

Bedienungsanleitung

unica pro Espressomaschine



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer unica pro Espressomaschine. Sicher die innovativste und eine der besten Espressomaschinen, die es zurzeit gibt.

Kontakt

Hersteller

Unica Coffee GmbH
Dattenmattstrasse 16
6010 Kriens
Switzerland

E-mail: hello@unica.coffee

Inhaltsverzeichnis

1. Gewährleistung	4
1.1. Herstellergarantie	4
2. Symbolerklärung	5
3. Allgemeine und Sicherheitsangaben	6
3.1. Allgemeine Informationen	6
3.2. Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3.3. Unsachgemäße Verwendung	7
3.4. Sicherheitshinweise	8
3.5. Auspacken der Maschine	10
3.6. Versand der Maschine	11
4. Beschreibung der Maschine	12
4.1. Technische Angaben	13
4.2. Umgebungsbedingungen	13
4.3. Zubehör und Teile	14
5. Installation	16
5.1. Positionierung	16
5.2. Festwasseranschluss	17
5.2.1. Wechsel von Tankbetrieb zu Festwasseranschluss	17
5.2.2. Wasserspezifikationen	19
5.3. Abwasseranschluss	20
5.4. Elektrische Verbindung	20
5.4.1. Elektrische Spezifikationen	20
5.5. Erstinbetriebnahme	21
5.5.1. Vorbereitung	21
5.5.2. Start der Maschine	21

6. Bedienung	22
6.1. Maschine ein- und ausschalten	22
6.2. Wecken der Maschine aus dem Standby	22
6.3. Wassertank füllen	22
6.4. Startbildschirm	23
6.5. Auswahl eines Rezepts	24
6.6. Heißwasser dispensieren	25
6.7. Kaffee extrahieren	26
6.7.1. Mahlgrad-Analyse	28
6.8. Dampfausgabe starten und stoppen	28
6.8.1. Timer-Funktion	29
6.8.2. Milchschaumen	29
6.9. Änderungen von Parametern	30
6.9.1. Heißwasser Parameter ändern	30
6.9.2. Kaffee-Rezept Parameter ändern	31
7. Einstellungen	33
7.1. Bildschirm	33
7.2. Benutzerdefinierte Einstellungen	34
7.2.1. Rezepte erstellen	34
7.2.2. Rezepte löschen	36
7.2.3. Exportieren von Rezepten	36
7.2.4. Importieren von Rezepten	38
7.3. Energieeinstellungen	39
7.3.1. Öko-Modus	40
7.3.2. Normal-Modus	41
7.3.3. Hoch-Modus	41
7.3.4. Benutzerdefinierter Modus	41
7.4. System	42
7.5. Uhrzeit und Datum	43
7.6. Wartung	44
7.6.1. Auto-Spülen	45
7.6.2. Tägliche Reinigung	45
7.6.3. Entkalken	47
7.6.4. Flüssigkeitssystem	49

7.7. Sprache	50
7.8. Dampftimer	50
7.9. Verlauf	51
8. Reinigung / Wartung der Maschine	52
8.1. Empfohlene Reinigungsintervalle	52
8.2. Tägliche und wöchentliche Reinigung der Maschine	53
8.2.1. Reinigung des Verteilersiebs	53
8.2.2. Reinigung des Brühsystems	54
8.2.3. Reinigung des Siebträgers und der Siebe	54
8.2.4. Reinigung der Dampfpflanze / -düse und des Heißwasserspenders	55
8.2.5. Reinigung der Abtropfschale und des Wassertanks	55
8.2.6. Reinigung des Gehäuses	56
8.3. Monatliche Reinigung	56
8.3.1. Reinigung des Heißwasserspenders	56
8.3.2. Entkalkung	56
8.4. Planmäßige Wartungsarbeiten	57
8.4.1. Wechsel der Brühgruppendichtung	57
9. Fehlerbehebung	59
10. Anhang	60
10.1. EU-Konformitätserklärung	60

1. Gewährleistung

Die Gewährleistung wird nach den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen übernommen.

1.1. Herstellergarantie

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Datum des Kaufbelegs und dauert grundsätzlich 24 Monate.
- Garantieleistungen erfolgen nur dann, wenn der zur Maschine gehörige Kaufbeleg vorgelegt werden kann.
- Bei Änderungen an der Maschine, die ohne ausdrückliche Zustimmung des Herstellers vorgenommen wurden, verfällt jeglicher Garantieanspruch.
- Für Defekte, die durch Reparaturen oder Eingriffe von nicht ermächtigten Personen oder durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, entfällt ebenfalls der Garantieanspruch.
- Bei Garantieansprüchen ist die Seriennummer zusammen mit der Maschinenbezeichnung und einer aussagekräftigen Fehlerbeschreibung anzugeben.
- Diese Garantie umfasst die Vergütung von defekten Maschinenteilen mit Ausnahme normaler Verschleißerscheinungen.

Bei Beanstandungen ist die Maschine in der Originalverpackung oder einer entsprechend geeigneten Verpackung an unsere Service-Abteilung einzuschicken.

Eventuell entstehende Beförderungskosten für die Ein- und Rücksendung können von uns nicht übernommen werden.

Außerhalb der Schweiz wenden Sie sich im Falle eines Garantieanspruches bitte an Ihren Fachhändler. Eine direkte Garantieabwicklung mit unserem Servicecenter ist in diesem Fall nicht möglich.

2. Symbolerklärung



WARNUNG!

Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.



VORSICHT!

Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.



HINWEIS!

Hebt nützliche Informationen in der Bedienungsanleitung hervor.

3. Allgemeine und Sicherheitsangaben



3.1. Allgemeine Informationen

1. Diese Bedienungsanleitung liefert wesentliche Hinweise für die sichere Bedienung Ihrer unica pro Espressomaschine. Bitte lesen Sie deshalb die beigefügten Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
2. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Reinigung. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, wo sie allen Benutzern zugänglich ist.

3.2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine ist ausschließlich für folgende Tätigkeiten bestimmt:

- Die unica pro wurde konstruiert und gebaut unter Beachtung dessen, was in der Konformitätserklärung steht.
- Diese Espressomaschine darf ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee, Tee sowie der Entnahme von Heißwasser und der Erzeugung von Dampf zum Erwärmen von Heißgetränken verwendet werden. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt und kann gefährlich sein. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch falsche Benutzung verursacht werden.
- Es ist ein Bereich für das Vorwärmen der Tassen vorgesehen. Nur für diesen Gebrauch darf es verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und damit gefährlich.
- Die Maschine darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie die Maschine zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.



HINWEIS!

Für andere oder darüber hinausgehende Benutzung und daraus resultierende Schäden oder Verletzungen nimmt die Unica Coffee GmbH keine Verantwortung oder Garantieleistung.

3.3. Unsachgemäße Verwendung

Dieses Kapitel listet eine Reihe von unsachgemäßen Verwendungen auf. Es wird empfohlen, die Maschine immer unter Beachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung zu betreiben:

- Verwendung durch Bediener, welche diese Anleitung nicht gelesen und verstanden haben.
- Einleitung von anderen Flüssigkeiten als Trinkwasser. (Befolgen Sie die Wasserspezifikationen in Punkt 5.2.2)
- Berühren von Heißwasser- oder Dampfauslass mit Händen.
- Einfüllen von Mahlgut in den Siebträger, welches nicht Kaffee oder Tee ist.
- Abstellen von anderen Gegenständen als Tassen auf dem Tassenwärmer.
- Abstellen von Behältern mit Flüssigkeit auf dem Tassenwärmer.
- Erhitzen von Getränken oder anderen Nicht-Nahrungsmittel.
- Abdecken des Tassenwärmer mit Tüchern.
- Verstopfen der Lüftungsschlitze mit Tüchern oder anderen Gegenständen.
- Benutzung der Maschine im nassen Zustand.
- Transport der Maschine ohne vorheriges Entleeren des Fluidsystems.



WARNUNG!

Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt, vor allem nicht, wenn Kinder in der Nähe sind!

3.4. Sicherheitshinweise

1. Die elektrischen Angaben auf dem Typenschild der Maschine müssen mit denen am Aufstellungsort der Maschine übereinstimmen.
2. Installation und Reparatur der Maschine müssen entsprechend den örtlichen elektrischen und hydraulischen Vorschriften erfolgen.
3. Installationen und Reparaturen von Unica Coffee Maschinen dürfen nur von Unica Coffee GmbH autorisiertem, geschultem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
4. Die Maschine muss aus Sicherheitsgründen an eine ordnungsgemäß geerdete elektrische Leitung angeschlossen werden.
5. Überprüfen Sie vor dem elektrischen Anschluss der Maschine, dass die Stromversorgung mit den elektrischen Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt (Stromaufnahme, Spannung, Netzfrequenz).
6. Wir raten dringend vom Einsatz von Adaptern, Kabel-Verlängerungen, Mehrfach-Steckdosen usw. ab, da diese eine Gefahrenquelle sein können.
7. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn das Anschlusskabel, der Stecker oder irgendein anderer Teil der Maschine beschädigt sind oder nicht richtig funktionieren. Bitte senden Sie die Maschine unverzüglich zum nächstgelegenen autorisierten technischen Service-Punkt zur Kontrolle, Reparatur und Instandsetzung.
8. Wie Sie sich vor elektrischen Schlägen bei der Benutzung von elektrischen Geräten, zu denen auch Ihre Unica Coffee Espressomaschine gehört, schützen?
 - Tauchen Sie die Maschine selbst sowie Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Auch die inneren Bauteile der Maschine dürfen nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - Ziehen Sie auf keinen Fall am Anschlusskabel der Maschine.
 - Ein Fehlerstrom-Schutzschalter für die elektrische Anlage, an die die Maschine angeschlossen wird, ist unbedingt erforderlich.
 - Schütten Sie keine Flüssigkeiten über die Maschine.
 - Stecken Sie keine Gegenstände in vorhandene Öffnungen.

