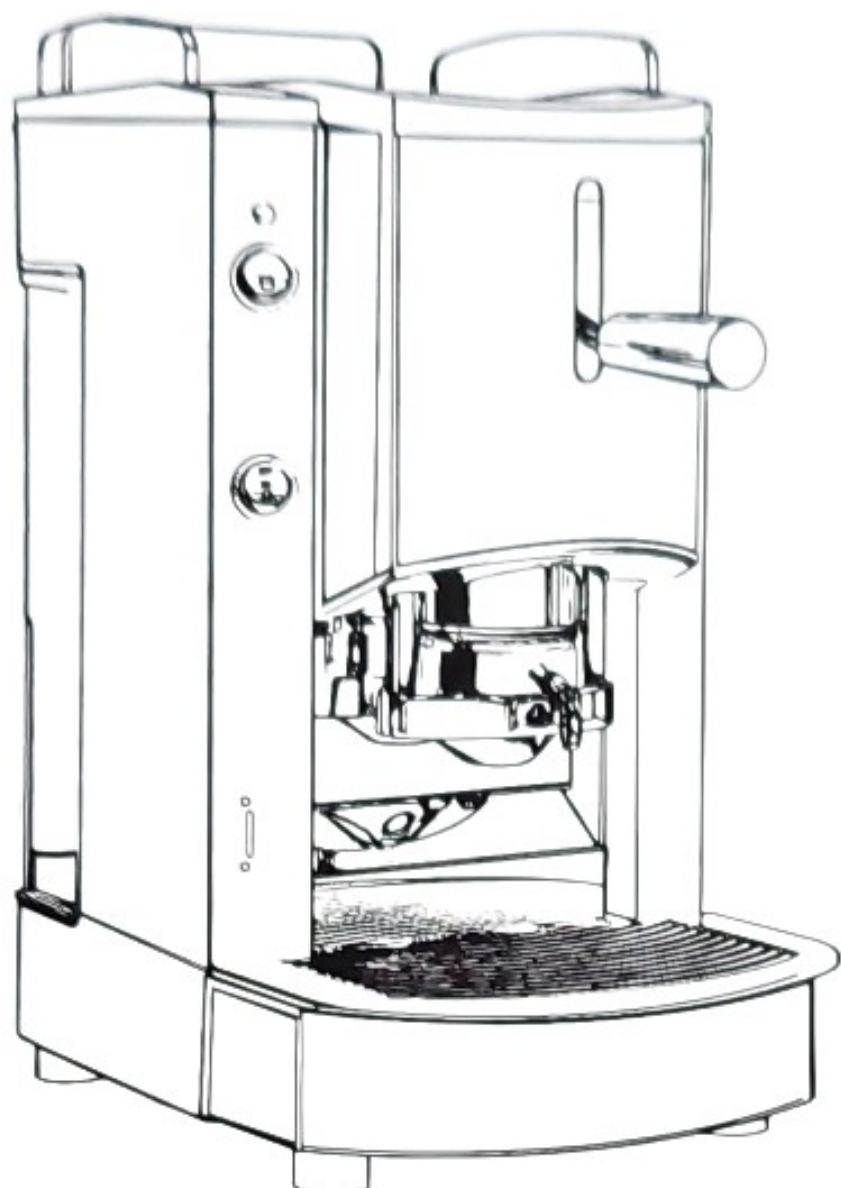


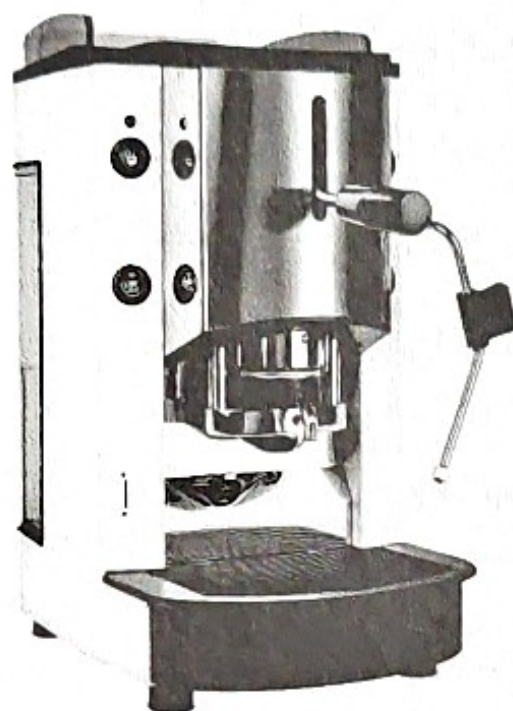


# Pinocchio

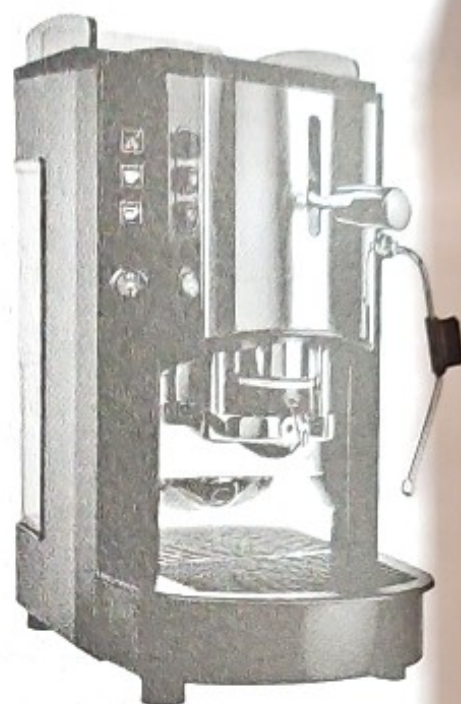
**INSTRUCTION MANUAL - MANUEL D'INSTRUCTION  
MANUALE DI ISTRUZIONI  
MANUAL DE INSTRUÇÕES - BEDIENUNGSANLEITUNG  
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

