

# ○ barista

presso bean E1 / E2



**Benutzer- & Reinigungshandbuch**

**Ausgabe 2 von 04/2006**

**Software Version: BAED1C 23.03.2006**





## **Leicht und einfach die cremige Milchzubereitung. Mit unserem automatischen Latte-Aero-Mixx.**

70% aller Kaffee-Spezialitäten enthalten aufgeschäumte Milch. Mit unserem neuen Latte-Aero-Mixx haben wir die Milchaufschäumung und Hygiene kinderleicht gemacht.

- Vergessen sind komplizierte Dampfdüsen, Milchspritzer und offene Milchtüten.
- Vorbei sind Hygieneprobleme, Reinigen von Schläuchen, ständiges Nachfüllen.
- Mit Latte-Aero-Mixx gewinnen Sie automatisch Sicherheit, Sauberkeit und Frische.
- Die benötigte Milch wird bei jedem Bezug garantiert frisch zubereitet.
- Sie erhalten durch das Latte-Aero-Mixx-System ein leichtes, feinporiges und dichtes Cappuccino-Häubchen. Cremig, rund und voll im Milchgeschmack.

### **Wie funktioniert der Latte-Aero-Mixx?**

Das Konzept stammt von den italienischen Cafébar-Spezialisten, den Bariste.

Zum cremigen Geschmackserlebnis von Milch-Mix-Getränken (Milch-Shakes) benutzen diese Gastro-Profis hochtourige Mixersysteme. Unser automatisches Latte-Aero-Mixx-System arbeitet mit 16.000 Touren-Mixern, die zusammen mit Sauerstoff ein cremiges Erlebnis garantieren.

Natürliche Basis ist 100%ig 33e Qualitätsmilch in Form von hochwertigem Gastronomie-Milchpulver\*. Mit gefiltertem und 85°C heißem Wasser wieder verflüssigt, wird die Milch dann im Latte-Aero-Mixx-System auf Touren gebracht.

Das Mengenverhältnis herkömmlicher Milch zu Milchpulver garantiert 10fache Zeiteinsparung durch weniger Aufwand. Kein Besorgen, Befüllen, Reinigen und Bevorraten. Auch Kühlschränke zur Milchbevorratung sind nicht mehr nötig. Ein feinporiges, milchiges Geschmackserlebnis.

Ein rundum gelungener Latte Macchiato. Ca. 10g Milchpulver ergeben ein Glas cremige Milch. Eine Container-Füllung ist ausreichend für ca. 50 Cappuccini.

\*Rohmilch kurz erhitzt, schonend konzentriert und direkt sprüh- oder gefriergetrocknet (Wasserentzug).



## Inhaltsverzeichnis

---

### 1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte (vor der Geräteinbetriebnahme)

---

Beschaffenheitsbeschreibung	1.1
Wartungscheckliste	1.2
Technische Daten	1.3

### 2. Benutzeraufgaben und -pflichten

---

Allgemeine Reinigungshinweise	2.1
Tägliche Reinigung	2.2
Wöchentliche Reinigung	2.3
Monatliche Reinigung	2.4
Gerät außer Betrieb nehmen	2.5

### 3. Diverse Geräte-Technik im Detail

---

Erste Hilfe - Störmeldungen	3.1
-----------------------------	-----

## 1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

### 1.1

#### Beschaffenheitsbeschreibung

**Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.

**Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.

**Die Installation, Befüllung und Reinigung** erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners.

**Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.

**Der Aufstellplatz** ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration).

**Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell barista pb E1 / E2 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-List auszutauschen.

**Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein 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 29.03.2006

Copyright. © Servomat Steigler, Vertriebs- und Beratungs GmbH

## 1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

### 1.2

#### Wartungscheckliste

Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:

##### Was muss gemacht werden?

##### Welche Teile?

Wassertank und Filtereinsatz reinigen  
O-Ring Verschluss innen tauschen  
Wasserfilterkartusche tauschen  
Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen

Wassertankver-  
sorgung oder  
Festwasseranschluss

Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken  
Dichtungen Boilerdeckel erneuern  
Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken

Boiler

Ventilblock ausbauen und reinigen ggf. entkalken  
Plunger von allen Auslassventilen erneuern

