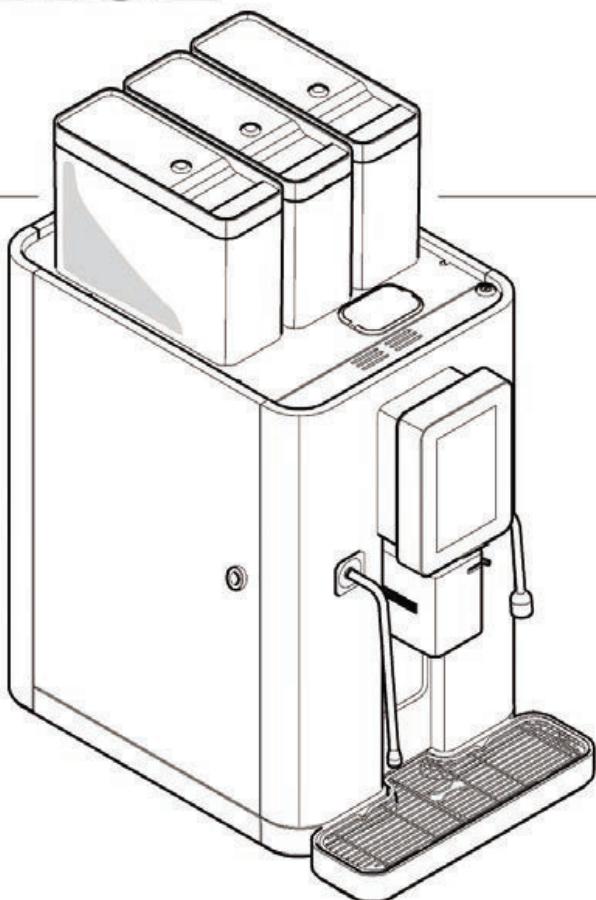




Kaffeevollautomat für Espresso und Heißgetränke

## NEXTAGE



Type: CAP010



ACHTUNG: Die Anleitungen in diesem Handbuch sind ausschließlich für Personal mit entsprechender Fachausbildung bestimmt.

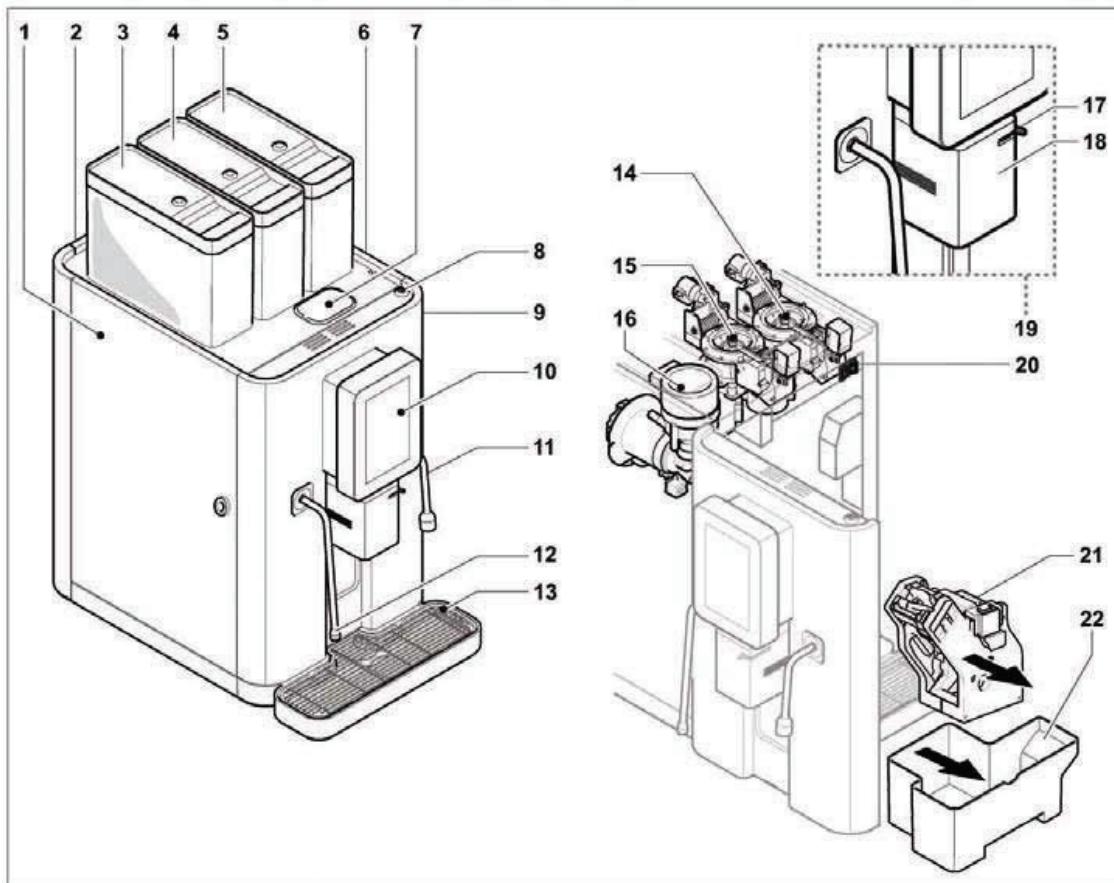
DE



GEBRAUCH UND WARTUNG

# HAUPTBESTANDTEILE

## Hauptbestandteile Nextage



<b>1</b>	Linke Seitenwand
<b>2</b>	Rückwand
<b>3</b>	Instantpulver-Behälter
<b>4</b>	Linke Bohnenbehälter
<b>5</b>	Rechte Bohnenbehälter
<b>6</b>	Rechte Seitenwand
<b>7</b>	Abdeckung für vorgemahlenen Kaffee
<b>8</b>	Türschloss
<b>9</b>	Tür
<b>10</b>	Bedienfeld
<b>11</b>	Heißwasserdüse

<b>12</b>	Dampfdüse
<b>13</b>	Abtropfschale
<b>14</b>	Gruppe Mahlwerk/rechter Dosierer
<b>15</b>	Gruppe Mahlwerk/linker Dosierer
<b>16</b>	Mischer
<b>17</b>	Regulierung des Milchschaums
<b>18</b>	Spenderabdeckung
<b>19</b>	Spender
<b>20</b>	Hauptschalter
<b>21</b>	Brühgruppe
<b>22</b>	Kaffeesatzbehälter

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>HAUPTBESTANDTEILE</b>	<b>133</b>
<b>1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS</b>	<b>135</b>
1.1 VORWORT	135
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	135
<b>2 INFORMATIONEN ZUR MASCHINE</b>	<b>136</b>
2.1 INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER	136
2.2 VERWENDUNGZWECK DES GERÄTES	136
2.3 KENNZEICHNUNG DES GERÄTS	136
2.4 TECHNISCHE DATEN	137
<b>3 SICHERHEIT</b>	<b>138</b>
3.1 VORWORT	138
3.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	138
3.3 KOMPETENZEN DER BEDIENER	139
3.4 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	139
3.5 WEITERE GEFAHREN	139
<b>4 BEWEGUNG UND AUFBEWAHRUNG</b>	<b>140</b>
4.1 ABLADEN UND BEWEGUNG	140
4.2 LAGERUNG	140
<b>5 AUFSTELLUNG</b>	<b>141</b>
5.1 HINWEISE	141
5.2 AUSPACKEN UND POSITIONIERUNG	141
5.3 WASSERANSCHLUSS	143
5.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	144
5.5 MONTAGE DER BLENDEN	144
5.6 ANSCHLUSS DES USBPORTS	145
<b>6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE</b>	<b>147</b>
6.1 BEFEHLE	147
<b>7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME</b>	<b>148</b>
7.1 KONFIGURATION DER BEHÄLTER	148
7.2 BEFÜLLEN MIT BOHNENKAFFEE	148
7.3 BEFÜLLEN MIT VORGEMAHLENEM KAFFEE	148
7.4 BEFÜLLEN MIT PULVER	149
7.5 EINSTELLUNG DES SCHAUMS	149
7.6 TEMPERATUREINSTELLUNG	149
7.7 EINSTELLUNG DES MAHLGRADES	150
7.8 ERSTE INBETRIEBNAHME DES MASCHINE	151
7.9 SPÜLEN DER TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN	153
7.10 GE BRAUCH DES MASCHINE	153
<b>8 WARTUNGSMENÜ</b>	<b>154</b>
8.1 WARTUNGSMENÜ	154
<b>9 BETRIEB UND GE BRAUCH</b>	<b>156</b>
9.1 EINSCHALTUNG	156
9.2 ANWAHL DER GETRÄNKE	156
9.3 DISPLAYANZEIGEN	158
9.4 AUSSCHALTUNG DER MASCHINE	159
<b>10 REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>160</b>
10.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	160
10.2 REINIGUNG UND PLANMÄ ßIGE WARTUNG	160
10.3 AU ßERPLANMÄ ßIGE WARTUNG	171
<b>11 PROBLEMLÖSUNG (TROUBLESHOOTING)</b>	<b>172</b>
<b>12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG</b>	<b>173</b>
12.1 AUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	173
12.2 AU ßERBETRIEBNAHME UND EINLAGERUNG	173
<b>13 HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSERBETRIEBNAHME</b>	<b>174</b>

# I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

## I.1 Vorwort

 Dieses Handbuch ist ein Bestandteil der Maschine und muss daher während der gesamten Betriebslebensdauer der Maschine (auch im Fall eines Besitzerwechsels) sorgfältig an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Il suo fine, è la trasmissione delle informazioni necessarie all'uso competente e sicuro della macchina stessa.

 Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, ist unter Angabe des Modells und Herstellungsjahres eine Kopie davon bei einer autorisierten Kundendienststelle anzufordern.

 Die autorisierten Kundendienststellen stehen außerdem für alle technischen Erklärungen, Informationen zum Betrieb, den technischen Kundendienst und die Lieferung von Ersatzteilen zur Verfügung.

 Die behandelten Argumente dienen ausschließlich der sowohl für die Personen, als auch für die Maschine und die Umgebung sicheren Verwendung der Maschine. Sie helfen bei der einfachen Diagnose von Störungen und anomalen Betriebsbedingungen, bei der Durchführung einfacher Kontroll- und Wartungsarbeiten unter strikter Einhaltung der auf den nächsten Seiten angeführten Bestimmungen und geltenden Vorschriften zur Sicherheit und Gesundheit.

 Vor jedem Eingriff den Inhalt dieser Ausgabe aufmerksam lesen und sicherstellen, dass dieser auch richtig verstanden wurde.

 Wird die Maschine von mehreren Personen (einzelnen) verwendet, muss jeder von ihnen das Handbuch genauestens lesen.

 Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen und Verbesserungen an den betreffenden Modellen durchzuführen.

 Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Händler oder Importeur Ihres Landes (wenn vorhanden) bzw. direkt an den Hersteller.



Die Firma SAECO Internatioal Group behält sich alle Rechte der vorliegenden Ausgabe vor. Auch teilweise Vervielfältigungen oder die Verbreitung sind strikt verboten, wenn sie nicht zuvor ausdrücklich schriftlich genehmigt wurden.



Vor der Ausführung von Arbeitsvorgängen sollte stets auf diese Unterlagen zurückgegriffen werden.

**Hersteller: SAECO Vending S.p.A.**

**Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano  
Bologna, Italy**

## I.2 Verwendete Symbole

Im Handbuch werden verschiedene Symbole verwendet, mit denen unterschiedliche Gefahren oder Zuständigkeiten hervorgehoben werden.

Mit dem Symbol ist auch eine Meldung zu finden, die die anzuwendenden Verfahren erklärt und alle nützlichen Hinweise enthält.



Achtung

Informationen zur Sicherheit des Bedieners und der Unversehrtheit der Maschine.



Verbot

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



Wichtig

Lenkt die Aufmerksamkeit auf ein besonders wichtiges Argument.



Maschine ausgeschaltet

Für diesen Vorgang ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.



Benutzer

Vorgänge, für die der Bediener der Maschine zuständig ist.



Wartungstechniker

Arbeiten, die ausschließlich von dem für die außerplanmäßige Wartung und Reparaturen zuständigen Personal durchgeführt werden dürfen.

## 2 INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

### 2.1 Informationen für den Benutzer

Das Gerät muß in einem beleuchteten, geschützten und trockenen Raum und auf einer für sein Gewicht geeigneten Arbeitsfläche abgestellt werden.

Zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs und einer langen Lebensdauer des Automaten empfehlen wir folgende Bedingungen:

- Umgebungstemperatur: zwischen +1°C und +25°C;
- max. zulässige Feuchtigkeit: 90% (nicht kondensiert).

Für besondere, in diesem Handbuch nicht vorgesehene Installationstypologien wenden Sie sich bitte an den Händler, den Importeur Ihres Landes oder, für den Fall, dass diese nicht erreichbar sind, direkt an den Hersteller.

Wenn nötig, wenden Sie sich an den Vertreiber oder an den Importeur Ihres Landes oder an den Hersteller, falls es keinen Importeur gibt.

Der Kundendienst des Herstellers steht für Erklärungen über den ordnungsgemäßen Betrieb zur Verfügung.

Im Falle von Schäden des Netzkabels, muß es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder von autorisiertem Personal ersetzt werden.

Der AUTORISIERTE KUNDENDIENST steht für alle Erklärungen und Informationen, die den Betrieb des Gerätes betreffen, für die Lieferung von Ersatzteilen und für den technischen Dienst zur Verfügung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Gerät ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern.

Alle Reproduktionsrechte dieser Betriebsanleitung sind dem Hersteller vorbehalten.

Der Techniker ist dazu angehalten, die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch zu kennen und sie in technischer Hinsicht uneingeschränkt zu beachten, so dass die Installation, Inbetriebnahme, der Gebrauch und die Wartung unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden können.

### 2.2 Verwendungszweck des Gerätes

Die Maschine dient der Ausgabe von Kaffee und Heißgetränken (koffeinfreier Kaffee, Cappuccino, Schokolade, usw.) und kann für die Dosierungen jeder Ausgabeart programmiert werden. Instantprodukte müssen sofort konsumiert werden, sie können nicht lange aufbewahrt werden.

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

 Keine aufgrund ungeeigneter Temperaturen potentiell gefährlichen Produkte in der Maschine einfüllen.

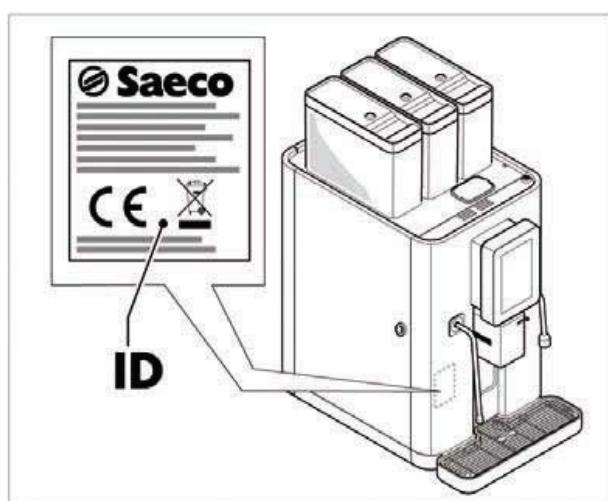
 Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs erlischt jede Form der Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab.

 Unter unsachgemäßen Gebrauch fallen:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- jeder Eingriff am Gerät, der zu den in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen im Widerspruch steht;
- 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;
- die Aufstellung des Automaten an einem anderen als dem in diesem Handbuch vorgesehenen Ort.

### 2.3 Kennzeichnung des Geräts

Das Gerät wird durch den Namen des Modells und die Seriennummer identifiziert, die dem Typenschild zu entnehmen sind.



 Typenschild gekennzeichnet

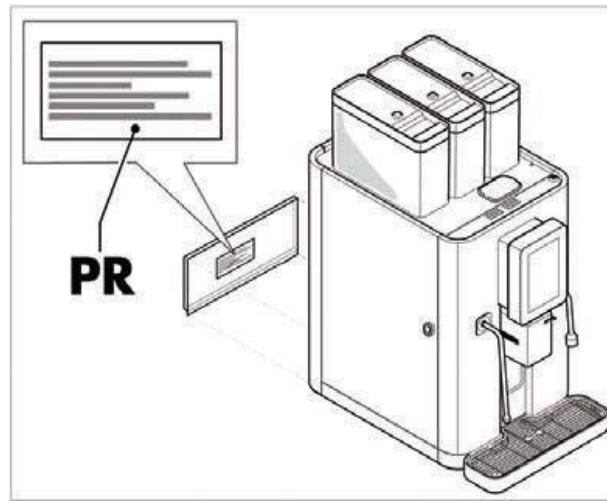
Dem Schild sind folgende Angaben zu entnehmen:

- Name des Herstellers;
- Konformitätskennzeichnungen;
- Modell;
- Seriennummer;
- Herstellungsjahr/-monat;
- Versorgungsspannung (V);
- Versorgungsfrequenz (Hz);
- aufgenommene elektrische Leistung (W)
- Phasenzahl der elektrischen Leitung (PH);
- Zulässiger Druck im Wassernetz (MPa);

 Es ist strengstens untersagt, das Typenschild in irgendeiner Weise zu beschädigen oder zu verändern.

 Bei Anfragen an den technischen Kundendienst muss stets auf dieses Typenschild Bezug genommen werden und dabei sind die darauf eingeprägten spezifischen Daten der Maschine anzugeben.