# BEDIENUNGSANLEITUNG

HANDBUCH

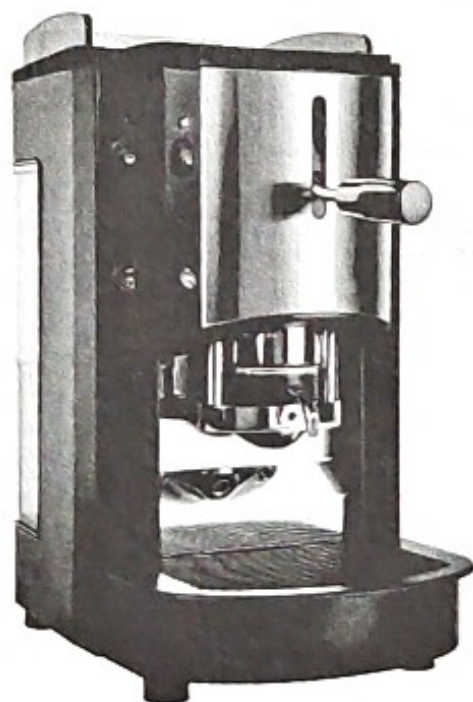


ELEKTRONIK

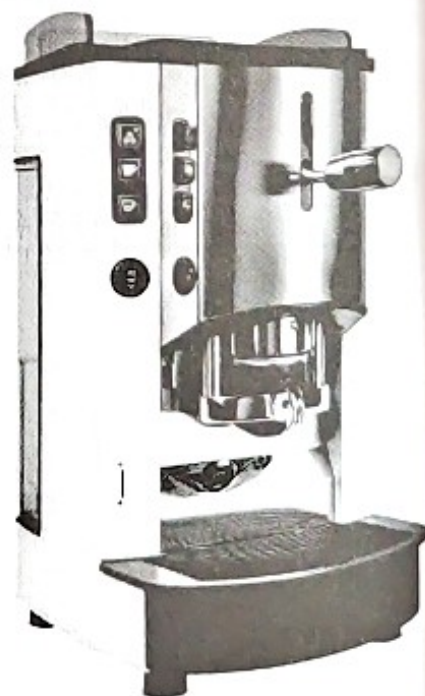


PINOCCHIO POD CV

HANDBUCH



ELEKTRONIK



PINOCCHIO POD C

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Inhaltsverzeichnis                                                     | 84  |
| EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG                                               | 84  |
| EC DECLARATION OF CONFORMITY                                           | 85  |
| EINFÜHRUNG                                                             | 86  |
| BESTANDTEILE DER MASCHINE                                              | 87  |
| WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN                                       | 88  |
| ALLGEMEINE HINWEISE                                                    | 89  |
| INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG DES PRODUKTS                              | 90  |
| ENTGEGENNAHME UND ENTFERNEN DER VERPACKUNG                             | 90  |
| MONTAGE DER BORDE                                                      | 90  |
| AUFSTELL- UND INSTALLATIONSMODUS                                       | 91  |
| BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE UND IHRER VERWENDUNG                   | 91  |
| ERSTMALIGE AKTIVIERUNG DER BRÜHGRUPPE UND ZUBEREITUNG DES<br>GETRÄNKES | 92  |
| PROGRAMMIERUNG DES KAFFEEVOLUMENS (elektronische Version)              | 93  |
| TEMPERATURPROGRAMMIERUNG (elektronische Version)                       | 93  |
| STAND-BY-PROGRAMMIERUNG (elektronische Version)                        | 94  |
| ELEKTRONIKPLATINE ZURÜCKSETZEN (elektronische Version)                 | 94  |
| ALLGEMEINE KONTROLLEN                                                  | 95  |
| EINSTELLUNG DES PAD-HALTERS                                            | 95  |
| EINSTELLUNG UNTERER VERCHROMTER PADHALTER                              | 96  |
| FUNKTIONSAUSFALL                                                       | 97  |
| ERSATZTEILE                                                            | 98  |
| WARTUNG DES DAMPFFILTERS                                               | 98  |
| GARANTIE                                                               | 99  |
| GARANTIEAUSSCHLUSSKLAUSELN                                             | 100 |
| EMPFEHLUNGEN                                                           | 100 |
| TECHNISCHE MERKMALE                                                    | 101 |

# EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EC DECLARATION OF CONFORMITY

SPINEL S.r.l.  
Via Prov.le Tuglie-Parabita (C.da Casale)  
73052 – Parabita – Lecce - Italien

Erklärt unter alleinigen Verantwortung, dass die nachstehend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konstruktion und Verwendung den Bestimmungen der EG-Richtlinien in Bezug auf Sicherheit und Gesundheit entspricht.

*Declares under its sole responsibility that the following appliance conforms to the CE directive health and safety provisions as regards design, construction and use thereof.*

Maschinentyp – *Maschinentyp*

**PINOCCHIO**

Richtlinien – *Specific directives*

EMV 2014/30/EU – LVD 2014/35/EG;

Verord. 1935/2004/EG – Verordnung 10/2011/EG – Verordnung 2023/2006/EG – Ministerialerlass vom 21.03.1973 – Ministerialerlass Nr. 195 vom 06.08.2015 – Ministerialerlass Nr. 76 vom 18.04.2007;

RICHTL. 2015/863/EU (ROHS3) – RICHTL. EG NR. 1907/2006 (REACH) – RICHTLINIE 2012/19/EU (WEEE);

Angewandte Normen – *Anwendbare Richtlinien*

CISPR 14-1:2020

CISPR 14-2:2020

IEC 61000-3-2:2018/2019 + AMD1 + A1

IEC 61000-3-3:2013 + AMD1 + AMD2

EN 55014-1:2021

EN 55014-2:2021

EN 62233:2008 + AC:2008

EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021

Wenn die Maschine gemäß den in der Betriebs- und Wartungsanleitung beschriebenen Verfahren verwendet wird, entspricht sie den allgemeinen und spezifischen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang 2 Kapitel V Absatz 1b.

*The machine when used according to the procedures described in the user and maintenance manual complies with the general and specific requirements requested by regulation (EC) 852/2004, Attachment 4, Chapter V, paragraph 1B.*

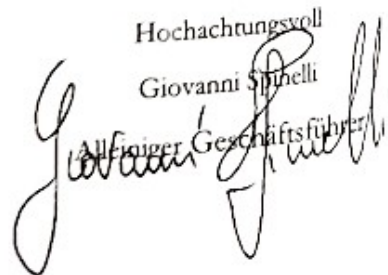
Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Gerät ohne unsere ausdrückliche Genehmigung geändert wird.  
*This declaration shall cease to be valid if the appliance is modified without our explicit authorisation.*

Parabita, den 13.03.2023

Hochachtungsvoll

Giovanni Spinelli

Alleiniger Geschäftsführer



 SPINEL

## EINFÜHRUNG

Diese Gebrauchs- und WARTUNGSANLEITUNG dient als Leitfaden für die Verwendung und Wartung von Pads des Modells PINOCCHIO in allen von SPINEL s.r.l. hergestellten Versionen.

Die Modelle gliedern sich in:

- PINOCCHIO POD C: Padmaschine;
- PINOCCHIO POD CV: Kapselmaschine mit Messingwärmetauscher zur Dampferzeugung;

Für beide Modelle steht eine elektronische Version der Maschine zur Verfügung, die dem Benutzer folgende Möglichkeiten bietet:

- bis zu 2 verschiedene Dosen Kaffee aufbewahren;
- die Temperatur des Aggregats zu kontrollieren und diejenige einzustellen, die am besten zu Ihren Bedürfnissen passt;
- kontrollieren Sie den Stromverbrauch der Maschine, indem Sie die Standby-Zeit einstellen.

