



The Touch of Taste

Betriebsanleitung	S400
Mode d'emploi	S400
Operating Instructions	S400

Typenschild

Maschinen-Leistungsschild

HIER EINKLEBEN

Deutsch / Français / English

Deutsch	5
Français	29
English	53
Wartung / Service / Maintenance	77

CatalogueCode 71914



HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Telefon +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsbestimmungen	6	Kundeninformationen	23
Wichtige Informationen	6	Wartung und Betreuung der S400	23
S400 Modell-Informationen	7	Die optimale Kaffequalität	23
Bester Kaffee auf engstem Raum	7	Reinigung	23
Schweizer Hightech	7	Service	23
Self Diagnostic System (SDS)	7	Wasser	23
Man genießt auch mit den Augen	7	Systemmeldungen	24
Der Service zum Kaffee	7	Was sind Systemmeldungen	24
Ansicht S400	8	Vorgehen bei Systemmeldungen	24
Milchmodul S400 R (optional)	8	Fehlermeldungen	26
Instantmodul S400 I (optional)	9	Was sind Fehlermeldungen	26
Dampfauslauf (optional)	9	Vorgehen bei Fehlermeldungen	26
Powersteam (optional bei 545)	9	Technische Daten	27
Ansicht Bedienteil	10	Modelleübersicht	27
Inbetriebnahme	11	Wasseranschluss	27
Einschalten und Aufheizen der Maschine	11	Artikel für die Reinigung / Bestellnummern	27
Bedienung der S400	12	Installationsschema	78
Getränke beziehen	12	Prüfbescheinigung /	79
Kannenservice	12	Kaffeeboiler (32814) 1 bis 2 kW	79
Teewasser	12	Kaffeeboiler (32650) 1 bis 3 kW	80
Dampfprodukte beziehen (Option)	13	Tee-/Dampfboiler (47218) 2.0 kW	81
Powersteam Produkte beziehen (Option)	13	Tee-/Dampfboiler (47217) 3.2 kW	82
Reinigung und Wartung	14	Tee-/Dampfboiler (32648) 2 bis 6 kW	83
Grundsätzliches zur Reinigung	14	CE-Konformitätserklärung	85
Reinigung <u>ohne</u> Milchmodul	15		
Reinigung des Getränkeauslaufes	16		
Reinigung der Bohnenbehälter	16		
Reinigung <u>mit</u> Milchmodul	17		
Reinigung des Getränkeauslaufes	18		
Reinigung der Bohnenbehälter	18		
Reinigung von Optionen	19		
Reinigungsintervall für das Instantmodul	19		
Zerlegen des Instantmoduls	19		
Dampf- und Powersteamauslauf reinigen	20		
Leeren und Nachfüllen von Behältern	21		
Satzbehälter leeren	21		
Bohnenbehälter nachfüllen	22		
Milchbehälter (Element R)	22		
Instantbehälter nachfüllen	22		

Sicherheitsbestimmungen

Diese Betriebsanleitung erleichtert es Ihnen, Ihre Kaffeemaschine S400 kennenzulernen und ihre Einsatzmöglichkeit zu nutzen. Die Anleitung enthält wichtige Hinweise, um die S400 sachgerecht und sicher zu betreiben. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten sowie Ausfallzeiten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der S400 wird dadurch erhöht.

- Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der S400 verfügbar sein.
- Jede Person, die mit der S400 arbeitet, muss diese Betriebsanleitung durchlesen und anwenden.
- Bei unbeaufsichtigten Betriebsunterbrüchen ist die Maschine auszuschalten und der Wasserhahn zu schliessen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
- Ist ein Bohnenbehälter zum Einfüllen der Bohnen zu hoch, so muss ein sicherer Auftritt verwendet werden.
- Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslaufteile für längere Zeit heiss bleiben.
- Verwenden Sie für die Reinigung der S400 nur HGZ Reinigungstabletten mit der Artikel-Nr. 57'002 oder 57'003 und den HGZ Cappucleaner mit der Artikel-Nr. 57'045 oder 57'046. Bei Schadenfällen, bei denen die Reinigung nicht mit den HGZ Reinigungstabletten vorgenommen wurde, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Die Maschine darf auf keinen Fall von einem Laien geöffnet oder repariert werden, da ansonsten Gefahr für Leben und Gerät bestehen.
- Explosionsgefahr: Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW freie Treibmittel sind oft entflammbar.
- Für Unfälle oder Schäden auf Grund Nichtbeachtung dieser Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!
- Der Geräuschpegel sollte 70dB nicht überschreiten.

Wichtige Informationen

Einsatzbedingungen der S400

Die S400 ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Diese Maschine ist nur bedingt geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zu-

ständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihrer Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Hinweise zur Installation

Die S400 darf nur von einem instruierten Servicetechniker montiert und gewartet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemässe Montage hervorgerufen werden. Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie nicht im direkten Personenverkehr steht. Die Kaffeemaschine muss auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann.

Bei der Montage muss der neue Schlauchsatz, der mit dem Gerät geliefert wird, benutzt werden. Die alten Schlauchsätze dürfen nicht wiederverwendet werden.

Steuerungsschutz

Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.

Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation auszuziehen.

Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

Tischausschnitt (siehe Installationsschema)

Elektrische Anweisungen

Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, so muss eine solche Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Die S400 muss mit einer separaten Sicherungsgruppe abgesichert werden. Gemäss Niederspannungsverordnung muss in Nass- und Feuchträumen die Steckdose, an der die S400 angeschlossen ist, gegen Fehlerstrom gesichert sein. Für Maschinen mit Zusatzgeräten werden zusätzliche Steckdosen (1N 230V) benötigt.

ACHTUNG: Unterbrüche im Nullleiter können die Steuerung zerstören.

Wasserdruck / Qualität

Maximal 5 bar, minimal 2 bar. Ein Druck ausserhalb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine. Bei Wasserhärte über 10 dH°/17 fH° ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass (Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5 bis 8 dH° (8-14 fH°).



S400



S400 mit Becherdispenser



S400 mit Münzprüfer



S400 mit Milchmodul S400 R

S400 Modell-Informationen

Schweizer Hightech

Die Marke Rex-Royal steht für modernste Kaffeemaschinentechnologie. Mehr als 70 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Maschinen garantieren für ausgezeichnete Qualität. Mit der patentierten und aussergewöhnlich schnellen Metallbrühgruppe als Herzstück ist dies ein Paradebeispiel schweizer Präzisionsarbeit. Die solide Bauweise der Brühgruppe ist auf Langlebigkeit und Wartungsfreundlichkeit ausgelegt.

Kaffee und Instantgetränke auf engstem Raum

Mit nur 34 cm Breite findet die S400 auf jeder Theke Platz. Sie ist die ideale Alternative für ein vielfältiges Produktangebot auch bei engen Platzverhältnissen. Die S400 lässt sich bei Bedarf durch ein neuartiges Milchelement ergänzen. Das Belüftungssystem der Mühlen ist standard.

Self Diagnostic System (SDS)

Unser innovatives Self Diagnostic System (SDS) registriert jede Bewegung des Brühkolbens. Der Anpressdruck, die Pulver- und Wassermenge werden bei jedem Produktebezug durch das SDS optimal aufeinander abgestimmt. Bei Abweichungen korrigiert sich die Kaffeemenge selbst. Das Resultat ist Tasse für Tasse gleich bleibende Kaffequalität.

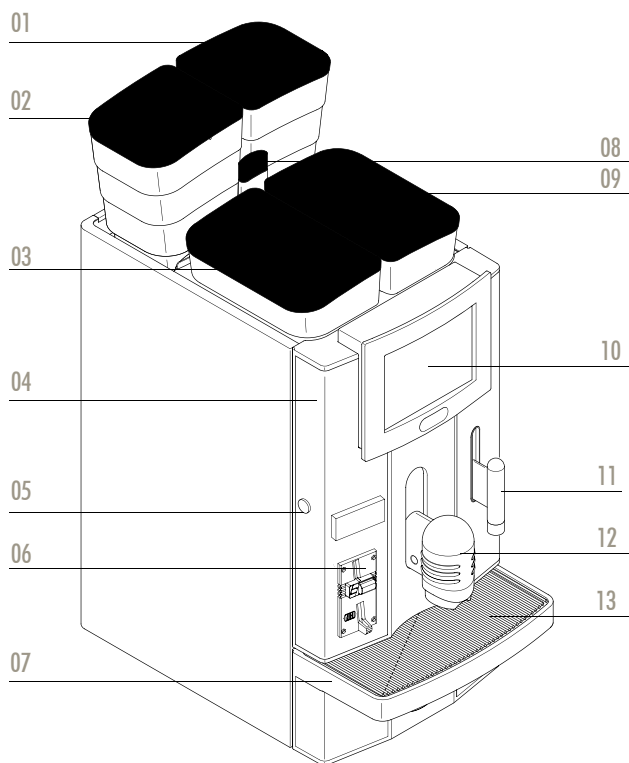
Man geniesst auch mit den Augen

Das innovative Design ergänzt die erstaunlichen Qualitäten der neuen Kaffeemaschinen-Generation. Das integrierte Heisswasser-/Dampfsystem verfügt über eine Stundenleistung von 58 Litern und erfüllt damit auch höchste Zeit- und Kapazitätsansprüche.

Der Service zum Kaffee

Zum perfekten Kaffee gehört auch der entsprechende Service. Die neuartige Bauweise der S400 ermöglicht eine besonders schnelle, effiziente Analyse und sorgt dadurch für tiefe Wartungskosten.

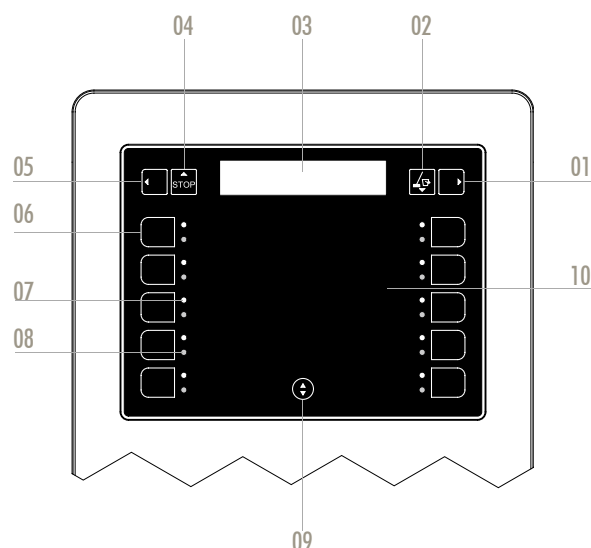
Die S400 garantiert Ihnen Kontinuität und Wirtschaftlichkeit auf Tastendruck.



- 01 Bohnenbehälter für die 2. Röstung
- 02 Bohnenbehälter für die 1. Röstung
- 03 Instantbehälter für Milchkpulver
- 04 Fronttür
- 05 Türschloss mit Schalter
- 06 Zahlungssystem *
- 07 Tropfschale zum wegschwenken

- 08 Tabletteneinwurf
- 09 Instantbehälter für Schokopulver
- 10 Bedienteil (Glas)
- 11 Teeauslauf
- 12 Getränkeauslauf höhenverstellbar
- 13 Tropfgitter

* optional erhältlich



- 01 Programmirtaste «Pfeil rechts»
- 02 Reinigungstaste, «Pfeil ab»-Taste
- 03 Display mit 2 x 20 Zeichen
- 04 STOP-Taste, «Pfeil auf»-Taste
- 05 Programmirtaste, «Pfeil links»
- 06 Produktasten (10 Strk)
- 07 10 Leuchtanzeigen weiss für die erste Produktebene

- 08 10 Leuchtanzeigen gelb für die zweite Produktebene
- 09 Umschalttaste zwischen weisser und gelber Produktebene
- 10 Beschriftungsfeld für bis zu 20 Produkte

Ansicht S400

Das neue Bedienkonzept ermöglicht die individuelle Gestaltung des Getränke Menus und die optimale Benutzerführung. Mit dem hochwertigen Glasbedienfeld stehen 10 doppelt belegbare Tasten zur Verfügung. Optional ist die S400 auch mit einem farbigen Touchbedienteil erhältlich.

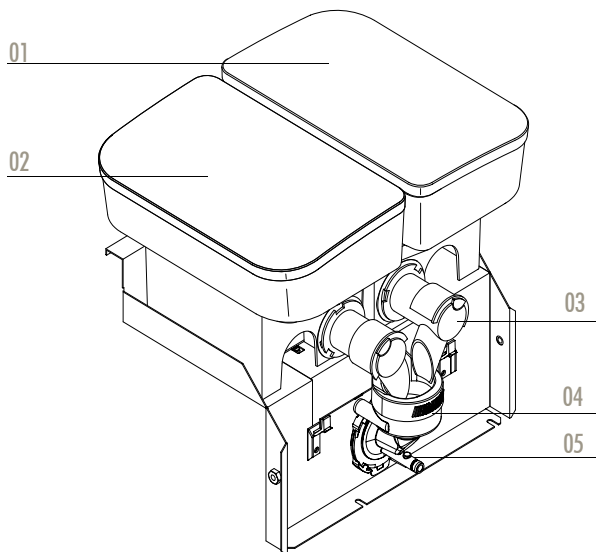
Zahlungssystem

Optional kann die Kaffeemaschine S400 mit einem Zahlungssystem ausgerüstet werden. Je nach Anforderung und Ausrüstung der Maschine können die Getränke mit Münz, Jetons oder Schlüssel bezogen werden.

Ansicht Bedienteil

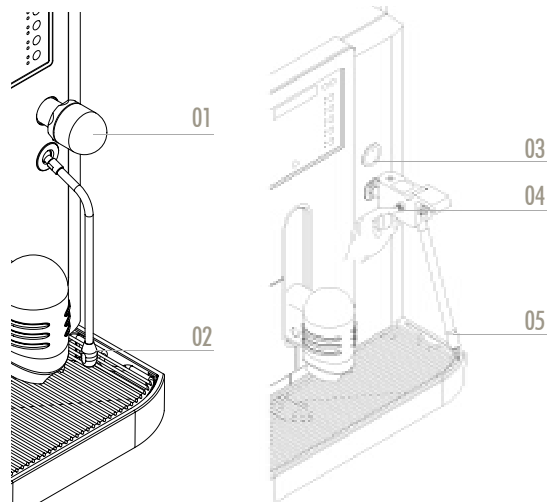
Mit dem edlen Glasbedienteil können bis zu 20 verschiedene Produkte bezogen werden. Die Produkte 11 bis 20 werden durch vorgängiges Drücken der UMSCHALT-TASTE (09) gewählt. Zusätzlich können die Produkte gewiffet werden, d.h. durch zweimaliges Drücken der Taste (innerhalb 1 Sekunde) wird das entsprechende Doppelprodukt gestartet.

Optional ist die Maschine mit einem grossen, farbigen 8.4 Zoll-Touchbedienteil erhältlich. Dieser bietet die Möglichkeit gezielt Werbung einzublenden und dem Kunden neue Einstellmöglichkeiten und mehr Informationen zugänglich zu machen.



- 01 Instantbehälter
für schokohaltiges Pulver
- 02 Instantbehälter
für milchhaltiges Pulver

- 03 Instant Behälterverschlüsse
- 04 Mischbecher
- 05 Zentraler Instantauslauf



- 01 Kompressorkühlschrank mit
Lüftungsgitter
- 02 Tropfschale mit Tropfgitter
- 03 Abschiessbare Kühltür
- 04 Ansaugleitung für
Milchbehälter rechts

- 05 Milchbehälter rechts
- 06 Ansaugleitung für
Milchbehälter links*
- 07 Milchbehälter links*

* optional erhältlich

Ansicht Mischmodul

Für die Zubereitung verschiedener Mischgetränke ist das Instantmodul mit zwei Pulverbehältern ausgerüstet, die je 1.6 Kilogramm fassen. In Kombination mit dem Milchmodul S400 R erzielen Sie eine riesige Produktvielfalt, die sich sehr einfach per Knopfdruck zubereiten lässt.

Die Instant Pulver werden im speziellen Mischbecher aufbereitet, in dem sie gelöst und gemischt werden. Anschließend wird das Instant Getränk direkt zum Mix-Auslauf geleitet

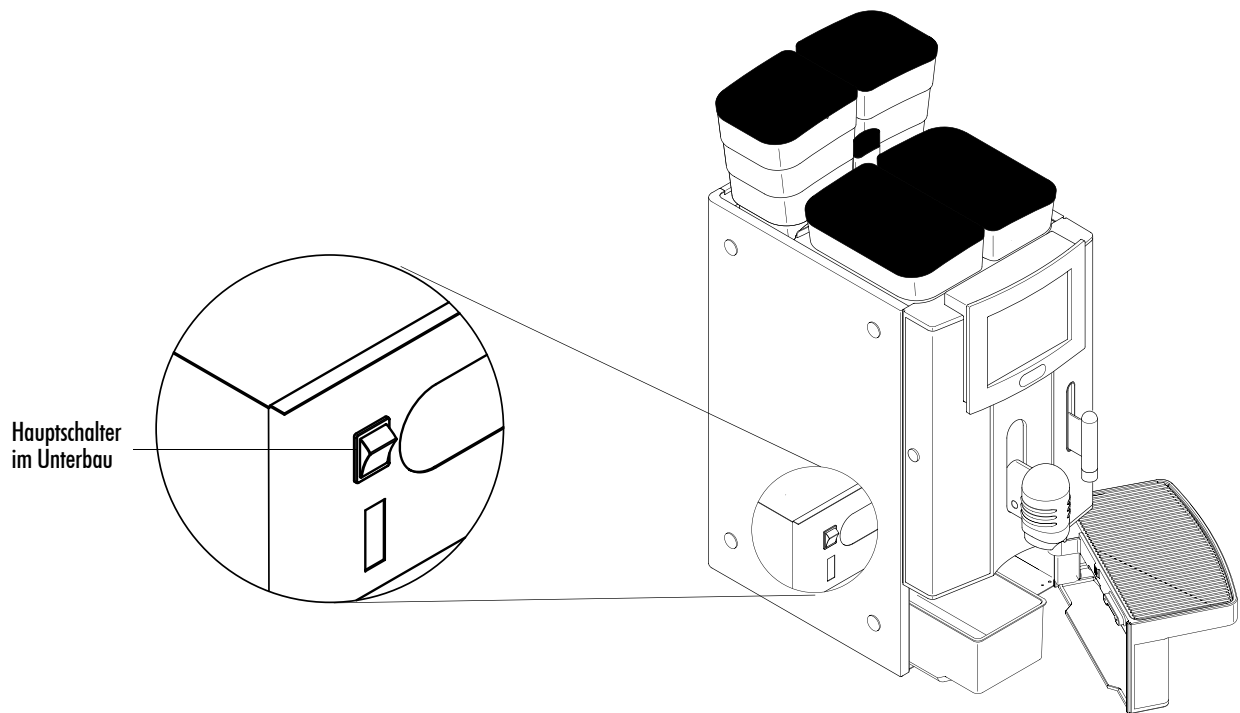
Nach jedem Getränkebezug erfolgt eine automatische Spülung der Mischkammer. Der integrierte Ventilator saugt Pulverstaub und Wasserdampf ab. Somit entstehen praktisch keine Pulververklebungen.

Milchmodul S400 R (optional)

Wenn Sie zum Kaffee die perfekte Milch wünschen, stellen Sie der S400 den neuen Kompressorkühlschrank zur Seite. Dieser verarbeitet auf Wunsch gleich zwei Milchsorten. Dafür steht jeder Sorte ein Milchbehälter mit je 5 Litern Fassungsvermögen zur Verfügung. Natürlich ist es auch möglich die Milch aus nur einem, dafür grösseren Behälter (10 Liter Fassungsvermögen) zu entnehmen.

Das neue Spülsystem sorgt für eine optimale Pflege der Milchleitungen. Auch die Reinigung des Milchteils ist denkbar einfach.

Zur Herstellung eines guten Milchschaums ist es wichtig, dass immer gleich temperierte Milch verwendet wird. Das beste Ergebniss erzielen Sie mit gekühlter Milch (+5°C).



Inbetriebnahme

Einschalten und Aufheizen der Maschine

1. Tropfschalentüre öffnen und Satzschublade herausziehen. Maschine am Hauptschalter, im Unterbau, einschalten.
2. Nach der Initialisierungsphase erscheint auf dem Display die Meldung KALT BITTE WARTEN.
3. Die Kaffeemaschine wird aufgeheizt. Während der Aufwärmphase können keine Produkte bezogen werden.
4. Sobald im Display die Anzeige BEREIT CS erscheint, können Produkte bezogen werden.

01 Kalt
Bitte warten

01 Bereit CS
00

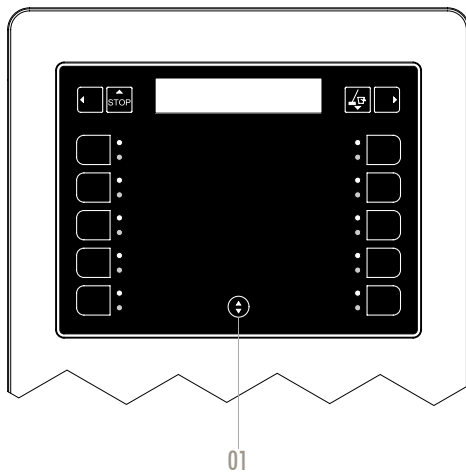
Je nach Gerätekonfiguration können während dem Start zusätzliche Meldungen angezeigt werden.

- Erscheint die Meldung BITTE GERÄT SPÜLEN drücken Sie die REINIGUNGSTASTE und die automatische Spülung wird gestartet. Ist der Vorgang abgeschlossen, erscheint die Anzeige BEREIT CS.
- Erscheint die Meldung TEE BOILER NICHT BEREIT, hat der Tee-/Dampfboiler die Betriebstemperatur noch nicht erreicht. Teewasser und Milch-/Mischprodukte können noch nicht bezogen werden.

01 Bitte
Gerät spülen



01 Tee Boiler
nicht bereit



Bedienung der S400

Produkteebene auswählen

Durch Drücken der UMSCHALTASTE (01) wechseln Sie zwischen den beiden Produktebenen. Die Leuchtanzeige neben den Produktetasten wechselt zwischen weiss und gelb. Die weiße Anzeige signalisiert die Bereitschaft für den Bezug der Produkte 1-10 (erste Produktebene). Die gelbe Anzeige weist auf die Produkte 11-20 (zweite Produktebene) hin.

Getränke beziehen

1. Tasse(n) unter den Mix-Auslauf stellen und die gewünschte PRODUKTTASTE drücken.
2. Der Bezug kann durch Drücken der STOP-Taste abgebrochen werden.
3. Auf dem Display erscheint die Meldung PRODUCT X. Wobei X für die gewählte Produktbezeichnung steht.
4. Möchten Sie zwei Tassen gleichzeitig beziehen, stellen Sie zwei Tassen unter den Getränkeauslauf. Drücken Sie die PRODUKTTASTE zweimal hintereinander (innerhalb 1 Sekunde).
5. Beim Bezug von Doppelprodukten (zwei Tassen gleichzeitig) erscheint im Display hinter der Produktbezeichnung zusätzlich der Buchstabe D.

Kannenservice

Mit der Taste KANNENSERVICE ist es möglich, über einen Tastendruck, mehrere Kaffee-Zyklen ohne Unterbruch zu brühen. Die Anzahl der Zyklen kann durch den Technischen Kundendienst eingestellt werden.

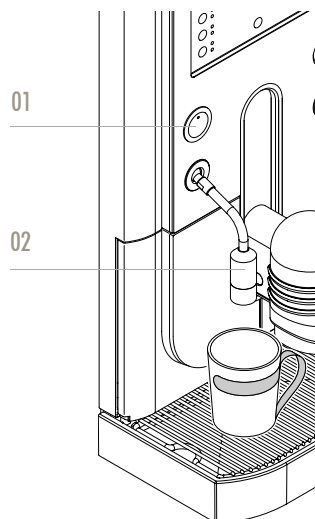


02 Product X

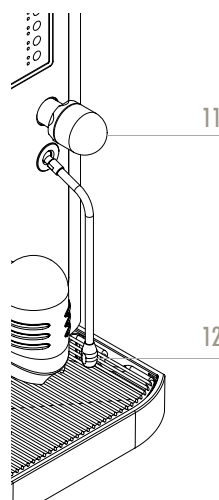


02 Product Xd





Heisses Wasser beziehen



Dampfprodukte
beziehen (option)

Heisses Wasser beziehen

1. Tasse unter den Teeauslauf stellen (Pos 02).
2. TEETASTE drücken (Pos 01).
3. Bei Bedarf Wasserbezug vorzeitig anhalten durch erneutes drücken der TEETASTE.

