

ROYAL

CAPPUCCINO

TYPE SUP 016

- Libretto d'uso e manutenzione
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Cahier des instruction pour le mode d'emploi et d'entretien
- User's and maintenance booklet



Saeco



HOUSEHOLD USE ONLY

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci.

Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt.

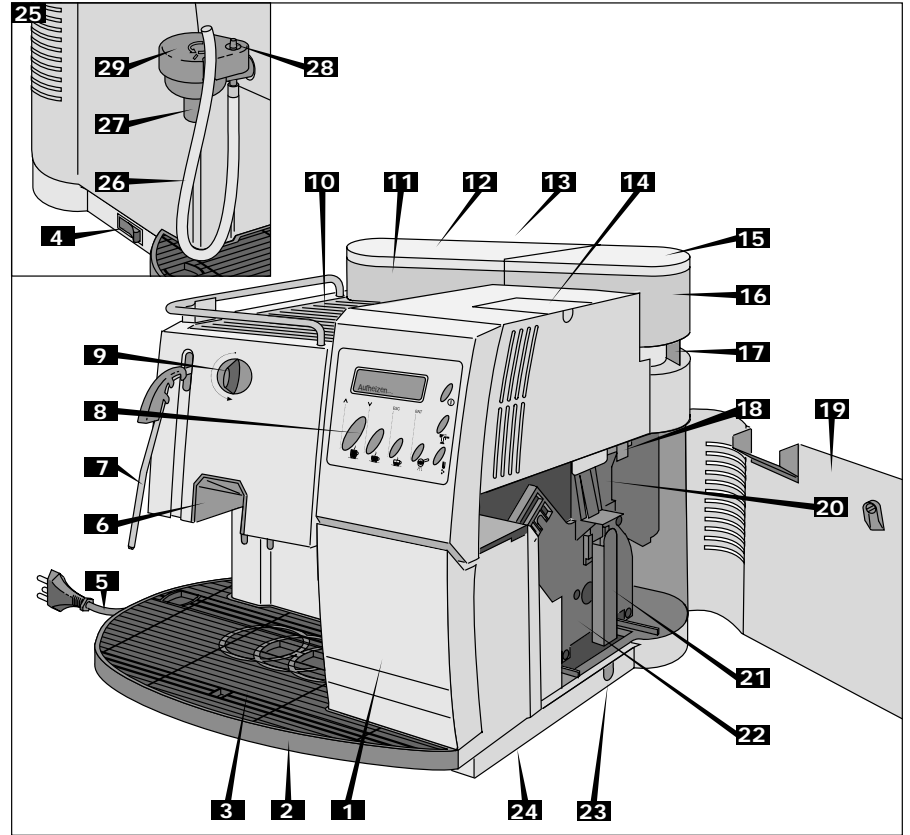
Félicitations!

Nous vous félicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence.

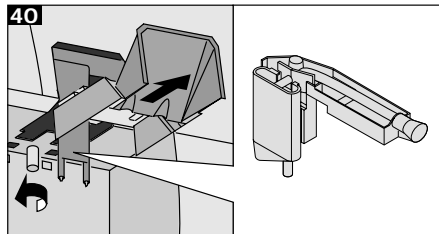
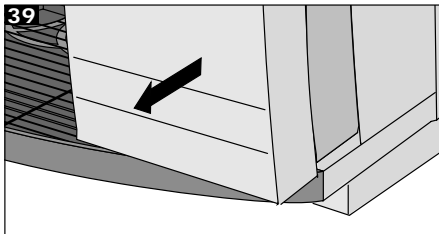
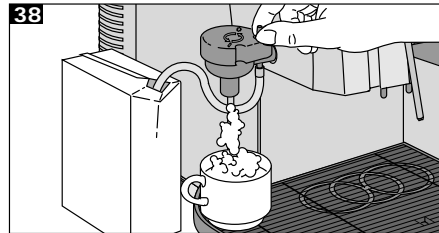
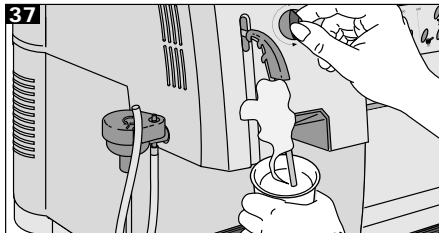
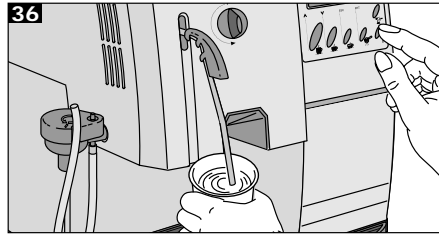
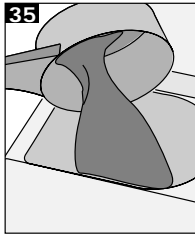
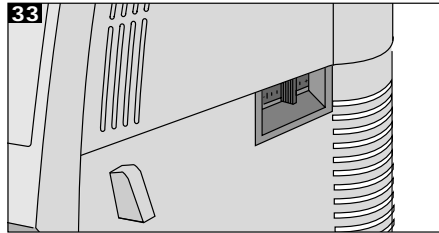
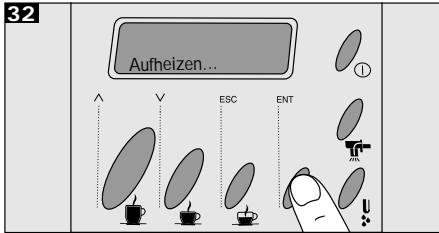
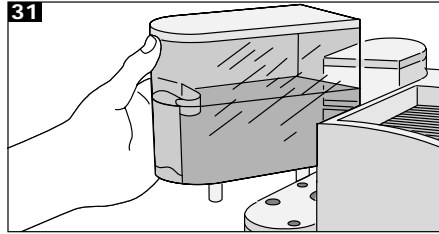
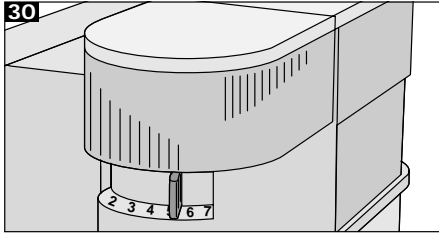
Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement.

We congratulate for having bought this top-quality espresso machine and thank you for choosing Saeco.

