

Bedienungsanleitung EasyLine 100



i-Punkt Handelsges. mbH

Winkelhausenstr. 1

49090 Osnabrück

Tel.: +49 541 600 818-0

Mail: info@coffeemat.de



Vorwort

Lieber Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für Coffeemat und die EasyLine 100 entschieden haben. Damit Sie lange viel Spaß und Freude an diesem Kaffeefullautomaten haben, haben wir Ihnen nachfolgend einige Tipps zusammengefasst, die den Grundstein für eine langlebige Zusammenarbeit legen sollen: Das Wichtigste für die ständige Funktionstüchtigkeit der EasyLine 100 ist sein Gerätebetreuer. Wählen Sie bitte den Mitarbeiter oder die Mitarbeiterin, der/die das Gerät betreuen soll, sorgfältig aus. Diese Person sollte an technischen Abläufen interessiert und stets unser Ansprechpartner sein. Noch besser wäre eine Auswahl von zwei Personen, die wir in das Gerät einweisen dürfen, damit die Urlaubs- und Krankheitsvertretung organisiert ist. Keine Angst, Sie benötigen nicht viel Zeit, um unsere EasyLine 100 in Schuss zu halten. Wir werden den Gerätebetreuer im Rahmen der Inbetriebnahme gründlich einweisen und gerne wiederholt schulen, damit die „kleinen Handgriffe“ sitzen.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durch. Diese Betriebsanleitung ist nur für die EasyLine 100 ausgelegt. Die EasyLine 100 benötigt, wie alle technischen Geräte, in einem gewissen Umfang, regelmäßige Pflege. In dieser Betriebsanleitung wird erläutert, welche Pflegemaßnahmen Sie selbst durchführen können und bei welchen Pflegearbeiten unsere technische Unterstützung erforderlich ist. Nur wenn diese Pflegehinweise befolgt werden, ist das einwandfreie Funktionieren des Gerätes gewährleistet. Inspektionen sind von unserem autorisierten Fachpersonal durchzuführen. Je nach abgeschlossener Servicevereinbarung sind bereits alle Inspektionskosten enthalten.

Bei Rückfragen – gerade technischer Art – steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline (Sie zahlen nur Ihre Telefongebühren) täglich unter der Telefonnummer 0541 / 600 818 -44 zur Verfügung. Auch ein Großteil von Störungen kann telefonisch behoben werden, sodass das Gerät meist schon nach wenigen Telefonminuten wieder problemlos läuft.

Sollte Ihnen diese kurze Ausführung der Betriebsanleitung nicht ausreichen, senden wir Ihnen auch gerne die Original-Bedienungsanleitung des Herstellers zu. Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an info@coffeemat.de unter dem Betreff „Original-Bedienungsanleitung“ unter der Angabe der Maschinenseriennummer.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen und viel Freude mit dem neuen Wegbegleiter.

Ihr Coffeemat-Team

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
Inhaltsverzeichnis	2
1. Einleitung	3
1.1. Wasserversorgung	3
1.2. Darstellungsmittel	3
2. Produktbeschreibung	4
2.1. Beschreibung des Gerätes	4
2.2. Technische Daten	5
2.3. Typenschild	5
3. Sicherheitshinweise	6
3.1. Symbole am Gerät	7
3.2. Sicherheitsvorrichtungen	8
3.3. Bitte beachten	8
4. Montage und Installationsanweisung	8
4.1. Voraussetzungen	8
4.2. Wasseranschluss	9
4.3. Stromanschluss	9
4.4. Standort	9
5. Geräteübersicht	10
5.1.2. Vorne außen:	10
5.1.3. Hinten außen:	11
5.1.4. Anordnung der Auslaufschläuche	11
6. Pflegeintervalle	11
6.1. Reinigungsprogramm starten	12
6.2. Tropfschale reinigen	12
6.3. Produktausgabebereich reinigen	12
6.4. Mischerschalen reinigen	12
6.5. Produktrutschen reinigen	12
6.6. Wasservorratsbehälter reinigen	12
6.7. Produktbehälter reinigen	13
6.8. Abluftkanal	13
7. Fehlerbehebung	13
8. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche	14

1. Einleitung

Die EasyLine 100 ist ein Kaffee-Vollautomat, der Ihren Mitarbeitern und/oder Benutzern folgende frisch zubereitete Getränkespezialitäten liefern kann:

- Latte Macchaito
- Cappuccino
- Espresso
- Kaffee
- Café au lait
- Moccacino
- Choco

Zusätzlich zu den Getränkespezialitäten kann auch ausschließlich Teewasser gewählt werden. Mit dem Gerät können Sie eine Tasse befüllen.

