



Betriebsanleitung
Deutsch
(Originalanleitung)

YOU



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines SANREMO Produkts: Jeder unserer Artikel ist das Ergebnis einer sorgfältigen Forschung in ständiger Zusammenarbeit mit den Kaffeeliebhabern weltweit. Daher ist uns Ihre Meinung äußerst wichtig: Dank Ihrer Erfahrung und Zusammenarbeit können wir uns jeden Tag weiter verbessern, um bei jeder Entwicklung einer SANREMO stets das beste Resultat zu erhalten.

SANREMO, think about it.

SANREMO

COFFEEMACHINES

SANREMO coffe machines s.r.l.
 Via Giacomo Bortolan, 52
 31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALIEN
 Tel. +39.0422.498900 - Fax.+39.0422.448935
 www.sanremomachines.com - E-Mail: info@sanremomachines.com

ZUSAMMENFASSENDE DATEN

Wir empfehlen Ihnen, sich die in der nachstehenden Tabelle enthaltenen Maschinendaten zu notieren, um eventuelle Mitteilungen an das Vertriebsnetz zu erleichtern.

SANREMO		MADE IN ITALY	
COFFEEMACHINES		Via G. Bortolan, 52	
		31050 VASCON (TV)	
		ITALY	
mod (A)	type (B)	 	
(C) W	(D) V		
(E) Hz			
S.N. (F)	boiler 1: (G)		
P.max: (H)	boiler 2: (I)		
water supply: (J)		(K)	

- A Modell
- B Identifikation der Maschinenkonfiguration
- C Leistung
- D Versorgungsspannung
- E Frequenz
- F Seriennummer
- G Maximaler Druck Kessel 1
- H Maximaler Druck
- I Maximaler Druck Kessel 2
- J Druck des Versorgungsnetzes
- K Identifikation der Zertifizierungen

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINE NORMEN UND HINWEISE	143
1.1	ALLGEMEINE WARNUNGEN	143
1.2	BEZUGSNORMEN	146
1.3	BESCHREIBUNG DER SYMBOLE	146
1.4	ZU LASTEN DES KÄUFERS GEHENDE VORBEREITUNGEN	147
1.5	NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL	148
1.6	EXPLOSIONSGEFAHR	148
1.7	SCHALLDRUCKPEGEL	148
1.8	VIBRATIONEN	148
1.9	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	148
1.10	UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH	149
1.11	ERKLÄRUNG FÜR MIT NAHRUNGSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMENDE MATERIALIEN	149
2	SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	150
2.1	SICHERHEITSSCHILDER	150
2.2	BEREICHE MIT RESTGEFAHREN	150
2.3	RESTRISIKEN	150
2.4	GEFÄHRLICHE BEREICHE	150
3	BESCHREIBUNG DER MASCHINE	151
4	TECHNISCHE DATEN	151
5	AUSPACKEN UND AUFSTELLEN	153
5.1	AUSPACKEN DER MASCHINE	153
5.2	AUFSTELLEN DER MASCHINE	153

6	KENNZEICHNUNG DER BAUTEILE	154
6.1	TYPENSCHILD	154
7	ANSCHLÜSSE	155
7.1	WASSERANSCHLUSS	155
7.2	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	157
7.3	MONTAGEANLEITUNG	158
8	INBETRIEBSETZUNG	159
8.1	ERSTE INBETRIEBNAHME	159
9	EINSTELLEN DER FUNKTIONEN	161
9.1	EINSTELLEN DER DOSIERMÜHLE	161
9.2	KAFFEEAUSGABETESTS	161
9.3	ENDGÜLTIGE LIEFERUNG	161
10	BETRIEB DER KAFFEEMASCHINE	162
10.1	BESCHREIBUNG DER BAUTEILE	162
10.2	BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	163
10.3	SONDERSTEUERUNGEN	163
10.4	ZUBEREITUNG DES KAFFEES	165
10.5	ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO	166
10.6	AUFWÄRMEN EINES GETRÄNKES	167
10.7	ZUBEREITUNG VON TEE, KAMILLENTÉE UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN	167
11	PROGRAMMIERUNG	168
11.1	MENÜ „ENERGIEEINSPARUNG“	168
11.2	SCHNELLES BENUTZERMENÜ	169
11.3	SCHNELLES MENÜ „VERKNÜPFUNG PROFILE-GETRÄNKE“	170

11.4	SCHNELLES MENÜ „WARTUNGEN“	171
11.5	SCHNELLES MENÜ „MELDUNGEN/ ALARME“	171
11.6	HAUPTMENÜ	172
12	STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFE	174
13	VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG	176
13.1	ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	176
14	ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN DER MASCHINE NACH LÄNGEREM STILLSTAND	176
15	REINIGUNG	177
15.1	ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG	177
15.2	ORDENTLICHE WARTUNG	177
15.2.a	MANUELLES SPÜLEN	177
15.2.b	TÄGLICHE REINIGUNG DER MASCHINE	178
15.3	PLANMÄSSIGE WARTUNG (TECHNIKER)	180
15.4	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG (TECHNIKER)	180
16	TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE	181
17	ENTSORGUNG DER MASCHINE	181
17.1	ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN	181

ALLGEMEINE NORMEN UND HINWEISE

1 ALLGEMEINE NORMEN UND HINWEISE

1.1 ALLGEMEINE WARNUNGEN

- DIESE BETRIEBSANLEITUNG IST EIN WESENTLICHER BESTANDTEIL DER MASCHINE UND MUSS FÜR DIE ZUKÜNFTIGE EINSICHTNAHME SORGFÄLTIG AUFBEWAHRT WERDEN. KANN VON DER WEBSEITE „[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)“ HERUNTERGELADEN WERDEN.
- FALLS SIE DIESE ANLEITUNG VERLIEREN SOLLTEN ODER WEITERE INFORMATIONEN BENÖTIGEN, SO WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN FACHHANDEL ODER DEN HERSTELLER.
- VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH DER MASCHINE, MUSS DER ANWENDER DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG GELESEN UND AUSFÜHRLICHE KENNTNISSE DER TECHNISCHEN EINZELHEITEN UND BEDIENELEMENTE ERWORBEN HABEN.
- KONTROLLIEREN SIE VOR DER INSTALLATION DER MASCHINE, DASS DIE AUFSTELLFLÄCHE MIT DEN ABMESSUNGEN UND DEN GEWICHT DER MASCHINE KOMPATIBEL IST UND DASS DIE OBERFLÄCHE VOLLKOMMEN WAAGRECHT LIEGT.
- DIE MASCHINE IST NICHT FÜR EINE INSTALLATION IM FREIEN, AN ORTEN, AN DENEN WASSERSTRAHLEN VERWENDET WERDEN, ODER DORT WO DIE TEMPERATUR UNTER 5° C SINKEN KÖNNTE, GEEIGNET.
- STELLEN SIE DIE MASCHINE NICHT IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN AUF.
- KINDER DÜRFEN NICHT MIT DER MASCHINE SPIELEN UND MÜSSEN SICH AUSSERHALB IHRER REICHWEITE AUFHALTEN.
- KINDER DÜRFEN DIE MASCHINE NIE OHNE BEAUFSICHTIGUNG DURCH GESCHULTES PERSONAL WEDER REINIGEN NOCH WARTEN.
- DIE MASCHINE MUSS AN EINEM ORT INSTALLIERT WERDEN, AN DEM IHRE NUTZUNG UND WARTUNG NUR DURCH EINGEWIESENES PERSONAL MÖGLICH IST.
- DIE VERWENDUNG DER MASCHINE IST FÜR DEN GEWERBLICHEN VORGESEHEN UND KANN NUR DANN VON KINDERN AB 14 JAHREN UND VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SINNES- ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN VERWENDET WERDEN, NACHDEM DER ARBEITGEBER GEPRÜFT HAT, OB DIE ENTSPRECHENDEN

- ARBEITSTÄTIGKEITEN MIT DEN IN DIESER ANLEITUNG ANGEgebenEN RESTRISIKEN KOMPATIBEL SIND.
- DIE MASCHINE DARF VON UNGESCHULTEM PERSONAL NUR UNTER AUFSICHT DES FÜR DIE NUTZUNG ZUSTÄNDIGEN PERSONALS VERWENDET WERDEN.
 - BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT MIT NASSEN HÄNDEN ODER NACKTEN FÜßEN.
 - ERLAUBEN SIE UNBEFUGTEM UND UNQUALIFIZIERTEM PERSONAL NICHT, DIE MASCHINE ZU BETREIBEN, EINZUSTELLEN ODER ZU REPARIEREN.
 - DIE MASCHINE MUSS AN EINEM ORT INSTALLIERT WERDEN, AN DEM SIE VOM ENTSPRECHEND EINGEWIESENEN PERSONAL ÜBERWACHT WERDEN KANN.
 - ES IST VERBOTEN, DIE MASCHINE MIT WASSERSTRAHLEN ZU REINIGEN.
 - DIE BETRIEBSTEMPERATUR DER MASCHINE LIEGT ZWISCHEN 5 UND 32 °C.
 - DAS AUTORISIERTE FACHPERSONAL MUSS ÜBER DIE NOTWENDIGEN HYGIENE- UND SICHERHEITSKENNTNISSE VERFÜGEN, UM DIE MASCHINE KORREKT BENUTZEN ZU KÖNNEN.
 - FÜR DIE NOTWENDIGEN ARBEITSSCHRITTE MUSS AUF DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG GENOMMEN WERDEN.
 - VOR DEM REINIGEN UND/ ODER WARTUNGSARBEITEN AN DER MASCHINE UND VOR DEM ENTFERNEN IRGEND EINER SCHUTZVORRICHTUNG **MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS SICH DER HAUPTSCHALTER IN DER POSITION „OFF“ (O) BEFINDET**, SO DASS DIE STROMVERSORGUNG DER MASCHINE WÄHREND DES EINGRIFFS DES BEDIENERS GETRENNT IST.
 - REINIGEN SIE DIE MASCHINE TÄGLICH. EINE GENAUERE ERLÄUTERUNG DAZU WIRD IM ABSATZ „REINIGUNG“ GEGEBEN.
 - DIE NETZSTROMVERSORGUNG DES KÄUFERS MUSS ÜBER EINEN AUTOMATISCHEN, DEM STROMSCHALTER DER MASCHINE VORGESCHALTETEN LEISTUNGSSCHALTER MIT EINEM KONTAKTÖFFNUNGSABSTAND ENTSPRECHEND DEN ABSCHALTVORGABEN IN DER ÜBERSPANNUNGSKATEGORIE III SOWIE ÜBER EIN GEEIGNETES ERDSYSTEM, DAS ALLE ANFORDERUNGEN DER UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN ERFÜLLT, VERFÜGEN.
 - VERWENDEN SIE KEINE ADAPTER, MEHRFACHSTECKDOSEN UND/ ODER VERLÄNGERUNGEN.
 - VERWENDEN SIE DIE MASCHINE NICHT, WENN DAS STROMKABEL EINGERISSEN ODER BESCHÄDIGT

- IST. FÜR DEN AUSTAUSCH WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN GEBIETSZUSTÄNDIGEN VERTRAGSHÄNDLER ODER DEN HERSTELLER.
- SOLTE EIN EINGRIFF AM ODER IN DER NÄHE DES HAUPTSCHALTERS ERFORDERLICH SEIN, MUSS DIE LEITUNG, AN DIE DER HAUPTSCHALTER ANGESCHLOSSEN IST, SPANNUNGSFREI GESCHALTET WERDEN.
 - VERGEWISSEN SIE SICH, DASS KEINE DER SICHERHEITSRELEVANTEN SICHERHEITSEINRICHTUNGEN (SCHUTZVORRICHTUNGEN, GEHÄUSE, MIKROSCHALTER USW.) MANIPULIERT WURDE UND DASS SIE VOLL FUNKTIONSFÄHIG SIND. SOLTE DIES NICHT DER FALL SEIN, MUSS DAFÜR SORGE GETRAGEN WERDEN.
 - **ENTFERNEN SIE KEINE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.**
 - UM PERSÖNLICHE GEFAHREN ZU VERMEIDEN, NUR GEEIGNET WERKZEUGE VERWENDEN, DIE DEN NATIONALEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN ENTSPRECHEN.
 - **SCHENKEN SIE JEDES MAL, WENN SIE AN DER MASCHINE ODER IN DER NÄHE TÄTIG SIND, DEN AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN WARNHINWEISEN HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT.**
 - DER ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DAS WASSERNETZ MUSS ENTSPRECHEND DEN IM LAND, IN DEM DIE MASCHINE INSTALLIERT WIRD, GELTENDEN RICHTLINIEN UND GESETZLICHEN VORGABEN ERFOLGEN.
 - DARÜBER HINAUS HAT DER BENUTZER DIE PFLICHT, ALLE WARNSCHILDER/-AUFKLEBER, DIE AUS IRGEND EINEM GRUND BESCHÄDIGT WURDEN ODER NICHT MEHR KLAR LESBAR SIND, ZU ERSETZEN, DIE ER BEIM ERSATZTEILSERVICE ANFORDERN KANN.
 - BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN DER MASCHINE ODER SCHÄDEN AN DEN BESTANDTEILEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN VERTRAGSHÄNDLER ODER DEN HERSTELLER.
 - JEDE VERWENDUNG DER MASCHINE, DIE NICHT VORGESEHEN UND DOKUMENTIERT IST, IST ABSOLUT VERBOTEN. DIE MASCHINE MUSS IMMER NACH DEN VERFAHREN, ZEITEN UND BEWÄHRTEN VERFAHREN UNTER BEACHTUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN UND IN BEZUG AUF DIE NORMEN UND VORSCHRIFTEN ÜBER DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DER ARBEITNEHMER, DIE IM AUSGABELAND FESTGELEGT SIND, BENUTZT WERDEN.
 - IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE SIND ENTHALTEN: SIEBTRÄGER, SIEBE, KAFFEESTAMPFER, BÜRSTCHEN, TUCH, EIN -

- UND ABLASSSCHLÄUCHE, SCHLAUCHSCHELLE UND BEDIENUNGSANLEITUNG.
- WIRD DIE MASCHINE TEMPERATUREN UNTER +0 °C AUSGESETZT, WIE FOLGT VORGEHEN: STELLEN SIE SICHER, DASS DIE MASCHINE VOR DEM EINSCHALTEN 24 STUNDEN AN EINEM ORT STAND, AN DEM EINE TEMPERATUR ÜBER +15 °C BESTAND.
 - NACH DER INSTALLATION MUSS DER HÖCHSTE PUNKT DER MASCHINE MINDESTENS 1,5 METER ÜBER DEM BODEN RESULTIEREN.
 - **DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR UNFÄLLE ODER SCHÄDEN AN PERSONEN ODER SACHEN, DIE SICH AUS DER NICHTBEACHTUNG DER IN DIESER ANLEITUNG GEGEBENEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN UND ANWEISUNGEN ERGEBEN. EINE ANDERE ALS DIE IN DIESER ANLEITUNG ANGEGEBENE VERWENDUNG IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN. WENN SIE GLAUBEN, DASS DIESE ANLEITUNG FÜR IHRE BEDÜRFNISSE NICHT AUSFÜHRICH GENUG IST, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN VERTRAGSHÄNDLER ODER DEN HERSTELLER, UM WEITERE ANWEISUNGEN UND LÖSUNGEN ZU ERHALTEN.**
 - **DIESE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN VERVOLLSTÄNDIGEN ODER ERGÄNZEN DIE ÖRTLICH**

GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.

- **FORDERN SIE IM ZWEIFELSFALL STETS EINEN EINGRIFF DURCH FACHPERSONAL AN.**
- **JEDE HANDHABUNG AN DER MASCHINE, EGAL OB ELEKTRISCHER/ELEKTRONISCHER ODER MECHANISCHER NATUR, SEITENS DES BENUTZERS SOWIE JEDER FAHRLÄSSIGE GEBRAUCH DER MASCHINE ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG UND MACHT DEN BENUTZER GEGENÜBER DEN ZUSTÄNDIGEN STELLEN FÜR DIE UNFALLVERHÜTUNG ZUM ALLEINIGEN VERANTWORTLICHEN.**

1.2 BEZUGSNORMEN

- DIE MASCHINE UND IHRE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN WURDEN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN IN DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG ANGEGEBENEN NORMEN HERGESTELLT.

1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

- VIELE UNFÄLLE WERDEN DURCH UNZUREICHENDE KENNTNISSE UND DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSREGELN VERURSACHT, DIE BEIM BETRIEB UND BEI DER INSTANDHALTUNG DER MASCHINE EINGEHALTEN WERDEN MÜSSEN.
- UM UNFÄLLE ZU VERMEIDEN, MÜSSEN ALLE IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG UND

AUF DEN SCHILDERN/
AUFKLEBER ANGEgebenEN
VORSICHTSMASSNAHMEN UND
WARNHINWEISE GELESEN,
VERSTANDEN UND BEACHTET
WERDEN.

- DIE IN DIESER
BETRIEBSANLEITUNG GEGEBENEN
SICHERHEITSHINWEISE WERDEN
MIT FOLGENDEN SYMBOLEN
GEKENNZEICHNET:



GEFAHR DURCH STROM



ALLGEMEINE GEFAHR
ODER VERSCHIEDENE
INFORMATIONEN



GEFAHR DURCH
TEMPERATUREN
(VERBRENNUNGEN)



GEFAHR VON
MASCHINENSCHÄDEN

UM DIE ARBEITSSCHRITTE ZU
KENNZEICHNEN, DIE NUR
VON EINEM FACHTECHNIKER
DURCHGEFÜHRT WERDEN
MÜSSEN, WURDE FOLGENDES
SYMBOL VERWENDET:



1.4 ZU LASTEN DES KÄUFERS GEHENDE VORBEREITUNGEN

A. VORBEREITUNG DES AUFSTELLUNGORTES

- DER KÄUFER MUSS DIE
OBERFLÄCHE, AUF DER DIE
MASCHINE STEHT, WIE IM
KAPITEL ÜBER DIE AUFSTELLUNG
BESCHRIEBEN, VORBEREITEN.

