

Zenith

Espresso

Instant

D Deutsch



DOC. NO. H 142D 00
AUSGABE 1 00 05

**NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA**

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Telex 300676 ZANIMD
Web: www.nectavending.com

Cap. Soc. L. 5.000.000.000 int. ver.
Trib. Bergamo Reg. Imp. n.38473
Cod. Fisc. e Part. IVA 02004050163
IT 02004050163



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**

Valbrembo, 04/04/00

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Zanussi intyggar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med ovsdirektiverne **89/392, 89/336** og **73/23 CEE** og de senere ændringer og tillæg.

GOFFREDO BUTTAZZONI

Direttore Generale
Directeur General
Director General
Directeur-generaal
Direktør

General Manager
Generaldirektor
Director-Geral
Verkställande direktor

ZANUSSI
V E N D I N G

A handwritten signature in black ink that reads "Goffredo Buttazzoni".



THE EUROPEAN NETWORK FOR QUALITY SYSTEM ASSESSMENT AND CERTIFICATION

This is to state that

ZAMUSSI VENDING S.p.A.
Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

holds the Quality System Certificate

CISQ/CISQ 9130-ZA18

*for the standard from the
ISO 9000 / EN 29000
series, and the scope as specified therein*

Signed for and on behalf of EQNet member

Federazione CISQ
IL PRESIDENTE
Dr. Ing.

DATE

June 1st, 1994

EQNet members are:

AENOR Spain AFAQ France AIB-Vincotte Belgium BSI QA United Kingdom
CISQ Italy DS Denmark DQS Germany ELOT Greece IPQ Portugal KEMA Netherlands
NCS Norway NSAI Ireland ÖQS Austria SFS Finland SIS Sweden SQS Switzerland

The issuing member holds all other EQNet members harmless for any claims arising from the existence of this document.



CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI
QUALITA' AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANIES
QUALITY SYSTEMS



CERTIFICATO n.
CERTIFICATE No. 9130-ZA18

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITA' DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

ZAMUSSI VENDING S.p.A.

Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

UNITA' OPERATIVA
OPERATIVE UNIT

Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD UNI-EN 29001-ISO 9001

PER I SEGUENTI TIPI DI PRODOTTI - PROCESSI - SERVIZI
CONCERNING THE FOLLOWING KINDS OF PRODUCTS - PROCESSES - SERVICES

Progettazione, produzione e commercializzazione di
apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per
la distribuzione automatica e la ristorazione
*design, manufacturing and sale of
electromechanical/electromechanical vending machines*

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
DELL'IMO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITA' DELLE AZIENDE
THIS CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS ESTABLISHED BY IMO
FOR THE CERTIFICATION OF SUPPLIERS' QUALITY SYSTEMS

25 Luglio 1994

DATA DI RILASCIO
ISSUED ON

IMO

Il presente certificato annulla e sostituisce il precedente 9130.ZA18 del 01.06.94
This certificate supersedes the previous one 9130.ZA18 issued on 01.06.94

CISQ è un sistema internazionale di
certificazione indipendente del Siste-
mi Qualità aziendali, gestito in modo
coordinato da organismi di certifica-
zione referenziali.

The CISQ is an international system of
independently certification of Suppliers'
Quality Systems, which is coordinated
by several certification bodies.

IMU 373-379-500-694

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	SEITE 2	BETRIEBSZUSTÄNDE	SEITE 13
ERKENNUNG DES APPARATES	SEITE 2	BEDIENEROBERFLÄCHE	SEITE 13
IM FALLE EINES DEFEKTES	SEITE 2	FUNKTION BEI NORMALEM BETRIEBSZUSTAND	SEITE 14
TRANSPORT UND LAGERUNG	SEITE 2	FUNKTION BEI INSTANDHALTUNG	SEITE 14
GEBRAUCH DES AUTOMATEN	SEITE 3	PROGRAMMIERUNG	SEITE 15
AUFSTELLUNG DES AUTOMATEN	SEITE 3	AUSWAHLPREISE	SEITE 15
HINWEISE FÜR DEN EINBAU	SEITE 3	STATISTIK	SEITE 15
HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH	SEITE 3	AUSWAHLMENÜ	SEITE 16
HINWEISE FÜR DIE VERSCHROTTUNG	SEITE 3	ALLGEMEINE DATEN	SEITE 16
ABMESSUNGEN	SEITE 3	MÜNZPRÜFER	SEITE 16
TECHNISCHE DATEN	SEITE 3	INITIALISIERUNG	SEITE 17
STROMVERBRAUCH	SEITE 4	VORHANDENE FEHLER	SEITE 17
ZUBEHÖR	SEITE 4	MENÜ VERSCHIEDENES	SEITE 18
AUFFÜLLEN UND REINIGEN	SEITE 5	EINSTELLUNG DES TAKTGEBERS	SEITE 18
TÜRSCHALTER	SEITE 5	ZEITBÄNDER	SEITE 18
INSTANDHALTUNG UND DESINFEKTION	SEITE 5	VORWAHLEN	SEITE 18
BEDIENUNG UND INFORMATIONEN	SEITE 5	DATEN DER FRISCHBRÜH-EINHEITEN	SEITE 18
BECHER AUFFÜLLEN	SEITE 6	TEMPERATUREN	SEITE 18
KAFFEE AUFFÜLLEN	SEITE 6	PROGRAMMIERUNG DES AUTOMATENCODES	SEITE 19
ZUCKER UND		PASSWORT	SEITE 19
GETRÄNKEPULVER AUFFÜLLEN	SEITE 6	PERSÖNLICHE GESTALTUNG DER AUSWAHLENSEITE	SEITE 19
RÜHRSTÄBE AUFFÜLLEN	SEITE 6	PROGRAMMIERGERÄT (OPTION)	SEITE 19
DESINFEKTION DER MIXER		AUTOMATISCHE SETUP-ÜBERTRAGUNG	SEITE 19
UND DER PRODUKTKREISLÄUFE	SEITE 7	ÜBERTRAGENE DATEN	SEITE 20
REINIGUNG DER		KONFIGURATION DER SPRACHE	SEITE 20
ZUCKERAUSLÖSEVORRICHTUNG	SEITE 7	INSTANDHALTUNG	SEITE 21
WÖCHENTLICHE REINIGUNG		VORAUSSETZUNG	SEITE 21
DER KAFFEEGRUPPE	SEITE 8	WARTUNG DER BRÜHGRUPPE	SEITE 21
REGENERIERUNG DES ENTHÄRTERS	SEITE 8	JÄHRLICHE DESINFEKTIONSPFLEGE	SEITE 22
AUSSENDIENSTSTELLUNG	SEITE 8	FUNKTION DER KARTEN	SEITE 22
INSTALLATION	SEITE 9	UND DER SIGNALLEUCHTEN	SEITE 22
AUSPACKEN DES GERÄTS	SEITE 9	STEUERUNGSPLATINE (CPU)	SEITE 22
EINFÜHRUNG DER ANZEIGESCHILDER	SEITE 9	STEUERUNG DES BOILERS	SEITE 23
ANSCHLUß AN DAS WASSERNETZ	SEITE 9	KONTROLLKARTE	SEITE 23
ELEKTRISCHER ANSCHLUß	SEITE 10	ERWEITERUNGSKARTE	SEITE 24
TÜRSCHALTER	SEITE 10	KONFIGURATION DER SCHALTKARTEN	SEITE 24
EINBAU DES ZAHLUNGSSYSTEMS	SEITE 10	HYDRAULIKPLÄNE	SEITE 25
SPÜLUNG DER KUNSTHARZE		PROGRAMMIERUNGSMENÜS	SEITE 28
DES ENTHÄRTERS	SEITE 10		
FÜLLUNG DES WASSERKREISLAUFES	SEITE 11		
BETRIEBSWEISE DER KAFFEEGRUPPE	SEITE 11		
VERSORGUNGSZYKLUS DES KAFFEES	SEITE 11		
KONTROLLE UND EINSTELLUNG	SEITE 12		
STANDARDEINSTELLUNG	SEITE 12		
EINSTELLUNG DES KOLBENHUBES			
DER KAFFEEGRUPPE	SEITE 12		
EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT	SEITE 13		
EINSTELLUNG DER KAFFEEDOSE	SEITE 13		

VORWORT

Diese Unterlagen stellen einen wichtigen Bestandteil des Automaten dar, und müssen daher bei jeder Verlegung oder im Falle eines Verkaufs der Anlage immer beigelegt werden, um dem neuen Nutzer weitere Nachschlagungen zu ermöglichen.

Bevor der Automat aufgebaut und benutzt wird, ist es unbedingt notwendig, sich gründlich mit diesem Handbuch zu befassen, da es wichtige Informationen hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, der Benutzung und der Wartung des Apparates liefert.

Das Handbuch ist in drei Abschnitte unterteilt.

Der **erste Abschnitt** beschreibt die üblichen Auffüll- und Reinigungsvorgänge, die in Bereichen des Automaten nur dann vorgenommen werden können, wenn ein spez. Schlüssel zur Türöffnung eingeworfen wird, ohne daß weitere Utensilien verwendet werden müssen.

Der **zweite Abschnitt** enthält die Anleitung zur korrekten Installation sowie die erforderlichen Informationen für den Betreiber, um das Gerät am besten zu verwenden.

Der **dritte Abschnitt** beschreibt die Instandhaltungsvorgänge, die die Verwendung von spez. Werkzeugen erfordern, um auf potentiell gefährliche Automatengebiete Zugriff zu haben.

Die im zweiten und dritten Abschnitt beschriebenen Vorgänge sollen nur von Fachpersonal mit gerätspezifischen Kenntnissen vorgenommen werden, sowohl hinsichtlich der elektrischen Sicherheit als auch der hygienischen Vorschriften.

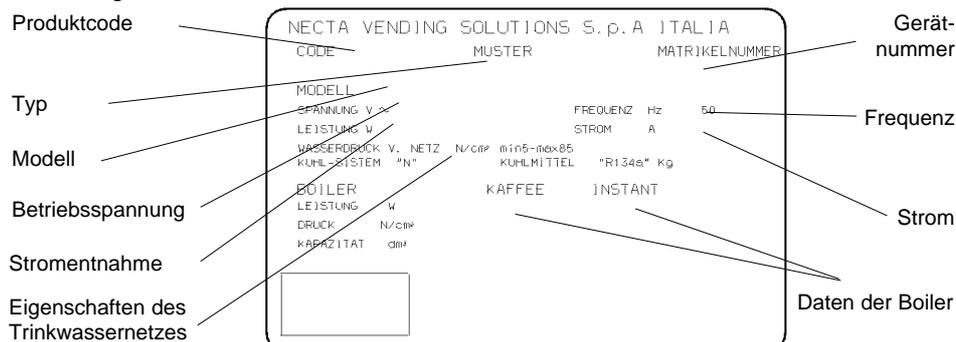
ERKENNUNG DES APPARATES UND DER TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN

Im vorliegenden Handbuch wird folgendes beschrieben:

- die Automaten, die mit zwei Gruppen zum Brühen des Espressokaffees und Wiederherstellung von Instantprodukten ausgestattet sind;
- die Automaten, die mit einer Gruppe zum Brühen des Espressokaffees und Wiederherstellung von Instantprodukten ausgestattet sind;
- die Automaten zur Wiederherstellung von Instantprodukten.

Jeder Automat hat eine eigene Matrikelnummer, die auf dem Schild für die technischen Daten zu lesen ist; es ist intern auf der rechten Seite angebracht.

Der Schild ist der einzige, vom Hersteller anerkannte Erkennungsnachweis, womit jede Art von technischer Information einfach und schnell gegeben werden kann und die Ersatzteilverwaltung erleichtert wird.



IM FALLE EINES DEFEKTS

In den meisten Fällen sind eventuelle kleine technische Schwierigkeiten durch einen kurzen Eingriff behebbar; wir empfehlen daher, das vorliegende Handbuch genau durchzulesen, bevor Sie sich mit dem Hersteller in Verbindung setzen. Im Falle von nicht behebbaren Unregelmäßigkeiten oder schlechter Funktion wenden Sie sich bitte an:

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRASPORT UND LAGERUNG

Um Schäden am Apparat zu vermeiden, müssen die Lade- bzw. Entladearbeiten mit besonderer Sorgfalt ausgeführt werden. Der Automat kann mit einem maschinellen oder manuellen Gabelstapler gehoben werden. Hierzu müssen die Gabeln genau an der auf dem Karton bezeichneten Stelle untergeschoben werden.

Es muß hingegen vermieden werden, den Automaten:

- zu kippen
 - mit Seilen oder ähnlichem zu ziehen
 - mit seitlichem Zugriff zu heben
 - mit Schlingen oder Seilen zu heben
 - zu schütteln/rucken, auch nicht in verpacktem Zustand.
- Für die Lagerung wird ein trockener Raum benötigt, die Temperatur muß zwischen 0 und 40°C liegen.

Es ist wichtig, nicht mehrere Automaten übereinander zu stapeln und die durch Pfeile auf dem Karton angezeigte vertikale Position beizubehalten.

GEBRAUCH DES AUTOMATEN FÜR WARME GETRÄNKE IN OFFENEN BEHÄLTERN

(z.B. Plastikbecher, Keramiktassen, Kannen)

Die Verkaufsautomaten für Getränke in offenen Behältern sind ausschließlich für den Verkauf oder die Verteilung von Getränken bestimmt, die wie folgt zubereitet werden:

- Brühen von Produkten wie Kaffee oder Tee;
 - Wiederaufbau von löslichen/gefriergetrockneten Produkten;
- Diese Produkte müssen vom Hersteller für "automaten-tauglich" in offenen Behältern erklärt werden.

Die ausgegebenen Produkte sind für den sofortigen Genuß bestimmt. In keinem Fall dürfen sie für einen weiteren Gebrauch konserviert bzw. neu verpackt werden.

Jede andere Verwendung wird als unzulässig betrachtet und ist daher möglicherweise gefährlich.

AUFSTELLUNG DES AUTOMATEN

Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden. Es ist in trockenen Räumen bei Temperaturen von 2° bis 32°C aufzustellen und keine Wasserstrahlen müssen für Reinigungszwecke verwendet werden (z.B. große Küchen, usw.). Das Gerät muß an einer Wand aufgestellt werden, mit einem Mindestabstand von 4 cm zwischen der Wand und der Rückwand des Geräts, damit eine vorschriftsmäßige Belüftung erfolgen kann. In keinem Fall darf es mit Lappen oder ähnlichem abgedeckt werden. Das Gerät muß so aufgestellt werden, daß die Neigung den erlaubten Höchstwert von 2° nicht überschreitet. Gegebenenfalls ist es mit Hilfe der mitgelieferten Einstellfüßen zu regulieren (siehe Abb. 10).

HINWEISE FÜR DEN EINBAU

Der Einbau und jede folgende Wartungsarbeit müssen, entsprechend der geltenden Normen, von spezialisiertem, und für diesen Automaten ausgebildetem Personal ausgeführt werden.

Der Automat wird ohne Zahlungseinheit verkauft, daher betreffen Schadensersatzansprüche für Schäden, die aufgrund nicht ordnungsgemäßem Einbau am Apparat, an Sachen oder an Personen entstehen, ausschließlich jene, die die Zahlungseinheit installiert haben.

Der Automat muß mindestens einmal jährlich von spezialisiertem Personal auf seine Unversehrtheit sowie auf die Übereinstimmung mit den entsprechenden Normen geprüft werden.

Die Verpackungsmaterialien müssen umweltfreundlich entsorgt werden.

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

Die folgenden Hinweise werden dem Benutzer für Umweltschutz helfen:

- Nur biologisch abbaubare Reinigungsmittel für den Automaten verwenden;
- Alle für das Auffüllen und die Reinigung des Automaten verwendeten Produktverpackungen vorschriftsmäßig entsorgen;
- Das Ausschalten des Automaten während dessen Untätigkeitszeit erlaubt eine erhebliche Energieersparnis.

HINWEISE FÜR DIE VERSCHROTTUNG

Sollte der Automat zur Verschrottung abgestellt werden, müssen die geltenden, gesetzlichen Umweltbestimmungen beachtet werden, im besonderen:

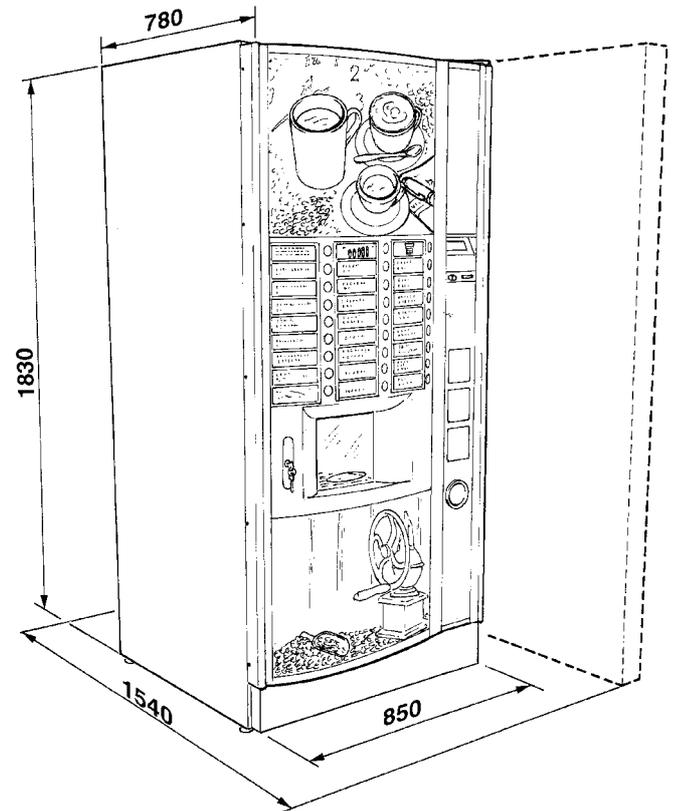
- eisenhaltige, kunststoffhaltige oder ähnliche Teile müssen in entsprechenden, befugten Mülldeponien entsorgt werden.
- das Isoliermaterial muß von spezialisierten Firmen sichergestellt werden.

ABMESSUNGEN

Höhe	1830 mm
Breite	850 mm
Tiefe	780 mm
Raumbedarf bei offener Tür	1540 mm

Gewicht:

Zenith	2 Einheiten	1 Einheit	instant
Kg.	235	230	220



TECHNISCHE DATEN

Anschlußspannung	230 V~
Speisefrequenz	50 Hz

Installierte Leistung:

Zenith	2 Einheiten	1 Einheit	instant
W	2400	2400	2400

Leistung der Beleuchtungslampen

230 V ~ Lampen	Stck.	W
Werbetafeln	2	15
Getränkewahlmenü	3	8
Innenlampe (Option)	1	8

BECHERAUTOMAT

- Mit einem Durchmesser des oberen Randes von 70-71 mm; Fassungsvermögen von etwa 900 Bechern;

ZAHLUNGSSYSTEM

Der Automat kommt schon elektrisch voreingestellt zum Anschluß von Zahlungssystemen, die mit dem Executive, dem BDV oder dem MDB-Protokoll sowie zum Einbau von 24 V-Validatoren ausgestattet sind.

Neben der Aufnahme für den Münzprüfer stehen zusammenstellbare Teile (Sonderteile) zum Einbau der weitverbreitetsten Zahlungssysteme zu Verfügung.

VERKAUFSPREISE

Für jede Auswahl kann ein verschiedener Preis für die vier programmierbare Zeitbänder eingegeben werden.

Die Standardpreisstellung sieht den gleichen Verkaufspreis für alle Auswahlen ohne Benutzung von Zeitbändern vor.

MÜNZENSPEICHER

Aus alumiiniertem Blech. Deckel und Schloß stehen als Zubehör zur Verfügung.

WASSERVERSORGUNG

Netzversorgung mit einem Wasserdruck von 5 bis 85 N/cm².

EINSTELLMÖGLICHKEITEN

Espresso: Volumeneinstellung von Kaffeedosis, Körnung, Instantgetränken und Wasser.

Instant: Zeiteinstellung von Kaffeedosis, Instantgetränken und Wasser.

Temperatureinstellung über Software.

FREIGABEFUNKTIONEN

- Becher vorhanden
- Wasser vorhanden
- Kaffee vorhanden
- Kaffeegruppe vorhanden
- Kaffeegruppe in Ausgangsstellung
- Flüssigkeitsauffangschale voll
- Betriebstemperatur erreicht
- Schutz für die beweglichen Ausgabedüsen

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Türschalter
- Manuell geschaltete Sicherheitsthermostate für die Boiler
- Klemmen des Schwimmers vom Air-break
- Elektroventil zum Überlaufschutz
- Schwimmer für Flüssigkeitsauffangschale
- Thermostat gegen Überkochen am Instantboiler
- Kontrolle für Kurzschluß/Unterbrechung der Boilerfühler
- Zeitgesteuerter Schutz für:
 - Pumpe
 - Getriebemotor der Kaffeegruppe
 - Kaffeelieferung
 - Kaffeemühle

- Wärmeschutz für:

- Dosiervorrichtungen
- Getriebemotor der Kaffeegruppe
- Elektromagnet für Kaffeeauslösung
- Pumpe
- Mischvorrichtungen
- Kaffeemühlenmotor

- Sicherungsschutz für:

- Hauptstromkreis
- Versorgungstransformator der Platine
- Münzprüferversorgung

FASSUNGSVERMÖGEN DER BEHÄLTER

Kornkaffee	5	Kg
Zucker	10.8	Kg
Trockenmilch	1.4	Kg
Koffeinfreier Kaffee	1.2	Kg
Tee	4.3	Kg
Schokolade	3.0	Kg
Stäbe	Stk.	ca. 1000

STROMVERBRAUCH

Der Stromverbrauch des Automaten hängt von vielen Faktoren ab, wie z.B. die Temperatur und die Belüftung des Raums, wo der Automat aufgestellt ist, die Temperatur des Eingangswassers, die Boilertemperatur usw.

Unter mittleren Bedingungen und zwar:

- Raumtemperatur: 20° C
- Temperatur im Kaffeeboiler: 96° C
- Temperatur im Instantboiler: 90° C
- Temperatur des Eingangswassers: 18° C
- Wassermenge (mittlere) je Auswahl: 90 cc

wurden folgende Stromverbräuche erfaßt:

Zenith Wh-Verbrauch	2 Gruppen	1 Gruppe	Instant
Erreichen der Temperatur	515	500	370
Je eine Stunde von Standby	300	270	215
Je eine (mittlere) Ausgabe			
Je ein Liter Getränk			

Der errechnete Stromverbrauch bezüglich der oben erwähnten mittleren Daten ist nur weisend zu betrachten.

ZUBEHÖR

Zahlreiche Zubehör- und Sonderteile stehen zur Verfügung, um weitere Leistungen vom Automaten zu erhalten: Die Montagebausätze werden mit Installations- und Überprüfungsanleitung geliefert, die streng befolgt werden müssen, um die Sicherheit des Geräts beizubehalten.

Die Montage und die folgenden Prüfungen sind nur von Fachpersonal durchzuführen, das gerätspezifische Kenntnisse hinsichtlich sowohl der Sicherheit als auch der hygienischen Vorschriften besitzen soll.

