

LA NUOVA ERA | PROFESSIONELLE ESPRESSOMASCHINE

LA MILLE

Deutsche Betriebs-, Bedienungs- und Wartungsanleitung



La Nuova Era LaMille, beispielhafte 2-Gruppen-Ausführung

HERSTELLER

LA NUOVA ERA srl
Via Rivale, 10/A
30036 Santa Maria di Sala (VE), Italien
info@lanuovaera.com

VERTRIEB & SERVICE ÖSTERREICH



8144 Tobelbad
Packer Strasse 5,
+43 650 2481977 | +43 664 88177530
office@cupofjoy.at | www.cupofjoy.at

Von Baristi für Baristi.

Deutsche Ausgabe 08/2026 | Grundlage: Herstelleranleitung Revision 0.1 vom 28.04.2025

VOR GEBRAUCH LESEN

Wichtige Hinweise zu dieser Anleitung

Sicherheitsrelevantes Dokument

Diese Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine. Vor Installation, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung oder Wartung vollständig lesen und in Maschinennähe aufbewahren.

Diese deutsche Fassung wurde auf Basis der Herstelleranleitung für die LA MILLE / LA5CENTO erstellt. Sie fasst alle für sicheren Betrieb, Installation, Reinigung, Wartung und Störungsbehebung erforderlichen Angaben in deutscher Sprache zusammen.

Adressaten

Die Anleitung richtet sich an eingewiesene Bedienpersonen sowie an qualifizierte Installations- und Servicetechniker. Arbeiten an Wasser-, Strom-, druckführenden und internen Bauteilen dürfen ausschließlich von befugtem Fachpersonal durchgeführt werden.

Aufbewahrung und Weitergabe

- Anleitung in gutem Zustand nahe der Maschine aufbewahren.
- Allen Bedienpersonen jederzeit zugänglich machen.
- Bei Verkauf oder Standortwechsel gemeinsam mit der Maschine weitergeben.
- Bei Verlust eine Ersatzfassung bei Cup of Joy anfordern.

Signalwörter

WARNUNG

Gefahr von Verletzungen, Stromschlag, Verbrennungen, Verbrühungen oder schweren Maschinenschäden.

ACHTUNG

Nichtbeachtung kann Fehlfunktion, Qualitätsverlust oder Sachschaden verursachen.

HINWEIS

Ergänzende Information für sicheren, hygienischen und wirtschaftlichen Betrieb.

SCHNELLENAVIGATION

Inhaltsübersicht

Kapitel	Inhalt
1	EG-Konformitätserklärung
2	Vorbemerkungen
3	Einführung und technische Daten
4	Bauteile und Zubehör
5	Sicherheitsbestimmungen
6	Transport und Handhabung
7	Installation und vorbereitende Arbeiten
8	Erstinbetriebnahme
9	Bedienung und Verwendung
10	Programmierung und Preinfusion
11	Wartung und Reinigung
12	Technischer Kundendienst und Ersatzteile
13	Außerbetriebnahme und Entsorgung
14	Störungsbehebung

Cup of Joy Service Österreich

Bei Störungen, die nicht durch die beschriebenen Bedien- oder Reinigungsmaßnahmen behoben werden können:
+43 650 2481977 oder +43 664 88177530 | office@cupofjoy.at

HERSTELLERERKLÄRUNG

1. EG-Konformitätserklärung

Die folgenden Angaben geben die in der Herstelleranleitung enthaltene Konformitätserklärung wieder.

Angabe	Inhalt
Unternehmen	LA NUOVA ERA srl
Anschrift	Via Rivale, 10/A 30036 Santa Maria di Sala (VE), Italien
Produkt	Kaffeemaschine LaMille

Angewandte Bestimmungen

Dokument	Titel	Ausgabe / Datum
2006/42/EG	Maschinenrichtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates	17.05.2006
UNI EN ISO 12100:2010	Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung	25.11.2010

Die Produkte fallen in den Anwendungsbereich der Richtlinie 2006/42/EG und unterliegen dem Verfahren gemäß Anhang VII. Für die technischen Unterlagen ist der gesetzliche Vertreter verantwortlich.

Santa Maria di Sala (VE), Italien, 11. Februar 2019 - LA NUOVA ERA srl, der gesetzliche Vertreter.

Rechtlicher Hinweis

Maßgeblich sind die Original-Konformitätserklärung und das Typenschild der konkreten Maschine. Cup of Joy ist Vertrieb und Servicepartner, nicht Hersteller.