B. ELEKTRISCHE VORBEREITUNGEN

- DIE ELEKTRISCHE
VERSORGUNGSANLAGE MUSS
DEN VORGABEN DER AM
INSTALLATIONSORT GELTENDEN
NATIONALEN NORMEN
ENTSPRECHEN UND ÜBER EINE
EFFIZIENTE ERDUNG VERFÜGEN.
- AN DER DER MASCHINE
VORGESCHALTETEN
STROMLEITUNG MUSS
EINE OMNIPOLARE
TENNVERRICHTUNG INSTALLIERT
WERDEN.



**DIE STROMVERSORGUNGS-
KABEL MÜSSEN
ENTSPRECHEND DEM
MAXIMALEN STROM,
DER VON DER MASCHINE
BENÖTIGT WIRD, SO
BEMESSEN SEIN, DASS EIN
GESAMTSPANNUNGS-
VERLUST UNTER VOLLAST
VON WENIGER ALS 2 %
GEGEBEN IST.**

C. VORBEREITUNGEN FÜR DIE WASSERVERSORGUNG

- DER KÄUFER MUSS EINEN ABFLUSS MIT SIPHON UND EINE VERSORGUNG MIT ANGEMESSEN ENTHÄRTETEM WASSER BEREITSTELLEN, DIE VOR DER MASCHINE MIT EINEM ABSPERRHAHN AUSGESTATTET IST.
- DER MAXIMALE DRUCK DES EINLAUFENDEN WASSERS BETRÄGT 1,0 MPA. UM EINEN KORREKTEN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN, MUSS EIN DRUCKREDUZIERER VERWENDET WERDEN.

1.5 NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL

- A. IM BRANDFALL DIE STROMVERSORGUNG DER MASCHINE DURCH AUSSCHALTEN DES HAUPTSCHALTERS UNTERBRECHEN.



IST DIE MASCHINE MIT SPANNUNG BEAUFSCHLAGT, IST ES STRIKT VERBOTEN, EINEN EVENTUELLEN BRAND MIT WASSER ZU LÖSCHEN.

- B. DEN BRAND MIT GEEIGNETEN FEUERLÖSCHERN LÖSCHEN.

1.6 EXPLOSIONSGEFAHR

DIE MASCHINE EIGNET SICH NICHT FÜR DEN EINSATZ IN UMGEBUNGEN, IN DENEN EXPLOSIONSGEFAHR BESTEHT.

1.7 SCHALLDRUCKPEGEL

DIE MASCHINE IST SO KONSTRUIERT, DASS ES EINEN GEWICHTETEN, ÄQUIVALENTEN, KONTINUIERLICHEN SCHALLDRUCKPEGEL (DB) UNTERHALB DES MAXIMAL ZULÄSSIGEN PEGELS VON 70 dB_a BEIBEHÄLT..

1.8 VIBRATIONEN

DIE MASCHINE IST MIT SCHWINGUNGSDÄMPFERFÜSSEN AUS GUMMI AUSGESTATTET. WÄHREND DES NORMALEN BETRIEBS WERDEN KEINE VIBRATIONEN, DIE FÜR DEN BEDIENER ODER UMGEBUNG SCHÄDLICH SIND, ERZEUGT.

1.9 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

DIE KAFFEEMASCHINE WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE AUSGABE VON ESPRESSO, KAFFEE UND HEISSEN GETRÄNKEN (TEE, CAPPUCCINO, ETC.) MIT WARMWASSER ODER DAMPF KONZIPIERT UND HERGESTELLT. DAS VERWENDEN DIESER KAFFEEMASCHINE IST NUR PROFESSIONELLEN UND GESCHULTEN BETREIBER ERLAUBT, DIE EINE ANGEMESSENE KENNTNIS DER HYGIENE- UND SICHERHEITSNORMEN HABEN. AN DER MASCHINE WURDE EIN BEREICH VORGESEHENEN, AUF DEM

DIE TASSEN AUFGEWÄRMT WERDEN KÖNNEN. DIESER DARF NUR FÜR DIESEN ZWECK VERWENDET WERDEN. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS UNSACHGEMÄSS UND DAHER GEFÄHRLICH EINZUSTUFEN.



DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN, DIE AUF EINE UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG DER MASCHINE ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

1.10 UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH

Die Kaffeemaschine wurde ausschließlich für den Gebrauch im Lebensmittelbereich entwickelt und hergestellt, daher ist Folgendes verboten:

- die Nutzung der Maschine durch nicht professionelle Betreiber;
- dass qualifiziertes Personal die Maschine bedient, wenn es Substanzen einnimmt, die die Reaktionszeit verringern;
- das Einfüllen von Flüssigkeiten, bei denen es sich nicht um enthärtetes Trinkwasser mit einer maximalen Härte von 3/5 französischen Graden (60/85 ppm) handelt;
- andere Getränke oder andere Stoffe aufzuwärmen, bei denen es sich nicht um Nahrungsmittel handelt;
- Gemahlene Produkte, bei denen es

sich nicht um Kaffee handelt, in den Siebträger zu geben;

- andere Gegenstände als Tassen auf den Tassenwärmer zu stellen;
- mit Flüssigkeit gefüllte Behälter auf dem Tassenwärmer abzustellen;
- die Entlüftungsgitter mit Tüchern oder anderen Gegenständen zu bedecken;
- den Tassenwärmer mit Tüchern abzudecken;
- den Ausgabebereiche mit den Händen zu berühren;
- die Maschine zu verwenden, wenn dies sehr nass ist.



IN DIESEM KAPITEL WERDEN EINIGE VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN AUFELISTET. DIE MASCHINE MUSS JEDOCH STETS DEN ANWEISUNGEN IM KAPITEL „BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG“ ENTSPRECHEND VERWENDET WERDEN.

1.11 ERKLÄRUNG FÜR MIT NAHRUNGSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMENDE MATERIALIEN

DER HERSTELLER SANREMO S.R.L. ERKLÄRT HIERMIT, DASS DIE IN SEINEN PRODUKTEN VERWENDETEN MATERIALIEN DER EG-VERORDNUNG NR. 1935/2004, DER EG-VERORDNUNG NR. 2023/2006/CE (GMP), DER EG-VERORDNUNG NR. 10/2011/CE FÜR KUNSTSTOFFMATERIALIEN, MINISTERIALERLASS VOM 21. MÄRZ 1973 UND NACHFOLGENDE ÄNDERUNGEN ENTSPRECHEN.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

2.1 SICHERHEITSSCHILDER

In allen Bereichen, die für den Bediener oder Techniker gefährlich sind, sind Warntafeln mit erklärenden Piktogrammen angebracht.



An der Maschine sind Aufkleber mit Sicherheitshinweisen angebracht, die von jedem, der sie benutzt oder bedient, genauestens beachtet werden müssen. Die Nichtbeachtung der dort gegebenen Angaben entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung für Personen- und Sachschäden bzw. Unfällen, die daraus entstehen können.

Gefahr! Anliegende Spannung



Dieser Aufkleber ist in allen Bereichen angebracht, an denen Spannung anliegt. Keine Arbeiten bei eingeschalteter Spannungsversorgung ausführen.

Verbrennungsgefahr



Dieser Aufkleber ist auf der Oberseite des Tassenwärmers angebracht.

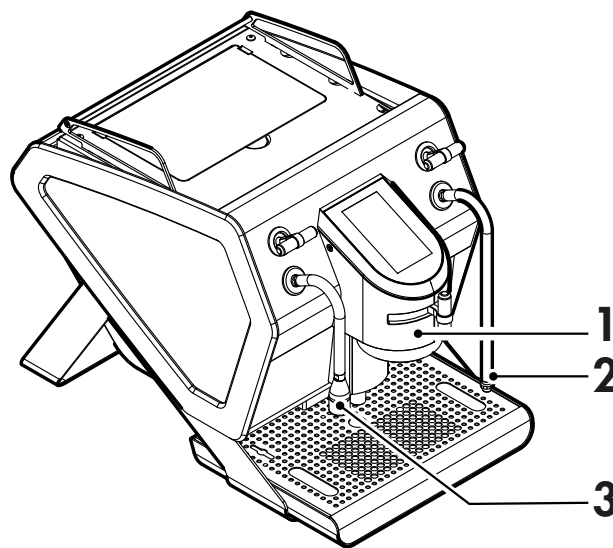
2.2 BEREICHE MIT RESTGEFAHREN

Bereiche mit Restgefahren sind solche, die aufgrund der besonderen Bauart nicht geschützt werden können. Bei der Kaffeemaschine handelt es sich dabei um:

- den Bereich (1) der Brühgruppe, während der Kaffeeausgabe;
- den Bereich (2) der Dampfpflanze beim Erwärmen von Getränken;
- den Bereich (3), an dem heißes Wasser ausgegeben wird.



In allen drei Bereichen besteht Verbrennungsgefahr.



2.3 RESTRISIKEN

Restrisiken werden im Rahmen einer angemessenen Schulung des Personals angesprochen und durch das Verwenden persönlicher Schutzausrüstung (PSA) eingeschränkt. Restrisiken ergeben sich aus folgenden Gefährdungen: Schnitt oder Trennen, Anschleifen oder Abrieb, Anstöße, Einspritzen oder Ausstoß von unter Hochdruck stehender Flüssigkeit, Ausrutschen, Stolpern, Sturz, Stromschlag, Verbrennung, Verbrühung/Brandverletzung und ergonomische Gefährdungen

	Möglichkeit eines Kontakts mit heißen Oberflächen
	Möglichkeit, dass Dampf und/oder Heißwasserstrahlen in das Gesicht gelangen
	Ausrutschmöglichkeit auf feuchten und/oder nassen Oberflächen

2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE



Gefährliche Bereiche sind alle Bereiche innerhalb der Maschine, die durch Schutzeinrichtungen geschützt sind, in denen der Techniker bei der Reparatur der Maschine arbeiten kann. Auf diese Bereiche darf nur von Technikern zugegriffen werden.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE - TECHNISCHE DATEN

3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Hauptmerkmale der automatischen Espressomaschine sind nachstehend aufgelistet.

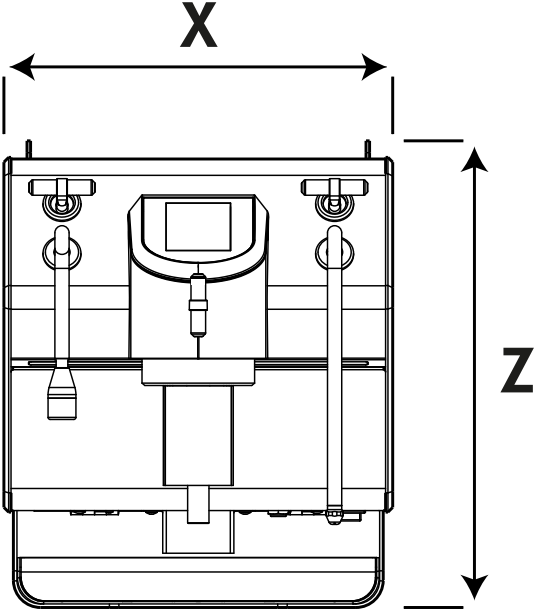
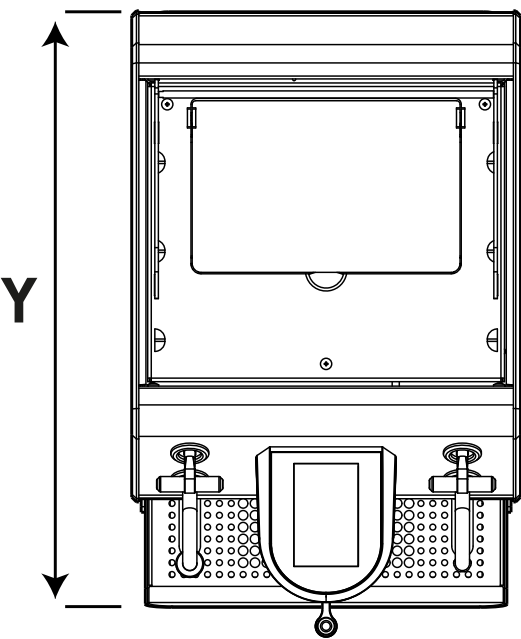
- Espressomaschine für den professionellen Gebrauch mit 1 Brühgruppe, mit der Möglichkeit, die Wasserversorgung über die Wasserleitung oder den Wasserbehälter oder über beides zu aktivieren. Als optionales Zubehör ist für alle Versionen das Paddel erhältlich.
- Automatische Wasserbefüllung der Kessel.
- Touch-Display.

Die Maschine wurde für das Zubereiten von Espressokaffee und heiße Getränke hergestellt.

Über die Displaybefehle und die Brühgruppe erfolgt die Ausgabe des Kaffees, über die Drehgriffe und die Düsen die Wasser- oder Dampfabgabe. Oben auf der Maschine befindet sich eine Ebene für das Aufwärmen der Tassen.

Die Maschine besteht aus einem Rahmen, an dem alle Komponenten montiert sind, und der mit verschraubten Platten geschlossen ist.

4 TECHNISCHE DATEN



	YOU
X	328 mm
Y	503 mm
Z	393 mm

	M.E.	YOU
Fassungsvermögen Dampfkessel	Liter	1
Fassungsvermögen Kessel Brühgruppe	Liter	0,5
MAX Fassungsvermögen des Wasserbehälters	Liter	2,5
Gewicht der Maschine	Kg	32
Versorgungsspannung	V~	230
Versorgungsfrequenz	Hz	50 - 60 +/- 1 % (2 % nur kurzzeitig)
Heizstabelleistung Dampfkessel	W	1500 +/- 10 %
Heizstabelleistung Kessel Brühgruppe	W	500 +/- 10 %
Leistung Verdrängerpumpe	W	90/24 V
Gesamtleistung	W	2200 +/- 10 %
Betriebsdruck Dampfkessel	bar/mPa	1,9 / 0,19 (MAX. 2 / 0,2)
MAX. Druck Brühkessel	bar/mPa	12 / 1,2
Wasserdruck am Einlass	bar/mPa	1 ÷ 4 / 0,1 ÷ 0,4
Kaffeeausgabedruck (über Druckprofile einstellbar)	bar/mPa	1 ÷ 12 / 0,1 ÷ 1,2
Betriebstemperatur	°C	5 ÷ 32
Relative Feuchtigkeit, nicht kondensierend		<70 %
Lärmbelastung	dBA	<70

TRANSPORT, AUSPACKEN UND BESTANDTEILE

5 AUSPACKEN UND AUFSTELLEN



WICHTIG: Die Maschine muss von einem autorisierten Fachtechniker ausgepackt und aufgestellt werden.

Um mögliche Hygienierisiken zu vermeiden, empfehlen wir, die Maschine bis zum Zeitpunkt der Aufstellung in ihrer Verpackung zu lassen.

5.1 AUSPACKEN DER MASCHINE

- Es sind mindestens zwei Personen für die folgenden Arbeitsschritte erforderlich;
- Stets gleich die Verpackung auf Schäden kontrollieren: Das Transportunternehmen über eventuelle Schäden informieren.
- Die Oberseite der Verpackung öffnen und die Laschen umklappen.
- Das Zubehör entnehmen: Lieferumfang und technische Dokumentation (Handbücher).
- Die vier Sperrvorrichtungen lösen.
- Den vorderen Teil anheben.
- Das Zellophan öffnen und die Maschine anheben, SIE DABEI AM UNTERTEIL HALTEN.
- Die Verpackungsteile (Karton, Zellophan, Klammern aus Metall usw.) können, wenn sie nicht sorgfältig gehandhabt oder unsachgemäß verwendet werden, Schnitte oder Verletzungen verursachen. Sie sind daher außerhalb der Reichweite von Kindern oder unbefugten Personen zu halten und aufzubewahren.



ACHTUNG: Die Verpackungsteile (Plastiktüten, Karton, Nägel, etc...) dürfen NICHT in der Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.



