

Maschinenübersicht (beispielhaft 2 Gruppen)



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Tassenablage (beheizt) | 10 Siebträger linke Gruppe |
| 2 Touchscreen | 11 Siebträger rechte Gruppe |
| 3 Dampfhebel links | 12 Dampfschwert links |
| 4 Tastatur Heißwasserauslauf | 13 Schwenkbarer Heißwasserauslauf |
| 5 Produktwahltasten 1 - 5 | 14 Tassentisch linke Gruppe |
| 6 Produktwahltasten 6 - 10 | 15 Tassentisch rechte Gruppe |
| 7 Tastatur Barista Steam (optional) | 16 Dampfschwert rechts |
| 8 Dampfhebel rechts | 17 Tropfgitter |
| 9 Griff Heißwasserauslauf | 18 Tropfschale |

**Legende Produktwahl-tasten
(Standardbelegung)**

Linke Gruppe



Produktwahl-taste	Getränk	Menge
1	Ristretto	Einfach
2	Ristretto	Doppelt
3	Cappuccino	Einfach
4	Cafè Latte	Einfach
5	Latte Macchiato	Einfach

Rechte Gruppe



Produktwahl-taste	Getränk	Menge
6	Ristretto	Einfach
7	Ristretto	Doppelt
8	Espresso	Einfach
9	Espresso	Doppelt
10	Individuell	

Legende Tastatur Heißwasserauslauf

Taste	Symbol	Funktion
1		Einfache Wassermenge
2		Doppelte Wassermenge

Legende Tastatur Barista Steam

Taste	Symbol	Funktion
1		Milch erhitzen
2		Milch aufschäumen

Inhaltsverzeichnis

Einschalten und Hochfahren	1
Einschalten	1
Hochfahren	1
Tastaturbeleuchtung	1
Getränkzubereitung	2
Milch aufschäumen	2
Dampfschwert	2
Optionaler Barista Steam	2
Reinigen der Maschine	3
Empfohlene Reinigungsmittel	3
Automatische Reinigung	4
Reinigen des optionalen Cappuccinatore	4
Reinigen der Brühgruppen	5
Manuelle Reinigung	5
Reinigen des optionalen Cappuccinatore	5
Reinigen des optionalen Barista Steams	7
Reinigen der Siebträger	7
Reinigen der Tropfschale	7
Standby Modus	8
Ausschalten	8
Meldungen / mögliche Fehler	8

Einschalten und Hochfahren

Einschalten

✓ Bevor Sie die Maschine einschalten, stellen Sie sicher, dass Sie die Tropfschale eingesetzt haben.

1. Um die Maschine einzuschalten, schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ein.

i Der Hauptschalter befindet sich rechts unter der Maschine.

Sie haben die Maschine eingeschaltet.

Hochfahren

Um die Maschine hochzufahren, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie im Touchscreen auf die Ein/Aus-Taste.



i Die Maschine füllt nun den Dampfkessel mit Wasser. Folgende Anzeige erscheint im Touchscreen:



2. Beobachten Sie das Touchscreen und warten Sie, bis der Dampfkessel vollständig befüllt ist.

i Wenn der Dampfkessel vollständig befüllt ist, schaltet sich die Tastaturbeleuchtung aus und die Kesselheizung startet. Folgende Anzeige erscheint im Touchscreen:



i **Maschine mit COF-Version:**
Wenn die Kesselheizung startet, ziehen Sie den linken und rechten Dampfhebel für **10 Sekunden** nach unten, um Luft aus dem Dampfkessel abzulassen.

i **Maschine mit LM-Version:**
Wenn die Kesselheizung startet, brauchen Sie den linken und rechten Dampfhebel nicht nach unten zu ziehen, denn hier entweicht Luft aus dem Dampfkessel über das Magnetventil des Cappuccinatore.

3. Warten Sie ca. **15 Minuten**, bis die Solltemperatur (124 °C) erreicht ist.

i Die Solltemperatur ist dann erreicht, wenn Sie folgende Anzeige im Touchscreen sehen:



i „Bitte wählen“ bedeutet, dass Sie nun ein Getränk zubereiten können.