GELTUNGSBEREICH

2. Vorbemerkungen

Diese Anleitung beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung sowie technische, funktionale und sicherheitsbezogene Merkmale. Sie ergänzt die gesetzlichen Pflichten zu Arbeitssicherheit, Hygiene, Elektro- und Wasserinstallation am Aufstellort.

2.1 Zielgruppe

Bedienung und tägliche Pflege dürfen nur durch eingewiesene Personen erfolgen. Installation, Reparatur, Druckeinstellung und Arbeiten im Maschineninneren sind Fachpersonal vorbehalten.

2.2 Änderungen

LA NUOVA ERA srl behält sich technische Änderungen zur Verbesserung des Produkts vor. Bei Widersprüchen sind Typenschild, Originalunterlagen und Angaben des autorisierten Service maßgeblich.

MASCHINE UND EINSATZ

3. Einführung und technische Daten

3.1 Maschinenbeschreibung

Professionelle zweigruppige Espressomaschine zur gleichzeitigen Zubereitung von bis zu vier Kaffees. Jede Gruppe besitzt eine programmierbare Dosiertastatur. Zwei manuelle Dampfplanten dienen zum Erhitzen und Aufschäumen, die zentrale Heißwasserlanze zur Zubereitung von Tee und Aufgussgetränken. Die Herstelleranleitung führt auf dem Titel LaMille; Maschinenbeschreibung, Konformitätserklärung und technische Datentabelle benennen in der Quelle ausdrücklich LaMille.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Professionelle Zubereitung von Espresso, Cappuccino, Latte macchiato und vergleichbaren Kaffeegetränken.
- Erwärmen und Aufschäumen geeigneter Getränke mit Dampf.
- Bereitstellung von Heißwasser für Tee und Aufgussgetränke.
- Betrieb ausschließlich in Innenräumen und auf einem geeigneten gewerblichen Aufstellplatz.

Nicht bestimmungsgemäß

Die Maschine ist nicht für den Außenbereich oder unbeaufsichtigten Betrieb bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden aus unsachgemäßer oder zweckfremder Verwendung.

3.3 Identifikation

Bei jeder Serviceanfrage Modell, Modellcode und Seriennummer des Typenschilds angeben. Vor dem Anschluss Spannung, Frequenz, Leistung und zulässigen Wasseranschluss abgleichen.

3.4 Technische Daten

Merkmal	Wert
Maschinencode	LAMILLE
Brühgruppen	2
Ringbrühgruppe	ja
Hohe Gruppen	Standard
Zentrale Heißwasserlanze	Standard
Tassenwärmer-Kit	optional
Gas-Kit	nein
Abmessungen B x H x T	700 x 430 x 510 mm
Gewicht	45 kg
Stromaufnahme	15 A
Versorgungsspannung	230 V
Frequenz	50 Hz
Wasserleitungsdruck	3 bar
Boilerdruck	0,8 bar
Brühdruk	9 bar

Merkmal	Wert
Gesamtleistung	3.500 W
Serviceboiler-Heizelement	3.300 W
Pumpenleistung	150 W
Tassenwärmer, optional	300 W
Serviceboilerinhalt	10 l
Pumpenförderleistung	150 l/h

Technischer Abgleich

Für Installation, Ersatzteile und Leistungswerte ist ausschließlich das Typenschild der konkreten Maschine maßgeblich.

Geltungsbereich der technischen Tabelle

Die Werte oben sind in der Herstellerquelle ausschließlich für den Maschinencode LAMILLE ausgewiesen. Für eine Maschine mit Typenbezeichnung La5Cento gelten die Daten des jeweiligen Typenschildes und der zugehörigen Original-Konformitätserklärung.

ÜBERSICHT

4. Bauteile und Zubehör



La Mille / La5Cento: Maschinenansicht aus der Herstelleranleitung

Nr.	Bauteil	Nr.	Bauteil
1	Verstellbarer Fuß	2	Brühgruppe
3	Siebträger	4	Tassenrost / Arbeitsrost
5	Zentrale Heißwasserlanze	6	Heißwasserknopf
7	Rechte Dampfpflanze	8	Rechter Dampfkopf
9	Dosiertastatur der Brühgruppe	10	Tassenwärmerrost
11	Linker Dampfkopf	12	Linke Dampfpflanze
13	Hauptschalter	14	Boiler-Heizungsschalter
15	Boilerdruckmanometer	16	Brühdruckmanometer

4.1 Zubehör

- Einfachsiebträger
- Doppelsiebträger entsprechend der Gruppenanzahl
- Abflussschlauch
- Wasserzulaufschlauch
- Tassenerhöhungsrost
- Gummiblindsieb
- Reinigungsbürste

4.2 Dosiertasten

Taste	Funktion
9a	Ein Espresso
9b	Ein langer Kaffee
9c	Zwei Espresso
9d	Zwei lange Kaffees
9e	Dauerbezug / Programmierung

GEFAHREN VERMEIDEN

5. Sicherheitsbestimmungen

Grundregel

Die Maschine darf jeweils nur von einer Bedienperson bedient werden. Kinder, nicht eingewiesene Personen und Personen ohne erforderliche Beaufsichtigung dürfen sie nicht benutzen.

5.1 Elektrische Sicherheit

- Maschine nur an eine vorschriftsmäßig geerdete und passend abgesicherte Versorgung anschließen.
- Keine ungeprüften Verlängerungen oder Adapter verwenden.
- Stecker, Kabel und Maschine nicht mit nassen Händen berühren; niemals am Kabel ziehen.
- Beschädigte Leitungen nicht selbst ersetzen. Maschine abschalten und Service verständigen.
- Vor Wartungsarbeiten elektrische Versorgung allpolig trennen.

5.2 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

- Brühgruppe, Siebträger, Dampflanze und Heißwasserlanze werden sehr heiß.
- Hände nie unter einen aktiven Auslauf halten und Tassen während des Bezugs nicht mit der Hand festhalten.
- Siebträger während eines Bezugs niemals lösen.
- Dampflanze nur am isolierten Bereich anfassen und vor Reinigung abkühlen lassen.

5.3 Betrieb und Umgebung

- Zulässige Umgebungstemperatur: +10 bis +35 °C.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten und ordnungsgemäß entsorgen.
- Keine Wasserstrahlen, aggressiven, scheuernden, chlor-, alkohol- oder ammoniakhaltigen Reiniger verwenden.
- Lüftungs- und Wartungsabstände freihalten.

SICHER BEWEGEN

6. Transport und Handhabung

Quetsch- und Stoßgefahr

Auspacken, Heben und Bewegen nur mit geeigneter Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Arbeitshandschuhen durchführen.

Die Maschine muss von mindestens 3 Personen auf gegenüberliegenden Seiten unter der Grundplatte gegriffen und angehoben werden. Für größere Distanzen geeignete Hebe- und Transportmittel verwenden.

- Vor dem Heben Zubehör und lose Teile entfernen.
- Maschine aufrecht, stoßfrei und trocken transportieren.
- Nach Erhalt Verpackung, Maschine und Zubehör auf Vollständigkeit und Schäden prüfen.
- Bei erkennbaren Schäden nicht in Betrieb nehmen und Cup of Joy verständigen.

NUR FACHGERECHT ANSCHLIESSEN

7. Installation und vorbereitende Arbeiten

Fachpersonal

Installation und Anschluss müssen den örtlichen Elektro-, Trinkwasser-, Abwasser-, Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften entsprechen.

- Waagrechte, ebene, trockene und ausreichend tragfähige Fläche wählen.
- Mindestens 10 cm Abstand zu Rück- und Seitenwänden einhalten.
- Oberkante des Tassenwärmers mindestens 120 cm über dem Boden positionieren.
- Maschine über die Füße exakt waagrecht ausrichten.

7.1 Wasser und Ablauf

- Absperrventil und geeigneten Wasserfilter/Enthärter vorsehen.
- Empfohlener Eingangsdruck: 3 bar. Bei höherem Druck Druckminderer installieren.
- Nur trinkwassergeeignete Komponenten und den vorgesehenen Zulaufschlauch verwenden.
- Ablaufschlauch mit Schelle sichern, stetiges Gefälle gewährleisten und Geruchsverschluss mindestens 20 cm unter Maschinenebene anordnen.
- Dichtheit und freien Ablauf prüfen.

7.2 Elektrischer Anschluss

- Typenschilddaten mit der vorhandenen Versorgung vergleichen.
- Allpolige Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung und geeignete Absicherung vorsehen.
- Schutzleiter zwingend anschließen.
- Drehstromleitung niemals eigenmächtig an ein einphasiges Netz anschließen.
- Anschluss und Leitungsänderung ausschließlich durch konzessioniertes Fachpersonal.

VOR DEM ERSTEN BEZUG

8. Erstinbetriebnahme

Erstinbetriebnahme durch Fachpersonal

Die erste Inbetriebnahme dient auch der Dichtheits-, Sicherheits- und Funktionsprüfung.

- Wasserzufuhr und vorgeschalteten Filter/Enthärter öffnen; sämtliche Verbindungen auf Dichtheit prüfen.
- Beide Dampfventile öffnen, damit während der Boilerfüllung Luft entweichen kann.
- Hauptschalter und separaten Boiler-Heizungsschalter zunächst auf 0 stellen.
- Vorgeschaltete allpolige Trenneinrichtung einschalten und danach den Hauptschalter der Maschine auf 1 stellen.
- Nach etwa 5 Sekunden beginnt die automatische Boilerfüllung. Bei Füll-Timeout Maschine aus- und wieder einschalten; bei erneutem Alarm Wasserzufuhr prüfen und Service kontaktieren.
- Erst wenn die Pumpe beendet ist und die LEDs der Dosiertastaturen leuchten, den Boiler-Heizungsschalter auf 1 stellen.
- Sobald aus den geöffneten Dampfzonen Dampf austritt, beide Ventile schließen.
- Beide Brühgruppen ohne Siebträger spülen, Heißwasserausgabe prüfen und einen Boilerdruck von etwa 0,8-0,9 bar abwarten.

TÄGLICHER BETRIEB

9. Bedienung und Verwendung

9.1 Tägliches Einschalten

- Wasserzufuhr und vorgeschalteten Filter/Enthärter öffnen.
- Maschine einschalten, gereinigte Siebträger einsetzen.
- Betriebsdruck und vollständige Aufheizung abwarten.
- Jede Brühgruppe ohne Kaffee kurz spülen.

9.2 Espresso zubereiten

Verbrennungsgefahr

Während des Bezugs nicht unter die Gruppe greifen und den Siebträger nicht lösen.

- Siebträger nach links lösen, Kaffeepuck ausklopfen und Filter reinigen.
- Passendes Einer- oder Zweiersieb verwenden und frisch gemahlene Kaffee einfüllen.
- Gleichmäßig tampen und Rand des Siebs von Kaffeeresten säubern.
- Siebträger sicher einspannen und vorgewärmte Tasse(n) unterstellen.
- Gewünschte Dosiertaste drücken; nur deren LED bleibt während des Bezugs aktiv.
- Zum vorzeitigen Stoppen dieselbe Taste erneut drücken. Für manuellen Dauerbezug Taste 9e verwenden und nochmals drücken, um zu stoppen.

9.3 Milch aufschäumen

- Dampfkanne zum Rost richten und 1-2 Sekunden kondensiertes Wasser ausblasen.
- Kanne höchstens zu einem Drittel mit Milch füllen.
- Längenspitze eintauchen und Dampf öffnen.
- Lanze knapp unter der Oberfläche führen und Milch auf ca. 65-70 °C erwärmen.
- Dampf schließen, Kanne entfernen, Lanze sofort mit eigenem Tuch reinigen und kurz ausblasen.

9.4 Heißwasser und Erhitzen

- Gefäß mit Griff unter die Heißwasserlanze stellen und Ausgabe starten.
- Ausgabe am vorgesehenen Knopf oder an der Taste stoppen.
- Beim Erhitzen von Getränken wie beim Milchschaumen vorgehen und Lanze danach sofort reinigen.

9.5 Tassenerhöhungsrost

Bei der Ausführung mit hohen Brühgruppen den mitgelieferten Tassenerhöhungsrost in die vorgesehene Aufnahme unter der jeweiligen Gruppe einsetzen, wenn normale Espressotassen statt hoher Becher verwendet werden. Vor dem Bezug auf sicheren Sitz prüfen.

9.6 Ausschalten

Bei Nichtbenutzung von mehr als etwa 8 Stunden ausschalten. Fest angeschlossene Maschinen anschließend über die vorgeschaltete Trenneinrichtung spannungsfrei schalten und bei längerer Stilllegung die Wasserzufuhr schließen.

DOSIERTASTATUREN

10. Programmierung und Preinfusion

Vor dem Programmieren

Maschine vollständig aufheizen und mit der vorgesehenen Kaffeemenge, Mahlung und Tampung arbeiten. Taste 9e bleibt der manuelle Dauerbezug und kann nicht als Dosis gespeichert werden.

10.1 Kaffeedosen speichern

Die Programmierung über die rechte Dosiertastatur wird grundsätzlich auf die linke Tastatur übertragen. Soll die linke Gruppe abweichend programmiert werden, ist der Vorgang anschließend direkt an der linken Tastatur auszuführen.

- Siebträger der zu programmierenden Gruppe mit der gewünschten Einzel- oder Doppeldosis befüllen und einspannen.
- Eine oder zwei Tassen unterstellen.
- Taste 9e für 5 Sekunden gedrückt halten, bis die zugehörige LED blinkt.
- Innerhalb von 30 Sekunden die gewünschte Dosiertaste 9a bis 9d drücken.
- Bei Erreichen der gewünschten Getränkmenge dieselbe Taste erneut drücken; die Dosis wird gespeichert.
- Weitere Tasten innerhalb des Programmierfensters auf dieselbe Weise speichern. Nach 30 Sekunden ohne Eingabe endet der Programmiermodus automatisch.

10.2 Preinfusion

Bei aktivierter Preinfusion wird das Kaffeemehl vor dem eigentlichen Bezug kurz benetzt. Die Einstellung erfolgt beim Einschalten der Maschine und gilt paarweise für die Dosiertasten.

Dosen	Aktivieren	Deaktivieren
9a und 9b	Maschine bei gedrückter Taste 9a einschalten.	Maschine bei gedrückter Taste 9b einschalten.
9c und 9d	Maschine bei gleichzeitig gedrückten Tasten 9a und 9b einschalten.	Herstellerquelle nennt ebenfalls: Maschine bei gedrückten Tasten 9a und 9b einschalten.

- Aufleuchten der gedrückten Taste(n) als Bestätigung abwarten.
- Maschine über den Hauptschalter auf 0 stellen.
- 3 Sekunden warten und Maschine erneut einschalten, um die Programmierung zu verlassen.

Unklare Herstellerangabe

Die Herstelleranleitung nennt für Aktivierung und Deaktivierung der Preinfusion bei den Dosen 9c/9d dieselbe Tastenkombination 9a+9b. Vor einer Änderung dieser Einstellung bitte Cup of Joy kontaktieren; es wird keine abweichende Tastenkombination angenommen.

TÄGLICH NACH BETRIEB

11. Wartung und Reinigung

Nur geeignete Reiniger

Nur ausdrücklich für Espressomaschinen bestimmte Reinigungsmittel nach Dosierangabe verwenden. Gehäuse nur bei ausgeschalteter, abgekühlter Maschine reinigen.

11.1 Brühgruppe und Siebträger

- Siebträger lösen; Dichtung, Dusche und Einspannbereich mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
- Blindsieb einsetzen, geeigneten Reiniger nach Herstellerangabe dosieren und Siebträger einspannen.
- An der zu reinigenden Gruppe die Tasten 9e (Dauerbezug) und 9a (ein Espresso) gleichzeitig drücken.
- Beide LEDs blinken während des Zyklus. Der Automat führt fünf Spülphasen zu je 7 Sekunden mit jeweils 3 Sekunden Pause aus; Gesamtdauer etwa 47 Sekunden.
- Nach Zyklusende Siebträger lösen, Blindsieb und Filter gründlich spülen und denselben Zyklus ohne Reinigungsmittel wiederholen.
- Für jede Brühgruppe separat ausführen. Zum vorzeitigen Abbruch eine andere Taste derselben Dosiertastatur drücken.
- Filter und Siebträger mindestens 30 Minuten in geeigneter Lösung einweichen und vollständig mit Trinkwasser spülen.
- Bei Reinigung während des Tages anschließend zwei Getränke verwerfen.

11.2 Lanzen, Tropfschale und Roste

- Lanzen abkühlen lassen, kurz ausblasen und außen mit geeignetem Mittel reinigen.
- Verstopfte Düsen nicht mit ungeeigneten scharfen Gegenständen beschädigen.
- Tropfschale und Roste entnehmen, mit geruchsneutralem Mittel waschen, spülen und trocknen.
- Maschine außen mit weichem, feuchtem Tuch abwischen; niemals mit Wasserstrahl reinigen.

11.3 Nach längerer Stilllegung

- Maschine gründlich reinigen.
- Flexible Zulaufschläuche und Dichtungen vor Wiederanschluss prüfen und gemäß Herstellerhinweis ersetzen.
- Filter/Enthärter reinigen, regenerieren oder ersetzen.
- Leitungen spülen, alle Anschlüsse auf Dichtheit prüfen und Erstinbetriebnahme vollständig wiederholen.
- Nach Arbeiten an wasser- oder lebensmittelberührten Teilen immer den entsprechenden Reinigungskreislauf ausführen.

11.4 Boiler entleeren

Nur kalt und spannungsfrei

Maschine ausschalten, allpolig vom Stromnetz trennen, Wasserzufuhr schließen und über die Heißwasserausgabe prüfen, dass der Boiler abgekühlt und drucklos ist.

- Anschlussraum nach Herstellerverfahren öffnen.
- Ablassventil so öffnen, dass der Hebel parallel zum Ablaufschlauch steht.
- Ein Dampfventil öffnen, damit Luft nachströmen kann, und vollständiges Entleeren abwarten.
- Ablassventil und Dampfventil schließen; Anschlussraum wieder sicher verschließen.

SERVICE

12. Technischer Kundendienst und Ersatzteile

Reparaturen, interne Einstellungen und der Austausch sicherheitsrelevanter Teile dürfen nur durch autorisierte Fachkräfte erfolgen. Ausschließlich Originalersatzteile verwenden, damit Hygiene, Sicherheit und technische Eigenschaften erhalten bleiben.

Cup of Joy

Packer Strasse 5, 8144 Tobelbad | +43 650 2481977 | +43 664 88177530 | office@cupofjoy.at | www.cupofjoy.at

- Bei jeder Anfrage Modell, Modellcode und Seriennummer angeben.
- Fehlerbild, Zeitpunkt und bereits durchgeführte Bedienmaßnahmen beschreiben.
- Bei Wasserverlust, elektrischem Geruch, ungewöhnlicher Erwärmung oder wiederkehrendem Alarm Maschine sofort außer Betrieb nehmen.

SICHER STILLLEGEN

13. Außerbetriebnahme und Entsorgung

13.1 Vorübergehend

- Gründliche Reinigung durchführen.
- Elektrische Versorgung allpolig trennen.
- Wasserzufuhr schließen.
- Dampfventile öffnen, wenn dies im Stilllegungsablauf des Servicetechnikers vorgesehen ist.
- Siebträger abnehmen, um Dichtungen zu entlasten.
- Maschine abgedeckt in einem sauberen, trockenen Raum lagern.

13.2 Endgültige Entsorgung

Die Maschine ist ein Elektro- und Elektronikgerät und darf nicht über den Restmüll entsorgt werden. Von qualifiziertem Fachpersonal abklemmen lassen und einer geeigneten Sammel- oder Verwertungsstelle zuführen. Nationale und örtliche Vorschriften beachten.

ERSTE MASSNAHMEN

14. Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Leck zwischen Gruppe und Siebträger	Kaffeereste, beschädigter Filterrand, verschlissene Dichtung	Reinigen; bei Verschleiß Service
Kein Kaffee	Wasser fehlt, Ventil geschlossen, Filter/Enthärter verstopft, Pumpe oder Ventil defekt	Wasserzufuhr prüfen; sonst Service
Kaffee läuft zu langsam	Mahlgrad zu fein, zu stark getampert, unzureichender Wasserdurchsatz	Mahlgrad/Tamping korrigieren; Wasser prüfen
Kaffee läuft zu schnell	Mahlgrad zu grob oder Dosis zu gering	Mahlgrad feiner stellen, Dosis prüfen
Kein Dampf / Heißwasser	Maschine nicht aufgeheizt, Auslauf verstopft, Heizung/Ventil defekt	Aufheizen, reinigen; sonst Service
Lanze tropft bei geschlossenem Ventil	Dichtung oder Ventil verschlissen	Service kontaktieren
Füllalarm / LEDs blinken	Wasser fehlt oder Wasserzufuhr geschlossen, Füll-Timeout, Pumpe/Elektroventil	Wasser prüfen, neu starten; bei Wiederholung Service

Stoppkriterium

Wenn der Fehler nicht eindeutig durch eine zulässige Bedien- oder Reinigungsmaßnahme behoben wird, Maschine ausschalten, Wasser schließen und Cup of Joy kontaktieren.



Von Baristi für Baristi.

Packer Strasse 5 | 8144 Tobelbad | office@cupofjoy.at | www.cupofjoy.at