AUFFÜLLEN UND REINIGEN

TÜRSCHALTER

Beim Öffnen der Tür ein besonderer Schalter unterbricht die Spannungsversorgung zur elektrischen Anlage des Automaten, um die sichere Ausführung der nachstehenden Auffüll- und Reinigungsarbeiten durchführen zu können.

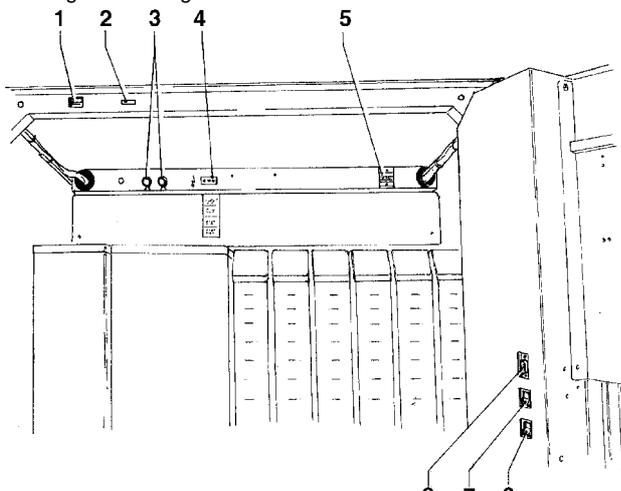
Alle Arbeitsschritte, die mit Gerät unter Spannung durchzuführen sind, müssen NUR von fachmännisch ausgebildetem Personal vorgenommen werden das auch über die engverbundenen Gefahren informiert sein darf.

Der Zusatz-Servicestecker, der immer unter Spannung steht, erlaubt die Verwendung kleiner Werkzeuge; dabei müssen die im entsprechenden Schild angegebenen Werte niemals überschritten werden.

Um den Automaten bei offener Tür einzuschalten, den Schlüssel in den entspr. Schlitz (s. Abb. 1) einstecken. Das Schließen der Tür ist erst dann möglich, wenn dieser Schlüssel abgezogen worden ist.

Abb. 1

- 1 - Türschalter
- 2 - Schalter der Innenbeleuchtung (Option)
- 3 - Netzsicherungen
- 4 - Stecker, immer unter Spannung (230V~ 2A Max)
- 5 - Mechanischer Zähler
- 6 - Serieller RS232-Port
- 7 - Mixerreinigungstaste
- 8 - Programmierungstaste



INSTANDHALTUNG UND DESINFEKTION

Aufgrund der geltenden Vorschriften bezüglich der Gesundheit und der Sicherheit ist der Bediener eines Getränkeautomaten sowohl für die Hygiene der Ausgabeleitungen von Nahrungsmitteln und löslichen Getränken, um die Bildung von Bakterien zu verhindern, als auch für die Instandhaltung verantwortlich.

Bei der Installation ist es erforderlich eine gründliche Reinigung der Flüssigkeitsleitungen und der mit den Nahrungsmitteln in Berührung stehenden Teile durchzuführen, damit evtl. sich während der Lagerung gebildete Bakterien vollkommen entfernt werden.

Es ist empfohlen die Reinigungsmittel (wie z.B. chlorhaltige Mittel) auch zur Reinigung der nicht unmittelbar in Berührung mit den Nahrungsmitteln stehenden Teile zu verwenden.

Einige Teile des Gerätes können durch Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch Verwendung ungeeigneter Chemikalien verursacht werden.

Bevor Wartungsarbeiten mit Ausbau von Teilen vorgenommen werden, ist stets das Gerät auszuschalten.

BEDIENUNG UND INFORMATIONEN

Auf der Außenseite der Tür (siehe Abb. 2) sind die Betätigung und die für den Bediener bestimmten Informationen angebracht.

Die Schilder mit Auswahlmenü und Bedienungsanleitung sind mit dem Gerät als Zubehör mitgeliefert und müssen bei der Inbetriebnahme angebracht werden.

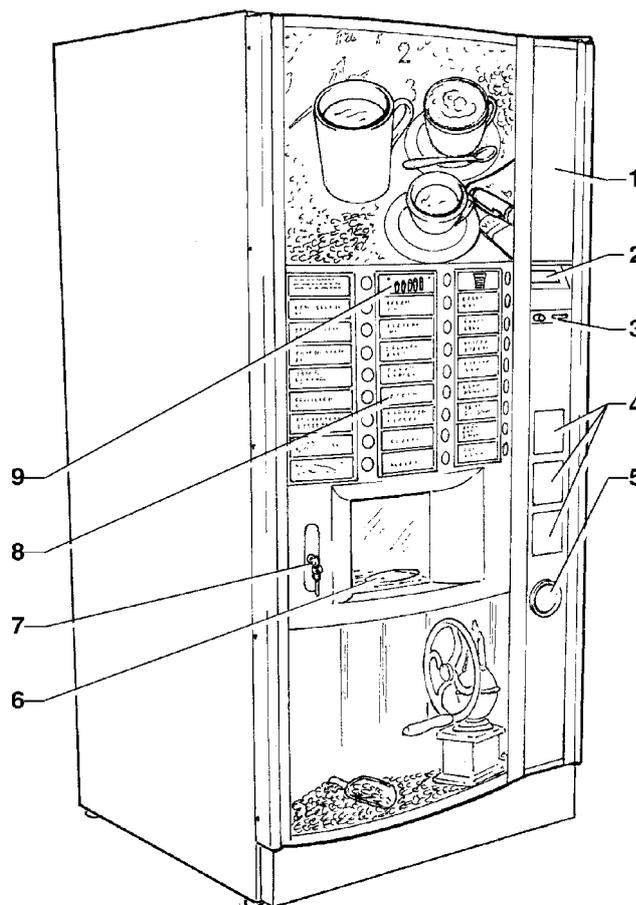


Abb. 2

- 1 - Zusammensetzbare Teile für Zahlungssysteme
- 2 - Alphanumerische Anzeige (4x20)
- 3 - Münzeinwurf und Münzurückgabe
- 4 - Schilder mit Bedienungsanleitung
- 5 - Münzurückgabe
- 6 - Ausgaberaum
- 7 - Schloß
- 8 - Auswahlmenü
- 9 - Zuckermengenwahl

Auf der Abdeckung des Münzprüfferraums befinden sich die Programmierungstaste, die den Zugriff auf die Funktionen des Gerätes erlaubt, und die Taste zur Mixerreinigung.

BECHER AUFFÜLLEN

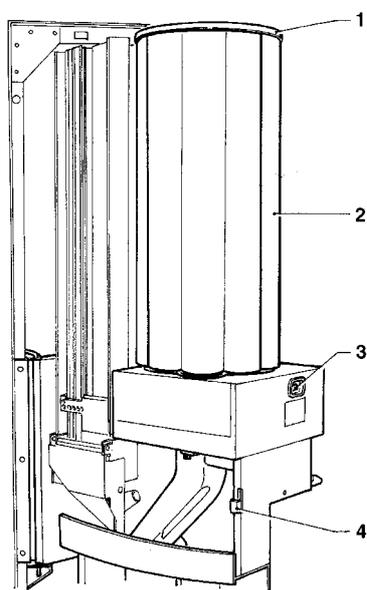
Beim ersten Auffüllen (Becherautomat vollkommen leer) empfiehlt es sich wie folgt vorzugehen:

- Gerät ausschalten;
- Den Deckel des Becherbehälters abnehmen;
- Alle Becherstapler, mit Ausnahme desjenigen, der sich über die Ausgabeöffnung befindet, füllen;
- Gerät einschalten; der volle Becherstapler automatisch die Ausgabeöffnung erreicht;

Alle Arbeitsschritte, die mit Gerät unter Spannung durchzuführen sind, müssen NUR von fachmännisch ausgebildetem Personal vorgenommen werden das auch über die engverbundenen Gefahren informiert sein darf.

- Den leeren Becherstapler auffüllen;
- Einen oder mehrere Becher durch Betätigen der entsprechenden Taste auslösen und dann den Deckel wiederanbringen.

Abb. 3

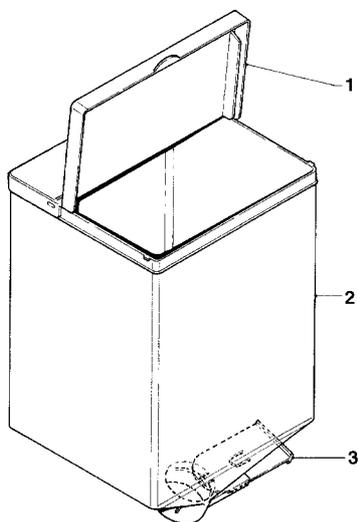


- 1 - Deckel
- 2 - Becherstapler
- 3 - Becherauslösetaste
- 4 - Konsole-Auslösehebel

KAFFEE AUFFÜLLEN

Den Deckel aufheben und den Kaffeebehälter auffüllen, dabei sich vergewissern, daß die Klappe des Behälters vollkommen offen ist (s. Abb. 4).

Abb. 4



- 1 - Deckel
- 2 - Kaffeebehälter
- 3 - Klappe

ZUCKER UND GETRÄNKEPULVER AUFFÜLLEN

Auf jedem Behälter ist ein selbstklebendes Schild entsprechend dem enthaltenen Produkt vorhanden.

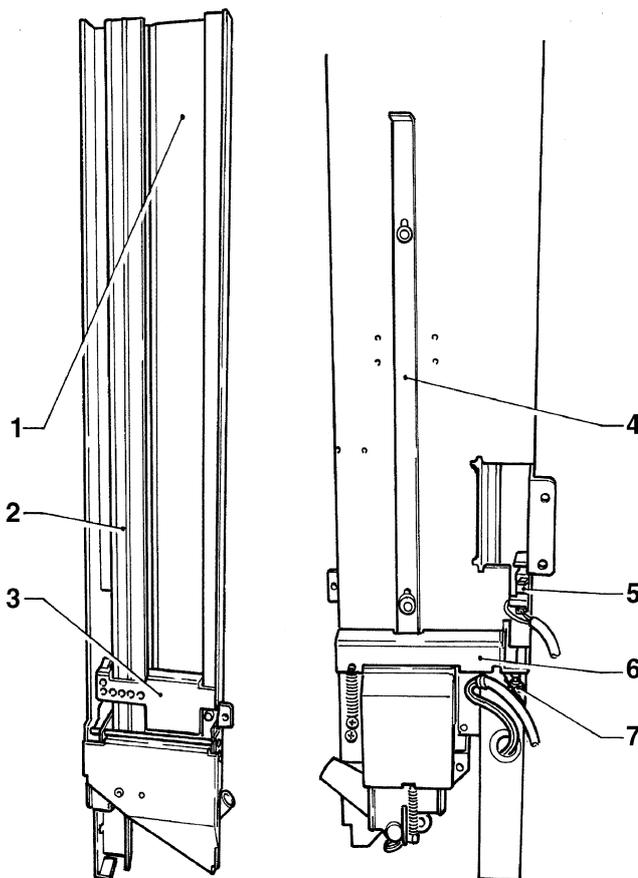
Nachdem der Deckel aufgehoben worden ist, müssen die zu verteilenden Produkte in die einzelnen Behälter eingefüllt werden, wobei darauf zu achten ist, daß diese nicht gepreßt werden, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden. Sich vergewissern, daß die Getränkepulver keine Klumpen enthalten.

RÜHRSTÄBE AUFFÜLLEN

Um den doppelten Rührstäbeautomat richtig aufzufüllen, folgendermaßen vorgehen:

- die beiden Gewichte (das innere und das Äußere) von oben herausnehmen, die die Rührstäbe festhalten (siehe Abb. 5);
- sich vergewissern, daß die innere Säule so zurückgestellt ist, daß zuerst die Stäbe der äußersten Führung (auf Sicht) verteilt werden, wobei der entsprechende Hebel zu benutzen ist. Indem man den Hebelgriff nach oben zieht, um die restlichen Stäbe zu heben, kann die Säule nach innen solange schieben, bis die Einrastvorrichtung wieder eingangesetzt wird.

Nach Anbringen des Profils ins Innere der Stabsäulen können Rührstäbe von 90 oder 105 mm verteilt werden; Wird das Profil entfernt, können Stäbe von 115 mm ausgegeben werden.



- 1 - Doppelte Säule
- 2 - Stäbeprofil
- 3 - Herausziehbares Gewicht
- 4 - Wiedereingangssetzhebel
- 5 - Leerzustand-Mikroschalter der äußeren Säule
- 6 - Befestigungsvorrichtung der inneren Säule
- 7 - Wärmespreizer

Abb. 5

DESINFEKTION DER MIXER UND DER PRODUKTKREISLÄUFE

Bei der Installation des Gerätes und dann mindestens wöchentlich, oder öfter gemäß dem Gebrauch des Geräts und der Qualität des Eingangswassers, müssen die Mischvorrichtungen und die Zuführungen der löslichen Getränke sorgfältig desinfiziert werden, damit die Hygiene der abgegebenen Produkte gewährleistet ist.

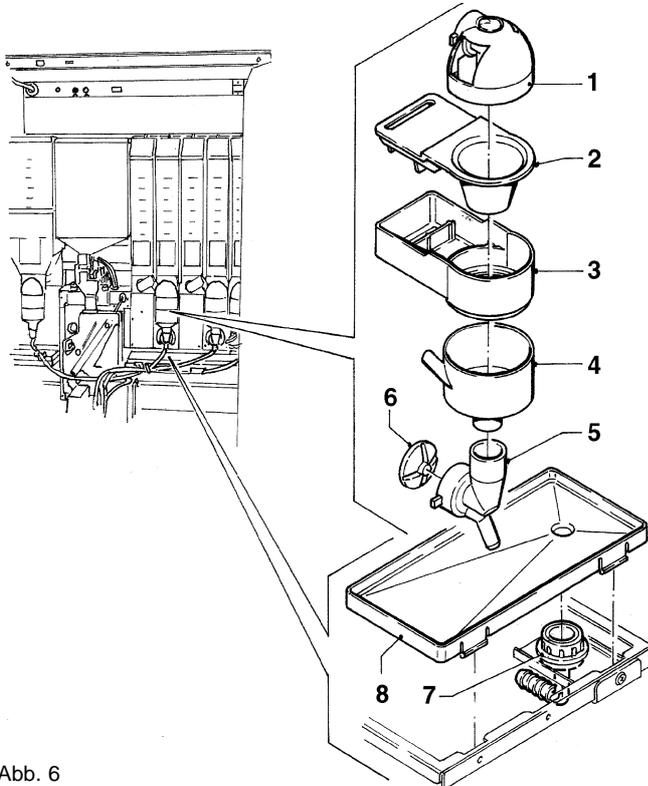


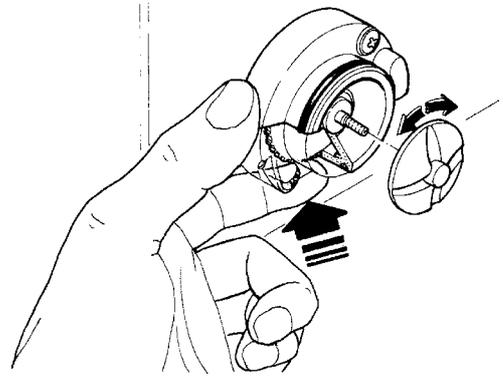
Abb. 6

- 1 - Pulverzuführung
- 2 - Pulvertrichter
- 3 - Pulverauffangfach
- 4 - Wassertrichter
- 5 - Zuführung
- 6 - Flügelrad des Motorrührgerätes
- 7 - Schalenauflauf
- 8 - Überlaufschale

Die zu reinigenden Teile sind wie folgt:

- Pulverauffangfach, Mischvorrichtungen und Zuführung der löslichen Getränke;
- Kaffeeausgabedüse;
- Zuckerrutsche;
- Ausgaberaum;
- die Pulvertrichter, die Wassertrichter, die Zuführungen, die Pulverauffangfächer und die Flügelräder der Mischvorrichtungen entfernen (s. Abb. 6);
- Um die Flügelräder abzunehmen, die auf der Welle des Mixergerätes montierte Scheibe mit einem Finger zurückhalten;

Abb. 7



- mit Hilfe von geeigneten Reinigungsmitteln alle Teile sorgfältig reinigen, und dabei achten, daß alle Rückstände und Schichten mechanisch entfernt werden, wobei erforderlichenfalls Bürsten zu verwenden sind;

Die Desinfektion erfolgt mit chlorhaltigen Reinigungsmitteln.

- die Teile für ca. 20 Minuten in einen Behälter mit der vorher bereitgestellten chlorhaltigen Reinigungslösung legen;
- die Zuführungen und die Wassertrichter wiedereinbauen;
- die Pulverauffangfächer und die Pulvertrichter wieder einbauen, nachdem sie gründlich getrocknet worden sind.

Nach Wiedereinbau der Teile muß man jedenfalls:

- auf den Modus "Instandhaltung" zugreifen, um die Mixerspülung vorzunehmen (siehe entspr. Abschnitt) und in die verschiedenen Trichter einige Tropfen der chlorhaltigen Reinigungslösung zu geben.
- nach vollzogener Desinfektion werden die betroffenen Teile gründlich abgespült, um alle eventuell vorhandenen Reste der verwendeten Reinigungslösung vollständig zu entfernen.

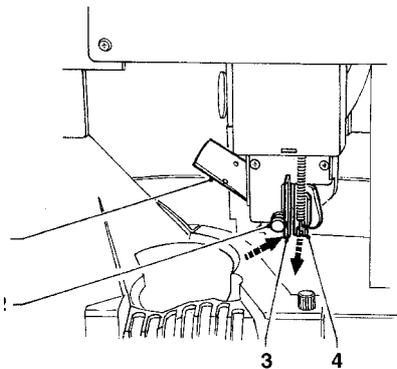
Alle Arbeitsschritte, die mit Gerät unter Spannung durchzuführen sind, müssen NUR von fachmännisch ausgebildetem Personal vorgenommen werden das auch über die engverbundenen Gefahren informiert sein darf.

REINIGUNG DER ZUCKERAUSLÖSEVORRICHTUNG

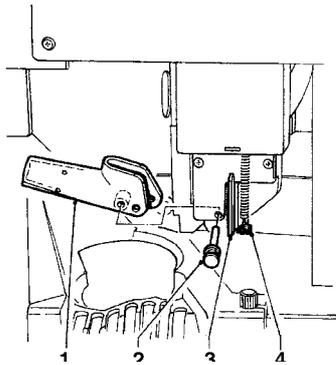
Bei den Modellen, die mit der Funktion der Zuckerausgabe direkt in den Becher ausgestattet sind, muß die Auslösevorrichtung (s. Abb.) von Zeit zu Zeit mit Heißwasser wie folgt gereinigt werden:

- den elastischen Hebel aufheben, um den Stift freizulassen;
- den Stift mit der Ausgabedüse herausziehen;
- nach vollzogener Reinigung alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wiedereinbauen, und dabei sich vergewissern, daß alle Teile vollkommen trocken sind.

Abb. 8



- 1 - Zucker-Ausgabedüse
- 2 - Stift
- 3 - Elastischer Hebel
- 4 - Rückzugfeder



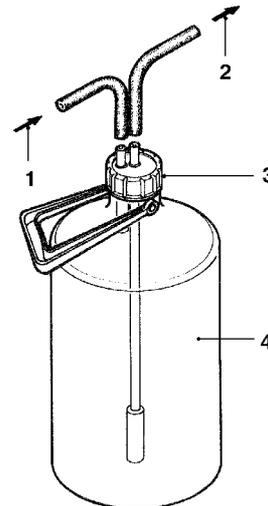
Zur richtigen Durchführung der Enthärtung muß folgendermaßen vorgegangen werden:

- den Enthärter vom Unterschrank abnehmen und kräftig schütteln, um evtl. gebildete Vorzugswege zu beseitigen;
- 1,5 Kg. Natriumchlorid (Kochsalz) einführen;
- den seitlichen Gummihalter an einen Wasserhahn und den mittleren Gummihalter an einem Abflußpunkt anschließen; die Richtung des Wasserstromes muß

UNBEDINGT

diejenige sein, die in Abbildung angezeigt ist

Abb. 9



- 1 - Vom Wasserhahn
- 2 - Zum Abfluß
- 3 - Verschlußdeckel
- 4 - Enthärter

- den Wasserstrom so regulieren, daß das Salz sich in 20 Liter Wasser innerhalb von 35' vollkommen auflöst;
- während der Regenerierung ist darauf zu achten, daß der Enthärter vollkommen voll Wasser bleibt; indem sich eventuell gebildete Wasserblasen entlüftet werden;
- Nach beendetem Verfahren muß man sich vergewissern, daß das austretende Wasser nicht mehr salzhaltig ist; es wird empfohlen, die Härte des austretenden Wassers mit geeigneten chemischen Reagenzien zu überprüfen: diese muß 0°F sein.

AUSSENDIENSTSTELLUNG

Muß das Gerät, aus beliebigen Gründen, für eine Zeitperiode ausgeschaltet bleiben, die die Verfalldaten der Produkte überschreitet so ist folgendes erforderlich:

- die Behälter vollkommen leeren und mit den chlorhaltigen Mixer-Reinigungsmitteln gründlich waschen.
- die Dosiervorrichtung vollkommen leeren, wobei Kaffee solange ausgeschenkt werden muß, bis der Leerzustand angezeigt wird.
- Air-break und Instantboiler vollkommen leeren, dabei wird die entsprechende Klemme auf dem Rohr gelöst.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG DER KAFFEEGRUPPE

Jedesmal, wenn die Kaffeegruppe geladen wird oder mindestens wöchentlich, ist es empfehlenswert die Außenteile der Gruppe von ggf. vorhandenen Pulverrückständen, besonders in der Nähe des Kaffeetrichters, zu reinigen.

REGENERIERUNG DES ENTHÄRTERS

Die Regenerierung der im Enthärter enthaltenen Ionenaustauscharze, muß mindestens jede Woche oder früher, in Abhängigkeit des Wasserhärtegrads des Trinkwassernetzes, woran das Gerät angeschlossen ist, vorgenommen werden (siehe Tabelle).

Wasserhärte		Anzahl der Wahlen	
° Fran.	° Deut.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

INSTALLATION

Die Installation und die folgenden Wartungsarbeiten, die bei **eingeschaltetem Automaten** vorgenommen werden müssen, dürfen nur von Fachpersonal mit gerätspezifischen Kenntnissen durchgeführt werden, das der spezifischen, damit verbundenen Risiken bewußt sein muß.

Der Automat ist in trockenen Räumen aufzustellen, wo die Temperatur zwischen 2° und 32°C liegt.

Bei der Installation ist es erforderlich eine vollkommene Desinfektion der Flüssigkeitsleitungen und der mit den Nahrungsmitteln in Berührung stehenden Teile durchzuführen, damit evtl. sich während der Lagerung gebildete Bakterien vollkommen entfernt werden.

AUSPACKEN DES GERÄTS

Nach Entfernen der Verpackung überprüfen, ob das Gerät unbeschädigt ist.

Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht verwendet werden.

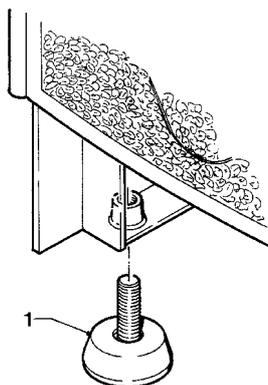
Die Verpackungsbestandteile (Plastiksäcke, Styropor, Nägel etc.) dürfen Kindern nicht zugänglich sein, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.