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



<sup>PR</sup> Datenschild Mindest- und Höchstdruck  
Wasserversorgung

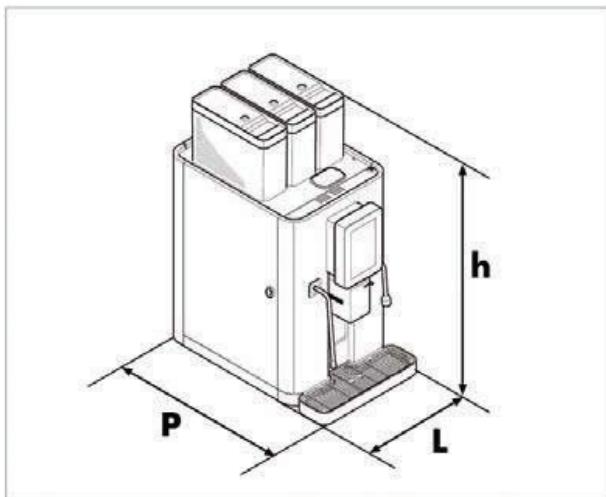
## Behältervolumen

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	
Bohnenkaffee	1,3 kg

Fassungsvermögen Instantpulver-Behälter	
Schwarztee	1,5 kg
Trinkschokolade	1,75 kg
Malzkaffee	0,33 kg
Gefriergetrockneter	0,3 kg

## 2.4 Technische Daten

Abmessungen (L x H x T)	364 x 790 x 596 mm
Gewicht	60 kg



Aufgenommene elektrische Leistung	siehe Typenschild
Versorgungsspannung	siehe Typenschild
Spannungsfrequenz	siehe Typenschild
Länge des Netzkabels	3000 mm
Wasseranschluss	3/8"
A-bewerteter Schalldruckpegel	unter 70 db
Druck im Wassernetz	Siehe den Druckdaten-Typenschild

## 3 SICHERHEIT

### 3.1 Vorwort

Gemäß Maschinenrichtlinie 2006/95/EG, Niederspannungsrichtlinie (ersetzt die Richtlinie 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen) und CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG hat SAECO VENDING betriebsintern eine technische Dokumentation zum Gerät Nextage erstellt und während der Projektphase die nachstehenden Normen umgesetzt:

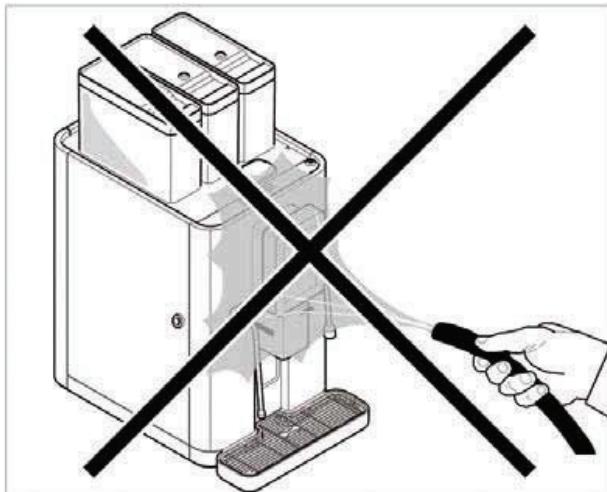
- EN 55014
- EN 6100-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 61000-4-2
- EN 61000-4-3
- EN 61000-4-4
- EN 61000-4-5
- EN 61000-4-11
- EN 60335-2-75
- EN 60335-1

### 3.2 Allgemeine Sicherheitsvorschriften



#### Folgendes ist untersagt:

- die auf dem Gerät eingebauten Sicherheitsvorrichtungen auszuschalten;
- am Maschine Wartungsarbeiten vorzunehmen, ohne zuvor das Stromversorgungskabel abgezogen zu haben;
- das Gerät draußen zu installieren. Es sollte in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur keinesfalls unter 1°C absinkt, damit keine Frostgefahr besteht.
- den Maschine für andere Zwecke als die im Kaufvertrag und in oben genannter Dokumentation beschriebenen zu verwenden;
- den Automaten unter Einsatz von Vielfachsteckdosen oder Adapters elektrisch anzuschließen;
- für die Reinigung einen Wasserstrahl auf den Automaten zu richten.



#### Folgendes ist Pflicht:

- die Konformität der Stromversorgungsleitung zu überprüfen;
- Originalersatzteile zu verwenden;
- die Anleitungen in folgender Dokumentation und in den Anhängen aufmerksam zu lesen;
- bei Installations-, Prüfungs- und Wartungsarbeiten die persönlichen Schutzausrüstungen zu benutzen;
- Jedes Mal, wenn die Maschine getrennt und wieder an die Anlage angeschlossen wird, ein neues Anschluss-Set für den Anschluss an das Wassernetz verwenden.

#### Maßnahmen zur Vermeidung menschlicher Fehler:

- die Bediener auf die Sicherheitsproblematik hinweisen;
- den Maschine immer, ob verpackt oder ausgepackt, unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften handhaben;
- sich mit den Installationsvorgängen, der Betriebsweise und den Grenzen des Automaten bestens vertraut machen;
- den Maschine unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften und der geltenden Normen zum Umweltschutz und zum Schutze der Gesundheit der Arbeitnehmer abrüsten.



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



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



Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es nur von qualifiziertem Personal verwendet und instand gehalten werden kann.



Bei Ausfall oder Fehlfunktion, wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Personal des technischen Kundendienstes.



Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab, die auf die Nichtbeachtung der unter diesem Punkt beschriebenen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

### 3.3 Kompetenzen der Bediener

Der Sicherheit halber werden zwei Bediener mit verschiedenen Kompetenzen unterschieden:



Benutzer

Person, die ausschließlich für die Bedienung und die Kontrolle des Gerätes zuständig ist. Der Benutzer darf: das Gerät in Betrieb nehmen, die Betriebsparameter einstellen, das Gerät abschalten, Kaffee und Instantpulver nachfüllen, Kaffeesatz- und Abwasserbehälter leeren und das Gerät von außen reinigen. Sollte der Benutzer Betriebsstörungen am Gerät feststellen, so hat er den Eingriff eines Wartungstechnikers anzufordern.



Der Bediener darf keine Arbeiten ausführen, die in dieser Betriebsanleitung unter die Verantwortung des Wartungstechnikers fallen.



Wartungstechniker

Fachmann, der für die Aufstellung, Einstellung, Regulierung und Wartung des Geräts im Allgemeinen zuständig ist.



Der Zugang zu den internen Teilen des Automaten ist nur auf Personen mit Kenntnis und Erfahrung desselben beschränkt, insbesondere was Sicherheit und Hygiene angeht.

### 3.4 Sicherheitsvorrichtungen

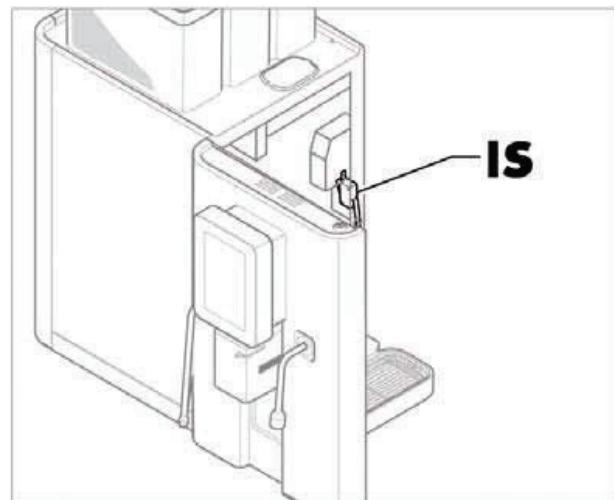


Die in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen wurden unter Einhaltung der geltenden spezifischen europäischen Richtlinien hergestellt, daher sind alle potentiell gefährlichen Teile entsprechend geschützt.

Ein eventuell herrschender Überdruck in der Wasseranlage für die Zubereitung von Dampf und Heißwasser wird von 3 Sicherheitsventilen abgefangen.

Ein Thermostat verhindert die Überhitzung der Boiler.

Die Position der Tür wird von 1 Mikroschalter überwacht, der den Funktionsstopp der Maschine auslöst, wenn der Bestandteil nicht korrekt positioniert ist.



IS

Schutzschalter

Ein elektronischer Impulszähler speichert die Anzahl der durchgeführten Ausgaben und ermöglicht die Programmierung der planmäßigen Wartung.

### 3.5 Weitere Gefahren

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

Die baulichen Eigenschaften der in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen ermöglichen keinen Schutz des Bedieners vor dem direkten Dampf- oder Heißwasserstrahl.

Verbrennungsgefahr.

Während der Ausgabe von Heißwasser oder Dampf den Strahl nicht auf Dritte oder sich selbst richten.

Das Rohr nur an der mit dem Gummischutz versehenen Stelle anfassen.

## 4 BEWEGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### 4.1 Abladen und Bewegung

Das Abladen vom Fahrzeug, das für den Transport dient, und die Versetzung des Geräts sind ausschließlich durch kompetentes Personal unter Verwendung der für die zu versetzende Last geeigneten Mittel durchzuführen.



Das Gerät muss stets in vertikaler Position gehalten werden.



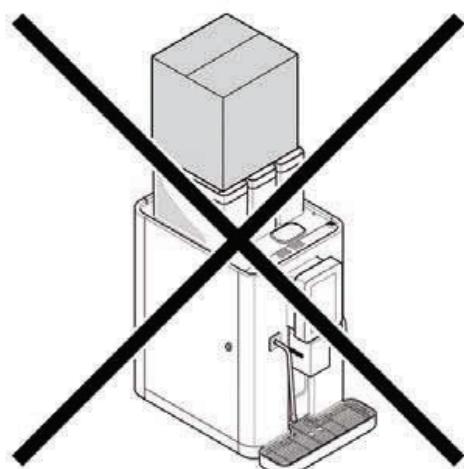
Zu vermeiden sind:

- Ziehen des Geräts auf dem Boden;
- Das Gerät bei Transport und Versetzung umkippen oder hinlegen.
- Erschütterungen und Stöße am Gerät;
- den Automaten mit Seilen oder Kran zu heben;
- das Gerät sollte nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an feuchten Orten bzw. in der Nähe einer Wärmequelle gelagert werden.

### 4.2 Lagerung

Sollte das Gerät nicht innerhalb kurzer Zeit installiert werden, sondern für längere Zeit eingelagert werden, so sollte es in einem geschützten Raum aufbewahrt werden, der folgende Anforderungen erfüllt:

- das verpackte Gerät sollte in einem trockenen und geschlossenen Raum bei einer Temperatur zwischen 1°C und 40°C eingelagert werden;
- keine anderen Geräte oder Kartons auf dem Gerät stapeln;
- in jedem Fall ist es empfehlenswert, das Gerät vor eventuellen Staubablagerungen oder ähnlichem zu schützen.



## 5 AUFWESTLUNG

### 5.1 Hinweise



Das Gerät darf nicht in Außenbereichen aufgestellt werden. Es sollte nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter +1°C oder über 25°C liegt und die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder eine hohe Staubkonzentration aufweisen. Er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird oder in denen Explosions- oder Brandgefahr besteht.

Bevor der Automat ausgepackt wird, ist zu prüfen, ob der Aufstellungsort folgende Bedingungen erfüllt:

- der Anschlusspunkt (Steckdose) muss sich in einer vom Benutzer leicht erreichbaren Position befinden, damit das Gerät im Bedarfsfalle vom Stromnetz abgenommen werden kann;
- die Spannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen;
- die Neigung der Auflagefläche darf 2° NICHT überschreiten.



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



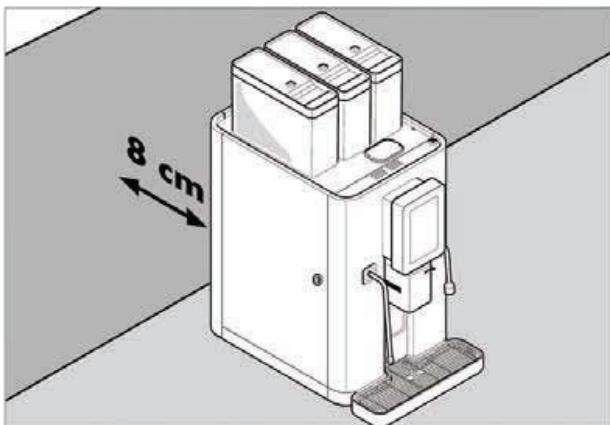
Für eine ergonomisch korrekte Verwendung der Maschine wird empfohlen, das Gerät auf einer mindestens 1 m hohen Arbeitsfläche aufzustellen.



Das Gerät soll auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.

L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où seulement un personnel qualifié peut l'utiliser et s'occuper de son entretien.

Soll das Gerät in Wandnähe aufgestellt werden, so muss die Rückwand des Geräts zur Wand einen Abstand von mindestens 8 cm aufweisen, damit das Lüftungsgitter an der Rückwand des Automaten frei bleibt.



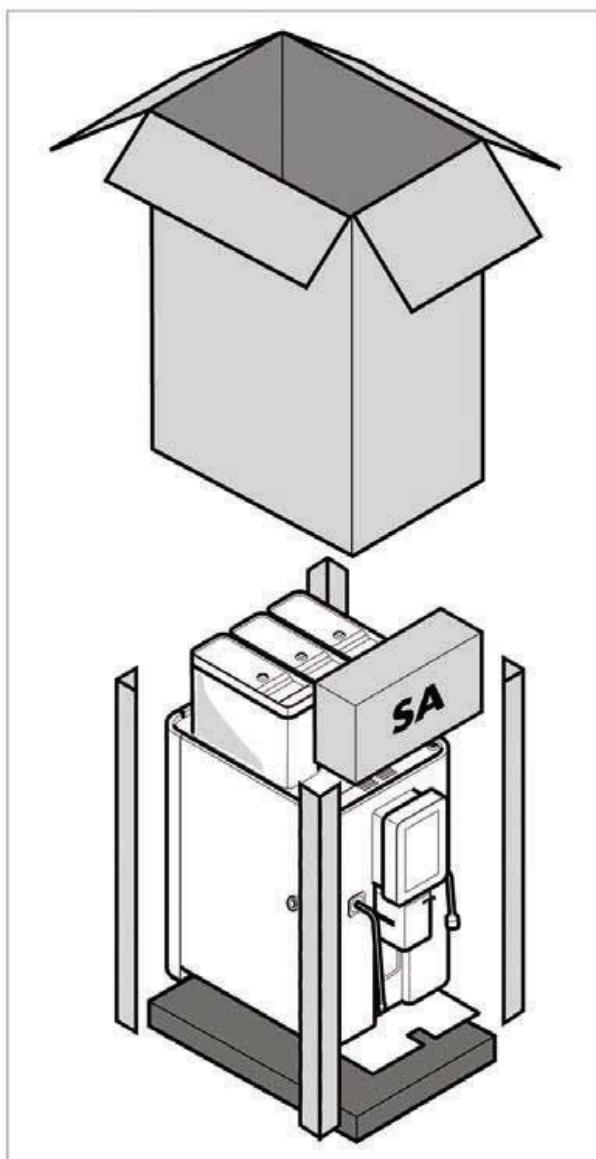
### 5.2 Auspacken und Positionierung

Bei Eingang des Geräts sollte sichergestellt werden, dass dieses während des Transportes keine Schäden erlitten hat und die Verpackung nicht geöffnet und eventuell Teile aus dieser entnommen wurden.

Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, so sind diese umgehend gegenüber dem Frachtführer zu beanstanden und entweder dem Importeur oder dem Händler zu melden.

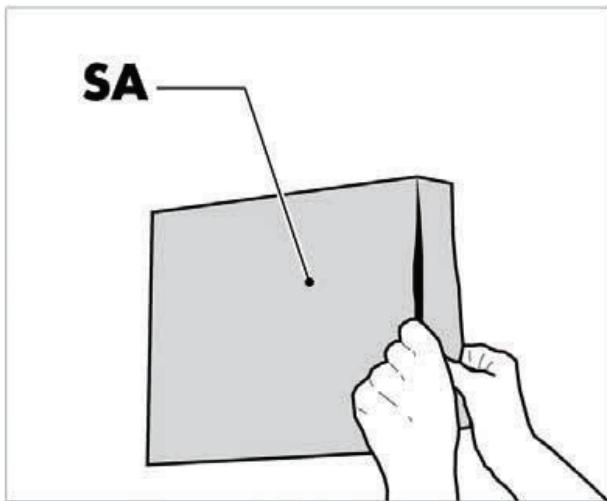
Falls letztere sich nicht in Ihrem Land befinden, dann nehmen Sie direkt mit der Herstellerfirma Kontakt auf.

Das Gerät ist mit 4 Winkelstücken und einem Sack aus Klarsichtfolie geschützt und befindet sich in einem Karton.



Mit dem Gerät wird ein Karton, die so genannte "ZUBEHÖR-BOX", mit dem folgenden Inhalt geliefert:

- Bedienungsanleitung.
- Abtropfschale.
- Rückwärtige Blende.
- 2 Seitenblenden.
- Zuflusschlauch.
- Abflusschlauch.
- Metallschelle.
- Silikonschlauch.
- Schaber.
- 2 Bürsten.
- Messlöffel.
- Reinigungspinsel.
- Waschmittelpackung.
- Fetttube.
- Türschlüssel.



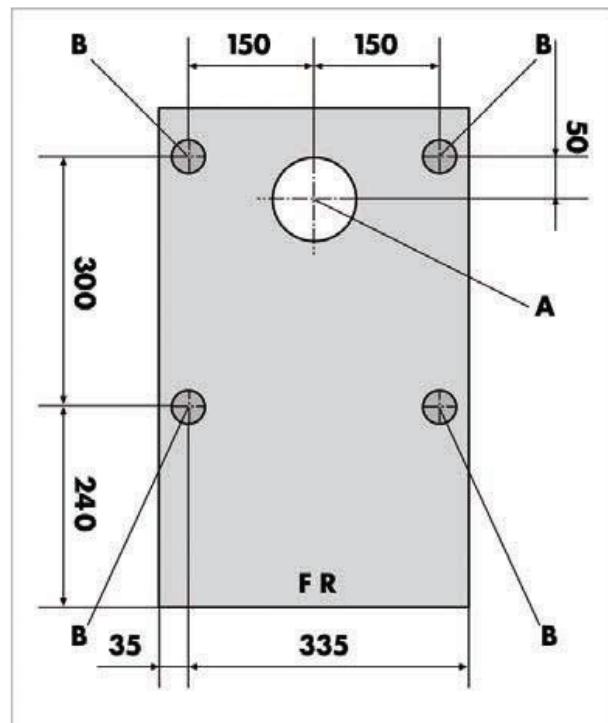
SA Zubehör-Box

Kontrollieren, ob die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, stabil ist.

Eine Öffnung mit einem Durchmesser von 100 mm in die Abstellfläche bohren (Öffnung A in der Abbildung).

