

# Bedienungsanleitung

## PressoLine 180

---



i-Punkt Handelsges. mbH

Winkelhausenstr. 1

49090 Osnabrück

Tel.: +49 541 600 818-0

Mail: [info@coffeemat.de](mailto:info@coffeemat.de)



## Vorwort

Lieber Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für Coffeemat und die PressoLine 180 entschieden haben. Damit Sie lange viel Spaß und Freude an diesem Kaffeevollautomaten haben, haben wir Ihnen nachfolgend einige Tipps zusammengefasst, die den Grundstein für eine langlebige Zusammenarbeit legen sollen: Das Wichtigste für die ständige Funktionstüchtigkeit der PressoLine 180 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 PressoLine 180 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 PressoLine 180 ausgelegt. Die PressoLine 180 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](mailto: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	9
4. Montage und Installationsanweisung	9
4.1. Voraussetzungen	9
4.2. Wasseranschluss	10
4.3. Stromanschluss	10
4.4. Standort	10
5. Geräteübersicht	11
5.1.2. Vorne außen:	12
5.1.3. Hinten außen:	12
5.1.4. Anordnung der Auslaufschläuche	12
5.1.5. Brüher	13
6. Pflegeintervalle	14
7. Fehlerbehebung	21
8. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche	22

## 1. Einleitung

Die PressoLine 180 ist ein Kaffee-Vollautomat, der Ihren Mitarbeitern und/oder Benutzern folgende frisch zubereitete Getränkespezialitäten liefern kann:

- Kaffee
- Cappuccino
- Café au lait
- Latte Macchaito
- Espresso
- Doppelter Espresso
- Espresso Macchiato
- Moccacino
- Chocino
- Choco

Zusätzlich zu den Getränkespezialitäten kann auch ausschließlich Teewasser gewählt werden. Mit dem Gerät können Sie eine Tasse oder einen Becher/ein Glas befüllen.

### 1.1. Wasserversorgung

Die Wasserversorgung erfolgt über 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 PressoLine 180 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 PressoLine 180 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, Mahlscheiben, 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 Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. „6 Pflegeintervalle“.

## Produktbeschreibung

## 2.2. Technische Daten

Elektrische Daten	
Netzspannung	230 V ~ (± 10 %)
Frequenz	50/60 Hz (± 2 %)
Maximale Leistungsaufnahme	1600 W
Absicherung Aufstellort	10 - 16 A (einzeln abgesichert)
Schutzart	IP 20

Abmessungen	
Höhe	559 mm
Breite	318 mm
Tiefe	551 mm

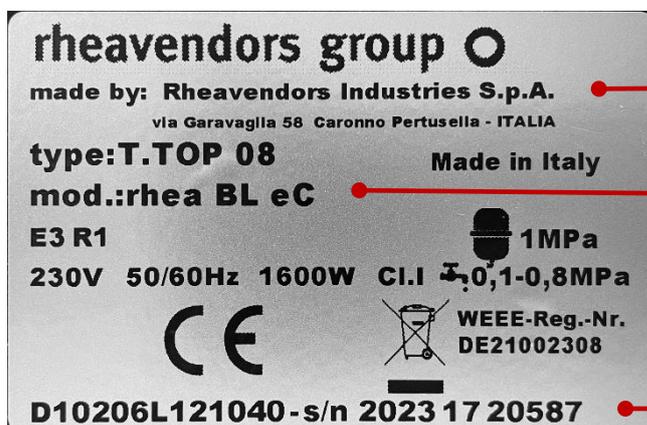
Gewichte	
leer	27 kg
mit Produkt	ca. 30 kg

Allgemeine Daten	
Lagertemperatur	5 - 50 °C
Luftfeuchtigkeit	< 60 %
Betriebstemperatur	5 - 32 °C
Betrieb mit festem Wasseranschluss:	
- Wasseranschluss	3/4" Außengewinde
- Wasserdruck	0,2 - 6 bar
- Wasserdurchfluss	min. 2 l/min
Wassertemperatur im Boiler	92 °C (einstellbar von 70 °C - 100 °C)
Aufheizzeit Boiler	ca. 3 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 CO<sub>2</sub>-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.
- Die Brühkammer bewegt sich bei der Kaffeezubereitung, um das Wasser durch den gemahlene Kaffee zu pressen. Auch beim Spülen des Brühers während der regelmäßigen Pflege wird diese Bewegung ausgeführt.

