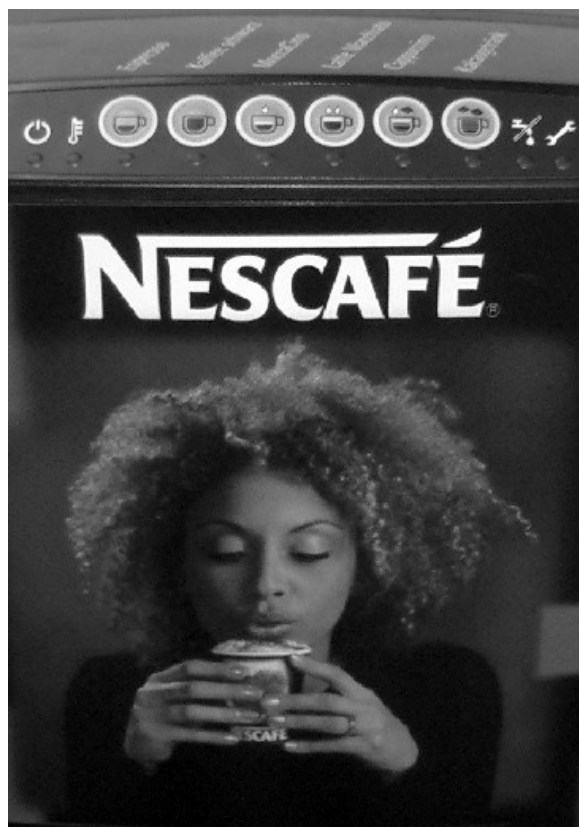


○ NESCAFÉ Business Star

xx speedmix H3

Bedienungsanleitung für die Inbetriebnahme, Befüllung und Reinigung

Ausgabe 4 08/2004





A

Angebotsvielfalt Kaffee-Spezialitäten

Heissgetränke-System ohne Cappuccino sind heute fast undenkbar. Aber erst die Angebotsvielfalt optisch und geschmacklich unterschiedener Kaffee-Spezialitäten, bringen das Verbraucherherz und damit den Umsatz auf Touren. Im A.R.T. – System finden Sie:
Cappuccino
Cappuccino Extra
MoccaCino
Café au lait
Qualitätsspitze
Espresso
u.s.w.

R

Rezeptur Stufen-Programm

Unser A.R.T. – Getränkequalitäts-ergebnis ist nur möglich durch das fein ausjustierte Stufen-Produktionsprogramm. Kaffee, Topping/Weisser, Schokolade und fein gefiltertes heißes Wasser werden Stufe für Stufe zur cremigen Getränkecreation. Jede Kaffee-Spezialität hat ihre eigene Stufenproduktion.

T

Technische Qualitätsicherung

Unser elektronischer Flashcard-Speicher sichert A+R ab. Der Servicetechniker kann nach Kundenwunsch etwas mehr/weniger Wasser/Produkt dosieren. Auf die R-Rezeptur Stufenproduktion hat er keinen Zugriff.

Ergebnis:
Das A.R.T.-Programm garantiert eine zuverlässige Getränkequalität, deren

nur noch abhängig ist vom Einsatz der verwendet Produkte selbst.

Diese Bedienungsanleitung gehört zu folgendem Gerät



Identifikationsetikette ihres Gerätes

Dieses Handbuch ist Bestandteil des Gerätes und muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Maschine bereit liegen, bis zur Entsorgung des Gerätes

Falls Sie das Handbuch verlegen oder beschädigen sollten, müssen Sie dem Hersteller für eine Nachbestellung die Identifikationsdaten, die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden, mitteilen.

Inhaltsverzeichnis

Thema	Seite	Kapitel
Wichtige Hinweise für den Benutzer	5 – 8	1
Reinigungshinweise	9 – 12	2
Technische Daten	13	3
Automaten Bauteil Übersicht	14 – 15	4
Platzierung des Gerätes	16	5
Inbetriebnahme des Gerätes	17 – 20	6
Dosiereinstellung	21 – 22	7
Ausserbetriebnahme des Gerätes	23	8
Erste Hilfe – Fehlermitteilungen	24	9

1. Wichtige Hinweise für den Benutzer

1.1	Beschaffenheitsbeschreibung	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Die Beschaffenheit der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Milchpulver der Nestlé Foodservice konzipiert. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Der typische Einsatz ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Die Installation, Befüllung und Reinigung erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Der Aufstellplatz ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration). 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Die Größe, Kapazität und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell von täglich bis zu 30 Portionen vor, maximal 21600 Portionen in 24 Monaten. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Wenn ungeschultes Personal das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Bei mutwilliger Beschädigung oder unsachgemäßer Behandlung ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Verschleißteile, sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen: O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Der Einsatz von Filterkannen oder Wasserfiltern, zur Enthärtung des Trinkwassers, ist bei mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Regelmäßigen Wartungen sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 2500 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Die Reinigungs- und Hygienevorschriften dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten. 	
	<p>Beimerstetten, den 01.01.2002 Textinhalt unterliegt Copyright.</p>	

