

COFFEA NOVA

BEDIENUNGSANLEITUNG

Englisch




Tchibo
COFFEE
SERVICE

Unsere Kaffeelösung für Ihr Unternehmen

1. INHALTSVERZEICHNIS

2. EINLEITUNG	5
2.1. Willkommen	5
2.2. Zu dieser Anleitung	5
2.3. Beschreibung	5
2.4. Herstellerinformationen.....	5
3. SICHERHEIT	6
3.1. Aufstellort	12
3.2. Auspacken	12
3.3. Inbetriebnahme-Programm	13
3.4. Aufbau und Prüfung	13
3.4.1. Betriebsbedingungen.....	13
4. PRODUKTBESCHREIBUNG	16
4.1. Produktbeschreibung	16
4.2. Technische Daten	17
4.3. Mitgeliefertes Zubehör.....	17
5. INSTALLATION UND ERPROBUNG	19
5.1. Installation.....	19
5.2. Anschluss.....	19
5.2.1. Externe Wasserversorgung.....	19
5.2.2. Anschluss der Abwasserleitung	19
5.2.3. Anschluss des Kühlfachs	20
5.2.4. Anschluss der Stromversorgung für das Kühlfach	20
5.3. Elektrischer Anschluss.....	20
5.3.1. Stromanschluss der Kaffeemaschine.....	20
5.4. Einbau des internen Wasserfilters	20
5.4.1. Manueller Einbau des Filters	21
5.4.2. Wasserfilter – Einrichtung.....	21
6. INBETRIEBNAHME	23
6.1. Kaffeemaschine.....	23
6.2. Auffüllen.....	23
6.2.1. Den Bohnenbehälter auffüllen	23
6.2.2. Den Pulverbehälter auffüllen	24
6.2.3. Den Wassertank auffüllen	24
6.2.4. Den Milchbehälter im Kühlfach auffüllen.....	25
7. PRODUKTZUBEREITUNG	26
7.1. Kaffeegetränk	26
7.2. Milchgetränk	28
7.3. Pulvergetränk.....	29
8. BEDIENOBBERFLÄCHE	31
8.1. Startbildschirm	31

8.2. Spracheinstellungen.....	31
8.3. Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement	32
8.4. Zähler.....	33
9. SPÜLUNG UND PFLEGE	35
9.1. Reinigungsintervalle.....	35
9.2. HACCP-Reinigungsplan	36
9.3. Schnellzugriff Reinigung/Spülung	37
9.4. Tägliche Spülung	37
9.4.1. Brühgruppenspülung	37
9.4.2. Das Milchsystem spülen	38
9.4.3. Mixerspülung.....	38
9.4.4. Einstellung für die automatische Reinigung	39
9.5. Tägliche Reinigung	40
9.5.1. Systemreinigung	40
9.5.2. Brühgruppenreinigung.....	41
9.5.3. Milchsystemreinigung	41
9.5.4. Reinigung des Touchscreens	42
9.5.5. Entkalken	43
9.5.6. Wasserfilter	43
9.6. Manuelle Reinigung.....	44
9.6.1. Reinigung des Satzbehälters	44
9.6.2. Reinigung der Tropfschale.....	44
9.6.3. Reinigung der Tassenhalterung	45
9.6.4. Reinigung des Getränkeauslaufs	45
9.6.5. Gründliche Reinigung des Mixers	46
9.6.6. Die Brühgruppe abnehmen und reinigen.....	46
9.6.7. Reinigung des Bohnenbehälters	47
9.6.8. Reinigung des Pulverbehälters	47
10. BEDIENOBBERFLÄCHE FÜR DAS MASCHINENMANAGEMENT	48
10.1. Rezeptkonfiguration	49
10.2. Getränkeverwaltung	50
10.2.1. Getränke bearbeiten.....	50
10.2.2. Alles bearbeiten	51
10.3. Maschineneinstellungen.....	51
10.3.1. Funktionsmodus	51
10.3.2. Allgemein.....	53
10.3.3. Vorauswahl	53
10.4. Einstellung der Uhr	54
10.4.1. Datum und Uhrzeit	54
10.4.2. Auto-Standby Ein/Aus.....	55
10.4.3. Eco-Modus	56
10.5. Bedieneroptionen	56
10.5.1. Getränk abrechnen.....	57



10.5.2. Bildschirmschoner	57
10.5.3. Heißspülung der Brühgruppe	58
10.5.4. Benutzerdefinierte Abbildung	58
11. FEHLER	59
11.1. Maschinenfehler	59
12. FEHLERBEHEBUNG	61
13. VERANTWORTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG	62
13.1. Pflichten des Betreibers	62
13.2. Gewährleistungsansprüche	62
14. WICHTIGE HINWEISE	63
15. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	64

2. EINLEITUNG

2.1. WILLKOMMEN

Mit dem Coffea Kaffeefullautomaten genießen Sie perfekten Espresso, Caffè Crema und leckere Kaffee-/Milchspezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato. Kein Problem mit dem Kaffeefullautomaten vom Kaffee-Experten: Die Maschine ist perfekt voreingestellt für unsere Kaffees.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kaffeefullautomaten.

Wir prüfen jede Maschine sorgfältig und testen sie mit Kaffee und Wasser. Trotz gründlicher Reinigung ist es möglich, dass sich noch minimale Reste von Kaffee oder Wasser in der Maschine befinden.

Dies ist kein Zeichen mangelnder Qualität – das Gerät befindet sich in einwandfreiem Zustand.

2.2. ZU DIESER ANLEITUNG

- Diese Anleitung ergänzt die dem Gerät beiliegende Kurzanleitung.
- Änderungen dieser Anleitung aufgrund technischer Weiterentwicklung sind vorbehalten. Nachdrucke, Übersetzungen und Reproduktionen in jeglicher Form, auch auszugsweise, bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Das Copyright liegt beim Hersteller.

2.3. BESCHREIBUNG

Dieser Kaffeefullautomat wird verwendet, um schwarzen Kaffee, Milchkaffee, heiße Milch und Milchschaum zuzubereiten. Um die Nachfrage nach einer großen täglichen Menge an Bechern zu decken, wird die Maschine in Restaurants, Büros und anderen gewerblichen Bereichen eingesetzt.

Je nach Maschinenausstattung können folgende Produkte ausgegeben werden:

- Kaffee, Schokoladenpulver/Topping und Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT).

Das Gehäuse besteht aus hochwertigem Kunststoff. Die Konstruktion dieser Maschine und des gesamten Zubehörs lässt die Einhaltung folgender Betreiberanforderungen zu:

- HACCP-Hygienevorschriften.
- Unfallverhütungsvorschriften zur elektrischen Sicherheit im gewerblichen Bereich.
- Die Maschine verfügt über einen Touchscreen zur Bedienung.

2.4. HERSTELLERINFORMATIONEN

Tchibo Coffee Service GmbH

Überseering 18

22297 Hamburg

tchibo-coffeeservice.com



3. SICHERHEIT



Fehlerhafte Verwendung



- Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernststen Verletzungen führen.

» Beachten Sie alle Sicherheitshinweise.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahren für den Bediener

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:

- » Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.
- » Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.
- » Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- » Die Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.
- » Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- » Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- » Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- » Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden

Trotz Sicherheitseinrichtungen bleibt jede Kaffeemaschine bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet. Beachten Sie bitte folgende Hinweise im Umgang mit der Kaffeemaschine, um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden:



Lebensgefahr durch Stromschlag



• Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!

- » Niemals das Gehäuse öffnen.
 - » Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - » Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken oder quetschen.
 - » Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden. Ein beschädigtes Netzanschlusskabel muss durch den Hersteller oder seinen Service ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
 - » Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Netzstecker gießen. Den Netzstecker stets trocken halten.
 - » Den Gerätestecker auf der Rückseite der Kaffeemaschine erst abziehen, nachdem das Netzkabel vom Stromnetz getrennt wurde.
 - » Vor der Wartung und der Reparatur muss die Kaffeemaschine von der Stromversorgung getrennt werden. Dazu den Stecker ziehen. Die Person, welche die Wartung bzw. Reparatur ausführt, muss stets durch freien Sichtkontakt kontrollieren können, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.
-



VERBRENNUNGS-/VERBRÜHUNGSGEFAHR



• Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.



» Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.



» Die Ausläufe unmittelbar nach der Ausgabe nicht berühren.

» Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



VERLETZUNGSGEFAHR



• Längere Haare könnten sich im Mahlwerk verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.

» Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen.





QUETSCHGEFAHR/VERLETZUNGSGEFAHR



• In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.



» Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



GESUNDHEITSGEFAHR



» Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.

» Der Pulverbehälter und der Bohnenbehälter dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.



GESUNDHEITSGEFAHR



• Der Milchsystemreiniger und die Reinigungstabletten sind reizend.

» Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.

» Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.



GESUNDHEITSGEFAHR/REIZ- UND VERBRÜHUNGSGEFAHR



• Während der Reinigung fließen aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.



• Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.

• In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.

» Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.

» Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

» Die Tropfschale vorsichtig bewegen.



RUTSCHGEFAHR



• Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeemaschine austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.



» Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeemaschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.

Bestimmungsgemäße Verwendung



FEHLERHAFTE VERWENDUNG



• Wird die Maschine nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.

» Die Kaffeemaschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

- Die Tchibo NOVA ist dazu bestimmt, verschiedene Kaffee- und Milchgetränke zuzubereiten und in Becher auszugeben.
- Die verwendeten Produkte (Kaffeebohnen, Schokoladen-/Topping-Pulver und Milch) müssen für die Verarbeitung in Kaffeefullautomaten geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
- Das Gerät eignet sich für den gewerblichen Einsatz in der Hotellerie, Gastronomie oder ähnlichen Einrichtungen. Es ist für die Selbstbedienung ausgelegt und erfordert keine Betreuung durch Personal. Es kann von nicht geschulten Mitarbeitern oder den Gästen selbst bedient werden.
- Das Gerät kann auch auf Bahnhöfen, in Tankstellen, Läden oder ähnlichen öffentlichen Orten eingesetzt werden, sofern die Aufstellungsbedingungen stets eingehalten werden.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung oder Verwendung im Freien ausgelegt.

AUFSTELLORT

- Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Fläche aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.



WASSERANSCHLUSS

- 3/8“ Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,1 MPa (1 bar) Fließdruck bei 2 l / min. Maximal 0,6 MPa (6 bar).
- Maximale Zulauftemperatur 30 °C.
- Das verwendete Wasser muss sauber und frei von Verunreinigungen sein, und der Chlorgehalt pro Liter Wasser darf 50 mg nicht überschreiten.
 - » Führen Sie der Kaffeemaschine kein Wasser aus der Umkehrosmose oder anderes korrosives Wasser zu.
- Wenn die Karbonathärte mehr als 5 °DKH (deutsche Karbonathärte) oder 8,9 – 10,7 °FKH (französische Karbonathärte) beträgt, muss ein Wasserfilter eingebaut werden.
- Die Mindestkarbonathärte beträgt 5 °DKH oder 8,9 °FKH.
 - » Verwenden Sie den mit der Maschine mitgelieferten neuen Schlauchsatz (Wasser-/Abwasserschlauch).
- Der Anschluss der Wasserquelle muss nach den geltenden Vorschriften und den Bestimmungen des Landes, in dem sie sich befindet, erfolgen. Wird die Maschine an eine neu verlegte Wasserleitung angeschlossen, müssen die Wasserleitung und der Zulaufschlauch gründlich durchgespült werden, um zu verhindern, dass Verunreinigungen in die Maschine gelangen.
- Wenn die Maschine direkt an einen externen Trinkwasser- oder Abwassertank angeschlossen wird, kann eine entsprechende Füllstandsüberwachung nicht durchgeführt werden.

UMGEBUNGSTEMPERATUR

- Umgebungstemperatur +5 °C bis maximal +40 °C

VERWENDUNG

- Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.
- **Die Coffea Nova darf unter keinen Umständen verwendet werden, um andere Flüssigkeiten als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.**

HYGIENE

- Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

Einsatz- und Installationsbedingungen



BRANDGEFAHR/UNFALLGEFAHR



- » Die im Kapitel Technische Daten vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
- » Bevor der Gerätestecker eingesteckt wird, sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild der installationsseitigen Netzspannung entsprechen.

Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der länderspezifischen sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der TCST-Service darf nur die Verbindung der Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.

Inbetriebnahme

(Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung)



BETRIEBSANLEITUNG BEFOLGEN

- » Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.
- » Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- » Die Warnhinweise auf der Kaffeemaschine beachten.
- » Die Betriebsanleitung dem Personal bzw. allen Benutzern zugänglich machen.





LEBENSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - » Niemals das Gehäuse öffnen.
 - » Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.

Einsatz- und Installationsbedingungen



DIE BETRIEBSANLEITUNG BEACHTEN.

WICHTIG

3.1. AUFSTELLORT



- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
- Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser, Wasser oder Dampf austreten.
- Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.
- Darauf achten, dass die Kaffeemaschine auf einer wasserresistente und wärmeunempfindlichen Fläche aufgestellt wird, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

WICHTIG

3.2. AUSPACKEN



- Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehörteile. Nicht wegwerfen.
- Der Wassertank und der Satzbehälter enthalten Zubehörteile. Die Zubehörteile vor der Inbetriebnahme entnehmen und den Satzbehälter und den Wassertank gründlich ausspülen.
- Prüfen, ob die Kaffeemaschine unversehrt ist. Bei Zweifeln die Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und den TCST-Service verständigen.
Bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung auf.
 - » Die Coffea Nova auspacken und die Kaffeemaschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.
 - » Die Technischen Daten beachten.
 - » Das Anschlusskabel der Kaffeemaschine in eine entsprechende Steckdose einstecken.

3.3. INBETRIEBNAHME-PROGRAMM

» Die Kaffeemaschine mit dem Ein/Aus-Schalter einschalten.

Die Kaffeemaschine schaltet sich ein. Das Inbetriebnahme-Programm startet.

» Alle Anweisungen auf dem Display ausführen und befolgen. Das Inbetriebnahme-Programm führt Sie über das Display Schritt für Schritt durch die weiteren Punkte der Inbetriebnahme.

» Folgen Sie den Meldungen auf dem Display.

• Die eingestellten Werte können nach der Inbetriebnahme verändert werden.

3.4. AUFBAU UND PRÜFUNG



Die folgenden Schritte müssen von dem vom Hersteller autorisierten Personal durchgeführt werden.

