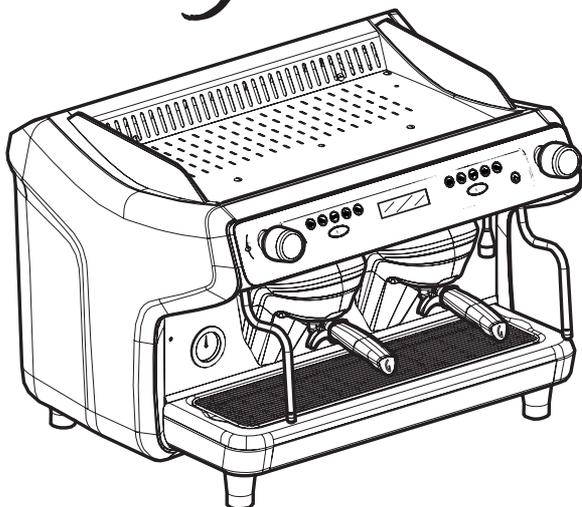


GAGGIA

MILANO

Gewerbliche Espressomaschine

la Giusta



Type: La GIUSTA

CE

ACHTUNG: Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ausschließlich für Personal mit entsprechender Fachausbildung bestimmt.

BEDIENUNG UND WARTUNG

DE

EU DECLARATION OF CONFORMITY – DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE

Product : **Espresso coffee machine**

Type : **La GIUSTA**

SaGa Coffee S.p.A., Loc. Casona 1066 – 40041 Gaggio Montano (BO) – Italy, declares under its own responsibility, that the above - metioned product meets the requirements of the following Directives and Standards:

LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU (ex 2006/95/EC)

Conformity has been controlled with the aid of the following harmonized standards: EN 60335-1 / EN 60335-2-75 / EN 62233

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY 2014/30/EU (ex 2004/108/EC)

Conformity has been controlled with the aid of the following harmonized standards:

EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3) EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5) EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

PRESSURE DEVICE DIRECTIVE (PED) 2014/68/EU

Our coffee machines are in compliance with the directive 2014/68/EU - Form A1 - Category II - and are equipped with the following items which are included in the same directive:

Copper boiler
Mardek CE 0045
Safety valve
Mardek CE 0045

2011/65/EU (RoHS)

Prescriptions reported in the RoHS Directive, concerning limitations on the use of the listed hazardous substances, are met.

SaGa Coffee S.p.A., Loc. Casona 1066 – 40041 Gaggio Montano (BO) – Italia, dichiara, sotto la propria responsabilità, che il prodotto sopra citato è conforme ai requisiti delle seguenti Direttive e Norme:

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE (ex 2006/95/CE)

La conformità è stata dimostrata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate: EN 60335-1 / EN 60335-2-75 / EN 62233

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY 2014/30/EU (ex 2004/108/EC)

La conformità è stata dimostrata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:

EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3) EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5) EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

PRESSURE DEVICE DIRECTIVE (PED) 2014/68/EU

Le macchine da caffè sono conformi alla direttiva 2014/68/UE – Form A1 - Category II – e sono equipaggiate con i seguenti componenti che sono regolati dalla stessa direttiva:

Copper boiler
Mardek CE 0045
Safety valve
Mardek CE 0045

2011/65/EU (RoHS)

Le prescrizioni riportate nella direttiva RoHS, riguardanti le limitazioni d'uso delle sostanze pericolose, sono rispettate.

Gaggio Montano (BO)
Andrea Zocchi
C.E.O.

SICHERHEITSHINWEISE

- ⚠ Nur für gewerbliche Nutzung.
- ⚠ Das Gerät für gewerbliche Nutzung darf weder im Freien noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2 °C oder über 32 °C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration.
- ⚠ Das Gerät ist nicht für die Installation in Bereich geeignet, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.
- ⚠ Überprüfen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt ist, die sein Gewicht tragen kann (siehe Kapitel „Technische Eigenschaften“) und darauf achten, dass ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine eingehalten wird.
- ⚠ Folgendes ist untersagt: Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung.
- ⚠ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.
- ⚠ Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.
- ⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- ⚠ Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.
- ⚠ Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.
- ⚠ Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer Person mit entsprechenden Fachkenntnissen ausgetauscht werden, damit allfällige Gefahren vermieden werden.
- ⚠ Es wird empfohlen, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) zu installieren, deren Differentialstrom-Nennwert nicht über 30 mA liegt.
- ⚠ Das Gerät an ein Verteilnetz für Trinkwasser mit einem Druck zwischen 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 und 8 bar) anschließen, siehe Daten auf dem Typenschild.
- ⚠ Bei einem Austausch der Zuflussschläuche muss das mit dem Gerät mitgelieferte Schlauch-Set verwendet werden. Das gebrauchte und alte Schlauch-Set darf nicht wiederverwendet werden.
- ⚠ Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.
- ⚠ Das Innere der Maschine nicht bei anlieg. Spannung oder eingestecktem Stecker reinigen. Keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.

INHALT

1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	137
1.1 VORWORT	137
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	139
2 VERWENDUNGSZW. DER MASCHINE	140
3 SICHERHEIT	141
4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	145
5 INBETRIEBNAHME	147
5.1 WASSERANSCHLUSS	148
5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	149
6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	151
6.1 HAUPTSCHALTER	152
6.2 TOUCH-TASTATUR	152
6.3 BESCHREIB. TASTEN	152
7 INBETRIEBNAHME	153
7.1 KAFFEEFILTER - MASCHINENAUSST.	153
7.2 SIEBTRÄGER - MASCHINENAUSSTATT.	154
7.3 SIEBTRÄGER - MASCHINENAUSST. HOHE GRUPPEN	154
8 BETRIEB/BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG	155
8.1 ZUGRIFF AUF DAS PROGRAMM- UND WARTUNGSMENÜ	155
8.2 PROGRAMMIER. KAFFEEPORTION	158
8.3 PROGRAMMIERUNG TEEPORTIONEN (HEIßWASSER)	160
8.4 AUFBAU PROGRAMMENÜ FÜR KAFFEE- UND TEEPORTION	162
8.5 KAFFEEAUSGABE	163
8.6 KAFFEEPORTION IM DAUERB.	163
8.7 TEEAUSGABE	164
8.8 DAMPFAUSGABE	165
8.9 SONDERFUNKTIONEN	165
9 REINIGUNG UND WARTUNG	166
9.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	166
9.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG	167
9.3 AUßERPLANMÄßIGE WARTUNG	169
10 PROBLEMLÖSUNG	170
11 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG	171
11.1 NEUAUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	171
11.2 NICHTBENUTZUNG UND EINLAGERUNG	171
11.3 VERSCHROTTUNG DER MASCHINE	171
12 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG	172

I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

I.1 Vorwort

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen f. d. durch d. Erwerb eines uns. Prod. entgegen. Vertrauen. Wenn Sie konstant die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam beachten, sind wir gewiss, dass Sie lange und mit Zufriedenheit die Qualität unserer Maschine schätzen werden können. Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen.

 Das vorliegende Handbuch richtet sich an den Anwender der Maschine, den Eigentümer sowie den Installateurtechniker und muss für jegliches eventuelles Nachschlagen immer zur Verfügung stehen.

 Das Handbuch ist für den Anwender, Wartungstechniker und Installateur der Maschine bestimmt.

 Die Bedienungsanleitung dient zur Beschreibung des in der Planungsphase vorgesehenen Einsatzes der Maschine und ihrer technischen Eigenschaften sowie zur Bereitstellung von Angaben für eine richtige Anwendung, Reinigung, Einstellung und Bedienung. Außerdem enthält sie wichtige Angaben zur Wartung, zu eventuellen Restrisiken und in jedem Fall zur Ausführung von besonders sorgfältig auszuübenden Vorgängen.

 Dieses Handbuch ist als Teil der Maschine zu betrachten und muss **FÜR EIN SPÄTERES NACHSCHLAGEN** bis zur endgültigen Verschrottung der Maschine **AUFBEWAHRT** werden.

 Die Bedienungsanleitung muss immer zum Nachschlagen bereitliegen und an einem geschützten und trockenen Ort 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 Typenschild zu lesen ist.

 Das vorliegende Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt seiner Erstellung. Der Hersteller behält sich vor, die Produktion und die nachfolgenden Handbücher zu aktualisieren, ohne zur Akt. früherer Versionen verpflichtet zu sein.

 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 dieser Veröff.
- schwere Mängel bei der vorgeseh. und empfohlenen Wartung
- Änderungen an der Maschine oder alle nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht orig. oder nicht spez. Ersatz. für das Mod.
- vollständige oder teilw. Nichteinhaltung der Hinweise
- außergew. Ereign.

Hersteller: SaGa Coffee S.p.A.

Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
Tel +39 0534 7741
Fax +39 0534 774808
www.evocagroup.com

1.2 Verwendete Symbole

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

Das Symbol wird mit einer Meldung aufgeführt, die die Vorgehensw. erklärt und alle nützlichen Hinweise liefert.

