

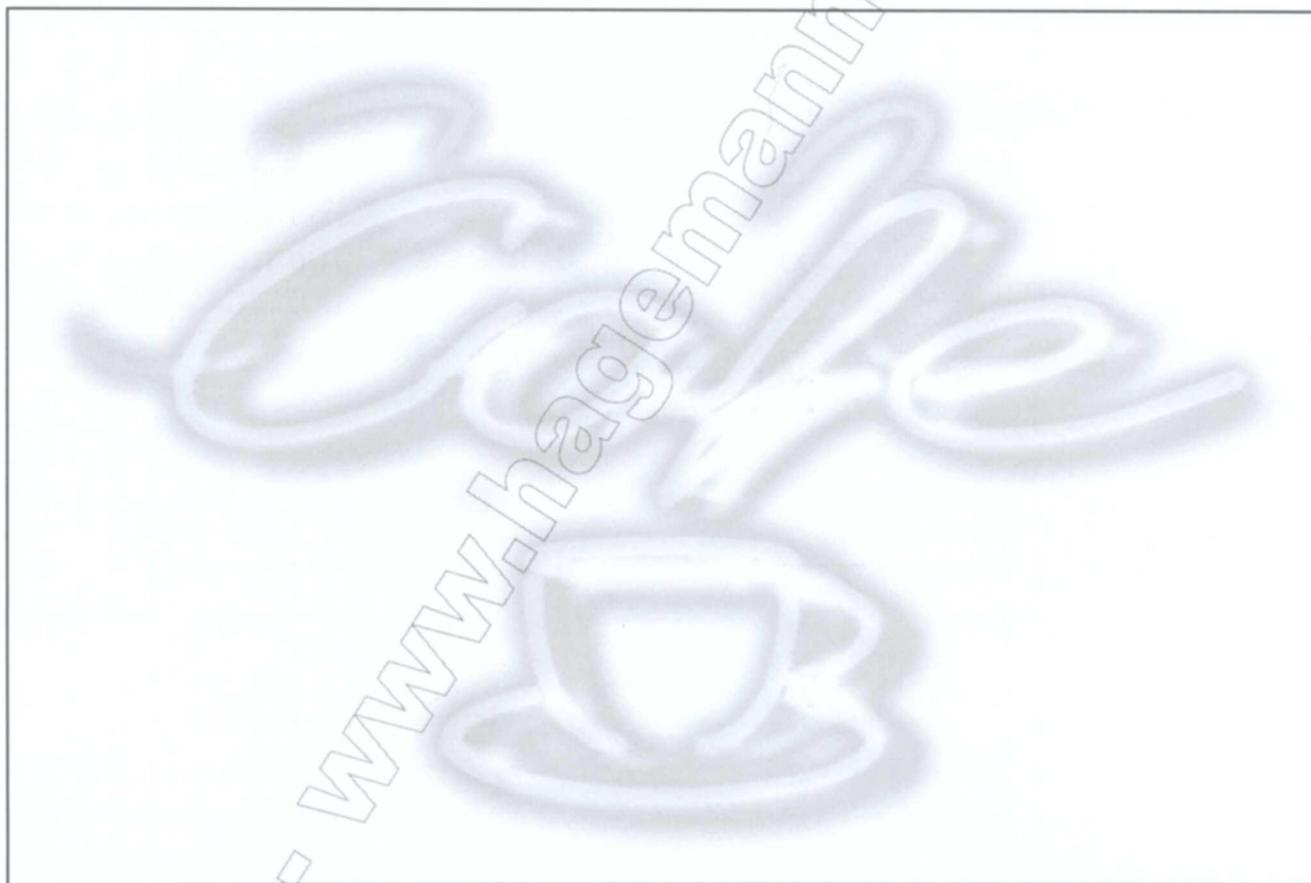
# o cino

xs Presso-Bean E2

Bedienungsanleitung ab Gerätenr.: 0602xxxx

Ausgabe 7 02/2006

Ab Software PFXSED 1A / 08.02.2006





# 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 FlashCard-Speicher 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 (Beschaffenheit)</b>	5-6	<b>1</b>
<b>Reinigungshinweise</b>	7-10	<b>2</b>
<b>Technische Daten</b>	11	<b>3</b>
<b>Allgemeine Informationen</b>	12-14	<b>4</b>
<b>Automaten Bauteil Übersicht</b>	15-18	<b>5</b>
<b>Auspacken und Aufstellen</b>	19	<b>6</b>
<b>Wasser und Filter</b>	20-21	<b>7</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	22-27	<b>8</b>
<b>Einbau eines Zahlungssystems</b>	28-29	<b>9</b>
<b>Gerätespezifikationen</b>	30	<b>10</b>
<b>Grundfunktion der Programmierung</b>	31-34	<b>11</b>
<b>Dosierung einstellen</b>	35-37	<b>12</b>
<b>Dosierliste</b>	38-41	<b>13</b>
<b>Verkaufspreise einstellen</b>	42	<b>14</b>
<b>Temperatur einstellen</b>	43	<b>15</b>
<b>Verschiedene Einstellungen</b>	44-46	<b>16</b>
<b>Diagnostik</b>	46	<b>17</b>
<b>Verkaufsdaten</b>	47	<b>18</b>
<b>MDB Funktionen einstellen</b>	48	<b>19</b>
<b>Uhrzeit einstellen</b>	49-50	<b>20</b>
<b>Fehlermeldungen auslesen</b>	51	<b>21</b>
<b>Zähler Service auslesen</b>	52-54	<b>22</b>
<b>Erste Hilfe – Fehlermitteilungen</b>	55-58	<b>23</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 <b>XS E</b> von täglich bis zu <b>50</b> Portionen vor, maximal <b>36000</b> 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 umfängliche 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 <b>5000</b> 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

