



# *Perfetta*



BEDIENUNG UND WARTUNG



*ACHTUNG: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Maschine aufmerksam durch.*



## **Inhaltsverzeichnis**

<b>Punkt</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>1.</b>	<b>Einführung</b>	<b>3</b>
	<i>Einsatz der Maschine</i>	4
	<i>Symbole</i>	4
<b>2.</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Bedienelemente</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>8</b>
<b>5.</b>	<b>Installation</b>	<b>9</b>
	<i>Wasser/ Abwasser</i>	10
	<i>Elektrischer Anschluß</i>	12
	<i>Brühgruppen</i>	13
<b>6.</b>	<b>Programmierung</b>	<b>14</b>
	<i>Aufruf Programmiermodus</i>	14
	<i>Dosisprogrammierung</i>	14
<b>7.</b>	<b>Reinigung</b>	<b>15</b>
	<i>Manuelle Reinigung</i>	15
	<i>Automatische Brühgruppenreinigung</i>	15
<b>8.</b>	<b>Zubereitung</b>	<b>17</b>
	<i>Praktische Tipps</i>	18
<b>9.</b>	<b>LED Anzeigen</b>	<b>19</b>
	<i>Bedienpanell einstellen</i>	19
	<i>Auswahl Bedienpanel LED</i>	20
<b>10.</b>	<b>Warnsignale</b>	<b>21</b>

## 1 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für das Modell Perfetta entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.

Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten.

Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich anschließend für dieses Modell entschieden.

Sie haben sich für das Ihnen angemessene Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino erleben können.

Das Modell Perfetta ist bedienungsleicht, praktisch und effizient.

### **Vor Inbetriebnahme und Hantieren mit dem Gerät ist diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen.**

Die Bedienungsanleitung muß immer zum Nachschlagen bereit liegen und an einem geschützten sowie trockenen Ort aufbewahrt werden.

Die Bedienungsanleitung dient zur Beschreibung des in der Planungsphase vorgesehenen Einsatzes der Maschine und ihrer Eigenschaften, sowie zur Bereitstellung von Angaben für eine richtige Benutzung, Reinigung, Einstellung und Anwendung. Außerdem liefert es wichtige Angaben zur Wartung, über eventuelle Restrisiken und zur Durchführung von Arbeitsgängen, die mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden müssen.

Das vorliegende Handbuch ist als Teil der Maschine zu betrachten und muß bis zur endgültigen Verschrottung der Maschine aufbewahrt werden.

Im Falle des Verlusts oder der Beschädigung kann der Anwender ein neues Handbuch beim Hersteller oder Vertriebshändler unter Angabe des Maschinenmodells und der Seriennummer anfordern, die auf dem Kennschild zu lesen ist.

Das vorliegende Handbuch spiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt seiner Erstellung wider. Der Hersteller behält sich vor, die Produktion und die nachfolgenden Handbücher zu aktualisieren, ohne daß dabei eine Pflicht zur Überarbeitung auch der vorherigen Versionen besteht.

Der Hersteller ist von einer eventuellen Haftung in folgenden Fällen befreit:

- ungeeigneter oder falscher Einsatz der Kaffeemaschine
- Einsatz nicht in Übereinstimmung mit den ausdrücklichen Angaben in der vorliegenden Veröffentlichung
- schwere Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung
- Änderungen an der Maschine oder jegliche, nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht originalen oder für das Modell nicht spezifischen Ersatzteilen
- vollständige oder auch teilweise Nichteinhaltung der Hinweise
- außergewöhnliche Ereignisse

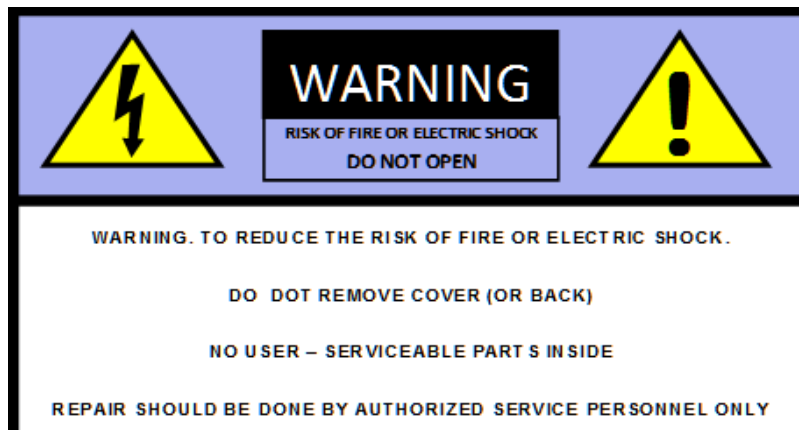
## VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE

Die Maschine darf nur durch eingewiesenes Personal bedient werden. Der zuständige Bediener muß die in diesem Heft enthaltenen Hinweise gelesen und gut verstanden haben, so daß die Maschine korrekt betrieben wird.

Diese Maschine ist ein zur professionellen Zubereitung von Espresso-Kaffee mit gemahlenem Kaffee, zur Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und / oder Dampf geeignet..

Seine Bauteile bestehen aus ungiftigen und dauerhaften Materialien und sind leicht bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten erreichbar.

Diese Maschine ist ausschließlich für den Gebrauch im Gebäudeinnern- nicht für Außen/ im Freien- geeignet.



## Symbole



**WARNUNG!**

Kann zu Verletzungen führen

**Information**

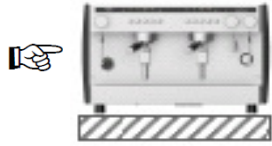
Wichtige oder hilfreiche Informationen

**Risiko eines elektrischen Schlages!**

Kann zu Verletzungen und ernsthaften Schäden führen

## 2 Sicherheitshinweise

Installation	Die Maschine darf nur von autorisiertem, geschultem Fachpersonal installiert werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und defekte, die durch unsachgemäße Installation verursacht wurden. In diesem Fall erlöscht die Garantie
Transport	Es wird empfohlen, beim manuellen Transport der Maschine zum Aufstellungsort Handschuhe und mindestens zwei Personen zu tragen.
Lagerung	Die Maschine muss an Orten mit einer Temperatur über 5 °C gelagert werden. Wenn die Maschine bei Temperaturen unter 0 °C transportiert wird, ist sie komplett zu entwässern, um ein Einfrieren zu verhindern, Die Maschine darf unter keinen Umständen an den Strom/ Wasserkreis angeschlossen werden, bevor diese Raumtemperatur erreicht hat.
Aufstellplatz	Die Maschine ist an einem trockenem, luftzugfreiem Ort, auf festen Untergrund zu installieren. Für genügend Freiraum zu Wänden und Einbauschränken ist zu achten. Stellen Sie das Gerät nicht auf einer nassen oder heißen Oberfläche auf. Richten Sie die Maschine mit Hilfe einer Wasserwaage mit den Stützfüßen ein. Die maximale Neigung darf 1° nicht überschreiten.
elektrischer Anschluß	Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlussmerkmale mit dem Typenschild übereinstimmen (Angaben zu Spannung, Frequenz und Leistung). Das Typenschild befindet sich am Gehäuseboden unter der Ablaufwanne.  Die Maschine muss direkt fest angeschlossen werden oder unter Verwendung eines geeigneten Steckers an einen eigenen Stromkreis, welcher allpolig abgesichert Dieser Stromkreis ist über einen Fehlerstromschutzschalter- FI- welcher 30 mA nicht überschreitet, zu betreiben.  Vorschriften, welche nicht eingehalten werden übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Verletzungen, die durch fehlerhafte Installation oder Erdung verursacht wurden.  Sie dürfen zum Anschließen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden. Das Netzanschlusskabel sollte nie aufgerollt werden, sondern vollständig frei liegen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
Handling	Jegliche interne Handhabung der Maschine darf nur von einer autorisierten Person durchgeführt werden. Wartungs- und Reinigungsintervalle sind einzuhalten. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, infolge der Nichteinhaltung der genannten Pflichten oder Schäden durch falsche oder unsachgemäße Verwendung der Maschine. Alle Maschinenkomponenten, einschließlich des Stromkabels, dürfen nur sein Originalersatzteile ersetzt werden Mechanische Reinigungsarbeiten sind generell stromlos durchzuführen



