



# CP60

---

## Gebrauchsanweisung und Reinigungsanleitung

---

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung gründlich durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.



### **Diese Gebrauchsanweisung gilt für die CP60**

Aufgrund der Aktualisierung der Produkte kann es zu Abweichungen zwischen Abbildungen und Produkten kommen. Bitte lesen Sie sich die Informationen zu den entsprechenden Produkten durch.

---

# 1 INHALT

<b>1</b>	<b>Inhalt</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Einleitung</b>	<b>6</b>
2.1	Vorwort	6
2.2	Über diese Gebrauchsanweisung	6
2.3	Beschreibung	6
2.4	Informationen zur Vertriebspartner	7
<b>3</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>8</b>
3.1	Verwendungszweck	8
3.2	Sicherheitshinweise	8
3.2.1	Gefahren für den Verbraucher	8
3.2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	10
3.2.3	Sicherheitsbestimmungen	12
<b>4</b>	<b>Produktbeschreibung</b>	<b>14</b>
4.1	Produkt	14
4.2	Technische Daten	15
4.2.1	Kapazität	15
4.2.2	Technische Angaben	15
<b>5</b>	<b>Installation und Test</b>	<b>16</b>
5.1	Voraussetzungen	16
5.1.1	Installationsort	16
5.1.2	Standortvoraussetzungen	16
5.1.3	Elektroanschluss	16
5.1.4	Wasseranschluss	18

# 1 INHALT

5.2	Installation	18
5.2.1	Kaffeefullautomat	18
5.2.2	Installation von Kaffeebohnen- und Instantbehälter	19
5.3	Anschluss	20
5.3.1	Installation Festwasseranschluss	20
5.3.2	Installation Abwasseranschluss	21
5.4	Stromversorgung	22
5.4.1	Stromversorgung des Kaffeefullautomaten	22
<b>6</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>23</b>
6.1	Befüllung	23
6.1.1	Befüllung des Bohnenbehälters	23
6.1.2	Befüllung des Instantbehälters	23
6.1.3	Befüllung des internen Wassertanks	24
6.1.4	Milchschlauchanschluss	24
6.2	Einschalten der Maschine	25
6.3	Standardeinstellungen	25
6.4	Ausschalten der Maschine	27
<b>7</b>	<b>Getränkzubereitung</b>	<b>29</b>
7.1	Kaffeespezialitäten	29
7.2	Milchspezialitäten	30
7.3	Instantspezialitäten	31
<b>8</b>	<b>Reinigung und Wartung</b>	<b>32</b>
8.1	Reinigungsplan	32
8.2	Tägliche Reinigung	33
8.2.1	Schnellspülung des Brühsystems	33
8.2.2	Schnellspülung des Milchaufschäumers	34
8.2.3	Spülung des Instantauslaufs	35

---

8.2.4	Reinigung des Getränkeauslaufs	36
8.2.5	Reinigung der Mischerschale	37
8.2.6	Demontage und Reinigung des Milchauslaufs	38
8.3	Wartung	39
8.3.1	Reinigung des Brühsystems	39
8.3.1.1	Schritte zum Entfernen des Brühsystems	39
8.3.1.2	Montage des Brühsystems	40
8.3.1.3	Reinigung des Brühers	41
8.3.2	Gründliche Reinigung des Brühers	43
8.3.3	Gründliche Milchreinigung	44
8.3.4	Entkalkung	44
8.3.5	One-touch Reinigung	45
<b>9</b>	<b>Verantwortung und Gewährleistung</b>	<b>46</b>
9.1	Verantwortung des Benutzers	46
9.2	Schadensersatz	46
<b>10</b>	<b>Achtung</b>	<b>47</b>
10.1	Täglicher Gebrauch	47

## 2 EINLEITUNG

### 2.1 **Vorwort**

- Dieses Modell ist die neueste vollautomatische, patentierte Kaffeemaschine.
- Wir übernehmen keine Verantwortung für Verluste oder Schäden, die durch eine Nichtbefolgung dieser Gebrauchsanweisung entstehen. Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.
- Diese Gebrauchsanweisung erläutert die Verwendung und Reinigung der Maschine.
- Bitte verwenden Sie die Maschine dieser Gebrauchsanweisung entsprechend und bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

### 2.2 **Über diese Gebrauchsanweisung**

- Diese Gebrauchsanweisung ist im Lieferumfang der Maschine enthalten. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung am Verwendungsort des Produkts immer in lesbarem Zustand auf.
- Änderungen an dieser Gebrauchsanweisung aufgrund technischer Weiterentwicklungen vorbehalten. Nachdrucke, Übersetzungen und Reproduktionen in jeglicher Form, einschließlich in Auszügen, bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Herausgebers. Das Copyright liegt beim Vertriebspartner.
  - Diese Gebrauchsanweisung gilt ausschließlich für die CP60.

### 2.3 **Beschreibung**

- Mit diesem Kaffeevollautomaten werden Getränkepezialitäten hergestellt. Die Maschine ist für den Einsatz in der Gastronomie, im Büro und an anderen gewerblichen Standorten vorgesehen. Sie gewährleistet die Sicherstellung eines hohen Tagesbedarfs.
- Je nach Maschinenausstattung können folgende Produkte ausgegeben werden: Kaffee, Milchkaffeepulvergetränke und Milchprodukte.
- Das Gehäuse besteht aus Aluminium und hochwertigem Kunststoff. Die

Konstruktion dieser Maschine und aller Zubehörteile ermöglicht die Einhaltung der folgenden Anforderungen der Betreiber:

- HACCP-Hygienevorschriften
- Unfallverhütungsvorschriften für die elektrische Sicherheit im Gewerbebereich
- Die Maschine verfügt über einen Touchscreen für den Betrieb.

## **2.4 Informationen zum Vertriebspartner**

coffee perfect GmbH

Anschrift: Netter Platz 1

Postleitzahl: 49090 Osnabrück (Germany)

Tel.: +49 (0)541 76013-0

Web: [www.coffee-perfect.de](http://www.coffee-perfect.de)

## 3 SICHERHEIT

Die Sicherheit ist eines unserer wichtigsten Merkmale. Um sicherzustellen, dass die Sicherheitsvorrichtung weiterhin wie vorgesehen funktioniert, müssen die Anweisungen befolgt werden.

### 3.1 Verwendungszweck

- Diese Maschine und das gesamte Zubehör sind für die folgenden Betriebsarten vorgesehen:
  - Verwendung durch das vom Vertriebspartner autorisierte Personal.
  - Überwachter Selbstbedienungsbetrieb (Selbstbedienung).
  - Mit Festwasseranschluss.
  - Druckfreier Betrieb mit Festwasser und/oder Wassertank.
  - Permanente Installation in trockenen, geschlossenen Räumen.
- Diese Maschine und das gesamte Zubehör sind für die folgenden Betriebsarten nicht vorgesehen:
  - Bereiche mit hoher Luftfeuchtigkeit (Sauna, Dampfbad) oder im Freien.
  - An Bord von Fahrzeugen oder in mobilen Anwendungen (bitte beim Vertriebspartner erkundigen).

### 3.2 Sicherheitshinweise

#### 3.2.1 Gefahren für den Verbraucher

- **Achtung:** Es besteht Verletzungsgefahr, wenn die Anweisungen nicht genau befolgt werden.
- Bitte beachten Sie unbedingt die folgende Punkte:
  - Bitte lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
  - Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn es nicht normal läuft oder beschädigt ist.
  - Die Sicherheitseinrichtung darf nicht ausgewechselt werden.
  - Das Berühren der Hochtemperaturkomponenten ist nicht zulässig.
  - Diese Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder geringerer Erfahrung und geringerem Wissen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung der Maschine unterwiesen wurden.



- Bitte beaufsichtigen Sie Kinder, vermeiden Sie, dass Kinder mit der Maschine spielen und lassen Sie Kinder die Maschine nicht reinigen oder warten.
- Die Maschine muss an einer gut einsehbaren Stelle installiert werden.
- **Achtung:** Eine falsche Verwendung der elektrischen Maschine kann zu Stromschlägen führen.
- Bitte lesen Sie folgende Punkte gründlich durch:
  - Bei Berührung unter Spannung stehender Teile besteht Lebensgefahr.
  - Die Maschine muss mit einem sicherungsgeschützten Stromkreis verbunden werden (Anschluss durch selektiven Leckageschutz).
  - Beachten Sie die entsprechenden Niederspannungs- und lokalen und regionalen Sicherheitsbestimmungen.
  - Der Anschluss muss den Vorschriften entsprechen, um Schäden an der Elektrik zu vermeiden.
  - Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
  - Berühren Sie keine stromführenden Teile.
  - Schalten Sie die Maschine während der Wartung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
  - Die Kabel dürfen nur von vom Vertriebspartner autorisiertem Personal ersetzt werden.
- **Achtung:** Vor der Wartung ausschalten.
- **Achtung:** Wenn Sie die Kabel durch nicht von coffee perfect bereitgestellte Kabel austauschen, besteht Brand- und Stromschlaggefahr.
- **Achtung:** Getränkezusätze und Rückstände können Allergien verursachen.



## 3 SICHERHEIT

- **Vorsicht vor Verbrennungen:** Es besteht die Gefahr, dass Sie sich an den Getränken verbrennen, halten Sie die Hände vom Dampfauslass fern.
- **Vorsicht vor Verbrennungen:** Hohe Temperatur am Auslass und Brühsystem. Berühren Sie nur den Griff. Spülen Sie das Brühsystem erst, nachdem es abgekühlt ist.
- **Vorsicht vor Verbrennungen:** Es besteht die Gefahr, dass sie durch Berühren eines der aktiven Teile Quetschungen erleiden. Greifen Sie nicht mit den Händen in den Bohnen- oder Instantbehälter und das Brühsystem, während die Maschine in Betrieb ist.

### 3.2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- **Achtung:** Die Maschine kann bei nicht ordnungsgemäßer Installation Verunreinigungen und Schäden verursachen.
- Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:
  - Wenn die Hygiene es verlangt, dass die Wasserhärte weniger als 5 °dKH erfordert, installieren Sie bitte einen Wasserfilter, andernfalls könnte die Maschine beschädigt werden.
  - Bei Maschinenschäden, schalten Sie den Wasserhahn aus (Maschine mit Festwasseranschluss) und schalten Sie die Maschine aus oder ziehen Sie den Stecker. Beachten Sie die entsprechenden Niederspannungs- und lokalen und regionalen Sicherheitsbestimmungen.
  - Stellen Sie sicher, dass die Wasserversorgung funktioniert oder dass die Pumpe kein Risiko einer Beschädigung aufweist. Das Rückschlagventil muss im Schlauch installiert werden, falls ein Leck auftritt und Wasser austritt.
  - Wenn die Maschine länger als eine Woche nicht benutzt wurde, muss vor der nächsten Benutzung eine Reinigung durchgeführt werden.
  - Vermeiden Sie, dass der Kaffeevollautomat schlechten Wetterverhältnissen ausgesetzt sind.
  - Die Fehlerbehebung muss durch vom Vertriebspartner zugelassenes Fachpersonal erfolgen.
  - Für die Durchführung der Wartung oder den Austausch von Teilen wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.

- Eine Reinigung der Maschine mit Wasser oder Dampf ist nicht zulässig.
- Die Bohnenbehälter sind nur für Bohnen vorgesehen und der Instantbehälter nur für professionelles Instant, der Einlass für die Reinigungstablette ist ausschließlich für die Reinigungstablette vorgesehen.
- Gefrorene Kaffeebohnen sind nicht erlaubt, da das Brühsystem sonst verklebt.
- Wenn Sie die Maschine und die Ersatzteile bei einer Temperatur unter -10 °C transportieren, besteht die Gefahr eines Kurzschlusses und einer Beschädigung durch gefrorenes Wasser.
- Verwenden Sie ausschließlich neue Schläuche zum Anschließen der Maschine.