Dampfprodukte beziehen (Option)

Beachten Sie, dass beim Arbeiten mit Dampf die blanken Teile und der austretende Dampf sehr heiss werden können!

1. Dampfahn (Pos. 11) kurz öffnen um das Kondenswasser herauszuspülen und danach wieder schliessen.
2. Den Dampfauslauf (Pos. 12) in die Milch halten, die erhitzt werden soll und den Dampfahn solange öffnen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
3. Nach Entfernen des Milchkuges nochmals kurz den Dampfahn öffnen, wieder schliessen und mit einem feuchten Lappen den Dampfauslauf reinigen.

Die Temperatur für den Milchschaum darf +65°C nicht überschreiten, da sonst wertvolle Eiweisse zerstört werden. Dies kann Einfluss auf den Geschmack haben.

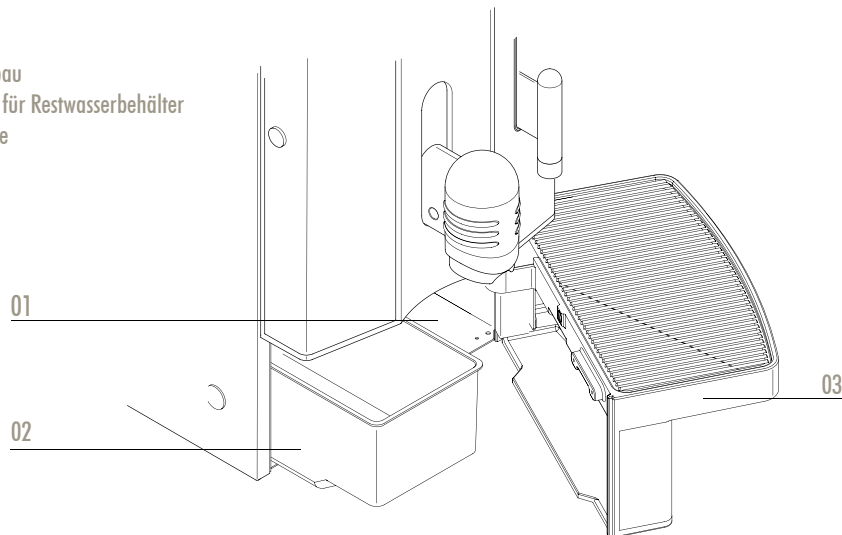


ALASSIO Unterbau

01 Einschubfach für Restwasserbehälter

02 Satzschublade

03 Tropfschale



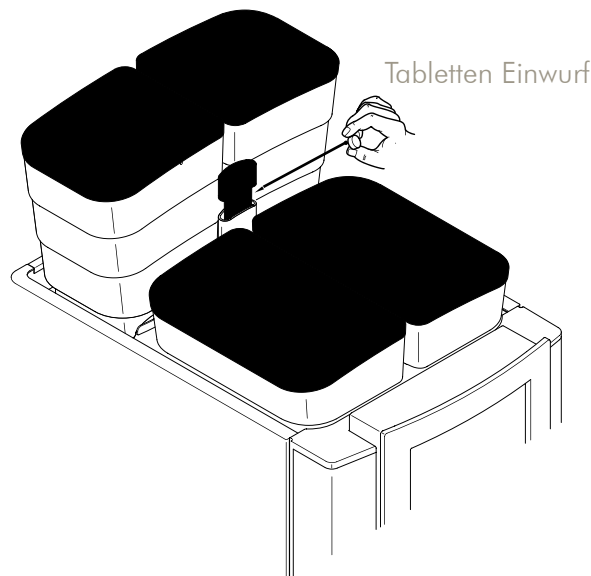
Reinigung und Wartung

Grundsätzliches zur Reinigung

- Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen mit einem Wasserschlauch oder mit Druckgeräten gereinigt werden. Sämtliche Verschaltungsteile dürfen nur mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Während der Reinigung ist der Produktebezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine Reinigung kann nie unterbrochen werden. Tritt ein Stromunterbruch auf, so wird beim Stromeinschalten ein neuer Reinigungsspülzyklus erzwungen.
- Reinigungsmittel müssen für Kinder un erreichbar aufbewahrt werden.
(CH: Giftklasse 5).
- Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur autorisierten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Unbedingt Hinweise auf den Packungen von Rex-Royal Cappucleaner (57'045) und Rex-Royal Reinigungstabletten (57'002) beachten.
- Wird die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben, muss der Restwasser- bez. Abwasserbehälter immer vor der Reinigung geleert werden.

Kaffeemaschine mit Milchmodul S400 R (optional)

- Ist Ihre Kaffeemaschine mit einem Milchmodul ausgestattet (optional) muss der Reinigung der milchführenden Teile besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Achten Sie bei den nachfolgenden Reinigungsbeschreibungen auf die Ihrer Ausstattung entsprechende Anleitung mit oder ohne Milchmodul.



Reinigung ohne Milchmodul

Der nachfolgend beschriebene Reinigungsvorgang wird bei Maschinen ohne Milchmodul angewendet. Die Reinigung sollte 2x täglich ausgeführt werden. Der Vorgang dauert ca. 6 Minuten.

1. Satzbehälter leeren.
2. Rex-Royal Reinigungstablette (57'002) bereitlegen.
3. Starten Sie den Reinigungsvorgang indem Sie bei gedrückter REINIGUNGSTASTE innerhalb von 1 Sekunde eine PRODUKTETASTE wählen.
4. Im Display erscheint die Meldung TABLETTE EINWERFEN.
5. Legen Sie die Reinigungstablette in den Tabletteneinwurf und schliessen Sie diesen wieder.
6. Der erfolgte Einwurf muss mit der REINIGUNGSTASTE bestätigt werden.
7. Im Display wird der Text REINIGEN und der aktuelle Fortschritt in % eingeblendet.
8. Nach erfolgter Reinigung kehrt die Maschine in den Betriebsmodus zurück und zeigt im Display BEREIT an.


&

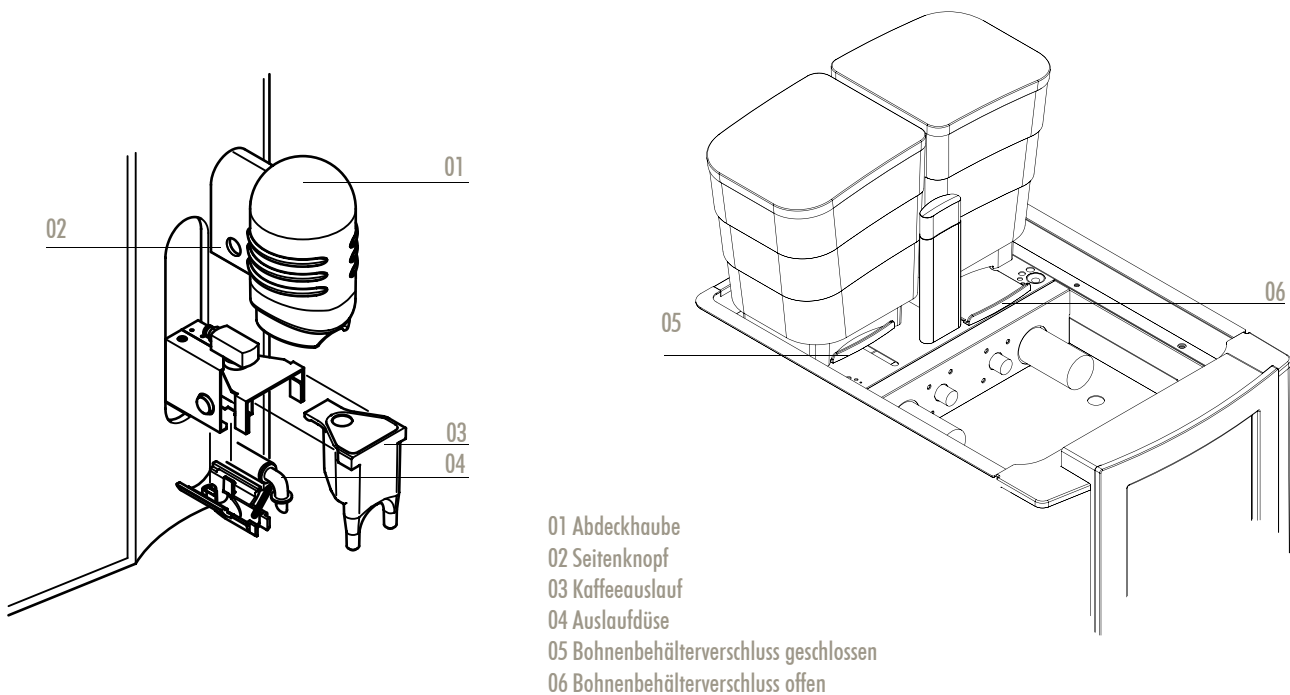

02 Tablette einwerfen

02 Reinig. Taste drücken



02 Reinigen
Coffee xx%

01 Bereit
CS
00



Reinigung des Getränkeauslaufes

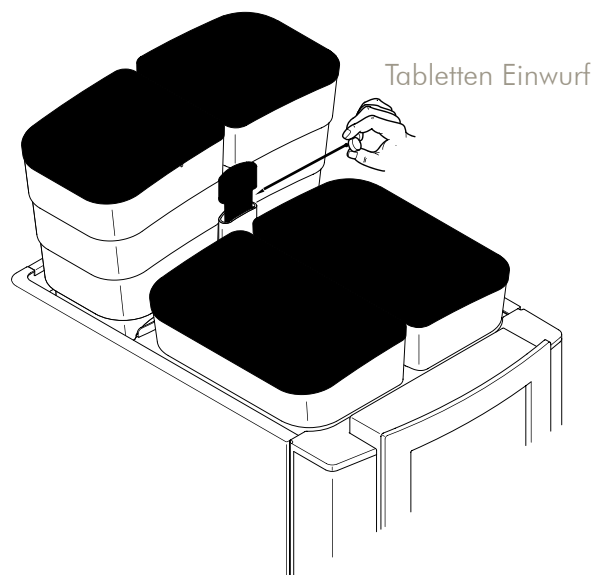
Der Getränkeauslauf muss wöchentlich entfernt und mit der mitgelieferten Bürste Nr. 57'370 gereinigt werden. Der Zeitbedarf beträgt ca. 2-3 Minuten.

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Schieben Sie den Getränkeauslauf ganz nach unten.
3. Entfernen Sie die Kunststoffabdeckung durch Drücken der beiden Knöpfe am Auslaufhals. Ziehen Sie die Verschaltung nach oben.
4. Entfernen Sie den Kaffeeauslauf
5. Auslaufdüse vom Instantbereich entfernen.
6. Reinigen Sie alle Teile gründlich.
7. Setzen Sie den Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Reinigung der Bohnenbehälter

Die Behälter müssen innwendig mindestens 1 Mal pro Monat mit fettlösendem Reinigungsmittel und einer Bürste gereinigt werden.

1. Um die Bohnenbehälter zu entfernen müssen zuerst die Instantbehälter entfernt werden.
2. Schieben Sie die Behälterverschlüsse am Fuss der Behälter, bis zum Anschlag unter die Behälter.
3. Nun lassen sich die Behälter senkrecht nach oben von der Kaffeemaschine abheben.
4. Leeren Sie die Kaffeebohnen vorübergehend in ein anderes Behältnis.
5. Reinigen Sie die Bohnenbehälter.
6. Das Einsetzen der Behälter geschieht in umgekehrter Reihenfolge.



Reinigung mit Milchmodul

Dieser Reinigungsvorgang ist bei Maschinen mit dem Milchmodul S400 R anzuwenden. Die Reinigung sollte 2x täglich ausgeführt werden. Der Vorgang dauert ca. 7 Minuten.

1. Satzbehälter leeren.
2. Rex-Royal Reinigungstablette (57'002) und Cappucleaner (57'045) bereitlegen.
3. Starten Sie die Reinigung in dem Sie die REINIGUNGSTASTE so lange gedrückt halten, bis auf dem Display die Meldung TABELLETTE EINWERFEN erscheint.
4. Im Display erscheinen abwechselnd die Meldungen TABELLETTE EINWERFEN und REINIG. TASTE DRÜCKEN.
5. Legen Sie die Reinigungstablette in den hervorgezogenen Tabletteneinwurf (Abb. 10) und schliessen Sie diesen wieder.
6. Der Einwurf muss mit der REINIGUNGSTASTE bestätigt werden.
7. Während die Reinigung des Kaffeeteils läuft, werden Sie aufgefordert, den mitgelieferten Reinigungsbehälter mit 2 Liter warmem Wasser und 60 ml Cappucleaner zu füllen. Stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank und achten Sie darauf, dass der Ansaugschlauch im Behälter bis zum Boden reicht.
8. Starten Sie die Milchreinigung durch Drücken der REINIGUNGSTASTE.
9. Nach abgeschlossener Milchteilreinigung werden Sie aufgefordert für die Spülung den Reinigungsbehälter auszuwaschen und mit 2 Liter warmem Wasser zu füllen. Stellen Sie den gefüllten Behälter wieder in den Kühlschrank. Achten Sie darauf, dass der Ansaugschlauch im Behälter bis zum Boden reicht.
10. Starten Sie die Milchteilspülung durch Drücken der REINIGUNGSTASTE.
ACHTUNG: Die Reinigung wird mit einem Dampfstoss beendet.
11. Nach Beendigung der Reinigung erscheint im Display die Meldung BEREIT CS.



02 Tablette
einwerfen

02 Reing. Taste
drücken



02 Beh. 60ml RC
& 2l Wasser füllen



02 Behält. mit
2l Wasser füllen

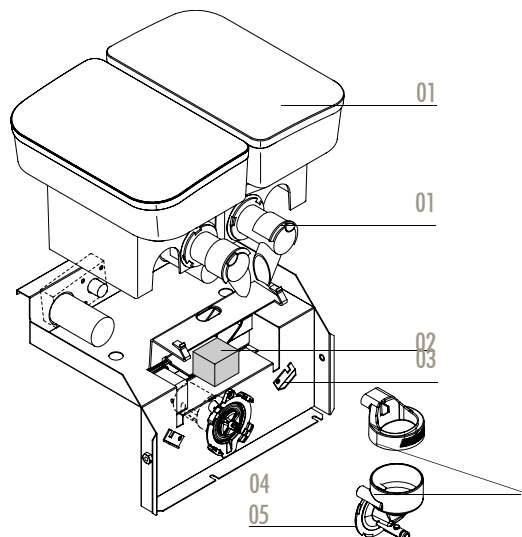
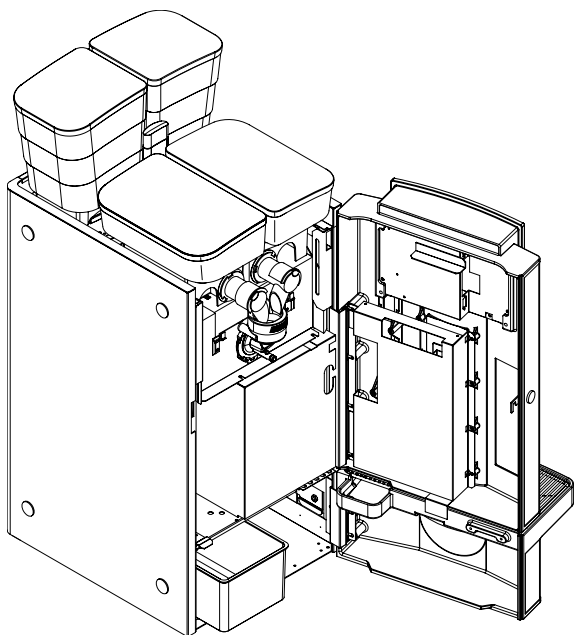


01 Bereit CS
00

Reinigung des Getränkeauslaufes

Mit dem Milchmodul S400 R muss der Getränkeauslauf täglich gereinigt werden. Am besten zerlegen Sie den Auslauf jeden Abend und legen die Teile über Nacht ein. Der Zeitbedarf beträgt ca. 2-3 Minuten.

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Schieben Sie den Getränkeauslauf ganz nach unten.
3. Entfernen Sie die Kunststoffabdeckung (Pos. 2) durch Drücken der beiden Knöpfe am Auslaufhals (Pos. 1). Ziehen Sie die Verschalung nach oben.
4. Ziehen Sie den Arretierhebel des Milchauslaufes nach vorn und entfernen Sie anschließend den Auslauf mittels ziehen nach unten (Pos. 3).
5. Entfernen Sie das Zwischenstück durch ziehen nach unten (Pos. 4)
6. Füllen Sie den mitgelieferten Reinigungsbehälter mit ½ Liter warmem Wasser und geben Sie ca. 30 ml Rex-Royal Cappuccleaner (57'045) bei.
7. Legen Sie die Teile (am besten über Nacht) in die Reinigungslösung. Verwenden Sie keine fremden Reiniger, da diese den Milchstein nicht genügend lösen.
8. Reinigen Sie den Innenteil der Steckverbindung mit der gelieferten Spezialbürste.
9. Entfernen und reinigen Sie den Kaffeeauslauf (Pos. 5&6).
10. Reinigen Sie die Teile vom Milchauslauf mit Wasser und der Bürste (57'370).
11. Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.



Reinigung von Optionen

Reinigungsintervall für das Instantmodul

Für die beiden Pulverbehälter (01) und den Schaumstofffilter (05) gilt ein monatlicher Reinigungsintervall. Alle übrigen Teile müssen täglich demontiert und gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass vor dem Zusammenbau alle Teile gut getrocknet sind.

Zerlegen des Instantmoduls

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Öffnen Sie die Fronttür der Kaffeemaschine mit dem Schlüssel.
3. Schliessen Sie die gelben Verschlüsse (02).
4. Heben Sie die Instantbehälter vorne leicht an und ziehen Sie diese gegen sich. Leeren Sie die Behälter.
5. Entfernen Sie die beiden Teile der Pulverzuführung (01) durch leichtes Drehen mit dem Uhrzeiger und nach vorne wegziehen.
6. Der weisse Kunststoffschlauch (09) kann auf der Seite des Mischbechers (08) durch ziehen gelöst werden. Auf der anderen Seite muss die Steckverbindung (10) getrennt werden.
7. Entriegeln Sie den Mischbecher indem Sie die Mischbecherverriegelung (gelber Ring) leicht gegen den Uhrzeiger drehen (07).
8. Entfernen und Zerlegen Sie den Mischbecher (06).
9. Öffnen Sie die schwarze Kunststoffklappe (03) und entfernen Sie den Schaumstofffilter.
10. Reinigen Sie alle Teile gründlich und warten Sie bis sie getrocknet sind.
11. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- 01 Verschluss (gelb)
- 02 Schaumstoffsieb
- 03 Arretierung
- 04 Mischbecher
- 05 Mischbecherverriegelung (gelber Ring)

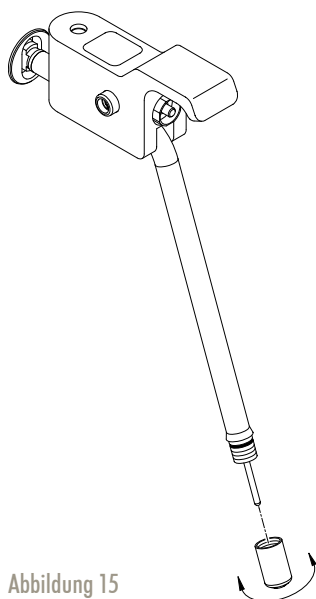


Abbildung 15

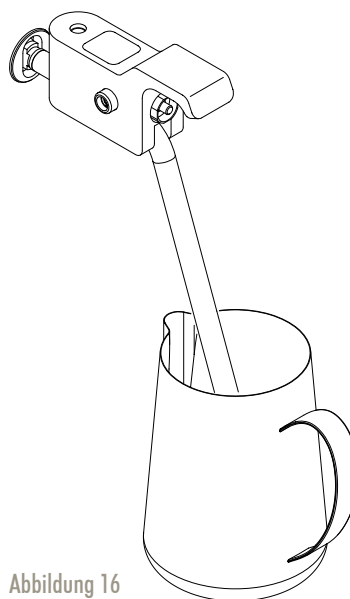


Abbildung 16

Dampf- und Powersteamauslauf reinigen

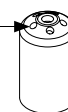
Der Dampf- oder Powersteamauslauf muss täglich gereinigt werden. Der Zeitbedarf beträgt ca. 3-4 Minuten. Beachten Sie, dass beim Arbeiten mit Dampf die blanken Teile und der austretende Dampf sehr heiss werden können!



1. Füllen Sie den Milchkrug mit 0.7 Liter kaltem Wasser und geben Sie ca. 60 ml Rex-Royal Cappuccleaner (57'045) bei.
2. Schrauben Sie die Dampfdüse vom Dampfrohr ab (Abb. 15) und legen Sie die Düse in den Krug.
3. Halten Sie den Auslauf am schwarzen Griff und tauchen Sie das Dampfrohr in den Krug ein (Abb. 16).
4. Schäumen Sie die Flüssigkeit wie gewohnt.
5. Lassen Sie nun den Dampfauslauf und die Dampfdüse im heißen Reinigungsmittel (am besten über Nacht) einwirken.
6. Nehmen Sie die Dampfdüse aus dem Behälter und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und einer Bürste. Achten Sie genau darauf, dass sich keine Milchablagerungen in den Dampfaustrittsöffnungen ansammelt (Abb. 17).
7. Spülen Sie den Krug gründlich mit warmem Wasser aus und reinigen Sie anschließend das Dampfrohr mit warmem Wasser und der mitgelieferten Bürste (57'370).
8. Zum Schluss schrauben Sie die Dampfdüse wieder an den Auslauf (Abb. 15).

01

Abbildung 17

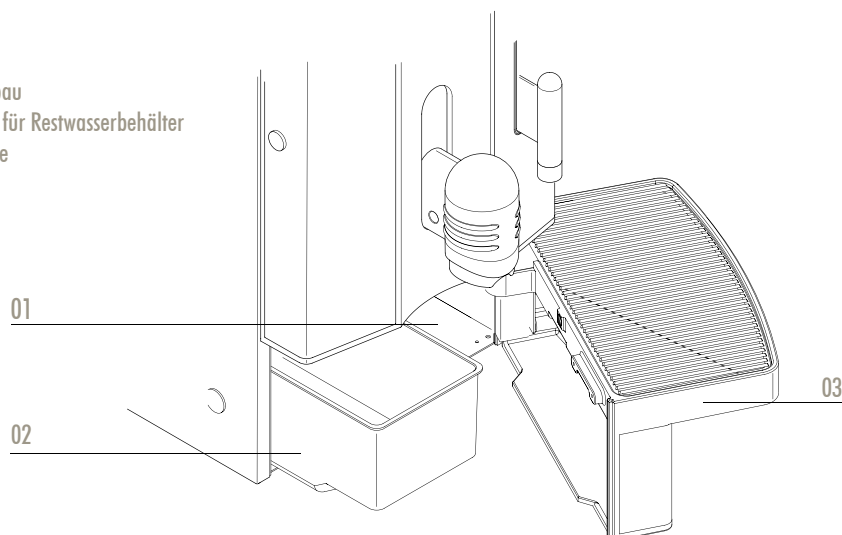


ALASSIO Unterbau

01 Einschubfach für Restwasserbehälter

02 Satzschublade

03 Tropfschale



Leeren und Nachfüllen von Behältern

Satzbehälter leeren

Ist der Satzbehälter voll, erscheint eine entsprechende Meldung in der Anzeige. Der Bezug von weiteren Kaffeeprodukten ist nun solange nicht mehr möglich, bis der Behälter entfernt und geleert wurde.

