

LA NUOVA ERA | SEMIPROFESSIONELLE ESPRESSOMASCHINE

CUADRA

Deutsche Betriebs-, Bedienungs- und Wartungsanleitung



La Nuova Era Cuadra

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 29.04.2025

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 CUADRA 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

1. Anleitung in gutem Zustand nahe der Maschine aufbewahren.
2. Allen Bedienpersonen jederzeit zugänglich machen.
3. Bei Verkauf oder Standortwechsel gemeinsam mit der Maschine weitergeben.
4. 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	Pflegehinweise im Betrieb
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	Cuadra

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.

Rivale di Pianiga (VE), Italien, 16. März 2018 - 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

Semiprofessionelle Espressomaschine zur Zubereitung von ein oder zwei Kaffees. Sie besitzt eine E61-Hebelgruppe, eine Dampfpflanze und eine Heißwasserlanze. Die Wasserversorgung erfolgt über einen herausnehmbaren 3-Liter-Tank.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Semiprofessionelle Zubereitung von Espresso, Cappuccino, Latte macchiato und ähnlichen Getränken im privaten oder kleingewerblichen Innenbereich.

Nicht bestimmungsgemäß

Nicht im Freien, in explosionsgefährdeter Umgebung oder unbeaufsichtigt betreiben. Nur im vorgesehenen privaten oder semiprofessionellen Rahmen verwenden.

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
Abmessungen B x H x T	360 x 390 x 370 mm
Versorgungsspannung	110-230 V
Frequenz	50-60 Hz
Gesamtleistung	1.500 W
Heizelement	1.200 W
Pumpenleistung	50 W
Tankinhalt	3 l
Wasserleitungsdruck	3 bar
Brühdruck	9 bar
Boilerdruck	0,8 bar

Technischer Abgleich

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

ÜBERSICHT

4. Bauteile und Zubehör



Cuadra: Maschinenansicht aus der Herstelleranleitung

Nr.	Bauteil	Nr.	Bauteil
1	Dampfkopf	2	Dampflanze
3	Brühgruppe	4	Siebträger
5	Tropfschale	6	Fuß
7	Manometer	8	Betriebsleuchte
9	Ein-/Ausschalter	10	Anzeige Tank leer
11	Heißwasserlanze	12	Brühhebel
13	Heißwasserknopf	14	Oberes Tassenrost
15	Arbeitsrost	16	Wassertank
17	Wasserenthärter		

4.1Zubehör

- Einfach- und Doppelsiebträger
- Einfülltrichter
- Reinigungsbürste
- Gummiblindsieb
- Kunststofftamper
- Kaffeedosierer
- Netzkabel

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.

4.1 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.

1.2 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.

1.3 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 von einer geeigneten Person unter der Grundplatte greifen und anheben. Nicht an Leitungen, Hebeln, Lanzen oder Gehäuseteilen tragen.

- 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 Wassertank füllen

- Netzstecker ziehen.
- Oberes Tassenrost abnehmen.
- Enthärter aus dem Tank heben und abtropfen lassen.
- Tank nach oben entnehmen, mit geeignetem Trinkwasser füllen und wieder einsetzen.
- Enthärter korrekt einsetzen, Rost montieren und erst danach wieder einstecken.
- Bei geringer Höhe den mitgelieferten Trichter verwenden; elektrische Teile nicht benetzen.

Tank niemals trocken betreiben

Leuchtet die Tankanzeige dauerhaft, Tank füllen. Blinkt sie nach einem Füll-Timeout, Maschine aus- und einschalten; bei Wiederholung Service kontaktieren.

7.2 Elektrischer Anschluss

- Ein-/Ausschalter auf OFF stellen.
- Typenschilddaten mit der vorhandenen Versorgung vergleichen.
- Mitgeliefertes Anschlusskabel zuerst an der Maschine und danach an einer vorschriftsmäßig geerdeten Schuko-Steckdose anschließen.
- Keine ungeprüften Verlängerungen oder Adapter verwenden.
- Beschädigte Kabel ausschließlich durch Fachpersonal ersetzen lassen.

