

PURA PRONTO & FRESCO

Originalbetriebsanleitung



Lesen Sie die Betriebsanleitung und das Kapitel
Sicherheitshinweise, bevor Sie an der Maschine arbeiten.
Bewahren Sie die Betriebsanleitung beim Gerät auf.



Werter Kunde

Sie haben sich für eine Pura Kaffeemaschine entschieden.
Vielen Dank für Ihr Vertrauen in uns.

Die Pura ist eine leistungsstarke und platzsparende Kaffeemaschine. Sie passt sich Ihren Bedürfnissen perfekt an. Ihre Kunden werden begeistert sein. Sie können schnell und individuell hochwertige Kaffeespezialitäten anbieten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Kaffeemaschine und stets zufriedene Kunden.

Ihre FRANKE Kaffeemaschinen AG

SYMBOLERKLÄRUNG	3	REINIGEN, SPÜLEN UND PFLEGEN.	32
SYMBOLS AUS DER BETRIEBSANLEITUNG	3	WASSERTANK REINIGEN	33
SYMBOLS AUS DER SOFTWARE	4	BRÜHEINHEIT REINIGEN	34
ZU IHRER SICHERHEIT	6	PURA FRESCO (648 & 649) – MISCHKAMMER REINIGEN	35
ALLGEMEINE GEFAHREN BEI DER NUTZUNG DER PURA	7	WISCHSCHUTZ AKTIVIEREN	37
LIEFERUMFANG UND IDENTIFIZIERUNG	9	KAFFEE- UND PULVERSYSTEM MANUELL SPÜLEN	37
LIEFERUMFANG	9	WASSERFILTER	38
IDENTIFIZIERUNG	10	WARTUNGSPLAN	42
GERÄTEBESCHREIBUNG.	11	KONFIGURIEREN	43
PURA MASCHINE	11	EINSTIEG IN DIE PROGRAMMIERUNG	43
PURA KOMPONENTEN	12	1 PRODUKTE	44
TOUCH DISPLAY	13	2 UHR	47
ZUSTELLGERÄTE.	14	3 TEMPERATUREN	48
INSTALLATION UND TECHNISCHE DATEN	15	4 BETRIEBSMODUS.	48
INSTALLATION	15	5 ZÄHLER	49
INBETRIEBNAHME, BEFÜLLEN UND ENTLEEREN	17	8 BEDIENPANEL.	50
TÄGLICHE INBETRIEBNAHME DER PURA	17	9 PIN CODES	53
BEFÜLLEN DER PURA	18	AUSSERBETRIEBNAHME UND ENTSORGUNG	54
ENTLEEREN DER PURA.	19	LÄNGERE AUSSERBETRIEBNAHME UND EINLAGERUNG	54
PRODUKTE BEZIEHEN	26	ENTSORGUNG	54
EINFACHER PRODUKTBEZUG	26	FEHLERBEHEBUNG.	55
DOPPELTER PRODUKTBEZUG	27	VORGEHEN BEI MASCHINENFEHLERN.	55
PRODUKTBEZUG MIT GEMAHLENEM KAFFEE.	28	HILFE BEI MASCHINENFEHLERN	56
PRODUKTBEZUG MIT FUNKTION WARTELISTE	29	FORTSETZUNG: HILFE BEI MASCHINENFEHLERN	57
PRODUKTBEZUG MIT VORWAHL	30	HILFE BEI PROBLEMEN MIT DER PRODUKTQUALITÄT.	58
PRODUKTBEZUG MIT BECHERVORWAHL	31	INDEX	59
HEISSWASSERBEZUG	31		

Symbolerklärung

Damit Sie sich gut mit Ihrer Pura verstehen, möchten wir Sie mit den Symbolen der Betriebsanleitung und der Software vertraut machen. Ein hohes Mass an Information und Kommunikation ist für uns selbstverständlich.

Symbole aus der Betriebsanleitung



GEFAHR weist Sie auf potentielle Lebensgefahren oder schwerste Verletzungen hin.



WARNUNG weist Sie auf Verletzungsgefahren hin.



VORSICHT weist Sie auf leichte Verletzungsgefahren hin.

HINWEIS

HINWEIS weist Sie auf Beschädigungsrisiken der Maschine hin.



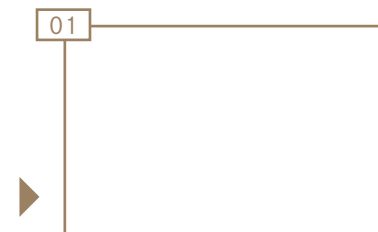
„Reinigen“ des Zustellgerätes oder einzelner Komponenten.



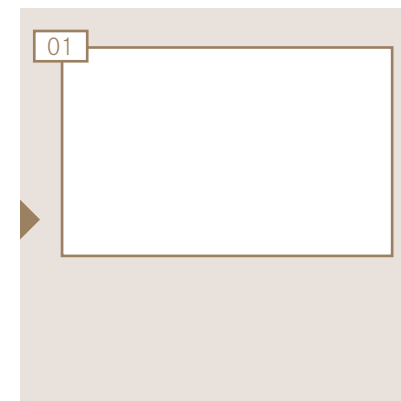
Gründliches „Spülen“ von entnehmbaren Teilen.



Tipps und Tricks so wie weitere Informationen erhalten Sie bei diesem Symbol.



Beschreibt Ihnen bildlich und textlich einen Handlungsschritt.



Braun hinterlegte Handlungsschritte stellen eine Option dar. Sie müssen je nach Ausführung der Maschine durchgeführt werden.

Symbole aus der Software

Produkte

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Abbruch	Produkte oder Einstellung abbrechen.
	Produktwiederholung	Zwei gleiche Produkte mit einem Knopfdruck beziehen. Produkte werden nacheinander zubereitet.
	Pulversorte	Pulversorte wählen.
	Kaffeesorte	Kaffeesorte wählen.
	Klein	Bechergösse wählen.
	Mittel	Bechergösse wählen.
	Gross	Bechergösse wählen.
	Extra-Gross	Bechergösse wählen.

Status

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Wassertank	Betrieb mit Wassertank.
	Wasseranschluss	Betrieb mit Wasseranschluss.
	Heizung	Boiler 1 heizt auf.
	Pumpe	Pumpe 1 fördert Wasser.
	Frischmilch	Füllstand und Temperatur der Frischmilch (nur Pura fresco 648 und 649).

Navigieren

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Produkt-Ebene	Wechsel zur Produkt-Ebene um Produkte zu beziehen.
	Wartungs-Ebene	Wechsel zur Wartungs-Ebene um Pflegeaufgaben oder Konfigurationsanpassungen durchzuführen.
	Seite vorwärts/ zurück	Durch mehrseitige Menüs blättern.
	Ebene zurück	Im Menu eine Ebene nach oben navigieren.
	Sprachwahl	Sprache der Produkt-Ebene wechseln.

Maschine pflegen

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Stand-by	Maschine in den Stand-by-Modus schalten.
	Wischschutz aktivieren	Display ist für 20 Sekunden inaktiv. Zum gefahrlosen Abwischen des Bedienpanels.
	Spülen	Spülungsprozess starten.
	Reinigen	Reinigungsprozess starten.
	Entkalken	Entkalkungsprozess starten.
	Wasserfilter spülen	Wasserfilter spülen starten.
	Info	Geräteinformationen (Softwareversion, Gerätetyp, Seriennummer, Installationsnummer) beziehen.

Fortsetzung: Maschine pflegen

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Programmieren	Zugang zum Programmiermenu.
	Brühsystem vorheizen	Brühsystem heizt auf.

Ereignisse

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Information	Wechsel zur Informations-Ebene um Informationen und Hilfestellungen bei Maschinenfehlern zu erhalten.
	Schliessen	Informationsebene verlassen.
	Kaffeebohnen	Bohnen füllen.
	Pulver	Pulver füllen.
	Frischmilch	Frischmilch füllen.
	Wassertank	Wasser füllen.
	Satzbehälter	Satzbehälter leeren.
	Tropfschale	Tropfschale leeren.
	Schmutzwassertank	Schmutzwassertank leeren.
	Milchpumpe vorbereiten (primen)	Milchleitung füllen.
	Kaffee/Einwurf	Klappe Kaffee/Einwurf schliessen.

Konfigurieren

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	OK	Werte und Eingaben bestätigen.
	DEL	Einzelne Zeichen im Eingabefeld löschen.
	CLEAR	Gesamte Eingabe im Eingabefeld löschen.
	EXIT	Eingabe abbrechen und Menu verlassen. Geänderte Werte werden nicht übernommen.

Zu Ihrer Sicherheit

Sie und auch die Kaffeemaschine liegen uns am Herzen. Darum möchten wir Ihnen ausführliche Sicherheitsinformationen geben. Ein hohes Sicherheitsniveau ist für uns selbstverständlich. Schützen Sie sich vor den verbleibenden funktionsbedingten Gefahren.

Bestimmungsgemässe Verwendung und vorhersehbare Fehlbenutzung

Pura

Die Pura ist eine Kaffeemaschine für den Einsatz in der Gastronomie und in Büros oder ähnlichen Umgebungen. Sie ist für die Verarbeitung von ganzen Kaffeebohnen, Pulver und Frischmilch geeignet.

Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für Kaffeegetränke, Instantgetränke und Heisswasser unter Beachtung dieser Anleitung und der technischen Daten bestimmt.

Kühleinheit/Milchsysteme (Option)

Milchsysteme sind optionale Zustellgeräte zu den Pura Kaffeemaschinen. Sie sind ausschliesslich für das Kühlen von Milch in Zusammenhang mit der Kaffeezubereitung an einer Pura Kaffeemaschine zu verwenden.

Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2...5 °C). Verwenden Sie ausschliesslich den FRANKE Milchreiniger. Andere Reiniger können Rückstände im Milchsystem hinterlassen.

Tassenwärmer (Option)

Der Tassenwärmer ist ein optionales Zustellgerät zu den Pura Kaffeemaschinen. Er ist ausschliesslich für das Vorwärmen von Kaffeetassen und Gläsern, die zur Zubereitung von Getränken benötigt werden, bestimmt.

Der Tassenwärmer ist nicht geeignet, um Geschirrtücher oder andere Tücher zu trocknen. Es ist nicht notwendig, die Tassen abzudecken, um sie aufzuwärmen.

Wichtig

- Nehmen Sie die Kaffeemaschine und die Zustellgeräte erst in Betrieb, wenn Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben.
- Bewahren Sie die Anleitung in der Nähe der Kaffeemaschine auf.
- Die Pura Kaffeemaschine ist zur Verwendung durch geschultes Personal vorgesehen. Jeder Bediener der Pura muss die Anleitung gelesen und verstanden haben. Dies gilt nicht für Self-Service-Kunden. Self-Service-Maschinen müssen stetig überwacht werden, um die Nutzer zu schützen.
- Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen niemals allein am Gerät sein und müssen immer beaufsichtigt werden.
- Halten Sie die Wartungsintervalle ein. Eine regelmässige Wartung erhält die Betriebssicherheit und die Leistungsfähigkeit der Pura.
- Geben Sie die Betriebsanleitung bei Verkauf oder Überlassung der Geräte an den nachfolgenden Benutzer weiter.
- Je nach Gerätekonfiguration kann es bei Ihrer Kaffeemaschine zu Abweichungen kommen. Beachten Sie Ihren Kaufvertrag.
- Angaben zur Konformität Ihrer Kaffeemaschine entnehmen Sie der beiliegenden Konformitätserklärung (1N 330 084).
- Weiteres Zubehör können Sie direkt bei ihrem Händler oder der FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg erwerben.



Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, die mit dieser Anleitung nicht gelöst werden können, dann kontaktieren Sie Ihren örtlichen Kundendienstpartner oder direkt FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg.

Allgemeine Gefahren bei der Nutzung der Pura

GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Nehmen Sie nie eine Maschine mit Beschädigungen oder schadhafter Netzanschlussleitung in Betrieb!
- Bei Hinweisen auf Beschädigungen (zum Beispiel Schmorgeruch) trennen Sie die Maschine unverzüglich vom Netz und wenden Sie sich an Ihren Service Techniker!

Wenn die Netzanschlussleitung dieser Maschine beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden.

- Lassen Sie die Netzanschlussleitung ausschliesslich von einem qualifizierten Service Techniker wechseln!
- Achten Sie darauf, dass sich die Maschine und die Netzanschlussleitung nicht in der Nähe von heissen Oberflächen befinden, beispielsweise Gas-, Elektroherd oder Ofen!
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuern. Die Maschine enthält stromführende Teile. Nach dem Öffnen besteht Lebensgefahr!
- Öffnen und reparieren Sie die Maschine niemals selbst!
- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine vor, die nicht in der Betriebsanleitung beschrieben sind!
- Lassen Sie Reparaturen ausschliesslich vom Service Techniker mit Originalersatz- und -zubehörteilen ausführen!

WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Beim Hineingreifen in die Maschine können durch innere Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorgerufen werden.

- Öffnen Sie die Maschine, wenn es die tägliche Arbeit erfordert (zum Beispiel zum Reinigen des Instantsystems, zum Leeren des Satzbehälters und zum Füllen/Leeren des Wassertanks)!
- In der geöffneten Maschine sorgfältig und vorsichtig arbeiten!
- Das Öffnen der Maschine zu anderen Zwecken ist ausschliesslich dem Service Personal vorbehalten!

WARNUNG

Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr!

Durch Gegenstände im Bohnen-, Pulverbehälter oder im Mahlwerk können Splitter herauschiessen und zu einem Maschinendefekt oder Verletzungen führen.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter, Pulverbehälter oder das Mahlwerk ein!
- Stochern Sie nie mit einem Gegenstand im Bohnenbehälter, Pulverbehälter oder Mahlwerk herum!

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Die Produktausgabe und die Heisswasserausgabe werden heiss.

- Berühren Sie nicht die Ausläufe!

Die Ablagen des Tassenwärmers sind heiss.

- Berühren Sie nicht die Ablagen!

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Während der Reinigung treten immer wieder heisses Wasser und heisser Dampf aus.

- Während der Reinigung nicht in der Nähe der Ausläufe hantieren!

Bei der Produktausgabe besteht durch die Produkte selbst Verbrühungsgefahr.

- Seien Sie vorsichtig mit heissen Getränken!

VORSICHT

Unwohlsein durch Bakterienbildung!

Zu lange Nutzung des Wasserfilters kann zu Algenbildung führen.

- Wechseln Sie den Wasserfilter gemäss Wartungsliste!

VORSICHT

Gefahr durch verdorbene Lebensmittelreste!

Bei unregelmässiger Reinigung können sich Milch- und Kaffeereite in der Maschine festsetzen, die Ausläufe verstopfen oder in die Produkte gelangen.

- Reinigen Sie die Kaffeemaschine und die Zustellgeräte mindestens einmal täglich!
- Lesen Sie das Kapitel «Reinigen und Spülen»!

VORSICHT

Gefahr durch Verunreinigung!

Bei längerem Nichtgebrauch können sich Rückstände in der Maschine festsetzen.

- Spülen Sie die Kaffeemaschine und die Zustellgeräte bei erstmaligem Gebrauch, nach längerem Nichtgebrauch (mehr als 2 Tage) sowie nach jedem Reinigen und Entkalken!

HINWEIS

Beschädigung durch Gegenstände!

Das Einführen von Gegenständen in die Brüheinheit kann zu einem Maschinendefekt führen.

- Führen Sie keine anderen Gegenstände als Reinigungstabletten ein!

HINWEIS

Beschädigung durch Wasserstrahl!

Die Kaffeemaschine ist nicht gegen Strahlwasser geschützt.

- Vermeiden Sie bei der Reinigung Strahlwasser oder Hochdruckreiniger!
- Lesen Sie das Kapitel «Reinigen und Spülen»!

HINWEIS

Beschädigungen an der Maschine!

- Stellen Sie das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern auf!
- Schützen Sie die Maschine vor Witterungseinflüssen wie Regen, Frost oder direkter Sonneneinstrahlung!

Die Netzanschlussleitung kann zur Stolperfalle oder beschädigt werden.

- Lassen Sie die Netzanschlussleitung niemals lose herabhängen!

Undichter Wasseranschluss kann zu einem Maschinendefekt führen.

- Verwenden Sie einen Wasseranschluss mit Absperrhahn und Rückschlagventil!

Lieferumfang und Identifizierung

Die Pura ist eine leistungsstarke Kaffeemaschine. Durch ihr modernes Bedienkonzept können Sie in jeder Situation einen kühlen Kopf bewahren. Erfahren Sie hier, wie Sie Ihr Gerät identifizieren können und was zum Standardlieferumfang gehört.

Lieferumfang



Pura

(exemplarisch Pura pronto 647)

Artikel	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Reinigungstabletten (25 Stk.)	BK 328 399
	Milchreiniger (Pura fresco 648 und 649)	1L 301 219
	Reinigungsbürsten	1L 301 376
	Pinset	1N 330 547
	Mikrofasertuch	1H 325 974
	Dosierlöffel (Pura fresco 649 ohne Pulverbehälter)	1N 330 799
	Adapter (für CLARIS-Wasserfilter)	1N 330 385
	CLARIS-Wasserfilter (für Wassertankbetrieb)	1P 315 694

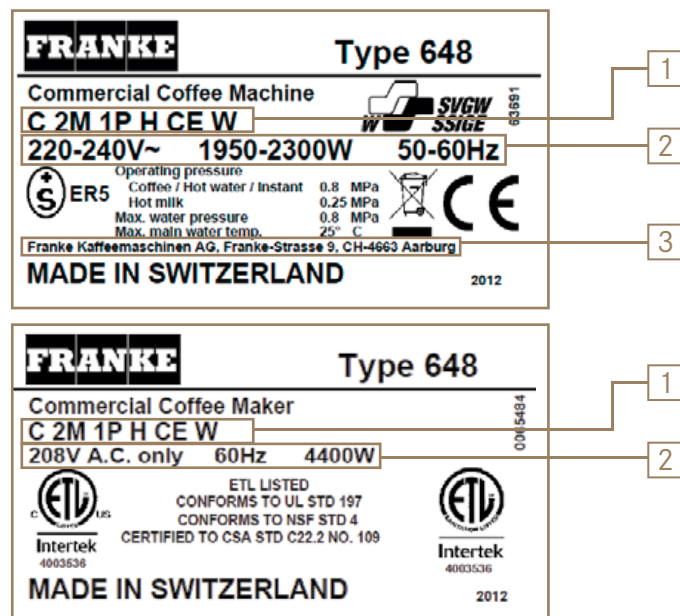
Artikel	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Messstreifen (für die Bestimmung der Wasserhärte)	1N 330 577
	Milchlanze (Pura fresco 648 und 649) Filter (Pura fresco 648 und 649)	1N 330 648 1N 330 649
	Schlüssel (für die Verriegelung der Tür)	—
	Mahlwerkverstellwerkzeug (Mahlgrad darf nur durch den Service Techniker eingestellt werden)	—
	Betriebsanleitung Manual-Set Pura pronto Manual-Set Pura fresco Manual-Set Pura fresco (für USA und Kanada)	1N 330 008 1N 330 023 1N 330 590



Je nach Gerätekonfiguration kann es bei Ihrer Kaffeemaschine zu Abweichungen kommen. Beachten Sie Ihren Kaufvertrag. Weiteres Zubehör können Sie direkt bei ihrem Händler oder der FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg erwerben.

Identifizierung

Typenschild (exemplarisch Pura fresco 648)

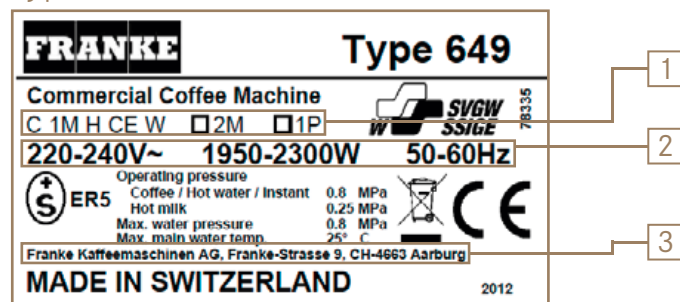


Artikel- und Seriennummer



- 1 Typ (Typenschlüssel siehe unten)
- 2 Technische Daten
- 3 Hersteller
- 4 Identifikationsschlüssel
- 5 Apparatenummer
- 6 Klimazone
- 8 Artikelnummer
- 9 Maschinenummer

Typenschild (exemplarisch Pura fresco 649)



Position Typenschild



Typenschlüssel

Typenschlüssel	Maschinenteil	Typ		
C	Pura	pronto (647)	fresco (648)	fresco (649)
1M	Anzahl der Mahlwerke	—	—	•
2M	Anzahl der Mahlwerke	•	•	• ¹
1P	Anzahl der Mischkammern	—	•	• ¹
2P	Anzahl der Mischkammern	•	—	—
H	Heisswasser	•	•	•
W	Wasseranschluss ¹	•	•	•
CE	Milchschaum, warme und kalte Milch	—	•	•
KE	Kühleinheit ¹	—	•	•
UKE	Unterstellkühleinheit ¹	—	•	•
TW	Tassenwärmer ¹	•	•	•
CC	Chill & Cup, Kühleinheit mit Tassenwärmer ¹	—	•	•

¹ Option.

Gerätebeschreibung

Sie haben sich mit der Pura für individuellen Kaffeegenuss entschieden. Erfahren Sie hier mehr über die Funktionen und Optionen Ihrer Kaffeemaschine und wo sich die Bedienelemente befinden.

Pura Maschine

Einleitung

Die Pura gibt es in drei Ausführungen. Die Kaffeemaschine kann als Wassertank-Ausführung oder mit Wasseranschluss konfiguriert werden. Damit Sie einen Überblick über Ihre Maschine bekommen, stellen wir Ihnen an dieser Stelle die Standardausführung vor. Je nach Gerätekonfiguration kann es bei Ihrer Kaffeemaschine zu Abweichungen kommen

Leistungsdaten

Spezialität	Stundenleistung
Espresso	120 Tassen/h
Kaffee Crème	120 Tassen/h
Cappuccino	120 Tassen/h
Milchkaffee	120 Tassen/h
Latte Macchiato	80 Tassen/h
Schokolade	80 Tassen/h
Warme Milch	80 Tassen/h
Heisswasser	20 Liter/h



Pura Komponenten

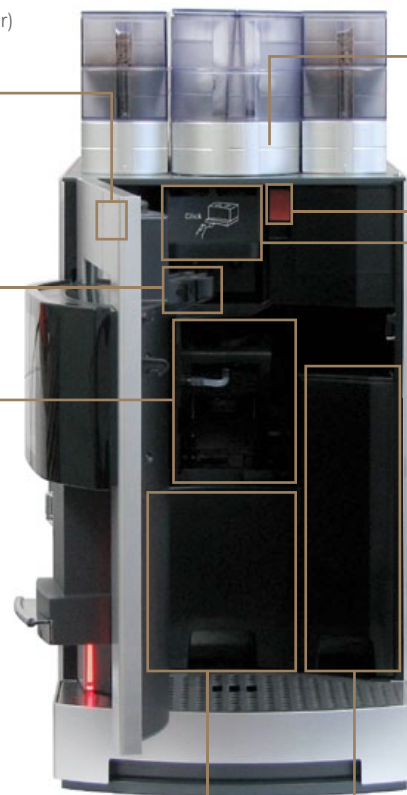
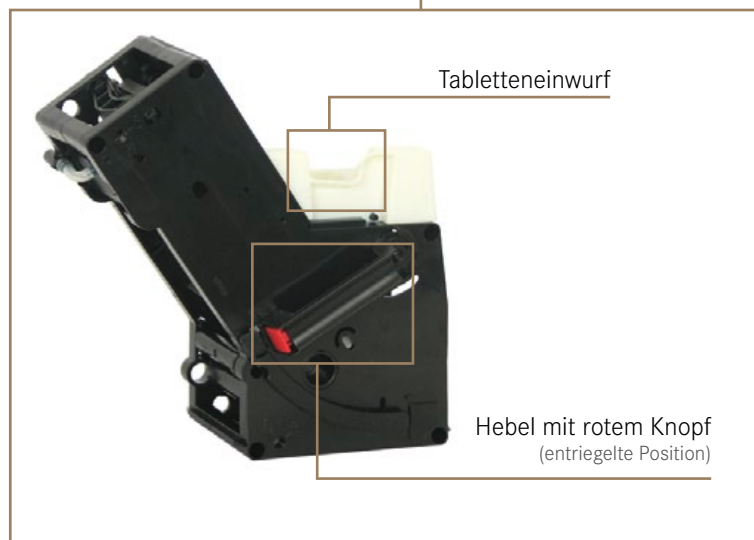
Teleskop-Auslauf



Ein/Aus Schalter (hinter der Tür)

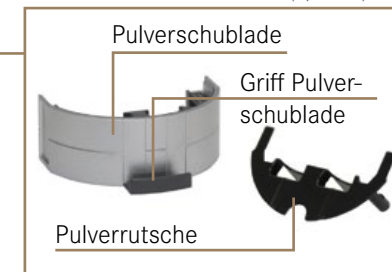


Brüheinheit

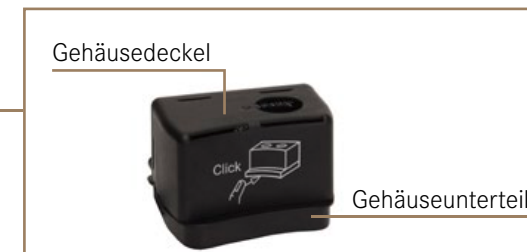


Entriegelungshebel
(Bohnen- und Pulverbehälter)

Pulverschublade (optional)



Mischkammer



Wassertank



Satzbehälter



Touch Display

Display-Aufbau



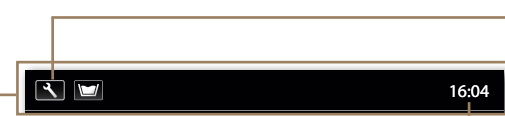
Statusanzeige

Informationsbereich

Auswahlbereich

Navigationsleiste

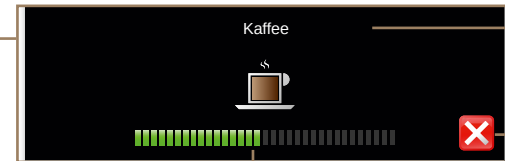
Display-Produktbezug (exemplarisch)



Wechsel in die Wartungs-Ebene

Siehe Seite 43.