Die Verpackungsmaterialien müssen in entsprechenden, befugten Mülldeponien entsorgt werden, wobei der Auftrag der evtl. Wiederverwertung nur spezialisierten Firmen zu betrauen ist.

Wichtig!!

Das Gerät muß so aufgestellt werden, daß die Neigung den erlaubten Höchstwert von 2° nicht überschreitet. Gegebenenfalls ist es mit Hilfe der mitgelieferten Einstellfüßen zu regulieren (s. Abb. 10).

Abb. 10



1 - Einstellfuß

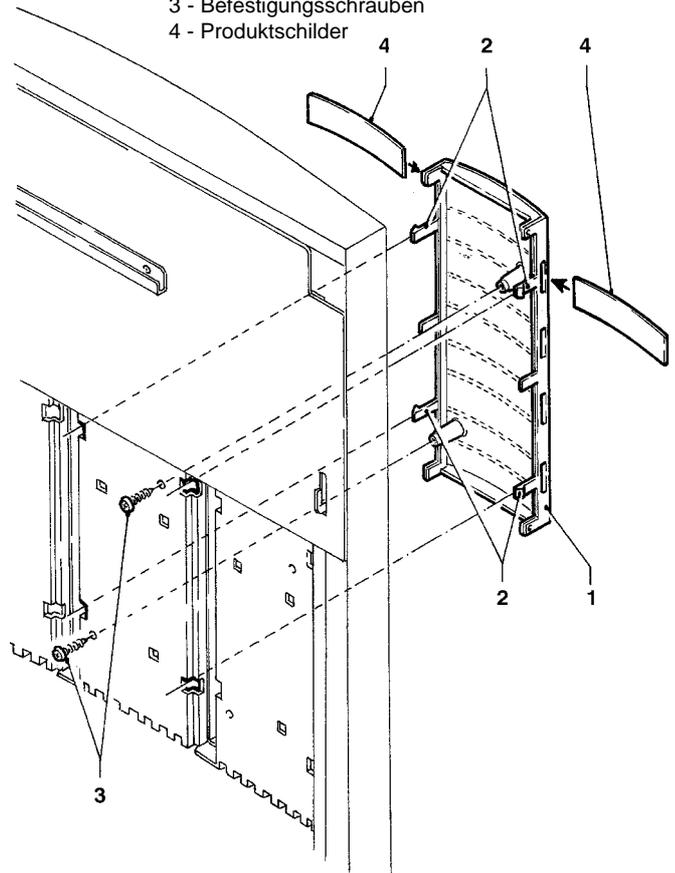
EINFÜHRUNG DER ANZEIGESCHILDER

Zur Einführung der mitgelieferten Produktschilder müssen die entsprechenden Halter beidseitig nach Entfernen der beiden Befestigungsschrauben und über Betätigung der Kupplungsflügeln abgenommen werden (siehe Abb. 11). Die Schilder sind in die dazugehörigen Schlitze einzuschieben, die sich abwechselnd an der rechten und linken Seite öffnen.

Je nach Automatenmodell, können einige Tasten deaktiviert werden (siehe dazu die Wahldosistabelle).

Abb. 11

- 1 - Schilderhalter
- 2 - Kupplungsflügeln
- 3 - Befestigungsschrauben
- 4 - Produktschilder



ANSCHLUß AN DAS WASSERNETZ

Der Getränkeautomat muß an das Trinkwassernetz angeschlossen werden.

Der Wasserdruck muß von 5 bis 85 N/cm² sein.

Wasser aus der Trinkwasserleitung solange ausfließen lassen, bis es ganz klar und ohne Schmutzspuren ist.

Mit Hilfe eines für Lebensmittel geeigneten Rohres mit Innendurchmesser von mindestens 6 mm, das Anschlußstück 1/4" Gas des Elektroventils für Wassereinlaß am Wassernetz anschließen (siehe Abb. 12).

- 1 - Einlaßanschluß 1/4" Gas
- 2 - Förderschlauch
- 3 - Überlaufschlauch
- 4 - Anschluß für Einlaßschlauch

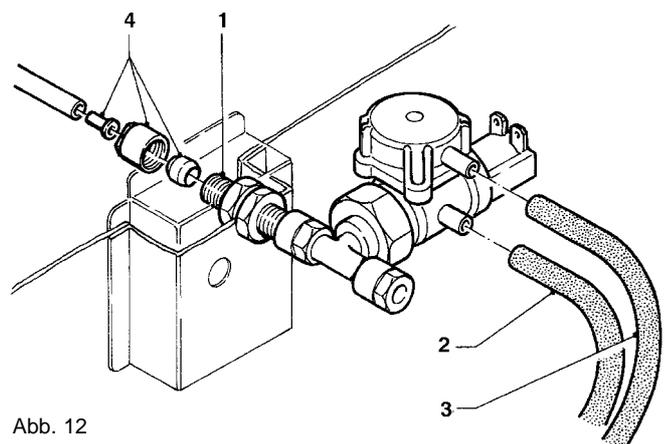


Abb. 12

Es ist angebracht, die Wasserleitung auf der Außenseite des Geräts mit einem Sperrhahn in zugänglicher Position auszurüsten.

ÜBERLAUFSCUTZ

Das Elektroventil zum Wassereintritt (s. Abb. 12) ist mit einer Vorrichtung zum Überlaufschutz ausgestattet, die den Wasserzufluß mechanisch absperrt, wenn eine Betriebsstörung des Elektroventils selbst oder der Kontrolleinrichtung des Wasserstandes im Boiler entsteht.

Um den Normalbetrieb wiederherzustellen, folgenderweise vorgehen:

- Das im Überlaufschlauch enthaltene Wasser abfließen lassen;
- Den Wasserzuflußhahn außerhalb des Gerätes schließen;
- Die Mutter zur Befestigung des Wasserzuführungsschlauches des Elektroventils lockern, damit der restliche Wasserdruck sinkt, dann die Schraube wieder anziehen (s. Abb. 12);
- Den Hahn öffnen und das Gerät einschalten.

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Das Gerät ist für einen Betrieb unter einer einphasigen Spannung von 230 V~ ausgelegt und wird von 15 A-Schmelzsicherungen geschützt.

Vor dem Anschalten sich vergewissern, ob die Angaben am Datenschild denjenigen des Netzes entsprechen, und nämlich daß:

- der Versorgungsspannungswert in den für die Anschlußstellen vorgeschriebenen Grenzen unterliegt;
- der Hauptschalter sich in zugänglicher Stellung befindet und die erforderliche Maximalbelastung aushalten kann, indem er auch eine allpolige Ausschaltung aus dem Netz mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten gewährleistet.

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann sichergestellt, wenn es vorschriftsmäßig an einem wirksamen Erdungsnetz angeschlossen ist, wie dies von den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgesehen ist.

Dieser fundamentale Sicherheitsfaktor darf stets sichergestellt werden; im Zweifelsfall muß die Anlage durch fachmännisch ausgebildetes Personal überprüft werden.

Das Speisekabel verfügt über einen untrennbaren Stecker. Die für den Anschluß verwendeten Kabel müssen nur des Types HO5 RN - F, HO5 V V-F oder H07 RN-F H05W-F mit Querschnitt von 3x1,5 mm² sein. Das eventuelle Auswechseln des Anschlußkabels muß nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern oder Verlängerungskabeln ist verboten.

Bevor das Gerät unter Spannung gesetzt wird, muß überprüft werden, ob der Wasseranschluß korrekt erfolgt und der Wasserhahn offen ist.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUFGRUND DER NICHT-BEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN VORSCHRIFTEN ENTSTEHEN.

TÜRSCHALTER

Beim Öffnen der Tür unterbricht ein Mikroschalter die Spannung zur Versorgung des Automaten.

Um die Anlage bei geöffneter Tür unter Spannung zu setzen, muß nur der Schlüssel in die entsprechende Schlüsselöffnung eingeführt werden (siehe Abb. 1).

Bei offener Tür hat man den unter Spannung stehenden Teilen keinen Zugang. Im Automateninnere bleiben nur von zweckmäßiger Abdeckung geschützte Teile unter Spannung, die folgendes Schild tragen: "Vor Abnahme der Abdeckung Spannung ausschalten!".

Vor Abnahme der Verkleidung dieser Teile muß der äußere Schalter ausgeschaltet werden.

Das Schließen der Tür ist erst möglich, nachdem dieser Schlüssel abgezogen worden ist.

EINBAU DES ZAHLUNGSSYSTEMS

Der Automat wird ohne Zahlungseinheit verkauft, daher betreffen Schadensersatzansprüche für Schäden, die aufgrund nicht ordnungsgemäßem Einbau am Apparat, an Sachen oder an Personen entstehen, ausschließlich jene, die die Zahlungseinheit installiert haben.

- Das vorgewählte Zahlungssystem vorschriftsmäßig einbauen und sich vergewissern, daß die entsprechende Parametereingabe fehlerfrei ist;
- das Winkelstück des Wählereröffnungshebels einstellen, um den Wähler vollkommen zu öffnen;
- Münzenrinne gemäß der eingebauten Münzprüferart einstellen.

SPÜLUNG DER KUNSTHARZE DES ENTHÄRTERS

(NUR BEI MODELLEN C)

Vor der Füllung des Wasserkreislaufes des Gerätes ist die Spülung der Kunstharzfüllung des Enthärters wie folgt durchzuführen:

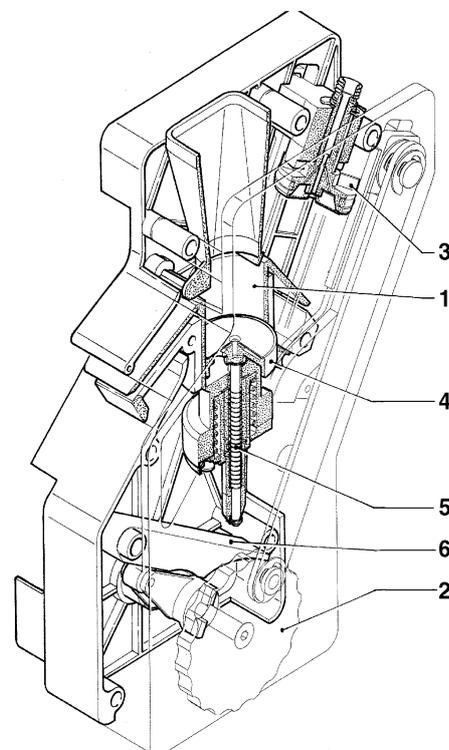
- Vom Gummiträger des Enthärters die Schläuche zur Verbindung mit dem Air-Break trennen (siehe Abb. 13);

BETRIEBSWEISE DER KAFFEEGRUPPE

VERSORGUNGSZYKLUS DES KAFFEES

Nach erfolgter Kaffeewahl setzt sich die Mühle in Betrieb und füllt die Kammer der Kaffeedosiervorrichtung (siehe Abb. 17).

Abb. 14



- 1 - Brühkammer
- 2 - Außenscheibe
- 3 - Oberer Kolben
- 4 - Unterer Kolben
- 5 - Vorbrühfeder
- 6 - Schwinghebel

Ist die Dosiervorrichtung voll, wird die gemahlene Kaffeedosis in die unterliegende Kaffeegruppe ausgelöst. Der Kaffee fällt in die vertikal angebrachte Brühkammer (1) (siehe Abb. 14).

Die Kurbel des Getriebemotors, die mit der Außenscheibe (2) eingekuppelt ist, wird um 180° gedreht, wodurch die Brühkammer schwingt und der obere Kolben (3) sinkt (siehe Abb. 15).

Infolge des Wasserdrucks gibt die Vorbrühfeder (5) nach und der untere Kolben (4) sinkt um 4 mm, wodurch ein Wasserkissen gebildet wird, das den gleichmäßigen Gebrauch der Kaffeedosis erlaubt.

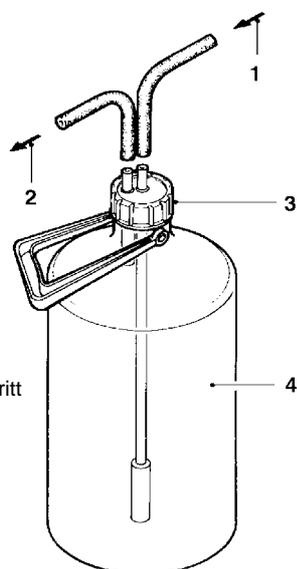
Am Ende der Kaffeeausgabe, während eine Pause von 3 Sekunden, stößt die Vorbrühfeder (5) die Wasserschicht durch den 3. Weg des Ausgabe-Elektroventils aus, wobei die verbrauchte Kaffeepille leicht gepreßt wird.

Die Vervollständigung der Rotation des Getriebemotors bewirkt das Aufheben der Kolben und der Kaffeepille über den Schwinghebel (6).

Während die Brühkammer in die senkrechte Stellung zurückkehrt, vermeidet der am Kaffeetrichter angebrachte Abschaber nicht nur die Bewegung der gebrauchten Kaffeepille sondern läßt er diese herunterfallen.

Der untere Kolben kehrt zum unteren Totpunkt zurück.

Abb. 13



- 1 - Vom Elektroventil zum Wassereintritt
- 2 - Zum Air break
- 3 - Verschlussschraube
- 4 - Reiniger

- in den dadurch befreiten Gummiträger den mitgelieferten Schlauch einstecken und an einem Abflußpunkt anschließen;
- Gerät einschalten;
- nach Lockerung der Verschlussschraube den Reiniger entlüften und solange warten, bis er voll Wasser ist; die Verschlussschraube festschrauben und mehrere Liter Wasser abfließen lassen, bis es klar ist;
- den Verbindungsschlauch am Air-break wieder anschließen.

FÜLLUNG DES WASSERKREISLAUFES

Falls bei Einschalten des Gerätes einen Wasserleerzustand vom Airbreak für mehr als 10" gemeldet wird, führt das Gerät automatisch einen Installationsvorgang aus, und zwar:

- das Display zeigt

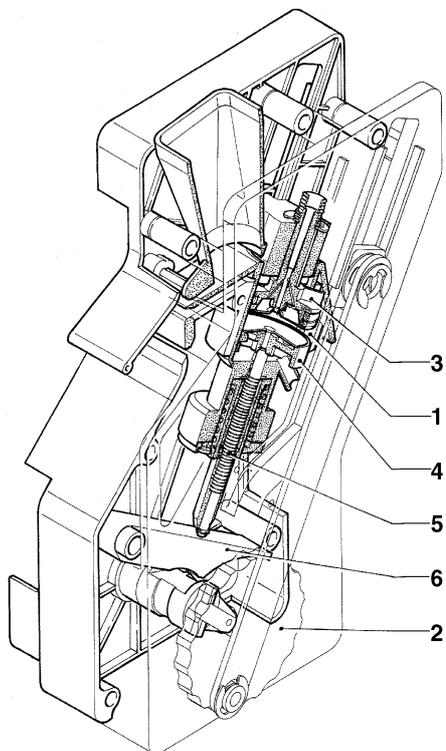
"AUSSER DIENST"

für die ganze Dauer des Installationsvorgangs an;

- Füllen des Airbreaks und des Instantgetränke-Boilers;
- (nur bei den Modellen Espresso) Eröffnung eines Magnetventils der löslichen Getränke zur Entlüftung des Boilers und Einfüllung von 800 cc. Wasser.

HINWEIS: Fällt das Wasser im Trinkwassernetz während des Installationsvorgangs, kommt das Gerät zum Stillstand, solange bis das Wasser zurückkommt oder das Gerät ausgeschaltet wird.

Dieser Vorgang muß manuell vorgenommen werden, nachdem Wartungsarbeiten mit Entleerung des Boilers, aber nicht vom Airbreak, durchgeführt wurden.



- 1 - Brühkammer
- 2 - Außenscheibe
- 3 - Oberer Kolben
- 4 - Unterer Kolben
- 5 - Vorbrühfeder
- 6 - Schwinghebel

STANDARDEINSTELLUNG

Der Getränkeautomat wird mit folgender Werkseinstellung geliefert:

- Kaffeetemperatur (an der Düse): ca. 85-89°;
- Temperatur der löslichen Getränke (an der Düse): ca. 75°;

In der Standardeinstellung des Getränkeautomaten hat jede der Wahlkosten den gleichen Verkaufspreis. Dieser wird mit einer Anzahl von Grundstücken ausgedrückt.

EINSTELLUNG DES KOLBENHUBES DER KAFFEEGRUPPE

Die Kaffeegruppe kann mit gepreßten Kaffeedosen von 5,5 bis 7,5 gr. funktionieren, nachdem der obere Kolben richtig eingestellt wurde.

Um die Kolbenstellung zu ändern (s. Abb. 16) muß man:

- den Sicherungsring von dessen Sitz herausnehmen;
- den Kolben in die geeigneten Kerben einrasten, d.h.:
 - .wenig tiefe Kerben für Dosen von 5,5 bis 6,5 gr.;
 - .tiefere Kerben für Dosen von 6,5 bis 7,5 gr.

KONTROLLE UND EINSTELLUNG

Um die bestmöglichen Ergebnisse für jedes einzelne Produkt zu erzielen, muß folgendes überprüft werden:

für Kaffee

Die gebrauchte Kaffeedosis muß leicht gepreßt und etwas feucht sein.

Die Körngröße des gemahlene Kaffees.

Das Gewicht des gemahlene Kaffees.

Die Ausgabetemperatur.

Die Wassermenge.

für Getränkepulver

Das Gewicht der Produkte.

Die Ausgabetemperatur der Getränke.

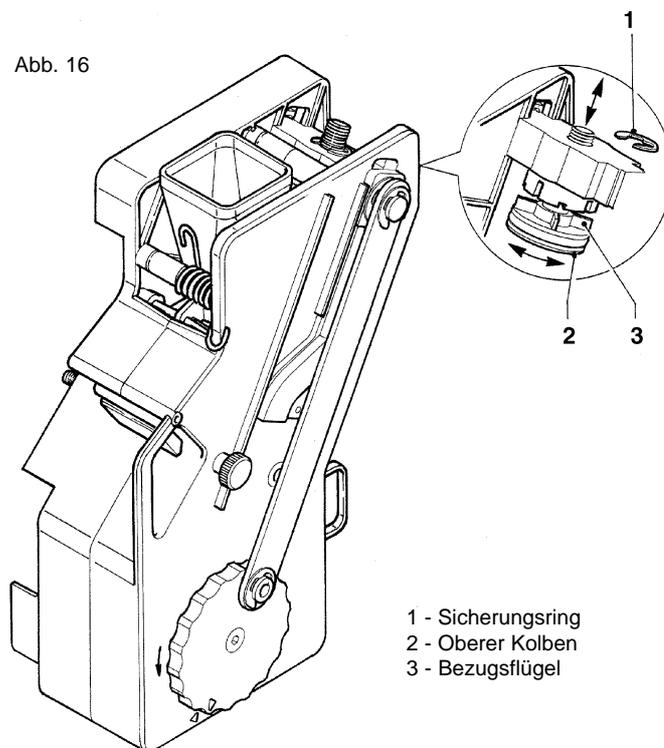
Die Wassermenge.

Sollten diese Einstellungen verändert werden, die in den folgenden Abschnitten beschriebene Prozedur befolgen.

Das Gewicht der löslichen Produkte, die Wassermenge und die Temperatur werden direkt vom Mikroprozessor gesteuert.

Um diese zu verändern, muß daher die Programmieranweisung befolgt werden.

Abb. 16



- 1 - Sicherungsring
- 2 - Oberer Kolben
- 3 - Bezugsflügel

EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT

Falls die Mahlfineinheit verändert werden darf, ist auf die Einstellschraube der Kaffeemühle einzuwirken (s. Abb. 17), und nämlich:

- Die Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um eine gröbere Körngröße zu erhalten;
- Die Schraube im Uhrzeigersinn drehen, um eine feinere Körngröße zu erhalten.

Die Einstellung der Mahlfineinheit läßt sich am besten bei laufendem Kaffeemühlenmotor ausführen.

HINWEIS: Nach erfolgter Einstellung, müssen mindestens 2 Versuchsausgaben vorgenommen werden, um sicherzustellen, daß die neu eingestellte Körngröße der erwünschten entspricht:

Je feiner die Mahlkörngröße, desto länger die Ausgabezeit des Kaffees und umgekehrt.

EINSTELLUNG DER KAFFEEDOSIS

Der Dosiseinstellhebel kann in eine der 6 Bezugskerben eingerastet werden, aber folgendes muß betrachtet werden:

- Um die Kaffeedosis zu vergrößern, ist der Hebel aufzuziehen;
- Um die Kaffeedosis zu vermindern, ist der Hebel zu senken;
- jeder Kerbe entspricht eine Dosisänderung von ca. 0,25 gr.

Außerdem, wenn der Hebel ganz nach oben gedreht wird, ist es möglich den Sperrzahn von der Hohlkehle im Dosisregler (s. Abb. 17) auszulösen und dann in eine andere einzurasten, um eine verschiedene mittlere Regulierung wie folgt zu erhalten:

- niedrig 6 gr. \pm 0,5
- mittel 7 gr. \pm 0,5
- hoch 8 gr. \pm 0,5

Um die Kaffeedosis zu entnehmen, genügt es die Kaffeegruppe abzunehmen und Taste "2" unter dem "Instandhaltung"-Menü zu drücken (s. entspr. Abschnitt).

Wichtiger Hinweis!!!

Um die Kaffeegruppe wieder zu montieren, besonders darauf achten, daß der Kolben richtig eingestellt wird. Die Bezugskerben am Außenscheibe und am Gruppengehäuse müssen übereinstimmen (s. Abb. 20).

BETRIEBSZUSTÄNDE

Das Gerät kann sich in drei unterschiedlichen Betriebszuständen befinden; je nach dem laufenden Betriebszustand werden den Tasten des Tastenfelds verschiedene Funktionen zugeordnet. Die möglichen Zustände sind der folgenden Tabelle zu entnehmen:

	FUNKTION
Normalbetrieb	Münzen akzeptiert Getränkeausgabe
Instandhaltung	Testausgabe Wartung des G.A.
Programmierung	Programmierung verschiedener Parameter

BENUTZER OBERFLÄCHE

Der Benutzer kann mit dem Betriebssystem über folgende Komponenten kommunizieren:

- Flüssigkristallanzeige (LCD), 4 Zeilen zu 20 Zeichen.
- von außen zugängliches Drucktastenfeld mit Nummertasten, die während der Wartung und Programmierung folgende Funktionen übernehmen (siehe Abb. 18):

Zurück- / Vorrollentasten "↑" und "↓":

Diese Tasten erlauben, zur nächsten oder vorigen Menüoption weiterzugehen.

Betätigungstaste "↵":

Gestattet, von einem Menü in ein Untermenü zu gehen oder die angezeigten Daten zu bestätigen.

Ausgangstaste "←":

Gestattet entweder den Rückweg von einem Untermenü in ein übergeordnetes Menü, oder die derzeitig angezeigten Daten zu verweigern.

Außerdem erlaubt sie vom "Programmiermodus" zum "Wartungsmodus" und umgekehrt überzugehen.

