

TECHNISCHE HANDLEIDING

Beanmachine XL



redbeans



Gebruiksaanwijzing Beanmachine XL

Fabrikant: Redbeans B.V
St. Canisiussingel 26C
6511TJ Nijmegen

Leverancier:

Articlecode: 000870076000
Status: Publish
Revision: 1

INHOUD

1	INLEIDING	5
1.1	Deze gebruikershandleiding	5
1.2	Pictogrammen en veiligheidssymbolen op de machine	5
1.3	Pictogrammen en veiligheidssymbolen in de handleiding	6
1.4	Conventies en bepalingen	6
1.5	Service en technische ondersteuning	6
1.6	Machine-identificatie buitenzijde van de machine	7
1.7	Machine-identificatie binnenzijde van de machine	8
1.8	Gebruikte machine's en het milieu	8
1.9	Algemene veiligheidsvoorschriften en beperkingen	9
1.9.1	Bedienings- en reinigingsinstructies	9
1.9.2	Iconen en instructies	9
1.9.3	Gebruikers	9
1.9.4	Technical specificaties	9
1.9.5	Wijzigingen	9
1.9.6	Voorgenomen gebruik	10
1.10	Beschikbare documentatie	10
2	OMSCHRIJVING MACHINE	11
2.1	Algemene omschrijving	11
2.2	Belangrijkste componenten	11
2.2.1	Vooraanzicht	11
2.2.2	Binnenaanzicht	12
2.3	Werkingsprincipe	12
2.4	Aan- of uitzetten	13
2.5	Servicesleutel	13
2.6	Bediening van de machine	14
2.6.1	Consumptie kiezen	14
3	GEBRUIK	15
3.1	Veiligheidsvoorschriften - gebruik	15
3.2	Containers vullen	16
3.2.1	Container in de machine vullen	16
3.2.2	Het vullen van de ingrediëntencontainers buiten de machine	17
3.2.3	Het vullen van de bonencontainer	18
4	ONDERHOUD EN REINIGING	19
4.1	Veiligheidsvoorschriften - onderhoud en reiniging	19
4.2	Bederfelijke ingrediënten	19
4.3	Servicepaneel	20
4.4	Onderhoud	20
4.5	Dagelijks onderhoud	20
4.5.1	Ingrediëntencontainers controleren	21
4.5.2	Reinig de afvalbak	22

Technische handleiding Beanmachine XL

4.5.3	Lekbak reinigen	22
4.5.4	Spoelen van de mixers en de brewer	23
4.5.5	Buitenkant reinigen	23
4.6	Wekelijks onderhoud	23
4.6.1	Mixerdelen reinigen	24
4.6.2	Brewer automatische reinigen	26
4.6.3	Brewer handmatig reinigen	27
4.6.4	Bonencontainer reinigen	30
4.7	Jaarlijks reinigen van de brewer	32
4.8	30.000 cycli onderhoud van de brewer, vervangen van de o-ring van de bovenste piston	32
4.9	60.000 cycli onderhoud van de brewer, vervangen van de o-ring van de onderste piston	34
4.10	Overzicht onderhoud	38
5	PROBLEMEN OPLOSSEN	41
5.1	LCD display op het bedieningspaneel	41
5.1.1	Bedieningspaneel in programmeermodus	41
5.1.2	Gebruikersmenu (Operator)	41
5.2	Elektrische schema	42
5.3	Water stromingsdiagram	44
6	TECHNISCHE SPECIFICATIES	45
6.1	Elektrisch systeem	45
6.2	Watersysteem	45
6.3	Geluidsniveau	45
6.4	Omgevingscondities	45
6.5	Afmetingen en gewicht	46
7	SOFTWARE	47
7.1	Niveaus	47
7.2	Gebruikersmenu (Operator)	47
7.3	Menu servicemonteur	47
7.4	Software update	47
8	INSTALLATIE	50
8.1	De machine opstarten	50
9	ONDERDELEN VERVANGEN	51
9.1	Veiligheidsvoorschriften - onderdelen vervangen	51
9.2	Reparaties	51
9.2.1	Verwijderen beplating	51
9.3	Legen/vullen van de boiler	52
9.4	Herstarten	52
9.5	Inlaatventiel vervangen	53
9.6	Waterpomp vervangen	54
9.7	Waterpompkop vervangen	55
9.8	Flowmeter vervangen	55
9.9	Instelling van de maalstenen	55
9.10	Extractieventilator vervangen	56
9.11	Mixermotor vervangen	57
9.12	Ingrediëntmotor vervangen	57
9.13	Deur plaat	59
9.14	Vervang zetgroep	59
9.15	Vervangen van de elementen in de onderste zetgroep	60
9.16	LCD-display en displayprint	61
9.17	Besturingsprint vervangen	61
9.18	Voeding vervangen	62
9.19	Aan/uit schakelaar vervangen	62
9.20	Service paneel	63

1 INLEIDING

1.1 Deze gebruikershandleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Redbeans espresso medium. Deze machine is met hoogstaande technologieën ontwikkeld en geproduceerd. Dit gecombineerd met de ISO 9001 certificering die voor al onze producten geldt, maakt dat u voor een hoogwaardig product hebt gekozen.

Deze handleiding is bedoeld voor bevoegde en getrainde gebruikers, zij vinden hier alle informatie die nodig is om de machine veilig te kunnen bedienen, periodiek onderhoud en reinigingstaken uit te voeren. Lees voor het hanteren van deze machine de betreffende handleiding goed door.



Zorg dat deze handleiding bij de machine aanwezig is, zodat alle handelingen op de juiste wijze worden uitgevoerd.



Figuur 1-1

1.2 Pictogrammen en veiligheidssymbolen op de machine

Op de Redbeans espresso medium worden de volgende pictogrammen gebruikt:

- Gevaar voor elektriciteit



Figuur 1-2

- Gevaar voor beknelling



Figuur 1-3

1.3 Pictogrammen en veiligheidssymbolen in de handleiding

In de handleiding worden de volgende pictogrammen gebruikt:



Algemene waarschuwing. De machine kan beschadigd raken of persoonlijk letsel veroorzaken.



Gevaar voor elektriciteit.



Verbrandingsgevaar.



Opmerkingen, suggesties en advies.

1.4 Conventies en bepalingen

Door het gehele document wordt er verwezen naar "links", "rechts", "voorzijde" en "achterzijde" van de machine. Als er een onderdeel van de machine of een specifiek gedeelte van de machine benoemd wordt, wordt dit vanuit het gezichtspunt van de gebruiker, in de richting van het bedieningspaneel, beschreven.

1.5 Service en technische ondersteuning

Neem contact op met uw dealer voor meer informatie over de desbetreffende instellingen, onderhoud en/of reparaties die niet in deze handleiding worden beschreven. Uw dealer helpt u graag.

Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt als u contact opneemt met uw dealer:

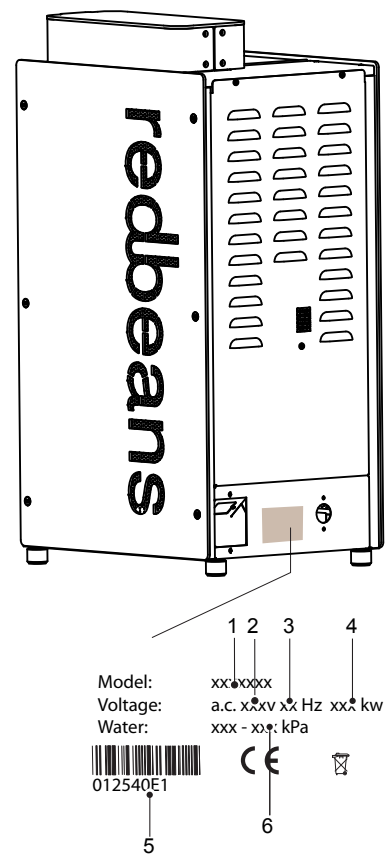
- modelnummer
- serienummer
- software versies.

Technische handleiding Beanmachine XL

1.6 Machine-identificatie buitenzijde van de machine

1. Modelnummer
2. Voltage
3. Frequentie
4. Opgenomen vermogen
5. Serienummer
6. Waterdruk

Het identificatieplaatje bevindt zich aan de achterzijde van de machine.

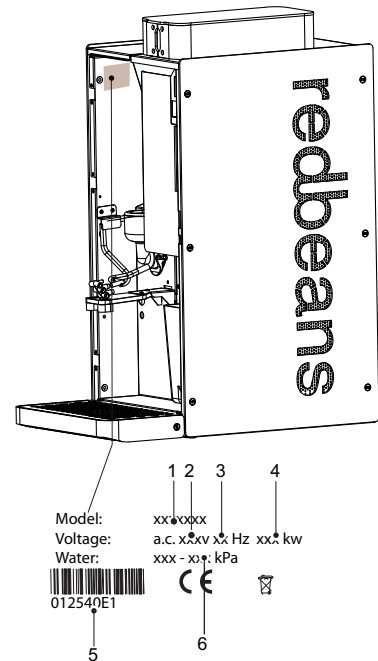


Figuur 1-4

1.7 Machine-identificatie binnenzijde van de machine

1. Modelnummer
2. Voltage
3. Frequentie
4. Opgenomen vermogen
5. Serienummer
6. Waterdruk

Het identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de rechterframeplaat.



Figuur 1-5

1.8 Gebruikte machine's en het milieu



Raadpleeg bij uw locale overheid op welke manieren u het gebruikte materiaal op veilige en milieuvriendelijke wijze kunt recycleren.



Raadpleeg bij uw locale overheid op welke manieren u het gebruikte materiaal op veilige en milieuvriendelijke wijze kunt verwijderen.

Technische handleiding Beanmachine XL

1.9 Algemene veiligheidsvoorschriften en beperkingen

De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet (strikt) opvolgen van de veiligheidsvoorschriften of door onzorgvuldigheid tijdens het gebruik en het reinigen van de machine en de daarbij behorende accessoires.

Afhankelijk van de omstandigheden of gebruikte accessoires zijn er mogelijk extra veiligheidsvoorschriften van kracht. Neem direct contact op met uw dealer als u tijdens het gebruik van de machine op een mogelijk gevaar stuit.



Iedere gebruiker van de machine dient te allen tijde de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen op te volgen.

1.9.1 Bedienings- en reinigingsinstructies

- Iedere persoon die de machine reinigt, dient vertrouwd te zijn met deze bedienings- en reinigingsinstructies en deze op te volgen. De eigenaar dient ervoor te zorgen dat diens personeel van de bedienings- en reinigingsinstructies in deze handleiding op de hoogte is en ervoor te zorgen dat deze regels en instructies worden nageleefd.
- Voer de handelingen nooit in een andere volgorde uit.
- Bewaar deze handleiding in de buurt van de machine.

1.9.2 Iconen en instructies

De iconen, symbolen en instructies bijgevoegd bij de machine zijn onderdeel van de veiligheidsmaatregelen. Daarom mogen ze niet bedekt of verwijderd worden en moeten ze binnen handbereik en goed leesbaar zijn gedurende de gehele levensduur van de machine.

- Indien iconen, symbolen of instructies onleesbaar zijn, bel dan direct met uw leverancier om dit te verhelpen.

1.9.3 Gebruikers

De dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse onderhoud- en schoonmaakwerkzaamheden, zijn exclusief voorbehouden aan getrainde gebruikers die geïnstrueerd zijn door de installateur of eigenaar van de machine. Zij zijn bekend met de gevaren die op kunnen treden bij het openen van de machine.

1.9.4 Technical specificaties

- De technische specificaties mogen niet worden aangepast.

1.9.5 Wijzigingen

- Er mogen geen wijzigingen aan de machine (of onderdelen hiervan) worden aangebracht.

1.9.6 Voorgenomen gebruik

Het voorgenomen gebruik¹ van de machine is exclusief ontworpen voor uitgifte van alle dranken zoals genoemd op het selectie paneel. Andere doeleinden voor het gebruik van de machine zijn niet in overeenstemming met de voorwaarden. De fabrikant accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade of verwondingen die hieruit voortkomen.

De machine is in overeenstemming met de huidige standaarden en richtlijnen.

- Gebruik de machine alleen in perfecte technische staat, gecombineerd met de bovengenoemde doeleinden.

1.10 Beschikbare documentatie

De volgende documentatie is beschikbaar voor deze machine:

- Gebruikershandleiding
- Technische handleiding
- Onderdelenboek

1. "Voorgenomen gebruik" zoals bedoeld in EN 292-1 is de toepassing waarvoor dit technische product is gemaakt, zoals gespecificeerd door de fabrikant - inclusief zijn verwijzingen in de verkoop brochures. In geval van twijfel kan het gebruik worden afgeleid van de constructie, model, en functies van het technische product bij aangenomen normaal gebruik. Gebruik van het product binnen de grenzen van het voorgenomen gebruik houdt ook in het navolgen van de instructies in de handleiding.

2 OMSCHRIJVING MACHINE

2.1 Algemene omschrijving

Deze machine kan verschillende warme dranken bereiden.

De dranken worden uitgegeven in de daarvoor bestemde bekertjes die op de bekerstandaard van de machine moeten worden geplaatst. De bekertjes moeten handmatig op de bekerstandaard worden geplaatst.