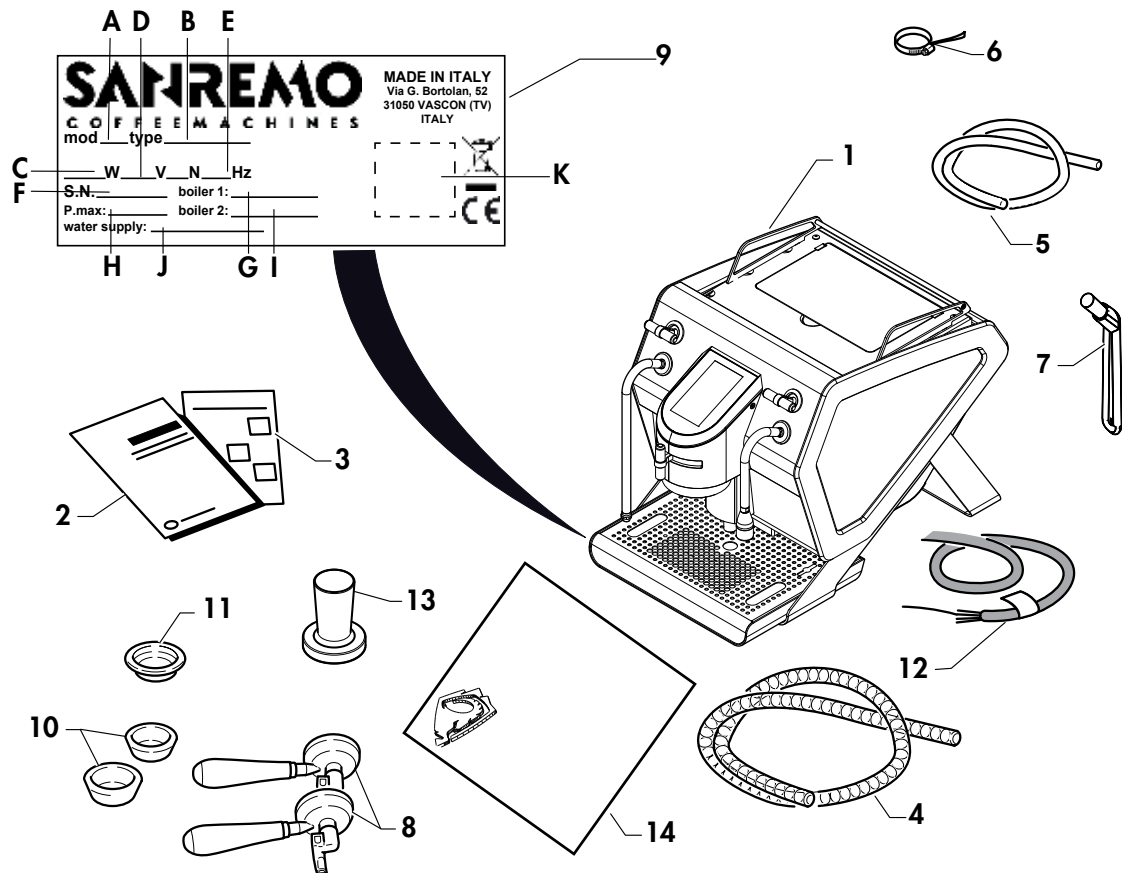
Mögliche Schäden, Störungen oder Konformitätsabweichungen müssen umgehend und jedenfalls innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine mitgeteilt werden. Andernfalls gilt die Ware als angenommen.

5.2 AUFSTELLEN DER MASCHINE

Positionieren Sie die Maschine in ihrer definitiven Position und stellen Sie sicher dabei, dass:

1. das sich darunter befindliche Möbelstück ausreichend fest, gut nivelliert, trocken, glatt, robust und stabil ist, dabei muss das Gewicht der Maschine berücksichtigt werden. Die Maschine muss auf einer Stützfläche mit einer Höhe stehen, die über 90 cm über dem Boden liegt;
2. mindestens 10 cm Platz zwischen der Rückwand der Maschine und eventuellen Wänden verbleibt, um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten;
3. die Oberseite der Maschine (Tassenwärmer) mindestens 150 cm über dem Boden liegt;
4. in der Nähe der Maschine eine elektrische Schalttafel für den Stromanschluss der Maschine und dass ein Wasserabfluss und ein Hahn für die Wasserversorgung vorgesehen wurden;
5. sie nicht an Orten, an denen Wasserstrahlen verwendet werden, genutzt oder aufgestellt wird;
6. um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, muss die Maschine an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen + 5 °C und + 32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit 70 %, nicht kondensierend, nicht überschreitet. Wird die Maschine Temperaturen unter + 0 °C ausgesetzt, wie folgt vorgehen: Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor dem Einschalten 24 Stunden an einem Ort stand, an dem eine Temperatur über + 15 °C bestand. Die Maschine wird mit Strom gespeist.

6 KENNZEICHNUNG DER BAUTEILE



Legende

- 1) Kaffeemaschine
- 2) Betriebsanleitung
- 3) Bericht der Abnahmeprüfung
- 4) Ablauf-Spiralschlauch L= 2 m
- 5) Wasserversorgungsschlauch
- 6) Schelle für Ablaufschlauch
- 7) Bürstchen
- 8) Siebträger (einfach/doppelt)
- 9) Typenschild mit technischen Daten
- 10) 2 Filtersiebe (einfach/doppelt)
- 11) Blindsieb
- 12) Versorgungskabel 16 A/250 V L=2 m
- 13) Stampfer
- 14) Reinigungstuch

6.1 TYPENSCHILD

Auf dem Typenschild wird Folgendes angegeben:

- A.** Modell
- B.** Maschinenidentifikationsnummer
- C.** Leistung
- D.** Versorgungsspannung
- E.** Frequenz
- F.** Seriennummer
- G.** Maximaler Kesseldruck 1
- H.** Maximaler Druck
- I.** Maximaler Kesseldruck 2
- J.** Versorgungsdruckeinlass
- K.** Identifikation der Zertifizierungen

ANSCHLÜSSE



7 ANSCHLÜSSE



WICHTIG: Die Kaffeemaschine muss von einem spezialisierten und autorisierten Techniker angeschlossen werden.

7.1 WASSERANSCHLUSS

Abfluss

In der Nähe der Maschine muss sich ein Wasserabfluss mit Siphon befinden.

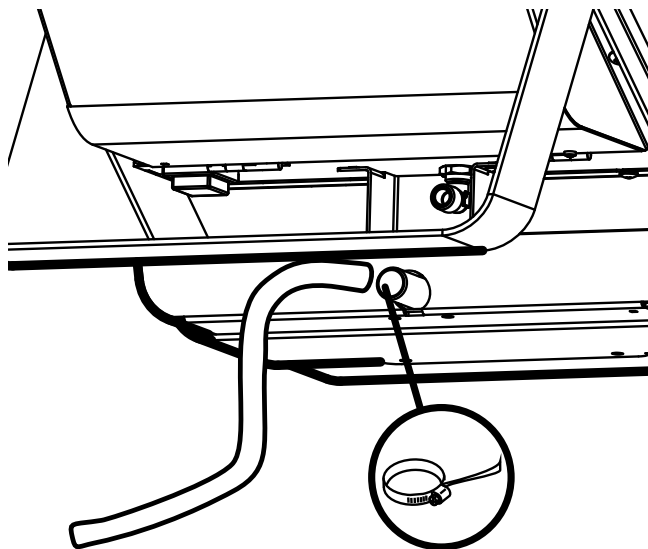


Der Abflusssiphon muss mindestens 20 cm unterhalb der Abstellfläche liegen, auf der die Maschine steht.

Entfernen Sie den Verschluss aus der Unterwanne, schrauben Sie dann das Anschlussstück mit den beiden mitgelieferten O-Ringen ein und befestigen Sie den Ablaufschlauch mit dem Plättchen und den Muttern an der Ablaufwanne.

Schließen Sie ein Ende des Ablaufschlauchs am Anschluss der Ablaufwanne an und befestigen Sie ihn wie abgebildet mit der entsprechenden Schlauchschelle.

Schließen Sie das andere Ende des Schlauchs an den zuvor vorbereiteten Abfluss an.



Ablass (bei Versionen ohne Netzablass)

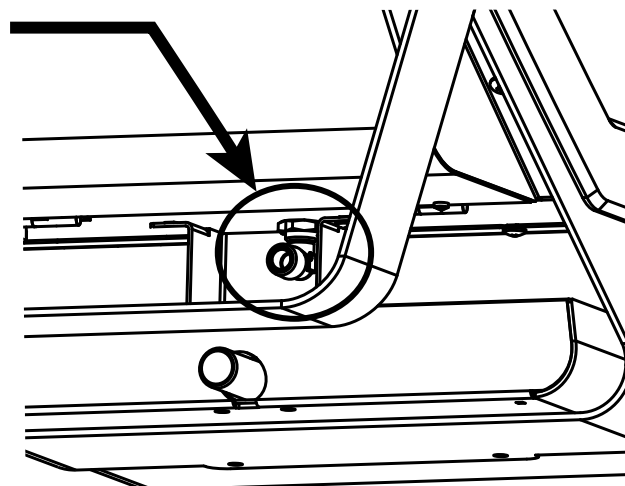
An der Wanne wird ein Verschluss das Austreten von Wasser verhindern.



Um einen sicheren und korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten und ein angemessenes Leistungsniveau sowie eine hohe Qualität der ausgegebenen Getränke aufrecht zu erhalten, ist es wichtig, dass in Bezug auf das verwendete Wasser (sowohl für den Behälter als auch bei der Versorgung über die Wasserleitung) am Einlass die Härte zwischen 9°f (90 ppm, 5°d) und 15°f (150 ppm, 8,4°d) liegt, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 8,5 liegt und dass die Menge an Chloriden weniger als 50 mg/l beträgt. Die Einhaltung dieser Werte ermöglicht den Betrieb der Maschine mit maximaler Effizienz. Wenn diese Parameter nicht eingehalten werden, ist es notwendig, ein spezielles Filtergerät zu installieren, immer in Übereinstimmung mit den geltenden lokalen Trinkwassernormen.

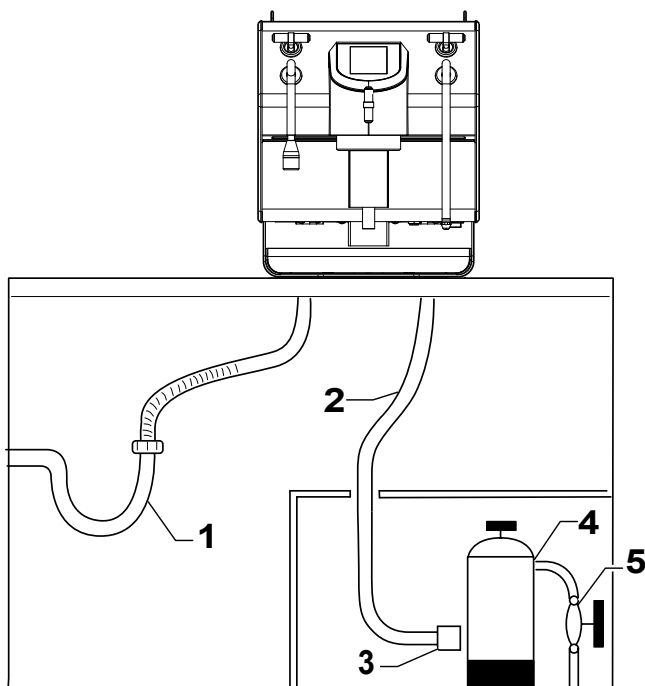
Füllen

- Schließen Sie den Wasserversorgungsschlauch wie abgebildet fest am Anschlussstück an der Unterseite der Maschine an.



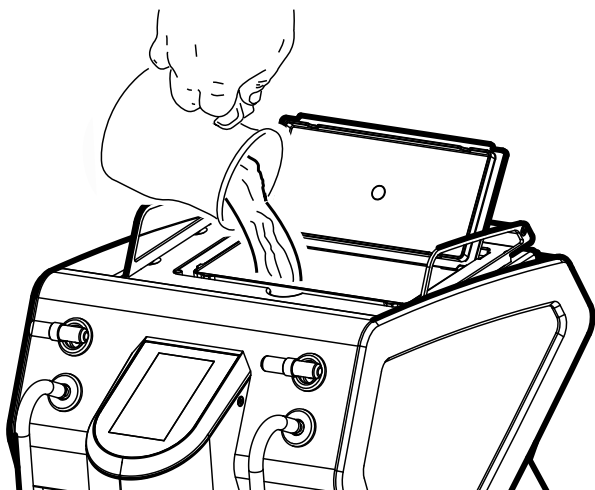
Schließen Sie den Füllschlauch (2) an einen Wasserenthärter (4) an und fügen Sie den Wasserfilter (3) dazwischen.

- Installieren Sie vor dem Wasserenthärter (4) einen Sperrhahn (5), um das Wassernetz von der Maschine zu trennen.



WARNUNG: Wenn der Leitungsdruck über 4 bar beträgt, muss ein Druckreduzierer installiert werden. Nur mit kaltem Wasser versorgen.

Tank



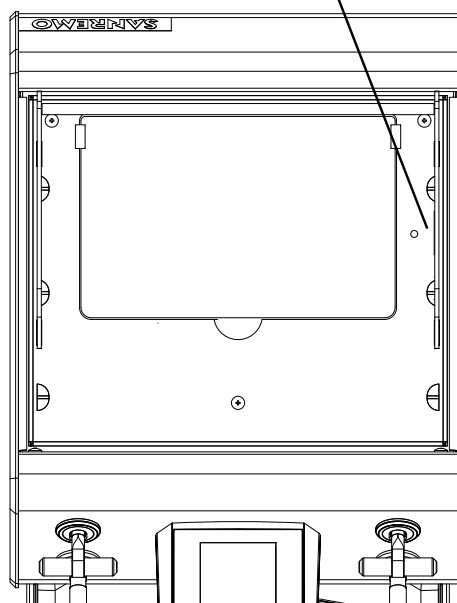
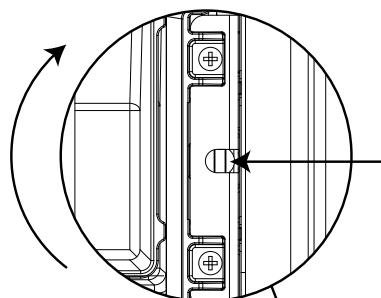
Heben Sie zum Befüllen des Tanks den Deckel an und füllen Sie so lange Wasser ein, bis der

angegebene maximale Füllstand im Tank erreicht ist.

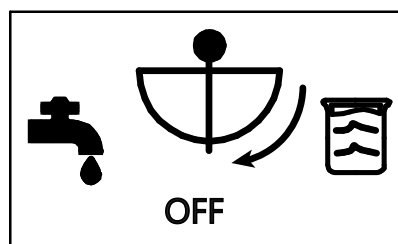
Die Maschine ist standardmäßig auf die Versorgung über den Tank eingestellt. Um vom Tank-Modus in den Modus der Wasserversorgung aus dem Netz zu wechseln, müssen Sie den Tassenwärmer abnehmen und den Metallhebel wie abgebildet mit einem Schlitzschraubendreher im Uhrzeigersinn drehen.



WICHTIG: Der nachstehende Arbeitsvorgang darf nur von einem befugten Fachtechniker ausgeführt werden.

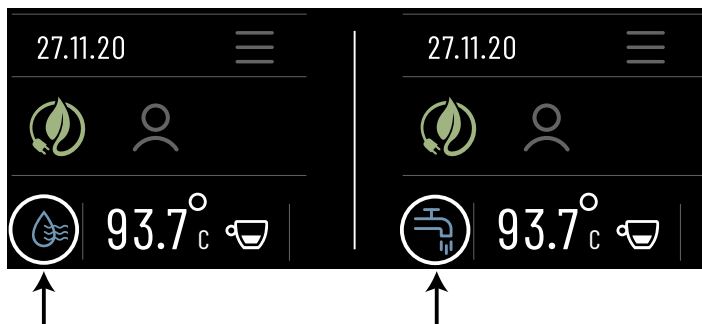


Am von diesem Eingriff betroffenen Punkt ist dieser Aufkleber vorhanden:



Nach links steht für den Modus der Versorgung über das Wassernetz, nach rechts hingeben für den Tank-Modus.

Am Display wird angezeigt, ob sich die Maschine im Tank- Modus (links) oder im Wassernetz-Modus (rechts) befindet:



Die Symbole können in unterschiedlichen Farben angezeigt werden:

hellblaues Wassertropfen-Symbol = Status OK;

rotes Wassertropfen-Symbol = Tank leer;

hellblaues Wasserhahn-Symbol = Status OK;

orangefarbenes Wasserhahn-Symbol = Leitungsdruck < 1 bar;

rotes Wasserhahn-Symbol = Leitungsdruck > 4 bar.

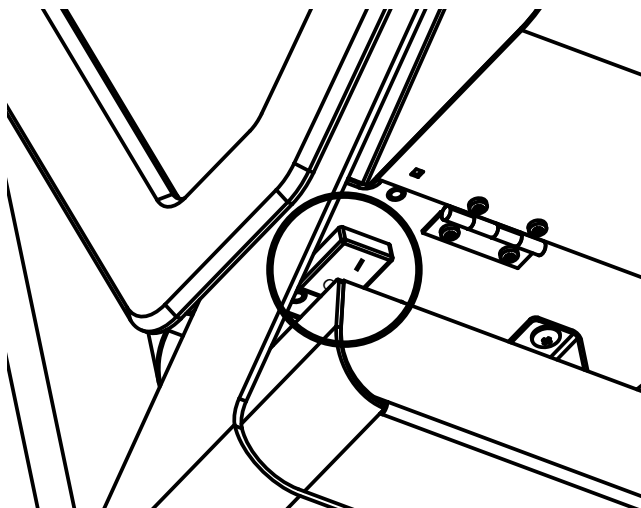
7.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Überprüfen Sie, dass sich alle Schalter in der Position OFF stehen, bevor Sie die Maschine an die Stromversorgung anschließen.

Die Kaffeemaschine muss an eine Erdung angeschlossen werden, die den in dem betreffenden Land geltenden Normen und Vorschriften entspricht

Prüfen Sie, ob die Maschinenspannung (siehe Leistungsschild) der Spannung der örtlichen Netzspannung entspricht



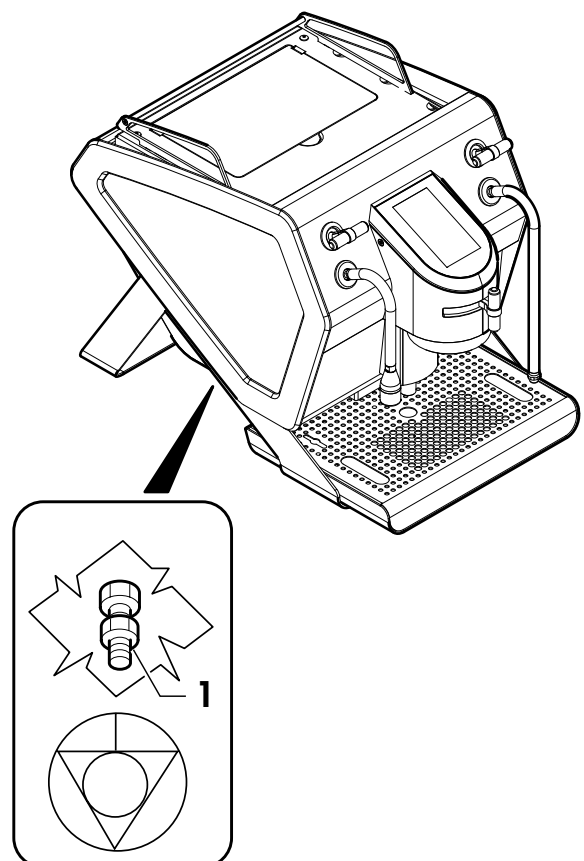
Die Maschine wird über ein Stromkabel an das Stromnetz angeschlossen. Vergewissern Sie sich, dass die Kapazität des vorhandenen Stromnetzes für die auf der Kaffeemaschine angegebene maximale Leistungsaufnahme geeignet ist. Schalter in OFF-Stellung = 0, Schalter in ON-Stellung = 1 (in ON-Stellung leuchtet die Taste rot).