Die Maschine muss auf einem festen, geraden, nicht wackligen Untergrund installiert werden



Diese Maschine darf nicht von Kindern und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Dieses Gerät darf nicht im Freien verwendet werden und nicht Wind, Regen, Nebel oder Schnee o.ä. ausgesetzt werden



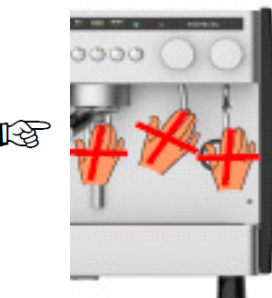
Das Gerät nie mit direktem Wasser- oder Dampfstrahl reinigen



Dieses Gerät darf nicht mit nassen Händen oder nassen und unbedeckten Füßen bedient oder berührt werden

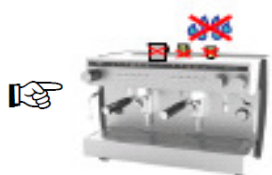


Das Gerät kann nur Getränke zubereiten, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben



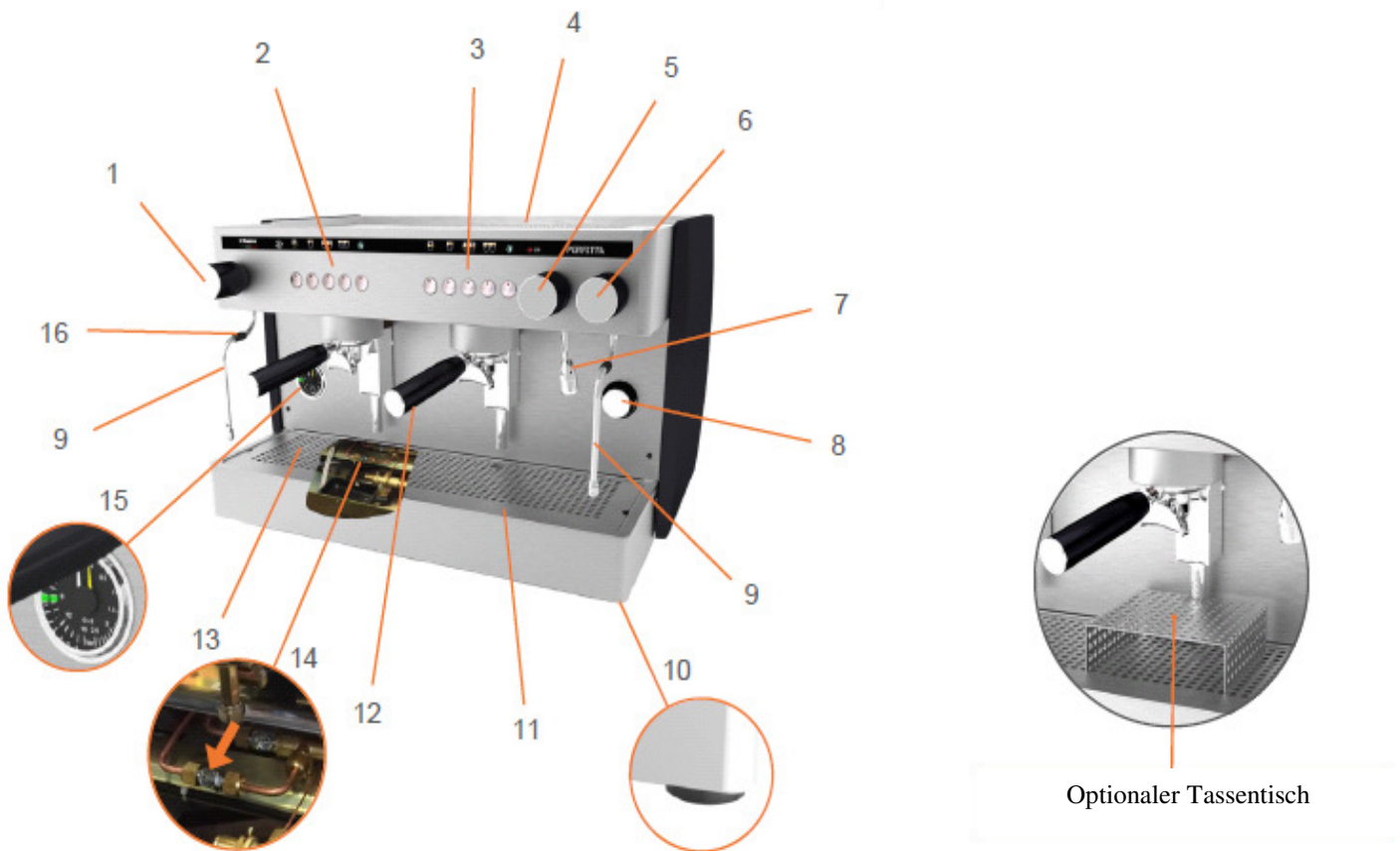
Vermeiden Sie mögliche Verbrennungen! Berühren Sie nicht die Siebträger; Heisswasserdüse, Dampfzange während und nach der Ausgabe

Gehen Sie vorsichtig mit den Behältern um, die zum Servieren der Getränke verwendet werden (Tassen, Gläser, Gläser usw.), weil sie heiß sein können



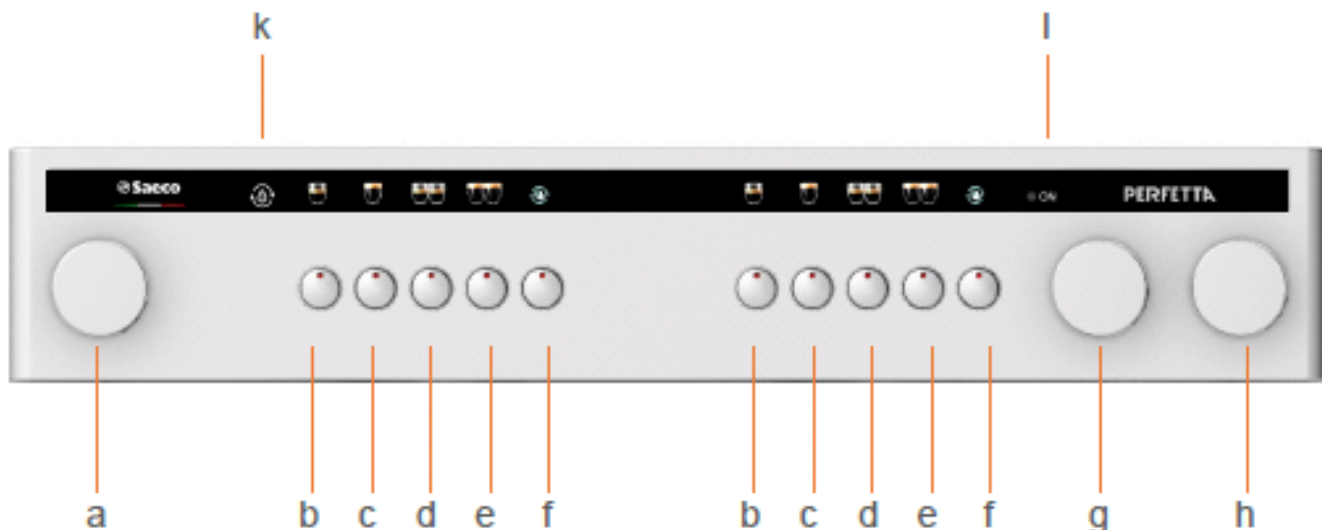
Gießen Sie kein Wasser in die Maschine und stellen Sie keine gefüllten oder nasse Behälter auf die Maschine. Durch die Lüftungslöcher könnte sonst Wasser in die Maschine eindringen und beschädigen oder das Bedienpersonal verletzen.

