


Betriebsanleitung für die Gerätelinie

Essential

C327 START



Sicherheitsangaben

	<p>vor Nutzung des Gerätes aufmerksam diese Angaben durchlesen, die auf Verhaltensweisen für einen sicheren Gebrauch hinweisen; auf den folgenden Seiten werden die hier aufgelisteten Symbole für vorsichtiges Verhalten verwendet:</p>
	<p>ALLGEMEIN; bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Text wird besondere Aufmerksamkeit bei der Ausführung der beschriebenen Abläufe empfohlen; nicht aufmerksam und in Sicherheit durchgeführte Schritte können eine allgemeine Gefahrenquelle darstellen;</p>
	<p>HOCHSPANNUNG; bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgang können bei falscher Ausführung versehentliche Berührungen mit unter Strom stehenden Komponenten erfolgen;</p>
	<p>GEFÄHRLICHE TEMPERATUR; bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgang können bei falscher Ausführung versehentliche Berührungen mit stark erhitzten Komponenten erfolgen;</p>
	<p>IN BEWEGUNG BEFINDLICHE KOMPONENTEN; mit diesem Symbol gekennzeichnete Schritte können bei falscher Ausführung zu versehentlichem Kontakt mit in Bewegung befindlichen Komponenten führen;</p>
	<p>diese Symbole befinden sich im Gerät, um auf jene Komponenten hinzuweisen, die mit äußerster Vorsicht zu handhaben sind;</p>
	<p>SERVICE-SCHLÜSSEL IN GEBRAUCH; das Symbol empfiehlt besondere Vorsicht während der beschriebenen Schritte; die Verwendung des Service-Schlüssels, der bei geöffneter Tür alle Maschinenfunktionen aktiviert, ist ausschließlich technischen Fachkräften vorbehalten, die sich mit der Funktion des Automaten auskennen, sich den möglichen Gefahren bewusst sind und sicherstellen können, in absoluter Sicherheit vorzugehen; die Verwendung des Service-Schlüssels muss absolut auf die notwendige Zeit beschränkt werden, die seine Nutzung erforderlich macht; die Anwender müssen darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu benutzen und sich ihm fernzuhalten;</p>
	<p>GEWICHT; das Symbol weist darauf hin, bei Bewegung und dem endgültigen Standort auf das Gerätegewicht zu achten;</p>
	<p>WASSERVERSORGUNG; kennzeichnet die Komponenten, die bei Anschluss an das Wassernetz entsprechende Vorsicht hinsichtlich eventueller Lecks erforderlich macht;</p>
	<p>ABSTELLFLÄCHE; erinnert daran, das Gerät auf einer Fläche mit maximal 2° Gefälle zu installieren;</p>



















Sicherheitsvorgaben zum Gebrauch des Gerätes:

* * *	beachten Sie besonders die mit den Warnhinweisen gekennzeichneten Kapitel und Angaben; <u>befolgen Sie genau</u> den Angaben zur Sicherheit der Techniker und Anwender;
* * *	das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, sowie ohne spezifische Kenntnisse oder Erfahrungen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Hinweise zum sicheren Gerätegebrauch und zu den damit verbundenen Gefahren erhalten und diese verstanden haben; Kinder müssen so beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen; die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden;
* * *	bei Wasserverlust, Rauchbildung etc. muss das Gerät <u>sofort</u> vom Wasser und Stromnetz getrennt, nicht wieder eingeschaltet und in jedem Fall durch einen Fachmann kontrolliert werden;
* * *	das Gerät muss den örtlichen Bestimmungen entsprechend installiert werden; dabei ist besonders auf die Vorschriften für direkt an das Wassernetz angeschlossene Geräte zu achten;
* * *	Umgebung (bei Lagerung und Betrieb): Temperatur: 5 °C ÷ 35 °C relative Luftfeuchtigkeit: maximal 80 %
* * *	die Neigung der Stellfläche des Geräts darf maximal 2° betragen;
* * *	falls bei der Gerätelieferung kein Wasserschlauch beiliegt oder der Schlauch zu ersetzen ist, müssen beim Anschluss folgende Kriterien erfüllt werden: - neuer Schlauch; - Lebensmittel geeignetes Material; - im Sinne von „DIN EN 61770 Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage“; - für den Betriebsdruck ausgelegt
* * *	<u>der Anwender darf nicht</u> auf den ausreichend zu beschildernden Wartungs- und Servicebereich zugreifen können;
* * *	<u>keine Abschirmungen entfernen</u> , Sicherungen deaktivieren oder das Gerät oder seine Komponenten modifizieren;
* * *	für Arbeiten an diesem Gerät erforderliches Werkzeug: - Elektrikerschere, Kreuzschlitzschraubendreher Phillips PH2 für selbstschneidende Schrauben 4/ 6 mm, ein Schraubenschlüsselsatz bis 13 mm, ein Inbusschlüsselsatz von 2 bis 8 mm; - weiterhin können Papiertücher, Einweghandschuhe, saubere Lappen, Becher und ein Eimer für die Aufnahme von Abwasser erforderlich sein;
* * *	Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen
* * *	für die regelmäßige Reinigung, siehe Kapitel Reinigung

Sicherheitsvorgaben zum Gebrauch des Gerätes:

Das Symbol weist darauf hin, das Gerät nicht als Hausmüll, sondern gesondert zu entsorgen, um mögliche Auswirkungen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden; richten Sie sich genau nach den Vorgaben der Richtlinie 2012/19/ EU des Europäischen Parlaments






Restrisiken

	<p>Unter Restrisiken sind nicht auszuschließende Gefahrenmöglichkeiten zu verstehen, die aufgrund unabänderlicher Produkteigenschaften trotz aller Vorkehrungen bestehen bleiben, wozu auch nicht identifizierbare Gefahren gehören; es folgt eine Aufzählung einiger Arbeitsschritte und Verhaltensweisen, die Restrisiken verringern und bei der Arbeit am Gerät immer zu befolgen sind;</p>	
	<p>angemessene Kleidung tragen, um Unfälle jeglicher Art zu vermeiden (keine Ringe, Ketten, Kleidung mit Laschen, Ärmel mit Überlänge usw. tragen);</p>	
 	<p>die Abfälle von der Installation (Holz, Kunststoff usw.) und dem Betrieb (Produktpulver, Beutel usw.) sachgerecht entsorgen;</p>	
	<p>Keine Reparaturen oder technische Eingriffe ohne ausreichende Schulung durchführen</p>	
	<p>Technische Eingriffe am Gerät kennzeichnen (Barrieren zur Verhinderung des Zutritts, Beschilderung usw.) und schnellstmöglich durchführen, ohne den Arbeitsplatz zu verlassen;</p>	
 	<p>das Gerät an einem geschützten, beleuchteten, gelüfteten und ruhigen Ort installieren; das Gerät sauber halten und keine Werkzeuge oder andere Gegenstände darauf ablegen; nicht im Freien oder den Wettereinflüssen ausgesetzt installieren;</p>	
 	<p>Sicherstellen, dass das Gerät nicht von Wasserspritzern, Dampf oder Objekten getroffen werden kann, die es beschädigen könnten;</p>	
 	<p>das Gewicht und die Stabilität des Geräts während der Installation und in der endgültigen Betriebsposition beachten;</p>	
 	<p>das Gerät mit den auf den folgenden Seiten angegebenen zulässigen Werten für Stromspannung, Temperatur, Wasserdruck usw. versorgen, und eine ausreichende Erdung vorsehen;</p>	
 	<p>das Gerät kann auch in ausgestecktem Zustand heißes und unter Druck stehendes Wasser enthalten;</p>	
 	<p>Aktive Wasser- und Stromversorgung dürfen nicht unterbrochen werden;</p>	


Konformitätserklärung


	<p>Rheavendors Industries S.p.A. erklärt, dass dieses Gerät den folgenden Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen entsprechend entwickelt und hergestellt wurde:</p> <p>Richtlinien: 2006/ 42/ EC; R&TTE 1999/ 5/ EC; 97/ 23/ EC; 2011/ 65/ EC (RoHS) ; 2012/ 19/ EU (RAEE) ;</p> <p>Verordnungen: 1907/ 2006/ EC (REACH) ; 1935/ 2004/ EC;</p> <p>Standards SAFETY: EN 60335-1: 2012 EN 60335-2-75: 2004 + A1: 2005 + A11: 2006 + A2: 2008 + A12: 2010;</p> <p>EMC: EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008; EN 61000-3-2: 2014; EN 61000-3-3: 2013; EN 301 489-1 V1.9.2 and EN 301 489-7 V1.3.1</p> <p>EMF: EN 62233: 2008; EN 62479: 2010:</p> <p>RADIO: EN 301 511 V9.0.2</p>					
	<p style="text-align: center;">Hersteller</p> <p>Rhea Vendors Group S.p.A. Via Valleggio, 2/ bis – 22100 Como – (CO) – Italien</p>					
	<p style="text-align: center;">Werk</p> <p>Rheavendors Industries S.p.A. Via Garavaglia, 58 – 21042 - Caronno Pertusella (VA) – Italien</p>					
	<p style="text-align: right;">Der gesetzliche Vertreter</p> <p style="text-align: right;"><i>C.D. Majer</i></p>					
	<p style="text-align: right;">(C.D. Majer)</p>					
<p>Kennzeichnung</p>	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">Konformität mit dem</td> <td style="text-align: center;">Qualität</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CE 0470</td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> </table>	Konformität mit dem	Qualität	CE 0470		
Konformität mit dem	Qualität					
CE 0470						
<p>Zertifizierung ISO 9001</p>						

