

GAGGIA

MILANO

Gewerbliche Espressomaschine

Ruby PRO TWO



CE

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

GAGGIA
MILANO

BEDIENUNG UND WARTUNG

0. Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	3
1.1 Symbole	3
1.2 Sicherheitshinweise	4
1.3 Anweisungen	5
1.4 Zusammenfassung	7
2. Allgemeine Beschreibung von Ruby 2	8
2.1 Allgemeine Übersicht.....	8
2.2 Tastatur/ Bedienfeld.....	8
2.3 Technische Daten.....	9
3. Installation und Inbetriebnahme	10
3.1 Vorbereitung Installation.....	10
3.2 Installation.....	10
3.2.1 Modelle mit Festwasseranschluß	10
3.2.2 Modelle mit internem Wassertank	12
3.3 Programmierung	13
3.3.1 Wassermengenprogrammierung.	13
3.3.2 Tastenbeleuchtung.....	14
4. Reinigung und tägliche Pflege	15
4.1 Tägliche Reinigung.	15
4.2 Externe Reinigung	16
4.3 Brühgruppenspülung	16
4.4 Routine Arbeiten	16
5. Alarmmeldung und Anzeigen	17
6. Wissenswertes Zubereitung	18
7. Garantiebedingungen	20

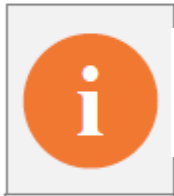
1. Sicherheitshinweise

1.1 Symbole



WARNUNG!

Dies kann zu Verletzungen führen



INFORMATION!

Wichtige oder nützliche Information



ELEKTRISCHE GEFAHR/ WARNUNG!

Dies kann zu Verletzungen führen

Vor Inbetriebnahme ist diese Bedienungsanleitung vollständig und sorgfältig zu lesen.

Die vorliegende Anleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil der Maschine dar und muss aufmerksam gelesen werden, um einen korrekten Gebrauch des Einsatzes in Übereinstimmung mit den grundlegenden Sicherheitsanforderungen zu gewährleisten.

Im vorliegenden Handbuch sind alle erforderlichen technischen Informationen für die korrekte Bedienung, Installation, Reinigung und Wartung der Maschine aufgeführt.

Die Benutzung ist nur Erwachsenen gestattet, die dieses Handbuch sowie alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und gut verstanden haben!

Die vorliegende Anleitung ist sorgfältig aufzubewahren und sollte die Maschine während deren gesamten Betriebslebens, auch bei eventuellem Besitzerwechsel, begleiten.

Bei Verlust oder Beschädigung des Handbuches kann eine Kopie beim Hersteller oder beim technischen Kundendienst angefordert werden. Hierzu sind die Daten auf dem Typenschild anzugeben, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen jeder Art ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Das unzureichende Auseinandersetzen/ Lesen mit der Anleitung und die unsachgemäße Handhabung dieser Maschine entlässt den Hersteller jeglicher Haftung.

Der Hersteller ist von einer Haftung infolgender Fällen befreit:


















- ungeeigneter oder falscher Einsatz der Kaffeemaschine
- Einsatz nicht in Übereinstimmung mit den ausdrücklichen Angaben in dieser Anleitung.
- schwere Mängel bei der vorgesehener und empfohlenen Wartung oder nicht ausführen der Wartung
- Änderungen an der Maschine oder alle nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht originalen. oder nicht speziellen. Ersatzteilen für das Model
- vollständige oder teilweise Nichteinhaltung der Hinweise
- außergewöhnliche Ereignisse

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.

1. Sicherheitshinweise

1.2 Sicherheitshinweise

Die Installation darf nur durch befugtes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden!

-  Nur für gewerbliche Nutzung.
-  Das Gerät für gewerbliche Nutzung darf weder im Freien noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 5 °C oder über 35 °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 und dass ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine eingehalten wird.
-  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 Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.
-  Folgendes ist untersagt: Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung
-  Beim Anschluss des Gerätes 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 (FI/ 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 Zulaufschläuche muss das mit dem Gerät mitgelieferte Schlauch-Set verwendet werden. Das gebrauchte, alte Schlauch-Set darf nicht wieder verwendet werden.
-  Der Zugang zu den internen Teilen des Gerätes 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.
-  Ein längeres Aufbewahren (Stillstand der Maschine) bei Temperaturen unter 0°C kann zu schweren Schäden oder Defekten des Gerätes führen. Vor jedem längeren Stillstand das Gerät vollständig zu entleeren.

1. Sicherheitshinweise

1.3 Anweisungen

Installation

- Diese Maschine sollte nur von einem autorisierten technischen Dienst installiert werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch unzureichende Installation verursacht werden.

Transport

- Wir empfehlen die Verwendung von Handschuhen und mindestens zwei Personen für den Transport der Maschine zum Installationsort.

Lagerung

- Die Maschine muss an einem Ort gelagert werden, an dem die Temperatur 5 ° C überschreitet.
- Bei Lagerung oder Transport der Maschine bei Temperaturen unter 0°C und um ein Einfrieren zu vermeiden, muss der Hydraulikkreislauf der Maschine zuvor entleert werden.
- Im Falle des Einfrierens muss die Maschine auf eine Temperatur von mehr als 10 ° C gebracht werden, um aufzutauen. Die Maschine sollte niemals an die Stromversorgung angeschlossen werden bevor sie vollständig aufgetaut ist.