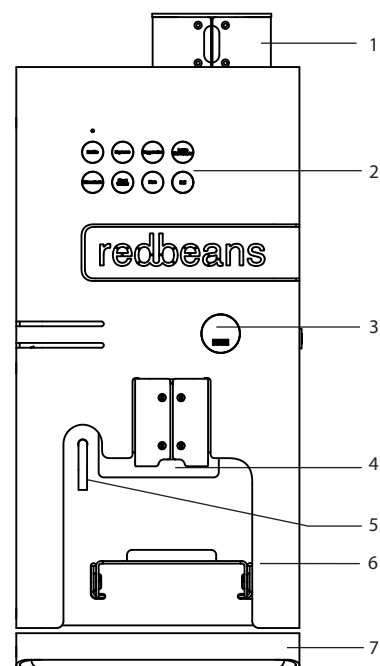
Het display van de machine geeft aan dat:

- er een drank geselecteerd kan worden.
- er een drank bereidt wordt.
- er een fout is opgetreden.
- de machine een functie uitvoert.

2.2 Belangrijkste componenten

2.2.1 Vooraanzicht

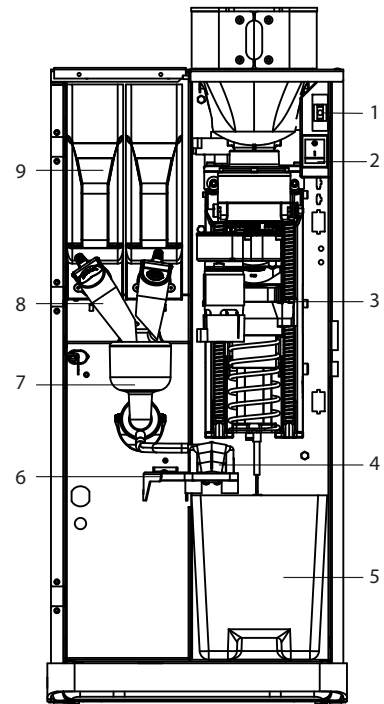
1. Bonencontainer
2. Bedieningsknoppen
3. Drukmeter
4. Uitgifte warme dranken
5. Uitgifte water
6. Bekerstandaard
7. Lekkak



Figuur 2-1

2.2.2 Binnenaanzicht

1. Deurdetectieschakelaar
2. Aan/uit-schakelaar
3. Brewer (zetgroep)
4. Uitgiftepijpen
5. Afvalbak
6. Uitgiftehouder
7. Mixerdelen
8. Uitgiftetuit
9. Ingrediëntcontainers



Figuur 2-2

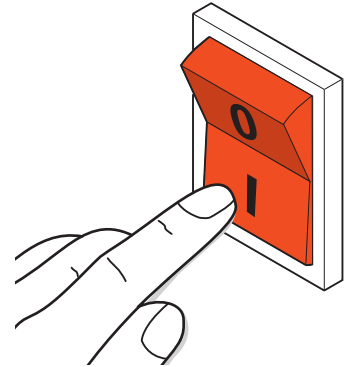
2.3 Werkingsprincipe

Nadat u uw keuze hebt gemaakt, mengt het apparaat de ingrediënten uit de containers met water en vindt de uitgifte plaats.

- Het water wordt geleverd via de boiler (opgewarmd).
- De instant producten of het vloeibare concentraat worden vanuit de containers in de mixer gedoseerd en/of de gemalen koffie wordt vanuit de bonenmaler in de zetgroep gedoseerd.
- Het water en de ingrediënten worden in de mixer gemengd of door de zetgroep geperst.
- Uitgifte vindt plaats via de uitgiftepijp en wordt gedoseerd in de op de bekerstandaard geplaatste beker.

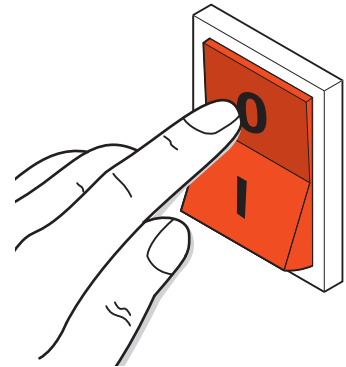
2.4 Aan- of uitzetten

- I ingedrukt = Aan (schakelaar licht op)



Figuur 2-3

- 0 ingedrukt = Uit



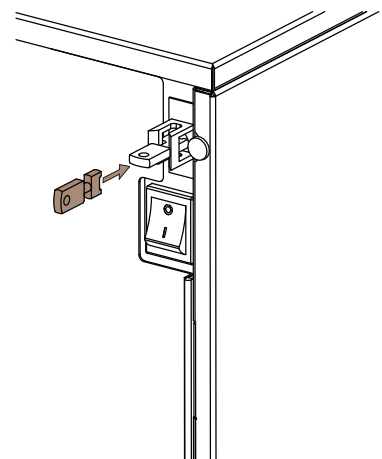
Figuur 2-4

2.5 Servicesleutel

Als de servicesleutel is ingebracht en een kwart slag gedraaid, is de machine operationeel voor reparatie- en testdoeleinden.



De machine bevat draaiende en bewegende delen. Let erop dat de vingers niet bekneld raken tijdens de diverse handelingen.



Figuur 2-5

2.6 Bediening van de machine

De standaarduitvoering van de machine heeft geen betalingsmechanisme, optioneel is het mogelijk de machine van een betalingsmechanisme te voorzien (voor de installatie-instructies verwijzen we naar de gebruiksaanwijzing, die bij het betalingsmechanisme meegeleverd wordt).

2.6.1 Consumptie kiezen

Alle uit te voeren handelingen voor het verkrijgen van een consumptie worden samengevat in tabel 2-1.

Tabel 2-1 De handelingen voor het verkrijgen van een consumptie

	U wilt een consumptie
1.	Plaats uw beker of kop op de bekerstandaard
2.	Selecteer een consumptie door op de bijbehorende toets te drukken
3.	Uw consumptie wordt bereid

3 GEBRUIK

3.1 Veiligheidsvoorschriften - gebruik

- Inspecteer de machine voordat u het gebruikt en controleer het op eventuele beschadigingen en defecten.
Neem contact op met uw leverancier bij eventuele beschadiging van de machine.
- Houdt alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen.
- Plaats het toestel in de horizontale stand.
- Plaats het toestel op een locatie waar toezicht is van opgeleid personeel.
- De machine is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, mentale of emotionele beperking, of met onvoldoende kennis en ervaring om het toestel zonder toezicht of instructies te bedienen, totdat zij hiervoor door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid zijn goedgekeurd.
- Er moet toezicht gehouden worden op kinderen om te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Bescherm de machine tegen water en of vocht.
- Reinig de machine niet onder hoge druk met water.
- De machine niet installeren in een gebied waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Voorkom dat de knoppen vuil of vet worden, reinig deze regelmatig.
- Gebruik het toestel alleen als de bovenkleppen zijn gesloten en alle platen zijn gemonteerd.
- Gebruik nooit een scherp voorwerp om de knoppen te bedienen.
- Gebruik alleen de kopjes en kannen die beschikbaar zijn bij de balie.
- Zorg dat de (geaarde) wandcontactdoos en het wateraansluitpunt tijdens het gebruik bereikbaar blijven. In geval van nood kunt u dan het netsnoer snel loskoppelen en de kraan meteen dicht draaien.
- Als het toestel gedurende lange tijd niet wordt gebruikt: verwijder de houders, ontsmet de leidingen, reinig het toestel met de hand, reinig en ontsmet de mengonderdelen grondig, maak de boiler leeg, koppel de watertoevoer en de netstroom los. Er mag geen water in het toestel of zijn onderdelen zitten.
- Als u het toestel na een lange periode van stilstand weer wilt gebruiken, dient u de mengonderdelen en de bereidingsgroep (indien aanwezig) grondig te reinigen. Plaats de mengonderdelen weer terug, voer het reinigingsprogramma minstens drie keer uit en vul alle houders voor u het toestel gebruikt.



De dranken die door dit toestel worden geleverd zijn zeer heet en kunnen brandwonden veroorzaken.



Trek de stekker uit de wandcontactdoos in geval van gevaar. Trek de stekker niet aan de kabel uit de wandcontactdoos.



Het niet opvolgen van de bovengenoemde instructies kan de veiligheid van het gebruik van de machine benadelen.

3.2 Containers vullen

De containers bevatten de ingrediënten voor het bereiden van de consumpties. U kunt deze containers op 2 manieren vullen:

- door het bovendeksel te openen en de container in de machine te vullen;
- door de container buiten de machine te vullen.

3.2.1 Container in de machine vullen

1. Open de deur van de machine.
2. Open het deksel van de container die u bij wilt vullen. Vul de container met de juiste ingrediënten.
3. Sluit het bovendeksel.
4. Als de container geheel leeg was, moet de aanvoer weer gevuld worden.
 - Houdt de container boven de afvalbak. Draai aan de spindel van de container, totdat het ingrediënt eruit loopt.

Technische handleiding Beanmachine XL

3.2.2 Het vullen van de ingrediëntencontainers buiten de machine

De containers bevatten de ingrediënten die nodig zijn voor de bereiding van consumpties.



Let erop dat geen vingers bekneld raken tijdens het vullen van de containers.

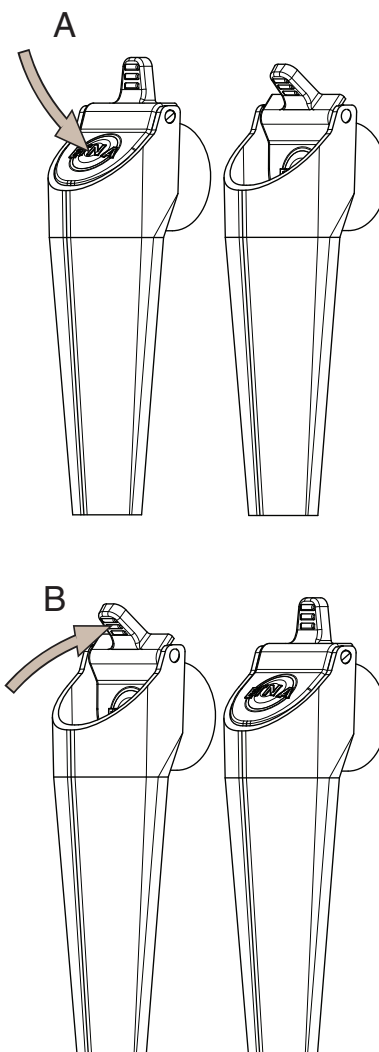


Let erop dat het juiste ingrediënt in de juiste container wordt gedaan.



Zie de sticker aan de binnenzijde van de deur voor een overzicht van de onderhoudsfuncties.

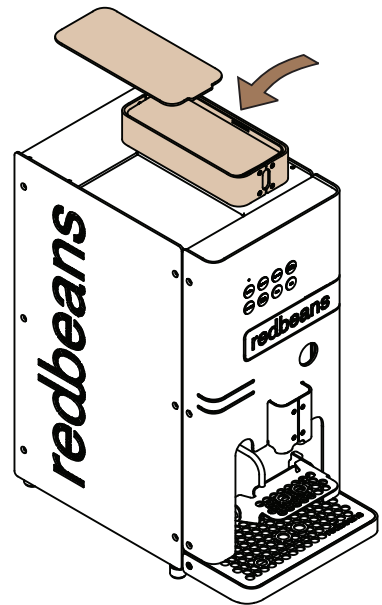
1. Open de deur van de machine.
2. Open het bovendeksel.
3. Sluit de container uitloop door op het klepje te duwen tot deze dicht klikt. (A)
4. Til de te vullen container van de houder en trek deze naar u toe.
5. Vul de container met het gewenste ingrediënt.
6. Plaats de container weer op dezelfde plaats in de machine terug. Zorg ervoor dat de koppeling van de container in het tandwiel valt.
7. Open de container door tegen het hendeltje van de klep te duwen tot deze open klikt. (B)
8. Herhaal deze procedure voor de andere ingrediëntencontainers.
9. Sluit het bovendeksel.
10. Plaats een beker van 1,5 L onder de uitgiftetuit.
11. Druk op toets *00* op het servicepaneel; ventielen reinigen + mixer spoelen. De ventielen worden met water gespoeld. Herhaal dit indien nodig (indien van toepassing).
12. Sluit de deur van de machine.



Figuur 3-1

3.2.3 Het vullen van de bonencontainer

1. Verwijder het deksel van de bonencontainer.
2. Vul de bonencontainer met bonen. De bonencontainer heeft een capaciteit van ongeveer 1 kg (2,2 lbs).
3. Sluit de bonencontainer.



Figuur 3-2

4 ONDERHOUD EN REINIGING

Nauwkeurig onderhoud en in het bijzonder een zorgvuldige reiniging zijn basisvoorwaarden voor een goede productkwaliteit en een probleemloze werking.

Dit toestel is zodanig ontworpen dat de eigenaar of licentiehouder het in een relatief korte tijd grondig kan reinigen en onderhouden.



Lees eerst paragraaf 4.1 alvorens onderhoudsactiviteiten voor het toestel te verrichten. De beschreven onderhoudsactiviteiten mogen alleen uitgevoerd worden door opgeleide en bevoegde gebruikers.

4.1 Veiligheidsvoorschriften - onderhoud en reiniging

- Raadpleeg ook par. 3.1.
- Voer de procedures uit met inachtneming van de regels voor hygiëne.
- Reparaties aan de machine mogen uitsluitend door geschoolde servicemonteurs worden uitgevoerd.
- Onderhoud aan het elektrische systeem mag uitsluitend door geschoolde servicemonteurs worden uitgevoerd, die over een grondige kennis van elektrotechniek beschikken.



Waarschuwing voor verbranding: onderdelen binnenin de machine kunnen erg heet zijn.

- Gebruik de machine niet voordat alle verwijderde onderdelen weer correct zijn aangebracht, nadat u de machine hebt gereinigd of nadat u onderhoud hebt uitgevoerd.