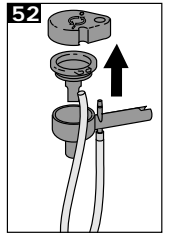
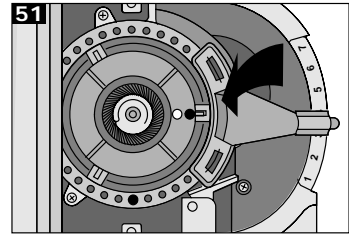
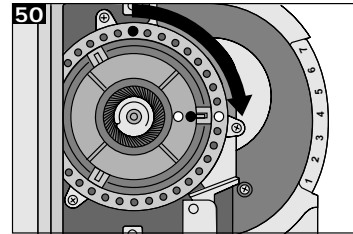
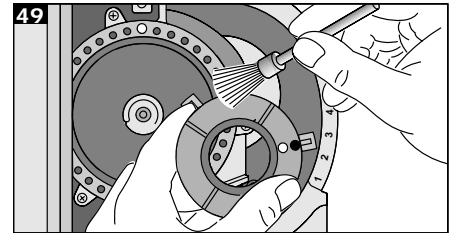
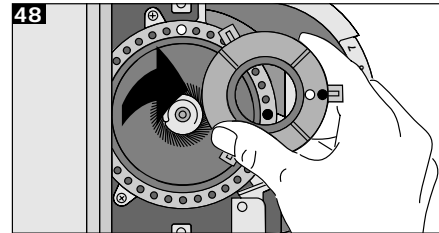
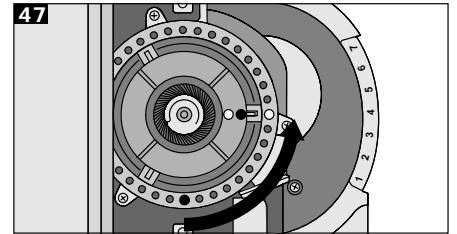
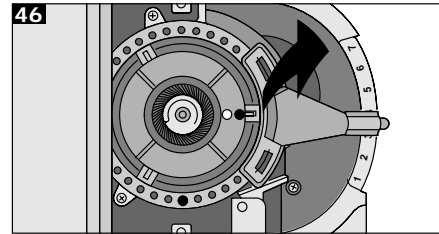
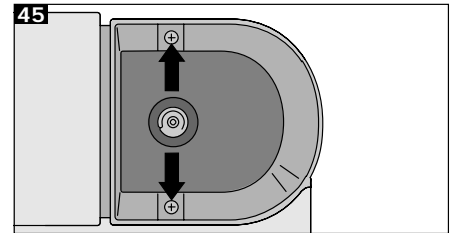
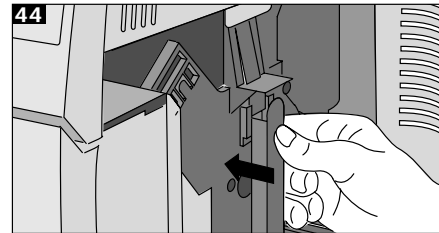
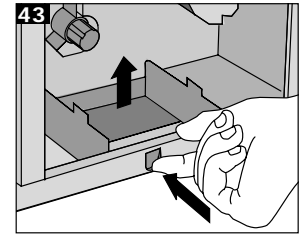
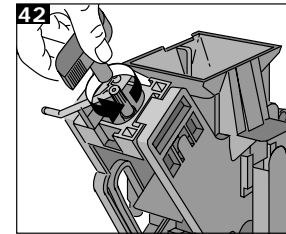
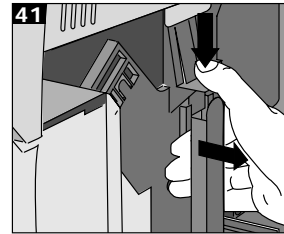
Before operating the machine, we recommend to read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine.



4



5

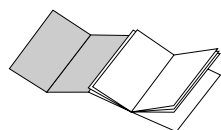


Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

B

Mit Zahlen oder Buchstaben werden auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

Inhaltsverzeichnis

Seite

- 31 Technische Daten
- 33 Sicherheitsvorschriften
- 34 Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile
- 34 Beschriftung Bedienungsfeld
- 35 Auspacken / Aufstellen
- 35 Stromanschluss
- 35 Inbetriebnahme und Bedienung
- 36 Entlüften

Seite

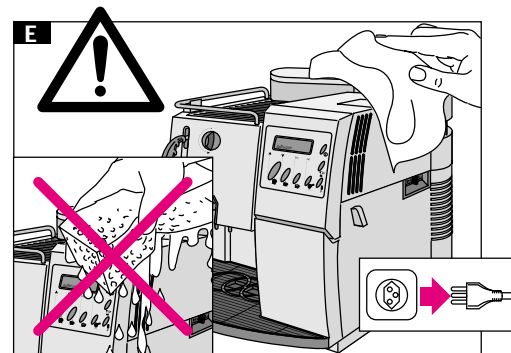
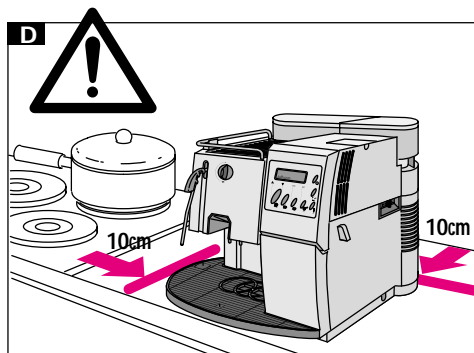
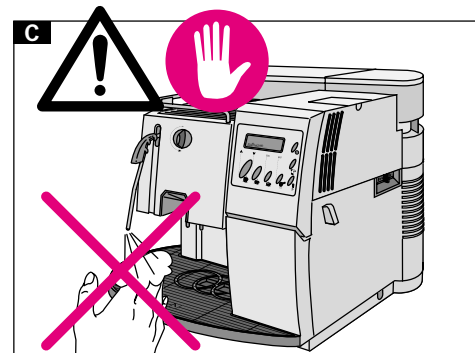
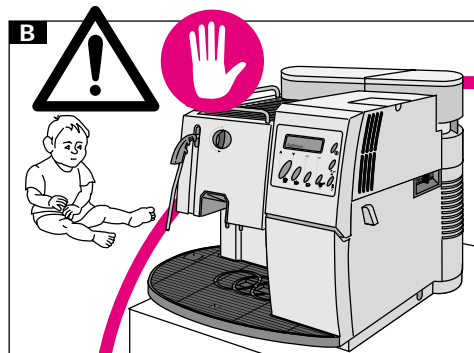
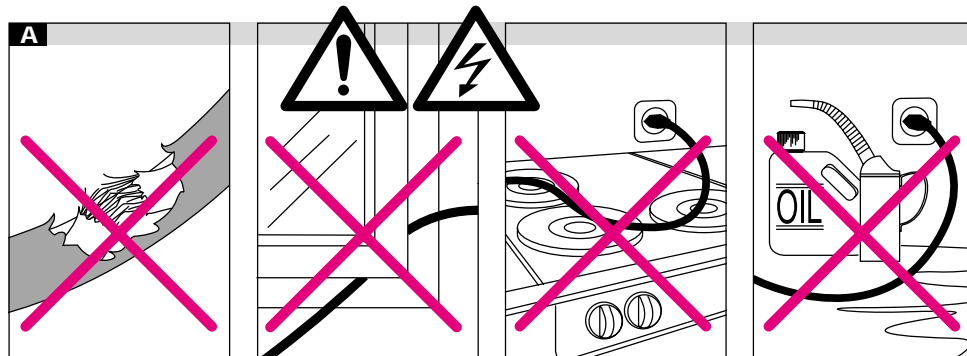
- 36 Programmieren der Kaffeemaschine
- 41 Dosierung Kaffee-Mahlmenge
- 41 Empfehlungen / Hinweise
- 42 Zubereitung
- 45 Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen
- 46 Reinigung / Aufbewahrung / Wartung
- 49 Entsorgung
- 50 Störungen und deren Behebung

Nennspannung	Siehe Typenschild
Nennleistung Power	Siehe Typenschild
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	ca. 385 x 330 x 395 mm
Gehäusematerial	Kunststoff ABS/Metall
Gewicht	ca. 1,6 kg
Kabellänge	ca. 1,2 m
System	Thermoblock-Durchfluss-System mit Schwingkolbenpumpe
Temperatursteuerung	elektronisch
Mahlwerkeinstellung	Raster-Feineinstellung
Kaffeesatzauswurf	automatisch
Pulvermengendosierung	Rastereinstellung
Tassenspeicherungen	0 – 250 ml ca.
Frischwasserbehälter	abnehmbar, transparent
Wassermengendosierung	elektronisch, stufenlos
Fassungsvermögen – Wassertank	ca. 2,4 l
– Bohnenbehälter	ca. 300 g Bohnen
Heisswasser- / Dampfdüse	schwenkbar, mit Verbrennungsschutz
Dampfentnahme	stufenlos regulierbar
Aufheizzeit	ca. 2 Minuten
Zubereitungszeit	– Espresso ca. 20 Sek./Tasse – Kaffee ca. 30 Sek./Tasse – Heisswasser ca. 60 Sek./Tasse – Milch ca. 60 – 90 Sek. Aufschäumen/Tasse
Überhitzungsschutz	vorhanden
Isolation	Schutzklasse I
Zertifikation	Siehe Typenschild
EN-Norm	EN 60335-2-15(96) · EN 60335-2-14(96) · EN 55014
Produkte-Garantie	gemäss beiliegendem Garantieschein

Zubehör (Im Preis inbegriffen)

- Messlöffel für zweite Kaffeesorte
- Schlüssel für Brühgruppe
- Reinigungspinsel
- Streifen zur Prüfung des Wasserhärtegrades

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



Strom kann tödlich sein!

Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ausschliesslich für die Zwecke einsetzen für die sie bestimmt ist. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Nicht zugelassene Bediener

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

Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

A Netzkabel

Niemals Gerät mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch autorisierte Fachleute ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen. Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

B Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.

Standort

Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem standsicheren Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Heisses Wasser könnte auslaufen oder heisser Dampf entweichen: Verbrennungsgefahr! Die Kaffeemaschine nicht im Freien oder in Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen. Damit das Gehäuse nicht anschnitzelt, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

C Verbrennungsgefahr

Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten. Keine heissen Oberflächen, wie z.B. Warmhalteplatte, berühren. Immer die entsprechenden Griffe oder Knöpfe benutzen. Düse nur am Verbrennungsschutz anfassen.

D Notwendiger Platz für die Aufstellung der Kaffeemaschine

Um ein einwandfreies Funktionieren der Maschine zu gewährleisten empfehlen wir Ihnen folgendes zu beachten:

Wählen Sie eine ebene Abstellfläche
Wählen Sie einen genügend belüfteten Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose.
Stellen sie das Gerät in einem Mindestabstand von 100 mm von den umgebenden Wänden auf.

E Reinigung

Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, unbedingt alle Tasten zuerst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen! Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten.

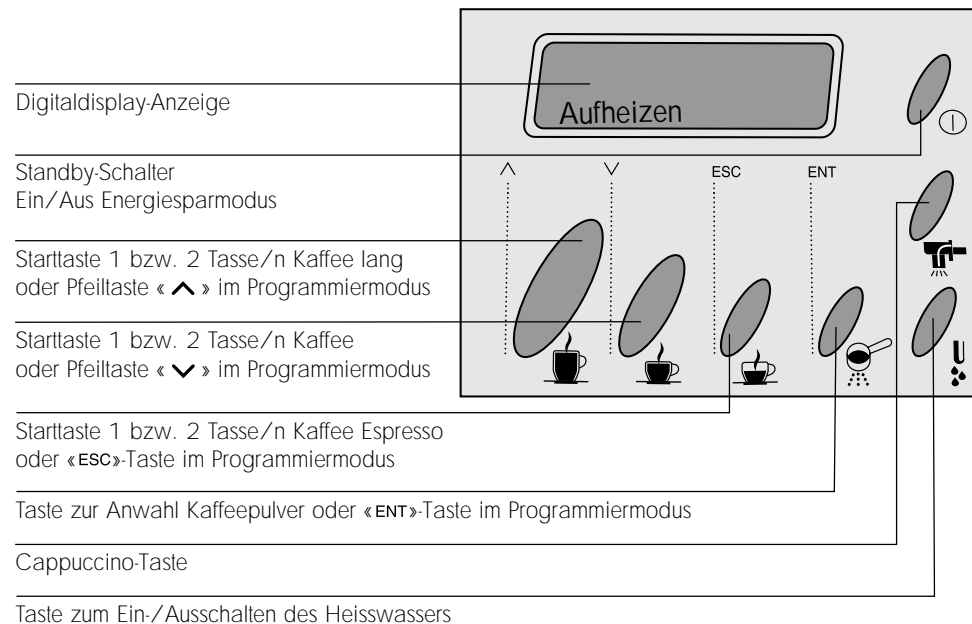
Reparaturen / Wartung

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Im Falle eines Brandes benutzen Sie Kohlendioxidlöscher (CO₂). Auf keinen Fall dürfen Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwendet werden.

- | | |
|--|--|
| 1 Kaffeesatzbehälter | 15 Deckel für Kaffeebohnenbehälter |
| 2 Abtropfschale | 16 Kaffeebohnenbehälter |
| 3 Abtropfrost | 17 Verstellhebel für Mahlfeinheit |
| 4 Netzschalter | 18 Einstellhebel Kaffeemenge |
| 5 Netzkabel | 19 Servicetüre |
| 6 Kaffeeauslauf-System | 20 Einfülltrichter |
| 7 Heisswasser-/Dampfdüse mit Verbrennungsschutz | 21 Griff zur Montage bzw. Demontage der Brühgruppe |
| 8 Bedienungsfeld | 22 Brühgruppe |
| 9 Drehknopf Dampf | 23 Schublade für Kaffeepulverreste |
| 10 Warmhalteplatte bzw. Abstellfläche für Tassen | 24 Drehring |
| 11 Frischwasserbehälter | 25 Cappuccinatore |
| 12 Deckel für Frischwasserbehälter | 26 Ansaug-Schlauch |
| 13 Wasserstandkontrolle | 27 Auslauf |
| 14 Behälter für Kaffeepulver mit Deckel | 28 Luftventil |
| | 29 Deckel |

Beschriftung Bedienungsfeld



Auspacken/Aufstellen

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet für eine bedenkenlose Spedition mit der Post. Bewahren Sie die Verpackung für einen allfälligen Service auf.

Bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte sorgfältig die auf Seite 31 aufgeführten Sicherheitsvorschriften.

Benutzen Sie die Kaffeemaschine möglichst immer mit dem Drehring (24). Achten Sie bei der Montage darauf, dass der Drehring an der vorgesehenen Stelle auf der Geräteunterseite einrastet.

Stromanschluss

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

Niemals defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker müssen durch autorisierte Fachleute sofort ersetzt werden.

Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss mit einem Mindest-Querschnitt von 1 mm² und einem Dreipol-Stecker ausgerüstet sein.

Inbetriebnahme und Bedienung



Gefahr!

Strom kann tödlich sein! Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr! Bitte halten Sie die auf Seite 31 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.



Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Messlöffel für das Kaffeepulver, Reinigungspinsel und Schlüssel für Brühgruppe aus dem Kaffeesatzbehälter (1) herausnehmen und an einem Ort für den Gebrauch sinnvoll verstauen.

Ziehen Sie das Netzkabel (5) hinten am Gerät auf die benötigte Länge heraus.

30 Deckel (15) entfernen, frische Kaffeebohnen (ca. 300 g) einfüllen und Deckel wieder aufsetzen. Mahlgrad mit dem Verstellhebel (17) auf Nummer "5" auf der Mahlfeinheitskala einstellen.



Dem Kaffeebohnenbehälter ausschliesslich Kaffeebohnen hinzugeben: Geräteschaden!



Vor dem Einfüllen der Kaffeebohnen kontrollieren, ob der Behälter für das Kaffeepulver (14) geschlossen ist, damit nicht versehentlich Kaffeebohnen hineingeraten: Geräteschaden!

Frischwasserbehälter (11) abnehmen, Deckel (12) entfernen und Behälter mit kaltem Wasser füllen, ca. 2,4 l. Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

Bevor der Wasserbehälter eingesetzt wird, überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälterdeckel aufgesetzt ist.

