

CREM®

EX LINE



UM_DE

Artikelnr.: 1964235_10



BEDIENUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	2
ÜBERARBEITUNGEN DER ANLEITUNG	3
HINWEISE	4
· Erläuterung der Beschreibungen	4
ALLGEMEINES	5
· Einleitung	5
· Allgemeine Hinweise	5
· Bestimmungsgemäße Verwendung	6
· Warnhinweise und Vorkehrungen	6
TRANSPORT	9
· Verpackung	9
· Überprüfung der Lieferung	9
LAGERUNG UND ENTSORGUNG	10
· Anforderungen an die langfristige Lagerung	10
· Anforderungen an die Entsorgung der Maschine	10
· Vorsicht	10
TECHNISCHE DATEN	11
· EX Maschinendaten	11
· EX Vorderansicht	12
· EX Ansicht von unten	12
· EX Außenabmessungen	13
· EX Zubehör	13
TASTEN UND BEDIENELEMENTE	14
· Bedienelemente der Maschine	14
AUFBAU UND INBETRIEBNAHME	15
· Aufstellung der Maschine	15
· Wasseranschluss	16
· Anforderungen an den Wasserfilter	16
· Information zu Boilerdruck und -temperatur	17
· Checkliste für Ablaufanschluss	17
· Checkliste für Netzanschluss	18
· Erstinbetriebnahme	19
BEDIENUNG	20
· Siebträger einsetzen	20
· Espresso brühen	20
· Heißes Wasser abgeben – automatische Heißwasserregelung	20
· Milch dampfen und aufschäumen	21
· SmartSteam: Milch dampfen und aufschäumen	21
· SmartSteam-Schaum einstellen	21
REINIGUNG UND PFLEGE	22
· Erinnerung an durchzuführende Reinigungen	22
· Tägliches Reinigen – am Ende jedes Arbeitstags:	22
· Tägliche Reinigung der SmartSteam	22
· Tägliches Spülen – Ausführung mit Regler	23
· Tägliches Spülen – Ausführung mit Anzeige	23

INHALTSVERZEICHNIS

· Wöchentliche Reinigung oder periodische Reinigung und Pflege – einmal wöchentlich:	24
· Wöchentliche Reinigung mit Espressomaschinen-Reiniger – einmal wöchentlich:	24
· Wöchentliche Reinigung der SmartSteam	24
BENUTZERPROGRAMMIERUNG – AUSFÜHRUNGEN CONTROL	25
· Zusätzliche Tastenfunktionen	25
· Kaffeedosierung programmieren	25
BENUTZERPROGRAMMIERUNG – AUSFÜHRUNGEN PID	26
· Kaffee-/Teedosierung programmieren	26
· Benutzermenü – Zugriff und Navigation	26
· Benutzermenü – Übersichtsdiagramm zu den Einstellungen	26
· t0 – Boilertemperatur	27
· cro – Zeiteinstellung aktivieren/deaktivieren	27
· Pi1 – Pi2 – Pi3 – Vorbrühen für jede Gruppe aktivieren/deaktivieren	27
· SSP – Einstellen (SmartSteam): Pumpe	27
· SSo – Einstellen (SmartSteam): Luftversatz	27
· SSt – Anpassen (SmartSteam): Temperatur einstellen	28
· Eco – Zeiteinstellung für „Eco“-Modus	28
· Std – Zeiteinstellung für „Eco“-Modus-Standby	28
· SLc – Betriebsliterzähler	28
· SEc – „Eco“-Modus Boilertemperatur	28
· tot – Gesamtzähler	29
· cLo – Uhrzeit einstellen	29
· AUt – Einstellung „Auto“ Ein/Aus	29
· Scc – Betriebskaffeezähler	29
MASCHINENALARME	30
· Alarme und Warnmeldungen	30
FEHLERSUCHE	31
· Maschinenstörungen	31
· Störungen beim Brühen	31
· Kalkbedingte Störungen	31

ÜBERARBEITUNGEN DER ANLEITUNG

Ausgabe Nr.:	Datum:	TSB-Nr.:	Beschreibung der Änderung
01	8. Oktober 2019	Keine	Veröffentlichung des ersten Entwurfs zur technischen Überprüfung und Validierung
02	30. Oktober 2019	Keine	Layoutänderungen, Hinzufügen der Programmierungsanweisungen
03	3. Dezember 2019	Keine	Überarbeitung der Anweisungen gemäß Rückmeldung von der Serviceabteilung
04	6. Dezember 2019	Keine	Hinzufügen der Kontaktinformationen
05	5. Februar 2020	Keine	Hinzufügen der Programmieranweisungen für das PID-Display (rev1.04)
06	3. März 2020	Keine	Hinzufügen der technischen Daten für EX3 Mini
07	12. März 2021	Keine	Hinzufügen der technischen Daten für EX3 3GR
08	7. Februar 2022	Keine	Fügen Sie Compliance-Anforderungen für die USA/Kanada hinzu.
09	23. Mai 2022	Keine	Hinzufügen der technischen Daten für EX2
10	19. Dezember 2022	Keine	Schließen Sie SmartSteam ein. Softwareversion: 1.09. (1.15 für SmartSteam).

HINWEISE

· Erläuterung der Beschreibungen

In diesem Handbuch werden fünf Hinweisstufen verwendet, die mit den folgenden Begriffen gekennzeichnet werden: GEFAHR, ACHTUNG, WICHTIG, HINWEIS und PRO-TIPP. Die folgenden Definitionen geben Auskunft über die Gefahrenstufe und die Wichtigkeit einer Mitteilung. Beachten Sie stets die Warnungen, um die Sicherheit zu gewährleisten und potenzielle Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts zu verhindern.



Wichtig:

Warnt vor unsicheren Aktionen. Beachten Sie stets die mit „Wichtig“ gekennzeichneten Informationen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und mögliche geringfügige Körperverletzungen oder Beschädigungen der Maschine zu verhindern.



ACHTUNG:

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die bei Ignorieren der mit „ACHTUNG“ gekennzeichneten Informationen schwere Verletzungen oder sogar den Tod zur Folge haben kann.



GEFAHR:

WEIST AUF EINE DROHENDE GEFAHRENSITUATION HIN, DIE, WENN SIE NICHT VERMIEDEN WIRD, MIT GROSSER WAHRSCHEINLICHKEIT ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SOGAR ZUM TOD FÜHRT.



Hinweis:

Enthält zusätzliche Informationen, die für die Bedienung, routinemäßige Wartung und Reinigung des Geräts hilfreich sein können.



Pro-Tipp:

Enthält hilfreiche Tipps und Hinweise des Herstellers zu den optimalen Einstellungen und Pflegeintervallen.

ALLGEMEINES

· Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für die Espresso-Maschine EX entschieden haben. Wir hoffen, dass sie Ihnen gefallen wird.

- Diese Anleitung enthält wichtige Hinweise zum beabsichtigten sicheren Gebrauch der Maschine.
- Bewahren Sie dieses Handbuch auf, damit es später zum Nachschlagen zur Verfügung steht. Bei Verlust oder Beschädigung des Handbuchs können Sie eine neue Kopie vom Hersteller/Händler anfordern oder kostenlos im PDF-Format herunterladen: www.creminternational.com/downloads

· Allgemeine Hinweise

Hinweis: Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die sich aus der Nichtbefolgung der in dieser Anleitung angeführten Anweisungen, Warnhinweise und Vorkehrungen beim Aufstellen oder Gebrauch dieser Maschine ergeben.

- Das Aufstellen der Maschine und bestimmte Wartungsarbeiten sollten nur von qualifiziertem Servicepersonal ausgeführt werden.
- Beachten Sie jederzeit alle in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise, um eine sichere Inbetriebnahme, Nutzung und Wartung zu gewährleisten.
- Versuchen Sie nicht, Abdeckungen oder Schutzvorrichtungen zu entfernen, um auf das Innere der Maschine zuzugreifen oder Reparaturen auszuführen. Reparaturen sollten von einem autorisierten Techniker bzw. im Service Center ausgeführt werden.
- Der Eigentümer des Geräts ist dafür verantwortlich, dass die Benutzer korrekt in die Bedienung der Maschine eingewiesen werden und die mit ihrer Nutzung verbundenen potenziellen Gefahren kennen.
- Der Eigentümer oder die Person, die das Gerät aufbaut, haftet für jegliche unzulässige Änderung des Geräts. Unzulässige Umänderungen am Gerät machen die Herstellergarantie sofort ungültig.
- Diese Anleitung bezieht sich auf das Gerät zum Zeitpunkt des Verkaufs. Die Verfügbarkeit nachfolgender Versionen mit Veränderungen, Aufrüstungen oder Anpassungen verpflichtet den Hersteller nicht dazu, Änderungen an diesem Gerät vorzunehmen oder die bereitgestellte Dokumentation zu aktualisieren.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, aktuell verfügbare Anleitungen zurückzuziehen, wenn dies angemessen und sinnvoll erscheint.
- Von Zeit zu Zeit können Aktualisierungen und Änderungen am Gerät erforderlich werden. In diesem Fall ist der jeweilige Techniker dafür verantwortlich, die Änderungen gemäß den Herstelleranweisungen auszuführen.

ALLGEMEINES

· Bestimmungsgemäße Verwendung

- Die Kaffeemaschine wurde für die Zubereitung von espressokaffee und anderen heißgetränken (z. B. das dampfen und schäumen von milch) konstruiert und hergestellt. verwenden sie sie nicht für andere zwecke!
- Die Maschine ist für den gebrauch durch personen bestimmt, die in der zubereitung von lebensmitteln ausgebildet sind.
- Diese Maschine ist nicht für den einsatz in industrie- oder haushaltsküchen bzw. an ähnlichen orten gedacht.
- Der hersteller haftet nicht für personen- oder sachschäden, die durch falschen, unsachgemäßen oder fahrlässigen gebrauch durch nicht geschulte personen entstehen.
- Der A-bewertete schalldruckpegel liegt unter 70 dB.
- Stellen Sie das gerät zur gewährleistung der optimalen leistung an einem ort auf, an dem die folgenden grenzwerte nicht überschritten werden:
 - Maximaler wasserzulaufdruck: 0,6 MPa bzw.
 - Minimaler wasserzulaufdruck: 0 MPa (0 Bar)
 - Maximal zulässige wasserzulauftemperatur: 25 °C
 - Umgebungstemperatur zwischen +10 °C (Minimum) und +40 °C (Maximum).

· Warnhinweise und Vorkehrungen

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Lesen Sie vor dem gebrauch der Maschine bitte diese bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Stellen Sie die Maschine waagrecht und von hitzequellen sowie entflammaren gegenständen entfernt auf.
- (US/CAN) Die geräte müssen mit einem angemessenen rückflussverhinderer installiert werden, der den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen und örtlichen vorschriften entspricht.
- Das gerät darf nur an orten aufgestellt werden, an denen die verwendung und die wartung ausschließlich von geschultem personal ausgeführt werden. Der zugriff auf den wartungsbereich ist auf personen begrenzt, die über gerätekenntnisse und praktische erfahrungen mit diesem verfügen, insbesondere in bezug auf sicherheit und hygiene.
- Diese Maschine sollte nur auf einer wasserfesten, für ihr gewicht adäquaten arbeitsfläche aufgestellt werden.

