

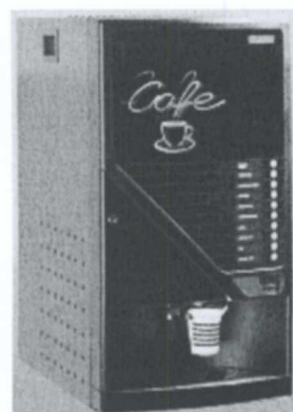
o cino

xm 240 Presso-Bean E4

Bedienungsanleitung

Ausgabe 1 03/2005

Ab Software XMED 1E / 06.12.2004





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

Thema	Seite	Kapitel
Wichtige Hinweise	5-6	1
Reinigungshinweise	7-8	2
Technische Daten	9	3
Allgemeine Informationen	10-12	4
Automaten Bauteil Übersicht	13-14	5
Auspacken und Aufstellen	15	6
Wasser und Filter	16-18	7
Inbetriebnahme	19-23	8
Beleuchtung	24	9
Einbau eines Zahlungssystems	25	10
Mikrobrüher	26-28	11
Gerätespezifikation	29	12
Grundfunktion der Programmierung	30-34	13
Dosierung und Konfiguration	35-38	14
Dosierliste	39-41	15
Verkaufspreise einstellen	42	16
Temperatur einstellen	43	17
Verschiedene Einstellungen	44-46	18
Diagnostik	47	19
Verkaufsdaten	48	20
MDB Einstellungen	49	21
Funktion Uhr	50-51	22
Fehlermeldungen	52	23
Zähler Service	53-54	24
Erste Hilfe-Fehlermitteilungen	55-58	25

1. Wichtige Hinweise

1.1

Beschaffenheitsbeschreibung

	◦ Die Beschaffenheit der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.	
	◦ 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.	
	◦ 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 XM von täglich bis zu 60 Portionen vor, maximal 43200 Portionen in 24 Monaten.	
	◦ Wenn ungeschultes Personal das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfangreiche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.	
	◦ Bei mutwilliger Beschädigung oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel 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/Mahlscheiben/Mixermotoren/Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.	
	◦ Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern, 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.	
	◦ Regelmäßigen Wartungen sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 6000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen.	
	◦ Die Reinigungs- und Hygienevorschriften dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.	
	Beimerstetten, den 01.01.2002 Textinhalt unterliegt Copyright.	

1. Wichtige Hinweise

Wartungs-Checkliste

1.2

	Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:	
Welche Teile?	Was muss gemacht werden?	
Wasserversorgung Festwasseranschluss	- Einlassventil und Anschlüsse überprüfen - Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen	
Druckboiler	- Druckboiler ausbauen, reinigen, ggf. entkalken - Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken - Dichtungen Boilerdeckel erneuern	
Ventilblock	- Ventile ausbauen und reinigen ggf. entkalken - Plunger von allen Auslassventilen erneuern	
Mahlwerk und Dosierer	- Mahlwerk reinigen ggf. Mahlscheiben erneuern - Dosierer reinigen und prüfen	
Brüher	- Brüher ausbauen und reinigen - Siebe und O-Ring von Brüherstempel erneuern	
Mixereinheiten	- Mischschalen ausbauen und reinigen - O-Ringe Mixerflansch erneuern - V-Ringe Mixermotor erneuern - O-Ringe Buchse Mischschale erneuern - Mixerscheiben erneuern - Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen	
Becherwerk und Becherausgabe	- Lichtschranke Becherwerk reinigen - Lichtschranke Tassenerkennung reinigen (wenn vorhanden) - Becherwerk auf Funktion testen - Becherarm und Becherausgabe reinigen	
Ventilator	- Ventilator ausbauen und reinigen - Lüfterkanal ausbauen und reinigen - Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	
Produktbehälter	- Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen - Produktrutschen reinigen	
Tropfschale und Kaffeersatzbehälter	- Tropfschale entleeren und reinigen - Schwimmerfunktion testen - Kaffeersatzbehälter reinigen	
Zahlungssystem / Münzprüfer	- Zahlungssystem/Münzprüfer prüfen und reinigen	
Wasser- und elektrische Steckverbindungen	- alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen	
Dosierung, Temperatur und Funktion	- Wasser- und Produktdosierungen überprüfen - Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen - Temperatur überprüfen - Endkontrolle und Probelauf ggf. Münzannahme	

2. Reinigungshinweise

2.1

Allgemeine Reinigungshinweise

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: (Kapitel 8.7)
Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Programmtaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Betätigen Sie die Taste 4 für 4 = SPUELEN. 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 danach die Taste 2 für die Mischschale 1, danach die Taste 3 für die Mischschale 2. 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

2.4

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

2.5

Verwenden Sie speziell das für dieses Gerät zusammen-gestellte Clean-Set. (Clean-Set für XM PB)

Das Clean-Set dient Ihnen zur schnelleren und einfachen Reinigung des Gerätes.

