

# COFFEA ENJOY

## BETRIEBSANLEITUNG

Deutsch



  
**Tchibo**  
COFFEE  
SERVICE

*Unsere Kaffee-Lösung für Ihr Business*

# 1. INHALTSVERZEICHNIS

<b>2. EINLEITUNG</b> .....	<b>5</b>
2.1 Willkommen .....	5
2.2 Zu dieser Anleitung .....	5
2.3 Beschreibung.....	5
2.4 Herstellerinformationen.....	5
<b>3. SICHERHEIT</b> .....	<b>6</b>
3.1 Aufstellort .....	12
3.2 Auspacken .....	12
3.3 Inbetriebnahme-Programm .....	13
3.4 Aufbau und Prüfung .....	13
3.4.1 Betriebsbedingungen.....	13
<b>4. PRODUKTBESCHREIBUNG</b> .....	<b>16</b>
4.1 Produktbeschreibung .....	16
4.2 Technische Daten .....	17
4.2.1 Technisches Datenblatt.....	17
4.3 Mitgeliefertes Zubehör .....	18
<b>5. INSTALLATION UND ERPROBUNG</b> .....	<b>19</b>
5.1 Installation.....	19
5.2 Verbindung.....	19
5.2.1 Wassereinlassschlauch-Anschluss .....	19
5.2.2 Anschluss der Abwasserleitung .....	19
5.3 Tropfschalenablauf installieren.....	20
5.4 Elektrischer Anschluss .....	20
5.4.1 Stromanschluss der Kaffeemaschine .....	21
<b>6. ARBEITSVORBEREITUNGEN</b> .....	<b>22</b>
6.1 Befüllung.....	22
6.1.1 Bohnenbehälter-Befüllung .....	22
6.1.2 Pulverbehälter-Befüllung .....	22
6.1.3 Wassertank-Befüllung .....	23
6.2 Kaffeemaschine einschalten.....	23
6.3 Voreinstellung.....	24
6.4 Kaffeemaschine ausschalten.....	25
<b>7. GETRÄNKEZUBEREITUNG</b> .....	<b>27</b>
7.1 Kaffeegetränk.....	27
7.2 Milchgetränk .....	29
7.3 Pulvergetränk .....	30
<b>8. SOFTWARE-BEDIENOBBERFLÄCHE</b> .....	<b>32</b>
8.1 Getränke-Home-Screen .....	32

8.2 Spracheinstellung.....	33
8.3 Kurzwahlmenü.....	33
8.3.1 Informationen.....	34
<b>9. SPÜLEN UND PFLGEN .....</b>	<b>36</b>
9.1 Reinigungsplan.....	36
9.2 Tägliche Reinigung.....	37
9.2.1 Passwort.....	37
9.2.2 Brühsystem-Spülung.....	38
9.2.3 Milchsystem-Spülung.....	39
9.2.4 Pulversystem-Spülung.....	40
9.2.5 Wisch-Schutz.....	40
9.3 Manuelle Reinigung.....	41
9.3.1 Brüheinheit reinigen.....	41
9.3.2 Integrierte Getränkegruppe reinigen.....	42
9.3.3 Mixereinheit reinigen.....	43
<b>10. SERVICE-MENÜ .....</b>	<b>44</b>
10.1 Getränkeeinstellungen.....	44
10.1.1 Getränke-Positionsänderung.....	45
10.1.2 Getränke entfernen.....	45
10.1.3 Getränke-Parametereinstellung.....	46
10.1.4 Neue Getränke kreieren.....	48
10.2 WARTUNG.....	49
10.2.1 Brühsystem-Intensiv-Reinigung.....	49
10.2.2 Milchsystem-Intensiv-Reinigung.....	49
10.2.3 Entkalken.....	50
10.2.4 Wasserentleerung.....	50
10.2.5 Intensiv-Reinigung.....	50
10.3 Einrichten der Maschine.....	51
10.3.1 Einrichtung der Wartung.....	52
10.3.2 Uhrzeit/Datum.....	54
10.3.3 Automatisch ein/aus.....	55
10.3.4 Eco-Modus.....	55
10.3.5 Einheit.....	56
10.3.6 Passwort.....	56
10.3.7 Textfarbeinstellung.....	57
10.3.8 RGB-Einstellung.....	57
10.3.9 Boilertemperatur.....	58
10.4 Technische Einstellungen.....	58
10.4.1 Pulver-Kalibrierung.....	58
10.4.2 Mahlgrad-Kalibrierung.....	59
10.4.3 Wasserversorgung.....	60
10.4.4 Werkseinstellungen.....	61



10.4.5 Parameter Import & Export .....	63
10.4.6 Software Aktualisierung .....	64
10.4.7 Funktionsschalter .....	65
<b>11. TROUBLESHOOTING / MASCHINENWARNUNGEN .....</b>	<b>67</b>
11.1 Wassertank ist leer .....	67
11.2 Kaffeesatzcontainer ist voll .....	67
11.3 Pulverbehälter leer.....	67
11.4 Pulverbehälter nicht richtig positioniert.....	68
11.5 Tropfschalen-Einheit kann nicht richtig eingesetzt werden.....	68
11.6 Warmwasserboiler überhitzt.....	68
11.7 Dampfboiler überhitzt.....	68
11.8 Warmwasserboiler-Temp. ist zu niedrig.....	69
11.9 Dampfboiler-Temp. ist zu niedrig.....	69
11.10 Umgebungstemperatur ist zu niedrig.....	69
11.11 Kein Wasser .....	70
11.12 System-Überdruck .....	70
11.13 Mühlen-Kalibrierung .....	71
11.14 Brüheinheit nicht richtig positioniert .....	71
11.15 Brühsystem-Spülung erforderlich.....	71
11.16 Brühsystem-Intensiv-Reinigung erforderlich .....	72
11.17 Milchsystem-Intensiv-Reinigung erforderlich.....	72
11.18 Entkalkung erforderlich .....	72
<b>12. FEHLERBEHEBUNG .....</b>	<b>73</b>
12.1 Fehler mit Hinweisen auf dem Bildschirm .....	73
12.1.1 Fehler bei der Wasserversorgung.....	73
12.1.2 Mühlen-Fehler.....	73
12.1.3 Brüher Fehler .....	74
12.1.4 HMI-Kommunikationsfehler .....	74
12.1.5 Heißwasserboiler NTC-Fehler .....	74
12.1.6 Dampfboiler NTC-Fehler .....	75
12.1.7 Boilerheizdauer überschritten .....	75
12.1.8 Boilerheizdauer überschritten .....	75
12.1.9 Dampfboilerheizdauer überschritten .....	76
12.2 Fehler ohne Hinweis auf dem Bildschirm .....	76
12.2.1 Maschine kann nicht eingeschaltet werden .....	76
12.2.2 Keine Milch.....	76
12.2.3 Kein Milchschaum, nur warme Milch .....	76
12.2.4 Kein Kaffee .....	77
12.2.5 Softwaresystem abgestürzt .....	77
12.2.6 Flüssigkeitsaustritt .....	77
<b>13. VERANTWORTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG.....</b>	<b>78</b>
13.1 Pflichten des Betreibers .....	78
13.2 Gewährleistungsansprüche.....	78

14. WICHTIGE HINWEISE.....	79
15. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG .....	80

## 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 Becher zu decken, wird die Maschine in Restaurants, Büros und anderen gewerblichen Bereichen eingesetzt.
- Je nach Maschinenausstattung können folgende Produkte ausgegeben werden:
  - Kaffee, Milchkaffeepulvergetränk und Milchprodukte.
- 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.de](http://tchibo-coffeeservice.de)



# 3. SICHERHEIT



## FEHLERHAFTER VERWENDUNG



Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernstesten Verletzungen führen.

» Alle Sicherheitshinweise beachten.



## 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 und 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.



### VERBRENNUNGSGEFAHR/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 nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
- » Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



### VERLETZUNGSGEFAHR



- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf 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, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf 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



### FEHLERHAFT VERWENDUNG



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

» Die Kaffeemaschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

- Die Coffea Enjoy ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch in geeignete Gefäße auszugeben.
- Die verwendeten Produkte (Kaffeebohnen und Milch) müssen für die Verarbeitung in Kaffeevollautomaten geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
- Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen.

### AUFSTELLORT

- Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird. Das Gerät muss gut einsehbar aufgestellt sein.
- Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage 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 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l / min. Maximal 0,6 MPa (6 bar).
- Maximale Zulauftemperatur 35 °C.
- Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden.
- Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.

---

## UMGEBUNGSTEMPERATUR

- Umgebungstemperatur +5 °C bis maximal +35 °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 Enjoy 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.



### WICHTIG



### DIE BETRIEBSANLEITUNG BEACHTEN.

---

#### 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.
  - Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
  - Die Kaffeemaschine unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeunempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.
- 

### WICHTIG



#### 3.2 AUSPACKEN

- Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör. 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 Enjoy auspacken und die Kaffeemaschine auf eine stabile und waagerechte Unterlage 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 über das Display Schritt für Schritt durch die weiteren Punkte der Inbetriebnahme.

» Folgen Sie den Displaymeldungen.

- 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 druckfest sein, sonst wird das Gerät 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 des Geräts sollte mindestens 5 cm von der Wand entfernt sein. (Luftzirkulation).
- Ausreichend Platz für die Kaffeebohnen einhalten.

##### **Umgebungsbedingungen**

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

- Die Temperatur sollte zwischen +10°C - +40°C (50F - 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  $-0^{\circ}\text{C}$  liegt, können Schäden durch Frost entstehen:

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

---

### **VERBRENNUNGSGEFAHR/VERBRÜHUNGSGEFAHR**



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

- » Während der Ausgabe von Getränken nicht unter die Ausläufe fassen.
- » Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe 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

### HINWEIS SACHSCHÄDEN

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

**WICHTIG**

### HINWEIS/TIPP

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

**HINWEIS**

**TIPP**

## Glossar

BEGRIFF	ERKLÄRUNG
•	Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
»	Einzelne Arbeitsschritte
<b>Schritt X:</b>	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
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Wasserhärte	Angabe in dH°. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kaffeeauslauf	Doppelauslauf
Milchsystem	Einzelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfdüse und Milchschlauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe
Pre-Infusion	Der Kaffee wird vor der Brüfung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brüfung.
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 Pulverbehälterdeckel
- 2 Bohnenbehälterdeckel
- 3 Pulverbehälter
- 4 Bohnenbehälter
- 5 Bildschirm
- 6 Tür zum Wassertank
- 7 Heißwasserauslauf
- 8 Milchauslauf
- 9 Pulvergetränk-Auslauf
- 10 Kaffeeauslauf
- 11 Tropfgitter
- 12 Auffangschale



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Wassereinlassrohr
- 3 Steckdose
- 4 Stromkabel
- 5 Abflussrohr

## 4.2 TECHNISCHE DATEN

- Stundenleistung nach DIN18873-2:

KAPAZITÄT		COFFEA ENJOY
Empfohlene Tagesleistung		150 Tassen
Stundenleistung	Espresso (M: 50ml)	100 Tassen
	Americano (M: 210 ml)	80 Tassen
	Cappuccino (M: 200 ml)	80 Tassen
Stündliche Wasserabgabe		30 Liter
Wassertank Kapazität		4 Liter
Bohnenbehälter Kapazität		1500 g
Pulverbehälter Kapazität		ca. 1600g Milchpulver oder Kakaopulver
Kaffeesatzbehälter Kapazität		ca. 40 Stück (Basis auf 10g/Schuss)
Auffangschale Kapazität		1,5 Liter

### 4.2.1 Technisches Datenblatt

TECHNISCHES DATENBLATT	COFFEA ENJOY
Stromspannung	220-240V ~ 50/60 Hz
Energie	2900 W
Verbindungsschlauchset	G3/4' G3/8' length 1.5 m metal tube
Anschluss Wasserdruck	Max. 0,6 Mpa
Kaffeemaschine B*T*H	340*545*620 mm
Kaffeemaschine Gewicht	26.5 kg



Voraussetzungen bei Verwendung eines USB-Sticks	
Bildgröße	1024 x 600 Pixel, 332 x 332 Pixel
Bildformat	png
Dateigröße	weniger als 1 MB
Speicherkapazität	Nicht mehr als 32 GB
Anschluss	USB 1.0 oder USB 2.0 (USB 3.0 ist vorübergehend nicht verfügbar)
Format	FAT oder FAT32;

#### 4.3 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

NAME	ABBILDUNG	COFFEA ENJOY
Kabel		x1
Mahlwerkeinstellschlüssel		x1
Milchschlauch		x1
Wassereinlass-Metallrohr		x1
Einwegventil		x1

#### optional erhältlich

KOMPONENTENNAME	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

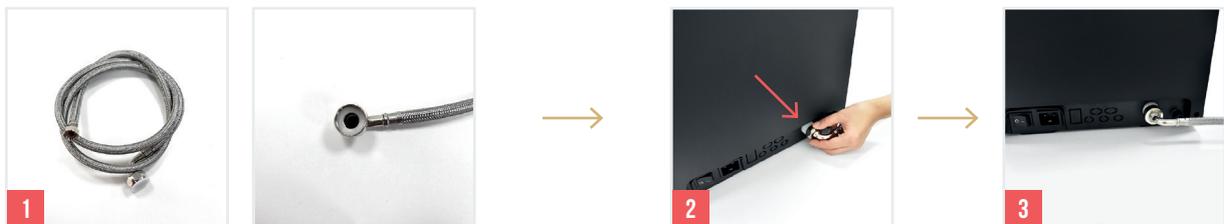
- Karton öffnen, Maschine und Ersatzteile entnehmen.

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

## 5.2 VERBINDUNG

### 5.2.1 Wassereinlassschlauch-Anschluss

**Schritt 1:** Verbinden Sie das Ende des Schlauches (1) mit dem Wassereinlass (2), drehen Sie die Schraubenmutter im Uhrzeigersinn.



**Schritt 2:** Das andere Ende des Schlauches verbinden Sie mit der Wasserleitung (3).

### 5.2.2 Anschluss der Abwasserleitung

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



**Schritt 3:** Installieren Sie den Abwasserschlauch (1) sicher mit der Abwasserleitung (2-3)

→  Die Installation der Abwasserleitung ist abgeschlossen.



### 5.3 TROPFSCHALENABLAUF INSTALLIEREN

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

**Schritt 1:** Nehmen Sie die Tropfschale heraus (1-2) und entfernen Sie mit dem Werkzeug den Stopfen (3-4) in der Tropfschale (Hier wird der Stopfen für die Version mit nicht-automatischer Entwässerung verwendet, dieser Stopfen muss aufbewahrt werden.)



**Schritt 2:** Installieren Sie zuerst den Ventilkörper (1-2), dann die Abwasserleitung (3-4), um das Eindringen von Abwasser in die Maschine zu vermeiden.



**Schritt 3:** Setzen Sie die Auffangschale in die Maschine ein (1-2). Die Installation ist abgeschlossen.



### 5.4 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.

### 5.4.1 Stromanschluss der Kaffeemaschine

**Schritt 1:** Entnehmen Sie den beigelegten Stecker (1) der Verpackung. Schließen Sie ihn zuerst rückseitig an die Maschine an (2-3).