ALLGEMEINES

· Warnhinweise und Vorkehrungen

- Das Gerät ist nicht zur Installation in Bereichen geeignet, in denen Wasserstrahlreiniger eingesetzt werden können. Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet, wo es widrigen Witterungsbedingungen oder extremen Temperaturen ausgesetzt sein könnte.
- Schließen Sie die Maschine mit dem im Lieferumfang enthaltenen Zulaufschlauch am Wassernetz an und achten Sie darauf, alle nationalen Vorschriften des Landes, in dem die Maschine aufgestellt wird, zu befolgen. Beschädigte Schläuche dürfen nicht wiederverwendet werden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann den Stecker in die Steckdose. Zum Trennen des Geräts drehen Sie ein beliebiges Bedienelement auf "Aus" und ziehen dann den Stecker aus der Wandsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose mit einer der Spezifikation entsprechenden Leitungsspannung an.
- Für Geräte, die über kein Netzkabel mit Stecker verfügen, muss an der festen Verkabelung eine Vorrichtung zum Trennen der Spannungsversorgung gemäß Verkabelungsvorschriften integriert sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung nicht mehr als 6 % schwankt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen. Um die Verletzungsgefahr zu verringern, sollten Sie das Kabel nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängen lassen, wo Kinder oder Benutzer unbeabsichtigt daran ziehen oder darüber stolpern können.
- Entfernen oder deaktivieren Sie keine Bestandteile der mechanischen, elektrischen oder thermischen Schutzvorrichtungen der Maschine.
- Beschädigte Kabel müssen vom Hersteller, seinen Servicevertretern oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Notfall (z. B. wenn die Maschine Feuer fangen sollte oder ungewöhnlich heiß bzw. laut wird) sofort die Spannungsversorgung trennen und die Wasserzufuhr sperren.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine über längere Zeit nicht gebraucht wird. Ziehen Sie dabei am Stecker und nicht am Kabel!
- Halten Sie alle gefährlichen Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Styropor und Heftklammern außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wenn die Maschine gewartet und/oder bewegt werden soll, trennen Sie zuerst die Spannungsversorgung und lassen Sie die Maschine abkühlen.

· Warnhinweise und Vorkehrungen

- Zur Gewährleistung des störungsfreien Maschinenbetriebs nur vom Hersteller zugelassene Ersatz- und Zubehörteile verwenden.
- Die zur Lagerung verpackte Maschine an einem trockenen Ort mit einer Umgebungstemperatur über 5 °C lagern. Kartons dürfen auf bis zu drei Geräte des gleichen Modells übereinander gestapelt werden. Stellen Sie keine anderen schweren Gegenstände auf den Karton!
- Wenn die Maschine während der Handhabung oder dem Transport Temperaturen unter 0 °C ausgesetzt werden soll, lassen Sie zuvor den Boiler und den Wassertank vom Servicepersonal leeren. (Bei Lieferung ab Werk sind der Boiler und der Wassertank der Maschine leer.)
- Die Maschine, den Stecker oder das Netzkabel niemals in Wasser tauchen, da dabei die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Stellen Sie die Maschine außer der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, sofern diese nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden bzw. in seine Benutzung eingewiesen wurden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen!
Hinweis: Diese Sicherheitsvorschrift gilt nicht für Europa.
- **Besondere Sicherheitsvorschriften für Europa:**
Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden bzw. in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen! Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt oder die Maschine heruntergefallen ist. Wenden Sie sich zwecks Reparaturen oder Überprüfung der Gebrauchssicherheit an einen Servicetechniker.
- Stellen Sie keine Flüssigkeiten auf der Maschine ab.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen bzw. das Abgabesystem der Maschine.
- Berühren Sie die Maschine nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
- Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn andere Teile als das Ausgabesystem nass sind.
- Blockieren Sie die Lüftungsöffnungen nicht mit Lappen oder anderen Gegenständen.
- Führen Sie keine Fremdkörper in die Lüftungsöffnungen ein.
- Kontrollieren Sie den Ablauf regelmäßig auf korrektes Abfließen des Abwassers.
- DIESE ANWEISUNGEN SPEICHERN

TRANSPORT

· Verpackung

- Die Maschine wird in einem maßgefertigten Karton mit modelltypischen Styroporelementen geliefert, die sie vor Beschädigung schützen.
- Die standardisierten Handhabungssymbole auf dem Maschinenkarton weisen auf die richtige Vorgehensweise beim Transportieren und Lagern hin.
- Die Maschine muss während des Transports in horizontaler Lage bleiben. Die Maschine ausschließlich auf ihren Füßen aufgestellt lagern und verwenden.
- Während des Transports sind der Karton und die Maschine gegen Aufprall, Stauchung, Stöße, Feuchtigkeit und extreme Temperaturen zu schützen.

· Überprüfung der Lieferung

- Stellen Sie bei Empfang der Lieferung sicher, dass die Maschine genau den in der enthaltenen Dokumentation beschriebenen Zustand aufweist und das alle Zubehörteile enthalten sind. Fehlende Elemente müssen umgehend dem Hersteller bzw. Händler gemeldet werden.
- Beim Transport entstandene Schäden sollten der Lieferfirma und dem Vertriebshändler sofort mitgeteilt werden.
- Verpackungsmaterialien sind potenziell gefährlich und von Kindern fernzuhalten.
- Der Karton und alle Verpackungsmaterialien sind wiederverwertbar und sollten in eine Wertstoffsammelanlage gebracht werden.

LAGERUNG UND ENTSORGUNG

· Anforderungen an die langfristige Lagerung

Bevor die Maschine für einen Monat oder länger eingelagert wird:

- Führen Sie alle in dieser Anleitung beschriebenen wöchentlichen und regelmäßigen Reinigungsmaßnahmen durch.
- Das Stromkabel trennen und aufrollen (dies sollte eine qualifizierte Person tun).
- Den Wasserzulaufschlauch der Maschine vom Hauswasseranschluss abziehen und das Wasser aus den Boilern ablassen (dies sollte eine qualifizierte Person tun).
- Reinigen Sie die Abtropfschale und Außenflächen der Maschine von Kaffee oder sonstigen Rückständen.
- Decken Sie das Gerät ab/verpacken Sie es in der Originalverpackung und lagern Sie es an einem trockenen Ort, an dem es weder extremen Temperaturen noch Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Führen Sie alle wöchentlichen und regelmäßigen Reinigungsmaßnahmen durch und schließen Sie die Maschine wieder an die Wasser- und Stromversorgung an (dies sollte eine qualifizierte Person tun), bevor sie nach längerer Lagerung wieder in Betrieb genommen wird.

· Anforderungen an die Entsorgung der Maschine

Wenn die Maschine jemals verschrottet und entsorgt werden muss, ist wie folgt vorzugehen:

- Das Stromkabel trennen und aufrollen (dies sollte eine qualifizierte Person tun).
- Den Wasserzulaufschlauch der Maschine vom Hauswasseranschluss trennen und das Wasser aus den Boilern ablassen (dies sollte eine qualifizierte Person tun).
- Die Maschine verpacken und zu einem zertifizierten Recyclinghof schicken/bringen.



· Vorsicht

- Brand- und Stromschlaggefahr.
- Nur durch Originalkabel vom Hersteller ersetzen.
- Vor dem Warten von der Stromversorgung trennen.



Liste der abnehmbaren Original-Netzkabel nach Steckertyp:

Stecker	Region	Bezug	Beschreibung
Type F 16A	EU/KO	45400005	Power_Cord_1PhN_16A_Type_F
Type G 13A	UK	45400002	Power_Cord_1PhN_13A_Type_G
Type I 10A	Aus	45400006	Power_Cord_1PhN_10A_Type_I
Type I 15A	Aus	45400007	Power_Cord_1PhN_15A_Type_I
Nema 6-20P	US/CAN	10037555	Power_Cord_UL_C19_Nema6-20P

TECHNISCHE DATEN

· EX Maschinendaten

EX3	Konformitätsreferenz	Dampfdüse	Boilervolumen	Maschinengewicht	Nennleistung	Nennleistung (optional)	Nennleistung USA:
MINI 1GR Control	EAED-C32B-#2AR EAED-J32B-#2AR	x1	6 L	45 kg	220V-240 V 1N~ 2800W 50-60Hz	220V-240 V 1N~ 2300W 50-60Hz	-
MINI 1GR Display PID	EAED-C41B-#2AR EAED-J41B-#2AR USA: EALD-C41B-22BR						208V-240 V 1N~ 2100W / 2800W 50-60Hz
MINI 2GR Control	EBED-C32B-#2AR EBED-C82B-#2AR EBED-J32B-#2AR EBED-J82B-#2AR	x1 x2 (optional)	6 L	50 kg	220V-240 V 1N~ 2800W 50-60Hz	220V-240 V 1N~ 2300W 50-60Hz	-
MINI 2GR Display PID	EBED-C41B-#2AR EBED-CA1B-#2AR EBED-J41B-#2AR EBED-JA1B-#2AR						-
2GR Control	EBEE-D32B-#2AR EBEE-D82B-#2AR EBGE-G32B-#2AR EBGE-G82B-#2AR	x1 x2 (optional)	11.5 L	58 kg	220V-240 V 1N~ 3350W 50-60Hz	380V-415 V 3N~ 4800W 50-60Hz	-
2GR Display PID	EBEE-D41B-#2AR EBEE-DA1B-#2AR EBGE-G41B-#2AR EBGE-GA1B-#2AR USA: EBLE-DA1B-22BR EBLE-GA1B-22BR						208/240 V, 2600/3450W, 60Hz Optional: 208/240 V, 3700/4950W, 60Hz
3GR Control	ECFF-F82B-#2AR ECGF-H82B-#2AR ECEP-F82B-#2AR	x2	17.5 L	74 kg	380V-415 V 2N~ 4350W 50-60Hz	380V-415 V 3N~ 6350W 50-60Hz	-
3GR Display PID	ECFF-FA1B-#2AR ECGF-HA1B-#2AR ECEP-FA1B-#2AR						-

EX2	Konformitätsreferenz	Dampfdüse	Boilervolumen	Maschinengewicht	Nennleistung	Nennleistung (optional)	Nennleistung USA:
MINI 1GR Control	EAED-C32B-#2AT EAED-J32B-#2AT	x1	6 L	45 kg	220V-240 V 1N~ 2800W 50-60Hz	220V-240 V 1N~ 2300W 50-60Hz	-
MINI 2GR Control	EBED-C32B-#2AT EBED-C82B-#2AT EBED-J32B-#2AT EBED-J82B-#2AT						x1 x2 (optional)
2GR Control	EBEE-D32B-#2AT EBEE-D82B-#2AT	x1 x2 (optional)	11.5 L	58 kg	220V-240 V 1N~ 3350W 50-60Hz	-	-



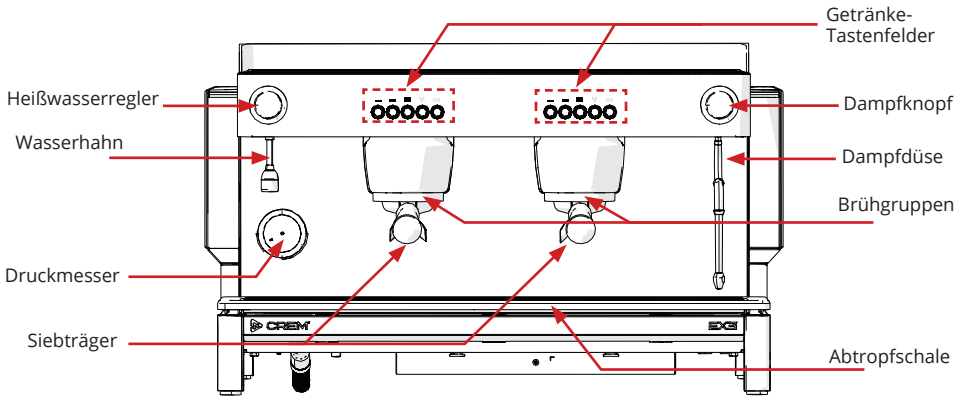
Hinweis:

Stelle #9 der Konformitätsreferenz: ,1' Standardgruppe hoch / ,2' Takeaway-Gruppe hoch.

