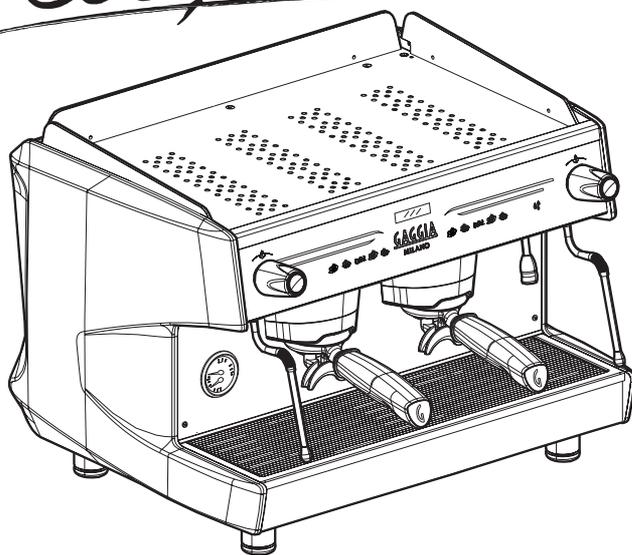


GAGGIA

MILANO

Gewerbliche Espressomaschine

la Precisa



Type: EL2

CE

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

BEDIENUNG UND WARTUNG

DE

GAGGIA

MILANO

Wichtig

Lieber Kunde, wir weisen darauf hin, dass die im Handbuch beschriebene Maschine den folgenden Richtlinien entspricht:

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU
- MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU

Das Modell und die Herstellungsnummer der zu installierenden Kaffeemaschine können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Beispiel:



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine und wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegengebracht haben.

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, in der der Gebrauch, die Reinigung und die Pflege beschrieben werden.

Für weitere Info stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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 geeigneten Druck 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 anliegender Spannung oder eingestecktem Stecker reinigen. Keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.

INHALT

1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	54
1.1 VORWORT	54
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	56
2 VERWENDUNGSZW. DER MASCHINE	57
3 SICHERHEIT	58
4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	62
5 INBETRIEBNAHME	64
5.1 WASSERANSCHLUSS	66
5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	67
5.3 LISTE ZUBEHÖR IM LIEFERUMFANG	68
5.4 INSTALLATION WASSER- U. DAMPFDREHKNÖPFE	68
6 INBETRIEBNAHME	70
6.1 KAFFEEFILTER - MASCHINENAUSST.	71
6.2 SIEBTRÄGER - MASCHINENAUSSTATT.	72
6.3 SIEBTRÄGER - MASCHINENAUSST. HOHE GRUPPEN	72
7 BETRIEB/BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG	73
7.1 PROGRAMMIER. KAFFEEPORTION	73
7.2 KAFFEEPORTION EINER SCHON PROGR. GR. KOPIEREN	74
7.3 KAFFEEAUSGABE	75
7.4 KAFFEEPORTION IM DAUERB.	75
7.5 PROGRAMMIERUNG TEEPORTIONEN (HEIßWASSER)	76
7.6 TEEAUSGABE	77
7.7 DAMPFAUSGABE	78
7.8 PROGRAMMIERUNG DER UHR	78
7.9 ZÄHLERLESUNG	80
7.10 ANZEIGE EINES ALARMS	81
7.11 PROGRAMMIERUNG MIT TASTATUR	84
8 REINIGUNG UND WARTUNG	87
8.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	87
8.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG	88
8.3 AUßERPLANMÄßIGE WARTUNG	90
9 PROBLEMLÖSUNG	91
10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG	92
10.1 NEUAUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	92
10.2 NICHTBENUTZUNG UND EINLAGERUNG	92
10.3 VERSCHROTTUNG DER MASCHINE	92
11 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG	93

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. Ersatzf. 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.

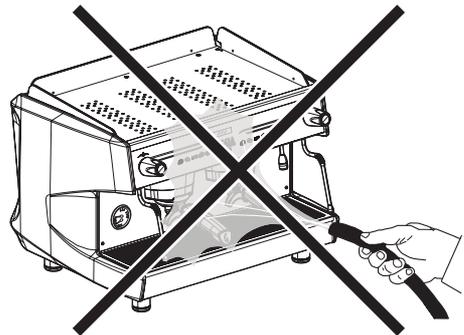
- ⚠ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.
- ⚠ Die Installation darf nur durch befugtes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.
- 👉 Die Maschine nur bei ausreichender Beleuchtung verwenden.
- ⚠ Abgenutzte oder beschädigte 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.

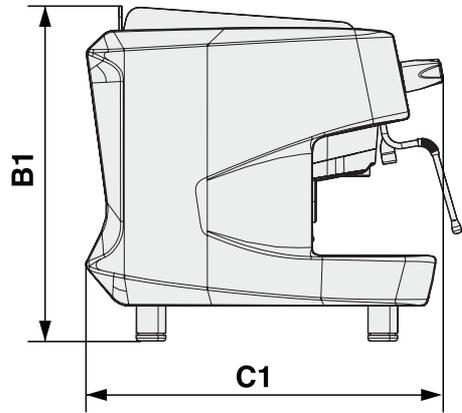
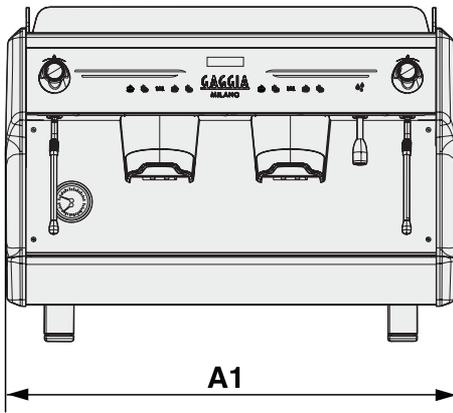
Der Anwender muss die im Installationsland gültigen Sicherheitshinweise sowie die durch das allgemeine Dafürhalten bestimmten Regeln beachten und sich davon überzeugen, dass die regelmäßigen Wartungsarbeiten ausgeführt werden.

⚠ Das Innere der Maschine nicht bei anlieg. Spannung oder eingestecktem Stecker reinigen. Keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.



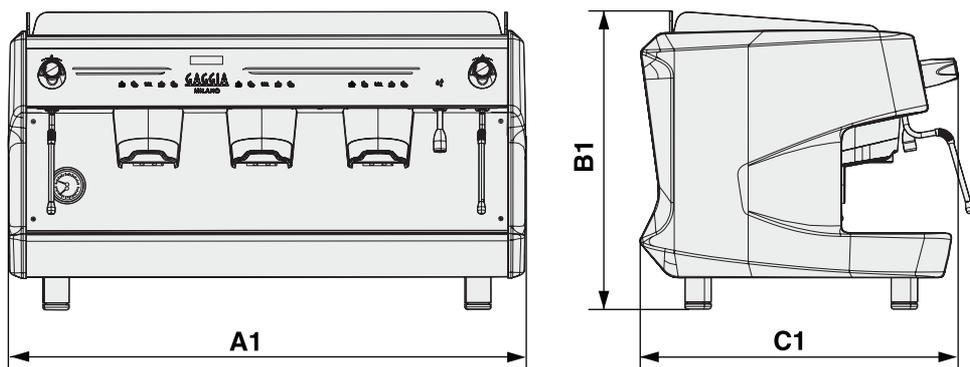
-  Der Anwender darf die Maschine weder mit feuchten/nassen Füßen berühren noch mit nackten Füßen verwenden. Trotz der Verwendung einer Erdung an der Maschine wird empfohlen, ein Holzpodest sowie einer Sicherheitsanlage gemäß der lokalen gesetzlichen Bestimmungen zu benutzen, um das Risiko von Elektroschocks so weit wie möglich zu umgehen.
-  Nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen die Kaffeedüsen sowie Heißwasser- und Dampfdüsen berühren, da die ausgestoß. Flüssigkeiten bzw. der Dampf heiß sind und zu Verbrenn. führen können.
-  Achten Sie darauf, die Maschine nicht ohne Wasser zu betreiben.
-  Evtl. Verstopfungen können unvorherges. Flüssigkeits- oder Dampfausstöße 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

