

## **Coffeeline G1/6L - G2/11,5L - G3/17,5L - G2plus**



**190160 - 190161 - 190162 - 190163**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **3.0**

Erstelldatum: 2021-04-06

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	5
2	Allgemeines .....	6
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	6
2.2	Urheberschutz .....	6
2.3	Konformitätserklärung .....	6
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	7
3.1	Transportinspektion .....	7
3.2	Verpackung .....	7
3.3	Lagerung .....	7
4	Technische Daten .....	8
4.1	Technische Angaben .....	8
4.2	Baugruppenübersicht .....	11
4.3	Funktion des Gerätes .....	12
5	Installation und Bedienung .....	13
5.1	Installation .....	13
5.2	Bedienung .....	17
6	Reinigung und Entkalkung .....	31
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	31
6.2	Reinigung .....	31
6.3	Entkalkung .....	35
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	35
8	Entsorgung .....	38



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **Brennbare Materialien**

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

### **Bedienpersonal**

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

### Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Anschlüsse in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Herstellung von Kaffee
- Erhitzen und Aufschäumen von Milch
- Zubereitung von Heißwasser für Tee oder Instantgetränke.

### 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

### 2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

### 2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.



## 3 Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

#### Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Ausführung: Siebträger
- Steuerung: elektronisch, Knebel, Knopf
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchte: Aufheizen
- Display-Anzeige:
  - 4-sprachig
  - Datum und Uhrzeit
  - Tassenzählung
  - Wartungsanzeige
- 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion (außer 190160)
- 4 verschiedene Programme für die Dosierung pro Gruppe
- Anti-Vakuumventil für den Boiler
- Automatische Boilerbefüllung
- Automatische Reinigung einer Brühgruppe
- Automatischer Wasserzulauf durch Magnetventil
- Je Brühgruppe 1 Wärmetauscher (außer 190160)
- Eingebaute volumetrische Motorpumpe mit 2 Druckventilen
- Mikroprozessor in der Schalterleiste kontrolliert die Kaffeedosierung
- Pree Bree System (patentierter Kaffeavorbrühprozess)
- Teilchenfilter
- Verchromte Kugelgelenkausgangsrohre für Dampf- und Heißwasserentnahme
- Überdruckventil

## Technische Daten

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Kaffeemaschine Coffeeline G1, 6L</b>
Artikel-Nummer:	<b>190160</b>
Material:	Stahlblech
Anzahl Boiler:	1
Inhalt Boiler in Liter:	6
Anzahl Brühgruppen:	1
Anzahl Heißwasserhähne:	1
Anzahl Dampfhähne:	1
Programme für Dosierung pro Brühgruppe:	4
Anschlusswert:	2,85 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	475 x 580 x 523
Gewicht in kg:	35,4

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Kaffeemaschine Coffeeline G2, 11,5L</b>
Artikel-Nummer:	<b>190161</b>
Material:	Stahlblech
Anzahl Boiler:	2
Inhalt Boiler in Liter:	11,5
Anzahl Brühgruppen:	2
Anzahl Heißwasserhähne:	1
Anzahl Dampfhähne:	2
Programme für Dosierung pro Brühgruppe:	4
Anschlusswert:	3,3 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	677 x 580 x 523
Gewicht in kg:	54,0

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Kaffeemaschine Coffeeline G3, 17,5L</b>
Artikel-Nummer:	<b>190162</b>
Material:	Stahlblech
Anzahl Boiler:	2
Inhalt Boiler in Liter:	17,5
Anzahl Brühgruppen:	3
Anzahl Heißwasserhähne:	1
Anzahl Dampfhähne:	2
Programme für Dosierung pro Brühgruppe:	4
Anschlusswert:	4,3 kW   400 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	967 x 580 x 523
Gewicht in kg:	71,4

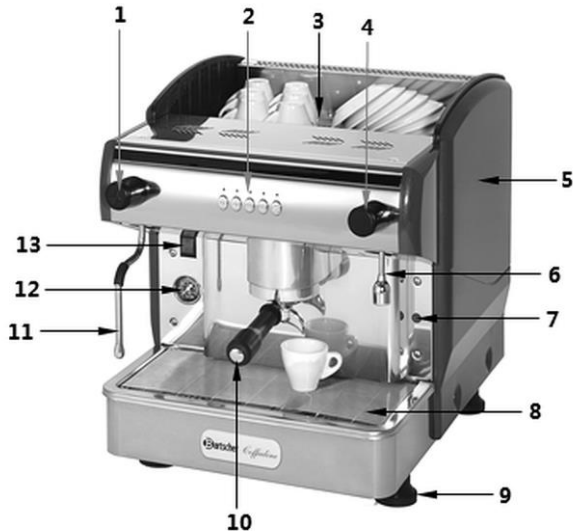
DE

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Kaffeemaschine Coffeeline G2plus</b>
Artikel-Nummer:	<b>190163</b>
Material:	Stahlblech
Anzahl Boiler:	3
Inhalt Boiler in Liter:	11,5 + 2 x 1,5
Anzahl Brühgruppen:	2
Anzahl Heißwasserhähne:	1
Anzahl Dampfhähne:	2
Programme für Dosierung pro Brühgruppe:	4
Anschlusswert:	3,3 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	677 x 580 x 523
Gewicht in kg:	62,0

Technische Änderungen vorbehalten!