**3 Bedienelemente**



- |   |                     |    |                      |
|---|---------------------|----|----------------------|
| 1 | Dampfkopf links SX  | 9  | Dampflanze           |
| 2 | Tastatur links SX   | 10 | Gerätefuß            |
| 3 | Tastatur rechts DX  | 11 | Abwasserschlauch     |
| 4 | Tassenwärmertisch   | 12 | Siebträger           |
| 5 | Heisswasserknopf    | 13 | Tassentisch          |
| 6 | Dampfkopf rechts DX | 14 | Befüllventil manuell |
| 7 | Heißwasserausgabe   | 15 | Manometer            |
| 8 | Hauptschalter       | 16 | Griffschutz          |





- |   |                    |   |                           |
|---|--------------------|---|---------------------------|
| a | Dampfkopf links SX | f | Dauerausgabe              |
| b | Espresso einfach   | g | Heisswasserknopf          |
| c | Kaffee einfach     | h | Dampfkopf rechts DX       |
| d | Espresso doppelt   | k | Kontrollleuchte Füllstand |
| e | Kaffee doppelt     | l | Kontrollleuchte on        |

#### 4 Technische Daten

<b>Brühgruppen</b>	2
<b>Nettogewicht Kg</b>	55
<b>Bruttogewicht Kg</b>	62
<b>Heizleistung W</b>	2800
<b>Netzspannung</b>	230V/ 50- 60 Hz
<b>Breite mm</b>	740
<b>Höhe mm</b>	470
<b>Tiefe mm</b>	520
<b>Abstand Füße/ Breite</b>	630
<b>Abstand Füße/ Tiefe</b>	370
<b>Höhe Ausgabebereich mm</b>	130
<b>Farbe Gehäuse</b>	weiß/ schwarz
<b>Material Gehäuse</b>	galvanisierter Edelstahl
<b>Boiler Material</b>	Kupfer
<b>Boiler Kapazität/ Liter</b>	13
<b>Pumpe Leistung/ Liter</b>	Rotationspumpe /200
<b>Brühkopfheizung</b>	thermosymphonisch
<b>Dampflanze</b>	2
<b>Heißwasserausgabe</b>	ja/ separat

Im Lieferumfang enthalten:

1x Abwasserschlauch

1x Einleger zum Spülen

2x Siebträger mit Doppelauslauf



## 5 Vorbereitung Installation

Vor der Installation ist es notwendig zu überprüfen, dass:

- keine Beschädigungen, Anzeichen für Transportschäden vorhanden sind
- keine nassen Bereiche oder Anzeichen vorhanden sind, die darauf schließen lassen, dass die Verpackung Witterungseinflüssen ausgesetzt war.
- keine Anzeichen für technische Veränderungen vorhanden sind, welche eine Installation entgegenprechen

Nach der Überprüfung, dass der Transport korrekt erfolgt ist, beginnen Sie mit der Installation.

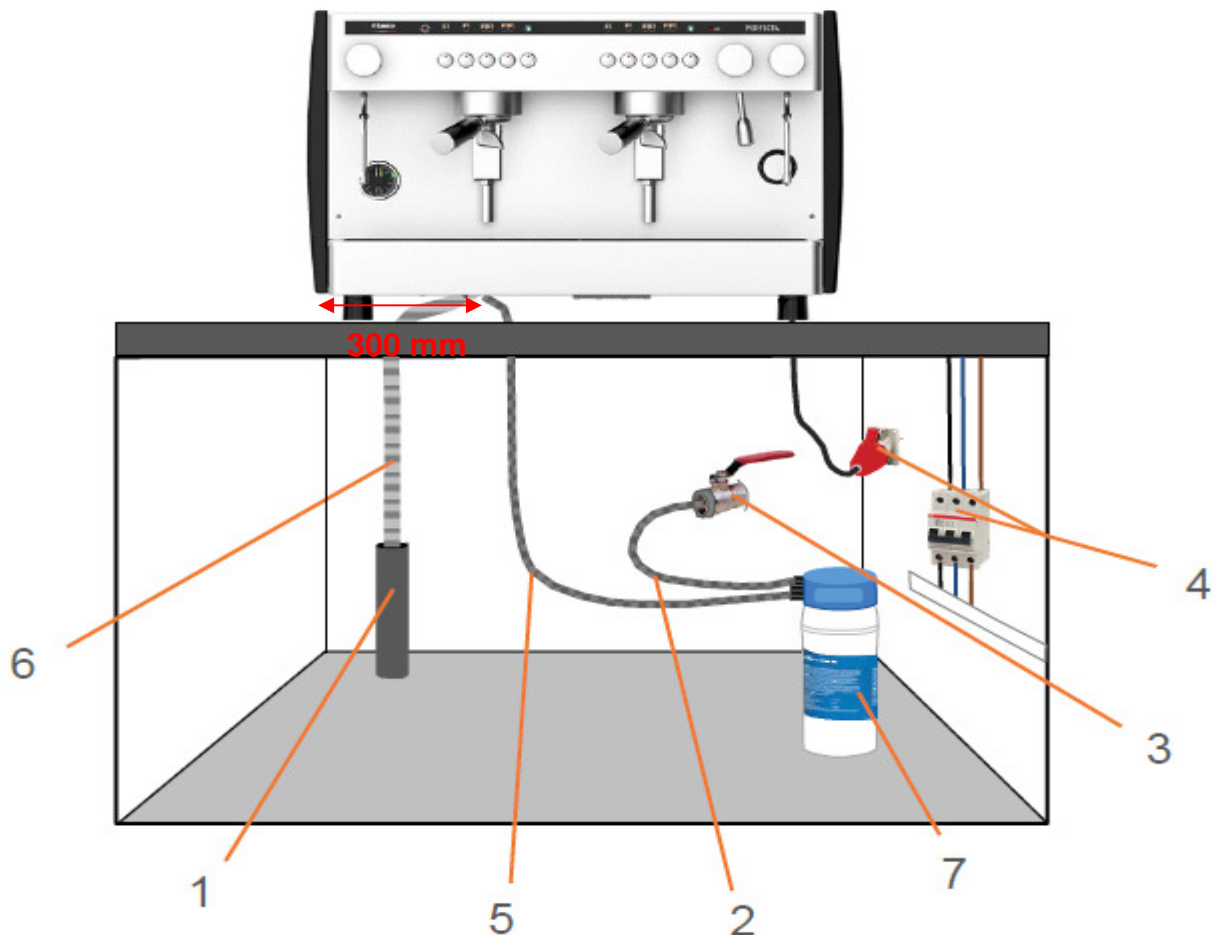
Die Installation darf nur durch Personal mit einer elektrotechnischen Ausbildung erfolgen, welche dementsprechend geschult wurde. Alle gesetzlichen Vorschriften sind einzuhalten.