Ort

- Wir empfehlen, die Maschine in einem geräumigen Bereich, frei von Luftströmungen und auf einer soliden Basis zu installieren. Vermeiden Sie es, es auf einer feuchten oder heißen Oberfläche zu installieren.
- Stellen Sie die Höhe der Maschine mit Hilfe der Stützbeine ein, die maximale Neigung zwischen einer ihrer Achsen sollte 1° nicht überschreiten.

Elektrischer Anschluss



- Überprüfen Sie, ob die Spannungs-, Frequenz- und Leistungseigenschaften der elektrischen Installation mit denen übereinstimmen, die auf dem Typenschild der Maschine beschrieben sind. Die Typenschild befindet sich unterhalb des Drainageablaufs



- Wir gehen davon aus, dass die Maschine korrekt installiert wurde, wenn dies mit Hilfe des entsprechenden omnipolaren magneto-thermischen Schalters entsprechend der Leistung der Maschine zusammen mit einer Differenz, die den Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet, durchgeführt wurde.
- Die Maschine muss gemäß den aktuellen elektrischen Vorschriften des Landes installiert werden. Sie müssen sicherstellen, dass die elektrische Installation über einen zuverlässigen geerdeten Anschluss gemäß den oben genannten Normen verfügt. Quality Espresso lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die durch eine fehlerhafte Installation oder Erdungsverbindung verursacht werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder mehrere Adapter jeglicher Art, um die Maschine an die Stromversorgung anzuschließen. Das Stromversorgungskabel sollte niemals aufgezogen werden, es sollte so gerade wie möglich sein, um eine Überhitzung zu verhindern.

Handhabung



- Jede interne Handhabung der Maschine muss von einem autorisierten technischen Dienst durchgeführt werden.
- Die vorbeugende Reinigung und Wartung muss entsprechend der von der Maschine oder dem technischen Dienst angegebenen Häufigkeit durchgeführt werden.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden an der Maschine aufgrund der Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen sowie für Schäden ab, die auf eine falsche oder unsachgemäße Verwendung der Maschine zurückzuführen sind.
- Alle Komponenten der Maschine, einschließlich des Anschlusskabels, müssen durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Ist das Verbindungskabel beschädigt, so ist es zur Vermeidung einer möglichen Gefahr durch den Hersteller, seinen autorisierten technischen Dienst oder entsprechend qualifiziertes Personal zu ersetzen.
- Stellen Sie vor der Durchführung eines Wartungsvorgangs sicher, dass die Maschine von der Stromversorgung getrennt ist, indem Sie den allgemeinen Schalter der Maschine verwenden oder das Stromversorgungskabel trennen.
- Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die über Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit der Maschine, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene, verfügen.

1. Sicherheitshinweise

1.4 Zusammenfassung



- Installieren Sie die Maschine auf einer soliden Grundlage, festen Arbeitsplatte



- ! Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene Personen sollten diese Maschine nur unter Aufsicht und nach entsprechender Schulung in ihrer sicheren Bedienung verwenden, damit sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät in Berührung sein und dürfen es nicht benutzen.



- Verwenden Sie diese Maschine nicht im Freien, es sei denn, sie ist vor äußeren Elementen (Wind, Regen, Nebel usw.) geschützt.



- ! Die Maschine sollte nicht dem Besprühen mit Wasser oder Dampf ausgesetzt werden, auch nicht beim Reinigen.



- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen, feuchten oder nackten Füßen oder mit nassen oder feuchten Händen.



- Das Gerät sollte nicht zum Servieren von Produkten verwendet werden, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.



