



Die Maschine



Die rot markierten Stellen (Dampflanze, Wasserlanze, Brühgruppe und Filterhalter) können heiß werden.

Technische Daten

Spannung:	230V
Leistung in A:	ca. 8,8 im Maximum (Startphase)
Gewicht:	ca. 22 Kilo
Boiler:	2 (1,2 L und 0,3 L brutto)
Heizungen:	3
Wasserversorgung	Tank (2 Liter) oder Wassernetz



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt und entsprechend instruiert.
- Spielende Kinder in der Nähe sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Inbetriebnahme der Maschine darf nur unter Berücksichtigung der Hinweise im folgenden Kapitel erfolgen.
- Die Maschine ist nur an eine geerdete Steckdose anzuschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet zu lassen. Bei Verwendung von Timern zum Anschalten der Maschine muss jemand in der unmittelbaren Nähe sein.
- Das Netzkabel darf nur unbeschädigt genutzt werden und (im Fall eines Ersetzens) darf es nur mit dem gleichen Typ ersetzt werden. Es darf nicht gerollt oder geknickt werden. Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen und smarte Steckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Die Maschine ist auf eine waagerechte und wasserunempfindliche Oberfläche zu stellen, so dass Tropfwasser keinen Schaden anrichten kann.
- Die Maschine muss auf den Füßen stehen und darf nicht mit dem Maschinenboden auf eine Oberfläche gestellt werden, um die Luftzirkulation zu erhalten.
- Wegen der Elektrik und Elektronik darf kein Wasser in die Maschine gelangen. Feuchte Tassen oder Behälter mit Wasser sollen nicht auf die Maschine gestellt (bzw. drüber gehalten) werden. Das Befüllen des Tanks darf nicht über der Maschine erfolgen.
Sollte dennoch Wasser eindringen, ist die Maschine vom Netz zu trennen. Dazu kippt man den Hauptschalter rechts unter der Maschine auf 0. Dann nimmt man die Tassenablage von der 4. Maschine (4 x Inbus 2,5) und sendet uns Fotos. Dann stimmen wir ab, wie das potentielle Problem behoben werden kann.
- Die Maschine soll nur in geschlossenen Räumen betrieben werden.
- Beim Bedienen müssen die Hände trocken sein.



- Die Verpackung ist aufzuheben und soll nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Die Maschine sollte mit weichem Trinkwasser aus der Leitung oder Flasche betrieben werden. Bei Wasser mit max 7° dH (Grad deutscher Härte) sind Verkalkungen nicht zu erwarten. Der Tank sollte immer gefüllt sein.
- Teile der Maschine können heiß werden. Insbesondere die Brühgruppe mit dem Filterhalter und Dampf- und Wasserlanze. Wasser aus der Gruppe und aus der Wasserlanze können bis zu 96°C heiss sein und sollte z. Bsp. nicht auf die Hände kommen. Dampf aus der Dampfplanze kann ebenfalls zu Verbrühungen führen.
- Wenn der sog. Heatup-Flush aktiviert ist, um die Maschine schneller vollständig aufzuwärmen, sollte dafür gesorgt werden, dass niemand seine Hände unter der Brühgruppe hat. Es wird aufgewärmtes Wasser in kleinen Menge aus der Gruppe tropfen.

Besonders wichtige Hinweise:

Die Maschine darf nicht an sog. WLAN-Steckdosen (smarte Steckdosen) betrieben werden, da einige Modelle beim Schalten prellen und die Maschine in extrem kurzen Abständen mehrfach ein- und ausschaltet. Das führt im schlimmsten Fall zum Verlust der Einstellungen.