Ventilblock

Mahlwerk reinigen und Mahlscheiben erneuern

Mahlwerk

Brüher ausbauen und reinigen  
Siebe und O-Ringe Stempel erneuern

Brüher

Mischschale ausbauen und reinigen  
O-Ring Mixerflansch erneuern  
V-Ring Mixermotor erneuern  
O-Ring Buchse Mischschale erneuern  
Mixerscheibe erneuern  
Mixermotor überprüfen, ggf. tauschen

Mixereinheit

Ventilator ausbauen und reinigen  
Lüfterkanal ausbauen und reinigen  
Lüfterschlauch ausbauen und reinigen

Ventilator

Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen  
Produkttrutschen reinigen

Produktbehälter

Tropfschale und Kaffeesatzbehälter reinigen

Tropfschale und  
Kaffeesatzbehälter

alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen

Wasser- und elektr.  
Steckverbindungen

Wasser- und Produktdosierungen überprüfen  
Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen  
Temperatur Instantboiler und FlashHeater überprüfen

Dosierung,  
Temperatur und  
Funktion

Endkontrolle und Probelauf ggf. Münzannahme

## 1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

### 1.3

#### Technische Daten

Maße	Höhe .....	620 mm
	Breite .....	300 mm
	Tiefe .....	455 mm
Gewicht	Leer .....	28kg
	Voll .....	33 kg
Elektr. Anschluß	Elektrische Anschlusswerte .....	230 V 50Hz 16A
	Leistungsaufnahme max. ....	2.000 VA
Transformator	Primär .....	230 V (schwarz)
	Sekundär .....	24 V (blau) 90 VA – 100 VA, 8,5 V (rot) 10 VA
Boiler	Heizelement Leistung .....	1300 VA
	Fassungsvermögen .....	1,7 Liter
	Aufheizzeit .....	ca. 7 Minuten
Flash-Heater	Anschlußleistung .....	230 V / 700 VA
Temperaturregelung	elektronisch .....	PTC Fühler
Produktmotor	Versorgungsspannung .....	24 V DC
	Laufgeschwindigkeit .....	85 Upm
Mixeromotor	Versorgungsspannung .....	24 V DC
	Laufgeschwindigkeit .....	2.400 → 16.000 Upm
Ventile	Versorgungsspannung .....	24 V DC
Wassertank (Standard)	Kapazität .....	ca. 3,5 Liter
	Kapazität BRITA Filterkartusche .....	ca. 145 Liter / 10° kH oder 4 Wochen
Festwasseranschluß (Option)	Wasserleitungsdruck .....	1 → 8 bar
	Anschluß .....	3/8" oder 3/4" Außengewinde
Beleuchtung Türe	Leuchtstoffröhre Länge 210 mm Durchmesser 16 mm .....	230 V / 6 Watt
Sonstiges	FlashCard Programmierung mit PC-Software .....	
	Flash-Light (blinkende LED-Reihe bei Produktionsablauf ) .....	
Bohnenbehälter	Fassungsvermögen .....	ca. 0,6 kg *
Kakaobehälter (schmal)	Fassungsvermögen .....	ca. 0,9 kg *
Milchbehälter	Fassungsvermögen .....	E/1: ca. 0,6 kg *
		E/2: ca. 1,2 kg *

\* Bitte beachten Sie, dass Gewichtsangaben produktspezifisch sind und hier lediglich Anhaltswerte darstellen.  
Nicht alle Produkte einer Produktgruppe haben das gleiche, spezifische Gewicht.

## ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG

Rhea Projects S.p.A. erklärt, dass dieser Automat nach der Richtlinie und Sicherheitsnormen geplant und hergestellt worden ist:

## 2. Benutzeraufgaben- und pflichten

### 2.1

#### Allgemeine Reinigungshinweise

Dieser Reinigungshinweis ist eine Erweiterung der Benutzerhinweise, die sich im Deckelinneren des Gerätes befinden. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese 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 Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor die rote Verschlussklappe des Produktcontainers. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die rote Verschlussklappe des Produktcontainers wieder.  |
| 2. 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. Spülprogramm ausführen              | Wenn Sie eine Wassertankversorgung haben, vergewissern Sie sich zuerst, daß Sie genügend Wasser im Wassertank haben. Öffnen Sie die Türe. 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 Reinigungstabletten. 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. |
| 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 warmen Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein.  |
| 5. Kaffeersatzbehälter reinigen        | Entleeren Sie zuvor den Kaffeersatzbehälter. 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 Produktspritzern kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.   |

## 2. Benutzeraufgaben- und pflichten

### 2.3

#### Wöchentliche Reinigung

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

#### 7. Mischschalen reinigen

Entnehmen Sie die Mischschalen wie folgt: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Wenn Ihr Gerät Teewasserfunktion hat, entnehmen Sie bitte den Auslaufschlauch mit Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Teile wieder sorgfältig ab und bauen Sie diese wieder ein.