1. Wichtige Hinweise für den Benutzer

Wartungs-Checkliste

1.2

**Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der
Wartungsvorschrift durchgeführt werden:**

Welche Teile?	Was muss gemacht werden?	
Wassertankversorgung oder Festwasseranschluss	<ul style="list-style-type: none"> - Wassertank und ggf. Filtereinsatz reinigen - O-Ringe Verschluss innen tauschen - ggf. Wasserfilterkartusche tauschen - ggf. Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen 	
Boiler	<ul style="list-style-type: none"> - Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken - Wasserstandssonden reinigen ggf. entkalken - Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken - Wasserpumpen überprüfen ggf. tauschen - Wasserausläufe an Pumpen reinigen - STB und Trockenlaufschutz überprüfen 	
Mixereinheiten	<ul style="list-style-type: none"> - Mischschalen ausbauen und reinigen - Dampfabsaugung über Mischschale reinigen - O-Ringe Mixerflansch erneuern - V-Ringe Mixermotor erneuern - O-Ringe Buchse Mischschale erneuern - Mixerscheiben erneuern - Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen 	
Ventilator	<ul style="list-style-type: none"> - Ventilatoren reinigen - Lüfterkanal ausbauen und reinigen - Lüfterschlauch ausbauen und reinigen 	
Produktbehälter	<ul style="list-style-type: none"> - Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen - Produktrutschen reinigen 	
Tropfschale	<ul style="list-style-type: none"> - Tropfschale entleeren und reinigen - Ausgabebereich Türe reinigen - Schwimmerfunktion überprüfen 	
Wasser- und elektrische Steckverbindungen	<ul style="list-style-type: none"> - alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen 	
Dosierung, Temperatur und Funktion	<ul style="list-style-type: none"> - Wasser- und Produktdosierungen überprüfen - Temperatur überprüfen - Endkontrolle und Probelauf 	

1. Wichtige Hinweise für den Benutzer

1.3

Typenschild

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

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



Herstellerdaten

Gerätedaten

Gerätenummer

Definition Gerätedaten:

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

1.4

Bitte Beachten

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

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

1. Wichtige Hinweise für den Benutzer

Sicherheitshinweise

1.5


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

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.

Achtung:

Vor allen Instandsetzungsarbeiten Netzstecker ziehen!

Das Gerät wurde gemäß folgender europäischen Sicherheitsvorschrift entwickelt:



- EN 60 335 - 1

"Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen Geräten".

Gefahrenhinweise

1.6

- - **Achtung:** an diesem Gerät befinden sich heiße Teile. Die Temperatur kann an bestimmten Geräteteilen mehr als 90°C betragen.
- - Nehmen Sie das Gerät nie mit defekter Zuleitung in Betrieb.
- - Das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- - Zur Reinigung des Gerätes ohne Reinigungsprogramm stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- - Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen

Sicherheitsvorrichtungen

1.7


Türkontaktschalter

- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Heizung
- Elektronische Überwachung der Temperatursteuerung
- Zeitgesteuerter Schutz für das Nachfüllen von Wasser
-

2. Reinigungshinweise

2.1

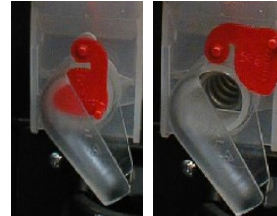
Allgemeine Reinigungshinweise

Diese Reinigungshinweise sind eine Erweiterung der Benutzerhinweise, die sich im Inneren des Gerätes befinden. Die Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie die Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

2.2

Tägliche Reinigung

1. Produkte befüllen: Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor die rote Verschlussklappe des Produktcontainers. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die rote Verschlussklappe des Produktcontainers wieder.



geschlossen offen

2. Spülprogramm ausführen:

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



Spülfunktion

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



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



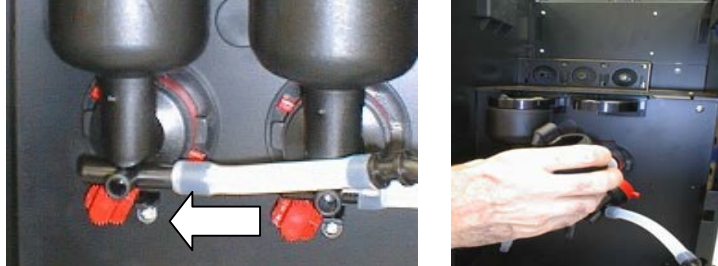
2. Reinigungshinweise

Wöchentliche Reinigung

2.3

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

5. Mischschalen reinigen: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie die Teile wieder sorgfältig ab.



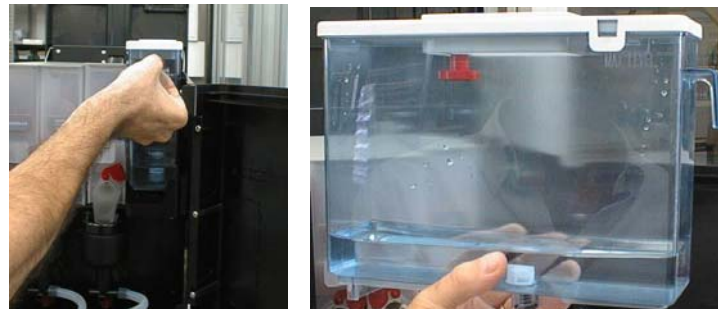
6. Produktrutschen reinigen: Drücken Sie die Produktrutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.