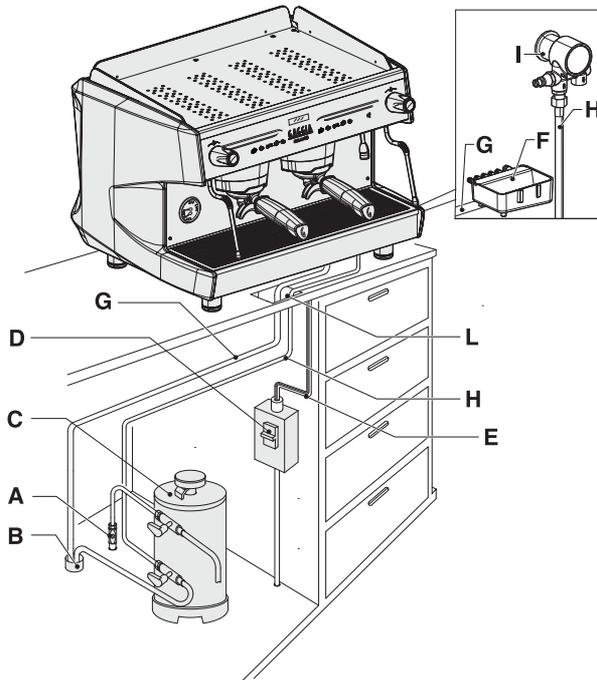
	2 Gr. mit Tassenwärmern	2 hohe Gr. mit Tassenwärmer
Breite [mm] A1	758	758
Höhe [mm] B1	563	563
Tiefe [mm] C1	589	589
Höhe der Gr. mit montiertem Siebträger (mit Klappgitter)	80	140 (77)
Gew. [kg]	58	58
Stromversorgung	220-240V / 380-415V 3N ~50-60	220-240V / 380-415V 3N ~50-60
	Hz	Hz
Innenvol. Kessel [l]	13	13
Gesamtleistung Maschine [W]	3190-3390	3190-3390
Widerstand Kessel [W]	3000-3200	3000-3200
Widerstand Tassenwärmer [W]	90	90
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 1 bar	180	180
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 10 bar	160	160
A-bewerteter Schalldruckpegel [dB(A)]	unter 70	unter 70



3 Gruppen

	3 Gr. mit Tassenwärmer	3 hohe Gr. mit Tassenwärmer
Breite [mm] A1	978	978
Höhe [mm] B1	563	563
Tiefe [mm] C1	589	589
Höhe der Gr. mit montiertem Siebträger (mit Klappgitter)	80	140 (77)
Gew. [kg]	75	75
Stromversorgung	220-240V / 380-415V 3N ~50-60	220-240V / 380-415V 3N ~50-60
	Hz	Hz
Innenvol. Kessel [l]	20	20
Gesamtleistung Maschine [W]	4450-5350	4450-5350
Widerstand Kessel [W]	4120-4900	4120-4900
Widerstand Tassenwärmer [W]	150	150
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 1 bar	180	180
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 10 bar	160	160
A-bewerteter Schalldruckpegel [dB(A)]	unter 70	unter 70

5 INBETRIEBNAHME



A	Wassernetz
B	Abflussleitung
C	Entkalker
D	Schutzschalter
E	Stromversorgungskabel
F	Abflussteller
G	Abflussschlauch
H	Zuflussschl.
I	Einlasspumpe
L	Loch Theke

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.

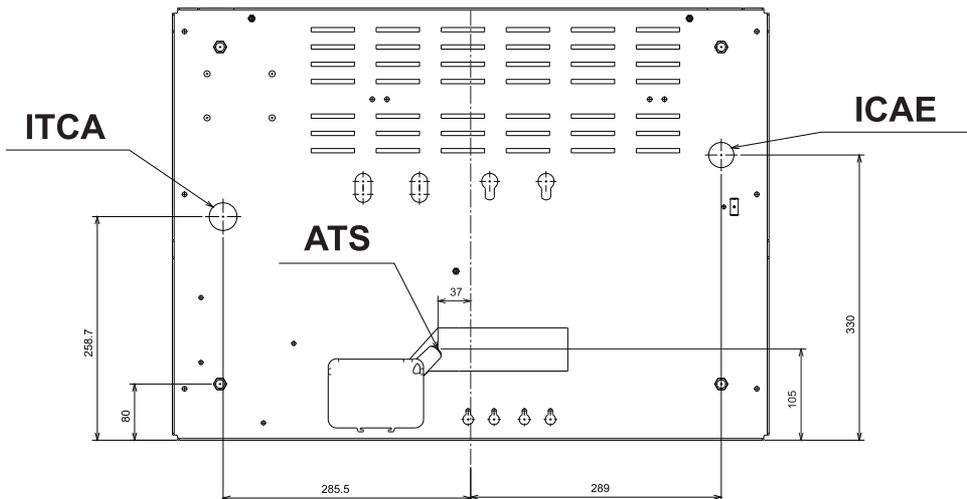
⚠ Überprüfen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt ist, die sein Gewicht tragen kann (siehe Kapitel „Technische Eigenschaften“) und darauf achten, dass ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine eingehalten wird.

⚠ 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.

Ansicht Maschine v. unten



ITCA	Eingang Zuflussschlauch Wasser
ICAE	Eingang elektrisches Netzkabel
ATS	Anschluss Abflussschlauch

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 Wasserversorgungsnetz das Trinkwasser mit einem geeigneten Druck bereitstellt, s. Daten auf dem Typenschild.

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.

 Für die Spannungsänderung siehe das technische Handbuch.

 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.

⚠ Das Gerät muss an ein Stromnetz mit einer maximalen Impedanz (Z) von 50Ω angeschlossen werden:

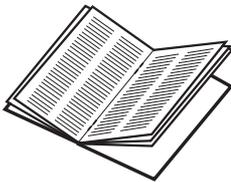
L1 : 0,058 Ohm

L2: 0,068 Ohm

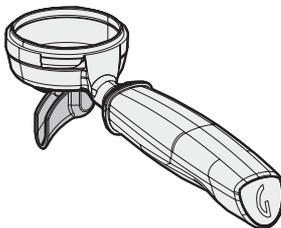
L3: 0,261 Ohm

5.3 Liste Zubehör im Lieferumfang

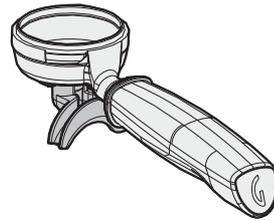
Bedienungsanleitung: Bedienungsanleitung der Maschine.



Siebträger 1-Weg.



Siebträger 2-Wege.



Reinigungsbürste Gruppen.



Feder für Siebträger.



Blindfilter.



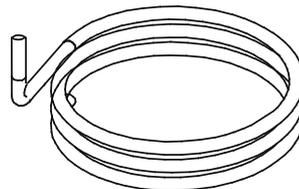
Filter f. 1 Tasse.



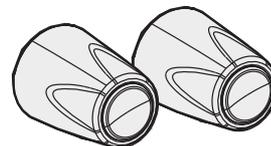
Filter f. 2 Tassen.



Abflussschl.



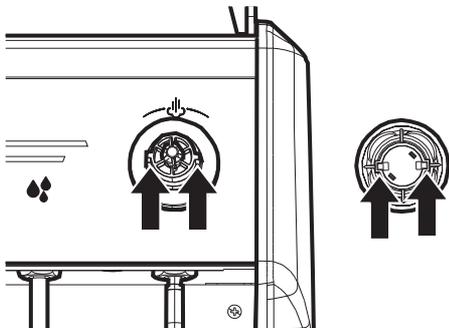
Wasser- u. Dampfdrehknöpfe.



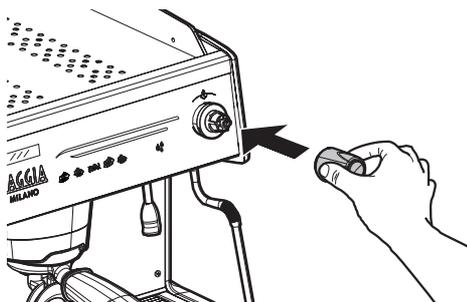
5.4 Installation Wasser- u. Dampfdrehknöpfe

Die mitgelieferten Drehknöpfe aus der Zubehör-Box nehmen.