## Sicherheitshinweise

- Greifen Sie nicht an die Brühkammer und den Brühkammerschlitten, wenn sich diese bewegen, da ansonsten Quetschgefahr 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

Das Gerät wurde gemäß folgenden europäischen Sicherheitsvorschriften entwickelt, geplant und hergestellt:

## Sicherheitshinweise

---

### Richtlinie:

2014/30/EU, 2014/35/EU, 2014/53/EU (\*), 2006/42/EC; 2012/19/EU, 2011/65/EU, (EU) 2015/863

### Verordnungen:

1907/2006/EC; 1935/2004/EC

### Standards:

### Safety:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019; EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010

### EMC:

EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013;

### RADIO (\*)

ETSI EN 301 511 V.12.5.1;

### EMF:

EN 62233: 2008;

\*wenn mit Funkmodul ausgestattet

## 3.2. Sicherheitsvorrichtungen

# HINWEIS

---

Nachstehend aufgeführte Sicherheitsvorrichtungen sind standardisiert in der PressoLine 180 integriert:

- Türkontaktschalter
- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Pumpe
- Zeitgesteuerter Schutz für den Getriebemotor der Kaffeebrühgruppe
- Zeitgesteuerter Schutz für die Kaffeemühle
- Sicherung wenn Brüher nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden
- Sicherung wenn Kaffeebohnenbehälter nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden

### 3.3. Bitte beachten

## HINWEIS

---

#### Pumpe:

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

- Kaffeegut darf nicht zu fein gemahlen sein
- Die Siebe der Brüheinheit dürfen nicht verstopft sein
- kein heißes Wasser in den Wassertank füllen

#### Mahlwerk:

Es verstopft oder kann verklemmen. Folgende Punkte gilt es zu beachten.

- Kaffeegut darf nicht zu fein gemahlen sein
- Gerät periodisch reinigen.
- geeigneten Kaffee verwenden (PressoLine-Qualität von Coffeemat)

#### Brüher:

Er verstopft bei nicht durchgeführtem Reinigungsprogramm. Folgende Punkte gilt es zu beachten.

- Reinigungsprogramm täglich durchführen
- Siebe sorgfältig reinigen
- geeigneten Kaffee verwenden (PressoLine-Qualität von Coffeemat)

## 4. Montage und Installationsanweisung

Die Installation der PressoLine 180 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 - bei Anschluss an einen Festwasseranschluss bzw. Wasserkanister - an eine Wasserleitung mit Trinkwasserqualität angeschlossen werden.
- Das Gerät muss auf einem geeigneten Tisch aufgestellt werden.

## Montage und Installationsanweisung

- 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

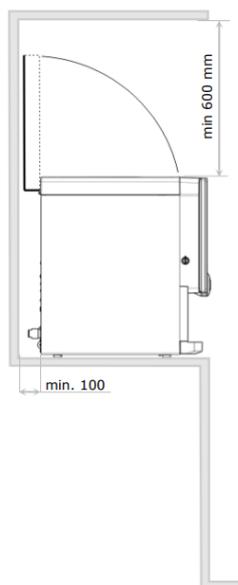
- Der Wasseranschluss muss folgenden Anforderungen entsprechen.
  - Wasseranschluss mit 3/4" Außengewinde
  - Wasserdruck von 0,2 - 6 bar
  - Wasserdurchfluss von min. 2 l/min
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Wasserleitung mit Trinkwasserqualität an.
- Coffeemat schreibt den Einsatz eines Wasserstopps 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 ~ ( $\pm 10\%$ )
  - Frequenz 50/60 Hz ( $\pm 2\%$ )
  - Maximale Leistungsaufnahme von 1600 W
  - Absicherung Aufstellort 10 - 16 A (einzeln abgesichert)
- Beachten Sie auch die Angaben auf dem am Gerät angebrachten Typenschild.