Zeichenerklärung

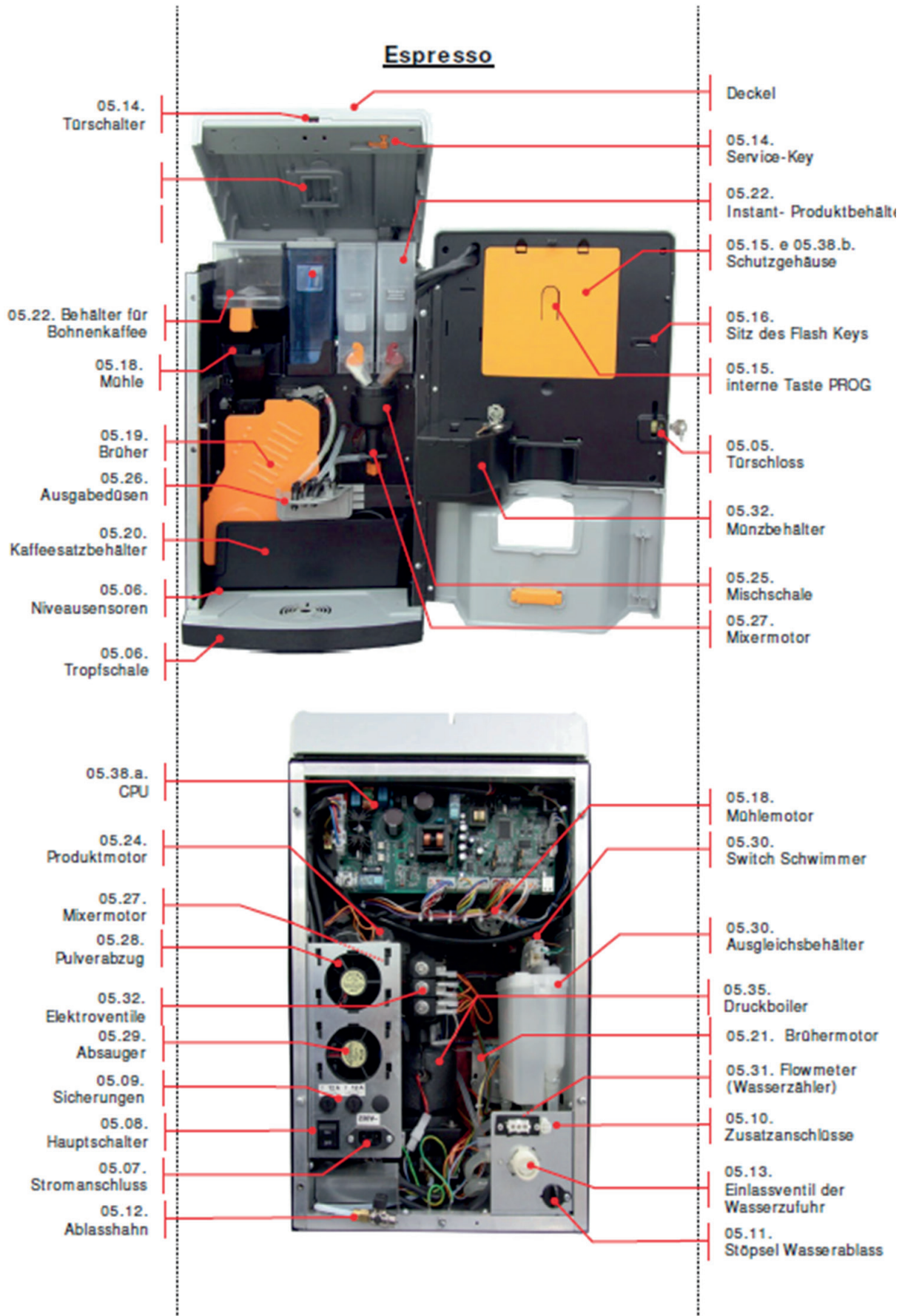
	Einige allgemeine Hinweise, die für die Lektüre dieses Handbuchs nützlich sein können:	
Abkürzungen und Bildsymbole		
	E = Ausgabe von Instant-Getränken und Bohnenkaffee;	
	A = Geräte mit internem Wasserbehälter;	
	R = Geräte mit externer Wasserversorgung;	
	Ë = Mixer zur Mischung des Instant-Produkts mit dem Wasser;	
	VSF = Gewindeabstand der Schneckenschraube im Produktbehälter;	
	§ = Räumfelder der Instant-Behälter;	
	= Brüher	
	= Heißwasser-Ausgabe	
	= Maximaler Betriebsdruck des Boilers;	
	= Druckspanne der Wasserversorgung des Geräts;	
Einführung	<p>dieses Handbuch ist für den Besitzer des Automaten bestimmt und muss als Bestandteil des Geräts mit diesem aufbewahrt werden;</p> <p>die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen dienen dazu, die bestmögliche vom Hersteller vorgesehene Leistung des Automaten zu erhalten; Rheavendors Industries S.p.A. behält sich vor, die zukünftige Produktion ohne Ankündigung oder Verpflichtung zur Aktualisierung bereits auf dem Markt vorhandener Produkte zu verändern; der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eventuelle auf Druckfehler basierende Ungenauigkeiten</p>	
Schild mit Seriennummer	<p>geben Sie für eine schnelle und eindeutige Identifizierung des Automaten und eine bestmögliche Unterstützung die Daten auf dem Typenschild an;</p> <p style="text-align: center;">cod: D12345A67890 (Beispiel) s/ n: 1234 56 7890 (Beispiel)</p> <p>die silberfarbenen Typenschilder befinden sich innerhalb und außerhalb des Geräteschranks</p>	