1.1. Wasserversorgung

Die Wasserversorgung erfolgt über den internen Tank oder einen Festwasseranschluss. Ein Wasserkanister (optional) kann an das Gerät angeschlossen werden, wenn am Aufstellort kein Festwasseranschluss vorhanden ist. Zwischen dem Festwasseranschluss bzw. dem Wasserkanister und dem Gerät ist ein Wasserfiltersystem eingebaut. Der regelmäßige Austausch des Wasserfilters sorgt für einen optimalen Trinkgenuss und eine zuverlässige Funktion des Gerätes. Der Austausch des Wasserfilters wird vom autorisierten Fachpersonal von Coffeemat vorgenommen.

1.2. Darstellungsmittel

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Sicherheitshinweise verwendet:



GEFAHR

- bezeichnet eine unmittelbar drohende Gefahr. Wenn sie nicht vermieden wird, sind Tod oder schwerste Verletzungen eine Folge.



VORSICHT

- bezeichnet eine möglicherweise drohende Gefahr. Wenn sie nicht vermieden wird, sind leichte oder mittelschwere Körperverletzungen eine mögliche Folge.

HINWEIS

- bezeichnet eine möglicherweise schädliche Situation. Wenn sie nicht vermieden wird, kann das Gerät oder etwas in seiner Umgebung beschädigt werden.
- kennzeichnet nützliche Informationen.

2. Produktbeschreibung

Die EasyLine 100 dient ausschließlich der Zubereitung von heißen Getränken. Es ist unzulässig, das Gerät für andere Zwecke zu benutzen als in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

2.1. Beschreibung des Gerätes

Die Beschaffenheit der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.

Der typische Einsatz ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiterversorgung. Die Installation, Befüllung und Reinigung erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung.

Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität, ist eine Neujustierung durch die i-Punkt Handelsges. mbH oder einen durch diese Firma beauftragen Fachpartner Voraussetzung.

Der Aufstellplatz ist stationär an einem festen Ort in trockenen, geschlossenen Räumen mit mitteleuropäischem Klima / Luftfeuchtigkeit ohne Frostgefahr und ohne extreme Umwelteinflüsse, starken Spannungs- und Stromschwankungen und frei von Vibration. Jeder andere Aufstellplatz ist ungeeignet.

Die Größe, Kapazität und der damit verbundene Befüllungs-, Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell EasyLine 100 von täglich bis zu 50 Portionen vor, maximal 36000 Portionen in 24 Monaten.

Wenn ungeschultes Personal das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch die i-Punkt Handelsges. mbH oder einen durch diese Firma beauftragen Fachpartner nachweislich nötig. Bei mutwilliger Beschädigung oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.

Verschleißteile, sind Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen: O-Ringe, Leuchtmittel, V-Ringe, Mixermotoren, Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.

Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern, an Aufstellorten mit mehr als 10° Grad Karbonat Härte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.

Regelmäßigen Wartungen sind zu empfehlen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung auszutauschen.

Die Reinigungs- und Hygienevorschriften dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten, um eine mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten. Bitte beachten Sie hierfür die ausführliche Beschreibung aus Kapitel „6 Pflegeintervalle“.

