

TCHIBO OFFICE

BETRIEBSANLEITUNG

Deutsch




Tchibo
COFFEE
SERVICE

Unsere Kaffee-Lösung für Ihr Business

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit dem Tchibo Office Kaffeevollautomaten genießen Sie perfekten Espresso, Caffè Crema und leckere Kaffee-/Milchspezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato. Kein Problem mit dem Kaffeevollautomaten vom Kaffee-Experten: Die Maschine ist perfekt voreingestellt für unsere Tchibo Kaffees.

Ihr Tchibo Team



Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

Wir prüfen jede Maschine sorgfältig und testen sie mit Kaffee und Wasser. Trotz gründlicher Reinigung ist es möglich, dass sich noch minimale Reste von Kaffee oder Wasser in der Maschine befinden. Dies ist kein Zeichen mangelnder Qualität – das Gerät befindet sich in einwandfreiem Zustand.

1. INHALTSVERZEICHNIS

2. ZU DIESER ANLEITUNG.....	5
3. SICHERHEIT.....	6
3.1 Aufstellort	12
3.2 Auspacken	12
3.3 Inbetriebnahme-Programm	13
3.4 Aufbau und Prüfung	13
3.4.1 Betriebsbedingungen.....	13
4. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	16
4.1 Produkteinführung Kaffeevollautomat	16
4.2 Technische Daten	17
4.2.1 Technisches Datenblatt.....	17
4.3 Zubehör	18
5. INSTALLATION UND ERPROBUNG.....	20
5.1 Installation.....	20
5.2 Verbindung.....	20
5.2.1 Milchschauchanschluss.....	20
5.3 Elektrischer Anschluss	21
5.3.1 Stromanschluss der Kaffeevollautomat	21
6. ARBEITSVORBEREITUNGEN.....	21
6.1 Füllung	22
6.1.1 Bohnenbehälter-Befüllung	22
6.1.2 Wassertank-Befüllung	22
6.2 Kaffeevollautomat einschalten	22
6.3 Standardeinstellung	23
6.4 Kaffeevollautomat ausschalten	24
7. GETRÄNKEHERSTELLUNG.....	27
7.1 KaffeeGetränk	27
7.2 Mahlwerkeinstellung	28
7.3 Milchgetränk	28
7.3.1 Einstellung der Milchtemperatur.....	30
7.4 Heisses wasser	31
8. SPÜLEN UND PFLEGEN	32
8.1 Reinigungsplan	32
8.2 Tägliche Reinigung.....	33
8.2.1 Wisch-Schutz	33
8.2.2 Milchsystem-Spülung.....	33
8.2.3 Entfernen und Reinigen der Milchschaumeinheit	34
8.2.4 Brühsystem-Spülung	35



9. SERVICE-MENÜ	36
9.1 Einloggen.....	36
9.2 Wartung	37
9.2.1 Milchsystem-Intensiv-Reinigung	37
9.2.2 Brühsystem-Intensiv-Reinigung.....	38
9.2.3 Entkalken	38
9.2.4 Wasserentleerung.....	38
9.2.5 Wasserfilter	39
9.2.6 Wasserfilter Einsatzhilfe.....	40
9.2.7 Messung der Wasserhärte und Einstellung des Aromarings	41
9.2.8 Einstellen der Wasserfilterpatrone	42
9.3 Getränke-Einstellungen.....	43
9.3.1 Getränke einstellen	43
9.3.2 Mahlgradindex	43
9.3.3 Kaffee (ml)	43
9.3.4 Heiße Milch (s)	44
9.3.5 Milchschaum (s).....	44
9.3.6 Heißes Wasser (ml).....	44
9.3.7 Extraktionskontrolle.....	44
9.3.8 Vorbrühung	44
9.3.9 Wiederholungen	44
9.3.10 Arbeitsmodus	44
9.3.11 Temperaturniveau	45
9.3.12 Getränkeschloss.....	45
9.3.13 Positionsänderung	45
9.4 Maschineneinstellung	46
9.4.1 Sprache	46
9.4.2 Wartung	47
9.4.3 Automatisches Ausschalten	49
9.4.4 Eco-Modus	50
9.4.5 Einheit	50
9.4.6 Passwort.....	51
9.4.7 Prozesssteuerung	51
9.5 Technische Einstellungen	52
9.5.1 Mahlwerkcalibrierung	52
9.5.2 Mahlwerk-Index.....	53
9.5.3 Wasserversorgung.....	53
9.5.4 Werkseinstellungen	54
9.6 Informationen	55
9.6.1 Gesamttassen	55
9.6.2 Wartungsaufzeichnungen	55
9.6.3 Soft. Version.....	55
10. WARNUNGEN	56
10.1 Wassertank ist leer	56
10.2 Kaffeesatzcontainer ist voll	56
10.3 Bohnentrichter leer.....	56

10.4 Auffangschale ist nicht vorhanden	57
10.5 Auffangschale ist voll.....	57
10.6 Warmwasserboiler überhitzt	57
10.7 Dampfkessel überhitzt.....	57
10.8 Prüfung des Umleitventils	58
10.9 Umgebungstemperatur ist zu niedrig	58
10.10 Wassermangel	58
10.11 System-Überdruck	59
10.12 Mahlwerk-Kalibrierung	59
10.13 Brühertest.....	59
10.14 Brühsystem-Intensivreinigung erforderlich	60
10.15 Milchsystem-Intensiv-Reinigung erforderlich	60
10.16 Entkalkung erforderlich	60
11. FEHLERBEHEBUNG.....	61
11.1 Fehler mit Hinweisen auf dem Bildschirm	61
11.1.1 Fehler bei der Wasserversorgung.....	61
11.1.2 Fehler beim Brühsystem	61
11.1.3 HMI-Kommunikationsfehler	62
11.1.4 Heißwasserboiler NTC-Fehler.....	62
11.1.5 Dampfkessel NTC-Fehler	62
11.1.6 Boilerheizdauer überschritten	62
11.1.7 Dampfkesselheizdauer überschritten	63
11.1.8 Fehler beim Umleitventil	63
11.2 Fehler ohne HINWEISE AUF DEM Bildschirm.....	63
11.2.1 Maschine kann nicht eingeschaltet werden.....	63
11.2.2 Keine Milch	63
11.2.3 Kein Milchschaum, nur warme Milch	64
11.2.4 Kein Kaffee	64
11.2.5 Softwaresystem abgestürzt.....	64
11.2.6 Flüssigkeitsaustritt	64
12. WICHTIGE HINWEISE	65
13. TAUSCH UND REPARATUR.....	66
14. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	68

2. ZU DIESER ANLEITUNG

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

3. SICHERHEIT



FEHLERHAFTE VERWENDUNG



Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernstesten Verletzungen führen.

» Alle Sicherheitshinweise beachten.



Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:

-
- » Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.
 - » Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.
 - » Die Kaffeevollautomat nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
 - » Die Kaffeevollautomat nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.
 - » Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
 - » Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
 - » Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - » Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
-

Trotz Sicherheitseinrichtungen bleibt jede Kaffeevollautomat bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet. Beachten Sie bitte folgende Hinweise im Umgang mit der Kaffeevollautomat, um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden:





LEBENSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG



- Innerhalb der Kaffeevollautomat besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!

-
- » Niemals das Gehäuse öffnen.
 - » Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - » Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
 - » Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden. Ein beschädigtes Netzanschlusskabel muss durch den Hersteller oder seinen Service ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
 - » Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Netzstecker gießen. Den Netzstecker stets trocken halten.
 - » Den Gerätestecker auf der Rückseite der Kaffeevollautomat erst abziehen, nachdem das Netzkabel vom Stromnetz getrennt wurde.
 - » Vor der Wartung und der Reparatur muss die Kaffeevollautomat von der Stromversorgung getrennt werden. Dazu den Stecker ziehen. Die Person, welche die Wartung bzw. Reparatur ausführt, muss stets durch freien Sichtkontakt kontrollieren können, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.



VERBRENNUNGSGEFAHR/VERBRÜHUNGSGEFAHR



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.



- » Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.



- » Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
- » Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



VERLETZUNGSGEFAHR



- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeevollautomat gezogen werden.
- » Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen.





QUETSCHGEFAHR / VERLETZUNGSGEFAHR



- In der Kaffeefvollautomat sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.



- » Immer die Kaffeefvollautomat ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



GESUNDHEITSGEFAHR



- » Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeefvollautomat geeignet sind, verarbeiten.

- » Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.



GESUNDHEITSGEFAHR



- Der Milchsystemreiniger und die Reinigungstabletten sind reizend.

- » Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.

- » Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.



GESUNDHEITSGEFAHR/REIZ- UND VERBRÜHUNGSGEFAHR



- Während der Reinigung fließen aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.



- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.

- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.

- » Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.

- » Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

- » Die Tropfschale vorsichtig bewegen.





RUTSCHGEFAHR



- Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeevollautomat austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.



- » Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeevollautomat dicht ist und kein Wasser ausläuft.

Bestimmungsgemäße Verwendung



FEHLERHAFT VERWENDUNG



- Wird die Maschine nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.

- » Die Kaffeevollautomat darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

- Die Tchibo Office ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch in geeignete Gefäße auszugeben.
- Die verwendeten Produkte (Kaffeebohnen und Milch) müssen für die Verarbeitung in Kaffeevollautomaten geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
- Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen.

AUFSTELLORT

- Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird. Das Gerät muss gut einsehbar aufgestellt sein.
- Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.



UMGEBUNGSTEMPERATUR

- Umgebungstemperatur +5 °C bis maximal +35 °C
-

VERWENDUNG

- Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.
 - **Die Tchibo Office darf unter keinen Umständen verwendet werden, um andere Flüssigkeiten als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.**
-

HYGIENE

- Die Kaffeefollautomat ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeefollautomat eingewiesen ist, die Kaffeefollautomat beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

Einsatz- und Installationsbedingungen



BRANDGEFAHR/UNFALLGEFAHR



- » Die im Kapitel Technische Daten vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
 - » Bevor der Gerätestecker eingesteckt wird, sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild der installationsseitigen Netzspannung entsprechen.
-

Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der länderspezifischen sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der TCST-Service darf nur die Verbindung der Kaffeefollautomat zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen.



Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.

Inbetriebnahme

(Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung)



BETRIEBSANLEITUNG BEFOLGEN

- » Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.
- » Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- » Die Warnhinweise auf der Kaffeevollautomat beachten.
- » Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.



LEBENSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG



- Innerhalb der Kaffeevollautomat besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
- » Niemals das Gehäuse öffnen.
- » Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.



WICHTIG



DIE BETRIEBSANLEITUNG BEACHTEN.

3.1 AUFSTELLORT



- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
 - Bei einer Kaffeevollautomat kann immer etwas Kondenswasser, Wasser oder Dampf austreten.
 - Die Kaffeevollautomat nicht im Freien verwenden.
 - Die Kaffeevollautomat so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
 - Die Kaffeevollautomat unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeunempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.
-

WICHTIG



3.2 AUSPACKEN

- Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör. Nicht wegwerfen.
 - Der Wassertank und der Satzbehälter enthalten Zubehörteile. Die Zubehörteile vor der Inbetriebnahme entnehmen und den Satzbehälter und den Wassertank gründlich ausspülen.
 - Prüfen, ob die Kaffeevollautomat unversehrt ist. Bei Zweifeln die Kaffeevollautomat nicht in Betrieb nehmen und den TCST-Service verständigen.
 - Bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung auf.
 - » Die Tchibo Office auspacken und die Kaffeevollautomat auf eine stabile und waagerechte Unterlage stellen.
 - » Die Technischen Daten beachten.
 - » Das Anschlusskabel der Kaffeevollautomat in eine entsprechende Steckdose einstecken.
-

3.3 INBETRIEBNAHME-PROGRAMM

» Die Kaffeefvollautomat mit dem Ein/Aus-Schalter einschalten

Die Kaffeefvollautomat schaltet sich ein.

Das Inbetriebnahme-Programm startet.

» Alle Anweisungen auf dem Display ausführen und befolgen.

Das Inbetriebnahme-Programm führt über das Display, Schritt für Schritt, durch die weiteren Punkte der Inbetriebnahme.

» Folgen Sie den Displaymeldungen.

- Die eingestellten Werte können nach der Inbetriebnahme verändert werden.

3.4 AUFBAU UND PRÜFUNG

3.4.1 Betriebsbedingungen

Aufstellungsort

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, da sonst die Maschine beschädigt wird:

- Der Aufstellungsort muss stabil, eben und druckfest sein, sonst wird das Gerät unbrauchbar.
- Halten Sie sie von Orten mit hohen Temperaturen und Wärmequellen fern.
- Der Aufstellungsort sollte von dem vom Hersteller autorisierten Personal überprüft werden.
- Der Abstand zwischen Stromanschluss und Maschine sollte weniger als 1 m betragen.

Genügend Platz für Wartung und Betrieb vorsehen:



- Die Rückseite des Geräts sollte mindestens 5 cm von der Wand entfernt sein. (Luftzirkulation).
- Ausreichend Platz für die Kaffeebohnen einhalten.

Umgebungsbedingungen

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, da sonst das Gerät beschädigt wird:



- Die Temperatur sollte zwischen +10°C - +40°C (50F - 104 F) liegen.
- Die maximal zulässige Luftfeuchtigkeit beträgt 80 % rF
- Der Betrieb außerhalb geschlossener Räume ist nicht erlaubt, da das Gerät sonst durch schlechtes Wetter beschädigt werden kann (Regen, Schneefall, Frost).

Wenn die Temperatur unter -0°C liegt, können Schäden durch Frost entstehen:

- Setzen Sie sich, vor dem Aufstellen an Orten außerhalb geschlossener Räume, mit dem Kundendienst in Verbindung.