## 3 SICHERHEIT

### 3.2.3 Sicherheitsbestimmungen

#### **Wasser**

- **Achtung:** Eine fehlerhafte Handhabung des Wassers kann gesundheitsschädlich sein!
- **Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:**
  - Nur sauberes Wasser verwenden.
  - Es darf kein aggressives Wasser in die Maschine gegossen werden.
  - Die Mindest-Karbonathärte liegt zwischen 5 °dKH oder 8,9 °fKH.
  - Der PH-Wert muss zwischen 6,5 bis 7 liegen.
  - Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
  - Die Mindest-Karbonathärte liegt zwischen 5 °dKH oder 8,9 °fKH.
  - Der Chlorgehalt sollte weniger als 100 mg/l betragen.
  - Der PH-Wert muss zwischen 6,5 bis 7 liegen.
- Verwenden Sie die Maschine mit dem Wassertank.
  - Füllen Sie den Wassertank täglich mit sauberem Wasser.
  - Reinigen Sie den Wassertank vor dem Befüllen.

#### **Kaffee:**

- **Achtung:** Eine fehlerhafte Handhabung des Kaffees ist gesundheitsschädlich!
- **Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:**
  - Überprüfen Sie die Verpackung.
  - Die Füllkapazität ist nicht mehr als der tägliche Verbrauch.
  - Schließen Sie den Bohnenbehälter sofort.
  - Bewahren Sie die Bohnen in einem trockenen, kalten und geschlossenen Raum auf.
  - Verwenden Sie frische Bohnen.
  - Verwenden Sie die Bohnen innerhalb ihrer Haltbarkeit.
  - Versiegeln Sie die Verpackung nach dem Öffnen, um Verschmutzungen zu vermeiden.

**Frischmilch:**

- **Achtung:** Eine fehlerhafte Handhabung der Milch ist gesundheitsschädlich!
- **Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:**
  - Verwenden Sie keine Rohmilch.
  - Verwenden Sie nur pasteurisierte und wärmebehandelte Milch.
  - Verwenden Sie nur homogenisierte Milch.
  - Bitte verwenden Sie die kalte Milch mit einer Temperatur von ca. 3 bis 5 °C.
  - Tragen Sie während der Verarbeitung von Milch Handschuhe.
  - Das Zurückfüllen von Milch in die Originalverpackung ist nicht gestattet.
  - Reinigen Sie den Milchbehälter vor dem Befüllen.
  - Überprüfen Sie die Verpackung.
  - Die Füllkapazität ist nicht mehr als der tägliche Verbrauch.
  - Schließen Sie den Deckel des Milchbehälters und des Frischmilchmoduls nach dem Befüllen.
  - Bewahren Sie die Milch in einem trockenen, kalten und geschlossenen Raum auf. (Höchsttemperatur 7 °C)
  - Verwenden Sie die Frischmilch innerhalb ihrer Haltbarkeit.

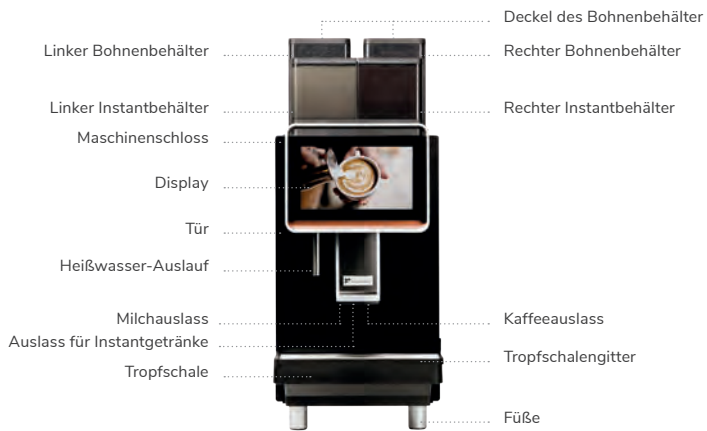
**Instant:**

- **Achtung:** Eine fehlerhafte Handhabung des Instants kann zu Gesundheitsschäden führen!
- **Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:**
  - Stellen Sie sicher, dass nur schnelllösliche Pulver für die Maschine verwendet werden.
  - Überprüfen Sie die Verpackung.
  - Die Füllkapazität ist nicht mehr als der tägliche Verbrauch.
  - Schließen Sie den Instantbehälter nach dem Befüllen.
  - Bewahren Sie das Pulver in einem trockenen, kalten und geschlossenen Raum auf.
  - Verwenden Sie ausschließlich Instantpulver innerhalb der Haltbarkeit.
  - Versiegeln Sie die Verpackung nach dem Öffnen, um Verschmutzungen zu vermeiden.

## 4 PRODUKTBESCHREIBUNG

### 4.1 Produkt

#### Vorderseite



#### Rückseite



## 4.2 Technische Daten

### 4.2.1 Kapazität Stündliche Leistung nach DIN18873-2

Empfohlene Tagesleistung	300 Tassen	
Stündliche Leistung	Einzeln	Doppelt
Espresso	156	210
Filterkaffee	120	150
Cappuccino	105	/
Stündliche Heißwasserleistung	30 l	
Wassertankvolumen	4 l	
Bohnenbehältervolumen	ca. 2 x 1.200 g	
Instantbehältervolumen	Milchpulver 600 g / Schokoladenpulver 1000 g	
Kaffeersatzbehältervolumen	Ca. 100 Stück (auf Grundlage von 10 g / Portion)	

### 4.2.2 Technische Angaben

Kaffeevollautomat	220–240 V – 50/60 Hz 2500–2900 W
Anschlussrohrsatz	G 3/4' auf G 3/8' – Länge 1,5 m Metallrohr
Anschluss Wasserdruck	80–600 kPa (0,8–6 bar)
Kaffeevollautomat B x H x T	340 x 830 x 540 mm
Kaffeevollautomat Nettogewicht	45 kg
Kaffeersatzbehältervolumen	Ca. 100 Stück (auf Grundlage von 10 g / Portion)

## 5 INSTALLATION UND TEST

Die folgenden Schritte müssen von vom Vertriebspartner oder vom autorisiertes Personal ausgeführt werden.

### 5.1 Voraussetzungen

#### 5.1.1 Installationsort

- **Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, da die Maschine sonst beschädigt wird:**
  - Die Installation muss an einem stabilen und ebenen Untergrund, da es sonst zu Verformungen kommt.
  - Von Orten mit hohen Temperaturen und Wärmequellen fernhalten.
  - Der Installationsort sollte jederzeit von vom Vertriebspartner autorisiertem Personal überprüft werden.
  - Der Abstand zur Steckdose sollte nicht mehr als 1 Meter betragen.
- Halten Sie ausreichend Platz für Wartung und Betrieb vor:
  - Halten Sie ausreichend Platz zur Befüllung der Produktbehälter vor
  - Die Rückseite der Maschine muss mindestens 5 cm von der Wand entfernt sein (Luftzirkulation).
  - Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zum Kochen.

#### 5.1.2 Standortvoraussetzungen

- **Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, da die Maschine sonst beschädigt wird:**
  - Die Temperatur muss zwischen +10 °C und +40 °C (50 °F–104 °F) liegen.
  - Die maximal zulässige Luftfeuchtigkeit beträgt 80 % rF.
  - Die Verwendung im Freien ist nicht zulässig, da die Maschine durch Wettereinflüsse beschädigt wird. (Regen, Schneefall, Frost)
- Lagerbedingungen bei niedriger Temperatur:
  - Wenn die Raumtemperatur unter 0 °C liegt, lassen Sie bei Verwendung, Lagerung oder Versand des Kaffeevollautomaten, das Wasser ab.

#### 5.1.3 Elektroanschluss

- Der Elektroanschluss muss den örtlichen Vorschriften entsprechen. Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.



**Achtung: Gefahr! Strom!**

- **Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:**
  - Die Stromspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen!
  - Alle Phasenleiter der Maschine müssen durch ein elektrisches Drahtgeflecht isoliert werden.
  - Der elektrische Anschluss muss gemäß IEC 364 (DIN VDE 0100) erfolgen. Aus Sicherheitsgründen muss die Maschine an einen 30-mA-Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden. (Ein Fehlerstromschutzschalter vom Typ B kann bei einem Gleichstromfehler die Reaktion auf diesen sicherstellen.)
  - Die Maschine darf nicht mit beschädigtem Kabel betrieben werden. Der Austausch von Kabeln und Steckern darf nur vom Kundendienst oder von vom Vertriebspartner zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden.
  - Verwenden Sie keine Verlängerungskabel! Bitte beachten Sie die Anweisungen des Vertriebspartners und die örtlichen Vorschriften, wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden (Mindest-Querschnitt 1,5 mm<sup>2</sup>).
  - Stellen Sie beim Verlegen des Kabels sicher, dass Personen nicht darüber stolpern können. Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht über scharfe Kanten geführt werden oder das Kabel in der Luft hängt. Kabel nicht einklemmen. Darüber hinaus dürfen die Kabel nicht über Gegenständen mit einer hohen Temperaturentwicklung angebracht und müssen vor Öl und ätzenden Reinigungsmitteln geschützt werden.
  - Greifen Sie nicht über das Kabel, wenn Sie die Maschine berühren. Die Steckdose muss während des Betriebs leicht zugänglich sein, um den Netzstecker im Fehlerfall sofort abziehen zu können. Stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose, wenn er feucht geworden ist.

## 5 INSTALLATION UND TEST

### 5.1.4 Wasseranschluss

- Minderwertige Materialien und unreines Wasser verursachen Maschinenschäden. Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:
  - Das Wasser muss sauber sein und der Chlorgehalt muss unter 100 mg/l liegen.
  - Füllen Sie kein aggressives Wasser in den Kaffeevollautomaten.
  - Die Karbonathärte darf höchstens 5–6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8,9–10,7 °fKH (französische Karbonathärte) betragen, und die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
  - Die Mindest-Karbonathärte liegt zwischen 5 °dKH oder 8,9 °fKH. Der PH-Wert muss zwischen 6,5 bis 7 liegen.
  - Verwenden Sie nur neue Schläuche! Das Anbringen alter oder gebrauchter Schläuche ist nicht zulässig.
  - Der Wasseranschluss muss gemäß den Anweisungen und den örtlichen Vorschriften erfolgen. Wenn die Maschine mit einem neuen Schlauch angeschlossen wird, stellen Sie sicher, dass der Schlauch sauber ist.
  - Die Maschine muss mit einem Absperrhahn am Schlauch angeschlossen werden. Installieren Sie die Maschine mit einem Druckminderer am Wasserhahn über ein Druckrohr mit einer G 3/8' Schraubverbindung. (Einstellung auf 0,3 MPa (3 bar)).
  - Die Maschine muss mit einem angemessenen Rückflussschutz installiert werden, um den geltenden Bundes-, Landes- und örtlichen Vorschriften zu entsprechen.

## 5.2 Installation

### 5.2.1 Kaffeevollautomat

- Öffnen Sie den Karton und nehmen Sie die Maschine und die Ersatzteile heraus. Die Maschine und alle Zubehörteile dürfen nur an frostfreien Orten installiert und gelagert werden.

## 5.2.2 Installation von Kaffeebohnen- und Instantbehälter

**Schritt 1:** Öffnen Sie die Tür mit dem Schlüssel und ziehen Sie den Griff bis zum Anschlag heraus.



**Schritt 2:** Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter, wie in der Abbildung unten gezeigt, ein und installieren Sie diesen an Ort und Stelle.



**Schritt 3:** Drücken Sie den Griff bis zum Anschlag, schließen Sie die Tür und diese dann mit dem Schlüssel ab.



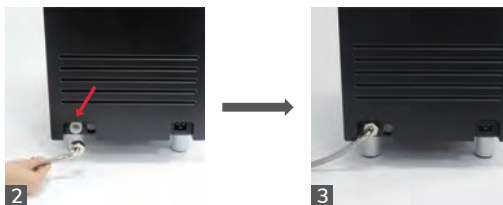
Die Installation des Kaffeebohnen- und Instantbehälters ist abgeschlossen.

## 5 INSTALLATION UND TEST

### 5.3 Anschluss

#### 5.3.1 Installation Festwasseranschluss

Schritt 1: Schließen Sie die größere Seite an die Maschine an.



Schritt 2: Schließen Sie die andere Seite an die Wasserleitung an.