Inspecteer vervolgens de binnenzijde van de machine:

- De uitgiftehouder moet op het midden van de beker zijn gericht.
- De ingrediëntcontainers moeten goed zijn geplaatst.
- De mixerdelen moeten correct zijn geplaatst.
- De afvalbak moet zijn geplaatst. (indien van toepassing)
- De zetgroep moet correct zijn geplaatst. (indien van toepassing)

4.2 Bederfelijke ingrediënten



De ingrediënten zijn voorzien van een uiterste gebruiksdatum. Daarom moet met het volgende rekening gehouden worden:

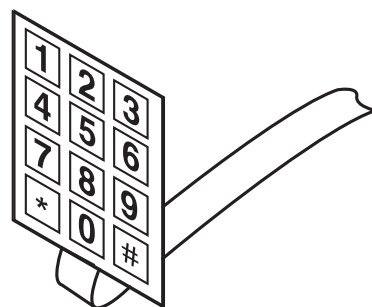
- Houd u altijd aan de houdbaarheidsdatum op de verpakking.
- Gebruik geen ingrediënten die de uiterste houdbaarheidsdatum naderen.
- Vervang ingrediënten waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum is verlopen.
- Gebruik geopende ingrediënten niet langer dan de aangegeven houdbaarheidsdatum.
- Vervang geopende ingrediënten wanneer de uiterste houdbaarheidsdatum is verlopen.

- Gebruik alleen de schoonmaakmiddelen die in het schoonmaakschema genoemd worden en volg de instructies op de verpakking.

4.3 Servicepaneel

Als u de deur opent, wordt het servicepaneel zichtbaar. Via het servicepaneel kunt u de volgende onderhoudstaken uitvoeren (indien aanwezig):

Toets	Functie
00	Reinigen ventielen + spoelen mixers
01	Reinigen ventielen + spoelen brewer en mixers + reset afvalbak
02	Brewer reinigen met reinigingsmiddel
03	Brewer spoelen
04	Brewer positioneren
05	Gratis/ Betaalde uitgifte
06	Reset afvalbak
07	Tellers uitlezen
08	Pomp vullen (alleen liquid)
09	Reset leegmelding ingrediënt (alleen liquid)
10	Uitgifte verlichting wijzigen



Figuur 4-1

4.4 Onderhoud

De kwaliteit van de dranken is alleen gegarandeerd als het toestel regelmatig degelijk onderhouden wordt. Een aantal essentiële onderdelen van het toestel zijn zeer gevoelig voor vuil. Het gebruik van dit toestel vereist zowel dagelijks als wekelijks onderhoud.

4.5 Dagelijks onderhoud

Voer de volgende handelingen dagelijks uit:

- Controleer de inhoud van de ingrediëntencontainers, vul deze zonodig bij.
- Reinig en leeg de afvalbak onder de zetgroep.
- Reinig en leeg de lekbak.
- Spoel de mixers en brewer (minimaal 2x per dag).
- Reinig de buitenkant van de machine, inclusief bedieningspaneel.

Bij het schoonmaken, let op het volgende:

- Reinig de machine en onderdelen met een vochtige schone doek of papieren tissue.
- Zet de gereinigde onderdelen altijd terug in de machine.

Technische handleiding Beanmachine XL

- Reinig de machine zonodig vaker dan aangegeven, bij veelvuldig gebruik zal vaker reinigen nodig zijn.

4.5.1 Ingrediëntencontainers controleren

1. Open de deur.
2. Controleer of de ingrediëntencontainers nog voldoende ingrediënten bevatten.
3. Indien nodig vul de containers bij zoals beschreven in (*zie hoofdstuk 3.2*).
4. Sluit de deur van de machine.

4.5.2 Reinig de afvalbak

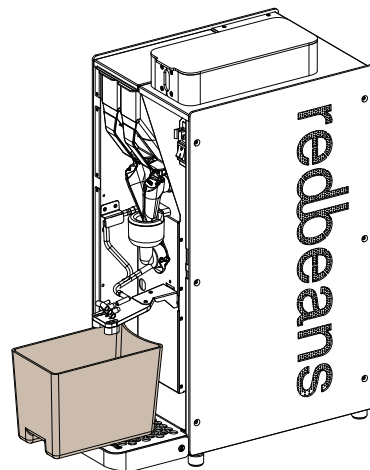


Let op dat geen vingers beklemd raken bij het verwijderen van de afvalbak.

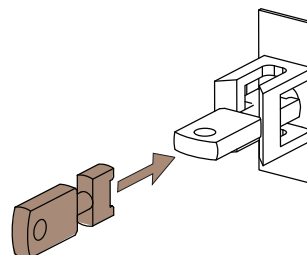


De afvalbak is niet vaatwasmachinebestendig.

1. Open de deur.
2. Verwijder de afvalbak en maak deze leeg.
3. Reinig de afvalbak.
4. Reinig de directe omgeving rond de afvalbak in de machine.
5. Plaats de bak weer in de machine.
6. Gebruik de servicesleutel.
7. Op het servicepaneel (binnenkant deur), druk op *06* reset afvalbak.
8. Verwijder de sleutelschakelaar.
9. Sluit de deur.



Figuur 4-2



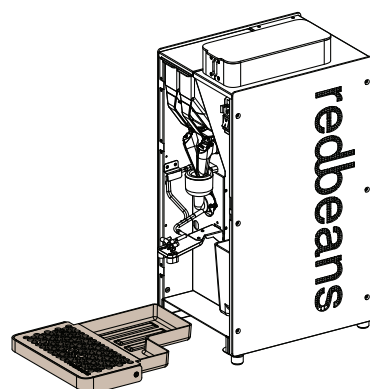
Figuur 4-3

4.5.3 Lekbak reinigen



De lekbak is niet vaatwasmachinebestendig.

1. Neem de lekbak voorzichtig uit de machine.
2. Leeg de lekbak en reinig deze met water.
3. Plaats de lekbak weer terug in de machine.



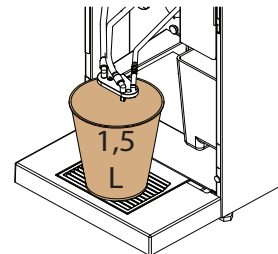
Figuur 4-4

Technische handleiding Beanmachine XL

4.5.4 Spoelen van de mixers en de brewer

Spoelen van de mixers:

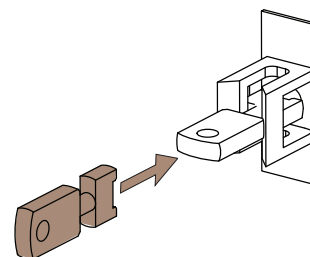
1. Open de deur.
2. Gebruik de servicesleutel (indien aanwezig).
3. Plaats een beker (min. 1.5 L) onder de uitgiftehouder.
4. Op het servicepaneel (binnenkant deur), druk op *00* ventielen reinigen + mixers spoelen.
5. Verwijder de beker en de servicesleutel (indien aanwezig) en sluit de deur.
6. Ledig de beker.



Figuur 4-5

Spoelen van de zetgroep:

1. Open de deur.
2. Gebruik de servicesleutel (indien aanwezig).
3. Plaats een beker (min. 1.5 L) onder de uitgiftehouder.
4. Op het servicepaneel (binnenkant deur), druk op *03*: Brewer spoelen.
5. Verwijder de beker en de servicesleutel (indien aanwezig) en sluit de deur.
6. Ledig de beker.



Figuur 4-6

Gecombineerde functie spoelen van zetgroep en mixers:

1. Open de deur.
2. Gebruik de servicesleutel (indien aanwezig).
3. Plaats een beker (min. 1.5 L) onder de uitgiftehouder.
4. Op het servicepaneel (binnenkant deur), druk op *01* : Reinigen ventielen + spoelen brewer en mixers + reset afvalbak.
5. Ledig de afvalbak.
6. Verwijder de beker en de servicesleutel (indien aanwezig) en sluit de deur.
7. Ledig de beker.

4.5.5 Buitenkant reinigen

Reinig de buitenkant van de machine met een vochtige schone doek of papieren tissue. Let hierbij speciaal op:

- Het bedieningspaneel.
- Rondom de drankuitgifte.
- De onderkant van de deur.

4.6 Wekelijks onderhoud

Voer de volgende handelingen wekelijks uit:

- Reinig de mixerdelen met warm water
- Reinig de brewer automatisch
- Reinig de brewer handmatig
- Reinig de bonencontainer
- Reinig afzuigkamer onder de containers

4.6.1 Mixerdelen reinigen

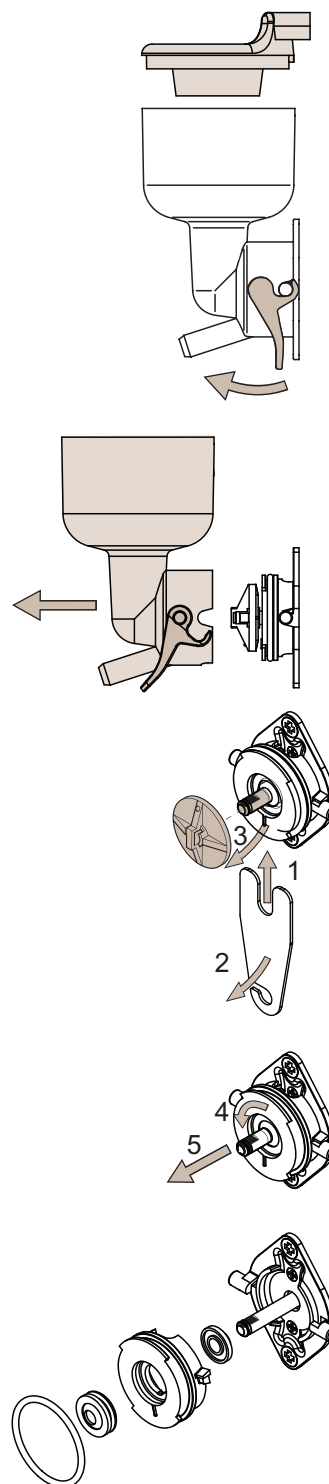
Reinig de volgende onderdelen tijdens het wekelijks onderhoud:

- Afzuigkappen
- Mengkamers
- Slangen
- Deksel afzuiging
- Mixerblad



Was uw handen voordat u met deze procedure verder gaat.

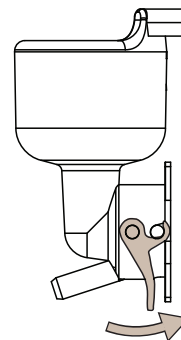
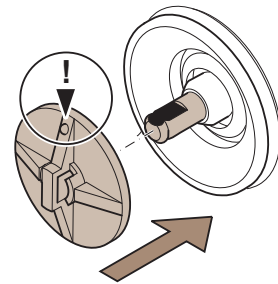
1. Open de deur.
2. Zet de machine uit met de aan/uit schakelaar.
3. Verwijder de gesloten ingrediëntencontainers uit de machine.
Bewaar ze op een schone en droge plaats.
4. Neem de slangen los van de mengkamers.
5. Neem de slangen los van de uitgiftepijpjes.
6. Neem de uitgiftepijpjes uit de uitgiftehouder.
7. Ontgrendel de mengkamer door de groene beugel aan de onderzijde naar voren te halen.
8. Neem de mengkamer uit de machine door de onderzijde voorzichtig naar voren te bewegen.
9. Gebruik de tool om het mixerblad van de as van de motor te verwijderen. Beweeg de tool voorzichtig naar voren tot aan de klik. Verwijder het mixerblad daarna handmatig.
10. De mixerbase een kwartslag draaien en naar voren uitnemen.
11. Neem de containers uit de machine (indien van toepassing).
12. Demonteer O-ring, asafdichting en ring.
13. Neem het deksel afzuiging uit de machine (indien van toepassing).
14. Reinig alle onderdelen in heet water en maak ze goed droog.
15. Reinig de directe omgeving rond de mixer in de machine met een vochtige doek.



Figuur 4-7

Technische handleiding Beanmachine XL

16. Plaats het mixerblad terug. Zorg ervoor dat het markeerpunt op het mixerblad is uitgelijnd met het vlakke deel op de motoras.
17. Plaats de overige schoongemaakte onderdelen terug en sluit de slangen aan.

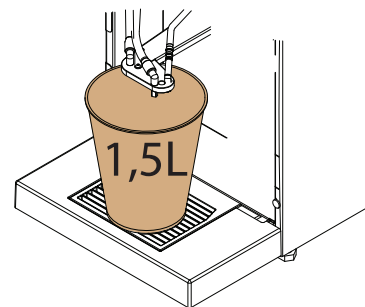


Figuur 4-8



Om lekkage te voorkomen moet de mengkamer goed vergrendeld worden. Let op dat de groene beugel goed vast zit.

18. Zet de machine aan met de aan/uit schakelaar.
19. Plaats een beker van 1,5 L onder de uitgiftehouder.
20. Druk op toets *00* op het servicepaneel; reinigen ventielen + spoelen mixers.
21. Controleer het systeem op lekkage.
22. Sluit de deur van de machine.



Figuur 4-9

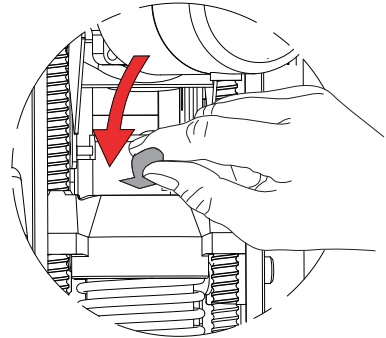
4.6.2 Brewer automatische reinigen



Uitsluitend de bijgeleverde reinigingstabletten (poederbollen) gebruiken.

Gebruik van andere reinigingsmiddelen kan tot storingen leiden.