Die Maschine kann ausgestattet werden mit:

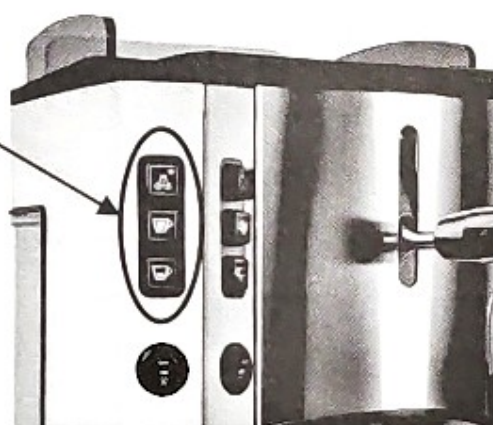
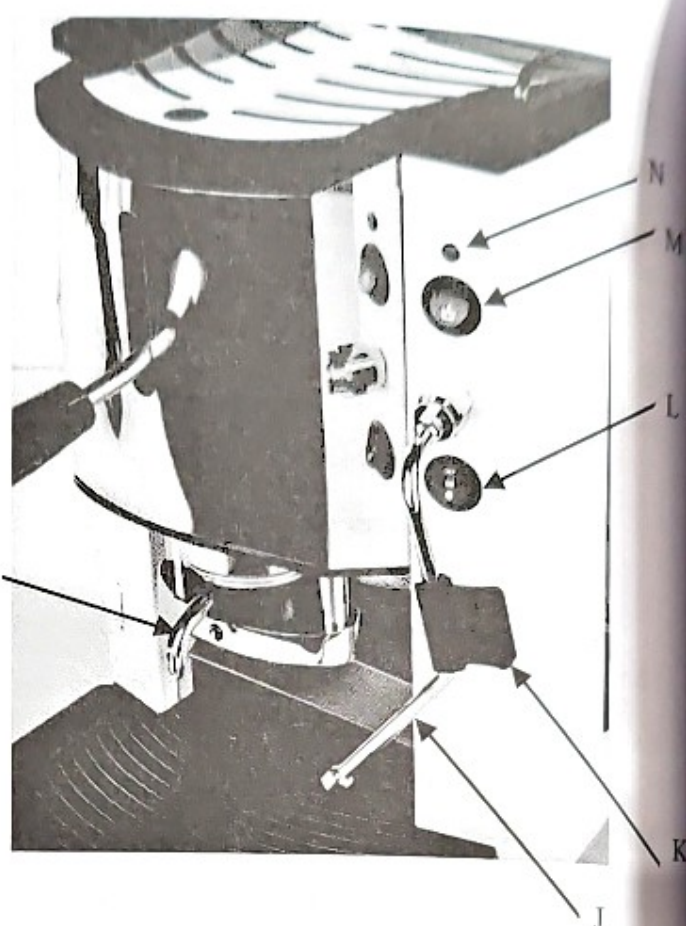
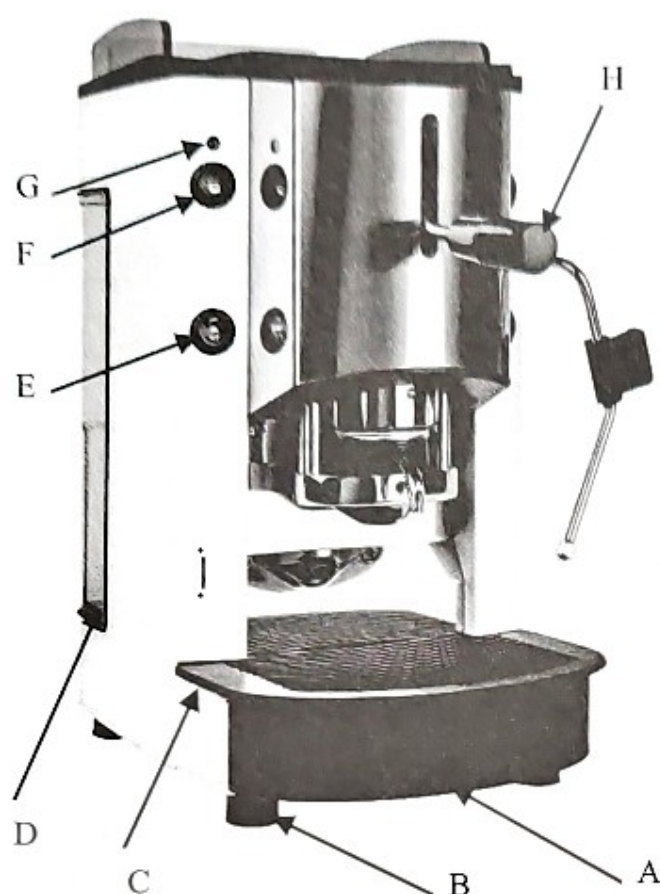
- Abzugssystem: Ein elektronisches System, das über geeignete Sims die Anzahl der von der Maschine ausgegebenen Kaffees berücksichtigt.

Die Pinocchio-Espressomaschine in jeder Version sollte mit geröstetem, gemahlenem, gepresstem, dosiertem und in Einzeldosis-Pads unter Schutzatmosphäre verpacktem Kaffee verwendet werden.

Dieses portionierte Kaffeesystem ist einfach und praktisch zu bedienen und garantiert:

- einen hochwertigen Espresso;
- dicke und anhaltende Creme;
- verbesserte Sauberkeit und Hygiene der Maschine;
- geringere Wartung der Maschine.

# BESTANDTEILE DER MASCHINE



- A. Tropfschale
- B. Verstellbare Füße
- C. Tassengitter
- D. Kanister
- E. Hauptschalter Maschine
- F. Kaffeeausgabeschalter (nur in der manuellen Version)
- G. Rote LED Widerstand Brühgruppe (nur in der manuellen Version)
- H. Verschlusshebel
- I. Kaffeeauslauf

- J. Dampfzange (nur in der Version PINOCCHIO CV)
- K. Verbrühschutzclip (nur in der Version PINOCCHIO CV)
- L. Zündschalter Dampfgruppe ( nur in der manuellen Version PINOCCHIO CV)
- M. Schalter Dampfzange (nur in der manuellen Version PINOCCHIO CV)
- N. Rote LED Widerstand Dampfgruppe ( nur in der manuellen Version PINOCCHIO CV)
- O. Elektronische LED-Tastatur (nur in der elektronischen Version)

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer folgende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Alle Anweisungen vollständig lesen.
2. Um Brände, elektrische Schläge und sonstige Personenschäden zu vermeiden dürfen das Versorgungskabel oder der Stecker keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Wenn das Gerät von Kindern benutzt wird oder sich diese während des Gebrauchs durch andere in der Nähe befinden, ist eine strenge Überwachung unerlässlich.
4. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird. Bevor Arbeiten jeglicher Art ausgeführt werden, abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder eine Fehlfunktion aufgetreten ist. Das Gerät bei der nächstgelegenen Kundendienststelle abliefern, damit es geprüft und eventuell repariert werden kann.
6. Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener Ersatzteile kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzung von Personen führen.
7. Nicht im Freien betreiben.
8. Das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Küchenherden und Öfen betreiben.
9. Das Versorgungskabel zuerst am Gerät und dann in die Steckdose einstecken. Das Gerät abschalten, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
10. Das Gerät ausschließlich für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwenden.
11. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie das Netzkabel nicht an Orten, an denen es von Kindern gezogen werden kann, wo es stolpern kann oder wo es mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen kann.
12. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung und/oder Fähigkeiten verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Risiken verstehen.
13. Nach Entfernen der Verpackung sicher stellen, dass das Gerät unbeschädigt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen.
14. Die elektrische Anlage muss mit einer Erdung ausgestattet sein: Der Hersteller kann nicht für Unfälle haftbar gemacht werden, die durch das Fehlen oder die Nichteinhaltung der geltenden Gesetze der Erdungsanlage verursacht werden.
15. Den Stecker nicht selbst austauschen. Im Falle einer Inkompatibilität zwischen dem Stecker und der Wandsteckdose, lassen Sie ihn nur von qualifiziertem Personal durch den entsprechenden Stecker ersetzen.
16. Das Gerät muss installiert werden:
  - an Orten, an denen die Umgebungstemperatur zwischen + 5°C und + 50°C liegt, mit einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 80%;
  - an einem Ort, an dem seine Verwendung und Wartung nur von geschultem