9. Verwenden Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör, welches von Unica Coffee GmbH zertifiziert und gefertigt wurde.
10. Bevor irgendwelche Reinigungsarbeiten an der unica pro durchgeführt werden (ausgenommen der Rückspülung sowie der Entkalkungsroutine), schalten Sie die Maschine bitte ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Diese Maschine ist für den Einsatz zu Hause, in der Gastronomie oder ähnliche Verwendungszwecke geeignet, wie:
 - Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros oder an anderen Arbeitsplätzen.
 - Landwirtschaftliche Betriebe.
 - Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnsituationen.
 - Bed & Breakfast Aktivitäten.
12. Falls die Maschine nicht richtig funktioniert, eine geringere Leistung hat oder die Funktion unterbrochen ist, schalten Sie die Maschine aus und ziehen den Gerätestecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Setzen Sie sich mit einem von Unica Coffee GmbH qualifizierten und autorisierten Techniker in Verbindung. Eine Reparatur darf nur vom Hersteller oder vom autorisierten Händler durchgeführt werden. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
13. Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss der Fluidsystem vollständig entleert werden. Die Maschine muss bei einer Umgebungstemperatur über 4 °C aufbewahrt werden. Dadurch wird vermieden, dass Wasser in der Maschine gefriert und das Fluidsystem und der Kessel im Inneren beschädigt werden.
14. Die Maschine darf nur mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Die Ablage von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss beschränken, die Maschine beschädigen und auch zu Personenschäden führen. Wenn die Wasserhärte hingegen zu gering ist, kann die Funktion der Füllstandskontrolle von Kessel und Wassertank beeinträchtigt werden. Verwenden Sie daher geeignetes gefiltertes Wasser.

15. Bei Festwasseranschluss beachten Sie bitte Folgendes:

- Der maximale Netzwasserdruck darf nicht über 3 bar liegen.
- Der Mindest-Netzwasserdruck liegt bei 1 bar MPa.
- Bitte verwenden Sie für den Festwasseranschluss nur 6 mm PTFE-Schläuche, um die Maschine am Festwassernetz anzuschließen. Nehmen Sie keine alten Schläuche.

16. Für den Versand muss Folgendes beachtet werden:

- Der Dampfboiler muss vollständig entleert werden.
- Der Tank muss vollständig entleert werden.
- Die Maschine muss abgekühlt sein (>1 h warten seit letzter Benutzung), bevor sie verpackt werden kann.

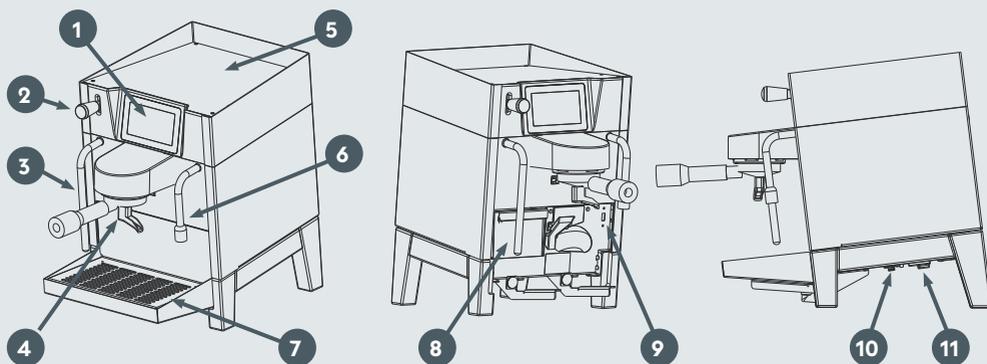
3.5. Auspacken der Maschine

1. Überprüfen Sie, ob die Außenverpackung der Maschine unbeschädigt ist.
2. Die Maschine muss aufgrund Ihres hohen Gewichtes von 2 Personen ausgepackt und an den Bestimmungsort transportiert werden.
3. Nachdem Sie die Maschine vorsichtig ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte, ob die Maschine außen Beschädigungen aufweist.
4. Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für den Fall auf, dass die Maschine unter Umständen retourniert werden muss. Die Verpackungsmaterialien (Schachteln, Verpackungsschaum, Plastikbeutel) dürfen auf keinen Fall in Kinderhände geraten.
5. Falls irgendwelche Defekte oder Beschädigungen der Maschine festgestellt werden sollten, informieren Sie bitte umgehend den Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, damit die Angelegenheit bearbeitet werden kann.

3.6. Versand der Maschine

1. Im Fall einer Retoure bitten wir Sie die Maschine in ihrer Originalverpackung an uns zurückzusenden.
2. Sollte die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung stehen bitten wir Sie die allgemeinen Verpackungsrichtlinien des entsprechenden Kurier- und Logistikunternehmens zu befolgen oder nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir entsprechende Maßnahmen zur Retoure einleiten können.
3. Vor dem Verpacken und Versenden der Maschine ist sicherzustellen, dass das Fluidsystem entleert wurde, wenn sie zuvor mit Wasser befüllt und betrieben wurde.

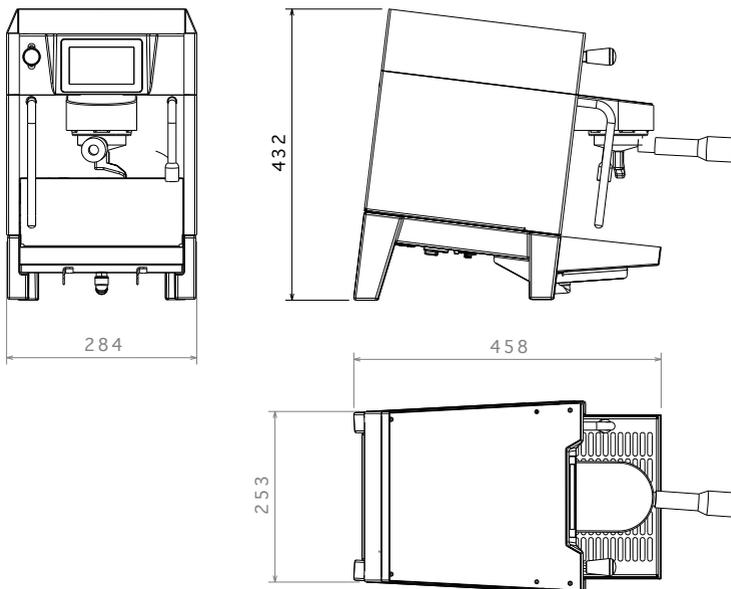
4. Beschreibung der Maschine



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---------------------|
| 1 | Display | 7 | Abtropfschale |
| 2 | Hebel für Dampfventil | 8 | Wassertank |
| 3 | Dampflanze | 9 | USB-Anschluss |
| 4 | Siebträger | 10 | Festwasseranschluss |
| 5 | Tassenablage | 11 | Hauptschalter |
| 6 | Heisswasserspender | | |

4.1. Technische Angaben

- Höhe: 432 mm
- Weite: 284 mm
- Tiefe: 448 mm
- Gewicht: 25 kg
- Elektrische Angaben: nominell 240 V, 50 Hz, 2300 W
- Dampfboiler-Kapazität: 0,5 l
- Wassertankinhalt: 1,8 l
- Festwasseranschluss-Möglichkeit: Ja
- IP Schutzklasse: IP20



4.2. Umgebungsbedingungen

- Umgebungstemperatur für Betrieb: 4 - 30 °C
- Umgebungsfeuchtigkeit: max. 80 % rel. Luftfeuchtigkeit

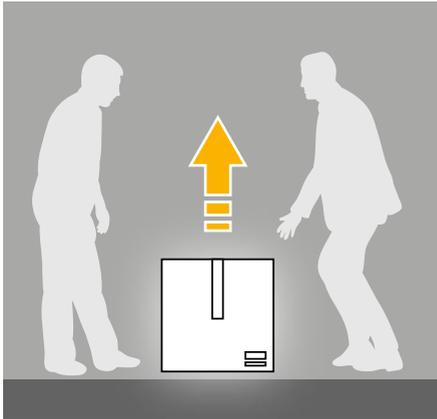
4.3. Zubehör und Teile

Anzahl	Teile-Nr.	Beschreibung	Abbildung
1	1144	Bodenloser Edelstahl-Siebträger, Kunststoffgriff	
1	1145	2-Fach Edelstahl-Siebträger, Kunststoffgriff	
1	1146	Tamper 58.5mm, Griff Buchenholz	
1	1147	Sieb 20 g, IMS Competition	
1	1148	Sieb 16 g, IMS Competition	

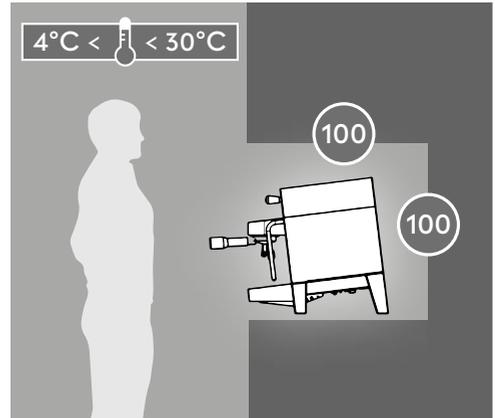
Anzahl	Teile-Nr.	Beschreibung	Abbildung
1	1149	Sieb 8 g, IMS Competition	
1	1203	Blindsieb	
1	1151	Reinigungsbürste Brühgruppe	
1	1196	Stromkabel länder- spezifisch (Die Abbildung entspricht einem Stromkabel für die Verwendung in der Schweiz)	

5. Installation

5.1. Positionierung



Maschine zu zweit anheben.