Die Maschine endgültig auf der Abstellfläche positionieren (die Kreise B geben die optimale Position der einstellbaren Füße an).

Die Maschine durch Verstellen der einstellbaren Füße nivellieren.



FR Vorderseite der Maschine

A Zu bohrende Öffnung

B Optimale Position der einstellbaren Füße

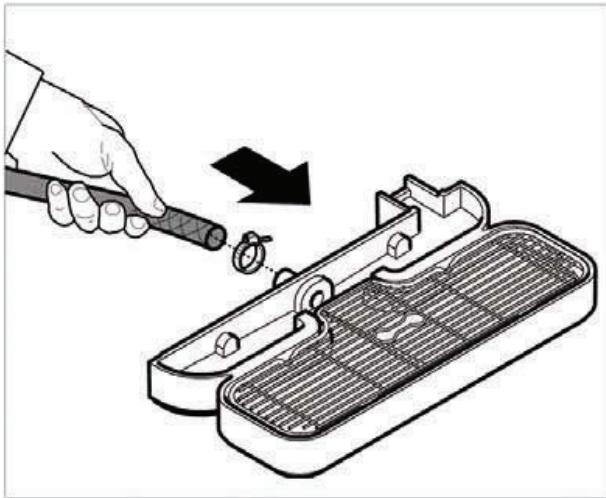
## 5.3 Wasseranschluss

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

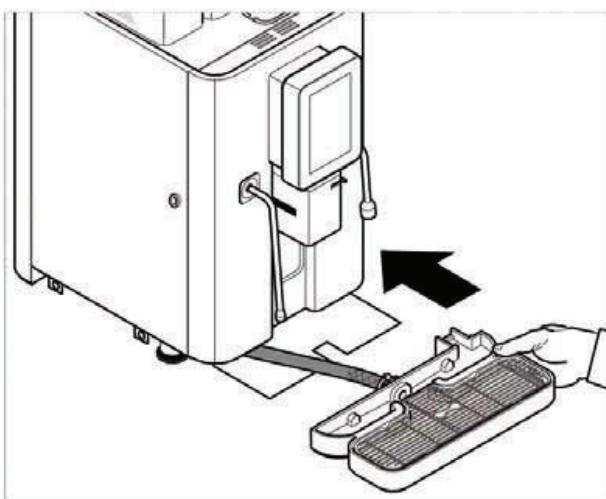
Sicherstellen, dass das Netz der Wasserversorgung Trinkwasser liefert und einen Druck zwischen 0,15 MPa - 0,8MPa (1,5 und 8 Bar) aufweist.

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

Den Abflussschlauch mit der Metallschelle an die Abtropfschale anschließen.



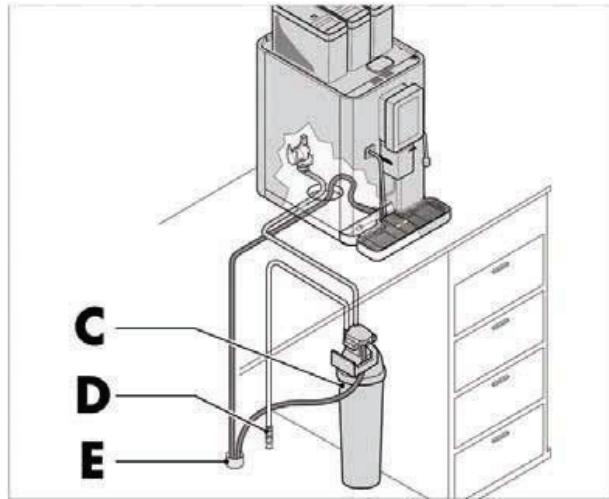
Die Abtropfschale auf der Vorderseite der Maschine einsetzen.



Es wird empfohlen, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer entsprechenden Vorrichtung entkalkt wurde, vor allem in Gebieten, in denen das Wasser einen hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt aufweist (hartes Wasser).

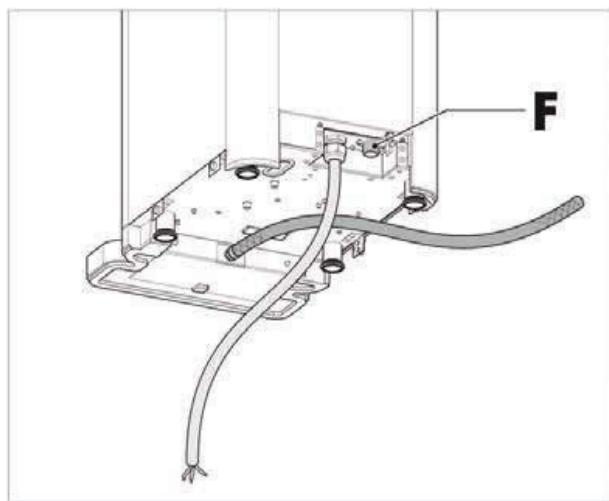
Den Entkalkungsfilter (C) an das Wassernetz (D) anschließen.

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



C Entkalkungsfilter  
D Wassernetz  
E Abflussleitung

Die Maschine mit der Verschraubung (F) an das Trinkwassernetz anschließen (dazu ausschließlich einen Schlauch und Verbindungsstücke aus lebensmittelechtem Material verwenden).



F Anschlussstück Wassereinlauf

Die Abfluss- und Zuflussschläuche durch die Öffnung A führen. Die Abflussschläuche an das Abflussrohr (E) anschließen.

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

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

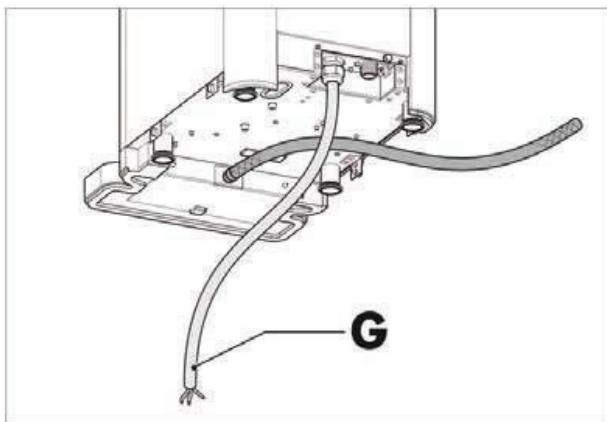
## 5.4 Elektrischer Anschluss

**⚠** Der für die Installation der Maschine verantwortliche Wartungstechniker muss sicherstellen, dass:

- das Stromnetz den einschlägigen Sicherheitsnormen entspricht;
- die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.

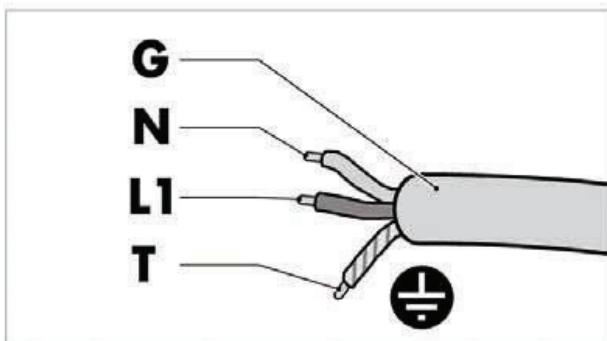
**⚠** In Zweifelsfällen noch keine Installation vornehmen und die Anlage von qualifiziertem und dazu befugtem Personal akkurat kontrollieren lassen.

**⚠** Darüber hinaus sollte sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, über die entsprechenden Eigenschaften verfügt, um für die erforderliche und auf dem Typenschild angegebene maximale Belastung ausgelegt zu sein.



G Netzkabel Typ H07RNF Querschnitt 3x2,5 mm<sup>2</sup>

Das Netzkabel (G) durch die Öffnung A führen.



G Netzkabel Typ H07RNF Querschnitt 3x2,5 mm<sup>2</sup>

N Nullleiter

L1 Phase

T Erde

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

- Der allpolige Netzschatzler muss für die Leistungsaufnahme der Maschine geeignet und in der Lage sein, alle Spannungspolaritäten abzufangen.
- Sicherstellen, dass die elektrischen Kabel der Anlage für die Stromaufnahme der Maschine ausgelegt sind.

Das Gerät mit dem Netzkabel (G) an das Stromnetz anschließen.

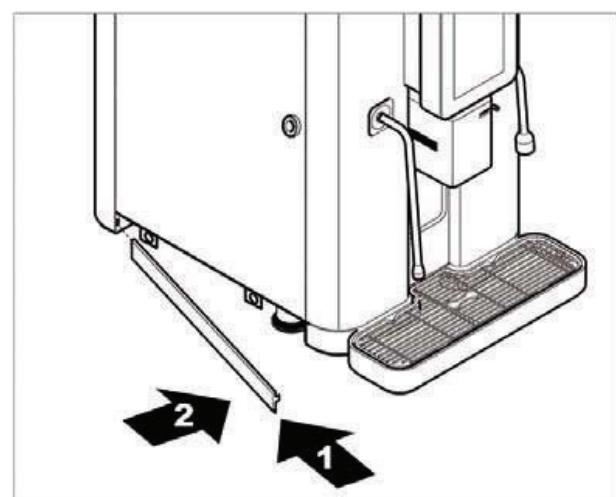
**👉** Stellen Sie sicher, daß das Netzkabel auch nach Aufstellung des Gerätes leicht zugänglich ist !

**⚠** Der Anschlusspunkt (Steckdose) muss sich in einer vom Benutzer leicht erreichbaren Position befinden, damit das Gerät im Bedarfsfalle vom Stromnetz abgenommen werden kann.

**⚠** Im Fall einer Beschädigung des Netzkabels muss dieses vom Wartungstechniker ausgetauscht werden.

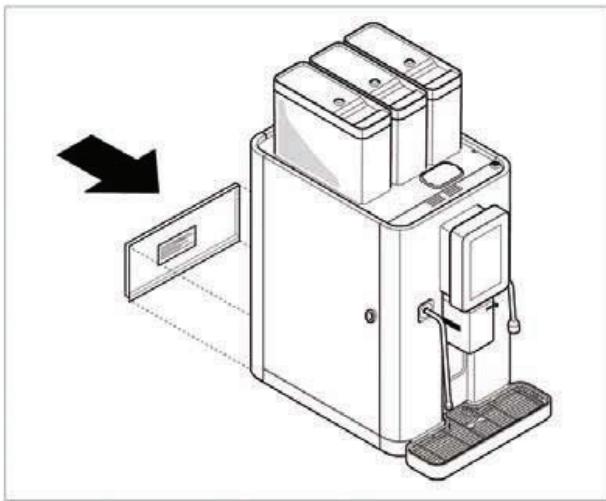
## 5.5 Montage der Blenden

Die linke Seitenblende einsetzen, wie in der Abbildung gezeigt.

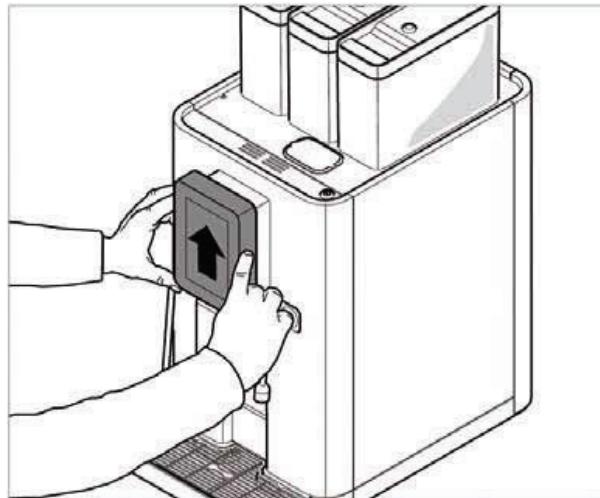


Die rechte Seitenblende auf dieselbe Weise einsetzen.

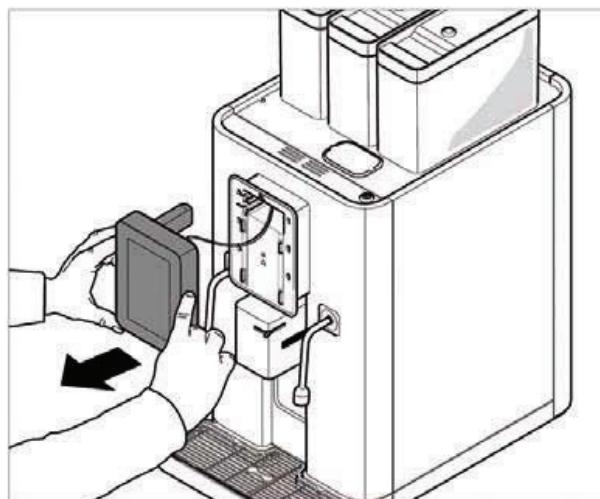
Die rückwärtige Blende einsetzen, wie in der Abbildung gezeigt.



Das Bedienfeld nach oben schieben.



Nun ist das Bedienfeld nicht mehr an der Maschine befestigt und kann, wie in der Abbildung dargestellt, entfernt werden.



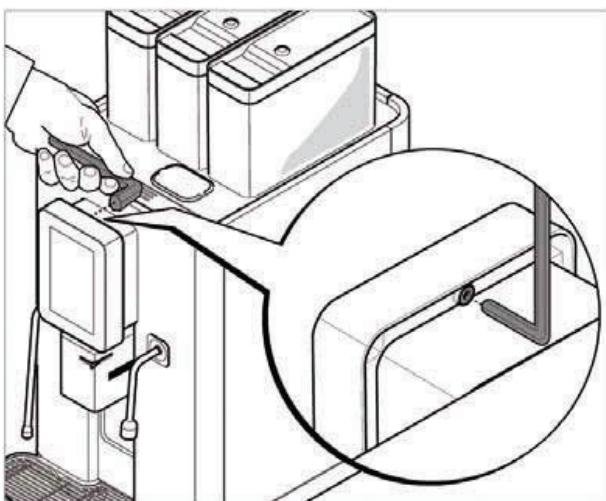
## 5.6 Anschluss des USB-Ports

Für Tests und Programmierungen kann die Maschine mittels USB-Port an die Geräte der AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN angeschlossen werden.

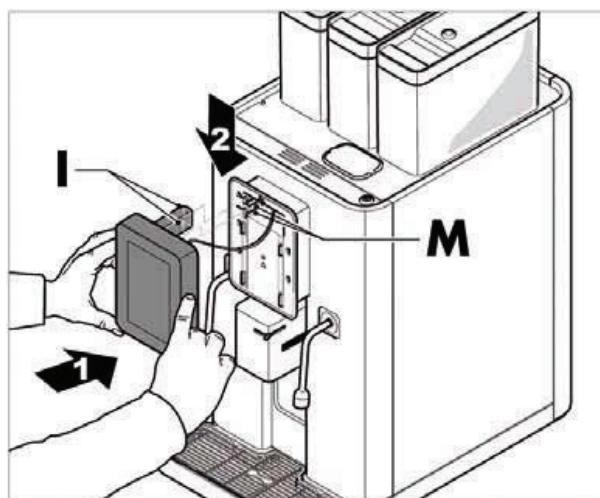
Um auf den USB-Port zuzugreifen, die nachfolgend beschriebenen Schritte durchführen.

**⚠** Jeder Eingriff über USB-Port muss bei verschlossener Tür durchgeführt werden.

Die Inbusschraube hinter dem Bedienfeld lösen.

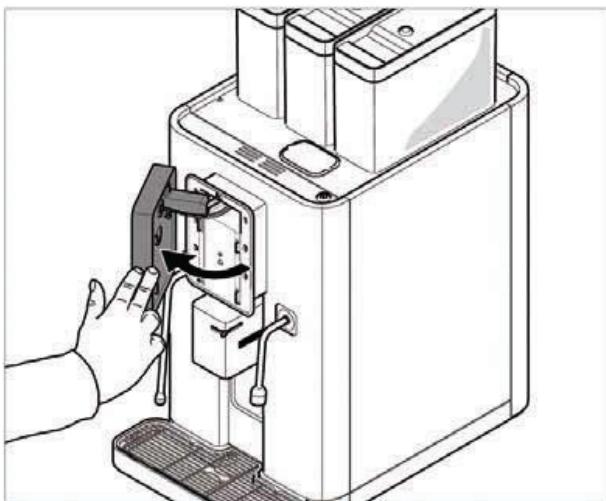


Die Bolzen I in die entsprechenden Führungen M einhaken, wie in der Abbildung gezeigt.

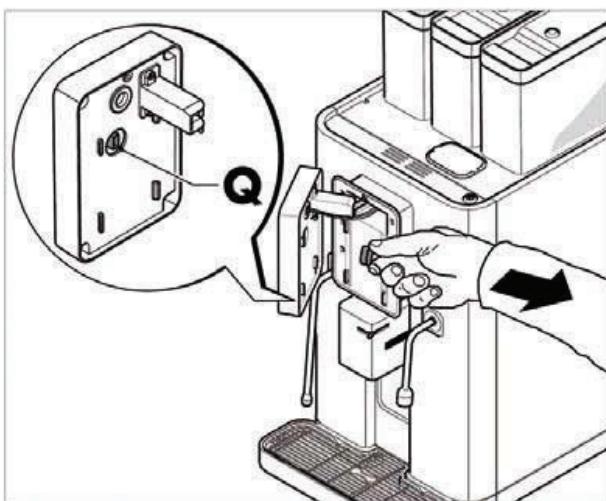


I Bolzen Bedienfeld  
M Führung Bedienfeld

Das Bedienfeld drehen, wie in der Abbildung gezeigt.



Den Verschluss von der Innenwand des Bedienfelds entfernen und den USB-Port Q für den Anschluss nutzen.



