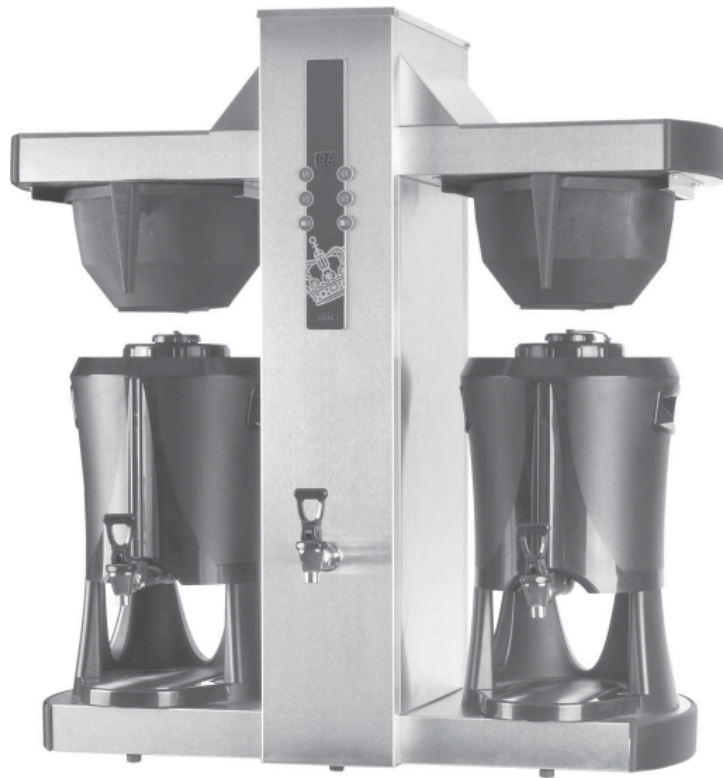


”...WITH A PASSION FOR COFFEE”

## Service manual



# COFFEE QUEEN

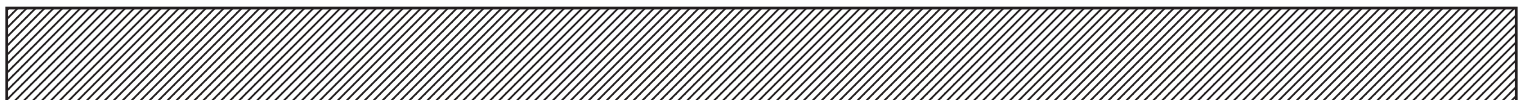
TOWER 2 x 5 Liter/Litre



Din återförsäljare/Your retail dealer

S\_SE\_GB

Rev 080303



1.	Innehållsförteckning	sida	2
2.	Allmänt		3
3.	Funktionsbeskrivning, allmänt		3
4.	Igångsättning, allmänt		3
5.	Översikt av maskinens komponenter		4
5.	Översikt funktion knappsats		5
6.	Översikt indikering knappsats		5
7.	Installation och Igångsättning		6
8.	Bruksanvisning bryggning		7-10
9.	Skötselinstruktion		11-12
10.	Viktigt!		12
11.	Programmering		13-15
12.	Felmeddelanden		16
13.	Reservdelsförteckning		17- 18
14.	Sprängskiss		19- 20
15.	Elschema		39- 41
16.	Måttskiss Tower station		42
16.	Måttskiss serveringsstation 5L		43
17.	Väggmontering bryggstation		44- 45

SE

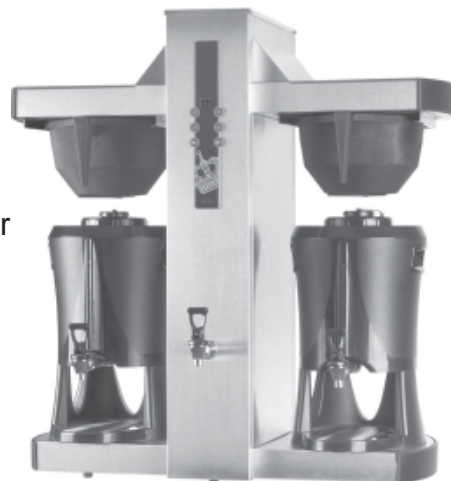
GB

1.	Table of contents	page	2
2.	General		21
3.	Function description, general		21
4.	Start up, general		21
5.	Overview of components		22
5.	Overview operation buttons		23
6.	Indications brewing		23
7.	Installation and start		24
8.	Operation instructions, brewing		25- 28
9.	Maintenance and cleaning		29- 30
10.	Important!		30
11.	Programming		31- 33
12.	Error message		34
13.	Spare parts list		35- 36
14.	Exploded View		37- 38
15.	Electrical diagram		39- 41
16.	Dimension sketch Tower station		42
16.	Dimension sketch serving station 5L		43
17.	Wall mounting brew station		44- 45

**Coffee Queen TOWER 2x5-L**

Vi gratulerar till ert val av kaffebryggare.  
Bryggaren är utrustad med hel och halv bryggsfunktion och separat uttag för hetvatten.  
TOWER levereras med bryggenhet, 2st. serveringsstationer och filterhållare. (maskinen har 6 st. ställbara fötter).

**Coffee Queen AB är certifierad enligt ISO 9001 och 14001 system och belastar därför miljön minimalt.**

**3. FUNKTIONSBESKRIVNING - ALLMÄNT****TOWER URNBRYGGARE**

Kaffebryggare för automatisk vattenpåfyllning.  
Bryggaren är utrustad med separat uttag av hetvatten.  
Bryggningen sker i separata serveringsstationer.  
Bryggningen sker i pappersfilter. (filter 523).

**Bryggtiden för 5 lit. ca 7 min.**

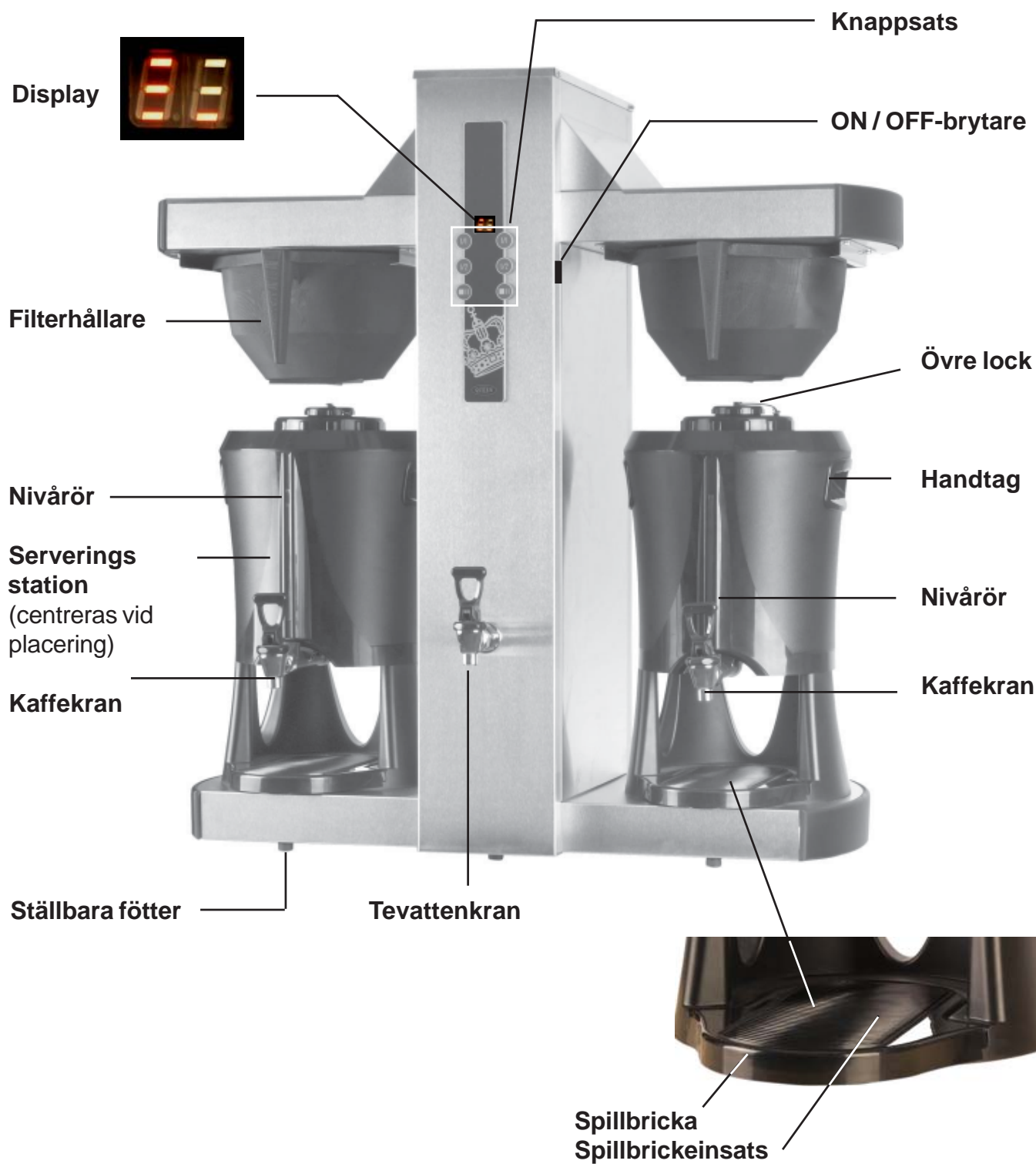
**4. IGÅNGSÄTTNING - ALLMÄNT**

Starta upp kaffebryggaren genom att koppla på huvudbrytaren (A).

Bryggaren börjar att blinka och fylla och värma vatten.

Displayen lyser med ett fast sken när maskinen är klar för bryggning.





## Varning!

Maskinen skall anslutas korrekt för Din egen säkerhets skull.

Läs igenom bruksanvisningen innan du använder maskinen.

## 5. Översikt funktion knappsats.

Tower.

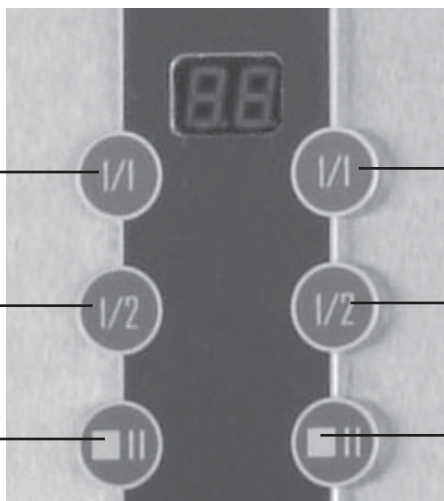
### 1/1 Bryggning

Hel brygg 5,0 liter

### 1/2 Bryggning

Halv brygg 2,5 liter

PAUS / STOP



### 1/1 Bryggning

Hel brygg 5,0 liter

### 1/2 Bryggning

Halv brygg 2,5 liter

PAUS / STOP

När Kaffemaskinen är på  
och fyller vatten visar  
displayen fyller vatten.



Under tiden maskinen fyller och värmer vatten blinkar displayen.

När vattnet uppnått rätt  
temperatur lyser displayen  
med ett fast sken.



## 6. Översikt indikering vid bryggning.

Tower.

När kaffemaskinen  
brygger Full brygg

Display indikerar **se A**



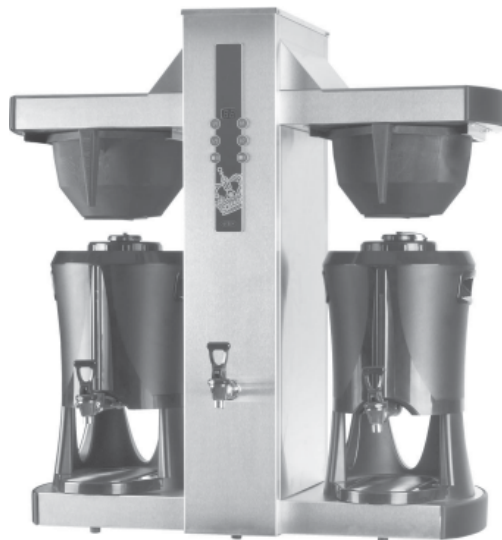
När kaffemaskinen  
brygger Halv brygg

Display indikerar **se B**



### 7.1.

Placera maskinen på ett plant och vattentätt underlag.



