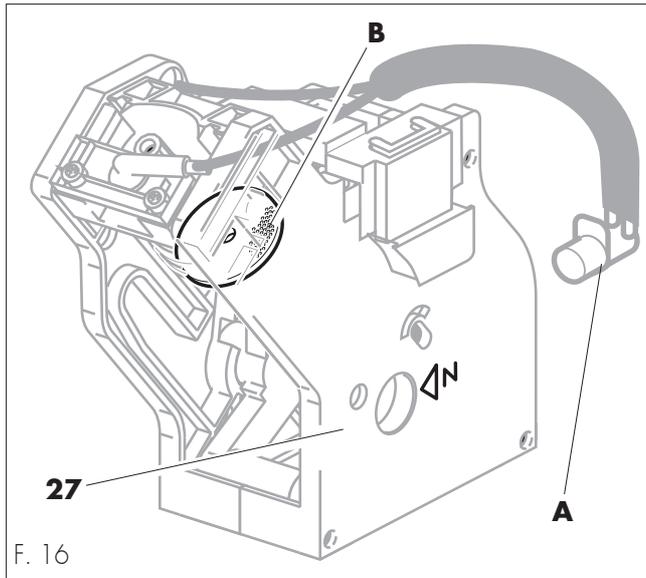
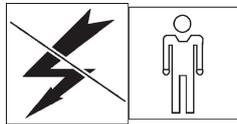
Die Maschine zeigt automatisch an, wann Reinigungs- oder Entkalkungsarbeiten durchzuführen sind. Die genaue Anzahl von Ausgaben kann vom Impulszähler oder vom Display der Maschine abgelesen werden. Führt der Wartungstechniker die Arbeit nicht durch, kann es zur Sperre der Maschine kommen.

#### 13.1.1 Ausgabeeinheit (Abb. 15)

Es können entfernt werden:

- die obere Schutzabdeckung (A) der Ausgabe durch Herausziehen;
- die untere Schutzabdeckung (D) der Ausgabe durch Lösen des unteren Griffs;
- die Kaffeeausgabe (C-E) durch Herausziehen;
- der Kaffeeanschluss (B) durch Drehen um ca. 90°.





### 13.1.2 Brühgruppe (Abb. 16)

**!** Vor der Reinigung die Kaffeebohnen aufbrauchen.

- Die Gruppe wird regelmäßig mit den entsprechenden Tabletten gereinigt (Abs. "12.7.1 Beschreibung der Funktionen – BRÜHGRUPPE SPÜLEN").
- Die Brühgruppe am Griff (A) anfassen, die mit "PRESS" gekennzeichnete Taste drücken und die Brühgruppe (27) herausziehen.
- Mit reichlich lauwarmem Wasser spülen. Keine Reinigungsmittel dazu benutzen.
- Das obere Sieb (B) leicht mit einem Plastiklöffel abkratzen.

### 13.1.3 Abtropfschale und Rost

Die Abtropfschale (13) aus der Maschine nehmen und unter fließendem Wasser spülen. Den Rost besonders sorgfältig reinigen.

### 13.1.4 Kaffeesatzbehälter

Die Abtropfschale (13) herausnehmen, den Kaffeesatzbehälter (16) herausziehen und unter fließendem Wasser reinigen.

### 13.1.5 Dampf- und Heißwasserrohr (fehlt beim Modell COFFEE)

Die Rohre (11-17) mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Sollten die Düsen verstopft sein, die Endstücke der Ausläufe abmontieren und die Düsen mit einer Nadel öffnen.