Q      USB-Port

## 6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

### 6.1 Befehle

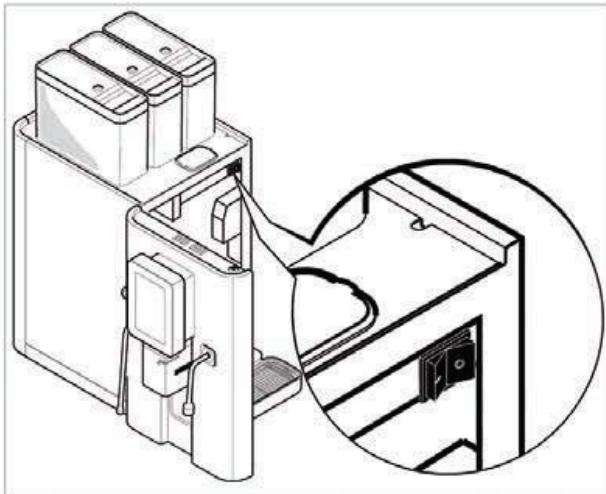
Am Gerät sind folgende Bedienelemente vorhanden:

- Hauptschalter.
- Bedienfeld.

#### 6.1.1 Hauptschalter

Mit angeschlossener Maschine und allpoligem Netzschatler in Position "I" können bei Betätigung des Hauptschalters folgende Situationen eintreten:

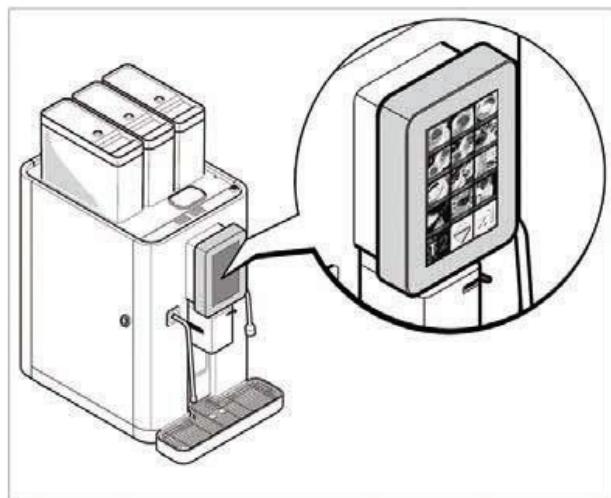
- Der Hauptschalter befindet sich in der Position "0", das Bedienfeld ist ausgeschaltet.
- Der Hauptschalter befindet sich in der Position "I", das Bedienfeld ist eingeschaltet.



#### 6.1.2 Bedienfeld

Das Bedienfeld ist ein Bildschirm, der auf Berührung reagiert, wobei die Display- und Tastaturfunktion in einer einzigen Komponente integriert werden.

Die Bereiche des Displays reagieren auf die Berührung in verschiedenen Zonen, je nachdem ob sich die Maschine in der Phase des normalen Betriebs oder in der Wartungsphase befindet.

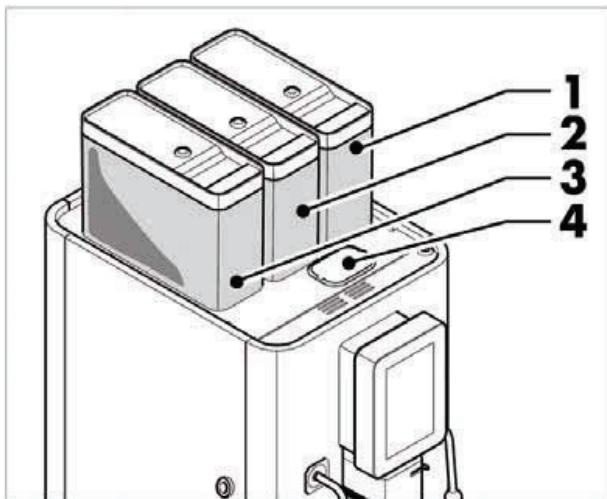


**⚠** Der Hauptschalter in Position "0" ist keine Garantie für die Abwesenheit von Strom in der Maschine.

**⚠** Für jeden Reinigungs- oder Wartungseingriff in der Maschine, diese vom Stromnetz trennen, indem der allpolige Netzschatler in die Position "0" gesetzt wird.

## 7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNNAHME

### 7.1 Konfiguration der Behälter



Bei der Lieferung sind die Behälter für die Ausgabe der folgenden Produkte programmiert:

Pulver	NextAge
1	Bohnenkaffee
2	Bohnenkaffee
3	Trinkschokolade
4	Gemahlener Kaffee

### 7.2 Befüllen mit Bohnenkaffee

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

Den Deckel des Behälters entfernen.

Der Bohnenkaffee in den Behälter füllen.

Den Deckel wieder auf den Behälter setzen.

**!** Das Gerät ist mit zwei Kaffebehältern ausgestattet, es können folglich zwei verschiedene Kaffeemarken eingefüllt werden.

### 7.3 Befüllen mit vorgemahlenem Kaffee

**!** Dieser Vorgang darf nur bei eingeschalteter Maschine ausgeführt werden.

Die Klappe für vorgemahlenen Kaffee öffnen.

An dieser Stelle erfasst die Maschine, dass die Klappe geöffnet wurde und deaktiviert Mahlwerke/Dosierer, die sich unter den Kaffebohnenbehältern befinden.

Auf den Bildern der Kaffegetränke auf Display wird ein "Herz" Symbol gezeigt. Es zeigt an, dass der vorgemahlene Kaffee verwendet wird.



Den vorgemahlenen Kaffee (maximal 2 Messlöffel) in das Rohr einfüllen.

**!** Das gewünschte Getränk aus vorgemahlenem Kaffee auswählen, dabei die Klappe für vorgemahlenen Kaffees offen lassen.

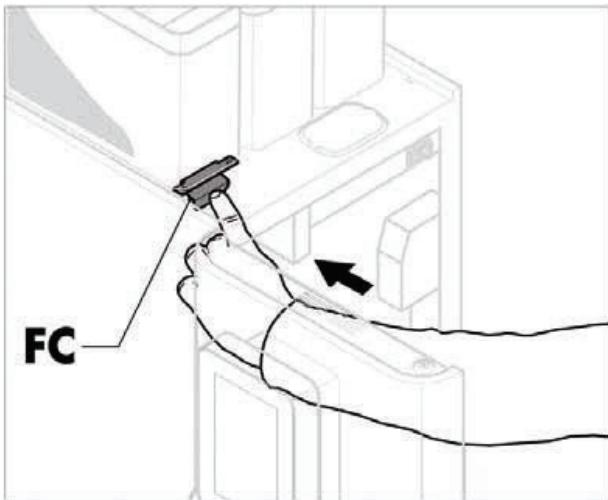
**!** Wenn die Auswahl des Getränks aus gemahlenem Kaffee mit geschlossener Klappe ausgeführt wird, gibt die Maschine den Einsatz der Mahlwerke/Dosierer frei und verabreicht eine doppelte Kaffeeportion (1 Portion vorgemahlener Kaffee + 1 Portion frisch gemahlener Kaffee). Das Endergebnis ist eine ausbleibende Kaffeeausgabe.

Nach Beendigung der Verwendung der Maschine mit vorgemahlenem Kaffee, die Klappe wieder schließen. Die Mahlwerke/Dosierer werden wieder eingeschaltet und die "Herz" Symbole auf den Bildern der Kaffegetränke verschwinden.

## 7.4 Befüllen mit Pulver

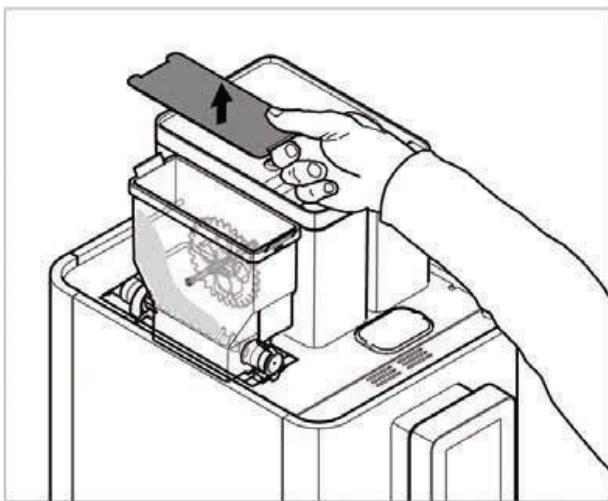
Die Tür öffnen.

Auf die Sperre FC drücken, um die äußere Abdeckung zu lösen.



Die äußere Abdeckung des Behälters für Instantpulver abnehmen.

Den Deckel des Behälter für Instantpulver abnehmen.



Das Pulver in den Behälter füllen.

Den Deckel des Behälters schließen.

Die äußere Abdeckung wieder anbringen.

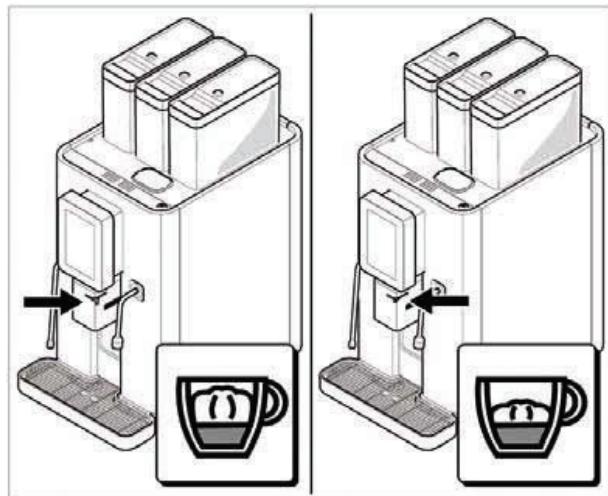
Die Tür schließen.

## 7.5 Einstellung des Schaums

Die Menge der Schaums ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels.

Bei Drehung des Hebeln nach rechts wird eine größere Schaummenge ausgegeben.

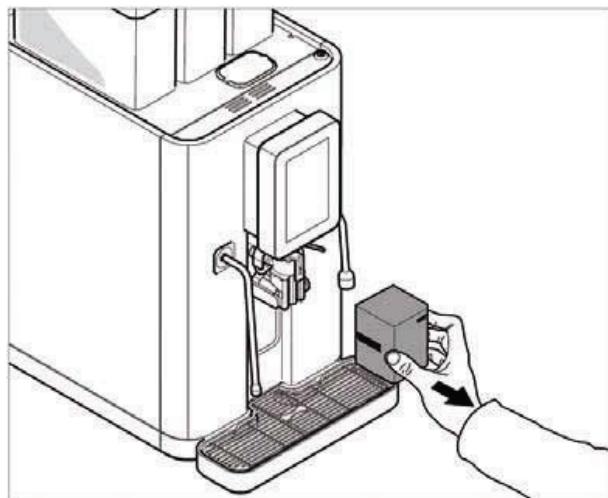
Bei Drehung des Hebeln nach links wird eine geringere Schaummenge ausgegeben.



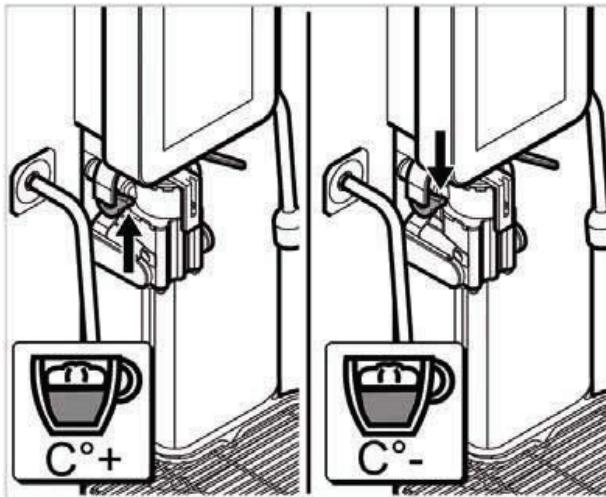
## 7.6 Temperaturinstellung

 Die für den Cappuccinatore verwendete Milch sollte in einem Kühlgerät bei einer Temperatur von maximal 4°C aufbewahrt werden. Sie sollte nicht länger als 30 Minuten unbenutzt außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden.

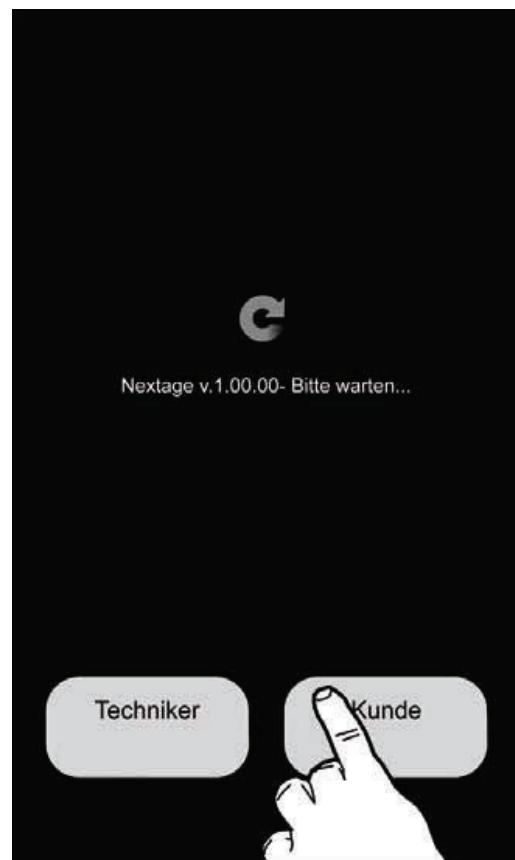
Um die Milchtemperatur zu ändern, muss die Spenderabdeckung entfernt und der Hebel des Temperaturreglers betätigt werden.



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



Die Taste "Kundenmenü" drücken.



## 7.7 Einstellung des Mahlgrades

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

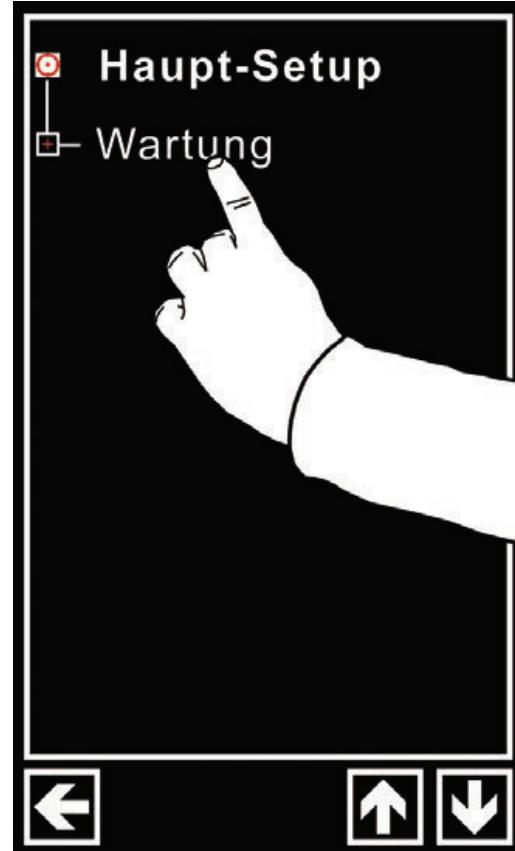
Im Falle einer Blockierung der Mahlwerke durch Fremdkörper in der Kaffeemischung und der darauffolgenden Maschinensperre (auf den Bildern der Getränke auf Display wird das Symbol "Kaffee Verbot" eingeblendet), wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle.

Im Falle der Blockierung eines der beiden Mahlwerke, kann das funktionierende Mahlwerk vom Bedienfeld aus angewählt werden, um einen Maschinenstillstand zu vermeiden. Dies ist nur dann möglich, wenn im Rezept der Produkte nicht festgelegt wurde, welches Mahlwerk zu verwenden ist.

Der Mahlgrad wird von Werk auf Standardwerte eingestellt. Diese Werte können in jedem Fall gemäß den nachfolgend beschriebenen Anleitungen geändert werden.

Die Maschine einschalten, wie im Kapitel "Erstes Einschalten des Geräts" beschrieben.

Auf die Schrift "Wartung" drücken.



Auf die Schrift "Mahlwerk" drücken.

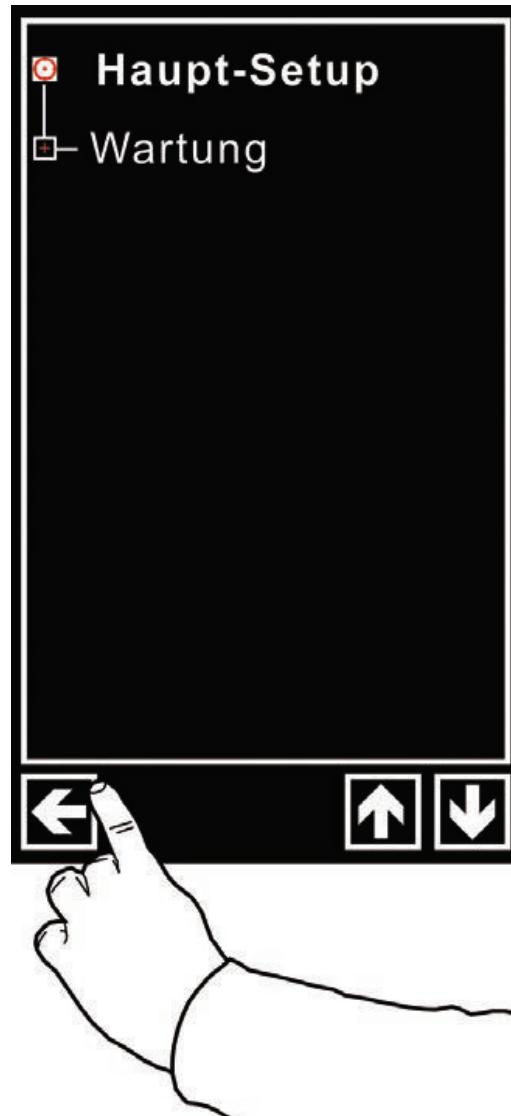


Auf dieser Bildschirmseite kann ausgewählt werden, welches der zwei Mahlwerke eingestellt werden soll. Nach Auswahl des Mahlwerks kann durch Drücken der Option "anziehen" ein feinerer Mahlgrad erzielt werden (die Anzeige rückt auf einen niedrigen Wert), oder durch Drücken der Option "lockern" ein groberer Mahlgrad erzielt werden (die Anzeige rückt auf einen hohen Wert).



Um zum vorherigen Menü zurückzugelangen, auf "Back" drücken.

