



# Siena-2

Bedienungsanleitung

User Manual

Mode D'Emploi

Gebruiksaanwijzing

Instruktionsbok

Návod k obsluze

Kezelési útmutató

  
**schaerer**<sup>®</sup>  
celebrating coffee competence

Telefon: +41 31 858 51 11  
Fax: +41 31 858 51 40  
E-Mail: [info@schaerer.ch](mailto:info@schaerer.ch)  
Internet: [www.schaerer.ch](http://www.schaerer.ch)

Bedienungsanleitung  
User manual  
Mode d'emploi  
Gebruikershandleiding  
Návod k obsluze  
Kezelési útmutató  
Instruktionsbok

Bestellnummer: 062'417 DE  
Order number: 062'417 UK  
Numéro de commande: 062'417 FR  
Bestelnummer: 062'417 NL  
Objednací číslo: 062'417 CZ  
Rendelési szám: 062'417 HU  
Beställningsnummer: 062'417 SE

BASI-2 - 01-02-03-05-09-10-11



*Lieber Kunde  
Mit der neuen Kaffeemaschine haben Sie eine vollautomatische Espresso-Kaffeemaschine in Schweizer Qualität direkt vom Profi-Hersteller gekauft. Unter Miteinbezug der langjährigen Erfahrungen aus dem Gastro-Bereich (Kaffeevollautomaten für das Gastgewerbe, Restauration, Hotellerie und die Gemeinschaftsverpflegung) haben wir diesen Kaffeevollautomaten für den professionellen Kaffeetrinker entwickelt.  
Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit der Kaffeemaschine viel Freude haben. Bewahren Sie bitte diese Anleitung an einem sicheren Platz auf. Bei Unklarheiten oder zusätzlich benötigten Informationen, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Fachhändler. Er wird Sie gerne beraten.*

M. Schaerer AG

<b>Deutsch</b>	<b>1 - 28</b>	<b>DE</b>
English	29 - 56	UK
Français	57 - 84	FR
Nederlands	85 - 112	NL
Svenska	113 - 140	SE
Čeština	141 - 168	CZ
Magyar	169 - 196	HU

## 1 DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Die vorliegende Bedienungsanleitung informiert Sie ausführlich über Programmierung, Inbetriebnahme, Gebrauch und Reinigung Ihrer neuen Kaffeemaschine. Sie enthält ausserdem Sicherheitshinweise, die einen gefahrlosen Einsatz gewährleisten. Lesen Sie deshalb diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und bewahren Sie diese stets griffbereit auf. Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.



### Achtung!

Vor Inbetriebnahme der Kaffeemaschine muss das Kapitel "Sicherheitshinweise" sorgfältig gelesen werden. Wird das Gerät nicht den Anweisungen dieser Anleitung entsprechend benutzt, wird jede Haftung bei Schäden ausgeschlossen.

Die Leistung der Kaffeemaschine hängt zum grossen Teil vom sachgerechten Einsatz und von der sorgfältigen Wartung des Gerätes ab.

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten. Relevante Änderungen werden vom Kundendienst automatisch mitgeteilt.

Herausgeber:	M. Schaerer AG CH-3302 Moosseedorf
Ausgabe:	Version 01 / Juli 2004
Software:	XP2V 2.04
Konzept und Redaktion:	M. Schaerer AG CH-3302 Moosseedorf
© Copyright by	M. Schaerer AG CH-3302 Moosseedorf

Alle Rechte, auch die Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Ohne schriftliche Einwilligung des Herausgebers ist es nicht gestattet, diese Schrift oder Teile daraus in irgendeiner Form, mit Hilfe irgendeines Verfahrens zu kopieren, zu vervielfältigen und zu verteilen oder unter Verwendung elektronischer Systeme zu übertragen.

Alle in dieser Anleitung aufgeführten Angaben, technischen Daten und Abbildungen beruhen auf den zur Zeit der Drucklegung verfügbaren, neuesten Daten. Die M. Schaerer AG behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen vorzunehmen, ohne erneute Bekanntgabe.

**Inhaltsverzeichnis**

<b>Text</b>	<b>Seite</b>
<b>1 Die Bedienungsanleitung</b>	<b>1</b>
<b>2 Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
2.1 Sicherheit	3
2.2 Hygiene	4
<b>3 Produktbeschreibung</b>	<b>5</b>
3.1 Gesamtansicht	5
3.2 Lieferumfang	6
3.3 Übersicht Zubehör	6
3.4 Das Bedienerfeld	7
3.5 Anzeigen und ihre Bedeutung	7
3.5.1 Die Display-Symbole	7
3.5.2 Displayanzeigen	8
3.6 Technische Daten	9
3.7 Tipps und Wissenswertes zum Kaffee	9
<b>4 Bedienung</b>	<b>9</b>
4.1 Inbetriebnahme / vor dem ersten Gebrauch	9
4.2 Montage der Milchansaugdüse / Milchbegrenzungs- Regler	10
4.3 Kaffeezubereitung Bohnenkaffee	11
4.4 Kaffeezubereitung Pulverkaffee	11
4.5 Heisswasserzubereitung	11
4.6 Dampf-Zubereitung	12
4.7 Zubereitung Cappuccino	12
4.8 Nachdosierung Milchschaum	12
4.9 Tassen vorwärmen	12
4.10 Mahlwerk-Einstellungen	12
<b>5 Pflege und Reinigung</b>	<b>12</b>
5.1 Tägliche und wöchentliche Pflege	13
5.2 Tropfschale-Reinigung	13
5.3 Getränkeauslauf-Reinigung	13
5.4 Mahlwerk-Reinigung	13
5.5 Spülung der Brühinheit und des Getränkeauslaufsystem .....	13
5.6 Spülung des Cappuccinosystems	14
5.7 Tägliche Reinigung Cappuccinosystem	14
5.8 Reinigung	15
5.9 Entkalkung	17
5.10 Montage / Demontage Schäumerkopf	18
5.11 Schaumdüse / Milchansaugdüse reinigen	18
<b>6 Programmierung</b>	<b>19</b>
6.1 Die Programmübersicht	19
6.2 Produkte-Programmierung	20
6.3 Geräte-Programmierung: allgemeine Einstellungen	21
6.4 Geräte-Programmierung: geschützte Einstellungen	21
<b>7 Störungen und mögliche Ursachen</b>	<b>22</b>
<b>8 Service- und Unterhaltsarbeiten</b>	<b>22</b>
8.1 Serviceaufforderung	22
<b>9 Optionen</b>	<b>23</b>
9.1 Option Münzprüfer	23
9.1.1 Bedienung und Unterhalt	23
9.2 Option Bohnenbehälter	23
9.3 Option Füße	23
9.4 Option Festwasser-Anschluss	24
9.4.1 Bauliche Voraussetzungen Festwasser-Anschluss	24
9.5 Installationsplan	25

**Inhaltsverzeichnis**

<b>Text</b>	<b>Seite</b>
<b>10 Anhang</b>	<b>26</b>
10.1 Konformitätserklärung	26
10.2 Reinigungsmittel	26
10.2.1 Reinigungstablette Kamareta	26
10.2.2 Reinigungsmittel "MILK clean" (Artikelnummer 061'913)	26
10.2.3 Flüssigentkalker (Artikelnummer 062'869)	26
10.3 Umweltaspekte	27
10.4 Adressanschrift	27

## 2 SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Sicherheit



Das Gerät nur nach vorheriger Instruktion bzw. Studium der mitgelieferten Gebrauchsanleitung bedienen. Lesen Sie alle Hinweise sorgfältig durch.



Das Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, über heiße Gegenstände legen oder hängen.  
Beim Auspacken des Gerätes bitte kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Gerätespannung auf dem Typenschild übereinstimmt. (Siehe Absatz 3.6 Technische Daten Seite 9)



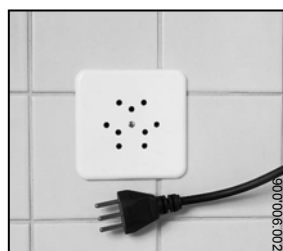
Das Gerät auf eine stabile und waagrechte Unterlage stellen. Nicht auf heiße oder warme Flächen stellen. Wählen Sie einen für Kinder und Haustiere unzugänglichen Standort.



Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Wir empfehlen für Ihre Sicherheit die Verwendung eines FI-Sicherheitsadapters (erhältlich im Elektrofachhandel). Um Personen vor Feuer, elektrischem Schock und Verletzungen zu schützen tauchen Sie Anschlusskabel oder Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.



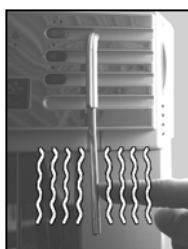
Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen. Spritzen Sie das Gerät nie mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit ab. Tauchen Sie das Gerät zu Reinigungszwecken nie ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit ein. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.



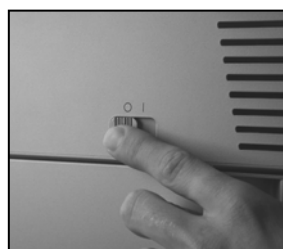
Nie ein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb nehmen. Bei Verwendung einer zusätzlichen Verlängerungszuleitung muss diese ebenfalls in einem einwandfreien Zustand sein und sollte so angebracht werden, dass niemand über diese Zuleitung stolpern kann. Kinder und Haustiere davon fernhalten. Stecken Sie den Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose, und fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an.




Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen können; deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten alleine lassen.



Vorsicht bei Berührung der Dampfdüse, diese wird im Betrieb heiss. Verwenden Sie die dafür vorgesehenen Griffe. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder abnehmen. Dies gilt auch für die Reinigung. (Verbrennungsgefahr)



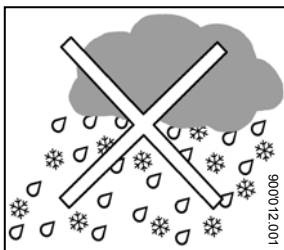
Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. Aus Sicherheits- und Energiespargründen empfiehlt es sich, das Gerät über Nacht und bei Abwesenheit mit dem Netzschalter auszuschalten (nicht möglich mit Option Münzprüfer). Bei kurzfristiger Abwesenheit kann das Gerät mit der Betriebstaste  in den Stand-By Modus geschaltet werden. Bei Geräten mit Festwasseranschluss muss der Wasserhahn geschlossen werden.



Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.



Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät über längere Zeit nicht benutzt wird.



Das Gerät nie äusseren Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, Frost usw. aussetzen.



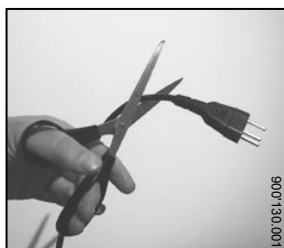
Das Gerät vor Frost schützen, deshalb im Winter nicht über Nacht im Auto stehen lassen, sonst besteht Gefahr von Gefrierschäden.



Gerät nicht ohne Wasser in Betrieb nehmen.



Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet, damit das Gerät mit der Post spediert werden kann. Bewahren Sie deshalb diese Verpackung unbedingt für eine eventuelle Rücksendung auf.



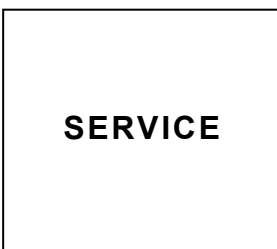
Aus Sicherheitsgründen müssen ausgediente Geräte unbrauchbar gemacht werden. Dazu den Netzstecker ziehen und die Anschlussleitung durchtrennen. Danach das Gerät einer ordnungsgemässen Entsorgung zuführen.



Altgeräte enthalten noch wertvolle Stoffe. Geben Sie deshalb Ihr Altgerät nicht einfach auf die nächste Mülldeponie, sondern erkundigen Sie sich bei Ihrem Servicetechniker oder der Stadtverwaltung nach den Möglichkeiten der Wiederverwertung. Das Gerät darf auf keinen Fall in die Mülltonne für Hausmüll gelangen.



Das Gerät ist für die Zubereitung von Kaffee, Heisswasser und Dampf konzipiert und darf nicht zweckentfremdet betrieben werden. Das Gerät ist für den Haushalt und den gewerblichen Einsatz konzipiert. Wird es für den gewerblichen Einsatz verwendet, ändern sich die Garantieansprüche. Bitte Garantiebestimmungen beachten!



Geräte mit beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker, nicht einwandfrei funktionierende Geräte oder auf irgendeine Art und Weise beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Im Schadensfall darf das Gerät nur von autorisierten Service-Stellen geöffnet und mit original Ersatz- und Zubehörteilen repariert werden. Dies gilt auch bei defekter Anschlussleitung. Andernfalls lehnt der Hersteller jede Haftung ab. Die Verwendung von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenen Zubehörteilen kann zu Feuer, elektrischem Schock oder Verletzungen von Personen führen.

## 2.2 Hygiene

International sind die Richtlinien über Lebensmittelhygiene in den HACCP definiert (HACCP= Hazard Analysis and Critical Control Point). In vielen Ländern existieren zusätzlich zu den HACCP noch nationale Hygienevorschriften. Grundsätzlich hat der Betrieb der Kaffeemaschine nach den HACCP und den im Betreiberland gültigen national und branchenspezifischen Hygienevorschriften zu erfolgen.

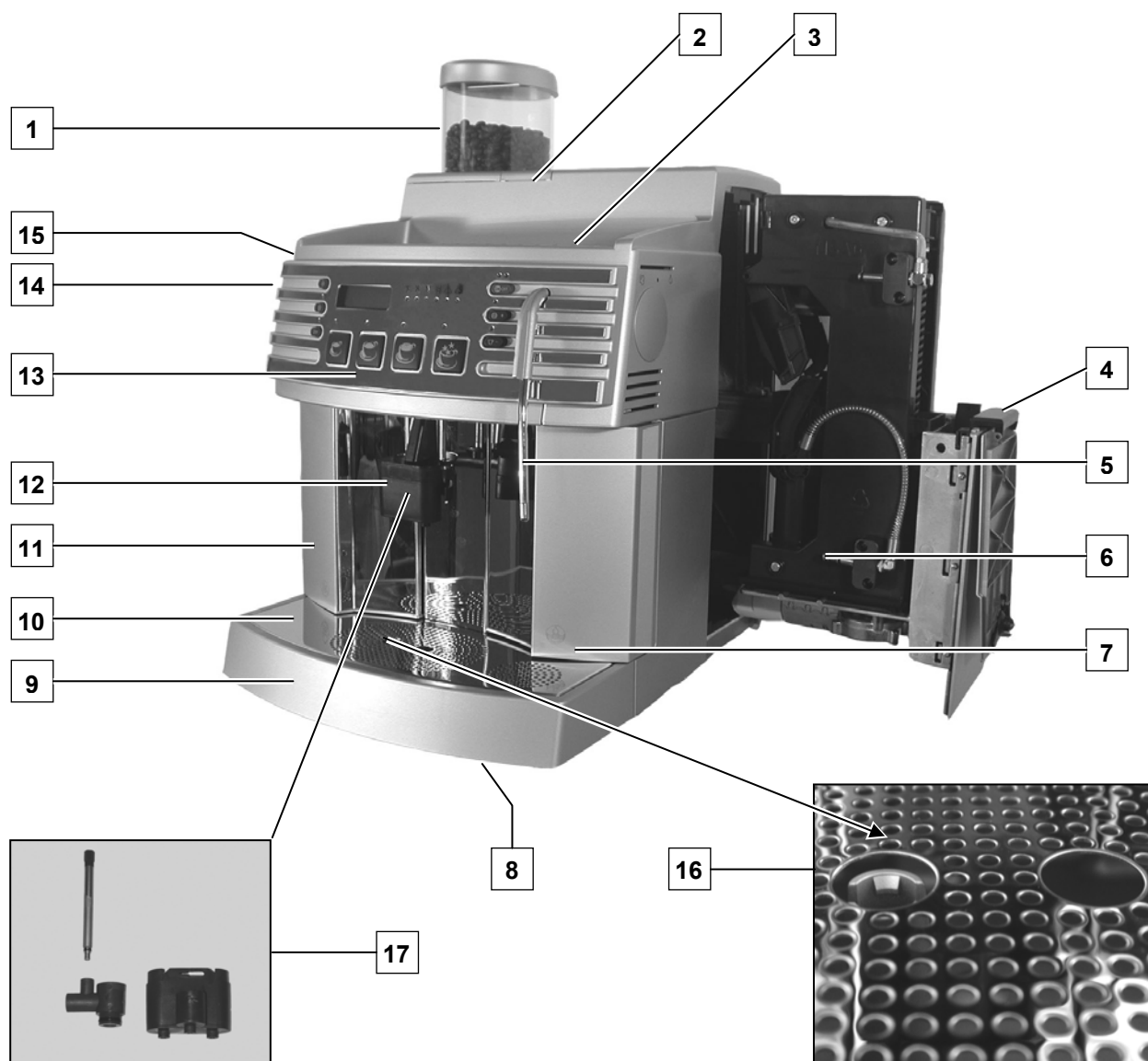


### Achtung:

- Keine Rohmilch verwenden. Nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch einsetzen. In jedem Fall muss die Milch homogenisiert sein!
- Milch, die bereits aufgewärmt wurde oder deren Haltbarkeitsdatum überschritten ist, darf nicht mehr verwendet werden.
- Bei Verwendung von abgepackter Milch, wird aus hygienischen Gründen empfohlen, die Milch direkt aus dem Originalpack zu verwenden.
- Die Milch muss eine Temperatur von ca. 3 °C bis 5 °C aufweisen. Wird diese nicht eingehalten, ist der Bezug eines optimalen Produktes nicht möglich.

### 3 PRODUKTBESCHREIBUNG

#### 3.1 Gesamtansicht



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Kaffeebohnenbehälter                          | 10 | Tassenrost  |
| 2 | Einfülltrichter (mit Deckel) für Pulverkaffee | 11 | Satzbehälter                                      |
| 3 | Tassenabstellfläche                           | 12 | Getränkeauslauf (Kaffee / Milch)                  |
| 4 | Servicetür 2-teilig                           | 13 | Bedienerfeld                                      |
| 5 | Heisswasserdüse                               | 14 | Netzschalter 0-I (entfällt bei Option Münzprüfer) |
| 6 | Brüheinheit mit Schublade für Pulverreste     | 15 | Mahlgrad-Einstellung mit Mahlgrad Anzeige         |
| 7 | Wassertank                                    | 16 | Anzeige Füllmenge Tropfschale                     |
| 8 | Drehring                                      | 17 | Schäumerkopf                                      |
| 9 | Abtropfschublade mit Füllstandsanzeige        |    |   |



DE

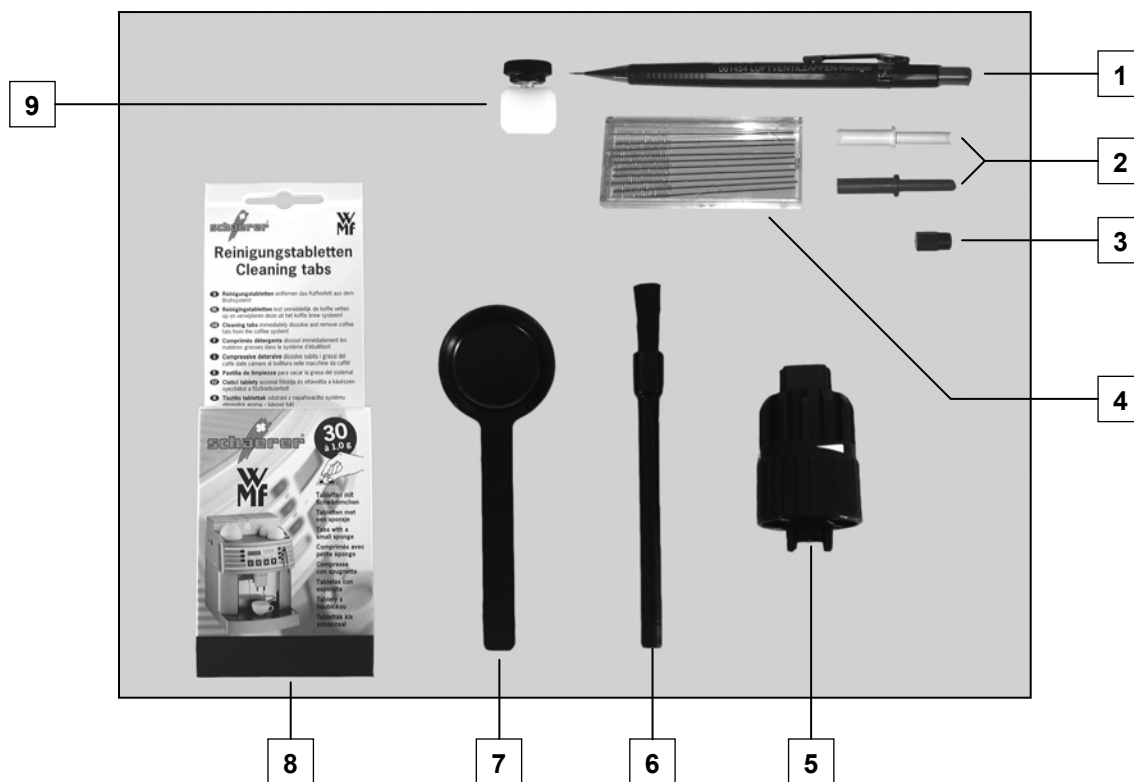
## 3.2 Lieferumfang

Stk.	Artikel	Art.-No.
1	Bedienungsanleitung	*
1	Reinigungskarte	*
1	Multitool-Einstellknopf	062'985
1	Messlöffel für gemahlene Kaffee	067'111
1	Reinigungstabletten	062'531
1	Reinigungspinsel	062'951
1	Bürsten-Set (10 Stk.)	061'174
1	Luftventilzapfen-Reiniger	061'454
1	Milchschaumdüse	*
2	Milchansaugdüsen	*
1	Milchbegrenzungs-Regler	062'978

\* kundenspezifische Artikel!

Änderungen vorbehalten!

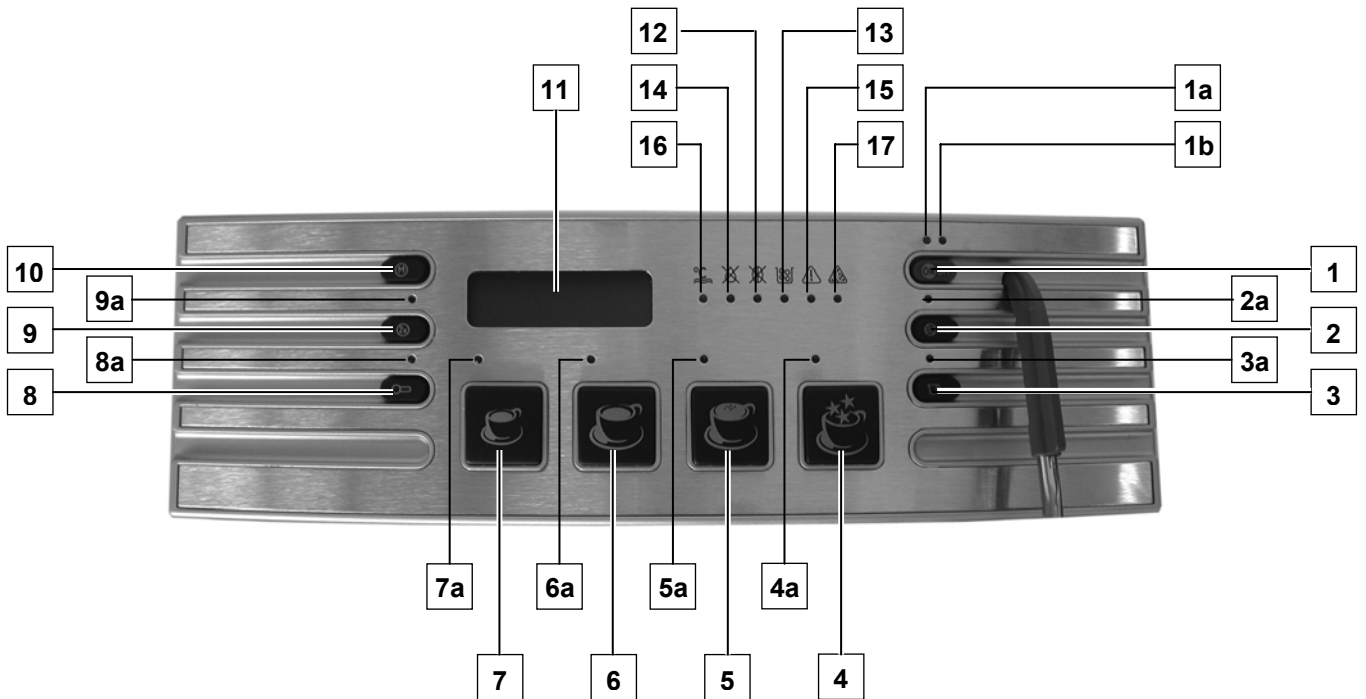
## 3.3 Übersicht Zubehör



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. Luftventilzapfen-Reiniger  | 5. Multitool-Einstellknopf         |
| 2. Milchansaugdüsen<br>braun = Durchmesser 1.5 mm<br>transparent = Durchmesser 1.7 mm | 6. Reinigungspinsel                |
| 3. Milchschaumdüse  | 7. Messlöffel für gemahlene Kaffee |
| 4. Bürsten-Set  | 8. Reinigungstabletten             |
|   | 9. Milchbegrenzungs-Regler         |



### 3.4 Das Bedienerfeld



- |    |                                    |    |  |
|----|------------------------------------|----|--|
| 1  | Betriebstaste ON/OFF               | 7a | Anzeige Espresso   |
| 1a | Anzeige Betriebsbereitschaft       | 8  | Pulverkaffee-Vorwahl für Bezug von Produkten 3, 4, 5, 6, 7 |
| 1b | Anzeige Standby                    | 8a | Kontrollanzeige Pulverkaffee                               |
| 2  | Taste Reinigung/Spülung/Entkalkung | 9  | Taste für Doppelbezüge                                     |
| 2a | Anzeige Reinigung/Spülung          | 9a | Anzeige Doppelbezüge                                       |
| 3  | Bezugstaste Heisswasser            | 10 | Programmiertaste   |
| 3a | Anzeige Heisswasser                | 11 | Display-Anzeige  |
| 4  | Bezugstaste Milchschaum            | 12 | Kontrollanzeige Bohnenmangel rot                           |
| 4a | Anzeige Milchschaum                | 13 | Kontrollanzeige Satzbehälter rot                           |
| 5  | Bezugstaste Cappuccino             | 14 | Kontrollanzeige Wassermangel rot                           |
| 5a | Anzeige Cappuccino                 | 15 | Kontrollanzeige Störung/Brüheinheit rot                    |
| 6  | Bezugstaste Café crème             | 16 | Kontrollanzeige Temperatur grün                            |
| 6a | Anzeige Café crème                 | 17 | Kontrollanzeige Entkalkung rot                             |
| 7  | Bezugstaste Espresso               |    |  |

### 3.5 Anzeigen und ihre Bedeutung

#### 3.5.1 Die Display-Symbole



- Anzeige Wassermenge
- Anzeige Sprache
- Anzeige Kaffee-Mahldauer
- Anzeige Münzprüfer

- Anzeige Temperatur
- Anzeige Operating (Option)
- Anzeige Milchschaum-Menge
- Anzeige PIN-Code
- Anzeige Ausschaltzeit
- Anzeige Servicenummer
- Anzeige Vorbrühen eingeschaltet
- Anzeige Dampf ausgeschaltet

## 3.5.2 Displayanzeigen

### LED DISPLAY

### BEDEUTUNG



<< Standby >>

Die Maschine befindet sich im Standby-Modus; sie verbraucht jetzt sehr wenig Energie.



Welcome



Begrüßung beim Einschalten.

Spülung



Es erfolgt eine automatische Spülung beim Einschalten, oder das Spülprogramm ist aktiv.

Aufheizen



Die Maschine wird aufgeheizt; die notwendige Betriebstemperatur ist noch nicht erreicht.



Bereit



Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Die grüne Leuchte zeigt die optimale Betriebstemperatur.



Cash



Die Maschine ist jetzt betriebsbereit und das Abrechnungssystem ist aktiviert. Die grüne Leuchte zeigt die optimale Betriebstemperatur.



Espresso



Bezug Espresso nach drücken der entsprechenden Produkttaste.



Kaffee



Bezug Kaffee nach drücken der entsprechenden Produkttaste.



Cappuccino



Bezug Cappuccino nach drücken der entsprechenden Produkttaste.



Kännchen



Bezug Kännchen nach drücken der Produkttaste.



Heisswasser



Bezug Heisswasser.



blinkt

Wassertank



Blinkt:  
Der Wassertank ist leer oder nicht richtig eingesetzt.  
Leuchtet:  
Luft im Wassersystem (siehe Kapitel 7 [Störungen und mögliche Ursachen](#), Seite 22).

### LED DISPLAY

### BEDEUTUNG



blinkt

Keine Bohnen



Der Bohnenbehälter ist leer. Weitere Bezüge sind erst nach dem Auffüllen möglich.



Mühledeckel



Der Deckel zum Bohnenbehälter ist nicht richtig geschlossen.



Mühle block.



Das Mahlwerk ist blockiert. Behebung siehe Bedienungsanleitung, Punkt 5.4, [Mahlwerk-Reinigung](#) Seite 13.



Container voll



Der Satzbehälter ist voll. Weitere Bezüge sind erst nach dem Leeren möglich.



blinkt

Container



Der Satzbehälter ist nicht richtig eingesetzt.



blinkt

Türe offen

Die Seitentüre ist offen. Erst nach dem Schliessen sind weitere Bezüge möglich.



Entkalken



Die Maschine muss entkalkt werden, oder das Entkalkungs-Programm ist aktiv.



blinkt

Reinigung



Die Maschine muss gereinigt werden, oder das Reinigungs-Programm ist aktiv.



Service !!!



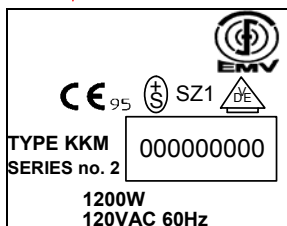
Die Displayanzeige wird abwechselnd mit der aktuellen Anzeige angezeigt. Das Gerät beim Servicedienst anmelden. (Siehe Absatz 8.1 [Serviceaufforderung](#) Seite 22)

### 3.6 Technische Daten

#### Spannung / Leistung:



(Anzeigebeispiel)



(Anzeigebeispiel)

Maschinenabhängige Daten (Spannung / Leistung) finden Sie auf dem Typenschild. Dieses ist unter der Kabelabdeckung an der Geräterückseite angebracht.

max. Spannungsabweichung +5% / -10%

Wasserbehälter:

2,4 Liter, oder Festwasser-Anschluss als Option

Abmessungen ( B x H x T ):

Standardmodell: 314 x 508 x 403 mm

Option Münzprüfer: 415 x 415 x 403 mm

Option Festwasseranschluss: 314 x 508 x 460 mm

Kabel: 1,1 m

Gewicht Standardmodell: 15,7 kg

Sicherheitsprüfungen: internationale Prüfzeichen

Stromanschluss:

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose.

Insbesondere nicht, wenn daran Geräte wie Klimaanlage, Computer, Schreibmaschinen oder Kopierer angeschlossen sind, die Störfrequenzen erzeugen können.

Überlasten Sie den Stromanschluss nicht.

Die angeschlossenen Verbraucher dürfen die Stromstärke (Ampère) der Haussicherung nicht überschreiten.

### 3.7 Tipps und Wissenswertes zum Kaffee

Ein gutes Kaffeeresultat hängt nicht allein vom Gerät ab, sondern ebenfalls vom Wasser, der Kaffeesorte, Mahlung, Temperatur usw. Beachten Sie insbesondere die folgenden Tipps:

- Verwenden Sie stets frischen Kaffee und dunklere Röstungen.
- Der Kaffee wird am besten kühl in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt.
- Fließt der Kaffee zu schnell oder zu langsam aus, so liegt es meistens am falschen Mahlgrad.

Kaffee fließt zu schnell: Mahlgrad auf tiefere Zahl stellen, z.B. Pos. 2

Kaffee fließt zu langsam: Mahlgrad auf höhere Zahl stellen, z.B. Pos. 5

Empfohlene Einstellung: Werkseinstellung 3 - 4  
Wichtig: Mahlgrad nur bei laufendem Mahlwerk verstellen.

- Kaffee schmeckt am besten aus vorgewärmten Tassen. Beachten Sie hierzu Absatz 4.9 Seite 12.

## 4 BEDIENUNG

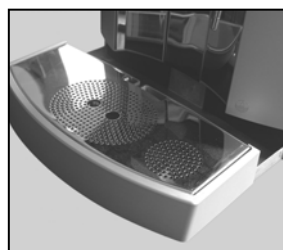
### 4.1 Inbetriebnahme / vor dem ersten Gebrauch



**4.1.1** Verpackung mit der Nummer nach oben auf den Boden stellen, Klebeband vorsichtig aufschneiden (Achtung, mit dem Messer nicht tief einstecken, damit die Maschine nicht beschädigt wird). Schutzmaterial im Karton soweit wie möglich entfernen und Kaffeemaschine aus dem Karton heben (Idealerweise zu zweit).



**4.1.2** Das Gerät auf eine stabile und waagrechte Unterlage stellen. Nicht auf heisse oder warme Flächen. Wählen Sie einen für Kinder und Haustiere unzugänglichen Standort.



**4.1.3** Die Tropfschale bis zum Anschlag einschieben.



**4.1.4** Wasserbehälter mit Kaltwasser auffüllen (max. 2,4 Liter), vorne in das Gerät einsetzen und gut andrücken, damit sich das rückseitige Ventil öffnet.

**Hinweis:**  
Bei Option Festwasseranschluss kann der Tank nicht entfernt werden.

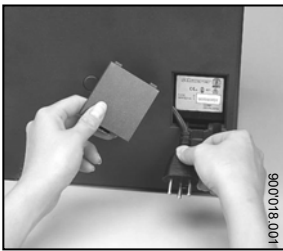


**Achtung:**  
**Ausschliesslich frisches, kaltes Wasser einfüllen, nie mit Mineralwasser, Milch oder anderen Flüssigkeiten auffüllen.**



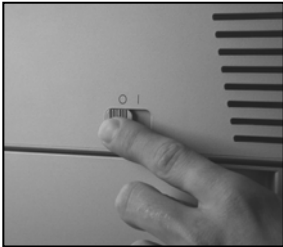
**4.1.5** Anschlusskabel hinten am Gerät auf die benötigte Länge herausziehen (der Rest kann in das spezielle Kabelfach zurückgestossen werden) und Gerät an einer geerdeten Steckdose anschliessen. Stecken Sie den Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose, und fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an.

DE



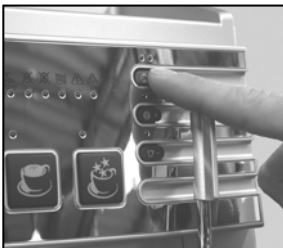
**4.1.6** Das Kabelfach mit dem Deckel wieder schliessen.


**Achtung:**  
**Netz Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, über heiße Gegenstände legen oder hängen.**

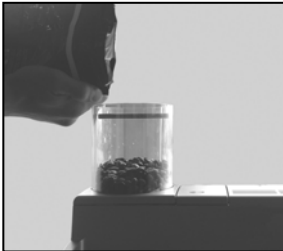


**4.1.7** Netzschalter 0-I einschalten. Das Gerät ist jetzt unter Strom, aber erst im Standby-Betrieb.


Diese Manipulation entfällt mit der Option Münzprüfer.

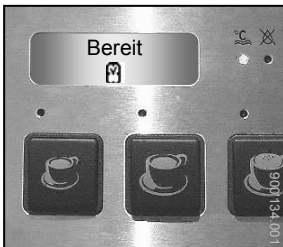


**4.1.8** Jetzt die Betriebstaste  drücken. Die entsprechende Anzeige (1a) leuchtet und das Gerät heizt auf. Gleichzeitig läuft die Wasserpumpe an und füllt das System mit Wasser bzw. entlüftet automatisch das Gerät.



**4.1.9** Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen (Füllmenge ca. 1000 g). Den Bohnenbehälter mit dem Deckel wieder gut verschliessen.

**Hinweis:**  
Es darf nur reiner Bohnenkaffee und keine Kaffeesorten mit karamellisierten oder aromatisierten Bohnen verwendet werden.  
Wenn die Kontrollanzeige  blinkt und die Meldung "Mühlendeckel" erscheint, dann ist der Deckel nicht richtig aufgesetzt und das Gerät für die Kaffeezubereitung gesperrt.



**4.1.10 Betriebsbereitschaft**  
Wenn die Temperatur-Kontrollanzeige  grün auf leuchtet und im Display die Meldung "Bereit" erscheint, ist das Gerät betriebsbereit.

**Hinweis:**  
Bei Inbetriebnahme des Gerätes führt das Gerät jeweils eine automatische Spülung der Brühinheit durch. Diese Spülung findet immer statt, wenn das Gerät aus kaltem Zustand eingeschaltet wird. Während des Spülvorganges (Displaymeldung Spülung) ist das Gerät für die Kaffeezubereitung gesperrt.  
**Wenn programmiert:**  
Beim Ausschalten des Gerätes wird die Ausschaltspülung automatisch





durchgeführt. Anschliessend wird das Gerät automatisch in Standby geschaltet (die Kontrollanzeige 1b leuchtet rot).

**4.1.11** Jetzt die Bezugstaste 6 drücken, der erste Kaffee läuft aus. Dieser Kaffee ist jedoch nicht geniessbar, da zuerst der Kaffee kanal des Mahlwerkes gefüllt wird. Bitte erst die nachfolgenden Kaffees trinken.

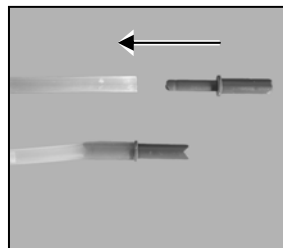
**Achtung:**  
**Gerät nie ohne Wasser in Betrieb nehmen. Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, nach einem längeren Unterbruch, z.B. nach den Ferien, das Gerät vor Gebrauch zuerst über die Heisswasser/Dampfdüse durchzuspülen.**



Wassertank ist nicht richtig eingesetzt (Luft im System). Wassertank richtig einsetzen und Gerät entlüften indem Sie die Heisswasser Taste  drücken. Warten Sie bis ein ruhiger Wasserstrahl austritt. Dann die Heisswasser Taste  erneut drücken - die Kontrollanzeige erlischt beim Drücken einer Bezugstaste für Kaffee.

## 4.2 Montage der Milchansaugdüse / Milchbegrenzungs-Regler

Sie haben zwei verschiedene Milchansaugdüsen erhalten (braun und transparent). Diese weisen verschiedene Durchlass-Durchmesser auf. Im Lieferumfang enthalten ist auch der Milchbegrenzungs-Regler zum Milchschaumer. Mit diesem kann der Durchlass-Durchmesser durch die Rändelschraube eingestellt werden.



**4.2.1 Milchansaugdüse**  
Schieben Sie die Milchansaugdüse bis an den Anschlag in den Milchschaum.

**Wichtig:**  
Ohne Milchansaugdüse besteht die Gefahr, dass sich der Milchschaum am Behälterboden festsaugt!

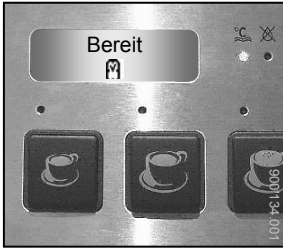


**4.2.2 Milchbegrenzungs-Regler**  
Der Milchbegrenzungs-Regler wird auf den Milchschaum, in Schäumerkopf nahe montiert. Zum fixieren verwenden Sie die Rändelschraube.

**Hinweis:**  
Ist der Milchschaum zu wenig heiss, drehen Sie den Milchtemperaturregler zu. **(Schraube öffnen = kälter / Schraube schliessen = wärmer)**



### 4.3 Kaffeezubereitung Bohnenkaffee



**4.3.1** Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist gemäss Punkt 4.1 Inbetriebnahme, d.h. der Tank mit Wasser gefüllt ist, der Bohnenbehälter mit Bohnen gefüllt ist, die Temperatur-Kontrollanzeige  $^{\circ}\text{C}$  grün leuchtet und die Displaymeldung "Bereit" angezeigt.



**4.3.2** Tasse unter den Getränkeauslauf stellen und die gewünschte Produkttaste drücken. Das Gerät ist mit einem automatischen Vorbrüh-System ausgerüstet. Das Kaffeemehl wird damit zuerst angefeuchtet, der Auslauf kurz gestoppt, und dann beginnt der eigentliche Brühvorgang.



**Hinweis:** Sie haben jederzeit die Möglichkeit, den Getränkeauslauf vorzeitig durch kurzes drücken der gewählten Bezugstaste zu beenden. Sie können auch sehr grosse Tassen oder ein Kaffeeglas benutzen. Lösen Sie dazu die Arretierung und schieben Sie den Getränkeauslauf nach oben. (nach Gebrauch den Auslauf wieder in eine übliche Position schieben.)



Falls Sie 2 Tassen gleichzeitig beziehen möchten, drücken Sie als Erstes die Taste **2x** und anschliessend die gewünschte Produkt-Wahltaste.



**4.4.2** Nachdem Sie die Tasse unter den Getränkeauslauf gestellt haben, drücken Sie jetzt zusätzlich die gewünschte Bezugstaste. Es erscheint die Displaymeldung "Kaffeepulver" und die rote Kontrollanzeige (8a) blinkt.



**4.4.3** Deckel des Einfülltrichters für Pulverkaffee entfernen und max. 1 oder 2 gestrichene Messlöffel Pulverkaffee für 1 oder 2 Tassen in den Trichter eingeben (mitgelieferten Messlöffel verwenden). Anschliessend Taste für Pulverkaffee erneut drücken. Die Zubereitung läuft automatisch ab.



**Hinweis:** Wenn nach Drücken der Taste Pulverkaffee während ca. 2 Minuten keine zusätzliche Bezugstaste gedrückt wird, erlischt die rote Kontrollanzeige für Pulverkaffee. In diesem Fall nochmals die Taste Pulverkaffee und die entsprechende Bezugstaste drücken.



**4.4.4** Falls Sie 2 Tassen gleichzeitig beziehen möchten, drücken Sie als Erstes die Taste **2x**, anschliessend die Taste Pulverkaffee und die gewünschte Produktwahl-taste.

### 4.4 Kaffeezubereitung Pulverkaffee

(z.B. koffeinfreier Kaffee, 2. Kaffeesorte)

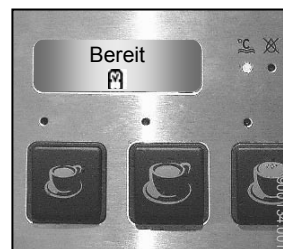


**Achtung:** Keinen wasserlöslichen, gefriergetrockneten Instantkaffee oder ähnliche Produkte benutzen, nur reiner, gemahlener Bohnenkaffee ohne Zusätze. Nie mehr als max. 1 oder 2 gestrichene Messlöffel auf einmal in den Pulverschacht geben. Der Einfülltrichter ist kein Vorratsbehälter. Der eingefüllte gemahlene (z. B. koffeinfreie) Kaffee wird direkt in das Brühsystem dosiert.



**4.4.1** Taste für Pulverkaffee drücken, die rote Kontrollanzeige (8a) leuchtet.

### 4.5 Heisswasserzubereitung



**4.5.1** Für z.B. Tee, Bouillon usw. Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät betriebsbereit ist gemäss Punkt 4.1 der Inbetriebnahme d.h. der Tank ist mit Wasser gefüllt und die Temperaturkontrollanzeige  $^{\circ}\text{C}$  leuchtet grün. Die Displaymeldung "Bereit" wird angezeigt.



**4.5.2** Glas oder Tasse direkt unter die Heisswasserdüse stellen und die Taste drücken. Das heisse Wasser läuft nun automatisch aus.

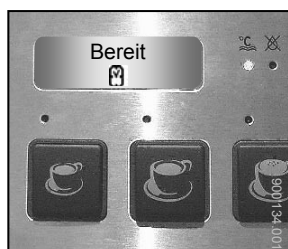
**Hinweis:** Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die Ausgabe vorzeitig durch kurzes Drücken der gewählten Bezugstaste zu beenden.

## 4.6 Dampf-Zubereitung

Dampfbezug für das Gerät mit Cappuccino ist nicht möglich.

## 4.7 Zubereitung Cappuccino

DE



**4.7.1** Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist gemäss Punkt 4.1 Inbetriebnahme, d.h. der Tank ist mit Wasser gefüllt, der Bohnenbehälter ist mit Bohnen gefüllt, die Temperatur-Kontrollanzeige °C leuchtet grün, die Displaymeldung "Bereit" wird angezeigt ....



... und der Schlauch des Schäumerkopfes ist im Milchbehälter eingelegt.



**4.7.2** Tasse unter den Getränkeauslauf stellen und die gewünschte Produkttaste drücken. Nachdem der Milchschaum ausgegeben wurde, beginnt der Brühvorgang des Kaffees.

**Achtung:**  
Sie haben keine Möglichkeit, die Ausgabe des Cappuccino vorzeitig zu beenden. Der Cappuccino wird vollständig ausgegeben.



**Hinweis:**  
Sie können auch sehr grosse Tassen oder ein Kaffeeglas benutzen.

## 4.8 Nachdosierung Milchschaum



**4.8.1** Drücken Sie 1 x kurz die Taste **Zu**.

**4.8.2** Nach Bedarf kann durch Drücken der Taste **Zu** jederzeit Milchschaum bezogen werden.

Im Display wird "Milch" angezeigt

## 4.9 Tassen vorwärmen

Für einen guten Kaffee ist neben der verwendeten Kaffeemischung und der Wasserqualität vor allem auch die richtige Temperatur wichtig.



**4.9.1** Plazieren Sie auf der Tassenabstellfläche Ihre Tassen zum Warmhalten (indirekte Beheizung durch Abstrahlungswärme des Heizsystems).



**4.9.2** Für eine schnelle Vorwärmung der Tassen empfehlen wir Ihnen die Tasse bei betriebsbarem Gerät mittels der Heisswasserdüse mit heissem Wasser auszuspülen. Dies ist besonders bei einer kleinen Kaffeemenge (z. B. Espresso) zu empfehlen.

## 4.10 Mahlwerk-Einstellungen

Das Mahlwerk ist vom Werk her auf einen optimalen Wert eingestellt, welcher für die meisten Kaffeebohnen Gültigkeit hat. Sie haben aber die Möglichkeit, den Mahlgrad individuell zu verstellen.



**Achtung:**  
Der Mahlgrad darf nur eingestellt werden, währenddem das Mahlwerk in Betrieb ist.

Nehmen Sie den Multitool-Einstellknopf (liegt dem Gerät bei), und verstellen Sie den Mahlgrad auf die gewünschte Position. Auf dem Anzeigefeld ist der aktuelle Mahlgrad ersichtlich:

Mahlgrad 1 = fein / Drehen im Uhrzeigersinn  
Mahlgrad 6 = grob / Drehen im Gegenuhrzeigersinn

**Werkseinstellung Mahlgrad 3-4 mittlere Mahlung!**

Ist der Kaffee feiner gemahlen, so verlängert sich die Brühzeit (der Kaffee wird stärker), und die Schaummenge nimmt zu.

## 5 PFLEGE UND REINIGUNG

Ein stets sauber gehaltenes Gerät wird Sie mit einer optimalen Kaffeequalität belohnen. Zudem wirkt sich eine ständige Pflege und Reinigung vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.

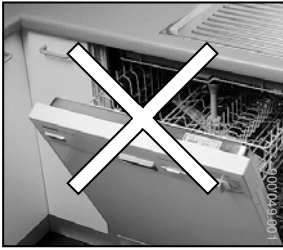
Das Gerät verfügt über ein automatisches Spülprogramm und ein fest vorgegebenes Reinigungsprogramm. Zusammen mit der zusätzlichen Möglichkeit einer Handreinigung der Brüheinheit haben Sie Gewähr für eine optimale Sauberkeit Ihres Gerätes.

**Achtung:**  
Beachten Sie die allgemein gültigen Hygienevorschriften gemäss HACCP!

(Siehe Absatz 2.2 Hygiene Seite 4)

**Hinweis:**  
Bei längerer Abwesenheit (Ferien usw.) vor dem Ausschalten des Gerätes das Spülprogramm starten.

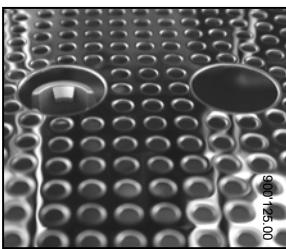
**5.1 Tägliche und wöchentliche Pflege**



Regelmässig sind Frischwassertank (7), Abtropfschale (9) Tassenrost (10) und Satzbehälter (11) zu reinigen. Verwenden Sie dazu heisses Wasser und bei Bedarf ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

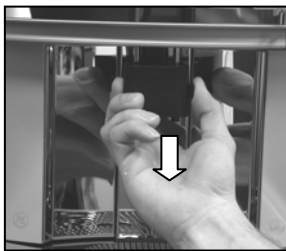
**Achtung:**  
**Nicht im Geschirrspüler reinigen!**

**5.2 Tropfschale-Reinigung**



Ragt die Niveauanzeige aus der Tropfschale, muss diese wegen Überlaufgefahr entleert werden. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig aus der Führung und reinigen Sie die Tropfschale mit heissem Wasser und ggf. mit nicht scheuerndem Reinigungsmittel.

**5.3 Getränkeauslauf-Reinigung**




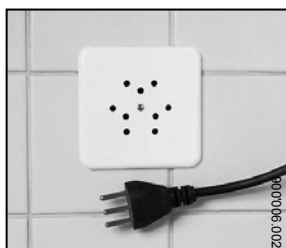
Dieser ist für die Reinigung abnehmbar. Reinigen Sie den Auslauf mit heissem Wasser und ggf. mit nicht scheuerndem Reinigungsmittel. Bei normalem Gebrauch wird eine monatliche Reinigung empfohlen.

**5.4 Mahlwerk-Reinigung**

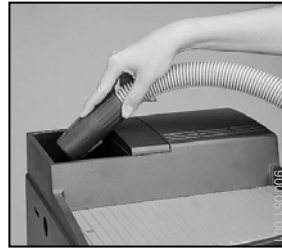
Normalerweise reinigt sich das Mahlwerk selber. Es genügt, gelegentlich mit dem mitgelieferten Pinsel grössere Mahrückstände aus dem Behälter zu entfernen.

**Achtung:**  
**Auf keinen Fall Wasser in den Bohnenbehälter geben, da dies die Mahlscheiben beschädigt.**

Auch bei auserlesenem Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer elektronischen Steinsicherung ausgestattet, welche eine Beschädigung des Mahlwerkes verhindert. Sollte ein Stein eingeklemmt sein, stoppt das Mahlwerk und die Störung wird Ihnen durch die Kontrollanzeige  und die Displaymeldung "Mühle block." angezeigt. Reinigen Sie dieses wie folgt:



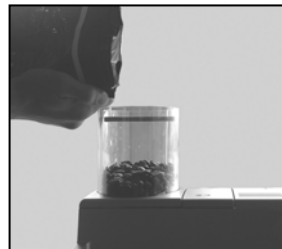
**5.4.1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



**5.4.2** Entnehmen Sie die restlichen Bohnen aus dem Bohnenbehälter.



**5.4.3** Nehmen Sie den Multitool - Einstellknopf, fassen Sie damit den Vierkant der Mahlscheiben und drehen Sie damit langsam die Mahlscheiben im Uhrzeigersinn, bis Sie den Stein / Fremdkörper entnehmen können. Der Fremdkörper lässt sich am einfachsten mit dem Staubsauger entfernen.



**5.4.4** Entfernen Sie den Multitool-Einstellknopf aus dem Bohnenbehälter und füllen Sie frische Kaffeebohnen ein. Schliessen Sie danach den Behälterdeckel und stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.



**5.5 Spülung der Brüheinheit und des Getränkeauslaufsystems**

**5.5.1 Automatische Spülung**

Die Brüheinheit und das Kaffeesystem werden automatisch beim Einschalten beziehungsweise beim Ausschalten des Gerätes gespült. (Die automatische Ein- und Ausschaltpülung kann von einem Servicetechniker beziehungsweise von der Servicestelle unabhängig voneinander aktiviert und/oder deaktiviert werden.)



**5.5.2 Manuelles Spülen**

(Bei Gerät mit Cappuccino, siehe auch Abschnitt [5.6.1.1](#) Seite 14 )  
Sie haben zusätzlich jederzeit die Möglichkeit, die Brüheinheit und das Getränkeauslaufsystem mit der Taste  (Spülung/Reinigung) zu spülen. Dies dauert ca. 1 Minute und wird durch die Displaymeldung "Spülung" angezeigt. Sobald die Meldung "Bereit" erscheint, ist das Gerät wieder einsatzbereit.  
Um die Spülung zu starten drücken Sie **1x kurz** die Taste  (Spülung/Reinigung).




DE


## 5.6 Spülung des Cappuccinosystems

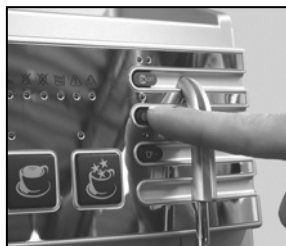
### Wichtig:

Aus hygienischen Gründen sollte der "Schäumerkopf mit Schlauch" nach Gebrauch umgehend gespült werden.


### 5.6.1 Manuelle Spülung des Cappuccinoauslaufsystems


5.6.1.1 Die Taste  (Spülung / Reinigung) ist bei der Cappuccinoausführung mehrfach belegt:

Drücken Sie wie folgt **kurz** die Taste  (Spülung / Reinigung):



- 1x = Spülung Brüheinheit  
Display: "Spülung"
- 2x = Spülung Cappuccino  
Display: "Capp. Spülung"
- 3x = Manuelle Reinigung Cappuccino  
Display: "Capp. Reinigung"

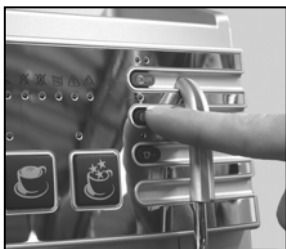
Wenn Sie sich verählt haben, drücken Sie die Taste  so oft, bis die gewünschte Anzeige im Display angezeigt wird.


Wird die Taste  länger als 3 Sekunden nicht gedrückt, startet das gewählte Menü automatisch.

(Die Mehrfachbelegung der Spülung und die manuelle Reinigung Cappuccino kann von einem Servicetechniker beziehungsweise von der Servicestelle unabhängig voneinander aktiviert und/oder deaktiviert werden).



5.6.1.2 Legen Sie den Schlauch in ein Gefäß mit frischem, kaltem Wasser (ca. 1.5 dl). Stellen Sie eine Tasse (ca. 1.5 dl) unter den Schäumerkopf.



5.6.1.3 Drücken Sie die Taste  (Spülung / Reinigung). Die Spülung des Cappuccinosystems wird gestartet.

## 5.7 Tägliche Reinigung Cappuccinosystem


### Wichtig:

#### Öffnen Sie den Milchbegrenzungs-Regler (9) !

Aus hygienischen Gründen muss der "Schäumerkopf mit Schlauch" einmal täglich (vorzugsweise nach Betriebsende) mit Reinigungsmittel gereinigt werden:



### Hinweis:

Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist gemäss Punkt 4.1 Inbetriebnahme, d.h. der Tank mit Wasser gefüllt ist, die Temperaturkontrollanzeige  grün leuchtet und die Displaymeldung "Bereit" angezeigt wird.



5.7.1 Nehmen Sie den Schäumerkopf auseinander und reinigen Sie die Teile gründlich von Hand unter fließendem Wasser. Setzen Sie den Schäumerkopf zusammen und montieren Sie diesen wieder an das Gerät.




5.7.2 Füllen Sie den Reinigungsbehälter mit ca. 300 ml kaltem Wasser und geben Sie anschliessend das Reinigungsmittel hinzu (Reinigungsmitteldosierung nach Etikette des Reinigungsmittels):


Dosierbeispiel:  
Wasser = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Artikelnummer 061'913)


Legen Sie den Schlauch des Schäumerkopfes in den Reinigungsbehälter. Das Schlauchende muss auf dem Reinigungsbehälterboden aufliegen! Stellen Sie ein leeres Gefäß (ca. 0.5 Liter) unter den Schäumerkopf.

5.7.3 Die Taste  (Spülung / Reinigung) ist bei der Cappuccinoausführung mehrfach belegt:

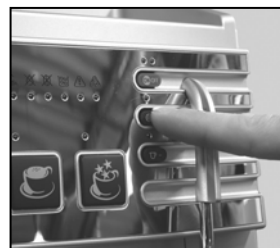
Drücken Sie wie folgt **kurz** die Taste  (Spülung / Reinigung):


- 1x = Spülung Brüheinheit  
Display: "Spülung"
- 2x = Spülung Cappuccino  
Display: "Capp. Spülung"
- 3x = Manuelle Reinigung Cappuccino  
Display: "Capp. Reinigung"

Wenn Sie sich verählt haben, drücken Sie die Taste  so oft, bis die gewünschte Anzeige im Display angezeigt wird.

Wird die Taste  länger als 3 Sekunden nicht gedrückt, startet das gewählte Menü automatisch.

(Die Mehrfachbelegung der Spülung und die manuelle Reinigung Cappuccino kann von einem Servicetechniker beziehungsweise von der Servicestelle unabhängig voneinander aktiviert und/oder deaktiviert werden).

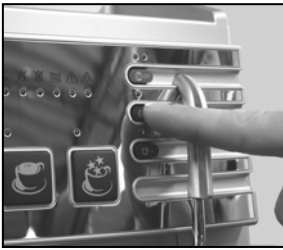


5.7.4 Drücken Sie **3x kurz** die Taste  (Spülung / Reinigung). Das Reinigungsprogramm startet.

Im Display steht "Capp. Reinigung" (Reinigungsdauer ca. 45 Sekunden). Warten Sie bis auf dem Display "Spülung" steht



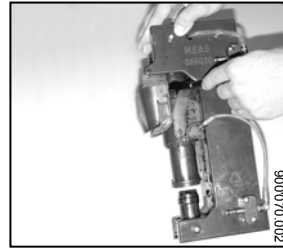
5.7.5 Spülen Sie den Reinigungsbehälter gründlich mit frischem Wasser aus und füllen Sie diesen mit frischem, kaltem Wasser.



**5.7.6** Drücken Sie **1x kurz** die Taste (Spülung / Reinigung). Das System wird gespült.

(Spüldauer ca. 45 Sekunden)

Warten sie bis auf dem Display "Bereit" steht.



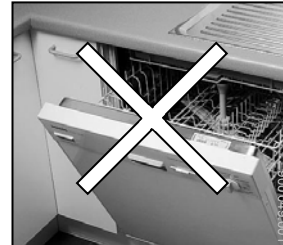
**5.8.6** Reinigen Sie nun die Brüheinheit mit dem mitgelieferten Pinsel von Rückständen und spülen Sie diese unter fließendem, warmem Wasser gut ab. Lassen Sie anschliessend die Brüheinheit vollständig trocknen.

**5.8 Reinigung**

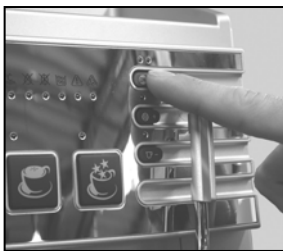


**5.8.1 Hand-Reinigung der Brüheinheit**

Nach 250 Kaffeebezügen blinkt die Reinigungsanzeige (2a) und zeigt die notwendige Reinigung an. Obwohl Sie weiterhin Kaffee beziehen können, ist es empfehlenswert, die Reinigung rasch durchzuführen. Mindestens 1 mal pro Woche, spätestens aber beim blinken der Kontrollanzeige Reinigungsprogramm .



**Achtung:** Die Brüheinheit darf unter keinen Umständen im Geschirrspüler gereinigt werden!



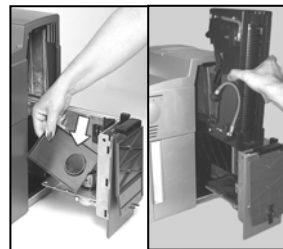
**5.8.2** Gerät auf Standby Modus schalten und warten bis die Ausschaltspülung (wenn programmiert) abgeschlossen ist und die rote LED der Taste leuchtet.



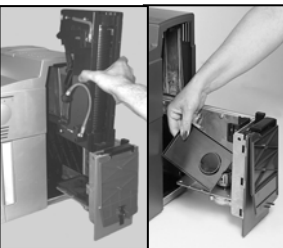
**5.8.7** Sollten sich noch Kaffeerückstände im Serviceraum befinden, so entfernen Sie diese am besten mit einem Staubsauger.



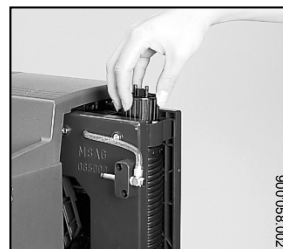
**5.8.3** Seitliche Servicetüre (4) öffnen und Brüheinheit durch Drücken des Griffes (bezeichnet mit Press) vollständig herausziehen.



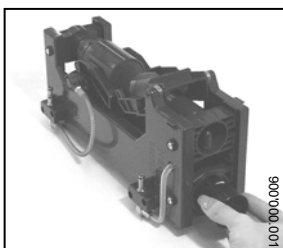
**5.8.8** Nach erfolgter Reinigung Plastikschale für Pulverreste und Brüheinheit wieder einsetzen.



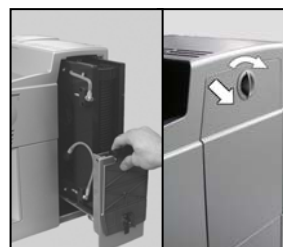
**5.8.4** Die Brüheinheit nach oben aus dem Gerät nehmen und die Plastikschale für Pulverreste entfernen.



**Hinweis:** Sollte sich die Brüheinheit nicht mehr richtig einsetzen lassen, bitte mit dem Multitool-Einstellknopf positionieren.



**5.8.5** Drehen Sie mit dem Multitool-Einstellknopf das Gewinde am Brüheinheit-Kopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die beiden Siebe liegen danach frei und können hygienisch gereinigt werden.




**5.8.9** Brüheinheit wieder in Normalposition bringen, d.h. Auszug ganz einschieben und Tür wieder verschliessen. Beim einschalten des Gerätes wird die Brüheinheit automatisch in die richtige Position gefahren.

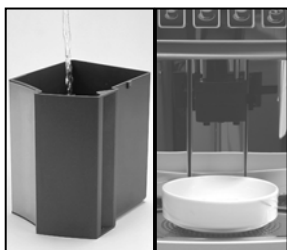


**5.8.10** Schalten Sie die Maschine mit der Betriebstaste wieder ein. Die entsprechende Anzeige (1a) leuchtet.

DE




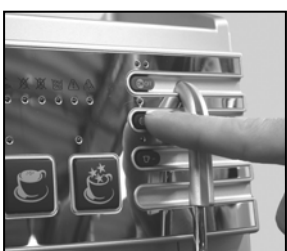
**Wichtig:**  
Sollte beim Wiedereinschalten des Gerätes die Kontrollanzeige  blinken und die Displaymeldung "Türe offen" erscheinen, so ist die Brüheinheit nicht korrekt eingesetzt oder die Türe nicht richtig geschlossen.




**5.8.11 Automatisches Reinigungsprogramm**  
Bevor Sie das Reinigungsprogramm starten, füllen Sie bitte den Wassertank (nur Modell mit Wasserbehälter). Leeren Sie bitte die Abtropfschale. Stellen Sie dann ein grosses Gefäss unter den Getränkeauslauf.




**5.8.12** Drücken Sie jetzt die Reinigungstaste  während mindestens 4 Sekunden, bis auf dem Display die Meldung "Tablette" erscheint. Geben Sie beide Hälften der Reinigungstablette (Gelb und Weiss) in den Einfülltrichter für Pulverkaffee.



**5.8.13** Drücken Sie jetzt erneut die Reinigungstaste . Das Reinigungsprogramm läuft jetzt automatisch ab und wird durch die Displaymeldung "Reinigung" angezeigt.

**Achtung:**  
**Auf keinen Fall während dem Reinigungsablauf das Gerät ausschalten!**

**Hinweis:**  
Sollte während dem Reinigungsprozess die Wassermangel-Anzeige  blinken, dann füllen Sie bitte Wasser nach und setzen den Tank wieder ein. Das Reinigungsprogramm läuft nun automatisch weiter.



Nach erfolgter Reinigung, die ca. 6 Minuten dauert, ist das Gerät wieder für die Kaffeezubereitung bereit. Das Programmende wird durch die Displaymeldung "Bereit" angezeigt.

**Hinweis:**  
Wurde ein Milchprodukt Bezogen wird unmittelbar nach Beendigung der Reinigung des Kaffeesystems die Reinigung des Cappuccinosystems gestartet. Im Display steht "Capp. Reinigung".



**5.8.14** Nehmen Sie den Schäumerkopf auseinander und reinigen Sie die Teile gründlich von Hand unter fließendem Wasser. Setzen Sie den Schäumerkopf zusammen und montieren Sie diesen wieder an das Gerät.




(Siehe Absatz [5.10 Montage / Demontage Schäumerkopf](#) Seite 18)

**5.8.15** Füllen Sie den Reinigungsbehälter mit ca. 300 ml kaltem Wasser und geben Sie anschliessend das Reinigungsmittel hinzu (Reinigungsmitteldosierung nach Etikette des Reinigungsmittels):

Dosierbeispiel:  
Wasser = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Artikelnummer 061'913)

Legen Sie den Schlauch des Schäumerkopfes in den Reinigungsbehälter. Das Schlauchende muss auf dem Reinigungsbehälterboden aufliegen! Stellen Sie ein leeres Gefäss (ca. 0.5 Liter) unter den Schäumerkopf.



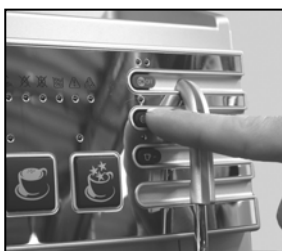
**5.8.16** Drücken Sie **1x kurz** die Taste  (Spülung / Reinigung). Das Reinigungsprogramm startet.


Im Display steht "Reinigung" (Reinigungsdauer ca. 45 Sekunden).

Warten Sie bis auf dem Display "Spülwasser" steht



**5.8.17** Spülen Sie den Reinigungsbehälter gründlich mit frischem Wasser aus und füllen Sie diesen mit frischem, kaltem Wasser.



**5.8.18** Drücken Sie **1x kurz** die Taste  (Spülung / Reinigung). Das System wird gespült.

Im Display steht "Spülung" (Spüldauer ca. 45 Sekunden)

Warten sie bis auf dem Display "Bereit" steht.



## 5.9 Entkalkung



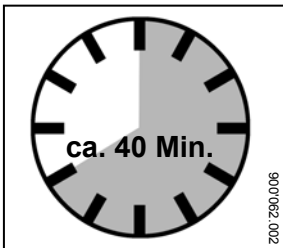
Nach spätestens 1350 Kaffeebezügen blinkt die Entkalkungsanzeige . Obwohl Sie weiterhin Kaffee beziehen können, ist es empfehlenswert, die Entkalkung durchzuführen.

**Achtung:** Das Entkalkungsprogramm darf nicht unterbrochen werden!

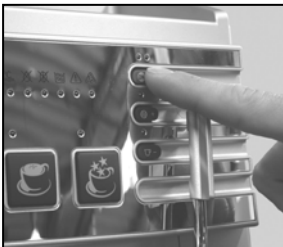
**Hinweis:** Eine Entkalkung ist grundsätzlich immer notwendig, auch bei Verwendung eines Wasserfilters. Wenn Sie Wasser mit einer speziell hohen Wasserhärte benutzen, dann können Sie die Entkalkung auch früher durchführen.

**Achtung:** Bei Gerät mit Festwasseranschluss muss die Entkalkung von einem Servicetechniker vorgenommen werden.

**Achtung:** Insbesondere darf für die Entkalkung in keinem Fall Essig verwendet werden; dieser würde das Gerät beschädigen.



Das Entkalkungsprogramm dauert ca. 40 Minuten.



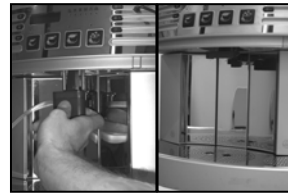
**5.9.1** Schalten Sie das Gerät mit der Betriebstaste aus, die LED der Betriebstaste leuchtet rot und auf den Display steht "Standby"



**5.9.2** Entfernen Sie den Satzbehälter und den Wasserbehälter.

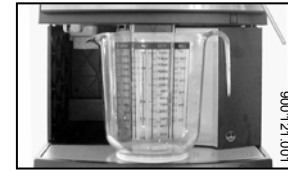


**5.9.3** Geben Sie nun Wasser und anschließend Entkalkungsmittel im Verhältnis 2:1 in den Wassertank (Dosierbeispiel: Wasser = 1.5 l und 0.75 l Flüssigentkalker (Artikelnummer 062'869)). Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät ein.



**5.9.4** Demontieren Sie den Schäumerkopf und schieben Sie den Getränkeauslauf in die höchste Position.

(Siehe Absatz [5.10 Montage / Demontage Schäumerkopf](#) Seite 18)



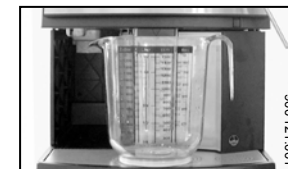
**5.9.5** Stellen Sie ein grosses Gefäss unter den Auslauf. (Auslaufmenge 2.0 Liter)



**5.9.6** Drücken Sie jetzt die Reinigungstaste während mind. 5 Sekunden, bis der Entkalkungsprozess startet, auf dem Display steht "Entkalken x %" und die rote und grüne LED der Taste und der Anzeige leuchten. Das Entkalkungsprogramm läuft automatisch ab.



**5.9.7** Sobald die LED der Reinigungstaste blinkt und auf dem Display die Meldung "Frischwasser" erscheint, spülen Sie den Wassertank gründlich mit frischem Wasser aus. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, kaltem Wasser auf und setzen Sie diesen wieder in das Gerät ein.



**5.9.8** Stellen Sie ein grosses Gefäss unter den Auslauf. (Auslaufmenge 2.0 Liter)

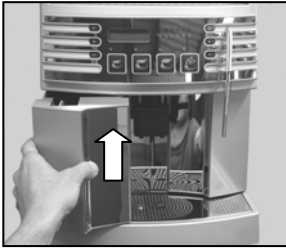
(Siehe Absatz [5.10 Montage / Demontage Schäumerkopf](#) Seite 18)



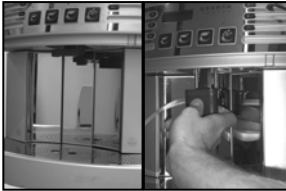
**5.9.9** Drücken Sie jetzt kurz die Reinigungstaste , auf dem Display erscheint "Spülung". Nach beendetem Entkalkungsprogramm löschen die LED der Anzeige und die grüne LED der Taste , auf den Display steht "Standby".

**Hinweis:** Sollte während dem Entkalkungsprozess die Wassermangel-Anzeige blinken, füllen Sie bitte Wasser nach und setzen den Tank wieder ein. Das Entkalkungsprogramm läuft nun automatisch weiter.

DE



**5.9.10** Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.



**5.9.11** Setzen Sie den Schäumerkopf wieder zusammen.

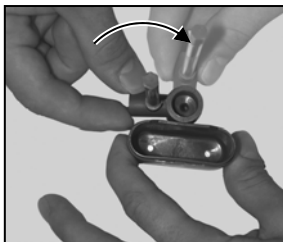
**Wichtig:**

Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falscher Handhabung und Nichtbeachtung dieser Anleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie.

## 5.10 Montage / Demontage Schäumerkopf



**5.10.1** Demontieren Sie den Schäumerkopf, indem Sie den Auslaufbecher zwischen Daumen und Zeigefinger leicht zusammen drücken. Ziehen Sie den Auslauf nach unten ab.



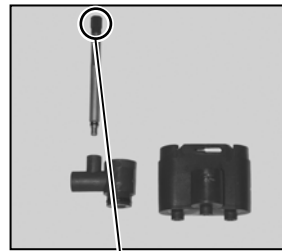
**5.10.2** Schwenken Sie die Schäumkammer mit dem Auslaufrohr vom Auslaufbecher weg, bevor Sie sie nach unten abziehen. Jetzt können Sie das Rohr von der Schäumkammer abschrauben und den Milchschauch, sowie die Schlauchnippel abnehmen.



**5.10.3** Reinigen Sie nun alle Teile unter sauberem, fliessendem Warmwasser.

**5.10.4** Montieren Sie den Schäumerkopf wieder, indem Sie die Schritte **5.10.1** bis **5.10.2** in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

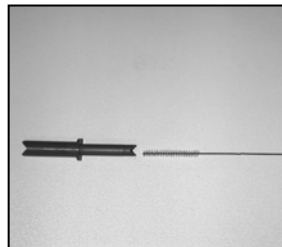
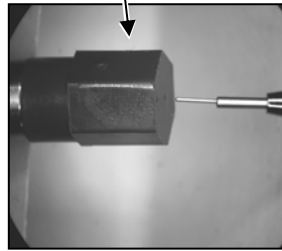
## 5.11 Schaumdüse / Milchsaugdüse reinigen



### 5.11.1 Schaumdüse reinigen

Reinigen und durchstossen Sie die Schaumdüse mit dem Luftventilzapfen-Reiniger.

(Artikelnummer = 061'454)



### 5.11.2 Milchsaugdüse reinigen

Reinigen und durchstossen Sie die Milchsaugdüse mit der Bürste.

(Artikelnummer: 061'174)



## 6.2 Produkte-Programmierung

Zur Programmierung der Produkttasten gehen Sie folgendermassen vor:

**Gerät ohne Cappuccino**  
**Gerät mit Cappuccino**

### Anzeige

Bereit

Produkt, 2x C

+ 0% ##

+ 0% ### s

Vorbrühen EIN

Bereit

### Eingabe

Drücken Sie die Programmierstaste .

Drücken Sie die gewünschte Produktetaste:

Dosieren Sie die Wassermenge (ml) mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Dosieren Sie die Kaffeemenge (Mahldauer) mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Schalten Sie die Vorbrüfung ein oder aus mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Die Programmierung ist beendet.

Die Taste kann bei Gerät ohne Cappuccino Ihren Bedürfnissen entsprechend frei programmiert werden. Die Programmierung erfolgt durch den autorisierten Service-Techniker. Bei Gerät mit Cappuccino ist die Taste für Milchschaum und die Reinigung fix programmiert.

**Gerät mit Cappuccino** → Zur Programmierung der Produkttaste "Cappuccino" gehen Sie folgendermassen vor:

### Anzeige

Bereit

Produkt, 2x C

+ 0% ##

+ 0% ### s

Vorbrühen EIN

+ 0% ### s

### Eingabe

Drücken Sie die Programmierstaste .

Drücken Sie die gewünschte Produktetaste:

Dosieren Sie die Wassermenge (ml) mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Dosieren Sie die Kaffeemenge (Mahldauer) mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Schalten Sie die Vorbrüfung ein oder aus mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Dosieren Sie die Milchmenge mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

### Anzeige

Kaffee->Milch

Bereit

### Eingabe

Wählen Sie mit +/- die Reihenfolge der Ausgabe des Kaffees und der Milch:  
 Kaffee -> Milch  
 Kaffee + Milch  
 Milch -> Kaffee  
 Weiter mit der Programmierstaste .

Die Programmierung ist beendet.

**Gerät mit Cappuccino** → Zur Programmierung der Produkttaste "Milchschaum" gehen Sie folgendermassen vor:

### Anzeige

Bereit

Produkt, 2x C

+ 0% ### s

Bereit

### Eingabe

Drücken Sie die Programmierstaste .

Drücken Sie die gewünschte Produktetaste:

Dosieren Sie die Milchschaummengemenge mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Die Programmierung ist beendet.

**Gerät mit Cappuccino** → Zur Programmierung der Produkttaste "Heisswasser" gehen Sie folgendermassen vor:

### Anzeige

Bereit

Produkt, 2x C

+ 0% ### s

Bereit

### Eingabe

Drücken Sie die Programmierstaste .

Drücken Sie die gewünschte Produktetaste:

Dosieren Sie die Heisswasser mit +/- . Weiter mit der Programmierstaste .

Die Programmierung ist beendet.



### 6.3 Geräte-Programmierung: allgemeine Einstellungen

Anzeige	Eingabe
Bereit	Drücken Sie die Programmier Taste .
Produkt, 2x C	Drücken Sie die Programmebenen-Taste .
Deutsch	Wählen Sie die gewünschte Programmsprache mit +/-. Weiter mit der Programmier Taste .
Temp. 86 ° C	Wählen Sie die gewünschte Brühtemperatur mit +/-. Weiter mit der Programmier Taste .
Standby 1h	Wählen Sie die Zeitdauer bis zum Standby-Modus mit +/-. Weiter mit der Programmier Taste .
Buzzer EIN	Wählen Sie den Warnton bzw. die Stummschaltung mit +/-. Weiter mit der Programmier Taste .
++41318585111	Die Telefon-Nummer für allfällige Serviceunterstützung erscheint. Weiter mit der Programmier Taste .
Bereit	Die Programmierung ist beendet.

### 6.4 Geräte-Programmierung: geschützte Einstellungen

Diese Einstellungen können Sie mittels persönlichem Code Drittpersonen unzugänglich machen. Bei Auslieferung ist kein Code programmiert.

Anzeige	Eingabe
Bereit	Drücken Sie die Programmier Taste .
Produkt, 2x C	Drücken Sie die Programmebenen-Taste .
Code #####	Berechtigungscode: jede Ziffer mit +/- einstellen und mit  bestätigen.
Zählerstand?	Setzen Sie den Zählerstand nach Wunsch mit  auf 0. Bestätigen und weiter mit der Programmier Taste .
Tastensperre	Sperrern Sie einzelne Tasten +/-. Weiter mit der Programmier Taste .







Anzeige	Eingabe
Entkalkung EIN	Erteilen Sie die Berechtigung zur Durchführung des Entkalkungsprogrammes mit +/-. Weiter mit .
Prod.Prog. EIN	Erteilen Sie die Berechtigung zur Produkte-Programmierung (Produktetasten) mit +/-. Weiter mit .
Sys.Prog. EIN	Erteilen Sie die Berechtigung zur System-Programmierung (allg. Einstellungen) mit +/-. Weiter mit .
Zähler EIN	Schalten Sie die Zähl-Anzeige der Produktetasten mit +/- ein bzw. aus (die Funktion läuft im Hintergrund weiter). Weiter mit .
Entkalkung OFF	Sie können die Entkalkungsaufforderung je nach Wasserhärte mit +/- einstellen. Weiter mit .
	OFF = ausgeschaltet 0° - 5° dH 6° - 10° dH 11° - 15° dH 16° - 20° dH >20° dH
Preis ändern	<b>Nur Option Münzprüfer:</b> passen Sie den Preis jeder Produkttaste an mit +/-. Jede Taste mit  bestätigen und weiter mit .
Freibezug EIN	<b>Nur Option Münzprüfer:</b> schalten Sie den Freibezug ein bzw. aus mit +/-. Weiter mit .
Code ändern	Ändern Sie den Berechtigungscode: jede Ziffer mit +/- einstellen und mit  bestätigen. Weiter mit .
Werkseinstell.	Bei Bedarf können Sie die Kaffeemaschine auf die Werkseinstellungen zurücksetzen. Alle bisher Eingestellten Werte werden zurückgesetzt (Zähler Ausgeschlossen).  Die Taste + drücken: Auf dem Display erscheint:  "ausführen?"  Taste  = Abrechnen  Taste + = Werkseinstellung setzen
Bereit	Die Programmierung ist beendet.

## 7 STÖRUNGEN UND MÖGLICHE URSACHEN

Bedingung für ein einwandfreies Funktionieren ist die regelmässige Reinigung und Entkalkung des Gerätes gemäss unseren Empfehlungen.

DE

Bevor Sie das Gerät zur Reparatur einsenden, lesen Sie bitte aufmerksam die folgenden Punkte durch. Vielfach löst sich damit das Problem, und Sie ersparen sich Ärger und Umtriebe.