**Schritt 2:** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



# 6. ARBEITSVORBEREITUNGEN



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

## 6.1 BEFÜLLUNG

### 6.1.1 Bohnenbehälter-Befüllung

**Schritt 1:** Verwenden Sie einen Einstellschlüssel, um die Abdeckung des Kaffeebohnenbehälters zu öffnen (1).

**Schritt 2:** Entnehmen Sie die Abdeckung des Behälters (2).

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

**Schritt 4:** Drehen Sie den Einstellschlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel zu verriegeln (5).



### 6.1.2 Pulverbehälter-Befüllung

**Schritt 1:** Verwenden Sie einen Einstellschlüssel, um die Abdeckung des Pulverbehälters zu öffnen (1).

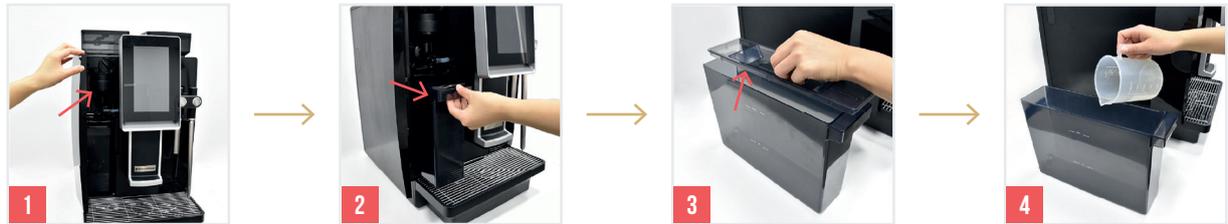
**Schritt 2:** Entnehmen Sie die Abdeckung des Behälters (2) und füllen Sie das Pulver in den Pulverbehälter (3).

**Schritt 3:** Schließen Sie den Behälter wieder (4). Drehen Sie den Einstellschlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung zu verriegeln (5).



### 6.1.3 Wassertank-Befüllung

**Schritt 1:** Öffnen Sie die Klappe des Wassertanks (1), nehmen Sie den Tank heraus (2) und entfernen Sie den Deckel (3). Füllen Sie sauberes Trinkwasser ein (4).



**Schritt 2:** Bringen sie den Deckel wieder an, stellen Sie den Wassertank wieder in die Maschine (1) und schließen Sie die Klappe (2).



### 6.2 KAFFEEMASCHINE EINSCHALTEN

**Schritt 1:** Tippen Sie den Schalter auf der Rückseite der Maschine.



## 6.3 VOREINSTELLUNG

**Schritt 1:** Stellen Sie Zeit und Datum auf dem Bildschirm ein, indem Sie auf die Optionen tippen.



**Schritt 2:** Tippen Sie auf „Speichern“, um zum nächsten Schritt zu gelangen.



**Schritt 3:** Maschine startet ...



**Schritt 4:** Einschalten abgeschlossen, Maschine ist bereit.



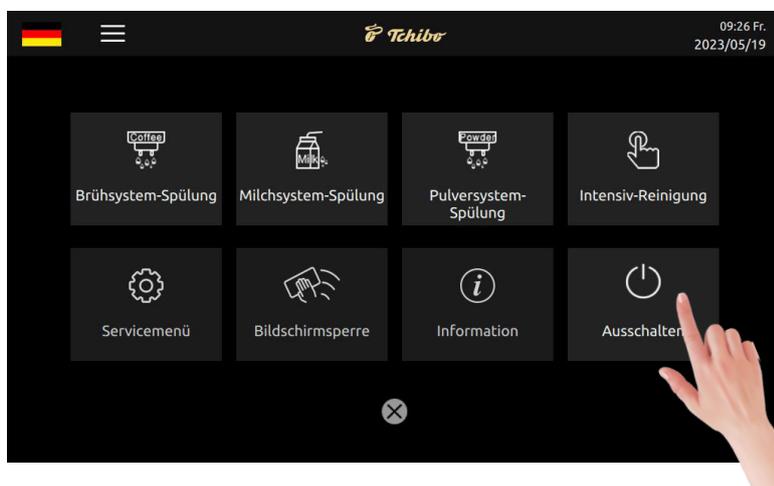
→  Die Standardeinstellung ist abgeschlossen

## 6.4 KAFFEEMASCHINE AUSSCHALTEN

**Schritt 1:** Tippen Sie auf das Schnellzugriffssymbol auf dem Bildschirm, um die Seite mit dem Schnellzugriffsmenü aufzurufen.



**Schritt 1:** Tippen Sie auf „Ausschalten“.



**Schritt 3:** Das Popup-Fenster des Bildschirms wird angezeigt. Wollen Sie die Maschine ausschalten, tippen Sie auf „Ja“, Gerät wechselt in den in den Ausschaltmodus, der Bildschirm ist ausgeschaltet, aber das Licht ist immer noch eingeschaltet. Tippen Sie auf „Nein“, um den Vorgang abzubrechen, dann gelangen Sie zurück zum Menü. (Halten Sie den Bildschirm länger als 3 Sekunden gedrückt ,um den Bildschirm wieder anzuschalten.)



**Schritt 4:** Tippen Sie den Schalter auf der Rückseite der Maschine, um die Stromversorgung der Maschine vollständig zu unterbrechen. (Achtung: Schalten Sie das Gerät nicht direkt aus, wenn es eingeschaltet ist, da es sonst zu Schäden am Gerät führen kann.)



**Das Ausschalten der Maschine ist abgeschlossen.**

# 7. GETRÄNKEZUBEREITUNG



**DIE FOLGENDEN SCHRITTE KÖNNEN VON ENDBENUTZERN AUSGEFÜHRT WERDEN.**

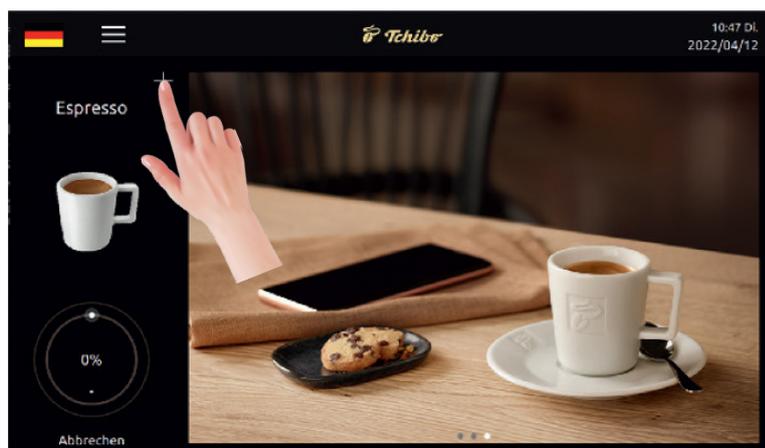
## 7.1 KAFFEEGETRÄNK

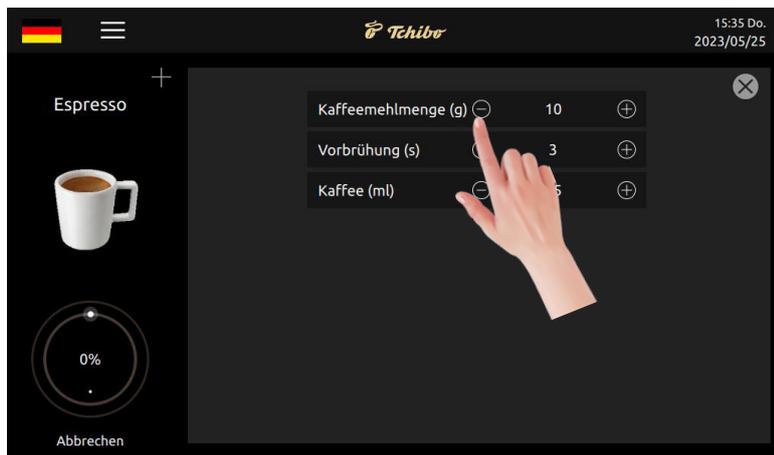
**Beispiel:** Bereiten Sie eine Tasse „Espresso“ zu.

**Schritt 1:** Tippen Sie auf „Espresso“. Das Getränk wird zubereitet.

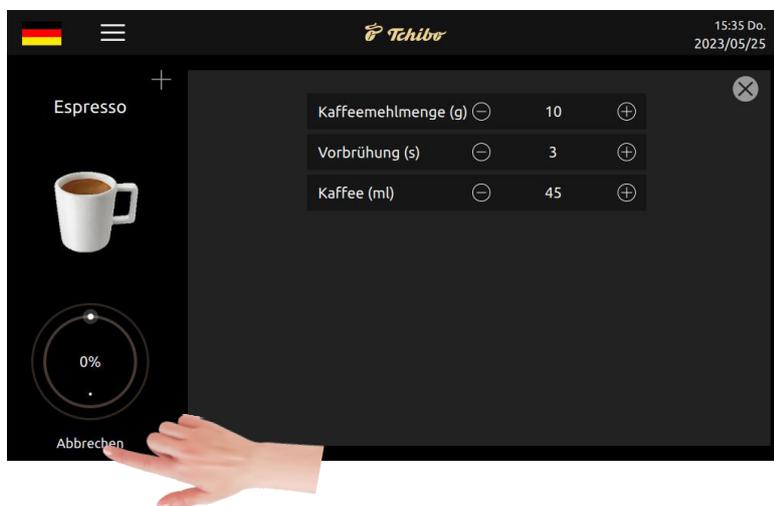


**Schritt 2:** Tippen Sie während des Getränkezubereitungsprozesses auf das „+“ auf der Seite, um das Popup-Fenster zur Parametereinstellung zu öffnen, tippen Sie auf „-“ oder „+“, um die Menge vorübergehend anzupassen (Nur im einstellbaren Modus verfügbar).





**Schritt 3:** Getränk wird zubereitet; tippen Sie auf „Abbrechen“, um die Zubereitung sofort zu stoppen.



→  **Die Getränkeherstellung ist abgeschlossen.**

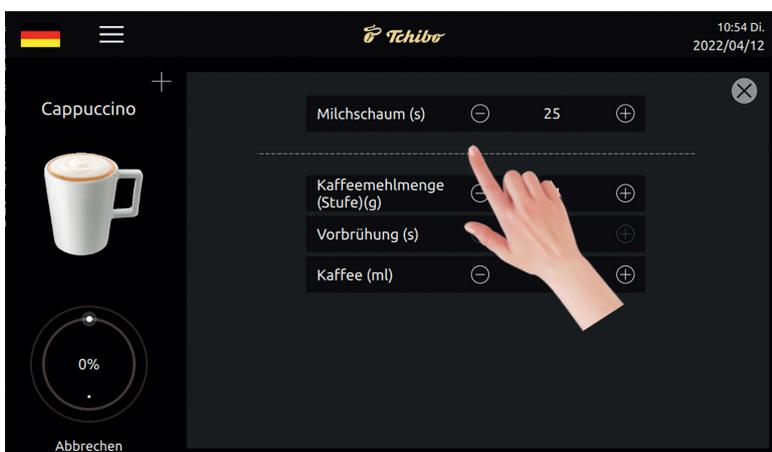
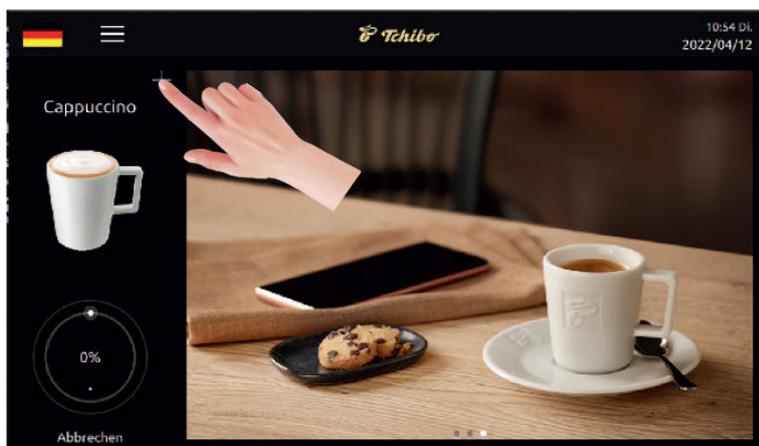
## 7.2 MILCHGETRÄNK

**Beispiel:** Bereiten Sie eine Tasse „Cappuccino“ zu.

**Schritt 1:** Tippen Sie auf „Cappuccino“. Das Getränk wird zubereitet.



**Schritt 2:** Tippen Sie während des Getränkezubereitungsprozesses auf das „+“ auf der Seite, um das Popup-Fenster zur Parametereinstellung zu öffnen, tippen Sie auf „-“ oder „+“, um die Menge vorübergehend anzupassen (Nur im einstellbaren Modus verfügbar).



**Schritt 3:** Getränk wird zubereitet; tippen Sie auf „Abbrechen“, um die Zubereitung sofort zu stoppen.



→  Die Milchgetränkherstellung ist abgeschlossen.

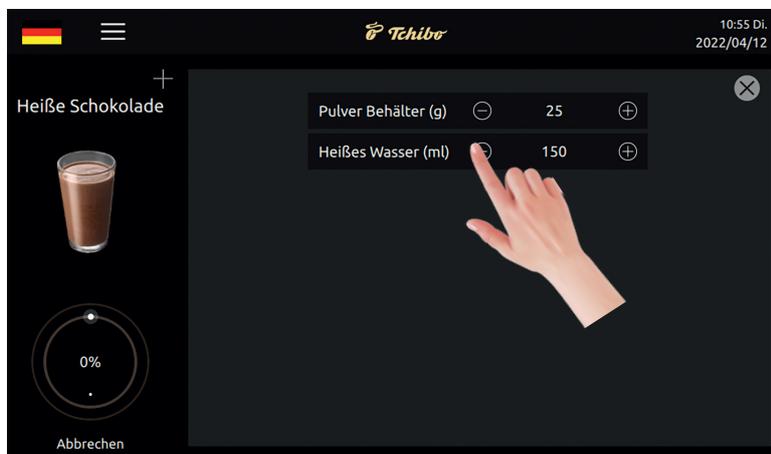
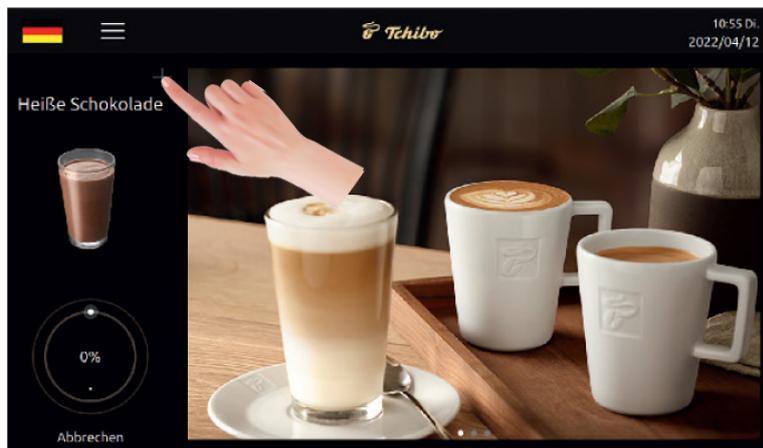
### 7.3 PULVERGETRÄNK

**Beispiel:** Bereiten Sie eine Tasse „MilchSchokolade“ zu.

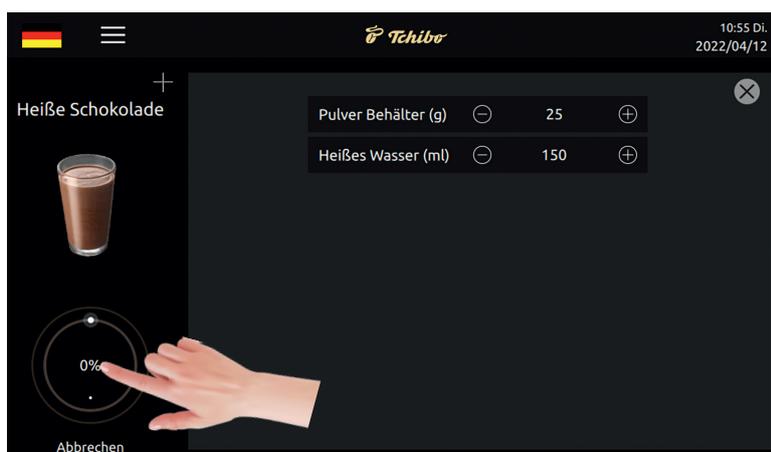
**Schritt 1:** Tippen Sie auf „MilchSchokolade“. Das Getränk wird zubereitet.