Während der Ausgabe von Getränken tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.

» Während der Ausgabe von Getränken nicht unter die Ausläufe fassen.

» Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung

SICHERHEITSHINWEISE PERSONENSCHÄDEN



Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten bis schweren Verletzungen führen.



Stromschlag



Quetschgefahr



Rutschgefahr



Heiße Oberflächen



Heißer Dampf

HINWEIS SACHSCHÄDEN

- für die Kaffeefullautomat
- für den Aufstellort
- » Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.

HINWEIS/TIPP

- Hinweise für den sicheren Umgang und Tipps für eine einfachere Bedienung.

WICHTIG

HINWEIS

TIPP



BEGRIFF	ERKLÄRUNG
•	Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
»	Einzelne Arbeitsschritte
Schritt X:	Handlungsanweisung, bestehend aus mehreren Arbeitsschritten
<i>Kursiver Text</i>	Zustandsbeschreibung der Kaffeevollautomat und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Wasserhärte	Angabe in dH°. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kaffeeauslauf	Doppelauslauf
Milchsystem	Einzelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfdüse und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe

Glossar

Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum.



4. PRODUKT BESCHREIBUNG

4.1 PRODUKTEINFÜHRUNG KAFFEEVOLLAUTOMAT



- 1 Wassertankdeckel
- 2 Wassertank
- 3 Bohnenbehälterdeckel
- 4 Bohnenbehälter
- 5 Bildschirm
- 6 Kaffeeauslaufabdeckung
- 7 Milchschlauchverbindung
- 8 Milchauslauf
- 9 Kaffeeauslauf
- 10 Heißwasser-Auslauf
- 11 Tropfgitter
- 12 Auffangschale



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Steckdose
- 3 Wassereinlassrohr

4.2 TECHNISCHE DATEN

- Stundenleistung nach DIN18873-2:

KAPAZITÄT		TCHIBO OFFICE			
empfohlene Tagesleistung		30 Tassen			
		Single	Double	Single	Double
Stundenleistung	Espresso (M: 50ml)	70 Tassen	100 Tassen	70 Tassen	100 Tassen
	Americano (M: 210 ml)	50 Tassen	–	50 Tassen	–
	Cappuccino (M: 200 ml)	50 Tassen	60 Tassen	–	–
stündliche Wasserabgabe		15 Liter			
Wassertank-Kapazität		2 Liter			
Bohnenbehälter-Kapazität		500 g			
Kaffeersatzbehälter-Kapazität		ca. 30 Stück (Basis auf 10g/Schuss)			

4.2.1 Technisches Datenblatt

TECHNISCHES DATENBLATT	TCHIBO OFFICE
Stromspannung	220 ~ 50Hz
Energie	1450 W
Kaffeefullautomat B*T*H	300*500*430 mm
Kaffeefullautomat Gewicht	15 kg



4.3 ZUBEHÖR

- Dieses Modell liefert folgende Ersatzteile:

NAME	ABBILDUNG	TCHIBO OFFICE
Stromkabel		x1
Mahlwerkeinstellschlüssel		x1
Milchschlauch		x1
Ersatzdüsen für Milchaufschäumer		x2
Silikonschlauch für Wasserzufuhr über Kanister (Optional)		x1
Anleitung		x1

Aqua Aroma Crema Filter



x1

Wasserfilter-Einsatzhilfe



x1



5. INSTALLATION UND ERPROBUNG



**DIE FOLGENDEN SCHRITTE MÜSSEN VON DEM VOM HERSTELLER
AUTORISIERTEN PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

- Halten Sie genügend Platz für Wartung und Betrieb bereit.
- Halten Sie genügend Platz für die Kaffeebohnen bereit.
- Die Rückseite der Maschine sollte mindestens 5 cm Abstand zur Wand halten (Luftzirkulation).
- Beachten Sie die örtlichen Lebensmittelbestimmungen.

5.1 INSTALLATION

» Öffnen Sie den Karton, nehmen Sie die Maschine und das Zubehör heraus.

- Die Maschine und das Zubehör dürfen nur an frostfreien Orten installiert und gelagert werden.

5.2 VERBINDUNG

5.2.1 Milchschauchanschluss

Schritt 1: Stecken Sie den Milchschauch in den Milchschauchanschluss (beide Enden sind gleich).



Schritt 2: Den Milchschauch auf die Auffangschale legen. Die Installation ist abgeschlossen.



Anmerkung: Legen Sie das andere Ende des Milchschauchs in die Milchbox.

Hinweis: Wenn die Maschine mit einem Kühler versorgt wird, stecken Sie das Ende des Milchschauchs in den Milchschauchanschluss der Kaffeevollautomat.



Die Installation des Milchschauchs ist abgeschlossen.



5.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Beim Anschluss über einen Netzstecker muss die Steckdose im Betrieb gut zugänglich sein, damit im Fehlerfall der Stecker gezogen werden kann.

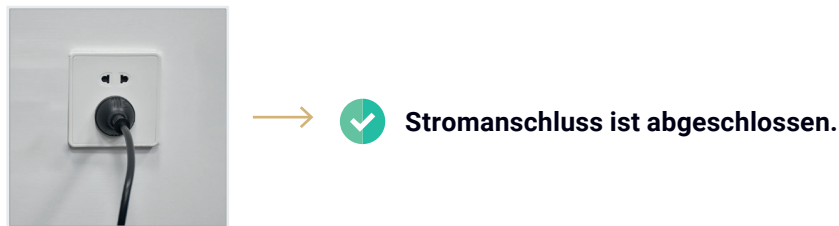
Aufgrund der hohen Belastung ist für die Maschine sowie für jedes Zusatzgerät jeweils eine gesonderte Steckdose erforderlich.

5.3.1 Stromanschluss der Kaffeevollautomat

Schritt 1: Stecken Sie das Kabel in die Maschine.



Schritt 2: Stecken Sie das andere Ende des Kabels in die Steckdose.



6. ARBEITSVORBEREITUNGEN



WARNUNG vor Verbrühungen/Verbrennungen

- Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Milchschaum aus der Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung können Verbrühungen verursachen.
- » Fassen Sie während, sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.



6.1 FÜLLUNG

6.1.1 Bohnenbehälter-Befüllung

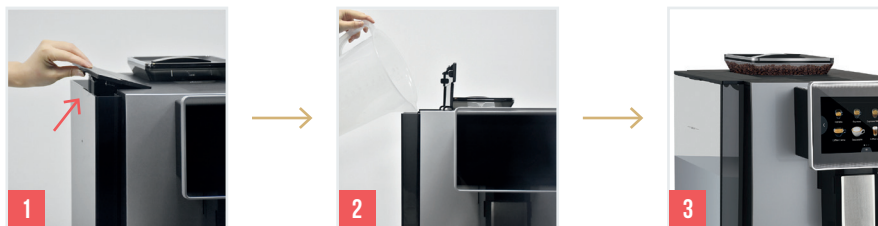
Schritt 1: Öffnen Sie die Abdeckung, füllen Sie die Bohnen in den Behälter, und schließen Sie den Behälter wieder.



→  Die Bohnenbehälter-Befüllung ist abgeschlossen.

6.1.2 Wassertank-Befüllung

Schritt 1: Öffnen Sie die Abdeckung des Wassertanks, füllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser und schließen die Abdeckung.



→  Die Wassertank-Befüllung ist abgeschlossen.

6.2 KAFFEEVOLLAUTOMAT EINSCHALTEN

Schritt 1: Betätigen Sie den Knopf auf der Rückseite der Maschine.



→  Das Einschalten der Kaffeevollautomat ist abgeschlossen.

6.3 STANDARDEINSTELLUNG

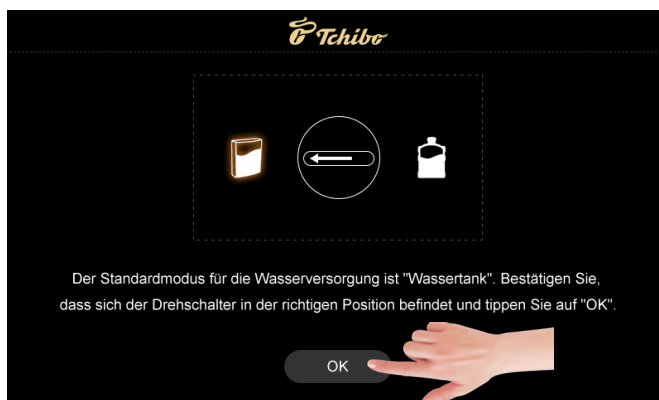
Wählen Sie die Sprache entsprechend den Bildschirmaufforderungen aus.



Schritt 2: Tippen Sie auf „Speichern“, um zum nächsten Schritt zu gelangen.



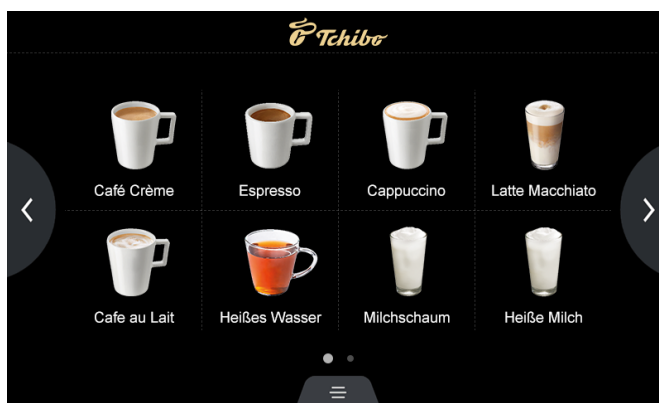
Schritt 3: Bestätigen Sie, dass der Wasserversorgungsmodus auf der Rückseite der Kaffeevollautomat ein Wassertank ist. Tippen Sie dann auf „OK“, um den nächsten Schritt auszuführen.



Schritt 4: Die Maschine wird gestartet.



Schritt 5: Einschalten abgeschlossen, die Maschine ist bereit für den Einsatz.



✓ **Die Standardeinstellung ist abgeschlossen.**

Optional können Sie auch einen Wasserkarister für die Wasserversorgung verwenden. Um diese Einstellung vorzunehmen folgen Sie den folgenden Anweisungen im Kapitel „Wasserversorgung“.

6.4 KAFFEEVOLLAUTOMAT AUSSCHALTEN

Schritt 1: Tippen Sie auf das Menüsymbol  auf dem Display.



Schritt 2: Tippen Sie auf „Ausschalten“.



Das Popup-Fenster des Bildschirms wird angezeigt.

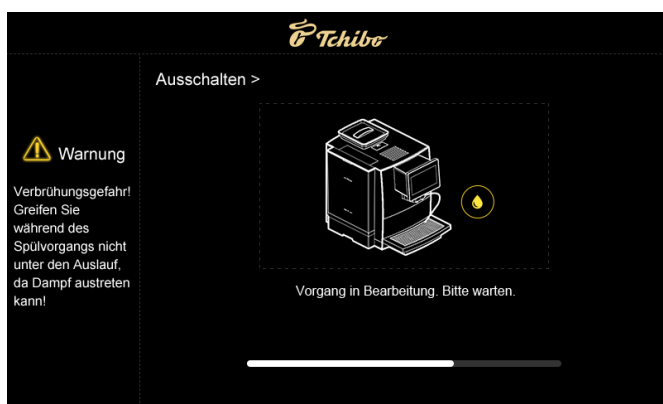
Schritt 3: Wollen Sie die Maschine ausschalten, tippen Sie auf „Ja“.

Das Gerät wechselt in den Ausschaltmodus (Der Bildschirm ist ausgeschaltet, aber das Licht ist immer noch eingeschaltet).

Schritt 4: Tippen Sie den Bildschirm länger als 3 Sekunden, um das Gerät aufzuwecken. Tippen Sie auf „Zurück zu“, um den Vorgang abubrechen.



Schritt 4: Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm. Tippen Sie auf "OK" um den Ausschaltvorgang fortzusetzen.



Schritt 5: Betätigen Sie im Soft-Shutdown-Zustand den Netzschalter auf der Rückseite der Maschine, um die Stromversorgung der Maschine vollständig zu unterbrechen (Achtung: Schalten Sie das Gerät nicht direkt aus, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Andernfalls kann es zu Schäden an der Maschine kommen).



→  **Das Ausschalten der Maschine ist abgeschlossen.**

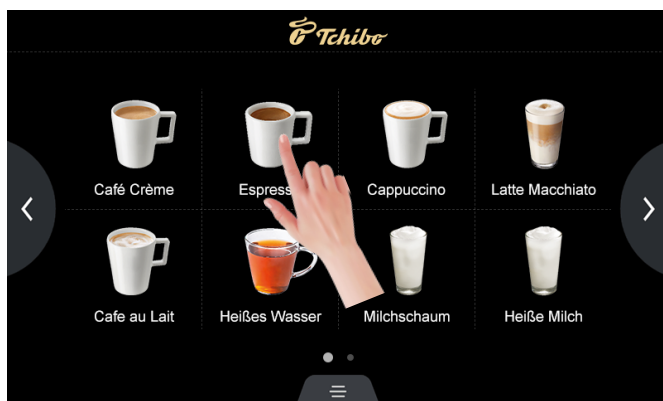
7. GETRÄNKEHERSTELLUNG



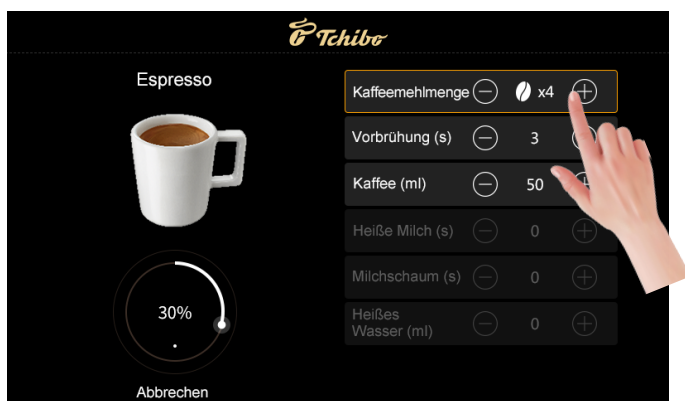
7.1 KAFFEEGETRÄNK

- Beispiel: Bereiten Sie eine Tasse „Espresso“ zu.