Installation des Wassereinlassschlauches ist abgeschlossen.

### 5.3.2 Installation Abwasseranschluss

**Schritt 1:** Setzen Sie den Abflussschlauch in die Verbindung der Metallschlauchklemme in den Abwasseranschluss auf der Rückseite des Kaffeevollautomaten ein und ziehen Sie die Metallschlauchklemme mit einem Schlitzschraubendreher an.



**Schritt 2:** Setzen Sie den Abwasserschlauch in den Abwassertank (oder in das Abwasserbecken).



Installation des Abflussschlauchs ist abgeschlossen.

## 5 INSTALLATION UND TEST

### 5.4 Stromversorgung

- Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Für den Anschluss über einen Netzstecker muss die Steckdose während des Betriebs leicht zugänglich sein, damit der Stecker im Fehlerfall abgezogen werden kann.
- Aufgrund der hohen Belastung ist jeweils für die Maschine und jede Zubehöreinheit eine einzelne Steckdose erforderlich.

#### 5.4.1 Stromversorgung des Kaffeevollautomaten

Schritt 1: Führen Sie die Anschlussbuchse des Kabels in den Stromanschluss ein.



Schritt 2: Stecken Sie den Anschlussstecker des Kabels in die Steckdose.



Installation des Kühlgeräts an den Kaffeevollautomaten ist abgeschlossen.

## 6 ERSTE INBETRIEBNAHME

Die folgenden Schritte müssen durch vom Vertriebspartner autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden.

### 6.1 Befüllung

#### 6.1.1 Befüllung des Bohnenbehälters

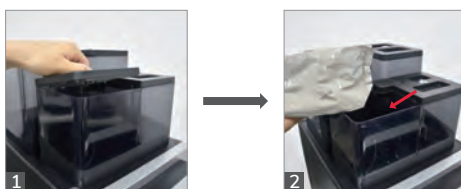
- Öffnen Sie den Deckel, füllen Sie die Bohnen in den Behälter und setzen Sie den Deckel darauf.



Die Befüllung des Bohnenbehälters ist abgeschlossen..

#### 6.1.2 Befüllung des Instantbehälters

- Öffnen Sie den Deckel des Instantbehälters, füllen Sie das Instant in den Behälter und setzen Sie den Deckel auf.

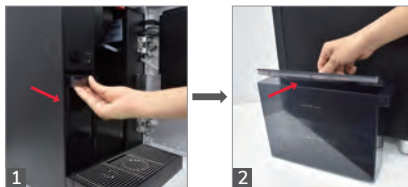


Befüllung des Instantbehälters ist abgeschlossen.

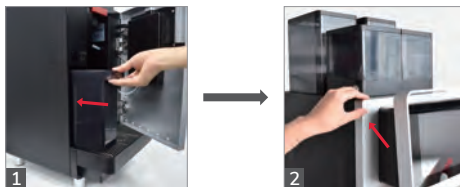
## 6 ERSTE INBETRIEBNAHME

### 6.1.3 Befüllung des internen Wassertanks

**Schritt 1:** Öffnen Sie die linke Maschinentür, nehmen Sie den Wassertank heraus, entfernen Sie den Deckel und füllen Sie gereinigtes Wasser ein.



**Schritt 2:** Setzen Sie den Deckel auf den Wassertank und führen Sie diesen in die Maschine ein und schließen Sie die Tür.



Die Wassertankfüllung ist abgeschlossen.

### 6.1.4 Milchschauchanschluss

- Führen Sie den blauen Milchschauch durch das Loch des Milchkühlers in die Milch.

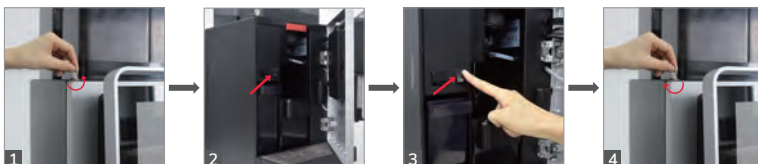


Der Milchschauchanschluss ist abgeschlossen.



## 6.2 Einschalten der Maschine

- Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, öffnen Sie die Tür, drücken Sie den Einschaltknopf, schließen Sie dann die Tür und drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn um.



Der Kaffeevollautomaten wurde eingeschaltet.

## 6.3 Standardeinstellungen

**Schritt 1:** Drücken Sie auf das Servicemenü, geben Sie Ihren entsprechenden Anfangswert ein.

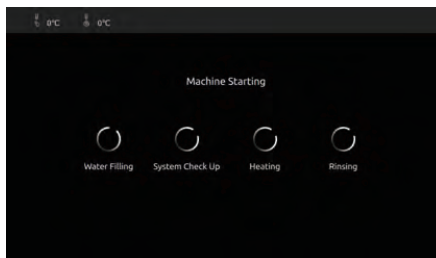


**Schritt 2:** Drücken Sie auf „Speichern“.

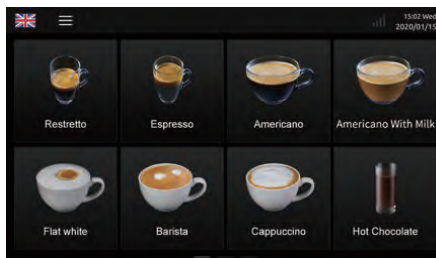


## 6 ERSTE INBETRIEBNAHME

### Schritt 3: Maschinenstart ...



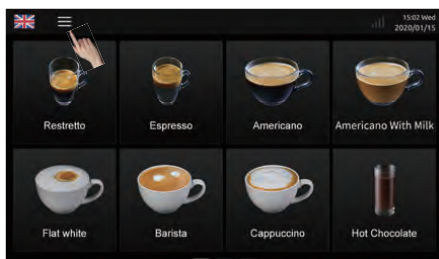
### Schritt 4: Die Maschine ist eingeschaltet und bereit zur Getränkezubereitung.



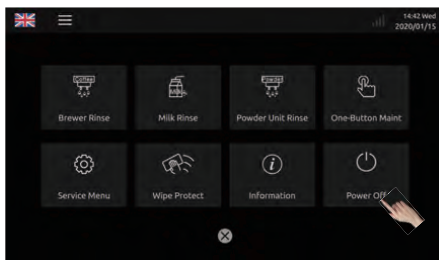
Die Standardeinstellung ist abgeschlossen.

## 6.4 Ausschalten der Maschine

Schritt 1: Drücken Sie auf die Menüschaltfläche oben auf dem Bildschirm.

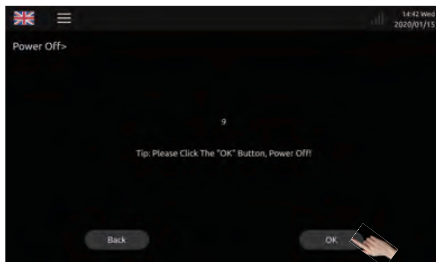


Schritt 2: Drücken Sie auf „Ausschalten“.

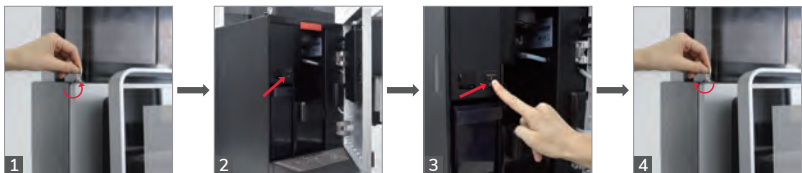


## 6 ERSTE INBETRIEBNAHME

**Schritt 3:** Das Popup-Fenster wird angezeigt. Möchten Sie die Maschine „ausschalten“, drücken Sie auf „Ja“. Die Maschine schaltet sich in den Ausschaltmodus. Drücken Sie auf „Nein“, um diesen Vorgang abubrechen. Der Bildschirm ist ausgeschaltet, aber das Licht leuchtet noch: Drücken Sie den Bildschirm länger als 3 Sekunden, um die Maschine herunterzufahren.



**Schritt 4:** Öffnen Sie im Abschaltmodus die Tür mit dem Schlüssel, drücken Sie die Netztaste und verriegeln Sie dann die Tür.



Der Kaffeevollautomat wurde ausgeschaltet.

## 7 GETRÄNKEZUBEREITUNG

Die folgenden Schritte können von Endbenutzern ausgeführt werden.

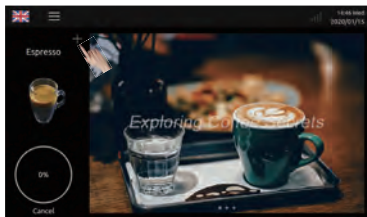
### 7.1 Kaffeespezialitäten

- Zum Beispiel: Eine Tasse „Espresso“ herstellen.

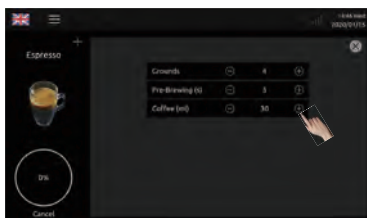
**Schritt 1:** Drücken Sie auf „Espresso“ und dann auf Kaffee in Bearbeitung.



**Schritt 2:** Getränk in Bearbeitung ..., drücken Sie auf das „+“ auf dem Bildschirm, um zur Getränkeeinstellung zu gelangen.



**Schritt 3:** Einstellung des Getränks durch drücken auf das „-“ oder „+“ rechts im Menü. (Nur im einstellbaren Modus arbeiten)



Espresso ist fertig.

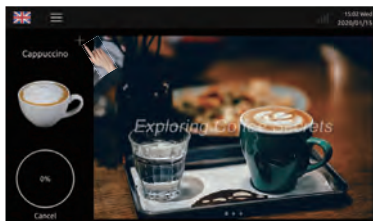
## 7 GETRÄNKEZUBEREITUNG

### 7.2 Milchspezialitäten

- Zum Beispiel: Eine Tasse „Cappuccino“.  
**Schritt 1:** Drücken Sie auf „Cappuccino“ und dann auf „Kaffee in Bearbeitung“.



**Schritt 2:** „Getränk in Bearbeitung...“, drücken Sie auf das „+“ auf dem Bildschirm, um zur Getränkeeinstellung zu gelangen



**Schritt 3:** Einstellung des Getränks durch drücken auf das „-“ oder „+“ rechts im Menü. (Nur im einstellbaren Modus arbeiten)



Cappuccino ist fertig.

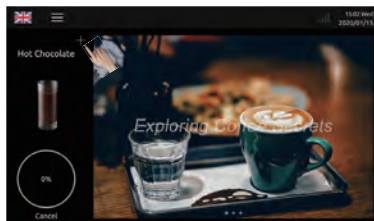
## 7.3 Instantspezialitäten

- Zum Beispiel: Eine Tasse „Heißer Kakao“.

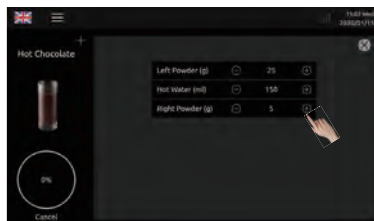
Schritt 1: Drücken Sie auf „Heißer Kakao“ und dann auf „Getränk in Zubereitung“.



Schritt 2: Getränk in Bearbeitung ..., drücken Sie auf das „+“ auf dem Bildschirm, um zur Getränkeeinstellung zu gelangen.



Schritt 3: Einstellung des Getränks durch drücken auf das „-“ oder „+“ rechts im Menü. (Nur im einstellbaren Modus arbeiten)



Heißer Kakao ist fertig.

## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.1 Reinigungsplan

Reinigungsplan für gewerblich genutzte Kaffeevollautomaten von coffee perfect						
	Täglich	Wöchentlich	Nach Bedarf	Erforderlich	Obligatorisch	
Automatische Spülung und Reinigung	✓					Spülung des Brühsystems
	✓					Spülung der Vorrichtung für die Milchzubereitung
	✓			✓	✓	Gründliche Reinigung des Brühsystems
	✓			✓	✓	Gründliche Reinigung des Milchzubereitungssystems
	✓					Spülung der Pulvereinheiten
Manuelle Reinigung	✓		✓	✓		Kühlgerät und Milchleitung
		✓				Kaffeebohnenbehälter
		✓	✓			Instantbehälter
	✓		✓	✓	✓	Reinigung der Pulvereinheit
	✓		✓			Kaffeesatzbehälter
	✓		✓			Tropfschale, Tropfschalengitter
	✓		✓	✓		Integrierte Getränkegruppe
	✓		✓		Wassertank	
				✓	✓	Entkalkung
			✓			Filter der Wassereinlass-Baugruppe
	Auslegung					
Täglich	Mindestens einmal täglich reinigen, bei Bedarf möglicherweise häufiger					
Wöchentlich	Mindestens einmal pro Woche reinigen, bei Bedarf möglicherweise öfter					
Nach Bedarf	Bei Bedarf reinigen oder wenn verschmutzt					
Erforderlich	Wenn die Maschine zur Reinigung auffordert					
Obligatorisch	Wenn die Maschine aus der Eingabeaufforderung herausspringt, muss sie zur Vermeidung irreversibler Maschinenschäden unbedingt gemäß den Anforderungen gereinigt werden.					
Wartung vor Ort durch den Händler	Alle sechs Monate oder 60.000 Tassen Wartung durch den Händler vor Ort.					

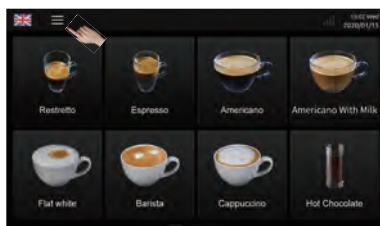


## 8.2 Tägliche Reinigung

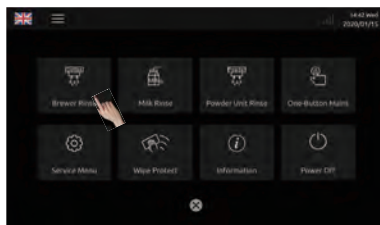
- Die tägliche Reinigung muss regelmäßig durchgeführt werden.

### 8.2.1 Schnellspülung des Brühsystems

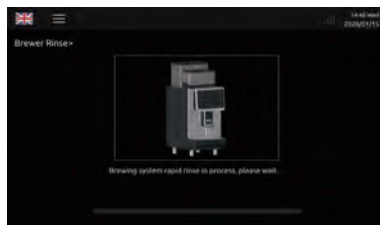
Schritt 1: Drücken Sie auf die Menüschaltfläche oben auf dem Bildschirm.



Schritt 2: Klicken Sie auf „Spülen des Brühsystems“ im Menü auf dem Bildschirm.



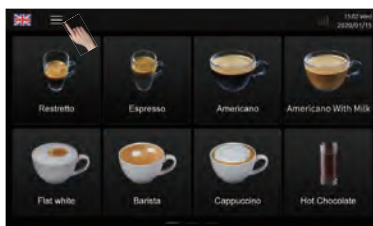
Schritt 3: Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Schnellspülung des Brühers durchzuführen.



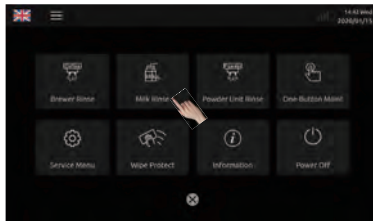
## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.2.2 Schnellspülung Milchaufschäumer

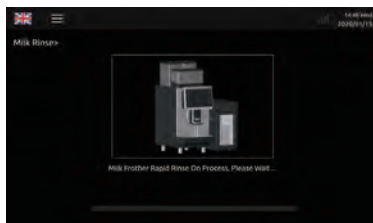
Schritt 1: Drücken Sie auf die Menüschaltfläche oben auf dem Bildschirm.



Schritt 2: Klicken Sie auf „Milchspülung“ im Menü auf dem Bildschirm.



Schritt 3: Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Milchspülung durchzuführen.



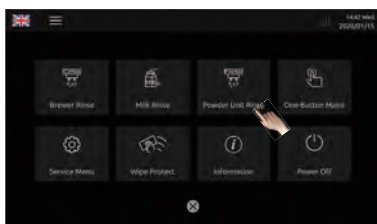
Die Schnellspülung des Milchaufschäumers ist abgeschlossen.  
Sie gelangen automatisch zurück zur Hauptseite.

### 8.2.3 Spülung des Instantauslaufs

Schritt 1: Drücken Sie auf die Menüschaltfläche oben auf dem Bildschirm.



Schritt 2: Drücken Sie im Menü auf dem Bildschirm auf die Option „Mixer spülen“ und dann auf „Nächster Schritt“.



Schritt 3: Befolgen Sie die Anweisungen und spülen Sie den Mixer.

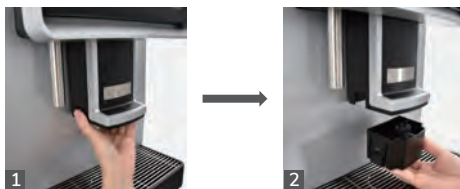


Die Spülung der Mixereinheit ist abgeschlossen.  
Sie gelangen automatisch zurück zur Hauptseite.

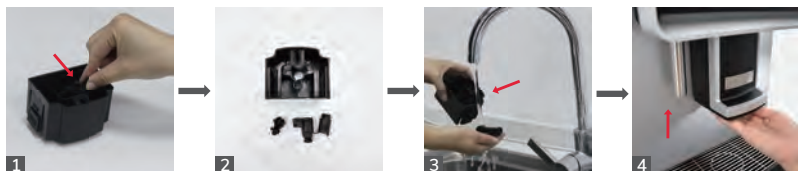
## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.2.4 Reinigung des Getränkeauslaufs

**Schritt 1:** Drücken Sie den Knopf auf beiden Seiten des Getränkeauslaufs mit den Fingern und ziehen Sie ihn heraus.



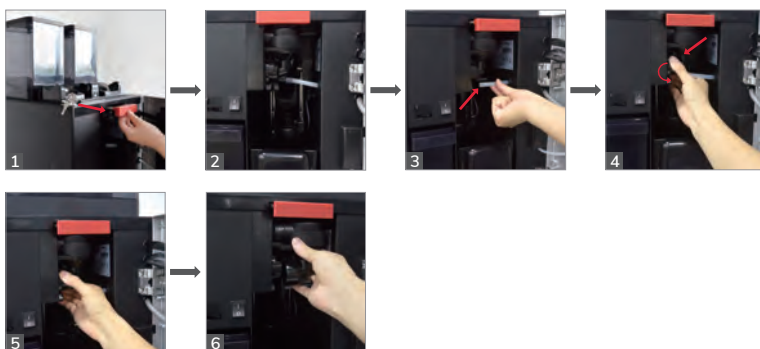
**Schritt 2:** Ziehen Sie den Anschluss und das Silikon aus dem Getränkeauslauf heraus und reinigen Sie die Teile mit Wasser. Anschließend stecken Sie den Auslauf wieder in die Maschine, sodass es einrastet.



Die Reinigung des Getränkeauslaufs ist abgeschlossen.

## 8.2.5 Reinigung der Mischerschale

Schritt 1: Ziehen Sie die Mischerschale und den Schlauch aus dem Getränkeauslauf heraus.



Schritt 2: Nehmen Sie die Abdeckung der Mischervorrichtung ab, entfernen Sie die Mischerschale und reinigen Sie diese mit Wasser.

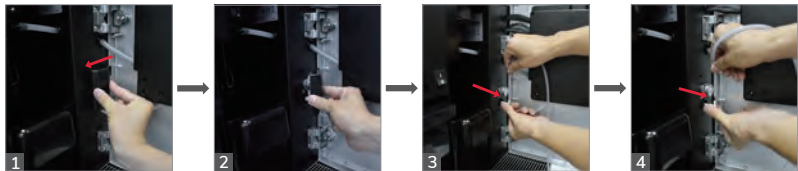


Die Mischerschale wurde ausgebaut und gereinigt.

## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.2.6 Demontage und Reinigung des Milchauslaufs

**Schritt 1:** Entfernen Sie den Deckel des Pinch-Ventils entsprechend der Pfeilrichtung, trennen Sie den blauen Milchschauch ab und reinigen Sie ihn.



**Schritt 2:** Schließen Sie den gereinigten Milchschauch wieder an.



Die Reinigung des Milchschauchs ist abgeschlossen.

## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

Die Wartung darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

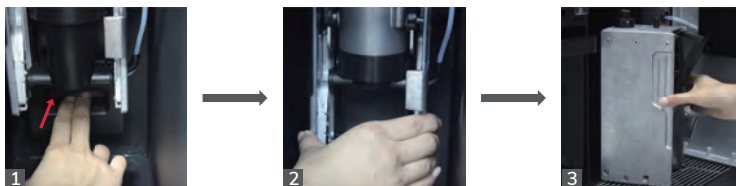
### 8.3.1 Reinigung des Brühsystems

#### 8.3.1.1 Schritte zum Entfernen des Brühsystems

Schritt 1: Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Satzbehälter heraus.



Schritt 2: Drücken Sie auf die Halterung und dann auf den Rahmen. Nehmen Sie den Brühher heraus.



Das Entfernen des Brühers ist abgeschlossen.

## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.3.1.2 Montage des Brühsystems

Schritt 1: Setzen Sie das Brühsystem in den Rahmen.



Schritt 2: Nehmen Sie den Rahmen und ziehen Sie das Brühsystem in die Position. Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.



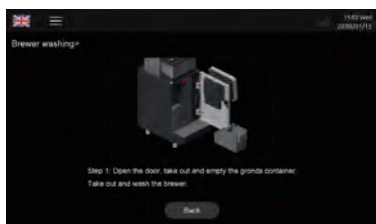
Der Brüher wurde wieder eingebaut.



## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.3.1.3 Reinigung des Brühers

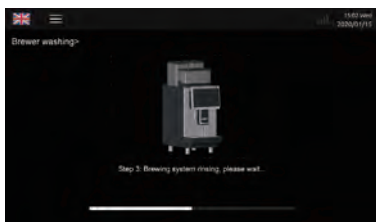
**Schritt 1:** Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Satzbehälter heraus und leeren Sie ihn. Nehmen Sie den Brühkopf heraus und reinigen Sie diesen.



**Schritt 2:** Installieren Sie nach der Reinigung den Brühkopf und Satzbehälter und schließen Sie die Tür.



**Schritt 3:** Brühsystemspülung, bitte warten...



## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

**Schritt 4:** Bitte öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus und leeren Sie ihn.



**Schritt 5:** Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder ein und schließen Sie die Tür. Der Brühvorgang ist abgeschlossen. Klicken Sie auf die Schaltfläche „OK“, um zurückzukehren.



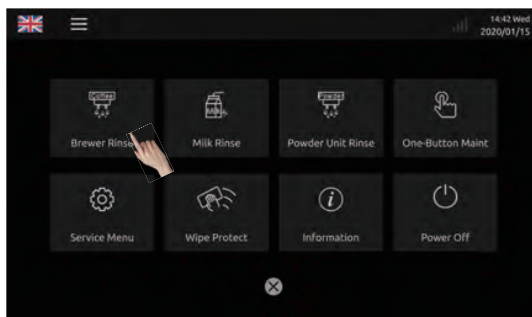
Die Reinigung des Brühers ist abgeschlossen.  
Sie gelangen automatisch zurück zur Hauptseite.

### 8.3.2 Gründliche Reinigung des Brühers

Schritt 1: Drücken Sie auf die Menüschaftfläche oben auf dem Bildschirm.



Schritt 2: Drücken Sie länger als 3 Sekunden auf „Brüher spülen“.  
Folgen Sie den Anweisungen auf der Benutzeroberfläche.



## 8 REINIGUNG UND WARTUNG

### 8.3.3 Gründliche Milchreinigung

Schritt 1: Drücken Sie auf die Menüschaltfläche oben auf dem Bildschirm.



Schritt 2: Drücken Sie länger als 3 Sekunden auf „Milchreinigung“, um den Entkalkungsvorgang durchzuführen.