1. Schwenken Sie die Tropfschale zur Seite (03).
2. Ziehen Sie den Satzbehälter heraus (02).
3. Auf dem Display erscheint die Meldung SATZBEHÄLTER EINSCHIEBEN.
4. Leeren und reinigen Sie den Behälter.
5. Halten Sie die STOP-Taste gedrückt während dem Sie den Satzbehälter einschieben.
6. Im Display erscheint die Meldung SHIFT.
7. Lassen Sie die STOP-Taste erst nach der Anzeige OK wieder los.
8. Schwenken Sie die Tropfschale zurück bis sie einrastet (03).

01 Satzbehälter voll

01 Satzbehälter einschieben



01 Shift

01 OK

Restwasserbehälter leeren

Flüssigkeit, die in die Tropfschale gelangt, wird in den Restwasserbehälter geleitet. Dieser Behälter befindet sich im Unterbau auf der rechten Seite (01). Da dieser Behälter eine begrenzte Kapazität aufweist, ist es wichtig, dass Sie vor und nach den Wartungsarbeiten den Behälter leeren. Der Behälter ist mit einem Sensor überwacht. Wenn das Restwasser den maximalen Füllstand erreicht, werden Sie aufgefordert den Behälter zu leeren. Die S400 sperrt jeglichen Bezug von Produkten, bis der Behälter geleert und wieder eingefügt wird.

Bohnenbehälter nachfüllen

Die S400 verfügt über zwei Bohnenbehälter in denen unterschiedliche Bohnen eingefüllt werden können. In der linken Bohnenmühle befindet sich immer der PREMIUM Kaffee. Die Kaffeemühlen wurden speziell auf die verwendeten Bohnensorten eingestellt.

- Achten Sie darauf, dass Sie die richtigen Kaffeebohnen in die Behälter füllen!
Ist der Bohnenbehälter zu hoch, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.
- Wird während dem Bezug ein Bohnenbehälter geleert, erscheint die Aufforderung die Bohnen im entsprechenden Behälter aufzufüllen. Im Display erscheint die Meldung BOHNEN MÜHLE X.
- Füllen Sie nur so viele Bohnen nach wie Sie unmittelbar brauchen. Ansonsten geht das Kaffeearoma in kurzer Zeit verloren und die Kaffeequalität wird stark beeinträchtigt. Verschliessen Sie den Kaffeebeutel sorgfältig und lagern Sie diesen an einem kühlen Ort.

01 Bohnen
Mühle 1

01 Bohnen
Mühle 2

01 Bohnen
Mühle 3

Instantbehälter nachfüllen

Es ist wichtig, das Instantpulver im richtigen Behälter nachzufüllen, da je nach Getränk unterschiedliche Mengen Pulver benötigt werden. Sind die Instantbehälter zu hoch, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.

Das reine Milchpulver befindet sich immer links und das schokoladenhalte Pulver immer rechts.

Milchbehälter (Element R)

Beim Milchmodul mit Kompressorkühlung wird das Milchniveau ständig überwacht. Fällt dieses unter die Mindestmenge, wird die Meldung BITTE MILCH NACHFÜLLEN angezeigt. Es können keine Milch- und Mischprodukte mehr bezogen werden, bis der Behälter nachgefüllt ist.

01 Bitte Milch
nachfüllen

Kundeninformationen

Wartung und Betreuung der S400

Sie haben sich mit dem Kauf einer S400 Kaffeemaschine für hohe Qualität entschieden. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tipps geben, wie Sie Ihre Maschine über lange Zeit in einem guten Zustand halten können, und wie die Qualität des Kaffees immer auf dem Optimum bleibt.

Die optimale Kaffeequalität

- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung usw. anzupassen.
- Lassen Sie den Kaffee nie offen liegen.
- Schliessen Sie nach dem Nachfüllen der Bohnen den Behälter sofort wieder. Füllen Sie nie vor einer langen Pause den Bohnenbehälter auf, z.B. über Nacht oder übers Wochenende.
- Lagern Sie vorrätigen Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause.

Reinigung

Die tägliche Pflege der S400 ist sehr wichtig. Sie garantiert Ihnen Geschmacksneutralität und eine längere Maschinenlebensdauer. Dank der innovativen Konstruktion ist die Reinigung schnell vorgenommen. Lesen Sie dazu das Kapitel «Reinigung und Wartung».

Service

- Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir empfehlen Ihnen, die S400 zweimal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit der Kaffeemaschine. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedesmal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen.
- Die beste Betreuung ihrer S400 Kaffeemaschine kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.

Wasser

Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zuviel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Qualität ihres Kaffees entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Systemmeldungen

Was sind Systemmeldungen

Systemmeldungen sind Informationen die den Zustand der Maschine anzeigen. Einige Meldungen verlangen vom Bedienungspersonal aktives Eingreifen wie zum Beispiel die Aufforderungen zum Auffüllen oder Leeren von Behältern.

Vorgehen bei Systemmeldungen

Meldet die Kaffeemaschinen im Display eine Aufwärmphase, so haben Sie etwas Geduld, bis das entsprechende Element die notwendige Betriebstemperatur erreicht hat. Bei allen anderen Meldungen erledigen Sie die notwendige Arbeit und die Maschine ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit.

Allgemeine Systemmeldungen

Kalt bitte warten

Ist das Wasser im Kaffeeboiler beim Einschalten noch kalt, wird diese Meldung angezeigt bis die Betriebstemperatur erreicht ist.

01 Kalt
bitte warten

Bitte Gerät spülen

Ist der Kaffeeboiler aufgeheizt und hat der Servicetechniker die Kaltstartspülung aktiviert, erscheint diese Meldung. Durch Drücken der REINIGUNGS-Taste wird die Spülung ausgelöst.

01 Bitte
Gerät spülen

Teeboiler nicht bereit

Ist das Wasser im Kaffeeboiler aufgeheizt startet je nach Powermanagement und Grundeinstellungen die Aufheizphase des Tee-/Dampfboilers. Wird während diesem Vorgang die Teetaste betätigt erscheint diese Meldung.

01 Teeboiler
nicht bereit

Satzbehälter voll

Der Kaffeesatz wird überwacht. Beim Erreichen der vom Techniker eingestellten Menge, wird die Meldung SATZBEHÄLTER VOLL angezeigt. Öffnen Sie die Tür auf der linken Seite der Maschine, leeren und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter.

01 Satzbehälter
voll

Satzbehälter einschieben

Der Kaffeesatzbehälter fehlt. Setzen Sie den Behälter wieder ein. Die Meldung verschwindet automatisch wenn der Kaffeesatzbehälter wieder eingeschoben ist.

01 Satzbehälter
einschieben

Bohnen Mühle X

Die Kaffeemaschine merkt, wenn der Bohnenbehälter leer ist und zeigt dies an. Die Kaffeeprodukte werden in diesem Falle nicht gesperrt. Die Meldung verschwindet sobald Kaffeebohnen nachgefüllt wurden.

01 Bohnen
Mühle 1

01 Bohnen
Mühle 2

01 Bohnen
Mühle 3

Wartung erforderlich

Ist eine Wartung notwendig wird dies angezeigt. Kontaktieren Sie bei deren Erscheinung den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn die Wartung durch den Kundendienst durchgeführt wurde.

01 Wartung
erforderlich

Filter wechseln

Der Zustand (Filterkapazität) des Brittafilters wird überwacht. Ist die Kapazität erschöpft, wird dies angezeigt. Kontaktieren umgehend den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn der Filter durch den Kundendienst gewechselt wurde.

01 Filter
wechseln

Meldung mit Milchmodul S400 R

Bitte Milch nachfüllen

Fällt das Milchniveau im Milchbehälter des Elementes R unter ein gewisses Niveau, wird diese Meldung angezeigt. Es werden sämtliche Milch- und Mischprodukte gesperrt, bis Milch nachgefüllt wurde.

01 Bitte Milch
nachfüllen

Meldungen bei Autonomie im Tresen oder Wagen

Abwasser voll

Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Abwasserbehälter voll ist. Die Maschine sperrt alle Produkte bis der Behälter geleert und wieder im Tresen oder Mobilwagen platziert wurde.

Meldung nur bei Maschinen, die mittels Abwasserbehälter im Tresen oder Mobilwagen über eine erhöhte Betriebsautonomie verfügt.

01 Abwasser voll

Abwasser voll / Wasser leer

Der Abwasserbehälter ist voll und/oder der Frischwasserbehälter ist leer. Überprüfen Sie bei dieser Meldung immer beide Behälter.

Diese Meldung erscheint nur, wenn die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben wird. D.h. die Maschine und die Behälter für Frisch- und Schmutzwasser sind in einem Wagen eingebaut. Bei dieser Betriebsart wird das Niveau in den Behältern mit Sensoren überwacht.

01 Abwasser voll
Wasser leer

Fehlermeldungen

Was sind Fehlermeldungen

Fehlermeldungen zeigen einen aussergewöhnlichen Zustand (Error) oder eine Fehlfunktion der Kaffeemaschine an. Im Display wird angezeigt, welcher Teil der Maschine die Störung verursacht.

Vorgehen bei Fehlermeldungen

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Wartezeit von zirka einer Minute wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu starten. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine normal weiter arbeiten. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schreiben Sie sich die Fehlermeldung auf, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.

BP Piston Overcurrent

Die Stromaufnahme des Brühwasserkolbens ist zu hoch.

01 BP Piston
Overcurrent

Wasserkolben Error

Es ist eine Fehlfunktion am Brühwasserkolben der Brüheinheit aufgetreten.

01 Wasser
Kolben Error

CP Piston Overcurrent

Die Stromaufnahme des Kaffeekolbens ist zu hoch.

01 CP Piston
Overcurrent

Kaffee Kolben Error

Es ist eine Fehlfunktion am Kaffeekolben der Brüheinheit aufgetreten.

01 Kaffee
Kolben Error

Boiler Füll Error

Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht in der vorgegebenen Zeit nachgefüllt werden.

01 Boiler
Füll Error

Flowmeter Error

Kann die Wasserdurchflussmenge nicht mehr gezählt werden, erscheint diese Fehlermeldung.

01 Flowmeter
Error

Sicherungs Error

Die Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt.

01 Sicherungs
Error

Interface Error

Wird die Kaffeemaschine mit einem Zahlungssystem betrieben, erscheint diese Meldung wenn das Interface nicht erkannt werden konnte (z.B. bei Verbindungsunterbruch).

01 Interface
Error

Sensor 1 Error

Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.

01 Sensor 1
Error

Sensor 2 Error

Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.

01 Sensor 2
Error

Technische Daten

Übersicht

Typ	Elektroanschluss	Teewasser	Dampf	Instant	Gewicht	Stundenleistung**
S400 CTI	1 N 230 Volt 2.2 kW	20*	Nein	Ja	56 kg	bis 330 Tassen/h
Modul R	1 N 230 Volt 0.2 kW	Nein	Nein	Nein	27 kg	

* alternative Beheizung

** abhängig von Tassengrösse und Mahlung

Wasseranschluss

Zuleitung	Ablauf	Druck	Kalkgehalt
3/8"	Ø 48 mm mit Syphon	200-500 kPa (2-5 bar)	5-8 dH° / 8-14 fH°

Artikel für die Reinigung / Bestellnummern

57'002	Reinigungstabletten, 100 Stück	57'003	Reinigungstabletten, 4x100 Stück
57'045	Cappucleaner, 1 Liter	57'046	Cappucleaner, 10x1 Liter
57'317	Haushaltsbürste	59'963	Satzschubladenbeutel, 500 Stück
57'363	Reinigungsbehälter, 2 Liter		



Mode d'emploi



Table des matières

Consignes de sécurité	30	Information clients	47
Informations importantes	30	Entretien de la S400	47
Informations modèle S400	31	Café	47
Un excellent café, encombrement réduit	31	Nettoyage	47
Haute technologie suisse	31	Entretien	47
Système d'auto diagnostic innovateur (SDS)	31	Eau	47
On goûte aussi avec les yeux	31	Messages système	48
Le café avec le service	31	En quoi consistent les messages système?	48
Avis de la S400	32	Réaction en cas de messages système	48
Module lait S400 R (optionnel)	32	Messages d'erreur	50
Module Instantané S400 I (opt.)	33	En quoi consistent les messages d'erreur?	50
Sortie vapeur (optionnel)	33	Réaction en cas de messages d'erreur	50
PowerSteam (optionnel S545)	33	Données Techniques	51
Avis partie commande	34	Aperçu	51
Mise en service	35	Raccordement eau alimentation	51
Mise en marche et en chauffe de la machine à café	35	Accessoires / Numéro de commande	51
Manipulation de S400	36	Installation	78
Prélèvement des boissons	36	Attestation de contrôle /	79
Produits en pot/carafe	36	Chaudière café (32814) 1 à 2 kW	79
L'eau du thé	36	Chaudière café (32650) 1 à 3 kW	80
Obtention de produits vapeur (optionnel)	37	Chaudière vapeur (47218) 2.0 kW	81
Distribution de produits Powersteam (optionnel)	37	Chaudière vapeur (47217) 3.2 kW	82
Nettoyage et entretien	38	Chaudière vapeur (32648) 2 à 6 kW	83
Généralités	38	Déclaration de conformité CE	85
Nettoyage <u>sans</u> module lait	39		
Nettoyage de la sortie boissons	40		
Nettoyage des récipients à grains de café (trémie)	40		
Nettoyage <u>avec</u> module lait	41		
Nettoyage de la sortie boissons (mixte)	42		
Nettoyage des récipients à grains de café (trémie)	42		
Nettoyage des options	43		
Intervalle de nettoyage du module instantané	43		
Démontage du module instantané	43		
Nettoyage de la sortie vapeur ou du powersteam	44		
Vidage et remplissage des réservoirs	45		
Tiroir à marc	45		
Récipient à grains	46		
Récipient à lait (élément R)	46		
Remplir les récipients instantanés	46		

Consignes de sécurité

Ce mode d'emploi vous permet de mieux vous familiariser avec la machine à café S400 et d'utiliser toutes les possibilités d'exploitation auxquelles elle est destinée. Il contient des indications importantes permettant d'utiliser la S400 de manière sûre et correcte. En respectant ces consignes, vous évitez tout risque résultant d'une utilisation inappropriée, des frais de réparation ainsi que du temps d'immobilisation. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la longévité de la S400.

- Ce mode d'emploi doit se trouver constamment à proximité de la S400.
- Toute personne qui utilise la S400 doit lire ce mode d'emploi et appliquer ses consignes.
- En cas d'interruption de fonctionnement accidentelle, il faut mettre la machine hors tension et fermer le robinet d'eau. Aucune responsabilité ne peut être acceptée en cas de dégâts provoqués par l'eau ou le courant et dus au non-respect de cette consigne!
- Si le récipient à grains s'avère être placé trop haut pour son remplissage, il faut veiller à utiliser un marchepied sûr.
- Il est à noter qu'après l'arrêt de la machine, les composants en contact avec les produits restent chauds pendant un certain temps.
- Pour le nettoyage des machines à café S400 utilisez uniquement les tablettes de nettoyage avec les numéros de référence 57'002 ou 57'003 et le HGZ Cappucleaner 57'045 ou 57'046. Les dégâts occasionnés par l'utilisation d'autres tablettes de nettoyage que les HGZ ne seront pas pris en charge.
- En aucun cas, la machine ne doit être démontée ou réparée par un non-professionnel, car cela pourrait causer un réel danger pour l'intervenant ou l'appareil.
- Danger d'explosion: Ne jamais orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.
- Ni le fournisseur, ni le fabricant ne sont responsables des accidents ou des dommages résultant de la non-observation de ces consignes de sécurité!
- Le niveau de bruit ne doit pas excéder 70dB.

Informations importantes

Condition d'utilisation de la S400

La S400 a été conçue pour un usage professionnel. Elle ne peut être utilisée dans le domaine privé qu'avec certaines restrictions.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les facultés psychiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui n'ont pas l'expérience ni le savoir nécessaires, à moins

qu'elles ne fassent l'objet d'une surveillance constante et reçoivent des instructions de la part d'une personne veillant à leur sécurité.

Informations diverses concernant l'installation

La S400 ne doit être installée et entretenue que par un technicien agréé. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dégâts provoqués par un montage inapproprié. La machine doit être installée de façon à ne pas gêner l'activité du personnel. Elle doit être placée sur une table solide, supportant facilement le poids de la machine.

Lors du montage, utiliser la tuyauterie neuve livrée avec l'appareil. Ne pas réutiliser les anciens tuyaux.

Protection du système de commande

Ne jamais retirer ou introduire une fiche lorsque la commande est sous tension. Pour la protection du chauffage, la fiche du chauffage doit être retirée avant l'installation. Remplir d'abord le chauffe-eau avec de l'eau.

Découpe dans la table

(voir la page des données techniques)

Consignes concernant l'installation électrique

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'une alimentation par le secteur avec une fiche ou d'autres moyens pour le déconnecter du secteur, présentant à chaque pôle un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension CAT III, il y a lieu de monter dans le système électrique fixe un dispositif de coupure conforme aux dispositions en vigueur.

Si la conduite de connexion au réseau de l'appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne ayant des qualifications équivalentes, pour prévenir tout danger.

La S400 doit être sécurisée par un groupe de fusibles indépendant. Conformément aux dispositions concernant les installations à basse tension, la prise à laquelle la S400 est branchée doit comporter une sécurité contre les courants de fuite si l'appareil se trouve dans des locaux mouillés et humides. Pour les appareils munis d'accessoires, des prises supplémentaires (1N 230V) sont nécessaires.

Attention: Des interruptions au niveau du conducteur neutre peuvent endommager le système de commande.

Pression d'eau / qualité

Maximum 5 bar, minimum 2 bar. Une pression au-delà des valeurs prescrites entrave le fonctionnement de la machine. Lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10 dH° / 17 fH°, il est recommandé d'utiliser la machine avec une cartouche de décarbonatation munie d'une dérivation (Brita Quell). La dureté d'eau idéale pour le café est: 5 à 8 dH° (8 à 14 fH°).



S400



S400 distributeur de gobelets



S400 système de payment



S400 module pour lait frais

Informations modèle S400

Haute technologie suisse

Rex-Royal est synonyme de technologie moderne. Plus de 70 années d'expérience dans le développement et la fabrication de machines à café de haute qualité pour garantir une excellente qualité. Avec un groupe percolateur métallique exceptionnellement rapide et breveté fournit un café de qualité supérieure constante. Ce joyau de travail de précision suisse constitue le cœur puissant de la S400. La solidité du groupe percolateur garantit une grande longévité et une facilité d'entretien. Grâce à lui, vous obtiendrez un café excellent jusqu'à la dernière tasse.

Un excellent café, encombrement réduit

Avec ses 34 cm de largeur, la S400 peut être disposée sur tous les comptoirs. Elle constitue la solution idéale pour les cas où l'on ne dispose pas d'un grand espace. En outre un frigo peuvent être combinés avec la machine à café. Le système d'aération des moulins est standard.

Système d'auto diagnostic innovateur (SDS)

Notre système d'auto diagnostic innovateur (Self Diagnostic System - SDS) enregistre chaque mouvement du piston percolateur. La pression exercée, la quantité de poudre et d'eau sont harmonisées de façon optimale par le SDS à chaque prélèvement. En cas d'écart, la quantité de café se corrige d'elle-même. De ce fait, le café conserve une qualité égale, tasse après tasse.

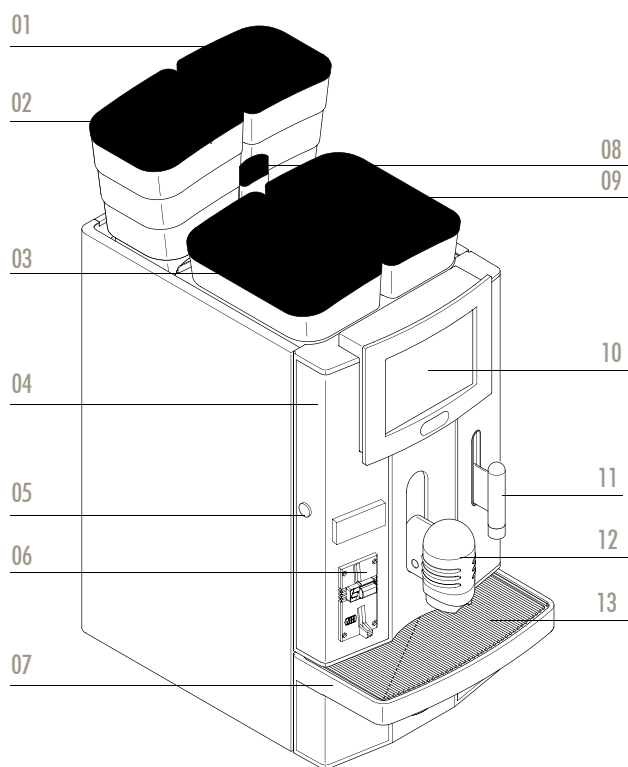
On goûte aussi avec les yeux

Le design innovateur complète les qualités exceptionnelles de la nouvelle génération de machines à café. Le système d'eau chaude/vapeur intégré dispose d'une capacité horaire de 58 litres et satisfait également les plus grandes exigences en matière de temps et de capacité. Si nécessaire, la S545 peut être équipée d'un troisième moulin pour fournir un choix encore plus varié.

Le café avec le service

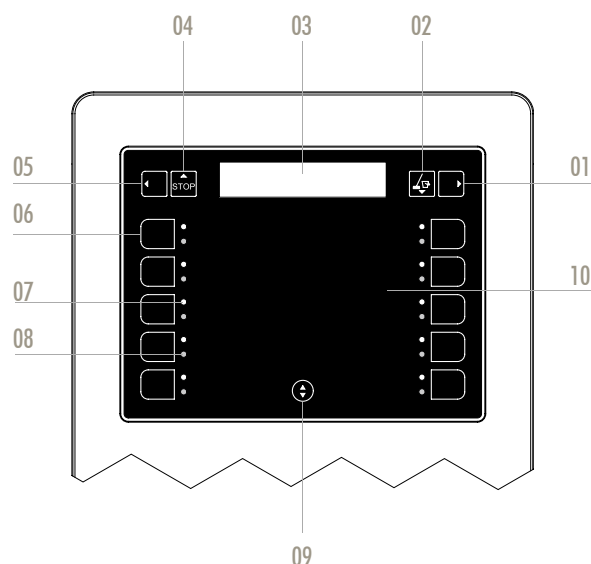
Un café parfait suppose aussi un service parfait. La construction moderne de la S400 permet une analyse rapide et efficace, réduisant par là-même les frais d'entretien.

La S400 vous garantit la continuité et la rentabilité à chaque pression de touche.



- 01 Récipient à grains, 1^{re} torréfaction
- 02 Récipient à grains, 2^e torréfaction*
- 03 Récipient à grains, 3^e torréfaction*
- 04 LED statut
- 05 Touche thé
- 06 Sortie thé
- 07 Porte de tiroir à marc
- 08 Coulisse pour tablette de nettoyage
- 09 Tasse de stockage (S545 chauffants)
- 10 Écran tactile
- 11 Poignée commande vapeur *
- 12 Sortie vapeur *
- 13 Sortie réglable en hauteur
- 14 Grille d'égouttage
- 15 Égouttoir

* équipement optionnel



- 01 Touche de programmation (droit)
- 02 Touche de nettoyage
- 03 Ecran avec 2 x 20 caractères
- 04 Touche STOP
- 05 Touche de programmation (gauche)
- 06 Touches produits (10 pièce)
- 07 10 témoins lumineux (blanc) pour le premier niveau
- 08 10 Témoins lumineux (jaune) pour le second niveau
- 09 Touche de commutation
- 10 Zone jusqu'à 20 étiquettes

Avis de la S400

Le nouveau système de commande permet de composer les boissons de façon individuelle et donne un confort d'utilisation optimal. Avec son écran de commande en verre de haute qualité, dix touches sont disponibles, auxquelles peuvent être assignées deux fonctions.