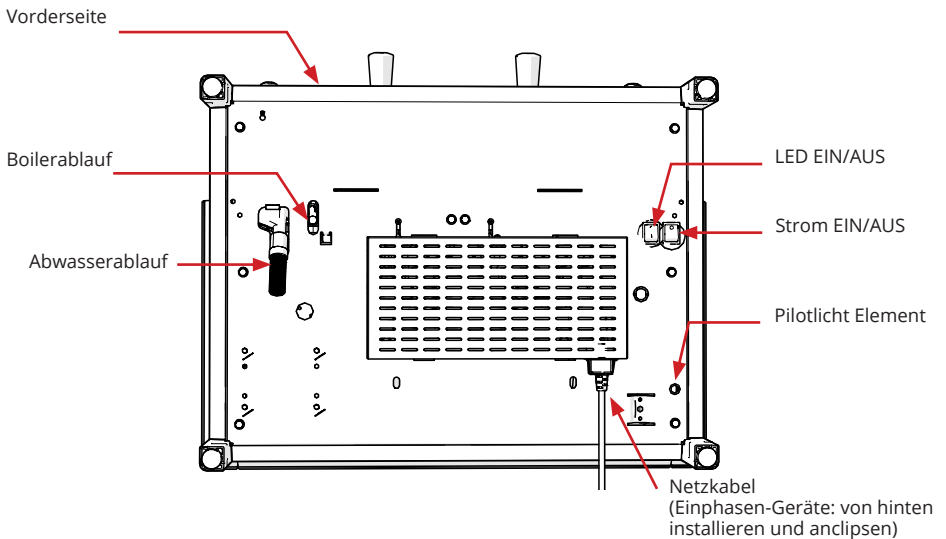
Alle Versionen	Betriebsdruck Boiler:	0,8 bis 1,2 bar		
	Heißwasserauslass:	x1		
	Wasseranschluss:	3/8" Innengewinde BSPP		
	Umgebungsgeräusch:	< 70 db		
	Temperaturregelung:	Ausführung mit Regler	Druckschalter	
		Ausführung mit Anzeige	PID-Controller	
Abgaberegulung:	Ausführung mit Regler	Drucktaster		
	Ausführung mit Anzeige	Drucktaster mit Gruppendisplay		

TECHNISCHE DATEN

· EX Vorderansicht

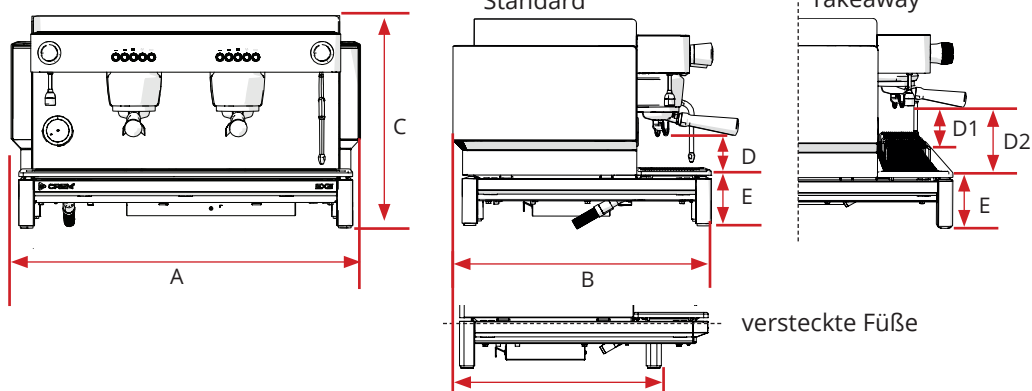


· EX Ansicht von unten

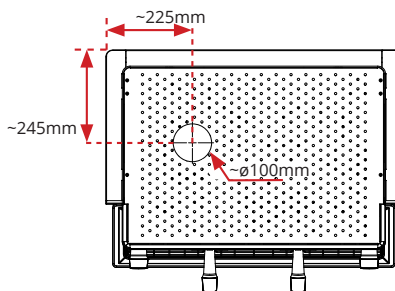


TECHNISCHE DATEN

· EX Außenabmessungen



Empfohlene Lochposition für Ablauf und Schläuche:



Abmessung	A	B	B1	C	D	D1	D2	E	E USA:
EX2 MINI 1GR & 2GR	515 mm	575 mm	470 mm	461 mm	74 mm	84 mm	124 mm	123 mm	-
EX2 2GR	515 mm	575 mm	470 mm	461 mm	74 mm	84 mm	124 mm	123 mm	-
EX3 MINI 1GR & 2GR	550 mm	575 mm	470 mm	465 mm	74 mm	84 mm	124 mm	125 mm	175 mm
EX3 2GR	770 mm	575 mm	470 mm	465 mm	74 mm	84 mm	124 mm	125 mm	175 mm
EX3 3GR	990 mm	575 mm	470 mm	465 mm	74 mm	84 mm	124 mm	125 mm	175 mm

· EX Zubehör

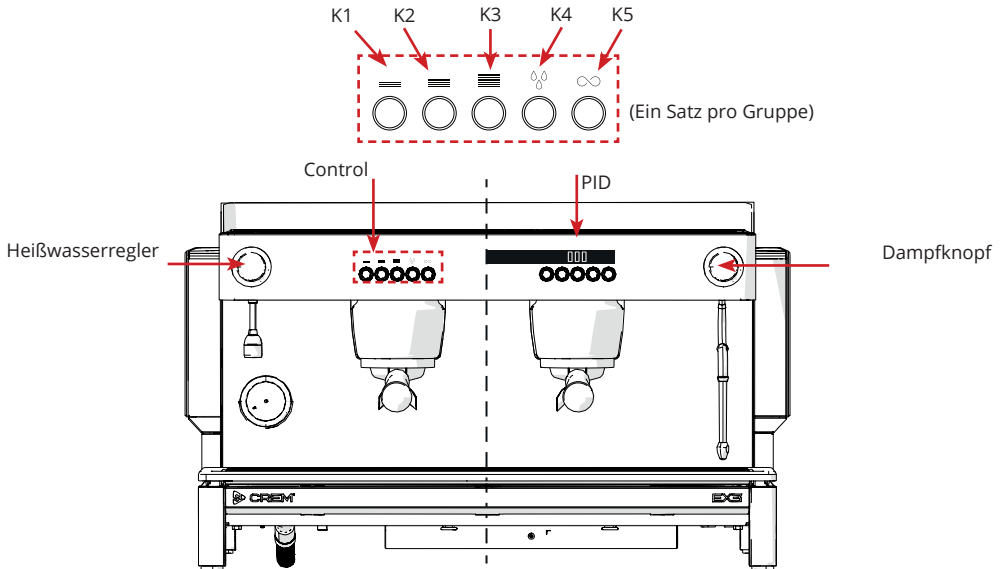
Artikel / Versions	1GR versions	2GR versions	3GR versions	A	B	C	D	E	F	G
(A) Siebräger mit 2 Auslässen	x1	x2	x3							
(B) Siebräger mit 1 Auslass	x1	x1	x1							
(C) Zulaufschlauch, 55 cm	x1	x1	x1							
(D) Blindfilter	x1	x1	x1							
(E) Ablaufschlauch (150 cm)	x1	x1	x1							
(F) Netzkabel	x1	x1	x1							
(G) Tassengitter (nur Ausführung TA)	x1	x2	x3							

TASTEN UND BEDIENELEMENTE

· Bedienelemente der Maschine

Das Gerät EX verfügt über einen Drucktastenblock pro Brühgruppe. Im Weiteren werden die Bedienungsfunktionen erklärt.

Ausführungen mit Display (PID) sind mit einem separaten 3-stelligen Display pro Brühgruppe ausgestattet, das der Überwachung des Maschinenstatus, Ausführung der Benutzerprogrammierung und Anpassung der Einstellungen dient.



Taste	Beschreibung der Auswahl	Funktion im Programmiermenü
K1	Kurzer Espresso	(+)
K2	Mittlerer Espresso	(-)
K3	Langer Espresso	
K4	Brühgruppe spülen	
K5	Dauerabgabe/Heißwasser	Bestätigen/Akzeptieren



Pro-Tipp:

Alle Tasten der Brühgruppe sind über die Benutzerprogrammierung anpassbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt zur Dosierungsprogrammierung.

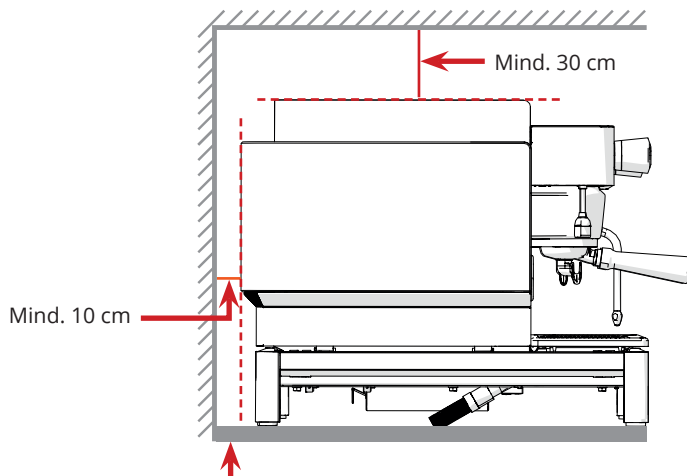


Pro-Tipp:

Ausführungen mit Display zeigen während des Brühens den Timer.

AUFBAU UND INBETRIEBNAHME

· Aufstellung der Maschine



Stellen Sie die Maschine waagrecht mit einer Abweichung von 0 bis 3° auf.