- Personal durchgeführt werden kann;
- auf einer ebenen Fläche, in gut gelüfteten Räumen und fern von Wasserhähnen und Spülbecken.
17. Führen Sie niemals Hände, Metallgegenstände oder andere Gegenstände in das Innere der Maschine ein, wenn diese an das Stromnetz angeschlossen ist.
  18. Der Betreiber darf auf keinen Fall versuchen, auf Maschinenteile zuzugreifen, die durch Vorrichtungen gesperrt sind, zu deren Freigabe ein Werkzeug notwendig ist.
  19. Das Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen. Um Schäden an den Außenteilen der Maschine zu vermeiden, empfiehlt es sich, neutrale, lebensmittelechte Reinigungsmittel zu verwenden.
  20. Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahlen gewaschen werden. Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
  21. Wenn das Einsetzen der Waffel schwierig ist, erzwingen Sie sie nicht. Verwenden Sie nur Pads, die mit diesem Gerät kompatibel sind.
  22. Berühren Sie keine Metalloberflächen in der Nähe des beheizten Bereichs, wenn die Maschine eingeschaltet ist oder kürzlich ausgeschaltet wurde. Diese Oberflächen unterliegen nach Gebrauch Restwärme. Sollte dies notwendig sein, die Hände schützen.
  23. Öffnen Sie die Brühgruppe während des Brühvorgangs nicht, um Verletzungsgefahr zu vermeiden.
  24. Diese Maschine ist für den Einsatz in häuslichen und ähnlichen Umgebungen wie: Küchen, Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Agrotourismusbetrieben, Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, Bed & Breakfast bestimmt.
  25. **DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

## ALLGEMEINE HINWEISE

- ☐ Vor dem GEBRAUCH oder der WARTUNG sowie um eine lange Nutzungsdauer der Maschine zu gewährleisten, empfehlen wir, alle Anweisungen gewissenhaft zu lesen, die in dieser Gebrauchsanleitung enthalten sind.
- ☐ Die BEDIENUNGSANLEITUNG ist als integraler Bestandteil des Produkts zu betrachten und muss daher während der gesamten Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden. Bei Verlust oder Beschädigung kann eine Kopie auf Anfrage beim Hersteller angefordert werden.
- ☐ Die Fa. SPINEL S.r.l. übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch mangelnde Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften zustande kommen.
- ☐ Die in diesem Handbuch angegebenen Daten und Merkmale spiegeln den Stand der Technik der Maschine zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens wider.
- ☐ Die Fa. SPINEL S.r.l. behält sich das Recht vor, jederzeit Verbesserungen an ihren Modellen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, bereits verkaufte Produkte bzw. die zum Lieferumfang gehörenden technischen Unterlagen entsprechend zu ändern.
- ☐ Es steht der Fa. SPINEL S.r.l. frei, sofern sie dies für richtig halten sollte, ihren Kunden Aktualisierungsblätter zuzusenden, die zusammen mit diesem Handbuch zu

verwahren sind.

- Bei technischen Problemen bitte Kontakt mit dem Händler aufnehmen, bei dem die Maschine erworben wurde, oder mit dem Technischen Kundendienst der Fa. Spinel s.r.l. : +39 0833 593641.

**In keinem Fall ist die Fa. SPINEL S.r.l. verpflichtet, Schäden oder ausgefallenen Gewinn wegen Stillstands der Maschine im Störfall zu ersetzen.**

## **INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG DES PRODUKTS**

Die von den Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft übernommenen Richtlinien des Europäischen Parlaments 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG beschränken die Verwendung von Gefahrstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten und bestimmen die korrekte Entsorgung.

Art. 13 der Verordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2002/108/EG, bezüglich der Verminderung der Verwendung von Gefahrstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie der Entsorgung derselben."



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf der Maschine oder Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss. Die getrennte Müllsammlung dieses Geräts am Ende seiner Standzeit wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Kunde, der sich vom vorliegenden Gerät trennen will, muss daher den Hersteller kontaktieren und sich an den Ablauf halten, den dieser für die separate Müllsammlung zu entsorgender Geräte eingerichtet hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme des Geräts, das dem Recycling, der Behandlung und der umweltverträglichen Entsorgung entzogen wurde, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht die Anwendung von Verwaltungsstrafen gemäß GvD Nr. 22/1997 (Artikel 50 und ff. des GvD Nr. 22/1997) nach sich.

## ENTGEGENNAHME UND ENTFERNEN DER VERPACKUNG

Die Kaffeemaschine für Pads Mod. PINOCCHIO ist in einer Pappschachtel mit einer oberen und einer unteren Form verpackt, die ebenfalls aus Karton besteht. Um die Maschine aus dem Karton zu ziehen, entfernen Sie die obere Schablone, damit Sie die Maschine an der Unterseite greifen können. Die Maschine vorsichtig auf einer Platte oder einem Tisch abstellen, um sie vorzubereiten und ihre Unversehrtheit zu überprüfen.

Im Zweifelsfall kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Für jede Art von Beschädigung oder Fehlfunktion der Maschine, die durch den Transport verursacht wird, ist derjenige verantwortlich, der den Transport durchgeführt hat.

## MONTAGE DER BORDE

Die drei Schienen, zwei seitliche und eine hintere, müssen montiert werden, indem sie in die entsprechenden Gehäuse auf dem schwarzen Kunststoffdeckel eingesetzt werden.

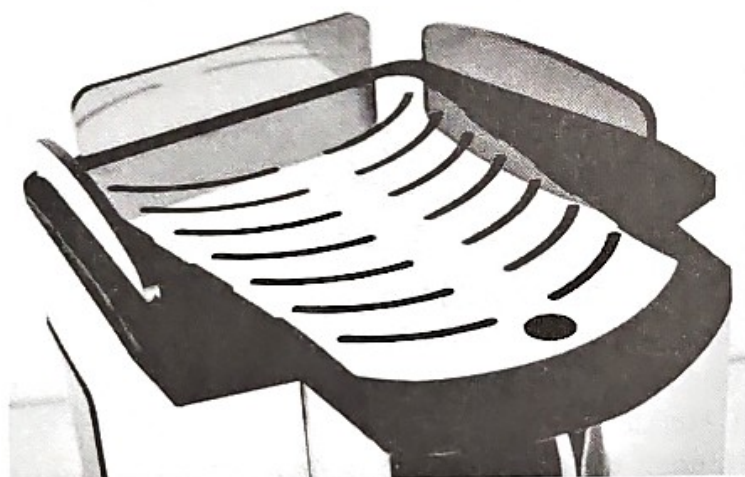


Abbildung 1 - Montage der Borde

## AUFSTELL- UND INSTALLATIONSMODUS

Alle Installations- und Einrichtungsarbeiten an der Maschine müssen von kompetentem und qualifiziertem technischem Personal durchgeführt werden.

Spinel S.r.l. haftet nicht für Schäden des Geräts, die auf falsche Installation infolge mangelnder Fachkompetenz oder Nachlässigkeit des Personals zurückzuführen sind.

Sicherstellen, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten übereinstimmt.

Die Potentialausgleichsschaltung muss mindestens einmal jährlich überprüft werden.

Vor dem Netzstecker muss ein geeignetes Überstromschutzgerät installiert werden.