**1.2**

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

Welche Teile?	Was muss gemacht werden?	
<b>Wassertankversorgung oder Festwasser- anschluss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wassertank und Filtereinsatz reinigen</li> <li>- O-Ring Verschluss innen tauschen</li> <li>- Wasserfilterkartusche tauschen</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>- Dichtungen Boilerdeckel erneuern</li> <li>- Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken</li> </ul>	
<b>Ventilblock</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventilblock ausbauen und reinigen ggf. entkalken</li> <li>- Plunger von allen Auslassventilen erneuern</li> </ul>	
<b>Mahlwerk und Dosierer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahlwerk reinigen und Mahlscheiben erneuern</li> <li>- Dosierer reinigen und prüfen</li> </ul>	
<b>Brüher</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brüher ausbauen und reinigen</li> <li>- Siebe und O-Ringe Stempel erneuern</li> </ul>	
<b>Mixereinheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mischschale ausbauen und reinigen</li> <li>- O-Ring Mixerflansch erneuern</li> <li>- V-Ring Mixermotor erneuern</li> <li>- O-Ring Buchse Mischschale erneuern</li> <li>- Mixerscheibe erneuern</li> <li>- Mixermotor überprüfen, ggf. tauschen</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 und Kaffeesatzbehälter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tropfschale und Kaffeesatzbehälter reinigen</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> </ul>	

**2.1****2. Reinigungshinweise****Allgemeine Reinigungshinweise**

Dieser Reinigungshinweis ist eine Erweiterung der Benutzerhinweise, die sich im Deckelinneren des Gerätes befinden. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

**2.2****Tägliche Reinigung**

**1. Instantprodukte 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. Kaffeebohnen befüllen:** Kontrollieren Sie den Füllstand der Kaffeebohnen und füllen Sie nach Bedarf nach. Beachten Sie, daß Sie nur diesen Kaffee, der eindosiert wurde, in dieser Maschine nachfüllen.

**3. Spülprogramm ausführen:** Wenn Sie eine Wassertankversorgung haben, vergewissern Sie sich zuerst, daß Sie genügend Wasser im Wassertank haben. Öffnen Sie die Türe. Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Servicetaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Drücken Sie die Taste 4 der Anwahlstatatur um in das Spülprogramm zu gelangen. Im Display wird Ihnen ein weiteres Menü angezeigt. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die Brüherreinigung Drücken Sie nun die Taste 1. Verwenden Sie hierzu die von uns empfohlenen Reinigungstabletten. Folgen Sie bei diesem Programm den Anweisungen auf dem Display. Nach dieser Brüherreinigung erscheint wieder das Menü. Drücken Sie hierbei nachfolgend mehrmals die Tasten 2 und 3 für die einzelnen Ausläufe und Mischschalen. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Befüllen Sie den Wassertank wieder mit Wasser.

**4. 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.

**5. Kaffeersatzbehälter reinigen:** Entleeren Sie zuvor den Kaffeersatzbehälter. Reinigen Sie diesen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie den Behälter wieder gut aus.

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

## 2. Reinigungshinweise

### Wöchentliche Reinigung

2.3

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

**7. 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. Wenn Ihr Gerät Teewasserfunktion hat, entnehmen Sie bitte den Auslaufschlauch mit Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Teile wieder sorgfältig ab und bauen Sie diese wieder ein.

**8. Wasservorratsbehälter reinigen:** Wasservorratsbehälter (blau) am Griff leicht anheben und nach vorne herausziehen. Reinigen Sie den Wasservorratsbehälter in dem Sie die Rückstände unter fließendem warmen Wasser abreiben. Kalkablagerungen entfernen Sie mit leichtem Essigwasser. Spülen Sie danach den Wassertank mehrmals gut aus. Falls Sie einen Filtereinsatz im Wassertank haben, so reinigen Sie diesen Filtereinsatz genauso.

**9. 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.

### Monatliche Reinigung

2.4

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 9.

**10. 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.

**11. Kaffeebohnenbehälter reinigen:** Schließen Sie zuvor den Schieber des Produktbehälters. Heben Sie den Behälter nach oben an. Leeren Sie die restlichen Kaffeebohnen aus dem Behälter. Reinigen Sie den Behälter in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie danach den Behälter gut ab und setzen Sie ihn wieder ein. Öffnen Sie den Schieber des Behälters wieder und füllen Sie die Kaffeebohnen wieder auf.

**12. 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, daß Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

## 2.5

## 2. Reinigungshinweise

## Reinigungshilfen



Verwenden Sie speziell das für dieses Gerät zusammengestellte Clean-Set. (Clean-Set für XS E2)  
Das Clean-SET dient Ihnen zur schnelleren und einfacheren Reinigung des Gerätes. Gerätespezifisch wurden hier jeweils für XS E2 und XS E3 Clean-Set's zusammengestellt.