Produktrutschen gut abtrocknen. Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

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

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



Wassertank entnehmen

Wassertank ausgebaut

2.4

2. Reinigungshinweise

Monatliche Reinigung

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

8. Produktcontainer reinigen: Schließen Sie zuerst die roten Verschlussklappen an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Produktrutschen von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Produktrutschen in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.

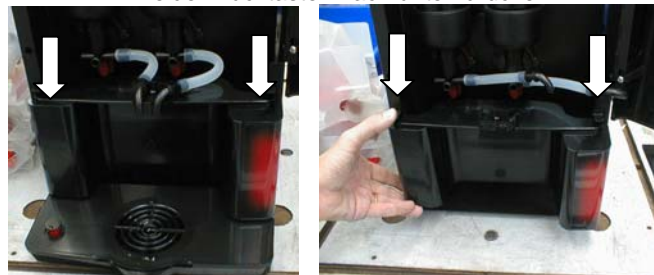


9. Absaugung Mischschale reinigen: Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, das Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.



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

Beide Drucktasten nach unten drücken



2. Reinigungshinweise

Reinigungshilfen

2.5

Verwenden Sie speziell das für dieses Gerät zusammengestellte Clean-Set. (Clean-Set für BusinessStar H3) Das Clean-SET dient Ihnen zur schnelleren und einfacheren Reinigung des Gerätes.

Das Clean-Set besteht aus:

- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Kaffee
- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Kakao/Milch
- Produktrutsche für Kaffee Santa Rica
- Produktrutsche für Gloria
- Produktrutsche für Nesquik
- Reinigungsbürste 6 mm für Auslaufwinkel
- Reinigungsbürste 10 mm für Auslaufschlauch 9 x 6
- Reinigungseimer 5 Liter
- Schwammtuch gelb
- Schwamm kratzfrei
- HACCP Reiniger gebrauchsfertig verdünnt.



Clean-Set für Business Star

Mit Hilfe der Clean-Set's können Sie verschmutzte Teile einfach tauschen. Das Gerät ist sofort wieder einsatzbereit.

Reinigungen mit unseren Clean-Set's sind:

- **schneller und einfacher**
- **frischer und appetitlicher**
- **mehr Hygiene und weniger Störungen**



Vorgehensweise:

Reinigung wie bei täglicher, wöchentlicher und monatlicher Reinigung durchführen. Mit dem Clean-Set können Sie diese Teile, die Sie in eine Spüllösung legen, sofort tauschen. Das Gerät ist sofort wieder Betriebsbereit. Die ausgetauschten Teile sprühen Sie danach mit dem HACCP Reiniger ein und legen diese in eine mit dem HACCP Reiniger verdünnte Spüllösung ein. Nach ca. 45 Minuten Einwirkzeit können Sie diese Teile mit dem Schwammtuch abreiben, unter klarem Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

Bestellen Sie für Ihr Gerät wie folgt:

Clean-Set für Business Star H3 Artikelnummer:

Sonstiges Zubehör

2.6

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



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

3. Technische Daten

3.1

Technische Datenblatt

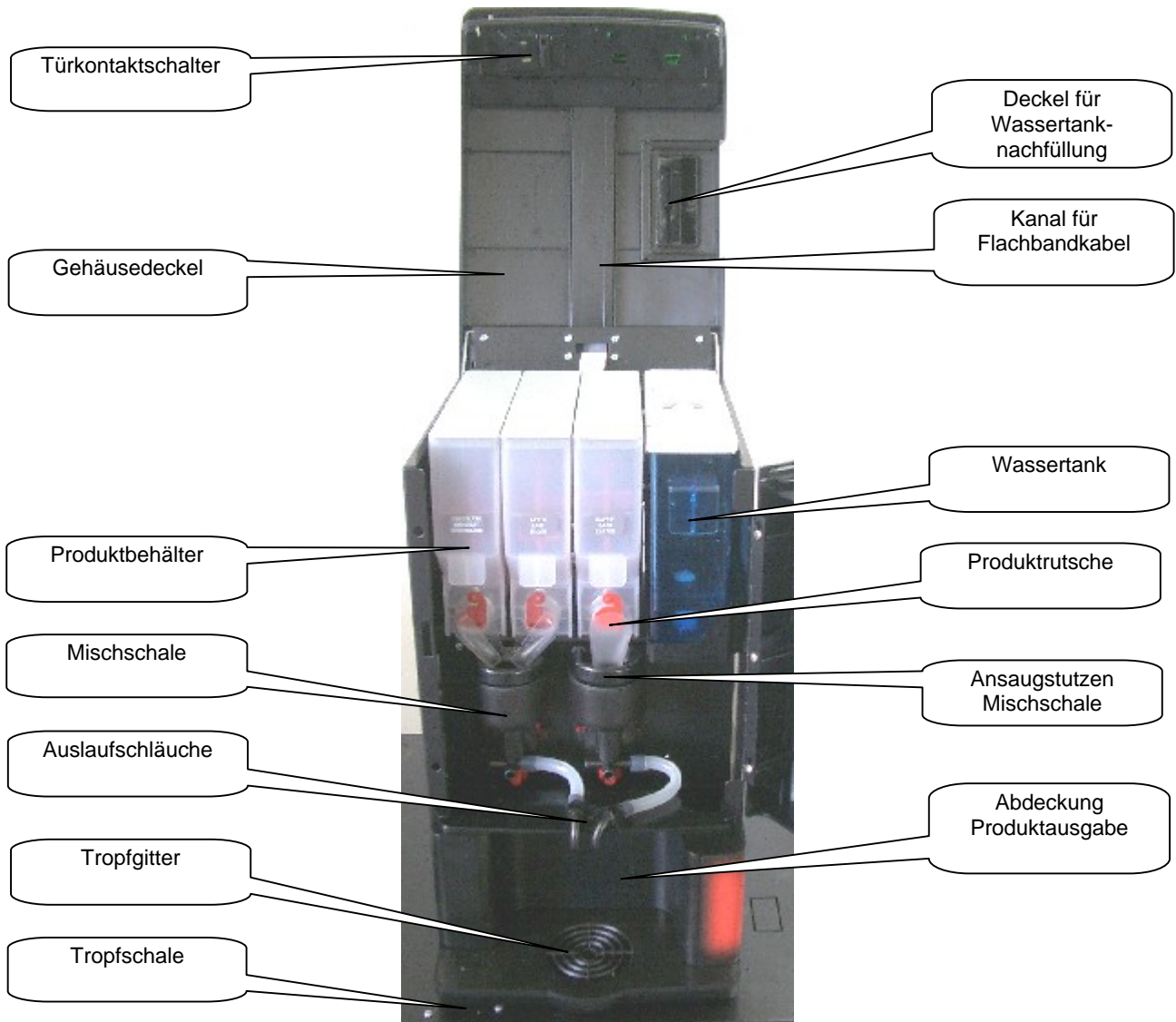
Maße	Höhe (mit geschlossenem Deckel) Breite (mit geschlossener Türe) Tiefe (mit geschlossener Türe)	520 mm 285 mm 410 mm
Gewicht	Leer Voll	16 Kg 21 Kg
Elektrische Werte	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max. Verbrauch bei ca. 30 Tassen pro Tag (130 ml)	230 Volt 50 Hz 16 A 1400 Watt
Transformator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