1. Betriebstaste  schaltet Gerät nicht ein.
    - Netzschalter 0-I seitlich ist nicht eingeschaltet.
    - Gerät ist nicht richtig angeschlossen, bzw. Sicherung überprüfen.
  2. Kontrollanzeige  blinkt.
    - Brüheinheit ist nicht richtig eingesetzt oder Türe nicht richtig geschlossen - überprüfen!
  3. Die Kontrollanzeige  leuchtet auf, zusammen mit einer Meldung auf dem Display.
    - Eine Störung ist aufgetreten, die nur durch den autorisierten Fachmann behoben werden kann.
  4. Kontrollanzeigen leuchten/blinken, Displaymeldungen erscheinen.
    - Kontrollanzeigen auf Seite 7, Absatz [Anzeigen und ihre Bedeutung](#) nachlesen.
  5. Pumpe verursacht laute Geräusche und/oder die Kontrollanzeige  leuchtet.
    - Wassertank ist nicht richtig eingesetzt (Luft im System). Wassertank richtig einsetzen und Gerät entlüften indem Sie die Heisswasser Taste  drücken. Warten Sie bis ein ruhiger Wasserstrahl austritt. Dann die Heisswasser Taste  erneut drücken – die Kontrollanzeige erlischt beim Drücken einer Bezugstaste für Kaffee.
- Hinweis:** Es ist normal, wenn während dem Betrieb gelegentlich die Wasserpumpe anläuft; sie füllt das System immer wieder automatisch nach.
6. Kein Milchschaum
    - Die Schaumdüse am Milchschaumer ist verstopft. Mit dem Luftventilzapfen-Reiniger durchstossen und reinigen. (Artikelnummer = 061`454)
    - Milchansaugdüse (braun oder transparent) verstopft. Mit Bürste (Artikelnummer: 061`174) reinigen.
  7. Milchschaum hat grosse Blasen
    - Die Milch ist zu warm, diese wurde nach dem letzten Produktebezug nicht in den Kühlschrank zurück gestellt (3 °C – 5 °C)
    - O-Ringe am Milchschaumer defekt. Kontrollieren und falls nötig ersetzen.
    - Ansaugschlauch defekt.
  8. Milchschaum zu kalt
    - Milchansaugdüse defekt oder falsche Milchansaugdüse Montiert.
  9. Kaffee hat keinen Schaum
    - Ungeeignete Kaffeemischung oder Kaffee ist nicht mehr frisch.
    - Kaffeemahlmenge ist zu klein eingestellt.
    - Tassen zu kalt. Vorwärmen.
    - Die richtige Betriebstemperatur wurde nicht abgewartet.
    - Temperatur zu tief. Temperaturen neu programmieren.
    - Mahlung zu grob.
  10. Heisswasserdüse ist verstopft.
    - Austrittsöffnung der Düse ist verstopft. Mit dünner Nadel reinigen.
  11. Brüheinheit kann nicht herausgezogen werden bzw. nicht mehr eingesetzt werden.
    - Brüheinheit ist nicht in Grundstellung. Servicetüre schliessen und Gerät einschalten.
    - Die Brüheinheit beim Einsetzen mit dem Multitool-Einstellknopf nachregulieren, da vermutlich versehentlich verstellt.

12. Gerät reagiert nicht auf Bezugstasten-Druck, obwohl eingeschaltet.
  - Temperatur ist beim erstmaligen Aufheizen noch nicht erreicht.
  - Das automatische Spülprogramm ist noch nicht beendet, die Reinigungsanzeige 2a leuchtet.
  - Eine Kontrollanzeige gemäss Absatz [3.5 Anzeigen und ihre Bedeutung](#) auf Seite 7, leuchtet - Mangel beheben

Sollte sich das Problem trotz Überprüfung dieser Punkte nicht lösen lassen, dann wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Verkaufs- beziehungsweise Reparaturstelle.

Sehen Sie bitte auf der letzten Seite dieser Gebrauchsanleitung.

## 8 SERVICE- UND UNTERHALTSARBEITEN

Bedingung für ein einwandfreies Funktionieren ist die regelmässige Reinigung und Entkalkung der Espressomaschine gemäss unseren Empfehlungen. Trotz bester Pflege unterliegt allerdings jeder Espressomaschine nach intensivem und längerem Gebrauch einer natürlichen Abnutzung. Eine regelmässige Kontrolle von einer autorisierten Servicestelle verlängert die Lebensdauer Ihrer Espressomaschine und sichert die Qualität des Kaffeeresultates.

### 8.1 Serviceaufforderung

Die Serviceaufforderung erscheint nur, wenn diese von der Servicestelle beziehungsweise vom Servicetechniker programmiert wurde:

Ist die Serviceaufforderung programmiert und die Anzahl programmierter Produkte sind bezogen, erscheint im Display abwechselnd mit der normalen Displayanzeige die Meldung "Service":

#### Bei angezeigter Serviceaufforderung im Display:

- Der Maschinenservice muss durchgeführt werden. Kontaktieren Sie einen vom Hersteller autorisierten Servicedienst.
- Die Serviceaufforderung kann nur vom Servicetechniker zurückgesetzt werden.
  - Die Kaffeemaschine blockiert nicht, die Getränke können weiter bezogen werden.

## 9 OPTIONEN

Für Auskünfte zu diesen und weiteren Optionen steht Ihnen Ihr persönlicher Kundenberater gerne zur Verfügung.

### 9.1 Option Münzprüfer

Folgende Abrechnungssysteme sind erhältlich:

- Abrechnungssystem für Jetons
- Abrechnungssystem für Münzen

Die Option Münzprüfer ist in Länderspezifischen Währungen möglich. Für Auskünfte steht Ihnen Ihr persönlicher Kundenberater jederzeit gerne zur Verfügung.

#### 9.1.1 Bedienung und Unterhalt



Der jeweils eingeworfene Geldbetrag wird am Display angezeigt. Bei Stromausfall bleibt der eingeworfene Geldbetrag gespeichert.

Maximal können Münzen im Wert von Landeswährung 10.- eingeworfen werden. Bei Bedarf kann der Betrag durch den autorisierten Servicetechniker umprogrammiert werden.



Aus Sicherheitsgründen sollte der Münzprüfer regelmässig (möglichst täglich) geleert werden. Dazu ist der Münzen-Behälter herauszuheben und nach dem Leeren wieder korrekt einzusetzen.

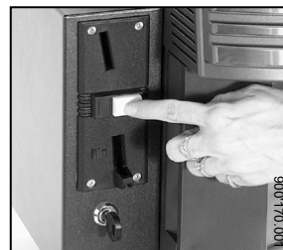


#### Nicht akzeptierte Münzen:

- Münzen, welche vom Münzprüfer nicht angenommen wurden, werden durch den Ausgabeschlitz wieder ausgeworfen.



- Ist die Maschine ausgeschaltet, werden eingeworfene Münzen ebenfalls durch den Ausgabeschlitz wieder ausgeworfen.



#### Blockierte Münzen:

- Erfolgt nach dem Münzeinwurf keine Reaktion und die Münze wird nicht durch den Ausgabeschlitz wieder ausgeworfen, bitte Freigabetaste drücken.



- Unter Umständen ist der Münzbehälter voll und blockiert damit die Annahme neuer Münzen. In diesem Fall muss der Münzbehälter entleert und die Münzschiene auf blockierte Münzen überprüft werden.

#### Wichtig:

Das Münzprüfelement darf nur durch den autorisierten Servicetechniker ausgebaut werden!

### 9.2 Option Bohnenbehälter

Es stehen Ihnen verschiedene Bohnenbehälter zur Verfügung mit einem Fassungsvermögen von bis zu 1000 g.

### 9.3 Option Füsse

Die Option Füsse ist für Maschinen mit Festwasseranschluss. Die Füsse werden benötigt, damit unter der Maschine genügend Platz für die Zu- und Ableitungen vorhanden ist.

## 9.4 Option Festwasser-Anschluss

Für grössere Bezugsmengen der Kaffeemaschine empfiehlt sich dringend ein Festwasser-Anschluss.

Grundsätzlich ist ein Festwasser-Anschluss überall möglich, wo Zu- und Abwasser-Leitungen vorhanden sind. Die Idealhärte des Wassers für den problemlosen Einsatz des Festwasser-Anschlusses beträgt 8-12°f / 5-7°d.

**Besonderheiten:** Anstelle des üblichen Wassertanks befindet sich an dessen Stelle eine festgeschraubte Abdeck-Blende, welche nur zur Entkalkung entfernt wird.

### 9.4.1 Bauliche Voraussetzungen Festwasser-Anschluss

Für den Festwasser-Anschluss sind minimale bauliche Rahmenbedingungen Voraussetzung. Sämtliche unten aufgeführten Teile sind im Lieferumfang der Option Festwasser-Anschluss enthalten und werden durch Ihren autorisierten Service-Techniker installiert.

(Siehe Installationsplan Seite 25)

9.5 Installationsplan

Folgende Installationen müssen vorhanden sein:

- 1 Steckdose, 3polig
- 2 Wasseranschluss mit Absperrventil

Idealhärte des Wassers:  
 8° - 12° französische Wasserhärte  
 5° - 7° deutsche Wasserhärte

Im übrigen verweisen wir auf die örtlichen Vorschriften.

Optionen:  
 - Verschiedene Bohnenbehälter (Fassungsvermögen bis 1kg)  
 - Münzprüfer oder Jetonprüfer  
 - Festwasserseif, Art.-Nr. 062812, best. aus:  
 3 Wasserfilter 3/8", Art.-Nr. 067310  
 4 Doppelnippel 3/8"K - 1/4"K, Art.-Nr. 068191  
 5 Druckreduziventil 1/4" auf 2bar eingestellt, Art.-Nr. 069436  
 6 Doppelnippel 1/4"K - 1/4"K, Art.-Nr. 055109  
 7 Rückschlagventil 1/4", Art.-Nr. 063208  
 8 Verschraubung 3/8"Z - 1/4"K, Art.-Nr. 068601  
 9 Parzerschlauch 1000mm lang, 3/8", Art.-Nr. 067764  
 10 Flachdichtung ø15xø0,8mm, Art.-Nr. 064249  
 11 Silikonschlauch ø128mm, Art.-Nr. 067722

Modell	Anzahl Mühlen	Anzahl Kolben	Anschlusswert
Siena 2	1	1	1x 230V/AC 50-60Hz 2,2kW/10A

Änderungen vorbehalten

Anmerkungen		Bemerkungen	
a)			
b)			
c)			
d)			
e)			
Ersatz für		Ersatz durch	
-		-	

Installationsplan / Installation diagram / Plan d'installation		Messstab			
Projekt: -		%			
KKM Siena 2		30.06.04 R. Joye			
		<b>3.8.6463</b> D			
				gezeichnet	
				kontrolliert	
				freigegeben	

Achtung: CAD-Zeichnung Änderungen nur auf CAD-System vornehmen!

## 10 ANHANG

### 10.1 Konformitätserklärung

Diese Produkte entsprechen den Anforderungen der EU-Richtlinien.

73/23/EWG Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.

89/336/EWG Elektromagnetische Verträglichkeit

Informationen über die Übereinstimmungs-Erklärung können beim Hersteller angefordert werden:

Siehe letzte Seite dieser Beschreibung.

### 10.2 Reinigungsmittel

#### 10.2.1 Reinigungstablette Kamareta (Artikelnummer 062'531)

##### **Achtung!**

**Bevor Sie die Reinigungstablette anwenden, lesen Sie die auf der Verpackung angebrachten Informationen und das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Sollten Sie nicht im Besitze dieses Sicherheitsdatenblatts sein, fordern Sie es bitte bei der Vertriebsfirma an).**

##### **Verwendungszweck:**

Für die tägliche Reinigung des Kaffeesystems.

##### **Form und Geruch:**

Siehe Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### **Anwendung:**

- "Reinigungstablette" vor Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- Nicht einnehmen!
- „Reinigungstablette“ nie mit anderen Chemikalien (Reinigungsmitteln) mischen!
- Bei der Anwendung von "Reinigungstablette" nicht essen und trinken.
- Hände und Gesicht vor Pausen und nach der Handhabung von "Reinigungstablette" sofort waschen.

##### **Notfallauskunft:**

Erkundigen Sie sich bei der Vertriebsfirma oder bei einem vom Vertreter autorisiertem Kundendienst über die Telefon-Nummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) in Ihrem Land.

Wenn Ihr Land über keine derartige oder ähnliche Institution verfügt, wählen Sie in Notfällen bzw. für Auskünfte die nachfolgende Telefon-Nummer in der Schweiz.

**++41 01 251 51 51 (Toxikologisches Informationszentrum)**  
<http://www.toxi.ch> (deutsch / französisch / englisch)

##### **Erste Hilfe:**

Siehe Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### **Hinweis:**

Wichtig für den Arzt:

Wenn möglich, die auf der Verpackung stehenden Informationen oder das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") dem behandelnden Arzt vorweisen.

##### **Lagerung der Reinigungstablette:**

- Vor Kindern und unbefugten Personen unerreichbar lagern.
- Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.
- Von Säuren örtlich getrennt lagern.
- Nur in der Originalverpackung lagern.
- Nicht zusammen mit Nahrungs- und Genussmitteln lagern.
- Die örtlich und gesetzlich geltenden Vorschriften über die Lagerhaltung von Chemikalien (Reinigungsmitteln) sind zu beachten.

#### 10.2.2 Reinigungsmittel "MILK clean" (Artikelnummer 061'913)

##### **Achtung!**

**Bevor Sie das Reinigungsmittel anwenden, lesen Sie die auf der Verpackung angebrachten Informationen und das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Sollten Sie nicht im Besitze dieses Sicherheitsdatenblatts sein, fordern Sie es bitte bei der Vertriebsfirma an).**

##### **Verwendungszweck:**

Für die tägliche Reinigung des Milchleitungssystems.

##### **Form und Geruch:**

Siehe Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### **Anwendung:**

- "Reinigungsmittel" vor Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- Nicht einnehmen!
- "Reinigungsmitteln" nie mit anderen Chemikalien (Reinigungsmitteln) mischen!
- Bei der Anwendung von "Reinigungsmitteln" nicht essen und trinken
- Beim Verdünnen mit Wasser, zuerst das Wasser (nicht über 20 °C) und anschliessend „Reinigungsmittel“ vorsichtig beim.
- Achten Sie während der Arbeit mit dem „Reinigungsmittel“ auf gute Be- und Entlüftung.
- Hände und Gesicht vor Pausen und nach der Handhabung von "Reinigungsmittel" sofort waschen.

##### **Notfallauskunft:**

Erkundigen Sie sich bei der Vertriebsfirma oder bei einem vom Vertreter autorisiertem Kundendienst über die Telefon-Nummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) in Ihrem Land.

Wenn Ihr Land über keine derartige oder ähnliche Institution verfügt, wählen Sie in Notfällen bzw. für Auskünfte die nachfolgende Telefon-Nummer in der Schweiz an.

**++41 01 251 51 51 (Toxikologisches Informationszentrum)**  
<http://www.toxi.ch> (deutsch / französisch / englisch)

##### **Erste Hilfe:**

Siehe Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### **Hinweis:**

Wichtig für den Arzt:

Wenn möglich, die auf der Verpackung stehenden Informationen oder das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") dem behandelnden Arzt vorweisen.

##### **Lagerung des "Reinigungsmittels":**

- Vor Kindern und unbefugten Personen unerreichbar lagern.
- Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.
- Reinigungsmittel nicht mischen.
- Nicht zusammen mit Nahrungs- und Genussmitteln lagern.
- Nur in der Originalverpackung lagern.
- Die örtlich und gesetzlich geltenden Vorschriften über die Lagerhaltung von Chemikalien (Reinigungsmitteln) sind zu beachten.

#### 10.2.3 Flüssigkalk (Artikelnummer 062'869)

##### **Achtung!**

**Bevor Sie den Flüssigkalk anwenden, lesen Sie die auf der Verpackung angebrachten Informationen und das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Sollten Sie nicht im Besitze dieses Sicherheitsdatenblatts sein, fordern Sie es bitte bei der Vertriebsfirma an.**

##### **Verwendungszweck:**

Für die Entkalkung der Kaffeemaschine.

##### **Form und Geruch:**

Siehe Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Anwendung:**

- "Entkalkungsmittel" vor Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- Nicht einnehmen!
- "Entkalkungsmitteln" nie mit anderen Chemikalien (Reinigungsmitteln) mischen!
- Bei der Anwendung von „Entkalkungsmitteln“ nicht essen und trinken.
- Beim Verdünnen mit Wasser, zuerst das Wasser (nicht über 20 °C) und anschliessend „Entkalkungsmitteln“ vorsichtig beimengen.
- Achten Sie während der Arbeit mit dem „Entkalkungsmitteln“ auf gute Be- und Entlüftung.
- Hände und Gesicht vor Pausen und nach der Handhabung von "Entkalkungsmitteln" sofort waschen

**Notfallauskunft:**

Erkundigen Sie sich bei der Vertriebsfirma oder bei einem vom Verreiber autorisiertem Kundendienst über die Telefon-Nummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) in Ihrem Land.

Wenn Ihr Land über keine derartige oder ähnliche Institution verfügt, wählen Sie in Notfällen bzw. für Auskünfte die nachfolgende Telefon-Nummer in der Schweiz.

**++41 01 251 51 51 (Toxikologisches Informationszentrum)**  
<http://www.toxi.ch> (deutsch / französisch / englisch)

**Erste Hilfe:**

Siehe Sicherheitsdatenblatt  
 ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Hinweis:**

Wichtig für den Arzt:

Wenn möglich, die auf der Verpackung stehenden Informationen oder das Sicherheitsdatenblatt ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") dem behandelnden Arzt vorweisen.

**Lagerung des " Entkalkungsmittel ":**

- Vor Kindern und unbefugten Personen unerreichbar lagern.
- Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.
- Von Laugen (Basen) örtlich getrennt lagern.
- Nicht zusammen mit Nahrungs- und Genussmitteln lagern.
- Nur in der Originalverpackung lagern.
- Die örtlich und gesetzlich geltenden Vorschriften über die Lagerhaltung von Chemikalien (Reinigungsmitteln) sind zu beachten.

**10.3 Umweltaspekte****Verpackung:**

Die Maschinen werden in wiederverwertbaren Kartons und Paletten versandt.

**Kaffeesatz:**

Der Kaffeesatz kann dem Garten oder einem Kompost zugeführt werden.

**Reinigungsmittel:**

Sofern eine Verwertung nicht möglich ist, müssen Reinigungsmittel und deren Gebinde gemäss den Angaben des Sicherheitsdatenblatts ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"), den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

**Energieverbrauch:**

Der Energieverbrauch entspricht dem Stand der Technik bei der Entwicklung des Gerätes.

**Entsorgung:**

Die Geräte müssen sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

**10.4 Adressanschrift****Hersteller:**

M. Schaerer AG  
 Gewerbestrasse 15  
 3302 Moosseedorf  
 Schweiz  
 Telefon : ++41 31 858 51 11  
 Fax : ++41 31 858 51 40  
 Internet : <http://www.schaerer.com>  
 Mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)







Dear Customer

With this new coffee machine you have purchased a fully automatic espresso coffee machine of Swiss quality directly from a professional manufacturer.

In developing this fully automatic coffee machine for coffee drinkers, we have drawn upon many years of experience in the gastronomic catering sector (we produce fully automatic coffee machines for hotels and restaurants and for community catering).

If you read through these operating instructions carefully and comply with them, then you and your guests will obtain much pleasure from this coffee machine.

Keep these instructions in a safe place close at hand. If there are any unclear points or should you require additional information please consult your local dealer. He will be pleased to advise you.

M. Schaerer AG

Deutsch	1 - 28	DE
English	29 - 56	UK
Français	57 - 84	FR
Nederlands	85 - 112	NL
Svenska	113 - 140	SE
Čeština	141 - 168	CZ
Magyar	169 - 196	HU

## 1 THE USER MANUAL

This manual will inform you in detail on programming, commissioning, use and cleaning of your new machine. It also contains important safety instructions to ensure safe use. We therefore recommend that you read all instructions carefully before commissioning the machine and that you keep them handy for future reference. These operating instructions cannot take into consideration every possible use. For further information, or in the event of problems that are not covered in these operating instructions, or not covered in sufficient detail, please consult an authorised specialist. Keep the operating instructions in a safe place and hand them on to a subsequent owner.



### Important!

Prior to commissioning the machine, carefully read the chapter "Safety instructions". The manufacturer rejects any liability for damages that are caused by improper use of the machine.

Performance of the coffee machine depends to a great extent on proper use and careful maintenance of the machine.

In the interests of further technical development, the right is reserved to make structural or design changes to the machine. The relevant changes are automatically communicated by the Customer Service.

Publisher:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
Version:	Version 01 / July 2004
Software:	XP2V 2.04
Designed and edited by:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
© Copyright by	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf

All rights reserved, including translation into other languages. This manual may not be copied, photocopied or distributed, in whole or in part, by any means, nor transmitted electronically, without the publisher's written consent.

All information, illustrations, and specifications in this manual are based on the latest product information available at the time of publication approval. M. Schaerer AG reserves the right to change the content at any time without prior notice.

Table of contents

Text	Page
<b>1 The user manual .....</b>	<b>29</b>
<b>2 Safety Instructions .....</b>	<b>31</b>
2.1 Safety notes.....	31
2.2 Hygiene .....	32
<b>3 Product description.....</b>	<b>33</b>
3.1 Over view.....	33
3.2 Included in Shipment.....	34
3.3 Overview accessories.....	34
3.4 The control panel.....	35
3.5 Indicators and their significance .....	35
3.5.1 The display-Symbols .....	35
3.5.2 Display messages .....	36
3.6 Technical data .....	37
3.7 Tips and interesting facts about coffee.....	37
<b>4 Operation.....</b>	<b>37</b>
4.1 Putting your appliance into operation and using it for the first time .....	37
4.2 Installation of the milk suction nozzle / milk margin control .....	38
4.3 Coffee preparation with coffee beans.....	39
4.4 Coffee preparation with powdered coffee.....	39
4.5 Hot water preparation.....	39
4.6 Steam preparation .....	40
4.7 Preparation Cappuccino .....	40
4.8 Re-dosing milk foam.....	40
4.9 Pre-heating cups .....	40
4.10 Grinder settings .....	40
<b>5 Care and cleaning.....</b>	<b>40</b>
5.1 Daily and weekly cleaning .....	41
5.2 Drip tray cleaning.....	41
5.3 Beverage output cleaning.....	41
5.4 Cleaning the grinder .....	41
5.5 Rinsing the brewing unit and the beverage outlet system .....	41
5.6 Rinsing the Cappuccino system .....	42
5.7 Daily cleaning cappuccino system .....	42
5.8 Cleaning .....	43
5.9 Descaling.....	45
5.10 Installation / disassembly of foamer head .....	46
5.11 Foam nozzle / milk suction nozzle cleaning .....	46
<b>6 Programming .....</b>	<b>47</b>
6.1 Programming overview.....	47
6.2 Product programming .....	48
6.3 Programming the machine: general settings.....	49
6.4 Programming the machine: protected settings.....	49
<b>7 Problems and possible causes .....</b>	<b>50</b>
<b>8 Servicing and maintenance work .....</b>	<b>50</b>
8.1 Service request.....	50
<b>9 Options .....</b>	<b>51</b>
9.1 Coin slot option.....	51
9.1.1 Operation and maintenance .....	51
9.2 Bean container option.....	51
9.3 Feet option.....	51
9.4 Mains water connection option .....	52
9.4.1 Site requirements for mains water connection .....	52
9.5 Installation plan.....	53

Table of contents

Text	Page
<b>10 APPENDIX .....</b>	<b>54</b>
10.1 Conformity declaration.....	54
10.2 Cleaning agent.....	54
10.2.1 Cleaning tabs "Kamareta".....	54
10.2.2 Cleaning agent "MILK clean" .....	54
10.2.3 Liquid descaling agent .....	54
10.3 Environmental aspects .....	55
10.4 Address.....	55

UK

## 2 SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Safety notes



Only operate the appliance after instruction or after having read the enclosed user manual. Please read the notes attentively.



The mains cable must not be drawn around corners or over sharp edges, or be jammed, and should not rest on or hang from warm objects. Place the coffee machine on a stable, level surface. Avoid hot or warm surfaces. Choose a position beyond the reach of children and pets. (See paragraph 3.6 [Technical data](#) Page 37)



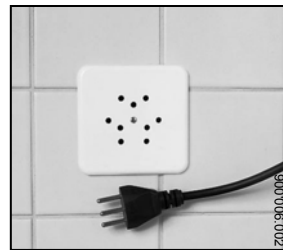
Place the coffee machine on a stable, level surface. Avoid hot or warm surfaces. Choose a position beyond the reach of children and pets.



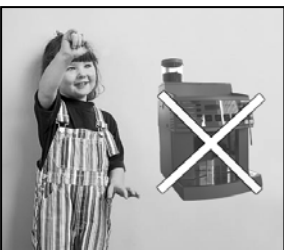
Only connect the machine to an earthed socket. For your safety we recommend the use of a faulty-current circuit breaker (obtainable in the electrical trade).



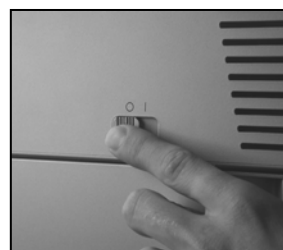
Never permit current-carrying parts to come into contact with water. Never spray the machine with water or other liquids. For cleaning, never immerse the machine in water or any other liquid. Do not operate the appliance with wet hands.



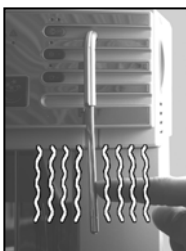
Never put a machine with a defective cable into use. When an additional extension cable is used this must likewise be in a faultless condition and should be so arranged that nobody can trip over it. Keep children and pets well away. Never insert the power plug into the socket when wet and do not touch the plug with wet hands. To protect people from fire, electric shock and injuries, never immerse connecting cables or plugs in water or any other liquid.



Children rarely understand the potential hazards associated with electrical appliances. For that reason, you should never leave children unsupervised where electrical equipment is present.



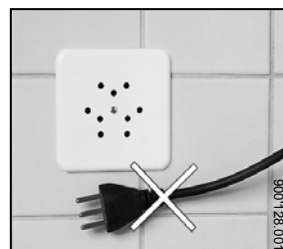
Do not leave the machine switched on and unattended. On grounds of safety and saving of energy you are recommended to switch the machine off overnight and during absences (not possible with the coin slot option). For short absences the appliance can be switched to stand-by mode with the operating switch . For appliances connected to the water supply, the water tap must be closed.



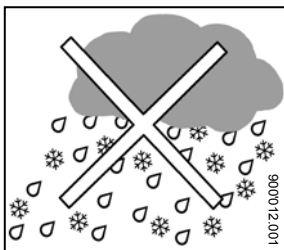
Be careful when touching the steam nozzle as it becomes hot when in use. Please use the handles provided. Do not touch hot surfaces. Let the appliance cool down before dismantling or removing any parts. This applies to the cleaning as well (danger of scalding).



People who are not familiar with these operating instructions, as well as children or people under the influence of alcohol, drugs or medication may not operate the machine.



Pull the mains plug if the appliance is not used for a longer period of time.



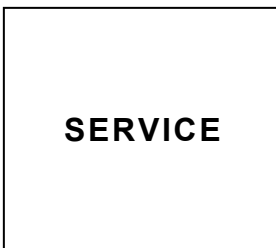
Only plug this appliance into an earthed socket. For your safety, we recommend you use a main circuit fuse (obtainable from specialist electrical shops).



The appliance is intended for the preparation of coffee, hot water and steam and must not be used for any other purpose. The appliance is designed for domestic and commercial use. If it is used for commercial purposes, the warranty conditions will change. Please observe the guarantee conditions.



Protect the machine against frost and never leave it overnight in a motor car, otherwise there is a danger of frost damage.



Appliances with damaged connecting cable or plug, appliances in other than perfect condition or appliances damaged in any way may not be put into operation. In the case of damage, the appliance must only be opened by an authorized service technician and repaired with original spare parts and accessories. If not, the manufacturer declines all liability. Using accessories that are not recommended by the manufacturer can lead to fire, electric shock, personnel injuries.



Never put the machine into operation without water.

## 2.2 Hygiene

The International HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) regulations contain food hygiene guidelines. Many countries have further national hygiene regulations in addition to HACCP.

In principle, coffee machines must be operated in accordance with HACCP and with any national and industry hygiene regulations in force.

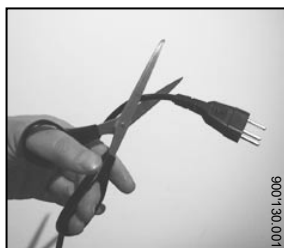


The original packaging has been designed to be especially robust so that the machine can be dispatched by the postal service. Therefore please keep the packaging materials in case it is necessary to return the machine.



### Attention:

- Do not use raw milk. Use only pasteurised or UHT milk. Homogenized milk must always be used.
- Milk that has already been heated up or for which the expiry date has lapsed may not be used.
- When using packaged milk, it is recommended for hygienic reasons that the milk be used directly from the original packaging.
- The milk must be at a temperature of approx. 3 ° - 5 °C. It will not be possible to serve a high-quality product if you do not follow this guideline.



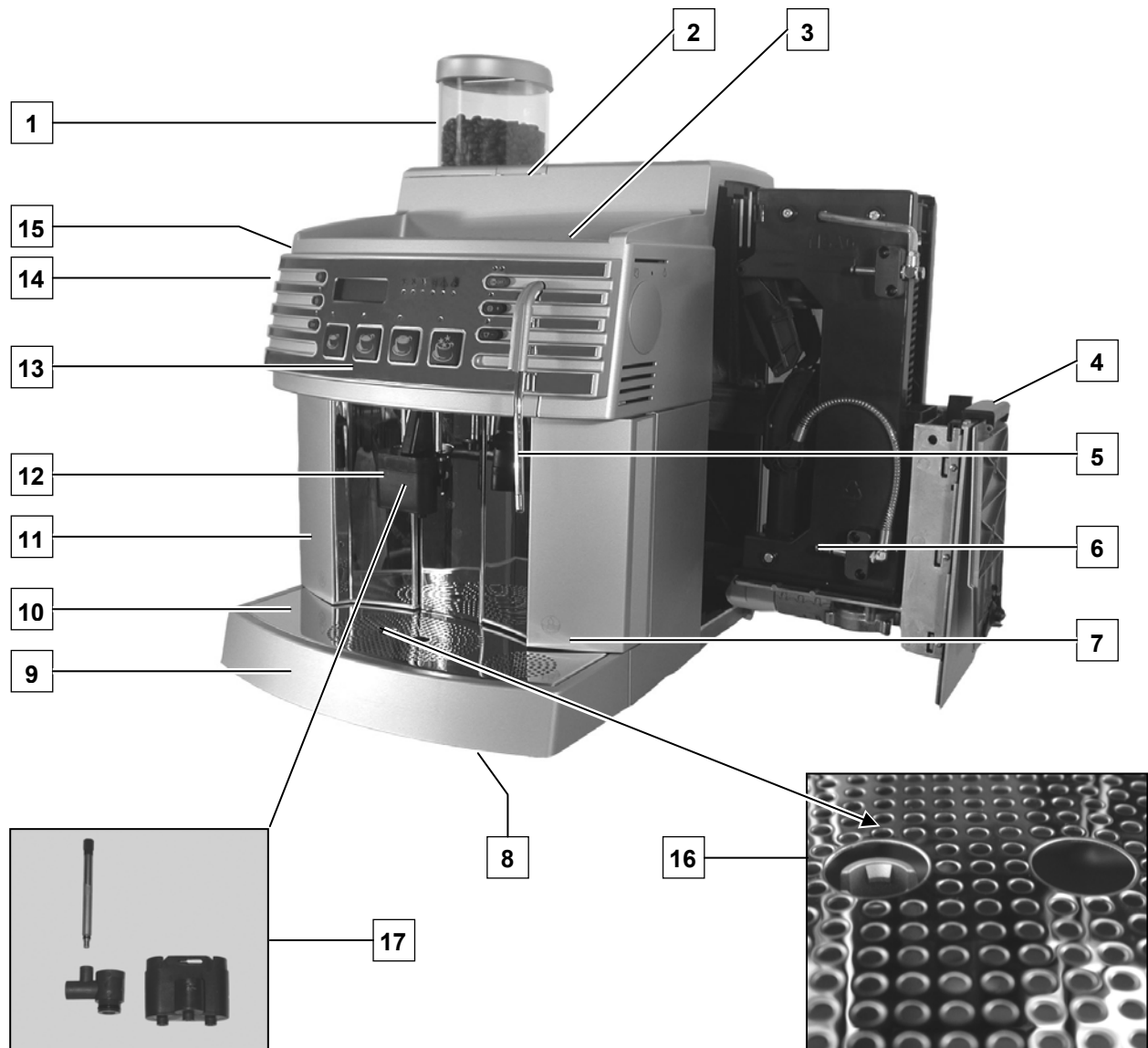
On grounds of safety worn-out machines should be made unusable. For this purpose, withdraw the mains plug and cut through the connection cable. Then take the machine away for proper disposal.



Old machines still contain usable substances. Therefore, do not simply hand over your machine to the nearest waste disposal site. Instead, ask your service technician or the town administration about the possibilities of recycling. In no circumstances should the machine be placed in the refuse container for household rubbish.

### 3 PRODUCT DESCRIPTION

#### 3.1 Over view



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Coffee bean container                          | 10 | Cup grill                                      |
| 2 | Filler funnel (with cover) for powdered coffee | 11 | Grounds container                              |
| 3 | Cup stand                                      | 12 | Beverage outlet (coffee / milk)                |
| 4 | Service door 2-parts                           | 13 | Control panel                                  |
| 5 | hot water nozzle                               | 14 | Mains switch O-I (not needed with coin slot)   |
| 6 | Brewing unit with drawer for coffee grounds    | 15 | Grinding degree with indicator grinding degree |
| 7 | Water tank                                     | 16 | Display of quantity dispensed in drip tray     |
| 8 | Integral turntable                             | 17 | Foamer head                                    |
| 9 | Drip tray with level indicator                 |    |  |

UK

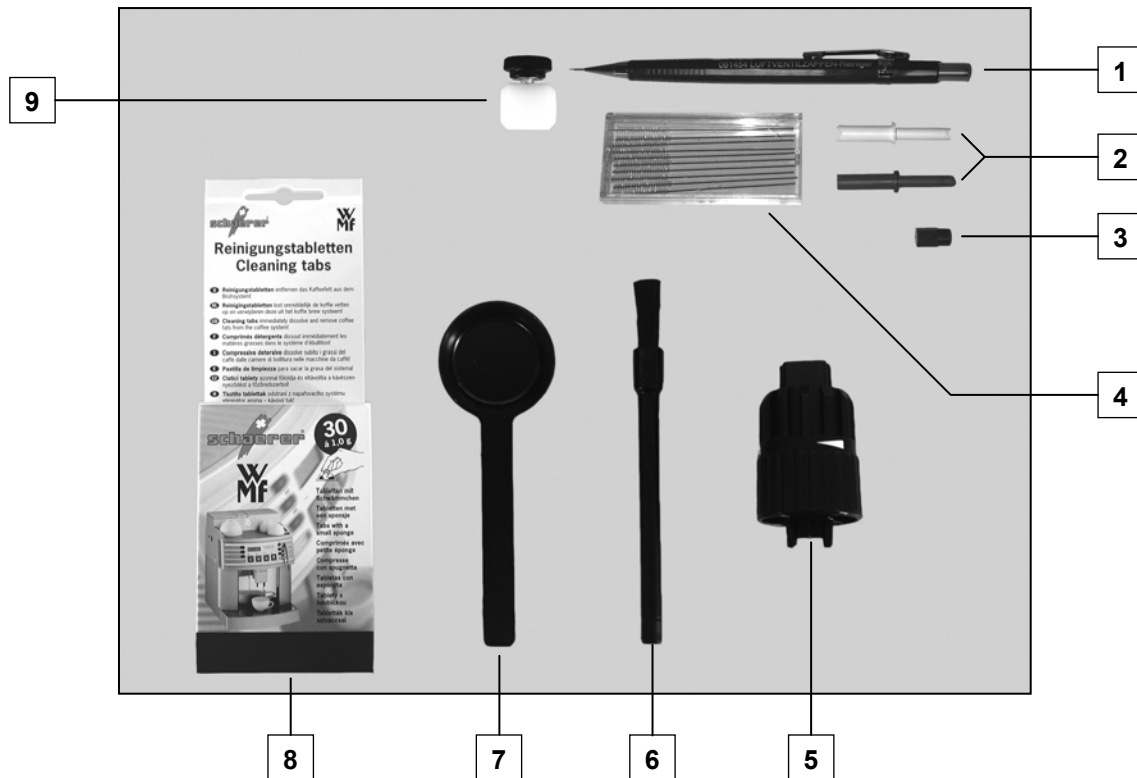
## 3.2 Included in Shipment

Pcs.	Part	Part. No.
1	User manual	*
1	Cleaning & Descaling card	*
1	Multi-tool setting button	062'985
1	Measuring spoon for ground coffee	067'111
1	Cleaning tablet	062'531
1	Cleaning brush	062'951
1	Brush set (10 pcs.)	061'174
1	Luftventilzapfen-Reiniger	061'454
1	Milk foam nozzle	*
2	Milk suction nozzle	*
1	Milk margin control	062'978

\* Customized items!

Subject to change without notice!

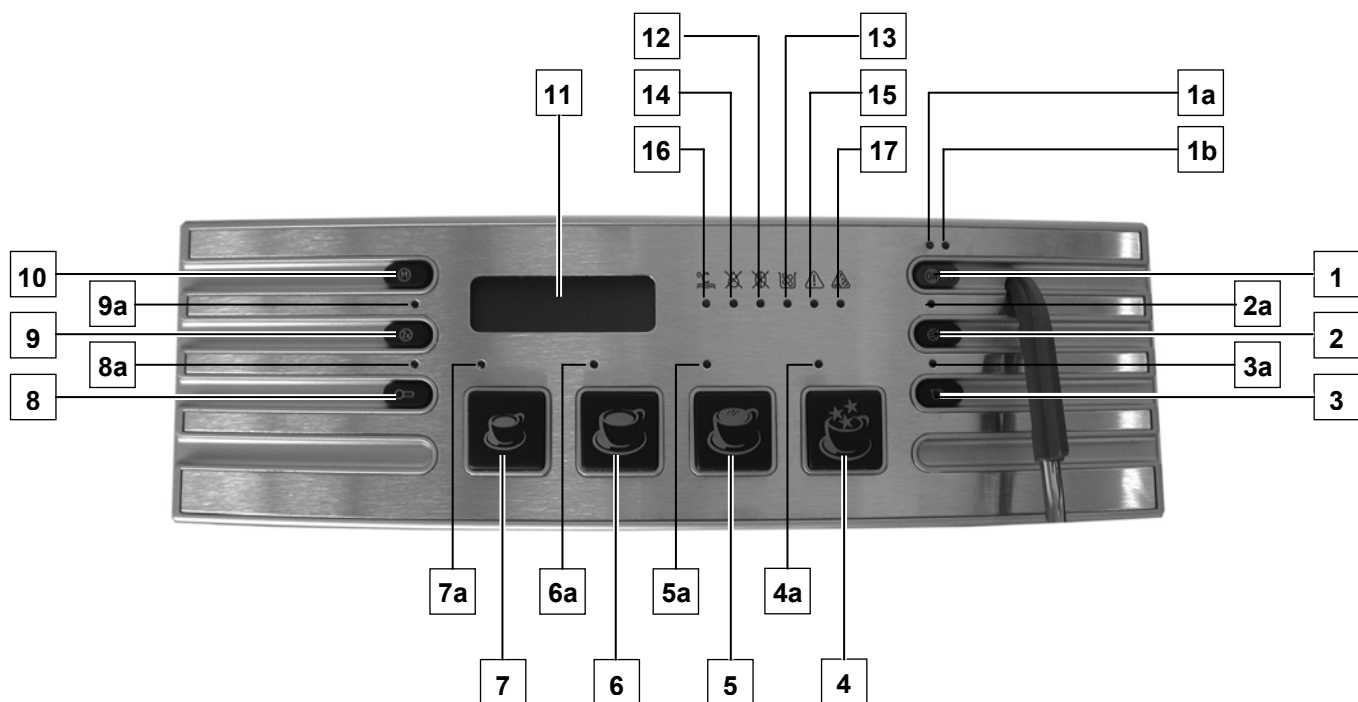
## 3.3 Overview accessories



- |    |   |    |                                   |
|----|---|----|-----------------------------------|
| 1. | Blast valve tenon cleaner   | 5. | Multi-tool setting button         |
| 2. | Milk suction nozzle<br>braun = Durchmesser 1.5 mm<br>transparent = Durchmesser 1.7 mm | 6. | Cleaning brush                    |
| 3. | Milk foam nozzle  | 7. | Measuring spoon for ground coffee |
| 4. | Brush set   | 8. | Cleaning tablet                   |
|    |   | 9. | Milk margin control               |



### 3.4 The control panel







UK









- |    |                                    |    |  |
|----|------------------------------------|----|--|
| 1  | Operating button ON/OFF            | 7a | Espresso indicator   |
| 1a | Ready-to-use indicator             | 8  | Powdered coffee preselection for drawing of products 3, 4, 5, 6, 7 |
| 1b | Standby indicator                  | 8a | Powdered coffee monitoring indicator                               |
| 2  | Cleaning/rinsing/decalfying button | 9  | Button for double drawings   |
| 2a | Cleaning/rinsing indicator         | 9a | Double drawings indicator  |
| 3  | Product button hot water           | 10 | Programming button   |
| 3a | Display hot water                  | 11 | Display indicator  |
| 4  | Product button milk foam           | 12 | Lack-of-beans monitoring indicator - red                           |
| 4a | Display milk foam                  | 13 | Grounds container monitoring indicator - red                       |
| 5  | Cappuccino serving button          | 14 | Lack-of-water monitoring indicator - red                           |
| 5a | Cappuccino indicator               | 15 | Fault / Brewing unit monitoring indicator - red                    |
| 6  | Café crème serving button          | 16 | Temperature monitoring indicator - green                           |
| 6a | Café crème indicator               | 17 | Decalcifying monitoring indicator - red                            |
| 7  | Espresso serving button            |    |  |

### 3.5 Indicators and their significance

#### 3.5.1 The display-Symbols



-  Water quantity indicator
-  Language indicator
-  Coffee grinding time indicator
-  Coin unit indicator

-  Temperature monitoring indicator
-  Operating indicator (Option)
-  Milk foam quantity indicator
-  PIN code indicator
-  Switching-off time indicator
-  Service number indicator
-  Preinfusion switched on indicator
-  Steam switched off indicator

## 3.5.2 Display messages

### LAMP DISPLAY

### SIGNIFICANCE



<< Standby >>

The machine is in standby mode; it is now consuming very little energy.



Welcome



Welcome on switching on.

Rinse



An automatic rinse takes place when switching on, or the rinsing programme is active.

Heating



The machine is being heated up; the necessary operating temperature has not yet been reached



Ready



The machine is ready for use. The green lamp indicates the optimal operating temperature.



Cash



The machine is now ready for operation and the payment system is activated. The green lamp indicates the optimal operating temperature.



Espresso



Drawing of espresso after pressing the relevant product button.



Coffee



Drawing of coffee after pressing the relevant product button.



Cappuccino



Drawing of cappuccino after pressing the relevant product button.



Pot



Drawing of a pot of coffee after pressing the product button.



Hot water



Drawing of hot water.



Flashes

Water tank



Flashes:  
The water tank is empty or not correctly inserted.  
Illuminated:  
Air in the water system  
(See chapter 7 [Problems and possible causes](#), Page 50).

### LAMP DISPLAY

### SIGNIFICANCE



Flashes

No beans



The beans container is empty. Further drawing only possible after filling it.



Grinder lid



The lid to the beans container is not closed correctly.



Grinder block.



The grinder is blocked. For clearance see Operating Instructions, section. 5.4, [Cleaning the grinder](#) Page 41.



Container full



The grounds container is full. Further drawing only possible after emptying it.



Flashes

Container



The grounds container is not correctly inserted.



Flashes

Hatch open

The side door is open. Drawing only possible after closing it.



Cleaning



The machine must be cleaned, or the cleaning programme is active.



Flashes

Descaling



The machine must be descaled, or the descaling programme is active.



Service !!!

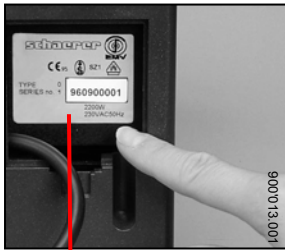


The display alternates with the current display. Report the machine to customer service. (See paragraph 8.1 [Service request](#) Page 50)

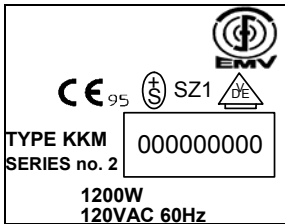
UK

### 3.6 Technical data

#### Voltage/Output:



(Display example)



(Display example)

Machine-specific data (voltage / capacity) is posted on the serial plate. This is mounted underneath the cable cover on the machine back panel.

max. voltage variation +5%/-10%

Water tank:

2.4 litres, or mains water connection as option

Dimensions ( W x H x P ):

Standard model: 314 x 508 x 403 mm  
 Option coin slot: 415 x 415 x 403 mm  
 Option mains water connection: 314 x 508 x 460 mm

Cable: 1,1 m

Weight standard model: 15,7 kg

Safety tests: international test certification

Current connection:

Do not use a multipoint socket.

But especially not if other equipment such as air conditioning units, computers, typewriters or copiers are connected that can create parasitic frequencies.

Do not over-load the power connection.

The connected users must not exceed the current (amperes) of the fuse.

### 3.7 Tips and interesting facts about coffee

A good coffee result does not depend on the machine alone, but rather also involves the water, the type of coffee, the grinding, the temperature, etc. Pay special attention to the following tips:

- Always use fresh coffee and dark roastings.
- Coffee should always be stored in a closed container in a cool place.
- If the coffee flows too quickly or too slowly then this is mostly due to the wrong degree of grinding.

Coffee flows too quickly: set grinding degree to lower figure, e.g. pos. 2

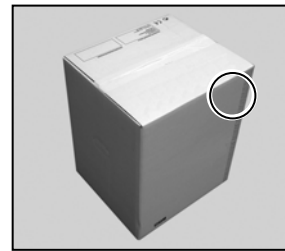
Coffee flows too slowly: set grinding degree to higher figure, e.g. pos. 5

Recommended setting: works setting 3 - 4  
 Important: Adjust the grinding degree when the grinder is running.

- Coffee tastes best from pre-warmed cups. For this, see section 4.9 Page 40.

## 4 OPERATION

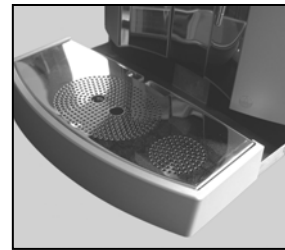
### 4.1 Putting your appliance into operation and using it for the first time



**4.1.1** Place the packaging on the floor with the number facing upwards, carefully cut open the adhesive tape. (Caution: do not cut deeply with the knife otherwise the machine may be damaged). Remove as much of the protective material from the cardboard box as possible and lift the coffee machine out of the cardboard box (ideally with the help of someone else).



**4.1.2** Place the machine on a stable and horizontal surface. Never place it on a hot or warm surface. Select a location inaccessible to children and pets.



**4.1.3** Insert the drip tray into the machine to the stop.



**4.1.4** Fill up the water tank with cold water (max. 2.4 litres), insert it into the front of the machine and press on it firmly so that the valve on the rear side opens.

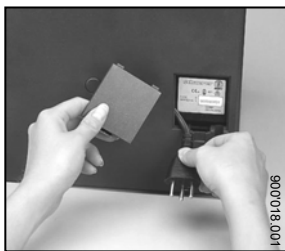
**Note:**  
 With the option mains water connection you can not take the water tank out.



**Attention:**  
 Fill up only with fresh, cold water, never with mineral water, milk or other liquids.

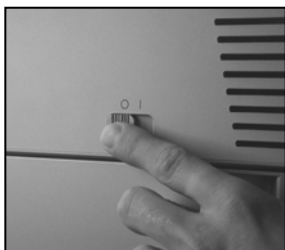


**4.1.5** Draw out the connecting cable behind the machine to the required length (the remainder can be pushed back into the special cable compartment) and connect the machine to an earthed socket. Never insert the power plug into the socket when wet and do not touch the plug with wet hands.



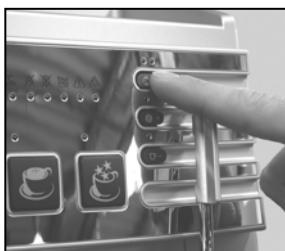
**4.1.6** Close the lid of the cable compartment.

**Attention:**  
The mains cable must not be drawn around corners or over sharp edges, or be jammed, and should not rest on or hang from warm objects.



**4.1.7** Switch on mains switch O-I. The machine is now under current but only in standby operation.

This action is not necessary with the coin slot option.




**4.1.8** Now press the operating button ON/OFF. The relevant indicator (1a) lights up and the machine starts heating up. At the same time the water pump starts and fills the system with water, as well as automatically ventilating the machine.




**4.1.9** Fill coffee beans into the beans container (Quantity approx. 1000g). Seal the beans container well with the lid.

**Note:**  
Only pure coffee beans may be used. Coffee with a caramelized or aromatized content must not be used.

If the monitoring indicator  blinks and the message "Grinder lid" appears, then the lid has not been fitted properly and the machine is blocked from preparing coffee.



**4.1.10 Operational readiness**

When the temperature monitoring indicator  lights up green and the message "Ready" appears in the display, then the machine is ready to use.

**Note:**  
When the machine is put into operation, it automatically executes a rinse of the brewing unit. This rinse always takes place when the machine has been switched on from a cold state. During the rinsing process (display message Rinse) the machine is blocked for the preparation of coffee.

**If programmed:**  
Whenever the appliance is switched off, an automatic rinse cycle is performed. The indicator flashes green. The appliance is then automatically





switched to Standby mode (the indicator (1b) flashes red)

**4.1.11** Now press dispenser button 6 and the first coffee is delivered. This coffee however, is not tasty, as the coffee channel of the grinder must first be filled. Please only drink the next coffee that is dispensed.

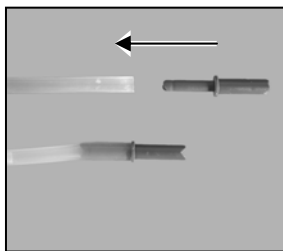
**Attention:**  
Never take the machine into operation without water. On hygienic grounds you are recommended, after long breaks such as holiday periods, to first rinse the machine through by means of the hot water/steam nozzle before using it again.



The water tank is incorrectly located and there is air in the system. Insert the water tank correctly and vent the machine by pressing the hot water button . Wait until a steady water jet comes out. Then press the hot water button  again - the function indicator disappears when a coffee product button is pressed.

**4.2 Installation of the milk suction nozzle / milk margin control**

You have received two milk suction nozzles (brown and transparent) They have different passage diameters. The milk margin control for the milk foamer is included in shipment with it, the passage diameter can be applied by means of the knurled screw.



**4.2.1 Milk suction nozzle**  
Push the milk suction nozzle into the milk tube until it stops.

**Important:**  
Without the milk suction nozzle there is a risk that the milk tube adheres to the container bottom.



**4.2.2 Milk margin control**

The milk margin control is to be mounted on the milk tube near the foamer head. Use the knurled screw to secure.

**Note:**  
If the milk foam is not hot enough, turn off the milk temperature control.  
**(Turn on screw = colder / turn off screw = warmer)**



### 4.3 Coffee preparation with coffee beans



**4.3.1** A precondition is that the machine is ready for operation according to point 4.1 Initial operation, i.e. the tank is filled with water, the bean container is filled with beans, the temperature control display  $^{\circ}\text{C}$  is illuminated in green and the display message "Ready" is displayed.



**4.3.2** Place the cup under the beverage outlet and press the desired product button. The machine is equipped with an automatic pre-brewing system. The coffee powder is only moistened, the outlet is briefly stopped and then the actual brewing cycle begins.



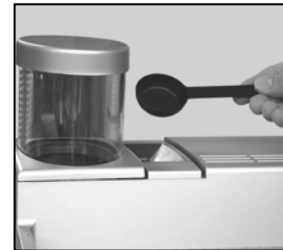
**Note:**  
At any time you may terminate coffee delivery by briefly pressing the selected dispenser button. Large mugs or coffee glasses can be used as well. Loosen the lock and push the beverage outlet upwards. (after use place the outlet back to its usual position.)



If you would like to draw 2 cups simultaneously, first press the **2x** button and then the desired product selection button.



**4.4.2** After you have placed the cup below the beverage outlet now also press the required product button. The display message "Powdered coffee" appears and the red monitoring indicator (8a) blinks.



**4.4.3** Remove the lid of the charging hopper for powdered coffee and place a max. of 1 or 2 level measuring spoons of powdered coffee for 1 or 2 cups in the hopper (use the supplied measuring spoon). Then press the **2x** button for powdered coffee once again. The coffee process operates automatically.



**Note:**  
If for about 2 minutes after pressing the powdered coffee button no additional product button is pressed, the red monitoring indicator for powdered coffee extinguishes itself. In this case press the powdered coffee button once again and press the relevant product button.



**4.4.4** If you would like to draw 2 cups simultaneously, first press the **2x** button, and then the powdered coffee button and then the required product selection button.

### 4.4 Coffee preparation with powdered coffee (e.g. decaffeinated coffee, 2<sup>nd</sup> type of coffee)



**Attention:**  
Never use water-soluble, freeze-dried instant coffee or similar products. Never spoon more than maximum 1 or 2 level measuring spoonfuls of ground coffee into the filling funnel. The filling funnel is not designed to hold a permanent supply. The ground (e.g. decaffeinated) coffee you put into the coffee maker is funneled directly into the brewing system.



**4.4.1** Press the **2x** button for powdered coffee, the red monitoring indicator (8a) lights up.

### 4.5 Hot water preparation



**4.5.1** For example for tea or bouillon etc., it is preconditioned that the machine is ready for operation according to point 4.1, i.e. the water tank and bean container are filled, and the temperature control display  $^{\circ}\text{C}$  shows a green light. The display message "ready" is shown.



**4.5.2** Place the glass or cup under the hot water nozzle and press the **U** button. The hot water now flows out automatically.

**Note:**  
At any time, you have the option to prematurely terminate the output by pressing the selected product button.

#### 4.6 Steam preparation

Steam output is not possible for the machine with cappuccino.

#### 4.7 Preparation Cappuccino

UK



**4.7.1** It is preconditioned that the machine is ready for operation according to point 4.1, i.e. the water tank and bean container are filled, the temperature control display shows a green light, the display message „ready“ is shown....



...and the foamer head tube is placed in the milk container.



**4.7.2** Place the cup under the beverage outlet and press the desired product button. After the milk foam has been dispensed the brewing process begins.


**Attention:**  
You cannot end the cappuccino output early. The cappuccino is dispensed in full.


**Note:**  
You can also use very large cups or coffee glass.



#### 4.8 Re-dosing milk foam



**4.8.1** Press the button  **1 x briefly.**

**4.8.2** If requested, you can obtain milk foam by pressing the button  at any time.

The display shows "Milk"

#### 4.9 Pre-heating cups

Besides your choice of coffee blend and the quality of your water supply, the correct cup temperature is a major factor in ensuring you receive an excellent cup of coffee.



**4.9.1** Store your clean cups on the cup preheating stand to keep them warm. They are heated by indirect radiation from the appliance heating system.



**4.9.2** An alternative method to quickly pre-heat cups when necessary is to rinse them out with hot water drawn from the hot water nozzle. The coffee machine needs to be in Ready mode. We especially recommend this method for small coffee quantities (e.g. espresso).

#### 4.10 Grinder settings

Your coffee machine leaves our factory preset to the optimum values for most types of coffee beans. However, you also have the option to adjust the grinding settings to suit your personal preferences.



**Achtung:**  
The grinding degree is only to be set during grinding operation.

Use the special multifunctional tool (included with the machine) to move the fineness setting to the required position. The display shows the current value:

Grinder setting 1 = fine / turn clockwise  
Grinder setting 6 = coarse / turn counter-clockwise

**Factory setting grinding degree 3-4 average grind!**

If the coffee is ground more finely, the brewing time increases (the coffee becomes stronger) as does the amount of froth.

### 5 CARE AND CLEANING

As well as extending the life of your appliance, always keeping your coffee machine in a clean and proper condition will directly reward you through the resulting excellence of the coffee you will enjoy.

The appliance has a built-in automatic rinse programme as well as a compulsory regular cleaning programme, which combined with the additional option of thoroughly cleaning the brewing unit by hand guarantees that you can keep your coffee machine in an optimally clean condition

**Important:**  
Observe the general hygiene regulations according to HACCP!

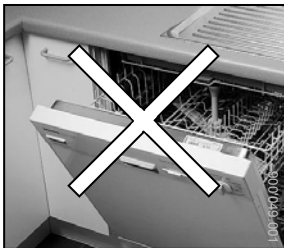
(See paragraph 2.2 Hygiene Page 32)



**Note:**

If you are going to be away for a lengthy period such as on holiday, we recommend that you run the rinse programme before you switch off the appliance.

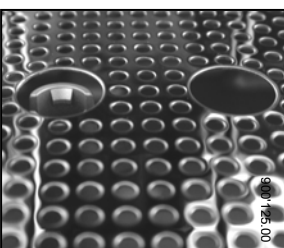
**5.1 Daily and weekly cleaning**



The fresh water tank (7), the drip tray (9), the cup grill (10) and the grounds container (11) must be cleaned regularly. Use hot water for this and, if necessary, a non-abrasive detergent.

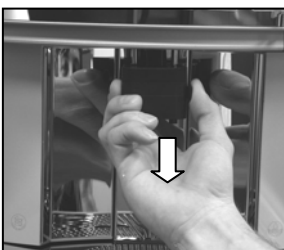
**Attention:**  
**Do not clean in the dishwasher!**

**5.2 Drip tray cleaning**



If the level display sticks out of the drip tray, it must be emptied due to a danger of overflow. Carefully pull the drip tray out from the guide and clean it with hot water and with a non-abrasive cleaning agent, if necessary.

**5.3 Beverage output cleaning**




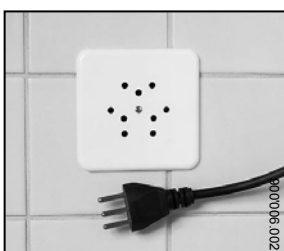
The beverage outlet is removable to permit cleaning. Use hot water with, if necessary, a non-abrasive cleaning agent. For normal use, we recommend cleaning this component at monthly intervals.

**5.4 Cleaning the grinder**

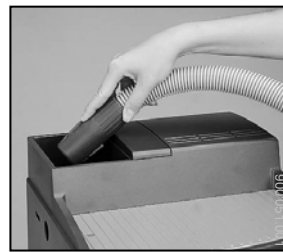
Normally the grinder cleans itself. It is sufficient merely to remove larger grinding residues from the beans container with the supplied brush.

**Attention:**  
**In no circumstances put water into the beans container, this damages the grinding discs.**

Tiny stones occasionally get mixed up with even the finest blends of coffee beans. To prevent them damaging the blades, the appliance has an integral electronic stone detection function which cuts out the motor to prevent damage to the grinder. If a stone gets stuck, the mill stops and the malfunction is displayed via the control display  and the message "Mill block" is displayed. Follow these steps to clear the blockage:



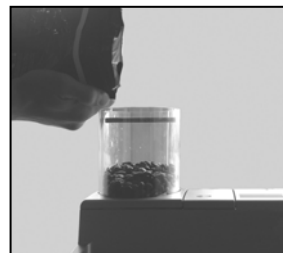
**5.4.1** Unplug the appliance at the mains socket.



**5.4.2** Remove the remaining beans from the beans container



**5.4.3** Using the special multifunctional tool, grasp the square end of the grinding discs spindle and slowly turn the discs in a clockwise direction until the stone or foreign body is released and can be removed. It is easiest to remove the foreign body with a vacuum cleaner.



**5.4.4** Remove the multifunction adjustment tool from the beans container and refill with fresh coffee beans. Then close the container lid and reinsert the mains plug into the mains socket.

**5.5 Rinsing the brewing unit and the beverage outlet system**


**5.5.1 Automatic rinsing**


The brewing unit and the coffee system are automatically rinsed when switching on or switching off the device (the automatic switch-on and switch-off rinsing can be activated and/or deactivated by a service technician or a service office independently of each other).



**5.5.2 Manual rinsing**

(For machine with Cappuccino, also see section 5.6 Page 42 )

You always have the possibility to rinse the brewing unit and the coffee outlet system with the  button (Rinsing/Cleaning). This takes about 1 minute and is displayed by the display message "Rinsing". The machine is again ready for use as soon as the message "Ready" appears.


To start rinsing, press 1 x **briefly** on the  button (Rinsing / Cleaning).


## 5.6 Rinsing the Cappuccino system

**Important:**


For hygiene reasons, the "foamer head with tube" should be cleaned immediately after usage.

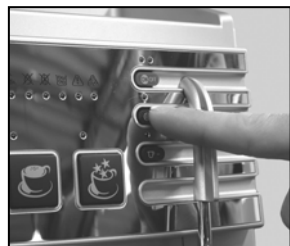
### 5.6.1 Manual rinsing of the Cappuccino outlet system


5.6.1.1 The  button (Rinsing/Cleaning) has several features programmed to it on the Cappuccino model:

Press the  button **briefly** (Rinsing / Cleaning) as follows:

- 1x = Rinsing brewing unit  
Display: "Rinsing"
- 2x = Rinsing Cappuccino  
Display: "Capp. Rinsing"
- 3x = Manual cleaning Cappuccino  
Display: "Capp. Cleaning"

If you pressed the wrong button, press on  until the desired message appears in the display.

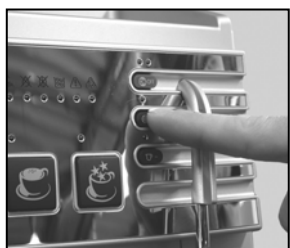



If the  button is not pressed within 3 seconds, the selected menu starts automatically.

(The multiple programming for the rinsing and the manual Cappuccino cleaning can be activated and/or deactivated by either a service technician or service office independently of each other).



5.6.1.1 Place the tube in the container with fresh, cold water (approx. 1.5 dl)  
Place a cup (approx. 1.5 dl capacity) under the foamer head.



5.6.1.2 Press the  button (Rinsing / Cleaning). Rinsing of the Cappuccino system is started.

## 5.7 Daily cleaning cappuccino system


**Important:**

**Open the milk margin control (9) !**

For hygienic reasons, the "foamer head with hose" must be cleaned once a day (preferably at the end of the business day) with the cleaning agent:



**Note:**

A precondition is that the machine is ready for operation according to point 4.1 on initial operation, i.e. the tank is filled up with water and the temperature control display  is illuminated in green and the display message "Ready" is shown.



5.7.1 Dismantle the foamer head and thoroughly clean each part by hand under running water.  
Reassemble the foamer head and fit it back onto the machine.





5.7.1 Fill the cleaning container with approximately 300 ml of cold water and then add the cleaning agent (see the cleaning agent container label for the correct dosage).

Example of dosage:


Water = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Part number 061'913)


Place the foamer head tube in the cleaning container. The tube end must be touching the bottom of the cleaning container!  
Place a container (approx. 0.5 litre Capacity) under the foamer head.

5.7.2 The  button (Rinsing/Cleaning) has several features programmed to it on the Cappuccino model:

Press the  button **briefly** (Rinsing / Cleaning) as follows:


- 1x = Rinsing brewing unit  
Display: "Rinsing"
- 2x = Rinsing Cappuccino  
Display: "Capp. Rinsing"
- 3x = Manual cleaning Cappuccino  
Display: "Capp. Cleaning"

If you pressed the wrong button, press on  until the desired message appears in the display.

If the  button is not pressed within 3 seconds, the selected menu starts automatically.

(The multiple programming for the rinsing and the manual Cappuccino cleaning can be activated and/or deactivated by either a service technician or service office independently of each other).

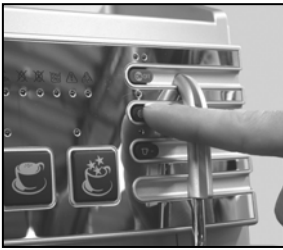



5.7.3 Press the  button **3x briefly** (Rinsing / Cleaning). The cleaning program starts.

The display shows "Capp. Cleaning"  
(Cleaning duration approximately 40 seconds)  
Wait until "Rinsing" appears on the display.



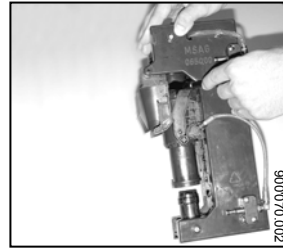
5.7.4 Rinse out the cleaning container thoroughly with fresh water and fill it with fresh cold water.



**5.7.5** Press the  button **1x briefly** (Rinsing / Cleaning). The system is rinsed.

(Rinse duration approx. 40 seconds)

Wait until "Ready" appears on the display.




**5.8.6** Now clean the brewing unit with the included brush to remove residue and rinse it well under warm running water. Then let the brewing unit dry completely.

## 5.8 Cleaning

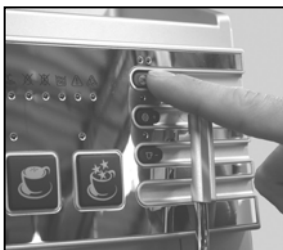



### 5.8.1 Manual cleaning of the brewing unit

After 250 cups of coffee, the monitor lamp (2a) flashes to indicate that cleaning is necessary. Although you can continue to order coffees, it is advisable to run the cleaning cycle promptly. At least once a week, at the latest when function indicator light of the cleaning program is flashing .



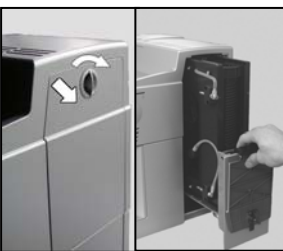
**Attention:**  
In no circumstances may the brewing unit be cleaned in the dishwasher!



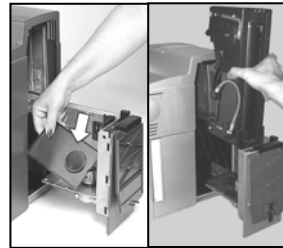
**5.8.2** Switch to standby mode and wait until the turn-off flush cycle (if programmed) is completed and the red LED on the button  is illuminated.



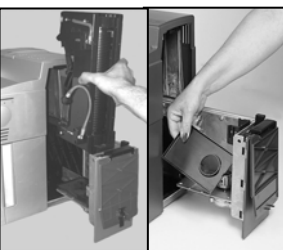
**5.8.7** If any coffee remains are left in the service compartment, these are best removed with the aid of a vacuum cleaner.



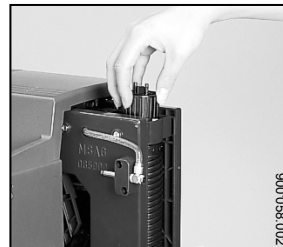
**5.8.3** Open the service access hatch (4) on the side of the coffee machine and press the handle (marked Press) to release and remove the brewing unit.



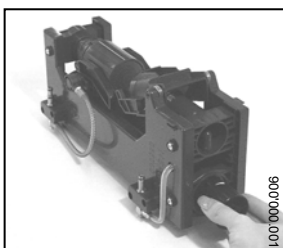
**5.8.8** After successful cleaning, insert the plastic tray for residues and the brewing unit again.



**5.8.4** Remove the brewing unit from the machine by moving it upward and remove the plastic tray for powder residue.



**Note:**  
If the brewing unit cannot be replaced properly, please adjust it by using the multi-tool setting button.




**5.8.5** Turn the thread on the brewing unit head counter-clockwise to the stop using the Multitool adjusting knob. The two strainers then lie free and can be cleaned hygienically.




**5.8.9** Move the brewing unit to the normal position i.e. push the extractor completely in and close the door. On switching on the appliance, the brewing unit is automatically moved to the correct position.



**5.8.10** Switch the machine back on by using the operating button . The corresponding indicator (1a) is illuminated.






**Important:**  
If when switching on the machine again the monitoring indicator  blinks and the message "Door open" appears, then the brewing unit has not been correctly inserted or the door is not correctly closed.

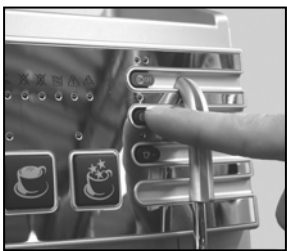



**5.8.11 Automatic cleaning program**

Before starting the cleaning programme, please fill the water tank. Also empty the drip tray. Then place a large container beneath the beverage outlet (which you can incidentally remove or retract for cleaning).




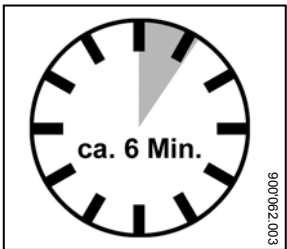
**5.8.12** Now press on the cleaning button  for at least 4 seconds, until the message "Tablet" appears. Place both halves of the cleaning tablet (yellow and white) into the filler funnel for coffee powder.



**5.8.13** Press once again the cleaning button . The cleaning programme now proceeds automatically and this is indicated by the display message "Cleaning"

**Attention:**  
**Under no circumstances should you switch the appliance off while the cleaning programme is running**

**Note:**  
If during the cleaning process the indicator signals insufficient water , refill the water tank and re-install it. The process will be completed automatically.



Once the cleaning process is completed (this takes about 6 minutes), your coffee machine is ready for use again. The end of the programme is indicated by the display message "Ready".

**Note:**  
If a milk product was dispensed, the Cappuccino system cleaning starts directly after the coffee system cleaning. The following message is displayed "Capp. Cleaning"



**5.8.14** Dismantle the foamer head and thoroughly clean each part by hand under running water. Reassemble the foamer head and fit it back onto the machine.

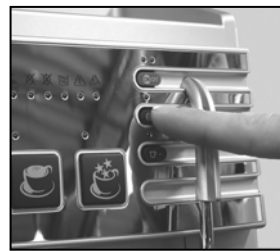
(see paragraph [5.10 Installation / disassembly of foamer head](#) page 46.)




**5.8.15** Fill the cleaning container with approximately 300 ml of cold water and then add the cleaning agent (see the cleaning agent container label for the correct dosage).

Example of dosage:  
Water = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Part number 061'913)

Place the foamer head tube into the cleaning container. The tube end must be touching the bottom of the cleaning container! Place a container (approx. 0.5 litre Capacity) under the foamer head.



**5.8.16** Press the  button **1x briefly** (Rinsing / Cleaning). The cleaning program starts.

The display shows "Cleaning"


(Cleaning duration approximately 45 seconds)

Wait until "Rinsing water" appears on the display.



**5.8.17** Rinse out the cleaning container thoroughly with fresh water and fill it with fresh cold water.



**5.8.18** Press the  button **1x briefly** (Rinsing / Cleaning). The system is rinsed.

The display shows "Rinse"

(Rinse duration approx. 45 seconds)

Wait until "Ready" appears on the display.

## 5.9 Descaling



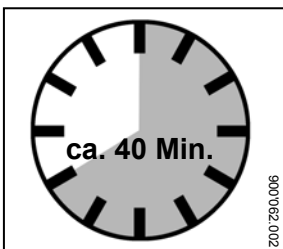
After not more than 1350 coffee outputs, the descaling display will start to blink. Although you can continue to serve coffee, it is recommended to perform a descaling at this point.

**Attention:** The decalcification program may not be interrupted when initiated!

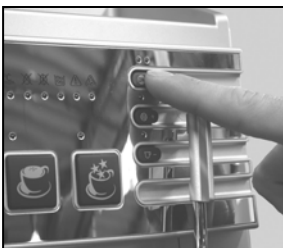
**Important:** The removal of limescale is an inevitable task even if you use a water filter. If your local water supply is exceptionally hard, you may need to run the decalcifying programme before this output total is reached. Your coffee machine has an in-built automatic decalcifying programme which makes the control of limescale considerably easier.



**Attention:** In machines with a fixed water supply, the decalcification must be performed by a service technician.

**Attention:** The use of vinegar for decalcifying purposes is expressly prohibited as this would damage the coffee machine.



This programme lasts approximately 40 minutes.



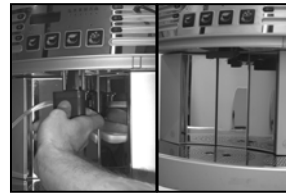
**5.9.1** Switch off the machine at the operating button , the LED on the operating button illuminates red  and the word "Standby" appears on the display.



**5.9.2** Remove the grounds container and the water container.



**5.9.1** Now pour water and then the decalcifying agent in a ratio of 2:1 into the water tank (dosage example: Water = 1500 ml – liquid descaling agent = 750 ml). Put the water tank back in the machine






**5.9.3** Disassemble the foamer head and push the beverage outlet to its highest position.

(see paragraph 5.10 [Installation / disassembly of foamer head](#) page 46.)




**5.9.4** Place a large container beneath the beverage outlet. (The amount running out is 2.0 litres)



**5.9.5** Now press the cleaning button  for at least 5 seconds until the decalcifying process starts. The wording "Decalcifying x%" appears on the display and the red and green LEDs on the  button and the  display are illuminated. The decalcifying program runs automatically.






**5.9.6** As soon as the cleaning button LED  flashes and the message "fresh water" appears on the display, thoroughly rinse out the water tank with fresh water. Fill the water tank with fresh, cold water and insert it back into the machine.




**5.9.7** Place a large container beneath the beverage outlet. (The amount running out is 2.0 litres)

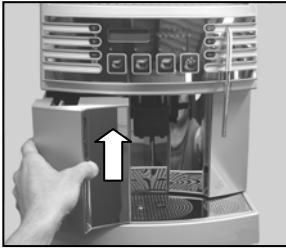
(see paragraph 5.10 [Installation / disassembly of foamer head](#) page 46.)



**5.9.8** Now briefly press the cleaning button . "Rinsing" now appears on the display. Once the decalcifying program has ended the LED in the display  and the green LED on the  button are extinguished. "Standby" is on the display.

**Important:** If the "water low" indicator  flashes during the decalcifying process, please top up the water and reinsert the tank. The cleaning program will continue to run automatically.

UK



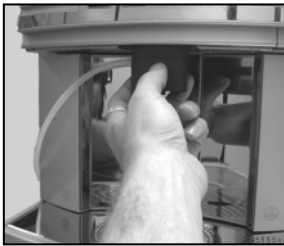
**5.9.9** Insert the grounds container.



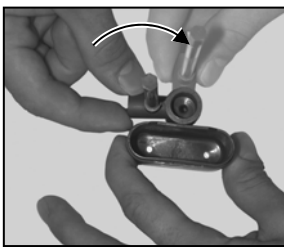
**5.9.10** Reassemble the foamer head and fit it back onto the machine.

**Important:**  
Regular decalcifying will protect your coffee machine from expensive repairs. Any damage to the appliance resulting from omission of this treatment, failure to follow the correct procedure or from non-compliance with these instructions is excluded from warranty cover.

**5.10 Installation / disassembly of foamer head**



**5.10.1** Disassemble the foamer head by slightly pressing the outlet cup between thumb and index finger. Pull the outlet downwards.



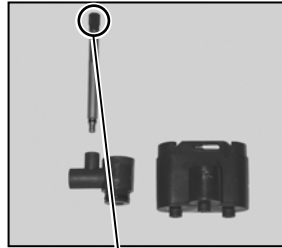
**5.10.2** Swivle the foam chamber away from the outlet cup before pulling it downwards. Now you can unscrew the pipe from the foam chamber and remove the milk tube as well as the tube nipple.



**5.10.3** Clean all parts under clean, warm running water.

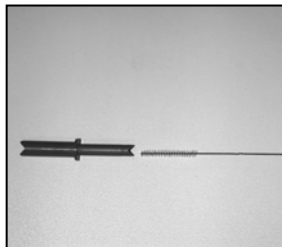
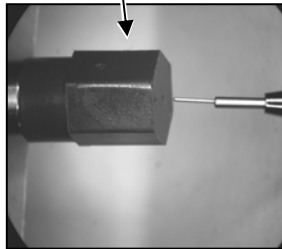
**5.10.4** Reinstall the foamer head by repeating steps **5.10.1** to **5.10.2** in reverse order.

**5.11 Foam nozzle / milk suction nozzle cleaning**



**5.11.1 Clean foam nozzle**  
Clean the foam nozzle and pierce it with the blast valve te-  
ton cleaner.

(Order number = 061'454)



**5.11.2 Clean the milk suction nozzle**  
Clean and pierce the milk suction nozzle with the brush.

(Order number: 061'174)



## 6 PROGRAMMING

Your coffee machine is pre-programmed at the factory for ideal results. However, you have the possibility to program the unit according to your individual preferences. The following elements can be programmed in regard to the product (see also Programming overview):

Water Quantity - Coffee Quantity - Preinfusion function

In addition, you can also individually program various functions of the machine.

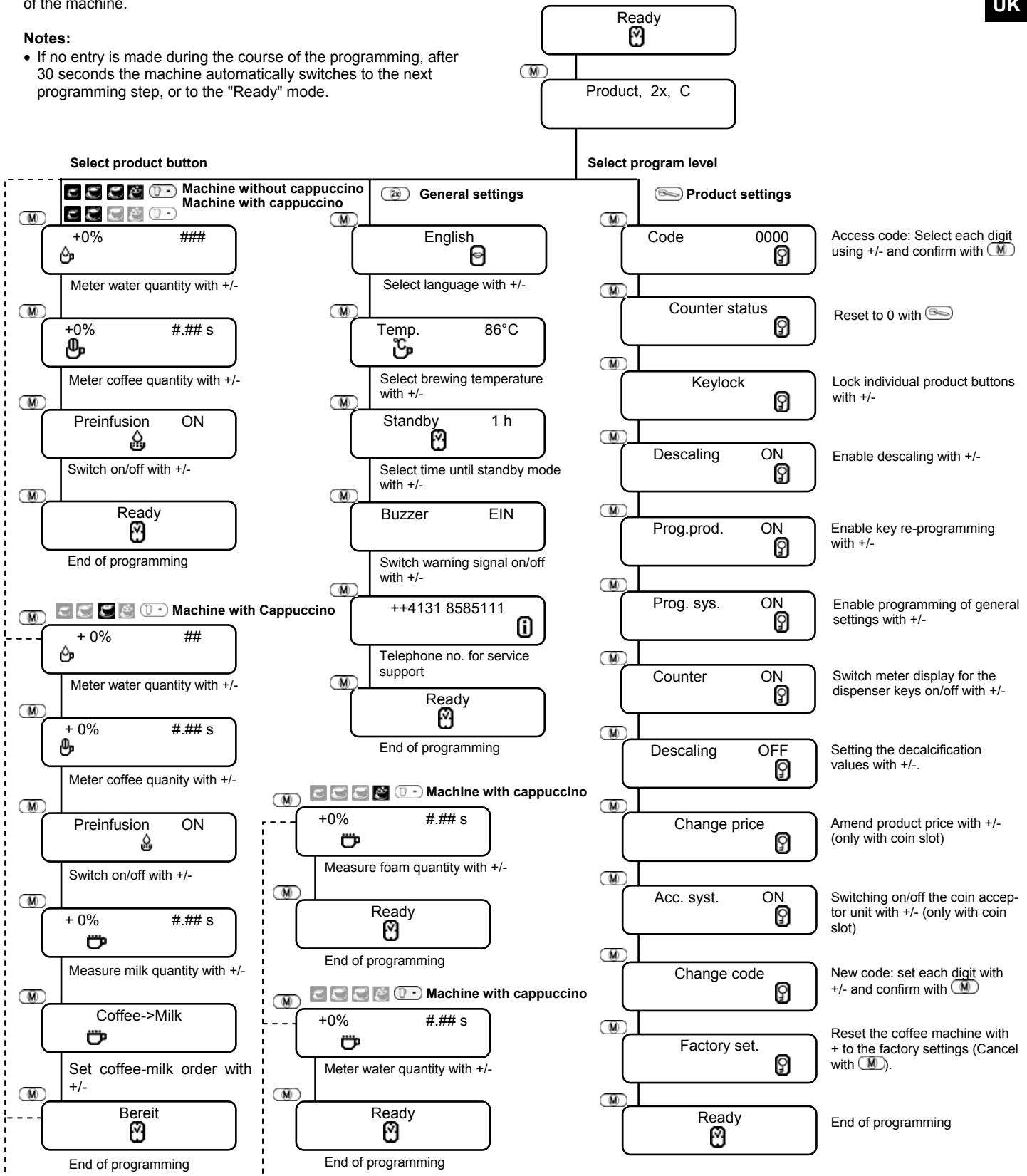
### Notes:

- If no entry is made during the course of the programming, after 30 seconds the machine automatically switches to the next programming step, or to the "Ready" mode.

- Running through the programming by means of the programming button (M) is only possible in a forwards direction; backwards movements cannot be effected.
- Machine programming at the (M) level can only be executed by means of a personal PIN code.
- Your customer adviser will be pleased to answer your questions and to advise you on more extensive programming.

### 6.1 Programming overview

UK



## 6.2 Product programming

For programming the product buttons proceed as follows:

**Machine without cappuccino**  
**Machine with cappuccino**

Display	Entry
	Press the programming button .
	Press the desired product button: 
	Meter the water quantity (ml) with + / -. Continue with the programming button .
	Meter the coffee quantity (grinding duration) with + / -. Continue with the programming button .
	Switch the preinfusion on or off with + / -. Continue with the programming button .
	The programming is ended.

The button can be freely programmed to meet your needs in machines without cappuccino. Programming is done by the authorized service technician. Programming for the milk foam and the cleaning button is fixed for machines with cappuccino.

**Machine with cappuccino** → To program the "Cappuccino" product button , proceed as follows:

Display	Entry
	Press the programming button .
	Press the desired product button: 
	Meter the water quantity (ml) with + / -. Continue with the programming button .
	Meter the coffee quantity (grinding duration) with + / -. Continue with the programming button .
	Switch the preinfusion on or off with + / -. Continue with the programming button .
	Measure the milk quantity with +/- . Continue with the programming button .

Display	Entry
	Select the order of the coffee or milk output with +/- : Coffee -> Milk Coffee + Milk Milk -> Coffee Continue with the programming button .
	The programming is ended.














**Machine with cappuccino** → To program the "Milk foam" product button , proceed as follows:















Display	Entry
	Press the programming button .
	Press the desired product button: 
	Measure the milk foam quantity with +/- . Continue with the programming button .
	The programming is ended.

**Machine with cappuccino** → To program the "Hot water" product button , proceed as follows:

Display	Entry
	Press the programming button .
	Press the desired product button: 
	Measure the hot water with +/- . Continue with the programming button .
	The programming is ended.