Uhrzeit



Informationen/Aufforderungen

Produktabbruch

Statusanzeige Produktbezug



Einzelprodukt

Doppelprodukt

Produktasten

Aktive Ebene

Verfügbare Ebenen
(4 Ebenen)



Detaillierte Informationen zur
Betrieb und Funktionalität des
Touch Display erhalten Sie im
Kapitel „Konfigurieren“.

Zustellgeräte



Kühleinheit (Option)

In vielen Regionen gehört zu einem guten Kaffee Milch. Damit Ihnen die Milch nicht verderbt, können Sie den Milchkühler direkt an die Pura anschliessen.

Ein/Aus Schalter (auf der Rückseite des Gerätes)



Unterstellkühleinheit (Option)

In vielen Regionen gehört zu einem guten Kaffee Milch. Damit Ihnen die Milch nicht verderbt, können Sie den Milchkühler direkt an die Pura anschliessen.

Ein/Aus Schalter (hinter der Tür)



Chill & Cup (Option)

In vielen Regionen gehört zu einem guten Kaffee Milch. Der Chill & Cup ist eine Kombination aus Kühleinheit und Tassenwärmer. Damit Ihnen die Milch nicht verderbt und Sie für den optimalen Kaffeegenuss vorgewärmte Tassen haben, können Sie den Chill & Cup direkt an die Pura anschliessen.

Ein/Aus Schalter (hinter der Tür)

- Kühleinheit (Schalter links).
- Tassenwärmer (Schalter rechts).



Tassenwärmer (Option)

Für den optimalen Kaffeegenuss benötigen Sie vorgewärmte Tassen. Der Tassenwärmer passt nahtlos an Ihre Pura.

Ein/Aus Schalter

Installation und technische Daten

Damit Sie Ihre Pura sachgemäss betreiben können, muss sie fachgerecht installiert werden – das macht ein Service Techniker von uns für Sie. Dazu müssen Sie einige Vorbereitungen treffen – Voraussetzungen für eine ungetrübte Freude an Ihrer Kaffeemaschine finden Sie hier.

Installation

Vorbereitungen

- Der Netzanschluss für die Kaffeemaschine muss mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) abgesichert sein.
- Durch einen Schalter muss jeder Pol der Stromzufuhr unterbrochen werden können.
- Der Wasseranschluss muss einen Absperrhahn mit Rückschlagventil und Filter haben und den Anforderungen der technischen Daten sowie den örtlichen Vorschriften genügen. (Nur bei Verwendung mit Wasseranschluss)
- Das Wasser für die Zubereitung von Kaffee sollte stets frisch, sauerstoffhaltig und mineralreich sein.
- Besitzen Sie eine Kaffeemaschine mit anderem Elektroanschluss als in der nebenstehenden Tabelle beschrieben, haben Sie zusammen mit Ihrer Auftragsbestätigung weitere Informationen zur Installation erhalten.
- Der Wasseranschluss an Ihre Kaffeemaschine muss mit dem mitgelieferten Schlauch-Set erfolgen. Verwenden Sie keine vorhandenen Wasserschläuche.

Installation

Sie müssen die Vorbereitungen erledigt haben, bevor einer unserer Service Techniker die Kaffeemaschinen bei Ihnen installiert. Einer unserer Service Techniker installiert Ihre Kaffeemaschinen und nimmt sie erstmalig in Betrieb. Er weist Sie in die grundlegenden Funktionen ein.

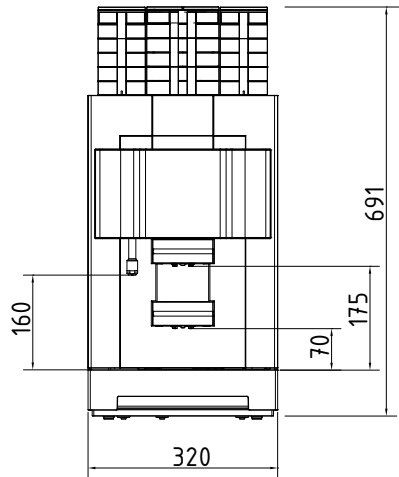
Technische Daten der Pura

Bohnenbehälter	0,65 kg pro Behälter (Option: abschliessbar)
Pulverbehälter	0,55 kg Milchpulver, 0,75 kg Schokopulver (Option: abschliessbar)
Wassertank	4,5 Liter
Satzbehälter	45 Kuchen (Option: Satzabwurf)
Tropfschale (überwacht)	1,8 Liter
Boilerinhalt	0,6 Liter (Kaffee) 0,9 Liter (Heisswasser, Dampf)
Elektroanschluss	220...240 V 1LNPE 1.95...2.3 kW 50/60 Hz Absicherung: 16 A
	208 V 2LPE 4.4 kW 60 Hz Absicherung: 30 A
	200 V 2LPE 2.3 kW 50/60 Hz Absicherung: 15 A
Elektrokabel	l = 2000 mm
Zuleitung (Option)	Metallschlauch mit Überwurfmutter G 3/8“, l = 1500 mm
Ablaufschlauch (Option)	d = 16 mm, l = 2000 mm nicht fest (belüftet) an Ablauf montiert
Geräuschemission	< 70 dB (A)
Gewicht	ca. 25...30 kg
Breite	320 mm
Tiefe	590 mm
Höhe ¹	691 mm
Wasseranschluss (Option)	G 3/8“ Aussengewinde
Wasserdruck	80...800 kPa (0,8...8,0 bar)
Absperrhahn	mit Rückschlagventil und Filter
Wasserhärte	max. 70 mg CaO/l Wasser (7 dH, 13 °fH)
Chlorgehalt	max. 0.1 mg/l World Health Organisation: max. 0.5 mg/l
Idealer ph-Wert	7
Trichter	d = 50 mm mit Siphon
Ablaufleitung	dmin = 1“
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchte: max. 80% Umgebungstemperatur: 10...35 °C

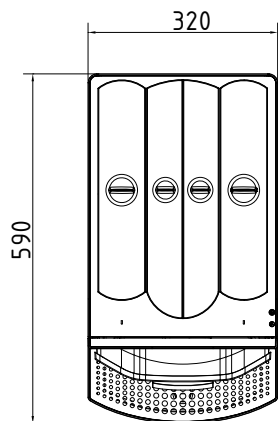
¹ Angabe ohne Stellfüsse.

Masse der Pura (exemplarisch Pura pronto 647)

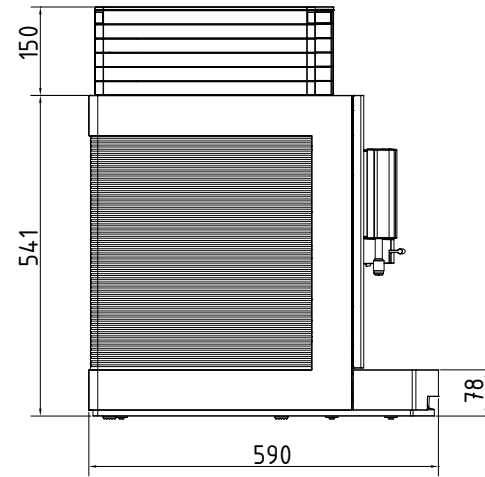
Frontansicht



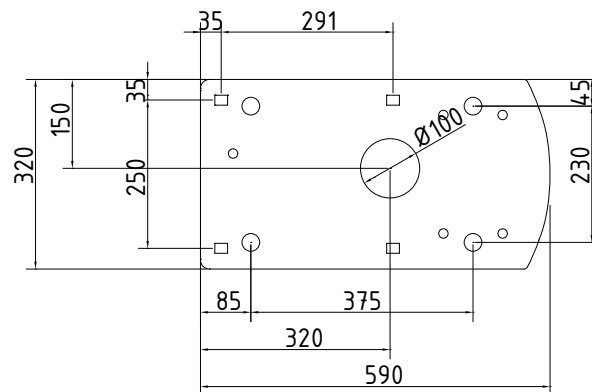
Aufsicht



Seitenansicht



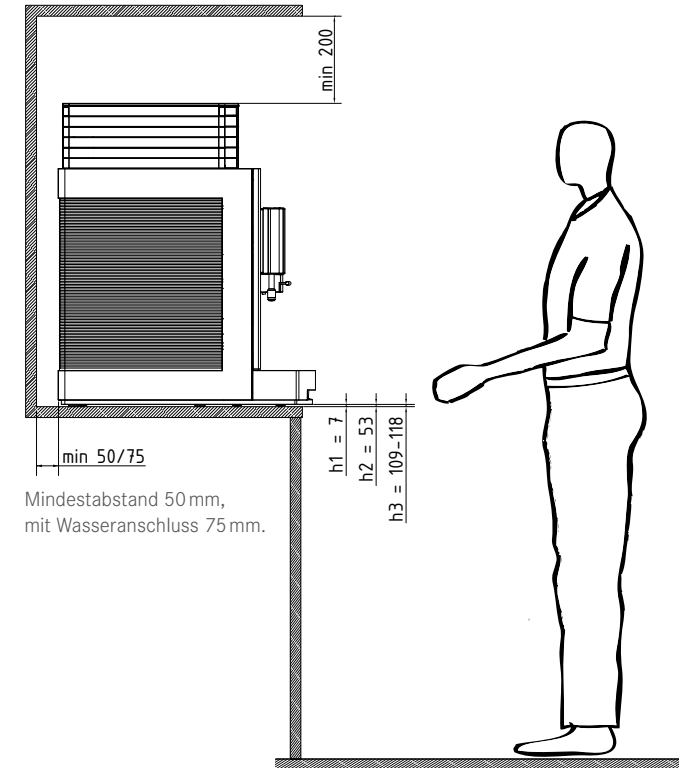
Schnitt von oben (Buffetdurchführung)



Stellfüsse (Option)

40 mm Fuss (h2)	691 mm + 53 mm = 744 mm
100 mm Fuss (h3)	691 mm + 109...118 mm = 800...809 mm

Einbaumasse der Pura



Sorgen Sie für eine ergonomische und stabile Ablage (Tragkraft min.: 150 kg). Die Bedieneinheit sollte sich auf Augenhöhe befinden.

Der Mindestabstand zur Wand beträgt 50 mm. Bei Verwendung mit Wasseranschluss empfehlen wir einen Abstand zur Wand von 75 mm. Der Abstand nach oben muss bei min. 200 mm liegen.

Mit Hilfe der optional erhältlichen Stellfüsse können Unebenheiten oder Höhenunterschiede kompensiert werden.

Bei Zustellgeräten sind bis zu 355mm Breite pro Zustellgerät notwendig.

Beachten Sie die Anschlussbedingungen der Zustellgeräte.

 Weitere Informationen entnehmen Sie der Betriebsanleitung Zustellgeräte (Art.-Nr. 1Y320884).

Inbetriebnahme, Befüllen und Entleeren

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihre Pura Kaffeemaschine in Betrieb nehmen. Neben der Einschaltprozedur erhalten Sie Informationen über automatisch ablaufende Vorgänge während der Inbetriebnahme und über weitere Vorbereitungsarbeiten. Seien Sie für einen kundenreichen Tag gerüstet.

Tägliche Inbetriebnahme der Pura



01
Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



Betrieb mit Wassertank wird durch ein Symbol in der Statusanzeige auf dem Display angezeigt.

Siehe Seite 4.



02
Wassertank bis Füllmarke füllen.

Siehe Seite 19.

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Durch heisses Wasser, Spritzer und heissen Dampf.

Nicht an und unter die Ausläufe fassen.



03
Kaffeemaschine mit **Ein/Aus** Schalter einschalten.



04
Tür schliessen.
Touch Display 2 Sekunden drücken.

Maschine startet.