31

Den Frischwasserbehälter wieder einsetzen. Nach dem Wiedereinsetzen des Behälters nochmals einen leichten Druck auf den Behälter geben, um das Ventil einzurasten. Das Ventil öffnet sich somit automatisch. Den Deckel auf den Behälter setzen.



Die max. Wasserfüllmenge nicht überschreiten.



Immer kaltes Wasser einfüllen. Warmes oder heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten könnten das Gerät beschädigen.



Das Gerät nie ohne Wasser betreiben. Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass genügend Wasser im Tank ist.

Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Netzschalter drücken. Auf dem Display erscheint:

"Aufheizen..."


Falls auf dem Display

"Standby..."

erscheint, schalten Sie durch Drücken der "Standby-Taste"  den Energiespar-Modus aus.

Entlüften

Die Dampf-/Heisswasserdüse auf die Abtropfschale

(2) richten. Eine Tasse oder ein Gefäß unter die Dampf-/Heisswasserdüse stellen und die Heisswasser-Taste  drücken. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten Sie, bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach Heisswasser-Taste wieder drücken. Das Gerät ist jetzt entlüftet und betriebsbereit. Auf dem Display erscheint:

"Produkt wählen "


"Betriebsbereit "

Wichtig: Es empfiehlt sich, vor der ersten Inbetriebnahme, bei längerem Nichtgebrauch oder wenn der Frischwasserbehälter vollständig entleert wurde, die Kaffeemaschine zu entlüften. Ebenfalls wenn eine Störung der Pumpe auftritt. Auf dem Display erscheint:

"Entlüften "


Programmieren der Kaffeemaschine


32

Um in den Programmiermodus zu gelangen, muss bei eingeschalteter Maschine die Taste **ENT** () gedrückt und solange gehalten werden, bis auf dem Display die ersten beiden Zeilen des Programmiermodus erscheinen:



"1 Sprache "

"2 System 2 "

Am Ende der Zeile erscheint ein blinkender Stern. Dieser kann mit den Pfeiltasten  (Kaffee lang und Kaffee) nach unten und wieder nach oben bewegt werden.

Ist der Stern auf dem obersten Menüpunkt und die Taste  wird gedrückt, springt der Stern auf den untersten Menüpunkt. Dies funktioniert auch umgekehrt (Stern springt vom untersten Menüpunkt auf den obersten). Nacheinander erscheinen folgende Punkte auf dem Display:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1 Sprache | 10 Prog. Heisswasser |
| 2 System 2 | 11 Prog. Cappucc. |
| 3 Wasserhärte | 12 Total Kaffee |
| 4 Wärmeplatte | 13 Entkalken |
| 5 Temp. Kaf. lang | 14 Kalkanzeige |
| 6 Temp. Kaffee | 15 Timer |
| 7 Temp. Espresso | 16 Vending |
| 8 Vorbrühen | 17 Exit |
| 9 Vormahlen | |

Das Menu wird verlassen, indem man mit dem Pfeil  den Stern am Ende der Linie ganz nach unten bewegt bis auf den Punkt **Exit**. Dann auf die Taste **ENT** () drücken. Die Maschine ist wieder im normalen Betriebsmodus.

Anwahl der einzelnen Menüpunkte

Mit den Tasten  werden die einzelnen Menüpunkte angewählt. Mit der Taste **ENT** wird der gewählte Punkt aktiviert. Im Menüpunkt selbst kann mit den Tasten  die jeweilige Einstellung verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird die gewünschte Einstellung gespeichert, z.B. **"EIN"** bei der Wärmeplatte.

Wenn mit den Tasten  ein Wert irrtümlicherweise verändert wurde, kann der Menüpunkt mit der Taste **ESC** () verlassen werden, ohne dass der Wert gespeichert wird.

Sprache wählen

Mit den Tasten  den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **"Sprache"** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

"1 Sprache "

"Deutsch "

Mit den Tasten  kann der Wert verändert werden: **Deutsch, neerlandais, español, english, italiano, français, portugus.**

System 2 ein- und ausschalten

Die Royal Cappuccino verfügt über 2 Heizsysteme, wobei eines auch ausgeschaltet

werden kann. Mit den Tasten  den Stern auf den Menüpunkt **System 2** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

"2 System 2 "

"Ein "

Mit den Tasten  kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus.**

Ist das System 2 ausgeschaltet, kann kein Dampf und kein Cappuccino bezogen werden. Wird trotzdem die Cappuccino-Taste gedrückt oder der Dampfhebel geöffnet, erscheint auf dem Display:

"Bitte System 2 "

"einschalten! "

Wasserhärte einstellen

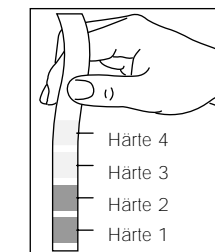
Um die richtige Wasserhärte einzustellen, müssen Sie zuerst mit dem mitgelieferten Teststreifen das Wasser untersuchen: Tauchen Sie den Streifen kurz (1 Sekunde) ins Wasser ein. Schütten Sie das Wasser leicht ab. Nach einer Minute können Sie das Testresultat ablesen.

Mit den Tasten  den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Wasserhärte** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

"3 Wasserhärte "

"Härte 3 "



Mit den Tasten  kann der Wert verändert werden:

Härte 1 (sehr weich)

Härte 2 (weich)

Härte 3 (mittel)

Härte 4 (hart)

Wärmeplatte einstellen

Mit den Tasten  den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Wärmeplatte** bewegen. Mit

der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"4 Wärmeplatte  "
"Ein            "
```

Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus**.

Temperatur wählen

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **Temp. Kaf. lang, Temp. Kaf. oder Temp. Espresso** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"5 Temp. Kaf. lang"
"mittel          "
"6 Temp. Kaf.    "
"mittel          "
"7 Temp. Espresso"
"mittel          "
```

Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden: **minimum, maximum, hoch, mittel, tief**.

Vorbruhlen einschalten

Nachdem der Kaffee benetzt wurde, wird die Pumpe kurz abgestellt. Anschliessend wird der Brauzyklus weitergeführt.

```
"8 Vorbruhlen  "
"Ein            "
```

Mit den Tasten **^v** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Vorbruhlen** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus, lang**.

Vormahlen einschalten

Auf diese Weise wird jeweils nach unmittelbarem Leeren des Dosierers wieder ein Mahlvorgang

ausgelöst. Im Dosierer ist immer sofort eine gemahlene Portion bereit. Damit kann im semi-professionellen Bereich Zeit eingespart werden.

Mit den Tasten **^v** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Vormahlen** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"9 Vermahlen  "
"Ein          "
```

Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden: **Aus, Ein**.

Heisswasser-Programmierung ein- und ausschalten

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **Prog. Heisswasser** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"10 Prog. Heissw. "
"Ein              "
```

Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus**.

Ist die Programmierung eingeschaltet, wird die programmierte Menge gefördert. Ist die Programmierung ausgeschaltet, wird solange Heisswasser gefördert, bis der Benutzer die Heisswasserabgabe wieder ausschaltet.

Die Heisswassermenge kann nur programmiert werden, wenn die Programmierung eingeschaltet ist.

Cappuccino-Programmierung ein- und ausschalten

Ist die Programmierung eingeschaltet, wird während der programmierten Zeit Cappuccino gefördert. Ist die Programmierung ausgeschaltet, wird solange Cappuccino gefördert, bis der Benutzer die Cappuccinoabgabe wieder ausschaltet. **Die Cappuccino-Zeit kann nur programmiert werden, wenn die Programmierung eingeschaltet ist.**

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **Prog. Cappuc.** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

```
"11 Progr. Cappuc."
"Ein              "
```

Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus**.