1. Die Installation der Maschine im Servicebereich ist von einer qualifizierten Person auszuführen. Da die Maschine ziemlich schwer sein kann, empfiehlt es sich, dass sie von mindestens zwei kräftigen Personen angehoben und positioniert wird. Informationen zum Gewicht und den Abmessungen der Maschine finden Sie auf der Seite mit den technischen Daten zum jeweiligen Maschinenmodell. Wenn Sie sich bezüglich der Ausführung der nachstehenden Schritte nicht sicher sind, bitten Sie einen Servicetechniker, diese Aufgabe zu erledigen.
2. Stellen Sie die Maschine auf eine waagerechte, robuste und wasserabweisende Fläche, die sich zwecks leichter Erreichbarkeit und Bedienung der Maschine ca. 110 cm über dem Boden befinden sollte.
3. Stellen Sie die Maschinenfüße so ein, dass der Kaffee gleichmäßig in alle Tassen abgegeben wird.
4. Lassen Sie über (>30 cm) und hinter (>10 cm) der Maschine genügend Platz, damit sie leicht gereinigt und gewartet werden kann und adäquat belüftet wird.



Wichtig:

Lassen Sie einen Luftspalt von mindestens 30 cm über der Maschine und von mindestens 10 cm hinter der Maschine, um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen. Die Maschine darf maximal mit einer Abweichung von 3° zur Horizontalen (Längs- und Querrichtung) aufgestellt werden, um eine ordnungsgemäße Funktion der Hydraulikfunktion und des Ablaufs zu gewährleisten. Dies mit einer Wasserwaage oder einem digitalen Winkelmesser überprüfen.

Installieren Sie die Maschine nicht, wenn sie oder die Aufstellfläche nass ist. Lassen Sie die Maschine vollständig trocknen und bitten Sie einen Servicetechniker zu überprüfen, dass keine elektrischen Bauteile beeinträchtigt sind.

AUFBAU UND INBETRIEBNAHME

· Wasseranschluss

1. Die Maschine muss von einer qualifizierten Person an den Hauswasseranschluss angeschlossen werden. Wenn Sie sich bezüglich der Ausführung der nachstehenden Schritte nicht sicher sind, bitten Sie einen Servicetechniker, diese Aufgabe zu erledigen.
2. Lassen Sie vor dem Anschließen der Maschine etwa 20 Liter Wasser aus der Hauswasserleitung laufen, um eventuelle Verunreinigungen aus der Wasserleitung zu spülen, die anderenfalls in die Boiler gelangen würden.
3. Die Hauswasserleitung sollte einen 3/8"-Anschluss aus Messing und ein Leitungsabsperrrventil haben. Schließen Sie den zur Maschine mitgelieferten 180 cm langen Wasserzulaufschlauch an die Hauswasserleitung an und ziehen Sie mit einem Schlüssel den Leitungsanschluss mit 15 ft. lbs. / 20 Nm an.



Wichtig: Schließen Sie die Maschine mit dem im Lieferumfang enthaltenen Zulaufschlauch am Wassernetz an und achten Sie darauf, alle nationalen Vorschriften des Landes, in dem die Maschine aufgestellt wird, zu befolgen. Beschädigte Schläuche dürfen nicht wiederverwendet werden.



Wichtig: Um Kalkbildung im Boiler und in anderen Bauteilen zu verhindern, muss ein der Maschine vorgelagerter Wasserenthärter installiert werden. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt zu den Anforderungen an den Wasserfilter.



Hinweis: Zur Gewährleistung der optimalen Leistung der Maschine sollte der Wasserdruck im Bereich von 0,6 MPa (6 Bar) gehalten werden. Installieren Sie bei zu hohem Wasserdruck ggf. einen Druckreduzierer (Norwegen, Schweden, Finnland und Dänemark).

· Anforderungen an den Wasserfilter

Verwenden Sie ausschließlich Trinkwasser mit einer Härte zwischen 5 °fH und 8 °fH (französische Grad). Bei Härtegraden unter diesem Bereich ist es wahrscheinlich, dass die Hydraulikkomponenten korrodieren. Bei höheren Härtegraden kommt es zur Kalkbildung im Boiler. In beiden Fällen werden die korrekte Funktion der Maschine sowie die Qualität und der Geschmack des Kaffees negativ beeinträchtigt.

Wenn das Trinkwasser nicht im oben genannten Härtebereich liegt, muss ein der Espressomaschine vorgelagerter Wasserfilter eingebaut werden. Wird kein Wasserfilter installiert, erlischt die Garantie und sind durch die Kalkbildung verursachte Schäden vom Eigentümer zu tragen.

Filtrationsgerät

1. Stellen Sie sicher, dass vor der Maschine ein Wasserfiltrationsgerät oder -system in die Hauswasserleitung installiert wird, um Verunreinigungen im Hydrauliksystem der Maschine zu verhindern. Wenn Sie sich bezüglich der Ausführung der nachstehenden Schritte nicht sicher sind, bitten Sie einen Servicetechniker, diese Aufgabe zu erledigen.
2. Öffnen Sie den Wasserhahn und lassen Sie den Filter befüllen (wenn neu/vorher nicht gebraucht). Dann beginnt das Befüllen des Dampfkessels der Maschine. Prüfen Sie den Servicebereich sorgfältig auf Leckstellen oder Tropfen. Sollten Sie Leckstellen/Tropfen erkennen, drehen Sie den Hahn unverzüglich zu und prüfen Sie auf möglicherweise leckende Anschlüsse bzw. ziehen Sie diese fest.
3. Schließen Sie die Maschine bei Bedarf mit dem im Zubehörkasten befindlichen 55-cm-Schlauch an einen Wasserenthärter an.



Wichtig:

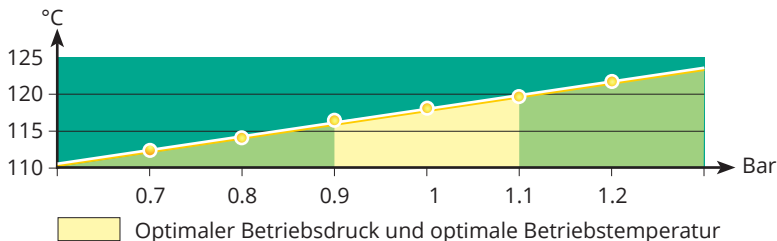
Warten Sie das Wasserfiltrationsgerät bzw. -system stets gemäß den Vorgaben des Herstellers. Wird das Filtrationsgerät bzw. -system nicht routinemäßig gewartet, lagert sich Kalk im Hydrauliksystem der Maschine ab, was letztendlich zu deren Ausfall führen kann. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt zur Reinigung und Pflege.

AUFBAU UND INBETRIEBNAHME

· Information zu Boilerdruck und -temperatur

Der Boilerdruck wird direkt durch die Wassertemperatur geregelt. Die optimale Boilertemperatur für das Milchdampfen und Brühen liegt zwischen 116 und 120 °C.

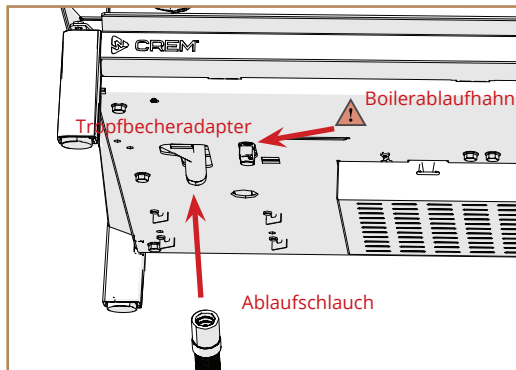
Verhältnis von Boilerdruck und -temperatur



✓ Pro-Tipp:

Wenn dieser Betriebsbereich erheblich überschritten wird, kommt es zu übermäßiger Dampfbildung, hohem Energieverbrauch und zum Anbrennen der Milch. Wird die Temperatur zu niedrig eingestellt, sind unzureichende Kaffeeextraktion, langsames Aufheizen der Gruppenboiler und geringe bzw. gar keine Dampfbildung die Folge.

· Checkliste für Ablaufanschluss



1. Schließen Sie ein Ende des Ablaufschlauchs am Tropfbecherauslass an, indem Sie es durch die Zugriffsöffnung an der Blende unten im Gehäuse einführen. (Dies befindet sich unter der Abtropfschale und dem Gitter.) Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie dieser Teil der Maschine zu erreichen ist, kontaktieren Sie einen Servicetechniker.)
2. Schließen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs an das Abwasserleitungssystem im Servicebereich an.
3. Bringen Sie Abtropfschale und -gitter wieder an.

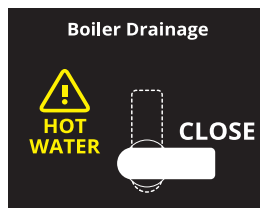
✓ Pro-Tipp:

Stellen Sie sicher, dass der Ablaufschlauch nicht verdreht ist und tiefer als der Tropfbecher liegt. Dadurch wird verhindert, dass sich Wasser und andere Rückstände im Schlauch ansammeln und schimmeln oder unangenehme Gerüche erzeugen.



ACHTUNG!

Den Ablaufhahn am Boiler niemals während des Maschinenbetriebs öffnen! Geschlossene Position = rechte Seite. Das unter Druck stehende Heißwasser könnte Verbrühungen bzw. schwere Verletzungen verursachen. Das Leeren des Boilers muss von einer qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.



AUFBAU UND INBETRIEBNAHME

· Checkliste für Netzanschluss



GEFAHR!

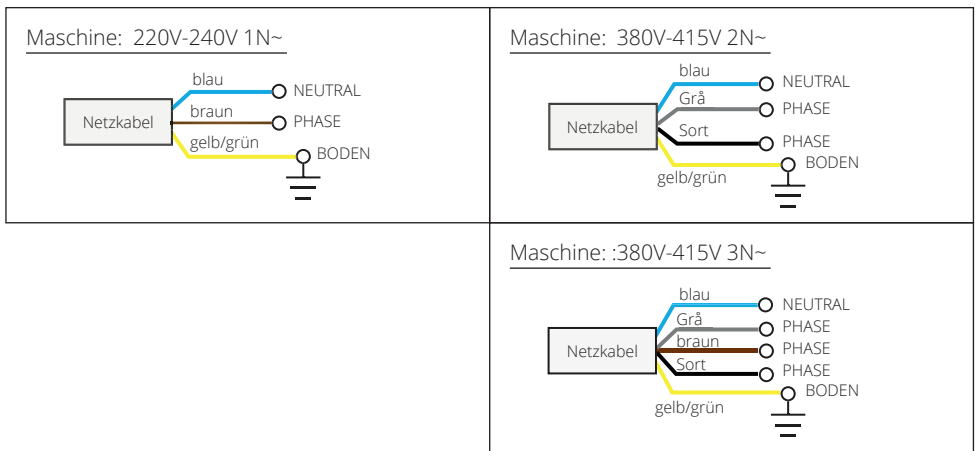
Beschädigte Kabel oder Stecker müssen vom Hersteller, seinen Servicevertretern oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



Wichtig:

Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Sachschäden, die auf eine falsche Installation der Kaffeemaschine zurückzuführen sind.