05
Maschine entlüftet beim Aufheizen des Boilersystems automatisch.



06
Maschine spült Kaffee- und Pulversystem automatisch.



07
Kaffeebohnen, Pulver und gegebenenfalls Milch füllen.

Siehe Seite 18.



08
Maschine ist bereit.

Befüllen der Pura

Kaffeebohnen füllen

⚠️ WARNUNG

Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr!
Durch Gegenstände im Bohnenbehälter oder im Mahlwerk können Splitter herausschiessen und zu einem Maschinendefekt oder Verletzungen führen.

Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter oder das Mahlwerk ein.

Stochern Sie nie mit einem Gegenstand im Bohnenbehälter oder Mahlwerk herum.



Pulver füllen (optional)

⚠️ WARNUNG

Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr!
Durch Gegenstände im Pulverbehälter können Splitter herausschiessen und zu einem Maschinendefekt oder Verletzungen führen.

Führen Sie keine Gegenstände in den Pulverbehälter ein.

Stochern Sie nie mit einem Gegenstand im Pulverbehälter herum.



Wassertank füllen (optional)

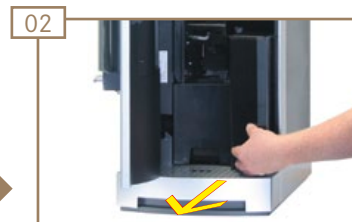
⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Beim Hineingreifen in die Maschine können durch innere Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorgerufen werden. In der geöffneten Maschine sorgfältig und vorsichtig arbeiten.



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



02 Wassertank bis zur Hälfte nach vorn ziehen.



03 Deckel entfernen.



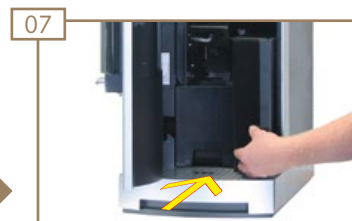
04 Haltegriff aufklappen. Wassertank entnehmen.



05 Wassertank bis Füllmarke füllen.



06 Wassertank bis zur Hälfte einsetzen und mit Deckel verschliessen.



07 Wassertank bis zum Anschlag in Maschine schieben. Tür schliessen.



Angaben zum einsetzen und wechseln des Wasserfilters entnehmen Sie dem Kapitel „Reinigen, Spülen und Pflegen“.

Entleeren der Pura

Satzbehälter leeren

HINWEIS

Schimmelbildung durch Kaffeereste!

Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter mindestens einmal täglich.



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



02 Satzbehälter entnehmen.



03 Satzbehälter leeren, reinigen und trocknen.



04 Satzbehälter einsetzen. Tür schliessen.

Wassertank leeren

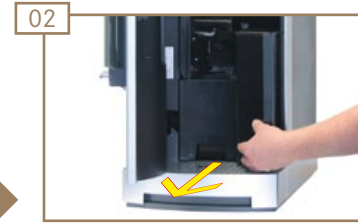
⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Beim Hineingreifen in die Maschine können durch innere Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorgerufen werden. In der geöffneten Maschine sorgfältig und vorsichtig arbeiten.



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



02 Wassertank bis zur Hälfte nach vorn ziehen.



03 Deckel entfernen.



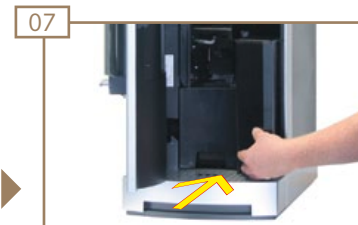
04 Haltegriff aufklappen. Wassertank entnehmen.



05 Wassertank leeren, reinigen und trocknen.



06 Wassertank bis zur Hälfte einsetzen und mit Deckel verschliessen.



07 Wassertank bis zum Anschlag in Maschine schieben. Tür schliessen.

Bohnenbehälter leeren



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



02 Roten Entriegelungshebel nach vorn ziehen.



03 Bohnenhälter bis zum Anschlag nach vorn schieben und senkrecht nach oben entnehmen.



04 Tür schliessen.

Fortsetzung: Bohnenbehälter leeren

HINWEIS

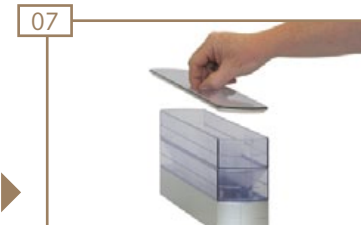
Die Kaffeequalität kann negativ beeinflusst werden!
Den Bohnenbehälter nach dem Reinigen gut trocknen.
Er darf keine Reinigungsmittelrückstände enthalten.



Deckel entfernen.



Bohnenbehälter leeren, reinigen und trocknen.



Bohnenbehälter mit Deckel verschliessen.



Maschine funktioniert nur wenn beide Bohnenbehälter richtig installiert sind.



Bohnenbehälter auf Maschine platzieren (Markierung beachten).



Bohnenbehälter bis zum Anschlag nach hinten schieben.

Pulverbehälter leeren

HINWEIS

Pulver kann herausfallen!
Den Pulverbehälter immer senkrecht und geschlossen transportieren.



Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



Roten Entriegelungshebel nach vorn ziehen.



Pulverbehälter bis zum Anschlag nach vorn schieben und senkrecht nach oben entnehmen.



Tür schliessen.

Fortsetzung: Pulverbehälter leeren

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!
Durch Förderschnecke des
Pulverbehälters.
Den Pulverbehälter vorsichtig
reinigen.

05



Deckel entfernen.

HINWEIS

Die Getränkequalität kann negativ beeinflusst werden!
Den Pulverbehälter nach dem Reinigen gut trocknen.
Er darf keine Reinigungsmittelrückstände enthalten.

06



Pulverbehälter leeren, reinigen
und trocknen.

07



Pulverbehälter mit Deckel ver-
schliessen.

08



Pulverbehälter auf Maschine
platzieren.

09



Pulverbehälter bis zum An-
schlag nach hinten schieben.



Ist der Pulverbehälter nicht
richtig auf der Maschine ins-
talliert, erscheint die Meldung:
Bitte Pulverbehälter einsetzen!

Tropfschale leeren

HINWEIS

Wasser kann verschüttet
werden!
Die Auffangschale immer waa-
gerecht transportieren.

01



Tropfschale entnehmen.

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!
Durch heisses Wasser und Spritzer.
Vorsichtig transportieren gegebenenfalls abkühlen lassen.
Langsam und kontrolliert leeren.

02



Tropfgitter entnehmen und
Tropfschale leeren.

Fortsetzung: Tropfschale leeren



Tropfschale und Tropfgitter reinigen und trocknen.



Tropfgitter einsetzen.



Tropfschale einsetzen.

Schmutzwassertank leeren

HINWEIS

Wasser kann verschüttet werden!
Den Schmutzwassertank immer waagrecht transportieren.



Deckel Schmutzwassertank aufschrauben und Schwimmerschalter entnehmen.

⚠️ WARNUNG

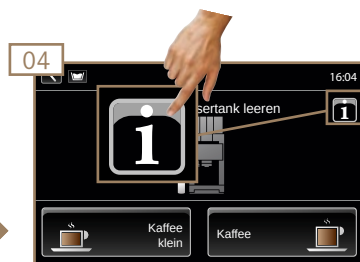
Verbrühungsgefahr!
Durch heisses Wasser und Spritzer.
Vorsichtig transportieren gegebenenfalls abkühlen lassen.
Langsam und kontrolliert leeren.



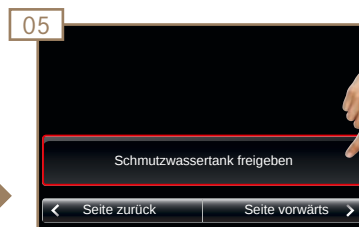
Schmutzwassertank leeren.



Schwimmerschalter in den Schmutzwassertank einführen und Deckel zuschrauben.



Zur Informations-Ebene wechseln.



Schmutzwassertank freigeben wählen.
Initialisieren startet.



Produkt-Ebene erscheint.
Maschine ist bereit.

Milch füllen (optional)

HINWEIS

Die Milchqualität kann negativ beeinflusst werden!
Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch.
Berühren Sie den Ansaugschlauch nur mit gereinigten Händen,
oder tragen Sie Einweghandschuhe.

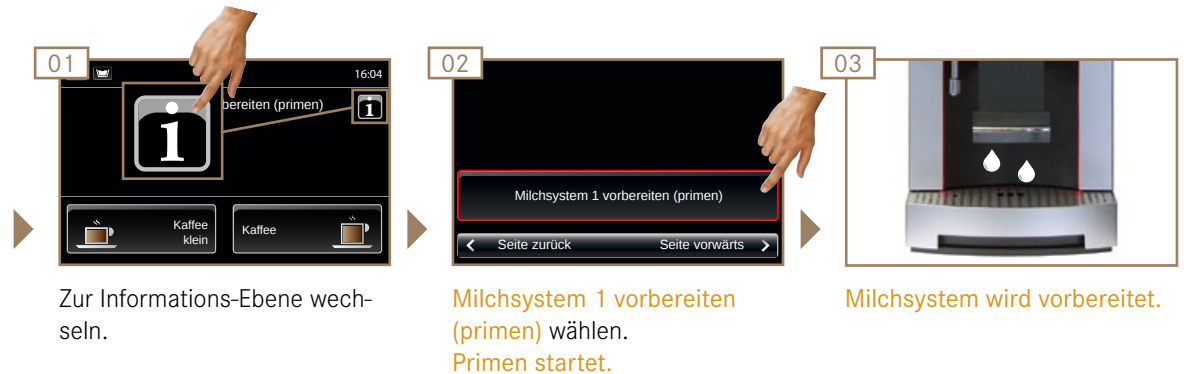


Milchsystem vorbereiten (primen)



Milch Primen

Für optimale Getränkequalität muss sich von Anfang an Milch in den
Leitungen befinden.
Damit nach jedem Wechsel und nach dem Reinigen wieder Milch in
die Leitungen gesaugt wird, müssen Sie die Maschine primen.



Milch leeren (exemplarisch Kühleinheit KE200)

HINWEIS

Die Kühleinheit darf nicht zum Lagern von Milch verwendet werden!

Entnehmen Sie die Milch, wenn die Maschine nicht benutzt wird.



Tür öffnen.
Ansaugschlauch entfernen
und Milchbehälter nach vorn
entnehmen.

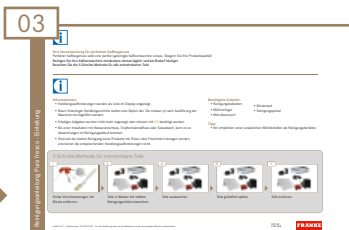


Deckel entfernen.
Milch in Kühlschrank lagern
oder bei Bedarf entsorgen.

⚠ VORSICHT

Gesundheitsrisiken durch verdorbene Milch!

Bei unregelmässiger Reinigung können sich Milchreste im Gerät ablagern, die Ausläufe verstopfen oder in die Produkte gelangen. Reinigen Sie die Kühleinheit und das Milchsystm mindestens einmal täglich.



Milchsystm der Pura reinigen.

📄 Siehe Reinigungsanleitung
Pura fresco (648 & 649).



Milchbehälter und Kühleinheit
reinigen.



Milchbehälter mit Deckel ver-
schliessen.



Milchbehälter einsetzen.
Ansaugschlauch durch Öffnung
im Deckel einführen.
Tür schliessen.



Kühleinheit mit Ein/Aus aus-
schalten.

Produkte beziehen

Sie haben sich für die Pura entschieden, weil Sie Kaffee lieben und Ihren Kunden den besonderen Genuss anbieten möchten. Alle Informationen zum Produktbezug und zu den möglichen Variationen Ihrer Produktspezialitäten finden Sie hier.

Einfacher Produktbezug



01 Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.



02 Auslaufhöhe einstellen.

! WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiss.
Nicht unter die Ausläufe fassen.
Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.



03 Gewünschte Produkttaste drücken.



04 Zubereitung startet.



Mit der **Abbruchtaste** kann Zubereitung abgebrochen werden.



05 Produkt ist zubereitet.

Doppelter Produktbezug



Zwei geeignete Tassen oder zwei geeignete Gläser unter den Auslauf stellen.



Auslaufhöhe einstellen.

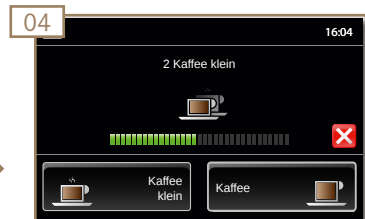
⚠️ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiss.
Nicht unter die Ausläufe fassen.

Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.



Gewünschte Produkttaste drücken.



Zubereitung startet.



Mit der **Abbruchtaste** kann Zubereitung abgebrochen werden.