Sorgfältig durchlesen

Vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen

Maschine ausgeschaltet

Achtung! Schalten Sie vor dem Entfernen der Schutzabdeckungen die Stromversorg. ab

Heiße Oberfl.

Achtung! Heiße Oberflächen

Achtung

Achtung! Besonders wichtige und/oder gefährliche Arbeitsgänge

Verbot

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

Wichtig

Wichtig! Für einen guten Betrieb erforderliche Maßnahmen.

Bediener

Maßnahmen, die durch den Anw. vorgenommen werden können

Wartungstechniker

Eingriffe, die nur von einem Installateur oder autorisierten Techniker vorgenommen werden dürfen.

2 VERWENDUNGSZW. DER MASCHINE

Die Maschine darf nur d. einen einzigen Bediener betätigt werden.

Der zuständige Bediener muss die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise gelesen und gut verstanden haben, sodass die Maschine korrekt betrieben wird.

Diese Maschine ist ein zur professionellen Zubereitung von Espresso mit Kaffeemischung, zur Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und/oder Dampf geeignetes Gerät.

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

Diese Maschine ist nur für den internen Gebrauch geeignet. Das Gerät für gewerbliche Nutzung darf weder im Freien noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2 °C oder über 32 °C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration.

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

 Keine aufgrund ungeeigneter Temperaturen potentiell gefährlichen Produkte in das Gerät einfüllen.

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



Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- Eingriffe aller Art auf dem Gerät, die im Gegensatz zu den nachfolgenden Anweisungen stehen;
- jede Veränderung an den Bestandteilen bzw. jede Veränderung an den Sicherheitsvorrichtungen, die nicht zuvor von der Herstellerfirma genehmigt bzw. die von unbefugtem Personal ausgeführt wird;
- jeder Standort des Geräts, der nicht in dieser Anleitung vorgesehen ist.

3 SICHERHEIT

-  Die Benutzung ist nur Erwachsenen gestattet, die dieses Handbuch sowie alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und gut verstanden haben.
-  Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.
-  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.
-  Der Anwender ist Dritten gegenüber für den Arbeitsbereich haftbar.
-  Der Installateur, Anwender und Wartungstechniker haben die Pflicht, dem Hersteller evtl. Defekte oder Verschleißerscheinungen anzuzeigen, die die ursprüngl. Anlagensicherheit beeinträchtigen können.
-  Der Installateur hat die Pflicht, die richtigen Umgebungsbeding. zu prüfen, sodass die Sicherheit und Hygiene für den Anwender und die Bediener garantiert sind.
-  Das Gerät ist nicht für die Installation in Bereich. geeignet, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

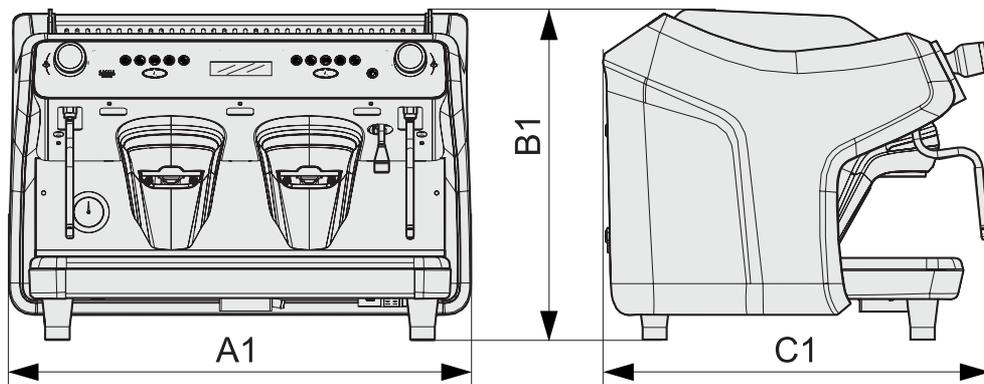
-  Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.
-  Die Installation darf nur durch befugtes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.
-  Die Maschine nur bei ausreichender Beleuchtung verwenden.
-  Abgenutzte oder beschädigte Teile aus Sicherheitsgründen rechtzeitig und durch Original-Ersatzteile austauschen.
-  Regelmäßig überprüfen, ob sich das Netzkabel in einem perfekten Zustand befindet. Keinesfalls darf das eventuell beschädigte Kabel mit Isolierband oder Klemmen repariert werden.
-  Die Maschine keinen Witterungseinfl. (Sonne, Regen, usw.) aussetzen.
-  Ein längeres Aufbewahren (Stillstand der Maschine) bei Temperaturen unter 0 °C (null Grad Celsius) kann zu schweren Schäden oder Defekten in den Leitungen des Kessels führen. Vor jedem längeren Stillstand das Wassersystem vollständig entleeren.
-  Entfernen der an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeck. u./o. Sicherheitsvorr. verboten.
-  Die Verpackungsbestandteile müssen bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden und dürfen keinesfalls unbewacht umherliegen oder sich in Reichweite von Kindern, Tieren oder Unbefugten befinden.

-  Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen, Personen oder Tieren, die durch evtl. Maßnahmen an der Maschine durch nicht qualifizierte oder nicht zu diesen Arbeiten befugte Personen verursacht werden.
-  Werden unzulässige Reparaturmaßnahmen an der Maschine vorgenommen oder werden keine Original-Ersatzteile verwendet, verfallen die Garantiebedingungen und der Hersteller behält sich deshalb vor, deren Gültigkeit nicht mehr anzuerkennen.
-  Der Anwender muss die im Installationsland gültigen Sicherheitshinweise sowie die durch das allgemeine Dafürhalten bestimmten Regeln beachten und sich davon überzeugen, dass die regelmäßigen Wartungsarbeiten ausgeführt werden.
-  Das Innere der Maschine nicht bei anlieg. Spannung oder eingestecktem Stecker reinigen. Keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.



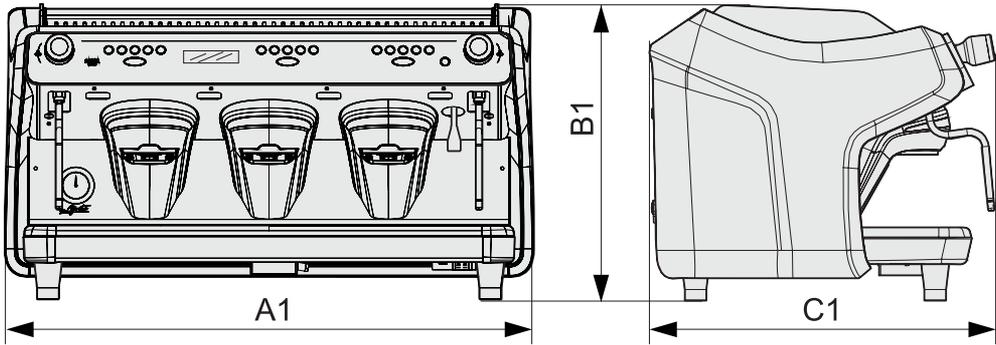
- 3
-  Der Anwender darf die Maschine weder mit feuchten/nassen Füßen berühren noch mit nackten Füßen verwenden. Trotz der Verwendung einer Erdung an der Maschine wird empfohlen, ein Holzpodest sowie einer Sicherheitsanlage gemäß der lokalen gesetzlichen Bestimmungen zu benutzen, um das Risiko von Elektroschocks so weit wie möglich zu umgehen.
 -  Nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen die Kaffeedüsen sowie Heißwasser- und Dampfdüsen berühren, da die ausgestoßenen Flüssigkeiten bzw. der Dampf heiß sind und zu Verbrennungen führen können.
 -  Achten Sie darauf, die Maschine nicht ohne Wasser zu betreiben.
 -  Evtl. Verstopfungen können unvorhergesehenes Flüssigkeits- oder Dampfausströmen mit schweren Folgen bewirken. Das Wasser mit Filtern und Enthärtern so weit wie möglich sauber halten.
 -  Die Tassen und Kaffeetassen müssen vor der Ablage auf der entsprechenden Fläche gründlich getrocknet werden.
 -  Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.