4. Automaten Bauteil Übersicht

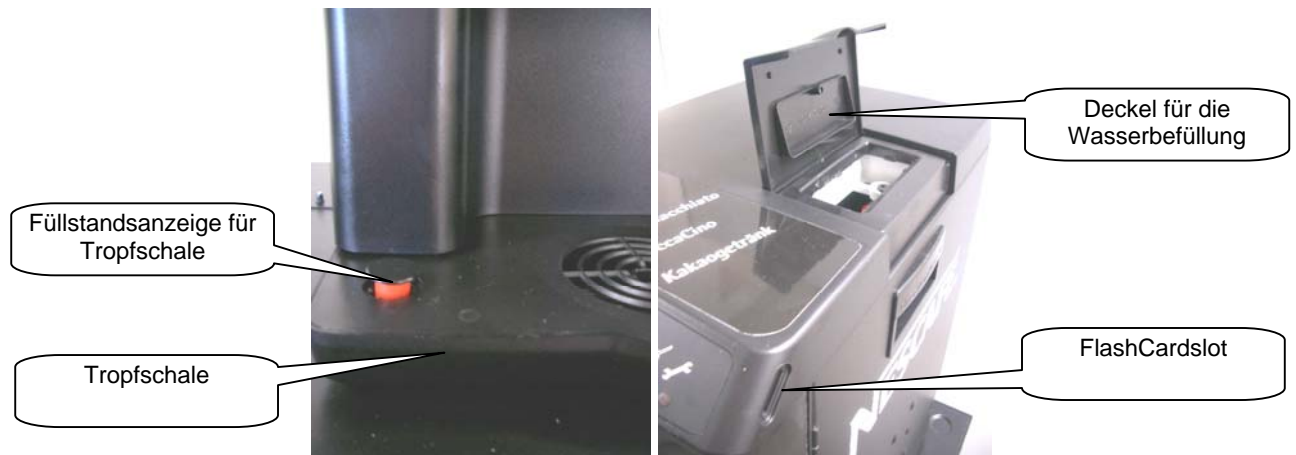
Ansicht Front

4.1

Gehäuse innen und aussen



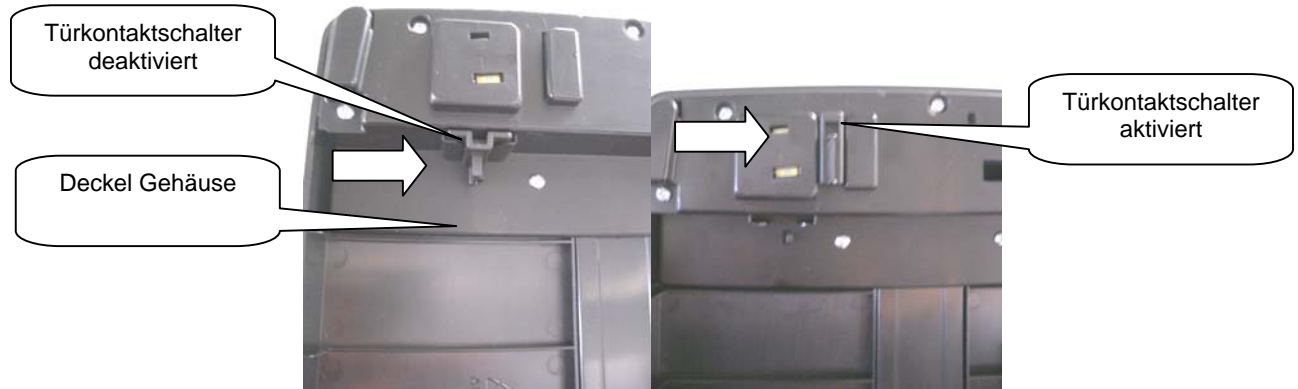
Gehäuse außen



4. Automaten Bauteil Übersicht

4.2

Ansicht innen Türkontaktschalter



Wassertank



Produktbehälter und Produktrutschen



5. Platzierung des Gerätes

Hinweise für die Installation

5.1

Vorsicht:

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



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

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

Wahl des Aufstellplatzes

5.2

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



Aufstellung

5.3

- Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind. ✓
- Die Geräteschlüssel befinden sich festgebunden auf der Tropfschale ✓
- Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist ✓
- Der Automat ist Lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Tür einwandfrei schließt. ✓
- Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein ✓
- Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten. ✓
- Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 230V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose. ✓

6. Inbetriebnahme des Gerätes

6.1

Erste Vorbereitungen

Überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät keinen Transportschaden hat.

Nachdem Sie den Standort ermittelt haben, stellen Sie das Gerät wie zuvor beschrieben auf. Beachten Sie auch die Abstände zur Rückwand, nach oben und seitlich. Die Maße des Gerätes entnehmen Sie dem Technischen Datenblatt in dieser Dokumentation.

1.

Die Geräteschlüssel befinden Sie mit einem Kabelbinder befestigt an der Tropfschale. Trennen Sie den Kabelbinder mit Hilfe einer Schere oder einem Seitenschneider. Es sind Zwei Geräteschlüssel am Schlüsselbund. **Benutzen Sie nur einen! Bewahren Sie den Ersatzschlüssel gut auf oder geben Sie diesen einer zweiten Person, die für das Gerät zuständig ist.** Bei Verlust eines oder Beiden Schlüsseln steht auf dem Schloss eine 4-stellige Nummer. Bei Bestellungen bitte diese Nummer angeben.

Das Schloss befindet sich an der linken Geräteseite. Öffnen Sie nun die Gerätetüre und klappen Sie dann den Gerätedeckel nach oben.

2.



3.

Entnehmen Sie das Netzkabel aus dem Inneren des Gerätes. Stecken Sie das Kabel zuerst hinten im Netzmodul des Gerätes ein und danach in der Steckdose. Achten Sie darauf, daß der Netzschalter auf „0“ steht. Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.



Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.

6. Inbetriebnahme des Gerätes

Wasser befüllen

6.2

Sie haben Zwei Möglichkeiten, um das Gerät mit Wasser zu befüllen.



Benutzen Sie nur Vorgefiltertes Wasser. Z.Bsp. Wasserkrugfilter

1. Entnehmen Sie den Wassertank, indem Sie den Griff leicht anheben und den Wassertank herausziehen. Befüllen Sie nun den Wassertank mit Vorgefiltertem Wasser bis zum Rand voll. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und überprüfen Sie diesen auf den richtigen Sitz.

2. Schließen Sie den Gehäusedeckel. Öffnen Sie die Wasserfüllklappe am Deckel. Befüllen Sie nun mit einem Krug oder Gefäß den Wassertank mit Vorgefiltertem Wasser, bis der rote Füllstandschwimmer berührt wird. Schließen Sie danach die Klappe wieder.

Wir empfehlen die Möglichkeit 2. Auch für den weiteren Betriebsablauf. Das Gerät kann von Außen, ohne geöffnet zu werden, mit Wasser befüllt werden.

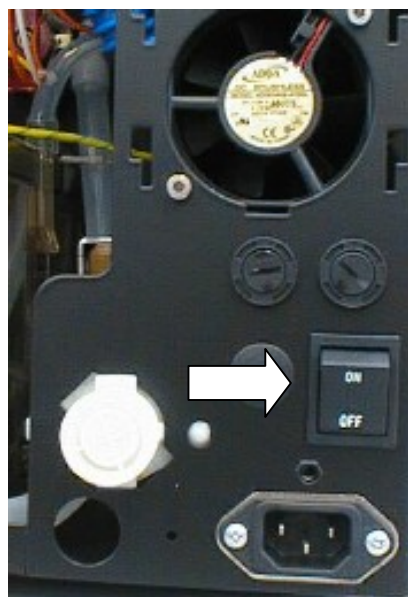
4.



Gerät Einschalten

6.3

Schalten Sie nun das Gerät am Hauptschalter ein.



5.

6. Inbetriebnahme des Gerätes

6.4

Türkontaktschalter aktivieren

Damit das Gerät nun die Steuerspannung erhält, müssen Sie den Türkontaktschalter wie folgt aktivieren:

6.