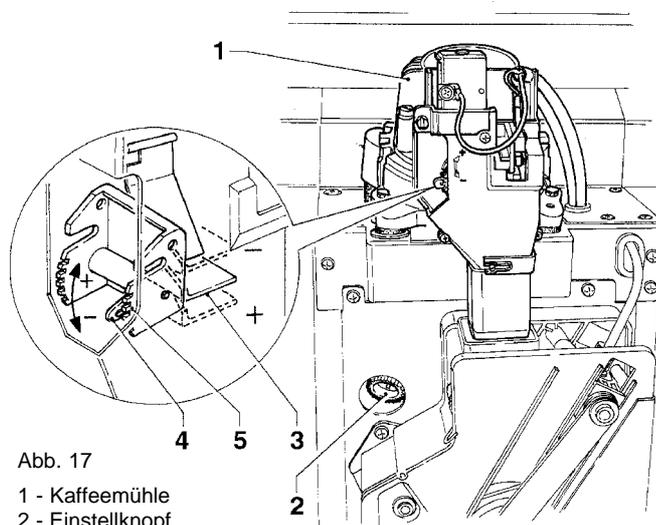


Abb. 17

- 1 - Kaffeemühle
- 2 - Einstellknopf
- 3 - Dosisregler
- 4 - Dosiseinstellhebel
- 5 - Bezugskerben

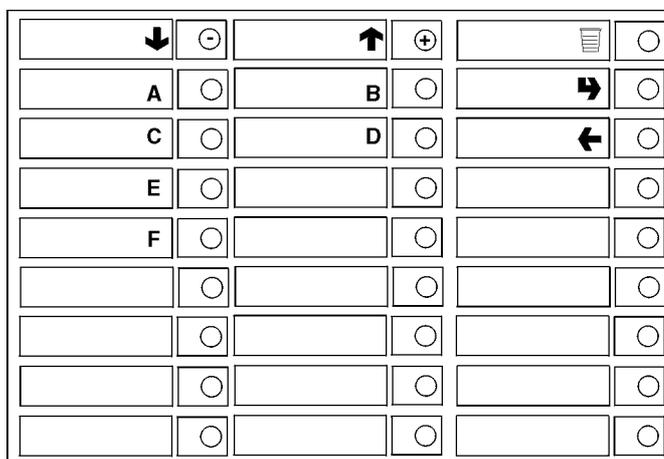


Abb. 18

FUNKTION BEI NORMALEM BETRIEBSZUSTAND

Nach Einschalten erscheint für einige Sekunden am Display die Meldung "Einschalten", wonach setzt sich das Gerät in Normalbetrieb.

Die am Display angezeigten Meldungen bezüglich des laufenden Arbeitsganges sind fest, indem der durch den Benutzer vorzunehmende Vorgang blinkt. Die Meldungen sind wie folgt:

DISPLAY	FUNKTION
Getränk wählen Taste drücken	Bereit
Automat Außer Betrieb	Automat außer Betrieb
Gewähltes Getränk wird vorbereitet Bitte Warten	Vorbereitung des Getränkes
Getränk bereit Entnehmen	Ausgabe richtig vollzogen

Falls aktiviert erlaubt Taste "☰" die Ausgabe des Getränks zu unterbrechen, das aus Espresso besteht. In jedem Fall wird mindestens 60% der programmierten Dosis ausgegeben.

FUNKTION BEI INSTANDHALTUNG

Bei einmaligem Drücken der Programmier Taste am Münzprüferraum wird das Gerät in den "Instandhaltungsmodus" gesetzt. Auf dem Display erscheint die erste Option des Menüs "Instandhaltung", die den Zugriff auf folgende Funktionen erlaubt:

"Ausgabe Kompl."	Testausgabe zusammen mit Becher, Zucker und Rührstab
"Ausgabe Wasser"	Ausgabe von Wasser allein
"Ausgabe Pulver"	Ausgabe von Pulver allein

"Ohne Zubehör"	Testausgabe ohne Becher Zucker und Rührstab
"Nur Zubehör"	Es werden nur Becher, Zucker und Stab (falls Zucker in Becher gegeben ist) verteilt.
"Boiler Temperat."	Es wird die Boiler Temperatur in °C angezeigt.
"Gruppen Verw."	Momentane Aktivierung und Anforderung zur Betätigung der Tasten A bis F.
"Autotest"	Folgebetätigung der Verbraucher: .Dosiereinrichtungen .Mixer .Becherauslösung .Rührstabauslösung .Neonlampen .Tür-Leds .Tastenfeld .Bewegliche Düsen .Kaffeedosis .Drehung der Gruppe .Schale voll

Für die vollkommenen oder teilweisen Testausgaben betätigt jede Taste die entsprechende Auswahl (siehe Dosenwahl-tabelle).

HINWEIS - Was betrifft die Wahlen auf der Grundlage von Espresso-Kaffee, mit dem Teilausgaben von Pulver und Wasser, werden nur die Zusätze ausgegeben; falls die Wahl keinen Zusatz vorsieht, zeigt das Display die Meldung "Wahl N. Möglich" an, d.h. deaktivierte Wahl.

Wenn am Display "Gruppen Verwaltung" selektiert ist, betätigt die Taste "A" die erste Kaffeegruppe, falls diese an der elektrischen Anlage angeschlossen ist, oder löst eine Kaffeedosis aus, falls die Gruppe ausgeschaltet ist.

Taste "B" führt denselben Vorgang aus, falls die zweite Kaffeegruppe eingebaut ist.

Taste "C" betätigt die erste "Frisch-Brüh"-Einheit, falls diese an der elektrischen Anlage angeschlossen ist.

Taste "D" betätigt die zweite "Frisch-Brüh"-Einheit, falls diese an der elektrischen Anlage angeschlossen ist.

Taste "E" betätigt ein Elektroventil des Kaffeeboilers permanent, um zu erlauben, daß der Boiler durch den entsprechenden Verchluß entleert werden kann.

HINWEIS: Dieser Vorgang muß NUR von fachmännisch ausgebildetem Personal mit gerätspezifischen Kenntnissen vorgenommen werden, das auch über die engverbundenen Gefahren informiert sein darf.

Vor Schliessen des Elektroventils muß der Automat ausgeschaltet werden.

Taste "F" betätigt die Ausgabevorrichtungen des Sirups (bei den Automaten, die mit einer Kälteeinheit ausgestattet sind).

PROGRAMMIERUNG

Bei Drücken der Taste "←" im Betriebsmodus "Instandhaltung" geht man in den Modus "Programmierung" des Automaten.

Am Display wird die erste Option des Programmiermenüs, die die folgenden Funktionen gestattet:

Preise	Eingabe der Verkaufspreise	
Statistik	Datenerfassung	
Auswahlen	Setzen der Wahlparameter	
Allg. Daten	Eingabe der allgemeinen Daten	
Münzprüfer	Eingabe des Protokolls für das Zahlungssystem	
Initialisieren	RAM Initialisieren	
Fehlerkontrolle	Liste der vorhandenen Fehler	
Verschiedenes	Liste der Untermenüs	
	Zeitbänder	Innerer Taktgeber, 4 Zeitbänder für verschiedene Preise
	Vorwahlen	Aktivierung Deaktivierung
	Daten FB-Einheit	Eingabe Brühzeiten
	Temperaturen	Einstellung der Boiler-temperaturen
	Wahlanzeige	Aktivierung Deaktivierung Anzeige Anzahl Wahlen bei Einschalten
	Automaten-Nr.	Codeverwaltung Identifikation
	Passwort	Eingabe des Passworts
	PW-Aktivierung	Die PW-Anforderung wird befähigt oder nicht

Persönlich

Persönlich
gemachte
Auswahlen

Kannenschaltung

Eingabe der
Anzahl Wahlen

Euro

Wird die Anzeige der Preise in Euro/Währung befähigt

AUSWAHLPREISE

Für jede Auswahl kann man vier verschiedene Preise eingeben, die entsprechend der evtl. aktivierten Zeitbänder tätig werden. Für jedes der vier Zeitbänder können die Preise sowohl als "global" (0 bis 65.535) (d.h. der gleiche Preis für alle Auswahlen) als auch als "einzeln" (einzelne Auswahl) programmiert werden. Da die Produkte am meisten zum gleichen Preis verkauft werden, ist es günstig den Preis als "global" zu programmieren und nur den Preis der Auswahlen mit verschiedenen Verkaufspreisen zu ändern.

STATISTIK

STATISTIKANZEIGE

Drückt man Bestätigungstaste "→", werden die gespeicherten Daten hintereinander in Zeitabständen von 1 Sekunde angezeigt, vorausgesetzt, daß keine Taste mehr gedrückt wird, und nämlich:

- 1 - Zähler der einzelnen Wahlen;
- 2 - Zähler der Preisen;
- 3 - Zähler der einkassierten Münzsorten;
- 4 - Zähler der Gesamteinnahmen;
- 5 - Zähler der Fehler.

STATISTIKDRUCK

Wenn ein serieller Drucker RS-232 mit Baudrate 9600, 8-Bit-Date, keiner Parität, 1 Stoppbit (der Drucker CITIZEN I-DP 3110-24RF 230A p/n 9210219 wird empfohlen) am seriellen Port angeschlossen wird, der auf der Tastenplatte angebracht ist, kann man alle im Abschnitt "Statistikanzeige" beschriebenen Statistiken drücken; auf den Ausdruck wird auch der Gerätecode sowie die laufende Nummer der vorgenommenen Ausdrücke aufgeführt.

Die laufende Drucknummer kann nur bei Initialisierung des Gerätes auf Null gestellt werden.

Die Statistikdruck kann sowohl teilweise als auch global erfolgen.

Der Drucker wird folgendermaßen angeschlossen:

- Wird die Taste "→" zum Statistikdrücken betätigt, erscheint die Anforderung "Bestätigung?";
- Vor Bestätigung muß der Drucker angeschlossen werden;
- Nach Drücken der Bestätigungstaste "→" beginnt der Druckvorgang.

STATISTIKRÜCKSETZEN

Die Statistiken können teilweise oder global für die folgenden Daten zurückgesetzt werden:

- Auswahlen
- Rabatt-Mehrpriese
- Fehler
- Münzprüfer

Drückt man Bestätigungstaste "↵", wird die Anforderung "Bestätigung?" blinkend angezeigt.

Nach Drücken der Bestätigungstaste "↵" wird die Meldung "Wird ausgeführt" für einige Sekunden angezeigt und die Statistiken rückgesetzt.

AUSWAHLMENÜ

Das Auswahlmenü besteht aus verschiedenen Untermenüs, die die entsprechenden Parameter einzugeben erlauben.

WASSERMENGE

Jeder Auswahl Taste kann die Wassermenge in cc für jedes Produkt, woraus die Auswahl selbst besteht, zugeordnet werden. Der Produktname wird entsprechend angezeigt. Es ist auch möglich den Wert der Fördermenge für jedes einzelne Elektroventil in cc/s (der Default-Wert in cc/s kann der Wahldosistabelle entnommen werden) einzugeben, um die Berechnung der auszugebenden Menge in cc zu erlauben.

PULVERMENGE

Jeder Auswahl Taste kann die Pulvermenge in Gramm für jedes Produkt, woraus die Auswahl selbst besteht, zugeordnet werden. Der Produktname wird entsprechend angezeigt.

Es ist auch möglich den Wert der Fördermenge für jede einzelne Dosiervorrichtung in gr/s einzugeben, um die Berechnung der auszugebenden Menge zu erlauben.

ZUBEHÖR

Für jede Auswahl Taste kann die Verteilung von Zucker, Rührstab und Becher aktiviert/deaktiviert werden.

WAHLZUSTAND

Für jede Auswahl Taste kann festgesetzt werden, ob diese aktiviert oder deaktiviert sein muß.

ZUORDNUNG TASTEN/AUSWAHLEN

Jeder Auswahl Taste kann eine der im Eprom enthaltenen Wahlen zugewiesen werden.

Zur Identifikation der entsprechenden Auswahlnummer muß auf die Tabelle der "Auswahldosis" Bezug genommen werden, die mit dem Automaten geliefert wird.

ALLGEMEINE DATEN

Das Menü "Allgemeine Daten" besteht aus verschiedenen Untermenüs, die die entspr. Parameter einzugeben erlauben.

SPRACHE

Man kann eine der im EPROM gespeicherten Sprachen selektieren, mit der die Meldungen angezeigt werden können.

DEZIMALPUNKT

Drückt man die Bestätigungstaste "↵" wird die laufende Stellung des Dezimalpunkts angezeigt, und zwar:

0	Dezimalpunkt deaktiviert
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Drückt man die Bestätigungstaste "↵", werden diese Werte blinkend und bereit für Modifizierung angezeigt.

AUTOMATISCHE REINIGUNG

Man kann festsetzen, ob die Funktion der automatischen Reinigung von Mixergeräten und Brüheinheiten aktiviert oder nicht werden muß, sowie um welche Uhr diese erfolgen muß.

BEFÄHIGUNG DES WERBESLOGANS

Wenn dieses Menü aktiv ist, wird bei Drücken der Bestätigungstaste "↵" angezeigt, ob der Slogan aktiviert/deaktiviert ist. Mittels Tasten "↑" und "↓" kann dieser Zustand geändert werden.

EINGABE EINES WERBESLOGANS

Ein 4-Zeilen-Slogan kann mittels Tasten "↑" und "↓" geschrieben werden, um die verfügbaren Zeichen durchlaufen zu können. Mit der Bestätigungstaste "↵" blinkt das erste Zeichen, das geändert werden kann. Der Slogan wird gespeichert, indem man die Taste "↵" drückt.

KAFFEE-AUSSCHLUSS

Während des normalen Betriebs erlaubt diese Funktion die Taste "☰" zur Unterbrechung der Wahlen von Espressokaffee zu aktivieren/deaktivieren.

MÜNZPRÜFER

Es ist möglich zu entscheiden, welches unter den für das Zahlungssystem verfügbaren Protokollen zu aktivieren und deren Funktionen zu verwalten.

Die verfügbaren Zahlungssysteme sind folgendermaßen:

- Executive
- Validatoren
- BDV
- MDB

Nach erfolgter Wahl eines der Systeme kann man deren Funktionen verwalten.

EXECUTIVE

Für das Executive-System sind folgende Zahlungssysteme vorgesehen:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDATOREN

Wenn am Display die Funktion "Validatorlinien" (Linienprogrammierung) vom Menü "Programmierung" angezeigt ist, ist es möglich den Wert der 6 Münzlinien, d.h. A bis F, des Validators zu ändern.

BDV / MDB

Die Menüs des BDV- und MDB-Protokolls sind relativ ähnlich. Im folgenden Text werden die Unterschiede hervorgerufen.

Verkaufsart

Erlaubt die Auswahl der Betriebsart, d.h. einzelne oder mehrfache Ausgabe. Bei der mehrfachen Ausgabe wird das Restgeld nicht automatisch am Ende einer erfolgreichen Ausgabe zurückgegeben. Im Gegenteil wird der Restkredit vom Münzschalter aufbewahrt, wodurch Ausgaben ohne weitere Münzeinführung erhalten werden können. Mit Hilfe der Rückweisungstaste wird der restliche Kredit zurückgegeben, aber nur wenn der Wert des Restkredits kleiner als der Wert des Maximalrestes ist.

Weigerung des Wechselgeldes

Erlaubt die Kreditrückgabe zu aktivieren/deaktivieren, wenn keine Ausgaben vorgenommen worden sind. Falls selektiert, vermeidet diese Funktion die Geldrückgabe, solange bis die erste Ausgabe stattgefunden hat. Aber falls ein Ausgabenversuch gescheitert ist, wird der Rest nach Anforderung zurückgegeben.

Maximaler Kredit

Diese Funktion erlaubt den zu akzeptierenden Höchstkredit festzulegen.

Maximales Wechselgeld

Es gibt eine Begrenzung des Gesamtrestbetrags, den der Münzschalter nach Betätigung der Rückweisungstaste oder am Ende einer einzelnen Ausgabe bezahlen wird. Dieser Wert kann zwischen 0 und 250 Grundmünzen eingestellt werden. Der Kredit, der evtl. den programmierten Betrag überschreitet, wird über diese Funktion inkassiert.

Akzeptierte Münzen

Man kann festsetzen, welche unter den vom Validiergerät erkannten Münzen akzeptiert werden sollen.

Für die Zuordnung Münze / Wert muß der Zettel am Münzprüfer kontrolliert werden, woran die Stellungen der Münzen gezeigt werden.

Nicht akzeptierte Münzen (nur BDV)

Erlaubt die Weigerung einer Münze unter den Umständen von "genauem Rest" zu programmieren.

Für die Zuordnung Münze / Wert muß der Zettel am Münzprüfer kontrolliert werden, woran die Stellungen der Münzen gezeigt werden.

Sperre der Münzrückgabe (nur bei MDB)

Diese Funktion erlaubt die Rückgabe einer gewissen Münze zu sperren.

Ausgabetasten (nur BDV)

Diese Funktion legt die Möglichkeit fest, um die am Münzprüfer angebrachten Tasten zum Austoß der in den Rückgaberohren vorhandenen Münzen zu aktivieren.

Wert des "genauen Restbetrags" (nur BDV)

Dieser Wert legt die Kombination der leeren Rückgaberohre fest, die im Münzschalter den Zustand "genauer Restbetrag" bewirkt. Eine Liste der Kombinationsmöglichkeiten der Leerezustände der Rückgaberohre ist hier unten aufgeführt. Aus Einfachheitsgründen wird die Kombination mit Bezug auf Rohre A, B und C beschrieben, wobei Rohr A die Münzen von kleinerem Wert und Rohr C die Münzen von größerem Wert bekommt.

0	=	A oder (B und C)
1	=	A, B und C
2	=	nur A und B
3	=	A und (B oder C)
4	=	nur A
5	=	nur A oder B (Default-Wert)
6	=	A oder B oder C
7	=	nur A oder B
8	=	nur A oder C
9	=	nur B und C
10	=	nur B
11	=	nur B oder C
12	=	nur C

C.P.C.-Peripheriegerät (nur bei BDV)

Meldet dem Münzschalter, ob periphere Geräte installiert oder vom der seriellen Schaltung ausgeschaltet worden sind (C.P.C.-Peripheriegeräte - Die Prüfeinheit ist implizit immer aktiviert).

Minimalstand in den Rohren

Erlaubt die Meldung an den Benutzer "Abgezähltes Geld einwerfen" im voraus bekanntzugeben, wobei eine Anzahl Münzen zwischen 0 und 15 der programmierten Anzahl Münzen hinzugefügt wird, um den Zustand "Vollrohre" zu bewirken.

INITIALISIERUNG

Wird am Display die Funktion "Initialisieren" angezeigt, kann das Gerät initialisiert werden, wobei alle Default-Daten wiederhergestellt werden können. Diese Funktion ist im Falle eines Datenfehlers im Speicher oder einer Ersetzung vom EPROM zu verwenden.

Alle statistischen Daten werden rückgesetzt.

Drückt man die Bestätigungstaste "☑", erscheint am Display die Anforderung "Bestätigung?". Drückt man von neuem die Bestätigungstaste "☑", erscheint für einige Sekunden die Meldung "Wird ausgeführt".

VORHANDENE FEHLER

ABLESEN

Wenn am Display die Funktion "Fehler" gewählt wird, werden nach Drücken der Bestätigungstaste "☑" die vorhandenen Fehler angezeigt.

Liegen keine Fehler vor, das Drücken der Bestätigungstaste "☑" bewirkt die Anzeige der Meldung "Ende Fehler". Die vorgesehenen Fehler werden in den folgenden Fällen gemeldet:

Kein Wasser

Bleibt der Mikroschalter vom Airbreak für eine Minute geschlossen; so bleibt auch das Elektroventil zum Wassereintritt solange erregt, bis Wasser kommt.

Instantboiler

Das Gerät wird gesperrt, falls der Boiler nach 20 Minuten Heizung vom Einschalten oder der letzten Wahl die Betriebstemperatur nicht noch erreicht hat.

Espresso-Boiler

Das Gerät wird gesperrt, falls der Boiler nach 10 Minuten Heizung vom Einschalten oder der letzten Wahl die Betriebstemperatur nicht noch erreicht hat.

Bewegliche Düsen

Haben die Düsen nicht den Ausgabepunkt erreicht, wird das Gerät außer Betrieb gesetzt.

Kein Becher

Bei Öffnen des Mikroschalters des Bechermangels wird der Motor zum Austausch der Bechersäule eingeschaltet. Wenn der Mikroschalter nach einer vollkommenen Drehung nicht noch geschlossen worden ist, wird das Gerät gesperrt.

Espresso-Einheit 1

Dies wird entweder von einer mechanischen Sperre oder vom Mangel der Gruppe verursacht. Das Gerät wird nicht gesperrt aber werden alle Wahlen deaktiviert, die aus Kaffee bestehen.

Kein Kaffee 1

Falls nach einem Kaffeemahlen von 15 Sekunden die Kaffeedosis nicht erhalten wird, werden alle Wahlen auf der Grundlage von Kaffee deaktiviert.

Kaffeedosis Gest.

Wenn der Mikroschalter der Dosiervorrichtung nach Auslösen einer gemahlene Kaffeedosis die Anwesenheit von Kaffee in der Dosiervorrichtungskammer meldet, werden alle Wahlen auf der Grundlage von Kaffee deaktiviert.

Volumenzähler

Verfehlte Zählung des volumetrischen Zählers innerhalb einer Maximalzeit.

Überlauf voll

Nach Einwirkung des Schwimmers des Flüssigkeitsauffangbehälters.

Air-break Fehler

Das Gerät wird gesperrt, falls der Mikroschalter nach 7 Wahlvorgängen keine Meldung bezüglich des Wassermangels gebracht hat.

Münzprüfer Def.

Das Gerät wird gesperrt, falls es einen Impuls länger als 2 sek. auf einer Linie der Validiervorrichtung empfängt oder die Kommunikation mit dem seriellen Münzprüfer für nicht mehr als 30 sek. (Executive-Protokoll) oder 75 sek. (BDV-Protokoll) erfolgt.

RAM-Daten Fehler

Die im RAM gespeicherten Daten sind fehlerhaft und müssen aus dem Eprom wiedergewonnen werden, wobei alle statistischen Daten verloren gehen.

Steuerung des Automaten

Kein Verkehr zwischen C.P.U.-Platine und Automatensteuerung.

Frischbrüh-Einheit (FB)

Das ist ein Positionierungsfehler der Einheit (Zeit der Kolbenöffnung > 8 sek.). Das Gerät wird nicht außer Betrieb gesetzt, aber werden alle Auswahlen auf der Grundlage von Fischprodukten gesperrt.

FB-Schaber

Positionierungsfehler des Sätzeschaber (Bewegungszeit > 6 sek.). Das Gerät wird nicht außer Betrieb gesetzt, aber werden alle Auswahlen auf der Grundlage von Fischprodukten gesperrt.

NULLSTELLEN

Wird mit dieser Funktion bestätigt, werden alle vorhandenen Fehler auf Null gesetzt.

MENÜ VERSCHIEDENES

Dieses Menü enthält einige Untermenüs, die eine kleinere Häufigkeit der Benutzung aufweisen und die nachstehenden Funktionen zu aktivieren erlauben.