1. Open de deur.
2. Gebruik de service sleutel.
3. Plaats een kan (min 1,5 liter) onder de uitgiftehouder.
4. Op het servicepaneel (binnenkant deur), druk op *02* zetgroep reinigen. Dit proces duurt ongeveer 5 minuten.
5. Wacht tot op het display de melding "Plaats tablet" verschijnt; open de afdekplaat voor de brewer en plaats het reinigingstablet (poederbol) in de brewer.
6. Druk op een willekeurige toets op het selectiepaneel. Het reinigingsproces wordt hervat.
7. Wacht tot het reinigingsproces gereed is.
8. Verwijder en ledig de kan.
9. Verwijder de service sleutel.
10. Sluit de deur.



Figuur 4-10

4.6.3 Brewer handmatig reinigen

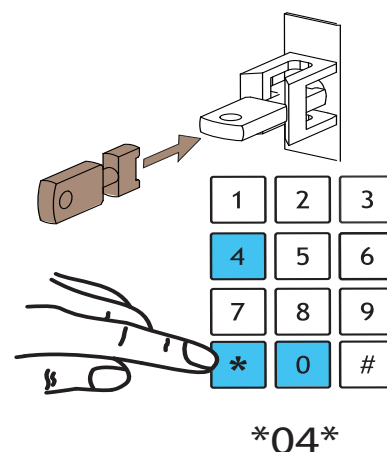


Was uw handen voordat u met deze procedure verdergaat.



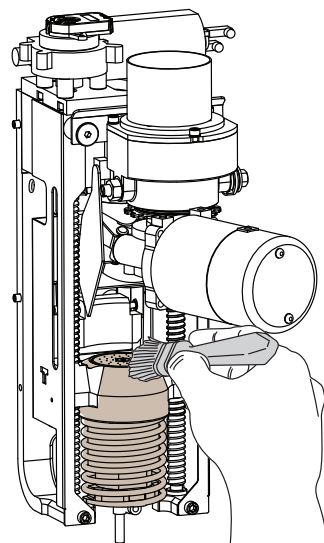
Pas op voor beknellingen.

1. Open de deur.
2. Gebruik de servicesleutel.
3. Zet de zetgroep in de geopende stand door *04* in te toetsen op het servicepaneel.



Figuur 4-11

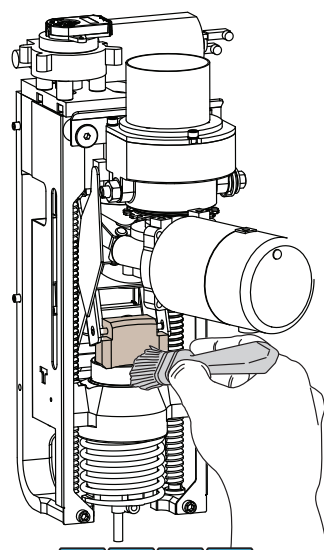
4. Reinig de zuiger (piston) grondig met een kwast.



1 * 0 4 *

Figuur 4-12

5. Toets op het servicepaneel nogmaals *04* en de brewer positie wijzigt zich, reinig nu de uitwerper grondig met een kwast.

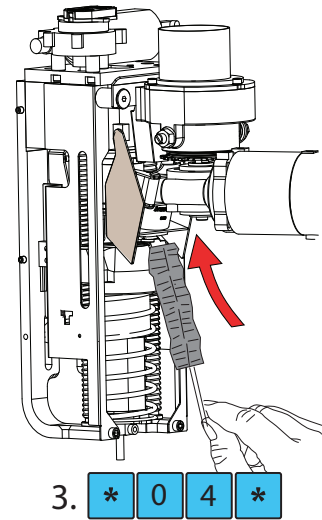


2 * 0 4 *

Figuur 4-13

Technische handleiding Beanmachine XL

6. Druk op het servicepaneel nogmaals *04*. Haal de klep naar voren en maak hier schoon met een rageborstel reinig de brewer zoals aangegeven op de afbeelding.
7. Verwijder de service sleutel.
8. Sluit de deur.



Figuur 4-14

4.6.4 Bonencontainer reinigen



Als de bonencontainer is verwijderd, ontstaat er een open verbinding met de molen.

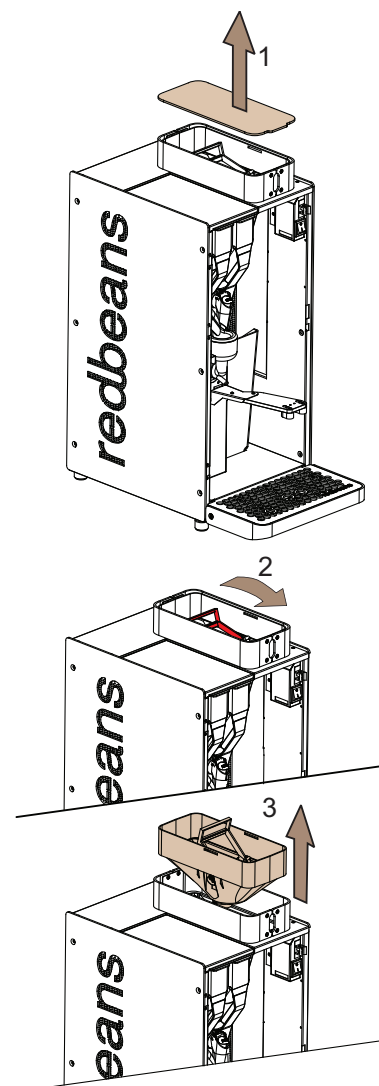


De bonencontainer mag niet met schoonmaakmiddelen of water worden gereinigd, als deze op de machine is geplaatst.



Alleen gebrande, droge koffiebonen mogen in de bonencontainer worden gedaan.

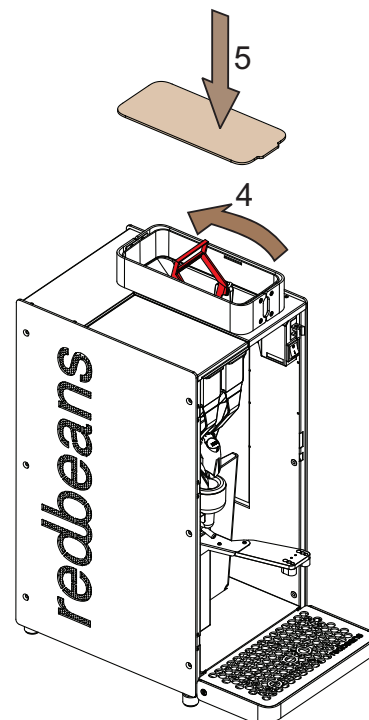
1. Open de deur.
2. Zet de machine UIT met de aan/uit schakelaar (zie paragraaf 2.4).
3. Open de bonencontainer en ontgrendel de container met behulp van de hendel (zie figuur 4-15).



Figuur 4-15

Technische handleiding Beanmachine XL

4. Verwijder de bonencontainer.
5. Leeg de bonencontainer.
6. Reinig de container met een natte doek, spoel de container na met schoon water en droog de container na het reinigen goed na.
7. Vergrendel de container met behulp van de hendel.
8. Vul de bonencontainer met bonen. De bonencontainer heeft een capaciteit van ongeveer 1 kg (2,2 lbs).
9. Sluit de bonencontainer en sluit deze af met behulp van de sleutel.
10. Verwijder de sleutel.
11. Zet de machine AAN met de aan/uit schakelaar.
12. Sluit de deur.



Figuur 4-16

4.7 Jaarlijks reinigen van de brewer

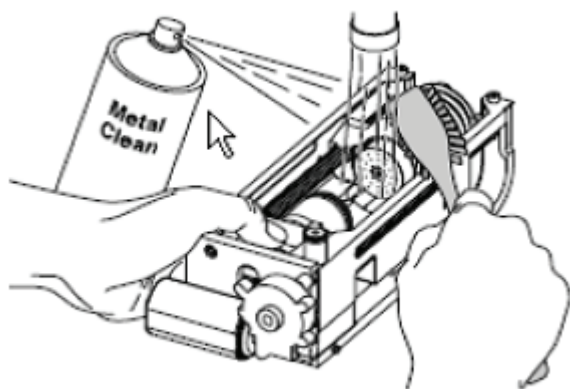
Eén keer per jaar (of op zijn minst wanneer de bovenste en of onderste o-ring vervangen wordt) dient de brewer uit de machine te worden genomen en met warm water afgespoeld te worden.

1. Neem de brewer uit de machine.
2. Besproei de brewer met Interflon-Metal-Clean en laat dit gedurende één minuut inwerken.
3. Spoel de brewer af met warm water van de bovenste piston naar onderen, en gebruik een zachte borstel om koffieresidu weg te vegen.



Het bovendeel (ventiel, bedrading, motor, encoder) zijn niet waterdicht en mogen niet nat worden!

Gebruik geen schoonmaakmiddel anders dan aangegeven op welk deel van de brewer dan ook!

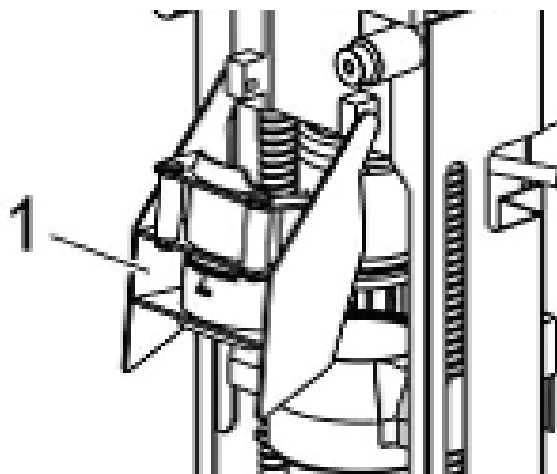


Figuur 4-17

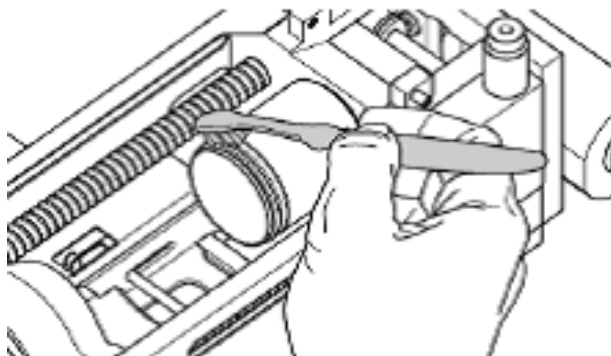
4.8 30.000 cycli onderhoud van de brewer, vervangen van de o-ring van de bovenste piston,

Op zijn minst elke 30.000 cycli moet de bovenste o-ring worden vervangen.

1. Neem de brewer uit.
2. Verwijder de koffie geleider (1) en maak deze schoon met warm water en een zachte schone doek.



3. Trek de o-ring van de bovenste piston en maak de uitsparing schoon met een schone tandenborstel.



4. Neem een nieuwe o-ring, smeer hier een klein beetje Bel-Ray food safe onderhoudsvet aan en plaats de o-ring om de piston.

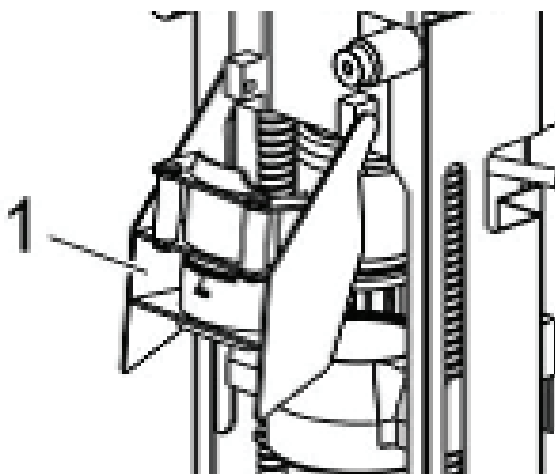


Gebruik nooit een onderhoudsvet op siliconenbasis (dit trekt in de siliconen o-ring en laat deze opzwellen)

4.9 60.000 cycli onderhoud van de brewer, vervangen van de o-ring van de onderste piston,

Op zijn minst elke 60.000 cycli moet de o-ring van de onderste piston vervangen worden.

1. Toets 2x de combinatie *06* (zie sticker op het deurtje in de machine) op het service panel om de brewer in de meest lage stand te zetten.
2. Neem de brewer uit.
3. Verwijder de koffie geleider (1) en maak deze schoon met warm water en een zachte schone doek.



4. Maak de brewer schoon (Zie 'Jaarlijks onderhoud').
5. Verwijder borgpin (1) van het hevelsysteem. Draai deze tegen de klok in om het hevelsysteem onklaar te maken.

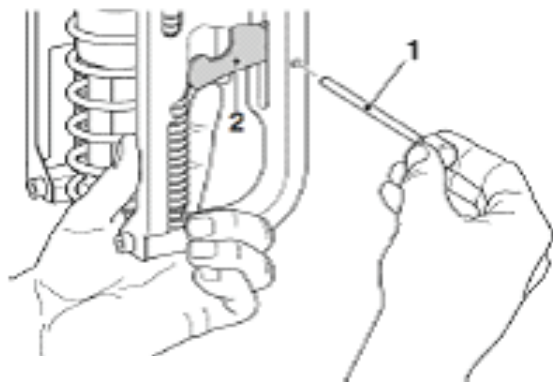
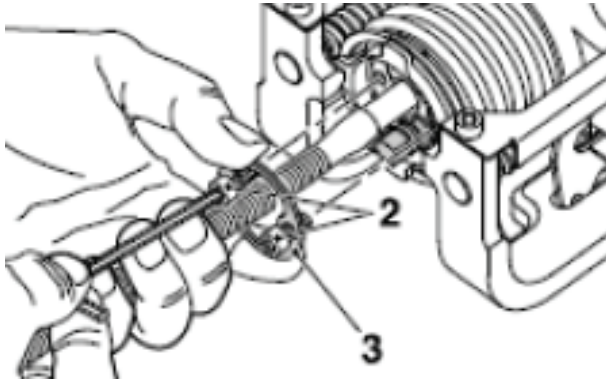
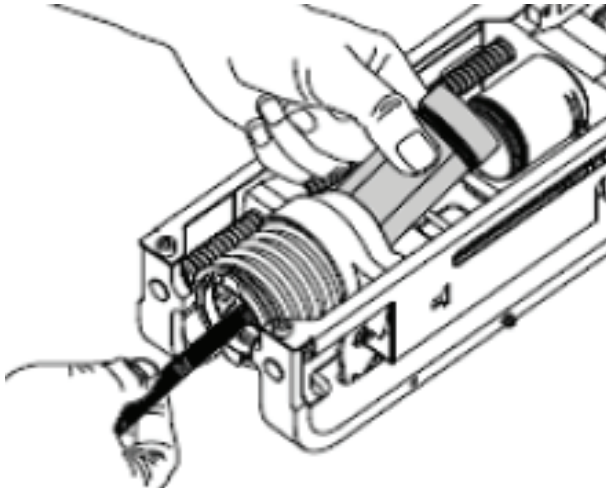


Abb. 6.49

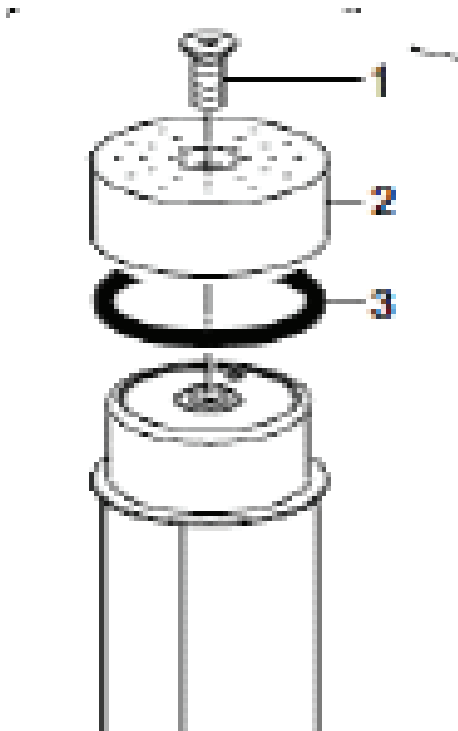
6. Neem de twee schroeven uit de onderkant van de brewer (die de schijf van de veerhouder op hun plek houden) met behulp van inbus 4 mm.



7. Duw de onderste piston 2 cm omhoog en neem het verwarmingselement uit.



8. Duw de piston verder omhoog en uit de slede.
9. Gebruik inbussleutel 3 mm om de schroef (1) uit de piston kap te schroeven. Neem de kap (2) af, en neem de siliconen ring and o-ring (3) af.



10. Maak de kap en de piston schoon. Zorg er voor dat alle openingen vrij zijn.
Gebruik Interflon-Metal-Clean en besproei de piston en kap en laat dit een paar minuten inwerken. Gebruik een schone tandenborstel en warm water om de onderdelen te reinigen.

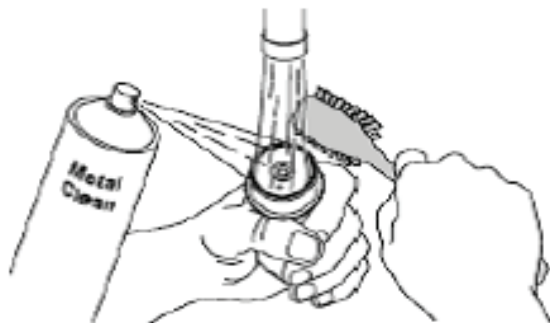


Abb. 6.43

11. Neem een nieuw o-ring, smeer deze in met Bel-Ray voedselveilig vet en plaats deze in de Teflon ring en het geheel terug om de piston.
12. Bouw de piston en brewer weer op.



Gebruik geen metalen borstels of schuurpapier tijdens schoonmaak!

Gebruik geen schoonmaakmiddel anders dan aangegeven op welk deel van de brewer dan ook!

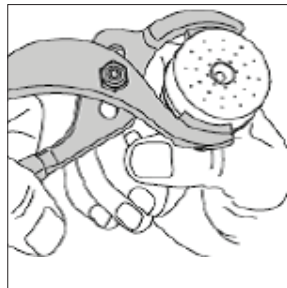
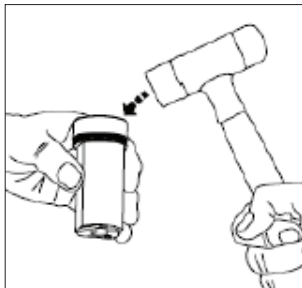
Gebruik nooit een onderhoudsvet op siliconenbasis (dit trekt in de siliconen o-ring en laat deze opzwellen)!

Technische handleiding Beanmachine XL



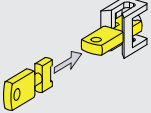
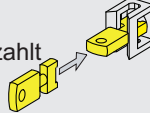
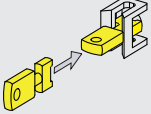
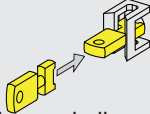
Wanneer de kap van de piston extreem vast zit neem dan een nylon hamer en sla lichtjes op de zijkant van de piston kap.

Gebruik vervolgens BAHCO 2650 om de pistonkap van de piston te trekken.

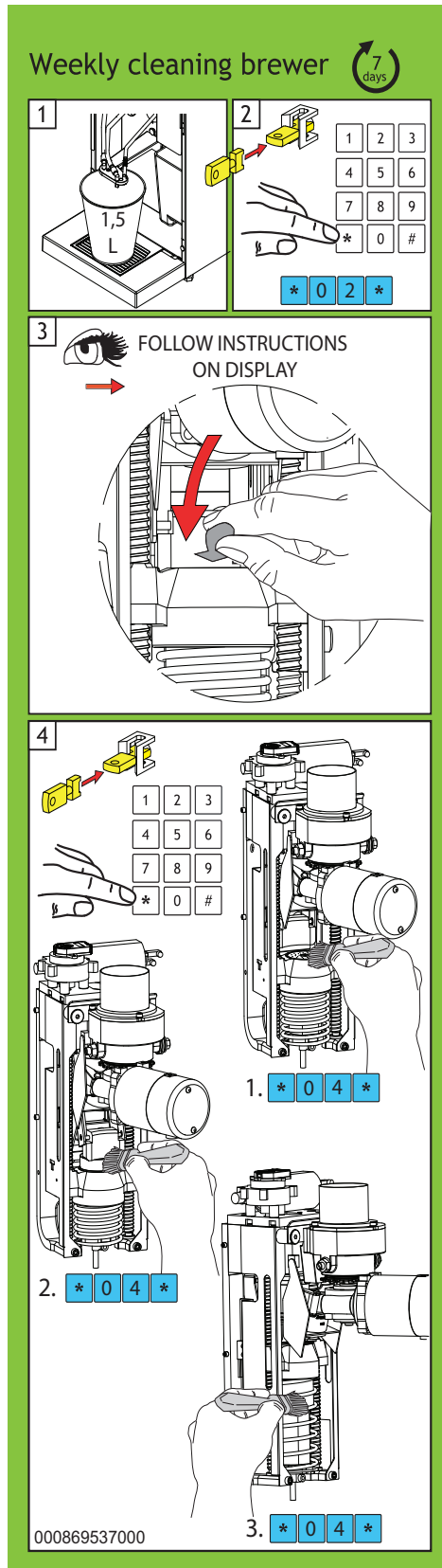


4.10 Overzicht onderhoud

De stickers met een overzicht van de uit te voeren onderhoudswerkzaamheden zijn in de binnenkant van de deur aangebracht.

00 Reinigen ventielen + spoelen mixers *01* Reinigen ventielen + spoelen mixers en brewer + reset afvalbak *02* Brewer reinigen met reinigingsmiddel *03* Brewer spoelen *04* Brewer positioneren *05* Gratis / Betaalde uitgifte *06* Reset afvalbak *07* Tellers uitlezen *08* Pomp vullen (alleen liquid) *09* Reset ingrediënt teller (alleen liquid) *10* Uitgifteverlichting wijzigen 	*00* Ventil reinigen + Mischer spülen *01* Ventil reinigen + Mischer und Brüher spülen + Abfallwanne zurückstellen *02* Brüher reinigen mit Reinigungsmittel *03* Brüher spülen *04* Brüher Positionierung *05* Gratis / Zahler Produkt Gezahlt *06* Abfallwanne zurückstellen *07* Zählers auslesen *08* Pumpe füllen (nur liquid) *09* Behälter zurück stellen (nur liquid) *10* Licht ändern 
00 Clean valves + rinse mixers *01* Clean valves + rinse mixers and brewer + reset waste container *02* Clean brewer with cleaning agent *03* Rinse brewer *04* Brewer positioning *05* Toggle payment mode *06* Reset waste container *07* Read counters *08* Fill pump (only liquid) *09* Reset ingredient counters (only liquid) *10* Change light 	*00* Nettoyez les vannes+rinsez les mixeurs *01* Nettoyez les vannes+rinsez les mixeurs et l'infuseur + appuyer le recipient *02* Nettoyez l'infuseur avec détergent *03* Rincer l'infuseur *04* Positionnement l'infuseur *05* Emission / payante libre *06* Appuyer le recipient *07* Dispositifs de comptage/achever de lire *08* Remplissage le pompe (seulement liquide) *09* Pipeau prép / éteint (seulement liquide) *10* Changez la lumière 

Figuur 4-18



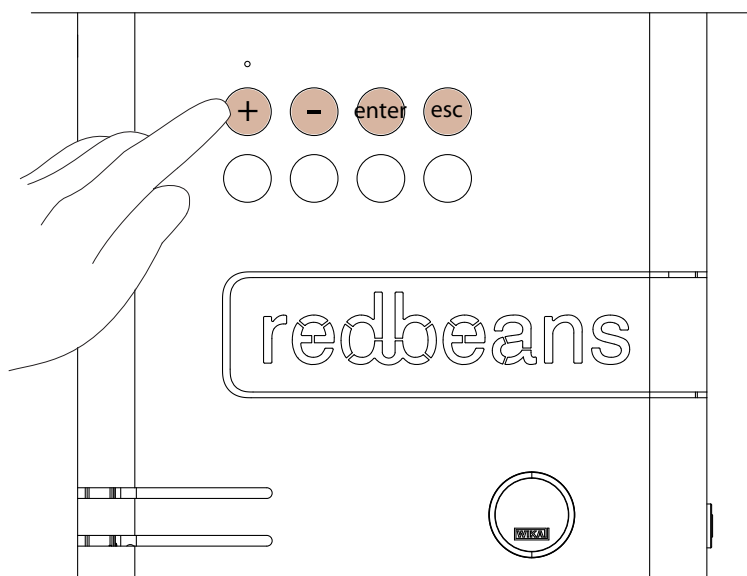
Figuur 4-20

5 PROBLEMEN OPLOSSEN

5.1 LCD display op het bedieningspaneel

De LCD display op het bedieningspaneel geeft onder andere foutmeldingen van de machine weer.

5.1.1 Bedieningspaneel in programmeermodus



Figuur 5-1

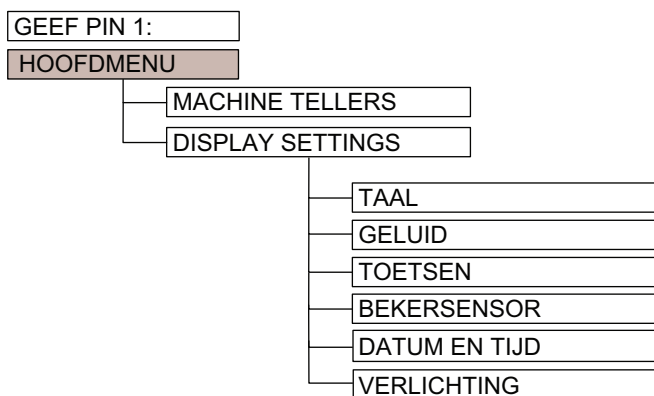
Als de gebruiker de programmeermodus gebruikt, beschikt het bedieningspaneel over de volgende functies:

- **+** of **-**, deze toetsen dienen om te navigeren door het menu, of om waarden te verhogen of te verlagen.
- **ENTER**, deze toets bevestigt de ingestelde waarde.
- **#**, (op het servicepaneel) deze toets dient om terug te navigeren door het menu.

5.1.2 Gebruikersmenu (Operator)

Geef op het servicepaneel de pincode in.