### 6.3 Programming the machine: general settings







Display	Entry
Ready 	Press the programming button  .
Product, 2x C	Press the programming level button  .
English 	Select the desired programming language with + / -. Continue with the programming button  .
Temp.  86 ° C	Select the desired brewing temperature with + / -. Continue with the programming button  .
Standby  1h	Select the period till standby mode with + / -. Continue with the programming button  .
Buzzer  EIN	Select the warning tone or the muting switching with + / -. Continue with the programming button  .
++41318585111	The telephone number for any service support appears. Continue with the programming button  .
Ready 	The programming is ended.

Display	Entry
Descaling ON 	Enable access for executing the decalcifying programme with + / -. Continue with  .
Prog.prod. ON 	Enable access for product programming (product buttons) with + / -. Continue with  .
Prog. sys. ON 	Enable access to system programming (general settings) with + / -. Continue with  .
Counter ON 	Switch the meter display for product buttons on/off with + / - (Counting continues in the background). Continue with  .
Descaling OFF 	You can set the decalcification requirement depending on water hardness with +/- . Continue with  .
	OFF = Switched off 0° - 5° dH 6° - 10° dH 11° - 15° dH 16° - 20° dH >20° dH
Change price 	<b>Only coin slot option.</b> Amend price for each product button with + / -. Confirm each button with  .
free product ON 	<b>Option coin slot only:</b> Switch the free drawing on or off with + / -. Continue with  .

### 6.4 Programming the machine: protected settings

By means of a personal code these settings can be made inaccessible to third parties. On delivery, no code has been programmed.





Display	Entry
Ready 	Press the programming button  .
Product, 2x C	Press the programming level button  .
Code ##### 	Access code: Select each digit using + / - and confirm with  .
Counter status 	Reset to 0 with  . Continue with the programming button  .
Keylock 	Lock individual product buttons with + / -. Continue with the programming button  .



Change code 	Change the access code: set each digit with + / - and confirm with + / -  . Continue with  .
Factory settings 	If necessary, you can reset the coffee machine to the factory settings. All previously set values are reset (Counter excluded).
	Press + button: The following message is displayed:  "Execute?"   button = Cancel  + button = Select factory setting
Ready 	The programming is ended.

## 7 PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

A requirement for trouble-free functioning is the regular cleaning and decalcifying of the machine in accordance with our recommendations.

Please read the following information carefully before you send your coffee machine back for repair. This will often solve the problem and save you a lot of time and trouble.

1. Appliance does not respond when the  switch is pressed.
  - The 0-1 mains power switch is not switched on.
  - The power cable is not properly connected or you have a defective fuse.
2. The  indicator flashes.
  - The brewing unit is not correctly inserted or the service access hatch is not properly closed - check these!
3. The monitoring indicator  lights up together with a message on the display.
  - A malfunction has occurred, which can only be cleared by an authorised specialist.
4. Monitoring indicators light up / blink, display messages appear.
  - Read about control displays on page 35, point [Indicators and their significance](#).
5. The pump emits a loud noise and / or the  indicator lights.

The water tank is incorrectly located and there is air in the system. Insert the water tank correctly and vent the machine by pressing the hot water button . Wait until a steady water jet comes out. Then press the hot water button  again - the function indicator disappears when a coffee product button is pressed.

**Note:** It is completely normal if during operation the water pump occasionally initiates, it automatically refills the system.

6. No milk foam
  - The foam nozzle at the milk foamer is clogged. Clean and pierce it with the blast valve tenon. (Order number = 061 454)
  - Milk suction nozzle (brown or transparent) clogged. Clean with brush (Order number: 061 174)
7. Milk foam with big bubbles.
  - The milk is too warm, it was not placed in the refrigerator after the last product serving. (3 °C – 5 °C)
  - O-ring at milk foamer defective. Check and, if necessary, replace.
  - Suction tube defective.
8. Milk foam to cold
  - Milk suction nozzle damaged or wrong milk suction nozzle is installed.
9. The coffee obtained has no froth
  - You are using an unsuitable coffee blend or the coffee is stale.
  - The quantity of coffee you have set to be ground is too small.
  - The cups are too cold, use the preheating function.
  - You did not wait for the appliance to reach its correct operating temperature.
  - Temperature too low. Reprogram temperatures.
  - Grind too coarse.
10. Swivelling steam and hot water nozzle is blocked.
  - The manufacturer accepts no liability, if the service has not been carried out within a month.
11. You cannot remove or replace the brewing unit.
  - The brewing unit is not in home position. Close the service access hatch and switch the coffee machine on.
  - Use the special multifunctional tool to reset the brewing unit as you replace it. You have probably moved one of the unit's elements.

12. The appliance does not respond when you press any button although it is switched on.
  - The appliance has been switched on from cold and has not yet reached its operating temperature.
  - The automatic rinse programme is currently running, the cleaning indicator 2a is lit up.
  - A control display according to point [3.5 Indicators and their significance](#) on page 35, is eliminated. Remedy defects

If the problem cannot be resolved despite checking these points, please contact an authorized sales or repair office.

Please read the last page of this operating manual.

## 8 SERVICING AND MAINTENANCE WORK

A condition for proper function is regular cleaning and decalcification of the coffee machine according to our recommendations. However, even with best care, every coffee machine is subject to natural wear after intensive and long-term usage. Regular checks by an authorized service office extend the life of your coffee machine and ensure the quality of the coffee produced.

### 8.1 Service request

The service request only appears if this feature was programmed by the service office or by the service technician.

If the service request has been programmed and the number of programmed products has been dispensed, the display message "Service" alternates with the normal display message.

#### When Service request appears in the display:

The machine service has to be carried out. Contact a customer service authorised by the manufacturer.

- The service request can only be reset by a service technician.
- Coffee machine is not blocked, beverages can still be served.

## 9 OPTIONS

Your personal customer service representative will be happy to give you more information on this and other options.

### 9.1 Coin slot option

The following payment systems are available:

- Accounting system for tokens
- Accounting system for coins

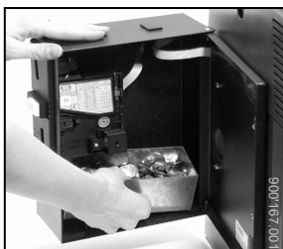
The coin slot option is possible in country-specific currencies. Your personal customer service representative will be happy to provide you with more information.

#### 9.1.1 Operation and maintenance



The amount of money inserted is shown on the display. In the event of a dropout of current the amount inserted is saved in the memory.

Coins can be inserted with a maximum country currency value of 10.-. If necessary, the amount can be reprogrammed by an authorised service technician.



For reasons of security the coin unit should be emptied regularly (if possible, daily). To do this, the coin unit must be lifted out and reinserted correctly after being emptied.

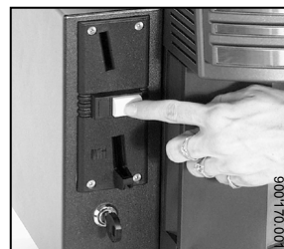


#### Coins not accepted:

- Coins that are not accepted by the coin slot are ejected through the output slit.



- If the machine is switched off, coins that have been inserted are likewise ejected through the output slit.



#### Blocked coins:

- If there is no reaction after inserting coins and the coins have not been ejected through the output slit, then please press the release button.



- Under some circumstances, the coin unit is full and therefore rejects new coins. In this case the coin unit must be emptied and the coin slot checked for blocked coins.

#### Important:

The coin slot unit may only be disassembled by an authorised service technician!

### 9.2 Bean container option

There are various bean containers available with a capacity of up to 1000g.

### 9.3 Feet option

The feet option is for machines with a fixed water supply. The feet are needed to ensure there is enough place underneath the machine for all connections.

## 9.4 Mains water connection option

For larger quantities of drawings from the coffee machine, a fixed mains water connection is explicitly recommended.

In principle, a fixed mains water connection is possible where there are lines of supply and drainage. The ideal hardness of the water for trouble-free use of the fixed mains water connection is 8-12°f / 5-7°d.

**Special feature:** In place of the customary water tank a screwed-down tank panel is mounted, which is only removed for decalcifying.

UK

### 9.4.1 Site requirements for mains water connection

There are certain minimum site requirements for a fixed mains water connection. All the parts listed below are included in the supply kit for the mains water connection option and will be installed by your authorised service technician.

(See Installation plan on page 53)





## 10 APPENDIX

### 10.1 Conformity declaration

These products comply with the requirements of the EU Directives.

73/23/EWG Electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

89/336/EWG Electromagnetic Compatibility

Information on the declaration of conformity can be obtained from the manufacturer:

See last page of these instructions.

### 10.2 Cleaning agent

#### 10.2.1 Cleaning tabs "Kamareta" (Order number 062'531)

**Attention!**

Before using the „cleaning tab“ please read the information on the packaging and the safety data sheet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Should you not be in possession of this safety sheet, please order it from the distributing company.

**Purpose:**

For the daily cleaning of the coffee system

**Appearance and odour:**

See "HEALTH AND SAFETY DATA SHEET"

**Use:**

- Keep cleaning tablet away from children and unauthorized persons.
- Do not swallow!
- Do not eat or drink while using the cleaning tablet.
- Never mix cleaning tablet with other chemicals (cleaning agents)!
- Do not eat or drink while using the cleaning tablet.
- Wash hands and face immediately before breaks and after using the cleaning tablet.

**Emergency information:**

Ask the distributing company or a customer service authorised by the distributor for the telephone number of the emergency information centre (toxicological information centre) in your country.

If your country has no such or similar institution, call the following number in Switzerland for information in emergencies:

**++41 01 251 51 51 (Toxicological Information Centre)**  
<http://www.toxi.ch> (German/French/English)

**First aid:**

See "HEALTH AND SAFETY DATA SHEET"

**Note:**

Important note for physicians:

If possible show the doctor the cleaning agent label or the "HEALTH & SAFETY DATA SHEET".

**Storage of the cleaning tablet:**

- Keep out of the reach of children and unauthorised persons.
- Protect from heat, direct light and moisture.
- Do not store together with acids.
- Store only in original packaging.
- Do not store together with food, beverages and other items of human consumption.
- Comply with the respective statutory regulations regarding storage of chemicals (cleaning agents).

#### 10.2.2 Cleaning agent "MILK clean" (Order number 061'913)

**Attention!**

Before using the „cleaning agent“ please read the information on the packaging and safety data sheet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Should you not be in possession of this safety sheet, please order it from the distributing company.

**Purpose:**

For the weekly cleaning of the milk pipe system

**Appearance and odour:**

See "HEALTH AND SAFETY DATA SHEET"

**Use:**

- Keep the „cleaning agent“ away from children and unauthorized persons.
- Do not swallow!
- Never mix the „cleaning agent“ with other chemicals (cleaning agents)!
- Do not eat or drink while using the „cleaning agent“.
- When diluting with water, first add the water (not warmer than 20 °C) and then carefully add the „cleaning agent“.
- When using the „cleaning agent“, ensure that there is sufficient ventilation.
- Wash hands and face immediately before breaks and after using the „cleaning agent“.

**Emergency information:**

Ask the distributing company or a customer service authorized by the distributor for the telephone number of the emergency information centre (toxicological information centre) in your country.

If your country has no such or similar institution, call the following number in Switzerland for information in emergencies:

**++41 01 251 51 51 (Toxicological Information Centre)**  
<http://www.toxi.ch> (German/French/English)

**First aid:**

See "HEALTH AND SAFETY DATA SHEET"

**Note:**

Important note for physicians:

If available, show the information on the packaging or the respective safety data sheet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") to the attending doctor.

**Storage of the „cleaning agent“:**

- Keep out of the reach of children and unauthorised persons.
- Store protected from warmth, light and humidity.
- Do not mix cleaning agents.
- Do not store together with food, beverages and other items of human consumption.
- Store only in original packaging.
- Comply with the respective statutory regulations regarding storage of chemicals (cleaning agents).

#### 10.2.3 Liquid descaling agent (Order number 062'869)

**Attention!**

Before using the decalcifying agent please read the information on the packaging and the health and safety data sheet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET").

**Purpose:**

For decalcification of the coffee machine

**Appearance and odour:**

See "HEALTH AND SAFETY DATA SHEET"

**Use:**

- Keep the "decalcifying agent" away from children and unauthorized persons.
- Do not swallow!
- Never mix the "decalcifying agent" with other chemicals (cleaning agent)!
- Do not eat or drink while using the "decalcifying agent".
- When diluting with water, first add the water (not warmer than 20 °C) and then carefully add the "decalcifying agent".
- When using the "decalcifying agent" ensure that there is sufficient ventilation.
- Wash hands and face immediately before breaks and after using the "decalcifying agent".

**Emergency information:**

Ask the distributing company or a customer service authorized by the distributor for the telephone number of the emergency information centre (toxicological information centre) in your country.

If your country has no such or similar institution, call the following number in Switzerland for information in emergencies:

**++41 01 251 51 51 (Toxicological Information Centre)**

<http://www.toxi.ch> (German/French/English)

**First aid:**

See "HEALTH AND SAFETY DATA SHEET"

**Note:**

Important note for physicians:

If available, show the information on the packaging or the respective safety data sheet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") to the attending doctor.

**Storage of the "weekly cleaning agent ":**

- Keep out of the reach of children and unauthorized persons.
- Store protected from warmth, light and humidity.
- Do not store together with lye (alkaline).
- Do not store together with food, beverages and other items of human consumption.
- Store only in original packaging.
- Comply with the respective statutory regulations regarding storage of chemicals (cleaning agents).

### 10.3 Environmental aspects

**Packaging:**

The machines are shipped in reusable cartons and palettes.

**Coffee grounds:**

The coffee grounds can be composted.

**Cleaning agents:**

If no re-use is possible, cleaning agents and their packaging must be disposed of in line with local laws and regulations in accordance with the "HEALTH AND SAFETY DATA SHEET".

**Energy consumption:**

The energy consumption corresponds to the technical state of the art at the time the machine was developed.

**Disposal:**

The machines must be disposed off correctly and in accordance with local laws and regulations.

### 10.4 Address

**Producer:**

M. Schaerer Ltd.  
Gewerbstrasse 15  
3302 Moosseedorf  
Switzerland

Phone : ++41 31 858 51 11

Fax : ++41 31 858 51 40

Internet : <http://www.schaerer.com>

Mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)

UK



Chère cliente, cher client,  
 En optant pour cette nouvelle machine à café espresso automatique, vous avez choisi un produit de qualité suisse fabriqué par un professionnel de haut niveau. Mettant à profit de longues années d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration (machines à café entièrement automatiques pour restaurants, hôtels et collectivités), nous avons conçu cette machine à café automatique pour les grands amateurs de café. Une lecture attentive de ce mode d'emploi, suivie d'une utilisation adéquate de la machine à café vous permettront de préparer un excellent café et de régaler ainsi tous ceux qui le dégusteront. Conservez ce mode d'emploi à un endroit sûr. En cas d'incertitude, ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé. Il se fera un plaisir de vous venir en aide.

M. Schaerer AG

Deutsch	1 - 28	DE
English	29 - 56	UK
<b>Français</b>	<b>57 - 84</b>	<b>FR</b>
Nederlands	85 - 112	NL
Svenska	113 - 140	SE
Čeština	141 - 168	CZ
Magyar	169 - 196	HU

## 1 LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI

Le présent mode d'emploi vous fournira des informations détaillées sur la programmation, la mise en service, l'utilisation et le nettoyage de votre nouvel appareil. Il contient en outre des consignes de sécurité, qui garantiront une utilisation sans risque de la machine à café. C'est pourquoi nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service initiale, et de le conserver à un endroit facilement accessible. Le présent mode d'emploi ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations imaginables. Pour de plus amples renseignements ou en cas de problèmes qui ne seraient pas traités dans le présent mode d'emploi ou qui ne le seraient pas de manière suffisamment détaillée, prière de s'adresser à des spécialistes agréés. Conserver le mode d'emploi et le remettre, le cas échéant, au propriétaire subséquent.



### Attention !

Avant la mise en service de la machine à café, lisez attentivement le chapitre « Consignes de sécurité ». Le fabricant décline toute responsabilité pour tous les dommages qui résulteraient d'une utilisation de la machine à café non conforme à ces instructions.

Le rendement de votre machine à café dépend en grande partie d'une utilisation correcte et d'une maintenance scrupuleuse de l'appareil.

Dans l'intérêt du perfectionnement technique, nous nous réservons des modifications au niveau de la conception ou de l'exécution de la machine. Le service après-vente Schaerer communique automatiquement les modifications importantes.

Editeur:	M. Schaerer SA CH-3302 Moosseedorf
Edition:	Version 05 / septembre 2004
Logiciel:	XP2V 2.04
Conception et rédaction:	M. Schaerer SA CH-3302 Moosseedorf
© Conception et rédaction	M. Schaerer SA CH-3302 Moosseedorf

Tous droits réservés, y compris ceux des traductions en langues étrangères. La copie, la distribution intégrale ou partielle de ce texte, sous quelque forme que ce soit, avec quelque procédé que ce soit, ainsi que par le biais de quelque système électronique que ce soit, sans l'autorisation écrite de l'éditeur, sont interdites.

Toutes les informations fournies dans ce manuel, les données techniques et les illustrations correspondent aux dernières données disponibles au moment de l'impression. M. Schaerer AG se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis à tout moment.

**Table des matières**

<u>Texte</u>	<u>Page</u>
<b>1 Le présent mode d'emploi</b> .....	<b>57</b>
<b>2 Consignes de sécurité</b> .....	<b>59</b>
2.1 Sécurité.....	59
2.2 Hygiène.....	60
<b>3 Description du produit</b> .....	<b>61</b>
3.1 Vue d'ensemble.....	61
3.2 Livraison de série.....	62
3.3 Aperçu accessoires.....	62
3.4 Le panneau de commande.....	63
3.5 Les témoins et messages et leur signification.....	63
3.5.1 Les symboles affichés.....	63
3.5.2 Messages affichés.....	64
3.6 Caractéristiques techniques.....	65
3.7 Conseils utiles au sujet du café.....	65
<b>4 Exploitation</b> .....	<b>65</b>
4.1 Mise en service / avant la première utilisation.....	65
4.2 Montage de l'injecteur d'aspiration du lait / du régulateur du limiteur de lait.....	66
4.3 Préparation avec du café en grains.....	67
4.4 Préparation avec du café moulu.....	67
4.5 Préparation d'eau chaude.....	67
4.6 Préparation de vapeur.....	68
4.7 Préparation d'un cappuccino.....	68
4.8 Re-dosage mousse de lait.....	68
4.9 Préchauffage des tasses.....	68
4.10 Réglage du moulin.....	68
<b>5 Soins et entretien</b> .....	<b>68</b>
5.1 Soins quotidiens et hebdomadaires.....	69
5.2 Nettoyage de l'égouttoir.....	69
5.3 Entretien de l'écoulement de boisson.....	69
5.4 Entretien du moulin.....	69
5.5 Rinçage de l'unité d'ébouillantage et du système d'écoulement de boisson.....	69
5.6 Rinçage du système Cappuccino.....	70
5.7 Nettoyage quotidien du système à Cappuccino.....	70
5.8 Nettoyage.....	71
5.9 Détartrage.....	73
5.10 Montage / démontage de la tête de moussage.....	74
5.11 Nettoyage de l'injecteur de mousse / de l'injecteur d'aspiration du lait.....	74
<b>6 Programmation</b> .....	<b>75</b>
6.1 Vue d'ensemble du programme.....	75
6.2 Programmation du produit.....	76
6.3 Programmation de la machine : para-mètres généraux.....	77
6.4 Programmation de la machine : paramètres protégés.....	77
<b>7 Dérangements et causes possibles</b> .....	<b>78</b>
<b>8 Service et interventions de maintenance</b> .....	<b>78</b>
8.1 Demande de service.....	78

**Table des matières**

<u>Texte</u>	<u>Page</u>
<b>9 Options</b> .....	<b>79</b>
9.1 Option contrôleur de monnaie.....	79
9.1.1 Utilisation et entretien.....	79
9.2 Option bac à grains.....	79
9.3 Option pieds.....	79
9.4 Option raccordement d'eau fixe.....	80
9.4.1 Contraintes de construction pour un raccordement d'eau fixe.....	80
9.5 Schéma d'installation.....	81
<b>10 Annexe</b> .....	<b>82</b>
10.1 Déclaration de conformité.....	82
10.2 Produits de nettoyage.....	82
10.2.1 Pastille de nettoyage « Kamareta ».....	82
10.2.2 Produits de nettoyage « MILK clean » (Numéro de commande 061'913).....	82
10.2.3 Détartrant liquide.....	82
10.3 Respect de l'environnement.....	83
10.4 Adresse.....	83

**FR**



## 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Sécurité



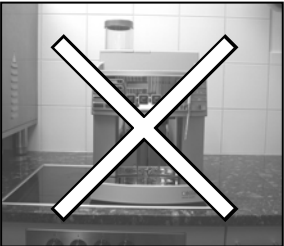
Utiliser l'appareil uniquement après avoir été instruit ou après avoir lu et compris le mode d'emploi fourni avec. Lire attentivement toutes les remarques.



Ne pas coincer ni tirer le cordon d'alimentation sur des angles ou des arêtes vives ; ne pas poser ni suspendre le cordon d'alimentation au-dessus d'objets chauds.

En déballant l'appareil, contrôler la tension du réseau (voltage) avec celle figurant sur la plaque signalétique.

(Voir paragraphe 3.6 [Caractéristiques techniques](#) page 65)



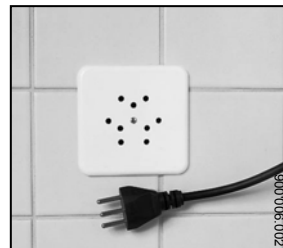
Poser l'appareil sur un fond stable et plan. Jamais sur une surface chaude. Choisir un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



Ne brancher l'appareil qu'à une prise munie d'une mise à terre. Pour votre sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de sécurité FI (en vente dans les commerces d'électricité). Pour protéger les personnes contre les incendies, chocs électriques et blessures, ne trempez jamais le câble de raccordement et la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.



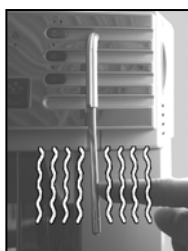
Ne jamais mettre des pièces conductrices en contact avec de l'eau. Ne jamais nettoyer la machine à café au jet d'eau ou avec tout autre liquide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer. Ne pas manipuler l'appareil avec des mains mouillées.



Ne jamais enclencher une machine dont le système d'alimentation électrique est défectueux. En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer qu'elle est en parfait état et qu'elle n'entrave pas le passage. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Ne brancher en aucun cas la fiche d'alimentation sur une prise femelle si elle est mouillée et ne jamais toucher cette fiche avec les mains mouillées.



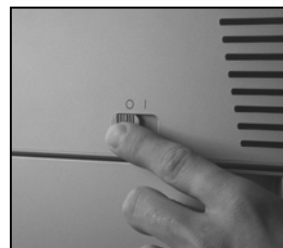
Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus ; aussi, ne jamais les laisser seuls à proximité d'appareils électriques.



Attention à la buse de vapeur : elle peut être très chaude durant son fonctionnement. Utiliser les poignées prévues à cet effet.

Ne touchez aucune surface chaude.

Laisser refroidir l'appareil avant de monter ou démonter des pièces. Ceci vaut également pour le nettoyage. (Danger de brûlures)



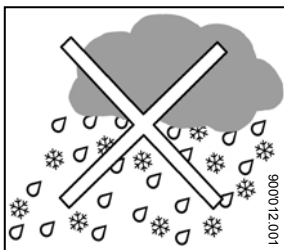
Ne jamais laisser l'appareil enclenché sans surveillance. Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, débrancher l'appareil, de nuit ou en cas d'absence, à l'aide de l'interrupteur principal (impossible avec l'option contrôleur de monnaie). Pour de brèves absences, l'appareil peut être mis en veilleuse à l'aide de la touche . Pour les appareils avec raccordement d'eau fixe le robinet d'eau doit être fermé.



Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec ce mode d'emploi, de même que les enfants ainsi que les personnes sous l'influence de l'alcool, de drogues et de médicaments, ne peuvent pas utiliser la machine à café, ou alors uniquement sous la surveillance d'une tierce personne.



Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée.



Eviter de soumettre l'appareil aux intempéries, telles que pluie, neige et gel.

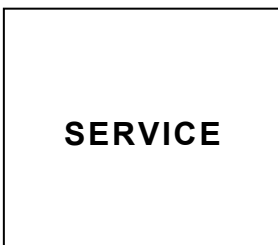


La machine est uniquement conçue pour la préparation de café, d'eau chaude et de vapeur, à l'exception de tout autre boisson. Elle est prévue pour un usage domestique et professionnel. Une utilisation professionnelle modifie toutefois le droit à la garantie. Prière de prendre note des conditions de garantie !

FR



L'appareil doit être protégé du gel. Afin d'éviter tout endommagement, ne jamais le laisser dans une voiture en hiver.



Les appareils avec une fiche ou un câble de raccordement défectueux, les appareils ne fonctionnant pas de manière irréprochable ou des appareils défectueux d'une manière ou d'une autre ne peuvent pas être mis en service. Lors d'une panne, l'appareil ne peut être ouvert et réparé que par un centre de service agréé, à l'aide de pièces détachées et d'accessoires d'origine. Ceci est également valable pour les conduits de raccordement défectueux. Autrement, le fabricant décline toute responsabilité. L'utilisation de pièces d'accessoire non recommandées par le fabricant peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des personnes peuvent être blessées.



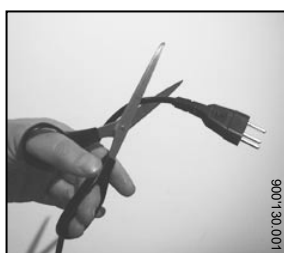
Ne pas enclencher l'appareil sans eau.



Le conditionnement d'origine a été choisi pour sa robustesse, afin que l'appareil puisse être envoyé par la poste. Il doit donc être conservé pour permettre un éventuel retour à l'expéditeur.

## 2.2 Hygiène

Les directives applicables en matière d'hygiène alimentaire sont définies à l'échelle internationale dans les HACCP (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point) Dans de nombreux pays, des principes d'hygiène nationaux sont également d'application en plus des HACCP. En principe, l'exploitation de la machine à café doit se faire conformément aux HACCP et aux principes d'hygiène nationaux et sectoriels en application dans le pays d'exploitation.



Pour des raisons de sécurité, il convient de rendre inutilisable les machines usagées. Pour ce faire, débrancher la fiche secteur et sectionner le cordon d'alimentation. Ensuite, éliminer la machine conformément aux prescriptions locales.



### Attention :

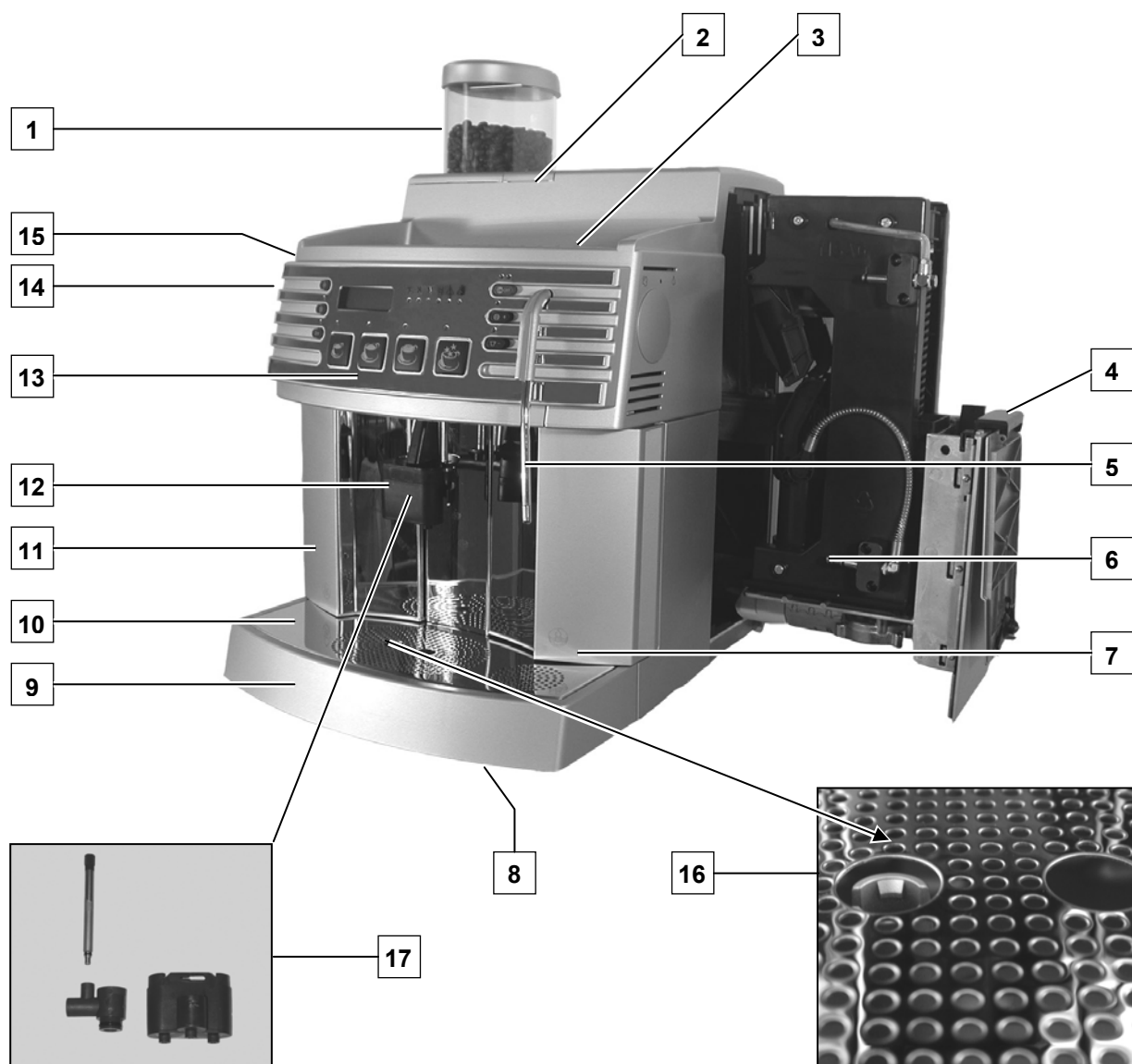
- Ne pas utiliser de lait cru. Utilisez exclusivement du lait pasteurisé ou upérisé. Le lait doit toujours être homogénéisé.
- N'utilisez pas de lait qui a déjà été chauffé ou dont la date de péremption est dépassée.
- Lors de l'utilisation de lait emballé, il est conseillé d'utiliser le lait directement à partir de l'emballage pour des raisons d'hygiène.
- Le lait doit présenter une température de 3 à 5 °C environ. Si cette température n'est pas respectée, il ne sera pas possible d'obtenir un produit optimal.



Les machines usagées contiennent encore de précieuses matières. Par conséquent, ne pas jeter la machine une fois usagée dans la décharge la plus proche mais demander au technicien de service ou à l'administration communale s'il existe des possibilités de recyclage. La machine ne doit en aucun cas être jetée aux ordures ménagères.

### 3 DESCRIPTION DU PRODUIT

#### 3.1 Vue d'ensemble



FR

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Bac à grains de café                                 | 10 | Grille à tasses  |
| 2 | Entonnoir (avec couvercle) pour café en poudre       | 11 | Bac à marc   |
| 3 | Porte-tasses   | 12 | Ecoulement de boissons (café / lait)                                       |
| 4 | Trappe de maintenance en 2 parties                   | 13 | Panneau de commande  |
| 5 | Buse d'eau chaude                                    | 14 | Interrupteur principal 0-I (inexistant sur l'option contrôleur de monnaie) |
| 6 | Unité d'ébullition avec tiroir pour restes de poudre | 15 | Réglage du degré de mouture avec affichage du degré de mouture             |
| 7 | Réservoir d'eau                                      | 16 | Affichage de la quantité de remplissage de l'égouttoir                     |
| 8 | Bague tournante                                      | 17 | Tête de moussage   |
| 9 | Tiroir d'égouttement avec indicateur de niveau       |    |  |

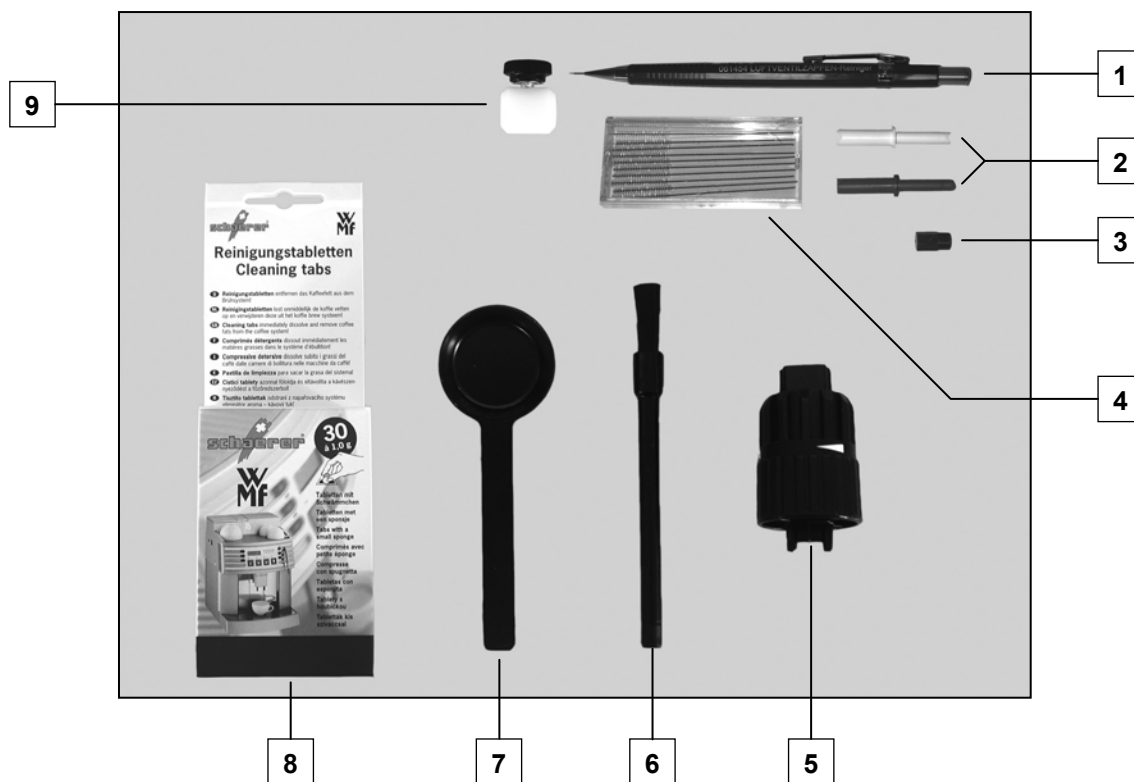
## 3.2 Livraison de série

Pièc.	Article	N° d'art.
1	Mode d'emploi	*
1	Instructions de nettoyage	*
1	Bouton de réglage multitoool	062'985
1	Cuillère à doser pour café moulu	067'111
1	Comprimés de nettoyage	062'531
1	Pinceau de nettoyage	062'951
1	Set de brosses (10 pièces)	061'174
1	Nettoyeur du téton de la soupape à air	061'454
1	Injecteur pour mousse de lait	*
2	Injecteurs d'aspiration du lait	*
1	Régulateur du limiteur de lait	062'978

\* articles spécifiques au client !

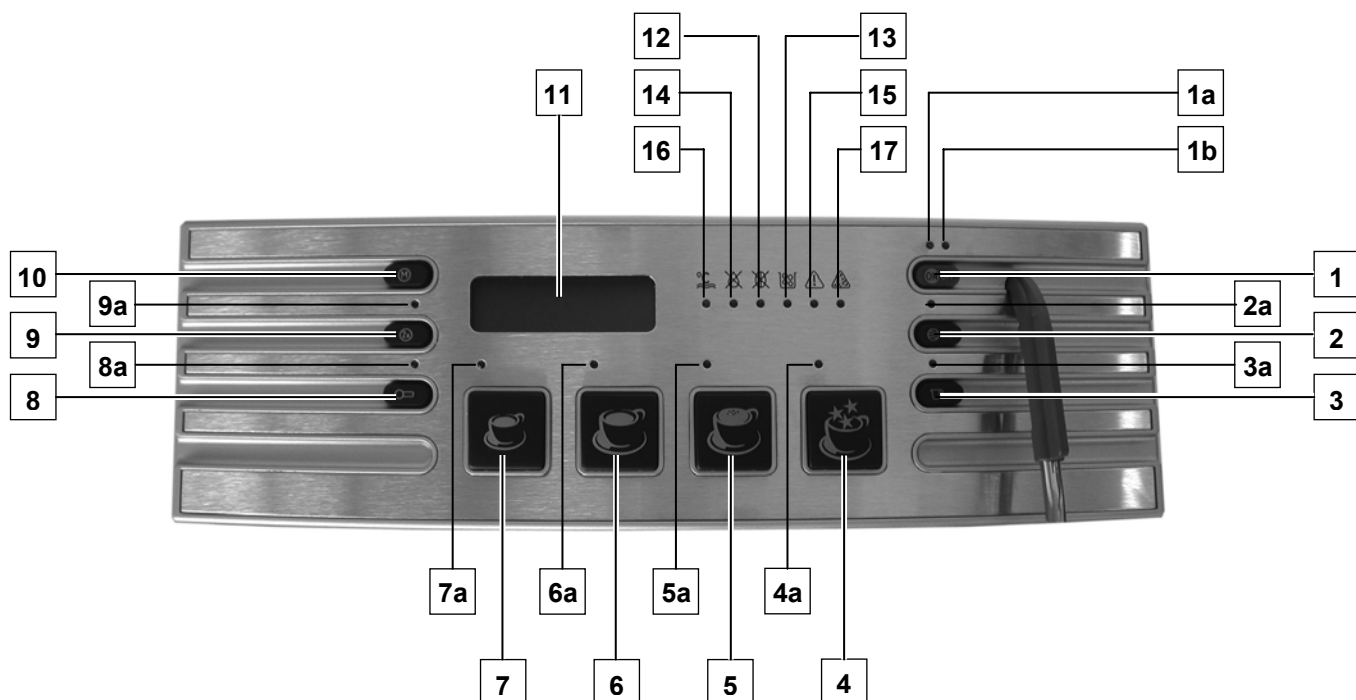
Sous réserves de modifications

## 3.3 Aperçu accessoires



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1. Nettoyeur du téton de la soupape à air   | 5. Bouton de réglage multitoool     |
| 2. Injecteurs d'aspiration du lait<br>brun = diamètre 1,5 mm<br>transparent = diamètre 1,7 mm | 6. Pinceau de nettoyage             |
| 3. Injecteur pour mousse de lait  | 7. Cuillère à doser pour café moulu |
| 4. Set de brosses   | 8. Comprimés de nettoyage           |
|   | 9. Régulateur du limiteur de lait   |

### 3.4 Le panneau de commande



FR

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Touche ON/OFF                          | 7a | Témoin du café espresso                                 |
| 1a | Témoin prêt à fonctionner              | 8  | Présélection du café moulu pour fonctions 3, 4, 5, 6, 7 |
| 1b | Témoin de stand-by                     | 8a | Témoin de contrôle café moulu                           |
| 2  | Touche de nettoyage/rinçage/détartrage | 9  | Touche pour 2 tasses                                    |
| 2a | Témoin de nettoyage/rinçage            | 9a | Témoin de contrôle 2 tasses                             |
| 3  | Touche de distribution eau chaude      | 10 | Touche de programmation                                 |
| 3a | Affichage eau chaude                   | 11 | Afficheur   |
| 4  | Touche de distribution mousse de lait  | 12 | Témoin de manque de café en grains (rouge)              |
| 4a | Affichage mousse de lait               | 13 | Témoin de bac à marc (rouge)                            |
| 5  | Touche pour cappuccino                 | 14 | Témoin de manque d'eau (rouge)                          |
| 5a | Témoin de cappuccino                   | 15 | Témoin de dérangement/unité d'ébullition (rouge)        |
| 6  | Touche de café crème                   | 16 | Témoin de température (vert)                            |
| 6a | Témoin de café crème                   | 17 | Témoin de détartrage (rouge)                            |
| 7  | Touche pour café espresso              |    |   |

### 3.5 Les témoins et messages et leur signification

#### 3.5.1 Les symboles affichés



- Symbole de la quantité d'eau
- Symbole de la langue
- Symbole de la durée de mouture du café
- Symbole du contrôleur de monnaie

- Symbole de la température
- Symbole d'operating (Option)
- Symbole de la quantité de mousse de lait
- Symbole du code PIN
- Symbole du temps d'arrêt
- Symbole du numéro d'assistance SAV
- Symbole d'activation de la pré-ébullition
- Symbole de désactivation de la vapeur

## 3.5.2 Messages affichés

### TÉMOIN MESSAGE

### SIGNIFICATION



<< Standby >>

La machine est en mode de veille ; elle consomme un minimum d'énergie quand ce mode est activé.



Welcome

Message de bienvenue à la mise en marche.

Rinçage

Un rinçage automatique est lancé à la mise en marche, ou le programme de rinçage est activé.

Chauffage

La machine est en train d'être chauffée ; la température de fonctionnement nécessaire n'est pas encore atteinte.



Prêt

La machine est prête à fonctionner ; le témoin vert indique la température de fonctionnement optimale.



Paiement svp

La machine est prête à fonctionner et le système de décompte est activé. Le témoin vert indique la température de fonctionnement optimale.



Espresso

Sélection d'un café espresso par pression de la touche de produit correspondante.



Café

Sélection d'un café par pression de la touche de produit correspondante.



Cappuccino

Sélection d'un cappuccino par pression de la touche de produit correspondante.



Pot

Sélection d'un café en pot par pression de la touche de produit correspondante.



Eau chaude

Sélection d'eau chaude.



Bac à eau

Clignote :  
Le réservoir d'eau est vide ou mal engagé.  
S'allume :  
De l'air dans le circuit d'eau (voir Chapitre 7 [Dérangements et causes possibles](#), page 78).

### TÉMOIN MESSAGE

### SIGNIFICATION



Ajouter grains

Le bac à grains est vide. On ne pourra sélectionner des produits qu'une fois le compartiment rempli.



Couv. moulin

Le couvercle du bac à grains est mal fermé



Moulin bloqué

De l'air dans le circuit d'eau (voir Chapitre 5.4, [Entretien du moulin](#) page 69).



Bac marc plein

Le bac à marc est plein. On ne pourra sélectionner des produits qu'après avoir vidé le bac.



Bac à marc

Le bac à marc est mal engagé.



Trappe ouverte

La trappe de côté est ouverte. On ne pourra sélectionner des produits qu'une fois la trappe fermée.



Détartrage

Il faut détartrer la machine, ou le programme de détartrage est en cours.



Nettoyage

Il faut nettoyer la machine, ou le programme de nettoyage est en cours.



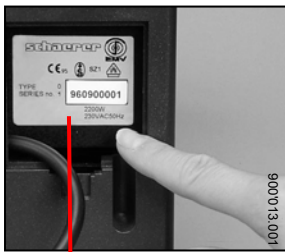
Service !!!

Le message affiché alterne avec l'affichage actuel. Signaler l'appareil au service après-vente.  
(Voir paragraphe 8.1 [Demande de service](#) page 78)

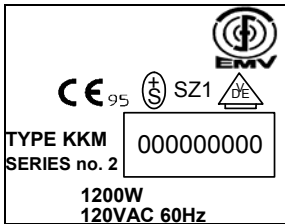


### 3.6 Caractéristiques techniques

Voltage / puissance :



(Exemple d'affichage)



(Exemple d'affichage)

Vous trouverez les données spécifiques à la machine (tension / puissance) sur la plaque signalétique. Elle est placée en dessous du couvercle au dos de l'appareil.

Ecart max. de tension : +5%/-10%

Réservoir d'eau :

2,4 litres, ou raccordement d'eau fixe en option

Dimensions (L x H x P) :

Modèle standard : 314 x 508 x 403 mm  
 Option contrôleur de monnaie : 415 x 415 x 403 mm  
 Option raccordement d'eau fixe : 314 x 508 x 460 mm

Câble : 1,1 m

Poids du modèle standard : 15,7 kg

Contrôles de sécurité : marques de conformité internationales

Raccordement électrique :

Ne pas utiliser de prise multiple.

Prendre soins de ne pas brancher simultanément des appareils pouvant causer des interférences (dispositifs de climatisation, ordinateurs, machines à écrire, photocopieur).

Ne pas surcharger la ligne de raccordement.

Les consommateurs connectés ne doivent pas dépasser une intensité de courant (ampère) des fusibles du bâtiment.

### 3.7 Conseils utiles au sujet du café

La réussite d'un bon café ne dépend pas que de l'appareil mais aussi de l'eau, du mélange de cafés, de la mouture, de la température, etc. A ce propos, voici quelques conseils :

- Utiliser toujours du café frais et des torrifications relativement fortes.
- Conserver le café au frais dans un récipient hermétique.
- Si le café s'écoule trop rapidement ou trop lentement, cela est dû le plus souvent au mauvais réglage de la mouture.

Le café s'écoule trop rapidement : régler le degré de mouture sur un chiffre inférieur, par ex. le 2

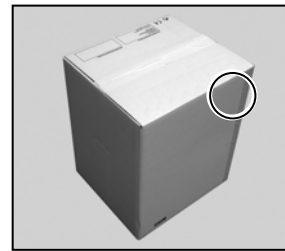
Le café s'écoule trop lentement : régler le degré de mouture sur un chiffre supérieur, par ex. le 5

Position recommandée : réglage d'usine 3 - 4  
 Important : ne régler le degré de mouture que lorsque le moulin est en marche.

- Le café est meilleur dans des tasses préchauffées. Voir à cet effet le paragraphe 4.9 page 68.

## 4 EXPLOITATION

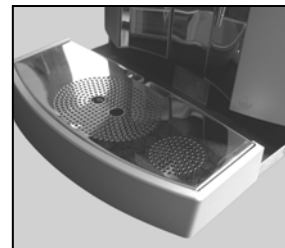
### 4.1 Mise en service / avant la première utilisation



4.1.1 Placer l'emballage avec le numéro en haut. Couper soigneusement le ruban adhésif (ne pas trop enfoncer la lame afin de ne pas endommager la machine). Enlever les protections puis sortir la machine du carton en la soulevant (de préférence à deux).



4.1.2 Poser l'appareil sur un fond stable et plan. Jamais sur une surface chaude. Choisir un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



4.1.3 Glisser l'égouttoir jusqu'en butée.



4.1.4 Remplir d'eau froide (max. 2,4 litres) le réservoir d'eau. L'insérer à l'avant de la machine et appuyer fermement afin de permettre l'ouverture de la soupape à l'arrière.

**Remarque :**

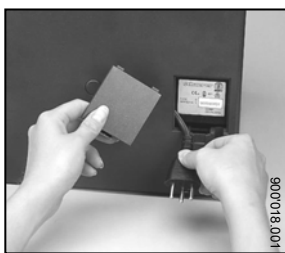
Dans le cas de l'option raccordement d'eau fixe, on ne peut pas retirer le réservoir.

**Attention :**

N'ajouter que de l'eau fraîche froide, jamais d'eau minérale, de lait ou d'autre liquide.



4.1.5 Retirer le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil à la longueur nécessaire (le reste peut demeurer dans le logement prévu à cet effet) et brancher l'appareil à une prise munie d'une mise à terre. Ne brancher en aucun cas la fiche d'alimentation sur une prise femelle si elle est mouillée et ne jamais toucher cette fiche avec les mains mouillées.



**4.1.6** Refermer le logement à l'aide du couvercle.

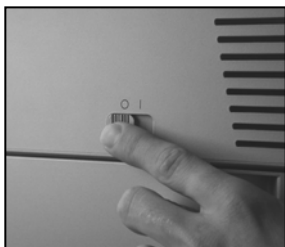
**Attention :**  
**Ne pas coincer ni tirer le cordon d'alimentation sur des angles ou des arêtes vives ; ne pas poser ni suspendre le cordon d'alimentation au-dessus d'objets chauds.**



**4.1.11** Presser maintenant sur la touche 6 pour l'écoulement du premier café. A la suite de mise en service, ce café n'est toutefois pas consommable. Prière de ne déguster que le suivant.

**Attention :**  
**Ne jamais utiliser la machine sans eau. Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de bien rincer la machine par le biais de la buse eau chaude/vapeur après un arrêt prolongé, par exemple après les vacances.**

FR



**4.1.7** Enclencher l'interrupteur principal 0-I. L'appareil est à présent sous tension mais en mode de veille.

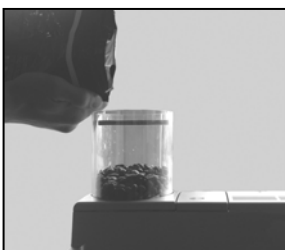
Cette manipulation est superflue dans le cas de l'option contrôleur de monnaie.



**4.1.8** Appuyer à présent sur la touche . Le témoin correspondant (1a) s'allume et la machine s'échauffe. Parallèlement, la pompe à eau se met en marche et remplit le système d'eau et purge automatiquement l'air contenu dans la machine.



Le réservoir d'eau n'est pas correctement engagé (de l'air dans le système). Remettre le réservoir d'eau correctement et ventiler l'appareil en appuyant la touche d'eau chaude . Attendre jusqu'à ce que le jet d'eau soit régulier. Appuyer ensuite une nouvelle fois la touche d'eau chaude – l'affichage s'éteint lorsque une touche de distribution pour le café est appuyée.



**4.1.9** Remplir le bac à grains (volume max. : 1000 g). Bien refermer avec le couvercle.

**Remarque :**  
 Seul du café en grains pur peut être utilisé et non des sortes de café caramélisées ou aromatisées.  
 Lorsque le témoin de contrôle clignote et le message « Couv. Moulin » s'affiche, le couvercle n'est pas bien en place et empêche la préparation du café.

**4.1.10 Prêt au fonctionnement**  
 La machine est prête à fonctionner lorsque le témoin de température vert est allumé et lorsque le message « Prêt » est affiché.

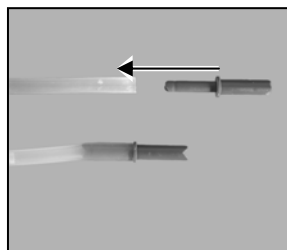
**Remarque :**  
 À chaque nouvelle mise en service, soit lorsque la machine est froide, cette dernière effectue un rinçage automatique de l'unité d'ébouillantage. Durant ce processus de rinçage (message « Rinçage » affiché), la préparation de café est impossible.

**Si programmé :**  
 Un rinçage d'arrêt automatique sera effectué lorsque l'appareil est arrêté. Ensuite, l'appareil est mis automatiquement en veille. Le témoin de contrôle (1b) est allumé (rouge).



## 4.2 Montage de l'injecteur d'aspiration du lait / du régulateur du limiteur de lait

Vous avez reçu deux injecteurs d'aspiration du lait différents (brun et transparent). Ceux-ci présentent différents diamètres de passage. La livraison comprend également le régulateur du limiteur de lait du mousser à lait. Le diamètre de passage peut être réglé avec celui-ci par la vis à tête moletée.



**4.2.1 Injecteur d'aspiration du lait**  
 Glissez l'injecteur d'aspiration du lait dans le tuyau du lait aussi loin que possible.

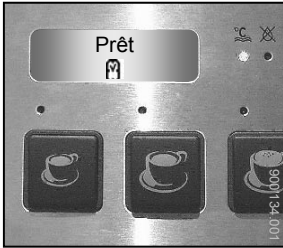
**Important :**  
 Sans injecteur d'aspiration du lait, le tuyau du lait risque de rester collé au fond du récipient.



**4.2.2 Régulateur du limiteur de lait**  
 Le régulateur du limiteur de lait est fixé sur le tuyau du lait, à proximité de la tête de moutage. Utilisez la vis à tête moletée pour la fixation.

**Remarque :**  
 Si la mousse de lait n'est pas assez chaude, fermez le régulateur de température de lait.  
**(Ouvrir la vis = plus froid / fermer la vis = plus chaud)**

### 4.3 Préparation avec du café en grains



**4.3.1** La condition est que l'appareil est déjà prêt à fonctionner conformément au point 4.1 Mise en service : le réservoir est rempli d'eau, le bac à grains est rempli de grains, le témoin de contrôle de la température  $^{\circ}\text{C}$  vert est allumé et le message « Prêt » est affiché.



**4.3.2** Placer une tasse sous l'écoulement de boisson et appuyer sur la touche de produit désirée. L'appareil est équipé d'un système de pré-ébullition automatique. Le café moulu est d'abord humidifié, l'écoulement brièvement arrêté et c'est alors que commence l'ébullition proprement dit.



**Remarque :** Vous avez à tout moment la possibilité d'interrompre l'écoulement de boisson en appuyant brièvement sur la touche choisie. Vous pouvez également utiliser de très grandes tasses ou un verre à café. Desserrer l'encoche et glisser l'écoulement de boissons vers le haut. (après utilisation, remettre l'écoulement dans sa position normale).



Pour préparer simultanément deux tasses, presser la touche **2x** avant de presser la touche de sélection du produit choisi.


### 4.4 Préparation avec du café moulu

(p. ex. du café décaféiné, 2<sup>e</sup> sorte de café)



**Attention :** Ne pas utiliser de café instantané soluble, lyophilisé ou similaire, mais uniquement du café en grains pur et moulu, sans additif. Ne jamais ajouter plus d'une à deux cuillères à doser rases de café moulu dans le compartiment approprié ; ce dernier n'est pas une réserve à café. La dose de café moulu (p. ex. le café décaféiné) est introduite directement dans le système d'ébullition.




**4.4.1** Presser la touche pour café moulu , le témoin de contrôle rouge (8a) s'allume.



**4.4.2** Après avoir placé une tasse sous l'écoulement de boisson, sélectionner la touche de produit souhaitée. Le message « café en poudre » s'affiche et le témoin de contrôle rouge (8a) clignote.



**4.4.3** Enlever le couvercle de l'entonnoir à café moulu et verser au maximum une ou deux cuillères à doser rases de café moulu dans l'entonnoir pour préparer une ou deux tasses (utiliser la cuillère à doser livrée avec la machine). Ensuite, presser la touche pour café moulu . La préparation se déroule automatiquement.



**Remarque :** Si, après avoir pressé sur la touche café moulu, aucune autre touche d'écoulement n'est sélectionnée pendant env. 2 min, le témoin de contrôle rouge du café moulu s'éteint. Dans ce cas, appuyer à nouveau sur la touche de café moulu, puis sur l'une des touches d'écoulement.




**4.4.4** Pour préparer simultanément deux tasses, presser la touche **2x** avant de presser la touche pour café moulu puis la touche de sélection du produit choisi.

### 4.5 Préparation d'eau chaude



**4.5.1** Par exemple pour le thé, bouillon, etc. il faut que l'appareil soit prêt à fonctionner selon point 4.1 de la mise en service, c'est-à-dire, le réservoir est rempli d'eau et l'indicateur de contrôle de la température  $^{\circ}\text{C}$  clignote vert. Le message "Prêt" s'affiche.



**4.5.2** Placer un verre ou une tasse directement sous la buse d'eau chaude et appuyer sur la touche . De l'eau chaude s'écoule automatiquement.

**Remarque :** Vous pouvez en tout temps terminer la distribution avant la fin en appuyant brièvement sur la touche de distribution sélectionnée.



## 4.6 Préparation de vapeur

L'émission de la vapeur sur les appareils avec Cappuccino n'est pas possible.

## 4.7 Préparation d'un cappuccino



**4.7.1** Il faut que l'appareil soit déjà prêt à fonctionner selon point 4.1 de la mise en service, c'est-à-dire, le réservoir est rempli d'eau, le bac à grains est rempli de grains, l'indicateur de contrôle clignote vert et le message „Prêt“ s'affiche ...



... et le tuyau de la tête de mouttage est dans le récipient à lait.



**4.7.2** Placer une tasse sous l'écoulement de boisson et appuyer sur la touche de produit désirée. De la mousse de lait est distribuée et l'ébullition du café commence tout de suite après.

**Attention :**  
Vous n'avez pas la possibilité d'interrompre prématurément l'écoulement du cappuccino. Le cappuccino est distribué complètement.

**Remarque :**  
Vous pouvez également utiliser de très grandes tasses et même un verre à café.



## 4.8 Re-dosage mousse de lait



**4.8.1** Appuyez 1 fois brièvement sur la touche .

**4.8.2** Selon besoin, la mousse de lait peut être distribuée à tout moment en appuyant sur la touche .

Le panneau affiche « Lait »

## 4.9 Préchauffage des tasses

Un bon café demande certes le choix d'un mélange adéquat et une eau de qualité, mais également une température correcte.



**4.9.1** Déposez vos tasses sur la surface réchaud (chauffage indirect par radiation du système thermique).



Pour un préchauffage rapide des tasses, nous vous recommandons de les rincer à l'aide de la buse à eau chaude, lorsque l'appareil est en état de fonctionnement - surtout dans le cas d'une petite quantité de café (p. ex. pour un café espresso).

## 4.10 Réglage du moulin

Le moulin est réglé à la production sur une valeur idéale pour la plupart des cafés en grain. Vous avez cependant la possibilité de choisir votre propre degré de mouture.



**Attention :**  
Le degré de mouture peut uniquement être réglé pendant que le mécanisme du moulin est en marche.

Prendre le bouton de réglage universel (livré avec la machine) et le placer sur la position de mouture désirée. Le degré de mouture actuel est indiqué dans la fenêtre d'affichage:

- Degré de mouture 1 = fin / tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
- Degré de mouture 6 = grossier / tourner dans le sens contraire des aiguilles

### Réglage d'usine du degré de mouture 3-4 mouture moyenne !

Avec une mouture fine, la durée d'ébullantage est plus longue (le café est donc plus fort) et la quantité de mousse plus importante.

## 5 SOINS ET ENTRETIEN

Un appareil propre et bien entretenu vous récompensera de vos efforts en vous offrant toujours un café de qualité et sa longévité s'en trouvera accrue.

L'appareil dispose d'un programme de rinçage automatique et d'un programme de nettoyage prescrit. Avec la possibilité supplémentaire d'un nettoyage manuel de l'unité d'ébullantage, vous avez la garantie d'une propreté optimale de votre appareil.

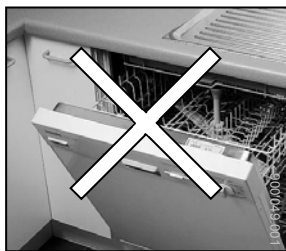
**Attention :**  
Veuillez respecter les principes d'hygiène applicables selon HACCP !

(Voir paragraphe 2.2 Hygiène page 60)

**Remarque :**

En cas d'absence prolongée (vacances etc.), actionner le programme de rinçage de l'appareil avant de l'éteindre.

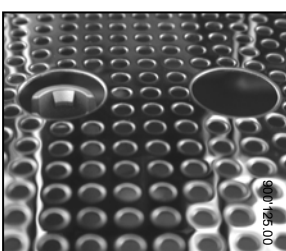
**5.1 Soins quotidiens et hebdomadaires**



Le réservoir d'eau fraîche (7), l'égouttoir (9), la grille à tasses (10) et le bac à marc (11) doivent être régulièrement nettoyés. Utiliser de l'eau chaude, avec un détergent non abrasif, si nécessaire.

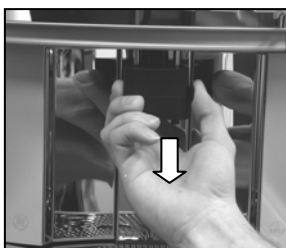
**Attention :**  
**Ne pas les laver dans un lave-vaisselle!**

**5.2 Nettoyage de l'égouttoir**



Si l'indicateur de niveau sort de l'égouttoir, celui-ci doit être vidé afin d'éviter tout débordement. Retirer délicatement l'égouttoir du guidage et le nettoyer à l'eau chaude additionnée le cas échéant d'un produit de nettoyage non abrasif.

**5.3 Entretien de l'écoulement de boisson**



Il s'extrait pour l'entretien. Le nettoyer à l'eau chaude additionnée, si nécessaire, d'un détergent non abrasif. Un entretien mensuel est recommandé en cas d'utilisation normale.

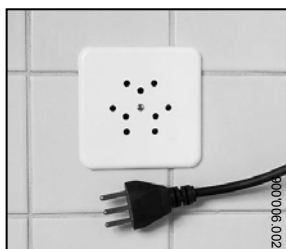
**5.4 Entretien du moulin**

Normalement, le moulin se nettoie de lui-même. Il suffit d'éliminer du récipient les résidus de mouture les plus importants, à l'aide du pinceau livré.

**Attention :**

**Ne jamais verser d'eau dans le bac à grains afin de ne pas endommager les disques de mouture.**

Même le café des meilleures provenances peut contenir de petits cailloux. Pour éviter des dégâts, le moulin est équipé d'un système électronique adéquat. Si un caillou se coince, le moulin s'arrête et la panne est signalée par le témoin de contrôle ☒ tandis que le message « moulin bloqué » s'affiche. Nettoyer comme suit:



**5.4.1** Retirer la prise d'alimentation du réseau.



**5.4.2** Vider le bac de tous les grains restants.



**5.4.3** Prendre le bouton de réglage Multitool, le fixer sur le collet carré des disques de mouture et tourner lentement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le caillou ou corps étranger puisse être extrait. Il est préférable, pour ce faire, d'utiliser votre aspirateur !



**5.4.4** Retirer le bouton de réglage universel du bac à grains et remplir ce dernier de grains de café frais. Refermer le couvercle du bac et rebrancher la machine.

**5.5 Rinçage de l'unité d'ébullantage et du système d'écoulement de boisson**

**5.5.1 Rinçage automatique**

Lors de la mise sous et hors tension de l'appareil, le rinçage de l'unité d'ébullantage et du système de café se lance automatiquement (le rinçage de démarrage ou d'arrêt automatique peut être activé et/ou désactivé indépendamment l'un de l'autre par un technicien de maintenance ou le service d'assistance technique).



**5.5.2 Rinçage manuel**

(Pour les appareils avec Cappuccino, voir également paragraphe 5.6 page 70 )

Vous avez également la possibilité de lancer à tout moment le rinçage de l'unité d'ébullantage et du système d'écoulement de café en appuyant sur la touche (Rinçage/Nettoyage). Le rinçage dure environ 1 minute et est indiqué par le message « Rinçage ». Dès que le message « Prêt » s'affiche, l'appareil est de nouveau prêt à l'utilisation. Pour lancer le rinçage, appuyez **1 fois brièvement** sur la touche (Rinçage/Nettoyage).


FR

## 5.6 Rinçage du système Cappuccino

### Important :

Pour des raisons d'hygiène, le « Tête de moussage avec tuyau » doit être nettoyé immédiatement après utilisation.


### 5.6.1 Rinçage manuel du système d'écoulement de Cappuccino

5.6.1.1 Sur la version Cappuccino, la touche  (Rinçage/Nettoyage) est assignée à plusieurs fonctions :

Appuyez **brèvement** sur la touche  (Rinçage/Nettoyage), comme suit :

- 1 = Rinçage de l'unité d'ébullition
- Affichage : "Rinçage"
- 2 x = Rinçage du Cappuccino
- Affichage : "Rinçage Capp."
- 3 x = Nettoyage manuel du Cappuccino
- Affichage : "Nettoyage Capp."



En cas d'erreur, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche  pour afficher le message souhaité sur l'écran.


Si la touche  n'est pas appuyée pendant plus de 3 secondes, le menu sélectionné démarre automatiquement.

(L'assignation multiple du rinçage et du nettoyage manuel du Cappuccino peut être activée et/ou désactivée indépendamment l'un de l'autre par un technicien de maintenance ou le service d'assistance technique).



5.6.1.2 Plongez le tuyau dans un récipient rempli d'eau fraîche et froide (environ 1,5 dl). Placez une tasse (environ 1,5 dl) sous la tête de moussage.



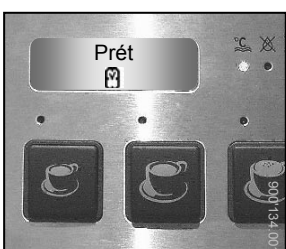
5.6.1.3 Appuyez sur la touche  (Rinçage/Nettoyage). Le rinçage du système Cappuccino démarre.

## 5.7 Nettoyage quotidien du système à Cappuccino


### Important :

#### Ouvrez le régulateur du limiteur de lait (9) !

Pour des raisons d'hygiène, le « la tête de moussage avec tuyau » doit être nettoyé une fois par jour (de préférence après la fin de l'utilisation) avec un produit de nettoyage:



#### Remarque :

La condition est que l'appareil se trouve prêt à fonctionner conformément au point 4.1 Mise en service : le réservoir est rempli d'eau et le témoin de contrôle de la température  vert est allumé et le message « Prêt » est affiché.



5.7.1 Démontez le den la tête de moussage et nettoyez les parties entièrement à la main en les passant sous de l'eau courante. Remontez le den la tête de moussage et le replacer dans la machine.





5.7.2 Remplir le récipient de nettoyage d'environ 300 ml d'eau froide puis ajouter le produit de nettoyage (pour le dosage du produit de nettoyage, voir les indications sur l'étiquette du produit) :

Exemple de dosage :


Eau	=	300 ml
MILK clean	=	15 ml
(Numéro d'article 061'913)		


Placer le tuyau de la tête de moussage dans le récipient de nettoyage. L'extrémité du tuyau doit reposer au fond du récipient de nettoyage. Placez un récipient vide (environ 0,5 litre) sous la tête de moussage.

5.7.3 Sur la version Cappuccino, la touche  (Rinçage/Nettoyage) est assignée à plusieurs fonctions :

Appuyez **brèvement** sur la touche  (Rinçage/Nettoyage), comme suit :


- 1 = Rinçage de l'unité d'ébullition
- Affichage : "Rinçage"
- 2 x = Rinçage du Cappuccino
- Affichage : "Rinçage Capp."
- 3 x = Nettoyage manuel du Cappuccino
- Affichage : "Nettoyage Capp."

En cas d'erreur, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche  pour afficher le message souhaité sur l'écran.

Si la touche  n'est pas appuyée pendant plus de 3 secondes, le menu sélectionné démarre automatiquement.

(L'assignation multiple du rinçage et du nettoyage manuel du Cappuccino peut être activée et/ou désactivée indépendamment l'un de l'autre par un technicien de maintenance ou le service d'assistance technique).



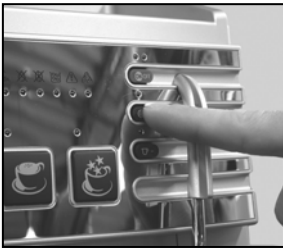
5.7.4 Appuyez **3 fois brèvement** sur la touche  (Rinçage/Nettoyage). Le programme de nettoyage démarre.

L'écran affiche le message « Nettoyage Capp. » (Le nettoyage dure environ 45 secondes) Attendez que le message « Rinçage » s'affiche à l'écran.



5.7.5 Rincer abondamment le récipient de nettoyage à l'eau fraîche et le remplir d'eau fraîche et froide.





**5.7.6** Appuyez **1 fois brièvement** sur la touche (2a) (Rinçage/Nettoyage). Le système est rincé.

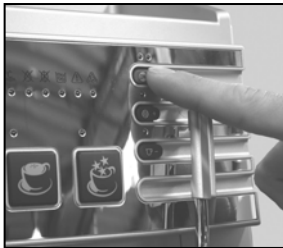
(Le rinçage dure environ 45 secondes)

Attendez que le message « Prêt » s'affiche à l'écran.

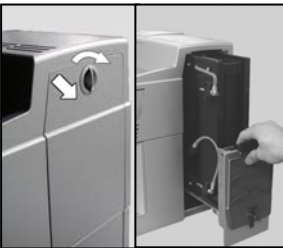
## 5.8 Nettoyage



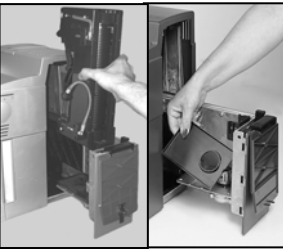
**5.8.1 Nettoyage manuel de l'unité d'ébullantage**  
Le témoin de nettoyage (2a) clignote au bout de 250 cafés et indique la nécessité d'un nettoyage. Bien que l'on puisse continuer de préparer du café, il est recommandé de procéder rapidement au nettoyage. Au moins une fois par semaine mais au plus tard lorsque l'affichage de contrôle programme de nettoyage (2b) clignote.



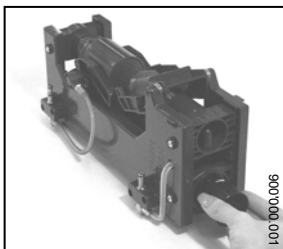
**5.8.2** Commuter l'appareil en mode de veille et attendre que le rinçage d'arrêt (s'il est programmé) se termine et que la LED rouge de la touche (2c) s'allume.



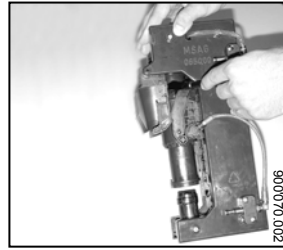
**5.8.3** Ouvrir la trappe de service latéral (4) et extraire entièrement l'unité d'ébullantage en appuyant sur la poignée (portant la mention « Press »).



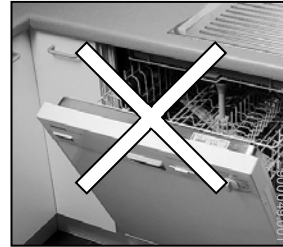
**5.8.4** Retirer l'unité d'ébullantage de l'appareil par le haut et enlever le plateau en plastique pour les restes de café moulu.



**5.8.5** Tourner le filetage de la tête d'ébullantage à l'aide du bouton de réglage Multitool dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Les deux filtres sont alors accessibles et peuvent être nettoyés hygiéniquement.



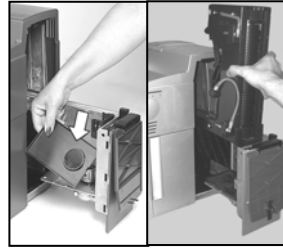
**5.8.6** Nettoyer l'unité d'ébullantage en éliminant les résidus avec le pinceau fourni et la rincer ensuite sous l'eau chaude courante. Puis, laisser sécher complètement l'unité d'ébullantage.



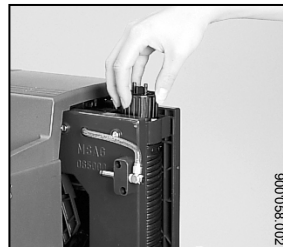
**Attention :**  
**Ne jamais laver l'unité d'ébullantage dans le lave-vaisselle!**



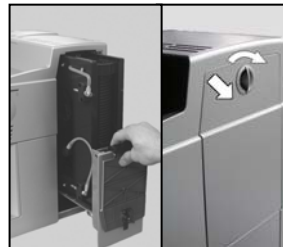
**5.8.7** Utiliser un aspirateur pour éliminer les résidus de mouture se trouvant encore dans le logement de maintenance.



**5.8.8** Une fois le nettoyage terminé, réinstaller le plateau en plastique pour les restes de poudre ainsi que l'unité d'ébullantage.



**Remarque :**  
Si l'unité d'ébullantage ne se laisse pas remettre en place correctement, veuillez positionner à l'aide du bouton de réglage multitool.



**5.8.9** Replacer l'unité d'ébullantage dans sa position normale et refermer la trappe. A l'enclenchement de l'appareil, l'unité d'ébullantage se met automatiquement dans la bonne position.

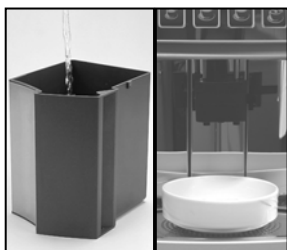


**5.8.10** Enclencher à nouveau la machine en appuyant sur le bouton de mise sous tension (2d). L'affichage correspondant (1a) s'allume.

FR



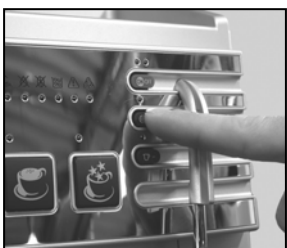
**Important :**  
Lorsque le témoin de contrôle clignote à la remise en marche de la machine et que le message « Trappe ouverte » s'affiche, soit l'unité d'ébullition est mal engagée soit la trappe est mal fermée.



**5.8.11 Programme de nettoyage automatique.**  
Avant de lancer le programme de nettoyage, remplir le réservoir d'eau (seulement pour machines avec récipient d'eau) et vider l'égouttoir. Placer un grand récipient sous l'écoulement de boisson (à cet effet, on peut soit enlever, soit repousser la sortie de café).



**5.8.12** Appuyer maintenant sur la touche de nettoyage pendant au moins 4 secondes jusqu'à ce que le message « Tablette » apparaisse dans l'affichage. Introduire les deux moitiés de la tablette de nettoyage (jaune et blanche) dans l'entonnoir pour le café moulu.



**5.8.13** Appuyer à nouveau sur la touche de nettoyage . Le programme se déroule automatiquement et est signalé par le message « Nettoyage ».

**Attention :**  
**Ne pas arrêter l'appareil durant le nettoyage !**

**Remarque :**

Si, au cours du processus de nettoyage, le témoin de manque d'eau devait clignoter, prière de remplir le réservoir, de refaire le plein et de remettre le réservoir d'eau en place. Le programme de nettoyage se poursuivra alors automatiquement.



Une fois le nettoyage terminé (il dure environ 6 minutes), l'appareil est à nouveau opérationnel. Le message « Prêt » indique la fin du programme.

**Remarque :**

Si l'appareil est équipé de la fonction Cappuccino et si un produit de lait a été distribué, le nettoyage du système Cappuccino se lance automatiquement à la fin du nettoyage du système de café. L'écran affiche le message « Nettoyage Capp ».



**5.8.1** Démontez la tête de moussage et nettoyez les parties entièrement à la main en les passant sous de l'eau courante. Remonter la tête de moussage et la replacer dans la machine.

(Voir paragraphe 5.10 Montage / démontage de la tête de moussage page 74)



**5.8.14** Remplir le récipient de nettoyage d'environ 300 ml d'eau froide puis ajouter le produit de nettoyage (pour le dosage du produit de nettoyage, voir les indications sur l'étiquette du produit) :

Exemple de dosage :  
Eau = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Numéro d'article 061'913)

Placer le tuyau de la tête de moussage dans le récipient de nettoyage. L'extrémité du tuyau doit reposer au fond du récipient de nettoyage. Placez un récipient vide (environ 0,5 litre) sous la tête de moussage.

**5.8.15** Appuyez 1 fois brièvement sur la touche (Rinçage/Nettoyage). Le programme de nettoyage démarre.

L'écran affiche le message « Nettoyage »

(Le nettoyage dure environ 45 secondes)

Attendez que le message « Eau de rinçage » s'affiche à l'écran.

**5.8.16** Rincer abondamment le récipient de nettoyage à l'eau fraîche et le remplir d'eau fraîche et froide.



**5.8.17** Appuyez 1 fois brièvement sur la touche (Rinçage/Nettoyage). Le système est rincé.

L'écran affiche le message « Rinçage »


(Le rinçage dure environ 45 secondes)

Attendez que le message « Prêt » s'affiche à l'écran.



## 5.9 Détartrage



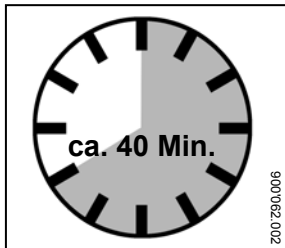
Après 1 350 distributions de café au plus tard, l'affichage du détartrage  clignote. Bien que vous pouvez continuer à distribuer du café, il est recommandé d'effectuer le détartrage.

**Attention :** Une fois commencé, le programme de détartrage ne doit plus être interrompu !

**Remarque :** Un détartrage est toujours nécessaire, même lorsqu'on dispose d'un filtre à eau. Si l'eau utilisée présente une dureté élevée, on peut évidemment procéder plus tôt au détartrage. L'appareil est équipé d'un programme de détartrage automatique qui facilite grandement cette phase d'entretien.



**Attention :** Sur les appareils à raccordement d'eau fixe, le détartrage doit être réalisé par un technicien de service.

**Attention :** Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l'emploi de vinaigre susceptible d'endommager l'appareil.



Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.



**5.9.1** Arrêter la machine à l'aide de la touche , le voyant de la touche  devient rouge et le message « Standby » s'affiche.



**5.9.2** Retirer le bac à marc et le réservoir d'eau.



**5.9.3** Verser de l'eau puis le produit de détartrage pour un rapport de 2:1 dans le réservoir d'eau (exemple de dosage : eau = 1500 ml – Détartrage liquide = 750 ml). Remettre le réservoir d'eau dans la machine.






**5.9.4** Démontez la tête de moussage et glissez l'écoulement de boissons à la position la plus haute.

(Voir paragraphe 5.10 [Montage / démontage de la tête de moussage](#) page 74)




**5.9.5** Placer un gros récipient sous la l'écoulement de boisson (quantité d'écoulement 2,0 litres)



**5.9.6** Maintenir ensuite la touche de nettoyage  appuyée pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que le détartrage commence, que le message « Détartrer x % » s'affiche et que les LED rouge et verte de la touche  et de l'indicateur  s'allument. Le programme de détartrage se lance automatiquement.




**5.9.7** Dès que la LED de la touche de nettoyage  clignote et que le message « Eau fraîche » s'affiche, rincer abondamment le réservoir d'eau à l'eau fraîche. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et froide et remettre le réservoir en place dans la machine.





**5.9.8** Placer un gros récipient sous la l'écoulement de boisson (quantité d'écoulement 2,0 litres)


(Voir paragraphe 5.10 [Montage / démontage de la tête de moussage](#) page 74)

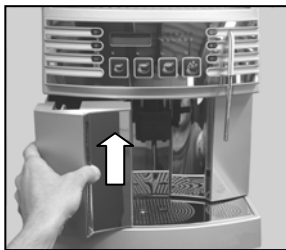


**5.9.4** Appuyer brièvement sur la touche de nettoyage , le message « Rinçage » s'affiche.

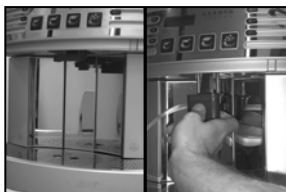
A la fin du programme de détartrage, la LED de l'indicateur  et la LED verte de la touche  s'éteignent et le message « Standby » s'affiche.

**Remarque :**

Si au cours du détartrage l'indicateur de manque d'eau  clignote, rajouter de l'eau et remettre le réservoir en place. Le programme de nettoyage reprend automatiquement.



**5.9.9** Remettre le bac à marc dans son compartiment.



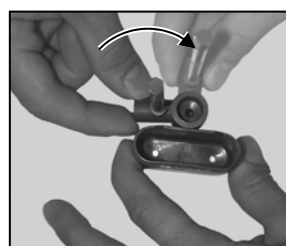
**5.9.10** Remonter la tête de moussage et la replacer dans la machine.

**Important :**  
Un détartrage régulier protège l'appareil de défauts coûteuses. Tout dommage dû à l'omission d'un détartrage approprié, à une erreur de manipulation et au non-respect du présent mode d'emploi ne peut être couvert par la garantie.

## 5.10 Montage / démontage de la tête de moussage



**5.10.1** Démontez la tête de moussage en serrant légèrement la sortie basculante entre le pouce et l'index. Retirez la sortie vers le bas.



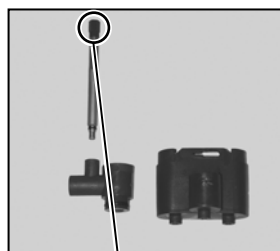
**5.10.2** Tirez la chambre de moussage avec le tuyau d'écoulement de la sortie basculante avant de la retirer vers le bas. Vous pouvez alors dévisser le tube de la chambre de moussage et retirez le tuyau de lait ainsi que raccord de tuyau.



**5.10.3** Nettoyez tous les composants sous de l'eau chaude propre, courante.

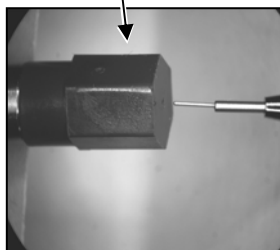
**5.10.4** Remontez la tête de moussage en suivant les étapes **5.10.1** jusqu'à **5.10.2** dans l'ordre contraire.

## 5.11 Nettoyage de l'injecteur de mousse / de l'injecteur d'aspiration du lait



**5.11.1 Nettoyer l'injecteur de mousse**  
Nettoyez et percez l'injecteur de mousse avec le nettoyeur pour le téton de la soupape à air.

(Numéro d'article = 061'454)



**5.11.2 Nettoyer l'injecteur d'aspiration du lait**  
Nettoyez et percez l'injecteur d'aspiration de lait avec la brosse.