Produkte sind zubereitet.

Produktbezug mit gemahlenem Kaffee

HINWEIS

Beschädigung durch Gegenstände!

Das Einführen von Gegenständen durch die Pulverklappe kann zu einem Maschinendefekt führen.

Führen Sie keine Gegenstände ein. Stochern Sie nicht mit einem Gegenstand in der Pulverklappe und führen Sie keine anderen Gegenstände als Reinigungstabletten bzw. Kaffeepulver ein.



Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.



Auslaufhöhe einstellen.



Pulverklappe öffnen.



Gewünschte Produkttaste drücken.

⚠️ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Produkte sind heiss.

Nicht unter die Ausläufe fassen.

Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.



Für eine Tasse ca. 7 bis 9g Kaffee einfüllen.



Gemahlenen Kaffee einfüllen und Pulverklappe schließen.



Zubereitung startet.



Mit der Abbruchtaste kann Zubereitung abgebrochen werden.



Produkt ist zubereitet.

Produktbezug mit Funktion Warteliste (sofern freigeschaltet)



Es sind 11 Produkte per Warteliste möglich. Arbeiten Sie konzentriert und vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden. Der Produktbezug mit Vorwahl muss freigeschaltet sein.

Eine Freischaltung kann nur durch einen autorisierten Service Techniker erfolgen.

Wenden Sie sich an Ihren Service Techniker.



Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.
Geeignete Tassen oder Gläser für weitere Produkte bereithalten.



Auslaufhöhe einstellen.

! WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

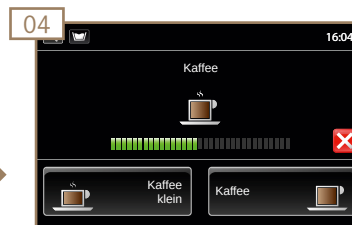
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiss.

Bei der Funktion Warteliste startet das nächste Produkt automatisch. Nicht unter die Ausläufe fassen.

Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.



Gewünschte Produkttaste drücken.



Zubereitung startet.



Während Produkt zubereitet wird, können weitere Produkte vorgewählt werden.



Vorgewählte Produkte werden im Display aufgelistet. Aktuelles Produkt steht an unterster Stelle.

! WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Das Folgeprodukt startet automatisch.

Vorsichtig und konzentriert arbeiten.



Nächste Zubereitung startet.



Mit der **Abbruchtaste** kann Zubereitung abgebrochen, sowie Produkte aus der Warteliste gelöscht werden.

Produktbezug mit Vorwahl (sofern freigeschaltet)



Beispiel für Einsatzszenario der Vorwahl

Folgende Vorwahlmöglichkeiten stellt Ihnen die Pura zur Verfügung:



2x: Gewähltes Produkt wird zweimal zubereitet. Zubereitung erfolgt nacheinander.



Pulver: Vorwahl der Pulversorte.



Kaffee: Vorwahl der Kaffeesorte.



01 Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.



02 Auslaufhöhe einstellen.



Sie haben die Möglichkeit eine oder mehrere Vorwahlfunktionen auszuwählen.



03 Gewünschte Vorwahltaste drücken.



Bei Vorwahl **2x** geeignete Tasse oder geeignetes Glas bereithalten.

⚠️ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Produkte sind heiss.

Bei der Vorwahl Produktwiederholung startet das zweite Produkt automatisch.

Nicht unter die Ausläufe fassen.

Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.

Konzentriert und vorsichtig arbeiten.



04 Gewünschte Produkttaste drücken.



05 Zubereitung startet.



Mit der **Abbruchtaste** kann Zubereitung abgebrochen werden.

Produktbezug mit Bechervorwahl (sofern freigeschaltet)



Ist die Funktion Bechervorwahl aktiviert, erscheinen nach Wahl der Bechergrösse nur noch die wählbaren Produkte.
Eine Freischaltung kann nur durch einen autorisierten Service Techniker erfolgen.
Wenden Sie sich an Ihren Service Techniker.



Gewünschte Bechervorwahl-taste drücken.



Produktbezug, *siehe Seite 26.*

Heisswasserbezug



Ist die Funktion Paralellbezug nicht aktiviert, sind alle anderen Produkte während des Heisswasserbezug gesperrt.
Eine Freischaltung kann nur durch einen autorisierten Service Techniker erfolgen.
Wenden Sie sich an Ihren Service Techniker.



Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Heisswasserauslauf stellen.

! WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiss.
Nicht unter die Ausläufe fassen.
Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.



Produkt-taste **Heisswasser** drücken.



Zubereitung startet.



Mit der **Abbruchtaste** kann Zubereitung abgebrochen werden.

Reinigen, Spülen und Pflegen

Selbst eine Kaffeemaschine wie die Pura braucht ihre Pflege. Um einen optimalen Genuss zu garantieren muss die Pura mindestens einmal täglich gereinigt und in bestimmten Zeitabständen gewartet werden. Damit Sie dabei nicht zu viel Zeit verlieren, haben wir unser Reinigungskonzept Clean & Clever entwickelt.

Übersicht der separaten Anleitungen für Reinigen und Entkalken



Wählen Sie die korrekte Reinigungs- und Entkalkungsanleitung für Ihr System. Beachten Sie dabei die Funktionalitäten Ihrer Kaffeemaschine.



Pura pronto (647)



Pura fresco (648 & 649)

Reinigungsanleitung (für die tägliche Reinigung)	1N330 013	1N330 018
Entkalkungsanleitung	1N330 028	1N330 028

5-Schritte-Methode für entnehmbare Teile



Wassertank reinigen (wöchentlich und zusätzlich bei Bedarf, sofern Tankbetrieb)

WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Beim Hineingreifen in die Maschine können durch innere Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorgerufen werden. In der geöffneten Maschine sorgfältig und vorsichtig arbeiten.



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



02 Wassertank entnehmen und leeren.



Bei Betrieb mit Wasserfilter, muss dieser vor dem reinigen aus dem Wassertank entfernt werden.

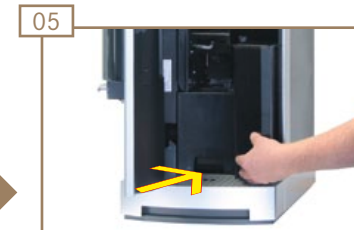
 Siehe Seite 41.



03 Wassertank mit der 5-Schritte-Methode reinigen.



04 Wassertank bis Füllmarke füllen.



05 Wassertank einsetzen.



06 Tür schliessen.

Brüheinheit reinigen (wöchentlich und zusätzlich bei Bedarf)

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Beim Hineingreifen in die Maschine können durch innere Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorgerufen werden. In der geöffneten Maschine sorgfältig und vorsichtig arbeiten.



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



02 Wassertank entnehmen.



03 Satzbehälter entnehmen.



04 Roten Knopf gedrückt halten und gleichzeitig Hebel nach vorn drehen.

Brüheinheit ist entriegelt.



05 Brüheinheit nach rechts ziehen und nach vorn entnehmen.

HINWEIS

Brüheinheit ist nicht Geschirrspülmaschinefest. Brüheinheit immer unter Wasserhahn ausspülen.



06 Brüheinheit von allen Seiten spülen und mit der 5-Schritte-Methode reinigen.



07 Brüheinheit einsetzen, weisse Teile nach oben.



08 Brüheinheit nach links schieben.

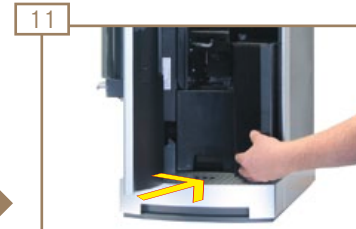


09 Roten Knopf gedrückt halten und gleichzeitig Hebel bis Anschlag nach hinten drehen.

Brüheinheit ist verriegelt.



10 Satzbehälter einsetzen.



11 Wassertank einsetzen.



12 Tür schliessen.

Pura fresco (648 & 649) - Mischkammer reinigen (wöchentlich und zusätzlich bei Bedarf)

Mischkammer Komponenten

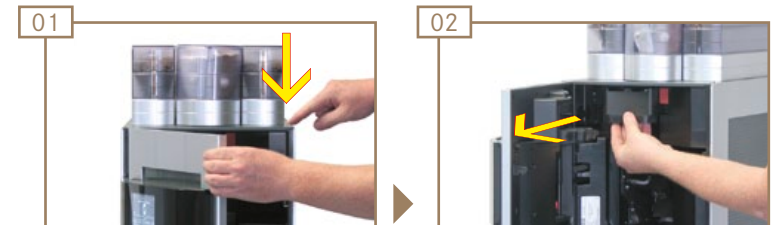


⚠️ WARNUNG

Gesundheitliche Risiken und Maschinenschäden!

In der Mischkammer können Pulverrückstände zur Verstopfung und zur Keimbildung führen.

Mischkammer wöchentlich und zusätzlich nach Bedarf reinigen.
Pulverbehälter alle 2 Monate und bei häufiger Nutzung zusätzlich nach Bedarf reinigen.



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.

02 Mischkammer an Unterseite entriegeln und nach vorn entnehmen.



Fortsetzung: Pura fresco - Mischkammer reinigen (wöchentlich und zusätzlich bei Bedarf)

04e

(+)

Aufschäumhilfe aus Mischer entnehmen.

04f

(+)

Bajonettverschluss entriegeln.
Dampfdüse aus Aufschäumhilfe entnehmen.

05

Mischkammer Komponenten mit der 5-Schritte-Methode reinigen.

06

Aufschäumhilfe in Mischer einsetzen.

06b

(+)

Dampfdüse in Aufschäumhilfe einsetzen.
Bajonettverschluss verriegeln.

06c

(+)

Dampfdüse in Milchezufuhr einsetzen.

06d

(+)

Rückschlagventil in Luftzufuhr einsetzen.

06e

(+)

Luftzufuhr an Milchschaumer aufstecken.

06f

(+)

Korrekt zusammengesetzter Milchschaumer.

06g

(+)

Milchschaumer in Gehäuseunterteil einsetzen.

07

Mischkammer zusammensetzen.

08

Mischkammer bis zum Anschlag einsetzen.
Mischkammer rastet hörbar ein.

09

Tür schliessen.

Wischschutz aktivieren



Die Funktion Wischschutz deaktiviert das Touch Display während 20 Sekunden und ermöglicht so die gefahrlose Reinigung.



Kaffee- und Pulversystem manuell spülen



- Die Spülung ersetzt nicht die tägliche Reinigung! Sie ist erforderlich um Rückstände im Kaffee- und Milcbereich zu verhindern!
- Sofern vom Techniker programmiert, spült die Maschine automatisch nach bestimmten Zeitabständen, sowie beim Ein- und Ausschalten.
- Bei erstmaligem Gebrauch, längerem Nichtgebrauch (mehr als 2 Tage) sowie nach dem Reinigen und Entkalken ist eine Spülung durchzuführen.



⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!
Durch heissess Wasser.
Nicht an und unter die Ausläufe fassen.

Wasserfilter

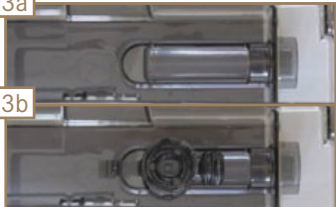


Der Wasserfilter sorgt stets für optimale Wasserqualität.
Durch den Einsatz des professionellen Aufstromprinzips kann eine lange Lebensdauer gewährleistet werden.

Adapter in Wassertank einsetzen

- 01 

Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.
- 02 

Wassertank entnehmen und leeren.
- 03a 

03b

Adapter auf Führung in Wassertank setzen (Blick von oben in den Wassertank).
- 04 

Adapter in Öffnung schieben.
Adapter rastet hörbar ein.

 *Wasserfilter einsetzen, siehe Seite 39.*
- 05 

Wassertank einsetzen.
- 06 

Tür schließen.

Wasserfilter einsetzen



01 Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



02 Wassertank entnehmen und leeren.

HINWEIS

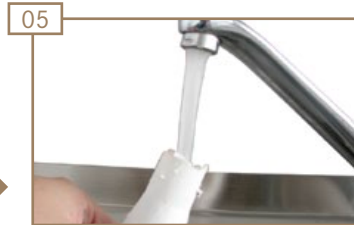
Maschinenschäden durch falsche Handhabung!
Bei unsachgemäßem Einbau.
Der Wasserfilter muss korrekt installiert werden.



03 Wasserfilter auspacken.



04 Einsatzmonat am Rasterkopf einstellen.



05 Wasserfilter mit Wasser füllen.



06 Wasserfilter in Adapter einsetzen und im Uhrzeigersinn bis Anschlag drehen.
Wasserfilter ist eingesetzt.



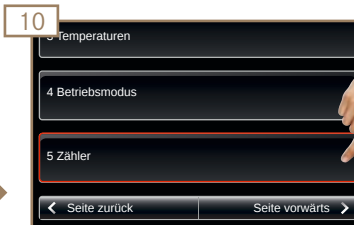
07 Wassertank bis Füllmarke füllen.