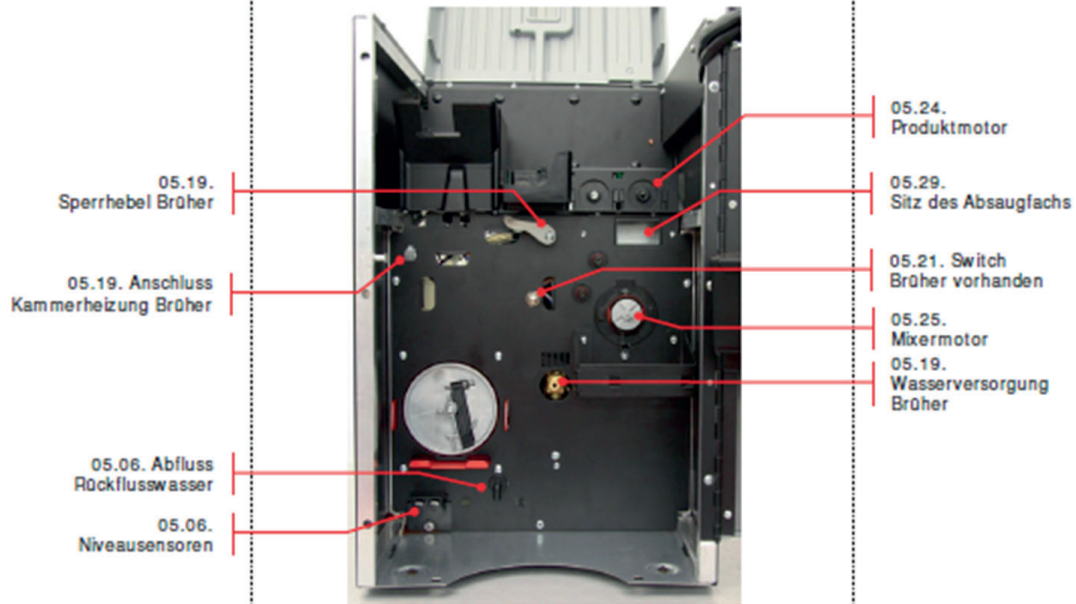
Technische Daten

Ausmaße	Höhe: Höhe (mit geöffneter Wasserklappe): Breite: Tiefe:	560 mm 625 mm 315 mm 530 mm
Gewicht	Instant-Gerät Espresso-Gerät	22 kg 26 kg
	Werte und Richtungen für Standard-Maschine <u>Siehe Typenschild mit Seriennummer</u>	siehe
Versorgung	Wasser	- Anschluss über Elektroventil mit 3/8 Gaskgewinde; - Versorgung mit Tauchpumpe; - Anschluss an internen Behälter;
	Strom	- 230 V ac, 50/ 60 Hz; einphasig und geerdet; - Kabeltyp: H05VV-F 3G 1 mm ² 300/ 500 V
Schalldruck	A-gewichteter äquivalenter Schalldruckpegel;	von 0,1 MPa bis 0,8 MPa 24 V dc, 1,2 A max.; Fassungsvermögen 2,2 Liter
Tastatur	kapazitiv; zwölf Tasten für die Auswahlen;	in I: 1.400 W in E: 1.600 W
Display	TFT multicolor da 3.5"; offen;	Unter 70 dB(A)
Ausgabefach	mit Kipphalter für Tassen (Nutzhöhe 85 mm)	Auflösung 240 x 320 pixel;
Tropfschale	Tropfschale unter der Becher-Abstellfläche	Maximal 140 mm
Ausgabe	Eine feste Ausgabestelle;	Fassungsvermögen 750 ml
Wasser	bei Instant-Geräten, Überlaufsensor; bei Espresso-Geräten, Überlaufsensor und Druckminderungsventil; bei allen Geräten, Elektroventil an der Wasserzufuhr mit Überschwemmungsschutz-Sensor;	
Strom	ein Hauptschalter, ein Türschalter; zwei Sicherungen 6,3x32 mm;	230 V ac; 12 A verzögert
Wärme	manuell reaktivierbare Sensoren;	88 °C
Software	Zeitbegrenzer für die Wasserausgabe;	
Mahlmotor	bei Espresso-Geräten,	
Mahlwerk	Bei Espresso-Geräten, Konisches;	
Brüher	aus Kunststoff; mit mechanisch auf drei Volumen programmierbarer Brühkammer;	Ø 40 mm orangene Kammer Ø 36 mm schwarze Kammer
Ausgleichbehälter	bei Espresso-Geräten, Ausgleichsbehälter mit Überlauf und Level Switch;	
Pumpe	bei Instant-Geräten: bei Espresso-Geräten, Vibrationspumpe mit By Pass:	24 V dc 230 V ac; 0,8 MPa;
Produktmotoren	Zwei, je nach Gerätekonfiguration	95 U/min; 24 V dc;
Mischschalen	maximal drei bei Instant-Version, maximal zwei bei Espresso Version, je nach Gerätekonfiguration;	
Mixermotor	maximal drei bei Instant-Version, maximal zwei bei Espresso Version, je nach Gerätekonfiguration;	15.000 U/min; 24 V dc;
Druckboiler	Einzelboiler; Instant-Gerät: nicht unter Druck (offener IN Boiler); Espresso-Gerät: Druckboiler;	3,4 Liter, 1.300 W; 0,4 Liter, 1.500 W; Maximal 0,8 MPa

<p>Produktbehälter</p>	<p>maximal fünf, je nach Gerätekonfiguration; Breite einzeln (55 mm) und/ oder doppelt (110 mm); Schneckenschrauben mit Gewindeabstand von 9 mm oder 18 mm; mit Zahnrad und Räumfeder, wo von der Konfiguration vorgesehen, und mit Produkt rutsche in Standardgröße oder reduziert (siehe 05.22.);</p> <p>- Volumen Behälter (oder Glocke) für Bohnenkaffee: 0,8 kg</p> <p>- Volumen Instant -Behälter:</p> <table border="1" data-bbox="428 401 1097 638"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Breite 55 mm Fassungsvermögen 1,7 Liter</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Breite 110 mm Fassungsvermögen 3,5 Liter</td> </tr> <tr> <td>Kaffee</td> <td style="text-align: right;">0,33 kg</td> <td>Kaffee</td> <td style="text-align: right;">0,72 kg</td> </tr> <tr> <td>Milch</td> <td style="text-align: right;">0,38 kg</td> <td>Milch</td> <td style="text-align: right;">0,80 kg</td> </tr> <tr> <td>Schokolade</td> <td style="text-align: right;">0,90 kg</td> <td>Schokolade</td> <td style="text-align: right;">2,20 kg</td> </tr> <tr> <td>Tee</td> <td style="text-align: right;">0,98 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td style="text-align: right;">1,20 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Breite 55 mm Fassungsvermögen 1,7 Liter		Breite 110 mm Fassungsvermögen 3,5 Liter		Kaffee	0,33 kg	Kaffee	0,72 kg	Milch	0,38 kg	Milch	0,80 kg	Schokolade	0,90 kg	Schokolade	2,20 kg	Tee	0,98 kg			Zucker	1,20 kg			
Breite 55 mm Fassungsvermögen 1,7 Liter		Breite 110 mm Fassungsvermögen 3,5 Liter																								
Kaffee	0,33 kg	Kaffee	0,72 kg																							
Milch	0,38 kg	Milch	0,80 kg																							
Schokolade	0,90 kg	Schokolade	2,20 kg																							
Tee	0,98 kg																									
Zucker	1,20 kg																									
<p>Verschiedenes</p>	<p>Programmiermöglichkeit der Geräteparameter mit Flash Key, USB-Key oder Wahltaeten; Bereich für Zahlungssystem NRI G13 oder ähnlich; Protokolle: seriell, parallel, Executive, MDB; Datensammlung mit Flash Key (siehe 09.06.)</p>																									
<p>Anmerkungen</p>	<p>die Toleranzbereiche für die Wasser- und Stromversorgung für einen guten und regulären Betrieb des Geräts cp coffee start sind:</p>																									
	<p>Wasser:</p>																									
	<p>- Gesamthärte: - empfohlene Leitfähigkeit: (*) bei höherer Härte muss ein Kalkfilter verwendet werden;</p>	<p>von 10 ° f bis 25 ° f (*) 400 µS @ 20 °C</p>																								
	<p>Strom:</p>																									
	<p>- Nennspannung:</p>	<p>+ 10 % / - 15 %</p>																								
	<p>Umgebung (bei Lagerung und Betrieb):</p>																									
	<p>- Temperatur: - relative Luftfeuchtigkeit:</p>	<p>5 °C ÷ 35 °C maximal 80 %</p>																								
	<p>Stromverbrauch:</p>																									
	<p>- Leistung (Verkaufsphase):</p>	<p>I: 360 Wh E: 340 Wh</p>																								
	<p>die vollständigen Daten gemäß dem Protokoll EVA-EMP Energy Measurement Protocol sind auf Anfrage erhältlich;</p>																									
	<p>das mit dem Automaten gelieferte Stromkabel darf nicht modifiziert werden; bei Verlust oder Beschädigung ausschließlich, nur autorisiertes und qualifiziertes Personal darf dies ausschließlich mit Originalkomponenten austauschen;</p>																									
	<p>stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung die vom Gerät benötigte Leistung liefert; Eine gute Erdung ist nicht nur gesetzlich vorgeschrieben zum Schutz der Anwender und Bediener, sondern gewährleistet auch die korrekte Stromversorgung;</p>																									

C327 START











	<p>Der Automat Rhea C327 START ist ein speziell für die leichte Bedienung durch alle Anwender entwickeltes Gerät, das für die Getränkezubereitung keine speziellen Fähigkeiten erforderlich macht;</p> <p>der Betrieb sieht eine Ausgabe von Getränken durch Mischen von Lebensmittelprodukten mit Wasser in der jeweils angemessenen Temperatur vor; der korrekte Betrieb des Automaten erfolgt in geschlossenen Räumen bei normalen Raumbedingungen, einer Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 35 °C und einer Lufttemperatur bis max. 80%;</p> <p>nur für Automaten vorgesehene Produkte verwenden;</p> <p>die Ausgabe erfolgt durch kurzes Drücken einer Wahl Taste (siehe 05.02.); überprüfen Sie, dass zuvor eine Tasse oder ein Becher korrekt in den Ausgabebereich gestellt wurde, verwenden Sie gegebenenfalls den Tassenhalter (siehe 03.07.);</p>	
<p>05.02. Wahl Tasten</p>	<p>die Ausgaben erfolgen durch Drücken der Tasten bei geschlossener Tür; während der Ausgabe leuchtet die Taste; im Programmiermodus (siehe 09.), nehmen die Tasten andere Funktionen an, um die Geräteparameter ändern zu können; die Nummerierung der Tasten ist von oben links aufsteigend: 1, 2 etc.;</p>	
<p>05.03. Display</p>	<p>die Displayhinweise informieren den Anwender oder Bediener über den Funktionsstatus des Automaten;</p>	
<p>05.04. Ausgabe</p>	<p>der Automat C237 START besitzt eine feste Getränkeausgabe an der Becher-Abstellfläche;</p>	
<p>05.05. Türschloss</p>	<p>durch das Schloss wird gewährleistet, dass die Tür verriegelt ist; der Schlüssel ist durch eine I D-Nummer gekennzeichnet;</p>	
<p>05.06. Tropfschale</p>	<p>zur Aufnahme möglicher aus der Ausgabe kommender Tropfen und eventuell von aus dem Ausgleichsbehälter oder dem IN Boiler stammendem überschüssigem Wasser; sie wird im unteren vorderen Gehäusebereich des Geräts eingeschoben und besteht aus einer Schublade und einem Abdeckrost, die unter fließendem Wasser gereinigt werden können; ein elektrischer Kontakt prüft den Füllstand (siehe 11. und 13.01);</p>	
<p>05.07. Stromanschluss</p>	<p>im hinteren Gehäusebereich befindet sich ein Sockel mit drei Anschlussklemmen für das Netzkabel;</p>	
<p>05.08. Hauptschalter</p>	<p>schaltet das Gerät ein und aus;</p>	
<p>05.09. Sicherungen</p>	<p>an der Stromversorgung vom Netz angebracht, um das Gerät zu schützen (siehe 03.10.); die Sicherungen müssen durch einen Fachmann ausgetauscht werden;</p>	
<p>05.10. Zusatzanschlüsse</p>	<p>ermöglichen den Stromanschluss für ein C327 START ergänzendes Zusatzmodul;</p>	
<p>05.11. Stöpsel Wasserablass</p>	<p>aus dem der Silikonschlauch vom Ausgleichsbehälter oder vom IN Boiler die Entleerung ermöglicht; (siehe 13.08.);</p>	
<p>05.12. Ablasshahn</p>	<p>öffnen, um für die Entleerung das Wasser aus dem Druckboiler abzulassen; (siehe 13.08.);</p>	
<p>05.13. Einlassventil der Wasserzufuhr</p>	<p>das Einlassventil der Wasserzufuhr ist nur an R-Geräten vorhanden und besitzt einen Überschwemmungsschutz, der bei Störung die Wasserzufuhr sperrt; an den elektrischen Anschlüssen kann parallel eine eventuelle Tauchpumpe angeschlossen werden (siehe 03.03.);</p>	
	<p>unterbricht die Stromversorgung zum Gerät, wenn die Tür geöffnet wird;</p> <p style="text-align: center;">Achtung <u>einige Komponenten stehen weiter unter Strom</u> <u>mit äußerster Vorsicht vorgehen;</u></p> <p>verwenden Sie den Service-Schlüssel um das Gerät bei Bedarf auch bei geöffneter Tür einzuschalten; der Schlüssel befindet sich in einem Fach im Deckel;</p>	