Abstand mind. 100 mm

Vor der Installation der Maschine prüfen, ob der Bereich, in der die Maschine installiert wird, geeignet ist für die Größe und das Gewicht der Maschine:

- Die Maschine muss waagrecht aufgestellt werden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 100 mm um die Maschine herum ein, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Sorgen Sie für genug Abstand über der Maschine, damit Tassen auf der beheizten Tassenablage sicher abgestellt und entnommen werden können.
- Die ideale Arbeitshöhe sollte sich an die Hauptnutzer dieser Maschine richten.



VORSICHT!

- Die Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
- Die Maschine ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet ist, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.

5.2. Festwasseranschluss

Je nach Bestellung kommt Ihre unica-pro voreingestellt im Festwasserbetrieb oder im Tankbetrieb. Sollte letzteres zutreffen haben Sie jederzeit die Möglichkeit Ihre unica pro nachträglich hardware- und softwaremäßig auf Festwasserbetrieb umzustellen. Hierzu empfehlen wir Ihnen, dass diese Arbeiten durch einen Unica Coffee GmbH autorisierten, geschulten und qualifizierten Techniker durchgeführt werden.



HINWEIS!

Jeglicher Garantieanspruch verfällt, wenn die Maschine durch einen nicht von Unica Coffee GmbH qualifizierten Servicetechniker geöffnet wird und es dadurch zur Beschädigung der Maschine führt.

5.2.1. Wechsel von Tankbetrieb zu Festwasseranschluss

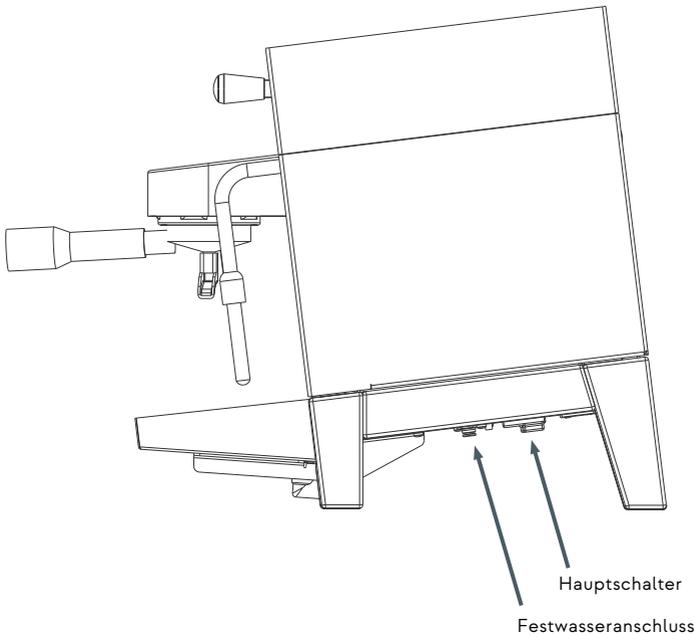


VORSICHT!

- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das von Unica Coffee GmbH zertifiziert und gefertigt wurde.
- Maschine darf nur am Festwasser angeschlossen werden, wenn diese vorgängig umkonfiguriert wurde (Verschlauchung und Firmware)! Ansonsten besteht die Gefahr einer Beschädigung der Maschine.
- Die Firmware-seitige Umkonfiguration von Tankbetrieb auf Festwasseranschluss ist nur im Service-Modus möglich.

Um die Maschine mit dem Festwasseranschluss zu betreiben
befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Falls nicht schon vom Händler vorbereitet: Die Maschine auf Festwasseranschluss umbauen lassen.
(Sie finden eine Bedienungsanleitung hierzu auf unserer Webseite)
2. Den Wasserschlauch an die Maschine anschließen und den Wasserhahn öffnen.
(Schlauch-Spezifikation: PTFE-Schlauch mit Außendurchmesser 6mm und Innendurchmesser 4mm)
3. Maschine einschalten. Nun beginnt die Maschine das Fluidsystem aufzufüllen. Sollte kein Wasser aus dem Festwasseranschluss kommen wird auf dem User Interface eine Fehlermeldung erscheinen.



5.2.2. Wasserspezifikationen

- Gesamthärte von Wasser: 50-60 ppm (Parts per Million)
- Minimale Wasserleitungsdruck: 1 bar (0,1 MPa)
- Wassertemperatur: kalt
- Maximal zulässiger Wasserdruck: 3 bar (0,3 MPa)
- Minimale Durchflussrate: 200 l/Std
- Filtrationsgrad: $\leq 1,0$ Mikrometer
- TDS Gehalt:
(Total Dissolved Solids) 50 - 250 ppm (Parts per Million)
- Alkalität: 10 - 150 ppm
- Chlorgehalt: $\leq 0,50$ mg/l
- pH-Wert: 6,0 - 8,0



VORSICHT!

Das Nicht-Einhalten der oben beschriebenen Spezifikationen kann zur Beschädigung der Maschine führen.



HINWEIS!

Jeglicher Garantieanspruch verfällt, wenn die Wasseraufbereitung nicht ordnungsgemäß eingehalten wird.

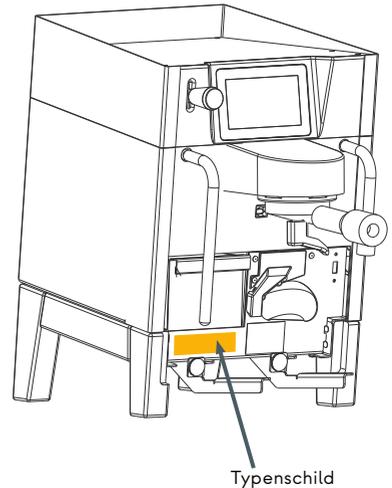
5.3. Abwasseranschluss

Die Abtropfschale der unica pro kommt standardmäßig ohne Abwasseranschluss und muss zusätzlich bestellt werden, wenn Sie diesen nutzen möchten. Sie finden eine Bedienungsanleitung zur Installation der Abwasserleitung ebenfalls auf unserer Webseite.

5.4. Elektrische Verbindung

Bevor Sie die Maschine an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie bitte, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung mit dem Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der Maschine hinter der Abtropfschale.

Um die Maschine nun an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie das beigelegte Stromkabel. Stecken Sie den C14 Stecker in vorgesehene Buchse auf der Unterseite der Maschine. Im Anschluss stecken Sie das übrige Ende des Kabels in Ihre Steckdose.



5.4.1. Elektrische Spezifikationen

- nominell 240 V, 50 Hz, 2300 W



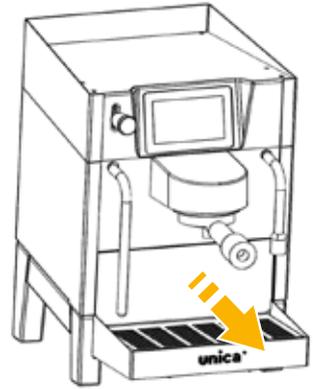
HINWEIS!

Jeglicher Garantieanspruch verfällt, wenn die Wasseraufbereitung nicht ordnungsgemäß eingehalten wird.

5.5. Erstinbetriebnahme

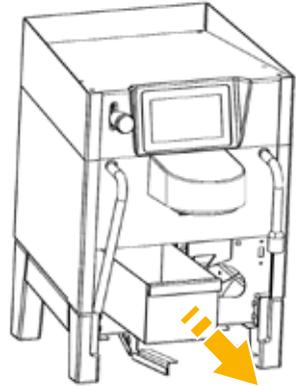
5.5.1. Vorbereitung

Falls Sie die Maschine mit dem Wassertank betreiben: Entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie diesen mit Wasser und Spülmittel. Um an den Wassertank zu gelangen, müssen Sie erst vorne die Abtropfschale entnehmen und dann den Wassertank entnehmen. Im Anschluss füllen Sie den Tank mit Wasser und setzen den Wassertank wieder in die Maschine ein.



5.5.2. Start der Maschine

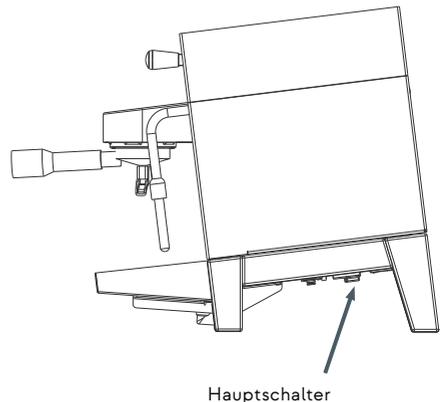
Schließen Sie ihre Maschine an das Stromnetz an. Anschließend drücken Sie den AN/AUS-Schalter auf der rechten hinteren Unterseite der Maschine.



Bei der allerersten Inbetriebnahme ist der Dampfboiler noch leer. Dieser wird nun im nächsten Schritt aufgefüllt, bis die erforderliche Wassermenge erreicht wurde.

Es kann sein, dass Sie währenddessen den Tank mit Wasser nachfüllen müssen. Nachdem der Dampfboiler mit Wasser gefüllt ist, beginnt die Maschine mit dem Aufheizen.

