Virtus® Group Service

Virtus s.r.l.

via Milano 95/e
27045 Casteggio (PV) / Italy

☎ +39 0383 89 06 12
🖷 +39 0383 80 96 01

www.virtusnet.eu

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71 – 0
🖷 +49 (0) 23 81 / 973 71 – 88

www.virtusnet.de

Bedienungsanleitung

ATLANTIC CV I, II und III

Espressokaffeemaschinen

Willkommen!

Willkommen bei fiamma! Sie haben ein hochwertiges Profigerät erstanden, mit dem Sie köstlichen Espresso und andere Getränke zubereiten können.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können.

fiamma behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

VERWENDETE SYMBOLE

⚠ Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.

ⓘ ***Nützlicher Anwenderhinweis***

Edition: 05.2014, Version X.

1. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung

1.1. Sicherheitsanweisungen

Atlantic CV Espressomaschinen sind sichere Geräte und entsprechen den geltenden europäischen Sicherheitsanfoderungen. Trotzdem können bei einer unsachgemässen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sachgemässe, sichere Verwendung lesen Sie daher bitte aufmerksam diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege des Geräts.
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Bei Weitergabe der Espressomaschine ist auch diese Gebrauchsanleitung mit zu geben.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Bitte beachten Sie, dass diese Gebrauchsanleitung nicht die Bestimmungen auf dem Typenschild ersetzt, das direkt auf dem Gerät angebracht ist.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch!

Kontrollieren Sie die Maschine auf sichtbare Schäden, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät!

Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die Anschlussdaten des Geräts auf dem Typenschild (Spannung und Frequenz) mit denen des Elektronetzes.

Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann bei korrekter Erdung gewährleistet werden.

Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Mehfachsteckdosen und Verlängerungskabel gewährleisten nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (und führen z.B. zu Überhitzungsgefahr).

Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Eine Fachkraft ist eine Person, die augrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen die ihr übertragenen Arbeiten verstehen, beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann. Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen. Reparatur- und Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.

Das Gerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden.

Gefahr von Verbrennung und Verbrühungen! Die austretenden Flüssigkeiten und Dämpfe sind sehr heiss! Einige Bestandteile der Espressomaschine sind sehr heiss!

1.2. Verwendungszweck

Mit der Atlantic Espressomaschine können Sie Espressokaffee zubereiten. Mit dem Heisswasserhahn (Wassertemperatur ca. 90ºC) können Sie Tees zubereiten. Mit dem Dampfhahn können Sie Milch aufschäumen, Flüssigkeiten erwärmen etc. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein.
Die Atlantic Espressomaschinen sind für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen. Die Espressomaschinen sind ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.

1.3. Bedieneranforderungen

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch ihre Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Espressomaschine sicher zu bedienen, dürfen diese Espressomaschine nicht ohne Aufsicht oder Unterweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Dieses Gerät ist nicht für die Anwendung durch Kinder geeignet. Stellen Sie das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.

1.4. Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Entsorgen Sie das das Transport- und Schutzmaterial umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

⚠ Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und –folien sicher. Erstickungsgefahr!

Entsorgung des Geräts: Elektische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe elektrischer und elektronischer Alteräte. Bitte achten Sie darauf, dass das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

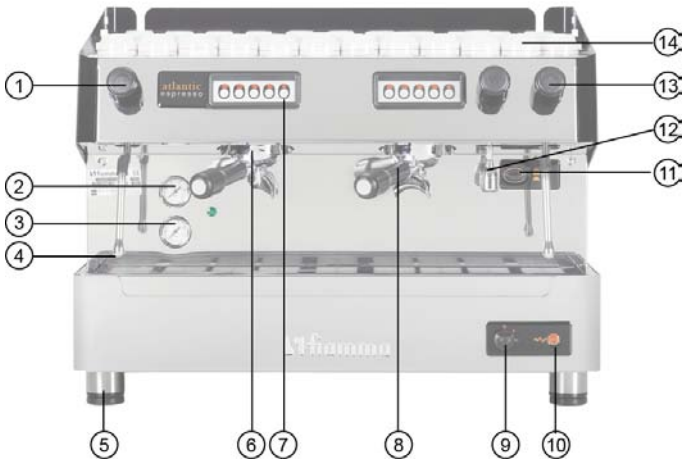
2. Lieferumfang

Die Atlantic Espressomaschine wird mit den folgenden Bestandteilen/ Zubehör geliefert:

Atlantic I	Atlantic II, Compact, Tall Cups
1 Atlantic I Espressomaschine	1 Atlantic Espressomaschine
1 Wasserschlauch 80 cm	1 Wasserschlauch 80 cm
1 Wasserschlauch 1.5 m, an die Maschine angeschlossen	1 Wasserschlauch 1.5 m, an die Maschine angeschlossen
1 Abwasserschlauch mit 1 Knie	1 Abwasserschlauch mit 1 Knie
1 doppelter Siebträger	2 doppelte Siebträger
1 einfacher Siebträger	1 einfacher Siebträger
1 Blindsieb	1 Blindsieb
1 Bürste	1 Bürste

Atlantic III
1 Atlantic III Espressomaschine
1 Wasserschlauch 80 cm
1 Wasserschlauch 1.5 m, an die Maschine angeschlossen
1 Abwasserschlauch mit 1 Knie
3 doppelte Siebträger
1 einfacher Siebträger
1 Blindsieb
1 Bürste

3. Beschreibung



1. Drehknopf für die Steuerung der Dampfdüse (4)

2. Druckanzeige für den Kessel
3. Druckanzeige für die Pumpe/ Wassernetz
4. Dampfdüse
5. Höhenverstellbare Füsse
6. Gruppe
7. Automatische Modelle: Elektronische Tastatur, halbautomatische Modelle: Schalter (siehe fig.2)
8. Siebträger
9. Hauptschalter. Position 1: Anschalten der Elektronik und automatischer Beginn der Wasserbefüllung. Position 2: Erhitzen des Wassers.
10. Signalleuchte (Erhitzen des Wassers)
11. Druckknopf für das Beheizen des Tassenwärmers
12. Heisswasserhahn
13. Drehknopf für die Steuerung des Wasserhahns (11)
14. Tassenwärmer

3.1. Technische Eigenschaften

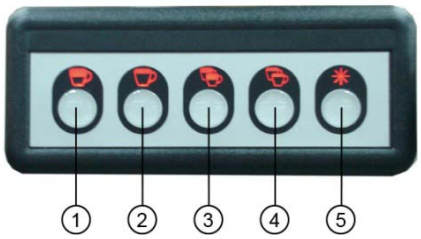
Wichtige technische Angaben befinden sich auch auf dem Typenschild, das auf der Vorderseite der Espressomaschine angebracht ist.

	Atlantic I	Atlantic II, Atlantic II Tall Cups
Abmessungen (BTH)	475x63x530 mm	665x563x530 mm
Leistung	1.95 kW	3.8 kW
Spannung	220-230 V/ 400V-2N	220-230 V/ 400V-2N
Gewicht	45 kg	59 kg

	Atlantic II Compact	Atlantic III
Abmessungen (BTH)	475x563x530 mm	875x563x530 mm
Leistung	1.95 kW	5.3 kW
Spannung	220-230 V/ 400V-2N	220-230 V/ 400V-2N
Gewicht	52.5 kg	80 kg

3.2. Die Tastatur

3.2.1. AUTOMATISCHE MODELLE (CV MODELLE)



Taste	Portion/ Funktion
①	Epresso
②	Doppelter Epresso
③	2 Espressos
④	2 doppelte Espressos
⑤	Continuous/ Programmierung

3.3. Erforderliche Anschlüsse

1 Wasserhahn mit G3/8 Anschluss
1 Zugang zu einem Abfluss mit mindestens 25 mm Durchmesser
1 geerderte Stromzufurh mit einem 20A-Schutz für die Maschinen mit 1 oder 2 Gruppen und einem 25A-Schutz für die Maschinen mit 3 Gruppen

4. Aufstellung und Grundeinstellungen

4.1. Aufstellungsort

⚠ Stellen Sie die Espressomaschine an einem trockenen Ort auf, an dem sie nicht in direkten Kontakt mit Wasser kommen kann. Richten Sie niemals einen Wasserstrahl auf das Gerät!