3.4.1. Betriebsbedingungen

Aufstellungsort

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, da sonst die Maschine beschädigt wird:

- Der Aufstellungsort muss stabil, eben und wasserresistent sein, sonst wird die Maschine unbrauchbar.
- Halten Sie sie von Orten mit hohen Temperaturen und Wärmequellen fern.
- Der Aufstellungsort sollte von dem vom Hersteller autorisierten Personal überprüft werden.
- Der Abstand zwischen Stromanschluss und Maschine sollte weniger als 1 m betragen.

Genügend Platz für Wartung und Betrieb vorsehen:



- Die Rückseite der Maschine sollte mindestens 5 cm von der Wand entfernt sein. (Luftzirkulation).
- Ausreichend Platz für die Kaffeebohnen vorsehen.

Umgebungsbedingungen

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, da sonst die Maschine beschädigt wird:

- Die Temperatur sollte zwischen +5 °C - +40 °C (41 °F - 104 °F) liegen.



- Die maximal zulässige Luftfeuchtigkeit beträgt 80 % rF.
- Der Betrieb außerhalb geschlossener Räume ist nicht erlaubt, da das Gerät sonst durch schlechtes Wetter beschädigt werden kann (Regen, Schneefall, Frost).

Wenn die Temperatur unter -0 °C liegt, können Schäden durch Frost entstehen:

- Setzen Sie sich, vor dem Aufstellen an Orten außerhalb geschlossener Räume, mit dem Kundendienst in Verbindung.

VERBRENNUNGS-/VERBRÜHUNGSGEFAHR



Während der Ausgabe von Getränken tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.

- » Fassen Sie während der Ausgabe von Getränken nicht unter die Ausläufe.
- » Die Ausläufe unmittelbar nach der Ausgabe nicht berühren

SICHERHEITSHINWEISE PERSONENSCHÄDEN



Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten bis schweren Verletzungen führen.



Stromschlag



Quetschgefahr



Rutschgefahr



Heiße Oberflächen



Heißer Dampf

WICHTIG

HINWEIS SACHSCHÄDEN

- für die Kaffeemaschine
- für den Aufstellort
- » Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.

HINWEIS/TIPP

- Hinweise für den sicheren Umgang und Tipps für eine einfachere Bedienung.

HINWEIS

TIPP

Glossar

BEGRIFF	BESCHREIBUNG
•	Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
»	Einzelne Schritte
Schritt X:	Handlungsanweisung, bestehend aus mehreren Arbeitsschritten
<i>Kursiver Text</i>	Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Haupthahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Wasserhärte	Angabe in dH°. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk
Kaffeeauslauf	Doppelauslauf
Milchsystem	Doppelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfdüse und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe
Pre-Infusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum



4. PRODUKTBESCHREIBUNG

4.1. PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1 Bohnenbehälter x 2
- 2 Pulverbehälter x 2
- 3 10 Zoll Touchscreen
- 4 Heißwasserauslauf
- 5 Getränkeauslauf
- 6 Milchschauch
- 7 Tassenhalterung
- 8 Interner Wassertank
- 9 Kaffeesatzbehälter
- 10 Tropfschale



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Entfeuchtungsgebläse
- 3 Kühlgebläse
- 4 Abwasserauslauf Tropfschale
- 5 Wassereinlass
- 6 Anschluss für die Zahlungsvorrichtung
- 7 Anschluss für die Stromversorgungskabel

4.2. TECHNISCHE DATEN

Ausgabeleistung pro Stunde gemäß DIN18873-2:

KAPAZITÄT	COFFEA NOVA
Empfohlene tägliche Ausgabeleistung	80 Tassen
Tägliche Wasserausgabe	30 Liter
Fassungsvermögen des Wassertanks	4 Liter
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	2 x 550 g
Fassungsvermögen Pulverbehälter	1 x 550 g Topping / 1 x 650 g Kakao
Fassungsvermögen des Kaffeesatzbehälters	ca. 40 Stück (basierend auf 10 g/Shot)
Fassungsvermögen der Tropfschale	1 Liter

Technisches Datenblatt

TECHNISCHES DATENBLATT	COFFEA NOVA
Nennspannung/-frequenz	230 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	2700 W
Anschlussschläuche	G3/4' G3/8' Länge 1,5 m, Metallschlauch
Wasserdruck	Max. 0,6 MPa
Kaffeemaschine B x T x H	350 x 545 x 535 mm
Gewicht der Kaffeemaschine	Siehe Typenschild

4.3. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

BEZEICHNUNG	ABBILDUNG	MENGE
Kabel		x1
Einstellknopf für das Mahlwerk		x2
Milchschlauch		x1

Schlüsselsatz		x2
Mixerlaufrad		x1
O-Ring für Mixer		x2
O-Ring für Heißwasserauslauf des Mixers		x2
V-Ring		x2
Werkzeug für den Anschluss		x1
Entenschnabelventil		x2
Gummimanschette Milchauslauf		x1
Schraube zur Temperatureinstellung		x1
Schäumkammer		x1
Getränkeauslauf		x1
Bürstenset (inkl. klein und groß)		x1
Anschluss für Milchschauch		x1
Metallmilchrohr		x1

optional

BEZEICHNUNG	ABBILDUNG	BESCHREIBUNG
MC4 Cooler		Elektronischer Kühlschrank

5. INSTALLATION UND ERPROBUNG



DIE FOLGENDEN SCHRITTE MÜSSEN VON DEM VOM HERSTELLER AUTORISIERTEN PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.

5.1. INSTALLATION

» Den Karton öffnen, die Maschine und die Ersatzteile herausnehmen.

Die Maschine und sämtliche Zubehörteile dürfen nur an frostfreien Orten aufgestellt und gelagert werden.

5.2. ANSCHLUSS

5.2.1. Externe Wasserversorgung

Schritt 1: Installieren Sie die Wasserleitung (1) auf dem Zulaufanschluss (2) und ziehen Sie sie im Uhrzeigersinn an (3), achten Sie dabei darauf, dass die Gummidichtung eingesetzt ist.



5.2.2. Anschluss der Abwasserleitung

(Dieser Vorgang ist nur erforderlich, wenn die Abwasserleitung ausgewählt wurde.)



Schritt 1: Nehmen Sie das Metallgitter der Tropfschale ab, wie oben gezeigt (1), und entfernen Sie den Gummistopfen in der Tropfschale (2).

Schritt 2: Schließen Sie dann die Abwasserleitung mit dem Auslass der Tropfschale an der Rückseite der Maschine an.

Schritt 3: Achten Sie darauf, dass die Leitung eben auf dem Tisch liegt, und installieren Sie die Abwasserleitung im Hauptabwasserrohr. Verwenden Sie bei Bedarf ein Winkelstück für den Anschluss.

→  **Die Installation der Abwasserleitung ist abgeschlossen.**



5.2.3. Anschluss des Kühlfachs

Schritt 1: Setzen Sie den Milchschauch in das Kühlfach ein und schließen Sie die Kühlfachklappe.

5.2.4. Anschluss der Stromversorgung für das Kühlfach

Schritt 1: Schließen Sie das Kühlfach an die Steckdose an und schalten Sie den Ein-/Aussschalter für das Kühlfach ein.

5.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Beim Anschluss über einen Netzstecker muss die Steckdose im Betrieb gut zugänglich sein, damit im Fehlerfall der Stecker gezogen werden kann.

Aufgrund der hohen Belastung ist für die Maschine sowie für jedes Zusatzgerät jeweils eine gesonderte Steckdose erforderlich.

5.3.1. Stromanschluss der Kaffeemaschine

Schritt 1: Entnehmen Sie den beigelegten Stecker aus der Verpackung, und schließen Sie ihn an der Rückseite der Maschine an.

Schritt 2: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Vorbereitung: Die Wasserhärte messen und den Aromaring einstellen

5.4. EINBAU DES INTERNEN WASSERFILTERS

Der Aromaring an der Unterseite des Filters dient dazu, die Leistung des Filters in Übereinstimmung mit den Wasserverhältnissen am Aufstellungsort der Kaffeemaschine zu optimieren.

Aromastufe	Farbskala	Verwendung	Härtegrad
A	Rot bis Gelb	Weiches Wasser	Bis zu 8,5 dH°
B	Gelb bis Gelbgrün	Mittelhartes Wasser	8,5 - 13,5 dH°
C	Dunkelgrün	Hartes Wasser	Über 13,5 dH°

Aromastufe	Kapazität in Litern	Anzahl an Bechern (35 ml)	Anzahl an Bechern (150 ml)
A	220	6300	1470
B	150	4300	1000
C	80	2300	540

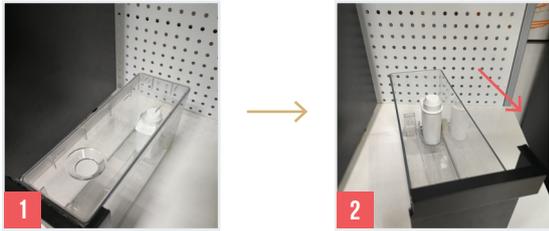
Anhand der angegebenen Farbskala kann die optimale Einstellung des Aromarings mit einem Teststäbchen ermittelt werden:

Schritt 1: Tauchen Sie das Reaktionsfeld des Teststäbchens 1 Sekunde lang in ein Glas mit Leitungswasser ein. Vergleichen Sie nach 1 Minute die Farbe des Reaktionsfelds mit der Farbskala und lesen Sie die Einstellung des Aromarings ab. Notieren Sie die ermittelte Einstellung des Aromarings im Feld Aromastufe (G), damit Sie beim nächsten Filterwechsel die gleiche Einstellung vornehmen können.

5.4.1. Manueller Einbau des Filters

Schritt 1: Bereiten Sie den Wasserfilter gemäß den Anweisungen des Herstellers vor.

Schritt 2: Ziehen Sie den Wassertank heraus und nehmen Sie ihn ab. Nehmen Sie die Abdeckung ab und leeren Sie den Tank.



Schritt 3: Setzen Sie die Wasserfilterkartusche (AquaAroma Crema) senkrecht auf dem Kartuschensitz (Adapter) im Wassertank ein. Achten Sie darauf, dass die Wasserfilterkartusche spürbar einrastet. Hinweis: Nur eine vollständig eingesetzte Kartusche bietet die volle Filterleistung.



Schritt 4: Füllen Sie den Tank bis zur Markierung für den maximalen Füllstand mit kaltem Leitungswasser auf, und setzen Sie ihn wieder in die Kaffeemaschine ein.

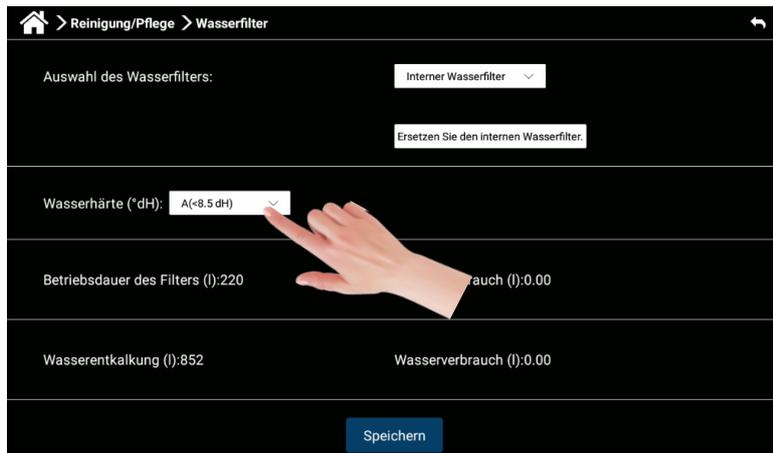


5.4.2. Wasserfilter – Einrichtung

Schritt 1: Gehen Sie zum Menü Reinigung/Pflege, halten Sie die Markierung gedrückt, bis das Passwortfeld erscheint, und geben Sie das Passwort (JN9527) ein. Wählen Sie den Wasserfilter aus.



Schritt 2: Geben Sie den Härtegrad des Wassers ein. Drücken Sie nun auf „Internen Wasserfilter ersetzen“ und folgen Sie den Anweisungen auf der Bedienoberfläche. Diese werden in den nächsten Schritten erklärt. Zum Beenden auf Speichern drücken.



6. INBETRIEBNAHME



DIE FOLGENDEN SCHRITTE MÜSSEN VON DEM VOM HERSTELLER AUTORISIERTEN PERSONAL DURCHFÜHRT WERDEN.

6.1. KAFFEEMASCHINE

Schritt 1: Überprüfen Sie den Stromanschluss der Maschine und schalten Sie den Ein-/Ausmacher (1-2) ein.

*Die Maschine startet (3), die Hauptbedienoberfläche wird angezeigt und die Heizung startet (4).
Wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wird, ist die Maschine bereit (5).*



6.2. AUFFÜLLEN

6.2.1. Den Bohnenbehälter auffüllen

Schritt 1: Entriegeln Sie die Abdeckung des Kaffeebohnenbehälters mit dem Schlüssel (1).

Schritt 2: Nehmen Sie die Abdeckung des Behälters ab (2).

Schritt 3: Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter (3), und verschließen Sie den Behälter wieder (4).

Schritt 4: Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung wieder zu verriegeln (5).





→  **Das Befüllen des Bohnenbehälters ist abgeschlossen.**

6.2.2. Den Pulverbehälter auffüllen

Schritt 1: Entriegeln Sie die Abdeckung des Pulverbehälters mit dem Schlüssel (1).

Schritt 2: Nehmen Sie die Abdeckung des Behälters ab (2).

Schritt 3: Füllen Sie das Pulver in den Pulverbehälter (3), und verschließen Sie den Behälter wieder (4).

Schritt 4: Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung wieder zu verriegeln (5).



→  **Das Befüllen des Pulverbehälters ist abgeschlossen.**

6.2.3. Den Wassertank auffüllen

Schritt 1: Ziehen Sie den Wassertank heraus (1-2) und nehmen Sie die Abdeckung vom Wassertank ab (3).



Schritt 2: Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser auf, bringen Sie die Abdeckung an und setzen Sie den Wassertank wieder ein



→  **Das Befüllen des Wassertanks ist abgeschlossen.**

6.2.4. Den Milchbehälter im Kühlfach auffüllen



Verunreinigte Milchschräuche können eine Gefahr für die Gesundheit darstellen. Nach der Installation, Inbetriebnahme oder Wiederinbetriebnahme muss eine Reinigung erfolgen. Führen Sie vor der ersten Abgabe von Getränken eine Reinigung gemäß dem auf dem Display angezeigten Reinigungsverfahren durch.

Schritt 1: Stecken Sie den Schlüssel für die Kühlfachklappe ein und öffnen Sie die Klappe für das Kühlfach, indem Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen.