Um das Wartungsmenü zu verlassen und zur Bildschirmseite für die Getränkeauswahl zurückzukehren, den Pfeil unten links drücken und einige Sekunden warten.



Die Auswirkung der Mahlgradeinstellung ist nach Ausgabe von 2/3 Tassen Kaffee wahrnehmbar.

## 7.8 Erste Inbetriebnahme des Maschine

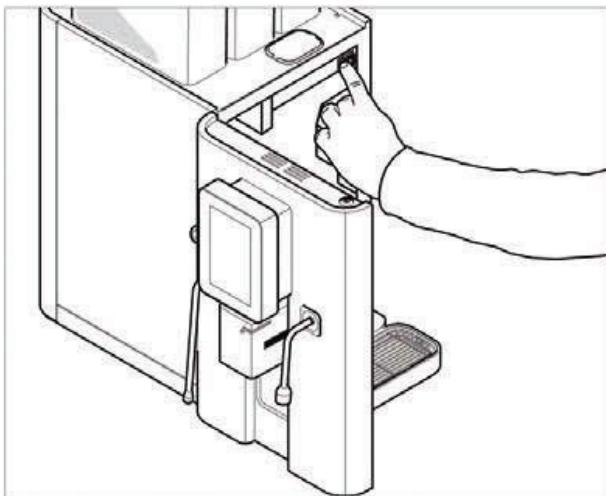
Überprüfen, ob die herausnehmbaren Teile vorhanden sind und ob die Tür zu ist.

Andernfalls wird bei Auswahl des Getränks der Bestandteil auf Display angegeben, der nicht korrekt eingesetzt wurde.

Die Maschine befüllen (siehe die Anleitungen unter den vorhergehenden Punkten), das Gerät an das Wassernetz (siehe den Punkt "Anschluss an das Wassernetz") und an das Stromnetz (siehe den Punkt "Anschluss an das Stromnetz") anschließen.

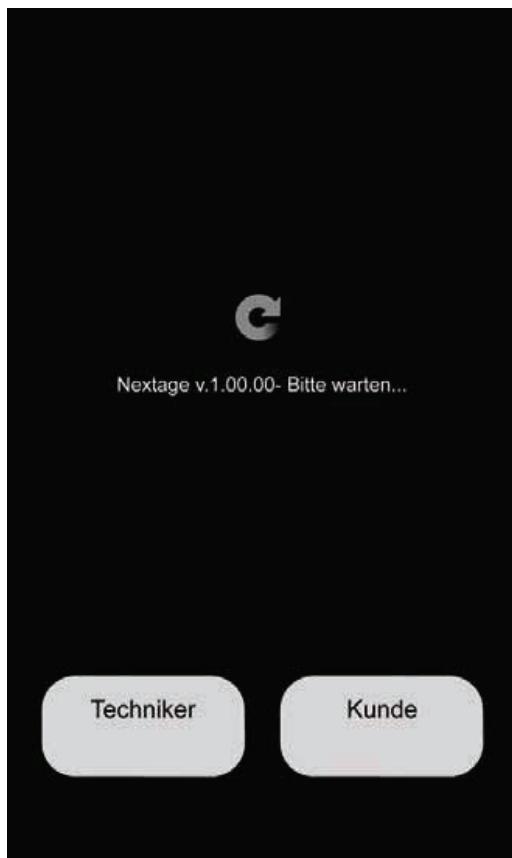
Den allpoligen Netztrennschalter auf "I" drehen.

Die Tür öffnen und die Maschine über den Hauptschalter einschalten.



Die Tür schließen.

Auf dem Bedienfeld erscheint folgende Bildschirmansicht.



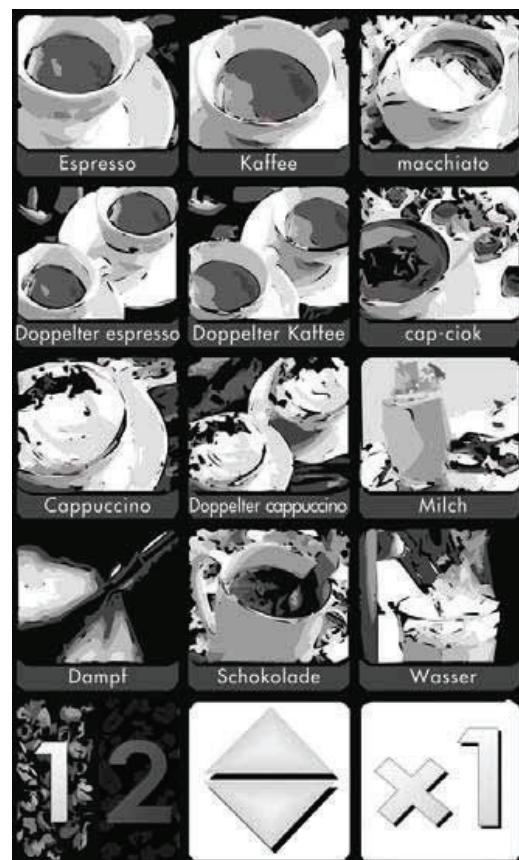
Einige Sekunden warten, ohne das Bedienfeld zu berühren.

Nach Ende der Einschaltphase erscheint auf dem Bedienfeld folgende Bildschirmansicht für die Getränke-Anwahl.

-  Solange die Durchlauferhitzer nicht die Betriebstemperatur erreichen, gibt die Maschine keine Getränke aus und die Symbole sind deaktiviert.



Nach Beendigung der Aufheizphase führt die Maschine einen sogenannten "Maschine bereit" Zyklus durch. Nun werden die Symbole für die Getränke freigegeben.





Während des sogenannten "Maschine bereit" Zyklus liefert die Maschine Heißwasser und Dampf, deshalb darauf achten, dass die Hände nicht unter die verschiedenen Düsen gehalten werden.

## **7.9 Spülen der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen**

Alle Teile des Automaten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, spülen.

- Die Hände gründlich waschen.
- Eine desinfizierende, antibakterielle Lösung auf Chlorbasis (in Apotheken erhältlich) in der auf der Packung angegebenen Konzentration vorbereiten.
- Alle Produktbehälter aus dem Maschine entfernen.
- Die Deckel und die Produktrutschen von den Behältern abnehmen. Anschließend alle Teile in die vorbereitete Desinfektionslösung eintauchen.

## **7.10 Gebrauch des Maschine**

Die Vorgänge für die Auswahl der Getränke werden im Kapitel "Betrieb und Bedienung" aufgeführt.

## 8 WARTUNGSMENÜ

 Dieses Kapitel beschreibt, wie die Wartungsparameter des Geräts eingestellt oder geändert werden können.

 Daher ist dieser Punkt aufmerksam zu lesen. Erst wenn die genaue Abfolge der auszuführenden Vorgänge verstanden ist, dürfen die Eingriffe ausgeführt werden.

### 8.1 Wartungsmenü

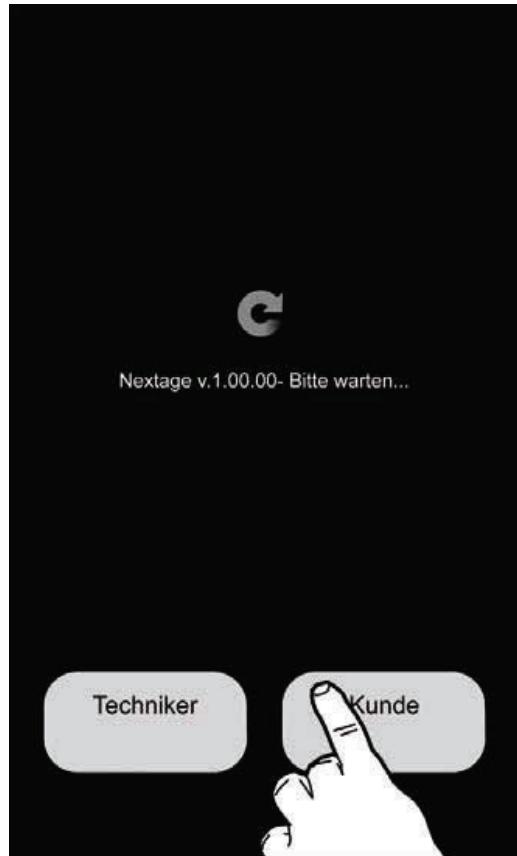
Der Aufbau des Wartungsmenüs wird unter dem Punkt "Aufbau des Wartungsmenüs" aufgeführt.

Unter dem Punkt "Beschreibung der Meldungen des Wartungsmenüs" werden alle im Wartungsmenü vorhandenen Optionen aufgeführt.

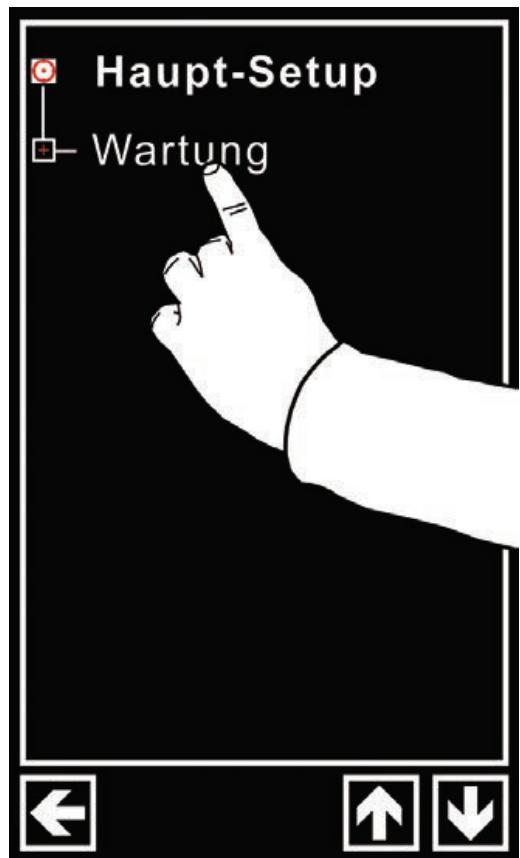
#### 8.1.1 Zugang zum Wartungsmenü

Um das Wartungsmenü aufzurufen, die folgenden Schritte befolgen.

Die Maschine einschalten, wie im Abschnitt "Erstes Einschalten des Geräts" beschrieben. Warten, bis der Einschaltbildschirm erscheint und die Taste "Kundenmenü" drücken.

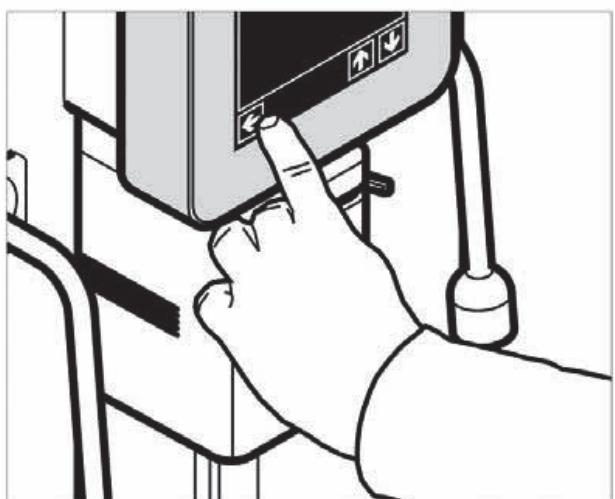


Auf die Schrift "Wartung" drücken.



Um das Wartungsmenü zu verlassen und zur Bildschirmansicht für die Getränke-Anwahl zurückzukehren, wie folgt vorgehen:

- Den Pfeil unten links drücken und einige Sekunden warten.
- Die Tür schließen.



## 8.1.2 Aufbau des Wartungsmenüs

NR. OPTION	MENÜOPTION
I	SERVICE
I.1.	Reinigung
I.1.1.	Brühgruppe
01:01:02	Spender/Mixer
01:01:03	Milchsystem
I.2.	Mahlwerk
I.2.1.	Mahlwerk 1/2
I.2.1.1.	Anziehen
I.2.1.2.	Lockern

## 8.1.3 Beschreibung der Meldungen des Wartungsmenüs

DISPLAY	Beschreibung
I SERVICE	In diesem Menü kann die Wartung und Reinigung einiger Bestandteile im Innern der Maschine durchgeführt werden.
I.1. Reinigung	Mit dieser Option kann die Reinigungen der Brühgruppe, des Spenders, des Mixers und des Milchsystems ausgeführt werden.
I.1.1. Brühgruppe	Mit dieser Option kann ein Reinigungszyklus der Brühgruppe durchgeführt werden (siehe Kapitel "Reinigung der Brühgruppe").
01:01:02 Spender/Mixer	Mit dieser Option kann ein Reinigungszyklus des Auslaufs und des Mischers für Instantpulver durchgeführt werden (siehe Kapitel "Reinigung Auslauf und Mischer für Instantpulver").
01:01:03 Milchsystem	Mit dieser Option kann ein Reinigungszyklus des Milchsystems durchgeführt werden (siehe Kapitel "Reinigung des Milchsystems").
I.2. Mahlwerk	Mit dieser Option kann der Mahlgrad der Mahlwerke eingestellt werden (siehe Kapitel "Einstellung des Mahlgrads").
I.2.1. Mahlwerk 1/2	Mit dieser Option kann ausgewählt werden, an welchem Mahlwerk der Mahlgrad eingestellt werden soll.
I.2.1.1. Anziehen	Mit dieser Option kann ein feinerer Mahlgrad erzielt werden.
I.2.1.2. Erweitern	Mit dieser Option kann ein groberer Mahlgrad erzielt werden.

## 9 BETRIEB UND GEBRAUCH

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

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

**☞** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.

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

**☞** Dieses Gerät ist für den Hausegebrauch und für Anwendungen in ähnlichen Umgebungen bestimmt, und darunter:

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

### 9.1 Einschaltung

Laut Absatz "Erste Inbetriebnahme der Maschine" vorgehen.

### 9.2 Anwahl der Getränke

Dies sind die Voraussetzungen für die Auswahl eines Getränks:

- Die Maschine hat nach der Einschaltung die eingestellte Temperatur erreicht. Andernfalls werden die Symbole der Getränke deaktiviert und bei Betätigung dieser Symbole erscheint die Meldung "Getränkename' nicht bereit".
- Es liegen keine Fehlerbedingungen vor, die die Getränkeausgabe verhindern. Andernfalls werden auf Display die Symbole der Getränke mit Fehlerbedingungen deaktiviert und bei Druck dieser Symbole erscheint die Fehlermeldung.

- Das gewählte Getränk ist freigegeben. Andernfalls wird das Symbol für das Getränk deaktiviert und bei Druck dieses Symbol erscheint die Meldung mit der Ursache, die dazu geführt hat, dass dieses Getränk nicht verfügbar ist.

- Es liegt keine Sperrbedingung für das gewählte Getränk vor. Andernfalls ist das Symbol für das Getränk deaktiviert und nach Druck auf das Symbol wird auf Display die Meldung mit dem Sperrzustand gezeigt.

### Anwahl des Getränks

Wenn die erforderlichen Bedingungen für die Getränke-Anwahl erfüllt wurden, wird auf Display der Maschine folgende Bildschirmanzeige gezeigt. Andernfalls könnten einige Symbole deaktiviert werden.



In den ersten 4 Reihen befinden sich die Symbole der wählbaren Getränke.

In der letzten Zeile befindet sich das Symbol für die Auswahl des zu verwendenden Kaffeebohnenbehälters, das Symbol für die Höheneinstellung des Spenders und das Symbol für die Multiplikation der Anzahl der Getränke.

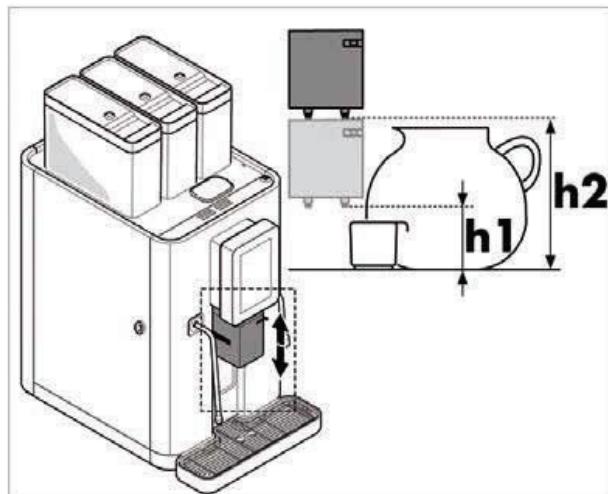
## Auswahl des Kaffeebohnenbehälters

Mit diesem Befehl kann ausgewählt werden, welcher Kaffeebohnenbehälter für die Ausgabe des Getränks aus Bohnenkaffee verwendet werden soll.

 Diese Auswahl ist nur dann möglich, wenn die Maschine mit 2 Kaffeebohnenbehältern ausgestattet ist.

 Diese Auswahl ist nur dann möglich, wenn im Rezept des ausgewählten Getränks nicht festgelegt wurde, welcher Kaffeebohnenbehälter verwendet werden soll.

Im Bild unten sind die zwei möglichen Alternativen zu sehen. Die Alternative links zeigt, dass der linke Kaffeebohnenbehälter verwendet wird, die Alternative rechts zeigt, dass der rechte Kaffeebohnenbehälter verwendet wird.

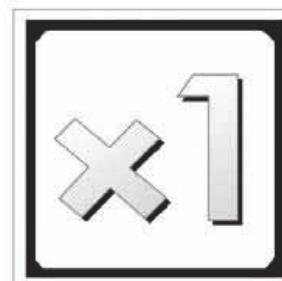


h1 70 mm  
h2 200 mm

## Multiplikator der Getränkeanzahl

Mit diesem Befehl kann die Anzahl der auszugebenden Getränke vervielfacht werden.

Mit jedem Druck auf das Symbol, das in der Abbildung dargestellt wird, wird der Zähler um eine Einheit, von mindestens 1 bis maximal 8, erhöht.



## Einstellung der Auslaufhöhe

Wenn die Maschine programmiert ist, kann die Auslaufhöhe über das Symbol, das im Bild unten dargestellt wird, eingestellt werden.