Produktbeschreibung

2.2. Technische Daten

Elektrische Daten	
Netzspannung	230 V ~ (± 10 %)
Frequenz	50/60 Hz (± 2 %)
Maximale Leistungsaufnahme	1400 W
Absicherung Aufstellort	10 - 16 A (einzeln abgesichert)
Schutzart	IP 20

Abmessungen	
Höhe	560 mm
Breite	305 mm
Tiefe	475 mm

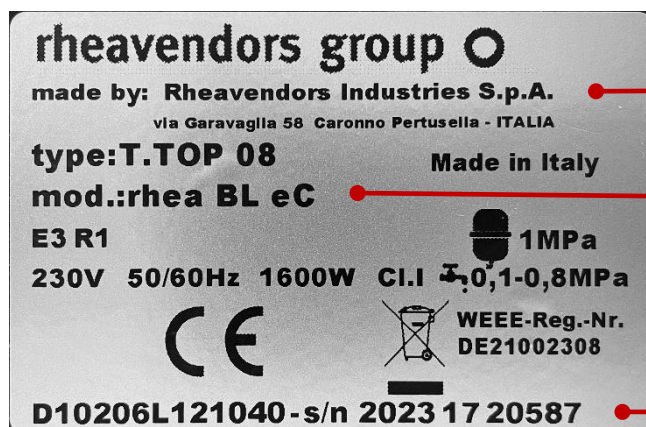
Gewichte	
leer	19 kg
mit Produkt	ca. 27 kg

Allgemeine Daten	
Lagertemperatur	5 - 50 °C
Luftfeuchtigkeit	< 60 %
Betriebstemperatur	5 - 32 °C
Betrieb mit festem Wasseranschluss:	
- Wasseranschluss	3/4" Außengewinde
- Wasserdruck	1 - 8 bar
- Wasserdurchfluss	min. 2 l/min
Wassertemperatur im Boiler	92 °C (einstellbar von 70 °C - 100 °C)
Aufheizzeit Boiler	ca. 10 min
A-bewerteter Schalldruckpegel	< 70 dB(A)

2.3. Typenschild

Das Typenschild ist ein wichtiges Informations-Etikett. Für Ersatzteilbestellungen bitte immer Gerätetyp und Gerätenummer angeben.

Das Typenschild befindet sich an der inneren rechten Geräteseite. Das Typenschild wird wie folgt definiert: (Beispieldaten)



Herstellerdaten

Gerätedaten

Gerätenummer

3. Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist, sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.



GEFAHR

- Vor allen Instandsetzungsarbeiten unbedingt Netzstecker ziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung betrieben und den örtlichen Bestimmungen entsprechend geerdet wird.
- Schneiden Sie niemals das Stromkabel an seinem Stecker ab und benutzen Sie nie einen Adapter, der die Erdung unwirksam macht.
- Nehmen Sie das Gerät bei beschädigten Kabeln nicht in Betrieb und informieren Sie den Gerätebetreuer bzw. wenden Sie sich an den Service von Coffeemat.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände und Fremdkörper in das Gerät gelangen. Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit von außen in das Gerät gelangt. Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Führen Sie niemals Gegenstände durch die Öffnungen am Gerät ein. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Lebensgefahr bei Berührung von Teilen, die unter Spannung stehen.
- Fassen Sie den Netzstecker nie in feuchtem Zustand oder mit nassen Händen an.
- Löschen Sie einen Brand mit einem CO₂-Feuerlöscher.
- Spritzen Sie niemals mit einem Wasserschlauch, einer Sprühflasche oder ähnlichem in das Gerät.



VORSICHT





- Im Gerät befindet sich ein Boiler, der ständig mit heißem Wasser gefüllt ist. Das Wasser hat eine Temperatur von über 90 °C. Nach dem Ausschalten des Gerätes sinkt die Temperatur des Wassers im Boiler nur langsam.
- Heißes Wasser befindet sich besonders an den Auslassöffnungen der Getränkeausgabe.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Wasser, da ansonsten die Gefahr des Verbrühens besteht.

HINWEIS

- Informieren Sie bei Funktionsstörungen den Gerätebetreuer bzw. wenden Sie sich an den Service von Coffeemat.
- Pflegearbeiten am Gerät dürfen nur durch eingewiesenes Personal (Gerätebetreuer) erfolgen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal von Coffeemat ausgeführt werden.
- Der Netzstecker muss leicht zugänglich sein.
- Ziehen Sie im Notfall den Netzstecker aus der Steckdose.