Système de paiement

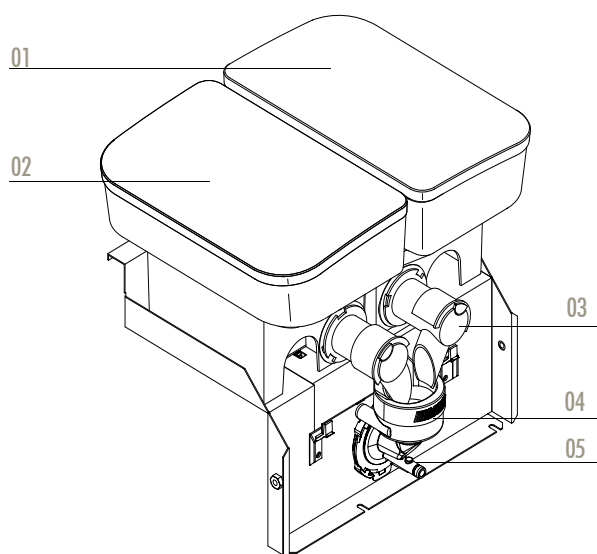
Deux possibilités existent pour l'installation d'un système de paiement. En premier: un système de paiement directement intégré dans la porte avant. Deuxièmement: un boîtier additionnel pour le systèmes de paiement.

Avis partie commande

Grâce à la commande en verre de haute qualité, vous pouvez commander jusque vingt produits différents. Les produits 11 à 20 sont sélectionnés en appuyant préalablement sur la TOUCHE DE COMMUTATION (09). En outre, en appuyant deux fois sur la touche (en 1 seconde), on obtient un produit double.

La machine peut être fournie avec un grand écran tactile couleurs de 8,4 pouces. Celui-ci offre la possibilité de présenter des publicités ciblées et de proposer aux clients de nouvelles possibilités de sélection et un complément d'informations.

L'écran tactile permet de sélectionner vingt-quatre spécialités différentes avec des possibilités de variation supplémentaires au moyen des touches pour les arômes.



01 Récipient poudre 1
02 Récipient poudre 2
03 Couvercle sup.
04 Verrouillage couvercle sup.

05 Porte avec serrure
06 Porte frontale
07 Place de rangement
08 Egouttoir

01 Robinet vapeur
02 Gicleur vapeur

03 Touche vapeur
04 Bouton mousse/lait chaud
05 Capteur sortie vapeur

Module Instantané S400 I (opt.)

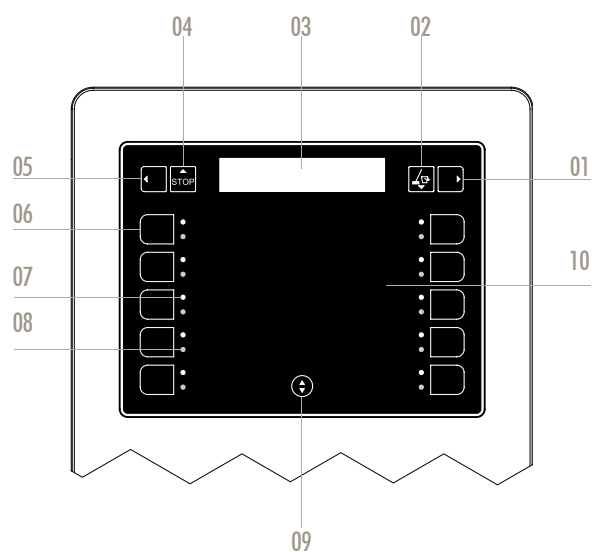
Pour la préparation de différentes boissons, le module instantané (Lyophilisé) est optimal. Il est équipé de deux récipients instantanés d'une capacité de 1,6 kilos chacun. En combinaison avec un module S400 R vous arrivez à une large diversité de produits, par simple pression d'une touche.

Après chaque service d'une boisson, un rinçage automatique de la chambre du mélangeur sera activé. Le ventilateur intégré aspire la poussière et la vapeur afin d'assurer que celle-ci reste sèche. Cela évite le collage de la poudre sur la paroi.

Grâce à la disposition autonome et modulaire du module instantané, vous trouverez derrière la porte frontale un agencement très clair et une accessibilité excellente pour le nettoyage. En outre, une place suffisante pour le rangement des produits lyophilisés est disponible.

Sortie vapeur (optionnel)

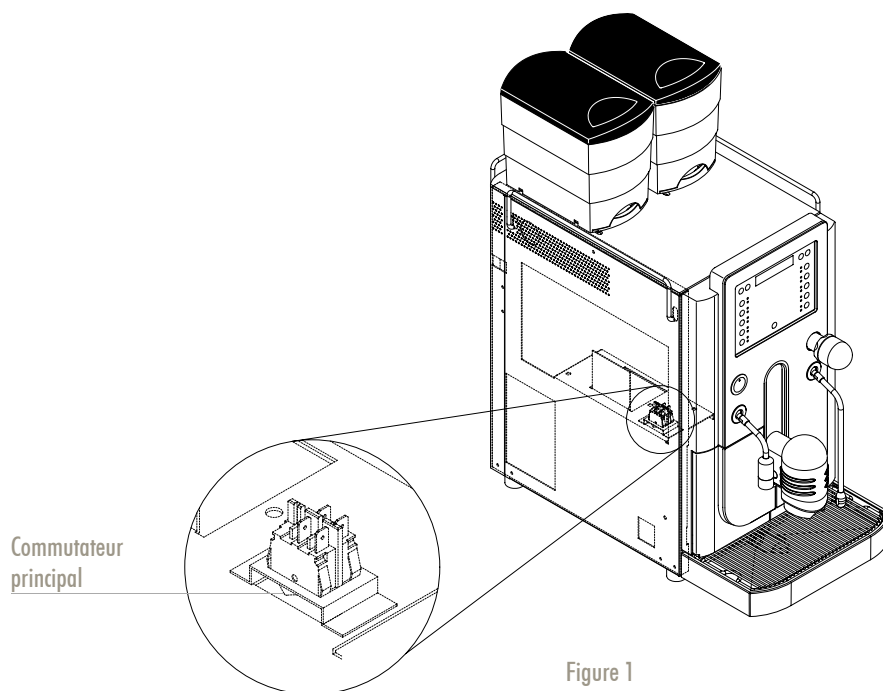
La sortie de vapeur très performante se trouve même sur notre compacte Rex-Royal S530 disponible en option. La sortie vapeur très performante se trouve sur notre compacte S530 disponible en option. Pour les très hautes exigences, vous pourrez équiper votre Rex-Royal S545 à la place d'une sortie vapeur, un PowerSteam afin de chauffer ou mousser votre lait.



- 01 Touche de programmation (droit)
- 02 Touche de nettoyage
- 03 Ecran avec 2 x 20 caractères
- 04 Touche STOP
- 05 Touche de programmation (gauche)
- 06 Touches produits (10 pièce)

- 07 10 témoins lumineux (blanc) pour le premier niveau
- 08 10 Témoins lumineux (jaune) pour le second niveau
- 09 Touche de commutation
- 10 Zone jusqu'à 20 étiquettes

Avis partie commande



Mise en service

Mise en marche et en chauffe de la machine

1. Allumez la machine à l'aide du commutateur principal. À cette fin, enlevez d'abord le tiroir à marc (fig. 1).
2. Sur l'écran apparaît le message FROID ATTENDRE SVP
3. La machine est en cours de chauffage. Aucun produit ne peut être prélevé.
4. Dès que le message PRÊT s'affiche, on peut prélever des produits.

01 Froid
attendre svp

01 Prêt CS
00

Selon la configuration de l'appareil, il est possible que des messages supplémentaires apparaissent durant la mise en marche.

- Apparition du message Rincer la machine appuyer sur la touche NETTOYAGE et le rinçage automatique va démarrer. Dès que le message PRÊT s'affiche, on peut prélever des produits.
- Si le message CHAUDIERE VAPEUR PAS PRÊTE s'affiche, la température de fonctionnement n'est pas atteinte. L'eau pour le thé et les produits lait/mixte ne peuvent pas encore être prélevés.

01 Rincer
la machine svp



01 Chaudière vapeur
pas prêt

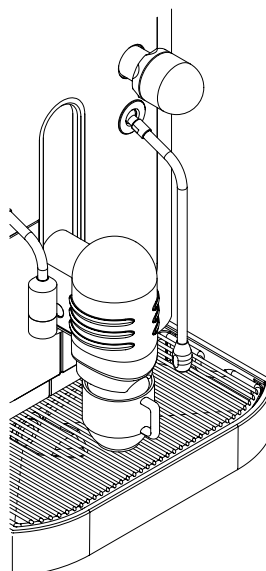
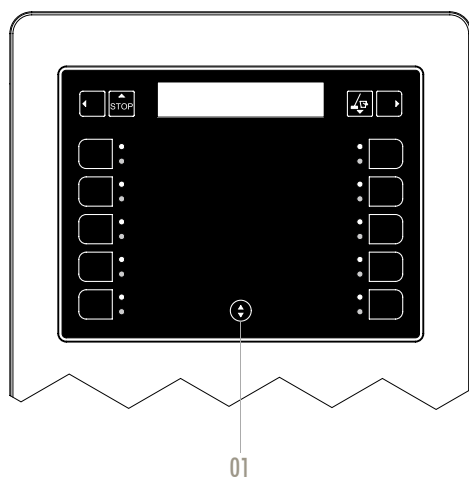


Figure 2

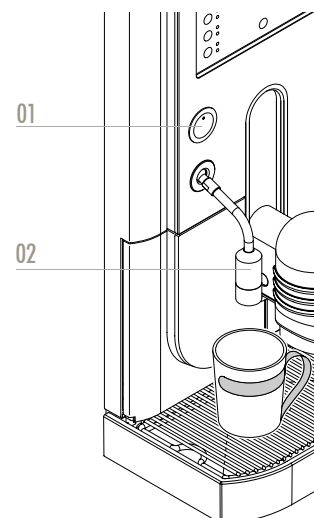


Figure 3

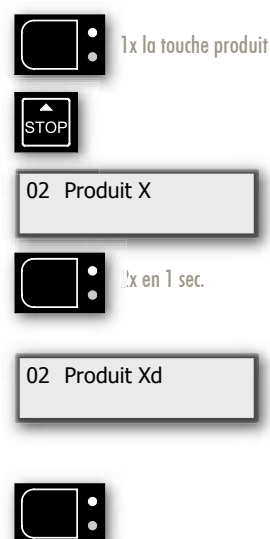
Manipulation de la S400

Sélection du niveau produits

En appuyant sur la TOUCHE DE COMMUTATION (01), vous passez d'un niveau produit à l'autre. Le témoin lumineux à côté des touches produits passe du blanc au jaune et inversement. Le témoin blanc indique que les produits 1 à 10 (premier niveau de produits) peuvent être prélevés. Le témoin jaune indique la disponibilité des produits 11 à 20 (deuxième niveau de produits).

Prélèvement des boissons

1. Disposez la tasse sous le dispositif d'écoulement pour mélange café et appuyer sur la touche café désirée (fig. 2).
2. La distribution peut être interrompue en appuyant sur la touche STOP.
3. Sur l'écran apparaît le message PRODUCT X. X étant la désignation du produit sélectionné.
4. Si vous voulez deux tasses de café en même temps, posez deux tasses à café en dessous du dispositif de sortie café. Appuyez deux fois sur la touche produits (en 1 seconde).
5. Lors du prélèvement de produits doubles (deux tasses en même temps), on voit apparaître à l'écran la lettre D derrière la désignation du produit.



Produit en pot/carafe

Avec le service en pot, il est possible de commander successivement plusieurs cycles de café sans interruption. Le nombre de cycles peut être réglé par le service technique.

L'eau du thé

La S400 permet d'obtenir de l'eau chaude par le dispositif d'écoulement de thé pivotant séparé (fig. 3, rep. 02). Disposez le verre à thé en dessous du dispositif d'écoulement du thé et appuyez sur la TOUCHE THÉ (fig. 3, rep. 01). La distribution peut être interrompue en faisant une nouvelle pression sur la TOUCHE THÉ.

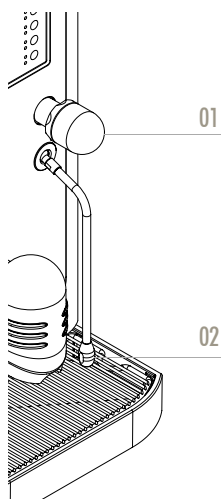


Figure 4

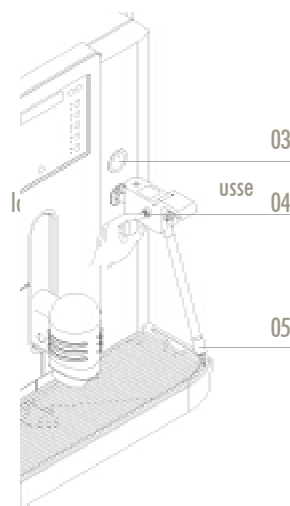


Figure 5

Obtention de produits vapeur (optionnel)

Notez que lorsque vous travaillez avec de la vapeur, la vapeur et toutes les pièces en contact avec celle-ci peuvent être très chaudes!

1. Ouvrir brièvement le robinet à vapeur (fig. 4, rep. 01) pour purger l'eau de condensation puis refermer.
2. Maintenir l'orifice de distribution vapeur (fig. 4, rep. 02) dans le lait qui doit être réchauffé, ouvrir le robinet à vapeur jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
3. Après avoir enlevé le pot à lait, ouvrir brièvement le robinet à vapeur puis le fermer et nettoyer l'orifice de distribution de vapeur au moyen d'un chiffon humide.

La température de la mousse de lait ne peut pas dépasser les 65°C sinon la mousse se forme mal et les protéines brûlent. Cela peut avoir une influence sur le goût.



Distribution de produits Powersteam (optionnel)

Avec le Powersteam, on peut faire mousser ou réchauffer automatiquement du lait de façon simple. La température du lait est contrôlée par un capteur de température. La vapeur est déconnectée immédiatement après l'obtention de la température optimale.

1. Pour produire de la mousse lait, poussez la vis (fig. 5, rep. 04) vers la droite en position mousse. Pour lait chaud, la vis doit être poussée vers la gauche.
2. Poussez sur la touche VAPEUR (fig. 5, rep. 03) et attendez un court moment jusqu'à ce que l'eau de condensation se soit écoulée. On interrompt le processus en appuyant de nouveau sur la touche.
3. Il faut remplir le pot de lait avec au moins 2 cm de lait au dessus de la sortie vapeur. Tenez la sortie vapeur par la poignée noire et plongez le tube de vapeur dans le pot rempli de lait froid (+5°C).
4. Démarrer le processus de chauffe/mousse de lait en appuyant sur la touche VAPEUR.
5. Dès l'obtention de la température nécessaire, la vapeur s'arrête automatiquement.
6. Après le retrait du pot de lait, appuyer deux fois de suite sur la touche VAPEUR (mode Start / Stop) et nettoyer la sortie vapeur avec un chiffon humide.



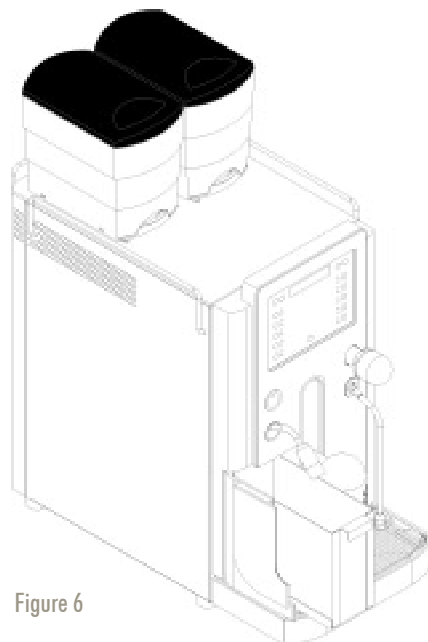


Figure 6

Nettoyage et entretien

Généralités

- Ne jamais nettoyer la machine à café avec un tuyau d'eau ou avec des appareils à haute pression. Pour nettoyer l'ensemble des pièces de revêtement, ne les frotter qu'avec un chiffon humide.
- Pendant le nettoyage, l'approvisionnement en café est bloqué pour des raisons de sécurité.
- Il est impossible d'interrompre la procédure de nettoyage. Une coupure de courant implique automatiquement un nouveau cycle de rinçage lors de la nouvelle mise sous tension.
- Les produits de nettoyage doivent être conservés hors de portée des enfants. (CH: classe de toxicité 5).
- Les produits de nettoyage doivent être gardés sous clé et être accessibles uniquement aux personnes autorisées. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation.
- Observez impérativement les instructions mentionnées sur les emballages Rex-Royal cappucleaner (57'045) et Rex-Royal tablettes de nettoyage (57'002).
- Si la machine à café est utilisée dans une caravane, l'eau résiduelle ou le récipient de déversement d'eau doit toujours être vidé avant le nettoyage.

Machine à café avec le module de lait S400 R (optionnel)

- Si votre machine à café est équipée d'un module de lait, le nettoyage de toutes les pièces en contact avec le lait doit être effectué avec beaucoup d'attention. Veillez faire attention lors de la description du nettoyage à votre équipement du mode d'emploi correspondant, avec ou sans le module lait.

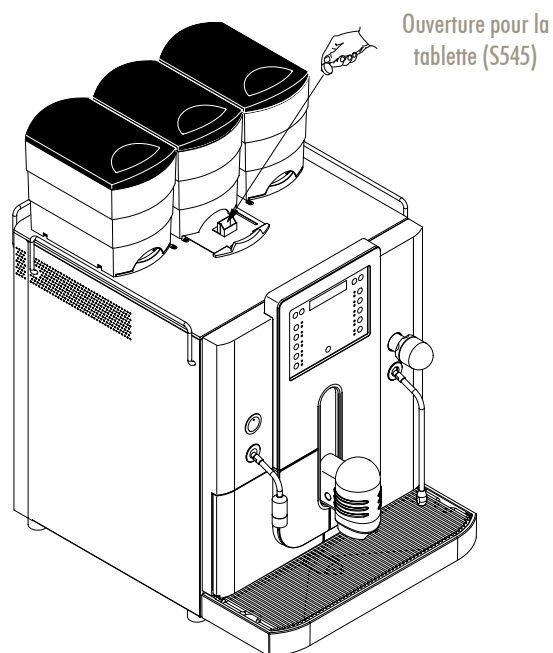
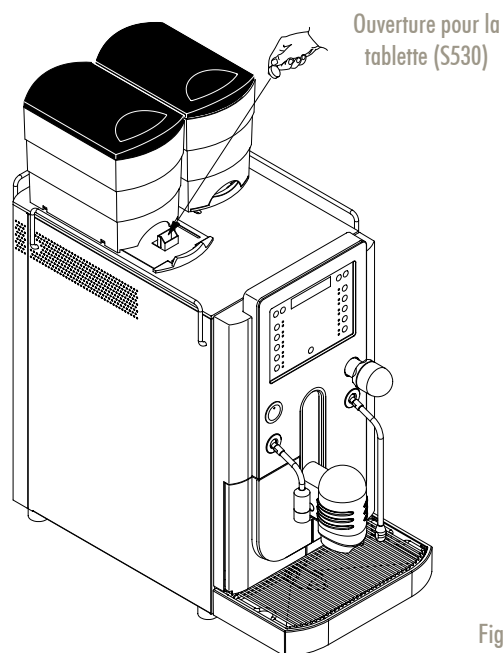
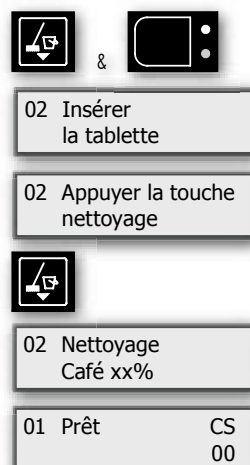


Figure 7

Nettoyage sans module lait

La procédure de nettoyage décrite ci-dessous est appliquée pour les machines à café sans module de lait. Le nettoyage devrait être effectué 2x par jour. La procédure dure env. 6 minutes.

1. Videz le tiroir à marc (fig. 6).
2. Préparez une tablette de nettoyage Rex-Royal (57'002).
3. Démarrer la procédure de nettoyage partie café par la pression de la touche de NETTOYAGE tout en pressant simultanément dans la seconde une TOUCHE PRO-DUIT.
4. Sur l'écran, apparaît le message INSERER LA TABLETTE
5. Introduire la tablette de nettoyage Rex-Royal dans l'orifice correspondant (fig. 7) et fermer celui-ci.
6. Après l'introduction de la tablette de nettoyage, confirmer par la pression de la TOUCHE DE NETTOYAGE.
7. Sur l'écran, le texte NETTOYAGE apparaîtra ainsi que l'actuel état d'avancement de celui-ci.
8. Après le succès du nettoyage, la machine à café se remet en mode de fonctionnement et affiche PRÊTE.



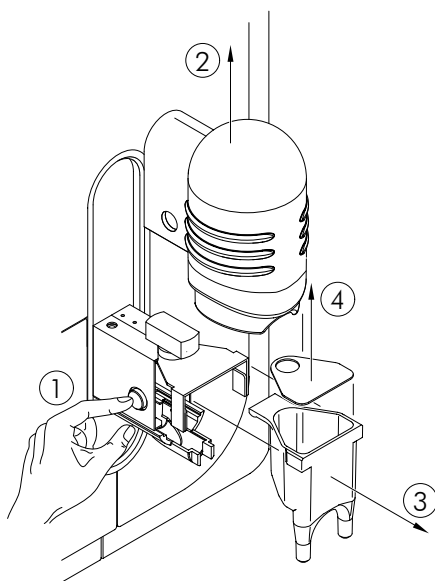


Figure 8

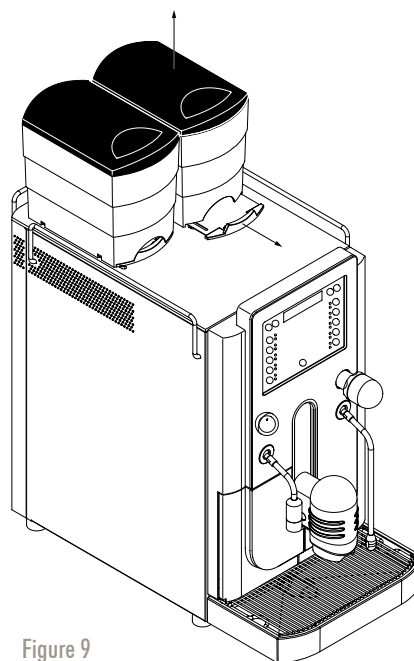


Figure 9

Nettoyage de la sortie boissons

La sortie boissons doit être démontée et nettoyée minimum une fois par semaine avec la brosse livrée n° d'art. 57'370. Le temps nécessaire est d'env. 2-3 minutes. Pour cette opération, la machine à café doit être éteinte.

1. Retirez le couvercle de la sortie boissons en appuyant sur les deux boutons latéraux sur l'encolure de celle-ci (Pos. 1). Tirer ensuite le couvercle vers le haut (Pos. 2).
2. Retirez la sortie café (Pos. 3).
3. Nettoyez toutes les pièces à fond.
4. Remontez de nouveau la sortie des boissons dans l'ordre inverse.

Nettoyage des récipients à grains de café (trémie)

Les récipients doivent être nettoyés à l'intérieur, au minimum, une fois par mois avec un produit dégraissant et une brosse.

1. Tirer la fermeture, au pied du récipient à grains, vers l'avant et jusqu'à la butée (fig. 9).
2. Le récipient peut maintenant se retirer vers le haut (fig. 9).
3. Videz le récipient à grains de café (trémie) dans un autre récipient adéquat.
4. Nettoyez le récipient à grains.
5. Le remontage du récipient se réalise dans l'ordre inverse.