4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



2 Gruppen

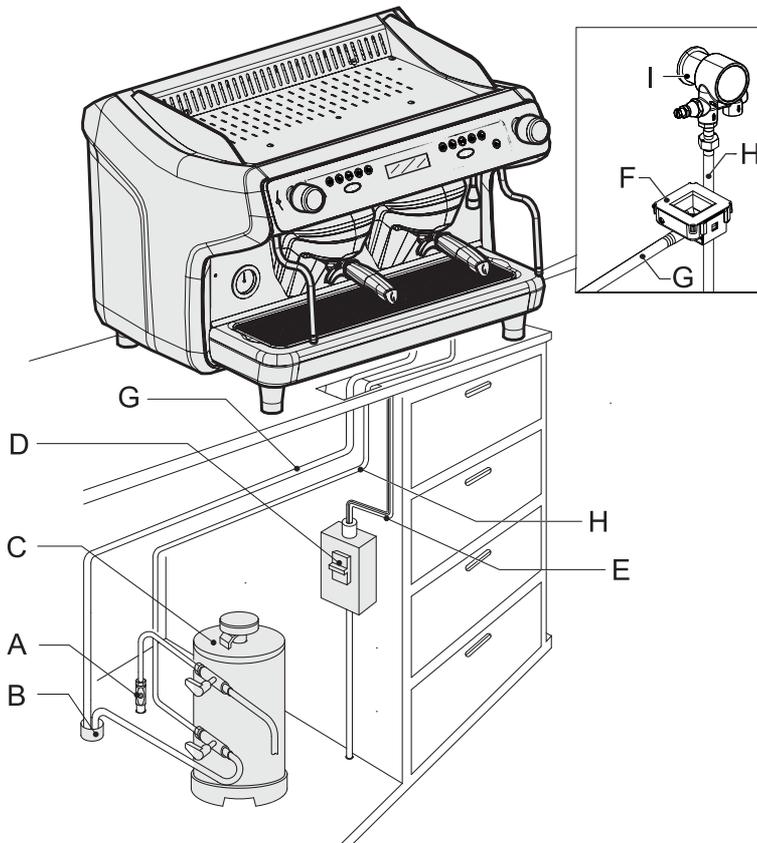
	2 Gr. mit Tassenwärmern	2 hohe Gr.
Breite [mm] A1	760	760
Höhe [mm] B1	545	545
Tiefe [mm] C1	635	635
Höhe der Gr. mit montiertem Siebträger (mit Klappgitter)	80	140 (77)
Gew. [kg]	70	70
Stromversorgung	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Innenvol. Kessel [l]	14	14
Gesamtleistung Maschine [W]	3900	3900
Widerstand Kessel [W]	3825	3825
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 1 bar	190	190
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 10 bar	175	175
A-bewerteter Schalldruckpegel [dB(A)]	unter 70	unter 70



3 Gruppen

	3 Gr. mit Tassenwärmer	3 Hohe Gruppen
Breite [mm] A1	973	973
Höhe [mm] B1	545	545
Tiefe [mm] C1	635	635
Höhe der Gr. mit montiertem Siebträger (mit Klappgitter)	80	140 (77)
Gew. [kg]	98	98
Stromversorgung	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Innenvol. Kessel [l]	21	21
Gesamtleistung Maschine [W]	6000	6000
Widerstand Kessel [W]	5738	5738
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 1 bar	190	190
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 10 bar	175	175
A-bewerteter Schalldruckpegel [dB(A)]	unter 70	unter 70

5 INBETRIEBNAHME



A	Wassernetz
B	Abflussleitung
C	Entkalker
D	Schutzschalter
E	Versorgungskabel Motorpumpe
F	Abflussteller
G	Abflussschlauch
H	Zuflussschl.
I	Einlasspumpe

Vor der Installation ist es notwendig zu überprüfen, dass:

- keine Beschäd., Anzeichen für Stöße oder Verform. vorliegen
- keine nassen Bereiche o. Anzeichen vorh. sind, die darauf schließen lassen, dass die Verpack. Witterungsein. ausgesetzt war.
- keine Anzeichen für Veränd. vorh. sind.

Nachdem der ordnungsgemäße Ablauf des Transports sichergestellt wurde, die Aufstellung vornehmen.

 Überprüfen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt ist, die sein Gewicht tragen kann (siehe Kapitel „Technische Eigenschaften“) und darauf achten, dass ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine eingehalten wird.

 Die Mindesthöhe der Abstellfläche muss 110 cm betragen (die höchste Fläche des Geräts muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden).

 Die Abstellfläche darf NICHT mehr als 2° Neigung haben;

Dann die Aufstellung vornehmen, wobei die Reihenfolge der Vorgänge wie nachstehend beschrieben einzuhalten ist.

5.1 Wasseranschluss

 Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.

 Die Wasserhärte darf keinesfalls unter 4,49 °d liegen.

 Es rät sich, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer Vorrichtung entkalkt wurde. Dies gilt vor allem für Wasser mit hohem Kalzium- und Magnesiumgehalt (hartes Wasser).

 Sicherstellen, dass das Netz der Wasserversorgung Trinkwasser mit einem Druck zw. 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 und 8 bar) bereitstellt.

Den Entkalker (C) an das Wassernetz (A) anschl.

 Vor dem Anschließen des Entkalkers an die Maschine eine Reinigung durchführen, bis das Wasser klar austritt. Den Entkalker erst danach an die Maschine anschließen.

Den Abflussteller (F) an die Abflussleitung (B) anschließen.

 Bezüglich des Leitungsdruckes, d.h. wenn dieser mehr als 0,5 MPa beträgt, wird empfohlen, einen auf Hochdruck ausgelegten Druckminderer zu installieren (Vorrichtung, bei der ein Anstieg des Netzdrucks den Auslassdruck nicht beeinflusst).

 Bei einem Austausch der Zuflussschläuche muss das mit dem Gerät mitgelieferte Schlauch-Set verwendet werden. Das gebrauchte und alte Schlauch-Set darf nicht wiederverwendet werden.

5.2 Elektrischer Anschluss

 Vor dem elektrischen Anschluss muss sichergestellt werden, dass die Spannung den auf dem CE-Schild und auf dem Schild am Netzkabel angegebenen Eigenschaften entspricht. Sicherstellen, dass die elektrische Zuleitung in der Lage ist, der Last der Maschine standzuhalten (siehe Kapitel „Technische Eigenschaften“).

An einen Erdungsstecker anschließen, der den gelt. Vors. entspricht.

 In diesem Sinne prüfen, ob das Netzkabel funktionsfähig ist und den nationalen und europäischen Sicherheitsvorschriften entspricht.

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

Das Netzkabel (E) an die Stromleitung mittels eines Steckers anschließen bzw. im Fall einer festen Installation einen mehrpoligen Stecker (D) zur Trennung vom Netz vorsehen, der einen Kontaktabstand von mindestens 3mm aufweist.

Bei Spannungsänd. auf den auf dem Gehäuse des Hauptschalters angegebenen Schaltplan Bezug nehmen.

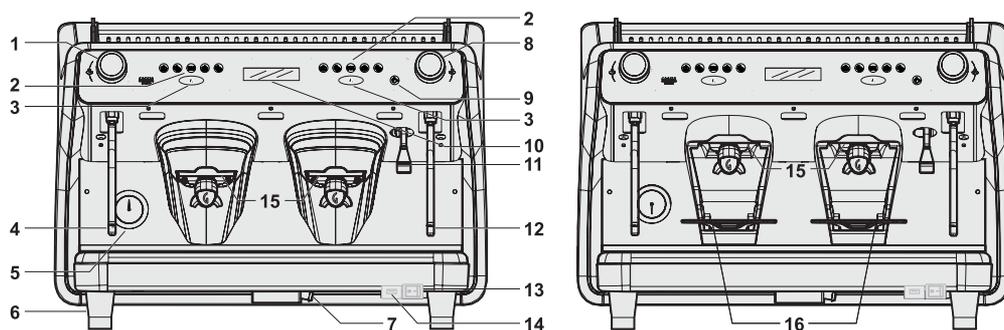
 Es ist **UNBEDINGT ERFORDERLICH**, das gelb/grüne Kabel an die örtliche Erdungsanlage anzuschließen.

 Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen muss das Kabel für den Anschluss an die Stromleit. entweder mit einem allpoligen Netzschalter (mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.

 Es wird empfohlen, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) zu installieren, deren Differentialstrom-Nennwert nicht über 30 mA liegt.

 Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer Person mit entsprechenden Fachkenntnissen ausgetauscht werden, damit allfällige Gefahren vermieden werden.

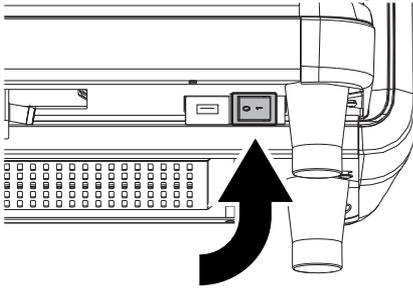
6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



1	Linker Dampfdüsenregler
2	Steuertastatur
3	Spülen-Taste
4	Linke Dampfdüse
5	Druckmesser Pumpendruck
6	Einst. Stützfuß
7	Abflussschlauch
8	Regler Dampfdüsenregler
9	Wasserauslauftaste
10	Touch-Display
11	Leitung Heißwasserausgabe
12	Rechte Dampfdüse
13	Hauptschalter
14	USB-Port
15	Aufnahme Siebrä.
16	Zusatzrost

6.1 Hauptschalter

Ist unter der Maschine auf der rechten Seite angeord.