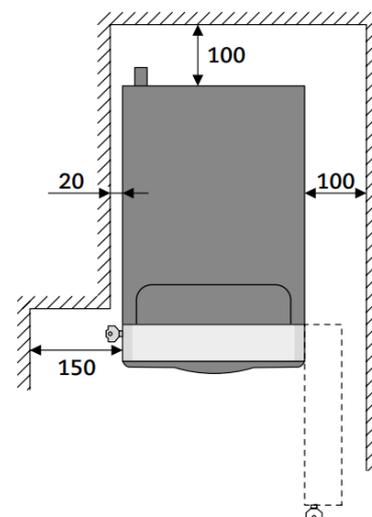
#### 4.4. Standort

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



Seitliche Ansicht

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).



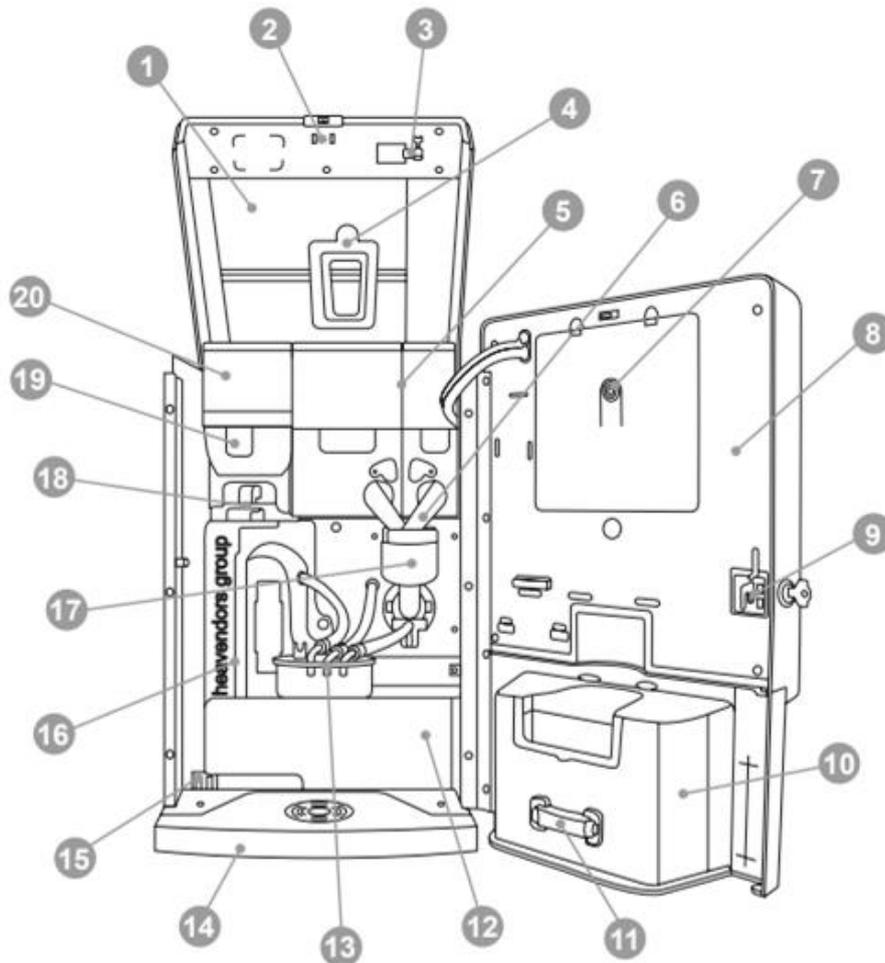
Draufsicht

## Geräteübersicht

## 5. Geräteübersicht

## 5.1. Bezeichnung der Bauteile

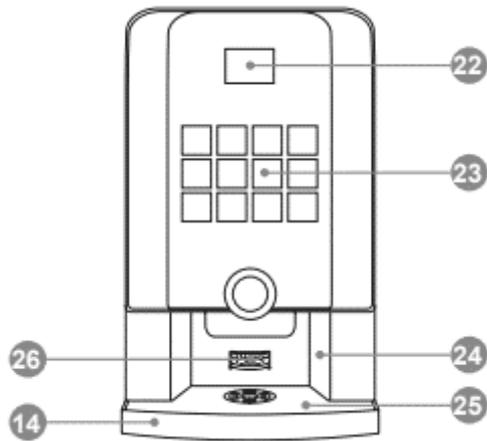
## 5.1.1. Vorne bei geöffneter Tür.