Schritt 2: Ziehen Sie den Milchbehälter heraus, füllen Sie ihn mit Milch, setzen Sie den Milchbehälter wieder in das Kühlfach ein und schließen Sie die Kühlfachklappe.

Schritt 3: Achten Sie darauf, dass das Thermostat 3 bis 5 Grad anzeigt und stellen Sie es entsprechend ein. Füllen Sie den Milchkarton bei Bedarf mit vorgekühlter Milch und schließen Sie die Klappe für das Kühlfach.



Bitte ignorieren Sie diesen Schritt für Geräte, die nicht für Frischmilch ausgelegt sind.



7. PRODUKTZUBEREITUNG



DIE FOLGENDEN SCHRITTE KÖNNEN VON ENDNUTZERN AUSGEFÜHRT WERDEN.

- Im Gratismodus kann der Benutzer Getränke bestellen, ohne zu bezahlen. Im Bezahlmodus zeigen die Maschinen verschiedene Bezahlmethoden an, wie Banknoten, Münzen oder Karten (Maschineneinstellung -> Funktionsmodus -> Bezahlsystem).
- Nach dem Bezahlen gibt die Maschine automatisch Getränke aus.

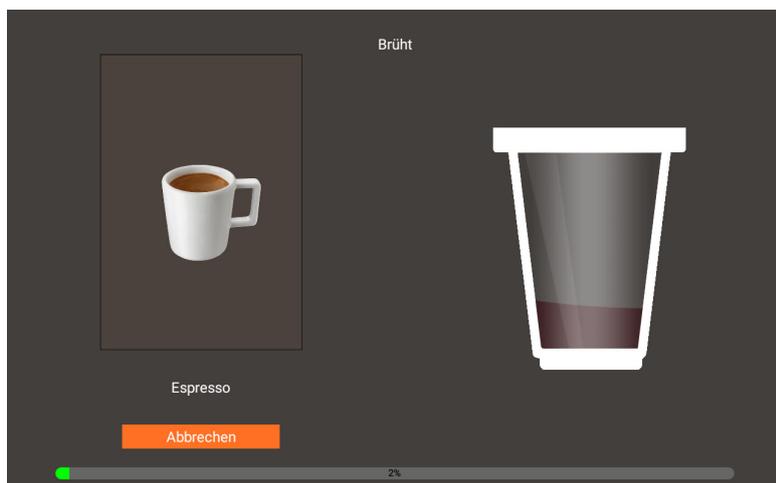
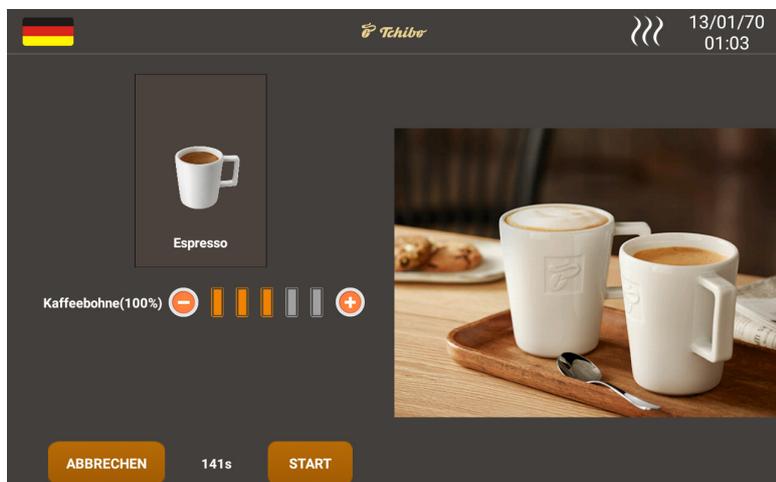
7.1. KAFFEEGETRÄNK

Beispiel: Einen Becher „Espresso“ zubereiten.



Schritt 1: Auf „Espresso“ klicken.

Schritt 2: Stellen Sie den Kaffeegeschmack und das Bechervolumen ein, bevor Sie den „Bezahl“-Modus auswählen. Klicken Sie auf „-“ oder „+“, um die Menge einzustellen. Im „Gratis“-Modus stellen Sie den Kaffeegeschmack ein, bevor Sie auf Start klicken.



Schritt 3: Das Getränk wird zubereitet.



→  **Genießen Sie Ihr Getränk.**

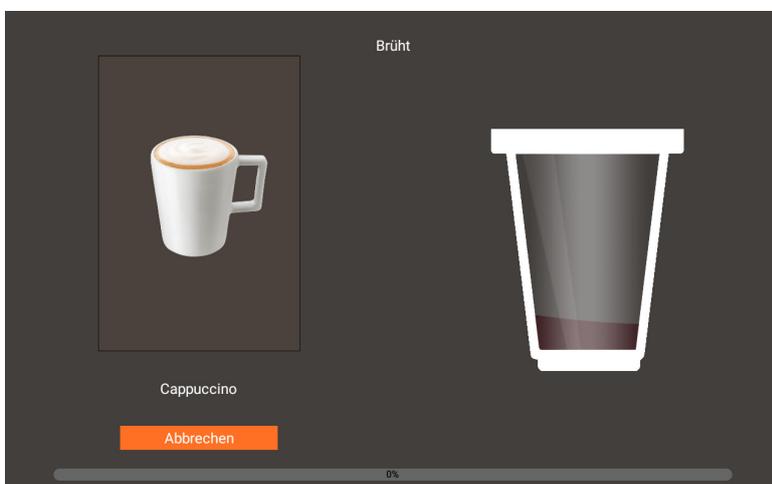
7.2. MILCHGETRÄNK

Beispiel: Einen Becher „Cappuccino“ zubereiten.

Schritt 1: Auf „Cappuccino“ klicken.



Schritt 2: Stellen Sie den Kaffeegeschmack und das Bechervolumen ein, bevor Sie den „Bezahl“-Modus auswählen. Klicken Sie auf „-“ oder „+“, um die Menge einzustellen. Im „Gratis“-Modus stellen Sie den Kaffeegeschmack ein, bevor Sie auf Start klicken.



Schritt 3: Das Getränk wird zubereitet.



→  **Genießen Sie Ihr Getränk.**

7.3. PULVERGETRÄNK

Beispiel: Einen Becher „Heiße Schokolade“ zubereiten.

Schritt 1: Auf „Schokolade“ klicken.



Schritt 2: Stellen Sie das Bechervolumen ein, bevor Sie den „Bezahl“-Modus auswählen. Klicken Sie auf „-“ oder „+“, um die Menge einzustellen. Im „Gratis“-Modus stellen Sie den Kaffeegeschmack ein, bevor Sie auf Start klicken.



Schritt 3: Das Getränk wird zubereitet.



→  **Genießen Sie Ihr Getränk.**

8. BEDIENOBERFLÄCHE

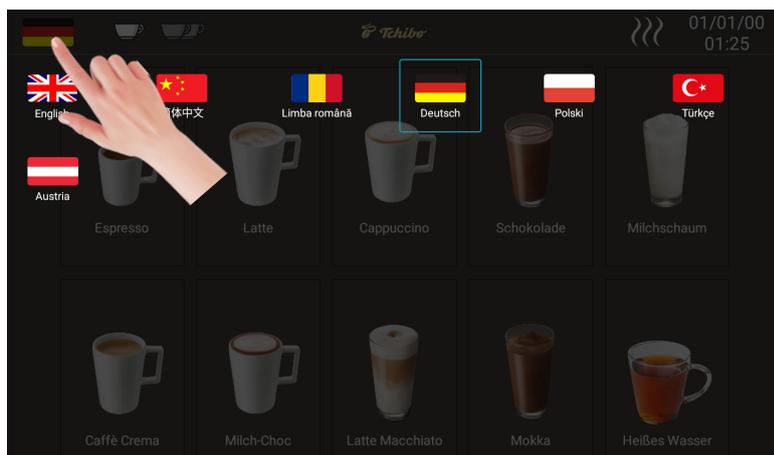
8.1. STARTBILDSCHIRM

- Berühren Sie für den Start ein beliebiges Bild.
- Wischen Sie auf dem Touchscreen, um die Seite umzublättern.
- Datum und Uhrzeit in der oberen rechten Ecke (Einstellung im Menü möglich).



8.2. SPRACHEINSTELLUNGEN

- » Berühren Sie die Flagge in der oberen linken Ecke des Bildschirms und wählen Sie die gewünschte Sprache aus.



8.3. BEDIENOBERFLÄCHE FÜR DAS MASCHINENMANAGEMENT

» Für den Zugriff auf die Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement die Markierung gedrückt halten, bis das Passwortfeld erscheint.



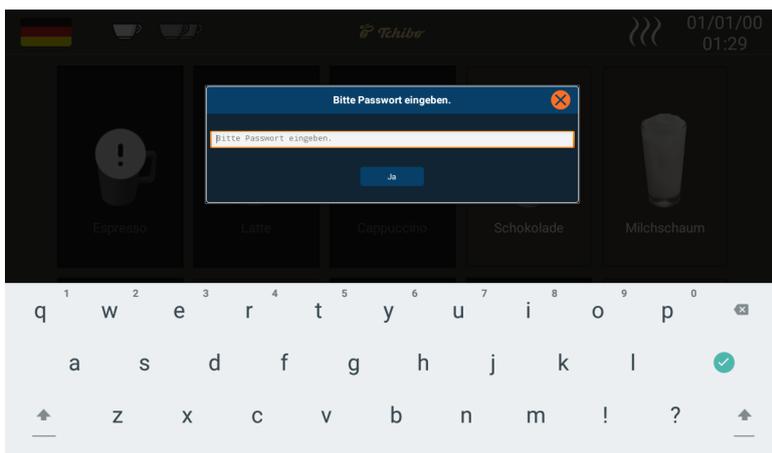
» Geben Sie das Passwort im Popup-Dialogfeld ein und klicken Sie auf „OK“.

Passwortebene:

Primäres Passwort: Die höchste Ebene, vollständiger Zugriff auf das Servicemenü (einschließlich Getränkeinstellungen, Wartung, Maschineneinstellungen, technische Einstellungen)

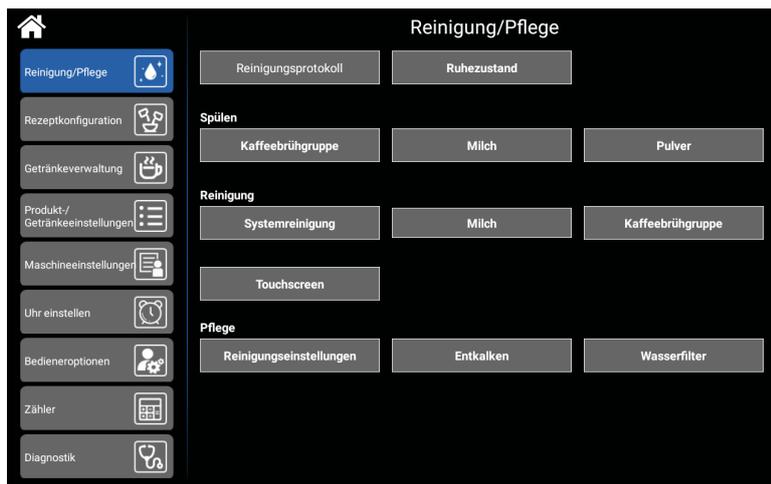
Sekundäres Passwort: Managerebene, eingeschränkter Zugriff auf das Servicemenü (einschließlich Getränkeinstellungen, Wartung, Maschineneinstellungen, das Standardpasswort lautet jn9527)

Tertiäres Passwort: Bedienerenebene, eingeschränkter Zugriff (Reinigung/Pflege, Zähler), das Standardpasswort lautet 9527

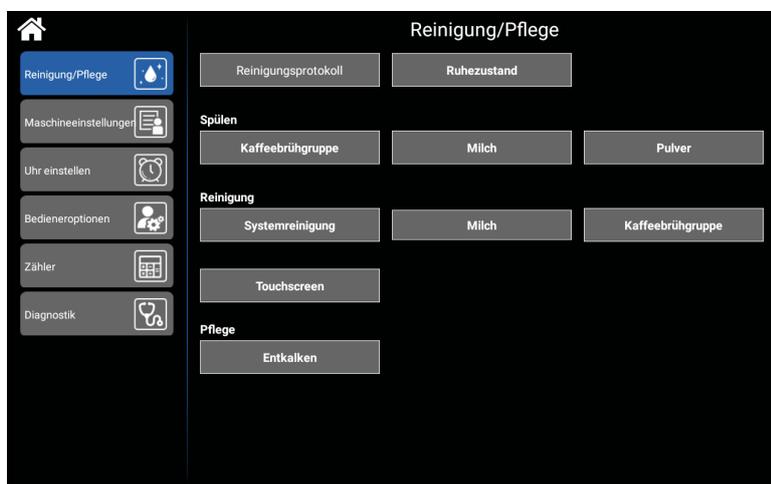


Die Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement wird geöffnet.

Managerebene



Bedienerebene (9527)



8.4. ZÄHLER

Wählen Sie die Option „Zähler“, um Informationen zum Brühverlauf der Maschine zu erhalten. Mit „Zähler zurücksetzen“ können Sie den gesamten Brühverlauf löschen.



- **Produkte – Artikel:** Die Benutzer können Informationen zum Brühverlauf abrufen.
- **Produkte – Gesamt:** Die Benutzer können Informationen über die Gesamtanzahl der Becher und der Verkäufe abrufen.



🏠 > Zähler > Produkte nach Typ > Kaffee

Kategorie	Getränk	Getränke-ID	Preis	Zahlungsart	Zählt
Kaffee	Espresso	103	0.00	Frei	2
Kaffee und Milch					
Kaffee, Milch und Pulver					
Kaffee und Pulver					
Pulver und Milch					
Pulver					
Milch					
Heißes Wasser					
Summe					

- **Produkte nach Typ:** Wie bei „Produkte“, sortiert das Produkt nach Typ, für den Benutzer ist deutlicher erkennbar, welche Art von Getränken die meistverkauften Produkte sind.

🏠 > Zähler > Produkte > Artikel

Kategorie	Getränk	Getränke-ID	Preis	Zahlungsart	Zählt
Artikel	Espresso	103	0.00	Frei	4
Summe	Caffé Crema	188	0.00	Frei	3
	Coffee Crema	666	0.00	MDB bargeldlos	11
	Schokolade	800	0.00	Frei	7
	Heißes Wasser	816	0.00	Frei	3

9. SPÜLUNG UND PFLEGE



DIE FOLGENDEN SCHRITTE MÜSSEN VON AUTORISIERTEM PERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN.