Auf Position „I“ wird die Maschine eingeschaltet (elektrische Funktionen freigegeben). Auf Position „O“ wird die Maschine ausgeschaltet (elektrische Funktionen deaktiviert).

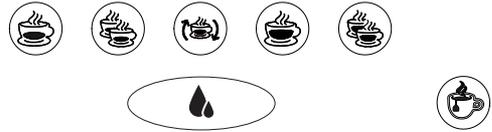
6.2 Touch-Tastatur

Die Touch-Tastatur zeigt Informationen zur Maschine an und dient zur Programmierung der Produktportionen und zu anderen Einstellungen.



6.3 Beschreib. Tasten

Symbole auf der Tastatur



T1

Einzelner Espresso



T2

Doppelter Espresso



T3

Programm./Dauerbetrieb



T4

Einz. großer Kaffee



T5

Dopp. groß. Kaffee



T6

Tea



T7

Spülen

7 INBETRIEBNAHME

Nach Abschluss der elektr. Anschlüsse und des Wasseranschlusses kann die Maschine gestartet werden.

Den Hahn des Wassernetzes (A) öffnen.

Den Schutzschalter (D) ausschalten.

Den Hauptschalter der Maschine (13) auf „I“ stellen.

Die Maschine schaltet sich ein und das Display zeigt die SW-Version.



Nachfolgend erscheint die abgebildete Ansicht im Display.



Die aut. Füllstandsreg. startet, damit das Wasser den normalen Füllstand im Kessel erreicht.

Abwarten, bis die Maschine die auf dem Display eingestellte Solltemperatur erreicht.

Dann den Druck der Pumpe am Manometer (5) prüfen, indem eine Gruppe mit eingesetztem Siebträger, gefüllt mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee, betrieben wird, um den tatsächlichen Ausgabedruck (8 - 9 bar für einen Espresso) zu erhalten.

Die Maschine ist nun betriebsbereit.

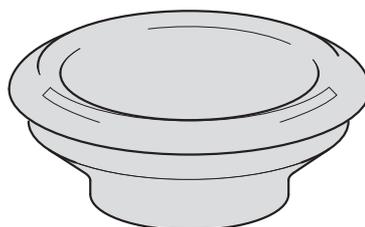
Das Aufheizen der Ausgabegruppen ist nach etwa einer halben Stunde nach Erreichen der Solltemperatur abgeschlossen.

Die Taste für die Heißwasserausgabe nicht drücken, bevor die auf dem Display eingestellte Solltemperatur erreicht ist.

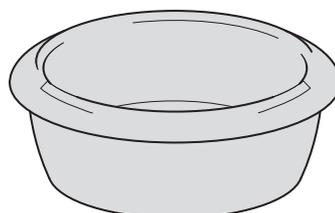
Für alle technischen Einstellungen siehe das Technische Handbuch.

7.1 Kaffeefilter - Maschinenausst.

Die Filter müssen je nach der Menge des gemahlene Kaffees wie unten beschrieben benutzt werden, um zu vermeiden, dass die Kaffeesatztablette nach der Ausgabe an der Brühgruppe haften bleibt.



1 Tasse

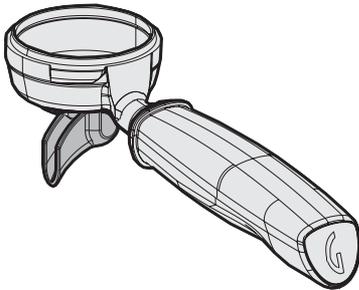
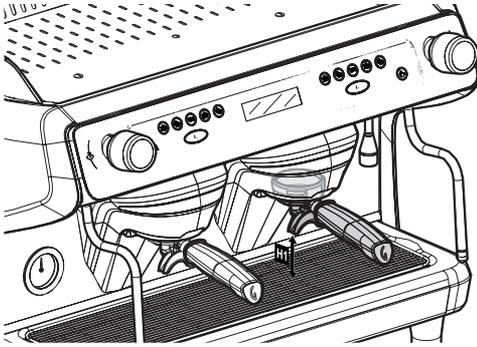


2 Tass.

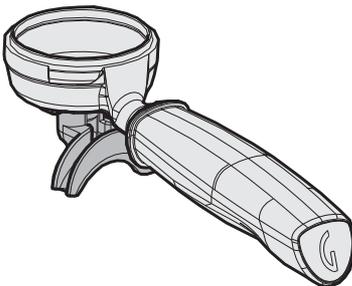
7.2 Siebträger - Maschinenausstatt.

Mit der Maschinenausstattung werden Siebträger für die Ausgabe von einzelnen oder doppelten Kaffees geliefert.

In der Abb. unten werden die verschiedenen Abstände des Kaffee-Abstellrosts (H1) gezeigt, die für die verschiedenen Arten an montierten Siebträgern eingestellt werden können.



H1 = 80 mm

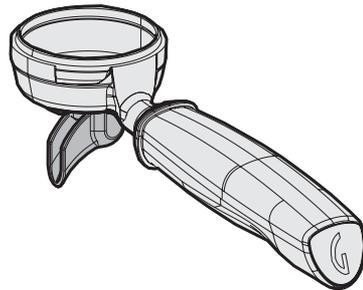
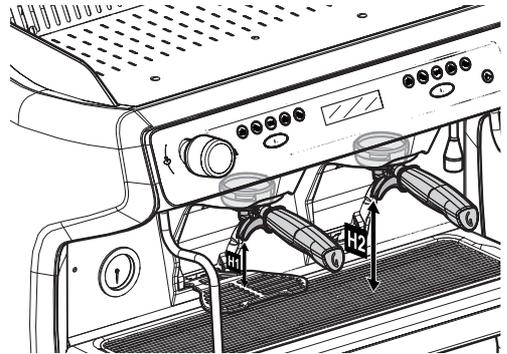


H1 = 80 mm

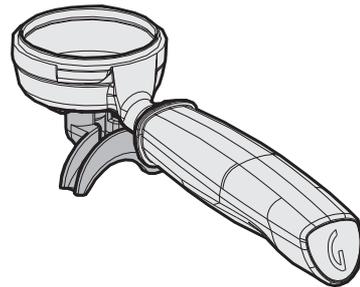
7.3 Siebträger - Maschinenausst. hohe Gruppen

Mit der Maschinenausstattung werden Siebträger für die Ausgabe von einzelnen oder doppelten Kaffees geliefert.

In der Abbildung unten werden die verschiedenen Abstände gezeigt, die für die verschiedenen Siebträgerarten und den verwendeten Abstellrost (H1 Tassenabstellrost für Espresso und H2 Tassenabstellrost für amerikanischen Kaffee) eingestellt werden können.



H1 = 77 mm
H2 = 140 mm



H1 = 77 mm
H2 = 140 mm

8 BETRIEB/BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG

Einführung

Mithilfe der Programmiersoftware besteht die Möglichkeit, eine Kontrolle der folgenden Vorgänge durchzuführen:

- Steuerung von 2 Brühgruppen
- Steuerung vier verschiedener Kaffeeportionen pro Gruppe
- gleichzeit. Betrieb der Brühgruppen für Kaffee- und Tee
- Volumenmäßige Steuerung Kaffeeportionen
- Programmierung and. Funktionen (Datum, Uhrzeit, usw.).

 Die Programmierung kann sowohl über die Tastatur als auch über das Touch-Display erfolgen.

8.1 Zugriff auf das Programm- und Wartungsmenü

Die Programmierung und die Wartung der Maschine sind in mehreren Menüs organisiert.

- Anzeigemenü
- Standby-Modus
- Ben.-Menü

8.1.1 Anzeigemenü

Über das Anzeigemenü kann man die wichtigsten Infos zur Maschine, die ausgegebenen Produkte und die Alarmer einsehen, den Tassenwärmer eingeschalten, das Datum, die Uhrzeit und die Sprache einstellen.

Das Anzeigemenü ist in vier Ansichten unterteilt.

8.1.1.1 Anzeigemenü 1

Wenn die Maschine mit dem Hauptschalter eingeschaltet wird (siehe Abschnitt „Hauptschalter“), wechselt sie in den Anzeigemodus.

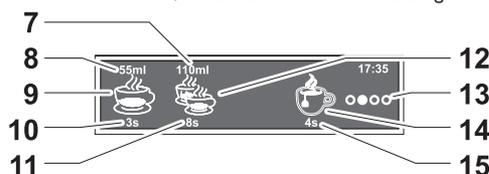


Anzeigemenü 1

1	Einsch. Widerstand Boiler
2	Dat.
3	Wasserfüllstand Kessel
4	Temperatur Boiler
5	Uhrz.
6	Scrollmenü

8.1.1.2 Anzeigemenü 2

Die Taste 6 drücken, um die zweite Ansicht anzuzeigen.