### 4.2 Baugruppenübersicht

#### 190160 (ohne Display)



DE

Abb. 1

- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Dampfahn                    | 2. Getränke-Tasten            |
| 3. Tassen- / Untertassenablage | 4. Heißwasserhahn             |
| 5. Gehäuse                     | 6. Heißwasserauslass          |
| 7. Kontrollleuchte             | 8. Auffangschale              |
| 9. Füße (4x), höhenverstellbar | 10. Brühgruppe mit Siebträger |
| 11. Dampfduüse                 | 12. Druckmesser Kessel        |
| 13. Ein-/Ausschalter           |                               |

190161 / 190162 / 190163 (mit Display)

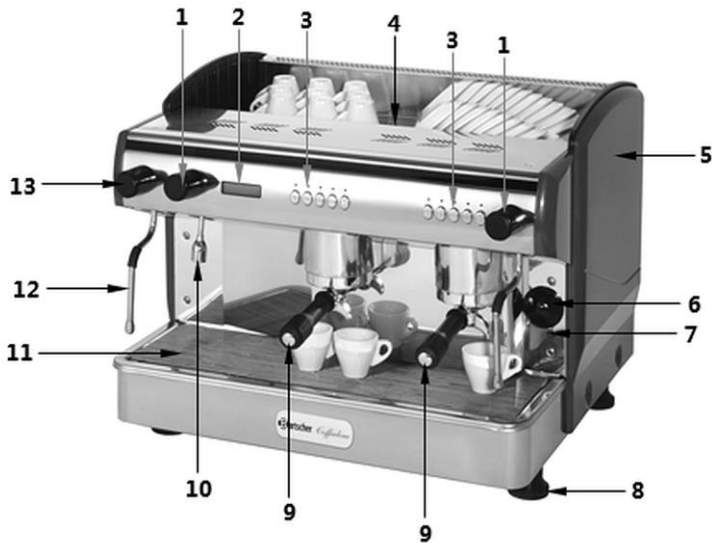


Abb. 2

- |                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Heißwasserhahn            | 2. Display                     |
| 3. Getränke-Tasten           | 4. Tassen-/ Untertassenablage  |
| 5. Gehäuse                   | 6. Ein-/Ausschalter            |
| 7. Kontrollleuchte           | 8. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 9. Brühgruppe mit Siebträger | 10. Heißwasserauslass          |
| 11. Auffangschale            | 12. Dampfdüse                  |
| 13. Dampfahh                 |                                |

### 4.3 Funktion des Gerätes

Die Kaffeemaschine Coffeeline ist zum Zubereiten von Espresso und Kaffee, zum Erhitzen von Wasser für Tee und zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch konzipiert und gebaut.

### 5 Installation und Bedienung

#### 5.1 Installation



#### VORSICHT!

**Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.**

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

#### HINWEIS!

**Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

DE

#### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



#### VORSICHT!

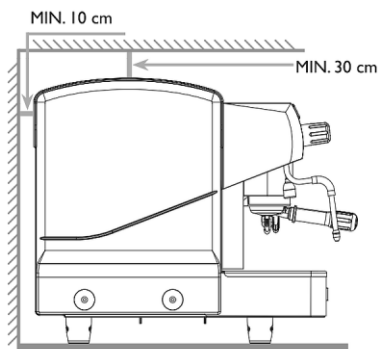
#### Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig

- ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
  - Das Gerät darf während des Betriebs nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
  - Für optimale Leistung installieren Sie die Kaffeemaschine an einem Ort, an dem folgende Werte nicht überschritten werden:
    - Maximal zulässiger Wasserzulaufdruck: 600 kPa (6 bar)
    - Minimal zulässiger Wasserzulaufdruck: 200 kPa (2 bar)
    - Maximale Wasserzulauftemperatur: 40 °C
    - Umgebungstemperatur zwischen +10 °C (min.) und +40 °C (max.).
  - Stellen Sie die Kaffeemaschine auf einer waagerechten Fläche auf.
  - Stellen Sie die FüÙe so ein, dass der Espresso bei der Zubereitung gleichmäßig in alle Tassen verteilt wird.

DE



- Die Aufstellfläche muss mindestens 110 cm über dem Boden liegen.
- Lassen Sie über und hinter dem Gerät genügend Platz, um die ungehinderte Bedienung, Reinigung und Wartung zu ermöglichen.
- Lassen Sie zur Gewährleistung einer ausreichenden Luftzirkulation über dem Gerät 30 cm und hinter dem Gerät 10 cm frei.

Abb. 3



### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Der Stromanschluss des Gerätes muss durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.

### Wasseranschluss

- Der Anschluss des Gerätes an eine Hauptwasserleitung muss durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.
- Lassen Sie vor dem Anschließen der Maschine etwa 20 Liter Wasser aus der Hauptwasserleitung laufen.
- Schließen Sie den an dem Gerät montierten Zulaufschlauch an die Hauptwasserleitung an, die ein 3/8"-Außengewinde mit Absperrventil aufweisen muss, und ziehen Sie die Verbindung mit einer Rohrzange an.
- Verwenden Sie sicheres Trinkwasser mit einem Härtegrad zwischen 5 und 8 °fH (französische Skala).

#### **ACHTUNG!**

**Ein niedrigerer Wert kann auf Korrosion hydraulischer Komponente hinweisen. Ein höherer Wert führt zu vermehrten Kalkablagerungen im Boiler. Beides wirkt sich negativ auf die Geräteleistung und die Kaffequalität aus.**

Schließen Sie das Gerät bei Bedarf an einen Wasserenthärter oder ein Remineralisierungssystem an, um die Wasserhärte zu senken.

Verwenden Sie dafür den flexiblen Schlauch im Zubehörfach des Gerätes.

- Nehmen Sie die Auffangschale ab und schließen Sie den beiliegenden Flex-Schlauch an der dafür vorgesehenen Stelle an. Das andere Ende des Schlauchs schließen Sie an der Wasserenthärtungsanlage an. Mit dem zweiten Schlauch verbinden Sie die Wasserenthärtungsanlage mit der Wasserversorgung. Der Wasserdruck sollte bis max. **4 bar** sein.

#### **ACHTUNG!**

**Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten neuen Schläuche.**

**Alte Schläuche dürfen nicht wieder verwendet werden.**

**Kontrollieren Sie, dass der Ablassschlauch nicht verdreht ist und auf seiner gesamten Länge tiefer als die Auffangschale liegt.**

### Druck und Temperatur

Temperatur und Druck im Boiler hängen direkt voneinander ab (siehe Abb. unten). Die Maschine verfügt über einen Druckmesser, der den Druck im Boiler anzeigt. Bei Ausstattung mit einem Display wird auch die Boilertemperatur angezeigt.