**Maskinen har 6 st. justerbara fötter.**

### 7.2.

Anslut bryggenheten till **kallvattenledning** -1/2"R med medföljande slang.

Anslut lämpligen till en avstängningskran.

Vid anslutning till vatten med hög kalkhalt rekommenderas att ett kalkfilter monteras före maskinen.

### **OBS!**

Anslutningen får endast göras till separat 3-fas anslutning.

- Bryggaren skall anslutas till 400 V med nolledare och jord.
- Bryggaren ska säkras med 16 A-säkring.

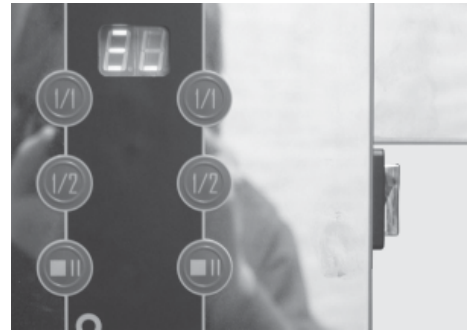
### **OBS!**

**Fast installation skall göras av behörig elektriker 400 V 3 - fas + N + J 9000 W**

**8.1. Starta upp kaffemaskinen.**

Starta maskinen med manöverströmbrytaren, Maskinen börjar nu att fylla vatten.

Displayen visar:

**8.2. Kaffebryggaren börjar att värma vatten.**

Under tiden som maskinen värmer vatten blinkar displayen

Displayen blinkar:



När vattnet har uppnått rätt temperatur.

Displayen lyser med fast sken.



Maskinen är nu klar för brygning.

**8.3. Placera filter**

Placera filter i filterhållaren.

Filtertyp **523 för 5Liter.**



**Använd alltid Coffee Queen´s rekommenderade kaffefilter**

Filtertyp **523 för 5Liter.** Artikel nr. vid beställning **110102-02**

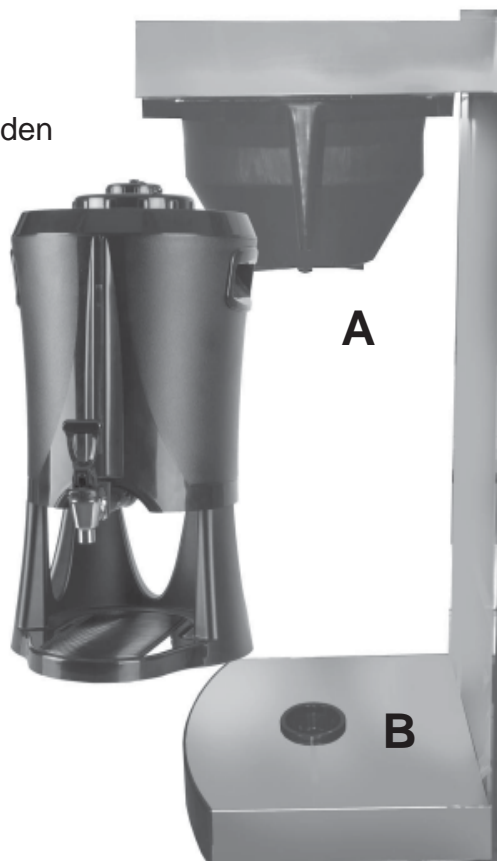
**8.4. Tillsätt kaffe**

Häll i en portion kaffe: ca 250gr. för 5 liter  
(Kaffets malningskvalité: Ska vara avsett för  
urnbryggare).

**Skaka filterhållaren fram och tillbaka tills  
kaffebädden lagt sig som ett jämt lager.**

**8.5. PLACERA SERVERINGSSTATION OCH FILTERHÅLLARE.**

1. Placera filterhållaren (A).
2. Placera serveringsstationen genom att centrera den  
med rotationsplattan. (B)





**8.6. STARTA BRYGGNINGEN.**

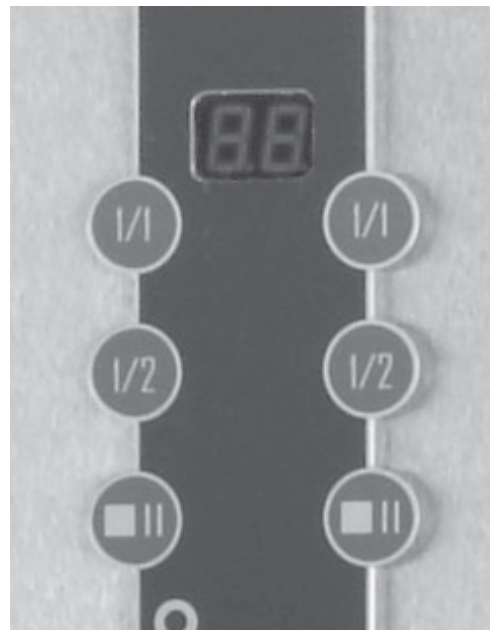
1. Tryck på bryggknappen 1/1 för 5 liter.
2. Tryck på bryggknappen 1/2 för 2,5 liter.



Display visar



När bryggningen är avslutad lyser displayen med ett fast sken.

**3. STOP / PAUS knapp**

- Tryck 1 gång för pausläge.
- Tryck 2 ggr för att stoppa maskinen.



För att fullfölja bryggning i pausläge, tryck ½ alt. 1/1

**UTTAG AV HETVATTEN**

Det är möjligt att ta ut hetvatten samtidigt som du brygger kaffe

**OBS!**

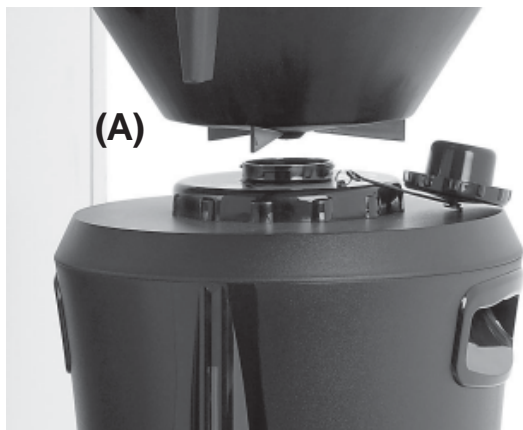
På bryggenheten sitter en vattenkran för servering av hetvatten.

Du kan maximalt ta ut 2 kannor hetvatten på 1,8 liter, samtidigt som du gör en bryggning av 1 serveringsstation endast.



**8.7. För att behålla kaffets arom och temperatur:**

Sätt på det tillhörande locket (A) på serveringsstationen, efter bryggningen. Detta för att behålla kaffets arom och temperatur.



**8.8.** Ta bort serveringsstationen och filterhållaren, töm ur filterhållaren med filter och kaffesump och rengör filterhållaren.

**Bryggaren är nu färdig att brygga nästa serveringsstation.**

**Tips för varmhållning av kaffe.**

Förvärmning av serveringsstation.

Fyll serveringsstationerna med hett kranvatten och låt dem stå ca 1 timme. Häll ut vattnet. Gör sedan en bryggning.

**Tips för bästa kvalitet på kaffet.**

1. Ändra inte på den rekommenderade doseringen.
2. Blanda aldrig nytt kaffe med gammalt.
3. Skölj alltid ur serveringsstationen innan nästa bryggning.



**OBSERVERA!**

Rengöring av filterhållare och serveringsstationen bör ske varje dag. Skölj ur serveringsstationen innan bryggning av nytt kaffe påbörjas.

Använd **aldrig starka rengöringsmedel** vid rengöring av serveringsstationen.

**Varje vecka****Rengöring**

För att hålla serveringsstationen ren och fräsch underlättar det om man startar en halv bryggning utan att fylla kaffe i filtret. Det varma vattnet som kommer ner i serveringsstationen kommer då att lösa upp det ev. kaffe som fastnat inuti serveringsstationen. När bryggningen är klar tömmer man ut vattnet genom kranen på serveringsstationen, så rengörs även denna. Upprepa gärna detta efter varje arbetsdags slut.

- Demontera nivåöret en gång per vecka och rengör med den medföljande borsten.

**Rengöring med rengöringspulver****Artikelnummer: 1104162****RENGÖRING AV SERVERINGSSTATION 5 LITER.**

Fyll upp hela serveringsstationen med varmt vatten genom att köra en bryggning utan kaffe och filter.

Häll i 2 matskedar rengöringspulver och låt stå minst 15 minuter.

Tappa ur 2/3 av rengöringslösningen.

Använd rengöringsborsten för att diska ur rengöringsmedelsrester.

**VIKTIGT!** Skölj serveringsstationen invändigt noggrant flera gånger med rent vatten.



**OBS!**

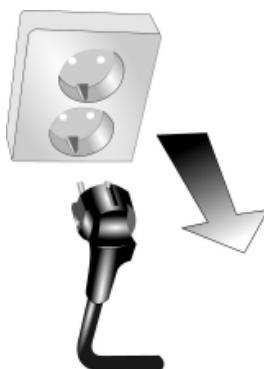
Vid utvändig rengöring av maskinen!

Använd mjuk trasa och flytande rengöringsmedel som inte repar.

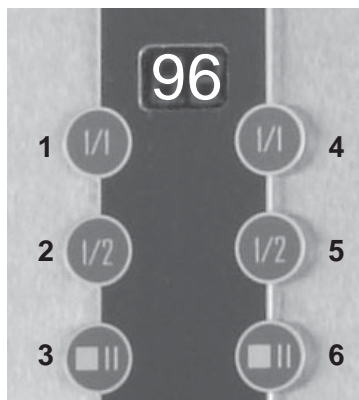
**10. Viktigt!****TOWER****Viktigt**

Gör inte ingrepp i bryggaren. Felaktiga åtgärder kan leda till personskador och funktionsfel. Bryggaren bör stå på ett plant underlag för att den skall arbeta tillfredsställande. Bryggaren skall placeras på ett vattentätt underlag så att eventuellt utläckande vatten blir synligt. Se till att det inte bildas veck på anslutningsslangen när bryggaren skjuts på plats. Bryggarens tillopps och VVS-anslutning skall kontrolleras regelbundet. Kontrollera att inte någon läcka har uppstått i samband med installationen. Vattenanslutningen kan alltid innebära viss risk för läckage oavsett säkerhetsutrustning. Lämna inte bryggaren helt utan tillsyn när den är igång. Stäng vattenkranen då maskinen inte används. Vid alla ingrepp i bryggaren måste denna göras spänningslös. Arbetsbrytaren slås av och låses.

**Allt installationsarbete måste utföras av behörig personal.**



## JUSTERING AV TEMPERATUR.



ON

1. Tryck på knapparna 1, 2 samtidigt i 5 sekunder, tills du hör 1 pip. Vänster sida.

Displayen visar den aktuella inställningen.

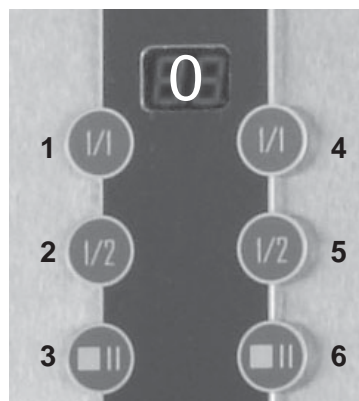
Justera med knapparna 1 och 2. vänster sida.

2. Bekräfta de nya inställningarna genom att trycka på knapp 3.

96°C = max. temperatur.

70°C = min. temperatur.

## JUSTERING AV VATTENMÄNGD.



Fabriksinställning,  
utloppsventil aktiv =  
300 sekunder (5 minuter).