Das Clean-Set besteht aus:

- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Kakao
- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Tee
- Produktrutsche für Milch
- Produktrutsche für Kakao
- Produktrutsche für Tee/Suppe
- Reinigungsbürste 6 mm für Auslaufwinkel
- Reinigungsbürste 10 mm für Auslaufschlauch 9 x 6
- Reinigungsseimer 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.



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

3.1

Technisches Datenblatt

Maße	Höhe ohne / mit Aufsatz Breite Tiefe ohne / mit Türe	770 mm / 870 mm 410 mm 495 mm / 575 mm
Gewicht	Leer Voll	51 Kg 59 Kg
Elektrische Werte	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max. Verbrauch bei ca. 50 Tassen pro Tag (150 ml)	230 Volt 50 Hz 16 A 1250 Watt 2,4 Kw/h
Transformator	Primär 230 V (schwarz) +/- 10% 220 VA Sekundär 8,5 V (rot) 10VA / 26 V (grün) 90VA / 30V (blau) 120VA	230 Volt 50 Hz 8,5 V / 26 V / 30 V
Mahlwerk	Spannungsversorgung Leistung Absicherung	24 V DC 50 W / 2600 UpM 5,0 A Träge
Druckboiler	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1250 W 1 Liter ca. 2 Minuten
Pumpe	Spannungsversorgung Leistung (Modell 1106) Elektromagnetische Hochleistungspumpe	220 V 50 Hz 70 W max. 15 bar
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
Wasseranschluss	Wasserdruck Wasseranschluss	1 – 8 Bar 3 / 8" oder 3 / 4" außen
Kaffeedosierer	Spannungsversorgung Kaffeedosierung min / max	24 V DC 5,5 – 7,5 Gr.
Sonstiges	Masterfunktion für Slavegeräte (Snack) GSM Tauglich über externes Modem FLASH-CARD Programmierung mit PC-Software	
Becherwerk	Kapazität Becherwerk	240 Stück (150 ccm)
Kaffeebohnenbehälter	Fassungsvermögen	ca. 1,5 Kg
Kakaobehälter	Fassungsvermögen	ca. 1,5 Kg
Milchbehälter	Fassungsvermögen	ca. 0,7 Kg
Zuckerbehälter	Fassungsvermögen	ca. 2,0 Kg
Individual	Fassungsvermögen	ca. 2,0 Kg

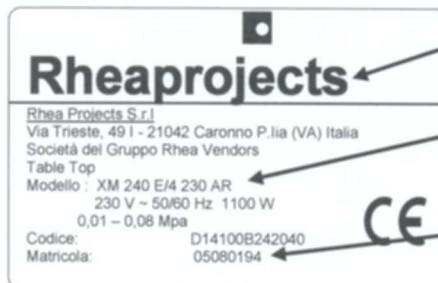
4. Allgemeine Geräteinformationen

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

XM	Geräte -Typ	XM
E / 4	Modell Ausführung	E = Bono 4 = Anzahl Instant Produktbehälter

Bitte Beachten

4.2

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

Pumpe:	Leerlauf und Staudruck schadet Ihr:	- Nicht zu fein mahlen - Die Siebe der Brüheinheit dürfen nicht verstopft sein - kein Heißwasser in den Wassertank einfüllen
Mahlwerk:	Es verstopft oder kann verklemmen	- Nicht zu fein mahlen - Periodisch reinigen
Brüher:	Er verstopft bei nicht durchgeführtem Reinigungsprogramm	- Reinigungsprogramm täglich durchführen - Siebe sorgfältig reinigen

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.