1. Die Maschine darf nur von qualifizierten Personen an die Stromversorgung angeschlossen werden. Die folgenden Sicherheitshinweise sind jederzeit zu beachten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben zur Stromversorgung in den TECHNISCHEN DATEN und auf dem Typenschild unter der Abtropfschale an der Innenseite der Maschine mit den technischen Daten der Stromversorgung übereinstimmen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Gebäudes, in dem die Maschine aufgestellt wird, auf die Maschine ausgelegt ist und die erforderliche Leistung bietet. Unzureichende Stromversorgung, Verkabelung, Erdung oder Isolierung können Überhitzungen – und somit Brände – verursachen.
4. Die Kaffeemaschine muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, die den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entspricht. Für Geräte, die über kein Netzkabel mit Stecker verfügen, muss an der festen Verkabelung eine Vorrichtung zum Trennen der Spannungsversorgung gemäß Verkabelungsvorschriften integriert sein.
5. Stellen Sie sicher, dass ein auf den Stromverbrauch der Maschine ausgelegter Schutzschalter gemäß den Angaben auf dem Schild unter der Abtropfschale installiert ist, um die Stromversorgung zu schützen.
6. Keinesfalls darf die Maschine mit Verlängerungskabeln, Steckeradaptern oder Mehrfachsteckdosen an die Stromversorgung angeschlossen werden.



AUFBAU UND INBETRIEBNAHME

· Erstinbetriebnahme

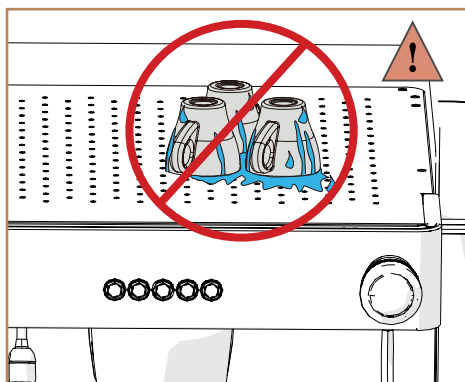
Hinweis:

Entfernen Sie während der Installation sämtliche Schutzfolien, bevor die Maschine das erste Mal in Betrieb genommen wird. Dadurch wird das Schmelzen/Festkleben der Folie aufgrund der hohen Temperatur beim Aufheizen der Maschine verhindert. Dieser Schritt ist speziell bei allen Maschinen mit elektrischen Tassenwärmern sehr wichtig.

Vor Inbetriebnahme der Maschine:

1. Kontrollieren Sie, ob der Wasserzulauf an der Maschine aufgedreht ist.
2. Schalten Sie die Stromversorgung ein und warten Sie einige Minuten, bis der Boiler aufgeheizt ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Heizungsleuchte während des Aufheizens des Boilers leuchtet.
4. Starten Sie während des Aufheizens der Maschine einen Getränkezyklus an jeder Gruppe, um die Gruppenboiler zu entlüften und deren Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.
5. Öffnen Sie die Dampfknöpfe/-hähne, um deren Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.
6. Wenn der Boiler den Betriebsdruck und die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die Heizungsleuchte. Warten Sie weitere 10 Minuten, damit alle Hydraulikkomponenten im richtigen Temperaturbereich stabilisiert sind.

Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.



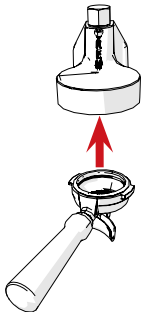
ACHTUNG!

Wenn abtropfendes Wasser in die Maschine gelangt, kann es mechanische und elektrische Schäden verursachen.

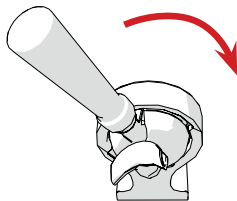
Stellen Sie nasse Tassen nicht direkt auf die Tassenablage. Trocknen Sie alle Tassen immer gründlich ab, bevor Sie sie auf die Wärmeablage stellen.

BEDIENUNG

· Siebträger einsetzen



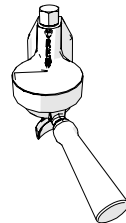
- Richten Sie die zwei Flansche des Siebträgers an den zwei Schlitzen im Gruppengehäuse aus.



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



✓
Korrekt
eingesetzt.



✗
Die
Gruppendichtung
ist verschlissen
und muss ersetzt
werden.

· Espresso brühen

1. Entriegeln Sie den Siebträger und entnehmen Sie ihn aus dem Gruppenkopf.
2. Füllen Sie den Filterkorb mit Espresso-Pulver (ca. 7 g für einen einfachen oder 14 g für einen doppelten Espresso).
3. Verdichten Sie den Kaffee.
4. Setzen Sie den gefüllten Siebträger in den Gruppenkopf ein und verriegeln Sie ihn in der korrekten Position.
5. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Siebträger.
6. Wählen Sie zum Starten des Brüehens die gewünschte Option mit der Getränke-Taste aus.



ACHTUNG!

Versuchen Sie niemals, den Siebträger während des Maschinenbetriebes zu öffnen! Das unter Druck stehende Heißwasser könnte Verbrühungen bzw. schwere Verletzungen verursachen. Warten Sie nach erfolgter Abgabe mindestens 3 Sekunden, bevor Sie den Siebträger entfernen.



Pro-Tipp:

Belassen Sie den Siebträger bei Nichtgebrauch in der Gruppe, um ihn warmzuhalten. Dies ist für die Beibehaltung der optimalen Brühtemperatur während der Espresso-Abgabe wichtig.

· Heißes Wasser abgeben – automatische Heißwasserregelung



ACHTUNG!

Halten Sie bei laufender Maschine keinesfalls Hände oder Finger unter den Wasserauslass, damit es nicht zu Verbrühungen oder schweren Verbrennungen kommt.

1. Stellen Sie eine Kanne (oder ein anderes hitzebeständiges Gefäß) unter den Heißwasserauslass.
2. [Automatische]: Drücken Sie zum Starten der Abgabe auf die gewünschte Heißwasser-Taste. [Manuelle]: Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Abgabe zu starten.
3. [Automatische]: Die Heißwasserabgabe wird nach Erreichen der programmierten Abgabezeit automatisch gestoppt. Wenn Sie nochmals auf die Taste drücken, können Sie den Vorgang jederzeit vor dem Beenden manuell stoppen. [Manuelle]: Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Heißwasser-Abgabe zu beenden.

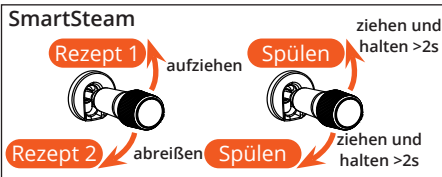
BEDIENUNG

· Milch dampfen und aufschäumen

1. Positionieren Sie die Dampfdüse über der Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfknopf/-griff nochmals für einige Sekunden, um das Kondenswasser herauszuspülen. Schließen Sie den Dampfknopf/-griff, wenn nur Dampf austritt.
2. Tauchen Sie die Dampfdüse in die Milch und achten Sie dabei darauf, dass die Düsen spitze vollständig eingetaucht ist. Öffnen Sie den Dampfknopf/-griff, um mit dem Dampfen/Aufschäumen der Milch zu beginnen. Lassen Sie die Spitze der Dampfdüse während des Dampfens immer in die Milch eingetaucht.
3. Wenn die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, schließen Sie den Knopf/Griff und warten Sie, bis kein Dampf mehr austritt. Entfernen Sie dann die Kanne.
4. Positionieren Sie nach Beendigung des Dampfens/Aufschäumens die Dampfdüse über der Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfknopf/-griff nochmals für einige Sekunden, um eventuelle Milchrückstände aus der Düse herauszuspülen. Wischen Sie dann die Außenseite der Dampfdüse mit einem feuchten Lappen ab, um Blockierungen zu verhindern und sie sauber zu halten.

· SmartSteam: Milch dampfen und aufschäumen

1. Drücken Sie den Griff (mindestens 3 Sekunden) zum Spülen des Dämpfers und Ausstoßen von in der Dampfdüse befindlicher Milch nach oben oder unten. Nach einer langen Zeit der Inaktivität wird empfohlen, eine lange Spülung durchzuführen.
2. Starten Sie den SmartSteam, indem Sie den Griff für Rezept 1 nach oben oder für Rezept 2 nach unten ziehen. Die Milchttemperatur wird auf dem Display angezeigt.
3. Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, wird automatisch gestoppt.
4. Entfernen Sie nach dem Beenden des Dampfens die Milchkanne und wischen Sie die SmartSteam-Außenflächen mit einem feuchten Lappen ab, um sie stets sauber zu halten. Halten Sie danach die SmartSteam-Dampfdüse nach unten in Richtung Abtropfschale und Schritt 1 wiederholen.



· SmartSteam-Schaum einstellen

Der SmartSteamer hat zwei separate Düsen:



Empfohlene Software-Einstellungen:



BARISTA-DÜSE (Standard)
Pumpgeschwindigkeit: 44 %
Temp. Offset: 14 °C

TURBO-DÜSE
Pumpgeschwindigkeit: 75 %
Temp. Offset: 0 °C

Düse	Kannengröße (ml)	Milch (ml)	SmartSteam Temp. (C) (Sst)	SmartSteam Pump geschwindigkeit (%)	SmartSteam Luftstopp mit Temperaturausgleich	Die Milchttemperatur sollte zwischen
Barista	330-400	175	62 °C	44%	14 °C	6 - 10 °C liegen.
	500-600	275	62 °C	44%	14 °C	
Turbo	330-400	175	62 °C	75%	0 °C	
	500-600	275	62 °C	75%	0 °C	

✓ Pro-Tipp: Um einen dünneren/nasseren Milchschaum zu bekommen, reduzieren Sie die Pumpgeschwindigkeit und/oder vergrößern Sie den SmartSteam-Offset. Für dickeren/festeren Schaum erhöhen Sie die Pumpgeschwindigkeit und/oder verkleinern den SmartSteam-Offset.

⚠️ Wichtig: Für eine optimale Leistung: Führen Sie zu Beginn des Arbeitstages einen Zyklus mit Wasser in der Kanne durch

REINIGUNG UND PFLEGE

· Erinnerung an durchzuführende Reinigungen

- Damit Ihre Maschine auf Dauer wie neu aussieht und funktioniert, sollten Sie stets die Reinigungs- und Pflegehinweise in dieser Bedienungsanleitung befolgen.
- Schalten Sie vor jeder Außenreinigung die Maschine zur Sicherheit am Netzschalter aus.
- Alle Außenflächen sind mit einem feuchten Tuch zu reinigen, das keine Kratzer verursacht. Glasflächen können mit einem streifenfreien Glasreiniger und trockenem Tuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs-, Lösungs- oder Entfettungsmittel. Diese können die Kunststoff- und Gummiteile beschädigen und unerwünschte Rückstände hinterlassen.

· Tägliches Reinigen – am Ende jedes Arbeitstags:

Dampf und heißes Wasser

1. Halten Sie die Dampfdüse über die Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfahn für eine Minute, um die Düse vollständig durchzuspülen. Wiederholen Sie den Vorgang an jeder Dampfdüse.
2. Reinigen Sie die Dampfdüse und den Wasserhahn. Vergewissern Sie sich, dass die Düsen nicht durch Milch oder andere Rückstände verstopft bzw. teilweise blockiert sind. Wenn die Düsen zum Reinigen entfernt werden müssen, achten Sie darauf, dass Sie beim Entfernen keine ihrer Bauteile deformieren oder beschädigen.