Total Kaffee

Mit den Tasten **^v** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Total Kaffee** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"12 Total Kaffee "
```

Dieser Wert kann nicht verändert werden. Menüpunkt mit Taste **ENT** oder **ESC** verlassen.

Entkalken

Mit den Tasten **^v** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Entkalken** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"13 Entkalken  "
```

Durchführen der Entkalkung siehe Seite 47.

Timer

Mit dieser Funktion können Sie bestimmen, ob sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit selbständig ausschalten soll. Die Einstellmöglichkeit ist in Schritten von 1/4 h bis 12 h möglich. Gemessen wird die Zeit ab dem letzten Produktbezug. Wird nach einer Weile erneut ein Produkt bezogen, beginnt der Zählvorgang wieder am Anfang. Wenn der Wert auf **0:00** gesetzt ist, wird die Funktion nicht ausgeführt.

Mit den Tasten **^v** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Timer** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"Gerät aus      "
"nach:          0:00"
```

Mit den Tasten **^v** die gewünschte Zeit einstellen. Mit der Taste **ENT** speichern.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display:

```
"Standby...  "
```

Das Gerät schaltet sich aus. Es kann mit der Standby-Taste bei Bedarf wieder eingeschaltet werden.

Vending-Untemenu

Der eingebaute Statistikzahler gibt Kontrolle über die einzelnen Bezüge. Zudem verfügt die Maschine über einen Zähler, der den Bezug ab einer bestimmten Menge sperren kann. Das ganze ist mit einem Code gesichert. Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **Vending** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Es erscheint ein Untermenu, in dem mit den Tasten **^v** folgende Punkte angewählt werden können. Das Menu wird mit der Heisswasser-Taste verlassen.

```
"Code          "
"              ****"
```

```
"1 Kaffee lang  "
"Total          35"
```

```
"1 Kaffee       "
"Total          201"
```

```
"1 Espresso    "
"Total          228"
```

```
"Heisswasser   "
"Total          210"
```

```
"Zähler        "
"Sperrung:     0"
```

```
"Zähler        "
"Zyklen        0"
```

Code

Alle aufgeführten Statistikzähler sind mit einem Code geschützt. Bevor die einzelnen Zähler verändert werden können, muss der Code eingegeben werden. Ist er einmal richtig eingegeben worden, wird beim erneuten Ändern der Zähler auf die Abfrage verzichtet. Dies gilt, solange der Programmiermodus nicht verlassen wird.

Ab Werk ist die Maschine nicht codiert. Sie kann wie folgt programmiert werden.

Mit den Tasten $\wedge \vee$ den Stern auf den Menüpunkt **Vending** bewegen und mit der **ENT** Taste aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"Code"          "
"                ****"
```

Mit den Tasten $\wedge \vee$ die gewünschte Ziffer für die erste Stelle einstellen und mit der Taste **ENT** die Eingabe bestätigen. Die eingegebene Ziffer wird übernommen und der Cursor springt auf die nächste Stelle.

Nach Eingabe des neuen Codes wird nochmals gefragt, ob er auch gespeichert werden soll. Auf dem Display erscheint:

```
"Neuer Code=XXXX" "
"Speichern Nein"  "
```

Mit den Tasten $\wedge \vee$ kann der Wert verändert werden: **Ja, Nein.**

Code-Eingabe

Die Codeeingabe bei einem Zähler geschieht folgendermassen:

Mit den Tasten $\wedge \vee$ den Stern auf den zu verändernden Zähler bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

```
"Code??"        "
" 0..."        "
```

Mit den Tasten $\wedge \vee$ die gewünschte Ziffer für die erste Stelle einstellen und mit der Taste **ENT** die Eingabe bestätigen. Die eingegebene Ziffer wird übernommen, und der Cursor springt auf die nächste Stelle.

Wird ein ungültiger Code eingegeben, erscheint auf dem Display für 2 Sekunden:

```
"Code ungültig" "
```

Nach dreimaliger Eingabe eines falschen Codes wird die Eingabe abgebrochen.

Ändern der Zähler**Zähler Kaffee lang**

```
"1 Kaffee lang" "
"Total"          0"
```

Mit den Tasten $\wedge \vee$ den Stern auf den Menüpunkt **1 Kaffee lang** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten $\wedge \vee$ kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen "Kaffee lang" seit der letzten Rücksetzung.

Zähler Kaffee

```
"1 Kaffee"      "
"Total"         0"
```

Mit den Tasten $\wedge \vee$ den Stern auf den Menüpunkt **1 Kaffee** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten $\wedge \vee$ kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen "Kaffee" seit der letzten Rücksetzung.

Zähler Espresso

```
"1 Espresso"   "
"Total"        0"
```

Mit den Tasten $\wedge \vee$ den Stern auf den Menüpunkt **1 Espresso** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten $\wedge \vee$ kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen "Espresso" seit der letzten Rücksetzung.

Zähler Heisswasser

```
"Heisswasser"  "
"Total"        0"
```

Mit den Tasten $\wedge \vee$ den Stern auf den Menüpunkt **1 Heisswasser** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten $\wedge \vee$ kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen Menge Heisswasser (in ml) seit der letzten Rücksetzung.

Sperr-Zähler

```
"Zähler"       "
"Zyklen"       "
```

Mit der Zähler-Funktion kann die

```
"Zähler"       "
"Sperrung"     0"
```

Kaffeeausgabe der Maschine gesperrt werden. Dies ist der Fall, wenn die Zählerzyklen, die bei jedem Kaffeeprodukt um eins erhöht werden, grösser als die Zähler-Sperrung sind. Um die Ausgabe wieder freizugeben, ist der Zähler-Zyklus wieder auf 0 zu stellen. Wird die Zähler-Sperrung auf 0 gesetzt, ist die Funktion ausgeschaltet. Bei gesperrter Maschine kann weiterhin Heisswasser, Dampf und Cappuccino bezogen werden.

Mit den Tasten $\wedge \vee$ den Stern auf den Menüpunkt **Zähler...** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten $\wedge \vee$ kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten.

Bei gesperrter Kaffee-Abgabe erscheint auf dem Display abwechslungsweise:

```
"Kaffeeabgabe"  "
"gesperrt"      "
"Produkt wählen" "
"Betriebsbereit" "
```

Mit der Cappuccino-Taste ☿ kann der Zähler auf Null gesetzt werden.

Dosierung Kaffee-Mahlmenge**33**

Mit dem Einstellhebel (18) können Sie zusätzlich die Kaffeemenge von 6 bis 9 Gramm wählen. Stellen Sie den Einstellhebel (18) auf die gewünschte Position.

Empfehlungen / Hinweise**Probelauf**

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, auch nach längerem Unterbruch, das System richtig durchzuspülen.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7), und drücken Sie die Heisswasser-Taste. Füllen Sie eine Tasse mit Wasser.

Tassen vorwärmen

Sie können die Tassen vorwärmen, indem Sie die Tassen auf die Wamhalteplatte stellen.

Kontrollanzeige Temperatur

Beim Einschalten des Gerätes leuchtet die Anzeige

"Aufheizen... "

Sobald die nötige Betriebstemperatur erreicht ist, wechselt das Display auf

"Produkt wählen "

"Betriebsbereit "

**Kontrollanzeige Leerstand
Kaffeebohnenbehälter**

"Bohnenbeh. leer "

"Betriebsbereit "

Das Mahlwerk stellt ab.
Kaffeebohnen nachfüllen und Zyklus neu starten.

**Kontrollanzeige Leerstand
Frischwasserbehälter**

"Wassertank leer "

Bei Wassermangel stellt das Programm automatisch ab. Wasser auffüllen und Zyklus neu starten.