⚠ Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene, stabile Oberfläche.

⚠ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien auf. Wenn das nicht möglich ist, isolieren Sie die Umgebung des Gerätes mit nicht brennbarem, hitzeresistentem Isoliermaterial.

⚠ An Orten, wo die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, lassen Sie die Espressokaffeemaschine eingeschaltet, damit keine frostbedingten Schäden an den Gruppen und Leitungen entstehen.

ⓘ ***Lassen Sie neben der Espressomaschine genug Platz für den Wasseraufbereiter und eine Kaffeemühle.***

4.2. Auspacken

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller zum Gerhät gehörenden Teile. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien kindersicher und umweltgerecht. Reinigen Sie die Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch.

4.3. Wasseranschluss

4.3.1. ANSCHLUSS MIT WASSERAUFBEREITER

1. Schliessen Sie den 80cm-Wasserschlauch an den Wasserhahn an.
2. Schliessen Sie das andere Ende des Schlauches an den oberen Hahn des Wasseraufbereiters an.
3. Reinigen Sie den Wasseraufbereiter.

⚠ Der Wasseraufbereiter enthält Harze, die vor der ersten Betriebnahme ausgewaschen werden müssen!

Reinigung des Wasseraufbereiters:

Stellen Sie den Wasseraufbereiter über ein Becken oder stecken Sie ein Stück Schlauch an den unteren Hahn des Wasseraufbereiters, damit auslaufendes Wasser ins Becken fliessen kann. Öffnen Sie den Hahn des Wasseranschlusses und die beiden Hähne des Wasseraufbereiters. Wasser fliesst nun in das Becken. Dabei werden etwaige Rückstände aus dem Wasseraufbereiter gespült. Wenn nur noch klares Wasser aus dem Wasseraufbereiter fliesst, schliessen Sie Wasserzufuhr und die beiden Hähne des Wasseraufbereiters.

4. Verbinden Sie den Abwasseranschluss mit dem Abfluss. Öffnen Sie den Hahn des Wasseranschlusses und beide Hähne des Wasseraufbereiters. Das System ist nun betriebsbereit.

4.3.2. ANSCHLUSS OHNE WASSERAUFBEREITER

Schliessen Sie einen Wasserschlauch an den Wasserhahn an.
Schliessen Sie das andere Ende des Wasserschlauches an die Espressomaschine an..
Verbinden Sie den Abwasseranschluss mit dem Abfluss. Öffnen Sie den Hahn der Wasserzufuhr. Das System ist nun betriebsbereit.

4.4. Elektrische Installation

⚠ Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an!

⚠ Um Schäden zu vermeiden, kontrollieren Sie, dass die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung und Frequenz des Stromnetzes übereinstimmen.

⚠ Der Stromanschluss muss über einen allpoligen Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm und einen Fehlerstromschutz für 30 mA verfügen.

⚠ Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an!

⚠ Die Installation muss mit allen geltenden Bestimmungen und Richtlinien am Installationsort übereinstimmen.

5. Bedienungsanleitung

⚠ Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!

⚠ Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Flüssigkeiten und Dampf sind sehr heiss! Bringen Sie Gesicht und Hände nicht in den Bereich über den Dampfdüsen!

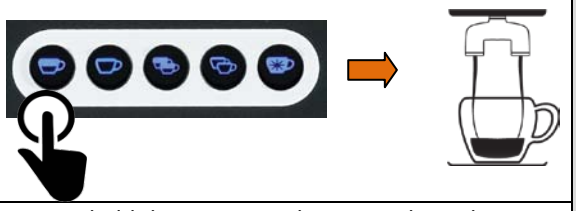
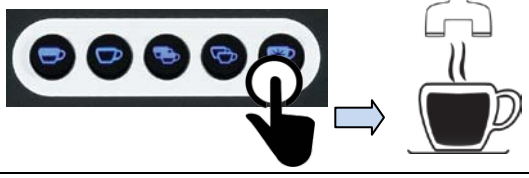
⚠ Nicht die Gruppen, die Metallteile des Siebträgers und die Dampfdüsen anfassen, da diese sehr heiss sind! Verbrennungsgefahr!