#### 8. Wasservorratsbehälter reinigen

Wasservorratsbehälter (blau) am Griff leicht anheben und nach vorne herausziehen. Reinigen Sie den Wasservorratsbehälter 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 Filtereinsatz im Wassertank haben, so reinigen Sie diesen Filtereinsatz genauso.

#### 9. Produktrutschen reinigen

Entnehmen Sie die Produktrutschen vom Produktcontainer wie folgt: Drücken Sie die Produktrutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links – gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen. Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

### 2.4

#### Monatliche Reinigung

#### 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.

## 2. Benutzeraufgaben- und pflichten

2.5

### Gerät außer Betrieb nehmen

Bei kurzzeitiger „außer Betriebnahme“, wie z. B. in der Urlaubszeit, ist es notwendig, das Gerät vorher zu Reinigen, die Produkte und das Wasser zu entleeren.

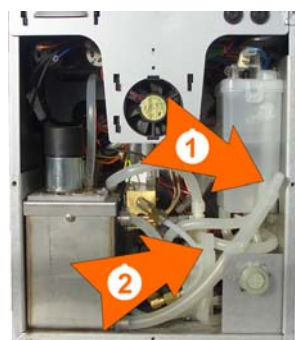
Auch wenn Sie einen Ortswechsel vorsehen, wie z. Bsp. bei einem Vorführgerät oder Testgerät, gehen Sie bitte wie bei der Abbauanleitung beschrieben vor. Damit Sie Freude auch nach dem Transport mit der Barista haben, beachten Sie bitte diese Abbau- und Außer Betriebanleitung.

Führen Sie, wie in den Reinigungshinweisen beschrieben, das Spülprogramm durch.

#### Ihre Maschine ist „fest“ an die Wasserleitung angeschlossen

- Schließen Sie den Wasserzulauf (Eckventil)
- Öffnen Sie die Rückwand des Gerätes und entnehmen Sie die Abdeckung.
- Nun sehen Sie sowohl rechtsseitig einen Klarsichtbehälter und einen Instantboiler gefüllt mit Wasser. Am Auslauf dieser Behälter befinden sich Ablassschläuche mit je einem Stöpsel (Verschluss). Nehmen Sie einen größeren Behälter, und lösen Sie die Stöpsel. Entleeren Sie den Boiler und den Ausgleichsbehälter Behälter ganz. Schließen Sie den Schlauch wieder.
- Schließen Sie die Rückseite des Gerätes.

Entleeren Sie alle Produktbehälter. Reinigen Sie die Produktbehälter (3) und die Produktrutschen (4) sowie die Mischschalen (5) und Auslaufschläuche (6) wie in den Reinigungshinweisen beschrieben. Entleeren und Reinigen Sie die Tropfschale (7) und den Kaffeesatzbehälter (8). Reinigen Sie die Getränkeausgabe (9). Bauen Sie alle Teile wieder ein.



Das Gerät ist jetzt transportfähig / lagerfähig.

### 3. Diverse Geräte-Technik im Detail

#### 3.1

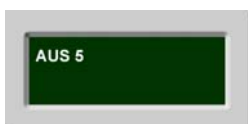
#### Erste Hilfe - Störmeldungen

Im Störungs- und Fehlerfall meldet Ihnen barista im Regelfall wichtige Informationen bezüglich der Fehlfunktion über das Display aus. Um Fehleranzeigen nach erfolgter Reparatur zu löschen Gerät Aus- / Einschalten (Reset).



