

Schnellstart-Anleitung Medium Espresso

Version 2.0 / 01.07.2016



Dieses Dokument richtet sich an Servicetechniker, die von ETNA Coffee Technologies geschult wurden. Beachten Sie die in den Gebrauchsanleitungen und in der technischen Anleitung der Maschine formulierten Sicherheitsanweisungen.

Programmiertasten

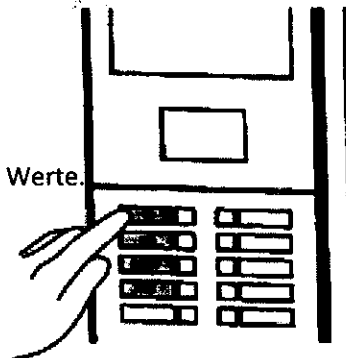
Zugang Servicemenü #4231#

Sobald Sie im Menü sind, können Sie wie folgt navigieren:

+ und - : Navigation durch das Menü, Erhöhung oder Reduzierung der Werte.

ENTER : Bestätigung zur Speicherung oder Aktivierung des Werts.

ESC (oder # auf dem Servicepanel): Schritt zurück im Menü (bis zum Verlassen des Menüs).



Phase 1, gebrauchsfertig machen

1. Die Container mit den Zutaten befüllen.
2. Die Maschine an die Wasserzufuhr und an Strom anschließen, den gelben Serviceschlüssel einführen und die Maschine auf „AN“ stellen.
3. Eine Kanne unter die Heißwasserausgabe stellen und die Maschine füllen (siehe Display zur Anleitung für den Anschluss einer neuen Maschine, oder heißes Wasser ziehen).

Phase 2, die Maschine kalibrieren

1. Gehen Sie zu: MENÜ/MASCHINENEINSTELLUNGEN/KALIBRIERUNG/INSTANT-KALIBRIERUNG und kalibrieren Sie „Topping“ (1) und „Schokolade“ (2), indem Sie „JA“ auswählen und über „ENTER“ die Ausgabe starten (folgen Sie den im LCD-Display angezeigten Anweisungen).
Die ersten zwei Ausgaben wegkippen, bei den beiden folgenden den Durchschnittswert in der zweiten Zeile eingeben (Defaultwert ist zum Beispiel 95, dies steht für 9,5 Gramm).
2. „Heißwasser“ und, sofern angeschlossen, „Kaltwasser“ kalibrieren. Nicht auf Basis eines Durchschnittswerts, geben Sie nacheinander die Werte von 3 Ausgaben ein.
3. Aktivieren Sie das Mahlwerk über „Mahlwerk kalibrieren“ und kontrollieren Sie den Mahlgrad.
4. Sofern erforderlich, das Mahlwerk nachstellen. Auch hier nach dem Nachstellen die ersten beiden Mengen wegkippen. Beurteilen Sie anschließend den Mahlgrad. Danach 2 Ausgaben des gewünschten Mahlgrads auffangen und das Durchschnittsgewicht eingeben.
5. Die Maschine auf „AUS“ stellen (10 Sekunden lang) und den Serviceschlüssel dabei in der Maschine belassen. Die Maschine wieder auf „AN“ stellen: Jetzt wird mit den eingegebenen Kalibrierungswerten gerechnet.

Anleitung Kalibrierung Mahlwerk

- Die Mutter auf der rechten Seite des Mahlwerks mit Steckschlüssel 10 lösen, um den Zeiger bewegen zu können.
- Feinerer Mahlgrad: den Zeiger während des Mahlens im Uhrzeigersinn drehen.
- Groberer Mahlgrad: den Zeiger gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Stellen Sie einen Becher oder Auffanglöffel so aufstellen, dass der gesamte ausgegebene Kaffee aufgefangen wird.
- Nach der Anpassung des Mahlgrads (erneut) kalibrieren.

Phase 3, Einstellung Getränke und Abschluss der Installation

1. Die Brüheinheit mit dem vorgeschriebenen Reinigungsmittel (*02*) reinigen.
2. Einen Kaffee ziehen und diesen wegkippen.

Schnellstart-Anleitung Medium Espresso

Version 2.0 / 01.07.2016



3. Gehen Sie zu „MENÜ/GETRÄNKEEINSTELLUNGEN“ und wählen Sie in der ersten Zeile die Taste, deren Getränkewerte eingestellt werden sollen.
4. Die zweite Zeile im Menü auswählen, um die Getränkeinstellungen der ausgewählten Taste aus dem vorherigen Schritt anpassen zu können.
5. Kontrollieren Sie alle verfügbaren Getränke und stellen Sie, sofern erforderlich, die Rezeptwerte nach Wunsch ein.
6. Kontrollieren Sie, ob bei allen Getränken, bei denen die Dosierung in der Mischkammer erfolgt, der Dosiermoment stimmt, so dass die Vor- und Nachspülzeit in der Mischkammer ausreichend ist (über „Vorspülen“ im Getränkerezept einstellbar. Defaultwert 10 = 1 Sekunde = 15ml).
7. Die Maschine spülen (*01*).
8. Den Auffangbehälter leeren.

Erläuterung

- Die Tasten in der Tür werden in Spalten gezählt. Jede Spalte hat fünf Tasten. Eine Funktionstaste zählt als Taste, sie erscheint aber selbstverständlich nicht in den Getränkeinstellungen.
- Es kann sein, dass eine Shift-Taste verwendet wird und die Anzahl der Getränke höher ist als die Anzahl der an der Maschine verfügbaren Tasten (zählen).
- Da die Maschine kalibriert wird, werden die Rezeptwerte in Gramm und Millilitern angegeben. Nur die Zeiten werden in Zehntelsekunden angezeigt.
Das Kopieren der Getränkeinstellungen von der einen auf die andere Maschine ist nur in Kombination mit der Kalibrierung von Maschinen sinnvoll.
- Es gibt eine Gesamtwassermenge und eine Kaffeewassermenge. Das Kaffeewasser ist selbstverständlich Teil der Gesamtmenge. Die Differenz (bei Getränken, bei denen auch eine Instant-Zutat dosiert wird) läuft selbstverständlich durch die Mischkammer.
Beispiel: Cappuccino: 120 ml Gesamtmenge Wasser, 50 ml Kaffeewasser, somit 70 ml verfügbar für das Topping in der Mischkammer.

ETNA Coffee Technologies