Brühgruppenkopf und Siebträger

1. Reinigen Sie die Strahlscheibe und die Gruppendichtung mit einer weichen Bürste, um Kaffeablagerungen zu entfernen.
2. Führen Sie am Ende jedes Arbeitstags an jeder Brühgruppe den Spülzyklus durch, damit im Inneren der Brühgruppen keine Kaffeerückstände trocknen und sich ansammeln können.

Abtropfschale und Gehäuse

1. Reinigen Sie die Außenflächen der Maschine und achten Sie besonders darauf, die Glas- und Edelstahlflächen von Kaffeerückständen, Flecken und Fingerabdrücken zu befreien.
2. Reinigen Sie die Abtropfschale und den Edelstahl-Gittereinsatz unter fließendem Wasser.

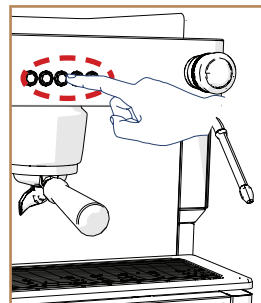
· Tägliche Reinigung der SmartSteam

1. Füllen Sie die Kanne mit Wasser und stellen Sie sie mit der eingetauchten SmartSteam-Dampfdüse auf die Abtropfschale.
2. Drücken Sie zum Starten eines Zyklus den Griff nach unten. Der Zyklus wird automatisch gestoppt.
3. Entfernen Sie die Kanne und reinigen Sie mit einem feuchten Tuch die Außenfläche und Ecken der Dampfdüse von Hand.
4. Halten Sie die SmartSteam-Dampfdüse nach unten in Richtung Abtropfschale und drücken Sie den Griff zum Spülen der Düse 5 Sekunden nach oben.

REINIGUNG UND PFLEGE

· Tägliches Spülen – Ausführung mit Regler

1. Entfernen Sie den Filterkorb und setzen Sie den Blindfilter in den Siebträger ein.
2. So starten Sie das Reinigungsprogramm:
 - a.) Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus.
 - b.) Drücken und halten Sie die Taste K3 am Bedienfeld der zu reinigenden Brühgruppe gedrückt. Schalten Sie bei gedrückter Taste die Maschine ein. Der automatische Reinigungszyklus wird gestartet.
 - c.) Lassen Sie die Taste los. Die Maschine wird gespült.
3. Entfernen Sie nach dem Spülen den Blindfilter und bewahren Sie ihn bis zum nächsten Gebrauch an einem sicheren Ort auf. Setzen Sie den Filterkorb wieder in den Siebträger ein.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Siebträgers, bevor Sie den Espresso-Filter wieder einsetzen. Lassen Sie den Siebträger bei Bedarf in warmem Wasser einweichen oder verwenden Sie ein Reinigungsmittel für Espressomaschinen.



ACHTUNG!

ÖFFNEN SIE DIE GRUPPE NICHT UND ENTFERNEN SIE DEN SIEBTRÄGER ERST, WENN DIE REINIGUNG BEENDET IST! ANDERNFALLS WÜRDEN DAMPF UND HEISSES WASSER AUSSTRÖMEN, DIE ZU VERBRENNUNGEN FÜHREN KÖNNEN.

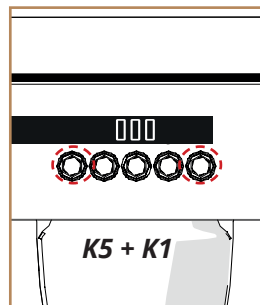


Pro-Tipp:

Führen Sie am Ende jedes Arbeitstags an jeder Brühgruppe den Spülzyklus durch, damit im Inneren der Brühgruppen keine Kaffeerückstände trocknen und sich ansammeln können.

· Tägliches Spülen – Ausführung mit Anzeige

1. Entfernen Sie den Filterkorb und setzen Sie den Blindfilter in den Siebträger ein.
2. So starten Sie das Reinigungsprogramm:
 - a.) Halten Sie bei eingeschalteter Maschine die Taste K5 am Bedienfeld der zu reinigenden Gruppe gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die Taste K1. Der automatische Reinigungszyklus wird gestartet und das Display zeigt **[CLE]**.
 - b.) Lassen Sie die Tasten los. Die Maschine wird gereinigt und gespült.
3. Entfernen Sie nach dem Spülen den Blindfilter und bewahren Sie ihn bis zum nächsten Gebrauch an einem sicheren Ort auf. Setzen Sie den Filterkorb wieder in den Siebträger ein.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Siebträgers, bevor Sie den Espresso-Filter wieder einsetzen. Lassen Sie den Siebträger bei Bedarf in warmem Wasser einweichen oder verwenden Sie ein Reinigungsmittel für Espressomaschinen.



ACHTUNG!

ÖFFNEN SIE DIE GRUPPE NICHT UND ENTFERNEN SIE DEN SIEBTRÄGER ERST, WENN DIE REINIGUNG BEENDET IST! ANDERNFALLS WÜRDEN DAMPF UND HEISSES WASSER AUSSTRÖMEN, DIE ZU VERBRENNUNGEN FÜHREN KÖNNEN.



Pro-Tipp:

Führen Sie am Ende jedes Arbeitstags an jeder Brühgruppe den Spülzyklus durch, damit im Inneren der Brühgruppen keine Kaffeerückstände trocknen und sich ansammeln können.

REINIGUNG UND PFLEGE

· Wöchentliche Reinigung oder periodische Reinigung und Pflege – einmal wöchentlich:

Brühgruppenkopf

1. Führen Sie den Reinigungszyklus für jede Brühgruppe einmal wöchentlich durch, damit der Gruppenkopf, die Strahlscheibe und der Siebträger gründlich gereinigt werden und ein hervorragender Kaffeegeschmack gewährleistet ist. Weitere Details finden Sie im Abschnitt „Wöchentliches Reinigen mit Espressomaschinen-Reiniger“.

Ablaufschlauch

1. Wenn der Ablaufschlauch montiert ist, gießen Sie langsam einen Liter warmes Wasser in den Abtropfbecher, um Kaffeerückstände zu lösen und zu entfernen, die sich oft im Abtropfbecher und Ablaufrohr ansammeln.

· Wöchentliche Reinigung mit Espressomaschinen-Reiniger – einmal wöchentlich:

1. Füllen Sie einmal wöchentlich bei der täglichen Spülung Espressomaschinen-Reiniger in den Blindfilter.
2. Nach dem Reinigen mit Reinigungsmittel muss die Gruppe gespült werden. Lassen Sie deshalb den automatischen Reinigungszyklus noch zwei weitere Male laufen, damit sämtliche Reinigungsmittelreste herausgespült werden. Wiederholen Sie den Vorgang für jede Brühgruppe und entfernen Sie nach dem Spülen den Blindfilter und bewahren Sie ihn bis zum nächsten Gebrauch an einem sicheren Ort auf.



Espressomaschinen-
Reiniger für den
professionellen Einsatz,
Artikelnr.: 1104171



ACHTUNG!

Öffnen Sie die Gruppe nicht und entfernen Sie den Siebträger erst, wenn die Reinigung beendet ist! Andernfalls würden Dampf und heißes Wasser ausströmen, die zu Verbrennungen führen können.



Pro-Tipp:

Führen Sie den Reinigungszyklus für jede Brühgruppe einmal wöchentlich durch, damit der Gruppenkopf, die Strahlscheibe und der Siebträger gründlich gereinigt werden und ein hervorragender Kaffeegeschmack gewährleistet ist.

· Wöchentliche Reinigung der SmartSteam

Führen Sie einmal wöchentlich die folgenden Maßnahmen durch:





1. Füllen Sie die Kanne bis zur Hälfte mit Wasser und stellen Sie sie mit der eingetauchten SmartSteam-Dampfdüse auf die Abtropfschale.
2. Geben Sie eine Reinigungstablette für Milch * in die Kanne.
3. Drücken Sie zum Starten eines Zyklus den Griff nach unten (die Tablette ist nach 1 Minute aufgelöst). Der Zyklus wird automatisch gestoppt.
4. Dann die Kanne entfernen, reinigen und fast vollständig mit frischem Wasser befüllen.
5. Entfernen Sie die Düse und legen Sie sie in die Kanne.
6. Stellen Sie die Kanne mit der eingetauchten Düse wieder auf die Abtropfschale und drücken Sie den Griff zum Starten eines neuen Zyklus, der automatisch gestoppt wird, nach unten.
7. Entfernen Sie die Kanne und reinigen Sie mit einem feuchten Tuch die Außenfläche, das Gewinde und die Ecken der Dampfdüse von Hand.
8. Setzen Sie die Düse wieder ein.
9. Halten Sie die Dampfdüse nach unten in Richtung Abtropfschale und drücken Sie den Griff zum Spülen der Düse 5 Sekunden nach oben.

* Artikelnummer 2060024 (Milch-Reinigungstabletten).

BENUTZERPROGRAMMIERUNG – AUSFÜHRUNGEN CONTROL

· Zusätzliche Tastenfunktionen

Um diese Funktionen zu aktivieren, schalten Sie die Maschine zunächst mit dem Ein/Aus-Schalter aus und halten Sie dann beim anschließenden Einschalten die erforderliche Taste an der linken Bedienfeldgruppe gedrückt.

-  Kurzer Espresso (K1): Elektronisches Vorbrühen aktivieren/deaktivieren.
-  Mittlerer Espresso (K2): Automatische Heißwasserfunktion an der Dauerabgabetaaste aktivieren/deaktivieren.
-  Langer Espresso (K3): Selbstreinigung starten.
-  Gruppe spülen (K4): Blinken der Tastenleuchten ein-/ausschalten.

· Kaffeedosierung programmieren

In diesem Abschnitt wird erklärt, wie die von den Getränke-Tasten automatisch abgegebenen Mengen programmiert werden:



Wichtig:

Verwenden Sie für jede neue Dosierung, die Sie programmieren, einen mit frischem Kaffee gefüllten Siebträger.

- An Maschinen ohne Display halten Sie die Dauerabgabe-Taste (K5) 8 Sekunden lang gedrückt. Die Leuchte der Dauerabgabe-Taste (K5) blinkt.
- Drücken Sie die Abgabeoption, die Sie programmieren möchten: kurzer Espresso (K1), mittlerer Espresso (K2) oder langer Espresso (K3). Die Leuchte an der gedrückten Taste und an der Dauerabgabe-Taste leuchten dauerhaft auf.
- Die Brühgruppe beginnt mit dem Abgeben von Kaffee. Wenn das gewünschte Volumen erreicht ist, drücken Sie erneut auf die Taste, um die Abgabe zu beenden. Diese Volumeneinstellung wird gespeichert.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Abgabeoptionen, die Sie neu programmieren möchten.