- |                                |                            |                           |
|--------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1 = Gerätedeckel               | 2 = Türkontaktschalter     | 3 = Türkontaktschlüssel   |
| 4 = Blinddeckel                | 5 = Produktbehälter        | 6 = Produktrutsche        |
| 7 = Servicetaste               | 8 = Innentür               | 9 = Geräteschloss         |
| 10 = Produktausgabe innen      | 11 = Halterung Tassentisch | 12 = Kaffeesatzbehälter   |
| 13 = Auslaufhalterung          | 14 = Tropfschale           | 15 = Tropfschalen Kontakt |
| 16 = Variflex Brüher-Abdeckung | 17 = Mischschale           | 18 = Trichter Mahlwerk    |
| 19 = Verschlussriegel          | 20 = Kaffeebohnenbehälter  |                           |

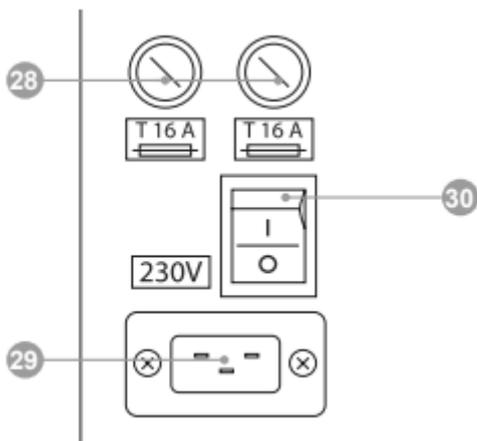
Geräteübersicht

5.1.2. Vorne außen:



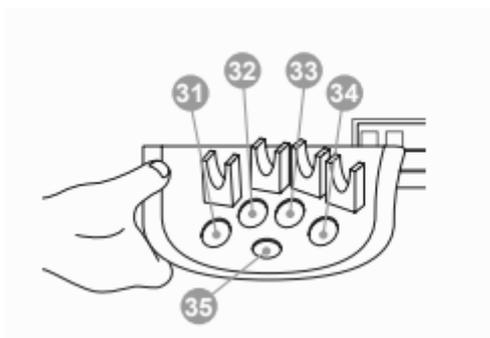
- 22 = Display
- 23 = Touchtastatur
- 24 = Produktausgabebereich
- 25 = Tropfgitter
- 14 = Tropfschale
- 26 = Klappbarer Tassentisch

5.1.3. Hinten außen:



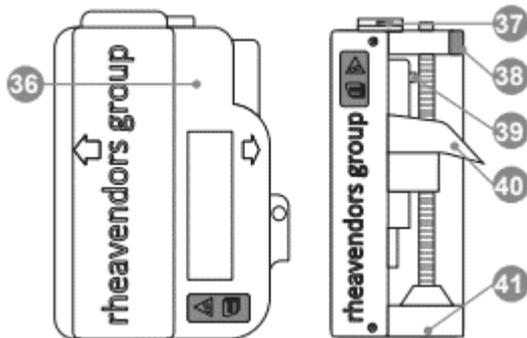
- 28 = Geräte-Hauptsicherungen
- 29 = Netzkabelanschluss
- 30 = Netzschalter (Hauptschalter)

5.1.4. Anordnung der Auslaufschläuche



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

5.1.5. Brüher



- 36 = Brüher-Abdeckung
- 37 = Kaffeemehlrutsche
- 38 = Brüher-Entsperrhebel
- 39 = Kaffeeauslaufstutzen
- 40 = Kaffeesatzrutsche
- 41 = Antriebhalterung

5.2. Displayanzeige



Die Displayanzeige zeigt Ihnen im unteren Drittel des Displays alle Meldungen und Informationen als Text an. In diesem Fall kann eine Tasse untergestellt werden.



Die Displayanzeige während einer Getränkezubereitung.



Die Displayanzeige während einer Störung. Für die Behebung haben wir die Fehlermeldungen für Sie im Abschnitt 7 zusammengefasst.

## 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, Brühereinheit usw. zu entnehmen und mittels warmen Wassers und HACCP Reiniger durchzuspülen. Eine Reinigungstablette für die Entfernung hartnäckiger Kaffeerückstände in der Brühereinheit bzw. in den Kaffeeseiben 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

Tätigkeit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa <sup>1</sup>	So <sup>1</sup>	Intervall
Basic & Quick Reinigungsprogramm starten	✓	✓	✓	✓		✓	✓	täglich*
Produkte kontrollieren, nach Bedarf befüllen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	täglich*
Tropfschale entleeren	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	täglich*
Kaffeessatzbehälter entleeren	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	täglich*
Brüher-Reinigung mit Reiniger (Granulat)					✓			wöchentlich <sup>2</sup>
Mischschale und Produktausgabe reinigen					✓			wöchentlich <sup>2</sup>
Kaffeessatzbehälter reinigen					✓			wöchentlich <sup>2</sup>
Tropfschale reinigen					✓			wöchentlich <sup>2</sup>
Abluftkanal reinigen					✓			wöchentlich <sup>2</sup>
Brüher ausbauen und manuell reinigen								jeden 4. Freitag <sup>1</sup>
Produktbehälter und Bohnenbehälter ausbauen und reinigen								jeden 12. Freitag <sup>1</sup>
					✓			monatlich <sup>3</sup>
					✓			alle 3 Monate

\*-mindestens 1x täglich oder öfter nach Bedarf

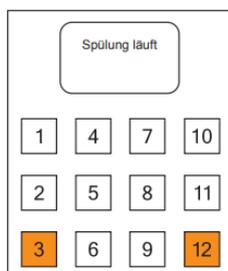
<sup>2</sup> - mindestens 1x wöchentlich oder öfter nach Bedarf

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

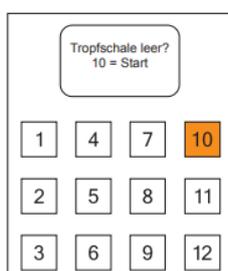
<sup>3</sup> - mindestens 1x im Monat oder öfter nach Bedarf

### 6.1. Tägliche Basic & Schnell-Reinigung

Die Schnellreinigung kann bei Bedarf auch mehrmals am Tag durchgeführt werden.

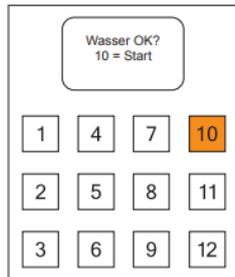


Drücken Sie bei geschlossener Gerätetür gleichzeitig die Taste 3 und 12 auf der Wahltafel.

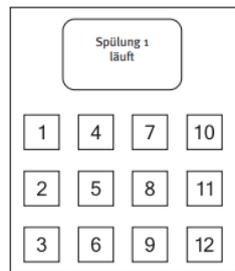


Sicherheitsabfrage 1: Tropfschale leer und eingesetzt? Wenn ja, Taste 10 drücken.

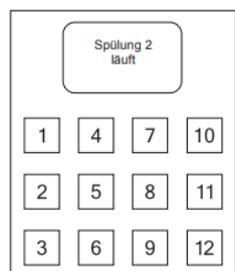
## Pflegeintervalle



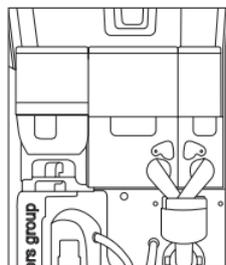
Sicherheitsabfrage 2: Ist die Wasserzufuhr geöffnet? Wenn ja, Taste 10 drücken.



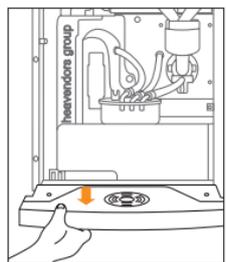
Das Reinigungsprogramm startet nun automatisch mit der Spülung 1 für Brüher.



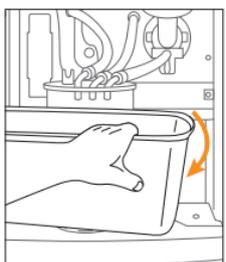
Dann Spülung 2 für Mischschale, dann Spülung 4 für Teewasser. Es endet automatisch.



Erweitern Sie die Reinigung: Gerätetür und Deckel öffnen. Überprüfen Sie den Füllstand der Produkte und füllen Sie diese ggf. nach.

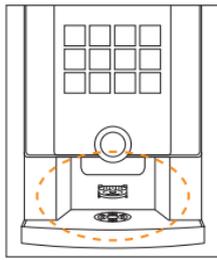


Entnehmen und entleeren Sie die Tropfschale, reinigen Sie das Tropfgitter von innen und außen.



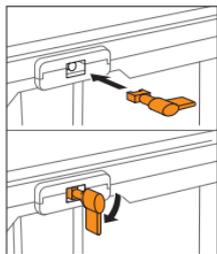
Entnehmen, entleeren und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter. Reinigen Sie den Geräteboden innen. Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Pflegeintervalle



Reinigen Sie den Ausgabebereich sowie den Tassentisch. Schließen Sie das Gerät. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

6.2. Wöchentliche Reinigung

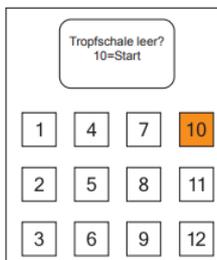


Türkontaktschlüssel einstecken und durch eine 90° Drehung nach unten das Gerät einschalten. Warten, bis das Gerät betriebsbereit ist.

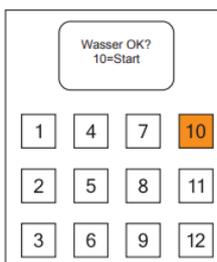


- 1 = Programmierung
- 2 = Zähler
- 3 = Probeverkauf
- 4 = Spülen
- 5 = Servicezähler

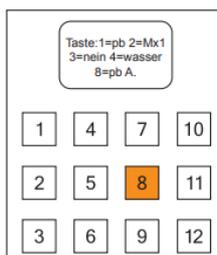
Anschließend Servicetaste drücken. Im Display erscheint das Service-Menü. Taste 4 für Spülen drücken.



Anschließend erfolgt die erste Sicherheitsabfrage: „Tropfschale leer?“ Bitte entleeren Sie diese vorab und setzen sie wieder ein. Im Anschluss bestätigen Sie die Abfrage mit der Taste 10.

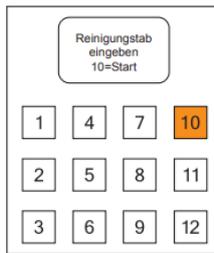


Nun erscheint eine weitere Sicherheitsabfrage: „Wasser OK?“. Prüfen Sie ob die Wasserzufuhr sichergestellt ist. Wurde das Wasserventil geschlossen, öffnen Sie dieses. Sollten Sie mit einem externen Wassertank arbeiten, stellen Sie sicher das genügend Wasser in dem Tank vorhanden ist.

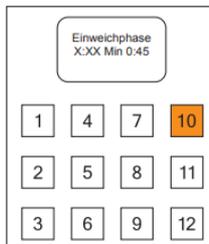


Durch Anwahl der Taste 8 wird das des Reinigungsprogramm für den Brüher gestartet.

Pflegeintervalle



Nachdem die Einweichphase abgeschlossen ist, werden Sie aufgefordert die Reinigungstabs in den Brüher zu geben.

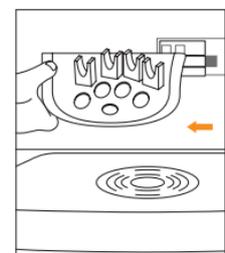


Nachdem die Reinigungstabs gegeben wurden, starten Sie die Einweichphase für das Reinigungsmittel mit der Taste 10.

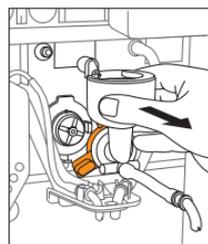
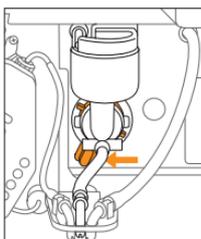


Danach wird der Brüher sechs Mal gespült. Schalten Sie danach das Gerät aus und schließen Sie die Tür.