08 Wassertank einsetzen.



09 Tür schliessen.

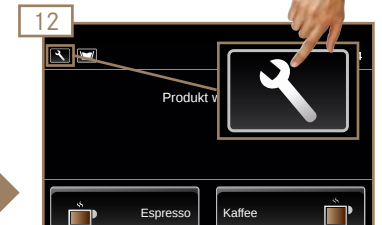


10 Zähler Wasserfilter zurücksetzen.

Siehe Seite 49.

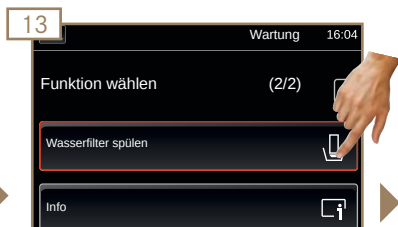


11 Auslauf bis Anschlag nach unten ziehen.

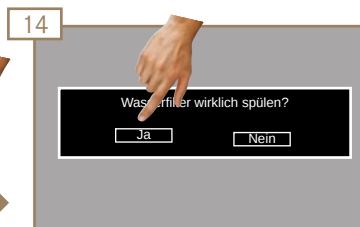


12 Zur Wartungs-Ebene wechseln.

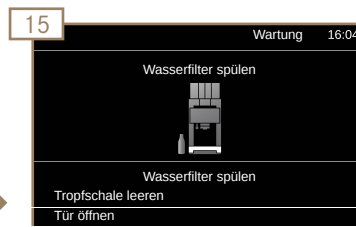
Fortsetzung: Wasserfilter einsetzen



Wasserfilter spülen wählen.



Wasserfilter spülen mit Ja bestätigen.



Liste mit nächsten Schritten erscheint.



Tropfschale entnehmen, leeren und wieder einsetzen.



Entriegelungsknopf drücken und Tür öffnen.



Wassertank entnehmen und leeren.



Wassertank bis Füllmarke füllen.



Wassertank einsetzen.

⚠️ WARNUNG
Verbrühungsgefahr!
Durch heisses Wasser und heissen Dampf.
Nicht an und unter die Ausläufe fassen.



Tür schliessen.



Wasserfilter wird gespült.



Produkt-Ebene erscheint.
Maschine ist bereit.

Wasserfilter entfernen

⚠ VORSICHT

Unwohlsein durch Bakterienbildung!

Zu lange Nutzung des Wasserfilters kann zu Algenbildung führen.
Wechseln Sie den Wasserfilter gemäss Wartungsliste.



01
Entriegelungsknopf drücken
und Tür öffnen.



02
Wassertank entnehmen und
leeren.



03
Wasserfilter durch drehen
gegen den Uhrzeigersinn lösen
und entnehmen.

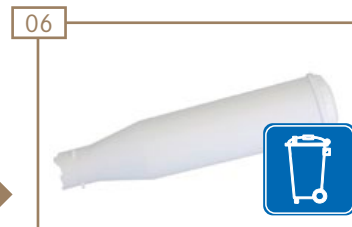


04
Neuer Wasserfilter einsetzen.

 *Siehe Seite 39.*



05
Maschine ist bereit.



06
Gebrauchter Wasserfilter ent-
sorgen.

Adapter entfernen



01
Entriegelungslasche nach vorn
drücken.



02
Adapter aus Öffnung heraus-
ziehen und aus Wassertank
entnehmen.



Bei zeitweisem Nichtgebrauch
Wasserfilter in einem Glas
Wasser im Kühlschrank aufbe-
wahren.

Wartungsplan

Häufigkeit	Aufgabe	Information	Erledigt
Täglich	Maschine reinigen	Siehe Reinigungsanleitung (1N330013 Pura pronto (647), 1N330018 Pura fresco (648 & 649))	☐
Täglich	Maschine spülen	Siehe 37	☐
Wöchentlich und zusätzlich bei Bedarf	Wassertank reinigen	Siehe 33	☐
Wöchentlich und zusätzlich bei Bedarf	Brüheinheit reinigen	Siehe 34	☐
Wöchentlich und zusätzlich bei Bedarf	Mischkammer reinigen (Pura fresco 648 & 649)	Siehe 35	☐
Monatlich	Bohnenbehälter reinigen	Siehe 21	☐
Monatlich	Pulverbehälter reinigen	Siehe 21	☐
2 Monatlich oder nach Bedarf	Wasserfilter wechseln	Siehe 39	☐
Jährlich, alle 30 000 Bezüge oder nach Bedarf	Wartung durch Service Techniker	Service Techniker kontaktieren.	☐
Nach Bedarf	Maschine entkalken	Siehe Entkalkungsanleitung (1N330028)	☐

Konfigurieren

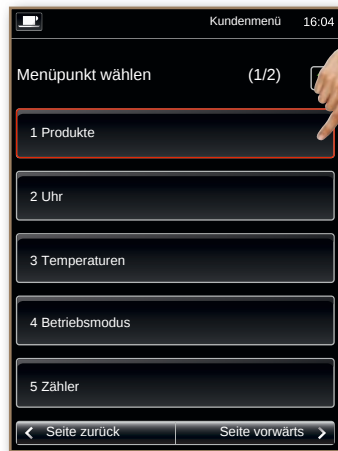
Ihre Pura ist komplett individuell programmierbar – damit die Pura genauso flexibel ist wie Sie. Wir haben die Programmierung einfach gehalten, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern. Probieren Sie es aus.

Einstieg in die Programmierung



- Auf den folgenden Seiten sind alle Menüpunkte der Programmierung dargestellt. Je nach Konfiguration Ihrer Pura können einzelne Menüpunkte fehlen.
- Informationen zu Symbolen und Bedienelemente finden Sie im Kapitel „Symbolerklärung“.

1 Produkte



Bevor Sie die Produkteinstellung anpassen können, müssen Sie im Menüpunkt **1.1 Produkttaste wählen** ein Produkt wählen.

1.1 Produkttaste wählen

1.2 Produkteinstellungen ändern

Grundprodukt Kaffee

Brühwassermenge

Mahlmenge Kaffeesorte links

Vorbrühen

Temperatur

Testprodukt zubereiten



Mit **Testprodukt zubereiten** können die Anpassungen überprüft werden, ohne dass Menü zu verlassen.

Im Menüpunkt **Mahlmenge Kaffeesorte links** wird immer die Bezugsquelle des gewählten Produkt dargestellt. Je nach Konfiguration kann sich die Bezugsquelle unterscheiden.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

weiter auf nächster Seite.

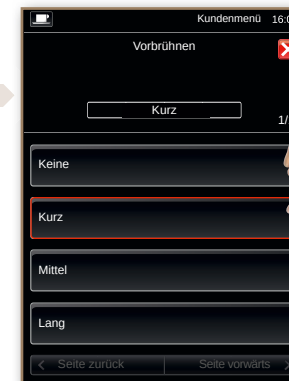


► Produkt wählen.



► Mit **+/-** Menge anpassen.

- Korrektur der Brühwasser- und Mahlmenge.
- Anpassung max. +/- 20% des eingestellten Wertes.



► Parameter wählen.

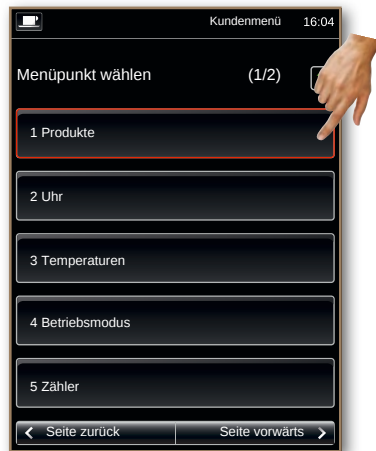
- Wartezeit zwischen Vorbrühen und eigentlichem Brühvorgang.
- **Keine**: Kein Vorbrühen.
- **Kurz**: Wartezeit 1.0 Sekunde.
- **Mittel**: Wartezeit 1.5 Sekunden.
- **Lang**: Wartezeit 2.0 Sekunden.



► Parameter wählen.

- Korrektur der Boilertemperatur.
- **Tief**: - ca. 5 °C.
- **Normal**: Keine Korrektur.
- **Hoch**: + ca. 5 °C.

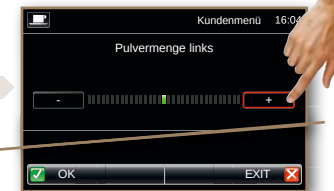
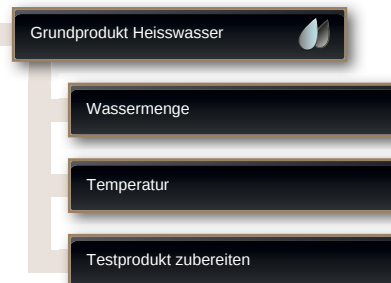
Fortsetzung: 1 Produkte



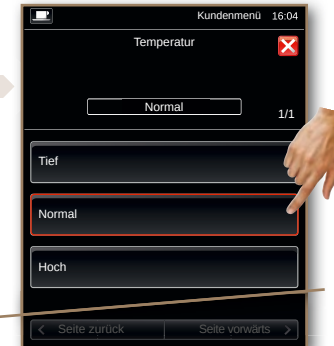
Mit **Testprodukt zubereiten** können die Anpassungen überprüft werden, ohne dass Menü zu verlassen.

Im Menüpunkt **Grundprodukt Pulver links** wird immer die Bezugsquelle des gewählten Produkt dargestellt. Je nach Konfiguration kann sich die Bezugsquelle unterscheiden.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.



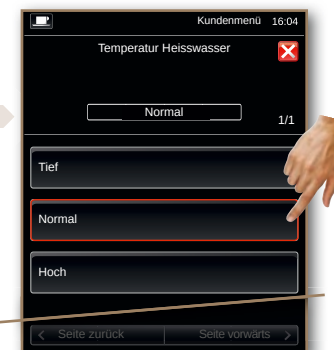
- ▶ Mit **+/-** Menge anpassen.
 - Korrektur der Pulver- und Wassermenge.
 - Anpassung max. **+/- 20%** des eingestellten Wertes.



- ▶ Parameter wählen.
 - Korrektur der Boilertemperatur.
 - **Tief**: - ca. 10 °C.
 - **Normal**: - ca. 5 °C.
 - **Hoch**: Keine Korrektur.



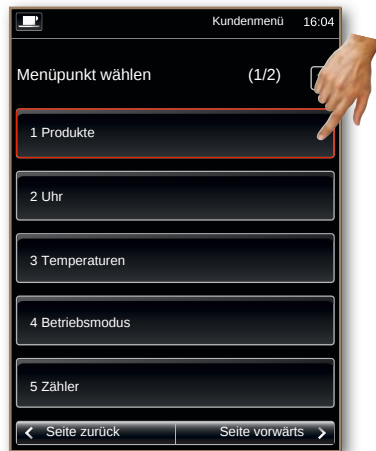
- ▶ Mit **+/-** Menge anpassen.
 - Korrektur der Wassermenge.
 - Anpassung max. **+/- 20%** des eingestellten Wertes.



- ▶ Parameter wählen.
 - Korrektur der Boilertemperatur.
 - **Tief**: - ca. 5 °C.
 - **Normal**: Keine Korrektur.
 - **Hoch**: + ca. 5 °C.

weiter auf nächster Seite.

Fortsetzung: 1 Produkte



Mit **Testprodukt zubereiten** können die Anpassungen überprüft werden, ohne dass Menü zu verlassen.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

Nur Pura fresco

Grundprodukt Milch

Milchmenge

Temperatur

Testprodukt zubereiten

Nur Pura fresco

Grundprodukt Milchschaum

Schaummenge

Temperatur

Testprodukt zubereiten

Preis

Gratisprodukt

Testprodukt zubereiten



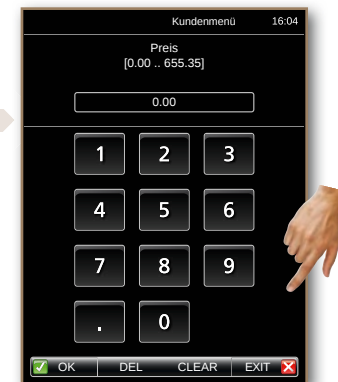
► Mit **+/-** Menge und Temperatur anpassen.

- Korrektur der Milchmenge und Boilertemperatur.
- Anpassung max. +/- 20% des eingestellten Wertes.



► Mit **+/-** Menge und Temperatur anpassen.

- Korrektur der Schaummenge und Boilertemperatur.
- Anpassung max. +/- 20% des eingestellten Wertes.



► Preis eingeben.