Überprüfen Sie, dass die Aufstellfläche eben ist und für das Gewicht des Gerätes geeignet.

Achten Sie darauf, dass ein Freiraum von etwa 30cm rund um die Maschine eingehalten wird.

Es wird empfohlen, die Maschine bei einer Umgebungstemperatur von 5°C - 35°C. zu benutzen.

Achten Sie auf eine angemessene Arbeitshöhe für das Bedienpersonal



- |   |  |   |                              |
|---|--|---|------------------------------|
| 1 | Abwasseranschluß min.d=35mm                | 5 | Zulauf zur Maschine 3/8"     |
| 2 | Trinkwasserleitung 3/8"                    | 6 | Abwasserleitung von MASchine |
| 3 | Absperrhahn                                | 7 | Wasserfilter/ Enthärtung     |
| 4 | Elektrischer Anschluß/ separat abgesichert | 8 | Pumpeneingang 3/8"           |

## Installation

Achtung! Vor dem elektrischen Anschluss muss überprüft werden, dass die Spannung dem auf dem Typen-Schild mit den vor Ort gegebenen Eigenschaften entspricht. Überprüfen Sie, ob die Stromzufuhr in der Lage ist, die Belastung durch die Maschine auszuhalten

Nehmen Sie den Anschluss an einen Erdungsstecker vor, der den gültigen Bestimmungen entspricht. Überprüfen Sie in diesem Sinne, ob das Stromversorgungskabel funktionsfähig ist und den nationalen sowie europäischen Sicherheitsvorschriften entspricht.

Der Anwender muss dafür sorgen, dass die Maschine unter Schutz der Leitung durch einen geeigneten Sicherheitsschalter gemäß den im Land gültigen Vorschriften gespeist wird.

Schließen Sie das Stromversorgungskabel an die Stromleitung mittels eines Steckers an, oder sehen Sie, im Falle einer festen Installation, einen mehrpoligen Stecker zur Trennung vom Netz vor, der einen Kontaktabstand von mindestens 3mm aufweist.

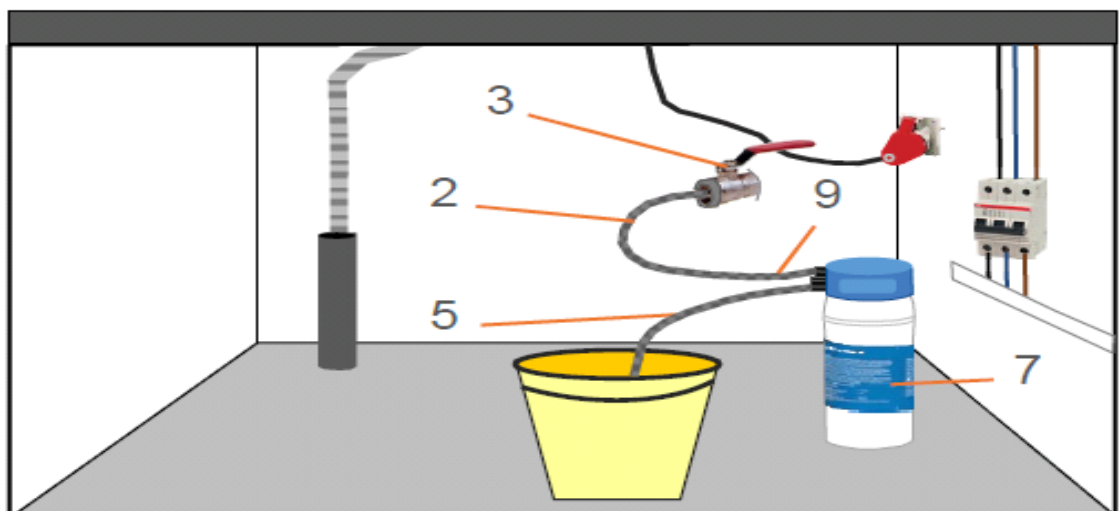
Es ist UNBEDINGT ERFORDERLICH, eine korrekte Erdung durchzuführen!

### Installation Wasser / Abwasser

1

Stellen Sie die Maschine auf den Arbeitsbereich und schließen Sie bei geschlossenem Hahn (3) den Schlauch (9) vom Hahn zum Einlass des Wasserfilters an. Schließen Sie zum Schluss den Schlauch (5) an den Auslass des Wasserfilters an.

Spülen Sie den Wasserfilter Anweisungen des jeweiligen Filterherstellers. Verwenden Sie einen Eimer oder die Geräteentwässerung, um das Wasser vollständig sauber abzulassen.



Das Gerät ist grundsätzlich mit einer passenden Entkalkungsanlage zu betreiben und auf 6-8 dH° zu verschneiden. Wasserfilter sind einmal jährlich warten bzw. Entkalkungspatrone austauschen (Keimbelastung). Die Kapazität des Filters ist entsprechend der zu erwartenden Durchflußleistung zu dimensionieren.

2

Nach Beendigung der Spülung verbinden Sie den Anschlußschlauch an den Pumpeneingang der Maschinen (8)  
Öffnen Sie den Wasserhahn (3) und prüfen Sie, dass alle Verbindungen dicht sind



3



Entfernen Sie den Tassentisch und befestigen Sie, den im Lieferumfang enthaltenen, Abwasserschlauch am Drainagebecken (siehe Foto). Verbinden Sie diesen dann mit dem Abwasserrohr des Gebäudes (am besten über einen Syphon- zur Vermeidung von Geruchsbelästigungen)



Es ist wichtig, dass der Ablaufschlauch vollständig gerade ist und nicht lose hängt, um eine gute Entwässerung zu ermöglichen.

Elektrischer Anschluss

4

Schließen Sie die Maschine an einen geeigneten Anschluss an, der den geltenden elektrischen Vorschriften entspricht. Schließen Sie die Maschine gemäß der Netzspannung des Betriebs an, die auf dem Etikett am Installationskabel angegeben ist und den geltenden nationalen und europäischen Richtlinien entsprechen



Sie sollten keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden, um das Gerät an die Stromversorgung anzuschließen. Das Netzanschlusskabel sollte niemals aufgerollt, sondern vollständig verlängert werden, um eine mögliche Überhitzung zu vermeiden.

5

Drehen Sie den Hauptschalter im Uhrzeigersinn, um die Maschine zu einschalten. Nach dem Einschalten erkennt die Steuerung, dass sich kein Wasser im Boiler befindet, und aktiviert das Magnetventil und die Pumpe, die beide aktiv bleiben, bis der Füllstandsensoren den korrekten Wasserstand erreicht. Das Heizelement des Kessels wird dann aktiviert und heizt das gesamte System auf.



Hauptschalter:  
Position „0“ = aus  
Position „1“ = ein



Wenn die Befüllung des Boilers zu lange dauert, schaltet die Steuerung aus Sicherheitsgründen ab und es blinken alle LED's der programmierbaren Tasten ununterbrochen. Der Alarm verschwindet mit dem Ausschalten und dem anschließenden Einschalten der Maschine. (siehe Abschnitt 6, Seite 24).

*Erstinbetriebnahme Brühgruppen*

6

Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein und drücken Sie die Taste für Dauerlauf, um den Brühkopf zu spülen.  
Lassen Sie das Wasser ca. 30 Sekunden fließen und warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat.  
Prüfen Sie, ob das Manometer 1 bar Druck im Boiler anzeigt.