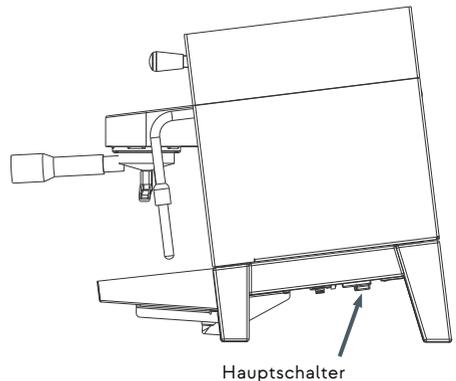
Sobald die Maschine aufgeheizt ist, können Sie mit dem Brühen von Kaffee loslegen.



6. Bedienung

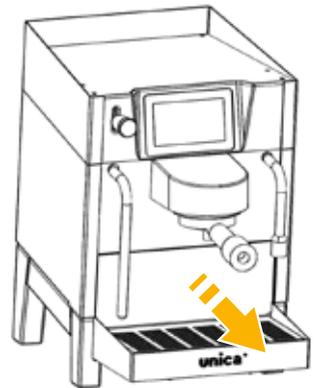
6.1. Maschine ein- und ausschalten

Drücken Sie den AN/AUS-Schalter auf der rechten, hinteren Unterseite der Maschine.



6.2. Wecken der Maschine aus dem Standby

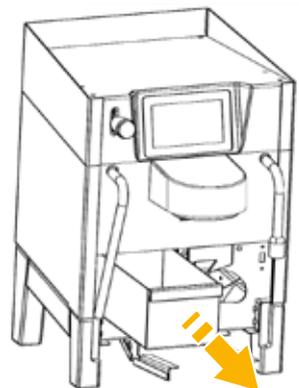
Standardmäßig ist die Maschine im ECO-Modus. Das heißt, dass die Maschine in diesem Modus nach 5 Minuten ohne Nutzung in den Standby-Modus geht, um Energie einzusparen. Um die Maschine aus dem Standby-Modus aufzuwecken, reicht es aus, den Bildschirm zu berühren.



6.3. Wassertank füllen

Um an den Wassertank zu gelangen, muss als Erstes die Abtropfschale nach vorne herausgezogen und abgenommen werden. Im Anschluss kann der Tank nach vorne entnommen werden und der Tankdeckel entfernt werden.

Der Tankinhalt beträgt 1,8 l. Eine Markierung im Inneren des Tanks zeigt ihnen die maximale Wasserfüllmenge an. Nachdem der Tank aufgefüllt wurde kann der Deckel wieder aufgesetzt und der Tank wieder eingesetzt werden. Es muss darauf geachtet werden, dass der Tank bis zum Anschlag eingesetzt ist damit man die Abtropfschale wieder komplett einsetzen kann. Das Einschieben des Wassertankes soll langsam erfolgen um ein Überschwappen von Wasser zu verhindern.



6.4. Startbildschirm

Nach dem Einschalten der Maschine erscheint der folgende Bildschirm.



- 1 Mit der Taste oben rechts gelangen Sie in die allgemeinen Einstellungen.
- 2 Im mittleren Teil des Bildschirms sind die verschiedenen Rezepte dargestellt.
- 3 Die Pfeile unterhalb der Rezepte bringen Sie jeweils schnell an den Anfang oder das Ende der Rezeptauswahl. Dies ist besonders hilfreich, wenn Sie viele Rezepte gespeichert haben.
- 4 Ob der Dampfboiler oder die Brühgruppe ihre voreingestellte Zieltemperatur erreicht hat wird ihnen am unteren Rand des Bildschirms angezeigt. Ist die Zieltemperatur nicht erreicht, dann wird ihnen dies rot angezeigt. Eine grüne Anzeige hingegen weist Sie darauf hin, dass die Zieltemperatur nun erreicht wurde.

- 5 Wenn der Dampfboiler ausgeschaltet wird dies ihnen ebenfalls farblich und schriftlich angezeigt.
- 6 Für den Fall, dass der Tank nicht voll genug ist, wird ihnen eine Anzeige am oberen Rand des Bildschirms angezeigt.



6.5. Auswahl eines Rezepts

Sie haben voreingestellt folgende Standardrezepte zur Verfügung:

- Heißwasser
- Espresso
- Americano
- Lungo



Zum Blättern des Bildschirms und den verschiedenen Rezepten wischen Sie einfach über den Bildschirm. Um schnell an das Ende der Rezeptauswahl oder zurück an den Anfang zu gelangen, betätigen Sie einfach die Pfeile links und rechts unterhalb der Rezepte.



6.6. Heißwasser dispensieren

Um Heißwasser zu dispensieren, stellen Sie zuerst eine Tasse unter den Heißwasserspender. Der Heißwasserspender ist beweglich gelagert, um eine einfache Bedienung zu gewährleisten. Danach betätigen Sie auf dem Display die „Heißwasser“-Taste.

Im Anschluss betätigen Sie eine der „Start“-Tasten von den voreingestellten Rezepten, je nach gewünschter Temperatur und Volumen Wahl.

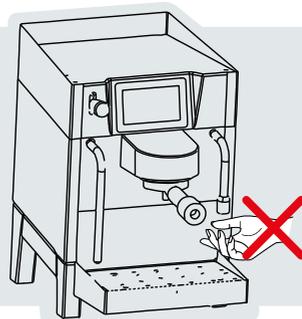
Im Display erscheint eine Statusleiste, dass ihnen den Status der Heißwasserausgabe anzeigt.

Um die Heißwasserausgabe vorzeitig abzubrechen, drücken Sie oben links die Abbruchtaste.



WARNUNG!

Um Verbrennungen durch Heißwasser zu vermeiden, sollten die Hände sich nicht unter dem Heißwasserspender befinden.



6.7. Kaffee extrahieren

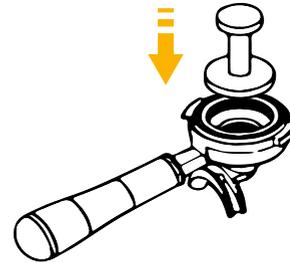
Setzen Sie das gewünschte Sieb (z.B. 8 g, 16 g oder 20 g) in den Siebträger ein.

Füllen Sie das Sieb mit der gewünschten Menge frisch gemahlene Kaffee.

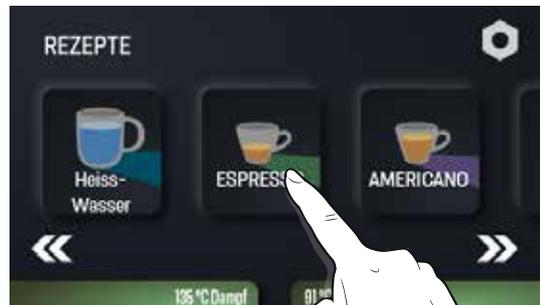
Verteilen Sie das Mahlgut möglichst gleichmäßig im Sieb.

Pressen Sie den Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper eben in das Sieb.

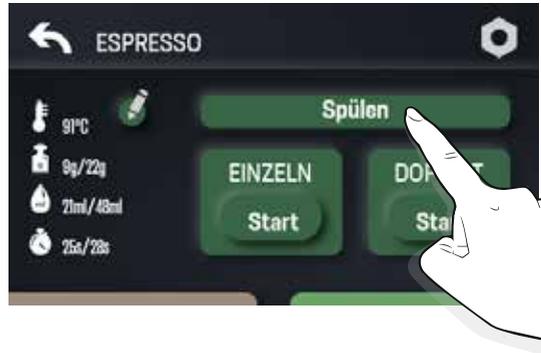
Entfernen Sie Kaffeereste vom Rand des Siebs.



Wählen sie auf dem Bildschirm das gewünschte Rezept und betätigen Sie auf dem Display die Taste.

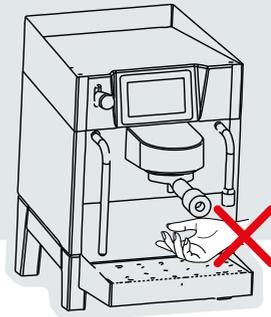


Um optimalen Geschmack und Temperatur zu garantieren, sollte die Brühgruppe einmal gespült werden bevor der Siebträger eingesetzt wird. Dadurch wird vorhandenes Wasser im Kreislauf jeweils aufgefrischt. Dazu betätigen Sie die „Spülen“-Taste auf dem Bildschirm.



WARNUNG!

Um Verbrennungen durch Heißwasser zu vermeiden, sollten die Hände sich nicht unter der Brühgruppe befinden.



Setzen Sie nun den vorbereiteten Siebträger in die Brühgruppe ein. Positionieren Sie die Tasse/n unterhalb dem/der Auslaufrohr/e bzw. Siebträger und betätigen Sie die gewünschte „Start“-Taste (EINZELN oder DOPPELT).

Im Display erscheint eine Statusleiste, dass ihnen den Status der Kaffee-Extraktion anzeigt. Um die Kaffee-Extraktion vorzeitig abzubrechen, drücken Sie oben links die Abbruchtaste.



Durchflussrate Druck

6.7.1. Mahlgradanalyse

Nach der Extraktion gibt die unica pro ihnen das Feedback über den Mahlgrad. Dies ist ein sehr hilfreiches Feature und teilt ihnen mit wie der Mahlgrad angepasst werden muss, sodass die gesetzten Parameter für Extraktionszeit und Extraktionsvolumen eingehalten werden können. Bei konventionellen

Siebträgermaschinen würden Sie dies mit einer Kaffeewaage mit Timer-Funktion kontrollieren und ggf. den Mahlgrad korrigieren. Aufgrund des exakten volumetrischen Dosiersystems der unica pro ist dies aber nicht mehr notwendig und die Waage wird überflüssig!