ON

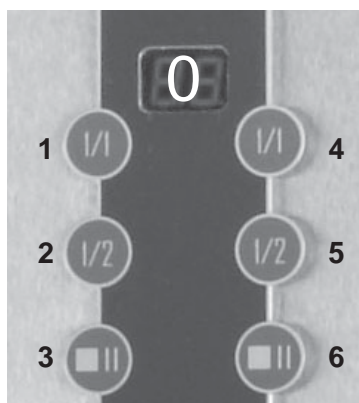
Justera Signal

0%	0
Av	-6
-25%	-5
-20%	-4
-15%	-3
-10%	-2
-5%	-1
5%	1
10%	2
15%	3
20%	4
25%	5

1. Tryck på knapparna 1, 3 samtidigt i 5 sekunder och tills du hör 3 pip. Vänster sida  
Displayen visar den aktuella inställningen. Justera med knapparna 1 och 2.  
Tryck knapp 3 för att bekräfta den nya inställningen.

Tryck på knapparna 4, 6 samtidigt i 5 sekunder och tills du hör 3 pip. Höger sida  
Displayen visar den aktuella inställningen. Justera med knapparna 4 och 5.

Tryck knapp 6 för att bekräfta den nya inställningen.

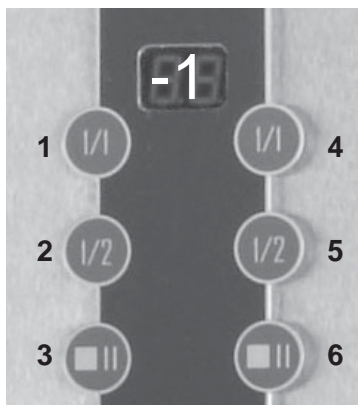
**JUSTERA BRYGGTID. (Kaffe klart).**

ON

Justera	Signal
Av	-6
-25%	-5
-20%	-4
-15%	-3
-10%	-2
-5%	-1
0%	0
5%	1
10%	2
15%	3
20%	4
25%	5

1. **Tryck på knapparna 2, 3 samtidigt** i 5 sekunder och tills du hör 3 pip. Vänster sida Displayen visar den aktuella inställningen. **Justera med knapparna 1 och 2.**  
Tryck knapp 3 för att bekräfta den nya inställningen.

**Tryck på knapparna 5, 6 samtidigt** i 5 sekunder och tills du hör 3 pip. Höger sida Displayen visar den aktuella inställningen. **Justera med knapparna 4 och 5.**  
Tryck knapp 6 för att bekräfta den nya inställningen.

**KALIBRERA TEMPERATURSENSOR.**

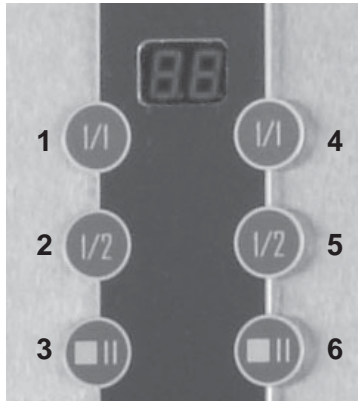
ON

Justera	Signal
98°	2
97°	1
96°	0
95°	1
94°	2
93°	3
92°	4
91°	5
Av	6

1. **Tryck på knapparna 1, 2, 3 samtidigt** i 5 sekunder och tills du hör 2 pip. Vänster sida. Displayen visar den aktuella inställningen. **Justera med knapparna 1 och 2.**

**Tryck knapp 3 för att bekräfta den nya inställningen.**

**OBS! VID KALIBRERING MÅSTE AKTUELL TEMPERATUR MÄTAS I VATTENTANK.**

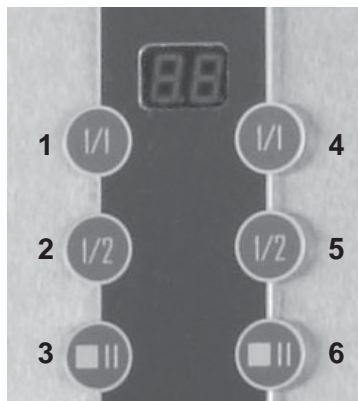
HÅRDVARUTEST:

ON/OFF

1. För att köra hårdvarutestet måste maskinen först vara i läge OFF.

Tryck på knapparna 1, 3 samtidigt för vänster sida och slå på maskinen, till läge ON.

**Maskinen utför nu ett hårdvarutest.**



ON

1. **Alla utgångar.** Ingen utgående spänning ifrån elektronikkort i 3 sekunder.
2. **Slår på vatten i 3 sekunder.**
3. **Öppnar vänster utloppsventil i 3 sekunder.**
4. **Öppnar höger utloppsventil i 3 sekunder.**
5. **Slår på värmeelement i 3 sekunder.**
6. **Test av buzzer i 3 sekunder.**
7. **Test av temperatur i tank i 3 sekunder.**
8. **Test av membranswitch** genom att trycka på knapparna 1, 2, 3, 4, 5, 6.

**Se bild bredvid.**

9. **Visar funktion av temp. givare. = L1/L2.**
10. **För att gå ur program. Gör en omstart av maskinen.**

Felmeddelanden E1, E2, E3, E4 som visas i display.  
OBS! Vid allt installationsarbete dra ur kontakten i vägguttag.

### NIVÅKONTROLL

<b>E1</b>	<b>visas i display =</b>	Nivåsensorns korta elektrod är jordad, men inte den långa.	Rengör nivåsensor. Byt ut. Kablar felkopplade.
<b>E4</b>	<b>visas i display =</b>	Fyllningstid är långsam. Dåligt tryck på vatten. Vattenkran är ej öppen.	Starta om maskinen.

### TEMPERATURKONTROLL

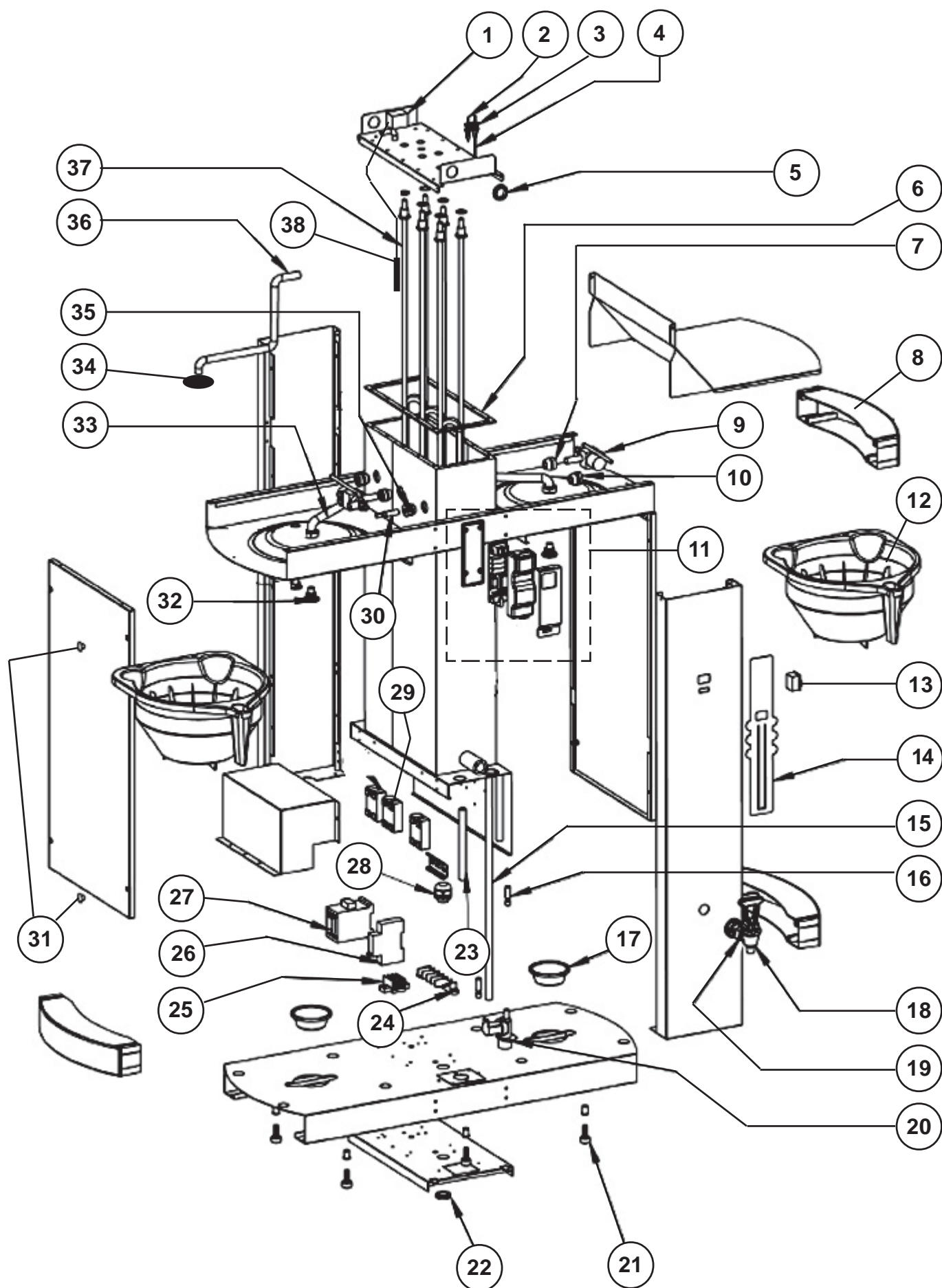
<b>E2</b>	<b>visas i display =</b>	Temperatur utanför angivet område Temp. sensor är trasig. Kabel lös.	5°C - 105°C. Byt ut.
<b>E3</b>	<b>visas i display =</b>	Uppvärmningstid för lång.  Solid state trasig. Element trasigt. Överhettningsskydd löst ut eller trasig.	Starta om maskinen.  Byt ut. Byt ut.

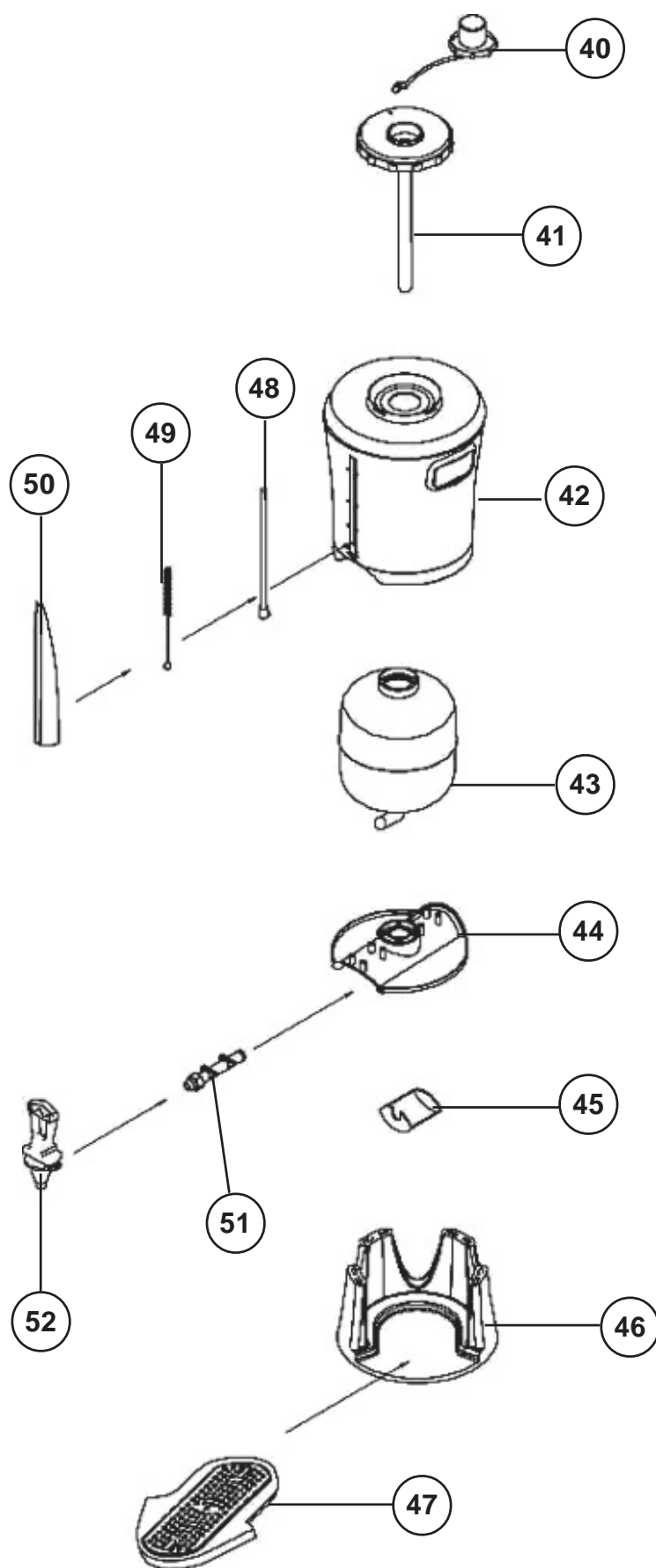
**OBS! Installationsarbeten och all reparation skall göras av behörig elektriker.**