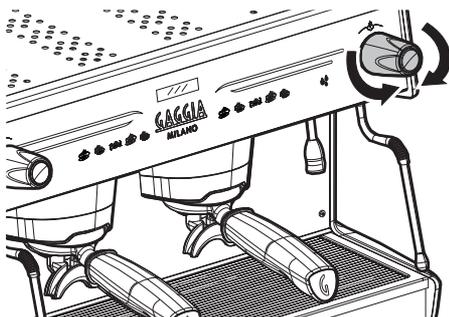
Vor dem Einsetzen der einzelnen Drehknöpfe an den Hähnen prüfen, dass die dazu vorgesehenen Sitze mit den Hähnen prüfen, dass die dazu vorgesehenen Sitze mit den entsprechenden Kerben übereinstimmen, die sich auf dem Öffnungs-/Schließsystem des Hahns befinden.



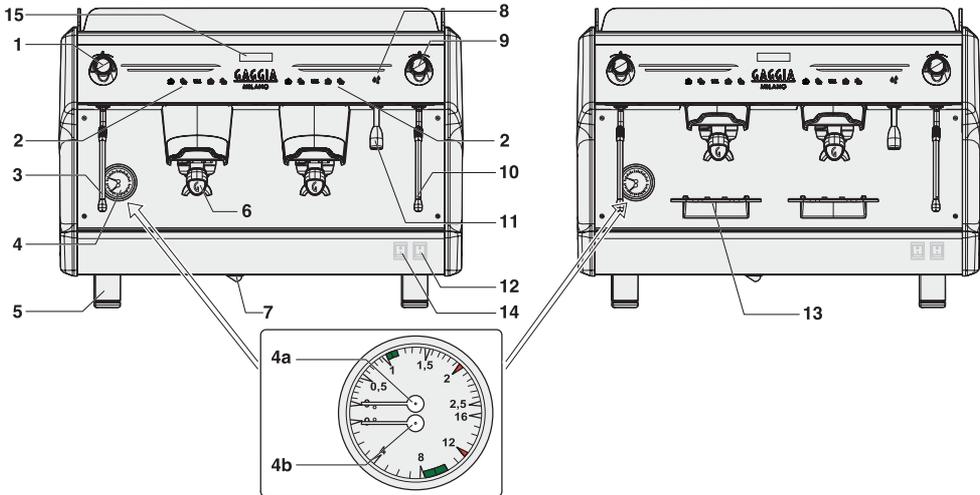
Drehknopf einsetzen. Dazu den Steckanschluss des Hahns eindrücken, bis ein vernehmbares Klicken das korrekte Einrasten in seinem Sitz anzeigt.



Die Drehknöpfe nach dem Einsetzen in beide Richtungen drehen und das korrekte Öffnen und Schließen des Hahns überprüfen.



6 INBETRIEBNAHME



1	Linker Dampfregler
2	Steuertastatur
3	Linke Dampfdüse
4	Druckmesser Boiler/Pumpe
4a	Druckmesser Boiler
4b	Druckmesser Pumpendruck
5	Einst. Stützfuß
6	Aufnahme Siebträ.
7	Abflussschlauch
8	Taste gemischtes Heißwasser
9	Rechter Dampfregler
10	Rechte Dampfdüse
11	Heißwasserdüse
12	Hauptschalter
13	Zusatzrost
14	Schalter Tassenwärmer
15	Display

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 (12) auf „1“ stellen.

Die Maschine wird durch Drücken der Taste T3 im Zustand IDLE OFF eingeschaltet.

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

Warten, bis die Maschine den Betriebsdruck von 0,9 - 1,2 bar erreicht hat, und den Boilerdruck am Druckmesser (4a) überprüfen.

Die Maschine heizt auf, der Widerstand Durchlauferhitzer wird aktiviert, das Widerstandssymbol erscheint auf dem Display.



Dann den Druck der Pumpe am Druckmesser (4b) prüfen, indem eine Gruppe mit eingesetztem Siebträger, gefüllt mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee, betrieben wird, um den tatsächlichen Ausgabedruck von 8/9 bar zu erhalten.

Die Maschine ist nun betriebsbereit.

 Vor der Ausgabe des gemischten Heißwassers ist der korrekte Betriebsdruck des Durchlauferhitzers (0,9 - 1,2 bar) abzuwarten, der auf dem Druckmesser (4a) angezeigt wird.

 Für alle technischen Einstellungen siehe das Technische Handbuch.

6.1 Kaffeefilter - Maschinenausst.

Die Maschine ist mit Filter ausgestattet, die für die Ausgabe von 1 oder 2 Tassen geeignet sind.



1 Tasse

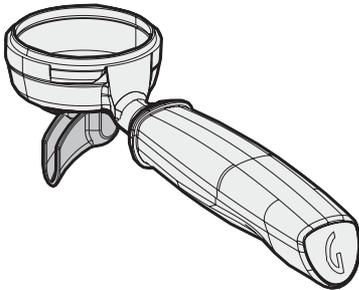
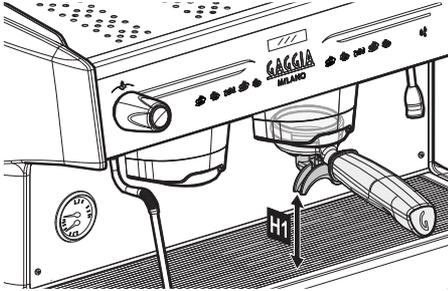


2 Tass.

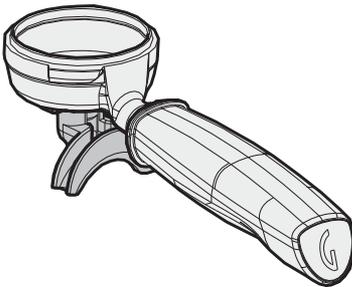
6.2 Siebträger - Maschinenausstatt.

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

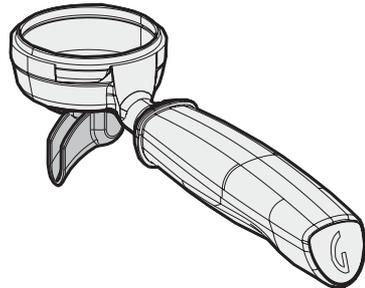
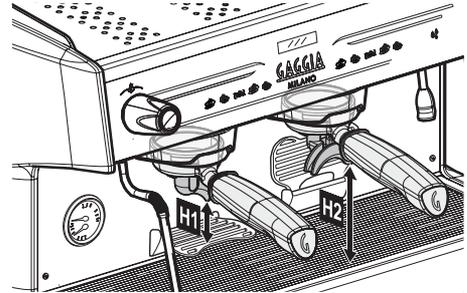


H1 = 80 mm

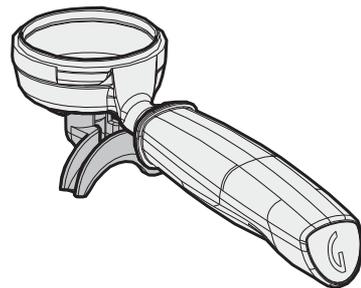
6.3 Siebträger - Maschinenausst. hohe Gruppen

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

Die nachfolgende Abbildung zeigt die unterschiedlichen Abstände, die je nach Typ des Siebträgers und des verwendeten Abstellrosts (H1-Espressoassen-Abstellrost und H2-Abstellrost für amerikanischen Kaffee) eingestellt werden können.



