



cino xx

der intelligente Coffeeshop

Professionelle KaffeeverSORGUNG,
die man sich leisten kann

ausgezeichnet mit dem  VendingStar



cino xx Presso-Bean

Handbuch für die Programmierung
Version 8-Anwahl
Ausgabe 2 11/2014

Erweiterung des Original-Handbuchs MAN1910115_V8_XX_OC_D German

rheavendors 

servomat
steigler

made in milano 

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Thema	Seite
1	Wichtige Hinweise	
	1.1 Beschaffenheitsbeschreibung	3
	1.2 Wartungs-Checkliste	4
2	Reinigungshinweise	
	2.1 Allgemeine Reinigungshinweise	5
	2.2 Tägliche Reinigung	5
	2.3 Wöchentliche Reinigung	5
	2.4 Monatliche Reinigung	6
3	Technische Daten	
	3.1 Technisches Datenblatt	7
4	Gerätespezifikation	
	4.1 Anordnung der Produktbehälter	8
	4.2 Wahlmöglichkeiten	8
5	Programmierung	
	5.1 Programm-Menü	9
	5.2 Programmier-Struktur	10-18
6	Dosierliste cino xx SpeedMix	
	6.1 Konfiguration 130ml	19
	6.2 Konfiguration 150ml	20
	6.3 Konfiguration 180ml	21
	6.4 Ihre Konfiguration	22
7	Erste Hilfe – Fehlermitteilungen	
	7.1 Störmeldungen die im Display angezeigt werden	23
	7.2 Störmeldungen die nicht im Display angezeigt werden	24

1. Wichtige Hinweise

1.1 Beschaffenheitsbeschreibung

- **Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit Automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.
- **Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.
- **Die Installation, Befüllung und Reinigung** erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultes Personal des Fachpartners.
- **Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.
- **Der Aufstellplatz** ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration).
- **Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell cino xx-oc von täglich bis zu 50 Portionen vor, maximal 36000 Portionen in 24 Monaten.
- **Wenn ungeschultes Personal** das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.
- **Bei mutwilliger Beschädigung** oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.
- **Verschleißteile**, sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen:
O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mahlscheiben/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.
- **Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern**, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.
- **Regelmäßigen Wartungen** sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 5000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen.
- **Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um eine mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.
- **Innerhalb der 24-monatigen Herstellergarantie** können Garantieansprüche gegenüber dem Vorlieferanten/Hersteller nur durch erbrachte Servicenachweise geltend gemacht werden.

Beimerstetten, den 01.02.2007

Copyright. © Servomat Steigler, Vertriebs- und Beratungs GmbH

1. Wichtige Hinweise

1.2 Wartungs-Checkliste

Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:

Welche Teile / Baugruppen?	Was muss gemacht werden?	OK?
Wasserversorgung über Festwasserventil	Wasseranschlüsse auf Dichtigkeit prüfen	<input type="checkbox"/>
	Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen	<input type="checkbox"/>
Druckboiler	Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken	<input type="checkbox"/>
	Dichtung Boiler erneuern	<input type="checkbox"/>
	Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken	<input type="checkbox"/>
Ventilblock	Ventilblock ausbauen, reinigen und ggf. entkalken	<input type="checkbox"/>
	Plunger von allen Auslassventilen erneuern	<input type="checkbox"/>
Mahlwerk	Mahlwerk reinigen und Mahlscheiben erneuern	<input type="checkbox"/>
Brüher	Brüher ausbauen und reinigen	<input type="checkbox"/>
	Siebe und O-Ringe Stempel erneuern	<input type="checkbox"/>
Mixereinheiten	Mischschalen ausbauen und reinigen	<input type="checkbox"/>
	O-Ringe Mixerflansch erneuern	<input type="checkbox"/>
	V-Ringe Mixermotor erneuern	<input type="checkbox"/>
	O-Ringe Buchse Mischschale erneuern	<input type="checkbox"/>
	Mixerscheiben erneuern	<input type="checkbox"/>
	Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen	<input type="checkbox"/>
Ventilator, Lüfterschlauch und Lüfterkanal	Ventilator ausbauen und reinigen	<input type="checkbox"/>
	Lüfterkanal ausbauen und reinigen	<input type="checkbox"/>
	Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	<input type="checkbox"/>
Produktbehälter	Produkte überprüfen, Produktbehälter reinigen	<input type="checkbox"/>
	Produktrutschen reinigen	<input type="checkbox"/>
Tropfschale und Kaffeesatzbehälter	Tropfschale und Kaffeesatzbehälter reinigen	<input type="checkbox"/>
Wasser- und elektrische Steckverbindungen	alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen	<input type="checkbox"/>
Dosierung, Temperatur und Funktion	Wasser- und Produktdosierungen überprüfen	<input type="checkbox"/>
	Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen	<input type="checkbox"/>
	Temperatur überprüfen	<input type="checkbox"/>
	Endkontrolle, Probelauf ggf. Münzannahme	<input type="checkbox"/>

Datum

Service-Techniker

2. Reinigungshinweise

2.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Wir empfehlen hierzu unseren Gebrauchsfertigen Reiniger.

Die Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie die Reinigungshinweise ein, Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

2.2 Tägliche Reinigung

1. **Instantprodukte befüllen:** Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Instantprodukten im Gerät. Schließen Sie zuvor die Verschlussklappen der Produktcontainer. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die Verschlussklappen der Produktcontainer wieder.
2. **Kaffeebohnen befüllen:** Kontrollieren Sie den Füllstand der Kaffeebohnen und füllen Sie nach Bedarf nach. Beachten Sie, dass Sie nur diesen Kaffee, der eindosiert wurde, in dieser Maschine nachfüllen.
3. **Tägliches Spülprogramm ausführen:** Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Servicetaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Drücken Sie die Taste 4 der Anwahltastatur um in das Spülprogramm zu gelangen. Im Display wird Ihnen ein weiteres Menü angezeigt. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die automatische Reinigung drücken Sie nun die Taste 4. Folgen Sie bei diesem Programm den Anweisungen auf dem Display. Diese Reinigung läuft automatisch ohne Reinigungsmittel ab.
4. **Wasserauffangschale reinigen:** Entnehmen Sie die Tropfschale bei geöffneter Türe wie folgt: durch leichtes herunterdrücken und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie das Tropfgitter von der Tropfschale und reinigen Sie beide Teile unter fließend warmem Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein.
5. **Kaffeesatzbehälter reinigen:** Entleeren Sie zuvor den Kaffeesatzbehälter. Reinigen Sie diesen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie den Behälter wieder gut aus.
6. **Produktausgabebereich Türe reinigen:** Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Türe im Bereich der Produktausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzer kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.

2.3 Wöchentliche Reinigung

Die wöchentliche Reinigung beinhaltet die tägliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 6 plus ...

7. **Mischschalen reinigen:** Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie die Teile wieder sorgfältig ab.
8. **Produktrutschen reinigen:** Drücken Sie die Produkt-rutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.
9. **Wöchentliches Spülprogramm mit Brüherreinigungsmittel ausführen:** Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Servicetaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Drücken Sie die Taste 4 der Anwahltastatur um in das Spülprogramm zu gelangen. Im Display wird Ihnen ein weiteres Menü angezeigt. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die Brüherreinigung drücken Sie nun die Taste 1. Verwenden Sie hierzu die von uns empfohlenen Reinigungsmittel. Folgen Sie bei diesem Programm den Anweisungen auf dem Display. Nach dieser Brüherreinigung erscheint wieder das Menü. Drücken Sie hierbei nachfolgend mehrmals die Tasten 2 und 3 für die einzelnen Ausläufe und Mischschalen. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Befüllen Sie den Wassertank wieder mit Wasser.

Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

2. Reinigungshinweise

2.4 Monatliche Reinigung

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

10. **Produktcontainer reinigen:** Schließen Sie zuerst die roten Verschlusskappen an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Produktrutschen von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Produktrutschen in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.
11. **Kaffeebohnenbehälter reinigen:** Schließen Sie zuvor den Schieber des Produktbehälters. Heben Sie den Behälter nach oben an. Leeren Sie die restlichen Kaffeebohnen aus dem Behälter. Reinigen Sie den Behälter in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie danach den Behälter gut ab und setzen Sie ihn wieder ein. Öffnen Sie den Schieber des Behälters wieder und füllen Sie die Kaffeebohnen wieder auf.
12. **Lüfterkanal reinigen:** Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktcontainern nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, das Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

Optional sind Dateien für Benutzer- und Reinigungshinweise erhältlich.

