

**NESCAFÉ.**

**ANGELO**

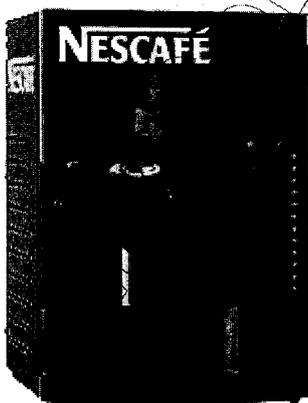
**B**

**XL 300**

**Mit Latte Macchiato**

**Handbuch und Bedienungsanleitung**

Für die Installation, Reinigung und Wartung



Ausgabe 3 - März 2003  
ab Software **XLHD 2B** 07.03.03



# A

## Angebotsvielfalt Kaffee-Spezialitäten

Heissgetränke-System ohne Cappuccino sind heute fast undenkbar. Aber erst die Angebotsvielfalt optisch und geschmacklich unterschiedener Kaffee-Spezialitäten, bringen das Verbraucherherz und damit den Umsatz auf Touren.

Im A.R.T. – System finden Sie:  
Cappuccino  
Cappuccino Extra  
MoccaCino  
Café Au lait  
Espresso  
u.s.w.

# R

## Rezeptur Stufen-Programm

Unser A.R.T. – Getränkequalitäts-ergebnis ist nur möglich durch das fein ausjustierte Stufen-Produktionsprogramm. Kaffee, Topping/Weisser, Schokolade und fein gefiltertes heißes Wasser werden Stufe für Stufe zur cremigen Getränkecreation. Jede Kaffee-Spezialität hat ihre eigene Stufenproduktion.

# T

## Technische Qualitätsicherung

Unser elektronischer Baustein „E-Prom“ sichert A+R ab. Der Servicetechniker kann nach Kundenwunsch etwas mehr/weniger Wasser/Produkt dosieren. Auf die R-Rezeptur Stufenproduktion hat er keinen Zugriff.

### Ergebnis:

Das A.R.T.-Programm garantiert eine zuverlässige Getränkequalität, deren Qualitätsspitze nur noch abhängig ist vom Einsatz der verwendeten Produkte selbst.

**Inhaltsverzeichnis**

<b>Thema</b>	<b>Seite</b>	<b>Kapitel</b>
<b>Wichtige Hinweise</b>	5-6	<b>1</b>
<b>Reinigungshinweise</b>	7-8	<b>2</b>
<b>Technische Daten</b>	9	<b>3</b>
<b>Allgemeine Geräteinformationen</b>	10-12	<b>4</b>
<b>Automaten Bauteil Übersicht</b>	13-14	<b>5</b>
<b>Auspacken und Aufstellen</b>	15	<b>6</b>
<b>Wasser und Filter</b>	16-17	<b>7</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	18-23	<b>8</b>
<b>Gerätespezifikationen</b>	24	<b>9</b>
<b>Grundfunktion der Programmierung</b>	25-29	<b>10</b>
<b>Dosierung</b>	30	<b>11</b>
<b>Verkaufspreise einstellen</b>	31	<b>12</b>
<b>Temperatur einstellen</b>	32	<b>13</b>
<b>Verschiedene Einstellungen</b>	32-34	<b>14</b>
<b>Diagnose Programme</b>	34-35	<b>15</b>
<b>Verkaufsdaten</b>	35	<b>16</b>
<b>MDB Einstellungen</b>	36	<b>17</b>
<b>Uhr</b>	37-38	<b>18</b>
<b>Fehlerspeicher</b>	39	<b>19</b>
<b>EVA-DTS</b>	39	<b>20</b>
<b>Dosierliste</b>	40-45	<b>21</b>
<b>Erste Hilfe – Fehlermitteilungen</b>	46-48	<b>22</b>