Kontrollanzeige Kaffeesatzbehälter

"Satzbeh. leeren "

"Betriebsbereit "

Diese Anzeige leuchtet, wenn sich im Kaffeesatzbehälter 30 Kaffeesatzkuchen befinden. Es erfolgt keine Sperung der Maschine. Den Behälter herausziehen und leeren.

Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fließen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden:

Empfohlener Mahlgrad: Position 5
Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine tiefere Zahl (z.B. von 5 auf 3)

Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 5 auf 7).



Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann. Vermeiden Sie nach Möglichkeit extreme Einstellungen, z.B. Position 1, probieren Sie lieber zuerst eine andere Kaffeesorte aus. Nicht jeder Kaffee eignet sich.

Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee, und verwenden Sie eine dunklere Röstung.
Um einen starken und würzigen Espresso zu erhalten, nur speziell für Espressomaschinen geeignete Kaffeemischungen und kleine dickwandige Espresso-Tassen verwenden.
Frischer Kaffee wird am besten kühl und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Betriebszeit

Die Kaffeemaschine kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen Ihnen jedoch, das Gerät nach Gebrauch in den Energiesparmodus zu schalten. Drücken Sie die "Standby"-Taste. Durch die Programmierung des Timers erfolgt dies automatisch. Siehe Seite 39.

Bei längerem Nichtgebrauch (z.B. über Nacht) sollte das Gerät mit dem Netzschalter (4) abgeschaltet werden.

Gerät ausschalten

Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffe Zubereitung vollständig beendet ist.

Zubereitung

Die Royal Cappuccino verfügt über 2 Heizsysteme. Das erlaubt einen gleichzeitigen Bezug von Kaffee und Heisswasser oder Kaffee und Dampf oder Kaffee und Cappuccino.

Wird beim Bezug von Kaffee gleichzeitig Heisswasser, Dampf oder Cappuccino gefördert, kann es geschehen, dass die zweite Portion Kaffee nicht am Stück gemahlen wird. Daher wird die zweite Portion Kaffee gemahlen,

sobald der Kaffeeauslauf beendet wird.

Dosierung Tassenfüllmenge

Bei diesem Gerät können Sie die gewünschte Kaffeemenge genau auf Ihre Tassen abstimmen.

Mit den drei Starttasten wird die gewünschte Menge gewählt. Auf dem Display erscheint die entsprechende Anzeige.

Um die Tassengröße zu programmieren, wird die entsprechende Starttaste gedrückt und während des gesamten Ablaufs gehalten und erst losgelassen, wenn die richtige Menge Kaffee in der Tasse ist (max. 250 ml ca.). Auf der Anzeige erscheint

"1 Espresso "

"Mengenprogr. "

sobald die Maschine in die Mengenprogrammierung umschaltet.

Achtung! Falls das Vorbrühen aktiviert ist, wird es ebenfalls ausgeführt.

**Doppelte Kaffeeportionen
bzw. 2 Tassen**

Ein zweiter Kaffee kann gestartet werden durch erneutes Drücken von einer der drei Starttasten. Dabei spielt es keine Rolle mit welcher Das zuerst gewählte Produkt wird verdoppelt. Dies kann gemacht werden, bis der Auslauf des 1. Produktes begonnen hat.

**Bohnenkaffee
34**

Diese Kaffeemaschine mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion, bei zwei Tassen also auch zwei Portionen und zwar hintereinander. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffequalität.

Mahlgradeinstellung

Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein: empfohlener Mittelwert Position 5.



Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann.

Kaffee zubereitung

Je nach Verwendung eine oder zwei vorher erwärmte Tassen auf den Abtropfrost (3) unter das Auslauf-System (6) stellen. Drücken Sie die entsprechende Starttaste. Die Maschine gibt jetzt den gewählten Kaffee automatisch aus. Durch Drücken irgendeiner Kaffee-Taste kann der Kaffeevorgang unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde. Wenn bei 2 Kaffees während dem ersten Produkt abgebrochen wird, erfolgt kein Brühen des zweiten Kaffees.

Pulverkaffee

Beachten Sie, dass nur gemahlener Kaffee (mittelfeine Mahlung) verwendet werden darf. Niemals ganze Bohnen oder löslichen Kaffee verwenden!



Gemahlener Kaffee erst kurz vor der Zubereitung in den Behälter einfüllen. Gemahlener Kaffee altert schnell und verliert an Qualität.

**Wichtig
35**

Mit dem mitgelieferten Messlöffel den gemahlener Kaffee in den Behälter (14) einfüllen. Es darf nur ein gestrichener Messlöffel eingefüllt werden.

Nun auf die Taste zur Auswahl Kaffeepulver und zusätzlich die entsprechende Starttaste (Kaffee lang, Kaffee normal, Espresso) drücken.

Wichtig! In dieser Funktion ist es nicht möglich eine doppelte Kaffeeportion zu brühen. Falls eine zu grosse Ausgabemenge gewählt wurde kann die Ausgabe durch Drücken einer Starttaste unterbrochen werden.

Heisswasser

Der Heisswasserbetrieb ist vom Kafeesystem getrennt und garantiert somit geschmacksneutrales heisses Wasser für Tee, Bouillon usw.

Beim Drücken der Heisswasser-Taste erscheint:

"Heisswasser	"
"Betriebsbereit	"
"Produkt wählen	"
"Betriebsbereit	"

Im Sekundentakt wechselt die Anzeige zwischen den beiden Darstellungen. Dies, da die Royal Profi gleichzeitig 2 Produkttypen fördern kann. Ist bei der Heisswasserabgabe die Heisswasserprogrammierung eingeschaltet, wird die programmierte Menge gefördert, sonst wird solange Heisswasser abgegeben, bis durch nochmaliges Drücken der Heisswassertaste die Abgabe ausgeschaltet wird. Wird nur Heisswasser bezogen, ist die Förderung schneller als bei gleichzeitigem Bezug von Kaffee.

Um die Heisswassermenge zu programmieren, wird die Heisswassertaste gedrückt und gehalten bis die gewünschte Menge gefördert wurde, wird durch Loslassen der Heisswassertaste die Abgabe gestoppt und die geförderte Menge gespeichert.

Achtung:

Die Heisswassermenge kann nur programmiert werden, wenn die Heisswasserprogrammierung im Programmiermenu eingeschaltet ist (Siehe Seite 38).

Während der Programmierung erscheint auf der Anzeige:

"Heisswasser	"
"Mengenprogr.	"

36

Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7) stellen und die Heisswasser-Taste drücken. Das Heisswasser fliesst nun automatisch aus.

Dampf

Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.



Die Dampf-/Heisswasserdüse nach Gebrauch sofort mit einem feuchten Lappen reinigen. Rückstände, zum Beispiel von Milch, sind nur schwer zu entfernen.



Nach der Dampfentnahme ist das Gerät immer zu entlüften.

Beim Öffnen des Drehknopfs Dampf (9) erscheint:

"Dampf	"
"Betriebsbereit	"
"Produkt wählen	"
"Betriebsbereit	"

Im Sekundentakt wechselt die Anzeige zwischen den beiden Darstellungen. Dies, da die Royal Profi gleichzeitig 2 Produkttypen fördern kann.

Dampf-/Heisswasserdüse (7) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf (9) im Gegenuhrzeigersinn leicht öffnen.

Warten Sie, bis das restliche Wasser in der Düse abgelaufen ist. Anschliessend die Dampf-/Heisswasserdüse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.

37

Drehknopf Dampf langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.

Nach der Erhitzung des Getränkes den Drehknopf wieder zurückdrehen und die Düse sofort mit einem feuchten Lappen reinigen.

Achtung: Die Düse ist sehr heiss. Verbrennungsgefahr!