H1 = 77 mm
H2 = 140 mm



H1 = 77 mm
H2 = 140 mm

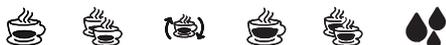
7 BETRIEB/BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG

Einführung

Die Maschine ist mit einer Benutzeroberfläche mit einer kapazitiven Tastatur ausgestattet, die für jede Kaffeeausgabegruppe Folgendes bietet:

- 4 Tasten zur Ausgabe von Kaffeeportionen in kontrollierten Mengen
- 1 Taste f. Ausgabe im Dauerbetrieb

Symbole auf der Tastatur



Einzelner Espresso



Doppelter Espresso



Programm./Dauerbetrieb



Einz. großer Kaffee



Dopp. groß. Kaffee

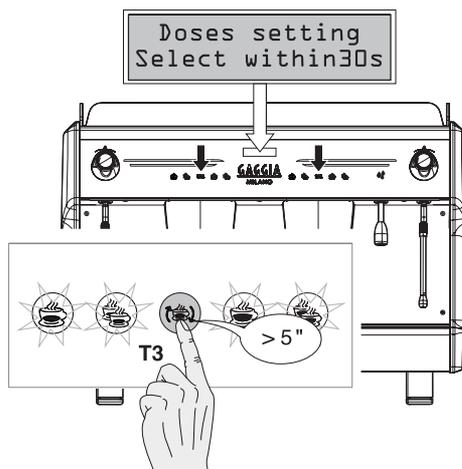


Tea

7.1 Programmier. Kaffeeportion

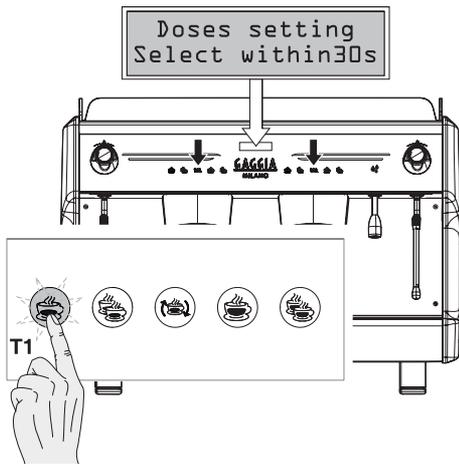
Es ist möglich, die Menge der Kaffeeportionen (durch Mengenkontrolle) zu ändern und mittels des folgenden Verfahrens zu speichern:

Die Taste T3 (der Tastatur der Gruppe die programmiert werden soll) drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastaturen, mit Ausnahme der Tasten T3, leuchten.

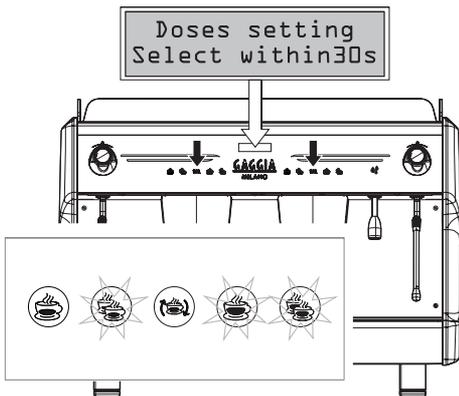


Innerhalb von 30 s (Timeout Programmierung) die Taste, die der zu programmierenden Portion entspricht (z.B Taste T1), drücken. Die LED für die zu programmierende Portion bleibt eingeschaltet und blinkt. Während dieser Phase und der gesamten Programmierdauer der Kaffeeportion werden das Magnetventil und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

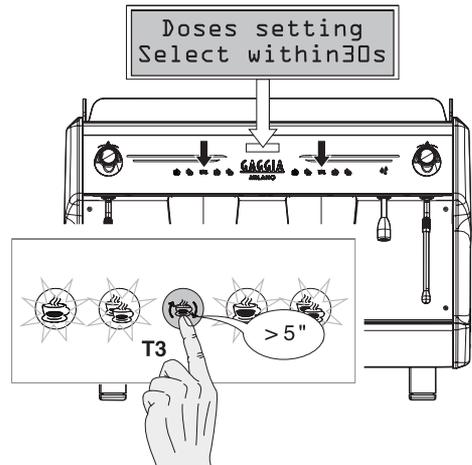
☞ Während eine Gruppe programmiert wird, wird der Betrieb der anderen Gruppen gesperrt.

Um die verbleibenden Gruppen anders als die erste Gruppe zu programmieren, die jeweilige Programmier Taste drücken und mit den gleichen Vorgängen fortfahren, die für Gruppe I ausgeführt wurden.

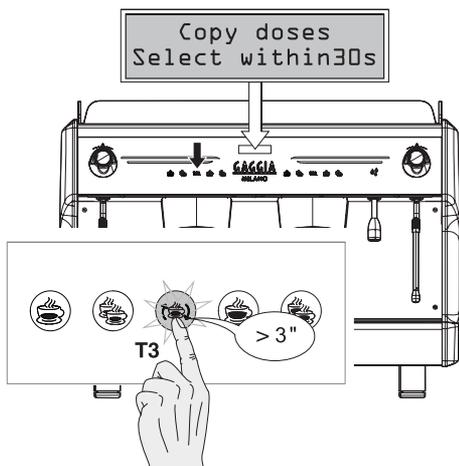
7.2 Kaffeeportion einer schon progr. Gr. kopieren

Es ist möglich, die Mengen an Kaffeeportionen aus einer Gruppe (Quellgr.) zu kopieren und in einer anderen Gruppe (Zielgr.) zu speichern, indem folgendermaßen vorgegangen wird:

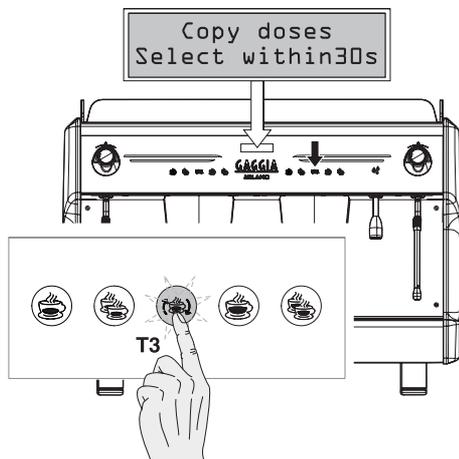
Die Taste T3 (der Tastatur der Gruppe die programmiert werden soll) drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastaturen, mit Ausnahme der Tasten T3, leuchten.



Innerhalb eines Zeitraums von 30 Sekunden (Timeout Programmierung), die Taste T3 der Gruppe, aus der Sie die Portionen kopieren möchten (Quellgruppe), länger als 3 Sekunden gedrückt halten. Während der Eingabe bleibt die Taste T3 der Quellgruppe beleuchtet, alle anderen sind ausgeschaltet. Beim Loslassen der Taste T3 der Quellgruppe nach 3 Sekunden, blinkt diese weiter.



Die Taste T3 der Gruppe drücken, in die Sie die Portionen kopieren möchten (Zielgruppe).

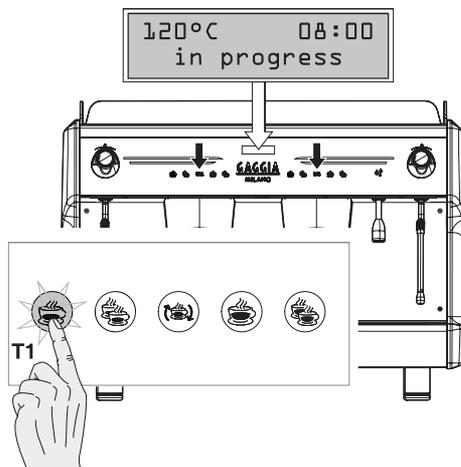


Die Kopiervorgang erfolgt sofort und die Taste T3 der Zielgruppe blinkt schnell für 3 Sekunden. Die Maschine kehrt dann in den Kopiermodus zurück; um diesen Modus zu verlassen, die Taste T3 der Quellgruppe drücken.

7.3 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.

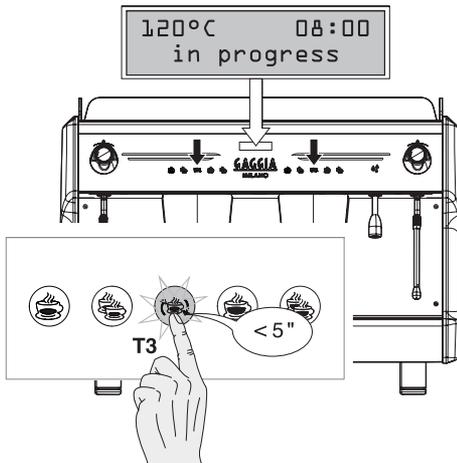
Es ist möglich, die gleichzeitig. Ausgabe von Kaffee aus allen Gruppen der Maschine zu aktiv.

7.4 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.