9.1. REINIGUNGSINTERVALLE

TCHIBO NOVA – REINIGUNGSINTERVALLE						
	Täglich	Wöchentlich	Bildschirmaufforderung	Vor dem Wechsel in den Standby-Modus	Nach Bedarf	
Reinigungs-/Spülprogramme <small>(Anhand der Anweisungen auf dem Bildschirm und unter Verwendung von Chemikalien für die Reinigungsprogramme und Wasserverwendung nur für die Spülung)</small>		✓	✓		✓	Vollständige Reinigung des Systems (Reinigung der Brühgruppe, des Milch- und Pulversystems)
					✓	Brühgruppe reinigen
	✓				✓	Milchsystem reinigen
			✓		✓	Entkalken
Spülprogramme				✓	✓	Brühgruppe spülen
				✓	✓	Pulversystem spülen
			✓	✓	✓	Milchsystem spülen
Manuelle Reinigung	✓				✓	Den Kaffeesatzbehälter entleeren und reinigen
		✓			✓	Den Trinkwassertank reinigen
	✓				✓	Die Tropfschale entleeren und reinigen
					✓	Den Bohnen- und Pulverbehälter reinigen
		✓			✓	Den Getränkeauslauf abnehmen und reinigen
					✓	Die Brühgruppe abnehmen und reinigen
		✓			✓	Die Mixerschüssel abnehmen und reinigen
	✓				✓	Den Touchscreen reinigen
✓				✓	Die Außenflächen der Kaffeemaschine reinigen	



AUSLEGUNG

Täglich	Mindestens einmal täglich reinigen, bei Bedarf auch öfter.
Wöchentlich	Mindestens einmal pro Woche reinigen, bei Bedarf auch öfter.
Bildschirmaufforderung	Eine Reinigungsmeldung erscheint auf dem Bildschirm, um den Bediener zu benachrichtigen. Die Reinigungszeit kann vom Manager programmiert werden.
Vor dem Wechsel in den Standby-Modus	Spült automatisch über die Display-Programmierung, wenn die Kaffeemaschine in den Standby-/Ruhemodus wechselt.
Nach Bedarf	Wenn offensichtlich eine Reinigung erforderlich ist.

9.2. HACCP-REINIGUNGSPLAN

Beginnen Sie den Betrieb immer mit einer frisch gekühlten Milchpackung.

- Original verpackte UHT-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Bakterien. Öffnen Sie zu Beginn des Betriebs immer eine neue gekühlte Milchpackung.
- Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit. Beim Öffnen können durch schmutzige Hände oder Werkzeuge Keime eingebracht werden.

TIPP

Wir empfehlen, nur H-Milch mit einem Fettgehalt von 1,5% zu verwenden.

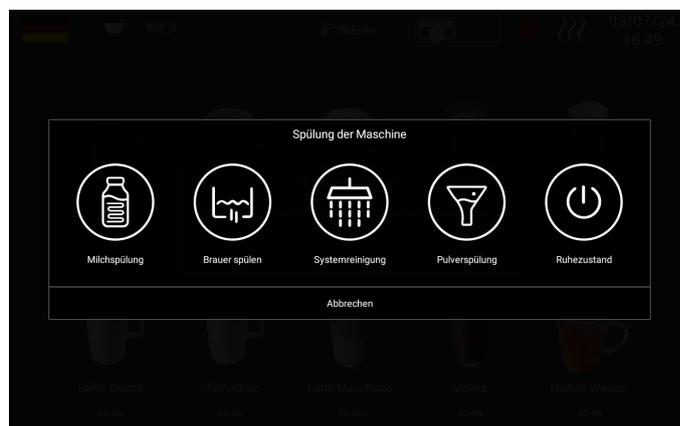
- Halten Sie immer eine neue gekühlte Milchpackung vor. Bei Beginn des Betriebs sollte die Milch eine Temperatur von ca. 6 bis 8 °C aufweisen.
- Wenn während des Betriebs nicht gekühlt wird, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden. Kühlen Sie die Milch bei Bedarf gelegentlich.
- Je nach Einstellung reicht ein Liter Milch für ca. 20 Cappuccinos.
- Wird wenig Milch verbraucht, muss die gekühlte Milch während des Betriebs wieder in das Kühlfach gestellt werden.

9.3. SCHNELLZUGRIFF REINIGUNG/SPÜLUNG

Schritt 1: Die Schnellzugriffstaste 5 Sekunden lang gedrückt halten [1].



Schritt 2: Die gewünschte Reinigung/Spülung auswählen, um den automatischen Reinigungsvorgang zu starten, und anschließend den Anweisungen auf dem Bildschirm folgen [2].



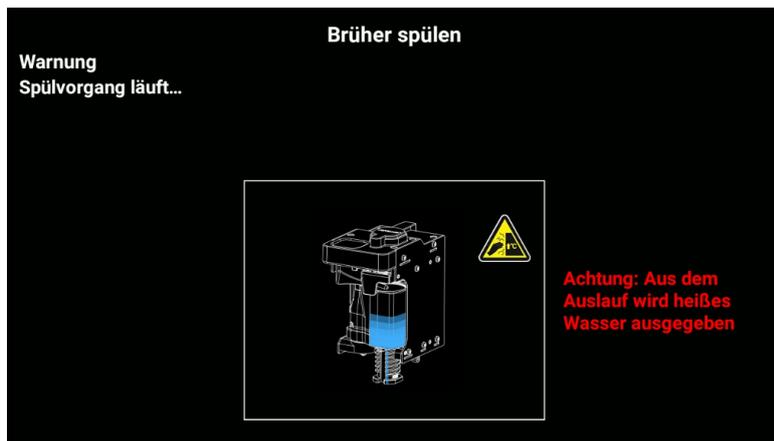
9.4. TÄGLICHE SPÜLUNG

• Die tägliche Spülung sollte regelmäßig durchgeführt werden.

9.4.1. Brühgruppenspülung

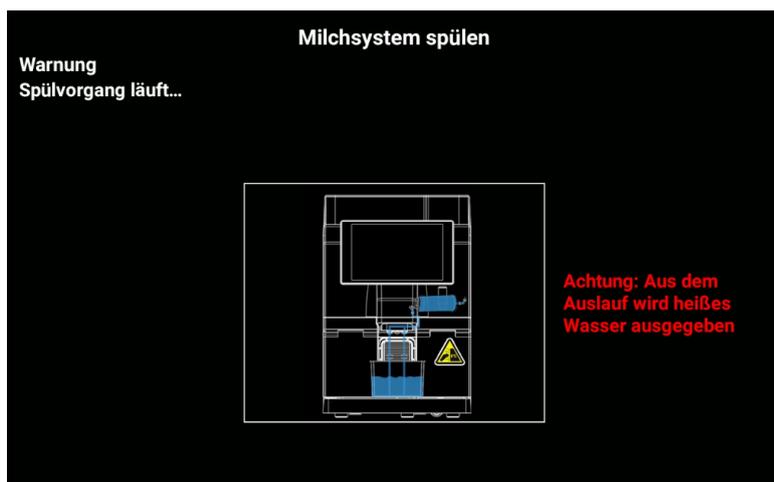
Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Wählen Sie unter „Spülen“ die „Kaffeebühgruppe“ aus und klicken Sie im Popup-Menü auf „OK“. Warten Sie, bis die Reinigung abgeschlossen ist.





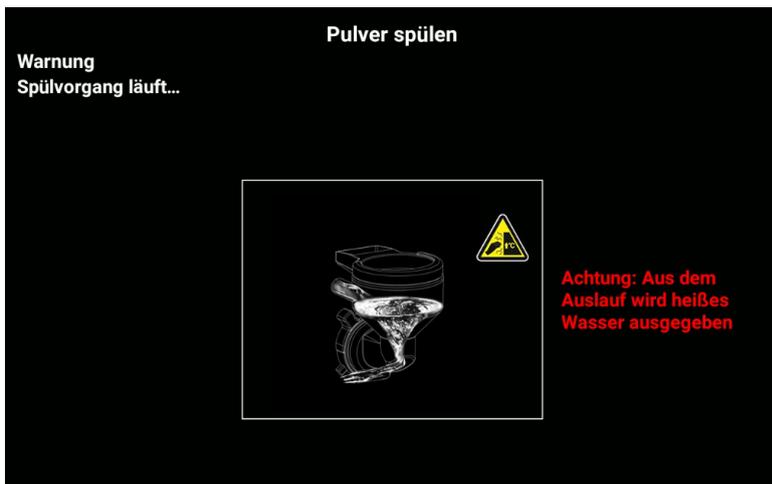
9.4.2. Das Milchsystem spülen

Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Wählen Sie unter „Spülen“ „Milch“ aus und klicken Sie im Popup-Menü auf „OK“. Warten Sie, bis die Reinigung abgeschlossen ist.



9.4.3. Mixerspülung

Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Wählen Sie unter „Spülen“ „Pulver“ aus und klicken Sie im Popup-Menü auf „OK“. Warten Sie, bis die Reinigung abgeschlossen ist.



9.4.4. Einstellung für die automatische Reinigung

Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Klicken Sie unter „Pflege“ auf die Reinigungseinstellung.



Schritt 2: Wählen Sie einen Tag von Montag bis Sonntag aus und stellen Sie die Reinigungszeit für die automatische Reinigung ein.

Reinigung/Pflege > Reinigungseinstellungen

Reinigungszeit

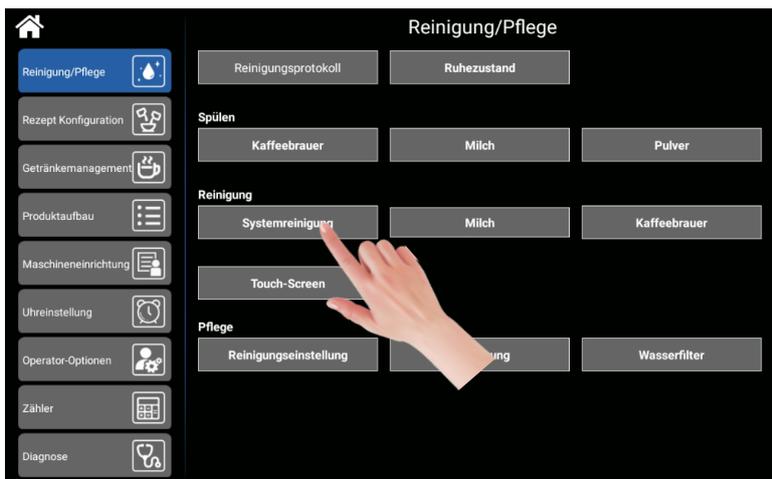
Tag	System	Milchsystemreinigung	Erzwingen	Timer
Monday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	00:00
Tuesday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	00:00
Wednesday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	00:00
Thursday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	00:00
Friday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	00:00
Saturday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	00:00
Sunday	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	00:00

9.5. TÄGLICHE REINIGUNG

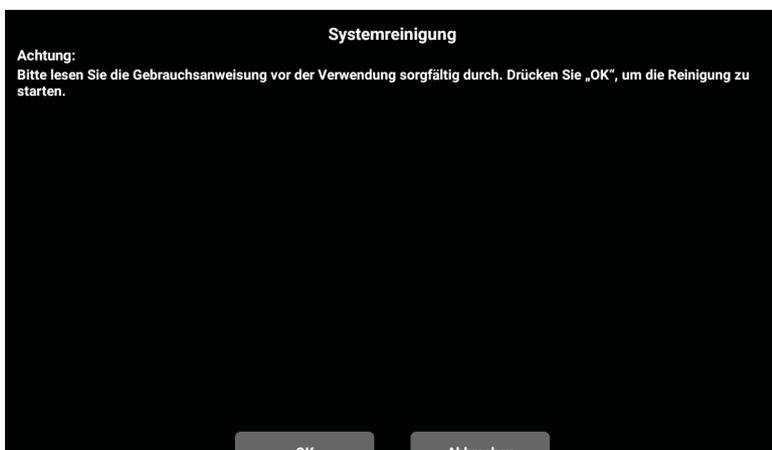
Starten Sie das Reinigungsprogramm im Wartungsmenü. Der Touchscreen führt den Benutzer durch alle erforderlichen Vorgänge.

9.5.1. Systemreinigung

Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Klicken Sie unter „Reinigung“ auf „Systemreinigung“.



Schritt 2: Drücken Sie im Popup-Dialogfeld der Bedienoberfläche für die Maschine auf „OK“, um die Reinigung zu starten, oder auf „Abbrechen“, um sie abubrechen.



Schritt 3: Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Systemreinigung auszuführen.

9.5.2. Brühgruppenreinigung

Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Klicken Sie unter „Reinigung“ auf „Kaffeebrühgruppe“.



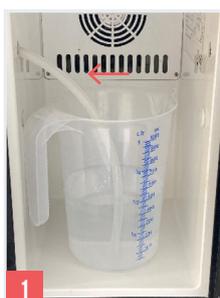
Schritt 2: Drücken Sie im Popup-Dialogfeld der Bedienoberfläche für die Maschine auf „OK“, um die Reinigung zu starten, oder auf „Abbrechen“, um sie abzubrechen.



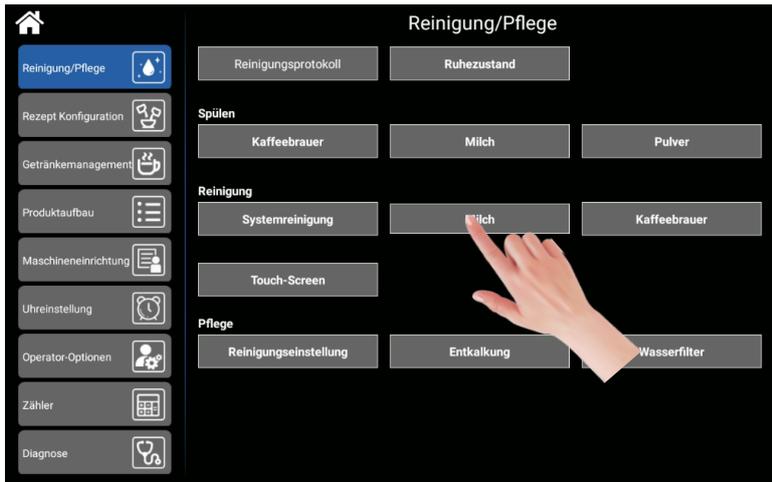
Schritt 3: Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Reinigung der Brühgruppe auszuführen.