Pos.	Artikelnummer	Benämning	Antal/enhet
1	220220	Överhettningsskydd	1
2	1205302	Sensorpinne kort	1
3	1605362	Dubbelgenomföring, nivåsensor	1
4	1205301	Sensorpinne lång	1
5	160536	Gummigenomföring	1
6	1206586	Packning, tanklock	1
7	160537-03	Genomföring magnetventil	1
8	1102122	Ändgavel	1
9	160230-05	Ventil utlopp 230V	
10	160538-03	Plugg magnetventil	1
11	1031642	Elektronikkort	1
12	1102131	Filterhållare	1
13	1608017	Strömställare (espresso)	1
14	1603856	Membranswitch	1
15	1505022	Silikonslang	1
16	1403400	Plugg avtappningsslang	1
17	1104330	Rotationsguide	1
18	120200-02	Kran	1
19	1802120	Anslutning kran, (kort)	1
20	120634	Ventil enkel 5L/min.	1
21	1203162	Fot, ställbar	1
22	160564	Kontramutter PG 13,5	1
23	1505022	Silikonslang	1
24	160549	Kopplingsplint FV/122/B	1
25	160351	Kopplingsplint + gavel	1
25	160352	Gavel	
26	160429-02	Säkring	1
27	1602231	Kontaktor	1
28	160563	Avlastning PG 13,5	1
29	1604203	Solid state	1
30	1604133	NTC termistor	1
31	1505076	Plastplugg	1
32	1031801	Spridarmunstycke, Tower	1
33	1505041	Silikonslang, varmvatten	1
34	1204016	Spridarmunstycke	1
35	1605361	Genomföring NTC	1
36	1031502	Bräddavloppsslang	1
37	1601312	Element 3000W 400V	1
38	1305011	Fästklämma för bulb	1

Pos.	Artikelnummer	Benämning	Antal/enhet
40	1103351	Lock	
41	1103352	Blandarrör	
42	1103353	Ytterhölje komplett	
43	1103354	Innerglass	
44	1103355	Hållare innerglas	
45	1103356	Kåpa utlopp	
46	1103357	Underdel	
47	1103358	Spillbricka komplett	
48	1103359	Nivårör	
49	1103360	Nivårörsborste	
50	1103361	Kåpa nivårör	
51	1103362	Utloppsslang	
52	1103363	Kran komplett	
53	1103302	Serveringsstation komplett	





**Coffee Queen TOWER 2x5-Litre**

We congratulate to your choice of Tower coffee machine.  
The brewer is equipped with full and half brew function.  
and a separate outlet for hot water.  
Tower is delivered with a brew unit, 2 serving stations  
and filter holder. ( 6 adjustable feet).

**Coffee Queen AB is certified ISO 9001 and 14001  
and therefore a minimal stress of the enviroment.**

**3. Function description - General****TOWER bulk brewer**

Coffee brewer with automatic water supply.  
It is also equipped with a separate outlet for hot water.  
Brewing takes place in removable serving stations.  
Brewing is carried out in paper filters. (filter 523).

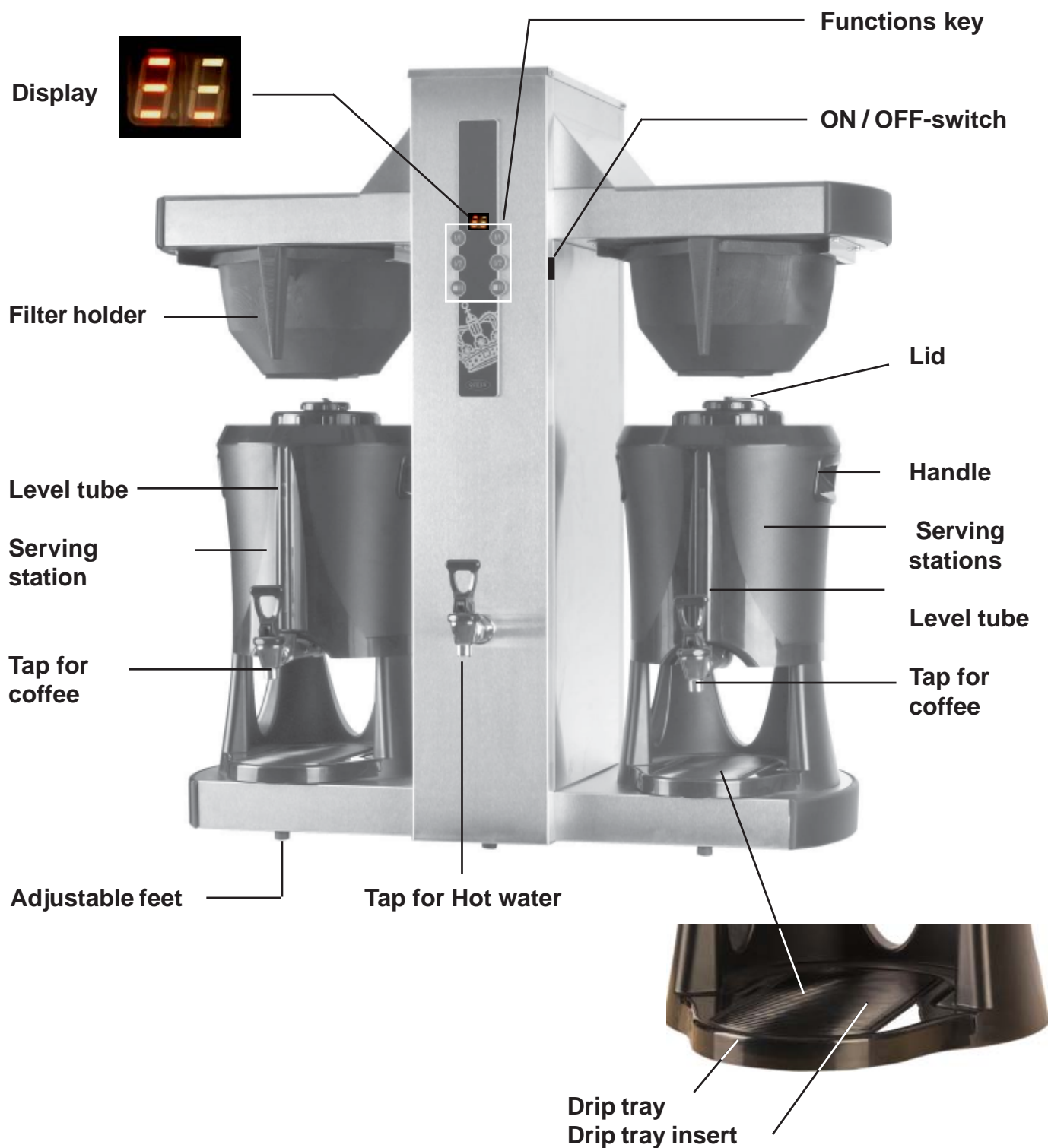
**Brew time for 5 ltrs. approx. 7min.**

**4. Start up - General**

Turn on the main switch, push on/off.  
The machine is now filling and will start heating water.

Machine is ready for brewing when "Display" lights up  
and the correct temperature has been reached.  
(approx 17 minutes).



**Warning!**

The machine must be connected correctly for your safety.

**Read the manual before using the machine.**

## 5. Overview operating buttons.

Tower.

### 1/1 Brewing

Full brew 5,0 litre

1/1

### 1/1 Brewing

Full brew 5,0 litre

1/1

### 1/2 Brewing

Half brew 2,5 litre

1/2

### 1/2 Brewing

Half brew 2,5 litre

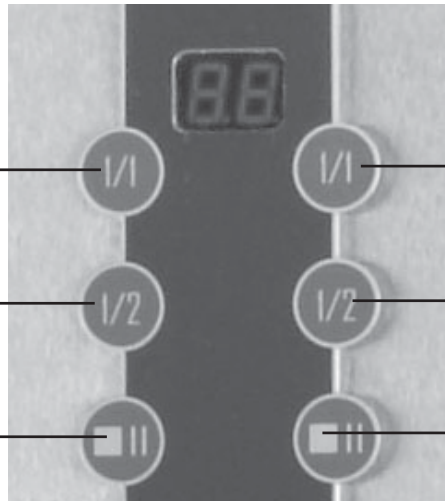
1/2

### PAUSE / STOP

||

### PAUSE / STOP

||



When machine is in use  
and filling water.

**Display shows:** Filling water.



When machine is filling up and heating water. Display is blinking.

When water has reach right  
temperature.

Display will light up



## 6. Indications, Brewing.

Tower.

When machine is  
brewing Full brew

Display shows: **see A**



When machine is  
brewing Half brew

Display shows: **see B**





### 7.1.

Place the brewer unit on a flat, level and waterproof surface.

**6 adjustable feet.**



### 7.2.

Connect the brewer unit to a **coldwater feed -1/2"R** with connection tube supplied.  
Connection to a closable valve is recommended.

**In areas with high level lime problem, a descaling filter should be mounted.**

### CAUTION!

Connection to a separate 3 phase only

- Brewer should be connected to 380 V with Zero and earth.
- Use 16 Amp fuses.

### IMPORTANT!

Electrical installations must be done of an certificated electrician.

**380 V 3 - phase + Zero + earth 9000W**



**8.1. Startting up machine.**

Turn on the switch **A**.  
The machine will now starts filling water .

Display shows:

**8.2. Machine starts heating water.**

While machine is heating the water, display is blinking.



When water has reached the right temperature.

Display will light up.



**Machine is now ready to brew.**

**8.3. Place a filter in the filter holder.**

Place a filter in the filter holder.

Filter type 523 for 5Litre.



**Use Coffee Queen's recommended coffee filter**

**Filter type 523 for 5Litre. Article no. 110102 - 02**

**8.4. Add coffee.**

Add coffee; Use coffee dedicated for bulk brewer  
approx. **250 grams for 5 litres of water.**

**Shake the filterholder easy and make sure that the coffee is evenly spreaded.**

**8.5. Place filter holder and serving station.**

1. Place the filter holder.(A).
2. Place the serving station.  
Make sure that the serving station is centered with the rotation plate (B).