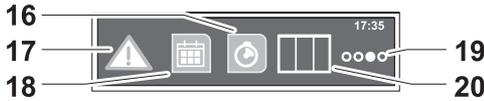


Anzeigemenü 2

7	Von Gr. 2 ausgeg. Portion
8	Von Gr. 1 ausgeg. Portion
9	Von Gr. 1 ausgeg. Getränk
10	Ausgabezeit der Gruppe 1
11	Ausgabezeit der Gruppe 2
12	Von Gr. 2 ausgeg. Getränk
13	Scrollmenü
14	Tea/Heißwasser
15	Ausgabezeit Tee/Heißwasser

8.1.1.3 Anzeigemenü 3

Die Taste 13 drücken, um die dritte Ansicht anzuzeigen.



Anzeigemenü 3

16	Automatische Einstellungen Einschalten/Ausschalten
17	Alarmanzeige
18	Einstellungen Datum/Uhrzeit
19	Scrollmenü
20	Sprachwahl

8.1.1.4 Anzeigemenü 4

Die Taste 19 drücken, um die vierte Ansicht anzuzeigen.



Anzeigemenü 4

21	Standby-Modus
22	Anzeige Produktzählung
23	Scrollmenü
24	Einst. Tassenabstellf.

8.1.2 Standby-Modus

Durch den Standby-Modus wird das Aufheizen aller Kessel deaktiviert, der Dampfboiler wird auf einer niedrigeren Temperatur gehalten, aber die Maschine bleibt eingeschaltet und es ist das automatische Ein-/Aussschalten sowie das Aufrufen des Programmiermodus möglich.



8.1.2.1 Standby-Modus aktivieren

In das Anzeigemenü 4 gehen (siehe Abschn. „Anzeigemenü 4“) und die angezeigte Taste drücken.



8.1.2.2 Standby-Modus deaktivieren

Die angezeigte Taste drücken, um den Standby-Modus zu verlassen.



Das Aufheizen aller Kessel wird wieder aktiviert, der Dampfboiler wird wieder auf Temperatur gebracht.

8.1.3 Zugang zum Benutzermenü

Das Benutzermenü wird durch PW (fünf Zahlen) geschützt.

Wenn sich die Maschine im Anzeigemodus befindet (siehe Abschn. „Anzeigemenu“), den Standby-Modus aktivieren (siehe Abschn. „Standby-Modus aktivieren“).



Die angez. Taste drücken, um auf das Benutzer-PW zuzugreifen.



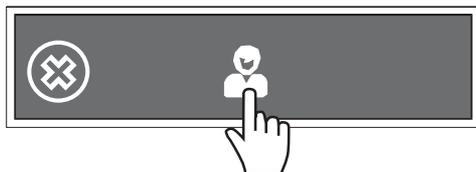
Zugriff passwortgeschützt

Passwort aus der Fabrik ist „33333“.

Das Benutzer-PW mit den Plus-/Minus-Symbolen eingeben und mit der angezeigten Taste bestätigen.



Die ang. Taste drücken, um auf das Ben-Menü zuzugreifen.



8.1.3.1 Einstellung Passwort

Man kann drei Passwörter für den Zugriff auf die Maschinenmenüs festlegen: Benutzer, Techniker, Werkseinstellungen.

⚠ Die Änderung der PW für den Zugriff auf das Technikermenü und auf die Werkseinstellung ist dem Wartungstechniker vorbehalten.

Das Benutzermenü wie im Abschn. „Zugriff auf Benutzermenü“ beschrieben aufrufen.

Mit dem Rechts- oder Linkspfeil „Barista-PW ändern“ auswählen und mit der angezeigten Taste bestätigen.



Das neue PW mit den Plus-/Minus-Symbolen eingeben und mit der angezeigten Taste bestätigen.



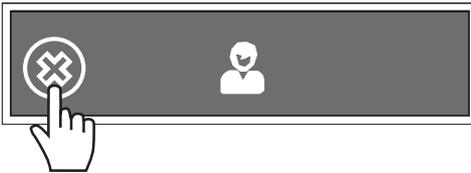
Das Benutzermenü wie im Abschn. „Benutzermenü verlassen“ beschrieben verlassen.

8.1.3.2 Benutzermenü verlassen

Mit dem Rechts- oder Linkspfeil „Parameterliste Barista verlassen“ auswählen und mit der angezeigten Taste bestätigen.



Mit der angezeigten Taste bestät.



Mit der angezeigten Taste bestät.



8.2 Programmier. Kaffeeportion

Unter Befolgung dieser Schritte ist möglich, die Mengen der Kaffeeportionen (volumenmäßige Steuerung) zu ändern und zu speichern:

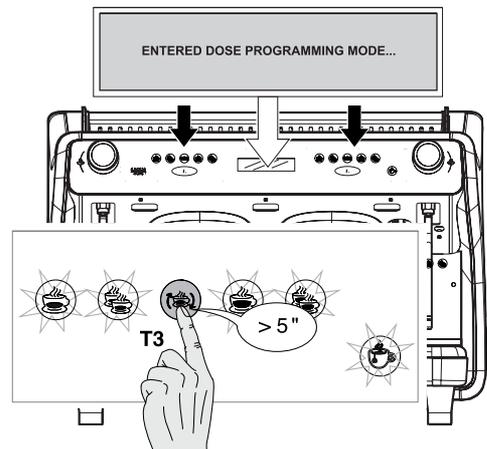
- Programmier. Kaffeeportion über Tastatur
- Programmier. Kaffeeportion über Touch-Display

 Sicherstellen, dass sich die Maschine nicht im Standby-Modus befindet, andernfalls diese Funktion ausschalten (s. Absch. „Standby-Modus deaktivieren“).

8.2.1 Programmier. Kaffeeportion über Tastatur

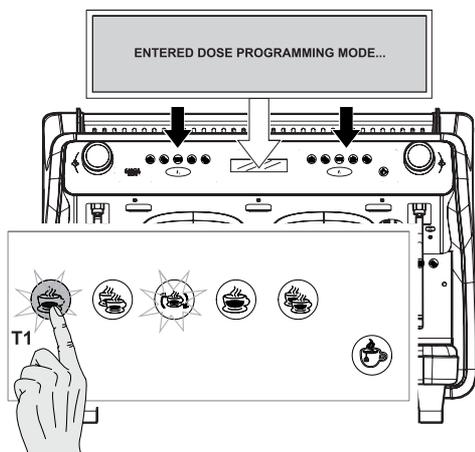
Die Taste T3 drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastatur leuchten, während die Tasten T3 blinken.

 Wenn eine Taste bereits programmiert wurde, ist die LED für diese Portion ausgeschaltet.

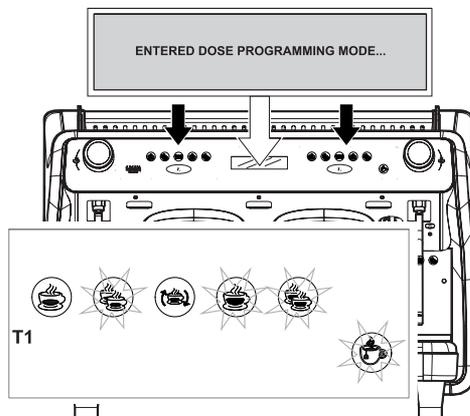


Innerhalb von 30 s (Timeout Programmierung) die Taste, die der zu programmierenden Portion entspricht (z.B. Taste T1), drücken. Die LED für die zu programmierenden Portion bleibt zusammen mit der Taste T3 der Tastatur für die zu programmierende Gruppe eingeschaltet. Während dieser Phase und der gesamten Programmierdauer der Kaffeeportion werden das Magnetventil und die Pumpe aktiviert.

Wird innerhalb von 30s keine der Portionstasten gedrückt, wird der Programmierstatus automatisch verlassen.



Nach dem Drücken der Taste T1 wird der Kaffee ausgegeben. Wenn die gewünschte Kaffeeportion erreicht ist, die Taste T1 erneut drücken um die Ausgabe der Kaffeeportion abzubrechen. Auf diese Weise wird der neue Impulswert der Portion gespeichert. Das Magnetventil und die Pumpe werden ausgeschaltet, sodass die Produktausgabe abgebrochen wird. Die LED der programm. Taste schaltet sich aus.



Für eine neue Programmierung der anderen Kaffeeportionen T2-T4-T5-T6 (wenn die Timeout-Zeit für die Programmierung von 30 s nicht überschritten wird), einfach die gleiche Sequenz mit den gleichen Vorgängen, die für die Taste T1 ausgeführt wurden, wiederholen.

Zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T3 erneut drücken.

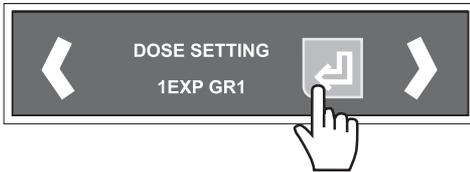
Während der Programmierung einer Gruppe werden der Betrieb der anderen Gruppen und die Teeausgabe deaktiviert.