**Schritt 2:** Tippen Sie während des Getränkezubereitungsprozesses auf das „+“ auf der Seite, um das Popup-Fenster zur Parametereinstellung zu öffnen, tippen Sie auf „-“ oder „+“, um die Menge vorübergehend anzupassen (Nur im einstellbaren Modus verfügbar).



**Schritt 3:** Getränk wird zubereitet; tippen Sie auf „Abbrechen“, um die Zubereitung sofort zu stoppen.



→  Die Pulvergetränkeherstellung ist abgeschlossen.

# 8. SOFTWARE-BEDIENOBERFLÄCHE

## 8.1 GETRÄNKE-HOME-SCREEN

- Berühren Sie ein beliebiges Bild, um Kaffee zu erhalten (Siehe Details im Benutzerhandbuch).
- Wischen Sie auf dem Touchpanel zum Umblättern (Siehe Details im Benutzerhandbuch).
- Signalsymbol, steht für starkes oder schwaches 4G-Signal (Nur für Maschine mit IOT-Funktion verfügbar).
- Datum & Uhrzeit in der oberen rechten Ecke (Einstellung im Menü verfügbar).
- Unter dem Namen des Getränks wird der Preis für jede Tasse angezeigt (Nur für Maschine mit IOT-Funktion verfügbar).



## 8.2 SPRACHEINSTELLUNG

Gehen Sie in das Einstellungsmenü, indem Sie auf das Nationalflaggensymbol in der oberen linken Ecke tippen und wählen Sie dann die Sprache aus, indem Sie auf die entsprechende Nationalflagge tippen.

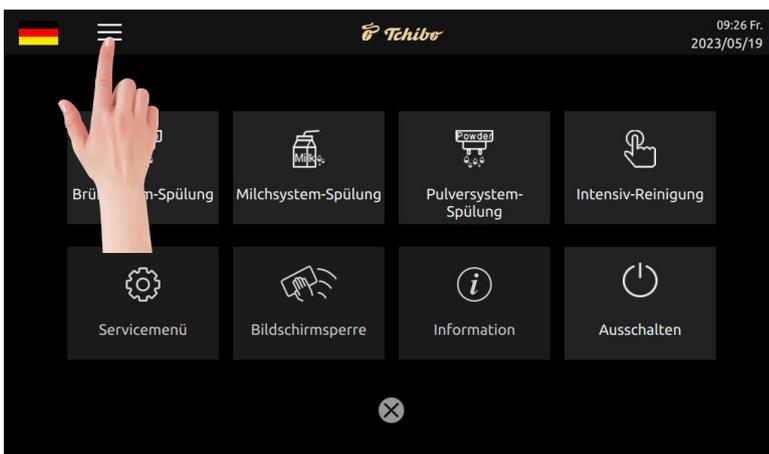
**Zweisprachig:** Tippen Sie auf , um die zweisprachige Anzeige zu aktivieren (wenn die Systemsprache nicht Englisch ist).

- Aktiviert: Der Name des Getränks in der ersten Zeile ist in der Sprache, die in der Speisekarte festgelegt ist, die zweite Zeile ist auf Englisch.
- Deaktiviert: Der Name des Getränks ist nur in der im Menü festgelegten Sprache angegeben.



## 8.3 KURZWahlMENÜ

Tippen Sie das -Symbol, das Kontextmenü wird angezeigt.



### 8.3.1 Informationen

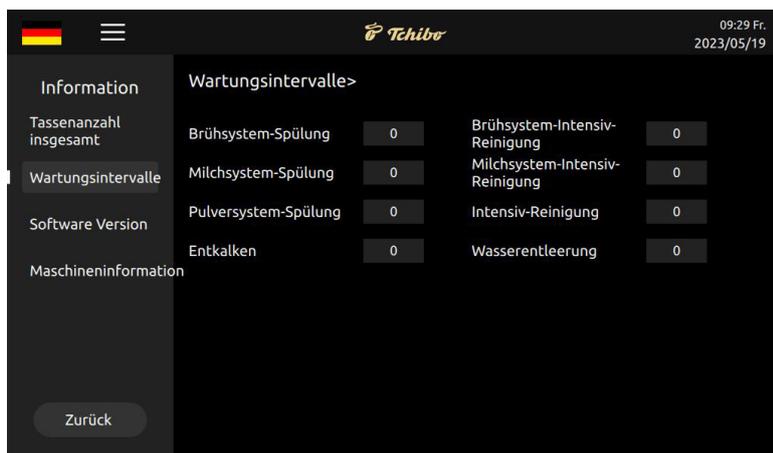
- **Datenquelle:** Tippen Sie auf den „Pfeil“, um die Anzahl der „Produktbecher“ oder „Testbecher“ auszuwählen.
- **Datumsauswahl:** Wählen Sie einen Datumszeitraum aus.
- **Zeitauswahl:** Wählen Sie den Zeitraum (Uhrzeit) aus.
- **Gesamtbecher:** Zeigt die gesamte Anzahl an zubereiteten Getränken für den gewählten Zeitraum an. In der Tabelle ist eine Übersicht der verschiedenen Getränke und Tassengrößen verfügbar.



The screenshot shows the 'Information' screen of a Tchibo machine. The top bar includes a German flag, a menu icon, the Tchibo logo, and the date/time '09:29 Fr. 2023/05/19'. The main content area is titled 'Tassenanzahl insgesamt: Datenquelle' and shows 'Produktbecher' selected with a value of 28. Below this, there are date and time selection fields. A summary row shows 'Tassenanzahl insgesamt: 0' and 'Gelöschte Getränke: 0'. A table lists drinks and their counts by size:

	Kleine Tasse	Mittlere Tasse	Große Tasse	Gesamt
Café Crème	0	0	0	0
Espresso	0	0	0	0
Milchkaffee	0	0	0	0
Heißwasser	0	0	0	0

- **Wartungsaufzeichnungen:** Die Zeiten des Wartungsaufwands.
- **Datumsauswahl:** Wählen Sie einen Datumszeitraum aus.
- **Zeitauswahl:** Wählen Sie den Zeitraum (Uhrzeit) aus.
- **Wartungsintervall:** Hier werden die Anzahl der durchgeführten Reinigungen summiert aufgeführt.



The screenshot shows the 'Wartungsintervalle' screen of a Tchibo machine. The top bar is identical to the previous screenshot. The main content area is titled 'Wartungsintervalle>' and displays a table of maintenance tasks and their counts:

Brühsystem-Spülung	0	Brühsystem-Intensiv-Reinigung	0
Milchsystem-Spülung	0	Milchsystem-Intensiv-Reinigung	0
Pulversystem-Spülung	0	Intensiv-Reinigung	0
Entkalken	0	Wasserentleerung	0

## Software-Version

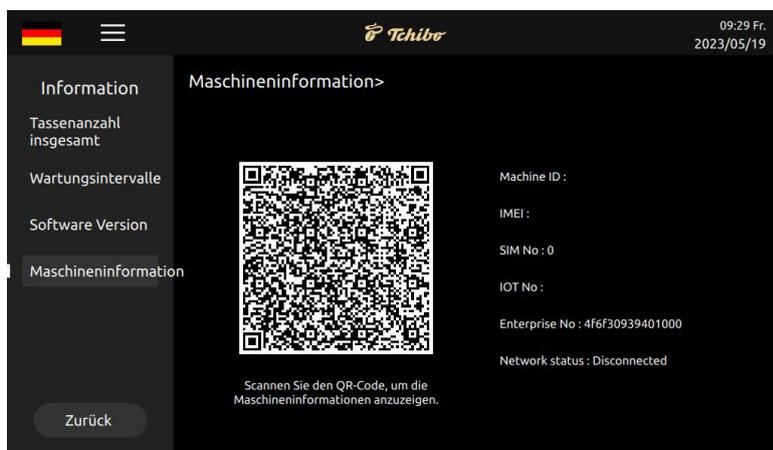
- **Mainboard-Version:** Aktuelle Software-Versionsinformationen
- **HMI-Version:** Aktuelle Software-Versionsinformationen
- **Maschine S/N:** Seriennummer der Maschine



## Maschinen-Info.

Scannen Sie das QR-Bild, um die folgenden Informationen anzuzeigen:

- **Machine ID:** Modell der Maschine
- **IMEI:** Seriennummer der Datenübertragungseinheit
- **SIM No:** SIM-Kartenummer
- **IOT No:** Identifikationsnummer für IOT-Anwendungen
- **Enterprise No:** Identifikationsnummer des Herstellers
- **Network status:** Netzwerkstatus der Maschine („Verbunden“ oder „Getrennt“)



# 9. SPÜLEN UND PFLEGEN



**DIE FOLGENDEN SCHRITTE MÜSSEN VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

## 9.1 REINIGUNGSPLAN

TCHIBO ENJOY REINIGUNGSPLAN						
	Täglich	Wöchentlich	Bildschirmaufforderung	Vor dem Ausschalten	Bei Bedarf	
<b>Reinigungsprogramme</b> (Geführt durch Anweisungen auf dem Bildschirm und Verwendung von Reinigungschemikalien, falls erforderlich)		✓			✓	Vollständige Systemreinigung (Kaffee, Milch, Pulver)
	✓		✓		✓	Milchsystem-Intensiv-Reinigung
					✓	Brühsystem-Intensiv-Reinigung
			✓			Entkalkung
<b>Automatische Spülung</b>				✓	✓	Brühsystem-Spülung
				✓	✓	Milchsystem-Spülung (alle 2 Stunden)
				✓	✓	Pulversystem-Spülung (alle 2 Stunden)
<b>Manuelle Reinigung</b>	✓				✓	Entfernen und reinigen Sie den Auslauf
	✓				✓	Den Satzbehälter leeren und reinigen
		✓			✓	Trinkwassertank reinigen
	✓				✓	Entleeren und reinigen Sie die Tropfschale
					✓	Reinigen Sie den Bohnenbehälter
					✓	Brüheinheit reinigen
	✓				✓	Touchscreen reinigen
	✓				✓	Reinigen Sie die Außenflächen der Kaffeemaschine
✓					Reinigen Sie den Pulverbehälter	



## AUSLEGUNG

<b>Täglich</b>	Mindestens einmal täglich reinigen, bei Bedarf auch öfter.
<b>Wöchentlich</b>	Mindestens einmal pro Woche reinigen, bei Bedarf auch öfter.
<b>Bildschirmaufforderung</b>	Eine Reinigungsmeldung erscheint auf dem Bildschirm, um den Bediener zu benachrichtigen. Die Reinigungszeit kann vom Manager programmiert werden.
<b>Vor dem Ausschalten</b>	Automatische Spülung beim Ausschalten der Kaffeemaschine.
<b>Bei Bedarf</b>	Wenn offensichtlich eine Reinigung erforderlich ist.

## 9.2 TÄGLICHE REINIGUNG

- Die tägliche Reinigung sollte regelmäßig durchgeführt werden.

### 9.2.1 Passwort

**Schritt 1:** Tippen Sie auf das Schnellzugriffssymbol auf dem Bildschirm, um die Seite mit dem Schnellzugriffsmenü aufzurufen.



**Schritt 2:** Geben Sie das korrekte Passwort ein; tippen Sie „OK“.

- **Primäres Passwort:** Die höchste Ebene, alle Zugriffe auf das Service-Menü (einschließlich Getränke-einstellung, Wartung, Maschineneinstellung, Technische Einstellungen; Standardpasswort ist 1809)
- **Sekundäres Passwort:** Sekundäre Ebene, eingeschränkter Zugriff auf das Service-Menü (einschließlich Getränkeeinstellung, Wartung, Maschineneinstellung, Standardpasswort ist 1709)
- **Tertiärpasswort:** Tertiärstufe, eingeschränkter Zugriff auf den Service (Nur Getränkeeinstellung, Standardpasswort ist 1609)

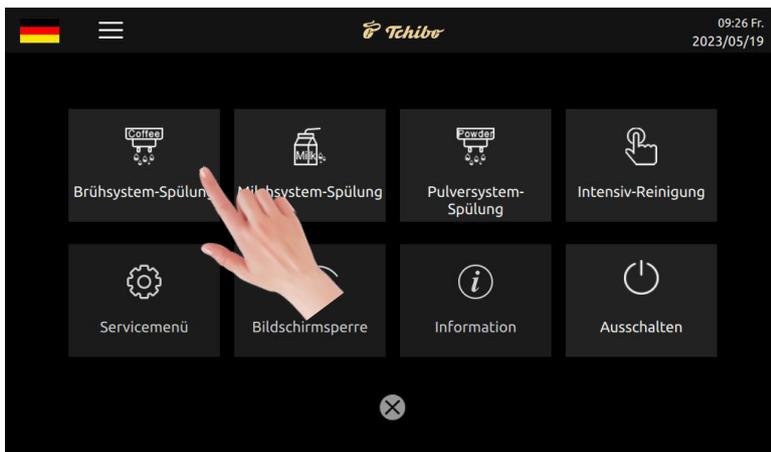
**Schritt 3:** Das Schnellzugriffsmenü wird aufgerufen.

## 9.2.2 Brühsystem-Spülung

**Schritt 1:** Tippen Sie auf das Schnellzugriffssymbol auf dem Bildschirm, um die Seite mit dem Schnellzugriffsmenü aufzurufen.



**Schritt 2:** Tippen Sie auf „Brühsystem-Spülung“.



**Schritt 3:** Befolgen Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitung, um das Brühsystem zu spülen.



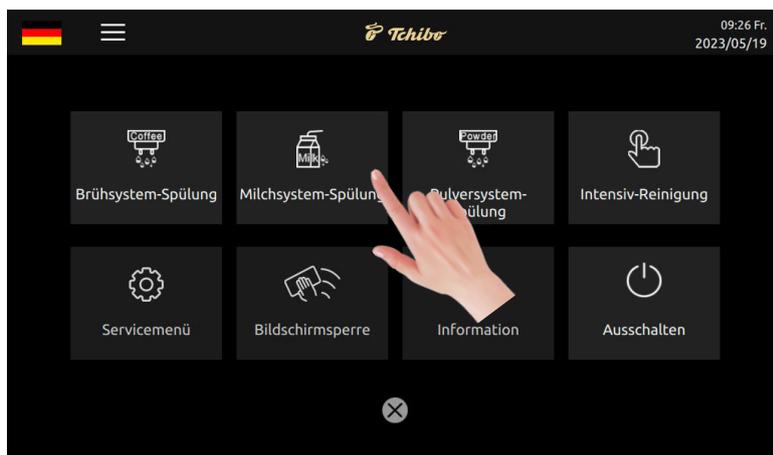
→  **Brühsystem-Spülung ist beendet, Sie gelangen automatisch zurück zur Hauptseite.**

### 9.2.3 Milchsistem-Spülung

**Schritt 1:** Tippen Sie auf das Schnellzugriffssymbol auf dem Bildschirm, um die Seite mit dem Schnellzugriffsmenü aufzurufen.