Elektrischer Anschluss

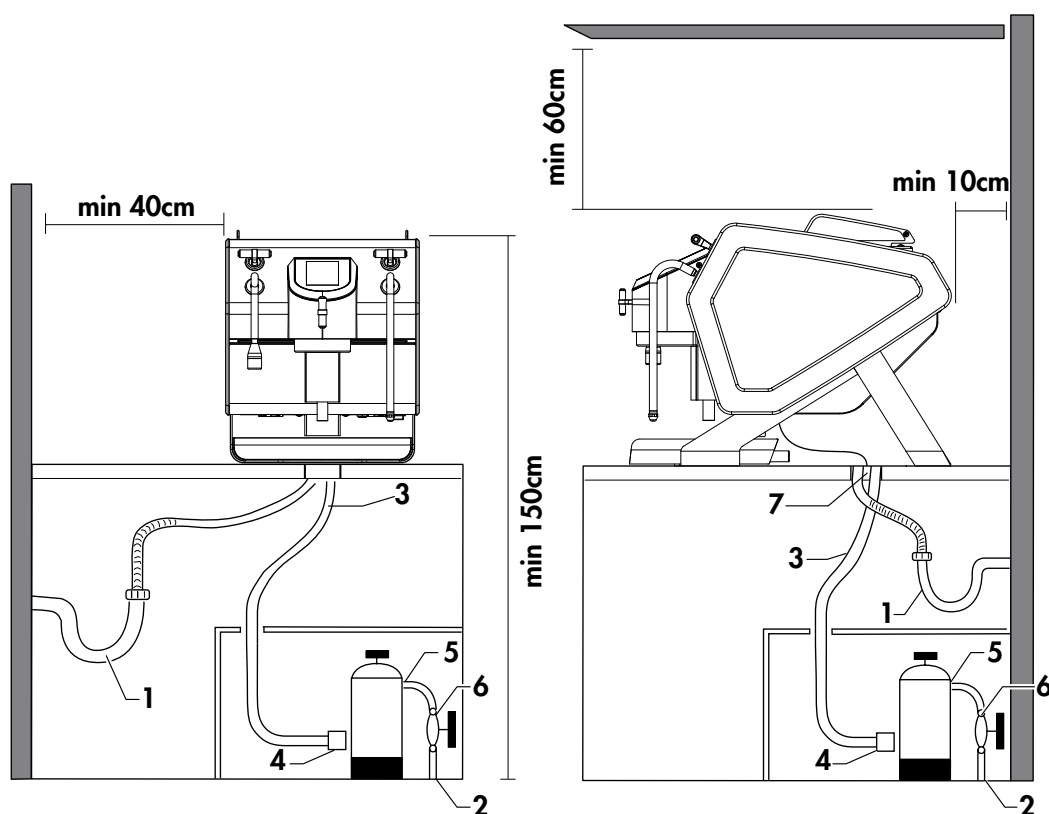
Die Maschine wird über das Stromkabel mit Stecker an das Stromnetz angeschlossen. Es wird empfohlen, den Stecker an eine örtliche Steckdose mit Schalter oder Trennschalter an der Schalttafel (Differenzialstrom gleich 30 mA) anzuschließen.

Äquipotentialverbindung

Diese Verbindung (nach einigen Standards erforderlich) verhindert Unterschiede im elektrischen Potential zwischen den Erdanschlüssen der im selben Raum installierten Geräte. Für diese Art von Verbindung vorgesehene Maschinen sind mit einem speziellen Anschluss (1) am Boden der Maschine versehen. Verbinden Sie einen entsprechend dimensionierten externen Äquipotentialdraht gemäß den geltenden Vorschriften und Normen mit dem entsprechenden Anschluss (1).



7.3 MONTAGEANLEITUNG



LEGENDE:

1	Ablassschlauch
2	Wasserzufuhr
3	Anschlussschlauch der Kaffeemaschine
4	Wasserreinigungsfilter
5	Wasserenthärter
6	Hahn 3/8" M
7	Öffnung für Ablass sowie Wasser- und Stromversorgung

ANFORDERUNGEN FÜR DIE INSTALLATION:

Achten Sie auf die einzuhaltenden Mindestabstände zwischen der Wand und der Maschine, um die Wartung der Maschine und eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen.

Arbeiten an der Elektrik dürfen ausschließlich von entsprechend geschulten Technikern oder Personen durchgeführt werden.

Bitte beachten Sie, dass das zugeführte Wasser chlorfrei sein muss.

Installieren Sie einen geeigneten magnetothermischen Schutzschalter mit einem Differenzstrom von 30 mA.

INBETRIEBSETZUNG

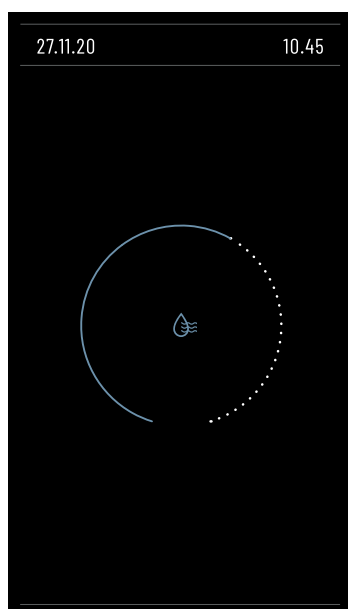
8 INBETRIEBSETZUNG

8.1 ERSTE INBETRIEBNAHME



WICHTIG: Die Maschine muss beim ersten Mal von einem autorisierten Fachtechniker in Betrieb gesetzt werden.

- Öffnen Sie den vor der Maschine liegenden Hahn der Wasserversorgung (Versorgung über Wassernetz).
- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den der Maschine vorgeschalteten Differentialschutzschalter in die Position ON (1) bringen.
- Warten Sie, bis die Maschine ihre Soll-Temperatur erreicht hat. Die Anzeige der Heizung ermöglicht den Zugriff auf die verschiedenen Benutzermenüs, hindert jedoch an jeglicher Ausgabe (Kaffee, Wasser, Dampf).



- Gleichzeitig mit dem Befüllen des Dampfkessels wird auch das Dampfmagnetventil geöffnet, um zu verhindern, dass der Kessel durch die Wasserladung mit Druck beaufschlagt wird.



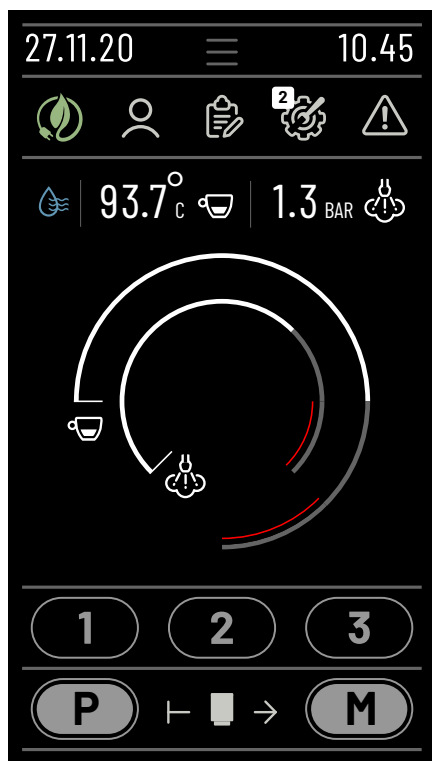
Erfolgt die automatische Befüllung nicht innerhalb einer bestimmten (vom Techniker eingestellten) Zeit, erscheint eine entsprechende Meldung am Display.

Vergewissern Sie sich, dass der Wasserhahn geöffnet ist.

Drücken Sie die Schaltfläche „RESET“, um das Befüllungsverfahren nochmals auszufüllen.

- Lassen Sie Wasser aus der Brühgruppe ab, ohne den Siebträger montiert zu haben. Drücken sie dazu auf eine der Dosisangaben am Display (1 - 2 - 3) und kontrollieren Sie dabei, dass das Wasser richtig austritt, und entlüften Sie dabei das System gleich, bis keine Luftblasen mehr zu sehen sind. Um die Ausgabe zu stoppen, die gedrückte Taste erneut drücken.



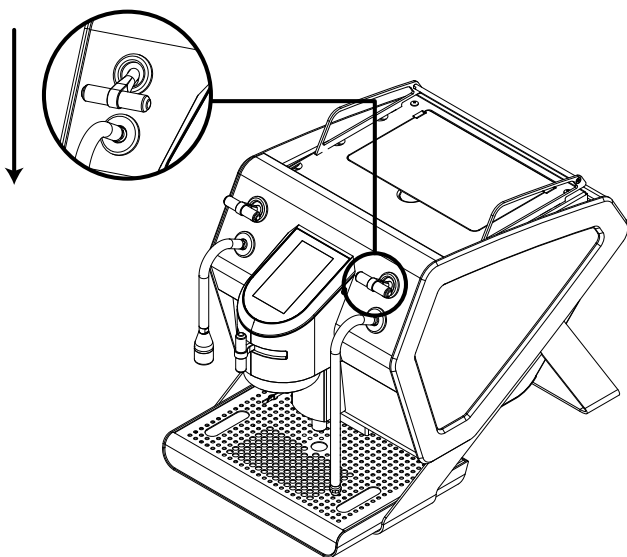


- Kontrollieren Sie am Display, dass der Druck im Kessel etwa 1,2 - 1,6 bar (0,12 - 0,16 MPa) beträgt und dass der Wasserversorgungsdruck den Wert von 4 Bar (0,4 MPa) nicht übersteigt.



Sollte der Versorgungsdruck über 4 bar liegen, muss ein Druckreduzierer am Beginn des Kreislaufs installiert werden.

- Öffnen Sie den Dampfhahn, indem sie den Hebel wie abgebildet nach unten stellen.



- Warten Sie, bis das Luft-/Wassergemisch aus dem Dampfauslass austritt und schließen Sie dann den zuvor geöffneten Dampfhahn wieder, indem Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position bringen.
- Nehmen Sie einen Krug mit kaltem Wasser und tauchen Sie den Auslass der Dampfdüse hinein. Stellen Sie den Hebel nach unten und lassen Sie ihn in dieser Position und erwärmen Sie das Wasser so ungefähr 30 Sekunden lang auf. Unterbrechen Sie die Dampfabgabe und bringen die den Hebel dazu wieder in seine ursprüngliche Position.
- Montieren Sie den Siebträger an der Brühgruppe, stellen Sie dann die Tassen darunter und nehmen Sie einige Ausgaben vor, so dass die verschiedenen Brüheinstellungen mit den entsprechenden Schaltflächen am Display ausgeführt werden. Prüfen Sie, ob das Wasser korrekt in die Tasse ausgegeben wird.



ACHTUNG: Wir empfehlen folgende maximale Ausgabemengen:

- 100 ccm maximale Dauerausgabe von Kaffee.
- 100 ccm maximale Dauerausgabe von Warmwasser.
- 30 Sekunden kontinuierliche Dampfabgabe.

- Kontrollieren Sie, ob der am Display angezeigte Pumpendruck während der Abgabe ca. 12 bar beträgt.
- Schalten Sie die Maschine aus (OFF), indem Sie den Differenzialschalter in die -Position „0“- stellen, dann erlöscht das Display und die Maschine schaltet ab. Schließen Sie die Wasserzufuhr über den entsprechenden Wasserhahn.

9 EINSTELLEN DER FUNKTIONEN



ACHTUNG: Einige der Gerätefunktionen (Temperaturen, Sprache usw.) dürfen nur von einem autorisierten Fachmann eingestellt werden, während die Maschine in Betrieb ist. Dies muss mit großer Sorgfalt gemacht werden. Die durchzuführenden Vorgänge sind im Technischen Handbuch beschrieben.

9.1 EINSTELLEN DER DOSIERMÜHLE



Der Dosierer muss wie im Handbuch beschrieben installiert, eingestellt und vorbereitet werden.

9.2 KAFFEEAUSGABETESTS

Überprüfen Sie mehrmals die Kaffeeausgabe nach den Anweisungen im entsprechenden Kapitel und anschließend die Qualität des Kaffees.

- Geben Sie den Kaffee aus und überprüfen Sie, dass in 20-30 Sekunden 20-30 cc Kaffee ausgegeben werden.
- Wenn dies nicht der Fall ist, muss die Kaffeekörnung an der Dosiermühle eingestellt werden: eine feinere Mahlung erhöht die Brühzeit, eine gröbere Mahlung reduziert die Brühzeit.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kaffee die folgenden Eigenschaften aufweist:
 - haselnussfarbige Creme
 - Konsistenz (mit feinen Blasen)
 - die Creme ist länger als 1 Minute vorhanden



Diese Angaben sind nicht verbindlich, da die korrekte Dosierung und somit die Qualität des Kaffees von der Art des Kaffees, der Art des Wassers und dem Klima abhängt.

9.3 ENDGÜLTIGE LIEFERUNG

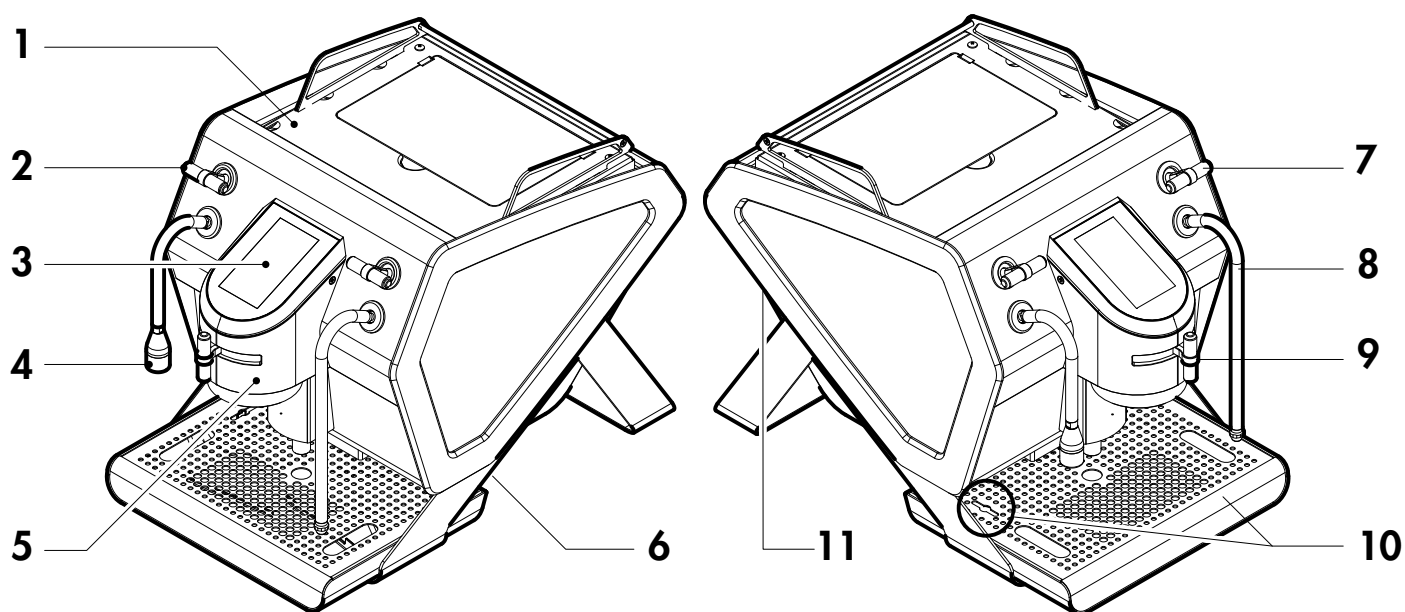
Am Ende der Installation gehen Sie wie folgt vor:

- Schulen Sie das Personal, das die Maschine bedienen wird, indem Sie eine Reihe von Ausgabetests von Kaffee, Zubereitung von Cappuccinos usw. durchführen lassen.
- Erläutern Sie, wie die Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt sind, um einen korrekten Erhalt der Maschinenfunktionen zu gewährleisten.
- Füllen Sie am Ende der Installation den Installationsbericht aus.

ANWENDUNG DER KAFFEEMASCHINE

10 BETRIEB DER KAFFEEMASCHINE

10.1 BESCHREIBUNG DER BAUTEILE



LEGENDE

- 1. Tassenwärmer
- 2. Wasserhahnhebel
- 3. Display der Brühgruppe
- 4. Wasserlanze
- 5. Ausgabegruppe

- 6. EIN/AUS-Schalter
- 7. Dampfhahnhebel
- 8. Dampfplanze
- 9. Paddle
- 10. Tropfschale mit Schwimmer
- 11. USB-Anschluss mit Kappe



ACHTUNG: Es ist verboten, Kabel mit einer Länge von mehr als 3 m an den USB-Anschluss anzuschließen.