Wenn Sie nur eine der Abgabeoptionen programmieren möchten, befolgen Sie die oben aufgeführten Schritte und programmieren Sie nur die gewünschte Option. Alle anderen Abgabeoptionen bleiben unverändert (Standardeinstellung).



Hinweis:

- Bei der Programmierung einer der Optionen an den linken Getränke-Tasten (bei Ansicht der Maschine von vorn) werden die Abgabemengen an allen anderen Getränke-Tasten automatisch festgelegt. Dies gilt nur für die linksseitigen Getränke-Tasten. Bei der Programmierung von anderen Getränke-Tasten wird nur die ausgewählte Option verändert.
- Die Taste „Brühgruppe spülen“ (K4) kann bei Bedarf als Standard-Getränke-Taste programmiert werden.

BENUTZERPROGRAMMIERUNG – AUSFÜHRUNGEN PID

· Kaffee-/Teedosierung programmieren

In diesem Abschnitt wird erklärt, wie die von den Getränke-Tasten automatisch abgegebenen Mengen programmiert werden:



Wichtig:

Verwenden Sie für jede neue Dosierung, die Sie programmieren, einen mit frischem Kaffee gefüllten Siebträger.

An Maschinen mit Display:

1. Halten Sie die Taste K5 8 Sekunden lang gedrückt, bis **[SEL]** im Display angezeigt wird und die Leuchte der Taste K5 blinkt.
2. Drücken Sie die Abgabeoption, die Sie programmieren möchten: kurzer Espresso (K1), mittlerer Espresso (K2), langer Espresso (K3) oder Spülen (K4). Die Leuchte der gedrückten Taste und der Taste K5 leuchten dauerhaft auf. Die Brühgruppe beginnt mit dem Abgeben von Kaffee.
3. Wenn das gewünschte Volumen erreicht ist, drücken Sie erneut auf die Taste, um die Abgabe zu beenden. Diese Volumeneinstellung wird gespeichert.

Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Abgabeoptionen, die Sie neu programmieren möchten. Wenn Sie nur eine der Abgabeoptionen programmieren möchten, befolgen Sie die oben aufgeführten Schritte und programmieren Sie nur die gewünschte Option. Alle anderen Abgabeoptionen bleiben unverändert (Standardeinstellung).

Um wieder zum Startbildschirm zurückzukehren, warten Sie 30 Sekunden oder schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.



Hinweis:

- Bei der Programmierung einer der Optionen an den linken Getränke-Tasten (bei Ansicht der Maschine von vorn) werden die Abgabemengen an allen anderen Getränke-Tasten automatisch festgelegt. Dies gilt nur für die linksseitigen Getränke-Tasten. Bei der Programmierung von anderen Getränke-Tasten wird nur die ausgewählte Option verändert.
- Die Taste „Brühgruppe spülen“ (K4) kann bei Bedarf als Standard-Getränke-Taste programmiert werden.
- Wenn die Taste K5 als Tee-Taste aktiviert ist, kann die automatische Heißwasserdosierung für K5 programmiert werden. Die Dosierung ist für jede Brühgruppe unabhängig.

· Benutzermenü – Zugriff und Navigation

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um auf die Einstellungen der Benutzerprogrammierung zuzugreifen:

1. Halten Sie die Taste K5 8 Sekunden lang gedrückt, bis **[SEL]** im Display angezeigt wird und die Leuchte der Taste K5 blinkt. (Dosierungen programmieren)
2. Halten Sie die Taste K5 erneut 8 Sekunden lang gedrückt, bis **[t0]** (1. Menüeinstellung) am Display angezeigt wird.
3. Blättern Sie durch Drücken der Tasten K1 und K2 durch das Menü.
4. Greifen Sie durch Drücken auf die Taste K5 auf die einzelnen Einstellungen zu. Der anpassbare Parameter blinkt. Zum Bestätigen und Speichern erneut die Taste K5 drücken.
5. Um das Menü zu schließen, blättern Sie zu **[Esc]** (Escape) und drücken Sie die Taste K5.

· Benutzermenü – Übersichtsdiagramm zu den Einstellungen

Setting	Description
[t0]	Temperatur des Heißwasserbereiters
[cro]	Zeiteinstellung (Abgabedauer)
[Pi X]¹	Vorbrühen (Gr1, Gr2 und Gr3)
SSP²	SmartSteam Pumpe
SSo²	SmartSteam Luftausgleich
SSt²	SmartSteam Temperatur
[Eco]¹	Zeitgeber für Eco-Modus

Einstellung	Beschreibung
[Std]¹	Standby-Zeitgeber für Eco-Modus
[SLc]	Betriebslitzlerzähler (Wasserfilter)
[Scc]	Betriebskaffeezähler (Wartung)
[tot]	Gesamtzähler
[cLo]	Uhrzeiteinstellungen
[AUT]¹	Automatische Ein/Aus-Funktion

¹ Im Servicemenü standardmäßig deaktiviert

² Nur SmartSteam-Modelle

BENUTZERPROGRAMMIERUNG – AUSFÜHRUNGEN PID

· **t0** – Boilertemperatur

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Boilertemperatur der Maschine zu ändern:

1. Wenn **[t0]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Wählen Sie mit den Tasten K1 und K2 die Boilertemperatur aus.

· **cro** – Zeiteinstellung aktivieren/deaktivieren

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Zeitgebereinstellungen zu ändern:

1. Wenn **[cro]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Drücken Sie die Taste K1 oder K2, um die Zeitgebereinstellung zu aktivieren **[on]** oder zu deaktivieren **[oFF]**.

· **Pi1 – Pi2 – Pi3** – Vorbrühen für jede Gruppe aktivieren/deaktivieren

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die elektronische Vorbrühfunktion einzeln für jede Brühgruppe zu aktivieren oder zu deaktivieren:

1. Wenn **[Pi1]** (für Gruppe 1), **[Pi2]** oder **[Pi3]** im Display angezeigt wird, bestätigen Sie durch Drücken der Taste K5.
2. Drücken Sie die Taste K1 bzw. K2 um die Vorbrüheinstellung zu aktivieren **[on]** oder zu deaktivieren **[oFF]**. Die Einstellung erfolgt separat für jede Brühgruppe **[Pi1]**, **[Pi2]** oder **[Pi3]**.



Hinweis: Die Einstellung des elektronischen Vorbrühens ist im Servicemenü standardmäßig deaktiviert. Grund dafür ist, dass dem Gruppenkopf über eine integrierte Vorbrühkammer verfügt. Für Kaffeeröstsorten, die eine noch längere Vorbrühzeit benötigen, kann diese elektronische Funktion aktiviert werden, um die maximale Extraktion zu erreichen. Während des Vorbrühens wird der Kaffee für eine vorprogrammierte Anzahl an Sekunden dosiert. Anschließend wird der Druck für eine vordefinierte Dauer in Sekunden abgelassen („Pausieren“), bevor der Brühvorgang wieder beginnt und zu Ende geführt wird.

· **SSP** – Einstellen (SmartSteam): Pumpe

Gehen Sie wie folgt vor, um die SmartSteam-Solltemperatur anzupassen:

1. Wenn **[SSt]** auf dem Display angezeigt wird, geben Sie ein, indem Sie K5 drücken.
2. rE1 (Rezept 1) erscheint. Geben Sie ein, indem Sie K5 drücken
3. Verwenden Sie K1 und K2, um die SmartSteam-Solltemperatur zu erhöhen oder zu verringern. Akzeptieren und speichern Sie durch erneutes Drücken von K5.
4. rE2 (Rezept 2) erscheint. Geben Sie ein, indem Sie K5 drücken. Verwenden Sie K1 und K2 zum Erhöhen oder Verringern.

· **SSo** – Einstellen (SmartSteam): Luftversatz

Gehen Sie wie folgt vor, um die SmartSteam-Solltemperatur anzupassen:

1. Wenn **[SSt]** auf dem Display angezeigt wird, geben Sie ein, indem Sie K5 drücken.
2. rE1 (Rezept 1) erscheint. Geben Sie ein, indem Sie K5 drücken
3. Verwenden Sie K1 und K2, um die SmartSteam-Solltemperatur zu erhöhen oder zu verringern. Akzeptieren und speichern Sie durch erneutes Drücken von K5.
4. rE2 (Rezept 2) erscheint. Geben Sie ein, indem Sie K5 drücken. Verwenden Sie K1 und K2 zum Erhöhen oder Verringern.

BENUTZERPROGRAMMIERUNG – AUSFÜHRUNGEN PID

· Sst – Anpassen (SmartSteam): Temperatur einstellen

Um die Geschwindigkeit der SmartSteam-Luftpumpe einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Wenn [SSt] auf dem Display angezeigt wird, drücken Sie K5.
2. rE1 (Rezept 1) wird angezeigt. Durch Drücken von K5 eingeben.
3. Verwenden Sie K1 und K2, um die SmartSteam-Pumpe zu erhöhen oder zu verringern. Akzeptieren und speichern Sie durch erneutes Drücken von K5.
4. rE2 (Rezept 2) wird angezeigt. Geben Sie es durch Drücken von K5 ein. Erhöhen oder verringern Sie mit K1 und K2.

· Eco – Zeiteinstellung für „Eco“-Modus



Hinweis:

- Im ECO-Modus wird der Stromverbrauch der Maschine reduziert, indem die Boilerteremperatur nach einer gewissen Zeit der Nichtverwendung auf 105 °C/221 °F (Standardeinstellung) gesenkt wird. Die Meldung **[Eco]** wird am Display der Gruppe 1 angezeigt. Um die Maschine „aufzuwecken“, muss der Benutzer einfach eine Taste drücken. Die Maschine wird dann auf die normale Betriebstemperatur erwärmt und ist nur wenige Minuten später betriebsbereit.
- Die Einstellungen für den ECO-Modus sind im Servicemenü standardmäßig deaktiviert.

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um den Zeitgeber für den Eco-Modus anzupassen:

1. Wenn **[Eco]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Wählen Sie mit den Tasten K1 und K2 den Zeitgeber für den Eco-Modus aus: von **[oFF]** (deaktiviert) bis **[024]** Stunden.

· Std – Zeiteinstellung für „Eco“-Modus-Standby

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um den Standby-Zeitgeber für den Eco-Modus anzupassen:

1. Wenn **[Std]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Wählen Sie mit den Tasten K1 und K2 den Standby-Zeitgeber für den Eco-Modus aus: von **[oFF]** (deaktiviert) bis **[024]** Stunden.



Hinweis:

- Die Standby-Funktion des ECO-Modus trennt die Boilerelemente nach einer definierten Dauer der Nichtverwendung. Die Meldung **[oFF]** wird am Display der Gruppe 1 angezeigt. Um die Maschine „aufzuwecken“, muss der Benutzer einfach eine Taste drücken.
- Wenn sowohl **[Eco]** als auch **[Std]** eingerichtet sind, ist der Standard-Zeitgeber mindestens 1 Stunde höher als der Eco-Zeitgeber.
- Die Einstellungen für den ECO-Modus sind im Servicemenü standardmäßig deaktiviert.