Folgende Schutzschalter werden empfohlen:

|             |                |                   |                        |    |
|-------------|----------------|-------------------|------------------------|----|
| PINOCCHIO C | Thermoschalter | $I_n=10\text{ A}$ | $I_{cc}=4.5\text{ kA}$ | 2P |
|-------------|----------------|-------------------|------------------------|----|

|              |                |         |            |    |
|--------------|----------------|---------|------------|----|
| PINOCCHIO CV | Thermoschalter | In=10 A | Icc=4.5 kA | 2P |
|--------------|----------------|---------|------------|----|

**Tab. 1 - Sicherheitsschalter**

Die Maschine nach der vorläufigen Überprüfung auf einer stabilen, perfekt horizontalen Fläche so aufstellen, dass alle normalen Arbeiten an der Maschine (Nachfüllen von Wasser, Einlegen der Pads, Reinigung und Wartung) unbehindert und sicher ausgeführt werden können.

## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE UND IHRER VERWENDUNG

**Hauptschalter Maschine (E):** befindet sich in der vorderen Position auf der linken Seite des Metallgehäuses. Durch Drücken wird das gesamte System mit Strom versorgt, so dass sich die Brühgruppe erwärmen kann.

**Kaffeeausgabeschalter (F) (manuelle Version):** Er befindet sich in der vorderen Position auf der linken Seite des Metallgehäuses oberhalb des Hauptschalters der Maschine (E). Durch Drücken dieses Schalters wird der Kaffee abgegeben, durch erneutes Drücken wird die Ausgabe unterbrochen. Der Schalter für die **Kaffeeabgabe (F)** wird in der manuellen Version der Maschine von der LED-Widerstand Brühgruppe (G) flankiert. Nach dem Drücken des Hauptschalters Maschine (E) leuchtet die LED auf, um anzuzeigen, dass sich die Brühgruppe erwärmt und die Temperatur noch nicht optimal für die Ausgabe ist. Sobald die LED ausgeschaltet ist, ist die Brühgruppe bereit für die Ausgabe.

**Zündschalter Dampfgruppe (L) (nur in der manuellen Version):** Er befindet sich in der vorderen Position auf der rechten Seite des Metallgehäuses, auf derselben Höhe wie der Hauptschalter Maschine (E). Durch Drücken dieses Schalters wird das Dampfaggregat eingeschaltet. Die Heizphase wird durch die LED-Widerstand Dampfgruppe (N) angezeigt. Wenn die LED eingeschaltet ist, hat der Wärmetauscher noch nicht die für die Dampfabgabe geeignete Temperatur erreicht. Wenn die LED jedoch ausgeschaltet ist, können wir mit der Dampfabgabe fortfahren.

**Schalter Dampfabgabe (M) (nur in der manuellen Version):** Er befindet sich in der vorderen Position auf der rechten Seite des Metallgehäuses oberhalb des Schalters Dampfgruppe (L). Durch Drücken dieses Schalters wird Dampf erzeugt, durch erneutes Drücken wird der Dampf gestoppt. Der Schalter wird von der LED-Widerstand Dampfgruppe (N) flankiert.

**Elektronische LED-Tastatur (O) (nur in der elektronischen Version):** Sie befindet sich vorne auf der linken Seite des Metallgehäuses oberhalb des Hauptschalters der Maschine (E). Die Druckknopftafel ist hinterleuchtet, um den Heizstatus der Brühgruppe und des Dampfaggregats anzuzeigen.

- **FÜR KAFFEE** - Wenn Sie den Hauptschalter Maschine (E) aktivieren, blinken die Tasten Kaffee lang (b) und Kaffee kurz (a) auf der Druckknopftafel intermittierend, um anzuzeigen, dass sich die Brühgruppe in der Aufwärmphase befindet. In dieser Phase ist es unmöglich, mit der Ausgabe fortzufahren. Erst wenn die Beleuchtung von Blinklicht auf Dauerlicht wechselt, hat das Aggregat die entsprechende Temperatur erreicht.
- **FÜR DAMPF** - Beim Einschalten der Maschine ist das Dampfaggregat ausgeschaltet, ebenso wie die entsprechende LED an der Druckknopftafel. Durch Drücken dieser Taste (c) wird die Heizphase der Dampfgruppe aktiviert und die entsprechende LED beginnt zu blinken. Sobald die Sollwerttemperatur erreicht ist, leuchtet die LED dauerhaft. Um Dampf abzugeben, die Taste (c) drücken und loslassen (der Dampf beginnt beim

Loslassen der Taste). Beim nächsten Drücken und Loslassen stoppt der Dampf. Sie können die Dampfgruppe jederzeit deaktivieren, indem Sie die Taste (c) Dampf mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Die Höchstgrenze für die Dampfabgabe beträgt 90 Sek.

## **ERSTMALIGE AKTIVIERUNG DER BRÜHGRUPPE UND ZUBEREITUNG DES GETRÄNKES**

Nachdem das Auspacken, Positionieren und Installieren der Maschine abgeschlossen ist, führen Sie eine erste Reinigung der Brühgruppe durch, indem Sie die folgenden Anweisungen befolgen:

- Führen Sie eine schnelle Spülung des Kanisters durch und geben Sie das Wasser hinein (D).
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Schalten Sie den Hauptschalter Maschine (E) ein.
- **IN DER MANUELLEN VERSION** - Schalten Sie den Kaffeeausgabeschalter (F) in regelmäßigen Abständen ein, die 5 Sekunden pro Zyklus mit Ruhephasen von 5 Sekunden nicht überschreiten, bis das erste Wasser aus dem Kaffeeauslauf (I) austritt.
- **IN DER ELEKTRONISCHEN VERSION** - Sobald die Sollwerttemperatur erreicht ist (LED der Druckknopftafel leuchtet fest), drücken Sie die Taste Long Coffee (b) in regelmäßigen Abständen, die 5 Sekunden pro Zyklus mit Ruhephasen von 5 Sekunden nicht überschreiten, bis das erste Wasser aus dem Auslauf austritt Kaffee (I)
- **In dieser Phase ist es äußerst wichtig sicherzustellen, dass die Pumpe von Anfang an Wasser ansaugt, da ein längerer "Trockenlauf" die Pumpe schädigen könnte.**
- **IN DER MANUELLEN VERSION** - Warten Sie, bis die rote LED der Brühgruppe (G) erlischt, und betätigen Sie den Schalter für die Kaffeeabgabe (F), um Wasser aus dem Kaffeeauslauf (I) abzugeben, bis die rote Kontrollleuchte (G) wieder aufleuchtet.
- **IN DER ELEKTRONISCHEN VERSION** - Sobald die Sollwerttemperatur erreicht ist (LED der Druckknopftafel leuchtet fest), die Taste Long Coffee (b) betätigen, um Wasser aus dem Kaffeeauslauf (I) abzugeben
- Führen Sie einige Male die in den vorherigen Punkten beschriebenen Schritte aus, um die Brühgruppe optimal zu erwärmen.