Sie haben die Maschine hochgefahren.

Tastaturbeleuchtung

Um die Tastaturbeleuchtung ein- bzw. auszuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Um in das Beleuchtungsmenü zu gelangen, drücken Sie die Beleuchtungstaste.



2. Um die Tastaturbeleuchtung einzuschalten, drücken Sie die LED-Taste.



3. Um die Tastaturbeleuchtung auszuschalten, drücken Sie erneut die LED-Taste.

Getränkezubereitung

Um ein Getränk zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie eine oder zwei Tassen der zum Getränk passenden Größe **mittig** auf den Tasentisch unter den jeweiligen Siebträger.

 Wenn Sie zwei Tassen gleichzeitig für die Getränkezubereitung verwenden, spannen Sie einen doppelten Siebträger ein.

2. Um ein Getränk zuzubereiten, drücken Sie die entsprechende Produktwahltaste (z. B. Produktwahltaste 1 für Ristretto).

 Wenn Sie ein Milchgetränk automatisch zubereiten möchten, verwenden Sie dazu die linke Gruppe.

 Wenn Sie Milch aufschäumen möchten, folgen Sie den Handlungsschritten und Hinweisen im Kapitel „Milch aufschäumen“.

3. Warten Sie, bis das Getränk fertig zubereitet ist.
4. Entnehmen Sie das Getränk.

Sie haben das Getränk zubereitet und können es nun genießen.

Milch aufschäumen

Dampfschwert

Bevor Sie Milch mit dem Dampfschwert aufschäumen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

- ✓ Reinigungstuch

Um Milch mit dem Dampfschwert aufzuschäumen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie eine Milchkanne zur Hand.
2. Befüllen Sie die Milchkanne bis zu einem Drittel mit auf 4 °C vorgekühlter Milch.
3. Um vorab Kondenswasser aus dem Dampfschwert zu entlassen, öffnen Sie das Dampfschwert, indem Sie den Dampfhebel kurz bis zum Anschlag nach unten ziehen.
4. Um das Dampfschwert zu schließen, ziehen Sie den Dampfhebel wieder bis zum Anschlag nach oben.
5. Halten Sie die Milchkanne unter das Dampfschwert.
6. Um das Dampfschwert zu öffnen, ziehen Sie den Dampfhebel bis zum Anschlag nach unten.
7. Halten Sie die Milchkanne für ein paar Sekunden in dieser Position.

 Dies ist die Ziehphase.

8. Ziehen Sie die Milchkanne so weit nach unten, bis sich das Dampfschwert und die Milchoberfläche berühren.
9. Halten Sie die Milchkanne für ein paar Sekunden in dieser Position.

 Dies ist die Rollphase.

10. Wenn der gewünschte Milchschaum erreicht ist, ziehen Sie den Dampfhebel bis zum Anschlag nach oben, um das Dampfschwert zu schließen.
11. Um die Milchkanne zu entfernen, ziehen Sie die Milchkanne nach unten.
12. Nehmen Sie das Reinigungstuch zur Hand.
13. Befeuchten Sie das Reinigungstuch mit Wasser.
14. Reinigen Sie das Dampfschwert gründlich mit dem Reinigungstuch.
15. Um Milchrückstände aus dem Dampfschwert zu entlassen, öffnen Sie das Dampfschwert, indem Sie den Dampfhebel bis zum Anschlag nach unten ziehen.
16. Um das Dampfschwert zu schließen, ziehen Sie den Dampfhebel wieder bis zum Anschlag nach oben.

Sie haben Milch mit dem Dampfschwert aufgeschäumt.

Optionaler Barista Steam

Bevor Sie Milch mit dem Barista Steam aufschäumen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

- ✓ Reinigungstuch

Um Milch mit dem Barista Steam aufzuschäumen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie eine Milchkanne zur Hand.
2. Befüllen Sie die Milchkanne bis zu einem Drittel mit auf 4 °C vorgekühlter Milch.
3. Halten Sie die Milchkanne unter den Barista Steam.
4. Um die Milch zu erhitzen, drücken Sie die Taste 1 auf der Barista Steam-Tastatur.