Das Clean-Set besteht aus:

- Vormontierter Mischschale und Auslaufschlauch für Kakao
- Vormontierter Auslaufschlauch für Teewasser
- Produktrutsche für Kakao
- Produktrutsche für Milch (Topping oder Weißer)
- Reinigungsbürste 6 mm für Auslaufwinkel
- Reinigungsbürste 10 mm für Auslaufschlauch 9 x 6
- Reinigungseimer 5 Liter
- Schwammtuch gelb
- Schwamm kratzfrei
- Reinigungstabletten für Microbrüher
- HACCP Reiniger gebrauchsfertig verdünnt



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

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	Artikel
100 545	Clean-Set für XS E2 Geräte
100 546	Clean-Set für XS E3 Geräte

In dem gelieferten Clean-Set befindet sich eine Bestellliste, mit der Sie Reiniger, Bürsten, Schwammtücher usw. nachbestellen können.

**Bedenken Sie:**

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

- **schneller und einfacher**
- **frischer und appetitlicher**
- **mehr Hygiene und weniger Störungen.**

## 2. Reinigungshinweise

### Außerbetriebnahme

Bei Kurzzeitiger Außerbetriebnahme wie z. Bsp. in der Urlaubszeit ist es notwendig, das Gerät vorher zu Reinigen, die Produkte und das Wasser zu entleeren.

Auch wenn Sie einen Ortswechsel vorsehen, wie z. Bsp. bei einem Vorführgerät oder Testgerät gehen Sie bitte wie bei der Abbauanleitung beschrieben vor. Damit Sie Freude auch nach dem Transport mit der Cino XS haben, beachten Sie bitte diese Abbau- und Außerbetriebsanleitung.

#### Vorgehensweise:

1. Führen Sie, wie in den Reinigungshinweisen das Spülprogramm durch.
2. **Ist Ihre Maschine „fest“ an die Wasserleitung angeschlossen? Wenn nein – weiter mit Punkt 3.**
  - a) Schließen Sie den Wasserzulauf (Eckventil)
  - b) Öffnen Sie die Rückwand des Gerätes und entnehmen Sie die Abdeckung.
  - c) Nun sehen Sie einen Klarsichtbehälter gefüllt mit Wasser. Am Auslauf dieses Behälters, befindet sich ein Schlauch mit einem Stöpsel (Verschluss). Nehmen Sie einen größeren Behälter, und lösen Sie den Stöpsel. Entleeren Sie den Behälter ganz. Schließen Sie den Schlauch wieder.
  - d) Schalten Sie nun das Gerät ein. Drücken Sie den Türkontaktschalter kurz, damit das Gerät in den Betriebsmodus geht.
  - e) Aktivieren Sie nun die Spülung über den Teewasserschlauch. Spülen Sie solange bis kein Wasser mehr läuft. Das Gerät ist nun drucklos. Sie können das Gerät jetzt ausschalten.
  - f) Am Geräteboden Unterseite befindet sich eine Ablassschraube für den Druckboiler. Lösen Sie diese Schraube vorsichtig. Entleeren Sie den Druckboiler komplett. Schließen Sie die Schraube wieder.
  - g) Schließen Sie die Rückseite des Gerätes wieder.
3. Entleeren Sie den Wassertank und reinigen Sie diesen wie in den Reinigungshinweisen beschrieben. Gehen Sie zur Entleerung des Kaltwasserbehälters und des Druckboilers vor wie bei Punkt 2 b) bis g).
4. Entleeren Sie alle Produktbehälter. Reinigen Sie die Produktbehälter und die Produktrutschen sowie die Mischschalen und Auslaufschläuche wie in den Reinigungshinweisen beschrieben.
5. Entleeren und Reinigen Sie die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter.
6. Reinigen Sie die Getränkeausgabe.
7. Bauen Sie alle Teile wieder ein. Das Gerät ist jetzt Transportfähig / Lagerfähig.

### 2.6

 Cino XS ist mobil, flexibel und leicht zu transportieren.

 Entleeren Sie den Kaltwassertank und den Druckboiler. Bei Transporten unter 0° C besteht Frostgefahr.

### 3. Technische Daten

#### Technische Datenblatt

#### 3.1

<b>Maße</b>	Höhe (geschlossen) Breite (geschlossen) Tiefe (geschlossen)	520 mm 379 mm 470 mm
<b>Gewicht</b>	Leer Voll	38 Kg ca. 44 Kg
<b>Elektrische Werte</b>	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max. Verbrauch bei ca. 50 Tassen pro Tag	230 Volt 50 Hz 16 A 1250 Watt 2,4 kWh
<b>Transformator</b>	<b>Primär</b> 230 V (schwarz) +/- 10% 220 VA <b>Sekundär</b> 8,5 V (rot) 10VA / 26 V (grün) 90VA / 30V (blau) 120VA	230 Volt 50 Hz 8,5 V / 26 V / 30 V
<b>Mahlwerk</b>	Spannungsversorgung Leistung Absicherung Geräuschpegel	24 V DC 50 W / 2600 UpM 5,0 A Träge ca. 67 dBA
<b>Pumpe</b>	Spannungsversorgung Leistung (Modell EX7) Elektromagnetische Hochleistungspumpe	230 V 50 Hz 48 W max. 7 bar
<b>Druckboiler</b>	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1100 W ca. 0,5 Liter ca. 2 Minuten
<b>Produktmotor</b>	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 90 Upm
<b>Mixermotor</b>	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 16000 Upm
<b>Kaffeedosierer</b>	Spannungsversorgung Kaffeedosierung min / max	24 V DC 7,0 – 9,0 gr.
<b>Wassertank</b>	Fassungsvermögen Kapazität BRITA Filterkartusche	3,5 Liter ca. 145 Liter / 10° kH oder 4 Wochen
<b>Kaffeebehälter</b>	Fassungsvermögen Kaffeebohne	Ca. 1 Kg
<b>Kakaobehälter</b>	Fassungsvermögen Kakaoprodukt	Ca. 0,4 Kg
<b>Milchbehälter</b>	Fassungsvermögen Topping / Kaffeeweißer	Ca. 0,4 Kg