## 1. Wichtige Hinweise

1.1

### Beschaffenheitsbeschreibung

	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Die Beschaffenheit</b> der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Der typische Einsatz</b> ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Die Installation, Befüllung und Reinigung</b> erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität</b>, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Der Aufstellplatz</b> ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration).</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Die Größe, Kapazität</b> und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell XL H/7 von täglich bis zu 70 Portionen vor, maximal 50400 Portionen in 24 Monaten.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Wenn ungeschultes Personal</b> das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfangliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Bei mutwilliger Beschädigung</b> oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Verschleißteile</b>, sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen:  O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mahlscheiben/Mixermotoren/Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Der Einsatz von Wasserenthärtern-/Filtern</b>, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Regelmäßigen Wartungen</b> sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 7000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Die Reinigungs- und Hygienevorschriften</b> dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.</li> </ul>	
	<p>Beimerstetten, den 01.01.2002 Textinhalt unterliegt Copyright.</p>	

# 1. Wichtige Hinweise

## Wartungs-Checkliste



**Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:**

Welche Teile?	Was muss gemacht werden?	
<b>Wasserversorgung Festwasseranschluss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einlassventil und Anschlüsse überprüfen</li> <li>- Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen</li> </ul>	
<b>Boiler</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken</li> <li>- Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken</li> </ul>	
<b>Auslassventile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventile ausbauen und reinigen ggf. entkalken</li> <li>- Membrane an allen Auslassventilen erneuern</li> </ul>	
<b>Mixereinheiten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mischschalen ausbauen und reinigen</li> <li>- O-Ringe Mixerflansch erneuern</li> <li>- V-Ringe Mixermotor erneuern</li> <li>- O-Ringe Buchse Mischschale erneuern</li> <li>- Mixerscheiben erneuern</li> <li>- Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen</li> </ul>	
<b>Becherwerk und Becherausgabe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lichtschranke Becherwerk reinigen</li> <li>- Lichtschranke Tassenerkennung reinigen (wenn vorhanden)</li> <li>- Becherwerk auf Funktion testen</li> <li>- Becherarm und Becherausgabe reinigen</li> </ul>	
<b>Ventilator</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventilator ausbauen und reinigen</li> <li>- Lüfterkanal ausbauen und reinigen</li> <li>- Lüfterschlauch ausbauen und reinigen</li> </ul>	
<b>Produktbehälter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen</li> <li>- Produktrutschen reinigen</li> </ul>	
<b>Tropfschale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tropfschale entleeren und reinigen</li> <li>- Schwimmerfunktion testen</li> </ul>	
<b>Zahlungssystem / Münzprüfer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zahlungssystem/Münzprüfer prüfen und reinigen</li> </ul>	
<b>Wasser- und elektrische Steckverbindungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen</li> </ul>	
<b>Dosierung, Temperatur und Funktion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasser- und Produktdosierungen überprüfen</li> <li>- Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen</li> <li>- Temperatur überprüfen</li> <li>- Endkontrolle und Probelauf ggf. Münzannahme</li> <li>-</li> </ul>	

My Coffee

## 2. Reinigungshinweise

### Allgemeine Reinigungshinweise

**2.1**

Erweitern Sie Ihre Reinigung des Gerätes mit Hilfe dieser Reinigungshinweise. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einem täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

**2.2**

### Tägliche Reinigung

**1. Produkte befüllen:** Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor die rote Verschlussklappe des Produktcontainers. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die rote Verschlussklappe des Produktcontainers wieder.

**2. Spülprogramm ausführen:** Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Servicetaste für Spülung. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die Mischschale 1 Drücken Sie nun die Taste 1. Spülen Sie nun mit mehreren Spülzyklen diese Mischschale durch. Drücken Sie danach die Taste 2 für die Mischschale 2, danach die Taste 3 für die Mischschale 3 und abschließend die Taste 4 für die Mischschale 4. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Drücken Sie danach die Servicetaste für das Spülprogramm, um wieder in den Verkaufsmodus zu gelangen.