9.5.3. Milchsystemreinigung

Schritt 1: Geben Sie frisches Reinigungsmittel für das Milchsystem in die Reinigungsbox und fügen Sie entsprechend den Anweisungen für das Reinigungsmittel Wasser hinzu. Öffnen Sie anschließend die Kühlfachklappe, setzen Sie die Reinigungsbox in das Kühlfach ein und legen Sie den Milchschlauch in die Reinigungsbox (1). Schließen Sie die Kühlfachklappe wieder.



Schritt 2: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Klicken Sie unter „Reinigung“ auf „Milch“.



Schritt 3: Drücken Sie im Popup-Dialogfeld der Bedienoberfläche für die Maschine auf „OK“, um die Reinigung zu starten, oder auf „Abbrechen“, um sie abbrechen.



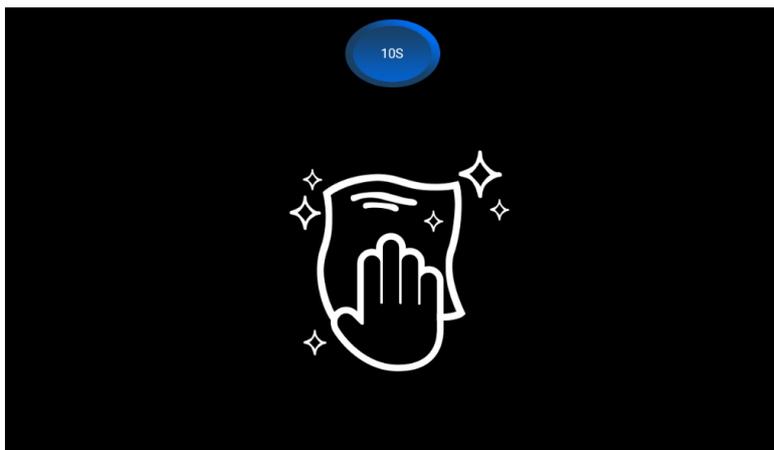
Schritt 4: Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Systemreinigung auszuführen.

9.5.4. Reinigung des Touchscreens

Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Klicken Sie unter „Reinigung“ auf „Touchscreen“.

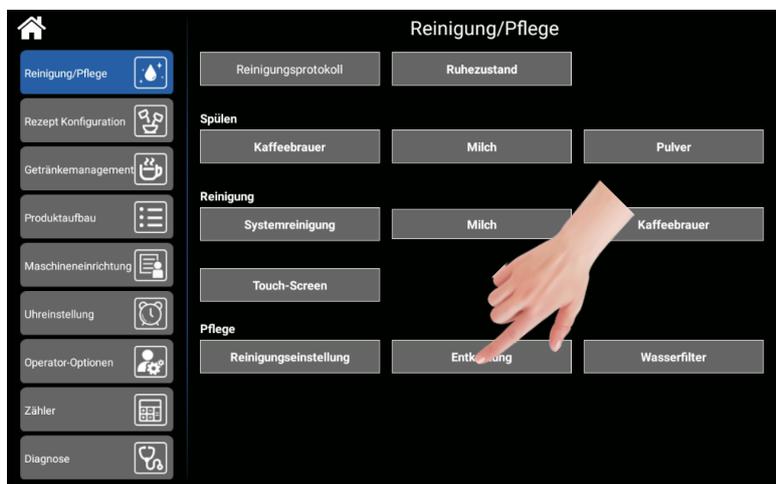


Schritt 2: Reinigen Sie den Bildschirm während der 10 Sekunden, in denen der Timer herunterzählt. Wiederholen Sie diesen Vorgang, falls eine gründlichere Reinigung erforderlich ist.



9.5.5. Entkalken

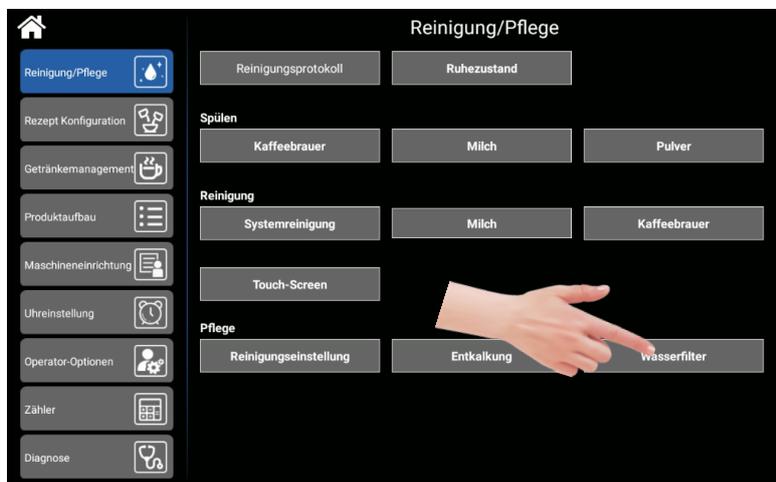
Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Klicken Sie unter „Pflege“ auf „Entkalken“.



Schritt 2: Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um das System zu entkalken.

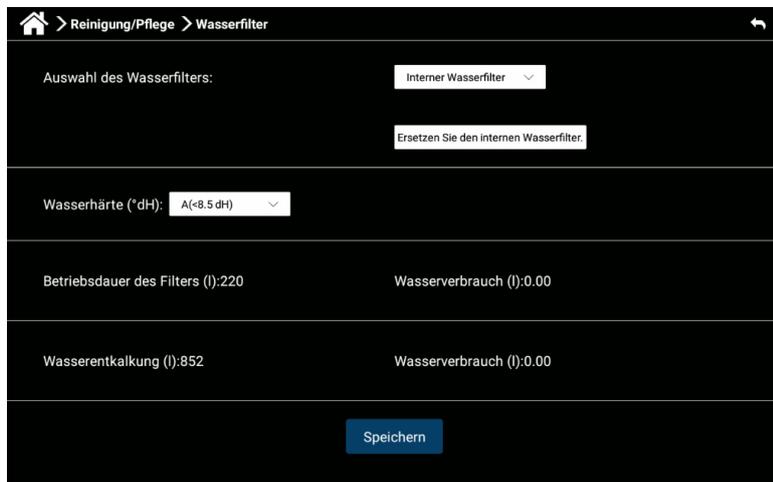
9.5.6. Wasserfilter

Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Reinigung/Pflege“. Klicken Sie unter „Pflege“ auf „Wasserfilter“.



Liter-Einstellungen für die Entkalkung

Wie häufig entkalkt wird, hängt von der Maschinenkonfiguration und der gewählten Wasserhärte ab. Die Litermenge ist ein geschlossenes Feld und kann nicht manuell eingestellt werden. Der Entkalkungsalarm wird alle 6 bis 12 Monate oder bei Überschreitung der Litermenge aktiviert.



9.6. MANUELLE REINIGUNG

9.6.1. Reinigung des Satzbehälters

Schritt 1: Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter aus der Maschine heraus und entleeren Sie den Kaffeesatz.

Schritt 2: Reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter gründlich mit klarem Wasser und einem Haushaltsreiniger. Spülen Sie den Kaffeesatzbehälter mit klarem Wasser aus und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Handtuch.

Schritt 3: Setzen Sie den trockenen Kaffeesatzbehälter wieder in die Maschine ein.



9.6.2. Reinigung der Tropfschale

Schritt 1: Entfernen Sie die Tropfschale von der Maschine.

Schritt 2: Reinigen Sie die Tropfschale gründlich mit klarem Wasser, einem Haushaltsreiniger und einer Bürste. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem Handtuch abtrocknen.

Schritt 3: Setzen Sie die trockene Tropfschale wieder in die Maschine ein und prüfen Sie, ob sie vollständig eingeschoben ist.



9.6.3. Reinigung der Tassenhalterung

Schritt 1: Nehmen Sie das Gitter heraus und reinigen Sie es gründlich mit Wasser, Spülmittel und einer Bürste. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem Handtuch abtrocknen.

Schritt 2: Wischen Sie die Tassenhalterung mit einem Handtuch ab. Setzen Sie das trockene Gitter wieder in die Maschine ein und prüfen Sie, ob es richtig sitzt.



9.6.4. Reinigung des Getränkeauslaufs

Schritt 1: Trennen Sie den Milchschauch vom Getränkeauslauf [1] und nehmen Sie den Milchschauch und den Metallschlauch [2] & [3] ab. Drücken Sie anschließend die Spangen an beiden Seiten des Getränkeauslaufs [4] und ziehen Sie den Auslaufstutzen zum Abnehmen nach unten [5]. Ziehen Sie den Milchschaumer heraus. [6]



Schritt 2: Mischen Sie 5 ml Milchreiniger oder eine spezielle Reinigungstablette mit 0,5 Liter warmem, sauberem Wasser. Bauen Sie den Getränkeauslauf [7] auseinander und legen Sie alle Teile (6 Teile) in die Reinigungslösung. Alle Teile müssen vollständig in die Reinigungslösung eingetaucht werden. [8]



Schritt 3: Über Nacht einweichen, dann alle Teile gründlich mit Bürsten reinigen [9] Spülen Sie alle Teile gründlich mit sauberem Wasser ab.

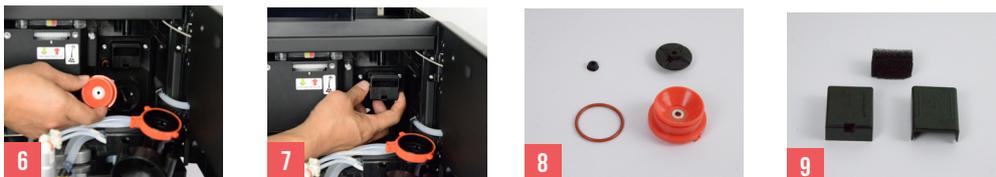
Schritt 4: Der Einbau erfolgt in umgekehrter Art und Weise zur Demontage.

9.6.5. Gründliche Reinigung des Mixers

Schritt 1: Öffnen Sie die Klappe und ziehen Sie die obere Abdeckung des Mixers hoch (1). Drehen Sie den Befestigungsring für den Mixer im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln (2) und ziehen Sie das Hauptgehäuse des Mixers heraus (3). Ziehen Sie mit den Fingern zuerst das Laufrad (4) und dann die Laufrad-V-Ringdichtung (5) heraus.



Schritt 2: Entfernen Sie zunächst die V-Ringdichtung (6), drehen Sie dann den Mixerboden im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn heraus. Wischen Sie die Mixerhalterung mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Mixer, den Mixerboden (7), den V-Ring, den O-Ring, das Mixer-Laufrad, den Wassereinlass des Mixers (8) sowie die obere und untere Abdeckung (9). Bitte prüfen Sie den V-Ring und den O-Ring regelmäßig auf Schäden. Bei Beschädigung bitte ersetzen. Achten Sie darauf, dass die Teile vollständig getrocknet sind, und bauen Sie den Mixer wieder ein. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Art und Weise zur Demontage.



9.6.6. Die Brühgruppe abnehmen und reinigen

Überprüfen Sie regelmäßig die Brühgruppe und reinigen Sie sie bei Bedarf. Folgen Sie den nachstehenden Schritten.

Schritt 1: Öffnen Sie die Maschinenklappe mit dem Schlüssel [1]. Ziehen Sie den Kaffeeauslass an der Brühgruppe ab und entfernen Sie die Tropfschale [2]. Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus [3]. Nehmen Sie den Wassertank ab [4].



Schritt 2: Drehen Sie den Auslauf nach rechts, drücken Sie mit dem grünen Werkzeug auf die Endfläche des weißen Schnellverschlusses und vergewissern Sie sich, dass der Raum zusammengedrückt wurde [5-6]. Ziehen Sie den Schlauch mit etwas Kraftaufwand heraus [7]. Ziehen Sie den Verschluss mit den Fingern nach vorne, kippen Sie ihn nach unten und nehmen Sie ihn schräg nach oben aus der Brühgruppe heraus [8].



Schritt 3: Reinigen Sie die Brühgruppe unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch.

Schritt 4: Bauen Sie die Brühgruppe nach der Reinigung wieder ein. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Art und Weise zur Demontage.

9.6.7. Reinigung des Bohnenbehälters

Je nach verwendeter Bohnensorte, den Behälter bei Bedarf häufiger reinigen.

Schritt 1: Öffnen Sie die Klappe auf der linken Seite mit dem Schlüssel. Drücken Sie den grün/roten Metallgriff nach innen [1]. Achten Sie darauf, dass er vollständig eingedrückt ist. Entriegeln Sie die obere Abdeckung [2] und heben Sie den Bohnenbehälter nach oben ab [3].



Schritt 2: Die Behälter entleeren und reinigen. Achten Sie darauf, dass sie vollständig trocknen. Vergewissern Sie sich, dass an wichtigen Stellen keine Bohnen festhaften. Setzen Sie den Behälter wieder ein und achten Sie darauf, dass der grün/rote Metallgriff vollständig nach vorne gezogen ist.

9.6.8. Reinigung des Pulverbehälters

Je nach verwendeter Pulversorte, den Behälter bei Bedarf häufiger reinigen.

Schritt 1: Öffnen Sie die Klappe auf der linken Seite mit dem Schlüssel. Entriegeln Sie die obere Abdeckung [1] und heben Sie den Behälter nach oben ab [2].



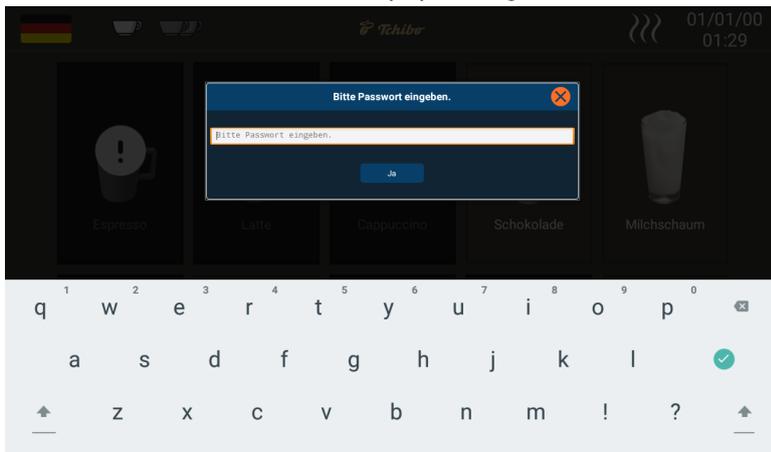
Schritt 2: Den Behälter entleeren und reinigen. Achten Sie vor dem Wiedereinbau darauf, dass er vollständig getrocknet ist.