1. Der Türkontaktschlüssel befindet sich im Deckelinneren in einer dafür vorgesehenen Halterung.



2. Entnehmen Sie den Türkontaktschalter aus der Halterung

3. Führen Sie den Türkontaktschalter in die dafür vorgesehene Führung



4. Nun ist der Türkontaktschalter aktiviert und das Gerät ist bei offener Türe Betriebsbereit.

6.5

Automatische Installation

7.

Nun beginnt die Automatische Installation des Gerätes. Zuerst Blinken alle LED's 3 X kurz auf.

1. Das Gerät zeigt nun Wassermangel an. Vom Wassertank wird nun Wasser in den Boiler gefüllt bis der Boiler voll ist.



Die Wasserbefüllung dauert ca. 1 bis 2 Minuten. Geht das Gerät auf Störung, so füllen Sie den Wassertank nochmals nach. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter erneut **AUS** und **EIN**.

2. Nach der Wasserbefüllung startet automatisch die Aufheizphase. Die Temperatur ist auf 85°C eingestellt.



Die Aufheizphase dauert ca. 6 – 8 Minuten.

3. Nach der Aufheizphase ist das Gerät Betriebsbereit. Es leuchten alle grünen LED's.



Nun können Sie das Gerät wie auf der nächsten Seite mit Produkten befüllen.

6. Inbetriebnahme des Gerätes

Produkte befüllen

6.6

Während der Aufheizphase können Sie mit folgenden Schritten fortfahren.

Bevor Sie die Produkte befüllen, überzeugen Sie sich daß die Produktbehälter sauber sind. Es könnte Verpackungsstaub entstanden sein. Bei Verpackungsstaub reinigen Sie die Produktbehälter aus und trocknen Sie diese danach gut ab.

Befüllen Sie nun wie auf den Produktbehältern beschrieben die Produkte. Schließen Sie dabei die roten Verschlüsse an den Produktbehältern. **Öffnen Sie nach dem befüllen die roten Verschlüsse wieder.**

8.

Rote Verschlussklappe geöffnet



Rote Verschlussklappe geschlossen



Beginnen Sie nun mit der Automatischen Spülung des Gerätes, damit das Produkt, das beim oder nach dem Befüllen in die Mischschalen gerieselst ist, weggespült wird. Benutzen Sie diesen Vorgang bei jeder Befüllung des Gerätes, damit keine Verstopfungen entstehen können.

i

Das Spülprogramm aktivieren

6.7

Warten Sie bis das Gerät Betriebsbereit ist. Stellen Sie ein größeres Gefäß unter die Produktausgabe. Schalten Sie nun das Gerät am Netzschalter **AUS**. Drücken Sie nun gleichzeitig die Taste 1 und 2 und schalten Sie dabei das Gerät am Netzschalter wieder **EIN**. Halten Sie die 2 Tasten ca. 15 Sekunden lang gedrückt, bis das Spülprogramm startet. Das Spülprogramm startet nun die Spülung der Mischschale 1 und anschließend die Mischschale 2. Nach dem Spülvorgang startet das Gerät automatisch im Verkaufsmodus wieder.

9.

Wiederholen Sie je nach Verschmutzung diesen Vorgang wieder!



Spülfunktion

Unser TIP:
Wir weisen Sie darauf hin diese Reinigung täglich durchzuführen.

U

Nun ist das Gerät Betriebsbereit.

7. Dosiereinstellung

7.1



**Die
Dosiereinstellungen
sind festgelegt**

Ausgabegrößen

Sie können am Gerät ohne Hilfsmittel keine Veränderungen der Einstellwerte durchführen. Die Dosiereinstellungen sind festgelegt. Hierzu gibt es mehrere Möglichkeiten. Wir empfehlen Ihnen die vorprogrammierte FlashCard's der Größen 130 ccm, 150 ccm und 180 ccm zur Dosierumstellung. Diese FlashCard's sind auf die Produktdaten der Nestlé Foodservice abgestimmt.

Auslieferstandard ist hier die Einstellung für 130 ccm.

7.2

Die FlashCard

Die FlashCard ist ein Speichermedium mit einem 1 MB Speicherchip. Auf der FlashCard, wenn Sie programmiert ist, befinden sich mehrere Dateien. Diese Dateien müssen mit der Softwareversion der BusinessStar übereinstimmen. Sie können keine Programmdateien von anderen Geräten laden. Die FlashCard ist mit einem Etikett beschriftet damit keine Verwechslungen möglich sind.

Speicherchip



Etikett zur
Beschriftung

7.3

Einstellungen von der FlashCard laden

Der FlashCard Slot befindet sich am Gerät oben rechts neben der Anwahltafel.



FlashCard Slot



Zum Ändern der Größeneinstellung gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät **AUS**.
- Stecken Sie die FlashCard, die Sie je nach Getränkegröße ausgesucht haben, in den FlashCard Slot ein.
- Schalten Sie das Gerät nun wieder ein.
- Nun laufen die 6 Grünen LED's der Anwahltafel nacheinander von rechts nach links 3 X durch.
- Danach blinken alle 6 Grünen LED's.
- Nun ist der Vorgang abgeschlossen und Sie haben das Gerät auf Ihre gewünschte Tassengröße umgestellt.
- Schalten Sie das Gerät nun am Netzschalter aus, und entnehmen Sie die FlashCard.