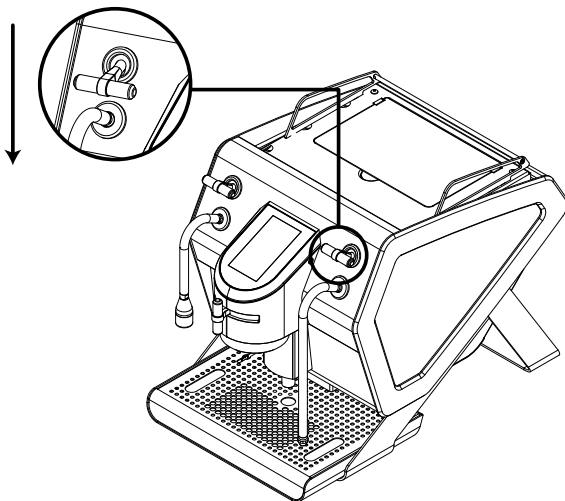


Der Schwimmer dient dazu, dem Benutzer darauf hinzuweisen, die Tropfschale zu entleeren, wenn der maximale Füllstand erreicht wird.

10.2 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Manuelle Dampfabgabe (1)

Die Maschine ist standardmäßig mit einer Dampfzange für die manuelle Abgabe ausgestattet. Stellen Sie ein Gefäß unter das Rohr und bewegen Sie den Hebel nach unten dann, um die Dampfzange zu aktivieren. Bringen Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position, um den Abgabe zu unterbrechen.



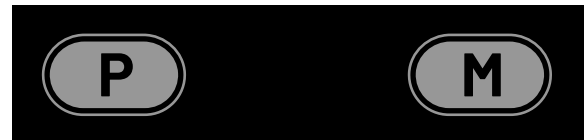
Tasten für Espresso

Stellen Sie eine Tasse auf die Tassenablage und drücken Sie auf eine der Tasten, um einen Espresso (1- 2- 3) zuzubereiten. Wurde die Taste gedrückt, leuchtet sie über die gesamte Ausgabedauer hinweg auf. Warten Sie, bis die Ausgabe des Espressos beendet ist. Um die Ausgabe früher zu unterbrechen, müssen Sie die Schaltfläche des entsprechenden Getränks erneut drücken.



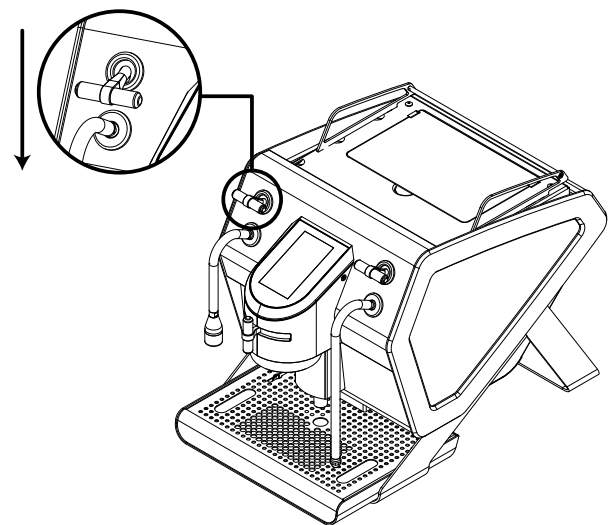
Taste für Dauer-/manuelle Ausgabe eines Espresso

Stellen Sie eine Tasse auf die Tassenablage und drücken Sie auf die Taste der Dauerausgabe eines Espresso. Wurde die Taste einmal gedrückt, leuchtet sie über die gesamte Ausgabedauer hinweg auf, die bei einem konstanten Druck von 9 bar erfolgt. Warten Sie, bis die Ausgabe des Espressos beendet ist. Um die Ausgabe früher zu unterbrechen, müssen Sie die Schaltfläche des entsprechenden Getränks erneut drücken.



Heißwasserlanze

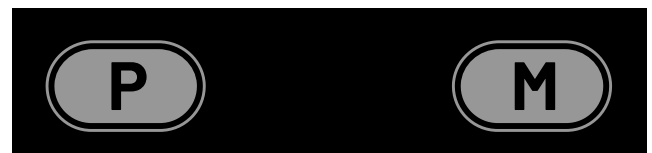
Stellen Sie eine Tasse mit einem für die gewünschte Wassermenge geeigneten Fassungsvermögen unter die Lanze. Drücken Sie den Hebel nach unten, um so die Abgabe des heißen Wassers über die Ausgabedüse zu starten. Bringen Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position, um den Abgabe zu unterbrechen.



10.3 SONDERSTEUERUNGEN

Flush/Purge

Durch Drücken auf die Schaltfläche (P) am Display geht dem „normalen“ Ausgabezyklus ein kurzer, zeitgesteuerter Wasserstrahl voraus, der zum Spülen der Dusche der Gruppe und zur Gewährleistung einer besseren Entnahme erforderlich ist. Die Flush/Purge werden nicht als Ausgaben gezählt.



Spülen der Ausgabegruppen

Für das Spülen der Gruppen ist folgender Modus vorgesehen:

- MANUELLES SPÜLEN

Um das MANUELLE SPÜLEN zu aktivieren, müssen Sie das Menü der Spülgänge über die Benutzeroberfläche aufrufen. Auf der Anzeige werden Sie aufgefordert, den Blindsiebträger mit geeignetem, sich darin befindlichem entsprechenden Reinigungsmittel am der Brühgruppe einzukoppeln. Drücken Sie dann die Taste START, um den Spülvorgang zu starten.



Während dieser Phase sind alle Abrufmöglichkeiten der Kaffees gesperrt, bis der Spülvorgang abgeschlossen ist. Während der Spülphase kann die Maschine nicht ausgeschaltet werden und geht auch nicht in den Energiesparmodus, in den Stand-by-Modus oder in den OFF-Zustand über. Wenn das Spülen durch einen Stromausfall (in beiden Phasen) unterbrochen wird, wird beim erneuten Einschalten der Maschine das Ausführen der Spülphase vorgeschlagen. Der Spülzyklus kann NICHT vor seinem Ende unterbrochen werden.

Ausgabe mit Paddle

Die Maschine ist mit einem Paddle (Hebel) ausgestattet, mit dem Sie eine Extraktion mit einem Druckprofil durchführen können, das von einem Minimum (*) bis zu einem Maximum eingestellt werden kann. Das Paddle kann im entsprechenden Menü so konfiguriert werden, dass es von rechts nach links und umgekehrt funktioniert. Dank dieser Vorrichtung können Sie manuelle Druckprofile erstellen, die Sie im Menü „Druckprofile Getränke“ speichern können. Für die Extraktion durch Betätigen des Paddle müssen Sie den Hebel aus seiner ursprünglichen Position in Richtung Endposition verstellen.

(*) der Mindestdruck beträgt 0,2 bar bei der Version mit internem Behälter, während er bei der am Wassernetz angeschlossenen Version dem Leitungsdruck entspricht. Um die Funktion des Paddle bestens zu nutzen, wird empfohlen, die 1,0 bar Leitungsdruck nicht zu übersteigen.

Lichter

Die Beleuchtung der Maschine wird von zwei LED-Leisten bereitgestellt, die stets gleichzeitig leuchten/erlöschen.

Display IDLE

Während des normalen Betriebs der Maschine wird der folgende Bildschirmseite angezeigt:



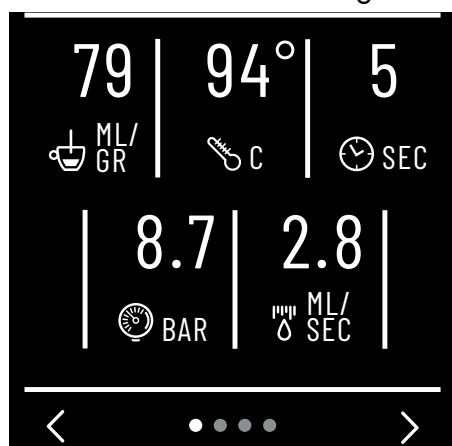
- 1) Menü „Energiesparung“;
- 2) Schnelles Benutzermenü;
- 3) Schnelles Menü „Verknüpfung Profile - Getränke“;
- 4) Schnelles Menü „Wartungen“;
- 5) Schnelles Menü „Meldungen - Alarme“;
- 6) Hauptmenü;
- 7) Modus Wassernetz / Behälter;
- 8) Temperatur Brühgruppenkessel, Anzeige durch darunter angezeigten äußeren Kreis;
- 9) Temperatur Dampfkessel, Anzeige durch darunter angezeigten internen Kreis;
- 10) Dosis 1 Espresso;
- 11) Dosen 2 Espresso;
- 12) Dosen 3 Espresso;
- 13) Flush/Purge Schaltfläche 'P';
- 14) Konfiguration für Verwendung des Paddle;
- 15) Dosis für Dauerausgabe 'M';

Display „Ausgabe“

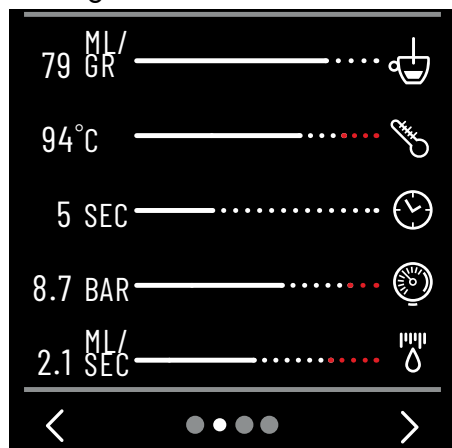
Während der Ausgabe kann die Bildschirmseite des Displays in vier verschiedenen Modi angezeigt werden, unabhängig davon, ob die Ausgabe über die Steuerbefehle am Display oder das Betätigen des Paddel erfolgt: zusammenfassender Anzeigemodus, Anzeigemodus mit Linien, grafische Druckanzeige innerhalb des Zeitrahmens und grafische Anzeige der Durchflussmenge innerhalb des Zeitrahmens.

Verwenden Sie die Pfeile (<) oder (>), um von einer Bildschirmseite auf die andere überzugehen.

Zusammenfassende Anzeige:



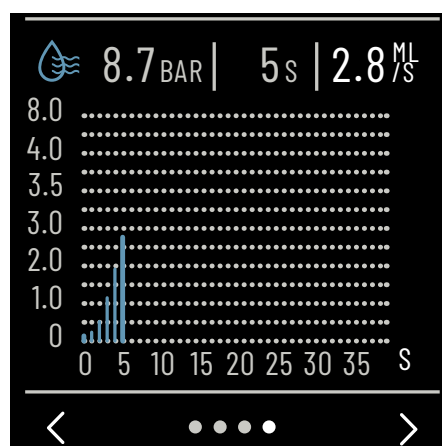
Anzeige mit Linien:



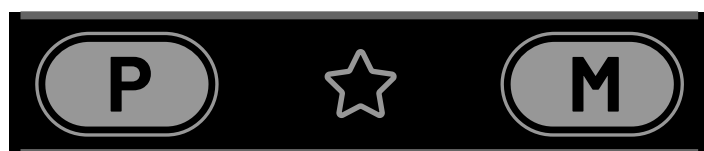
Grafische Druckanzeige:



Grafische Druckflussanzeige:



Wenn Sie das Paddel für eine Ausgabe verwenden und es dann wieder in seine ursprüngliche Position zurückstellen, wird, sobald Sie die Kaffeeausgabe beendet ist, das Symbol eines Sterns zwischen den Schaltflächen „P“ und „M“ eingeblendet.



Durch Drücken auf dieses Symbol können Sie das Profil des soeben durchgeführten Brühvorgangs speichern, indem Sie das Hebelprofil markieren, das Sie damit überschreiben möchten. 10 Sekunden nach dem Ende der Ausgabe wechselt die Displayanzeige von Ausgabe auf IDLE.

10.4 ZUBEREITUNG DES KAFFEES

Allgemeine Regeln für die Zubereitung eines guten Espressos/Kaffees:

- Für einen einzelnen Espresso werden 25-30 ml mit 7-8 g Kaffee verwendet.
- Für einen doppelten Espresso benötigt man 50-60 ml mit 14-16 g Kaffee.
- Die Ausgabetemperatur sollte in der Regel auf einen Wert zwischen 90,5 und 96 °C eingestellt werden.
- Die Tasse muss warm sein und sollte daher vom Tassenwärmer genommen oder, falls kalt, mit heißem Wasser ausgespült werden.

Geben Sie niemals Kaffee in den Siebträger, ohne ihn gleich darauf aufzubrühen. Das Kaffeepulver würde in der Brühgruppe „verbrennen“ und der zubereitete Espresso würde sehr bitter schmecken. Wir empfehlen Ihnen, nur die für den sofortigen Gebrauch benötigte Kaffeemenge zu mahlen, da ein bereits gemahlener Kaffee, der für längere Zeit ruht, sein Aroma verliert und seine Fettstoffe ranzig werden.

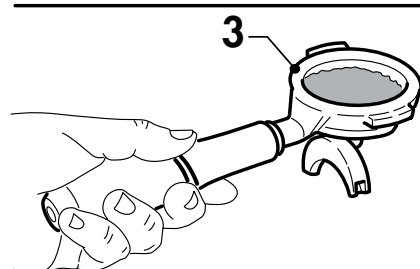
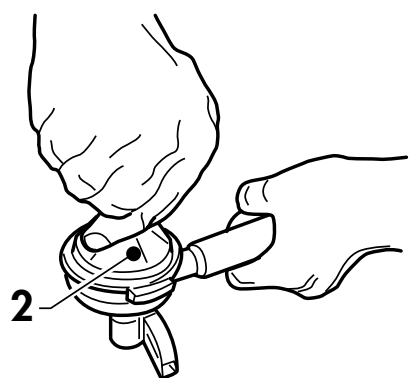
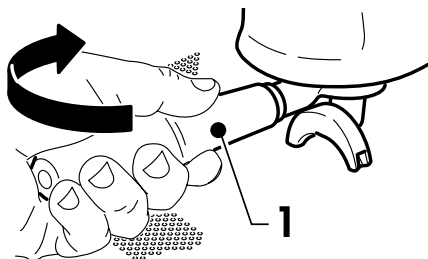
Kaffeeausgabe

Entfernen Sie den Siebträger (1) aus der Ausgabegruppe, indem Sie ihn in Pfeilrichtung schwenken. Drehen Sie ihn dann um und klopfen Sie ihn auf dem Abklopfkasten aus, um den Kaffeesatz zu entfernen.



ACHTUNG: Klopfen Sie den Siebträger nie auf einer nicht entsprechend geschützten Oberfläche aus, da dies den Filter beschädigen und dadurch dessen Abdichtung beeinträchtigen könnte.

- Geben Sie den frisch gemahlene Kaffee in den Siebträger, bis er voll ist und klopfen Sie den Boden des Siebträgers leicht auf, damit sich der Kaffee gleichmäßig verteilt.
- Drücken Sie den Kaffee mit dem Stampfer (2) mit einer Kraft von ca. 30 kg fest, damit er fest im Siebträger bleibt.
- Reinigen Sie den Rand (3) des Siebträgers. Verbleibt gemahlener Kaffee am Rand des Filtersiebs kann der Halt der Dichtung beeinträchtigen werden, was zum Austreten des Wassers und des Kaffeesatzes führen würde.



- Wurde die Maschine länger als 15 Minuten nicht benutzt, empfehlen wir, einen Flush-Vorgang, um ein Verbrennen des Kaffees zu vermeiden.
- Befestigen Sie den Siebträger (1) an der Brühgruppe und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung bis an seinen Endanschlag.
- Stellen Sie die Kaffeetasse/n unter den Siebträger.
- Nach erfolgter Ausgabe den Siebträger säubern und einen Purge-Vorgang vornehmen.

10.5 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Um einen professionellen Cappuccino zuzubereiten, muss kalte Milch (etwa 6 ÷ 8 °C und dann auf 60 ÷ 65 °C max. erwärmen) aufgeschäumt werden. Der so erhaltene Schaum wird dann auf einen zuvor zubereiteten Espresso gegeben.

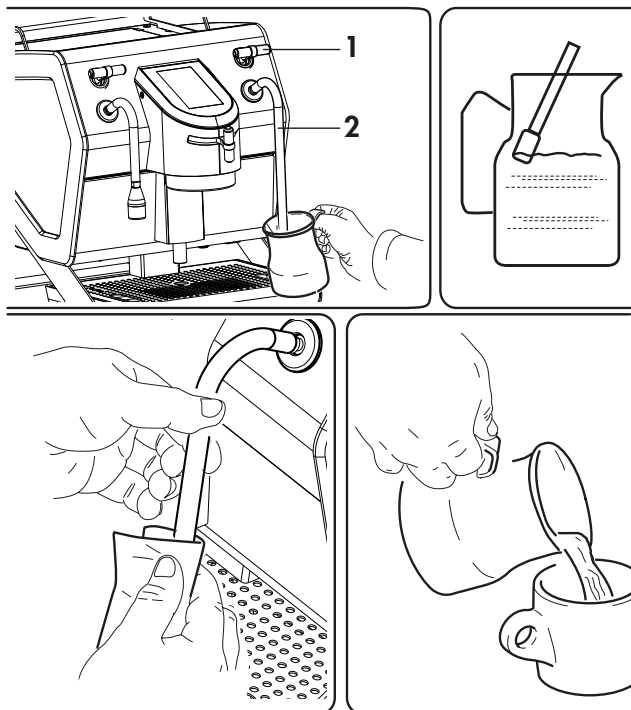


ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an der Lanze (2) verbrennen, denn sie wird sehr heiß.