 Benutzer - und Reinigungshinweise 

1. Tagliche Reinigung durch Spülprogramm
Aktivieren Sie bei geöffneter Tür den Türkontaktschalter mit dem Türkontaktschlüssel. Warten Sie bis das Gerät betriebsbereit ist. Drücken Sie nun den blauen Knopf. Starten Sie nun laut Anzeige im Display mit der Wahlstaste „4“ das Spülprogramm. Spülen Sie mit den Wahlstufen 1-2-3 die Mischschalen mehrmals durch.


2-ZAHL 4=SPUEL
5-ZAehler SERV.
SPUELUNG WAHL 1-2-3

2. Mischschalen reinigen
Roten Bajonettsbügel nach links drehen und die Mischschale nach vorne herausziehen. Schlauch am Auslaufwinkel von der Halterung abnehmen. Unter fließendem warmem Wasser auswaschen.



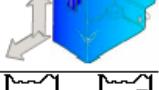
3. Wasserauffangschale reinigen
durch leichtes herunterdrücken, die Wasserauffangschale nach vorne herausnehmen. Tropffilter abnehmen. Beide Teile unter warmem, fließendem Wasser oder in leichtem Spülwasser reinigen.



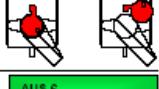
4. Kaffeesatzbehälter reinigen (nur Presso Bean)
Kaffeesatzbehälter nach vorne herausziehen, entleeren und unter fließendem Wasser oder in leichtem Spülwasser Rückstände entfernen.



5. Wasservorratsbehälter reinigen und auffüllen
Wasservorratsbehälter (blau) am Griffstück leicht anheben und nach vorne herausziehen. Unter fließendem Wasser Rückstände abreiben. Kalkablagerungen mit leichtem Essigwasser reinigen und anschließend sehr gut ausspülen. Die Filterkartusche muss einmal monatlich ausgetauscht werden.



6. Kein Produkt
Produkt nachfüllen.
Verschlußklappe ist geschlossen.
Produktcontainer nicht richtig eingesetzt.



7. Störungen / Ursachenbehebung
AUS 6 – KEIN WASSER
Wassertank nachfüllen. Gerät aus- und einschalten.



Rückseite beachten

3. Technische Daten

3.1 Technisches Datenblatt		
Maße	Höhe (mit geschlossenem Deckel)	555mm
	Breite (mit geschlossener Türe)	300 mm
	Tiefe (mit geschlossener Türe)	455 mm
Gewicht	Leer	24 Kg
	Voll	ca. 28 Kg
Elektrische Werte	Spannungsversorgung	230 Volt 50 Hz 16 A
	Leistungsaufnahme max.	1350 Watt
	Verbrauch bei ca. 50 Tassen pro Tag (130 ml)	1,7 Kw/h
Transformator	Primär 230 V (schwarz)	230 Volt 50 Hz
	Sekundär 24 V (blau) 90VA – 100VA	24 Volt AC
	Sekundär 8,5 V (rot) 10VA	8,5 Volt AC
Boiler	Heizelement Leistung	1350 W
	Fassungsvermögen	0,25 Liter
	Aufheizzeit	ca. 5 Minuten
Temperaturregelung	Elektronisch	PTC Fühler
Mahlwerk	Kegelmahlwerk	
	Spannungsversorgung	230 V AC
Produktmotor	Spannungsversorgung	24 V DC
	Laufgeschwindigkeit	85 (95) Upm
Mixermotor	Spannungsversorgung	24 V DC
	Laufgeschwindigkeit	2400 bis 16000Upm
Pumpe	Spannungsversorgung	230 V
Ventile	Spannungsversorgung Einlassventil	24 V DC
	Spannungsversorgung Auslassventile	24 V DC
Festwasseranschluss	Wasserdruck	1 – 8 Bar
	Wasseranschluss	3/8" oder 3/4" außen
Sonstiges	FlashCard Programmierung mit PC-Software	
Produktbehälter	Kapazität Kaffeebohnenbehälter	ca. 0,6 Kg
	Kapazität Kakaobehälter (schmal)	ca. 0,9 Kg
	Kapazität Toppingbehälter (breit)	ca. 1,2 Kg
	Kapazität Toppingbehälter (schmal)	ca. 0,6 Kg

4. Gerätespezifikation

4.1 Anordnung der Produktbehälter

Achten Sie auf die Produktrutschen, dass diese am richtigen Behälter angebracht werden.

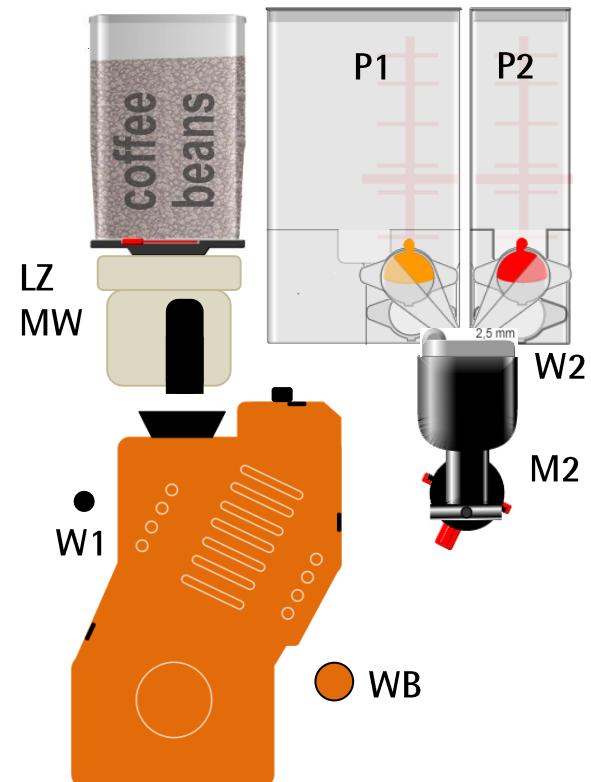
Produkterläuterung:

Produkt 1 Topping

- weite Dosierspirale
- Dosiermotor 85 UpM
- niedrige Produktrutsche (oranger Verschluss)
- hohe Produktrutsche (dunkelroter Verschluss)

Produkt 2 Kakao

- weite Dosierspirale
- Dosiermotor 85 UpM
- hohe Produktrutsche (dunkelroter Verschluss)



Im Programmiermodus werden die Komponenten wie folgt benannt:

P1 = Produkt1 (Topping)

P2 = Produkt2 (Kakao)

LZ MW = Laufzeit Mahlwerk

W1 = Wasser1 (Heißwasser)

W2 = Wasser2 (Milch/Kakaowasser)

WB = Wasser Brüher

M1 = Mixer1 n/a

M2 = Mixer2 (Milch / Kakaomixer)

4.2 Wahlmöglichkeiten

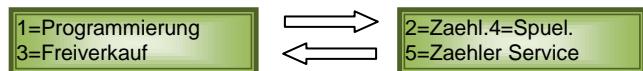
Die Wahlmöglichkeiten sind festgelegt. Die Beschilderung liegt den Geräteunterlagen bei.