(Numéro d'article : 061'174)



## 6 PROGRAMMATION

A la livraison, la machine à café est programmée de manière à être opérationnelle. Toutefois, il est possible de programmer la machine en fonction de ses besoins et de ses goûts. Il est possible de programmer les paramètres suivants relatifs aux produits (se reporter également à la vue d'ensemble du programme):

Quantité d'eau – quantité de café - fonction de pré-ébullition

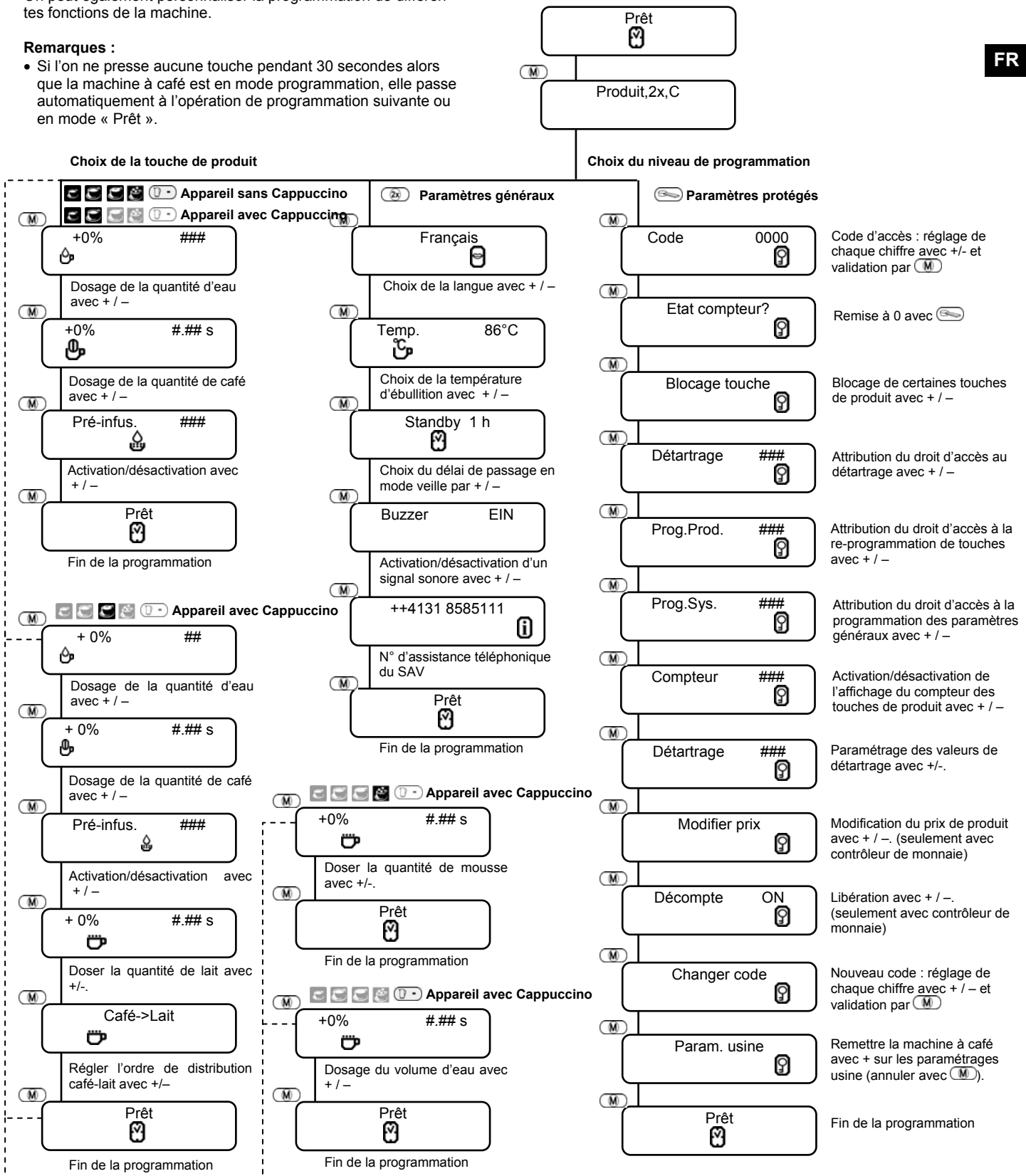
On peut également personnaliser la programmation de différentes fonctions de la machine.

### Remarques :

- Si l'on ne presse aucune touche pendant 30 secondes alors que la machine à café est en mode programmation, elle passe automatiquement à l'opération de programmation suivante ou en mode « Prêt ».

- La touche de programmation (M) permet de passer aux opérations suivantes ; il est impossible de revenir à une opération précédente.
- On ne peut programmer la machine au niveau (M) qu'après avoir entré son code PIN personnel.
- Le conseiller à la clientèle se tient à votre disposition pour répondre à vos questions et pour des programmations plus complexes.

### 6.1 Vue d'ensemble du programme







### 6.3 Programmation de la machine : paramètres généraux

Affichage	Opération
Prêt	Presser la touche de programmation
Produit, 2x, C	Presser la touche du niveau de programmation
Français	Sélectionner la langue de programmation souhaitée avec + / - Continuer avec la touche de programmation
Temp. 86 ° C	Sélectionner la température d'ébullition avec + / - Continuer avec la touche de programmation
Standby 1h	Sélectionner le délai de passage en mode veille avec + / - Continuer avec la touche de programmation
Buzzer EIN	Activer ou désactiver le signal sonore avec + / - Continuer avec la touche de programmation
++41318585111	Le numéro permettant d'obtenir l'assistance téléphonique du SAV s'affiche. Continuer avec la touche de programmation
Prêt	La programmation est terminée.

Affichage	Opération
Détartrage ###	Attribuer le droit d'effectuer le programme de détartrage avec + / -. Continuer avec
Prog. Prod. ###	Attribuer le droit d'accès à la programmation de produits (touches de produit) avec + / -. Continuer avec
Prog. sys. ###	Attribuer le droit d'accès à la programmation du système (paramètres généraux) avec + / -. Continuer avec
Compteur ###	Activer ou désactiver (la fonction se poursuit à l'arrière plan) l'affichage du compteur des touches de produit avec + / -. Continuer avec
Détartrage OFF	Vous pouvez programmer la demande de détartrage suivant la dureté de l'eau avec + / -. Poursuivre avec
	OFF = désactivé 0° - 5° dH 6° - 10° dH 11° - 15° dH 16° - 20° dH >20° dH

FR

### 6.4 Programmation de la machine : paramètres protégés

Il est possible de bloquer l'accès à ces paramètres en introduisant un code personnel. Aucun code n'est programmé à la livraison.







Affichage	Opération
Prêt	Presser la touche de programmation
Produit, 2x, C	Presser la touche du niveau de programmation
Code #####	Code d'accès : régler chaque chiffre avec + / - et valider par
Etat compteur?	Si on le désire, remettre à zéro le compteur avec la touche . Valider et continuer avec la touche de programmation
Blocage touche	Bloquer certaines touches avec + / -. Continuer avec la touche de programmation

Modifier prix	<b>Seulement pour l'option contrôleur de monnaie :</b> modifier le prix de chaque touche de produit avec + / -. Valider le prix de chaque touche par  et continuer avec
débit gratuit ###	<b>Seulement pour l'option contrôleur de monnaie :</b> activer ou désactiver le débit gratuit avec + / -. Continuer avec
Changer code	Changer le code d'accès : régler chaque chiffre avec + / - et confirmer par  Continuer avec
Param. usine	Si nécessaire, vous pouvez remettre la machine à café sur les paramètres usine. Toutes les valeurs précédemment saisies seront remises à zéro (à l'exception du compteur).  Appuyer sur la touche [+] Le message suivant s'affiche :  « Exécuter ? »  Touche  = Annuler  Touche + = Régler les paramètres usine
Prêt	La programmation est terminée.

## 7 DÉRANGEMENTS ET CAUSES POSSIBLES

Pour garantir un fonctionnement parfait de la machine, il est indispensable de procéder régulièrement à son nettoyage et à son détartrage en suivant nos recommandations.

Avant d'envoyer votre appareil pour réparation, lisez attentivement les points suivants. Souvent, les problèmes sont d'une solution aisée, ce qui vous évite perte de temps et énervement inutile.

1. La touche de fonctionnement  n'enclenche pas l'appareil.
  - L'interrupteur réseau 0-I latéral n'est pas enclenché.
  - L'appareil n'est pas correctement branché ; vérifier les fusibles.
2. Le témoin de contrôle  clignote.
  - L'unité d'ébouillantage n'est pas correctement placée ou la trappe n'est pas refermée – vérifier !
3. Le témoin de contrôle  est allumé et un message est affiché.
  - Un dérangement auquel seul un spécialiste agréé peut remédier est signalé.
4. Des témoins de contrôle sont allumés ou clignent, et des messages apparaissent.
  - Vérifier les témoins de contrôle à la page 63, paragraphe 3.5 Les témoins et messages et leur signification.
5. La pompe est bruyante et/ou le témoin de contrôle  s'allume.  
Le réservoir d'eau n'est pas correctement engagé (de l'air dans le système). Remettre le réservoir d'eau correctement et ventiler l'appareil en appuyant la touche d'eau chaude . Attendre jusqu'à ce que le jet d'eau soit régulier. Appuyer ensuite une nouvelle fois la touche d'eau chaude  – l'affichage s'éteint lorsque une touche de distribution pour le café est appuyée.

**Remarque :** Il est normal que la pompe à eau s'active parfois d'elle-même durant l'exploitation : elle remplit automatiquement le système.

6. Pas de mousse de lait
  - L'injecteur de mousse du mousser à lait est bouché. Percer avec le nettoyeur de l'injecteur de la soupape à air et nettoyer. (Numéro d'article = 061'454)
  - Injecteur d'aspiration du lait (brun ou transparent) est bouché. Nettoyer avec la brosse (numéro d'article : 061'174).
7. La mousse de lait contient de grosses bulles.
  - Le lait est trop chaud, il n'a pas été remis dans le réfrigérateur après la dernière distribution de produit. (3 °C – 5 °C)
  - Joints toriques du mousser à lait défectueux. Contrôler et si nécessaire remplacer.
  - Tuyau d'aspiration défectueux.
8. Mousse de lait trop froide
  - Injecteur d'aspiration du lait défectueux ou faux injecteur d'aspiration du lait monté.
9. Le café n'a pas de petite mousse
  - Mélange de café non approprié ou plus de première fraîcheur.
  - Volume de café réglé trop faiblement.
  - Tasses trop froides; les préchauffer.
  - Température de fonctionnement correcte non atteinte.
  - Température insuffisante. Reprogrammer températures.
  - Mouture trop grosse.
10. La buse à vapeur/buse à eau chaude est obstruée.
  - L'embout de la buse est obstrué. Nettoyer avec une aiguille fine.
11. L'unité d'ébouillantage ne peut être extraite ou remplacée.
  - L'unité d'ébouillantage n'est pas dans sa position de base. Fermer la trappe de service et enclencher l'appareil.
  - Régler l'unité d'ébouillantage avec le bouton Multitool, car elle a probablement été dérégulée par inadvertance.

12. Bien qu'enclenché, l'appareil ne réagit pas sur pression d'une touche.
  - La température de fonctionnement n'a pas encore été atteinte lors de la première mise en marche.
  - Le programme de rinçage automatique n'est pas terminé ; le témoin (2a) reste allumé.
  - Un témoin de contrôle suivant le paragraphe 3.5 Les témoins et messages et leur signification à la page 63, s'allume – remédier à la défaillance.

S'il n'est pas possible de résoudre le problème, veuillez vous adresser à un centre de service après-vente ou de réparation agréé.

Voir à la dernière page de ce mode d'emploi.

## 8 SERVICE ET INTERVENTIONS DE MAINTENANCE

La condition pour un bon fonctionnement est un nettoyage et un détartrage réguliers de la machine à Espresso conformément à nos recommandations. Malgré des soins réguliers, les machines à Espresso sont soumises à une usure normale à la suite d'une utilisation intensive et prolongée. Un contrôle régulier par un service après-vente agréé prolongera la durée de vie de votre machine à Espresso et garantira la qualité du café.

### 8.1 Demande de service

La demande de service apparaît uniquement si elle a été programmée par le centre de service après-vente ou le technicien de service:

Si la demande de service a été programmée et que le nombre de produits programmé a été distribué, le message « Service » apparaît dans la fenêtre d'affichage en alternance avec l'affichage normal :

#### Lorsque la demande de service apparaît dans la fenêtre d'affichage :

Le service-machine doit être effectué. Adressez-vous à un service après-vente agréé par le fabricant.

- Seul le technicien de service peut annuler la demande de service.
- La machine à café n'est pas bloquée, la distribution des boissons continue.

## 9 OPTIONS

Pour des informations sur cette option et sur les autres, votre conseiller client personnel se tient à votre entière disposition.

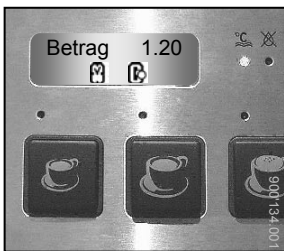
### 9.1 Option contrôleur de monnaie

Les systèmes de décompte suivants sont disponibles :

- Système de décompte pour jetons
- Système de décompte pour pièces

L'option de contrôleur de monnaie est possible dans la monnaie du pays. Pour des informations, votre conseiller client personnel se tient à votre entière disposition.

#### 9.1.1 Utilisation et entretien



Le montant introduit est indiqué sur l'afficheur. En cas de panne de courant, le montant introduit reste en mémoire.

Au maximum, il est possible d'introduire des pièces d'une valeur de 10.- dans la monnaie du pays. Si cela est nécessaire, le technicien de service agréé peut programmer un autre montant.



Pour des raisons de sécurité, il convient de vider régulièrement le contrôleur de monnaie (une fois par jour si possible). A cet effet, retirer le collecteur de pièces puis le remettre correctement en place.



#### Pièces refusées :

- Les pièces refusées par l'appareil à pièces ressortent par la fente de restitution.



- Lorsque la machine est arrêtée, les pièces introduites ressortent elles aussi par la fente de restitution.



#### Pièces bloquées :

- Si la machine ne réagit pas lorsqu'une pièce introduite et que la pièce ne ressort pas par la fente de restitution, presser la touche de déblocage.



- Dans certaines circonstances, le bac à pièces est plein et refuse d'autres pièces. Dans ce cas, vider le collecteur de pièces et s'assurer qu'il n'y a plus de pièces bloquées dans la goulotte à pièces.

#### Important :

Le démontage de l'appareil à pièces doit être confié au technicien de service agréé !

### 9.2 Option bac à grains

Vous avez le choix entre différents bacs à grains d'une contenance allant jusqu'à 1 000 g.

### 9.3 Option pieds

L'option pieds est pour machines avec raccordement d'eau fixe. Les pieds sont nécessaires pour qu'il y ait assez de place sous la machine pour les conduites d'arrivée et de dérivation.

### 9.4 Option raccordement d'eau fixe

Lorsque machine à café doit distribuer de grandes quantités, un raccordement d'eau fixe est vivement recommandé.

Un raccordement d'eau fixe est possible dans la mesure où une arrivée d'eau et une évacuation de l'eau sale sont disponibles. Pour que le raccordement d'eau fixe ne pose pas de problème, l'idéal serait d'avoir une eau dont la dureté est de 8-12 °f / 6-8 °d.

**Particularité :** Le réservoir d'eau habituel est remplacé par un cache vissé que l'on ne retire que pour le détartrage.

#### 9.4.1 Contraintes de construction pour un raccordement d'eau fixe

Le raccordement d'eau fixe n'est lié qu'à un minimum de contraintes de construction. Toutes les pièces indiquées ci-dessous sont livrées avec l'option raccordement d'eau fixe et sont installées par le technicien de service agréé.

(Voir schéma d'installation page 81)

9.5 Schéma d'installation

Les installations suivantes doivent être présentes:

- 1 Prise femelle, 3 pôles
- 2 Raccordement d'eau avec robinet d'arrêt

Durée idéale de l'eau:  
 Durée de l'eau française 8° - 12°  
 Durée de l'eau allemande 5° - 7°

Nous vous conseillons également les instructions locales!

Options:

- Différents bacs à grains (contenance jusqu'à 1kg)
- Contrôleur de moinale ou appareil à jets
- Set d'eau fixe, numéro d'article 062812, avec:

- 3 Filtre d'eau 3/8", numéro d'article 067310
- 4 Raccord Union 3/8" - 1/4" K, numéro d'article 068191
- 5 Soupape de réduction de pression 2 bar, 1/4", numéro d'article 069436
- 6 Raccord Union 1/4" K - 1/4" K, numéro d'article 065109
- 7 Clapet anti-retour 1/4", numéro d'article 063208
- 8 Raccord Union 3/8" Z - 1/4" K, numéro d'article 068501
- 9 Tuyau armé 1000mm de long, 3/8", numéro d'article 067764
- 10 Joint plat, ø15x90.8mm, numéro d'article 064249
- 11 Tuyau en silicone ø12/8mm, numéro d'article 067722

Modèle	Nombre de moulin	Nombre de pistons	Puissance de raccordement
Sienna 2	1	1	3x 400VAC 1x 230VAC 50-60Hz 2,2kW/10A

Sous réserve de modifications!

Anmerkungen		Bemerkungen																						
a) . . . . .	b) . . . . .																							
c) . . . . .	d) . . . . .																							
e) . . . . .	f) . . . . .																							
Ersatz für . . . . .		Ersetzt durch:																						
Installationsplan / Installation diagram / Plan d'installation		Maßstab																						
Projekt: -		%																						
KKM Sienna 2		30.06.04 R. Joye																						
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>gezeichnet</td> <td>30.06.04</td> <td>R. Joye</td> </tr> <tr> <td>kontrolliert</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>freigegeben</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Telekategorie:</td> </tr> <tr> <td>geprüft</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACE BK</td> <td>1</td> <td>EUR/Abt</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1</td> </tr> </table>		gezeichnet	30.06.04	R. Joye	kontrolliert			freigegeben			Telekategorie:			geprüft			ACE BK	1	EUR/Abt			1
		gezeichnet	30.06.04	R. Joye																				
kontrolliert																								
freigegeben																								
Telekategorie:																								
geprüft																								
ACE BK	1	EUR/Abt																						
		1																						
		<b>3.8.6463</b>																						
<small>Achtung: CAD-Zeichnung Änderungen nur auf CAD-System vornehmen!</small>		<b>F</b>																						

## 10 ANNEXE

### 10.1 Déclaration de conformité

Ces produits sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne.

73/23/CEE Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

89/336/CEE compatibilité électromagnétique

Pour plus de renseignements concernant la déclaration de conformité, veuillez contacter le constructeur:

Voir dernière page de cette description.

FR

### 10.2 Produits de nettoyage

#### 10.2.1 Pastille de nettoyage « Kamareta » (Numéro de commande 062'531)

**Attention !**

**Avant d'utiliser la pastille de nettoyage, lisez l'étiquette apposée sur l'emballage des pastilles ainsi que la fiche technique de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »). Si vous n'êtes pas en possession de cette fiche de données de sécurité, demandez-la à votre distributeur.**

**Usage :**

Pour le nettoyage quotidien du système de café.

**Forme et odeur :**

Voir fiche de données de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »)

**Application:**

- Garder les « pastilles de nettoyage » hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler !
- Ne jamais mélanger la « pastille de nettoyage » avec d'autres produits chimiques (produits de nettoyage) !
- Eviter impérativement de boire et de manger pendant l'utilisation de la « pastille de nettoyage ».
- Se laver immédiatement les mains et le visage avant les pauses et après la manipulation de la « pastille de nettoyage ».

**Informations en cas d'urgence :**

Informez-vous auprès du distributeur ou d'un service après-vente agréé par le distributeur sur le numéro de téléphone du service d'urgence (centre d'information toxicologique) de votre pays.

Dans le cas où votre pays ne compte pas une institution de ce genre ou similaire, appelez en cas d'urgence ou pour tout renseignement le numéro suivant en Suisse :

**+41 01 251 51 51 (Centre d'information toxicologique)**  
<http://www.toxi.ch> (allemand / français / anglais)

**Premiers soins :**

Voir fiche de données de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »)

**Remarque:**

Important pour le médecin : Informez si possible le médecin des instructions stipulées sur l'emballage ou la fiche de données de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »).

**Stockage des tablettes de nettoyage :**

- Les garder hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Les stocker à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à un autre endroit que les acides.
- Garder exclusivement dans l'emballage d'origine.
- Ne pas les stocker avec des aliments, des boissons ou du tabac.
- Pour le stockage des produits chimiques (produits de nettoyage), se conformer aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

#### 10.2.2 Produits de nettoyage « MILK clean » (Numéro de commande 061'913)

**Attention !**

**Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez l'étiquette apposée sur l'emballage des pastilles ainsi que la fiche technique de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »). Si vous n'êtes pas en possession de cette fiche de données de sécurité, demandez-la à votre distributeur.**

**Usage :**

Pour le nettoyage hebdomadaire du système de conduits de lait.

**Forme et odeur :**

Voir fiche de données de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »)

**Application:**

- Garder le « produit de nettoyage » hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler !
- Ne jamais mélanger le « produit de nettoyage » avec d'autres produits chimiques (produits de nettoyage) !
- Eviter impérativement de boire et de manger pendant l'utilisation du « produit de nettoyage ».
- Pour le diluer avec de l'eau, verser d'abord l'eau (pas plus de 20 °C) et verser ensuite précautionneusement le « produit de nettoyage ».
- Pendant la manipulation avec le « produit de nettoyage », s'assurer qu'il y ait une bonne aération.
- Se laver immédiatement les mains et le visage avant les pauses et après la manipulation du « produit de nettoyage ».

**Informations en cas d'urgence :**

Informez-vous auprès du distributeur ou d'un service après-vente agréé par le distributeur sur le numéro de téléphone du service d'urgence (Centre d'information toxicologique) de votre pays.

Dans le cas où votre pays ne compte pas une institution de ce genre ou similaire, appelez en cas d'urgence ou pour tout renseignement le numéro suivant en Suisse :

**+41 01 251 51 51 (Centre d'information toxicologique)**  
<http://www.toxi.ch> (allemand / français / anglais)

**Premiers soins :**

Voir fiche de données de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »)

**Remarque :**

Important pour le médecin : Informez si possible le médecin des informations stipulées sur l'emballage ou la fiche technique de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »).

**Stockage du « produit de nettoyage » :**

- Le garder hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Garder à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
- Ne pas mélanger les produits de nettoyage.
- Ne pas les stocker avec des aliments, des boissons ou du tabac.
- Garder exclusivement dans l'emballage d'origine.
- Pour le stockage des produits chimiques (produits de nettoyage), se conformer aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

#### 10.2.3 Détartant liquide (Numéro de commande 062'869)

**Attention !**

**Avant d'utiliser le détartrant liquide, lisez l'étiquette apposée sur l'emballage ainsi que la fiche technique de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »). Si vous n'êtes pas en possession de cette fiche de données de sécurité, demandez-la à votre distributeur.**

**Usage :**

Pour le détartrage de la machine à café.

**Forme et odeur :**

Voir fiche de données de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »)



**Application :**

- Garder le « détartrant » hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler !
- Ne jamais mélanger le « détartrant » avec d'autres produits chimiques (produits de nettoyage) !
- Eviter impérativement de boire et de manger pendant l'utilisation du « détartrant ».
- Pour le diluer avec de l'eau, verser d'abord l'eau (pas plus de 20 °C) et verser ensuite précautionneusement le « détartrant ».
- Pendant la manipulation du « détartrant », s'assurer qu'il y ait une bonne aération.
- Se laver immédiatement les mains et le visage avant les pauses et après la manipulation du « détartrant ».

**Informations en cas d'urgence :**

Informez-vous auprès du distributeur ou d'un service après-vente agréé par le distributeur sur le numéro de téléphone du service d'urgence (centre d'information toxicologique) de votre pays.

Dans le cas où votre pays ne compte pas une institution de ce genre ou similaire, appelez en cas d'urgence ou pour tout renseignement le numéro suivant en Suisse :

**++41 01 251 51 51 (Centre d'information toxicologique)**

<http://www.toxi.ch> (allemand / français / anglais)

**Premiers soins :**

Voir fiche de données de sécurité  
(« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »)

**Remarque :**

Important pour le médecin :

Informez si possible le médecin des informations stipulées sur l'emballage ou la fiche technique de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »).

**Stockage du « détartrant liquide » :**

- Le garder hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Garder à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à un autre endroit que les solutions alcalines (basses).
- Ne pas le stocker avec des aliments, des boissons ou du tabac.
- Garder exclusivement dans l'emballage d'origine.
- Pour le stockage des produits chimiques (produits de nettoyage), se conformer aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

**10.3 Respect de l'environnement****Emballage :**

Les machines à café sont expédiées sous emballages en carton et sur palettes réutilisables.

**Marc de café :**

Le marc de café peut être utilisé dans le jardin ou intégré au compost.

**Produits de nettoyage :**

Dans la mesure où ils ne sont plus réutilisables, les produits de nettoyage et leurs emballages doivent être éliminés conformément aux indications de la fiche de données de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »), des dispositions locales et des réglementations légales en vigueur.

**Consommation d'énergie :**

La consommation d'énergie correspond à l'état des connaissances techniques à la date de fabrication de la machine à café.

**Elimination :**

Les appareils doivent être éliminés conformément aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

**10.4 Adresse****Fabricant :**

M. Schaerer SA  
Gewerbestrasse 15  
3302 Moosseedorf  
Suisse

Tél. : ++41 31 858 51 11

Fax : ++41 31 858 51 40

Internet : <http://www.schaerer.com>

Mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)





Geachte klant,  
 Met deze nieuwe machine hebt u een volautomatische machine van Zwitserse kwaliteit direct van de professionele fabrikant gekocht.  
 Uitgaande van vele jaren ervaring op horecagebied (volautomatische machine voor cafés, restaurants, hotels en centrale keukens) hebben wij deze volautomatische machine ontwikkeld voor koffiedrinkers die professionele eisen stellen.  
 Als u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig leest en opvolgt, zullen u en uw gasten veel plezier van de machine hebben. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als er iets onduidelijk is of u meer informatie nodig hebt, neem dan contact op met uw leverancier. Die zal u gaarne advies geven.

M. Schaerer AG

Deutsch	1 - 28	DE
English	29 - 56	UK
Français	57 - 84	FR
<b>Nederlands</b>	<b>85 - 112</b>	<b>NL</b>
Svenska	113 - 140	SE
Čeština	141 - 168	CZ
Magyar	169 - 196	HU

## 1 DE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze gebruiksaanwijzing informeert u uitvoerig over het programmeren, het installeren, het gebruik en het reinigen van uw nieuwe machine. Daarnaast omvat ze veiligheidsvoorschriften om een veilig gebruik te garanderen. Leest u vandaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor de eerste ingebruikname door en bewaart u ze steeds binnen handbereik. In deze gebruiksaanwijzing kan niet elk denkbaar gebruik behandeld worden. Voor nadere informatie of als er problemen optreden die in deze gebruiksaanwijzing niet uitvoerig genoeg worden behandeld, kunt u contact opnemen met geautoriseerde deskundigen. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan eventuele latere gebruikers.



### Let op!

Vóór ingebruikname van de machine dient het hoofdstuk „Veiligheidsvoorschriften“ zorgvuldig te worden gelezen. Wordt de machine niet overeenkomstig de instructies in deze handleiding gebruikt, dan wordt iedere vorm van aansprakelijkheid in geval van schade uitgesloten.

De capaciteit van de machine is grotendeels afhankelijk van het vakkundig gebruik en het zorgvuldig onderhoud van de machine. In het belang van de verdere technische ontwikkeling zijn wijzigingen in de constructie of de uitvoering van de machine voorbehouden. Relevante wijzigingen worden door de klantendienst automatisch meegedeeld.

Uitgever:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
Uitgave:	Versie 01 / Juli 2004
Software:	XP2V 2.04
Concept en redactie:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
© Copyright by	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf

Alle rechten, ook de vertaling in een vreemde taal, voorbehouden. Zonder schriftelijke toestemming van de uitgever is het niet toegestaan dit document of delen hieruit in welke vorm en op welke manier dan ook te kopiëren, te vermenigvuldigen of te verspreiden of met behulp van elektronische systemen over te dragen.

Alle in deze handleiding opgenomen specificaties, technische gegevens en afbeeldingen hebben betrekking op de laatste informatie op het moment van het ter perse gaan. De fabrikant behoudt zich het recht voor op ieder tijdstip wijzigingen door te voeren zonder informatie vooraf.

## Inhoudsopgave

Tekst	Pagina
<b>1 De gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>85</b>
<b>2 Veiligheidsvoorschriften.....</b>	<b>87</b>
2.1 Veiligheid.....	87
2.2 Hygiëne.....	88
<b>3 Beschrijving van het product.....</b>	<b>89</b>
3.1 Totaalaanzicht.....	89
3.2 Levering.....	90
3.3 Overzicht accessoires.....	90
3.4 Het bedieningspaneel.....	91
3.5 Lampjes, displays en hun betekenis.....	91
3.5.1 De Display-Symbolen.....	91
3.5.2 Displays.....	92
3.6 Technische gegevens.....	93
3.7 Tips en wetenswaardigheden over koffie.....	93
<b>4 Bediening.....</b>	<b>93</b>
4.1 In gebruik nemen / vóór het eerste gebruik.....	93
4.2 Montage van de melkaanzuigspoeier / melkbegrenzingsregelaar.....	94
4.3 Koffie bereiden met bonenkoffie.....	95
4.4 Koffiebereiding gemalen koffie.....	95
4.5 Bereiding van heet water.....	95
4.6 Bereiding van stoom.....	96
4.7 Toeberedding Cappuccino.....	96
4.8 Nadoseeren Opgeschuimde melk.....	96
4.9 Kopjes voorverwarmen.....	96
4.10 Maalgrofte instellen.....	96
<b>5 Onderhoud en reiniging.....</b>	<b>96</b>
5.1 Dagelijks en wekelijks onderhoud.....	97
5.2 Schoonmaken van de lekschaal.....	97
5.3 Reiniging drankuitloop.....	97
5.4 Reinigen van de molen.....	97
5.5 Spoelen van de brew-unit en het drankuitloop.....	97
5.6 Spoelen van de Cappuccinosysteem.....	98
5.7 Dagelijkse schoonmaakbeurt cappuccinosysteem.....	98
5.8 Schoonmaken.....	99
5.9 Ontkalken.....	101
5.10 Montage / demontage melkschuimer.....	102
5.11 Schuimsproeier / melkaanzuigspoeier schoonmaken.....	102
<b>6 Programmering.....</b>	<b>103</b>
6.1 Het programmaoverzicht.....	103
6.2 Producten-Programmeren.....	104
6.3 Programmering van de machine: algemene instellingen.....	105
6.4 Programmering van de machine: beschermde instellingen.....	105
<b>7 Storingen en mogelijke oorzaken.....</b>	<b>106</b>
<b>8 Service-en onderhoudswerkzaamheden..</b>	<b>106</b>
8.1 Oproep voor service.....	106

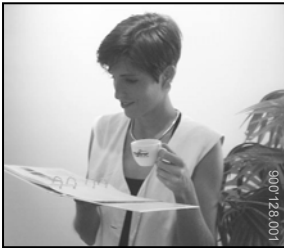
## Inhoudsopgave

Tekst	Pagina
<b>9 Opties.....</b>	<b>107</b>
9.1 Optie muntmechanisme.....	107
9.1.1 Bediening en onderhoud.....	107
9.2 Optie bonenreservoir.....	107
9.3 Optie voeten.....	107
9.4 Optie vaste wateraansluiting.....	108
9.4.1 Voorwaarden aan het gebouw voor een vaste wateraansluiting.....	108
9.5 Installatie plan.....	109
<b>10 Anhangsel.....</b>	<b>110</b>
10.1 Conformiteitsverklaring.....	110
10.2 Reinigingsmiddelen.....	110
10.2.1 Reinigingstablet " Kamareta ".....	110
10.2.2 Schoonmaakmiddel " MILK clean ".....	110
10.2.3 Vloeibare ontkalker (Bestelnummer 062'869).....	110
10.3 Milieuaspecten.....	111
10.4 Adres.....	111

NL

## 2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

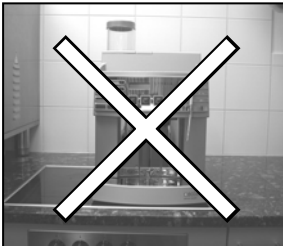
### 2.1 Veiligheid



Bedien de machine alleen na een instructie of nadat u de gebruiksaanwijzing gelezen hebt. Lees alle aanwijzingen goed door.



Trek het snoer niet over hoeken en scherpe randen, zorg dat het niet bekneld raakt en leg of hang het niet op hete voorwerpen. Controleer na het uitpakken van de machine of de netspanning overeenkomt met de vermelde spanning op het typeplaatje. (zie paragraaf [3.6 Technische gegevens](#) pagina 93)



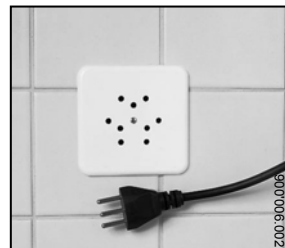
Plaats de machine op een stabiele en vlakke ondergrond. Niet op hete of warme oppervlakten. Kies een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen en huisdieren.



Sluit de machine alleen aan op een geaarde wandcontactdoos. Voor uw veiligheid bevelen wij u het gebruik van een lekstroombeveiliging aan (verkrijgbaar in elektriciteitswinkels).



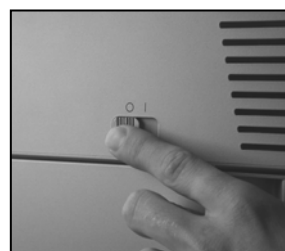
Breng spanningvoerende delen nooit in contact met water. Bespuit de machine nooit met water of een andere vloeistof. Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof om het schoon te maken. Bedien het apparaat niet met natte handen.



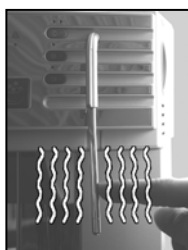
Nooit een machine met defect snoer in werking zetten. Bij gebruik van een extra verlengsnoer moet dit ook in perfecte toestand zijn en moet zo aangesloten worden dat er niemand over kan struikelen. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt. Steek de stekker nooit in vochtige toestand in het stopcontact en raak de stekker nooit met natte handen aan. Om personen voor vuur, elektrische schokken of letsel te beschermen dompel nooit het kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder.



Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die kunnen ontstaan door het gebruik van elektrische apparaten. Laat kinderen dan ook nooit zonder toezicht alleen met elektrische apparaten.



Laat de machine nooit onbeheerd ingeschakeld staan. Met het oog op veiligheid en energiebesparing is het aan te bevelen om de machine 's nachts en als het langdurig niet gebruikt wordt met de hoofdschakelaar uit te schakelen (niet mogelijk met optie muntcontroleur) Als het apparaat voor een korte duur niet gebruikt wordt, kan het met de toets standby gezet worden. Bij apparaten met vaste wateraansluiting moet de waterkraan gesloten worden.



Wees voorzichtig met het aanraken van de stoomsproeier; deze wordt bij gebruik heet. Gebruik de daarvoor bestemde grepen. Raak geen hete oppervlakten aan. Laat het apparaat afkoelen voor dat u onderdelen demonteert of wegneemt. Dit geldt ook voor het schoonmaken. Anders kunnen brandwonden ontstaan.

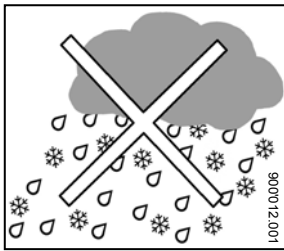


Personen die niet met de gebruiksaanwijzing vertrouwd zijn, kinderen en personen onder invloed van alcohol, drugs of medicamenten mogen de machine niet of uitsluitend onder toezicht bedienen.



Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt.





Stel de machine nooit bloot aan weersomstandigheden zoals regen, sneeuw, vorst, enz.



De machine is bedoeld om koffie, heet water en stoom te maken en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. De machine is bedoeld voor huishoudelijk en voor commercieel gebruik. Als het commercieel wordt gebruikt, zijn de garantieaanspraken anders. Let op de garantiebepalingen!



Bescherm uw machine tegen vorst. Laat de machine in de winter niet 's nachts achter in uw wagen. Het blootstellen aan temperaturen onder het vriespunt kan namelijk schade veroorzaken.



Apparaten met beschadigde kabel of stekker, niet onberispelijk functionerende apparaten of op de een of andere manier beschadigde apparaten mogen niet in bedrijf worden genomen. In geval van schade mag de machine alleen door geautoriseerde servicewerkplaatsen en met originele onderdelen en accessoires gerepareerd worden. Dit geldt ook in het geval van een defecte aansluitleiding. Anders wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid van de hand. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kunnen tot vuur, elektrische schokken of persoonlijk letsel leiden.

NL



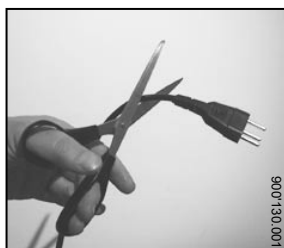
Zet de machine nooit zonder water in werking.



Uw machine wordt geleverd in een stevige verpakking. Bewaar de originele verpakking voor het geval dat u de machine wilt vervoeren of retourneren.

## 2.2 Hygiëne

Internationaal zijn de richtlijnen voor levensmiddelenhygiëne in de HACCP gedefinieerd (HACCP= Hazard Analysis and Critical Control Point). In vele landen zijn er bovendien nog nationale hygiënevoorschriften. De koffiemachine moet altijd volgens de HACCP en de in het land van gebruik geldige nationale en in de branche gebruikelijke hygiënevoorschriften worden gebruikt.



Om veiligheidsredenen moeten afgedankte apparaten onbruikbaar worden gemaakt. Daarvoor trekt u de stekker uit het stopcontact en snijdt u het snoer door. Voer het apparaat daarna volgens de regels als afvoer af.



### Attentie:

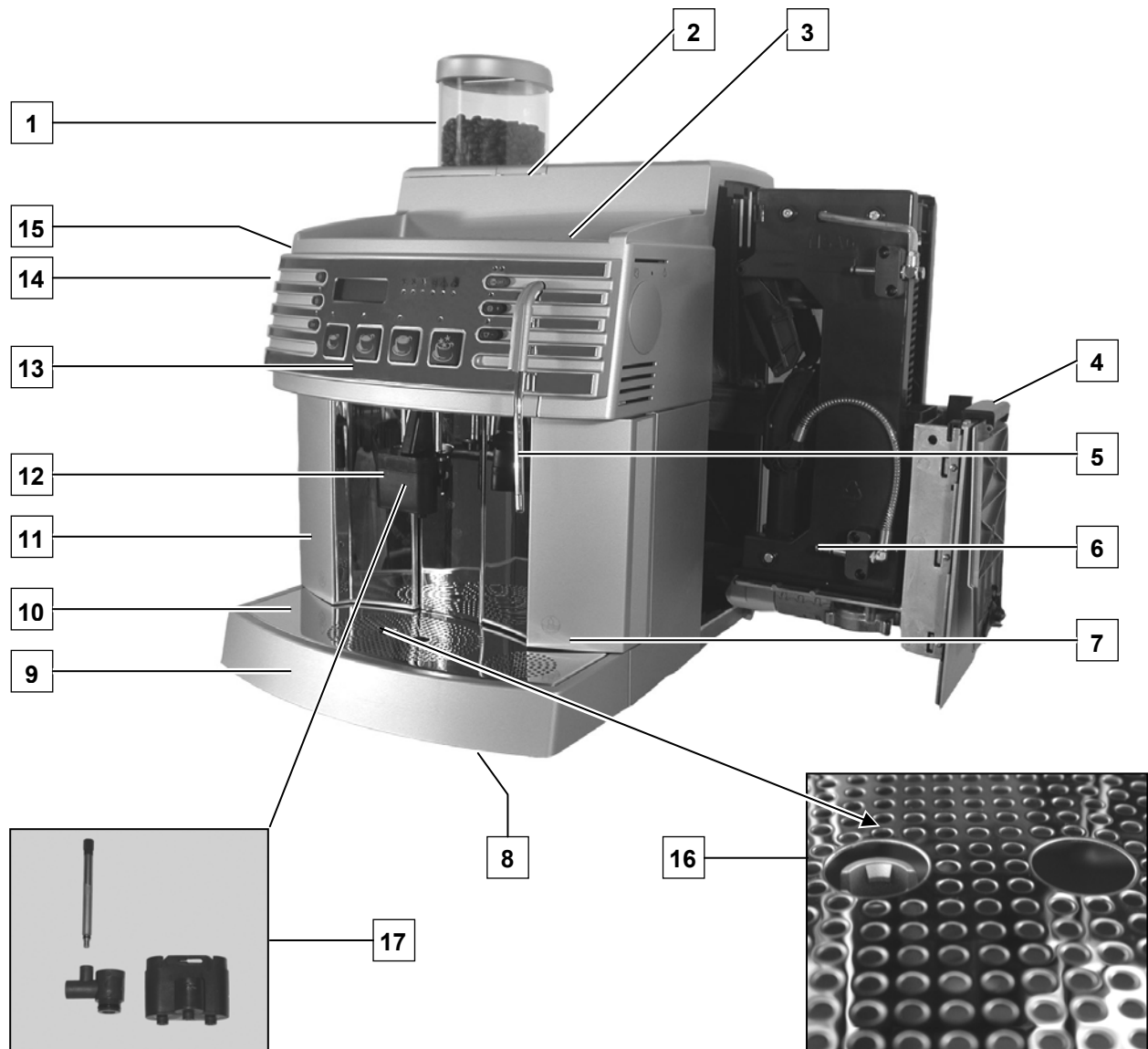
- Geen onbehandelde melk gebruiken. Uitsluitend gepasteuriseerde of met een UHT-proces verhitte melk gebruiken. In elk geval moet de melk gehomogeniseerd zijn!
- Melk die reeds verwarmd is geweest of waarvan de houdbaarheid afgelopen is, mag niet meer worden gebruikt.
- Als er melk uit pakken wordt gebruikt, wordt om hygiënische redenen geadviseerd de melk direct uit het originele pak te gebruiken.
- De melk in de koelkast moet een temperatuur van ca. 3 °C tot 5 °C hebben. Wordt dit niet nagekomen, dan is het verkrijgen van een optimaal product niet mogelijk.



Oude apparaten bevatten nog waardevol materiaal. Breng een oude machine daarom niet gewoon naar de dichtstbijzijnde stortplaats, maar informeer bij uw servicemonteur of de plaatselijke autoriteiten naar de mogelijkheid van hergebruik. De machine mag in geen geval in de vuilnisbak voor huisvuil terechtkomen.

### 3 BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

#### 3.1 Totaalbeeld



- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Koffiebonenreservoir                       | 10 | Kopjesplateau   |
| 2 | Vultrechter (met deksel) voor poederkoffie | 11 | Droesbak  |
| 3 | Verwarmde plaat voor kopjes                | 12 | Drankenuitloop (koffie / melk)                            |
| 4 | Tweedelige servicedeur                     | 13 | Bedieningspaneel  |
| 5 | heetwatersproeier                          | 14 | Hoofdschakelaar 0-I (vervalt bij optie muntmechanisme)    |
| 6 | Brew-unit met lade voor poederresten       | 15 | Instelling van maalfijnheid met weergave van maalfijnheid |
| 7 | Watertank                                  | 16 | Niveau-indicator lekschaal                                |
| 8 | Draairing                                  | 17 | Melkschuimer  |
| 9 | Lekbak met niveau-indicatie                |    |   |

## 3.2 Levering

Stukks	Artikel	Art. nu.
1	Gebruiksaanwijzing	*
1	Reinigingskaart	*
1	Multitool-instelknop	062'985
1	Trechter voor gemalen koffie	067'111
1	Reinigingstabletten	062'531
1	Schoonmaakkwast	062'951
1	Borstel settje (10 stukks)	061'174
1	Lucht ventiel pin	061'454
1	Melkschuimsproeier	*
2	Melk aanzuig sproeier	*
1	Melkbegrenzingsregelaar	062'978

\* Klant specifieke artikel!

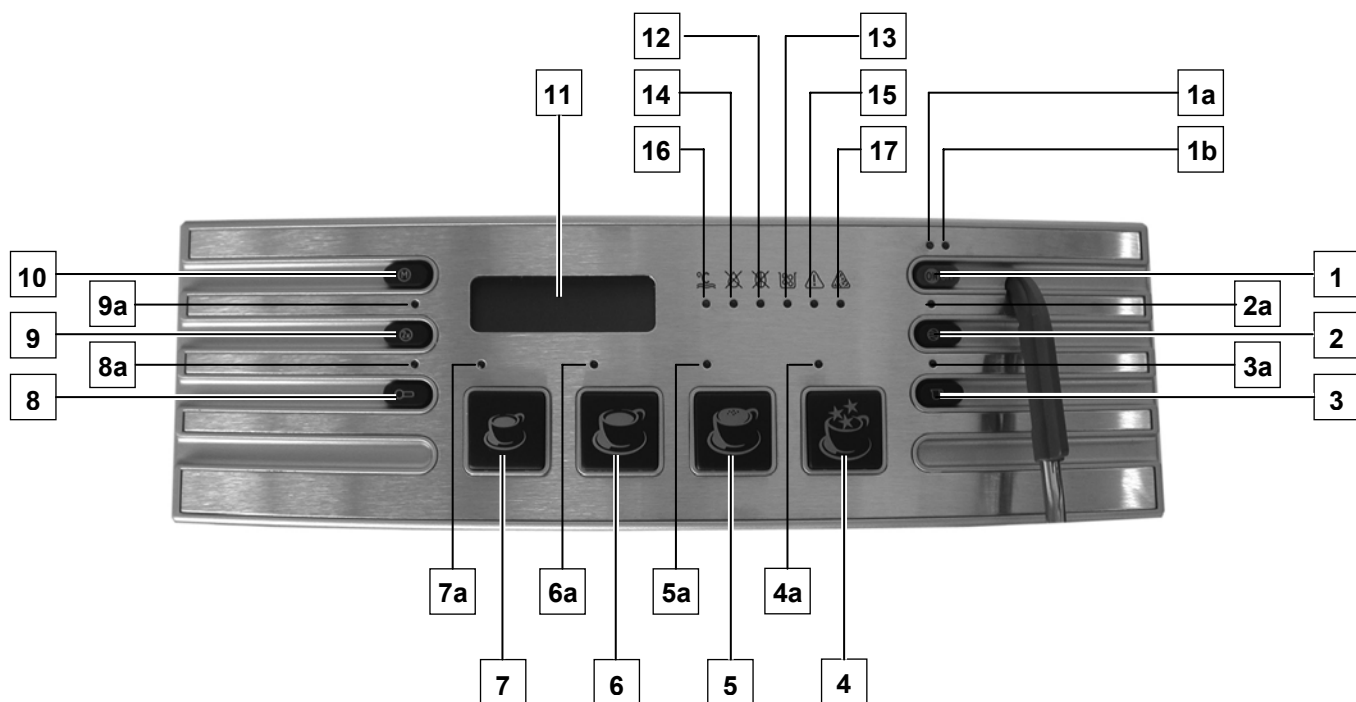
Wijzigingen voorbehouden!

## 3.3 Overzicht accessoires



- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1. Lucht ventiel pin   | 5. Multitool-instelknop         |
| 2. Melk aanzuig sproeier<br>braun = Diameter 1.5 mm<br>transparent = Diameter 1.7 mm | 6. Schoonmaakkwast              |
| 3. Melkschuimsproeier  | 7. Trechter voor gemalen koffie |
| 4. Borstel settje  | 8. Reinigingstabletten          |
|  | 9. Melkbegrenzingsregelaar      |

### 3.4 Het bedieningspaneel



NL

- |    |                                 |    |   |
|----|---------------------------------|----|---|
| 1  | Knop ON/OFF                     | 7a | Indicatie espresso  |
| 1a | Indicatie bedrijfsklaar         | 8  | Voorkeuze gemalen koffie voor bereiding van producten 3, 4, 5, 6, 7 |
| 1b | Indicatie standby               | 8a | Controleweergave gemalen koffie                                     |
| 2  | Knop reinigen/spoelen/ontkalken | 9  | Toets voor dubbele bereiding  |
| 2a | Indicatie reinigen/spoelen      | 9a | Indicatie dubbele bereiding   |
| 3  | Bereidingstoets heet water      | 10 | Programmeertoets  |
| 3a | Aanduiding heet water           | 11 | Display   |
| 4  | Bereidingstoets melkschuim      | 12 | Controlelampje bonentekort rood                                     |
| 4a | Aanduiding melkschuim           | 13 | Controlelampje droesbak rood  |
| 5  | Bereidingstoets cappuccino      | 14 | Controlelampje watertekort rood                                     |
| 5a | Indicatie cappuccino            | 15 | Controlelampje storing/brew-unit rood                               |
| 6  | Bereidingstoets koffie          | 16 | Controlelampje temperatuur groen                                    |
| 6a | Indicatie koffie                | 17 | Controlelampje ontkalking rood                                      |
| 7  | Bereidingstoets espresso        |    |   |

### 3.5 Lampjes, displays en hun betekenis

#### 3.5.1 De Display-Symbolen



- |  |                   |
|--|-------------------|
|  | Hoeveelheid water |
|  | Taal              |
|  | Koffiemaalduur    |
|  | Muntmechanisme    |

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Temperatuur                     |
|  | Koffiebonenopzetstuk (optie)    |
|  | Hoeveelheid opgeschuimde melk   |
|  | PIN-code                        |
|  | Uitschakeltijd                  |
|  | Servicenummer                   |
|  | Brew-voorbereiding ingeschakeld |
|  | Stoom uitgeschakeld             |

## 3.5.2 Displays

### LAMPJE DISPLAY

### BETEKENIS



<< Standby >>

De machine is in standby-modus en verbruikt nu zeer weinig energie.



Welcome



Begroeting bij het inschakelen.

Spoelen



Er vindt een automatische spoeling plaats bij het inschakelen of het spoelprogramma is actief.

Verwarmen



De machine wordt verwarmd, de vereiste bedrijfstemperatuur is nog niet bereikt.



Gereed



De machine is nu bedrijfsklaar. Het groene lampje geeft de optimale bedrijfstemperatuur aan.



Contant



De machine is nu bedrijfsklaar en het afreksysteem is geactiveerd. Het groene lampje geeft de optimale bedrijfstemperatuur aan.



Espresso



Bereiding van espresso na het drukken op deze producttoets.



Koffie



Bereiding van koffie na het drukken op deze producttoets.



Cappuccino



Bereiding van cappuccino na het drukken op deze producttoets.



Kannetje



Bereiding van kannetje koffie na het drukken op deze producttoets.



Heetwater



Bereiding van heet water.



Knippert

Water tank



Knippert:  
Brandt:  
Lucht in het watersysteem (zie paragraaf 7 [Storingen en mogelijke oorzaken](#), pagina 106).

### LAMPJE DISPLAY

### BETEKENIS



Knippert

geen bonen



Het bonenreservoir is leeg. Verdere bereiding is pas na het vullen mogelijk.



Deksel molen



De deksel van het bonenreservoir is niet goed dicht.



Molen geblokk.



Het maalmechanisme is geblokkeerd. Verhelpen: zie gebruiksaanwijzing, punt 5.4, [Reinigen van de molen](#), pagina 97.



Container vol



De droesbak is vol. Verdere bereiding is pas na het legen mogelijk.



Knippert

Container



De droesbak is niet correct aangebracht.



Knippert

Deuren open

De zijdeur is open. Verdere bereiding is pas na het sluiten mogelijk.



Ontkalken



De machine moet ontkalkt worden of het schoonmaakprogramma is actief.



+ blinkt

Reinigen



De machine moet schoongemaakt worden of het schoonmaakprogramma is actief.



Service !!!



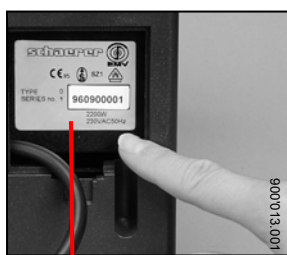
De displayweergave verschijnt afwisselend met de actuele weergave. Meld de machine aan bij de servicedienst. (zie paragraaf 8.1 [Oproep voor service](#), pagina 106)

NL



### 3.6 Technische gegevens

#### Spanning/vermogen:



Machinafhankelijke gegevens (spanning / vermogen) staan op het typeplaatje vermeld Dit is onder de snoerafdekking aan de achterkant van het apparaat aangebracht.

(Voorbeeld van weergave)



(Voorbeeld van weergave)

Max. spanningsafwijking +5%/-10%

Waterreservoir:

2,4 liter, of vaste wateraansluiting als optie

Afmetingen ( B x H x D )

Standaardmodel: 314 x 508 x 403 mm

Optie muntmechanisme: 415 x 415 x 403 mm

Optie vaste wateraansluiting: 314 x 508 x 460 mm

Snoer: 1,1 m

Gewicht standaardmodel: 15,7 kg

Veiligheidskeuringen: internationale keurmerken

Stroomaansluiting:

Gebruik geen contactdozen met twee of meer aansluitingen.

Vooraf niet als daarop apparaten zoals airconditioning, computers, schrijfmachines of kopieermachines aangesloten zijn, omdat deze stoorfrequenties kunnen veroorzaken.

Voorkom overbelasting van de stroomaansluiting.

De aangesloten apparaten mogen de stroomwaarde (ampère) van de huiszekering niet overschrijden.

### 3.7 Tips en wetenswaardigheden over koffie

Een goed koffieresultaat hangt niet alleen van de machine af, maar ook van het water, de koffiesoort, de maling, de temperatuur, enz. Let vooral op de volgende tips:

- Gebruik altijd verse koffie die donker gebrand is.
- U kunt koffie het best koel in een gesloten blik of pot bewaren.
- Als de koffie te snel of te langzaam uit de machine stroomt, ligt dat meestal aan een verkeerde maalfijnheid.

Koffie stroomt te snel: maalfijnheid op een lagere stand instellen, b.v. 2

Koffie stroomt te langzaam: maalfijnheid op een hogere stand instellen, b.v. 5

Aanbevolen instelling: fabrieksinstelling 3 - 4  
Belangrijk: maalfijnheid alleen veranderen terwijl het maalmechanisme loopt.

- Koffie smaakt het best uit voorverwarmde kopjes. Lees hierover paragraaf 4.9, pagina 96.

## 4 BEDIENING

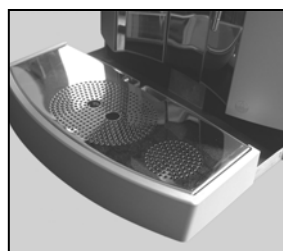
### 4.1 In gebruik nemen / vóór het eerste gebruik



4.1.1 Doos met het nummer omhoog op de vloer zetten, plakband voorzichtig opensnijden. (Pas op, niet te diep met het mes in de doos steken, anders kan de machine beschadigd worden.) Beschermend materiaal in de doos zoveel mogelijk verwijderen en de machine uit de doos tillen (liefst met twee personen).



4.1.2 Plaats de machine op een stabiele en vlakke ondergrond. Niet op hete of warme oppervlakten. Kies een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen en huisdieren.



4.1.3 De lekschaal helemaal naar binnen schuiven.



4.1.4 Waterreservoir vullen met koud water (max. 2,4 liter), aan de voorkant in de machine plaatsen en goed aandrukken, zodat het ventiel aan de achterkant open gaat.

#### Opmerking:

Bij de optie vaste wateraansluiting kan de tank niet verwijderd worden.

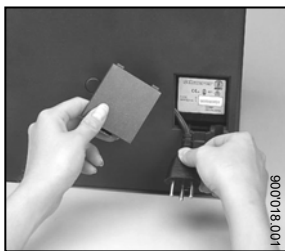


#### Attentie:

**Gebruik alleen vers koud water: nooit mineraalwater, melk of andere vloeistoffen.**

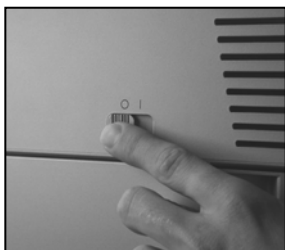


4.1.5 Trek het netsnoer zo ver als nodig is uit de machine (de rest kan in het snoervakje achterblijven) en sluit de machine aan op een geaarde wandcontactdoos. Steek de netstekker nooit in vochtige toestand in het stopcontact en raak de stekker nooit met natte handen aan.



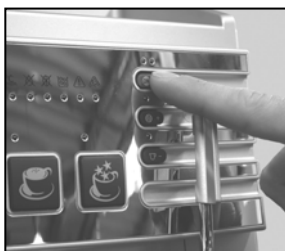
**4.1.6** Bij de optie vaste wateraansluiting kan de tank niet verwijderd worden.

**Attentie:**  
**Het snoer niet over hoeken en scherpe randen trekken of inklemmen, op hete voorwerpen leggen of hangen.**



**4.1.7** Schakel hoofdschakelaar O-I in. De machine staat nu in STAND-BY.

Deze handeling vervalt bij de optie muntmechanisme.

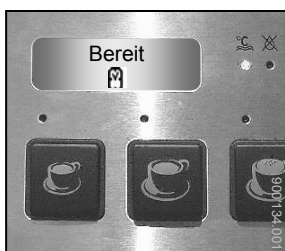


**4.1.8** Druk nu op de aan/uitknop . De corresponderende indicatie (1a) gaat branden en de machine wordt verwarmd. Tegelijk start de waterpomp en wordt het systeem met water gevuld en de machine automatisch ontlucht.



**4.1.9** Vul het bonenreservoir met koffiebonen (Vulhoeveelheid ca. 1000 g). Sluit het bonenreservoir weer goed af met het deksel.

**Opmerking:**  
 Er mogen alleen koffiebonen worden gebruikt, geen koffiesoorten met gekarameliseerde of gearomatiseerde bonen. Als het controlelampje knippert en de melding "molendeksel" verschijnt, is de deksel niet goed aangebracht en is de machine voor koffiebereiding geblokkeerd



**4.1.10 In bedrijf**  
 Wanneer het lampje voor de temperatuurcontrole groen begint te branden en op het display "Gereed" wordt aangegeven, is de machine bedrijfsklaar.

**Opmerking:**  
 Wanneer de machine in werking wordt gezet, wordt de brew-unit altijd automatisch gespoeld. Deze spoeling vindt altijd plaats als de machine in koude toestand wordt ingeschakeld. Tijdens het spoelproces (displaymelding Spoelen) is de machine voor koffiebereiding geblokkeerd.

**Indien geprogrammeerd:**  
 Bij het uitschakelen wordt automatisch de uitschakelspoeling uitgevoerd. Indicatie-lampje knippert groen. Vervolgens wordt de machine automatisch op



stand-by geschakeld. Indicatielampje (1b) brandt rood.

**4.1.11** Druk nu koffiekeuzetoets in. De eerste kop koffie wordt uitgegeven. Maar deze koffie kunt u nog niet drinken, omdat het koffiekanaal van de molen nog gevuld moet worden. De volgende koppen koffie zullen wél goed van smaak zijn.

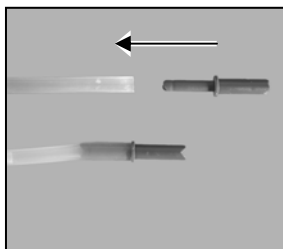
**Attentie:**  
**Zet de machine nooit zonder water in werking. Om hygiënische redenen is het aan te bevelen de machine als het lang niet gebruikt is, b.v. na de vakantie, voor het gebruik door te spoelen met het heetwater-/ stoommondstuk.**



Waterreservoir is niet goed geplaatst; er zit lucht in het systeem. Watertank juist inzetten en het apparaat ontluchten door de heetwatertoets te drukken. Wacht tot een rustige waterstraal eruit komt. Druk dan opnieuw de heetwatertoets – de controleweergave gaat uit bij het drukken van een bereidingstoets voor koffie.

## 4.2 Montage van de melkaanzuigsproeier / melkbegrenzingsregelaar

U hebt twee verschillende melkaanzuigsproeiers gekregen (bruin / wit)! Deze hebben openingen met verschillende diameter. Met de standaard levering krijgt u ook de melkbegrenzingsregelaar. Hiermee kan de doorlaatdiameter door de kartelschroef worden ingesteld.



**4.2.1 Melkaanzuigsproeier**  
 Schuif de melkaanzuigsproeier tot de aanslag in de melkslang.

**Belangrijk:**  
 Zonder melkaanzuigsproeier kan zich de melkslang aan de bodem van het reservoir vastzuigen.



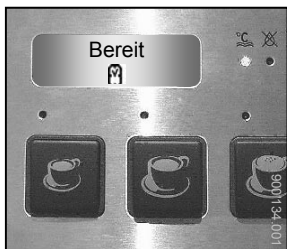
### 4.2.2 Melkbegrenzingsregelaar

De melkbegrenzingsregelaar wordt op de melkslang in de buurt van de melkschuimer gemonteerd. Gebruik de kartelschroef om het te fixeren.

**Opmerking:**  
 Draai de melktemperatuurregelaar dicht als het melkschuim te weinig heet is.  
**(Schroefje open draaien = kouder / Schroefje dicht draaien = warmer)**

NL

### 4.3 Koffie bereiden met bonenkoffie



**4.3.1** Het is een voorwaarde dat de machine al bedrijfsklaar is, zoals beschreven in het punt 4.1 In gebruik nemen, d.w.z. dat de tank met water gevuld is, het bonenreservoir met bonen gevuld is, het controlelampje voor de temperatuur groen brandt en de melding "Gereed" op het display staat.



**4.3.2** Zet een kopje onder de drankuitloop en druk op de toets voor het gewenste product. De machine is uitgerust met een automatisch wel-systeem. Daarmee wordt het koffiemaatsel eerst bevochtigd, dan wordt het uitlopen even gestopt en daarna begint het eigenlijke brew-proces.



**Opmerking:** Het is altijd mogelijk om de uitgifte van koffie voortijdig te beëindigen door nogmaals kort op de keuzetoets te drukken. U kunt ook zeer grote koppen of zelfs een koffieglass gebruiken. Maak de fixering los en schuif de drankuitloop naar boven. (naar gebruik de uitloop weer in de normale positie schuiven)



Als u twee koppen tegelijk wilt maken, drukt u eerst op de toets en dan op de keuzetoets voor het gewenste product.

### 4.4 Koffiebereiding gemalen koffie

(bijv. cafeïnevrije koffie, 2 koffiesoorten)



**Attentie:** Gebruik geen in water oplosbare, gevriesdroogde instantkoffie of soortgelijke producten, maar alleen zuivere gemalen koffie zonder toevoegingen. Doe nooit meer dan 2 afgestreken maatschepjes tegelijk in de vultrechter; de vultrechter is geen voorraadreservoir; de toegevoegde gemalen (b.v. cafeïnevrije) koffie wordt rechtstreeks in het zetsysteem gedoseerd.



**4.4.1** Op toets voor gemalen koffie drukken (het rode controlelampje (8a) gaat branden).



**4.4.2** Nadat u het kopje onder de drankuitloop hebt geplaatst, drukt u nu ook nog op de gewenste bereidingstoets. Dan verschijnt de displaymelding "Gemalen koffie" en het rode controlelampje (8a) gaat knipperen.



**4.4.3** Deksel van de vultrechter voor gemalen koffie verwijderen en max. 1 of 2 afgestreken maatlepels gemalen koffie voor 1 of 2 kopjes in de trechter doen (bijgeleverde maatlepel gebruiken). Vervolgens nog eens op de toets voor gemalen koffie drukken. De toeberiding verloopt automatisch.

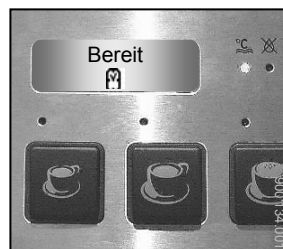


**Opmerking:** Als na het indrukken van de toets voor gemalen koffie gedurende ca. 2 minuten geen andere toets ingedrukt wordt, gaat het rode controlelampje voor gemalen koffie uit. Druk in dit geval nog een keer de toets voor gemalen koffie en de gewenste keuzetoets in.



**4.4.4** Als u twee koppen tegelijk wilt maken, drukt u eerst op de toets , dan op de toets voor gemalen koffie en de keuzetoets voor het gewenste product.

### 4.5 Bereiding van heet water



**4.5.1** Voor b. v. thee, bouillon enz. Het is een voorwaarde dat het apparaat bedrijfsklaar is, zoals beschreven in het punt 4.1 van de inbedrijfneming, d.w.z. dat de tank met water gevuld is en het controlelampje voor de temperatuur groen brandt de displaymelding "Gereed" wordt aangegeven.



**4.5.2** Zet een glas of kopje direct onder het heetwatermondstuk en druk op de toets . Het hete water loopt nu automatisch uit de machine.

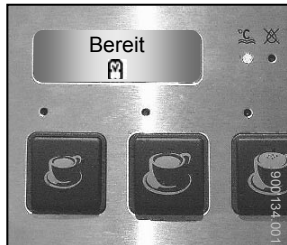
**Opmerking:** U kunt het uitlopen van koffie voortijdig stoppen door even op de gekozen bereidingstoets te drukken.



## 4.6 Bereiding van stoom

Stoombereiding is niet mogelijk met een machine met cappuccino.

## 4.7 Toebereiding Cappuccino



**4.7.1** Het is een voorwaarde dat het apparaat al bedrijfsklaar is, zoals beschreven in het punt 4.1 In gebruik nemen, d.w.z. dat de tank met water gevuld is, het bonenreservoir met bonen gevuld is, het controlelampje voor de temperatuur  $\text{°C}$  groen brandt en de melding "Gereed" op het display staat....



... en de slang van de cappuccinatoren in het melkreservoir is geplaatst.



**4.7.2** Zet een kopje onder de drankuitloop en druk op de toets voor het gewenste product. De opgeschuimde melk komt uit de uitloop en meteen daarna begint het brew-proces van de koffie.


**Attentie:**  
U kunt het bereiden van de cappuccino niet voortijdig stoppen. De cappuccino wordt volledig afgeleverd.


**Opmerking:**  
U kunt ook zeer grote koppen of zelfs een koffieglass gebruiken.



## 4.8 Nadoseeren Opgeschuimde melk



**4.8.1** Druk 1x kort op de toets .

**4.8.2** Door op de toets  te drukken kunt u op elk gewenst moment opgeschuimde melk maken.

In het display staat "Melk"

## 4.9 Kopjes voorverwarmen

Voor goede koffie is naast de gekozen koffiemelange en de waterkwaliteit vooral de juiste temperatuur belangrijk.



**4.9.1** Plaats de kopjes op het kopjesplateau om ze warm te houden (indirecte verwarming door warmte van het verwarmingssysteem).



**4.9.2** Om de kopjes snel voor te verwarmen wordt aanbevolen om het kopje als de machine in bedrijf is door middel van het heetwaterpijpe met heet water om te spoelen. Met name bij een kleine hoeveelheid koffie is dit aan te bevelen. (bijv. espresso).

## 4.10 Maalgrofte instellen

De molen is door de fabriek op een optimale waarde ingesteld, die voor de meeste koffiebonen bruikbaar is. U heeft echter de mogelijkheid de maalgrofte zelf te wijzigen.



**Attentie:**  
De maalfijnheid mag alleen ingesteld worden als het maalmechanisme in bedrijf is.

Zet met het hulpgereedschap (is bijgesloten) de maalgrofte op de gewenste stand. Op het indicatievenster is de actuele maalgrofte te zien:

Maalgrofte 1 = fijn / rechtsom draaien  
Maalgrofte 6 = grof / linksom draaien

**Fabrieksinstelling maalfijnheid 3-4, middelfijne maling!**

Door de koffie fijner te malen zal de zettijd toenemen (de koffie wordt krachtiger) en de crêmelaag wordt dikker.

## 5 ONDERHOUD EN REINIGING

Als de machine steeds schoon wordt gehouden, zult u verzekerd zijn van een optimale koffiekwiteit en zal de levensduur van de machine positief beïnvloed worden.

De machine beschikt over zowel een automatisch spoelprogramma als een automatisch reinigingsprogramma. Samen met de mogelijkheid van een handmatige reiniging van het brewsysteem hebt u zo een garantie voor een optimale reinheid van het apparaat.

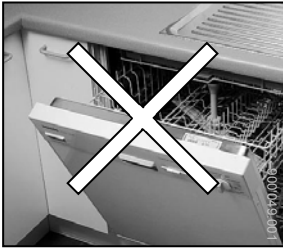
**Attentie:**  
Neem de algemeen geldende hygiënevoorschriften conform HACCP in acht!

(zie paragraaf 2.2 Hygiëne, pagina 88)

**Opmerking:**

Start bij langdurige afwezigheid (vakantie enz.) voor het uitzetten van de machine het spoelprogramma.

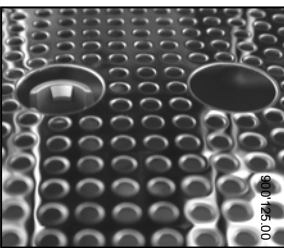
**5.1 Dagelijks en wekelijks onderhoud**



Reinig regelmatig: waterreservoir (7), lekbak (9), rooster op de lekbak (10) en droesbak (11). Gebruik hiervoor heet water en indien nodig een reinigingsmiddel, geen schuurmiddel.

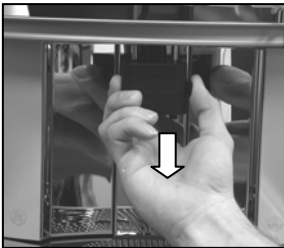
**Attentie:**  
**Niet in de vaatwasser reinigen!**

**5.2 Schoonmaken van de lekschaal**



Als de indicator uit de lekschaal steekt, moet deze geleegd worden omdat hij anders kan overlopen. Trek de lekschaal voorzichtig uit de geleiding en maak de lekschaal schoon met heet water en eventueel een niet-schurend schoonmaakmiddel.

**5.3 Reiniging drankuitloop**




De koffie-uitloop is afneembaar (knijp zijkant in). Reinig de koffie-uitloop met heet water en indien nodig met een reinigingsmiddel (geen schuurmiddel). Bij normaal gebruik wordt maandelijks reinigen aanbevolen.

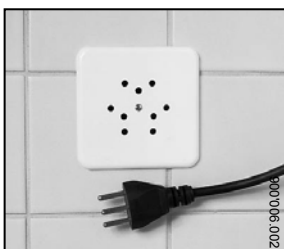
**5.4 Reinigen van de molen**

Normaliter reinigt de molen zichzelf. Het is voldoende om met het meegeleverde kwastje grote maalresten uit het bonenreservoir te verwijderen.

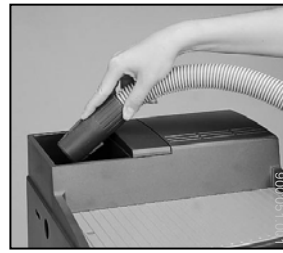
**Attentie:**

**Giet nooit water in het bonenreservoir. Dit beschadigt de maalschijven.**

Ook bij de beste koffie kan het voorkomen, dat er kleine steentjes tussen de bonen zitten. Om schade te voorkomen is de molen hiertegen elektronisch beveiligd. Als er een steentje ingeklemd is geraakt, stopt het maalmechanisme en wordt de storing met het controlelampje  en de displaymelding "Molen geblokk." aangegeven. Reinig de molen als volgt:



**5.4.1** Trek de steker uit de wandcontact doos.



**5.4.2** Verwijder de resterende koffiebonen uit het bonenreservoir.



**5.4.3** Plaats het hulpgereedschap op de vierkante nok van de maalschijven en draai het hulpgereedschap rechtersom tot het steentje / vuildeeltje verwijderd kan worden. Gebruik bij voorkeur een stofzuiger, zodat vuildeeltjes goed verwijderd kunnen worden. U kunt het voorwerp het best met de stofzuiger verwijderen.



**5.4.4** Verwijder de multitoel-instelknop uit het bonenreservoir en doe er verse bonen in. Sluit dan de deksel van het reservoir en steek de stekker weer in het stopcontact.

**5.5 Spoelen van de brew-unit en het drankuitloop**

**5.5.1 Automatisch spoeling**

De brew-unit en het koffiesysteem worden automatisch bij het inschakelen of het uitschakelen van het apparaat gespoeld (de automatische in- en uitschakelspoeling kunnen door een servicemonteur of door de servicedienst onafhankelijk van elkaar aan- of uitgezet worden).



**5.5.2 Hand spoeling**

(Voor apparaat met cappuccino: zie ook paragraaf 5.6 pagina 98).

U kunt ook zelf op elk gewenst moment de brew-unit en het koffieuitloop laten spoelen door op de toets  (spoelen/reinigen) te drukken. Dit duurt ca. 1 minuut en wordt met de displaymelding "Spoelen" aangegeven. Zodra de melding "Gereed" verschijnt, is het apparaat weer bedrijfsklaar. Om het spoelen te starten drukt u **1x kort** op de toets  (spoelen/reinigen).

NL





## 5.6 Spoelen van de Cappuccinosysteem

### Belangrijk:

Om hygiënische redenen moet de melkschuimer met slang onmiddellijk na het gebruik gespoeld worden.

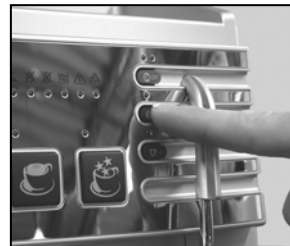
### 5.6.1 De melkschuimer met slang moet onmiddellijk na het gebruik gespoeld worden.


5.6.1.1 De toets  (spoelen / reinigen) heeft bij de Cappuccino-uitvoering meerdere functies:

Druk als volgt **kort** op de toets  (spoelen / reinigen):

- 1x = spoelen van brew-unit  
Display: "Spoelen"
- 2x = spoelen Cappuccino  
Display: "Capp. spoelen"
- 3x = handmatige reiniging Cappuccino  
Display: "Capp. reinigenen"

Als u verkeerd hebt gedrukt, drukt u een of meer keren op de toets  tot het gewenste display verschijnt.

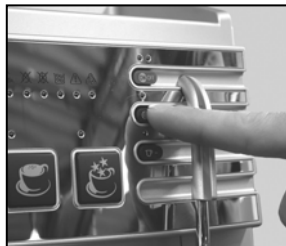



Als er langer dan 3 seconden niet op de toets  wordt gedrukt, start het gekozen menu automatisch.

(De meervoudige functie van de spoeling en de handmatige reiniging cappuccino kan door een servicemonteur of door de servicedienst onafhankelijk van elkaar aan- of uitgezet worden.)



5.6.1.2 Leg de slang in een bakje met vers, koud water (ca. 1,5 dl). Zet een kopje (ca. 1,5 dl) onder de melkschuimer.



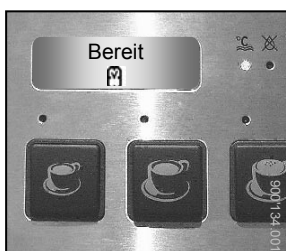
5.6.1.3 Druk op de toets  (spoelen / reinigen). Het spoelen van het Cappuccinosysteem wordt gestart.

## 5.7 Dagelijkse schoonmaakbeurt cappuccinosysteem


### Belangrijk:

#### Draai de melkbelegingsregelaar open (9)!

Om hygiënische redenen moet de cappuccinatore met slang eens per dag (liefst na het laatste gebruik) met schoonmaakmiddel schoongemaakt worden:



### Opmerking:

Het is een voorwaarde dat de machine al bedrijfsklaar is, zoals beschreven in het punt 4.1 In gebruik nemen, d.w.z. dat de tank met water gevuld is, het controlelampje voor de temperatuur  groen brandt en de melding "Gereed" op het display staat.




5.7.1 Haal de melkschuimer uit elkaar en maak alle onderdelen met de hand grondig schoon onder stromend water. Zet de melkschuimer in elkaar en monteer hem weer in de machine.



5.7.2 Vul het reinigingsreservoir met ca. 300 ml koud water en doe daar vervolgens het schoonmaakmiddel bij (dosering van het schoonmaakmiddel volgens het etiket van het schoonmaakmiddel):


Voorbeeld van dosering:  
Water = 300 ml  
MILK clean = 15 ml.  
(Bestelnummer 061'913)


Leg de slang van de melkschuimer in het reinigingsreservoir. Het einde van de slang moet op de bodem van het reinigingsreservoir liggen! Zet een leeg bakje (ca. 0.5 dl) onder de melkschuimer.

5.7.3 De toets  (spoelen / reinigen) heeft bij de Cappuccino-uitvoering meerdere functies:

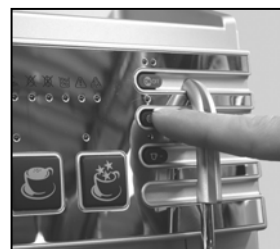
Druk als volgt **kort** op de toets  (spoelen / reinigen):


- 1x = spoelen van brew-unit  
Display: "Spoelen"
- 2x = spoelen Cappuccino  
Display: "Capp. spoelen"
- 3x = handmatige reiniging cappuccino  
Display: "Capp. reinigenen"

Als u verkeerd hebt gedrukt, drukt u een of meer keren op de toets  tot het gewenste display verschijnt.

Als er langer dan 3 seconden niet op de toets  wordt gedrukt, start het gekozen menu automatisch.

(De meervoudige functie van de spoeling en de handmatige reiniging cappuccino kan door een servicemonteur of door de servicedienst onafhankelijk van elkaar aan- of uitgezet worden.)

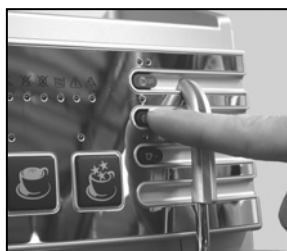


5.7.4 Druk **3x kort** op de toets  (spoelen / reinigen). Het reinigingsprogramma start.

Op het display staat: "Capp. reinigen" (Schoonmaken duurt ca. 40 minuten.) Wacht tot er "Spoelen" op het display staat.



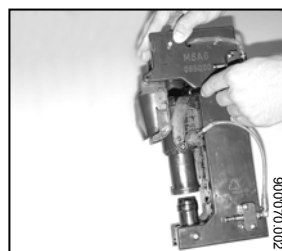
5.7.5 Spoel het reinigingsreservoir grondig uit met vers water en vul het met vers, koud water.



**5.7.6** Druk **1x kort** op de toets (spoelen / reinigen). Het systeem wordt gespoeld.

(Spoelduur ca. 40 seconden)

Wacht tot er "Gereed" op het display staat.



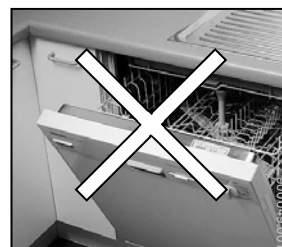
**5.8.6** Maak de brew-unit schoon met de bijgeleverde kwast en spoel hem goed af onder warm stromend water. Laat de brew-unit daarna volkomen droog worden.

## 5.8 Schoonmaken



**5.8.1 Met de hand schoonmaken van de brew-unit**

Na 250 koppen koffie knippert de schoonmaakindicator (2a) en geeft daarmee aan dat de brew-unit schoongemaakt moet worden. U kunt dan nog wel koffie maken, maar het is aan te bevelen de schoonmaakbeurt snel uit te voeren. Minstens één mal per week, maar uiterlijk wanneer het controle lampje flinkt reinigingsprogramma .



**Attentie:**  
De brew-unit mag in geen geval in de vaatwasser schoongemaakt worden!



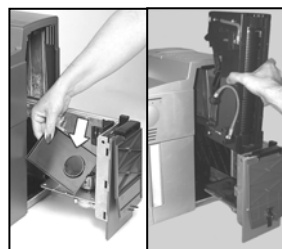
**5.8.2** Schakel de machine in standby-modus en wacht tot de uitschakelspoeling (indien geprogrammeerd) afgelopen is en de rode LED van de toets brandt.



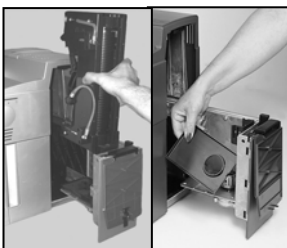
**5.8.7** Als er in de serviceruimte achtergebleven zijn, kunt u deze het beste met de stofzuiger verwijderen.



**5.8.3** Servicedeur opzij (4) openen en brew-unit helemaal eruit trekken door op de greep (aangegeven met Press) te drukken.



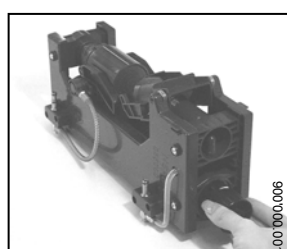
**5.8.8** Breng na het schoonmaken de droesbak en de brew-unit weer aan.



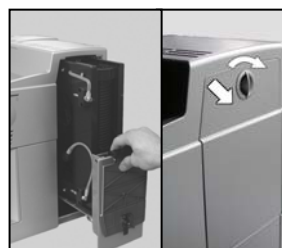
**5.8.4** De brew-unit omhoog uit de machine nemen en de droesbak verwijderen.



**Opmerking:**  
Als de brewunit niet meer juist geplaatst kan worden positioneer hem dan met de multitoel-instelknop.



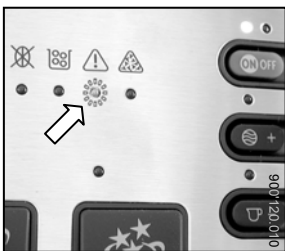
**5.8.5** Draai met de multitoel-instelknop de schroefdraad van de kop van de brew-unit helemaal tegen de klok in. De twee zeven liggen daarna vrij en kunnen hygiënisch schoongemaakt worden.



**5.8.9** Breng de brew-unit weer in de normale positie, d.w.z. uittrekenheid helemaal naar binnen schuiven en deur weer sluiten. Bij het inschakelen van de machine wordt de brew-unit automatisch in de juiste positie gebracht.



**5.8.10** Schakel de machine weer in door op de toets te drukken. De corresponderende aanduiding (1a) brandt



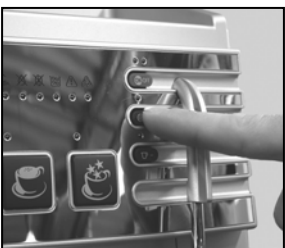
**Belangrijk:** Als het controlelampje knippert en de displaymelding "Deur open" verschijnt nadat de machine weer is ingeschakeld, dan is de brew-unit niet correct aangebracht of is de deur niet goed dicht.



**5.8.11 Automatisch schoonmaakprogramma**  
Vul, voordat u het reinigingsprogramma start, eerst het waterreservoir. Ledig tevens de lekbak. Plaats vervolgens een kan onder de drankuitloop.