## 4. Allgemeine Geräteinformationen

### Typenschild

#### 4.1

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>XS</b>	Geräte –Typ	XS
<b>E / 2</b>	Modell Ausführung	E = Bono / espresso 2 = Anzahl der Instant-Produktbehälter
<b>AA</b>	Wasseranschluss	AA = mit Wassertank

### Bitte Beachten

#### 4.2

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

<b>Pumpe:</b>	Leerlauf und Staudruck schadet Ihr:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht zu fein mahlen</li> <li>- Die Siebe der Brüheinheit dürfen nicht verstopft sein</li> <li>- kein Heißwasser in den Wassertank einfüllen</li> </ul>
<b>Mahlwerk:</b>	Es verstopft oder kann verklemmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht zu fein mahlen</li> <li>- Periodisch reinigen</li> </ul>
<b>Brüher:</b>	Er verstopft bei nicht durchgeführtem Reinigungsprogramm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungsprogramm täglich durchführen</li> <li>- Siebe sorgfältig reinigen</li> </ul>

## 4.3

## 4. Allgemeine Geräteinformationen

## 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 Pumpe
- Zeitgesteuerter Schutz für den Getriebemotor der Kaffeebrühgruppe
- Zeitgesteuerter Schutz für die Kaffeemühle
- Sicherung Brüherwasserzulauf vorhanden
- Sicherung Brüher nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden



### Zubehör

**4.6**

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.



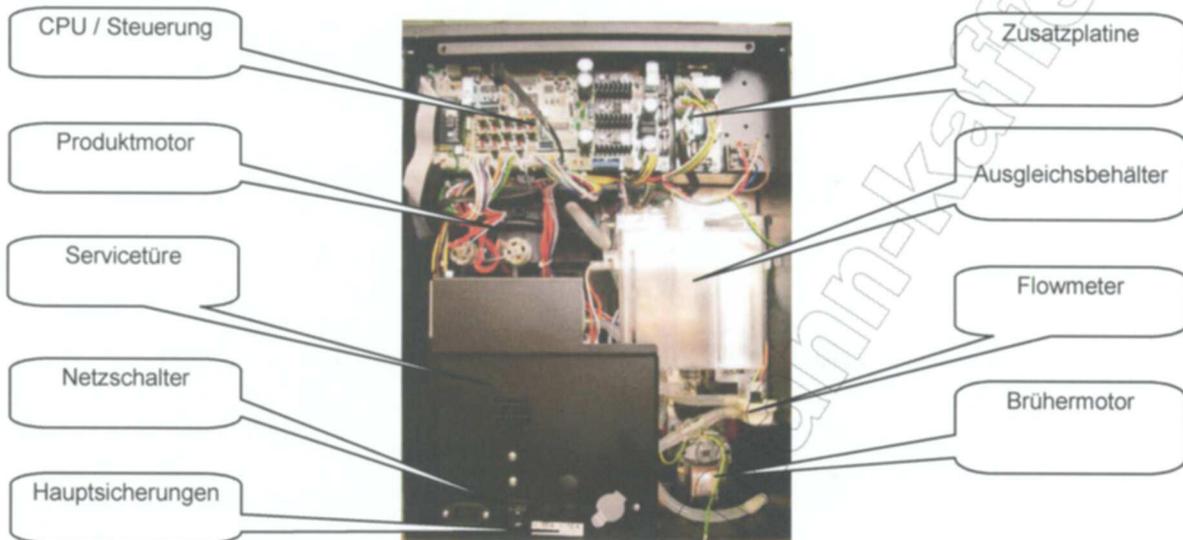
- XS-Festwasser-KIT Art-Nr. 100525
- XS-Münzgeräte-KIT Art-Nr. 100503
- XS-Geldkarten-KIT Art-Nr. 611086
- XS-AQUA-Modul Art-Nr. 100501
- XS-Multicontainer Art-Nr. 100500
- XS-Multi-Tischbasis Art-Nr. 100517
- XS-Frontpaneel (Verschiedene Designmotive)
- XS-Accessoires (Tassen, Pötte, Löffel, Tablett, Zuckerstäbchen, Tassenwärmer)
- XS-BONO Basis Ersatzteilpaket (Alle notwendigen Teile)
- XS-BONO Reinigunstabletten für MICRO-espresso-Brüher