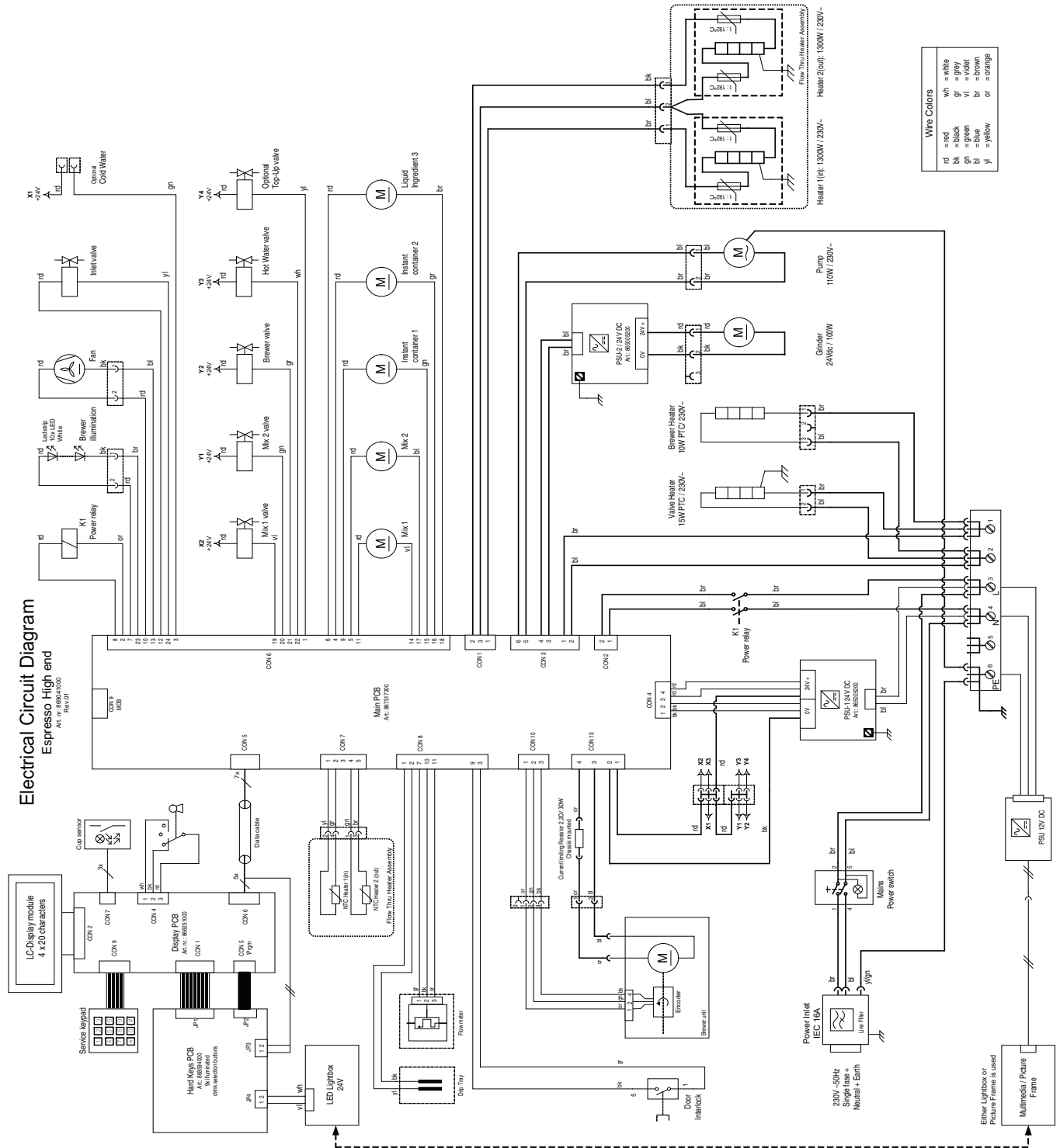
De standaard pincode voor de het gebruikersmenu is **#4321#**.



Figuur 5-2

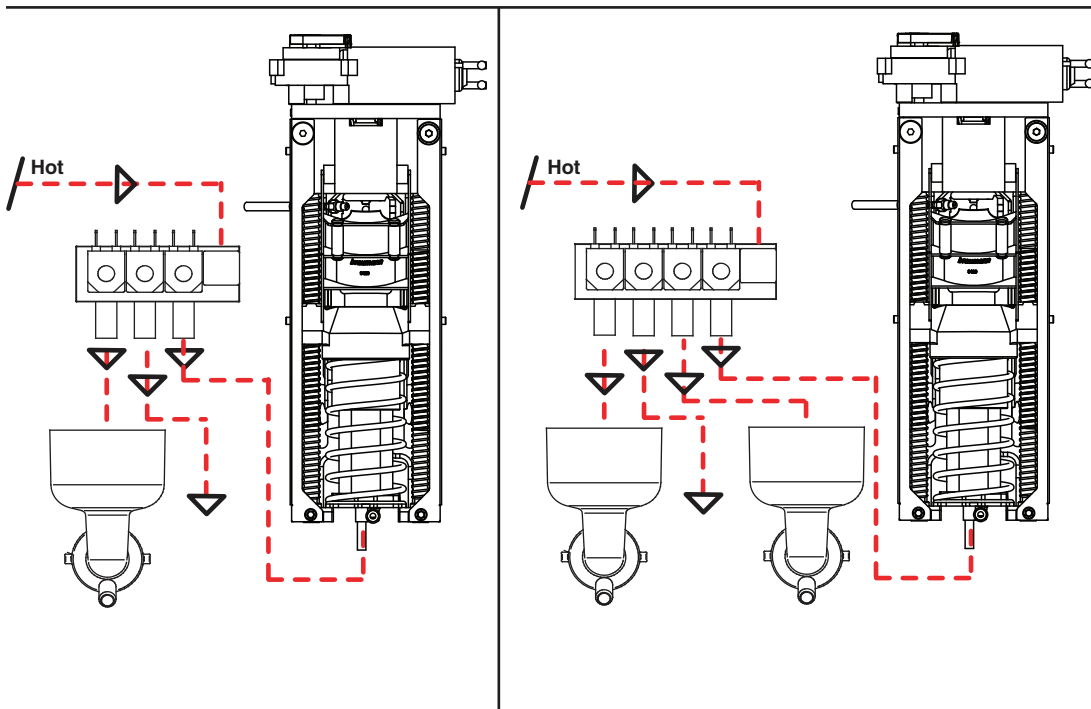
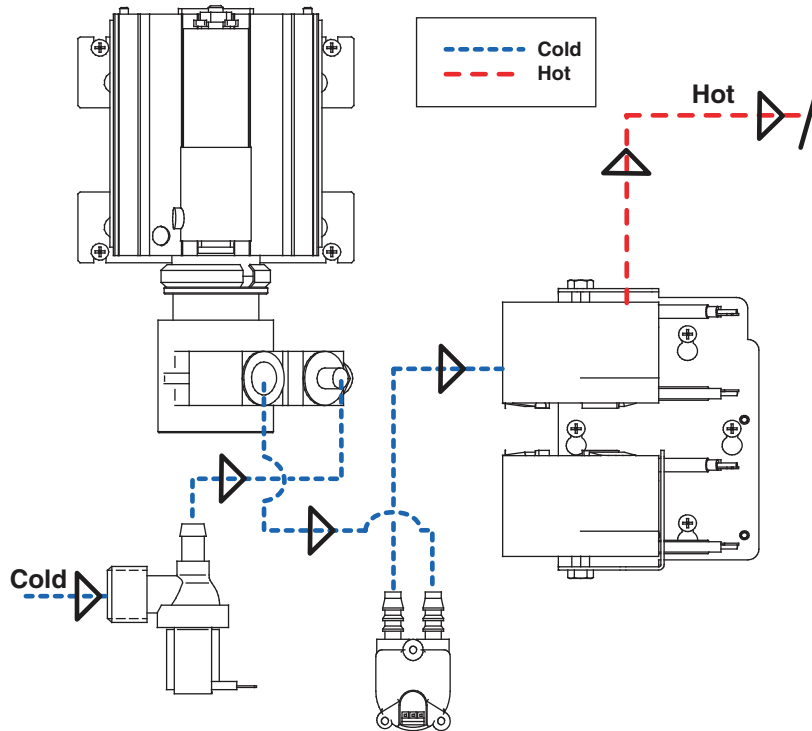
5.2 Elektrische schema

Technische handleiding Beanmachine XL



Figuur 5-3

5.3 Water stromingsdiagram



Figuur 5-4

6 TECHNISCHE SPECIFICATIES

6.1 Elektrisch systeem



Raadpleeg het typeplaatje voor de juiste configuratie van de machine, zie Hoofdstuk 1: Apparaat-identificatie.

Omschrijving	Waarde
Hoofdvoltagte	230 V
Frequentie	50 Hz
Capaciteit	3 kW

6.2 Watersysteem

Omschrijving	Waarde
Water aansluiting	G 3/4 inch - buitenste ring
Minimale waterdruk	1,5 bar (150 kPa)
Maximaal toegestane waterdruk	8 bar (800 kPa) ¹

1. Als de druk hoger is, dient u een drukverlager te installeren.

6.3 Geluidsniveau

Omschrijving	Waarde
In werking	max. 70 dB(A)



Metingen volgens DIN 45635, bij normaal gebruik.

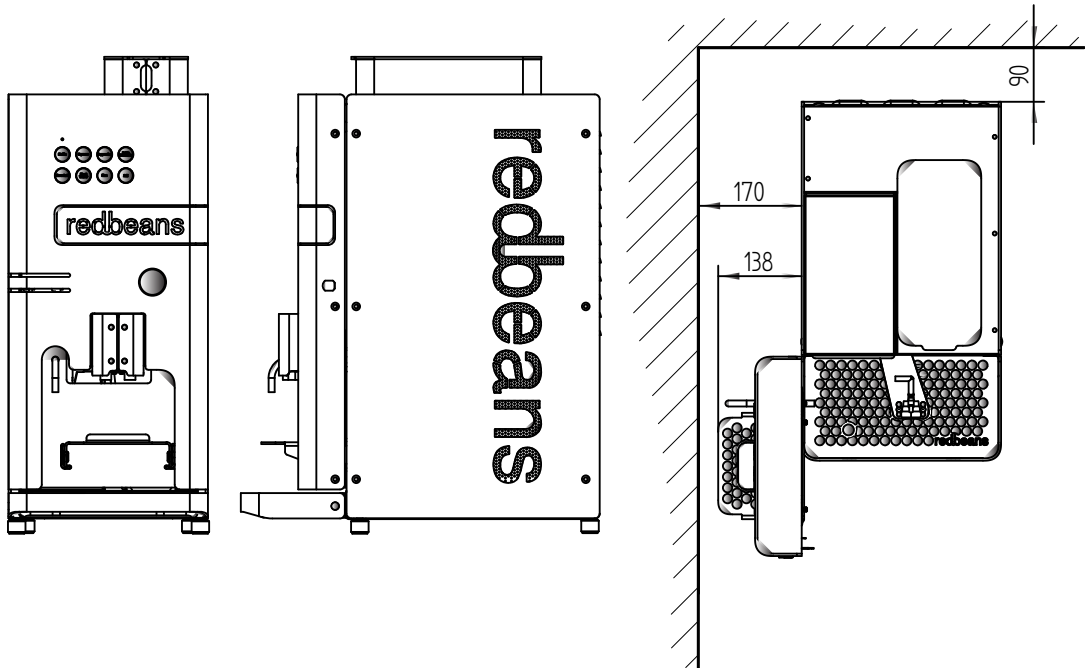
6.4 Omgevingscondities

Omschrijving	Waarde
Omgevingstemperatuur	5 - 40 °C



Zet de machine nooit in een ruimte waarin de temperatuur lager dan 0 °C kan worden, dit in verband met bevriezingsgevaar van het water.

6.5 Afmetingen en gewicht



Figuur 6-1

Omschrijving	Waarde
Hoogte	790 mm (incl. bonenbak)
Hoogte	727 mm (zonder bonenbak)
Breedte	330 mm
Diepte	594mm
Leeg gewicht	42 kg
Gevuld gewicht	45 kg

7 SOFTWARE

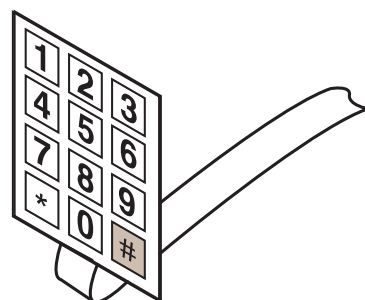
7.1 Niveaus

De software in de machines heeft 2 niveaus:

- Gebruiker
- Servicemonteur.

Ieder niveau heeft zijn eigen specifieke keuzes en mogelijkheden. Het niveau kan bereikt worden door # op het servicepaneel in te drukken. De standaard pincodes voor de operator en service monteur zijn:

Niveau	Pincode
Gebruiker	4321
Servicemonteur	4231

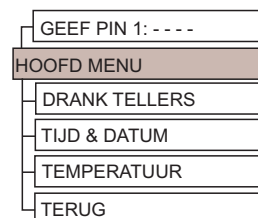


Figuur 7-1

7.2 Gebruikersmenu (Operator)

Druk op # van het servicepaneel, geef de pincode in en druk nogmaals op #

De standaard pincode voor de het gebruikersmenu is **4321**.



Figuur 7-2

7.3 Menu servicemonteur

Druk op # van het servicepaneel, geef de pincode in en sluit af met een #

De standaard pincode voor het menu servicemonteur is **4231**.

7.4 Software update.

Firmware update:

- 1 'Unzip' het ontvangen bestand.
- 2 Zet de bestanden op een USB-stick.

- 3 Zet de machine UIT met de aan/uit schakelaar.
- 4 Open de deur en plaats de USB-stick.
- 5 Druk op het service paneel gelijktijdig op #7.
- 6 Houd #7 ingedrukt en zet tegelijkertijd de machine AAN.
- 7 Het display geeft informatie over voortgang en gereed melding.
- 8 Neem de USB-stick uit en sluit de deur.
- 9 De machine is gebruiksklaar.