Schritt 1: Tippen Sie auf „Espresso“. Das Getränk wird zubereitet.



Schritt 2: Die Getränkeeinstellung kann mithilfe von „-“ oder „+“ auf der rechten Menüleiste angepasst werden.



Schritt 3: Getränk wird zubereitet. Tippen Sie auf „Abbrechen“ um die Zubereitung sofort zu stoppen.



→  **Die Getränkeherstellung ist abgeschlossen.**



7.2 MAHLWERKEINSTELLUNG

Schritt 1: Heben Sie die Abdeckung des Behälters an und stellen Sie das Mahlwerk mit dem dafür bestimmten Knopf ein (Je größer die Zahl, desto gröber, je kleiner, desto feiner).



Drehen Sie mit dem Mahlwerkeinstellschlüssel am Rad, während Sie eine Tasse Kaffee zubereiten, um den Mahlgrad wie gewünscht einzustellen.



Schritt 3: Schließen Sie den Bohnenbehälter mit der Abdeckung ab.



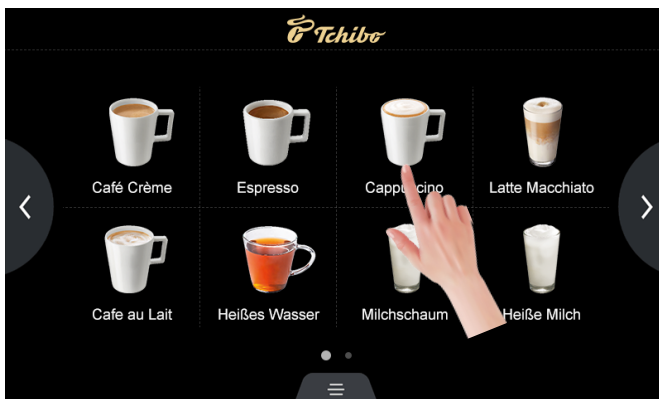
→  Die Einstellung des Kaffeebohnenmahlwerks ist abgeschlossen.

Stellen Sie sicher, dass die Maschine funktioniert, bevor Sie die Anpassung vornehmen, ansonsten kann es zu Beschädigungen des Mahlwerks kommen.

7.3 MILCHGETRÄNK

• Beispiel: Bereiten Sie eine Tasse „Cappuccino“ zu.

Schritt 1: Tippen Sie auf „Cappuccino“. Das Getränk wird zubereitet.



Schritt 2: Die Getränkeeinstellung kann mithilfe von „-“ oder „+“ auf der rechten Menüleiste angepasst werden.



Schritt 3: Das Getränk wird zubereitet. Tippen Sie auf „Abbrechen“ um die Zubereitung sofort zu stoppen.



→  **Die Getränkeherstellung ist abgeschlossen.**



7.3.1 Einstellung der Milchttemperatur

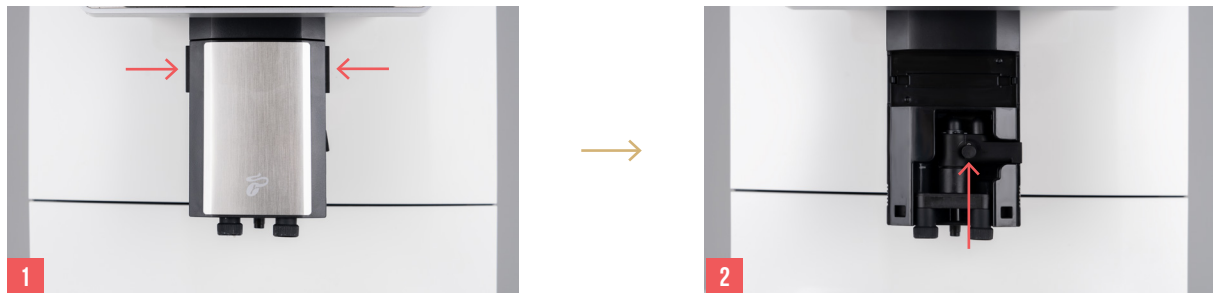
Damit der Milchschaum eine sehr gute Qualität aufweist, muss die Milchttemperatur individuell reguliert werden. Wenn die Milchttemperatur nicht richtig eingestellt wird, kann es dazu kommen, dass die Milch beim Aufschäumen spritzt. Daher muss kältere Milch stärker und wärmere Milch weniger erhitzt werden.

HINWEIS

Die Temperatur der Milch beeinflusst direkt die Temperatur in der Tasse. Kühler gelagerte Milch benötigt mehr Erhitzung, während wärmere Milch weniger Erhitzung erfordert. Lagern Sie die Milch stets bei der auf dem Etikett empfohlenen Temperatur, um die Frische zu bewahren und konstante Ergebnisse bei der Temperaturanpassung zu erzielen.

Die Milchttemperatur können Sie mit dem Rad zur Regulierung der Milchttemperatur regulieren. Das Rad zur Regulierung der Milchttemperatur finden Sie hinter der Kunststoffabdeckung.

Schritt 1: Suchen Sie die seitlichen Tasten auf der Kunststoffabdeckung und drücken Sie diese (1). Entfernen Sie die Abdeckung, indem Sie diese nach vorne ziehen. Nachdem Sie die Abdeckung entfernt haben, sehen Sie das kleine Rad zur Regulierung der Milchttemperatur (2).



Schritt 2: Drehen Sie das Rad zur Regulierung der Milchttemperatur in den Uhrzeigersinn, um die Temperatur der Milch zu erhöhen. Um die Temperatur der Milch zu verringern, drehen Sie das Rad gegen den Uhrzeigersinn (3). Wenn Sie die Standardeinstellungen zurücksetzen möchten, müssen Sie das Milchrad gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

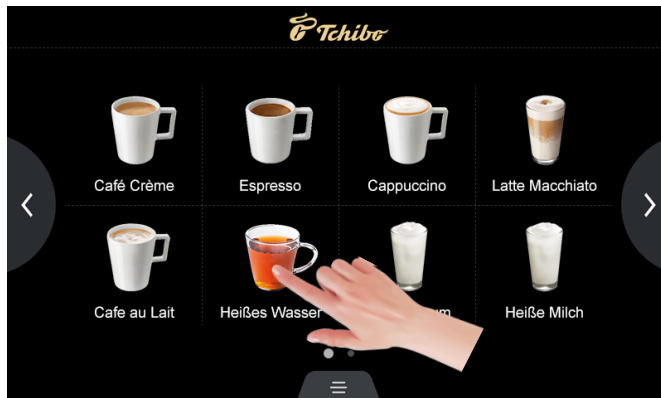


Schritt 3: Testen Sie nach Ihrer Anpassung die Temperatur des Milchschaums und passen Sie die Temperatur bei Bedarf erneut an, bis Sie die geeignete Milchschaumqualität aus dem Kaffeevollautomaten erhalten. Schieben Sie, nach der Einstellung der Temperatur, die Kunststoffabdeckung wieder auf den Kaffeevollautomaten.

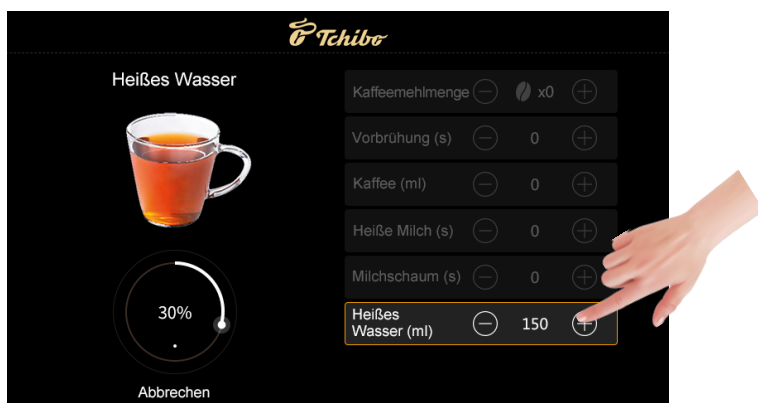
7.4 HEISSES WASSER

- Beispiel: Bereiten Sie eine Tasse „Heißes Wasser“ zu.

Schritt 1: Tippen Sie auf „Heißwasser“. Das Getränk wird zubereitet.



Schritt 2: Die Getränkeeinstellung kann mithilfe von „-“ oder „+“ auf der rechten Menüleiste angepasst werden.



Schritt 3: Das Getränk wird zubereitet. Tippen Sie auf „Abbrechen“ um die Zubereitung sofort zu stoppen.



→  Die Getränkeherstellung ist abgeschlossen.

8. SPÜLEN UND PFLEGEN



DIE FOLGENDEN SCHRITTE MÜSSEN VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.

8.1 REINIGUNGSPLAN

TCHIBO OFFICE REINIGUNGSPLAN						
	Täglich	Wöchentlich	Bildschirmaufforderung	Vor dem Ausschalten	Bei Bedarf	
Reinigungsprogramme (Geführt durch Anweisungen auf dem Bildschirm und Verwendung von Reinigungsschemikalien, falls erforderlich)	✓		✓		✓	Milchsystem-Intensiv-Reinigung
			✓		✓	Brühsystem-Intensiv-Reinigung
			✓			Entkalkung
Automatische Spülung				✓	✓	Brühsystem-Spülung
				✓	✓	Milchsystem-Spülung (alle 2 Stunden)
Manuelle Reinigung	✓				✓	Entfernen und reinigen Sie den Auslauf
	✓				✓	Den Satzbehälter leeren und reinigen
		✓			✓	Trinkwassertank reinigen
	✓				✓	Entleeren und reinigen Sie die Tropfschale
					✓	Reinigen Sie den Bohnenbehälter
	✓				✓	Touchscreen reinigen
	✓				✓	Reinigen Sie die Außenflächen der Kaffeevollautomat



8.2 TÄGLICHE REINIGUNG

Die tägliche Reinigung sollte regelmäßig durchgeführt werden.

8.2.1 Wisch-Schutz

- » Tippen Sie auf „Wisch-Schutz“, es werden nun die Wörter „Den Bildschirm wischen“ mit 10 Sekunden Countdown für das Wischen des Displays angezeigt.
- » Tippen Sie auf „Wisch-Schutz“ und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um den Prozess „Entkalken“ aufzurufen.



8.2.2 Milchsystem-Spülung

Schritt 1: Tippen Sie auf das Schnellzugriffssymbol auf dem Bildschirm, um die Seite mit dem Schnellzugriffsmenü aufzurufen.



Schritt 2: Tippen Sie auf „Milchsystem-Spülung.“



Schritt 3: Befolgen Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitung, um das Milchsysteem zu spülen.



→  **Schnellspülung des Milchsystems ist beendet, Sie gelangen automatisch zurück zur Hauptseite.**

8.2.3 Entfernen und Reinigen der Milchschaumeinheit

Schritt 1: Entfernen Sie den Milchschauch.



Schritt 2: Ziehen Sie den Auslauf herunter. Nehmen Sie die Abdeckung ab und ziehen Sie die Milchschaumeinheit heraus.



Schritt 3: Zerlegen Sie die Milchschaumeinheit und reinigen Sie diese gründlich unter laufendem Wasser oder in einem Behälter mit Wasser und Flüssig-Milchsystemreiniger.



Schritt 4: Setzen Sie im Anschluss die Milchschaumeinheit wieder zusammen und bauen Sie die Einheit wieder ein. Zuletzt schließen Sie die Abdeckung und schließen den Milchschauch wieder an.



➔  **Das Entfernen und Reinigen der Milchschaumeinheit ist abgeschlossen.**

8.2.4 Brühsystem-Spülung

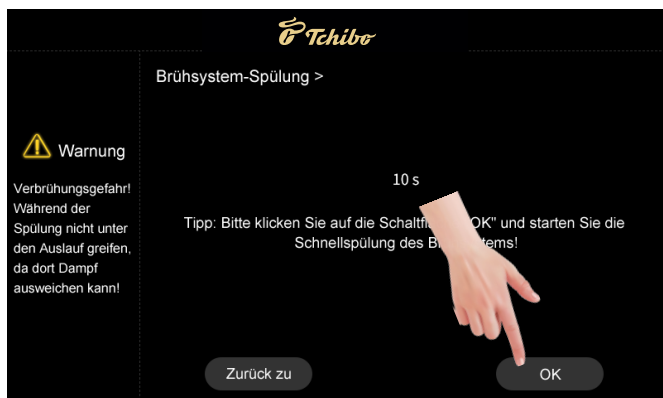
Schritt 1: Tippen Sie auf den unteren Rand der Bildschirmseite.



Schritt 2: Tippen Sie auf „Brühsystem-Spülung“.



Schritt 3: Befolgen Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitung, um das Brühsystem zu spülen.