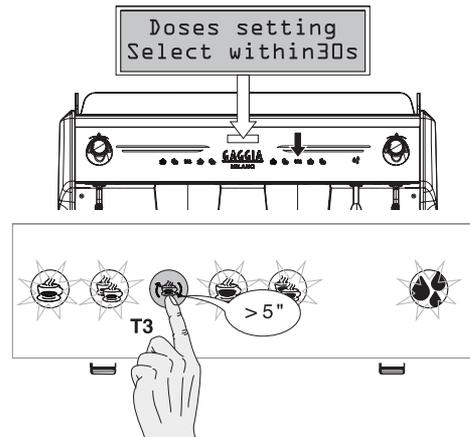
Die Kaffeeausgabe wird so lange fortgesetzt, bis ein Portionsstopp durch Drücken einer beliebigen Portionstaste auf der verwendeten Gruppe erfolgt, oder bis mithilfe der volumenmäß. Steuerung (6000 Impulse) oder bis durch ein Ausgabe-Timeout die max. erreichbare Produktmenge erzielt wird.

Der **START** des „Dauerbetrieb“-Zyklus erfolgt beim Loslassen der Taste T3 (innerh. von 5 Sekunden) und nicht bei ihrem Drücken. Ein **STOPP** wird erreicht, indem dieselbe Taste ein zweites Mal oder eine beliebige Taste der Kaffeeausgabegruppe berührt wird.

7.5 Programmierung Teeportionen (Heißwasser)

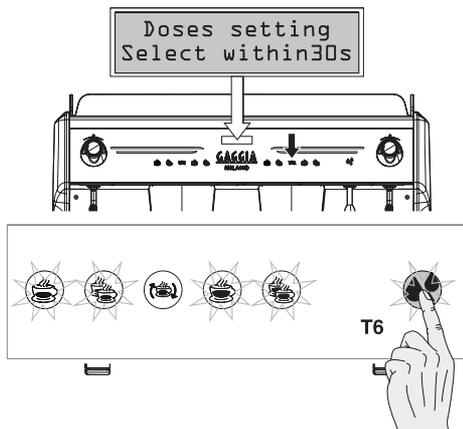
Die Taste T3 drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastatur leuchten, während die Tasten T3 blinken.

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

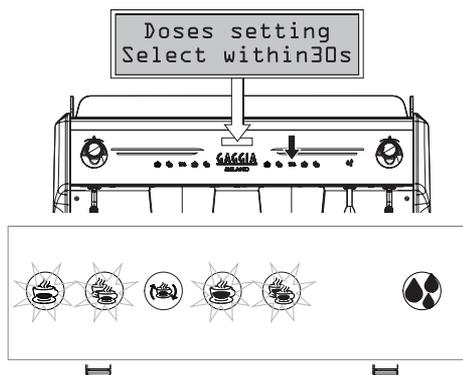


Innerhalb von 30 s (Timeout Programmierung) die Taste T6 drücken. Die LED für die zu programmierende Portion bleibt eingeschaltet und blinkt. Während dieser Phase und der gesamten Programmierdauer der Teeportion werden das Magnetventil und die Pumpe aktiviert.

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



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 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.

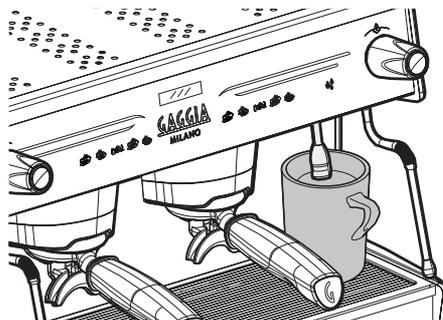


Zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T3 erneut drücken.

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

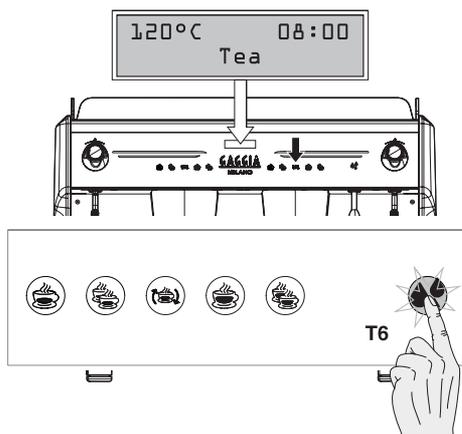
7.6 Teeausgabe

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.

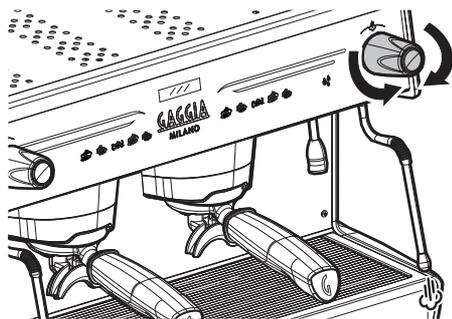
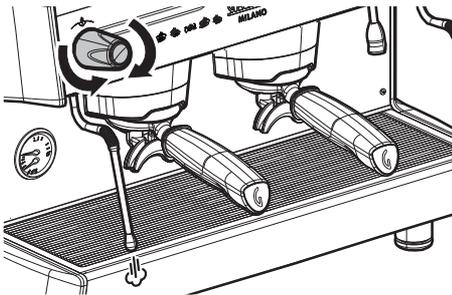
7.7 Dampfausgabe

Den Drehknopf des linken oder rechten Dampfdüsenreglers (1 oder 9) langsam drehen, um die Dampfausgabe zu ermöglichen.

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

Wird der Regler komplett im Gegenuhrzeigersinn gedreht, befindet er sich in der mech. Sperrposition, um eine Ausgabe im Dauerbetrieb zu ermögl. und um diese zu stoppen, muss er manuell geschlossen werden.

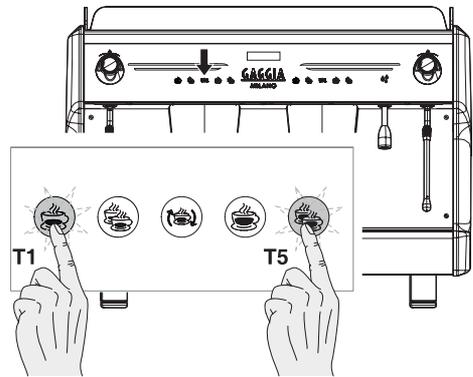
Drehen im Uhrzeigersinn oder teilweise im Gegenuhrzeigersinn bewirkt das automatische Schließen, wenn der Knopf losgelassen wird; eine Funktion, die zur man. Steuerung der Ausgabe oder für die Option „purge“ verwendet wird.



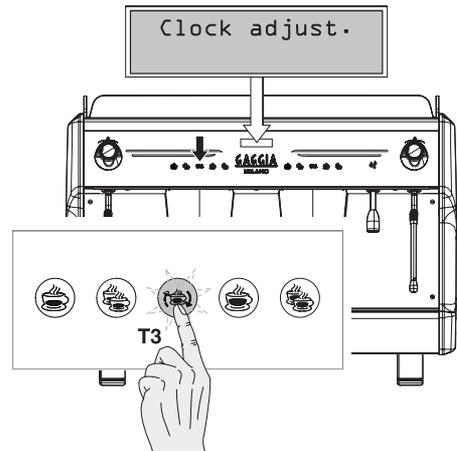
Die gleichzeitige Ausgabe von Dampf, Heißwasser und Kaffee ist möglich.

7.8 Programmierung der Uhr

Von IDLE OFF aus die Programmierung aufrufen und die Tasten T1, T5 der zur Gruppe I gehörenden Tastatur dabei gleichzeitig gedrückt halten.



Passwort „2222“ eingeben, dabei 4 Mal die Taste T3 drücken. Menüs bis „Clock adjust“ scrollen und T3 zum Aufrufen drücken.



Zum Ändern der Parameter sind die Tasten T1 (+) oder T2 (-) zu betätigen, mit der Taste T3 bestätigen und auf den nächsten Parameter übergehen. Nach der Änderung aller Parameter für die aktuelle Zeit und den aktuellen Tag müssen die Zeiten von Auto/On/Off und der Ruhetag eingestellt werden.