## 5. Automaten Bauteil Übersicht

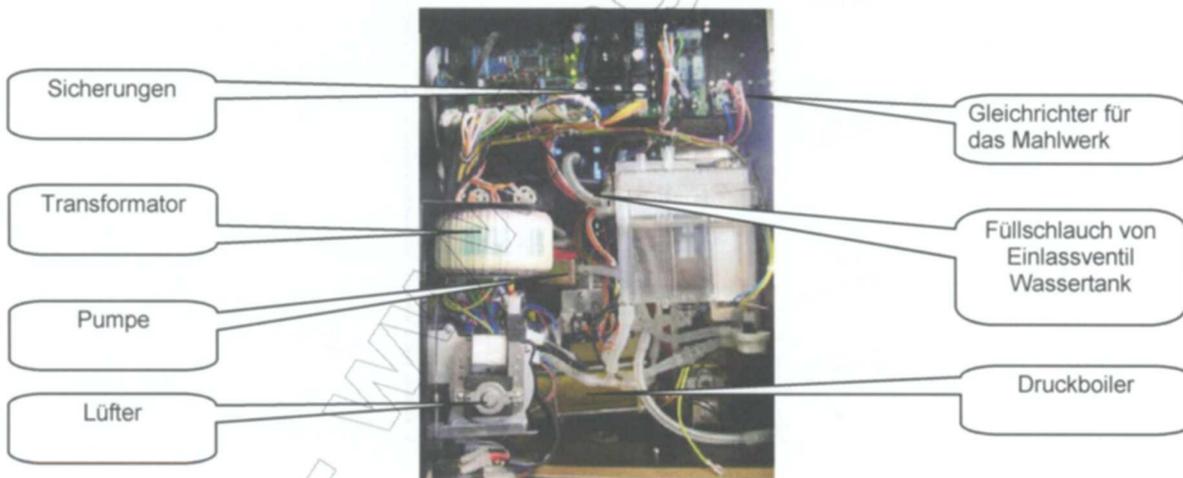
### 5.1

#### Ansicht Rückwand

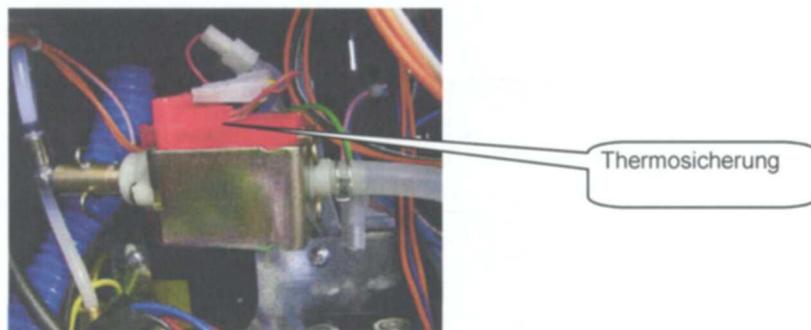
Gehäuse hinten



Gehäuse hinten (mit offener Servicetüre)



Gehäuse hinten (Pumpe)