05.15. interne Taste (PROG)	auf dem orangefarbenen Schutzgehäuse an der Türinnenseite befindet sich die Taste für den Programmiermodus des Geräts (PROG);	
05.16. Sitz des USB Keys	auf der Displaykarte hinter dem orangefarbenen Gehäuse an der Türinnenseite befindet sich der Anschluss für die USB Keys;	
05.17. Sitz der Schildchen	unter dem orangefarbenen Schutzgehäuse an der Türinnenseite befinden sich die Sitze für die Produktschildchen; die Schildchen gemäß der Gerätekonfiguration in die Schlitz einsetzen (siehe 13.13.);	
05.18. Mühle	die Mühle mahlt den in der Glocke enthaltenen Bohnenkaffee und gibt ihn in die Brühkammer; der Mahlgrad kann nach Ausbau der Kaffeeglocke von Hand an dem Rad eingestellt werden, während die Kaffeemenge durch einen Softwareparameter festgelegt wird (siehe 09.01.a „Zeitdosierung Mahlwerk“), der die Betriebsdauer der Mühle festlegt;	
05.19. Brüher	nachdem der Brüher die Dosis gemahlene Kaffees aus der Mühle erhalten und angedrückt hat, erfolgt der Brühvorgang mit aus dem Druckboiler stammendem Wasser; das gebrauchte Tab wird zum Behälter für gebrauchte Tabs geleitet (siehe 05.20.); die Anwesenheit der Einheit wird durch einen Switch erfasst, der bei ausbleibender Betätigung die Espressoabgabe sperrt; es gibt auch eine Version mit geheizter Brühkammer aus Metall (siehe Foto, Seite 13);	
05.20. Kaffeesatzbehälter	werden über dreißig Kaffeesatz-Taps gesammelt, nachdem diese vom Brüher verwendet wurden; eine Softwareoption (siehe 09.01.o.) ermöglicht die Anzeige eines Hinweises, wenn der Behälter voll ist;	
05.21. Brühermotor	der Brühermotor dreht einige Komponenten des Brühers, um den gemahlene Kaffee zusammenzupressen und den Brühvorgang zu ermöglichen; die Rotation wird durch einen von einem Nocken betätigten Switch gesteuert, der die CPU über die Position der Einheit informiert;	
05.22. Produktbehälter	die Instant-Behälter verteilen ihren Inhalt in darunterliegende Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckenschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einer Räumfeder ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten; die Ausgangsöffnung kann Standardgröße besitzen oder reduziert sein und besitzt einen Verschluss; der Bohnenkaffeebehälter (Glocke) besitzt einen Schließschieber, den man zu sich ziehen muss, bevor man den Behälter anhebt; zum Schutz der Produkte sind die Behälter mit einem Deckel geschlossen; in den Versionen ohne Anschluss an die Wasserleitung (siehe 01.01) erfolgt die Versorgung durch einen Wasserbehälter; dieser Behälter wird durch eine Klappe auf dem Gerätedeckel gefüllt;	







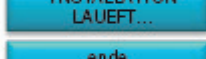

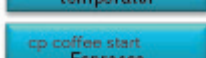


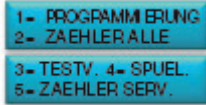

Vorbereitung

<p>Transport</p> 	<p>der Transport, das Umstellen und die Aufstellung des Automaten dürfen nur durch geschultes Fachpersonal erfolgen; während des Transports darf das Gerät niemals kopfüber stehen und es müssen immer die Pfeile auf der Verpackung berücksichtigt werden;</p> <p style="text-align: center;">Achtung</p> <p>vorsichtig mit dem Gerät umgehen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden; aufgrund des Gewichts des Automaten wird empfohlen, ein Hubgerät bei niedriger Geschwindigkeit einzusetzen;</p>	
<p>Auspacken</p>	<ul style="list-style-type: none"> - bringen Sie den Automaten in die Nähe des Aufstellortes; - durchtrennen Sie die beiden Kunststoffriemen; - heben Sie die Außenverpackung ab; - entfernen Sie die Tropfschale; - ziehen Sie die Schutztüte nach oben ab; - heben Sie den Automaten ab und stellen Sie ihn auf die Arbeitsfläche; 	
  	<p style="text-align: center;">Achtung</p> <p>die Verpackungsmaterialien dürfen sich nicht in Reichweite unbefugter Personen, vor allem Kinder, befinden, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen; die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss durch Fachbetriebe erfolgen;</p>	
<p>Aufstellen</p>	<p>der Automat muss an einem geschützten Ort auf einer dem Gerätegewicht (siehe 03.02.) entsprechenden Unterlage aufgestellt werden, wobei für eine ausreichende Luftzirkulation und einen leichten Zugriff für ausreichend Platz zu den Wänden zu sorgen ist;</p>	
	<p style="text-align: center;">die Unterlage darf sich max. um 2° neigen;</p> <p>es wird empfohlen, eine leicht zu reinigende wasserabweisende Unterlage zu verwenden, um versehentlich herabfallende Produkte einfacher entfernen zu können;</p>	
<p>Vorbereitung</p>	<p>befindet sich das Gerät in Arbeitsposition:</p> <ul style="list-style-type: none"> - das Band zertrennen, mit dem der Türschlüssel an dem Rost der Tropfschale befestigt ist; - den Schlüssel in das Schloss (siehe 05.05.) stecken und drehen, um die Tür zu öffnen; - die Tüte mit den Unterlagen und Schildern entnehmen; - das Netzkabel und die Hydraulikverbindung entnehmen; letztere dient zum Anschluss an das Wassernetz; - die vier Füße an den unteren Gehäuseecken festschrauben, und für die korrekte Neigung einstellen; - den Gerätedeckel abheben und die Transportsicherungen der Produktbehälter entfernen; - die Schildchen einsetzen, dabei die Reihenfolge der durch die Gerätekonfiguration festgelegten Wahlmöglichkeiten beachten (siehe 04.02.); 	

Anschlüsse

<p>Wasser</p>	<p>sicherstellen, dass das für den Automaten verwendete Wasser den Anforderungen für den Verzehr von Lebensmitteln entspricht;</p> <p>die Abwesenheit von Verunreinigungen und den Härtegrad feststellen, gegebenenfalls ist sich für die Analyse an ein Labor zu wenden;</p> <p>falls erforderlich, einen Entkalkungsfilter verwenden und regelmäßig gemäß den Herstellerangaben die Patronen austauschen, um die Gerätekomponenten zu schonen;</p> <p>sicherstellen, dass der Leitungsdruck den Gerätevorgaben entspricht (siehe 03.03) und bei Abweichung eine Pumpe oder einen Druckminderer verwenden; es wird die Installation eines Hahns zur Trennung des Geräts vom Leitungsnetz empfohlen; die Verbindung muss folgendermaßen erfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - neuer Schlauch; - lebensmittelgeeignetes Material; - im Sinne von "IEC 61770 Electric appliances connected to the water mains" - für den Betriebsdruck geeignet; <p>falls dem Gerät kein Schlauch beiliegt oder dieser ersetzt werden muss, nur Schläuche mit den oben angegebenen Eigenschaften verwenden;</p> <p>achten Sie bei einem Gerät mit internem Wasserbehälter auf die korrekte Position des Behälters und füllen Sie den Behälter;</p> <p>Informationen zur Trinkbarkeit von „für den menschlichen Verzehr bestimmtes Wasser“ sind erhältlich unter der Webseite:</p> <p style="text-align: center;">http://eur-lex.europa.eu/directive98/83/Eof03/11/1998</p>	
<p>Strom</p>	<p>beachten Sie die Bestimmungen für Stromanschlüsse, besonders bezüglich der Erdung, und schließen Sie das Gerät definitiv und ohne Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungen an; verwenden Sie ausschließlich das dem Automaten beiliegende Stromkabel; es wird empfohlen, einen Schalter zwischen Stromnetz und Gerät zu montieren;</p> <p>es wird die Installation einer Differenzstrom-Schutzvorrichtung bis 30 mA empfohlen, die bei abweichender Stromaufnahme rechtzeitig einschreitet und die Maschine vom Netz trennt, um das Risiko durch mögliche Kurzschlüsse größtenteils auszuschließen;</p> <p style="text-align: center;">Achtung</p> <p>es ist rechtzeitig sicherzustellen, dass die Stromleitung für die Versorgung des Gerätes (siehe 03.03.) ausreichend dimensioniert ist und den geltenden Bestimmungen entspricht; es ist sich genau an die Angaben des Typenschildes zu halten (siehe 02.04.);</p> <p>stecken Sie das Kabel in den Anschlusssockel (siehe 05.07.) und stecken Sie erst danach den Stecker in die für die Stromversorgung des Geräts vorgesehene Steckdose;</p> <p>für eine korrekte und sichere Konfiguration der elektrischen Anlage ist sich gegebenenfalls an die folgende Webseite zu wenden:</p> <p style="text-align: center;">http://eur-lex.europa.eu/directive2006/95/ECof12/12/2006</p>	