### 13.1.6 Wärmeplatte

Die Wärmeplatte (4) mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

### 13.1.7 Bohnenbehälter

Den Bohnenbehälter (6 un 29) mit Wasser und einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

### 13.1.8 Reinigung des Cappuccinatore

**!** Den Cappuccinatore nicht reinigen, wenn sich die Maschine im Zustand "Standby" befindet.

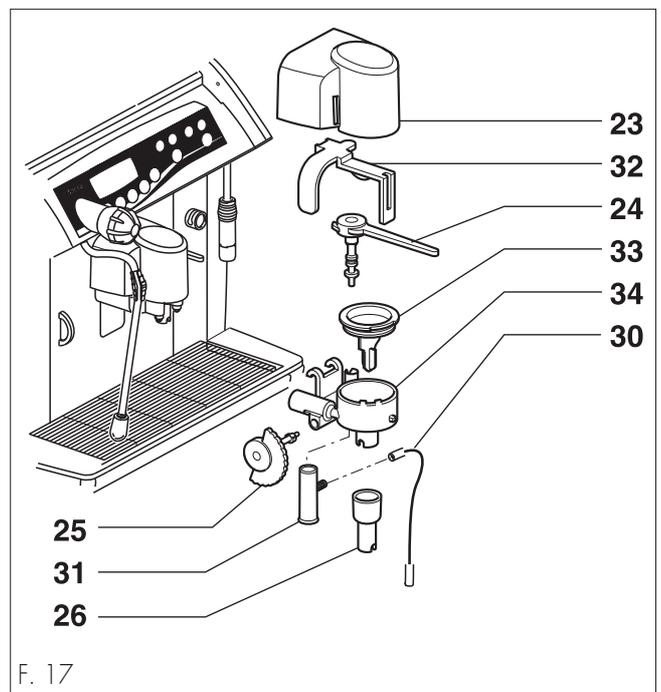
Den CAPPUCINATORE nach jeder Benutzung reinigen, um zu vermeiden, dass sich die Rückstände erhärten.

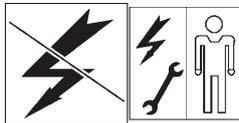
Alle abnehmbaren Teile müssen unter fließendem Wasser gereinigt und gespült werden.

### 13.1.9 Cappuccino-Ausgabeeinheit (Abb. 17)

Um die Komponenten der Cappuccino-Ausgabeeinheit einzeln reinigen zu können, müssen folgende Teile abgenommen werden:

- die obere Schutzabdeckung (23) der Ausgabe durch Herausziehen;
- den Cappuccinatore (29) zu sich heranziehen;
- die Gabel (32);
- den Hebel zur Schaumregulierung (24);
- den Hebel zur Temperaturregelung (25);
- die Gehäuseabdeckung des Cappuccinatore (33);
- den Anschluss (31) der Verbindung zwischen Ansaugschlauch und Cappuccinatore-Gehäuse;
- die Milchausgabe (26);
- den Milchansaugschlauch (30)