EINSTELLUNG DES TAKTGEBERS

Mit dieser Funktion kann man Datum und Uhrzeit in den inneren Taktgeber eingeben.

Das Datenformat ist folgendes:

Tag/Monat/Jahr Wochentag 1-7

und dann

Uhr/Minuten/Sekunden.

ZEITBÄNDER

Es sind bis vier programmierbare Zeitbänder vorgesehen, sowohl zum Ausschalten der Vitrinenbeleuchtung (Energy-Saving-Funktion) als auch für den Verkauf von diskontierten Produkten. Die Zeitbänder sind für Uhr (00 bis 23) und Minuten (00 bis 59) als Start- und Endezeit programmierbar. Die Bezugszeit wird von einem innen einstellbaren Taktgeber gegeben, der für Jahr, Monat, Tag, Uhr und Minuten programmierbar ist. Sind die Start- und Endezeit gleich 24.00, wird das Zeitband deaktiviert.

VORWAHLEN

Es ist die Möglichkeit vorgesehen, die Auswahlstasten zu befähigen, um Getränke wie folgt zu erhalten:

- ohne Becher, falls der Gebrauch einer persönlichen Tasse vorgesehen ist;
- mit Extrazucker, d.h. eine größere (programmierbare) Zuckermenge bei allen Wahlmöglichkeiten, wo dieser ausgegeben wird;
- ungesüßt, d.h. ohne Zuckerausgabe bei allen Wahlmöglichkeiten, wo dessen Ausgabe vorgesehen ist.

Mittels Tasten "-" und "+" kann die Zucker- oder die Kaffeemenge geändert werden.

Die LEDs zeigen die Abweichung von der mittleren Menge an.

- Mokka, d.h. eine (programmierbare) Reduzierung der Wassermenge für Kaffee.
- Strong, d.h. eine (programmierbare) Zunahme der Produktmenge für die Auswahlen auf der Grundlage von Kaffee.
- Light d.h. eine (programmierbare) Verminderung der Produktmenge für die Auswahlen auf der Grundlage von Kaffee.

Für jede Vorwahl kann man festsetzen, ob dieselbe aktiviert oder nicht werden muß, die Taste, der diese zugeordnet wird, die Änderung des Wahlpreises und den Prozentsatz der Änderung in der Produktmenge.

DATEN DER FRISCHBRÜH-EINHEITEN

Für jede der beiden einbaubaren Frischbrüh-Einheiten kann die Brühzeit und die Brühpause zum Trocknen der gebrauchten Produktdosis festgesetzt werden sowie, ob das Mixen des Produkts und die automatisch Reinigung der Brüheinheit aktiviert oder nicht werden müssen.

TEMPERATUREN

Mit dieser Funktion kann die Betriebstemperatur (in °C) eingegeben werden, die sich auf die tatsächlich im Automaten vorhandenen Boiler bezieht.

Nach Auswahl des betroffenen Boilers, das Drücken der Bestätigungstaste "☑" bewirkt das Blinken des Temperaturwertes, der nun geändert werden kann.

ANZEIGE DER ANZAHL VON VERTRIEBENEN GETRÄNKEN

Während des Einschaltens des Automaten kann man über diese Funktion die Anzeige der Gesamtanzahl der verkauften Getränke ab der letzten Nullstellung der Statistik aktivieren oder nicht.

PROGRAMMIERUNG DES AUTOMATENCODES

Wird am Display die Funktion "Automatencode" angezeigt, kann die sechsstellige Identifikationsnummer des Gerätes (von 0000 bis 9999) verändert werden.

PASSWORT

Das ist die fünfstellige Codenummer, die für den Zugang auf die Programmierung erforderlich ist. Der Defaultwert für diese Codenummer ist gleich Null (0000).

PASSWORT-BEFÄHIGUNG

Diese Funktion erlaubt die Anforderung des Passwortes zum Zugriff auf die Programmierung zu aktivieren oder nicht. Defaultweise ist die Anforderung des Passwortes deaktiviert.

PERSÖNLICHE GESTALTUNG DER AUSWAHLEN

Es können bis maximal vier Auswahlen im Automaten gespeichert werden, die die Standardauswahlen ersetzen.

Falls diese Wechselauswahlen in der Automatensoftware enthalten sind, kann man festsetzen, welchen Tasten diese zugeordnet werden können, wobei die Standardauswahlen dadurch ersetzt werden.

KANNENSCHALTUNG

Bei einigen Modellen, die mit Schlüssel ausgestattet sind, kann bei gewissen Auswahlen die Becherverteilung (1 bis 9 zu programmieren, Defaultwert: 5) ausgeschlossen werden, um das Füllen einer Kanne zu erhalten.

INSTANDHALTUNG

Die Unversehrtheit des Gerätes sowie die Übereinstimmung mit den Vorschriften der entsprechenden Anlagen muß mindestens einmal jährlich von Fachpersonal geprüft werden.

Das Gerät stets ausschalten, bevor Wartungsarbeiten durchgeführt werden, die den Ausbau von Teilen erfordern.

Die hier beschriebenen Arbeitsgänge sollen ausschließlich von Fachpersonal mit gerätspezifischen Kenntnissen hinsichtlich sowohl der elektrischen Sicherheit als auch der hygienischen Vorschriften vorgenommen werden.

VORAUSSETZUNG

Damit das Gerät lange Zeit anstandslos funktionieren kann, muß es regelmäßig gewartet werden.

Im nachfolgenden Text werden alle dazu erforderlichen Arbeitsgänge und deren Häufigkeit aufgezählt; die angegebenen Zeiträume hängen allerdings stark von den Einsatzbedingungen ab (z.B. Wasserhärte, Umgebungstemperatur und -feuchtigkeit, Art der verwendeten Produkte usw.). Die in diesem Handbuch beschriebenen Arbeitsgänge umfassen nicht alle Wartungsschritte.

Kompliziertere Eingriffe (wie z.B. das Entsteinen des Boilers) müssen von einem Techniker mit gerätspezifischen Kenntnissen durchgeführt werden.

Um dem Risiko der Beschädigung durch Oxydation oder andere chemische Vorgänge vorzubeugen, müssen die lackierten Oberflächen sowie die Edelstahloberflächen durch Reinigen mit einem neutralen Reinigungsmittel sauber gehalten werden (Lösungsmittel vermeiden).

In keinem Fall ist es gestattet, Druckwasserstrahlen zum Waschen des Geräts zu verwenden.

WARTUNG DER KAFFEEGRUPPE

Jede 10.000 Ausschänke oder jedenfalls alle 6 Monate ist eine kleine Wartung der Kaffeegruppe erforderlich.

Die Wartung wird folgendermassen durchgeführt:

- der Boilerteflonschlauch vom oberen Kolben trennen, und darauf achten, daß die Dichtung nicht verloren geht (s. Abb. 20);

- Der Befestigungsknopf der Gruppe an der Konsole lökern;

- die Kaffeegruppe herausnehmen;

Ausbau des oberen Filters

- den Sicherungsring von der Aufnahme herausnehmen;

- den Kolben vom Bügelbolzen abnehmen;

- Filter und Dichtung vom Kolben abnehmen.

Ausbau des unteren Filters

- die Schrauben A und B leicht losschrauben, bis der Kaffeetrichter freigegeben werden kann (s. Abb. 20);

- den Sicherungsring des unteren Kolbens herausziehen;

- den Kolben von der Brühkammer herausnehmen und den Filter abmontieren.

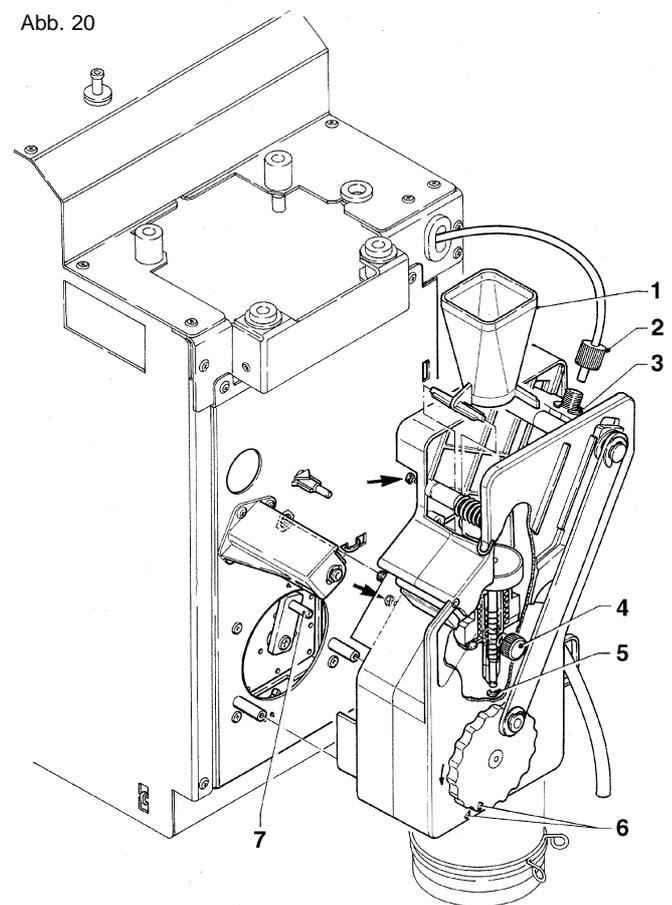
Alle von der Gruppe ausgebauten Teile etwa 20' in einer Lösung aus heißem Wasser und einem für Kaffeemaschinen spezifischen Reinigungsmittel lassen.

Alle Teile gründlich wieder spülen und trocknen, dann in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen, aber besonders darauf achten, daß:

- der Kolben in die für die verwendete Kaffeedosis richtigen Kerben eingesetzt wird (siehe entsprechenden Abschnitt);

- die beiden Bezugskerben übereinstimmen und die Kaffeegruppe wiedereinführen.

Abb. 20



- 1 - Kaffeetrichter
- 2 - Boilerverbindungsschlauch
- 3 - Sicherungsring des oberen Kolbens
- 4 - Gruppen-Befestigungsknopf
- 5 - Sicherungsring des unteren Kolbens
- 6 - Bezugskerben
- 7 - Getriebemotor-Kurbelbolzen

Wichtiger Hinweis!!!

Überprüfen, ob der Kurbelbolzen des Getriebemotors richtig in ihre Aufnahme geht.

JÄHRLICHE DESINFEKTIONSPFLEGE

Mindestens jährlich, oder früher, falls das Gerät sehr viel gearbeitet hat, müssen die Kreisläufe der Nahrungsmittel vollkommen gereinigt und desinfiziert werden, dabei folgendermaßen vorgehen:

- alle mit den Nahrungsmitteln in Berührung stehenden Teile, einschließlich die Rohre, müssen vom Gerät abgenommen und ganz auseinandergenommen werden;
- alle sichtbaren Rückstände und Beläge müssen mechanisch beseitigt werden, wobei erforderlichenfalls Auswicher und Bürsten zu verwenden sind;
- die ausgenommenen Teile müssen dann mindestens 20 Minuten in einem Desinfektionsmittel eingetaucht bleiben;
- die Innenflächen des Gerätes sind mit demselben Desinfektionsmittel gereinigt werden;
- reichlich ausspülen und alle Teile wieder zusammensetzen.

Bevor das Gerät wiedereingeschaltet wird, sind jedenfalls alle Desinfektionsvorgänge bei eingebauten Teilen zu wiederholen, wie unter "Desinfektion der Mixer und der Produktkreisläufe" beschrieben.

FUNKTION DER KARTEN UND DER SIGNALLEUCHTEN

C.P.U.-PLATINE

Die C.P.U.-Platine (Central Processing Unit) ist im Münzprüferraum aufgenommen. Diese steuert den Verkehr mit der Steuerung des Automaten und verwaltet die Eingangssignale aus dem Tastenfeld und dem Zahlungssystem und ferner steuert sie das Display.

Auf dieser Platine ist auch der EPROM montiert (der Baustein, der das Programm enthält) sowie eine Reihe von Minidipschaltern (s. Abb. 21), die die Platine gemäß der Art der Verwendung des Geräts zu konfigurieren erlauben (s. entspr. Kapitel).

Auf der Platine bedinfen sich auch einige LED, die während des Betriebs folgende Meldungen senden:

- Grünes LED (2) blinkt zu melden, daß die C.P.U.-Platine regelmäßig funktioniert.
- Gelbes LED (3) zeigt die Anwesenheit von 5 V GS an;
- Rotes LED (4) leuchtet auf im Falle eines Programmfehlers;
- Rotes LED (5) leuchtet auf während des Rücksetzens der Platine.

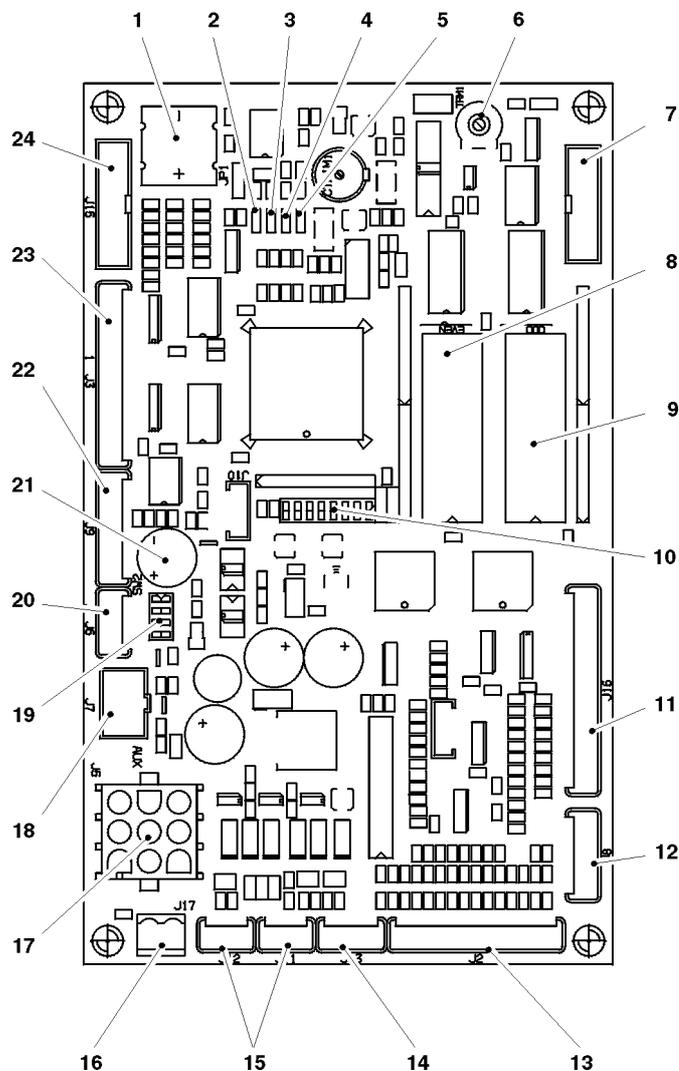
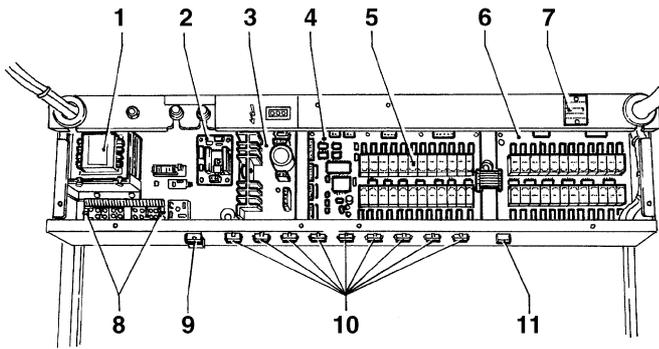


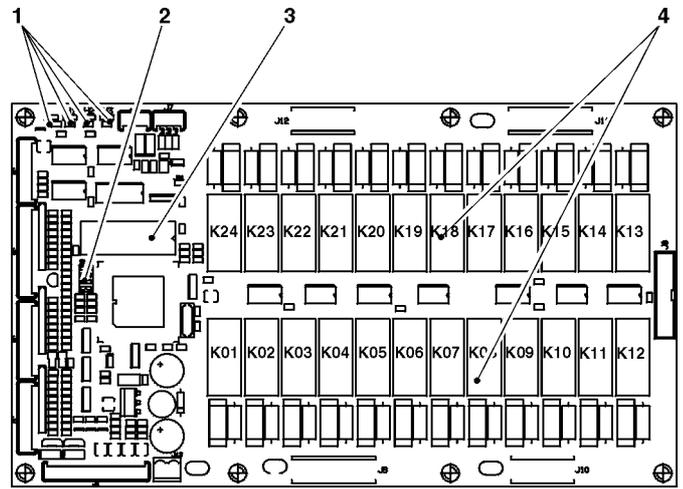
Abb. 21

- 1 - Akku
- 2 - Grünes LED: RUN
- 3 - Gelbes LED: 5 VGS vorhanden
- 4 - Rotes LED: Programmfehler
- 5 - Rotes LED: Platinenrücksetzen
- 6 - Einstell-Trimmer für LCD-Display-Kontrast
- 7 - LCD-Stecker
- 8 - EPROM: EVEN
- 9 - EPROM: ODD
- 10 - Konfigurationsminidipschalter
- 11 - Stecker für Servicetasten
- 12 - Stecker: Nicht benutzt
- 13 - Tastenfeldstecker
- 14 - Stecker der Kälteeinheit
- 15 - Stecker für Verkehr mit Automatensteuerung
- 16 - Kartenversorgung: 24 VGS
- 17 - BDV-Stecker
- 18 - MDB-Stecker
- 19 - Minidipschalter für Münzprüfeinstellung
- 20 - Stecker: Nicht benutzt
- 21 - Buzzer (Summer)
- 22 - RS232-Stecker-Programmiergerät
- 23 - Kartenstecker: Becher und Zucker
- 24 - Stecker: Validatoren

Abb. 22



- 1 - Transformator
- 2 - Steuerung des Instantboilers
- 3 - Netzteilkarte
- 4 - Kontrollkarte
- 5 - Relais
- 6 - Erweiterungskarte
- 7 - Mechanischer Auswahlzähler
- 8 - Sicherung der Primär- / Sekundärwicklung des Trafos
- 9 - Verbindungsstecker des Instantboilers
- 10 - Verbindungsstecker der Elektroventile
- 11 - Verbindungsstecker vom Hygienisierungskit (Option)



- 1 - Meldeled
- 2 - EPROM
- 3 - Konfigurations-Minidipschalter
 - 1 = OFF
 - 2 = ON
 - 3 = ON
 - 4 = OFF
- 4 - Relais

Abb. 23

RELAISFUNKTION (siehe auch Schaltplan)

STEUERUNG DES BOILERS

Diese Karte steuert den Widerstand des Instantboilers.

KONTROLLKARTE

Diese Karte (siehe Abb. 23) betätigt über geeignete Relais einige 230V~-Verbraucher, die auf dem Automaten installiert sind.

Versorgungsspannung: 24 VGS.

Auf dieser Karte ist auch der EPROM des Automaten montiert:

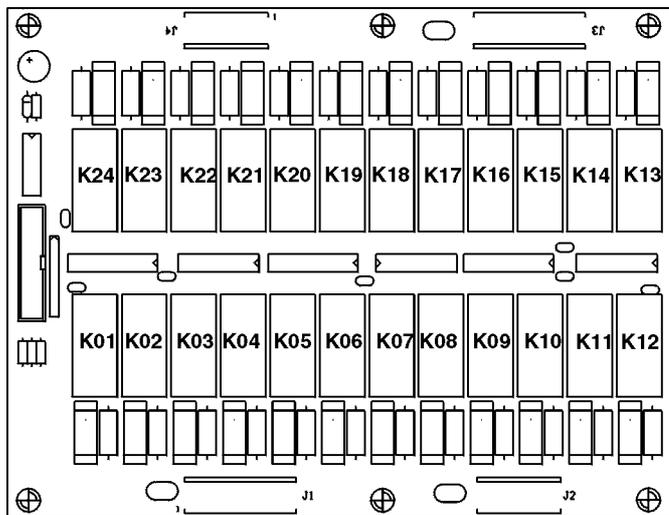
- Das grüne LED blinkt in Zeitabständen von etwa 1 Sekunde zu melden, daß der Mikroprozessor regelmäßig funktioniert; ein schnelles Blinken zeigt an, daß kein Verkehr mit der CPU-Platine vorhanden ist.
- Das rote LED "H1" zeigt den Betriebszustand des Widerstandes des ersten Espresso-Boilers an.
- Das rote LED "H2" zeigt den Betriebszustand des Widerstandes des zweiten Espresso-Boilers an (falls montiert).
- Das rote "H3" zeigt den Betriebszustand des Widerstandes des Instantboilers.

K01 =	PM	MF3	
K02 =	MFB	MD5	ESC
K03 =	ER1	MPF	MF5
K04 =	M	MDFB	MD3
K05 =	ER2	MF	MF4
K06 =	MAC	MD	MD4
K07 =	E8		
K08 =	MD1		
K09 =	MF1		
K10 =	MD2		
K11 =	MF2		
K12 =	VENT		
K13 =	E1		
K14 =	E2		
K15 =	E3		
K16 =	E4		
K17 =	E5		
K18 =	E6		
K19 =	E7		
K20 =	E9		
K21 =	MSB		
K22 =	MSU		
K23 =	MSCB		
K24 =	MSP		

ERWEITERUNGSKARTE

Über geeignete Relais betätigt diese Karte (siehe Abb. 24) die weiteren 230V~-Verbraucher, die auf dem Automaten installiert sind.

Abb. 24



RELAISFUNKTION (siehe auch Schaltplan)

K01	=	PM (C2)	MF6	
K02	=	MPF	MF8	
K03	=	M (C2)	MDFB	MD6
K04	=	MF	MF7	
K05	=	MAC (C2)	MD	MD7
K06	=	ESC (C2)	MFB	MD8
K07	=	Nicht benutzt		
K08	=	MVP		
K09	=	Nicht benutzt		
K10	=	Nicht benutzt		
K11	=	MDZ		
K12	=	MD12		
K13	=	MD9		
K14	=	MF9		
K15	=	MD10		
K16	=	MF10		
K17	=	MD11		
K18	=	MF11		
K19	=	PM Desinf.		
K20	=	LF		
K21	=	EV Desinf.		
K22	=	EEA		
K23	=	Nicht benutzt		
K24	=	Nicht benutzt		

KONFIGURATION DER SCHALKARTEN

Die Schaltkarten wurden für Verwendung an unterschiedlichen Modellen von Geräten konstruiert.

In Falle einer Ersetzung, oder zur Verbesserung der Geräteleistung, muß die Konfiguration der Schaltkarten überprüft werden.