Wird kein Dampf mehr benötigt, Dampf-/Heisswasserdüse zurückschwenken und auf den Abtropfrost richten.

Cappuccino

Beim Drücken der Cappuccino-Taste erscheint:

"Cappuccino	"
"Betriebsbereit	"
"Produkt wählen	"
"Betriebsbereit	"

Im Sekundentakt wechselt die Anzeige zwischen den beiden Darstellungen. Dies, da die Royal Profi gleichzeitig 2 Produkttypen fördern kann.

Ist bei der Cappuccinoabgabe die Cappuccinoprogrammierung eingeschaltet, wird die programmierte Menge gefördert, sonst wird solange Cappuccino abgegeben, bis durch nochmaliges Drücken der Cappuccinotaste die Abgabe ausgeschaltet wird.

Um die Cappuccinomenge zu programmieren, wird die Cappuccinotaste gedrückt und gehalten. Nach ca. 3 Sekunden schaltet die Pumpe ein und die Cappuccinoabgabe beginnt. Ist die gewünschte Menge gefördert, wird durch Loslassen der Cappuccinotaste die Abgabe gestoppt und die geförderte Menge gespeichert.

Achtung: Die Cappuccinomenge kann nur programmiert werden, wenn die Cappuccinoprogrammierung im Programmiermenu eingeschaltet ist (siehe Seite 38).

38

Mit dieser Kaffeemaschine können Sie problemlos einen "echten italienischen" Cappuccino zubereiten – dank dem neuen Cappuccinatore. Den Ansaug-Schlauch (26) des Cappuccinatore (25) in eine Milchtüte oder einen anderen Milchbehälter einführen. Um eine Vakuumbildung in der Milchtüte zu verhindern, diese am Deckel mit einem kleinen Loch zur Luftansaugung versehen. Tasse unter den Auslauf (27) stellen, Cappuccinotaste drücken.

Die Konsistenz des Milchschaums kann durch

Regulierung des Luftventils (28) verändert werden. Dies geschieht durch Heraus- oder Hereindrehen des Ventilstifts.

Hinweis: Verwenden Sie optimalerweise Milch mit geringem Fettgehalt (1.5%).

Reinigung des Cappuccinatore

Füllen Sie einen Behälter mit Wasser (anstelle Milch), stellen Sie ihn unter den Cappuccinatore und lassen den Cappuccinatore laufen, bis der Behälter leer ist. Dadurch wird der Cappuccinatore durchgespült und gereinigt. Somit ist eine hygienisch einwandfreie Reinigung gewährleistet.

Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen**Kein Betrieb möglich**

Bei geöffneter Servicetür ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden. Bei fehlender Brühgruppe ist Wasser- und Dampfentnahme möglich.

Elektronische Überwachung der Kaffee-Mahldauer

Sobald der Kaffeebohnenbehälter leer ist, schaltet der Mahlvorgang nach ca. 20 Sekunden automatisch ab. Behälter mit Kaffeebohnen auffüllen. Der Kaffeezyklus kann anschliessend wieder neu gestartet werden.

Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe

Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

Vollautomatische Temperatursteuerung

Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heisswasser- oder Dampfbetrieb. Bei zu hoher Wassertemperatur wird die Kaffeezubereitung automatisch mit Sicherheitsthermostat und Überhitzungsschutz gesperrt.

Steinsicherung

Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden,

ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie die Maschine sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt das Mahlwerk mittels eingebauter Automatik nach spätestens 20 Sekunden ab.

Wichtig: Um den Motor nicht zu beschädigen, die Maschine nicht wieder in Betrieb setzen, solange der Stein nicht entfernt ist. Vorgehen siehe Seite 47, Punkte 45 – 49.

Reinigung / Aufbewahrung / Wartung

Reinigung

Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt Sie durch eine optimale Kaffequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.



Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.



Das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Geräteschaden!



Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler!



Trocknen Sie die Teile immer von Hand ab und nicht im Backofen oder in der Mikrowelle!

Frischwasserbehälter / Abtropfschale / Kaffeesatzbehälter / Kaffeeauslauf-System

39 Damit der Serviceraum und die Brühgruppe (22) sauber

bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter (1) täglich, je nach Gebrauch, zu leeren.

Frischwasserbehälter (11), Abtropfschale (2), Abtropfst (3) und Kaffeesatzbehälter (1) regelmässig mit einem nicht scheuenden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreiben.

40

Das Kaffeeauslauf-System (6) kann zur Reinigung entfernt werden. Die Rändelschraube lösen und die Auslaufkanäle mit heissem Wasser gut reinigen.

Reinigen Sie von Zeit zu Zeit das Gerät mit einem feuchten Tuch, und reiben Sie es anschliessend trocken.

Reinigen Sie je nach Bedarf den Behälter für Kaffeepulver (14) mit dem mitgelieferten Pinsel.

Brühgruppe

Die Brühgruppe (22) ist immer zu reinigen, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber ein- bis zweimal wöchentlich.

Gerät durch Drücken des Netzschalters (4) ausschalten und Servicetüre (19) öffnen. Zuerst den Kaffeesatzbehälter (1) entnehmen.

41

Brühgruppe (22) am Haltegriff herausnehmen, indem kurz auf die PRESS-Stelle gedrückt wird.

Die Brühgruppe muss mit hand warmem Wasser **ohne Spülmittel** gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind.

42

Das obere Sieb können Sie für die Reinigung abnehmen, indem Sie mit dem mitgelieferten Schlüssel die Schraube im Gegenuhrzeigersinn lösen. Anschliessend alle Teile der Brühgruppe trockenreiben, Sieb wieder montieren und Schraube mit dem Schlüssel vorsichtig anziehen.

43

Nehmen Sie die Schublade für Kaffeepulverreste (23) zur Reinigung heraus. Verwenden Sie dabei

ein nicht scheuendes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Serviceraum gründlich, und setzen Sie anschliessend die Schublade für Kaffeepulverreste wieder ein.

44

Schieben Sie die Brühgruppe am Haltegriff wieder ein, bis sie hörbar einrastet, und schliessen Sie die Servicetüre. Den Kaffeesatzbehälter wieder einschieben.



Drücken Sie beim Einschieben der Brühgruppe niemals auf die PRESS-Stelle (Geräteschaden)!

Achtung: Bei nicht richtig eingesetzter Brühgruppe zeigt das Display

"Brähgr. fehlt "

Die Maschine ist für die Kaffeezubereitung gesperrt.

Mahlwerk



Nie Wasser ins Mahlwerk geben: Geräteschaden!

45

Der Kaffeebohnenbehälter muss regelmässig von qualifiziertem Fachpersonal gereinigt werden. Zu diesem Zweck den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Die restlichen Bohnen aus dem Behälter entnehmen und die beiden Schrauben lösen. Der Bohnenbehälter kann nun für die Reinigung entfernt werden.

46

Verstellhebel sorgfältig nach oben ziehen.

47

Den Verstellring nach links drehen, bis die blauen Markierungen einander gegenüberstehen.

48

Der Mahlringträger kann jetzt nach oben hin mit leichten Bewegungen aus der Maschine entfernt werden.

49

Das Mahlwerkgehäuse und den Mahlringträger mit einem Pinsel oder Staubsauger reinigen. Darauf achten, dass die Position vom Verstellring nicht verändert wird.

Beim Zusammensetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und sich vergewissern, dass sich der Verstellring während der Reinigung nicht gedreht hat. Andernfalls Verstellring drehen, bis die blaue Markierung mit einer der drei Aussparungen zusammenfällt.

Den Mahlringträger einsetzen und darauf achten, dass die blauen Markierungen einander gegenüberstehen.

50

Den Verstellring so weit im Uhrzeigersinn drehen, bis die roten Markierungen einander gegenüberstehen.