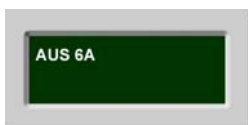
#### Keine Verbindung zwischen CPU und dem Zahlungssystem

→ kein Zahlungssystem möglich. Wenn Fehler erscheint CPU tauschen



#### Die EA-Rom Speicher sind defekt

→ diese befinden sich auf der CPU und sind nicht (oder nur durch versierte Fachleute mit SMD-Löterfahrung und -Equipment) tauschbar. Die CPU muss getauscht werden. Hier ist die Datensicherung via FlashCard auf PC sehr sinnvoll und Zeit ersparend.



#### Kein Wasser für Befüllung

E/1: Der Wassertank ist leer  
→ nachfüllen

E/1: Schlauchführung zur Tropfschale hat Gefälle zum Einlassventil  
→ SOLL: Gefälle zu Tropfschale

E/1: Überlauf - Auslass Instantboiler zu Tropfschale ist verstopft oder hat Knick im Schlauch. Wasser kann nicht in Tropfschale abfließen.  
→ Schlauchführung korrigieren

E/2: die Wasserzufuhr ist abgestellt:  
→ Eckventil öffnen.

E/2: Das Sicherheitsmembran des Einlassventils hat die Wasserzufuhr unterbrochen (Einlassventil ist mechanisch verriegelt).  
→ Schlauch von Druckdose abziehen und angestautes Wasser ablassen → Druckdose entlüften.

Kondenswasser im Instant-Boilerdeckel, welches in den Überlauf tropft  
→ Schlauchführung des Überlaufschlauches so verändern, dass dieser „über den Boilerdeckel“ ragt, sodass Kondenswasser wieder zurück in den Instantboiler fließt.

Fehler im Wassersondenbereich (Instantboiler) oder defekter Schwimmer / Schwimmerschalter im Ausgleichsbehälter

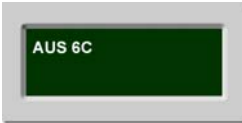


#### Wasserverlust im Instant-Boiler

Obwohl kein Abverkauf stattgefunden hat melden die Wasserstandssonden des Instantboilers Wasserverlust, der durch Ansteuerung des Einlassventils behoben werden muss.  
→ Leckage im Gerät

## Erste Hilfe - Störmeldungen

---



### Kein Wasser im Ausgleichsbehälter

E/1: Der Wassertank ist leer  
→ nachfüllen

E/1: Schlauchführung zur Tropfschale hat Gefälle zum Einlassventil  
→ SOLL: Gefälle zu Tropfschale

E/1: Überlauf - Auslass Ausgleichsbehälter zu Tropfschale ist verstopft oder hat Knick im Schlauch. Wasser kann nicht in Tropfschale abfließen.

→ Schlauchführung korrigieren

E/2: die Wasserzufuhr ist abgestellt:  
→ Eckventil öffnen.

E/2: Das Sicherheitsmembran des Einlassventils hat die Wasserzufuhr unterbrochen (Einlassventil ist mechanisch verriegelt).

→ Schlauch von Druckdose abziehen und angestautes Wasser ablassen → Druckdose entlüften.

Kondenswasser im Instant-Boilerdeckel, welches in den Überlauf tropft  
→ Schlauchführung des Überlaufschlauches so verändern, dass dieser „über den Boilerdeckel“ ragt, sodass Kondenswasser wieder zurück in den Instantboiler fließt.

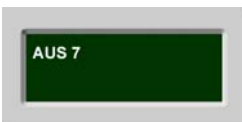
Fehler im Wassersondenbereich (Instantboiler) oder defekter Schwimmer / Schwimmerschalter im Ausgleichsbehälter



### Wasserverlust im Ausgleichsbehälter

Obwohl kein Abverkauf stattgefunden hat meldet der Schwimmer / Schwimmerschalter des Ausgleichsbehälters Wasserverlust, der durch Ansteuerung des Einlassventils behoben werden muss.

→ Leckage im Gerät



### kein ausreichendes Kaffeewasser innerhalb vorgegebener Zeit

Brüher verstopft → Reinigungsprogramm durchführen, Filtersiebe reinigen

Mahlgrad zu fein → Mahlgrad nachjustieren

Flowmeter defekt, meldet keinen Wasserdurchfluss an CPU → Flowmeter ersetzen



### Verlust der Dosierdaten (Standarddaten)

Standarddaten (CONFIG-Datei) mithilfe der FlashCard neu in das Gerät laden.