Erste Inbetriebnahme

<p>Vorwort</p>	<p>nachdem das Gerät ausgepackt stabil am Arbeitsplatz aufgestellt und angeschlossen oder mit Wasser und Strom versorgt (A-Gerät) wurde, müssen für die Funktions- und Betriebsfähigkeit einige Schritte durchgeführt werden;</p> <p>vor den Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen; zur Reinigung der Komponenten ausschließlich Trinkwasser verwenden;</p>	
<p>Schritte</p>  	<p>öffnen Sie die Tür und den Deckel und schalten Sie den Hauptschalter des Geräts ein (siehe 05.08.);</p> <p>in der E-Version, geben Sie eine kleine Menge Kaffeebohnen in den Kaffeebehälter, um eine Fehlermeldung wegen fehlendem Kaffees zu vermeiden; öffnen Sie den Schieber des Behälters;</p> <p>Achtung stellen Sie einen Becher unter den Auslauf;</p> <p>drehen Sie den Schlüssel im Türschalter (siehe 05.14.);</p> <p>Achtung das Gerät ist mit Strom versorgt und betriebsbereit; die beweglichen Komponenten des Brühers werden bewegt; mit äußerster Vorsicht vorgehen;</p> <p>entleeren Sie nach der Montage und der Endabnahme das für die Tests verwendete Wasser; bei der ersten Inbetriebnahme muss zuerst der gesamte Wasserkreislauf gefüllt werden; hierzu füllt sich das Gerät mit Wasser und auf dem Display erscheint der Hinweis:</p> <p>warten Sie ein einige Sekunden, bis Wasser aus dem Auslauf tritt der Wasserfluss wird automatisch abgeschaltet und auf dem Display erscheint der Hinweis:</p> <p>nun beginnt die Phase der Wassererhitzung im Druckboiler (oder im IN Boiler) auf die voreingestellte Temperatur (siehe 09.01.e.); nach dieser Phase erscheint auf dem Display der Hinweis:</p>	      
<p>Spülen</p> 	<p>die Transport-, Lager- und Installationsbedingungen erlauben keinen sofortigen Betrieb des Automaten und vor der Benutzung wird ein kompletter Spülzyklus empfohlen;</p> <p>drücken Sie die Programmier Taste (siehe 05.15.); auf dem Display erscheint folgender Hinweis:</p> <p>Achtung das Gerät ist mit Strom versorgt und betriebsbereit; die beweglichen Komponenten des Brühers werden bewegt; mit äußerster Vorsicht vorgehen; stellen Sie einen Becher unter den Auslauf; für jeden Spülzyklus gibt das Gerät eine festgelegte Wassermenge aus;</p> <p>drücken Sie „4“, um den Wasserkreislauf (Druckboiler, Schläuche, Schalen etc.) zu spülen; auf dem Display erscheint der Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wird mit der Taste „1“ Wasser durch den Brüher ausgegeben; mit den Tasten „2“ und „3“ erfolgt dies für die Instant -Schale und den Heißwasserschlauch zur Tasse; die Taste „8= pb“ führt eine sanitäre Spülung der Einheit durch (siehe 09.04.) - bei der I -Version, geben die Tasten „1“ und „2“ Wasser in die drei Schalen; die Taste „3“ führt heißes Wasser durch den Ausgabeschlauch in die Tasse; 	 

wiederholen Sie den Schritt für eine komplette Spülung des gesamten Wasserkreislaufs des Geräts mehrfach; während der Spülung erscheint auf dem Display der Hinweis:

SPÜLUNG N
LAEUFT

schalten Sie den Automaten mit dem Schlüssel ab; befestigen Sie den Schlüssel an seiner Halterung (siehe 05.14.); schalten Sie auch den Hauptschalter an der Geräterückseite ab (siehe 05.08.);

Bereiten Sie eine antibakterielle Desinfektionslösung auf Chlorbasis gemäß der dem Produkt beiliegenden Anleitung vor ; demontieren und tauchen Sie folgende Komponenten in die Lösung: die zerlegten Produktbehälter, die Mixerschalen, die Flügelräder und die Silikonschläuche zur Produktausgabe; die für die Desinfektion erforderliche Zeit ist auf dem antibakteriellen Produkt angegeben; nach Ablauf dieser Zeit die Komponenten aus dem Bad nehmen, gründlich mit einem trockenen Tuch abtrocknen und wieder in das Gerät einbauen; schließen Sie die Schieber der Produkt rutschen der Instant -Behälter und füllen Sie die Behälter mit den Produkten der jeweiligen Gerätekonfiguration (siehe 04.) und entsprechend den Schildchen auf den Behältern; (bei E-Geräten) füllen Sie die Kaffeeglocke mit Kaffeebohnen; schließen Sie die Behälter und die Kaffeeglocke mit den oberen Deckeln; Öffnen Sie die Schieber der Produktrutschen (siehe 05.22.) und (bei E-Geräten) der Kaffeeglocke; (siehe auch 12.);

für eine korrekte Reinigung und den Umgang mit Lebensmitteln erhalten Sie Informationen unter der Webseite:

[http://eur-lex.europa.eu/
regulation2004/852/E_of_29/04/2004](http://eur-lex.europa.eu/regulation2004/852/E_of_29/04/2004)

schließen Sie den Deckel und die Tür mit dem Schlüssel ab (siehe 05.05.) und legen Sie den Schlüssel an einen sicheren Ort;

schalten Sie das Gerät am Hauptschalter ein; auf dem Display erscheinen nacheinander folgende Hinweise:

Espresso

BITTE
WARTEN





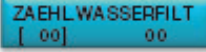


bitte warten
temperatur



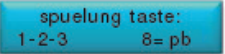

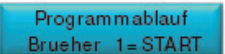
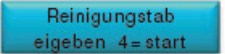


bis die Wassertemperatur im Druckboiler oder in IN Boiler den (ab Werk) gespeicherten Wert erreicht hat;

nach Abschluss der Erhitzungsphase des Wassers im Druckboiler steht das Gerät für die kostenfreie Ausgabe bereit und im Display erscheinen abwechselnd die Wartehinweise:

Espresso

<p>Verkaufdaten</p>	<p>in diesem Menü ist die Anzahl der Auswählen auf diesem Gerät enthalten; die Kennung erfolgt gemäß dem EVA-DTS-Standard:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VA 102 Verkaufsmenge gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert); - VA 104 Verkaufsmenge seit letztem Reset; - VA 101 Einnahmen gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert); - VA 103 Einnahmen seit letztem Reset; - VA 202 Tests gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert); - VA 204 Tests seit letztem Reset; - VA 302 Menge Gratisverkauf gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert); - VA 304 Menge Gratisverkauf seit letztem Reset; - CA 201 Summe Bargeldverkauf gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert); - CA 203 Summe Bargeldverkauf seit letztem Reset; - CA 202 Auswählen Bargeldverkauf gesamt; - CA 204 Auswählen Bargeldverkauf seit letztem Reset; - CA 305 Bargeldeinnahme gesamt; - CA 301 Bargeldeinnahme partiell; - DA 401 auf RFID-Karten geladene Geldsumme gesamt; - DA 402 seit letztem Reset auf RFID-Karten geladene Geldsumme; - DA 201 Summe Verkauf mit RFID-Karte gesamt; - DA 203 Summe Verkauf mit RFID-Karte seit letztem Reset; - DA 202 Auswählen Verkauf mit RFID-Karte gesamt; - DA 204 Auswählen Verkauf mit RFID-Karte seit letztem Reset; - LA 1* 1 verkaufte Auswählen mit Standardpreis; - LA 1* 2 verkaufte Auswählen mit „Happy“ -Preis; - PA 403 Gratisauswählen; 	<p>The screenshot shows a vertical list of blue buttons with white text. The buttons are arranged in pairs, with the top button of each pair showing a category and the bottom button showing a value. The categories include: ZAEHLER GESAMT (00), ZAEHLER GESAMT PERIODE (00), ZAEHLER EURO (0.00), ZAEHLER EURO ZAEHLER EURO, ZAEHLER TEST (00), ZAEHLER TEST PERIODE (00), ZAEHL FREI VERK. (00), ZAEHL FREI VERK. PERIODE (00), BAR VERKAUF (0.00), BAR VERKAUF PERIODE (00), BAR VERK STUECK (00), BAR VERK STUECK PERIODE (00), KASSE GESAMT (0.00), KASSE GESAMT PERIODE (0.00), KARTENGUTHABEN N (0.00), KARTENGUTHABEN N PERIODE (0.00), KARTENUMSATZ N (0.00), KARTENUMSATZ N PERIODE (0.00), KARTE VERKAUF N (00), KARTE VERKAUF N PERIODE (00), ZAEHLER WAHL N (00), ZAEHLER WAHL N HAPPY (00), ZAEHLER WAHL N FREI (00).</p>
<p>Fehler Meldungen</p>	<p>zeigt die Registrierung der letzten zwanzig Störungen des Geräts an; die Registrierungen werden mit der Taste „2“ gescrollt und mit der Taste „4“ zurückgesetzt (siehe 11.);</p>	<p>The screenshot shows a single blue button with white text: n. N AUS NN uu:mm tt-mm-jjjj.</p>