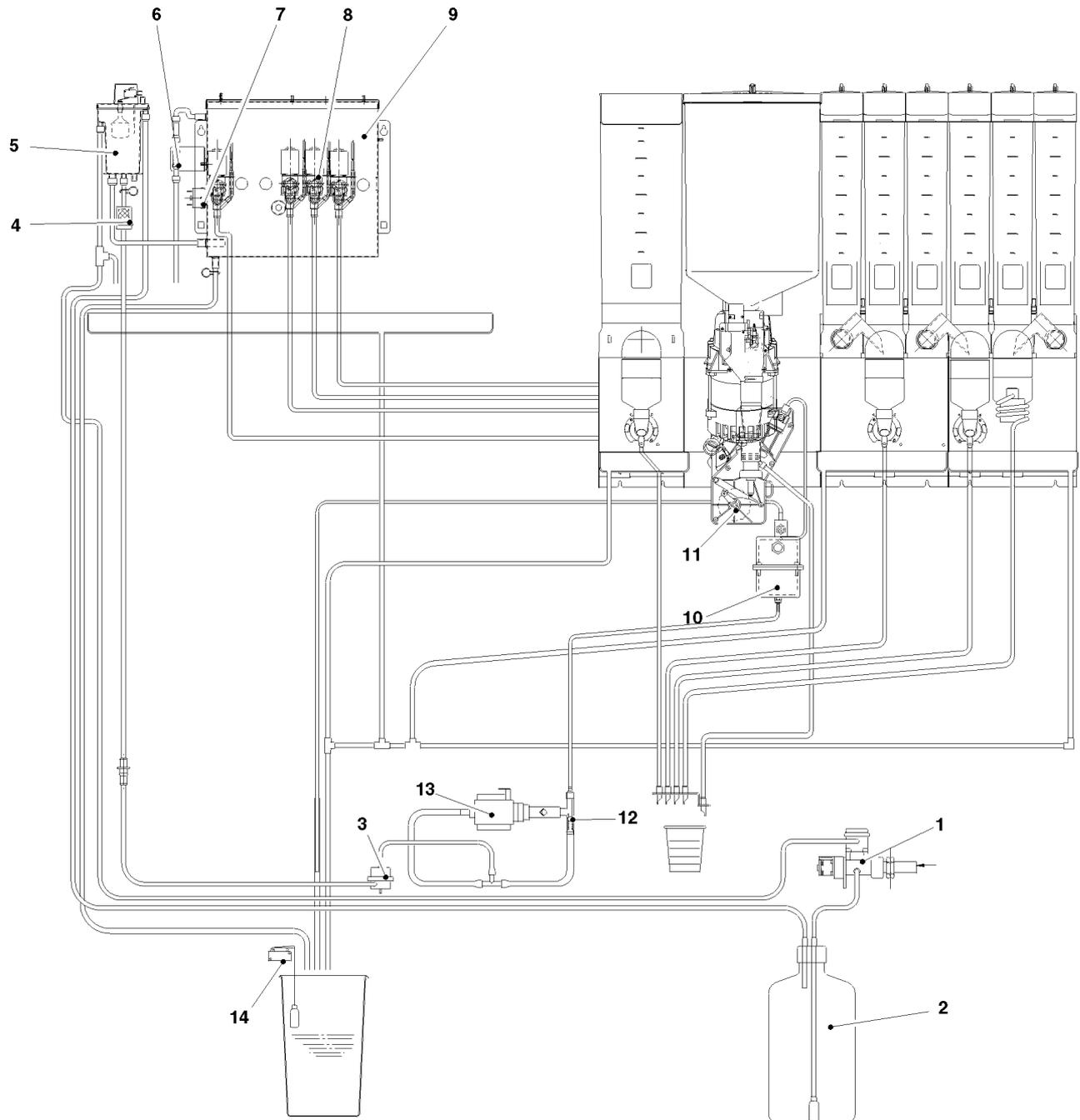
In der Mitte der C.P.U.-Platine (siehe Abb. 21) befindet sich eine Reihe von Minidip-Schaltern, die die Einstellung der Karte zur Anwendung für die verschiedenen Versionen erlaubt. Um die Schaltkarte vorschriftsmäßig einzustellen muß man sich auf folgende Tabellen beziehen.

AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE

Der Automat ist mit "Flash-EPROM"-Speichern ausgestattet, die aktualisiert werden können.

Dabei kann die Steuerungsoftware des Automaten, ohne Ersetzung des EPROM-Speichers, über geeignetes Programm und System (Personal Computer oder ähnlich), neu geschrieben werden.

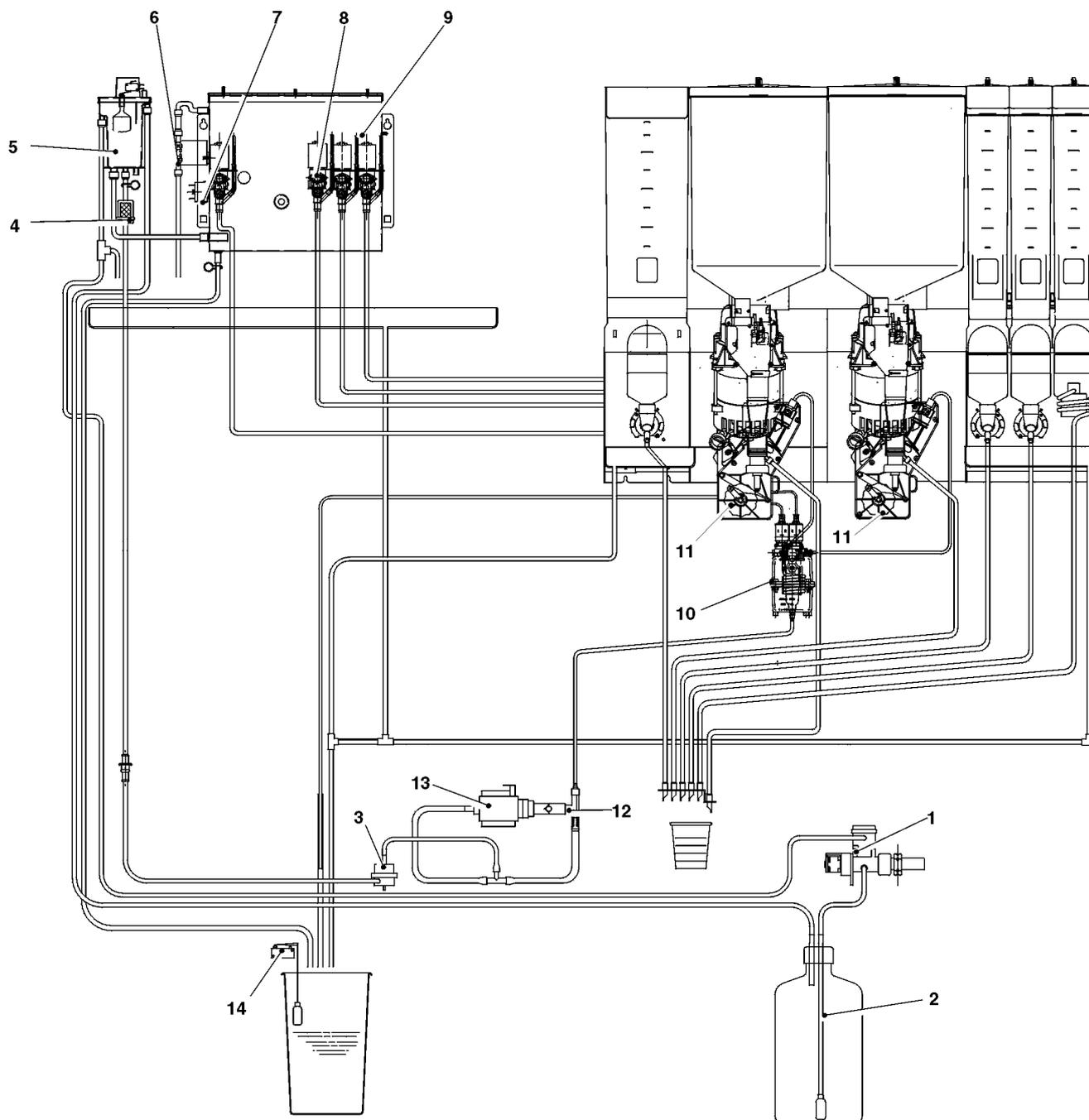
HYDRAULIKPLAN ESPRESSO



- 1 - Elektroventil für Wassereintritt
- 2 - Enthärter
- 3 - Volumetrischer Zähler
- 4 - Filter
- 5 - Air-break
- 6 - Kochhemmender Thermostat
- 7 - Sicherheitsthermostat

- 8 - Elektroventil für Instantgetränke
- 9 - Boiler für Instantgetränke
- 10 - Kaffeeboiler
- 11 - Kaffeegruppe
- 12 - By-pass
- 13 - Vibrationspumpe
- 14 - Überlauf-Schwimmer

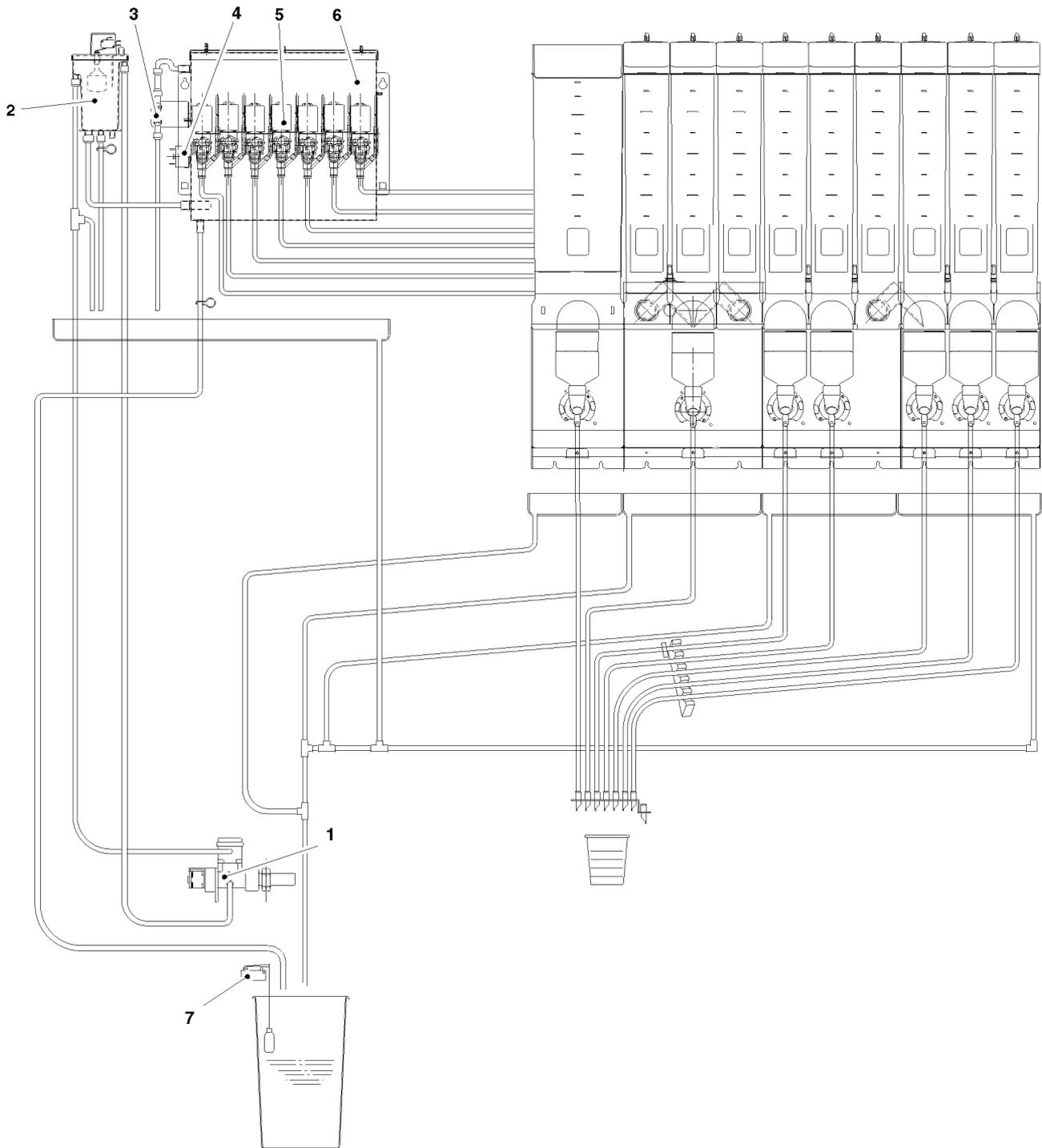
HYDRAULIKPLAN ZWEI-GRUPPEN ESPRESSO



- 1 - Elektroventil für Wassereintritt
- 2 - Enthärter
- 3 - Volumetrischer Zähler
- 4 - Filter
- 5 - Air-break
- 6 - Kochhemmender Thermostat
- 7 - Sicherheitsthermostat

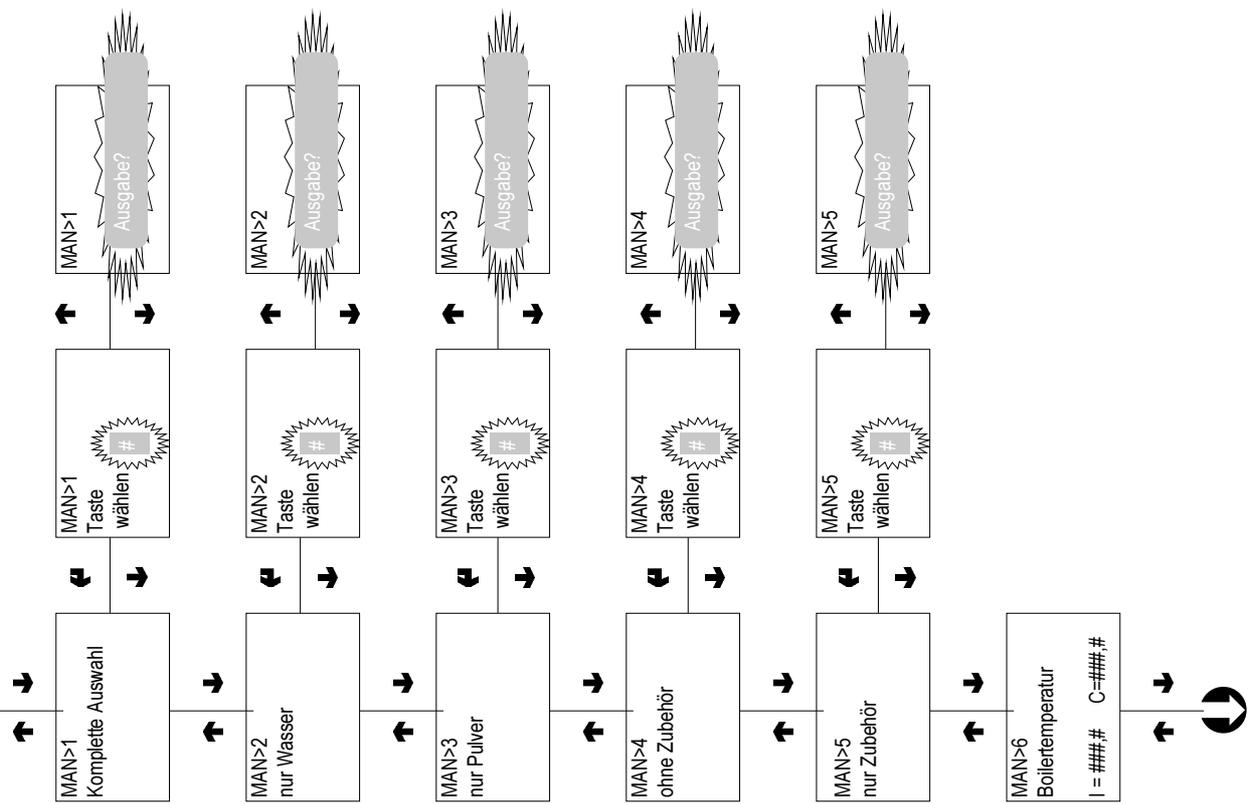
- 8 - Elektroventil für Instantgetränke
- 9 - Boiler für Instantgetränke
- 10 - Kaffeeboiler
- 11 - Kaffeegruppen
- 12 - By-pass
- 13 - Vibrationspumpe
- 14 - Überlauf-Schwimmer

HYDRAULIKPLAN INSTANT



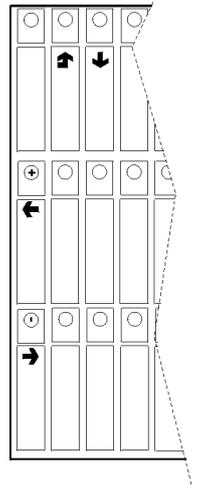
- 1 - Elektroventil für Wassereintritt
- 2 - Air-break
- 3 - Kochhemmender Thermostat
- 4 - Sicherheitsthermostat
- 5 - Elektroventil für Instantgetränke
- 6 - Boiler für Instantgetränke
- 7 - Überlauf-Schwimmer

Menü "Instandhaltung" - Zusammenfassung

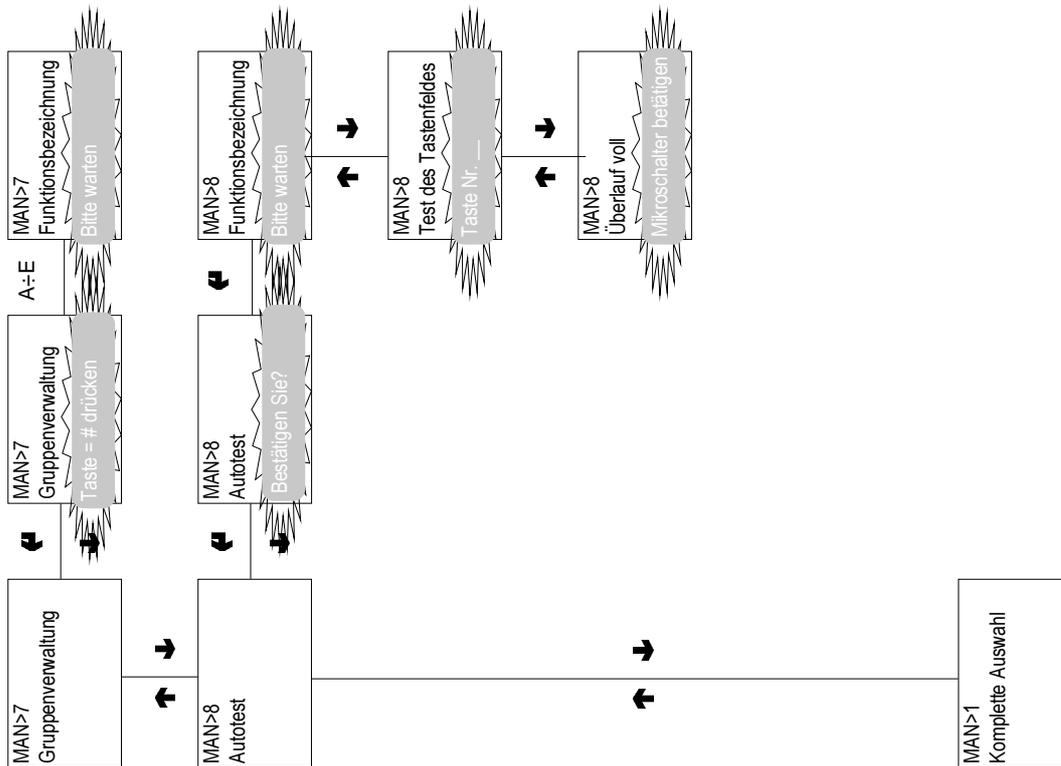


Nach einmaliges Drücken der Programmier Taste

I = Instantboiler
C = Kaffeeboiler



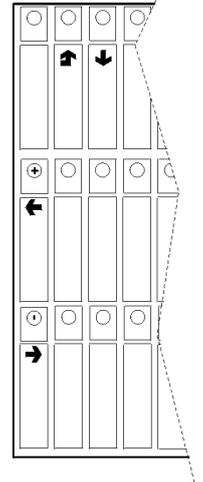
Menü "Instandhaltung" - Zusammenfassung



Funktionstasten A bis E
(siehe Abb. 18)

- Folgebetätigung der Verbraucher:
- .Dosiereinrichtungen
 - .Mixer
 - .Becherauflösung
 - .Rührstabauflösung
 - .Neonlampen
 - .Tür-Leds
 - .Tastenfeld*
 - .Bewegliche Düsen
 - .Kaffeedosis
 - .Drehung der Gruppe
 - .Schale voll*

* Für diese Funktionen ist der Eingriff des Benutzers zur Betätigung der Schalter erforderlich.



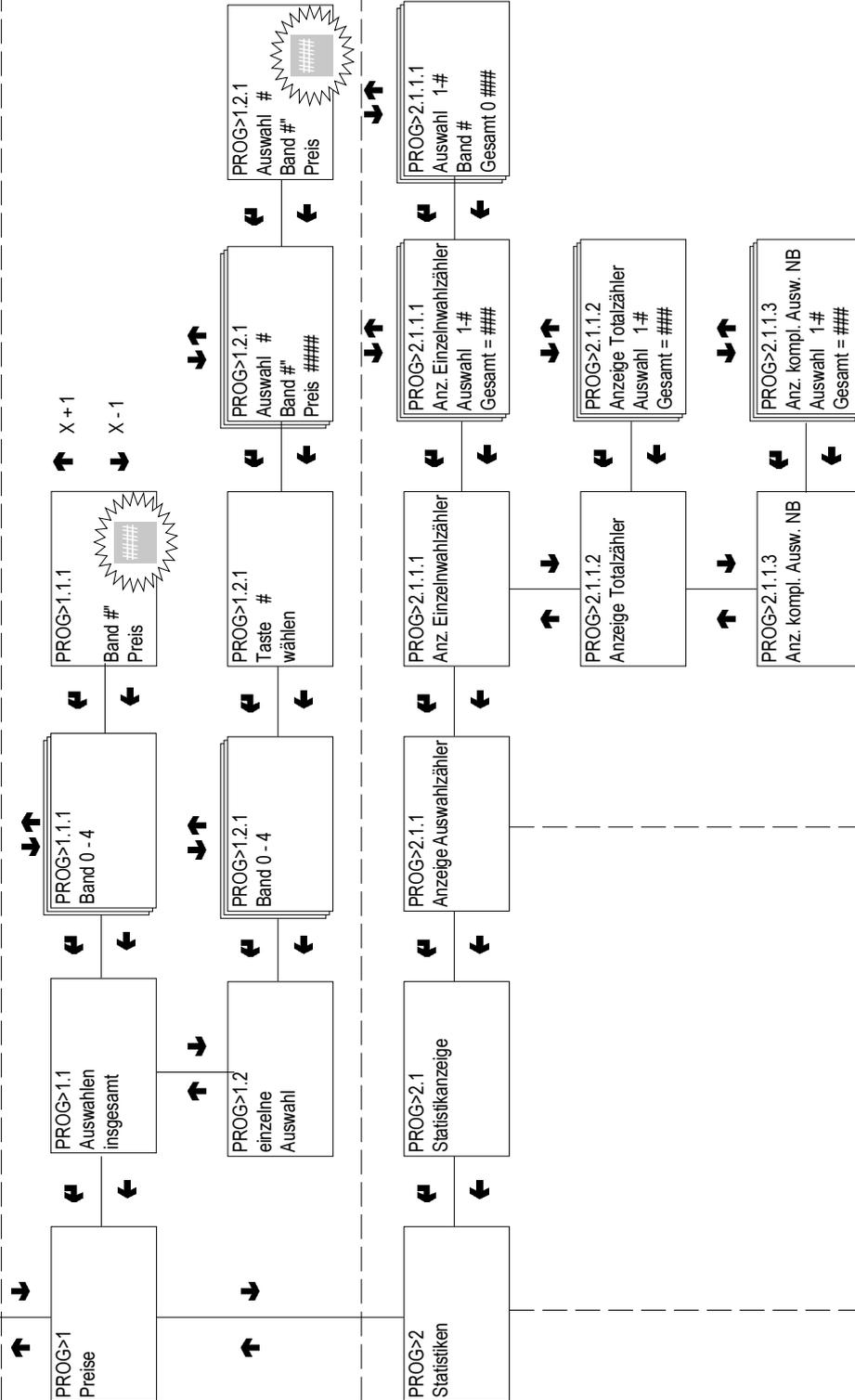
Menü "Programmierung" - Zusammenfassung

Getränk wählen
Eine Taste drücken
Eventuell Meldung
Eventuell Uhr

Betriebsbereit.

