



ADRIANOS  
*Coffee*

# *the other*

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG



DIE GANZE WAHRHEIT

[www.adrianos.ch](http://www.adrianos.ch)

# Hey!

## **Bitte lies vor Verwendung der Padmaschine «THE OTHER» die Anweisungen dieser Anleitung aufmerksam durch.**

Diese Anleitung enthält alle Informationen, die du für die Bedienung und Pflege deiner neuen E.S.E. Padmaschine benötigst. Der störungsfreie Betrieb und die Lebensdauer der Maschine sind nicht zuletzt auch von der richtigen Pflege und dem sorgfältigen Gebrauch abhängig. Vor Verlassen des Herstellungswerkes wurde dieses Maschinenmodell strengen Abnahmeprüfungen unterzogen, um höchste Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Dennoch ist die Maschine auf eventuelle Transportschäden zu überprüfen, die den einwandfreien Betrieb beeinträchtigen könnten.

Diese Bedienungsanleitung ist als ergänzender Bestandteil der Maschine anzusehen und muss diese bis zu deren Entsorgung begleiten. Einige der in der Anleitung abgebildeten Details können von dem tatsächlichen Aussehen deiner Maschine abweichen und einige Details können für eine deutlichere Darstellung weggelassen sein. Die Bedienungsanleitung behandelt alle von der «Maschinenrichtlinie EG 98/37» ausdrücklich geforderten Themen, und die angegebenen technischen Daten entsprechen den Konstruktionsdaten zum Zeitpunkt der Erstellung. Diese Bedienungsanleitung muss sorgfältig an einem für alle mit der Bedienung und Pflege/Wartung der Espressomaschine betrauten Personen zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

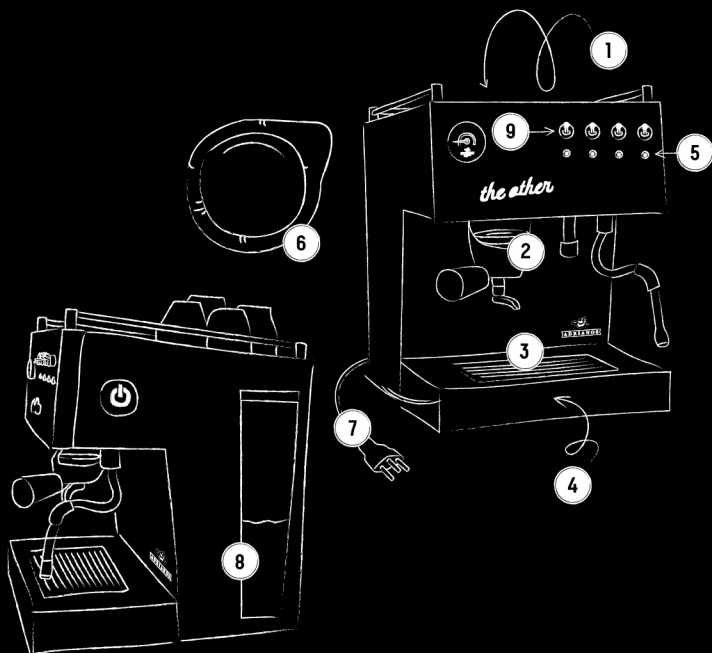
## WHY ALUMINIUM WENN SIE KÖNNEN PAPER PADS HABEN?

<b>1 ALLGEMEINE HINWEISE</b>	
1.1 Beschreibung der wichtigsten Maschinenteile	4
1.2 Typenschild (CE-Kennzeichnung)	5
1.3 Bestimmungsgemässer Gebrauch	5
1.4 Zulässige Betriebsbedingungen	5
1.5 Technische Daten	5
<b>2 SICHERHEIT</b>	6–8
<b>3 AUSPACKEN UND AUFSTELLEN</b>	
3.1 Inhalt der Verpackung	9
3.2 Inbetriebnahme	10
<b>4 BEDIENUNG</b>	
4.1 Kaffeezubereitung	11–12
4.2 Heisswasserbezug	13
4.3 Dampfbezug	14
4.4 Stand-by Modus	15
<b>5 PFLEGE UND WARTUNG</b>	
5.1 Reinigung und Kontrollen	16
5.2 Störungsbehebung	17

# Hinweise

## 1.1 BESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN MASCHINENTEILE

- 1) Tassenwärmevläche
- 2) Pad-Fach
- 3) Abtropfgitter aus Edelstahl
- 4) Abtropfschale aus Kunststoff
- 5) Betriebskontrolllampen
- 6) E.S.E. Pad
- 7) Netzkabel
- 8) Wasserbehälter aus Kunststoff
- 9) Bedienehebel «ON», «COFFEE», «WATER», «STEAM»



## 1.2 TYPENSCHILD (CE-KENNZEICHNUNG)

Bei allen Mitteilungen an den\*die Hersteller\*in oder den\*die Händler\*in ist die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer der Maschine anzugeben.

## 1.3 BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Dieses Maschinenmodell wurde ausschliesslich für die Zubereitung von Heissgetränken unter Verwendung handelsüblicher Einzelportionen-pads entwickelt und konstruiert. Jeder andere Gebrauch gilt als unsach-gemäss.

## 1.4 ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN

Für den störungsfreien Betrieb muss die Maschine an einem vor Wit-terungseinflüssen (Regen, Hagel, Schnee, Nebel, Schwebestaub-partikel usw.) geschützten Ort aufgestellt und bei einer Umgebungs-temperatur von 5°C bis 45°C und einer relativen Feuchte nicht über 70% betrieben werden. Die Einsatzumgebung muss sauber, aus-reichend beleuchtet und frei von explosions- oder deflagrations-fähiger Atmosphäre sein.

## 1.5 TECHNISCHE DATEN

Gewicht: 15.5 kg

Abmessungen: B 270 × H 360 mm x T 315

Wasserbehälterinhalt: 2l

Spannung: 230 V – 50 Hz

Leistung: 560 W

# Sicherheit

Weder die Herstellerin Ascaso Factory SLU noch die Importeurin Adrianos Kaffeebrennerei AG haften in keinem Fall für Unfälle oder Schäden, die auf den Gebrauch der Maschine durch nicht ausreichend unterwiesene Personen, auf unsachgemässen Gebrauch oder auf die, auch teilweise, Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheitshinweise und Verfahrensanweisungen zurückzuführen sind. Die Sicherheitsvorkehrungen und Warnhinweise sind in dieser Anleitung aufgeführt. **Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Maschine beschädigt werden.**

- Das Pad-Fach ist nicht für die Verwendung loser Produkte ausgelegt, sondern nur für handelsübliche Portionspads E.S.E. 44 mm.
- Das Netzkabel regelmässig überprüfen und bei Anzeichen von Verschleiss sofort von der nächsten Supportdienststelle ersetzen lassen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels sicherstellen, dass sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet, die CE-Kennzeichnung trägt und dass der Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme der Maschine angemessen ist.
- Die Maschine niemals durch Ziehen am Netzkabel verschieben.
- Netzkabel, Schalter und Tasten niemals mit nassen Händen berühren.
- Schäden an der Maschinenstruktur, Änderungen, Umbauten oder unsachgemässe Reparaturen können das Schutzvermögen der Maschine beeinträchtigen, so dass die entsprechende Zertifizierung ihre Gültigkeit verliert.

# Sicherheit

- Eventuelle Eingriffe zur Änderung der Maschine dürfen ausschliesslich durch das von der Herstellerfirma autorisierte technische Personal vorgenommen werden.
- In den Wasserbehälter nur Trinkwasser (möglichst wenig kalkhaltig) einfüllen.
- Nicht in das Pad-Fach greifen.
- Die Tassenwärmfläche kann 65°C erreichen und ist nur zum Anwärmen der Tassen vorgesehen.
- Vor dem Betrieb der Maschine und der Ausführung der normalen Pflege/Wartung muss die vorliegende Anleitung gelesen und verstanden worden sein.
- Der mit der Maschine zubereitete Aufguss ist ein Heissgetränk, dessen unsachgemässer Gebrauch zu Gefährdungen führen kann.
- Die Maschine darf nicht durch Kinder betrieben werden.
- Der unsachgemässe Gebrauch der Maschine bei Betrieb, Reinigung oder Wartung kann Schäden verursachen.
- Für den störungsfreien Betrieb muss die Maschine auf einer ausreichend stabilen, waagrechten Oberfläche aufgestellt werden, damit sie nicht versehentlich kippen oder umfallen kann.
- Die Maschine erzeugt Wärme und ist daher so aufzustellen, dass genügend Freiraum für die Ableitung der bei längerem Gebrauch entstehenden Wärme vorhanden ist.
- Die Maschine ist für den Betrieb mit 230V, 50Hz ausgelegt.
- Den Netzstecker der Maschine nie an eine Steckdose mit anderen Spannungswerten anschliessen.

# Sicherheit

- Die verwendete Steckdose muss über einen Schutzleiteranschluss verfügen.
- In der Maschine sind Komponenten eingebaut, die mit Netzspannung betrieben werden. Daher darf **in keinem Fall** das Maschinengehäuse geöffnet oder Reparaturen vorgenommen werden.

**Sämtliche Wartungseingriffe dürfen ausschliesslich durch den technischen Kundendienst ausgeführt werden.**

- Falls der\*die Kund\*in ein nicht von der Adrianos Kaffeebrennerei AG geliefertes Zubehörteil installiert, muss überprüft werden, ob die Sicherheitsanforderungen der Maschinenrichtlinie EG 98/37 weiterhin erfüllt sind. Allerdings haftet die Adrianos Kaffeebrennerei AG in keinem Fall für Schäden, die durch die Verwendung des betreffenden Teils entstehen sollten.
- Die Maschine darf nicht in korrosiver oder explosiver Umgebung betrieben werden.

**⚠ Verwende nur Originalersatzteile der Adrianos Kaffeebrennerei AG. Die Adrianos Kaffeebrennerei AG übernimmt keine Haftung bei Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.**



# Auspacken & Aufstellen

## 3.1 INHALT DER VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus einem besonders robusten Karton, um Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. In der Verpackung ist enthalten: Maschine «THE OTHER» mit Netzkabel.



# Auspacken & Aufstellen

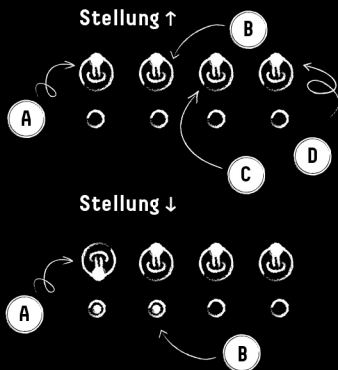
## 3.2 INBETRIEBNAHME

- 1) Die Maschine auf ihren eigenen Unterschrank oder eine waagrechte Fläche stellen.
- 2) Sicherstellen, dass die Netzversorgungsleitung den auf der CE-Kennzeichnung angegebenen Spannungs- und Frequenzwerten entspricht.
- 3) Die Maschine an die Steckdose anschliessen.  
  
**Ⓛ Den Stecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose einstecken. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels sicherstellen, dass sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet, der CE-Norm entspricht und dass der Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme der Maschine angemessen ist.**
- 4) Den Zulaufschlauch in den Wassertank einführen.
- 5) Den Wassertank aus der Öffnung der Maschine herausziehen, bis er zur Hälfte sichtbar ist. Den Wassertank ausschliesslich mit Trinkwasser (möglichst wenig kalkhaltig) und höchstens bis 5cm unter den Wassertankrand befüllen. Den Wassertank bis zum Anschlag in die Maschine zurückschieben.

# Bedienung

## 4.1 KAFFEEZUBEREITUNG

- 1) Sicherstellen, dass alle **Schalter A «ON»**, **C «WATER»** und **D «STEAM»** in der **Stellung ↑** sind.
- 2) Den **Schalter A** an der Vorderseite der Maschine durch Herunterkippen in die **Stellung ↓** bringen. Das Blinken der **Kontrolllampe beim Schalter B «COFFEE»** zeigt an, dass die Maschine mit Spannung versorgt wird.
- 3) Das Aufheizen des Thermoblocks dauert 3 Minuten. Danach leuchtet die **Kontrolllampe beim Schalter B** durchgängig. Wir empfehlen die Maschine insgesamt 5 Minuten aufzuheizen, damit sich alle Teile der Maschine komplett aufgewärmt haben.
- 4) Ein E.S.E. Pad 44 mm mit der Lasche nach vorne ins **Pad-Fach E** einlegen.



- ① Nach Einlegen des Pads, die Finger sofort vom Pad-Fach entfernen.

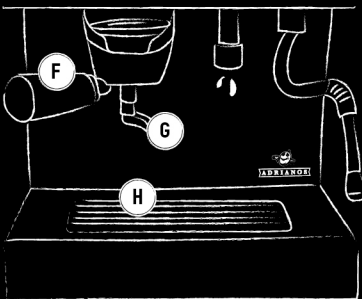
# Bedienung

- 5) Den **Hebel F** nach rechts bewegen, das Pad-Fach ist nun verschlossen und bereit für den Bezug.
- 6) Das Trinkgefäß (Becher oder Tasse) unter den **Auslauf G** auf das **Tropfgitter H** stellen.
- 7) Den **Schalter B** in die **Stellung ↓** bringen. Nach Erreichen des Kaffeevolument in der Tasse den **Schalter B** erneut in die **Stellung ↑** kippen.

ⓘ Beim Entnehmen des Trinkgefäßes sorgfältig darauf achten, dass es nicht kippt. Das Getränk ist heiss.

- 8) Den **Hebel F** nach links bewegen, das verwendete Pad aus dem Pad-Fach entfernen und kompostieren.

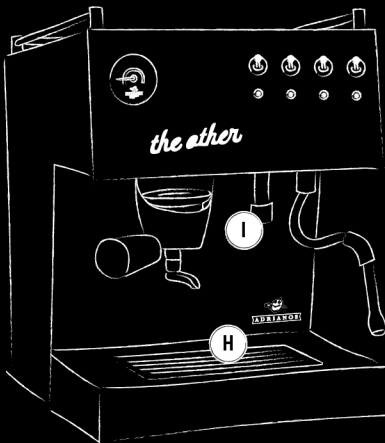
ⓘ Nach jedem Bezug den **Hebel A** ohne Pad im Pad-Fach nach rechts bewegen und danach den **Schalter B** in die **Stellung ↓** bringen. Für 2 Sekunden Wasser durch das leere Pad-Fach fließen lassen, danach den **Schalter B** wieder in die **Stellung ↑** kippen. Dies verhindert die Ablagerung von Fett und Schmutz im Pad-Fach und reinigt gleichzeitig die Maschine.



# Bedienung

## 4.2 HEISSWASSERBEZUG

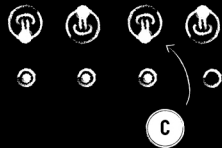
- 1) Das Trinkgefäß (Becher oder Tasse) unter den **Heisswasserauslauf I** auf das **Tropfgitter H** stellen.
- 2) Den **Schalter C «WATER»** in die **Stellung ↓** kippen. Nach Erreichen des gewünschten Wasservolumens im Trinkgefäß den **Schalter C** wieder in die **Stellung ↑** bringen.



Stellung ↑



Stellung ↓

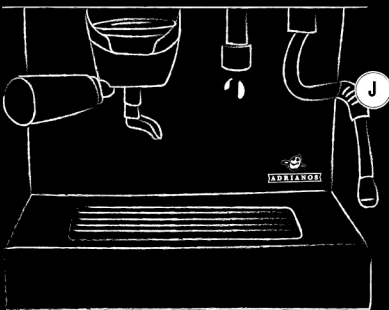


ⓘ Beim Entnehmen des Trinkgefäßes sorgfältig darauf achten, dass es nicht kippt. Das Wasser ist heiss.

# Bedienung

## 4.3 DAMPFBEZUG

- 1) Die **Dampflanze J** vor dem Dampfbezug im befüllten Milchkännchen platzieren. Der Kopf der Dampfdüse sollte dabei komplett in die Milch eingetaucht sein.
- 2) Den **Schalter D «STEAM»** in die **Stellung ↓** bringen. Das Aufheizen des Dampf-Thermoblocks dauert ca. 20 Sekunden.
- 3) Nach Erreichen der gewünschten Temperatur und des Schaumvolumens in der Milchanne den **Schalter D** wieder in die **Stellung ↑** bringen.
- 4) Mit einem feuchten und weichen Lappen die Dampflanze nach dem Dampfbezug sofort reinigen und von Milchresten befreien.
- 5) Danach den **Schalter D** in die **Stellung ↓** bringen. Für 3 Sekunden Dampf beziehen, damit Milchreste aus dem Dampfkreislauf entfernt werden.
- 6) Nach der Reinigung den **Schalter D** wieder in **Stellung ↑** kippen.



Stellung ↑



Stellung ↓

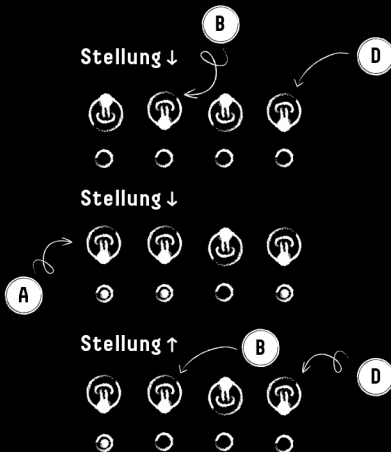


# Bedienung

## 4.4 STAND-BY MODUS

Wenn 2h keine Funktion getätigt wird, wechselt die Maschine standardmässig in den Stand-by Modus. Mit folgenden Schritten kann dieser Modus aus- und eingeschaltet werden:

- 1) Bei ausgeschalteter Maschine die **Schalter für Kaffee B** und **Dampf D** in **Stellung ↓** bringen.
- 2) Den **Hauptschalter A** aktivieren (in **Stellung ↓** bringen).
- 3) Nach 5 Sekunden zeigt uns die **Leuchtanzeige des Dampfs D** den Status der Stand-by Funktion an. Wenn sie blinkt, ist die Stand-by Funktion deaktiviert. Wenn sie dauerhaft brennt, ist sie aktiviert.
- 4) Um in den Betriebsmodus zurückzukehren, die Schalter für **Kaffee B** und **Dampf D** deaktivieren, indem die Schalter in **Stellung ↑** gebracht werden.



## 5.1 REINIGUNG UND KONTROLLEN

Vor der Reinigung die Maschine ausschalten und den Stecker ziehen. Die Maschine keinesfalls, auch nicht teilweise, zum Reinigen in Wasser eintauchen. Die Aussenteile mit einem weichen, nur mit Wasser befeuchteten Tuch abwischen. In keinem Fall dürfen scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden. Das Pad-Fach mit einer [Zahnbürste](#) von eventuellen Ablagerungen und Rückständen säubern.

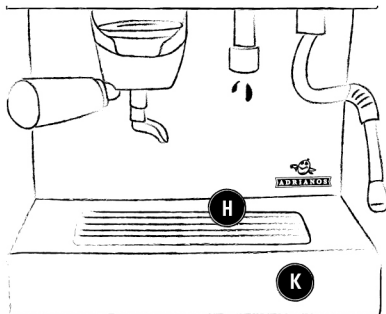
**Entkalken:** Kalkablagerungen können THE OTHER beschädigen und die Qualität des Kaffees beeinträchtigen. Kalkablagerungen entstehen immer dann, wenn ungefiltertes Leitungswasser erhitzt wird. «Hartes» Wasser hat einen hohen Kalkgehalt, «weiches» Wasser einen tieferen. Entkalke THE OTHER alle 3 Monate, um präventiv Schäden zu verhindern. Gib den Inhalt des mitgelieferten Spezial-Entkalkers «George Cleany» in den Wassertank und fülle diesen mit einem halben Liter Leitungswasser auf. Kippe nun den **Schalter A «ON»** in die **Stellung ↓**, ohne ein Kaffeepad einzulegen. Fange das Entkalkungsgemisch mit einem geeigneten Gefäss auf und giesse es weg. Nun spülst du THE OTHER mit einem halben Wassertank durch und geniesst danach wieder frischen Kaffee, cheers! Auf unserem Onlineshop [adrianos.ch](http://adrianos.ch) kannst du den geeigneten Entkalker [«George Cleany»](#) nachbestellen.

ⓘ Das bei der Entkalkung aus der Maschine austretende Wasser ist sehr heiss, so dass Verbrennungsgefahr besteht. Von Zeit zu Zeit den Wasserfüllstand kontrollieren und bei Bedarf laut Anweisung im Kapitel «3.2 Inbetriebnahme» auffüllen.



Reinigung der Abtropfschale:

- 1) Die **Schale K** und das **Abtropfgitter H** herausnehmen.
- 2) Die Schale und das Abtropfgitter mit Wasser reinigen.
- 3) Alles wieder einsetzen.



## 5.2 STÖRUNGSBEHEBUNG

Falls nach Einschalten der Maschine mit dem Hauptschalter die Betriebskontrolllampe nicht aufleuchtet, ist zu prüfen, ob:

- die Steckdose Spannung führt;
- der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist;
- der **Schalter A «ON»** auf **Stellung ↓** gestellt ist.

Ⓛ Falls die Maschine nach diesen Kontrollen immer noch nicht funktioniert, nimm Kontakt mit uns auf. Entweder per Mail an [shop@adrianos.ch](mailto:shop@adrianos.ch) oder per Telefon 031 544 35 80.

# Garantie

## **Die Adrianos Kaffeebrennerei AG gewährt auf ihre Produkte eine Garantie von zwei Jahren ab dem Kaufdatum.**

Bei Schäden, die auf fehlerhaftes Material oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind und während der Garantiedauer von zwei Jahren auftreten, sorgt die Adrianos Kaffeebrennerei AG auf eigene Kosten für die Reparatur oder den Austausch des Produktes. Die Adrianos Kaffeebrennerei AG übernimmt die Reparatur oder den Austausch nur, wenn überzeugend nachgewiesen werden kann (beispielsweise mittels Kaufbeleg), dass das Datum der Ersatz- oder Reparaturanforderung innerhalb der Garantiedauer liegt. **Von der Garantie ausgenommen sind Produkte und/oder Produktteile, die normalem Verschleiss unterliegen und daher als Verbrauchsgüter angesehen werden.** Die Garantie gilt nicht für Schäden, die auf unsachgemässen Gebrauch oder mangelhafte Pflege und Wartung zurückzuführen sind (z.B. durch Kalkablagerung oder Kaffeerückstände blockierte Teile) oder wenn Umbauten oder Reparaturen durch nicht von der Adrianos Kaffeebrennerei AG autorisiertes Personal vorgenommen wurden.

ⓘ **Garantiebeschränkungen für einige Produkte und Materialien. Bei einigen Produkten kann die Garantie Beschränkungen unterliegen, beispielsweise aufgrund der Art des verwendeten Material.**

# **WHAT ELSE? THE OTHER!**

**Kornhausplatz 11, 3011 Bern  
+41 31 544 35 80  
shop@adrianos.ch**

**DIE GANZE WAHRHEIT  
www.adrianos.ch**