## 8.6. Start brewing .

1. Push button 1/1 for 5 litre.

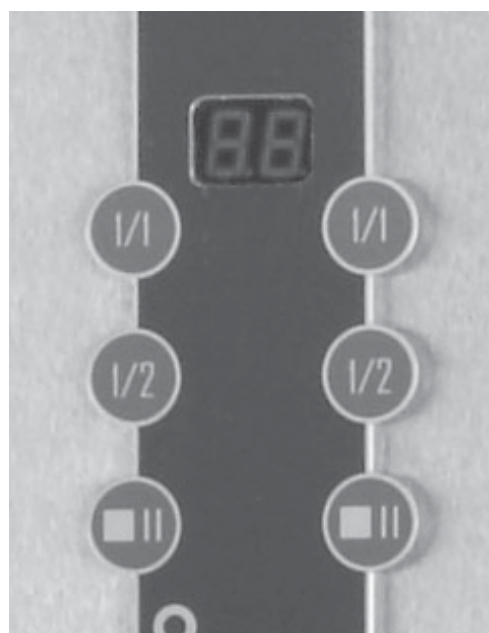
2. Push button 1/2 for 2,5 litre.



Display shows:



When "Brewing" is ready.  
The "**Brewing**" indicator  
lamp will lit.



## 3. STOP / PAUSE button

- Press button once for interval position.
- Press button twice to stop brewing.

To complete brewing in interval position  
press  $\frac{1}{2}$  alt. 1/1.



**TAPING HOT WATER** It is possible taking  
hot water while brewing coffee.

**NOTE!**

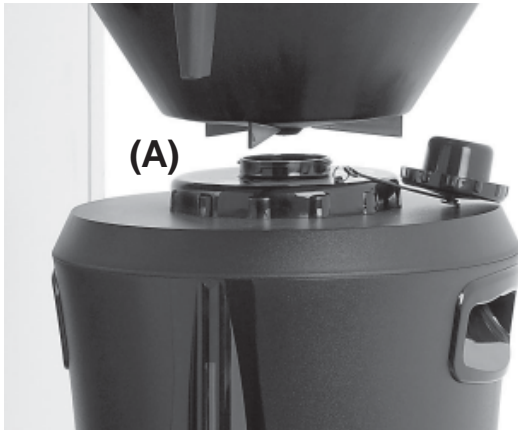
On the brewer unit, a water tap is placed for  
serving hot water.

You can as a maximum taping 2 pitchers (1.8litre)  
of hot water, while brewing coffee on 1 serving station .



**8.7. To keep temperature and aroma.**

Put the lid **(A)** back on the serving station immediately after the brewing.

**8.8. Empty the filter holder from filter and coffee grounds and clean the filter holder.**

**Machine is now ready for the next brew.**

**Tips!**

Preheating of serving stations.

Fill the serving station with hot tap water one hour before brewing.

Pour out water and do a brewing.

**Some tips for best coffee quality**

1. Do not change the recommended portion of coffee.
2. Do not mix freshly brewed coffee with coffee kept warm.
3. Always rinse the serving station before next brew.



**Observe!**

The filter holder and serving station should be cleaned every day.  
Rinse the serving station before each new brewing.

**Do not use** strong liquid solution when cleaning the brewer unit and serving station.

**Weekly Cleaning****Cleaning**

- To keep the serving stations clean. It is effective to **start a half brew** with water only.
- This will dissolve the coffee remains.
- Empty the serving station by opening the tap and this will also be cleaned.
- Repeat this every day.
- Dismount the level tube and clean it every week with the enclosed brush.

**Cleaning with cleaning powder****Article no. 1104162****CLEANING OF SERVING STATION 5 LITRE.**

Fill the serving station. ( Full brewing without coffee and filter ).  
Put 2 tablespoons with cleaning powder in the serving station  
and wait at least 15 minutes.

Tap off 2/3 of the cleaning solution.

Clean the serving station with the following cleaning brush.

**IMPORTANT!** Rinse the serving station on the inside several  
times with fresh tap water.



**Outwardly Cleaning of machine**

Use a soft rag and liquid cleaning agent to prevent scratches.

**10. SERVICE MANUAL****TOWER****Important.**

Do not make any alterations to the machine. Such measures may cause personal injury and the machine to fail.

The machine should stand on a flat surface so that it will function properly.

The machine should be placed on a water-proof surface so that any leakage is easily noticeable.

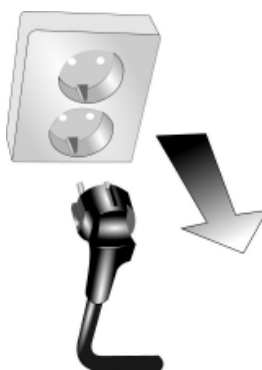
Make sure there is no bendage on the connection tube when machine is pushed into its place.

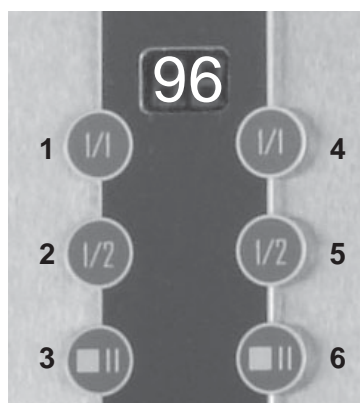
The tube connections should be regularly checked. Make sure that no leakage has occurred in connection with installation.

Do not leave the machine unattended while using. Close water connection when not using machine.

The machine must be disconnected from electrical supply before any maintenance.

**All maintenance and installations must be done by authorized personel.**



ADJUSTING OF TEMPERATURE.

ON

1. **Push buttons 1, 2**, at the same time for 5 seconds until you hear 1 beep .Left side.

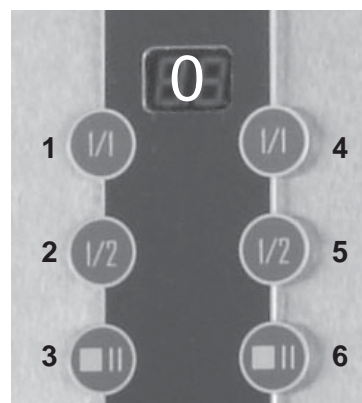
Display shows: present setting.

**Adjust with the buttons 1 and 2.**

**Confirm the new settings**  
by pushing button 3 once.

**96°C = max. temperature.**

**70°C = min. temperature.**

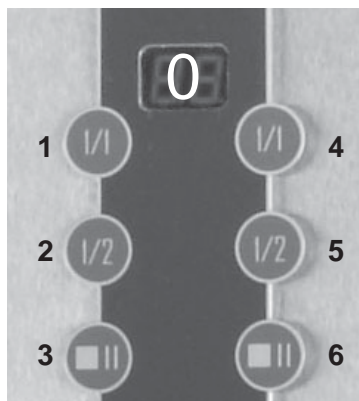
ADJUSTING AMOUNT OF WATER.

ON

Adjust	Signal
Off	6
-25%	-5
-20%	-4
-15%	-3
-10%	-2
-5%	-1
0%	0
5%	1
10%	2
15%	3
20%	4
25%	5

1. **Push buttons 1, 3** at the same time for 5 seconds until you hear 3 beeps . Left side. Display shows: present setting. **Adjust with the buttons 1 and 2.** Confirm the new settings **by pushing button 3 once.**

**Push buttons 4, 6** at the same time for 5 seconds until you hear 3 beeps. Right side. Display shows: present setting. **Adjust with the buttons 4 and 5.** Confirm the new settings **by pushing button 6 once.**

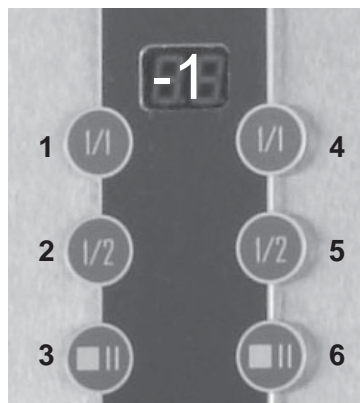
**ADJUST BREWING TIME. (Coffee Ready).**

ON

Adjust	Signal
Off	6
-25%	-5
-20%	-4
-15%	-3
-10%	-2
-5%	-1
0%	0
5%	1
10%	2
15%	3
20%	4
25%	5

1. **Push buttons 2, 3** at the same time for 5 seconds until you hear 5 beeps .  
Left side. Display shows: present setting. **Adjust with the buttons 1 and 2.**  
Confirm the new settings **by pushing button 3 once.**

**Push buttons 5, 6** at the same time for 5 seconds until you hear 5 beeps.  
Right side. Display shows: present setting. **Adjust with the buttons 4 and 5.**  
Confirm the new settings **by pushing button 6 once.**

**CALIBRATE TEMPERATURE SENSOR.**

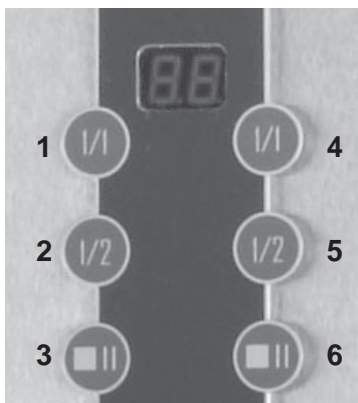
ON

Adjust	Signal
98°	2
97°	1
96°	0
95°	1
94°	2
93°	3
92°	4
91°	5
Off	6

1. **Push buttons 1, 2, 3** at the same time for 5 seconds until you hear a beep twice.  
Left side. Display shows: present setting. **Adjust with the buttons 1 and 2.**  
**Confirm the new settings** by pushing button 3 once.

**NOTE!** When calibrating the temperature sensor, you must check the present temperature in water tank.



Hardware test:

ON/OFF

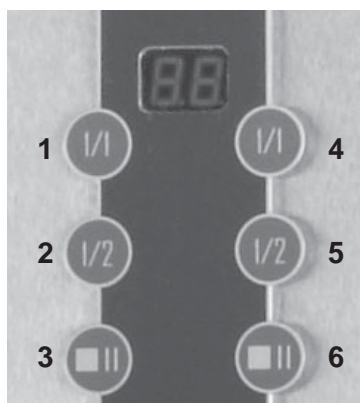
1. To do a hardware test, restart machine. Machine must be in position OFF.

Push buttons 1, 3 left side at the same time and start machine, position ON.

**Controll of hardware.**

1. Checking all electrical outlets: (No outgoing voltage from the electronic-card in 3 seconds).
2. Control of water, in 3 seconds.
3. Control left outlet valve, in 3 seconds.
4. Control right outlet valve, in 3 seconds.
5. Control heating element, in 3 seconds.
6. Testing buzzer, in 3 seconds.
7. Testing temperature in tank, in 3 seconds.
8. Control of membrane switch by pushing the buttons 1, 2, 3, 4, 5, 6.

See fig.



ON

9. Display shows:  
Function of temp. sensor. = L1/L2.
10. To leave programming: Restart machine.

Error message: Display shows: E1, E2, E3, E4.

### LEVEL CONTROL

**Display shows: E1 =** Level sensors short electrode is earthed, (GND) but not level sensors long electrode. Clean level sensor.  
Change level sensor.  
Cables wrongly coupled.