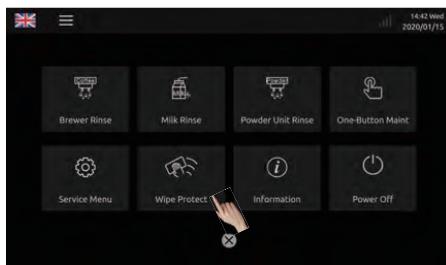


### 8.3.4 Entkalkung

Schritt 1: Drücken Sie auf die Menüschaltfläche oben auf dem Bildschirm.



**Schritt 2:** Drücken Sie länger als 3 Sekunden auf „Wisch-Schutz“, um den Entkalkungsvorgang durchzuführen.

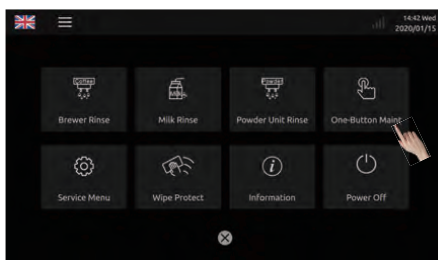


### 8.3.5 One-Touch Reinigung

**Schritt 1:** Drücken Sie auf die Menüschaltfläche oben auf dem Bildschirm.



**Schritt 2:** Folgen Sie den Anweisungen, drücken Sie auf „One-Touch Reinigung“.



## 9 VERANTWORTUNG & GEWÄHRLEISTUNG

### 9.1 Verantwortung des Benutzers

- Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur durch von dem Vertriebspartner autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Alle Maßnahmen dürfen nur vom Kundendienst oder von vom Vertriebspartner autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

### 9.2 Schadensersatz

- Bei Verletzungen oder Verlust von Eigentum, die aus folgenden Gründen verursacht werden, haftet unser Unternehmen nicht für den Verlust.
  - Nicht bestimmungsgemäßer Betrieb.
  - Unsachgemäße Installation, Prüfung, Betrieb, Reinigung, Wartung und Maschineneinstellungen.
  - Nichtbeachtung des Wartungsintervalls.
  - Betrieb der Maschine mit beschädigter Sicherheitsvorrichtung, bei unsachgemäßer Installation oder bei Fehlfunktionen.
  - Nichtbeachtung der Vorschriften zur sicheren Verwendung, Installation, zum sicheren Betrieb oder der Wartung der Maschine.
  - Verwendung der Maschine, wenn es nicht normal funktioniert.
  - Unsachgemäße Reparatur.
  - Verletzung der Pflicht zur Verwendung empfohlener Originalersatzteile.
  - Schäden durch Fremdkörper, Unfälle, menschliche Fehler und andere Ursachen, die außerhalb menschlicher Kontrolle liegen.
  - Einführung von Fremdkörpern in die Maschine oder Öffnen der Abdeckung durch Fremdkörper.

---

## 10 ACHTUNG

### 10.1 Täglicher Gebrauch

- Geben Sie kein Wasser in den Bohnen- und Instantbehälter.
- Öffnen Sie bei laufender Maschine nicht die Tür, nehmen Sie den Satzbehälter, die Tropfschale, den Wassertank und andere Ersatzteile nicht heraus.
- Der Wassertank ist nur für kaltes und reines Wasser vorgesehen, heißes Wasser und Eiswasser ist nicht zulässig;
- Es werden halbgeröstete Bohnen und Bohnen mit geringem Ölanteil empfohlen. Stark ölhaltige Bohnen und verbrannte Bohnen sind nicht zu empfehlen.
- Vorsicht vor Verbrennungen. Berühren Sie den Auslass nicht, während das Getränk zubereitet wird.
- Bürsten und nicht von coffee perfect empfohlene Reinigungsmittel sind nicht zulässig. Bei Maschinenverschmutzungen reinigen Sie die Maschine bitte mit einem weichen Tuch und coffee perfect Automatenreiniger.
- Wasser und Instant müssen unter der MAX-Fülllinie liegen. Wenn keine MAX-Fülllinie vorhanden ist, füllen sie bitte Wasser- und Instantbehälter zu ca. 80%.
- Schalten Sie die Maschine während der Getränkezubereitung, Selbsttests und der automatischen Reinigung nicht aus.
- Stellen Sie die Auslasshöhe entsprechend den verwendeten Tassen ein.
- Mit den richtigen Schritten ausschalten: Bitte klicken Sie auf „Ausschalten“, die Maschine wird automatisch gespült. Der Spülvorgang ist abgeschlossen, das Display leuchtet nicht. Drücken Sie die Betriebstaste. Bitte ziehen Sie den Stecker heraus.
- Bitte reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter und den Abwasserbehälter.
- Um gute Getränkequalität zu gewährleisten, empfehlen wir einen sauberen Wassertank und einen täglichen Wasserwechsel.



# CP60

---

## Instructions

---

Please read the instructions carefully, and keep it well.



---

## **This instruction is for CP60**

There is difference between picture and products, because of the upgrading of products.  
Please refer to the actual products

# 1 CONTENT

<b>1</b>	<b>Content</b>	<b>50</b>
<b>2</b>	<b>Introduction</b>	<b>52</b>
2.1	Welcome	52
2.2	About these instructions	52
2.3	Description	52
2.4	Distributor information	52
<b>3</b>	<b>Safety</b>	<b>53</b>
3.1	Purpose	53
3.2	Safety Instructions	53
	3.2.1 Potential hazards for the consumer	53
	3.2.2 Safety information	55
	3.2.3 Safety regulations	56
<b>4</b>	<b>Product description</b>	<b>58</b>
4.1	Product	58
4.2	Technical data	59
	4.2.1 Capacity	59
	4.2.2 Technical sheet	59
<b>5</b>	<b>Installation and Testing</b>	<b>60</b>
5.1	Prerequisites	60
	5.1.1 Installation Site	60
	5.1.2 Site condition	60
	5.1.3 Electronic condition	61
	5.1.4 Water condition	62
	5.1.5 Requirements for milk beverages	62

# 1 CONTENT

5.2	Installation	63
	5.2.1 Coffee machine	63
	5.2.2 Coffee bean container, instant container installation	63
5.3	Connection	64
	5.3.1 Installation fixed water connection	64
	5.3.2 Drain water installation	65
5.4	Power	66
	5.4.1 Coffee machine power	66
<b>6</b>	<b>Initial working</b>	<b>67</b>
6.1	Filling	67
	6.1.1 Filling the bean container	67
	6.1.2 Filling the instant container	67
	6.1.3 Filling of the internal water tank	68
	6.1.4 Milk hose connection	68
6.2	Switching on the machine	69
6.3	Standard setting	69
6.4	Switching off the machine	71
<b>7</b>	<b>Beverage preparation</b>	<b>73</b>
7.1	Coffee beverage specialties	73
7.2	Milk specialties	74
7.3	Instant specialties	75
<b>8</b>	<b>Rinse and maintenance</b>	<b>76</b>
8.1	Cleaning schedule	76
8.2	Daily cleaning	77
	8.2.1 Quick rinse of the brewing system	77
	8.2.2 Quick rinse milk frother	78
	8.2.3 Flushing the Instant spout	79

---

# 1 CONTENT

8.2.4	Cleaning the beverage outlet	80
8.2.5	Cleaning the mixing bowl	81
8.2.6	Disassembling and cleaning the milk hose line	82
8.3	Maintenance	83
8.3.1	Cleaning the brewer system	83
8.3.1.1	Steps for removing the brewer	83
8.3.1.2	Assembly of the brewing system	84
8.3.1.3	Cleaning the brewer	85
8.3.2	Thorough cleaning of the brewer	87
8.3.3	Thorough milk cleaning	88
8.3.4	Descaling	88
8.3.5	One-button maintenance	89
<b>9</b>	<b>Responsibility and warranty</b>	<b>90</b>
9.1	User's responsibility	90
9.2	Warranty and compensation	90
<b>10</b>	<b>Attention</b>	<b>91</b>
10.1	Daily using and maintenance attention	91

## 2 INTRODUCTION

### 2.1 Welcome

- This model is the latest fully-automatic coffee machine which is also core patented.
- This instruction manual introduces how to use and clean this machine. We are not responsible for any damages, in the case that the instructions have not been followed. If you need to know more details, please contact our customer service department.
- This instruction shows how to use and clean this machine. Please use the machine under instructions and keep the instructions for further reading.

### 2.2 About these instructions

- These instructions are included with the equipment. Always keep these instructions in legible condition at the place of use of the product.
- Modifications to these instructions due to technical advancements are reserved. Reprints, translations and reproductions in any form, including excerpts, require written approval from the publisher.
  - This instruction is for the CP60.

### 2.3 Description

- This fully automatic coffee machine is used to make beverage specialties. To make sure it meets the demand of large quantity daily cups, the machine is used for the restaurant, office and other commercial sites.
- The following products can be dispensed depending on the machine equipment:
  - Coffee, milk coffee, powder drinks and milky products.
- The housing consists of aluminum and high quality plastic. The design of this machine and all accessories permits the following operator requirements to be observed:
  - HACCP hygiene regulations.
  - Accident prevention regulations for electrical safety in the commercial area.
- The machine has a touch screen for operation.

### 2.4 Distributor information

coffee perfect GmbH

Address: Netter Platz 1

Post code: 49090 Osnabrück | Germany

Phone: +49 (0)541 76013-0

Web: [www.coffee-perfect.de](http://www.coffee-perfect.de)

---

## 3 SAFETY

### 3 Safety

- Safety is one of our most important features. To make sure that the safety of device remains useful, you must follow up with the instructions.

#### 3.1 Purpose

- This machine and all accessories are intended for the following operating modes:
  - Usage of the personnel authorized by the distributor.
  - Supervised self-service operation (self-service).
  - With fixed water connection.
  - Pressure-free operation via fixed water and/or with internal water tank.
  - Permanent installation within dry, enclosed rooms.
- This machine and all accessories are not intended for the following operating modes:
  - Areas with high percentage of humidity (highly steamed areas) or outdoors.
  - On board of vehicles or in mobile applications (please check with the distributor).

#### 3.2 Safety Instructions

##### 3.2.1 Potential hazards for the consumer

- **Caution:** There is a risk of injury if the instructions are not followed exactly.
- Please observe the following points:
  - Please read the instructions carefully before using the machine.
  - Do not operate it if the machine is not running normally or damaged. Changing the safety device is not permitted.
  - Touching the high temperature components is not permitted.
  - This equipment can be used by children of 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or of a lesser level of experience and knowledge when they are supervised or have been trained in the safe use of the equipment.
- Please take care of the children, avoid children playing with the machine, not to be cleaned and maintained by children.
- Machine is installed at an obvious site.

## 3 SAFETY

- **Caution:** Incorrect use of the electrical equipment may result in electric shock
- Please read the following points:
  - There is danger to life when touching energized parts.
  - The machine must be connected with fuse-protected circuit (to protect against leakage).
  - Observe the corresponding low voltage and local and regional safety regulations.
  - The connection must comply with the regulations to prevent damage to the electrical system.
  - The supply voltage must correspond to the specifications on the nameplate.
  - Do not touch any electrically conductive parts. Turn off the device during maintenance and disconnect it from the power supply.
  - Cable replacement only permitted to the personnel authorized by the distributor.
- **Caution:** Turn off power before service.
- **Caution:** If you replace the cables with cables not provided by coffee perfect, there is a risk of fire and electric shock.
- **Caution:** Beverage additives and residues can cause allergies
- **Caution against burns:** There is risk of getting burned with the beverages, keep hands far away from the steam outlet.
- **Caution against burns:** High temperature on the outlet and brewing system. Only touch the handle. Only rinse the brewing system after cooling.
- **Caution against burns:** There is a risk of injuries by touching any of the active parts. Don't put your hand into beans container, Instant container and brewing system when machine is in use.