**5.8.12** Druk nu minstens 4 seconden op de schoonmaaktoets - tot op het display de melding "Pil" verschijnt. Doe de twee helften van het schoonmaaktablet (geel en wit) in de vultrichter voor gemalen koffie.



**5.8.13** Druk nu nog eens op de schoonmaaktoets . Het schoonmaakprogramma wordt nu automatisch uitgevoerd en wordt met de displaymelding "Reinigen" aangegeven.

**Attentie:**  
**Schakel de machine nooit tijdens het reinigingsproces uit!**

**Opmerking:**

Als het lampje voor watertekort tijdens het schoonmaakproces knippert, vul dan water bij en breng de tank weer aan. Het schoonmaakprogramma loopt nu automatisch door.



Na het reinigingsprogramma, dat ca. 6 minuten duurt, is de machine weer gereed voor de koffiebereiding. Het einde van het programma wordt met de displaymelding "Gereed" aangegeven.

**Opmerking:**

Als de machine de functie cappuccino heeft en er een melkproduct is afgenomen, wordt meteen na afloop van het reinigen van het koffiesysteem het reinigen van het cappuccinosysteem gestart.



**5.8.14** Haal de melkschuimer uit elkaar en maak alle onderdelen met de hand grondig schoon onder stromend water. Zet de melkschuimer in elkaar en monteer hem weer in de machine.



(Zie paragraaf [5.10 Montage / demontage melkschuimer](#) pagina 102)

**5.8.15** Vul het reinigingsreservoir met ca. 300 ml koud water en doe daar vervolgens het schoonmaakmiddel bij (dosering van het schoonmaakmiddel volgens het etiket van het schoonmaakmiddel):  
Voorbeeld van dosering:

Dosierbeispiel:  
Water = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Bestelnummer 061'913)

Leg de slang van de melkschuimer in het reinigingsreservoir. Het einde van de slang moet op de bodem van het reinigingsreservoir liggen! Zet een leeg bakje (ca. 0.5 dl) onder de melkschuimer.

**5.8.16** Druk **1x kort** op de toets (spoelen / reinigen). Het reinigingsprogramma start

Op het display staat: "Reinigen"

(Schoonmaken duurt ca. 45 minuten.)

Wacht tot er "Spoel water" op het display staat.



**5.8.17** Spoel het reinigingsreservoir grondig uit met vers water en vul het met vers, koud water.



**5.8.18** Druk **1x kort** op de toets (spoelen / reinigen). Het reinigingsprogramma start.

Op het display staat: "Spoelen"

(Spoelduur ca. 45 seconden)

Wacht tot er "Gereed" op het display staat.





5.9 Ontkalken



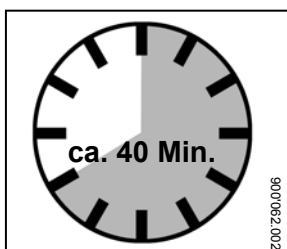
Na uiterlijk 1350 koppen koffie knippert de ontkalkingsaanduiding . U kunt dan nog wel koffie maken, maar het is aan te bevelen het ontkalken snel uit te voeren.

**Attentie:** Wanneer het ontkalkingsprogramma eenmaal gestart is, mag het niet onderbroken worden!

**Opmerking:** Ontkalken is in principe altijd nodig, zelfs als u een waterfilter gebruikt. Als u hard water gebruikt, kunt u de ontkalking echter ook eerder uitvoeren. De machine is met een automatisch ontkalkingsprogramma uitgerust, waardoor het ontkalken veel eenvoudiger wordt.

**Attentie:** Bij een machine met vaste wateraansluiting moet de ontkalking door een servicemonteur worden uitgevoerd.

**Attentie:** Gebruik vooral geen azijn voor de ontkalking, dit zou het apparaat beschadigen.



Het ontkalkingsprogramma duurt ca. 40 minuten.



**5.9.1** Schakel de machine uit met de toets ; de LED van de toets brandt rood en op het display staat "Standby".



**5.9.2** Verwijder de droesbak en het waterreservoir.



**5.9.3** Doe nu water en vervolgens ontkalkingsmiddel in verhouding 2:1 in de watertank (voorbeeld van dosering: water = 1500 ml – Vloeibare ontkalker = 750 ml). Plaats de watertank weer in de machine.



**5.9.4** Demonteer de melkschuimer en schuif de drankuitloop in de hoogste positie.

(Zie paragraaf [5.10 Montage / demontage melkschuimer](#) pagina 102)



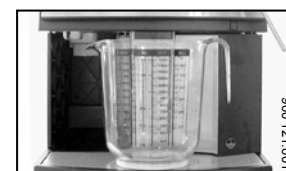
**5.9.5** Plaats een grote bak onder de uitloop. (uitloopvolume 2,0 liter)



**5.9.6** Druk nu de schoonmaakttoets minstens 5 seconden in tot het ontkalkingsproces start. Op het display staat "Ontkalken x %" en de rode en de groene LED van de toets en het lampje branden. Het ontkalkingsprogramma wordt automatisch uitgevoerd.



**5.9.7** Zodra de LED van de schoonmaakttoets knippert en op het display de melding "Vers water" verschijnt, spoelt u de watertank zorgvuldig met vers water uit. Vul de watertank met vers, koud water en breng hem weer in de machineaan.



**5.9.8** Plaats een grote bak onder de uitloop. (uitloopvolume 2,0 liter)

(Zie paragraaf [5.10 Montage / demontage melkschuimer](#) pagina 102)



**5.9.9** Druk nu kort op de schoonmaakttoets ; op het display verschijnt "Spoelen". Na afloop van het ontkalkingsprogramma gaan de LED's van het lampje en de groene LED van de toets uit, op het display staat "Standby".

**Belangrijk:** Als het lampje voor watertekort tijdens het ontkalkingsproces knippert, vul dan water bij en breng de tank weer aan. Het schoonmaakprogramma loopt nu automatisch door.



**5.9.10** Breng de droesbak weer aan.



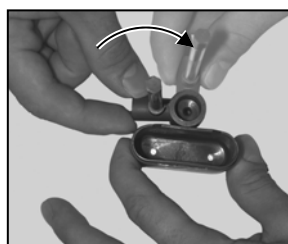
**5.9.11** Zet de melkschuimer in elkaar en monteer hem weer in de machine.

**Belangrijk:**  
Regelmatige ontkalking voorkomt dure reparaties aan de machine. Schade die veroorzaakt wordt door het nalaten van de noodzakelijke ontkalking, foutief gebruik en het niet opvolgen van deze handleiding, valt niet onder de garantie.

## 5.10 Montage / demontage melkschuimer



**5.10.1** Demonteer de melkschuimer door hem tussen duim en wijsvinger een beetje samen te drukken. Trek de uitloop naar beneden.



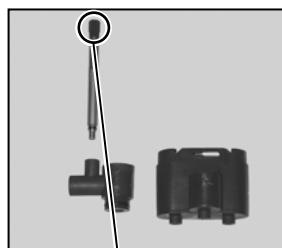
**5.10.2** Zwenk de schuimkamer met de uitlooppijp van de uitloopbeker weg alvorens hem naar beneden te trekken. Nu kunt u de pijp van de schuimkamer afschroeven en de melkslang en den slang nippel wegnemen.



**5.10.3** Reinig nu alle onderdelen onder schoon, stromend warm water.

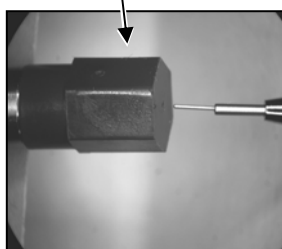
**5.10.4** Monteer de melkschuimer weer door de stappen **5.10.1** tot **5.10.2** in omgekeerde volgorde te herhalen.

## 5.11 Schuimsproeier / melkaanzuigsproeier schoonmaken



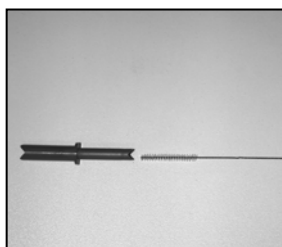
**5.11.1 Schuimsproeier reinigen**  
Reinig de schuimsproeier en prik hem door met de lucht ventiel pin.

(Artikelnummer = 061'454)



**5.11.2 Melkaanzuigsproeier reinigen**  
Reinig de melkaanzuigsproeier en prik hem door met de borstel.

(Artikelnummer: 061'174)





## 6 PROGRAMMERING

Uw machine is in de fabriek al op de ideale waarden ingesteld. Maar u kunt uw machine individueel naar uw wensen instellen. Voor producten kunt u de volgende elementen programmeren (zie ook het productenoverzicht):

hoeveelheid water - hoeveelheid koffie - wel-functie

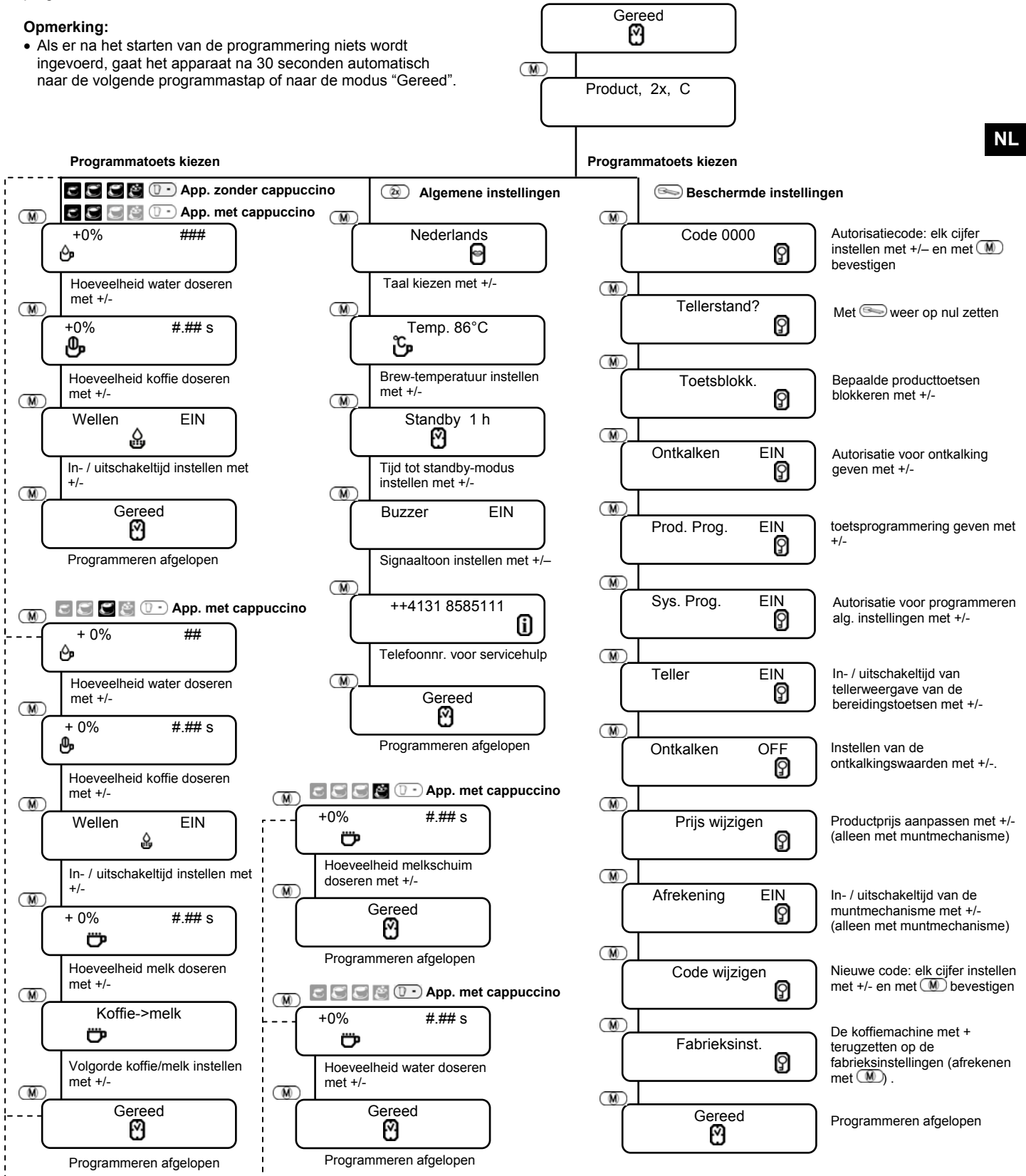
Verder kunt u diverse machinefuncties individueel programmeren.

### Opmerking:

- Als er na het starten van de programmering niets wordt ingevoerd, gaat het apparaat na 30 seconden automatisch naar de volgende programmastap of naar de modus "Gereed".

- Met de programmatoets (M) kan alleen vooruit door het programma worden gestapt; u kunt niet achteruit gaan.
- Op het niveau (M) kan machineprogrammering alleen met de persoonlijke PIN-code worden uitgevoerd.
- Voor uw vragen en verdergaande programmering staat uw klantadviseur gaarne voor u klaar.

### 6.1 Het programmaoverzicht



## 6.2 Producten-Programmeren

Om de producttoetsen te programmeren gaat u als volgt te werk:

**Machine zonder cappuccino**  
**Machine met cappuccino**

### Display

Gereed

Product, 2x C

+ 0% ##

+ 0% ### s

Vorbrüher EIN

Bereit

### Invoer

Druk op de gewenste producttoets .

Druk op de gewenste producttoets:

Doseer de hoeveelheid water (ml) met +/- . Verder met de programmeertoets .

Doseer de hoeveelheid koffie (maalduur) met +/- . Verder met de programmeertoets .

Schakel het wellen aan of uit met +/- . Verder met de programmeertoets .

Het programmeren is afgelopen.

De toets kan bij een machine zonder cappuccino vrij volgens uw wensen worden geprogrammeerd. De programmering wordt uitgevoerd door de geautoriseerde servicemonteur. Bij een machine met cappuccino is de toets voor opgeschuimde melk en het schoonmaken vast geprogrammeerd.

**Machine met cappuccino** → om de producttoets "Cappuccino" te programmeren gaat u als volgt te werk:

### Display

Gereed

Product, 2x C

+ 0% ##

+ 0% ### s

Wellen EIN

+ 0% ## s

### Invoer

Druk op de programmeertoets .

Druk op de gewenste producttoets:

Doseer de hoeveelheid water (ml) met +/- . Verder met de programmeertoets .

Doseer de hoeveelheid koffie (maalduur) met +/- . Verder met de programmeertoets .

Schakel het wellen aan of uit met +/- . Verder met de programmeertoets .

Doseer de hoeveelheid water (ml) met +/- . Verder met de programmeertoets .

### Display

Koffie->melk

Gereed

### Invoer

Kies met +/- de volgorde van de afgifte van koffie en melk:  
 Koffie -> melk  
 Koffie + melk  
 Melk -> koffie  
 Verder met de programmeertoets .

Het programmeren is afgelopen.

**Machine met cappuccino** → om de producttoets "Melkschuim" te programmeren gaat u als volgt te werk::

### Display

Gereed

Product, 2x C

+ 0% ### s

Gereed

### Invoer

Druk op de programmeertoets .

Druk op de gewenste producttoets:

Doseer de hoeveelheid opgeschuimde melk met +/- . Verder met de programmeertoets .

Het programmeren is afgelopen.

**Machine met cappuccino** → om de producttoets "Heet water" te programmeren gaat u als volgt te werk:

### Display

Gereed

Product, 2x C

+ 0% ### s

Gereed

### Invoer

Druk op de programmeertoets .

Druk op de gewenste producttoets

Doseer het hete water met +/- . Verder met de programmeertoets .

Het programmeren is afgelopen.

### 6.3 Programmering van de machine: algemene instellingen

Display	Invoer
Gereed	Druk op de programmeertoets .
Product, 2x C	Druk op de programmaniveautoets .
Nederlands	Kies de gewenste taal met +/- . Verder met de programmeertoets .
Temp. ## °C	Kies de gewenste wel-temperatuur met +/- . Verder met de programmeertoets .
Standby #h	Kies de tijdsduur tot de standby-modus met +/- . Verder met de programmeertoets .
Buzzer EIN	Kies de waarschuwingstoon of zet die uit met +/- . Verder met de programmeertoets .
++41318585111	Het telefoonnummer voor eventuele servicehulp verschijnt. Verder met de programmeertoets .
Gereed	Het programmeren is afgelopen.

Display	Invoer
Ontkalken EIN	Geef met +/- autorisatie voor het uitvoeren van het ontkalkingsprogramma. Verder met .
Prod.Prog. EIN	Geef met +/- autorisatie voor het programmeren van producten. Verder met .
Sys.Prog. EIN	Geef met +/- autorisatie voor het programmeren van het systeem (algemene instellingen). Verder met .
Teller EIN	Schakel de weergave van de telling van de producttoetsen aan of uit met +/- (de functie loopt op de achtergrond door). Verder met .
Ontkalken OFF	U kunt de oproep voor het ontkalken afhankelijk van de waterhardheid instellen met +/- . Verder met .
	OFF = switched off 0° - 5° dH 6° - 10° dH 11° - 15° dH 16° - 20° dH >20° dH

### 6.4 Programmering van de machine: beschermde instellingen

Deze instellingen kunt u met uw persoonlijke code ontoegankelijk maken voor derden. Bij aflevering is geen code geprogrammeerd.





Display	Invoer
Gereed	Druk op de programmeertoets .
Product, 2x C	Druk op de programmaniveautoets .
Code #####	Autorisatie: elk cijfer met +/- instellen en met  bevestigen.
Tellerstand ?	Zet de teller desgewenst met  op 0. Bevestigen en verder met de programmeertoets .
Toetsblokk.	Blokkeer bepaalde toetsen met +/- . Verder met de programmeertoets .



Prijs wijzigen	<b>Alleen optie muntmechanisme:</b> pas de prijs van elke producttoets aan met +/- . Elke toets met  bevestigen en verder met .
gratis afgifte ON	<b>Alleen optie muntmechanisme:</b> schakel gratis bereiding aan of uit met +/- . Verder met .
Code wijzigen	Verander de autorisatiecode: elk cijfer met +/- instellen en met  bevestigen. Verder met .
Fabrieksinstell.	Als dat nodig is, kunt u de koffiemachine terugzetten op de fabrieksinstellingen. Alle tot nu toe ingestelde waarden worden dan teruggezet (afgezien van de tellers).  Op de toets + drukken: Op het display verschijnt: "uitforen?"  Toets  = annuleren  Toets + = fabrieksinstelling aanbrengen
Gereed	Het programmeren is afgelopen.

## 7 STORINGEN EN MOGELIJKE OORZAKEN

De machine functioneert alleen goed als het regelmatig wordt schoongemaakt en ontkalkt in overeenstemming met onze aanbevelingen.

Lees voordat u de machine voor reparatie opstuurt eerst aandachtig de volgende punten. Vaak wordt hierdoor het probleem opgelost en bespaart u zich een hoop ergernis en moeite.

1. Schakelaar  zet de machine niet - IN BEDRIJF.
    - Hoofdschakelaar O-I aan de zijkant is niet ingeschakeld.
    - Machine is niet goed aangesloten, resp. zekering controleren.
  2. Indicatielampje  knippert.
    - Brew-unit is niet goed geplaatst of servicelুকjes zijn niet goed gesloten - controleren!
  3. Het controlelampje  gaat aan en er verschijnt een melding op het display.
    - Er is een storing opgetreden die alleen door een geautoriseerd vakman kan worden verholpen.
  4. Er branden of knippen controlelampjes, er verschijnen meldingen op het display.
    - Lees de controlemeldingen op pagina 91, paragraaf [Lampjes, displays en hun betekenis](#).
  5. Pomp maakt veel lawaai en/of het indicatielampje [TE WEINIG WATER]  brandt.
 

Waterreservoir is niet goed geplaatst; er zit lucht in het systeem. Watertank juist inzetten en het apparaat ontluichten door de heetwatertoets  te drukken. Wacht tot een rustige waterstraal eruit komt. Druk dan opnieuw de heetwatertoets  – de controleweergave gaat uit bij het drukken van een bereidingsstoets voor koffie.
- Opmerking:** Het is normaal, dat de waterpomp af en toe uit zichzelf begint te draaien. Deze vult altijd automatisch het systeem.
6. Geen melkschuim
    - De schuimsproeier aan de melkschuimer is verstopt. Prik hem met de luchtventiel-pin door en maak hem schoon. (Artikelnummer 061`454)
    - Melkaanzuigsproeier (bruin / wit) is verstopt. Met borstel (artikelnummer 061`174) reinigen.
  7. Het melkschuim heeft grote bubbels.
    - De melk is te warm, hij werd na het laatste product niet in de koelkast terug gezet. (3 °C - 5 °C)
    - O-ring aan de melkschuimer is defect. Controleren en zonodig verplaatsen.
    - Aanzuigslang defect.
  8. Melkschuim te koud
    - Melkaanzuigsproeier defect of verkeert diameter gemonteerd.
  9. Koffie heeft geen crémelaag
    - Ongeschikte koffie of de koffie is oud.
    - De koffiedosering is te laag ingesteld.
    - De kopjes zijn te koud. Voorverwarmen.
    - Er is niet op de juiste bedrijfstemperatuur gewacht.
    - Temperatuur te laag. Temperaturen opnieuw programmeren.
    - Maling te grof.
  10. Heetwaterpijpje is verstopt.
    - De uitloopopening is verstopt. Reinig deze met een dunne naald.
  11. Brew-unit kan niet worden verwijderd resp. niet meer teruggeplaatst worden.
    - De Brew-unit staat niet in de oorspronkelijke stand. Sluit de servicelুকjes en zet de machine aan.
    - Stel de Brew-unit bij het terugplaatsen bij met het hulpgereedschap, omdat de Brew-unit per ongeluk versteld is.

12. Machine reageert niet op een knopdruk, hoewel het ingeschakeld is.
  - Temperatuur is bij de eerste keer opwarmen nog niet bereikt.
  - Het automatische spoelprogramma is nog niet beëindigd; lampje (2a) brandt.
  - Een controlelampje corresponderend met paragraaf 3.5 [Lampjes, displays en hun betekenis](#) op pagina 91 brandt - defect verhelpen.

Als het probleem ondanks controle van deze punten niet op te lossen is, neem dan contact op met een geautoriseerde dealer of reparatiedienst.

Zie de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing.

## 8 SERVICE-EN ONDERHOUDSWERKZAAKHEDEN

De machine functioneert alleen goed als het regelmatig wordt schoongemaakt en ontkalkt in overeenstemming met onze aanbevelingen. Ondanks optimaal onderhoud is elke machine na intensief en langdurig gebruik onderhevig aan natuurlijke slijtage. Regelmatige controle door een geautoriseerde servicedienst verlengt de levensduur van uw machine en houdt de kwaliteit van de geproduceerde koffie in stand.

### 8.1 Oproep voor service

De oproep voor service verschijnt alleen als deze door de servicedienst of de servicemonteur geprogrammeerd is:

Als de oproep voor service geprogrammeerd is en het geprogrammeerde aantal producten bereid is, verschijnt op het display afwisselend de normale weergave en de melding "Service":

#### Als oproep voor service wordt weergegeven op display:

Het onderhoud van de machine moet worden uitgevoerd. Neem contact op met een door de fabrikant geautoriseerde onderhoudsdienst.

- Het onderhoudsverzoek kan alleen door de onderhoudsmonteur worden teruggezet.
- De machine blokkeert niet, u kunt gewoon koffie zetten.

## 9 OPTIES

Voor informatie over deze en andere opties staat uw persoonlijke klantadviseur gaarne voor u klaar.

### 9.1 Optie muntmechanisme

De volgende afrekenstelsystemen zijn verkrijgbaar:

- afrekenstelsysteem voor penningen
- afrekenstelsysteem voor munten

De optie muntmechanisme is voor muntsoorten in specifieke landen mogelijk. Voor informatie staat uw persoonlijke klantadviseur gaarne voor u klaar.

#### 9.1.1 Bediening en onderhoud



Het betaalde bedrag wordt op het display weergegeven. Bij een stroomstoring blijft het betaalde bedrag opgeslagen.

Er kunnen maximaal munten ter waarde van 10 eenheden in de muntsoort van het land betaald worden. Desgewenst kan het bedrag door de geautoriseerde servicemonteur anders geprogrammeerd worden.



Om veiligheidsredenen moet het muntmechanisme regelmatig (lieftst dagelijks) geleegd worden. Neem daarvoor de muntenbak eruit en breng deze na het legen weer goed aan.

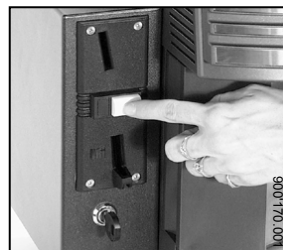


#### Geweigerde munten:

- Munten die niet door het muntmechanisme worden geaccepteerd, worden door de uitgiftesleuf weer uitgeworpen.



- Ook als de machine uitgeschakeld is, worden betaalde munten door de uitgiftesleuf uitgeworpen.



#### Geblokkeerde munten:

- Als er na het betalen van munten geen reactie komt en de munten ook niet door de uitgiftesleuf naar buiten komen, druk dan op de vrijgavetoets.



- Het is mogelijk dat de muntenbak vol is en de opname van nieuwe munten geblokkeerd is. In dat geval moet de muntenbak geleegd worden en moet de muntenrail op geblokkeerde munten worden gecontroleerd.

#### Belangrijk:

Het muntcontrole-element mag alleen door de geautoriseerde servicemonteur verwijderd worden!

### 9.2 Optie bonenreservoir

Er zijn verschillende bonenreservoirs met inhoud tot 1000 g.

### 9.3 Optie voeten

De optie voeten is voor machine met vaste wateraansluiting. De voeten zijn nodig om onder de machine genoeg plaats voor alle leidingen te hebben.



## 9.4 Optie vaste wateraansluiting

Als er veel koffie met de machine wordt gemaakt, is een vaste wateraansluiting beslist aan te bevelen.

In beginsel is een vaste wateraansluiting overal mogelijk waar een toevoer- en een afvoerleiding voor water aanwezig zijn. De ideale hardheid van het water voor probleemloos gebruik van de vaste wateraansluiting bedraagt 8-12°f / 5-7°d.

**Bijzonderheden:** In plaats van de gebruikelijke watertank bevindt zich op deze plaats een vastgeschroefde afdekplaat, die alleen voor het ontkalken wordt verwijderd.

### 9.4.1 Voorwaarden aan het gebouw voor een vaste wateraansluiting

Voor de vaste wateraansluiting moet in het gebouw aan minimale voorwaarden voldaan zijn. Alle hieronder vermelde onderdelen worden bij de optie vaste wateraansluiting geleverd en worden door uw geautoriseerde servicemonteur geïnstalleerd.

(Zie Installatie plan pagina 109)

9.5 Installatie plan

Minimal distance to back panel: 100

Water connection 3/8" : 403

Dimensions: 534, 314, min. 220, 395, 115, 75-135, 19, 408,5-412, 504-508

Labels: Milk tube, Milk carton, Drawer for brewing unit

the following installations must be present:

- 1 Socked, 3-pole
- 2 Water connection with supply valve

Ideal water hardness:  
 8° - 12° (French water hardness grade)  
 5° - 7° (German water hardness grade)

Otherwise we refer to local regulations!

Optional features:  
 - Various bean containers (capacity up to 1kg)  
 - Coin slot or token slot  
 - Mains water set part no. 062812, consisting of:  
 3 Waterfilter 3/8", part no. 067310  
 4 Screw fitting 3/8"K - 1/4"K, part no. 068191  
 5 Pressure reducing valve set to 2 bar, 1/4", part no. 069436  
 6 Screw fitting 1/4"K - 1/4"K, part no. 065109  
 7 Non-return-valve 1/4", part no. 063208  
 8 Screw fitting 3/8"Z - 1/4"K, part no. 068601  
 9 Reinforced hose 1000mm length, 3/8", part no. 067764  
 10 Flat packing Ø15xØ0,8mm, part no. 064249  
 11 Silicon tube Ø128mm, part no. 067722

Model	Number of grinders	Number of pistons	Connection value
Siena 2	1	1	3x 400VAC 50-60Hz 1x 230VAC 50-60Hz 2,2kW/10A

Subject to changes without notice!

Änderungen (a) - (j) -

Bemerkungen

gezeichnet 30.06.04 R. Jöye

kontrolliert

freigegeben

Teilabgabe

geprüft

FAZ EK 1 Blatt Nr. 1

Ersetzt durch

Installationsplan / Installation diagram / Plan d'installation

Projekt: -

KKM Siena 2

Maßstab %

**Schaeffer** GAD

3.8.6463

UK

Achtung: CAD-Zeichnung. Änderungen nur auf CAD-System vornehmen!

## 10 AANHANGSEL

### 10.1 Conformiteitsverklaring

Deze producten voldoen aan de vereisten van de EU-richtlijnen.

73/23/EWG Elektrische materieel voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen.

89/336/EWG Elektromagnetische compatibiliteit

Informatie over de overeenstemmingsverklaring kan bij de fabrikant worden aangevraagd:

Zie laatste pagina van deze beschrijving.

### 10.2 Reinigingsmiddelen

#### 10.2.1 Reinigingstablet "Kamareta" (Bestelnummer 062'531)

##### Attentie!

**Voordat u het reinigingstablet gebruikt, leest u de op de verpakking aangebrachte informatie en het veiligheidsinformatieblad "HEALTH & SAFETY DATA SHEET". Mocht u niet in het bezit zijn van dit blad met veiligheidsgegevens, verzoeken wij u dit bij de distributeur aan te vragen.**

##### Gebruiksdoeleinden:

Voor de dagelijkse reiniging van het koffiesysteem.

##### Vorm en geur:

Zie het veiligheidsinformatieblad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Gebruik:

- "Reinigingstablet" buiten bereik van kinderen en onbevoegde personen bewaren.
- Niet voor inwendig gebruik!
- "Reinigingstablet" nooit met andere chemicaliën (reinigingsmiddel) mengen!
- Bij het gebruik van het "reinigingstablet" niet eten en drinken.
- Handen en gezicht vóór pauzes en na hantering van het "reinigingstablet" onmiddellijk wassen.

##### Inlichtingen in geval van nood:

Informeer bij de distributeur of bij een door de distributeur geautoriseerde klantenservice naar het telefoonnummer van de noodgevallendienst (toxicologisch informatiecentrum) in uw land. Als uw land niet over een dergelijk nummer of soortgelijk instituut beschikt, belt u in noodgevallen c.q. voor inlichtingen het volgende telefoonnummer in Zwitserland:

**++41 01 251 51 51 (toxicologisch informatiecentrum)**  
<http://www.toxi.ch> (Duits / Frans / Engels)

##### Eerste Hulp:

Zie het veiligheidsinformatieblad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Opmerking:

Belangrijk voor de arts:

Laat de behandelende arts zo mogelijk de op de reinigingsmiddelcontainer staande informatie of het veiligheidsinformatieblad („HEALTH & SAFETY DATA SHEET“) zien.

##### Opslag van het reinigingstablet:

- Buiten bereik van kinderen en onbevoegde personen bewaren.
- Tegen warmte, licht en vocht beschermd bewaren.
- Plaatselijk gescheiden van zuren opslaan.
- Uitsluitend in de originele verpakking bewaren.
- Niet samen met voedings- en genotmiddelen bewaren.
- De plaatselijk en wettelijk geldende voorschriften inzake de bewaring van chemicaliën (reinigingsmiddelen) dienen te worden nageleefd.

#### 10.2.2 Schoonmaakmiddel "MILK clean" (Bestelnummer 061'913)

##### Attentie!

**Voordat u het reinigingsmiddel gebruikt, leest u de op de verpakking aangebrachte informatie en het veiligheidsinformatieblad "HEALTH & SAFETY DATA SHEET". Mocht u niet in het bezit zijn van dit veiligheidsinformatieblad, verzoeken wij u dit bij de distributeur aan te vragen.**

##### Gebruiksdoeleinden:

Voor het wekelijkse schoonmaken van het melk leidingsysteem.

##### Vorm en geur:

Zie het veiligheidsinformatieblad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Gebruik:

- "Reinigingsmiddel" buiten bereik van kinderen en onbevoegde personen bewaren.
- Niet voor inwendig gebruik!
- "Reinigingsmiddel" nooit met andere chemicaliën (reinigingsmiddel) mengen!
- Bij het gebruik van het "reinigingsmiddel" niet eten en drinken.
- Bij het verdunnen met water, eerst het water (niet boven 20°C) en vervolgens het „Reinigingsmiddel „ voorzichtig bijmengen.
- Zorg voor goede ventilatie tijdens het schoonmaken met het "reinigingsmiddel".
- Handen en gezicht vóór pauzes en na hantering van het "reinigingsmiddel" onmiddellijk wassen.

##### Inlichtingen in geval van nood:

Informeer bij de distributeur of bij een door de distributeur geautoriseerde klantenservice naar het telefoonnummer van de noodgevallendienst (toxicologisch informatiecentrum) in uw land. Als uw land niet over een dergelijk nummer of soortgelijk instituut beschikt, belt u in noodgevallen c.q. voor inlichtingen het volgende telefoonnummer in Zwitserland:

**++41 01 251 51 51 (toxicologisch informatiecentrum)**  
<http://www.toxi.ch> (Duits / Frans / Engels)

##### Eerste Hulp:

Zie het veiligheidsinformatieblad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Opmerking:

Belangrijk voor de arts:

Laat de behandelende arts zo mogelijk de op de verpakking staande informatie of het veiligheidsinformatieblad "HEALTH & SAFETY DATA SHEET" zien.

##### Opslag van het "reinigingsmiddel":

- Buiten bereik van kinderen en onbevoegde personen bewaren.
- Tegen warmte, licht en vocht beschermd bewaren.
- Reinigingsmiddel niet mengen.
- Niet samen met voedings- en genotmiddelen bewaren..
- Uitsluitend in de originele verpakking bewaren.
- De plaatselijk en wettelijk geldende voorschriften inzake de bewaring van chemicaliën (reinigingsmiddelen) dienen te worden nageleefd.

#### 10.2.3 Vloeibare ontkalker (Bestelnummer 062'869)

##### Attentie!

**Voordat u het Vloeibare ontkalker gebruikt, leest u de op de verpakking aangebrachte informatie en het veiligheidsinformatieblad "HEALTH & SAFETY DATA SHEET". Mocht u niet in het bezit zijn van dit veiligheidsinformatieblad, verzoeken wij u dit bij de distributeur aan te vragen.**

##### Gebruiksdoeleinden:

Voor de ontkalking van de koffiemachine.

##### Vorm en geur:

Zie het veiligheidsinformatieblad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Gebruik:**

- "Ontkalkingsmiddel" buiten bereik van kinderen en onbevoegde personen bewaren.
- Niet voor inwendig gebruik!
- "Ontkalkingsmiddel" nooit met andere chemicaliën (reinigingsmiddel) mengen!
- Bij het gebruik van het "ontkalkingsmiddel" niet eten en drinken.
- Bij het verdunnen met water, eerst het water (niet boven 20°C) en vervolgens het „ontkalkingsmiddel,, voorzichtig bijmengen.
- Zorg voor goede ventilatie tijdens het schoonmaken met het "ontkalkingsmiddel".
- Handen en gezicht vóór pauzes en na hantering van het "ontkalkingsmiddel" onmiddellijk wassen.

**Inlichtingen in geval van nood:**

Informeer bij de distributeur of bij een door de distributeur geautoriseerde klantenservice naar het telefoonnummer van de noodgevallendienst (toxicologisch informatiecentrum) in uw land. Als uw land niet over een dergelijk nummer of soortgelijk instituut beschikt, belt u in noodgevallen c.q. voor inlichtingen het volgende telefoonnummer in Zwitserland:

**++41 01 251 51 51 (toxicologisch informatiecentrum)**

<http://www.toxi.ch> (Duits / Frans / Engels)

**Eerste Hulp:**

Zie het veiligheidsinformatieblad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Opmerking:**

Belangrijk voor de arts:

Laat de behandelende arts zo mogelijk de op de verpakking staande informatie of het veiligheidsinformatieblad "HEALTH & SAFETY DATA SHEET" zien.

**Opslag van het "Wekelijks reinigingsmiddel":**

- Buiten bereik van kinderen en onbevoegde personen bewaren.
- Tegen warmte, licht en vocht beschermd bewaren.
- Ruimtelijk gescheiden van logen (basen) opslaan.
- Niet samen met voedings- en genotmiddelen bewaren.
- Uitsluitend in de originele verpakking bewaren.
- De plaatselijke en wettelijk geldende voorschriften inzake de bewaring van chemicaliën (reinigingsmiddelen) dienen te worden nageleefd.

**10.3 Milieuaspecten****Verpakking:**

De machines worden in te hergebruikbare dozen en pallets verstuurd.

**Koffiedroes:**

Het koffiedik kan in de tuin of op een mesthoop worden gegooid.

**Reinigingsmiddel:**

Voor zover hergebruik niet mogelijk is, dienen schoonmaakmiddelen en hun verpakkingen conform de aanwijzingen op het veiligheidsinformatieblad („HEALTH & SAFETY DATA SHEET“) en in overeenstemming met de plaatselijke en wettelijke bepalingen te worden verwijderd.

**Energieverbruik:**

Het energieverbruik stemt overeen met de stand der techniek bij de ontwikkeling van de machine.

**Verwijdering:**

De machines dienen adequaat en in overeenstemming met de plaatselijke en wettelijke bepalingen te worden verwijderd.

**10.4 Adres****Fabrikant:**

M. Schaerer Ltd.  
Gewerbestrasse 15  
3302 Moosseedorf  
Switzerland

Phone : ++41 31 858 51 11

Fax : ++41 31 858 51 40

Internet : <http://www.schaerer.com>

Mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)

**NL**





### Bäste kund

Du har köpt en fullautomatisk espressokaffemaskin i schweizisk kvalitet direkt från proffstillverkaren. Vi har utvecklat denna kaffeautomat för professionella kaffedrickare, och använt vår mångåriga erfarenhet från gastronomin (kaffeautomater för restaurang- och hotellbranschen, personalmatsalar osv.). Om du noga läser igenom och beaktar denna bruksanvisning, så kommer Du och Dina gäster att ha mycket glädje av kaffemaskinen. Spara bruksanvisningen på en säker plats. Kontakta den lokala återförsäljaren vid några som helst frågor eller oklarheter. Han hjälper Dig gärna.

M. Schaerer AG

Deutsch	1 - 28	DE
English	29 - 56	UK
Français	57 - 84	FR
Nederlands	85 - 112	NL
<b>Svenska</b>	<b>113 - 140</b>	<b>SE</b>
Čeština	141 - 168	CZ
Magyar	169 - 196	HU

## 1 BRUKSANVISNINGEN

Bruksanvisningen informerar Dig utförligt om programmering, driftstart, användning och rengöring av Din nya kaffemaskin. Den innehåller dessutom säkerhetsanvisningar för att undvika risker under användningen. Läs därför noga igenom denna bruksanvisning innan första användningen och förvara den alltid inom räckhåll. Denna bruksanvisning kan inte beskriva alla tänkbara användningar. Kontakta auktoriserad fackpersonal vid behov av vidare information, eller vid problem som inte, eller otillräckligt, beskrivs i denna bruksanvisning. Var noga med att spara bruksanvisningen och lämna den vidare till ev. nya ägare.



### Obs!

Innan kaffemaskinen tas i bruk skall avsnittet "Säkerhetsanvisningar" studeras noggrant. Vi ansvarar inte för skador som beror på att anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts.

Kaffemaskinens effektivitet är till stor del beroende på rätt användning och noggrann underhåll av maskinen.

Inom ramen för teknikens framsteg förbehåller vi oss rätten att ändra maskinens konstruktion och utseende. Vi informeras automatiskt av kundtjänsten om ev. större ändringar.

Utgivare:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
Upplaga:	Version 01 / Juli 2004
Software:	XP2V 2.04
Koncept och redaktion:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
© Copyright by	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf

Alla rättigheter förbehålles även översättning till främmande språk. Utan utgivarens skriftliga medgivande är det inte tillåtet att med hjälp av något förfarande kopiera, mångfaldiga eller sprida texten eller delar därav eller att överföra de med hjälp av elektroniska system.

Alla uppgifter, tekniskt data och bilder i handledningen baseras på senaste data som fanns tillgänglig vid tidpunkten för tryckläggningen. M. Schaerer AG förbehåller rätten att när som helst utan föregående meddelande genomföra ändringar.

## Innehållsförteckning

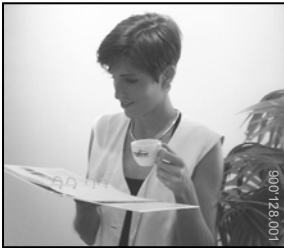
Text	Sida
<b>1 BRUKSANVISNINGEN.....</b>	<b>113</b>
<b>2 Säkerhetsanvisningar .....</b>	<b>115</b>
2.1 Säkerhet .....	115
2.2 Hygien .....	116
<b>3 Produktbeskrivning .....</b>	<b>117</b>
3.1 Var finns vad?.....	117
3.2 Leveransens omfattning .....	118
3.3 Översikt tillbehör.....	118
3.4 Manöverpanelen.....	119
3.5 Indikatorer och deras betydelse .....	119
3.5.1 Displaysymbolerna .....	119
3.5.2 Indikeringar på bildskärmen .....	120
3.6 Tekniska data .....	121
3.7 Tips och värt att veta om kaffe .....	121
<b>4 Manövrering .....</b>	<b>121</b>
4.1 Driftstart / innan första användningen .....	121
4.2 Montage av mjölkuppsugningsdysa / mjölkbegränsningsreglage .....	122
4.3 Bryggning av kaffe på bönor .....	123
4.4 Kaffeberedning på malet kaffe .....	123
4.5 Hetvatten-tillredning.....	123
4.6 Ånga-tillredning.....	124
4.7 Kaffetillredning Cappuccino.....	124
4.8 Efterdosering mjölkskum .....	124
4.9 Fövärmning av koppar.....	124
4.10 Inställning av malningsverket .....	124
<b>5 Skötsel och rengöring.....</b>	<b>124</b>
5.1 Daglig och veckovis skötsel.....	125
5.2 Droppskål-rengöring .....	125
5.3 Rengöring dryckutlopp.....	125
5.4 Rengöring av malningsverket.....	125
5.5 Bryggarenhetens och kaffeutloppssystemets sköljning	125
5.6 Cappuccino-systemets sköljning .....	126
5.7 Daglig rengöring cappuccinosystem .....	126
5.8 Rengöring .....	127
5.9 Avkalkning .....	129
5.10 Montage / demontage skumningshuvud .....	130
5.11 Rengöra skumdysa / mjölkuppsugningsdysa .....	130
<b>6 Programmering.....</b>	<b>131</b>
6.1 Programöversikten .....	131
6.2 Produkt-programmering.....	132
6.3 Produkter-programmering allmänna inställningar .....	133
6.4 Maskiner-programmering skyddade inställningar.....	133
<b>7 Störningar och möjliga orsaker .....</b>	<b>134</b>
<b>8 Service och underhåll .....</b>	<b>134</b>
8.1 Serviceuppmaning.....	134
<b>9 Optioner.....</b>	<b>135</b>
9.1 Option myntprovare .....	135
9.1.1 Manövrering och underhåll .....	135
9.2 Alternativ bönbehållare.....	135
9.3 Alternativ fötter .....	135
9.4 Option fast vattenanslutning.....	136
9.4.1 Byggnadsförutsättningar fast vattenanslutning .....	136
9.5 Installationsritning.....	137

## Innehållsförteckning

Text	Sida
<b>10 Bilaga.....</b>	<b>138</b>
10.1 Märkning om överensstämmelse.....	138
10.2 Rengöringsmedel.....	138
10.2.1 Rengöringstablett Kamareta .....	138
10.2.2 Rengöringsmedel " MILK clean " .....	138
10.2.3 Flytande avkalkare (Order number 062'869) .....	138
10.3 Miljöaspekter.....	139
10.4 Adress.....	139

## 2 SÄKERHETSANVISNINGAR

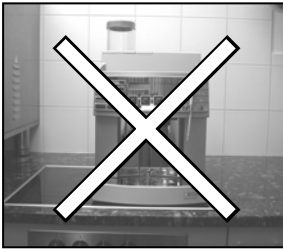
### 2.1 Säkerhet



Använd maskinen först efter föregående instruktion resp. studerande av den medlevererade bruksanvisningen. Läs noga igenom alla anvisningar.



Dra inte sladden över hörn och skarpa kanter, kläm inte in den och häng eller lägg den inte över heta föremål. Kontrollera att nätpänningen (Volt) som angivits på typskylten är den samma som i elnätet när du packar upp apparaten. (Se avsnitt [3.6 Tekniska data](#) sida 121)



Placera apparaten på ett stabilt och vågrätt underlag. Inte på varma eller heta ytor. Ställ den utom räckhåll för barn och husdjur.

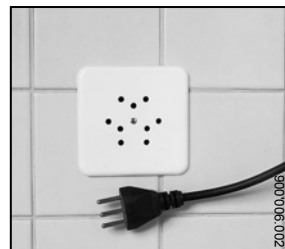


Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. För den egna säkerheten rekommenderar vi att använda en FI-säkerhetsadapter (säljs i elaffärer).

SE



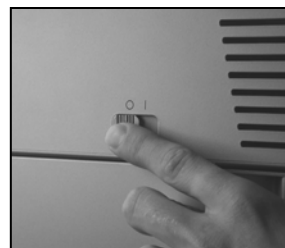
Strömförande delar får aldrig komma i kontakt med vatten. Maskinen får aldrig spolas med vatten eller annan vätska. Maskinen får aldrig sänkas ned i vatten eller annan vätska. Maskinen får inte manövreras med våta händer.




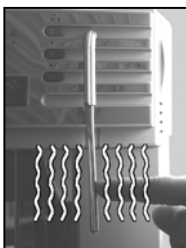
Maskinen får aldrig användas med defekt sladd. När en förlängningssladd används måste även den vara i felfritt skick och placeras så, att ingen kan snubbla över den. Håll barn och husdjur borta från den. Stick aldrig in nätkontakten i vägguttaget med fuktiga händer och rör aldrig kontakten med våta händer. För att skydda personer från eld, elektrisk stöt och skador, doppa aldrig nätkabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska.



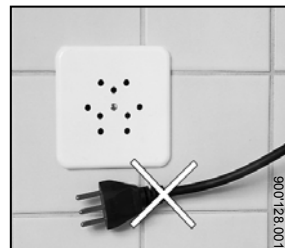
Barn förstår sällan riskerna med elektriska apparater. Lämna därför aldrig barn utan uppsikt med elektriska apparater.



Låt inte apparaten vara tillkopplad utan tillsyn. Av säkerhetsskäl och ur energisparingspunkt rekommenderar vi att frångå strömbrytaren över natten och vid frånvaro (inte möjligt med option myntprovare). Vid kortare frånvaro kan apparaten kopplas till stand-by läge med driftknappen .



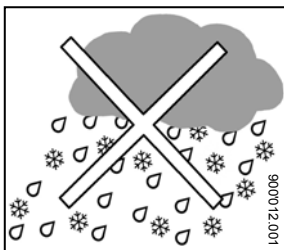
Rör inte vid munstycket för ånga under drift, det blir hett! Använd greppen som är avsedda för det. Vidrör inga heta ytor. Låt maskinen kallna innan du monterar eller tar av delar. Detta gäller även för rengöring. (Risk för brännskador)



Dra ur stickkontakten när maskinen inte används en längre tid.



Personer som inte är insatta i bruksanvisningen, barn och personer som är påverkade av alkohol, droger eller läkemedel får inte, eller endast under uppsikt hantera maskinen.



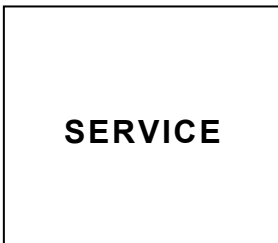
Utsätt aldrig apparaten för väderpåverkan såsom regn, snö, frost etc.



Maskinen är avsedd för tillredning av kaffe, hetvatten, ånga och skall inte användas för andra ändamål. Maskinen är utformad för hushålls- och yrkesmässig användning. Vid användning för yrkesmässig bruk, ändras garantiåtaganden. Vänligen beakta garantibestämmelserna.



Skydda apparaten mot frost och lämna inte kvar den i bilen vintertid. I annat fall föreligger risk för frysskador.



Maskiner med defekt nätkabel eller stickkontakt, maskiner som inte fungerar felfritt eller på något vis är skadade får inte tas i drift. Vid skada får maskinen endast öppnas av auktoriserade serviceställen, och bara lagas med original reservdelar och tillbehör. Det gäller även för trasiga sladdar eftersom specialverktyg behövs för bytet. Tillverkaren tar inget ansvar om inte bestämmelserna följs. Användande av tillbehör delar som inte är rekommenderade av maskinens tillverkare kan leda till eld, elektrisk stöt eller personskada.

SE



Använd inte maskinen utan vatten.



Originalemballaget är extra robust för att apparaten ska kunna skickas per post. Spara originalemballaget för att vid behov kunna skicka tillbaka apparaten (t. ex för reparation)

## 2.2 Hygien

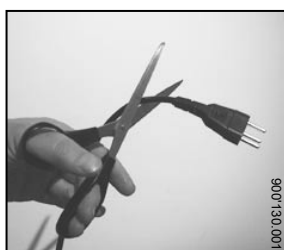
Internationellt är direktiven för livsmedelshygien definierade i HACCP (HACCP= Hazard Analysis and Critical Control Point). I många länder existerar utöver HACCP även nationella hygienbestämmelser.

Principiellt skall driften av kaffemaskinen ske enligt HACCP och de gällande nationella och branschspecifika hygienföreskrifterna i landet i fråga.



**Obs:**

- Använd ingen råmjölk Använd endast mjölk som är pastöriserad eller upphettad med ett UHT-förfarande. Under alla omständigheter måste mjölken vara homogeniserad!
- Mjölk som redan upphettats, eller vars hållbarhetsdatum har överskridits, får inte längre användas.
- Vid förpackad mjölk rekommenderar vi av hygieniska skäl att använda mjölken direkt ur originalförpackningen.
- Mjölken måste uppvisa en temperatur på ca. 3 °C till 5 °C. Laktas inte denna, så är det inte möjligt att få ut en optimal produkt.



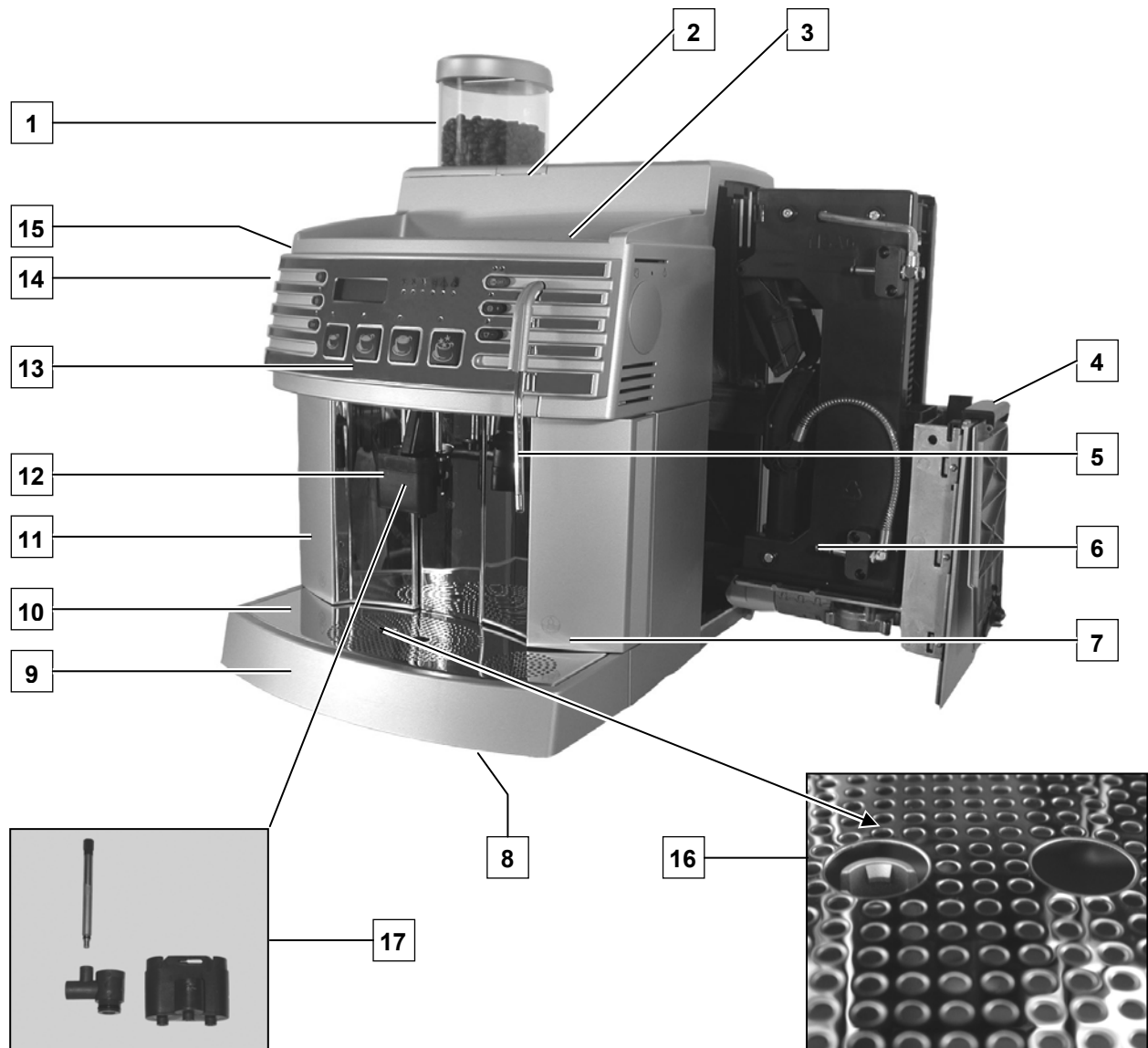
Av säkerhetsskäl måste uttjänade maskiner göras obrukbara. Dra därför ur nätkontakten och skär av El-sladden. Maskinen lämnas sedan till respektive återvinning.



Även uttjänade maskiner innehåller värdefulla ämnen. Maskinerna får därför inte slängas i soporna. Kontakta kundservice eller lokala myndigheter om möjligheter till återvinning. Maskinen får inte läggas i soptunnan för hushållsavfall.

### 3 PRODUKTBESKRIVNING

#### 3.1 Var finns vad?



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Behållare för kaffebönor                   | 10 | Koppgaller   |
| 2 | Ifyllningstratt (med lock) för pulverkaffe | 11 | Sumpbehållare  |
| 3 | Kopplacering                               | 12 | Dryckmunstycke (Kaffe / mjölk)                       |
| 4 | Service dörr 2-delad                       | 13 | Manöverpanel   |
| 5 | Munstycke för hetvatten                    | 14 | Strömbrytare 0-1 (finns inte vid option myntprovare) |
| 6 | Bryggenhet med låda för pulverrester       | 15 | Inställning malningsgrad med Indikator malningsgrad  |
| 7 | Vattentank                                 | 16 | Indikator fyllnadsmängd droppskål                    |
| 8 | Vridring                                   | 17 | Skumningshuvud                                       |
| 9 | Dropplåda med fyllnadsindikator            |    |  |



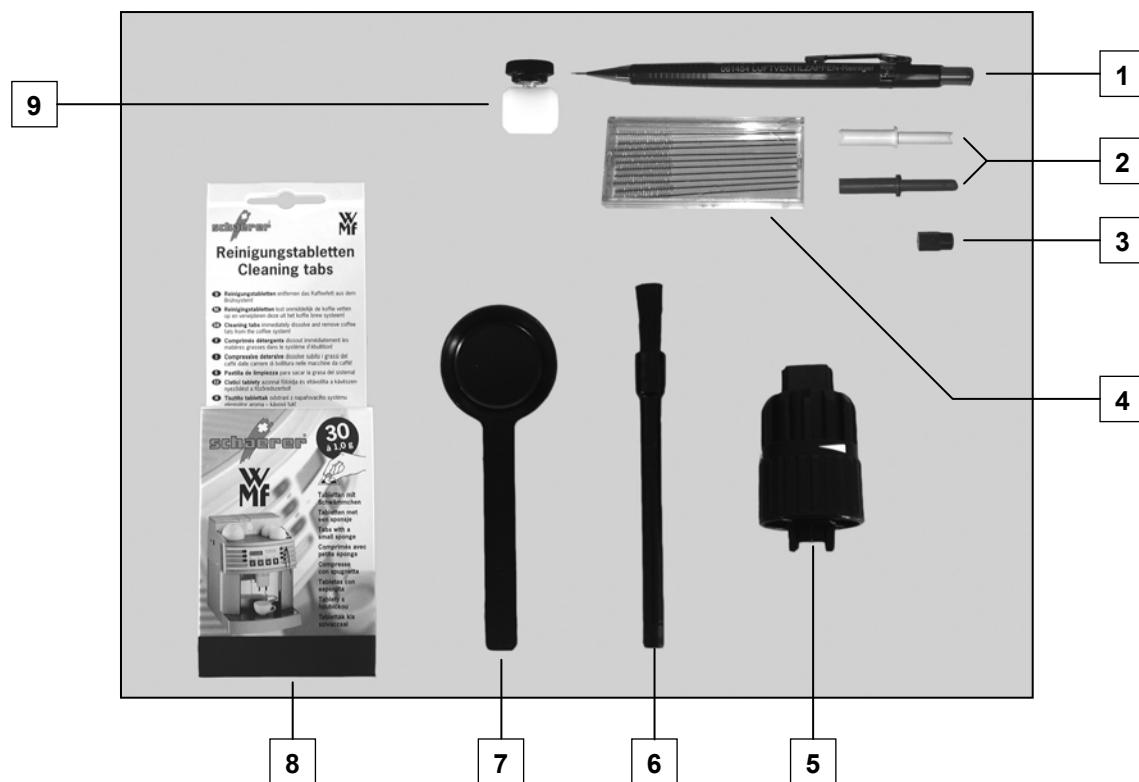
## 3.2 Leveransens omfattning

St.	Artikel	Art.-nr.
1	Instruktionsbok	*
1	Rengöringskaart	*
1	Multitool inställningsknapp	062'985
1	Måtsked för malet kaffe	067'111
1	Rengöringstabletter	062'531
1	Rengöringspensel	062'951
1	Borst-set (10 Stk.)	061'174
1	Rengörare luftventilstapp	061'454
1	Mjölkskumdysa	*
2	Mjölkkuppsugningsdysa	*
1	Mjölkbegränsningsreglage	062'978

\* kundspecifik artikel!

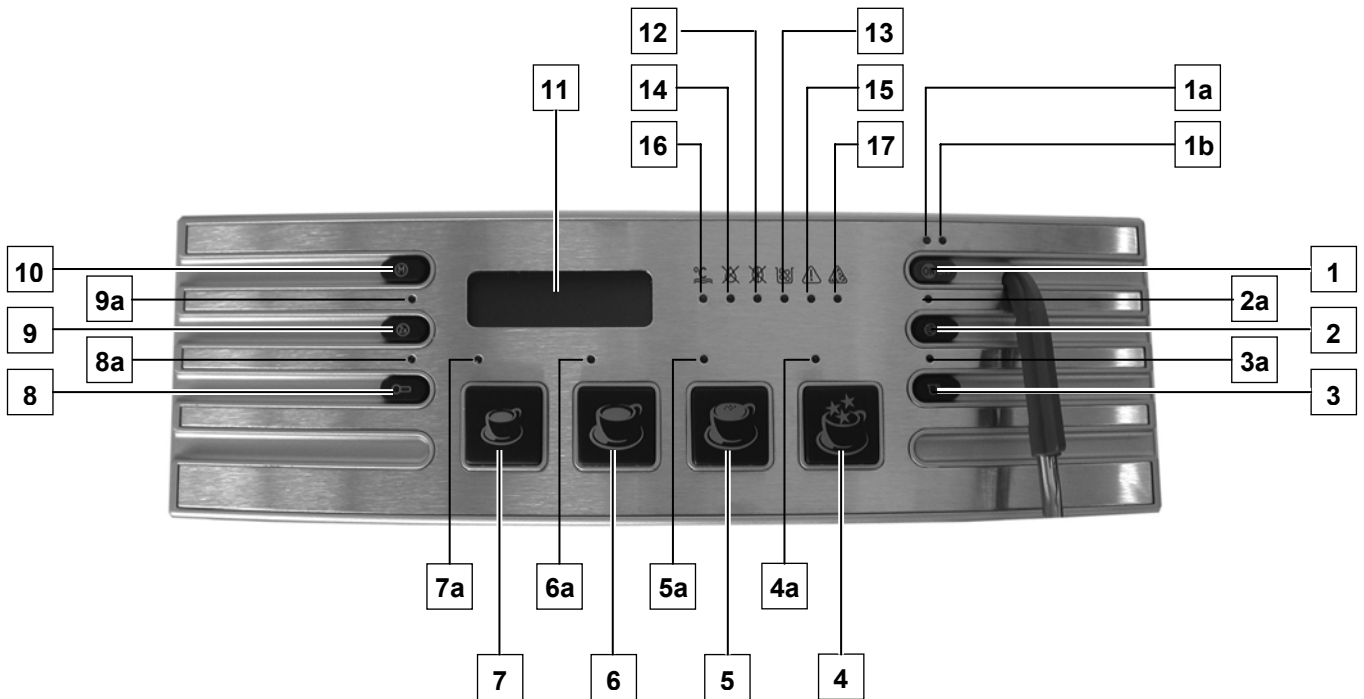
Ändringar förbehålls!

## 3.3 Översikt tillbehör



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1. Rengörare luftventilstapp  | 5. Multitool inställningsknapp |
| 2. Mjölkkuppsugningsdysa<br>brun = diameter 1.5 mm<br>transparent = diameter 1.7 mm | 6. Rengöringspensel            |
| 3. Mjölkskumdysa  | 7. Måtsked för malet kaffe     |
| 4. Borst-set  | 8. Rengöringstabletter         |
|   | 9. Mjölkbegränsningsreglage    |

### 3.4 Manöverpanelen



SE

- |    |                                     |    |   |
|----|-------------------------------------|----|---|
| 1  | Brytare ON/OFF                      | 7a | Indikator espresso  |
| 1a | Indikator driftsberedskap           | 8  | Förval pulverkaffe för uttag av produkterna 3, 4, 5, 6, 7 |
| 1b | Indikator standby                   | 8a | Kontrollindikator pulverkaffe                             |
| 2  | Knapp rengöring/spolning/avkalkning | 9  | Knapp för dubbeluttag                                     |
| 2a | Indikator rengöring/spolning        | 9a | Indikator dubbeluttag                                     |
| 3  | Uttagsknapp hetvatten               | 10 | Programmeringsknapp                                       |
| 3a | Indikator hetvatten                 | 11 | Displayindikator  |
| 4  | Uttagsknapp mjölkskum               | 12 | Kontrollindikator bönbrist röd                            |
| 4a | Indikator mjölkskum                 | 13 | Kontrollindikator sumpbehållare röd                       |
| 5  | Uttagsknapp cappuccino              | 14 | Kontrollindikator vattenbrist röd                         |
| 5a | Indikator cappuccino                | 15 | Kontrollindikator störning/bryggenhet röd                 |
| 6  | Uttagsknapp kaffe med grädde        | 16 | Kontrollindikator temperatur grön                         |
| 6a | Indikator kaffe med grädde          | 17 | Kontrollindikator avkalkning röd                          |
| 7  | Uttagsknapp espresso                |    |   |

### 3.5 Indikatorer och deras betydelse

#### 3.5.1 Displaysymbolerna



- Indikator vattenmängd
- Indikator språk
- Indikator kaffe-malningstid
- Indikator myntprovare



- Indikator temperatur
- Indikator operating (option)
- Indikator mjölkskum-mängd
- Indikator PIN-kod
- Indikator avstängningstid
- Indikator servicenummer
- Indikator förbryggning tillkopplad
- Indikator ånga fränkopplad

## 3.5.2 Indikeringar på bildskärmen

### DISPLAYLAMPA

### BETYDELSE



<< Standby >>

Maskinen befinner sig i standby-modus; den förbrukar nu mycket lite ström.



Welcome



Välkomsthälsning vid påslagning

Spolning



Automatisk spolning sker vid påslagning, eller spolningsprogrammet har aktiverats.

Uppvärmning



Maskinen värms upp; den erforderliga drifttemperaturen har ännu inte uppnåtts.



Redo



Maskinen är nu driftklar. Den gröna lampan indikerar den optimala drifttemperaturen.



Cash



Nu är maskinen klar för att sätta igång och räknesystemet är aktivt. Den gröna lampan indikerar den optimala drifttemperaturen.



Espresso



Uttag espresso efter tryck på motsvarande produktknapp.



Kaffe



Uttag kaffe efter tryck på motsvarande produktknapp.



Cappuccino



Uttag cappuccino efter tryck på motsvarande produktknapp.



Liten kanna



Uttag liten kanna efter tryck på motsvarande produktknapp.



Varmt vatten



Uttag hetvatten.



Blinkar

Vattentank



Blinkar  
Vattentanken är tom eller inte riktigt insatt.  
Lyser:  
Luft i vattensystemet (se kapitel 7 [Störningar och möjliga orsaker](#), sida 134).

### DISPLAYLAMPA

### BETYDELSE



Blinkar

inga bönor



Bönbehållaren är tom. Inga uttag är möjliga förrän påfyllningen har skedd.



Kvarnlock



Locket till bönbehållaren har inte stängts riktigt.



Kvarn block.



Kvarnen har blockerats. För åtgärd, se bruksanvisning, punkt 5.4, [Rengöring av malningsverket](#) sida 125.



Behållare full



Sumpbehållaren är full. Inga uttag är möjliga förrän tömningen har skedd.



Blinkar

Behållare



Sumpbehållaren har inte satts in riktigt.



Blinkar

Dörr öppen

Sidodörren är öppen. Måste stängas innan vidare uttag är möjliga.



Avkalkning



Maskinen skall avkalkas, eller avkalkningsprogrammet har aktiverats.



Blinkar

Rengöring



Maskinen skall rengöras, eller rengöringsprogrammet har aktiverats.



Service !!!

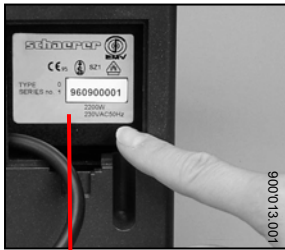


Displayindikatorn visas omväxlande med den aktuella indikatorn. Meddela servicen. (Se avsnitt 8.1 [Serviceuppmanning](#) sida 134)

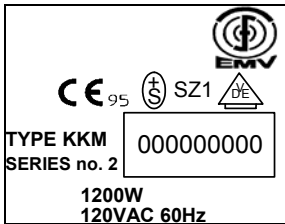
SE

### 3.6 Tekniska data

#### Spänning/effek:



(Indikator exempel)



(Indikator exempel)

max. spänningsavvikelse +5%/-10%

Vattenbehållare:

2,4 liter, eller fast vattenanslutning som option

Mått ( B x H x D ):

Standardmodell: 314 x 508 x 403 mm

Option myntprovare: 415 x 415 x 403 mm

Option fast vattenanslutning: 314 x 508 x 460 mm

Kabel: 1,1 m

Vikt standardmodell: 15,7 kg

Säkerhetskontroller Internationella kontrollmärken

El-anslutning:

Använd inga grenuttag

Särskilt inte om maskiner som klimatanläggningar, datorer, skrivmaskiner eller kopieringsmaskiner är anslutna, vilka kan förorsaka störningsfrekvenser.

Överbelasta inte strömanslutningen.

Anslutna förbrukare får inte överskrida hussäkringens strömstyrka (ampér).

### 3.7 Tips och värt att veta om kaffe

Ett gott kafferesultat beror inte enbart på maskinen, utan även på vattnet, kaffesorten, malningen, temperaturen osv. Beakta särskilt följande tips:

- Använd alltid färskt, mörkt rostad kaffe.
- Kaffet förvaras bäst svalt i en sluten behållare.
- Om kaffet rinner ut för snabbt eller för långsamt, så beror det för det mesta på fel malningsgrad.

Kaffe rinner för snabbt: Ställ malningsgraden på ett lägre tal, t.ex. pos. 2

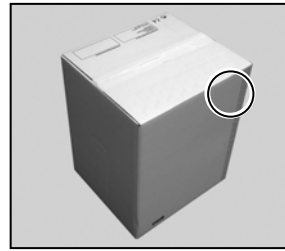
Kaffe rinner för långsamt: Ställ malningsgraden på ett högre tal, t.ex. pos. 5

Rekommenderad inställning: Fabriksinställning 3 - 4  
Viktigt: Ställ endast om malningsgrad medan kvarnen är igång.

- Kaffe smakar bäst ur förvärmade koppar. Beakta därför avsnitt 4.9 sida 124.

## 4 MANÖVRERING

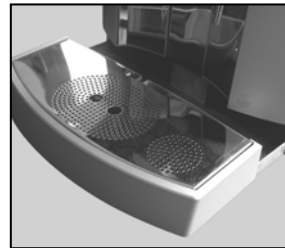
### 4.1 Driftstart / innan första användningen



**4.1.1** Ställ förpackningen på golvet med numret uppåt, skär försiktigt upp klisterremsan (Tips! Stick inte in kniven djupt, så att inte maskinen skadas). Ta bort skyddsmaterialet i kartongen så långt det går och lyft kaffemaskinen ur kartongen (helst två personer).



**4.1.2** Placera apparaten på ett stabilt och vågrätt underlag. Inte på varma eller heta ytor. Ställ den utom räckhåll för barn och husdjur.



**4.1.3** Skjut in droppskålen tills anslaget.



**4.1.4** Fyll vattenbehållaren med kallt vatten (max. 2,4 liter), sätt in den framtill i maskinen och tryck fast ordentligt, så att den bakre ventilen öppnas.

#### OBS:

Vid option fast vattenanslutning kan inte tanken avlägsnas.

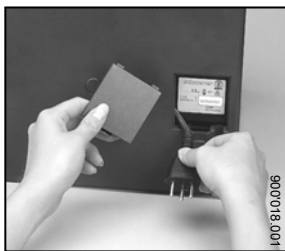


#### Varning:

Fyll endast på friskt kallt vatten, aldrig mineralvatten, mjölk eller andra vätskor.

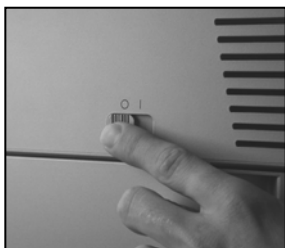


**4.1.5** Rulla ut nätkabeln i lämplig längd (den längd som blir över kan rullas in på baksidan av apparaten) och anslut den till ett jordat uttag. Sätt tillbaka locket. Stick aldrig in nätkontakten i vägguttaget med fuktiga händer och ta aldrig i kontakten med våta händer.



**4.1.6** Stäng igen sladdfacket med locket.

**Varning:**  
**Dra inte sladden över hörn och skarpa kanter, kläm inte in den och häng eller lägg den inte över heta föremål.**



**4.1.7** Tillkoppla nätströmbrytaren 0-I. Apparaten är nu påslagen men står fortfarande i standby-läge.

Denna hantering faller bort med optionen myntprovare.

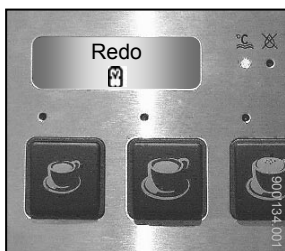


**4.1.8** Tryck nu på driftknappen . Motsvarande indikator (1a) tänds och maskinen värms upp. Samtidigt startar vattenpumpen och fyller systemet med vatten resp. avluftar maskinen automatiskt.



**4.1.9** Fyll kaffeböror i behållaren, (Fyllnadsmängd ca. 1000 g). Stäng locket på behållaren väl.

**OBS:**  
 Endast rent bönkaffe får användas, inga kaffesorter med karamelliserade eller aromatiserade böror.  
 Om kontrollindikatorn blinkar och meddelandet „Kvarnlock“ visas, så är inte locket riktigt påsatt och maskinen är spärrad för kaffetillredning.



**4.1.10 Klar för drift**  
 Om temperaturkontrollindikatorn lyser grön och meddelandet „Beredd“ visas på displayen, så är maskinen driftklar.

**OBS:**  
 Vid driftstarten utför maskinen alltid en automatisk spolning av bryggenheten. Denna spolning sker alltid när maskinen slås på i kallt tillstånd. Under spolningsprocessen (displaymeddelande spolning) är maskinen spärrad för kaffetillredning.

**När programmerad**  
 När apparaten fränkopplas utförs automatiskt fränkopplingsköljningen. Kontrolllampan (6) blinkar med grönt sken. Därefter kopplas apparaten automatiskt till stand-by-läge. Kontrolllampan (1b) lyser med rött sken.



**4.1.11** Tryck på knapp 6 för att tappa upp kaffe. Det första kaffet som kommer efter det att apparaten tagits i bruk för första gången är inte drickbart eftersom det endast är avsett för att fylla malningsverksröret med kaffe. Det efterföljande kaffet är njutbart.

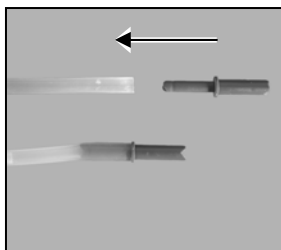
**Varning:**  
**Använd aldrig maskinen utan vatten. Efter ett längre uppehåll, t.ex. efter semestern, rekommenderas av hygieniska skäl, att maskinen före användning först spolas igenom över munstycket för hetvatten/långa.**



Vattenbehållaren är fel isatt (luft i systemet). Sätt in vattentanken ordentligt och avlufta maskinen genom att trycka hetvattenknappen. Vänta tills en stadig vattenstråle kommer ut. Tryck därefter hetvattenknappen igen – kontrollindikatorn slocknar vid tryck på en uttagsknapp för kaffe.

## 4.2 Montage av mjölkuppsugningsdysa / mjölkbegränsningsreglage

Du har erhållit två olika mjölkuppsugningsdysor (brun och transparent) Dessa har olika genomgångsdiameter. I leveransen innefattas även mjölkbegränsningsreglaget till mjölkskummaren.



**4.2.1 Mjölkuppsugningsdysa**  
 Skjut mjölkuppsugningsdysan till anslaget i mjölkslangen.

**Viktigt:**  
 Utan mjölkuppsugningsdysa är det risk för att mjölkslangen suger fast sig på behållarens botten!

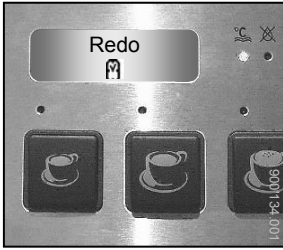


**4.2.2 Mjölkbegränsningsreglage**  
 Mjölkbegränsningsreglaget monteras på mjölkslangen, nära skumningshuvudet. Använd justeringskruven för att fixera.

**Hänvisning:**  
 Om mjölkskummet inte är tillräckligt hett, så vrid åt mjölktemperaturreglaget. **(öppna skruven = kallare / stänga skruven = varmare)**



### 4.3 Brygning av kaffe på bönor



**4.3.1** Vi förutsätter att maskinen redan är driftklar enligt punkt 4.1 driftstart, dvs. tanken är fylld med vatten, bönbehållaren är fylld med bönor, temperaturkontrollindikatorn  $\text{°C}$  lyser grön och displaymeddelandet "Beredd" visas.



**4.3.2** Ställ en kopp under Dryckutlopp och tryck på önskad produktknapp. Maskinen är utrustad med ett automatiskt förbrygningssystem. Då fuktas först kaffepulvret lätt, utloppet stoppas kort, och sedan börjar den egentliga bryggprocessen.



**OBS:** Kaffeflödet kan när som helst avbrytas genom att trycka på knappen för det nyss gjorda valet. Du kan även använda mycket stora koppar eller ett kaffeglas. Lossa för detta arreteringen och skjut dryckutloppet uppåt. (skjut tillbaka utloppet i normalläge efter användning.)



Om du vill ta ut 2 koppar samtidigt, så skall du först trycka på knappen  $\text{2x}$  och därefter önskad produktvalknapp.

### 4.4 Kaffeberedning på malet kaffe

(z.B. koffeinfreier Kaffee, 2. Kaffesort)



**Varning:** Använd inte vattenlösligt, frystorkat instantkaffe eller liknande produkter, endast rent, malt bönkaffe utan tillsatser. Fyll heller inte på mer än 1-2 strukna mått i pulverskacket. Påfyllningstratten är ingen förrådsbehållare. Det påfyllda malda (t ex koffeinfria) kaffet doseras in direkt i brygningssystemet.



**4.4.1** Tryck på knappen för pulverkaffe  $\text{☕}$ , den röda kontrollindikatorn (8a) tänds.



**4.4.2** Tryck nu, efter att ha ställt koppen under Dryckutlopp, dessutom på önskad uttagsknapp. Displaymeddelandet "Kaffepulver" visas och den röda kontrollindikatorn (8a) blinkar.



**4.4.3** Avlägsna locket till påfyllningstratten för pulverkaffe och ge max. 1 eller 2 strukna mått pulverkaffe för 1 eller 2 koppar i tratten (använd medlevererat mått). Tryck sedan på knappen för pulverkaffe  $\text{☕}$  igen. Kaffeprocessen genomförs nu automatiskt.

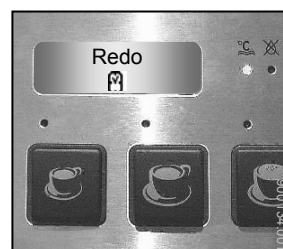


**OBS:** Om ingen ytterligare doseringsknapp trycks under ca 2 minuter släcks den röda kontrollampen för malet kaffe. Tryck i så fall en gång till på knappen för pulverkaffe och på motsvarande doseringsknapp.



**4.4.4** Om du vill få 2 koppar samtidigt, så skall du först trycka på knappen  $\text{2x}$ , och därefter på knappen pulverkaffe och önskad produktvalknapp.

### 4.5 Hetvatten-tillredning



**4.5.1** För t.ex. te, buljong osv. Det förutsätts att apparaten är driftsberedd enligt idrifttagningens punkt 4.1, dvs tanken är fylld med vatten och temperaturkontrollindikatorn  $\text{°C}$  lyser grönt. Displaymeddelandet "Beredd" visas.



**4.5.2** Ställ ett glas eller en kopp direkt under munstycket för hetvatten och tryck på knappen  $\text{☕}$ . Det heta vattnet rinner nu automatiskt ut.

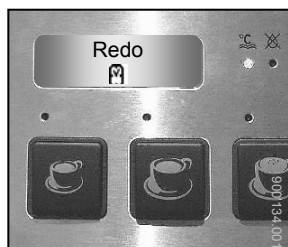
**OBS:** Du har hela tiden möjligheten att avsluta hetvattenutloppet i för tid, genom att kort trycka på den valda uttagsknappen.



## 4.6 Ånga-tillredning

Ånguttag är inte möjligt för maskinen med cappuccino.

## 4.7 Kaffetillredning Cappuccino



**4.7.1** Det förutsätts att apparaten är driftsberedd enligt idrifttagningens punkt 4.1, dvs tanken är fylld med vatten, bönbehållaren är fylld med bönor, temperaturkontrollindikatorn °C lyser grönt, displaymeddelandet "Beredd" visas ...

... och skumningshuvudets slang är inlagd i behållaren.



**4.7.2** Ställ en kopp under dryckutloppet och tryck på önskad produktknapp. Efter det att mjölkskummet har getts ut börjar kaffets bryggprocess.

**Varning:**  
Du har ingen möjlighet att avsluta utloppet av cappuccino i förtid. Cappuccinon matas ut fullständigt.


**OBS:**  
Du kan även använda mycket stora koppar eller ett kaffeglas.



## 4.8 Efterdosering mjölkskum



**4.8.1** Tryck 1x kort på knappen .

**4.8.2** Man kan när som helst tappa ur mjölkskum genom att trycka på knappen .

På bildskärmen visas "mjölk"

## 4.9 Förvärmning av koppar

För att få ett gott kaffe är förutom vattenkvaliteten och kaffeblandningen framför allt också rätt temperatur viktig.



**4.9.1** Placera kopparna som skall hållas varma på koppavställningsytan. (indirekt uppvärmning med strålningsvärme från uppvärmningssystemet).



**4.9.2** För snabbuppvärmning av koppar rekommenderar vi att skölja dem med hett vatten ur munstycket för hetvatten/ånga. Denna metod rekommenderas framför allt vid små mängder kaffe (t ex espresso).

## 4.10 Inställning av malningsverket

Malningsverket har på fabriken ställts in på ett optimalt värde, som gäller för de flesta kaffebönorna. Det finns dock möjlighet att ställa in malningsgraden.



**Varning:**  
Malningsgraden får endast justeras medan malningsverket är i drift.

Använd det speciella multitool-verktyget (är bifogad till maskinen) för att ställa malningsgraden i önskad position. Den aktuella malningsgraden visas i fönstret:

Malning 1 = fin / vrid medurs  
Malning 6 = grov / vrid moturs

### Fabriksinställning malningsgrad 3-4 mellanmalning!

Ju mera finmalet kaffet är, ju längre blir bryggningstiden (kaffet blir starkare), och skummängden ökar.

## 5 SKÖTSEL OCH RENGÖRING

En ren kaffeberedare resulterar i en bättre kaffekvalitet. Genom regelbunden skötsel ökar dessutom livslängden på apparaten.

Apparaten har ett automatiskt sköljprogram och ett fast rengöringsprogram. Detta kombinerat med en hygienisk manuell rengöring av bryggenheten är en garanti för att beredaren alltid kan hållas optimalt ren.