 Der Vorgang stoppt automatisch, sobald die programmierte Temperatur erreicht ist.

5. Um die Milch aufzuschäumen, drücken Sie die Taste 2 auf der Barista Steam-Tastatur.



 Der Vorgang stoppt automatisch, sobald die programmierte Temperatur erreicht ist.

6. Um die Milchkanne zu entfernen, ziehen Sie die Milchkanne nach unten.
7. Nehmen Sie das Reinigungstuch zur Hand.
8. Befeuchten Sie das Reinigungstuch mit Wasser.

VORSICHT ! Verbrennungsgefahr durch Berühren des Barista Steams



Nach dem Milchaufschäumen ist der Barista Steam heiß. Durch Berührung können Sie sich Verbrennungen zuziehen. Wenn Sie den Barista Steam zurückschwenken möchten, fassen Sie dabei ausschließlich an den Griff. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Barista Steam reinigen.

9. Reinigen Sie den Barista Steam gründlich mit dem Reinigungstuch.

Sie haben Milch mit dem Barista Steam aufgeschäumt.

Bezug von Heißwasser

Um Heißwasser zu beziehen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie ein Glas oder eine Tasse auf das Tropfgitter unter den Heißwasserauslauf.
2. Stellen Sie sicher, dass der schwenkbare Heißwasserauslauf nach unten geschwenkt ist.
3. Um den Heißwasserbezug zu starten, drücken Sie die Taste 1 oder 2 auf der Heißwasserauslauftastatur.

-  Mit Taste 1 beziehen Sie die einfache Wassermenge.
-  Mit Taste 2 beziehen Sie die doppelte Wassermenge.
- 4. Warten Sie, bis der Heißwasserbezug stoppt.
-  Der Heißwasserbezug stoppt automatisch, wenn die programmierte Menge erreicht ist.
-  Wenn Sie weniger als die programmierte Menge Heißwasser beziehen möchten, drücken Sie erneut die Taste 1 oder 2 auf der Heißwasserauslauftastatur, um den Heißwasserbezug zu stoppen.

VORSICHT ! Verbrennungsgefahr durch Berühren des schwenkbaren Heißwasserauslaufs



Nach dem Heißwasserbezug ist der schwenkbare Heißwasserauslauf heiß. Durch Berührung können Sie sich Verbrennungen zuziehen. Wenn Sie den schwenkbaren Heißwasserauslauf zurückschwenken möchten, fassen Sie dabei ausschließlich an den Griff.

5. Entnehmen Sie das Glas oder die Tasse vom Tropfblech.

Sie haben Heißwasser bezogen. Bereiten Sie nun beispielsweise einen Tee zu.

Reinigen der Maschine

Bei der Reinigung der Maschine haben Sie die Wahl zwischen der **automatischen** und der **manuellen** Reinigung.

-  Die automatische Reinigung muss täglich durchgeführt werden. Den Barista Steam, die Brühgruppen und die Tropfschale reinigen Sie täglich und die Siebträger wöchentlich. Eine regelmäßige Reinigung ist unerlässlich, um einen problemlosen Betrieb der Kaffeemaschine sowie eine optimale Kaffequalität sicherzustellen.

Empfohlene Reinigungsmittel

	Reinigungsmittel (1 kg) (Art.-Nr.: 5006)
	Milch- und Sahnereiniger (1 Liter) (Art.-Nr.: 5010)
	Tüllenbürste (6 mm) (Art.-Nr.: +Y0029)
	Reinigungstuch (Art.-Nr.: Z0610)
	Reinigungspinsel (Art.-Nr.: Z0528)
	Blindscheibe (Art.-Nr.: Z0616)
	Reinigungsmessbecher (500 ml) (Art.-Nr.: +Z0596.1)

Automatische Reinigung

Reinigen des optionalen Cappuccinatore

Bevor Sie den Cappuccinatore reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

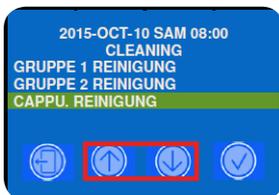
- ✓ Milch- und Sahnereiniger
- ✓ Reinigungsmessbecher