Zum Programmieren der anderen Gruppen die Programmier Taste drücken und mit den gleichen zuvor durchgeführten Schritten fortfahren.

8.2.2 Programmier. Kaffeeportion über Touch-Display

Das Benutzermenü wie im Abschn. „Zugriff auf Benutzermenü“ beschrieben aufrufen.

Das zu programmierende Getränk mit dem Rechts- oder Linkspfeil auswählen (z.B. einzelner Espresso der Gruppe I) und mit der angezeigten Taste bestätigen.



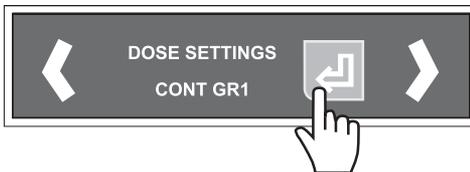
Die gewünschte Portion mit den Plus-/Minus-Symbolen eingeben und mit der angez. Taste bestätigen.



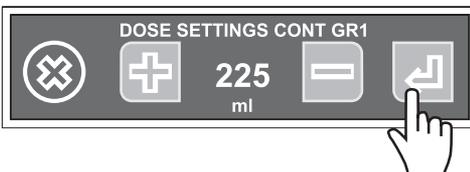
Für eine neue Programmierung der anderen Kaffeeportionen (wenn die Timeout-Zeit für die Programmierung von 1 Minute nicht überschritten wird), einfach die gleiche Sequenz mit den gleich ausgeführten Vorgängen wiederholen.

Programm. Kaffeeportion Dauerbetrieb

Das zu programmierende Getränk mit dem Rechts- oder Linkspfeil auswählen (z.B. Kaffee im Dauerbetrieb der Gr. I) und mit der angezeigten Taste bestätigen.



Die gewünschte Portion mit den Plus-/Minus-Symbolen eingeben und mit der angez. Taste bestätigen.



Für eine neue Programmierung der anderen Kaffeeportionen im Dauerbetrieb (wenn die Timeout-Zeit für die Programmierung von 1 Minute nicht überschritten wird), einfach die gleiche Sequenz mit den gleich ausgeführten Vorgängen wiederholen.

Das Benutzermenü wie im Abschn. „Benutzermenü verlassen“ beschrieben verlassen.

8.3 Programmierung Teeportionen (Heißwasser)

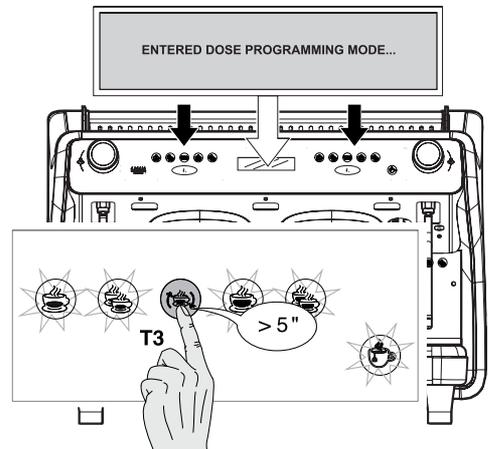
Unter Befolgung dieser Schritte ist möglich, die zeitgesteuerten Mengen der Teeportionen (volumenmäßige Steuerung) zu ändern und zu speichern:

- Programmierung Teeportionen (Heißwasser) über Tastatur
- Programmierung Teeportionen (Heißwasser) über Touch-Display

8.3.1 Programmierung Teeportionen (Heißwasser) über Tastatur

Die Taste T3 drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastatur leuchten, während die Tasten T3 blinken.

Wenn eine Taste bereits programmiert wurde, ist die LED für diese Portion ausgeschaltet.

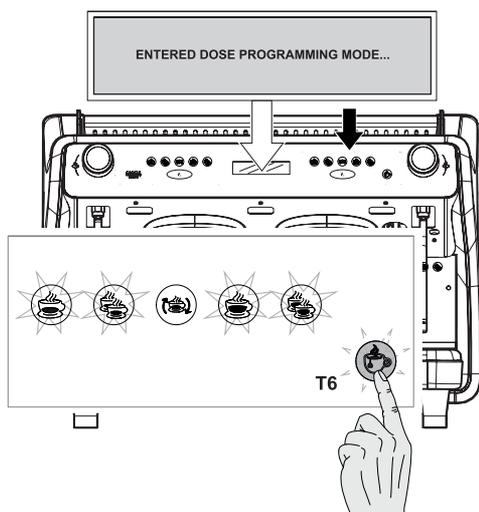


Innerhalb von 30 s (Timeout Programmierung) die Taste T6 drücken. Die LED für die zu programmierende Portion bleibt eingeschaltet und blinkt. Während dieser Phase und der gesamten Programmierdauer der Teeportion werden das Magnetventil und die Pumpe aktiviert.

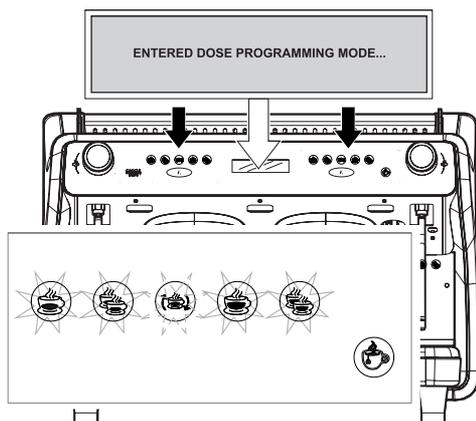
 Wird innerhalb von 30s keine der Portionstasten gedrückt, wird der Programmierstatus automatisch verlassen.

Zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T3 erneut drücken.

 Während der Tee-Programmierung werden der Betrieb der Gruppen und die Ausgabe des Tees deaktiviert.



Nach dem Drücken der Taste T6 wird das Wasser ausgegeben. Wenn die gewünschte Teeportion erreicht ist, die Taste T6 erneut drücken um die Ausgabe der Wasserportion abbrechen. Auf diese Weise wird der neue Impulswert der Portion gespeichert. Das Magnetventil und die Pumpe werden ausgeschaltet, sodass die Produktausgabe abgebrochen wird. Die LED der programm. Taste schaltet sich aus.



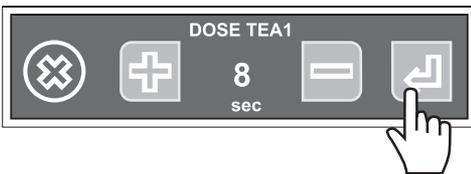
8.3.2 Programmierung Teeportionen (Heißwasser) über Touch-Display

Das Benutzermenü wie im Abschn. „Zugriff auf Benutzermenü“ beschrieben aufrufen.

Das zu programmierende Getränk mit dem Rechts- oder Linkspfeil auswählen (z.B. Tea 1) und mit der angezeigten Taste bestätigen.



Die gewünschte Portion mit den Plus-/Minus-Symbolen eingeben und mit der angez. Taste bestätigen.



Für eine neue Programmierung der anderen Teeportionen (wenn die Timeout-Zeit für die Programmierung von 1 Minute nicht überschritten wird), einfach die gleiche Sequenz mit den gleich ausgeführten Vorgängen wiederholen.

Das Benutzermenü wie im Abschn. „Benutzermenü verlassen“ beschrieben verlassen.

6	Dose settings IEXP Gr2	Programmierung Portion einzelner Espresso - Gruppe 2
7	Dose settings ILONG Gr2	Programm. Portion einzelner großer Kaffee - Gr. 2
8	Dose settings 2EXP Gr2	Programmierung Portion doppelter Espresso - Gruppe 2
9	Dose settings 2LONG Gr2	Programm. Portion doppelter großer Kaffee - Gr. 2
10	Dose settings CONT Gr2	Programm. Portion Kaffee Dauerbetrieb - Gr. 2
11	Dose settings IEXP Gr3	Programmierung Portion einzelner Espresso - Gruppe 3
12	Dose settings ILONG Gr3	Programm. Portion einzelner großer Kaffee - Gr. 3
13	Dose settings 2EXP Gr3	Programmierung Portion doppelter Espresso - Gruppe 3
14	Dose settings 2LONG Gr3	Programm. Portion doppelter großer Kaffee - Gr. 3
15	Dose settings CONT Gr3	Programm. Portion Kaffee Dauerbetrieb - Gr. 3
16	Dose Tea 1	Programm. Portion Tea 1
17	Change Barista Password	Passwort ändern
18	Exit Barista Password	Benutzerprogramm verlassen

8.4 Aufbau Programmieren für Kaffee- und Teeportion

Diese Menüs dienen der Programmierung der Kaffee-/Teeportion.