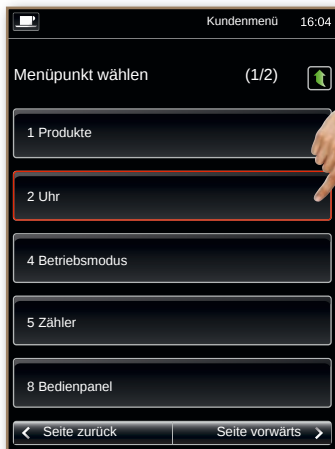
- **Preis erscheint auf der Produkttaste** (sofern Abrechnungssystem unter 4 Betriebsmodus aktiviert ist).



► Parameter wählen.

- **Ja**: Produkt wird nicht abgerechnet.
- **Auf der Produkttaste erscheint Gratis** (sofern Abrechnungssystem unter 4 Betriebsmodus aktiviert ist).

2 Uhr



Drücken Sie immer zuerst **CLEAR** bevor Sie einen Wert eingeben.

Mit Hilfe von **Datum** und **Uhrzeit** sowie der **Schaltuhr** kann die Pura automatisch ein- beziehungsweise ausgeschaltet werden.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

2.1 Datum/Zeit

Uhrzeit

Datum

Sommer-/Winterzeit

2.2 Schaltuhr 1

Ein Uhrzeit

Ein Wochentage

Aus Uhrzeit

Aus Wochentage

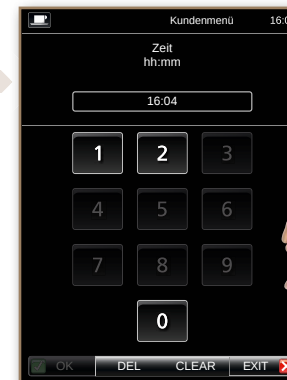
2.3 Schaltuhr 2

Ein Uhrzeit

Ein Wochentage

Aus Uhrzeit

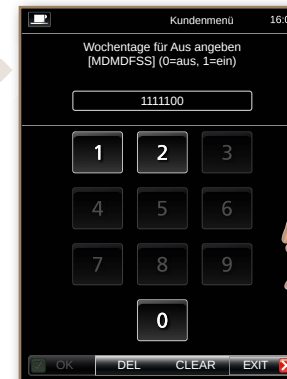
Aus Wochentage



- Datum und Uhrzeit einstellen.
- Bevor Uhrzeit eingestellt wird, Sommer-/Winterzeit einstellen.

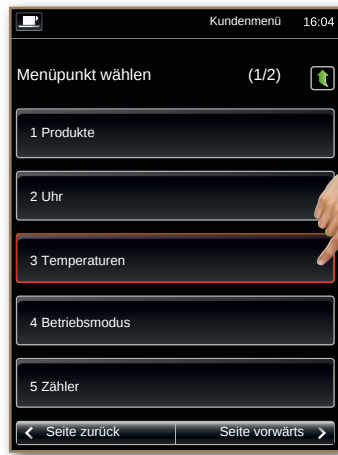


- Parameter wählen.
- **Winterzeit:** Uhr schaltet eine Stunde zurück.
 - **Sommerzeit:** Uhr schaltet eine Stunde vor.

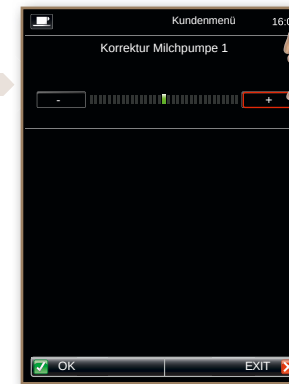


- Schaltuhr einstellen.
- Maschine schaltet automatisch ein/aus.
 - Erste Eingabe = Montag.
 - Letzte Eingabe = Sonntag.
 - **0** = Maschine ein.
 - **1** = Maschine aus.

3 Temperaturen



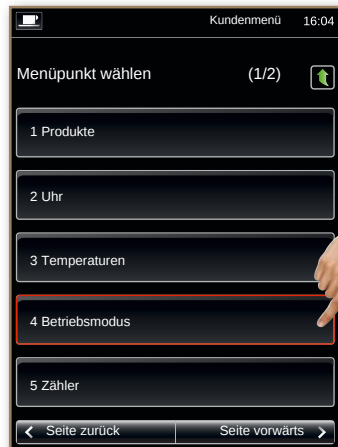
3.1 Korrektur Milchpumpe 1



► Mit +/- Temperatur anpassen.

- Korrektur der Milchtemperatur für alle Produkte.
- Anpassung max. +/- 20% des eingestellten Wertes.

4 Betriebsmodus



Abrechnungssystem aktivieren?



► Parameter wählen.

- Abrechnungssystem aktivieren (sofern programmiert).

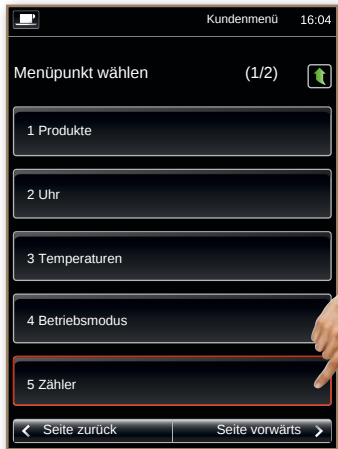
Wasserszufuhr umschalten



► Parameter wählen.

- Betriebsmodus wählen.

5 Zähler



Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

5.1 Produktgruppen

5.2 Wartung

5.3 Einzelprodukte

Produkte 1 - 8

Produkte 9 - 16

Produkte 17 - 24

Produkte 25 - 32

Produktzähler zurücksetzen



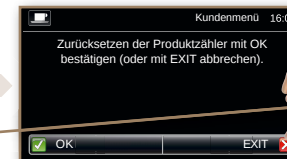
► Zählerstand der Produktgruppen wird angezeigt.



► Mit **CLEAR** Zähler Wartung zurücksetzen.

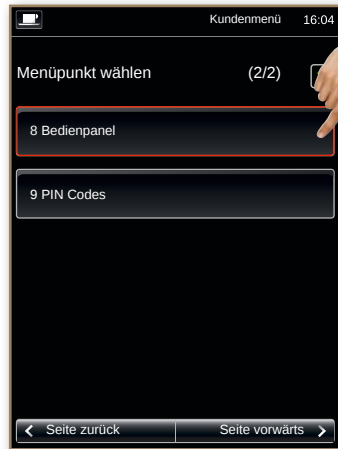


► Zählerstand der Produkte wird angezeigt.



► Mit **OK** Produktzähler zurücksetzen oder mit **EXIT** Vorgang abbrechen.

8 Bedienpanel



Mit **Seite vorwärts** und **Seite rückwärts** können Sie in den Menü-Ebenen blättern.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

8.1 Sprache

Sprache für Wartungsebene

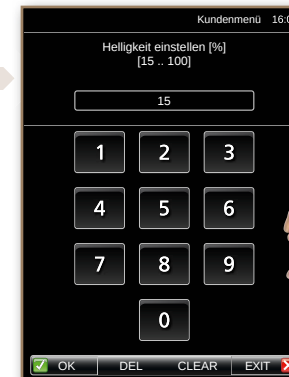
Sprache für Produktebene



► Parameter wählen.

- Sprache für Wartungs- und Produkt-Ebene einstellen.

8.2 Helligkeit Display

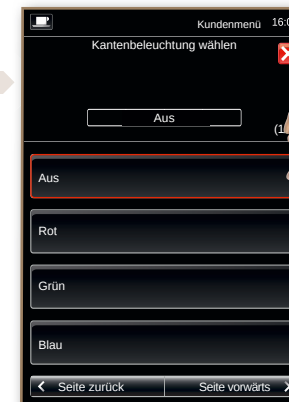


► Helligkeit des Display einstellen.

- **15%:** Display dunkel.
- **100%:** Display hell.

8.3 Kantenbeleuchtung

Farbe

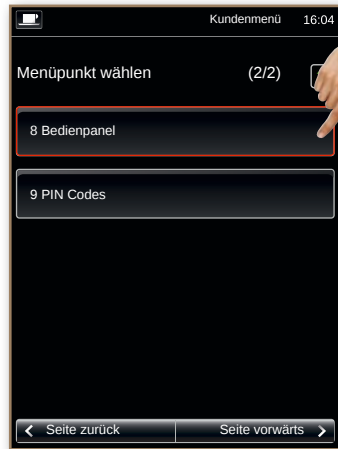


► Parameter wählen.

- Farbe der Kantenbeleuchtung einstellen.
- **Aus:** Keine Kantenbeleuchtung.
- **Rot, Grün, Blau, Gelb, Cyan, Magenta, Weiss:** Kantenbeleuchtung in gewählter Farbe.
- **Farbverlauf:** Kantenbeleuchtung mit Farbwechsel.

weiter auf nächster Seite.

Fortsetzung: 8 Bedienpanel



Mit **Seite vorwärts** und **Seite rückwärts** können Sie in den Menü-Ebenen blättern.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

Wenn Sie im Menü **Farbe, Nutzerdefiniert** auswählen, erscheinen zusätzliche folgende Menüpunkte.

Rotanteil der Farbe

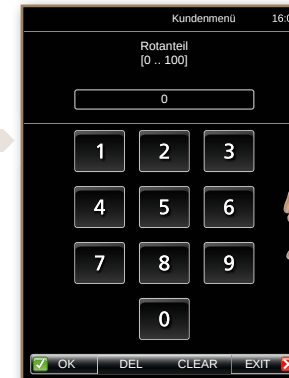
Grünanteil der Farbe

Blauanteil der Farbe

Helligkeit

8.4 Wasserhärte

weiter auf nächster Seite.



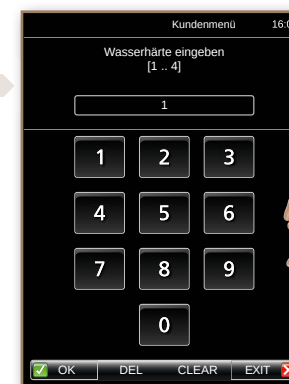
► Nutzerdefinierte Farbe der Kantenbeleuchtung einstellen.

- Farbe der Kantenbeleuchtung frei wählen.



► Parameter wählen.

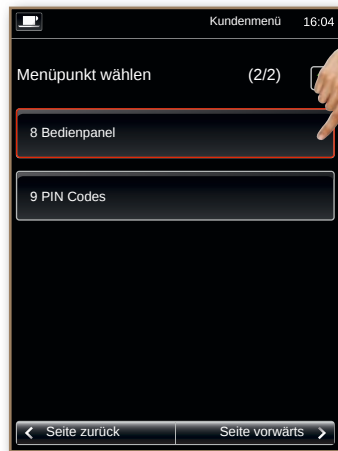
- Helligkeit der Kantenbeleuchtung einstellen.



► Wasserhärte einstellen.

- Wasserhärte in Grad deutsche Härte (°dH) und Grains per gallon (gpg).
- **1**: Wasserhärte bis 8 °dH (gpg).
- **2**: Wasserhärte bis 15 °dH (gpg).
- **3**: Wasserhärte bis 23 °dH (gpg).
- **4**: Wasserhärte bis 29 °dH (gpg).

Fortsetzung: 8 Bedienpanel



8.5 Akustische Signale

Tastenton

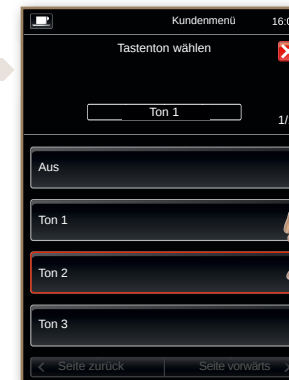
Systemmeldungen aktivieren

Spülprozess aktivieren

Aufforderungen aktivieren

Reinigungsprozess aktivieren

8.6 Reinigungsdialog



► Parameter wählen.

- Art des Tastentons wählen.
- **Aus**: Kein Ton.
- **Ton 1**: Tiefer Ton.
- **Ton 2**: Hoher Ton.
- **Ton 3**: Doppelton (tief, hoch).



► Parameter wählen.

- Ton für Meldungen, Prozesse und Aufforderungen wählen.
- **Nein**: Kein Ton.



► Parameter wählen.

- Anzeigemodus für Reinigungsprozess wählen.



Mit **Seite vorwärts** und **Seite rückwärts** können Sie in den Menü-Ebenen blättern.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

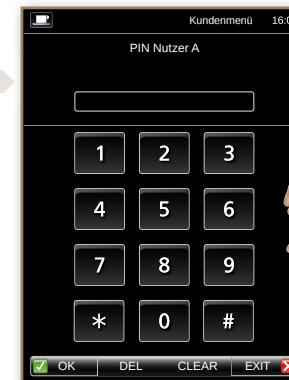
9 PIN Codes



PIN Nutzer A ändern

PIN Nutzer B ändern

PIN für Wartung ändern



► PIN einstellen oder ändern.