- Ziehen Sie die Lanze (2) über das Gitter und geben Sie, indem Sie den Hebel (1) nach unten drücken und ein/zwei Sekunden lang Dampf ausgeben, um die Dampfzange zu entleeren.
- Gießen Sie die Milch in das entsprechende Kännchen. Verwenden Sie vorzugsweise einen Kännchen aus Edelstahl mit konischem Schnabel. Die für einen Cappuccino benötigte Milchmenge beträgt ca. 125 ccm (1/8 Liter).
- Neigen Sie das Kännchen, halten Sie den Ausguss der Dampfzange (2) knapp unter die Oberfläche der Milch. Die Dampfzange darf sich weder in der Mitte des Kännchens befinden, noch an dessen Wand anliegen.
- Öffnen Sie die Dampfabgabe durch entsprechendes Betätigen des Hebels (1), so entsteht im Kännchen ein Wirbel, der einen kompakten cremigen Schaum bildet.
- Wurde die vorgesehene Milchttemperatur erreicht, können Sie die Dampfabgabe unterbrechen, indem Sie den Hebel (1) in seine Ausgangsposition bringen.
- Entfernen Sie die Dampfzange aus dem Kännchen, klopfen Sie den Boden des Kännchens sanft auf, damit sich die Luftblasen setzen. Geben Sie den Schaum nun mit einer wellenartigen Bewegung

über den Espresso, den Sie vorher zubereitet haben.

- Lassen Sie nach der Zubereitung jedes Getränks einige Sekunden lang Dampf ab, um eventuelle Getränkereste zu entfernen. Entfernen Sie vor und nach jeder Ausgabe die Rückstände mit einem ausschließlich dafür verwendeten Tuch, das regelmäßig gewechselt werden muss, um das Bilden schwer zu entfernender Verkrustungen zu vermeiden.



10.6 AUFWÄRMEN EINES GETRÄNKS



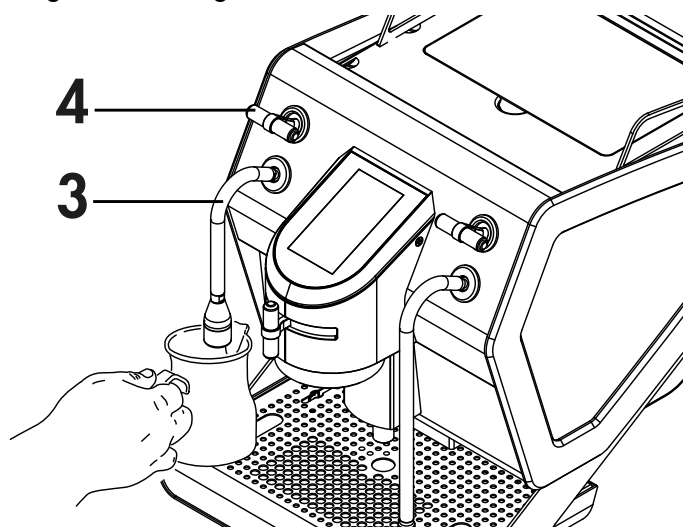
ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an der Lanze (2) verbrennen, denn sie wird sehr heiß.

- Ziehen Sie die Lanze (2) über das Gitter und geben Sie, indem Sie den Hebel (1) nach unten drücken, ein/zwei Sekunden lang Dampf aus, um die Dampfkanne zu entleeren.
- Geben Sie das Getränk in das entsprechende Kännchen. Verwenden Sie vorzugsweise einen Kännchen aus Edelstahl mit konischem Schnabel.
- Fügen Sie die Dampfkanne (2) in das Kännchen und betätigen Sie den Hebel (1), um mit der Dampfabgabe zu beginnen.
- Die Dampfabgabe können Sie dabei stets über den Hebel (1) abbrechen.

- Lassen Sie nach der Zubereitung jedes Getränks einige Sekunden lang Dampf ab, um sämtliche Getränkereste zu entfernen. Reinigen Sie vor und nach jeder Ausgabe mit einem ausschließlich dafür vorgesehenen Tuch, das regelmäßig ausgetauscht werden muss, um die Bildung von schwer zu entfernenden Verkrustungen zu vermeiden.

10.7 ZUBEREITUNG VON TEE, KAMILLENTÉE UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN

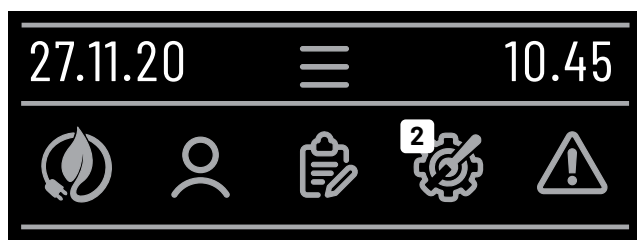
- Halten Sie das Kännchen unter die Heißwasserlanze (3).
- Drücken und halten Sie den Hebel (4) in der unteren Position, um heißes Wasser zu entnehmen. Wurde die gewünschte Wassermenge erreicht, dann müssen Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position zurückstellen.
- Fügen Sie das gewünschte Produkt hinzu.



PROGRAMMIERUNG

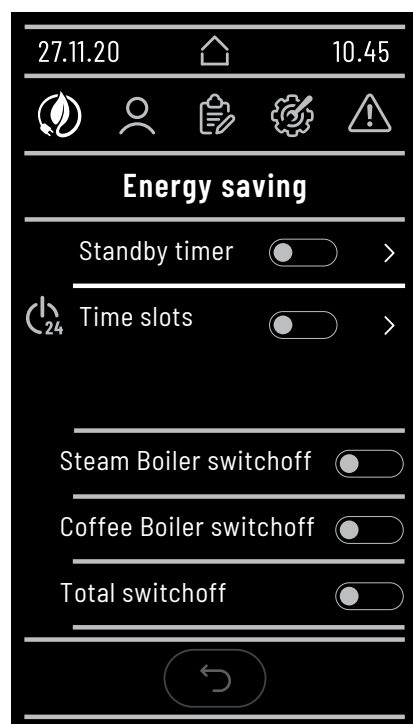
11 PROGRAMMIERUNG

Die Maschine kann über die verschiedenen Anzeigen am Display programmiert werden. Die Hauptanzeige ist die des schnellen Menüs.



11.1 MENÜ „ENERGIEEINSPARUNG“

Durch Drücken auf das Symbol BLATT können Sie das Energiesparprogramm aufrufen:



Freischaltungen für Energieeinsparung

Selektive Ausschaltung der Verbraucher

FREISCHALTUNGEN FÜR ENERGIEEINSPARUNG

Das Menü „Energieeinsparung“ stellt zwei unterschiedliche Modi zur Wahl:

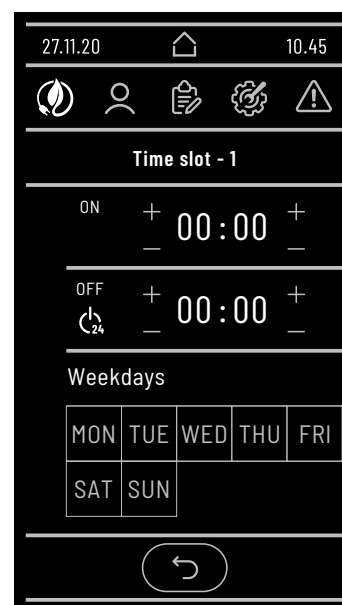
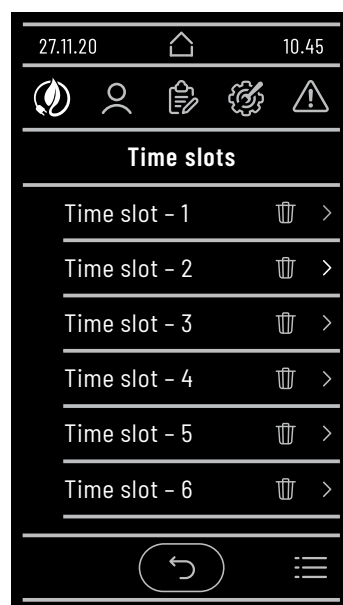
-STANDBY: schaltet die Maschine im Fall einer längeren Nichtnutzung bzw. nach Ablauf einer vom Benutzer programmierbaren Zeit aus.

-ZEITFENSTER/ECO: Mit diesem Timer können Sie bis zu 6 Zeitfenster für die verschiedenen Wochentage programmieren. Unter diesem Timer sind für die Abschaltphase zwei verschiedene Energiesparmodi verfügbar:

- STANDBY-Modus : schaltet die Maschine aus und sorgt damit für die maximale Energieeinsparung;

- ECO-Modus : die Maschine bleibt eingeschaltet, jedoch mit geringeren Temperaturen.

Diese Betriebsart ist nützlich, um Energie zu sparen und die Maschine in kurzer Zeit wieder in betriebsbereit zu haben.



Zum Programmieren der Zeitfenster brauchen Sie nur den Namen des Zeitfensters zu berühren und die Einschaltzeit, Ausschaltzeit und den Wochentag wie gewünscht einzugeben. Berühren Sie kurz das Symbol OFF, um die beiden oben beschriebenen Sparbetriebsarten einzustellen:



HINWEIS: Falls Zeitfenster und **STANDBY** Timer gleichzeitig freigeschaltet sind, wird letzterer nicht berücksichtigt. Das aktivierte Zeitfenster ist orange hervorgehoben.

Der Modus wird durch das Aufleuchten der roten LED im Display angezeigt. Um den Modus zu beenden, müssen den Dampfhebel oder den Heißwasserhebel kurz betätigen und einige Sekunden warten.

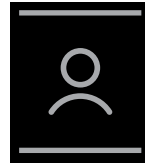
SELEKTIVE AUSSCHALTUNG DER VERBRAUCHER

In diesem Abschnitt können Sie einige Bereiche der Maschine ausschalten:

- komplettes Ausschalten des Dampf-/Heißwasserkessels: Ermöglicht es dem Benutzer, nur den Dampf- und Heißwasserkessel auszuschalten, wenn er nur Kaffee ausgeben muss, und ermöglicht so eine gezielte Verbrauchsreduzierung;
- Ausschaltung des Brühgruppenkessels: Ermöglicht es dem Benutzer, nur den Kreislauf für die Kaffeeausgabe (Kessel und Brühgruppe) auszuschalten, wenn er nur heißes Wasser/Dampf benötigt, und ermöglicht so eine gezielte Verbrauchsreduzierung;
- Komplette Ausschaltung: schaltet die Maschine auf OFF.

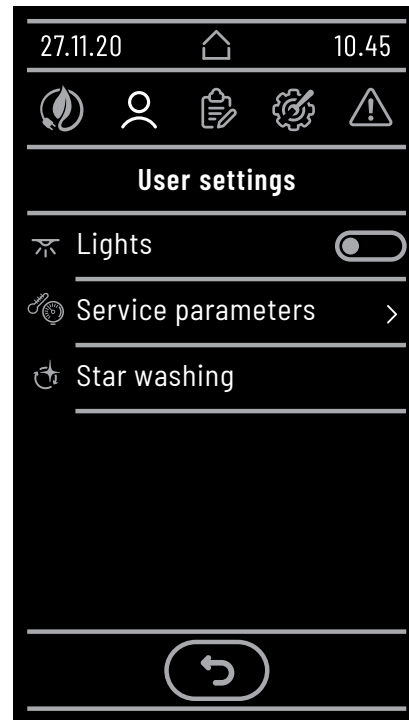
Das Energiespar-Symbol kann unterschiedlich angezeigt werden:

- 1) graues Blatt = Energy Saving gesperrt;
- 2) weißes Blatt = STANDBY-Modus freigeschaltet;
- 3) grünes Blatt = ECO-Modus mit geringeren Temperaturen eingeschaltet (die Displaybeleuchtung ist schwächer);
- 4) weißes Symbol ON/OFF 24h = Timer programmiert und freigeschaltet.



11.2 SCHNELLES BENUTZERMENÜ

Sobald Sie auf das Symbol BENUTZER drücken, wird das Schnelle Menü für die Konfiguration der für den Benutzer wichtigsten Parameter aufzurufen:

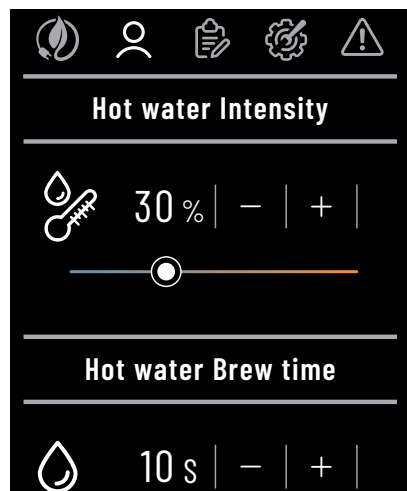


Innerhalb dieses Menüs ist Folgendes möglich:

- das Freischalten/Sperren der LED-Beleuchtung;
- das Einstellen der Stärke und die Dauer der Heißwasserausgabe;
- das Einstellen des Sollwerts der Temperatur der Brühgruppe und ihres Kessels;
- das Einstellen des Sollwerts des Dampfkesseldrucks;
- das Vornehmen eines Spülgangs;
- das Freischalten/Sperren des Purge-Vorgangs der Dampfpflanze.

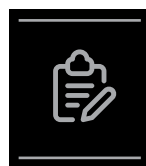
Über den Steuerbefehl „Betriebsparameter“ können Sie die Stärke der Warmwasserabgabe unter der Angabe „Warmwasserabgabe“ ändern: durch das Erhöhen (+) der Prozente erhöht sich die Temperatur des austretenden Wassers, durch Verringern (-) wird sie herabgesetzt.

Direkt darunter kann über die Tasten (+) und (-) die Dauer der Warmwasserabgabe in Sekunden geändert werden. Drücken Sie dann auf das Häkchen „V“, um die Änderungen zu bestätigen.



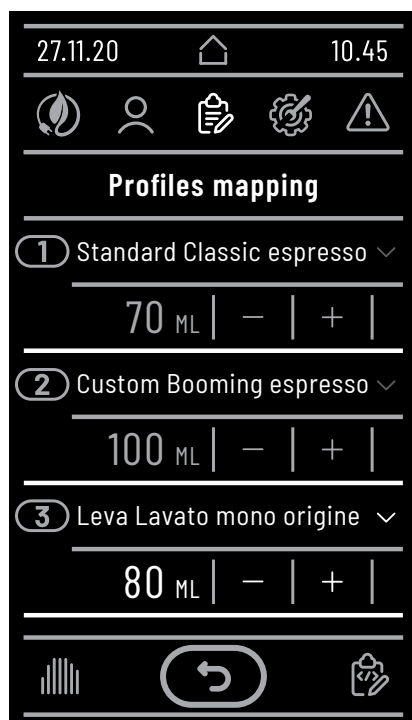
Die Funktion „Spülen“ wird im Abschnitt „Spülen“ erläutert.

Drücken Sie auf den unten stehenden Pfeil, um zur Startabzeige zurückzukehren.



11.3 SCHNELLES MENÜ „VERKNÜPFUNG PROFILE-GETRÄNKE“

Drücken Sie auf das Symbol NOTIZBLOCK, um das Menü für das Zuordnen der Profile zu den einzelnen Dosen (1 - 2 - 3) aufzurufen.



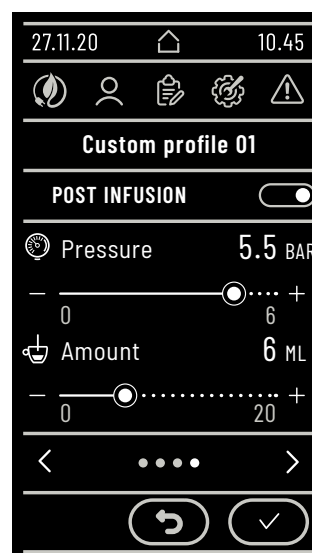
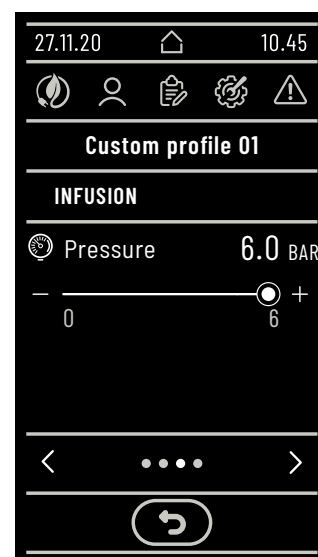
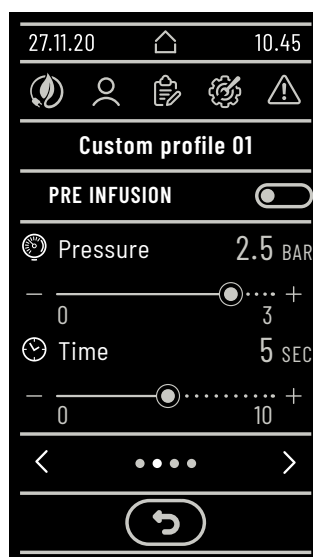
Innerhalb dieses Menüs ist es über die Tasten (+) und (-) möglich, die Wassermenge zu ändern, die während der Abgabe der gewählten Dosis ausgegeben wird. Drücken Sie den Pfeil „V“ oder auf den Namen der Dosis, um ein Dropdown-Menü aufzurufen, mit dem Sie ein Profil mit der gerade gewählten Dosis verknüpfen können. Am Display stehen drei Dosierungen für die Ausgabe zur Verfügung.

Drücken Sie auf das Symbol unten links, um die

Grafik der letzten Ausgabe  anzuzeigen.