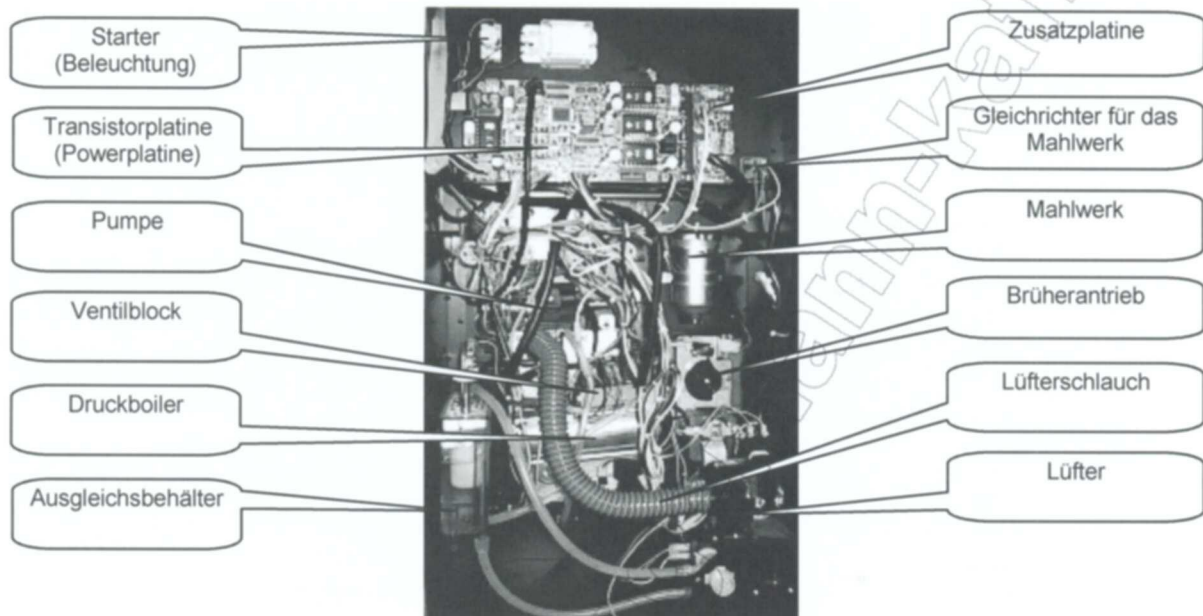
- XM-Slave-KIT
- XM-Geldkarten-KIT
- XM-AQUA-Modul
- XM-Unterschrank
- XM-Flash-Card
- XM-Software Editor
- XM-Frontpaneel (Verschiedene Designmotive)
- XM-Accessoires (Tassen, Pötte, Löffel, Tablette, Zuckerstäbchen, Tassenwärmer)
- XM-Bono Basis Ersatzteilpaket (Alle notwendigen Teile)
- XM-Bono CLEAN-SET
- XM-Bono UMBAUKIT - Tassenerkennung

5. Automaten Bauteil Übersicht

5.1

Ansicht Rückwand

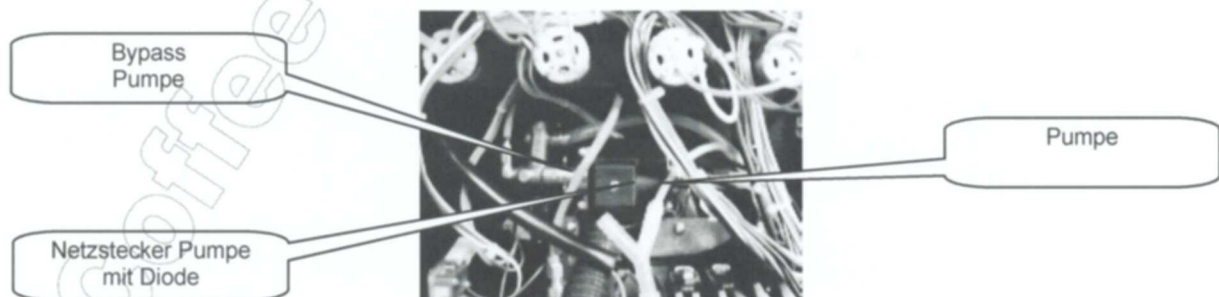
Gehäuse hinten



Gehäuse hinten (Netzmodul)



Gehäuse hinten (Pumpe)



