

LA NUOVA ERA | PROFESSIONELLE ESPRESSOMASCHINE

IRON

Deutsche Betriebs-, Bedienungs- und Wartungsanleitung



La Nuova Era Iron, 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 ohne ausgewiesenen Revisionsstand

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 IRON 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 Display
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 Iron

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, 22. November 2017 - 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 Espressomaschine in unterschiedlichen Ausführungen. Je nach Modell verfügt sie über eine oder zwei Brühgruppen, Dosiertastaturen, Dampf- und Heißwasserausgabe sowie ein Touchdisplay. Hinweise zu Singleboiler- und Multiboiler-Ausführungen sind entsprechend der konkreten Maschine anzuwenden.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Professionelle Zubereitung von Espresso und Kaffeegetränken sowie die Ausgabe von Dampf und Heißwasser in Innenräumen.

Nicht bestimmungsgemäß

Die Maschine ist nicht für den 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

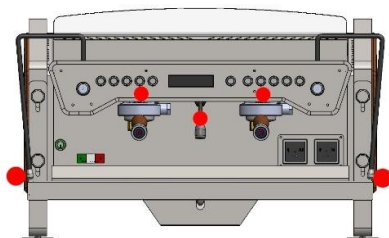
Merkmal	Wert
Ausführung	modellabhängig: Singleboiler oder Multiboiler
Brühgruppen	modellabhängig: 1 oder 2
Bedienung	Dosiertasten; Touchdisplay je nach Modell
Wasseranschluss	Festwasser; empfohlen 3 bar
Brühdruck	am Manometer prüfen; Einstellung nur durch Service
Elektrische Daten	ausschließlich gemäß Typenschild der konkreten Maschine
Abmessungen / Gewicht	modellabhängig; technisches Datenblatt und Typenschild beachten

Technischer Abgleich

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

ÜBERSICHT

4. Bauteile und Zubehör



Iron: Maschinenansicht aus der Herstelleranleitung

Nr.	Bauteil	Nr.	Bauteil
1	Regler unter der Brühgruppe	2	Beleuchteter Ein-/Ausschalter
3	Dampfventil	4	Dampflanze
5	Dosiertasten Gruppe 1	6	Touchdisplay, modellabhängig
7	Zentrale Heißwassertaste	8	Dosiertasten Gruppe 2
9	Tassenwärmerrost	10	Brühdruckmanometer
11	Boilerdruckmanometer	12	Zentrale Heißwasserlanze

4.1 Zubehör

- Messlöffel
- Kunststofftamper
- Blindsieb
- Reinigungsbürste
- Wasserzulaufschlauch
- Spiral-Ablaufschlauch
- Schlauchschelle
- Siebträger entsprechend der Gruppenanzahl

4.2 Dosiertasten

Taste	Funktion
0	Zentrale dosierte Heißwasserausgabe
1	Ein Espresso
2	Zwei Espresso
3	Ein langer Kaffee
4	Zwei lange Kaffees
5	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 zwei 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 öffnen und alle Verbindungen auf Dichtheit kontrollieren.
- Dampfventil öffnen, damit Luft aus dem Boiler entweichen kann.
- Elektrische Versorgung herstellen und Hauptschalter einschalten.
- Automatische Boilerfüllung abwarten; Maschine bei Füll-Timeout ausschalten und Wasserzufuhr prüfen.
- Sobald Dampf austritt, Dampfventil schließen.
- Brühgruppe ohne Siebträger spülen, damit Wärmetauscher bzw. Gruppenboiler sicher gefüllt sind.
- Heißwasserausgabe prüfen.
- Betriebsdruck abwarten und Maschine auf Undichtheiten kontrollieren.

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 5 verwenden und nochmals drücken, um zu stoppen.

9.3 Milch aufschäumen

- Dampflanze zum Rost richten und 1-2 Sekunden kondensiertes Wasser ausblasen.
- Kanne höchstens zu einem Drittel mit Milch füllen.
- Lanzenspitze 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.

IRON - MODELLABHÄNGIG

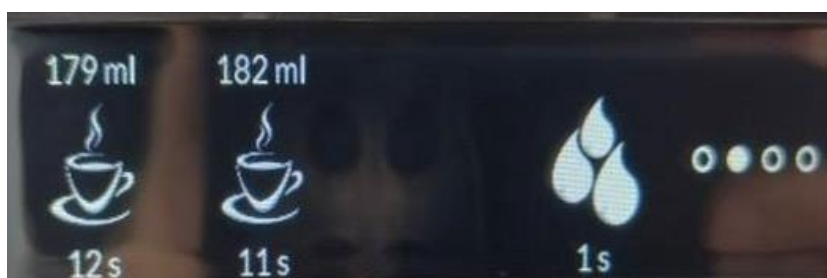
10. Programmierung und Touchdisplay

Zugriffsrechte

Factory- und Technikenü ausschließlich durch autorisierte Fachkräfte öffnen. Falsche Parameter können Sicherheit, Funktion und Produktqualität beeinträchtigen.