1 bar Arbeitsdruck

7

Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, richten Sie gründlich die Mühlen, entsprechend der verwendeten Kaffeesorte ein (Mahlgrad/ Mahlmenge)

8

Sobald die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat und Sie die Mahlfeinheit eingestellt haben, können Sie die Kaffeedosierung programmieren (siehe Abschnitt 3.3, S. 21).



## 6 Programmierung

Stellen Sie vor dem Programmieren der verschiedenen Kaffeedosen sicher, dass Mahlgrad und Pulvermenge korrekt sind. Vergewissern Sie sich auch, dass die Pumpe auf einen Druck von 9 bar eingestellt ist. Überprüfen Sie die Anzeige des Pumpendrucks am Manometer an der Vorderseite der Maschine links und die Markierung der Drucknadel links. Passen Sie die Pumpe bei Bedarf über den Bypass an (die Pumpe befindet sich links in der Maschine). Um darauf zugreifen zu können, müssen Sie die linke Abdeckung des Geräts entfernen.

### *Aufruf des Programmiermodus*

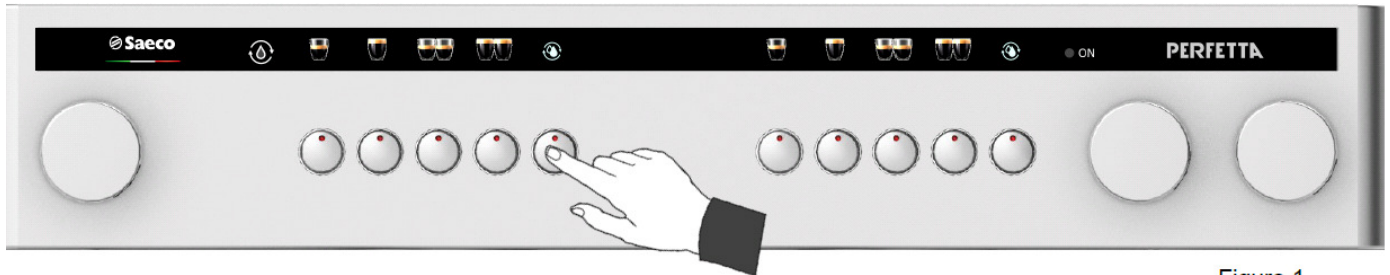


Figure 1

- Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten
- Drücken Sie die Dauerlauftaste (Taste 5) auf dem linken Touchpad (Brühgruppe 1) und halten diese gedrückt
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ein und warten Sie 6 Sekunden

### *Programmierung der Dosis*

Immer mit gefülltem Siebträger durchführen

- Halten Sie die Getränketaste, die Sie in Gruppe 1 programmieren möchten, gedrückt, bis die Kaffeeausgabe beginnt
- Warten Sie, bis Sie die erforderliche Dosis erreicht ist und drücken Sie dieselbe Taste, um die Ausgabe zu stoppen

Wiederholen Sie die Punkte für alle programmierbaren Tasten in der linken Brühgruppe.

Hinweis:

Wenn Sie nur Brühgruppe 1 (links) programmieren, werden alle anderen Brühgruppen beim Verlassen der Programmierung automatisch programmiert. Wenn Sie in einer Brühgruppe andere Dosismengen als in Brühgruppe 1 programmieren möchten, fahren Sie mit der Programmierung fort, indem Sie die Punkte oben auf allen Getränketasten wiederholen. Beim Verlassen des Programmiermodus werden schließlich alle programmierten Dosen gespeichert.

### *Programmiermodus verlassen*

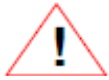
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und wieder ein.

## 7 Tägliche Reinigung

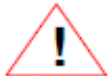
Das Gerät sollte unter optimalen Bedingungen betrieben werden. Jedem Betreiber muss es eine tägliche Anforderung sein, die notwendige Hygiene, Reinigung und Pflege einzuhalten. Nur so ist eine gute, einwandfreie Qualität des fertigen Getränks sowie eine lange Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten.

### Manuelle Reinigung

*Reinigung der äußeren Teile:*



Das Gerät darf nicht durch direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Keine Lösungsmittel, Scheuermittel oder chlorhaltige Reiniger/Erzeugnisse verwenden. Seien Sie besonders Vorsichtig an den Bedienpanels und den Brühgruppen, Dampfzonen. Diese können heiß sein.



Bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, muss die Maschine von der Stromversorgung getrennt werden (d.h. Maschinenschalter ausgeschaltet und Trennschalter offen)

*Reinigung der Arbeitsfläche:*

Die Vorderseite des Abtropfgitters von der Arbeitsfläche anheben und herausziehen. Die darunter liegende Abtropfschale abnehmen und alles mit heißem Wasser und Spülmittellösung reinigen.

*Gehäusereinigung:*

Benutzen Sie für die verchromten Teile ein angefeuchtetes, weiches Tuch

*Reinigung Dampfzonen:*

Die Dampfzonen sind nach jedem Gebrauch kurz „nach zu dampfen“ und mit einem feuchten Tuch von Milchresten zu befreien;

Die Düsenaufsätze sind jeden Abend von den Lanzen abzuschrauben und in heißem Wasser oder einer Lösung aus Milchschaumreiniger einzulegen;

*Automatische Brühgruppenreinigung*

Am Ende des Arbeitstages sollten die Brühgruppen zwingend gereinigt werden. Das Gerät verfügt über eine automatische Brühgruppenreinigung, welche einzeln oder simultan durchgeführt werden kann. Das Gerät muss dazu eingeschaltet und betriebsbereit sein

*Einzelreinigung:*

Entfernen Sie mit einem harten Pinsel die groben Kaffeereste im Brühkopf. Seien Sie dabei vorsichtig und berühren den Brühkopf nicht mit der Hand → Vorsicht heiß!

Legen Sie das Reinigungszubehör der Maschine in den Filterhalter und setzen Sie es in die gewünschte Brühgruppe ein. Das Filtersieb im Filterträger wird dabei nicht entfernt.

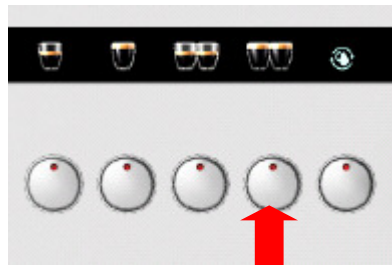
Halten Sie die Taste für Dauerlauf gedrückt, bis die LED der Option für Dauerlauf zu blinken beginnt. Die Reinigung wird nach 15 Zyklen oder nach erneutem Drücken der Taste für Dauerlauf beendet.

Hinweis: Diese Art der Reinigung ist für zwischendurch, bei starker Frequentierung zu empfehlen. Während eine Brühgruppe unabhängig gereinigt wird, können Sie mit der anderen Brühgruppe weiter arbeiten und Kaffee zubereiten.



### Simultanreinigung:

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter aus
- Entfernen Sie mit einem harten Pinsel die groben Kaffeereste im Brühkopf. Seien Sie dabei vorsichtig und berühren den Brühkopf nicht mit der Hand → Vorsicht heiß!
- Legen Sie das Reinigungszubehör der Maschine in jeden Filterhalter und setzen Sie es in alle Brühgruppe ein. Das Filtersieb im Filterträger wird dabei nicht entfernt.
- Drücken und halten Sie die Taste für zwei normale Tassen Brühgruppe 1 (links) und schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein. (nicht die Taste „Dauerlauf“ loszulassen, bis alle LED's der Tasten für die Option „Dauerlauf“ zu blinken beginnen) Die Reinigung wird nach 15 Zyklen oder nach erneutem drücken der Taste für Dauerlauf Beendet



- Um den automatischen Reinigungsmodus zu verlassen, schalten Sie die Maschine aus und starten Sie sie mit dem Hauptschalter neu.