## 14 - AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG

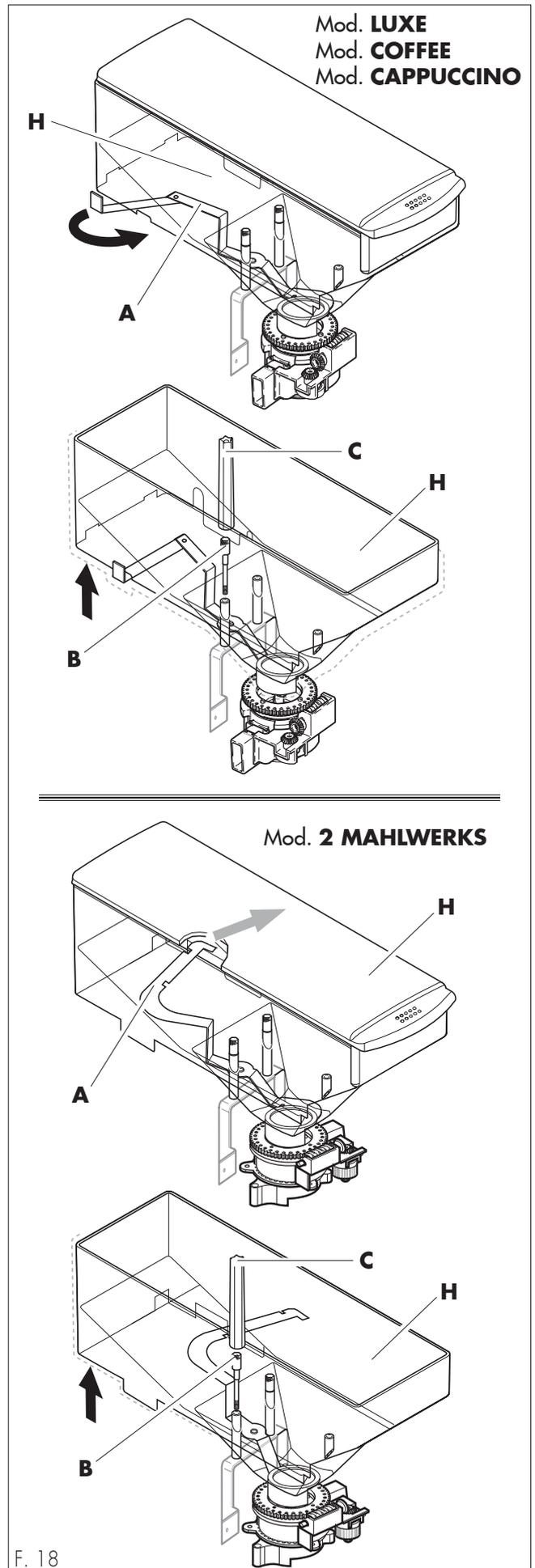
**HINWEIS** - Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen. Sie liegen daher ausschließlich in der Kompetenz des Wartungstechnikers.

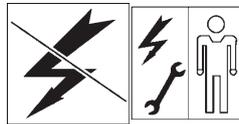
### 14.1 Mahlwerkblockierung

- Fremdkörper zwischen den Kaffeebohnen können zu einer Blockierung des Mahlwerks und in der Folge zur Sperre des Maschinenbetriebs führen. Dies wird von der Displaymeldung "MAHLWERKFEHLER" angezeigt.
- In diesem Fall muss das Mahlwerk (20 und 31) geöffnet und der Fremdkörper entfernt werden.

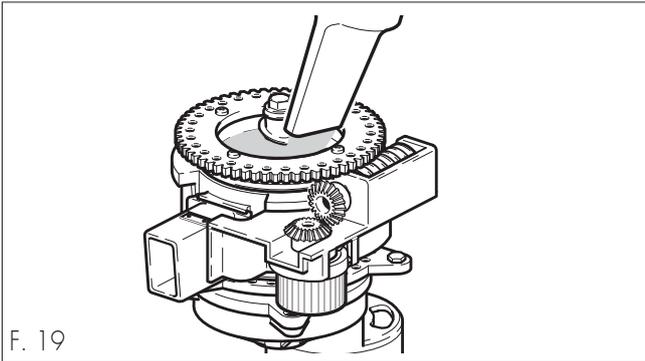
#### 14.1.1 Ein- und Ausbauen des Mahlwerks

- Die Abdeckung (A) des Bohnenbehälters (H) schließen.
- Die Schrauben (B) mit dem mitgelieferten Werkzeug (C) vom Behälter entfernen. Den Behälter nach oben aus der Maschine ziehen.

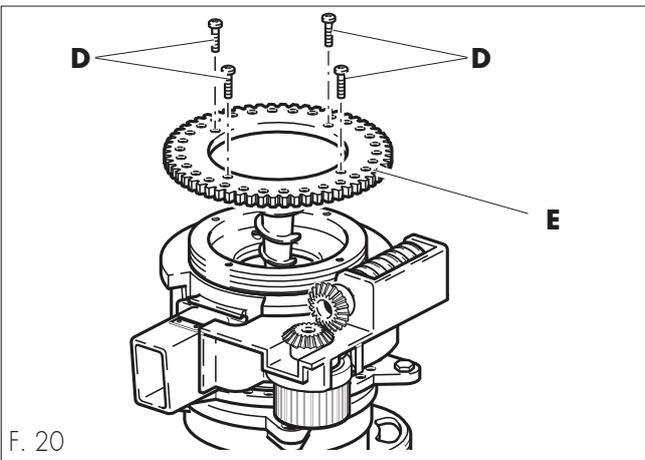




- Die Kaffeebohnen am Eingang des Mahlwerks mit einem Staubsauger aufsaugen.