**3. Wasserauffangschale reinigen:** Entnehmen Sie die Tropfschale bei geöffneter Türe wie folgt: durch leichtes herunterdrücken und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie das Tropfgitter von der Tropfschale und reinigen Sie beide Teile unter fließend warmen Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein.

**4. Produktausgabebereich Türe reinigen:** Reinigen Sie die Innen und Außenseite der Türe im Bereich der Produktausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzern kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.

**2.3**

### Wöchentliche Reinigung

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 4.

**5. Mischschalen reinigen:** Entnehmen Sie die Mischschalen wie folgt: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Teile wieder sorgfältig ab und bauen Sie diese wieder ein.

**6. Produktrutschen reinigen:** Entnehmen Sie die Produktrutschen vom Produktcontainer wie folgt: Drücken Sie die Produktrutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links – gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen. Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

## 2. Reinigungshinweise

### Monatliche Reinigung

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 6.

**7. Produktcontainer reinigen:** Schließen Sie zuerst die roten Verschlusskappen an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Produktrutschen von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Produktrutschen in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.

**8. Lüfterkanal reinigen:** Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktcontainern nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, das Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

### Reinigungshilfen

Verwenden Sie speziell das für dieses Gerät zusammengestellte Clean-Set. (Clean-Set für XL 300 H/7)  
Das Clean-SET dient Ihnen zur schnelleren und einfacheren Reinigung des Gerätes.

**Das Clean-Set besteht aus:**

- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Kaffee
  - Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Zucker
  - Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Kakao
  - Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Vanillo
  - Produktrutsche für Santa Rica
  - Produktrutsche für Fines Tasses
  - Produktrutsche für Gloria
  - Produktrutsche für Zucker
  - Produktrutsche für Kaffeeweißer
  - Produktrutsche für Nesquik
  - Produktrutsche für Vanilloccino
  - Reinigungsbürste 6 mm für Auslaufwinkel
  - Reinigungsbürste 10 mm für Auslaufschlauch 9 x 6
  - Reinigungseimer 5 Liter
  - Schwammtuch gelb
  - Schwamm kratzfrei
- HACCP Reiniger gebrauchsfertig verdünnt.

**Vorgehensweise:**

Reinigung wie bei täglicher, wöchentlicher und monatlicher Reinigung durchführen. Mit dem Clean-Set können Sie diese Teile, die Sie in eine Spüllösung legen, sofort tauschen. Das Gerät ist sofort wieder Betriebsbereit. Die ausgetauschten Teile sprühen Sie danach mit dem HACCP Reiniger ein und legen diese in eine mit dem HACCP verdünnten Spüllösung ein. Nach ca. 45 Minuten Einwirkzeit können Sie diese Teile mit dem Schwammtuch abreiben, unter klarem Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

Bestellen Sie für Ihr Gerät wie folgt:  
Artikelnummer 100 552 Clean-Set für XL 300 H/7 Geräte

2.4

2.5



**Bedenken Sie:**

**Reinigungen mit unseren Clean-Set's sind**

**- schneller und einfacher**

**- frischer und appetitlicher**

**- mehr Hygiene und weniger Störungen**



Mit Hilfe der Clean-Set's können Sie verschmutzte Teile einfach tauschen. Das Gerät ist sofort wieder einsatzbereit.

### 3. Technische Daten

#### Technische Datenblatt

3.1

<b>Maße</b>	Höhe (geschlossen) Breite (geschlossen) Tiefe (geschlossen)	780 mm 570 mm 599 mm
<b>Gewicht</b>	Leer Voll	65 Kg 73 Kg
<b>Elektrische Werte</b>	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max. Verbrauch bei ca. 50 Tassen pro Tag (150 ml)	230 Volt 50 Hz 16 A 1500 Watt 2,4 Kw/h
<b>Transformator</b>	<b>Primär</b> 230 V (schwarz) ta 25°C <b>Sekundär</b> 8,5 V (rot) 15VA – 150VA 26 V (braun) 135VA	230 Volt 50 Hz 8,5 V / 26 V
<b>Boiler</b>	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1300 W 2 Liter ca. 4 Minuten
<b>Produktmotor</b>	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 85 Upm
<b>Mixermotor</b>	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit regelbar von	24 V DC 2400 Upm bis 16000 Upm
<b>Ventile</b>	Spannungsversorgung Einlassventil Spannungsversorgung ODE Auslassventil	24 V DC 24 V DC
<b>Wasseranschluss</b>	Wasserdruck Wasseranschluss	1 – 8 Bar 3 / 8" außen oder 3 / 4" außen
<b>Sonstiges</b>	Masterfunktion für Slavegeräte (Snack) GSM Tauglich über externes Modem FLASH-CARD Programmierung mit PC-Software	
<b>Becherwerk</b>	Kapazität Becherwerk	300 Stück (150 ccm)
<b>Kaffeebehälter</b>	Fassungsvermögen Santa Rica Fassungsvermögen Fines Tasses	ca. 1,0 Kg ca. 0,5 Kg
<b>Kakaobehälter</b>	Fassungsvermögen Nesquik	ca. 3,1 Kg
<b>Milchbehälter</b>	Fassungsvermögen Gloria	ca. 0,7 Kg
<b>Zuckerbehälter</b>	Fassungsvermögen Zucker	ca. 2,1 Kg
<b>Milchbehälter</b>	Fassungsvermögen Weißer	ca. 0,7 Kg
<b>Vanilloccinobehälter</b>	Fassungsvermögen Vanilloccino	ca. 2,0 Kg

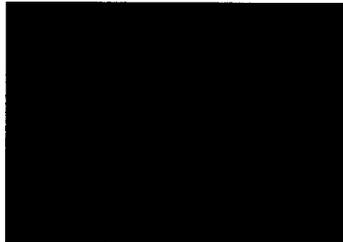
## 4. Allgemeine Geräteinformationen

### Typenschild



Das Typenschild ist ein wichtiges Informations-Etikett. Für eventuelle Ersatzteilbestellungen bitte immer Gerätetyp und Gerätenummer angeben.

Das Typenschild befindet sich an der inneren rechten Geräteseite. Das Typenschild wird wie folgt definiert:



Herstellerdaten

Gerätedaten

Gerätenummer

Definition Gerätedaten

<b>XL</b>	Geräte -Typ	XL
<b>H / 7</b>	Modell Ausführung	H = SpeedMix 7 = Anzahl Instant Produktbehälter



### Bitte Beachten

Folgende Teile können Sie bei richtiger Bedienung schonen und Pannen vermeiden:

<b>Ventile:</b>	Kalk und Schmutzablagerungen schaden:	- Wasserqualität messen - Wasserfilter einsetzen
		- Täglich Spülprogramm betätigen
		- Periodisch reinigen bzw. entkalken. - Membrane ersetzen
<b>Mischschalen:</b>	Verstopfen durch Produktrückstände	- Täglich Spülprogramm betätigen
		- Periodisch überprüfen - V-Ringe erneuern
<b>Produktmotor:</b>	Produkte verkleben im Produktbehälter	- Monatlich entleeren und Produktbehälter reinigen
		- Automatentaugliche Produkte verwenden

## 4. Allgemeine Geräteinformationen

4.3

### Sicherheitshinweise



Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.

Vor Inbetriebnahme ist diese Bedienungsanleitung unbedingt vollständig zu lesen, um eine sichere Inbetriebnahme und einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.

### Achtung:

**Vor allen Instandsetzungsarbeiten Netzstecker ziehen!**

Das Gerät wurde gemäß folgender europäischen Sicherheitsvorschrift entwickelt:

- EN 60 335 - 1

"Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen Geräten"



4.4

### Gefahrenhinweise

- ✓ - **Achtung:** an diesem Gerät befinden sich heiße Teile. Die Temperatur kann an bestimmten Geräteteilen mehr als 90°C betragen.
- ✓ - Nehmen Sie das Gerät nie mit defekter Zuleitung in Betrieb.
- ✓ - Das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- ✓ - Zur Reinigung des Gerätes ohne Reinigungsprogramm stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- ✓ - Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen

## 4. Allgemeine Geräteinformationen

### Sicherheitsvorrichtungen

4.5

- Türkontaktschalter
- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Heizung
- Elektronische Überwachung der Temperatursteuerung
- Zeitgesteuerter Schutz für das Nachfüllen von Wasser

4.6

### Zubehör

Zahlreiche Zubehör- und Sonderteile stehen zur Verfügung, um weitere Leistungen vom Gerät zu erhalten: Die Montagebausätze werden mit Installationsanleitung geliefert, die befolgt werden müssen, um die Sicherheit des Gerätes beizubehalten.



- XL-Slave-KIT
- XL-Geldkarten-KIT
- XL-AQUA-Modul
- XL-Unterschrank
- XL-Flash-Card
- XL-Software Editor
- XL-Frontpaneel (Verschiedene Designmotive)
- XL-Accessoires (Tassen, Pötte, Löffel, Tablett, Zuckerstäbchen, Tassenwärmer)
- XL-SpeedMix Basis Ersatzteilpaket (Alle notwendigen Teile)
- XL-SpeedMix CLEAN-SET

## 7. Wasser und Filter

### Die Wasserqualität

Der Deutsche Kaffee-Verband e.V. hat folgende Grundlagen für die Sicherung und Optimierung der Qualität erarbeitet.

Voraussetzung für den Erhalt eines hocharomatischen Kaffees (natürlich bei entsprechendem Einsatz einer hochwertigen Röstkaffeesorte) sind unter anderem folgende Kriterien:

- Wasser frisch im Geschmack = sauerstoffhaltig
- ph – Wert von 6,5 – 7,5
- Gesamthärte zwischen 7 – 12° deutsche Härte (dH)
- Karbonathärte zwischen 3 – 4° kH

### Der Wasserfilter

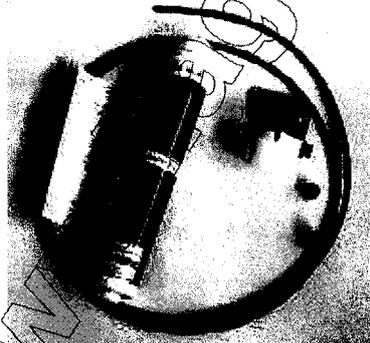
**Wir weisen darauf hin, prinzipiell immer einen Wasserfilter zur Entkarbonisierung davor zu schalten.**

Unsere Wasserfiltersysteme leisten doppelte Arbeit:

1. **Die Aktivkohle** entfernt geruchs- und geschmacksstörende Stoffe, z.B. Chlor und Chlorverbindungen, sowie deren Rückstände.
2. **Der Ionenaustauscher \*** reduziert unter anderem Kalk (Carbonathärte) und bestimmt Schwermetalle die auch hausinstallationsbedingt auftreten können.

**\* Vorgenannte Materialien sind lebensmittelecht. Durch imprägnieren der Aktivkohle mit Silber wird eine Verkeimung des Filtermaterials gehemmt.**

Espressosysteme arbeiten mit besonders hoher Temperatur und hohem Wasserdruck. Deshalb sind unsere mobilen Maschinen mit Tanksystemen, serienmäßig mit Tankfilter ausgerüstet.



Ergebnis: Mehr Aroma, weniger Kalk, reduzierte Service- und Betriebskosten, minimierte Ausfallzeit.

### Kapazität einer Filterkartusche BC 06

Vorgehensweise zum Tausch der Aqua-Aroma Filterkartusche:

1. Filterpatrone herausdrehen.
2. Neue Filterpatrone eindrehen und nur leicht festziehen.
3. Filtersystem auf undichte Stellen prüfen.

Karbonathärte	Kapazität	Tassen- / Becheranzahl *	
		130 ml	150 ml
In Grad Karbonathärte	In Liter		
6° kH	700	5300	4600
8° kH	520	4000	3400
10° kH	420	3200	2800
12° kH	350	2600	2300
14° kH	300	2300	2000
16° kH	260	2000	1700
18° kH	240	1800	1600

\* Kapazitätsangaben beinhalten keine Spül- und Reinigungszyklen

Hinweise zum Einsatz der Filterpatrone:

**Empfohlene Einsatzdauer maximal 6 Monate oder siehe Tabelle Kapazität.**

Für Bestellungen:

1 Stück BRITA Anschlusskopf für 06 BC Artikel-Nr. 799 051  
 1 Stück BRITA AquaQuell Filter 06 BC Artikel-Nr. 799 052

## 7.3

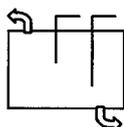
## 7. Wasser und Filter

## Das Wassersystem

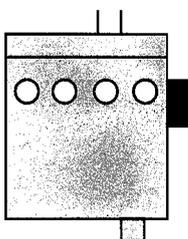
**Einlassventil:**

Das Einlassventil für den Festwasseranschluss ist mit einer Druckmembran ausgestattet. Die Druckmembran ist mit dem Überlauf verbunden. Sobald Wasser in den Überlauf fließt, verriegelt die Membran die Wasserzufuhr im Ventil. Durch Lösen des Überlaufschlauchs am Ventil wird die Membran wieder aktiviert, und das Ventil ist wieder frei.

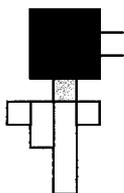
Das Einlassventil ist ein empfindliches Teil, wenn das Wasser nicht gefiltert wird. Durch Verschmutzung von nicht gefiltertem Wasser kann das Ventil nicht mehr öffnen oder es schließt nicht mehr. Dadurch kann es sehr schnell zu Störungen kommen.

**Ausgleichsbehälter:**

Hier wird im Kaltwasserbereich durch Fühler (Sonden) der Wasserpegel nachgefüllt. Bei Entnahme eines Getränks wird sofort das Einlassventil geöffnet und der Ausgleichsbehälter wird bis zur kurzen Sonde gefüllt. Die lange Sonde dient nur als Gegenpol. Bei nicht gefiltertem Wasser können die Sonden verschmutzen und dadurch Störungen entstehen.

**Boiler:**

Im Boiler befindet sich die Heizung und der Temperatursensor. Der Boiler ist ein druckloses System. Es befindet sich keine Wasserstandssonde im Boiler. Der Boiler kann über einen Ablassschlauch entleert werden. Auf der linken Seite (von hinten gesehen) befindet sich ein Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB). Dieser STB ist mit dem roten Knopf resetbar.

**Auslassventile:**

Die Auslassventile sind einzeln gesteckt. Die Ventile werden mit 24 Volt DC (Gleichspannung) versorgt. Die Ventile haben eine Durchflussregelschraube. Stellen Sie die Regelschraube so ein, dass das Wasser in der Mischschale mit dem Produkt nur zur Hälfte der Mischschalenhöhe gefüllt wird. Die Ventile sind einfach zerlegbar. Tauschen Sie bei Wartungen grundsätzlich immer die Membrane.



**Achtung:**  
Bevor Sie die Ventile abziehen, überzeugen Sie sich, dass der Boiler entleert wurde.

**22. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)****Störmeldungen****22.1**

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheinen dann als Mitteilung: z.B.: AUS (Code) Um die Störanzeige zu entfernen muß das Gerät Ein- und Ausgeschaltet werden.

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
<b>SERVICE AUS 1</b>	Becher leer	Becher befüllen	
<b>SERVICE AUS 2</b>	Störung am Zahlungssystem	Falsches Zahlungssystem	
		Adapterkabel defekt	
		Leitungsunterbrechung der Datenleitung MSG => CPU	
		Münzgerät defekt	
<b>SERVICE AUS 3</b>	Tropfschale/Überlaufwanne voll	Tropfschale entleeren	
<b>SERVICE AUS 5 A</b>	EAROM links defekt	EAROM tauschen	
<b>SERVICE AUS 5 B</b>	EAROM rechts defekt	EAROM tauschen	
<b>KEIN WASSER AUS 6 A</b>	kein Wasser	Wassertank leer	Überlaufschlauch am Einlassventil abziehen, angesammeltes Wasser aus dem Schlauch ablaufen lassen
		ungenügender Wasserzulauf (Einlassventil defekt)	
<b>SERVICE AUS 6 B</b>	Wasserverlust im System	Undichtigkeit vom Boiler	
		Undichtigkeit Ausgleichsbehälter	
		Undichtigkeit Verbindungsschläuche	
<b>SERVICE AUS 10</b>	Verlust von programmierten Eingaben oder Störung am Programmspeicher. RAM's ohne Daten.	Standarddaten laden	
		Die RAM's erneuern	
<b>SERVICE AUS 14</b>	Der Mikroschalter am Ausgleichsbehälter ist defekt	Mikroschalter erneuern	
		Anschlüsse überprüfen	
<b>SERVICE AUS 16</b>	Die Programmierastatur ist verklemmt oder defekt	Die Tastatur überprüfen und falls nötig ersetzen	
		Taster entriegeln	

## 22. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

### Störmeldungen

22.2

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
<b>SERVICE AUS 17</b>	Eine Taste auf der Auswahltastatur klemmt, oder die Folientastatur ist defekt	Kontrollieren Sie die Auswahltastatur und falls nötig ersetzen Sie die Folientastatur	
<b>SERVICE AUS 24 VOLT A</b>	Ein Transistor (BDW93C) für die Versorgungsspannung auf der Powerplatine ist defekt	Transistor erneuern oder Platine tauschen  Spannung überprüfen	
<b>SERVICE AUS 24 VOLT B</b>	5 A Sicherung auf der Powerplatine hat ausgelöst	Sicherung ersetzen Überprüfen der Ursache	
<b>SERVICE AUS 31 A</b>	Boiler zu heiß	Powerplatine defekt (Triac für Heizung macht Kurzschluß)	
<b>SERVICE AUS 31 B</b>	Boiler zu kalt	STB hat ausgelöst Powerplatine defekt (Transistor defekt)	
<b>SERVICE AUS 31 C</b>	Temperaturfühler misst nicht	Temperaturfühler defekt Zuleitung zum Temperaturfühler unterbrochen	
<b>SERVICE AUS 50 A</b>	Verbindungskabel zwischen CPU und Powerplatine ist defekt	Kabel ersetzen	

## 22. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

### Störursachen ohne Störmeldung

**22.3**

Die hier beschriebenen Störungen werden durch keine Meldung im Display angezeigt.



Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Automat ist außer Betrieb kein Teil erhält Strom	Stromnetz ist ausgefallen	Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen
	Hauptsicherung hat ausgelöst	Sicherung ersetzen
Der Automat ist außer Betrieb auf dem Display sieht man nichts aber einige Teile erhalten Strom	Die Sicherung auf der Powerplatine für 8,5 Volt ist defekt	Sicherung ersetzen
	Das Display ist nicht richtig an die CPU angeschlossen	Steckverbindung kontrollieren
Der Automat ist an, es wird aber weder Wasser noch Produkt ausgegeben	Eine der Sicherungen 24 Volt ist defekt. Ausgangsspannung Trafo.	Sicherung ersetzen
Der Automat ist an, er gibt Wasser aus aber kein Produkt	Produktbehälter sind nicht richtig eingehängt	Produktbehälter richtig Einhängen
	Produktmotor defekt	Produktmotor ersetzen Triacplatine defekt
	Steckverbindung lose	Kabelverbindung prüfen