Gummieinleger (Blindsieb) zur Brühgruppenreinigung



Das Reinigungsprogramm sollte generell mit Kaffeefettlöser erfolgen

### Reinigung Mühle

- Kaffeebohnen entleeren und in geeigneten Behälter füllen
- Mühle mit einem Pinsel gründlich auspinseln
- Ausgabeschacht und Auffangtrichter reinigen
- Bohnenbehälter mit feuchten Tuch oder Küchenkrepp reinigen und mit trockenem Tuch nachwischen
- Kaffeebohnen wieder einfüllen

### Empfehlung Erneuerung des Wassers im Boiler

Das Wichtigste für einen störungsfreien Betrieb, ist die Qualität des Wassers. Sie sollten ständig darauf achten, dass der Wasserfilter die benötigte Qualität ausgibt und nicht erschöpft oder Keim belastet ist. Des Weiteren sollte in regelmäßigen Abständen das Wasser innerhalb des Systems getauscht werden.

Schalten Sie dazu den manuellen Heißwasserhahn für Infusionen ein und lassen Sie das Wasser ablaufen. Wenn das automatische Füllsystem aktiviert ist, den Wasserhahn schließen, bis der entsprechende Wasserstand im Boiler erreicht ist. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals.

## 8 Wissenswertes Zubereitung

### *Der perfekte Espresso*

Ein guter Espresso ist abhängig von folgenden Faktoren:

Der Brühtemperatur, dem Brühdruck, der Wasserqualität, der Luftfeuchtigkeit, dem Mahlgrad, der Dosierung, der Extraktionszeit, dem Anpressdruck und der Frische des Kaffees.

Die Durchlaufzeit liegt zwischen 22 bis 28 Sekunden, bei einer Wassermenge von 30 ml

8 Sekunden Säuren → 8 Sekunden Aromen → 8 Sekunden Bitterstoffe

Die Crema ist fest und haselnussbraun

Die Wassertemperatur liegt bei 93°C – WBC Standard

Härtegrad des Wassers liegt zwischen 6°dH- 10°dH

Der Pumpendruck sollte zwischen 8,8 und 9 bar sein

Komprimieren durch tampen (ca. 15-20 kg) auf 36% des Volumens

Extraktionszeit → Kontaktzeit Wasser mit Kaffeemehl

Tampen → Andrücken des Kaffeemehls im Siebträger

Polieren → Drehen des Tampers

Einfluss des Wassers:

Weiches Wasser → Säure betonen

Hartes Wasser → Zerstörung Aromen

### *Arbeitsablauf Zubereitung Espresso*

Ein geordneter Arbeitsablauf und aufgeräumter Arbeitsplatz ist Grundvoraussetzung für eine zügige und hygienisch einwandfreie Zubereitung!

- Siebträger entnehmen und Brühgruppe flashen (stehendes, altes Wasser läuft aus dem Brühkopf, damit das neue Getränk mit frischem, heißem Wasser zubereitet wird)
- Siebträger reinigen und trocken wischen (zur Verhinderung eines vorzeitigen Aufquellen des Mahlgutes)
- Siebträger an Mühle mit der gewünschten Grammaturofüllen (gemahlener Kaffee ist sofort zu verwenden—Empfehlung Grind on demand
- Mahlgut gleichmäßig im Siebträger verteilen und gerade tampen (channeling- Vermeidung von Kanalbildung)
- Gefüllten Siebträger in die Brühgruppe einspannen und binnen max. 5 Sekunden die Wasserausgabe starten (Vermeidung, dass der Kaffee in der Brühgruppe „verbrennt“
- Erst jetzt die gewünschten Tassen vom Tassentisch der Maschine nehmen und unter die Ausgabe stellen

### Arbeitsablauf Zubereitung Cappuccino

- Geeignete Milch, möglichst homogenisiert und gekühlt, in eine Milchkaraffe geben
- Siebträger entnehmen und Brühgruppe flashen (stehendes, altes Wasser läuft aus dem Brühkopf, damit das neue Getränk mit frischem, heißem Wasser zubereitet wird)
- Siebträger reinigen und trocken wischen (zur Verhinderung eines vorzeitigen Aufquellen des Mahlgutes)
- Siebträger an Mühle mit der gewünschten Grammaturofüllen (gemahlener Kaffee ist sofort zu verwenden—Empfehlung Grind on demand
- Mahlgut gleichmäßig im Siebträger verteilen und gerade tampern (channeling- Vermeidung von Kanalbildung)
- Gefüllten Siebträger in die Brühgruppe einspannen und binnen max. 5 Sekunden die Wasserausgabe starten (Vermeidung, dass der Kaffee in der Brühgruppe „verbrennt“
- Erst jetzt die gewünschten Tassen vom Tassentisch der Maschine nehmen und unter die Ausgabe stellen
- kurzen Dampfstoß an der Dampfzange ausgeben und parallel zur Kaffeeausgabe die Milch aufschäumen
- nach Beendigung des Schäumungsprozesses die Dampfzange äußerlich mit Tuch von Milchresten befreien und Dampfzange mit Dampfstoß reinigen
- Milchschaum nun in die mit Kaffee gefüllten Tassen geben

### Praktische Tipps

- stapeln Sie nie mehr als 2 Tassen auf der Wärmeplatte übereinander (Bild 1) und stellen Sie die Tassen mit dem Boden auf die Wärmeplatte( Kunde soll sich nicht am heißen Tassenrand den Mund verbrennen)
- geschäumte Milch nicht mehrmals erwärmen (Keimbelastung) und nur soviel Milch schäumen, wie für die Getränke benötigt wird (Bild 2)
- Milchschaumzange nach jedem Gebrauch reinigen (Hygiene, Keimbelastung; Bild 3)



## 9 Auswahl LED Anzeigen Bedienpanel

Sie können zwischen 3 verschiedenen Anzeigemodi für die Getränkeauswahltasten wählen. Standardmäßig wird das Gerät mit Modus 2 ab Werk geliefert.

### Modus 1

Standardmäßig sind alle LEDs der Touch-Buttons ausgeschaltet. Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die LED und die anderen bleiben aus.

### Modus 2 (Werkseinstellung)

Standardmäßig leuchten alle LEDs der Touch-Buttons. Wenn Sie eine Taste drücken, bleibt die LED an und die anderen erlöschen.

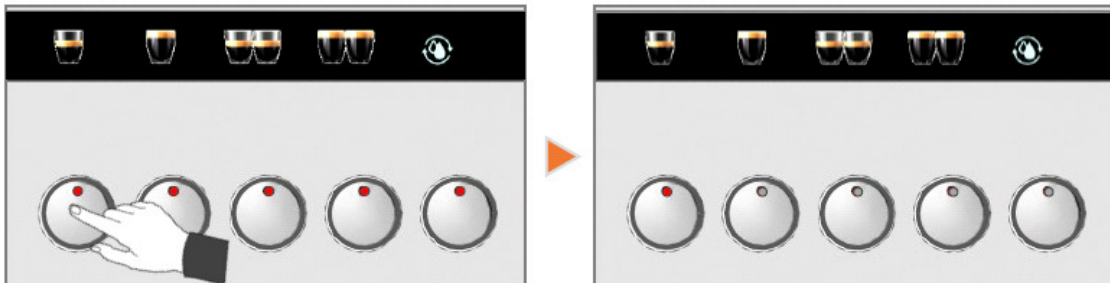
### Modus 3

Standardmäßig leuchten alle LEDs der Touch-Buttons. Wenn Sie eine Taste drücken, erlischt die LED und die anderen bleiben an.