<p>Produktzähler</p>	<p>für jeden Motor kann eine Dauer in Sekunden angegeben werden, die bei jeder Produktausgabe abläuft; bei Ablauf der Zeit nach einer Produktwahl erscheint „Auswahl nicht möglich“; ab Werk ist diese Option deaktiviert und das Gerät ohne Einschränkungen;</p> <p>diese Funktion kann er folgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuell: der Bediener programmiert die Werte mit der Gerätetastatur; zur Programmierung der verfügbaren Zeit eines Produktmotors die Variable mit den Tasten „4“ und „5“ ändern; nach Erreichen der gewünschten Dauer die Taste „PROG“ drücken; der Wert wird in die Klammern auf der linken Displayseite kopiert; die Programmierung wie gewohnt schließen; <p>es ist zu beachten, dass eine erste Warnschwelle programmiert werden kann, nach deren Überschreitung auf dem Display ein Alarmhinweis erscheint ohne das auf den Gerätebetrieb eingegriffen wird;</p> <p>nach Ablauf der verfügbaren Zeit kann der Bediener entscheiden, ob die Ausgabe der in dem Produkt enthaltenen Wahlmöglichkeiten gesperrt werden soll;</p> <ul style="list-style-type: none"> - halbautomatisch: wie oben aber nur mit Aktivierung der RFID-Karte; - automatisch: die Werte können nur mit einer programmierten RFID-Karte verändert werden; 	   
<p>Zähler Service</p>	<p>in dieser Parametergruppe werden mit der Taste „2“ einige Zähler eingestellt, um nach einer programmierbaren Zahl an Vorfällen eine Alarmmeldung zu erhalten (mit den Tasten „4“ und „5“ und der Taste PROG zur Speicherung):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausgaben vor dem nächsten Austausch der Patrone eines eventuellen externen Filters; verbleiben 500 Ausgaben erscheint auf dem Display „WASSERFILTER TAUSCHEN“, bei Erreichen von 0 erscheint „SERVICE WASSERFILTER“ und der Gerätebetrieb wird unterbrochen; - Espressoausgaben vor der nächsten Wartung des Brühers (siehe 12.02.); verbleiben 5 Ausgaben erscheint auf dem Display „BRUEHER REINIGEN“, bei Erreichen von 0 erscheint „SERVICEBRUEHER REINIGUNG-PROGR.“ und der Gerätebetrieb wird unterbrochen; - Espressoausgaben vor der Leerung des Kaffeesatzbehälters (siehe 13.02.); erreicht der Zähler 5, erscheint der Hinweis „KAFFEEESATZ ENTLEREEN“ bis bei Erreichen von 0 der Gerätebetrieb unterbrochen wird; und auf dem Display erscheint „SERVICE KAFFEEESATZ“; 	  

<p>„Zaehl.“</p>	<p>mit der Option „Zaehl“ werden nacheinander die Daten der getätigten Ausgaben auf dem Display angezeigt, siehe 09.01.h.;</p>	
<p>„Test“</p>	<p>erlaubt die Gratisausgabe der Produkte; in diesem Modus getätigte Ausgaben werden getrennt gezählt (siehe 09.01.h.);</p>	
<p>„Spülung“</p> 	<p>mit dieser Option und Drücken der Tasten „1“, „2“ oder „3“ gibt das Gerät die eingestellte Wassermenge zur Spülung des jeweiligen Kreislaufs (siehe 08.03.); auf dem Display wird angezeigt:</p> <p>bei E-Gerät, ein spezieller Spülzyklus ermöglicht die Desinfizierung des Brühers mit spezifischen Produkten in Tablettenform; bei geöffneter Tür und eingeschaltetem Gerät (Service-Schlüssel) den Programmmodus öffnen; nach Drücken der Tasten „4“ und „8“ erscheint auf dem Display:</p> <p style="text-align: center;">Achtung</p> <p>das Gerät ist mit Strom versorgt und betriebsbereit; die beweglichen Komponenten des Brühers werden bewegt; mit äußerster Vorsicht vorgehen;</p> <p>stellen Sie einen Becher unter den Auslauf und geben Sie eine Tablette in die Kammer des Brühers; drücken Sie die Taste „1“, warten Sie auf das automatische Ende des Spülzyklus;</p> <p>bei einigen Versionen ist ein spezieller Spülzyklus installiert, der verschiedene bestimmte Schritte beinhaltet, die den Displayangaben entsprechend zu befolgen sind, wie beispielsweise:</p>	     
<p>„Zähler Service“</p>	<p>führt die gleichen Funktionen wie unter 09.01.o. aus;</p>	

Entstörung

	einige Störungen generieren eine Fehlermeldung, die auf dem Display angezeigt wird; es folgen einige allgemeine Hinweise zu diesen Meldungen;	
<u>Störung</u>	<u>Maßnahmen/ Anmerkungen</u>	<u>Ursache</u>
OFF 2	die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Zahlungssystem kontrollieren; die Stromversorgung, Programmierung (siehe 09.01.f.) und Funktion des Zahlungssystems kontrollieren; es kann OFF 2 E (executive) oder OFF 2 M (mdb) angezeigt werden;	keine Kommunikation zwischen Gerät und Zahlungssystem
OFF 3	das Gerät abschalten und die Tropfschale leeren (siehe 13.01.);	Tropfschale voll
OFF 5	EAROM der CPU-Karte beschädigt; die CPU-Karte ersetzen (siehe 05.38.a.);	Keine Datenspeicherung
OFF 6 o OFF 6 A	Elektroventil der Wasserzufuhr eingeschränkt (Wasserrückfluss vom Druckboilerüberlauf) oder außer Betrieb; Verstopfung des internen Filters; keine/unzureichende Versorgung aus dem Wassernetz; Verengung, Verschluss des Kreislaufs der Wasserversorgung; kann bei der ersten Einschaltung mit komplett leerem Ausgleichsbehälter auftreten, der eine längere Auffüllzeit als gewöhnlich benötigt (siehe 05.13.);	Auffüllen des INboilers oder Ausgleichsbehälters dauert zu lange
OFF 6 B	es existiert eine Kontrolle, die die Wassernachfüllungen mit der Getränkeausgabe verbindet; es folgen einige Wassernachfüllungen ohne Getränkeausgabe wird die Störung 6B generiert; den Wasserkreislauf auf Lecks überprüfen;	Nachfüllen von Wasser ohne Getränkeausgabe
OFF 7	es existiert eine maximale Betriebsdauer der Brühpumpe nach deren Überschreitung die Störung 7 generiert wird; die Effizienz des Wasserkreislaufs überprüfen: Volumenzähler, Pumpe, Dreiwege-Elektroventil...; Brühkammer und obere und untere Filter des Brühers; Menge und Mahlgrad des Kaffees müssen eine Brühdauer von 10/ 15 Sekunden bewirken;	Brühdauer von Espresso dauert zu lange (E-Geräte)
OFF 8 A	elektrisch und mechanisch den Switch zur Rotationssteuerung des Brühers, den Steuernocken, den Motor zur Rotation der Einheit und die Kurbel überprüfen;	falsche Position des Brühers (E-Geräte)
OFF 8 B	die korrekte Position der Einheit (an der Stützwand) überprüfen, die Funktion des Micro Switch sicherstellen, der durch die Präsenz der Einheit aktiviert wird;	Kein Brüher (E-Geräte)