· SEc – „Eco“-Modus Boilerterperatur

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Boilerterperatur der Maschine zu ändern:

1. Wenn **[SEc]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Wählen Sie mit den Tasten K1 und K2 die „Eco“-Modus Boilerterperatur aus.

· SLc – Betriebsliterzähler



Hinweis:

- Die Einstellung des Betriebsliterzählers wird im Servicemenü angepasst. Die Einstellung ist standardmäßig deaktiviert, d. h. der partielle Zähler zeigt standardmäßig 0 an.
- Der Alarm **[FIL]** wird im Display angezeigt, wenn der partielle Zähler einen festgelegten Wert erreicht, um darauf hinzuweisen, dass der externe Wasserfilter ersetzt werden muss. Informationen zum Zurücksetzen des partiellen Betriebsliterzählers finden Sie im Abschnitt zu Meldungen und Alarme in diesem Handbuch.

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um den partiellen Betriebsliterzähler abzurufen:

1. Wenn **[SLc]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Der Zähler wird im 3-stelligen Display angezeigt. Dabei wird im folgenden Format zwischen der Anzeige der Tausender (mit einem Punkt) und der Einheiten gewechselt: **[000. - 000]**. Beispiel für 1200 Liter: **[001. - 200]**.

BENUTZERPROGRAMMIERUNG – AUSFÜHRUNGEN PID

• Scc – Betriebskaffeezähler

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um den Betriebskaffeezähler abzurufen:

1. Wenn **[Scc]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Der Zähler wird im 3-stelligen Display angezeigt. Dabei wird im folgenden Format zwischen der Anzeige der Tausender (mit einem Punkt) und der Einheiten gewechselt: **[000. - 000]**. Beispiel für 12500 Kaffee: **[012. - 500]**.



Hinweis:

- Die Einstellung des Betriebskaffeezählers wird im Servicemenü angepasst. Die Einstellung ist standardmäßig deaktiviert, d. h. der partielle Zähler zeigt standardmäßig 0 an.
- Der Alarm **[Ser]** wird im Display angezeigt, wenn der partielle Zähler einen festgelegten Wert erreicht, um darauf hinzuweisen, dass die regelmäßige Wartung ausgeführt werden muss. Informationen zum Zurücksetzen des partiellen Betriebskaffeezählers finden Sie im Abschnitt zu Meldungen und Alarme in diesem Handbuch.

• tot – Gesamtzähler

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Gesamtzähler abzurufen:

1. Wenn **[tot]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Die Zähler werden im 3-stelligen Display angezeigt. Dabei wird im folgenden Format zwischen der Anzeige der Tausender (mit einem Punkt) und der Einheiten gewechselt: **[000. - 000]**.
3. Blättern Sie durch Drücken der Taste K5 durch die Zähler. Diese werden in folgender Reihenfolge angezeigt:
[tot] Gesamtkaffeezähler -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Gr1]**
[Gr1] Kaffeezähler Gruppe 1 -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Gr2]**
[Gr2] Kaffeezähler Gruppe 2 -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Gr3]**
[Gr3] Kaffeezähler Gruppe 3 -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[tEA]**
[tEA] Automatischer Teezähler -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Lit]**
[Lit] Gesamtliterzähler **[000. - 000]** -> K5 -> **[tot]**



Hinweis:

- Bei jeder Auswahl werden die Zähler um +1 erhöht.
- Brühabgaben mit einer Dauer unter 5 Sekunden werden nicht gezählt.

• cLo – Uhrzeit einstellen

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Uhrzeiteinstellungen zu ändern:

1. Wenn **[cLo]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Wählen Sie mit den Tasten K1 und K2 die Uhrzeiteinstellungen aus.
3. Legen Sie die Uhrzeiteinstellung im folgenden Format fest:
 Stunde **[00h]** -> K5 -> Minuten **[00M]** -> Wochentag **[00X]**.
 Wochentage: **[001]** Montag; **[002]** Dienstag; ... ; **[007]** Sonntag

• AuT – Einstellung „Auto“ Ein/Aus

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Einstellung für die automatische Ein/Aus-Funktion zu ändern:

1. Wenn **[AuT]** im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste K5.
2. Wählen Sie mit den Tasten K1 und K2 die Einstellungen für die automatische Ein/Aus-Funktion aus.
3. Legen Sie die Einstellung für die automatische Ein/Aus-Funktion im folgenden Format fest:
 Einschaltzeit **[on]** -> K5 -> Einschaltzeit (Stunde) **[00h]** -> K5 -> Einschaltzeit (Minuten) **[00M]** -> K5 -> Ausschaltzeit **[oFF]** -> K5 -> Ausschaltzeit (Stunde) **[00h]** -> K5 -> Ausschaltzeit (Minuten) **[00M]**
 Ruhetag **[dFF]** -> K5 -> Ruhetag **[oFF]** / **[0Xd]*** -> K5
 ***[oFF]** Kein Ruhetag **[01d]** Montag **[02d]** Dienstag; ... ; **[07d]** Sonntag



Hinweis:

Die Einstellung für die automatische Ein/Aus-Funktion ist im Servicemenü standardmäßig deaktiviert.

MASCHINENALARME

· Alarme und Warnmeldungen

Um die Benutzer darauf aufmerksam zu machen, dass ein regelmäßiger Service der Maschine fällig ist, oder sie auf Situationen hinzuweisen, in denen die Maschine beschädigt werden könnte, sind die folgenden Alarme in die Software der Maschine EX einprogrammiert:

Ausführungen mit Display

Anzeigecode	Maschinenstatus	Alarmbezeichnung	Warnung/ Alarm	Lösung
[AL1]*	Maschine blockiert und alle Touchpad-Tasten blinken	NTC ist kurzgeschlossen	Alarm	NTC ersetzen
[AL2]*	Maschine blockiert und alle Touchpad-Tasten blinken	NTC nicht angeschlossen	Alarm	NTC ersetzen
[AL3]	Ausgewählte Taste blinkt und Brühvorgang muss manuell beendet werden	Kein Durchfluss in der Brühgruppe erkannt	Warnung	Durchflussmesser prüfen
[FiL]	Maschine blockiert und alle Touchpad-Tasten blinken	Zeitüberschreitung beim Auffüllen des Boilers	Alarm	Gerät mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Überprüfen, ob die Wasserversorgung der Maschine intakt ist.
[Eco]	Touchpad-Leuchten aus Boilertemperatur auf 105 °C reduziert	Eco-Mode-Status	Warnung	Beliebige Taste von K1 bis K4 drücken, um die Maschine „aufzuwecken“
[oFF]	Touchpad-Leuchten aus Boilerelement getrennt	Status des Standby-Modus	Warnung	Beliebige Taste von K1 bis K4 drücken, um die Maschine „aufzuwecken“
[SEr]	Maschine in Betrieb Statische Meldung zu Gruppe 1	Servicealarm	Warnung	Wartungsroutine von einem Servicetechniker ausführen lassen. So setzen Sie den Alarmzähler zurück: - Halten Sie die Tasten K1+K2 gedrückt und schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein. - Die Meldung [rSE] wird für Gruppe 1 angezeigt.
[FiL]	Maschine in Betrieb Statische Meldung zu Gruppe 1	Wasserfilter-Wartungsalarm	Warnung	Wartungsroutine von einem Servicetechniker ausführen lassen. So setzen Sie den Betriebsalarm zurück: - Halten Sie die Tasten K3+K4 gedrückt und schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein. - Die Meldung [rFi] wird für Gruppe 1 angezeigt.

*Für SmartSteam-Maschinen: ALX/Ste = Dampfkessel, ALX/SS = SmartSteam-Stab.

Ausführungen mit Control (kein Bildschirm)

Maschinenstatus	Alarmbezeichnung	Warnung/ Alarm	Lösung
Ausgewählte Taste blinkt und Brühvorgang muss manuell beendet werden	Kein Durchfluss in der Brühgruppe erkannt	Warnung	Durchflussmesser prüfen
Maschine blockiert und alle Touchpad-Tasten blinken	Zeitüberschreitung beim Auffüllen des Boilers	Alarm	Gerät mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Überprüfen, ob die Wasserversorgung der Maschine intakt ist.

FEHLERSUCHE

· Maschinenstörungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine startet nicht, wenn sie eingeschaltet wird.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
	Schutzschalter und/oder Differential sind getrennt.	Überprüfen Sie, ob sie angeschlossen sind.
	Überprüfen Sie, ob sie angeschlossen sind.	Von einem Servicetechniker ersetzen lassen.
Aus der Dampfdüse tritt kein Dampf aus.	Die Dampfdüse ist mit eingetrockneten Milchrückständen verstopft.	Säubern Sie die Dampfdüse und entfernen Sie nötigenfalls die Düse, um mit einem spitzen Gegenstand oder einer Nadel die Verstopfung zu beseitigen.
Das Vorbrühen funktioniert nicht.	Wenn der Vorbrühmodus „aktiviert“ ist, müssen Sie die EIN/AUS-Einstellungen dieser Funktion programmieren.	Legen Sie die Einstellungen für das Vorbrühen wie in „Benutzerprogrammierung > Einstellungen für das Vorbrühen“ beschrieben fest.
Unter der Maschine befindet sich Wasser.	Der Ablaufschlauch ist durch Rückstände/Abfälle blockiert oder hat sich vom Tropfbecher gelöst.	Reinigen Sie den Ablaufschlauch.

· Störungen beim Brühen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kaffee wird zu schnell abgegeben:	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Stellen Sie einen feineren Espresso-Mahlgrad ein.
Kaffee wird zu langsam abgegeben:	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Stellen Sie einen gröberen Espresso-Mahlgrad ein.

· Kalkbedingte Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kaffeeabgabetemperatur ist zu hoch:	Die Wärmetauscher-Auslassleitungen sind mit Kalk verstopft.	Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und lassen Sie einen Servicetechniker die notwendigen Reparaturen ausführen.
Aus den Brühgruppen fließt kein Wasser:	Das Wassersystem ist mit Kalk verstopft.	Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und lassen Sie einen Servicetechniker die notwendigen Reparaturen ausführen.

Voraussetzung für die Gültigkeit der Garantie ist, dass die Bedingungen für die Wartung gemäß unseren Anweisungen befolgt, korrekte Vorkehrungen getroffen und die Gewährleistungsansprüche unverzüglich geltend gemacht werden.

Das betroffene Gerät darf in der Zeit des Wartens auf den Service nicht benutzt werden, wenn die Gefahr der Verschlimmerung des Schadens bzw. Defektes besteht.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verbrauchsmaterialien wie beispielsweise Gläser, normale Wartungsarbeiten wie das Reinigen von Filtern, Verunreinigungen des Wassers, Verkalkung, falsche Spannungen, Wasserdruck oder Einstellung der Wassermengen.

Ebenso wenig erstreckt sich die Garantie auf Schäden, die durch Defekte infolge unsachgemäßer Handhabung oder Bedienung des Geräts verursacht werden.

**Zur Wartung
wenden Sie sich bitte an Ihren Händler**

Ihr Händler



Crem International Spain S.L.U.
C/ Comerç nº 4 - Pol. Ind. Alcodar, 46701 - Gandía (Valencia - Spain)

CREM®

crem.coffee