Aus dem gleichen Grund sollte man die Maschine über den Hauptschalter (unter der Maschine) nicht ausschalten und im gleichen Moment wieder einschalten. Zwischen Ein- und Ausschalten sollten mindestens 5 Sekunden liegen

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist für den Heimgebrauch gebaut worden und dient dazu Espressoröstungen zu extrahieren und Milch aufzuschäumen. Außerdem liefert es heißes Boilerwasser, mit dem man zum Beispiel Tassen aufwärmen kann. Oder man nutzt das heiße Wasser, um einen Americano zuzubereiten (als Ersatz für Brühkaffee für den die Maschine nicht gedacht ist).



Der Betrieb mit einer geeigneten Mühle ist als Voraussetzung zu betrachten. Vorgemahlene Bohnen funktionieren in aller Regel nicht.

Inbetriebnahme

Wenn die Maschine aufgestellt ist, füllen Sie den Tank und setzen Sie den Tank in die Maschine ein. Verbinden Sie dann die Maschine mit dem Netzkabel mit Ihrem Stromnetz. Im Fall einer Maschine mit Festwasseranschluß empfehlen wir die Inbetriebnahme im Tankmodus durchzuführen. Wenn die Maschine am Wassernetz angeschlossen ist, im Webinterface auf ‚Festwasseranschluß‘ umstellen und als Bestätigung die Maschine 10 Sekunden stromlos machen, damit die Umschaltung von der Maschine umgesetzt wird. Dann ist mit einem Bezug zu prüfen, ob der Wasseranschluß funktioniert.

Dampf und Wasserventile sollen geschlossen sein (Hebel in Mittelposition und Räder zuge dreht).

Für die einzelnen Schritte der Inbetriebnahme öffnen Sie folgenden Link: <https://www.xenia-espresso.de/erstinbetriebnahme-db/>

Hier findet man immer die aktuelle Version mit allen wichtigen Hinweisen. Arbeiten Sie die Punkte von oben nach unten ab.

Es ist wichtig, die Maschine in das lokale Netz einzubinden, und der Filterhalter mit Blindsiebeinsatz in dann einzuspannen, wenn im Text darauf hingewiesen wird.

Verwendung

Starten der Maschine

Die Maschine wird über den linken Kippschalter (kurz nach rechts umlegen) gestartet bzw. ausgeschaltet. Solange die Maschine Netzspannung hat, ist sie in einem Standby-Modus und verbraucht eine geringe Mengen Energie (genauer gesagt: der Prozessor verbraucht die Energie).

Außerdem hat die Maschine noch einen Hauptschalter, der die Maschine komplett vom Netz trennt (bzw. verbindet). Der Hauptschalter ist unten rechts unter der Maschine – neben dem Anschluss für das Stromkabel. Er hat auf dem Kippschalter die Symbole für An (I) und Aus (O).

Abwesenheit

Wir empfehlen bei Abwesenheit die Maschine am Hauptschalter vollständig vom Netz zu



trennen.

Bei längerer Abwesenheit (Urlaub) muss man den Dampf-Kessel nicht leeren. Man kann ihn aber nach der Rückkehr einmal aufheizen. Dann stellt man die Maschine aus und öffnet das Wasserventil und lässt alles Wasser ablaufen. Startet die Maschine wieder, wird sie in 2 Durchgängen (mit einer Pause) den Kessel wieder füllen.

Aufheizen

Die Maschine hat eine Aufheizzeit von wenigstens 6 Minuten. Diese Zeit sollte man abwarten, erkennbar am Erlöschen der 2. und 3. Signalleuchte. Wir empfehlen: 10 Minuten

Espresso und Cappuccino

Alles um den eigentlichen Zweck der Maschine, findet man in aktueller Form hier:

<https://www.xenia-espresso.de/muehle-und-bohnen/>

Eine Kurzanleitung für das Lesen online:

<https://www.xenia-espresso.de/support-db-anleitung/>

Wasser

Um den Tank zu füllen, muss er der Maschine entnommen werden. Mit einer Karaffe den in der Maschine stehenden Tank zu befüllen, kann zu Schäden und Problemen führen, da bei Unachtsamkeit schnell Wasser in die Maschine geschüttet werden kann. Gleiches gilt für feuchte Tassen: Man darf die Tassen nur trocken auf die Tassenablage stellen.