Mit diesem Befehl kann der Spender auf verschiedene Höhen eingestellt werden, um Behälter unterschiedlicher Größen verwenden zu können.

Im folgenden Bild werden die möglichen minimalen und maximalen Höhen angegeben.

 Nachdem das Multiplikator-Symbol gedrückt wurde, sind nur die Getränke freigegeben, die für die Multiplikation programmiert wurden.

 Wenn nach Druck des Multiplikator-Symbols nicht innerhalb von 5 Sekunden das Symbol eines Getränks gedrückt wird, kehrt der Zähler auf 1 zurück.

 Während der Getränkeausgabe werden auf Display die Zahl der derzeitigen Ausgabe und die Gesamtzahl der gewünschten Getränke angezeigt.

## Getränkeausgabe

Für die Ausgabe eines Getränks auf das entsprechende Symbol mit dem gewünschten Getränk drücken.

Während der Ausgabe eines Getränks erscheint auf Display eine wie folgt aufgeteilte Bildschirmansicht:

- Oben befindet sich der Balken für die Produktausgabe.
- In der Mitte ist das Bild mit dem Getränk, das derzeit ausgegeben wird, zu sehen.

- Links unten befindet sich ein Tastenfeld, um die Getränkeausgabe zu stoppen.
- Rechts unten befindet sich ein Tastenfeld, um nur die derzeitige Ausgabephase zu stoppen aber mit den eventuell folgenden Ausgabephassen fortzufahren.

Die Abbildung zeigt die Bildschirmsicht für die Ausgabe von "Cappuccino".



**!** Sollten während der Ausgabephase abnormale Zustände eintreten (Störungen oder Fehlen von Produkten), werden auf Display die Ursachen angezeigt, die die Sperre ausgelöst haben.

**!** Die Meldungen und die speziellen Anzeigen werden im Kapitel "Problemlösung - Troubleshooting" aufgeführt.

### 9.3 Displayanzeigen

Sind einer oder mehrere Alarme vorhanden, werden die betreffenden Getränke deaktiviert und können für die Ausgabe nicht angewählt werden.

Wird auf ein deaktiviertes Getränk gedrückt, erscheint ein zeitgeschaltetes Pop-up-Fenster (dieses wird 3 Sekunden lang eingeblendet), das den aktuellen Alarm anzeigt, der das Getränk deaktiviert hat.

Nachstehend werden die Liste der Alarme, die auf Display angezeigt werden können und die Maschinenzustände, die diese bewirken, angeführt.

#### Alarm Temperatursensor

Auswirkung: Alle Getränke, die eine Kaffeephase vorsehen, werden deaktiviert.

Meldung bei Druck: "Fehler Temperatursensor".

#### Alarm Drucksensor

Auswirkung: Alle Getränke, die eine Wasser- oder Dampfphase vorsehen, werden deaktiviert.

Meldung bei Druck: "Fehler Drucksensor".

#### Mahlwerk 1(2) blockiert

Auswirkung: Wenn das ausgewählte Mahlwerk blockiert ist, werden alle Getränke, die eine Kaffeephase vorsehen, deaktiviert. Handelt es sich beim blockierten Mahlwerk nicht um das ausgewählte, hat die Störung keine Auswirkung.

Hinweis: Bei Modellen, bei denen der Kaffeebehälter abwechselnd gebraucht wird, wird das blockierte Mahlwerk einfach ausgeschlossen.

Meldung bei Druck: "Mahlwerk blockiert".

#### Kaffeealarm

Bedeutung: Der letzte Mahlzyklus hat das Timeout überschritten.

Mögliche Ursachen: Kein Kaffee, der Sensor des Dosierers ist außer Betrieb oder getrennt (nach 5 Versuchen).

Auswirkung: Über den Getränken, bei denen die Durchführung der Kaffeephase entweder mit leerem Kaffeebohnenbehälter oder mit Dosierer außer Betrieb vorausgesehen wird, wird das Symbol "Kaffee fehlt" eingeblendet.

Meldung bei Druck: Keine Meldung.

#### Wasseralarm

Bedeutung: Es wird kein Wasserdruck erfasst.

Auswirkung: Alle Getränke werden deaktiviert.

Meldung bei Druck: "Wasser fehlt".

#### Alarm Wasserfüllstand

Auswirkung: Alle Getränke, die eine Dampf-, Heißwasser- oder Heiße Milch-Phase vorsehen, werden deaktiviert.

Meldung bei Druck: "Fehler Wasserfüllstand".

#### Fehler Brühgruppe

Auswirkung: Alle Getränke, die eine Kaffeephase vorsehen, werden deaktiviert.

Meldung bei Druck: "Fehler Brühgruppe".

#### Kaffeesatzbehälter vorhanden

Auswirkung: Wenn nicht erfasst (Wert = 0), werden alle Getränke, die eine Kaffeephase vorsehen, deaktiviert.

Meldung bei Druck: "Kaffeesatzbehälter einsetzen".

#### Schließen der Fronttür

Auswirkung: Wenn nicht erfasst (Wert = 0), werden alle Getränke deaktiviert.

Meldung bei Druck: "Fronttür schließen".

#### Fach für vorgemahlenen Kaffee geschlossen

Auswirkung: Keine Auswirkung, die zur Deaktivierung der Getränke führt. Wenn geöffnet (Wert = 0), alle Getränke, die eine Kaffeephase vorsehen, werden ohne frisch gemahlene Kaffeebohnen ausgegeben (Kaffeemenge = 0), siehe Abschnitt "Befüllen mit vorgemahlenem Kaffee".

Meldung bei Druck: Keine Meldung vorgesehen.

### **Brühgruppe vorhanden**

Auswirkung: Wenn die Gruppe nicht erfasst wird (Wert = 0), werden alle Getränke, die eine Kaffeephase vorsehen, deaktiviert.  
Meldung bei Druck: "Brühgruppe einsetzen".

### **Alarm Kaffeesatzbehälter voll**

Auswirkung: Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, werden alle Getränke, die eine Kaffeephase vorsehen, deaktiviert.

## **9.4 Ausschaltung der Maschine**

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

## 10 REINIGUNG UND WARTUNG

 Bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten gleich welcher Art ausgeführt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden, indem die Schalter in die Position 'OFF' gestellt und die Stromversorgung durch Ziehen des Netzsteckers abgenommen werden. Darüber hinaus ist abzuwarten, bis das Gerät abkühlt.

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

 Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten.

 Im Fall von Betriebsstörungen muss das Gerät unverzüglich ausgeschaltet und durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung abgenommen werden. Wenden Sie sich dann an die nächstgelegene Kundendienststelle.

### 10.1 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 der Benutzung auf dem Gerät auswringen.

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

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

Für einen einwandfreien Betrieb des Maschine empfehlen wir die Einhaltung der Bestimmungen und Zeitangaben des "WARTUNGSPLANS".

### 10.2 Reinigung und planmäßige Wartung

 Alle Teile sind ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Einsatz von Spülmitteln oder Lösungsmitteln zu waschen, die deren Form ändern bzw. deren Funktionstüchtigkeit einschränken könnten.

 Die herausnehmbaren Teile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.

## 10.2.1 Wartungsplan

ZU REINIGENDER TEIL	SERVICE	A	B	C	D
Bedienfeld	Siehe Punkt "Reinigung Bedienfeld".	<b>X</b>	-	-	-
Dampfdüse	Siehe Punkt "Reinigung Dampfdüse".	<b>X</b>	-	-	-
Spender	Siehe Punkt "Automatische Reinigung Spender/Mixer" und Punkt "Manuelle Reinigung des Spenders".	<b>X</b>	-	-	-
Brühgruppe	Siehe Punkt "Reinigung Brühgruppe".	<b>X</b>	-	-	-
Milchsystem	Siehe Punkt "Reinigung Milchsystem".	<b>X</b>	-	-	-
Abtropfschale und Rost	Siehe Punkt "Reinigung Abtropfschale und Rost".	<b>X</b>	-	-	-
Kaffeesatzbehälter	Siehe Punkt "Reinigung Kaffeesatzbehälter".	<b>X</b>	-	-	-
Mischer	Siehe Punkt "Automatische Reinigung Spender/Mixer" und Punkt "Reinigung des Mischers für Instantpulver".	-	<b>X</b>	-	-
Behälter für Instantpulver	Siehe Punkt "Reinigung Behälter".	-	<b>X</b>	-	-
Kaffebohnenbehälter	Siehe Punkt "Reinigung Behälter".	-	<b>X</b>	-	-
Heißwasserdüse	Siehe Punkt "Reinigung Heißwasserdüse".	-	-	-	<b>X</b>

- A Täglich
- B Wöchentlich
- C Bei jeder Befüllung
- D Monatlich

## 10.2.2 Reinigung Bedienfeld

 Das Bedienfeld darf nur mit Hauptschalter in Position "0" oder mit geöffneter Tür gereinigt werden.

Ein feuchtes oder mit Reinigungsmitteln befeuchtetes Tuch für die Reinigung des Bedienfelds verwenden (diese Reinigungsmittel sollen für die Berührung mit Nahrungsmitteln geeignet sein).

## 10.2.3 Reinigung Dampfdüse

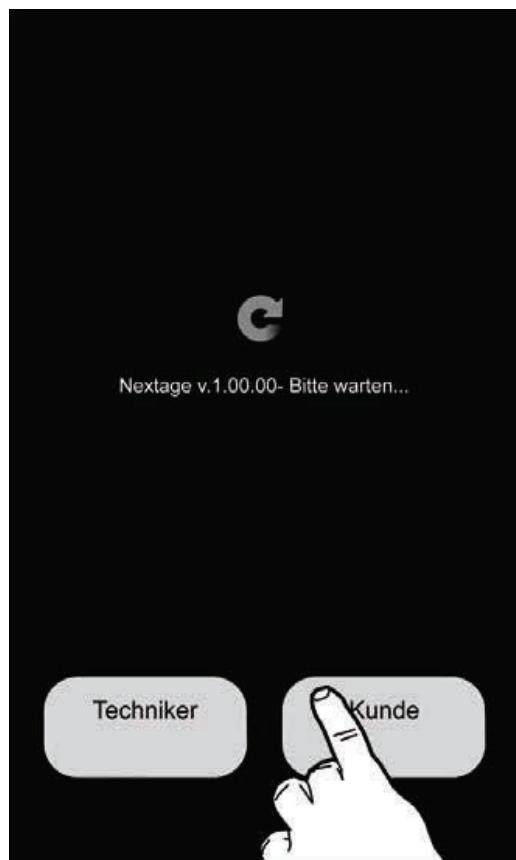
 Diese Reinigung nach jedem Gebrauch der Dampfdüse ausführen.

Die Düse mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Im Falle von Verstopfungen können das Rohrabschnitt aufgeschraubt und die Düsen mit einer Nadel wieder befreit werden.

## 10.2.4 Automatische Reinigung Spender/Mixer

Die Maschine einschalten, wie im Kapitel "Erstes Einschalten des Geräts" beschrieben.

Die Taste "Kundenmenü" drücken.



Auf die Schrift "Wartung" drücken.



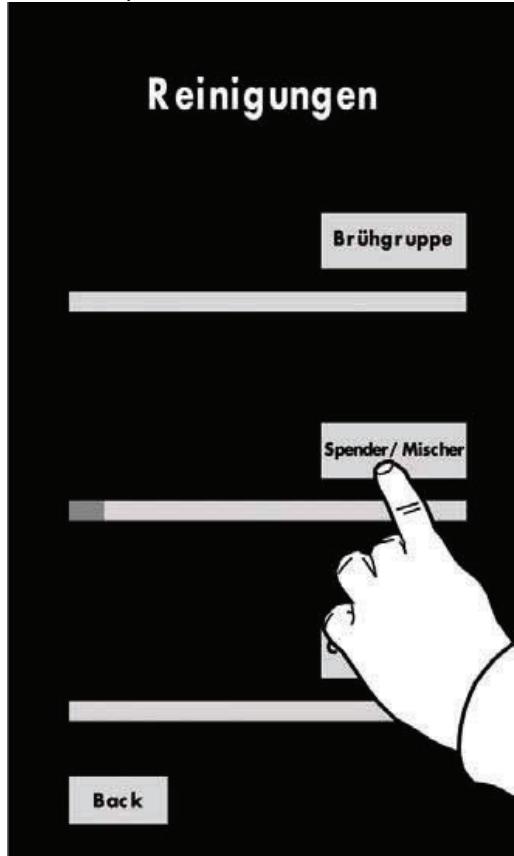
Auf die Schrift "Reinigung" drücken.



 Wenn die Maschine die Betriebstemperatur nicht erreicht hat, sind die Reinigungstasten nicht aktiviert.

 Wenn die Maschine keinen Druck im Wassersystem erfasst, sind die Reinigungstasten nicht aktiviert.

Auf die Schrift "Spender/Mixer" drücken.



Nun führt die Maschine den automatischen Reinigungszyklus des Spenders und des Mixers durch.

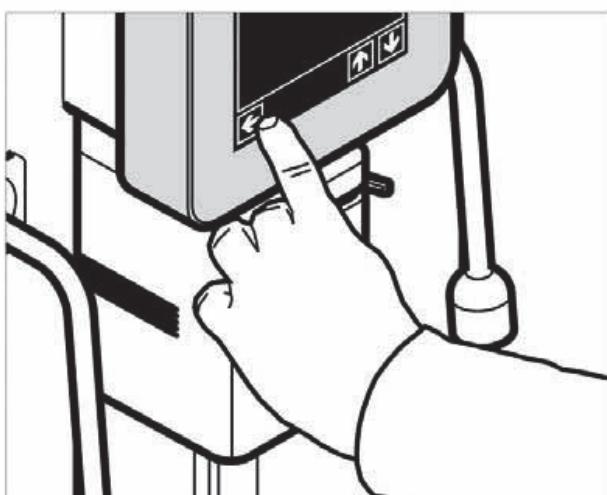
Unter der Taste für die gewählte Reinigung befindet sich ein Fortschrittsbalken, der den Fortschritt des Reinigungszyklus anzeigt.

**⚠️** Während des automatischen Reinigungszyklus läuft aus dem Spender heißes Wasser aus.

**⚠️** Solange der ausgewählte Reinigungszyklus nicht beendet ist, können keine anderen Vorgänge durchgeführt werden.

Nach Beendigung des gewählten Reinigungszyklus erscheint auf Display wieder die Bildschirmanzeige der automatischen Reinigungen, wobei die Tasten freigegeben sind.

Um zum vorherigen Menü zurückzugelangen, auf "Back" drücken. Um das Wartungsmenü zu verlassen und zur Bildschirmseite für die Getränkeauswahl zurückzukehren, den Pfeil unten links drücken und einige Sekunden warten.



## 10.2.5 Manuelle Reinigung des Spenders

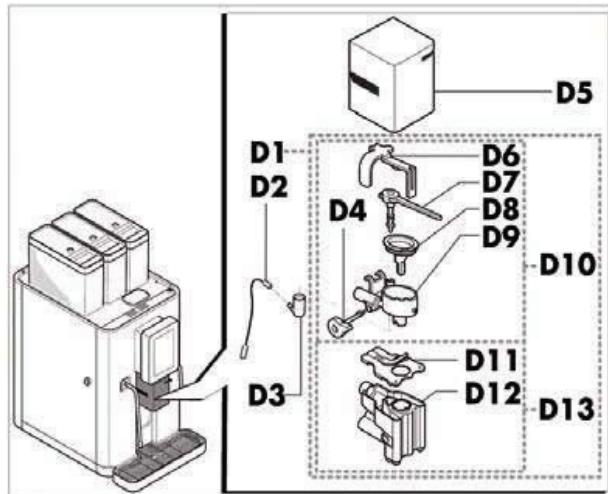


Den CAPPUCINATORE nach jeder Benutzung reinigen, um zu vermeiden, dass sich die Rückstände erhärteten.



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

Für die manuelle Reinigung des Spenders ist es erforderlich, die verschiedenen Teile, aus denen dieser zusammengesetzt ist, zu entfernen und einzeln zu reinigen. Die Teile werden in der folgenden Abbildung aufgelistet.



- D1 Spender-Gruppe
- D2 Milchansaugschlauch
- D3 Anschlussstück Milchansaugschlauch/Cappuccinatore
- D4 Hebel zur Temperaturregelung
- D5 Spenderabdeckung
- D6 Cappuccinatore-Halterung
- D7 Hebel zur Schaumregulierung
- D8 Deckel Cappuccinatore-Gehäuse
- D9 Cappuccinatore-Gehäuse
- D10 Cappuccinatore-Gruppe
- D11 Deckel Spender-Gehäuse
- D12 Spender-Gehäuse
- D13 Spender-Gruppe

Nachfolgend werden die Arbeitsschritte aufgelistet, die für den Ausbau der Spendergruppe erforderlich sind:

- Den Spenderdeckel D5 abziehen.
- Das Anschlussstück D3 von der Cappuccinatore-Gruppe D10 trennen (nur für Ausführungen mit Cappuccinatore).
- Die Spender-Gruppe D1 mit beiden Händen entnehmen.
- Die Cappuccinatore-Gruppe D10 nach oben abziehen (nur für Ausführungen mit Cappuccinatore).
- Die Cappuccinatore-Halterung D6 drehen und aus der Cappuccinatore-Gruppe D10 entnehmen (nur für Ausführungen mit Cappuccinatore).
- Den Einstellhebel für Crema D7 herausziehen (nur für Ausführungen mit Cappuccinatore).

- Auf der linken Seite den Hebel für die Temperatureinstellung D4 abziehen (nur für Ausführungen mit Cappuccinatore).
- Den Deckel des Cappuccinatore-Gehäuses D8 nach oben abziehen (nur für Ausführungen mit Cappuccinatore).
- Den Deckel des Spender-Gehäuses D12 nach oben abziehen.

Alle Teile mit lauwarmem Wasser reinigen.