VOR DEM ERSTEN BEZUG

8. Erstinbetriebnahme

Erstinbetriebnahme durch Fachpersonal

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

- Gefüllten Wassertank und alle Verbindungen kontrollieren.
- Dampfventil öffnen, damit Luft aus dem Boiler entweichen kann.
- Ein-/Ausschalter auf OFF stellen, Netzstecker anschließen und Maschine einschalten.
- Nach etwa 5 Sekunden beginnt die automatische Boilerfüllung.
- Stoppt die Pumpe nach 2 Minuten und blinkt die Anzeige, Maschine aus- und einschalten und Tankfüllstand prüfen.
- Sobald Dampf austritt, Dampfventil schließen.
- Heißwasserausgabe und Leerbezug an der Brühgruppe prüfen.
- Boilerdruck von ca. 0,8 bar und vollständige Aufheizung abwarten; das dauert typischerweise etwa 20 Minuten.

TÄGLICHER BETRIEB

9. Bedienung und Verwendung

9.1 Tägliches Einschalten

- Tankfüllstand prüfen.
- 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.
- Brühhebel bis zur Arbeitsposition anheben.
- Gewünschten Bezug beobachten und Brühhebel zum Stoppen vollständig absenken.

9.3 Milch aufschäumen

- Dampfzange 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 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.

QUALITÄT ERHALTEN

10. Pflegehinweise im Betrieb

- Dampfzange vor und nach jeder Nutzung mit einem ausschließlich dafür vorgesehenen Tuch reinigen.
- Siebträger nicht mit altem Kaffeepuck eingespannt lassen.
- Brühgruppe regelmäßig kurz spülen.
- Tropfschale rechtzeitig leeren und Arbeitsrost sauber halten.
- Wasserfilter bzw. Enthärter nach Herstellerangabe regenerieren oder wechseln.

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 Bürste reinigen.
- Blindsieb einsetzen und Reinigungsmittel nach Herstellerangabe dosieren.
- Bezug 10 Sekunden aktivieren, stoppen und mehrmals wiederholen.
- Blindsieb und Siebträger gründlich spülen; Reinigungsablauf ohne Mittel wiederholen.
- Filter und Siebträger mindestens 30 Minuten in geeigneter Lösung einweichen und vollständig mit Trinkwasser spülen.
- Nach der Reinigung Spülbezüge ausführen; bei Reinigung während des Tages 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.

SERVICE

12. Technischer Kundendienst und Ersatzteile

Bei technischen Problemen und Ersatzteilbedarf ausschließlich Cup of Joy bzw. das autorisierte Vertriebs- und Servicenetz kontaktieren. Für Reparaturen nur Originalersatzteile verwenden. Sie gewährleisten die Einhaltung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen sowie den Erhalt der technischen Eigenschaften.

Für eine schnelle Bearbeitung bereithalten

Modell, Maschinencode, Seriennummer, Baujahr, Standort, genaue Fehlerbeschreibung, Zeitpunkt des Auftretens und - falls sicher möglich - Foto oder Video der Anzeige bzw. des betroffenen Bereichs.

Cup of Joy	Kontakt
Unternehmen	cup of joy
Adresse	Packer Strasse 5, 8144 Tobelbad, Österreich
Telefon	+43 650 2481977 +43 664 88177530
E-Mail	office@cupofjoy.at
Web	www.cupofjoy.at
Firmenbuch	FN 506775h
UID	ATU 74101438
Gerichtsstand	Graz

SICHER STILLLEGEN

13. Außerbetriebnahme und Entsorgung

Fachpersonal

Demontage, Trennung vom Netz und Arbeiten an Leitungen dürfen nur durch qualifiziertes und autorisiertes Personal erfolgen.

13.1 Vorübergehend

- Gründliche Reinigung durchführen.
- Elektrische Versorgung allpolig trennen.
- Wassertank entleeren.
- 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

Grenze der Selbsthilfe

Nur die ausdrücklich als Bedien-, Reinigungs- oder Kontrollmaßnahme beschriebenen Schritte ausführen. Bei elektrischen, hydraulischen oder druckführenden Fehlern Maschine ausschalten und Service verständigen.

Wenn der Fehler wiederkehrt

Maschine sicher ausschalten, Wasserzufuhr schließen, allpolig trennen und Cup of Joy Service kontaktieren. Keine Schutzabdeckungen öffnen.

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	Tank leer, Wasserzufuhr geschlossen, Füll-Timeout, Pumpe/Elektroventil	Wasser prüfen, neu starten; bei Wiederholung Service
Tankanzeige leuchtet	Tank leer	Tank mit Trinkwasser füllen
Tankanzeige blinkt	Füll-Timeout	Aus-/einschalten; bei Wiederholung Service