51

Den Verstellhebel auf den Verstellring so aufschnappen, dass der Mahlgrad auf die Position 6 zeigt.

Cappuccinatore

52

Zur schnellen Reinigung zwischendurch den Ansaug-Schlauch in heisses Wasser geben und den Cappuccinatore betätigen, dadurch wird der Cappuccinatore mit Heisswasser-Dampf durchgespült.

Zur gründlichen Reinigung den Cappuccinatore demontieren und den Deckel (29) aufmachen. Mit hand warmem Wasser äusserlich reinigen, anschliessend mit klarem Wasser durchspülen.

Entkalkung

Achtung: Entkalkungsarbeiten sind bei abgekühlter Maschine auszuführen.

Durch das Entkalken werden sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen befreit. Dies garantiert die einwandfreie Funktion von Ventilen, Heizungssteuerungen und anderen wichtigen Elementen.

Hinweis: aufgrund der komplexen Bauweise des hydraulischen Kreislaufs der Kaffeemaschine betreffen die im folgenden beschriebenen Entkalkungszyklen (automatisch und konventionell) nicht alle Leitungen.

Davon ausgeschlossen sind leicht erreichbare Bestandteile wie die Brühgruppe (22) und der Verbindungszapfen aus Plastik zu dieser Einheit.

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät alle drei bis vier Monate zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir Ihnen eine entsprechend öftere Anwendung.

Um Ihnen die Entkalkung zu erleichtern, ist diese Kaffeemaschine mit einer speziellen Kontrollanzeige ausgerüstet.

"Entkalken "

"Betriebsbereit "

Spätestens wenn diese Anzeige leuchtet, ist die Maschine zu entkalken. Die Maschine wird nicht gesperrt. Um die Anzeige auszuschalten, muss der Menüpunkt 14 ausgeführt werden. Sie haben zusätzlich die Möglichkeit, diese Anzeige genau auf Ihre Wasserhärte einzustellen.

Vom Werk ist das Gerät auf eine mittlere Wasserhärte von ca. 25° fH eingestellt, was das Aufleuchten "Entkalken" nach ca. 150 Litern bewirkt.

Die Wasserhärte können Sie nach Bedarf gemäss Seite 35 verändern.

Folgende Einstellungen sind möglich:

Härte 4: über 29° fH (14° dH), entspricht ca. 80 Liter Wasserdurchlauf

Härte 3: von ca. 20° bis 29° fH (7°–14° dH), entspricht ca. 150 Liter Wasserdurchlauf

Härte 2: von ca. 12° bis 20° fH (4°–7° dH), entspricht ca. 300 Liter Wasserdurchlauf

Härte 1: unter 10° fH (3° dH), entspricht über 500 Liter Wasserdurchlauf

In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und verlängert die erforderlichen Entkalkungsabstände.

Hinweis: Benutzen Sie hierfür ein speziell geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen.

Auf keinen Fall darf Essig verwendet werden, dieser würde das Gerät beschädigen.

Zum Entkalken stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

Automatische Entkalkung

Wählen Sie diese Funktion im Programmiermodus (siehe Seite 36).

Mit den Tasten  den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt Entkalken bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

"13 Entkalken "

Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Stellen Sie ein genügend grosses Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse und den Cappuccinatore, und öffnen Sie den Drehknopf Dampf. Das Gerät beginnt jetzt mit der Entkalkung, welche automatisch abläuft. Die Pumpe fördert jeweils eine kleine Menge Entkalkungsmittel ins System und unterbricht dann wieder um das Mittel einwirken zu lassen. Auf dem Display erscheint während dieser Zeit die Anzeige:

"Gerät wird "

"entkalkt "

Dieser Vorgang dauert ca. 3/4 h. Wenn der Vorgang beendet ist, erscheint auf der Anzeige:

"Entkalken "

"beendet "

Drehknopf Dampf schliessen, und die Pumpe stellt ab.

Jetzt Taste **ENT** drücken. Die Anzeige signalisiert, dass das Gerät gespült werden muss, um die Entkalkungsmittelreste zu entfernen.

"Gerät spülen "

Den Wassertank entfernen, gut ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Die Maschine spülen und den ganzen Tankinhalt durchlaufen lassen. Auf dem Display erscheint:

"Spülen "

"beendet "

Anschliessend die Heisswasser-Taste wieder drücken. Taste **ENT** drücken, das Gerät ist wieder im Hauptmenu des Programmiermodus.

Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann jederzeit mit der **ESC**-Taste verlassen werden.


"Kalkanzeige" rückstellen

Mit den Tasten  den Stern auf den Menüpunkt **Kalkanzeige** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

"Kalkanzeige "

"rückstellen Nein "

Mit den Tasten  kann der Wert verändert werden: **Ja, Nein**.

Beim Rücksetzen werden die internen Wasserzähler für System 1 und System 2 zurückgesetzt, der Text "**Entkalken**" wird nicht mehr angezeigt. Wird der Menüpunkt

"Sign. Entkalken "

angewählt, obwohl der Text "Entkalken" auf dem Display nicht erscheint, zeigt die Anzeige folgenden Text:

"Wassermenge "

"nicht erreicht "

Konventionelle Entkalkung

Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7) stellen.

Durch Drücken des Netzschalters Gerät einschalten und Heisswasser-Taste drücken und ca. 1 Minute die Entkalkungslösung über die Düse ausfliessen lassen.

Zum Beenden Heisswasser-Taste drücken. Die Maschine durch Drücken des Netzschalters wieder ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen. Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über die Düse ausgeflossen ist.

Nach dem Entkalken den Frischwasserbehälter (11) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Dampf-/Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste in der Maschine.

Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

Wichtig: Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie. Sind Sie nicht sicher über den Härtegrad Ihres Wassers, so verlassen Sie sich am besten auf die Werkseinstellung.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Kaffeemaschinen sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.



Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.



Die Kaffeemaschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

Wartung

Die Kaffeemaschine sollte nebst einer gelegentlichen Funktionskontrolle regelmässig gemäss den Reinigungsvorschriften auf Seite 46 gesäubert werden.

Störungen und deren Behebung



Bei Störungen, Defekt am Gerät oder bei Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute ausgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Keine Anzeige auf dem Display	Keine Spannung auf Gerät	Netzschalter einschalten, Stecker-Anschluss und Sicherung überprüfen
	Servicetüre offen	Servicetüre schliessen
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	Brühgr. fehlt	Brühgruppe einschieben bzw. verriegeln
	Brühgr. block.	Brühgruppe reinigen (siehe Seite 46)
	Wassertank leer	Bohnenbeh. leer Betriebsbereit
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	Satzbeh. fehlt	Kaffeersatzbehälter richtig einsetzen
	Mahlwerk block.	Mahlwerk reinigen (siehe Seite 47)
Kaffee fliesst zu schnell	Zu grobe Mahlung	Auf feinere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 3
Kaffee fliesst zu langsam	Zu feine Mahlung	Auf gröbere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 7
Kaffee ist zu wenig heiss	Sieb in der Brühgruppe ist verstopft	Sieb reinigen
	Tasse nicht vorgewärmt	Tasse auf Warmhalteplatte stellen
Kaffee hat keinen Schaum	Ungeeignete Kaffeemischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch, Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen	Kaffeesorste wechseln
Das Gerät leistet weniger, die Aufheizzeit wird länger, die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht mehr	Das Gerät ist verkalkt	Das Gerät gemäss den Anweisungen auf Seite 47 entkalken
Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Brühgruppe ist nicht in Grundstellung	Gerät einschalten, Servicetüre schliessen, Kaffeersatzbehälter einsetzen, Gerät geht selbständig in Grundstellung zurück