5. Automaten Bauteil Übersicht

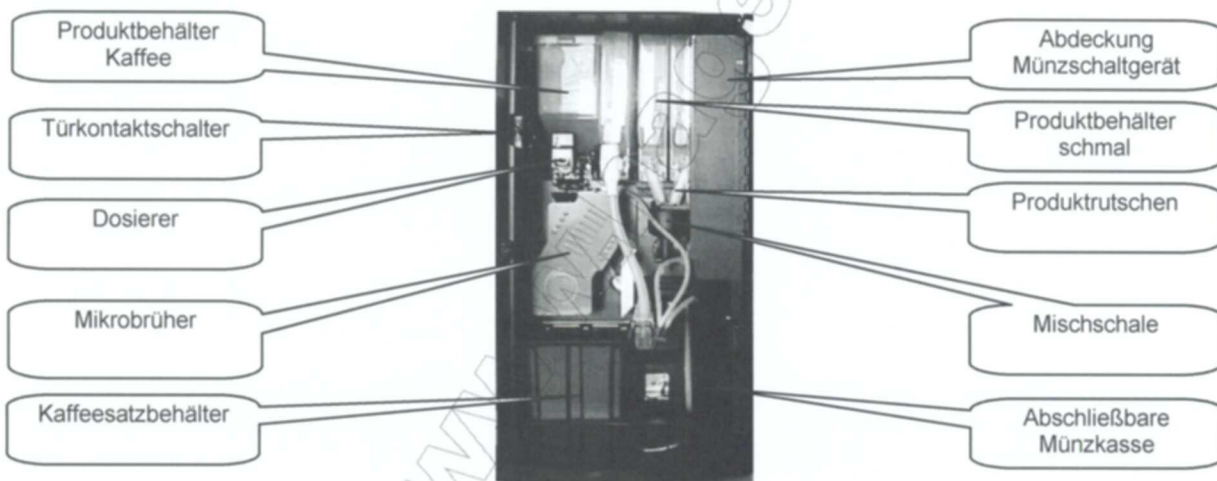
Ansicht Front

5.2

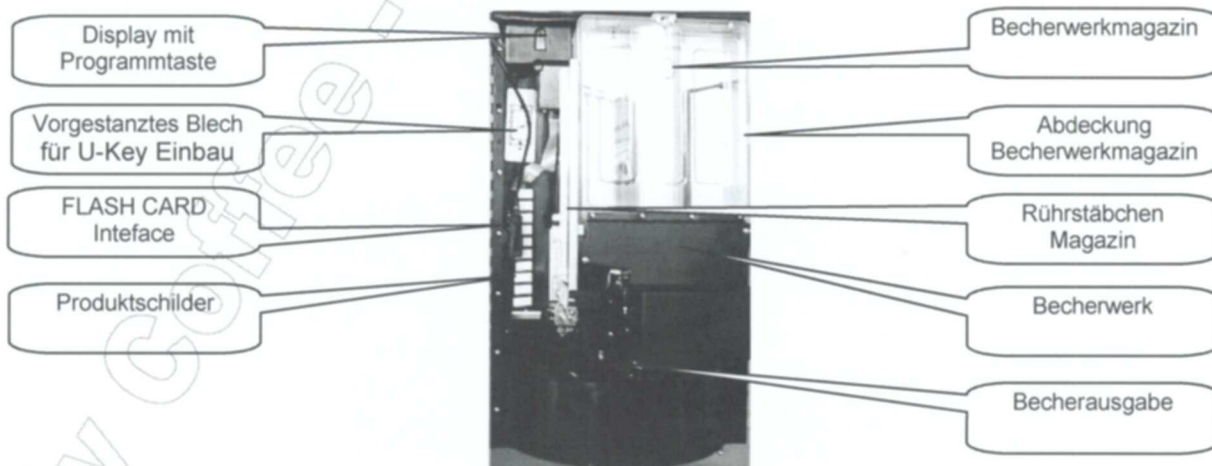
Gehäuse außen



Gehäuse innen



Gehäuse innen (Türe)



6. Auspacken und Aufstellen

6.1



Vorsicht:

Hinweise für die Installation

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.

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

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

6.2



Wahl des Aufstellplatzes

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

6.3

Aufstellung

- Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind. ✓
- Die Geräteschlüssel befinden sich festgebunden auf der Tropfschale ✓
- Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist ✓
- Der Automat ist Lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Tür einwandfrei schließt. ✓
- Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein ✓
- Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten. ✓
- Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 220V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose. ✓

7. Wasser und Filter

Die Wasserqualität

7.1

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

7.2

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



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

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.