**Obs:**  
Beakta de allmänt gällande hygienföreskrifterna enligt HACCP!

(Se avsnitt 2.2 Hygien sidan 116)

**OBS:**  
Före längre frånvaro (semester etc.) ska sköljprogrammet startas innan beredaren stängs av.

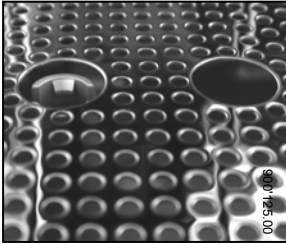
## 5.1 Daglig och veckovis skötsel



Vattentanken (7), droppskål (9), koppgaller (10) och behållare för kaffesump (11) måste rengöras med jämna mellanrum. Använd hett vatten och, om nödvändigt, inte slipande rengöringsmedel.

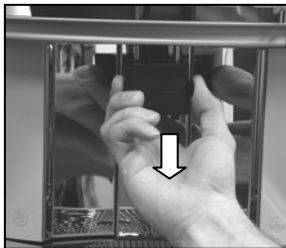
**Varning:**  
**Rengör aldrig apparaten i diskmaskin!**

## 5.2 Droppskål-rengöring



När indikatorn sticker upp ur droppskålen måste den tömmas, annars kan den rinna över. Dra försiktigt ut droppskålen ur hållaren och rengör den med hett vatten, och vid behov med icke skrubbande rengöringsmedel.

## 5.3 Rengöring dryckutlopp




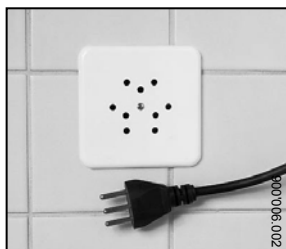
Dryckutloppet är avtagbart för rengöring (tryck in sidorna lätt). Använd hett vatten och, om nödvändigt, inte slipande rengöringsmedel. Vid normal användning, rekommenderar vi rengöring en gång i månaden.

## 5.4 Rengöring av malningsverket

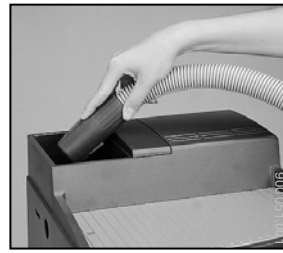
Malningsverket är normalt självrengörande. Det är tillräckligt att då och då borsta bort större malningsrester från behållaren med den medlevererade penseln.

**Varning:**  
**Håll under inga omständigheter vatten i behållaren för bönor eftersom detta skadar malningsmekanismen.**

Även i det bästa kaffet kan det förekomma små stenar bland bönorna. För att undvika skador har malningsverket utrustats med elektronisk stensäkring som förhindrar skador på malningsverket. Skulle en sten vara inklämd, så stoppar kvarnen och störningen visas via kontrollindikatorn  och displaymeddelandet "Kvarn block". Rengör malningsverket enligt följande:



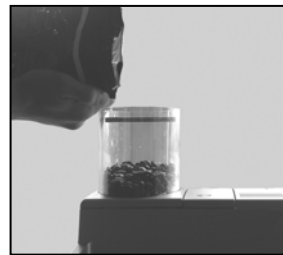
**5.4.1** Dra ur nätanslutningskontakten.



**5.4.2** Ta bort resterande bönor ur behållaren.



**5.4.3** Ta multioolverket, fatta malningsskivornas fyrkant med detta och vrid långsamt malningsskivorna medurs tills stenen / den främmande partikeln blir åtkomlig och kan avlägsnas. Det är lämpligt att göra detta med en dammsugare för att få bort den främmande partikeln helt och hållet. Det främmande föremålet avlägsnas enklast med hjälp av dammsugaren.



**5.4.4** Ta bort multiool-inställningsknappen ur bönbehållaren och fyll på färska kaffebönor. Stäng därefter behållarlocket och stick in nätkontakten i vägguttaget igen.



## 5.5 Bryggarenhetens och kaffeutloppssystemets sköljning

### 5.5.1 Automatiskt sköljning

Bryggarenheten och kaffesystemet sköljs automatiskt när maskinen sätts på eller stängs av. (Den automatiska sköljningen vid maskinens påsättning och avstängning kan oberoende av varandra aktiveras och/eller deaktiveras genom en service-tekniker respektive av service-stället).



### 5.5.2 Manuell sköljning


För maskiner med Cappuccino, se även avsnitt [5.6](#) på sida [126](#) ) Dessutom finns alltid möjligheten att skölja bryggarenheten och kaffeutloppssystemet genom att trycka på knappen  (sköljning/rengöring). Det tar ca 1 minut och visas på displayen med meddelandet "sköljning". Så snart meddelandet "beredd" visas, är maskinen klar att användas igen. För att starta sköljningen, tryck **1x kort** på knappen  (sköljning/rengöring).


## 5.6 Cappuccino-systemets sköljning

### Viktigt:

Av hygieniska skäl bör "Cappuccinatore med slang" sköljas direkt efter användningen.

### 5.6.1 Manuell sköljning av Cappuccino-utloppssystemet

5.6.1.1 Knappen  (sköljning / rengöring) har flera funktioner på Cappuccino-versionen:


Tryck **kort** på knappen  (sköljning / rengöring):



1x = sköljning bryggarenhet  
Display: "sköljning"

2x = sköljning Cappuccino  
Display: "Capp. sköljning"

3x = Manuell rengöring Cappuccino  
Display: "Capp. rengöring"

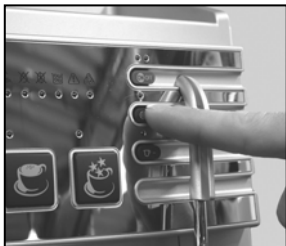
Om man tryckt fel, tryck på knappen  så ofta tills önskad indikering visas på displayen.


Om man inte trycker på knappen  längre än 3 sekunder, startas den valda meny automatiskt.

(Den flerfaldiga beläggningen av spolningen och den manuella rengöringen cappuccino kan oberoende av varandra aktiveras och/eller avaktiveras av en servicetekniker respektive av servicestället).



5.6.1.2 Lägg slangen i ett kärl med rent, kallt vatten (ca 1.5 dl).  
Placera en kopp (ca. 1.5dl) under skumningshuvud.



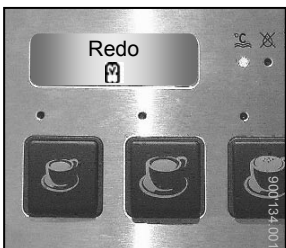
5.6.1.3 Tryck på knappen  (sköljning / rengöring).  
Cappuccino-systemets sköljning startas.

## 5.7 Daglig rengöring cappuccinosystem


### Viktigt:

#### Öppna mjölkbegränsningsreglaget (9) !

Av hygieniska skäl måste "skumningshuvud med slang" rengöras en gång dagligen (lämpligen efter driftsslut).



### OBS:

Vi förutsätter att maskinen redan är driftklar enligt punkt 4.1 Driftstart, dvs. tanken är fylld med vatten, temperaturkontrollindikatorn  lyser grön och displaymeddelandet "Beredd" visas.



5.7.1 Ta isär skumningshuvud och rengör delarna ordentligt för hand under rinnande vatten.  
Sätt ihop skumningshuvud och montera den på maskinen igen.




5.7.2 Fyll rengöringsbehållaren med ca. 320 ml kallt vatten och tillsätt rengöringsmedel (Rengöringsmedeldosering enligt rengöringsmedlets etikett):

Doseringsexempel:

Vatten	=	300 ml
MILK clean	=	15 ml

(Order number 061'913)

Lägg slangen till skumningshuvud i rengöringsbehållaren. Slangändan måste ligga på rengöringsbehållarens botten! Placera en tom kanna (ca 0.5 liter) under skumningshuvud.


5.7.3 Knappen  (sköljning / rengöring) har flera funktioner på Cappuccino-versionen:

Tryck **kort** på knappen  (sköljning / rengöring):

1x = sköljning bryggarenhet  
Display: "sköljning"

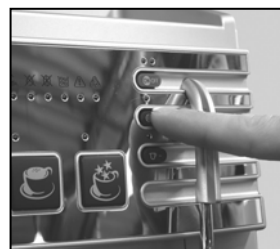
2x = sköljning Cappuccino  
Display: "Capp. sköljning"


3x = Manuell rengöring Cappuccino  
Display: "Capp. rengöring"

Om man tryckt fel, tryck på knappen  så ofta tills önskad indikering visas på displayen.

Om man inte trycker på knappen  längre än 3 sekunder, startas den valda meny automatiskt.

(Den flerfaldiga beläggningen av spolningen och den manuella rengöringen cappuccino kan oberoende av varandra aktiveras och/eller avaktiveras av en servicetekniker respektive av servicestället).



5.7.4 Tryck **3x kort** på knappen  (sköljning / rengöring).  
Rengöringsprogrammet startas.

På displayen visas "Capp. rengöring"

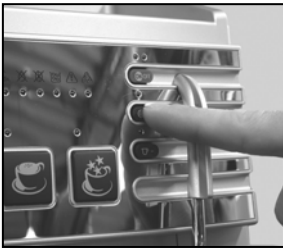
(rengöringen tar ca 45 sekunder).


Vänta tills meddelandet "sköljning" visas på displayen.



5.7.5 Spola ur rengöringsbehållaren ordentligt med färskvatten och fyll den med färskt, kallt vatten.





**5.7.6** Tryck **1x kort** på knappen  (sköljning / rengöring). Systemet sköljs.


(sköljningen tar ca 45 sekunder)

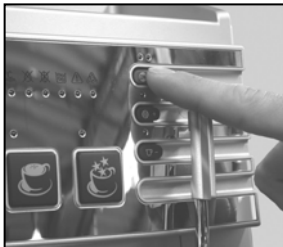
Vänta tills meddelandet "beredd" visas på displayen.


## 5.8 Rengöring



### 5.8.1 Handrengöring av bryggenheten

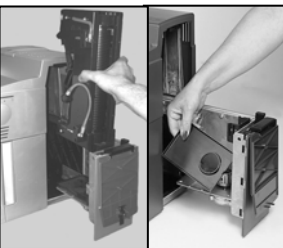
Efter 250 kaffeuttag blinkar rengöringsindikatorn (2a) och meddelar rengöringsbehovet. Du kan fortfarande få ut kaffe, men vi rekommenderar att rengöringen genomförs snarast. Minst en gång iverkan, men senast när kontrollindikatorn  blinkar.



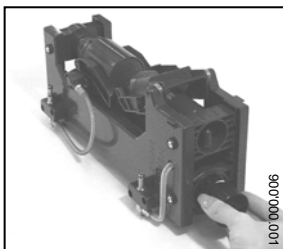
**5.8.2** Koppla maskinen till standby modus och vänta tills avstängningsspolningen (om programmerad) har avslutats och röd LED för knappen  tänds.



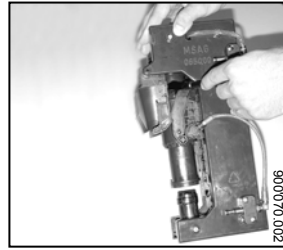
**5.8.3** Öppna servicedörren på sidan (4) och dra ut bryggenheten fullständigt genom att trycka på handtaget (märkt med Press).



**5.8.4** Ta ut bryggenheten uppåt ur maskinen och ta bort plastskålen för pulverrester.



**5.8.5** Vrid, med hjälp av multitool inställningsknappen, gängningen på bryggenhetshuvudet motsols så långt det går. De båda silarna ligger därefter fria och kan rengöras hygieniskt.



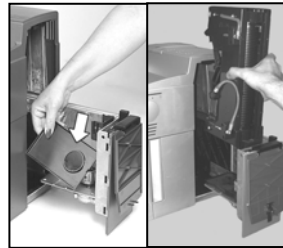
**5.8.6** Rengör nu bryggenheten från rester med den medföljande penseln och spola av den väl under rinnande varmvatten. Låt sedan bryggenheten torka fullständigt.



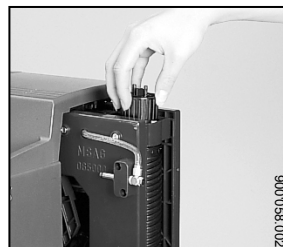
**Varning:**  
**Bryggenheten får aldrig rengöras i diskmaskinen!**



**5.8.7** Om det finns rester av kaffe i serviceutrymmet, är det bäst att ta bort dem med en dammsugare.



**5.8.8** Efter genomförd rengöring sätts plastskålen för pulverrester och bryggenheten tillbaka igen.




**OBS:**  
Kan inte bryggenheten längre sättas in riktigt, så positionera med Multitool-inställningsknappen.




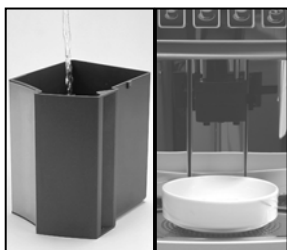
**5.8.9** Placera bryggenheten i normalposition igen, dvs. skjut in lådan helt och stäng dörren igen. När maskinen slås på förs bryggenheten automatiskt till rätt position.



**5.8.10** Sätt på maskinen igen med knappen . Respektive indikering (1a) lyser.




**Viktigt:** Skulle kontrollindikatorn  blinka och displaymeddelandet „Dörr öppen“ visas när maskinen slås på, så är inte bryggenheten korrekt insatt eller dörren är inte riktigt stängd.




**5.8.11 automatiskt rengöringsprogram**  
Innan rengöringsprogrammet startas ska vattenbehållaren fyllas på. Töm även droppskålen. Sätt sedan en stor skål eller liknande under dryckutlopp (som antingen kan tas bort eller skjutas in).




**5.8.12** Tryck nu på rengöringsknappen  under minst 4 sekunder, tills meddelandet "Tablett" syns på displayen. Lägg in rengöringstabletternas båda hälften (gul och vit) i påfyllningstratten för pulverkaffe.



**5.8.13** Tryck nu på rengöringsknappen  igen. Rengöringsprogrammet genomförs nu automatiskt och visas genom displaymeddelandet "Rengöring".

**Varning:**  
**Stäng under inga omständigheter av apparaten under rengöringsförloppet!**

**OBS:** Skulle vattenbrist-indikatorn  blinka under rengöringsprocessen, så fyll på vatten och sätt in tanken igen. Rengöringsprogrammet fortsätter nu automatiskt.



När rengöringsprogrammet är klart, vilket tar cirka 6 minuter, är apparaten klar för kaffeberedning igen. Programslutet visas genom displaymeddelandet "Beredd".

**OBS:** Om maskinen är utrustad med funktionen Cappuccino och en mjölkprodukt har använts, startas Cappuccino-systemets rengöring omedelbart efter att kaffesystemets rengöring har avslutats.



**5.8.14** Ta isär skumningshuvud och rengör delarna ordentligt för hand under rinnande vatten. Sätt ihop skumningshuvud och montera den på maskinen igen.




(Se avsnitt [5.10 Montage / demontering skumningshuvud](#) sidan 130)

**5.8.15** Fyll rengöringsbehållaren med ca. 320 ml kallt vatten och tillsätt rengöringsmedel (Rengöringsmedeldosering enligt rengöringsmedlets etikett):

Doseringsexempel:  
Vatten = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Order number 061'913)

Lägg skumningshuvudets slang i rengöringsbehållaren. Slangändan måste ligga på rengöringsbehållarens botten! Placera en tom kanna (ca 0.5 liter) under Cappuccinatoren. Placera en tom kanna (ca 0.5 liter) under skumningshuvud.



**5.8.16** Tryck **1x kort** på knappen  (sköljning / rengöring). Rengöringsprogrammet startas.

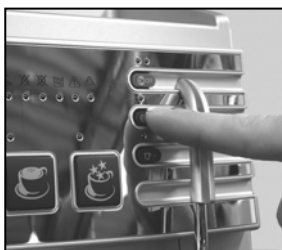
På displayen visas "Rengöring"


(rengöringen tar ca 45 sekunder).

Vänta tills meddelandet "Sköljvatten" visas på displayen.



**5.8.17** Spola ur rengöringsbehållaren ordentligt med färskvatten och fyll den med färskt, kallt vatten.



**5.8.18** Tryck **1x kort** på knappen  (sköljning / rengöring). Systemet sköljs.

På displayen visas "Spolning"

(sköljningen tar ca 45 sekunder)

Vänta tills meddelandet "beredd" visas på displayen.

## 5.9 Avkalkning



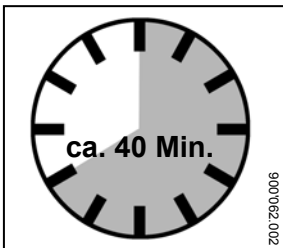
Senast efter 1350 kaffeuttag blinkar avkalkningsindikatorn . Trots att du fortfarande kan ta ut kaffe, rekommenderar vi att genomföra avkalkningen.

**Varning:** Det påbörjade avkalkningsprogrammet får inte avbrytas!

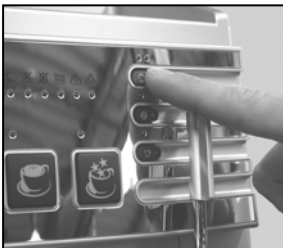
**OBS:** Avkalkning krävs alltid, även om ett vattenfilter används. Om vattnet är extremt hårt kan avkalkningen utföras tidigare. Kaffeberedaren är utrustad med ett automatiskt avkalkningsprogram, vilket väsentligt förenklar avkalkningen.

**Varning:** Vid maskin med fast vattenanslutning måste avkalkningen utföras av en servicetekniker.

**Varning:** I synnerhet får under inga omständigheter ättika användas för avkalkning. Detta skulle skada apparaten.



Programmet tar ungefär 40 minuter.



**5.9.1** Koppla av maskinen med driftsknappen . Driftsknappens LED lyser röd och på displayen står "Standby".



**5.9.2** Avlägsna sumpbehållaren och vattenbehållaren.



**5.9.3** Häll nu vatten och därefter avkalkningsmedel i förhållande 2:1 i vattentanken (Doseringsexempel: vatten = 1500 ml - avkalkningsmedel = 750 ml). Sätt in vattentanken i maskinen igen.



**5.9.4** Demontera skumningshuvudet och skjut dryckutloppet i högsta läget.

(Se avsnitt [5.10 Montage / demontage skumningshuvud](#) sidan 130)



**5.9.5** Ställ ett stort kärl under utloppet. (Utloppsmängd 2.0 liter).



**5.9.6** Tryck nu rengöringsknappen under minst. 5 sekunder, tills avkalkningsprocessen startar, på displayen står "Avkalkning x %" och röd och grön LED på knappen och indikatorn lyser. Avkalkningsprogrammet genomförs automatiskt

SE



**5.9.7** Så snart rengöringsknappens LED blinkar och meddelandet „Färskvatten“ visas på displayen skall du spola ur vattentanken ordentligt med färskvatten. Fyll vattentanken med färskt, kallt vatten och sätt in den i maskinen igen.



**5.9.8** Ställ ett stort kärl under utloppet. (Utloppsmängd 2.0 liter).

(Se avsnitt [5.10 Montage / demontage skumningshuvud](#) sidan 130)



**5.9.1** Tryck nu kort rengöringsknappen , på displayen visas "Spolning"

**5.9.9** Efter avslutat avkalkningsprogram slocknar indikatorns LED och grön LED på knappen , på vilken det står "Standby".

### OBS:

Om vattenbrist-indikatorn blinkar under avkalkningsprocessen, fyll på vatten och sätt in tanken igen. Rengöringsprogrammet går automatiskt vidare.





**5.9.10** Sätt in sumpbehållaren igen.



**5.9.11** Sätt ihop skumningshuvud och montera den på maskinen igen.

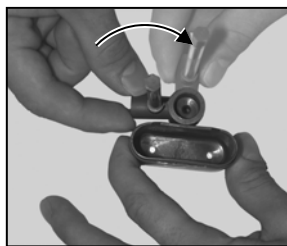
SE

**Viktigt:**  
Med regelbunden avkalkning undviks dyra reparationer. Skador som beror på utebliven avkalkning, felaktig hantering och underlåtenhet att följa bruksanvisningen omfattas inte av garantin.

## 5.10 Montage / demontage skumningshuvud



**5.10.1** Demontera skumningshuvudet genom att lätt trycka ihop utloppsåbägaren mellan tumme och pekfinger. Dra av utloppet nedåt.



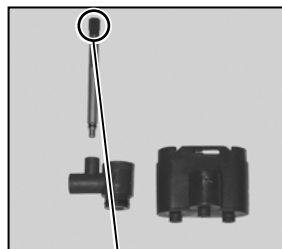
**5.10.2** Sväng bort skumkammaren med utloppsörret från utloppsåbägaren, innan du drar av nedåt. Nu kan du skruva av röret från skumkammaren och ta av mjölkslangen och slangnipplen.



**5.10.3** Rengör nu alla delar under rent, rinnande varmvatten.

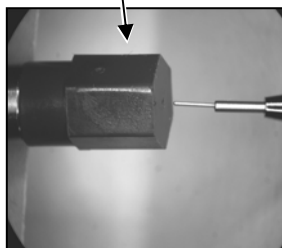
**5.10.4** Montera skumningshuvudet igen genom att upprepa stegen **5.10.1** till **5.10.2** i omvänd ordning.

## 5.11 Rengöra skumdysa / mjölkuppsugningsdysa



**5.11.1 Rengöra skumdysa**  
Rengör och stöt igenom skumdysan med rengöraren för luftventilstappen.

(Artikelnummer = 061'454)



**5.11.2 Rengöra mjölkuppsugningsdysa**  
Rengör och stöt igenom mjölkuppsugningsdysan med borsten.

(Artikelnummer: 061'174)

## 6 PROGRAMMERING

Din kaffemaskin har redan på fabriken ställts in med de optimala värden. Därutöver kan maskinen ställas in efter eget önskemål. Följande element kan du programmera på produktsidan (se även programöversikt):

vattenmängd – kaffemängd - förbryggfunktion

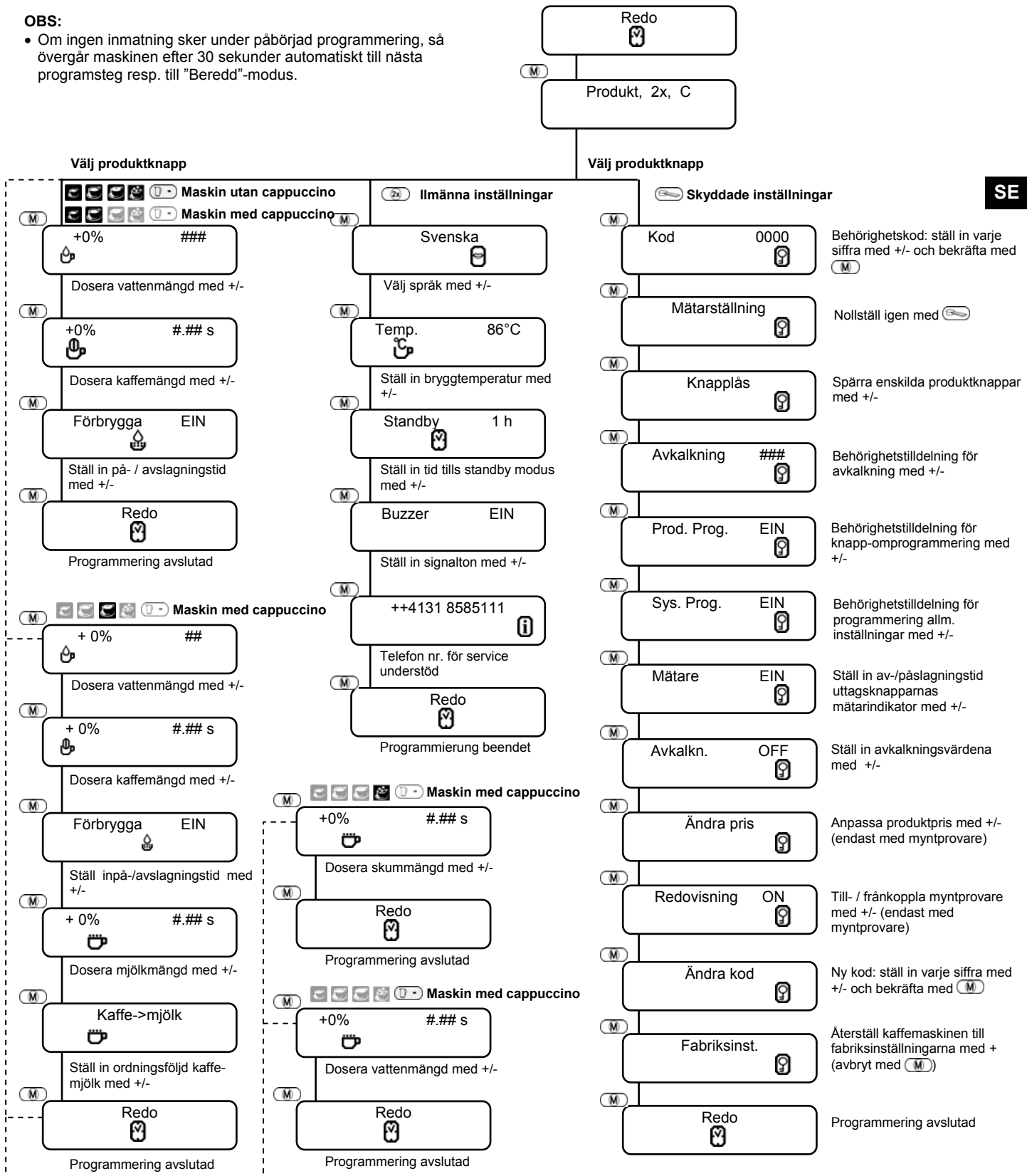
Därutöver kan olika maskinfunktioner programmeras individuellt.

### OBS:






- Om ingen inmatning sker under påbörjad programmering, så övergår maskinen efter 30 sekunder automatiskt till nästa programsteg resp. till "Beredd"-modus.







- Du kan endast gå igenom programmet medelst programmeringsknappen (M) i steg framåt; du kan inte backa.
- Maskinprogrammering på nivå (M) kan endast genomföras med en personlig PIN-kod.
- Med dina frågor och för hjälp längre gående programmeringar vänder Du dig till kundtjänsten. De hjälper Dig gärna.

### 6.1 Programmöversikten



## 6.2 Produkt-programmering


Programmeringen av produktknapparna      sker på följande sätt:


     **Maskin utan cappuccino**  
  **askin med cappuccino**


### Indikering

Redo 

Produkt, 2x C


+ 0% ## 





+ 0% ### s 


Förbrygga ON 


Redo 


### Inmatning

Tryck på programmeringsknappen .


Tryck på önskad produktknapp:     






Dosera vattenmängden (ml) med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .

Dosera kaffemängden (malningstid) med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .

Koppla till eller från förbrygning med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .

Programmeringen är avslutad.


Knappen  kan för maskin utan cappuccino programmeras fritt enligt dina önskemål. Programmeringen genomförs av auktoriserad servicetekniker. För maskin med cappuccino är knappen för mjölkskum och rengöring fast programmerad.


**Maskin med cappuccino** → Programmeringen av produktknapparna **"Cappuccino"**      : utförs på följande sätt:

### Indikering


Redo 

Produkt, 2x C


+ 0% ## 






+ 0% ### s 


Förbrygga ON 


+ 0% ### s 


### Inmatning


Tryck på programmeringsknappen .

Tryck på önskad produktknapp:     


Dosera vattenmängden (ml) med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .


Dosera kaffemängden (malningstid) med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .






Koppla till eller från förbrygning med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .

Dosera mjölmängden med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .


### Indikering

Kaffe->mjölk 


Redo 

**Maskin med cappuccino** → Programmeringen av produktknapparna **"Mjölkskum"**      : utförs på följande sätt:

### Indikering

Redo 

Produkt, 2x C

+ 0% ### s 

Redo 






### Inmatning


Välj ordningsföljden på uttag av kaffe och mjölk med +/- :  
Kaffe -> mjölk  
Kaffe + mjölk  
Mjölk -> kaffe  
Fortsätt med programmeringsknapp .

Programmeringen är avslutad.

### Inmatning

Tryck på programmeringsknappen .


Tryck på önskad produktknapp:     

Dosera mjölkskummängden med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .


Programmeringen är avslutad.

**Maskin med cappuccino** → Programmeringen av produktknapparna **"Hetvatten"**      .sker på följande sätt:

### Indikering

Redo 






Produkt, 2x C


+ 0% ### s 

Redo 

### Inmatning















Tryck på programmeringsknappen .

Tryck på önskad produktknapp:     

Dosera hetvatten med +/- . Fortsätt med programmeringsknapp .












Programmeringen är avslutad.






















### 6.3 Produkter-programmering allmänna inställningar

Indikering	Inmatning
Redo 	Tryck på programmeringsknappen  .
Produkt, 2x C 	Tryck på programnivåknappen  .
Svenska 	Välj önskat programspråk med +/-. Fortsätt med programmeringsknapp  .
Temp. 86 ° C 	Välj önskad bryggtemperatur med +/-. Fortsätt med programmeringsknapp  .
Standby 1h 	Välj tidsrymd tills Standby-modus med +/-. Fortsätt med programmeringsknapp  .
Buzzer EIN 	Välj varningston resp. stumkoppling med +/-. Fortsätt med programmeringsknapp  .
++41318585111	Telefonnummret till eventuellt serviceunderstöd visas. Fortsätt med programmeringsknapp  .
Redo 	Programmeringen är avslutad.

### 6.4 Maskiner-programmering skyddade inställningar

Dessa inställningar kan du göra otillgängliga för andra med hjälp av personlig kod. Vid leveransen är ingen kod programmerad.







Indikering	Inmatning
Redo 	Tryck på programmeringsknappen  .
Produkt, 2x C 	Tryck på programnivåknappen  .
Kod ##### 	Behörighetskod. Mata in varje siffra med +/- och bekräfta med  .
Mätarställning 	Sätt mätarståndet efter önskemål med  på 0. Bekräfta och fortsätt med programmeringsknapp  .
Knapplös 	Spärra enskilda knappar med +/-. Fortsätt med programmeringsknapp  .

Indikering	Inmatning
Avkalkning ON 	Tilldela rätten att genomföra avkalkningsprogrammet med +/-. Fortsätt med  .
Prod.Prog. ON 	Tilldela rätten till produkt-programmering (Produktknappar) med +/-. Fortsätt med  .
Sys.Prog. ON 	Tilldela rätten till system-programmering (allm. inställningar) med +/-. Fortsätt med  .
Mätare ON 	Koppla till resp. från produktknapparnas mätar-indikator med +/- (funktionen löper vidare i bakgrunden). Fortsätt med  .
Avkalkn. OFF 	Avkalkningen kan ställas in allt efter vattnets hårdhetsgrad med +/-. Vidare med  .  OFF = frånkopplad 0° - 5° dH 6° - 10° dH 11° - 15° dH 16° - 20° dH >20° dH
Ändra pris 	<b>Endast option myntprovare:</b> anpassa priset för varje produktknapp med +/-. Bekräfta varje knapp med  och fortsätt med  .
Fritt uttag EIN 	<b>Endast option myntprovare:</b> oppla till resp. från friuttag med +/-. Fortsätt med  .
Ändra kod 	Ändra behörighetskoden: ställ in varje siffra med +/- och bekräfta med  . Fortsätt med  .
Fabriksinst. 	Vid behov kan kaffemaskinen återställas till fabriksinställningarna. Samtliga värden som hittills ställts in återställs (med undantag för räkneverket).  Tryck på knappen +: På displayen visas:  "utföra?"  knapp  = avbryt  knapp + = sätt fabriksinställningar
Redo 	Programmeringen är avslutad.

## 7 STÖRNINGAR OCH MÖJLIGA ORSAKER

Förutsättning för en felfri funktion är den regelbundna rengöringen och avkalkningen enligt våra rekommendationer.

Läs följande information noggrant innan apparaten skickas tillbaka för reparation. Därigenom kan ofta problemet lösas, vilket spar tid och besvär.

- Inget händer vid tryckning på driftknappen .
    - Huvudströmbrytaren 0-I på sidan är inte tillkopplad.
    - Nätkabeln är inte rätt isatt eller en säkring har gått.
  - Kontrolllampan  blinkar.
    - Bryggenheten är inte korrekt isatt eller serviceluckan är inte ordentligt stängd!
  - Kontrollindikatorn  tänds, tillsammans med ett meddelande på displayen.
    - En störning har uppstått, vilken endast kan åtgärdas av auktoriserad fackpersonal.
  - Kontrollindikatorer lyser/blinkar, displaymeddelanden visas.
    - Läs igenom kontrollindikatorer på sida 119, avsnitt [Indikatorer och deras betydelse](#).
  - Missljud i pumpen och/eller kontrolllampan  tänds.
    - Vattenbehållaren är fel isatt (luft i systemet). Sätt in vattentanken ordentligt och avlufta maskinen genom att trycka  hetvattenknappen. Vänta tills en stadig vattenstråle kommer ut. Tryck  därefter hetvattenknappen igen – kontrollindikatorn slöcknar vid tryck på en uttagsknapp för kaffe.
- OBS:** Det är normalt när vattenpumpen startar själv då och då under driften; den fyller systemet automatiskt om och om igen.
- Inget mjölkskum
    - Skumdysan på mjölkskummaren är tilltäppt. Stöt igenom och rengör med rengöraren för luftventilstappen. (Artikelnummer = 061`454mm)
    - Mjölkkuppsugningsdysa (brun / vit) tilltäppt. Rengör med borste (Artikelnummer: 061`174).
  - Mjölkskum har stora blåsor
    - Mjölken är för varm, den ställdes inte tillbaka i kylskåpet efter sista produktuttaget. (3 °C – 5 °C)
    - O-ring på mjölkskummaren defekt. Kontrollera och byt om nödvändigt.
    - Uppsugnings slang defekt.
  - Mjölkskum för kallt
    - Mjölkkuppsugningsdysa defekt eller fel diameter monterad.
  - Kaffet saknar skum
    - Olämplig kaffeblandning eller kaffet inte längre färskt.
    - Kaffemalmningsmängden för snålt inställd.
    - Kopparna är för kalla - förvärm kopparna.
    - Apparaten används innan rätt drifttemperatur har nåtts.
    - Temperatur för låg. Programmera temperaturer en gång till.
    - Malning för grov.
  - Stopp i hetvattensmunstycket.
    - Stopp i utloppet – rengör med en fin nål.
  - Bryggenheten kan inte dras ut eller inte sättas på plats.
    - Bryggenheten är inte i grundläge. Stäng serviceluckan och slå på apparaten.
    - Efterjustera bryggenheten med multiverktyget, eftersom bryggenheten troligtvis oavsiktligt har feljusterats.

- Apparaten reagerar inte på knapptryckning trots att den är inkopplad.
  - Apparaten har nyligen slagits till och har ännu inte uppnått rätt arbetstemperatur.
  - Det automatiska sköljprogrammet är igång. Lampa (2a) lyser.
  - En kontrollindikator enligt avsnitt [3.5 Indikatorer och deras betydelse](#) på sida 119, lyser – åtgärda felet.

Om problemet inte är löst efter genomgång av dessa punkter, kontakta en auktoriserad återförsäljare resp. serviceställe.

Se sista sidan av denna bruksanvisning.

## 8 SERVICE OCH UNDERHÅLL

Förutsättning för en felfri funktion är den regelbundna rengöringen och avkalkningen av espressomaskinen enligt våra rekommendationer. Trots perfekt skötsel utsätts emellertid, efter längre intensivt bruk, varje espressomaskin för ett naturligt slitage. En regelbunden kontroll av auktoriserat serviceställe förlänger din espressomaskins livslängd, och säkerställer kafferresultatets kvalitet.

### 8.1 Serviceuppmanning

Serviceuppmanning visas endast om den programmerades av servicestället resp. serviceteknikern.

Om serviceuppmanning är programmerad och antalet programmerade produkter tagits ut, visas på displayen meddelandet "Service", omväxlande med den normala display-indikeringen.

#### Då serviceuppmanning visas på displayen:

- Maskinservice måste genomföras. Kontakta av tillverkaren auktoriserad servicetjänst.
- Maskinservice måste genomföras. Kontakta av tillverkaren auktoriserad servicetjänst.
  - Kaffemaskinen är inte blockerad, drycker kann fortfarande uttagas.



## 9 OPTIONER

För information om denna och andra optioner kontakta gärna kundtjänsten.

### 9.1 Option myntprovare

Följande redovisningssystem finns tillgängliga:

- Redovisningssystem för jetonger
- Redovisningssystem för mynt

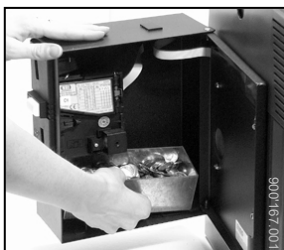
Optionen myntprovare är möjlig i olika länders valutor. För information kontakta gärna kundtjänsten.

#### 9.1.1 Manövrering och underhåll

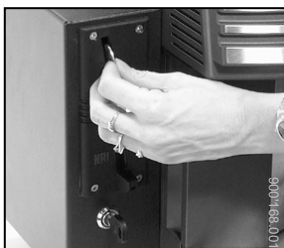


Det aktuella inlagda penningbeloppet visas på displayen. Vid strömavbrott sparas det inlagda penningbeloppet.

Maximalt kan mynt till ett värde av 10.- i ett lands valuta läggas in. Beloppet kan vid behov omprogrammeras av auktoriserad servicetekniker.



Av säkerhetsskäl bör du regelbundet tömma myntprovaren (om möjligt dagligen) genom att lyfta ut myntbehållaren och sätta in den riktigt igen efter tömningen.



#### Icke godtagna mynt:

- Mynt som inte godtagits av myntprovaren kastas ut igen genom utkastspringan.



- Är maskinen fränkopplad, så kastas alla inlagda mynten ut igen genom utkastspringan.



#### Blockerade mynt:

- Om inget händer efter det ett mynt lagts in och det inte heller kastas ut genom utkastspringan, tryck utlösningssknappen.



- Möjligen är myntbehållaren full och blockerar därmed antagandet av nya mynt. I så fall måste myntbehållaren tömmas och myntskenan kontrolleras på ev. blockerade mynt.

#### Viktigt:

Myntprovningselementet får endast demonteras av auktoriserad servicetekniker!

### 9.2 Alternativ bönbehållare

Olika bönbehållare står till förfogande som rymmer upp till 1000 g.

### 9.3 Alternativ fötter

Alternativet fötter är för maskiner med fast vattenanslutning. Fötterna behövs (måste beställas separat!), så att det finns tillräckligt med plats under maskinen för till- och frånledning.

## 9.4 Option fast vattenanslutning

För större uttagsmängder ur kaffemaskinen rekommenderas starkt en fast vattenanslutning.

I princip är en fast vattenanslutning möjlig överallt där vatten och avlopp står till förfogande. Den ideala hårdheten på vattnet för en problemfri användning av fast vattenanslutning är 8-12°f / 5-7°d.

**Särdrag:** I stället för den vanliga vattentanken finns på platsen en fastskruvad platta som endast tas bort för avkalkning.

### 9.4.1 Byggnadsförutsättningar fast vattenanslutning

För fast vattenanslutning ställs minimala krav på de allmänna byggnadsförhållanden. Samtliga nedan uppförda delar ingår i optionen fast vattenanslutning och installeras av din auktoriserade servicetekniker.

(Se installationsritning sidan 137)

9.5 Installationsritning

Minimal distance to back panel: 100

Water connection 3/8" 403

504-508

408,5-412

19

534

314

min. 220

395

115

75-135

Milk tube

Milk carton

Drawer for brewing unit

10

1

8

6

4

3

2

9

7

5

11

34,5

3/8"

ca. 260

122

the following installations must be present:

- 1 Socked, 3-pole
- 2 Water connection with supply valve

Ideal water hardness:  
 8° - 12° (French water hardness grade)  
 5° - 7° (German water hardness grade)

Otherwise we refer to local regulations!

Optional features:  
 - Various bean containers (capacity up to 1kg)  
 - Coin slot or token slot  
 - Mains water set part no. 062812, consisting of:  
 3 Waterfilter 3/8", part no. 067310  
 4 Screw fitting 3/8"K - 1/4"K, part no. 068191  
 5 Pressure reducing valve set to 2 bar, 1/4", part no. 069436  
 6 Screw fitting 1/4"K - 1/4"K, part no. 065109  
 7 Non-return-valve 1/4", part no. 063208  
 8 Screw fitting 3/8"Z - 1/4"K, part no. 068601  
 9 Reinforced hose 1000mm length, 3/8", part no. 067764  
 10 Flat packing Ø15xØ0,8mm, part no. 064249  
 11 Silicon tube Ø128mm, part no. 067722

Model	Number of grinders	Number of pistons	Connection value
Siena 2	1	1	3x 400VAC 50-60Hz 1x 230VAC 50-60Hz 2,2kW/10A

Subject to changes without notice!

Änderungen		Bemerkungen	
a)			
b)			
c)			
d)			
e)			
f)			
g)			
h)			
Ersatz für		Ersetz durch	
-		-	

Installationsplan / Installation diagram / Plan d'installation

Projekt: -

KKM Siena 2

Maßstab: %

30.06.04 R. Jøye

gezeichnet kontrolliert freigegeben

Teilabgabe geprüft

Blatt Nr. 1

Blattanzahl 1

**Schaeffler** GAD

3.8.6463

UK

Achtung: CAD-Zeichnung. Änderungen nur auf CAD-System vornehmen!

## 10 BILAGA

### 10.1 Märkning om överensstämmelse

Denna produkt motsvarar EU-riktlinjernas krav.

73/23/EWG Elektriska apparater för användning inom bestämda spänningsgränser.

89/336/EWG Elektromagnetisk kompatibilitet

Information om överensstämmelsedeklarationen kan rekvideras av tillverkaren:

Se sista sidan i denna beskrivning.

### 10.2 Rengöringsmedel

#### 10.2.1 Rengöringstablett Kamareta (Order number 062'531)

SE

##### Varning!

Innan du använder rengöringstabletten, läs informationen på förpackningen och säkerhetsdatabladet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Om du inte har detta säkerhetsdatablad, beställ det av distributören).

##### Användningsområde:

För den dagliga rengöringen av kaffesystemet.

##### Utseende och lukt:

Se säkerhetsdatablad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Användning:

- Håll "rengöringstabletten" borta från barn och obefogade personer.
- Får ej förtäras!
- Blanda aldrig "rengöringstablett" med andra kemikalier (rengöringsmedel)!
- Ät och drick inte vid användning av "rengöringstablett".
- Tvätta händer och ansikte innan pauser och genast efter hantering med „rengöringstablett“.

##### Nödfallsinformation:

Fråga efter hos återförsäljaren, eller av återförsäljaren auktoriserad kundtjänst, ang. telefonnummer till giftinformationscentralen.

Om du inte hittar ett sådant nummer ring

**++41 01 251 51 51 (Toxikologiskt informationscentrum)**

<http://www.toxi.ch> (tyska / franska / engelska)

##### Första hjälpen:

Se säkerhetsdatablad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### OBS:

Viktigt för läkare:

Visa om möjligt informationen som står på förpackningen, eller säkerhetsdatabladet för behandlande läkare.

##### Lagring av rengöringstabletter:

- Håll de borta från barn och obefogade personer.
- Förvara skyddat från värme, ljus och fukt.
- Förvaras åtskilt från syror.
- Förvaras endast i originalförpackning.
- Lagra ej tillsammans med livs- eller njutningsmedel.
- Beakta lokala och lagliga föreskrifter över lagerhållning av kemikalier (rengöringsmedel).

#### 10.2.2 Rengöringsmedel " MILK clean " (Order number 061'913)

##### Varning!

Innan du använder rengöringsmedlet, läs informationen på förpackningen och säkerhetsdatabladet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Om du inte har detta säkerhetsdatablad, beställ det från distributören).

##### Användningsområde:

För veckovis rengöring av mjölkledningsystemet.

##### Utseende och lukt:

Se säkerhetsdatablad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Användning:

- Håll "rengöringsmedel" borta från barn och obefogade personer.
- Får ej förtäras!
- Blanda aldrig "rengöringsmedel" med andra kemikalier (rengöringsmedel)!
- Vid utspädning med vatten, håll först i vatten (inte över 20°C) och blanda därefter i "rengöringsmedel".
- Se vid användning av "rengöringsmedel" till att ventilera ordentligt.
- Tvätta händer och ansikte innan pauser och genast efter hantering med „rengöringstablett“.

##### Nödfallsinformation:

Fråga efter hos återförsäljaren, eller av återförsäljaren auktoriserad kundtjänst, ang. telefonnummer till giftinformationscentralen.

Om du inte hittar ett sådant nummer ring

**++41 01 251 51 51 (Toxikologiskt informationscentrum)**

<http://www.toxi.ch> (tyska / franska / engelska)

##### Första hjälpen:

Se säkerhetsdatablad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### OBS:

Viktigt för läkare:

Visa om möjligt informationen på förpackningen eller säkerhetsdatabladet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") för behandlande läkare.

##### Förvaring av " rengöringsmedel":

- Lagra oåtkomligt för barn och obefogade personer.
- Förvara skyddat från värme, ljus och fukt.
- Blanda ej rengöringsmedel.
- Förvaras avskilt från lut (baser).
- Lagra inte tillsammans med livs- och njutningsmedel.
- Förvaras endast i originalförpackning.
- Beakta lokala och lagliga föreskrifter över lagerhållning av kemikalier (rengöringsmedel).

#### 10.2.3 Flytande avkalkare (Order number 062'869)

##### Varning!

Innan du använder flytande avkalkare, läs informationen på förpackningen och säkerhetsdatabladet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Om du inte har detta säkerhetsdatablad, beställ det från distributören).

##### Användningsområde:

För avkalkning av kaffemaskinen.

##### Utseende och lukt:

Se säkerhetsdatablad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Användning:**

- Håll "avkalkningsmedel" borta från barn och obefogade personer.
- Får ej förtäras!
- Blanda aldrig "avkalkningsmedel" med andra kemikalier (rengöringsmedel)!
- Ät och drick inte vid användning av "avkalkningsmedel".
- Vid utspädning med vatten, håll först i vatten (inte över 20°C) och blanda därefter i "avkalkningsmedel"..
- Se vid användning av "avkalkningsmedel" till att ventileras ordentligt.
- Tvätta händer och ansikte innan pauser och genast efter hantering med „avkalkningsmedel“.

**Nödfallsinformation:**

Fråga efter hos återförsäljaren, eller av återförsäljaren auktoriserad kundtjänst, ang. telefonnummer till giftinformationscentralen.

Om du inte hittar ett sådant nummer ring

**++41 01 251 51 51 (Toxikologiskt informationscentrum)**

<http://www.toxi.ch> (tyska / franska / engelska)

**Första hjälpen:**

Se säkerhetsdatablad ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Se säkerhetsdatablad**

("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**OBS:**

Viktigt för läkare:

Visa om möjligt informationen på förpackningen eller säkerhetsdatabladet ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") för behandlande läkare.

**Förvaring av " rengöringsmedel":**

- Lagra oåtkomligt för barn och obefogade personer.
- Förvara skyddat från värme, ljus och fukt.
- Förvaras avskilt från lut (baser).
- Lagra inte tillsammans med livs- och njutningsmedel.
- Förvaras endast i originalförpackning.
- Beakta lokala och lagliga föreskrifter över lagerhållning av kemikalier (rengöringsmedel).

### 10.3 Miljöaspekter

**Förpackning:**

Maskinerna levereras i/på återvinningsbara kartonger och pallar.

**Kaffesump:**

- Kaffesumpen kan tillföras trädgården eller en kompost.

**Rengöringsmedel:**

Om den inte kan återvinnas, skall rengöringsmedlet och förpackningen hanteras enligt säkerhetsdatabladets ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") uppgifter, och enligt lokala lagar och föreskrifter

**Energiförbrukning:**

Energiförbrukningen motsvarar teknikens senaste rön vid maskinens konstruktion.

**Omhändertagande:**

Maskinerna skall omhändertas enligt lokala lagar och föreskrifter.

### 10.4 Adress

**Bäste kund:**

M. Schaerer Ltd.  
Gewerbestrasse 15  
3302 Moosseedorf  
Switzerland

Phone : ++41 31 858 51 11

Fax : ++41 31 858 51 40

Internet : <http://www.schaerer.com>

Mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)



SE



Milý zákazníku,  
koupí nového přístroje na kávu přímo od profesionálního výrobce, si zajistíte plně automatický automat na espresso ve švýcarské kvalitě. Díky dlouholetým zkušenostem z gastronomie (přístroje na kávu pro hostinské živnosti, restaurace, hotely, společné stravování) jsme vyvinuli tento plně automatický přístroj pro ty, kteří rádi pijí kávu. Pokud si pozorně přečtete tento návod k obsluze a budete jej dodržovat, zažijete s přístrojem na kávu Vy a Vaši hostě spoustu zábavy. Uschovejte tento návod na bezpečném místě. Pokud budete mít nějaké nejasnosti či potřebovat dodatečně informace, obraťte se prosím na Vašeho místního prodejce, který Vám rád poradí.

M. Schaerer a.s.

Deutsch	1 - 28	DE
English	29 - 56	UK
Français	57 - 84	FR
Nederlands	85 - 112	NL
Svenska	113 - 140	SE
<b>Čeština</b>	<b>141 - 168</b>	<b>CZ</b>
Magyar	169 - 196	HU

## 1 NÁVOD K OBSLUZE

Návod k obsluze Vás podrobně informuje o programování, zprovoznění, použití a čištění Vašeho nového přístroje na kávu. Mimo to obdržíte bezpečnostní pokyny, které zajišťují bezpečné používání. Proto si návod k obsluze pečlivě přečtete před prvním uvedením do provozu a mějte jej vždy po ruce. Tento návod k obsluze nebere v potaz veškeré využití. Ohledně dalších informací či při problémech, které nejsou vůbec nebo jen málo vysvětleny v návodu k obsluze, se obraťte na autorizované odborníky. Návod k obsluze uchovávejte pečlivě a předejte ho v každém případě dalším uživatelům.



### Pozor!

Před uvedením přístroje do provozu je nutné si pečlivě přečíst kapitolu "Bezpečnostní pokyny". Jestliže přístroj nebudete používat v souladu s pokyny tohoto návodu, nebude se na něj v případě vzniku škod vztahovat záruka.

Výkon přístroje z velké části závisí na správném používání a na jeho pečlivé údržbě.

V zájmu technického zlepšování jsou na přístroji vyhrazeny konstrukční nebo prováděcí změny. Důležité změny sděluje automaticky zákaznický servis.

Vydavatel:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
Vydání:	Verze 01 / Juli 2004
Software:	XP2V 2.04
Koncept a redakce:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
© Autorské právo	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf

Všechna práva vyhrazena také na překlad do cizích jazyků. Bez písemného souhlasu vydavatele není povoleno tento text nebo jeho části v jakékoliv formě pomocí jakékoliv metody kopírovat, rozmnožovat a předávat dále nebo přenášet za použití elektronických systémů.

Všechny údaje uvedené v tomto návodu, jako jsou technická data a vyobrazení, vycházejí z nejnovějších údajů, které byly k dispozici v době tisku. Firma M.SCHAERER a.s. si vyhrazuje právo kdykoliv provést změny, aniž by je znovu oznamovala.

## Obsah

Text	Strana
<b>1</b>	<b>NÁvod k obsluze.....141</b>
<b>2</b>	<b>Bezpečnostní pokyny .....143</b>
2.1	Bezpečnost..... 143
2.2	Hygiena ..... 144
<b>3</b>	<b>popis produktu .....145</b>
3.1	Kde je co?..... 145
3.2	Dodávaný rozsah..... 146
3.3	Přehled příslušenství ..... 146
3.4	Obslužný panel ..... 147
3.5	Kontrolky a jejich význam ..... 147
3.5.1	Symbyly na displeji..... 147
3.5.2	Ukazatelé na displeji..... 148
3.6	Technické údaje ..... 149
3.7	Tipy a to, co je dobré vědět o kávě ..... 149
<b>4</b>	<b>Obsluha .....149</b>
4.1	Před uvedením přístroje do provozu / před prvním použitím ..... 149
4.2	Montáž trysky nasávající mléko / Regulátor hranice mléka ..... 150
4.3	Příprava zrnkové kávy ..... 151
4.4	Příprava mleté kávy ..... 151
4.5	Příprava horké vody ..... 151
4.6	Příprava páry ..... 152
4.7	Příprava cappuccina..... 152
4.8	Dávkování mléčné pěny ..... 152
4.9	Předehřát šálky..... 152
4.10	Nastavení mlecího ústrojí..... 152
<b>5</b>	<b>PÉČe a ČiŠTĚní .....152</b>
5.1	Denní a týdenní péče ..... 153
5.2	Čištění odkapávací misky..... 153
5.3	Čištění výtoku nápoje ..... 153
5.4	Čištění mlecího ústrojí ..... 153
5.5	Propláchnutí varné jednotky a systému výtoku nápoje ..... 153
5.6	Propláchnutí systému na cappuccino..... 154
5.7	Denní čištění systému na cappuccino ..... 154
5.8	Čištění ..... 155
5.9	Odvápňování ..... 157
5.10	Montáž / demontáž hlavy pěniče ..... 158
5.11	Čištění trysky na pěnu / trysky na nasávání mléka ..... 158
<b>6</b>	<b>Programování.....159</b>
6.1	Přehled programů..... 159
6.2	Programování produktů ..... 160
6.3	Přístroje-programování: všeobecná nastavení ..... 161
6.4	Přístroje-programování: ochranná nastavení ..... 161
<b>7</b>	<b>Poruchy a možné příčiny .....162</b>
<b>8</b>	<b>Servisní práce a Údržba.....162</b>
8.1	Výzva k servisu..... 162
<b>9</b>	<b>Volitelná vybavení.....163</b>
9.1	Možnost mincovníku..... 163
9.1.1	Obsluha a údržba ..... 163
9.2	Možnost zásobníku na zrnkovou kávu ..... 163
9.3	Volba podstavce ..... 163
9.4	Volba pevného připojení vody ..... 164
9.4.1	Stavební předpoklady pevného připojení vody ..... 164
9.5	Plán instalace ..... 165

## Obsah

Text	Strana
<b>10</b>	<b>dodatek..... 166</b>
10.1	Prohlášení o shodnosti ..... 166
10.2	Čisticí prostředky ..... 166
10.2.1	Čisticí tableta Kamareta..... 166
10.2.2	Čisticí prostředek "MILK clean" ..... 166
10.2.3	Odvápňovací prostředek (číslo zboží 062'869) ..... 166
10.3	Ekologické aspekty ..... 167
10.4	Adresa ..... 167

## 2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Bezpečnost



Přístroj obsluhujte pouze po předchozí instrukci případně prostudování dodaného návodu k obsluze. Přečtěte si důkladně všechny pokyny.



Síťový kabel neupínejte a nevedte přes rohy ani ho nepokládejte a nevěste přes horké předměty. Při rozbalování přístroje prosím zkontrolujte, zda síťové napětí (volt) souhlasí s napětím přístroje na typovém štítku. (viz odstavec 3.6 [Technické údaje](#) strana 149)



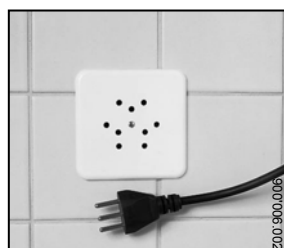
Umístěte automat na stabilní a vodorovnou podložku. Neumísťujte na horká a teplá místa. Zvolte dětem a domácím zvířatům nepřístupné místo.



Přístroj připojte pouze k uzemněné zásuvce. Pro Vaše bezpečí doporučujeme používat bezpečnostní adaptér (k dostání ve všech obchodech elektro). Abyste chránili osoby před ohněm, elektrickým šokem a zraněními, nepoňujte nikdy připojovací kabel nebo zástrčku do vody či jiných tekutin.



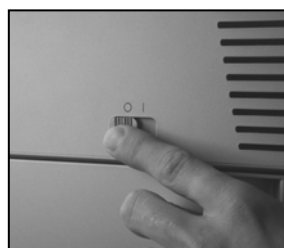
Součástky vedoucí proud nikdy nenamáčejte ve vodě. Na přístroj nikdy nestříkejte vodu nebo jiné tekutiny. Chcete-li přístroj umýt, nikdy ho nenamáčejte do vody a jiných tekutin. Přístroj neobsluhujte mokřima rukama.



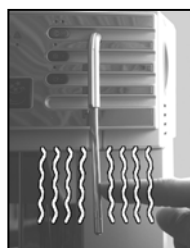
Nikdy neuvádějte do provozu přístroj s poškozeným přívodem. Použijete-li prodlužovací kabel nesmí být rovněž poškozen a měl by být připevněn tak, že o něj nikdo nezakopne. Děti a domácí zvířata udržujte v dostatečné vzdálenosti od přístroje. Zástrčku nikdy nezasouvejte do zásuvky vlhkou a nikdy se jí nedotýkejte mokřima rukama.



Děti si neuvědomují nebezpečí, která mohou vzniknout v souvislosti s elektrickými přístroji, proto je nenechávejte zacházet s přístrojem bez dozoru.



Přístroj nenechte zapnutý bez dozoru. Z bezpečnostních a energetických důvodů se doporučuje přístroj přes noc a v nepřítomnosti vypojit ze zásuvky (není možné namontovat mincovník). Během krátké nepřítomnosti stačí uvést přístroj do pohotovostního stavu zmáčknutím . U přístrojů s pevným připojením vody musí být kohoutek uzavřený.



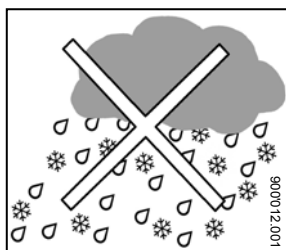
Dotýkejte se opatrně trysky na páru, protože je během provozu horká. Použijte ochranný držák. Nedotýkejte se horkých ploch. Než budete montovat a demontovat součástky, nechte přístroj vychladnout. To platí i pro čištění. (hrozí nebezpečí spálení)



Pokud se přístroj delší dobu nepoužívá, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



Osoby, které nebyly obeznámeny s návodem k obsluze, děti a osoby pod vlivem alkoholu, drog nebo léků, nesmí přístroj obsluhovat nebo jej smí obsluhovat jen pod dohledem.



Přístroj nikdy nevystavujte vnějším vlivům počasí - dešti, sněhu, mrazu atd.



Přístroj je koncipován na přípravu kávy, horké vody, páry a nesmí být nevhodně použit pro jiný účel. Přístroj je koncipován pro domácnosti a živnostenské využití. Používali se pro živnostenské účely, jsou nároky na záruku jiné. Prosím věnujte pozornost záručním podmínkám!



Přístroj chraňte před mrazem, proto ho nenechávejte v zimě přes noc v autě, mohlo by dojít k poškození mrazem.



Přístroje s poškozenou přípojkou nebo zástrčkou, špatně fungující přístroje nebo jakýmkoliv způsobem poškozené přístroje nesmějí být uvedeny do provozu. V případě škody může být přístroj otevřen jen opravnou a opraven jen originálními náhradními díly a doplňky. To platí také při poškození přípojky. V opačném případě odmítá výrobce veškerou záruku. Používáním výrobcem nedoporučených doplňků, může dojít k požáru, elektrickému šoku nebo zranění osob.

CZ



Neuvádějte přístroj do provozu bez vody.

## 2.2 Hygiena

Směrnice o hygieně v potravinách jsou definovány v mezinárodním HACCP (HACCP= Hazard Analysis and Critical Control Point). V mnoha zemích existují dodatečně k HACCP ještě národní hygienická pravidla.

V zásadě by měl provoz kávovaru probíhat dle HACCP a v dané zemi dle platných národních a specifických hygienických předpisů.

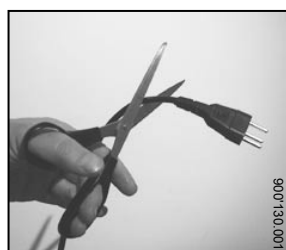


Přístroj je důkladně zabalen, aby mohl být dopraven poštou. Ušchovejte proto bezpodmínečně tento obal pro eventuelní reklamaci.



### Pozor:

- Nepoužívejte surové mléko. Používejte pouze pasterizované mléko nebo mléko zahřáté metodou UHT. V každém případě musí být mléko homogenizováno!
- Mléko, které bylo již jednou zahřáté nebo jehož datum trvanlivosti uplynulo, se již nesmí používat.
- Při použití baleného mléka, se z hygienických důvodů doporučuje používat mléko přímo z originálního balení.
- Mléko musí mít teplotu cca 3 °C až 5 °C. Pokud tato teplota není dodržena, není odběr optimálního produktu možný.



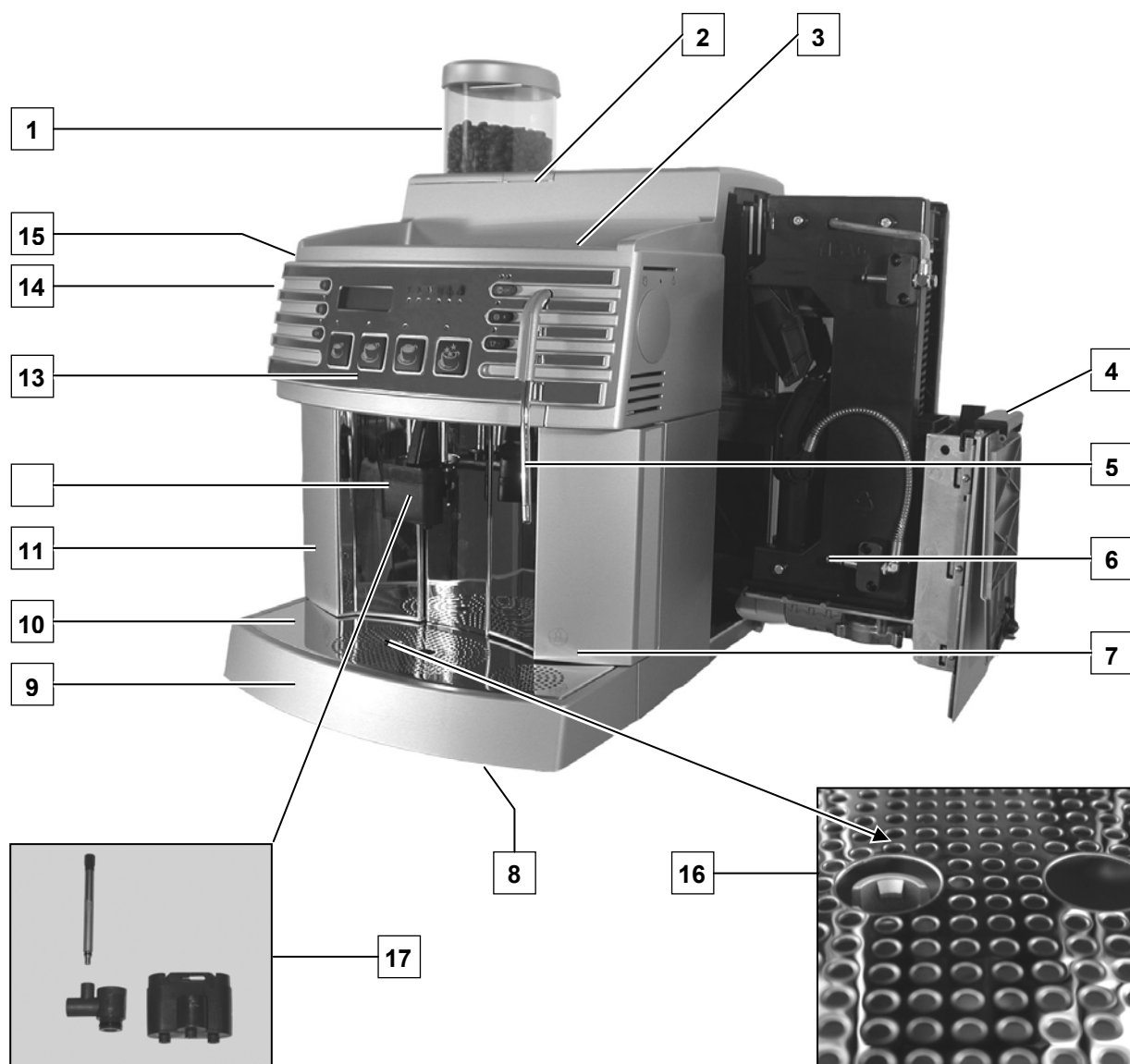
Z bezpečnostních důvodů musejí být nefunkční přístroje znehodnoceny. Vytáhněte zástrčku a oddělte přípojku. Poté přístroj náležitě odstraňte.



Staré přístroje obsahují ještě hodnotné látky. Neodkládejte proto Váš starý přístroj na nejbližší skládku odpadu, nýbrž se informujte u Vašeho servisního technika či městského správního úřadu na možnost recyklace. Přístroj se nesmí v žádném případě vyhodit do běžného odpadu.

### 3 POPIS PRODUKTU

#### 3.1 Kde je co?



CZ

- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Nádoba na zrnkovou kávu                         | 10 | Rošt na šálky                                    |
| 2 | Plnicí násypka (s víčkem) na mletou kávu        | 11 | Zásobník kávové sedliny                          |
| 3 | Odkládací plocha na šálky                       | 12 | Výtok nápoje (káva / mléko)                      |
| 4 | 2-dílná dvířka                                  | 13 | Obslužný panel                                   |
| 5 | Tryska na horkou vodu                           | 14 | Vypínač 0-I (je-li vybaven mincovníkem)          |
| 6 | Varná jednotka s šuplíčkem na zbytky mleté kávy | 15 | Nastavení stupně mletí na kontrolka stupně mletí |
| 7 | Zásobník na vodu                                | 16 | Kontrolka objemu náplně misky na odkapávání      |
| 8 | Otočný kroužek                                  | 17 | Hlava pěniče                                     |
| 9 | Odkapávací prostor s kontrolkou stavu náplně    |    |  |



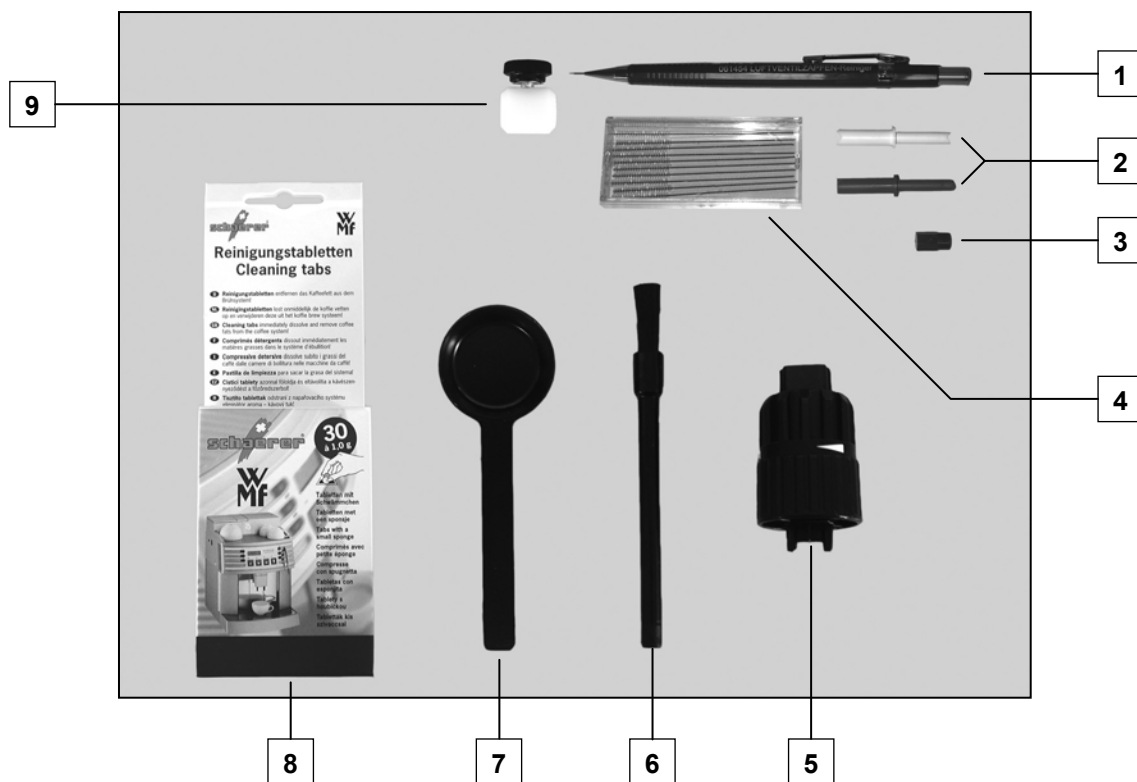
## 3.2 Dodávaný rozsah

Ks.	Zboží	Č. zboží
1	Návod k obsluze	*
1	Cleaningcard	*
1	Seřizovací knoflík	062'985
1	Odměrka (lžička) pro mletou kávu	067'111
1	Čisticí tablety	062'531
1	Štětceček na čištění	062'951
1	Set kartáčků (10 kusů)	061'174
1	Čep vzduchového ventilu	061'454
1	Tryska na mléčnou pěnu	*
2	Tryska nasávající mléko	*
1	Regulátor hranice mléka	062'978

\* zákaznický specifický artikl!

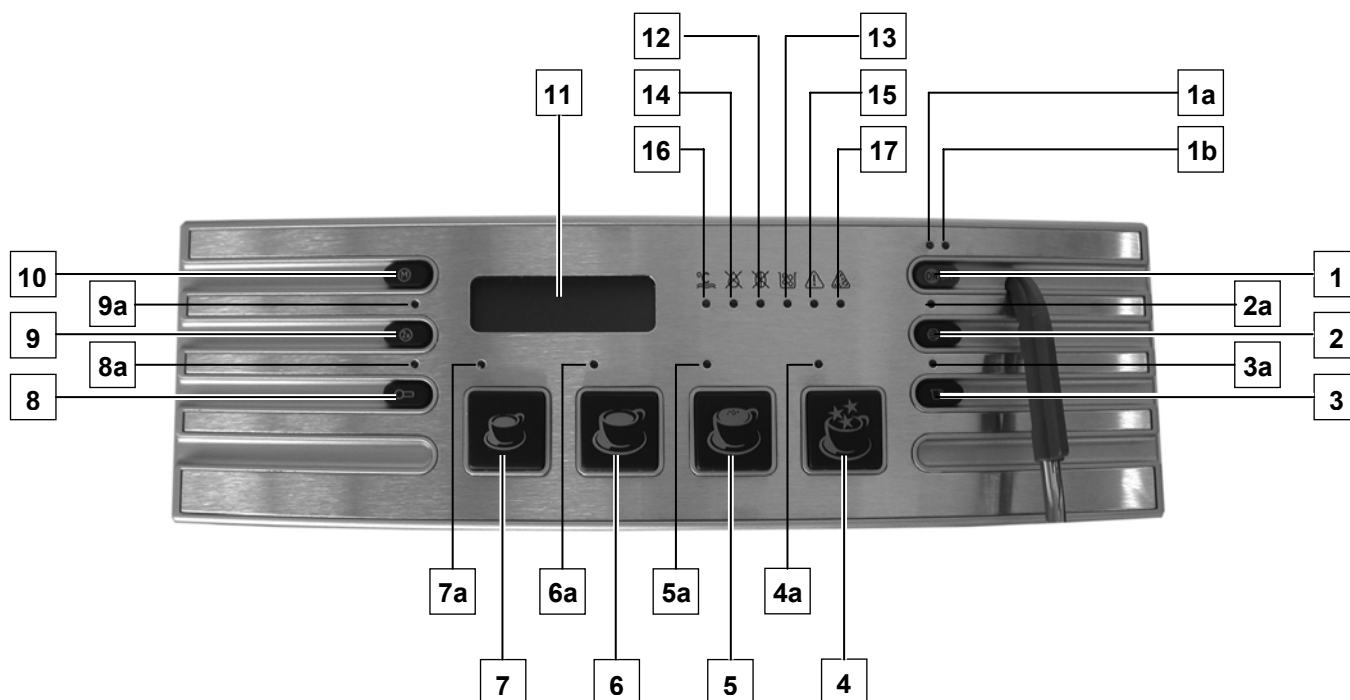
Změny vyhrazeny!

## 3.3 Přehled příslušenství



- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Čep vzduchového ventilu   | 5. Seřizovací knoflík               |
| 2. Tryska nasávající mléko<br>hnědá =průměr 1,5 mm<br>transparentní =průměr 1,7 mm | 6. Štětceček na čištění             |
| 3. Tryska na mléčnou pěnu  | 7. Odměrka (lžička) pro mletou kávu |
| 4. Set kartáčků  | 8. Čisticí tablety                  |
|  | 9. Regulátor hranice mléka          |

### 3.4 Obslužný panel







CZ









- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Tlačítko ON/OFF                         | 7a | Kontrolka espresso  |
| 1a | Kontrolka připravenosti k provozu       | 8  | Předvolba na mletou kávu vzhledem k produktům 3, 4, 5, 6, 7 |
| 1b | Kontrolka provozního stavu              | 8a | Kontrolka mleté kávy  |
| 2  | Tlačítko čištění/propláchnutí/odvápnění | 9  | Tlačítko na dvojitý odběr                                   |
| 2a | Kontrolka čištění/propláchnutí          | 9a | Kontrolka dvojitého odběru                                  |
| 3  | Tlačítko na odběr horké vody            | 10 | Programovací tlačítko                                       |
| 3a | Kontrolka horké vody                    | 11 | Zobrazování údajů   |
| 4  | Tlačítko na odběr mléčné pěny           | 12 | Kontrolka zrnkové kávy červená                              |
| 4a | Ukazatel mléčné pěny                    | 13 | Kontrolka kávové sedliny červená                            |
| 5  | Tlačítko na odběr cappuccina            | 14 | Kontrolka množství vody červená                             |
| 5a | Kontrolka cappuccina                    | 15 | Kontrolka závady/varné jednotky červená                     |
| 6  | Tlačítko na odběr Café creme            | 16 | Kontrolka teploty zelená                                    |
| 6a | Kontrolka Café creme                    | 17 | Kontrolka odvápňování červená                               |
| 7  | Tlačítko na odběr espresso              |    |   |

### 3.5 Kontrolky a jejich význam

#### 3.5.1 Symboly na displeji



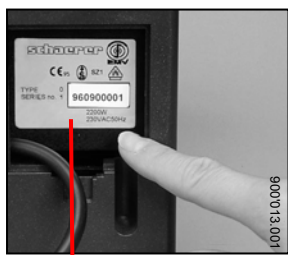
-  Kontrolka množství vody
-  Kontrolka jazyka
-  Kontrolka doby mletí kávy
-  Kontrolka mincovníku

-  Kontrolka teploty
-  Kontrolka operace (volba)
-  Kontrolka množství mléčné pěny
-  Kontrolka PIN kódu
-  Kontrolka doby zapnutí
-  Kontrolka servisního čísla
-  Zapnout kontrolku předvaření
-  Vypnout kontrolku páry

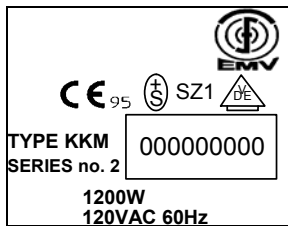


### 3.6 Technické údaje

#### Napětí/výkon:



(příklad kontrolky)



(příklad kontrolky)

Data závislá na přístroji (napětí / výkon) najdete na typovém štítku. Štítek je umístěn pod kabelovým krytím na zadní straně přístroje.

maximální odchylka napětí +5%/-10%

Nádoba na vodu:

2,4 litru nebo pevné připojení vody jako volba

Množství ( B x H x T ):

Standardní model: 314 x 508 x 403 mm

Volba mincovníku: 415 x 415 x 403 mm

Volba pevného připojení vody: 314 x 508 x 460 mm

Kabel: 1,1 m

Hmotnost standardního modelu: 15,7 kg

Bezpečnostní opatření: mezinárodní kontrolní znaky

připojení proudu:

Nepoužívejte žádné vícenásobné zásuvky.

Především ne, pokud jsou k ní připojeny další přístroje jako klimatizace, počítač, psací stroj nebo kopírka, které mohou narušit frekvenci.

Nepřetěžujte elektrické připojení.

Napojené spotřebiče nesmějí překročit hodnotu proudu (ampér) domácí pojistky.

### 3.7 Tipy a to, co je dobré vědět o kávě

Dobry výsledek kávy nezáleží pouze na přístroji samotném, ale také na vodě, druhu kávy, namletí, teplotě atd. Věnujte pozornost následujícím tipům:

- Používejte stále čerstvou kávu a tmavší pražení.
- Kávu skladujte nejlépe v chladě a v uzavřené nádobě.
- Vytéká-li káva příliš rychle nebo příliš pomalu, je to většinou zapříčiněno špatným stupněm mletí.

Vytéká-li káva příliš rychle: Stupeň mletí nastavit na nižší stupeň, např. pozice 2

Vytéká-li káva příliš pomalu: Stupeň mletí nastavit na vyšší stupeň, např. pozice 5

Doporučené nastavení: Nastavení přístroje 3 - 4

Důležité: Stupeň mletí změnit pouze za chodu mlecího ústrojí.

- Káva chutná nejlépe z předehřátého šálku. Věnujte pozornost tomuto odstavci 4.9 strana 152.

## 4 OBSLUHA

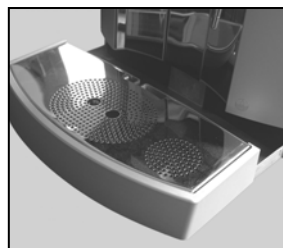
### 4.1 Před uvedením přístroje do provozu / před prvním použitím



**4.1.1** Balení postavte na zem tak, aby číslo směřovalo nahoru, lepicí pásku opatrně přestřihněte (pozor, abyste nůž nezasunuli příliš hluboko, přístroj by mohl být poškozen). Ochranný materiál z přístroje odstranit tak daleko jak je to možné a přístroj vyjmout z krabice (ideálně ve dvou).



**4.1.2** Umístěte přístroj na stabilní a vodorovnou podložku. Ne na horká a teplá místa. Zvolte dětem a domácím zvířatům nepřístupné místo.



**4.1.3** Odkapávací misku zasuňte až na doraz.



**4.1.4** Nádobu na vodu naplňte studnou vodou (max. 2,4 l), vpředu zasuňte do přístroje a dobře zatlačte, aby se otevřel postranní ventil.

#### Upozornění:

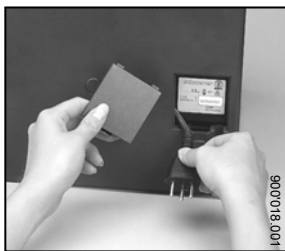
Při možnosti pevného přívodu vody zásobník nesundávejte.

#### Pozor:

Přilte výhradně čerstvou studenou vodou, nikdy minerální vodou, mlékem či jinou tekutinou.

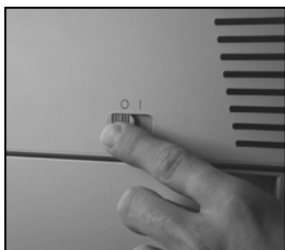


**4.1.5** Spojovací kabel ze zadní části přístroje vytáhněte na požadovanou délku (zbytek zastrčte do speciálního prostoru na kabel) a přístroj připojte k uzemněné zásuvce. Zástrčku nikdy nezasouvajte do zásuvky vlhkou a nikdy se jí nedotýkejte mokryma rukama.



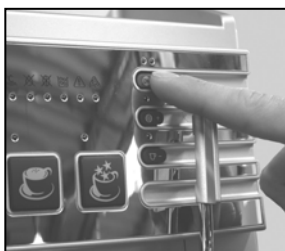
**4.1.6** Prostor na kabel opět zakryjte víčkem.

**Pozor:**  
Sítový kabel neupínejte a nevedte přes rohy a ostré hrany, ani nepokládejte a nevěšete přes horké předměty.



**4.1.7** Zapněte vypínač 0-I. Přístroj je nyní pod proudem, ale teprve v provozním stavu.

Tato manipulace odpadá, je-li nainstalován mincovník.



**4.1.8** Nyní zmáčkněte . Svítí odpovídající kontrolka (1a) a přístroj se zahřívá. Současně se rozbíhá pumpa na vodu a naplňuje systém vodou, popřípadě automaticky odvzdušňuje přístroj.



**4.1.9** Zrnkovou kávu nasype do zásobníku (objem náplně max. 1000 g). Zásobník na zrnkovou kávu opět dobře uzavřete.

**Upozornění:**

Používat můžete pouze čistou zrnkovou kávu, nikoliv druhy kávy, které karamelizují nebo jsou aromatizované. Když bliká kontrolka a objevuje se hlášení "Víčko na mlýnek", potom není víčko správně nasazené a je znemožněna příprava kávy.



**4.1.10 Pohotovostní režim**

Pokud svítí kontrolka teploty zeleně a na displeji se objeví hlášení "Připraven", je přístroj připraven k provozu.

**Upozornění:**

Při uvedení přístroje do provozu, provede přístroj jedno automatické propláchnutí varné jednotky. Toto propláchnutí se uskuteční vždy, pokud je přístroj zapnut ze studeného stavu. Během proplachovacího procesu (na displeji hlášeno proplachování) je přístroj pro přípravu kávy uzamčen.

**Naprogramováno:**

Při vypínání přístroje se uskuteční automatické závěrečné propláchnutí. Nakonec je přístroj automaticky přepnut do provozního stavu (kontrolka 1b svítí červeně).



**4.1.11** První káva vyteče, zmáčknete-li tlačítko 6 na odběr. Tato první káva po prvním uvedení přístroje do provozu ještě není tak chutná, protože se nejdříve plní kanálek na kávu mlecího ústrojí. Pijte prosím až další kávy.