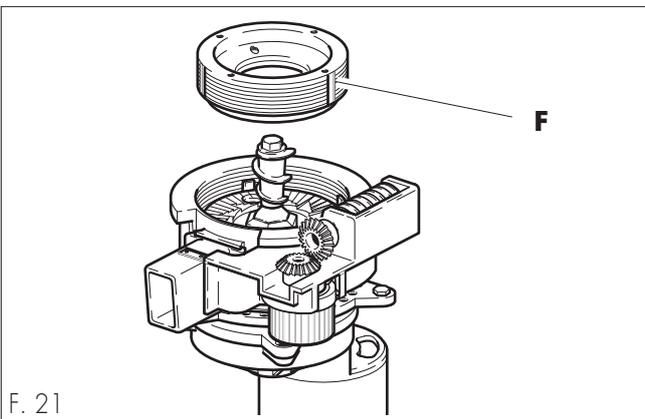


- Die Schrauben (D) entfernen.
- Das Zahnrad (E) entfernen.



- Die Einstellmutter (F) aufschrauben und entfernen und beide Mühlen mit einem Staubsauger und einem Pinsel reinigen.

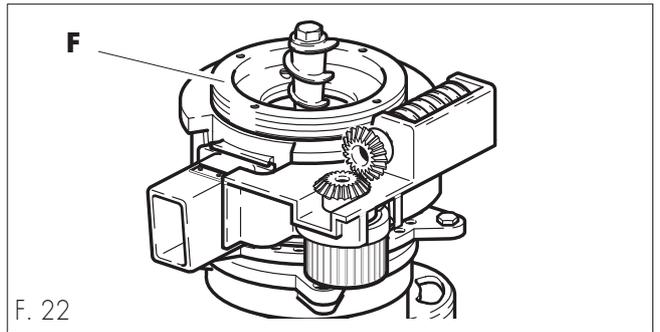
**!** Den Verschleißzustand der Mühlen überprüfen und diese im Fall sichtbarer Beschädigungen austauschen.



Das Mahlwerk wie folgt wieder einbauen:

- Die Einstellmutter (F) bis zum Anschlag festschrauben und dann eine 1/2 Umdrehung weit lockern.

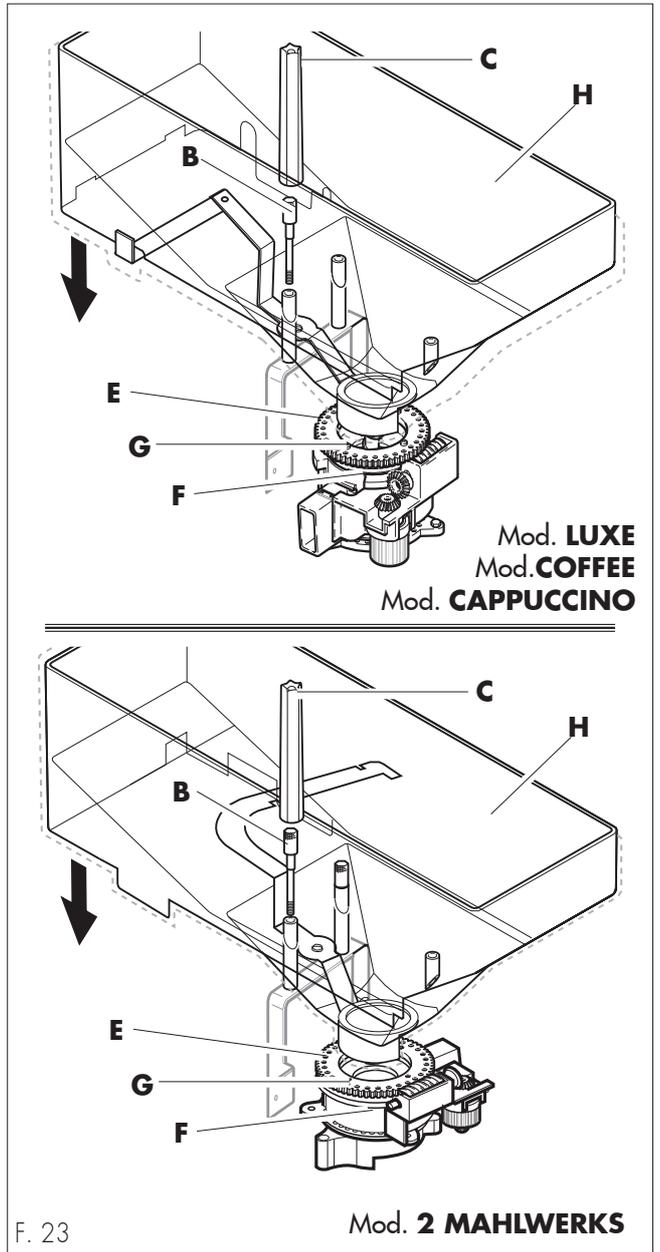
**!** Die Lockerung der Einstellmutter um 1/2 Umdrehung ist unbedingt notwendig, um eine Blockierung und Beschädigung der Mühlen zu vermeiden.