Zum Verlassen ohne Bestätigung, Taste T5 drücken.

Auto ON/OFF

Die Maschine schaltet sich zu der vom Parameter Auto On angegebenen Zeit ein (Status IDLE ON) und zu der vom Parameter Auto Off angegebenen Zeit aus.

Nachstehend einige Beispiele:

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   23:59
```

```
Closed On
-----
```

Das Maschine schaltet sich jeden Tag um 8:00 Uhr ein (Status Idle ON) und jeden Tag um 23:59 Uhr in den Status Idle OFF. Ruhetag nicht eingestellt.

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   04:00
```

```
Closed On
-----
```

Das Maschine schaltet sich jeden Tag um 8:00 Uhr ein und um 4:00 Uhr des folgenden Tags in den Status Idle OFF Ruhetag nicht eingestellt.

Ruhetag

Befindet sich die Maschine am Ruhetag in dem Status OFF, bleibt sie den ganzen Tag über im Status Idle OFF ausgeschaltet, es sei denn, sie wird absichtlich eingeschaltet. Wird sie absichtlich eingeschaltet, bleibt sie bis zur folgenden Ausschaltzeit eingeschaltet. z.B.:

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   23:59
```

```
Closed On
Sunday
```

Samstag um 23:59 Uhr geht die Maschine in den Status Auto OFF und bleibt den ganzen Sonntag ausgeschaltet. Montag 8:00 Uhr schaltet sie sich ein.

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   04:00
```

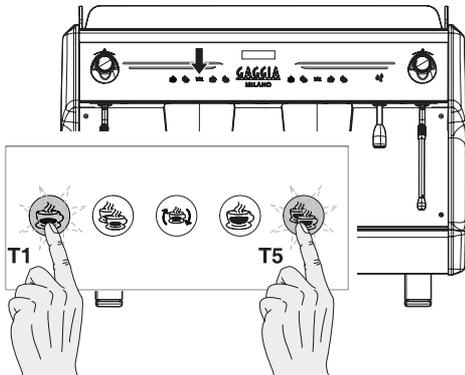
```
Closed On
Sunday
```

Sonntag um 04:00 Uhr geht die Maschine in den Status Auto OFF und bleibt den ganzen Tag ausgeschaltet. Montag 8:00 Uhr schaltet sie sich ein.

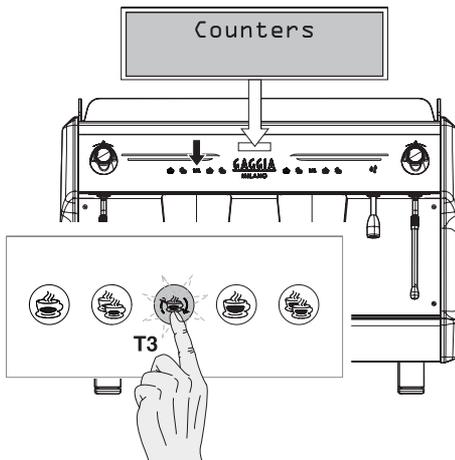
7.9 Zählerlesung

Mit dieser Funktion können die Zähler der ausgegebenen Produkte, durchgeführten Spülungen und Reinigungen angezeigt werden.

Von IDLE OFF aus die Programmierung aufrufen und die Tasten T1, T5 der zur Gruppe 1 gehörenden Tastatur dabei gleichzeitig gedrückt halten.



Passwort „2222“ eingeben, dabei 4 Mal die Taste T3 drücken. Menü bis „Counters“ scrollen und T3 zum Aufrufen drücken.



T3 oder T4 eingeben, um die Punkte des Menüs „Counters“ vor oder zurück zu scrollen.

Zum Verlassen die Taste T5 drücken.

Nachstehend werden die verschiedenen Punkte aufgeführt:

MENÜOPTION	Beschreibung
Coffees total	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Maschine ausgegebenen Kaffees angezeigt.
Espresso Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Espresso“ angezeigt.
2 Espressos Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Doppelter Espresso“ angezeigt.
Coffee Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Großer Kaffee“ angezeigt.
2 Coffees Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Doppelter großer Kaffee“ angezeigt.
Continuous Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Kaffee Dauerbetrieb“ angezeigt.
Espresso Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Espresso“ angezeigt.
2 Espressos Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Doppelter Espresso“ angezeigt.
Coffee Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Großer Kaffee“ angezeigt.
2 Coffees Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Doppelter großer Kaffee“ angezeigt.
Continuous Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Kaffee Dauerbetrieb“ angezeigt.
Tea	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Maschine ausgegebenen „Tea“ (heißes Wasser) angezeigt.
Flushing Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine durchgeführten Spülungen angezeigt.
Flushing Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine durchgeführten Spülungen angezeigt.
Cleaning Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine durchgeführten Reinigungen angezeigt.
Cleaning Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine durchgeführten Reinigungen angezeigt.
Total coffee Kg	Dieser Abschnitt zeigt eine Schätzung der Gesamtzahl der von der Maschine verbrauchten Kilogramm Kaffee an.

7.10 Anzeige eines Alarms

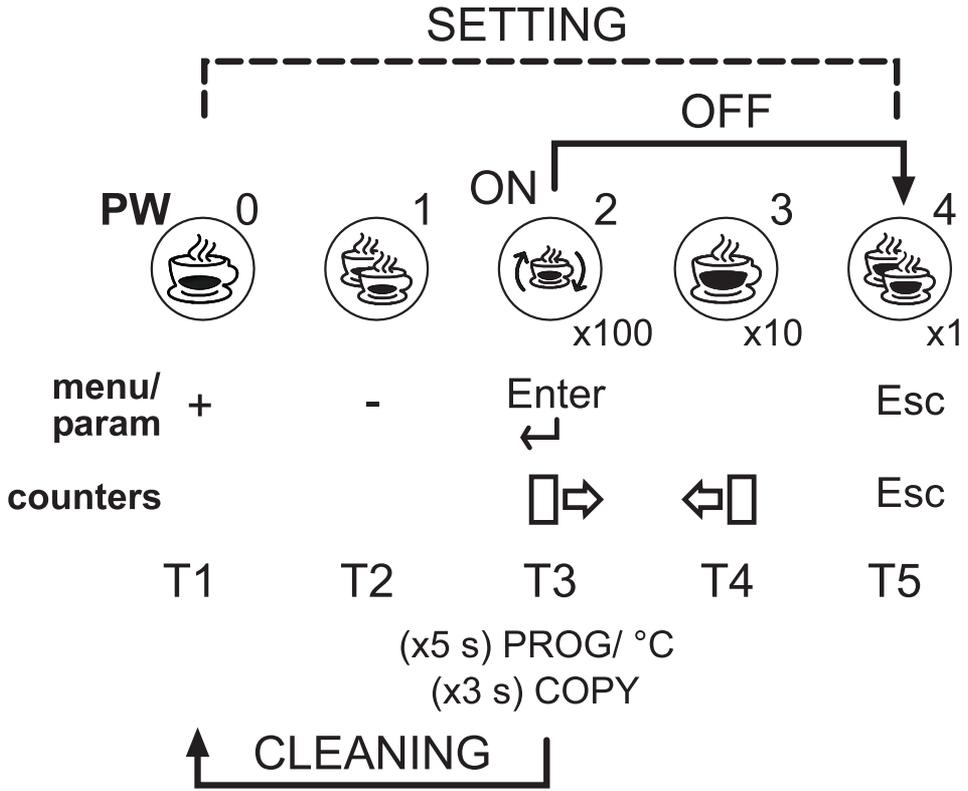
In diesem Kapitel sind alle Meldungen für den Benutzer sowie die Tätigkeiten beschrieben, die der Benutzer ausführen muss oder kann.