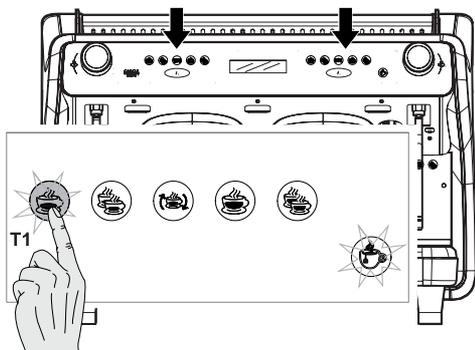
Meldungen Programmieren für Kaffee- und Teeportion.

PROGRAMMMENÜ FÜR KAFFEE-/TEEPORTION		
NR OPT	MENÜOPTION	Beschreibung
1	Dose settings IEXP Gr1	Programmierung Portion einzelner Espresso - Gruppe 1
2	Dose settings ILONG Gr1	Programm. Portion einzelner großer Kaffee - Gr. 1
3	Dose settings 2EXP Gr1	Programmierung Portion doppelter Espresso - Gruppe 1
4	Dose settings 2LONG Gr1	Programm. Portion doppelter großer Kaffee - Gr. 1
5	Dose settings CONT Gr1	Programm. Portion Kaffee Dauerbetrieb - Gr. 1

8.5 Kaffeeausgabe

Durch Drücken der entsprechenden Taste T1-T2-T4 oder T5 werden die entsprechenden Ausgabe-Magnetventile für die Zeit aktiviert, die notwendig ist, um die zuvor programmierte Produktmenge (volumenmäßige Steuerung) zu erreichen.

Die LED für die Taste der gewählten Portion bleibt während der ges. Dauer der Kaffeeausgabe eingeschaltet.



Vorgesehen ist, die laufende Ausgabe vor dem Erreichen der programmierten Produktmenge unterbrechen zu können, indem eine beliebige der auf der Tastatur der zur Ausgabe des Produktes benutzten Gruppe vorhandenen Portionstasten betätigt wird.

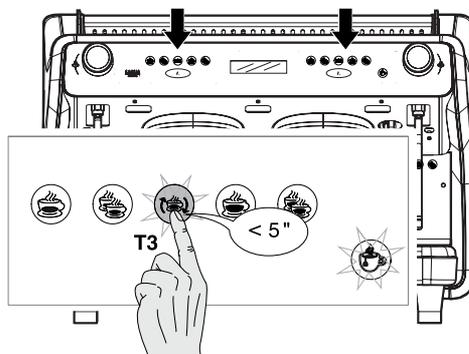
Es ist möglich, die gleichzeit. Ausgabe von Kaffee aus allen Gruppen der Maschine zu aktiv.

8.6 Kaffeeportion im Dauerb.

Für die Ausgabe der Kaffeeportion im Dauerbetrieb die Taste T3 der Tastatur drücken, die der Gruppe entspricht, mit der gearbeitet werden soll.

Die LED der Taste T3 bleibt während der gesamten Dauer der Ausgabe eingeschaltet.

Achten Sie darauf, die Taste nicht länger als 5 s zu betätigen, da in diesem Fall auf den Programmiermodus zugegriffen würde.



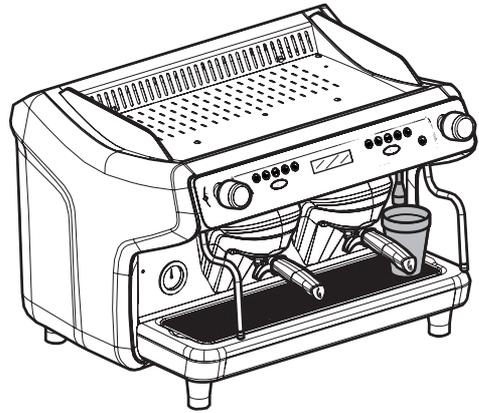
Die Kaffeeausgabe wird so lange fortgesetzt, bis ein Portionsstopp durch Drücken einer beliebigen Portionstaste auf der verwendeten Gruppe erfolgt, oder bis mithilfe der volumenmäß. Steuerung (6000 Impulse) oder bis durch ein Ausgabe-Timeout die max. erreichbare Produktmenge erzielt wird.

Der **START** des „Dauerbetrieb“-Zyklus erfolgt beim Loslassen der Taste T3 (innerh. von 5 Sekunden) und nicht bei ihrem Drücken. Ein evtl. **STOPP** wird stattdessen bei nochmal. Betät. der gleichen Taste bewirkt.

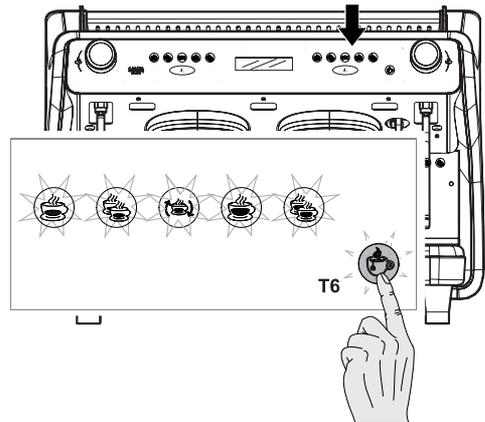
⚠ Die Kaffeeportion im Dauerbetrieb kann nur über das Touch-Display programmiert werden (siehe Abschnitt „Programmierung der Kaffeeportion über das Touch-Display“).

8.7 Teeausgabe

Eine Kanne unter der Heißwasserausgabe-Leitung (II) anordnen.



Durch Drücken der entsprechenden Taste T6 werden die entsprechenden Ausgabe-Magnetventile für die Zeit aktiviert, die notwendig ist, um die zuvor programmierte Produktmenge (zeitgesteuert) zu erreichen. Die LED für die Taste der gewählten TEA-Portion bleibt während der ges. Dauer der Heißwasserausgabe eingeschaltet.



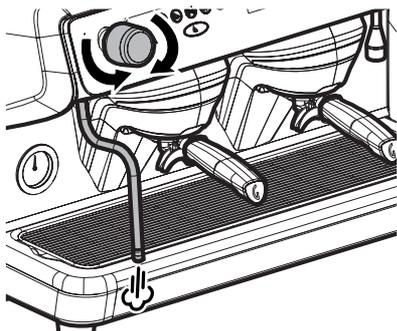
Es besteht die Möglichkeit, die laufende Ausgabe vor Erreichen der programmierten Produktmenge zu unterbrechen, indem die für die Ausgabe des Produktes verwendete Portionstaste erneut gedrückt wird.

Es ist eine gleichzeitige Ausgabe von Teewasser und Kaffee möglich.

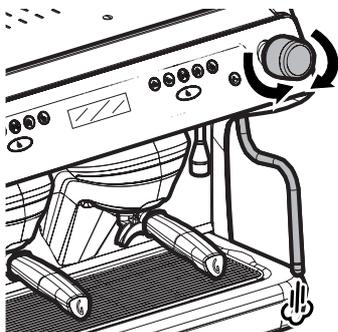
8.8 Dampfausgabe

Den Drehknopf des linken oder rechten Dampfdüsenreglers (1 oder 8) langsam drehen, um die Dampfausgabe zu ermöglichen.

 Der Knopf kann entweder im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.



Es ist eine gleichzeitige Ausgabe von Dampf, Teewasser und Kaffee möglich.



8.9 Sonderfunktionen

Die nachstehend beschriebene Sonderfunktion „REINIGUNG“ kann aktiviert bzw. deaktiviert werden:

Reinig.

Die Reinigungsfunktion kann für jede Gr. aktiviert werden, indem man zuerst die Taste T3 und direkt danach die Taste T1, T3 dabei gedrückt halten, drückt.

Es wird nacheinander 5 mal Wasser ausgegeben, mit einer Ausgabedauer von jeweils ca. 10 Sek. und Pausen von jeweils 3 Sek. Es besteht die Möglichkeit, die laufende Ausgabe vor Beendigung der 5 Ausgaben zu unterbrechen, indem eine beliebige auf der Tastatur der verwendeten Gruppe vorhandene Portionstaste gedrückt wird.

Diese Funktion ist bereits voreingestellt. Zu ihrer Akt./Deakt. oder Parameteränderung den Kundendienst kontaktieren.

9 REINIGUNG UND WARTUNG

 Das Gerät vor Reinigungs- u./o. Wartungsarbeiten gleich welcher Art ausschalten, indem die Schalter in die Position „OFF“ gestellt werden, die Stromversorgung durch Ziehen des Netzsteckers unterbrechen und die Abkühlung des Geräts abwarten.

 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.

 Keine Wasserstr. auf d. Masch. richten.

 Bei Betriebsstörungen das Gerät unverzüglich ausgeschaltet und durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung trennen. Wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienststelle.

9.1 Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb

Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuernden Schwämmen gereinigt werden.

Keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten. Das feuchte Tuch oder den Schwamm vor Benutzung am Gerät auswringen.