- Das Zahnrad (E) wieder anbringen und die Schrauben (D) festziehen.
- Den Bohnenbehälter (H) wieder an seinen Platz zurücksetzen.

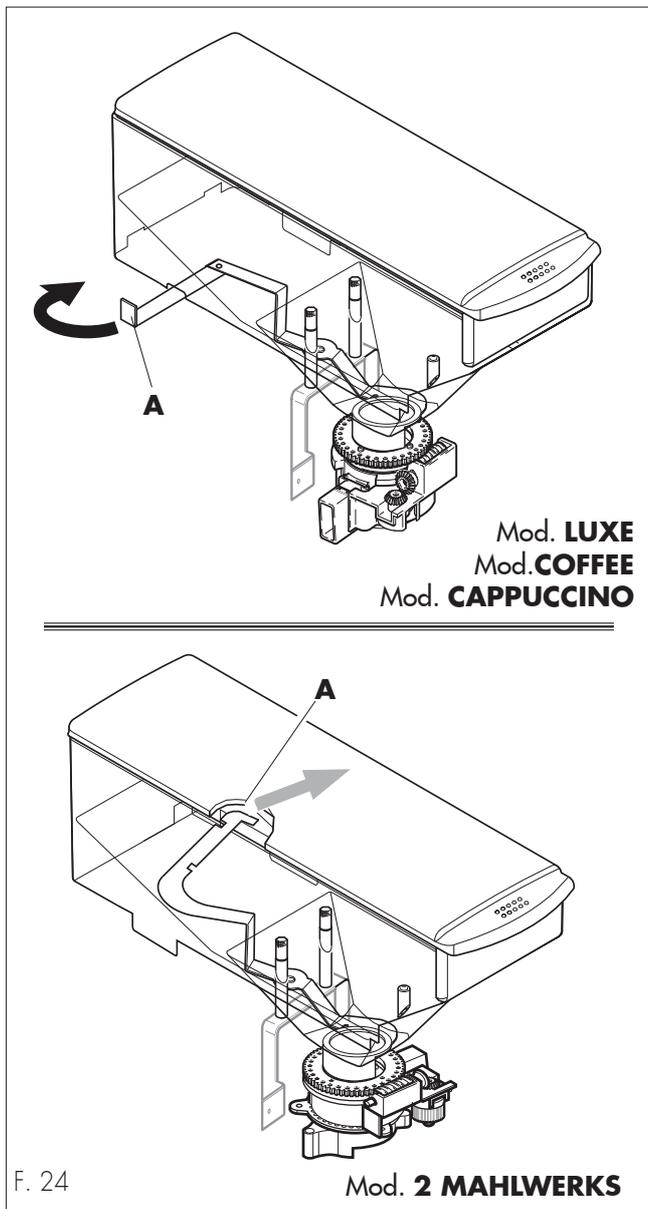
**!** Dabei auf die Position der Dichtung (G) achten: sie muss sich korrekt ins Zahnrad (E) und in die Mutter (F) einfügen.