Gebruikers Interface update:

- 1 'Unzip' het ontvangen bestand.
- 2 Zet de bestanden op een USB-stick.
- 3 Zet de machine UIT met de aan/uit schakelaar.
- 4 Open de deur en plaats de USB-stick.
- 5 Druk op het service paneel gelijktijdig op *75*.
- 6 Het display geeft informatie over voortgang en gereed melding.
- 7 Neem de USB-stick uit en sluit de deur.
- 8 De machine is gebruiksklaar.

Demostand inschakelen:

- 1 Zet de machine UIT met de aan/uit schakelaar.
- 2 Druk gelijktijdig op #5 op het servicepaneel.
- 3 Houd #5 ingedrukt en zet tegelijkertijd de machine AAN.
- 4 De machine staat nu in Demo stand, het display geef dit aan.
- 5 Herhaal stap 1 t/m 3 om Demostand uit te schakelen.

Bij het AAN zetten van de machine geeft het display een melding wanneer demostand actief is.

Recepten kopiëren van machine naar machine:

Het is mogelijk om de gehele actieve receptlijst inclusief aanpassingen die zijn gedaan te kopiëren naar een andere machine (zelfde type en uitvoering)

Technische handleiding Beanmachine XL

- 1 Plaats een lege USB-stick.
- 2 Druk achtereenvolgens op #4231.
- 3 Navigeer in het menu naar DRANKINSTELLINGEN/KOPIEER RECEPTLIJST.
- 4 Selecteer 'Exporteer receptlijst' en bevestig met Enter.
- 5 Het display geeft informatie over voortgang en gereed melding.
- 6 Neem de USB-stick uit en plaats deze in de andere machine (dit moet een zelfde type en uitvoering zijn).
- 7 Navigeer in het menu naar DRANKINSTELLINGEN/KOPIEER RECEPTLIJST.
- 8 Selecteer 'Importeer receptlijst' en bevestig met Enter.
- 9 Het display geeft informatie over voortgang en gereed melding.
- 10 Neem de USB-stick uit en sluit de deur.
- 11 De machine is gebruiksklaar

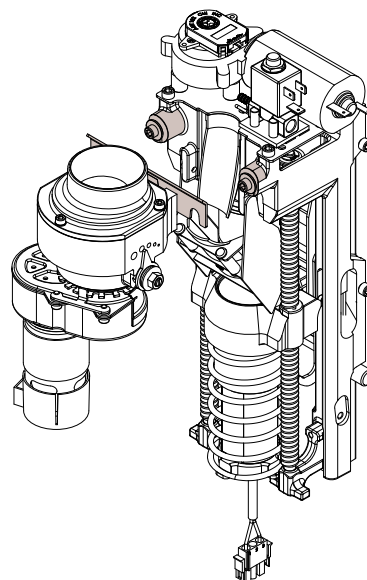
8 INSTALLATIE

8.1 De machine opstarten



Pas op voor beknellingen.

1. Verwijder de lekbak.
2. Demonteer de rechter zijplaat.
3. Open de deur van de machine en open het zwarte binnendeurtje, waarachter de brewer hangt.
4. Hang de bonenmaler aan de ophangbouten van de brewer en zet deze vast door de inbusbout handvast aan te draaien. De linker inbus hoeft en kan niet vast gedraaid te worden.
5. Verbind de witte connector van de bonenmaler met de machine.
6. Monteer de zijplaat en plaats de lekbak.
7. Sluit de machine aan op het electra en het water.
8. Draai de kraan open en controleer op lekkage.
9. Plaats de bonencontainer op de machine.
10. Vul de containers met ingrediënten
11. Zet de machine aan met de aan/uit schakelaar (zie paragraaf 2.4).
Trek de interlock uit of gebruik de servicesleutel. Plaats een beker en druk op een knop om de boiler te vullen.
12. Kalibreer de machine .
13. Sluit de deur.
14. Plaats een beker onder het uitgiftepunt en start het spoelprogramma. (zie paragraaf 4.5).
15. De machine is klaar voor gebruik.



Figuur 8-1

9 ONDERDELEN VERVANGEN

9.1 Veiligheidsvoorschriften - onderdelen vervangen



Trek de stekker uit de wandcontactdoos voordat reparatie of vervanging van een onderdeel plaatsvindt.

- Raadpleeg ook par. 3.1.
- Controleer de bedrading op beschadigingen, voordat met de reparatiewerkzaamheden wordt begonnen.
- Zelfborgende materialen en slangklemmen niet hergebruiken.
- Maak alles weer schoon en droog na reparatie.

9.2 Reparaties



Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos voordat er een reparatie plaats vindt.

Sluit de waterkraan en ontkoppel de watertoevoerslang, indien van toepassing.

Plaats de machine zo dat de linker-, rechter- en achterzijde vrij toegankelijk zijn.

9.2.1 Verwijderen beplating



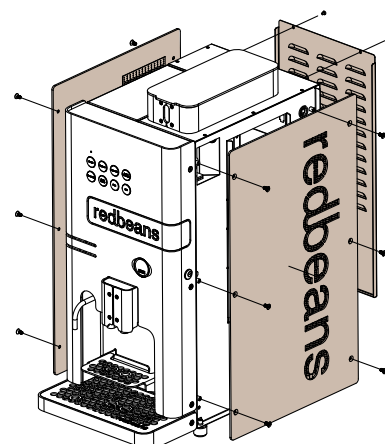
Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de machine. De machine is zwaar, zie par. 6.5.



Alle boilerdelen zijn heet, ook water uit de boiler is heet.

1 Verkrijg toegang tot de machine, zie par. .

2 Verwijder de beplating.



Figuur 9-1

9.3 Legen/vullen van de boiler

Legen van de boiler:

- 1 Sluit de watertoevoer en plaats een beker.
- 2 Ga in het servicemenu via 'machine-instellingen' en 'water' naar 'leeg machine' en druk op enter.

Vullen van de boiler:

- 1 Open de watertoevoer en plaats een beker.
- 2 Ga in het servicemenu via 'machine-instellingen' en 'water' naar 'vul machine' en druk op enter.

9.4 Herstarten

- 1 Controleer of de bedrading op de juiste manier is aangesloten.
- 2 Controleer of de slangen en ventielen goed zijn aangesloten.
- 3 Breng de beplating weer aan op de machine.
- 4 Koppel de watertoevoerslang weer aan (indien van toepassing) en draai de kraan open.
- 5 Sluit de netspanning weer aan.

Zet de machine aan met de aan/uitschakelaar of plaats de service sleutel.

- 6 Voer het dagelijks onderhoud uit, zie par. 4.5.
- 7 Sluit de deur.

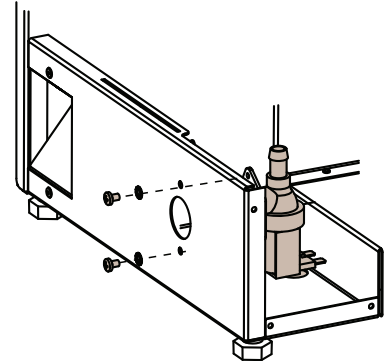
Wacht tot de software gereed is.

De gereedmeldingstekst verschijnt op het display.

- 8 Controleer de machine op lekkage.
- 9 De machine is gereed voor gebruik.

9.5 Inlaatventiel vervangen

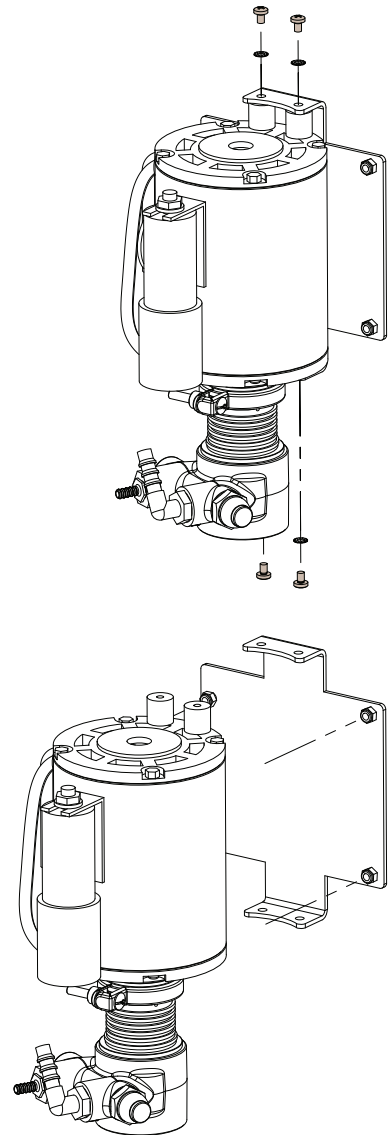
- 1 Ledig de boiler, zie par. 9.3.
- 2 Verwijder de beplating aan de linkerkzijde, zie par. 9.2.
- 3 Koppel de bedrading los van het inlaatventiel.
- 4 Koppel de waterslangen los van het inlaatventiel.
- 5 Schroef de twee schroeven los van het inlaatventiel.
- 6 Vervang het inlaatventiel.
- 7 Sluit de waterslang aan op het inlaatventiel.
- 8 Sluit de bedrading aan op het inlaatventiel.
- 9 Herstart de machine, zie par. 9.4.
- 10 Vul de boiler, zie par. 9.3.



Figuur 9-2

9.6 Waterpomp vervangen

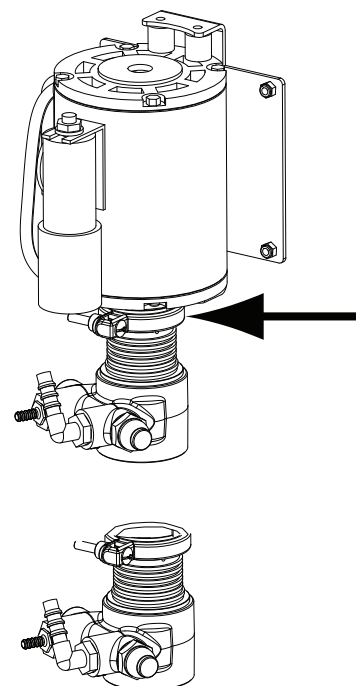
- 1 Ledig de boiler, zie par. 9.3.
- 2 Verwijder de beplating aan de linkerkzijde, zie par. 9.2.
- 3 Koppel de bedrading los van de pomp.
- 4 Koppel de waterslangen los van de pomp.
- 5 Demonteer de hele pompsamenstelling (motor, beugel en pompkop) door de vier de schroeven/moeren los te draaien.
- 6 Ontkoppel de waterpomp door de beugel los te schroeven en te openen.
- 7 Monteer de waterpomp en monteer de beugel.
- 8 Vervang de pompsamenstelling.
- 9 Sluit de waterslangen aan op de pomp.
- 10 Sluit de bedrading aan op de pomp.
- 11 Herstart de machine, zie par. 9.4.
- 12 Vul de boiler, zie par. 9.3.



Figuur 9-3

9.7 Waterpompkop vervangen

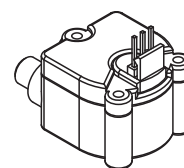
- 1 Ledig de boiler, zie par. 9.3.
 - 2 Verwijder de beplating aan de linkerkant, zie par. 9.2.
 - 3 Koppel de bedrading los van de pomp.
 - 4 Koppel de waterslangen los van de pomp.
 - 5 Demonteer de hele pompsamenstelling (motor, beugel en pompkop) door de vier de schroeven/moeren los te draaien.
 - 6 Schroef de klem tussen pompkop en motor los.
 - 7 Vervang de pompkop.
 - 8 Schroef de klem tussen pompkop en motor vast.
 - 9 Sluit de waterslangen aan op de pomp.
 - 10 Sluit de bedrading aan op de pomp.
 - 11 Herstart de machine, zie herstartprocedure par. 9.4.
- Voer de vulprocedure uit par. 9.3.



Figuur 9-4

9.8 Flowmeter vervangen

- 1 Ledig de boiler, zie par. 9.3.
 - 2 Verwijder de beplating aan de linkerkant, zie par. 9.2.
 - 3 Koppel de bedrading los van de flowmeter.
 - 4 Koppel de waterslangen los van de flowmeter.
 - 5 Schroef de twee schroeven los van de flowmeter.
 - 6 Vervang de flowmeter.
 - 7 Sluit de waterslangen aan op de flowmeter.
 - 8 Sluit de bedrading aan op de flowmeter.
 - 9 Herstart de machine, zie herstartprocedure par. 9.4.
- Doe ook de vulprocedure par. 9.3.
- 10 Calibreer heet water, zie par. .



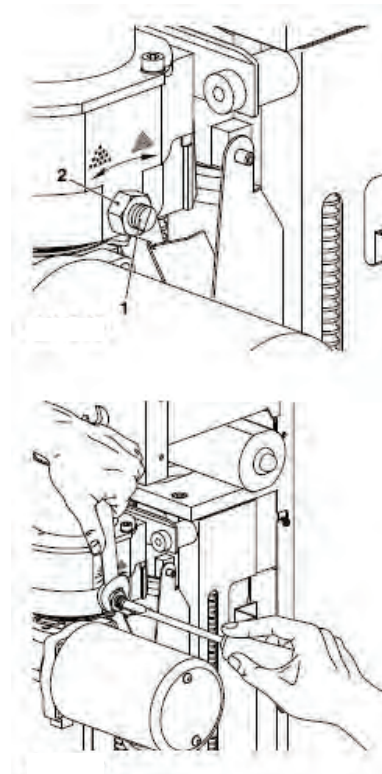
Figuur 9-5

9.9 Instelling van de maalstenen

De maalstenen van de bonenmaler zijn vanuit de fabriek reeds ingesteld.

De instelling van de maalstenen is te wijzingen met de conische as.