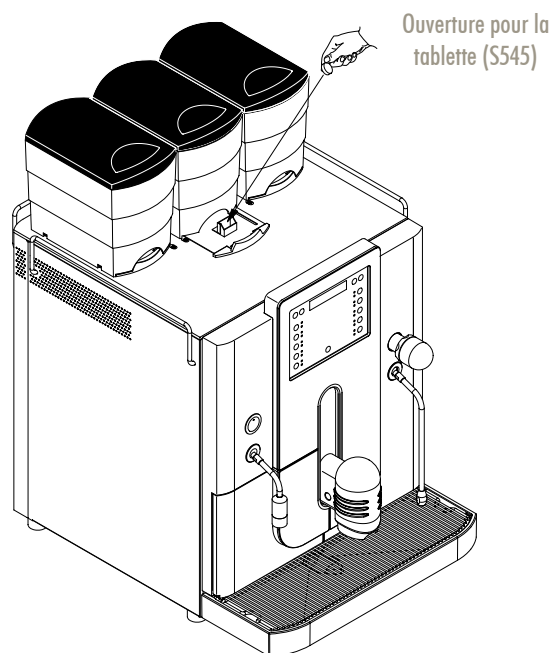
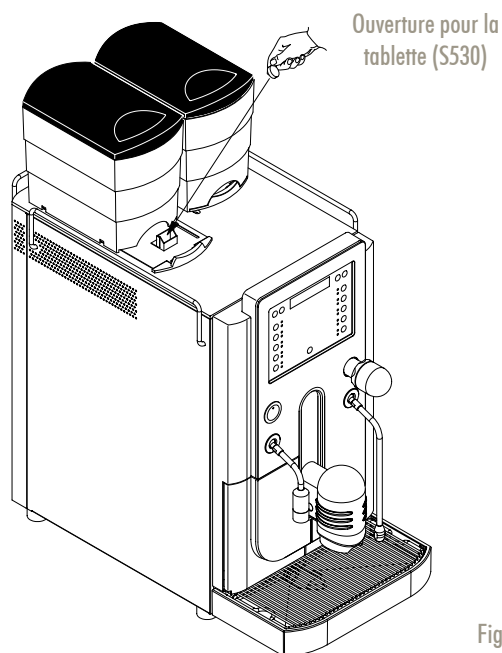


Figure 10

Nettoyage avec module lait

Cette procédure de nettoyage est appliquée pour les machines à café avec un module de lait. Le nettoyage devrait être réalisé 2x par jour. La procédure dure env. 7 minutes.

1. Videz le tiroir à marc (fig. 6).
2. Préparez une tablette de nettoyage Rex-Royal (57'002) et Cappuccleaner (57'045).
3. Démarrez le nettoyage en appuyant sur la touche NETTOYAGE jusqu'à apparition du message INTRODUIRE TABLETTE sur l'écran.
4. Sur l'écran apparaît en mode clignotant le message INTRODUIRE TABLETTE et APPUYER TOUCHE NETTOYAGE.
5. Introduisez la tablette de nettoyage dans l'orifice prévu à cette fin (fig. 10) et refermez celui-ci.
6. L'opération doit être confirmée en appuyant sur la touche de NETTOYAGE.
7. Pendant que le nettoyage de la partie café se déroule, vous serez amené à remplir le récipient de nettoyage livré avec la machine avec 2 litres d'eau chaude et 60ml de Cappuccleaner. Placez le récipient de nettoyage dans le réfrigérateur et vérifiez que le tuyau d'aspiration soit correctement introduit jusqu'au fond de celui-ci.
8. Faites démarrer le nettoyage de la partie lait, en appuyant sur la touche NETTOYAGE.
9. Après avoir terminé le nettoyage, rincer le récipient de nettoyage livré avec la machine et ensuite le remplir 1 litre d'eau chaude. Mettez celui-ci de nouveau au réfrigérateur et veillez à ce que le tuyau d'aspiration se trouve dans le récipient.
10. Démarrez le rinçage en appuyant sur la touche NETTOYAGE. Attention: Le nettoyage est terminé avec une poussée de vapeur.
11. La fin du nettoyage est atteint et la machine affiche maintenant sur l'écran PRÊTE.



02 Introduire
tablette



02 Appuyer
touche nettoyage



02 Rempl. Recip. avec
60ml RCC & 2l eau



02 Remplir recipient
a 1l d'eau chaude



01 Prêt CS
00

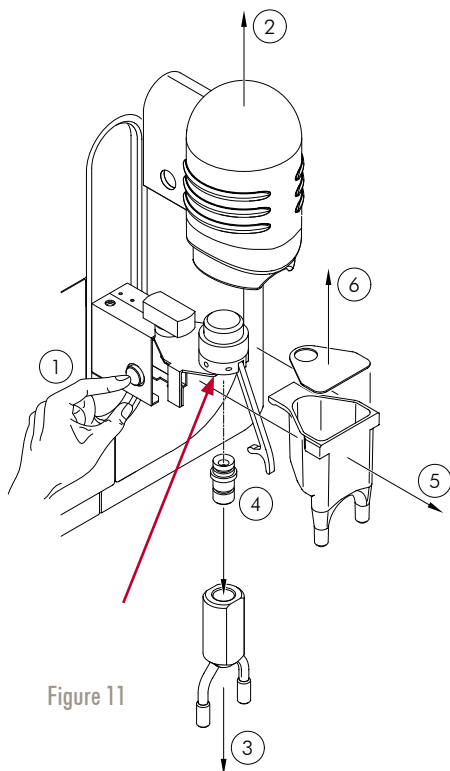


Figure 11

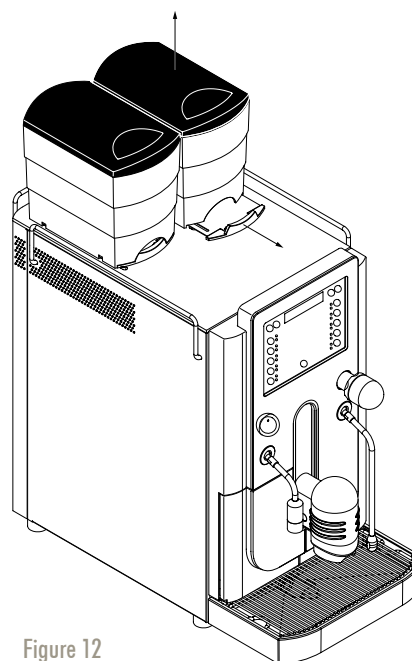


Figure 12

Nettoyage de la sortie boissons (mixte)

Avec le module de lait S400 R, la sortie boissons doit être nettoyée journalièrement. Le mieux est de démonter la sortie en fin de soirée et de laisser agir les pièces durant toute la nuit. Le temps nécessaire est de 2-3 minutes. Pour cette opération, la machine à café doit être éteinte.

1. Retirez le couvercle de la sortie boissons en appuyant sur les deux boutons latéraux sur l'encolure de celle-ci (Pos. 2). Tirer ensuite le couvercle vers le haut (Pos. 1).
2. Tirer le levier de verrouillage de la sortie lait vers l'avant et retirer finalement la sortie en tirant vers le bas (Pos. 3).
3. Déboîtez les deux pièces en tirant vers le bas (Pos. 4)
4. Remplir le récipient de nettoyage fournis avec 0.5 litre d'eau chaude et verser env. 30 ml Rex-Royal Cappucleaner (57'045).
5. Déposez toutes les pièces (au mieux, durant toute la nuit) dans la solution de nettoyage. N'utilisez aucun autre produit de nettoyage, du fait de dissolution insuffisante des restes de lait.
6. Nettoyer l'intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.
7. Démontez et nettoyez la sortie café (Pos. 5&6).
8. Nettoyer toutes les pièces de la sortie lait avec de l'eau et la brosse (57'370).
9. Remonter toutes les pièces de la sortie lait dans l'ordre inverse.

Nettoyage des récipients à grains de café (trémie)

Les récipients doivent être nettoyés à l'intérieur, au minimum, une fois par mois avec un produit dégraissant et une brosse.

1. Tirer la fermeture, au pied du récipient à grains, vers l'avant et jusqu'à la butée (fig. 9).
2. Le récipient peut maintenant se retirer vers le haut (fig. 9).
3. Videz le récipient à grains de café (trémie) dans un autre récipient adéquat.
4. Nettoyez le récipient à grains.
5. Le remontage du récipient se réalise dans l'ordre inverse.

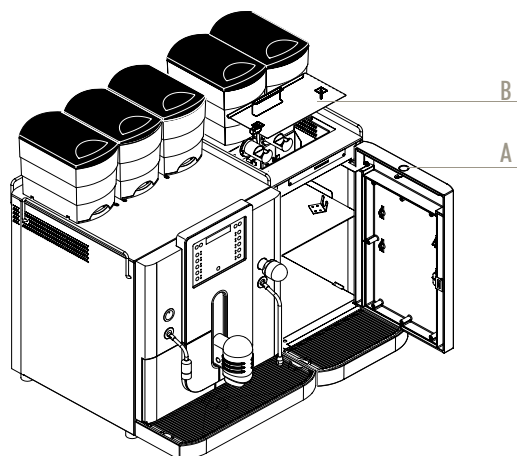


Figure 13

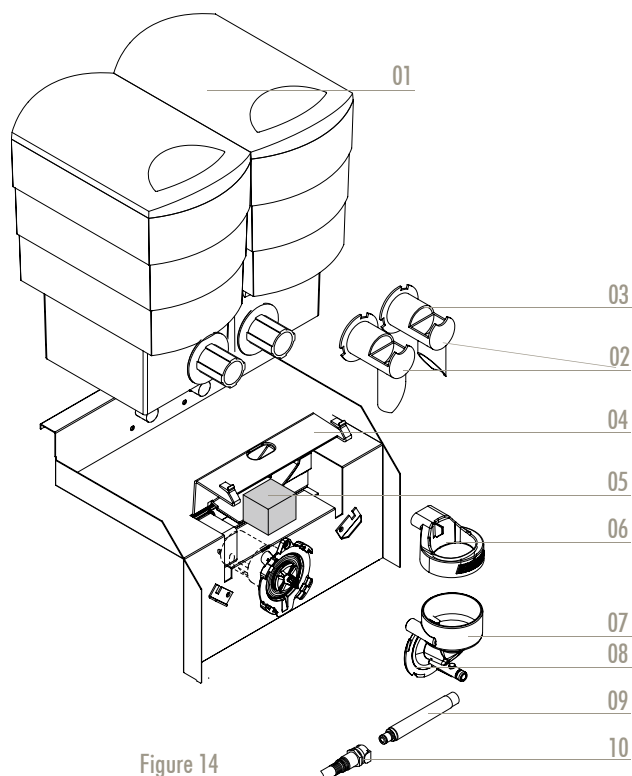


Figure 14

- 01 Récipient poudre
- 02 Canal poudre
- 03 Fermeture (jaune)
- 04 Couvercle sup. (noir)
- 05 Filtre
- 06 Anneau mélangeur
- 07 Mélangeur
- 08 Dispositif de fermeture mélangeur (jaune)
- 09 Tuyau (blanc)
- 10 Raccord

Nettoyage des options

Intervalle de nettoyage du module instantané

Pour les deux récipients à poudre et le filtre (05), il y a un intervalle de nettoyage mensuelle. Toutes les pièces restantes doivent être démontées et nettoyées journalièrement. Veillez à remonter toutes les pièces bien sèches. Pour cette opération, la machine à café doit être éteinte.

Démontage du module instantané

1. Ouvrir la porte frontale du module instantané avec la clé (fig. 13, Pos A).
2. Déverrouillez et retirez le couvercle supérieur devant les récipients à poudre lyophilisée (fig. 13, Pos. B).
3. Verrouillez les fermetures jaunes (02). Soulever légèrement l'avant des récipients à poudre tout en les tirant vers l'avant. Videz les récipients.
4. Retirez les deux canaux (01) en tournant légèrement dans le sens horlogique et ensuite tirez vers l'avant.
5. Déconnectez le tuyau blanc (09) se trouvant sur le côté du mélangeur (08) et de l'autre côté, déconnectez le raccord(10).
6. Déverrouillez le mélangeur tout en tournant l'anneau du mélangeur (anneau jaune) dans le sens horlogique (07).
7. Retirez et démontez le mélangeur (06).
8. Ouvrir le clappet noir (03) et retirez le filtre.
9. Nettoyer les pièces à fond et attendre jusqu'à ce qu'elles soient sèches.
10. Remontez l'ensemble dans l'ordre inverse.

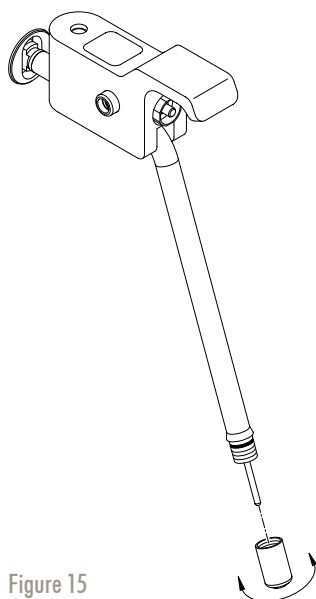


Figure 15

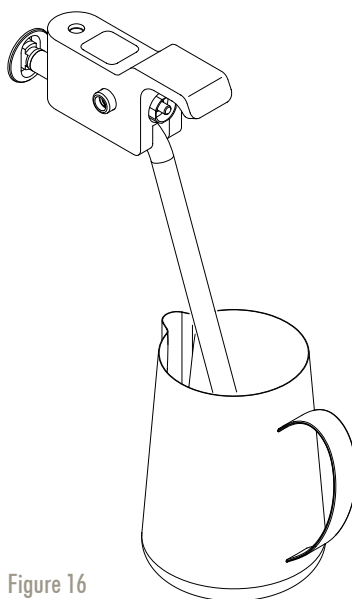


Figure 16

Nettoyage de la sortie vapeur ou du powersteam

Le nettoyage de la sortie vapeur ou du powersteam doit être effectué journalièrement. Le temps nécessaire est d'env. 3-4 minutes. Faites attention que lors des travaux avec la vapeur toutes les pièces métalliques peuvent être très chaudes!



1. Remplissez le pot à lait avec 0,7 litre d'eau chaude et ajoutez environ 60 ml de Rex-Royal Cappucleaner (57'045).
2. Dévissez le gicleur à vapeur du tuyau à vapeur (fig. 15) et déposez celui-ci dans le pot à lait.
3. Tenez la sortie vapeur par la poignée noire et plongez le tube de vapeur dans le pot à lait (fig. 16).
4. Appuyez sur la touche VAPEUR. La vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température réglée pour le lait est atteinte.
5. Laissez maintenant le nettoyant chaud (de préférence pendant une nuit) agir sur le tube de vapeur ainsi que le gicleur vapeur.
6. Enlevez le gicleur vapeur du récipient et nettoyez celui-ci à fond avec de l'eau chaude et une brosse. Veillez à ce qu'aucun dépôt de lait ne s'accumule sur les orifices vapeur (fig. 17).
7. Rincez le pot à fond avec de l'eau chaude et nettoyez ensuite le tuyau à vapeur à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau chaude avec la brosse fournie (57'370).
8. Enfin, revissez le gicleur sur l'orifice de distribution vapeur (fig. 15).

01



Figure 17

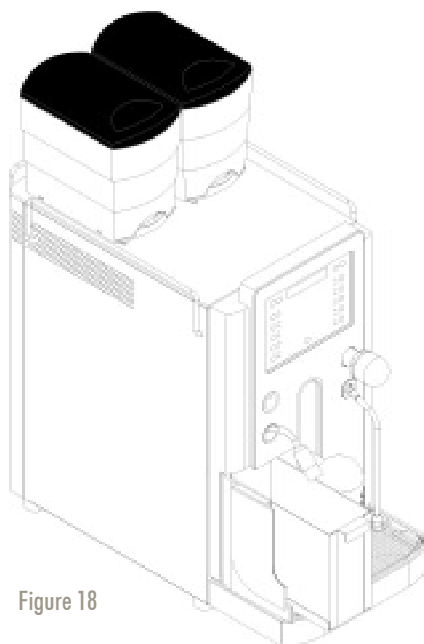


Figure 18

Vidage et remplissage des réservoirs

Tiroir à marc

Si le tiroir à marc est plein, ceci est signalé par un message à l'écran. L'appareil ne fournira plus de café tant que le récipient n'aura pas été enlevé et vidé.

1. Poussez la sortie thé vers le haut de façon à pouvoir ouvrir la porte frontale.
2. Ouvrez la porte du côté gauche et retirez le tiroir à marc (fig. 18).
3. Sur l'écran apparaît le message: INTRODUIRE LE TIROIR À MARC.
4. Videz et nettoyez le tiroir.
5. Maintenez la touche STOP enfoncée en insérant le tiroir à marc.
6. Sur l'écran apparaît le message SHIFT.
7. Ne lâchez la touche STOP qu'après avoir reçu le message OK.
8. Fermez la porte et repoussez la sortie thé vers le bas.

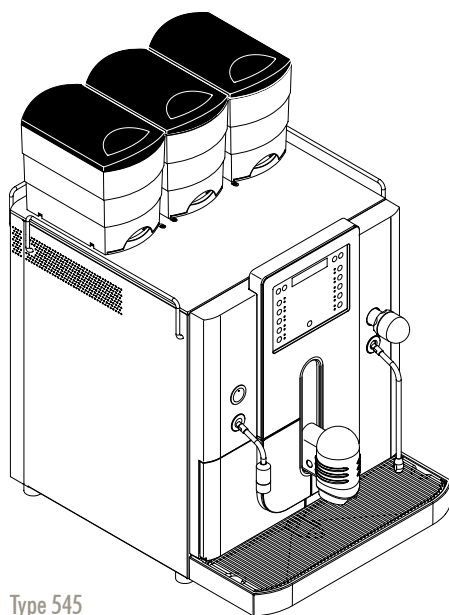
01 Tiroir à marc
plein

01 Introduire
le tiroir à marc

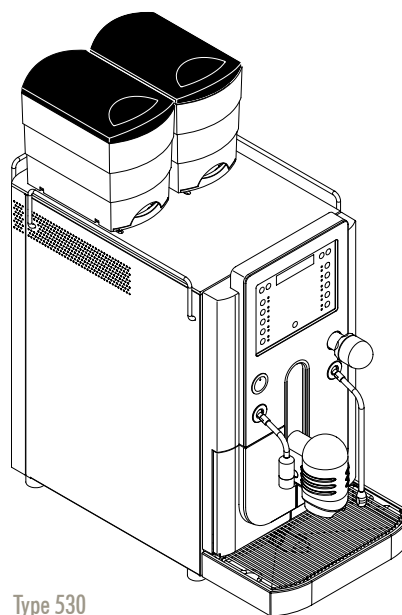


01 Shift

01 OK



Type 545



Type 530

Réceptier à grains

La S530 dispose de maximum deux réceptiers à grains, la S545 de maximum trois, qui peuvent être remplis avec des grains de sortes différentes. Chaque moulin a été spécialement réglé pour la sorte de café désirée.

- Veillez à mettre les grains correspondants dans le réceptier correct. Si le réceptier est trop haut, utilisez un tabouret stable.
- Si, pendant la distribution d'un produit, le réceptier est vide, vous serez invité à le remplir avec les grains correspondants. Sur l'écran apparaît le message MOULIN À GRAINS X.
- N'ajoutez que la quantité de grains que vous utiliserez immédiatement. Sinon l'arôme du café s'altère et la qualité se dégrade. Fermez soigneusement le sachet de café et disposez celui-ci dans un endroit frais.

01 Moulin à grains 1

01 Moulin à grains 2

01 Moulin à grains 3

Réceptier à lait (élément R)

Dans le module à lait avec réfrigération par compresseur, le niveau du lait est constamment surveillé. Si celui-ci descend en dessous de la quantité minimum, le message AJOUTEZ DU LAIT SVP s'affiche. L'appareil ne fournira plus de produits lait ni de produits de mélange jusqu'à ce que l'appoint ait été fait.

01 Ajoutez du lait svp

Remplir les réceptiers instantanés

Il est important que les poudres lyophilisées soient versées dans les réceptiers correspondants, du fait des quantités différents suivant les boissons.

Si les réceptiers instantanés sont trop hauts, utilisez un tabouret stable.

Information clients

Entretien de la S400

En achetant une S400, vous avez opté pour un appareil de haute qualité.

Nous souhaiterions vous donner ici quelques conseils pour garder votre machine en bon état pendant une longue période et maintenir la qualité du café à un niveau optimal.

Café

- N'utilisez que du café de qualité supérieure. Essayez d'adopter le type de café correspondant aux goûts de votre clientèle, notamment en ce qui concerne sa force, son type, sa torréfaction, etc.
- Ne conservez jamais le café dans un emballage ouvert.
- Après avoir rajouté des grains de café dans le récipient, refermez-le tout de suite. Ne remplissez jamais la machine avant une longue pause, comme p.ex. avant une nuit ou une fin de semaine.
- Entreposez le café dans un endroit froid et sec.
- Rincez la machine après une longue pause.

Nettoyage

L'entretien journalier de la S400 est très important. Ceci garantit un goût neutre au café et une longévité plus importante de la machine. Grâce à la construction innovante, un nettoyage quotidien demande peu de temps. Lisez à ce sujet le chapitre «Nettoyage et entretien».

Entretien

- Une machine professionnelle mérite un entretien professionnel. Nous vous recommandons de confier l'entretien de votre S400 à nos techniciens du service après-vente spécialement formés, à raison de deux fois par année. Un entretien régulier augmente la longévité de votre machine à café. Notre professionnel du service après-vente contrôle à chaque fois la qualité optimale et le bon fonctionnement de votre machine.
- Un contrat de service est le garant du meilleur entretien de votre S400.

Eau

La qualité de l'eau est un facteur important pour servir un très bon café plein d'arôme. Trop de calcaire ou divers produits aromatiques peuvent altérer de façon décisive la qualité de votre café. En l'occurrence, nous mettons volontiers nos compétences professionnelles à votre disposition. Prenez contact avec nous.

Messages système

En quoi consistent les messages système

Les messages système sont des informations qui indiquent l'état de la machine. Certains d'entre eux demandent que le personnel intervienne activement comme par exemple les invitations à remplir ou à vider certains récipients.

Réaction en cas de messages système

Si l'écran annonce une phase de chauffage, patientez jusqu'à ce que l'élément ait atteint la température de fonctionnement nécessaire. Pour tous les autres messages, effectuez la tâche nécessaire et la machine sera de nouveau rapidement prête à l'emploi.

Message du système généraux

Froid attendre svp

Si l'eau du chauffe-eau est encore froide après que l'appareil a été connecté, le message s'affiche jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteinte.

01 Froid
attendre svp

Rincer la machine svp

Un message apparaît si le chauffe-eau pour le café est réchauffé et que le technicien a programmé ce rinçage à froid. Le rinçage est effectué quand on appuie sur la TOUCHE NETTOYAGE

01 Rincer
la machine svp

Chaudière vapeur pas prêt

Si l'eau dans le chauffe-eau café est chauffée, une phase de chauffage chauffe-eau thé/vapeur est lancée selon le système de gestion d'énergie et les réglages de base. On voit apparaître ce message si, pendant le processus, on actionne la touche thé.

01 Chaudière vapeur
pas prêt

Tiroir à marc est plein

Le marc fait l'objet d'une surveillance. Lorsque la quantité réglée par le technicien est atteinte, on voit s'afficher le message TIROIR À MARC PLEIN. Ouvrez la porte du côté gauche de la machine et retirez le tiroir à marc.

01 Tiroir à marc
plein

Introduire le tiroir à marc

Le récipient à marc a été enlevé. Ce message disparaît automatiquement lorsque l'on remet le récipient à marc en place.

01 Introduire
le tiroir à marc

Moulin à grains X

Lorsque le récipient à grains est vide, la machine à café le remarque et le signale. Dans ce cas, les produits à café ne sont pas bloqués. Le message disparaît dès que le récipient à grains a été rempli.

01 Moulin à
grains 1

01 Moulin à
grains 2

01 Moulin à
grains 3

Maintenance

Si un entretien devient nécessaire, ceci est affiché. Contactez alors le service clientèle. Ce message disparaît lorsque l'entretien a été effectué par le service clientèle.