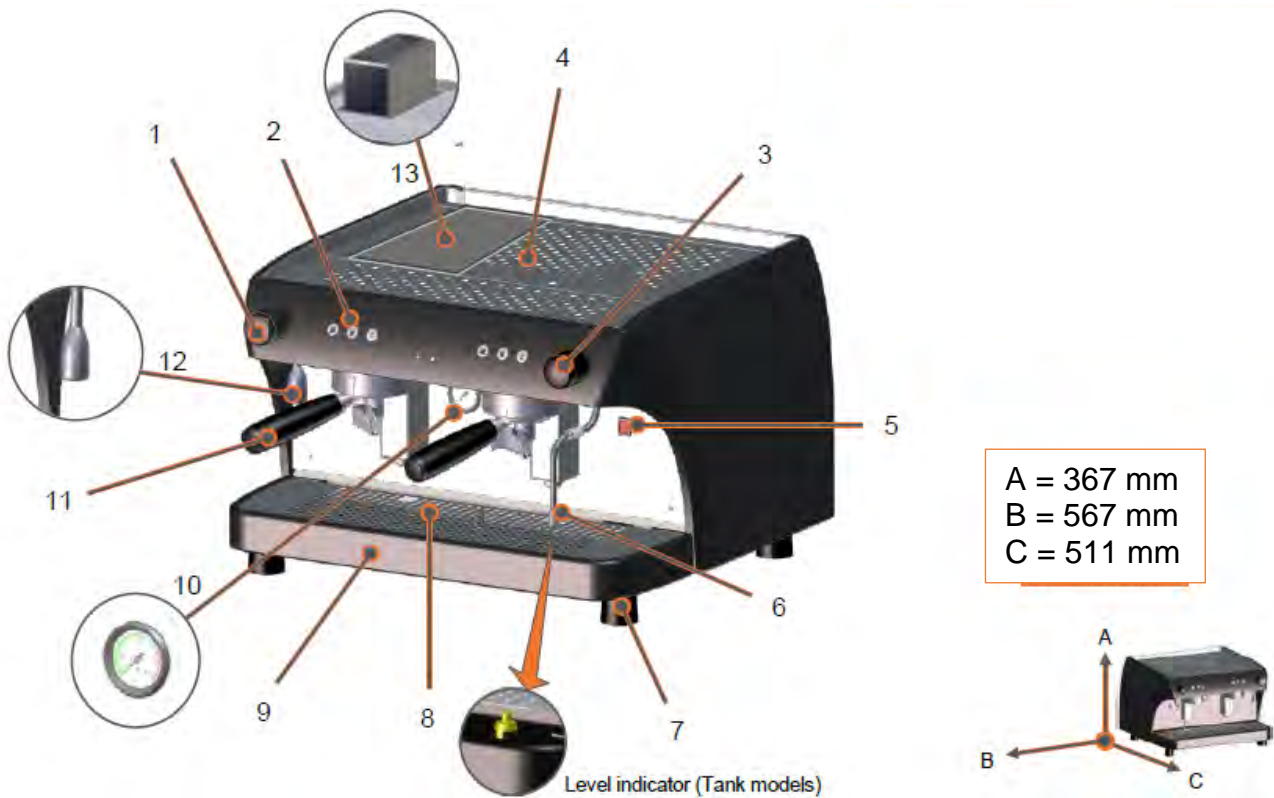
- ! Vermeiden Sie mögliche Verbrennungen, indem Sie die Auslässe vor, während und nach dem Servieren eines Produkts nicht berühren. Achten Sie auf die Behälter, die zum Servieren der Produkte verwendet werden (Tassen, Krüge, Gläser usw.), da diese heiß sein können.



- ! Gießen Sie kein Wasser und stellen Sie keine feuchten Behälter auf die Maschine. Wasser kann durch die Lüftungslöcher gefiltert werden und die Maschine oder das damit umgehende Personal beschädigen.

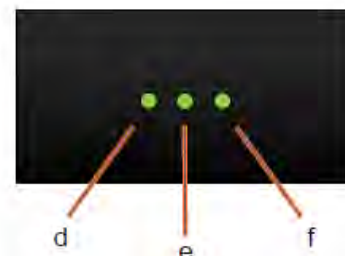
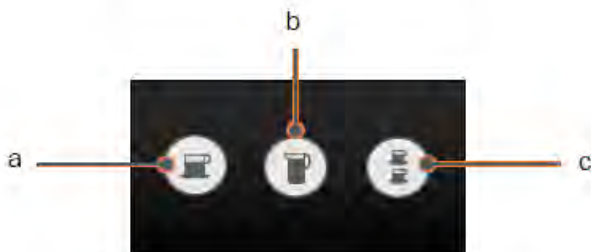
2. Allgemeine Übersicht

2.1 Geräte Überblick



- | | | |
|---------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 1 – Heißwasserbezug | 6 – Dampfzange | 11 – Filterhalter |
| 2 – Anwahlknöpfe | 7 – Fuß | 12 – Heißwasserdüse |
| 3 – Dampfhebel | 8 – Tassentisch | 13 – Wassertank
(Modell abhängig) |
| 4 – Tassenwärmer | 9 – Tropfschale | |
| 5 – Hauptschalter | 10 – Manometer Boilerdruck | |

2.2 Tastatur/ Bedienfeld



- a – Einzelbezug
- b – Dauerlauf
- c – Doppelbezug

- d – Boilerfüllung
- e – Wassertank (Tank Modelle)
- f – Heizung

2.3 Technische Daten



MODEL		RUBY	RUBY PRO	RUBY PRO 2
GRÖSSE UND GEWICHT				
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	cm	31 x 51 x 37	43 x 51 x 37	57 x 51 x 37
Gewicht	kg	18	25	33
ELEKTRISCHE UND HYDRAULISCHE EIGENSCHAFTEN				
Spannung (Version Vibrationspumpe)	V / Hz	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Spannung (Version Rotationspumpe)	V / Hz	-	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Leistung	W	1640	2640	2640
Heizelement	W	1500	2500	2500
Boiler Kapazität	L	1,5	5	6,5
Wassertank		3 Liter Kapazität	3 Liter Kapazität	5 Liter Kapazität
Festwasseranschluss		1 Vibrationspumpe	2 Vibrationspumpen Rotationspumpe	3 Vibrationspumpen Rotationspumpe

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

3 programmierbare Direktwahltasten für jede Brühgruppe
 elektrische Wasserstandkontrolle im Boiler
 Einfache Befüllung des Wassertanks (Tankversion)
 Wasser-und Dampfplanze
 Ergonomische anti-Rutsch Filterhalter
 Anti-Rutsch-FüÙe