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 *	
In Grad Karbonathärte	In Liter	130 ml	150 ml
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

Hinweise zum Einsatz der Filterpatrone:

Empfohlene Einsatzdauer maximal 6 Monate oder siehe Tabelle Kapazität.

* Kapazitätsangaben beinhalten keine Spül- und Reinigungszyklen

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

Festwasseranschluss mit Wasserfilter



Wir empfehlen prinzipiell immer einen Wasserfilter zur Entkarbonisierung davor zu schalten.

Für den Festwasseranschluss wird unbedingt ein Mindest-Wasserdruck von 1 bar benötigt. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen Sie eine Pumpe vorschalten.

Bitte beachten !

Einbauanleitung Wasserfilter BC 06

Installation:

1. Gerät ausstecken!
Wasserzufuhr absperrn.

2. Wandhalter (1) mit Schrauben (2) auf Filterkopf (3) montieren.
Wichtig: Flussrichtung beachten. Siehe Oberseite Filterkopf:
IN – Eingang OUT – Ausgang.

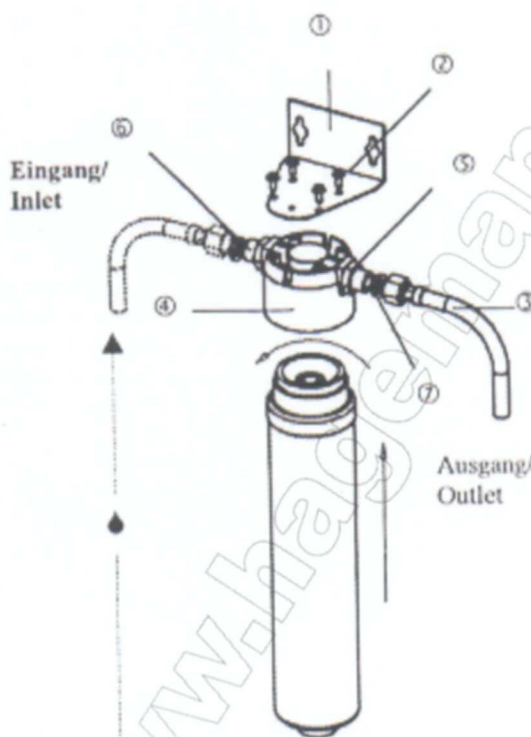
3. Wandhalter (1) mit Filterkopf (4) am vorgesehenen Platz montieren.

4. Schließen Sie nun die Anschlusschläuche an den Ein- und Ausgang an.

5. Neue Kartusche mit dem Filterkopf (4) ausrichten und einschrauben.

6. Wasserzufuhr öffnen und auf Dichtigkeit überprüfen.

7. Gerät einschalten.

**Wichtiger Hinweis:**

1. Das Filtersystem darf nicht im direkten Sonnenlicht installiert werden.

2. Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

3. Das Filtersystem muß ausserhalb aller Gefahrenzonen installiert sein.

4. Keine spitzen Gegenstände während der Montage oder während des Patronenwechsels verwenden.

5. Nicht in der Nähe von offenem Feuer oder Hitzequellen installieren.

Technische Daten:

Maße: Höhe: 40,60 cm

Durchmesser: 6,35 cm

Max. Durchflußleistung: 3,0 Liter / min

Max. Temperatur: 35° C

Kapazität: 420 Liter bei 10° kH

Anschlüsse Filterkopf: 3/8" Außengewinde

Max. Wasserdruck: 8,0 bar

1 Stück BRITA Anschlusskopf für 06 BC

Artikel-Nr. 799 051

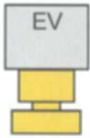
1 Stück BRITA AquaQuell Filter 06 BC

Artikel-Nr. 799 052

7. Wasser und Filter

Das Wassersystem

7.4


Einlassventil:

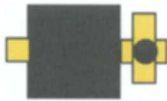
Das Einlassventil für den Wassertank ist nur für den drucklosen Bereich geeignet. Das Einlassventil ist ein empfindliches Teil wenn das Wasser nicht filtriert wird. Durch Verschmutzung von nicht gefiltertem Wasser kann das Ventil nicht mehr öffnen oder es schließt nicht mehr. Dadurch kann es sehr schnell zu Störungen kommen.