**Pozor:**

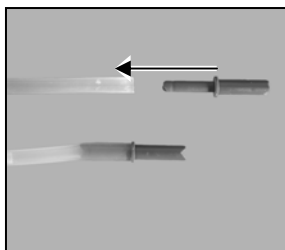
**Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez vody. Z hygienických důvodů se doporučuje, aby se po delším nepoužití, např. po prázdninách, přístroj nejdříve propláchl horkou vodou/parní tryskou.**



Nádrž na vodu není dobře nasazena (vzduch v systému), dobře ji nasadte a přístroj odvzdušněte tím, že zmáčknete tlačítko na horkou vodu . Počkejte, dokud nebude vycházet klidnější proud vody. Potom zmáčknete znovu tlačítko na horkou vodu - kontrolka zhasne při stisknutí tlačítka na odběr kávy.

## 4.2 Montáž trysky nasávající mléko / Regulátor hranice mléka

Obdrželi jste dvě různé trysky na mléko (hnědou a bílou). Mají různé průtokové průměry. Jako součást dodávky obdržíte také regulátor hranice mléka k zařízení vyrábějícímu pěnu. Rýhovaným šroubem může být nastaven průtokový průměr.



**4.2.1 Tryska nasávající mléko**

Posuňte trysku na nasávání mléka tak, dokud se nedostane k trubičce na mléko.

**Důležité:**

Bez trysky na nasávání mléka vzniká nebezpečí, že se trubička na mléko přisaje na dno nádoby!



**4.2.2 Regulátor hranice mléka**

Regulátor hranice mléka se namontuje na trubičku na mléko blízko hlavy pěniče. K zafixování použijte rýhovaný šroub.

**Upozornění:**

Pokud je mléčná pěna příliš horká, utáhněte regulátor teploty mléka. (otevřít šroub = studenější / uzavřít šroub = teplejší)

CZ



### 4.3 Příprava zrnkové kávy



**4.3.1** Předpokládá se, že přístroj je uveden do provozu podle bodu 4.1 uvedení do provozu, t.j. zásobník je naplněn vodou, zásobník na zrnkovou kávu kávou, kontrolka teploty  $^{\circ}\text{C}$  svítí zeleně a displej hlásí "Připraven".



**4.3.2** Postavte šálek pod výtok nápoje a zmáčkněte požadované tlačítko pro volbu produktu. Přístroj je vybaven automatickým varným systémem. Ústrojí na mletí kávy se tím nejdříve navlhčí, výtok se krátce stopne a potom začne vlastní průběh varu.



**Upozornění:**  
Vždy máte možnost výtok nápoje předčasně zastavit, a to krátkým stiskem zvoleného tlačítka na odběr. Můžete použít i velké šálky nebo sklenici na kávu. Uvolněte proto zárazku a posuňte výtok nápoje nahoru. (po použití výtok opět posuňte do běžné pozice.)



Jestliže chcete zároveň použít 2 šálky, zmáčkněte nejdříve tlačítko  $\text{2x}$  a potom požadované tlačítko produktu.



**4.4.2** Poté co jste postavili šálek pod pod výtok nápoje, zmáčkněte dodatečně požadované tlačítko odběru. Na displeji se objeví hlášení "mletá káva" a rozsvítí se červená kontrolka (8a).



**4.4.3** Sundejte víčko plnicí násypky na mletou kávu a nasypat do ní max. 1 nebo 2 zarovnané odměrky mleté kávy na 1 nebo 2 šálky (použití dodanou odměrku). Nakonec zmáčknout znova tlačítko na mletou kávu  $\text{☕}$ . Proces vaření kávy probíhá automaticky.



**Upozornění:**  
Pokud po zmáčknutí tlačítka mletá káva nebude během 2 minut zmáčknuto další tlačítko na odběr, rozsvítí se červená kontrolka na mletou kávu. V tomto případě zmáčkněte ještě jednou tlačítko mletá káva a odpovídající tlačítko odběru.



**4.4.4** Jestliže chcete zároveň použít 2 šálky, zmáčkněte nejdříve tlačítko  $\text{2x}$ , potom tlačítko mletá káva a požadované tlačítko produktu.

### 4.4 Příprava mleté kávy

(např. káva bez kofeinu, 2. druh kávy)



**Pozor:**  
Nepoužívat žádnou instantní kávu rozpustnou ve vodě, sušenou či zmrazenou a podobné produkty. Vhodná je pouze čistá mletá káva bez přísad. Nenasypat do násypky více než max. 1 nebo 2 zarovnané odměrky najednou. Plnicí násypka není žádný zásobník. Nасыпанá mletá káva se dávkuje přímo (např. bez kofeinu) ve varné jednotce.



**4.4.1** Zmáčkněte tlačítko na mletou kávu  $\text{☕}$ , rozsvítí se červená kontrolka (8a).

### 4.5 Příprava horké vody



**4.5.1** Např. pro čaj, bujón atd. Předpokládá se, že je přístroj připraven k provozu dle bodu 4.1 uvedení do provozu tzn. zásobník je naplněn vodou a kontrolka teploty  $^{\circ}\text{C}$  svítí zeleně. Na displeji je zobrazeno hlášení „Připraven“.



**4.5.2** Sklenici nebo šálek postavte přímo pod trysku s horkou vodou a zmáčkněte tlačítko  $\text{☕}$ . Horká voda vytéká automaticky.

**Upozornění:**  
Vždy máte možnost výdej předčasně zastavit, a to krátkým stiskem zvoleného tlačítka na odběr.




## 4.6 Příprava páry

Odběr páry je u přístroje s cappuccinem nemožný.

## 4.7 Příprava cappuccina



**4.7.1** Předpokládá se, že přístroj je uveden do provozu podle bodu 4.1 uvedení do provozu, t.j. zásobník je naplněn vodou, zásobník na zrnkovou kávu kávou, kontrolka teploty  svítí zeleně a displej hlásí "Připraven"....



... a hadička hlavy pěniče je vložena do nádoby s mlékem.



**4.7.2** Postavte šálek pod výtok nápoje a zmáčkněte požadované tlačítko pro volbu produktu. Zpěněné mléko se vydává a v přímé návaznosti začíná vlastní var kávy.

**Pozor:** Nemáte žádnou možnost předčasně ukončit výdej cappuccina. Cappuccino se vydává kompletně.




**Upozornění:** Můžete použít i velké šálky nebo sklenici na kávu.

## 4.8 Dávkování mléčné pěny



**4.8.1** 1 x krátce stiskněte tlačítko .

**4.8.2** Mléčnou pěnu odeberete dle potřeby kdykoliv stisknutím tlačítka .

Na displeji se zobrazí „Mléko“.

## 4.9 Předehřát šálky

Pro dobrou kávu je vedle použitého druhu a kvality vody, především podstatná správná teplota.



**4.9.1** Aby se Vaše šálky nahřály, umístěte je na odkládací plochu jim určenou (nepřímé nahřátí sálajícím teplem zahřívacího systému).



**4.9.2** U přístrojů připravených k provozu Vám doporučujeme, abyste šálky předehřály tak, že je vypláchnete tryskou na horkou vodu. To zvláště doporučujeme u malého množství kávy (např. espresso).

## 4.10 Nastavení mlecího ústrojí

Mlecí ústrojí je nastaveno na takovou hodnotu, aby vyhovovala většině zrnkové kávy. Máte však možnost, si stupeň mletí individuálně nastavit.



**Pozor:** Stupeň mletí se může nastavovat pouze za provozu mlecího ústrojí.

Veźmte si seřizovací knoflík (přiložen k přístroji), a nastavte stupeň mletí do požadované pozice. Na kontrolním panelu je patrný aktuální stupeň mletí:

Stupeň mletí 1 = jemně / otáčení ve směru hodinových ručiček  
Stupeň mletí 6 = hrubě / otáčení v proti směru hodinových ručiček

### Nastavení přístroje na střední stupeň 3-4!

Je-li káva namleta velice jemně, prodlužuje se doba varu (káva je silnější), a přibývá množství pěny.

## 5 PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Stále čistý přístroj Vás odmění nejlepší kvalitou kávy. K tomu stálá péče a čištění se pozitivně projeví na životnosti přístroje.

Přístroj disponuje automatickým proplachovacím a pevně daným čistícím programem. Spolu s další možností ručního čištění varné jednotky máte záruku nejlepší čistoty Vašeho přístroje.

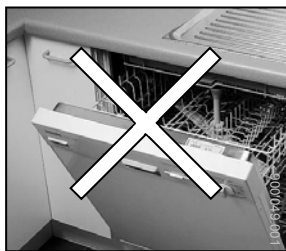
**Pozor:** Dodržujte obecně platné hygienické předpisy podle HACCP!

(viz odstavec 2.2 Hygiena strana 144)

## Upozornění:

Při delší nepřítomnosti (prázdniny atd.) nastartujte před vypnutím přístroje proplachovací program.

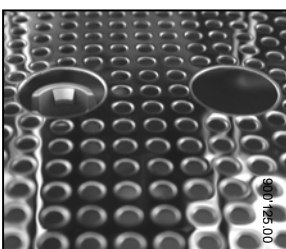
## 5.1 Denní a týdenní péče



Pravidelně čistit nádrž na čistou vodu (7), odkapávač (9) rošt na šálky (10) a nádobu na sedlinu (11). Použijte k tomu horkou vodu a je-li třeba i čisticí prostředek, který nepoškrábe.

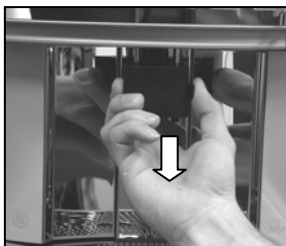
**Pozor:**  
**Nepoužívat myčku na nádobí!**

## 5.2 Čištění odkapávací misky



Vyčívá-li kontrolka hladiny z odkapávací misky, musí se vyprázdnit, aby nepřetekla. Odkapávací misku opatrně vyndejte a vyčistěte ji horkou vodou, je-li třeba, použijte čisticí prostředek, který nepoškrábe.

## 5.3 Čištění výtoku nápoje




Pro čištění je snímatelný. Čistěte výtok vody horkou vodou a čisticím prostředkem, který nepoškrábe. U normálního používání se doporučuje čištění každý měsíc.

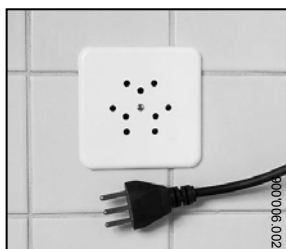
## 5.4 Čištění mlecího ústrojí

Za normálních okolností se čistí mlecí ústrojí samo. Dodaným štětečkem stačí z nádoby příležitostně odstranit větší zbytky z mletí.

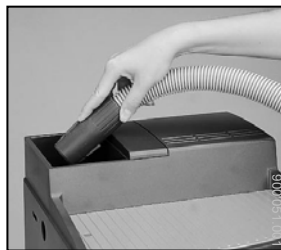
### Pozor:

**V žádném případě nedávejte vodu do zásobníku na zrnkovou kávu, protože se tím poškozují mlecí kotouče.**

Může k tomu dojít také u vybrané kávy, protože se mezi zrnky kávy mohou objevit malé kamínky. Aby se předešlo škodám, je mlecí ústrojí vybaveno elektronickou kamennou pojistkou, která zabráňuje jeho poškození. Pokud by zde uvízl kamínek, mlecí ústrojí se zastaví a závada se Vám zobrazí kontrolkou  a displej bude hlásit "Blokace mlýnku". Čistěte dle následujícího:



**5.4.1** Zástrčku vytáhněte ze zásuvky elektrického proudu.



**5.4.2** Vyberte zbytky zrněk ze zásobníku na kávu.



**5.4.3** Vezměte si seřizovací knoflík, uchopte jím čtyřhran mlecího kotouče a pomalu otáčejte, aby mlecí kotouče mohly ve směru hodinových ručiček odstranit kamínek či cizí předmět. Cizí předmět odstraníte nejjednodušeji vysavačem.



**5.4.4** Ze zásobníku na kávu odeberte seřizovací knoflík a naplňte jej čerstvou zrnkovou kávou. Zavřete potom víčko nádoby a zástrčku dejte opět do zásuvky.

CZ



## 5.5 Propláchnutí varné jednotky a systému výtoku nápoje

### 5.5.1 Automatické propláchnutí

Varná jednotka a kávový systém se automaticky při zapnutí popř. vypnutí přístroje propláchnou (automatické propláchnutí při zapnutí a vypnutí může nezávisle na sobě aktivovat a/nebo deaktivovat servisní technik popř. servis).



### 5.5.2 Manuální propláchnutí


(U přístroje s cappuccinem, viz odstavec 5.6 strana 154 )  
Kdykoliv máte možnost dodatečně propláchnout varnou jednotku a kávový systém stisknutím tlačítka  (propláchnutí/čištění). To trvá cca. 1 minutu a na displeji se zobrazí hlášení "Propláchnutí". Jakmile se zobrazí hlášení "Připraven", je přístroj opět připraven k provozu. Aby se nastartovalo propláchnutí, stiskněte **1 x krátce** tlačítko  (propláchnutí/čištění).


## 5.6 Propláchnutí systému na cappuccino

### Důležité:

Z hygienických důvodů by se měl "Rozeberte hlavici pěniče s hadičkou" po použití okamžitě propláchnout.


### 5.6.1 Manuální propláchnutí systému na výtok cappuccina


5.6.1.1 Tlačítko  (propláchnutí / čištění) se při výtoku cappuccina několikrát rozsvítí:

**Krátce** stiskněte tlačítko  (propláchnutí / čištění):



- 1x = propláchnutí varné jednotky  
Displej: "Propláchnutí"
- 2x = propláchnutí cappuccina  
Displej: "Propláchnutí capp."
- 3x = Manuální čištění cappuccina  
Displej: "Propláchnutí capp."

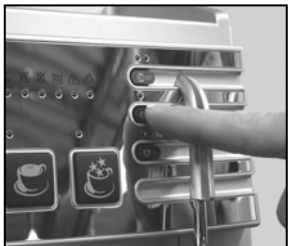
Pokud jste se přehmátli, držte tlačítko  tak dlouho, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.


Pokud tlačítko  nepodržíte déle než 3 sekundy, automaticky se nastartuje zvolené menu.

(Vícenásobné využití propláchnutí a manuální čištění cappuccina může být aktivováno a/nebo deaktivováno servisním technikem popř. servisem, kteří na sobě nejsou závislí).



5.6.1.2 Položte hadičku přístroje do nádoby s čerstvou studenou vodou (cca 1.5 dl). Postavte šálek (cca. 1.5dl) pod výtok nápoje.



5.6.1.3 Stiskněte tlačítko  (propláchnutí / čištění). Propláchnutí systému cappuccina se nastartuje.




5.7.1 Rozeberte  
Rozeberte hlavici pěniče a důkladně ho ručně vyčistěte pod tekoucí vodou. Sestavte Rozeberte hlavici pěniče dohromady a namontujte ho opět na přístroj.



5.7.2 Naplňte nádobu na čištění asi 300 ml studené vody a přidejte do ní čisticí přípravek (dávkování dle etikety čistícího prostředku):


Příklad dávkování:  
Voda = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(číslo zboží 061'913)


Vložte hadičku hlavice pěniče do nádoby na čištění. Konec hadičky musí být až na dně nádoby na čištění! Prázdnou nádobu postavte (cca. 0.5 litru) pod Rozeberte hlavici pěniče.

5.7.3 Tlačítko  (propláchnutí / čištění) se při výtoku cappuccina několikrát rozsvítí:

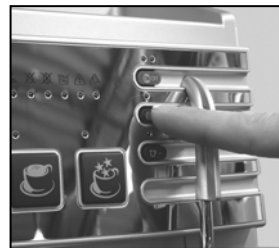
**Krátce** stiskněte tlačítko  (propláchnutí / čištění).


- 1x = propláchnutí varné jednotky  
Displej: "Propláchnutí"
- 2x = propláchnutí cappuccina  
Displej: "Propláchnutí capp."
- 3x = Manuální čištění cappuccina  
Displej: "Propláchnutí capp."

Pokud jste se přehmátli, držte tlačítko  tak dlouho, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.

Pokud tlačítko  nepodržíte déle než 3 sekundy, automaticky se nastartuje zvolené menu.

(Několikanásobný průběh propláchnutí a manuálního čištění cappuccina může nezávisle na sobě aktivovat a / nebo deaktivovat servisní technik popř. servis).



5.7.4 **3 x krátce** stiskněte tlačítko  (propláchnutí / čištění). Nastartuje se program čištění.

Na displeji se zobrazí "Capp. čištění"  
(Doba čištění cca. 45 sekund). Počkejte dokud se na displeji nezobrazí "Proplachování".

## 5.7 Denní čištění systému na cappuccino


### Důležité:

#### Otevřete regulátor hladiny mléka (9)!

Z hygienických důvodů se musí jednou denně vyčistit čisticím prostředkem "výtok s hadičkou na cappuccino" (zejména na konci provozu):



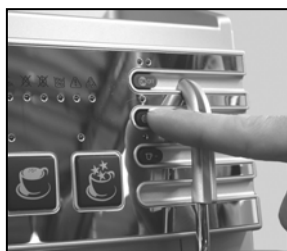
#### Upozornění:

Předpokládá se, že je přístroj uveden do provozu dle bodu 4.1 uvedení do provozu tj. nádrž je naplněna vodou, kontrolka teploty  svítí zeleně a displej hlásí "připraven".



5.7.5 Nádobu na čištění důkladně vypláchněte čerstvou vodou a naplňte ji čerstvou studenou vodou.

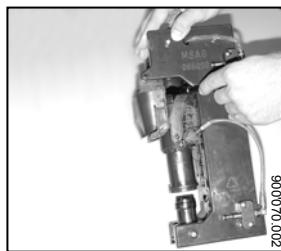




**5.7.6** 1 x krátce stiskněte tlačítko (propláchnutí / čištění). Systém se propláchne.

(doba propláchnutí cca. 45 sekund)

Počkejte dokud se na displeji nezobrazí "Připraven".



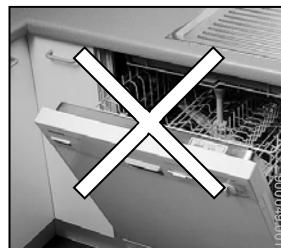
**5.8.6** Dodaným štětečkem vyčistíte od nečistot i varnou jednotku a dobře ji opláchnete pod horkou tekoucí vodou. Potom nechte varnou jednotku důkladně oschnout.

## 5.8 Čištění



### 5.8.1 Ruční čištění varné jednotky

Po 250 odběrech kávy začne blikat kontrolka čištění (2a) a zobrazí se nutné čištění. Ačkoliv můžete kávu stále odebírat, doporučuje se provést čištění rychle. Nejméně 1krát týdně, nejpozději ale, když začne blikat kontrolka čistícího programu .



**Pozor:**  
Varná jednotka se nesmí dát v žádném případě do myčky na nádobí!



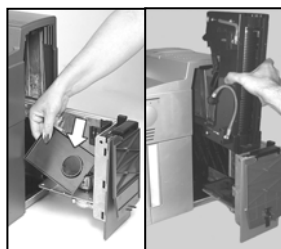
**5.8.2** Nastavit přístroj na pohotovostní režim a čekat dokud se neukončí závěrečné čištění (pokud je naprogramováno) a nezačne svítit červená dioda tlačítka emitující světlo .



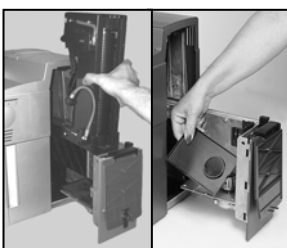
**5.8.7** Pokud by byly v servisním prostoru ještě zbytky kávy, odstraňte je nejlépe vysavačem.



**5.8.3** Otevřít postranní servisní dvířka (4) a stiskem rukojeti úplně vyndat varnou jednotku (označeno tiskem).



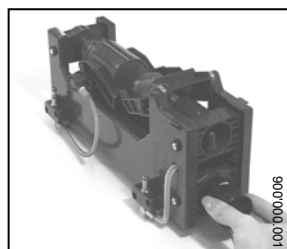
**5.8.8** Plastikovou mističku na zbytky mleté kávy a varnou jednotku po vyčištění opět nasadit.



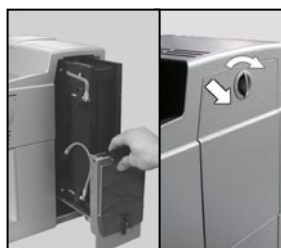
**5.8.4** Varnou jednotku vyndat z přístroje směrem nahoru a odstranit plastikovou mističku na zbytky mleté kávy.



**Upozornění:**  
Pokud by nešla varná jednotka správně nasadit, použijte k nastavení pozice seřizovací knoflík.



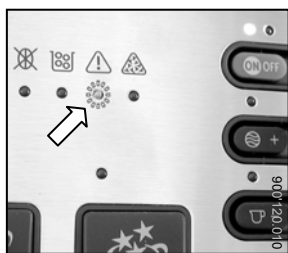
**5.8.5** Až k zarážce otočte seřizovacím knoflíkem v proti směru hodinových ručiček závit na hlavičce varné jednotky. Obě sítka jsou potom volná mohou se hygienicky vyčistit.




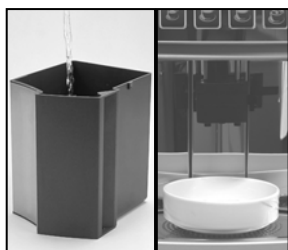
**5.8.9** Varnou jednotku uveďte opět do normální pozice tj. vytahovací část zcela zasuňte a opět zavřete dvířka. Při spuštění přístroje varná jednotka automaticky najede do správné pozice.



**5.8.10** Přístroj opět zapnete stisknutím tlačítka . Svítí příslušný ukazatel (1a).




**Důležité:**  
Pokud by při dalším zapnutí přístroje blikala kontrolka  a na displeji by se zobrazila "otevřená dvířka", tak není varná jednotka správně nasazená nebo jsou špatně zavřena dvířka.

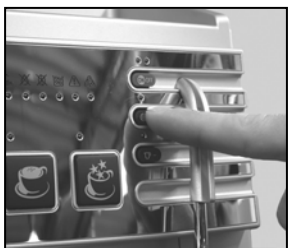



### 5.8.11 Automatický čistící program

Před tím, než se nastartuje čistící program, naplňte prosím nádrž na vodu (je u modelu se zásobníkem vody). Rovněž vyprázdněte prosím odkapávací misku. Postavte potom pod výtok kávy velkou nádobu (ten může být kvůli tomu buď odstraněn nebo zasunut zpět).




**5.8.12** Během 4 sekund zmáčkněte čistící tlačítko , dokud se na displeji neobjeví hlášení "tableta". Obě půlky čistící tablety dejte (žlutou a bílou) do plnicí násypky na mletou kávu.



**5.8.13** Znova zmáčkněte tlačítko na čištění . Čistící program probíhá automaticky a na displeji se ukazuje hlášení "čištění".

**Pozor:**  
**V žádném případě během čistícího procesu přístroj nevybíjejte !**

#### Upozornění:

Pokud by během čistícího procesu blikala kontrolka nedostatku vody , doplňte prosím vodu a nádrž opět nasadte. Čistící program běží automaticky dále.



Po čištění, které trvá asi 6 minut, je přístroj opět připraven k přípravě kávy. Konec programu se zobrazí na displeji hlášením "připraven".

#### Upozornění:

Disponuje-li přístroj funkcí cappuccino a odebíralo-li se mléko, zpusťte se bezprostředně po dokončení čištění kávového systému, čištění systému cappuccina.



**5.8.14** Rozeberte Rozeberte hlavici pěníče a důkladně ho ručně vyčistěte pod tekoucí vodou. Sestavte Rozeberte hlavici pěníče dohromady a namontujte ho opět na přístroj.



(viz odstavec 5.10 Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. strana 158)

**5.8.15** Naplňte nádobu na čištění asi 300 ml studené vody a přidejte do ní čistící přípravek (dávkování dle etikety čistícího prostředku):


Příklad dávkování:

Voda	=	300 ml
MILK clean	=	15 ml

(číslo zboží 061'913)

Vlože hadičku hlavice pěníče do nádoby na čištění. Konec hadičky musí být až na dně nádoby na čištění! Prázdnou nádobu postavce (cca. 0.5 litru) pod hlavici pěníče.



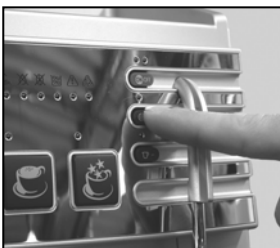
**5.8.16** 1 x krátce stiskněte tlačítko  (propláchnutí / čištění). Nastartuje se program čištění.


Na displeji se zobrazí "čištění"  
(Doba čištění cca. 45 sekund).

Počkejte dokud se na displeji nezobrazí "Voda k propl."



**5.8.17** Nádobu na čištění důkladně vypláchněte čerstvou vodou a naplňte ji čerstvou studenou vodou.



**5.8.18** 1 x krátce stiskněte tlačítko  (propláchnutí / čištění). Systém se propláchně.

Na displeji se zobrazí "Proplachování"

(doba propláchnutí cca. 45 sekund)

Počkejte dokud se na displeji nezobrazí "Připraven".

## 5.9 Odvápňování



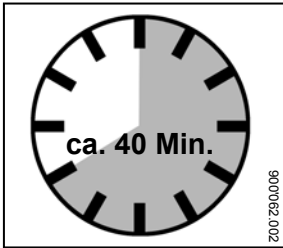
Nejpozději po 1350 odběrech kávy začne svítit kontrolka odvápňování . Ačkoliv můžete kávu stále odebrat, doporučuje se provést odvápňování rychle.

**Pozor:** Zahájený program odvápňování se nesmí přerušit!

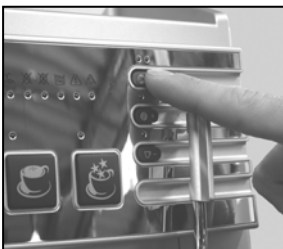
**Upozornění:** Odvápňování je v podstatě důležité vždy, i když se používá vodní filtr. Používáte-li opravdu tvrdou vodu, pak můžete odvápňování uskutečnit i dříve. Přístroj s automatickým odvápňovacím programem odvápňování značně usnadní.

**Pozor:** U přístrojů s pevným připojením vody musí odvápňování realizovat servisní technik.

**Pozor:** V žádném případě se nesmí na odvápňování použít ocet; tím by se přístroj poškodil.



Odvápňovací program trvá asi 40 minut.



**5.9.1** Vypněte přístroj , dioda tlačítka svítí červeně a na displeji je napsáno "Pohotovostní režim".



**5.9.2** Odstraňte nádobu na sedlinu a zásobník vody.



**5.9.3** Do nádoby na vodu přidejte nyní vodu a odvápňovací přípravek v poměru 2:1 (příklad dávkování: voda = 1500 ml - odvápňovací přípravek = 750 ml). Nádobu na vodu nasadte zpátky do přístroje.



**5.9.4** Odmontujte hlavici pěniče a zvedněte výtok nápoje do nejvyšší pozice.

(viz odstavec 5.10 Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. strana 158)



**5.9.5** Pod trysku na páru postavte výtok cappuccina. (množství výtoku 2.0 l)



**5.9.6** Během 5 vteřin než zmáčknete tlačítko na čištění , se nastartuje odvápňovací proces, na displeji se objeví "Odvápňování x %" a dioda tlačítka a kontrolky se rozsvítí červeně a zeleně. Odvápňovací program doběhne automaticky



**5.9.7** Jakmile začne blikat dioda tlačítka a na displeji se objeví hlášení "Čerstvá voda", nádobu na vodu důkladně vypláchněte čerstvou vodou. Nádobu na vodu naplňte čerstvou studenou vodou a nasadte ji zpátky do přístroje.



**5.9.8** Pod trysku na páru postavte výtok cappuccina. (množství výtoku 2.0 l)

(viz odstavec 5.10 Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. strana 158)



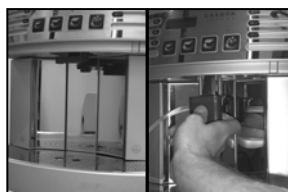
**5.9.9** Nyní krátce zmáčknete tlačítko na čištění , na displeji se objeví "Oplachování". Po ukončení odvápňovacího procesu zhasne dioda kontrolky a rozsvítí se zelená dioda tlačítka , na displeji se objeví "Pohotovostní režim".

**Upozornění:** Pokud by během odvápňovacího procesu blikala kontrolka nedostatku vody , doplňte prosím vodu a nádrž opět nasadte. Odvápňovací program běží automaticky dále.





**5.9.10** Znovu nasadte nádobu na kávovou sedlinu.



**5.9.11** Sestavte. Rozeberte hlavici pěniče dohromady a namontujte ho opět na přístroj.

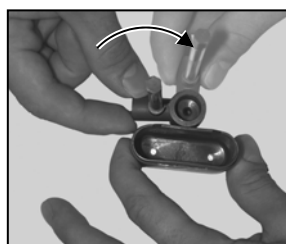
**Důležité:**

Pravidelné odvápnění chrání Váš přístroj před drahými opravami. Na škody, které jsou zapříčiněny opomenutím nezbytného odvápnění, špatnou manipulací, a nedbáním tohoto návodu, se nevztahuje záruka.

## 5.10 Montáž / demontáž hlavy pěniče



**5.10.1** Odmontujte hlavu pěniče, přičemž palcem a ukazováčkem lehce zmáčkněte výtokový pohárek. Sundejte výtok směrem dolů.



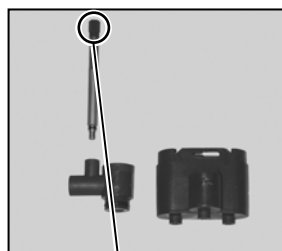
**5.10.2** Než výtokovou trubičku sundáte, vychyľte dutinku na pěnu od výtokového pohárku. Nyní můžete trubičku od dutinky na pěnu odšroubovat a sundat šroubení z trubičky na mléko.



**5.10.3** Očistěte všechny části pod čistou tekoucí teplou vodou.

**5.10.4** Hlavu pěniče namontujte zpět, přičemž budete kroky **5.10.1** až **5.10.2** opakovat v opačném pořadí.

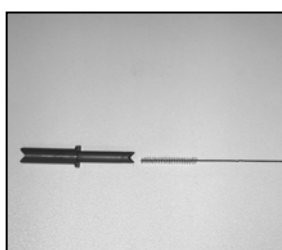
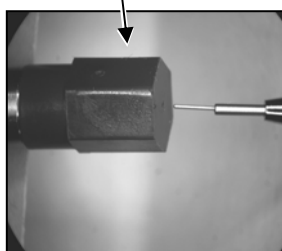
## 5.11 Čištění trysky na pěnu / trysky na nasávání mléka



**5.11.1 Čištění trysky na pěnu**

Vyčistěte a prošťouchněte trubičku na pěnu čepem vzduchového ventilu.

(číslo zboží=061'454)



**5.11.2 Čištění trysky na mléko**

Vyčistěte a prošťouchněte kartáčkem trysku na mléko.

(číslo zboží: 061'174)

## 6 PROGRAMOVÁNÍ

Váš kávovar je již nastaven na ideální hodnoty. Váš přístroj máte možnost dodatečně nastavit dle Vašich přání. Následující elementy můžete naprogramovat dle druhu produktu (viz přehled programování):

množství vody - množství kávy - funkce předvaření

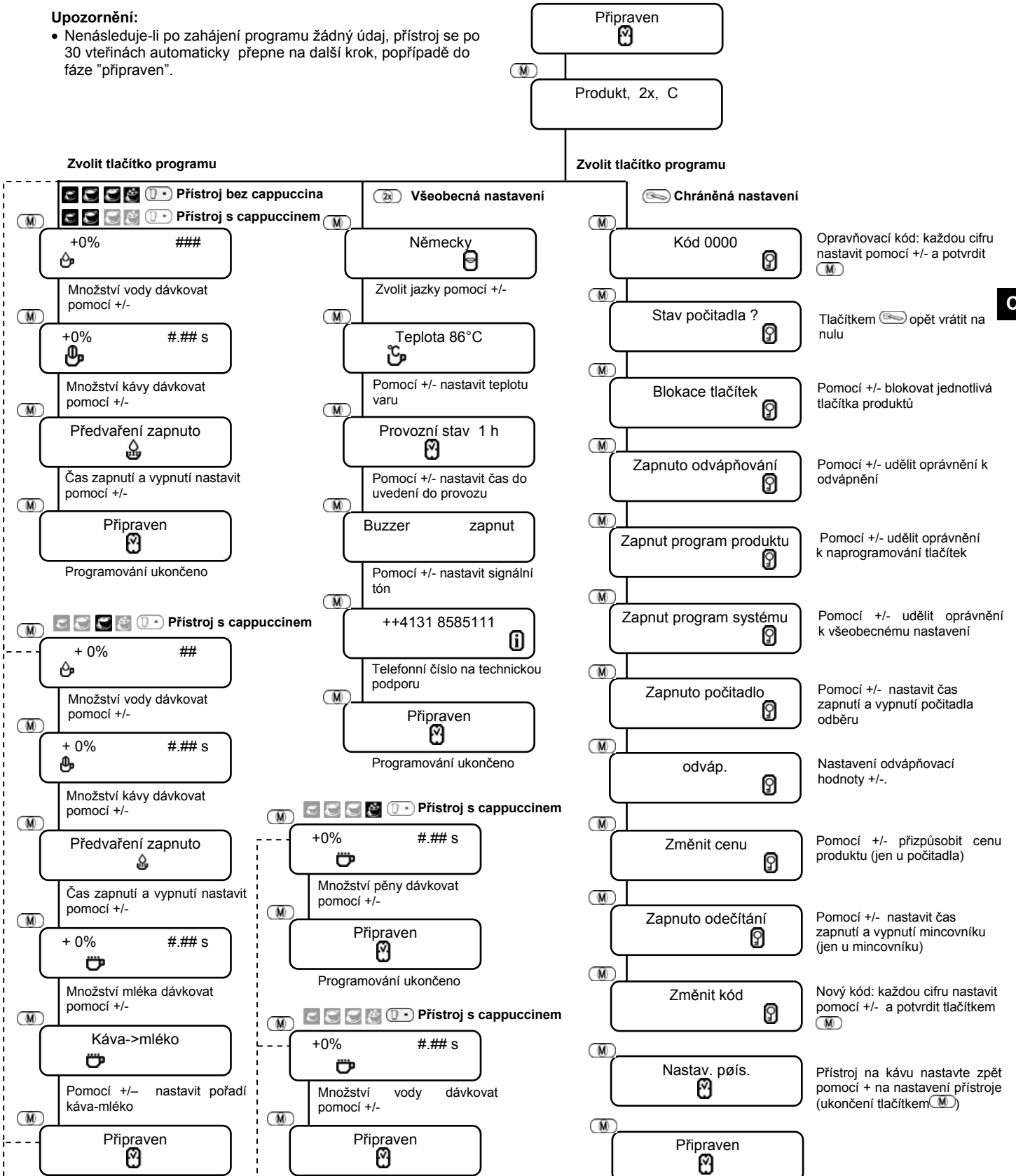
Dále si můžete libovolně naprogramovat různé funkce přístroje.

### Upozornění:

- Nenásleduje-li po zahájení programu žádný údaj, přístroj se po 30 vteřinách automaticky přepne na další krok, popřípadě do fáze "připraven".

- Překročení programu prostřednictvím programovacího tlačítka je možné jen u kroků vpřed; zpětné operace nemohou provedeny.
- Programy na úrovni mohou být uskutečněny pouze prostřednictvím osobního PIN kódu.
- Vaše otázky a dotazy k dalšímu programování Vám rád zodpoví poradce pro zákazníky.

### 6.1 Přehled programů



CZ

## 6.2 Programování produktů

K naprogramování tlačítek na produkty postupujte následovně:

**Přístroj bez cappuccina**  
 **Přístroj s cappuccinem**

Kontrolka	Údaj
Připraven	Stiskněte programovací tlačítko .
Produkt, 2x C	Stiskněte požadované tlačítko produktu:
+ 0% ## 	Odměřte si množství vody (ml) pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .
+ 0% #.## s 	Odměřte si množství kávy (doba mletí) pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .
Předvaření zapnuto 	Předvaření zapněte nebo vypněte pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .
Připraven	Naprogramování je ukončeno.

Tlačítko může být u přístrojů bez cappuccina naprogramováno dle Vašich potřeb. Naprogramování zajistí autorizovaný servisní technik. U přístrojů s cappuccinem je tlačítko na našlehání mléka a čištění pevně nainstalováno.

**Přístroj s cappuccinem** → k naprogramování tlačítka produktu "cappuccino" postupujte následovně:

Kontrolka	Údaj
Připraven	Stiskněte programovací tlačítko .
Produkt, 2x C	Stiskněte požadované tlačítko produktu:
+ 0% ## 	Odměřte si množství vody (ml) pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .
+ 0% #.## s 	Odměřte si množství kávy (doba mletí) pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .
Předvaření zapnuto 	Předvaření zapněte nebo vypněte pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .
+ 0% #.## s 	Odměřte si množství kávy pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .

### Kontrolka

Káva->mléko

Připraven

**Přístroj s cappuccinem** → k naprogramování tlačítka produktu "zpěněné mléko" postupujte následovně:

### Kontrolka

Připraven

Produkt, 2x C

+ 0% #.## s

Připraven

### Údaj

Pomocí +/- si zvolte pořadí výdeje kávy a mléka:  
káva -> mléko  
káva + mléko  
mléko -> káva  
Dále programovacím tlačítkem .

Naprogramování je ukončeno.

### Údaj

Stiskněte programovací tlačítko .

Stiskněte požadované tlačítko produktu:

Odměřte si množství našlehaného mléka pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .

Naprogramování je ukončeno.

**Přístroj s cappuccinem** → k naprogramování tlačítka produktu "horká voda" postupujte následovně:

### Kontrolka

Připraven

Produkt, 2x C

+ 0% #.## s

Připraven

### Údaj

Stiskněte programovací tlačítko .

Zmáčkněte požadované tlačítko produktu:

Odměřte si množství horké vody pomocí +/- . Dále programovacím tlačítkem .

Naprogramování je ukončeno.

### 6.3 Přístroje-programování: všeobecná nastavení

Kontrolka	Údaj
Připraven	Stiskněte programovací tlačítko
Produkt, 2x C	Stiskněte tlačítko úroveň programu
Německy	Pomocí +/- si zvolte požadovaný programovací jazyk. Dále programovacím tlačítkem
Teplota 86 ° C	Pomocí +/- si zvolte požadovanou teplotu. Dále programovacím tlačítkem
pohotovost 1h	Pomocí +/- si zvolte dobu trvání do pohotovostního režimu. Dále programovacím tlačítkem
Buzzer EIN	Pomocí +/- si zvolte varovný tón, popřípadě němý. Dále programovacím tlačítkem
++41318585111	Pro případnou servisní kontrolu se objeví telefonní číslo. Dále programovacím tlačítkem
Připraven	Naprogramování je ukončeno.

### 6.4 Přístroje-programování: ochranná nastavení

Tato nastavení můžete znepřístupnit třetí osobě prostřednictvím osobního kódu. Při dodání není naprogramován žádný kód.

Kontrolka	Údaj
Připraven	Stiskněte programovací tlačítko
Produkt, 2x C	Stiskněte tlačítko úroveň programu
Kód #####	Opravní kód: nastavit každou číslici pomocí +/- a potvrdit tlačítkem
Stav počítadla?	Nastavte stav na displeji pomocí  na 0. Potvrdit a dále programovacím tlačítkem
Tlačítka zablokována	Zablokujte jednotlivá tlačítka +/- . Dále programovacím tlačítkem

Kontrolka	Údaj
Odvápňování zapnuto	Pomocí +/- udělte oprávnění k provedení odvápnovacího procesu. Dále
Zapnut program produktu	Pomocí +/- udělte oprávnění k programování produktu (tlačítka produktů). Dále
Zapnut program systému	Pomocí +/- udělte oprávnění k programování systému (všeobecná nastavení). Dále
Počítadlo zapnuto	Pomocí +/- zapněte, popřípadě vypněte, kontrolku počítadla tlačítek produktů (funkce běží na pozadí dále). Dále
odváp. OFF	Odvápnění můžete nastavit pomocí +/- dle tvrdosti vody. Dále pomocí
Změnit cenu	<b>Jen u mincovníku:</b> pomocí +/- přizpůsobte cenu ke každému tlačítku produktu. Každé tlačítko potvrdit  a dále
Zapnut volný odběr	<b>Jen u mincovníku:</b> pomocí +/- zapněte, popřípadě vypněte, volný odběr. Dále
Změnit kód	Změňte opravňující kód: nastavit každou číslici pomocí +/- a potvrdit tlačítkem . Dále
Stanovit nastavení přístroje	V případě potřeby můžete přístroj na kávu nastavit zpět na nastavení přístroje. Všechny dosud nastavené hodnoty se nastaví zpět (počítadlo uzamčeno).

OFF = vypnuto  
 0° - 5° dH  
 6° - 10° dH  
 11° - 15° dH  
 16° - 20° dH  
 >20° dH

CZ







Stisknout tlačítko +:  
 Na displeji se zobrazí:  
 "provést?"  
 Tlačítko = Zúčtovat:  
 Tlačítko + = Stanovit nastavení přístroje  
 Naprogramování je ukončeno.



## 7 PORUCHY A MOŽNÉ PŘÍČINY

Podmínkou bezproblémového fungování je pravidelné čištění a odvápnování přístroje podle našich doporučení.

Než přístroj pošlete na opravu, přečtěte si prosím pozorně následující body. Vyřeší se tím mnoho problémů a Vy si ušetříte hněv a starosti.

1. Tlačítko  přístroj nezapne.
  - Postranní vypínač 0-I není zapnutý.
  - Přístroj není dobře zapojen, popřípadě zkontrolujte pojistku.
2. Bliká kontrolka .
  - Varná jednotka není dobře nasazená nebo jsou špatně zavřena dvířka - zkontrolujte!
3. Společně s hlášením na displeji svítí kontrolka .
  - Mohou vzniknout i poruchy, které napravi pouze autorizovaný odborník.
4. Kontrolky svítí/blikají, objevují se hlášení na displeji.
  - Znovu si přečíst o kontrolkách na straně 147, odstavce **Kontrolky a jejich význam**.
5. Pumpa způsobuje hlasité zvuky a/nebo svítí kontrolka .
  - Nádrž na vodu není dobře nasazená (vzduch v systému), dobře ji nasadte a přístroj odvdzdušněte tím, že zmáčknete tlačítko na horkou vodu . Počkejte, dokud nebude vycházet klidnější proud vody. Potom zmáčknete znova tlačítko na horkou vodu  – kontrolka zhasne při stisknutí tlačítka na odběr kávy.

**Upozornění:** Je normální, pokud během provozu pumpa příležitostně naběhne; stále dokola automaticky doplňuje systém.

6. Žádná pěna
  - Tryska na zařízení vyrábějící mléčnou pěnu je ucpaná. Čepem vzduchového ventilu prošťouchněte a vyčistěte. (číslo zboží=061`454)
  - Mléčná tryska (hnědá nebo transparentní) je ucpaná. Vyčistit kartáčkem (číslo zboží: 061`174).
7. Mléčná pěna má velké bubliny
  - Mléko je příliš teplé, protože nebylo po posledním použití uloženo zpět do lednice. (3 °C – 5 °C)
  - Poškození o-kroužků na zařízení vyrábějící pěnu. Zkontrolujte a v případě potřeby vyměňte.
  - Poškozená nasávací hadice.
8. Mléčná pěna je příliš studená
  - Nasávací tryska mléka je poškozená nebo namontovaná špatně.
9. Káva nemá žádnou pěnu.
  - Nevhodná směs kávy nebo káva již není čerstvá.
  - Množství kávy na mletí je nastaveno na málo.
  - Šálky jsou příliš studené. Předehřát.
  - Nepočkalo se na správnou provozní teplotu.
  - Příliš nízká teplota. Nově naprogramovat teploty.
  - Příliš hrubé mletí.
10. Tryska na horkou vodu je zacpaná.
  - Výstup trysky je zacpaný. Čistit tenkou jehlou.
11. Varná jednotka se nemůže vyndat, případně ani nasadit.
  - Varná jednotka není v základním nastavení. Zavřít servisní dvířka a spustit přístroj.
  - Pokud se při nasazování varné jednotky omylem změnilo nastavení, změňte ho seřizovacím knoflíkem.

12. Přístroj nereaguje na zmačknutí odběrových tlačítek, ačkoliv je zapnut.
  - Při prvním ohřívání se ještě nedosáhlo teploty.
  - Automatický oplachovací program ještě není dokončen, kontrolka čištění 2a svítí.
  - Dle odstavce 3.5 **Kontrolky a jejich význam** na straně 147, svítí – napravit nedostatek

Pokud by se problém i přes kontrolu těchto bodů nepodařilo vyřešit, pak se prosím obraťte na autorizovanou opravnu.

Podívejte se prosím na poslední stranu tohoto návodu k obsluze.

## 8 SERVISNÍ PRÁCE A ÚDRŽBA

Podmínkou bezproblémového fungování je pravidelné čištění a odvápnování přístroje na espresso podle našich doporučení. Intenzivním a delším používáním podléhá každý přístroj na espresso i přes nejlepší péči přirozenému opotřebením. Pravidelná kontrola v autorizované opravně prodlužuje životnost Vašeho přístroje na espresso a zajišťuje kvalitu kávy.

### 8.1 Výzva k servisu

Výzva k servisu se objeví pouze tehdy, byla-li naprogramována opravou či servisním technikem:

Je-li naprogramována výzva k servisu a počet naprogramovaných produktů je vyčerpán, objevuje se na displeji střídavě normální kontrolka s hlášením "Servis":

#### Při na displeji se hlásající výzvě k servisu:

Servis přístroje se **musí** provést. Kontaktuje výrobcem autorizovaný servis.

- Výzvu k servisu může odstranit pouze servisní technik.
- Přístroj na kávu není blokován, nápoje se mohou odebírat dále.



## 9 VOLITELNÁ VYBAVENÍ

K informacím o tomto a dalším vybavení Vám stojí k dispozici Váš osobní zákaznický poradce.

### 9.1 Možnost mincovníku

K dostání jsou následující zúčtovací systémy:

- Zúčtovací systém na žetony
- Zúčtovací systém na mince

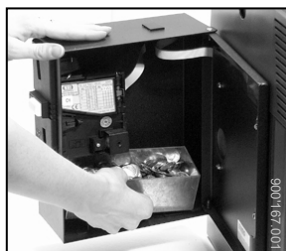
Volba mincovníku je možná dle měny v dané zemi. Informace Vám rád poskytne Váš osobní zákaznický technik, který Vám je vždy k dispozici.

#### 9.1.1 Obsluha a údržba



Navržená peněžní částka se vždy ukáže na displeji. Při výpadku proudu zůstane peněžní částka uložena.

Vhodit můžete mince v maximální hodnotě 10.- dané měny. Je-li třeba, může být suma přeprogramována autorizovaným technikem.



Z bezpečnostních důvodů by měl být mincovník pravidelně vyprazdňován (pokud možno denně). Proto se musí nádoba mincovníku vyzvednout a po vyprázdnění opět správně nasadit.

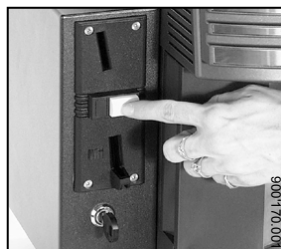


**Neakceptovatelné mince:**

- Mince, které mincovník nepřijme, vydá výdejní otvor.



- I když je přístroj vypnutý, jsou vhozené mince rovněž vydány výdejním otvorem.



**Zablokované mince:**

- Nereaguje-li přístroj na vhození mincí a nevydá-li je, zmáčkněte prosím storno tlačítko.



- Pokud je nádoba na mince plná, blokuje příjem mincí. V tomto případě se musí nádoba na mince vyprázdnit a kolejnička na blokové mince zkontrolovat.

**Důležité:**

Zkoušeč mincí smí být vyjmut pouze autorizovaným technikem!

### 9.2 Možnost zásobníku na zrnkovou kávu

K dispozici máte různé zásobníky na kávu o objemu až 1000 g.

### 9.3 Volba podstavce

Volba podstavce je pro přístroje s pevným připojením vody. Podstavec je požadován z toho důvodu, aby bylo pod přístrojem dostatek místa na přívod a odvod.

### 9.4 Volba pevného připojení vody

Pro větší odběr kávy je pevný přívod vody nezbytný.

Pevný přívod vody je v podstatě možný všude, kde je k dispozici odpad vody. Ideální tvrdost vody pro bezproblémové pevné připojení je 8-12°f / 5-7°d.

**Zvláštnosti:** Místo běžné nádrže na vodu se na jejím místě nachází pevně našroubovaná krycí zástěna, která se může sundat jen při odvápnování.

#### 9.4.1 Stavební předpoklady pevného připojení vody

Pro pevné připojení vody jsou nutné minimální rámcové stavební podmínky. Veškeré dole uvedené části obdržíte, zvolíte-li si pevné připojení vody a servisní technik Vám je nainstaluje.

(viz instalační plán str 165)

9.5 Plán instalace

Minimal distance to back panel: 100

Water connection 3/8" : 403

Dimensions: 534, 314, min. 220, 395, 115, 75-135, 19, 408,5-412, 504-508

Labels: Milk tube, Milk carton, Drawer for brewing unit

the following installations must be present:

- 1 Socked, 3-pole
- 2 Water connection with supply valve

Ideal water hardness:  
 8° - 12° (French water hardness grade)  
 5° - 7° (German water hardness grade)

Otherwise we refer to local regulations!

Optional features:  
 - Various bean containers (capacity up to 1kg)  
 - Coin slot or token slot  
 - Mains water set part no. 062812, consisting of:  
 3 Waterfilter 3/8", part no. 067310  
 4 Screw fitting 3/8"K - 1/4"K, part no. 068191  
 5 Pressure reducing valve set to 2 bar, 1/4", part no. 069436  
 6 Screw fitting 1/4"K - 1/4"K, part no. 065109  
 7 Non-return-valve 1/4", part no. 063208  
 8 Screw fitting 3/8"Z - 1/4"K, part no. 068601  
 9 Reinforced hose 1000mm length, 3/8", part no. 067764  
 10 Flat packing Ø15xØ0,8mm, part no. 064249  
 11 Silicon tube Ø128mm, part no. 067722

Model	Number of grinders	Number of pistons	Connection value
Siena 2	1	1	3x 400VAC 50-60Hz 1x 230VAC 50-60Hz 2,2kW/10A

Subject to changes without notice!

Änderungen (a) - (j) -

Bemerkungen

gezeichnet 30.06.04 R. Jöye

kontrolliert

freigegeben

Teilabgabe

geprüft

FAZ EK 1 Blatt Nr. 1

Einzelteil: Ersatz durch: -

Massstab: %

Installationsplan / Installation diagram / Plan d'installation

Projekt: -

KKM Siena 2

**Schaeffler** GAD

3.8.6463

UK

Achtung: CAD-Zeichnung Änderungen nur auf CAD-System vornehmen!

## 10 DODATEK

### 10.1 Prohlášení o shodnosti

Tyto produkty odpovídají požadavkům směrnice EU.

73/23/EWG Spotřebiče se používají v určitém rozsahu napětí.

89/336/EWG Elektromagnetická kompatibilita

Informace o prohlášení o škodě si můžete vyžádat u výrobce:

Viz poslední strana tohoto popisu.

### 10.2 Čisticí prostředky

#### 10.2.1 Čisticí tableta Kamareta (číslo zboží 062'531)

##### Pozor!

**Než použijete čisticí tabletu, přečtěte si informace uvedené na obalu tablet a záznam o zabezpečení ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Pokud byste tento záznam o zabezpečení neměli, vyžádejte si jej laskavě u distribuční firmy).**

##### Účel použití:

K dennímu čištění kávového systému.

##### Forma a zápach:

Viz bezpečnostní list dat ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Použití:

- "Čisticí tabletu" uchovávejte mimo dosah dětí a nepovolaných osob.
- Nekonzumujte!
- „Čisticí tabletu“ nikdy nemíchejte s ostatními chemikáliemi (čisticími prostředky)!
- Při aplikaci "čisticí tablety" nejezte a nepijte.
- Ruce a obličej si před přestávkami a po manipulaci s "čisticí tabletou" ihned umyjte.

##### Nouzové volání:

U distribuční firmy nebo u výrobcem autorizovaného servisu se informujte na telefonní číslo pro nouzové volání (Toxikologické informační centrum) ve své zemi. Jestliže ve Vaší zemi není žádná taková nebo podobná instituce, vytočte v případě nouze, popř. pro informaci, následující švýcarské telefonní číslo.

**++41 01 251 51 51 (Toxikologické informační centrum)**  
<http://www.toxi.ch> (německy / francouzsky / anglicky)

##### První pomoc:

Viz bezpečnostní list dat ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Upozornění:

Důležité pro lékaře:

Pokud to je možné, ukažte informace uvedené na obalu nebo v záznamu o zabezpečení ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") ošetřujícímu lékaři.

##### Skladování čisticích tablet:

- Skladujte mimo dosah dětí a neoprávněných osob.
- Chraňte před teplem, světlem a vlhkostí.
- Uchovávejte z dosahu kyselin.
- Skladujte pouze v původním balení.
- Neskladujte společně s potravinami a poživatinami.
- Je třeba řídit se místními a podle zákona platnými předpisy o skladování chemikálií (čisticích prostředků).

#### 10.2.2 Čisticí prostředek "MILK clean" (číslo zboží 061'913)

##### Pozor!

**Než použijete čisticí prostředek, přečtěte si informace uvedené na obalu tablet a záznam o zabezpečení ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Pokud byste tento záznam o zabezpečení neměli, vyžádejte si jej laskavě u distribuční firmy).**

##### Účel použití:

K týdennímu čištění systému vedení mléka.

##### Forma a zápach:

Viz bezpečnostní list dat ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Použití:

- "Čisticí prostředek" uchovávejte mimo dosah dětí a nepovolaných osob.
- Nekonzumujte!
- „Čisticí prostředek“ nikdy nemíchejte s ostatními chemikáliemi (čisticími prostředky)!
- Při aplikaci "čisticího prostředku" nejezte a nepijte.
- Při ředění s vodou nalijte nejprve vodu (ne nad 20 °C) a pak opatrně přídávejte "čisticí prostředek".
- Během práce s "čisticím prostředkem" dbejte na dobrou ventilaci.
- Ruce a obličej si před přestávkami a po manipulaci s "čisticím prostředkem" ihned umyjte.

##### Nouzové volání:

U distribuční firmy nebo u výrobcem autorizovaného servisu se informujte na telefonní číslo pro nouzové volání (Toxikologické informační centrum) ve své zemi.

Jestliže ve Vaší zemi není žádná taková nebo podobná instituce, vytočte v případě nouze, popř. pro informaci, následující švýcarské telefonní číslo.

**++41 01 251 51 51 (Toxikologické informační centrum)**  
<http://www.toxi.ch> (německy / francouzsky / anglicky)

##### První pomoc:

Viz bezpečnostní list dat ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Upozornění:

Důležité pro lékaře:

Pokud to je možné, ukažte informace uvedené na obalu nebo v záznamu o zabezpečení ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") ošetřujícímu lékaři.

##### Skladování "čisticího prostředku":

- Skladujte mimo dosah dětí a neoprávněných osob.
- Chraňte před teplem, světlem a vlhkostí.
- Čisticí prostředky nemíchejte.
- Neskladujte společně s potravinami a poživatinami.
- Skladujte pouze v původním balení.
- Je třeba řídit se místními a podle zákona platnými předpisy o skladování chemikálií (čisticích prostředků).

#### 10.2.3 Odvápňovací prostředek (číslo zboží 062'869)

##### Pozor!

**Než použijete tekutý odvápňovací prostředek, přečtěte si informace uvedené na obalu tablet a záznam o zabezpečení ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Pokud byste tento záznam o zabezpečení neměli, vyžádejte si jej laskavě u distribuční firmy).**

##### Účel použití:

K odvápňování přístroje na kávu.

##### Forma a zápach:

Viz bezpečnostní list dat ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Použití:**

- "Odvápňovací tabletu" uchovávejte mimo dosah dětí a nepovolaných osob.
- Nekonzumujte!
- „Odvápňovací prostředek“ nikdy nemíchejte s ostatními chemikáliemi (čisticími prostředky)!
- Při aplikaci "odvápňovací tablety" nejezte a nepijte.
- Při ředění s vodou nalijte nejprve vodu (ne nad 20 °C) a pak opatrně přidejte "odvápňovací prostředek".
- Během práce s "odvápňovacím prostředkem" dbejte na dobrou ventilaci.
- Ruce a obličej si před přestávkami a po manipulaci s "odvápňovacím prostředkem" ihned umyjte.

**Nouzové volání:**

U distribuční firmy nebo u výrobcem autorizovaného servisu se informujte na telefonní číslo pro nouzové volání (Toxikologické informační centrum) ve své zemi.

Jestliže ve Vaší zemi není žádná taková nebo podobná instituce, vytočte v případě nouze, popř. pro informaci, následující švýcarské telefonní číslo.

**++41 01 251 51 51 (Toxikologické informační centrum)**

<http://www.toxi.ch> (německy / francouzsky / anglicky)

**První pomoc:**

Viz bezpečnostní list dat ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Upozornění:**

Důležité pro lékaře:

Pokud to je možné, ukažte informace uvedené na obalu nebo v záznamu o zabezpečení ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") ošetřujícímu lékaři.

**Skladování "odvápňovacího prostředku":**

- Skladujte mimo dosah dětí a neoprávněných osob.
- Chraňte před teplem, světlem a vlhkostí.
- Uchovávejte z dosahu zásad.
- Neskladujte společně s potravinami a poživatinami.
- Skladujte pouze v původním balení.
- Je třeba řídit se místními a podle zákona platnými předpisy o skladování chemikálií (čisticích prostředků).

### 10.3 Ekologické aspekty

**Balení:**

Stroje jsou zasílány v recyklovatelných kartonech a paletách.

**Kávová sedlina:**

Kávovou sedlinu je možné použít v zahradě nebo ji přidat do kompostu.

**Čisticí prostředky:**

Pokud je není možné dále využít, musí se čisticí prostředky a jejich obaly zlikvidovat podle údajů záznamu o zabezpečení ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") v souladu s místními a zákonnými předpisy.

**Spotřeba energie:**

Spotřeba energie odpovídá stavu techniky při vývoji přístroje.

**Likvidace:**

Přístroje musí být zlikvidovány odborně, v souladu s místními a zákonnými předpisy.

### 10.4 Adresa

**Výrobce:**

M. Schaerer Ltd.  
Gewerbstrasse 15  
3302 Moosseedorf  
Switzerland  
Phone : ++41 31 858 51 11  
Fax : ++41 31 858 51 40  
Internet : <http://www.schaerer.com>  
Mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)



CZ



**Kedves Vásárló!**

Az Ön által vásárolt kávéfőző egy teljesen automatikus, svájci minőségű eszpresszó-kávéfőző közvetlenül egy profi gyártótól.

A gasztronómia területén szerzett sokéves tapasztalatunkat felhasználva (vendéglátóipari - éttermek, hotelek - és közétkeztetési használatra készítettük kávéfőző gépeket) fejlesztettük ki ezt a teljesen önműködő kávéfőzőt profi kávéivók részére.

Ha figyelmesen elolvassa és figyelembe veszi ezt a kezelési útmutatót, sok örömet szerez majd Önnek és barátainak a kávéfőző használatával. Ezért kérjük, gondosan őrizze meg. Ha valami nem érthető vagy további információkra van szüksége, forduljon a helyileg illetékes márkakereskedőhöz, aki készségesen áll rendelkezésére.

M. Schaerer AG

Deutsch	1 - 28	DE
English	29 - 56	UK
Français	57 - 84	FR
Nederlands	85 - 112	NL
Svenska	113 - 140	SE
Čeština	141 - 168	CZ
Magyar	169 - 196	HU

## 1 KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

A kezelési útmutatóban részletes információkat talál új kávéfőzője programozásáról, üzembe helyezéséről, használatáról és tisztításáról. Ezen kívül biztonsági tudnivalókat is tartalmaz, amelyek a veszélytelen használatot biztosítják. Ezért arra kérjük, hogy az első üzembe helyezés előtt alaposan olvassa el és mindig tartsa elérhető közelségben ezt a kezelési útmutatót. Nem tartalmaz információkat minden lehetséges használati móddal kapcsolatban, ezért kérjük, hogy további információkért ill. a használati útmutatóban nem vagy nem elég részletesen tárgyalt problémák esetén forduljon az illetékes szakemberhez. Gondosan őrizze meg ezt a használati útmutatót és mindenképpen adja át a készülék következő használojának.



### Figyelem!

A kávéfőző gép üzembe helyezése előtt olvassa el gondosan a "Biztonsági tudnivalók" című fejezetet. Amennyiben a készüléket nem ezen útmutató utasításainak megfelelően használják, hiba esetén nem vállalunk felelősséget.

A kávéfőző gép teljesítménye nagymértékben függ a készülék szakszerű használatától és gondos karbantartásától.

A műszaki továbbfejlesztés érdekében a készülékkel kapcsolatos minden szerkezeti és kivitelezési módosítás jogát fenntartjuk. A jelentős változtatásokat az ügyfélszolgálat bejelenti.

Kiadja:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
Verziószám / kiadás dátuma:	Version 01 / Juli 2004
Szoftver:	XP2V 2.04
Szerkesztette:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf
© Copyright:	M. Schaerer Ltd. CH-3302 Moosseedorf

Minden jog - ide értve az idegen nyelvekre történő fordítást is - fenntartva. Az anyag bármilyen formában és bármilyen eljárással vagy elektronikus rendszer használatával történő másolása, sokszorosítása és terjesztése a kiadó írásos beleegyezése nélkül tilos.

Az útmutatóban szereplő adatok, műszaki adatok és ábrák az anyag nyomdába küldésekor rendelkezésre álló, legfrissebb adatokon nyugszanak. Az M.SCHAERER AG a változtatások külön közlés nélküli végrehajtásának jogát fenntartja.

## Tartalomjegyzék

Fejezet címe	oldal
<b>1 KEZELÉSI ÚTMUTATÓ.....</b>	<b>169</b>
<b>2 Biztonsági tudnivalók .....</b>	<b>171</b>
2.1 Biztonság.....	171
2.2 Higiénia.....	172
<b>3 Termékleírás .....</b>	<b>173</b>
3.1 Hol található?.....	173
3.2 Alapcsomag.....	174
3.3 Tartozékok áttekintése .....	174
3.4 Kezelési felület .....	175
3.5 Kijelzők és jelentésük .....	175
3.5.1 A kijelző szimbólumai .....	175
3.5.2 A kijelzőn feltűnő jelek .....	176
3.6 Műszaki adatok.....	177
3.7 Tippek és tudnivalók a kávéról .....	177
<b>4 Kezelés .....</b>	<b>177</b>
4.1 Inbetriebnahme / vor dem ersten Gebrauch.....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
4.2 A tejfelszívó fej és a tejmennyiség-szabályzó felszerelése .....	178
4.3 Kávéfőzés babkávéból .....	179
4.4 Porkávé készítése .....	179
4.5 Forró víz adagolás.....	179
4.6 Gőzadagolás .....	180
4.7 Cappuccino készítés .....	180
4.8 Tejhab utánadagolása .....	180
4.9 A csészék előmelegítése.....	180
4.10 A kávédaráló beállítása .....	180
<b>5 Ápolás és tisztítás .....</b>	<b>180</b>
5.1 Napi és heti tisztítás .....	181
5.2 A csőpögtető edény tisztítása .....	181
5.3 Italkifolyó tisztítása .....	181
5.4 A kávédaráló tisztítása .....	181
5.5 A forralóegység és a kávékifolyó rész öblítése .....	181
5.6 A cappuccino-főző rendszer átöblítése .....	182
5.7 A cappuccino-főző rendszer napi tisztítása .....	182
5.8 A kávéfőzőrendszer tisztítása.....	183
5.9 Vízkőmentesítés .....	185
5.10 Gőzölőfej fel-/leszerelése .....	186
5.11 Habosító fej / tejfelszívó fej tisztítása .....	186
<b>6 Programozás .....</b>	<b>187</b>
6.1 Programok áttekintése.....	187
6.2 Termékprogramozás .....	188
6.3 Készülékprogramozás: általános beállítás .....	189
6.4 Készülékprogramozás: védett beállítások .....	189
<b>7 Működési zavarok és azok lehetséges okai .....</b>	<b>190</b>
<b>8 Szerviz és karbantartási munkák .....</b>	<b>190</b>
8.1 „Szerviz” figyelmeztetés .....	190
<b>9 Opciók.....</b>	<b>191</b>
9.1 Érmeellenőrző opció.....	191
9.1.1 Kezelés és fenntartás .....	191
9.2 Babkávé-tartó opció.....	191
9.3 Talpak opcionálisan.....	191
9.4 Csatlakoztatás a vízvezetékre.....	192
9.4.1 A vízvezetékhez történő csatlakoztatáshoz szükséges eszközök.....	192

## Tartalomjegyzék

Fejezet címe	oldal
<b>10 Függelék.....</b>	<b>194</b>
10.1 Direktívák irányelvei.....	194
10.2 Tisztítószerek.....	194
10.2.1 Kamareta tisztítótableta .....	194
10.2.2 "MILK clean" tisztítószer .....	194
10.2.3 Vízkőoldó (Cikkszám: 062'869) .....	194
10.3 Környezetvédelmi szempontok .....	195
10.4 Levélcím .....	195

## 2 BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

### 2.1 Biztonság



Csak a csatolt kezelési útmutató áttanulmányozása után, az utasítások betartása mellett használja a készüléket. Gondosan olvasson el minden utasítást.



Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábelt ne vesse sarkokon, éleken keresztül, ne csipje be és ne tegye vagy akassza forró felületre.

A készülék kicsomagolásánál ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a típuscímkén szereplő készülékfeszültséggel. (Ld. **3.6 Műszaki adatok** fejezet **177** oldal)



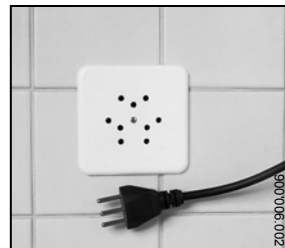
Állítsa a gépet egy stabil, vízszintes felületre. A felület ne legyen forró vagy meleg. Olyan helyet válasszon, amely nem elérhető gyerekek vagy háziállatok számára.



A készüléket csak földelt konnektorhoz csatlakoztassa. Biztonsága érdekében ajánljuk, hogy használjon FI biztonsági adaptert, amely műszaki üzletekben kapható. Égési sérülések, áramütés és egyéb balesetek elkerülése érdekében kérjük, soha ne tegye a csatlakozókábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.



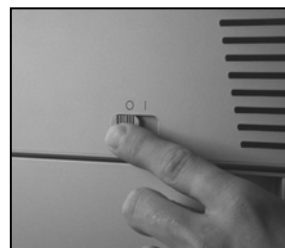
Az áram alatt lévő részek soha ne érintkezzenek vízzel. Soha ne fröcskölje le vízzel vagy más folyadékkal a készüléket. Tisztításkor ne tegye vízbe vagy más folyadékba. Ne nyúljon a készülékhez vizes kézzel.




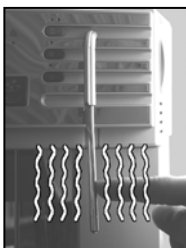
Ne helyezzen üzembe hibás vezetékű készüléket. Hosszabbító használata esetén az mindig legyen kifogástalan állapotban, és úgy helyezze el, hogy senki se bukjon fel benne. Tartsa távol tőle a gyerekeket és a háziállatokat. Soha ne csatlakoztasson nedves hálózati dugót a dugaljba, és soha ne fogja meg nedves kézzel a dugaszt.



A gyermekek nem ismerik fel az elektromos berendezések használata során fellépő veszélyeket, ezért soha ne hagyja őket felügyelet nélkül ezek közelében.



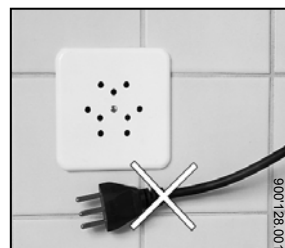
Felügyelet nélkül ne hagyja bekapcsolva a gépet. Biztonsági és energiatakarékos okokból ajánlatos a készüléket éjszakára vagy távollét esetén a hálózati kapcsolóval kikapcsolni (az érmeellenőrző funkcióval nem lehetséges). Rövid távollét esetén a be- ill. kikapcsoló gombbal  Készenléti üzemmódra kapcsolhatja a gépet. A vízvezetékre csatlakoztatott készülékek esetén el kell zárni a vízcsapot.



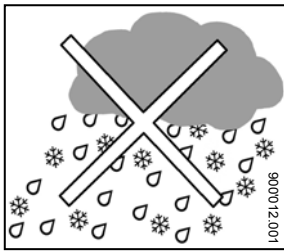
Ne nyúljon a gőzfúvókához, mert használat közben felforrósodik. Használja az erre alkalmas fogókat. Ne érintse meg a forró felületeket. Hagyja lehűlni a gépet, mielőtt kiveszi vagy berakja a részeit. Ez a tisztításra is érvényes. (A forró készülék érintése veszélyes.)



Azok a személyek, akik nem ismerik jól a Kezelési útmutatót, a gyerekek valamint az alkohol, kábítószer vagy gyógyszer hatása alatt álló személyek nem, vagy csak felügyelet alatt kezelhetik a készüléket.



Ha hosszabb ideig nem használja a kávéfőző gépet, húzza ki a hálózati dugót.



Ne tegye ki a készüléket külső környezeti hatásoknak, mint eső, hó, fagy stb.



A készüléket kávé, melegvíz és gőz előállítására tervezték, nem a célnak megfelelő használat nem megengedett. Otthoni és ipari használatra is alkalmas. Ipari használat esetén a garanciaigények megváltoznak. Kérjük, vegye figyelembe a garanciafeltételeket!



Óvja a fagytól és a fagykarak megelőzése érdekében éjszakára ne hagyja az autóban.



Sérült csatlakozó kábelű vagy dugójú, nem kifogástalanul működő vagy bármilyen hibával rendelkező készülék nem helyezhető üzembe. Meghibásodás esetén a készüléket csak az arra illetékes szerviz nyithatja fel, és csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használhat a javítás során. Ez a hibás csatlakozóvezetékre is érvényes. Ellenkező esetben a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget. A nem a gyártó által ajánlott tartozékok használata tüzet, áramütést és egyéb személyi sérüléseket okozhat.

HU



Víz nélkül ne helyezze üzembe a készüléket.



Az eredeti csomagolás speciálisan tartós, így a készülék postán is elküldhető. Ezért visszaküldés esetére őrizze meg ezt a csomagolást.

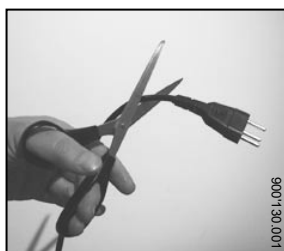
## 2.2 Higiénia

Nemzetközileg az élelmiszer-higiéniairól vonatkozó irányelvek meghatározását a HACCP ((HACCP= Hazard Analysis and Critical Control Point) tartalmazza. Sok országban a HACCP-n felül más nemzeti higiéniai előírások is érvényben vannak. A kávégép üzemeltetésének alapvetően a HACCP, valamint az üzemeltető országban érvényes nemzeti és ágazat-specifikus higiéniai előírások szerint kell történnie.



### Achtung:

- Ne használjon kezeletlen tejet. Csak pasztörizált vagy UHT-eljárással kezelt (sterilizált) tejet használjon! Minden esetben homogenizált tejet kell használni!
- Már felmelegített, vagy lejárt szavatosságú tejet ne használjon.
- Doboos tej használata esetén javasolt a tejet közvetlenül az eredeti csomagolásból felhasználni.
- A tej kb. 3-5°C-os hőmérsékletű legyen. Amennyiben a fenti előírásokat nem tartja be, úgy nem kapható optimális termék.



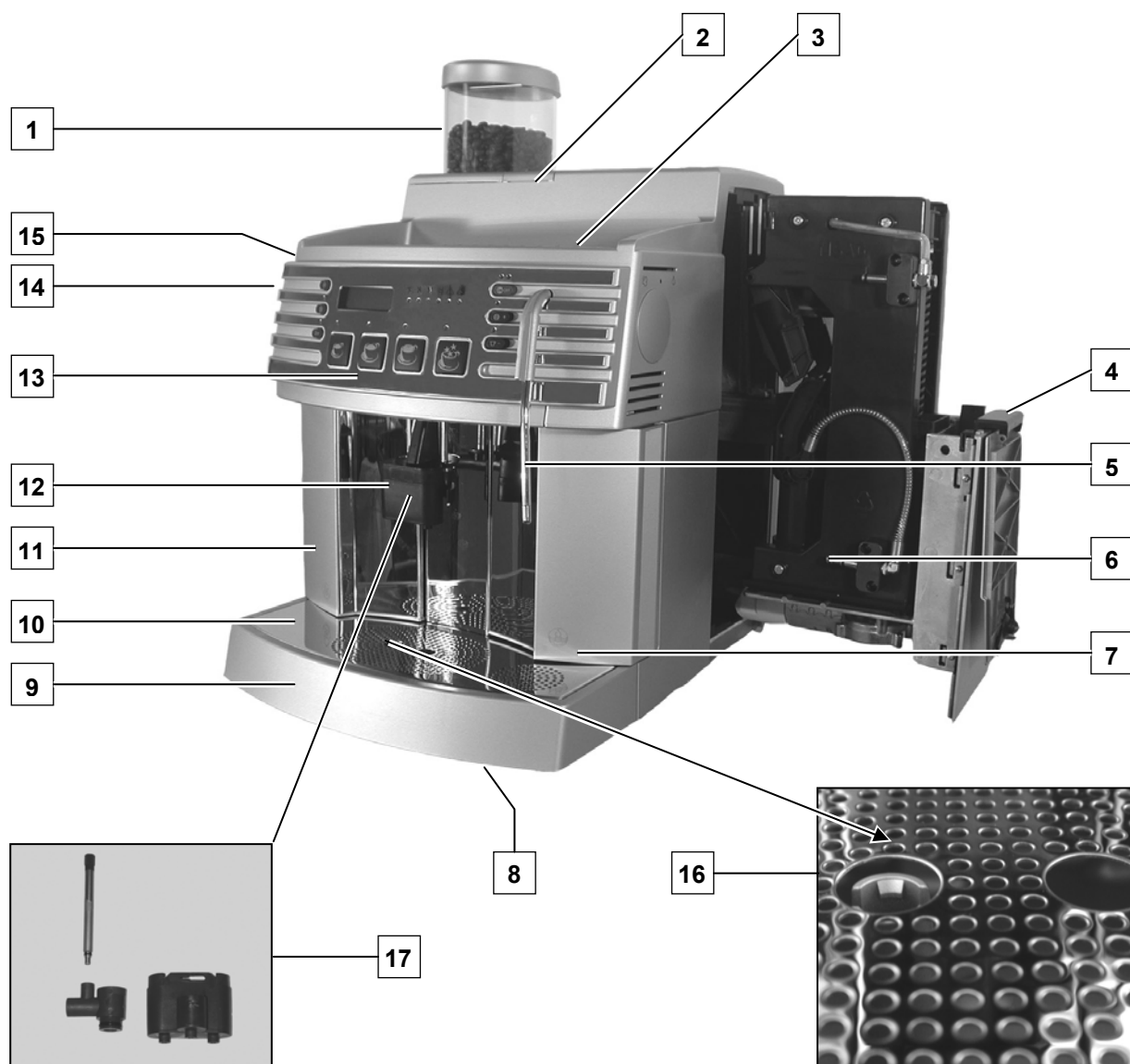
A már nem használható készüléket működésképtelenné kell tenni. Húzza ki a hálózati csatlakozót és vágja el a csatlakozó vezetékét. Ezután gondoskodjon a készülék rendeltetésszerű elszállításáról.



A régi készülékek még értékes anyagokat tartalmaznak, ezért ne dobja ki, hanem érdeklődjön szerelőjénél vagy a városi önkormányzatnál az újrahasznosítás lehetőségeiről. Semmi esetre sem szabad a háztartási hulladéknak szánt szeméttárolóba dobni.

### 3 TERMÉKLEÍRÁS

#### 3.1 Hol található?



HU

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Kávébabtartály                                | 10 | Csészérács  |
| 2 | Tölcsér (fedéllel) az őrölt kávé betöltéséhez | 11 | Kávészacctartó  |
| 3 | Csészetartó                                   | 12 | Italkifolyó (kávé / tej)                              |
| 4 | 2 részes szervizajtó                          | 13 | Kezelőfelület   |
| 5 | Forróvízfűvőka                                | 14 | Hálózati kapcsoló 0-I (érmeellenőrző opcionál kiesik) |
| 6 | Forralógység kávézacctartóval                 | 15 | Őrlési fokozat beállító / Őrlési fokozat kijelző      |
| 7 | Víz tartály                                   | 16 | Csöpögtető edény töltési mennyiség kijelzője          |
| 8 | Forgógyűrű                                    | 17 | Gőzölőfej   |
| 9 | Csöpögtetőfiók telítettségjelzővel            |    |   |



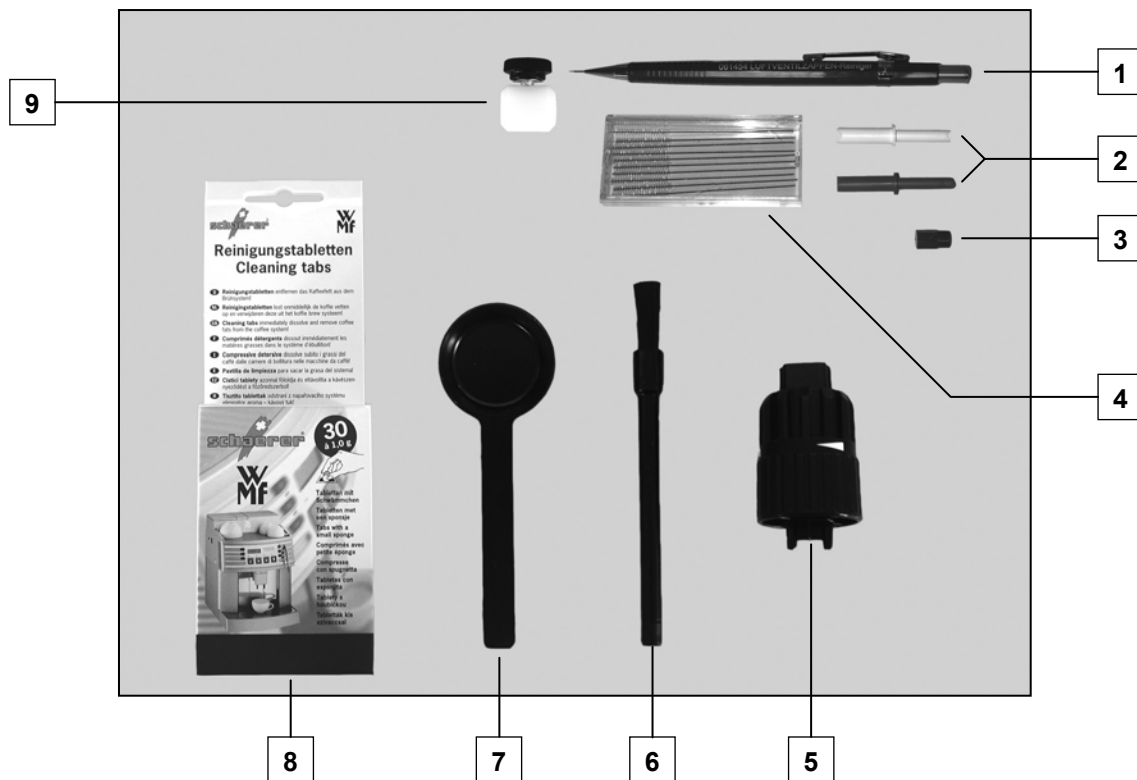
## 3.2 Alapsomag

db.	Cikk	Cikkszám
1	Kezelési útmutató	*
1	Cleaningcard	*
1	Multitool beállító kulcs	062'985
1	Mérőkanál az őrölt kávéhoz	067'111
1	Tisztítótabletták	062'531
1	Tisztítóecset	062'951
1	Kefekészlet (10 db)	061'174
1	Levegőszelep-tisztító	061'454
1	Tejhabosító fej	*
2	Tejfelszívó fej	*
1	Tejmennyiség-szabályzó	062'978

\*vevő igényeitől függő cikk

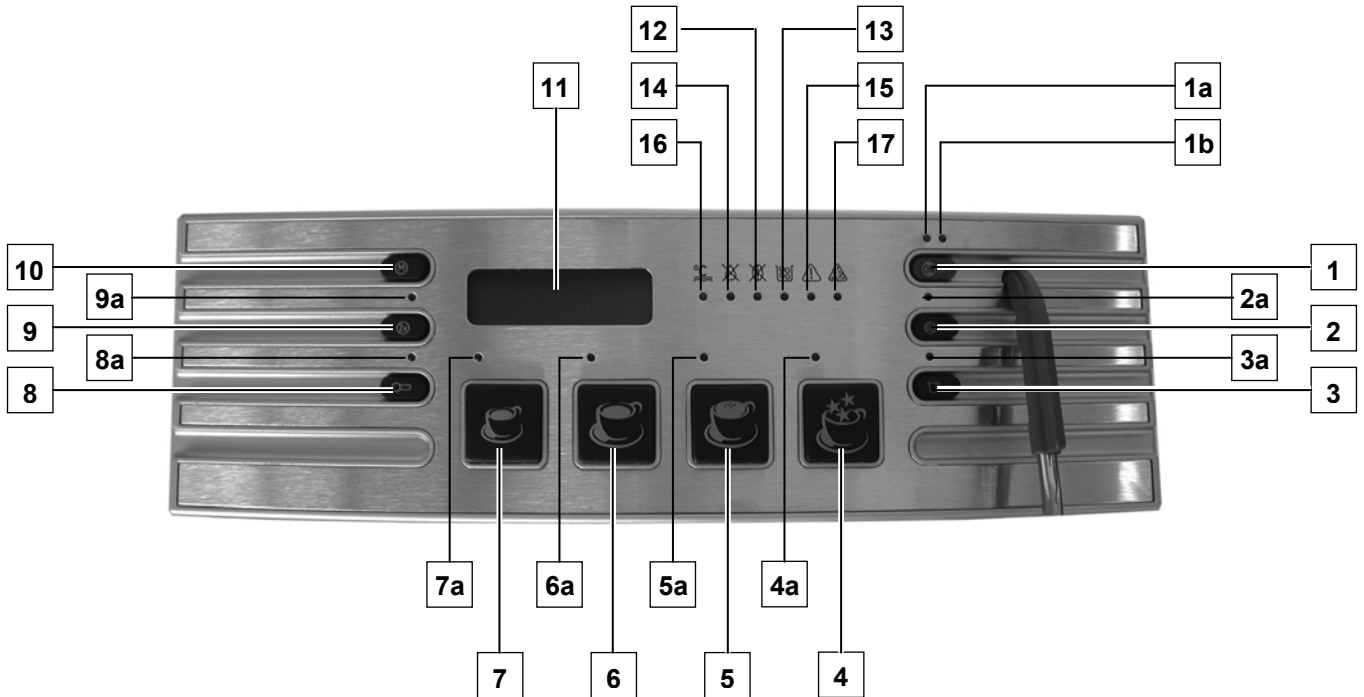
A változtatások joga fenntartva!