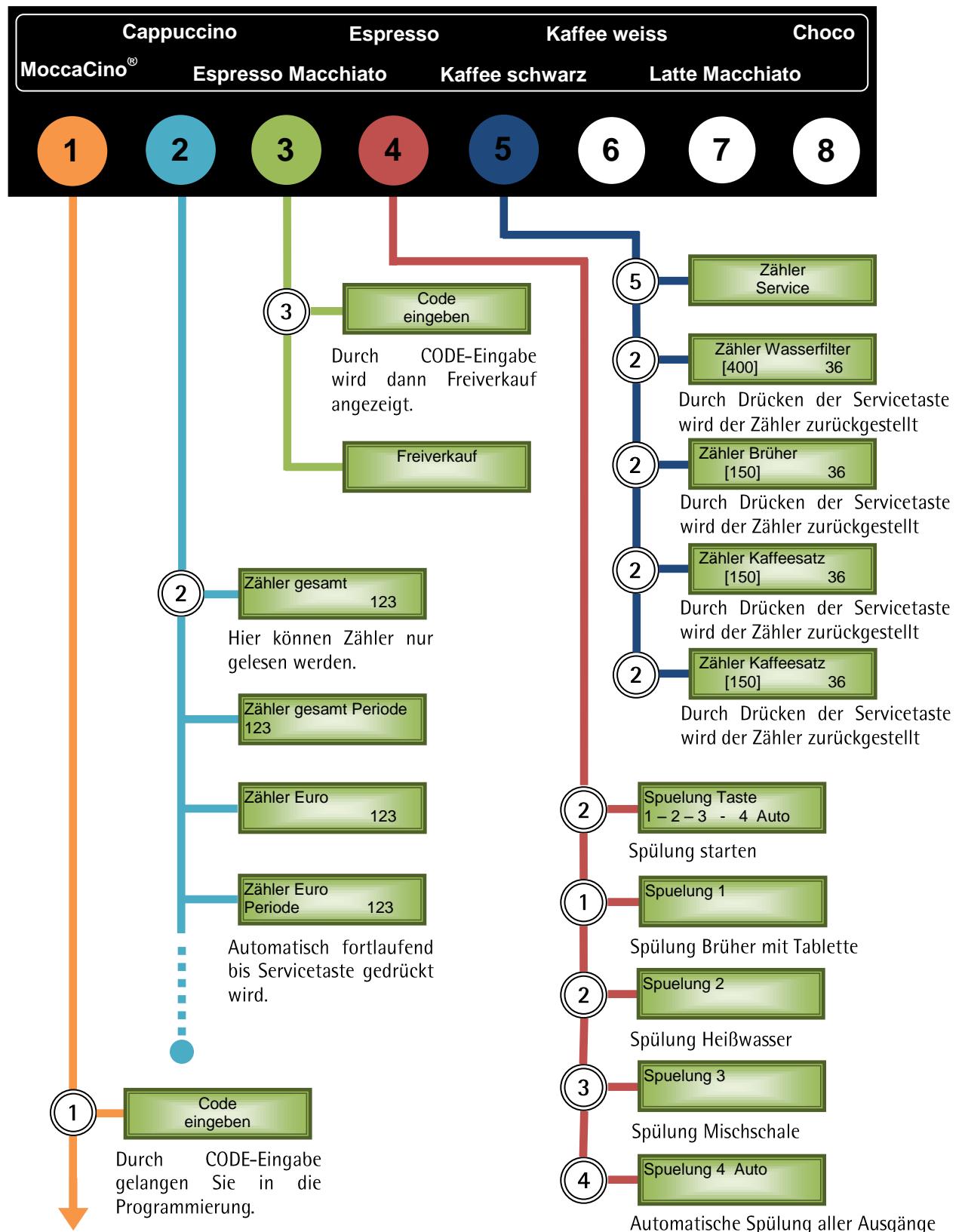
5. Programmierung

5.1 Programm-Menü

Durch Drücken der Service-Taste erscheint im Display ein Menü mit abwechselnder Anzeige:

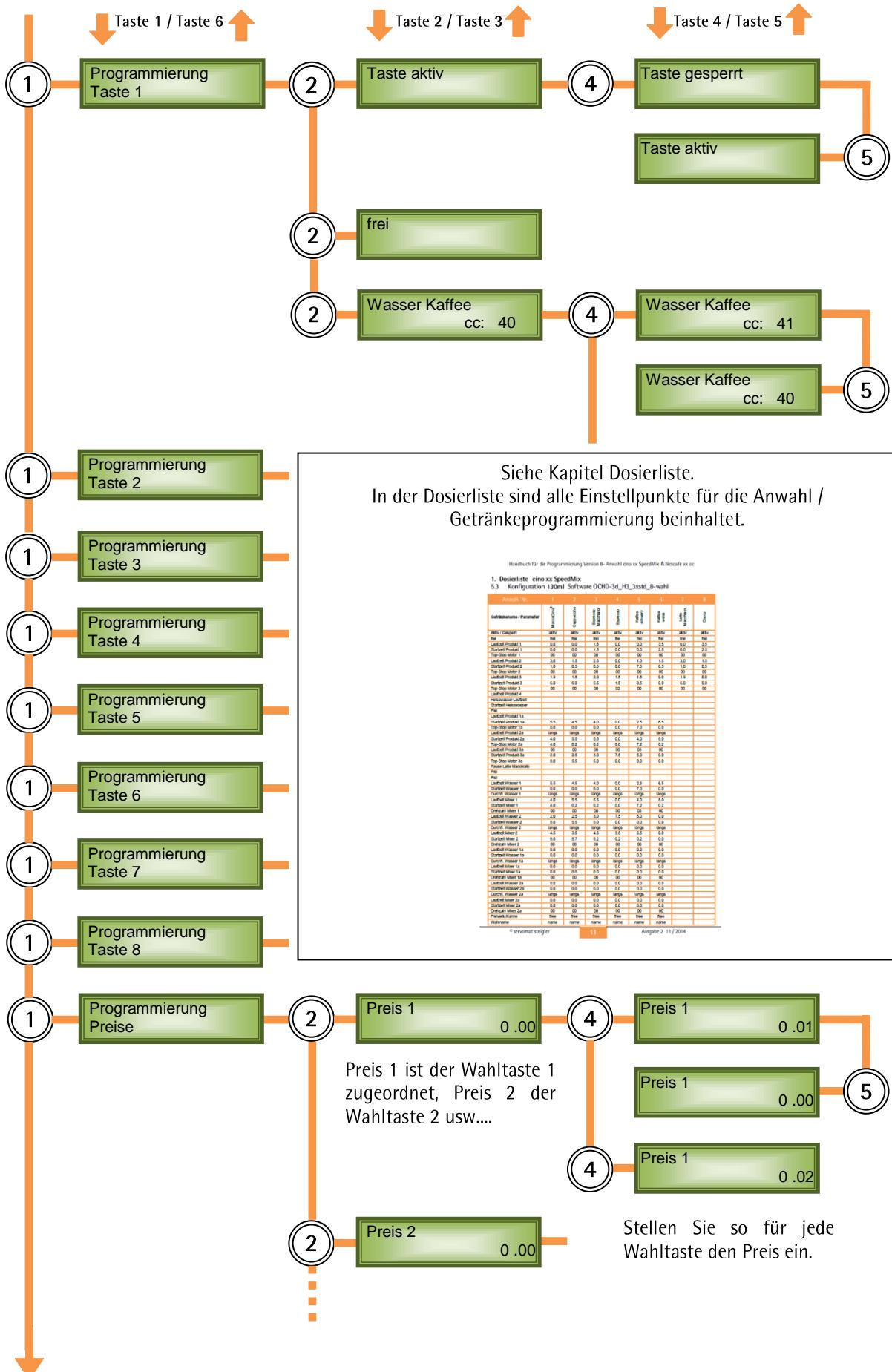


Die Tasten und die Programm-Menüs haben dann folgende Funktionen:



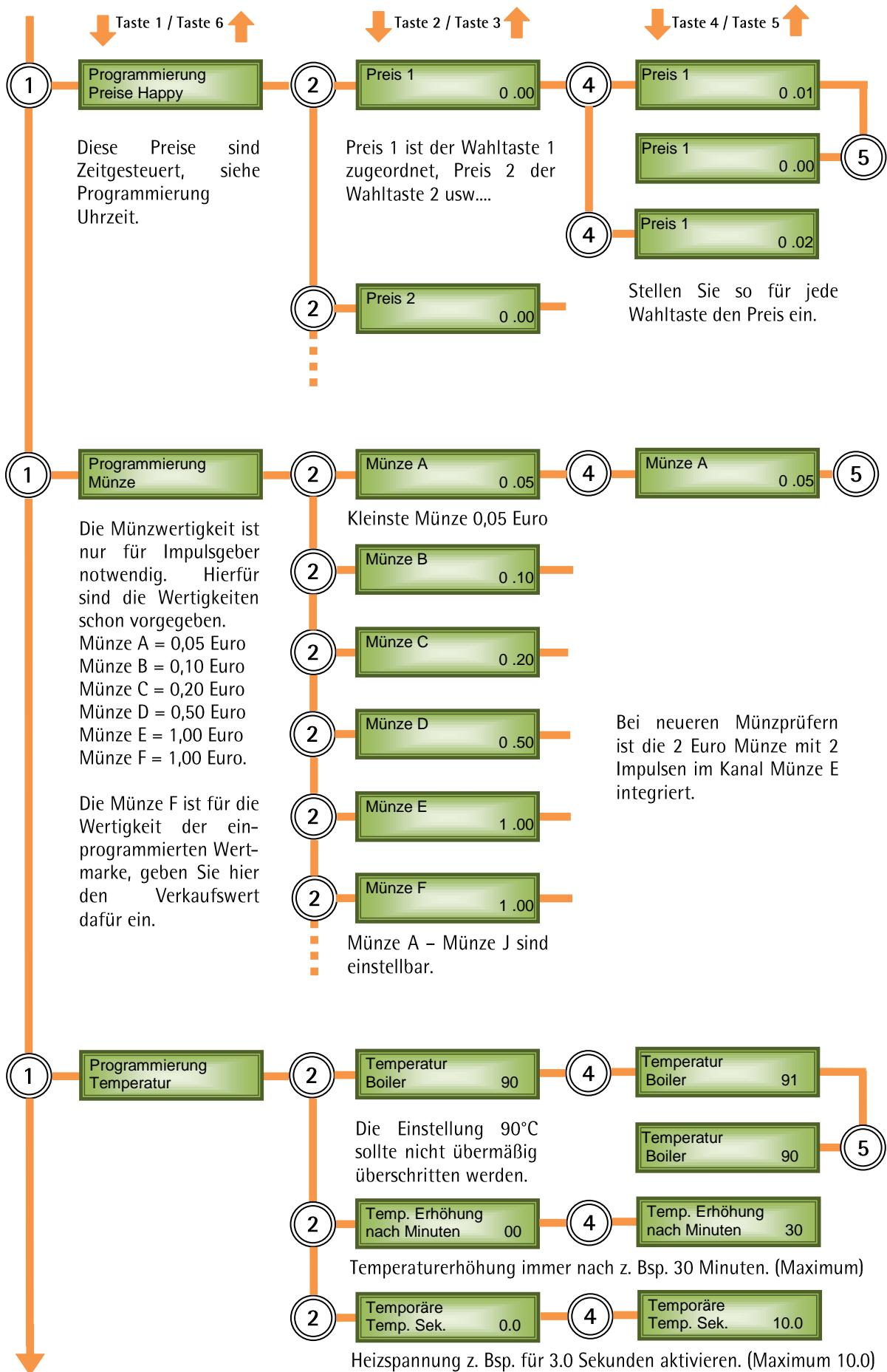
5. Programmierung

5.2 Programmier-Struktur



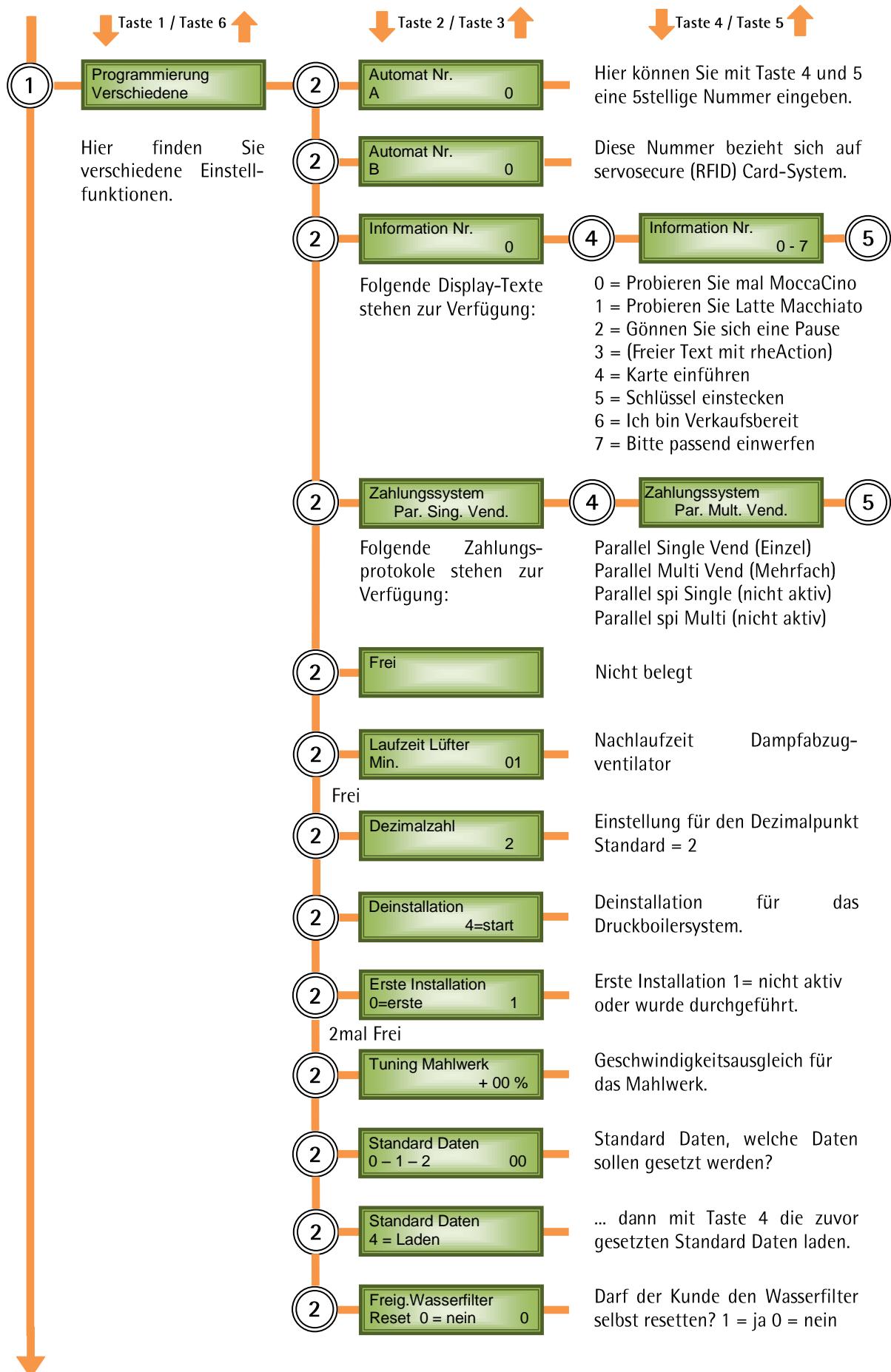
5. Programmierung

5.2 Programmier-Struktur



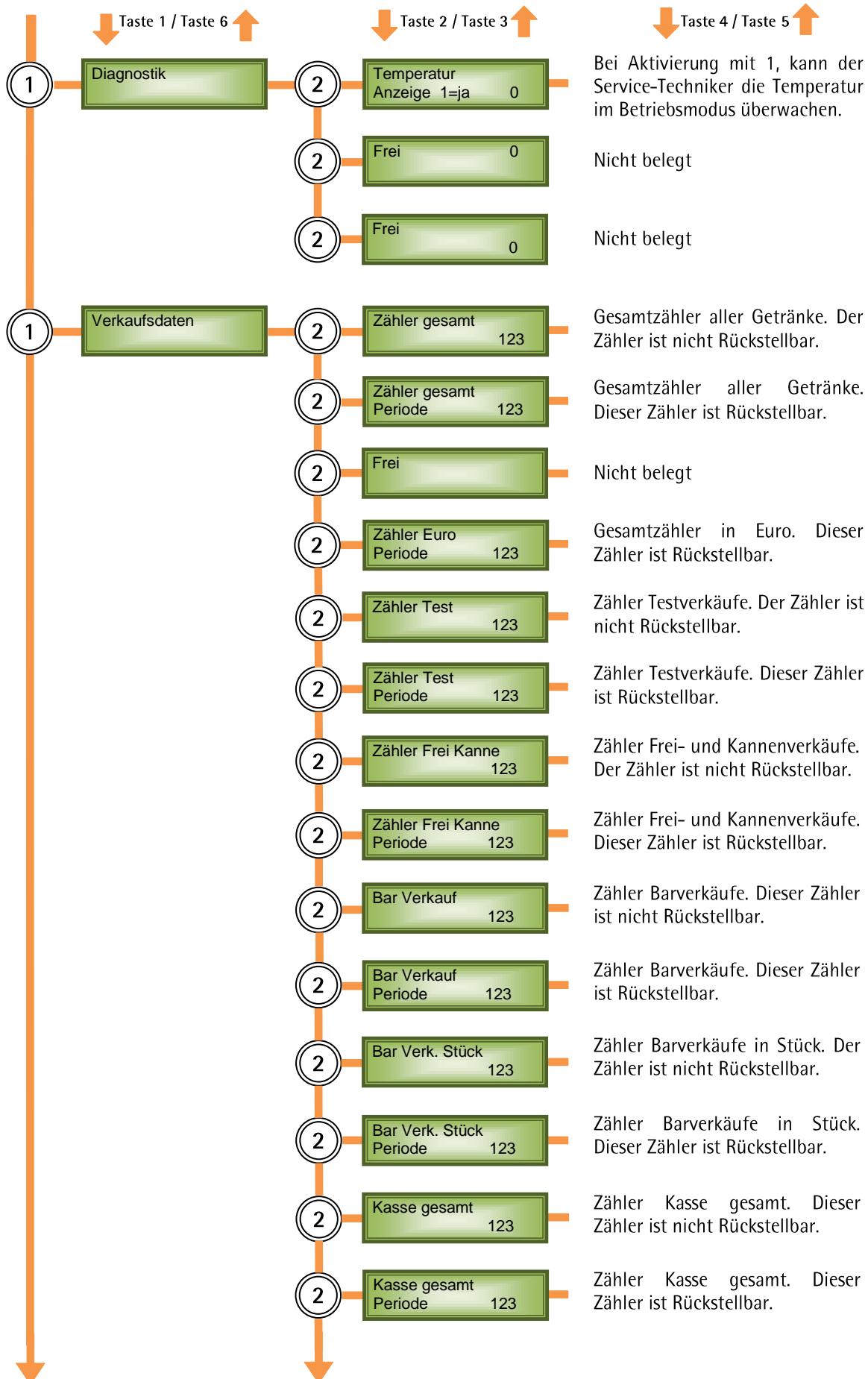
5. Programmierung

5.2 Programmier-Struktur



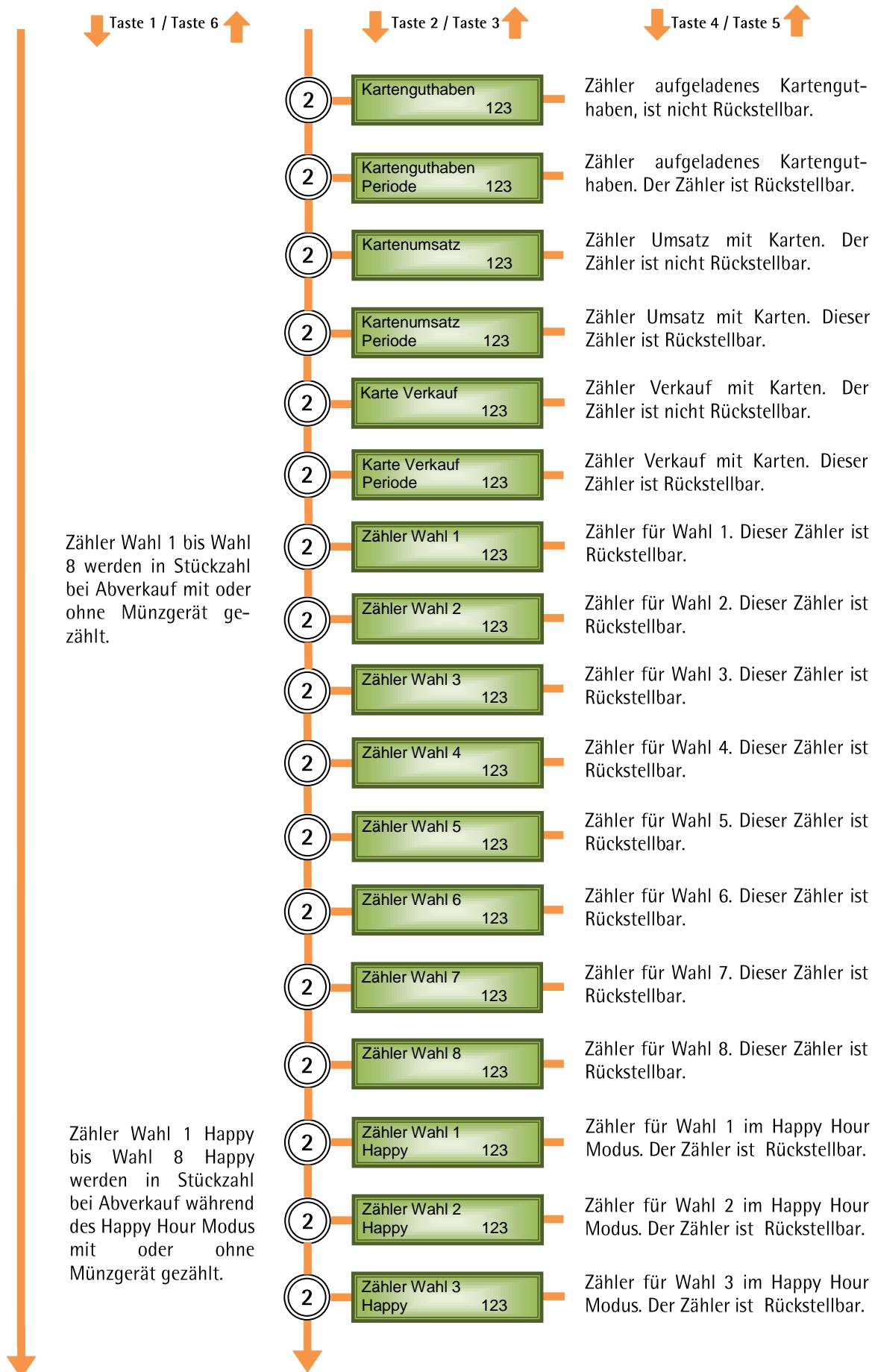
5. Programmierung

5.2 Programmierung-Struktur



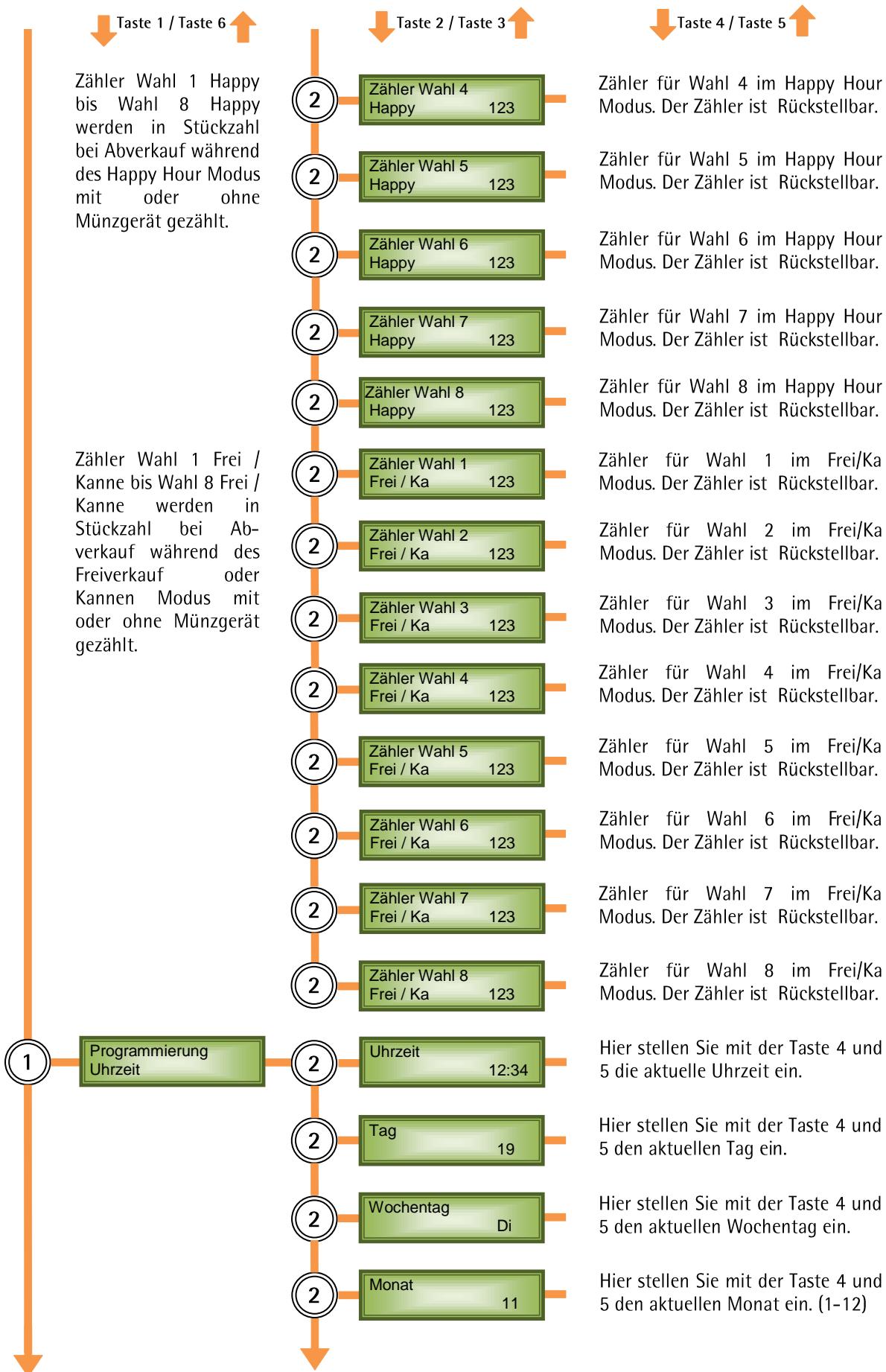
5 Programmierung

5.2 Programmierung-Struktur



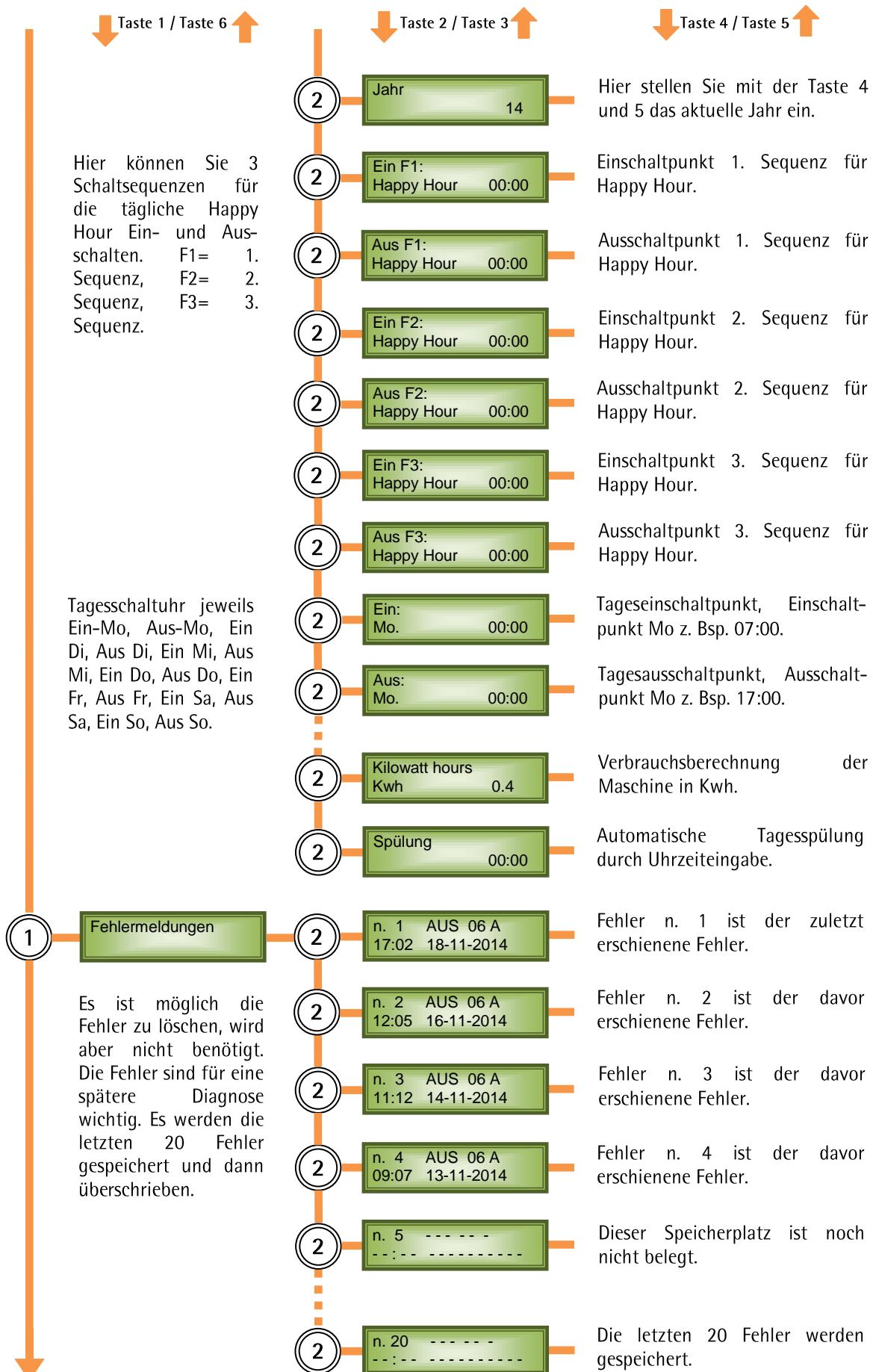
5 Programmierung

5.2 Programmierung-Struktur



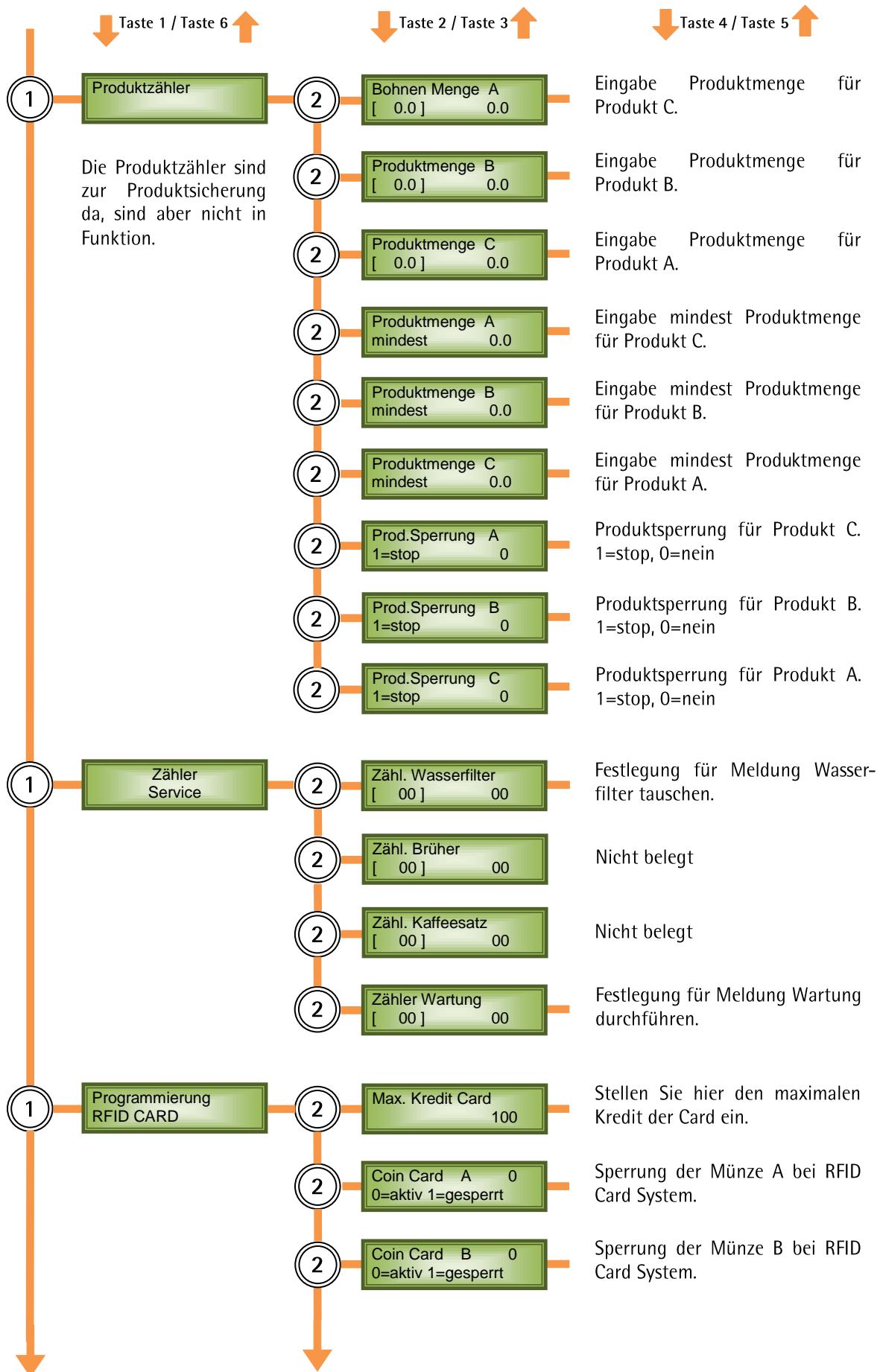
5 Programmierung

5.2 Programmierung-Struktur



5 Programmierung

5.2 Programmierung-Struktur



5 Programmierung

5.2 Programmierung-Struktur



6. Dosierliste cino xx Presso-Bean

6.1 Konfiguration 130ml Software OCED-2d_E2_130ml_3xstd_8-wahl_021213

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8
Getränkename / Parameter	MoccaCino®	Cappuccino	Espresso Macchiato	Espresso	Kaffee schwarz	Kaffee weiss	Latte Macchiato	Choco
Aktiv / Gesperrt	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv
frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei
Wasser Kaffee cc:	40	50	35	50	100	65	40	00
Kaffee nach-vor 0=nach	1	0	0	1	1	1	0	-
Zeit Dosierung Mahlwerk	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	-
Laufzeit Produkt 1	2.5	3.2	1.2	0.0	0.0	2.0	2.4	1.5
Startzeit Produkt 1	0.5	0.5	0.5	-	-	0.5	0.5	0.5