Durch Drücken des Symbols unten rechts 

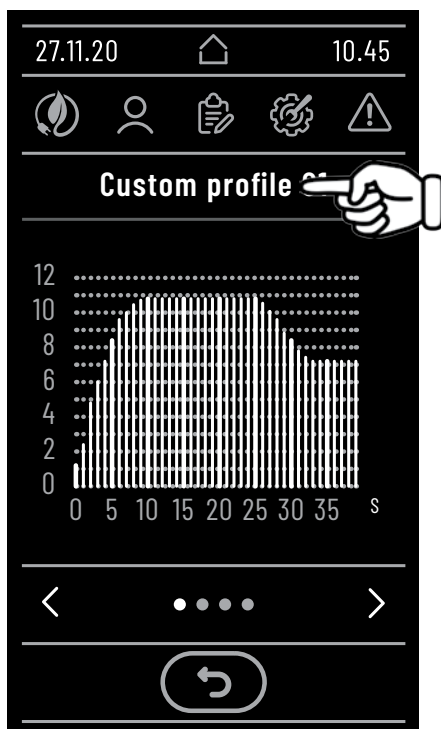
wird das Menü „Druckprofile Getränke“ aufgerufen, in dem 22 Profile angezeigt werden: die ersten 6 sind Standardprofile, die nicht geändert werden können (nur in der Bildschirmseite „Verknüpfung Profile“ kann das in ml angegebene Volumen geändert werden), die folgenden 10 „Custom“ können vom Benutzer geändert werden und die letzten 6 sind für den Paddle-Profilen vorbehalten.



Sobald Sie auf eines der Profile drücken, wird die Bildschirmanzeige der Profiländerung geöffnet, die Folgendes ermöglicht:

- die grafische Anzeige des Profils;
- das Freischalten/Sperren der Pre-Infusion. Falls freigeschaltet, können Sie den Druck und die Dauer dieser Funktion ändern. Hierbei handelt es sich um einen kurzen, zeitgesteuerten Wasserstrahl, mit dem die „Kaffeescheibe“ vor dem eigentlichen Brühvorgang befeuchtet wird;
- das Ändern des Brühdrucks;
- das Freischalten/Sperren der Post-Infusion. Falls freigeschaltet, können Sie den Wasserdruck und die ausgegebene Wassermenge in ml ändern;
- den Profilnamen ändern.

Achtung: Sie können den Namen des Profils ändern, dazu brauchen Sie nur auf die nachstehende Anzeige zu drücken.



Drücken Sie die Pfeiltasten (<) oder (>), um zwischen den einzelnen Bildschirmanzeigen zu wechseln. Nachdem Sie die Werte geändert haben, müssen Sie auf das Häkchen „V“ drücken, um das Profil zu speichern.

Drücken Sie die unten stehende Pfeiltaste, um wieder zum Menü „Profile der Getränkeverknüpfung“ zurückzukehren, dann nochmals, um zum Hauptmenü überzugehen.



11.4 SCHNELLES MENÜ „WARTUNGEN“

Durch Drücken auf das Symbol ZAHNRAD werden eventuelle Hinweise auf die fälligen Wartungen angezeigt.



11.5 SCHNELLES MENÜ „MELDUNGEN/ALARME“

Schließlich, wenn Sie auf das Symbol AUSSRUFZEICHEN drücken, werden die von der Maschine generierten Meldungen/Alarmer angezeigt. Bei MELDUNGEN wird das Symbol GRÜN, bei ALARMEN hingegen ROT sein.

An der Maschine angezeigte Alarmer:

- AL7 -> Alarm Dosierer;
- Druckpumpe offener Kreis AL1 1-> Druckgeber Pumpe getrennt;
- Dampfkesseldruck offener Kreis AL4 -> Druckgeber Dampfkessel getrennt;
- Fühler offener Kreis AL2-> Fühler NTC Dampfkessel getrennt;
- Fühler Brühgruppenkessel offener Kreis AL2-> Fühler NTC Brühgruppenkessel getrennt;
- Fühler offener Kreis AL2 -> Kurzschluss Fühler NTC Dampf- oder Brühgruppenkessel.

Unter Meldungen verstehen sich die erfolgten Aktualisierungen der Firmware und der durchzuführenden Wartungen, unter Alarmer hingegen die Alarmanzeigen, die an der Maschine gemeldet werden.

11.6 HAUPTMENÜ

Auf das Drücken des mittleren Symbols oben in den EINSTELLUNGEN wird ein Menü mit den folgenden Punkten angezeigt:

- Sprache
- Uhrzeit und Datum;
- Screensaver;
- WLAN;
- Getränkeausgabeprofile;
- Download/Upload;
- Spülen;
- Einstellungen paddle;
- Energieeinsparung;
- Zählerliste;
- Alarmhistorie;
- Infosystem;
- Login.

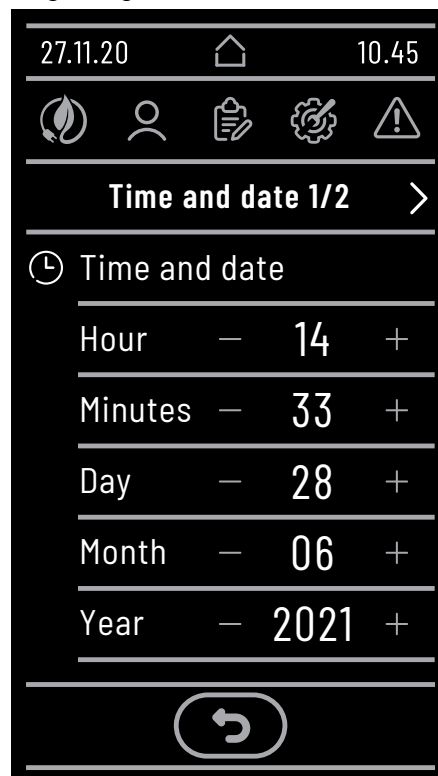
- Sprache

In diesem Menü können Sie innerhalb der Scrollanzeige die gewünschte Sprache wählen:



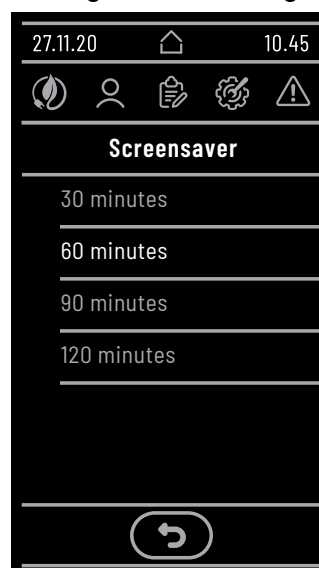
- Uhrzeit und Datum

Im Menü „Uhrzeit und Datum“ können Sie das Datum und die Uhrzeit ändern, die an der Maschine angezeigt werden.



- Screensaver

In diesem Menü können Sie die Minuten ändern, nach deren Ablauf bei ungenutzter am Display der Maschine die Anzeige der Angabe „You“ durchläuft. Die Hintergrundbeleuchtung der Anzeige wird gedimmt.



- Getränkeausgabeprofile

Bei diesem Menü handelt es sich um das, das unter SCHNELLES MENÜ VERKNÜPFUNG PROFILE-GETRÄNKE beschrieben wird.

- Download/Upload

Sobald der USB-Stick in den USB-Anschluss eingesteckt ist, können Sie das Menü „Download/Upload“ aufrufen, um Profile/Einstellungen von der Maschine auf den Stick herunterzuladen oder Profile/Einstellungen vom Stick auf die Maschine hochzuladen.

- Spülen

Das Menü ermöglicht den Zugriff auf: „Spülung vorbereiten“: beim Aufrufen des Untermenüs ist es möglich, die Dosiereinheit gemäß den Anweisungen am Display zu reinigen und zu spülen. Das Verfahren wird im Kapitel „SPÜLEN“ erläutert.

- Einstellung des Paddle

Innerhalb des Menüs ist es möglich, die Richtung des Paddle zu wählen, von rechts nach links oder umgekehrt. Der Ausgangspunkt wird durch den Wert (MIN) dargestellt, während der Endpunkt dem Wert (MAX) entspricht.



- Energieeinsparung

Das Menü wird im Kapitel 11.1 beschrieben.

- Zählerliste

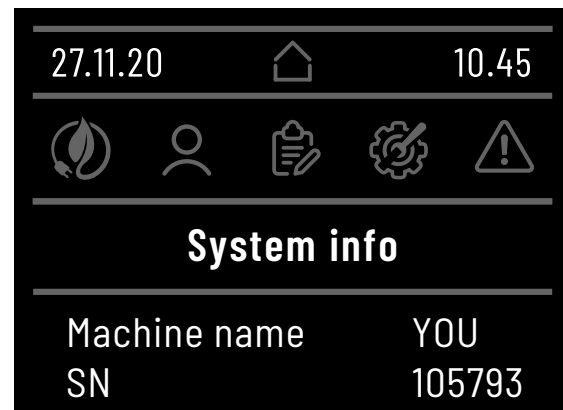
In diesem Menü können Sie die „Zähler Teilwerte“ und die „Zähler Gesamtwerte“ einsehen. Die Zähler zählen die Anzahl der Ausgaben von: Dosis 1, Dosis 2, Dosis 3, Dauerausgabe, Dosis Paddle, Tee und Dampflanze. Der erste Zähler kann über die Schaltfläche unten rechts im Menü nach Belieben auf Null zurückgesetzt werden.

- Alarmhistorie

In diesem Menü finden Sie die letzten, von der Maschine aufgezeichneten Alarme.

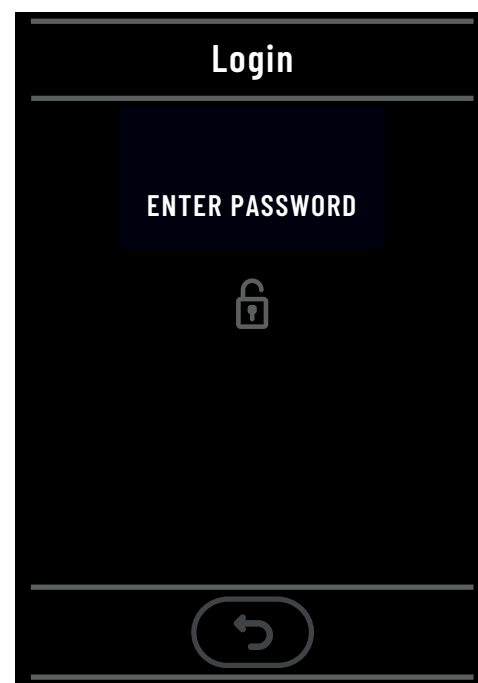
- Infosystem

In diesem Menü können angezeigt werden: der Maschinename und ihre Seriennummer:



- Login

Das Menü ermöglicht den Zugriff auf die Maschine durch einen bestimmten Benutzer. Je nachdem, welcher Benutzer angemeldet ist, stehen ihm in den Menüs unterschiedliche Funktionen zur Verfügung. Der Zugang erfolgt für jeden Benutzer über die Eingabe eines Passworts oder einen USB-Stick.



STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFEMASSNAHMEN

12 STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFE

STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

Nachstehend eine Liste der Störungen, die bei der Nutzung der Maschine auftreten können.

Bei allen Störungen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind, wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst.

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Es kommt kein Wasser aus der Brühgruppe	Der Hahn der Wasserleitung oder die ReinigungsfILTERHÄHNE sind geschlossen.	Den Hahn öffnen
	Der Filter am Wasserzulaufanschluss ist verstopft	Entfernen und reinigen. Die Regeneration des der Harze des Reinigungsfilters kontrollieren
	Verstopfte Getriebepumpe	Den technischen Kundendienst rufen
Das Wasser wird nicht warm	Heizelement durchgebrannt	Den technischen Kundendienst rufen
	Sicherheitsthermostat ausgelöst	Den technischen Kundendienst rufen
Die Dosierungen sind nicht gleichmäßig	Mengendosierer defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Die Dampfzange leckt bei geschlossenem Hahn	Dichtung defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Es tritt Dampf unter dem Drehknopf aus, wenn dieser geöffnet wird	Dichtung der Hahnachse defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Der Kaffee wird nicht ausreichend genutzt	Die Körnung des gemahlten Kaffees ist falsch (zu fein oder zu grob)	Mahlzeit prüfen und/oder die Grobheit einstellen
	Brause und Siebe teilweise verstopft	Den technischen Kundendienst rufen
	Falsche Betriebstemperatur des Kessels	Den technischen Kundendienst rufen
Während der Ausgabe kommt es zu einer Leckage zwischen der Brühgruppe und dem Siebträger	Defekte Siebträgerdichtung oder unregelmäßiger Siebrand	Den technischen Kundendienst rufen
Autosteamer funktioniert nicht	Defekt des Fühlers der Lanze (das Getränk wird nicht aufgeschäumt und erwärmt und die LEDs des Tastenfelds „Autosteamer“ blinken)	Den technischen Kundendienst rufen

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Das Teewasser ist kalt	Falsche Mischwassereinstellung	Mischwasser einstellen
Der Kaffee ist zu kalt	Die Maschine ist nicht betriebsbereit	Warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist
	Kalkablagerungen im Kessel	Den technischen Kundendienst rufen
Die Maschine gibt kein warmes Wasser aus	Die Maschine ist nicht betriebsbereit	Warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist
	Magnetventil der Ausgabe defekt	Den technischen Kundendienst rufen
	Verstopfte Ausgabekanäle	Rufen Sie einen Techniker, um die Maschine entkalken zu lassen
Es tritt zu wenig Kaffee oder kein Kaffee aus	Unzureichende Wasserversorgung	Überprüfen Sie die Wasserleitung
	Ausgabeöffnung im Siebträger verstopft	Reinigen Sie den Siebträger gründlich mit einem spezifischen Reinigungsmittel oder einem Zahnstocher
	Mahlung zu fein, evtl. Auslösung des Fehlers A7 am Display der Brühgruppe	Regulieren Sie den Dosierer
Es wird kein Kaffee ausgegeben	Fehlfunktion des Magnetventils der Brühgruppe	Den technischen Kundendienst rufen
	Verstopfung der Getriebepumpe (wahrscheinlich Kalkstein)	Den technischen Kundendienst rufen
Die Maschine gibt keinen Dampf ab	Abgabedüse verstopft	Reinigen
	Verstopfte Ausgabekanäle	Rufen Sie einen Techniker, um die Maschine entkalken zu lassen
	Dampfhahn defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Kaffee tritt an den Rändern des Siebträgers aus	Es befinden sich Schmutzreste im Siebträger, die das Auslaufen des Kaffees aus dem Ausgussschnabel verhindern.	Reinigen
	Abgenutzte Dichtung an Brühgruppe	Ersetzen
	Brausen verstopft	Reinigen oder ersetzen

AUSSERBETRIEBNAHME, ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN

13 VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn Sie die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzen werden, müssen Sie die folgenden Arbeitsschritte durchführen:

- Nehmen Sie die Wartungsarbeiten vor.
- Trennen Sie die Wasser- und Stromversorgung.

Entleeren Sie das im Kessel enthaltene Wasser wie folgt:

- Entfernen Sie die obere Tassenwärmerplatte.



ACHTUNG: Bevor Sie diese Arbeiten ausführen, müssen Sie sich darüber vergewissern, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet (bzw. dass die Stromversorgung der Maschine ausgeschaltet ist) und ihr Wasserversorgungshahn geschlossen sind und dass das im Kessel enthaltene Wasser kalt ist.

- Lassen Sie das Wasser aus dem Kessel ab, indem Sie den Ablasshahn öffnen.
- Decken Sie die Maschine mit einem Baumwolltuch ab und stellen Sie sie an einen staubfreien und nicht feuchten Ort.

13.1 ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, wie folgt vorgehen:

- Reinigen Sie die Maschine gründlich.
- Lassen Sie Wasser über dem vor der Maschine liegenden Sperrhahn laufen, um Rückstände aus den Leitungen zu entfernen.
- Reinigen oder wechseln Sie die der Maschine vorgelagerten Filter.
- Schließen Sie den Ablasshahn und montieren Sie die Platte des Tassenwärmers wieder.
- Führen Sie die im entsprechenden Absatz beschriebenen Arbeiten für die Inbetriebnahme durch.



14 ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN DER MASCHINE NACH LÄNGEREM STILLSTAND



ACHTUNG: Nach einer längeren Stillstandzeit muss die Maschine von einem Fachtechniker kontrolliert werden.



Bevor Sie die Maschine erneut verwenden, die folgenden Kontrollen vornehmen:

- Reinigen Sie die Maschine gründlich.
- Lassen Sie Wasser über den vor der Maschine angeordneten Sperrhahn laufen, um Rückstände aus den Leitungen zu entfernen.
- Reinigen oder wechseln Sie die der Maschine vorgelagerten Filter.
- Schließen Sie die Wasser- und Stromversorgung wieder, wie im Kapitel „Installation“ dieser Betriebsanleitung beschrieben, an.
- Stellen Sie sicher, dass keine Leckagen an der Wasserleitung vorliegen.
- Schalten Sie die Maschine ein und führen Sie alle Arbeitsschritte für die erste Inbetriebnahme gemäß dem entsprechenden Kapitel dieser Betriebsanleitung durch.

REINIGUNG

15 REINIGUNG

15.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG

Folgendes ist verboten:

- das Reinigen der Maschine mit Wasserstrahlen;
- zur Reinigung der Maschine Reinigungsmittel, die Alkohol oder Ammoniak enthalten, oder Scheuerschwämme zu verwenden. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die speziell für das Reinigen von Kaffeemaschinen oder zum Geschirrspülen vorgesehen sind.
- Beim Reinigen der Maschine und/oder der Anlage mit chemischen Reinigungsmitteln ist darauf zu achten, dass eine Beschädigung der Bestandteile sowie Umweltschäden vermieden werden (mehr als 90 % abbaubar);
- dass vom Benutzer durchzuführende Wartung und Reinigung von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



ACHTUNG: Alle Wartungsarbeiten müssen im ausgeschalteten und kalten Zustand der Maschine und bei in der Stellung „0“ OFF stehenden Hauptschalter erfolgen. Für bestimmte Wartungsarbeiten, die das Inbetriebsetzen der Maschine erfordern, ist mit äußerster Vorsicht vorzugehen.