3.1. Symbole am Gerät

Folgende Symbole sind an dem Gerät angebracht:

Symbol	Bedeutung
	Gefahr bei Nichtbeachtung der Informationen in der Betriebsanleitung
	Lebensgefahr durch spannungsführende Bauteile
	Verletzungsgefahr durch Verbrennungen
	Quetschgefahr der Finger

3.2. Sicherheitsvorrichtungen

HINWEIS

Nachstehend aufgeführte Sicherheitsvorrichtungen sind standardisiert in der EasyLine 100 integriert:

- Türkontaktschalter
- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Pumpe

3.3. Bitte beachten

HINWEIS

Pumpe:

Leerlauf und Staudruck schadet der Pumpe. Folgende Punkte gilt es zu beachten.

- kein heißes Wasser in den Wassertank füllen

4. Montage und Installationsanweisung

Die Installation der EasyLine 100 darf ausschließlich vom autorisierten Fachpersonal von Coffeemat durchgeführt werden. Das autorisierte Fachpersonal von Coffeemat instruiert den Betreiber/Gerätebetreuer über die Funktionsweise und Pflege des Gerätes sowie über Handlungen bei Störungen.

4.1. Voraussetzungen

- Das Gerät darf nur innerhalb von Gebäuden installiert werden.
- Der Standort muss trocken und staubfrei sein.
- Der Standort muss einen stabilen Untergrund haben.
- Der Standort muss vibrations- und erschütterungsfrei sein.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss am Standort mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Das Gerät muss mit Wasser von Trinkwasserqualität befüllt werden.
- Das Gerät muss auf einem geeigneten Tisch aufgestellt werden.
- Das Gerät muss mit den mitgelieferten Stellfüßen waagrecht ausgerichtet werden.
- Das Gerät darf keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.
- Die Luftfeuchtigkeit muss unter 60 % relativer Luftfeuchtigkeit liegen.
- Das Gerät muss vor Feuchtigkeit und Spritzwasser geschützt sein.
- Das Gerät darf nicht in Räumen aufgestellt sein, die mit Hochdruck oder Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht in Gefahrenbereichen anderer Geräte aufgestellt werden.

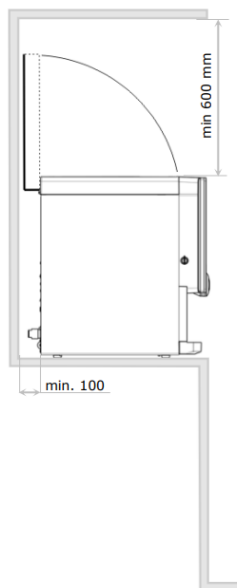
4.2. Wasseranschluss

- Der Wasseranschluss muss folgenden Anforderungen entsprechen.
 - Wasseranschluss mit 3/4" Außengewinde
 - Wasserdruck von 1 - 8 bar
 - Wasserdurchfluss von min. 2 l/min
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Wasserleitung mit Trinkwasserqualität an. Oder befüllen Sie den internen Tank nur mit Wasser mit Trinkwasserqualität.
- Coffeemat schreibt den Einsatz eines Wasserstopps mit Rücksetzeinheit vor und übernimmt keinerlei Haftung in Bezug auf Wasserschäden, wenn das Gerät ohne diese Schutzeinrichtung installiert wird.

4.3. Stromanschluss

- Der Stromanschluss muss folgenden Anforderungen entsprechen.
 - Eine Netzspannung von 230 V ~ (± 10 %)
 - Frequenz 50/60 Hz (± 2 %)
 - Maximale Leistungsaufnahme von 1400 W
 - Absicherung Aufstellort 10 - 16 A (einzeln abgesichert)
- Beachten Sie auch die Angaben auf dem am Gerät angebrachten Typenschild.