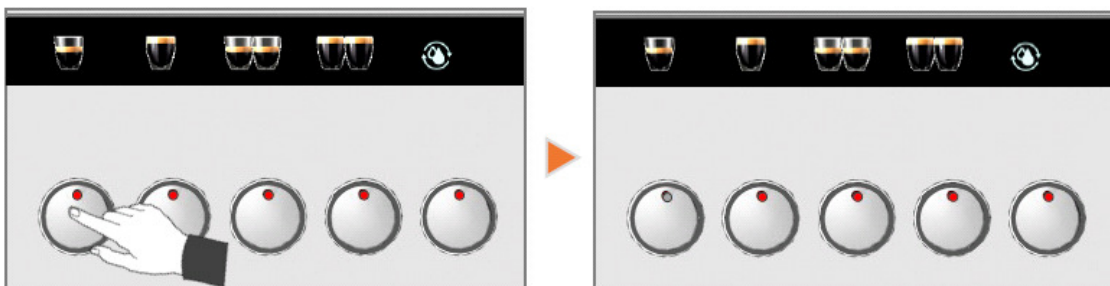
Modus 1



Modus 2



Modus 3



## Wechsel LED Anzeigen Bedienpanel

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter aus
- Drücken sie gleichzeitig die 1 Espresso Taste und die Dauerlauf Taste der linken Brühgruppe (Bild 1)
- Halten Sie die beiden Tasten und schalten das Gerät über den Hauptschalter ein und warten, bis die drei ersten Leads der linken Brühgruppe beginnen zu blinken
- wählen Sie mit Hilfe der Produkttaste den jeweiligen Modus aus (Bild 2)
  - Modus 1: Espresso- Taste 1
  - Modus 2: Kaffee- Taste 2
  - Modus 3: 2 Espresso- Taste 3

Bild 1: Einstieg in die Modi Auswahl- Taste 1 und 5 gedrückt halten; Gerät einschalten

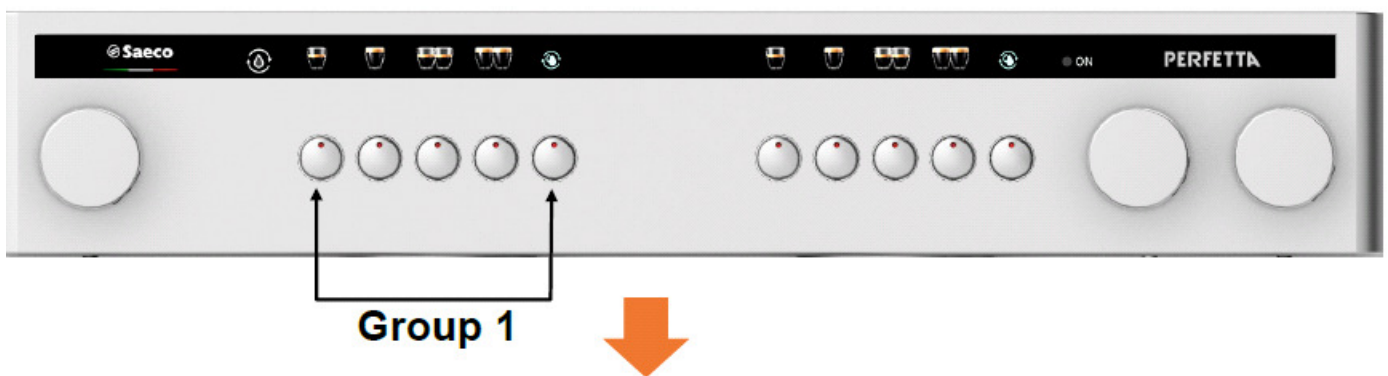
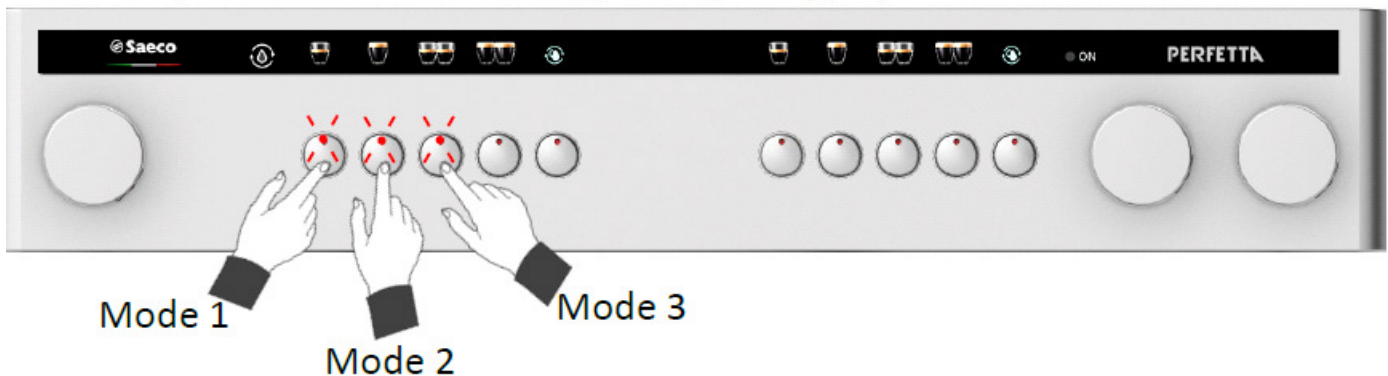


Bild 2: Auswahl des gewünschten Modus



Warten Sie nach Auswahl des bevorzugten Modus, bis das Gerät nacheinander alle Brühköpfe getestet hat, wobei jeder der Brühkopf ein- und wieder ausgeschaltet werden muss. Am Ende des Autotests ist das Gerät einsatzbereit.



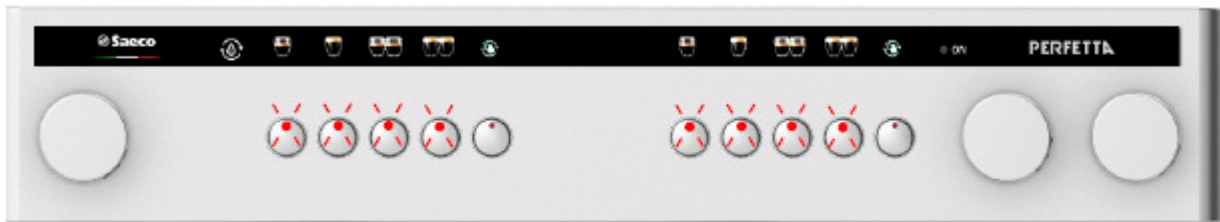
## 10 Warnsignale

### Füllstandsalarm (Boilerfüllung)

Der Alarm wird durch Blinken aller LED's aller programmierbaren Kaffeetasten angezeigt. Es zeigt an, dass die Füllstandsanzeige die festgelegte Sicherheitszeit überschritten hat, ohne dass Wasser im Boiler festgestellt wurde. Wenn der Alarm gesetzt ist, können Sie nur Kaffee mit der Dauerlaufftaste zubereiten, die anderen Tasten bleiben jedoch gesperrt. Um den Füllstandsalarm zu entfernen, schalten Sie die Maschine aus und mit dem Hauptschalter wieder ein. Die Maschine beginnt dann, den Boiler wieder mit Wasser zu füllen.