01 Maintenance

Changer le filtre

L'état (capacité) du filtre Britta est surveillé. Si sa capacité est épuisée, ceci est affiché. Contactez immédiatement le service après vente. Ce message disparaît de nouveau lorsque le filtre a été remplacé par le service après vente.

01 Changer le
filtre

Message du système avec module lait (S400 R)

Ajoutez du lait svp

Si le niveau du lait dans le réservoir à lait de l'élément R descend en dessous d'un certain niveau, on voit apparaître ce message. Tous les produits à base de lait ou les produits mixtes sont bloqués jusqu'à ce que l'on ait fait l'appoint de lait.

01 Ajoutez
du lait svp

Installations avec approvisionnement autonome

Réservoir de vidange plein

Message avec les installations à approvisionnement autonome (comptoir ou station mobile). Lorsque le réservoir de vidange est plein, tous les produits sont bloqués jusqu'à ce que le réservoir de vidange soit vidé et remis en place dans le comptoir ou la caravane.

Ce message n'apparaît qu'avec les machines équipées d'un réservoir de vidange dans le comptoir ou dans une caravane et qui disposent d'une autonomie accrue.

01 Réservoir de
vidange plein

Réservoir de vidange plein/Réservoir d'eau vide

Le réservoir de vidange est plein et/ ou le réservoir d'eau est vide. Quand ce message apparaît, vérifiez toujours les deux réservoirs.

Ce message n'apparaît que quand la machine est montée dans une caravane, c'est à dire que la machine et les réservoirs pour eau fraîche et eau résiduelle sont montés dans un véhicule. Pour ce type d'appareil, le niveau des récipients est surveillé par des capteurs.

01 Réservoirs
plein ou vide

Messages d'erreur

En quoi consistent les messages d'erreur

Les messages d'erreur indiquent qu'un état exceptionnel (erreur) ou une défectuosité de la machine s'est produit. L'écran affiche quelle partie de la machine a provoqué le dérangement.

Réaction en cas de messages d'erreur

Déconnectez la machine par le commutateur principal et remettez-la en marche après une courte période d'attente d'environ une minute. Essayez encore de démarrer un produit. Si la tentative est fructueuse, vous pouvez de nouveau travailler normalement avec la machine. Sinon, notez le message d'erreur, déconnectez la machine et prenez contact avec le service après vente.

BP Piston Overcurrent

La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.

01 BP Piston
Overcurrent

Piston à eau - Erreur

Une panne s'est produite au piston de percolation de l'unité de percolation.

01 Piston à eau
Erreur

CP Piston Overcurrent

La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.

01 CP Piston
Overcurrent

Piston à café - Erreur

Un dérangement s'est produit au piston à café de l'unité de percolation.

01 Piston à café
Erreur

Chauffe-eau - Error

Le chauffe-eau thé/vapeur n'a pas pu être rempli dans le temps requis.

01 Chauffe-eau
Erreur

Débitmètre Error

Si le débit de l'eau ne peut plus être mesuré, on voit apparaître ce message d'erreur.

01 Débitmètre
Erreur

Fusible Error

Un fusible de l'unité maître est défectueux.

01 Fusible
Erreur

Interface Error

Si la machine à café est utilisée avec un système de paiement, on voit apparaître ce message lorsque l'interface n'a pas pu être reconnu (p. ex. lors d'une interruption de la liaison).

01 Interface
Erreur

Capteur 1 Error

Le capteur du chauffe-eau café n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

01 Capteur 1
Erreur

Capteur 2 Error

Le capteur du chauffe-eau thé/vapeur n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

01 Capteur 2
Erreur

Données techniques

Aperçu

Type	Connexion électrique	Eau thé	Vapeur	Instant	Poids	café/h**
S400 CTI	1 N 230 Volt 2.2 kW	20*	Nein	Ja	56 kg	jusque 330 tasses
Modul R	1 N 230 Volt 0.2 kW	Nein	Nein	Nein	27 kg	

* chauffage optionnel

** selon la taille des tasses et la mouture

Raccordement eau alimentation

Raccordement	Expiration	Pression	Dureté
3/8"	Ø 48 mm avec siphon	200-500 kPa (2-5 bar)	5-8 dH° / 8-14fH°

Accessoires / Numéro de commande

57'002	Tablettes de nettoyage, 100 unités	57'003	Tablettes de nettoyage, 4x100 unités
57'045	Cappucleaner, 1 litre	57'046	Cappucleaner, 10x1 litre
57'317	Brosse de nettoyage	59'963	Sac pour tiroir à marc, 500 unités
57'363	Récipient de nettoyage, 2 litre		

Operating Instructions



Table of contents

Safety instructions	54	Customer information	71
Important information	54	Maintenance and care of the S400	71
S400 Model information	55	Coffee	71
Ultimate coffee in a limited space	55	Cleaning	71
Swiss hi-tech	55	Service	71
Self Diagnostic System (SDS)	55	Water	71
A pleasure for eye and palate alike	55	System messages	72
Service to match the coffee	55	What are system messages	72
View of the S400	56	Handling system messages	72
Milk module S400 R (optional)	56	Error messages	74
Powder module S400 I (opt.)	57	What are error messages	74
Steam outlet (optional)	57	Handling error messages	74
Powersteam (optional by S545)	57	Technical Data	75
View of controls	58	Models	75
Getting started	59	Water connection	75
Switching-on and heating-up the machine	59	Articles for cleaning / Order numbers	75
How to use the S400	60	Installation diagram	78
Making drinks	60	Inspection certificate	79
Pot service	60	Coffee boiler (32'814)	79
Tea water	60	Coffee boiler (32'650)	80
Dispensing steam products (option)	61	Tea-/steam boiler (47'218)	81
Dispensing power steam products (option)	61	Tea-/steam boiler (47'217)	82
Cleaning and maintenance	62	Tea-/steam boiler (32'648)	83
Basic points	62	CE Declaration of conformity	85
Cleaning <u>without</u> milk module	63		
Cleaning the drinks outlet	64		
Cleaning the bean hopper	64		
Cleaning <u>with</u> milk module	65		
Cleaning the drinks outlet	66		
Cleaning the bean hopper	66		
Cleaning the options	67		
Cleaning interval for the powder module	67		
Disassembly of the powder module	67		
Cleaning steam or Powersteam outlet	68		
Emptying and refilling containers	69		
Coffee grounds drawer	69		
Coffee bean hoppers	70		
Milk holder (element R)	70		
Powder hopper	70		

Safety instructions

These operating instructions will help you to get to know the S400 coffee machine and to use it in accordance with its intended use. They contain important information on how to operate your S400 properly and safely. Your attention will help to avoid hazards, repair costs and inconvenience due to the machine being out of service. This will increase the reliability and service life of the S400.

- These operating instructions must always be available where the S400 is being used. Everyone who works with the S400 must have read these instructions and must apply them.
- In the event of unforeseen interruptions in operation, the machine must be switched off and the water cock must be closed. No liability will be accepted for water or electrical damage caused by failure to comply with this instruction.
- A safe step must be used if a bean hopper into which the beans are poured is too high.
- Beware: the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched off.
- The S400 must be cleaned only with the recommended HGZ cleaning tablets with the article number 57'002 or 57'003, and HGZ CappuccinCleaner, article number 57'045 or 57'046. The manufacturer cannot be held liable or bear any responsibility should any cleaning products other than HGZ cleaning tablets be used on the S400.
- The machine must never be opened or repaired by an unskilled person, as otherwise there is a risk of injury or damage to the machine.
- Danger of explosion. Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.
- Neither the supplier nor the manufacturer can accept liability for accidents or damage caused by failure to comply with these safety instructions!
- The noise level should not exceed 70dB.

Important information

Conditions of use of the S400

The S400 is designed for commercial use only. This machine is only suitable for use in the domestic sector under certain circumstances.

This device is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental faculties or with inadequate experience and/or inadequate knowledge, unless they are under supervision by a person with responsibility for their safety or have been given instruction by them on how the device is to be used.

Sundry installation indications

The S400 shall only be installed and serviced by a trained service technician. The manufacturer accepts no liability for damage caused by incorrect installation. The machine must be installed in a location away from directly trafficked areas. The coffee machine must be installed on a solid table which must be able to bear its weight under all circumstances.

When the machine is installed, the new hose set supplied with the device must be used. The old hose sets must not be reused.

Protecting the control unit

The connectors of the control unit must never be connected or disconnected under current.

The connector of the heater must be disconnected before installation to protect the heating system.

The boiler must first be filled with water.

Table cut-out (see Installation diagram)

Electrical instructions

If a fixed device is not fitted with a mains lead and a plug or other means of switching it off which has a contact width on each pole which meets the conditions in over-voltage category III for full isolation, then such a means of isolation must be built in to the fixed electrical installation in line with the construction provisions.

If the mains connection lead on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Service or a similarly qualified person, in order to prevent hazards.

The S400 must be protected by a separate fuse group. In accordance with the Low Voltage Directive, in wet and damp rooms, the outlet to which the S400 is connected must be protected against power supply faults. In the case of machines with additional devices, extra sockets (1N 230V) are required.

CAUTION: Breaks in the neutral conductor can destroy the control unit.

Water pressure / water quality

Maximum 5 bar, minimum 2 bar. A pressure outside the values prescribed will impair the functioning of the machine. Where water hardness exceeds 10 dH°/17 fH°, it is recommended that the machine be operated with a water softening cartridge with a bypass (such as Brita Quell). The optimum overall hardness for coffee is 5 to 8 dH° (8 to 14 fH°).



S400



S400 with cup dispenser



S400 with payment system



S400 with fresh milk module

S400 Model information

Swiss hi-tech

The Rex-Royal brand guarantees the latest coffee machine technology with more than 70 years experience in the development and manufacture. With the patented, exceptionally quick-acting brewing unit made of metal guarantees consistently high quality. This outstanding example of Swiss precision work forms the beating heart of the S400. The solid construction of the brewing unit is designed for durability and ease of maintenance.

Ultimate coffee in a limited space

By a width of 34 cm the S400 will fit on to any counter. This makes it the ideal alternative for even the tightest spaces. The S400 can be expanded to include a new-style milk element. The ventilation system on the grinders is standard.

Self Diagnostic System (SDS)

Our innovative Self Diagnostic System (SDS) registers every movement of the brewing piston. The contact pressure and the amounts of powder and water are adjusted to optimum levels by the SDS every time a product is dispensed. If any deviation is detected, the coffee mix corrects itself. The result is consistent coffee quality, cup after cup.

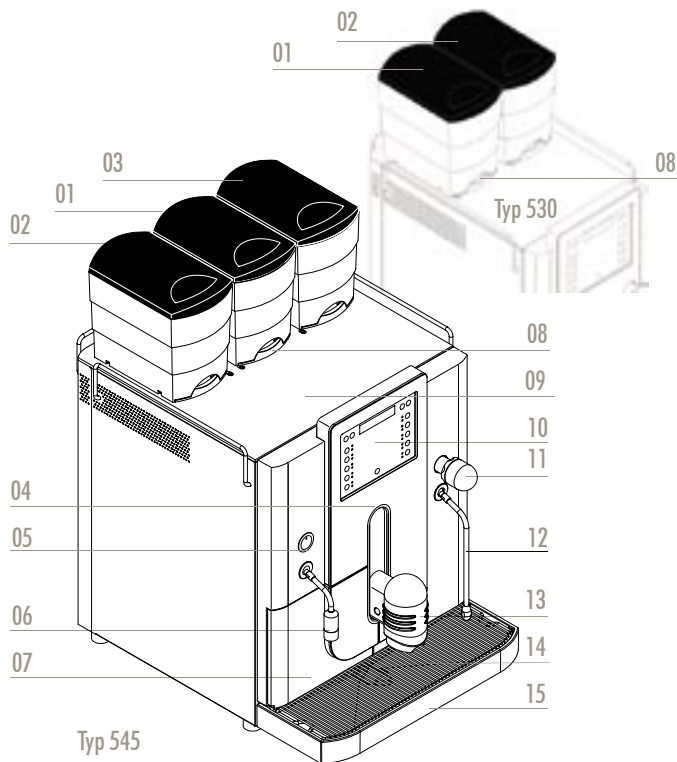
A pleasure for eye and palate alike

The innovative design supplements the astonishing qualities of the new generation of coffee machines. The integrated hot water/steam system can deliver 20 litres per hour, meaning that it can satisfy even the strictest demands in terms of time and capacity.

Service to match the coffee

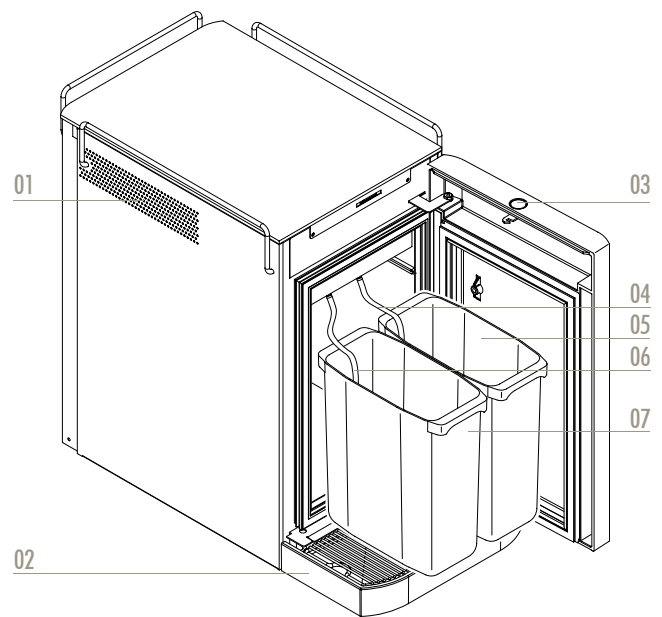
Perfect coffee deserves perfect service. The new design of the S400 offers exceptionally quick, efficient analysis, making for low maintenance costs.

The S400 guarantees you continuity and economy at the touch of a key.



- | | |
|---|-------------------------------|
| 01 Bean hopper for 1 st coffee roast | 09 Cup tray (heated by S545) |
| 02 Bean hopper for 2 nd coffee roast * | 10 Control glass |
| 03 Bean hopper for 3 rd coffee roast * | 11 Steam handle * |
| 04 Status LED – lights during dispensing | 12 Steam outlet * |
| 05 Tea key | 13 Outlet (height adjustable) |
| 06 Tea outlet | 14 Drip grid |
| 07 Coffee grounds container door | 15 Drip tray |
| 08 Slot for cleaning tablet | |

* optional extra



- | | |
|--|--|
| 01 Compressor refrigerator with ventilation grid | 05 Right-hand milk container |
| 02 Drip tray with drip grid | 06 Suction pipe for left-hand milk container * |
| 03 Lockable refrigerator door | 07 Left-hand milk container * |
| 04 Suction pipe for right-hand milk container | |

* optional extra

View of the S400

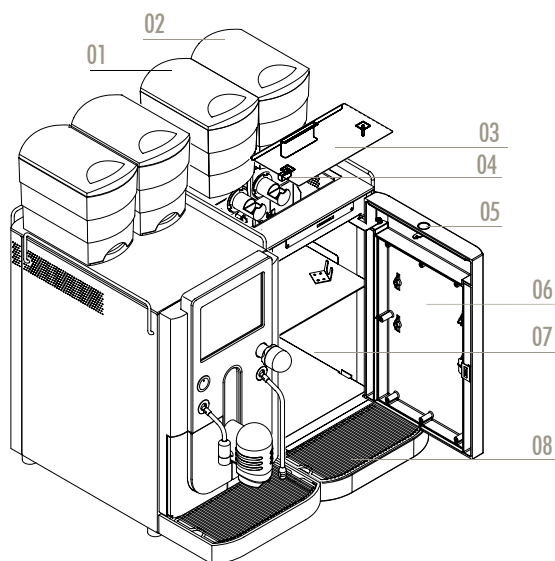
The new service concept allows drinks menus to be tailor-made, and the machine offers optimum ease of use. The high-quality glass control panel offers 10 dual-function keys. As an option, the S400 can also be fitted with a colour touch screen.

Milk module S400 R (optional)

If you want the perfect milk for your perfect coffee, the best solution is to make sure your machine has the new compressor refrigerator S400 R alongside it. This can process two types of milk simultaneously as required. Each type has a milk container with a capacity of 5 litres. Naturally, it is also possible to take the milk just out of one single, and therefore bigger, container (10 litre capacity).

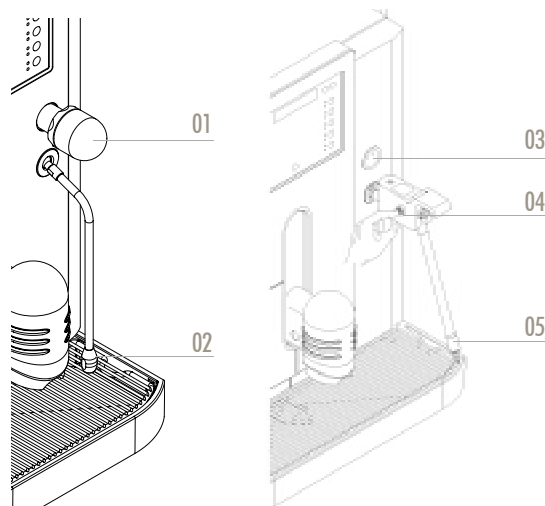
The new rinsing system ensures that the milk pipes get the best possible care. The cleaning of the milk section is also very easy.

To generate a good milk froth, it is important to always use milk of the same temperature. The best results are achieved by using chilled milk (+5°C).



01 Powder hopper 1
02 Powder hopper 2
03 Removable cover
04 Cover locking

05 Closing with key
06 Front door by powder module
07 Space for the powder
08 Drip grid by powder module



01 Steam cock
02 Steam outlet

03 Steam key
04 Bolt froth/warming
05 Steam outlet with sensor

Powder module S400 I (opt.)

For the preparation of mixed drinks is the optional powder module equipped with two powder hoppers. Each powder containers summarizes 1.6 kilograms. The powder module S400 I, in combination with the milk module S400 R, gives you a huge variety of products, which are very simple to prepare.

After each drink will respect the mixing chamber automatic rinsed. The integrated fan blows away powder residue and water vapor. Consequently almost no bonding of the powder.

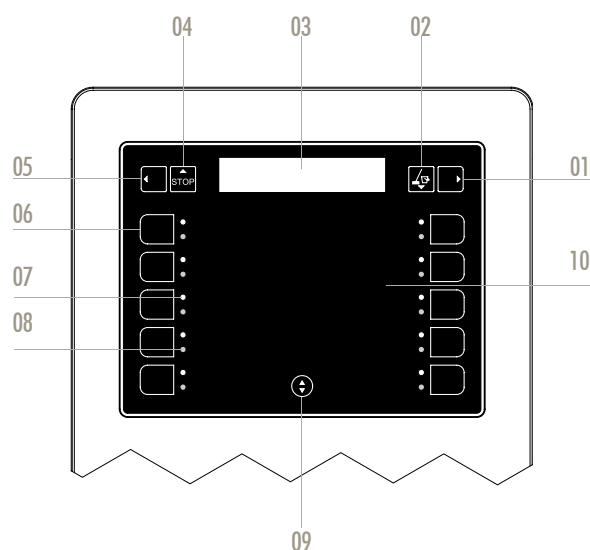
Thanks to the independent construction of the instant module is behind the front door everything clearly arranged. For cleaning, everything is very easily accessible. Moreover, there is enough space for the storage of the required powder.

Steam outlet (optional)

The powerful steam outlet is in the models S530 and S545 as an option available. With the handy steam cock is the preparation of the products very simple. For foaming at the highest level, the coffee machine S545 can be equipped with the Powersteam module.

Powersteam (optional by S545)

Using Power steam, milk can easily be frothed or heated automatically. A temperature sensor controls the milk temperature. The steam is automatically turned off when the optimum temperature is reached.



- | | |
|--|---|
| 01 Programming key, «right-hand arrow» | 07 10 LEDs: white for the first product level |
| 02 Cleaning key, «down arrow» key | 08 10 LEDs: yellow for the second product level |
| 03 Display with 2 x 20 symbols | 09 Switch key between white and yellow product levels |
| 04 STOP-key, «up arrow» key | 10 Caption field for up to 20 products |
| 05 Programming key, «left-hand arrow» | |
| 06 Product keys (10) | |

View of controls

The high-quality glass controls can be used to order up to 20 different products. Products 11 to 20 are selected by pressing the SWITCH KEY (09). In addition, 'swift' service of the products is possible, in other words pressing the key twice (within one second) starts delivery of the corresponding double-sized product.

As an option, the machine can be fitted with a large 8.4 inch colour touch screen. This offers the possibility of displaying targeted advertising and giving the customer access to new possible settings and more information. Using the touch screen, 24 different speciality products can be dispensed, which in addition can be varied individually via the aroma key.

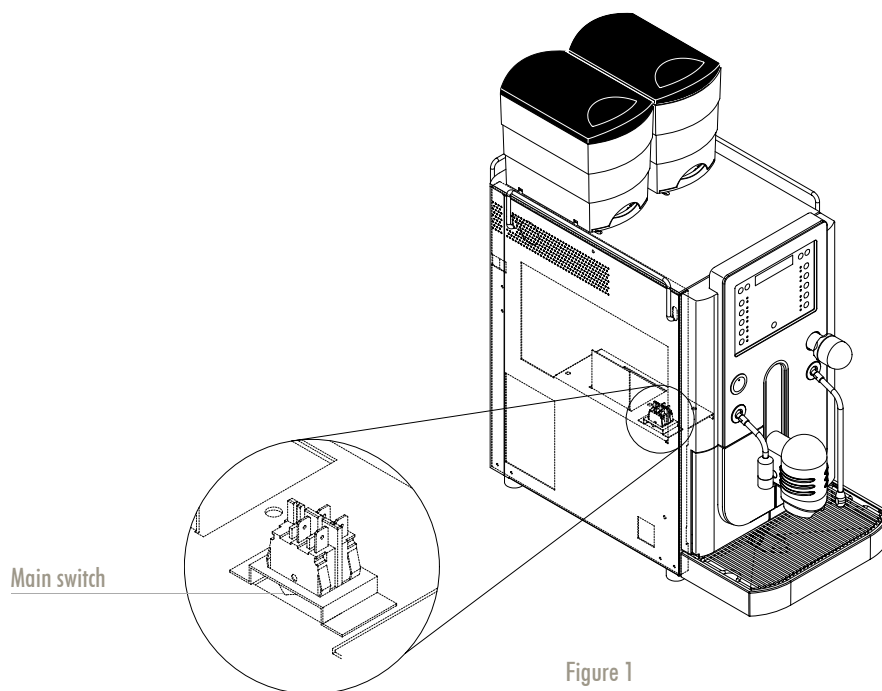


Figure 1

Getting started

Switching-on and heating-up the machine

1. Plug the machine in to the mains. To do this, the coffee grounds drawer must first be removed (Fig. 1).
2. The display will show the message COLD PLEASE WAIT.
3. The coffee machine is heating-up and no products can be dispensed yet.
4. Once the message READY CS appears, coffee can be served.

01 Cold Please wait

01 Ready	CS 00
----------	----------

Depending on the configuration during the launch additional messages are inserted.

- If the message PLEASE RINSE MACHINE appears, press the CLEANING KEY and the automatic rinsing begins. After successful cleaning, the machine will return to operational mode and the display will show READY CS.
- If the message TEA BOILER NOT READY appears, the tea/steam boiler has not yet reached its operating temperature. Water for tea and milk/mixed products cannot be served.