10.1 Displayseiten

Seite	Anzeige / Funktion
1	Datum, Uhrzeit, Temperatur der Gruppenboiler, Temperatur und Wasserstand des Serviceboilers
2	Letzte Bezüge: Wassermenge und Extraktionszeit je Gruppe; letzte Heißwasserausgabe
3	Warnungen/Alarmer, Datum, Uhrzeit und Sprache
4	Standby, Gruppentemperatur, Getränkeähler und LED-Beleuchtung



IRON Display - Beispiel für Bezugsstatistik und Heißwasser

10.2 Kaffeedosierungen speichern

- Maschine vollständig aufheizen und gewünschten Siebträger mit Rezept befüllen.
- Taste 5 Dauerbezug gedrückt halten, bis die LED blinkt, dann loslassen.
- Innerhalb von 30 Sekunden die zu programmierende Dosiertaste drücken.
- Bei gewünschter Menge dieselbe Taste erneut drücken; die Dosis wird gespeichert.
- Nach 30 Sekunden ohne Eingabe endet der Programmiermodus.
- Bei mehreren Gruppen übernimmt die rechte Gruppe grundsätzlich die an der linken Tastatur gespeicherten Dosen; konkrete Softwareversion prüfen.
- Taste 5 bleibt manueller Dauerbezug und ist nicht programmierbar.

10.3 Heißwasserbezug

Menge Tee1 und Menge Tee2 werden zeitbasiert in Sekunden gespeichert. Mit den Navigationstasten TEA1 oder TEA2 auswählen, Zeit einstellen und bestätigen. Die tatsächliche Ausgabemenge anschließend mit einem Messgefäß prüfen.

NUR AUTORISIERTES FACHPERSONAL

10.4 Technisches Menü

Passwort mit Plus/Minus je Stelle eingeben, mit Pfeil/Enter bestätigen oder mit X abbrechen. Je nach Berechtigung stehen Factory-, Technik- und Barista-Menü zur Verfügung.

Parametergruppe	Funktion / Hinweis
Gruppenboiler-Sollwert	Zieltemperatur und Toleranz je Gruppe; nur im zulässigen Bereich ändern
Wasserhärte	weich / mittel / hart nach gemessenem Wasserwert einstellen
Filterkapazität	Kapazität in Litern nach Filterhersteller; Zähler nach Filterwechsel zurücksetzen
Pumpe bei Heißwasser	Aktiviert Pumpennachfüllung während Heißwasserausgabe
Boilerfüllung während Bezug	Gleichzeitige Funktion je nach hydraulischer Konfiguration zulassen oder sperren
Dosierfunktion	Programmierbare Kaffeedosen aktivieren/deaktivieren
Füll-Timeout	Maximalzeit der Boilerfüllung; Herstellerwert nur nach Diagnose ändern
Preinfusion	ON-Zeit, Pause/OFF-Zeit und weitere Phasen je Dosis und Gruppe
Temperatureinheit	°C oder °F
Energiesparmodus	Abgesenkte Boilertemperatur und Inaktivitätszeit
Technikerpasswort	Nur kontrolliert ändern und sicher dokumentieren

Hinweis zur Wasserhärte

Wasserhärte vor der Einstellung messen. Die in der Herstelleranleitung erwähnte Funktion 'Service Cycles' ist laut Quelle nicht vollständig funktionsfähig und sollte bis zu einer bestätigten Softwarefreigabe unverändert bleiben.

10.5 Preinfusion

Bei aktivierter Preinfusion wird der Kaffee puck zunächst kurz benetzt, anschließend folgt eine Pause und danach die Hauptphase. Zeiten können je Gruppe und Dosis unterschiedlich sein. Änderungen nur rezeptbezogen und mit kontrollierter Extraktion vornehmen.

10.6 Energiesparen

Nach der eingestellten Inaktivitätszeit senkt die Maschine die Temperatur des Serviceboilers auf den definierten Standby-Wert. Kürzere Zeiten sparen Energie, verlängern jedoch die Wiederaufheizzeit. Betriebsablauf und Hygieneanforderungen berücksichtigen.

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.

Boiler entleeren

Das Entleeren ist Servicearbeit. Maschine spannungsfrei, kalt und wasserseitig abgesperrt halten. Der Ablauf entleert nur den Serviceboiler, nicht Wärmetauscher oder Gruppenboiler der Multiboiler-Version.

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	Tank leer, Wasserzufuhr geschlossen, Füll-Timeout, Pumpe/Elektroventil	Wasser prüfen, neu starten; bei Wiederholung Service
Gedrückte Dosiertaste blinkt	Wasserzufuhr, Pumpe, Volumenzähler, Elektroventil oder Injektor	Wasser prüfen; anschließend Service
Dosierungen unregelmäßig	Volumenzähler fehlerhaft	Service kontaktieren

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