Nach Drücken der Taste ← vom "Instandhaltungsmodus" aus.

4 Zeitbänder plus Band 0 möglich (d.h. kein Band eingegeben). Verschiedener Preis für jede Getränkwahl



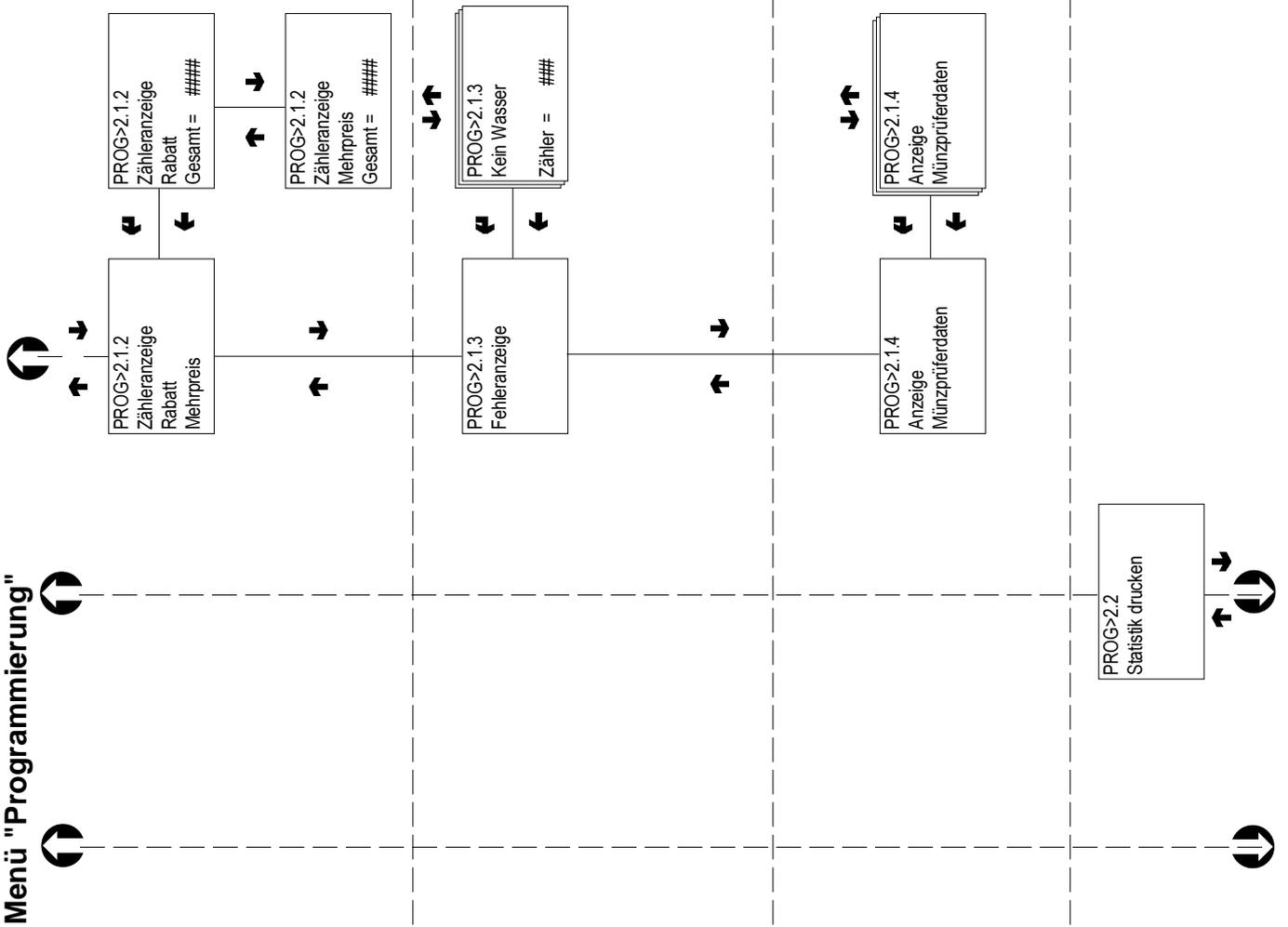
Anzeige der Verkäufe je eine einzelne Auswahl für jedes Zeitband und insgesamt

Anzeige der Gesamtverkäufe je eine einzelne Auswahl

Anzeige der kompl. Gesamtverkäufe bei Normalbetrieb und Wartung

→	←	+	-	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	*	#
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Menü "Programmierung"



Rabattwert und
Mehrpreis

FEHLERLISTE

Kein Wasser
Instantboiler
Espresso boiler
Bewegliche Düsen
Kein Becher
Kaffeegruppe 1
Kein Kaffee 1
Kaffeedosis Gest.
Volumenzähler
Überlauf voll
Air-break
Münzprüfer
RAM-Daten

DATEN MÜNZPRÜFER
(je nach dem verwendeten
Protokoll)

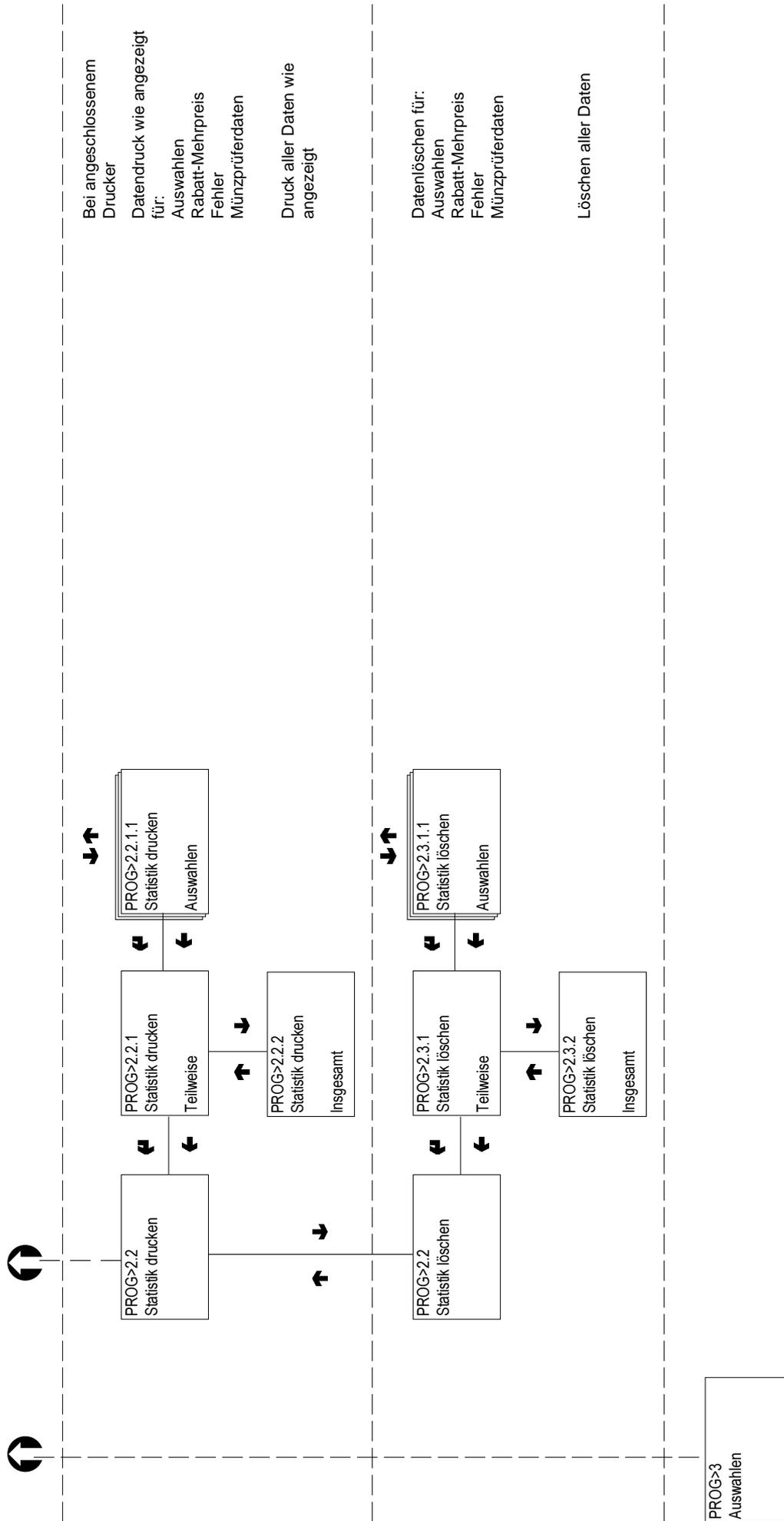
Validatoren und Executive
Einnahmen und verkaufte
Produkte

BDV-Audit

MDB-Audit

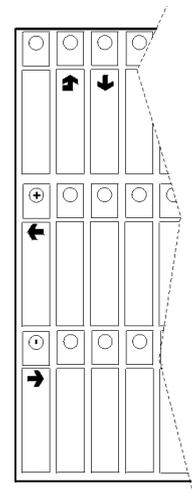
→	←	+	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○

Menü "Programmierung" - Zusammenfassung

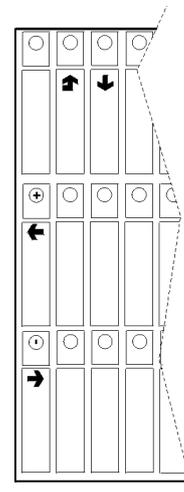
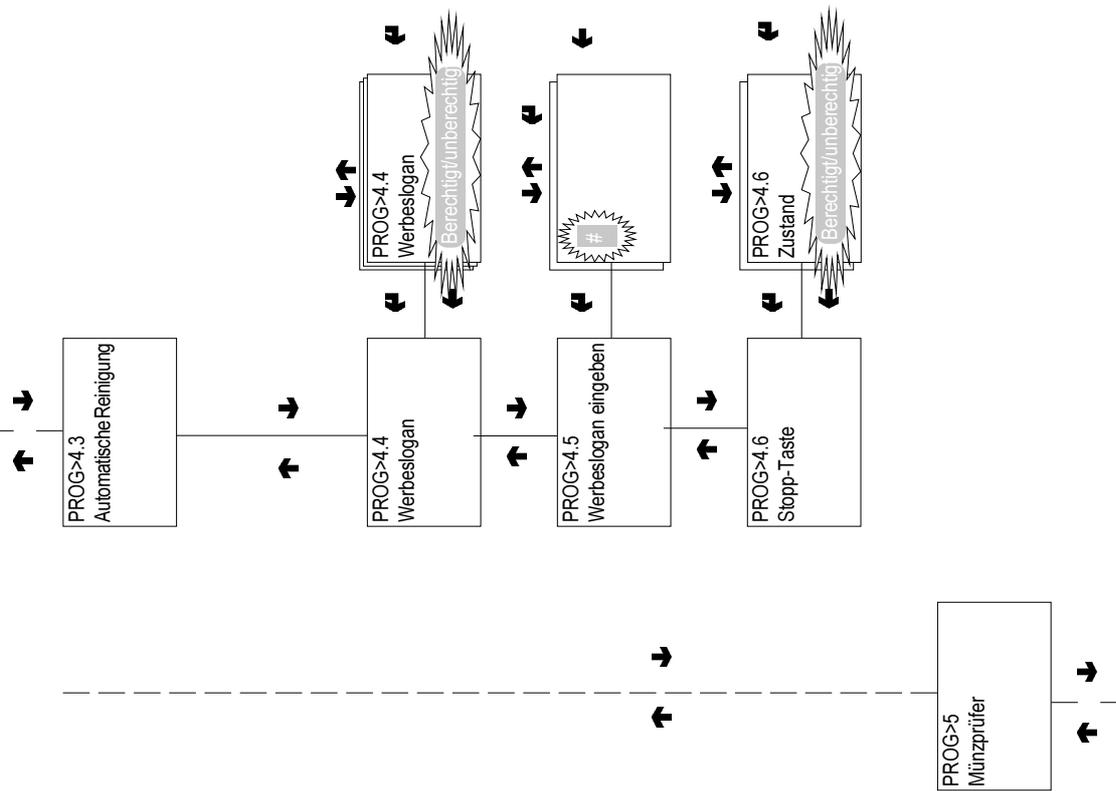


Bei abgeschlossenem Drucker
 Datendruck wie angezeigt für:
 Auswählen
 Rabatt-Mehrpriis
 Fehler
 Münzprüferdaten
 Druck aller Daten wie angezeigt

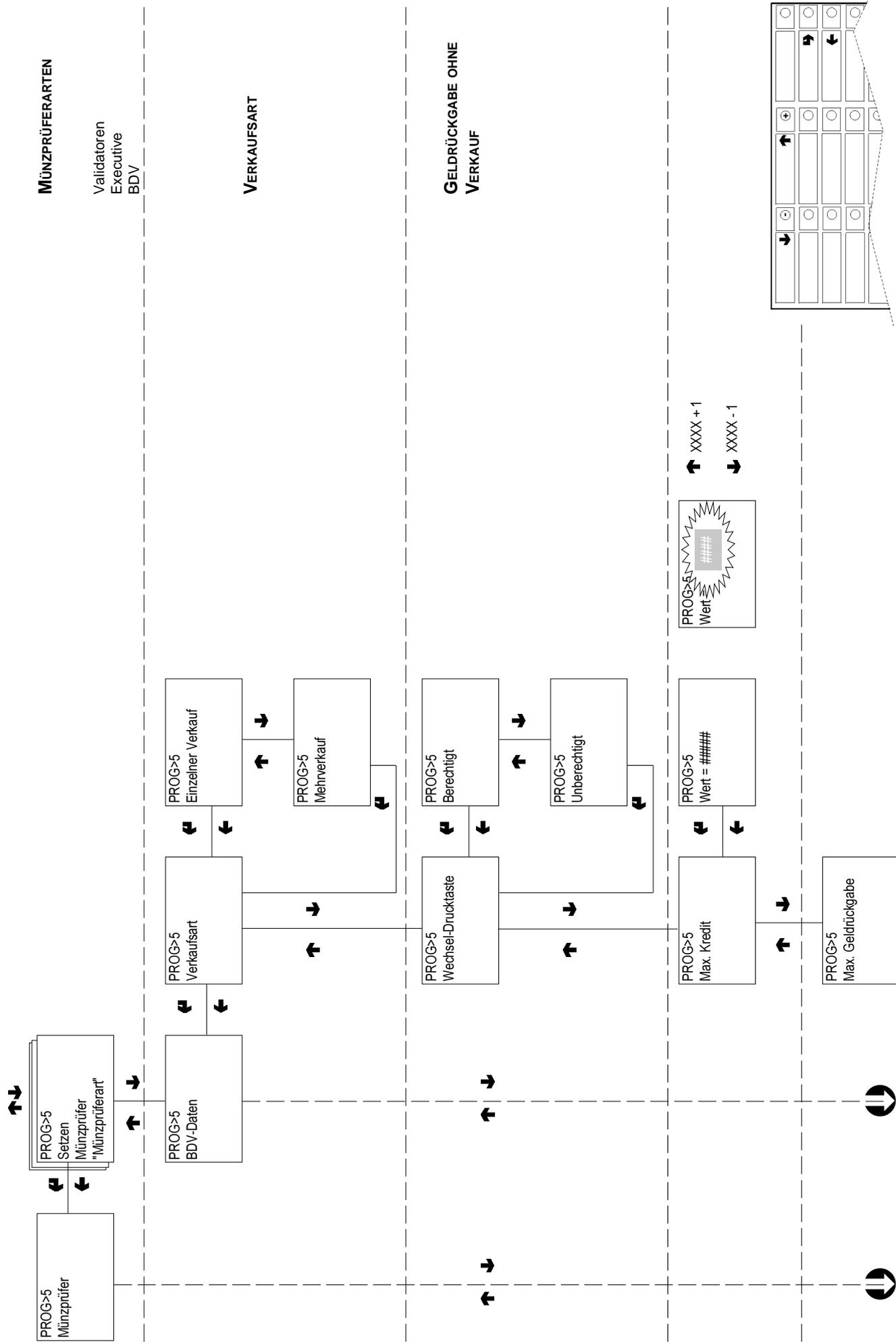
Datenlöschen für:
 Auswählen
 Rabatt-Mehrpriis
 Fehler
 Münzprüferdaten
 Löschen aller Daten



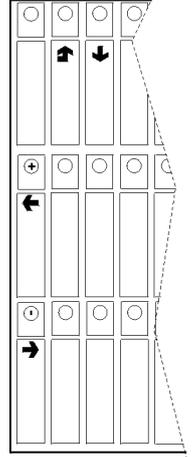
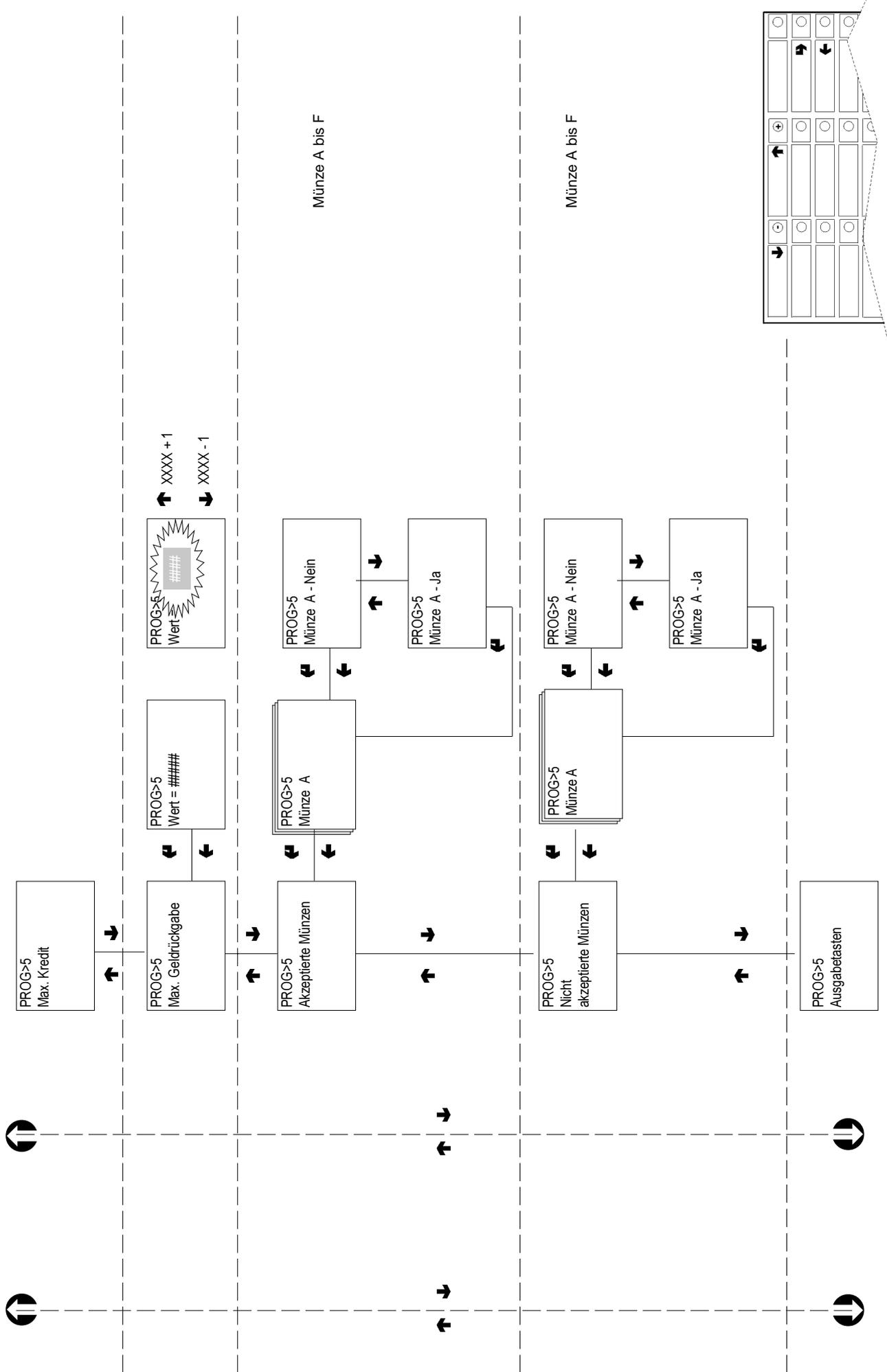
Menü "Programmierung" - Zusammenfassung