Ausgleichsbehälter:

Hier wird im Kaltwasserbereich durch Fühler (Sonden) der Wasserpegel nachgefüllt. Bei Entnahme eines Getränk 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) werden 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 mit Bypass:

Die Pumpe fördert zwischen 9 und 12 bar Druck. Damit immer der gleiche Wasserdruck von 10 bar am Druckboiler anliegt, erfolgt über den Bypass ein Druckausgleich. Dieser Bypass kann mit einer Einstellschraube verstellt werden (nur wenn unbedingt notwendig). Werkseitig ist dieser auf 10 bar eingestellt.


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 Ventile. 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.



Achten Sie darauf, das der Bypass-Druck nicht verstellt wird

8.1

8. Inbetriebnahme

Erste Inbetriebnahme

1.

Öffnen Sie die Gerätetüre. Nun können Sie den oberen Gehäusedeckel nach oben öffnen. Entnehmen Sie auf den Produktbehältern liegend die Dokumentationsmappe.

In der Mappe befindet sich:

- 1 Stück Bedienungsanleitung
- 1 Stück Schaltplanlegende
- 1 Stück Produktbeschilderungsbogen
- 2 Stück Münzeinwurfschild (Impulsgeber und Wechsler)

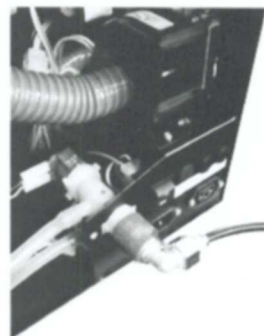
Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch. Die Schaltplanlegende hilft Ihnen um Anschlüsse und das elektrische Schema zu verstehen. Die Beschilderungen bringen Sie wie in Kapitel 12.2 an.

2.

Im Geräteinneren befinden sich die Wasseranschlussteile bestehend aus:

- 1 Stück PE-Anschlussschlauch (ca. 3 Meter)
- 2 Stück Manometerverschraubung 3/8"
- 1 Stück Reduzierung aus Messing auf 3/8"
- 1 Stück Anschlusswinkel

Auf der Geräterückseite befindet sich das Einlassventil. Drehen Sie die Messingreduzierung auf das Einlassventil. Hierbei ist keine zusätzliche Abdichtung notwendig. Dichten Sie nun den Anschlusswinkel mit 2 – 3 Lagen Teflonband ab, und drehen diesen auf die Reduzierung. Dichten Sie nun die andere Seite des Anschlusswinkels mit Teflon ab, und drehen hierbei eine Manometerverschraubung auf. Schließen Sie den PE-Schlauch am Gerät und am Eckventil mit den Manometerverschraubungen an. Dichten Sie dabei die Gewinde mit Teflon ab. Öffnen Sie die Wasserzufuhr. Überprüfen Sie die Anschlüsse auf Dichtigkeit.



3.

Desweiteren befindet sich im Geräteinneren:

- 1 Stück Netzanschlusskabel
- 1 Stück Adapter für Executive Zahlungssysteme

Entnehmen Sie das Netzkabel und stecken Sie es zuerst hinten im Netzmodul des Gerätes ein und danach in der Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter auf „0“ steht. Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.



Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.

4.

Vor dem Einschalten müssen Sie zuerst Becher in das Becherwerk befüllen. Falls Sie ein Zahlungssystem installieren möchten, so empfehlen wir, dies vor dem ersten Einschalten zu tun. Auf der nächsten Seite erklären wir, wie Sie vorzugehen haben. Ansonsten würde Ihnen das Gerät im Display folgende Störung anzeigen:

**AUS 1
KEINE BECHER**

5.

Entnehmen Sie zuvor den Kaffeebohnenbehälter und öffnen Sie den Schieber. Setzen Sie den Behälter wieder ein. Nun können Sie die Kaffeebohnen befüllen. **Ohne Kaffee** meldet das Gerät folgende Störung:

**AUS 9
KEIN KAFFEE**

25. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)**25.1****Störmeldungen**