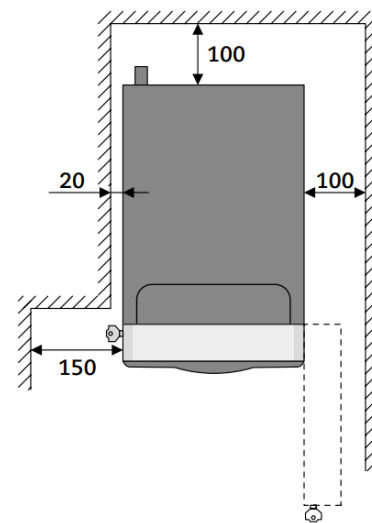
4.4. Standort



Seitliche Ansicht

Achten Sie darauf, dass die Steckdose und das Wasserabsperrenteil auch nach dem Aufstellen des Gerätes frei zugänglich bleiben.

Das Gerät muss mit einem ausreichenden Freiraum aufgestellt werden. In den nebenstehenden Abbildungen sind die Mindestmaße der Wandabstände zum Gerät dargestellt (alle Angaben in mm).



Draufsicht

Geräteübersicht

5. Geräteübersicht

5.1. Bezeichnung der Bauteile

5.1.1. Vorne bei geöffneter Tür.



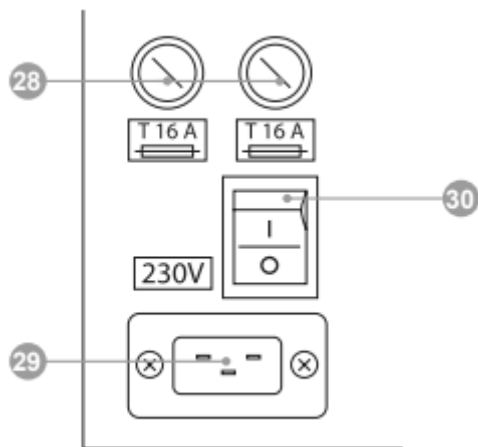
5.1.2. Vorne außen:



- 1 = Display
- 2 = Tastatur
- 3 = Klappbarer Tassentisch
- 4 = Produktausgabebereich
- 5 = Tropfschale

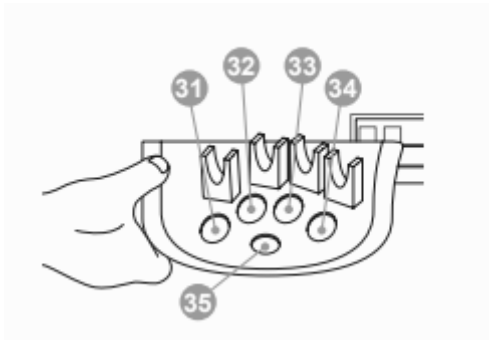
Pflegeintervalle

5.1.3. Hinten außen:



- 28 = Geräte-Hauptsicherungen
- 29 = Netzkabelanschluss
- 30 = Netzschalter (Hauptschalter)

5.1.4. Anordnung der Auslaufschläuche



- 31 = frei
- 32 = Kaffeeauslaufschlauch
- 33 = Teewasserschlauch
- 34 = Mischschalenschlauch
- 35 = frei

6. Pflegeintervalle

Eine Kaffeemaschine verarbeitet Lebensmittel. Kaffeeöle und allgemeine Kaffeerückstände, sowie Milch- und Choco-Produkte hinterlassen Rückstände, die entfernt werden müssen. Am besten eignet sich hierzu das in dieser Anleitung beschriebene Reinigungsprogramm. Dieses sollte täglich vor dem ersten oder nach dem letzten Bezug aktiviert werden. Die wöchentliche sowie die monatliche Reinigung sehen vor, nachfolgend näher beschriebene Komponenten wie Mischschale usw. zu entnehmen und mittels warmen Wassers und HACCP Reiniger durchzuspülen. Dies hilft, die Lebenszeit Ihrer Kaffeemaschine zu verlängern und sichert Ihnen bestmöglichen Kaffeegenuss. Damit Sie lange Freude an Ihrem Kaffeeautomaten haben.