**Display shows: E4 =** Filling time too long. Restart machine.  
Low pressure on water.  
Water tap not open.

### TEMPERATURE CONTROL

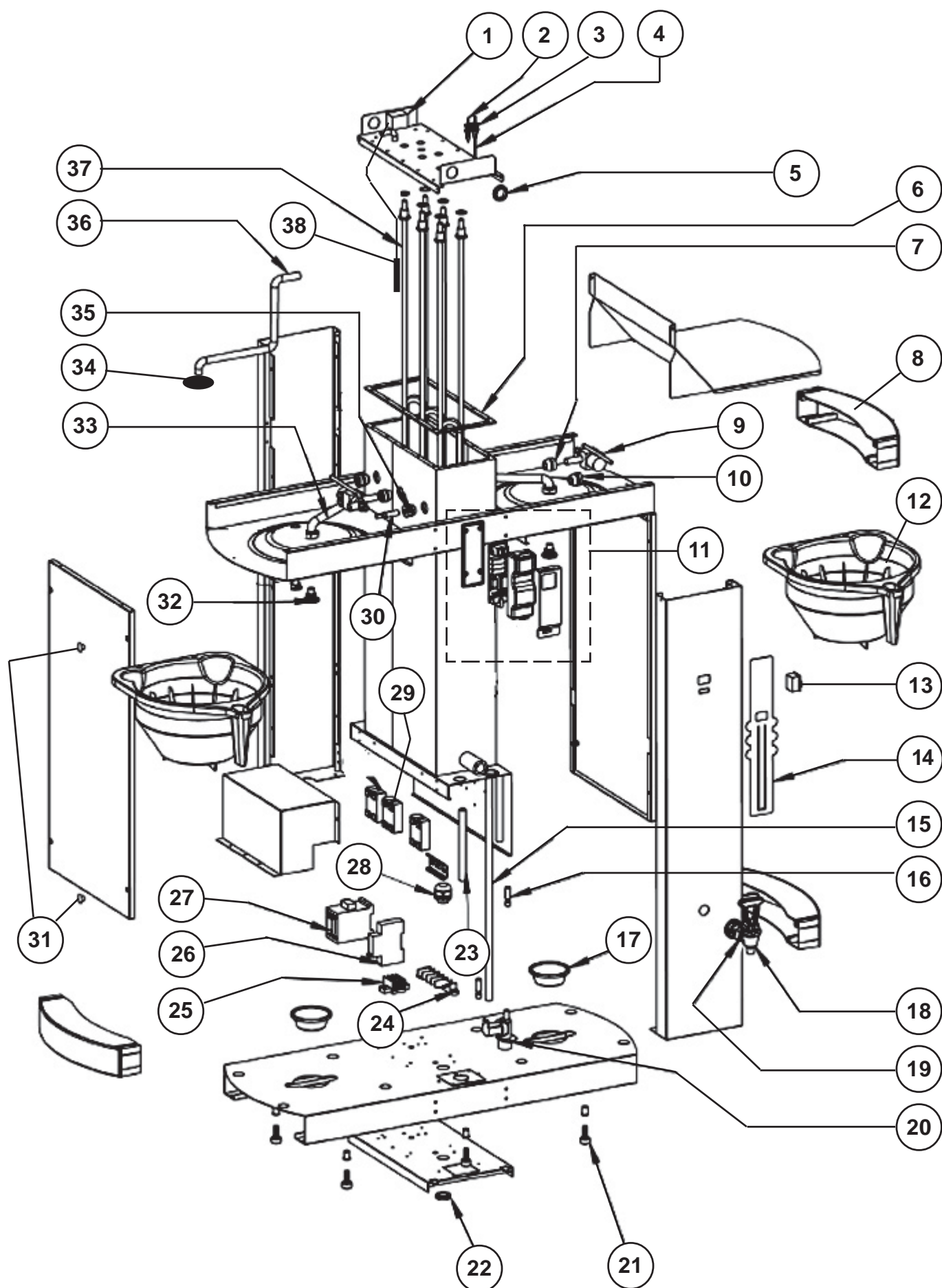
**Display shows: E2 =** Temp. sensor out of range 5°C - 105°C.  
Temp. sensor failure. Change temp. sensor.  
Cable is loose. Connect cable.

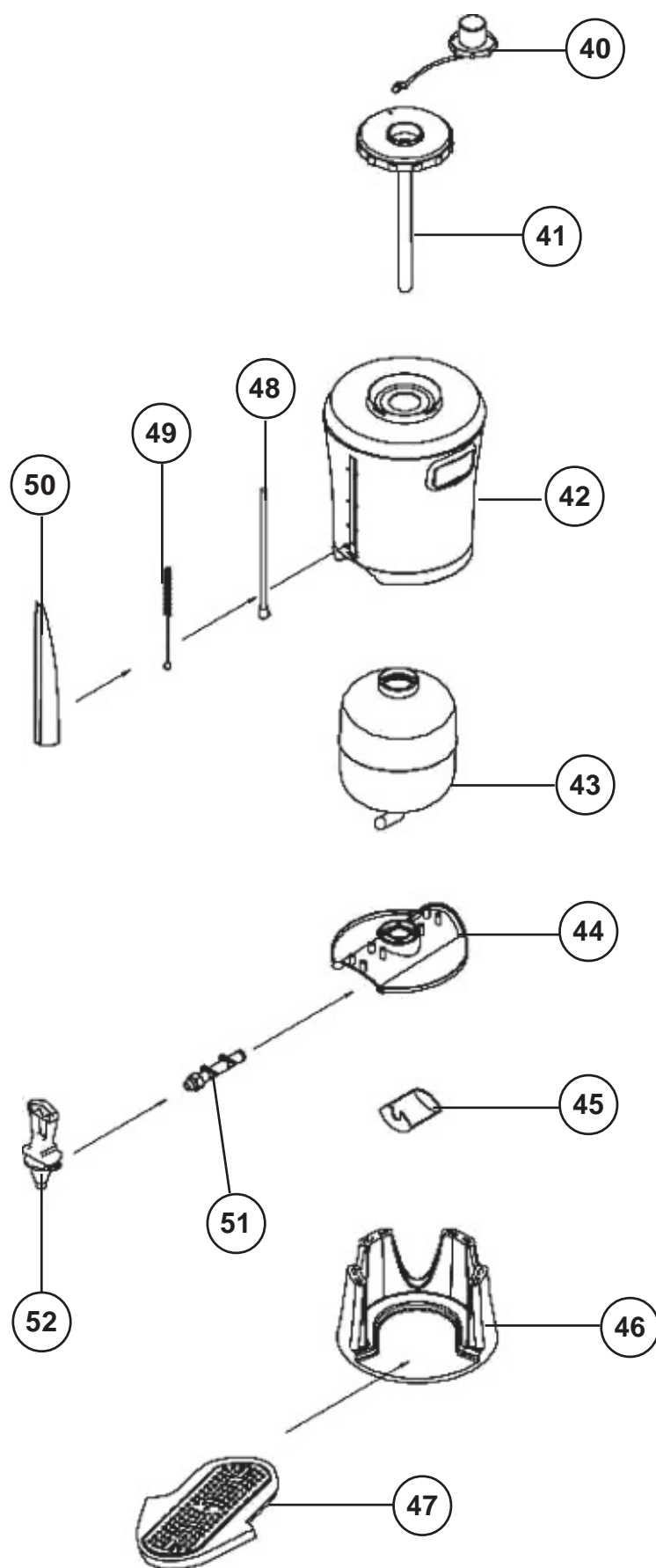
**Display shows: E3 =** Heating time too long. Restart machine.  
  
Solid state defect. Change solid state.  
Element defect. Change heating element.  
  
High limit control defect.

**IMPORTANT!** All maintenance and installations must be done of an authorized technician.

Pos.	Article number	Description	Quantity / unit
1	220220	High limit switch	1
2	1205302	Sensor pin short	1
3	1605362	Double seal level sensor	1
4	1205301	Sensor pin long	1
5	160536	Rubber	1
6	1206586	Gasket, tank	1
7	160537-03	Seal for outlet valve	1
8	1102122	End cover	1
9	160230-05	Solenoid valve 230V	1
10	160538-03	Plug for water outlet	1
11	1031642	PCB	1
12	1102131	Brew basket	1
13	1608017	Rocker switch (espresso)	1
14	1603856	Membrane switch	1
15	1505022	Silicon hose	1
16	1403400	Outlet plug	1
17	1104330	Rotation guide	1
18	120200-02	Faucet metal	1
19	1802120	Connection faucet, (short)	1
20	120634	Single valve 5L/min.	1
21	1203162	Foot, adjustable	1
22	160564	Nut PG 13,5	1
23	1505022	Silicon hose	1
24	160549	Connector FV/122/B	1
25	160351	Connector + sidewall	1
25	160352	Sidewall	1
26	160429-02	Fuse automatic	1
27	1602231	Contacteur	1
28	160563	Restrainer PG 13,5	1
29	1604203	Solid state	1
30	1604133	NTC thermistor	1
31	1505076	Plastic plug	1
32	1031801	Spray nozzle, Tower	1
33	1505041	Silicon hose, hot water	1
34	1204016	Spray nozzle	1
35	1605361	Seal for NTC	1
36	1031502	Overflow protection tube	1
37	1601312	Element 3000W 400V	1
38	1305011	Binding clip for sensor	1

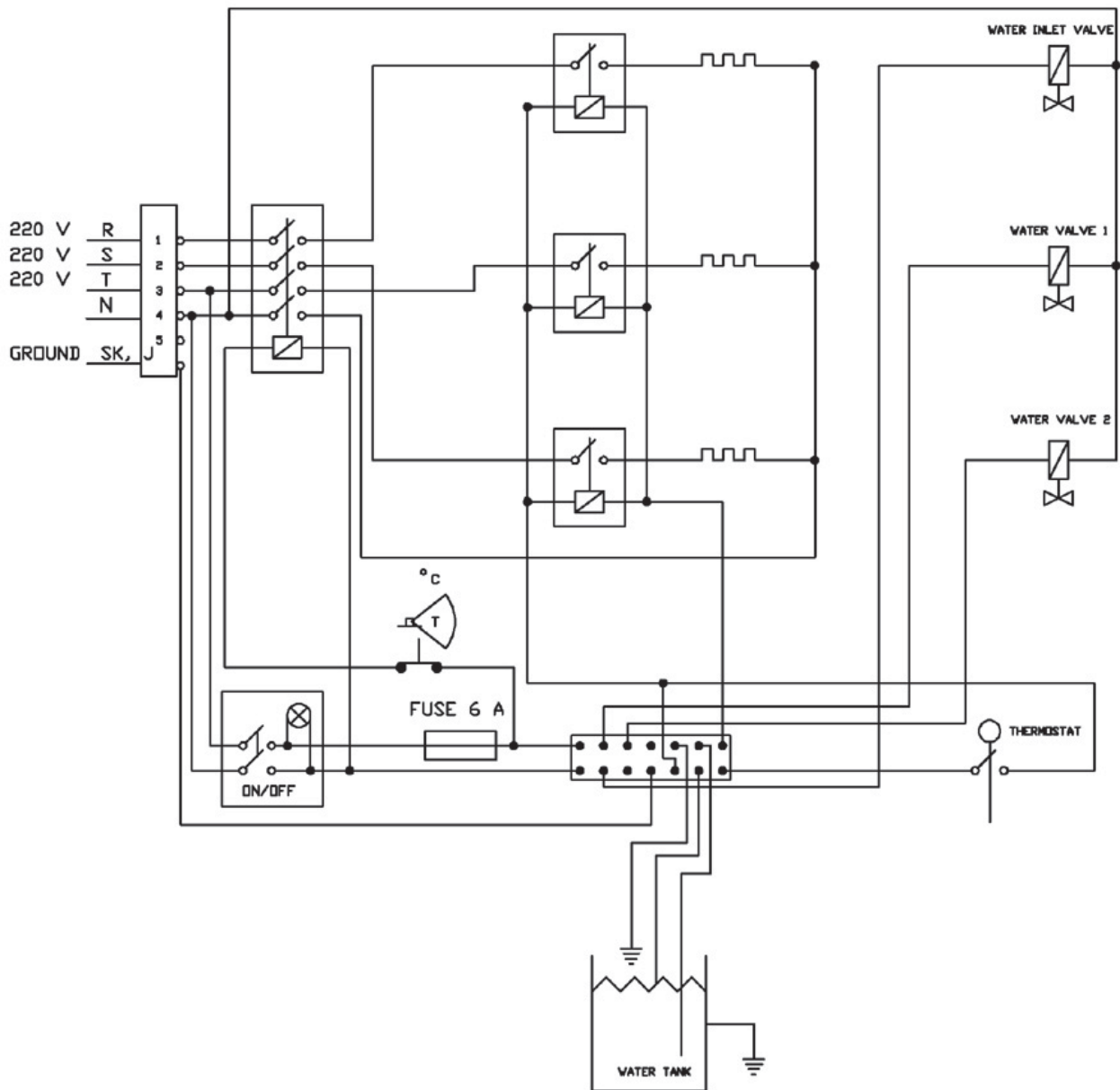
Pos.	Artikelnummer	Benämning	Antal/enhet
40	1103351	Lid Cover with Tie	
41	1103352	Brew-Thru Lid with SS Tube	
42	1103353	Main Housing with Upper Housing & Handle	
43	1103354	SS Vacuum Bottle, Silicone Gasket	
44	1103355	Lower Housing	
45	1103356	Outlet Tube Jacket	
46	1103357	Stand	
47	1103358	Drip Tray	
48	1103359	Glass Tube	
49	1103360	Brush	
50	1103361	Water Indicator Lens	
51	1103362	Outlet Tube	
52	1103363	Faucet	
53	1103302	Serving station complete	