01 Please rinse machine



01 Tea boiler not ready

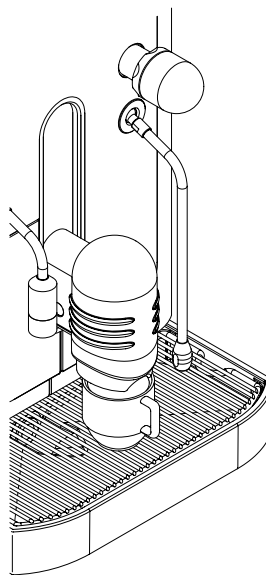
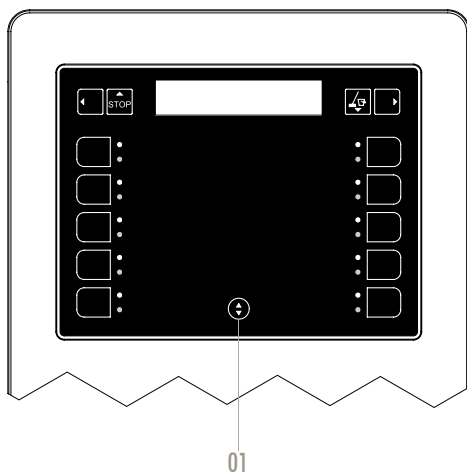


Figure 2

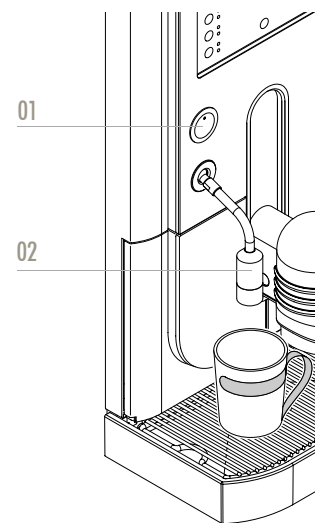


Figure 3

How to use the S400

Selecting the product level

Press the SWITCH KEY (01) to switch between the two product levels. The LED beside the product keys changes between white and yellow. The white display indicates that the machine is ready to dispense products 1-10 (first product level); the yellow display refers to products 11- 20 (second product level).

Making drinks

1. Place cup beneath the double dispenser and press the appropriate key (Fig. 2).
2. Dispensing can be interrupted by pressing the STOP key.
3. The display will show the message PRODUCT X, where X stands for the product selected.
4. To serve two cups at once, place the two cups beneath the coffee/mixer outlet (Fig. 3). Press the product key twice in quick succession (within 1 second).
5. When dispensing double products (two cups at once) the display will additionally show the letter D behind the product description.



1 x Product requested



02 Product X



2 x within 1 second.

02 Product Xd



Pot service

With the pot service, you can use a single key stroke to brew several coffee cycles one after the other without a break. The number of cycles can be set by Technical Customer Service.

Tea water

Hot water is always available, whether for tea, a pot lunch or a cup of soup. The S400 dispenses the hot water via the separate adjustable tea outlet. Simply place the tea glass beneath the tea outlet and press the HOT WATER KEY (Fig. 4, pos. 01). Dispensing can be stopped by pressing the HOT WATER KEY again.

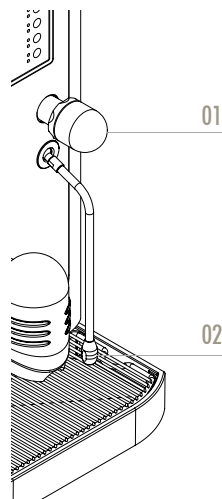


Figure 4

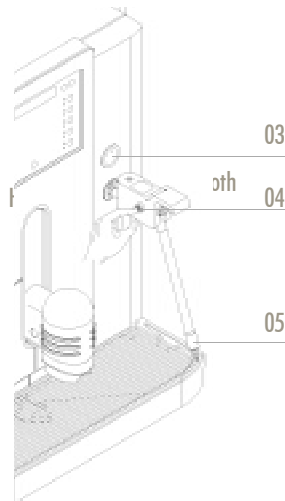


Figure 5

Dispensing steam products (option)

When working with steam or power steam, the polished parts can get very hot!

1. Open the steam cock (Fig. 4, pos. 01) briefly, to rinse out the condensed water and then close again.
2. Hold the steam outlet (Fig. 4, pos. 02) into the milk which is to be heated and open the steam cock until the desired temperature is reached.
3. After removing the milk jug, briefly open and close the steam cock again and then clean the steam outlet with a damp cloth.

The temperature for the frothed milk must not exceed $+65^{\circ}\text{C}$, because otherwise, valuable proteins are damaged. This can affect the taste.



Dispensing power steam products (option)

Using Power steam, milk can easily be frothed or heated automatically. A temperature sensor monitors the milk temperature. The steam is automatically turned-off when the optimum temperature is reached.

1. To froth milk, press the bolt (Fig. 5, pos. 04) to the right into the froth position. For hot milk, the bolt must be pressed to the left.
2. Press the STEAM KEY (Fig. 5, pos. 03) and wait a short time until the condensed water has run out. To stop the process, press the key again.
3. There must be enough milk in the jug to cover the steam nozzle by at least 2 cm of milk. Hold the steam outlet by the black handle and plunge the steam pipe into the jug of cold milk.
4. Start the froth/warming process by pressing the STEAM KEY.
5. The steam will stop automatically as soon as the required temperature is reached.
6. After removing the milk jug, press the STEAM KEY twice in quick succession (Start/Stop) and clean the steam outlet with a damp cloth.



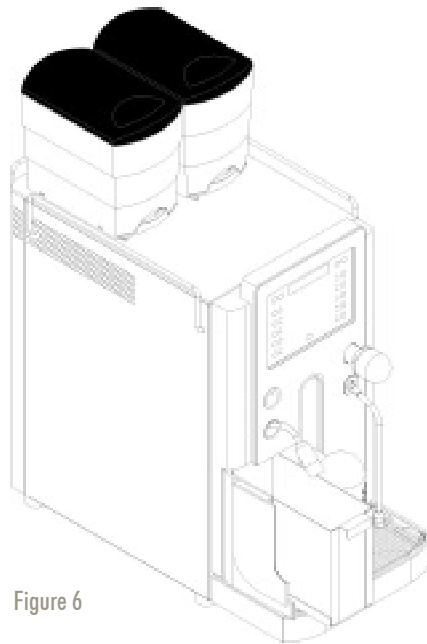


Figure 6

Cleaning and maintenance

Basic points

- Under no circumstances may the coffee machine be cleaned with a hose or pressurized water equipment. All cladding must only be wiped down with a damp cloth.
- For safety reasons, product dispensing is blocked during cleaning.
- A cleaning operation can never be interrupted. If the power fails, a new cleaning cycle will be forced when the power returns.
- Cleaning agents must be stored out of the reach of children.
(CH: Poison class 5).
- Cleaning agents must be stored in a locked cupboard and may only be accessible to authorized persons. The manufacturer accepts no liability in the event of misuse.
- You must always follow the instructions on the Rex-Royal Cappuccleaner (57'045) and Rex-Royal cleaning tablets (57'002) packaging.
- If the coffee machine is being used on a mobile truck, enough fresh water must be available and the waste water/drip container must always be emptied before cleaning.

Coffee machine with milk module S400 R (optional)

- Is your coffee machine equipped with a milk module (optional) must the cleaning of the milk parts special attention be given. Pay attention with the descriptions of cleaning to your equipment appropriate guidance with or without milk module.

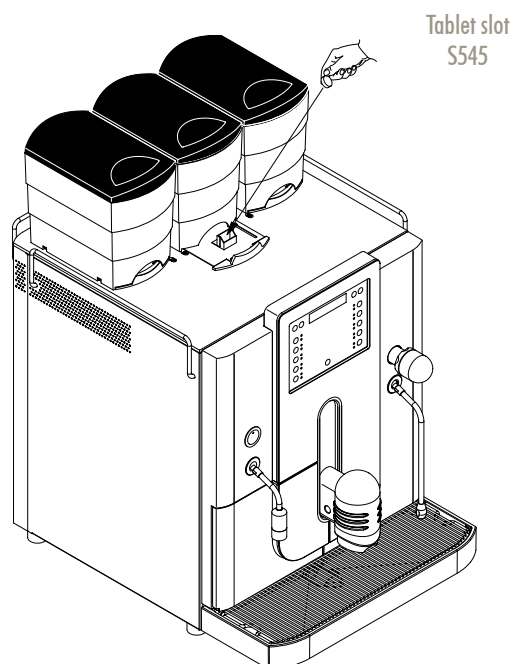
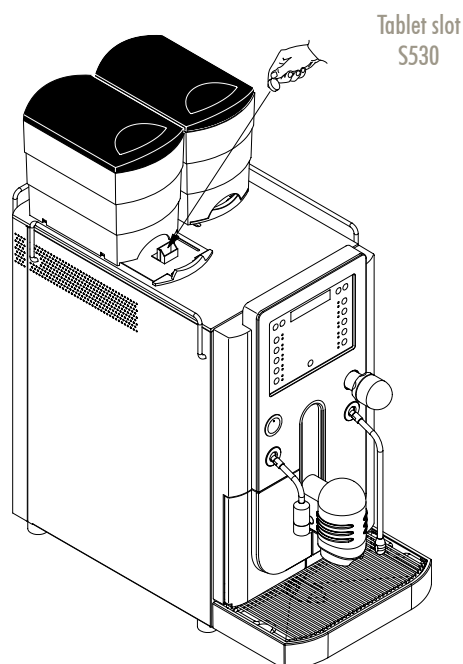
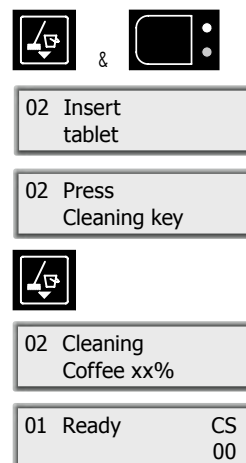


Figure 7

Cleaning without milk module

That in the following described cleaning procedure is used without milk module. The cleaning should be accomplished twice a day. Cleaning takes about 6 minutes.

1. Emptying the coffee grounds drawer (Fig. 6).
2. Have the Rex-Royal cleaning tablet (57'002) to hand.
3. Starting the cleaning: while holding down the CLEANING KEY, press a PRODUCT KEY within 1 second.
4. The display will show the message INSERT TABLET.
5. Place the Rex-Royal cleaning tablet in the tablet slot (Fig. 7) and close it.
6. Confirm successful insertion by pressing the CLEANING KEY.
7. The display will show CLEANING and the progress will be indicated in %.
8. After successful cleaning, the machine will return to operational mode and the display will show READY.



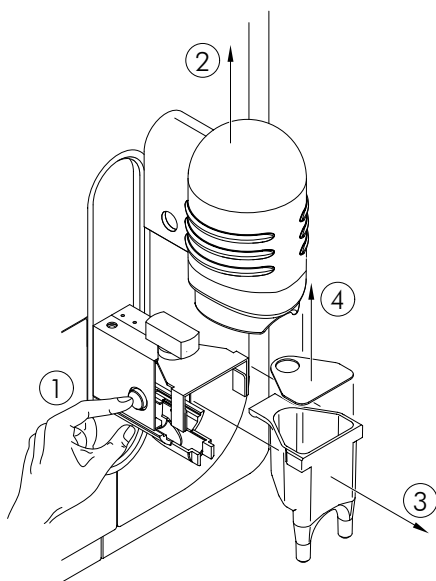


Figure 8

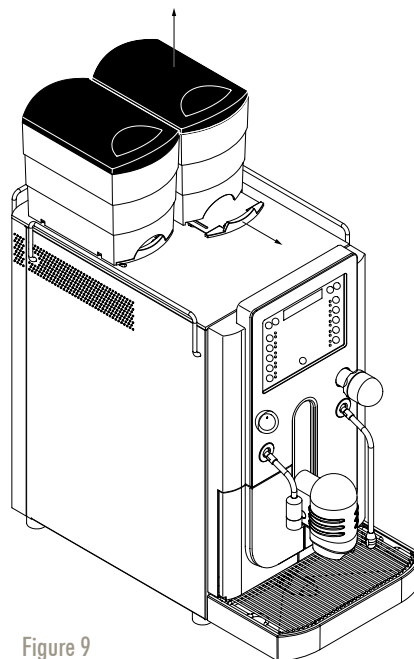


Figure 9

Cleaning the drinks outlet

The drinks outlet must be removed weekly and using the supplied brush (57'370) cleaned. Cleaning takes about 2-3 minutes.

1. For this work the machine must be switched-off.
2. Remove the plastic cover (Pos. 2) of the drinks outlet by pressing both buttons at the neck of the outlet (Pos. 1).
3. Remove the coffee outlet (Pos. 3).
4. Clean all parts thoroughly.
5. Set the drinks outlet in reverse order back together.

Cleaning the bean hopper

The cleaning should be accomplished 1 x monthly. Use a degreasing cleaner and a brush.

1. Pull the closure, at the foot of the bean hopper, so far as possible (Fig. 10).
2. The hoppers can now be lifted up and removed from the top of the coffee machine (Fig. 10).
3. Empty coffee beans temporarily in another container.
4. The interior of the bean hoppers should be cleaned thoroughly with grease-busting detergent and a brush.
5. To replace the bean hoppers, reverse the above process.

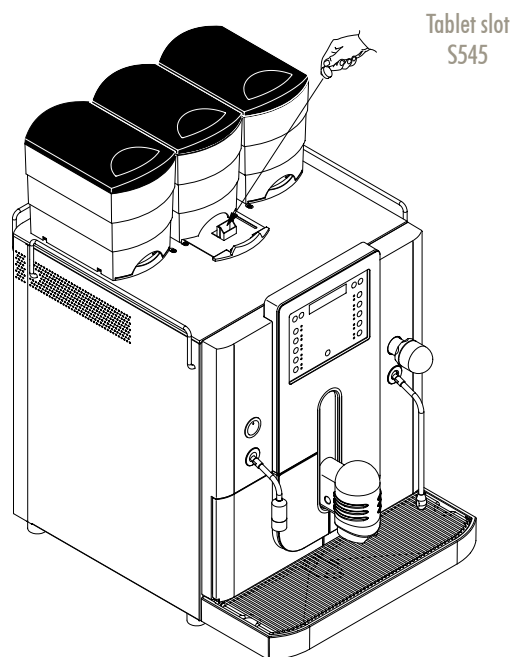
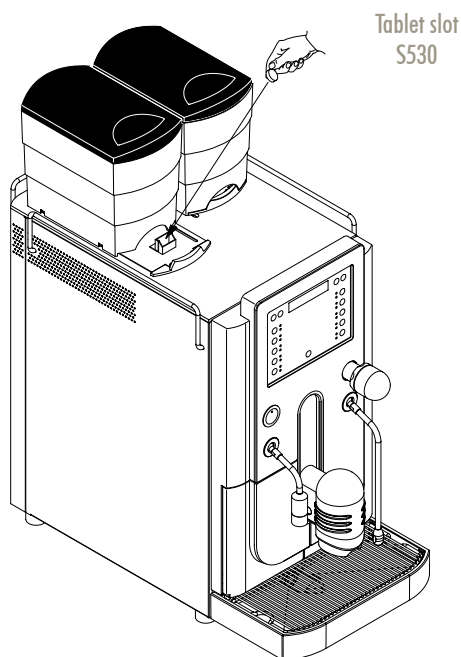


Figure 10

Cleaning with milk module

The following described cleaning procedure is used when the machine is equipped with a milk module. The cleaning should be accomplished twice a day. Cleaning takes about 7 minutes.

1. Emptying the coffee grounds drawer (Fig. 6).
2. Have the Rex-Royal cleaning tablet (57'002) and the Cappucleaner (57'045) to hand.
3. Starting the cleaning process while holding down the CLEANING KEY until the display will show the message INSERT TABLET.
4. The display will show alternately INSERT TABLET and PRESS CLEANING KEY.
5. Place the Rex-Royal cleaning tablet in the tablet slot (Fig. 10) and close it.
6. Confirm successful insertion by pressing the CLEANING KEY.
7. During the cleaning runs, the machine requires to fill the supplied cleaning containers with 2 litres of hot water and 60 ml Cappucleaner. Place the container in the refrigerator. Make sure that the hose in the tank to the ground ranges.
8. Start cleaning the milk module by pressing the CLEANING KEY.
9. After cleaning the milk module, you will be prompted to wash the containers. Then fill the container with 2 litres of warm water. Then place it back into the refrigerator. Make sure that the hose in the tank to the ground ranges.
10. Starting the rising process by pressing the CLEANING KEY.
CAUTION: The cleaning is ended with a steam shock.
11. After successful cleaning, the machine will return to operational mode and the display will show READY.



02 Insert
Tablet

02 Press
cleaning key



02 Fill bin w. 60ml
RCC & 2l warm water



02 Fill container
with 2l warm water



01 Ready CS
00

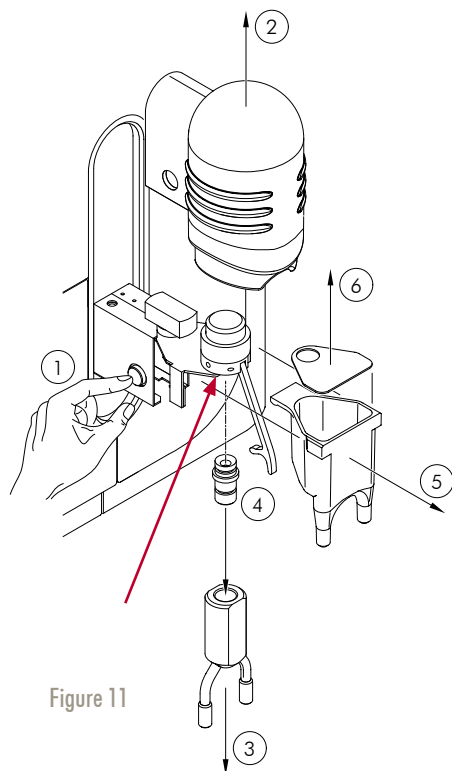


Figure 11

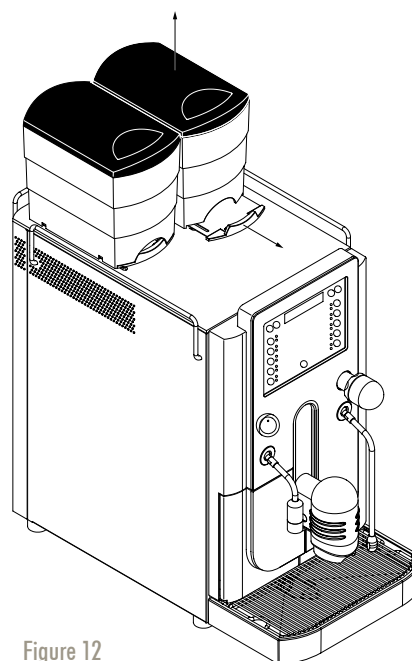


Figure 12

Cleaning the drinks outlet

For coffee machines with the milk module S400 R, the drinks outlet must be cleaned daily. Disassemble the drinks outlet. Put its parts into the cleaning solution and leave them (ideally overnight). Cleaning takes about 2-3 minutes.

1. For this work the machine must be turned-off.
2. Remove the plastic cover (Pos. 2) of the drinks outlet by pressing both buttons at the neck of the outlet (Pos. 1).
3. Pull the locking lever of the milk outlet forward. Then remove the outlet through pull down (Pos. 3).
4. Remove the intermediate piece by dragging down (Pos. 4).
5. Fill the container supplied with 0.5 liter of warm water. Then add about 30 ml of Rex-Royal Cappuccleaner (57'045).
6. Leave the parts in the cleaning solution (ideally overnight). Do not use foreign cleaners, because those tipping the milk is not enough to solve.
7. Clean the inside of the connector with the supplied special brush.
8. Remove and clean the coffee outlet (Pos. 5 & 6).
9. Clean the parts of the milk outlet with water and the brush (57'370).
10. Put the parts in reverse order, together again.

Cleaning the bean hopper

The cleaning should be accomplished 1x monthly. Use a degreasing cleaner and a brush.

1. Pull the closure, at the foot of the bean hopper, so far as possible (Fig. 12).
2. The hoppers can now be lifted up and removed from the top of the coffee machine (Fig. 12).
3. Empty coffee beans temporarily in another container.
4. The interior of the bean hoppers should be cleaned thoroughly with grease-busting detergent and a brush.
5. To replace the bean hoppers, reverse the above process.

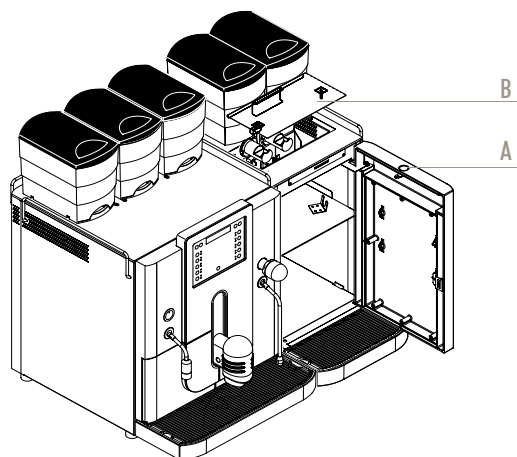


Figure 13

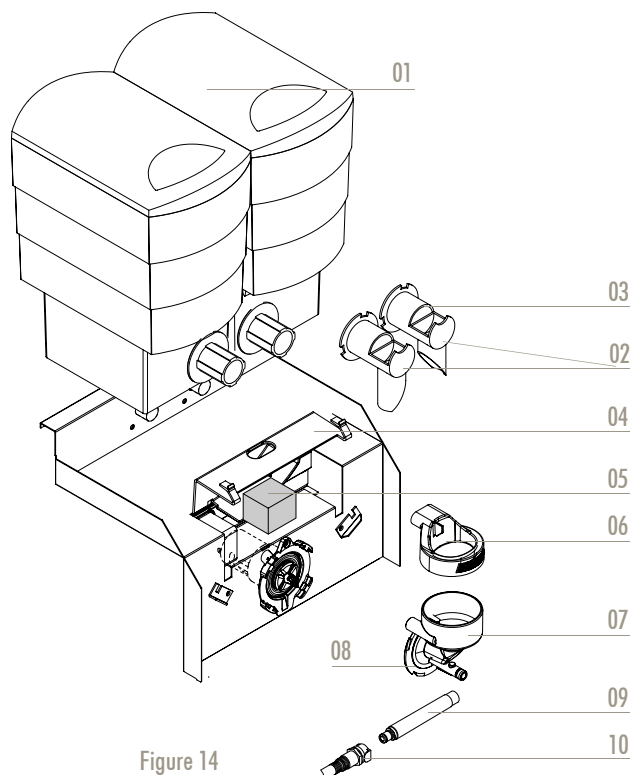


Figure 14

- 01 Powder hoppers
- 02 Powder injection
- 03 Closing cap (yellow)
- 04 Flap (black)
- 05 Foam filter
- 06 Mixer cup ring
- 07 Mixer cup
- 08 Mixer cup interlock (yellow)
- 09 Plastic hose (white)
- 10 Connector

Cleaning the options

Cleaning interval for the powder module

Powder container (01) and the foam filter (05) must be cleaned every month. All other parts must be disassembled and cleaned daily. Make sure before assembling all the parts are well dried.

Disassembly of the powder module

1. For this work the machine must be switched-off.
2. Open the front door of the powder module with the key (Fig. 13, Pos A).
3. Unlock and remove the cover before deposit powder hoppers (Fig. 13, Pos. B).
4. Closing the yellow closing caps (03). Lift the front of the container slightly and attract them against you. Empty the containers.
5. Remove the two parts of the powder injection (02) with turning clockwise and move forward.
6. The white plastic hose (09) beside the mixer cup (07), can be removed by dragging is. On the other hand, the connector (10) will be open.
7. Turn the yellow ring (08) of the mixer cup against the watch hand (07).
8. Remove it and separate the mixer cup (06).
9. Open the black plastic cover flap (04) and remove the foam filter (05).
10. Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.
11. Put the parts in reverse order, together again.