Top-Stop Motor 1	00	00	00	-	-	00	02	00
Laufzeit Produkt 2	2.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.5
Startzeit Produkt 2	2.0	-	-	-	-	-	-	2.5
Top-Stop Motor 2	00	-	-	-	-	-	-	00
Pause Latte Macchiato	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15.0	0.0
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Laufzeit Produkt 1a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.4	0.0
Startzeit Produkt 1a	-	-	-	-	-	-	13.5	-
Top-Stop Motor 1a	-	-	-	-	-	-	02	-
Laufzeit Produkt 2a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Produkt 2a	-	-	-	-	-	-	-	-
Top-Stop Motor 2a	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Wasser 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Startzeit Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 2	5.5	55.5	2.0	0.0	0.0	4.0	6.0	8.0
Startzeit Wasser 2	0.0	0.0	0.0	-	-	0.0	0.0	0.0
Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei
Laufzeit Mixer 2	7.0	7.0	4.0	-	-	5.5	8.0	10.0
Startzeit Mixer 2	0.2	0.2	0.2	-	-	0.2	0.2	0.2
Drehzahl Mixer 2	00	00	00	-	-	00	05	00
Laufzeit Wasser 1a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Wasser 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Startzeit Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 2a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0	0.0
Startzeit Wasser 2a	-	-	-	-	-	-	13.0	-
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	8.0	-