### 3.2.2 Safety information

- **Caution:** The device can cause contamination and damage if not installed properly.
- Please observe the following points:
  - If hygiene requires that the water hardness is less than 5 °dKH, please install a water filter, otherwise the appliance will be damaged.
  - If the machine is damaged, turn off the water supply (machine with fixed water connection) and switch off the machine or disconnect the plug. Observe the corresponding low voltage and local and regional safety regulations.
  - Make sure the water supply is correct, if not, the pump is at damaged risk. The check valve must be installed in the hose in case of damage and water leakage.
  - If the machine has not been used for more than one week, cleaning must be carried out before the next operation.
  - Prevent coffee machines from being affected by bad weather.
  - Removing fault by experts approved by the distributor.
  - Please contact our technical support department to do the replacement or maintenance.
  - Cleaning the machine with water or steam is not permitted.
  - Bean container is only for beans, Instant container is only for professional Instant, the inlet of the cleaning tablet is only for cleaning tablet.
  - Frozen coffee beans is not permitted, otherwise the brewing system will stick together.
  - If during the transport is under -10°C, there could be a risk of short circuit and damage to machine & spare parts.
  - Please use the original accessories with our coffee machine.
  - Only use new hoses to connect the device.

## 3 SAFETY

### 3.2.3 Safety regulations

#### **Water:**

- **Caution:** A wrong treatment of the water is harmful to health!
- Please observe the following points:
  - Only use clean water.
  - Corrosive water is not allowed to be poured in the machine.
  - Minimum carbonate hardness between 5 °dKH or 8.9 °fKH. PH should be between 6.5 – 7.
  - Total hardness must always be higher than the carbonate hardness. Minimum carbonate hardness between 5 °dKH or 8.9 °fKH. Chlorine content should be less than 100mg/L.
  - PH should be between 6.5 – 7.
- Use the machine with the water tank
  - Fill the water tank with clean water every day.
  - Clean the water tank before filling.

#### **Coffee:**

- **Caution:** It could be harmful to health with incorrect operation of coffee!
- Please observe the following points:
  - Check the package.
  - The filling capacity is no more than the daily usage.
  - Close the beans container instantly.
  - Keep the beans in dry, cold and enclosed room.
  - Use fresh beans.
  - Use the beans during the shelf-life.
  - Seal package after opening it, to prevent it from contamination.



**Fresh Milk:**

- **Caution:** It could be harmful to health with incorrect operation of milk!
- Please observe the following points:
  - Do not use raw milk.
  - Only use pasteurized and heat treated milk.
  - Only use homogenized milk.
  - Please use the cold milk with temperature around 4-10 °C.
  - Wear gloves when handling milk.
  - Only use milk from original packaging.
  - Filling milk back into original package is not permitted. Clean the milk container before filling.
  - Check the packaging.
  - The filling capacity of milk is no more than the daily usage.
  - Close the lid of the milk container and cooler after filling.
  - Keep the milk in dry, cold and enclosed room. (Highest temperature 7 °C)
  - Use fresh milk during the shelf-life.
  - Seal package after opening it, to prevent it from pollution.

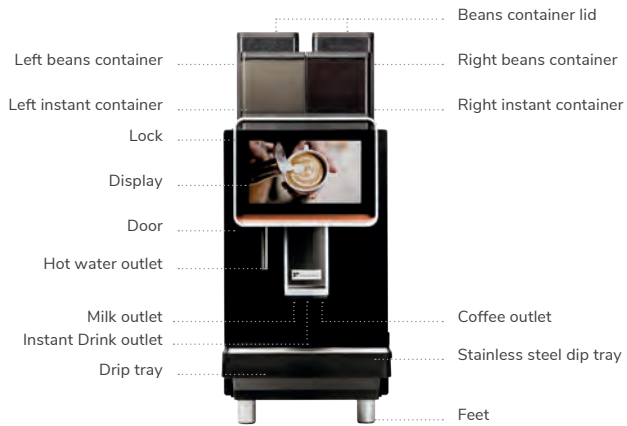
**Instant:**

- **Caution:** It could be harmful to the health with incorrect operation of Instant!
- Please observe the following points:
  - Make sure that only fast-dissolving powders are used for the machines.
  - Check the packaging.
  - The filling capacity of Instant is no more than the daily usage.
  - Close the Instant container after filling.
  - Keep the Instant in dry, cold and enclosed room.
  - Use the fresh powder.
  - Use the Instants during the shelf-life.
  - Sealed package after opening it, to prevent it from contamination.

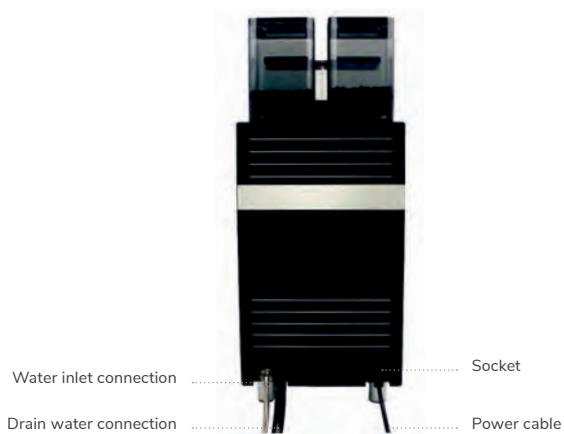
## 4 PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Product

#### Front



#### Back



## 4.2 Technical data

### 4.2.1 Capacity (Hourly output on DIN18873-2)

Advised daily output	300 Cups	
Hourly output	Single	Double
Espresso	156	210
Americano	120	150
Cappuccino	105	/
Hourly hot water output	30L	
Water tank capacity	4L	
Beans container capacity	Approx. 2 * 1200 g	
Power container capacity	Milk Instant 600g/Choco Instant1000g	
Grounds container capacity	Approx. 100 Pcs(Base on 10g/portion)	

### 4.2.2 Technical sheet

Coffee machine	220-240V- 50/60Hz 2500-2900W
Connection tube set	G3/4"change into G3/8"length1.5M metal tube
Connection water pressure	80-600kPa (0.8-6bar)
Coffee machine W*D*H	340 * 540 * 830 mm
Coffee machine N.W	45 kg
Grounds container capacity	Approx. 100 Pcs (base on 10g/portion)

## 5 INSTALLATION AND TESTING

The following steps must be operated to the personnel authorized by the distributor.

### 5.1 Prerequisites

#### 5.1.1 Installation Site

- Please observe the following points, otherwise machine could become damaged:
  - The installation must be on a stable and level surface, otherwise vibration will occur.
  - Provide sufficient space for filling the product containers.
  - Installation site should be revised by the personnel authorized by the distributor at all times.
  - Distance between power connection and machine should be less than 1m.
- Keep enough space for maintenance and operation:
  - Keep enough space for coffee beans.
  - Back of machine should be kept at least 5CM from the wall. (Air circulation).
  - Observe local cooking regulations.

#### 5.1.2 Site conditions

- Please observe the following points, otherwise machine could become damaged:
  - Temperature should be ranged between +10 °C- +40 °C (50 °F-104 °F).
  - Maximum permitted air humidity is 80 % rF.
  - Using outside is not permitted, otherwise it could be damaged by bad weather. (Raining, snowing, frost)
- Low temperature store condition:
  - If the room temperature is less than 0 °C please drain the water while the coffee machine is used, stored or shipped.

### 5.1.3 Electronic connection

- Electronic connection must follow up local regulations. The supply voltage must match the details of the nameplate.

#### **Caution: Danger! Electricity!**

- Please must observe the following points:
  - The voltage must match the details on the nameplate!
  - All the phase conductors of the device must be insulated by an electrical wire netting.
  - Electrical connection should be according to IEC 364 (DIN VDE 0100). For safety, device should be connected with a 30 mA ground fault circuit breaker. (Type B ground fault circuit breaker can make sure it response to the error when it with DC fault.)
  - The machine cannot be operated with a damaged cable. Cable and plug replacement only permitted to be carried out by customer services or by experts approved by the distributor.
  - Do not use an extension cord! Please observe the distributor instructions and local regulations, in case of using an extension cord (Minimum intersecting surface: 1.5 mm<sup>2</sup>).
  - When laying out the cable, make sure that people cannot trip over it. Do not allow the cable to pass through sharp corners or hang in the air. Do not clamp the cable. In addition, the cables must not be placed over high-temperature items and must be protected from oil and corrosive cleaners.
  - Do not reach over the cable when touching the device. For connection via a main plug, the socket must be easily accessible during operation so that the plug can be disconnected in case of a fault. Don't plug a wet plug into socket.

## 5 INSTALLATION AND TESTING

### 5.1.4 Water condition

- Inferior raw material and water may cause machine damage. Please observe the following points:
  - Water must be clean and the Chlorine content should be less than 100mg/L.
  - Do not add corrosive water into coffee machine.
  - Carbonate hardness must be less than 5 – 6°dKH (German carbonate hardness) or 8.9 – 10.7 °fKH (French carbonate hardness), and total hardness must be always higher than the carbonate hardness.
  - Minimum carbonate hardness between 5°dKH or 8.9°fKH. The PH should be between 6.5 – 7.
  - Only use new hoses! The installation of old or used hoses is not permitted.
  - Water connection under the instructions and the local regulations. When the machine is connected with a new hose, make sure the hose is clean.
  - The machine must be connected into the hose with a shut-off tap. Install the machine on the water tap pressure reducer through pressure hose and screw connection G 3/8'. (Adjust it to 0.3 MPa (3 bar)).

### 5.1.5 Requirements for milk beverages

- The temperature of milk should be around 4 - 10 °C
- The height of the milk tank or milk module must not exceed 26 mm.
- coffee perfect milk module is suggested to supply with coffee machine.

## 5.2 Installation

### 5.2.1 Coffee machine

- Open the carton box, take out machine and spare parts. The machine and all accessory units are only permitted to be installed and stored in frost-free locations.

### 5.2.2 Coffee bean container, Instant container installation

Step 1: Open the door using the key, pull out the handle until it stops.



Step 2: Install the coffee bean container in place as shown as on below picture and install the Instant container in place



## 5 INSTALLATION AND TESTING

**Step 3:** Push the handle until it stops, close the door, and then turn off using the key.

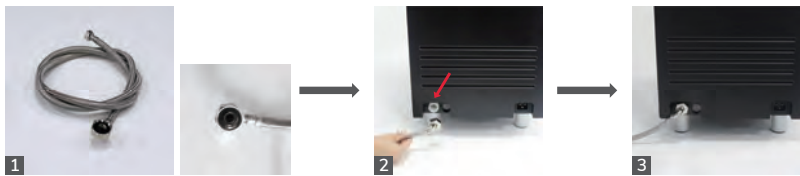


Coffee bean container and Instant container installation completed.

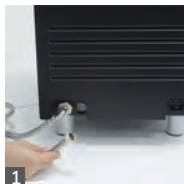
### 5.3 CONNECTION

#### 5.3.1 Installation fixed water connection

**Step 1:** Connect the bigger side with machine.



**Step 2:** Connect the other side with tap water connection.



Water inlet tube installation completed.



### 5.3.2 Drain water installation

**Step 1:** Insert the drain pipe into the joint of the metal hose clamp into the drain water port at the back of the coffee machine, and then use a flat-blade screwdriver to lock the metal hose clamp.



**Step 2:** Place the drain water hose into the drain water container (or drain water tank).



Drain water hose installation completed.

## 5 INSTALLATION AND TESTING

### 5.4 Power

- The supply voltage must match the details on the nameplate.
- For connection via main plug, the socket must be easily accessible during operation so that the plug can be disconnected in case of a fault.
- Due to the high load, a single socket is required for the machine and for each accessory unit.

#### 5.4.1 Coffee machine power

Step 1: Plug the terminal female of cable into socket.



Step 2: Plug the terminal male of cable into socket.



Installation of the cooling unit on the coffee machine completed.

## 6 INITIAL WORKING

The following steps must be operated to the personnel authorized by the distributor.

### 6.1 Filling

#### 6.1.1 Filling the bean container

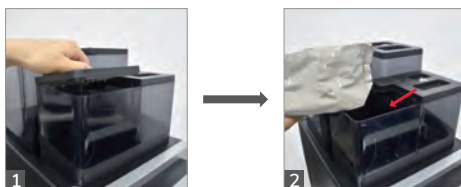
- Open the lid, fill the beans into container, then close using the lid.



Bean container filling completed.