10. BEDIENOBERFLÄCHE FÜR DAS MASCHINENMANAGEMENT

» Für den Zugriff auf die Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement die Markierung gedrückt halten, bis das Passwortfeld erscheint.



» Geben Sie das Passwort im Popup-Dialogfeld ein und klicken Sie auf „OK“.

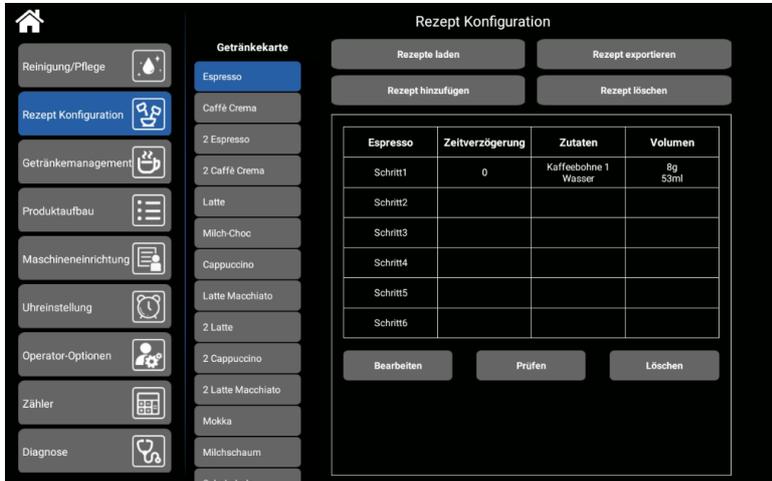


Die Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement wird geöffnet.

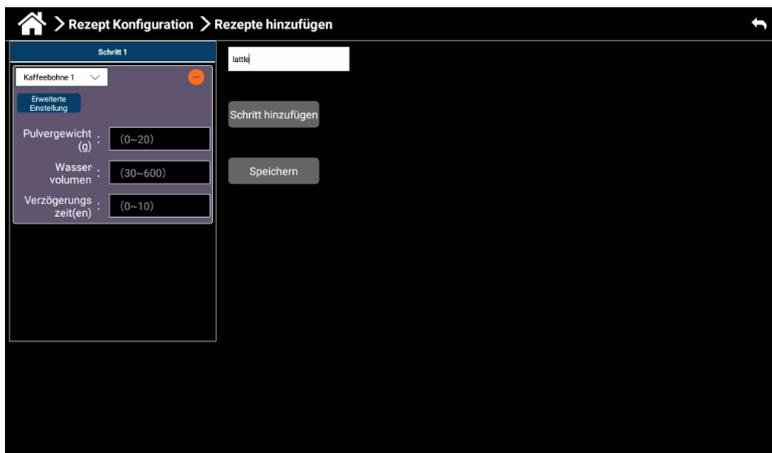


10.1. REZEPTKONFIGURATION

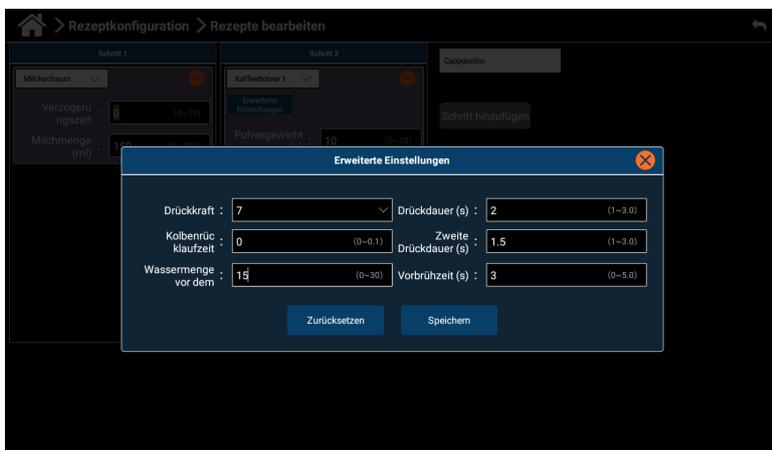
Schritt 1: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Rezeptkonfiguration“. Das Menü zeigt eine Liste der Standardrezepte an. In diesem Menü kann der Benutzer ein Rezept laden, ein Rezept exportieren, ein Rezept hinzufügen und ein Rezept löschen. Klicken Sie auf den Namen eines Rezepts, um die Details zu diesem Rezept zu erhalten. „Testen“ lässt Sie dieses Getränk ausprobieren und „Löschen“ löscht dieses Rezept aus der Liste. Klicken Sie auf „Bearbeiten“, um ein Rezept zu ändern.



Schritt 2: Im Bildschirm „Rezept bearbeiten“ können Sie die Wassermenge, die Zutatenmenge, die Menge an heißer Milch oder die Menge an Milchschaum anpassen. Vergessen Sie nicht, auf „Speichern“ zu klicken und das Getränk dann zu testen.



Schritt 3: Durch Klicken auf „Erweitert“ kann der Kaffeeanteil des Getränks weiter angepasst werden (nicht für Kunden empfohlen).



10.2. GETRÄNKEVERWALTUNG

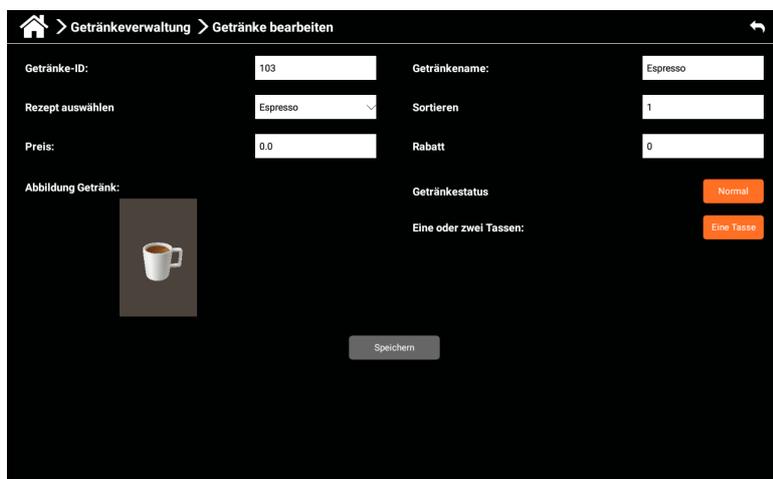
Im Menü „Getränkeverwaltung“ können Benutzer Getränke hinzufügen, bearbeiten, importieren oder exportieren. Mit den Bechersymbolen am unteren Rand des Bildschirms können Sie zwischen Getränken mit einem Becher und mit zwei Bechern wechseln.

» Klicken Sie auf das zu bearbeitende Getränk.



10.2.1. Getränke bearbeiten

- **Getränke-ID:** muss mit der Getränke-ID auf dem Server übereinstimmen
- **Getränkename:** Wählen Sie einen Namen für das Getränk aus
- **Getränkerezept:** Wählen Sie ein Rezept für das Getränk aus
- **Preis:** Legen Sie einen Preis für das Getränk fest
- **Sortieren:** Legen Sie die Position fest, unter der das Getränk im Menü angezeigt wird
- **Getränkestatus:** Legen Sie den Getränkestatus fest
- **Eine oder zwei Tassen:** Wählen Sie aus, ob es sich um ein Einzel- oder ein Doppelbechergetränk handelt.

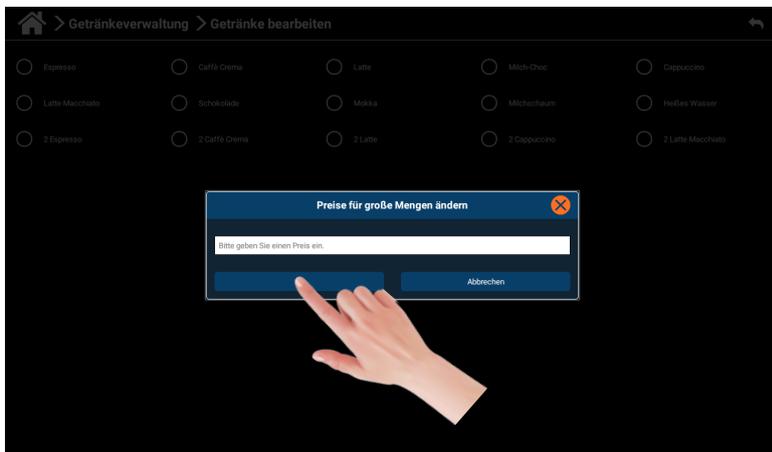


10.2.2. Alles bearbeiten

Schritt 1: Klicken Sie auf „Preis ändern“, um den Preis für alle Getränke anzupassen.



Schritt 2: Geben Sie den neuen Preis ein, und klicken Sie auf „OK“, um den Preis zu speichern. Dadurch wird für alle Getränke der gleiche Preis festgelegt.



10.3. MASCHINENEINSTELLUNGEN

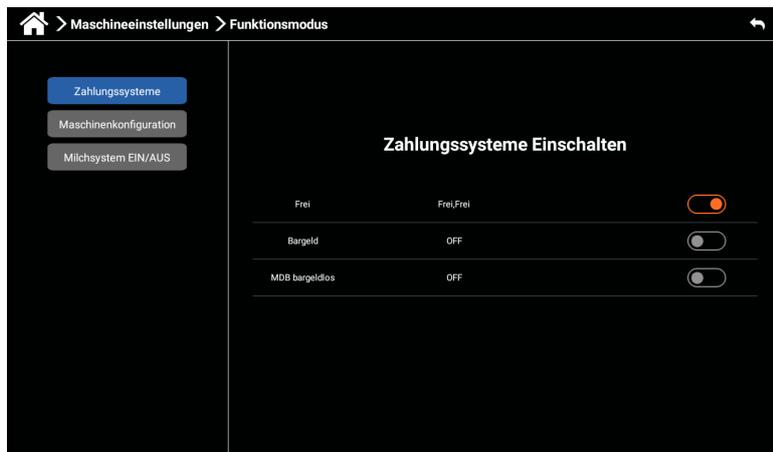
10.3.1. Funktionsmodus

Im „Funktionsmodus“ können die Optionen für die Zahlung, die Maschinenkonfiguration und das Milchsystem eingestellt werden.



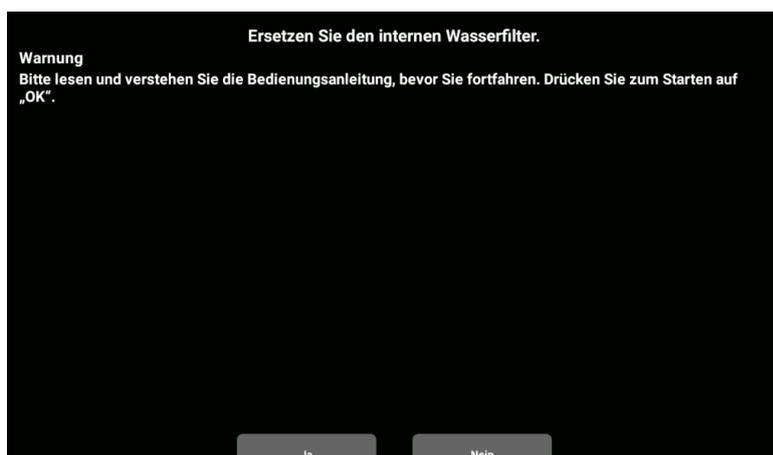
Zahlungssystem

Die Zahlungsmethoden können ein-/ausgeschaltet werden. Gratis, Münzen, Bargeldlos oder Münzen & Bargeldlos.



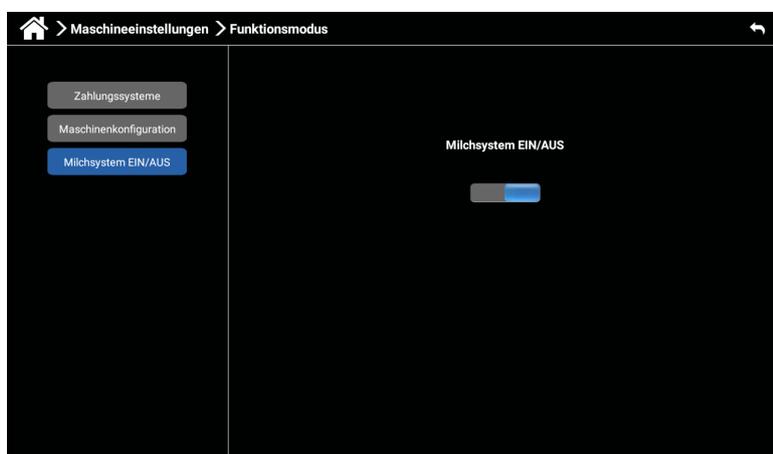
Maschinenkonfiguration

Das Modell (die Variante) kann ausgewählt werden, wenn es (sie) sich unterscheidet.



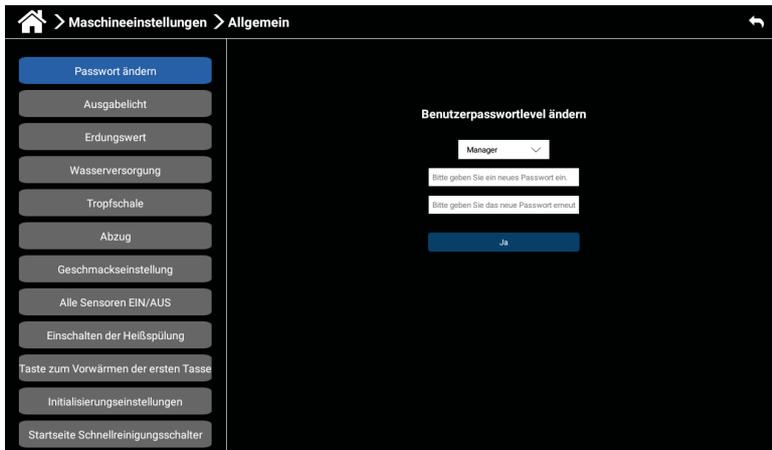
Milchsystem EIN/AUS

Dies kann ein-/ausgeschaltet werden, wenn es nicht benötigt wird. Wenn es ausgeschaltet ist, werden alle Optionen für die Milchspülung und Reinigung im Menü Reinigung/Pflege nicht angezeigt.



10.3.2. Allgemein

Im Menü „Allgemein“ können Passwörter, Ausgabelicht und Geschmackseinstellung angepasst werden.