Um den Cappuccinatore zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie den Milchansaugschlauch aus dem Milchbehälter im Kühlschrank.
2. Nehmen Sie den Milch- und Sahnereiniger zur Hand.
3. Drehen Sie den Flaschenkammerdeckel ab.
4. Pumpen Sie 60 ml Milch- und Sahnereiniger aus der Flasche in die Flaschenkammer (siehe Messstand Flaschenkammer) durch Zusammendrücken der Flasche.
5. Kippen Sie 60 ml Milch- und Sahnereiniger in den Reinigungsmessbecher.
6. Drehen Sie den Flaschenkammerdeckel zu.
7. Befüllen Sie den Reinigungsmessbecher bis 500 ml mit kaltem Wasser.
8. Hängen Sie den Milchansaugschlauch in den Reinigungsmessbecher.
9. Um in das Reinigungs Menü zu gelangen, drücken Sie die Reinigungstaste.



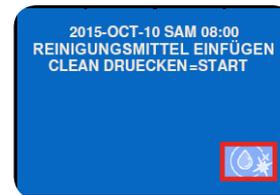
10. Um „Cappu. Reinigung“ anzuwählen, verwenden Sie die Pfeiltasten.



11. Um die Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die Enter-Taste.



12. Um die Cappuccinatore-Reinigung zu starten, drücken Sie die Reinigungstaste.



13. Warten Sie, bis die Cappuccinatore-Reinigung abgeschlossen ist.

 Die Cappuccinatore-Reinigung ist dann abgeschlossen, wenn Sie folgende Anzeige im Touchscreen sehen:



14. Um den Cappuccinatore nochmals ohne Reinigungsmittel zu reinigen, befüllen Sie zunächst den Reinigungsmessbecher bis 500 ml mit kaltem Wasser.
15. Stellen Sie sicher, dass der Milchansaugschlauch weiterhin in den Reinigungsmessbecher eingehängt ist.
16. Um die Cappuccinatore-Reinigung erneut zu starten, drücken Sie die Reinigungstaste.



17. Warten Sie, bis die Cappuccinatore-Reinigung abgeschlossen ist.
18. Verbinden Sie den Milchansaugschlauch wieder mit dem Milchbehälter im Kühlschrank.

Sie haben den Cappuccinatore gereinigt.

Reinigen der Brühgruppen

Bevor Sie eine Brühgruppe reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

- ✓ Reinigungsmittel
- ✓ Blindscheibe

Um eine Brühgruppe zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Um in das Reinigungsmenü zu gelangen, drücken Sie die Reinigungstaste.



2. Um die Brühgruppe, die Sie reinigen möchten (z. B. Brühgruppe 1), auszuwählen, verwenden Sie die Pfeiltasten.



3. Um die Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die Enter-Taste.



4. Spannen Sie den Siebträger von der entsprechenden Brühgruppe aus.
5. Legen Sie die Blindsscheibe mit der Öse nach oben in den Siebträger.
6. Geben Sie einen Teelöffel (5 g) Reinigungsmittel in den Siebträger.
7. Spannen Sie den Siebträger an der entsprechenden Brühgruppe ein.

8. Um die Brühgruppenreinigung zu starten, drücken Sie die Reinigungstaste.



- i Die Brühgruppenreinigung startet.
- 9. Warten Sie, bis die Brühgruppenreinigung abgeschlossen ist.
- i Während der Brühgruppenreinigung ist es möglich, ein Getränk an den anderen Brühgruppen zuzubereiten.
- 10. Um die Brühgruppenreinigung ohne Reinigungsmittel zu wiederholen, wiederholen Sie alle Handlungsschritte **außer Handlungsschritt 6**.

Sie haben die Brühgruppe gereinigt.