#### 6.1.2 Filling the Instant container

- Open the lid of instant container, fill the instant into container, then close using the lid.

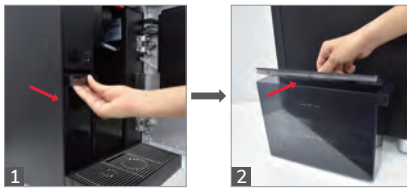


Instant container filling completed.

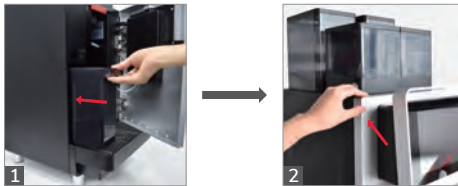
## 6 INITIAL WORKING

### 6.1.3 Filling of the internal water tank

**Step 1:** Open the left appliance door, take out the water tank, remove the lid and fill in purified water.



**Step 2:** Place the lid on the water tank, insert the water tank into the appliance and close the door.



Water tank filling completed.

### 6.1.4 Milk hose connection

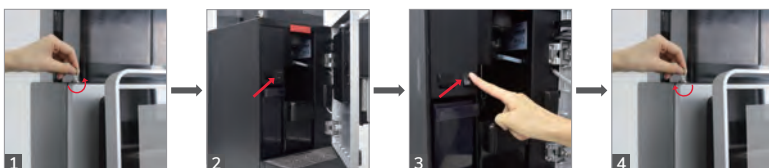
- Connect the blue milk hose through the hole of the milk module and then fill it with milk.



The milk hose connection is closed.

## 6.2 Switching on the machine

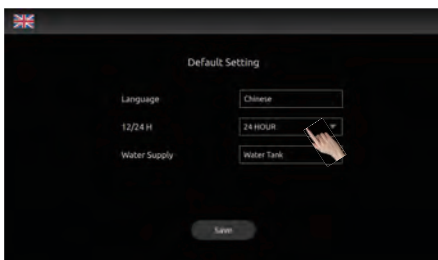
- Turn the key counterclockwise, open the door, press the power button, then close the door and turn the key clockwise.



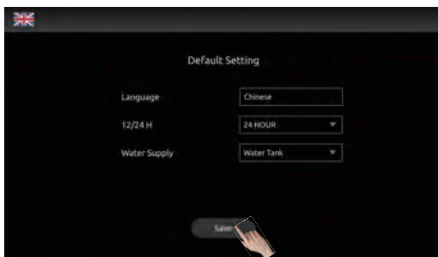
Switch on the coffee machine.

## 6.3 Standard setting

Step 1: Press the service menu, enter the appropriate initial values.

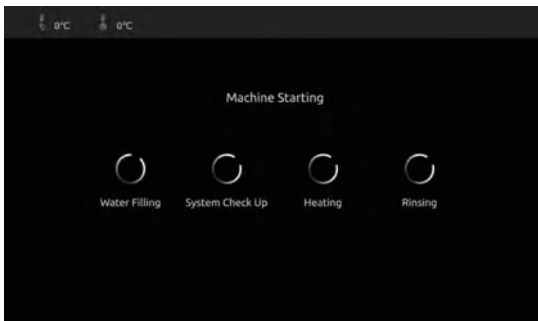


Step 2: Press „Save“, then next step.



## 6 INITIAL WORKING

Step 3: Device start...



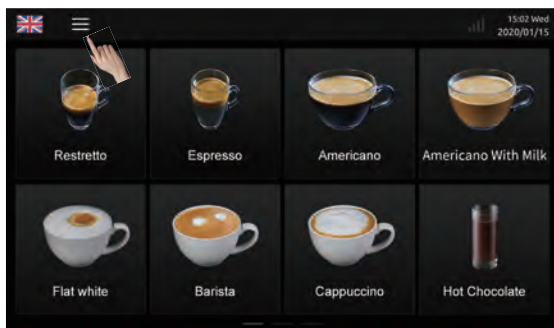
Step 4: The machine is switched on and ready to prepare beverages.



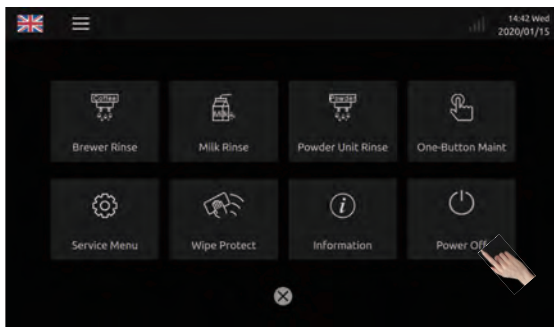
The default setting is complete.

## 6.4 Switch off coffee machine

Step 1: Press the icon and the shortcut at the top of the screen, then press the menu.



Step 2: Press „Power off“.

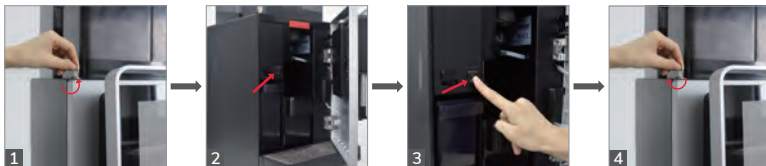


## 6 INITIAL WORKING

**Step 3:** The screen pop-up window prompts you. You want it „off“, press „Yes“, the machine will switch to the off mode, press „No“ to cancel this process. The screen is off but the light is still on (press the screen for more than 3 seconds to shut down the machine).



**Step 4:** In Power Off Mode, open the door with the key, press the power button and then lock the door.



Switch off the coffee machine.



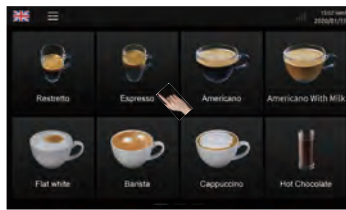
## 7 BEVERAGE PREPARATION

The following steps can be performed by end users.

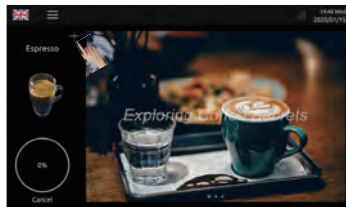
### 7.1 Coffee beverage specialties

- For example: Make a cup of „espresso“.

**Step 1:** Press „Espresso“ and then press Espresso in process.



**Step 2:** Beverage in process ..., press the „+“ on the screen, then you would have an interface for beverage setting.



**Step 3:** Adjust the beverage by pressing the „-“ or „+“ on the right side of the menu. (Only work in adjustable mode)



Drink preparation completed.

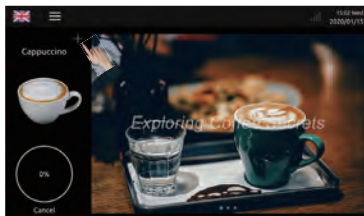
## 7 BEVERAGE PREPARATION

### 7.2 Milk specialties

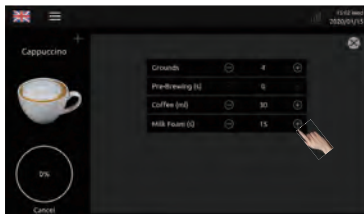
- For example: a cup of „cappuccino”  
**Step 1:** Press „Cappuccino” and then press cappuccino in process.



- Step 2:** Beverage in progress..., press the „+” on the screen to go to the beverage setting.



- Step 3:** Adjust the beverage by pressing the „-” or „+” on the right side of the menu. (Only work in adjustable mode)



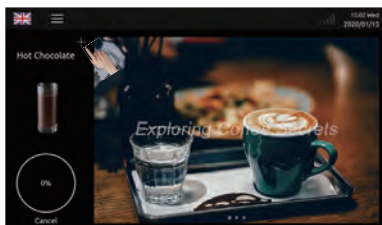
Cappuccino is ready.

## 7.3 Instant specialties

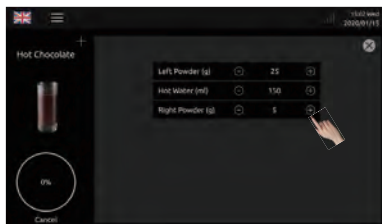
- For example: a cup of „Hot cocoa”
- Step 1 : Press „Hot cocoa” and then press Drink in preparation.



Step 2 : Beverage in progress ..., press the „+” on the screen to go to the beverage setting.



Step 3: Set the beverage by pressing the „-” or „+” on the right side of the menu. (Only work in adjustable mode)



Hot cocoa is ready.

## 8 RINSE AND MAINTENANCE

### 8.1 Cleaning schedule

Professional coffee machine cleaning schedule						
	Daily	Weekly	Demand	Required	Mandatory	
Automatic rinse & clean	✓					Brewer rinse
	✓					Milk rinse
	✓			✓	✓	Brewer system deep clean
	✓			✓	✓	Milk system deep clean
	✓					Powder units rinse
Manual clean	✓		✓	✓		Refrigerator & milk pipe
		✓				Coffee bean hopper
		✓	✓			Powder hopper
	✓		✓	✓	✓	Powder unit clean
	✓		✓			Grounds container
	✓		✓			Drip tray, stainless steel tray
	✓		✓	✓		Integrated beverage group
	✓		✓			Water tank
				✓	✓	Descaling
			✓			Filter of water inlet assembly
	Interpretation					
Daily	Clean at least once per day, possibly more often if needed					
Weekly	Clean at least once per week, possibly more often if needed					
Demand	Clean if required or dirty if required					
Required	When the machine shows prompts for cleaning					
Mandatory	After the machine jumps out of the prompt, it must be cleaned strictly accordance with the requirements to avoid irreversible machine damage.					
Dealer on-site maintenance	Every six months or 60,000 cups of dealers on-site maintenance.					

## 8.2 Daily cleaning

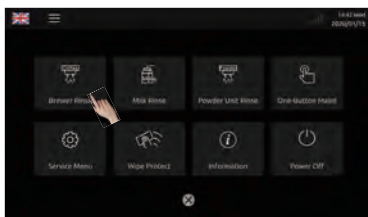
- Daily cleaning must be carried out regularly.

### 8. 2. 1 Quick rinse of the brewing system

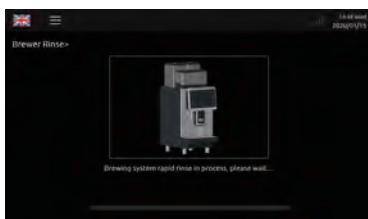
Step 1: : Press the shortcut icon at the top of the screen, then press the menu.



Step 2: Click on „Rinsing the brewing system“ in the menu below the screen, then next step.



Step 3: Follow the instructions on the screen to perform the quick rinse of the brewer.



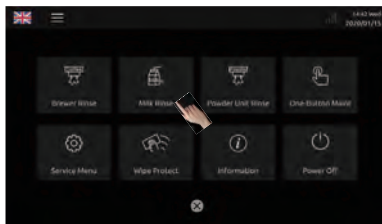
## 8 RINSE

### 8.2.2 Quick rinse milk frother

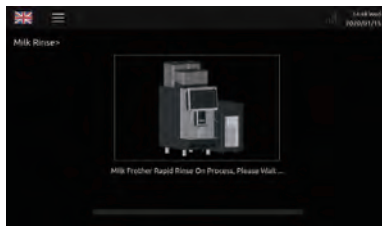
Step 1: Click the shortcut icon at the top of the screen and then click the menu.



Step 2: Click on „Milk Rinse“ in the menu below the screen, then next step.



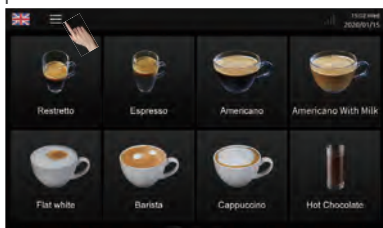
Step 3: Follow the on-screen instructions to perform the final rinse.



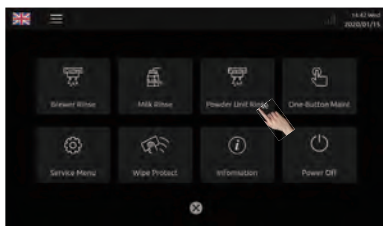
The quick rinse of the milk frother is completed, back to the main page automatically.