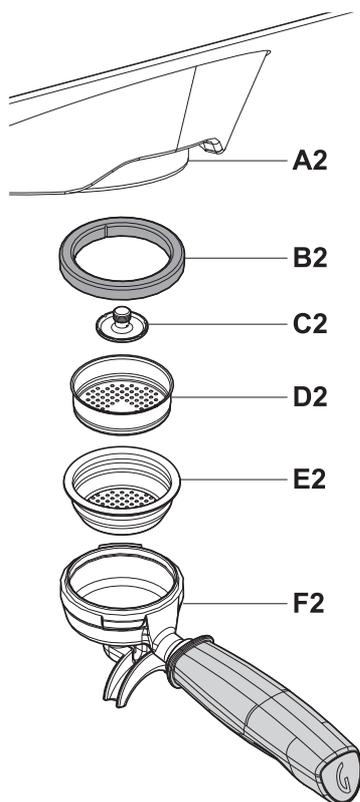
Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

Die regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer des Geräts und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.

9.2 Reinigung und planmäßige Wartung

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

 Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.



A2	Brühgruppe
B2	Dichtung
C2	Düse
D2	Siebsch.
E2	Filter
F2	Siebträger

9.2.1 Tägliche Reinigung und Wartung

Die täglichen Wartungsarbeiten sind am Ende des Arbeitstages durchzuführen.

9.2.1.1 Rein. mit Reinigungsmit.

Kaffeefilter (E2) durch Blindfilter ersetzen und Reinigungsmittel einfüllen.

Siebträger (F2) in die Gruppe einsetzen, die gereinigt werden soll.

Reinigungszykl. starten, indem man d. Taste T3 und direkt danach die Taste T1, T3 dabei gedrückt halten, drückt.

Es wird nacheinander 5 mal Wasser ausgegeben, mit einer Ausgabedauer von jeweils ca. 10 Sek. und Pausen von jeweils 3 Sek.

 Während der Reinigung einer Gruppe können die anderen Gruppen normal verwendet werden.

 Die gleichzeitige Ausführung von Reinigungszyklen verschied. Gruppen ist möglich.

9.2.1.2 Reinig. Siebträger

 Der Vorgang ist für alle Siebträger durchzuführen.

In einen Behälter geeigneter Größe heißes Wasser (50 - 80 °C) und eine Menge Reinigungsmittel gemäß den Produktangaben einfüllen.



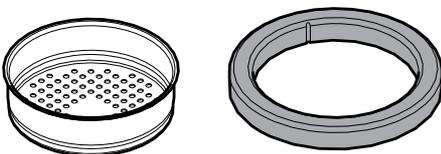
Den Filter (E2) aus dem Siebträger (F2) entfernen, Filter und Siebträger einige Minuten in die Lösung tauchen, evtl. Rückstände entfernen; dann abspülen. Filter (E2) wieder im Siebträger (F2) montieren.

9.2.1.3 Rein. Siebsch.

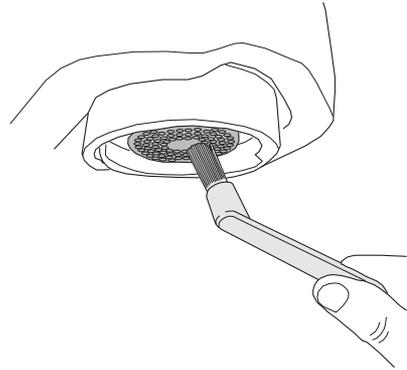
Mit einem geeig. Werkzeug an der Siebscheibe (D2) einen Hebel ansetzen. Die Gruppendichtung (B2) dabei nicht beschädigen.

 **Verbrennungsgefahr.** Vor dem Eingriff sicherstellen, dass die Siebscheibe keine zu hohe Temperatur aufweist.

Die Gruppendichtung (B2) von der Siebscheibe (E2) trennen, diese einige Minuten in die Reinigungslösung tauchen, evtl. Rückstände entfernen; dann abspülen.



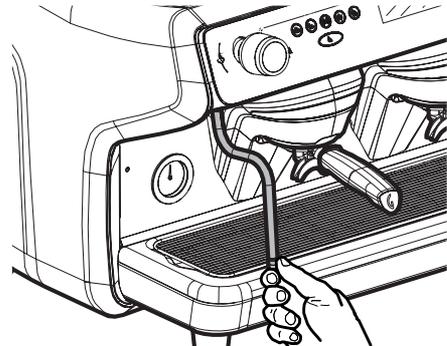
Die Aufnahme der Siebscheibe (E2) mit der mitgelief. Bürste reinigen.



Die Siebscheibe (E2) komplett mit Dichtung (B2) wieder in die Brühgruppe eindrücken.

9.2.1.4 Düsenreinigung der Dampfdüse

Die Düse der Dampfdüse (4 oder 12) lösen.



Alle Löcher der Düse mit einem Pfeifenputzer reinigen, um Rückstände zu entfernen.

Die Düse an der Dampfdüse (4 oder 12) anschrauben.

9.2.1.5 Gehäusereinigung

Scheibe der Frontblende mit weichem Tuch reinigen.

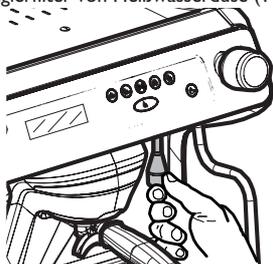
Abstellrost und Aufsatz für Tassenablage mit feuchtem Schwamm reinigen.

Tassenabstellrost entfernen und das Innere der Abtropfschale mit Schwamm reinigen.

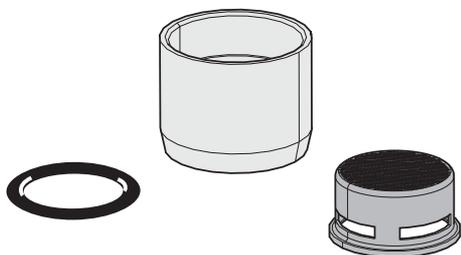
9.2.2 Wöchentliche Reinigung und Wartung

9.2.2.1 Reinigung Strahlreglerfilter der Heißwasserdüse

Strahlreglerfilter von Heißwasserdüse (11) abschrauben.



Filter reinigen.



Strahlreglerfilter wieder an Heißwasserdüse (11) anschrauben.

9.3 Außerplanmäßige Wartung

Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen. Sie liegen ausschl. in der Kompetenz des Wartungstechnikers.

10 PROBLEMLÖSUNG

Es folgt eine Auflistung einiger evtl. auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Problem	Urs.	Lösung
Masch. schaltet nicht ein	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzschalter ausgesch. 2. Maschinenschalter ausgesch. 3. Falscher Anschluss ans Stromnetz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptschalter in Stellung ON bringen 2. Maschinenschalter in Position I bringen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal zur Überprüfung des Anschlusses
Im Kessel fehlt Wasser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil geschl. 2. Pumpenfilter verstopft 3. Motorpumpe funktion. nicht 4. Magnetventil für Kesselfüllung funktioniert nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil öffnen 2. Filter austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Keine Ausgabe an Gruppe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil geschl. 2. Motorpumpe funktion. nicht 3. Gicleur verst. 4. Sich. Steuereinheit durchgebr. 5. Magnetventil Gruppe funktioniert nicht 6. Schalter Gruppe funktioniert nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil öffnen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal 6. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kein Dampfaustritt aus Düsen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Wasser im Kessel 2. Widerstand beschädigt 3. Sprüher verstopft 4. Widerstandschutz ausgesch. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Sprüher reinigen 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Wasseraustritt am Tisch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ablaufbecken verschmutzt 2. Abflussschl. verstopft oder gelöst 3. And. Leckst. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schale reinigen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Nasse Kaffeesätze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenig gemahl. Kaffee im Filter 2. Mahlgrad zu fein eingestellt 3. Magnetventil nicht entladen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaffeeportion im Filter erhöhen 2. Mahlgrad einstellen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe erfolgt zu langsam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu fein eingestellt 2. Siebträg. verschm. 3. Gr. verstopft 4. Gicleur oder Magnetventil teilweise verstopft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad einstellen 2. Filter austauschen und Reinigung des Siebträgers häufiger vornehmen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe zu schnell	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu grob 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad einstellen
Ausgegeb. Kaffee kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vorhand. von Kalk an den Austauschern oder Heizelementen 2. Kontakte Druckwächter oxydiert 3. Elektrischer Anschluss defekt 4. Widerstand teilw. durchgebrannt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Ausgegebener Kaffee zu heiß	<ol style="list-style-type: none"> 1. Solltemperatur zu hoch 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Solltemperatur auf dem Display einstellen

II AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

II.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

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

- das Gerät von allen Versorgungsnetzen trennen;
- die allgemeine Reinigung des Geräts vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren und die Türen schließen;

II.2 Nichtbenutzung und Einlagerung

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

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

II.3 Verschrottung der Maschine

Zur Verschrottung wird empfohlen, die Maschine zu demontieren und die Teile nach ihrer Art zu trennen (Plastik, Metall, usw.). Die so getrennten Teile sind darauf spezialisierten Firmen zu übergeben.

12 HINWEISE 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.