6.3. Wöchentliche Reinigung Ausläufe und Mischerschale



Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Auslaufschläuche aus der Auslaufhalterung, indem Sie diese nach oben abziehen (Bild 1). Die Auslaufhalterung entnehmen Sie, indem Sie rechts den mittleren Kunststoff-Steg von hinten aus der Metallhalterung drücken (Bild 2). Nachdem Sie den Kunststoff-Steg gedrückt haben, können Sie diesen von der Metallhalterung nach links abziehen (Bild 3).



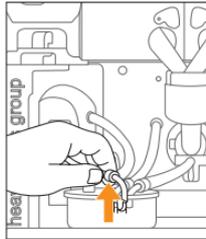
Den Bajonettverschluss der Mischerschale (oranger Hebel) nach links drehen. Die Mischerschale lässt sich nun nach vorne abziehen und nachdem der Schlauch aus der Auslaufhalterung gedrückt wurde, aus

## Pflegeintervalle

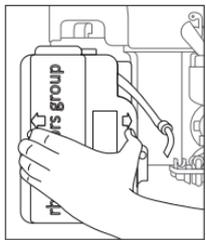
der Maschine entnehmen. Entnehmen Sie den Dampfdeckel von der Mischschale. Warmes Wasser und Reiniger lösen die Produktrückstände zuverlässig. Keine rauen Reinigungsschwämme verwenden.

### 6.4. Monatliche Reinigung, Reinigung Variflex Brüher

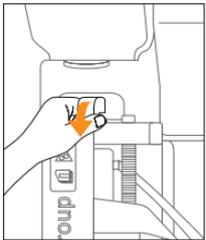
Diese Reinigung beinhaltet auch die Schritte der zuvor aufgeführten Reinigungshinweise.



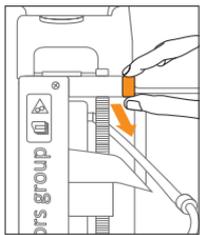
Das Gerät ausschalten, Auslaufschlauch des Brühers aus der Auslaufhalterung nach oben abziehen.



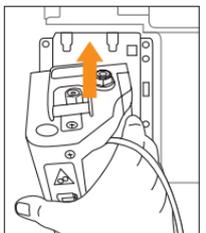
Die Abdeckung an den Pfeilen seitlich drücken, abziehen und Schlauch herausziehen.



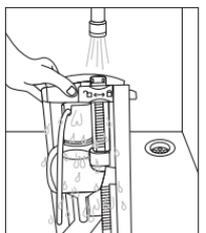
Ziehen Sie den Trichter des Mahlwerks ab.



Um den Brüher zu entriegeln ziehen Sie den orangenen Entsperrhebel nach vorne.

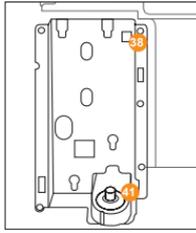


Durch leichtes Anheben lässt sich der Brüher jetzt aus der Motorhalterung heben.

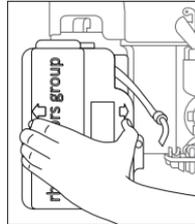


Den Brüher mit warmem Wasser und Reiniger spülen. Trocknen Sie danach den Brüher vor dem Einsetzen gut ab.

## Pflegeintervalle



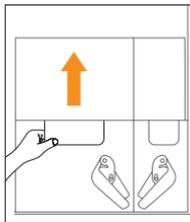
Für den Einbau setzen Sie den Brüher auf den Antrieb **41** auf. Drücken Sie den Brüher nach unten und den oberen Teil des Brühers nach innen, sodass der Entsperrhebel **38** einrastet.



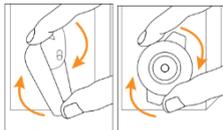
Die Abdeckung des Brühers wieder anbringen. Den Schlauch durchführen und in Auslaufhalterung einstecken.

## 6.5. Quartalsweise Reinigung

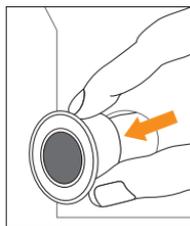
Bei der quartalsweisen Reinigung werden die zuvor gezeigten Reinigungsschritte zusätzlich um die Reinigung der Produktbehälter ergänzt. Im Idealfall starten Sie die Quartalsweise Reinigung wenn die Produktbehälter annähernd leer sind.