- Max. 6 Zeichen.



Mit **Seite vorwärts** und **Seite rückwärts** können Sie in den Menü-Ebenen blättern.

Anpassungen mit **OK** bestätigen. Mit **EXIT** wird die Eingabe abgebrochen.

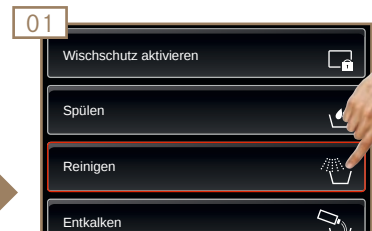
Ausserbetriebnahme und Entsorgung

Möchten Sie Ihre Pura Kaffeemaschine für längere Zeit ausser Betrieb nehmen oder entsorgen? Wenden Sie sich an unseren Service. Wir recyceln unsere Kaffeemaschinen zu fast 100%, damit die Umwelt und die Ressourcen geschont werden.

Ausserbetriebnahme



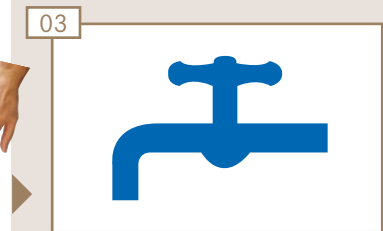
Nehmen Sie für eine länger andauernde Ausserbetriebnahme der Kaffeemaschine den Service zu Hilfe.



Die Kaffeemaschine und ihre Komponenten mit Hilfe der Reinigungsanleitung reinigen.



Die Kaffeemaschine abschalten und vom Stromnetz trennen.



Die Wasserzufuhr abstellen und gegebenenfalls den Wassertank leeren.



Alle Lebensmittelreste aus der Kaffeemaschine entfernen.

Längere Ausserbetriebnahme und Einlagerung

HINWEIS

Maschinenschäden!

Wenden Sie sich an das FRANKE-Service-Team für eine fachgerechte Einlagerung.

Beachten Sie die Lagerbedingungen und lassen Sie die Kaffeemaschinen entwässern.

Lagertemperaturen: -10° C bis +50° C

Luftfeuchtigkeit: max. 80%

Für eine spätere Inbetriebnahme ist es unumgänglich, den Service in Anspruch zu nehmen.

Die Kaffeemaschinen müssen gewartet, installiert und vor dem Produktbezug gereinigt werden.

Ein korrektes Funktionieren der Kaffeemaschine ist ansonsten nicht möglich.

Entsorgung

Verbrauchsmaterialien entsorgen

Achten Sie bei der Entsorgung von Verbrauchsmaterialien und Abfällen auf die geltenden Entsorgungsbestimmungen.

Kaffeemaschine entsorgen

Ihre Kaffeemaschine können Sie direkt und kostenlos bei Ihrer Verkaufsstelle abgeben. Wir übernehmen den Rest für Sie. Eine Entsorgung durch Sie möchten wir aus Umweltschutzgründen vermeiden.

Fehlerbehebung

Bei bestehenden Problemen gibt Ihnen Ihre Pura Kaffeemaschine Anleitung. Auf dem Displays werden Ihnen Ereignisse und Informationen angezeigt. Sollten Sie ein Problem trotz allem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Service.

Vorgehen bei Maschinenfehlern

I - Ereignis



II - Information



Hilfe bei Maschinenfehlern

Ereignis Nr.	Ereignistext	Lösungsansatz	
1-99	Diverse Ereignisse und Informationen	Service Techniker kontaktieren.	
129	Bitte Tür schliessen!	Tür schliessen.	
130	Bitte Bohnenbehälter einsetzen!	Bohrenbehälter einsetzen.	siehe Seite 21
131	Bitte Pulverbehälter einsetzen!	Pulverbehälter einsetzen.	siehe Seite 22
132	Bitte Mischkammer einsetzen!	Mischkammer einsetzen.	siehe Seite 36
133	Bitte Brüheinheit einsetzen!	Brüheinheit einsetzen.	siehe Seite 34
134	Bitte Wassertank einsetzen!	Wassertank einsetzen.	siehe Seite 20
135	Bitte Satzbehälter einsetzen!	Satzbehälter einsetzen.	siehe Seite 19
136	Bitte Tropfschale einsetzen!	Tropfschale einsetzen.	siehe Seite 23
158/159	Bitte Bohnenbehälter füllen!	Kaffeebohnen füllen.	siehe Seite 18
160	Bitte Wassertank füllen!	Wasser füllen.	siehe Seite 19
161	Bitte Pulverbehälter füllen!	Milchpulver füllen.	siehe Seite 18
162	Bitte Pulverbehälter füllen!	Schokopulver füllen.	siehe Seite 18
163	Milchbehälter 1 ist leer...	Milch füllen.	siehe Seite 24
164	Bitte Milch in Milchbehälter 1 füllen!	Milch füllen.	siehe Seite 24
165	Der Wassertank ist leer...	Wasser füllen.	siehe Seite 19
166	Bitte Tropfschale leeren!	Tropfschale leeren.	siehe Seite 22
167	Der Satzbehälter ist voll...	Satzbehälter leeren.	siehe Seite 19
168	Bitte Satzbehälter leeren!	Satzbehälter leeren.	siehe Seite 19
169	Die Brüheinheit ist leer...	Service Techniker kontaktieren.	
170	Die Brüheinheit ist voll...	Service Techniker kontaktieren.	
171	Der externe Schmutzwassertank ist voll.	Schmutzwassertank leeren.	siehe Seite 23
178/179	Temperatur Boiler 2/1 zu niedrig	Wenn diese Fehlermeldung für längere Zeit zu sehen ist, Service Techniker kontaktieren.	
180/181	Boiler 2/1 wird beheizt	Wenn diese Fehlermeldung für längere Zeit zu sehen ist, Service Techniker kontaktieren.	
188	Maschine muss gereinigt werden...	Maschine reinigen (Aufforderung).	siehe Reinigungsanleitung
189	Bitte die Maschine reinigen!	Maschine reinigen (Zwang).	siehe Reinigungsanleitung
190	Bitte Wasserfilter ersetzen!	Wasserfilter einsetzen.	siehe Seite 39
191	Bitte die Maschine entkalken!	Maschine entkalken.	siehe Entkalkungsanleitung

Fortsetzung: Hilfe bei Maschinenfehlern

Ereignis Nr.	Ereignistext	Lösungsansatz	
192	Bitte die Maschine warten!	Service Techniker kontaktieren.	
193	Bitte Wasserfluss kalibrieren!	Service Techniker kontaktieren.	
194	Bitte Milchpumpe kalibrieren!	Service Techniker kontaktieren.	
196	Reinigung wiederholen!	Reinigung wiederholen.	siehe Reinigungsanleitung
197	Entkalkung wiederholen!	Entkalkung wiederholen.	siehe Entkalkungsanleitung
198...200	Bitte Maschine spülen!	Maschine spülen.	siehe Seite 37
210	Milchsystem 1 vorbereiten (primen)	Milchsystem vorbereiten (primen).	siehe Seite 24
211	Milchsystem 2 vorbereiten (primen)	Milchsystem vorbereiten (primen).	siehe Seite 24
220	Pulverklappe geöffnet. Produkt wählen.	Produkt wählen. Gemahlene Kaffee einfüllen.	siehe Seite 28
221	Kaffeepulver füllen. Pulverklappe schliessen.	Gemahlene Kaffee einfüllen. Pulverklappe schliessen.	siehe Seite 28
250	Der Energiesparmodus ist aktiviert...	Service Techniker kontaktieren.	
251	Das Keramikventil ist nicht bereit...	Service Techniker kontaktieren.	

Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität

Geschmackloser Kaffee

Mögliche Ursachen	Lösung
Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner wählen
Zu wenig Pulver	Kaffeemenge erhöhen
Temperatur zu niedrig	Temperatur erhöhen
Kaffee ist zu alt	Kaffee richtig lagern

Kaffee schmeckt fremd

Mögliche Ursachen	Lösung
Schlechte Mahlung	Kundendienst kontaktieren
Geringer Kaffeeverbrauch	Kleine Kaffeemenge einfüllen
Kaffeebohnen schlecht	Kaffeebohnen ersetzen
Reinigungsmittelrückstände	Maschine spülen
Tasse verschmutzt	Spülmaschine kontrollieren
Wasser (Chlor, Härte, ...)	Wasserqualität kontrollieren lassen

Kaffee schmeckt sauer

Mögliche Ursachen	Lösung
Temperatur zu niedrig	Kaffeetemperatur erhöhen
Röstung zu hell	Kaffee wechseln
Zu grobe Mahlung	Mahlung feiner einstellen

Kaffee schmeckt bitter

Mögliche Ursachen	Lösung
Temperatur zu hoch	Kaffeetemperatur herabsetzen
Zu feine Mahlung	Mahlgrad gröber einstellen
Zu wenig Pulver	Kaffeemenge erhöhen
Röstung zu dunkel	Kaffee wechseln

Konsistenz der Pulverprodukte

Mögliche Ursachen	Lösung
Dickflüssig	Weniger Pulver verwenden Mehr Wasser verwenden
Dünnflüssig	Mehr Pulver verwenden Weniger Wasser verwenden
Klumpig	Instantssystem reinigen

Geschmack der Pulverprodukte

Mögliche Ursachen	Lösung
Zu Süß	Weniger Pulver verwenden Mehr Wasser verwenden
Zu wenig süß	Mehr Pulver verwenden Weniger Wasser verwenden
Fremder Geschmack	Instantssystem reinigen

Schlechte Milchschaumqualität

Mögliche Ursachen	Lösung
Mischkammer ist nicht richtig gereinigt	Mischkammer reinigen, siehe Seite 35
Milchschlauch ist verstopft	Reinigung durchführen Mischkammer reinigen, siehe Seite 35
Nicht genug Milch im Milchbehälter	Vorgekühlte Milch einfüllen
Milch zu warm	Vorgekühlte Milch verwenden

Kaffee Temperatur

Mögliche Ursachen	Lösung
Kaffee zu kalt (nach längerem Nichtgebrauch)	Zur Wartungs-Ebene wechseln und Brühsystem vorheizen wählen

Index

A

ADAPTER	9
EINSETZEN	38
ENTFERNEN	41
APPARATENNUMMER	10
ARTIKELNUMMER	10
AUSLAUF	11
AUSLAUFKOPF	12
AUSSERBETRIEBNAHME	54

B

BECHERVORWAHL	31
BEDIENPANEL	11
BEFÜLLEN	17
KAFFEEBOHNEN	18
MILCH	24
PULVER	18
WASSERTANK	19
BOHNENBEHÄLTER	11
BOHNENBEHÄLTER LEEREN	20
BRÜHEINHEIT	12

D

DATUM EINSTELLEN	47
DISPLAY EINSTELLEN	50
DOPPELPULVERBEHÄLTER	11
DOPPELTER PRODUKTBEZUG	27

E

EIN/AUS SCHALTER	12
EINBAUMASSE	16
EINFACHER PRODUKTBEZUG	26
EINLAGERUNG	54
ENTKALKUNGSANLEITUNG	32
ENTLEEREN	17
BOHNENBEHÄLTER	20
MILCH	25
PULVERBEHÄLTER	21
SATZBEHÄLTER	19
SCHMUTZWASSERTANK	23
TROPFSCHALE	22
WASSERTANK	20
ENTRIEGELUNGSHEBEL	12
ENTSORGUNG	54
EREIGNISTEXT	55

F

FARBE DER KANTENBELEUCHTUNG EINSTELLEN	51
FEHLERBEHEBUNG	55

G

GERÄTEBESCHREIBUNG	11
------------------------------	----

H

HEISSWASSERAUSLAUF	11
HEISSWASSERBEZUG	31
HERSTELLER	10

I

INBETRIEBNAHME	17
INSTALLATION	15

K

KAFFEEBOHNEN FÜLLEN	18
KAFFEESYSTEM SPÜLEN	37
KLIMAZONE	10
KOMPONENTEN	12
KONFIGURIEREN	43
KORREKTUR BOILERTEMPERATUR	45

Verbrauchsmaterialien

Artikel	Bestellnummer
Reinigungstabletten (25 Stk.)	BK 328 399
Reinigungstabletten (100 Stk.)	BK 328 400
Milchreiniger	1L 301 219
Entkalker	1N 330 512
CLARIS-Wasserfilter	1P 315 694



Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
CH-4663 Aarburg
Fon +41 (0) 62 787 36 07
www.franke.com

Ihr Vertriebspartner:

erstellt: 07.12 / Bestellnummer: 1N330003 / Revision B



COFFEE
SYSTEMS