Bitte beachten Sie folgende Sprachregelung:

- Reinigen: Manuelle Tätigkeit des Gerätebetreuers
- Spülen: Reinigungs- und Spülvorgang, den das Gerät nach Drücken einer Taste ausführt

Pflegeintervalle

Tätigkeit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa ¹	So ¹	Intervall
Reinigungsprogramm starten	✓	✓	✓	✓		✓	✓	täglich*
Produkte kontrollieren, nach Bedarf befüllen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	täglich*
Tropfschale entleeren	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	täglich*
Mischschale und Produktausgabe reinigen					✓			wöchentlich ²
Tropfschale reinigen					✓			wöchentlich ²
Abluftkanal reinigen					✓			wöchentlich ²
Produktbehälter ausbauen und reinigen	jeden 12. Freitag ¹				✓			alle 3 Monate

*-mindestens 1x täglich oder öfter nach Bedarf

² - mindestens 1x wöchentlich oder öfter nach Bedarf

¹ - ist Ihr Gerät durchgehend aktiv,
so reinigen Sie immer am letzten Tag der Woche

6.1. Reinigungsprogramm starten

Das Reinigungsprogramm kann bei Bedarf mehrmals am Tag durchgeführt werden. Stecken Sie hierfür den Türkontaktschlüssel in das Gerät und drehen diesen um 90°. Drücken Sie nun die Programmtaste, um in das Menü zu gelangen. Betätigen Sie mit der Taste 4 das Spülprogramm. Stellen Sie nun ein großes Gefäß unter die Ausgabe. Die Taste 1 startet das Spülprogramm der Mischerschale, dieses kann in mehreren Zyklen gespült werden, bis alle Ablagerungen weggespült wurden. Im Anschluss drücken Sie nun die Tasten 2 und 3 und führen auch hier mehrere Zyklen durch. Nach Beendigung des Spülvorgangs gelangen Sie über die Menütaste wieder in den Verkaufsmodus.

6.2. Tropfschale reinigen

Entnehmen Sie die Tropfschale bei geöffneter Tür durch leichtes Anheben und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie das Tropfgitter und reinigen Sie beide Teile unter fließend warmem Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein.

6.3. Produktausgabebereich reinigen

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Tür im Bereich der Produktausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzern kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.

6.4. Mischerschalen reinigen

Drücken Sie den orangefarbenen Bajonettverschluss nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile unter fließendem Wasser und trocknen Sie die Teile im Anschluss sorgfältig ab.

6.5. Produktrutschen reinigen

Ziehen Sie die Produktrutschen leicht zu sich und drehen diese etwa eine viertel Umdrehung im Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese Produktrutschen gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.

6.6. Wasservorratsbehälter reinigen

Wasservorratsbehälter (blau) am Griff nach oben herausnehmen. Reinigen Sie den Wasservorratsbehälter, in dem Sie die Rückstände unter fließendem warmem Wasser abreiben. Kalkablagerungen entfernen Sie mit leichtem Essigwasser. Spülen Sie danach den Wassertank mehrmals gut aus.

Fehlerbehebung

6.7. Produktbehälter reinigen

Schließen Sie zuerst die roten Verschlusskappen an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Produktrutschen von den Produktbehälter. Legen Sie die Produktbehälter und die Produktrutschen in warmes Wasser. Reiben Sie die Produktbehälter mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktbehälter gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.

6.8. Abluftkanal

Wenn Sie die Produktbehälter und die Mischschalen ausgebaut haben, können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktbehälter nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, das Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit warmen Wasser und trocknen Sie diesen vor dem Einsetzen wieder gut ab.

7. Fehlerbehebung

Im Falle einer Störung wird im Display der Bedienoberfläche eine Fehlermeldung angezeigt, um die Ursache der Störung zu ermitteln. Nachfolgend werden Fehlermeldungen aufgeführt, die der Gerätebetreuer beheben darf. Wenn eine andere Fehlermeldung in der Anzeige erscheint oder die Anzeige nach dem Abhilfeversuch nicht erlischt, informieren Sie bitte Coffeemat.

Display	Ursache	Handlung
Service AUS 2	Störung am Abrechnungssystem	Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter aus, warten Sie eine Minute und schalten Sie es anschließend wieder ein
Kein Wasser Service AUS 06 A	Wasserzulauf ist fehlerhaft	Stellen Sie die Wasserzufuhr wieder her
Service AUS 31 B	Wassertemperatur ist über lange Zeit zu gering	Neustart des Gerätes
Service AUS 8	Brüher ist verstopft	Reinigen Sie den Brüher (siehe Abschnitt Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.)
	Brühzeit wurde überschritten	
	Mahlgrad ist zu fein	Informieren Sie Coffeemat
Kein Kaffee AUS 8 B BRUEHER KONTROLLIEREN	Brüher ist nicht richtig eingebaut	Brüher komplett ausbauen und erneut einsetzen (siehe Abschnitt Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.)
Service AUS 24	24 V-Spannung fehlt	Informieren Sie Coffeemat
OFF 31 A	Die Wassertemperatur überschreitet den Richtwert	Informieren Sie Coffeemat
OFF 31 B	Die Wassertemperatur erreicht nicht den Richtwert	Informieren Sie Coffeemat
OFF 32 A	Die Brüherheizung überschreitet den Richtwert	Informieren Sie Coffeemat
OFF 32 B	Die Brüherheizung erreicht nicht den Richtwert	Informieren Sie Coffeemat
OFF 32 C	Der Microschalter weist einen Defekt auf	Informieren Sie Coffeemat
Wasserfilter tauschen	Wasserfilterwechsel soll durchgeführt werden	Informieren Sie Coffeemat

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

Allgemeine Fehler

Beschreibung	Ursache	Handlung
Wasser läuft in die Tropfschale	ca. 15ml sind normal	Es handelt sich um einen Druckausgleich der Maschine
	Sensorschalter ist defekt	Informieren Sie Coffeemat
	mit externem Tanksystem	Das Tanksystem steht oberhalb der Maschine
Mischerschale läuft über	Änderung der Produkteinstellungen	Ändern Sie die Produkteinstellungen auf die Standardkonfiguration
	Verstopfung der Mischerschale	Säubern Sie die Mischerschale und entfernen Sie die Produktrückstände
Produkte schmecken "muffig"	Maschine war länger nicht in Betrieb	Tauschen Sie das Wasser
	Produkte sind abgelaufen	Tauschen Sie die Produkte
Wassermenge verändert sich häufiger	Boiler verkalkt	Informieren Sie Coffeemat
	Flowmeter defekt	Informieren Sie Coffeemat
Falsche Produktausgabe	Produktbehälter wurden vertauscht	Befüllen Sie die Produktbehälter richtig
Wasseraustritt unterhalb der Mischerschalen	Mischerschale falsch aufgesteckt	Stecken Sie die Mischerschale richtig auf
	V-Ring verrutscht od. defekt	Informieren Sie Coffeemat

8. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

Für die Gewährleistung und Haftung gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen. Diese stehen dem Betreiber/Käufer spätestens seit Vertragsabschluss zur Verfügung. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind insbesondere ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Gerätes
- Unsachgemäßes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen und Pflegen des Gerätes
- Nichtbeachten der vorgegebenen Pflegeintervalle (siehe Abschnitt „6 Pflegeintervalle“)
- Verwendung von Reinigungs- und Pflegemitteln, die nicht der Vorgabe von Coffeemat entsprechen
 - Vorgabe: Das Gerät muss ausschließlich mit den Reinigungs- und Pflegemitteln von Coffeemat gereinigt und gepflegt werden.
- Nichtbeachten der Hinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Montage, Inbetriebnahme, Bedienung, Betrieb und Pflege des Gerätes.
- Bauliche Veränderungen des Gerätes
 - Umbauten oder sonstige Veränderungen am Gerät dürfen nicht ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Coffeemat vorgenommen werden. Bei Zuwiderhandlungen verliert das Gerät seine EG-Konformität und die Betriebserlaubnis.
- Verwendung von Ersatzteilen, die nicht den technisch festgelegten Anforderungen entsprechen.
- Eigenmächtig durchgeführte Reparaturen.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

- Katastrophenfälle, Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt.