

#### **HINWEISE**

Die Siebträgerkaffeemaschinen sind für den professionellen Einsatz vorgesehen und bedürfen eines Anschlusses durch einen Fachbetrieb (Elektro-Wasser). Der Betrieb des Geräts setzt gastronomische Grundkenntnisse voraus, neues Bedienpersonal muss eingewiesen werden. Alle Geräte sind nach geltenden Normen und Verordnungen produziert und werden ab Werk geprüft. Hersteller und Vertrieb haften nicht für Schäden die aus einem unsachgemäßen Gebrauch oder einer fehlerhaften Installation herrühren. Ein für Elektrogeräte angemessene Wasserdruck- und härte, sowie eine regelmäßige Reinigung werden vorausgesetzt.

#### **TECHNISCHE GRUNDZÜGE**

Unsere Siebträger-Kaffeemaschinen (Espressomaschinen) folgen der traditionellen Qualitätsbauweise nach aktuellem Stand der Technik. Sie sind in 1 – 4 Brühgruppen und mit manueller oder elektronischer Dosiersteuerung erhältlich.

In allen Typen kommt eine interne VOLUMEX 170W-Pumpe zum Einsatz. Die für einen Dauerbetrieb ausgelegten Brühgruppen verfügen über eine Infusionskammer und einem Wärmetauscher (Thermo-umwandler). Optional ist ein elektrischer Tassenwärmer ist zuschaltbar (*Schalter Tassenwärmer, siehe Abbildung Detail 3*).

Es besteht die Möglichkeit das Wasser aus dem Bolier, dank eines Zusatzhahns komplett abzulassen (*siehe Abbildung Detail 12*).

Modell Aurora :

Dank der Warmwasserheizungs-zirkulationsregulierung (siehe *Abbildung Detail 20*) ist es möglich die Temperatur jeder einzelnen Brühgruppe einzustellen.

Sollte die Steuerung defekt sein, kann ein Notlaufbetrieb mit dem Druckknopf gestartet werden ( siehe *Abbildung Detail 19* ).

### INSTALLIERUNG

Versichern sie sich dass der Wasser- und Stromanschluss fachgerecht ausgeführt wurden (keine Leckage, oder quetschungen der Schläuche)

Der Stromanschluss muss über einen automatischen Sicherungsschalter mit der Kaffeemaschine angepasster Spannung erfolgen und muss mit einer Erdung und Thermosicherung versehen sein. **Achtung: Der unsachgemäße Anschluss kann zu Schäden am Gerät führen, daher ist der Anschluss durch qualifizierte Personen vorzunehmen.** Für Schäden die auf Fehler in der Installation zurückzuführen sind, können Hersteller und Händler keine Verantwortung übernehmen.

Je nach Aufstellungsort ist gegebenenfalls ein Wasserenthärter notwendig. Wir empfehlen eine Überprüfung der Härte mittels eines Indikators (z.b. Teststreifen)

### ERSTE INBETRIEBNAHME

Nach dem ordnungsgemäßen Anschluss an die Versorgungsnetze (Strom, Wasser, Abfluss) kann die Maschine in Betrieb genommen werden. Hierzu beginnt man mit dem Befüllen des Kessels (manueller Wasserzulauf *siehe Abbildung Detail 15* ) oder Hauptschalter auf Pos. 1 drehen und Füllung abwarten. Hauptschalter auf Pos. 2 drehen ( *siehe Abbildung Detail 13* ) zwecks beheizung des Wassers.

Der Wasserstand ( *siehe abbildung detail 10* ) muss auf der Anzeige zwischen min und max stehen. Bei den Kompaktversionen der Maschinen wird der richtige Wasserstand mit einer Kontrolleuchte signalisiert (grün **MAX** – rot **MIN.**)

Während der Heizphase der Maschine (ca. 30 min. bei Raumtemperatur) wird durch das Überdruckventil für einige Sekunden Dampf abgelassen, bis sich das Ventil schließt.

Bei ersten Betätigen der Maschine findet eine Entlüftung statt, daher ist probeweise mehrmals ein Brühvorgang zu starten. Der optimale Boilerdruck beträgt 0.9/1.1 BAR (Einstellung *siehe Abbildung Detail 14*), der optimale Pumpendruck zwischen 8.5/9.0 BAR (Einstellung *siehe Abbildung Detail 17* ). Siehe auch: Manometer auf *Abbildung Detail 11* )

### KAFFEEZUBEREITUNG

Zur Kaffeezubereitung muss das Kaffeepulver in der richtigen Menge in den Siebträger gefüllt werden. Man unterscheidet hierbei zwischen der Menge für einen Kaffee (ca. 7gr) und für zwei Kaffees (ca. 13gr). In der Regel prüft man die Menge mit Sichtkontakt. Als ausreichend gilt, wenn das Pulver nach gleichmäßiger Verteilung (hierzu auch der Tamper) eine geschlossene Oberfläche bildet. Wenn das Pulver nach Einrasten eingepresst ist, dann kann man davon ausgehen, dass der Siebträger überfüllt ist. Idealerweise besteht ein Abstand von 2mm.

Anschließend den Siebträger einhängen

### **HALBAUTOMATISCHE SIEBTRÄGERMASCHINEN**

Die Tasse auf dem Sieb unter der Brühgruppe platzieren..

Die Kaffeezubereitungs-Taste drücken, nach Erreichen der gewünschten Wassermenge die selbe Taste drücken, um die Zubereitung zu beenden.