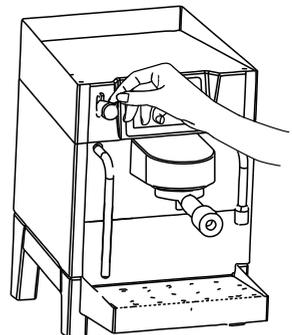
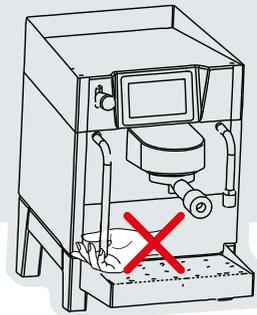
6.8. Dampfausgabe starten und stoppen



WARNUNG!

Um Verbrennungen zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass Sie während der Benutzung der Dampfzange nicht mit den Händen darunter greifen oder diese direkt nach der Benutzung berühren.

Die Dampfzange ist beweglich gelagert, um eine einfache Bedienung zu gewährleisten. Um die Dampfausgabe zu starten, ziehen oder drücken Sie einfach den Hebel nach unten oder nach oben. Durch vollständiges Ziehen oder Drücken rastet der Hebel in einer Position ein und Dampf wird abgegeben. Zum Stoppen der Dampfausgabe bewegen Sie den Hebel zurück in die mittlere Stellung. Es ist empfohlen, vor der Verwendung der Dampfzange das Kondenswasser mindestens 2 Sekunden lang aus der Maschine zu lassen, bevor mit dem Milchschaumen begonnen wird.

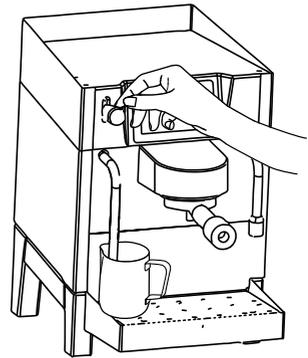


6.8.1. Timer-Funktion

Sie haben mit der unica pro auch die Möglichkeit eine Timer-Funktion für die Dampfausgabe zu aktivieren und einzustellen. Eine nähere Beschreibung hierüber finden Sie im Kapitel 7.8.

6.8.2. Milchsäumen

1. Kondenswasser in der Dampfzange ablassen.
2. Milchkännchen zur Hälfte mit Milch füllen.
3. Gefülltes Milchkännchen auf Abtropfschale abstellen.
4. Dampfzange so positionieren, dass das Ende der Dampfzange die Milchoberfläche knapp touchiert.
5. Schalten Sie nun den Dampf ein.
6. Schalten Sie den Dampf aus, wenn die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat. (Die ideale Temperatur liegt zwischen 65 – 69°C)
7. Dampfzange reinigen und ausblasen.



! HINWEIS!

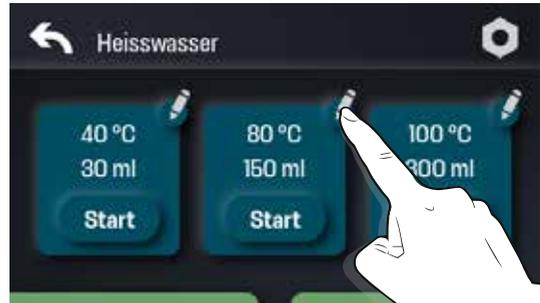
Nach jeder Benutzung muss die Dampfzange mit einem weichen Tuch gereinigt werden, sowie die Dampfzange noch kurz ausgeblasen werden (ca. 2 Sek.). Dies ist wichtig um ein Eindringen von Milchresten in die Dampfzange zu verhindern.

6.9. Änderungen von Parametern

6.9.1. Heißwasser Parameter ändern

Die Temperatur und das Volumen können im Heißwasserrezept eingestellt werden. Hierzu betätigen Sie zuerst die „Heißwasser“-Taste.

Sobald die Heißwasser-Optionen ersichtlich sind, können Sie die Einstellungen über die „Stift“-Taste einsehen und abändern.



6.9.2. Kaffee-Rezept Parameter ändern

In den einzelnen Kaffee-Rezepten haben Sie die Möglichkeit folgende Parameter einzustellen:

- Extraktionstemperatur
- Kaffeepulvermenge (Erweiterte Parameter)
- Präinfusion-Durchflussrate (Erweiterte Parameter)
- Präinfusion-Druckfaktor (Erweiterte Parameter)
- Präinfusion-Druckschwelle (Erweiterte Parameter)
- Extraktionsvolumen
- Extraktionszeit

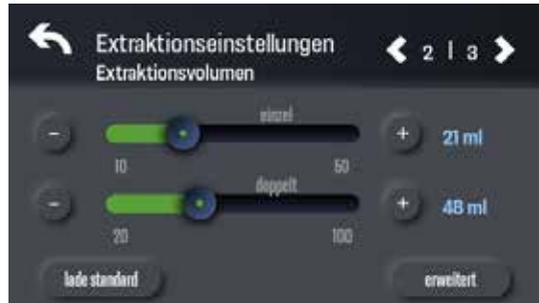
Um in die Einstellungen zu gelangen, wählen Sie das gewünschte Kaffee-rezept aus und betätigen Sie die „Stift“-Taste.



Sie haben nun die Möglichkeit, über die „Pfeil“-Tasten die einzelnen Parameter einzusehen oder sie gleich über die Slider einzustellen.



Um die werkseitigen Einstellungen wieder herzustellen, betätigen Sie einfach die „lade standard“-Taste.



Um in die erweiterten Einstellungen zu gelangen drücken Sie einfach die „erweitert“-Taste.



In den erweiterten Einstellungen können Sie zusätzliche Parameter anpassen.

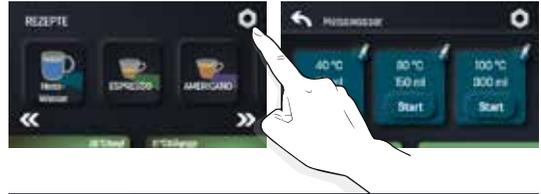


7. Einstellungen

Um in die Einstellungen zu gelangen, betätigen Sie die „Einstellungen“-Taste.



Die Taste befindet sich jeweils immer oben rechts in der Rezeptausswahlseite oder in den einzelnen Rezepten.



In den Einstellungen haben Sie die Möglichkeit, weitere Änderungen vorzunehmen, die in den folgenden Seiten näher beschrieben werden.



7.1. Bildschirm

Unter dem Punkt „Bildschirm“ können Sie die Anzeigehelligkeit des Bildschirms ändern. Hierzu drücken Sie die „Bildschirm“-Taste.



Mit dem Wischen des Fingers über den Slider können Sie eine schnelle und grobe Verstellung der Anzeigehelligkeit vornehmen. Mit den (-) und (+) Tasten links und rechts vom Slider können Sie dann die Feineinstellungen durchführen.



7.2. Benutzerdefinierte Einstellungen

Unter dem Punkt „Anpassen“ können Sie Anpassungen an der Rezeptauswahlseite vornehmen und neue Rezepte erstellen. Um in die Benutzerdefinierte Einstellungen zu gelangen, betätigen Sie die „Anpassen“-Taste.



Der Links-Pfeil oberhalb des Rezeptes gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihr Lieblingsrezept weiter nach vorne zu setzen, damit Sie weniger blättern müssen, um an Ihr Lieblingsrezept zu gelangen.



Die Pfeile unterhalb der Rezepte bringen Sie jeweils schnell an den Anfang oder das Ende der Rezeptauswahl. Dies ist besonders hilfreich, wenn Sie viele Rezepte gespeichert haben.

7.2.1 Rezepte erstellen

Ganz zum Schluss in den Benutzereinstellungen haben Sie die Möglichkeit, ihr eigenes Rezept zu erstellen.

Bei der Rezepterstellung können Sie entweder bereits vorhandene Rezepte in der Datenbank laden oder Ihr eigenes kreieren. Sie haben hierzu verschiedene Rezepte zur Auswahl:



- Standard Espresso-Rezept mit Flow-Profiling
- Blooming Espresso-Rezept
- Americano-Rezept
- Druckprofil-Rezept
- Lungo-Rezept

Nachdem Sie eine der Tasten betätigt haben, ...



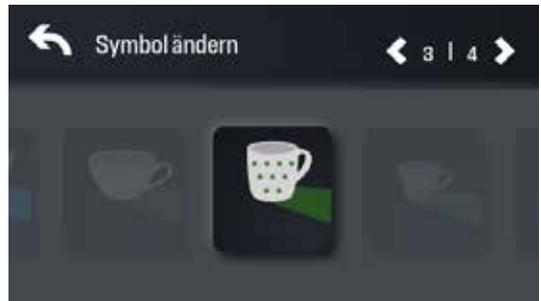
...können Sie Ihrem neuen Rezept einen Namen geben und hierfür ein Symbol aussuchen.



Das Blättern erfolgt mit den Pfeilen oben rechts.



Wenn Sie auf der vierten Seite angekommen sind verlassen Sie Ihr neues Rezept mit der „Rückwärts“-Taste.



