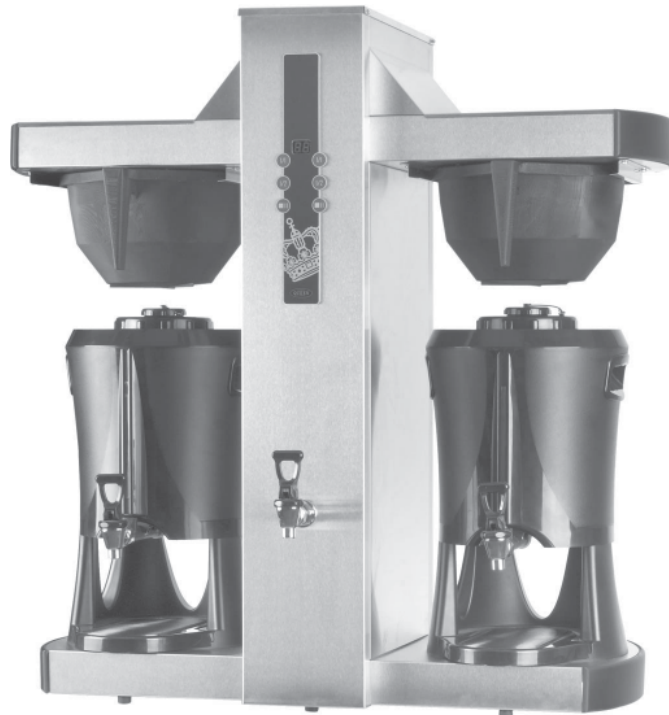


”...WITH A PASSION FOR COFFEE”

Gebrauchsanweisung



# COFFEE QUEEN

TOWER 2 x 5 Liter/Litre



Ihr Händler

**AsATec** AG  
Getränke- & Gastrotechnik *Murerquelle*

Sa \* ^ } @ # \ | strasse H / CH-41 €HX[ | à ^ { , # å  
Tel: 062 958 10 00 / Email: info@asatec.ch

# 1. Inhaltsverzeichnis.

1.	Inhaltsverzeichnis.	Seite	2
2.	Allgemein.		3
3.	Allgemeine Funktionsbeschreibung.		3
4.	Erste Inbetriebnahme.		3
5.	Allgemeine Übersicht Tower.		4
5.	Übersicht Funktionstasten und Anzeige.		5
6.	Anzeigen während des Brühvorgangs		5
7.	Installation und Start.		6
8.	Bedienung und Kaffeezubereitung.		7-10
9.	Wartung und Reinigung.		11-12
10.	Wichtig!		12
11.	Programmierung.		13
12.	Fehlermeldungen.		14
13.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch und Warnhinweise.		15
14.	Abmessungen Tower.		16
15.	Abmessungen Servierstation		17

**Coffee Queen TOWER 2x5-Liter**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl der Kaffeemaschine.  
Die Maschine ist mit einer Voll- und Halbbrühfunktion, sowie einem separaten Heißwasserauslaß ausgestattet.  
Der Tower wird mit der Brühstation, 2 Servierstationen und Filterhalter, sowie 6 Stellfüsse geliefert.