3. Installation und Start-up

3.1 Vorbereitung Installation

Die Maschine sollte nur an Orten installiert werden, an denen ihre Verwendung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist. Die minimalen und maximalen Umgebungstemperaturen für einen korrekten Betrieb der Maschine

Vor der Installation zu überprüfen:

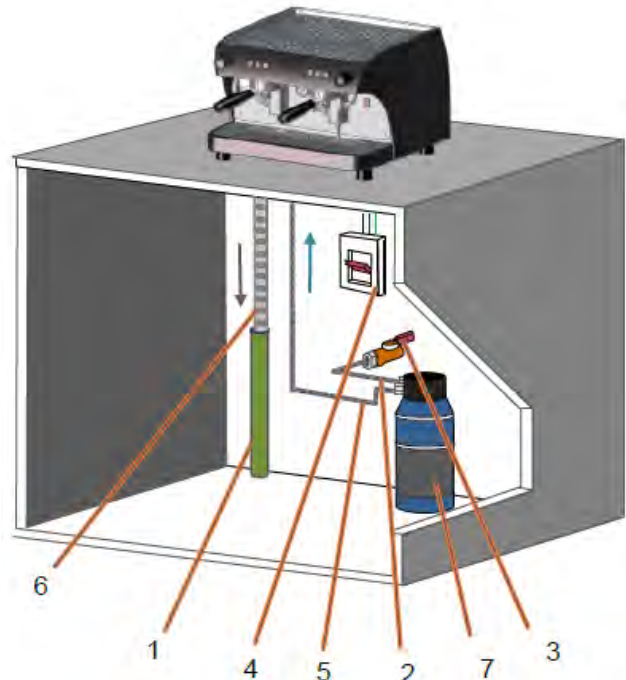
Diese Ausrüstung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Sanitärvorschriften installiert werden

Modelle mit Anschluss an die Wasserversorgung:

1. Drainagerohr mit einem Innendurchmesser von nicht weniger als 35 mm.
2. Versorgungsrohr des Leitungsnetzes, das an einen Wasserenthärter angeschlossen ist.
3. Absperrhahn mit 3/8" G-Ausgang.
4. Geerdeter Stecker geschützt mit einem magneto-thermischen Leistungsschalter.
5. Wasserversorgungsrohr (mit Maschine geliefert) aus Wasserenthärter.
6. Ablassrohr
7. Wasserenthärter

Modelle mit internem Wassertank

1. Geerdeter Stecker geschützt mit einem magneto-thermischen Leistungsschalter.



liegen bei 5° bzw. 35°C

3.2 Installation

Nachdem die Maschine entpackt wurde, sollten die folgenden Schritte ausgeführt werden: Überprüfen Sie das Gerät auf äußerliche Schäden und ob die Stromversorgungsspannung mit der auf dem Typenschild und in der Maschinendokumentation angegebenen übereinstimmen.

1

- Stellen Sie die Maschine auf die Arbeitsfläche und verbinden Sie die Wasser-Versorgung vom Absperrhahn (1) mit dem Wasserfilter (2).
- Lassen Sie das Wasser fließen, um den Filter zu spülen.



Es wird empfohlen, Wasser mit einer Härte zwischen 5-8 dH° (8-14 fH°) zu verwenden, um Verkalkungen zu vermeiden und eine optimale Qualität von Kaffee und Tee zu erhalten.

2

- Schließen Sie das Wasserversorgungsrohr vom Auslassenthärter an den Wassereinlass der Maschine an (3).
- Öffnen Sie den Absperrhahn (1) und überprüfen Sie, ob die Verbindung dicht ist.



- Öffnen sie den Dampfahn



3

- Verbinden sie den Abwasserschlauch mit dem Gerät.



- Führen Sie den Abwasserschlauch durch die Öffnung des Bodens der Maschine und verbinden Sie den Schlauch mit dem Anschluß in der Maschine. Schliessen sie das andere Ende an den Abschluss des Standortes an.

i

Wichtig ist, dass das Abwasserschlauch völlig gerade ohne Winkel, installiert wird- um einen guten Ablauf zu garantieren. Prüfen sie den Abfluß

4

- Schließen Sie den Maschinenstecker an die entsprechende Anschlussdose entsprechend den aktuellen elektrischen Normen des Landes ein.



Klemme zum Anschluss eines externen Potentialausgleichsleiters / Erdung.

i

Sie dürfen keine Verlängerungskabel oder Steckdosenadapter jeglicher Art verwenden, um die Maschine an das Stromnetz anzuschließen.

Das Netzkabel sollte niemals aufgerollt werden, sondern vollständig gerade verlaufen, um eine mögliche Überhitzung zu vermeiden.

5

- Drücken Sie den Hauptschalter.
Bei der Einschalt routine erkennt die elektronische Steuerbox, dass sich kein Wasser im Boiler befindet und aktiviert das Füllventil und die Pumpe. Diese bleiben aktiv, bis die Füllstandssonde einen ausreichenden Wasserstand erkennt. Sobald dies geschieht, schaltet sich das Heizelement ein und erwärmt den Boiler.



i

Wenn die Steuerbox innerhalb von 6 Minuten keinen ausreichenden Wasserstand im Boiler erkennt, blinken die LED-Tasten für ein Kaffee und zwei Kaffee sowie die LED mit der Füllstandsanzeige und zeigen eine Warnung des zu geringen Wasserstandes an. Diese Warnung kann durch Aus- und Wiederanschalten der Maschine aufgehoben werden

6

- Setzen Sie den Filterhalter in den Brühkopf, drücken Sie die Dauerlauffaste, um die Gruppe zu reinigen, lassen Sie Wasser 30 Sekunden lang fließen. Warten Sie dann ca. 15 Minuten, bis die Maschine bei normaler Arbeitstemperatur ist, und beobachten Sie, ob das Manometer des Boilers einen Druck von 1 Bar anzeigt.