Startzeit Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	13.2	-
Drehzahl Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	00	-
Top Stop Brüher 1=ja	00	00	00	01	01	00	00	00
Freiverk./Kanne	00	00	00	00	00	00	00	00
Wahlname	MoccaCino	Cappuccino	EspMacchiato	Espresso	Kaffeeschwarz	Kaffeeweiss	LatteMacchiato	Choco

6. Dosierliste xx Presso-Bean

6.2 Konfiguration 150ml Software OCED-2d_E2_130ml_3xstd_8-wahl_021213

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8
Getränkename / Parameter	MoccaCino	Cappuccino	Espresso Macchiato	Espresso	Kaffee Schwarz	Kaffee Weiss	Latte Macchiato	Choco
Aktiv / Gesperrt	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv
frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei
Wasser Kaffee cc:	45	50	35	50	110	70	40	00
Kaffee nach-vor 0=nach	1	0	0	1	1	1	0	-
Zeit Dosierung Mahlwerk	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	-
Laufzeit Produkt 1	3.3	3.6	1.2	0.0	0.0	2.5	2.4	1.8
Startzeit Produkt 1	1.0	1.0	0.5	-	-	1.0	0.5	1.0
Top-Stop Motor 1	00	01	01	-	-	00	02	00
Laufzeit Produkt 2	2.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0
Startzeit Produkt 2	2.5	-	-	-	-	-	-	3.0
Top-Stop Motor 2	00	-	-	-	-	-	-	02
Pause Latte Macchiato	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15.0	0.0
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Laufzeit Produkt 1a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.4	0.0