Manuelle Reinigung

Reinigen des optionalen Cappuccinatore

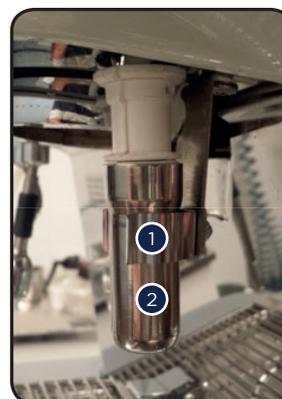
Reinigen Sie den Cappuccinatore manuell, wenn die Milchausgabe trotz der automatischen Cappuccinatore-Reinigung nicht funktioniert.

Bevor Sie die Reinigung des Cappuccinatore durchführen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

- ✓ Tüllenbürste
- ✓ Reinigungstuch

Um den Cappuccinatore manuell zu reinigen, müssen Sie ihn zunächst aus der Cappuccinatore-Halterung entfernen und ihn von den Schläuchen lösen. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den Cappuccinatore aus der Cappuccinatore-Halterung.



- 1 Cappuccinatore-Halterung
- 2 Cappuccinatore

- Um optimalen Zugang zum Cappuccinatore zu erhalten, ziehen Sie den Cappuccinatore ein Stück nach unten.

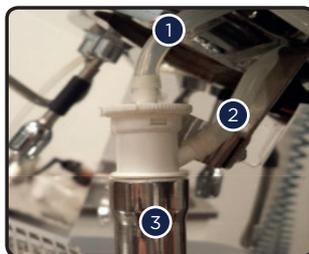


- i** Die folgenden Handlungsschritte (Handlungsschritte 5 - 8) beziehen sich auf die folgende Abbildung.



- 1 Dampfdüse
- 2 Milhdüse
- 3 Milchaufschäumer
- 4 Cappuccinatore-Abdeckung

- Trennen Sie den Dampf- und Milchschauch vom Cappuccinatore.



- 1 Dampfschlauch
- 2 Milchschauch
- 3 Cappuccinatore

- i** Dampf- und Milchschauch sind recht fest mit dem Cappuccinatore verbunden. Verwenden Sie daher etwas Kraft beim Trennen der Schläuche vom Cappuccinatore.

Sie haben den Cappuccinatore aus der Cappuccinatore-Halterung entfernt und ihn von den Schläuchen gelöst. Um die Reinigung durchzuführen, befolgen Sie die nachfolgenden Handlungsschritte und Hinweise.

- Ziehen Sie die Cappuccinatore-Abdeckung ab.



- i** Die Cappuccinatore-Halterung sitzt recht fest auf dem Cappuccinatore. Verwenden Sie daher etwas Kraft beim Entfernen der Cappuccinatore-Halterung vom Cappuccinatore.

- Um die Dampfdüse zu lösen, drehen Sie die Dampfdüse bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
- Um die Dampfdüse zu entfernen, ziehen Sie die Dampfdüse ab.

- i** Die Dampfdüse sitzt recht fest auf der Milhdüse. Verwenden Sie daher etwas Kraft beim Entfernen der Dampfdüse von der Milhdüse.

- Um die Milhdüse zu lösen, drehen Sie die Milhdüse bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
- Um die Milhdüse zu entfernen, ziehen Sie die Milhdüse ab.
- Reinigen Sie die Dampfdüse, die Milhdüse, den Milchaufschäumer und die Cappuccinatore-Abdeckung gründlich mit fließendem, klarem Wasser.
- Reinigen Sie zusätzlich alle Öffnungen der Einzelteile mit der Tüllenbürste.
- Trocknen Sie alle Einzelteile mit dem Reinigungstuch.
- Um die Einzelteile wieder zusammenzubauen, führen Sie die Handlungsschritte 4 - 8 in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Um den Cappuccinatore wieder in der Cappuccinatore-Halterung zu positionieren, führen Sie die Handlungsschritte 1 - 3 in umgekehrter Reihenfolge aus.

Sie haben den Cappuccinatore aus der Maschine entfernt, gereinigt und wieder in die Maschine eingesetzt.