Webinterface und erweiterte Funktionen

Die Beschreibungen für die Programmierung der Scripte findet man in aktueller Form hier:

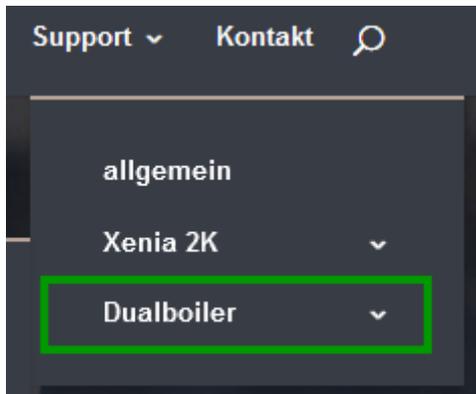
<https://www.xenia-espresso.de/support-db-scripte/>

Das Webinterface bietet viele Einstellungsmöglichkeiten. Einige Felder haben den Hinweis, dass man die Inhalte nicht ohne Rücksprache ändern darf. Im Fall der PID-Seite gilt das für die gesamte Seite. Das ist unbedingt zu beachten, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

Wenn man Timer nutzen möchte, muss die Uhrzeit auf der Systemseite richtig eingestellt sein. Zur Kontrolle wird die aktuelle Zeit auf der Timerseite angezeigt.



Es gibt auch Dokumentationen zum API und wir empfehlen sich diese Menüpunkte insgesamt anzusehen:



Updates

Firmware-Updates können über die Update-Seite durchgeführt werden. Die Schritte sind stets zusammen mit der Datei beschrieben:

<https://www.xenia-espresso.de/weitere-anleitungen-db/>

Das Aufspielen ist kostenfrei. Es wird von unserer Seite nicht garantiert, dass eine neue Version in jedem Punkt so wie die Vorversion funktioniert. Neue Funktionen können Änderungen nach sich ziehen und mit dem Aufspielen akzeptiert man das. Im Wesentlichen werden diese Änderungen beschrieben wobei nicht immer alle Änderungen genannt werden können.

Reinigung

Es empfiehlt sich, Wasser und Kaffeereste zeitnah zu entfernen, damit keine Flecken entstehen.

Die Milch auf der Düse der Dampflanze sollte nach dem Schäumen entfernt werden und ab und an kann die Düse abgeschraubt und gereinigt werden, damit sie nicht verstopft. Je nach Nutzung sollte die Maschine rückgespült werden:

Da sich im Lauf der Zeit Kaffee fett und Kaffeereste in der Brühgruppe sammeln, kann man die mit dem Rückspülen weitestgehend entfernen. Dazu startet man die Maschine und wartet ca. 15 Minuten bis sie ausreichend aufgeheizt ist. Dann setzt man den



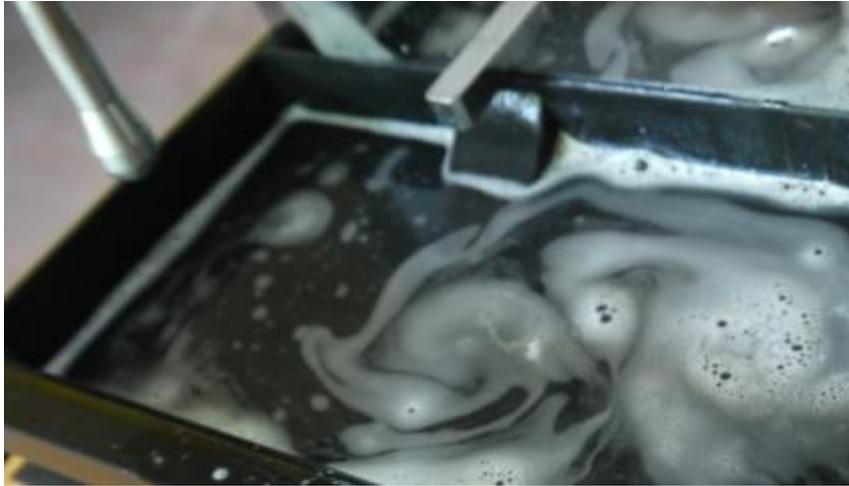
Blindsiebeinsatz in das kleinere 1er-Sieb ein. Dann gibt man etwas Kaffeefettlöser dazu:



Der Siebträger wird nun wie beim Espresso bezug in die Maschine eingesetzt und man beginnt den Bezug. Wenn das Brühdruckmanometer 8 bar erreicht hat beendet man den Bezug durch erneutes kurzzeitiges Umlegen des Schalters. Links unten läuft dann Wasser aus dem Ablauf (gefolgt von etwas Dampf).



Das Wasser kann leicht braun und an der Oberfläche etwas schmierig wirken.



Den Vorgang kann man einige Male wiederholen (ohne dass neuer Kaffeefettlöser dazugeben wird), dann sollte der Siebträger ausgespannt und gereinigt werden. Man führt in der Folge den gleichen Vorgang ohne Kaffeefettlöser aus.

Alternativ kann man auch das Duschsieb und den Diffusor ausbauen und in Kaffeefettlöser kurzzeitig einlegen und dann mit Küchenpapier oder ähnlichem reinigen. Dazu findet man eine Anleitung auf unserer Webseite.

Dabei sind die Hinweise auf der Verpackung des Kaffeefettlösers (der eine Lauge ist) ist zu beachten.

Bei farbigen Blenden sollte der Bereich um den Ablauf links unten sorgfältig gereinigt werden, damit die Beschichtung nicht angegriffen wird.

Die Abtropfschale sollte regelmäßig geleert werden. Ist sie randvoll, wird das Herausnehmen schwierig, und außerdem kann so über den Ablauf Wasser in einen auskühlenden Dampfboiler gezogen werden. Dann wird das Wasser aus der Wasserlanze in der Regel braun (Kaffeerest im Abwasser).

Entkalkung

Wir empfehlen, die Maschinen nicht durch Zugabe von Entkalker in den Tank zu entkalken. Das funktioniert nicht und spült nur Säure in das System. Da man den Brühboiler nicht leeren kann, muss man im Anschluss viele Liter Wasser durch die Maschine pumpen – was auch gleich wieder zur Verkalkung führt.

Außerdem können Kalkbrocken Ventile verstopfen und zu Fehlfunktionen führen.



Wir empfehlen die Verwendung von Kalkfiltern, wenn das Leitungswasser kalkhaltig ist. Diese Filter haben eine gewisse Kapazität. Wir empfehlen die Anleitung der Filter zu beachten.

Sicherheit

Die Maschinen werden vor der Auslieferung verschiedenen Tests unterzogen. Dazu gehört auch ein Sicherheitstest mit einem sog. Sicherheitstester. Dieses Gerät misst u.a. den Widerstand des Schutzleiters und den Isolationswiderstand.

Mit Auslieferung der Maschine erhalten Sie automatisch per Mail von unserem System in Kurzform die relevanten Messwerte des Sicherheitstests, so dass Sie gewiss sein können, dass die Maschine ohne Gefahr genutzt werden kann.

Altgeräteentsorgung

Die Maschinen sind unter der Nummer DE 13455723 für die Altgeräteentsorgung angemeldet. Ferner sind die Verpackungen unter der LUCID Nr DE1715645405331 registriert.

CE-KONFORMITÄT

Dieses Produkt wird in Deutschland gefertigt und entspricht folgenden EU-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie: 2014/35/EU
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): 2014/30/EU
- Druckgeräterichtlinie: (PED): 2014/68/EU
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): 2011/65/EU
- Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte-(WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

- Verordnung über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH): 1907/2006/EU.



- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018
- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015