OFF 9	es besteht eine Kontrolle der maximalen Mahlzeit; bei Überschreiten dieser Schwelle wird die Störung 9 generiert; kein Kaffee, Glockenschieber geschlossen; Verschleiß, Mahlwerk zu stark geschlossen;	Mahlzeit zu lange (E-Geräte)
OFF 10	die in den EAROM geschriebenen Daten sind inkompatibel mit dem Gerätebetrieb oder wurden gelöscht; neu aufspielen; die CPU-Karte ersetzen; (siehe 05.38.a.);	Verlust der Programmierdaten
OFF 14	es besteht eine Kontrolle, die nach einer bestimmten Ausgabezahl die Wassernachfüllung festlegt; andernfalls wird die Störung 14 generiert; die externe Wasserversorgung (siehe 03.03.) und den Wasserkreislauf des Geräts (Schläuche, Dichtungen...) überprüfen;	Keine Wassernachfüllung
OFF 16	die Display-Karte überprüfen (siehe 05.38.b.);	Display-Karte
OFF 17	eine Taste der Wahlkastatur funktioniert nicht (Kurzschluss); die Ursache kann eine zu lange Betätigung durch den Techniker bei der Geräteprogrammierung sein; (siehe 05.02. und 09.01.a.);	Wahlkastatur außer Betrieb
OFF 24 A	die 24Vdc-Speisung überschreitet den Grenzwert; die CPU-Karte ersetzen (siehe 05.38.a.);	24 Vdc -Stromzufuhr zu hoch
OFF 24 B	wenn dies beim Einschalten nach einer längeren Tätigkeit passiert, genügt es den Apparat aus- und wieder anzuschalten; sollte immer noch kein Strom da sein, den Grund dafür suchen: ein Aktuator 24V könnte defekt sein (Mixer - oder Produktmotor, EV Wassereingang); die Wechselstromversorgung am Karteneingang prüfen; der Spannungsregler könnte beschädigt sein; die CPU Karte austauschen; (siehe 05.38.a.);	24 Vdc fehlende oder ungenügende Stromzufuhr
OFF 31 A	die Druckboilertemperatur hat den programmierten Wert überschritten (siehe 09.01.e.); die Temperatursonde ersetzen; der Aktuator der CPU-Karte arbeitet nicht wie vorgesehen; die CPU Karte ersetzen;	Wassertemperatur hoch (E-Geräte)
OFF 31 B	die Temperatursicherungen sind eingeschritten (Clicsons, Thermosicherungen...); zurücksetzen oder ersetzen; keine Speisung oder Widerstand defekt; die Anschlüsse und die Stetigkeit des Widerstands überprüfen, gegebenenfalls ersetzen;	Wassertemperatur niedrig (E-Geräte)
OFF 31 C	Temperatursonde unterbrochen; Anschluss an der Karte, Verkabelung; das Kabel zwischen der Sonde und der CPU-Karte auf Unterbrechungen überprüfen oder die Sonde ersetzen;	Temperatursonde (E-Geräte)
OFF 33 A, B, C	die gleiche Bedeutung der Störungen 31 A, B und C, hier bezogen auf I -Geräte;	(I -Geräte)

Wartung

Wartung

das Gerät **C327 START** erfordert für den Betrieb keine besonderen Wartungsarbeiten; eine regelmäßige und gründliche allgemeine Reinigung hilft dabei, die Geräteleistung konstant zu halten, Schäden vorzubeugen und eine hohe Qualität der ausgegebenen Getränke zu gewährleisten; die Reinigungsintervalle sind stark abhängig von der Zahl der Ausgaben und der Härte des verwendeten Wassers (Entkalker verwenden) und sollte sich nach den Betriebsbedingungen des Geräts richten;

die beschriebenen Schritte sollen ein Wachstum von Bakterien in den Gerätebereichen verhindern, die im direkten Kontakt mit den Lebensmitteln stehen, indem die produktführenden Komponenten für die Getränke sauber gehalten werden; es wird empfohlen, die unten aufgeführten Geräteteile nach dem Ausbau mit reichlich lauwarmem Wasser von eventuellen Resten zu säubern;

der Einsatz einer für Lebensmittel geeigneten und für die Gesundheit unbedenklichen antibakteriellen Lösung führt zu einer noch gründlicheren Reinigung; die gereinigten Geräteteile mit einem sauberen Lappen abtrocknen und wieder einbauen;

siehe Internetseite:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/index_en.htm

auf dieser Website sind die Empfehlungen vom Europaparlament für einen korrekten und sicheren Umgang mit Nahrungsprodukten aufgeführt; siehe auch:

<http://eur-lex.europa.eu/regulation2004/852/ECof29/04/2004>

vor Einschalten des Geräts zu Wartungszwecken müssen die Anwender mit angemessen positionierten Schildern darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu verwenden und ihm fernzubleiben;



Achtung











das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen;

vor den Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen;

ausschließlich Trinkwasser verwenden;

die Komponenten dürfen nur mit lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden;





<p>wöchentlich</p>	<p>das Gerät abschalten; das Stromkabel trennen und genau auf Verschleißspuren prüfen; die Stabilität und Effizienz der innenliegenden Stromanschlüsse genau prüfen;</p>	
<p>externes Gehäuse</p> 	<p>einen weichen, mit lauwarmem Wasser befeuchteten Lappen verwenden; nur wenn erforderlich, ein neutrales, nicht schäumendes Reinigungsmittel verwenden;</p> <p style="text-align: center;">Achtung</p> <p>nur neutrale Reinigungsmittel verwenden; keine Scheuerlappen, Stahlschwämme, aggressive oder schäumende Reinigungsmittel oder andere Lösungsmittel, kochendes Wasser oder Säuren verwenden;</p>	
<p>Becherausgabe</p>	<p>die Tropfschale herausnehmen, das obere Gitter entfernen und beides mit reichlich Wasser abspülen „A“; den Sitz der Tropfschale und die Haltetülle der Düsen reinigen „B“;</p>	
<p>Produkttrutsche</p>	<p>von den Produktbehältern entfernen, in reichlich lauwarmem Wasser reinigen (die Produkt rutschen sind mit Bajonettverschluss befestigt „C“);</p>	
<p>Ausgabesystem</p>	<p>die Befestigungshebel der Schalen im Uhrzeigersinn drehen „D“, die Ausgabedüsen entfernen „B“, die Schale und den Pulverabsaugring zu sich hinziehen; die ausgebauten Komponenten in reichlich lauwarmem Wasser reinigen;</p>	
<p>Gerätewände und Boden</p>	<p>alle Spuren auf den inneren Geräteflächen entfernen und diese mit einem feuchten Lappen reinigen;</p>	
<p>Türinnenseite</p>	<p>alle Spuren auf den inneren Türflächen entfernen, besonders in der Nähe des Ausgabebereichs;</p>	
<p>monatlich</p>		
<p>Absauger und Pulverabzug</p>	<p>genau prüfen, dass sich die Rotoren der beiden Absauger frei bewegen können und nicht versperrt werden; prüfen, dass der Verbindungsschlauch zwischen Pulverabzug und Absaugbehälter sauber und ohne Produktablagerungen ist „E“;</p>	
<p>Produktbehälter</p>	<p>die Rutschen schließen, die Behälter aus dem Gerät nehmen und von außen reinigen; die Auflagefläche gründlich reinigen, um eventuelle Produktreste zu entfernen;</p>	
<p>bei Espressogeräten Brüher</p>	<p>die Reinigung und Spülung des gesamten Brühers kann unter fließendem Wasser durchgeführt werden; zur Überprüfung, Reinigung oder Austausch von Filtern und Dichtungen nach Ausbau der Einheit aus dem Gerät (siehe 13.05.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - die beiden Sperrschrauben der Plättchen aufschrauben „F“; - den oberen Kolben drehen, um an die Dichtung und die oberen und unteren Filter zu gelangen „G“; - obere und untere Kolbendichtung prüfen; - die oberen und unteren Filter reinigen; - den unteren Filtersockel mit Silikonfett für Lebensmittel schmieren „H“; 	

<p>Jährlich</p>		
<p>Ausgabesystem</p>	<p>die Dichtung am Sockel der Mixerschale austauschen; das Flügelrad des Mixers zu sich hinziehen und herausnehmen; die Dichtung der Welle des Mixermotors austauschen „I“;</p>	
<p>Produktbehälter</p>	<p>die Produktbehälter aus dem Gerät ausbauen; ausleeren, in die Grundelemente zerlegen und gründlich reinigen „L“;</p>	
<p>Absaugbehälter</p>	<p>die Schalen ausbauen, die Absaugbehälter herausnehmen „M“; in reichlich lauwarmem Wasser reinigen;</p>	
<p>Silikonschläuche</p>	<p>prüfen, dass die Wasserschläuche unbeschädigt und transparent sind; gegebenenfalls austauschen;</p>	
<p>Boiler</p>	<p>den Boiler über den Abflussschlauch leeren; aus dem Gerät herausnehmen, den Deckel entfernen und die Schale reinigen, dabei eventuelle Ablagerungen auf dem Boden entfernen; eventuelle Kalkablagerungen von den aktiven Elementen entfernen: Temperatursonde, Heizwiderstand, Niveausonde, Wellender Rotationspumpen, ...;</p>	
<p>bei Espressoeräten Brüher</p>	<ul style="list-style-type: none"> - obere und untere Kolbendichtung austauschen; - obere und untere Filter austauschen; - den Zustand der Druckkammer prüfen; 	
<p>Druckboiler</p>	<p>den Druckboiler ausbauen; den Druckboiler und den Elektroventilblock trennen und den O-Dichtungsring überprüfen; die Wasserkreisläufe der Instant- und Espressoausgänge reinigen; den Ablass der dritten Leitung des Elektroventils überprüfen und von allen Spuren und Ablagerungen befreien; die Schale des Ausgleichsbehälters ausleeren und reinigen; dell'espresso; svuotare e pulire la vasca dell'air break;</p>	
<p>Stilllegung</p>	<p>falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, werden folgende Schritte empfohlen:</p>	
<p>vorübergehend</p>	<ul style="list-style-type: none"> - bei E-Gerät den Deinstallationszyklus durchführen (siehe 09.01.f.); - bei I-Gerät die Wassertemperatur des Boilers auf Null stellen; - die Wasser- und Stromanschlüsse trennen; - bei I-Gerät den Boiler leeren; - die Tropfschale und den internen Wasserbehälter leeren; - die Produktbehälter leeren und reinigen; - mit einem feuchten Tuch die Innen- und Außenflächen reinigen; - das Gerät mit einem Tuch bedecken; - das Gerät an einem geschützten Ort nicht unter 5°C und nicht bei über 80% Luftfeuchtigkeit lagern; 	
<p>Endgültig</p> 	<p>bei einer endgültigen Außerbetriebnahme und Entsorgung der Automatenkomponenten muss das Gerät nach Durchführung der oben beschriebenen Schritte zerlegt werden, wobei die Einzelteile nach ihrer Materialbeschaffenheit zu sortieren sind; das angebrachte Symbol weist darauf hin, dass die Gerätekomponenten nicht als Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern bei einem entsprechenden Entsorger für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss; siehe Richtlinie 2002/96/EG und die darin enthaltenen Vorgaben;</p> <p>der vollständige Text der europäischen Direktive zu diesem Thema ist auf der folgenden Webseite einzusehen:</p> <p style="text-align: center;">http://eur-lex.europa.eu/directive2002/96/ECof 27/ 01/ 2003</p>	