**Coffee Queen AB ist ISO 9001 und 14001 zertifiziert.**



## 3. Funktionsbeschreibung

## Allgemein

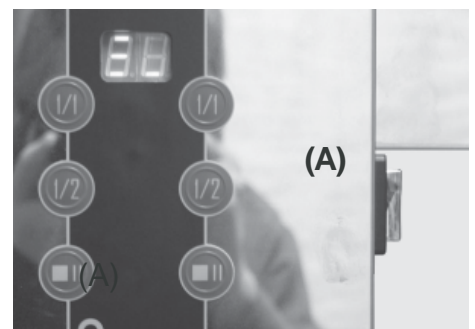
**TOWER**

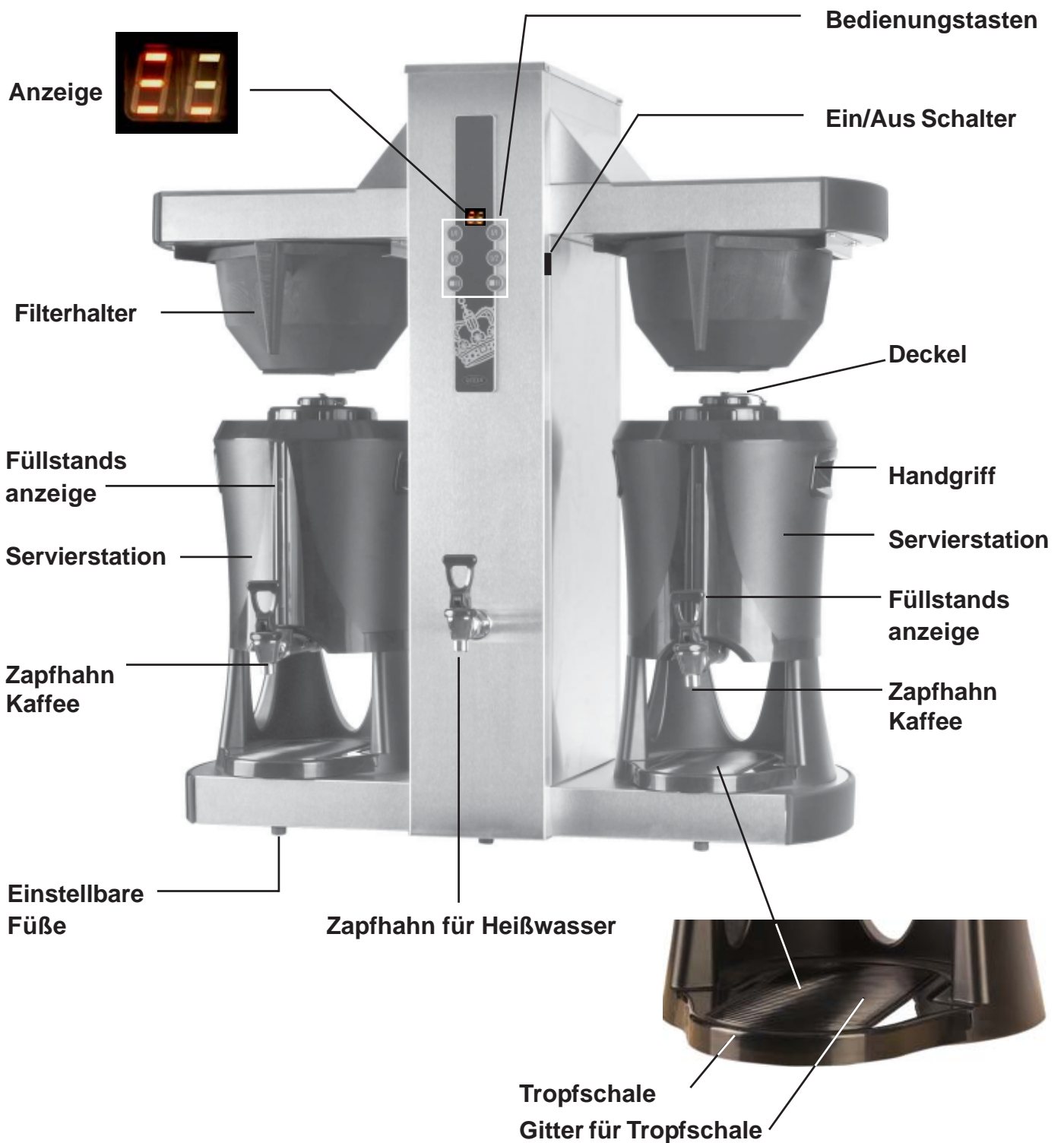
Kaffeemaschine mit automatischer Wasserbefüllung, sowie separatem Heißwasserauslaß.  
Der Brühvorgang erfolgt in herausnehmbare Servierstationen  
Die Filterhalter sind für die Aufnahme von Filterpapier vorgesehen.  
(Coffee Queen Filterpapier 523)  
Die Brühdauer beträgt für 5 Liter ca. 7 Minuten

## 4. Erste Inbetriebnahme

## Allgemein

Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein,  
Drücken Sie Ein/Aus  
Die Maschine startet mit dem Füll- und Aufheizvorgang.  
Der Tower ist für den Brühvorgang bereit, wenn die Anzeige angeht und die richtige Brühtemperatur erreicht ist  
(ca. 17 Minuten).