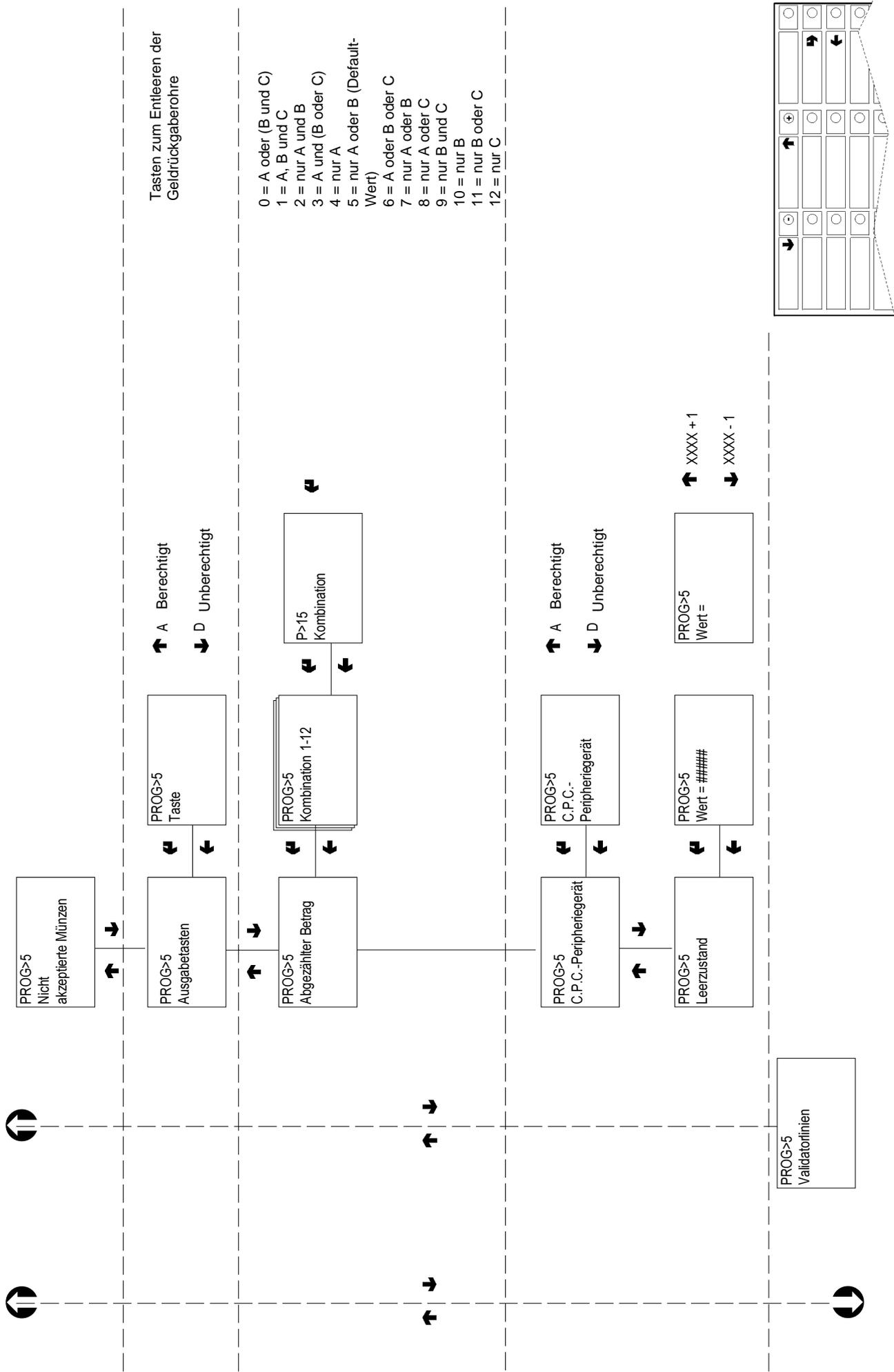
Menü "Programmierung" - Zusammenfassung



Menü "Programmierung" - Zusammenfassung

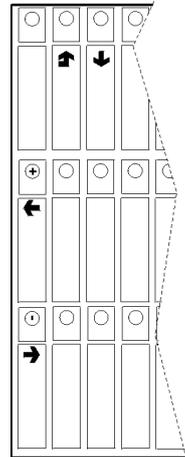


Menü "Programmierung" - Zusammenfassung

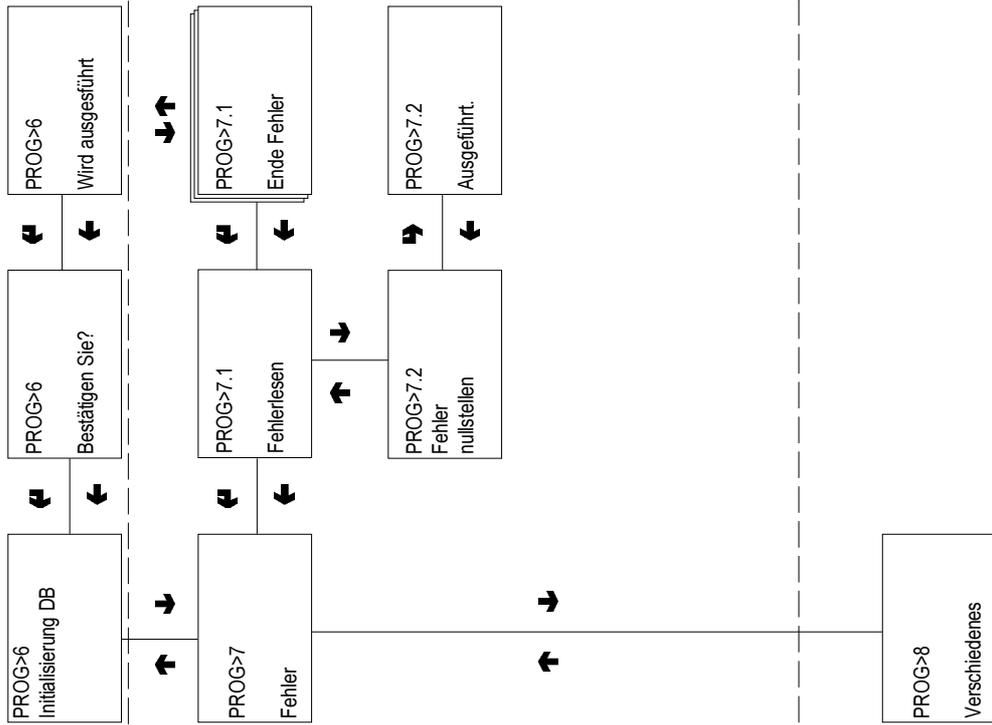


Tasten zum Entleeren der Geldrückgaberohre

- 0 = A oder (B und C)
- 1 = A, B und C
- 2 = nur A und B
- 3 = A und (B oder C)
- 4 = nur A
- 5 = nur A oder B (Default-Wert)
- 6 = A oder B oder C
- 7 = nur A oder B
- 8 = nur A oder C
- 9 = nur B und C
- 10 = nur B
- 11 = nur B oder C
- 12 = nur C



Menü "Programmierung" - Zusammenfassung



DATENBASIS-INITIALISIERUNG

FEHLERANZEIGE

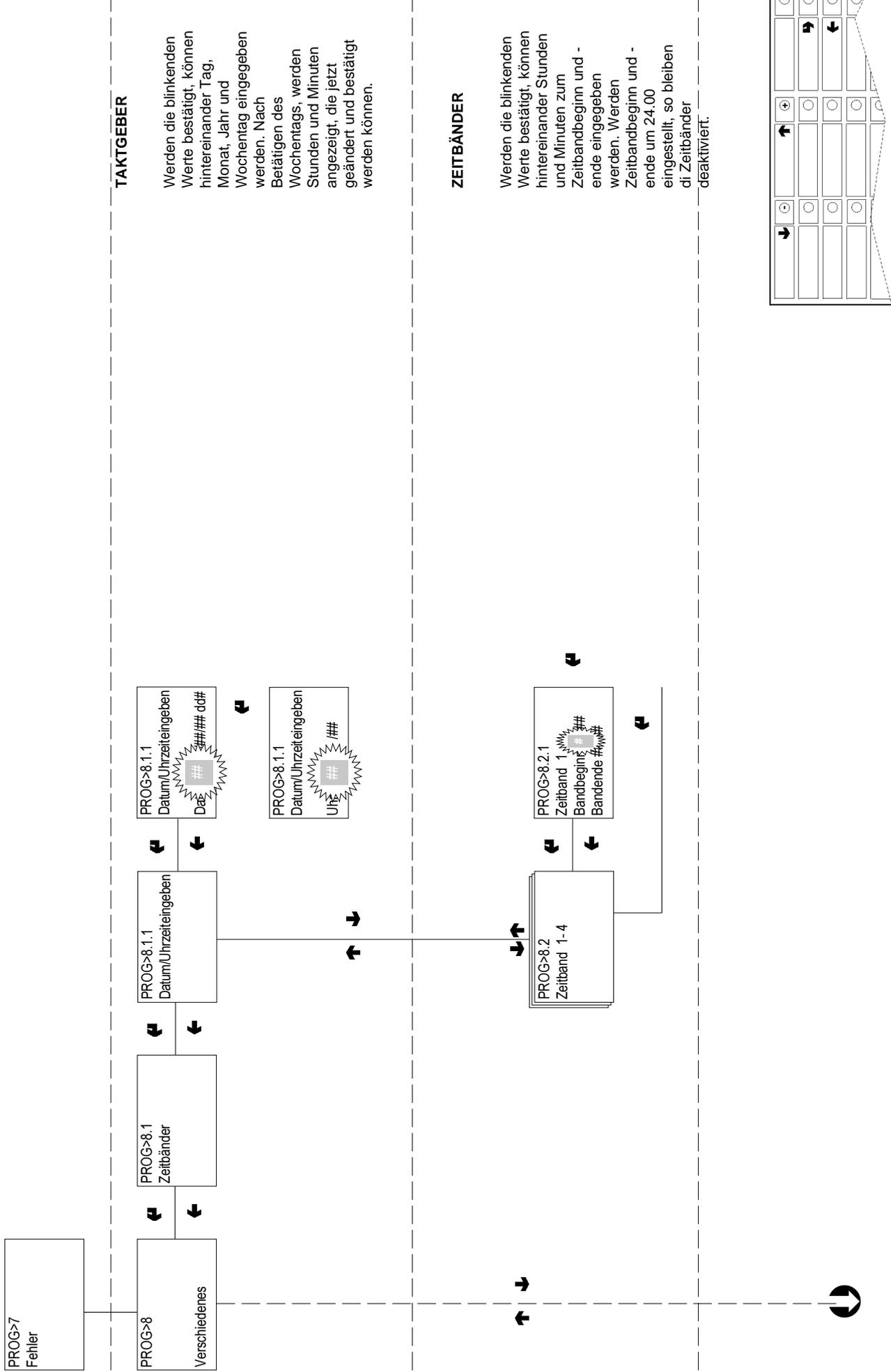
Sind keine Fehler vorhanden, wird nach Drücken der Taste **↩** die Meldung "Ende Fehler" angezeigt

FEHLERLISTE

- Kein Wasser
- Instantboiler
- Espresso boiler
- Bewegliche Düsen
- Kein Becher
- Kaffeegruppe 1
- Kein Kaffee 1
- Kaffeedosis Gest.
- Volumenzähler
- Überlauf voll
- Air-break
- Münzprüfer
- RAM-Daten

→	←	+	↑	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○

Menü "Programmierung" - Zusammenfassung



TAKTGEBER

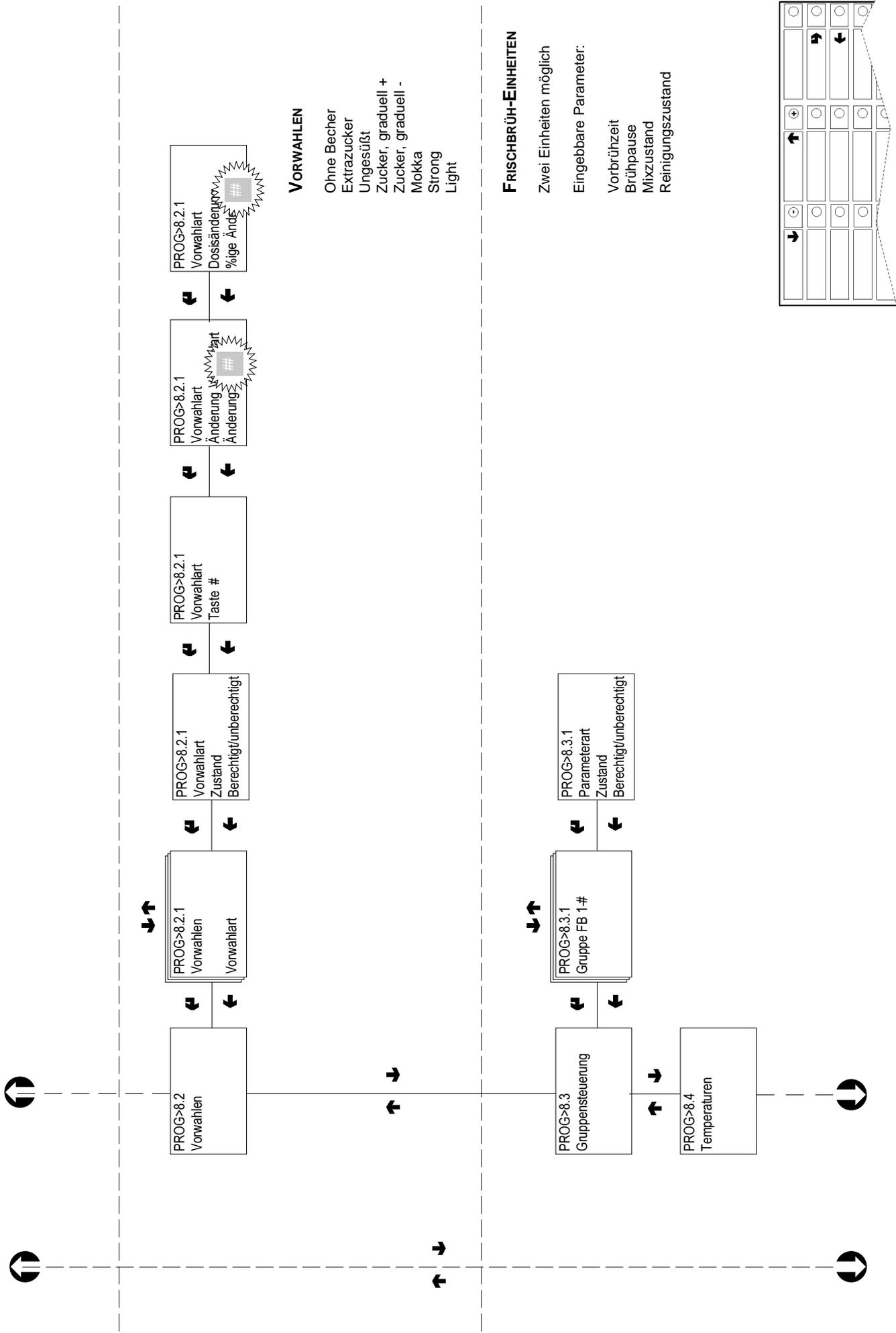
Werden die blinkenden Werte bestätigt, können hintereinander Tag, Monat, Jahr und Wochentag eingegeben werden. Nach Betätigen des Wochentags, werden Stunden und Minuten angezeigt, die jetzt geändert und bestätigt werden können.

ZEITBÄNDER

Werden die blinkenden Werte bestätigt, können hintereinander Stunden und Minuten zum Zeitbandbeginn und -ende eingegeben werden. Werden Zeitbandbeginn und -ende um 24.00 eingestellt, so bleiben die Zeitbänder deaktiviert.

→	←	+	→	←	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○

Menü "Programmierung" - Zusammenfassung

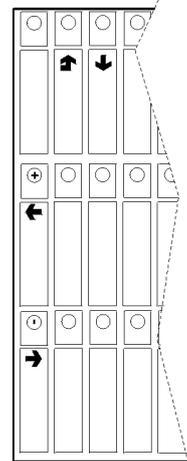


VORWAHLEN

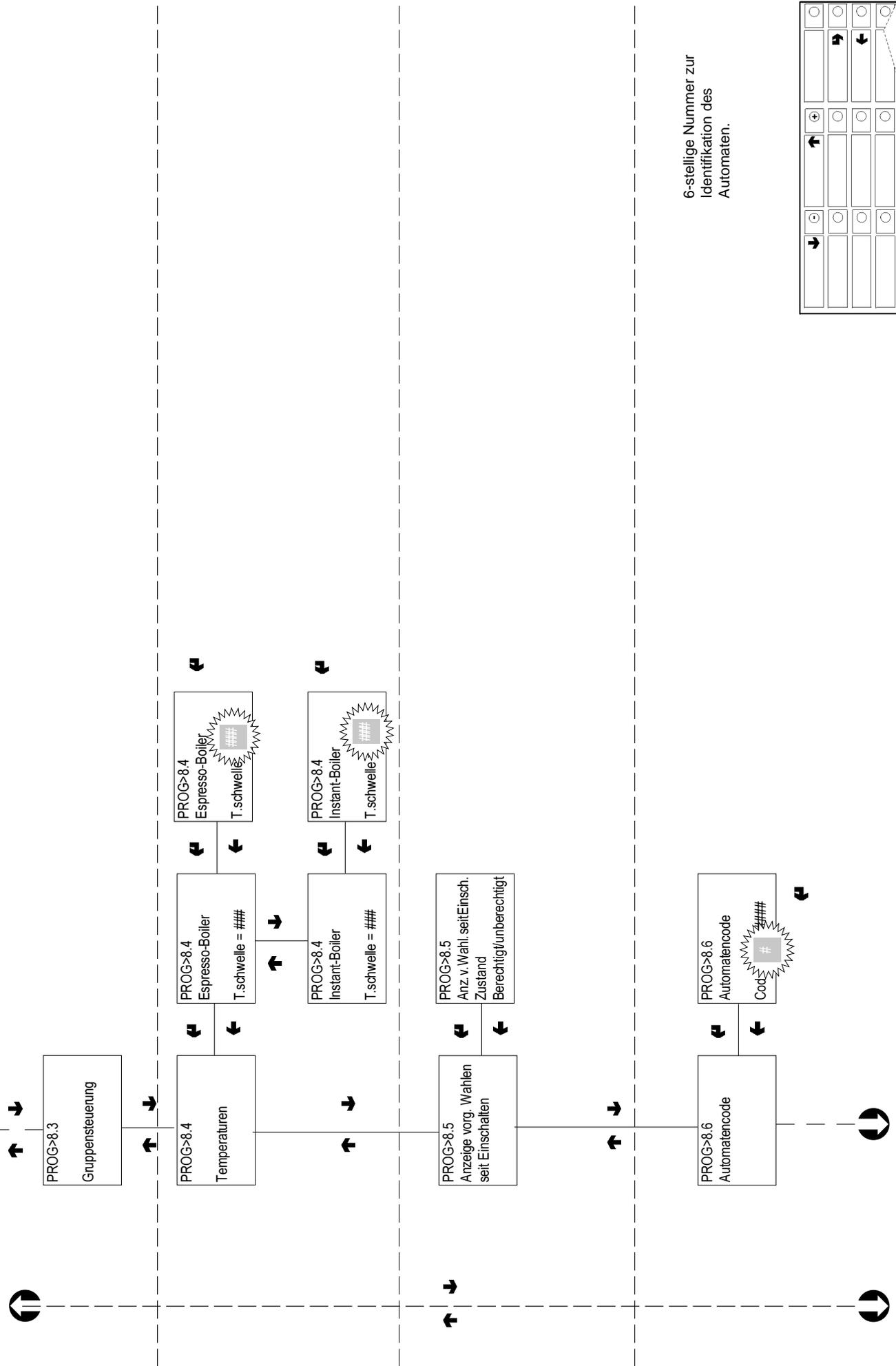
- Ohne Becher
- Extrazucker
- Ungesüßt
- Zucker, graduell +
- Zucker, graduell -
- Mokka
- Strong
- Light

FRISCHBRÜH-EINHEITEN

- Zwei Einheiten möglich
- Eingebare Parameter:
Vorbrünzeit
Brühpause
Mixzustand
Reinigungszustand



Menü "Programmierung" - Zusammenfassung



6-stellige Nummer zur Identifikation des Automaten.

→	←	+	→	←	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0

ZEICHENERKLÄRUNG ZUM SCHALTPLAN

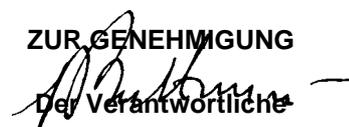
BEZEICHN.	ERLÄUTERUNG	BEZEICHN.	ERLÄUTERUNG
BDV	STECKER FÜR BDV-MÜNZSCHALTER	MPF	KOLBENMOTOR, FRESH-BREW-GRUPPE
CCG	ALLG. ZÄHLER	MPU	MIKROSCHALTER, DÜSENVERSTELLUNG
CM1	NOCKEN FÜR KAFFEEGRUPPENMOTOR	MSB	BECHERAUSLÖSEMOTOR
CM2	POSITIONSNOCKEN F. KAFFEEVERTEILUNG	MSCB	BECHERTURM-AUSTAUSCHMOTOR
CMF	FRESH-BREW-MOTORNOKKEN	MSP	STÄBCHEN-AUSGABEMOTOR
CMPF	MICROSCHALTER FÜR FB-EINHEIT-KOLBEN	MSU	DÜSENBEWEGUNGSMOTOR
CMSB	NOCKEN FÜR BECHERAUSLÖSEMOTOR	MVP	RÜHRSTABMOTOR
CV	DURCHLAUFZÄHLER	NTC1-	TEMPERATURFÜHLER
EEA	WASSEREINTRITT-ELEKTROVENTIL	NTCS	TEMPERATURFÜHLER, INSTANTBOILER
ER	KAFFEEAUSGABE-ELEKTROVENTIL	PAG	FEHLERNULLSTELLUNGSTASTE
ESC	ELEKTROMAGNET FÜR KAFFEEABGABE	PB	STECKDOSE
EV	ELEKTROVENTIL HYGIENISIERUNGSSATZ	PD	DIODENGLEICHRICHTER
EX	STECKER FÜR MÜNZSCHALTER EXEC.	PG	DRUCKTASTE, MÜNZPRÜFER
FA	NETZFILTER	PIP	PROGRAMMIERFUNKTIONSTASTE
FREE	FREIVERKAUF-SCHALTER	PM	PUMPE
I	SCHALTER HYGIENISIERUNGSSATZ	PSB	BECHERAUSLÖSETASTE
ID	KAFFEE DOSISSCHALTER	RCC	HEIZWIDERSTAND, KAFFEEBOILER
IMSP	MIKROSCHALTER, RÜHRSTABFREIGABE	RG	HEIZWIDERSTAND, GRUPPE
IP	TÜRSCHALTER	RS232	SERIELLE SCHNITTSTELLE
IPF	SCHALTER FÜR ÜBERLAUF VOLL	RT	BALLAST
IVA	SCHALTER "KEIN WASSER"	SAL	NETZKARTE
IVB	SCHALTER "KEIN BECHER"	SLCD	LCD-ANZEIGEPLATINE
IVP	SCHALTER "KEIN RÜHRSTAB"	SLED	LED-PLATINE
JUG	SCHALTER FÜR KANNENSCHALTUNG	SM1	STEUERUNGSPLATINE
KC1-..	SICHERHEITSTHERMOSTAT KAFFEEBOILER	SM2	ERWEITERUNGSPLATINE
KS1-..	SICHERHEITSTHERMOSTAT	SP	TASTENPLATINE
LF	LEUCHTSTOFFRÖHRE	ST	STARTER
M	MOTOR KAFFEEGRUPPE	STRC	TRIAC-KARTE, BOILERHEIZUNG
MAC	MÜHLE	SUC	STEUERUNGSPLATINE (CPU)
MD1-..	INSTANT-DOSIERVORRICHTUNG	TR	TRANSFORMATOR
MDB	STECKER FÜR MDB-MÜNZSCHALTER	TX....	TRÄGESICHERUNG (X=STROM)
MDFB	FRESH-BREW-DOSIERVORRICHTUNG	TZ	TASSESENSOR
MDZ	ZUCKER-DOSIERVORRICHTUNG	UPS	SCHALTKARTE, KALTEINHEIT
MF1-..	INSTANTGETRÄNKE-MIXER	VENT	VENTILATOR
MFB	FRESH-BREW-MOTOR		

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Eigenschaften der hier beschriebenen Geräte ohne Voranzeige zu ändern und lehnt gleichzeitig jede Verantwortung für mögliche Unrichtigkeiten ab, die auf Druckfehler oder Abschreibfehler zurückzuführen sind.

Alle Anweisungen, Zeichnungen, Tabellen und Informationen, die im allgemeinen im vorliegenden Band enthalten sind, müssen als vertraulich betrachtet werden und können weder teilweise noch vollständig reproduziert bzw an Dritte ohne die schriftliche Ermächtigung des Herstellers weitergegeben werden, der das Alleineigentum besitzt.

AUSGABE 05 00 CODE: H 142D 00

ZUR GENEHMIGUNG


Der Verantwortliche