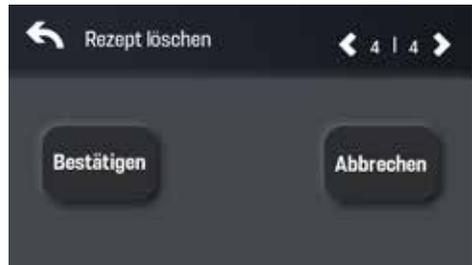
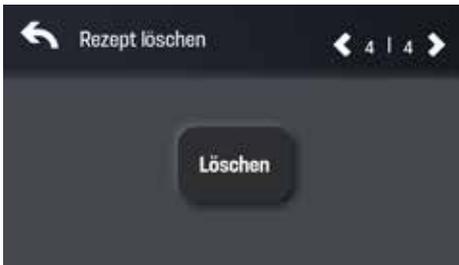
Ihr neu erstelltes Rezept werden Sie dann auf der Startseite finden. Dort können Sie dann im Anschluss die gewünschten Parameter einstellen.

7.2.2. Rezept löschen

Unter den benutzerdefinierten Einstellungen können Sie auch die Rezepte löschen, die Sie nicht mehr benötigen. Hierzu betätigen Sie die „Edit“-Taste unterhalb zu löschenden Rezeptes und blättern bis zur letzten Seite.

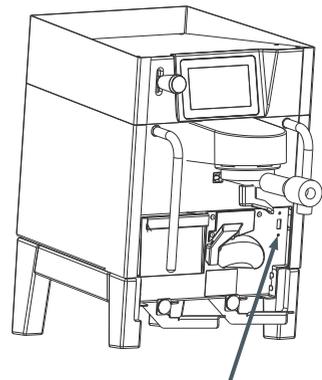


An der letzten Seite angekommen, betätigen Sie dann die „Löschen“-Taste und bestätigen dies mit der „Bestätigen“-Taste. Sie haben nun erfolgreich das Rezept gelöscht.



7.2.3. Exportieren von Rezepten

Um Rezepte zu exportieren benötigen Sie einen handelsüblichen USB-Stick, formatiert im FAT32 System. Diesen müssen Sie zuerst in den vorgesehenen USB-Slot an der Maschine einstecken. Dieser befindet sich hinter der Abtropfschale, welche hierfür entfernt werden muss.



USB-Slot

Die Maschine erkennt automatisch, sobald ein USB-Stick eingesteckt wurde und erlaubt ihnen nun das Exportieren.

Sie haben nun zwei Möglichkeiten um Rezepte zu exportieren:

1. Einzelne Rezepte exportieren oder
2. alle Rezepte exportieren.

Um einzelne Rezepte zu exportieren wählen Sie einfach ein Rezept auf der Startseite aus.

Im Rezept finden Sie dann eine „Exportieren“-Taste. Wenn Sie diese Taste betätigen wird dieses Rezept auf den eingesteckten USB-Stick gespeichert.



Um auf einmal alle Rezepte zu exportieren begeben Sie sich auf die benutzerdefinierten Einstellungen.

Tastenreihenfolge:
Einstellungen > Anpassen

Dort angekommen sehen Sie oben rechts die „Exportieren“-Taste. Wenn Sie nun diese Taste betätigen werden alle Rezepte die sich auf Maschine befinden auf den eingesteckten USB-Stick gespeichert.



7.2.4. Importieren von Rezepten

Um Rezepte zu importieren benötigen Sie einen handelsüblichen USB-Stick mit mindestens einem Rezept darauf.



HINWEIS!

Stellen Sie bitte sicher, dass das Rezept auf dem USB-Stick in einem separaten Ordner gespeichert wurde mit dem Namen „RECIPES“. Ansonsten erkennt die Maschine das Rezept nicht.

Zum Importieren von Rezepten stecken Sie zuerst den USB-Stick in den vorgesehenen USB-Slot an der Maschine. Dieser befindet sich hinter der Abtropfschale, welcher hierfür entfernt werden muss.

Nun begeben Sie sich in die benutzerdefinierten Einstellungen.

Tastenreihenfolge:
Einstellungen > Anpassen

Dort angekommen wählen Sie ganz am Ende des Bildschirms die „Erstelle ein neues Rezept“-Taste

Wählen Sie unter der Rezeptvorlage die Taste „Importieren“ aus.

Um nun das gewünschte Rezept zu importieren müssen Sie es mit dem Finger über die „Importieren“-Taste platzieren und die „Importieren“-Taste betätigen.

Sie haben nun erfolgreich ein Rezept auf ihre unica pro importiert. Dieses befindet sich nun auf der Startseite.



7.3. Energieeinstellungen

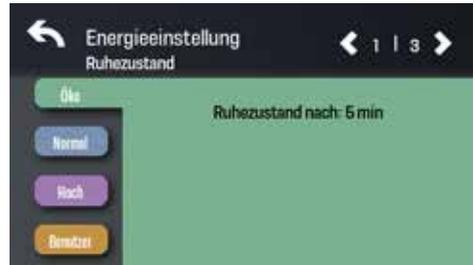
Um in die Energieeinstellungen zu gelangen, betätigen Sie im Einstellungs-Menü die „Energie“-Taste. Der farbige Punkt in der oberen rechten Ecke der Taste zeigt Ihnen an, in welchem Modus sich Ihr Gerät gerade befindet.



In den Energieeinstellungen angekommen haben Sie 4 verschiedene Modi zur Auswahl:

- Öko
- Normal
- Hoch
- Benutzerdefiniert

Mit den „Pfeil“-Tasten oben rechts können Sie durch die einzelnen Einstellungen blättern und ggf. Änderungen vornehmen.



7.3.1. Öko-Modus

Die Maschine wird standardmäßig im Eco-Modus ausgeliefert. Dieser Modus hat den niedrigsten Energieverbrauch.

Folgende Features sind im Öko-Modus nicht verfügbar:

- Tassenheizung

Folgende Parameter sind im Öko-Modus nicht verstellbar:

- Zeit bis Ruhezustand: Nach 5 min

Folgende Parameter können Sie im Öko-Modus ändern:

- Dampfboiler-Temperatur
- Brühgruppen-Temperatur



HINWEIS!

Im Eco-Modus ist der Dampf standardmäßig deaktiviert!

Wenn Sie den Dampfboiler aktivieren wollen, kann dies in den Energieeinstellungen unter „Öko“ vorgenommen werden. Nachdem Sie die Einstellungsänderungen vorgenommen haben müssen Sie im Anschluss und nach jedem Neustart der Maschine noch den Dampfhebel betätigen, damit der Heizvorgang des Dampfboilers startet. Dieser benötigt ca. 2 Minuten, bis er betriebsbereit ist. Dies ermöglicht einen möglichst energiesparenden Betrieb, wenn Sie keine Milchgetränke zubereiten wollen.

7.3.2. Normal-Modus

Folgende Parameter sind im Normal-Modus nicht verstellbar:

- Tassenheizung-Temperatur: 60 °C
- Zeit bis Ruhezustand: Nach 45 min

Folgende Parameter können Sie im Normal-Modus ändern:

- Dampfboiler-Temperatur
- Brühgruppen-Temperatur

7.3.3. Hoch-Modus

Folgende Parameter sind im Hoch-Modus nicht verstellbar:

- Zeit bis Ruhezustand: Keine
- Tassenheizung-Temperatur: 70 °C

Folgende Parameter können Sie im Hoch-Modus ändern:

- Dampfboiler-Temperatur
- Brühgruppen-Temperatur

7.3.4. Benutzerdefinierter Modus

Folgende Parameter können Sie im benutzerdefinierten-Modus ändern:

- Zeit bis Ruhezustand
- Dampfboiler-Temperatur
- Tassenheizung-Temperatur
- Brühgruppen-Temperatur

7.4 System

Um in die Systemeinstellungen gelangen, betätigen Sie die „System“-Taste im Einstellungs-menü.



In den Systemeinstellungen können Sie folgende Informationen der Maschine einsehen:

- Seriennummer ihrer unica pro
- Aktuell verwendete Firmware-Version

Wenn die „Festwasseranschluss“-Tasten zur Aktivierung und Deaktivierung verblasst sind, dann befinden sich ihre Maschine nicht im Service-Modus.



VORSICHT!

- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das von Unica Coffee GmbH zertifiziert und gefertigt wurde.
- Maschine darf nur am Festwasser angeschlossen werden, wenn diese vorgängig umkonfiguriert wurde (Verschlauchung und Firmware)! Ansonsten besteht die Gefahr einer Beschädigung der Maschine.
- Die Firmware-seitige Umkonfiguration von Tankbetrieb auf Festwasseranschluss ist nur im Service-Modus möglich.



HINWEIS!

Jeglicher Garantieanspruch verfällt, wenn die Maschine durch einen nicht von Unica Coffee GmbH qualifizierten Servicetechniker geöffnet wird und es dadurch zur Beschädigung der Maschine führt.

Sie gelangen ebenfalls direkt in die Systemeinstellungen, wenn Sie einen USB-Stick in die Maschine einstecken, der einen Aktualisierungspaket enthält. Die unica pro erkennt dies automatisch und zeigt ihnen daraufhin die Systemeinstellung-Seite im Bildschirm an. Sie können dann direkt vergleichen welche aktuelle Firmware-Version sich auf der Maschine und welche sich auf dem USB-Stick befindet. Im Anschluss können Sie dann die Firmware updaten, wenn Sie möchten.



7.5. Uhrzeit und Datum

Wenn Sie die „Zeit und Datum“-Taste betätigen haben Sie Möglichkeit die Zeit und das Datum Ihrer Maschine zu ändern.



7.6. Wartung



VORSICHT!

Das Unterlassen regelmäßiger Reinigung und Wartung kann zur Beschädigung der Maschine führen. Es wird daher empfohlen den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung Folge zu leisten und die Maschine in regelmäßigen Abständen zu warten und zu reinigen.



HINWEIS!