## 3.3 Tartozékok áttekintése



- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Levegőszelep-tisztító  | 5. Multitool beállító kulcs   |
| 2. Tejhabosító fej<br>barna = 1,5 mm átmérő<br>átlátszó = 1,7 mm átmérő | 6. Tisztítóecset              |
| 3. Tejhabosító fej  | 7. Mérőkanál az őrölt kávéhoz |
| 4. Kefekészlet  | 8. Tisztítótabletták          |
|   | 9. Tejmennyiség-szabályzó     |

### 3.4 Kezelési felület



HU

- |    |                                   |    |   |
|----|-----------------------------------|----|---|
| 1  | Be- ill. kikapcsológomb           | 7a | Presszókávé kijelző   |
| 1a | Üzemkész állapot kijelzője        | 8  | Kávémennyiség-kiválasztás<br>3-as, 4-es, 5-a, 6-es és 7-es termékekhez. |
| 1b | Készenléti kijelző                | 8a | Kávémennyiség-ellenőrző kijelző   |
| 2  | Tisztítás/öblítés/vízkezelés gomb | 9  | Dupla adag gomb   |
| 2a | Tisztítás/öblítés kijelző         | 9a | Dupla adag kijelző  |
| 3  | Forróvíz adagoló gomb             | 10 | Programozógomb  |
| 3a | Forróvíz-kijelző                  | 11 | Kijelzőlámpa  |
| 4  | Tejadagoló gomb                   | 12 | Kávészemhiányt jelző piros kijelzőlámpa                                 |
| 4a | Tejhab-kijelző                    | 13 | Kávészacc tartó piros kijelzőlámpája                                    |
| 5  | Cappuccino adagoló gomb           | 14 | Vízhiányt jelző piros kijelzőlámpa                                      |
| 5a | Cappuccino kijelző                | 15 | Piros működési zavar/forralógység kijelzőlámpa                          |
| 6  | Kávészacc adagoló gomb            | 16 | Zöld hőmérsékletellenőrző kijelzőlámpa                                  |
| 6a | Kávészacc kijelző                 | 17 | Vízkezelést jelző piros kijelzőlámpa                                    |
| 7  | Presszókávé adagoló gomb          |    |   |

### 3.5 Kijelzők és jelentésük

#### 3.5.1 A kijelző szimbólumai



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | Víz mennyiség-kijelző             |
|  | A kijelző nyelve                  |
|  | Kávészacc időtartamának kijelzője |
|  | Érmeellenőrző kijelzője           |

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Hőmérsékletkijelző              |
|  | Operating kijelző (opció)       |
|  | Tejhabmennyiség-kijelző         |
|  | PIN kód kijelző                 |
|  | Kikapcsolási idő kijelzője      |
|  | Szervizszám-kijelző             |
|  | Előforralás bekapcsolva kijelző |
|  | Gőz kikapcsolva kijelző         |

## 3.5.2 A kijelzőn feltűnő jelek

### KIJELZŐLÁMPA

### JELENTÉS



Készenléti üzemmód

A kávéfőző gép Készenléti üzemmódban van, kevés energiát fogyaszt.



Köszöntés



Köszöntés bekapcsoláskor.

Öblítés



Bekapcsoláskor automatikus öblítés történik vagy az öblítőprogram aktív.

Felmelegítés



A kávéfőző felmelegítése folyamatban van, még nem érte el a működéshez szükséges hőmérsékletet.



Kész



A kávéfőző üzemképes. A zöld lámpa jelzi az optimális működési hőmérsékletet.



Cash



A gép most üzemképes, és a számlógység aktiválva van. A zöld lámpa jelzi az optimális működési hőmérsékletet.



Presszókávé



Presszókávé adagolása a megfelelő termékkiválasztó gomb megnyomása után.



Kávé



Kávé adagolása a megfelelő termékkiválasztó gomb megnyomása után.



Cappuccino



Cappuccino adagolása a megfelelő termékkiválasztó gomb megnyomása után.



Hosszúkávé



Hosszúkávé adagolása a megfelelő termékkiválasztó gomb megnyomása után.



Forró víz



Forró víz kiadása.



Villog

Víztartály



Villog:  
A víztartály üres vagy nincs megfelelően beillesztve. Folyamatosan világít:  
A vízrendszerben levegő van (lásd [7 Működési zavarok és azok lehetséges okai](#), 190 oldal).

### KIJELZŐLÁMPA

### JELENTÉS



Villog

Nincs kávé



A kávétartó üres. További adagolás csak a feltöltés után lehetséges.



Darálófedő



A kávétartó fedele nincs rendesen lecsukva.



Daráló meghibásodás



A kávédaráló nem működik. A hiba elhárításához ld. a kezelési útmutatót, [5.4, A kávédaráló tisztítása](#) pont, 181 oldal.



Zacstartó megtelt



A kávézacstartó tele van. További adagolás csak a feltöltés után lehetséges.



Villog

Zacstartó



A kávézacstartó nincs megfelelően beillesztve.



Villog

Oldalajtók nyitva

Az oldalajtók nyitva vannak. Kiadás csak az ajtók becsukása után lehetséges.



Vízkömentes



A kávéfőző gépet vízkömentesíteni kell vagy a vízkömentesítő program aktív.



Villog

Tisztítás



A kávéfőző gépet tisztítani kell vagy a tisztító program aktív.



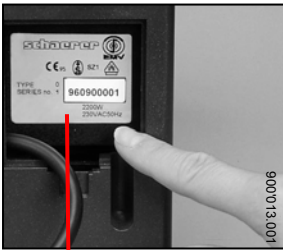
Servize !!!



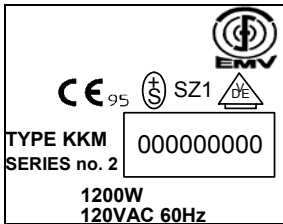
A kijelző lámpája és az aktuális kijelző felváltva jelenik meg. Hívja a szervizszolgálatot. (Ld. [8.1 „Szerviz” figyelmeztetés](#) fejezet, 190 oldal)

### 3.6 Műszaki adatok

Feszültség/teljesítmény:



(Példa a kijelzésre)



(Példa a kijelzésre)

A készülékre vonatkozó adatok (feszültség / teljesítmény) a típustáblán található. A táblát a kábelborítás alatt, a készülék hátoldalán találja.

Maximális feszültségeltérés: +5%/-10%

Víz tartály:

2,4 liter vagy csatlakoztatás a vízvezetékhez mint opció

Méretek ( Szélesség x Magasság x Mélység ):

Standard modell: 314 x 508 x 403 mm

Érmeellenőrző opció: 415 x 415 x 403 mm

Csatlakoztatás a vízvezetékhez opció: 314 x 508 x 460 mm

Kábel: 1.1 m

Standard modell súlya: 15.7 kg

Biztonsági vizsgálatok: nemzetközi vizsgálati jelzések

Elektromos bekötés:

Ne használjon többrészes konnektort.

Különösen akkor ne, ha légkondicionáló berendezés, számítógép, írógép vagy másoló van hozzá csatlakoztatva, mert ezek zavart okozhatnak a működésben.

Ne terhelje túl az elektromos csatlakozót.

A csatlakoztatott áramfelhasználók nem léphetik túl a házi biztosíték áramértékét (Amper).

### 3.7 Tippek és tudnivalók a kávéról

A jó kávé nem csak a kávéfőző gép eredménye, éppúgy függ a víztől, a kávéfajtától, az őrléstől, a hőmérséklettől stb. Vegye figyelembe a következő tippeket:

- Mindig friss, sötétre pörkölt kávékat használjon.
- A kávé tartsa hűvös helyen, lezárt tartóedényben.
- Ha a kávé túl gyorsan vagy túl lassan fő le, az valószínűleg az őrlési fokozat nem megfelelő beállítása miatt van.

Túl gyorsan fő le a kávé: Állítsa alacsonyabba az őrlési fokozatot, pl. 2-es fokozatra

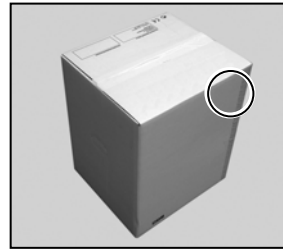
Túl lassan fő le a kávé: Állítsa magasabba az őrlési fokozatot, pl. 5-ös fokozatra

Ajánlott beállítás:  
Fontos: Az őrlési fokozatot csak a kávéőrölő működése közben lehet átállítani.

- A kávé előmelegített csészéből a legízletesebb. Az itt leírtakhoz vegye figyelembe még a 4.9 oldalon található 180 es fejezetet..

## 4 KEZELÉS

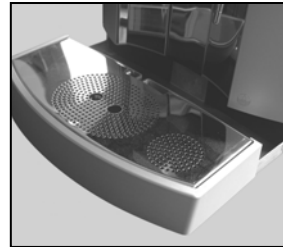
### 4.1 A kávéfőző gép üzembe helyezése az első használat előtt



4.1.1 Állítsa a dobozt a számokkal felfelé a földre, és vágja fel a ragasztásnál. (Vigyázzon, hogy ne vágjon túl mélyre, nehogy megsérüljön a kávéfőző gép!). Amennyire lehetséges, távolítsa el a dobozból a védőfóliát, majd emelje ki a kávéfőzőt (lehetőleg ketten emeljék).



4.1.2 Állítsa a gépet egy stabil, vízszintes felületre. A felület ne legyen forró vagy meleg. Olyan helyet válasszon, amely nem elérhető gyerekek vagy háziállatok számára.



4.1.3 Tolja be ütközésig a csöpöggető edényt.



4.1.4 Töltse fel hidegvízzel a víztartályt (maximum 2,4 liter), helyezze elől a készülékbe és jól nyomja be, hogy a túlloldalon található szelep kinyíljon.

**Információ:**

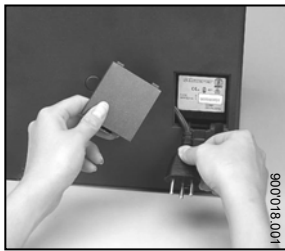
A vízvezetékre csatlakoztatás opciójánál a tartály nem távolítható el.

**Figyelem:**

Kizárólag friss, hideg vízzel töltsse fel a tartályt, ásványvíz, tej vagy más folyadék nem használható erre a célra.

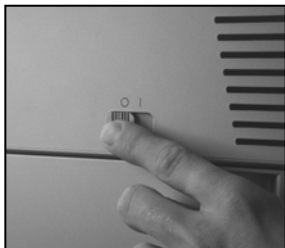


4.1.5 A készülék hátulján található csatlakozó kábelt húzza ki megfelelő hosszúságúra (a maradék kábelt vissza lehet tolni az erre a célra szolgáló kábeltartóba) és csatlakoztassa a készüléket egy földelt dugaljba. Soha ne csatlakoztasson nedves hálózati dugót a dugaljba, és soha ne fogja meg nedves kézzel a dugaszt.



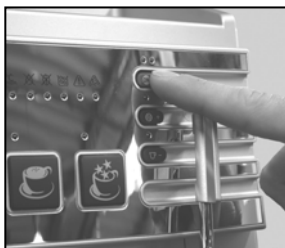
**4.1.6** Tegye vissza a kábeltartó tetéjét.

**Figyelem:**  
Ne vezesse a hálózati kábelt sarkokon és éleken keresztül, ne csipje be, és ne tegye vagy akassza forró tárgyak fölé.

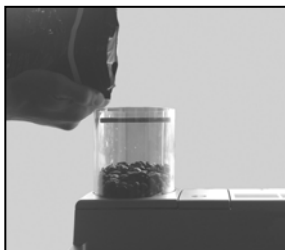


**4.1.7** Kapcsolja be a hálózati 0-I kapcsolót. A készülék most áram alatt van, de Készenléti üzemmódban.

Ez a művelet az érmeellenőrző opcióval végződik.



**4.1.8** Ezután nyomja meg a be- ill. kikapcsoló gombot . A megfelelő 1a kijelző világitani fog és a készülék felmelegszik. Ezzel egyidőben a vízszivattyú működésbe lép, és feltölti vízzel ill. automatikusan légteleníti a rendszert.



**4.1.9** Töltse a kávészemeket a kávé tartóba. (Max. 1000 g töltőtömeg). Gondosan zárja le a kávé tartó tetéjét.

**Információ:**  
Csak tiszta babkávét lehet használni, karamellizált és aromatisztált kávészemeket nem.

Ha az ellenőrző lámpa villog és a „Mühledeckel” (darálófedő) felirat jelenik meg, akkor a fedő nincs megfelelő módon lezárva, így a kávéfőzés nem lehetséges.

**4.1.10 Üzemkész állapot**  
Ha a hőmérséklet-kijelző zölden világit és a kijelzőn a "Bereit" (kész) felirat jelenik meg, a kávéfőző üzemkész.

**Információ:**  
Minden üzembe helyezésnél a készülék automatikusan öblíti a forralóegységet. Ez az öblítés minden alkalommal megtörténik, amikor a készüléket hideg állapotból bekapcsoljuk. Az öblítés folyamata alatt (a kijelzőn a „Spülung” (öblítés) felirat jelenik meg), a készülékkel nem lehet kávé főzni.

**A készülék beprogramozása után:**  
Kikapcsoláskor a készülék automatikus öblítést végez. Ezután a készülék automatikusan készenléti üzemmódban kapcsol (A Készenléti kijelző (1b) pirosan világit).



**4.1.11** Nyomja meg a 6-as adagoló gombot és elkészül az első kávé. Ez az üzembe helyezés utáni első kávé azonban még élvezhetetlen, mivel először a kávédaráló csatornája töltődik fel. Kérjük, csak az ezután készülő kávékat fogyassza.

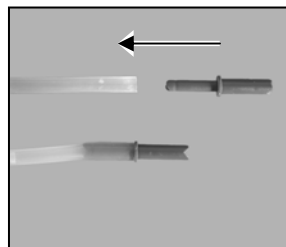
**Figyelem:**  
Soha ne helyezze üzembe a készüléket víz nélkül. Higiéniai okokból hosszabb megszakítás, például nyaralás után ajánlatos a készüléket használat előtt a Forróvíz/gőz kapcsolóval átöblíteni.



A víztartály nincs rendesen beillesztve (levegős a rendszer). Igazítsa meg a víztartályt és a Forró víz teszt gombot nyomja meg. Várja meg, amíg egyenes víz sugár áramlik ki. Ezután nyomja meg újra a Forró víz gombot . Egy kávé termék gomb megnyomásával a kontroll lámpa kialszik.

## 4.2 A tejfelszívó fej és a tejmennyiség-szabályzó felszerelése

Ön két különböző színű tejfelszívó fejet kapott (barna és átlátszó)! Mindkettő különböző átmérővel rendelkezik. Az alapsomag szintén tartalmazza a tejmennyiség-szabályzót a tejhabosítóhoz. Ezzel, a recézett fejű csavar segítségével beállíthatja az átfolyó átmérőjét.



**4.2.1 Tejfelszívó fej**  
Tolja a tejfelszívó fejet ütközésig a tejes tömlőbe!

**Fontos:**  
Tejfelszívó fej nélkül előfordulhat, hogy a tejes tömlő felszívás közben a tartály fenekéhez tapad.



**4.2.2 Tejmennyiség-szabályzó**  
A tejmennyiség-szabályzót a tejes tömlőre, a habosító fejhez minél közelebbi helyre kell felszerelni. Rögzítéséhez használja a recézett fejű csavart!

**Információ:**  
Ha a tejhab nem elég forró, állítson a tejhőmérséklet-szabályzón!  
**(Csavar lazítása = hidegebb Csavar meghúzása = melegebb)**



### 4.3 Kávéfőzés babkávéből



**4.3.1** Ennek feltétele, hogy a kávéfőző az Üzembe helyezés 4.1 pontja alapján már üzemkész legyen, azaz a tartály feltöltődjön vízzel, a kávétartó tele legyen babkávével, a hőmérséklet-kijelző zölden világítson °C a kijelzőn megjelenjen a „Bereit” (kész) felirat.



**4.3.2** Helyezze a csészét az italkifolyó alá, és nyomja meg a kívánt termék gombját. A készülék automatikus előforraló rendszerrel van felszerelve. A kávéörleményt először benedvesíti, majd rövid időre megakadályozza, hogy a kávé kifolyjon, s csak ezután kezdődik meg a tényleges forralás.



**Információ:** Önnek bármikor lehetősége van arra, hogy idő előtt megállítsa az ital folyását a választott gomb rövid megnyomásával. Használhat nagyon nagy méretű csészét vagy kávéspoharat is. Ennek érdekében oldja ki a rögzítéseket, és tolja lefelé az italkifolyót. (Használat után ismét tolja vissza a kifolyót a normál állásba.)



Ha egyszerre két csésze kávé szeretne adagolni, nyomja meg a **2x** gombot, majd a kívánt termékválasztó gombot.

### 4.4 Porkávé készítése

(pl. koffeinmentes kávé, két fajta kávé)



**Figyelem:** Ne használjon vízben oldódó vagy fagyasztásos szárítási eljárással készült instant vagy ehhez hasonló terméket. Csak tiszta, őrölt babkávét vagy pótkávét. Soha ne tegyen egyszerre egy vagy két csapott mérőkanálnál többet a kávépor tartóba. A töltőtölcsér nem alkalmas a kávé tárolására. A betöltött őrölt (pl. koffeinmentes) kávé azonnal a forraló rendszerbe kerül.

**4.4.1** Nyomja meg a Porkávé gombot, a piros 8a kontroll lámpa világít).



**4.4.2** Miután a kifolyó alá helyezte a csészét, nyomja meg a kívánt termékválasztó gombot. A kijelzőn megjelenik a "Kaffeepulver" (kávépor) felirat és a piros 8a kontroll lámpa világít.



**4.4.3** Vegye le a kávépor betöltésére szolgáló tölcser tetejét, és 1-2 csésze kávéhoz tegyen bele 1-2 csapott mérőkanál kávéport (használja a készülékel kapott mérőkanalat). Majd nyomja meg újra a Porkávé gombot. A kávéfőzés most már automatikusan zajlik.



**Információ:** Ha a Porkávé gomb benyomása után kb. két percen belül nem nyom meg további termékválasztó gombot, a piros Porkávé-kijelző kialszik. Ebben az esetben újra nyomja meg a Porkávé és a megfelelő termékválasztó gombot.



**4.4.4** Ha egyszerre két csésze kávé szeretne adagolni, először nyomja meg a **2x**, majd a Porkávé és a kívánt termék gombját.

### 4.5 Forró víz adagolás



**4.5.1** Tea vagy leves elkészítésének feltétele, hogy az üzembe helyezésről szóló fejezet 4.1. pontja szerint üzemképes legyen a készülék, tehát ez azt jelenti, hogy a tartály tele van vízzel, és hogy a hőmérséklet-kijelző zölden világít. A kijelzőn a "Bereit" (Kész) felirat olvasható.



**4.5.2** Helyezze a poharat vagy a csészét közvetlenül a forró víz fúvók alá, és nyomja meg a **Forró víz** gombot. A forró víz automatikusan kifolyik.

**Információ:** Önnek bármikor lehetősége van arra, hogy idő előtt megállítsa a kiadást, a választott gomb rövid megnyomásával.



## 4.6 Gőzadagolás

Cappuccino-készítő funkcióval ellátott kavéfőző gépeknél nem lehetséges a gőzadagolás.

## 4.7 Cappuccino készítés



**4.7.1** Ennek feltétele, hogy a készülék üzemkész legyen. Az üzembe helyezésről szóló fejezet 4.1. pontja szerint ez azt jelenti, hogy a tartály tele van vízzel, a hőmérséklet-kijelző  $\text{°C}$  zölden világít és a kijelzőn a „Bereit” (kész) felirat jelenik meg ...



... és a gőzölőfej tömlője a tejtartóban van.



**4.7.2** Helyezze a csészét az italkifolyó alá, és nyomja meg a kívánt termék gombját. A tejhab kiadását követően megkezdődik a kavéfőzés folyamata.


**Figyelem:**  
A cappuccino kiadagolását nem lehet idő előtt befejezni, teljes mértékben kifolyik.


**Információ:**  
Használhat nagyon nagy méretű csészét vagy kávés poharat is.



## 4.8 Tejhab utánadagolása



**4.8.1** Nyomja meg **1-szer** röviden az  gombot.

**4.8.2** Igény szerint a  gomb megnyomásával bármikor tejhabot készíthet.

I A kijelzőn a „tej” világít

## 4.9 A csészék előmelegítése

Ahhoz, hogy a kávé jó legyen, nem csak a használt kávékeverék és a víz minősége, hanem mindenekelőtt a hőmérséklet fontos.



**4.9.1** Tegye csészéjét a csészetartóra, hogy meleg maradjon (így közvetve melegíti a fűtőrendszerből kiáramló hő).



**4.9.2** A csésze gyors előmelegítéséhez ajánljuk, hogy amikor a kavéfőző gép üzemkész állapotban van, öblítse ki a csészét a forró víz fúvóka segítségével. Ez különösen ajánlott kis mennyiségű kávé, pl. presszókávé készítése esetén.

## 4.10 A kávédaráló beállítása

A kávédaráló gyárilag optimálisan van beállítva, és ez a beállítás a legtöbb fajta szemes kávéhoz megfelelő. Lehetősége van azonban arra, hogy egyénileg változtasson az őrlési fokozaton.



**Figyelem:**  
Az őrlési fokozat megváltoztatása csak a kávédaráló működése közben lehetséges.

Fogja a Multitool beállító gombot (külön mellékelve) és állítsa be a kívánt őrlési fokozatot. A kijelzőn mindig látható az aktuális őrlési fokozat:

1-os őrlési fokozat = finom szemű / az óramutató járásával megegyező irányba tekerje  
6-os őrlési fokozat = durva szemű / az óramutató járásával ellentétes irányba tekerje

**Gyári beállítás: 3-4-es őrlési fokozat, közepes őrlés**

Minél finomabb őrlésű a kávé, annál hosszabb a főzési idő (a kávé erősebb lesz), és megnő a kávéhab mennyisége.

## 5 ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Az állandóan tisztán tartott kavéfőző ajándék az Ön számára: mindenkor kiváló minőségű kávé fűz majd. Ezenkívül az állandó ápolás és tisztítás előnyösen hat a készülék élettartamára is.

A kavéfőzőbe automatikus öblítő programot és tisztító programot tápláltak be.

Lehetőség van a forralóegység kézi tisztítására is, amely készüléke számára optimális tisztaságot biztosít.

**Figyelem:**

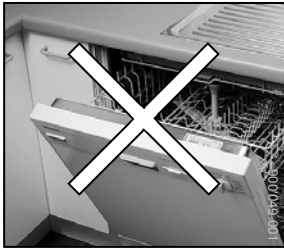
Tartsa szem előtt a HACCP szerinti, általánosan érvényes higiéniai előírásokat!

(Lásd a fejezetet 2.2 Higiénia, 172 oldal)

**Információ:**

Amennyiben a kávéfőző használata hosszabb ideig szünetel (nyaralás stb.), a készülék kikapcsolása előtt indítsa el a tisztítási programot.

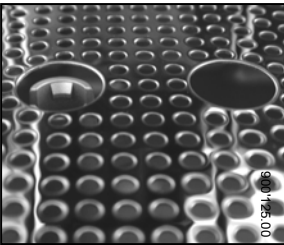
**5.1 Napi és heti tisztítás**



A friss vizet tároló tartályt (7), a csöpögtető edényét (9) a csészeraácsot (10) és a kávézacstartót (11) rendszeresen kell tisztítani. Ehhez forró vizet használjon, és szükség esetén olyan tisztítószerrel tisztítsa meg, amely nem karcos.

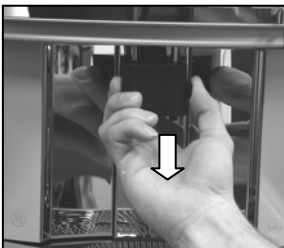
**Figyelem:**  
A készüléket ne tegye mosogatógépbe!

**5.2 A csöpögtető edény tisztítása**



Amennyiben a kontrollmérő kiemelkedik a csöpögtető edényből, ürítse ki azt, hogy ne fusson ki. A csöpögtető edényt óvatosan húzza ki a helyéről, majd forró vízzel vagy adott esetben olyan tisztítószerrel tisztítsa meg, amely nem karcos.

**5.3 Italkifolyó tisztítása**



A kifolyó tisztításakor levehető. A kifolyót forró vízzel vagy adott esetben olyan tisztítószerrel tisztítsa meg, amely nem karcos. Normál használat esetén a kávéfőzőt havonta érdemes tisztítani.

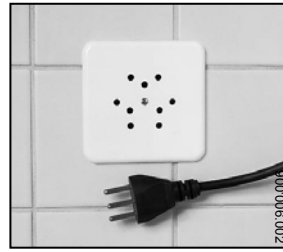
**5.4 A kávédaráló tisztítása**

Normális esetben a kávédaráló öntisztul. Elég, ha a csomagban található ecsettel olykor-olykor eltávolítja a tartóban található nagyobb kávédarabkákat.

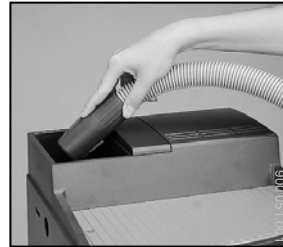
**Figyelem:**

**A kávétartóba semmi esetre se töltsön vizet, mert az tönkretelheti az őrlőkorongokat.**

Még a kifogástalan minőségű kávé esetén is előfordulhat, hogy a kávészemek közé kis kavicsdarabok keverednek. A károsodások elkerülése érdekében a kávédarálót elektromos biztonsági funkcióval látták el, amely megakadályozza, hogy a kavicsok kárt okozzanak a kávédarálóban. Amennyiben az őrlőkorongok közé kavics kerül, a kávédaráló leáll, az ellenőrző lámpa és a kijelzőn megjelenő "Mühle block." (A daráló elakadt) felirat pedig tájékoztatja Önt a problémáról. A tisztítás ekkor a következőképpen történik:



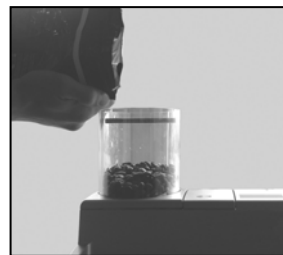
**5.4.1** Húzza ki a dugót a konnektorból.



**5.4.2** Távolítsa el a megmaradt babszemeket a kávétartóból.



**5.4.3** Fogja meg a Multitool beállító kulcsot, illessze az őrlőkorongok éleihez, majd forgassa el vele az őrlőkorongokat az óra járásával megegyező irányba addig, míg a kavicsot / idegen testet el ki nem tudja szedni. Az idegen testet legegyszerűbben porszívóval távolíthatja el a kávédarálóból.

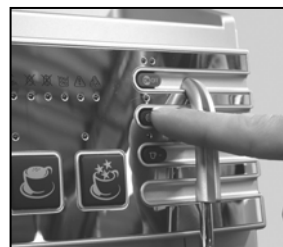


**5.4.4** Vegye ki a Multitool beállító kulcsot a kávétartóból, majd töltsse fel azt friss babszemekkel. Ezután zárja le a kávétartó fedelét, majd dugja a hálózati dugót a konnektorból.

**5.5 A forralóegység és a kávékifolyó rész öblítése**

**5.5.1 Automatikus öblítés**

A kávéfőző bekapcsolásakor, illetve kikapcsolásakor a forralóegység és a kávéfőző rendszer átmosására automatikusan sor kerül. (A be- és kikapcsoláskor történő automatikus öblítést egy szerviztechnikus, illetve a szerviz egymástól függetlenül aktiválhatóvá és/vagy deaktiválhatóvá teheti.)



**5.5.2 Kézi öblítés**

(A cappuccino főzésére is alkalmas gép esetében lásd a 5.6 fejezetet is. 182 oldal) Önnek azonban mindenkor lehetősége van arra, hogy az (öblítés / tisztítás) gombbal átöblítse a forralóegységet és a kávékifolyó részt. Ez kb. 1 percre tart, közben pedig a "Spülung" (Öblítés) felirat jelenik meg a kijelzőn. Mihelyt a kijelzőn a "Bereit" (Kész) felirat tűnik fel, a készülék ismét üzemképes állapotban van.

Az öblítési folyamat elindításához **1-szer röviden** nyomja meg az (öblítés / tisztítás) gombot.

## 5.6 A cappuccino-főző rendszer átöblítése

### Fontos:

Higiéniai okokból a „kifolyótömlős cappuccino-főző” használat után haladéktalanul át kell mosni.

### 5.6.1 A cappuccino kifolyó rendszer átöblítése

**5.6.1.1** Cappuccino főzésekor az (öblítés / tisztítás) gomb több funkció ellátását teszi lehetővé:

Az alább olvasható sorrendben **röviden** nyomja meg az (öblítés / tisztítás) gombot:



- 1x = A forralóegység átöblítése  
Kijelző: "Öblítés"
- 2x = A cappuccino-főző rendszer átöblítése  
Kijelző: "Capp. átöblítése"
- 3x = A cappuccino-főző rendszer kézi tisztítása  
Kijelző: "Capp. tisztítása"

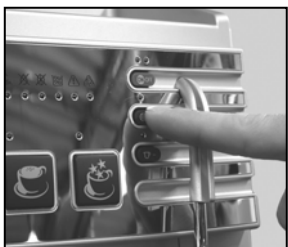
Amennyiben valamit félrenyomott, addig nyomkodja a gombot, amíg a kijelzőn fel nem tűnik a kívánt funkció.

Amennyiben a gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig nem nyomja meg, az aktuálisan kiválasztott menü automatikusan elindul.

(A többfunkciós öblítést és a cappuccino-főző kézi tisztítás funkcióját egy szerviztechnikus, illetve a szerviz egymástól függetlenül aktiválhatóvá és/vagy deaktiválhatóvá teheti.)



**5.6.1.2** Tegye a tömlőt friss, hideg vízzel teli edénybe (kb. 1.5 dl).  
Állítson egy (kb. 1.5 dl-es) csészét a cappuccino-főző alá.



**5.6.1.3** Nyomja meg az (öblítés / tisztítás) gombot. A cappuccino-főző rendszer átöblítése elindul.

## 5.7 A cappuccino-főző rendszer napi tisztítása

### Fontos:

#### Nyissa ki a tejmenyiség-szabályzót (9)!

Higiéniai okokból a tömlős cappuccino-főzőt naponta egyszer (lehetőség szerint kikapcsolás előtt) tisztítószerszel meg kell tisztítani:



### Információ:

A tisztítás feltétele, hogy a kávéfőző a 4.1 pontban leírtaknak megfelelően már üzemkész állapotban legyen, azaz a víztartályban legyen víz, a hőmérsékletellenőrző lámpa zölden világítson, és a kijelzőn a "Bereit" (Kész) felirat legyen olvasható.



**5.7.1** Szedje szét a gőzölőfejet, és az egyes részeket kézzel folyó vízben alaposan tisztítsa meg. Rakja össze a gőzölőfejet, és szerelje vissza a készülékre.



**5.7.2** Töltse meg a tisztítótartályt kb. 300 ml hideg vízzel, majd ezt követően adjon hozzá tisztítószert. (A tisztítószert adagolása a címkén megadott mértékben történik):

Példa az adagolásra:  
Wasser = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Cikkszám: 061'913)

Tegye a gőzölőfej tömlőjét a tisztítótartályba. A tömlő végének a tisztítótartály fenekén kell feküdnie! Tegyen egy (kb. 0.5 literes) edényt a gőzölőfej alá.

**5.7.3** Az (öblítés / tisztítás) gomb a cappuccino-főző kivezetésénél több funkció beállítására alkalmas:

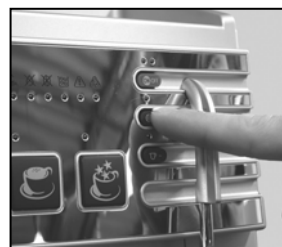
**Röviden** nyomja meg az (öblítés / tisztítás) gombot:

- 1x = A forralóegység átöblítése  
Kijelző: "Öblítés"
- 2x = A cappuccino-főző rendszer átöblítése  
Kijelző: "Capp. átöblítése"
- 3x = A cappuccino-főző rendszer kézi tisztítása  
Kijelző: "Capp. tisztítása"

Amennyiben valamit félrenyomott, addig nyomkodja a gombot, amíg a kijelzőn fel nem tűnik a kívánt funkció.

Amennyiben a gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig nem nyomja meg, az aktuálisan kiválasztott menü automatikusan elindul.

(A többfunkciós öblítést és a cappuccino-főző kézi tisztítás funkcióját egy szerviztechnikus, illetve a szerviz egymástól függetlenül aktiválhatóvá és/vagy deaktiválhatóvá teheti.)



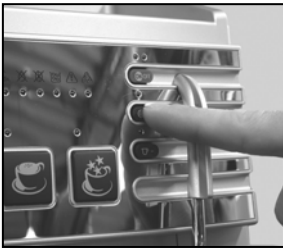
**5.7.4** Nyomja meg **3-szor röviden** az (öblítés / tisztítás) gombot. A tisztítóprogram elindul.

A kijelzőn a "Capp. tisztítás" felirat áll.  
(A tisztítási folyamat kb. 40 másodpercig tart).  
Várjon addig, amíg a kijelzőn megjelenik a „Öblítés” felirat.



**5.7.5** Friss vízzel alaposan öblítse ki a tisztítótartályt, majd töltsen meg azt friss, hideg vízzel.

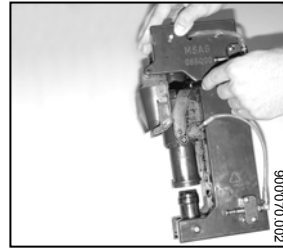




**5.7.6** Nyomja meg **1-szer röviden** az (öblítés / tisztítás) gombot. Ekkor lezajlik a rendszer átöblítése.

(Az öblítési folyamat kb. 45 másodpercig tart.)

Várjon addig, amíg a kijelzőn megjelenik a „Kész” felirat.



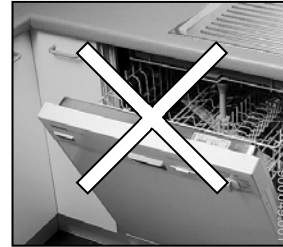
**5.8.6** A forralóegységből a csomagban található ecsettel távolítsa el a szennyeződések, majd meleg folyó vízzel jól öblítse le. Ezután hagyja a forralóegységet tökéletesen megszáradni.

## 5.8 A kávéfőzőrendszer tisztítása

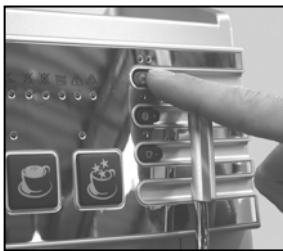


### 5.8.1 A forralóegység kézi tisztítása

250 adag kávé lefőzése után a tisztítást jelző lámpa (2a) villogni kezd, azt jelezve, hogy a készülék tisztítása szükségessé vált. Noha Ön továbbra is lefőzheti kávéját, ajánlatos a tisztítást mihamarabb elvégezni. Tegye ezt legalább hetente egyszer, de legkésőbb akkor, amikor a tisztítási program ellenőrző kijelzője villogni kezd.



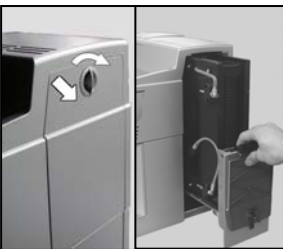
**Figyelem:**  
A forralóegységet **semmilyen körülmények között ne tegye mosogatógéphe!**



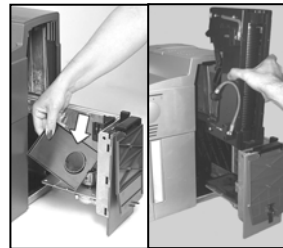
**5.8.2** Állítsa a készüléket Készenlét üzemmódra, és várja meg, hogy a kikapcsoláskor történő átmosás (amennyiben be van programozva) befejeződjön, és a gomb piros LED-je világítson.



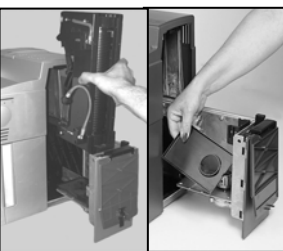
**5.8.7** Amennyiben a szerviztérben még kávémaradványok találhatóak, perszívóval távolítsa el őket.



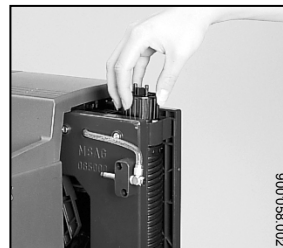
**5.8.3** Nyissa ki az oldalsó szervizajtót (4), és a (Presszel jelzett) fogantyú megnyomásával teljesen húzza ki a forralóegységet.



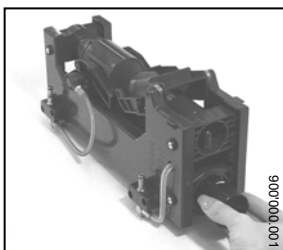
**5.8.8** A sikeres tisztítás után ismét helyezze vissza a műanyag kávétartót és a forralóegységet.



**5.8.4** A forralóegységet felülről vegye ki a készülékből, és távolítsa el a kávéőrlemlényt tartalmazó műanyag tartót.



**Információ:**  
Amennyiben a forralóegységet nem tudja megfelelően behelyezni, kérjük, hogy a Multitool-beállító kulcs segítségével pozícionálja azt.



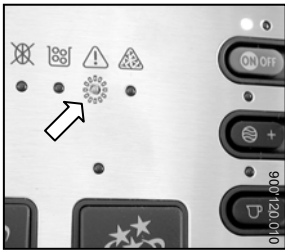
**5.8.5** A Multitool beállító kulccsal forgassa a forralóegység fejénél található csavart az óra járásával ellentétes irányba ütközésig. A két szűrő ekkor szabaddá válik, és ki lehet őket tisztítani.




**5.8.9** A forralóegységet állítsa ismét normál helyzetbe, azaz tolja be egészen, és az ajtót csukja be. A készülék bekapcsolásakor a forralóegység automatikusan megfelelő helyzetbe áll.



**5.8.10** Ismét kapcsolja be a gépet a gombbal. A megfelelő kijelző (1a) világít.



**Fontos:**  
Amennyiben a készülék ismételt bekapcsolásakor az  ellenőrző lámpa villog, és a kijelzőn a "Türe open" (Az ajtó nyitva) felirat jelenik meg, akkor a forralógység nem megfelelő módon került vissza a helyére, vagy pedig az ajtó nincs rendesen becsukva.



**5.8.14** Szedje szét a gőzlőfejet, és az egyes részeket kézzel folyó vízben alaposan tisztítsa meg. Rakja össze a gőzlőfejet, és szerelje vissza a készülékre.

(Lásd a fejezetet **5.10 Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden**. 186. oldal)



### 5.8.11 Automatikus tisztítási program

Mielőtt elindítaná a tisztítási programot, töltsen meg a víztartályt (csak víztartályos modellek esetén). Ezt követően ürítse ki a csöpöggető edényt. Majd tegyen egy nagy edényt a kávéfolyó alá. (Ehhez távolítsa el a kifolyót, vagy nyomja be a készülékbe.)




**5.8.15** Töltsen meg a tisztítótartályt kb. 300 ml hideg vízzel, majd ezt követően adjon hozzá tisztítószer. (A tisztítószer adagolása a címkén megadott mértékben történik):

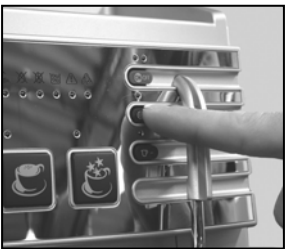
Példa az adagolásra:  
Wasser = 300 ml  
MILK clean = 15 ml  
(Cikkszám: 061'913)


Tegye a gőzlőfej tömlőjét a tisztítótartályba. A tömlő végének a tisztítótartály fenekén kell feküdnie! Tegyen egy (kb. 0.5 literes) edényt a gőzlőfej alá.

HU

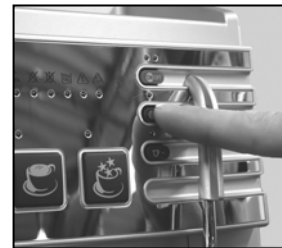



**5.8.12** Tartsa nyomva legalább 4 másodpercig a  tisztító gombot, amíg a kijelzőn a "Tablette" (Tabletta) felirat megjelenik. Tegye a tisztítótabletta mindkét felét (a sárgát és a fehéret is) a porkávé betöltésére szolgáló tölsérbe.



**5.8.13** Tartsa nyomva a  tisztító gombot. A tisztítási program most automatikusan fut, amit a kijelzőn megjelenő "Reinigung" (Tisztítás) felirat jelez.

**Figyelem:**  
**A tisztítási folyamat alatt semmi esetre se kapcsolja ki a készüléket!**




**5.8.16** Nyomja meg **1-szer röviden** az  (öblítés / tisztítás) gombot. Ekkor lezajlik a rendszer átöblítése.

A kijelzőn a " tisztítás" felirat áll.

(A tisztítási folyamat kb. 45 másodpercig tart).

Várjon addig, amíg a kijelzőn megjelenik a „Öblítővíz” felirat.

#### Információ:

Amennyiben a vízkémesítési folyamat alatt a vízhiányt jelző  lámpa villog, töltsön vizet a víztartályba, majd tegye azt vissza a helyére. A tisztítási program ekkor automatikusan fut tovább.



A sikeres tisztítás után, amely kb. 6 percig tart, a kávéfőző ismét üzemkész állapotban van. A program végét a kijelzőn megjelenő "Bereit" (Kész) felirat jelzi.


#### Információ:

Amennyiben a gép cappuccino főzésére alkalmas funkcióval is el van látva, és a lefőzésre valamilyen tejtermék felhasználásával került sor, közvetlenül a kávéfőző rendszer tisztításának befejezése után elindul a cappuccino-főző rendszer tisztítása is



**5.8.17** Friss vízzel alaposan öblítse ki a tisztítótartályt, majd töltsen meg azt friss, hideg vízzel.



**5.8.18** Nyomja meg **1-szer röviden** az  (öblítés / tisztítás) gombot. Ekkor lezajlik a rendszer átöblítése.

A kijelzőn a "öblítés" felirat áll

(Az öblítési folyamat kb. 45 másodpercig tart.)

Várjon addig, amíg a kijelzőn megjelenik a „Kész” felirat.

## 5.9 Vízkömentesítés



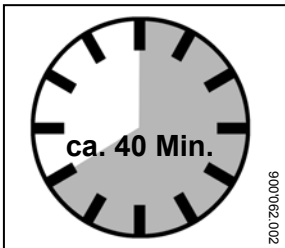
Legkésőbb 1350 adag kávé lefőzése után villogni kezd a vízkömentesítést jelző lámpa . Noha Ön továbbra is lefőzheti a géppel kávéját, ajánlatos a vízkömentesítést mihamarabb elvégezni.

**Figyelem:** A már megkezdett vízkömentesítési programot nem szabad megszakítani!

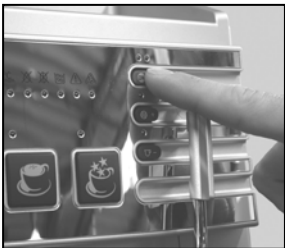
**Információ:** Vízkömentesítésre mindig szükség van, még vízszűrő használata esetén is. Amennyiben igen nagy keménységű vizet használ, a vízlágyítást a fentebb leírt határidőnél hamarabb is elvégezheti. A készülékbe automatikus vízkömentesítő program van táplálva, ami a vízkömentesítést lényegesen egyszerűbbé teszi.

**Figyelem:** A vízvezetékrendszerre csatlakoztatott készülékek vízkömentesítését csak szakember végezheti.

**Figyelem:** A vízkömentesítéshez semmi esetre se használjon ecetet, mert ez károsítja a készüléket.



A vízkömentesítési program kb. 40 percig tart.



**5.9.1** Kapcsolja ki a készüléket a kikapcsoló gombbal. Ekkor a be-/kikapcsoló gomb LED-je pirosan világít, a kijelzőn pedig a "Standby" felirat olvasható.



**5.9.2** Távolítsa el a kávézaccartót és a víztartályt.



**5.9.3** Most tegyen vizet a víztartályba, és adjon hozzá vízkömentesítő szert 2:1 arányban. (Példa az adagolásra: víz = 1500 ml - vízkömentesítő szer = 750 ml). Tegye vissza a víztartályt a kávéfőzőbe.



**5.9.4** Szerelje le a gőzölőfejet, majd emelje az italkifolyót a legmagasabb állásba!

(Lásd a fejezetet **5.10 Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.** 186. oldal)



**5.9.5** Tegyen egy nagy edényt a gőzfúvóka alá, cappuccino fűzésére alkalmas készülékeknek a cappuccino-főző alá. (A kifolyó víz mennyisége 2.0 liter)



**5.9.6** Tartsa nyomva a tisztító gombot legalább 5 másodpercig, amíg a vízkömentesítési folyamat meg nem indul, a kijelzőn az "Vízkömentesítés x %" felirat nem áll, valamint a gomb piros és zöld LED-je és a kijelző nem világít. A vízkömentesítési program automatikusan fut.



**5.9.7** Mihelyt a tisztító gomb LED-je villog, és a kijelzőn a "Friss víz" felirat tűnik fel, a víztartályt alaposan öblítse ki friss vízzel. Töltse fel a víztartályt friss, hideg vízzel, majd tegye azt vissza a helyére a kávéfőzőbe.



**5.9.8** Tegyen egy nagy edényt a gőzfúvóka alá, cappuccino fűzésére alkalmas készülékeknek a cappuccino-főző alá. (A kifolyó víz mennyisége 2.0 liter)

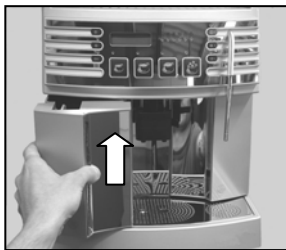
(Lásd a fejezetet **5.10 Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.** 186. oldal)



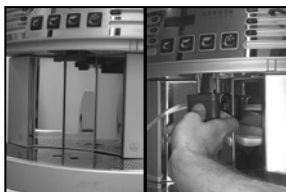
**5.9.9** Most röviden nyomja meg a tisztító gombot, ekkor a kijelzőn a "Öblítés" felirat jelenik meg. A vízkömentesítési program lefutásának befejeztével kialszik a kijelző LED-je és a gomb zöld LED-je, a kijelzőn pedig a „Standby” felirat áll.

**Információ:** Amennyiben a vízkömentesítési folyamat alatt a vízhiányt jelző lámpa villog, töltsön vizet a víztartályba, majd tegye azt vissza a helyére. A vízkömentesítési folyamat automatikusan fut tovább.





**5.9.10** Ismét tegye be a kávézacartartót a helyére.



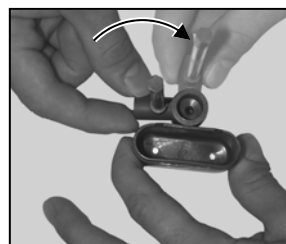
**5.9.11** Ismét szerelje vissza gőzlőfejet úgy.

**Fontos**  
A rendszeres vízkőmentesítéssel megóvhatja készülékét a drága javítástól. Azokért a károsodásokért, amelyek a szükséges vízkőmentesítés elhanyagolásából, a nem megfelelő kezeléssel és ennek az útmutatónak a figyelembe nem vételéből erednek, garanciát nem vállalunk.

## 5.10 Gőzlőfej fel-/leszerelése



**5.10.1** Szerelje le a gőzlőfejet úgy, hogy a kifolyótölcsért a nagy- és a mutatóujjával enyhén összenyomja! Most húzza le a kifolyót!



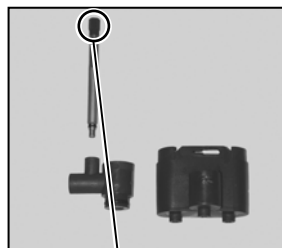
**5.10.2** Mielőtt lehúzná a habosítót a kifolyóról, fordítsa el azt!  
Most csavarja le a csövet a habosítóról, és vegye le a tejes tömlőt, valamint a tömlősapkát!

**5.10.3** Valamennyi alkatrészt tiszta, meleg, folyó vízben tisztítsa meg!



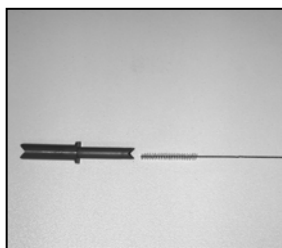
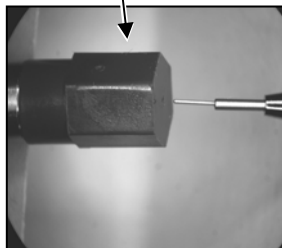
**5.10.4** Ismét szerelje vissza gőzlőfejet úgy, hogy az 1 - 2. pontokat fordított sorrendben megismétli.

## 5.11 Habosító fej / tejfelszívó fej tisztítása



**5.11.1 Habosító fej tisztítása**  
A levegőszelep-tisztítóval tisztítsa meg, és tegye átjárhatóvá a habosító fejet!

(Cikkszám = 061`454 mm)



**5.11.2 Tejfelszívó fej tisztítása**  
A kefével tisztítsa meg, és tegye átjárhatóvá a tejfelszívó fejet!

(Cikkszám: 061`174)

## 6 PROGRAMOZÁS

Kávéfőző gépe gyárilag ideális értékekre van beállítva. Önnek azonban lehetősége van arra, hogy egyénileg, kívánsága szerint állítsa be a készüléket.  
A termék következő elemeit lehet programozni (ld. Programozási tájékoztató):

Víz mennyiség - Kávé mennyiség - Előforralás funkció

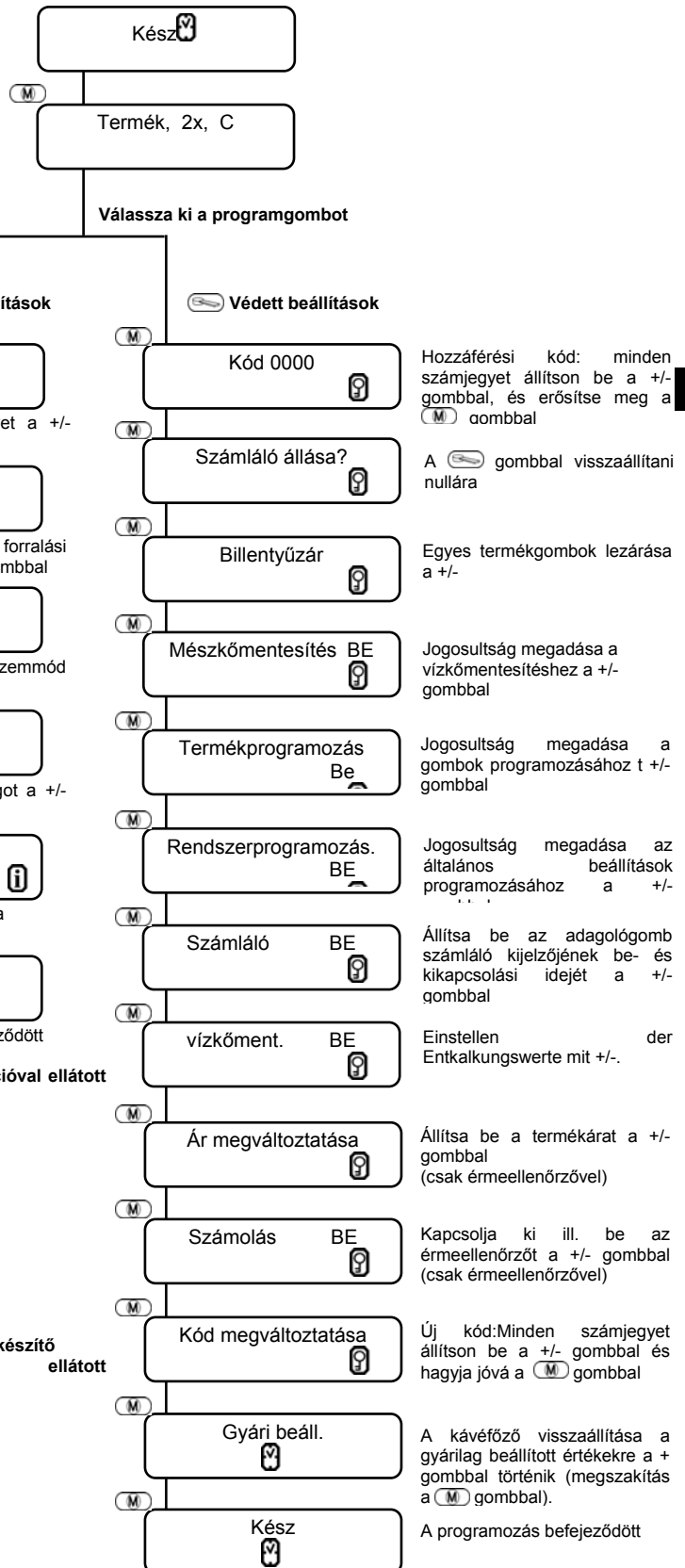
Továbbá a különböző készülékfunkciókat programozhat önállóan.

### Információk:

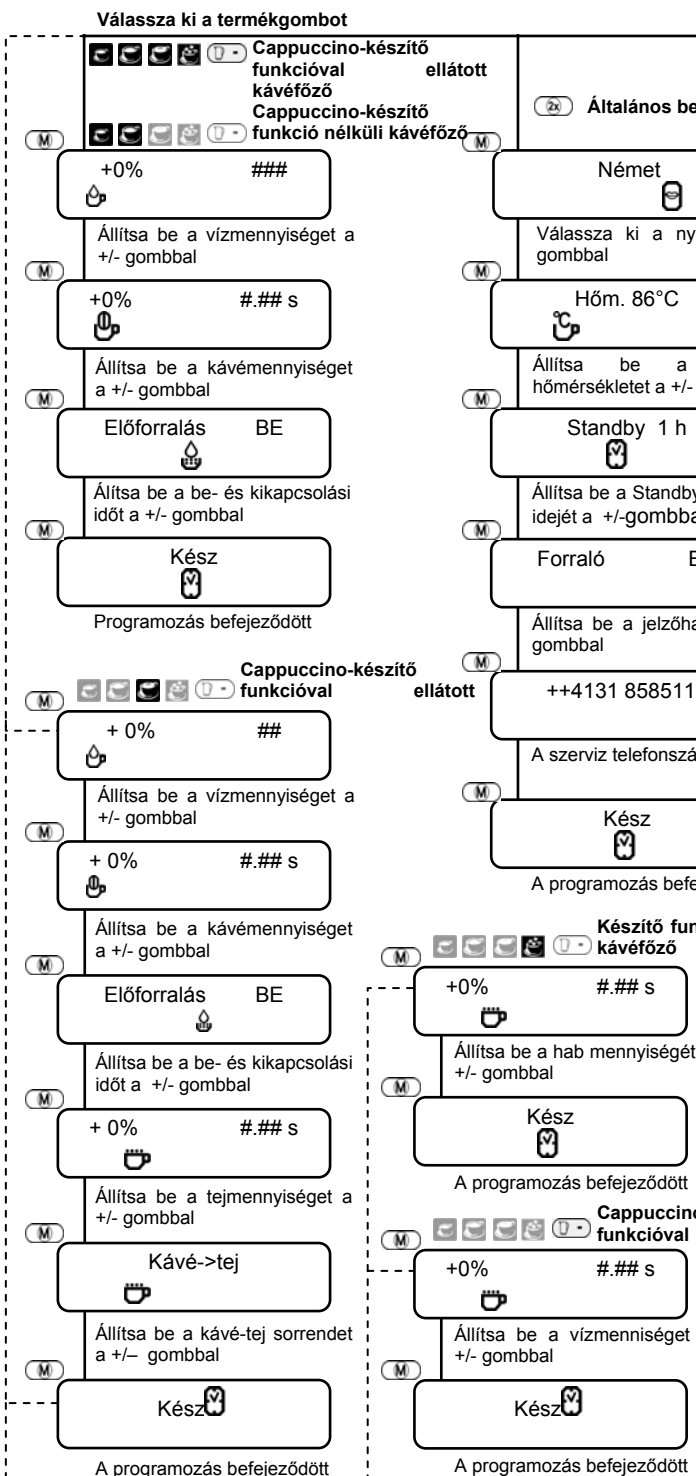
- Ha a programozás megkezdése után nem ad meg semmit, a készülék 30 másodperc után automatikusan a következő programfokozatba lép, azaz a „kész” üzemmódba.

- A programozó gombbal (M) való lépkedés a programban csak előre lehetséges, visszafelé nem.
- A készülék programozása (M) szinten csak a személyes PIN kóddal lehetséges.
- Kérdések esetén, valamint a további programozással kapcsolatban ügyfélszolgálatunk készséggel áll rendelkezésére.

### 6.1 Programok áttekintése






























































HU
















## 6.2 Termékprogramozás

A termékválasztó gombok      programozásánál a következőképpen járjon el:











                                                             






















### 6.3 Készülékprogramozás: általános beállítás

Kijelző	Adatok megadása
Kész 	Nyomja meg a  programgombot.
Termék, 2x C	Nyomja meg a  programszint-gombot.
Német 	Válassza ki a +/- gombbal a kívánt nyelvet. Lépjen tovább a  programgombbal.
Hőm. 86 °C 	Válassza ki a kívánt főzési hőmérsékletet a +/- gombbal. Lépjen tovább a  programgombbal.
Készenléti üzemmód 1h 	Válassza ki az időtartamot a Készenléti üzemmódhoz a +/- gombbal. Lépjen tovább a  programgombbal.
Jelzőhang BE 	Válassza ki a jelzőhangot ill. a néma üzemmódot a +/- gombbal. Lépjen tovább a  programgombbal.
++41318585111	Megjelenik a szerviz telefonszáma. Lépjen tovább a  programgombbal.
Kész 	A programozás befejeződött.

### 6.4 Készülékprogramozás: védett beállítások

A védett beállításokat egy személyi kód segítségével mások számára hozzáférhetetlenné teheti. A kiszállításkor még nincs beprogramozott kód.







Kijelző	Adatok megadása
Kész 	Nyomja meg a  programgombot.
Termék, 2x C	Nyomja meg a  programszint-gombot.
Kód ##### 	Hozzáférési kód: minden számjegyet állítson be a +/- gombbal és erősítse meg a  gombbal.
Számláló nullázás? 	Ha kívánja, állítsa a számlálót nullára a  gombbal. Hagyja jóvá és lépjen tovább a  gombbal.
Teszt zár 	Zárja le az egyes gombokat a +/- gombbal. Lépjen tovább a  programgombbal.

Kijelző	Adatok megadása
Vízkömentesítés BE 	Adja meg a hozzáférési jogosultságot a vízkömentesítő program elvégzéséhez a +/- gombbal. Lépjen tovább a  gombbal.
Term.Prog. BE 	Adja meg a hozzáférési jogosultságot a termékprogramozáshoz (termékválasztó gombok) a +/- gombbal. Lépjen tovább a  gombbal.
Rendszer Prog. BE 	Adja meg a hozzáférési jogosultságot a rendszerprogramozáshoz (általános beállítások) a +/- gombbal. Lépjen tovább a  gombbal.
Számláló BE 	Kapcsolja ki ill. be a termékgombok számláló kijelzőjét a +/- gombbal (a funkció közben tovább folytatódik). Weiter mit  .
vízköment. OFF 	A vízkömentesítési értékeket a víz keménységének függvényében a +/- gombbal tudja beállítani. Lépjen tovább a  gombbal. OFF = kikapcsolva 0° - 5° dH 6° - 10° dH 11° - 15° dH 16° - 20° dH >20° dH
Ár módosítás 	<b>Csak érmeellenőrző funkció:</b> Állítsa be minden termékgomb árát a +/- gombbal. Minden gombot erősítsen meg a  gombbal, és lépjen tovább a  gombbal.
Ingyen BE 	<b>Csak érmeellenőrző funkció:</b> Kapcsolja ki ill. be az ingyen adagolást a +/- gombbal. Lépjen tovább a  gombbal.
Kód módosítás 	Változtassa meg a hozzáférési kódot: minden számjegyet állítson be a +/- gombbal és erősítse meg a  gombbal. Lépjen tovább a  gombbal.
Werkseinstell. 	Szükség esetén a kávéfőzőt visszaállíthatja a gyárilag beállított eredeti értékekre. Ekkor minden addig beállított érték visszaáll a gyári értékekre (a számláló kivételével). Nyomja meg a + gombot: A kijelzőn a következő szöveg jelenik meg: "Végrehajtja?"  gomb: Megszakítás + gomb: = Gyári beállítás
Kész 	A programozás befejeződött.

## 7 MŰKÖDÉSI ZAVAROK ÉS AZOK LEHETSÉGES OKAI

A kifogástalan működés alapfeltétele az általunk ajánlott rendszeres tisztítás és vízkötlenítés.

Mielőtt beküldené javításra a készüléket, kérjük, figyelmesen olvassa el a következő pontokat. Talán megoldódik a probléma, és megkíméli magát a felesleges gondoktól.

- A ki ill. bekapcsoló  nem kapcsolja be a gépet.
  - Az oldalt található 0-1 hálózati kapcsoló nincs bekapcsolva.
  - A készülék nincs megfelelően csatlakoztatva, ill. ellenőrizze a biztosítékat.
- A  kijelző villog.
  - Ellenőrizze, hogy a forralóegység megfelelő módon van-e beillesztve ill. hogy az ajtók rendesen be vannak-e csukva.
- A  kijelző kigyulladásával egyidőben megjelenik egy kiírás a kijelzőn.
  - Olyan működési zavarról van szó, amelyet csak az illetékes szakember tud elhárítani.
- Világítanak/villognak a kontroll lámpák, kiírások jelennek meg a kijelzőn.
  - Kontroll lámpák: [3.5 Kijelzők és jelentésük](#) fejezet, [175.](#) oldal.
- A szivattyú zajokat ad ki és/vagy a  kijelző világít.
  - A víztartály nincs rendesen beillesztve (levegős a rendszer).  
Igazítsa meg a víztartályt és a Forró víz teszt  gombot nyomja meg. Várja meg, amíg egyenletes vízszögár áramlik ki. Ezután nyomja meg újra a Forró víz gombot . Egy kávé termékgomb megnyomásával a kontroll lámpa kialszik.

**Információ:** Normális, ha működés közben a vízszivattyú időnként bekapcsol, ilyenkor automatikusan újratölti a rendszert vízzel.

- Nincs tejhab
  - A tejhabosítón lévő habosító-fúvóka eldugult.  
A levegőszelep tisztítója segítségével tegye átjárhatóvá, és tisztítsa meg a fúvókát! (Cikkszám = 061 454 mm)
  - Eldugult a tejfelszívó fej (barna / átlátszó).  
Tisztítsa meg kefével (cikkszám 061 174)!
- Nagy buborékos a tejhab
  - Túl meleg a tej, az utolsó használatot követően nem tették vissza a hűtőszekrénybe.  
(3 °C – 5 °C)
  - Meghibásodtak az O-gyűrűk a tejhabosítón.  
Ellenőrizze, és szükséges esetén cserélje ki!
  - Felszívótömlő meghibásodása.
- Tejhab túl hideg
  - A tejfelszívó fej meghibásodása, vagy nem megfelelő tejfelszívó fej használata.
- A kávénak nincs habja.
  - Nem megfelelő a kávékeverék, vagy már nem friss a kávé.
  - Túl kicsi a beállított órési mennyiség.
  - Túl hideg a csésze. Előmelegítés.
  - Nem várta meg a megfelelő működési hőmérsékletet.
  - Túl alacsony a hőmérséklet. Programozza újra a hőmérséklet beállításokat.
  - Túl durva szemű az őrlés.
- A Gőz/forróvíz fúvóka eldugult.
  - A fúvóka kivezető nyílása eldugult. Vékony tűvel tisztítsa ki.
- Nem tudja kivenni ill. visszatenni a forraló egységet.
  - A forraló egység nincs alapállapotban. Csukja be a szervizajtókat, és kapcsolja be újra a gépet.
  - Visszahelyezésnél a Multitool állítógombbal állítsa be újra a forraló egységet, mivel valószínűleg véletlenül elállítódott.

12. Hiába van bekapcsolva a gép, nem reagál a termékgombok megnyomására.

- Az első felmelegítésnél még nem érte el a megfelelő hőmérsékletet.
- Az automatikus öblítés még nem fejeződött be, a 2a tisztításkijelző világít.
- A [3.5 Kijelzők és jelentésük 175.](#) oldal bekezdés szerinti kontroll lámpa világít - Szüntesse meg a problémát.

Ha a fenti pontok átolvasása után sem sikerült megoldani a problémát, forduljon az illetékes üzlethez vagy szervizhez.

Olvassa el a Kezelési útmutató utolsó oldalát.

## 8 SZERVIZ ÉS KARBANTARTÁSI MUNKÁK

A kifogástalan működés alapfeltétele az általunk ajánlott rendszeres tisztítás és vízkötlenítés. A legjobb ápolás ellenére is természetes, hogy a kávéfőző intenzív és hosszabb használat után elhasználódik. Ha az illetékes szerviz rendszeresen ellenőrzi a kávéfőzőt, meghosszabbodik az élettartama, és biztosítva van a kávé minősége.

### 8.1 „Szerviz“ figyelmeztetés

A „szerviz“ figyelmeztetés csak akkor jelenik meg, ha a szerviz vagy a szerelő azt beprogramozta:

Ha be van programozva és a programozott termékmennyiség kiadásra került, a kijelzőn látható szokásos kiírásokkal felváltva megjelenik a „szerviz“ figyelmeztetés:

#### Ha megjelenik a „szerviz“ figyelmeztetés:

A kávéfőzőt szervizbe kell vinni. Lépjen kapcsolatba egy a gyártó által megadott szervizzel.  
- Csak a szerviz szerelője tudja eltüntetni a figyelmeztetést.  
- A kávéfőző nem áll le, továbbra is kiadja a kávé.



## 9 OPCIÓK

Az ezekkel és egyéb további opciókkal kapcsolatban felmerülő kérdések esetén ügyfélszolgálatunk készséggel áll rendelkezésére.

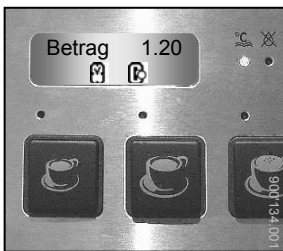
### 9.1 Érmeellenőrző opció

Következő számlálórendszerek kaphatók:

- Zsetonszámláló rendszer
- Érmeszámláló rendszer

Az érmeszámláló rendszer az adott ország pénznemében lehetséges. Kérdések esetén ügyfélszolgálatunk készséggel áll rendelkezésére.

#### 9.1.1 Kezelés és fenntartás



A bedobott összeg mindig megjelenik a kijelzőn. Áramkimaradás esetén a berendezés elmenti a bedobott összeget.

Maximum 10 értékű érme dobható be az adott ország pénznemében érve. Szükség esetén ezt az összeget átprogramozhatja a szerviz szerelője.



Biztonsági okokból az érmeszámlálót gyakran (lehetőleg naponta) ajánlatos üríteni. Emelje ki az érmetartót, majd miután kiürítette, helyezze vissza a megfelelő módon.

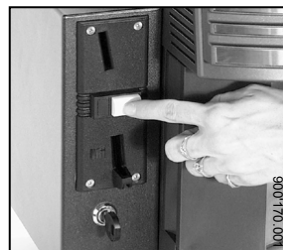


**Érmék, amelyeket a számláló nem fogadott el:**

- Azok az érmék, amelyeket a számláló nem fogadott el kiesnek a kiadónyílásba.



- Ha a berendezés ki van kapcsolva, a bedobott érmék szintén a kiadónyílásba esnek.



**Elyelt érmék:**

- Ha az érme bedobása után nem történik semmi, és az érme nem esik a kiadónyílásba, nyomja meg a kiadógombot.



- Bizonyos esetekben az érmetartó tele van, a kávé gép ezért nem fogad el új érméket. Ilyen esetben ürítse ki az érmetartót, és ellenőrizze, hogy nem maradt-e elnyelt érme az érmesínben.

**Fontos:**

Az érmeellenőrző berendezést nem szerelheti be a szerviz szerelője!

### 9.2 Babkávétartó opció

Több méretű, max. 1000 g térfogatú, kávé tartó áll a rendelkezésére.

### 9.3 Talpak opcionálisan

A talpak vízvezetékre csatlakoztatott készülékek esetén szükségesek. Arra szolgálnak, hogy a készülék alatt elegendő helyet biztosítsanak a be- / és kimenő vezetékek számára.

### 9.4 Csatlakoztatás a vízvezetékre

Nagyobb mennyiség készítése esetén ajánlatos csatlakoztatni a kávéfőző gépet a vízvezetékhez.

Ez gyakorlatilag mindenhol lehetséges, ahol be- és elvezető vízvezetékek vannak. A vezetékesivóvíz-hálózati csatlakozó akkor alkalmazható problémamentesen, ha a vízkeménységi érték 8-12°f / 5-7°d közé esik.

**Sajátságok:** A szokásos víztartály helyén egy csavarral rögzített fedőlemez található, amelyet a vízkőmentesítéshez el kell távolítani.

#### 9.4.1 A vízvezetékhez történő csatlakoztatáshoz szükséges eszközök

A vízvezetékhez történő csatlakoztatáshoz csak minimális mennyiségű alkatrész megléte szükséges. Minden lent felsorolt alkatrészt megkapott a kávéfőző géppel együtt, és az illetékes szerviz szerelője be is szereli Önnek.

(Lásd a telepítési tervet, 193. oldal)

9.5 Telepítési terv

Minimal distance to back panel: 100

Dimensions: 534, 314, min. 220, 395, 115, 75-135, 408,5-412, 504-508, 403, 19

Labels: Milk tube, Milk carton, Drawer for brewing unit, Water connection 3/8"

Callouts: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

the following installations must be present:

- 1 Socked, 3-pole
- 2 Water connection with supply valve

Ideal water hardness:  
 8° - 12° (French water hardness grade)  
 5° - 7° (German water hardness grade)

Otherwise we refer to local regulations!

Optional features:  
 - Various bean containers (capacity up to 1kg)  
 - Coin slot or token slot  
 - Mains water set part no. 062812, consisting of:  
 3 Waterfilter 3/8", part no. 067310  
 4 Screw fitting 3/8"K - 1/4"K, part no. 068191  
 5 Pressure reducing valve set to 2 bar, 1/4", part no. 069436  
 6 Screw fitting 1/4"K - 1/4"K, part no. 065109  
 7 Non-return-valve 1/4", part no. 063208  
 8 Screw fitting 3/8"Z - 1/4" K, part no. 068601  
 9 Reinforced hose 1000mm length, 3/8", part no. 067764  
 10 Flat packing Ø15xØ0,8mm, part no. 064249  
 11 Silicon tube Ø128mm, part no. 067722

Model	Number of grinders	Number of pistons	Connection value
Siena 2	1	1	3x 400VAC 50-60Hz 1x 230VAC 50-60Hz 2,2kW/10A

Subject to changes without notice!

Änderungen (a) - (j) -

Bemerkungen

gezeichnet 30.06.04 R. Jöye

kontrolliert

freigegeben

Teilabgabe

geprüft

FAZ EK 1 Blatt Nr. 1

Einzel-Nr. - Ersatz durch -

Massstab %

Installationsplan / Installation diagram / Plan d'installation

Projekt: -

KKM Siena 2

**Schaeffer**<sup>GAD</sup>

3.8.6463

UK

Achtung: CAD-Zeichnung. Änderungen nur auf CAD-System vornehmen!

HU

## 10 FÜGGELÉK

### 10.1 Direktívák irányelvei

Ez a termék megfelel az EU-irányelvekben meghatározott követelményeknek.

73/23/EGK Elektromos üzemi berendezések, meghatározott feszültséghatárokon belül történő alkalmazásra.

89/336/EGK Elektromágneses összeférhetőség

A megfelelőségi nyilatkozatról a gyártónál érdeklődhet:

Ld. A leírás utolsó oldalát.

### 10.2 Tisztítószer

#### 10.2.1 Kamarettá tisztítótabletta (Cikkszám: 062'531)

##### Figyelem!

**A tisztítótabletta használata előtt olvassa el a csomagoláson található információkat és a biztonsági adatlapot ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Amennyiben nincs a birtokában biztonsági adatlap, kérje a forgalmazó cégtől.**

##### Felhasználási cél:

A kávévezeték-rendszer napi tisztítása.

##### Alak, szag:

Ld. a biztonsági adatlapon.

("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Alkalmazás:

- Gyerekektől és illetéktelen személyektől elzárva tartandó.
- Nem szabad bevenni!
- Soha ne keverje össze más vegyszerekkel (tisztítószerrel)!
- A tisztítótabletta használata közben ne fogyasszon ételt vagy italt.
- Ha szünetet tart vagy már nem használja a tablettát, azonnal mossa meg kezét és arcát.

##### Információ vész esetére:

Érdeklődjön a forgalmazó cégnél vagy a forgalmazó által felhatalmazott ügyfélszolgálatnál a vészhelyzetben az országban hívható telefonszámokról (Toxicológiai Információs Központ).

Ha az Ön országában nincs ilyen vagy ehhez hasonló információs központ, vészhelyzetben vagy felvilágosításért hívja a következő svájci telefonszámot.

**++41 01 251 51 51 (Toxicológiai Információs Központ)**

<http://www.toxi.ch> (német / francia / angol)

##### Elsősegély:

Ld. a biztonsági adatlapon.

("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Információ:

Fontos információ a kezelő orvos részére:

Ha lehetséges, mutassa meg a kezelőorvosnak a tisztítószer csomagolásán lévő tájékoztatót vagy a biztonsági adatlapot.

##### A tisztítótabletta tárolása:

- Gyerekektől és illetéktelen személyektől elzárva tartandó.
- Fénytől, melegtől és nedvességtől védett helyen tárolandó.
- Ne tárolja savakkal egy helyen.
- Csak az eredeti csomagolásban tárolandó.
- Nem szabad élelmiszerekkel és élvezeti cikkekkel közös helyen tárolni.
- Vegye figyelembe az érvényes vegyszerek (tisztítószer) tárolására vonatkozó helyi és törvényi előírásokat.

#### 10.2.2 "MILK clean" tisztítószer (Cikkszám 061'913)

##### Figyelem!

**A tisztítószer használata előtt olvassa el a csomagoláson és a címkén található információkat és a biztonsági adatlapot ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Amennyiben nincs a birtokában biztonsági adatlap, kérje a forgalmazó cégtől.**

##### Felhasználási cél:

A tejszűrő-rendszer heti tisztítása.

##### Alak, szag:

Ld. a biztonsági adatlapon.

("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Alkalmazás:

- Gyerekektől és illetéktelen személyektől elzárva tartandó.
- Nem szabad bevenni!
- Soha ne keverje más vegyszerekkel (tisztítószerrel)!
- A tisztítószer használata közben ne fogyasszon ételt vagy italt.
- Vízrel való hígítás során először a vizet öntse ki (maximum 20 °C), majd óvatosan adja hozzá a tisztítószer.
- A tisztítószer használata közben ügyeljen rá, hogy a helyiség jól levegőzzön.

Ha szünetet tart vagy már nem használja a tisztítószer, azonnal mossa meg arcát és kezét.

##### Információ vész esetére:

Érdeklődjön a forgalmazó cégnél vagy a forgalmazó által felhatalmazott ügyfélszolgálatnál a vészhelyzetben az országban hívható telefonszámokról (Toxicológiai Információs Központ).

Ha az Ön országában nincs ilyen vagy ehhez hasonló információs központ, vészhelyzetben vagy felvilágosításért hívja a következő svájci telefonszámot:

**++41 01 251 51 51 (Toxicológiai Információs Központ)**

<http://www.toxi.ch> (német / francia / angol)

##### Elsősegély:

Ld. a biztonsági adatlapon.

("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

##### Információ:

Fontos információ a kezelő orvos részére:

Ha lehetséges, mutassa meg a kezelőorvosnak a tisztítószer csomagolásán lévő tájékoztatót vagy a biztonsági adatlapot.

##### A tisztítószer tárolása:

- Gyerekektől és illetéktelen személyektől elzárva tartandó.
- Fénytől, melegtől és nedvességtől védett helyen tárolandó.
- Ne keverje a tisztítószerrel!
- Nem szabad élelmiszerekkel és élvezeti cikkekkel közös helyen tárolni.
- Csak az eredeti csomagolásban tárolandó.
- Vegye figyelembe az érvényes vegyszerek (tisztítószer) tárolására vonatkozó helyi és törvényi előírásokat.

#### 10.2.3 Vízkőoldó (Cikkszám: 062'869)

##### Figyelem!

**A vízkőoldó használata előtt olvassa el a csomagoláson és a címkén található információkat és a biztonsági adatlapot ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Amennyiben nincs a birtokában biztonsági adatlap, kérje a forgalmazó cégtől.**

##### Felhasználási cél:

A kávéfőző gép vízkőtlenítése.

##### Alak, szag:

Ld. a biztonsági adatlapon.

("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Alkalmazás:**

- Gyerekektől és illetéktelen személyektől elzárva tartandó.
- Nem szabad bevenni!
- Soha ne keverje más vegyszerekkel (tisztítószerrel)!
- A vízkööldő használata közben ne fogyasszon ételt vagy italt.
- Vízrel való hígítás során először a vizet öntse ki (maximum 20 °C), majd óvatosan adja hozzá a tisztítószeret.
- A vízkööldő használata közben ügyeljen rá, hogy a helyiség jól levegőzzön.
- Ha szünetet tart vagy már nem használja a vízkööldőt, azonnal mossa meg kezét és arcát.

**Információ vész esetére:**

Érdeklődjön a forgalmazó cégnél vagy a forgalmazó által felhatalmazott ügyfélszolgálatnál a vészhelyzetben az országban hívható telefonszámokról (Toxikológiai Információs Központ). Ha az Ön országában nincs ilyen vagy ehhez hasonló információs központ, vészhelyzetben vagy felvilágosításért hívja a következő svájci telefonszámot.

**++41 01 251 51 51 (Toxikológiai Információs Központ)**

<http://www.toxi.ch> (német / francia / angol)

**Elsősegély:**

Ld. a biztonsági adatlapon.  
("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

**Információ:**

Fontos információ a kezelő orvos részére:

Ha lehetséges, mutassa meg a kezelőorvosnak a tisztítószer csomagolásán lévő tájékoztatót vagy a biztonsági adatlapot.

**A vízkööldő tárolása:**

- Gyermekektől és illetéktelen személyektől elzárva tartandó.
- Fénytől, melegtől és nedvességtől védett helyen tárolandó.
- Ne tárolja savakkal egy helyen.
- Nem szabad élelmiszerrel és élvezeti cikkekkel közös helyen tárolni.
- Csak az eredeti csomagolásban tárolandó.
- Vegye figyelembe az érvényes vegyszerek (tisztítószer) tárolására vonatkozó helyi és törvényi előírásokat.

### 10.3 Környezetvédelmi szempontok

**Csomagolás:**

A készülékeket újrahasznosítható kartonokban és raklapokon szállítják.

**Kávézacc:**

A kávézacc kidobható a kertbe vagy hozzáadható a komposzthoz.

**Tisztítószer:**

Amennyiben nincs lehetőség az értékesítésre, a tisztítószerrel és göngyölegeiket a biztonsági adatlap ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET") adatai alapján, a helyi, törvényes előírások szerint, szakszerűen ártalmatlanítani kell.

**Energiafogyasztás:**

Az energiafogyasztás megfelel a készülék tervezésénél érvényes műszaki színvonalnak.

**Ártalmatlanítás:**

A készülékeket a helyi és törvényes előírásoknak megfelelően, szakszerűen kell ártalmatlanítani.

### 10.4 Levélcím

**Gyártó:**

M. Schaerer Ltd.  
Gewerbstrasse 15  
3302 Moosseedorf  
Switzerland  
Phone : ++41 31 858 51 11  
Fax : ++41 31 858 51 40  
Internet : <http://www.schaerer.com>  
Mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)



HU