Passwort ändern

Das Passwort kann für verschiedene Zugriffsebenen geändert werden. Manager, Bediener oder Techniker.

Ausgabelicht

Bei der Ausgabe von Getränken am Auslauf können die Leuchten ein- oder ausgeschaltet werden.

Geschmackseinstellung

Aktivieren/Deaktivieren der Einstellungen für den Kaffee und das Bechervolumen.

10.3.3. Vorauswahl

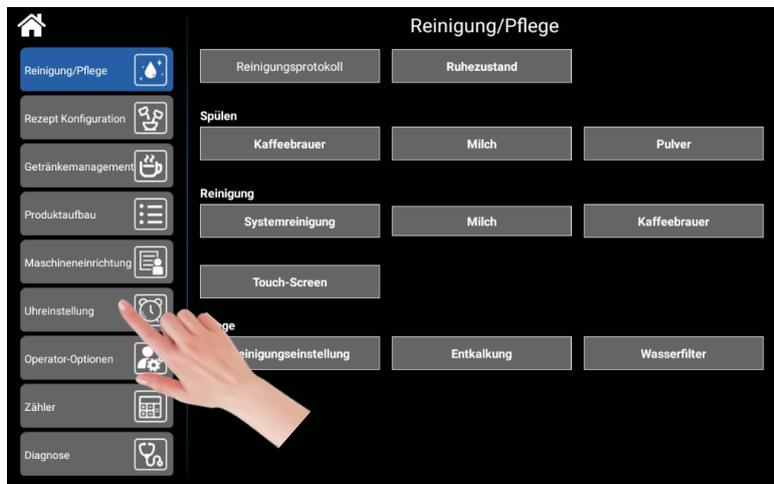
Ermöglicht dem Benutzer die Vorbestellung mehrerer Getränke über den Bestellbildschirm (nicht verfügbar, wenn die Zahlungsmethode ausgewählt ist).



10.4. EINSTELLUNG DER UHR

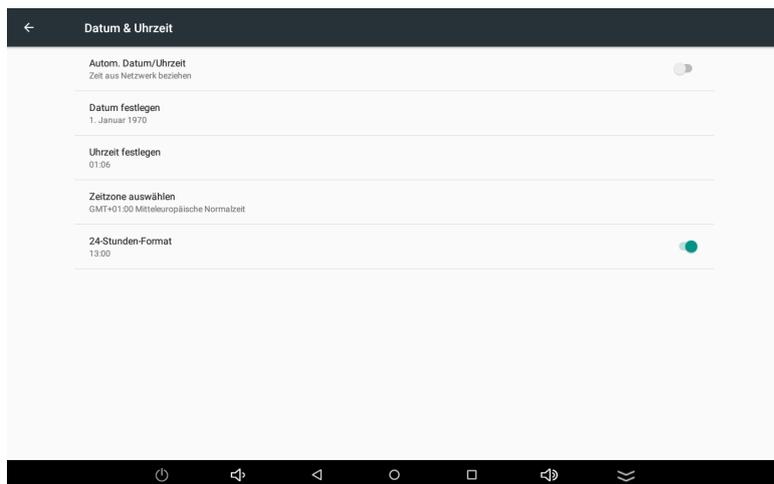
Im Menü „Uhreinstellung“ kann der Benutzer das Datum und die Uhrzeit für die Maschine einstellen.

» Auf „Uhreinstellung“ klicken



10.4.1. Datum und Uhrzeit

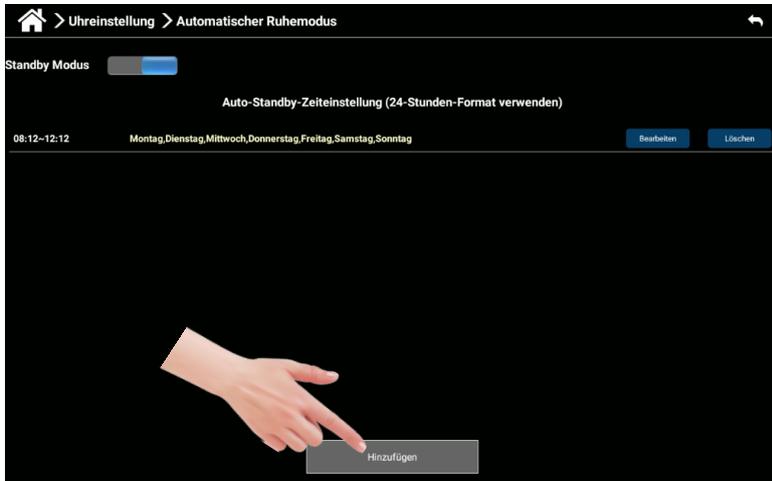
Der Benutzer kann Datum und Uhrzeit automatisch oder manuell einstellen sowie die Zeitzone und das Zeitformat festlegen.



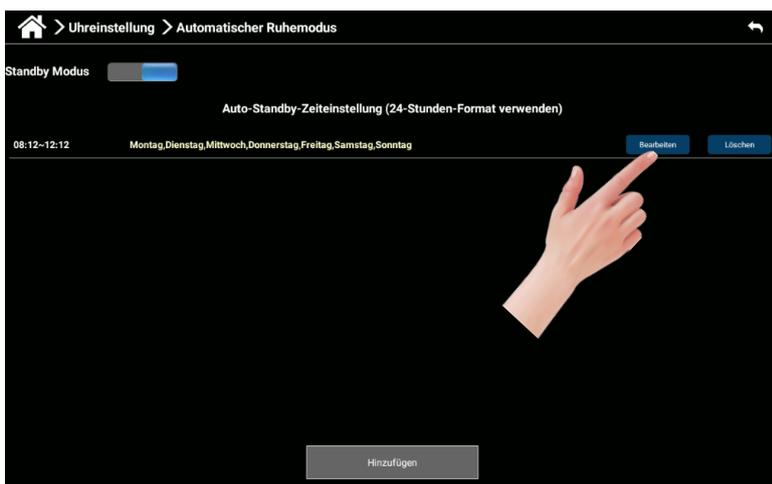
10.4.2. Auto-Standby Ein/Aus

Schritt 1: Klicken Sie auf die Schaltfläche „Hinzufügen“, um eine neue automatische Standby-Regel zu erstellen.

Die Maschine erstellt anhand der vorgewählten Details eine Auto-Standby-Regel.



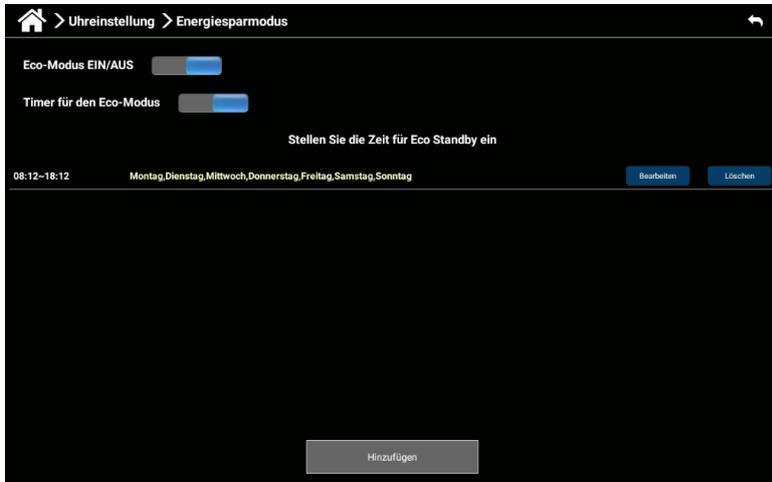
Schritt 2: Klicken Sie auf „Bearbeiten“, um die Details zu ändern.



Schritt 3: Wählen Sie die Uhrzeit und den Tag aus, an dem die Maschine automatisch in den Standby-Modus wechseln soll.

10.4.3. Eco-Modus

Über die Schaltfläche  kann der Benutzer den „Eco-Modus“ ein- oder ausschalten. Wenn der Eco-Modus aktiv ist, wird die Boilerteremperatur nach 5 Minuten Inaktivität auf 60 °C herabgesetzt. Der Boiler heizt nach Berühren des Bildschirms wieder auf.



10.5. BEDIENEROPTIONEN

Im Menü „Bedieneroptionen“ kann der Benutzer hier die Sprache, die Optionen für das Abbrechen von Getränken, die Bildschirmschoneroptionen und die Werbeoptionen einstellen.

» Klicken Sie auf „Bedieneroptionen“



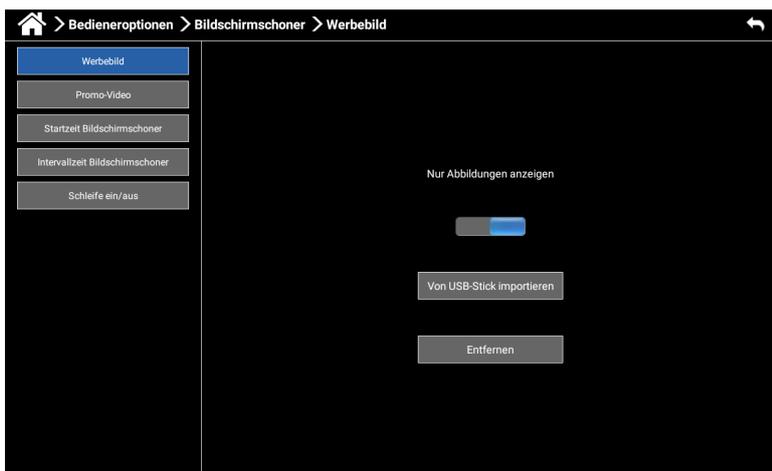
10.5.1. Getränk abrechen

Wenn diese Option aktiviert ist, kann der Benutzer Getränke vorzeitig abrechen, wenn eine kleinere Menge gewünscht wird. Aktivieren Sie diese Funktion durch Anklicken der Schaltfläche  .



10.5.2. Bildschirmschoner

Hier kann der Benutzer die Funktion des Bildschirmschoners einstellen.



Werbebild

Der Benutzer kann die Option einstellen, dass nur Bilder wiedergegeben und Bilder vom USB importiert werden.

Promo-Video

Der Benutzer kann die Option einstellen, dass nur Videos abgespielt und Videos vom USB importiert werden.

Startzeit Bildschirmschoner

Der Benutzer kann eine Startzeit für den Bildschirmschoner zwischen 1 und 30 Minuten einstellen. Wenn „0“ eingegeben wird, ist die Startzeit deaktiviert.

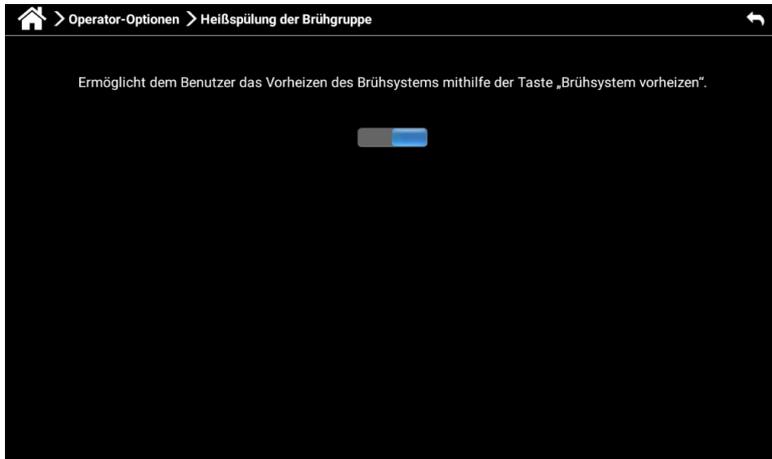
Intervallzeit Bildschirmschoner

Der Benutzer kann eine Intervallzeit für den Bildschirmschoner zwischen 5 und 30 Sekunden einstellen. Damit wird die Zeit eingestellt, in welcher der Bildschirmschoner das Abspielen der ausgewählten Medien wiederholt.

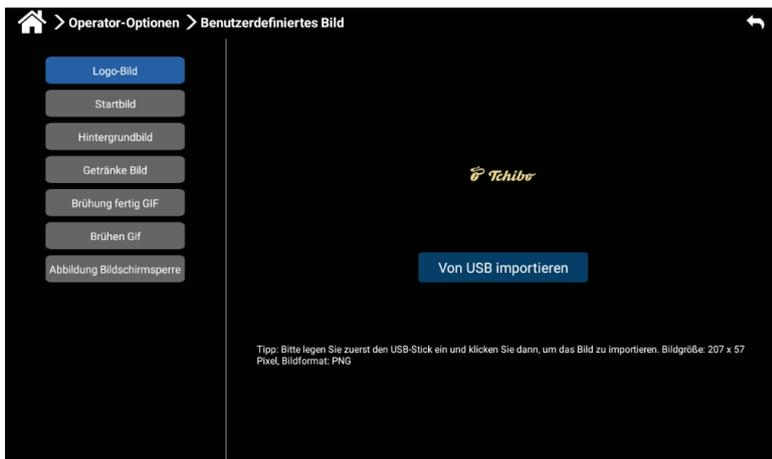


10.5.3. Heißspülung der Brühgruppe

Ermöglicht dem Benutzer bei Aktivierung das Vorheizen des Brühsystems mithilfe der Schaltfläche „Brühsystem vorheizen“. Aktivieren Sie diese Funktion durch Anklicken der Schaltfläche .



10.5.4. Benutzerdefinierte Abbildung



Der Benutzer kann Abbildungen und GIFs für die folgenden Bildschirme importieren:

- Logo (Abbildung)
- Startbildschirm (Abbildung)
- Hintergrund (Abbildung)
- Brühvorgang beendet (GIF)
- Brühen (GIF)
- Bildschirmsperre (Abbildung)

Der Benutzer kann für Folgendes vorinstallierte Abbildungen auswählen:

- Getränke

11. FEHLER

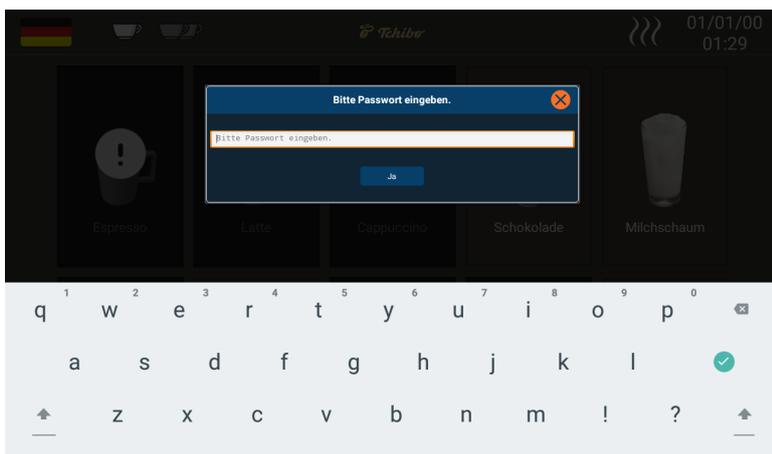
11.1. MASCHINENFEHLER

In diesem Menü kann der Benutzer alle Fehlerinformationen abrufen und ein Zurücksetzen der Maschine vornehmen.