Startzeit Produkt 1a	-	-	-	-	-	-	13.5	-
Top-Stop Motor 1a	-	-	-	-	-	-	02	-
Laufzeit Produkt 2a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Produkt 2a	-	-	-	-	-	-	-	-
Top-Stop Motor 2a	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Wasser 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Startzeit Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 2	6.0	6.5	2.0	0.0	0.0	5.0	6.0	13.0
Startzeit Wasser 2	0.0	0.0	0.0	-	-	0.0	0.0	0.0
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 2	8.0	8.5	4.0	-	-	7.0	8.0	14.5
Startzeit Mixer 2	0.2	0.2	0.2	-	-	0.2	0.2	0.2
Drehzahl Mixer 2	00	00	00	-	-	00	05	00
Laufzeit Wasser 1a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Wasser 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Startzeit Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 2a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0	0.0
Startzeit Wasser 2a	-	-	-	-	-	-	13.0	-
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Laufzeit Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	8.0	-
Startzeit Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	13.2	-
Drehzahl Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	00	-
Top Stop Brüher 1=ja	00	00	00	01	01	00	00	00
Freiverk./Kanne	00	00	00	00	00	00	00	00
Wahlname	MoccaCino	Cappuccino	EspMacchiato	Espresso	Kaffeeschwarz	Kaffeeweiss	LatteMacchiato	Choco

6. Dosierliste cino xx Presso-Bean

6.3 Konfiguration 180ml Software OCED-2d_E2_130ml_3xstd_8-wahl_021213

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8
Getränkename / Parameter	MoccaCino	Cappuccino	Espresso Macchiato	Espresso	Kaffee Schwarz	Kaffee Weiss	Latte Macchiato	Choco
Aktiv / Gesperrt	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv	aktiv
frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei	frei
Wasser Kaffee cc:	45	50	35	50	120	80	40	00
Kaffee nach-vor 0=nach	1	0	0	1	1	1	0	-
Zeit Dosierung Mahlwerk	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	-
Laufzeit Produkt 1	3.7	4.3	1.2	0.0	0.0	3.2	2.4	2.2
Startzeit Produkt 1	1.0	1.0	0.5	-	-	1.0	0.5	1.0
Top-Stop Motor 1	00	01	01	-	-	00	02	00
Laufzeit Produkt 2	3.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0
Startzeit Produkt 2	2.5	-	-	-	-	-	-	3.0
Top-Stop Motor 2	01	-	-	-	-	-	-	02
Pause Latte Macchiato	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15.0	0.0
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Laufzeit Produkt 1a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.4	0.0
Startzeit Produkt 1a	-	-	-	-	-	-	13.5	-
Top-Stop Motor 1a	-	-	-	-	-	-	02	-
Laufzeit Produkt 2a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Produkt 2a	-	-	-	-	-	-	-	-
Top-Stop Motor 2a	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Wasser 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Startzeit Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 2	9.0	9.0	2.0	0.0	0.0	5.0	6.0	13.0
Startzeit Wasser 2	0.0	0.0	0.0	-	-	0.0	0.0	0.0
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 2	11.0	11.0	4.0	-	-	7.0	8.0	14.5
Startzeit Mixer 2	0.2	0.2	0.2	-	-	0.2	0.2	0.2
Drehzahl Mixer 2	00	00	00	-	-	00	05	00
Laufzeit Wasser 1a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Startzeit Wasser 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Frei	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Startzeit Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Drehzahl Mixer 1a	-	-	-	-	-	-	-	-
Laufzeit Wasser 2a	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0	0.0
Startzeit Wasser 2a	-	-	-	-	-	-	13.0	-
Frei	-	-	-	-	-	-	Frei	-
Laufzeit Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	8.0	-
Startzeit Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	13.2	-
Drehzahl Mixer 2a	-	-	-	-	-	-	00	-
Top Stop Brüher 1=ja	00	00	00	01	01	00	00	00
Freiverk./Kanne	00	00	00	00	00	00	00	00
Wahlname	MoccaCino	Cappuccino	EspMacchiato	Espresso	Kaffeeschwarz	Kaffeeweiss	LatteMacchiato	Choco

6. Dosierliste cino xx Presso-Bean

6.4 Ihre Daten

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8
Getränkename / Parameter								
Aktiv / Gesperrt								
frei								
Wasser Kaffee cc:								
Kaffee nach-vor 0=nach								
Zeit Dosierung Mahlwerk								
Laufzeit Produkt 1								
Startzeit Produkt 1								
Top-Stop Motor 1								
Laufzeit Produkt 2								
Startzeit Produkt 2								
Top-Stop Motor 2								
Pause Latte Macchiato								
Frei								
Frei								
Laufzeit Produkt 1a								
Startzeit Produkt 1a								
Top-Stop Motor 1a								
Laufzeit Produkt 2a								
Startzeit Produkt 2a								
Top-Stop Motor 2a								
Laufzeit Wasser 1								
Startzeit Wasser 1								
Frei								
Laufzeit Mixer 1								
Startzeit Mixer 1								
Drehzahl Mixer 1								
Laufzeit Wasser 2								
Startzeit Wasser 2								
Frei								
Laufzeit Mixer 2								
Startzeit Mixer 2								
Drehzahl Mixer 2								
Laufzeit Wasser 1a								
Startzeit Wasser 1a								
Frei								
Laufzeit Mixer 1a								
Startzeit Mixer 1a								
Drehzahl Mixer 1a								
Laufzeit Wasser 2a								
Startzeit Wasser 2a								
Frei								
Laufzeit Mixer 2a								
Startzeit Mixer 2a								
Drehzahl Mixer 2a								
Top Stop Brüher 1=ja								
Freiverk./Kanne								
Wahlname								

7. Erste Hilfe - Fehlermitteilungen

7.1 Störmeldungen die im Display angezeigt werden

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheint dann als Mitteilung: z. Bsp.: AUS (Code). Um die Störanzeige zu entfernen muss das Gerät Ein- und Ausgeschaltet werden.

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
Service AUS 2	Keine Kommunikation zwischen Zahlungssystem und Gerät.	CPU tauschen, Zahlungssystem tauschen	
Service AUS 5	Ein EARAM - Speicher auf der CPU ist defekt.	CPU tauschen	
Service AUS 6a	Kein Wasser	ungenügender Wasserzulauf (Einlassventil defekt)	Überlaufschlauch am Einlassventil abziehen, angesammeltes Wasser aus dem Schlauch ablaufen Lassen (Festwasser)
Service AUS 6b	Wasserverlust im Boiler, obwohl kein Abverkauf stattgefunden hat.	Boiler auf Dichtigkeit überprüfen	
		Schlauchverbindungen überprüfen	
Service AUS 7	Kein ausreichendes Kaffewasser innerhalb vorgegebener Zeit	Mahlgrad zu fein, Brüher verstopft.	
		Flowmeter verstopft, defekt	
Service AUS 8	Der Brüher läuft nicht in Endstellung	Mikroschalter am Brüher überprüfen	
		Spannung für Brühermotor überprüfen	
Service AUS 8a	Der Taster für den Brüher hat ausgelöst	Der Brüher ist nicht, oder nicht richtig eingebaut.	
		Der Mikrotaster ist defekt	
Service AUS 10	Verlust der Standarddaten	Standarddaten laden	
Service AUS 14	Füllstandkontrolle Ausgleichsbehälter nicht in Ordnung	Schwimmerschalter ist defekt	
		Schwimmer klemmt, läuft schwer	
Service AUS 16	Die Programmiertaste im Deckel ist verklemmt oder defekt	Die Taste überprüfen und falls nötig ersetzen	
Service AUS 17	Störung an der Folientastatur (Anwahl)	Folientastatur erneuern	
Service AUS 24a	24 Volt Versorgungsspannung fehlt auf der CPU (zu hohe Spannung)	Transformator defekt	
		Stecker Transformator ist lose	
		CPU defekt (Spannungsregler)	
		Ein Motor hat einen Defekt	

7. Erste Hilfe – Fehlermitteilungen

7.1 Störmeldungen die im Display angezeigt werden

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheint dann als Mitteilung: z. Bsp.: AUS (Code). Um die Störanzeige zu entfernen muss das Gerät Ein- und Ausgeschaltet werden.

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
Service AUS 24b	24 Volt Versorgungs- Spannung (zu niedrig)	Sicherung auf CPU hat ausgelöst	
Service AUS 31a	Temp. Überschreitung des eingestellten Wertes	CPU tauschen (Heizungs-Triac defekt)	
Service AUS 31b	Eingestellte Temperatur wird nicht erreicht	STB hat ausgelöst	
		Defektes Heizelement	
Service AUS 31c	Temperaturfühler misst falsch	Temperaturfühler defekt	
		Steckverbindungen überprüfen	
Please load Master	Software auf CPU nicht geladen.	Software mit FlashCard aufspielen	Neue Lagerplatinen sind nicht mit Geräte-Software geladen!

7.2 Störmeldungen die nicht im Display angezeigt werden

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

Störung	Mögliche Ursache	Lösung	
Der Automat ist außer Betrieb kein Teil erhält Strom	Stromnetz ist ausgefallen	Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen	
	Eine der Hauptsicherungen hat ausgelöst	Sicherung ersetzen	
Der Automat ist außer Betrieb auf dem Display sieht man nichts aber einige Teile erhalten Strom	Die Sicherung auf der CPU für 8,5 Volt ist defekt	Sicherung ersetzen	
	Das Display ist nicht richtig an die CPU angeschlossen	Steckverbindung kontrollieren	
Der Automat ist an, es wird aber weder Wasser noch Produkt ausgegeben	Eine der Sicherungen 24 Volt ist defekt. Ausgangsspannung Trafo.	Sicherung ersetzen	
Der Automat ist an, er gibt Wasser aus aber kein Produkt	Produktbehälter sind nicht richtig eingehängt	Produktbehälter richtig Einhängen	
	Produktmotor defekt	Produktmotor ersetzen, Triac defekt	
	Steckverbindung lose	Kabelverbindung prüfen	

Ihr Service und Beratungspartner