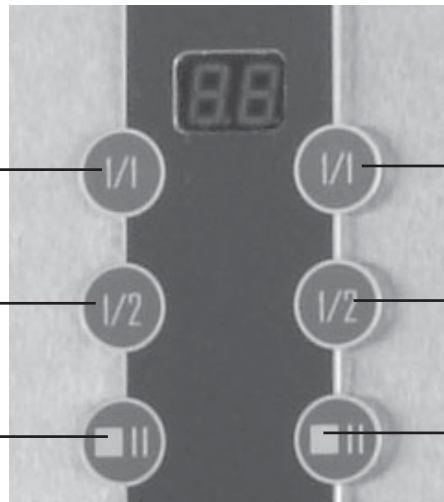
**Warnung!**

Zu Ihrer Sicherheit muss die Maschine richtig angeschlossen sein.

**Lesen Sie unbedingt vor Gebrauch die Anleitung!**

**1/1 Füllung**

Volle Brühdauer =  
5 Liter



**1/1 Füllung**

Volle Brühdauer =  
5 Liter

**1/2 Füllung**

Volle Brühdauer =  
2,5 liter

**1/2 Füllung**

Volle Brühdauer =  
2,5 liter

**PAUSE / STOPP**

**PAUSE / STOPP**

Wenn das Gerät eingeschaltet wird,  
starte die automatische Wasserbefüllung  
und die Anzeige zeigt Wasserbefüllung an



**Während der automatischen Wassereinfüllung wird das Wasser  
aufgeheizt und die Anzeige blinkt**

Wenn das Wasser die Soll-  
Temperatur erreicht hat permanentes Aufleuchten  
der Anzeige



**Bei voller (1/1) Brüfung**  
Displayanzeige:  
Siehe A



**Bei halber (1/2) Brüfung**  
Displayanzeige:  
Siehe B



**7.1.**

Die Maschine auf einer waagerechten und wasserfesten Oberfläche platzieren.

**Der Tower hat sechs verstellbare Füße**

**7.2.**

Den mitgelieferten Wasseranschlussschlauch an der Kaffeemaschine (Anschluss befindet sich an der Unterseite der Maschine) und an der Kaltwasserzufuhr (1/2" R) anschließen. Aus Sicherheitsgründen muss die Kaltwasserzufuhr über einen Absperrhahn verfügen.

Min. Wasser presse 2bar (200kPa). Max. Wasser presse 8bar (800kPa).

Water supply to the machine is the customer's responsibility according to instruction and advice from the supplier.

**Befindet sich der Tower in einer Region mit sehr kalkhaltigem Wasser, empfehlen wir Ihnen vor dem Wassereingang einen Kalkfilter anzuschließen.**

**7.3 Elektrische Anschlüsse**

Die Maschine hat einen festen Stromanschluss und darf nur durch eine autorisierte Fachkraft an eine entbrechende Spannungsversorgung angeschlossen werden.

**Empfohlen: Bitte bringen Sie einen Notausschalter und Erdschlußschalter an dem Gerät an.**

**Achtung:**

Der Tower darf nur an dem dafür vorgesehenen Stromanschluss angeschlossen werden.

**3x 400 V / 16 A Absicherung / 3 Phasen + Nulleiter und Erde / 9000W**

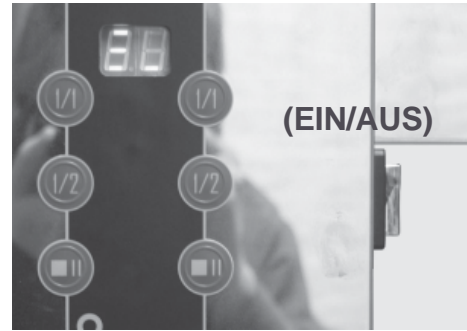
Das Gerät muss vor jeder Wartungsarbeit vom Stromanschluss getrennt werden.

Alle Wartungsarbeiten, Reparaturen und Installationen müssen von autorisiertem Fachpersonal erfolgen.