5.1. Inbetriebnahme

1. **Drehen Sie den Hauptschalter (9) auf Position 1**, um die Maschine anzustellen und die Wasserbefüllung zu beginnen. Eine grüne Signallampe leuchtet auf während der Kessel mit Wasser befüllt wird. Wenn der Kessel befüllt ist, erlischt die Signallampe automatisch.
2. Wenn die gründe Signallampe erlischt, drehen **Sie den Hauptschalter (9) auf Position 2**, um die Erhitzung des Wassers im Kessel anzustellen. Eine orange Signallampe leuchtet auf und zeigt das Beheizen an. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erlischt die orange Signallampe automatisch.
3. **Überprüfen Sie die Druckanzeiger**. Wenn die orange Signallampe erloschen ist, muss der Druckanzeiger für den Kessel (2) ca. 1bar anzeigen und der Druckanzeiger der Pumpe (3) den Druck im Wassernetz. Sollten die Druckanzeiger nicht die richtigen Werte anzeigen, kontaktieren Sie bitte eine qualifizierte Fachkraft.
4. Um die **Dampfdüsen zu reinigen,** drehen Sie den Drehkopf zur Steuerung der Dampfdüse nach rechts. Damit öffnen Sie die Dampfdüse. Lassen Sie einige Sekunden lang Dampf aus der Dampfdüse entweichen. Das reinigt die Dampfdüse. Drehen Sie dann den Drehkopf nach links, um die Dampfdüse zu schliessen. Wiederholen Sie diesen Arbeitsschritt für jede Dampfdüse.
5. Nun ist die Espressokaffeemaschine betriebsbereit.

5.2. Espressokaffee zubereiten

AUTOMATISCHE MODELLE (ATLANTIC CV)	HALBAUTOMATISCHE MODELLE
Espressokaffe mit automatischer Portionierung zubereitung	
1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee. Ideale Portion für eine Tasse Espresso: 5.5-6.5 g.	
2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlenen Kaffee im Siebträger, damit der gemahlene Kaffee sich gleichmässig verteilt.	
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe der Espressomaschine ein, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts in das Gewinde der Grupppe eindrehen. Der Siebträger sitzt richtig, wenn er sich nicht mehr weiterdrehen lässt.	
4. Stellen Sie eine Tasse (bzw. zwei Tassen, je nach Siebträger) unter den Ausguss des Siebträgers.	

5. Drücken Sie auf dem Bedienfeld über der Gruppe die Taste mit der gewünschten Portion. Die Maschine beginnt mit der Zubereitung und Kaffee fliesst aus dem Ausguss des Siebträgers in die Tasse(n). 	
6. Sobald die Portionszubereitung beendet ist, schaltet die Maschine die Gruppe automatisch aus.	
Espressokaffee mit manueller Portionierung zubereiten	
1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee. Ideale Portion für eine Tasse Espresso: 5.5-6.5 g.	1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee. Ideale Portion für eine Tasse Espresso: 5.5-6.5 g.
2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlenen Kaffee im Siebträger, damit der gemahlene Kaffee sich gleichmässig verteilt.	2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlenen Kaffee im Siebträger, damit der gemahlene Kaffee sich gleichmässig verteilt.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe der Espressomaschine ein, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts in das Gewinde der Grupppe eindrehen. Der Siebträger sitzt richtig, wenn er sich nicht mehr weiterdrehen lässt.	3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe der Espressomaschine ein, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts in das Gewinde der Grupppe eindrehen. Der Siebträger sitzt richtig, wenn er sich nicht mehr weiterdrehen lässt.
4. Stellen Sie eine Tasse (bzw. zwei Tassen, je nach Siebträger) unter den Ausguss des Siebträgers.	4. Stellen Sie eine Tasse (bzw. zwei Tassen, je nach Siebträger) unter den Ausguss des Siebträgers.
5. Drücken Sie Taste 5 um die Kaffeeproduktion zu beginnen.	1. Betätigen Sie den Schalter über der Gruppe, um die Kaffeeproduktion zu starten. 2.
6. Um die Kaffeeproduktion zu beenden, drücken Sie Taste 5. 	3. Um die Kaffeeproduktion zu beenden, drücken Sie Taste 5. 4.

ⓘ ***Regulieren der Mahlfeinheit***

Um guten Espresso zuzubereiten muss der gemahlene Kaffee über eine bestimmte Mahlfeinheit verfügen. Weil die Mahlfeinheit die Zubereitungszeit des Espressos in der Gruppe beeinflusst, ist die Zubereitungszeit ein wichtiger Anzeiger für die Qualität der Mahlfeinheit.

- Bei einer idealen Mahlfeinheit dauert die Zubereitung des Espressos in der Gruppe 18-20 Sekunden.
- Ist die Zubereitungszeit länger als 20-25 Sekunden, stellen Sie Ihre Kaffeemühle auf ein grobkörnigeres Mahlergebnis ein.

- Ist die Zubereitungszeit kürzer als 18 Sekunden, stellen Sie Ihre Kaffeemühle auf ein feineres Mahlergebnis ein.

5.3. Heisses Wasser zubereiten

⚠ Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Das Wasser ist sehr heiss!

Um heisses Wasser zuzubereiten, drehen Sie den Drehknopf (13) über dem Wasserhahn nach rechts. Heisses Wasser fliesst aus dem Wasserhahn. Zum Schliessen des Wasserhahns drehen Sie den Drehknopf nach links.

5.4. Dampf ablassen

⚠ Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Hände und Gesicht nicht über die Dampfdüse halten!

Um Dampf zuzubereiten, drehen Sie den Drehknopf für die Steuerung der Dampfdüse nach rechts. Dampf strömt aus der Düse. Drehen Sie den Drehknopf nach links, um die Dampfdüse auszuschalten.

ⓘ *Bevor Sie die Dampfdüsen zur Zubereitung von Getränken verwenden, öffnen Sie die Düse für 2-3 Sekunden, um sie von etwaigen Rückständen zu säubern.*

ⓘ *Säubern Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.*

6. Reinigung

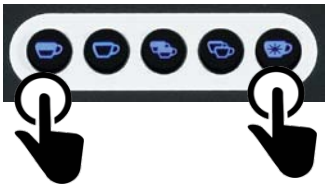
⚠ Richten Sie keinen Wasserstrahl auf die Espressomaschine! Schütten Sie kein Wasser in das Maschineninnere oder in ein Bestandteil der Maschine.

⚠ Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Espressomaschine vor Reinigungsarbeiten immer vollständig abkühlen!

⚠ Achten Sie in Gegenden, in denen Kakerlaken oder anderes Ungeziefer vorkommt, besonders auf die Sauberkeit des Gerätes und seiner Umgebung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die von Ungeziefer verursacht werden.

6.1. Tägliche Reinigung

6.1.1. REINIGUNG DER GRUPPEN:

AUTOMATISCHE MODELLE (ATLANTIC CV)	HALBAUTOMATISCHE MODELLE
Die automatischen Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm für die Gruppen.	
1. Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.	1. Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.
2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.	2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.	3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.
4. Drücken Sie gleichzeitig Taste 1 und Taste 5, um den Waschvorgang zu beginnen. 	4. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe laufen zu lassen.
	5. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe auszuschalten.
5. Während des Waschvorgangs blinken die Tasten 1 und 5.	6. Wiederholen Sie diese Arbeitsschritte, bis das Wasser im blinden Sieb klar ist und keine Rückstände von Reinigungsmittel zeigt.
6. Sobald der Waschvorgang beendet ist, hören die Tasten 1 und 5 auf zu blinken. Die Maschine befindet sich im normalen Betriebsmodus.	7. Entnehmen Sie das blinde Sieb und setzten Sie ein normales Sieb in den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein
7. Nehmen Sie den Siebträger heraus. Nehmen Sie das blinde Sieb heraus.	8. Lassen Sie die Gruppe 2-4 mal laufen, um Sie auszuspülen.
ⓘ ***Sie können das Reinigungsprogramm an mehreren Gruppen gleichzeitig durchführen.***	

6.1.2. REINIGUNG DER SIEBE UND SIEBTRÄGER

Legen Sie Siebe und Siebträger in ein Becken mit Wasser und einem Teelöffel voll Reinigungsmittel, um fetthaltige Kaffeerückstände zu lösen.

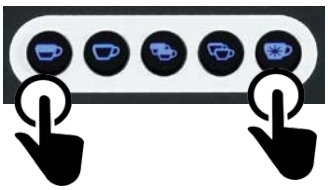
6.1.3. REINIGUNG DER MASCHINE

⚠ Trennen Sie die Maschine von der Stromquelle, bevor Sie die folgenden Reinigungsarbeiten ausführen!

Reinigen Sie mit einem feuchten weichen Tuch die Gewinde der Gruppen und die Halterung für die Siebträger.
Reinigen Sie mit besonderer Sorgfalt den Wasserhahn und die Dampfdüsen, um Ablagerungen zu vermeiden. Benutzen Sie dafür ein feuchtes weiches Tuch.

6.2. Wöchentliche Reinigung

6.2.1. REINIGUNG DER GRUPPEN

AUTOMATISCHE MODELLE (ATLANTIC CV)	HALBAUTOMATISCHE MODELLE
Die automatischen Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm für die Gruppen.	
1. Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.	1. Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.
2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.	2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.	3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.
4. Drücken Sie gleichzeitig Taste 1 und Taste 5, um den Waschvorgang zu beginnen. 	4. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe laufen zu lassen.
	5. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe auszuschalten.
5. Während des Waschvorgangs blinken die Tasten 1 und 5.	6. Wiederholen Sie diese Arbeitsschritte, bis das Wasser im blinden Sieb klar ist und keine Rückstände von Reinigungsmittel zeigt.
6. Sobald der Waschvorgang beendet ist, hören die Tasten 1 und 5 auf zu blinken. Die Maschine befindet sich im normalen Betriebsmodus.	7. Entnehmen Sie das blinde Sieb und setzten Sie ein normales Sieb in den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein
7. Nehmen Sie den Siebträger heraus. Nehmen Sie das blinde Sieb heraus.	8. Lassen Sie die Gruppe 2-4 mal laufen, um Sie auszuspülen.
ⓘ ***Sie können das Reinigungsprogramm an mehreren Gruppen gleichzeitig durchführen.***	9. Bereiten Sie einen normalen Kaffee zu, um Geschmacksrückstände zu vermeiden.

ⓘ ***Bereiten Sie nach der Reinigung einen normalen Espresso zu, um etwaige Geschmacksveränderungen zu vermeiden.***

6.2.2. REINIGUNG DER GITTER UND AUFFANGBECKEN

⚠ Trennen Sie die Maschine von der Stromquelle, bevor Sie die folgenden Reinigungsarbeiten ausführen!

Entnehmen Sie die Gitter, die den Boden des Tassenwärmerbereichs bedecken.
Entnehmen Sie die Metallgitter und das Auffangbecken unter den Gruppen.
Reinigen Sie Gitter und Auffangbecken sorgfältig und wischen Sie die Oberfläche des Tassenwärmerbereichs mit einem feuchten Tuch ab.

6.2.3. REINIGUNG DES RESTEBEHÄLTERS

Wenn Gitter und Auffangbecken unter den Gruppen herausgenommen wurden, sehen Sie in der Mitte der Maschine den Restebehälter, in dem Restwasser aufgefangen wird.
Reinigen Sie den Behälter und seinen Ausguss sorgfältig mit einer Bürste.
Achten Sie darauf, dass etwaige Kaffeerückstände vollständig entfernt werden, damit der Ausguss nicht verstopft.

6.2.4. REINIGUNG DES GEHÄUSES

Reinigen Sie das Gehäuse der Espressomaschine mit einem weichen Tuch. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.