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 1	keine Becher	Becher nachfüllen	
		Fotozelle defekt / erneuern	
		Bechertyp nicht geeignet	
SERVICE AUS 2	Störung am Zahlungssystem	Falsches Zahlungssystem	
		Adapterkabel defekt	
		Leistungsunterbrechung der Datenleitung Münzgerät zur CPU	
SERVICE AUS 3	Tropfschale voll	Münzgerät defekt	
		Tropfschale entleeren	
SERVICE AUS 4	Störung am Produktauslauf-Schieber Zucker	Mikroschalter überprüfen	
		Antriebsmotor überprüfen	
		Kabelverbindung überprüfen	
SERVICE AUS 5A	Der rechte EARM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen	
SERVICE AUS 5B	Der linke EARM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen.	
SERVICE AUS 6	kein Wasser	Wassertank leer	Überlaufschlauch am Einlassventil abziehen, angesammeltes Wasser aus dem Schlauch ablaufen lassen
		ungenügender Wasserzulauf (Einlassventil defekt)	
SERVICE AUS 6B	Wasserverlust im Boiler, obwohl kein Abverkauf statt gefunden hat.	Boiler auf Dichtigkeit überprüfen	
		Schlauchverbindungen überprüfen	
SERVICE AUS 7	Brüher verstopft	Spülprogramm für Brüher starten	
		Brüher ausbauen und reinigen	
	Die Brühzeit wurde überschritten	Mahlung zu fein eingestellt	
		Flowmeter (Wasserzähler) defekt	

25. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

Störmeldungen

25.1

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 8	Der Brüher läuft nicht in seine Endstellung	Microschalter am Brühermotor überprüfen	
		Spannung für Brühermotor überprüfen	
SERVICE AUS 8 A	Der Microtaster für den Brüher hat ausgelöst	Der Brüher ist nicht, oder nicht richtig eingebaut	
		Der Microtaster ist defekt	
KEIN KAFFEE AUS 9	Die Zeitspanne zur Befüllung des Dosierers wurde überschritten	Der Kaffeebohnenbehälter ist leer	
		Der Schieber am Bohnen-Behälter ist geschlossen	
		Die Mahlscheiben sind stumpf und müssen erneuert werden	
		Die 6,3A Sicherung hat ausgelöst	
SERVICE AUS 10	Verlust von programmierten Eingaben oder Störung am Programmspeicher. EARAM's ohne Daten.	Daten über die Flash Card neu laden	
		Die EARAM's erneuern	
SERVICE AUS 13	Störung am Bechergeberarm	Mikroschalter überprüfen	
		Antriebsmotor überprüfen	
		Kabelverbindung überprüfen	
SERVICE AUS 14	Boilerfüllstandskontrolle nicht in Ordnung	Mikroschalter am Ausgleichsbehälter überprüfen	
	Wasserverlust ohne das ein Abverkauf getätigt wurde	Undichtigkeit am Ausgleichsbehälter	
SERVICE AUS 15	Störung am Becherturm	Lichtschranke nicht in Ordnung	
		Becherturmmotor überprüfen	
SERVICE AUS 16	Die Programmieraste auf dem Display ist verklemmt oder defekt	Die Taste überprüfen und falls nötig ersetzen	
SERVICE AUS 17	Störung an der Folientastatur	Folientastatur erneuern	

25. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

25.1

Störmeldungen

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 24 A	24 Volt Versorgungsspannung fehlt	Transformator defekt	
		Stecker Transformator ist lose	
	Leiterbahnen auf der CPU sind unterbrochen	CPU defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
SERVICE AUS 24 B	Ein Transistor für die Versorgungsspannung auf der CPU ist defekt	Transistor erneuern	
		CPU erneuern	
	6,3 A Sicherung auf der CPU hat ausgelöst	CPU defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
SERVICE AUS 25	Fehler am Bechergebermotor	Mikroschalter und Motor im Bechergeber überprüfen und falls nötig ersetzen.	
SERVICE AUS 31 A	Boiler zu heiß	CPU defekt (Triac für Heizung macht Kurzschluß)	
SERVICE AUS 31 B	Boiler zu kalt	STB hat ausgelöst	
		CPU defekt (Transistor defekt)	
SERVICE AUS 31 C	Temperaturfühler mißt nicht	Temperaturfühler defekt	
		Zuleitung zum Temperaturfühler unterbrochen	

25. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

Störursachen ohne Störmeldung

25.2

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



Lösung

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Automat ist außer Betrieb kein Teil erhält Strom	Stromnetz ist ausgefallen Hauptsicherung hat ausgelöst	Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen 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 Das Display ist nicht richtig an die CPU angeschlossen	Sicherung ersetzen 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 Produktmotor defekt Steckverbindung lose	Produktbehälter richtig Eihängen Produktmotor ersetzen Triacplatine defekt Kabelverbindung prüfen