Wenn die Sonde immer noch kein Wasser erkennt, aktiviert die Maschine nach Ablauf der Sicherheitszeit einmalig den Sicherheitsalarm für den Füllstand.

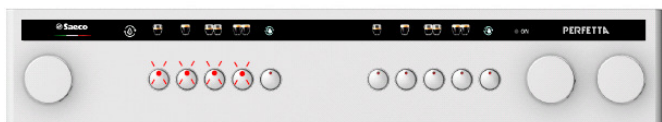
Rufen Sie in diesem Fall den technischen Kundendienst an.



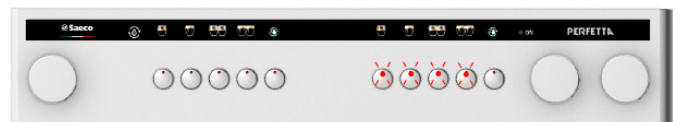
### Flowmeteralarm (Durchflußmesser Kaffeedosis)

Der Alarm wird durch Blinken aller LED's der programmierbaren Kaffeetasten (Espresso, ein Kaffee, 2 Espresso und 2 Kaffee's) auf der jeweiligen Tastatur der fehlerhaften Brühgruppe angezeigt. Mit diesem Alarm können Sie trotzdem mit den vier programmierbaren Tasten Kaffee zubereiten. Die ausgegebene Wassermenge entspricht jedoch nicht der programmierten, sondern einer festgelegten Wassermenge. Nach dem Bezug wird der Alarm aus Sicherheitsgründen unterbrochen und erneut ausgelöst. Die Dauerlaufftaste funktioniert normal. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Flowmeter 1 alarm



Flowmeter 2 alarm



## Garantie

Die Garantiezeit beträgt 12 Monaten.

Die Garantieleistung beschränkt sich auf Material- und Produktionsfehlern und umfasst insbesondere nicht den Ersatz eines Nutzungsausfallschadens oder von anderen aus dem Fehler resultierenden Kosten oder Schäden. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf den kostenlosen Ersatz von Teilen mit Herstellungsfehlern. In keinem Fall bedeutet dies den vollständigen Austausch der Maschine.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden oder Mängel, die aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluss, unsachgemäßer Handhabung, Reparaturversuchen durch nicht autorisierten Personen sowie, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstanden ist. Werden insbesondere Betriebs- und Wartungshinweise vom Hersteller nicht befolgt oder nicht vom Hersteller empfohlener Entkalkungs- und Reinigungsmittel, Kaffeefettlöser, Milchschaumreiniger oder Wasserfilter verwendet, so entfällt ebenfalls die Garantie.

Die Garantie umfasst keine:

- Dichtungen und Siebe von Brühgruppen; und
- Beeinträchtigungen der Beschaffenheit oder Funktionalität des Produkts durch normalen Verschleiß; dies gilt insbesondere für Verschleißteile, beispielsweise Dichtungen, die Abnutzung der Ventilfehrungen sowie Bruchstellen von Auf- und Anbauteilen,
- Glas-, Gummi- und Kunststoffkomponenten,
- nicht entsprechend der Bedienungsanleitung eingestellt war;
- Frostschäden aufweist;
- an einem ungeeigneten Einsatzort, insbesondere im Freien, benutzt wurde; oder eine Verkalkung aufweist, die durch geeignete Entkalkungsmaßnahmen hätte verhindert werden können.

Garantiereparaturen dürfen mit ORIGINAL-Ersatzteilen durchgeführt werden, von autorisiertem technischem Dienstleistern. Reise-, Arbeits- und Unterbringungskosten für die Reparatur eines Produkts gehen zu Lasten des Benutzers.



## Hinweis für die Entsorgung



### BENUTZERINFORMATION

gemäß Art. 13 der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, hinsichtlich der Verringerung des Einsatzes von Gefahrenstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung“.

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

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

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

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

# RoHS COMPLIANT

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD A LA DIRECTIVA 2002/95/CE (RoHS)


DECLARAMOS QUE:

LOS PRODUCTOS FABRICADOS POR QUALITY ESPRESSO S.A.U. SON CONFORMES A LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/95/CE (RoHS) Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES, EN LO REFERENTE A LA RESTRICCIÓN DEL USO DE DETERMINADAS SUSTANCIAS PELIGROSAS EN LOS APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS.

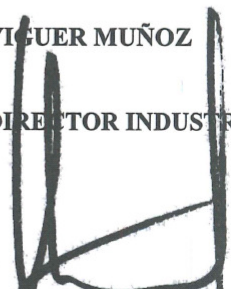
## COMPLIANCE WITH EUROPEAN DIRECTIVE 2002/95/CE (RoHS)

WE HEREBY DECLARE THAT THE PRODUCTS MANUFACTURED BY QUALITY ESPRESSO, S.A.U. COMPLY WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE 2002/95/CE (RoHS) AND ITS SUBSEQUENT MODIFICATIONS, IN RELATION WITH THE USE OF CERTAIN HAZARDOUS SUBSTANCES IN ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

**Nombre:** JORGE  
Name  
**Apellidos:** ROURE BOADA  
Surname  
**Cargo:** DIRECTOR GENERAL  
Position  
**Firma:**  
Signature



**Nombre:** RAFAEL  
Name  
**Apellidos:** VIGUER MUÑOZ  
Surname  
**Cargo:** DIRECTOR INDUSTRIAL  
Position  
**Firma:**  
Signature



**Lugar y fecha:** Barcelona,  
Place and date

10 OCT. 2018


	Ref. Certif. No.
	<b>ES2033</b>

**IEC SYSTEM FOR MUTUAL RECOGNITION OF TEST CERTIFICATES FOR ELECTRICAL EQUIPMENT (IECEE) CB SCHEME**

**CB TEST CERTIFICATE**

<p><b>Product</b></p> <p><b>Name and address of the applicant</b></p> <p><b>Name and address of the manufacturer</b></p> <p><b>Name and address of the factory</b></p> <p><i>Note: When more than one factory, please report on page 2</i></p> <p><b>Ratings and principal characteristics</b></p> <p><b>Trademark (if any)</b></p> <p><b>Customer's Testing Facility (CTF) Stage used</b></p> <p><b>Model / Type Ref.</b></p> <p><b>Additional information (if necessary may also be reported on page 2)</b></p> <p><b>A sample of the product was tested and found to be in conformity with</b></p> <p><b>As shown in the Test Report Ref. No. which forms part of this Certificate</b></p>	<p>PROFESSIONAL ESPRESSO COFFEE MACHINE</p> <p>QUALITY ESPRESSO, S.A. CL MOTORES, 1-9 08040 BARCELONA (Spain)</p> <p>SAME AS ABOVE</p> <p>SAME AS ABOVE</p> <p><input type="checkbox"/> Additional Information on page 2</p> <p>400 V 3N~/230 V3~/230 V~; 50/60 Hz; 5000 W; Clase I; P:diseño 0,18 Mpa; Vol: 18 l; max. 0,5 Mpa; min. 0,2 Mpa</p> <p>SAECO</p> <p>MA*****</p> <p><input type="checkbox"/> Additional Information on page 2</p> <p>IEC 60335-2-75:2012, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/COR1:2010 IEC 60335-1:2010/COR2:2011 IEC 60335-1:2010/AMD1:2013</p> <p>2016020053P1</p>
---	---

This CB Test Certificate is issued by the National Certification Body

<p>AENOR INTERNACIONAL S.A.U. CI Génova, 6 ES-28004 MADRID (SPAIN) Date: 2018-07-11</p>	 Signature: Rafael GARCÍA MEIRO Chief Executive Officer
---	---