Schritt 1: Navigieren Sie durch Zugriff auf die Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement zum Menü „Fehler“. Halten Sie die Markierung gedrückt, bis das Passwortfeld erscheint.

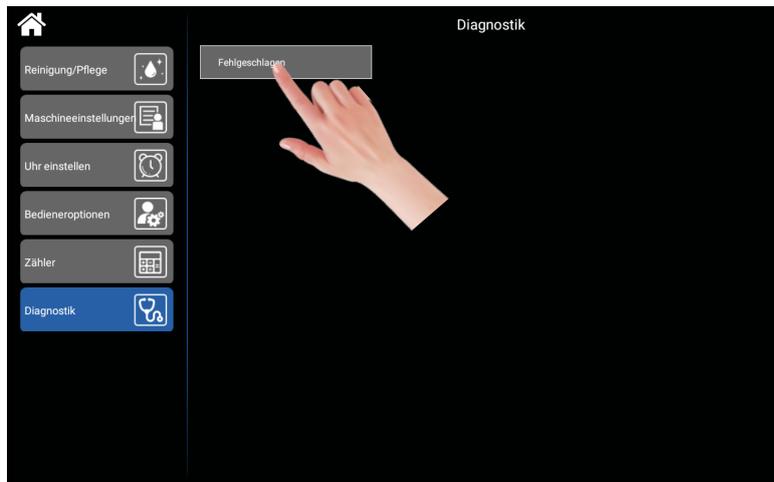


Schritt 2: Geben Sie das Passwort im Popup-Dialogfeld ein und klicken Sie auf „OK“.



Die Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement wird geöffnet.

Schritt 3: Klicken Sie in der Bedienoberfläche für das Maschinenmanagement auf „Diagnose“ und anschließend auf „Fehler“.



Das Menü „Fehler“ wird geöffnet.

Das Menü „Fehler“ zeigt eine Liste der letzten Fehler sowie eine Liste der gesamten Fehler an. Hier kann der Benutzer auch diese Listen oder die Maschine zurücksetzen.

Letzte Fehlerliste	Terminzeit	Fehlercode	Fehler
Letzte Fehlerliste zurücksetzen	2023-07-25 10:53:39	7701	ES-Aktionsfehler (Brew)
Gesamtfehlerliste	2023-07-25 10:48:09	7701	ES-Aktionsfehler (Brew)
Gesamtfehlerliste zurücksetzen	2023-07-25 10:01:08	A000	Behälterdeckel entriegelt. Bitte sperren.
Maschine zurücksetzen	2023-07-25 09:59:47	A000	Behälterdeckel entriegelt. Bitte sperren.
	2023-07-25 09:59:08	9900	Wassertank fehit. Bitte einwerfen.
	2023-07-25 09:47:26	Z0005	Tür offen
	2023-07-22 03:02:47	Z0005	Tür offen
	2023-07-20 18:04:06	Z0005	Tür offen
	2023-07-20 17:31:39	Z0005	Tür offen
	2023-07-20 16:25:54	9900	Wassertank fehit. Bitte einwerfen.
	2023-07-18 19:20:24	9900	Wassertank fehit. Bitte einwerfen.
	2023-07-18 14:31:15	9900	Wassertank fehit. Bitte einwerfen.
	2023-07-17 15:33:57	9900	Wassertank fehit. Bitte einwerfen.
	2023-07-14 15:26:17	9900	Wassertank fehit. Bitte einwerfen.
	2023-07-14 15:20:30	5900	Wassertank leer. Bitte nachfüllen.
	2023-07-14 14:42:38	7701	ES-Aktionsfehler (Brew)
	2023-07-14 13:41:52	Z0005	Tür offen
	2023-07-14 11:36:14	5000	Niedrige Durchflussrate des

Liste der letzten Fehler

Diese Liste zeigt die Fehler an, die seit dem letzten Zurücksetzen dieser Liste aufgetreten sind.

Liste der Gesamtfehler

Diese Liste zeigt alle Fehler an, die aufgetreten sind.

Maschine zurücksetzen

Mit dieser Funktion wird die Maschine bei einem nicht behebbaren Fehler, wie z. B. Wassermangel, zurückgesetzt.

12. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Kaffeeauslauf ist zu langsam	<ul style="list-style-type: none"> a) Das Kaffeepulver ist nach dem Mahlen zu fein b) Die Dosierung ist viel stärker als erwartet c) Der Filter ist verstopft d) Undichtigkeit nach Reinigung der Brühgruppe e) Undichtigkeit des Dichtungsring 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlwerk einstellen • Mahlwerk neu kalibrieren • Brühgruppe reinigen • Überprüfen und wieder einbauen • Neuen Dichtungsring einsetzen
Starke Verschmutzung der Tropfschale	<ul style="list-style-type: none"> a) Tropfschale nicht regelmäßig gereinigt b) Falsche Düsenposition nach dem Waschen 	<ul style="list-style-type: none"> • Tropfschale reinigen • Überprüfen und warten
Kaffeeauslauf ist zu schnell	<ul style="list-style-type: none"> a) Das Kaffeepulver ist nach dem Mahlen zu grob b) Die Dosierung ist schwächer als erwartet 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlwerk einstellen • Kalibrieren oder Rezepteeinstellungen überprüfen
Starke Verschmutzung des Mixers	<ul style="list-style-type: none"> a) Falsche Einstellung der Gebläsedrehzahl b) Mixer nicht regelmäßig gereinigt c) Falsche Position des Behälterauslaufs 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellung aktualisieren • Die Mixerabdeckung abnehmen und reinigen • Den Auslauf auf die richtige Position einstellen
Kaffee oder andere Produkte nicht verfügbar	<ul style="list-style-type: none"> a) Kaffeebohnenbehälter nach der Reinigung geschlossen b) Keine Kaffeebohnen (vom System getestet) c) Zugehörige elektrische Komponente ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen und öffnen • Kaffeebohnen hinzufügen • Den Hintergrund der Fehlermeldung überprüfen und den TCST Kundendienst kontaktieren.
Fehler beim Füllen des Boilers	<ul style="list-style-type: none"> a) Strom für längere Zeit ausgeschaltet (der Wasserhahn öffnet sich nicht) b) Bei der Erstinbetriebnahme befindet sich Luft im Wassersystem 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wasserhahn öffnen und die Maschine neu starten • Neu starten, um die Luft abzulassen
Keine Getränke-daten im Portal	<ul style="list-style-type: none"> a) Schlechte Internetverbindung b) 4G-Karte hat keine Daten mehr 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob die Maschine im Managementsystem online ist, Umgebungssignale verstärken • Betreiber kontaktieren



13. VERANTWORTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG

13.1. PFLICHTEN DES BETREIBERS

Der Betreiber solcher Geräte muss für eine regelmäßige Wartung durch autorisierte Personen und eine Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen. Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die über die erforderlichen Kenntnisse und praktischen Erfahrungen mit dem Gerät, insbesondere hinsichtlich Sicherheit und Hygiene, verfügen. Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert ausgeführt werden können. In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen. Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Ausrüstungen in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z. B. gemäß der DGUV-Vorschrift 3). Um die Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine zu gewährleisten, sind u.a. regelmäßige Kontrollen der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich. Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt. Die Maschine darf nur mit den von TCS vorgesehenen Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine und das Milchsystem gereinigt werden. Die Entkalkung der Maschine darf nur mit dem von TCS gelieferten Entkalkungsmittel durchgeführt werden. Die Anweisungen des Herstellers für die Wartung sind zu beachten.

13.2. GEWÄHRLEISTUNGSANSPRÜCHE



DIE BETRIEBSANLEITUNG BEACHTEN

- Bei Nichtbeachtung wird im Schadensfall keine Gewährleistung übernommen.
- » Beachten Sie die Einsatz- und Installationsbedingungen.

Ob dem Käufer Gewährleistungsansprüche zustehen und die Ausgestaltung der dem Käufer ggf. zustehenden Gewährleistungsansprüche ergibt sich aus der zwischen dem Käufer und dem Verkäufer getroffenen Vereinbarung. Bei Nichtbeachtung der Vorgaben dieser Betriebsanleitung können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Boilersteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbeachten der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.

- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

14. WICHTIGE HINWEISE

- Vorsicht vor Verbrennungen. Berühren Sie den Auslauf nicht, wenn das Getränk in Zubereitung ist.
- Öffnen Sie nicht die Tür, nehmen Sie den Bodenbehälter, die Tropfschale, den Wassertank und andere Ersatzteile nicht heraus, wenn die Maschine arbeitet.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn das Leitungswasser gestoppt ist. (Im Falle, dass eine Versorgung über Leitungswasser erfolgt.)
- Wasser und Pulver müssen beim Einfüllen unter dem Stand der MAX-Linie bleiben.
- Kein Wasser in den Bohnenbehälter und Pulverbehälter füllen.
- Wassertank nur für Kalt- und Reinwasser, Warmwasser und Eiswasser nicht erlaubt.
- Halb geröstete Bohnen sowie Bohnen mit weniger Öl werden empfohlen. Ölige oder verbrannte Bohnen sind nicht empfohlen.
- Stellen Sie die Auslaufhöhe mit den Bechern ein.
- Um die gute Qualität sicherzustellen, empfehlen wir, den Wassertank zu reinigen und das Wasser täglich zu wechseln.
- Bürstenreiniger sind nicht zulässig. Bei Maschinenschäden reinigen Sie die Maschine bitte mit einem weichen Tuch.
- Bitte reinigen Sie den Bohnenbehälter, den Satzbehälter, den Wassertank und die Tropfschale.
- Schalten Sie die Maschine nicht aus, wenn die Maschine Getränke zubereitet, sich selbst testet und automatisch reinigt.
- Ausschalten in korrekter Reihenfolge: Bitte tippen Sie auf „Ausschalten“, die Maschine spült automatisch. Der Spülvorgang ist abgeschlossen und die Displaybeleuchtung ist aus. Schalten Sie den Netzschalter aus. Bitte trennen Sie das Netzkabel



15. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, dass der nachfolgend bezeichnete Artikel den einschlägigen EG-Richtlinien / -Verordnungen (insbesondere den unten benannten) entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm, that the article as detailed below complies with the governing EU-Directives / -Regulations (in particular with those mentioned below) and mass-production will be manufactured accordingly.



Artikelbezeichnung: <i>article description:</i>	Gewerbliche Kaffeemaschine
Artikelnummer: <i>article number:</i>	522248
Typ: <i>type:</i>	Coffea Nova
Relevante technische Daten: <i>relevant technical data:</i>	220-240 V / 50-60 Hz, 2900W

Einschlägige EG-Richtlinien / -Verordnungen:

Governing EU-Directives / Regulations:

<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über die Bereitstellung von Funkanlagen auf dem Markt. <i>Directive relating to RED</i> 2014/53/EU	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie für elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen. <i>Directive for electrical equipment for use within certain voltage limits.</i> (LVD)2014/35/EU
<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten. <i>Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS.)</i> 2011/65/EU und ihre Änderung (EU) 2015/863	<input checked="" type="checkbox"/> Maschinenrichtlinie <i>Machinery Directive</i> 2006/42/EG
<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. <i>Regulation on materials and articles intended to come into contact with food (LFGB).</i> 1935/2004/EG	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte. <i>Directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE)</i> 2012/19/EU

Harmonisierte Normen / Harmonised Standards

Der Artikel entspricht folgenden, zur Erlangung des CE-Zeichens, erforderlichen Normen:

The article complies with the standards, as mentioned below, which are necessary to obtain the CE-symbol:

Sicherheit: EN 60335-1: 2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15 EN 60335-2-75: 2004+A1+A11+A2+A12 EN 62233:2008	CE-RED: EN 301908-1 V13.1.1:2019 EN 301908-13 V13.1.1:2019 EN IEC 62311:2020
CE-EMV: EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1 EN IEC 61000-3-11:2019 EN 301489-1 V2.2.3:2019 EN 301489-52 V1.2.1:2021	(LFGB) 1935/2004/EG: Deutschland, §31 LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch) Regulation (EC) No 1935/2004



Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Hersteller / manufacturer	Tchibo Coffee Service GmbH, Überseering 18 22297 Hamburg-Deutschland
Ausstellungsdatum / Date of issue	15.02.2022
Jahr des CE-Konformitätsbewertungsverfahrens Year in which the CE-Mark was affixed	2022





Tchibo Coffee Service GmbH • Überseering 18 | 22297 Hamburg
Service-Nummer: +49 800 1302268 • Fax: +49 800 1358230
info@tchibo-coffeeservice.de • tchibo-coffeeservice.de

Tchibo Coffee Service (Österreich) GmbH • Gadnergasse 71 | A-1110 Wien
Service-Nummer: +43 800 408407
info@tchibo-coffeeservice.at • www.tchibo-coffeeservice.at

Matthew Algie and Company Limited.
16 Lawmoor Road, | Glasgow, G5 0UL | UK
Kundenservice: 01372 736 200 • Technischer Support: 0800 824 426
www.tchibo-coffee.co.uk • www.matthewalgie.com

Tchibo Coffee Service Czech Republic spol. s r.o.
Toužimská 856 | Letňany, 199 00 Prag 9 | Tschechische Republik
Kundenservice: (+420) 800 124 421
Technischer Service: (+420) 720 061 080 • www.tchibo-coffeeservice.cz

Tchibo Coffee Service Polska Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie | 172 02-486 Warschau | Tel.: +48 22 307 23 23
tcsserwis@tchibo-coffeeservice-team.de
www.tchibo-coffeeservice.pl

Tchibo Coffee Service S.R.L.
Strada Piersicilor Nr. 91 | Jilava, jud Ilfov | Rumänien.
Telefon: +4 0756077398 • callcenter@tchibo2go.ro

© 2023 Tchibo Coffee Service GmbH
Originalbetriebsanleitung.
Technische Änderungen vorbehalten.
Stand: 02.06.2023