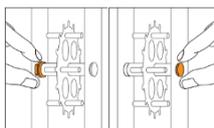
Entnehmen Sie die Produktbehälter für Topping und Choco indem Sie diese leicht anheben und nach vorne herausziehen.



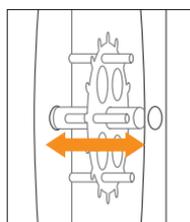
Durch Drehen im Uhrzeigersinn lassen sich die Produktrutsche und Halterung für die Produktspirale entnehmen.



Nun lässt sich die Produktspirale aus dem Produktbehälter ziehen.

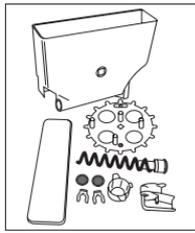


Die zwei grauen Halterungsclips (innen) noch oben abziehen. Die zwei roten Verschlusskappen (außen) nach außen abziehen.



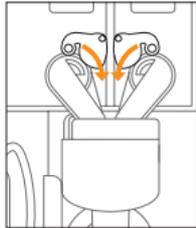
Durch das nach außen drücken der Seitenwände lässt sich das Rührrad nach oben entnehmen.

## Pflegeintervalle



Alle Teile des Produktbehälters können nun gereinigt werden. Bevor diese wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammengesetzt werden, müssen die Teile sorgsam abgetrocknet werden, um eine Verklumpung der Produkte zu umgehen.

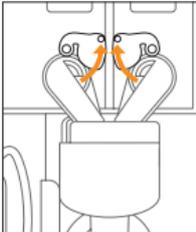
## 6.6. Produkte befüllen



Instantprodukte: Die Verschlussriegel der Produktrutschen vor dem Befüllen durch drehen nach unten schließen. Es ist zu empfehlen die Produktbehälter im Anschluss aus der Maschine zu entnehmen und außerhalb der Maschine zu befüllen



Den Deckel der Instantproduktbehälter öffnen und Produkte nach Etikettierung einfüllen.



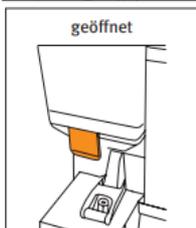
Die Produktbehälter nun wieder in die Maschine einsetzen und die Verschlussriegel der Produktrutsche nach dem Befüllen, durch drehen nach oben wieder öffnen.



Kaffeebohnen: Deckel des Kaffeebohnenbehälter öffnen und die Kaffeebohnen befüllen.



Um den Kaffeebohnenbehälter zu entnehmen, muss der Verschlussriegel geschlossen werden.



Öffnen Sie den Verschlussriegel, damit Kaffee gemahlen werden kann und keine Störung erscheint.

## Fehlerbehebung

## 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 Gerätebetreiber beheben darf. Wenn eine andere Fehlermeldung in der Anzeige erscheint oder die Anzeige nach dem Abhilferversuch 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 6.4)
	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 6.4)
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

## 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 (siehe Abschnitt 6.3)
Kaffee spritzt nach	Oberes Brühersieb ist verstopft	Reinigen Sie den Brüher (siehe Abschnitt 6.4)
	Kaffeeauslauf verschmutzt	Reinigen Sie den Kaffeeauslaufschlauch (Siehe Abschnitt 6.4)

## Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

Produkte schmecken "muffig"	Maschine war länger nicht in Betrieb	Tauschen Sie das Wasser
	Produkte sind abgelaufen	Tauschen Sie die Produkte (siehe Abschnitt 6.6)
Wassermenge verändert sich häufiger	Brühkammer defekt	Informieren Sie Coffeemat
	Boiler verkalkt	Informieren Sie Coffeemat
	Flowmeter defekt	Informieren Sie Coffeemat
Falsche Produktausgabe	Produktbehälter wurden vertauscht	Befüllen Sie die Produktbehälter richtig (siehe Abschnitt 6.6)
Wasseraustritt unterhalb der Mischerschalen	Mischerschale falsch aufgesteckt	Stecken Sie die Mischerschale richtig auf (siehe Abschnitt 6.3)
	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.
- Katastrophenfälle, Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt.