O NESCAFÉ Business Star

xx speedmix H3
Bedienungsanleitung für die Inbetriebnahme, Befül Bedienungsanleitung für die Inbetriebnahme, Befüllung und Reinigung Ausgabe 4 08/2004



servomat steigler







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
MocaCino
Café au lait
Qualitätsspitze
Espresso
u.s.w.

R

Rezeptur Stufen-Programm

Unser A.R.T. – Getränkequalitätsergebnis ist nur möglich durch
das fein ausjustierte StufenProduktionsprogramm. Kaffee,
Topping/Weisser, Schokolade
und fein geflitertes heißes
Wasser werden Stufe für Stufe
zur cremigen Getränkekreation.
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

nur noch abhängig ist vom Einsatz der verwendet Produkte selbst.

Inhaltsverzei	chnis	5/
Thema	Seite	Kapitel
Wichtige Hinweise für den Benutzer	5 – 8	(%)
Reinigungshinweise	9 – 12	(2)
Technische Daten	13	3
Automaten Bauteil Übersicht	14 – 15	907 4
Platzierung des Gerätes	16	5
Inbetriebnahme des Gerätes	17 – 20	6
Dosiereinstellung	21-22	7
Ausserbetriebnahme des Gerätes	9023	8
Erste Hilfe – Fehlermitteilungen	24	9

1.1	Beschaffenheitsbeschreibung	Ď
	 Die Beschaffenheit der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Milchpulver der Nestlé Foodservice konzipiert. 	035
	Der typische Einsatz ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.	
	 Die Installation, Befüllung und Reinigung erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners. 	7
	 Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung. 	
	 Der Aufstellplatz ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration). 	
	Die Größe, Kapazität und der damit verbundene Befüllungs- /Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell von täglich bis zu 30 Portionen vor, maximal 21600 Portionen in 24 Monaten.	
	 Wenn ungeschultes Personal das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig. 	
	 Bei mutwilliger Beschädigung oder unsachgem ßer Behandlung ist die Haftung f ür M ängel ausgeschlossen. 	
	 Verschleißteile, 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/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung. 	
	 Der Einsatz von Filterkannen oder Wasserfiltern, zur Enthärtung des Trinkwassers, ist bei mehr als 9° Grad deutscher Wasserharte dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen. 	
(Regelmäßigen Wartungen sind It. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 2500 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung It. beigefügter Check-List auszutauschen.	
, (- ()	 Die Reinigungs- und Hygienevorschriften dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten. 	
Entry	Beimerstetten, den 01.01.2002 Textinhalt unterliegt Copyright.	

Wartungs-Checkliste

1.2

Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:

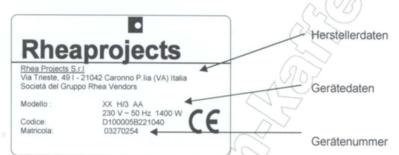
Welche Teile?	Was muss gemacht werden?
Wassertankversorgung oder Festwasseranschluss	 Wassertank und ggf. Filtereinsatz reinigen O-Ringe Verschluss innen tauschen ggf. Wasserfilterkartusche tauschen ggf. Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen
Boiler	- Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken - Wasserstandssonden reinigen ggf. entkalken - Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken - Wasserpumpen überprüfen ggf. tauschen - Wasserausläufe an Pumpen reinigen - STB und Trockenlaufschutz überprüfen
Mixereinheiten	- Mischschalen ausbauen und reinigen - Dampfabsaugung über Mischschale reinigen - O-Ringe Mixerflansch erneuern - V-Ringe Mixermotor erneuern - O-Ringe Buchse Mischschale erneuern - Mixerscheiben erneuern - Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen
Ventilator	- Ventilatoren reinigen - Lüfterkanal ausbauen und reinigen - Lüfterschlauch ausbauen und reinigen
Produktbehälter	 Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen Produktrutschen reinigen
Tropfschale	 Tropfschale entleeren und reinigen Ausgabebereich Türe reinigen Schwimmerfunktion überprüfen
Wasser- und elektrische Steckverbindungen	- alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen
Dosierung, Temperatur und Funktion	Wasser- und Produktdosierungen überprüfen Temperatur überprüfen Endkontrolle und Probelauf

1.3

Typenschild

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

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



Definition Gerätedaten:

XX	Geräte –Typ	NESCAFÉ BusinessStar
H/3	Modell Ausführung	H = SpeedMix 3 = Anzahl Instant Produktbehälter
AA	Mit Wassertank	Interner Wassertank
Matricola	Gerätenummer	03270254

1.4

Bitte Beachten

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

		 Wasserqualität messen Wasserfilter einsetzen
Boiler / Einlassventil	Kalk und Schmutzablagerungen	- Periodisch reinigen bzw. entkalken.
Mischschalen: Verstopfen durch Produktrückstände		- Täglich Spülprogramm betätigen
	Verstopten durch Produktruckstande	- Periodisch überprüfen- V-Ringe erneuern
Produktmotor: Produkte verkleben im Produktbehälter	 Monatlich entleeren und Produktbehälter reinigen 	
	Troducto vernieberi ili Froductiberialter	- Automatentaugliche Produkte verwenden

Sicherheitshinweise

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

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.



Achtung:

Vor allen Instandsetzungsarbeiten Netzstecker ziehen!

Das Gerät wurde gemäß folgender europäischen Sicherheitsvorschrift entwickelt:

O

- EN 60 335 - 1

" Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen Geräten".

Gefahrenhinweise

1.6

- 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

Sicherheitsvorrichtungen

1.7



Türkontaktschalter

- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz f
 ür die Heizung
- Elektronische Überwachung der Temperatursteuerung
- Zeitgesteuerter Schutz f
 ür das Nachf
 üllen von Wasser

2.1

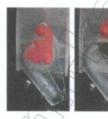
Allgemeine Reinigungshinweise

Diese Reinigungshinweise sind eine Erweiterung der Benutzerhinweise, die sich im Inneren des Gerätes befinden. Die Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie die 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.



geschlossen

offe

2. Spülprogramm ausführen:

Aktivieren Sie den Türkontaktschalter. Stellen Sie ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Schalten Sie nun das Gerät AUS. Drücken Sie nun die Anwahltaste 1 und Anwahltaste 2 gleichzeitig und schalten Sie das Gerät nun EIN. Halten Sie die Tasten ca. 15 Sekunden lang gedrückt, bis das Spülprogramm startet. Das Spülprogramm startet nun die Spülung der Mischschale 1 und anschließend die Mischschale 2. Nach dem Spülvorgang startet das Gerät automatisch im Verkaufsmodus wieder.



Spülfunktion

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



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

Wöchentliche Reinigung

Hier ist die Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 4 beinhaltet.

5. Mischschalen reinigen: 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 die Teile wieder sorgfältig ab.





6. Produktrutschen reinigen: 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.





Produktrutschen gut abtrocknen. Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

Anordnung der Produktrutschen: Vorsicht Verwechslungsgefahrl links: Dunkelroter Verschluss (erhöhte Produktrutsche) mitte: Hellroter Verschluss (niedrige Produktrutsche) rechts: Hellroter Verschluss (niedrige Produktrutsche)

7. Wasservorratsbehälter reinigen: Wasservorratsbehälter am Griff leicht anheben und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie nun den Deckel des Wassertanks. Reinigen Sie den Wassertank in dem Sie die Ruckstände unter fließendem warmen Wasser abreiben. Kalkablagerungen entfernen Sie mit leichtem Essigwasser. Spülen Sie danach den Wassertank mehrmals gut aus. Falls Sie einen Tank in Tank Filtereinsatz im Wassertank haben, so reinigen Sie diesen genauso.



Wassertank entnehmen



Wassertank ausgebaut

2.4

Monatliche Reinigung

Hier ist die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 7 beinhaltet.

8. Produktcontainer reinigen: Schließen Sie zuerst die roten Verschlussklappen 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.







9. Absaugung Mischschale reinigen: Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunstoffschublade über den Mischschalen 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.







10. Produktausgabebereich reinigen: Entnehmen Sie die Austaufschläuche aus der Halterung. Drücken Sie an der Abdeckung der Produktausgabe, links und rechts an den dafür vorgesehenen Drucktastern nach unten. Ziehen Sie nun die Abdeckung nach vorne weg. Nun können Sie die Abdeckung unter fließend warmem Wasser und mit HACCP Reiniger reinigen.

Beide Drucktasten nach unten drücken





Reinigungshilfen

Verwenden Sie speziell das für dieses Gerät zusammengestellte Clean-Set. (Clean-Set für BusinessStar H3) 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 Kakao/Milch
- Produktrutsche für Kaffee Santa Rica
- Produktrutsche für Gloria
- Produktrutsche für Nesquik
- Reinigungsbürste 6 mm für Auslaufwinkel
- Reinigungsbürste 10 mm für Auslaufschlauch 9 x 6
- Reinigungseimer 5 Liter
- Schwammtuch gelb
- Schwamm kratzfrei
- HACCP Reiniger gebrauchsfertig verdünnt.

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.

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 Reiniger verdünnte 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: Clean-Set für Business Star H3 Artikelnummer:

Sonstiges Zubehör

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

- BusinessStar-Accessoires (Tassen, Pötte, Löffel, Tabletts, Zuckerstäbchen, Tassenwärmer)
- BusinessStar Basis Ersatzteilpaket (Alle notwendigen Teile)
- BusinessStar CLEAN-SET
 - AQUA-Modul mit 19 Liter Kanister (Festwasser-KIT notwendig)
- BusinessStar Festwasser-KIT
 - Flash-Card
 - Software Editor für Flash-Card
 - BusinessStar-RS 232 FlashCard Verbindungskabel



Clean-Set für

Business Star





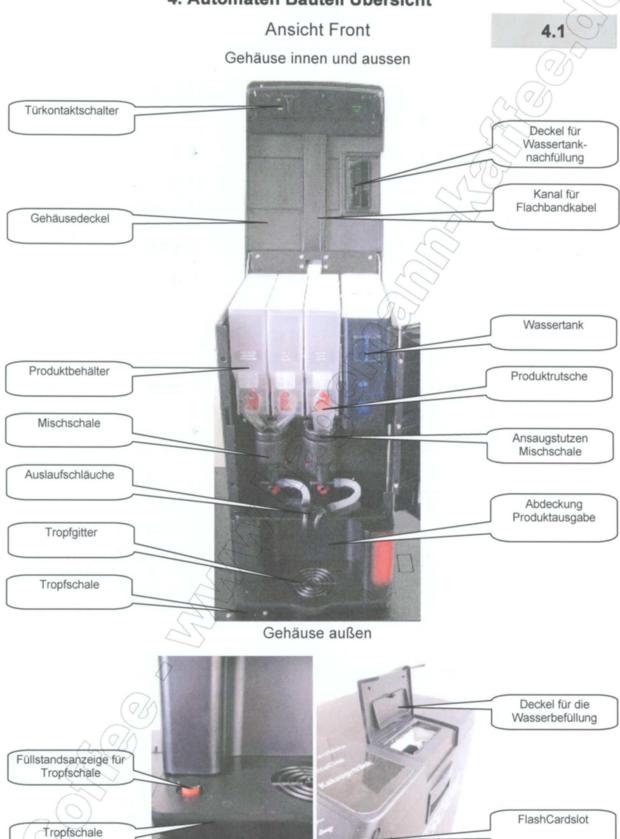
3. Technische Daten

3.1

Technische Datenblatt

Маßе	Höhe (mit geschlossenem Deckel) Breite (mit geschlossener Türe) Tiefe (mit geschlossener Türe)	520 mm 285 mm 410 mm
Gewicht	Leer Voll	16 Kg 21 Kg
Elektrische Werte	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max. Verbrauch bei ca. 30 Tassen pro Tag (130 ml)	230 Volt 50 Hz 16 A 1400 Watt
Transformator	Primär 230 V (schwarz) Sekundär 24 V (blau) 90VA – 100VA 8,5 V (rot) 10VA	230 Volt 50 Hz 24 Volt 8,5 Volt
Boiler	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1300 W 2,1 Liter ca. 10 Minuten
Temperaturregelung	Elektronisch	PTC Fühler
Produktmotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 85 Upm
Mixermotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit regelbar von	24 V DC 2400 Upm bis 16000 Upm
Ventile	Spannungsversorgung Einlassventil	24 V DC
Wassertank (Standard)	Kapazität	ca. 2,1 Liter
Festwasseranschluss (Option)	Wasserdruck Wasseranschluss	1 – 8 Bar 3 / 8" oder 3 / 4" außen
Sonstiges	GSM Tauglich über externes Modem FLASH-CARD Programmierung mit PC-Software	
Kaffeebehälter 1 (Santa Rica Col.)	Fassungsvermögen	ca. 0,4 Kg
Kakaobehälter (Nesquik)	Fassungsvermögen	ca. 1,0 Kg
Milchbehälter (Gloria)	Fassungsvermögen	ca. 0,8 Kg

4. Automaten Bauteil Übersicht



4. Automaten Bauteil Übersicht

4.2

Ansicht innen

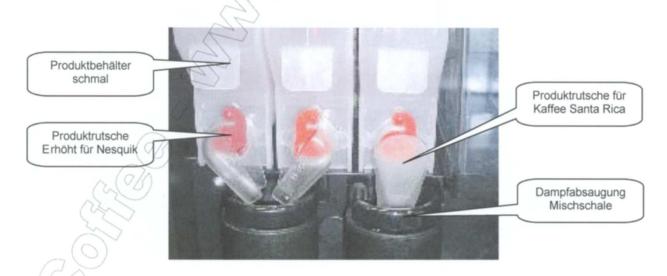
Türkontaktschalter



Wassertank



Produktbehälter und Produktrutschen



5. Platzierung des Gerätes

Hinweise für die Installation

5.1

Der fehlerfreie Betrieb des Automaten ist in geschlossenen Räumen, mit einer Raumtemperatur die nicht niedriger als 5°C sein darf, gewährleistet. Das Gerät sollte nicht in Räume verwendet werden, wo Spritzwasser ist.

8

Vorsicht:

Da einige Füllprodukte hitze- und Feuchtigkeitsempfindlich sind, kann es zu Störungen beim Betriebsablauf des Gerätes kommen, falls die Raumtemperatur 30°C oder die Luftfeuchtigkeit von 80% überschreitet.

Falls diese Bedingungen herrschen, müssen die Teile, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, täglich gereinigt werden.

Wahl des Aufstellplatzes

5.2

Bei der Wahl des Aufstellplatzes achten Sie bitte darauf, dass für die Bedienung, Wartung und Beschickung des Automaten ein leichter Zugang gewährleistet ist.

U

Aufstellung

5.3

Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind.

V

Die Geräteschlüssel befinden sich festgebunden auf der Tropfschale

V

Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist

V

Der Automat ist Lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Tür einwandfrei schließt.

V

Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein

V

Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten.

V

Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 230V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose.

V

0

0

9. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

9.1

(17) Programmtastatur klemmt oder ist defekt(24A) Defekt durch zu hohe Spannung (CPU)(24B) Defekt durch zu geringer Spannung (Trafo)

(33A) Zu hohe Temperatur

(33B) Zu niedrige Temperatur (STB)

Keine Mastersoftware auf der CPU

(33C) Temperaturfühler defekt

Störmeldungen

Störungsanzeige

Der Störungs-CODE wird erst angezeigt, wenn die Taste 6 gedrückt wird.

Wenn die Service Alarm LED leuchtet, so drücken Sie die Taste 6, damit der CODE angezeigt wird.

Leuchtfarbe der LED's Grün Rot Grün Grün Grün Grün Grün Grün Rot Rot Piktogramme Erläuterung Piktogramme Taste 1 Taste 2 Taste 3 Taste 4 Taste 5 Taste 6 Wasser Service LED Nummer 2 1 3 4 5 7 8 6 9 10 Aufheizphase (5) EAROM Speicher Defekt (6) Kein Wasser (6A) Fehler in der Wassernachfüllkontrolle (10) Fehler in den Programmdaten (14) Defekt an der Wassernachfüllkontrolle

Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen
überprüfen und ggf.
Produktbehälter richtig
gehängt Einhängen
ıç