**8.1. Einschalten des Towers**

Hauptschalter (EIN/AUS) einschalten. Das Gerät beginnt mit dem Befüllen des internen Wassertanks.

Displayanzeige:

**8.2. Beheizen des Wassers**

Während der Aufheizphase des Wassers blinkt die Displayanzeige

Anzeige blinkt:



Erreichen der Temperatur  
Ist die Soll-Temperatur erreicht, leuchtet die Anzeige permanent auf

Anzeige leuchtet permanent auf:



**Der Tower ist nun betriebsbereit**

- 8.3. Einsetzen eines Filterpapiers in den Filterbecher**  
Filterpapier nach nebenstehender Abbildung einsetzen  
Filtertyp für 5 Liter = 523

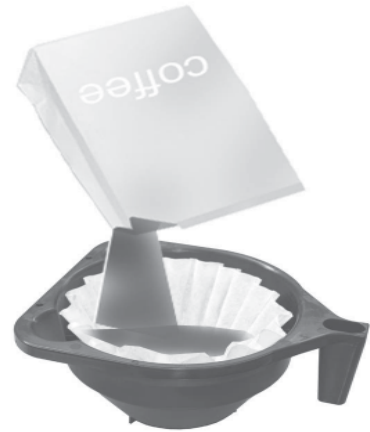


**Bestellnummer Coffee Queen 110102-02 (VPE 500St.)**

### 8.4. Gemahlene Kaffee in den Filter füllen.

Empfohlene Dosis: 250g Pulver für eine volle Füllung = 5 Liter

Den Kaffee im Filterpapier gleichmäßig verteilen



### 8.5. Filterhalter und Servierstation platzieren

1. Filterhalter einsetzen (A)
  2. Servierstation einsetzen
- Stellen Sie sicher, dass die Servierstation richtig an der Befestigungsplatte fixiert ist (B)



## 8.6. Brühvorgang starten

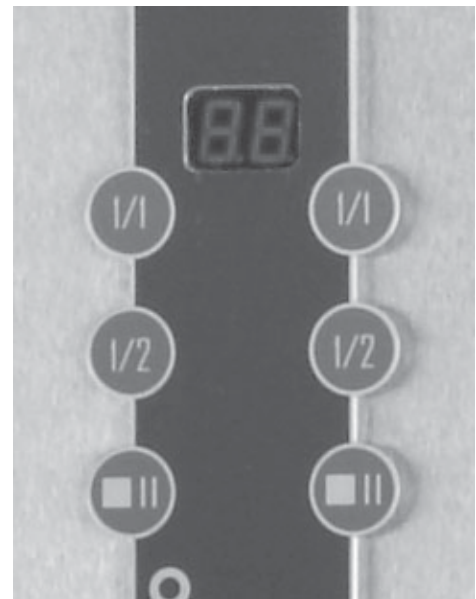
1. Für 5.0 Liter Kaffee: Taste 1/1 drücken



Displayanzeige:  
Display blinkt



Displayanzeige:  
Nach erfolgtem  
Brühvorgang:  
Schaltet die "Brühanzeige"  
auf Dauerlicht



2. Stopp / Pause – Taste

Taste Stopp / Pause 1x drücken = Pause  
Taste Stopp / Pause 2x drücken = Stopp



**Um den Brühvorgang während „Pause“  
zu beenden, drücken Sie ½ und danach die 1/1 Taste**

## Heißwasserentnahme

Heißwasser kann auch während eines  
Brühvorganges entnommen werden.

**Hinweis!**

Am Tower befindet sich ein Auslauf für  
Heißwasser. Sie können maximal 1.8Liter  
während des Brühvorganges entnehmen.



- 8.7.** Für das perfekte Aroma und die richtige Temperatur:  
Die Kappe (A) nach erfolgtem Brühvorgang aufsetzen.



- 8.8.** Nach jedem Brühvorgang:

Filterpapier aus dem Filterhalter entfernen und Filterhalter reinigen.  
Die Maschine ist jetzt wieder für die nächste Brühung bereit

**TIPP !!!**

Vorheizen der Servierstation:

ca. 1 Stunde vor dem Brühvorgang die Servierstation mit heißem Wasser befüllen und kurz vor dem Brühvorgang wieder entleeren.