➔  **Schnellspülung des Brühsystems ist beendet, sie gelangen automatisch zurück zur Hauptseite.**

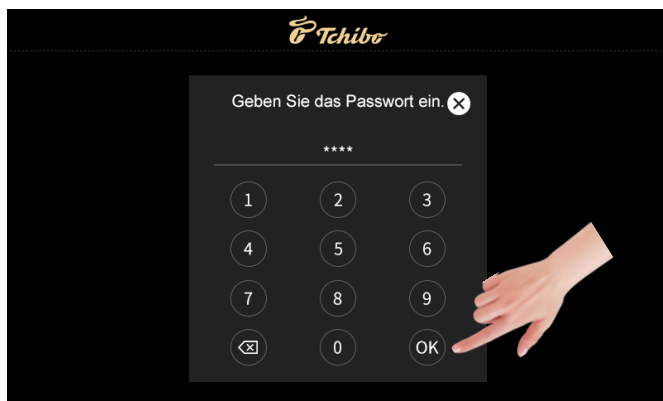
9. SERVICE-MENÜ

9.1 EINLOGGEN

Schritt 1: Tippen Sie auf „Service-Menü“.



Schritt 2: Geben Sie das richtige Passwort ein und tippen Sie „OK“. Das Standardkennwort ist 1609.



9.2 WARTUNG

» Tippen Sie auf Wartung um die Intensiv-Reinigung des Brüh- und Milchsystems, sowie die Entkalkung und vollständige Wasserentleerung vornehmen zu können.

» Alternativ können Sie auch bereits auf dem Homescreen je drei Sekunden auf die folgenden Funktionen tippen, um zu den programmierten Intensiv-Reinigungen zu gelangen:

- Wisch-Schutz -> Entkalkung
- Milchsysteem-Spülung -> Milchsysteem-Intensiv-Reinigung
- Brühsystem-Spülung -> Brühsystem-Intensiv-Reinigung



9.2.1 MILCHSYSTEM-INTENSIV-REINIGUNG

Verwenden Sie professionelle Reiniger, um eine Intensivreinigung durchzuführen.

» Folgen Sie den Anweisungen, um diesen Vorgang abzuschließen.



→  **Wir empfehlen für die Reinigung des Milchsystems den TCS Milchsysteemreiniger: 30 mL Flüssigreiniger in 500 mL Wasser geben**

9.2.2 Brühsystem-Intensiv-Reinigung

Verwenden Sie professionelle Reinigungstabletten, um eine Intensivreinigung durchzuführen.

» Folgen Sie den Anweisungen, um diesen Vorgang abzuschließen.



→  Wir empfehlen für die Reinigung des Brühsystems die TCS Brüh-systemreiner Tabletten 1,3g

9.2.3 Entkalken

Verwenden Sie professionelles Reinigungspulver oder Flüssigentkalker für die Entkalkung.

» Folgen Sie den Anweisungen, um diesen Vorgang abzuschließen.



→  Wir empfehlen den TCS-Flüssig-entkalker: 375 mL Flüssig-entkalker in 750 mL Wasser geben

9.2.4 Wasserentleerung

» Entleeren Sie das verbleibende Wasser in den internen Rohrleitungen der Kaffeevollautomat, um zu verhindern, dass es bei dem Transport in niedrigen Temperaturen gefriert und Risse verursacht.

» Folgen Sie den Anweisungen, um diesen Vorgang abzuschließen.



9.2.5 Wasserfilter

» Klicken Sie auf das Servicemenü und geben Sie den Pin ein. Klicken Sie anschließend auf Wartung.



» Suchen Sie unter Wartung die Filter-Funktion, indem Sie auf dem rechten Pfeil klicken. Wählen Sie die Filter-Funktion aus.



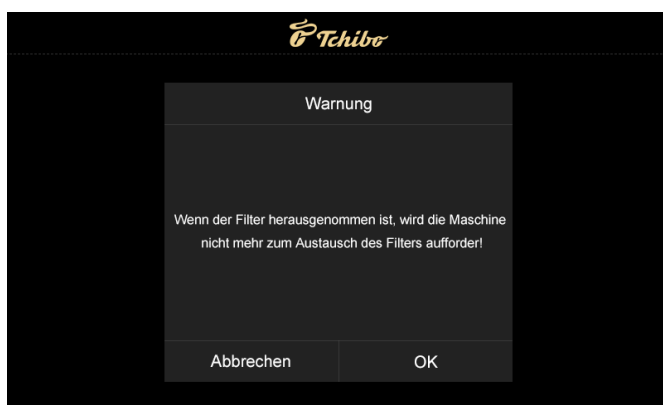
» Wählen Sie die Funktion „Filter einsetzen“ und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.



» Um den Wasserfilter zu tauschen, wählen Sie die Funktion „Filter tauschen“ und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.



» Um den Filter herauszunehmen, wählen Sie die Funktion „Filter herausnehmen“.

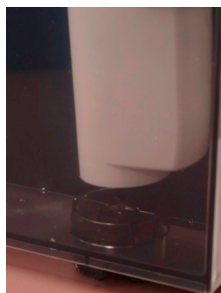


9.2.6 Wasserfilter Einsatzhilfe

» Befestigen Sie die zusätzlich mitgelieferte Einsatzhilfe auf dem Wasserfilter. Die Einsatzhilfe ist richtig aufgesetzt, wenn der Wasserfilter festsitzt und nicht herausfällt.



» Setzen Sie den Filter mit der Einsatzhilfe in den Wassertank. Achten Sie darauf, dass der Filter spürbar einrastet.



» Füllen Sie den Wassertank anschließend wieder mit kaltem Leitungswasser bis zur Markierung "Max Level" und setzen Sie ihn wieder in den Kaffeevollautomaten ein.



9.2.7 Messung der Wasserhärte und Einstellung des Aromarings

Der Aromaring an der Unterseite des Filters dient dazu, die Filterleistung auf die Wasserverhältnisse am Aufstellort der Kaffeevollautomat zu optimieren.

AROMASTUFE	FARBSKALA	VERWENDUNG	HÄRTEGRAD
A	Rot bis Gelb	Weiches Wasser	
B	Gelb bis gelbgrün	Mittel Wasser	8.5- 13.5 dH°
C	Dunkelgrün	Hartes Wasser	ab 13.5 dH°



AROMASTUFE	VOLUMEN (L)	ANZAHL DER 35ML TASSEN	ANZAHL DER 150 ML TASSEN
A	Rot bis Gelb	Weiches Wasser	bis 8.5 dH°
B	Gelb bis gelbgrün	Mittel Wasser	8.5- 13.5 dH°
C	Dunkelgrün	Hartes Wasser	ab 13.5 dH°

Die Standardeinstellung für den Aromaring ist Stufe „B“. Die Wasserhärte kann mit Hilfe eines Teststreifens oder durch Rückfrage beim örtlichen Wasserversorger ermittelt werden. Die angegebene Farbskala kann verwendet werden, um die beste Einstellung für den Aroma-Ring zu bestimmen:

- » Tauchen Sie das Reaktionsfeld des Teststreifens 1 Sekunde lang in ein Glas mit Leitungswasser.
- » Vergleichen Sie nach 1 Minute die Farbe des Reaktionsfeldes mit der Farbskala und lesen Sie die Einstellung des Aromarings ab.
- » 3. Notieren Sie sich die richtige Einstellung des Aromarings, damit Sie beim nächsten Filterwechsel die gleiche Einstellung vornehmen können.

9.2.8 Einstellen der Wasserfilterpatrone

- » Drehen Sie den Aromaring an der Unterseite des AquaAroma Crema Brita Wasserfilters Crema nach links oder rechts und stellen Sie den Pfeil auf die gewünschte Stufe.
- » Halten Sie die Wasserfilterpatrone unter kaltes Wasser und befeuchten Sie sie, indem Sie sie hin und her bewegen, bis alle Luftblasen entwichen sind.
- » Nehmen Sie den Wassertank aus der Kaffeevollautomat und setzen Sie die Wasserfilterpatrone senkrecht auf den Patronensitz im oder am Wassertank. Achten Sie darauf, dass die Wasserfilterpatrone hörbar einrastet. Hinweis: Nur eine vollständig eingerastete Kartusche bietet die volle Filterleistung.
- » Füllen Sie den Tank mit kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn wieder in die Kaffeevollautomat ein.
- » Die AquaAroma Crema Brita Wasserfilterpatrone muss mit Wasser gespült werden, bevor der erste Kaffee oder Espresso zubereitet wird.

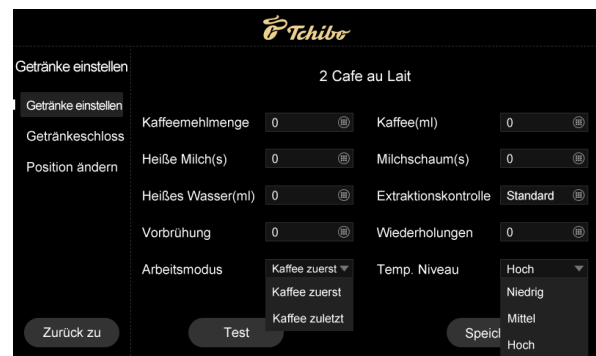
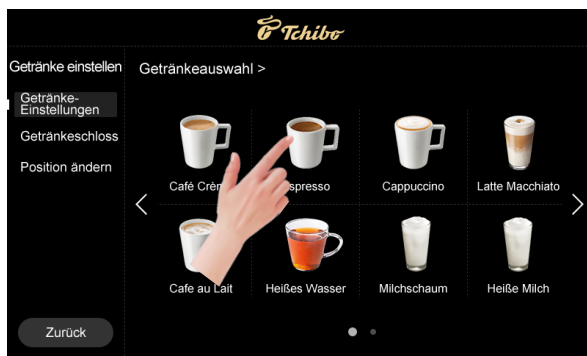
9.3 GETRÄNKE-EINSTELLUNGEN

» Tippen Sie im Service Menü auf "Getränke einstellen" um die Parameter eines Getränks zu ändern.



9.3.1 Getränke einstellen

Wählen Sie ein beliebiges Getränk, um dessen Rezepturen anpassen.



9.3.2 Mahlgradindex

Die Mahlmenge des Mahlwerks kann kalibriert werden, Einstellungsstufe: 1 ~ 5. Details wie folgt:

- Das Gewicht dieser Daten wird nach der „werkseitigen Voreinstellung“ berechnet.
- Die Daten bilden nur den experimentellen Wert als Referenz. Insofern die Differenz tatsächlichen Bedingungen unterliegt. (Toleranz: $\pm 1\text{g}$)

Vergleichstabelle:

GRAD	1	2	3	4	5
GRAMM	5 g–7 g	7 g–9 g	9 g–11	11 g–13 g	14 g–16 g

9.3.3 Kaffee (ml)

Die Menge des ausströmenden Kaffees, Einheit: ml, Einstellstufe: Verschiedene Getränke mit unterschiedlichen Mengen.

9.3.4 Heiße Milch (s)

Die Zeit der Milchproduktion, Einheit: s, Einstellbereich: Bitte beachten Sie das Bildschirminterface. Verschiedene Getränke haben unterschiedliche Toleranzen.

9.3.5 Milchschaum (s)

Die Zeit der Milchschaumausgabe, Einheit: s, Einstellbereich: Bitte beachten Sie das Bildschirminterface. Verschiedene Getränke haben unterschiedliche Toleranzen.

9.3.6 Heißes Wasser (ml)

Die Menge an heißem Wasser, Einheit: ml, Einstellbereich: Bitte beachten Sie das Bildschirminterface. Verschiedene Getränke haben unterschiedliche Toleranzen.

9.3.7 Extraktionskontrolle

Der Modus der Kaffeeextraktion. Bereich: Standard, Stark, Extra stark.

- **Standard:** Die Pumpe arbeitet mit voller Frequenz, um den Kaffee zuzubereiten und die Extraktion wird auf herkömmliche Weise durchgeführt.
- **Stark:** Bei der Kaffeezubereitung wird die Wasserpumpe in Intervallen abgeschaltet. Im Vergleich zum herkömmlichen Weg ist die Extraktionszeit bei gleichem Tassenvolumen länger.
- **Extra stark:** Die Wasserpumpe schaltet bei der Kaffeezubereitung zwischendurch ab. Im Vergleich zur Verdickungsmethode ist die Extraktionszeit bei gleichem Bechervolumen länger.

9.3.8 Vorbrühung

Die Voreinweichzeit des Kaffeepulvers, Einheit: s, Einstellstufe: 0 ~ 5.

9.3.9 Wiederholungen

Brüher-Arbeitsdauer für die Getränkeherstellung. Auswahlmöglichkeiten: 1~ 5.

9.3.10 Arbeitsmodus

Die Reihenfolge der Materialausgabe während der Kaffeezubereitung. Unterschiedliche fließende Reihenfolge während der Kaffeezubereitung. Auswahl: Kaffee zuerst, Kaffee zuletzt.

- **Kaffee zuerst:** Kaffee zuerst ausgeben, dann anderes.
- **Kaffee zuletzt:** Anderes zuerst ausgeben, dann Kaffee.
- » **Test:** Nachdem Sie die Daten geändert haben, tippen Sie auf „Test“ und ein Getränk, basierend auf den Einstellungsdaten, wird zubereitet.
- » **Speichern:** Nachdem Sie die Daten geändert haben, tippen Sie auf „Speichern“, um alle Änderungen zu speichern.
- » **Beenden:** Tippen Sie auf „Zurück zu“, um zum vorherigen Menü zu gelangen.



9.3.11 Temperaturniveau

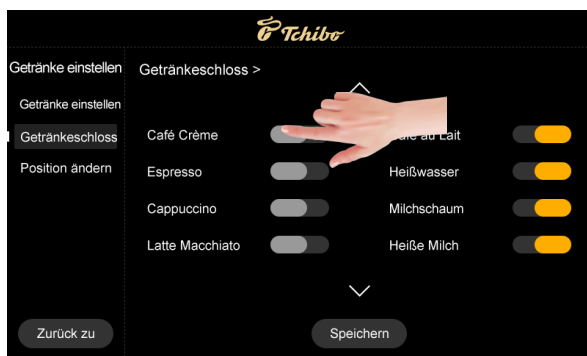
Unterschiedliches Temperaturniveau. Auswahl: Hoch, Medium, Niedrig.

- **Hoch:** Die Heiztemperatur des Kaffee-Thermo-Blocks wird auf etwa 102 °C gesteuert. Wenn der Temperaturfühler (NTC) des Thermo-Blocks erkennt, dass die Temperatur 102 °C erreicht, stoppt die Kaffeevollautomat die Erwärmung. Sobald die Temperatur unter 102 °C fällt, beginnt die Kaffeevollautomat wieder mit der Erwärmung.
- **Medium:** Die Heiztemperatur des Kaffee-Thermo-Blocks wird auf etwa 94 °C gesteuert. Wenn der Temperaturfühler (NTC) des Thermo-Blocks erkennt, dass die Temperatur 94 °C erreicht, stoppt die Kaffeevollautomat die Erwärmung. Sobald die Temperatur unter 94 °C fällt, beginnt die Kaffeevollautomat wieder mit der Erwärmung.
- **Niedrig:** Die Heiztemperatur des Kaffee-Thermo-Blocks wird auf etwa 86 °C gesteuert. Wenn der Temperaturfühler (NTC) des Thermo-Blocks erkennt, dass die Temperatur 86 °C erreicht, stoppt die Kaffeevollautomat die Erwärmung. Sobald die Temperatur unter 86 °C fällt, beginnt die Kaffeevollautomat wieder mit der Erwärmung.

9.3.12 Getränkeschloss

» Tippen Sie auf , um diese Funktion zu aktivieren oder auszuschalten.

» Gesperrte Getränke befinden sich auf der letzten Seite in der Getränkeeinstellungsoberfläche und es wird eine Sperre darauf liegen. Ein gesperrtes Getränk wird nicht in der Getränkekarte angezeigt.

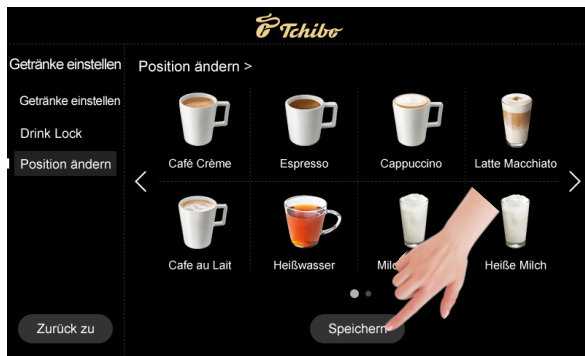


9.3.13 Positionsänderung

» Wählen Sie zwei Getränke aus um deren Position zu wechseln. Anschließend Speichern Sie die Daten.



» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.



9.4 MASCHINENEINSTELLUNG

Die Maschineneinstellungen können Sie im Service Menü anpassen.

» Gehen Sie dafür über den Menü-Button  in das „Service-Menü“

9.4.1 Sprache

» Um die Systemsprache zu ändern gehen Sie auf „Sprache“ und wählen Sie eine beliebige Sprache aus.

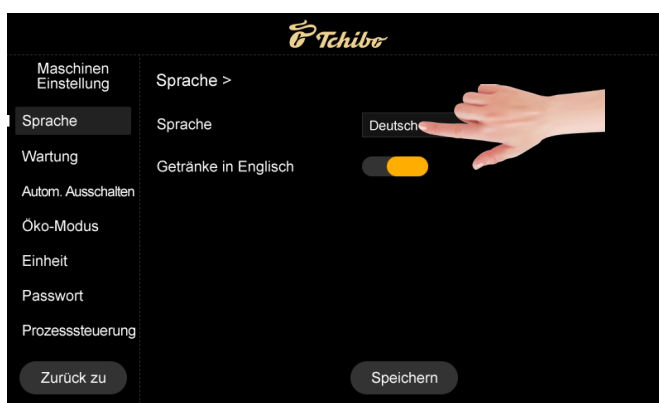
- Beispiel: Wählen Sie „Deutsch“, um das System in deutscher Sprache zu verwenden.

Für eine zweisprachige Anzeige:

» Tippen Sie auf , um die zweisprachige Anzeige zu aktivieren.

- "Aktiviert": Der Name des Getränks in der ersten Zeile ist in der Sprache, die Sie als Systemsprache hinterlegt haben. In der zweiten Zeile wird das Getränk in Englisch angezeigt.
- "Deaktiviert": Der Name des Getränks wird nur in der im Menü festgelegten Sprache angegeben.

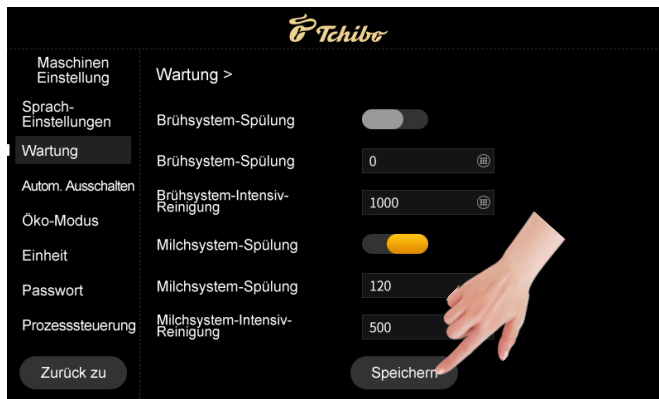
» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.



9.4.2 Wartung

Hier können die Werte für verschiedene Wartungsintervalle der Maschinen eingestellt werden.

» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.



Milchsystem-Spülung

Dies zeigt an, dass die Funktion nach dem Einstellen aktiv wird. Einstellungswahl: Nein, Sofort, 5 Minuten später, 10 Minuten später, 15 Minuten später, 20 Minuten später, 2 Stunden später.

- Bei „Nein“, wird die Funktion nicht aktiv.
- Bei „Sofort“, wird die Funktion nach jeder Tasse Milchkaffee aktiv.
- Bei „5min später“ wird die Funktion 5 Minuten nach jeder Tasse Milchkaffee aktiv.

Brühsystem-Spülung

Hier können Sie den Intervall der Brühsystem-Spülung einstellen. Einstellbereich: NEIN; Sofort; 5 min; 10 min; 15min; 20min.

- Beispiel: Einstellung „20 Minuten später“ bedeutet, dass, wenn die Kaffeefollautomat nach 20 Minuten nicht bedient wird, die Maschine die Brühsystem-Spülung durchführt. 20 Minuten nach dem letzten Bezug eines Getränks erscheint die Aufforderung „Brühsystem-Spülung?“. Bestätigen Sie mit „Ja“, dann spült die Kaffeefollautomat das Brühsystem automatisch mit heißem Wasser, um den Effekt des Vorwärmens zu erzielen.

Brühsystem-Intensiv-Reinigung

Nachdem Sie angegeben haben, wie viele Tassen Kaffee die Kaffeefollautomat bis zu einer Tiefenreinigung zubereiten soll, werden Sie automatisch aufgefordert, die Tabletten für die Tiefenreinigung des Brühsystems zu verwenden. Die Einheit ist: Tasse.

- Beispiel: Standardeinstellung „1000“ bedeutet, dass nachdem die Kaffeefollautomat 1000 Tassen Getränke zubereitet hat, die Maschine Sie automatisch auffordert, die Tabletten für die Tiefenreinigung des Brühsystems zu verwenden.

Milchsystem-Intensiv-Reinigung (Tassen)

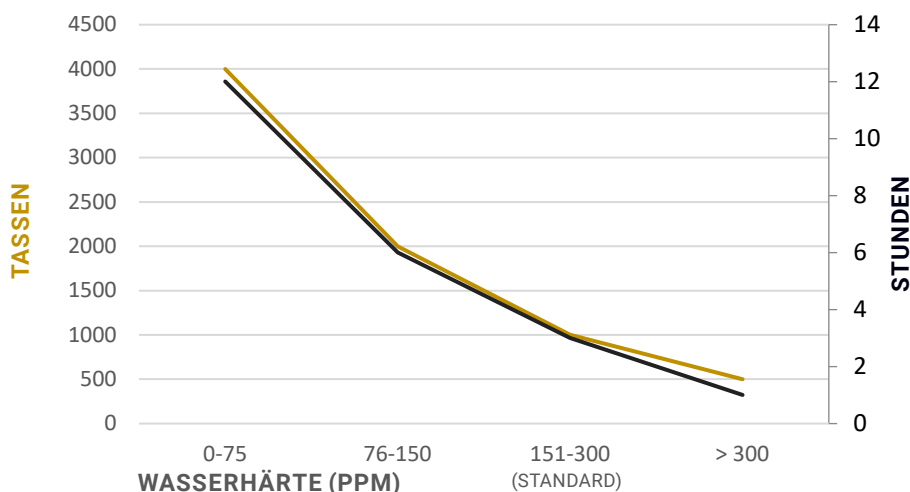
Dies gibt an, wie viele Tassen Milchkaffee die Kaffeefullautomat zubereitet, bevor das Milchsystem gereinigt werden soll. Die Maschine fordert Sie dann automatisch auf, eine Intensiv-Reinigung des Milchsystems mit Reinigungsmittel durchzuführen. Einstellungsbereich: Bitte entnehmen Sie die Referenz vom Bildschirm. Kann sich je nach System unterscheiden.

- Beispiel: Die Einstellung „500“ bedeutet, dass die Maschine nach der Herstellung von 500 Tassen Milchgetränken die Meldung ausgeben wird. Die Maschine benötigt eine Intensiv-Reinigung des Milchsystems mit Reinigungsmittel.

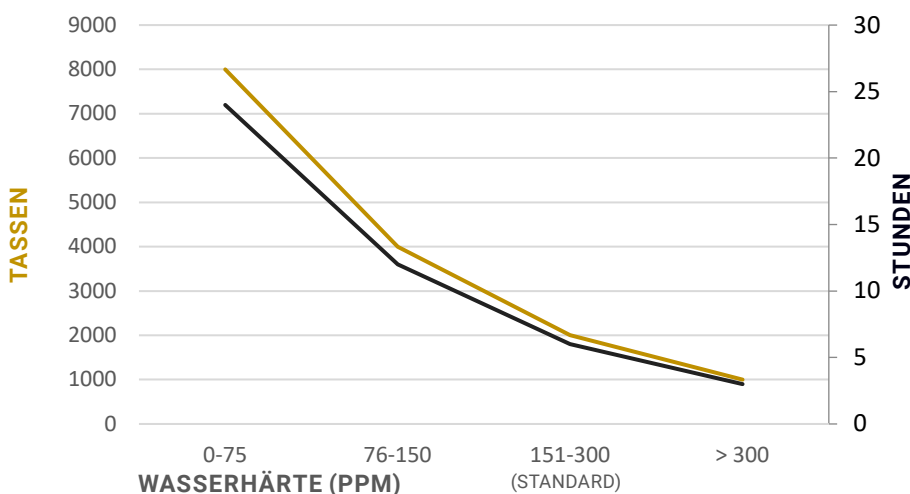
Entkalken-Einstellung

Dies gibt an, wie viele Tassen Kaffee die Maschine herstellen soll, bis sie Sie zu einer Entkalkung mit Entkalkungspulver auffordert. Einheit: Tassen. Einstellungsbereich : Bitte nehmen Sie die Referenz vom Bildschirm, dies kann sich je nach System unterscheiden. Stellen Sie die Tassenanzahl entsprechend Ihrer Wasserhärte im Menü ein. Ermitteln Sie die Reichweite über die folgende Tabelle (z.B. Reichweite 2000 Tassen bei 76-150 ppm Wasserhärte).

Ohne Wasserfilter



Mit Wasserfilter



- Beispiel: Mit der Nummerneinstellung „1000“ erinnert das System daran, dass nach der Herstellung von 1000 Tassen Getränken, die Maschine mit Reinigungsmittel entkalkt werden muss.



9.4.3 Automatisches Ausschalten

Stellen Sie die Zeit ein, zu der die Kaffeevollautomat automatisch heruntergefahren werden soll.

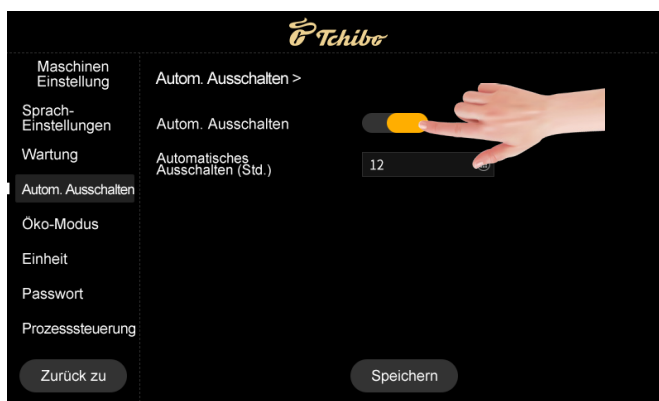
» Tippen Sie auf die Schaltfläche , um diese Funktion ein- oder auszuschalten.

- **Ausschalten (Std):** Gibt die Dauer an, nach welcher das Gerät heruntergefahren werden soll. Einstellbereich: 1 Stunde bis 24 Stunden.

- **Beispiel:** Zwölf Stunden wurden eingestellt. Folglich schaltet sich die Maschine, 12 Stunden nach dem Einschalten, automatisch ab.

Einmal eingestellt, wird die Maschine automatisch, jeden Tag nach der eingestellten Dauer, heruntergefahren (Halten Sie den Bildschirm länger als 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät neu zu starten). Wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen, schalten Sie die Maschine bitte aus.

» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.

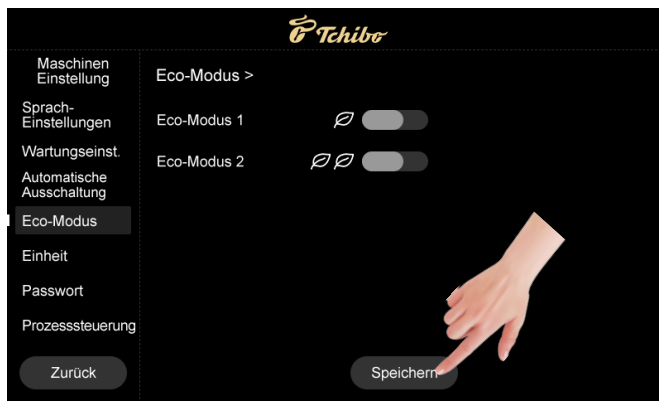


9.4.4 Eco-Modus

Unter diesem Menüpunkt können Sie einen der Modi ein- oder ausschalten.

- **Eco-Modus 1:** Nach 1 Stunde im Leerlauf sinkt die Temperatur des Dampf-Thermo-Blocks auf die gleiche wie die des Heißwasser-Thermo-Blocks.
- **Eco-Modus 2:** Nach 1 Stunde im Leerlauf sinken die Temperaturen des Dampf-Thermo-Blocks und des Heißwasser-Thermo-Blocks jeweils auf 60 °C und dieser Status wird gehalten.

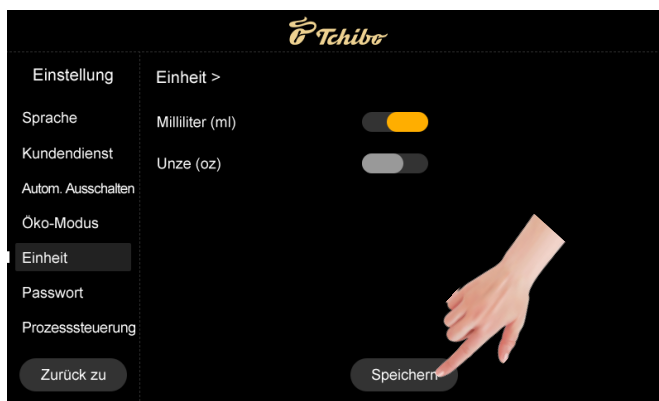
» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.



9.4.5 Einheit

» Tippen Sie auf die Schaltfläche , um die gewünschte Einheit ein- oder auszuschalten.

» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.

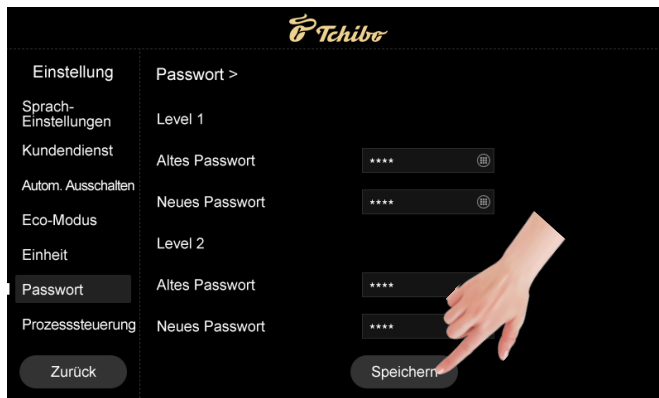


9.4.6 Passwort

Änderungen des Passworts sind durch Angabe des alten Passworts und anschließend eines neuen Passworts möglich. Tippen Sie auf „Speichern“, um die Änderungen zu sichern.

- **Stufe 1 Passwort:** Eingeschränkter Zugriff auf den Service. Nur für die Getränkeeinstellung (Standardpasswort ist 1609).
- **Stufe 2 Passwort:** Eingeschränkter Zugriff auf das Service-Menü, einschließlich Getränkeeinstellung, Wartung und Maschineneinstellung (Standardpasswort ist 1608).

Hinweis: Durch „Auf Fabrikwerte zurücksetzen“ können Sie die geänderten Passwörter Stufe 1 & 2 auf den Standardwert rücksetzen.



9.4.7 Prozesssteuerung

» Tippen Sie auf die Schaltfläche , um diese Funktion ein- oder auszuschalten. Tippen Sie dann auf „Speichern“.

- "Eingeschaltet": Während der Zubereitung eines Getränks können Sie auf die Symbole „+“ und „-“ tippen, um die Menge dieses Getränks vorübergehend anzupassen (Standard: offen).
- "Ausgeschaltet": Das „+“ und „-“, die zum Anpassen der Menge verwendet werden, sind auf dem Bildschirm ausgegraut und lassen sich nicht bedienen.

9.5 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

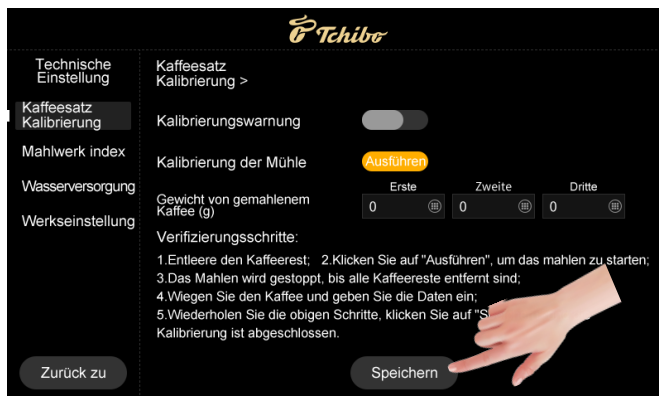
» Tippen Sie auf „Technische Einstellungen“, geben Sie Ihr Master-Passwort ein und tippen Sie auf OK, um zu bestätigen.



9.5.1 Mahlwerkkalibrierung

Die gemahlene Menge des Mahlwerks kann kalibriert werden. Wird die Kaffeefollautomat ab Werk versendet, wurde sie mit Testbohnen kalibriert. Wenn Sie jedoch eigene Kaffeebohnen verwenden, kann die Geschwindigkeit der Mühle variieren und die Pulvermenge kann vom werkseitigen Kalibrierstandard abweichen. Daher wird empfohlen die Mahlkalibrierungen mit eigenen Kaffeebohnen vorzunehmen, bevor Sie die Kaffeefollautomat benutzen.

» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.



Schritt 1: Leeren Sie den Mahlgutbehälter, legen Sie ihn auf die Waage, wiegen Sie ihn und setzen Sie ihn dann wieder in die Maschine ein.

Schritt 2: Tippen Sie auf „Start“, um mit dem Mahlen zu beginnen.

Das Kaffeepulver fällt automatisch in den Mahlgutbehälter.

Schritt 3: Nehmen Sie den Mahlgutbehälter heraus und wiegen Sie das Kaffeepulver.

Schritt 4: Geben Sie das Gewicht in das Feld „Gewicht von gemahlenen Kaffee“ ein (Geben Sie den Wert als ganze Zahl ein, runden Sie auf das nächste Dezimalzeichen).

» Führen Sie die oben genannten Schritte 3-mal aus.

Schritt 5: Die Schaltfläche „Speichern“ erscheint auf der Benutzeroberfläche und alle Schritte der Kalibrierung werden nach dem Antippen abgeschlossen.

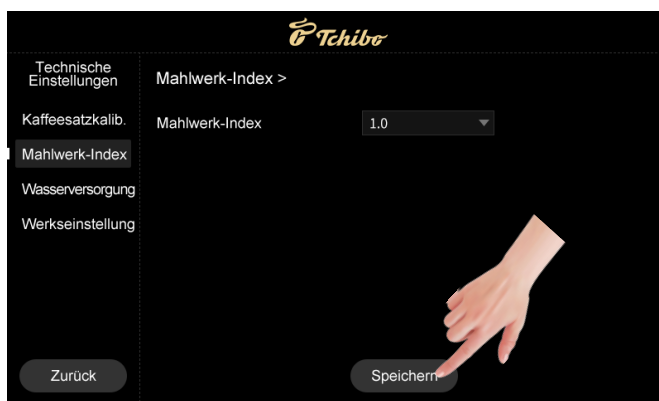
9.5.2 Mahlwerk-Index

Der Mahlwerk-Index kann eingestellt werden. Er bezieht sich darauf, wie häufig die Gesamterhöhung auf dem Standardwert der vorhandenen Mahlgradvergleichstabelle basiert (Der Einstellbereich liegt zwischen dem 0,7-fachen und dem 1,3-fachen, der Standardwert ist 1,0).

» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.

Vergleichstabelle Mahlgrad

GRAD	1	2	3	4	5
GRAMM	5 g–7 g	7 g–9 g	9 g–11 g	11 g–13 g	14 g–16 g



• Beispiel: Bei Auswahl „0,9“ betragen alle Mahlungen 90 % des ursprünglichen Gewichts gemäß der obigen Mahlgradtabelle.

GRAD	1	2	3	4	5
GRAMM INDEX 0,9	(5 g ~ 7 g) * 0,9	(7 g ~ 9 g) * 0,9	(9 g ~ 11 g) * 0,9	(11 g ~ 13 g) * 0,9	(14 g ~ 16 g) * 0,9

9.5.3 Wasserversorgung

Sie können die Art der Wasserversorgung der Kaffeevollautomat einstellen.

» Tippen Sie auf "Speichern", um die Änderungen zu übernehmen.



Wählen Sie die Art der Wasserversorgung. Auswahlbereich: Wassertank, Wasserkanister.

HINWEIS

Die Wasserversorgungsmethode muss so eingestellt sein, dass sie dem tatsächlichen Wasserversorgungsstatus der Maschine entspricht.

- Bei Auswahl „Wassertank“, bedeutet dies, dass der Versorgungsmodus Wassertank ist.
- Bei Auswahl „Wasserkanister“, bedeutet dies, dass der Versorgungsmodus Wasserbehälter ist (z.B. ein Kanister).

Sollten Sie sich für eine Wasserversorgung über einen Wasserkanister entscheiden, müssen Sie den Anschluss auf der Maschinenrückseite entsprechend umstellen. Dazu müssen sie das rote „Rädchen“ entsprechend einstellen und den Wasserschlauch anschließen.



9.5.4 Werkseinstellungen

Die Maschinenparametereinstellung wird auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

» Tippen Sie auf , um die Funktion ein- oder auszuschalten.

» Tippen Sie auf „Speichern“, um die Einstellung zu aktivieren.

Getränke zurücksetzen

Setzt die Getränkeeinstellung auf den Werkszustand zurück.

Technische Einstellung zurücksetzen

Setzt die technischen Einstellungen auf den Werkszustand zurück.

Zurücksetzen auf die Werkseinstellung

Setzt die gesamten Einstellungen auf den Werkszustand zurück.



9.6 INFORMATIONEN

9.6.1 Gesamttassen

Sehen Sie sich die Gesamtzahl der Tassen an, welche die Maschine je Getränk zubereitet hat.

Informationen	Tassen insgesamt > 0
Tassen insgesamt	0
Wartung	
Aufzeichnungen	
Software Version	
Maschinen-Info	
	Café Crème 0
	Espresso 0
	Cappuccino 0
	Latte Macchiato 0
	Café au Lait 0
	Hot Water 0
	Milk Foam 0
	Warm Milk 0

9.6.2 Wartungsaufzeichnungen

Sehen Sie sich die kumulative Anzahl der Maschinenwartungen und die Häufigkeit an, mit der jede Wartung durchgeführt wurde.

Informationen	Wartung Aufzeichnungen > 0
Tassen insgesamt	
Wartung Aufzeichnungen	
Software Version	
Maschinen-Info	
	Brauerei-Spülung 0
	Spül-Melksystem 0
	Entkalken 0
	Sauberes Brühsystem 0
	Milchreinigung 0
	Gelände Cal. 0

9.6.3 Soft. Version

- **Hauptschalter-Version:** Zeigt die Hauptschalter-Version der Kaffeevollautomat an.
- **HMI Version:** Zeigt die Kaffeevollautomatn-HMI-Version an.
- **Maschine Seriennummer:** Zeigt die Seriennummer der Kaffeevollautomat an.

Informationen	Soft versie >
Tassen insgesamt	
Maint. Records	
Software Version	
Maschinen-Info	
	Hauptschalter-Version V1.0
	HMI-Version V1.0
	Maschinen Seriennummer F10

10. WARNUNGEN

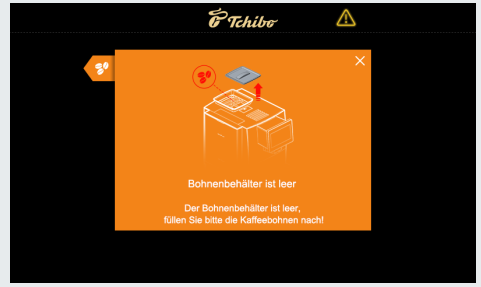
10.1 WASSERTANK IST LEER

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Das Wasser im Tank liegt bereits unter dem Erfassungsniveau. b) Der Wassertank ist nicht korrekt installiert und zu weit vom Sensor entfernt. c) Der Wasserstandssensor ist defekt.	• Nehmen Sie den Tank heraus und fügen Sie Wasser hinzu. Stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht höher ist als die auf dem Tank markierte „Max“-Linie. • Überprüfen Sie den Wassertank und installieren Sie ihn erneut. • Ersetzen Sie den Sensor durch einen neuen.

10.2 KAFFEESATZCONTAINER IST VOLL

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Der Kaffeesatzbehälter ist voll.	• Ziehen Sie die Auffangschale heraus, nehmen Sie den Bodenbehälter heraus und leeren Sie ihn.

10.3 BOHNENTRICHTER LEER

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Der Kaffeebohnenrichter ist leer. b) Die Bohnen kleben zusammen.	• Kaffeebohnen in den Bohnenkasten füllen. • Die Bohnen im Behälter umrühren, bis sie wieder lose sind.

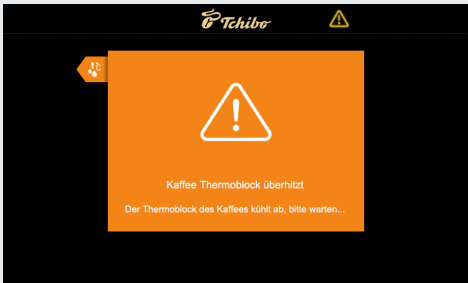
10.4 AUFFANGSCHALE IST NICHT VORHANDEN

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Auffangschale ist nicht richtig eingesetzt. b) Der Sensor ist defekt. c) Der Magnet ist verloren gegangen oder gebrochen.	• Ersetzen Sie die Auffangschale. • Ersetzen Sie den Sensor durch einen Neuen. • Ersetzen Sie den Magneten durch einen Neuen.

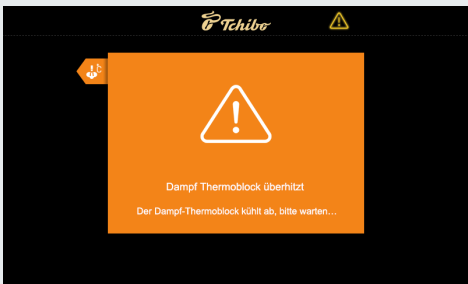
10.5 AUFFANGSCHALE IST VOLL

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Auffangschale ist voll. b) Der Sensor ist verschmutzt.	• Ziehen Sie die Auffangschale heraus und leeren Sie sie. • Überprüfen und reinigen Sie den Sensor.

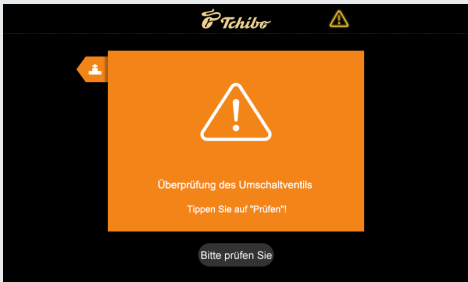
10.6 WARMWASSERBOILER ÜBERHITZT

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Temperatur beträgt über 160 °C.	• Beachten Sie den Hinweis auf dem Bildschirm: „Kaffee-Thermoblock kühlt ab, bitte warten Sie...“. • Während der Boiler abkühlt, kann kein Getränk hergestellt werden.

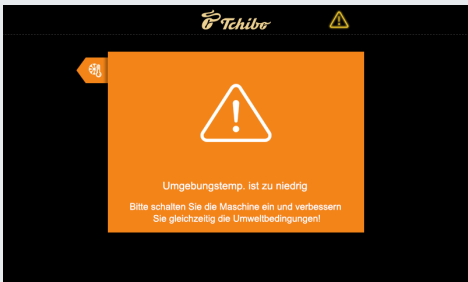
10.7 DAMPFKESSEL ÜBERHITZT

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Temperatur beträgt über 160 °C.	• Beachten Sie die Hinweise auf dem Bildschirm: „Dampf-Thermoblock kühlt ab, bitte warten Sie ...“. • Während der Kessel abkühlt, kann kein Getränk hergestellt werden.

10.8 PRÜFUNG DES UMLEITVENTILS

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Das Ventil befindet sich nach mehreren Selbsttests in der falschen Position.	• Tippen Sie auf „Überprüfen“, um die Selbstprüfung durchzuführen. • Schalten Sie die Maschine 5 Sekunden später aus, und starten Sie die Maschine anschließend neu.

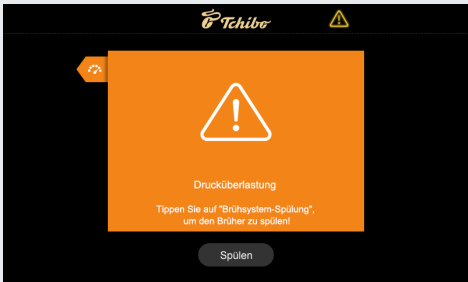
10.9 UMGEBUNGSTEMPERATUR IST ZU NIEDRIG

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Umgebungstemperatur beträgt 0 °C oder weniger.	• Bitte schalten Sie die Maschine nur ein, wenn die Umgebungstemperatur zwischen 10 °C ~ 40 °C beträgt.

10.10 WASSERMANGEL

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Es mangelt an Leitungswasser. b) Der Stecker des Einlassrohrs ist gelöst. c) Der O-Ring funktioniert nicht oder fehlt. d) Der Einlass von Tank- oder Leitungswasser ist verstopft. e) Der Tank ist nicht fixiert. f) Das Sieb des Brühers ist blockiert. g) Die Pumpe ist beschädigt. h) Der Durchflussmesser ist beschädigt.	• Überprüfen Sie die Art der Wasserversorgung sowohl an der Maschine als auch an den Leitungen. • Tippen Sie auf „Wasser füllen“. • Überprüfen Sie, ob der Stecker oder der O-Ring korrekt installiert sind. • Reinigen Sie den Einlass für Tank- oder Leitungswasser. • Positionieren Sie den Tank erneut, indem Sie ihn bis zum Ende einschieben. • Reinigen Sie das Sieb per Brüher-Tiefenreinigung mit Tabletten oder durch Zerlegen. • Ersetzen Sie die Pumpe. • Ersetzen Sie den Durchflussmesser. • Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu.

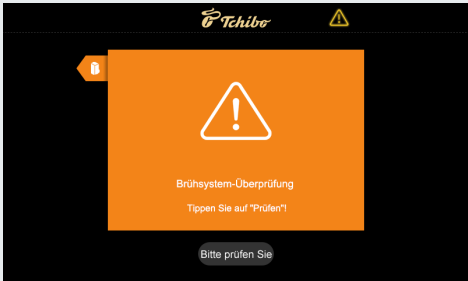
10.11 SYSTEM-ÜBERDRUCK

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Das Rohr oder Sieb des Brühers ist blockiert. b) Kaffeesatz des Mahlwerks ist zu fein. c) Die Menge an Kaffeesatz im Mahlwerk liegt über der maximalen Kapazität des Brühers. d) Luft gelangt während der Kaffeezubereitung in die Pumpe.	• Tippen Sie auf „Spülen“, um den Brühler zu spülen. • Stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeefüllautomat im Uhrzeigersinn ein. Je größer die Zahl desto gröber der Mahlgrad. • Führen Sie eine Grundkalibrierung durch. • Wenn Wasser über den Tank geliefert wird, reinigen Sie den Einlass des Tanks. Wenn Wasser über die Hausleitung Leitungswasser geliefert wird, überprüfen Sie, ob Wasser verfügbar ist oder das Verbindungsventil gelöst ist.

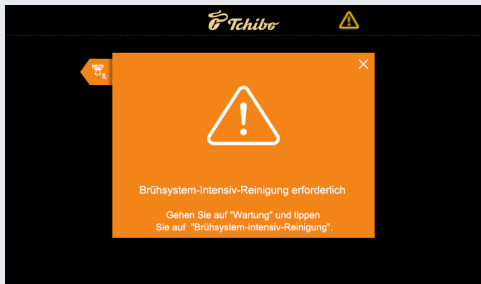
10.12 MAHLWERK-KALIBRIERUNG

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Nach der Zubereitung einer bestimmten Anzahl Tassen Kaffee erfolgt ein Alarm. b) Dies ist bei der 2.000., 7.000, 17.000, 27.000 Tassen usw. der Fall (Alle zehntausend Tassen).	• Befolgen Sie die Anweisungen, um eine Mahlwerk-Kalibrierung durchzuführen. • Folgen Sie den Anweisungen des Servicehandbuchs.

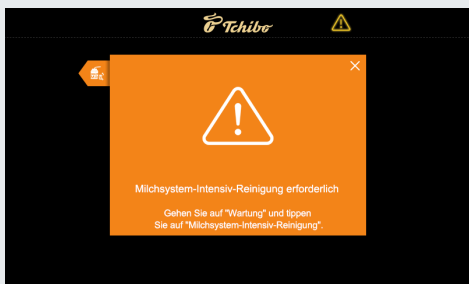
10.13 BRÜHERTEST

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Der Brühler ist nicht in der richtigen Position. b) Der Brühler ist beschädigt und muss ersetzt werden. c) Der Antriebsmotor des Brühers ist beschädigt	• Tippen Sie auf „Prüfung“. • Ersetzen Sie den Brühler durch einen neuen. • Ersetzen Sie den Antriebsmotor.

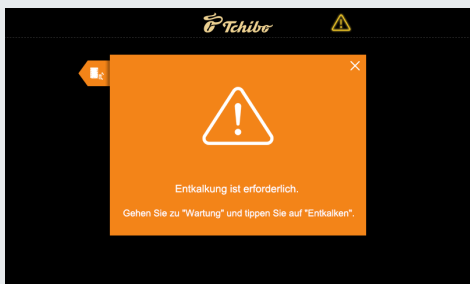
10.14 BRÜHSYSTEM-INTENSIVREINIGUNG ERFORDERLICH

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Nach einer bestimmten Anzahl an zubereiteten Kaffee erfolgt ein Alarm. b) Die Anzahl der Tassen kann in den Wartungseinstellungen festgelegt werden.	• Befolgen Sie die Anweisungen, um eine Brüher-Tiefenreinigung durchzuführen. • Folgen Sie den Anweisungen des Servicehandbuchs.

10.15 MILCHSYSTEM-INTENSIV-REINIGUNG ERFORDERLICH

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Nach einer bestimmten Anzahl an zubereiteten Milchkaffee-Spezialitäten erfolgt ein Alarm. b) Die Anzahl der Tassen kann in den Wartungseinstellungen festgelegt werden.	• Befolgen Sie die Anweisungen um eine Milch-Intensivreinigung durchzuführen. • Folgen Sie den Anweisungen des Servicehandbuchs.

10.16 ENTKALKUNG ERFORDERLICH

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Nach einer bestimmten Anzahl an zubereiteten Milchkaffee-Spezialitäten erfolgt ein Alarm. b) Die Anzahl der Tassen kann in den Wartungseinstellungen festgelegt werden.	• Befolgen Sie die Anweisungen, um eine Entkalkung durchzuführen. • Folgen Sie den Anweisungen des Servicehandbuchs.

11. FEHLERBEHEBUNG

11.1 FEHLER MIT HINWEISEN AUF DEM BILDSCHIRM

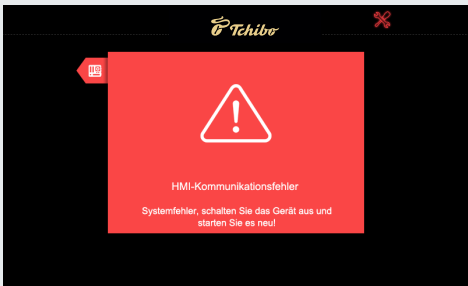
11.1.1 Fehler bei der Wasserversorgung

	a) Diese Meldung tritt auf, wenn der Hinweis „Wassermangel“ nach drei Befüllungsversuchen weiterhin erscheint.	• Überprüfen Sie, ob die Wasserversorgung in Ordnung ist, schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu. • Überprüfen Sie, ob der Anschluss des Wassereinlassrohrs oder des O-Rings korrekt installiert sind. • Reinigen Sie den Einlass von Tank- oder Leitungswasser. • Positionieren Sie den Tank erneut. Schieben Sie ihn bis zum Ende ein. • Reinigen Sie das Sieb per Brüher-Tiefenreinigung/ Intensivreinigung mit Tabletten oder durch Zerlegen. • Ersetzen Sie die Pumpe. • Ersetzen Sie die Durchflussmesser durch einen Neuen.

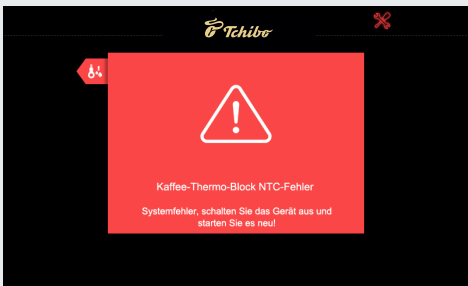
11.1.2 Fehler beim Brühsystem

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Brüher ist blockiert oder steckt fest. b) Der Motor funktioniert nicht. c) Der Brüher ist beschädigt. d) Schäden an der Steuerungstafel/am Mainboard.	• Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu. • Zerlegen Sie den Brüher, prüfen und säubern Sie ihn. • Ersetzen Sie den Motor. • Ersetzen Sie den Brüher. • Ersetzen Sie die Kontrollplatine. • Tippen Sie dreimal auf „Brüher-Selbstkontrolle“.

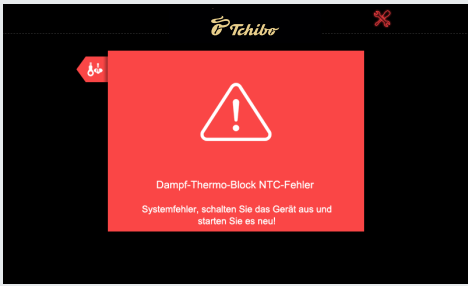
11.1.3 HMI-Kommunikationsfehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Mainboard- und/oder Displayboard-Anschluss lose oder beschädigt. b) Die Steuerungssoftware stimmt nicht mit der HMI-Software überein. c) HMI-Software Schäden. d) HMI-PCB Schäden. e) Mainboard-Schäden.	• Überprüfen Sie die Stecker auf der HMI-Platine und schließen Sie sie wieder an. • Aktualisieren Sie die Steuerungssoftware. • HMI-Software aktualisieren. • Ersetzen Sie die HMI-Platine, • Ersetzen Sie die Hauptplatine.

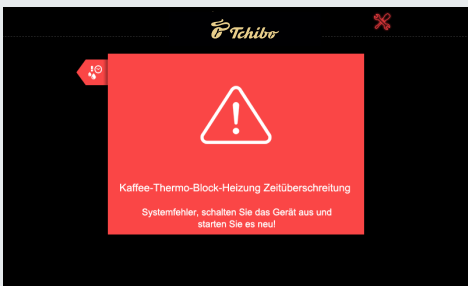
11.1.4 Heißwasserboiler NTC-Fehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Temperatur des Heißwasserboilers übersteigt den zugelassenen Wert. b) Elektronischer Fehler zwischen Sensor und Mainboard. c) Der Sensor ist beschädigt.	• Ersetzen Sie die Sicherung des Warmwasserboilers. • Ersetzen Sie den NTC-Sensor. • Ersetzen Sie den Warmwasserboiler.

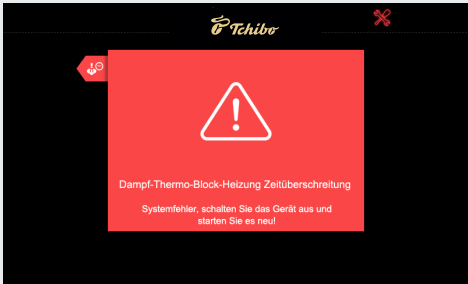
11.1.5 Dampfkessel NTC-Fehler

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Temperatur des Dampfkessels übersteigt den zugelassenen Wert. b) Elektronischer Fehler zwischen Sensor und Mainboard. c) Der Sensor ist beschädigt.	• Ersetzen Sie die Sicherung des Dampfkessels. • Ersetzen Sie den NTC-Sensor. • Ersetzen Sie den Dampfkessel.

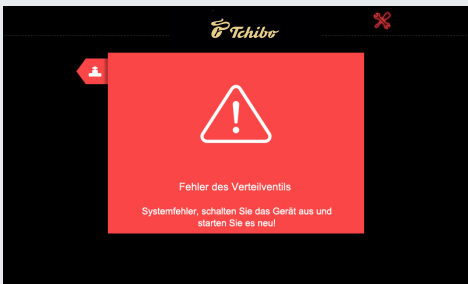
11.1.6 Boilerheizdauer überschritten

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Temperatur des Heißwasserboilers überschreitet den festgelegten Wert und brennt die Sicherung aus. b) Der Sensor ist beschädigt. c) Schäden am Heißwasserboiler.	• Ersetzen Sie die Sicherung des Heißwasserboilers. • Ersetzen Sie den NTC-Sensor. • Ersetzen Sie den Heißwasserboiler.

11.1.7 Dampfkesselheizdauer überschritten

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Die Temperatur des Dampfkessels überschreitet den festgelegten Wert und brennt die Sicherung aus. b) Der Sensor ist beschädigt. c) Schäden am Dampfkessel.	• Ersetzen Sie die Sicherung des Dampfkessels. • Ersetzen Sie den NTC-Sensor. • Ersetzen Sie den Dampfkessel.

11.1.8 Fehler beim Umleitventil

WIRD AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT	URSACHEN	LÖSUNGEN
	a) Das Ventil befindet sich weiterhin in der falschen Position. b) Das Ventil ist nach mehrfachen Selbsttests beschädigt.	• Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie es nach 5 Sekunden neu. • Tauschen Sie das Ventil aus.

11.2 FEHLER OHNE HINWEISE AUF DEM BILDSCHIRM

11.2.1 Maschine kann nicht eingeschaltet werden

URSACHEN	LÖSUNGEN
a) Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. b) Die Netzspannung ist nicht hoch genug. c) Die Maschine ist nicht eingeschaltet. d) Schäden an der Energieversorgungsplatine. e) Die Sicherung der Hauptenergie ist durchgebrannt.	• Überprüfen Sie, ob das Gerät mit dem Netz verbunden ist. • Verwenden Sie eine Quelle mit korrekter Netzspannung. • Überprüfen Sie, ob die Maschine eingeschaltet ist. • Ersetzen Sie die Energieversorgungsplatine. • Ersetzen Sie die Sicherung der Hauptstromversorgung.

11.2.2 Keine Milch

URSACHEN	LÖSUNGEN
a) Der Milchbehälter ist leer. b) Das Rohr oder der Dampfauslass ist blockiert. c) Das Dampfrohr ist defekt. d) Die Anzahl der Lufteinlässe ist zu hoch eingestellt. e) Der Milchaufschäumer ist blockiert.	• Milch in den Milchbehälter einfüllen. • Milchsysteem-Intensivspülung. • Zerlegen Sie die Abdeckung der Maschine, überprüfen Sie das Dampfrohr. • Stellen Sie die Anzahl der Lufteinlässe niedriger ein. • Zerlegen und reinigen Sie den Milchaufschäumer. • Ersetzen Sie den Milchaufschäumer. • Drehen Sie am Milchrad (befindet sich unter der Kaffeeauslaufabdeckung). • Entkalken Sie die Maschine.

11.2.3 Kein Milchschaum, nur warme Milch

URSACHEN	LÖSUNGEN
a) Der Einlass des Lufteinlassventils ist blockiert. b) Das Rohr des Lufteinlassventils ist blockiert. c) Das Lufteinlassventil ist beschädigt.	• Überprüfen Sie den Einlass und das Rohr des Lufteinlasses. • Ersetzen Sie das Lufteinlassventil. • Drehen Sie am Milchrad (befindet sich unter der Kaffeeauslaufabdeckung)

11.2.4 Kein Kaffee

URSACHEN	LÖSUNGEN
a) Der Kaffeesatz ist zu fein. b) Die Menge an Kaffeesatz aus der Mühle liegt über der maximalen Kapazität des Brühers. c) Das Rohr oder Sieb des Brühers ist blockiert. d) Der Brüher ist beschädigt. e) Der Schmutzfänger des Einlassventils ist blockiert.	• Stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeevollautomat im Uhrzeigersinn ein. Je größere die Zahl desto größer der Mahlgrad. • Führen Sie eine Grundkalibrierung durch. • Nehmen Sie eine Brüher-Intensivreinigung mit Tabletten vor. • Reparieren Sie den Brüher erneut, oder ersetzen Sie ihn. • Reinigen Sie das Sieb oder ersetzen Sie es.

11.2.5 Softwaresystem abgestürzt

URSACHEN	LÖSUNGEN
a) Das Gerät funktioniert nicht mehr oder reagiert unerwartet nicht.	• Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es nach 5 Minuten neu. • Aktualisieren Sie die Software.

11.2.6 Flüssigkeitsaustritt

URSACHEN	LÖSUNGEN
a) Die Verbindung zwischen Flüssigkeitseinlass und der Leitung ist undicht. b) Das Innere der Maschine ist undicht.	• Überprüfen Sie, ob die Verbindung lose ist. • Zerlegen Sie die Abdeckung der Maschine und finden Sie heraus, ob Undichte herrscht. • Ersetzen Sie die undichten Teile.



12. WICHTIGE HINWEISE

- Vorsicht vor Verbrennungen. Berühren Sie den Auslass nicht, wenn das Getränk in Zubereitung ist.
- Öffnen Sie nicht die Tür, nehmen Sie den Bodenbehälter, die Tropfschale, den Wassertank und andere Ersatzteile nicht heraus, wenn die Maschine arbeitet.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn das Leitungswasser gestoppt ist. (Im Falle, dass eine Versorgung über Leitungswasser erfolgt.)
- Wasser und Pulver müssen beim Einfüllen unter dem Stand der MAX-Linie bleiben.
- Kein Wasser in den Bohnenbehälter und Pulverbehälter füllen.
- Wassertank nur für Kalt- und Reinwasser, Warmwasser und Eiswasser nicht erlaubt.
- Halb gerösteten Bohnen sowie Bohnen mit weniger Öl werden empfohlen. Ölige oder verbrannte Bohnen sind nicht empfohlen.
- Stellen Sie die Auslaufhöhe mit den Tassen ein.
- Um die gute Qualität sicherzustellen, empfehlen wir, den Wassertank zu reinigen und das Wasser täglich zu wechseln.
- Bürstenreiniger sind nicht zulässig. Bei Maschinenschäden reinigen Sie die Maschine bitte mit einem weichen Tuch.
- Bitte reinigen Sie den Mahlbehälter und das Abwasserfass.
- Schalten Sie die Maschine nicht aus, wenn die Maschine Getränke zubereitet, sich selbst testet und automatisch reinigt.
- Ausschalten in korrekter Reihenfolge: Bitte tippen Sie auf „Ausschalten“, die Maschine spült automatisch. Der Spülvorgang ist abgeschlossen und die Displaybeleuchtung ist aus. Schalten Sie den Netzschalter aus. Bitte trennen Sie das Netzkabel.



13. TAUSCH UND REPARATUR

Lösungen bei Problemen & Störungen, Bedienhilfen, sowie Informationen zur Nutzung rund um die Tchibo Office finden Sie hier:

Deutschland

Für die kostenlose Einsendung an das Repaircenter erhalten Sie unter www.tchibo.de/reklamation ein Versandetikett und einen Reklamationsbeileger.

Dafür benötigen Sie die 6-stellige Artikelnummer, die Sie der Verpackung, dem Artikel oder der Bedienungsanleitung entnehmen können.

Haben Sie ein Onlinekonto? Dann loggen Sie sich vor Eingabe der Artikelnummer unter „Mein Tchibo“ ein. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger befüllen sich dann automatisch mit Ihren im Onlinekonto hinterlegten Daten. Sofern sich das Formular nicht automatisch mit Ihren persönlichen Angaben füllt, erfassen Sie diese manuell. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger werden Ihnen dann automatisch an die im Formular angegebene E-Mail-Adresse zugeschickt. Drucken Sie bitte beides aus. Wichtig: Der Strichcode beim Versandetikett darf nicht beschrieben oder überklebt werden. Der Versand mit diesem Etikett ist nur innerhalb Deutschlands möglich!

+49 40 60 02 79 00

E-Mail: service@tchibo.de

Österreich

Für die kostenlose Einsendung an unser Repaircenter erhalten Sie ein Versandetikett per E-Mail unter: +43 800 40 02 35 (kostenfrei)

E-Mail: service@tchibo.at

Schweiz

Die aktuellen Adressdaten zur Einsendung an unser Repaircenter erhalten Sie unter: 043 88 33 099 (Ortstarif)

E-Mail: service@tchibo.ch

Weitere Informationen finden Sie auch unter unserer Serviceadresse unter:

<https://www.tchibo.de/service>





14. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, dass der nachfolgend bezeichnete Artikel den einschlägigen EG-Richtlinien / -Verordnungen (insbesondere den unten benannten) entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm, that the article as detailed below complies with the governing EU-Directives / -Regulations (in particular with those mentioned below) and mass-production will be manufactured accordingly.



Article description:

Fully Automatic Coffee Machine

Article number:

Tchibo Office white: **522939** | Tchibo Office red: **522939**

Tchibo Office black: **522940** | Tchibo Office grey: **536183**

Type:

Tchibo Office

Relevant technical data:

220-240V / 50-60Hz, 1500W

Einschlägige EG-Richtlinien / -Verordnungen:

Governing EU-Directives / Regulations:

✗ **Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)** *Directive relating to Electromagnetic Compatibility (EMC.)*
2014/30/EU

✗ **Richtlinie für elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.** *Directive for electrical equipment for use within certain voltage limits. (LVD)***2014/35/EU**

✗ **Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.** *Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS.)*
2011/65/EU and its amendment (EU) 2015/863

✗ **Maschinenrichtlinie**
Machinery Directive
2006/42/EG

✗ **Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.** *Regulation on materials and articles intended to come into contact with food (LFGB).* **1935/2004/EC**

✗ **Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte.** *Directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE)***2012/19/EU**



Harmonisierte Normen / Harmonised Standards

Der Artikel entspricht folgenden, zur Erlangung des CE-Zeichens, erforderlichen Normen:

The article complies with the standards, as mentioned below, which are necessary to obtain the CE-symbol:

EN 60335-2-75:2004
A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
in Verbindung mit/ in conjunction with
EN 60335-1:2012
AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019
EN 62233:2008
AC:2008

EN 55014-1:2017+A11:2020, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2:2019,
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN 62321, EN 50581



Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

manufacturer	Tchibo Coffee Service GmbH, Überseering 18 22297 Hamburg- Germany
/ Date of issue	19.04.2022
Year in which the CE-Mark was affixed	2022





Tchibo Coffee Service GmbH • Überseering 18 | 22297 Hamburg
Service-Nummer: +49 800 1302268 • Fax: +49 800 1358230
info@tchibo-coffeeservice.de • www.tchibo-coffeeservice.de

Tchibo Coffee Service (Austria) GmbH • Gadnergasse 71 | A-1110 Wien
Service-Nummer: +43 800 408407
info@tchibo-coffeeservice.at • www.tchibo-coffeeservice.at

© **2025 Tchibo Coffee Service GmbH**
Originalbetriebsanleitung.
Technische Änderungen vorbehalten.
Stand: 05.02.2025