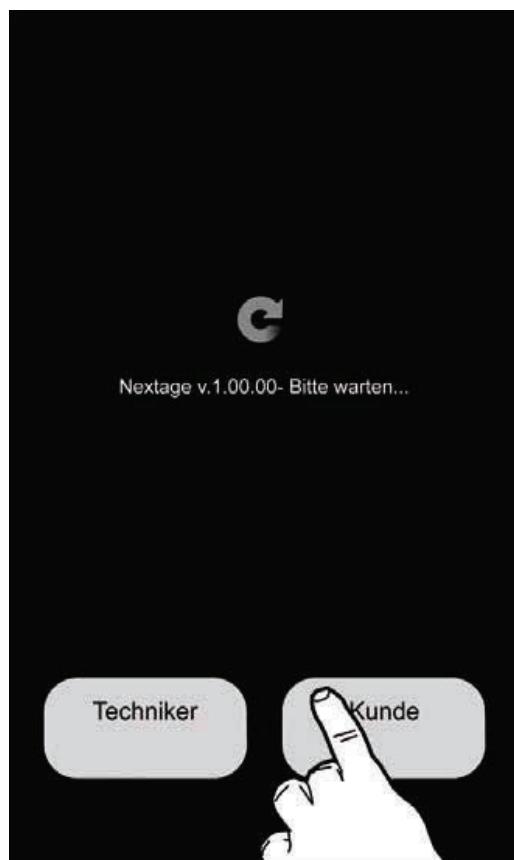
Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

### 10.2.6 Reinigung der Brühgruppe

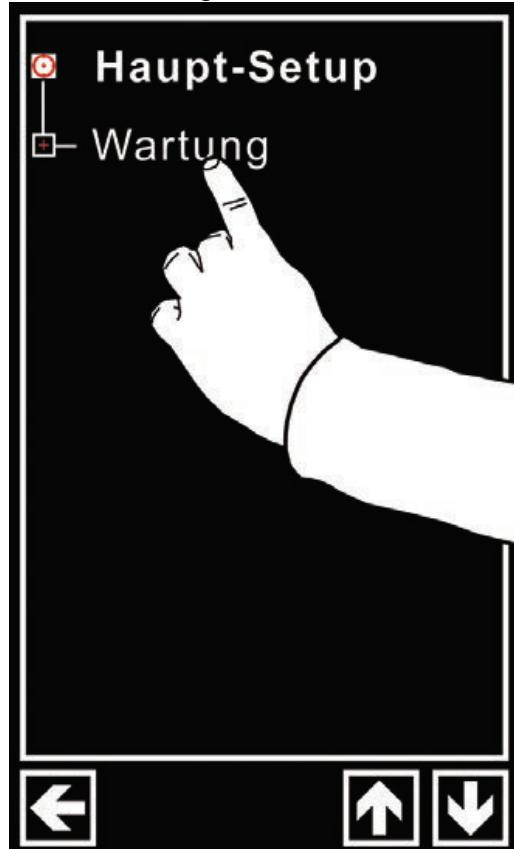
Die Brühgruppe muss regelmäßig mit den speziellen Tabletten gereinigt werden. Dazu ist im Wartungsmenü der Maschine eine spezielle Funktion vorgesehen, wie nachstehend erläutert wird.

Die Maschine einschalten, wie im Kapitel "Erstes Einschalten des Geräts" beschrieben.

Die Taste "Kundenmenü" drücken.



Auf die Schrift "Wartung" drücken.



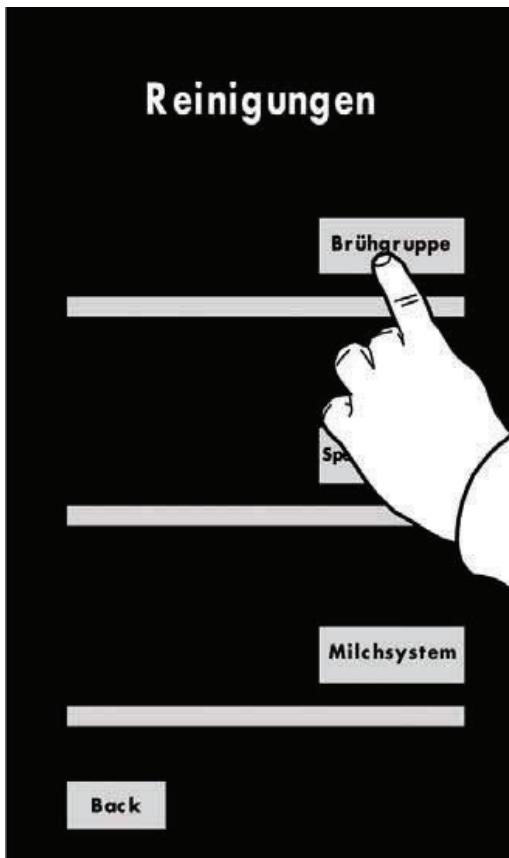
Auf die Schrift "Reinigung" drücken.



Wenn die Maschine die Betriebstemperatur nicht erreicht hat, sind die Reinigungstasten nicht aktiviert.

Wenn die Maschine keinen Druck im Wassersystem erfasst, sind die Reinigungstasten nicht aktiviert.

Auf die Schrift "Brühgruppe" drücken.

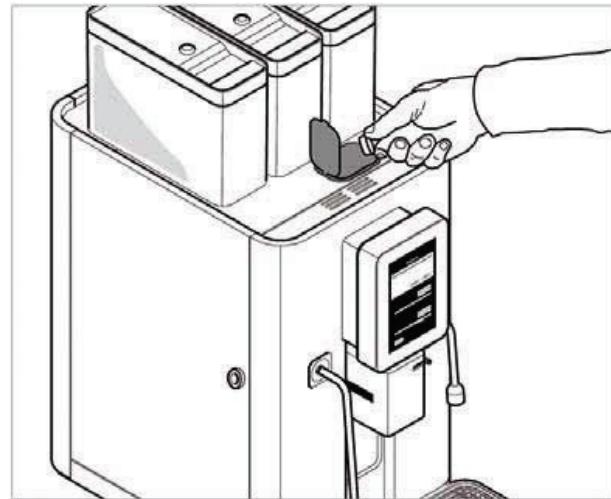


Auf Display wird ein Pop-up Fenster eingeblendet, das angibt, die Tablette in das Rohr für den vorgemahlenen Kaffee einzufügen.



Die Klappe für vorgemahlenen Kaffee öffnen.

Die Tablette in das Rohr einfügen und auf die Schrift "Start" drücken.



Die Maschine beginnt nun mit dem automatischen Reinigungszyklus der Brühgruppe.

Unter der Taste für die gewählte Reinigung befindet sich ein Fortschrittsbalken, der den Fortschritt des Reinigungszyklus anzeigt.

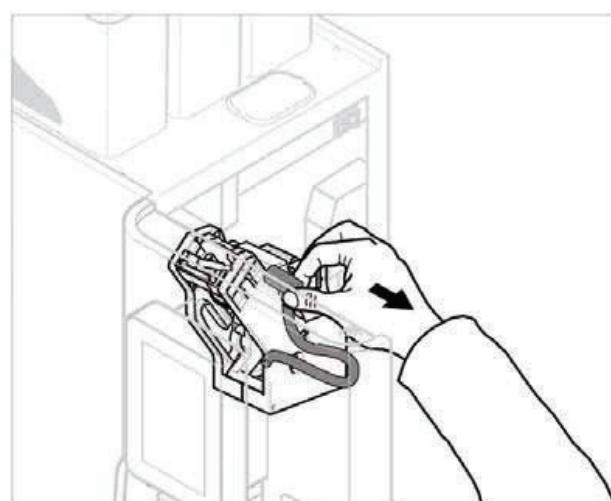
 Während des automatischen Reinigungszyklus läuft aus dem Spender heißes Wasser aus.

 Solange der ausgewählte Reinigungszyklus nicht beendet ist, können keine anderen Vorgänge durchgeführt werden.

Nach Beendigung des gewählten Reinigungszyklus erscheint auf Display wieder die Bildschirmanzeige der automatischen Reinigungen, wobei die Tasten freigegeben sind.

Um die Reinigung der Brühgruppe zu beenden, müssen folgende Schritte ausgeführt werden:

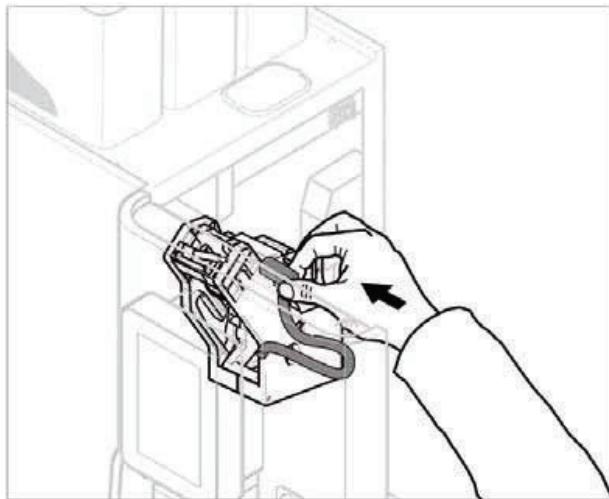
- Die Tür öffnen.
- Den Kaffee-Schlauch trennen.



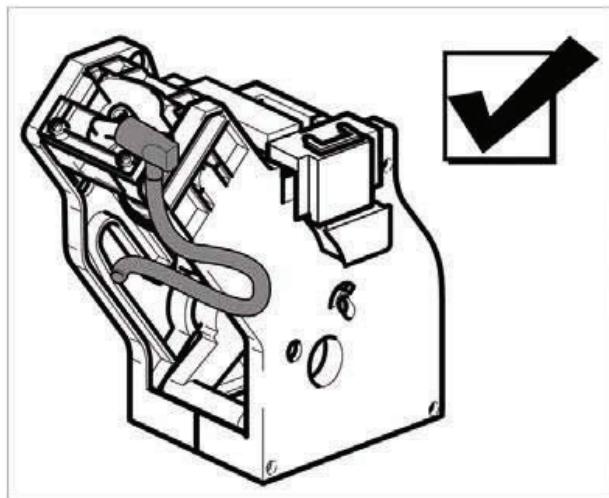
- Die Brühgruppe am entsprechenden Griff anfassen und entnehmen.
- Mit reichlich lauwarmem Wasser spülen.

 Keine Reinigungsmittel dazu benutzen.

- Die Brühgruppe wieder einsetzen, den Kaffee-Schlauch wieder anschließen und die Tür schließen.

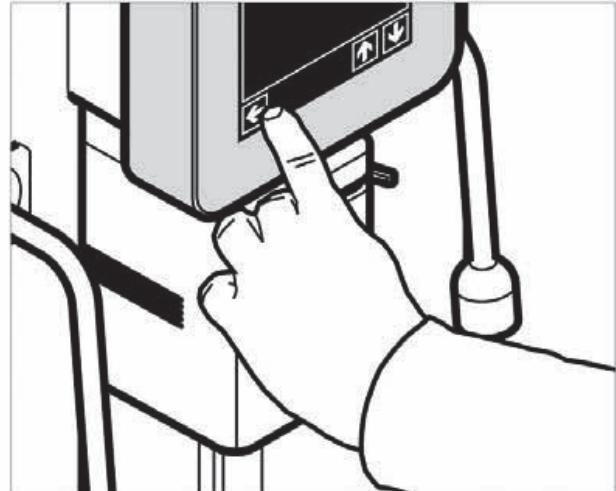


 Beim Einsetzen der Brühgruppe sicherstellen, dass der Gummianschluss senkrecht, mit dem Silikonschlauch nach unten gerichtet, platziert wurde.



Um zum vorherigen Menü zurückzugelangen, auf "Back" drücken.

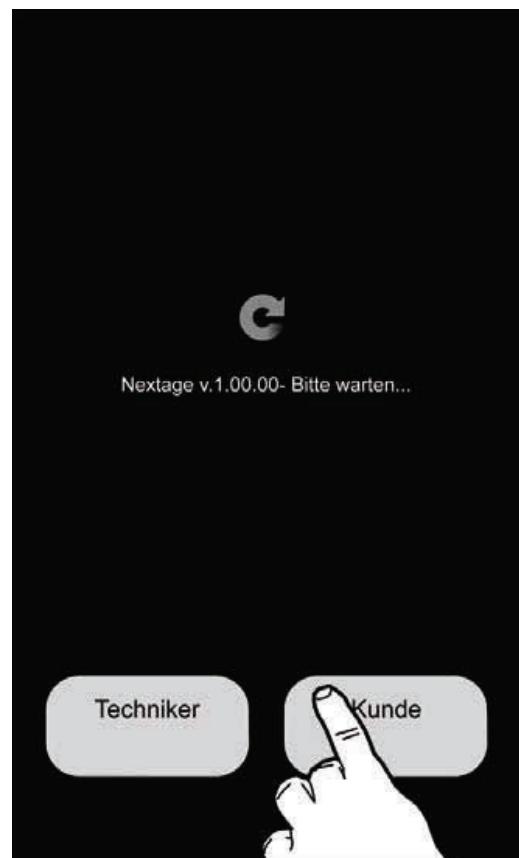
Um das Wartungsmenü zu verlassen und zur Bildschirmseite für die Getränkeauswahl zurückzukehren, den Pfeil unten links drücken und einige Sekunden warten.



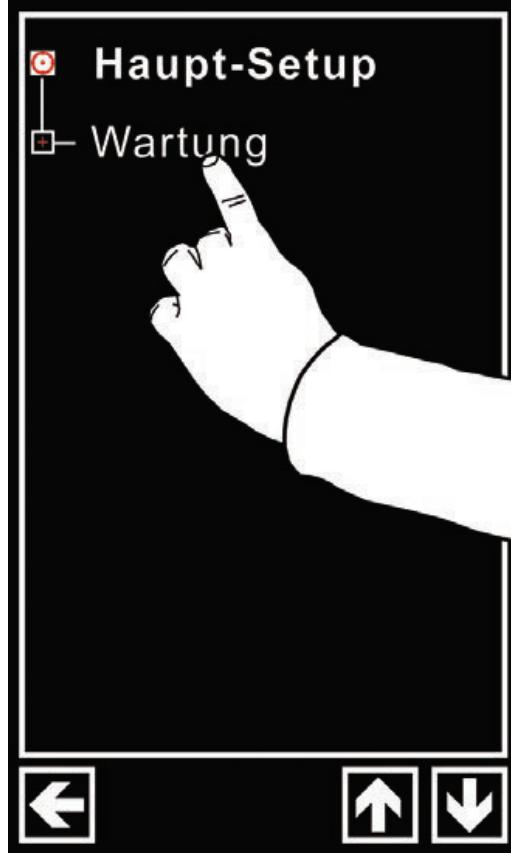
### 10.2.7 Reinigung Milchsystem

Die Maschine einschalten, wie im Kapitel "Erstes Einschalten des Geräts" beschrieben.

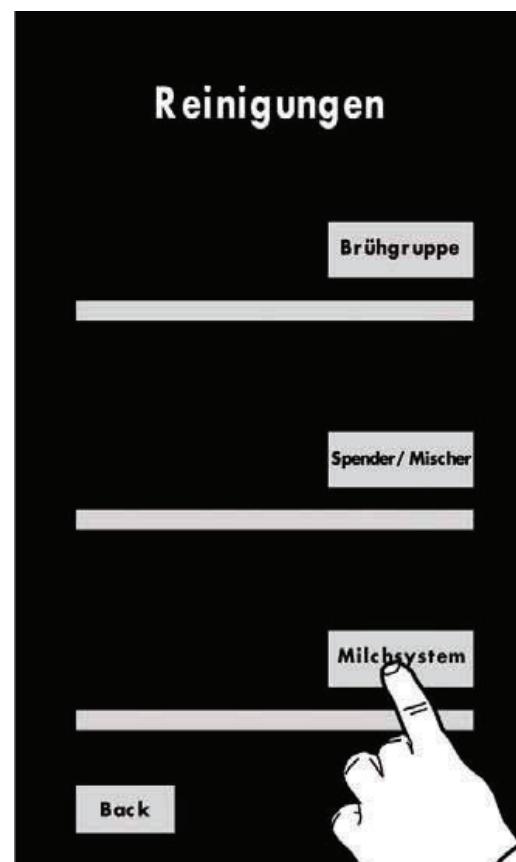
Die Taste "Kundenmenü" drücken.



Auf die Schrift "Wartung" drücken.



Auf die Schrift "Milchsystem" drücken.



Auf die Schrift "Reinigung" drücken.



Auf Display wird ein Pop-up Fenster eingeblendet, das Anweisung gibt, den Saugschlauch für Milch in die Reinigungslösung zu legen.



Wenn die Maschine die Betriebstemperatur nicht erreicht hat, sind die Reinigungstasten nicht aktiviert.

Wenn die Maschine keinen Druck im Wassersystem erfasst, sind die Reinigungstasten nicht aktiviert.

Den Saugschlauch für Milch in die Reinigungslösung legen und Start drücken.

Die Maschine beginnt nun mit dem automatischen Reinigungszyklus des Milchsystems.

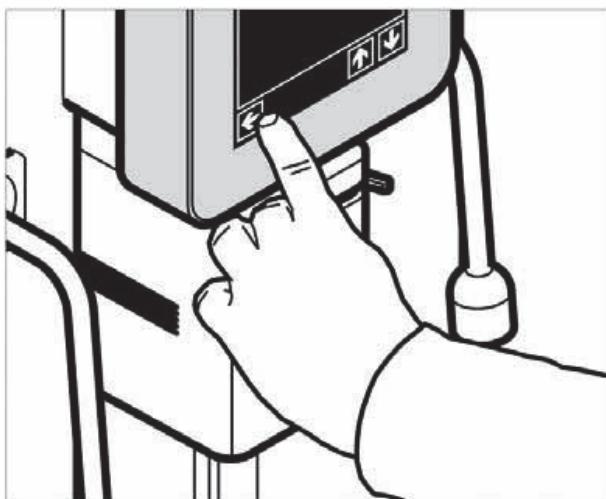
Unter der Taste für die gewählte Reinigung befindet sich ein Fortschrittsbalken, der den Fortschritt des Reinigungszyklus anzeigt.

 Während des automatischen Reinigungszyklus läuft aus dem Spender heißes Wasser aus.

 Solange der ausgewählte Reinigungszyklus nicht beendet ist, können keine anderen Vorgänge durchgeführt werden.

Nach Beendigung des gewählten Reinigungszyklus erscheint auf Display wieder die Bildschirmanzeige der automatischen Reinigungen, wobei die Tasten freigegeben sind.