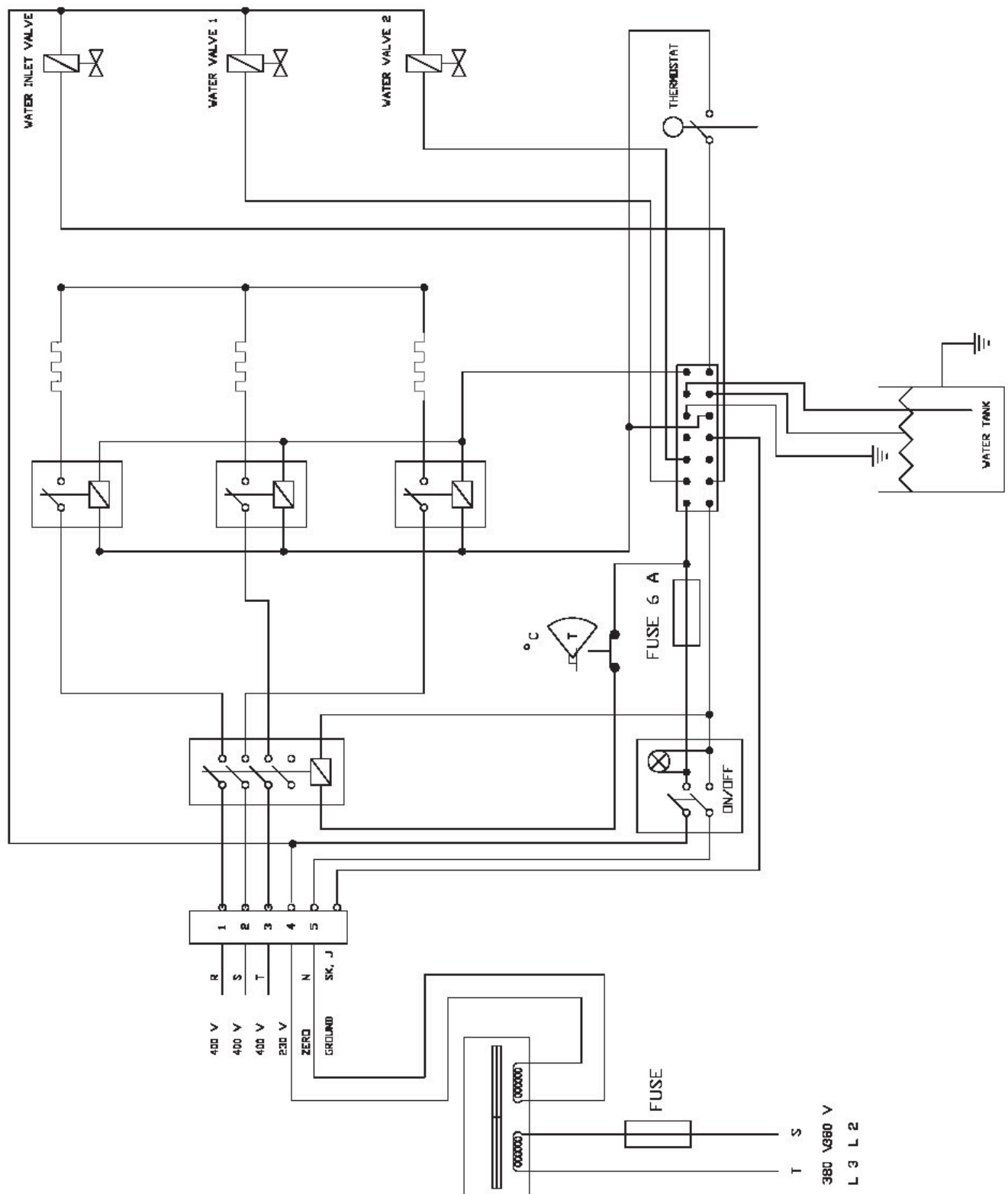
15. Elschema / Electrical diagram.  
3 x 400VAC + ground + zero

TOWER



15. Elschema / Electrical diagram.  
3 x 400VAC + ground

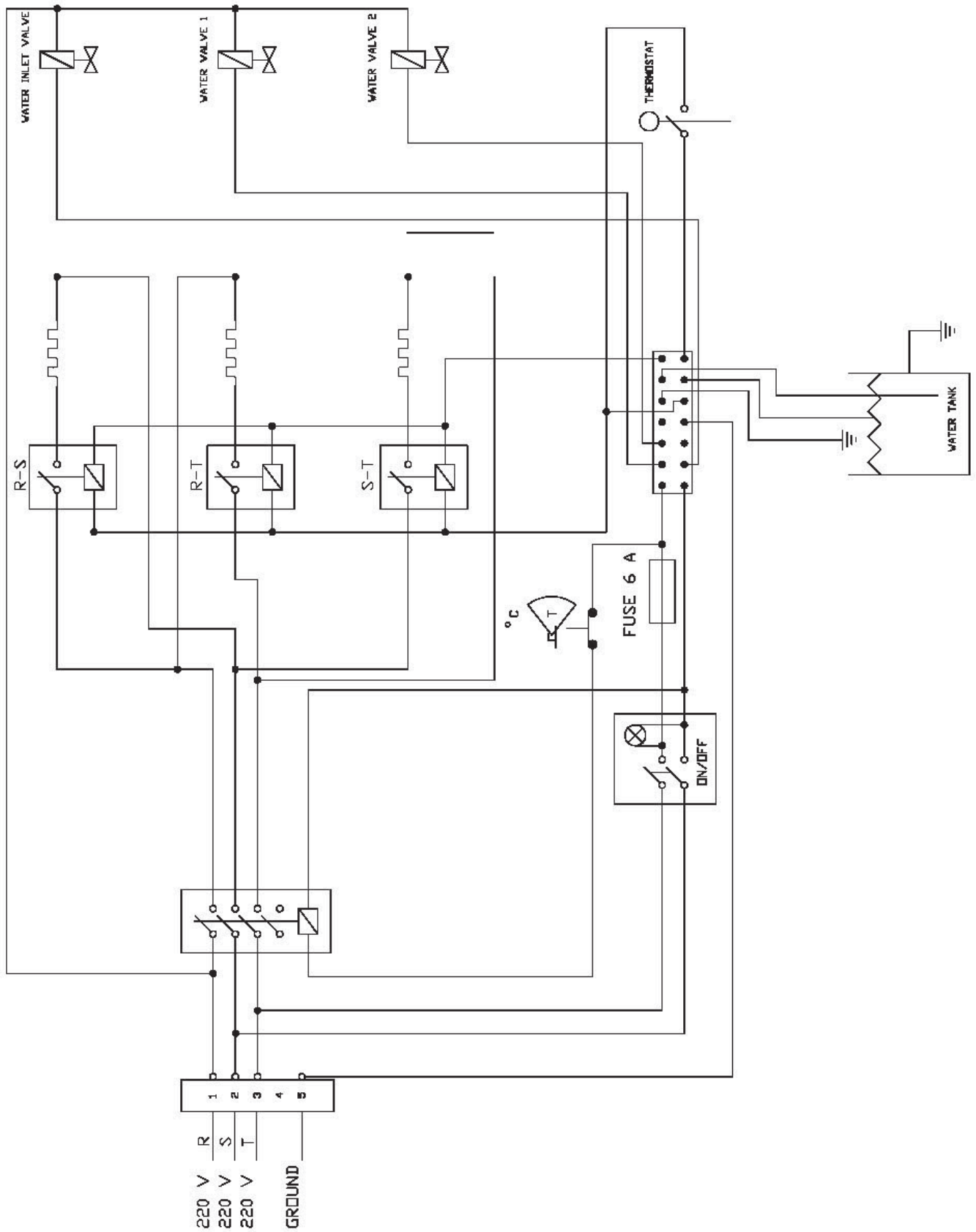
TOWER

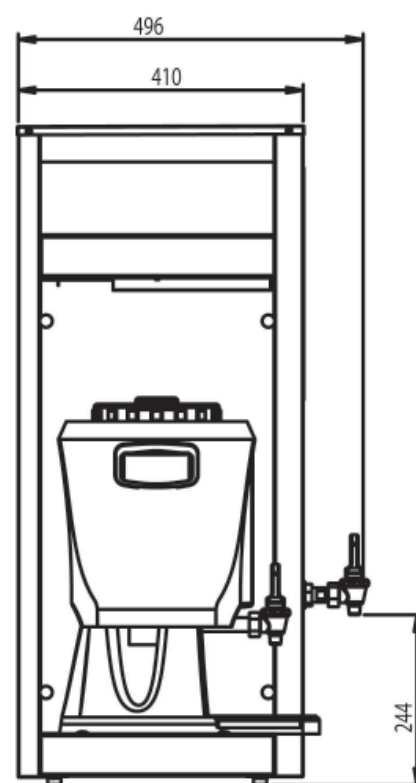
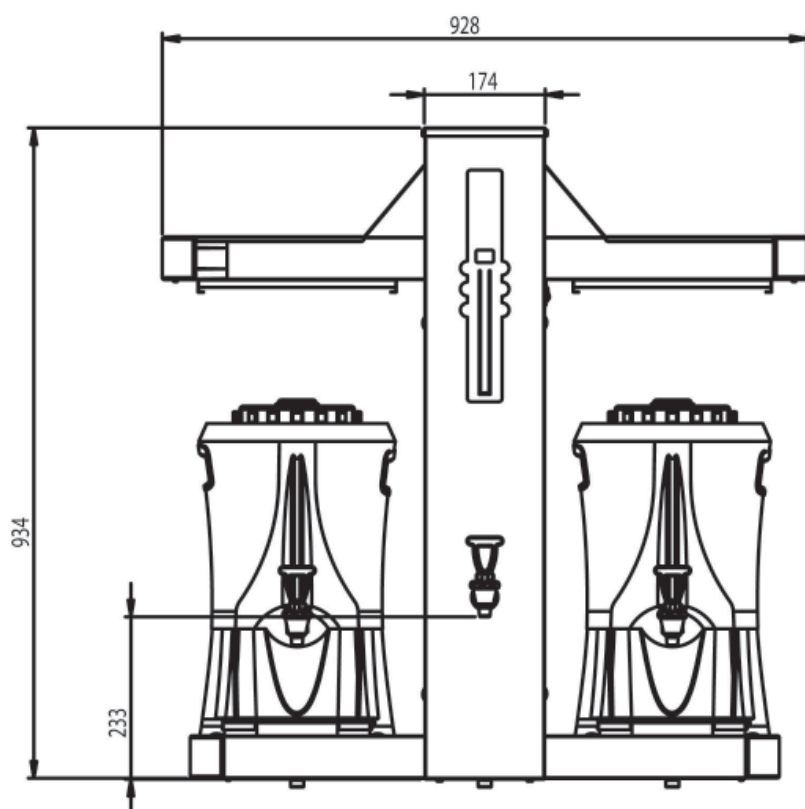