ACHTUNG: Um den Wasserenthärter zu regenerieren oder zu warten, müssen Sie die Anweisungen im entsprechenden Handbuch befolgen.

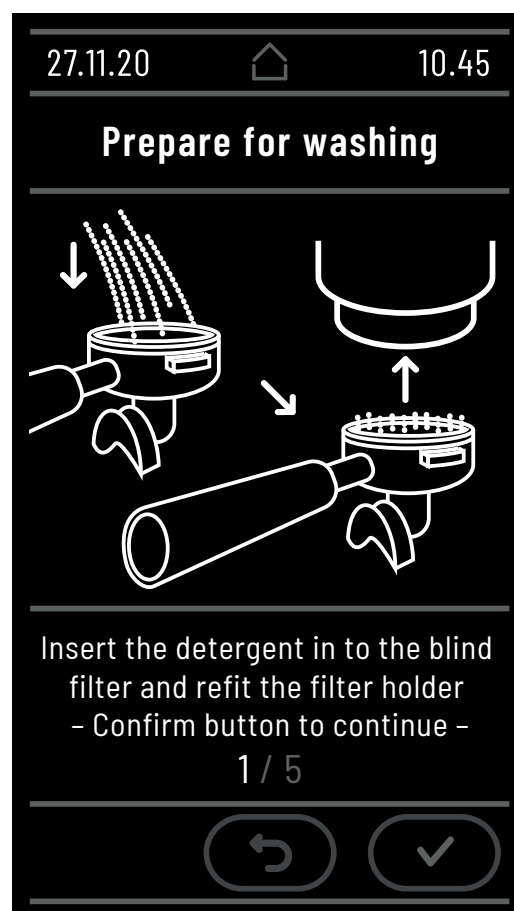
Verwenden Sie die erforderlichen PSA.

15.2.a MANUELLES SPÜLEN



WICHTIG: Die Dauer des Spülzyklus beträgt ca. 3 Minuten.

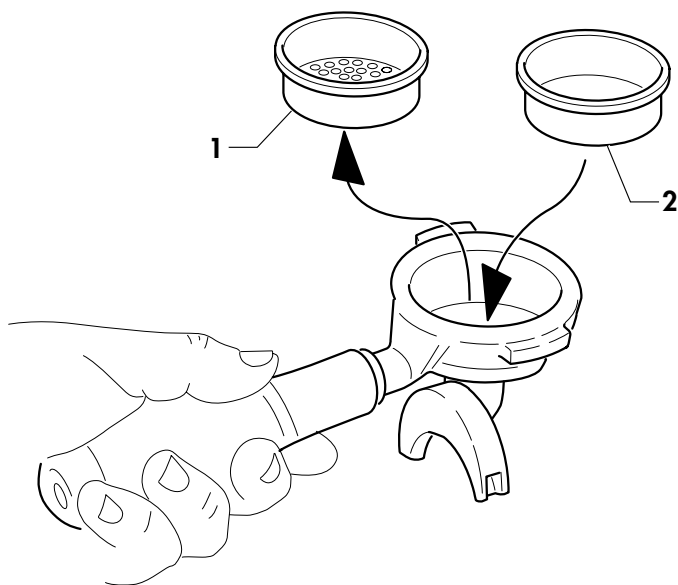
- Rufen Sie das Menü „Spülen“ im Hauptmenü oder „Spülen“ im schnellen Benutzermenü auf, dann erscheint folgende Bildschirmseite am Display:



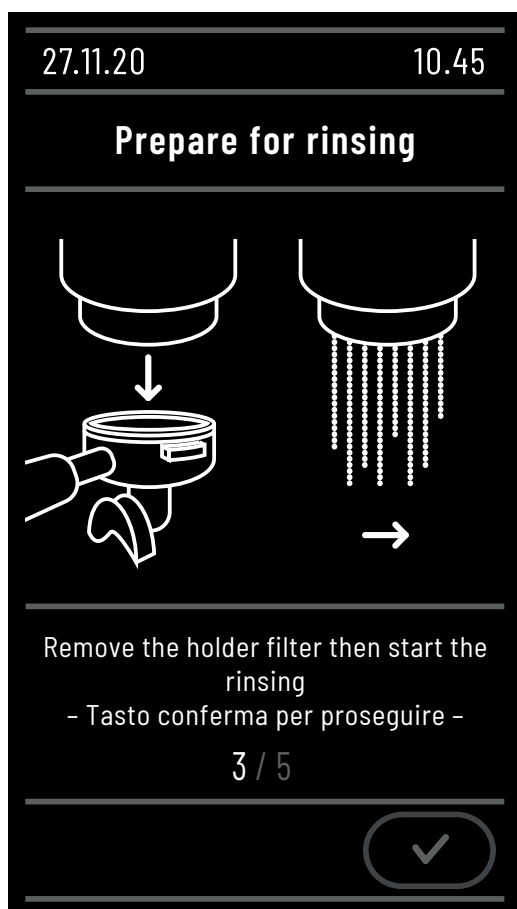
- Lösen und entleeren Sie den Siebträger.
- entfernen Sie das Filtersieb (1) und setzen Sie das Blindsieb (2) ein. Füllen Sie das Blindsieb mit dem spezifischen Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen. Bezüglich der Menge sind die Anweisungen auf der Packung des Reinigungsmittels zu befolgen;

15.2 ORDENTLICHE WARTUNG

Die ordentliche Wartung umfasst alle Eingriffe, die täglich nach dem Gebrauch der Maschine durchgeführt werden müssen.



- hängen Sie den Siebträger wieder an der Maschine ein und drücken Sie auf das Häkchen (V). Der Spülzyklus der Brühgruppe beginnt daraufhin automatisch und am Display wird „Spülung läuft...“ angezeigt;
- nach Beendigung des Spülzyklus wird am Display folgende Anzeige eingeblendet:



- lösen Sie nun den Siebträger und entleeren Sie den im Blindsieb enthaltenen Schmutz und spülen sie ihn unter fließendem Wasser aus;
- hängen Sie den Siebträger wieder mit dem Blindsieb, jetzt ohne Reinigungsmittel, an der Brüheinheit ein und drücken Sie dann auf das Häkchen (V). Die Spülphase beginnt und am Display wird die Angabe „Klarspülung läuft..“ eingeblendet;
- am Ende der Klarspülphase wird am Display die Meldung „Klarspülung abgeschlossen - Die Taste „Bestätigung“ drücken angezeigt;
- lösen Sie den Siebträger und ersetzen Sie das Blindsieb durch das normale Sieb. Bereiten Sie dann einen Kaffee zu, um mögliche unangenehme Geschmäcker zu beseitigen.

15.2.b TÄGLICHE REINIGUNG DER MASCHINE

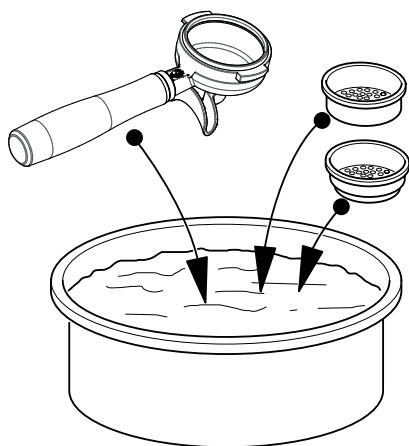
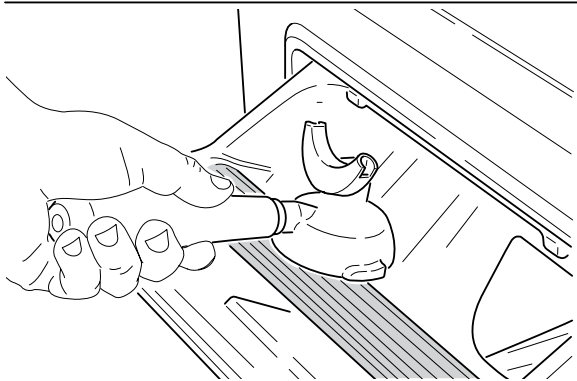
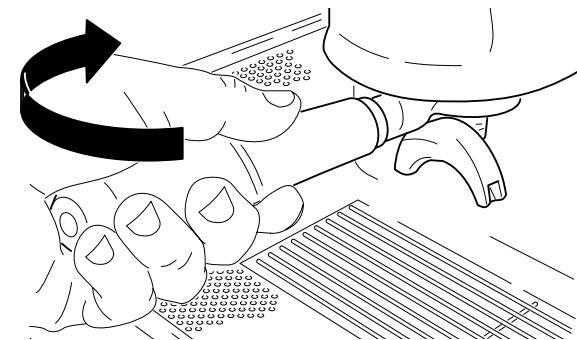


WARNUNG: Verwenden Sie niemals korrosive oder scheuernde Reinigungsmittel; Verwenden Sie nur Waschmittel speziell für die Reinigung von Kaffeemaschinen oder Geschirr.

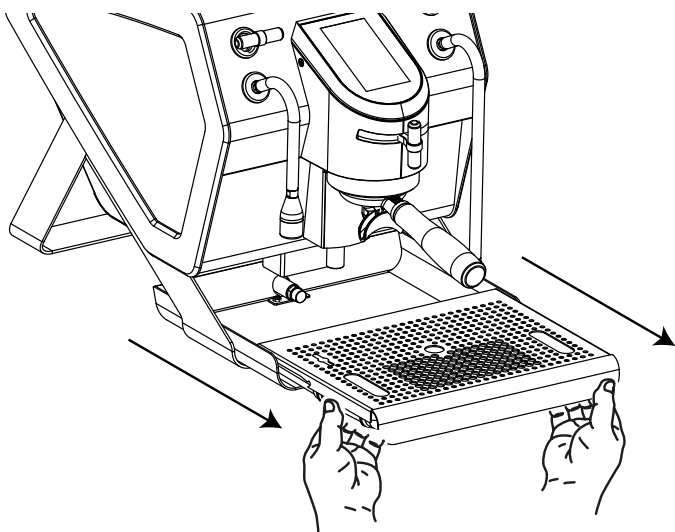
Verwenden Sie NIEMALS Wasserstrahlen, um die Maschine zu reinigen.

Zum Reinigen gehen Sie wie folgt vor:

- Das gesamte Gehäuse der Maschine mit einem nicht scheuernden Tuch und lauwarmem Wasser (ca. 30 °C) reinigen.
- Lösen und entleeren Sie den Siebträger.
- Entfernen Sie das Sieb aus dem Siebträger und tauchen Sie beides in ein Behältnis mit spezifischem Reinigungsmittel ein, so dass sie einweichen können, während die Maschine nicht verwendet wird.
- Überprüfen Sie, dass keine Verkrustungen mehr an der Dampf- und an der Heißwasserlanze vorhanden sind, reinigen Sie diese ggf. mit spezifischen Reinigungsmitteln oder heißem Wasser. Die Lanzen sollten nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.



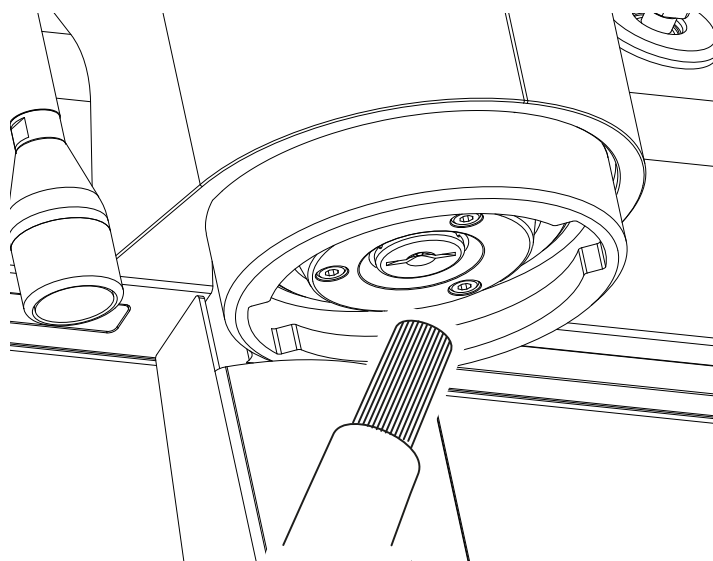
- Entfernen Sie das Gitter und waschen Sie es unter fließendem Wasser und mit spezifischen Reinigungsmittel ab.



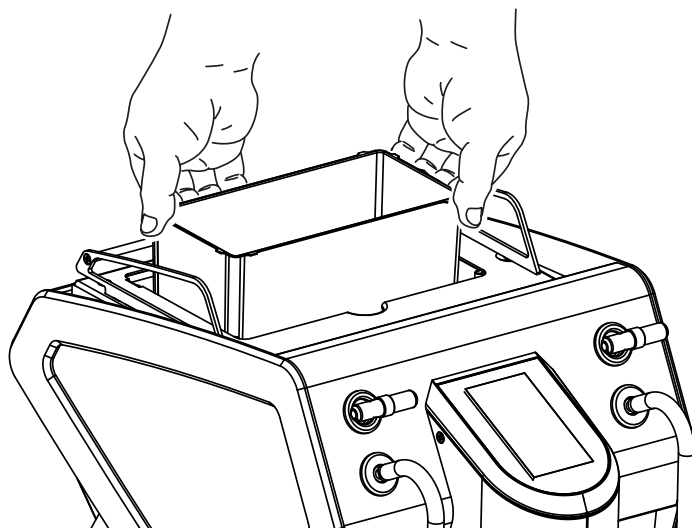
- Trocknen Sie es nach dem Waschen gründlich mit einem weichen Tuch ab und bringen Sie es dann

wieder in die Maschine an.

- Wischen Sie den Diffusor mit warmem Wasser und einem feuchten Tuch ab;
- Setzen Sie eine Hebelwirkung an und entfernen Sie mit einem Schraubendreher die Brause der Brühgruppe und die Dichtung. Reinigen Sie sie und montieren Sie sie mithilfe eines Siebträgers wieder.
- Reinigen Sie den unteren Teil der Brühgruppe mit einem Schwamm und die Dichtung mit einer weichen Bürste.



- Wischen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.
- Ziehen Sie den Behälter heraus und reinigen Sie ihn mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln und spülen Sie ihn dann gründlich ab. Trocknen Sie ihn gut mit einem weichen Tuch ab und setzen Sie ihn wieder ein.





15.3 PLANMÄSSIGE WARTUNG (TECHNIKER)

Die planmäßige Wartung umfasst alle Arbeitsmaßnahme, die zu festen Fälligkeiten durchgeführt werden müssen, um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine zu gewährleisten.



WICHTIG: Alle geplanten Wartungsarbeiten müssen von einem technischen Kundendienstzentrum durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, einen Wartungsvertrag mit Ihrem örtlichen technischen Kundendienst abzuschließen, um bei Störungen, die bei der Benutzung der Maschine auftreten können, auf einen entsprechenden Service zählen zu können.



15.4 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG (TECHNIKER)

Eine außerordentliche Wartung umfasst alle Arbeiten, die im Bedarfsfall erforderlich sind, beispielsweise um abgenutzte oder defekte Komponenten zu ersetzen.



WICHTIG: Alle anderen, als die in der Tabelle am Ende des Kapitels 13 aufgeführten Probleme, erfordern den Eingriff des technischen Kundendienstes.

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ENTSORGUNG

16 TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Bei allen mit der Maschine verbundenen Problemen und bei Bedarf von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an das autorisierte Verkaufsnetz.

Bei Reparaturen sind ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden, um sicherzustellen, dass die technischen Eigenschaften der Maschine über die Zeit hinweg erhalten bleiben.

Um Ersatzteile zu bestellen, folgen Sie den Anweisungen im Ersatzteilkatalog



17 ENTSORGUNG DER MASCHINE



Um die Umwelt zu schützen, gehen Sie gemäß den in dem betreffenden Land geltenden Vorschriften und Normen vor.

Wenn die Maschine nicht mehr verwendet oder repariert werden kann, müssen die Komponenten für die Entsorgung getrennt werden. Zur Entsorgung übergebene Maschinen müssen vollständig sein.

Elektrische Geräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen separat gemäß Europäischer Richtlinie über Elektro- und Elektronikgeräte (Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14.03.2014, Dekret 2012/19 EU, Dekret 2003/108 EU, Gesetzesdekret Nr. 151 vom 25.7.2005, Gesetzesdekret Nr. 152 vom 03.04.2006) behandelt werden.

Elektrische Ausrüstung ist mit einem durchgestrichenen Mülltonnen-Symbol gekennzeichnet. Dies deutet darauf hin, dass es nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht

wurde und separat entsorgt werden muss.

Angeichts der Bestandteile und Materialien, kann es durch unangemessene oder illegale Beseitigung der Ausrüstung oder ihrer unsachgemäßen Verwendung zu Personen- und Umweltschäden kommen. Elektrische Abfallentsorgung, die nicht den geltenden Vorschriften entspricht, ist durch verwaltungsrechtliche und strafrechtliche Sanktionen bestraft.



WICHTIG: Informationen über die Entsorgung von Schadstoffen (Schmierstoffe, Lösungsmittel, Lacke usw.) finden Sie im folgenden Absatz.

17.1 ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN

Um diese Stoffe zu entsorgen, konsultieren Sie die in dem betreffenden Land geltenden Vorschriften und gehen Sie dementsprechend vor.



WICHTIG: Jegliche Art von Regelwidrigkeit, die vor, während oder nach der Verschrottung und Entsorgung der Komponenten der Maschine und bei der Auslegung und Anwendung der geltenden Vorschriften begangen wird, liegt in der alleinigen Verantwortung des Kunden.

Think about it!

SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (TV)
ITALIA
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935
p.iva /c.f. 03239750262
www.sanremomachines.com
info@sanremomachines.com