Hilfe

Tropfschale leeren	die Tropfschale befindet sich in ihrem Sitz und wird von Einkerbungen am Gehäuse gehalten; zur Entnahme zu sich ziehen;	
Kaffeersatzbehälter leeren	nach Öffnen der Tür und Entfernen der Tropfschale die Schublade an der rechten Seite herausziehen; auf die Position des Wasserzuführschlauchs der Einheit achten;	
Kaffeeglocke entfernen	den orangefarbenen Schieber zu sich hinziehen und die Kaffeeglocke abheben;	
Instant-Behälter entfernen	den Verschluss der Ausgaberutsche schließen und den Behälter leicht angehoben zu sich ziehen; für die Montage den hinteren Schaft in das Motorgetriebe und den unteren Stift in die Öffnung auf der Fläche einsetzen; die Produktrutschen werden durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn von den Behältern entfernt;	
Brüher entfernen	bei geöffnetem Gerät nach Entfernen der Tropfschale und des Kaffeersatzbehälters die Nutmutter der Wasserzufuhr (aus orangem Kunststoff, unten) und die obere Verbindung (schwarzer Knopf, im oberen Bereich der Einheit) aufschrauben; den Sperrhebel anheben; den oberen Bereich der Einheit zu sich ziehen;	
Mahlgrad einstellen	die Kaffeeglocke entfernen; die beiden seitlichen Deckel des Gehäuses entfernen; den Ring des Mahlwerks drehen (für einen feineren Grad im Uhrzeigersinn) ; die Wirkung der Einstellung verdeutlicht sich erst nach drei oder vier Ausgaben;	
Zugriff Rückseite	<p style="text-align: center;">Achtung <u>sicherstellen, dass das Kabel von der Stromversorgung getrennt wurde</u></p> <p>die fünf Befestigungsschrauben des Metallpanels aufschrauben (○); das Panel leicht anheben und herausnehmen; alle innenliegenden Komponenten des Geräts sind nun zugänglich;</p>	
Wasser entfernen	bei E-Gerät, einen Eimer unter die Abstellfläche des Geräts stellen; die Geräterückseite entfernen, den Verschlussstößel des Ausgleichsbehälters entfernen durch Aufschrauben der Schraube (◀), auf den Ablasshahn des Boilers zugreifen durch Aufschrauben der zwei Schrauben (□) und den Hahn öffnen den Zyklus „Deinstallation“ aktivieren (siehe 09.01.f.); bei I-Gerät, den Stößel des Abflussschlauchs vom Boiler entfernen und das Wasser abfließen lassen;	
O-Ring Schalen ersetzen	die Silikonschläuche der Produktausgabe entfernen; den orangefarbenen Ring im Uhrzeigersinn drehen; die Schale zu sich ziehen und das Flügelrad des Mixers entfernen; den W-Ring der Motorwelle, die Dichtungen der Wasserzufuhr der Schale und die Dichtungen der Schale sind nun erreichbar;	
Mixermotor ersetzen	die Silikonschläuche der Produktausgabe entfernen; den orangefarbenen Ring im Uhrzeigersinn drehen; die Schale zu sich ziehen; die Kreuzschraube aufschrauben und den Motor entnehmen; die Stromkabel können ohne Werkzeug entfernt werden;	
Produktmotor ersetzen	den Produktbehälter entfernen; im hinteren Gerätebereich die beiden Kabel vom Motor trennen und das Motorgehäuse nach unten aus der Bajonettbefestigung ziehen; die Stromkabel können ohne Werkzeug entfernt werden (auf die Polung achten);	
Wasser- und Produktzeiten fest legen	die in der Tabelle 10.01. angegebenen Zeiten sind allgemeine Angaben für funktionale Zeiten und Produktausgaben; sie können dem Bechervolumen (Ändern von „Zeit Wasser N“ und dem jeweiligen Geschmack (Ändern von „Produkt N“) angepasst werden, wobei die Ausgabedauer des Instant -Produkts immer unter der des Wassers liegen muss;	
Schilder einsetzen	die Tür öffnen und durch leichtes Öffnen der beiden Befestigungslaschen das orangefarbene Schutzgehäuse entfernen; die Schilder gemäß der Gerätekonfiguration in die Sitze einsetzen;	

Verzögerungen programmieren	die Ausgabe beginnt ab dem Moment , in dem der Anwender eine Wahltaste drückt; die Reihenfolge mit der die Instant-Produkte in den Becher gegeben werden ist abhängig von den Verzögerungswerten (z.B. wird das Produkt mit dem Wert 0 vor dem mit dem Wert 40 ausgegeben, das vier Sekunden nach Tasteneingabe ausgegeben wird) ; besondere Aufmerksamkeit gilt bei der Programmierung der Ausgabeverzögerungen eines Produkts und des Wassers, das es in der Schale verdünnt; außer bei Instant - Kaffee, wo es sich genau umgekehrt verhält , sollte zuerst das Wasser und dann das Produkt ausgegeben werden, damit letzteres in dem in der Schale vorhandenen Wasser besser vermischt wird; die Espressoausgabe erfolgt vor oder nach eventuellen Instant-Produkten durch Programmierung der Variablen „Kaffeesequenz“ ;	
Mixergeschwindigkeit einstellen	die Rotationsgeschwindigkeit der Instant-Mixermotoren ist von 15.000 U/ min bis 5.000 U/ min einstellbar; die Qualität der Instant - Produkte im Becher ist stark von dem Betrieb der Flügelräder des Mixers abhängig: üblicherweise benötigt Instant-Schokolade eine lange Mixerdauer bei höchster Geschwindigkeit , um gut im Wasser verteilt zu werden, während Instant-Tee nicht gemischt werden darf, um die Schaumbildung im Becher zu verhindern;	
Zahl der Break Numbers wählen	bei besonders schwer im Wasser löslichen Produkten kann eine vorübergehende Unterbrechung der Produktausgabe aus dem Produktbehälter nützlich sein; das in den Behälter fließende Wasser erhält somit die Zeit, eventuelle Produktrückstände zu entfernen;	
Dauer des Abzugventilators festlegen	um das Restpulver von Instant-Produkten aus dem Gerät zu entfernen, sollte der bereits in (3) Minuten programmierte Wert verwendet werden; bei besonders flüchtigen Produkten kann die Dauer auf fünf (oder mehr) Minuten verlängert werden;	
Zeittests	es kann die Dauer der Rotation eines Produktmotors oder eines Mixerflügels sowie der Aktivierung eines Elektroventils geprüft werden; während der Programmierung, wenn auf dem Display „PRODUKT N“, „Dauer WASSER N“ oder „MI XER N“ erscheint, wird die Vorrichtung durch Drücken der Taste „PROG“ für die programmierte Dauer aktiviert;	
Brüherphase	die Tarierung der Brüherphase, die sich während des Brühvorgangs genau auf der im Foto abgebildeten Position befinden muss, erfolgt durch den Switch der Rotationssteuerung des Brühers das mittlere Gelenk der Pleuelstange muss um einige Grad gegenüber der Ideallinie zwischen der Rotationsachse der Einheit und des oberen Pleuelendes zurückgesetzt sein; um dies zu erzielen: <ul style="list-style-type: none"> - auf den hinteren Gerätebereich Zugriff erhalten; - die markierte Inbusschraube öffnen; - die Switchposition durch Drehen der Halterung einstellen, um den Eingriff der Pleuelstange auf den Hebel vor- oder zurückzusetzen; - die Inbusschraube wieder festschrauben; 	
den Instant-Wasserfluss kalibrieren	für die Boilerpumpen ist die Einstellung im Bereich von max. + / - 30% nur dann möglich, wenn der Wasserfluss auf „mittel“ programmiert ist; bei „niedrig“ kann der Wert nur erhöht (max. 30%) und bei „hoch“ nur verringert werden (max. 30%)	 <p>Siehe 09.01.q.</p>
ein Zahlungssystem installieren	es steht ein Set zur Verfügung, in dem alle notwendigen Komponenten zur Installation eines Zahlungssystems in das Gerät cp coffee start enthalten sind; nach der Installation der Komponenten des Sets ist auf die Angaben oben zur Programmierung der Systemfunktionalität Bezug zu nehmen.	

coffee perfect GmbH
Netter Platz 1
49090 Osnabrück | Germany

coffee perfect
is a member of CP Austria
Grabenweg 67b
6020 Innsbruck | Österreich