Um zum vorherigen Menü zurückzugelangen, auf "Back" drücken. Um das Wartungsmenü zu verlassen und zur Bildschirmseite für die Getränkeauswahl zurückzukehren, den Pfeil unten links drücken und einige Sekunden warten.



## 10.2.8 Reinigung Abtropfschale und Rost

Die Tür öffnen. Den Rost entfernen. Das Innere der Abtropfschale reinigen. Den Rost wieder einsetzen. Die Tür schließen.

## 10.2.9 Reinigung Kaffeesatzbehälter

Die Tür öffnen.

Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen.

Kaffeesatzbehälter leeren.

Den Kaffeesatzbehälter unter fließendem Wasser reinigen.

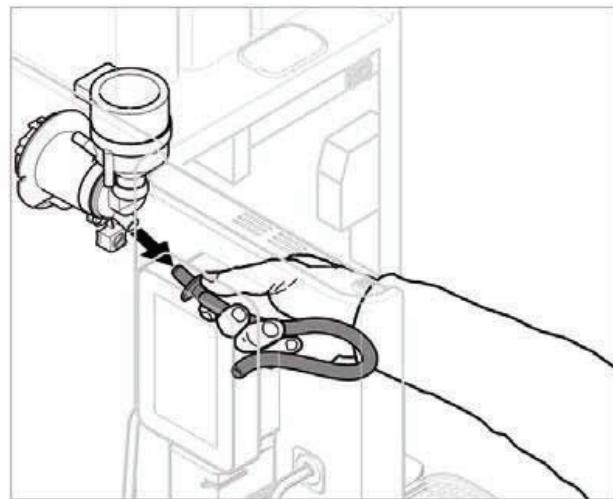
Den Kaffeesatzbehälter wieder in seine Aufnahme einsetzen und die Tür schließen.

 Jedes Mal, wenn der Kaffeesatzbehälter herausgenommen wird, wird der Zähler auf Null zurückgesetzt.

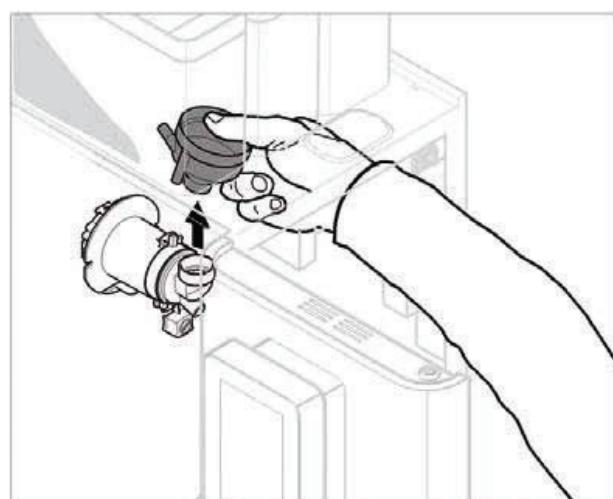
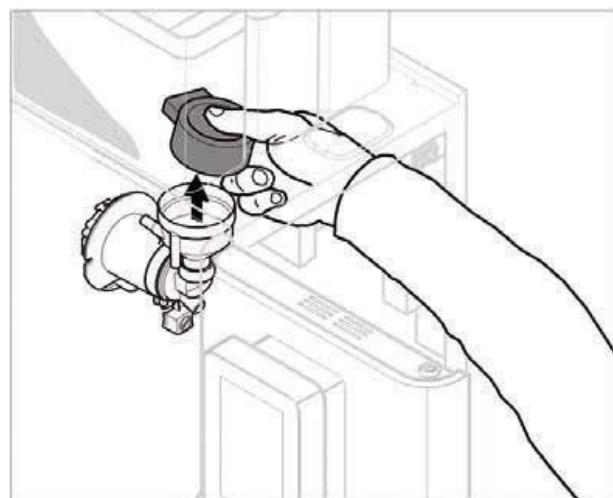
## 10.2.10 Reinigung des Mischers für Instantpulver

Die Tür öffnen.

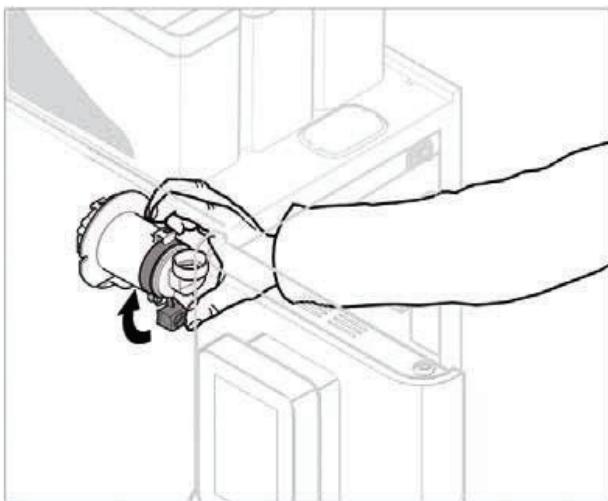
Die Ausgabedüse vom Mischergehäuse trennen.



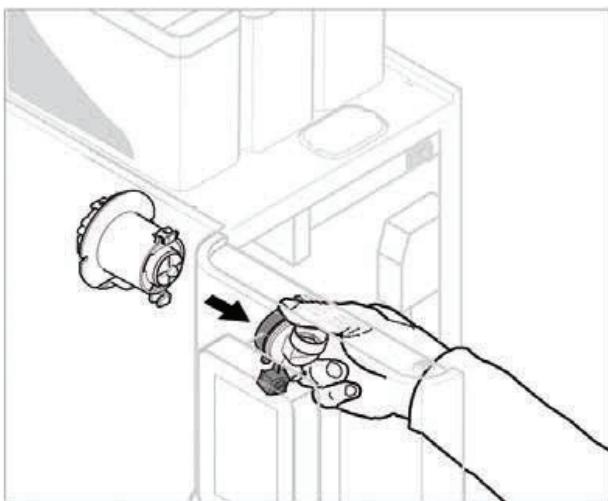
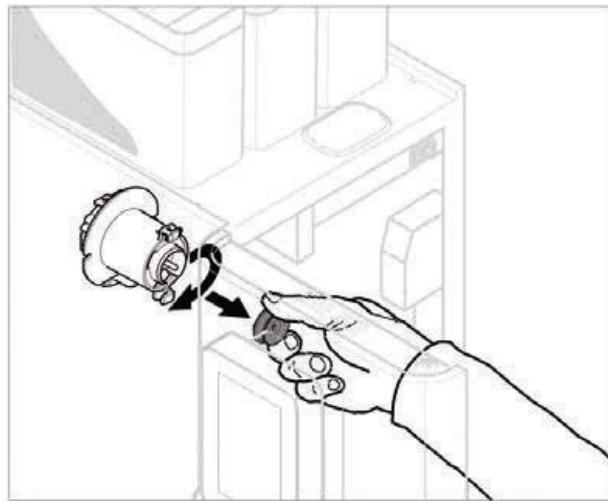
Den Deckel und den Pulvertrichter abnehmen.



Den Feststellring im Uhrzeigersinn drehen und den Mischerkörper herausziehen.



Die Flanschabdeckung im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen.



Mit einem flachen Schraubenzieher vorsichtig Druck ausüben und so das Rad herausnehmen.

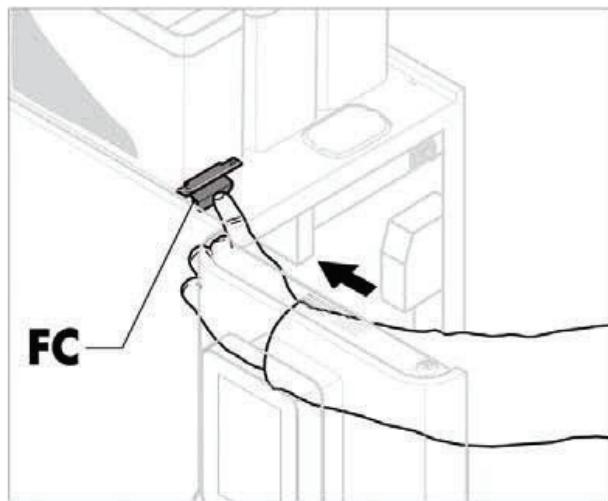
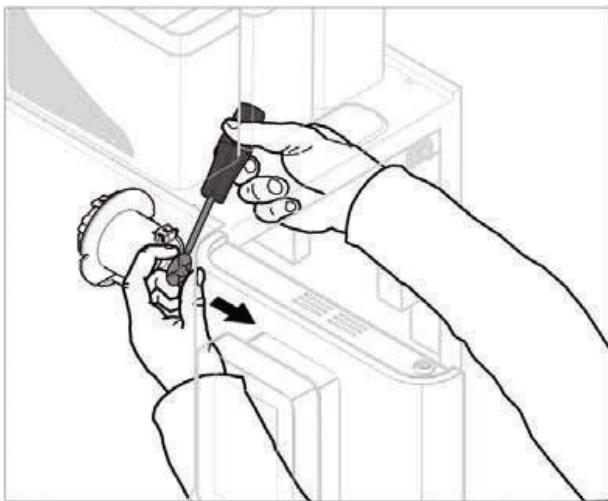
Alle Bestandteile mit lauwarmem Wasser waschen. Mit dem Rad dabei behutsam umgehen, um es nicht zu beschädigen.

Für die Montage der Bestandteile die Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge ausführen und das Auslaufrohr ordnungsgemäß anschließen.

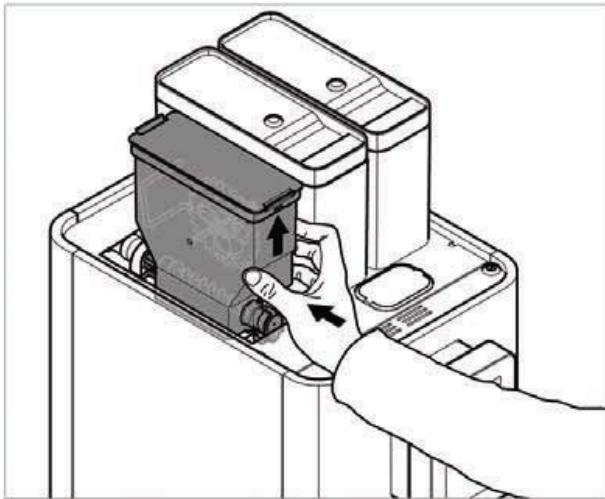
### 10.2.11 Reinigung der Behälter

Zur Reinigung des Behälters für Instantpulver wie folgt vorgehen:

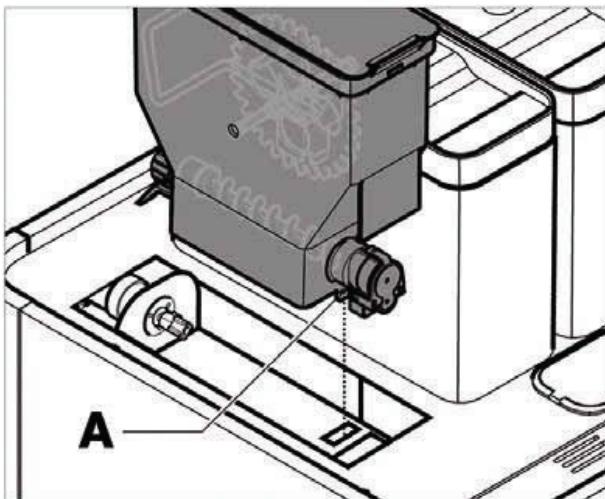
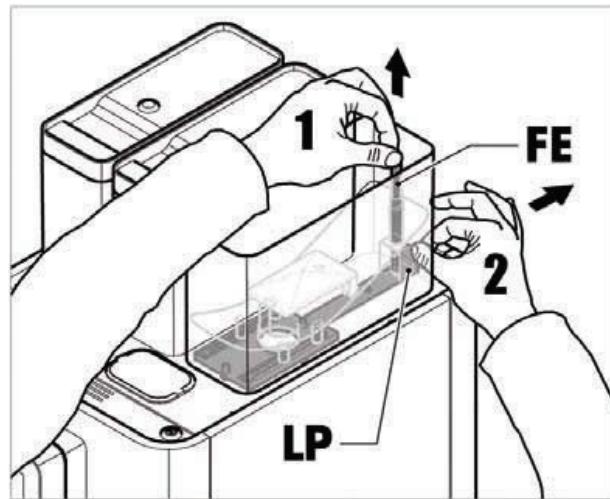
- Die Tür öffnen.
- Auf die Sperre FC drücken, um die äußere Abdeckung zu lösen.



- Die äußere Abdeckung des Behälters für Instantpulver abnehmen.
- Den Behälter herausnehmen, indem er nach innen gedrückt wird, um die Sperre A auszuheben. Dann wird er nach oben angehoben.

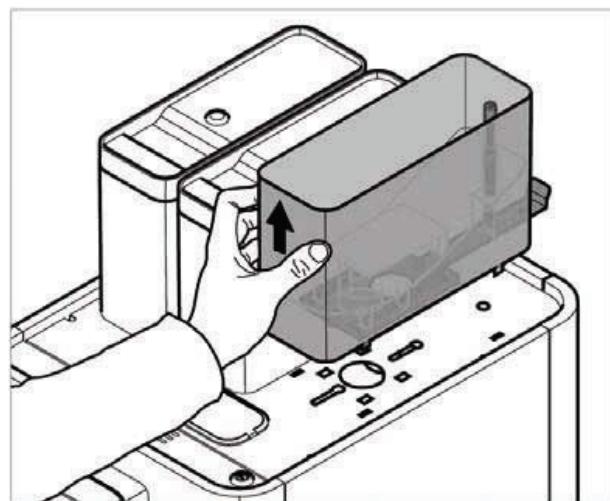


- Die Sperre FE nach oben drücken und den hinteren Hebel LP ziehen, um die Schutzabdeckung des Kaffeebehälters zu schließen und den Behälter von der oberen Platte der Maschine zu lösen.



- muss das Innere des Behälters auswaschen und sorgfältig abtrocknen werden, bevor er wieder eingebaut wird;
- für den Wiedereinbau des Behälters in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wobei darauf zu achten ist, den Feststeller A in seinen Sitz einzusetzen.

- einige Probekaffees ausgeben, damit alle Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk entleert werden;
- Den Behälter nach oben abziehen.



- das Innere des Behälters auswaschen und sorgfältig trocken, bevor er wieder montiert wird.
- Um den Behälter wieder einzusetzen, wird die Vorgehensweise in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt. Dabei ist darauf zu achten, dass die beiden Bolzen in die entsprechenden Ösen eingeführt werden.

#### Zur Reinigung des Bohnenkaffeebehälters wie folgt vorgehen:

- Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen

## 10.2.12 Heißwasserdüse

Die Düse mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

Im Falle von Verstopfungen können das Rohrendstück aufgeschraubt und der Entlüfter in eine Lösung mit einem Antikalkmittel gelegt werden.

## 10.3 Außerplanmäßige Wartung

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

## II PROBLEMLÖSUNG (TROUBLESHOOTING)

Es folgt eine Auflistung einiger eventuell auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Wenn in dem Feld "Abhilfe" das Symbol "\*" erscheint, muss der Eingriff von einem Wartungstechniker durchgeführt werden.

Funktionsstörung	Ursache	ABHILFE
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Es fehlt Spannung	Folgendes überprüfen: - ob der Stecker angeschlossen ist - ob der allpolige Netzschalter (falls vorhanden) eingeschaltet ist  - die Sicherungen der elektrischen Anlage - die elektrischen Anschlüsse
Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: Kaffeesatzbehälter voll	Der Kaffeesatzbehälter ist voll	Den Kaffeesatzbehälter leeren und wieder korrekt einsetzen
Mahlwerkfehler	Das Mahlwerk ist blockiert	Das Mahlwerk reinigen
Anstelle des Kaffees fließt nur Wasser aus	Es wurde die Auswahltaste für vorgemahlenen Kaffee gedrückt, jedoch kein Pulverkaffee in den entsprechenden Behälter gefüllt	Eine Portion Kaffee in den Behälter geben und den Zyklus wiederholen
Es tritt weder Wasser noch Dampf aus	Die Öffnung des Dampf-/Heißwasserrohres ist verstopft	Wie in den Punkten "Reinigung Dampfdüse" und "Heißwasserdüse" erklärt, reinigen.
Der Kaffee fließt zu schnell aus	Der Mahlgrad ist zu grob	Die Mahlfeinheit um einen Grad feiner stellen
Der Kaffee fließt zu langsam aus	Der Mahlgrad ist zu fein	Die Mahlfeinheit um einen Grad größer stellen
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tasse wurde nicht vorgewärmt Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht	Die Tasse vorwärmen Das Erreichen der optimalen Temperatur abwarten
Der Kaffee hat zu wenig Schaum	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu fein oder zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad kontrollieren (wenn vorgemahlen)
Die Maschine braucht zu lange für die Erwärmung die Wasserdurchlaufmenge ist gering	Der Maschinenkreislauf ist verkalkt	Die Maschine entkalken
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Brühgruppe per Hand drehen, um sie in ihre Grundstellung (N) zu bringen, die dann erreicht ist, wenn der Bezugspunkt auf der Welle mit dem Pfeil N übereinstimmt
Der Cappuccinatore gibt keine Milch aus	Die Temperatur der zu benutzenden Milch ist nicht ausreichend niedrig (siehe Hinweise)  Es ist keine Milch mehr im Behälter	Den Hebel für die Temperatureinstellung nach unten drehen  Den Milchbehälter füllen

## 12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

### 12.1 Aufstellung an einem anderen Ort

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

- den Maschine von allen Versorgungsnetzen trennen;
- Die allgemeine Reinigung des Maschine vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren und die Türen schließen;
- Den Maschine gemäß der Hinweise unter dem Punkt "Herausnahme aus der Verpackung und Positionierung" am Aufstellungsort anheben und aufstellen.

### 12.2 Außerbetriebnahme und Einlagerung

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

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

## 13 HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSERBETRIEBNAHME



### BENUTZERINFORMATIONEN

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

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

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

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

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