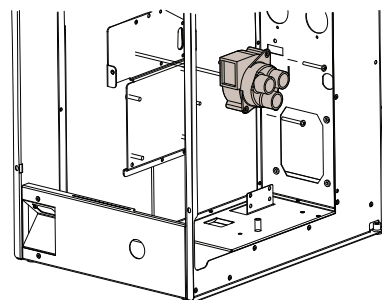
- 1 Verwijder de beplating aan de rechterzijde.
- 2 Verwijder borgmoer (2) met een 10mm steeksleutel en houd gelijktijdig de instelschroef (1) met een schroevendraaier, maat 5 in de juiste positie.
- 3 Verwijder de wijzer van de maalgraadindicator.
- 4 Voer een bonenmaler calibratie uit, om de bonenmaler te laten draaien.
- 5 Draai tijdens draaien de instelschroef (1) met de klok mee, totdat het knarsende geluid te horen is, wanneer de twee slijpschijven elkaar raken.
- 6 Draai nu de instelschroef (1) 120° tegen de klok in.
- 7 Plaats de maalgraadindicator met de pijlpunt recht omhoog.
- 8 Draai de borgmoer met steeksleutel 10mm vast en houd daarbij de instelschroef met de schroevendraaier in positie.
- 9 Calibreer de bonenmaler.



Figuur 9-6

9.10 Extractieventilator vervangen

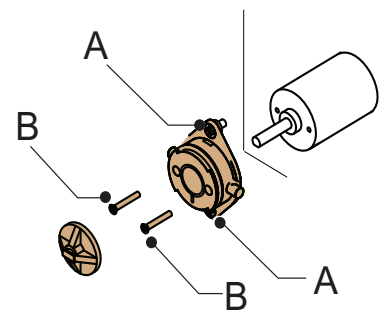
- 1 Verwijder de beplating aan de achterzijde, zie par. 9.2.
- 2 Koppel de bedrading los van de ventilator.
- 3 Schroef de twee schroeven van de ventilatorbevestiging los.
- 4 Schroef de twee schroeven van het kapje los.
- 5 Schroef de twee schroeven van de slang los.
- 6 Verwijder de afzuigslangen.
- 7 Vervang de ventilator.
- 8 Plaats de afzuigslangen terug.
- 9 Monteer de slang weer met twee schroeven.
- 10 Monteer het kapje met de twee schroeven.
- 11 Monteer de ventilatorbevestiging met de twee schroeven.
- 12 Sluit de bedrading aan.
- 13 Herstart de machine, zie herstartprocedure par. 9.4.



Figuur 9-7

9.11 Mixermotor vervangen

- 1 Open de deur.
- 2 Verkrijg toegang tot de machine, zie par. 9.2.
- 3 Draai de schroeven (A) los, om de mixerbase en motor uit te nemen.
- 4 Koppel de bedrading af.
- 5 Draai de schroeven (B) los, om de motor te demonteren.
- 6 Vervang de motor.
- 7 Sluit de bedrading aan.
- 8 Monteer het geheel in omgekeerde volgorde weer in de machine.
- 9 Herstart de machine, zie herstartprocedure par.9.4.



Figuur 9-8

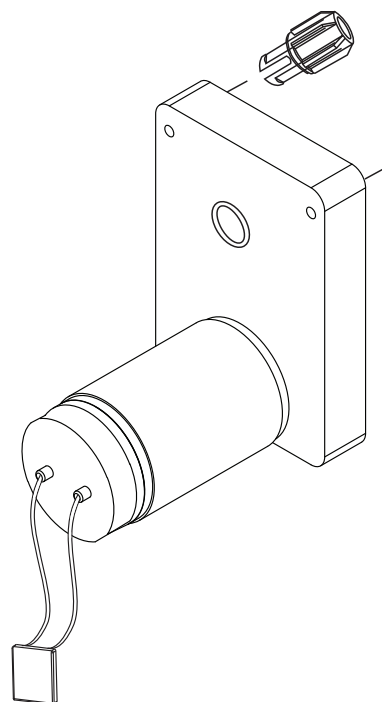
9.12 Ingrediëntmotor vervangen

Ingrediëntmotor verwijderen

- 1 Verkrijg toegang tot de machine, zie par. 9.2.
- 2 Verwijder de beplating aan de linkerkant.
- 3 Open de deur van de machine.
- 4 Verwijder de containers.
- 5 Verwijder het tandwiel van de betreffende motoras.
- 6 Verwijder de twee schroeven waarmee de motor is gemonteerd.
- 7 Koppel de connector van de motor los (linkerkant machine).
- 8 Verwijder de motor.

Ingrediëntmotor monteren

- 1 Sluit de connector van de motor weer aan.
- 2 Plaats de motor.
- 3 Schroef de motor vast met de twee schroeven.
- 4 Plaats het tandwiel op de motoras.
- 5 Plaats de containers.
- 6 Herstart de machine, zie herstartprocedure par. 9.4.



Figuur 9-9

9.13 Deur plaat



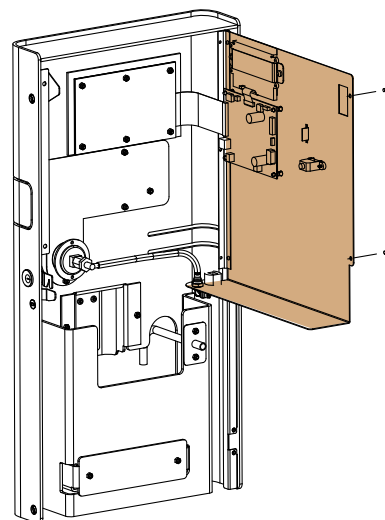
Let op! : Printplaten zijn ESD gevoelig. Doe een ESD polsbandje om en sluit deze aan op het machineframe.

Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de machine. De machine is zwaar, zie par. 6.5.

- Lees de veiligheidsvoorschriften, zie par. 9.1.
- Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos.

Openen deur plaat.

- 1 Open de deur.
- 2 Schroef de plaat los.
- 3 Draai de deurplaat open.



Figuur 9-10

9.14 Vervang zetgroep



Was uw handen voordat u met deze procedure verder gaat.

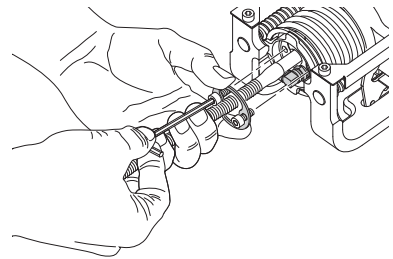
1. Open de deur.
2. Gebruik de servicesleutel.
3. Verwijder het rechter zijpaneel.
4. Ontkoppel de water toevoer.
5. Ontkoppel de elektrische aansluitingen van de zetgroep.
6. Haal de zetgroep uit de machine, deze zit met 2 schroeven vast.
7. Verwijder de bonenmaler van de "oude" zetgroep en plaatst deze op de nieuwe zetgroep.
8. Plaats de nieuwe zetgroep in omgekeerde volgorde.
9. Herstart de machine, zie herstartprocedure (zie paragraaf 9.4)

9.15 Vervangen van de elementen in de onderste zetgroep



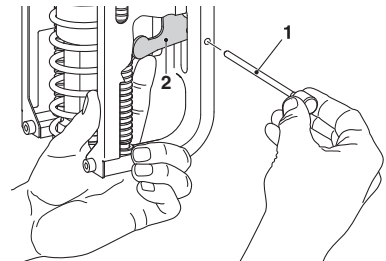
Was uw handen voordat u met deze procedure verder gaat.

1. Open de deur.
2. Verwijder het linker zijpaneel.
3. Gebruik de servicesleutel.
4. Druk op het servicepaneel #04#, druk nogmaals #04#
De zetgroep staat nu in de geopende stand.
5. Ontkoppel de water toevoer.
6. Ontkoppel de elektrische aansluitingen van de zetgroep.
7. Haal de zetgroep uit de machine.
8. Verwijder de twee schroeven.
9. Schroef de pin uit de zetgroep om de uitstoter naar achteren te kunnen klappen en de cilinder bereikbaar te maken.



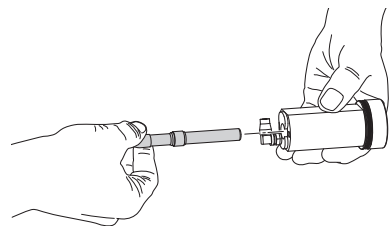
Figuur 9-11

10. Schuif de cilinder uit de zetgroep.
11. Verwijder het element uit de cilinder.



Figuur 9-12

12. Monteer het geheel weer in de omgekeerde volgorde.



Figuur 9-13

9.16 LCD-display en displayprint



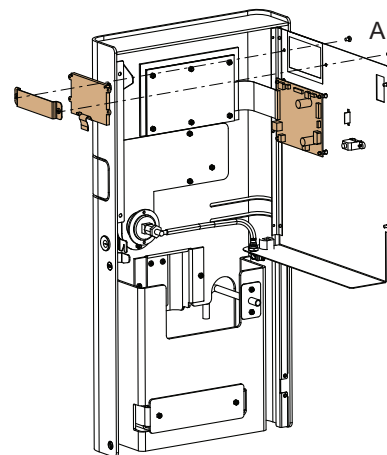
Let op! : Printplaten zijn ESD gevoelig. Doe een ESD polsbandje om en sluit deze aan op het machineframe.

Vervangen van het LCD-display

- 1 Open de deurplaat, zie (zie paragraaf 9.13)
- 2 Verwijder de 2 schroeven van het LCD-display (A).
- 3 Vervang de LCD-display.
- 4 Sluit de deur plaat.

Vervangen van de displayprint

- 1 Open de deurplaat, zie (zie paragraaf 9.13)
- 2 Verwijder de displayprint.
- 3 Vervang de displayprint.
- 4 Sluit de connectors aan op de displayprint.
- 5 Sluit de deur plaat.



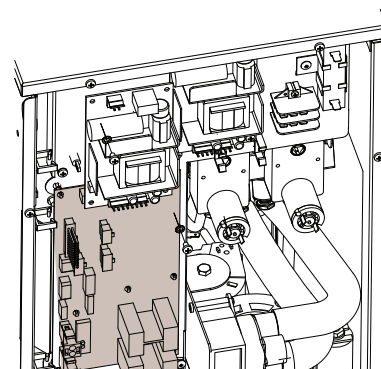
Figuur 9-14

9.17 Besturingsprint vervangen



Let op! : Printplaten zijn ESD gevoelig. Neem ESD bescherming alvorens te gaan werken aan deze onderdelen. Doe een ESD polsbandje om en sluit deze aan op het machineframe.

- 1 Verkrijg toegang tot de machine, zie par. 9.2.
- 2 Verwijder de beplating aan de achterzijde, zie par. 9.2.1.
- 3 Koppel de connectoren los van de besturingsprint.
- 4 Maak de besturingsprint los van de klemmen waarmee deze is bevestigd op de machine.
- 5 Vervang de besturingsprint.
- 6 Plaats de besturingsprint door deze op de klemmen te drukken.
- 7 Sluit de connectoren aan op de besturingsprint.
- 8 Herstart de machine, zie herstartprocedure par. 9.4.



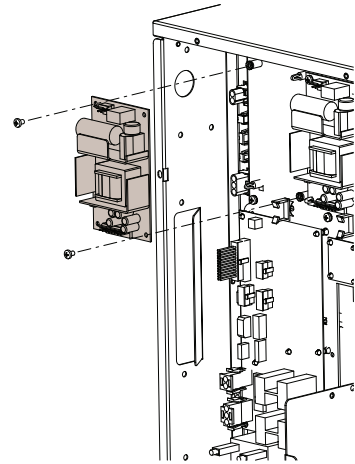
Figuur 9-15

9.18 Voeding vervangen



Let op! : Printplaten zijn ESD gevoelig. Doe een ESD polsbandje om en sluit deze aan op het machineframe.

- 1 Open de deur.
- 2 Verkrijg toegang tot de machine, zie par. 9.2 en verwijder de achterplaat.
- 3 Koppel de bedrading van de voeding los.
- 4 Vervang de voeding.
- 5 Monteer de voeding in de machine.
- 6 Sluit de bedrading van de voeding aan.
- 7 Herstart de machine, zie herstartprocedure par. 9.4.



Figuur 9-16

9.19 Aan/uit schakelaar vervangen

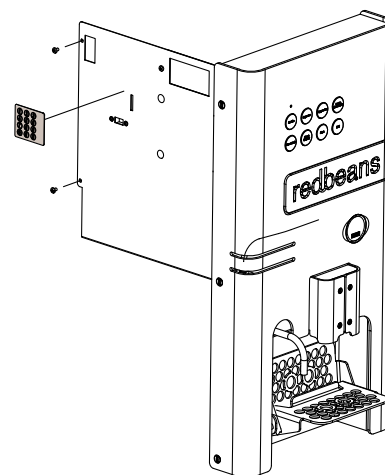
- 1 Verkrijg toegang tot de machine, zie par. . 9.2
- 2 Verwijder de connectors van de aan/uit schakelaar.
- 3 Vervang de aan/uit schakelaar.
- 4 Sluit de connectors van de aan/uit schakelaar weer aan.
- 5 Herstart de machine, zie herstartprocedure par. 9.4.

9.20 Service paneel



Let op! : Printplaten zijn ESD gevoelig. Doe een ESD polsbandje om en sluit deze aan op het machineframe.

- 1 Open de deurplaat, zie par. 9.13
- 2 Verwijder het servicepaneel.
- 3 Reinig grondig en ontvet het oppervlak op de deurplaat.
- 4 Vervang het servicepaneel.
- 5 Sluit de deurplaat, zie par.9.13



Figuur 9-17