Gehen Sie für die Zubereitung des Getränks wie folgt vor:

- Schalten Sie den Hauptschalter Maschine (E) ein.
- **IN DER MANUELLEN VERSION** - Warten Sie, bis die rote LED-Brühgruppe (G) angezeigt wird.
- **IN DER ELEKTRONISCHEN VERSION** - Warten Sie, bis die LEDs der Druckknopftafel (O) dauerhaft leuchten.
- Heben Sie den Verschlusshebel (H) an und stecken Sie die Waffel in das dafür vorgesehene Fach.
- Den Hebel bis zum Anschlag von oben nach unten drücken.
- Stellen Sie das Glas unter den Auslauf

- **IN DER MANUELLEN VERSION** - Schalten Sie den Kaffeeausgabeschalter (F) ein. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, schalten Sie den Kaffeeausgabeschalter (F) aus.
- **IN DER ELEKTRONISCHEN VERSION** - Drücken Sie die Taste für die Kaffeedosis, die Sie ausgeben möchten: Espresso (a) oder Verlängerter (b) und warten Sie auf den automatischen Stopp der Ausgabe.
- Nach Beendigung der Kaffeeausgabe den Hebel nach oben bringen

**ACHTUNG: der Schließhebel der Brühgruppe muss am Ende der Ausgabe nach oben gedrückt werden.**

Zur Ausgabe weiterer Tassen Kaffee, diesen Ablauf von Anfang an wiederholen.

### PROGRAMMIERUNG DES KAFFEEVOLUMENS (elektronische Version)

Die Pinocchio-Kaffeemaschine in elektronischer Ausführung ermöglicht die Speicherung von zwei verschiedenen Kaffeedosen. Um die Maschinendosen zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:



- ❑ Schalten Sie den Hauptschalter Maschine (E) ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste (a) für einige Sekunden. Die LEDs der Tasten (a) und (b) beginnen zu blinken und zeigen an, dass die Maschine in den Programmiermodus eingetreten ist.
- ❑ Programmierung ESPRESSO: Nach dem Einsetzen einer Waffel die Taste (a) drücken. Die Maschine fährt mit der Abgabe fort und stoppt sie, sobald die gewünschte Dosis erreicht ist. Während der Abgabe beginnt die Taste für den ausgewählten Abgabemodus zu blinken, während die anderen ausgeschaltet werden. Sobald die Ausgabe abgeschlossen ist, kehrt die Maschine in den Programmiermodus zurück, wobei die LEDs der Tasten (a), (b) zusammen blinken. Die Dosis wurde so gespeichert.
- ❑ Sobald die Speichervorgänge abgeschlossen sind, können Sie den Programmiermodus verlassen, indem Sie die Brühgruppe über den Einschaltsschalter Brühgruppe (B) ausschalten.
- ❑ VERLÄNGERTER-PROGRAMMIERUNG: Folgen Sie dem gleichen Ablauf wie der für den ESPRESSO, aber drücken Sie die Taste (b).

### TEMPERATURPROGRAMMIERUNG (elektronische Version)

Ebenfalls in der elektronischen Version ermöglicht die Maschine die Einstellung der Temperatur, die bei der Abgabe als am besten geeignet erachtet wird. Um die Abgabetemperatur zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

- ❑ Schalten Sie den Hauptschalter Maschine (E) ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste (b) für einige Sekunden. Die LEDs der Tasten (a) und (b) beginnen entsprechend der

eingestellten Maschinentemperatur zu blinken. Der vorhandene Temperaturwert ergibt sich aus dem Basiswert von 80°C plus der Anzahl der Blinksignale der Taste (b) multipliziert mit 10 und der Anzahl der Blinksignale der Taste (a).

Bsp.: Anzahl der Tastenblinksignale (b) = 2; Anzahl der Tastenblinksignale (a) = 4; eingestellter Temperaturwert:  $80 + 24 = 104^{\circ}\text{C}$ .

- ☐ Um den Temperaturwert um jeweils 1 °C zu erhöhen, drücken Sie die Taste (b), um sie zu verringern, drücken Sie die Taste (a).
- ☐ Sobald die Speichervorgänge abgeschlossen sind, können Sie den Programmiermodus verlassen, indem Sie die Maschine über den Hauptschalter Maschine (E) ausschalten.

### STAND-BY-PROGRAMMIERUNG (elektronische Version)

In der elektronischen Version wechselt die Maschine, wenn sie für eine bestimmte Zeit inaktiv gelassen wird, in den Energiesparmodus (Standby), wodurch die Heizung des Aggregats selbst unterbrochen wird. Um die Dauer dieser Inaktivitätsperiode einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- ☐ Schalten Sie den Hauptschalter Maschine (E) ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste (a) und (b) für einige Sekunden. Die LED der Taste (c) beginnt zu blinken und zeigt an, dass der Standby-Wert geändert wird
- ☐ Die möglichen Konfigurationen sind wie folgt:
  - Stand by ausgeschlossen: (b) Taste Dauerlicht
  - Stand by 9 Minuten: (b) die Taste blinkt
  - Stand by 30 Minuten: (a) Dauerlicht
  - Stand by 12 Stunden: (a) blinkt
- ☐ Um die Standby-Zeit zu verlängern, drücken Sie die Taste (b); um sie zu verringern, drücken Sie die Taste (a).

Wenn die Maschine in den Standby-Modus wechselt, blinkt die Taste (c) zweimal, gefolgt von einer Pause von 2 s, die anderen beiden LEDs werden ausgeschaltet. Um den Energiesparmodus zu verlassen, drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld.

### ELEKTRONIKPLATINE ZURÜCKSETZEN (elektronische Version)

Um die Maschine auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ☐ Schalten Sie den Hauptschalter Maschine (E) ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste (a), (b) und (c) für einige Sekunden. Wenn der Vorgang erfolgreich war, beginnen die drei Tasten zu blinken. Die Karte wurde wie folgt auf die vom Hersteller definierten Temperatur-, Dosis- und Standby-Werte zurückgesetzt:
  - ☐ Temperatur 104°C, kurzer Kaffee 20ml, mittlerer Kaffee 30ml, langer Kaffee 40ml, Stand by ausgeschlossen.
- ☐ Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um sie wieder in Betrieb zu nehmen.

## **ALLGEMEINE KONTROLLEN**

### **NETZKABEL**

Es empfiehlt sich, den Zustand des Stromkabels regelmäßig zu überprüfen. Sollte es verschlissen oder beschädigt sein, muss es durch autorisiertes Fachpersonal ersetzt werden.

### **REINIGUNG UND WARTUNG**

Für den ordnungsgemäßen Betrieb und einen hohen Qualitätsstandard des Getränks wird empfohlen, die Maschine regelmäßig und gründlich zu reinigen. Diese Vorgänge müssen an einer kalten Maschine durchgeführt und vom Stromnetz getrennt werden.

### **REINIGUNG DER TROPFSCHALE:**

Sie muss täglich geleert und mit lauwarmem Wasser ausgespült werden.

### **REINIGUNG DES GEHÄUSES UND DES TASSENABSTELLGITTERS**

Sie müssen mit einem Schwamm oder Lappen gereinigt werden, der mit einem neutralen Reinigungsmittel und warmem Wasser getränkt ist.

### **ENTKALKEN**

Die Bildung von Kalkablagerungen ist eine normale Folge des Maschinenbetriebs. Es wird empfohlen, die Maschine regelmäßig zu entkalken (beim Auftreten von Kalk im Wassereinlassrohr), um Fehlfunktionen zu vermeiden, die nicht von der Garantie abgedeckt sind. Dazu ausschließlich spezifische Entkalker für Kaffeemaschinen verwenden und die Anweisungen auf der Packung einhalten. Weder Essig noch Seifenwasser oder Ameisensäure verwenden, da diese die Maschine schädigen.

**ACHTUNG:** Die Fa. Spinel S.r.l. haftet nicht für Störungen, die durch mangelndes, regelmäßiges Entkalken zustande kommen.

### **EINSTELLUNG DES PAD-HALTERS**

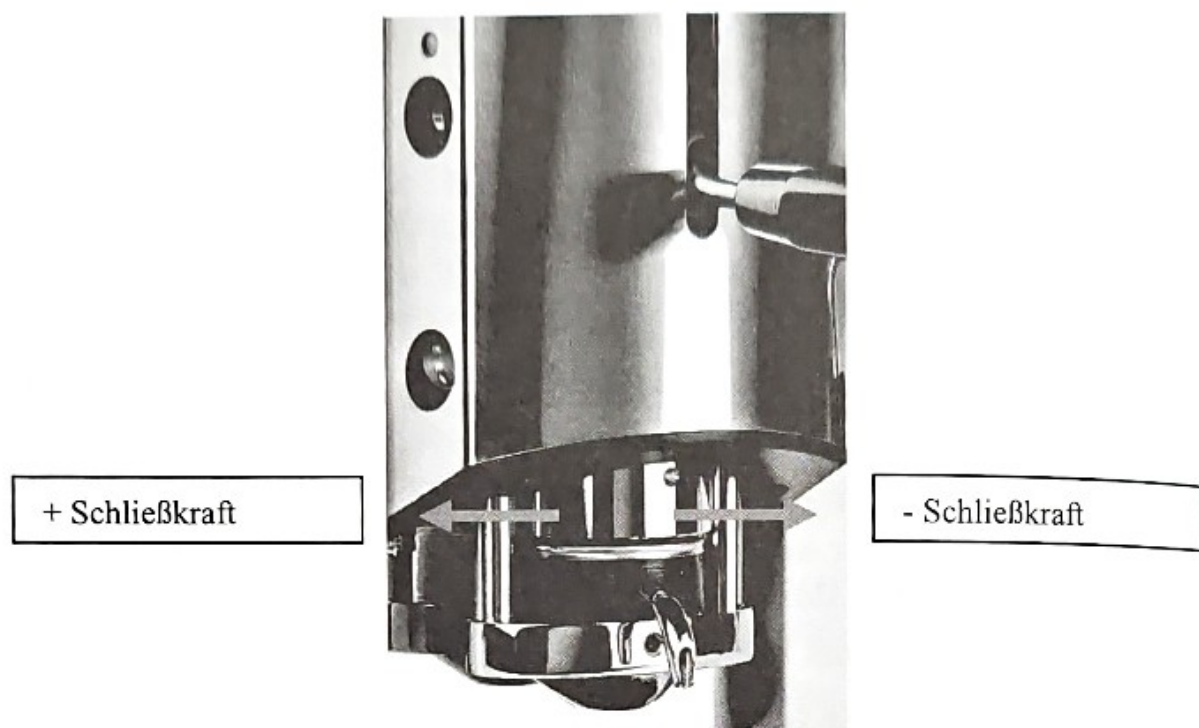
SPINEL S.r.l. nimmt bei der Abnahmeprüfung der Maschine die richtige Einstellung des oberen und unteren Pad-Halters vor.

Sollte während der Ausgabe von Kaffee eine Wasserleckage an der Verbindungsstelle zwischen den beiden Pad-Haltern festgestellt werden, muss die Einstellung von Hand wie folgt vorgenommen werden:

Den Pad-Halter öffnen und einen Hebel mit 4 mm Durchmesser in eine der Öffnungen des oberen Pad-Halters einführen;

- bei Linksdrehung erhöht sich die Klemmkraft.
- durch Drehen nach rechts nimmt die Klemmkraft ab.

Zum Einstellen nicht zu weit vom oberen Anschlag abdrehen (nie mehr als 3/4 Umdrehung abschrauben)



### EINSTELLUNG UNTERER VERCHROMTER PADHALTER

- ☐ Lösen Sie leicht die Schraube an der unteren Padhalterplatte direkt unter dem Kaffeeauslauf (I).
- ☐ Stecken Sie einen Innensechskantschlüssel (Größe Nr. 5) in das Loch unter der unteren Trägerplatte.
- ☐ Durch Drehen nach links nimmt die Klemmkraft des Aggregats zu, durch Drehen nach rechts nimmt die Klemmkraft ab.
- ☐ Sobald die Einstellvorgänge durchgeführt wurden, ziehen Sie den Verriegelungsstift der unteren Halterung fest.

Es wird jedoch empfohlen, diese Arbeiten von autorisiertem Personal mit Originalersatzteilen von SPINEL s.r.l. durchführen zu lassen.

**ACHTUNG:** die obigen Arbeitsgänge zur Einstellung bzw. zum Austausch des Pad-Fachs dürfen ausschließlich bei kalter Maschine vorgenommen werden.

# FUNKTIONSAUSFALL

| STÖRUNG                                                          | LÖSUNGEN FÜR DEN ANWENDER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maschine lässt sich nicht einschalten                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicherstellen, dass die Maschine an das Stromnetz angeschlossen ist</li> <li>2. Überprüfen Sie, ob Strom an der Steckdose vorhanden ist</li> <li>3. Stellen Sie den Hauptschalter Maschine (E) auf ON</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                              |
| Die Brühgruppe ist heiß, gibt aber keinen Kaffee aus             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füllen Sie den Tank mit Wasser und positionieren Sie die Saugrohre ordnungsgemäß</li> <li>2. Überprüfen Sie die Saugrohre auf Engpässe</li> <li>3. Stellen Sie den Schalter für die Kaffeeausgabe (F) auf ON (<b>nichtelektronische Version</b>).</li> <li>4. Drücken Sie eine der Tasten auf der Druckknopftafel (a) oder (b) erst am Ende des Blinkens. (<b>elektronische Version</b>)</li> <li>5. Entkalkungszyklus durchführen</li> </ol> |
| Die Dampfzange gibt keinen Dampf ab                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füllen Sie den Tank mit Wasser und positionieren Sie die Saugrohre ordnungsgemäß</li> <li>2. Überprüfen Sie die Saugrohre auf Engpässe</li> <li>3. Stellen Sie den Schalter für die Dampfausgabe (M) auf ON (<b>nichtelektronische Version</b>).</li> <li>4. Drücken Sie die Taste (c) der Druckknopftafel erst am Ende des Blinkens. (<b>elektronische Version</b>)</li> <li>5. Reinigen Sie den Kopf</li> </ol>                             |
| Kaffee ist kalt                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Erreichen der Arbeitstemperatur abwarten</li> <li>2. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein, indem Sie die Anweisungen auf Seite 93 - 94 (<b>elektronische Version</b>) befolgen.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                              |
| Der Kaffee wird zu schnell abgegeben und/oder hat zu wenig Sahne | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das verwendete Pad ist ungeeignet</li> <li>2. Registrieren Sie den Padhalter gemäß den Anweisungen auf S. 95 - 96.</li> <li>3. Stellen Sie eine geeignetere Temperatur ein, indem Sie die Anweisungen auf Seite 93 - 94 befolgen. (<b>elektronische Version</b>)</li> </ol>                                                                                                                                                                   |
| Wasser auf der Auflagefläche der Maschine vorhanden              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entleeren Sie die Auffangwanne</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Die Maschine verliert                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schließen Sie das Aggregat, bevor Sie mit der</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                             |                                                                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| während der Ausgabe Wasser aus dem Aggregat | Auszahlung beginnen<br>2. Registrieren Sie den Padhalter gemäß den Anweisungen auf S. 95 - 96. |
| Das Schließen der Gruppe ist schwierig      | 1. Registrieren Sie den Padhalter gemäß den Anweisungen auf S. 95 - 96.                        |

Für den Fall, dass die Ursache der Fehlfunktion nicht zu den oben genannten gehört oder das Problem weiterhin besteht, müssen Sie sich an unser Service-Center wenden.

## ERSATZTEILE

Für den Austausch von Komponenten wird die ausschließliche Verwendung von ERSATZTEILEN empfohlen, die von SPINEL S.r.l. geliefert werden und in unseren Kundendienstzentren oder auf unserer Website [www.spinel.it](http://www.spinel.it) im entsprechenden After-Sales-Bereich erhältlich sind. SPINEL S.r.l. haftet nicht für Funktionsstörungen von Espressomaschinen Mod. PINOCCHIO, falls Ersatzteile von verschiedenen Lieferanten verwendet wurden. Alle Eingriffe dürfen nur bei einem unserer Kundendienst-Zentren und/oder von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

## WARTUNG DES DAMPFFILTERS

Um einen reibungslosen Betrieb der Dampfgruppe zu gewährleisten und die Ansammlung von Kalkablagerungen im Inneren zu vermeiden, ist es unerlässlich, den Dampffilter regelmäßig auszutauschen.

Der Dampffilter befindet sich im Inneren des Kanisters im Endteil des Wasseransaugrohrs der Dampfgruppe.

Falls der Filter nicht auf die oben beschriebene Weise ausgetauscht wird und der Dampfstrom blockiert ist, wenden Sie sich an unser Service-Center.

**ACHTUNG:** Spinel S.r.l. erkennt keine Mängel an, die durch eine mangelnde regelmäßige Wartung der Filter gemäß den in diesem Handbuch angegebenen Verfahren verursacht werden.

## GARANTIE

Die Garantie hat eine Laufzeit von 12 Monaten ab Datum der Lieferung der Maschine seitens SPINEL S.r.l.

Dieses Datum muss durch einen Lieferschein der Fa. SPINEL S.r.l. nachgewiesen werden, aus dem das Lieferdatum und die Kenndaten der Maschine (Typ, Modell, Seriennummer) zu entnehmen sind.

Sollte während der Garantiezeit ein Fertigungsfehler festgestellt und anerkannt werden, verpflichtet sich Spinel S.r.l. diesen Mangel durch Reparatur oder Austausch der defekten Teile kostenlos zu beheben.

Die Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Sollte sich der gleiche Fehler mehrmals wiederholen oder die Reparaturkosten unverhältnismäßig hoch sein, kann Spinel S.r.l. nach eigenem Ermessen den Austausch der defekten Maschine mit dem gleichen oder einem ähnlichen, gleichwertigen Modell entscheiden. Die Reparatur oder der Austausch von Bauteilen oder der gesamten Maschine führt nicht zur Verlängerung der Garantiezeit, die unverändert bleibt.

## **GARANTIEAUSSCHLUSSKLAUSELN**

Von der Garantie nicht gedeckt sind Eingriffe und/oder Reparaturen und/oder eventuelle Ersatzteile infolge von Defekten, die nicht vom Hersteller zu verantworten sind, wie beispielsweise:

- ☐ Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts in Bezug auf die vom Hersteller in der mitgelieferten Bedienungsanleitung angegebenen Verwendungsvorschriften.
- ☐ Fahrlässigkeit, Vernachlässigung der Verwendung und mangelhafte Wartung durch den Verbraucher aufgrund der Nichteinhaltung der in der Bedienungsanleitung angegebenen und empfohlenen Angaben.
- ☐ Falsche Installation.
- ☐ Wartung oder Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal von Spinel s.r.l. und/oder die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von SPINEL srl geliefert werden.
- ☐ Beschädigungen und Brüche, die durch Transport oder Versand mit nicht originaler Verpackung verursacht werden.
- ☐ Frost.
- ☐ Kalkablagerungen in den Rohren.
- ☐ Brand, Überschwemmung, induktive/elektrostatische Entladungen, Blitzschlag oder sonstige Erscheinungen außerhalb des Geräts, Ausfall der Stromversorgung, Schwankungen oder Störungen der Spannungsversorgung.

Darüber hinaus sind von der Garantie ausgeschlossen:

Abnehmbare Teile (Tasten, Kontrolllampen, Filter, Dichtungen usw.) sowie alle Verbrauchsmaterialien, die während der normalen Nutzung der Maschine ersetzt werden müssen;

- ☐ Ästhetische oder farbliche Mängel, sofern nicht zum Zeitpunkt des Kaufs beanstandet.
- ☐ Mängel, die auf das Konsumprodukt (Kaffee) in Geschmack, Farbe, Dichte, Extraktionszeit (mit Ausnahme der Abgabetemperatur) zurückzuführen sind.
- ☐ Alle Bauteile, deren Funktionsstörung und/oder Bruch auf mangelnde Entkalkung oder Nichteinhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen, ordentlichen Instandhaltung zurückzuführen ist

- Abnehmbare Teile (Tasten, Kontrollleuchten, Filter, Dichtungen usw.) und alle Verbrauchsmaterialien, die während des normalen Gebrauchs der Maschine ausgetauscht werden müssen.

Die Fa. SPINEL S.r.l. übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch mangelnde Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften zustande kommen. Die in diesem Handbuch angegebenen Daten und Merkmale binden den Maschinenhersteller SPINEL S.r.l. nicht, der sich das Recht vorbehält, jederzeit Änderungen an seinen Modellen vorzunehmen.

## **EMPFEHLUNGEN**

Um einen hochwertigen Espresso zu erzielen, darf folgendes nicht vergessen werden:

- erwärmen Sie die Tassen vor dem Gebrauch mit heißem Wasser;
- zu Beginn und am Ende des Gebrauchs eine kleine Menge Wasser abgeben;
- schalten Sie die Maschine mindestens 20 Minuten vor dem Gebrauch ein.

# TECHNISCHE MERKMALE

| Modell                           | PINOCCHIO<br>C | PINOCCHIO<br>CV |
|----------------------------------|----------------|-----------------|
| Anzahl Gruppen<br>Kaffee         | 1              | 1               |
| Leistung<br>Brühgruppe<br>[W]    | 600            | 600             |
| Leistung<br>Dampfgruppe [W]      | -              | 800             |
| Gesamtleistung                   | 750            | 1600            |
| Thermostat Kaffee                | 98 °C          | 98 °C           |
| Fassungsvermögen<br>Kanister [l] | 3              | 3               |
| Breite [mm]                      | 200            | 200             |
| Tiefe [mm]                       | 330            | 330             |
| Höhe [mm]                        | 330/395        | 330/395         |
| Gewicht [kg]                     | 9              | 12              |



**SPINEL**  
ESPRESSO COFFEE MACHINES



**SPINEL SRL - 73052 PARABITA (LE) ITALY - TEL. +39 0833 593641 - FAX +39 0833 598318**

***[www.spinel.it](http://www.spinel.it) - [spinel.aftersalestools.com](http://spinel.aftersalestools.com)***