**Ein paar Tipps für die beste Kaffeequalität:**

- 1. Die empfohlene Kaffeemenge nicht ändern
- 2. Niemals frischen Kaffee mit warm gehaltenem Kaffee mischen
- 3. Die Servierstation vor jedem Brühvorgang mit frischem Wasser ausspülen



Der Filterhalter und die Servierstation sollten jeden Tag gereinigt werden.  
Die Servierstation vor jedem Brühvorgang mit frischem Wasser ausspülen.

Für die Oberflächenreinigung weichen Lappen benutzen und verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

### Wöchentliche Reinigung:

- Um die Servierstation sauber zu halten, empfehlen wir jede Woche einmal einen Durchlauf mit einer halben Füllung (Taste 1/2) und ohne Kaffee zu starten. Dies hilft die Servierstation von Kaffeepulverresten zu befreien.
- Füllanzeige an der Servierstation abnehmen und mit der beiliegenden Bürste reinigen.

### Reinigung mit Reinigungspulver

(Artikelnummer 1104162)

Reinigung der Servierstationen 5 Liter.

Füllen Sie die Servierstation mit heißem Wasser

(Start einer Brühung ohne Kaffee und ohne Filter)

Füllen Sie 2 Teelöffel des Reinigungspulvers in die Servierstation und lassen dieses min. 15 Minuten einwirken.

Entnehmen Sie ca. 2/3 der Reinigungslösung und reinigen unter Zuhilfenahme der Bürste, mit der restlichen Reinigungslösung, die Servierstation von innen.



### WICHTIG!

Spülen Sie die Servierstation nach der Reinigung mehrmals mit frischem Wasser aus.

Für die Oberflächenreinigung weichen Lappen benutzen und keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden.



## 10. Wichtig!

## Tower

### **Wichtig:**

Niemals selbst technische Änderungen am Gerät vornehmen. Verletzungsgefahr und mögliche Schäden am Gerät.

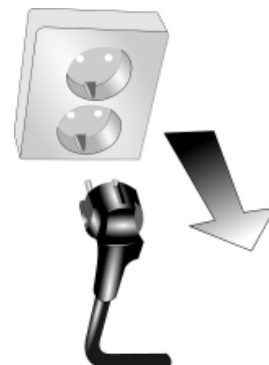
Die Maschine muss auf einer flachen und waagrechten Oberfläche stehen, damit sie richtig arbeitet und jedes Durchsickern von Wasser sofort wahrnehmbar ist.

Das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt lassen.

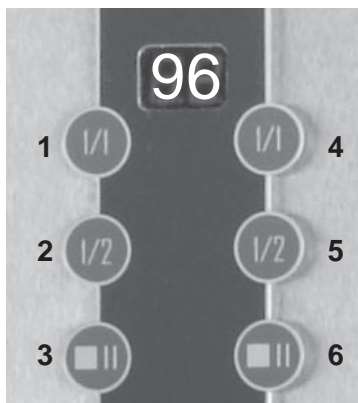
Das Gerät muss vor jeder Wartungsarbeit vom Stromanschluss getrennt werden. Alle Wartungsarbeiten, Reparaturen und Installationen müssen von autorisiertem Fachpersonal erfolgen.

Im Fall einer Funktionsstörung wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an:

COFFEE QUEEN GmbH  
Gewerbestraße 3, 99880 Laucha  
Fon: +49 (0) 3622 – 20 87 – 0  
Fax: +49 (0) 3622 – 20 87 – 22  
Internet: [www.coffeequeen.de](http://www.coffeequeen.de)



### Temperatureinstellung



1. Drücken Sie Taste 1, 2, **gleichzeitig für 5 Sekunden bis Sie 1x Ton hören.**

**Linke Seite. Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.**

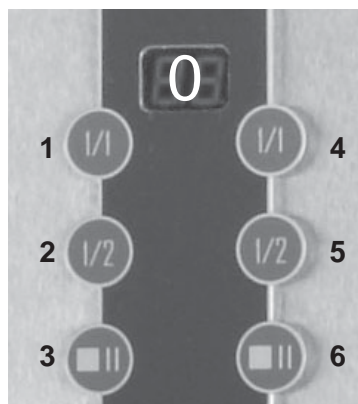
Änderungen können mit Taste 1 und 2 durchgeführt werden.

Bestätigen Sie die neuen Einstellungen durch einmaliges drücken der Taste 3.

Max. Temperatur = 96°C

Min. Temperatur = 70 °C

### Einstellung der Wassermenge



#### Einstellung Signal

Aus 6

-25%	5
-20%	4
-15%	3
-10%	2
-5%	1
0%	0
5%	-1
10%	-2
15%	-3
20%	-4
25%	-5

1. Drücken Sie die Taste 1, 3 **gleichzeitig für 5 Sekunden bis Sie 3 x einen Ton hören**  
**Linke Seite. Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.** Änderungen können mit Taste 1 und 2 durchgeführt werden.  
Bestätigen Sie die neuen Einstellungen durch einmaliges drücken der Taste 3..

**Rechte Seite. Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.** Änderungen können mit Taste 4 und 5 durchgeführt werden.

Bestätigen Sie die neuen Einstellungen durch einmaliges drücken der Taste 6.

**Fehlermeldungen: Displayanzeige: E1, E2, E3, E4.****Füllstandskontrolle**

Displayanzeige: E1 =	Kurzschluss der kurzen Füllstandselektrode	Reinigung der Sensoren. Austausch der Sensoren. Kabel falsch angeschlossen.
Displayanzeige: E4 =	Fülldauer zu lang Wasserdruck zu niedrig. Wassereinlass geschlossen.	Maschine Ein/Ausschalten.

**Temperaturkontrolle**

Displayanzeige: E2 =	Temp. Sensor außerhalb Bereich Temp. Sensor defekt Kabelverbindung lose	5°C - 105°C. Tausch Temp. Sensor Kabel verbinden
Displayanzeige: E3 =	Aufheizzeit zu lang.  Halbleiterrelais defekt Heizungselement defekt  Übertemperaturschutz defekt	Maschine Ein/Ausschalten  Tausch des Relais. Tausch des Elements

**Wichtig!**

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch und Warnhinweise**

Der Bestimmungsgemäße Gebrauch der Maschine ist die Zubereitung von Kaffee und Heißwasser.

Alle langlebigen und nicht-giftigen Teile sind für eine einwandfreie Reinigung und Wartung entwickelt.

Die Maschine darf nicht von Kinder oder nicht geeigneten Personen bedient werden. Der Anwender muss die jeweiligen Sicherheitsbestimmungen des Landes einhalten in dem die Maschine installiert wurde. Ferner sind die Regeln des „gesunden Menschenverstandes“ zu beachten und es ist sicherzustellen, dass eine regelmäßige Wartung durchgeführt wird. Der Aufsteller, der Anwender und der Servicetechniker müssen umgehend den Hersteller über Defekte oder Verschleiß informieren, die die Sicherheit der Maschine beeinträchtigen können.

Der Aufsteller muss sicherstellen, dass die Umgebung des Aufstellortes ausreichend für die Sicherheit und Hygiene für die Anwender und Bediener sind. Die verschiedenen Hersteller sind Verantwortlich für die verwandten Materialien die in der Maschine benutzt werden. Der Kunde ist dafür verantwortlich, dass die Bediener der Maschine über ausreichenden Sachkenntnis verfügen. (z.B.: Setzen Sie die Maschine nicht dem Wetter aus, Sonne Regen etc..). Die längere Nichtnutzung der Maschine bei Temperaturen von unter 0°C kann dazu führen, dass der Wassertank durch Frost beschädigt wird. Daher wird eine Entleerung des Tanks empfohlen.

Bei einem Defekt der Netzanschlußleitung, muss diese durch den Hersteller oder eine entsprechend autorisierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren abzuwenden (beachten Sie hierzu auch das Service Manual). Alle elektrischen Installationen, dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ausgeführt werden, die diese, nach den jeweiligen Sicherheitsbestimmungen der Länder durchführen, in denen die Maschine installiert wird.

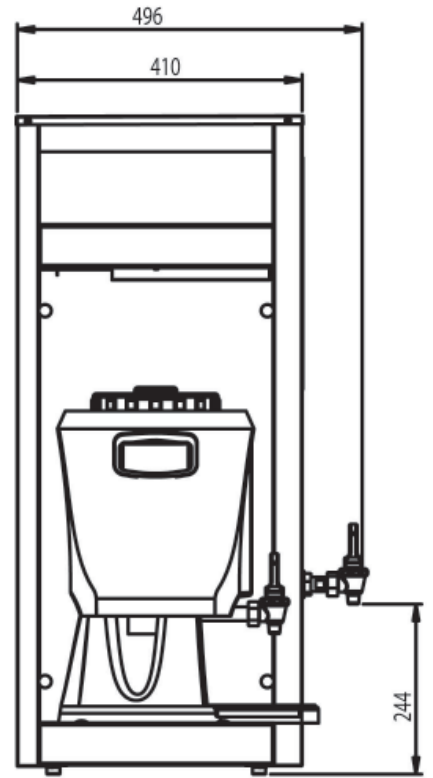
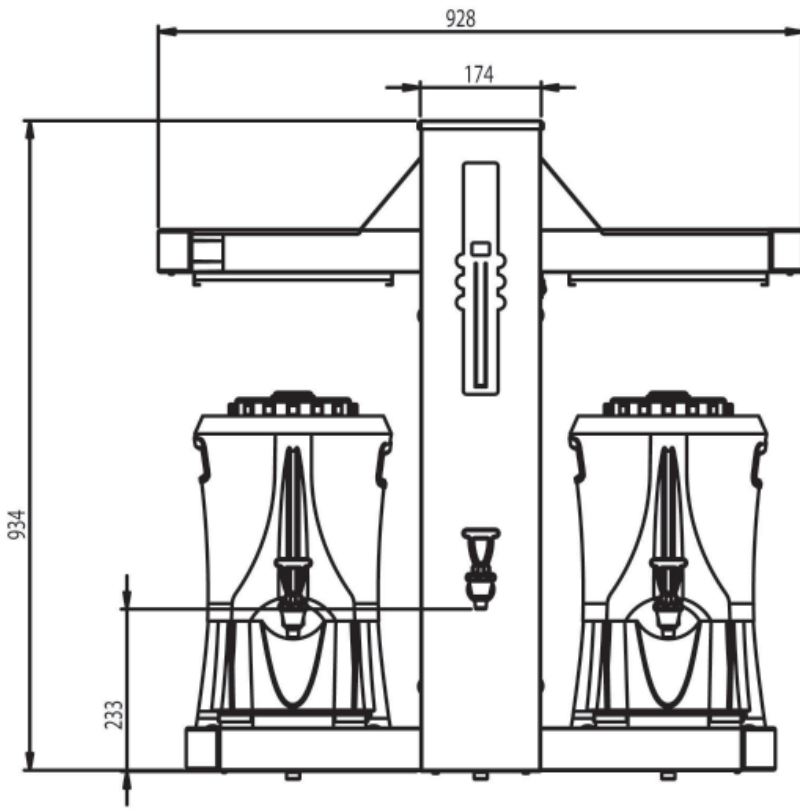
Das Handbuch ist für die Nutzung durch den Anwender und/oder des autorisierten personal bestimmt. Das Handbuch enthält Hinweise über die sichere Nutzung, Wartung und Sicherheitsbestimmungen der Maschine. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch verursacht werden. Das Handbuch muss jederzeit für den Kunden, den Anwender, den Service Techniker etc. zugänglich sein, um über den bestimmungsgemäßen Gebrauch sowie mögliche versteckte Risiken zu informieren. Das Handbuch ist an einem trockenen und sauberen Ort aufzubewahren.

Die Hinweise in diesem Handbuch, ersetzen nicht die Sicherheitshinweise und Technischen Informationen für Anwendung und Installation, die direkt an der Maschine oder Verpackung angebracht sind. Das Handbuch ist Bestandteil der Maschine und ist solange aufzubewahren, solange die Maschine nicht de-installiert wird.

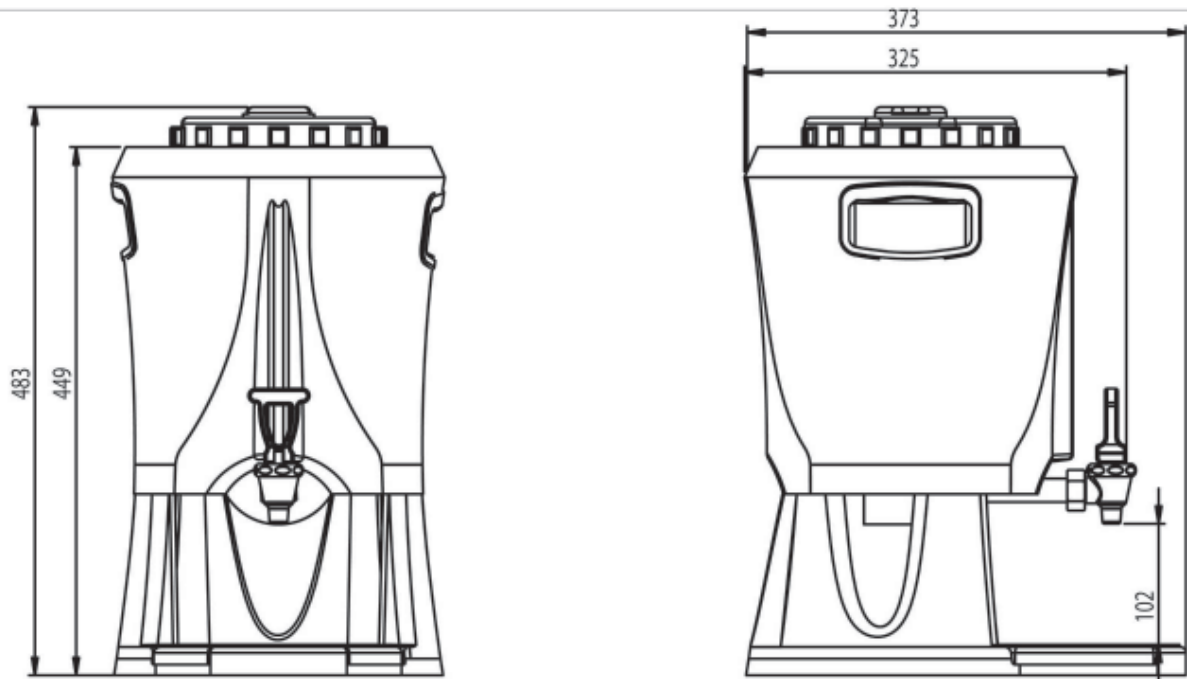
Sollten das Handbuch abhanden gekommen sein oder benötigen Sie weitere Informationen, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Händler oder kontaktieren Sie den Hersteller. Das Handbuch enthält die zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen Bestimmungen. Das Handbuch verliert nicht seine Gültigkeit aufgrund Weiterentwicklung der Maschine. Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Handbuch entsprechend zu modifizieren ohne die Verpflichtung, vorherige Versionen des Handbuches zu aktualisieren. Ausnahme sind außergewöhnliche Entwicklungen.

Sollte die Maschine in einer Art und Weise genutzt werden, als die im Handbuch beschriebene, führt dies zum Verlust jeglicher Garantie sowie Verantwortung des Herstellers. Die Nutzung sollte ausschließlich durch einen Verantwortlichen Erwachsenen erfolgen.

# 14. Abmessungen Tower station



# 15. Abmessungen servierstation





BY

**AsATec AG**  
*Getränke- & Gastrotechnik*  *Murerquelle*

---

Für Service und Reparaturen wenden Sie sich bitte an unsere Servicetechniker!

Tel. +41 62 958 10 00

Unsere kompletten Adressangaben:

---

Rechnungs- und Korrespondenzadresse:

AsATec AG  
Postfach 57  
CH-4856 Glashütten

Liefer- und Besuchsadresse:

AsATec AG  
Langenthalerstrasse 3  
CH-4803 Vorderwald

---

Tel.: +41 62 958 10 00 Fax: +41 62 958 10 01  
Email: [info@asatec.ch](mailto:info@asatec.ch) Internet: [www.asatec.ch](http://www.asatec.ch)

---