Fehlende Daten in der Elektroniksteuerung machen sich bemerkbar durch Zeichen in den Variablenwerten außerhalb des Definitionsbereiches. Das abrupte Abschalten des Gerätes während eines Speicher - Lese-/Schreibzugriffes sowie äußere Einflüsse wie starke Magnetfelder oder überstarke Spannungsspitzen auf dem Stromnetz können diesen Fehler bewirken. Sollten die Dosierwerte nicht ladbar sein ist die CPU zu tauschen.

## Erste Hilfe - Störmeldungen

---



AUS 14

### Füllstandskontrolle des Instantboilers nicht in Ordnung

Wasserstandssonden verkalkt / beschlagen / oxidiert → entkalken, reinigen

Kabel von CPU zu den Fühlerstandssonden ist unterbrochen



AUS 14C

### Füllstandskontrolle des Ausgleichsbehälters nicht in Ordnung

Schwimmerschalter klemmt / defekt → tauschen

Schwimmer klemmt → auf Leichtgängigkeit prüfen

Kabel von CPU zu den Fühlerstandssonden ist unterbrochen



AUS 16

### Programmierungstaste klemmt

Programmierungstaste Gehäusedeckel klemmt → ggf. tauschen



AUS 17

### Störung an der Folientastatur

Folientastatur erneuern



AUS 24A

### 24 Volt Versorgungsspannung fehlt

Ringkerntransformator defekt → tauschen

Leitungsbruch von Transformator zur Gerätekomponenten (wie auch CPU) beseitigen

**Schmelzsicherung auf CPU erneuern → Ursache finden (Kurzschluss, schwergängige Motoren etc) und Sicherung tauschen**

Leiterbahnen auf der CPU sind unterbrochen → Ein Verbraucher (Motor etc) hat womöglich einen Defekt. CPU muß getauscht / repariert werden.



AUS 24B

### Ein Transistor auf der CPU ist defekt oder die 6,3 A Sicherung auf der Platine hat ausgelöst

Transistor erneuern, CPU ist defekt und muss getauscht werden, Ursache in den Verbrauchern suchen (Kurzschluss, klemmende Motoren etc)



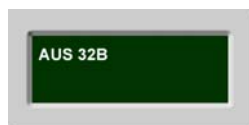
AUS 32A

### FlashHeater zu heiß

Zusatzplatine CPU defekt, Triac für Heizung hat Kurzschluss → Platine oder Triac tauschen

## Erste Hilfe - Störmeldungen

---

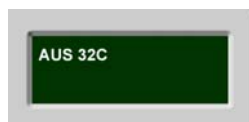


### FlashHeater zu kalt

STB vom FlashHeater hat ausgelöst → reversieren

Zusatzplatine CPU defekt, Triac für Heizung schaltet nicht mehr → Platine oder Triac tauschen

Heizelement 700 Watt heizt nicht mehr → tauschen



### Temperaturfühler FlashHeater misst nicht

Stecker des Temperaturfühlers an der Zusatzplatine CPU nicht aufgesteckt → Kontakt neu aufstecken

Leitungsunterbrechung des Temperaturfühlers → tauschen



### Instant-Boiler zu heiß

CPU defekt, Triac für Heizung hat Kurzschluss mehr → Platine oder Triac tauschen

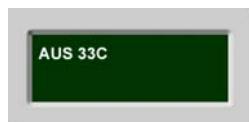


### Instant-Boiler zu kalt

Einer oder beide STBs vom Instant-Boiler haben ausgelöst → reversieren

CPU defekt, Triac für Heizung schaltet nicht mehr → Platine oder Triac tauschen

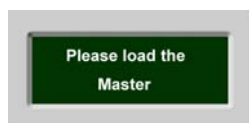
Heizelement 1300 Watt heizt nicht mehr → tauschen



### Temperaturfühler für instant-Boiler misst nicht mehr

Stecker des Temperaturfühlers an der CPU ist nicht aufgesteckt → Kontakt neu aufstecken

Leitungsunterbrechung des Temperaturfühlers → tauschen



### CPU ohne Software

Auf der CPU ist keine Gerätesoftware geladen → neu uploaden

Ihr Service und Beratungspartner