- Den Behälter (H) befestigen, indem die Schrauben (B) mit dem Werkzeug (C) festgezogen werden.



- Die Abdeckung (A) öffnen.

 Um den normalen Betrieb der Maschine wieder aufnehmen zu können, muss der Mahlgrad neu eingestellt werden.



## 15 - HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSERBETRIEBNAHME

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Die Entsorgung des Automaten oder von Teilen desselben hat unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und unter Einhaltung der einschlägigen örtlichen Umweltschutzbestimmungen zu erfolgen.

## 16 - FUNKTIONSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEN

Es folgt eine Auflistung einiger eventuell auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Erscheint in der Spalte "ABHILFE" das Symbol  muss der Eingriff vom Wartungstechniker durchgeführt werden.

FUNKTIONSTÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
<b>Die Maschine schaltet sich nicht ein</b>	Es fehlt Spannung	Folgendes überprüfen: - ob der Stecker ans Stromnetz angeschlossen ist
		- ob der allpolige Netztrennschalter (wenn vorhanden) eingeschaltet ist
		- ob die Sicherungen der elektrischen Anlage intakt sind 
		- den Zustand der elektrischen Anschlüsse kontrollieren
<b>Auf dem Display erscheint: "SATZBEH. LEEREN"</b>	Der Kaffeesatzbehälter ist voll	Den Kaffeesatzbehälter leeren und wieder korrekt einsetzen
<b>Mahlwerkfehler</b>	Das Mahlwerk ist blockiert	Das Mahlwerk reinigen (Abs. "14.1 Mahlwerkblockierung") 
<b>Anstelle des Kaffees fließt nur Wasser aus</b>	Es wurde die Auswahl Taste für vorgemahlene Kaffee gedrückt, jedoch kein Pulverkaffee in den entsprechenden Behälter gefüllt	Eine Portion Kaffee in den Behälter geben und den Zyklus wiederholen
<b>Es tritt weder Wasser noch Dampf aus</b>	Die Öffnung des Dampf-/Heißwasserrohres ist verstopft	Mit einer dünnen Nadel reinigen
<b>Der Kaffee fließt zu schnell aus</b>	Der Mahlgrad ist zu grob	Die Mahlfeinheit um einen Grad feiner stellen
<b>Der Kaffee fließt zu langsam aus</b>	Der Mahlgrad ist zu fein	Die Mahlfeinheit um einen Grad gröber stellen
<b>Der Kaffee ist nicht heiß genug</b>	Die Tasse wurde nicht vorgewärmt	Die Tasse auf der Wärmeplatte vorwärmen
	Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht	Das Erreichen der optimalen Temperatur abwarten
<b>Der Kaffee hat zu wenig Schaum</b>	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu fein oder zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad kontrollieren (wenn vorgemahlen)
<b>Die Maschine braucht zu lange für die Erwärmung, die Wasserdurchlaufmenge ist gering</b>	Der Maschinenkreislauf ist verkalkt	Die Maschine entkalken 
<b>Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden</b>	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten
<b>Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden</b>	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Brühgruppe mit der Hand drehen, bis sie sich in ihrer Grundstellung (N) befindet; der Bezugspunkt auf der Welle muss mit dem Pfeil N (Abb. 16) übereinstimmen.
<b>Der Cappuccinatore gibt keine Milch aus</b>	Die Temperatur der zu benutzenden Milch ist nicht ausreichend niedrig (siehe Hinweise)	Den Hebel für die Temperatureinstellung nach unten drehen
	Es ist keine Milch mehr im Behälter	Den Milchbehälter füllen