Alarmcodes	Alarmbedingung	Beschreibung	Lösung	Blinkende LED	Display	Anm.
AL 0	Daten korrupt	Beim Lesen/Schreiben der Daten im Speicher ist ein Fehler aufgetreten.	Maschine neu starten. Bei häufigen Wiederholungen die CPU-Karte austauschen.		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">XX °C 08:00 Switch off</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">XX °C 08:00 AL 0</div>	kein Blinken Tastatur
AL 3	Temperatursensor abgeschlossen	Problem an der Temperatursonde	Kundendienst anrufen		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">XX °C 08:00 T.ProbeUnconn.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">XX °C 08:00 AL 3</div>	Tastatur blinkt andauemd
AL 4	Kurzschluss Temperatursensor	Problem an der Temperatursonde	Kundendienst anrufen		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">XX °C 08:00 Boiler temp.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">XX °C 08:00 AL 4</div>	Tastatur blinkt andauemd
AL 6	Timeout Auffüllen	Boilerfüllversuch fehlgeschlagen (Timeout Auffüllen).	Wenn der Alarm beim ersten Auffüllen des Boilers angezeigt wird und die Maschine zuvor leer war (Erstinstallation), die Maschine aus- und wieder einschalten; der Alarm wird beim Neustart zurückgesetzt. Wenn die Alarmbedingung wiederholt auftritt: 1. Den Wasseranschluss kontrollieren, aus- und erneut einschalten. 2. Kundendienst anrufen.		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">XX °C 08:00 Need Water</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 50px;">XX °C 08:00 AL 6</div>	Tastatur blinkt andauemd

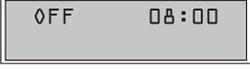
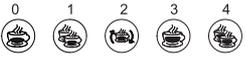
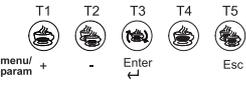
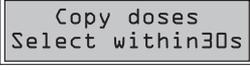
Alarmcodes	Alarmbedingung	Beschreibung	Lösung	Blinkende LED	Display	Anm.
AL 7	Auffüllen - Aufheizen OFF	Das Auffüllen des Wasserstands im Boiler hat das Timeout zum Schutz des Widerstands überschritten. Es wird weiterhin mit Pumpe auf ON und Heizung auf OFF, versucht Wasser nachzufüllen, bis zum Timeout. Danach stellt die Pumpe auf OFF und es kann keine Ausgabe mehr erfolgen. Bei Erreichen des Füllstands wird der Alarm automatisch zurückges, sofern dies innerhalb des Timeout. Auffüllen geschieht.	Der Alarm wird automatisch zurückgesetzt, wenn der Boiler gefüllt ist. 1. Den Anschluss an das Wassernetz überprüfen. 2. Wenn der Alarm häufig angezeigt wird, sich an den technischen Kundendienst wenden.		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">XX °C 08:00 Heater off</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">XX °C 08:00 AL 7</div>	Tastatur blinkt andauernd
AL 8	Uhr-Alarm	Synchronisierungsfehler der Uhr.	Maschine neu starten. Falls anhält, techn. Kundendienst rufen.		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">XX °C 08:00 Clock error</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">XX °C 08:00 AL 8</div>	kein Blinken Tastatur
AL 9	Keine Impulse vom Volumenmesser	Der Volumenmesser der Gruppe erhebt keinen Wasserdurchfluss während der Ausgabe.	Der Alarm wird zurückges, indem die Ausgabe unterbrochen und eine Taste der Ausgabegruppe gedrückt wird. 1. Wasseranschluss prüfen und Regler öffnen 2. Mahlgrad einstellen 3. Die Portion im Filter reduzieren. 4. Kaffee im Filter weniger stark pressen 5. Techn. Kundendienst kontaktieren		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">XX °C 08:00 Error Count</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">XX °C 08:00 AL 9</div>	Der Alarm wird nur während der Ausgabe durch Blinken der LED der ausgewählten Taste angezeigt.

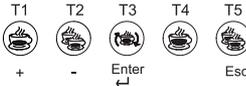
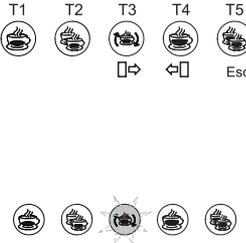
Alarmcodes	Alarmbedingung	Beschreibung	Lösung	Blinkende LED	Display	Anm.
AL 10	Alarm Filter	Der im Wasserversorgungsnetz der Maschine installierte Enthärtungsfilter muss regeneriert werden.	Techn. Kundendienst kontaktieren.		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;"> XX °C 08:00 Water Filter </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> XX °C 08:00 AL 10 </div>	Beim Einschalten: Blinken für 10 Sekunden. Das Signal wird alle 10 Minuten für 10 Sekunden abgegeben. Ausgaben immer aktiv.
AL 11	Alarm Wartung	Eine Wartung der Maschine muss durchgeführt werden.	Techn. Kundendienst kontaktieren.		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;"> XX °C 08:00 Service </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> XX °C 08:00 AL 11 </div>	Beim Einschalten: Blinken für 10 Sekunden. Das Signal wird alle 10 Minuten für 10 Sekunden abgegeben. Ausgaben immer aktiv.
AL 14	Alarm Tastatur	Tastatur der Grp im Alarmzustand nicht korrekt konfiguriert oder nicht angeschlossen	Techn. Kundendienst kontaktieren.		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;"> XX °C 08:00 Keyboard error </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> XX °C 08:00 AL 14 </div>	kein Blinken Tastatur

7.11 Programmierung mit Tastatur



7

FUNKTION	Beschreibung	Vorgänge	Display
Einschalten	 <p>Status IDLE OFF: T3 leuchtet.</p>	<p>Zum Einschalten T3 drücken:</p> <p>Nach drücken, leuchten T3 und T5</p>  <p>x2 Sekunden (Boiler voll) oder bis zum kompletten Befüllen des Boilers</p>  <p>Maschine einges.</p>	
Ausschalten		<p>Im Status IDLE ON, T3 drücken T5, zum Ausschalten T3 gedrückt halten.</p>	
Programmierung aufrufen	 <p>Von IDLE OFF</p>	<p>Von IDLE OFF: Die Tasten T1 und T5 gleichzeitig gedrückt halten, um die Programmierung aufzurufen. Die Reihenfolge beim Drücken der Tasten ist unwichtig.</p>	
Passwort		<p>Passworteingabe. Die Tasten nehmen Zahlenwerte an, so wie abgebildet. Benutzer-Passwort eingeben: 2222.</p>	
Menü-Navigation		<p>T1 u. T2, Scrollen der Menüs: + Clock adjust + Counters</p> <p>T3 Aufrufen T5 Verlassen</p>	 
Programm. Portionen		<p>Maschine im Status IDLE ON, 5 Sek die Taste T3 der GRUPPE I drücken, um in Programmierstatus Getränke zu gelangen</p>	
Port. kopier.	 	<p>Im Programmiermodus 3 Sekunden T3 der Quellgruppe drücken, um Getränke zu kopieren. Taste T3 der Quellgruppe leuchtet. Um Kopiervorgang zu bestätigen, T3 in der Zielgruppe drücken. T3 in der Quellgruppe drücken, um zu löschen</p>	

FUNKTION	Beschreibung	Vorgänge	Display
Programmieren der Temperatur		Um die Programmierung zu starten, die Taste T3 im Status IDLE OFF 5 Sekunden lang gedrückt halten. Setting Temperatur Boiler: + 1°C / - 1°C Bei jeder Einstellung die Anzahl der Blinksignale zählt: T3 (Anz. Blinks. x 100 °C) T4 (Anz. Blinks. x 10 °C) T5 (Anz. Blinks. x 1 °C) Die Abfolge wird in Intervallen von etwa 2 Sekunden wiederholt. Mit T3 bestätigen und Status verlass.	
Set Uhr Set Auto ON / OFF Set Ruhetag		<ol style="list-style-type: none"> 1. Programmierung aufrufen 2. Menü bis „Clock adjust“ scrolen und T3 zum Aufrufen drücken 3. T1 und T2 zum Ändern +/- 4. T3 zum Bestätigen und Übergang auf folgenden Parameter 5. T5 zum Verlassen ohne bestätigen Mit T3 bestätigen und Status verlass. Auto ON/OFF und Ruhetag deaktiviert wenn Wert --/–	
Reing.		Im Status IDLE ON die Taste T3 (kont.) gedrückt halten und T1 drücken	
Zählerlesung		<ol style="list-style-type: none"> 1. Programmierung aufrufen 2. pw 2222 eingeben 3. Menü bis „Counters“ scrolen 4. T3 Aufrufen 5. T3/T4 vor/zurück scrolen 6. T5 Verlassen 	

7

8 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.