7. Dosiereinstellung

Dosierung NESCAFÉ BusinessStar

7.4

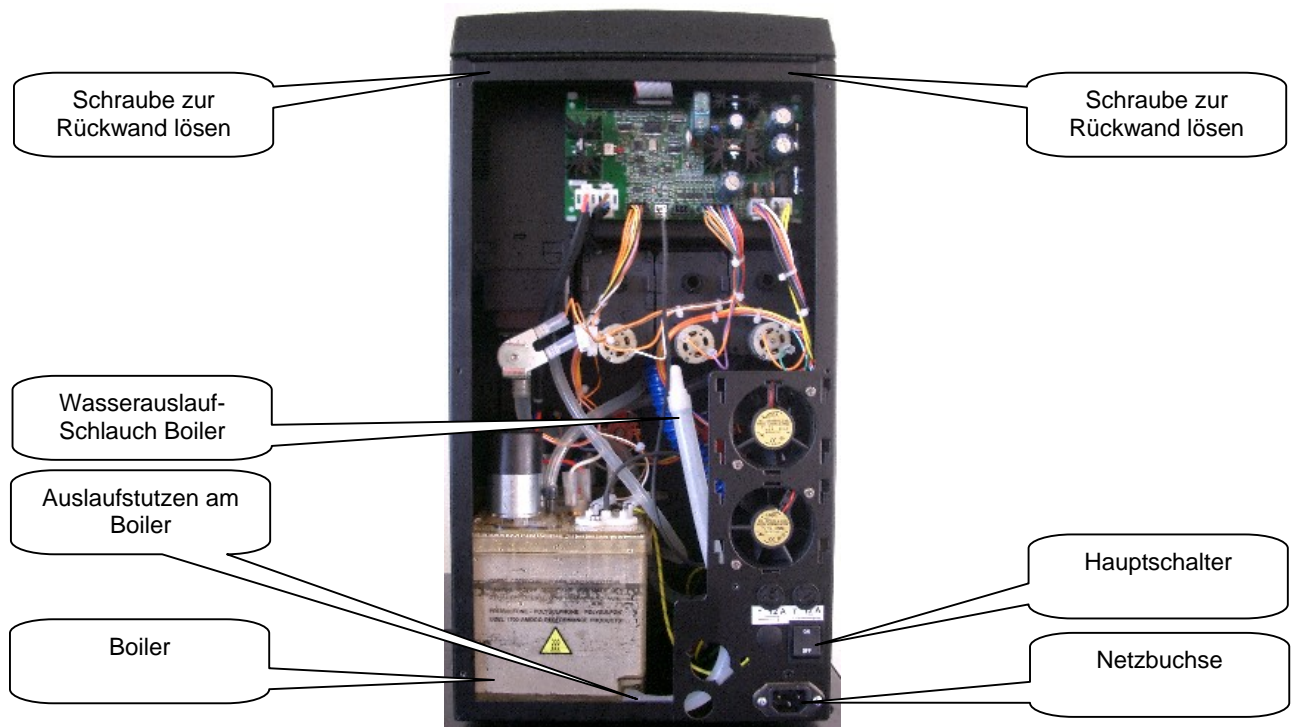
In dieser Dosierliste sind nur die „reine“ Laufzeiten der Motoren aufgeführt. Startzeiten sind hier nicht angegeben.

Software Version: XXHD 5D-19.05.04	Standard Daten 130 ccm		Standard Daten 150 ccm		Standard Daten 180 ccm	
	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml
TASTE 1 ESPRESSO						
LAUFZEIT PRODUKT 3	1,2	1,3 g	1,2	1,3 g	1,2	1,3 g
LAUFZEIT WASSER 2	3,0	40 ml	3,0	40 ml	3,0	40 ml
LAUFZEIT MIXER 2	5,0		5,0		5,0	
TASTE 2 KAFFEE SCHWARZ						
LAUFZEIT PRODUKT 3	1,6	1,7 g	1,9	2,0 g	2,3	2,4 g
LAUFZEIT WASSER 2	8,0	115 ml	10,0	140 ml	11,5	170 ml
LAUFZEIT MIXER 2	5,0		5,5		6,0	
TASTE 3 CAPPUCCINO						
LAUFZEIT PRODUKT 2	2,4	4,1 g	3,0	4,7 g	3,4	5,6 g
LAUFZEIT PRODUKT 3	1,8	1,9 g	2,1	2,2 g	2,5	2,6 g
LAUFZEIT WASSER 1	4,0	50 ml	5,0	60 ml	5,5	75 ml
LAUFZEIT MIXER 1	6,0		7,0		7,5	
LAUFZEIT WASSER 2	4,0	50 ml	4,5	60 ml	5,5	75 ml
LAUFZEIT MIXER 2	6,0		6,5		7,5	
TASTE 4 LATTE MACCHIATO						
LAUFZEIT PRODUKT 2	6,6	10,8 g	7,4	12,5 g	9,0	14,0 g
LAUFZEIT PRODUKT 3	1,3	1,4 g	1,5	1,6 g	1,8	1,9 g
LAUFZEIT WASSER 1	7,5	75 ml	8,5	95 ml	10,5	115 ml
LAUFZEIT MIXER 1	5,0		6,0		7,5	
LAUFZEIT WASSER 2	1,5	15 ml	2,0	25 ml	2,0	35 ml
LAUFZEIT MIXER 2	3,5		4,0		4,0	
TASTE 5 MOCCACINO						
LAUFZEIT PRODUKT 1	1,6	8,5 g	1,9	10,0 g	2,3	12,0 g
LAUFZEIT PRODUKT 2	2,4	4,1 g	3,0	4,7 g	3,4	5,6 g
LAUFZEIT PRODUKT 3	2,5	2,6 g	2,9	3,0 g	3,5	3,6 g
LAUFZEIT WASSER 1	4,0	50 ml	4,5	60 ml	5,5	80 ml
LAUFZEIT MIXER 1	6,0		6,5		7,5	
LAUFZEIT WASSER 2	3,5	46 ml	4,0	55 ml	5,0	60 ml
LAUFZEIT MIXER 2	5,5		6,0		7,0	
TASTE 6 NESQUIK						
LAUFZEIT PRODUKT 1	3,3	17,0 g	3,8	20,0 g	4,6	24,0 g
LAUFZEIT PRODUKT 2	2,1	3,5 g	2,3	4,0 g	3,0	4,8 g
LAUFZEIT WASSER 1	7,0	92 ml	8,5	110 ml	10,0	130 ml
LAUFZEIT MIXER 1	9,0		10,5		12,0	