**Schritt 2:** Tippen Sie auf „Milchsistem-Spülung“.



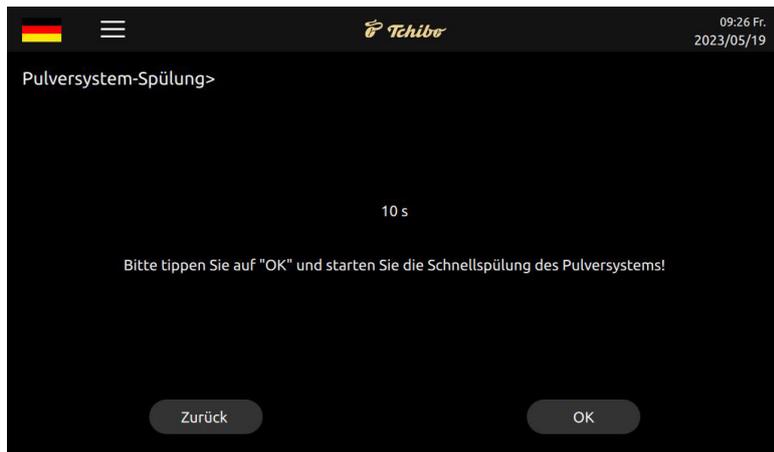
**Schritt 3:** Befolgen Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitung, um das Milchsistem zu spülen.



→  Die Milchsistem-Spülung ist beendet, Sie gelangen zurück zur Hauptseite.

#### 9.2.4 Pulversystem-Spülung

- » Tippen Sie auf „Pulverspülung“, um die Benutzeroberfläche über „Zurück zu“ oder „OK“ für Ihre Wahl angezeigt zu bekommen, die Maschine fährt mit dem Spülvorgang fort, wenn binnen 5 Sekunden keine Antwort erfolgt.
- » Systemspülung: Bitte folgen Sie der Maschinenanleitung und dem Prozess Schritt für Schritt.
- » Tippen Sie auf „Service-Menü“, die Maschine fordert Sie zur Eingabe des Kennworts auf.



#### 9.2.5 Wisch-Schutz

- » Tippen Sie auf „Wisch-Schutz“, es werden nun die Wörter „Den Bildschirm wischen“ mit 10 Sekunden Countdown für das Wischen des Displays angezeigt.
- » Tippen Sie auf „Wisch-Schutz“ und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um den Prozess „Entkalken“ aufzurufen.



## 9.3 MANUELLE REINIGUNG

• Die Wartung darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

### 9.3.1 Brüheinheit reinigen

#### Brüher herausnehmen

**Schritt 1:** Entfernen Sie die Tropfschale (1-3).



**Schritt 2:** Drücken Sie auf die Halterung (1) und drücken Sie dann auf das Gestell (2). Entnehmen Sie den Brüher (3).



→  **Brüher-Entfernung abgeschlossen.**

#### Brüher spülen

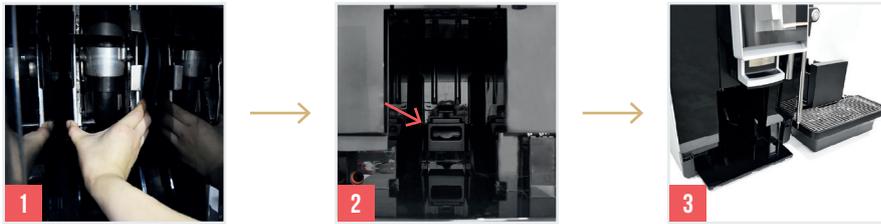
**Schritt 1:** Halten Sie die Brüheinheit unter warmes fließendes Wasser um die Kaffee Reste zu entfernen.

**Schritt 2:** trocknen Sie die Brüheinheit mit einem sauberen Tuch ab.



## Brüher einsetzen

**Schritt 1:** Stellen Sie den Brüher auf das Gestell (1-3).



**Schritt 2:** Greifen Sie das Gestell und ziehen Sie den Brüher in die richtige Position (1). Dann den Kaffeesatzbehälter wieder einsetzen (2-3).



→  **Der Brüher ist installiert.**

### 9.3.2 Integrierte Getränkegruppe reinigen

**Schritt 1:** Den Knopf auf beiden Seiten der Milchschaumeinheit mit den Fingern fassen (1), nach unten ziehen und herausnehmen (2).

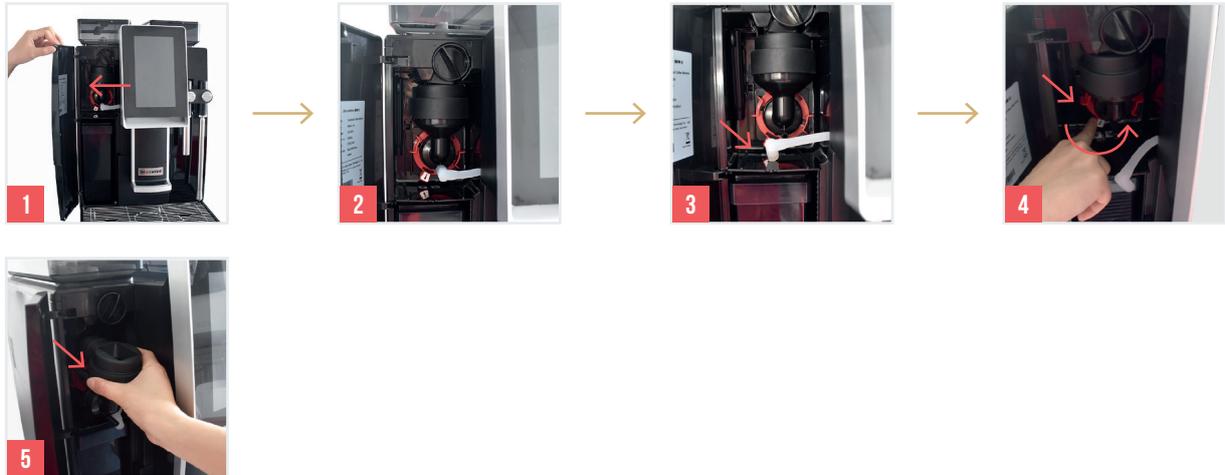


**Schritt 2:** Ziehen Sie den Anschluss und das Silikonenteil aus der Milchschaumeinheit heraus (1-2), waschen Sie diese mit Wasser (3). Setzen Sie die Einheit im Anschluss wieder zusammen und in die Maschine ein (4).



### 9.3.3 Mixereinheit reinigen

**Schritt 1:** Trennen Sie den Schlauch vom Mixer (1-3) und drehen Sie die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn (4), um den Mixer auszubauen (5).

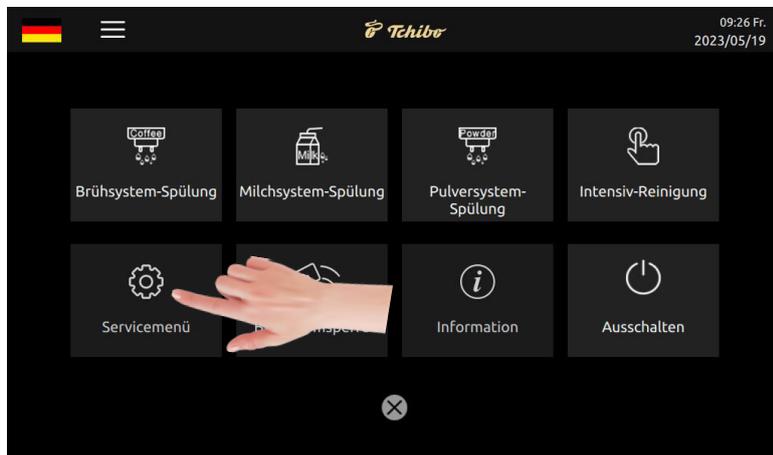


**Schritt 2:** Setzen Sie den gespülten und getrockneten Mixer (1) wieder in die Maschine ein (2), verriegeln Sie ihn im Uhrzeigersinn (3), schließen sie den Schlauch wieder an (4-5) und schließen Sie die Wassertanktür.



# 10. SERVICE-MENÜ

**Schritt 1:** Tippen Sie auf "Service-Menü" für die Eingabe.



## 10.1 GETRÄNKEEINSTELLUNGEN

**Getränkeeinstellung:** Tippen Sie auf das Bild des Getränks, um die Parameter zu ändern.



### 10.1.1 Getränke-Positionsänderung

Tippen Sie auf  und dann auf die Zielposition. Tippen Sie auf das Bild des Getränks, das ausgetauscht werden soll, um den Positionstausch der beiden Getränke durchzuführen.



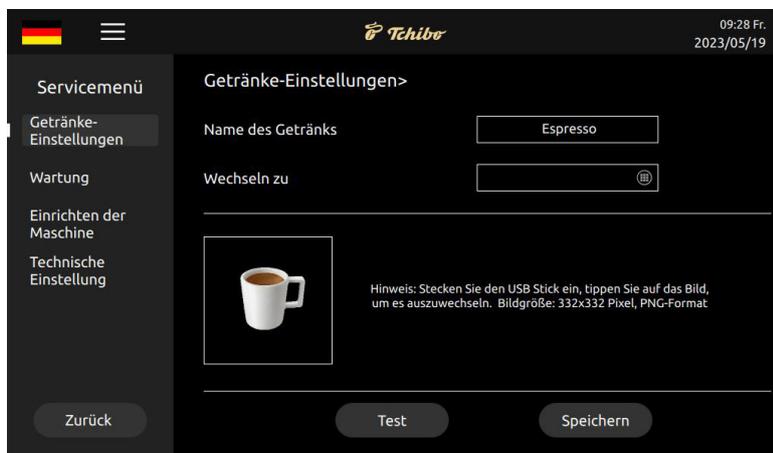
### 10.1.2 Getränke entfernen

Tippen Sie auf das Symbol  und bestätigen Sie anschließend, dass das Getränk entfernt werden soll.



### 10.1.3 Getränke-Parametereinstellung

Tippen Sie auf , um die Benutzeroberfläche für die Parametereinstellung anzuzeigen.



#### Name des Getränks

Dies ist der aktuelle Name des Getränks.

#### Wechseln zu

Bitte tippen Sie den neuen Getränkenamen in das Feld ein.

#### Bildänderung

**Schritt 1:** Tippen Sie auf das „Getränkebild“, um alle verfügbaren Getränkebilder anzuzeigen (Wenn USB-Stick angeschlossen ist, werden alle verfügbaren Bilder angezeigt).

**Schritt 2:** Tippen Sie auf das zu ersetzende Zielbild. Tippen Sie auf „SPEICHERN“. Bildwechsel erledigt.

#### Voraussetzungen zur Verwendung des USB-Sticks:

- Bildgröße: 332 x 332 Pixel
- Bildformat: png
- Dateigröße: weniger als 1 MB
- Speicherkapazität: Nicht mehr als 32 GB
- Anschluss: USB 1.0 oder USB 2.0 (USB 3.0 ist vorübergehend nicht verfügbar)

- Format: FAT oder FAT32.

### **Hinweise zur Verwendung des USB Sticks:**

- Bilder sollten sich im Stammverzeichnis des USB-Sticks befinden.

### **Getränk-Sperre**

Tippen Sie auf , um diese Funktion zu aktivieren oder auszuschalten. Gesperrte Getränke befinden sich auf der letzten Seite in der Getränkeeinstellungsoberfläche und es wird eine Sperre darauf liegen. Ein gesperrtes Getränk wird nicht in der Getränkekarte angezeigt.

### **Auswahl des Bechertyps**

Stellen Sie die Parameter für die drei Tassentypen ein, tippen Sie die Schaltfläche „Speichern“, um die Einstellung zu speichern. Optionsbereich: kleine Tasse, mittlere Tasse, große Tasse

### **Mahlmenge**

Einstellung in g: 9 ~ 21, Details wie folgt:

- Die Menge des Kaffeemehls. Geben Sie den Wert auf der Benutzeroberfläche ein. Für alle Getränke können unterschiedliche Angaben verwendet werden.

### **Vorbrühen**

Die Voreinweichzeit des Kaffeepulvers, Einheit: S, Einstellstufe: 0 ~ 5

### **Kaffee (ml)**

Die Menge des ausströmenden Kaffees, Einheit: ml. Geben Sie den Wert auf der Benutzeroberfläche ein. Für alle Getränkearten können unterschiedliche Angaben verwendet werden.

### **Warmwasser (ml)**

Die Menge des abfließenden warmen Wassers, Einheit: ml. Geben Sie den Wert auf der Benutzeroberfläche ein. Für alle Getränkearten können unterschiedliche Angaben verwendet werden.

### **Zyklus-Index / Wiederholungen**

Die Anzahl der Wiederholungen der Brühen bei der Zubereitung von Getränken. Je Getränk einstellbar. Auswahlmöglichkeiten: 1 ~ 5

### **Brühdruk**

Der Druck der Kaffeezubereitung. Auswahlmöglichkeiten „Ja“ / „Nein“.

- „Ja“ bedeutet: Kaffeezubereitung mit Druck (Je höher der Druck, desto stärker die Crema).
- „Nein“ bedeutet: Kaffeezubereitung ohne Druck.

### **Linker Behälter (g)**

Die Menge an Pulver, Einheit in g, Einstellungsbereich: Bitte beachten Sie die Eingabewerte auf dem Bildschirm. Verschiedene Getränke haben unterschiedliche Toleranzen.

### **Heißwasser (ml)**

Die Menge an heißem Wasser, Einheit: ml, Einstellungsbereich: Bitte beachten Sie die Eingabewerte auf dem Bildschirm. Verschiedene Getränke haben unterschiedliche Toleranzen.

### **Milch (Sekunde)**

Die Zeit der Milchleistung, Einheit Sek., Einstellungsbereich: Bitte beachten Sie die Eingabewerte auf dem Bildschirm. Verschiedene Getränke haben unterschiedliche Toleranzen.



## Milchschaum (Sekunde)

Die Zeit der Milchschaumausgabe, Einheit: Sek., Einstellungsbereich: Bitte beachten Sie die Eingabewerte auf dem Bildschirm. Verschiedene Getränke haben unterschiedliche Toleranzen.

## Reihenfolge

(Die Reihenfolge der Kaffeezubereitung)

Verschiedene Symbole repräsentieren unterschiedliche Produkte.

Schritt 1 ~ Schritt 5 bedeutet die Ausgabereihenfolge. Je nach Bedarf schieben Sie die Icons auf Bereiche verschiedener Schritte (Wenn zwei Leerstellen im selben Schritt gefüllt werden, kommen die Produkte gleichzeitig heraus).

Testfunktion: Herstellung von Getränketests mit den eingestellten Parametern.

- Speichern: Speichern Sie die Parameter.
- Zurück zu: Zurück zum vorherigen Menü.



## 10.1.4 Neue Getränke kreieren

Tippen Sie „+“, um ein neues Getränk zu kreieren.





## 10.2 WARTUNG

### 10.2.1 Brühsystem-Intensiv-Reinigung

Tippen Sie auf Brühsystem-Intensiv-Reinigung und folgen den Anweisungen auf dem Bildschirm um die Reinigung durchzuführen.

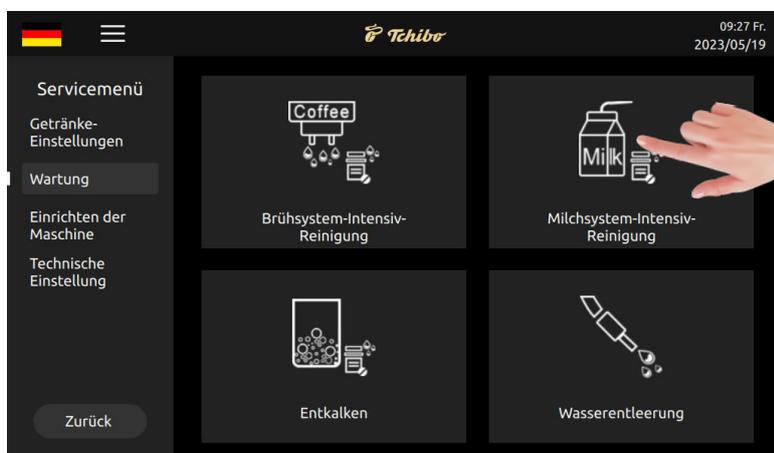


✓ **Hinweis:** Die Brühsystem-Intensiv-Reinigung können Sie ebenfalls starten, indem Sie im Kurzwahlmenü auf „Brühsystem-Spülung“ tippen und 3 Sekunden gedrückt halten.