Die Garantie erlischt, wenn die Maschine aufgrund mangelnder Wartung beschädigt wird.

Durch das Betätigen der „Wartung“-Taste werden Ihnen die verschiedenen Wartungsoptionen angezeigt.

Sie haben folgende Wartungsoptionen zur Verfügung:

- Auto-Spülen
- Tägliche Reinigung
- Entkalken
- Flüssigkeitssystem



7.6.1. Auto-Spülen

Unter „Auto-Spülen“ können Sie bestimmen, ob Sie diese Funktion aktivieren oder deaktivieren möchten. Des Weiteren können Sie einstellen wieviel Wasser jeweils nach dem entnehmen des Siebträgers durch die Brühgruppe gespült wird.



7.6.2. Tägliche Reinigung

Unter „Tägliche Reinigung“ haben Sie die Möglichkeit eine Erinnerung zur Reinigung Ihrer Maschine zu aktivieren oder zu deaktivieren.

Des Weiteren können Sie eine Rückspül-Routine zum Reinigen ihrer Maschine starten. Hierzu benötigen Sie das im Zubehör beigelegte Blindsieb und einen handelsüblicher Espressomaschinenreiniger (Siehe ebenfalls Punkt 8.2.2).

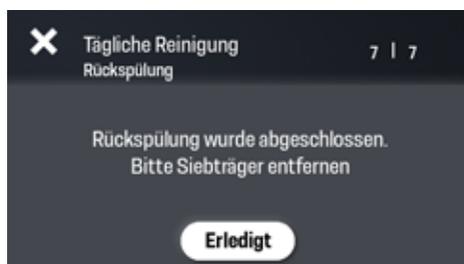
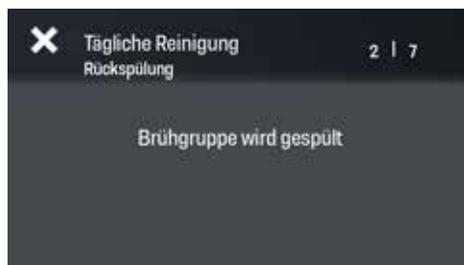
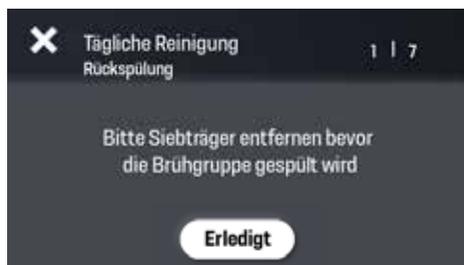
! HINWEIS!

Mangelnde Hygiene kann die Qualität ihres Kaffees stark beeinträchtigen! Es wird daher empfohlen diese Rückspül-Routine täglich oder mindestens einmal pro Woche durchzuführen.

Mit der „Start“-Taste starten Sie die Rückspül-Routine.



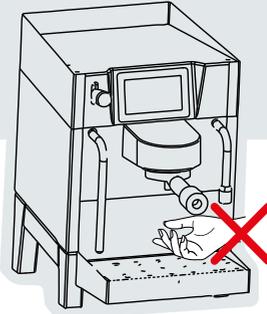
Befolgen Sie im Anschluss die Anweisungen auf dem Display und quittieren Sie jeweils, wenn Sie einzelne Schritte durchgeführt haben.





WARNUNG!

- Das Nichteinhalten der Anweisungen auf dem Display kann zu Verletzungen führen und müssen unbedingt eingehalten werden.
- Um Verbrennungen durch Heißwasser zu vermeiden, sollten die Hände sich nicht unter der Brühgruppe befinden.



7.6.3. Entkalken

Unter „Entkalken“ haben Sie die Auswahl zwischen einer kurzen oder intensiven Entkalkungs-Routine.

Die kurze Entkalkungs-Routine entkalkt lediglich die Brühgruppe und den Heißwasserspender.

Die intensive Entkalkungs-Routine entkalkt neben der Brühgruppe und dem Heißwasserspender auch den Dampfboiler.

Durch das Betätigen der „Start“-Tasten starten Sie die Entkalkungs-Routinen.



Befolgen Sie im Anschluss die Anweisungen auf dem Display und quittieren Sie jeweils, wenn Sie einzelne Schritte durchgeführt haben.



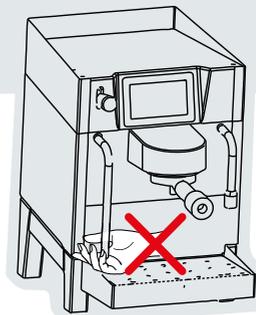
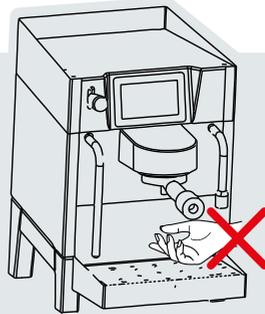
HINWEIS!

- Die unica pro ist in der Lage zu detektieren, wann die Maschine entkalkt werden muss. Wenn ihnen dies auf dem Display angezeigt wird, dann wird ihnen empfohlen die Maschine zu entkalken! Dies kann mit handelsüblichen Espressomaschinen-Entkalker durchgeführt werden.
- Je nach Wasserhärte wird ihnen ebenfalls empfohlen die Entkalkungs-Routine mindestens einmal pro Monat durchzuführen.
- Die Garantie erlischt, wenn die Maschine aufgrund mangelnder Wartung beschädigt wird!



WARNUNG!

- Die Anweisungen auf dem Display müssen unbedingt eingehalten werden. Ansonsten kann es zu Verletzungen führen.
- Um Verbrennungen durch Heißwasser zu vermeiden, sollten die Hände sich nicht unter der Brühgruppe und Dampfzange befinden.



7.6.4. Flüssigkeitssystem

Unter Flüssigkeitssystem haben Sie die Optionen nur die Pumpe oder das ganze Flüssigkeitssystem über den Heißwasserspender zu entleeren. Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn das Wasser im System nach längerem Nichtgebrauch erneuert werden soll. Des Weiteren soll diese Funktion vor jedem Transport oder Versand der Maschine durchgeführt werden.



VORSICHT!

Das Entleeren des Flüssigkeitssystems ist zwingend nötig für den Versand und Transport der Maschine. Ansonsten kann es zur Beschädigung der Maschine führen!



HINWEIS!

Die Garantie erlischt, wenn die Maschine aufgrund mangelnder Wartung beschädigt wird!

Durch das Betätigen der „Start“-Tasten starten Sie die Entleerungs-Routinen.

Befolgen Sie im Anschluss die Anweisungen auf dem Display und quittieren Sie jeweils, wenn Sie einzelne Schritte durchgeführt haben.



7.7. Sprache

Wenn Sie die „Sprache“-Taste im Einstellungsmenü betätigen haben Sie Möglichkeit die Spracheinstellungen der Maschine zu ändern.

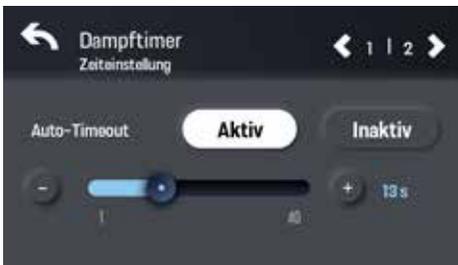


7.8. Dampftimer

Um in die Dampftimer-Einstellungen zu gelangen, betätigen Sie im Einstellungsmenü die „Dampftimer“-Taste.



Nun haben sie hier die Möglichkeit die Dampftimer-Funktion zu aktivieren, die Dauer der Zeitabschaltung einzustellen und können festlegen auf welcher Hebelposition der Dampftimer ausgelöst werden soll.



7.9. Verlauf

Durch das Betätigen der „Verlauf“-Taste werden ihnen die Daten der letzten 50 Extraktionen angezeigt.



Durch die „Pfeil“-Tasten oben rechts können Sie die verschiedenen Extraktionsdaten durchblättern.



Durch Wischen von ganz rechts im Bildschirm nach links können Sie auch das Ergebnis der Mahlgrad-Analyse nochmals ansehen.



Sie können die verschiedenen Extraktionsdaten auch exportieren, wenn Sie einen USB-Stick in die Maschine eingesteckt haben.

Durch Betätigen der „Exportieren“-Taste werden dann die Daten der jeweiligen Extraktion auf den USB-Stick exportiert.



8. Reinigung / Wartung der Maschine

8.1. Empfohlene Reinigungsintervalle



HINWEIS!

Mangelnde Hygiene kann die Qualität ihres Kaffees stark beeinträchtigen! Es wird daher empfohlen Ihre Maschine regelmäßig nach Gebrauchsanweisung zu reinigen!

Täglich

- Verteilersieb
- Brühsystem
- Siebträger/Siebe
- Dampfzange/-düse (und direkt nach jedem Gebrauch!)
- Heißwasserspender
- Abtropfschale
- Gehäuse

Wöchentlich

- Wassertank
- Abtropfschale

Monatlich

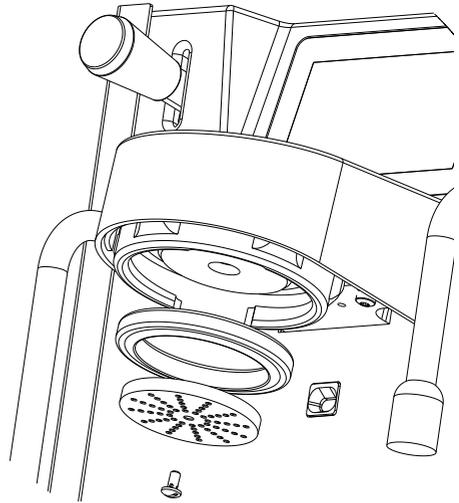
- Reinigen des Heißwasserspenders
- Entkalkung

8.2. Tägliche und wöchentliche Reinigung der Maschine

8.2.1. Reinigung des Verteilersiebs

Nach jeder Kaffeeextraktion können sich kleine Mengen von gemahlenem Kaffee am Verteilersieb ansammeln und es ganz oder teilweise verstopfen. Aus diesem Grund müssen Sie das Verteilersieb regelmäßig reinigen.