### **AUTOMATISCHE SIEBTRÄGERMASCHINEN**

Für die Kaffeezubereitung in einer vorgeplanten Menge, eine der vier Tasten drücken.

Die rechte Taste ist für die abweichende Unterbrechung des Brühvorgangs.

**ACHTUNG:** Der Siebträger darf nicht während des Wasserdurchflusses entfernt werden, das sonst die Gefahr besteht sich zu verbrühen.

### **DOSIERUNG:**

**Aurora automatic modell** ( siehe *Abbildung Detail 4/5/6/7/8* )

#### **Programm Aktivierung**

Siehe auch *Abbildung Detail 16*. Es ist möglich gleichzeitig alle Folientasteb der Maschine über die linke Tastatur zu programmieren

Aktivierungsschlüssel programmierung ( *siehe abbildung detail 16* ).

es ist möglich gleichzeitig alle tastaturen der maschine über die linke tastatur programmieren.

Die Folientastatur für mindestens 5 Sekunden gedrückt halten. Alle LEDs leuchten auf, dies signalisiert den Start des Programmiermodus.

2) Die gewünschte Programmier Taste drücken, die entsprechende LED der Taste ( **E/STOP** ) leuchtet auf, sobald man die gewünschte Menge erreicht hat, dieselbe Taste erneut drücken um die Menge zu bestätigen. Die selbe vorgehensweise wird für alle Dosiertasten und die Taste der Warmwasserdosierung wiederholt.

### **Anzeigen der zubereiteten kaffees**

Die taste ( **E/STOP** ) einige Sekunden drücken.

Auf dem Display erscheint : " *conteggio caffè* " ( *siehe Abbildung Detail 9* ), beim drücken jeder einzelnen Taste erscheint die Menge der zubereiteten Kaffee.

### **MODELL CORELLI ( siehe *Abbildung Detail 21* )**

Es ist möglich gleichzeitig alle Folientasteb der Maschine über die linke Tastatur zu programmieren

1)Die rechte Taste der Tastatur \* der zu programmierende Brühgruppe, für mindestens 5 Sekunden drücken. Es leuchten gleichzeitig alle LEDs auf, dies signalisiert die korrekte Aufnahme der Programmierphase. 2)Die gewünschte Programmtaste drücken, die entsprechende LED der Taste\* leuchtet auf, sobald man die gewünschte Füllmenge erreicht hat, dieselbe Taste noch mal drücken um diese Füllmenge zu bestätigen.

Für die Programmierung der anderen Tasten (Dosierung) den Schritt wiederholen.

### **ZUBEREITUNG VON WARMWASSER**

Durch Drehen des Einstellknopfes (gegen den Uhrzeigersinn) ist die Abgabe von Warmwasser möglich (etwa zur Zubereitung von Tee). Das Modell Aurora verfügt über eine Warmwassertaste auf der Folientastatur.

### **DAMPFABGABE**

Durch Drehen des Einstellknopfes (gegen den Uhrzeigersinn) ist die Abgabe von Dampf möglich.

### **DIE TÄGLICHE REINIGUNG**

Eine regelmäßige und sorgfältige Reinigung ist für eine lange Lebenserwartung der Maschine unabdingbar, sie garantiert auch einen hohen Hygienestandard. Jeden Abend müssen Siebe und Siebträger gereinigt werden und von Reste des Brühvorgangs befreit werden. Bitte beachten Sie nur lebensmittelgeeignete Mittel zu verwenden und auch toxische Mittel zu vermeiden. Einige chemische Mittel greifen Metalle an, diese Mittel sind zu meiden. Auch die Trocknung gehört zur Reinigung. Am besten über Nacht trocknen lassen.

### **ABLAUFWANNE**

Wir raten jeden Abend die Ablaufwanne mit einem Schwamm zu reinigen und sich zu vergewissern, dass keine Rückstände den Ablauf verstopfen. Die Dampfstrahlvorrichtung muss ggf. häufiger gereinigt werden, um Verkrustungen und eine Verstopfung durch Kalk oder Milchrückstände zu vermeiden.

DEU . 34

### **MASCHINEN MIT GASHEIZUNG**

Nach dem Öffnen des Gasschalters gleichzeitig Knebel und Piezozündung drücken. Anschließend 20 Sekunden warten und den Knebel gemäß der gewünschten Leistung regulieren.

### **MASCHINEN BESCHREIBUNG**

- 01.DAMPF EINSTELLKNOPF
- 02.WARMWASSER EINSTELLKNOPF
- 03.ELEKTRISCHER TASSENWARMER
- 04.EIN ESPRESSO ABGABE
- 05.ZWEI ESPRESSO ABGABE
- 06.EIN LANGEN ESPRESSO ABGABE
- 07.ZWEI LANGE ESPRESSO ABGABE
- 08.ABGABE/STOP/PROGRAMM
- 09.DISPLAY
- 10.WASSERNIVEAU INDIKATOR
- 11.BOILER/PUMPE DRUCK MANOMETER
- 12.BOILER WASSER ABLAUFVENTIL
- 13.HAUPTSCHALTER
- 14.BOILER DRUCKREGLER
- 15.BOILER WASSER ZUFLUSS
- 16.PROGRAMM IERUNGSSCHLUSSEL
- 17.PUMPENDRUCKREGULIERUNG
- 18.SPANNUNGSKONTROLLEUCHTE
- 19.NOTFALL DRUCKKNOPF BRUHGRUPPE LINKS
- 20.WARM WASSER HEIZUNGSZIRKULATIONSREGULIERU
21. CORELLI TASTATUR