**Wir empfehlen für die Reinigung des Brühsystems die WMF Reinigungstablette 1,3g**

### 10.2.2 Milchsystem-Intensiv-Reinigung

Tippen Sie auf Milchsystem-Intensiv-Reinigung und folgen den Anweisungen auf dem Bildschirm um die Reinigung durchzuführen.

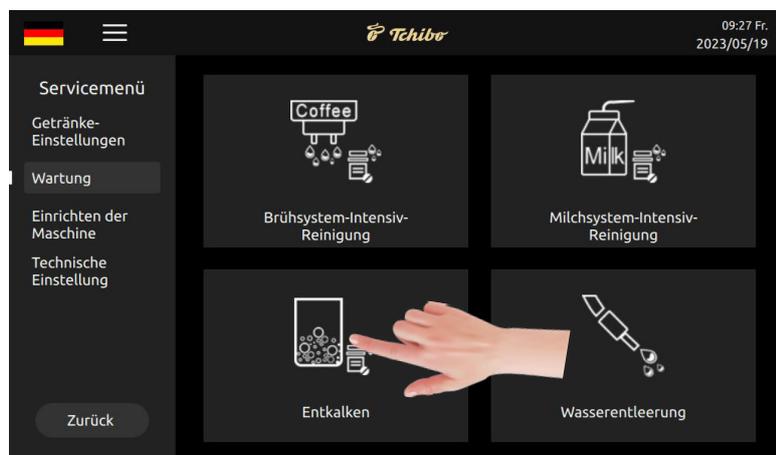


✓ **Hinweis:** Die Milchsystem-Intensiv-Reinigung können Sie ebenfalls starten, indem Sie im Kurzwahlmenü auf „Milchsystem-Spülung“ tippen und 3 Sekunden gedrückt halten.

**Wir empfehlen für die Reinigung des Milchsystems den WMF Flüssigreiniger**

### 10.2.3 Entkalken

Tippen Sie auf Entkalkung und folgen den Anweisungen auf dem Bildschirm um die Entkalkung durchzuführen.



✓ **Hinweis:** Die Entkalkung können Sie ebenfalls starten, indem Sie im Kurzwahlmenü auf „Wisch-Schutz“ tippen und 3 Sekunden gedrückt halten.

**Wir empfehlen für die Entkalkung den WMF Flüssigentkalker**

### 10.2.4 Wasserentleerung

Entfernen Sie das verbleibende Wasser aus den internen Rohrleitungen der Kaffeemaschine, um zu verhindern, dass es nach dem Transport in einer Umgebung mit niedriger Temperatur gefriert und Risse verursacht. Folgen Sie den Anweisungen, um diesen Vorgang abzuschließen.



### 10.2.5 Intensiv-Reinigung

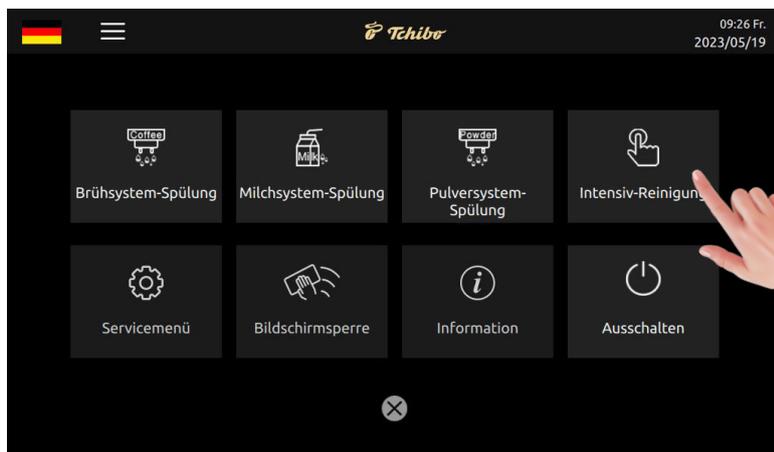
Mit der Intensiv-Reinigung können Sie die Intensiv-Reinigungen nacheinander durchführen (Milchsystem und Brühsystem), ohne im Service Menü beide einzeln starten zu müssen.

Hierfür können Sie bereits im Kurzwahl-Menü auf: „Intensiv-Reinigung“ tippen. Bitte folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

**Schritt 1:** Tippen Sie auf das Schnellzugriffssymbol auf dem Bildschirm, um die Seite mit dem Schnellzugriffsmenü aufzurufen.

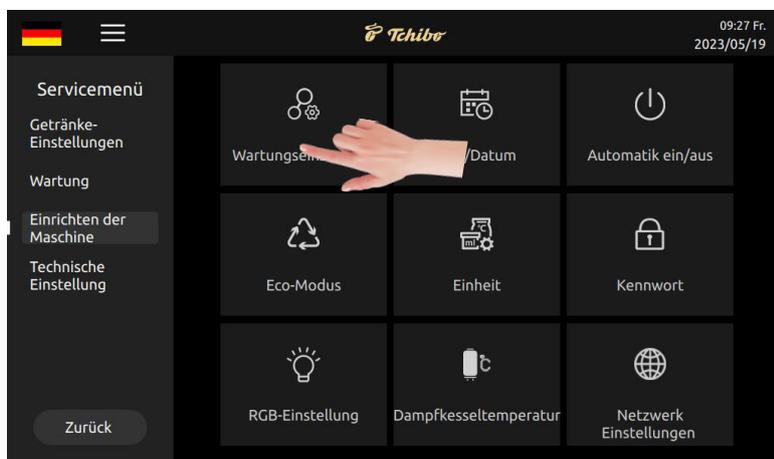


**Schritt 2:** Tippen Sie auf „Intensiv-Reinigung“ und folgen Sie den Schritten auf dem Bildschirm, um die Wartung der Kaffeemaschine abzuschließen.



### 10.3 EINRICHTEN DER MASCHINE

Tippen Sie auf die gewünschte Menüoption, um deren Parameter zu ändern.



### 10.3.1 Einrichtung der Wartung

Mit dem Tippen auf „Speichern“ werden Ihre Änderungen gesichert.



#### Brühsystem-Spülung

Hier können Sie den Intervall der Brühsystem-Spülung einstellen. Einstellbereich: NEIN; Sofort; 5 min; 10 min; 15min; 20min.

- Beispiel: Einstellung „20 Minuten später“ bedeutet, dass, wenn die Kaffeemaschine nach 20 Minuten nicht bedient wird, die Maschine die Brühsystem-Spülung durchführt. 20 Minuten nach dem letzten Bezug eines Getränks erscheint die Aufforderung „Brühsystem-Spülung?“ - Bestätigen Sie mit „Ja“, dann spült die Kaffeemaschine das Brühsystem automatisch mit heißem Wasser, um den Effekt des Vorwärmens zu erzielen.

#### Brühsystem-Intensiv-Reinigung

Dies gibt an, wie viele Tassen Kaffee die Kaffeemaschine zubereitet, bevor das Brühsystem gereinigt werden soll. Die Maschine fordert Sie dann automatisch auf, die Tabletten für die Tiefenreinigung des Brühsystems zu verwenden. Die Einheit ist Tasse. Einstellungsbereich: Bitte entnehmen Sie die Referenz vom Bildschirm. Kann sich je nach System unterscheiden.

- Beispiel: Einstellung ist „1000“, dies bedeutet, dass die Maschine nach 1000 Tassen die Meldung ausgeben wird – der Brüher benötigt eine gründliche Reinigung.

#### Milchsystem-Spülung

Dies zeigt an, dass die Funktion nach dem Einstellen aktiv wird. Einstellungswahl: Nein, Sofort, 5 Minuten später, 10 Minuten später, 15 Minuten später, 20 Minuten später, 2 Stunden später

- Bei „Nein“, wird die Funktion nicht aktiv.
- Bei „Sofort“, wird die Funktion nach jeder Tasse Milchkaffee aktiv.
- Bei „5min später“ wird die Funktion 5 Minuten nach jeder Tasse Milchkaffee aktiv.

#### Milchsystem-Intensiv-Reinigung (Tassen)

Dies gibt an, wie viele Tassen Milchkaffee die Kaffeemaschine zubereitet, bevor das Milchsystem gereinigt werden soll. Die Maschine fordert Sie dann automatisch auf, eine Intensiv-Reinigung des Milchsystems mit Reinigungsmittel durchzuführen. Einstellungsbereich: Bitte entnehmen Sie die

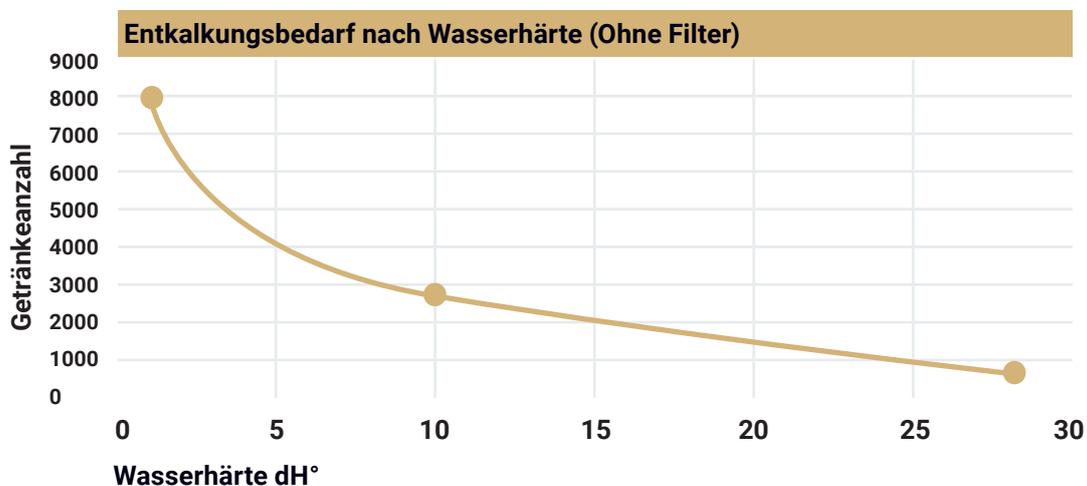
Referenz vom Bildschirm. Kann sich je nach System unterscheiden.

- Beispiel: Die Einstellung „500“ bedeutet, dass die Maschine nach der Herstellung von 500 Tassen Milchgetränken die Meldung ausgeben wird – die Maschine benötigt eine Intensiv-Reinigung des Milchsystems mit Reinigungsmittel.

### Entkalken-Einstellung (Tassen)

Dies gibt an, wie viele Tassen Kaffee die Maschine herstellen soll, bis sie Sie zu einer Entkalkung mit Entkalkungspulver/Flüssigentkalker auffordert. Einheit: Tassen. Einstellungsbereich : Bitte nehmen Sie die Referenz vom Bildschirm, kann sich je nach System unterscheiden.

Stellen Sie die Tassenanzahl entsprechend Ihrer Wasserhärte im Menü ein. Wenn kein Wasserfilter eingesetzt ist, ermitteln Sie die Reichweite über den Graph (z.B. Reichweite 3000 Tassen bei 10 dH°). Beim Einsatz eines Wasserfilters ermitteln Sie die Reichweite über die Angabe der Tassen/ Wassermengen des Filterherstellers.



- Beispiel: Die Nummerneinstellung „1000“ bedeutet, dass die Maschine nach der Herstellung von 1000 Tassen Getränken eine Meldung ausgeben wird – die Maschine muss mit Reinigungsmittel entkalken.

### Entkalken-Einstellung (Stunde)

Dies gibt an, dass die Maschine eine Entkalkung zusätzlich zur Reinigung durchführen wird, nachdem über einen bestimmten Zeitraum Dampf erzeugt wurde. Einheit: Stunde. Einstellungsbereich: Bitte nehmen Sie die Referenz vom Bildschirm, kann sich je nach System unterscheiden.

- Beispiel: Mit der Einstellungsnummer „6“, beträgt die Dauer der Bedampfung insgesamt bis zu 6 Stunden/21.600 Sek., die Maschine wird die Meldung ausgeben – mit Reinigungsmittel entkalken.

Unabhängig davon, ob die Dampfbedingung für Tassen oder Gesamtdauer eingetreten ist, wird die Maschine eine Entkalkung fordern. Nach Entkalkung werden entweder Tassen oder Zeit auf 0 zurückgesetzt. Tassen oder Zeit werden wieder ab 0 gezählt.

## Pulversystem-Spülung

Dies gibt an, wie lange nach dem letzten Pulvergetränk der Mixer gespült werden muss. Bitte nehmen Sie die Referenz vom Bildschirm, kann sich je nach System unterscheiden (Funktion ist noch nicht verfügbar).

- Beispiel: Mit der Einstellung „2 Stunden“ startet die Maschine 2 Stunden nach Abgabe des letzten Pulvergetränks mit der Auto-Spülung des Mixers.

### 10.3.2 Uhrzeit/Datum

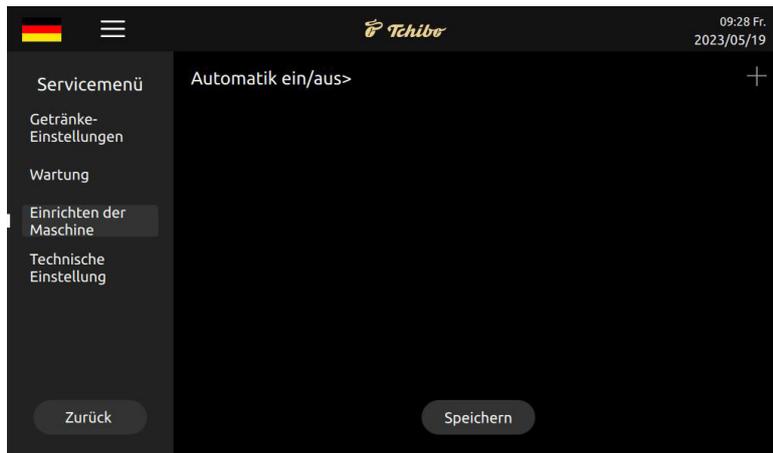
Hier stellen Sie Zeit und Datum der Kaffeemaschine ein. Nach Änderungen, tippen Sie auf „Speichern“.



- **12/24H:** Dies gibt das System zum Einstellen der Zeit des Kaffeemaschinensystems an. Anzeige: 12 Stunden, 24 Stunden
- **Zeit:** Dies gibt den Zeitpunkt für die Einstellung des Kaffeemaschinensystems an. Anzeige: Stunden, Minuten
- **Datum:** Dies gibt das Datum an, an dem das Kaffeemaschinensystem eingestellt ist. Anzeige: Jahr, Monat, Datum.
- **Zeitzone:** Dies gibt die Zeitzoneneinstellung des Kaffeemaschinensystems an.

### 10.3.3 Automatisch ein/aus

Tippen Sie , um die Funktionen ein- oder auszuschalten. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu übernehmen.



#### Automatisches Einschalten

» Richten Sie die Uhrzeit und die Tage für die automatische Einschaltung der Kaffeemaschine ein.

*Die Kaffeemaschine wird sich an den ausgewählten Tagen zur ausgewählten Uhrzeit automatisch einschalten.*

#### Automatisches Abschalten

» Richten Sie die Uhrzeit und die Tage für die automatische Abschaltung der Kaffeemaschine ein.

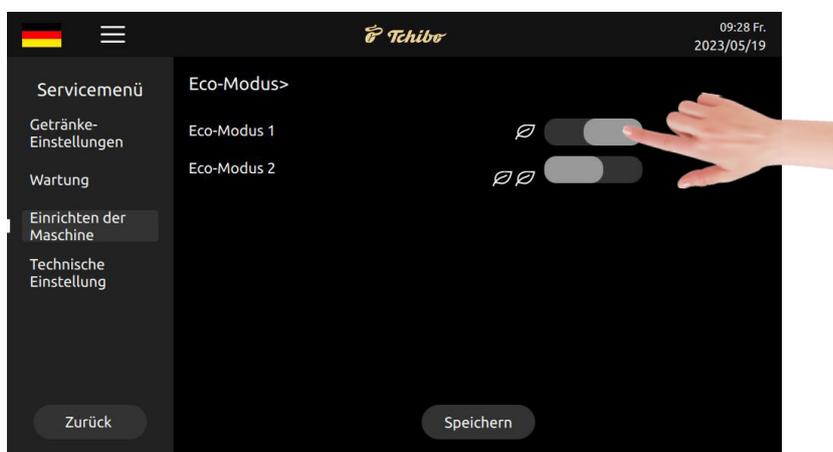
*Die Kaffeemaschine wird an den ausgewählten Tagen zur ausgewählten Uhrzeit automatisch ausschalten.*

» Halten Sie den Bildschirm länger als 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät neu zu starten.

• Wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen, schalten Sie die Maschine bitte aus.

### 10.3.4 Eco-Modus

» In diesem Menüpunkt können Sie einen der Modi ein- oder ausschalten. Tippen Sie nach der Aktivierung auf „Speichern“.



- **Eco-Modus 1:** Nach einer Stunde schaltet der Dampfboiler auf Heißwasser Temperatur
- **Eco-Modus 2:** Nach einer Stunde schalten sich beide Boiler aus

### 10.3.5 Einheit

Je nach Bedarf können verschiedene Einheiten ausgewählt werden. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern.



- **Kapazitätseinheit:** ml oder Oz
- **Temperatureinheit:** °C oder °F

### 10.3.6 Passwort

Änderungen des Passworts sind durch Angabe des alten Passworts und anschließend eines neuen Passworts möglich. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern.



### Anweisungen zum Passwort

- **Primäres Passwort:** Die höchste Ebene, alle Zugriffe auf das Service-Menü einschließlich Getränkeeinstellung, Wartung, Maschineneinstellung, Eng. Einstellung (Standardpasswort ist 1809).
- **Sekundäres Passwort:** Sekundäre Ebene, eingeschränkter Zugriff auf das Service-Menü einschließlich Getränkeeinstellung, Wartung, Maschineneinstellung (Standardpasswort ist 1709).

- Tertiäres Passwort: Tertiärstufe, eingeschränkter Zugriff auf Service einschließlich der Getränkeeinstellung (Standardpasswort ist 1609).

### 10.3.7 Textfarbeinstellung

Legen Sie die Farbe des Texts für Getränkenamen in der Standby-Benutzeroberfläche fest. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern.

- Farboption: Einstellung des Getränkenamens.



### 10.3.8 RGB-Einstellung

Einstellungen des RGB-Lichts unter dem Touchscreen. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern.

- **Einstellbereich:** NEIN, Zyklus, Rot, Grün, Blau, Violett, Hellgrün, Cyan, Hellblau.
- **Zyklusintervall(e):** Stellen Sie das Zyklusintervall ein (Einheit: Sek., Bereich: 1 ~ 60 Sek).



### 10.3.9 Boilerterperatur

» Stellen Sie die Boilerhöchsttemperatur ein und tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern..



#### Heiße Boilerterperatur (°C)

» Stellen Sie die Steuertemperatur des Warmwasserboilers ein.

- Einstellungsoption: 85 °C ~ 97 °C; Standard: 93 °C
- Beispiel: *Der Warmwasserboiler stoppt bei Einstellung von 93 °C die Erwärmung, wenn der Temperaturfühler (NTC) darauf erkennt, dass die Temperatur 93 °C beträgt und der Boiler beginnt sich zu erwärmen, wenn der NTC erkennt, dass die Temperatur unter 93 °C liegt.*

#### Warmwasserboiler-Temperatur (°C)

» Stellen Sie die Steuertemperatur des Dampfboilers ein.

- Einstellungsoption: 120 °C ~ 135 °C Standard: 135 °C
- Beispiel: *Der Dampfboiler stoppt bei einer Einstellung von 135 °C die Erwärmung, wenn der NTC darauf erkennt, dass die Temperatur 135 °C beträgt. Der Dampfboiler beginnt sich zu erwärmen, wenn der NTC erkennt, dass die Temperatur unter 135 °C liegt*

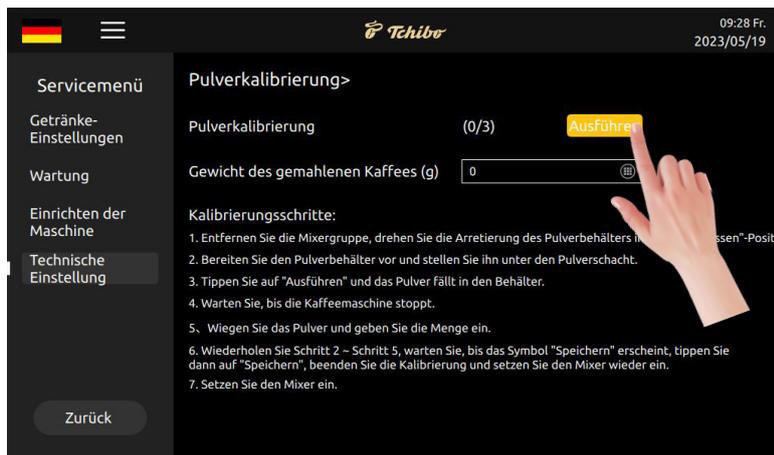
## 10.4 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

### 10.4.1 Pulver-Kalibrierung

Die Menge des Pulvers kann kalibriert werden.

» Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern.

**Über Pulverkalibrierungen:** Alle Maschinen sind werkseitig kalibriert, basierend auf verschiedenen Pulvern. Wenn Sie jedoch Ihr eigenes Pulver verwenden, kann die Pulvermenge vom werkseitigen Kalibrierstandard abweichen. Daher wird empfohlen, Pulverkalibrierungen mit Ihrem eigenen Pulver durchzuführen, bevor Sie die Kaffeemaschine benutzen. (Bitte führen Sie eine Pulverkalibrierung durch, wenn sich die Art des Pulvers jedes Mal ändert. )



**Schritt 1:** Öffnen Sie die vordere Tür der Maschine, zerlegen Sie die Mixergruppe;

**Schritt 2:** Leeren und trocknen Sie den Bodenbehälter, wiegen Sie ihn und legen Sie ihn dann wieder in die Maschine;

**Schritt 3:** Tippen Sie auf die Schaltfläche „Start“ und das Pulver von links, da die Benutzeroberfläche anzeigt (L: 0/3) Pulvertropfen in den Behälter;

**Schritt 4:** Nehmen Sie den Behälter heraus und wiegen Sie ihn;

**Schritt 5:** Geben Sie die Gewichtung in die Schnittstelle ein (Geben Sie den Wert als Ganzzahl ein, runden Sie auf den nächsten Dezimalpunkt);

**Schritt 6:** Wiederholen Sie Schritt 5 für 3 Mal, die Kalibrierung des linken Trichters ist abgeschlossen;

**Schritt 7:** Tippen Sie dann auf „Start“, wie die Benutzeroberfläche zeigt (R: 0/3), wird die Kalibrierung des rechten Pulvertrichters automatisch durchgeführt. Führen Sie die gleichen Schritte 3 Mal aus, um die Kalibrierung für den rechten Pulvertrichter abzuschließen.

#### 10.4.2 Mahlgrad-Kalibrierung

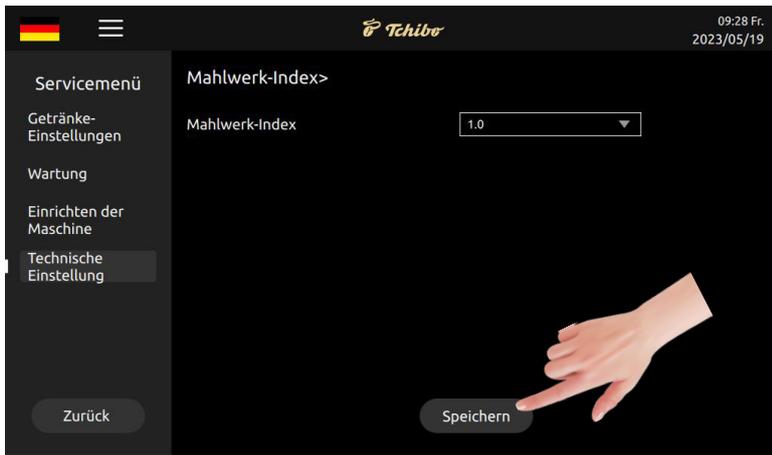
Die Mahlmenge des Mahlwerks kann kalibriert werden.

» Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern.

- Set-Wahl: 0,7 ~ 1,3; Standard: 1.0
- Standardblatt: Bitte beachten Sie 3.1.3.10

GRAD	1	2	3	4	5
GRAMM	7 g	12 g	14 g	16 g	21 g





- Beispiel: Bei Auswahl „0,9“ betragen alle Mahlgrade 90% des ursprünglichen Gewichts gemäß der obigen Gradtabelle.

GRAD	1	2	3	4	5
GRAMM	7g x 0,9 g =6,3 g	12g x 0,9 g =10,8 g	14g x 0,9 g =12,6 g	16g x 0,9 g =14,4 g	21g x 0,9 g =18,9 g

### 10.4.3 Wasserversorgung

Die Art der Wasserversorgung: Wassertank, Leitungswasser (Hinweis: Der tatsächliche Versorgungsweg sollte mit der Einstellung in der Maschine identisch sein. )

- » Wählen Sie „Wassertank“, was bedeutet, dass das Wasser aus dem eingebauten Wassertank kommt
- » Wählen Sie „Leitungswasser“, was bedeutet, dass das Wasser aus externer Wasserversorgung stammt, zum Beispiel Leitungswasser.



## 10.4.4 Werkseinstellungen

Die Maschinenparametereinstellung wird auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

» Tippen Sie auf , um die Funktion ein- oder auszuschalten.

» Tippen Sie auf die Schaltfläche „Speichern“, um die Einstellung zu aktivieren.



### Getränke zurücksetzen

Setzt die Getränkeeinstellung auf den Werkszustand zurück.

### Technische Einstellung zurücksetzen

Setzt die technischen Einstellungen auf den Werkszustand zurück.

### Zurücksetzen auf die Werkseinstellung

Setzt die gesamten Einstellungen auf Werkszustand zurück.



### Bildschirmeinstellung

**Schritt 1:** Tippen Sie auf die voreingestellten Bildschirmbilder, die voreingestellten Bilder werden angezeigt. Wenn der USB-Stick angeschlossen ist, werden die Display-kompatiblen Bilder angezeigt.

**Schritt 2:** Tippen Sie auf das Bild, das Sie verwenden möchten. Das Bildschirmbild ist nun das neue, von Ihnen gewählte Bild. Dateiname des Bildes: Nur englische Wörter oder Zahlen. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Einstellung zu aktivieren.

## Hintergrundeinstellung

**Schritt 1:** Tippen Sie auf die voreingestellten Hintergrundbilder. Die voreingestellten Bilder werden angezeigt.

**Schritt 2:** Tippen Sie auf das Bild, das Sie verwenden möchten. Das Hintergrundbild ist nun das neue, von Ihnen gewählte Bild. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Einstellung zu aktivieren.

## Getränkezubereitungseinstellung

» Tippen Sie das „Auswahl des Modus“ Dropdown-Feld, um auszuwählen, ob die Parameter während der Kaffeezubereitung einstellbar sind. Einstellungsauswahl: „Nicht einstellbar“; „Einstellbar“.

- **„Nicht einstellbar“:** Parameter sind nicht einstellbar, Abbruch der Getränkezubereitung ist nicht möglich.
- **„Einstellbar“:** Parameter sind einstellbar; Abbruch der Getränkezubereitung möglich. Während die Einstellung „Einstellbar“ ausgewählt ist, tippen Sie auf „+“. Eine Seite zum Einstellen der Getränkegröße wird angezeigt, siehe nebenstehendes Foto.

## Werbemodus

### Voraussetzungen zur Verwendung des USB-Sticks:



- Bildgröße: 1024 x 600 Pixel
- Bildformat: png
- Dateigröße: weniger als 1 MB
- Speicherkapazität: Nicht mehr als 32 GB
- Anschluss: USB 1.0 oder USB 2.0 (USB 3.0 ist vorübergehend nicht verfügbar)
- Format: FAT oder FAT32.

### Hinweise zur Verwendung des USB-Sticks:

- Bilder sollten kopiert und in das Stammverzeichnis des USB-Sticks eingefügt werden.
- Dateiname des Bildes: Nur englische Wörter oder Zahlen.

## 10.4.5 Parameter Import & Export



### Getränke Parameter

Stellen Sie eine Verbindung zum USB-Stick her und befolgen Sie die Tipps in der Benutzeroberfläche, um die Parameter zu importieren oder zu exportieren.

- Exportschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterexport wird durchgeführt.
- Importschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterimport wird durchgeführt.;

### Wartungsparameter

Stellen Sie eine Verbindung zum USB-Stick her und befolgen Sie die Tipps in der Benutzeroberfläche, um die Parameter zu importieren oder zu exportieren.

- Exportschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterexport wird durchgeführt.
- Importschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterimport wird durchgeführt;

### Maschinenparameter

Stellen Sie eine Verbindung zum USB-Stick her und befolgen Sie die Tipps in der Benutzeroberfläche, um die Parameter zu importieren oder zu exportieren.

- Exportschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterexport wird durchgeführt.
- Importschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterimport wird durchgeführt;

### Technische Parameter

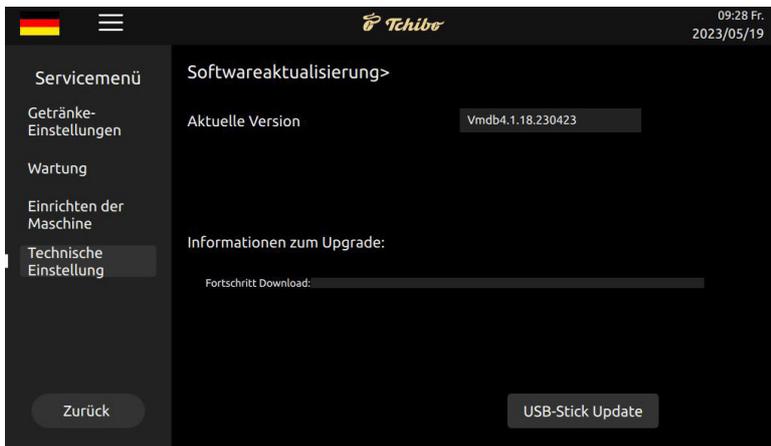
Stellen Sie eine Verbindung zum USB-Stick her und befolgen Sie die Tipps in der Benutzeroberfläche, um die Parameter zu importieren oder zu exportieren.

- Exportschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterexport durchgeführt.
- Importschritte: Verbindung zum USB-Stick herstellen, , tippen, Parameterimport durchgeführt;

#### Voraussetzungen zur Verwendung des USB-Sticks:

- Bildgröße: 1024 x 600 Pixel
- Bildformat: png
- Dateigröße: weniger als 1 MB
- Speicherkapazität: Nicht mehr als 32 GB
- Anschluss: USB 1.0 oder USB 2.0 (USB 3.0 ist vorübergehend nicht verfügbar)
- Format: FAT oder FAT32.

### 10.4.6 Software Aktualisierung



#### Aktuelle Version

Die Versionsinformationen der aktuellen Software.

#### Online-Aktualisierung

Tippen Sie auf Online-Update, Sie können das Programm automatisch über das Netzwerk aktualisieren (Diese Funktion wird in Kürze nur für IOT-Modelle verfügbar sein).

#### USB-Stick-Aktualisierung

**Schritt 1:** Öffnen Sie das Hauptverzeichnis des USB-Sticks auf Ihrem Computer und erstellen einen Ordner mit dem Namen „update\_ipk“.

**Schritt 2:** Kopieren Sie die Software-Datei (.ipk-Programm) in den soeben erstellten Ordner.

**Schritt 3:** Verbinden Sie den USB-Stick mit der Maschine und tippen Sie auf „USB-Drive-Update“. Das Update wird nun automatisch durchgeführt.

**Schritt 4:** Nach erfolgreicher Aktualisierung erscheint „Update erfolgreich“ auf dem Display. Entfernen

nen Sie nun den USB-Stick und starten Sie die Maschine neu. Es erscheint die Anzeige „USB-Stick getrennt“, die Stromversorgung wird kurzzeitig getrennt und die Maschine neu gestartet.

### Aktualisierung abgeschlossen.

#### Voraussetzungen zur Verwendung des USB-Sticks:

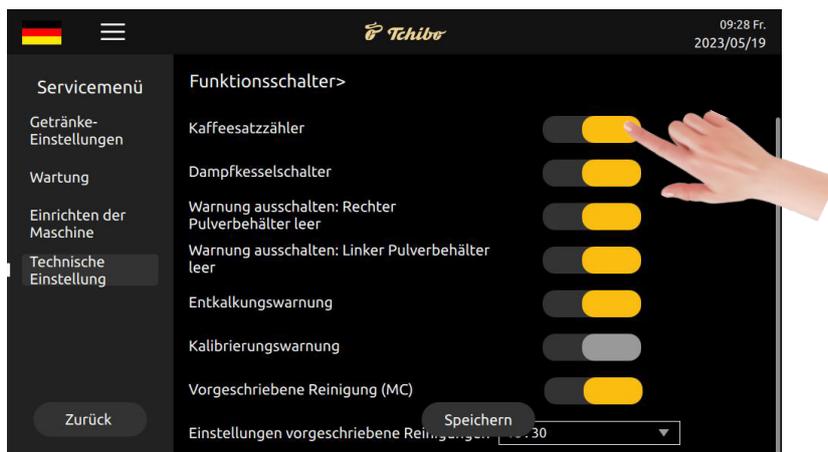
- Bildgröße: 1024 x 600 Pixel
- Bildformat: png
- Dateigröße: weniger als 1 MB
- Speicherkapazität: Nicht mehr als 32 GB
- Anschluss: USB 1.0 oder USB 2.0
- Format: FAT oder FAT32.

#### Hinweise zur Verwendung des USB-Sticks:

- Das Format des Update-Programms ist „.ipk“. Das Programm sollte in einen Ordner mit dem Namen „update\_ipk“ verschoben werden (Dies ist der einzige Name, den das Gerät lesen kann.)

### 10.4.7 Funktionsschalter

Hier können Sie die entsprechenden Funktionen im Menü ein- oder ausschalten.



#### Kaffeessatz Zähler

» Tippen Sie auf , um die Funktion ein- oder auszuschalten. Standard: Ein

- „Ein“: Die Maschine gibt nach 80 zubereiteten Tassen einen Alarm und die Meldung aus, dass der Kaffeessatzbehälter geleert werden muss.

» Bitte leeren Sie den Kaffeessatzbehälter und tippen Sie, nach dem Wiedereinsetzen der Topfschale, inkl. Kaffeessatzbehälter, auf „leer“ am Bildschirm.

- „Aus“: Die Maschine gibt keinen Alarm, um darauf hinzuweisen, dass der Kaffeessatzbehälter geleert werden muss.

### Kalibrierungswarnung

- » Tippen Sie auf  , um die Funktion ein- oder auszuschalten. Standard: Aus (Orange:Ein; Grau:Aus)
- „Ein“: Nach 2.000 zubereiteten Tassen gibt die Maschine einen Alarm und die Meldung aus, dass eine Mühlen-Kalibrierung notwendig ist. Dieser Vorgang wiederholt sich nach 5.000 weiteren Tassen und danach im Zyklus von 10.000 Tassen.
  - „Aus“: Die Maschine wird niemals einen Alarm zur Kalibrierung geben. Die Kalibrierung muss jedoch weiterhin regelmäßig durchgeführt werden.

### Entkalkungswarnung

- » Tippen Sie auf  , um die Funktion des Entkalkungsalarms ein- oder auszuschalten; Standardeinstellung:Ein; (Orange: Ein; Grau: Aus)
- „Ein“: Wenn die Gesamtzahl der Tassen auf der in der Wartung festgelegten Anzahl liegt, gibt die Maschine einen Entkalkungsalarm;
  - „Aus“: Maschine wird keinen Alarm zum Entkalken geben, aber Entkalkung muss immer noch regelmäßig durchgeführt werden;

Wenn Sie „Aus“ gewählt haben, wird empfohlen, gereinigtes Wasser mit einem Härtegrad von weniger als 100 zu verwenden. Andernfalls werden im Falle einer nicht rechtzeitig durchgeführten Entkalkung viele Kalksedimente aus dem Wasser im Inneren zurückbleiben, welche das System blockieren.

### Vorgeschriebene Reinigung

- » Tippen Sie auf , um die Funktion ein- oder auszuschalten. Standard: Aus
- „Ein“: Die Maschine gibt einen Alarm und die Meldung aus, dass die Milchsystem-Intensiv-Reinigung zur definierten Zeit durchgeführt werden muss.
- » Tippen Sie „x“ in der oberen, rechten Ecke des Displays, um das Fenster zu schließen. Der Alarm wird nach dem nächsten Getränk wieder angezeigt.
- „Aus“: Die Maschine gibt keinen Alarm aus.

Zeitpunkt der Milchsystem-Intensiv-Reinigung; Einstellungsauswahl: 00:00~ 23:59.

# 11. TROUBLESHOOTING / MASCHINENWARNUNGEN

## 11.1 WASSERTANK IST LEER

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Wasser im Tank liegt bereits unter dem Erfassungsniveau</li> <li>b) Der Wassertank ist nicht korrekt installiert und zu weit vom Sensor entfernt</li> <li>c) Der Wasserstandssensor ist kaputt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nehmen Sie den Tank heraus und fügen Sie Wasser hinzu, stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht höher ist als die auf dem Tank markierte „Max“-Linie</li> <li>• Überprüfen Sie den Wassertank und installieren Sie ihn erneut.</li> <li>• Ersetzen Sie den Wasserstand-Sensor.</li> </ul>

## 11.2 KAFFEESATZCONTAINER IST VOLL

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die Kaffeesatz-Menge im Behälter erreicht seit der letzten Leerung 50 Stück</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie die beiden Verriegelungen um die Auffangschale zu entriegeln, ziehen Sie sie heraus, nehmen Sie diese aus dem Bodenbehälter heraus und leeren Sie ihn</li> </ul>

## 11.3 PULVERBEHÄLTER LEER

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Pulver im Pulverbehälter ist aufgebraucht</li> <li>b) Das Pulver ist verklumpt</li> <li>c) Der Sensor funktioniert nicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fügen Sie die entsprechende Menge Pulver hinzu.</li> <li>• Mischen Sie das Pulver, um Verklumpungen zu vermeiden.</li> <li>• Ersetzen Sie den Sensor.</li> </ul>

## 11.4 PULVERBEHÄLTER NICHT RICHTIG POSITIONIERT

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Pulver im Pulverbehälter ist aufgebraucht</li> <li>b) Das Pulver ist verklumpt</li> <li>c) Der Sensor funktioniert nicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fügen Sie die entsprechende Menge Pulver hinzu</li> <li>• Mischen Sie das Pulver, um Verklumpungen zu vermeiden</li> <li>• Ersetzen Sie den Sensor</li> </ul>

## 11.5 TROPFSCHALEN-EINHEIT KANN NICHT RICHTIG EINGESETZT WERDEN

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Der Brüher ist nicht fixiert</li> <li>b) Der Sensor funktioniert nicht</li> <li>c) Der Magnet fehlt oder funktioniert nicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reparieren Sie den Brüher.</li> <li>• Ersetzen Sie den Sensor.</li> <li>• Ersetzen Sie den Magneten.</li> </ul>

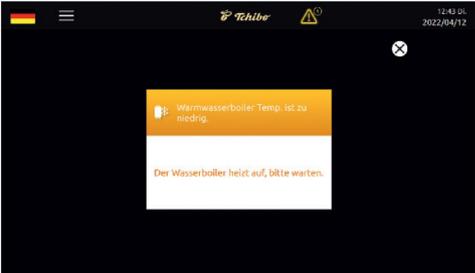
## 11.6 WARMWASSERBOILER ÜBERHITZT

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die Temperatur beträgt über 150 ° C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beachten Sie die Hinweise auf dem Bildschirm ... „Der Warmwasserboiler kühlt ab, bitte warten ...“</li> <li>• Während der Boiler abkühlt, kann kein Getränk hergestellt werden.</li> </ul>

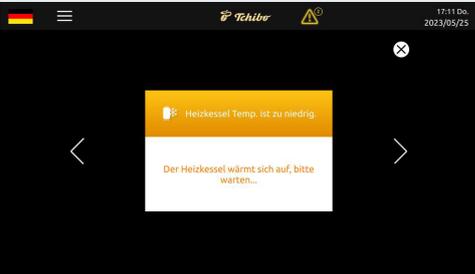
## 11.7 DAMPFBOILER ÜBERHITZT

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die Temperatur beträgt über 150 ° C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beachten Sie die Hinweise auf dem Bildschirm „Der Dampfkessel kühlt ab, bitte warten ...“</li> <li>• Während der Boiler abkühlt, kann kein Getränk hergestellt werden</li> </ul>

## 11.8 WARMWASSERBOILER-TEMP. IST ZU NIEDRIG

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Die Boilertemperatur ist niedriger als vom System eingestellt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beachten Sie die Hinweise auf dem Bildschirm „Der Heißwasser-Boiler heizt sich auf, bitte warten“</li> <li>• Während sich der Boiler erwärmt, können keine Getränke hergestellt werden</li> </ul>

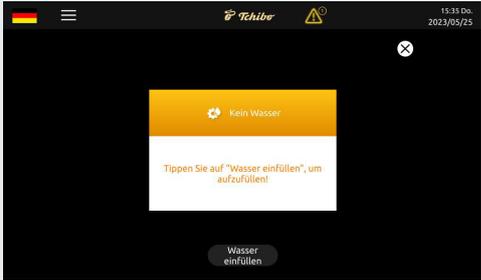
## 11.9 DAMPFBOILER-TEMP. IST ZU NIEDRIG

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Die Boilertemperatur ist niedriger als vom System eingestellt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beachten Sie die Hinweise auf dem Bildschirm „Dampfboiler heizt sich auf, bitte warten“</li> <li>• Während sich der Boiler erwärmt, können keine Getränke hergestellt werden</li> </ul>

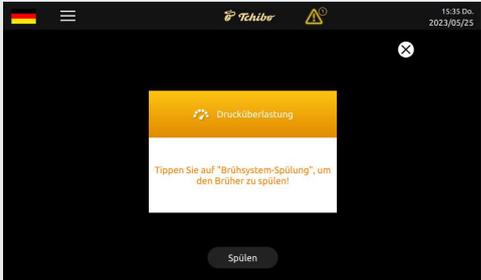
## 11.10 UMGEBUNGSTEMPERATUR IST ZU NIEDRIG

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Die Temperatur der Umgebung beträgt 0 °C oder weniger.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie die Maschine nur ein, wenn die Umgebungstemperatur 10 °C ~ 40 °C beträgt.</li> </ul>

## 11.11 KEIN WASSER

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Leitungswasser fehlt</li> <li>b) Das Ventil der Zuführung ist gelöst</li> <li>c) Der O-Ring funktioniert nicht oder fehlt</li> <li>d) Der Einlass von Tank- oder Leitungswasser ist verstopft</li> <li>e) Der Tank ist nicht fixiert</li> <li>f) Das Sieb des Brühers ist blockiert</li> <li>g) Die Pumpe ist beschädigt</li> <li>h) Der Durchflussmesser ist beschädigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Art der Wasserversorgung – sowohl die Einstellung in der Maschine als auch die Anschlüsse</li> <li>• Tippen Sie auf „Wasser füllen“</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Stecker oder der O-Ring korrekt installiert sind</li> <li>• Reinigen Sie den Einlass von Tank- oder Leitungswasser</li> <li>• Fixieren Sie den Tank indem Sie ihn bis zum Ende schieben</li> <li>• Reinigen Sie das Sieb mit Tabletten oder indem Sie es zerlegen</li> <li>• Ersetzen Sie die Pumpe</li> <li>• Ersetzen Sie den Durchflussmesser</li> <li>• Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu</li> </ul>

## 11.12 SYSTEM-ÜBERDRUCK

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Rohr oder Sieb des Brühers sind blockiert</li> <li>b) Der Kaffeesatz des Mahlwerks ist zu fein</li> <li>c) Die Menge an Kaffeesatz vom Mahlwerk liegt über der maximalen Kapazität des Brühers</li> <li>d) Luft gelangt während der Kaffeezubereitung in die Pumpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tippen Sie auf „Spülen“, um den Brüher zu spülen</li> <li>• Stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeemaschine im Uhrzeigersinn ein. Die größere Zahl steht für gröber. Grundkalibrierung durchführen</li> <li>• Reinigen Sie den Einlass des Tanks, wenn das Wasser über den Tank geliefert wird.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob Wasser verfügbar ist oder das Verbindungsventil gelöst ist, wenn Wasser durch die Wasserleitung zugeführt wird</li> </ul>

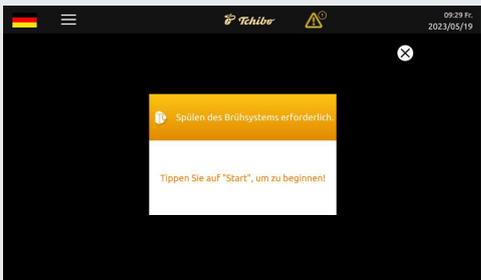
## 11.13 MÜHLEN-KALIBRIERUNG

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Nach der Zubereitung von 2000, 7.000, 17.000, 27.000 Tasse usw. (Alle zehntausend Tassen) erfolgt ein Alarm und eine Meldung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tippen Sie auf „Sofort“, um eine Mühlen-Kalibrierung durchzuführen (Siehe „10.2.15 Mahlgradindex“)</li> <li>• Tippen Sie auf „Später“, um dies zu ignorieren. Die Benutzeroberfläche zeigt weiterhin das gelbe Alarmsymbol an</li> </ul>

## 11.14 BRÜHEINHEIT NICHT RICHTIG POSITIONIERT

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Der Brüher ist nicht in der richtigen Position  b) Der Brüher ist beschädigt und muss ersetzt werden  c) Schäden an der Motorgruppe des Brüher-Antriebs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tippen Sie auf „Überprüfen“</li> <li>• Ersetzen Sie den Brüher</li> </ul>

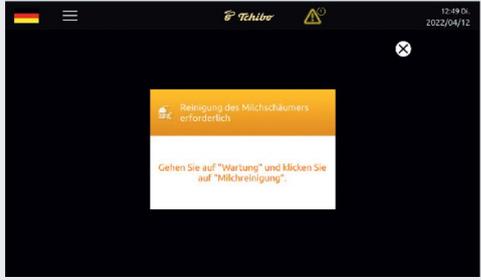
## 11.15 BRÜHSYSTEM-SPÜLUNG ERFORDERLICH

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Nach 500 Tassen Kaffeezubereitung erfolgt ein Alarm und eine Meldung  b) Wurde die entsprechende Einstellung gewählt, erfolgt keine Erinnerung durch den Alarm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tippen Sie auf „Sofort“, um eine Brüher-Spülung durchzuführen (Siehe „9.3.1 Brüher-Spülung“)</li> <li>• Tippen Sie auf „Später“, um dies zu ignorieren. Die Benutzeroberfläche zeigt weiterhin das gelbe Alarmsymbol an</li> </ul>

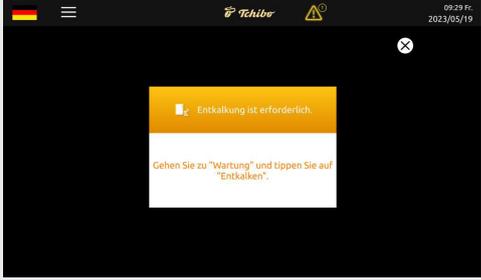
## 11.16 BRÜHSYSTEM-INTENSIV-REINIGUNG ERFORDERLICH

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Nach einer bestimmten Anzahl Kaffee erfolgt ein Alarm und eine Meldung</p> <p>b) Die Anzahl der Tassen kann in den Wartungseinstellungen festgelegt werden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Führen Sie eine Brühsystem-Intensiv-Reinigung durch (Siehe „10.2.1 Brühsystem-Intensiv-Reinigung“)</li> </ul>

## 11.17 MILCHSYSTEM-INTENSIV-REINIGUNG ERFORDERLICH

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Nach einer bestimmten Anzahl Milchkaffee erfolgt ein Alarm und eine Meldung</p> <p>b) Die Anzahl der Tassen kann in den Wartungseinstellungen festgelegt werden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Führen Sie eine Milchsystem-Intensiv-Reinigung durch (Siehe „10.2.2 Milchsystem-Intensiv-Reinigung“)</li> </ul>

## 11.18 ENTKALKUNG ERFORDERLICH

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Nach einer bestimmten Anzahl Milchkaffee erfolgt ein Alarm und eine Meldung</p> <p>b) Die Anzahl der Tassen kann in den Wartungseinstellungen festgelegt werden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Führen Sie eine Entkalkung durch (Siehe „10.2.3 Entkalken“)</li> </ul>

# 12. FEHLERBEHEBUNG

## 12.1 FEHLER MIT HINWEISEN AUF DEM BILDSCHIRM

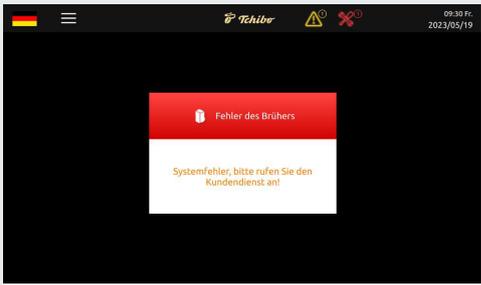
### 12.1.1 Fehler bei der Wasserversorgung

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Dies tritt auf, wenn die Meldung „Wassermangel“ nach drei Befüllungsversuchen erscheint.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob die Wasserversorgung in Ordnung ist, schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Anschluss des Wassereinlassrohrs oder des O-Rings korrekt installiert ist, Reinigen Sie den Einlass von Tank- oder Leitungswasser</li> <li>• Reparieren Sie den Tank. Schieben Sie ihn bis zum Ende in die Position</li> <li>• Reinigen Sie das Sieb per Brühsystem-Intensiv-Reinigung mit Tabletten oder durch Zerlegen</li> <li>• Ersetzen Sie die Pumpe</li> </ul>

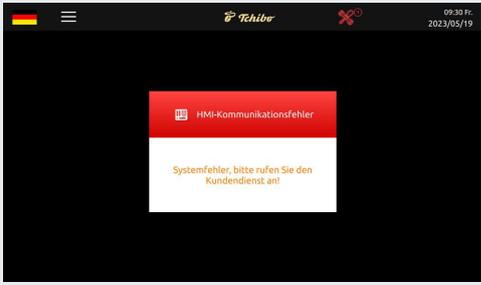
### 12.1.2 Mühlen-Fehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Die Mühle ist blockiert oder überlastet            b) Die Mühle ist beschädigt            c) Schäden an der Platine der Energieversorgung            d) Schäden an den Hall-Sensorgruppen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zerlegen Sie den Mühle, um zu sehen, ob sich Steine oder andere harte Objekte darin befinden, und entfernen Sie diese</li> <li>• Ersetzen Sie die Platine der Energieversorgung</li> <li>• Ersetzen Sie eine neue Leistungsplatine</li> <li>• Ersetzen Sie den Hall-Sensor</li> </ul>

### 12.1.3 Brüher Fehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Brüher ist blockiert oder steckt fest</li> <li>b) Der Motor funktioniert nicht</li> <li>c) Der Brüher ist beschädigt</li> <li>d) Schäden an der Steuerungstafel / am Mainboard</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zerlegen Sie die Mühle, um zu sehen, ob sich Steine oder andere harte Objekte darin befinden, und entfernen Sie diese. Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu.</li> <li>• Ersetzen Sie den Motor.</li> <li>• Ersetzen Sie den Brüher.</li> <li>• Ersetzen Sie die Kontrollplatine.</li> </ul>

### 12.1.4 HMI-Kommunikationsfehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mainboard- und/oder Displayboard-Anschluss lose oder beschädigt</li> <li>b) Die Steuerungssoftware stimmt nicht mit der HMI-Software überein</li> <li>c) HMI-Software</li> <li>d) HMI-PCB Schäden</li> <li>e) Mainboard-Schäden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Stecker auf der HMI-Leiterplatte und schließen Sie sie wieder an</li> <li>• Aktualisieren Sie die Steuerungssoftware</li> <li>• Aktualisieren Sie die HMI-Software</li> <li>• Ersetzen Sie die HMI-Leiterplatte</li> <li>• Ersetzen Sie die Hauptplatine</li> </ul>

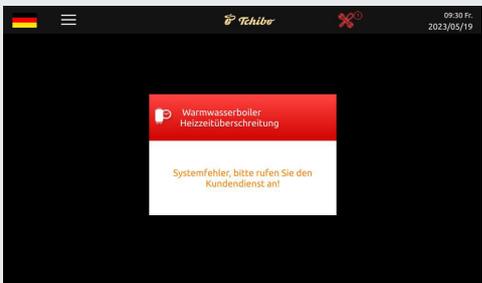
### 12.1.5 Heißwasserboiler NTC-Fehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verbindung zwischen Sensor und Mainboard beschädigt oder getrennt</li> <li>b) NTC-Schäden</li> <li>c) Die Temperatur beträgt über 180°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• » Überprüfen Sie die Verbindung, schließen Sie das Kabel wieder an oder ersetzen Sie es</li> <li>• » Ersetzen Sie das NTC</li> <li>• » Schalten Sie die Maschine aus und starten Sie sie nach 30 Minuten zum Abkühlen neu</li> <li>• » Ersetzen Sie den Warmwasserboiler</li> </ul>

### 12.1.6 Dampfboiler NTC-Fehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verbindung zwischen Sensor und Mainboard ist beschädigt oder getrennt</li> <li>b) NTC-Schäden</li> <li>c) Die Temperatur beträgt über 180°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Verbindung, schließen Sie das Kabel wieder an oder ersetzen Sie es</li> <li>• Ersetzen Sie das NTC</li> <li>• Schalten Sie die Maschine aus und starten Sie sie nach 30 Minuten zum Abkühlen neu</li> <li>• Ersetzen Sie den Dampfboiler</li> </ul>

### 12.1.7 Boilerheizdauer überschritten

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Temperatur liegt über 150 °C, NTC funktioniert nicht</li> <li>b) NTC-Schäden</li> <li>c) Schäden am Heißwasserboiler</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie die Maschine aus, demontieren Sie die Abdeckung der Maschine, um das NTC des Heißwasserboilers zurückzusetzen</li> <li>• Ersetzen Sie das NTC</li> </ul>

### 12.1.8 Boilerheizdauer überschritten

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die Temperatur im Inneren des Boilers liegt über dem Normwert, beachten Sie TempTrip</li> <li>b) NTC-Sensorfehler des Dampfboilers</li> <li>c) Schaden des Dampfboilers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie die Abdeckung ab, drücken Sie die Temperatursicherung, ersetzen Sie den NTC-Sensor</li> <li>• Ersetzen Sie den Dampfboiler</li> </ul>

## 12.1.9 Dampfboilerheizdauer überschritten

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	<p>a) Wird angezeigt, wenn der Wassersensor nicht funktioniert und die Maschine länger als 20 Sekunden kein Wasser nachfüllt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu.</li> <li>• Ersetzen Sie den Wassersensor</li> </ul>

## 12.2 FEHLER OHNE HINWEIS AUF DEM BILDSCHIRM

### 12.2.1 Maschine kann nicht eingeschaltet werden

URSACHEN	LÖSUNGEN
<p>a) Kein Stromanschluss  b) Die Spannung ist nicht hoch genug  c) Nicht eingeschaltet  d) Schäden an der Energieversorgungsplatine  e) Die Sicherung der Hauptenergie ist durchgebrannt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob das Gerät mit dem Netz verbunden ist</li> <li>• Schließen Sie das Gerät mit akzeptabler Leistung an</li> <li>• Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist</li> <li>• Ersetzen Sie die Energieversorgungsplatine</li> <li>• Ersetzen Sie die Sicherung der Hauptstromversorgung</li> </ul>

### 12.2.2 Keine Milch

URSACHEN	LÖSUNGEN
<p>a) Der Milchbehälter ist leer  b) Das Rohr oder der Dampfauslass ist blockiert  c) Das Dampfrohr ist defekt  d) Der Lufteinlassstutzen ist blockiert  e) Der Milchaufschäumer ist blockiert</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Füllen Sie Milch in den Milchbehälter ein</li> <li>• Führen Sie eine Milchsystem-Intensiv-Reinigung durch</li> <li>• Zerlegen Sie die Abdeckung der Maschine, überprüfen Sie das Dampfrohr</li> <li>• Zerlegen und reinigen Sie den Milchaufschäumer</li> <li>• Ersetzen Sie den Milchaufschäumer</li> </ul>

### 12.2.3 Kein Milchschaum, nur warme Milch

URSACHEN	LÖSUNGEN
<p>a) Der Einlass des Lufteinlassventils ist blockiert  b) Das Rohr des Lufteinlassventils ist blockiert  c) Das Lufteinlassventil ist beschädigt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie den Einlass und das Rohr des Lufteinlasses.</li> <li>• Ersetzen Sie das Lufteinlassventil</li> </ul>

#### 12.2.4 Kein Kaffee

URSACHEN	LÖSUNGEN
<p>a) Der Kaffeesatz ist zu fein. Die Menge an Kaffeesatz aus der Mühle liegt über der maximalen Kapazität des Brühers</p> <p>b) Das Rohr oder Sieb des Brühers ist blockiert</p> <p>b) Der Brüher ist beschädigt</p> <p>c) Der Schmutzfänger des Einlassventils ist blockiert</p>	<p>» Stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeemaschine im Uhrzeigersinn ein. Die größere Zahl steht für gröber; Grundkalibrierung durchführen</p> <p>» Nehmen Sie eine Brühsystem-Intensiv-Reinigung mit Tabletten vor</p> <p>» Reparieren Sie den Brüher, oder ersetzen Sie ihn</p> <p>» Reinigen Sie das Sieb oder ersetzen Sie es</p>

#### 12.2.5 Softwaresystem abgestürzt

URSACHEN	LÖSUNGEN
<p>a) Das Gerät funktioniert nicht mehr und reagiert unerwartet nicht</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es nach 5 Minuten neu.</li><li>• Aktualisieren Sie die Software.</li></ul>

#### 12.2.6 Flüssigkeitsaustritt

URSACHEN	LÖSUNGEN
<p>a) Die Verbindung zwischen Flüssigkeitseinlass und Hausleitung ist undicht</p> <p>b) Inneres der Maschine ist undicht</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Überprüfen Sie, ob der Stecker gelöst ist. Zerlegen Sie die Abdeckung der Maschine und finden Sie heraus, ob Undichte herrscht</li><li>• Ersetzen Sie die undichten Teile</li></ul>



# 13. VERANTWORTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG

## 13.1 PFLICHTEN DES BETREIBERS

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen. Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft. 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. Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z. B. nach DGUV Vorschrift 3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u. a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich. Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch autorisiertes Servicepersonal durchgeführt. Die Maschinenreinigung darf nur mit den von TCS vorgesehenen Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine und für das Milchsystem durchgeführt werden. Die Maschinenentkalkung darf nur mit dem vom TCS vorgesehenen Entkalkungsmittel durchgeführt werden. Die Herstellervorgaben zur Wartung sind zu beachten.

## 13.2 GEWÄHRLEISTUNGSANSPRÜCHE



### DIE ANLEITUNG BEACHTEN

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.  
» Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

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 Auslass 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 gerösteten Bohnen sowie Bohnen mit weniger Öl werden empfohlen. Ölige oder verbrannte Bohnen sind nicht empfohlen.
- Stellen Sie die Auslaufhöhe mit den Tassen 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 Mahlbehälter und das Abwasserfass.
- 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.



<b>Artikelbezeichnung:</b> <i>article description:</i>	Commercial Coffee Machine
<b>Artikelnummer:</b> <i>article number:</i>	522248
<b>Typ:</b> <i>type:</i>	Coffea Enjoy
<b>Relevante technische Daten:</b> <i>relevant technical data:</i>	220-240V / 50-60Hz, 2900W

## Einschlägige EG-Richtlinien / -Verordnungen:

Governing EU-Directives / Regulations:

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)</b> Directive relating to Electromagnetic Compatibility (EMC.) 2014/30/EU	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie für elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.</b> Directive for electrical equipment for use within certain voltage limits. (LVD)2014/35/EU
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.</b> Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS.) 2011/65/EU and its amendment (EU) 2015/863	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Maschinenrichtlinie</b> Machinery Directive 2006/42/EG
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food (LFGB). 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte.</b> Directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE)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:*

EN 60335-2-75:2004  
A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010  
in Verbindung mit/ in conjunction with  
EN 60335-1:2012  
AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019  
EN 62233:2008  
AC:2008

EN 55014-1:2017+A11:2020, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2:2019,  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN 62321, EN 50581



**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.*

<b>Hersteller / manufacturer</b>	Tchibo Coffee Service GmbH, Überseering 18 22297 Hamburg- Germany
<b>Ausstellungsdatum / Date of issue</b>	15.02.2022
<b>Jahr des CE-Konformitätsbewertungsverfahren Year in which the CE-Mark was affixed</b>	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 (Austria) 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  
Customer service: 01372 736 200 • Technical 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 Praha 9 | Česká republika  
Customer service: (+420) 800 124 421 • Technical service: (+420)  
720 061 080 • www.tchibo-coffeeservice.cz

Tchibo Coffee Service Polska Sp. z o.o. • Al. Jerozolimskie | 172 02-  
486 Warszawa | 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 | Romania.  
M: +4 0756077398 • callcenter@tchibo2go.ro

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