Hierzu schalten Sie die Maschine aus und warten bis sich die Brühgruppe ausreichend abgekühlt hat. Danach entfernen Sie das Verteilersieb durch Lösen der Schraube.



WARNUNG!

Kurz nach dem Ausschalten der Maschine kann die Schraube, die das Verteilersieb in der Brühgruppe festhält und die Brühgruppe noch heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden wird daher empfohlen die Maschine ausreichend abkühlen zu lassen bis das Verteilersieb entfernt werden kann.

Weichen Sie nun gemäß den Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers das Verteilersieb und die Schraube in einer Flüssigkeit mit Espressomaschinenreiniger ein.

Nach dem Einweichen spülen Sie alle Teile mit sauberem Wasser ab. Montieren Sie das Verteilersieb wieder.

Im Anschluss reinigen Sie das Brühsystem (Punkt 8.2.2)



VORSICHT!

Beim Einschrauben der Schraube diese nur leicht von Hand anziehen. Zu festes Anziehen kann das Gewinde in der Brühgruppe beschädigen.

8.2.2. Reinigung des Brühsystems

Zur Reinigung des Brühsystems setzen Sie das Blindsieb in einen der mitgelieferten Siebträger ein. Geben Sie die richtige Menge Espressomaschinenreiniger (gemäß den Angaben des Herstellers) in das Blindsieb und befolgen Sie den Anweisungen der täglichen Reinigungsroutine beschrieben im Punkt 7.6.2.

8.2.3. Reinigung des Siebträgers und der Siebe

Für die tägliche Reinigung der rostfreien Siebe und Siebträger genügt es, wenn Sie diese mit sauberem Wasser und einem Tuch oder einer passenden Bürste reinigen.

Es wird auch empfohlen die Siebe und Siebträger einmal pro Woche mit einem entsprechenden Reinigungsmittel für Espressomaschinen zu reinigen.

Gehen Sie hier entsprechend den Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers vor. Geben Sie in einen hitzebeständigen Behälter die richtige Menge an Reinigungsmittel in etwa 0,5 l Wasser und erwärmen diesen.

Legen Sie die Siebe und die Metallteile der Siebträger (ausgenommen die Kunststoffgriffe) in die heiße Lösung ein und lassen Sie sie ca. 30 Minuten eingetaucht.

Nach dem Reinigen spülen Sie die Teile sorgfältig mit sauberem Wasser, setzen sie wieder zusammen und lassen Sie bei eingesetztem Sieb und Siebträger mehrmals heißes Wasser durch die Gruppe laufen.

8.2.4. Reinigung der Dampfzange / -düse und des Heißwasserspenders

Die Dampfzange und -düse muss sofort nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch von außen gereinigt werden. Zudem muss die Dampfzange nach der Reinigung mit dem feuchten Tuch noch kurz ausgeblasen werden (ca. 2 Sek.). Dies ist wichtig um ein Eindringen und Ablagern von Milchresten in die Dampfzange zu verhindern, die den Geschmack der zu erheizenden Getränke beeinträchtigen könnten.

Sollten dennoch Milchrückstände auf der Dampfzange und -düse verbleiben tauchen Sie bitte diese in ein Gefäß mit heißem Wasser, lassen es etwas einweichen und wischen Sie es im Anschluss sauber. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis keine Rückstände mehr vorhanden sind.

Der Heißwasserspender muss regelmäßig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

8.2.5. Reinigung der Abtropfschale und des Wassertanks

Entfernen Sie die Abtropfschale und den Wassertank und spülen Sie alle Teile mit heißem Seifenwasser. Spülen Sie danach alles mit sauberem Wasser ab.

Anstatt die Abtropfschale und den Wassertank von Hand zu waschen, haben Sie auch die Möglichkeit sie in die Spülmaschine zu stecken und im normalen Reinigungswaschgang mit Spülung reinigen zu lassen.

Im Anschluss können Sie die Abtropfschale und Wassertank trocknen und wieder verwenden.

8.2.6. Reinigung des Gehäuses

Wischen Sie alle Edelstahl-, chromierte und pulverbeschichtete Oberflächen/Teile mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch ab. Verwenden Sie, um Beschädigungen zu vermeiden, keinen Alkohol oder Lösungsmittel o.ä. auf lackierten oder bedruckten bzw. auf Kunststoffteilen. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen Tuch.

Sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf den Dampfhebel oder das Display. Reinigen Sie diese mit einem feuchten, weichen Tuch.

8.3. Monatliche Reinigung der Maschine

8.3.1. Reinigung des Heißwasserspenders

Bitte befolgen Sie hier die Anweisung im Punkt 7.6.3.

8.3.2. Entkalkung

Bitte befolgen Sie hier die Anweisung im Punkt 7.6.3.

8.4. Planmäßige Wartungsarbeiten

8.4.1 Wechsel der Brühgruppendichtung

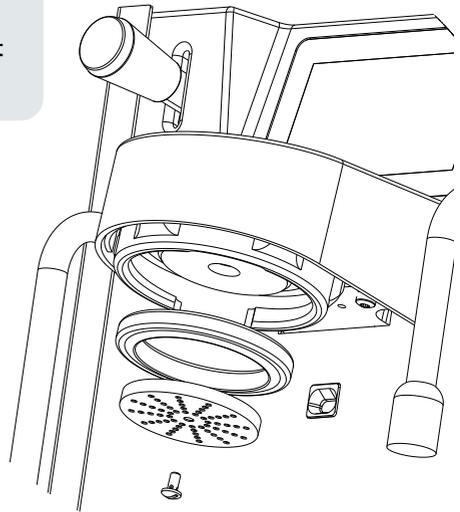
Um zu gewährleisten, dass beim Extrahieren von Espresso kein Wasser neben dem Siebträger austritt, empfehlen wir Ihnen einmal pro Jahr die Brühgruppendichtung zu wechseln. Diese können Sie auf unserer Webseite bestellen oder von Ihrem Händler Ihrer Wahl beziehen.



VORSICHT!

Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das von Unica Coffee GmbH zertifiziert und gefertigt wurde.

1. Schraube lösen:
Um die Dichtung zu entfernen, lösen Sie zuerst die Schraube in der Mitte des Verteilersiebs und entnehmen das Sieb.
2. Dichtung entfernen:
Die Dichtung sitzt sehr fest in einer Nut. Versuchen Sie diese deshalb auf keinen Fall mit einem Schraubendreher oder Ähnlichem herauszuhebeln.



VORSICHT!

Das Heraushebeln der Brühgruppendichtung mit spitzen Gegenständen kann zur Beschädigung der Brühgruppe führen und ist untersagt!

Verwenden Sie zur Entnahme lieber eine Spitzzange und setzen diese direkt an der Dichtung an und ziehen sie einfach heraus.

3. Brühgruppe reinigen:

Stellen sie nach der Entnahme sicher, dass der Bereich hinter und um die Dichtung sauber ist. Hierzu empfiehlt es sich Espresso- maschinenreiniger in heißem Wasser aufzulösen und den Bereich mit einem Wattestäbchen zu reinigen. Tragen Sie dabei Handschuhe, denn der Reiniger entfettet die Haut extrem stark und kann ätzen. Spülen Sie den Bereich im Anschluss mit sehr viel klarem Wasser nach

4. Neue Dichtung einsetzen:

Legen Sie die neue Dichtung genauso ein, wie die entnommene in der Maschine lag. Setzen Sie dann das Verteilersieb ein und ziehen Sie die Schrauben nur leicht an.



VORSICHT!

Schraube nur leicht von Hand anziehen. Zu festes Anziehen kann das Gewinde in der Brühgruppe beschädigen!

9. Fehlerbehebung

Sollte eine Software- oder Hardware-Fehler der Maschine auftreten wird Ihnen im Bildschirm eine Fehlermeldung angezeigt. In diesem Fall können Sie versuchen, die Maschine, wenn möglich am Display zu rebooten oder auszuschalten und wieder neu aufzuzustarten. Sollte der Fehler weiterhin bestehen bleiben, bitten wir Sie den Händler zu kontaktieren.

10. Anhang

10.1. EU Konformitätserklärung

Unica Coffee GmbH, Dattenmattstrasse 16, 6010 Kriens, Switzerland, der Hersteller, erklärt hiermit, in Übereinstimmung mit den Richtlinien

- 2014/30/EC EMV Elektromagnetische Verträglichkeit
- 2006/95/EC Niederspannung

dass die folgenden Espressomaschinen-Modelle des oben aufgeführten Herstellers

- unica pro 240 V

den Anforderungen folgender Normen entsprechen:

- IEC 60335-2-75
- EN 55014
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 62233

Ich erkläre hiermit, dass die oben aufgeführten Maschinen entsprechend den betroffenen Punkten obiger Spezifikationen entwickelt wurden. Die Maschinen entsprechen allen vorgeschriebenen wesentlichen Anforderungen der Richtlinien.

Yolanda Sangermano

Unica Coffee GmbH

Yolanda Sangermano-Steiger - Geschäftsführer

Kriens, 25.03.2022





unica'