7

- Fahren Sie während der Erwärmung der Maschine mit der Installation der Mühle fort. Stellen Sie den Mahlpunkt und die Dosen ein.

8

- Sobald die Maschine Arbeitstemperatur erreicht hat und wir die Mühle eingestellt haben, können wir die Kaffeedosen programmieren (siehe Abschnitt 3.3, S. 20).

3.2.2 Modelle mit internem Tank (Tankversion)

1

Stellen Sie die Maschine auf die Arbeitsfläche und öffnen Sie den oberen Deckel, um auf den Wassertank zuzugreifen. Füllen Sie es mit Wasser, ohne es aus dem Gehäuse zu entfernen und stellen Sie sicher, dass die Füll- und Saugrohre unten bleiben. Schließen Sie zum Schluss den Deckel.



Es wird empfohlen, Wasser mit einer Härte zwischen 5-8 dH° (8-14 fH°) zu verwenden, um Verkalkungen zu vermeiden und eine optimale Qualität von Kaffee und Tee zu erhalten. Nach Möglichkeit an der Wasserentnahmestelle einen Wasserfilter vorschalten.

2

Die Wassertankmodelle lassen das Restwasser in die Abwasserschaleschale (ohne externe Verbindung zu einem Entwässerungssystem) ab. Aus diesem Grund verfügen sie über einen Füllstandssensor.



Füllstandssonde



Überprüfen Sie die Füllstandsanzeige und leeren Sie ggf. die Abwasserschale.

3

- Schließen Sie den Maschinenstecker an die entsprechende Anschlussdose entsprechend den aktuellen elektrischen Normen des Landes ein.



Klemme zum Anschluss eines externen Potentialausgleichsleiters / Erdung.



Sie dürfen keine Verlängerungskabel oder Steckdosenadapter jeglicher Art verwenden, um die Maschine an das Stromnetz anzuschließen.

Das Netzkabel sollte niemals aufgerollt werden, sondern vollständig gerade verlaufen, um eine mögliche Überhitzung zu vermeiden.

4

Drücken Sie den Hauptschalter. Bei der Einschalt routine erkennt die elektronische Steuerbox, dass sich kein Wasser im Boiler befindet und aktiviert das Füllventil und die Pumpe. **Während der Erstbefüllung des Boilers kann es notwendig sein, den Wassertank mehrmals nachzufüllen!** Sobald die Füllstandssonde einen korrekten Wasserstand erkennt, schaltet sich das Heizelement ein und erwärmt den Boiler.



Wenn die Steuerbox innerhalb von 6 Minuten keinen ausreichenden Wasserstand im Boiler erkennt, blinken die LED-Tasten für ein Kaffee und zwei Kaffee sowie die LED mit der Füllstandsanzeige und zeigen eine Warnung des zu geringen Wasserstandes an. Diese Warnung kann durch Aus- und Wiederanschalten der Maschine aufgehoben werden

5

- Setzen Sie den Filterhalter in den Brühkopf, drücken Sie die Dauerlauftaste, um die Gruppe zu reinigen, lassen Sie Wasser 30 Sekunden lang fließen. Warten Sie dann ca. 15 Minuten, bis die Maschine bei normaler Arbeitstemperatur ist, und beobachten Sie, ob das Manometer des Boilers einen Druck von 1 Bar anzeigt.



6

- Fahren Sie während der Erwärmung der Maschine mit der Installation der Mühle fort. Stellen Sie den Mahlpunkt und die Dosen ein.


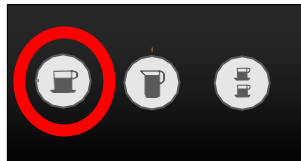
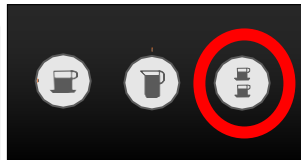
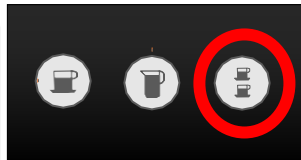
7

- Sobald die Maschine Arbeitstemperatur erreicht hat und wir die Mühle eingestellt haben, können wir die Kaffeedosen programmieren (siehe Abschnitt 3.3, S. 20).

3.3 Programmierung

3.3.1 Wassermengenprogrammierung

Wir können die Wassermengen für die Kaffeeausgabe auf den Anwahltasten für Einzel- und Doppelbezug programmieren.

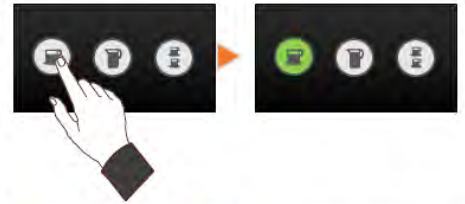
- 1 Zum Einstieg in die Programmierung schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus. Halten Sie bei ausgeschalteter Maschine die Dauerlauftaste gedrückt. Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 4 Sekunden mit gedrückter Dauerlauftaste, bis die Lichter der Auswahl taste erlöschen.
- 2 Den Filterhalter mit gemahlten Kaffee oder einer Kapsel (je nach Modell) füllen (für ein Kaffee) und in den Brühkopf einspannen.
- 3 Drücken Sie die Einzelbezugstaste der linken Gruppe länger als 3 Sekunden, bis der Kaffee austritt. Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erreicht haben, drücken Sie die gleiche Taste erneut.
- 4 Den Filterhalter erneut mit gemahlten Kaffee oder einer Kapsel (je nach Modell) füllen (für zwei Kaffee) und in den Brühkopf einspannen. Drücken Sie die Doppelbezugstaste der linken Gruppe länger als 3 Sekunden, bis der Kaffee austritt. Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erreicht haben, drücken Sie die gleiche Taste erneut.
- 5 Zum Verlassen der Programmierung schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und wieder ein.
Die Programmierung der ersten Gruppe wird auf die zweite kopiert.
- I** Programmieren wir die Wassermengen und vergehen mehr als 15 Sekunden ohne Zählimpulse zu erkennen, wird die Durchflussmesser/ Flowmeter Warnung aktiviert und die Einzel- und Doppelbezugstasten beginnen zu blinken. Um das Blinken auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste, wodurch Sie in den Programmiermodus zurückkehren. Erscheint nach einem erneuten Versuch das Warnsignal, rufen Sie einen Servicetechniker.

3.3.2 Tastenbeleuchtung

Bei den Produktauswahltasten können wir zwischen 3 verschiedenen Beleuchtungsmodi wählen

LED MODE 1:

Standardmäßig sind alle Drucktasten nicht beleuchtet. Wenn wir eine Taste drücken, leuchtet diese Taste auf und die anderen bleiben erloschen.



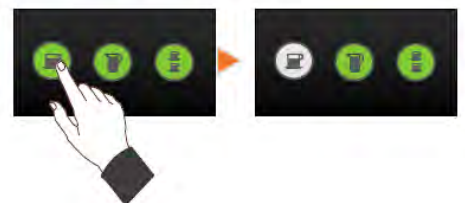
LED MODE 2:

Standardmäßig sind alle Drucktasten beleuchtet. Wenn eine Taste gedrückt wird, leuchtet sie weiter und die anderen schalten sich aus.



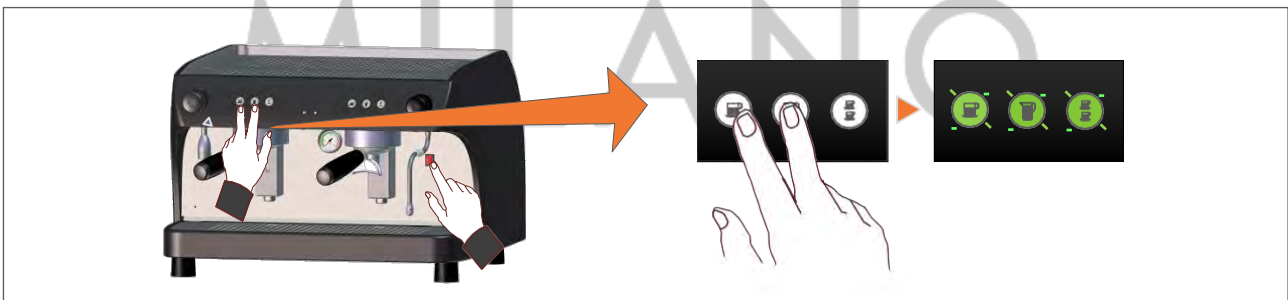
LED MODE 3:

Standardmäßig sind alle Drucktasten beleuchtet. Wenn ein Taster gedrückt wird, erlischt er und die anderen bleiben beleuchtet..



Um den entsprechenden Modus auszuwählen, drücken Sie bei ausgeschalteter Maschine gleichzeitig die Einzelbezugstaste und die Durchlauftaste der Gruppe 1 (links). Drücken Sie, ohne die Tasten loszulassen, den Netzschalter und warten Sie, bis alle Tasten zu blinken beginnen, um anzuzeigen, dass Sie in den Beleuchtungsauswahlmodus eingetreten sind.

- Drücken Sie die Einzelbezugstaste, um „Modus1“ auszuwählen.
- Drücken Sie die Dauerlauftaste, um „Modus 2“ auszuwählen.
- Drücken Sie die Doppelbezugstaste, um „Modus 3“ auszuwählen.



4. Reinigung

4.1 Tägliche Reinigung

Optimale Sauberkeit der Maschine ist eine tägliche Voraussetzung, um die notwendige Hygiene und gute Qualität des fertigen Getränks sowie eine längere Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten.

Reinigung Dampfdüsen:

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

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

Tägliche Reinigung Siebträger- und Maschine

- Siebträger ausspannen
- Dauerlauftaste aktivieren und vorsichtig mit der Gruppenbürste den groben Schmutz entfernen → **Achtung! Verbrennungsgefahr! Heißes Wasser!**
- Blindsieb in Siebträger einsetzen, geeignetes Reinigungspulver oder Tablette einfüllen und Reinigungsprogramm starten (siehe Punkt 4.3)
- Satzschublade vom optionalen Abklopfkasten herausziehen, leeren und reinigen
- Abtropfgitter reinigen
- Dampfplanten mit kurzem Dampfstoß „ausdampfen“ und kontrollieren das keine Milchreste mehr vorhanden sind
- Maschinengehäuse mit feuchtem Baumwolltuch abwischen und mit trockenem Tuch nachreiben (siehe Punkt 4.2)
- Siebträger, Siebe und Ausläufe demontieren und in warmen Wässern (versehen mit geeignetem Reinigungsmittel) einlegen

Tägliche Reinigung Mühle

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

4.2 Externe Reinigung	4.3 Brühgruppenspülung
<p>Verwenden Sie keine chemischen oder aggressiven Produkte, um die Maschine zu reinigen. Verwenden Sie nur ein mit Wasser angefeuchtetes Baumwolltuch. Achten Sie besonders auf die Taster und die Bereiche der Getränkezubereitung, die Dampfzange, die Heißwasserdüse sowie den Filterhalter und Brühgruppenkopf.</p>	<p>Spülen Sie die Brühgruppen täglich, um eine optimale Kaffequalität zu erhalten. Folgen Sie diesen Anweisungen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setzen Sie den Blindfilter in den Filterhalter ein. 2. Setzen Sie den Filterhalter Brühkopf ein. 3. Drücken Sie die Dauerlauftaste und warten Sie 10 Sekunden. 4. Drücken Sie erneut die Dauerlauftaste, um zu stoppen und 10 Sekunden zu warten. <p>Wiederholen Sie diesen Reinigungszyklus 15-mal, bis das Wasser durch das Auslassventil sauber abläuft.</p>

4.4 Routine Arbeiten	
Zu Beginn des Tages	Am Ende des Tages
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktivieren Sie jeden Brühgruppe für 20 Sekunden, um das Wasser im Kreislauf „auszutauschen“. 2. Überprüfen Sie, ob das Wasser in einem einzigen, kontinuierlichen Strahl aus dem Brühkopfsieb kommt. Wenn dies nicht der Fall ist, reinigen Sie es mit dem Blindfilter. Tauschen Sie das Sieb und den Auslauf, wenn das Problem weiterhin besteht. 3. Entfernen Sie allen „alten“ Kaffee aus der Mühle 4. Überprüfen Sie, ob die gemahlene Kaffeedosis und der Mahlgrad korrekt sind. 5. Bereiten Sie einen Kaffee zu und überprüfen Sie, ob er richtig herauskommt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrenzen Sie die Menge des zu mahlenden Kaffees auf einzelne Portionen, da der gemahlene Kaffee von einem Tag am nächsten Tag nicht verwendet werden sollte. 2. Spülen Sie den Brühkopf mit Hilfe des Blindfilters aus. 3. Reinigen Sie den Filter und den Filterhalter mit heißem Wasser. 4. Lassen Sie den Filterhalter im Brühkopf, ohne ihn zu sehr festzuziehen. 5. Reinigen Sie die Dampfzange mit einem feuchten Tuch, bis alle Milchreste restlos entfernt sind. 6. Reinigen Sie die Abtropfschale.

I Praktische Hinweise

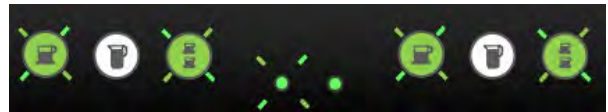
- Stapeln Sie keine Tassen höher als 3 übereinander
- Milch nur in den benötigten Mengen erhitzen und einmal erhitzte Milch nicht aufwärmen
- Öffnen Sie vor dem Milchschaumen das Dampfventil, um Kondenswasser aus der Leitung zu entfernen
- Flashen sie vor jeder Kaffe Zubereitung die Brühgruppe kurz, bevor sie den Filterhalter einspannen

5. Alarmmeldungen und Anzeigen

Flowmeter/ Durchflußmesser Alarm



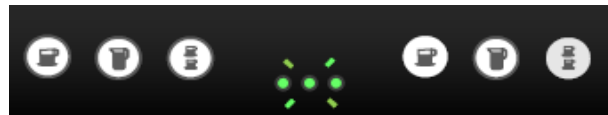
Alarm Boilerfüllung



Boilernachfüllung





Wassertank leer



Heizung ein



Symptome	Mögliche Ursache	Kommentare
<ul style="list-style-type: none"> Laute Pumpe 	<ul style="list-style-type: none"> Blockierte Pumpe Kein Wasser Blockierung im Wasserweg 	<ul style="list-style-type: none"> Tank leer Wasserzufuhr unterbrochen Kalkhaltiges Wasser
<ul style="list-style-type: none"> Langsamer Auslauf, verbrannter Kaffee 	<ul style="list-style-type: none"> Falsche Kalibrierung der Pumpe zu stark getampert verschmutzter Brühkopf 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie den Pumpendruck mit einem Manometer.
<ul style="list-style-type: none"> Langsames Dosieren. Verbrannter und kalter Kaffee Dunkle Creme, mit einer Tendenz, porös zu sein. Einzel und Doppelbezug blinken, an einer der beiden Touch-Tasten 	<ul style="list-style-type: none"> Mahlgrad zu fein Niedriger Pumpendruck Sieb verschmutzt, teilweise verstopft. Das Flowmeter funktioniert nicht ordnungsgemäß Kaffee ist übermäßig fein oder es gibt kein Wasser 	<ul style="list-style-type: none"> wenn diese Tasten blinken und um zu testen, ob es am Kaffee liegt, oder an Wassermangel oder am Flowmeterr, nehmen Sie den Filterhalter heraus und drücken Sie eine Taste, wenn das Blinken anhält und Wasser herausgekommen ist, kann es am Flowmeter liegen.
<ul style="list-style-type: none"> Einzelbezug, Doppelbezug und LED-Füllstandsanzeige blinkt. 	<ul style="list-style-type: none"> Boilerfüllung nicht korrekt 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob das Wasserventil geöffnet ist oder der Wassertank gefüllt ist Die Warnung verschwindet, sobald das Gerät ausgeschaltet und wieder eingeschaltet wird.

6. Wissenwertes Zubereitung

Arbeitsablauf Zubereitung Espresso

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

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

Arbeitsablauf Zubereitung Cappuccino

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

Der Espresso gelingt nicht

Fehler

Mögliche Ursachen

Unterextrahierter Espresso

Heller, dünner Schaum mit dicken Blasen der dazu neigt, sich schnell aufzulösen. Kein Körper, wenig Geschmack und Aroma.

Kaffeedosis zu gering; Mahlgrad ist zu grob; geringe Pressung; geringe Wassertemperatur; geringer Pumpendruck < 9 bar; Extraktionszeit zu gering;

Kaffee zu alt oder zu warm gelagert; fehlende Hygiene- Verunreinigungen Mahlwerk/ Siebträger;

Überextrahierter Espresso

Dunkelbrauner, dünner Schaum mit weißem Fleck oder Löchern, der sich schnell an den Tassenrand zieht, und ein dunkler Rand entsteht. Starker, bitterer und holziger Geschmack ohne Aroma

Kaffeedosis zu hoch; Mahlgrad zu fein; zu starker Anpressdruck; Wassertemperatur zu hoch; Pumpendruck zu hoch; zu lange Extraktionszeit; Kaffee zu alt oder zu warm gelagert; Verunreinigungen Mahlwerk/ Siebträger;

Kaffee ohne Körper

Alter Kaffee; Kaffeedosis zu gering; Wasser zu weich

Saurer Geschmack

Extraktionszeit zu kurz; Wassertemperatur zu gering; Kaffeedosis zu gering; Mahlgrad zu grob; zu saures Wasser; zu weiches Wasser; zu helle Röstung;

Bitterer Geschmack

Wassertemperatur zu hoch; Mahlgrad zu fein; fehlende Hygiene- Verunreinigungen Mahlwerk/ Siebträger; gefüllter Siebträger zu lange in der Brühgruppe- Kaffee verbrannt

Zu wenig Aroma

Kaffeedosis zu gering; Mahlgrad zu grob; zu wenig komprimiert/ getampert; Kaffee zu alt; zu viel Wasser

Wasser im Filterhalter

Kaffeedosis zu gering; Mahlgrad zu fein; Kaffee zu alt; Wassertemperatur zu gering; verschmutzte Siebe

Ungleichmäßiger Auslauf

Kaffeedosis nicht gerade im Siebträger, ungleichmäßig getampert- Wasser sucht sich den leichtesten weg (Kanalbildung/ channeling)

7. Garantie

Für alle Komponenten der Maschine gilt eine Garantie von 12 Monaten (ab Kauf/ Installation) gegen alle Mängel, die den ordnungsgemäßen Betrieb beeinträchtigen.

Die GARANTIE umfasst ausschließlich den Austausch von Teilen mit Herstellungsfehlern. Unter keinen Umständen bedeutet dies einen vollständigen Austausch der Maschine.

Diese Garantie gilt nicht für Glas-, Gummi- oder Kunststoffkomponenten oder elektrische Teile, die Schäden verursachen oder den Betrieb anderer Komponenten beeinträchtigen, aufgrund von Schwankungen der Spannungsversorgung oder Teile, die durch den normalen Gebrauch abgenutzt werden.

Die Garantieleistung umfasst insbesondere nicht den Ersatz eines Nutzungsausfallschadens oder von anderen aus dem Fehler resultierenden Kosten oder Schäden.

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

Die Garantie umfasst keine:

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

Alle Maschinen, die von nicht autorisiertem Personal manipuliert wurden oder solche mit Hinweisen auf eine falsche Verwendung, verlieren alle Bedingungen dieser GARANTIE.

Nur autorisierte TECHNISCHE DIENSTLEISTER können Garantiereparaturen mit ORIGINAL-Teilen anbieten. Alle Arbeits-, Reise- und Übernachtungskosten für die Reparatur eines Produkts gehen zu Lasten des Benutzers.

Garantieleistungen werden in dem Land geleistet, in dem das Produkt verkauft wurde.