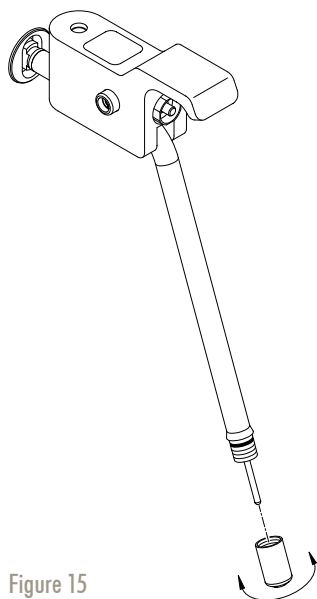


Figure 15

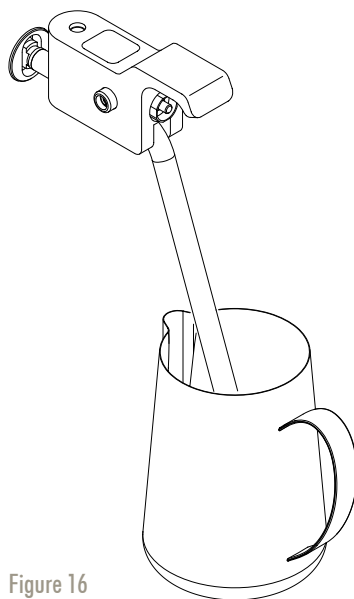


Figure 16

Cleaning steam or Powersteam outlet

If the coffee machine is equipped with a steam or a powersteam outlet, the outlet must be removed every evening. The cleaning takes about 2-3 minutes. When working with steam or power steam, the polished parts can get very hot!



1. Fill the milk jug with 0.7 litre of cold water and add approx. 60 ml Rex-Royal Capucleaner (57'045).
2. Unscrew the steam nozzle from the steam pipe (Fig. 15) and place it into the jug.
3. Hold the steam outlet by the black handle and plunge the steam pipe into the jug (Fig. 16).
4. Press the steam key. The steam will stop automatically when the seted milk temperature is reached.
5. Deposit the steam outlet and the steam nozzle in the hot cleaning solution and leave them to soak (ideally overnight).
6. Remove the steam nozzle from the container and clean it thoroughly with warm water and a brush. Make sure that no milk deposits collect in the steam outlet openings (Fig. 17).
7. Rinse and clean the jug thoroughly with warm water and the brush supplied (57'370).
8. Finally, screw the steam nozzle back to the steam outlet (Fig. 15)



Figure 17

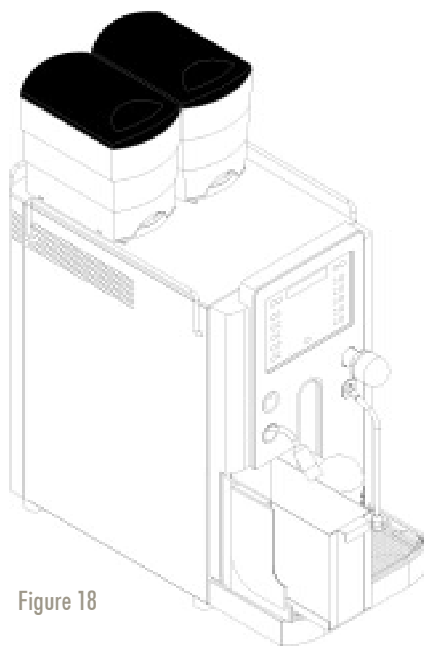


Figure 18

Emptying and refilling containers

Coffee grounds drawer

If the coffee grounds drawer is full, a message will be displayed. Dispensing of further coffee products will be interrupted until the grounds drawer has been removed, emptied and reinserted to the machine.

1. Move the tea outlet slightly to the up so that the door can be opened (.
2. Open the door to the left and remove the coffee grounds drawer (Fig. 18).
3. The display indicates INSERT GROUNDS DRAWER.
4. Empty and clean the drawer.
5. Press and hold the STOP key while inserting the grounds drawer.
6. The display indicates SHIFT.
7. Keep pressed the STOP key until OK appears on display.
8. Close the door and turn the tea outlet to its used position.

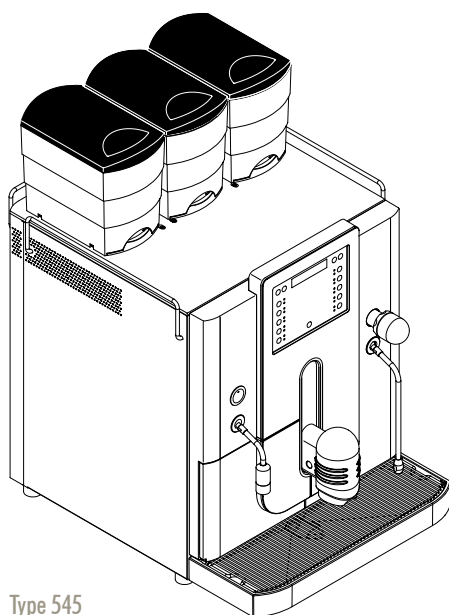
01 Coffee grounds
drawer full

01 Insert
grounds drawer

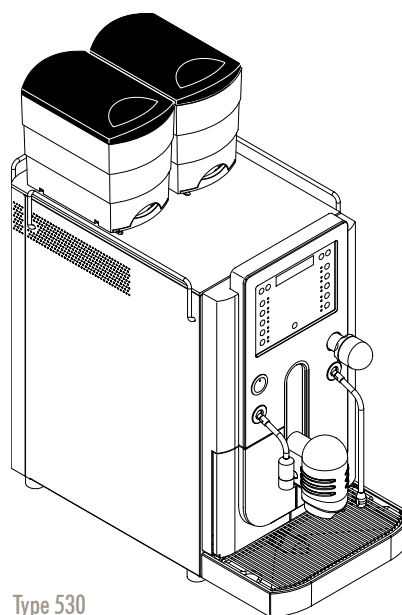


01 Shift

01 OK



Type 545



Type 530

Coffee bean hoppers

The S530 has a maximum of two coffee bean hoppers, while the S545 has a maximum of three coffee bean hoppers, which can be filled with various different types of beans. Each coffee grinder has been specially set to your desired type of coffee beans.

- Make sure that you fill the hoppers with the right coffee beans! If the bean hopper is too high, use a safe step.
- If one bean hopper runs out during the service of a drink, the machine will issue a prompt to refill the beans in that hopper. The display will show the message BEANS GRINDER X.
- Do not put more beans into the machine than you actually need right away. Otherwise the coffee flavour will quickly be lost and the coffee quality will be seriously impaired. Close the coffee pack carefully and store it in a cool place.

01 Beans
Grinder 1

01 Beans
Grinder 2

01 Beans
Grinder 3

Milk holder (element R)

The milk module with compressor cooling constantly monitors the milk level. If the level falls below the minimum, the message PLEASE TOP UP MILK will be displayed. No more milk or mixed products can be dispensed until the holder has been topped up.

01 Please top up
Milk

Powder hopper

Make sure that you fill the hoppers with the right powder. If the powder hopper is too high, use a safe step.

Customer information

Maintenance and care of the S400

With purchase of S400, you have decided in favour to high quality product. We take this opportunity to give our customers few tips on how to keep your coffee machine in good condition for a long time, and to ensure that your coffee is always on the highest quality.

Coffee

- Only use high quality coffee beans. Try to match your coffee products to your customers requests under consideration of strength, variety, roast, etc.
- Never leave the coffee unsealed.
- Close the hopper immediately after refill. Never fill the bean hoppers before a long break, e.g. overnight or over the weekend.
- Store your coffee beans in a cool, dry place.
- Flush the machine through after a long break.

Cleaning

Daily care of the S400 is very important. It guarantees a neutral taste and longer service life of your coffee machine. The innovative construction offers an quick and easy cleaning. Note the chapter «Cleaning and maintenance».

Service

- A professional machine demands professional service. We recommend the S400 to be serviced twice a year trained service technicians. Regular servicing extends the service life of your coffee machine. In addition, the service technician will set your machine to the optimum quality and functioning.
- You can ensure the best care for your S400 coffee machine by conducting out a service contract.

Water

Water quality is an important factor in making a good cup of coffee. Too much limescale, or other flavours, can significantly impair the quality of your coffee products. We are at your disposal for any questions you may have. Do not hesitate to get in touch with us.

System messages

What are system messages

System messages are information indicating the status of the machine. Some messages require active intervention by the operating staff, such as the prompts to refill or empty containers.

Handling system messages

If the coffee machine display indicates that the machine is heating up, wait a short while until the corresponding element has reached its necessary operating temperature. In the case of all other messages, follow the instructions given further.

General system messages

Cold please wait

When the machine is switched-on, this message will be displayed until the operating temperature is reached.

01 Cold
please wait

Please rinse machine

If the coffee boiler is ready and the service technician has activated the cold start rinsing, this message will appear. Pressing the CLEANING key will start the rinsing process.

01 Please
rinse machine

Tea boiler not ready

This message will appear when the tea button has been pressed, before the boiler has reached its temperature. This depends on the basic settings.

01 Tea boiler
not ready

Coffee grounds drawer full

The coffee grounds are supervised. Once the level set by the technician is reached, the message COFFEE GROUNDS DRAWER FULL will appear. Open the door on the left side of the machine, empty and clean the coffee grounds drawer.

01 Coffee grounds
drawer full

Insert coffee grounds drawer

The message will appear when the coffee grounds drawer has been removed and disappear automatically once the coffee grounds drawer has been reinserted.

01 Insert coffee
grounds drawer

Beans Grinder X

The coffee machine indicates when any bean hopper is empty. Coffee products are not blocked in this case. The message will disappear as soon as the coffee bean container has been refilled.

01 Beans
Grinder 1

01 Beans
Grinder 2

01 Beans
Grinder 3

Service due

If a service is required the machine indicates this. Please contact Customer Service. This message will not disappear until the service has been carried out by Customer Service.

01 Service due

Please change filter

The status (filter capacity) of the Brita filter is supervised. It will be indicated when the filter capacity is exhausted. Contact Customer Service immediately. This message will not disappear until the filter has been exchanged by Customer Service.

01 Please
change filter

Message with milk module S400 R

Please top up milk

If the milk level in the milk container in element R falls below a certain point, this message will be displayed. All milk and mixed products are blocked until the milk has been refilled.

01 Please
top up milk

Operating autonomy on a mobile solution

Waste water full

This message will appear when the waste water container is full. The machine blocks the dispensing of any products until the container has been emptied and put back on the counter or mobile solution.

This message appears only on machines which are extended by an operational autonomy of waste water containers on a counter or in a mobile solution.

01 Waste water full

Waste water full / Water empty

The waste water container is full and / or the fresh water container is empty. Always check both containers when this message is indicated.

This message will appear only if the coffee machine is being operated on a mobile solution, e.g. machine together with containers for fresh and waste water fixed on a truck. When the machine is operated under these circumstances, the levels in the containers are supervised by sensors.

01 Waste water full
Water empty

Error messages

What are error messages

Error messages indicate an exceptional status (error) or a malfunction of the coffee machine. The display will indicate which part of the machine is causing the problem.

Handling error messages

Switch the machine off at the mains and wait about 1 minute before switching-on. Retry to dispense a product. If the attempt is successful, you can continue to use the machine in the normal way. If it is not successful, jot down the error message, switch the machine off and contact Customer Service.

BP Piston Overcurrent

The current to the piston is too high.

01 BP Piston
Overcurrent

Water piston error

There is a malfunction in the piston unit.

01 Water
Piston Error

CP Piston Overcurrent

The current to the piston is too high.

01 CP Piston
Overcurrent

Coffee piston error

Fault of coffee piston or the brewing unit.

01 Coffee
Piston Error

Boiler Fill Error

The tea/steam boiler could not be refilled (in the time set).

01 Boiler
Fill Error

Flowmeter Error

If the water flow cannot be measured, this error message will appear.

01 Flowmeter
Error

Fuse Error

Fuse on main board is defect.

01 Fuse
Error

Interface Error

If the coffee machine is operated with a payment system, this message will appear when the interface has no connection to the c.m.

01 Interface
Error

Sensor 1 Error

The temperature sensor on the coffee boiler cannot be read correctly.

01 Sensor 1
Error

Sensor 2 Error

The temperature sensor on the tea/steam boiler cannot be read correctly.

01 Sensor 2
Error

Technical Data

Overview

Type	Electrical connection	Tea water	Steam	Instant	Weight	Hourly perform.**
S400 CTI	1 N 230 Volt 2.2 kW	20*	No	Yes	56 kg	up to 330 cups/h
Modul R	1 N 230 Volt 0.2 kW	No	No	No	27 kg	

* alternative heating

** depending on cup size and grinding

Water connection

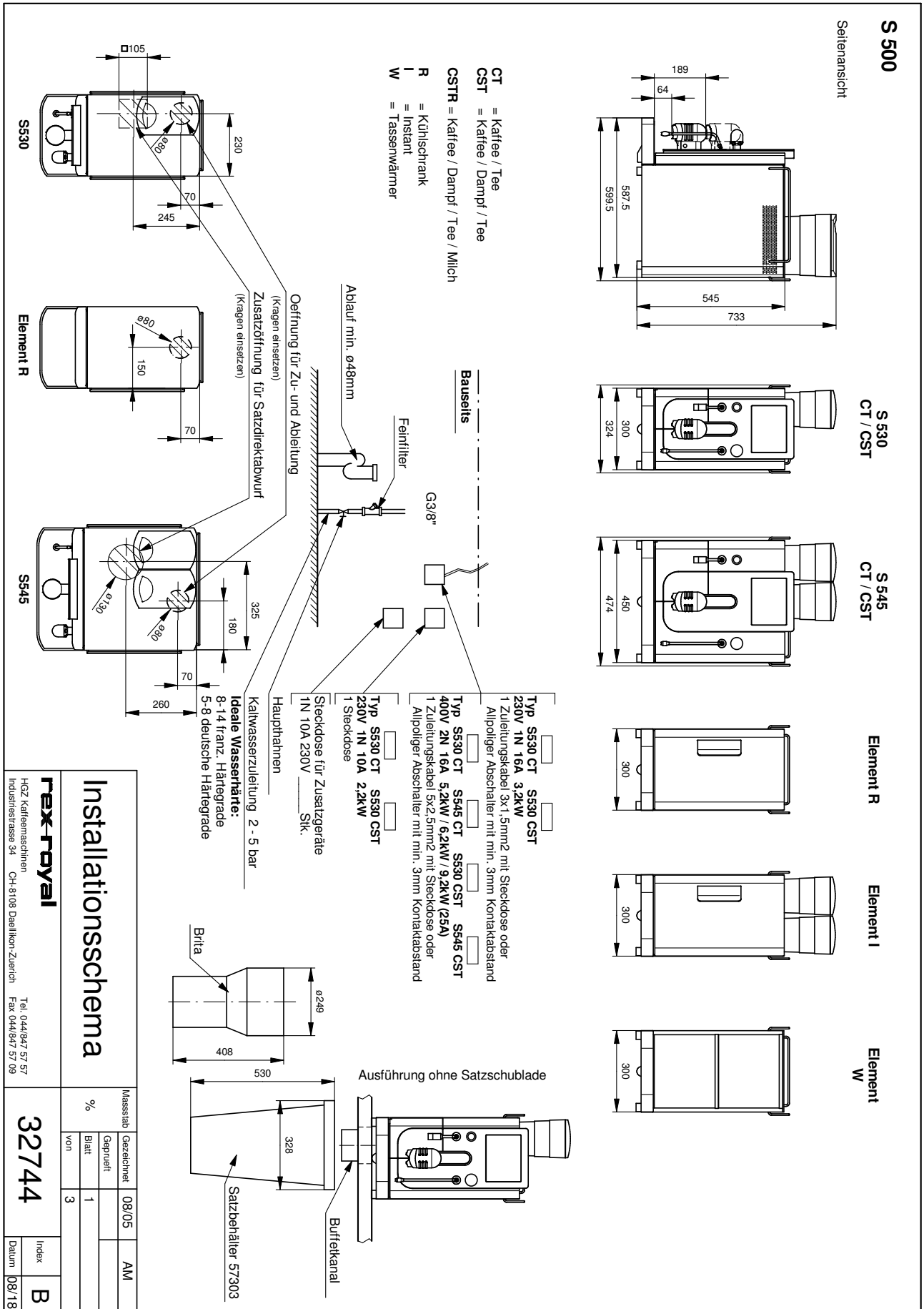
Supply	Outflow	Pressure	Hardness
3/8"	Ø 48 mm with Siphon	200-500 kPa (2-5 bar)	5-8 dH° / 8-14 fH°

Articles for cleaning / Order numbers

57'002	Cleaning tablets, 1x100	57'003	Cleaning tablets, 4x100
57'045	Cappucleaner, 1 litre	57'046	Cappucleaner, 10x1 litre
57'317	Cleaning brush	59'963	Coffee grounds bags, 1x500
57'363	Cleaning container, 2 litre		

The Touch of Taste

Wartung	S400
Service	S400
Maintenace	S400



Prüfbescheinigung / Attestation de contrôle / Inspection certificate



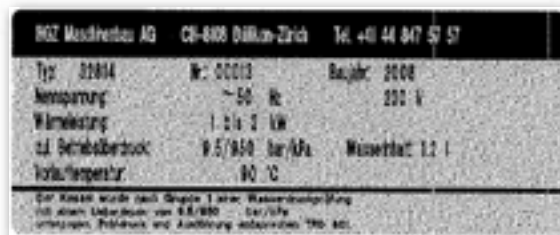
Kaffeeboiler (32'814) 1 bis 2 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
- Wassereinhalt: 1.2 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).



Chaudière café (32'814) 1 à 2 kW

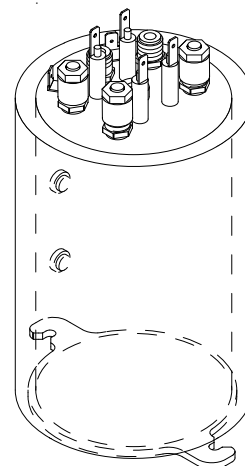
Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
- Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
- Contenance en eau: 1.2 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



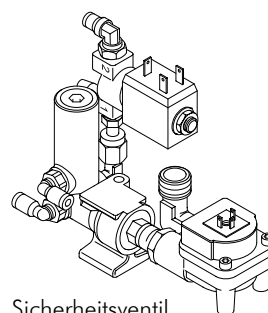
Coffee boiler (32'814)

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
- Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
- Capacity: 1.2 litre

has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safety relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark



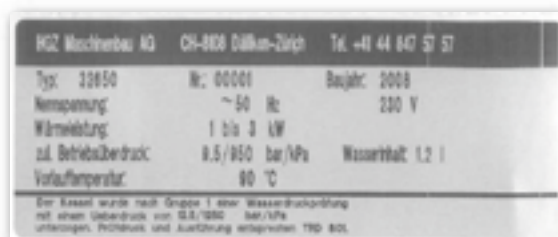
Kaffeeboiler (32´650) 1 bis 3 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
- Wassereinhalt 1.2 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).



Chaudière café (32´650) 1 à 3 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
- Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
- Contenance en eau: 1.2 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).



Coffee boiler (32´650)

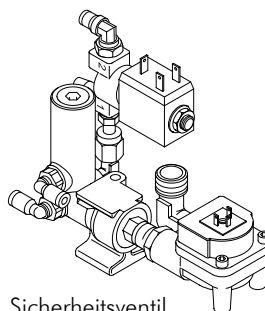
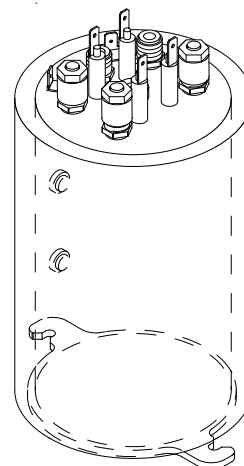
To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
- Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
- Capacity: 1.2 litre

has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safety relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark



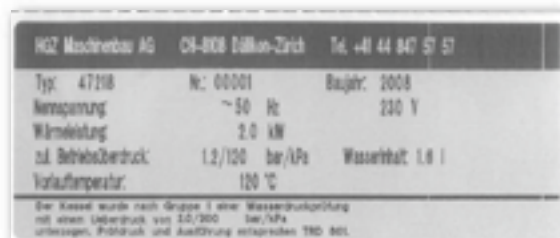
Tee-/Dampfboiler (47'218) 2.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
- Wassereinhalt 1.6 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).



Cahudière vapeur (47'218) 2.0 kW

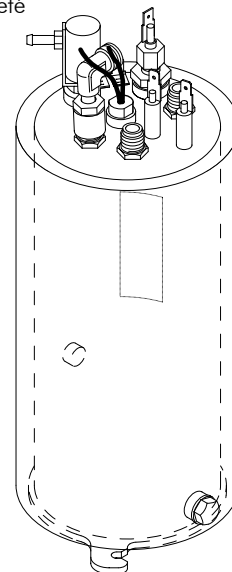
Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
- Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
- Contenance en eau: 1.6 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safety relief valve



Tea-/steam boiler (47'218)

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
- Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
- Capacity: 1.6 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar (no remarks).

Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark



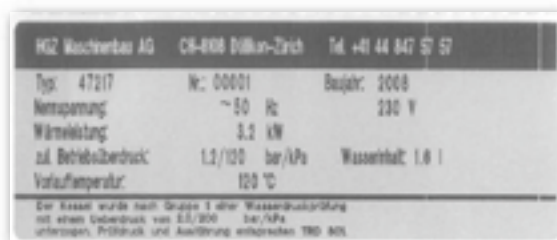
Tee-/Dampfboiler (47'217) 3.2 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
- Wassergehalt: 1.6 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).



Chaudière vapeur (47'217) 3.2 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
- Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
- Contenance en eau: 1.6 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).



Tea-/steam boiler (47'217)

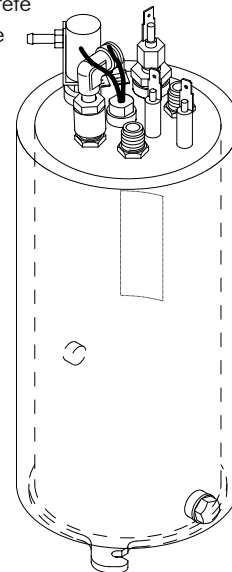
To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
- Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
- Capacity: 1.6 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar (no remarks).

Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safety relief valve



Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark



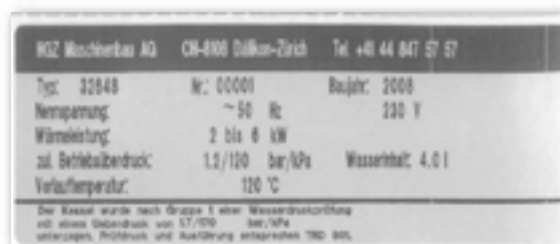
Tee-/Dampfboiler (32 ´ 648) 2 bis 6 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
- Wassergehalt: 4 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).



Chaudière vapeur (32 ´ 648) 2 à 6 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
- Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
- Contenance en eau: 4 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).



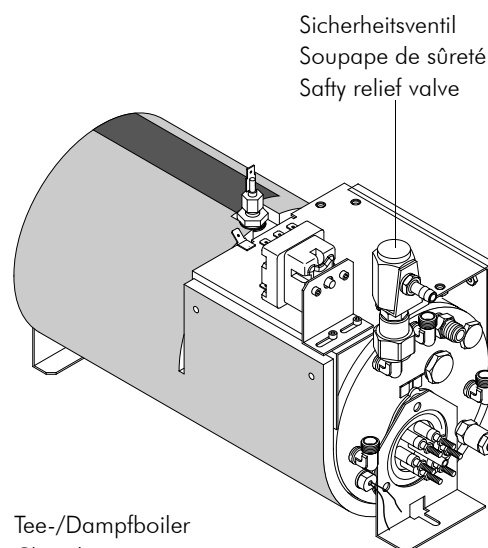
Tea-/steam boiler (32 ´ 648)

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
- Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
- Capacity: 4 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar (no remarks).



Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark



CE-Konformitätserklärung

Déclaration de conformité CE

CE Declaration of conformity



Die Herstellerfirma, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Schweiz erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.



Le fabricant, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Suisse déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.



The Manufacturer, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Switzerland declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Type _____ M.No. _____

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

P. Sager

Geschäftsleiter / Directeur / Managing Director

Datum, date



Der Handelspartner _____ erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.



L'entreprise _____ déclare, que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.



The Company _____ declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Type _____ M.No. _____

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

Datum/Unterschrift date/signature

Titel/Position titel/position

The Touch of Taste

S400



CatalogueCode 71914 Edition Aug 09DFE01