#### Verhältnis von Boilerdruck und -temperatur

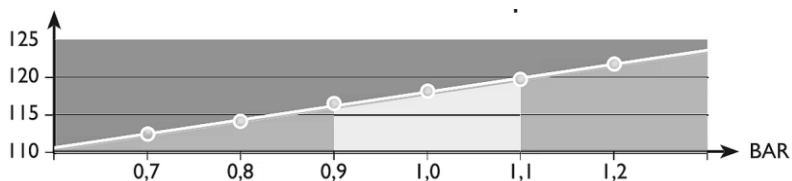


Abb. 4

Standarddruck und -temperatur liegen im Bereich 0,9 – 1,1.

### 5.2 Bedienung

#### Vor dem Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät nach dem Aufstellen nach Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“.
2. Prüfen Sie, ob alle Anschlüsse ordnungsgemäß durchgeführt worden sind.

#### Inbetriebnahme

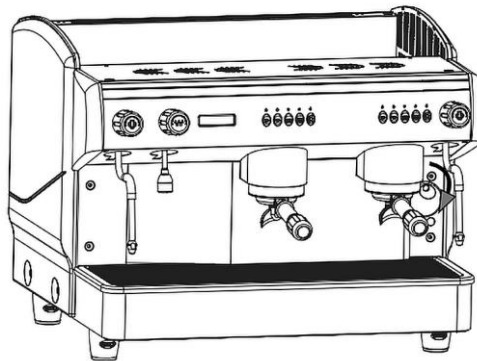


Abb. 5

DE

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Trennschalter ein.
2. Drehen Sie die externe Wasserversorgung des Gerätes auf.

Das Gerät ist mit einer automatischen Nachfüllkontrolle für den Boiler ausgestattet. Außerdem ist es mit einem Schutzmechanismus gegen abrupte Stopps der Wasserzufuhr ausgestattet:

- Dabei werden automatisch das Heizelement, das Magnetventil für den Wasserzulauf und die Motorpumpe abgeschaltet.
- Der Fehler wird im Display angezeigt:

Der Fehler wird im Display angezeigt:

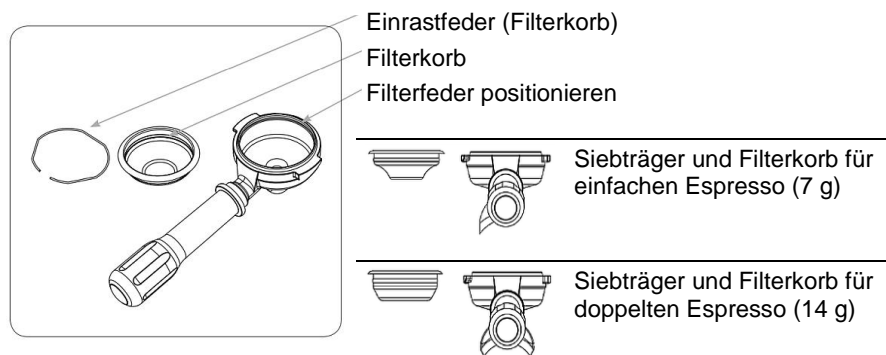
#### **Alarm Time-out Kessel nachfüllen**

3. Drücken Sie eine Getränke-Taste auf dem Bedienfeld jeder Brühgruppe und warten Sie, bis aus jeder Brühgruppe kontinuierlich Wasser fließt.

Auf diese Weise werden die Wärmetauscher im Gerät korrekt befüllt.

- Öffnen Sie den Dampfahn, damit die Luft aus dem Boiler entweichen kann. Die rote Kontrollleuchte zeigt an, dass der Aufheizvorgang im Boiler läuft. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat. Das Gerät ist einsatzbereit.

### Siebträger-Filtersatz



DE

Abb. 6

### Siebträger in den Brühgruppenkopf einsetzen

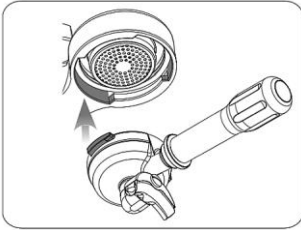


Abb. 7

1. Richten Sie den Siebträger so aus, dass seine zwei seitlichen Führungsschienen mit den Schlitten an der Brühgruppe fluchten.

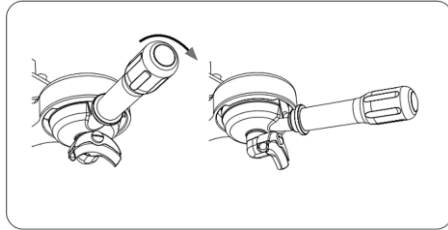


Abb. 8

2. Setzen Sie den Siebträger ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff senkrecht zur Kaffeemaschine steht.

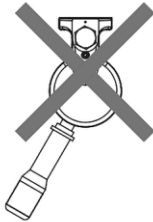
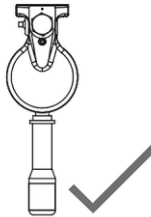
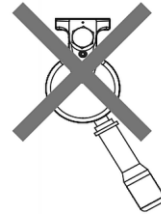


Abb. 9

Siebträger nicht vollständig eingedreht.



Richtige Position



Das Gruppen Gelenk ist verschlissen, bitte austauschen

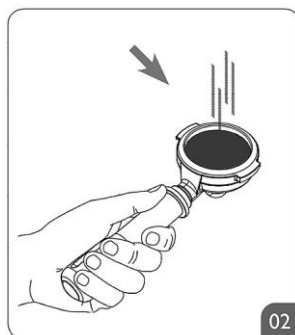
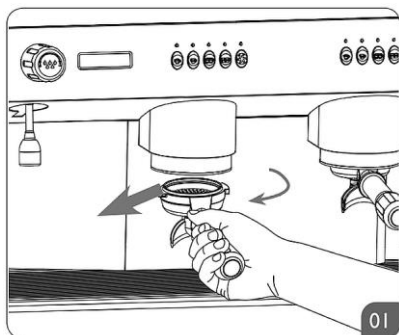
### ACHTUNG!

Gehen Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Siebträgers vorsichtig vor. Versuchen Sie nie, den Siebträger gewaltsam festzudrehen.

