



# CP20

---

## Gebrauchsanweisung und Reinigungsanleitung

---

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



### Diese Gebrauchsanweisung gilt für CP20

Aufgrund der Aktualisierung der Produkte kann es zu Abweichungen zwischen Abbildungen und Produkten kommen. Bitte lesen Sie sich die Informationen zu den entsprechenden Produkten sorgfältig 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 des Vertriebspartners | 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        | 8.3       | Wartung                               | 38        |
| 5.2.1    | Kaffeevollautomat                       | 18        | 8.3.1     | Reinigung des Brühers                 | 38        |
| 5.3      | Anschluss                               | 19        | 8.3.1.1   | Schritte zum Entfernen des Brühers    | 38        |
| 5.3.1    | Installation Festwasseranschluss        | 19        | 8.3.1.2   | Montage des Brühers                   | 39        |
| 5.3.2    | Installation Abwasseranschluss          | 19        | 8.3.1.3   | Reinigung des Brühers                 | 40        |
| 5.3.3    | Installation des Anti-Strömungsventils  | 20        | 8.3.2     | Gründliche Reinigung des Brühers      | 40        |
| 5.4      | Stromversorgung                         | 21        | 8.3.3     | Gründliche Reinigung des Milchsystems | 41        |
| 5.4.1    | Stromversorgung des Kaffeevollautomaten | 21        | 8.3.4     | Entkalkung                            | 41        |
|          |   |           | 8.3.5     | One-Touch Reinigung                   | 42        |
| <b>6</b> | <b>Erste Inbetriebnahme</b>             | <b>22</b> | <b>9</b>  | <b>Verantwortung</b>                  | <b>43</b> |
| 6.1      | Befüllung                               | 22        | 9.1       | Verantwortung des Benutzers           | 43        |
| 6.1.1    | Befüllung des Bohnenbehälters           | 22        | 9.2       | Schadensersatz                        | 43        |
| 6.1.2    | Befüllung des Instantbehälters          | 23        |           |                                       |           |
| 6.1.3    | Befüllung des internen Wassertanks      | 24        | <b>10</b> | <b>Achtung</b>                        | <b>44</b> |
| 6.2      | Einschalten des Kaffeevollautomaten     | 25        | 10.1      | Täglicher Gebrauch                    | 44        |
| 6.3      | Standardeinstellungen                   | 25        |           |                                       |           |
| 6.4      | Ausschalten des Kaffeevollautomaten     | 27        |           |                                       |           |
| <b>7</b> | <b>Getränkzubereitung</b>               | <b>28</b> |           |                                       |           |
| 7.1      | Kaffeespezialitäten                     | 28        |           |                                       |           |
| 7.2      | Milchspezialitäten                      | 29        |           |                                       |           |
| 7.3      | Instantspezialitäten                    | 31        |           |                                       |           |
| <b>8</b> | <b>Reinigung und Wartung</b>            | <b>32</b> |           |                                       |           |
| 8.1      | Reinigungsplan                          | 33        |           |                                       |           |
| 8.2      | Tägliche Reinigung                      | 34        |           |                                       |           |
| 8.2.1    | Schnellspülung des Brühers              | 34        |           |                                       |           |
| 8.2.2    | Schnellspülung des Milchaufschäumers    | 35        |           |                                       |           |
| 8.2.3    | Reinigung des Getränkeauslaufs          | 36        |           |                                       |           |
| 8.2.4    | Reinigung der Mischerschale             | 37        |           |                                       |           |

## 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.
- In dieser Gebrauchsanweisung wird die Verwendung und Reinigung dieser Maschine erläutert.
- 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 CP20.

### 2.3 Beschreibung

- Mit diesem Kaffeefullautomaten werden Getränkespezialitäten 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 des Vertriebspartners

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 darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit geringer Erfahrung und geringem Wissen bedient werden.
- 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 mit selektivem 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 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 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 ist.
  - 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 kann gesundheitsschädlich sein!
- **Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Punkte:**
  - Überprüfen Sie die Verpackung.
  - Die Füllkapazität sollte nicht mehr als den täglichen Verbrauch betragen.
  - 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 kann gesundheitsschädlich sein!
- **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 sollte nicht mehr als den täglichen Verbrauch betragen.
  - 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 gesundheitsschädlich sein!
- **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 sollte nicht mehr als den täglichen Verbrauch betragen.
  - 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  | 200 Tassen                                      |  |
| Stündliche Leistung       | Einzeln   |  |
| Espresso                  | 100   |  |
| Filterkaffee              | 80  |  |
| Cappuccino                | 30 l  |  |
| Wassertankvolumen         | 4 l   |  |
| Bohnenbehältervolumen     | 1500 g  |  |
| Instantbehältervolumen    | Milchpulver 1200 g / Schokoladenpulver 2000 g   |  |
| Kaffeesatzbehältervolumen | Ca. 70 Stück (auf Grundlage von 10 g / Portion) |  |
| Volumen der Tropfschale   | 1,5 l   |  |

#### 4.2.2 Technische Angaben

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Kaffeevollautomat              | 220–240 V – 50/60 Hz 2700–3100 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 620 x 545 mm                         |
| Kaffeevollautomat Nettogewicht | 25,5 kg                                    |



## 5 INSTALLATION UND TEST

Die folgenden Schritte müssen von vom Vertriebspartner autorisiertem 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 erfolgen, da es sonst zu Vibrationen 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 Wittereinflüsse 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. Für den Anschluss über einen Netzstecker muss die Steckdose während des Betriebs leicht zugänglich sein, damit der Stecker im Fehlerfall abgezogen werden kann. 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

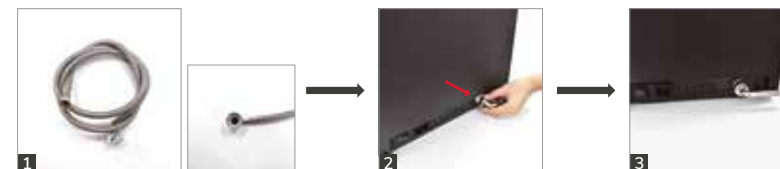
### 5.2.1 Kaffeevollautomat

- 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.

## 5.3 ANSCHLUSS

### 5.3.1 Installation Festwasseranschluss

**Schritt 1:** Verbinden Sie das Schlauchende mit dem Wassereinlass und drehen Sie die Schraubenmutter im Uhrzeigersinn.



**Schritt 2:** Führen Sie das andere Ende des Schlauches in den Wasserbehälter ein und schließen Sie es an das Leitungswasser an. Die Verbindung ist abgeschlossen.



Die Installation des Festwasseranschlusses ist abgeschlossen.

### 5.3.2 Installation Abwasseranschluss (Dieser Vorgang ist nur erforderlich, wenn die Maschine am Abwasser angeschlossen ist.)

**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 das Abwasserbecken).



Die Installation des Abwasserschlauchs ist abgeschlossen.

### 5.3.3 Installation des Anti-Strömungsventils

**Schritt 1:** Nehmen Sie die Tropfschale heraus und entfernen Sie den Stopfen der Tropfschale mit dem Werkzeug (hier wird der Stopfen für die nicht automatische Abflussversion verwendet, dieser Stopfen muss aufbewahrt werden).



**Schritt 2:** Installation des Ventilkörpers. (Dieser Ventilkörper muss installiert werden, da sonst Abwasser in die Maschine gelangt).



## 5.3 ANSCHLUSS

**Schritt 3:** Setzen Sie die Tropfschale in die Maschine ein und die Installation ist abgeschlossen.



Installation des Anti-Strömungsventils der Tropfschale abgeschlossen.

## 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 Stromanschlusses ist abgeschlossen.

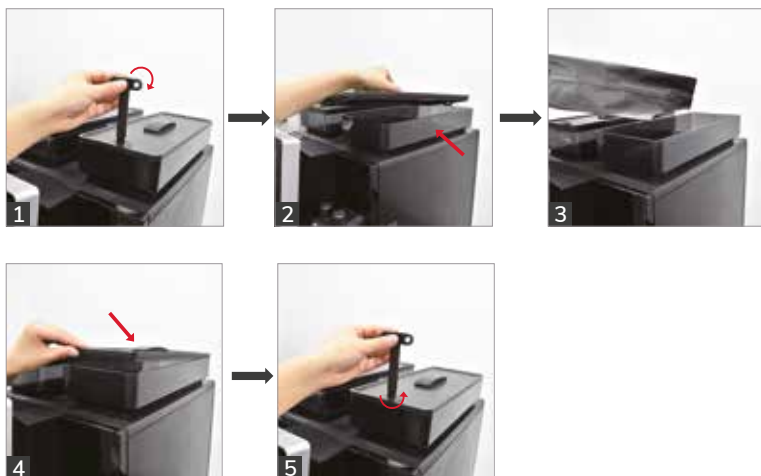
## 6 ERSTE INBETRIEBNAHME

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

### 6.1 Befüllung

#### 6.1.1 Befüllung des Bohnenbehälters

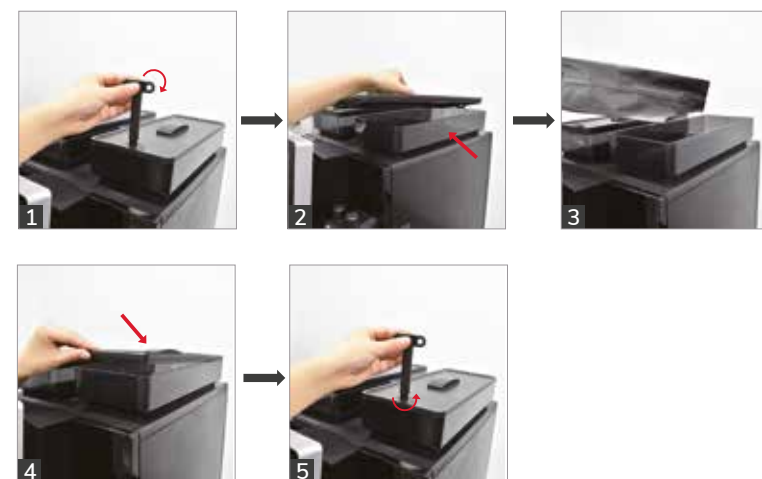
- Drehen Sie den Verschlusszylinder mit einem Einstellschlüssel im Uhrzeigersinn, um die Abdeckung des Kaffeebohnenbehälters zu öffnen. Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter, setzen Sie den Deckel darauf und drehen Sie die Hauptsperre des Deckels gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.



Die Befüllung des Bohnenbehälters ist abgeschlossen.

#### 6.1.2 Befüllung des Instantbehälters

- Drehen Sie den Verschlusszylinder mit einem Einstellschlüssel im Uhrzeigersinn, um den Deckel des Instantbehälters zu öffnen. Füllen Sie das Instant in den Instantbehälter, setzen Sie den Deckel darauf und drehen Sie die Hauptsperre des Deckels gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.



Die Befüllung des Instantbehälters ist abgeschlossen.

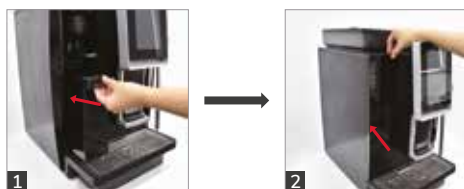
## 6 ERSTE INBETRIEBNAHME

### 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.



Das Befüllen des Wassertanks ist abgeschlossen.

### 6.2 Einschalten des Kaffeevollautomaten

- 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 Kaffeevollautomat wurde eingeschaltet.

### 6.3 Standardeinstellungen

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



## 6 ERSTE INBETRIEBNAHME

**Schritt 2:** Drücken Sie auf „Speichern“, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.



**Schritt 3:** Maschinenstart ...



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

Die Standardeinstellung ist abgeschlossen.



### 6.4 Ausschalten des Kaffeevollautomaten

**Schritt 1:** Drücken Sie auf den Menübutton des Bildschirms, um die Kontextmenüseite aufzurufen.



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



**Schritt 3:** Das Popup-Fenster des Bildschirms wird angezeigt. Möchten Sie „Ausschalten“: Drücken Sie auf „Ja“ und die Maschine wechselt in den Ausschaltmodus, drücken Sie auf „Nein“, um diesen Vorgang abubrechen. Der Bildschirm ist ausgeschaltet, aber das Licht leuchtet noch: Halten Sie den Bildschirm länger als 3 Sekunden gedrückt, um die Maschine herunterzufahren.



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 „Espresso in Bearbeitung“.



**Schritt 2:** Während des Getränkezubereitungsprozesses ...

Drücken Sie auf das „+“, um das Popup-Fenster zur Parametereinstellung aufzurufen. Drücken Sie danach erneut auf „+“, um die Menge vorübergehend anzupassen. (Nur im einstellbaren Modus verfügbar).



**Schritt 3:** Die Einstellung des Getränks wird durch Drücken auf das „-“ oder „+“ rechts im Menü ausgeführt. Während der Getränkezubereitung ... Drücken Sie auf „Abbrechen“, und die Getränkezubereitung wird sofort eingestellt. (Nur im einstellbaren Modus arbeiten)



**Espresso ist fertig.**

### 7.2 Milchspezialitäten

- Zum Beispiel: Eine Tasse „Cappuccino“.

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



## 7 GETRÄNKEZUBEREITUNG

**Schritt 2:** Während des Getränkezubereitungsprozesses ...

Drücken Sie auf das „+“, um das Popup-Fenster zur Parametereinstellung aufzurufen. Drücken Sie auf „+“, um die Menge vorübergehend anzupassen.

(Nur im einstellbaren Modus verfügbar).



**Schritt 3:** Die Einstellung des Getränks wird durch Drücken auf das „-“, oder „+“ rechts im Menü ausgeführt. Während der Getränkezubereitung ... Drücken Sie auf „Abbrechen“, und die Getränkezubereitung wird sofort eingestellt. (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:** Während des Getränkezubereitungsprozesses ...

Drücken Sie auf das „+“, um das Popup-Fenster zur Parametereinstellung aufzurufen, drücken Sie oder auf „+“, um die Menge vorübergehend anzupassen.

(Nur im einstellbaren Modus verfügbar)



**Schritt 3:** Die Einstellung des Getränks wird durch Drücken auf das „-“, oder „+“ rechts im Menü ausgeführt. Während der Getränkezubereitung ... Drücken Sie auf „Abbrechen“, und die Getränkezubereitung wird sofort eingestellt. (Nur im einstellbaren Modus arbeiten)



Heißer Kakao ist fertig.





## REINIGUNGSANLEITUNG CP20

### Reinigung und Pflege

## 8 SPÜLUNG 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 Brühers                               |
|   | ✓   |             |             |              |               | Spülung der Vorrichtung für die Milchzubereitung  |
|   | ✓   |             |             | ✓            | ✓             | Gründliche Reinigung des Brühers                  |
|   | ✓   |             |             | ✓            | ✓             | Gründliche Reinigung des Milchzubereitungssystems |
|   | ✓   |             |             |              |               | Spülung der Pulvereinheiten                       |
| Manuelle Reinigung  | ✓   |             | ✓           | ✓            |               | Kühlgerät und Milchleitung                        |
|   |   | ✓           |             |              |               | Kaffeebohnenbehälter                              |
|   |   | ✓           | ✓           |              |               | Instantbehälter                                   |
|   | ✓   |             | ✓           | ✓            | ✓             | Reinigung der Pulvereinheit                       |
|   | ✓   |             | ✓           |              |               | Kaffeersatzbehälter                               |
|   | ✓   |             | ✓           |              |               | Tropfschale, Tropfschalengitter                   |
|   | ✓   |             | ✓           | ✓            |               | Integrierte Getränkegruppe                        |
|   | ✓   |             | ✓           |              |               | Wassertank  |
|   |   |             |             | ✓            | ✓             | Entkalkung  |
|   |   |             | ✓           |              |               | Filter der Wassereinfluss-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 Brühers

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



**Schritt 2:** Drücken Sie auf „Spülen des Brühers“ im Menü auf dem Bildschirm.



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



Die Schnellspülung des Brühers ist abgeschlossen.

### 8.2.2 Schnellspülung des Milchaufschäumers

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



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



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

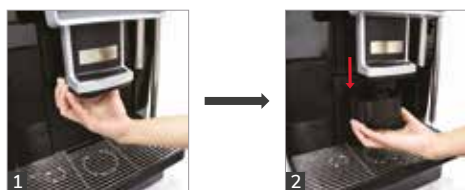


Die Schnellspülung des Milchaufschäumers ist abgeschlossen.

## 8.2 TÄGLICHE REINIGUNG

### 8.2.3 Reinigung des Getränkeauslaufs

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



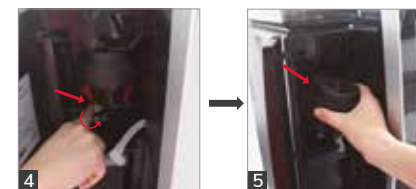
**Schritt 2:** Ziehen Sie den Anschluss und das Silikon aus dem Getränkeauslauf heraus und reinigen Sie die Teile mit Wasser. Setzen Sie ihn anschließend wieder ein.



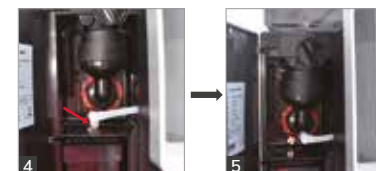
Die Reinigung des Getränkeauslaufs ist abgeschlossen.

### 8.2.4 Reinigung der Mischerschale

**Schritt 1:** Ziehen Sie den Schlauch zum Kühlgerät von der Mischerschale ab und drehen Sie die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Mischvorrichtung abzuziehen.



**Schritt 2:** Setzen Sie die gespülte und getrocknete Mischerschale wieder in die Maschine ein, verriegeln Sie diese im Uhrzeigersinn und schließen Sie die Wassertankklappe der Maschine.



Die Mischerschale wurde ausgebaut und gereinigt.

## 8.3 WARTUNG

Der Wartungsgegenstand darf nur von Fachpersonal bedient werden.

### 8.3.1 Reinigung des Brühers

#### 8.3.1.1 Schritte zum Entfernen des Brühers

Schritt 1: Entfernen Sie die Tropfschale.



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



Das Entfernen des Brühersystems ist abgeschlossen.

### 8.3.1.2 Montage des Brühers

Schritt 1: Setzen Sie den Brühers in den Rahmen.



Schritt 2: Nehmen Sie den Rahmen und ziehen Sie den Brühers auf die richtige Position. Setzen Sie den Satzbehälter wieder ein.



Der Brühers wurde wieder eingebaut.

## 8.3 WARTUNG

### 8.3.1.3 Reinigung des Brühers

**Schritt 1:** Wenn das Popup-Fenster für die Warnung „Brühsystem muss gespült werden“ auf der Benutzeroberfläche der Kaffeemaschine angezeigt wird, drücken Sie auf „X“, um das Popup-Fenster zu schließen, rufen Sie die Oberfläche für „Wartung“ der Maschine auf, drücken Sie auf „Reinigung des Brühsystems“ und fahren Sie gemäß den Aufforderungen auf der Benutzeroberfläche fort.



### 8.3.2 Gründliche Reinigung des Brühers

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



**Schritt 2:** Drücken Sie „Spülung des Brühers“ für mindestens 3 Sekunden, um den Brüher entsprechend den Anweisungen auf der Benutzeroberfläche zu reinigen.



**Die Reinigung des Brühers ist abgeschlossen.**

### 8.3.3 Gründliche Reinigung des Milchsystems

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



**Schritt 2:** Drücken Sie „Spülung des Milchsystems“ für mindestens 3 Sekunden, um das Milchsystem entsprechend den Anweisungen auf der Benutzeroberfläche gründlich zu reinigen.



**Die Reinigung des Milchsystems abgeschlossen.**

### 8.3.4 Entkalkung

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



**Schritt 2:** Drücken Sie länger als 3 Sekunden

## 8.3 WARTUNG

auf „Wisch-Schutz“, um den Entkalkungsvorgang durchzuführen.

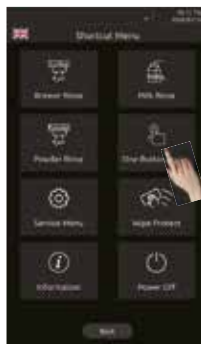


### 8.3.5 One-Touch Reinigung

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



**Schritt 2:** Drücken Sie auf „One-Touch Reinigung“, und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Wartung des Kaffeevollautomaten abzuschließen.



## 9 VERANTWORTUNG

### 9.1 Verantwortung des Benutzers

- Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst oder von vom Vertriebspartner autorisiertem 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.
  - Verwenden der Maschine, wenn es nicht normal funktioniert.
  - Unsachgemäße Reparatur.
  - Verletzung der Pflicht zur Verwendung empfohlener Originalersatzteile.
  - Schäden durch Fremdkörper, Unfälle, menschliches Versagen und andere Ursachen
  - 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 weder die Tür, noch nehmen Sie den Satzbehälter, die Tropfschale, den Wassertank und andere Ersatzteile heraus.
- Der Wassertank ist nur für kaltes und reines Wasser vorgesehen. Heißes Wasser und Eiswasser sind nicht zulässig.
- Empfohlen werden halb geröstete Bohnen und Bohnen mit geringerem Ölgehalt. Stark ölhaltige Bohnen und verbrannte Bohnen sind nicht zu empfehlen.
- Vorsicht vor Verbrennungen. Berühren Sie den Auslauf 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 dem 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 oder der automatischen Reinigung nicht aus.
- Stellen Sie die Auslasshöhe entsprechend den verwendeten Tassen ein.
- Mit den richtigen Schritten ausschalten. Bitte drücken Sie auf „Ausschalten“, die Maschine wird automatisch gespült. Der Spülvorgang ist abgeschlossen, wenn das Display nicht mehr leuchtet. Drücken Sie die Betriebstaste und 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.



# CP20

 Instructions

Please read the instructions carefully, and keep it well.



### This instruction is for CP20

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>47</b> |
| <b>2</b> | <b>Introduction</b>                      | <b>50</b> |
| 2.1      | Welcome                                  | 50        |
| 2.2      | About these instructions                 | 50        |
| 2.3      | Description                              | 50        |
| 2.4      | Distributor information                  | 50        |
| <b>3</b> | <b>Safety</b>                            | <b>51</b> |
| 3.1      | Purpose                                  | 51        |
| 3.2      | Safety Instructions                      | 51        |
|          | 3.2.1 Potential hazards for the consumer | 51        |
|          | 3.2.2 Safety information                 | 53        |
|          | 3.2.3 Safety regulations                 | 54        |
| <b>4</b> | <b>Product description</b>               | <b>56</b> |
| 4.1      | Product                                  | 56        |
| 4.2      | Technical data                           | 57        |
|          | 4.2.1 Capacity                           | 57        |
|          | 4.2.2 Technical sheet                    | 57        |
| <b>5</b> | <b>Installation and Testing</b>          | <b>58</b> |
| 5.1      | Prerequisites                            | 58        |
|          | 5.1.1 Installation Site                  | 58        |
|          | 5.1.2 Site conditions                    | 58        |
|          | 5.1.3 Electronic condition               | 59        |
|          | 5.1.4 Water condition                    | 60        |
|          | 5.1.5 Requirements for milk beverages    | 60        |



|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| 5.2      | Connection   | 61        |
| 5.2.1    | Water inlet tube connection - Soft metal tube connection | 61        |
| 5.2.2    | Drain pipe connection                                    | 61        |
| 5.3      | Install anti-flow valve                                  | 62        |
| 5.4      | Power  | 63        |
| 5.4.1    | Coffee machine power                                     | 63        |
| <b>6</b> | <b>First start-up</b>                                    | <b>64</b> |
| 6.1      | Filling  | 64        |
| 6.1.1    | Filling the bean container                               | 64        |
| 6.1.2    | Filling the instant container                            | 64        |
| 6.1.3    | Filling of the internal water tank                       | 65        |
| 6.2      | Switch on the machine                                    | 66        |
| 6.3      | Default setting  | 66        |
| 6.4      | Switch off the machine                                   | 68        |
| <b>7</b> | <b>Beverage preparation</b>                              | <b>69</b> |
| 7.1      | Coffee beverage specialties                              | 69        |
| 7.2      | Milk specialties   | 70        |
| 7.3      | Instant specialties                                      | 71        |
| <b>8</b> | <b>Rinse and maintenance</b>                             | <b>72</b> |
| 8.1      | Cleaning schedule  | 73        |
| 8.2      | Daily cleaning   | 74        |
| 8.2.1    | Quick rinse of the brewer                                | 74        |
| 8.2.2    | Quick rinse milk frother                                 | 75        |
| 8.2.3    | Drink integrated beverage group clean                    | 76        |
| 8.2.4    | Cleaning the mixing bowl                                 | 77        |

|           |                               |           |
|-----------|-------------------------------|-----------|
| 8.3       | Maintenance                   | 78        |
| 8.3.1     | Cleaning the brewer           | 78        |
| 8.3.1.1   | Steps for removing the brewer | 78        |
| 8.3.1.2   | Brewer assembly               | 79        |
| 8.3.1.3   | Brewer cleaning               | 80        |
| 8.3.2     | Brewer deep clean             | 80        |
| 8.3.3     | Milk deep clean               | 81        |
| 8.3.4     | Descaling                     | 81        |
| 8.3.5     | One-Touch maintenance         | 82        |
| <b>9</b>  | <b>Responsibility</b>         | <b>83</b> |
| 9.1       | User's responsibility         | 83        |
| 9.2       | Warranty                      | 83        |
| <b>10</b> | <b>Attention</b>              | <b>84</b> |
| 10.1      | Attention                     | 84        |

## 2 INTRODUCTION

### 2.1 Welcome

- This model is the latest fully-automatic coffee machine which is 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 only for the CP20.

### 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 restaurants, offices and other commercial sites.
- The following products can be dispensed depending on the machine equipment
  - Coffee, milk coffee, powder drinks and milk 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

## 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 having children play 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 are 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 cont 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:** A wrong treatment of the coffee is harmful to health!
- 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:** A wrong treatment of the milk is harmful to health! •
- 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 3-5 °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 contamination.

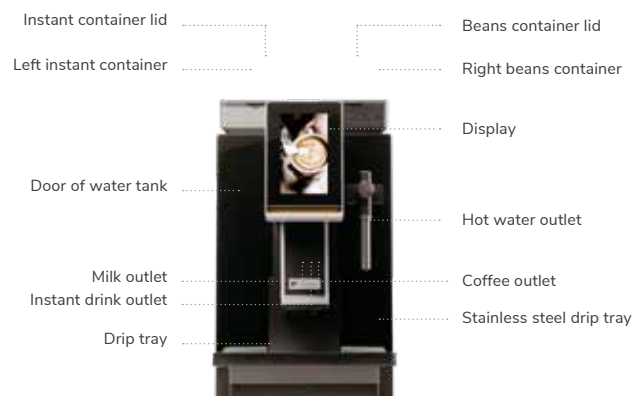
#### Instant:

- **Caution:** A wrong treatment of the instant is harmful to health! •
- 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       | 200 cups                                  |
| Espresso                   | 200 cups                                  |
| Americano                  | 100 cups                                  |
| Cappuccino                 | 80 cups                                   |
| Hourly hot water output    | 80 cups                                   |
| Water tank capacity        | 30L                                       |
| Beans container capacity   | 4L  |
| Power container capacity   | 1500g                                     |
| Grounds container capacity | Milk powder 1200g/ Chocolate powder 2000g |
| Drip tray volume           | 1.5L                                      |

#### 4.2.2 Technical sheet

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Voltage                   | 220-240V~ 50/60Hz                           |
| Power                     | 2700-3100W                                  |
| Connection tube set       | G3/4'change into G3/8'length1.5M metal tube |
| Connection water pressure | Max. 0.6Mpa                                 |
| Coffee machine W x D x H  | 340 x 545 x 620mm                           |
| Coffee machine N.W        | 25.5kg                                      |

## 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. (Rain, snow, 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 condition

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

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

- Please 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 mesh.
  - Electrical connection should be according to IEC 364 (DIN VDE 0100). For safety, device should be connected with a30 mA ground fault circuit breaker. (Type B ground fault circuit breaker can make sure it responds 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 100 mg/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 always be 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 3-5 °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 CONNECTION

### 5.2.1 Water inlet tube connection - Soft metal tube connection

**Step 1:** Connect the end of tube with the water intake, turn the screw nut clockwise.



**Step 2:** Insert the other end of pipe into the water barrel and connect it to the tap water.



**Soft metal tube connection is complete.**

### 5.2.2 Drain pipe connection (This operation is only required if the drain water pipe is selected.)

**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.



## 5 INSTALLATION AND TESTING

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



Drain water hose installation is complete.

### 5.3 Install anti-flow valve (This operation is only required if the drain water hose is not selected.)

**Step 1:** Take out the drip tray and use the tool to remove the plug in the drip tray (Here the plug is used for the non-automatic drainage version, this plug needs to be kept).



**Step 2:** Install valve body: (The valve body must be installed after the installation of this part, otherwise the drain water will leak into the machine).



**Step 3:** Put the water tray into the machine and the installation is completed.



Drip tray anti-flow valve installation complete.

### 5.4 Power

- The supply voltage must match the details on the nameplate.
- For connection via a main plug, the socket must be easily accessible during operation so that the plug can be disconnected in the event 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 into socket of power.

Power connection is complete.



## 6 FIRST START-UP

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

### 6.1.1 Filling

#### 6.1.1 Filling the bean container

- Use an adjustment wrench to turn the cover lock cylinder clockwise to open the coffee bean container lid. Fill the coffee beans to the bean container, then install the lid. Turn the cover lock core counterclockwise to lock the lid.



Bean container filling is complete.

#### 6.1.2 Filling the instant container

- Use an adjustment wrench to turn the cover lock cylinder clockwise to open the instant container lid. Fill the instant to the instant container, then install the lid, turn the cover lock core counterclockwise to lock the lid.



Instant container filling completed.

#### 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:** Install the water tank back to machine after put the cover back, close the door.



Water tank filling is complete.

## 6 FIRST START-UP

### 6.2 Switch on the machine

- Push the button on the back of machine.



Coffee machine power on is complete.

### 6.3 Default setting

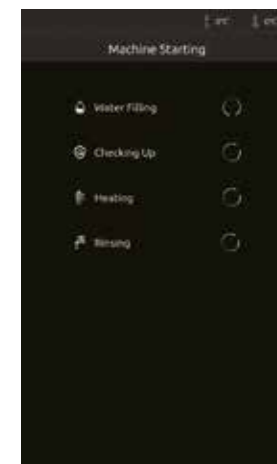
**Step 1:** Tap the menu option on the screen and enter the corresponding initial value.



**Step 2:** Click "Save".



**Step 3:** Machine starting ...



**Step 4:** Power on complete, machine is ready for coffee.



Default setting is complete.

## 6 FIRST START-UP

### 6.4 Switch off the machine

**Step 1:** Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



**Step 2:** Click "Power off".



**Step 3:** The screen pop-up prompts. Do you want to „Power off“, click „Yes“ machine turns to power off mode. Click „No“ to cancel this operation, the screen is off but light is still on (press the screen more than 3 seconds to wake up the machine).



**Step 4:** In the soft shutdown state, press the power switch on the back of the machine to completely cut off the power of the machine. (Caution: Do not turn the power off directly when the machine is turned on, otherwise it may cause damage to the machine).



**Machine power off is completed.**

## 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:** During the beverage making process ... click the „+“ on the page to pop up the parameter adjustment pop-up window, click „-“ or „+“ to temporarily adjust the amount. (Only available on adjustable mode)



**Step 3:** Drink in process... Click "Cancel" to stop Espresso instantly.



**Espresso is complete.**

## 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:** During the beverage making process ... click the „+” on the page to pop up the parameter adjustment pop-up window, click „-” or „+” to temporarily adjust the amount. (Only available on adjustable mode)



**Step 3:** Drink in process... Press „Cancel”, to stop Cappuccino instantly.



Cappuccino is complete.

### 7.3 Instant specialties

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



**Step 2:** During the beverage making process ... Click the „+” on the page to pop up the parameter adjustment pop-up window, click „-” or „+” to temporarily adjust the amount. (Only available on adjustable mode)



**Step 3:** Drink in process... Press: „Cancel”, to stop „Hot cocoa” instantly.



Hot cocoa is complete.



## CLEANING-INSTRUCTIONS

### Rinse and maintenance

## 8 CLEANING AND CARE

### 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 container           |
|   |   | ✓      | ✓      |          |           | Powder container                |
|   | ✓   |        | ✓      | ✓        | ✓         | Powder unit clean               |
|   | ✓   |        | ✓      |          |           | Grounds container               |
|   | ✓   |        | ✓      |          |           | Drip tray, stainless steel tray |
|   | ✓   |        | ✓      | ✓        |           | Integrated beverage group       |
|   | ✓   |        | ✓      |          |           | Water tank                      |
|   |   |        |        |          | ✓         | ✓                               |
|   |   |        | ✓      |          |           | 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

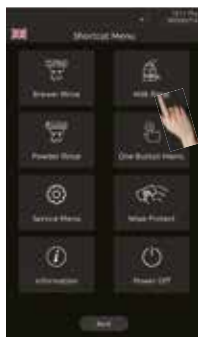
Daily cleaning must be carried out regularly.

### 8.2.1 Quick rinse of the brewer

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



**Step 2:** Click on „Rinsing the brewer“ 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.



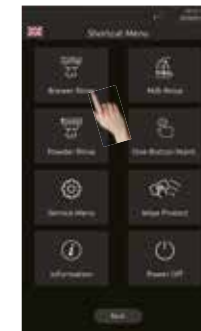
Brewer rapid rinse completed,  
back to main page automatically.

### 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.



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

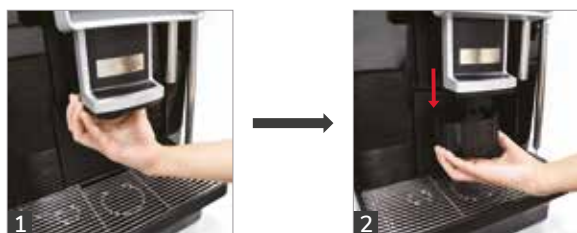


The quick rinse of the milk frother is  
completed, back to the main page  
automatically.

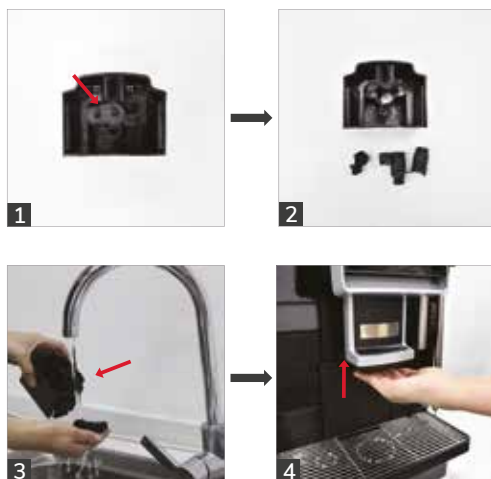
## 8.2 DAILY CLEANING

### 8.2.3 Drink Integrated beverage group clean

**Step 1:** Press the button on the both sides of milk foam device, pull down and take out milk foam device.



**Step 2:** Pull out the connection and silicon part from the milk foam device, wash it with water. Then re-install.



Milk Foam device cleaning complete.

### 8.2.4 Cleaning the mixing bowl

**Step 1:** Unplug refrigerator and the hose on the mixer, and turn the lock counterclockwise to unplug the mixer.



**Step 2:** Put the rinsed and dried mixer back into the machine, lock it clockwise, and close the water tank door.



The mixer unit has been removed and cleaned.

## 8.3 MAINTENANCE

The maintenance item may only be operated by qualified personnel.

### 8.3.1 Cleaning the brewer

#### 8.3.1.1 Steps for removing the brewer

Step 1: Remove the drip tray.



Step 2: Push the bracket, then press the rack. Take brewer out.



Removal of the brewer completed.

#### 8.3.1.2 Brewer assembly

Step 1: Put the brewer on the rack.



Step 2: Separate the rack, pull up the brewer to the right position. Re-install the ground container.



The brewer has been installed.

#### 8.3.1.3 Brewer cleaning

Step 1: When the warning pop-up window of „the brewer needs to be rinsed“ pops up on the coffee machine interface, click „X“ to close the pop-up window, enter the „maintenance“ interface of the machine, click „the brewer cleaning“, and operate according to the interface prompts.





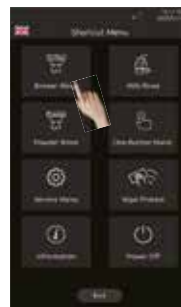
## 8.3 MAINTENANCE

### 8.3.2 Brewer deep clean

**Step 1:** Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



**Step 2:** Press „Brewer rinse“ longer than 3 seconds to do brewer deep clean by following the prompts on the interface.



Brewer deep clean complete.

### 8.3.3 Milk deep clean

**Step 1:** Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



**Step 2:** Press „Milk rinse“ longer than 3 seconds to do milk deep clean by following the prompts on the interface.



### 8.3.4 Descaling

**Step 1:** Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



**Step 2:** Press „Wipe protect“ longer than 3 seconds to do descaling clean by following the prompts on the interface.



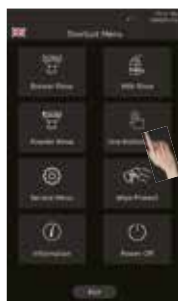
## 8.3 MAINTENANCE

### 8.3.5 One-Touch maintenance

**Step 1:** Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



**Step 2:** Click „One-Touch Maint“ and follow the steps on the screen to complete the maintenance of the coffee machine.



## 9 RESPONSIBILITY

### 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 manufacturer.

### 9.2 Warranty

- 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.
- Damage 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 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