8.1 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.

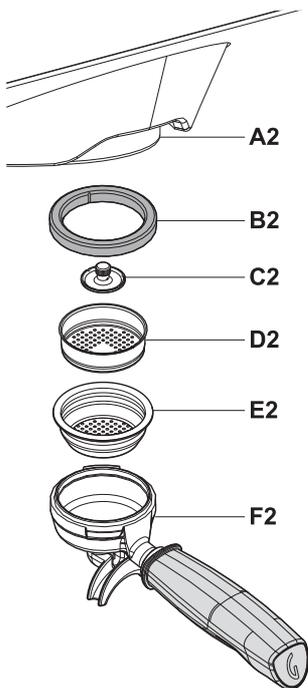
Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

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

8.2 Reinigung und planmäßige Wartung

 Alle Komponenten dürfen nur mit lauwarmem Wasser oder vom Hersteller genehmigten Reinigungsmitteln gewaschen werden. Nicht genehmigte Reinigungs- oder Lösungsmittel können Form und Funktion der Teile modifizieren.

 Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.



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

8.2.1 Wartungsplan

ZU REINIGENDER TEIL	Wartung	A	B
Siebträger	S. Abschnitt "Reinigung Siebträger".	x	-
Brühgruppe	S. Abschnitt "Reinigung Siebscheibe".	x	-
Abtropfschale und entsprechender Rost		x	-
Dampfdüse	Siehe Abschnitt „Düsenreinigung der Dampfdüse“	x	-
Heißwasserdüse	Siehe Abschnitt „Reinigung Strahlreglerfilter der Heißwasserdüse“.	x	-
Tassenwärmer		-	x

- A** Jeden Tag
- B** Jede Woche

8.2.2 Tägliche Reinigung und Wartung

Die täglichen Wartungsarbeiten sind am Ende des Arbeitstages durchzuführen.

8.2.2.1 Rein. mit Reinigungsmitt.

Kaffeefilter (E2) durch Blindfilter ersetzen und Reinigungsmittel einfüllen.

 Vom Hersteller genehmigte Reinigungsmittel verwenden.

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.

 Nur das Metallteil des Siebträgers in die Lösung eintauchen.

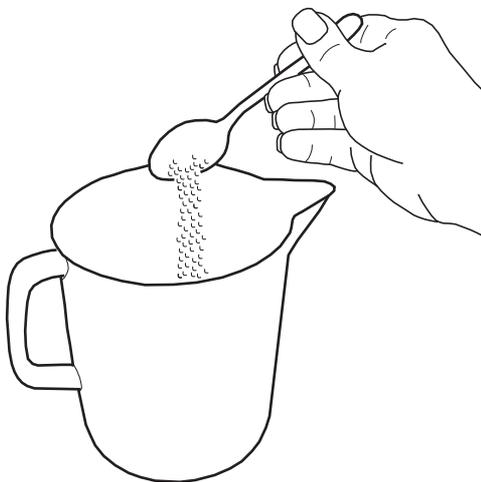
 Die gleichzeitige Ausführung von Reinigungszyklen verschied. Gruppen ist möglich.

8.2.2.2 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.

 Vom Hersteller genehmigte Reinigungsmittel verwenden.



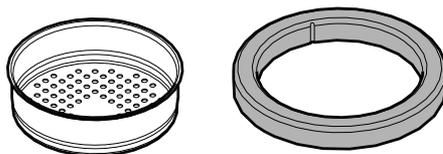
Den Filter (E2) aus dem Siebträger (F2) entfernen, Filter und Siebträger einige Minuten in die Lösung tauchen, evtl. Rückstände entfernen; dann abspülen. Filter (E2) wieder im Siebträger (F2) montieren.

8.2.2.3 Rein. Siebsch.

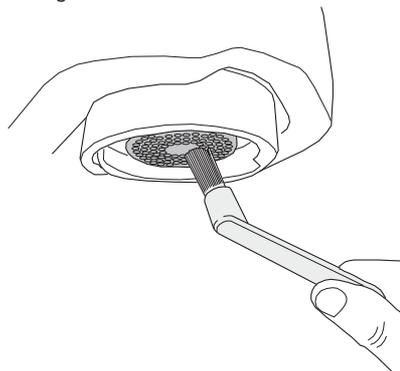
Mit einem geeig. Werkzeug an der Siebscheibe (D2) einen Hebel ansetzen. Die Gruppendichtung (B2) dabei nicht beschädigen.

 **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.



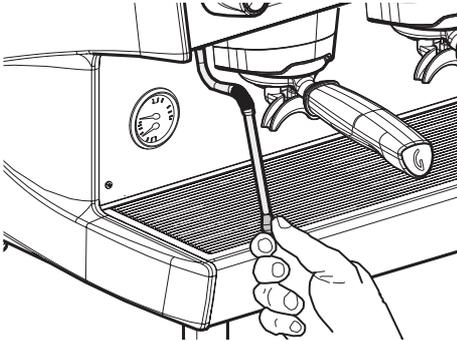
Die Aufnahme der Siebscheibe (E2) mit der mittelief. Bürste reinigen.



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

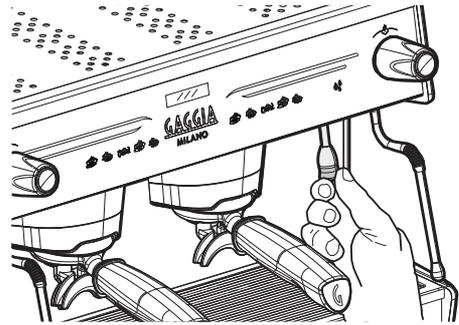
8.2.2.4 Düsenreinigung der Dampfdüse

Röhren mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
Die Düse der Dampfdüse (3 oder 10) lösen.

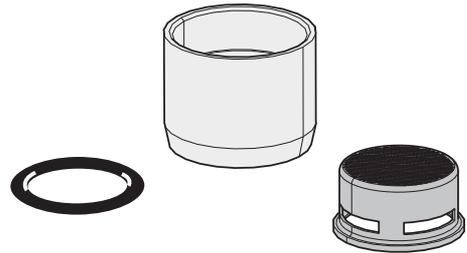


Alle Löcher der Düse mit einem Pfeifenputzer reinigen, um Rückstände zu entfernen.

Die Düse an der Dampfdüse (3 oder 10) anschrauben.



Filter reinigen.



8.2.2.5 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.

8.2.3 Wöchentliche Reinigung und Wartung

8.2.3.1 Reinigung Strahlreglerfilter der Heißwasserdüse

Röhre mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
Strahlreglerfilter von Heißwasserdüse (11) abschrauben.

Strahlreglerfilter wieder an Heißwasserdüse (11) anschrauben.

8.2.4 Boilerentleerung

Die Versorgung des Wassernetzes (A) schließen.
Die Taste T3 an jeder Kaffeegruppe drücken und Wasser 10 Sek. lang ablaufen lassen.
Taste T6 Heißes Wasser (8) wiederholt bis zur Druckentlastung des Durchlauferhitzers drücken.
Die Maschine ausschalten.

8.3 Außerplanmäßige Wartung

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

9 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. Gigueur verst. 4. Sich. Steuereinheit durchgebr. 5. Magnetventil Gruppe funktioniert nicht 6. Taste Gruppe funktion. 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. 5. Vakuumventil blockiert 	<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 5. 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. Gigueur 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. Solltemperatur zu niedrig 3. Elektrischer Anschluss defekt 4. Widerstand teilw. durchgebrannt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Solltemperatur, wie im Abschnitt "Programmierung mit Tastatur" angeben, einstellen 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, wie im Abschnitt "Programmierung mit Tastatur" angeben, einstellen
Ausgegebenes Wasser zu kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Falsche Einstellung des Mischers 2. Maschine nicht auf Temperatur 3. Misch-Magnetventil heiße Seite funktioniert nicht oder verstopft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal

10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

10.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

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

- Maschine, wie im Abschnitt "Boilarentleerung" angegeben, entleeren;
- das Gerät von allen Versorgungsnetzen trennen;
- die allgemeine Reinigung des Geräts vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren;

10.2 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.

10.3 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.

II 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.