### Espresso zubereiten

#### ACHTUNG!

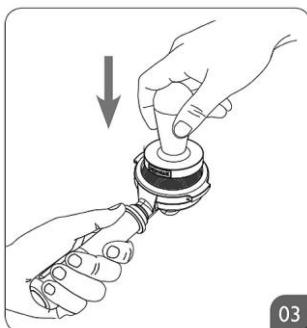
Damit der Siebträger warm bleibt, sollte er stets in der Brühgruppe eingesetzt bleiben. Dies ist für die Beibehaltung einer optimalen Temperatur als Voraussetzung für das Beziehen von Espresso in bester Qualität sehr wichtig.



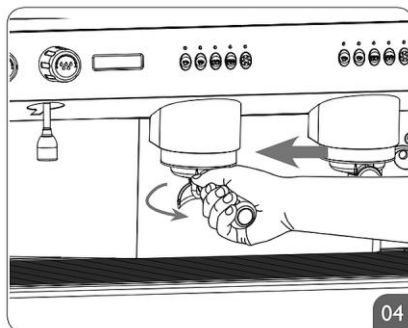
DE

1. Entriegeln Sie den Siebträger und entnehmen Sie ihn aus dem Brühgruppenkopf.

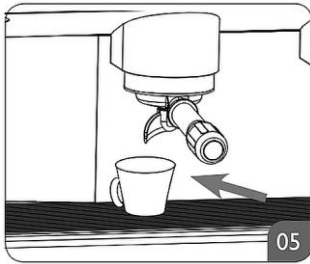
2. Füllen Sie den Filterkorb des Siebträgers mit Espresso-Pulver (die Menge kann je nach Filterkorbgröße variieren).



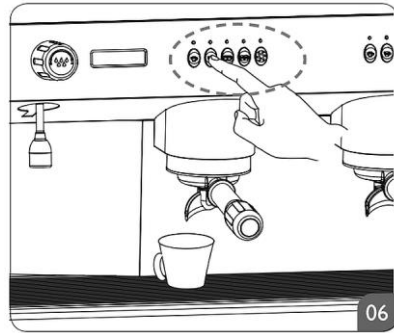
3. Drücken Sie den Kaffee mit dem Kaffeeestampfer fest.



4. Setzen Sie den gefüllten Siebträger in den Brühgruppenkopf ein und verriegeln Sie ihn in der korrekten Position.



5. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter die Auslassventile.



6. Wählen Sie mit den Getränke-Tasten die gewünschte Option aus.

### **WARNUNG!**

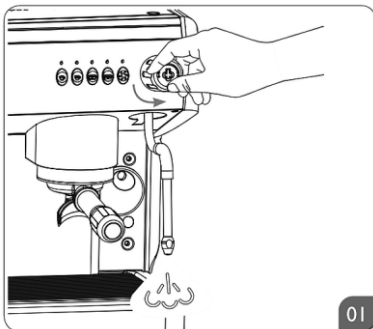
**Verbrühungen oder schwere Verletzungen durch das unter hohem Druck stehende heiße Wasser.**

Entnehmen Sie den Siebträger niemals während des Brühvorgangs.

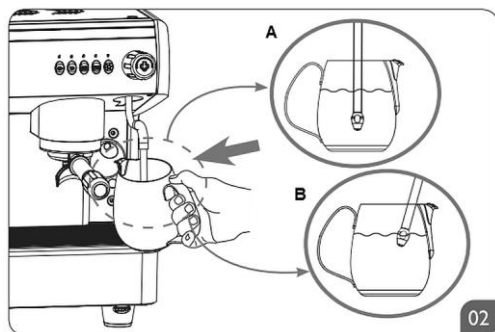
Warten Sie nach dem Ende des Brühvorgangs etwa 3 Sekunden, bis Sie den Siebträger entnehmen.

DE

### **Milch erhitzen / Milch aufschäumen**



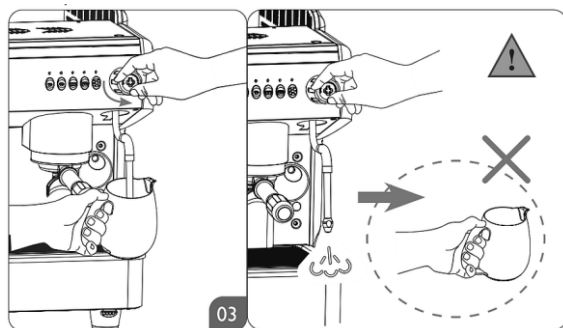
1. Positionieren Sie die Dampfbohrung über der Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfhebel einige Sekunden, damit das Kondenswasser abfließen kann.  
Wenn nur noch Dampf austritt, schließen Sie den Dampfhebel wieder.



2. Tauchen Sie die Dampfdüse in das Gefäß mit der Milch ein und stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse ganz untergetaucht ist.

Folgende Positionen der Dampfdüse je nach Bedarf sind wählbar:

- A – Milch erhitzen
- B – Milch aufschäumen



3. Öffnen Sie den Dampfhahn erneut, um die Milch zu erhitzen oder aufzuschäumen.

DE

### WARNUNG!

#### Verbrühungsgefahr!

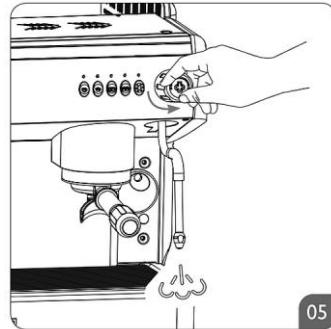
#### Heißer Dampf tritt aus der Dampfdüse aus.

Nehmen Sie die Dampfdüse keinesfalls aus der Flüssigkeit, solange der Dampfhahn geöffnet ist.





4. Schließen Sie den Dampfahh und entnehmen Sie das Gefäß, wenn die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat.



5. Sie die Dampfbohle nach dem Ende des Vorgangs auf die Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfahh für einige Sekunden, um Milchreste aus der Dampfbohle zu spülen.

Schließen Sie den Dampfahh und reinigen Sie die Dampfbohle von außen mit einem feuchten Tuch, damit diese nicht verstopft.

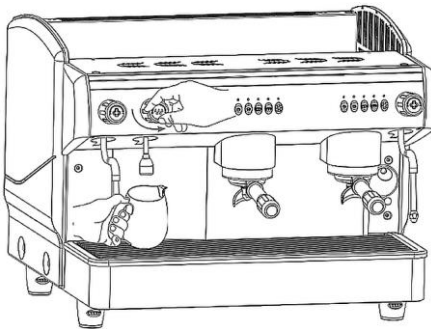
DE

## Heißwasserabgabe

### WARNUNG!

### Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser!

Halten Sie bei laufendem Gerät während der Heißwasserabgabe keinesfalls Hände oder Finger unter den Heißwasserauslass.



1. Stellen Sie einen Behälter unter den Heißwasserahh, aus dem Sie heißes Wasser entnehmen möchten.
2. Öffnen Sie den Heißwasserahh, bis Sie die gewünschte Menge an Wasser haben.
3. Drehen Sie den Heißwasserahh wieder zu.
4. Überprüfen Sie die Auffangschale regelmäßig.

Abb. 10

### Elektronisches Bedienfeld

#### Tastenfunktionen

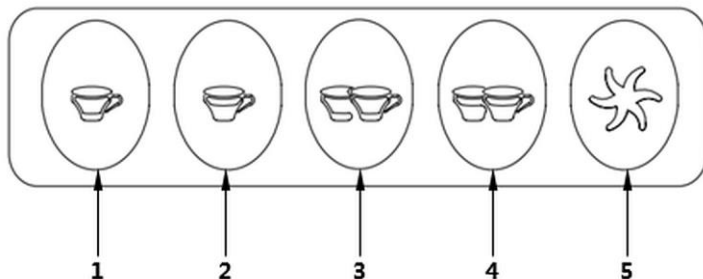


Abb. 11

1. 1x Espresso
2. 2x Espresso
3. 1x Kaffee
4. 2x Kaffee
5. Taste Dauerbetrieb / Heißwasserausgabe /  
Programmierung der Kaffeemenge-Dosierung

DE

Das Bedienfeld ist für 4 Standard-Getränke (die beliebig neu programmiert werden können) und eine kontinuierliche Auswahl (Dauerbetrieb) vorbereitet.

Mit der Auswahl der ersten vier Tasten (1 – 4) wird die programmierte Menge gebrüht und das Brühen automatisch beendet.

Über die fünfte Taste können 3 verschiedene Funktionen programmiert werden je nach Dauer des Tastendrucks:

#### Kaffeemaschinen mit Display (190161 / 190162 / 190163)

- unter 1 Sekunde: aktiviert die automatische Wasser- oder Dampfdosierung (nur bei Geräten ohne manuell bedienbare Hähne);
- zwischen 1 und 8 Sekunden: aktiviert die kontinuierliche Abgabe (Deaktivierung durch erneutes Drücken);
- über 8 Sekunden: Zugang zum Programmiermenü für die Kaffeedosierung (siehe unten).

### Kaffeemaschinen ohne Display (190160)

- unter 4 Sekunden: aktiviert die kontinuierliche Abgabe (Deaktivierung durch erneutes Drücken);
- über 4 Sekunden: Zugang zum Programmiermenü für die Kaffeedosierung (siehe unten). wird so lange kontinuierlich gebrüht, bis der Bediener den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste stoppt.

### Zusätzliche Tastenfunktionen

Schalten Sie die Kaffeemaschine zur Aktivierung dieser Funktionen am Hauptschalter aus und dann wieder ein, während Sie die gewünschte Getränke-Taste links gedrückt halten.



1 x Espresso

Elektronische Vorbrühfunktion aktivieren



1 Kaffee

Elektronische Vorbrühfunktion deaktivieren



2 x Espresso

Automatische Reinigung durchführen

### HINWEIS!

**Bei Geräten mit Display muss das elektronische Vorbrühen ggf. über das Programmiermenü aktiviert/deaktiviert werden.**


DE

### Programmierung der Kaffeemenge-Dosierung





In diesem Abschnitt wird beschrieben, wie die automatische Dosierung bei Drücken der Getränke-Tasten eingestellt wird.


### ACHTUNG!

**Verwenden Sie für jede neu programmierte Dosiermenge einen mit frischem Kaffee gefüllten Siebträger.**

1. Halten Sie bei Geräten ohne Display die Taste  4 Sekunden bzw. bei Geräten mit Display 8 Sekunden lang gedrückt.

Die Dauerbetrieb-Taste  beginnt daraufhin zu blinken.  
Bei Geräten mit Display leuchten alle Getränke-Tasten auf.

2. Drücken Sie auf die Option, die Sie programmieren möchten:  ,  ,   
oder  .

Die gedrückte Taste und die Taste  leuchten weiter.  
Die Espresso-Abgabe durch die Brühgruppe beginnt.

3. Wenn die gewünschte Füllmenge in der Tasse ist, drücken Sie die gewählte Taste erneut, um die Abgabe zu stoppen.

Diese Mengeneinstellung wird gespeichert.

Bei Geräten mit Display sind die Tasten, für die die Dosiermenge neu programmiert wurde, nicht mehr beleuchtet.

4. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Abgabeoptionen, die Sie neu programmieren möchten.

Wenn nur eine Abgabeoption neu programmiert werden soll, führen Sie die oben genannten Schritte durch und programmieren Sie nur die gewünschte Option.

Alle anderen Abgabeoptionen bleiben dann unverändert (Standardeinstellungen).

### HINWEIS!

**Die Programmierung einer Option über die linken Getränke-Tasten (von vorne betrachtet) stellt automatisch auch die Abgabemengen für alle anderen Getränke-Tasten ein. Dies gilt nur für die linken Getränke-Tasten. Die Programmierung anderer Getränke-Tasten ändert nur die ausgewählte Option.**

### Kaffeemaschinenstatus

Kaffeemaschinen mit Display sind mit folgenden Zusatzfunktionen ausgestattet:

- Timer für tägliche Ein-/Ausschaltautomatik (Standby-Modus)
- Zeiteinstellungen (Uhrzeit und Datum)
- Werbedisplay
- Anzahl der abgegebenen Espresso/Aufgüsse
- Digitale Regelung und Anzeige der Boilertemperatur
- Regelung der Boilertemperatur mittels PID-Regler
- Hilfesystem Programmierung und Einstellungen
- Warnanzeige zur Erneuerung des Wasserenthärterers
- Auswahlmöglichkeit Displaysprache (4-sprachig)

### Weitere Tastenfunktionen zur Programmierung

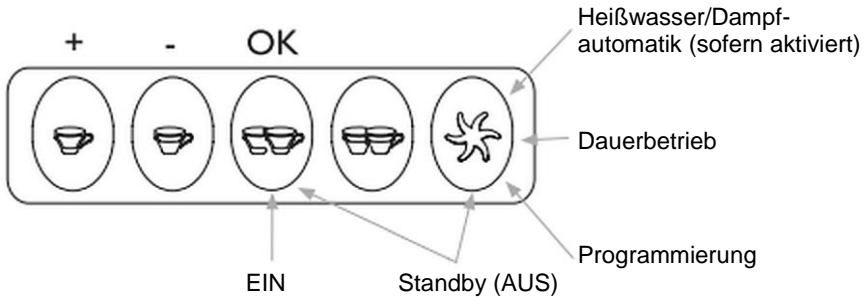


Abb. 12

### Modi der Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschine hat drei mögliche Betriebszustände:



Abb. 13

#### Eingeschaltet

Die Kaffeemaschine ist eingeschaltet und zum Brühen von Espresso bereit.

Dies ist der normale Betriebszustand nach dem Einschalten des Gerätes über den Netzschalter (Abb. 13).




Abb. 14

#### Standby-Betrieb

Der Netzschalter ist eingeschaltet, aber im Display wird „OFF“ angezeigt (Abb. 14).

Das Gerät befindet sich im Energiesparmodus, der nur im eingeschalteten Zustand aktiviert werden kann. Halten Sie dazu die Dauerbetrieb-

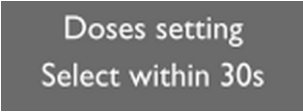
Taste  gedrückt und drücken Sie

gleichzeitig die Taste .

#### Ausgeschaltet

Die Kaffeemaschine wurde über den Netzschalter ausgeschaltet.

### Zugang zu den Menüs der zweiten Ebene




Doses setting  
Select within 30s

Abb. 15




Set clock

Abb. 16

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät die Dauerbetrieb-Taste  bei den linken Getränke-Tasten und halten Sie sie über 8 Sekunden lang gedrückt, bis das Menü zum Programmieren der Dosierung angezeigt wird.

Daraufhin leuchten alle Getränke-Tasten auf, und die Kontinuierlich-Taste beginnt zu blinken.

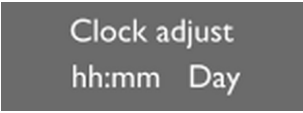
Im Display erscheint die Anzeige wie in Abb. 15 dargestellt ist.

2. Halten Sie die Dauerbetrieb-Taste  gedrückt, bis im Menü die Option „Set clock“ (Uhr einstellen) erscheint (Abb. 16).

Dies ermöglicht den Zugang zu den Menüs der zweiten Ebene.


### Einstellung der Uhr: Stunden, Minuten und Tag

DE






Clock adjust  
hh:mm Day




Abb. 17




1. Drücken Sie zum Einstellen der Uhr die Taste , während die Meldung „Set clock“ angezeigt wird.


Die Stundenanzeige beginnt zu blinken (Abb. 17).

2. Drücken Sie zum Erhöhen bzw. Senken der Werte die Tasten  bzw. .
3. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, nehmen Sie diesen an, indem Sie die Taste  drücken.

Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.

4. Drücken Sie zum Erhöhen bzw. Senken der Werte die Tasten  bzw. .
5. Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, nehmen Sie diesen an, indem Sie die Taste  drücken.

Die Einstellung des Wochentags erfolgt auf die gleiche Weise:  bzw.  und anschließend .


Nach Einstellung der Werte gelangen Sie durch Drücken der Taste  in das Menü zur Ein-/Ausschaltautomatik.









Auto On/Off  
ON: hh:mm

Abb. 18

Nach Annahme der Änderungen im Menü „Set clock“ (Uhr einstellen) gelangen Sie in das Menü zur Programmierung der Ein-/Ausschaltautomatik

für die Kaffeemaschine, indem Sie die Taste  drücken (Abb. 18)


- Um die Zeit für die Ein-/Ausschaltautomatik zu ändern, erhöhen/senken Sie die Werte (Stunden) mithilfe der Tasten  und , solange die Werte blinken.
- Wenn der gewünschte im Display angezeigt wird, drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Die Werte für die Minuten werden auf die gleiche Weise eingestellt (,  und )

### HINWEIS!

Die Standardeinstellung ist hier: On: - - : - - (d. h. die Funktion ist deaktiviert).



Durch eine andere Einstellung für den Wert als On: - - : - - wird die Funktion aktiviert.


Wenn Sie die Taste  drücken, wenn der Wert On: - - : - - ausgewählt ist, bleibt die Funktion deaktiviert.






Auto On/Off  
OFF: hh:mm

Abb. 19

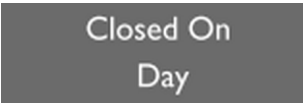
8. Erhöhen/senken Sie die Werte durch Drücken der Tasten  und , solange die Zeit für die Ausschaltautomatik blinkt.

9. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Die Minuten beginnen zu blinken.

10. Stellen Sie auch diese Werte wie oben beschrieben ein (,  und )



Nachdem Sie die Zeit bestätigt haben, wird das nächste Menü angezeigt.




Closed On  
Day

Abb. 20

Bei aktivierter Ein-/Ausschaltautomatik lässt sich auch ein Tag einstellen, an dem die Kaffeemaschine nicht automatisch eingeschaltet wird. Bei deaktivierter Ein-/Ausschaltautomatik wird diese Option nicht angezeigt.

11. Stellen Sie den Ausnahmetag ein (Abb. 20), indem Sie die Werte durch Drücken der Tasten  bzw.  erhöhen bzw. senken.

Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

### HINWEIS!

**Die Standardeinstellung ist hier: On: ----- (d. h. die Funktion ist deaktiviert).**

**Durch eine andere Einstellung für den Wert als ----- wird die Funktion aktiviert. Wenn Sie die Taste  drücken, wenn der Wert On: ----- ausgewählt ist, bleibt die Funktion deaktiviert.**

## Zählwerke


DE



Counters

Abb. 21

Sie gelangen ins Menü Counters (Zählwerke), indem Sie zunächst die zweite Menüebene aufrufen (Abb. 15).

1. Drücken Sie kurz die Dauerbetrieb-Taste  um die Option "Counters" (Zählwerke) anzuzeigen (Abb. 21).

Die Kaffeemaschine verfügt über die folgenden 4 Zählwerke:

- Liter: Menge des von dem Gerät abgegebenen Wassers (Anzeige dient als Grundlage für die Entkalker-Wartungszyklen).
- Service: Anzahl der abgegebenen Espresso (Anzeige für den Service).
- Anzahl der abgegebenen Espresso/Aufgüsse.
- Anzahl der abgegebenen Espresso pro Taste.



## 6 Reinigung und Entkalkung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### 6.2 Reinigung

Um die hohe Leistung und Qualität des Wassersystems langfristig zu erhalten, sind einmal täglich oder 8 Stunden nach der letzten Espresso-Abgabe die folgenden Reinigungsmaßnahmen vorzunehmen:

**Brühgruppe:** Den leeren Siebträger (ohne Kaffee) in den Brühgruppenkopf einsetzen und eine Minute lang heißes Wasser laufen lassen.

**Dampfdüse:** Den Dampfahn ca. eine Minute lang öffnen, während die Düse nicht auf die Abtropfschale gerichtet ist.

**Heißwasserauslass:** Einen Behälter unter den Wasserauslass stellen und den Heißwasserhahn für 20 Sekunden öffnen.

#### Tägliche Reinigung

1. Spülen Sie die Brühgruppe und den Siebträger ohne Reinigungsmittel (nur mit der Filtermembrane und heißem Wasser).
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes; besonders achtsam sind dabei die Edelstahlteile zu behandeln.
3. Reinigen Sie die Dampfdüse und den Heißwasserauslass. Prüfen Sie die Düsen auf teilweise oder vollständige Verstopfung, z. B. durch Milchrückstände. Wenn eine Reinigung erforderlich ist, vorsichtig vorgehen, damit keine Teile verformt oder beschädigt werden.
4. Reinigen Sie die Auffangschale und das Edelstahlgitter unter fließendem Wasser mit Hilfe einer Spülbürste. Sie können langsam 1 Liter heißes Wasser in die Auffangschale gießen, um Kaffeerückstände auszuspülen.

### Wöchentliche Reinigung

1. Reinigen Sie die Brühgruppe und den Siebträger nur mit speziellem Reinigungspulver für Espresso-Kaffeemaschinen. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reinigungsmittel.
2. Entriegeln Sie den Siebträger und entnehmen Sie ihn aus dem Brühgruppenkopf.

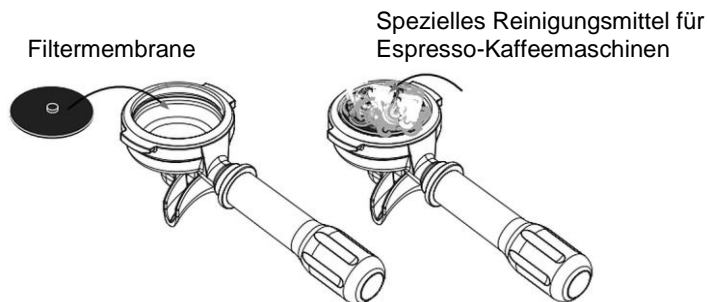



Abb. 22

DE

3. Setzen Sie die Filtermembrane in den Filterkorb ein.
4. Geben Sie spezielles Reinigungspulver für Espresso-Maschinen in den Filterkorb.
5. Lassen Sie den Siebträger im Brühgruppenkopf einrasten.
6. Aktivieren Sie die Reinigungsautomatik:
  - Schalten Sie die Kaffeemaschine aus.
  - Halten Sie die Taste  auf dem Bedienfeld der Brühgruppe, die gereinigt werden soll, kurz gedrückt.
  - Schalten Sie das Gerät bei gedrückter Taste ein. Die Reinigungsautomatik startet.
  - Lassen Sie dann die Taste los.

### **WARNUNG!**

**Verbrennungsgefahr durch das unter Druck stehende heiße Wasser.**

Versuchen Sie niemals, den Siebträger zu entnehmen, solange die Gruppe im Reinigungsbetrieb läuft.

Warten Sie nach dem Ende des Reinigungsvorgangs etwa 3 Sekunden, bis Sie den Siebträger entnehmen.

### **ACHTUNG!**

**Wenn das Reinigungsprogramm beendet ist, entfernen Sie den Siebträger und lassen Sie wieder Wasser durch die Brühgruppe fließen, um alle Rückstände auszuspülen.**

**Wiederholen Sie den Reinigungsvorgang ohne Einsatz von Reinigungsmitteln, um alle Rückstände vom Reinigungspulver zu beseitigen, bewahren Sie die Filtermembrane an geeigneter Stelle auf.**

### **HINWEIS!**

**Spülen Sie die Brühgruppe und den Siebträger einmal täglich ohne Reinigungsmittel (nur mit der Filtermembrane und heißem Wasser).**


**Reinigen Sie die Brühgruppe und den Siebträger einmal wöchentlich mit Reinigungsmittel.**

DE

## Reinigung der Dichtung

Wenn der mit gemahlenem Kaffee gefüllte Siebträger in die Brühgruppe eingesetzt wird, sammeln sich Rückstände an der Schließfläche an. Nehmen diese Ansammlungen überhand, kann der einwandfreie Verschluss zwischen Siebträger und Brühgruppenkopf beeinträchtigt werden. Diese Rückstände können sogar dazu führen, dass die Wasserabgabe durch den Brühgruppenkopf blockiert wird.

Um dies zu verhindern, führen Sie die folgende Reinigung aus:

1. Setzen Sie die Filtermembrane in den Filterkorb ein (ohne Reinigungsmittel).
2. Setzen Sie den Siebträger in den Brühgruppenkopf ein, aber drehen Sie ihn nicht ganz fest (der Siebträger muss locker sitzen).
3. Drücken Sie die Dauerbetrieb-Taste  auf dem Bedienfeld.
4. Führen Sie eine Öffnungs-/Schließbewegung am eingesetzten Siebträger aus, ohne ihn zu schließen.

Das Wasser fließt nun um den Siebträger herum über die Schließfläche und reinigt diese.

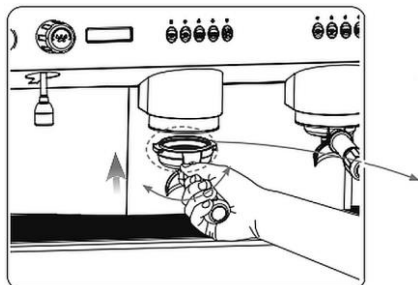


Abb. 23

### **WARNUNG!**

**Verbrühungsgefahr durch das heiße austretende Wasser an den Seiten des Siebträgers.**

Seien Sie vorsichtig bei dieser Reinigungsmaßnahme.

### **WARNUNG!**

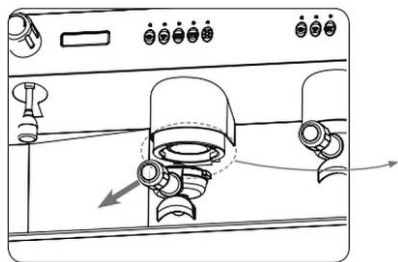
**Das unter hohem Druck stehende Wasser kann bei vollständig eingedrehtem Siebträger heraus-spritzen und Verbrühungen oder schwere Verletzungen verursachen**

Drehen Sie den Siebträger nicht vollständig ein.

## Reinigung des Brühgruppenkopfs

1. Entnehmen Sie den Siebträger aus dem Brühgruppenkopf.
2. Reinigen Sie den Brühgruppenkopf und die Dichtung zum Entfernen der angesammelten Kaffeerückstände mit einer weichen Bürste.

DE



Brühgruppenkopf

Abb. 24

### 6.3 Entkalkung

**ACHTUNG!**

Bei einer Wasserhärte über 6° muss dem Gerät eine Wasserenthärtungsanlage vorgeschaltet werden, um Fehlfunktionen durch Kalkablagerungen zu vermeiden.

- Wenn sich trotz vorgeschalteter Wasserenthärtungsanlage Kalkablagerungen im Inneren der Kaffeemaschine gebildet haben, **sollte eine Entkalkung ausschließlich von einem Servicetechniker durchgeführt werden.**  
Führen Sie niemals die Entkalkung selber durch.





## 7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

### Meldungen und Alarme

<p>Flow meter Gr. X</p>	<p>Störung im Durchflussmesser X/ Störung im Zählwerk X festgestellt</p>
<p>Time-out alarm Boiler filling up</p>	<p>Prüfen Sie, ob die Wasserversorgung des Gerätes intakt ist.</p>
<p>Probe unconnect</p>	<p>Störung des Temperaturgebers</p>



<p>Service 999999999</p>	<p><b>Lassen Sie das Gerät warten.</b> Zum Deaktivieren des Alarms und Zurücksetzen des Zählwerks:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Schalten Sie das Gerät aus.</li><li>– Halten Sie gleichzeitig die Tasten  und  gedrückt.</li><li>– Schalten Sie das Gerät ein.</li></ul>
<p>Change filter 999999999</p>	<p><b>Tauschen Sie den Filter aus.</b> Zum Deaktivieren des Alarms und Zurücksetzen des Zählwerks:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Schalten Sie das Gerät aus.</li><li>– Halten Sie gleichzeitig die Tasten  und  gedrückt.</li><li>– Schalten Sie das Gerät ein.</li></ul>

DE

- Wenn die Zeit zum Befüllen des Kessels die programmierte Zeit (2 Minuten) überschreitet, blinken alle Getränke-Tasten, und die Kaffeemaschine ist nicht mehr betriebsbereit. Schalten Sie die Kaffeemaschine zum Wiederherstellen der Betriebsbereitschaft mit dem Netzschalter aus und wieder ein.
- Wenn das elektronische Bedienfeld nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Drücken einer der Getränke-Tasten einen Impuls vom Durchflussmesser gibt (Espressopulver zu fein oder Störung des Durchflussmessers), beginnt die Leuchte für die ausgewählte Menge zu blinken. Drücken Sie die Taste erneut, um das Blinken abzustellen.
- Als zusätzliche Sicherheitsfunktion ist die Abgabedauer für alle Mengeneinstellungen auf maximal 5 Minuten beschränkt.

## Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Behebung
<b>Kaffeemaschine startet nicht</b>	Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose	Prüfen, dass der Netzstecker richtig eingesteckt ist und die Steckdose ordnungsgemäß funktioniert
	Anschluss von Schutzschalter und/oder Differential ist fehlerhaft	Stromversorgung prüfen
	Anschlusskabel und/oder Stecker sind beschädigt	Defekte Anschlusskabel und Netzstecker vom Fachpersonal austauschen
<b>Es tritt kein Dampf aus der Dampfdüse aus</b>	Dampfdüse ist mit Milchrückständen verstopft	Dampfdüse reinigen. Bei Bedarf herausnehmen und die Verstopfung mit einem spitzen Gegenstand oder einer Nadel beseitigen.
<b>Unter der Kaffeemaschine befindet sich Wasser</b>	Ablassschlauch ist blockiert	Ablassschlauch reinigen

DE

### Durch Kalk hervorgerufene Störungen

Der abgegebene Espresso hat nicht die richtige Temperatur	Die Auslassleitungen der Wärmetauscher sind durch Kalk verstopft.
Aus der Brühgruppe fließt kein Wasser	Das Wassersystem ist durch Kalk verstopft

### Probleme aufgrund des Mahlgrades

Der Kaffee läuft sehr schnell aus der Kaffeemaschine	Der Kaffee ist zu grob gemahlen. Ändern Sie die Mahlwerkeinstellung.
Der Kaffee läuft sehr langsam aus der Kaffeemaschine	Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Ändern Sie die Mahlwerkeinstellung

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.