8. Ausserbetriebnahme des Gerätes

8.1

Bauteilerklärung



8.2

Vorgehensweise



Gerät vom Stromnetz trennen:

1. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus
2. Stecken Sie das Netzkabel an der Netzbuchse aus

Rückwand öffnen:

3. Lösen Sie nun die oberen 2 Schrauben an der Rückwand
4. Entnehmen Sie die Rückwand und stecken Sie das Schutzleiterkabel unten ab.

Wasserboiler entleeren:

5. Ziehen Sie den Wasserauslaufschlauch hinten am Gerät heraus. Ziehen Sie dabei den Boiler etwas zu sich, damit der Auslaufstutzen frei hängt. **Vorsicht: Boiler ist Heiß!!!**
6. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß (Eimer) unter.
7. Lösen Sie den Stopfen des Schlauches, indem Sie den Schlauch nach oben halten.
8. Entleeren Sie nun das Wasser in den Eimer.
9. Schließen Sie den Schlauch wieder mit dem Stopfen.

Rückwand schließen:

10. Stecken Sie den Schutzleiter an der Rückwand wieder auf.
11. Befestigen Sie die Rückwand mit den 2 Schrauben wieder.

Wassertank entleeren:

12. Entleeren Sie den Wassertank.
13. Trocknen Sie den Wassertank gut aus.

Produkte entleeren:

14. Entleeren Sie alle Produktbehälter.
15. Reinigen Sie die Produktbehälter und die Produktrutschen.

Tropfschale und Innenbereich reinigen:

16. Reinigen Sie die Tropfschale und den Ausgabebereich.
17. Reinigen Sie den Innen- und Aussenbereich.

Zubehör:

18. Legen Sie das Netzkabel ins Geräteinnere.
19. Legen Sie sonstiges Zubehör (Dokumentation) in das Gerät.
20. Schließen Sie das Gerät ab, und befestigen Sie den Schlüssel an der Tropfschale.

9. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

9.1	Störmeldungen	
------------	----------------------	--

**Der Störungs-CODE wird erst angezeigt, wenn die Taste 6 gedrückt wird.
Wenn die Service Alarm LED leuchtet, so drücken Sie die Taste 6, damit der CODE angezeigt wird.**

Störungsanzeige

Leuchtfarbe der LED's	Grün	Rot	Grün	Grün	Grün	Grün	Grün	Grün	Grün	Rot	Rot
Piktogramme											
Erläuterung Piktogramme	Ein	Temp	Taste 1	Taste 2	Taste 3	Taste 4	Taste 5	Taste 6	Taste 6	Wasser	Service
LED Nummer	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Aufheizphase	●	●									
(5) EAROM Speicher Defekt	●							●			●
(6) Kein Wasser	●									●	
(6A) Fehler in der Wassernachfüllkontrolle	●									●	●
(10) Fehler in den Programmdateien	●		●								●
(14) Defekt an der Wassernachfüllkontrolle	●		●				●			●	●
(17) Programmtastatur klemmt oder ist defekt	●		●						●		●
(24A) Defekt durch zu hohe Spannung (CPU)	●			●			●				●
(24B) Defekt durch zu geringer Spannung (Trafo)	●			●			●	●			●
(33A) Zu hohe Temperatur	●	●				●					●
(33B) Zu niedrige Temperatur (STB)	●	●				●	●				●
(33C) Temperaturfühler defekt	●	●				●	●	●			●
Keine Mastersoftware auf der CPU	●		●	●	●	●	●	●			●

9.2	Störursachen ohne Störmeldung	
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Automat ist außer Betrieb, kein Teil erhält Strom	Stromnetz ist ausgefallen	Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen
Der Automat ist an, er gibt Wasser aus aber kein Produkt	Produktbehälter sind nicht richtig eingehängt	Produktbehälter richtig Einhängen

Ihr Service und Beratungspartner