### 8.2.3 Flushing the Instant spout

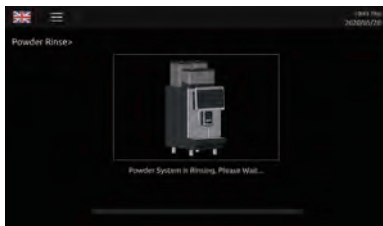
**Step 1:** Press the icon and shortcut at the top of the screen and then press the menu.



**Step 2:** In the menu below the screen, press the „Rinse Mixer“ option and then press „Next Step“.



**Step 3:** Follow the instructions, rinse the mixer.



The rinse of the mixer unit is completed, automatically back to the main page.

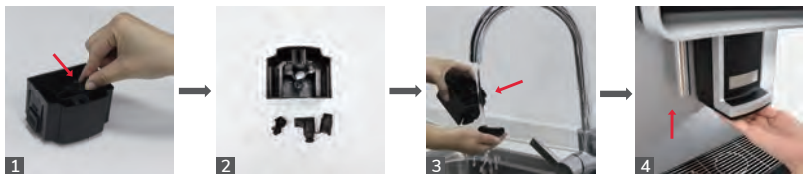
## 8 CLEANING

### 8.2.4 Cleaning the beverage outlet

**Step 1:** Grasp the button on both sides of the beverage spout with your fingers, pull it down and take out the beverage spout.



**Step 2:** Pull the connector and the silicone part out of the beverage spout and clean the parts with water, then reinstall it.

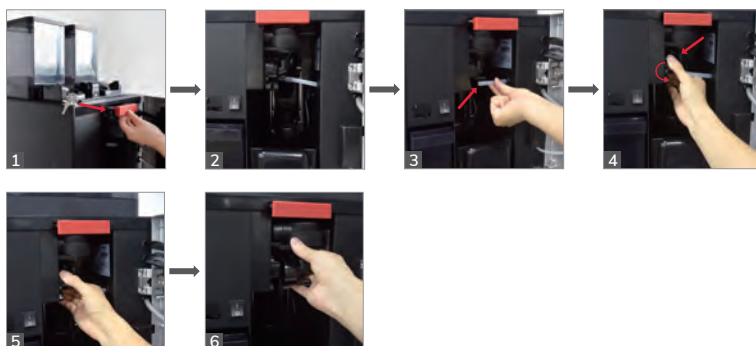


Cleaning of the beverage outlet completed.

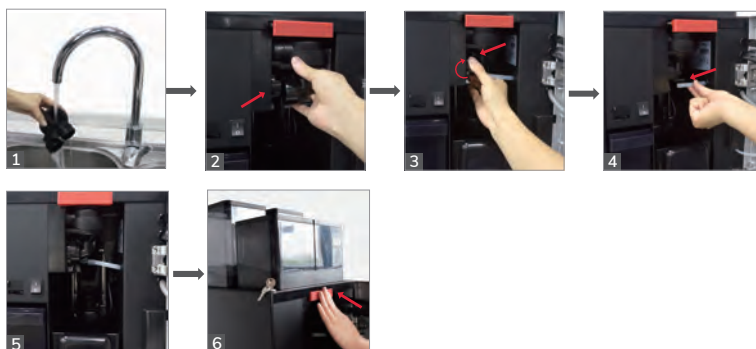


## 8.2.5 Cleaning the mixing bowl

Step 1: Pull the mixing bowl and the hose out of the beverage spout.



Step 2: Remove the cover of the mixer device, remove the mixing bowl and clean it with water.

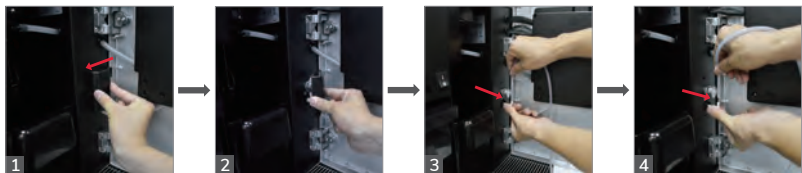


The mixing bowl was removed and cleaned.

## 8 CLEANING

### 8.2.6 Disassembling and cleaning the milk hose line

**Step 1:** Remove the lid of the pinch valve according to the direction of the arrow, disconnect the blue milk hose and clean it.



**Step 2:** Connect the hose for clean milk.



Cleaning of the milk hose is complete.

## 8.3 MAINTENANCE

The maintenance item may only be operated by qualified personnel.

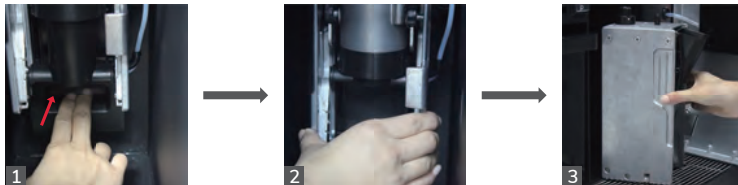
### 8.3.1 Cleaning the brewing system

#### 8.3.1.1 Steps for removing the brewer

Step 1: Open the door, take out the set container.



Step 2: Press on the holder and then on the frame. Take out the brewing system.



Removal of the brewing system completed.

## 8.3 MAINTENANCE

### 8.3.1.2 Assembly of the brewing system

Step 1: Place the brewing system on the frame.



Step 2: Take the frame and pull the brewing system to the correct position.  
Replace the container for the grounds container.



The brewer is installed.

### 8.3.1 3 Cleaning the brewer

**Step 1:** Open the door, take out the grounds container and empty it; take out the brewer and clean it.



**Step 2:** After cleaning, install the brewer and grounds container and close the door.



**Step 3:** Brewing system rinsing, please wait.



## 8.3 MAINTENANCE

**Step 4:** Please open the door, take out the coffee grounds container and empty it.



**Step 5:** Reinstall the coffee grounds container and lock the door, the brewing process is complete. Click on the „OK“ button to return.



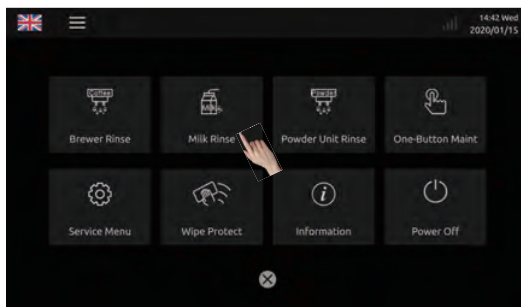
The cleaning of the brewer is finished, back to the start page.

### 8.3.2 Thorough cleaning of the brewer

**Step 1:** Press the icon and the shortcut at the top of the screen, then press the menu.



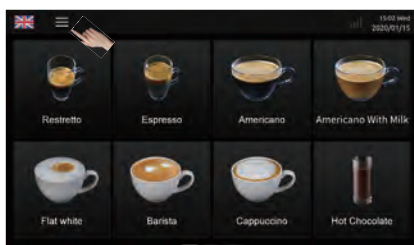
**Step 2:** Press „Rinse brewer“ for more than 3 seconds  
Follow the instructions on the user interface.



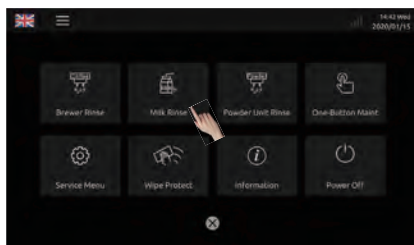
## 8.3 MAINTENANCE

### 8.3.3 Thorough milk cleaning

Step 1: Press the icon and shortcut at the top of the screen and then press the menu.



Step 2: Press „milk rinse“ for more than 3 seconds to perform a thorough milk cleaning. Follow the prompts on the user interface.



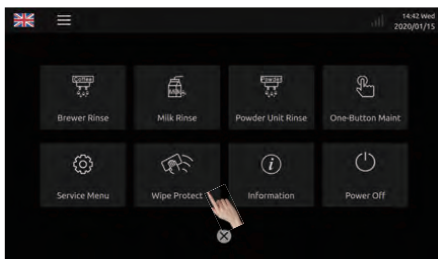
### 8.3.4 Descaling

Step 1: Click on the icon and shortcut at the top of the screen and then on the menu.



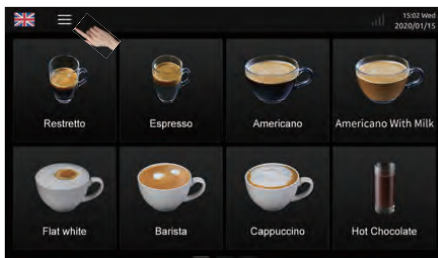


**Step 2:** Press „Wipe Protection“ for more than 3 seconds to perform the descaling process cleanly. Follow the prompts on the interface.

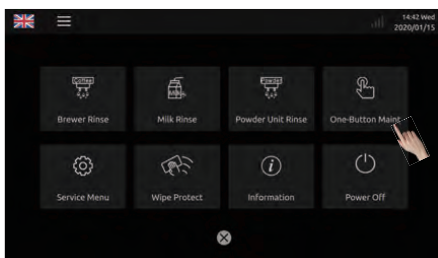


### 8.3.5 One-Touch Maintenance

**Step 1:** Press the icon and shortcut at the top of the screen and then press the menu.



**Step 2:** Follow the instructions, press the „ One-Touch Maintenance „ button.



## 9 RESPONSIBILITY AND WARRANTY

### 9.1 User's responsibility

- Repair and maintenance work is only permitted to be carried out by customer services or by personnel authorized by the distributor.
- All these measures are only permitted to be carried out by customer services or by personnel authorized by the distributor.

### 9.2 Warranty and compensation

- Any physical injury or loss of property caused by the following reasons, our company shall not be liable to compensate for the loss.
  - Not operating with regulations.
  - Improper installation, testing, operation, cleaning, maintenance and device option.
  - Not observe the maintenance period interval.
  - Operation machine under the safety device damage, improper installation or failure.
  - Without observing the regulations referenced about machine saving, installation, operation and maintenance.
  - Not using the machine in normal condition. Improper reparation.
  - Only recommended original spare parts.
  - Damaged caused by foreign matter, accident, human and other beyond human control.
  - Insert foreign matter into machine or open the cover by foreign matter.

## 10 ATTENTION

### 10.1 Daily using and maintenance attention

- Do not add water to the bean and Instant container.
- Do not open the door when the appliance is running, do not remove the grounds container, drip tray, water tank and other spare parts.
- The water tank is only intended for cold and clean water, hot water and ice water is not allowed.
- Recommended are half roasted beans and beans with a lower oil content. Highly oily beans and burnt beans are not recommended.
- Beware of burns. Do not touch the outlet while the drink is being prepared.
- Brushes and cleaning agents not recommended by coffee perfect are not permitted. If the machine is dirty, please clean the machine with a soft cloth and coffee perfect machine cleaner.
- Water and Instant must be below the MAX filling line. If there is no MAX filling line, please fill the water and Instant containers to approx. 80%.
- Do not switch off the appliance during beverage preparation, self-tests and automatic cleaning.

**coffee perfect GmbH | Deutschland**

Melden Sie sich bei unserem  
Solution Center – kostenfrei  
unter: +49 (0) 541 76013 - 0

Service-Fax  
+49 (0) 541 76013 - 499

Netter Platz 1  
49090 Osnabrück  
info@coffee-perfect.de  
www.coffee-perfect.de

**coffee perfect | Österreich  
is a member of CP Austria GmbH**

Melden Sie sich bei unserem  
Solution Center – kostenfrei unter:  
+43 (0) 512 214 - 081

Service-Fax  
+43 (0) 512 214 - 082

Grabenweg 67 b  
6020 Innsbruck  
info@coffee-perfect.at  
www.coffee-perfect.at

**coffee perfect | Denmark  
is a member of CP Denmark A/S**

Please contact us for free:  
+45 787 93 108

Service-Fax  
+45 787 93 144

Birk Centerpark 40  
7400 Herning  
info@coffee-perfect.dk  
www.coffee-perfect.dk