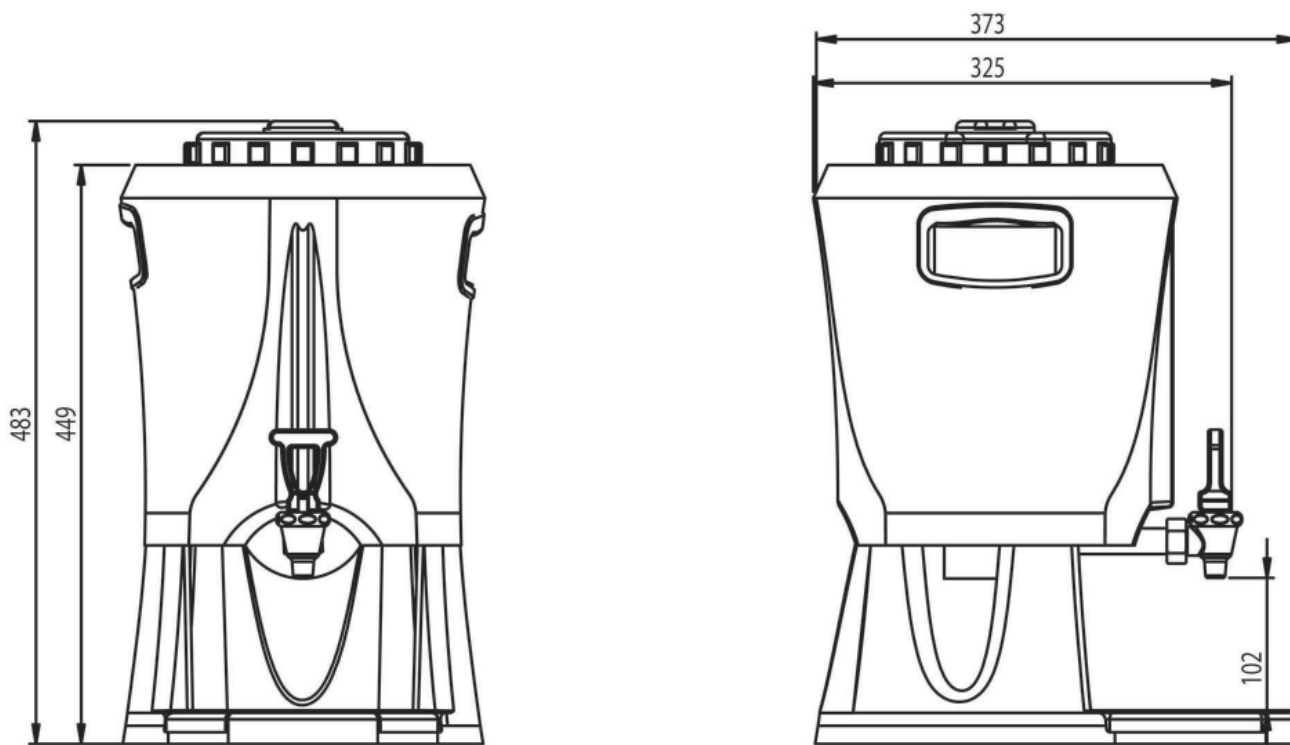
15. Elschema / Electrical diagram.  
3 x 230V + ground

TOWER



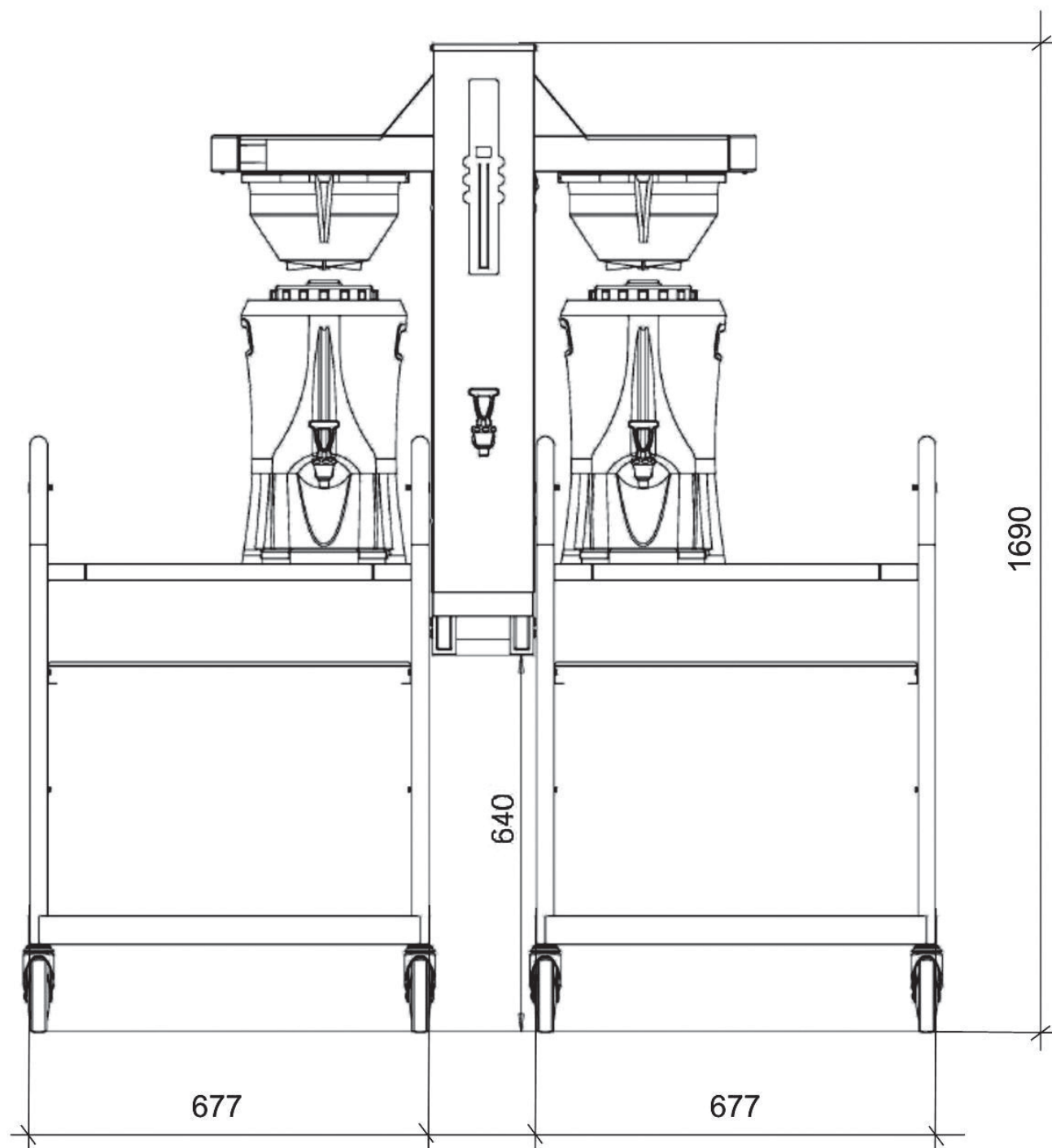


16. Måttskiss / Dimension sketch. serving station TOWER



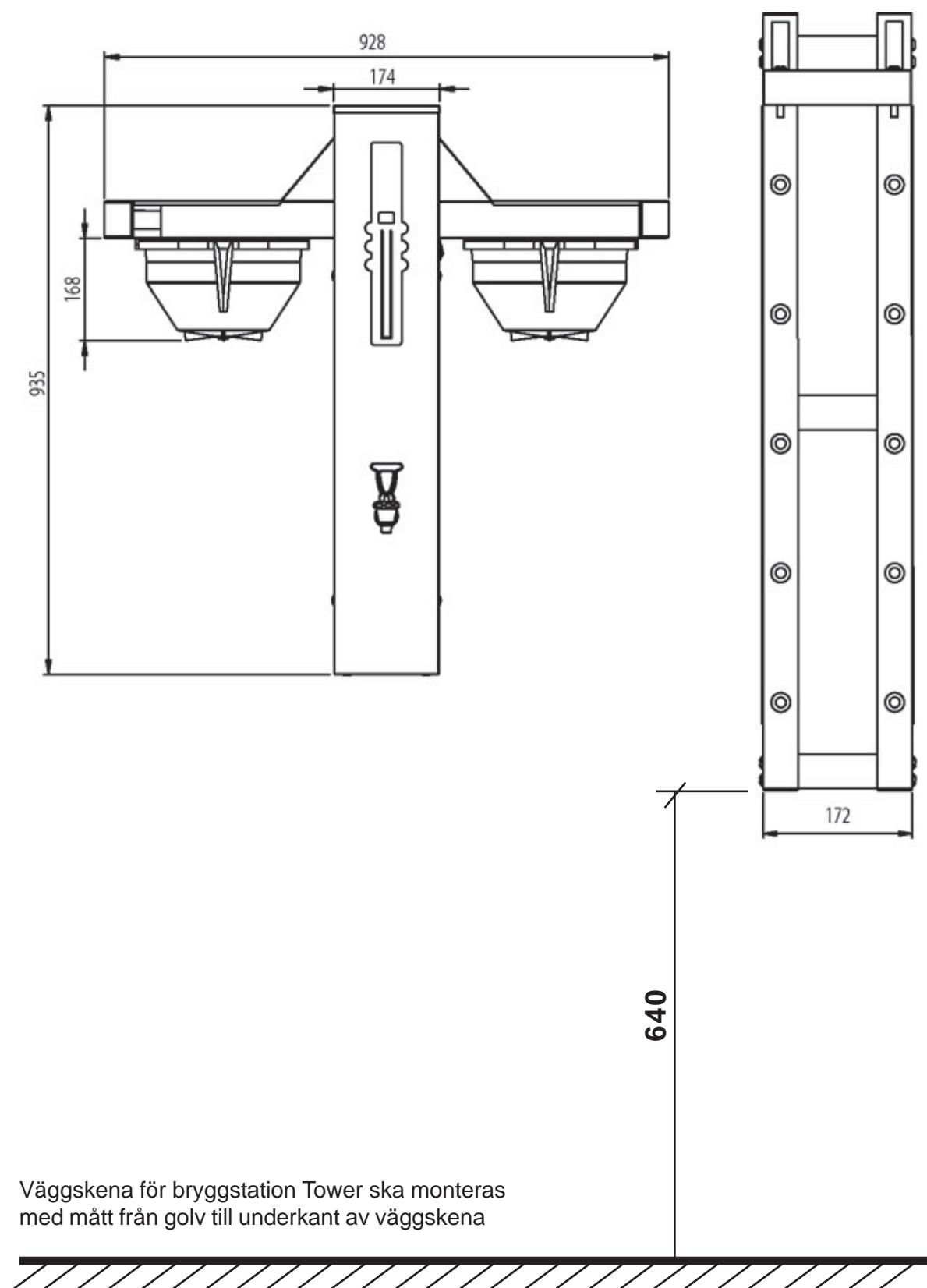
## 17. Vägghontering bryggstation / Wall mounting brew station.

### TOWER



## 17. Vägghäggmontering bryggstation / Wall mounting brew station.

### TOWER



## Garantibestämmelser

FOR SWEDEN ONLY

2 års garanti på delar.

Gäller för bristfälligheter i konstruktion, material eller tillverkning.

För att garantin skall gälla förutsättes att skötselinstruktionerna har följts, att skälig aktsamhet har iakttagits och att felanmälan har gjorts utan dröjsmål, samt att berörd utrustning inte använts i avvaktan på service om risk finns att skadan eller bristen skulle förvärras.

**Garantin** omfattar inte förbrukningsartiklar som glas, normalt underhåll som rensning av silar och filter, fel på grund av föroreningar eller fel spänning, tryck eller justering av vattenmängd.

**Garantin** omfattar ej heller följdskador som orsakats av fel på eller felaktig hantering av apparaten.

**Garantin** upphör att gälla efter reparation eller liknande ingrepp av företag annat än av oss rekommenderat.



### FÖR SERVICE

Vänligen kontakta din återförsäljare

Din återförsäljare

**COFFEE QUEEN AB, Box 960, 671 29 ARVIKA**, besöksadress; Korpralsv 1B,  
Tel vxl; +46 (0)570-47700, Fax; +46 (0)570-47719  
E-mail: [info@coffeequeen.se](mailto:info@coffeequeen.se) [www.coffeequeen.se](http://www.coffeequeen.se)

Art.nr. 1704518