Reinigen des optionalen Barista Steams

Bevor Sie den Barista Steam reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

- ✓ Reinigungstuch
- ✓ Tüllenbürste

Um den Barista Steam zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie die Dampfdüse durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



- ① Barista-Dampfauslaufrohr
- ② Dampfdüse

2. Reinigen Sie die Durchgänge der Dampfdüse mit der Tüllenbürste.
3. Entfernen Sie das Barista-Dampfauslaufrohr durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
4. Nehmen Sie das Reinigungstuch zur Hand.
5. Reinigen Sie das Barista-Dampfauslaufrohr gründlich mit dem Reinigungstuch.
6. Reinigen Sie das Innere des Barista-Dampfauslaufrohrs gründlich mit der Tüllenbürste.
7. Verschrauben Sie die Dampfdüse durch Drehen im Uhrzeigersinn.
8. Verschrauben Sie das Barista-Dampfauslaufrohr durch Drehen im Uhrzeigersinn.

Sie haben den Barista Steam gereinigt.

Reinigen der Siebträger

HINWEIS ! **Materialschäden durch Einlegen der Siebträger in Milch- und Sahnereiniger**



Wenn Sie die Siebträger in Milch- und Sahnereiniger legen, kann es zum Ablösen der Chromschicht und somit zu Materialschäden der Siebträger kommen. Legen Sie daher niemals Siebträger in Milch- und Sahnereiniger.

Bevor Sie einen Siebträger reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

- ✓ Reinigungspinsel
- ✓ Reinigungstuch

Um einen Siebträger zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Spannen Sie den Siebträger aus der entsprechenden Brühgruppe aus.
2. Reinigen Sie den Siebträgerkopf sowie die Siebträgerbrause gründlich mit dem Reinigungspinsel.
3. Reinigen Sie den Siebträgerkopf mit fließendem, klarem Wasser.
4. Trocknen Sie den Siebträger mit dem Reinigungstuch.
5. Spannen Sie den Siebträger wieder in die entsprechende Brühgruppe ein.

Sie haben den Siebträger gereinigt.

Reinigen der Tropfschale

Bevor Sie die Tropfschale reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie folgende Reinigungsmittel von Coffema zur Hand haben:

- ✓ Reinigungspinsel
- ✓ Reinigungstuch

Um die Tropfschale zu reinigen, müssen Sie sie zunächst aus der Maschine herausziehen und das Tropfgitter entfernen. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

1. Halten Sie die Tropfschale von außen mit beiden Händen fest.
2. Heben Sie die Tropfschale ein Stück an.
3. Ziehen Sie die Tropfschale aus der Maschine heraus.

Sie haben die Tropfschale aus der Maschine herausgezogen. Um die Reinigung durchzuführen, befolgen Sie die nachfolgenden Handlungsschritte und Hinweise.

4. Entfernen Sie das Tropfgitter.
5. Reinigen Sie das Tropfgitter mit dem Reinigungspinsel.
6. Reinigen Sie die Tropfschale für ca. **1 Minute** mit fließendem, klarem Wasser.
7. Legen Sie das Tropfgitter wieder auf die Tropfschale.
8. Schieben Sie die Tropfschale mit beiden Händen zurück in die Maschine.

 Achten Sie darauf, dass die Tropfschale, nachdem Sie sie zurück in die Maschine geschoben haben, richtig in der Maschine sitzt.

Sie haben die Tropfschale gereinigt.

Standby Modus

1. Um die Maschine in den Standby-Modus zu schalten, drücken Sie auf dem Touchscreen auf die Ein/Aus-Taste.

Sie haben die Maschine in den Standby-Modus geschaltet.

Ausschalten

1. Um die Maschine auszuschalten, drücken Sie den Hauptschalter.

 Der Hauptschalter befindet sich rechts unter der Maschine.

VORSICHT ! Gefahr durch elektrischen Strom



Um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden, schalten Sie die Maschine vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten immer am Hauptschalter aus. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch und schützen Sie die Maschine vor dauerhaftem Wasserkontakt.

Sie haben die Maschine ausgeschaltet.

Meldungen / mögliche Fehler

Falls Meldungen während des Betriebs auftreten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus.

 Der Hauptschalter befindet sich rechts unter der Maschine.

2. Warten Sie ein paar Sekunden.

3. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter wieder ein.

 Wenn das Problem nicht behoben ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Coffema.