# 5. Automaten Bauteil Übersicht

## Ansicht Front

### 5.2

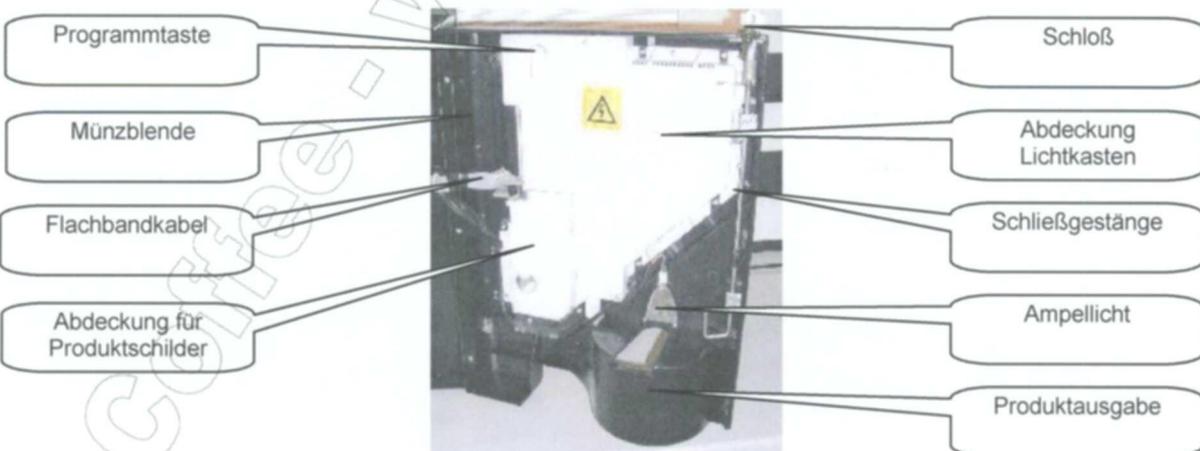
### Gehäuse außen



### Gehäuse innen



### Türe innen

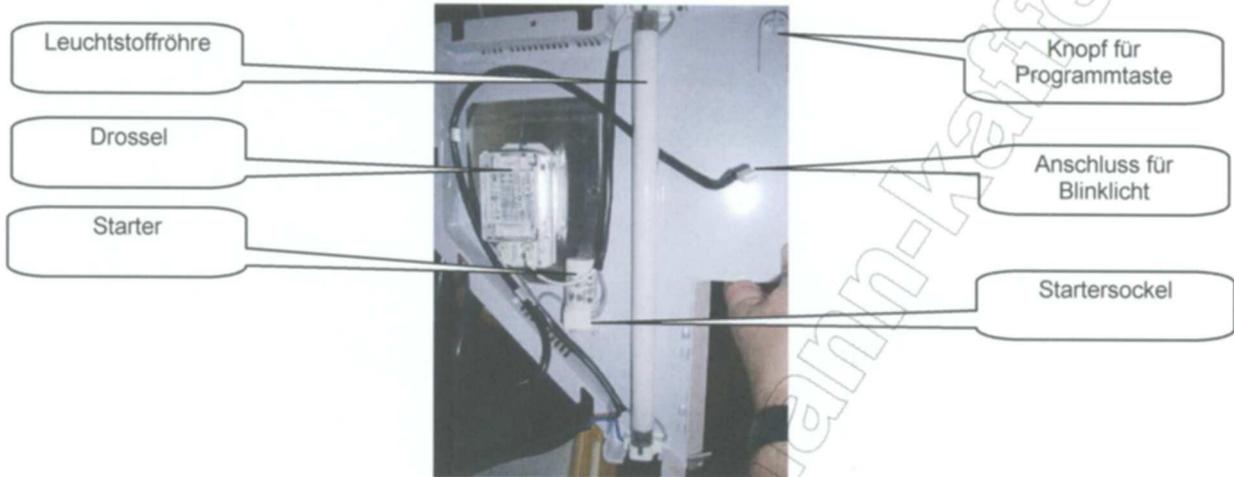


## 5. Automaten Bauteil Übersicht

### 5.3

### Beleuchtung

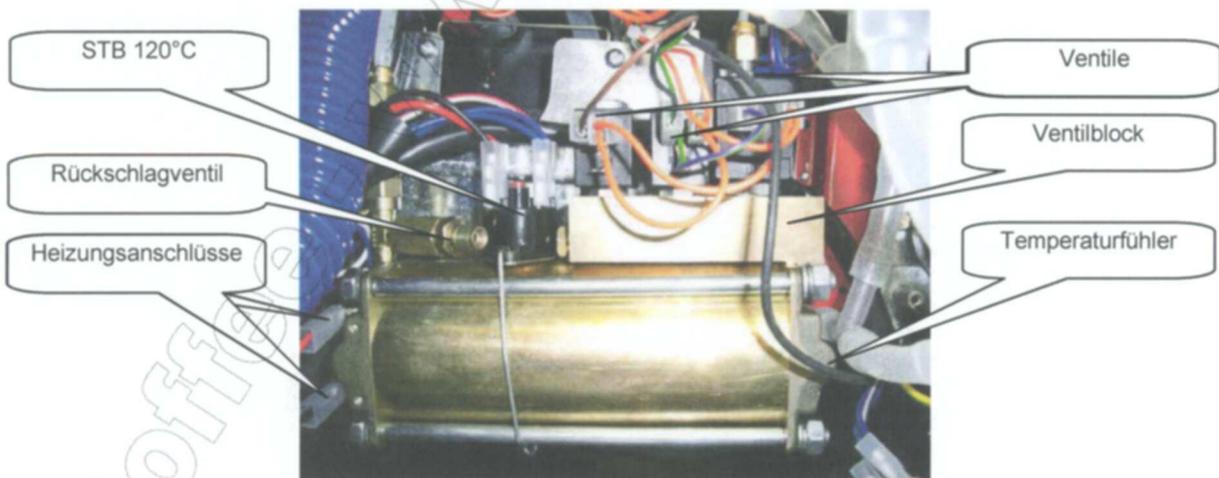
#### Beleuchtung Türe innen



#### Blinklicht Türe innen und außen



#### Druckboiler



## 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

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 Tanksystem serienmäßig mit Tankfilter ausgerüstet.

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

### Kapazität einer Tankkartusche

Vorgehensweise zum Tausch der Aqua-Aroma Filterkartusche:

1. Wassertank entleeren
2. Verbrauchte Filterkartusche entnehmen
3. Neue Filterkartusche einsetzen und Wassertank befüllen

Karbonathärte	Kapazität	Tassen- / Becheranzahl *	
		130 ml	150 ml
In Grad Karbonathärte	In Liter		
6° kH	242	1860	1610
8° kH	181	1390	1210
10° kH	145	1120	970
12° kH	120	930	810
14° kH	103	800	690
16° kH	90	700	600
18° kH	81	620	540

\* Kapazitätsangaben beinhalten keine Spül- und Reinigungszyklen

Hinweise zum Einsatz der Aqua-Aroma Filterkartusche:

**Empfohlene Einsatzdauer maximal 4 Wochen oder siehe Tabelle Kapazität.**

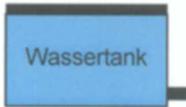
Für Nachbestellungen:

1 VE = 6 Stück Tank-Filterkartusche Artikel-Nr. 799 038

## 7.3

## 7. Wasser und Filter

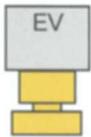
## Das Wassersystem

**Wassertank:**

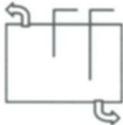
Der Wasservorratstank ist serienmäßig mit einer Filterkartusche ausgestattet. Die Kartusche filtert im Kaltwasserbereich Schmutzpartikel sowie Gerüche und reduziert die Karbonathärte. Die Kartusche muss nach Ablauf der 4 Wochen oder nach Erschöpfung der Kapazität getauscht werden. Der Wassertank sollte periodisch gereinigt werden.



**Achten Sie darauf, daß die Kartusche nicht über längere Zeit im trockenen ist.**

**Einlassventil:**

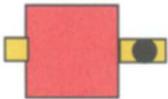
Das Einlassventil für den Wassertank ist nur für den drucklosen Bereich geeignet. Das Einlassventil ist ein empfindliches Teil wenn das Wasser nicht filtriert wird. Durch Verschmutzung von nicht gefiltertem Wasser kann das Ventil nicht mehr öffnen oder es schließt nicht mehr. Dadurch kann es sehr schnell 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 filtriertem Wasser können die Sonden verschmutzen und dadurch Störungen entstehen.

**Flowmeter (Wasserzähler):**

Der Wasserzähler zählt für alle Kaffeegetränke die Wassermenge. Das Instantwasser (Kakao u. Milch) wird nur über die Zeiteingabe gemessen. Der Wasserzähler registriert über 2 Magnete die sich im Flügelrad befinden die Umdrehungen. Diese Impulse werden in der Steuerung in ccm umgerechnet.

**Pumpe:**

Die Pumpe fördert zwischen 7 und 9 bar Druck. Werkseitig ist die Pumpe mit einer Thermosicherung abgesichert. Diese Sicherung dient zum Schutz der Pumpe vor eventuellen Überhitzungsschäden.

**Druckboiler:**

Im Druckboiler befindet sich die Heizung und der Temperaturfühler. Es befindet sich keine Wasserstandssonde im Boiler. Daher muß der Boiler, wenn er entleert worden ist, manuell über das Spülprogramm einer Mischschale befüllt werden. Am Boiler befindet sich noch ein Überdruckventil, das bei 18 bar öffnet und den Überdruck über den Überlauf umleitet. Der Boiler kann über eine Ablassschraube unter dem Geräteboden entleert werden.

**Auslassventile:**

Die Auslassventile bestehen aus einem Messingblock und 3 Ventilen. Der Ventilblock ist mit 2 Schrauben auf dem Druckboiler befestigt. Die Ventile der Mischschale 1 und 2 sind identisch. Die Spule des Kaffeeventils ist etwas größer und Sie ist mit einer Überdruckfunktion ausgestattet. Bei zu großem Gegendruck des Brühers, wird der Druck auf den Überlauf umgeleitet.

## 8.6

## 8. Inbetriebnahme

## Reinigung mit dem Spülprogramm

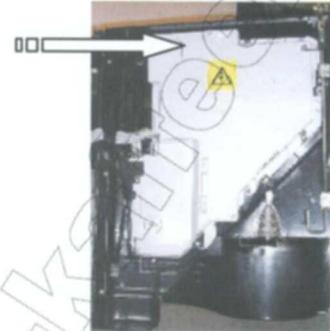
1=PROGRAMM.  
3=FREIVERKAUF

2=ZAEHL. 4=SPUEL.  
5=ZAEHLER SERV.

SPUELUNG  
TASTE 1-2-3

Drücken Sie die Programmtaste in der Türinnenseite.  
Im Display erscheint abwechselnd:

Drücken Sie auf der Tastatur die Wahl taste 4.  
Im Display erscheint:



## Brüherreinigung mit Reinigungstablette

SPUELUNG 1  
LAEUFT

Drücken Sie nun für den Brüher die Taste 1.  
Im Display erscheint:

Der untere Stempel läuft nun auf den höchsten Punkt, damit er mit der Oberfläche der Brühkammer bündig ist. Nun werden ca. 20 ccm Wasser gespült. In diesem Vorgang werden die Kaffeereste der Brühkammer und von dem unteren Sieb weggespült. Das Wasser läuft in die Tresterschale ab. Dieser Vorgang wird nochmals wiederholt. Danach läuft der Brüher wieder in seine Endstellung (offene Stellung) und die Brühkammer wird nun mit ca. 35 ccm Wasser gefüllt.

REINIGUNGSTAB  
EINGEBEN 8=START

Im Display erscheint:

Jetzt werden Sie aufgefordert die Reinigungstablette einzuwerfen. Wir empfehlen eine tägliche Reinigung mit der Reinigungstablette oder mindestens einmal wöchentlich. Werfen Sie die Tablette ein und drücken Sie die Taste 8.



Bitte Warten  
Einweichphase

Im Display erscheint:

Nun läuft die Auflöszeit der Reinigungstablette. Diese Zeit beträgt ca. 90 Sekunden. Nach der Auflöszeit läuft der Brüher wieder in seine Endstellung.

- Entnehmen Sie die Tropfschale und stellen Sie ein größeres Gefäß unter den Auslauf.

SPUELUNG 1  
LAEUFT

Im Display erscheint:

Der obere Stempel wird nun kurz in das Wasser der Brühkammer eingetaucht. Danach läuft das Wasser mit der aufgelösten Tablette in die Tresterschale ab. Dieser Vorgang wird nochmals wiederholt, damit die Brühkammer nochmals ausgespült wird.

- Führen Sie mehrere Spülzyklen pro Anwahl durch.

SPUELUNG  
TASTE 1-2-3

Das Reinigungsprogramm für den Brüher ist nun beendet und im Display erscheint:

- Das Spülprogramm sollte täglich durchgeführt werden.

**Diese Reinigung ist täglich durchzuführen.**

## Spülung der Mischschale / Tägliche Pflege

SPUELUNG 2  
LAEUFT

Drücken Sie nun für die Mischschale 1/Teewasser die Taste 2.  
Im Display erscheint:

Nun wird über die Mischschale ein Spülzyklus ausgegeben. Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

SPUELUNG 3  
LAEUFT

Drücken Sie nun für die Mischschale 2 die Taste 3.  
Im Display erscheint:

Nun wird über die Mischschale ein Spülzyklus ausgegeben. Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

Drücken Sie die Programmtaste auf der Türinnenseite um das Spülprogramm wieder zu verlassen.

## 23. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

### 23.1

### Störmeldungen

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheint 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 2</b>	Störung am Zahlungssystem	Falsches Zahlungssystem	
		Adapterkabel defekt	
		Leistungsunterbrechung der Datenleitung Münzgerät zur CPU	
		Münzgerät defekt	
<b>SERVICE AUS 2B</b>	Versorgungsspannung für Zahlungssystem fehlt.	Sicherungen prüfen	Wird durch defekten Mixer-/ Produktmotor verursacht.
<b>SERVICE AUS 5A</b>	Der rechte EARAM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen	
<b>SERVICE AUS 5B</b>	Der linke EARAM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen.	
<b>KEIN WASSER AUS 6A</b>	kein Wasser	Wassertank leer	Überlaufschlauch am Einlassventil abziehen, angesammeltes Wasser aus dem Schlauch ablaufen lassen
		ungenügender Wasserzulauf (Einlaßventil defekt)	
<b>KEIN WASSER AUS 6B</b>	Wasserverlust im Boiler, obwohl kein Abverkauf statt gefunden hat.	Boiler auf Dichtigkeit überprüfen	
		Schlauchverbindungen überprüfen	
<b>SERVICE AUS 7</b>	Brüher verstopft	Reinigungsprogramm für Brüher Starten	
		Brüher ausbauen und Reinigen	
	Die Brühzeit wurde überschritten	Mahlung zu fein eingestellt	
		Flowmeter (Wasserzähler) defekt	
<b>SERVICE AUS 7B</b>	Kein Wasser im System bzw. im Boiler. Pumpe fördert kein Wasser.	Pumpe überprüfen	
		Flowmeter überprüfen	
		Kaffeeventil überprüfen	
<b>SERVICE AUS 8</b>	Der Brüher läuft nicht in seine Endstellung	Microschalter am Brühermotor überprüfen	
		Spannung für Brühermotor überprüfen	
<b>SERVICE AUS 8 A</b>	Der Microtaster für den Brüher hat ausgelöst	Der Brüher ist nicht, oder nicht richtig eingebaut	
		Der Microtaster ist defekt	

## 23. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

### Störmeldungen

**23.1**

Anzeige-Code	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
<b>SERVICE AUS 8 B</b>	Der Microschalter für die Wasserzufuhr Brüher hat ausgelöst	Der Wasserzufuhrschlauch für den Brüher wurde nicht, oder nicht richtig eingebaut  Der Microschalter ist defekt	
<b>KEIN KAFFEE AUS 9</b>	Die Zeitspanne zur Befüllung des Dosierers wurde überschritten	Der Kaffeebohnenbehälter ist leer Der Schieber am Bohnenbehälter ist geschlossen Die Mahlscheiben sind stumpf und müssen erneuert werden Die 6,3A Sicherung hat ausgelöst Der Mikroschalter im Dosierer ist defekt.	
<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>	Wasserverlust ohne dass ein Abverkauf getätigt wurde  Boilerfüllstandskontrolle nicht in Ordnung	Undichtigkeit am Ausgleichsbehälter  Wasserstandsonden im Ausgleichsbehälter überprüfen	
<b>SERVICE AUS 16</b>	Die Programmier Taste auf dem Display ist verklemmt oder defekt	Die Taste überprüfen und falls nötig ersetzen	
<b>SERVICE AUS 17</b>	Eine Taste auf der Auswahl tastatur klemmt, oder die Folientastatur ist defekt	Kontrollieren Sie die Auswahl tastatur und falls nötig ersetzen Sie die Folientastatur	
<b>SERVICE AUS 24 VOLT A</b>	6,3A Sicherung auf der CPU hat ausgelöst	CPU defekt  Ein Motor hat einen Defekt	
	24 Volt Versorgungsspannung fehlt	Transformator defekt  Stecker Transformator ist lose	
	Leiterbahnen auf der CPU sind unterbrochen	CPU defekt  Ein Motor hat einen Defekt	
<b>SERVICE AUS 24 VOLT B</b>	Ein Transistor für die Versorgungsspannung auf der CPU ist defekt	Transistor erneuern  CPU erneuern	
<b>SERVICE AUS 31 A</b>	Boiler zu heiß	CPU defekt (Triac für Heizung macht Kurzschluß)	

**23. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)****23.1****Störmeldungen**

Anzeige-Code	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
<b>SERVICE AUS 31 B</b>	Boiler zu kalt	STB hat ausgelöst	
		CPU defekt (Transistor defekt)	
<b>SERVICE AUS 31 C</b>	Temperaturfühler misst nicht	Temperaturfühler defekt	
		Zuleitung zum Temperaturfühler unterbrochen	
<b>SERVICE AUS 99</b>	Produktzähler auf „0“	Produktzähler neu aktivieren wie unter Kapitel 22.2 beschrieben.	
<b>ERR 12 Volt O AN 6</b>	Spannung für die Transistoren fehlt.	Kein Programm geladen.	Software mit FlashCard laden

## 23. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

### Störursachen ohne Störmeldung

**23.2**

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 CPU 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
	Steckverbindung lose	CPU defekt Kabelverbindung prüfen