

ANIMO

OptiBean OptiBean XL
Model 2011



Feel like a barista.

service boek



INHOUDSOPGAVE

WOORD VOORAF	5
1. KENNISMAKING OPTIBEAN	6
1.1 Principe overzicht.....	7
1.2 Model code.....	8
2. EERSTE MENU INSTELLINGEN NA INSTALLATIE	9
2.1 Hoe programmeer je een recept?	11
2.2 Hoe corrigeer je een recept?.....	12
2.3 Hoe meet je het doseergewicht van een ingrediënt?	13
2.4 Spelregels bij het instellen?	14
2.4.1 Espresso groep	
<i>Standaard espresso groep</i>	
<i>XL espresso groep</i>	
2.4.2 Koffieafval (puck).....	15
2.4.3 Koffiemolen	
2.5 Hoe stel je een koffie in?	16
2.6 Afstel tips.....	18
2.7 Uitgebreide receptinstellingen.....	19
2.8 Tijdbalk receptinstellingen	
3. PRINCIPEWERKING	20
3.1 Watermanagement.....	21
3.1.1 Ingebruikname	22
3.1.2 Uitgebruikname	
3.1.3 Geen bereiding	
3.1.4 Koffie bereiding	
3.1.5 Chocolate bereiding.....	23
3.1.6 Koffie met Melk bereiding	
3.1.7 Heetwater bereiding	
3.1.8 Koudwater bereiding (optioneel)	
3.2 Componenten.....	24
<i>Inlaatventiel / Drukreduceer / Flowmeter / Solid state relais / Pomp</i>	
<i>Terugslagklep / Drukboiler / Temperatuursensor / Droogkookbeveiliging</i>	
<i>Brewer ventiel / Expansiewater ventiel / Overdrukventiel / Mixer ventiel</i>	25
<i>Heetwater ventiel / Overdruk ventiel / Koffiemolen</i>	
<i>Espresso groep / Ingrediënt- en mixer systeem</i>	26
<i>Waterdamp afvoersysteem / Deurschakelaars</i>	
<i>Insteekkoppelingen / Drukslang Teflon</i>	27
3.3 Kop detectie (optioneel)	28
3.4 Espresso groep.....	29
3.4.1 Werking.....	30
3.4.2 Espresso brewer specificaties	31
3.4.3 Positie schakelaar	32
3.4.4 Demonteren	
<i>Espresso groep</i>	
<i>Aandrijfeenheid</i>	

3.5 Koffiemolen	33
3.5.1 Basis instellingen	34
3.5.2 Levensduur	35
3.5.3 Inlooptijd maalschijven	
3.5.4 Maalschijven vervangen	
3.5.5 Tandriem vervangen	36
3.5.6 Reinigen	37
3.6 Instant groep	38
3.6.1 Ventilatie mixer groep	39
3.6.2 Ventilatie afvalbak	
3.7 Boiler systeem	40
<i>Droogkookbeveiliging</i>	41
<i>Temperatuurregeling</i>	
3.7.1 Doseerventielen	42
3.7.2 Ventielenverwijderen / vervangen	43
4. MENU STRUKTUUR	44
4.1 Het Operator- en Servicemenu	
4.2 Het Operatormenu	46
<i>Gratis uitgeven [1.0] / Klok [1.1] / Schakeltijden [1.2]</i>	
<i>Receptteller [1.3] / Snelrecept [1.4] / Software [1.6]</i>	48
<i>PIN-code [1.7] / OptiLight [1.8] / Contrast [1.9]</i>	
4.3 Het Servicemenu	49
<i>Snelrecept Pro [2.1]</i>	
<i>Toetsinstellingen [2.2]</i>	
<i>Receptinstelling [2.3]</i>	50
<i>Receptinstelling (vervolg)</i>	52
<i>Instellingen [2.4]</i>	53
<i>Instellingen (vervolg)</i>	54
<i>Instellingen (vervolg)</i>	55
<i>Reset tellers [2.5] / Service boiler [2.6]</i>	56
<i>Hardware test [2.7]</i>	57
<i>Hardware test (vervolg)</i>	58
<i>Log lezen [2.8] / wis log [2.9] / Laad defaults [2.10] / SD menu [2.11]</i>	59
<i>SD menu (vervolg)</i>	
<i>PIN [2.12] / Overige instellingen [2.13]</i>	61
<i>Installatie [2.14] / Ontkalken [2.15] / Reniging management [2.16]</i>	62
5. SOFTWARE	63
5.1 Geheugenkaart spec's	
5.2 Automaat instellingen beheer	
5.3 Software installeren	
6. ONDERHOUD	65
6.1 Dagelijks spoelprogramma	
6.2 Wekelijks spoelprogramma	66
6.3 Periodiek onderhoud	67
6.3.1 Service boiler	
6.3.2 Service brewer	68
6.4 Preventief onderhoud	69
6.4.1 Werkzaamheden	
6.5 Ontkalkingsinstructies	73
6.6 Onderhoud espresso groep	76

6.6.1	Brewer onderhoudskit 25K	
6.6.2	Aandrijfeenheid	77
6.7	Controleren / instellen pompdruk	78
7.	TRANSPORT / UITGEBRUIKNAME	79
8.	BEREIKBAARHEID COMPONENTEN	80
9.	OVERZICHT ELEKTRONICA	82
9.1	Hoofdbesturing	
9.1.1	Hoofdprint ingangen	83
9.1.2	Hoofdprint uitgangen	84
9.1.3	Hoofdprint communicatie	85
9.2	Interface / Display	86
9.2.1	Aansluitingen	
9.3	Voeding	87
9.3.1	Aansluitingen	
9.4	Grinder print	88
9.4.1	Aansluitingen	
10.	STORINGEN VERHELPEN	89
10.1	Log lezen	
10.2	Log wissen	
10.3	Display meldingen tijdens gebruik	90
10.4	Storinganalyse	92
11.	Speciale opties	96
11.1	Inbouwen afvoerset	
11.2	Installatie OptiBean Hot&Cold	
11.3	Installatie OptiBean met doorvoer naar afvalbak	97
12.	BETAALSYSTEMEN	98
12.1	Muntmechanisme (optioneel)	
12.1.1	Standaard configuratie	
12.1.2	Munten sperren	
12.1.3	Bestaande token activeren	99
12.1.4	Nieuwe token programmeren	
12.1.5	Euro's en token accepteren	
12.1.6	Alleen token accepteren	98
12.1.7	Muntbaan reinigen	
12.2	Muntwisselaar (optioneel)	101
12.2.1	Geldbuizen vullen	
12.2.2	Geldbuizen legen	
12.2.3	Nieuwe koffiemunt programmeren	102
12.2.4	Reinigen	
12.2.5	Storingsanalyse	
AFMETINGEN	Laatste blz van dit document	

© 2015 Animo®

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit dit document mag worden veeleenvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, microfilm, elektronisch of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Dit geldt tevens voor de bijbehorende tekeningen en/of schema's.



WOORD VOORAF

Doel van dit document

Dit document dient als service bijlage naast gebruiksaanwijzing waarmee daartoe **opgeleid bevoegd servicepersoneel** dit apparaat op veilige wijze kan installeren, programmeren en onderhouden.

- Onder **opgeleid bevoegd service personeel** wordt verstaan: diegene die het apparaat installeert, programmeert, onderhoud uitvoert en reparaties kan uitvoeren.

Het grootste deel van de instellingen, waaronder ook de productinstellingen, bevinden zich achter een PIN-code. Deze PIN-code dient ervoor dat de gebruiker geen entree heeft tot het servicemenu.

Het wordt aanbevolen dit document na de installatie niet bij de gebruiker achter te laten en de standaard fabrieks PIN-code te wijzigen.

Alle hoofdstukken en paragrafen zijn genummerd. De verschillende figuren waarnaar in de tekst wordt verwezen vindt u op de figuren voorin dit boekje of bij de betreffende onderwerpen.

NL

Pictogrammen en symbolen



LET OP

Algemene aanwijzing voor: BELANGRIJK, LET OP of OPMERKING.



WAARSCHUWING

Waarschuwing voor mogelijke ernstige schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.



WAARSCHUWING

Waarschuwing voor elektriciteit- en /of stroomgevaar.



WAARSCHUWING

Waarschuwing voor elektrostatische ontladingen (ESD) op elektronica.



WAARSCHUWING

Waarschuwing voor beknelling.

1. KENNISMAKING OPTIBEAN

Verklaring OptiBean type aanduiding:

Aanduiding	Betekenis	Omschrijving	Kop volume	Aftaphoog- te kop	Thermoskan
1e cijfer	Aantal canisters	1 t/m 3			
-	standaard brewer	6,5-9,5 gram	50-150ml	60-115mm	167mm
XL	XL brewer	9,5-13,4 gram	150-230ml	60-115mm	167mm
H&C	Hot&Cold	voorbereid voor onderkast met koeleenheid			



OptiBean

1
2
3
2 H&C
3 H&C



OptiBean
Hot & Cold

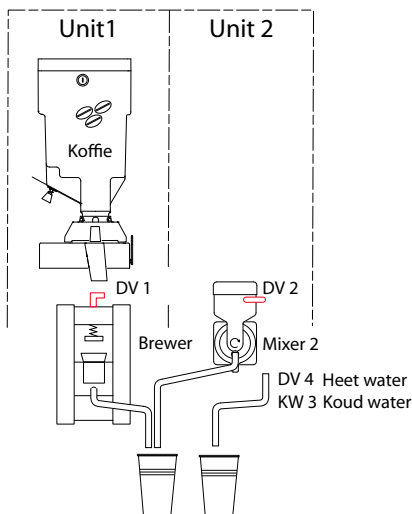


2 XL
3 XL
2 XL H&C
3 XL H&C



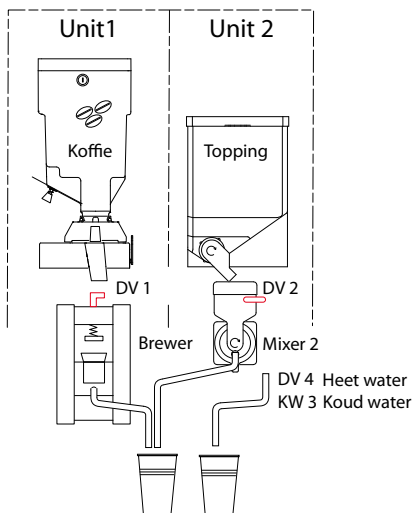
1.1 Principe overzicht

OptiBean 1

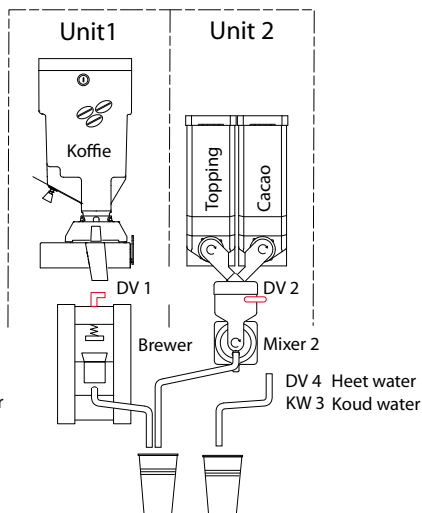


NL

OptiBean 2 (XL)

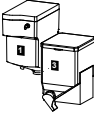


OptiBean 3 (XL)



1.2 Model code

De OptiBean modellen zijn standaard uitgevoerd volgens onderstaande (standaard) canister configuratie.

OptiBean (XL)		Model code		Canister configuraties			
		Std.	XL	1		3	4
1		2B BA	-	Koffie bonen			
2		2B 1A	2B 1L	Koffie bonen		Topping	
		2B 3A	2B 3L			Cacao	
		2B 4A	2B 4L			Thee	
3		2B 2A	2B 2L	Koffie bonen		Topping	Cacao
		2B5A	2B5L			Topping	Suiker
		2B6A	2B6L			Topping	Thee
		2B7A	2B7L			Thee	Cacao
		2B8A	2B8L			Thee	Suiker
		2B9A	2B9L			Topping	Koffie inst.
		2BAA	2BAL			Topping	Decafe inst.

Toetsinstellingen

Download een overzicht van de ingestelde- en optionele recepten op:
<http://www.animo.nl/nl/downloads/service-documentatie>

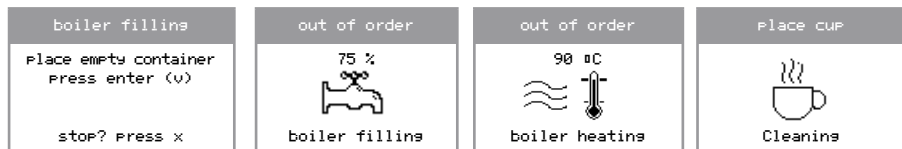
Voer dit internet adres in uw webbrowser en uw kunt de betreffende technische documentatie downloaden zonder dat u een inlog code nodig heeft.

2. EERSTE MENU INSTELLINGEN NA INSTALLATIE

Direct na ingebruikname moeten de volgende gegevens in het operator- en service menu worden ingesteld. Let op: De taal staat fabrieksmatig op Engels ingesteld.

Machine inschakelen

- *Volg de instructies op het display*



Operatormenu (Pagina 46)

- 1.1 Clock [Klok] Time [Tijd] (instellen)
Date [Datum] (instellen)
- 1.7 PIN-code 2 - 2 - 2 - 2 - 2 (PIN-Code)

Service menu (Pagina 49)

- 2.4 Settings Language [Taal] (instellen)
- 2.6 Service boiler Servicemoment
Koppen (instellen)

Koppen

Het bereiken van het service boiler moment geeft een indicatie dat het apparaat moet worden ontkalkt. Indien er een waterfilter is toegepast (advies) is dit het signaal dat het filter dient te worden vervangen.



*Wij adviseren dringend een waterfilter toe te passen. Bereken uw filtercapaciteit door gebruik te maken van de capaciteitsinformatie die met het filter wordt meegeleverd. Stel de hoeveelheid **koppen** in het menu zodat het signaal [Service boiler] in het display verschijnt.*



Waterhardheid tabel

Water kwaliteit	Hardheid				Servicemoment na (kopjes)
	°D	°F	mmol/l	mgCaCo3/l	
Zeer hard	18-30	32-55	3,2-5,3	321- 536	5.000
Hard	12-18	22-32	2,2-3,2	214-321	12.500
Gemiddeld	8-12	15-22	1,4-2,2	268-214	20.000*
Zacht	4-8	7-15	0,7-1,4	72-268	40.000
Zeer zacht	0-4	0-7	0- 0,7	0-72	0 = uit

• 2.2 Toetsinstellingen <Recept naam> (instellen)

Standaard bevat de automaat voorgeprogrammeerde basis recepten. Indien gewenst kan elke toets worden veranderd. Welke recepten fabrieksmatig zijn ingesteld vind u in het apart te downloaden recept instellingen document.

Zie <http://www.animo.nl/nl/downloads/service-documentatie>

Dezelfde tabel vermeldt ook welke extra recepten er in de software voorhanden zijn.

• 2.1 Snelrecept Pro <Receptnaam> Kop volume (ml) (instellen)

Koffie (sec.)
Topping (sec.)
Cacao (sec.)

De Koffie(bonen) instelling is de werkelijke maaltijd van de koffiemolen in seconden.

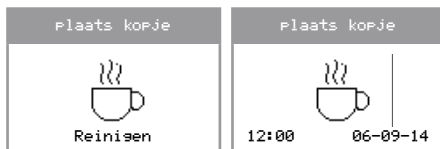
Deze doseerinstelling is niet gekoppeld aan de kopvolume instelling.

De Topping en Cacao instelling is een doseertijd in seconden van een 100ml drankje.

Als het kopvolume (menu parameter) wordt verhoogd wordt de Topping en/of Chocolate dosering automatisch proportioneel meeverhoogd (niet zichtbaar in display).

Zie hoofdstuk 2.2 Hoe corrigeer je een recept.

• Voer het reinigingsprogramma uit (zonder reinigingstablet) om de reinigingsmelding te resetten.



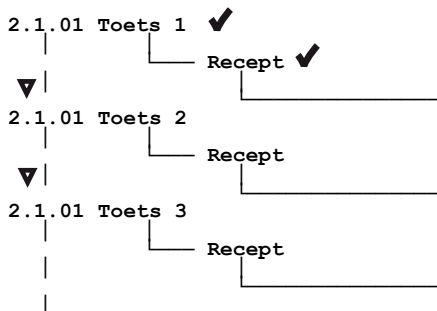
Uitgebruikname

Als de automaat voor langere tijd uit gebruik genomen moet worden moet het watersysteem worden geleegd, zie hoofdstuk **6 Uitgebruikname/ Transport**.

2.1 Hoe programmeer je een recept?

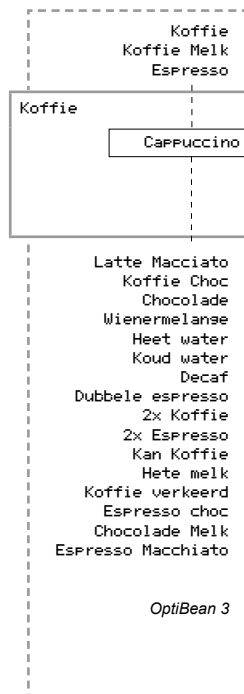
Standaard bevat de automaat voorgedprogrammeerde basis recepten. Indien gewenst kan elke toets worden veranderd. In onderstaand voorbeeld wordt de toets 1 gewijzigd van **Koffie zwart** in **Cappuccino**

2.2 Toetsinstellingen



1. Navigeer naar bovenstaand service menu item.
2. Ga naar **Toets 1 - Recept** en bevestig (v).
De 1e regel van het display geeft het geprogrammeerde recept weer.
De 2e regel van het display geeft het eerste recept weer van een hele reeks (zie gestippelde kader) voorgedprogrammeerde- en extra recepten.
3. Scrol met de pijl-toetsen door de lijst tot het gewenste recept verschijnt en bevestig 2x (v).

i Welke voorgedprogrammeerde- en extra recepten er in de automaat aanwezig zijn is afhankelijk van het model. Een volledig overzicht van de modellen en recepten is te downloaden op: <http://www.animo.nl/nl/downloads/service-documentatie>



2.2 Hoe corrigeer je een recept?

Corrigeer eenvoudig het volume en of smaak van een drank zonder het menu te verlaten!

2.1 Snelmenu Pro ✓

2.1.01 Koffie (recept) ✓

Koffie

Koffie bonen (ingrediënt)

START

2.1.04 Cappuccino (drank)

Cappuccino

Kop volume



Kop volume 120ml

START

Cappuccino

Koffie (ingrediënt)



Koffie

1,45s.

START

Cappuccino

Topping (ingrediënt)

Topping

2,50s.

START

2.1.07 Chocolade (drank)

Chocolade

Kop volume

Kop volume 120ml

START

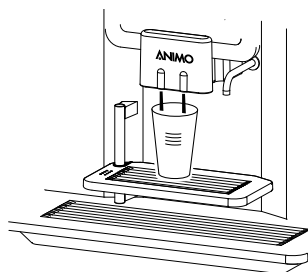
Chocolade

Cacao (ingrediënt)

Cacao

3,00s.

START



120-150ml

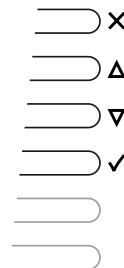


20-30 sec.

150-230ml



30-40 sec.



1. Navigeer naar bovenstaand service menu item.
2. Wijzig een of meer instellingen en bevestig (v) deze, START led gaat knipperen.
3. Plaats een lege beker onder de uitgifte en druk op de START toets. Uw drank wordt bereidt.



Wanneer het kop volume (parameter menu) wordt verhoogd, zal de dosering van de instant producten Topping en chocolade automatisch evenredig toegenemen. **De gemalen koffie zal echter niet automatisch worden verhoogd!**

kopieer de optimale koffie doseertijd instellingen nu ook onder de overige koffie's zoals Koffie Melk, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, enz.

2.3 Hoe meet je het doseergewicht van een ingrediënt?

Alleen de koffiemolen / ingrediënt motor wordt aangestuurd (er word geen water gedoseerd).

i Het wordt dringend aanbevolen de koffie dosering te controleren met behulp van een mini weegschaaltje. Deze zijn eenvoudig via internet te bestellen.

2.1 Snelmenu pro ✓

2.1.01 Coffee (drink) ✓

▼ Koffie
Koffie bonen (ingrediënt) TEST

2.1.04 Cappuccino (drink)

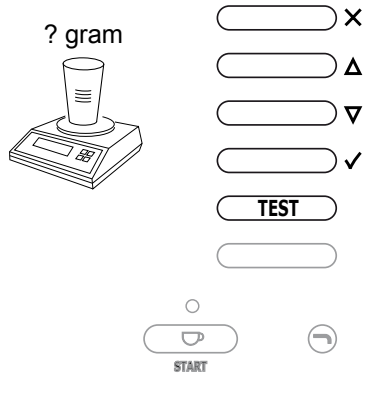
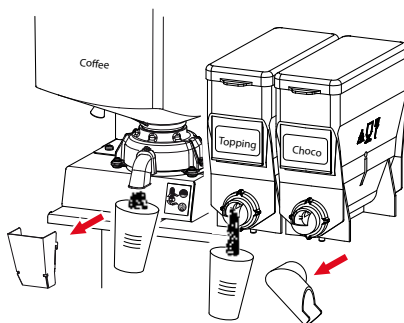
▼ Cappuccino
Koffie bonen (ingrediënt) TEST
Cappuccino
Topping (ingrediënt) TEST

1. Navigeer naar bovenstaand service menu item.
2. Houd een lege beker onder de uitlaat.
3. Druk op de TEST toets, alleen het gekozen ingrediënten wordt gedoseerd.
4. Weeg het gewicht van het ingrediënten*

*Koffie

Standaard espresso groep: min. 6,5 - max. 9,0 g.

XL espresso groep: min. 9,5 - max. 12,5 g.



NL

2.4 Spelregels bij het instellen

2.4.1 Espresso groep

De automaat kan uitgevoerd zijn met de volgende espresso groep:

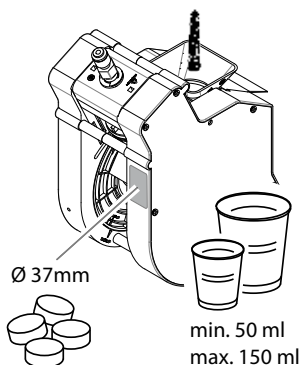
Standaard espresso groep

- Met 7,5 - 8 gram koffie moet een goede kop koffie (lungo) te maken zijn.
- Geschikt voor een maximum van 9,0 g gemalen koffie (1 kop koffie).
- Niet geschikt om een dubbele kop koffie te zetten in één zetcyclus.
- Er is een dubbel-kops recept (2x koffie) in de software beschikbaar (dubbele zetcyclus).



Standard

min. 6,5 - max. 9,5* gram



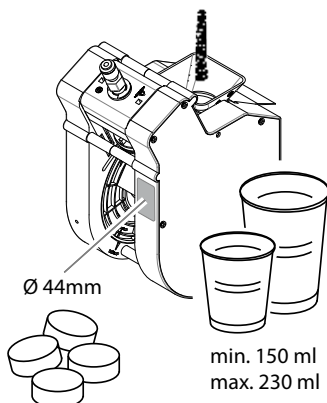
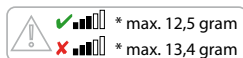
XL espresso groep

- Geschikt voor een maximum van 12,5 g gemalen koffie (1 kop koffie).
- Geschikt om een dubbele kop espresso te zetten (2x 70ml) of een dubbele kop koffie (2x 115ml) in één zetcyclus.
- Alleen geschikt om een dubbele kop koffie > 115ml te zetten in één zetcyclus.



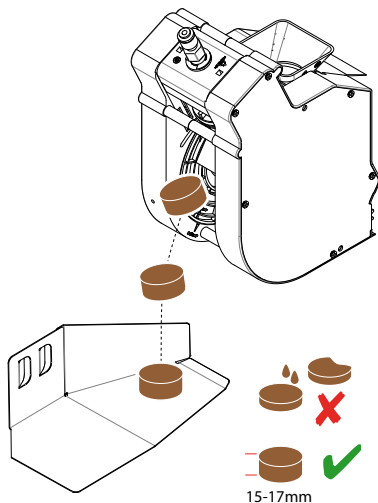
XL

min. 9,5 - max 13,4* gram



2.4.2 Koffieafval (puck genoemd)

- Het is erg belangrijk hoe het samengeperste puck eruit ziet als het uit de brewer geworpen wordt. Een te natte puck die uit elkaar valt is een teken dat er te weinig koffie wordt gedoseerd en/of de maling te grof staat afgesteld!
- Vang tijdens het afstellen de samengeperste puck op. Tip; gebruik hiervoor de rvs keerplaat.
- Een goede puck is heel, droog en minstens 15-17mm dik.
- Het is normaal dat er tijdens het openen van de brewer een kleine hoeveelheid water meekomt.

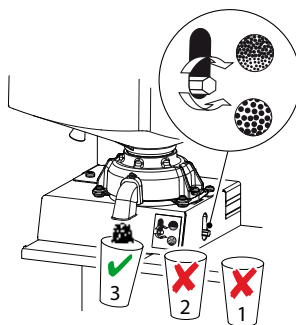


2.4.3 Koffiemolen

Er zijn twee factoren waardoor de opbrengst van de koffiemolen wordt beïnvloed. De ingestelde koffiemolen looptijd (**2.1 Snelmenu Pro / Koffie**) en de **maalfijnheid** van de koffiemolen.

Probeer een balans te vinden tussen:

- Kop volume (menu instelling)
- Hoeveelheid gemalen bonen (menu instelling)
- Gemalen koffie, grof of fijn (molen instelling)
- Als de koffiemolen grover wordt ingesteld neemt het volume van de gemalen hoeveelheid toe.
- Als de koffiemolen fijner wordt ingesteld neemt het volume van de gemalen hoeveelheid af.
- Verstel de koffiemolen alleen fijner bij een draaiende molen! Verstellen van fijn naar grof is wel bij stilstand mogelijk.
- De maalinstelling alleen in stappen van max. 1/4 slag verstellen. Let op: de 3e kop koffie is pas 100% gezet met de gewijzigde maalfijnheid! (eerste 2 koppen niet proeven / beoordelen).

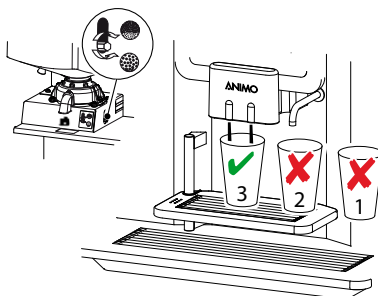


Inlooptijd nieuwe maalschijven

Tests hebben aangetoond dat nieuwe keramische maalschijven na een productie van 10 kg koffiebonen (ongeveer 1350 koppen op 7,5 g / XL = 1.000 cup op 9,5 g.) ingelopen zijn.



Wij adviseren de koffiemolen na deze periode opnieuw af te stellen (fijner).



2.5 Hoe stel je een koffie in?

De automaat moet na installatie altijd worden afgesteld op de te gebruiken koffiebonen. Gebruik dit hoofdstuk hierbij als hulp. Als het zetproces eenmaal is ingesteld moet de gebruiker dezelfde bonen melange blijven gebruiken.

Koffie crème (lungo)

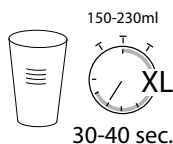
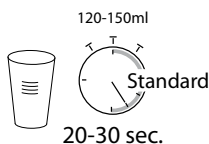
Start altijd met het afstellen van een **Koffie** (meestal toets 1). Maak eerst een paar koffie's zonder de instellingen te wijzigen en meet de bereidingstijd van deze kop koffie.

 De te meten bereidingstijd is het moment dat de pomp start tot het moment dat de pomp stopt.

De bereidingstijd van een koffie crème is van twee factoren afhankelijk:

- maalfijnheid
- koffiedosering

Stel de maalfijnheid zodanig af zodat er een goede kop koffie wordt gezet met inachtneming van de hiernaast afgebeelde zettijd. Maak hierbij gebruik van de hoofdstukken 2.2 t/m 2.4



Espresso

Als de koffie crème eenmaal is ingesteld valt er aan de Espresso niet veel meer in te stellen.

Omdat er bij een **Espresso** gebruik wordt gemaakt van dezelfde koffiemaling als een normale koffie zal de zettijd van een **Espresso** (50ml) korter zijn.

Als er nog ruimte over is in de brewerkamer van de espresso groep (Standaard: max. 9,0 g. / XL: max.12,5 g.) is het mogelijk de koffiedosering (maalduur) te verhogen

Door in kleine stappen de maalduur van de koffiemolen te vergroten, wordt er meer koffie in de brewerkamer gedoseerd. Dit veroorzaakt meer weerstand en daardoor een langere zettijd (contacttijd) en sterkere smaakbeleving.



2.1 Snelmenu Pro

2.1.03 Espresso (drank)

Espresso
Koffie bonen (ingrediënt)

Cappuccino en Latte Macchiato

Melk gebaseerde dranken zijn dranken zoals Cappuccino en Latte Macchiato

Indien de perfecte instelling voor een espresso is gevonden, kan deze instelling simpel worden toegepast voor alle andere espresso gebaseerde dranken zoals Cappuccino en Latte Macchiato.

2.1 Snelmenu Pro

2.1.04 Cappuccino (drank)

Cappuccino
Koffie bonen (ingrediënt)

Latte Macchiato
Koffie bonen (ingrediënt)

i Wanneer het kop volume (parameter menu) wordt verhoogd, zal de dosering van de instant producten Topping automatisch evenredig toenemen.



NL

Chocolade / Chocolade + melk

2.1 Snelmenu pro

2.1.05 Chocolade (drank)

Chocolade
Cacao (ingrediënt)

2.1.06 Chocolade Melk (drank)

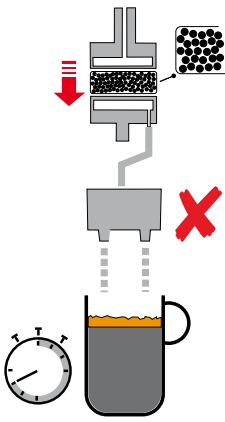
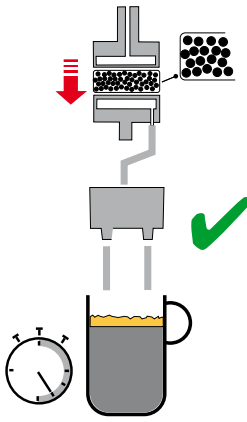
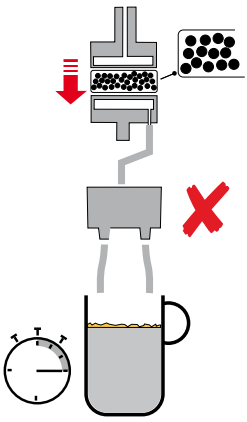
Chocolade Melk
Cacao (ingrediënt)

Chocolade Melk
Topping (ingrediënt)

i Wanneer het kop volume (parameter menu) wordt verhoogd, zal de dosering van de instant producten Topping en/of chocolade automatisch evenredig toenemen.



2.6 Afstel tips

Crèmelaag te donker	Crèmelaag perfect	Crèmelaag ontbreekt of te licht
- Maling te fijn - Bitter - Te lange zettijd - Te hoge koffiedosering - Koffiestraaltjes druppelen De koffie is te fijn gemalen, of de koffiedosering is te hoog. De smaak extractie verloopt te extreem door een te lange contacttijd. (te veel bitterstoffen).  Advies: stel de koffiemolen grover af (afstel-as linksom). Verlaag ook de koffiedosering met 0,1 sec.. Let op! Bij het grover afstellen van de molen bestaat het gevaar van overdosering (koffie gewicht/ volume wordt hoger) waardoor de espresso groep kan vastlopen (Error E7).	- De juiste maling - Perfecte koffiesmaak - De juiste zettijd - De juiste koffie dosering - Koffiestraaltjes vol en parallel De koffie is goed gemalen, de smaak extractie verloopt optimaal. De crèmelaag is stevig en blijft lang staan.  Advies: geniet van uw koffie	- Maling te grof - Slap - Te korte zettijd - Te lage koffiedosering - Koffiestraaltjes buigen uit - Koffie residu (puk) net en valt uit elkaar De koffie is te grof gemalen om een tot een goede extractie te komen. De koffie zal onder geëxtraheerd zijn. Weinig of geen crèmelaag.  Advies: stel de koffiemolen fijner af (afstel-as rechtsom). De maalinstelling alleen in stappen van maximaal een 1/4 slag per keer verstellen. De 3e kop koffie is pas 100% gezet met de gewijzigde maalfijnheid! (eerste 2 niet meten).

2.7 Uitgebreide receptinstellingen

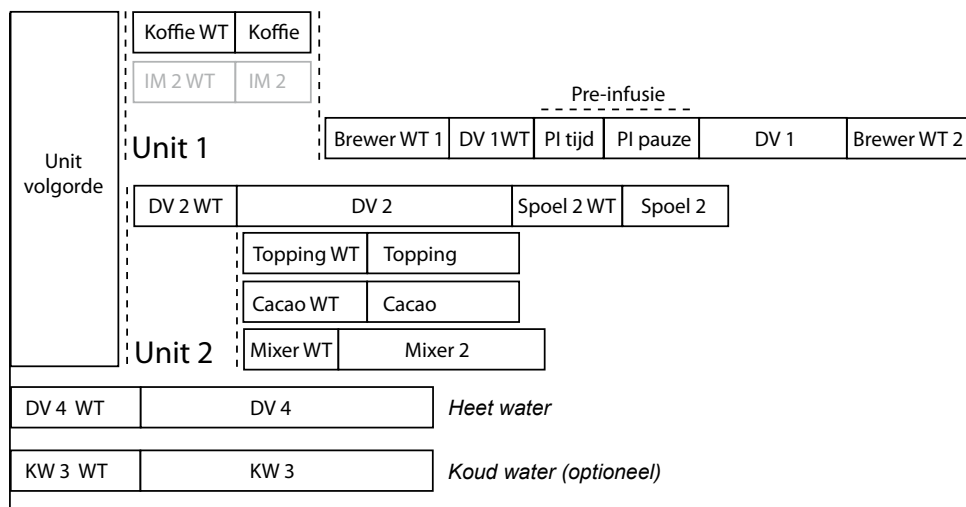
Voor het wijzigen van uitgebreide recept instellingen (servicemenu 2.3) zult u eerst moeten weten hoe de verschillende onderdelen zoals ventielen, koffiemolen, ingrediëntenmotoren, mixers met elkaar samenwerken, zie hoofdstuk 2.8 Tijdbalk receptinstellingen.

Houdt rekenig met de volgende spelregels:

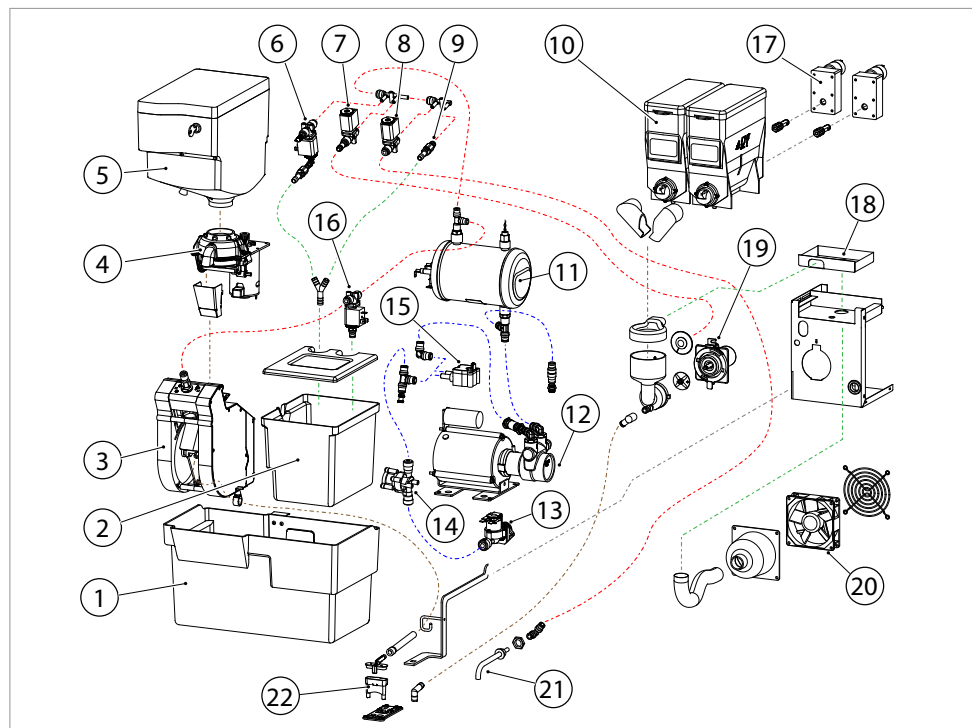
- Unit volgorde houdt in: Koffie met Melk: Unit 1-2 eerst Koffie (Unit 1) dan melk (unit 2). Cappuccino en/of Latte macchiato: Unit 2-1 eerst Melk (Unit 2) dan Espresso (Unit 1).
- Ingrediënt doseertijden worden ingesteld in seconden (stappen van 0,01 sec.)
- Alle parameters (water en ingrediënt zoals topping en cacao) zijn gebaseerd op een drankje van 100ml en worden in het programma automatisch omgerekend naar het ingestelde kopvolume zoals ingesteld in 1.4 Snelrecept / 2.1 Snelrecept Pro en 2.2 toetsinstellingen.
Let op: De koffiedosering (koffiemolen) is niet gekoppeld aan de kopvolume instelling.
- Bestaat een drankje uit DV1 en DV2 dan moet de som van deze waterhoeveelheid samen altijd 100ml bedragen.
- Om de mixers na het bereiden van de drank goed schoon te spoelen wordt gebruik gemaakt van een Spoel parameter. Nadat de mixers bijna leeg is wordt er nog een kleine hoeveelheid heetwater in de mixer gedoseerd waardoor deze zo schoon mogelijk eindigt.

Een reële spoel waarde is 8ml. Let op; dit hoeft niet in mindering te worden gebracht op de Waterhoeveelheid. Het programma verrekend dit automatisch! Voorbeeld: ingestelde parameter DV2 = 100ml, Spoel2 = 8ml --> Programma voert actie als volgt uit: DV2 = 92ml, Spoel2 = 8ml

2.8 Tijdbalk receptinstellingen



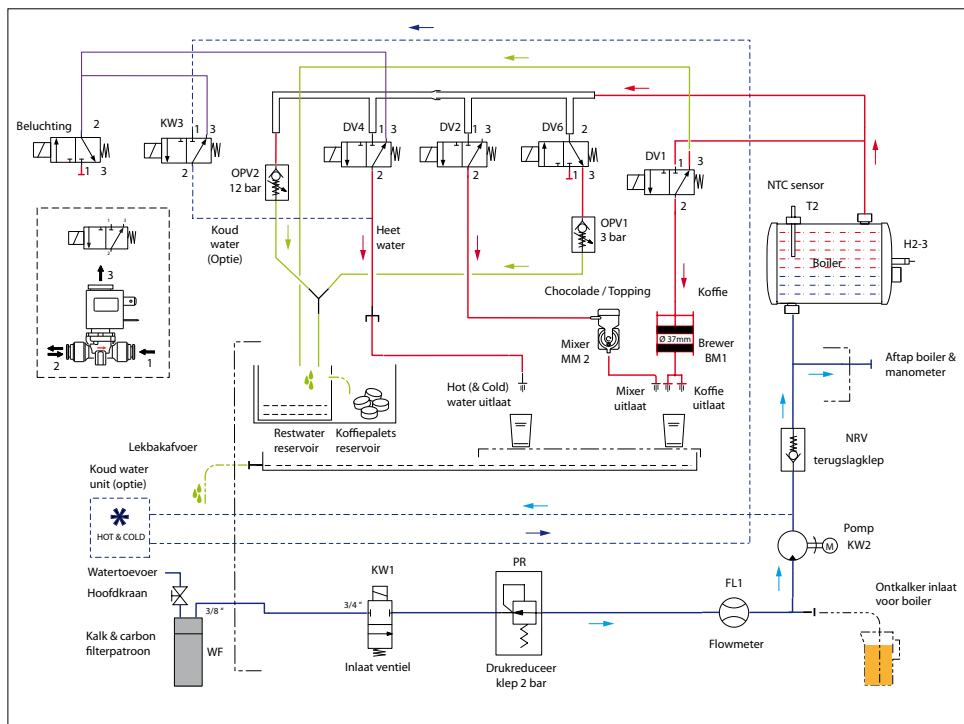
3. PRINCIPEWERKING



Pos.	Code	Beschrijving
1.		Afvalbak koffie
2.		Restwater reservoir
3.	BM1	Espresso groep
4.	IM1	Koffiemolen (grinder)
5.		Koffiebonen reservoir
6.	DV6	Expansiewater ventiel + OPV2 3 bar
7.	DV2	Mixer 3/2 weg ventiel
8.	DV4	Heetwater 3/2 weg ventiel
9.	OPV2	Overdrukventiel 12 bar
10.		Instant canisters
11.	H2-3	Drukboiler

Pos.	Code	Beschrijving
12.	KW2	Pomp 10 bar
13.	KW1	Inlaatventiel
14.	PR	Drukreduceer 2 bar
15.	FL1	Flowmeter
16.	DV1	Brewer 3/2 weg ventiel
17.	IM2-3	Aandrijfmotor canisters
18.		Afzuigcassette dampafvoer
19.	MM2	Mixer systeem
20.		Ventilator
21.		Heetwateruitloop
22.		Koffie / Drank uitloop

3.1 Watermanagement



NL

Code	Beschrijving
WF	Waterfilter
KW1	Inlaatventiel
PR	Drukreducer 2 bar
FL1	Flowmeter
KW2	Pomp 10 bar
NRV	Terugslagklep
H2-3	Drukboiler
T2	NTC sensor
DV1	Brewer 3/2 weg ventiel (N.C.)

Code	Beschrijving
DV2	Mixer 3/2 weg ventiel (N.C.)
DV4	Heetwater 3/2 weg ventiel (N.C.)
DV6	Expansiewater 3/2 weg ventiel (N.O.)
KW3	Koud water 3/2 weg ventiel (H&C optioneel)
OPV1	Overdrukventiel 3 bar expansiewater
OPV2	Overdrukventiel 12 bar
BM1	Espresso groep
MM2	Mixer systeem
DV7	Beluchting ventiel 3/2 weg (H&C optioneel)

3.1.1 Ingebruikname

Schakel het apparaat in met de AAN/UIT schakelaar. Het display licht op met de tekst; 'Plaats opvangbak en druk start'. Het inlaatventiel [KW1] opent, het water stroomt via Drukreducer [PR], Flowmeter [FL1], Pomp [KW2] naar de Drukboiler [H2-3] wordt gevuld. Inlaatventiel [KW1] sluit als Flowmeter [FL1] 1,3L heeft gemeten. Het teveel aan water (ca. 0,2 Liter) stroomt via brewer ventiel [DV1] weg naar de koffieluitloop en opvangbak. Nadat de boiler op temperatuur is gekomen is de automaat klaar voor gebruik. Als het ingebruikname-menu eenmaal geactiveerd is onthoudt de besturing dat het watersysteem gevuld is. Als de automaat voor langere tijd uit gebruik genomen moet worden moet het watersysteem worden geleegd, zie hoofdstuk 7. Uitgebruikname.



3.1.2 Uitgebruikname

Activeer het uitgebruiknamemenu in het servicemenu en volg de aanwijzingen op het display. Verwijder hiervoor de achterwand van de machine. Zie voor verder instructies hoofdstuk 6 van dit boek. De besturing weet nu dat het watersysteem leeg is en zal bij hernieuwd aansluiten automatisch het ingebruikname menu activeren.



3.1.3 Geen bereiding

Als er geen dranken uit de automaat worden afgenomen wordt de Drukboiler [H2-3] op 3 bar druk gehouden. Eventueel expansiewater uit de boiler vloeit weg via ventiel [DV6] die als NO ventiel geschakeld is. Het daaraan gekoppelde OVP1 van 3 bar voert eventueel boiler expansiewater af naar het restwater reservoir.

3.1.4 Koffie bereiding

Als er een koffie wordt gekozen doseert de koffiemolen ca. 7,5 gram koffie in de espresso groep waarna deze naar de zetpositie (brew) draait. Inlaatventiel [KW1], brewer ventiel [DV1] en expansie ventiel [DV6] worden geactiveerd. Let op; het expansie ventiel [DV6] is aangesloten als een NO ventiel (normally open), eenmaal geactiveerd wordt het overdrukventiel [OPV1] afgesloten, waardoor het mogelijk wordt tijdens het koffiezetten een druk van 10 bar op te bouwen. De gemalen koffie wordt vooraf met een kleine hoeveelheid water (Pre-infusie) bevochtigd (PI-tijd). Dit gebeurt met een lage waterdruk van 2 bar. Na een korte inweektijd (PI-pauze) start de waterpomp [KW2] en wordt er 10 bar druk opgebouwd en is het werkelijke zetproces begonnen. Afhankelijk van de maalfijnheid en de waterdosering zal het zetproces tussen de 15 en 25 sec. duren. Nadat de flowmeter [FL1] de ingestelde hoeveelheid

water heeft gemeten wordt het zetproces gestopt. KW1 en DV1 sluiten, DV6 opent. Terwijl de brewer naar de beginpositie [vul] draait wordt het koffieresidu (palet) uitgestoten en in de afvalbak geworpen.

3.1.5 Chocolade bereiding

Voor het bereiden van instantproducten word alleen gebruik gemaakt van de waterdruk. Als er een chocolade wordt gekozen opent inlaatventiel [KW1] en mixer ventiel [DV2]. Het toegevoerde leidingwater wordt door drukreducer [PR] tot 2 bar teruggebracht en loopt via de drukboiler [H2-3], mixerventiel [DV2] naar het mixersysteem [MM2]. Het chocolade ingrediënt wordt gedoseerd met ingrediëntmotor 4 [IM4]. Nadat de flowmeter [FL1] de ingestelde hoeveelheid water heeft gemeten wordt het waterdoseerproces gestopt. KW1 en DV2 sluiten. Kort daarna wordt de drukboiler d.m.v. de pomp weer op de 3 bar bedrijfsdruk teruggebracht.

NL

3.1.6 Koffie met Melk bereiding

Het drukboiler systeem laat het niet toe dat er twee drukventielen tegelijk worden geopend. Dit houdt in dat er bij een combinatiedrank zoals koffie met melk eerst koffie wordt gezet en daarna pas de melk er aantoe kan worden gevoegd. Bij het bereiden van Cappuccino en Latte Macchiato wordt eerst de melk(schuim) en daarna de koffie (espresso) bereidt. Het bereiden van de koffie en de melk verloopt hetzelfde als de koffiebereiding en de chocoladebereiding. In de software kan er eenvoudig worden bepaald welke unit volgorde gewenst is. Bij Koffie Melk is dit Unit 1-2 (eerst koffie dan melk), bij Cappuccino en Latte Macchiato is dit Unit 2-1 (eerst melk dan koffie).

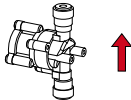
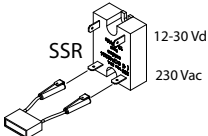
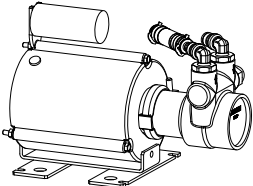
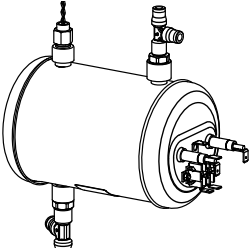
3.1.7 Heetwater bereiding

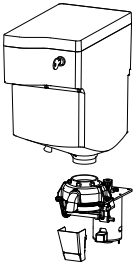
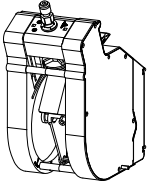
Voor het doseren van heetwater word alleen gebruik gemaakt van de waterdruk. Als er een heetwater wordt gekozen opent inlaatventiel [KW1] en heetwater ventiel [DV4]. Het toegevoerde leidingwater wordt door drukreducer [PR] tot 2 bar teruggebracht en loopt via de drukboiler [H2-3], heetwaterventiel [DV4] naar de water uitloop. Nadat de flowmeter [FL1] de ingestelde hoeveelheid water heeft gemeten wordt het waterdoseerproces gestopt. KW1 en DV4 sluiten. Kort daarna wordt de drukboiler d.m.v. de pomp weer op de 3 bar bedrijfsdruk teruggebracht.

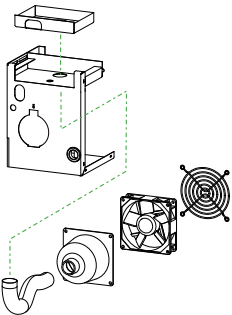
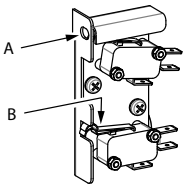
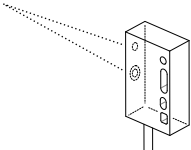
3.1.8 Koudwater bereiding (H&C optioneel)

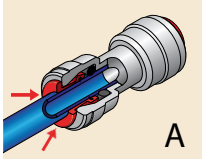
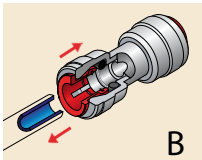
Voor het doseren van koudwater word alleen gebruik gemaakt van de waterdruk. Als er een heetwater wordt gekozen opent inlaatventiel [KW1] en koudwater ventiel [KW3] en sluit het beluchtungsventiel [DV7]. Het toegevoerde leidingwater wordt door drukreducer [PR] tot 2 bar teruggebracht en loopt via de externe koelunit, koudwaterventiel [KW3] naar de water uitloop. Nadat de flowmeter [FL1] de ingestelde hoeveelheid water heeft gemeten wordt het waterdoseerproces gestopt. KW1 en KW3 sluit en het beluchtungsventiel 'beluchting' opent.

3.2 Componenten

Component	Afbeelding
Inlaatventiel KW1 [1001161] Opent en sluit de watertoevoer, 24Vdc spoelaansluiting.	
Drukreduceer DR [1000702] Reduceert de waterleidingdruk naar 2 bar. De waterdruk is niet instelbaar. Let op de stroomrichting!	
Flowmeter FL [1000531] Meet de toegevoerde hoeveelheid water m.b.v. roterende magneten en een bi-polaire Hallsensor.	
Solid State Relais (SSR) [02799] Het verwarmingselement wordt aangestuurd door een solid state relais. Let op de polariteit van de 24Vdc zijde!	
Pomp KW2 [1000696] + Terugslagklep [1000748] Vleugelcelpomp, verhoogt de watertoevoerdruk naar een espresso druk van 10 bar. De roterende vleugelcellen verhogen de uitgaande waterdruk. Een interne by-pass ventiel pompt het water rond in het pomphuis als er geen drukafname plaatsvindt. Zie ook hoofdstuk 5.7 Controleren / instellen pompdruk.	
Drukboiler H2-3 [1000530] Gesloten drukboiler geheel uit Materiaal AISI 316L Temperatuursensor [1000740] Schroefdraad M12x1 / Materiaal AISI 316L / 100kΩ/25°C Droogkookbeveiliging [1000736] Uitschakeltemperatuur 135°C / 2 polig / handreset	
Brewer ventiel DV1 [1000699] Voorziet de brewer van 10 bar heetwater. Als het ventiel bekrachtigd wordt opent de heetwater toevoer naar de brewer. Bij het sluiten ervan wordt de brewer belucht.	

Component	Afbeelding
Expansiewater ventiel DV6 [1000699] Overdrukventiel 3 bar [1000734] Dit ventiel is als NO ventiel geschakeld. Als de spoel niet bekrachtigd wordt is de toevoer naar het 3 bar overdrukventiel open. Als er koffie wordt gezet sluit dit ventiel het 3 bar overdrukventiel af zodat de pomp een druk van 10 bar kan opbouwen. Na het koffiezetten opent dit ventiel weer en wordt de overtollige waterdruk afgevoerd naar de restwater opvangbak.	
Mixer ventiel DV3 [1000699] Voorziet het mixer systeem van heetwater. Tijdens het waterdosen wordt er gebruikgemaakt van 2 bar waterdruk die door de drukreducer DR wordt gereduceerd. Het ventiel heeft een doorstroomdiameter van 1,5mm, dit resulteert bij 2 bar toevoerdruk in een doseersnelheid van 14ml/sec. Als het ventiel sluit belucht de mixer aanvoerslang en loopt leeg.	
Heetwater ventiel DV 4 [1000699] Voorziet de heetwater uitloop van heetwater. Tijdens het waterdosen wordt er gebruikgemaakt van 2 bar waterdruk die door de drukreducer DR wordt gereduceerd. Het ventiel heeft een doorstroomdiameter van 1,5mm, dit resulteert bij 2 bar toevoerdruk in een doseersnelheid van 14ml/sec. Als het ventiel sluit, belucht de mixer aanvoerslang en loopt leeg.	
Overdrukventiel 12 bar [1000735] Overdrukbeveiliging boiler.	
Koffiemolen (grinder) [1000665] De koffiemolen maalt de bonen en vult de brewer met een afgepaste hoeveelheid koffie. Zie hoofdstuk 3.5 Koffiemolen.	
Espresso groep [1000088] De brewer wordt gevuld met gemalen koffie vanuit de koffiemolen. Vervolgens wordt de koffie samengeperst en start de pomp en pompt onder 10 bar heetwater door de koffie. De drank stroomt via de splitter in het kopje. Na het zetten wordt de koffiepijl uitgestoten en in de afvalbak geworpen. Zie hoofdstuk 3.4 Espresso groep	

Component	Afbeelding
Ingrediënt- en mixer systeem De Ingrediënt canisters worden elk door een motor met 130 RPM aangedreven. Het instant product (Ingrediënt) wordt d.m.v een worm uit de canister gedreven en valt via de uitgiftekietjes in het mixerhuis. Tegelijkertijd wordt er heetwater in het mixerhuis gedoseerd met doseerventiel DV2. Het instant product en het water wordt d.m.v. de mixerwaaier door mixermotor met 10.700 RPM door elkaar gemixt. De drank stroomt via de drankuitloop in het bekertje.	
Waterdamp afvoersysteem De tijdens het mixen vrijgekomen waterdamp wordt grotendeels door de dampafvoer ring opgevangen en via de afzuig lade door de ventilator afgezogen. De instantresten worden door de afzuiglade opgevangen. De afzuiglade is eenvoudig uitneembaar (voor reinigingsdoeleinden) door het mixerhuis te demonteren. Hiermee wordt grotendeels voorkomen dat er waterdamp in de canister uitloop terecht komt en het ingrediënt vochtig wordt.	
Deurschakelaars Er bevinden zich twee deurschakelaars achter de rechter zijwand. Schakelaar A wordt bedient als de deur gesloten is, en schakelt de automaat uit als de deur geopend wordt. Schakelaar B wordt bedient als het deurslot dichtgedraaid is, en schakelt het heetwater doseerventiel DV4 uit als het slot wordt geopend.	
Kop detectie sensor [1003231] Reflectie infrarood sensor. Deze sensor kan optioneel in de automaat deur zijn ingebouwd. Deze sensor controleert of er een kop/beker onder de (juiste) uitloop is geplaatst.	

Component	Afbeelding
Insteekkoppelingen In deze automaat worden diverse componenten toegepast die zijn uitgevoerd met insteek (snel)koppelingen. Om de Teflon slang uit deze verbinding te nemen moet eerst de buitenste ring [A] worden ingedrukt zodat de Teflon slang ontkoppeld [B]. Bij het insteken van de teflon slang hoeft deze buitenring niet te worden ingedrukt.	 A  B
Drukslang Telfon® In deze automaat wordt gebruik gemaakt van een hoge kwaliteit Teflon drukslang. Kort deze slang nooit af met een zijsnijtang. De slang raakt hierdoor vervormt en kan bij het insteken in de insteekkoppeling de inwendige o-ring beschadigen met lekkage tot gevolg. Kort een nieuwe slang altijd af met het speciaal daarvoor geschikte knipwerktuig (zie afbeelding) of snij de slang door met een scherp mes zonder te veel druk op de slang uit te oefenen.	 

3.3 Kop detectie (optioneel)

De sensor detecteert de aanwezigheid van een kopje onder de uitloop van de koffieautomaat. Alleen als er een kopje is geplaatst kan er koffie gezet worden. Ook onder de uitloop voor heet water voor thee bevindt zich een sensor. De uiterst gevoelige sensoren detecteren probleemloos zowel papieren kopjes, porselein als glaswerk. De nieuwe kopdetectie is uiterst veilig in gebruik en u voorkomt verspilling van uw versgezette koffie en of thee.



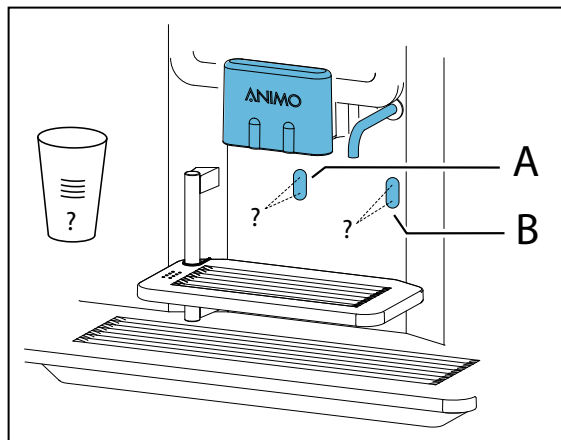
WAARSCHUWING

- Houd de sensor vensters vrij van vuil.
- Houd de handen weg van de drank uitloop wanneer een drankje wordt bereid.



Opmerking

- de kop detectie sensoren zijn standaard geactiveerd.
- voer de spoel- en reinigingsprogramma's uit met een gesloten deur.
- bij het plaatsen van een beker ontwaakt de automaat vanzelf uit de energy safe mode



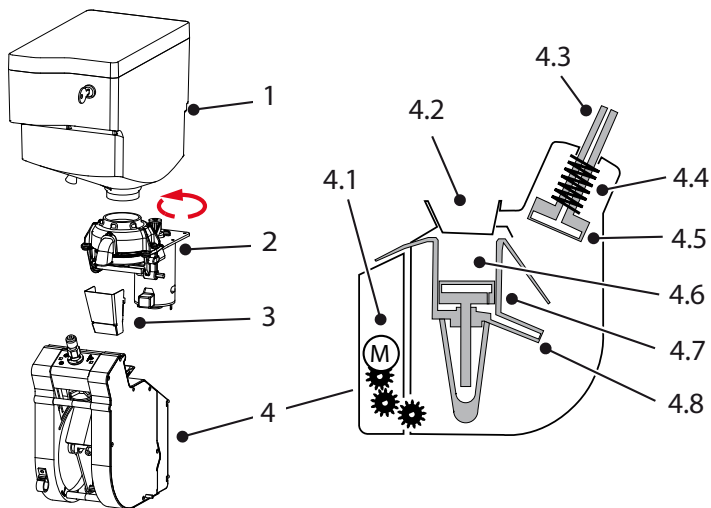
A: Kop detectie voor koffie, cappuccino, chocolade uitgiftepunt

B: Kop detectie voor theewater uitgiftepunt

3.4 Espresso groep

De espresso groep bestaat uit een aandrijf eenheid [4.1] en een espresso eenheid [4]. De in de aandrijf eenheid bevindende gelijkstroommotor [4.1] drijft de espresso eenheid aan. De boven- [4.5] en onderzuiger [4.7] worden door de in de zijwanden bevindende aandrijfwielen op- en neer bewogen. De werking wordt uitgebreid uitgelegd in het volgende hoofdstuk.

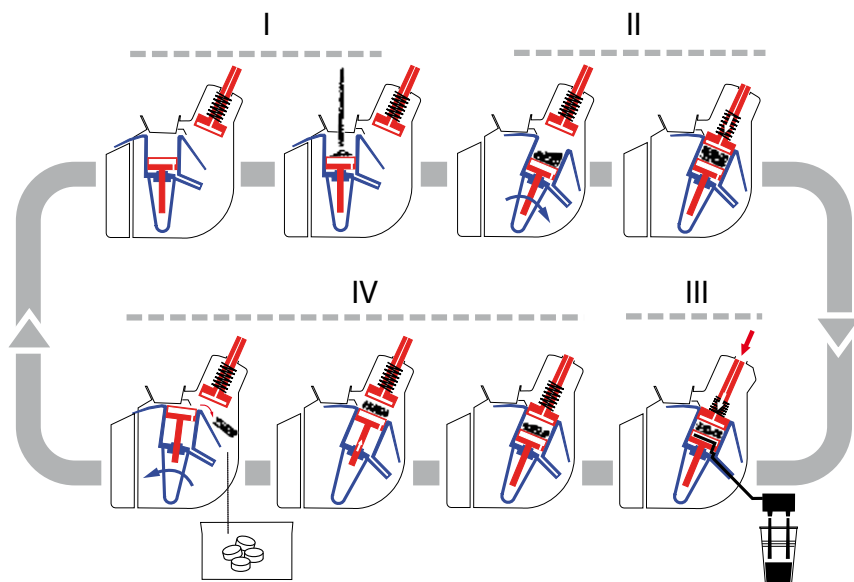
Belangrijkste onderdelen	Technische gegevens	Materiaal
1. Bonenreservoir	Inhoud 1,5 kg	PC
2. Koffiemolen	Zie 3.5 Koffiemolen	
3. Koffiegeleider		rvs
4. Espresso groep		
4.1 Aandrijf eenheid	Gelijkstroommotor 24Vdc	
4.2 Vulopening		
4.3 Watertoevoer	4mm insteekkoppeling	
4.4 Veer		rvs
4.5 Bovenzuiger	315µm doorlaat	rvs
4.6 Brewerkamer	Ø 37mm Standaard / Ø 44mm XL	
4.7 Onderzuiger	150 µm doorlaat	rvs
4.8 Koffieuitlaat		



3.4.1 Werking

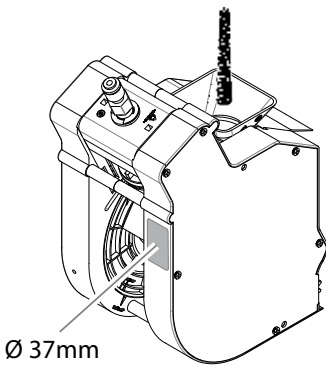
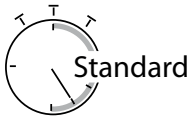
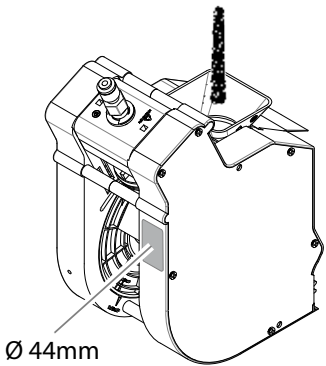
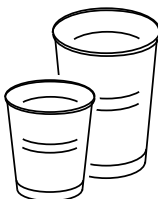
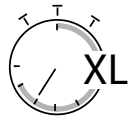
De gemalen koffie wordt in de espresso groep gedoseerd waarna de groep sluit. Onder hoge druk wordt er heetwater door de koffielaag geperst. De gehele espresso cyclus wordt hieronder beschreven en afgebeeld. Ook wordt de functie van de positie schakelaars 1 & 2 (zie hoofdstuk 3.4.3) die zich in de aandrijfeenheid bevinden duidelijk.

	Positie	Actie	Positie schakelaar	2	1
I	Start / vullen	Ruststand van de espresso groep. Er wordt gemalen koffie in de brewer kamer gedoseerd	0	0	0
II	samendrukken	De espresso groep loopt naar de koffiezetpositie. De bovenste zuiger perst de gemalen koffie samen.	0	1	1
III	Zetten	Er wordt een geringe hoeveelheid heetwater onder lage druk in de koffiepil gedoseerd (pré-infusie). Vervolgens start de pomp en pompt heetwater onder een druk van 10 bar door de samengeperste koffie.	1	1	1
IV	uitwerpen	De espresso groep loopt terug naar de start positie en werpt het koffie residu uit.	0	1	1
	Error E24	Als de hiernaast vermelde schakelaar positie ontstaat volgt een error E24 brewer fout	1	0	0



3.4.2 Espresso brewer specificaties

Vanaf het jaar 2013 kan de OptiBean zijn uitgevoerd met de volgende brewers:

Standaard brewer	XL Brewer
min. 6,5 - max. 9,5* gram  Ø 37mm  120-150ml   20-30 sec. min. 50 - max. 150 ml    * max. 9,0 gram   * max. 9,5 gram	min. 9,5 - max 13,4* gram  Ø 44mm  150-230ml   30-40 sec. min. 150 - max. 230 ml    * max. 12,5 gram   * max. 13,4 gram

NL

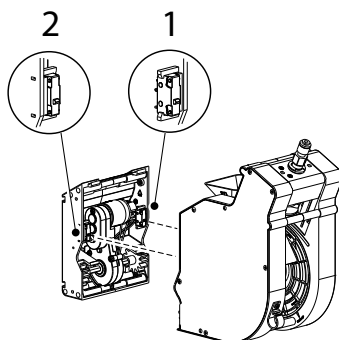
3.4.3 Positie schakelaars

Als de automaat wordt ingeschakeld controleert de software de espresso groep door deze een complete cyclus te laten draaien.

In de aandrijf eenheid bevinden zich twee micro schakelaars die positie van de espresso groep controleren.

Schakelaar [1] controleert of de espresso groep in de Brew positie (zetten) staat.

Schakelaar [2] controleert of de espresso groep in de Load positie (vullen) staat.



3.4.4 Demonteren

Espresso groep

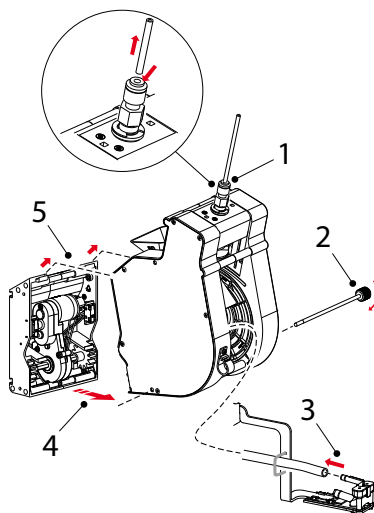
De espresso groep kan eenvoudig van de aandrijfeenheid worden losgenomen

1. Schakel de automaat uit.
2. Verwijder de watertoevoerslang [1] van de espresso groep.
3. Schroef de borgpin [2] los.
4. Verwijder de slang naar de koffiesplitter [3].
5. Beweeg de onderzijde naar voren [3] en til de espresso groep [4] op van de aandrijfeenheid.
6. Verwijder eventuele koffieresidu door de groep met warm water af te spoelen.



Reinig de groep niet in de vaatwasser.

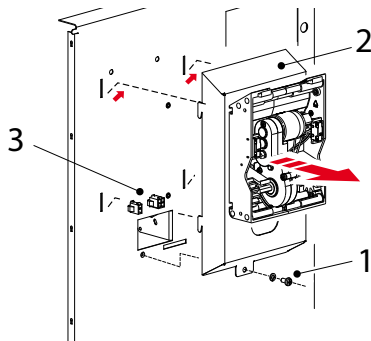
7. Als de espresso groep is teruggeplaatst initialiseert de groep zich automatisch nadat de automaat wordt ingeschakeld.



Aandrijfeenheid

De aandrijfeenheid kan eenvoudig worden losgenomen

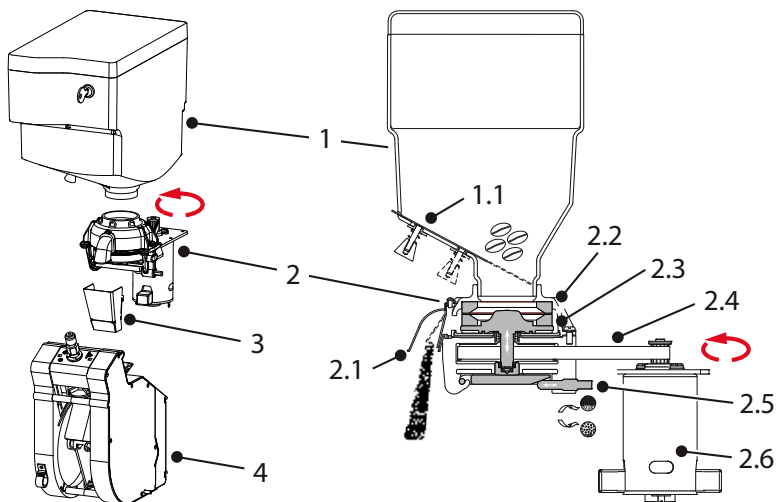
1. Verwijder de bevestigingsschroef [1] aan de onderzijde van de motorplaat [2].
2. Til de motorplaat [2] op neem deze van de achterwand af.
3. Koppel de connectors [3] van de aandrijfeenheid los.



3.5 Koffiemolen

De koffiemolen wordt aangedreven door een krachtige gelijkstroom (DC) motor [2.6]. De bovenste maalschijf [2.2] is vast gemonteerd. De onderste maalschijf [2.3] wordt via een tandriem [2.4] aangedreven. De maalfijnheid wordt met stelschroef [2.5] ingesteld. Als de stelschroef rechtsonder wordt gedraaid wordt de afstand van de onderste tot de bovenste statisch opgestelde maalschijf verkleint, linksom vergroot. De gemalen koffie verlaat de molen via de koffieuitloop [2.1]. Een rubber klepje voorkomt dat er vocht in komt.

Belangrijkste onderdelen	Technische gegevens	Materiaal
1. Bonenreservoir	Inhoud 1,5 kg	PC
2. Koffiemolen	Geluidsdruk < 70 dB (A)	
2.1 Koffieuitloop		ABS
2.2 Maalschijf boven	Ø 65mm	Keramik
2.3 Maalschijf onder	Ø 65mm	Keramik
2.4 Tandriem		Rubber
2.5 Fijnafstelling	Zeskant + 	
2.6 Gelijkstroommotor	230Vdc	
3. Koffiegeleider		RVS
4. Espresso groep	Zie hoofdstuk 3.4	



3.5.1 Basis afstelling

De koffiemolen is fabrieksmatig ingesteld op een gemiddelde maalfijnheid.



WAARSCHUWING

- Grijp nooit met de vingers in het maalwerk als de automaat in werking is.



WAARSCHUWING

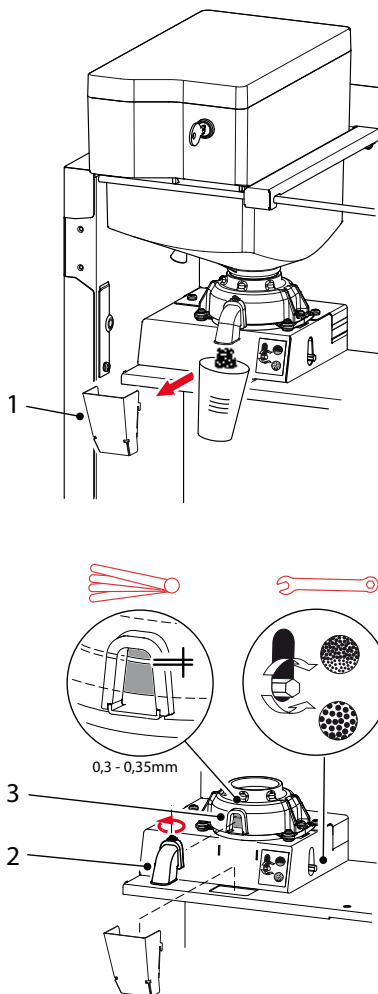
- Als er een geluid van over elkaar slijpende stenen te horen is, de maling grover instellen.
- De maalschijven mogen elkaar nooit raken.
- De maalfijnheid en maalcapaciteit is afhankelijk van de soort koffiebonen en de branding.
- Verstel de koffiemolen van grof naar fijn altijd bij een draaiende of lege molen. Verstellen van fijn naar grof is wel bij stilstand toegestaan.

1. Sluit de bonenstopper [1] van het bonenreservoir.
2. Verwijder de rvs koffiegeleider [2].
3. Houd een bekertje onder de uitloop van de koffiemolen en maal de koffiemolen leeg.



Tip; ga naar het service menu: **2.7 Hardware test / Uitgangen / IM1**. Druk recepttoets 11 net zolang in tot de koffiemolen leeg gemalen is (toerental loop op).

4. Til het bonenreservoir van de koffiemolen.
5. Schroef het zwarte kunstof koffieuitloope [3] van de molen.
6. Stel afstand tussen de maalschijven [4] zodanig af dat er een voelmaat van 0,30 / 0,35mm tussen past.
7. Na het afstellen van de maalfijnheid de werking van de brewer goed controleren, zie hoofdstuk 2.0 Zo nodig maalfijnheid bijregelen!



3.5.2 Levensduur

De levensduur van de keramische maalschijven is ongeveer 3x zo lang als stalen maalschijven. De levensduur is afhankelijk van de koffiebonen soort* en bedraagt ca. 3000 kg koffiebonen. Bij een gemiddelde dosering van 7,5 gr./sec. zijn dit ca. 400.000 shots.

Wij adviseren u bij het bereiken van deze maalhoeveelheden de koffiemolen in zijn geheel te vervangen. Niet alleen de maalschijven zijn dan aan vervanging toe, maar ook de lagers, koolborstels en tandriem heeft zijn maximale levensduur bereikt. In geval van een beschadigde maalschijf (door stenen of andere vreemde voorwerpen) kunnen deze als losse set worden besteld en vervangen.

**licht tot donker gebrand, droog of vetig, gekarameliseerd*

3.5.3 Inlooptijd nieuwe maalschijven

Tests hebben aangetoond dat nieuwe keramische maalschijven na een productie van 10 kg koffiebonen (ongeveer 1350 koppen op 7,5 g / XL = 1.000 cup op 9,5 g.) ingelopen zijn.



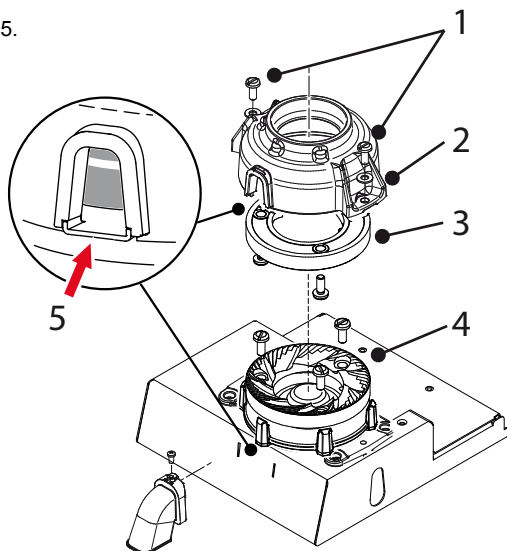
Wij adviseren de koffiemolen na deze periode opnieuw af te stellen (fijner).



NL

3.5.4 Maalschijven vervangen

1. Volg hoofdstuk 3.5.1 Basis afstelling t/m punt 5.
2. Schakel de machine UIT.
3. Draai de schroeven [1] los en demonteer de maalkop [2].
4. Verwijder de maalschijven [3&4] door de drie schroeven los te draaien.
5. Reinig alle delen grondig.
6. Monteer de nieuwe maalschijven in omgekeerde volgorde terug.
7. Positioneer de plastic afdichtschijf [5] zodat deze in de grinder uitloop aan de onderzijde afsluit.



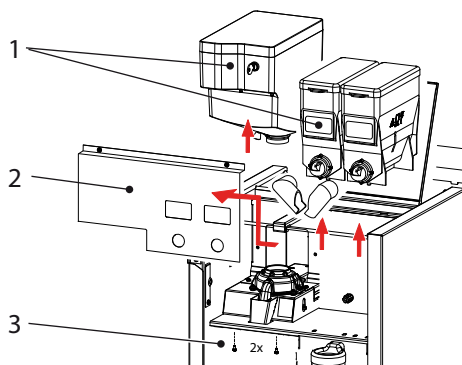
WAARSCHUWING

- Laat de Keramische maalschijven niet vallen
- De maalschijven mogen elkaar niet raken.
- Na montage de maalfijnheid afstellen.

3.5.5 Tandriem vervangen

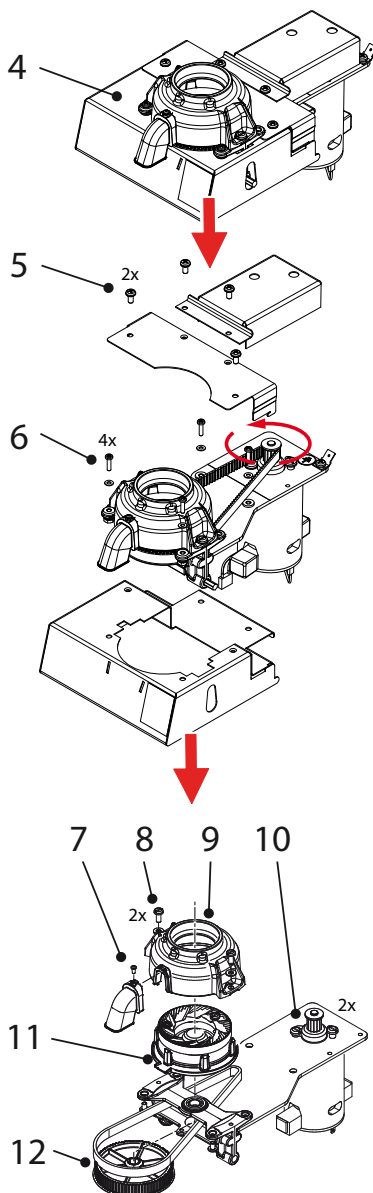
Demontage koffiemolen behuizing (zie onder)

1. Verwijder het bonenreservoir en canisters [1] en demonteer de afdekplaat [2] erachter.
2. Demonteer de elektrische verbindingen van de kleine koffiemolen print (via de achterwand).
3. Verwijder de twee schroeven [3] aan de onderzijde van de behuizing.



Demontage tandriem (zie rechts)

4. De gehele samenstelling [4] kan nu uit de automaat genomen worden.
5. Verwijder de drie schroeven [5] en verwijder de riemafdekplaat.
6. Verwijder de vier schroeven [6] uit de ophangrubbers en verwijder de koffiemolen met motorplaat.
7. Draai schroef [7] van de koffieuitloop los en neem deze af.
8. Verwijder de twee schroeven [8] van het maalhuis [9].
9. Verwijder het maalhuis [9].
10. Draai de motor schroeven [10] iets los, zodat de tandriem spanningsloos wordt.
11. Trek de maalschijf [11] drager rechtstandig omhoog.
12. Verwijder de riemschijf en tandriem [12] en vervang deze onderdelen.
13. Monteer de nieuwe riemschijf en tandriem [12] in omgekeerde volgorde terug.
14. Breng de riemschijf onder spanning en schroef de motor weer vast [10].



3.5.6 Reinigen

Afhankelijk van de fijnheid van malen en de intensiteit van het gebruik ontstaat er koffieaanslag in het maalhuis en op de maalschijven (fijne deeltjes, koffie olie, rest koffie), die de maalcapaciteit, de doseernauwkeurigheid en ook smaak beïnvloeden kunnen.

Reinigingsfrequentie

Om een constante maalkwaliteit te waarborgen wordt aanbevolen de koffiemolen minimaal om de 6 maanden te reinigen.

Aanbevolen reinigingsmiddel

- Koffiemolen reiniger 430gr. GRINDZ™
- Art.nr. 1000151
- Houdbaarheid 18-24 maanden
- Glutenvrij

Wat is GRINDZ™? Is het schadelijk?

GRINDZ™ bestaat uit 100% biologische, natuurlijke materialen (waaronder granen, zetmeel) en is absoluut niet schadelijk voor de gezondheid. Het bindt de koffie olie en reinigt door wrijving, het maalhuis en de slijpschijven. Als er zich kleine restdeeltjes in de follow-up shots mengen, beïnvloedt dit de extractie of de smaak niet.

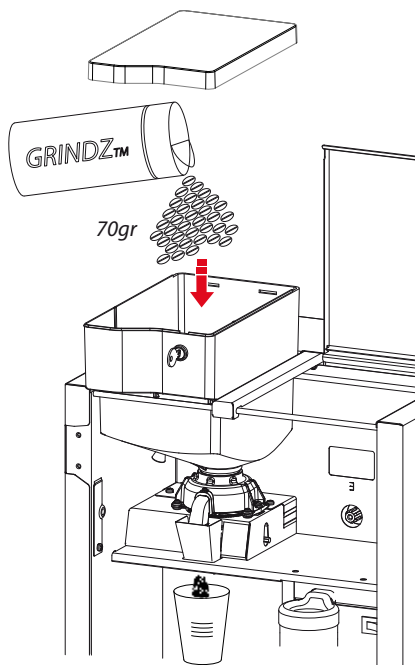
Reinigen met GRINDZ™

1. Sluit de bonenstopper van het bonenreservoir.
2. Houd een bekertje onder de uitloop van de koffiemolen.
3. Maal de koffiemolen leeg.



Tip; ga naar het service menu: **2.7 Hardware test / Uitgangen / IM1**. Druk recepttoets 11 net zolang in tot de koffiemolen leeg gemalen is (toerental loop op).

4. Til het bonenreservoir van de koffiemolen en verwijder de koffiebonen.
5. Vul 70g GRINDZ™ (2x inhoud deksel bus) in het bonenreservoir.
6. Vermaal GRINDZ™ door de molen en vang het vermaalde product op.
7. Vermaal ca. 6 shots koffie om de resten van GRINDZ™ uit het maalhuis te 'wassen'.

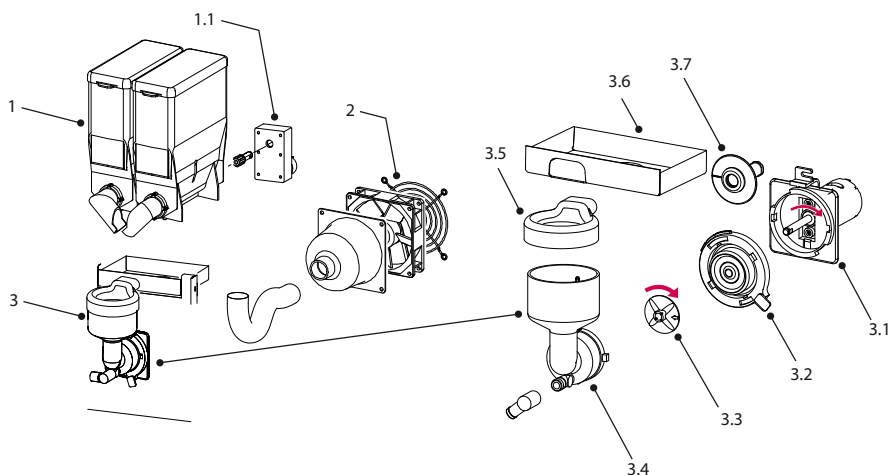


3.6 Instant groep

Het instant product (ingrediënt) wordt d.m.v een worm uit de canister [1] gedreven en valt via de uitgiftekietjes in het mixerhuis [3.4]. Tegelijkertijd wordt er heetwater in het mixerhuis gedoseerd. Het instant product en het water wordt d.m.v. de mixerwaaier door mixermotor met 10.700 RPM door elkaar gemixt. De drank stroomt via de drankuitloop in het bekertje.

De tijdens het mixen vrijgekomen waterdamp wordt grotendeels door de dampafzuigring [3.5] opgevangen en via de afzuiglade [3.6] door de ventilator [2] afgezogen. De instantresten worden door de afzuiglade opgevangen. De afzuiglade is eenvoudig uitneembaar (voor reinigingsdoeleinden) door het mixerhuis te demonteren. Hiermee wordt grotendeels voorkomen dat er waterdamp in de canister uitloop terecht komt en het ingrediënt vochtig wordt.

Belangrijkste onderdelen	Art. nr.	Technische gegevens
1. Instant canister		
1.1 Ingrediënt motor	02906	24Vdc / 130 RPM
2. Afzuigstelsysteem		
3. Mixer groep serie NT		
3.1 Mixer motor	03252	24Vdc / 10.700 RPM
3.2 Bevestigingsflens cpl	03253	
3.3 Mixerwaaier	03254	
3.4 Mixerhuis	1002144	
3.5 Dampafzuigring	03257	
3.6 Afzuiglade	1001052	
3.7 Montage adapter cpl	02247	



3.6.1 Ventilatie mixer groep

De ventilator op de achterzijde van de automaat ventileert de mixergroep.

De ventilator is eenvoudig te demonteren door de schroef eronder los te draaien.

De ventilator snelheid is instelbaar in het servicemenu:

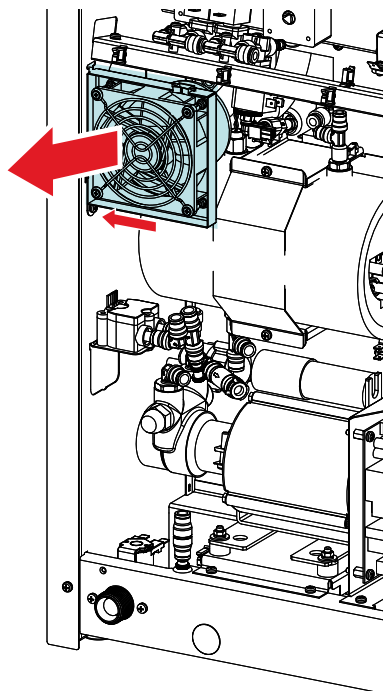
2.4 Instellingen

2.4.05 Ventilator

Fan tijd

Fan snelheid 1

Fan snelheid 2

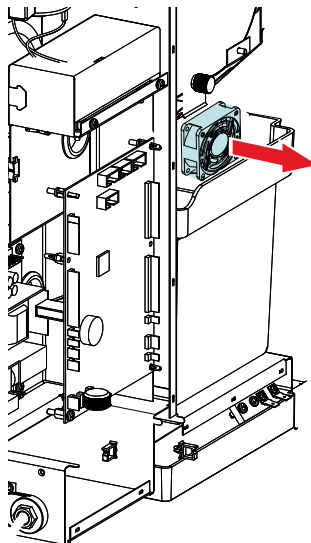


NL

3.6.2 Ventilatie afvalbak

De ventilator in de zijwand ventileert de afvalbak

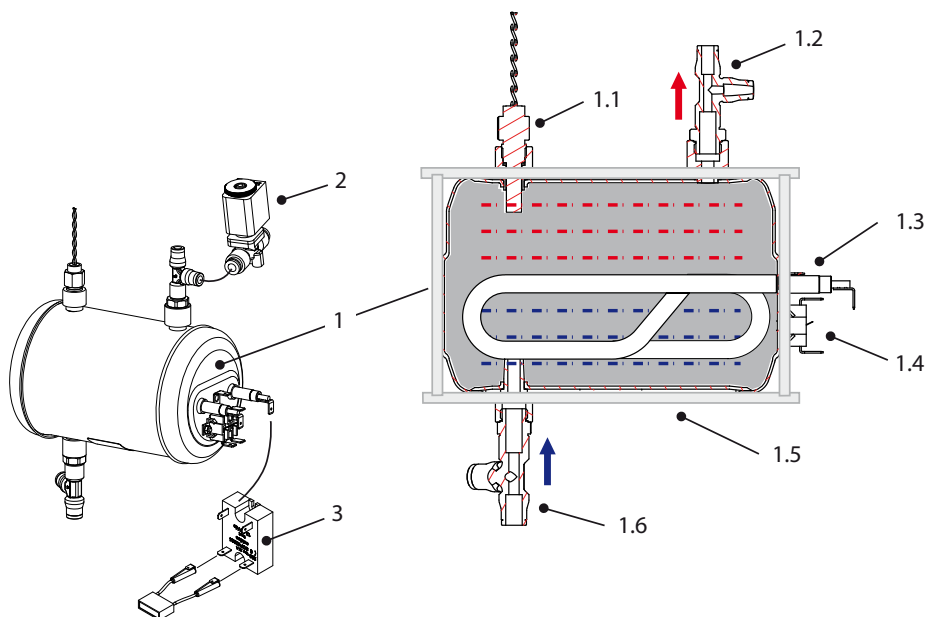
De ventilator draait zolang de automaat ingeschakeld is.



3.7 Boiler systeem

Schakel het apparaat in met de AAN/UIT schakelaar. Het display licht op. Als de boiler [1] nog leeg is start automatisch het ingebruikname menu en leid u door vul proces. Nadat de boiler gevuld is schakelt het solid state relais (SSR) [3] verwarmingselement [1.3] in. Zodra de NTC sensor [1.1] de ingestelde temperatuur meet schakelt het verwarmingselement [1.3] uit. De boiler isolatie [1.5] zorgt voorkomt de boiler tegen afkoelen. De boiler is getest op een overdruk van 13 Bar (1,3MPa) en is geconstrueerd voor een werkdruk van 10 Bar (1,0 MPa)

Belangrijkste onderdelen	Technische gegevens	Art. nr.	Materiaal
1. Boiler systeem	1,1 Liter	1000530	rvs
1.1 Temperatuur sensor NTC	100 kΩ/25°C / M12x1	1000740	rvs
1.2 Boiler uitlaat	G1/4" x Ø 6mm (2x)		rvs
1.3 Boiler & verwarmingselement	230V 1800W	1000530	rvs
1.4 Droogkookbeveiliging	230V 16A	1000736	rvs
1.5 Isolatie			PEC
1.6 Boiler inlaat	G1/4" x Ø 8mm (2x)		rvs
2. Doseerventiel (3 weg)	Zie 3.7.1 Doseerventiel	1000699	
3. Solid State Relais (SSR)	12-30Vdc / ~230V 16A	02799	



Droogkookbeveiliging

Deze dubbelpolige droogkookbeveiliging [1.4] beveiligt het verwarmingselement tegen droogkoken. Als de schakelaar een temperatuur boven de 135°C meet schakelen beide contacten uit en onderbreekt de elektrische verbinding van het verwarmingselement. Reset van de beveiliging is alleen mogelijk als de boiler is afgekoeld en de contacten handmatig zijn gereset.



WAARSCHUWING

- Haal altijd de stekker uit de wandcontactdoos, de resetbutton staan onder netspanning!

Als de droogkookbeveiliging [1.4] is geactiveerd verschijnt er na 6 minuten een E21 error op het display.

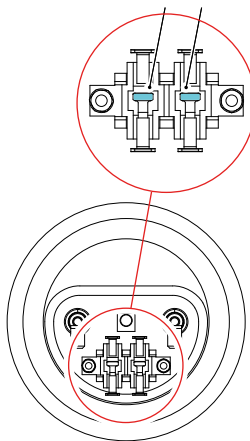
De reden van het activeren van de beveiliging kan worden veroorzaakt door de lucht in de waterleiding die naar de boiler wordt getransporteerd of een andere storing van het verwarmingssysteem.

Temperatuurregeling

Het verwarmingselement [1.3] wordt ingeschakeld als de watertemperatuur beneden de ingestelde temperatuur daalt. De temperatuur in de boiler wordt gemeten met behulp van een NTC precisie sensor [1.1] die door de boilerwand is gemonteerd.

Het verwarmingselement schakelt uit wanneer een maximum temperatuur van 105°C gemeten wordt.

Reset



NL

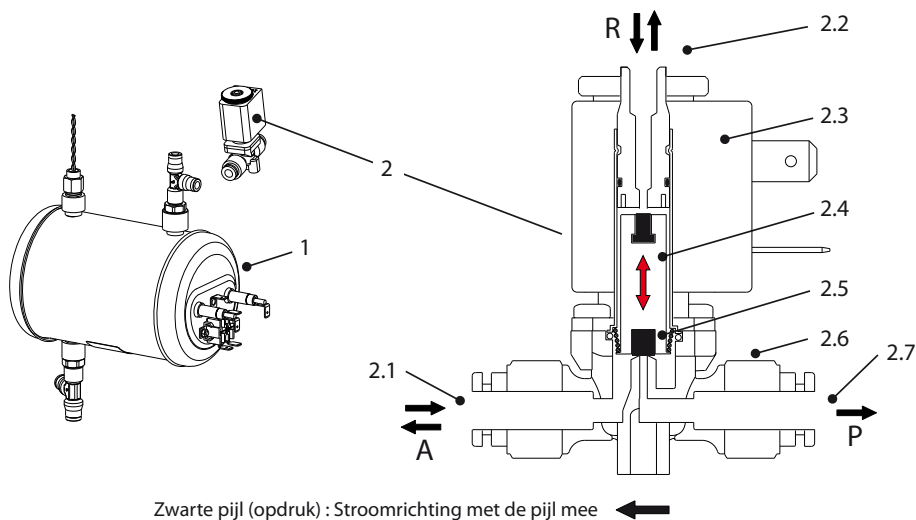
3.7.1 Doseerventielen

De in de OptiBean gebruikte doseerventielen [2] zijn allen gelijk en zijn z.g. 3-weg ventielen. Brewer ventiel DV1, Mixer ventiel DV2 en Heetwater ventiel DV4 worden gebruikt als N.C. ventiel (Normaal Gesloten). Aansluiting P [2.1] bevindt zich aan de drukzijde. Bij een spanningloos ventiel staat aansluiting A [2.7] in open verbinding staat met de uitgang R [2.2] waardoor toevoerslangen naar mixer en heetwater uitgang altijd leeglopen.

Tijdens een drankafname wordt één van de doseerventielen GEACTIONEERD en opent. Uitgang R [2.2] sluit en water onder druk stroomt van aansluiting P naar A.

Het (expansie) doseerventiel DV6 wordt als N.O. ventiel (Normaal Open) gebruikt. Aansluiting A [2.7] bevindt zich aan de drukzijde. Expansiewater van de boiler kan ontsnappen via aansluiting R [2.2]. Het ventiel DV6 wordt gesloten als er koffie (10 Bar) wordt bereid.

Belangrijkste onderdelen	Technische gegevens	Materiaal
1. Boiler systeem	1,1 Liter	AISI 316
2. Doseerventiel 12 Bar (3-2 weg)	art. nr. 1000699	
2.1 Inlaat (P)	Ø 6mm push fit	
2.2 Beluchting (R)	M5	
2.3 Spoel	24Vdc - 8,3W - 100% ED	
2.4 Plunjer		St.St.
2.5 Afdichting		EPDM
2.6 Behuizing	DN 1,5 (Diameter Nominaal)	PPSU
2.7 Uitlaat (A)	Ø 6mm insteek koppeling	VMQ



3.7.2 Ventielen verwijderen / vervangen



WAARSCHUWING

- Boilersysteem staat onder druk! Verwijder geen componenten zoals kleppen, koppelingen, stoppen en slangen voordat het boilersysteem drukloos is gemaakt.

De meeste ventielen (DV1, DV2, DV4) zijn toegankelijk door de achterwand te demonteren. Het brewer ventiel (DV1) is bereikbaar door de rechterwand van de machine te demonteren.

1. Activeer het uitgebruikname menu in het servicemenu **2.14 Installatie / uitgebruikname** en volg de aanwijzingen op het display.
2. Om alleen de boiler drukloos te maken hoeft de toevoerslang niet te worden ontkoppeld. Druk enter (v)

Uitgebruikname

ontkoppel
toevoerslang
druk enter (v)

stop? druk x

Uitgebruikname

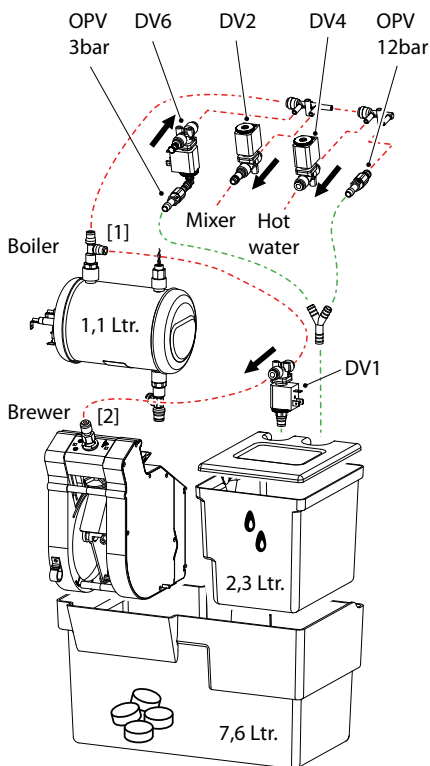
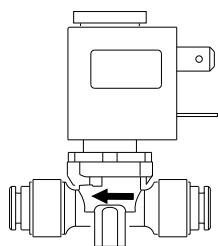
boiler
wordt drukloos
moment aub

Uitgebruikname

verwijder
aftapplus
druk enter (v)

stop? druk x

3. Stop de voortgang, de boiler is nu drukloos. Doseerventielen DV2, DV4 en DV6 zijn bereikbaar door de achterwand te demonteren. Doseerventiel DV1 is bereikbaar door de rechter zijwand te demonteren. Demonteer de brewer zodat de ventiel bevestigingsboutjes zichtbaar worden en schroef deze los. Demonteer de ventiel slangen aan de boiler [1] zijde en brewer [2] zijde.
4. Verwijder de slangen uit een ventiel door de buitenste ring van de insteekkoppeling in te drukken.
5. Vervang het ventiel voor een gerepareerd of nieuw ventiel. Controleer de stroomrichting voor montage.



Restwater per recept:

- Koffie ca. 16 ml
- Cappuccino ca. 21 ml
- Heetwater ca. 5 ml

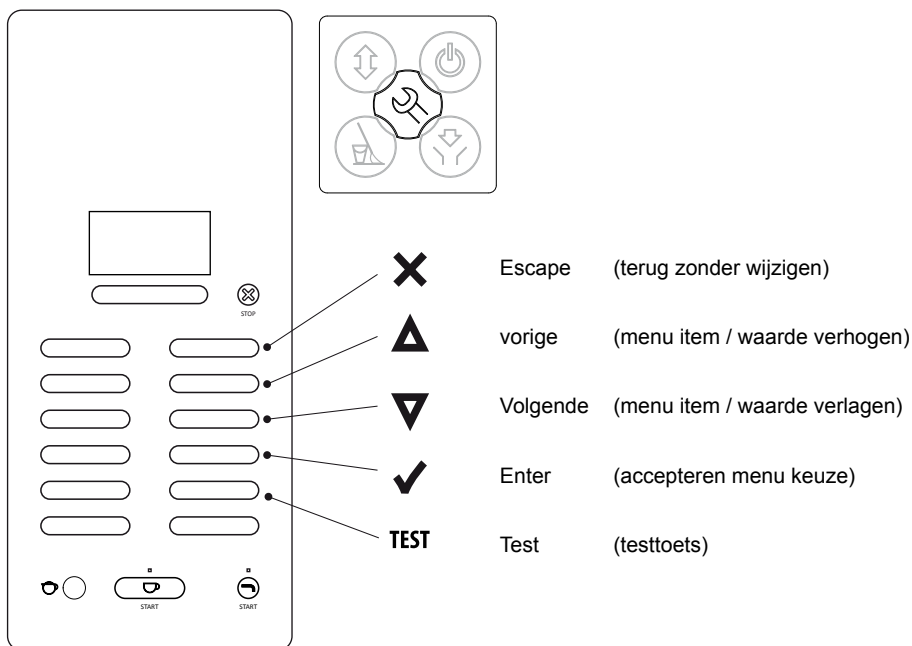
4. MENU STRUKTUUR

4.1 Het operator- / servicemenu

Het grootste deel van de instellingen, waaronder ook de productinstellingen, bevinden zich achter een PIN-code. Deze PIN-code dient ervoor dat de gebruiker geen entree heeft tot het servicemenu.

i Het wordt aanbevolen dit document na de installatie niet bij de gebruiker achter te laten en de standaard fabrieks PIN-code te wijzigen.

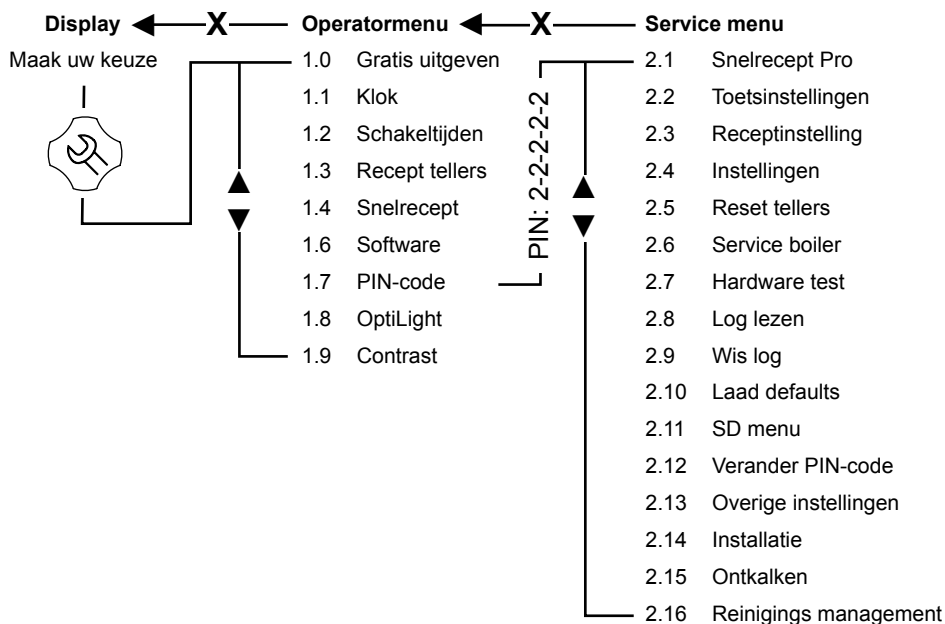
Dit hoofdstuk beschrijft hoe de verschillende instellingen door **daartoe opgeleid, bevoegd servicepersoneel** kan worden gewijzigd. Hoe toegang te krijgen tot het **servicemenu** leest u hieronder. Eenmaal in het servicemenu heeft het bedieningspaneel de volgende functies:



- Menu items zijn in een 'loop' met elkaar verbonden.
- Het Operatormenu verlaten; 1x op X-toets drukken.
- Het Service menu verlaten; 2x op X-toets drukken.
- Na het verlaten van het servicemenu volgt een lang piepsignaal ten teken dat er gewijzigde instellingen in het geheugen zijn opgeslagen.
- Als er binnen 5 minuten opnieuw het servicemenu moet worden geopend vraagt de automaat niet naar een PIN code.

NL

Menu overzicht:



Het operator en service- menu van de OptiBean is vrijwel gelijk opgebouwd als de OptiVend en OptiFresh automaten.

4.2 Het operatormenu

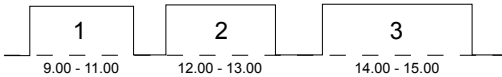
Operatormenu					
Hoofd item	Sub item		Bereik	Set	Beschrijving
1.0 Gratis uitgeven			ja-nee	ja	Stel hier de automaat in op gratis of betaalde uitgifte.
1.1 Klok	Tijd		HH:MM		Stel hier de klok in op de juiste lokale tijd.
	Datum		DD-MM-JJJJ		Stel hier de klok in op de juiste lokale datum.
1.2 Schakeltijden	ma-vrij	ma-vrij 1	Autom. Stand-by	Aan tijd Uit tijd	Stand-by: toetsen blokkeren en boiler schakelt uit. Stel hier het tijdstip (max. 3 timers) in wanneer het apparaat in bedrijf moet gaan. Als de automaat op de timer uitschakelt gaat deze automatisch in stand-by .
		ma-vrij 2			
		ma-vrij 3			
	za	za 1	Autom. Stand-by	Aan tijd Uit tijd	
		za 2			
		za 3			
	zo	zo 1	Autom. Stand-by	Aan tijd Uit tijd	
		zo 2			
		zo 3			
	Energy save mode	Actief	ja-nee	ja	Energy save mode actief: de automaat gaat na de ingesteld tijd in power safe (slaapstand) en verbruikt minder energie. De producttoetsen blijven actief maar de boiler koelt in stapjes van 5°C af. Bij het kiezen van een product 'ontwaakt' de automaat en is na een korte opwarmperiode weer bedrijfsklaar.
		Tijd	15-240 min.	30 min.	
		LCD	ja-nee	ja	
		OptiLight	0-100%	15%	
		Boiler temp.	uit / 60-80°C	uit	

Voorbeeld:

Drie ingestelde schakeltijden

Automaat schakelt om 9uur van stand-by automatisch AAN. Om 11uur weer in Stand-by, etc., etc.

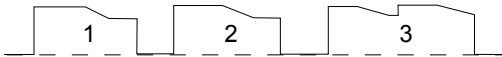
Tijdens stand-by wordt het toetsenpaneel uitgeschakeld en daalt de boiler temperatuur naar de in de automaat ingestelde stand-by temperatuur (menu 2.4 Instellingen / Stand-by temp / uit - 60-80°C. (standaard staat de stand-by temp op 'uit')



Drie ingestelde schakeltijden & Energy save mode geactiveerd.

Als de automaat AAN staat en er geen afname plaatsvindt schakelt de automaat na 30min. in power safe.

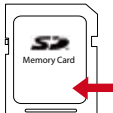
De boiler temperatuur daalt elke 30 minuten met 5°C. Als er na 2uur ineens een product wordt gekozen komt de automaat weer tot leven. Zo wordt er minder energie verbruikt als de automaat aan staat maar weinig wordt gebruikt of vergeten wordt uit te schakelen.



Energy save mode geactiveerd (geen schakeltijden ingesteld)

Als er geen afname plaatsvindt schakelt de automaat na 30min. in power safe. De boiler zakt elke 30 minuten met 5°C. Als er na 2uur ineens een product wordt gekozen komt de automaat weer tot leven. Zo wordt er minder energie verbruikt als de automaat aan staat maar weinig wordt gebruikt of vergeten wordt uit te schakelen.



Operatormenu vervolg.....					
Hoofd item	Sub item		Bereik	Set	Beschrijving
1.3 Recept tellers	Recept 1 Recept 12	Totaal	koppen		Totaal teller per recept (van gratis t/m kannetjes).
		Gratis	koppen		Aantal drankjes <u>gratis</u>
		Betaald	koppen		Aantal drankjes <u>betaald</u>
		Kannetje	koppen		Aantal drankjes afgenomen in <u>kannetje</u> stand
	Recepten totaal	zie boven	koppen		Totaal teller van alle recepten met dezelfde onderverdeling als hierboven.
	Onderhouds-teller	Spoelen			Teller spoelprogramma
		Reinigen			Teller reinigingsprogramma
	Reset tellers				Reset alle tellers (standaard niet geactiveerd)
	Tellers opslaan 				Kopieer uw tellerstanden op een SD-kaart - Plaats SD-geheugenkaart in slot - Druk enter; opslaan als: file.CNT - Druk Enter → moment aub → opgeslagen - Verwijder SD-kaart - Plaats SD-kaart in uw computer en open de file.CNT met kladblok of wordpad. Zie voorbeeld op blz. 31 Foutmeldingen: SD kaart fout: lock functie op SD-kaart AAN Geen SD kaart aanwezig: geen SD-kaart geplaatst
1.4 Snelrecept	Receptnaam 1 Receptnaam 12	Kopvolume	25-350 ml	120ml	Hiermee kunt u eenvoudig per recept (dranktoets) zelf het volume en de sterkte van koffie, melk, suiker, cacao instellen. Alleen de ingrediënten die op het betreffende recept van toepassing zijn is zichtbaar. (standaard niet geactiveerd)
		Koffie (1)	-5 / +5%	0%	
		Topping (3)	-5 / +5%	0%	
		Cacao (4)	-5 / +5%	0%	
1.6 Software					Software versie is hier uitleesbaar
1.7 PIN-code			2-2-2-2-2		Pin-code is 5x toets 2 indrukken
1.8 OptiLight	Rood		0-100%	0%	Stel hier uw LED verlichtingskleur zelf samen door de kleuren rood, groen en blauw in te stellen.
	Groen		0-100%	0%	
	Blauw		0-100%	100%	Als Random staat ingesteld loopt de LED sfeer-verlichting op de ingestelde tijd door het volledige kleurenspectrum heen. 0= uit
	Random		0-60 min.	10 min.	
1.9 Contrast			0-100%	25%	Stel hier het contrast van de LC-display in
1.10 Kop sensoren	Kop sensor links		ja - nee		ja; cup sensor actief nee; cup sensor niet actief
	Kop sensor midden		ja - nee		
	Kop sensor rechts		ja - nee		

2.3 Het service menu

Service menu					
Hoofd item	Sub item	Item	Bereik	Set	Beschrijving
2.1 Snelrecept Pro	<Receptnaam> 1 <Receptnaam> 12	Kopvolume	25-350 ml	120ml	Hiermee kunt u eenvoudig per recept (dranktoets) zelf het volume en de sterkte van koffie, melk, cacao instellen. Alleen ingrediënt die op het betreffende recept van toepassing is zichtbaar.
		Koffie (1)	0,0 - 5,00 s		
		Topping (3)	0,0 - 5,00 s		
		Cacao (4)	0,0 - 5,00 s		
2.2 Toetsinstelling	Toets 1 Toets 12	Receptnaam	Koffie ↓ Lijst ↓		Verander hier eventueel de recepten die af fabriek standaard onder de toetsen zijn geprogrammeerd. Alle instellingen die bij gekozen recept horen worden automatisch geladen. Zie hoofdstuk 2.1 Hoe programmeer je een recept?
		Recept actief	ja-nee	ja	Schakel hiermee de betreffende producttoets buiten werking
		Prijs			
		Prijs	0,05-2,00	0,10	Bij betaalde uitgifte kan hier per producttoets een prijs worden ingesteld
		Kopvolume	25-350 ml	120ml	Stel hier het gewenste kopvolume in. Wanneer het kop volume (parameter menu) wordt verhoogd, zal de dosering van de instant producten Topping en chocolade automatisch evenredig toenemen. De gemalen koffie zal echter niet automatisch worden verhoogd!
		Multicup	0-10	0	Stel hier het aantal kopjes in dat er uitgedoseerd moet worden als de sleutelschakelaar in de kannenstand staat.
		Sleutelschakelaar	0-1-2-3-4		Stel hier de gewenste werking van de sleutelschakelaar in. Zie tabel 2
		Push & Hold	ja-nee	nee	Indien op ja ingesteld; bij het indrukken van deze toets start de heet- / koud* water dosering en bij het loslaten ervan stopt de dosering. Gebruik deze optie alleen bij DV 4 en KW3 in combinatie met een heet- /koud* water recepttoets. * Koudwater is optioneel
		Uitdruppeltijd	0-10 sec.	2 sec.	De tijdsduur dat het product nog uit de brewer of mixer loopt. Na het beëindigen van deze tijd kan pas weer opnieuw een drankkeuze gemaakt worden.
		Pre-infusie	ja-nee	ja	Pre-infusie voor optimale espresso extractie. Pre-infusion is het voorwellen (voorbevochtiging) van de gemalen koffie nét voordat er koffie wordt gezet. Dit zorgt voor een nog betere extractie en crema van koffie. Deze optie werkt alleen bij de koffie en espresso recepten.

NL

OptiLight kleur instellingen

OptiLight	rood	groen	blauw		OptiLight	rood	groen	blauw
Rood	100%	0%	0%		Lichtblauw	0%	100%	100%
Groen	0%	100%	0%		wit	100%	100%	100%
Blauw	0%	0%	100%		Rose	100%	0%	10%
Geel	100%	50%	0%		Oranje	100%	15%	0%
Paars	100%	0%	100%					

Tabel 1

Sleutel schakelaar

Software menu parameter				Sleutelschakelaar	
Sleutel schakelaar	Multiplic	Gratis uitgifte	Betaalsysteem G13 / MDB	ⓘ (uit)	⊖ (in)
0	0	Ja	n.v.t	kop gratis	kop gratis
		Nee	Ja	kop betaald	kop gratis
		Nee	Nee	kop gratis	kop gratis
	>1	Ja	n.v.t	kan gratis	kan gratis
		Ja	Ja	kan betaald	kan gratis
		Nee	Nee	kan gratis	kan gratis
1	0	Ja	n.v.t	kop gratis	kop gratis
		Nee	Ja	kop betaald	kop gratis
		Nee	Nee	kop gratis	kop gratis
	>1	Ja	n.v.t	kop gratis	kan gratis
		Ja	Ja	kop betaald	kan betaald
		Nee	Nee	kop gratis	kan gratis
2	0	Ja	n.v.t	niet mogelijk	kop gratis
		Nee	Ja	niet mogelijk	kop gratis
		Nee	Nee	niet mogelijk	kop gratis
	>1	Ja	n.v.t	niet mogelijk	kan gratis
		Ja	Ja	niet mogelijk	kan betaald
		Nee	Nee	niet mogelijk	kan gratis
3	0	Ja	n.v.t	kop gratis	kop gratis
		Nee	Ja	kop betaald	kop gratis
		Nee	Nee	kop gratis	kop gratis
	>1	Ja	n.v.t	kop gratis	kan gratis
		Nee	Ja	kop betaald	kan gratis
		Nee	Nee	kop gratis	kan gratis
4	0	Ja	n.v.t	kop gratis	kop gratis
		Nee	Ja	kop betaald	kop gratis
		Nee	Nee	kop gratis	kop gratis
	>1 (2)	Ja	n.v.t	kan gratis	kan gratis
		Nee	Ja	kan betaald	kan gratis
		Nee	Nee	kan gratis	kan gratis

Tabel 2

Service menu vervolg

Hoofd item	Sub item	Sub	Item	Bereik	Set	Beschrijving	
2.3 Receptinstelling	<Receptnaam> 1	Unit 1	DV 1 WT	0,0-30,0 s		WachtTijd DoseerVentiel 1	
			DV 1	0-100 ml		Doseerhoeveelheid DoseerVentiel 1 (Brewer)	
			Koffie WT	0,0-30,0 s	0,5 s	Wachttijd koffiemolen	
			Koffie	0,00-5,00 s		Koffiedoseertijd koffiemolen	
			Brewer WT1	0,0-30,0 s	0,5 s	Wachttijd 1 brewer na koffiemalen.	
	<Receptnaam> 12		PI tijd	0,0-15,0 s	2,0 s.	Pre-infusie tijd (PI tijd). Het brewer ventiel is tijdens de ingestelde PI tijd geopend, het koffiepoeder wordt met waterleidingdruk (ca. 2 bar) bevochtigd. Attentie: als er reeds koffie uit de brewer loopt is de PI tijd te lang.	
			PI pauze	0,0-15,0 s	0,5 s.	Pre-infusie pauze (PI pauze) Het brewer ventiel is tijdens de ingesteld PI pauze gesloten, de koffie welt op. Attentie: de Pre-infusie functie kan eenvoudig AAN/UIT worden gezet in menu 2.2 Toetsinstellingen / Pre-infusie.	
			Brewer WT2	0,0-15,0 s	3,0 s.	Wachttijd 2 brewer na koffiezetproces. Hiermee kan het restvocht van de koffiepil mee worden beïnvloed.	
			Druk WT1	0,0-15,0 s		Wachttijd (veertragingstijd) tussen unit 2 en unit 1, hoofdzakelijk gebruikt om de tijd te verlengen tussen Topping en Koffie bij Latte Macchiato.	
			Druktijd	0,0-15,0 s		Drukboiler wordt op lage druk gebracht.	
			Druk WT2	0,0-15,0 s		Wachttijd 2 nadat de drukboiler weer op lage druk is gebracht.	

NL

Service menu vervolg

Hoofd item	Sub item	Sub	Item	Bereik	Beschrijving
2.3 Receptinstelling (vervolg....)	<Receptnaam> 1 <Receptnaam> 12	Unit 2	DV 2 WT	0,0-30,0 s	WachtTijd DrukVentiel 2
			DV 2	0-100 ml	Doseerhoeveelheid DoseerVentiel 2 (Mixer)
			Spoel 2 WT	0,0-20,0 s	Wachttijd Spoelwater DoseerVentiel 2
			Spoel 2	0-15 ml	Doseerhoeveelheid Spoelwater Doseer-Ventiel 2. Wordt automatisch verrekend met DV 2
			Topping WT	0,0-30,0 s	Wachttijd Topping
			Topping	0,00-5,00 s	Productdoseertijd Topping
			Cacao WT	0,0-30,0 s	Wachttijd Cacao
			Cacao	0,00-5,00 s	Productdoseertijd Cacao
			Mixer 2 WT	0,0-30,0 s	Wachttijd Mixer 2
			Mixer 2		
			Looptijd	0,0-10,0 s	Looptijd Mixer 2

Service menu vervolg ...

Hoofd item	Sub item	Item	Bereik	Set	Beschrijving
2.4 Instellingen	Taal	English (Engels)			Taalkeuze display. Af fabriek is Engels ingesteld.
		Nederlands			
		Deutsch (Duits)			
		Français (Frans)			
		Svenska (Zweeds)			
		Norsk (Noors)			
		Suomi (Fins)			
		Dansk (Deens)			
	Temperatuur	Temperatuur boiler	70-97°C	90°C	Boiler temperatuur
		Temperatuur hysteresis	0-10°C	0°C	Temperatuur daling waarna boiler weer moet gaan verwarmen
		Uitgifte blokkering	70-80°C	70°C	Boiler temperatuur waarbij er geen uitgifte mag plaatsvinden. Display: [Buiten gebruik, boiler verwarmt]
		Uitgifte vrijgave	80-90°C	80°C	Boiler temperatuur waarbij de uitgifte weer mag worden vrijgegeven
		Temperatuur stand-by	uit / 60-80°C	uit	Boiler temperatuur tijdens stand-by
	Display	Klok tonen	ja-nee	ja	Klok in display tonen
		Datum Tonen	ja-nee	ja	Datum in display tonen
	Gebruik pieper		ja-nee	ja	Geluidssignaal aan of uit
	Ventilator	Fan tijd	0-300 sec.	60 s.	Tijdsduur Fan snelheid 2 na dosering.
		Fan snelheid 1	40-100%	40%	Fan snelheid in rust
		Fan snelheid 2	40-100%	70%	Fan snelheid tijdens doseren

Service menu vervolg ...						
Hoofd item	Sub item	Item		Bereik	Set	Beschrijving
2.4 Instellingen (vervolg...)	Betaalsysteem	Geen				Geen betaalsysteem aangesloten
		G13	Muntkanaal1 Muntkanaal 6	0-100,00 + Token	€ 0,05 € 0,10 € 0,20 € 0,50 € 1,00 € 2,00	Instelling van de muntwaarde per kanaal. Resp. € 0,05 t/m € 2,00. 0,00 = gratis TOKEN = koffiemuntje.
			Single vend	ja-nee	ja	Ja: eventueel teveel ingeworpen geld blijft niet staan voor volgende drankafname. Nee: blijft wel staan voor volgende drankafname
			Aanname begrenzing	€ 0,05-100,00	€ 2,00	Inworp hoger dan bijv. € 2,00 worden geweigerd en komen retour via te teruggave sleuf van het munt-mechanisme. Instellen op hoogste recept productprijs.
			Punt positie	0-2	2	De plaats waar de punt in het bedrag staat
			Krediet tonen	ja-nee	ja	Toont krediet (Cr.) op het display
			MDB	Single vend	ja-nee	ja
		Aanname begrenzing		€ 0,05-100,00	€ 2,00	Inworp hoger dan bijv. € 2,00 worden geweigerd en komen retour via te teruggave sleuf van het munt-mechanisme. Instellen op hoogste recept productprijs.
		Punt positie		0-2	2	De plaats waar de punt in het bedrag staat
		Krediet tonen		ja-nee	ja	Toont krediet (Cr.) op het display
		Afnameplicht		ja-nee	ja	Bij indrukken van retourhendel wordt wel of geen geld terug gegeven.
		Pre paid		ja-nee	nee	Nadat voldoende geld is ingeworpen kan er wel/geen drankkeuze worden gemaakt.
		Cash and Card		ja-nee	nee	ja: indien een Y-kabel is toegepast voor munt- en kaart systeem op één MDB aansluiting.
		Externe vrijgave?		ja-nee	nee	ja; met een potentiaalvrij contact (puls) kan er via de G13 aansluiting de automaat tijdelijk worden vrijgegeven.
		Externe vrijgave tijd		0-255 sec.	20 s.	Stel hier de tijd in dat de automaat vrijgegeven mag blijven

Service menu vervolg ...					
Hoofd item	Sub item	Item	Bereik	Set	Beschrijving
2.4 Instellingen (vervolg...)	I/O Reset tell.		ja-nee	nee	Menu item <u>Reset tellers</u> aan het operatormenu toevoegen .
	I/O Snelrecept		ja-nee	nee	Menu item <u>Snelrecept</u> aan het operatormenu toevoegen
	Lekbaksignalering		ja-nee	ja	Lekbaksignalering sensor softwarematig uitschakelen.
	Demo modus		ja-nee	nee	Deze functie kan worden gebruikt als de automaat in een showroom of op een beurs staat. De automaat hoeft dan niet op een watertoevoer te worden aangesloten. In het display komt DEMO op de onderste regel te staan. Toetsen, LEDs en Display werken gewoon.
	Stoptoets		ja-nee	ja	If this function is standard set to yes. To deactivate the stop button, set no Deze functie staat standaard op ja. Om de stoptoets uit te schakelen: nee.
	Direct choice		ja-nee	nee	Als deze functie op Ja staat wordt het gekozen product direct gestart, zonder op de start toets te drukken. Er is geen sterkteregeling mogelijk.
	Gratis uitgeven		ja-nee	ja	Stel hier de automaat in op gratis of betaalde uitgifte.
	I/O Gratis uitgifte		ja-nee	ja	Menu item <u>1.0 Gratis uitgeven</u> aan het operatormenu toevoegen/verwijderen.
	Kop sensoren	Kop sensor links	ja - nee	ja	ja; cup sensor actief nee; cup sensor niet actief
		Kop sensor midden	ja - nee	ja	
		Kop sensor rechts	ja - nee	ja	
		I/O Kop sensoren	ja - nee	ja	Menu item <u>1.10 Cup sensoren</u> aan het operatormenu toevoegen/verwijderen.
	Nieuw Optilight zetproces	knip. tijdens	ja - nee	nee	Tijdens een drankuitgifte knippert de OptiLight
		knipper snelheid	0,1 - 10,0	0,3	Stel hier de knippersnelheid in
		Optilight kleur	R G B	rood	Stel hier de voorkeurskleur in.

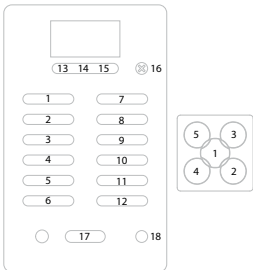
Service menu vervolg ...					
Hoofd item	Sub item	Item	Bereik	Set	Beschrijving
2.5 Reset tellers	Onderhoudstellers	Spoel teller?			Reset spoelteller
		Reinigingsteller?			Reset reinigingsteller
	Recept tellers	Recept teller 1 - 12			Reset recepttellers per recept.
		Reset teller totaal			Reset totaal tellers
	Reset alle tellers				Reset alle tellers ineens
2.6 Service boiler	Servicemoment	Koppen	0-50.000	20.000	Na het bereiken van het ingestelde servicemoment (koppen) verschijnt er Service boiler in het display. Zie tevens hoofdstuk 6 Onderhoud.
	Service teller	Koppen		20.000 ↓ 0 ↓ -20.000	Hier wordt het aantal afgenomen koppen afgeteld. Hier kan altijd worden nagegaan hoever de machine verwijderd is van periodiek onderhoud (ontkalken boiler of waterfilter vervangen). Als de teller op 0 is aangekomen wordt er negatief verder geteld.
	Reset service tell.				Nadat een periodiek onderhoud is uitgevoerd (boiler ontkalkt of filter vervangen) moet de serviceteller op nul worden gezet.

Water hardheidstabel

Water kwaliteit	Hardheid					Kalkindicator kopjes
	°D	°F	°K	mmol/l	mgCaCo3/l	
Zeer hard	18-30	32-55	11-18	3,2-5,3	321- 536	5000
Hard	12-18	22-32	7-18	2,2-3,2	214-321	12.500
Gemiddeld	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	20.000*
Zacht	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	40.000
Zeer zacht	0-4	0-7	0-2	0- 0,7	0-72	0 = uit

* fabrieksinstelling

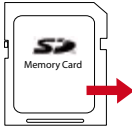
Service menu vervolg

Hoofd item	Sub item	Sub	Bereik	Beschrijving
2.7 Hardware test	Ingangen	Temp	Boiler temp °C	Geeft status weer van de betreffende sensoren/ schakelaars 
		Lekbaksensor	Ja/nee	
		Afvalbak	ja/nee	
		Deurschakelaar 1 (pin)	ja/nee	
		Sleutelschak	ja/nee	
		Brewerschak 1 (rechts)	ja/nee	
		Brewerschak 2 (links)	ja/nee	
		Deurschakelaar 2 (slot)	ja/nee	
		Membraanpaneel		
		Servicepaneel		
		Kop sensor links	ja/nee	
		Kop sensor midden	ja/nee	
		Kop sensor rechts	ja/nee	
		Jumper detectie	ja/nee	ja; kop sensoren actief
	Uitgangen	KW1	500mA	Inlaatventiel (Boiler)
		DV1		DoseerVentiel 1 (Brewer)
		DV2		DoserVentiel 2 (Mixer 2)
		DV4		DoseerVentiel 4 (Heetwater)
		DV5		DoseerVentiel 5 (n.v.t.)
		DV6		NO ventiel
		IM1 #	600mA	Grinder motor 1
		IM3 #		Ingrediënt motor 3
		IM4 #		Ingrediënt motor 4
		BM #	900mA	Brewer motor (zeteenheid motor)
		MM2 #	1000mA	Mixer motor 2
		Ventilator	200mA	Ventilator
		LED's		LED's
		KW2	500mA	Pomp (via SSR)
		KW3		Doseerventiel KW3 koudwater
		OptiLight	Rood, groen, blauw	

Service menu vervolg

Hoofd item	Sub item	Sub	Item	Beschrijving
2.7 Hardware test (vervolg...)	Calibratie watersysteem	Flowmeter	1,850 p/ml (1,700-2,000)	Hiermee kan (indien nodig) de flowmeter worden gekalibreerd. De kalibratie procedure wordt niet beschreven omdat dit naar verwachting nooit hoeft plaats te vinden.
		KW1		
		Pomp		Controleren/instellen van pompdruk (10 bar). Sluit manometer aan op boilerinlaat stuk. Let op! Vooraf boiler drukloos maken m.b.v. 2.14 Installatie / Uitgebruikname. Druk testtoets in, KW1 (inlaatventiel), KW2 (pomp) en DV6 (NO ventiel) activeren. Stel pompdruk (zie hoofdstuk 5.4) af met stelschroef op pomphuis. Stop meting; druk willekeurige toets.
	Bedrijfsuren	Brewer / Mixer	Brewer	Dag - Uur : Min. / \ 0 - 00 : 00 Aantal x geactiveerd - - - - x
			Mixer 2	
		Ingrediënt motor(s)	IM 1 (koffiemolen)	
			IM 3 (Topping)	
			IM 4 (Cacao)	
		Pomp	KW2 (pomp)	
		Ventielen	DV1 (brewer)	
			DV2 (mixer)	
			DV4 (heetwater)	
			DV5	
			DV6 (NO ventiel)	
			KW1 (inlaatvent.)	
			KW3 (koudwater)	
		Element	Element 1	
			Element 2	

Service menu vervolg

Hoofd item	Sub item	Item	Beschrijving
2.8 Log lezen			Laatste 20 error meldingen incl. tijdstip en datum worden opgeslagen
2.9 Wis log	Zeker weten?		Log wordt gewist
2.10 Laad defaults			
# Zie hoofdstuk 1.2 Model code	<u>Model #</u> OB1 OB3	<u>Type code</u> 2B1A 2BAA	Defaults laden is nodig als er een nieuwe hoofdprint geplaatst wordt. Bij defaults laden moet het op het typeplaatje vermelde OptiBean model worden ingesteld. Pas na bevestiging van de vraag 'weet u het zeker?' worden de juiste modelinstellingen geladen. Attentie: • Wanneer u deze instelling bevestigt, worden alle fabrieksinstellingen in de besturing geladen en alle gewijzigde geprogrammeerde waarden gaan verloren. • Na laden defaults is de Pincode weer 2-2-2-2-2 en staat de taal weer op Engels. Indien nodig wijzigen.
2.11 SD menu Plaats vóór het opslaan of laden van gegevens een lege SD-geheugenkaart in de kaartlezer. Deze bevindt zich achter het r.v.s paneel aan de binnenzijde van de deur.		Persoonlijke instellingen	Met dit menu item kunnen er persoonlijke instellingen met een SD geheugenkaart in de automaat geladen worden (uploaden). Deze file bevat de (gewijzigde) persoonlijke instellingen voor de menu's; 2.4 Instellingen / 2.6 Ontkalken-filter / 2.13 Overige instellingen. De data-file (2Bxxxx00.MDU) moet op het SD kaartje staan.
		Taal	Met dit menu item kan er een afwijkende taalset in de automaat geladen worden. De data-file (xxxxxx.TLF) moet op het SD kaartje staan
		Recept	Met dit menu item kunnen persoonlijke recepten met een SD geheugenkaart in de automaat geladen worden (uploaden). Deze file bevat de (gewijzigde) persoonlijke recepten voor de menu's; 2.1 Snelrecept / 2.2 Toetsinstellingen / 2.3 Recept instellingen. De data-file (2Bxxxx00.RCU) moet op het SD kaartje staan.
		Tellers	Met dit menu item kunnen Recept tellers met een SD geheugenkaart in de automaat geladen worden (uploaden). Er moet een data-file (2Bxxxx00.CNT) op het SD kaartje staan. Deze file bevat alle recepttellers van het menu 1.3 Recept tellers Gebruik deze functie alleen als er bijvoorbeeld een nieuwe besturing in de automaat moet worden geplaatst en de tellerstand 'verhuist' worden van de oude naar de nieuwe besturing. Maak geen misbruik van deze functie!
		Bedrijfsuren	Met dit menu item kunnen Bedrijfsuren met een SD geheugenkaart in de automaat geladen worden (uploaden). Er moet een data-file (2Bxxxx00.TMR) op het SD kaartje staan. Deze file bevat alle bedrijfsuren van het menu 2.7 Hardware test / bedrijfsuren Gebruik deze functie alleen als er bijvoorbeeld een nieuwe besturing in de automaat moet worden geplaatst en de bedrijfsuren 'verhuist' worden van de oude naar de nieuwe besturing. Maak geen misbruik van deze functie!

Service menu vervolg

Hoofd item	Sub item	Item	Beschrijving
2.11 SD menu (vervolg....)		Persoon. Inst.	Met dit menu item kunnen <u>persoonlijke instellingen</u> op een SD geheugenkaart opgeslagen worden en/of gekopieerd worden naar een andere automaat. Alle gewijzigde instellingen gemaakt in de menu's; 2.4 Instellingen / 2.6 Ontkalken-filter / 2.13 Overige instellingen worden in een data-file (2Bxxxx00.MDU) op het SD kaartje geladen.
		Recepten	Met dit menu item kunnen <u>persoonlijke recepten</u> op een SD geheugenkaart opgeslagen worden en/of gekopieerd worden naar een andere automaat. Alle gewijzigde instellingen gemaakt in de menu's; 2.1 Snelrecept / 2.2 Toetsinstellingen / 2.3 Recept instellingen worden in een data-file (2Bxxxx00.RCU) op het SD kaartje geladen.
		Tellers	Met dit menu item kunnen <u>Recept tellers</u> op een SD geheugenkaart opgeslagen worden. Alle tellerstanden uit het menu; 1.3 Recept tellers worden in een data-file (2Bxxxx00.CNT) op het SD kaartje geladen. Let op; nadat de tellers zijn opgeslagen wordt gevraagd of de tellerstanden in de automaat moeten worden gereset. Druk Esc. (X) voor NEE, druk Enter (V) voor JA.
		Log	Met dit menu item kan het <u>Log</u> (error meldingen overzicht) op een SD geheugenkaart opgeslagen worden. Alle error meldingen uit het menu; 2.8 Log lezen word in een data-file (2Bxxxx00.LOG) op het SD kaartje geladen. Let op; Afhankelijk van uw instellingen kan Windows deze file als TXT-file aanzien.
		Bedrijfsuren	Met dit menu item kunnen de <u>Bedrijfsuren</u> op een SD geheugenkaart opgeslagen worden. Alle bedrijfsuren uit het menu; 2.7 Hardware test / bedrijfsuren word in een data-file (2Bxxxx00.TMR) op het SD kaartje geladen. Let op; nadat de bedrijfsuren zijn opgeslagen wordt gevraagd of de bedrijfsuren in de automaat moeten worden gereset. Druk Esc. (X) voor NEE, druk Enter (V) voor JA.

Service menu vervolg

Hoofd item	Sub item	Item	Bereik	Set	Beschrijving
2.12 Verander PIN	Nieuwe PIN-code	Herhaal PIN-code	Met dit menu item kan de pincode worden gewijzigd. Gebruik hiervoor alleen de toetsen 1 t/m 4. Het gehele servicemenu bevindt zich achter deze pincode. Deze pincode voorkomt onbedoeld wijzigen van de machine instellingen door ongeschoold personeel.		
Pincode (8) * * * * *			Fabrieksmatig is de pincode (toets) 2-2-2-2-2 Pincode vergeten? In het pincode invoerdisplay (operatormenu item 1.7) wordt rechts een getal weergegeven. Voer bijbehorende Pincode (zie lijst onderaan) om in het servicemenu te komen.		
2.13 Overige instellingen	Afvalbak management	Aantal zetsels	0-1000	130	Na het bereiken van het ingestelde aantal brewer bewegingen wordt de uitgifte geblokkeerd en verschijnt er op het display de melding; Buiten bedrijf Afvalbak vol
		Hysteresis	0-100	20	Na het bereiken van het ingestelde aantal brewer bewegingen minus de hysteresis, verschijnt er op het display de melding; Afvalbak bijna vol
		Time-out reset	0-50 sec.	15 s	De tijdsduur dat de afvalbak uit de machine verwijderd moet zijn geweest (om te legen). Bij het terugplaatsen ervan wordt de (interne) afvalbak teller gereset. Eventuele display melding verdwijnen.
		Afvalbaksign.	ja-nee	ja	Afvalbak sensor softwarematig uitschakelen (overbruggen).
	Cyclyteller	xxxxx	0-100.000		Deze Cyclyteller telt het aantal zetsels dat de brewer heeft gemaakt. Tip; deze teller kan na groot onderhoud worden gereset als bijv. de brewer gecontroleerd is.
	Reset cyclteller	Reset teller?			Reset Cyclyteller (Brewer)
	Service brewer		0-50.000	25.000	Als het ingestelde aantal zetsels (Brewer) is bereikt geeft display de melding ' Service brewer ' weer.
	Reset service brewer	Reset teller?			Reset het Service brewer signaal nadat er onderhoud aan de brewer is uitgevoerd.

NL

Pincode Tabel

Nr.	Pincode					
1	3	4	2	4	2	
2	3	1	4	3	4	
3	4	1	3	4	3	
4	4	3	2	3	2	
5	2	3	3	4	1	
6	4	2	1	3	1	
7	2	4	2	4	4	

Nr.	Pincode				
8	2	3	2	4	1
9	2	4	3	2	3
10	3	1	3	3	2
11	1	3	3	3	2
12	1	2	4	1	3
13	4	3	1	2	1
14	1	1	1	4	2

Nr.	Pincode					
15	2	1	2	1	1	
16	1	2	2	3	3	
17	3	4	1	4	4	
18	4	1	4	3	3	
19	3	1	2	4	1	
20	2	2	3	2	4	

Service menu vervolg					
Hoofd item	Sub item	Item	Bereik	Set	Beschrijving
2.14 Installatie	Ingebruikname				Bij het inschakelen van een nieuwe automaat start automatisch het ingebruikname menu op. Volg de instructies op het display.
	Uitgebruikname				Start dit uitgebruikname menu als het boilersysteem van de automaat moet worden geleegd voor transport en/of onderhoud. Volg de instructies op het display.
2.15 Ontkalken					Start het ontkalkingsmenu als het boilersysteem moet worden ontkalkt. Volg de instructies op het display.
2.16 Reinigingsmanagement	Spoelen	spoelen verplicht	ja - nee	nee	Als spoelen verplicht op JA wordt ingesteld blokkeert de automaat als er na de ingestelde aantal koppen of dagen NIET is gespoeld. 'Buiten gebruik / spoelen' Nadat het spoelprogramma is uitgevoerd wordt de automaat weer vrijgegeven.
		koppen		0	
		dagen		1	
		spoelen via voorzijde	ja - nee	ja	Als spoelen via voorzijde op JA staat ingesteld kan het spoelprogramma d.m.v. de stoptoets op voorzijde van de automaat worden geactiveerd. Stoptoets 10 sec. ingedrukt houden, daarna instructies volgen.
	Reinigen	reinigen verplicht	ja - nee	nee	Als reinigen verplicht op JA wordt ingesteld blokkeert de automaat als er na de ingestelde aantal koppen of dagen NIET is gereinigd. 'Buiten gebruik / reinigen' Nadat het reinigingsprogramma is uitgevoerd wordt de automaat weer vrijgegeven.
		koppen		0	
		dagen		7	

5. SOFTWARE

5.1 Geheugenkaart spec's

Geheugen kaart spec's

Type: SD (Secure Digital card)

Grootte: 16 Mb of groter



5.2 Automaat instellingen beheer

De volgende gewijzigde instellingen kunnen op een SD geheugenkaart opgeslagen en/of gekopieërd worden naar een andere automaat:

- Persoonlijke instellingen
- Recepten

De volgende door de automaat bijgehouden data kan op een SD geheugenkaart opgeslagen en terug geladen worden (bv. bij het plaatsen van een nieuwe print):

- Tellers
- Log
- Bedrijfsuren

Zie Blz. 59 & 60 van dit service boek voor nadere uitleg, menu item **2.11 SD-menu**

Bestanden op computer uitlezen

De volgende files kunnen eenvoudig in een computer geopend worden.

Teller file	*.CNT
Log file	*.LOG
Bedrijfsuren file	*.TMR

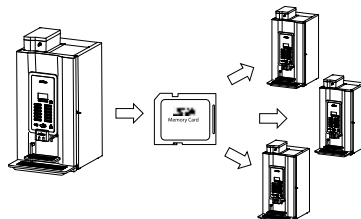
Plaats SD-kaart in uw computer en open de gewenste file met Kladblok of Wordpad. Zie voorbeeld

Let op; Afhankelijk van uw instellingen kan Windows de LOG file als TXT-file aanzien.

5.3 Software installeren

De automaat kan eenvoudig van nieuwe software worden voorzien. Nieuwe software kan op de volgende manieren ter beschikking worden gesteld:

- www.animo.eu / dealer log in: Extranet
- per Email



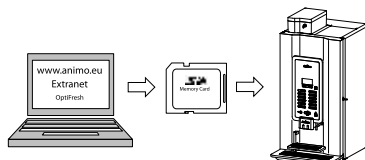
Generated on 2014-11-10,
14:10:38
Software version: V5.50.1729

```
Button 1 (koffie creme)
Free: 15
PayedLow: 0
PayedHigh: 8
PayedToken: 0
Test: 24
Total: 47
Pot: 6
PriceLow: 0
PriceHigh: 0
PriceTotal: 400
```

```
Button 12 (heet water)
Free: 20
PayedLow: 0
PayedHigh: 0
PayedToken: 0
Test: 1
Total: 21
Pot: 11
PriceLow: 0
PriceHigh: 0
PriceTotal: 0
```

```
Totals
Free: 69
PayedLow: 0
PayedHigh: 9
PayedToken: 0
Test: 46
Total: 124
Pot: 17
PriceTotal: 450
```

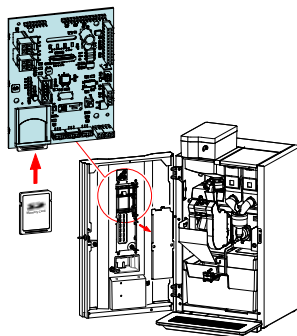
```
Other counters
Clean: 2
Service: 19940
Service Month: -91
Operating: 152
```



Bij het laden van nieuwe software gaan de volgende gewijzigde instellingen (data) verloren:

- Gewijzigde recepten
- Gewijzigde persoonlijke instellingen
- Afwijkende taal-file wordt overschreven door standaard taal-file NL/GB/DU/FR

Tellerstanden, Log en bedrijfsuren blijven behouden!

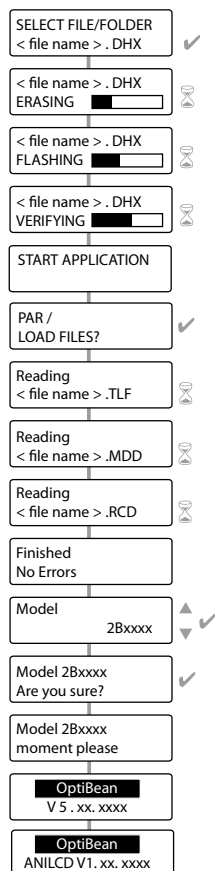


1. Download de OptiBean software van de Animo extranet site.
2. Unzip de ZIP-file en kopieer **alle** files op een lege SD-kaart.
3. Verwijder de afdekplaat aan de binnenzijde van de deur.
4. Plaats de SD-kaart in de kaarthouder.
Tip: Sla de eventueel gewijzigde instellingen vooraf op een SD-kaart. Het mag dezelfde SD-kaart zijn als waar de nieuwe software opstaat. Ga naar service menu item 2.10 SD menu / Gegevens opslaan en sla de gewenste instellingen op.
5. Schakel de automaat uit (0).
6. Schakel de automaat weer in (I).
7. Druk op de Enter toets (toets 10). De nieuwe software wordt nu automatisch geïnstalleerd. De nu volgende procedure duurt ongeveer 5 minuten.
8. Kies het model wat voor u van toepassing is en bevestig uw keuze met Enter.
9. Het display geeft nu 'Make your choice' weer.
10. De nieuwe software is nu geïnstalleerd.
11. Laad nu de in punt 4 opgeslagen Persoonlijke recepten en instellingen weer opnieuw in de automaat. Ga naar service menu item 2.10 SD menu / Gegevens laden en laad de opgeslagen instellingen weer terug in de automaat.
12. Verwijder de SD-kaart uit de kaarthouder.

Controleer na installatie het contrast van de display in het **Operatormenu / 1.9 Contrast**



Let op: tijdens de installatie van de software kunnen er contrast fluctuaties in het display zichtbaar zijn. Dit is normaal omdat de contrast parameter pas actief wordt nadat de software geïnstalleerd is.



6. ONDERHOUD

6.1 Dagelijks spoelprogramma

Na 1 dag verschijnt in de display de melding SPOELEN. Deze melding verdwijnt pas weer als het spoelprogramma is uitgevoerd.

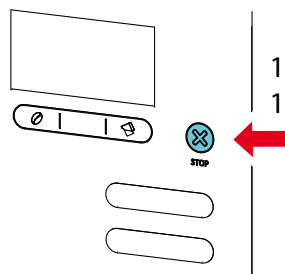


1. a) Activeer het spoelprogramma [1a] en volg de aanwijzingen in het display.
b) Het spoelprogramma is ook vanaf de voorzijde te activeren door de STOP-toets 10 sec. lang ingedrukt te houden [1b].
2. Bevestig met de V-toets [2] zodat het spoelen gestart kan worden. De brewer en mixer eenheid wordt met schoon water gespoeld.

1a

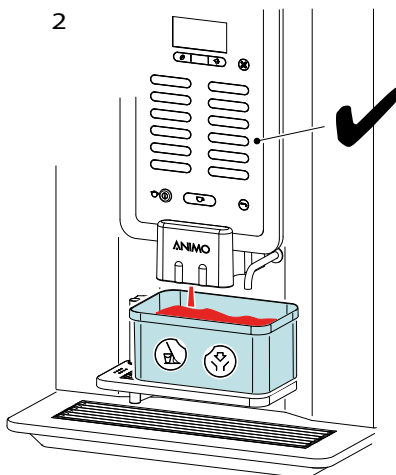


1b



NL

2

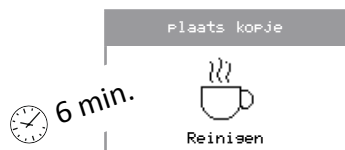


In het **Service menu / 2.16 Reinigings management / Spoelen verplicht** (ja/nee) kan de gebruiker zelfs verplicht worden het spoelprogramma uit te voeren. Indien niet is gespoeld blokkeert de automaat .

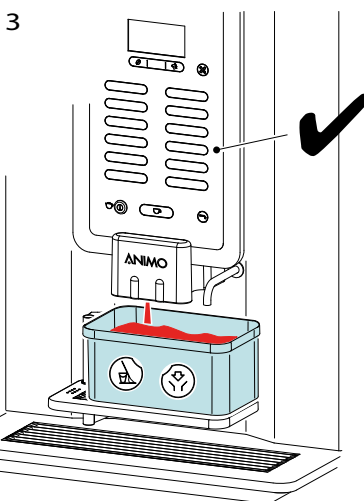
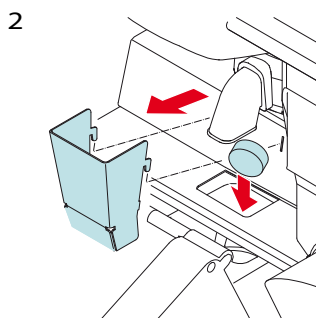
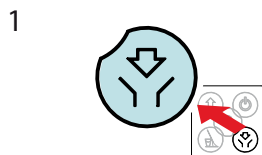


6.2 Wekelijks reinigingsprogramma

Na 7 dagen verschijnt in de display de melding REINIGEN. Deze melding verdwijnt pas weer als het reinigingsprogramma is uitgevoerd.



1. Activeer het reinigingsprogramma [1] en volg de aanwijzingen in het display.
2. Het het reinigingsprogramma voor de espresso unit wordt gestart. Door middel van het inwerpen van een reinigingstablet [2] wordt de brewer ontdaan van koffie oliën.
3. Bevestig met de V-toets [3] als de reinigingstablet in de brewer is geworpen.
4. Na het reinigen start automatisch het spoelprogramma en spoelt de brewer (en mixer) met schoon water.



In het **Service menu / 2.16 Reinigings management / Reinigen verplicht** (ja/nee) kan de gebruiker zelfs verplicht worden het reinigingsprogramma uit te voeren. Indien niet is gereinigd blokkeert de automaat .



6.3 Periodiek onderhoud

6.3.1 Service boiler

Tijdens de installatie van het apparaat is het service moment van de boiler ingesteld. Zie servicemenu item **2.6 Service boiler / 2.6.1 Service moment**

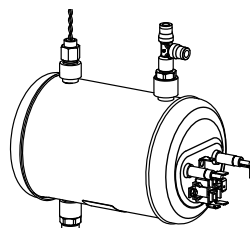
Tijdens het gebruik worden de afgenomen kopjes geteld. Als het ingestelde servicemoment bereikt is verschijnt de tekst [*Service boiler*] in het display.



1/ Boiler ontkalken

Het bereiken van het service boiler moment geeft een indicatie dat het apparaat moet worden ontkalkt. Volg de instructies in hoofdstuk **5.5 Ontkalken**.

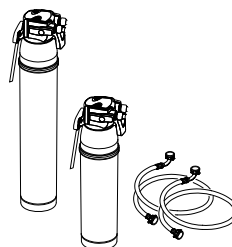
1



2/ Waterfilter vervangen

Indien er een waterfilter is toegepast (advies) is dit het signaal dat het filter dient te worden vervangen.

2



Wis na het ontkalken de service boiler signaal in het servicemenu:

2.6 Service boiler

2.6.02 Reset Service teller

6.3.2 Service brewer

Af fabriek is het servicemoment van de brewer ingesteld. Zie servicemenu item 2.13 Overige instellingen / 2.13.3 Service brewer

Tijdens het gebruik worden de brewer bewegingen geteld. Als het ingestelde servicemoment bereikt is verschijnt de tekst [*Service brewer*] in het display.

Het bereiken van het service brewer moment geeft een indicatie dat de brewer onderhoud nodig heeft.

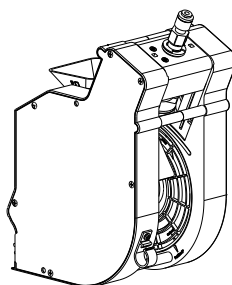


1/ Espresso groep

Na 25.000 cycli moet het permanentfilter en afdichtingen worden vervangen. Zie hoofdstuk 6.6 Benodigheden; brewer onderhoudkit 25K

Na 50.000 cycli wordt een gehele inspectie van de espresso groep aanbevolen en moeten eventuele versleten delen worden vervangen.

1



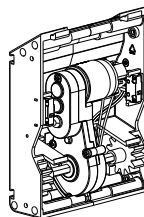
2/ Aandrijfeenheid

Levensduur 2 jaar of 50.000 cycli

Na 25.000 cycli de aandrijfeenheid op werking controleren en schoonmaken.

Na 50.000 cycli de aandrijfeenheid geheel inspecteren en eventueel vervangen.

2



Wis na het onderhoud aan de brewer het service brewer signaal in het servicemenu:

2.13 Overige instellingen

2.13.04 Reset Service brewer

6.4 Preventief onderhoud

Voorwoord

Preventief onderhoud zal de levensduur van de automaat verlengen en de kans op storingen reduceren. Bestudeer voor het uitvoeren van onderhoud de (veiligheids-) instructies in de gebruiksaanwijzing, service boek en de te gebruiken reinigingsmiddelen.

De gebruiksaanwijzingen en service boeken & Software updates zijn terug te vinden op het Extranet gedeelte van www.animo.eu. Indien u hiertoe nog geen toegang heeft meldt u dan snel aan via onze site voor uw persoonlijke inlog-code.

Waterfilter

Wij adviseren nadrukkelijk een waterontharder en/of een waterfilter te gebruiken als het leidingwater te sterk gechloreerd of te hard is. Dit verhoogt de kwaliteit van de drank en voorkomt al te vaak ontkalken van het apparaat.

Brewerunit

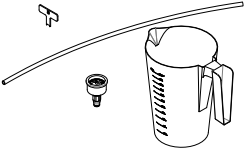
In sommige gevallen wordt er tijdens onderhoud gebruik gemaakt van een wisselbrewer.

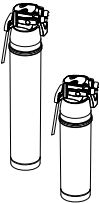
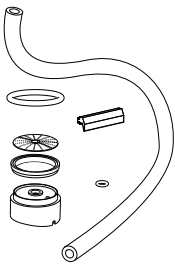
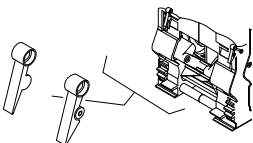
De gewisselde brewer kan dan in de werkplaats worden gereviseerd en weer voor een volgende onderhoudsbeurt worden gebruikt.

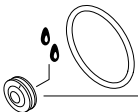
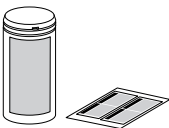
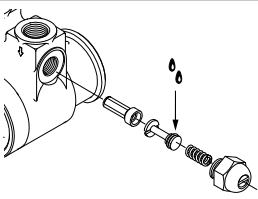
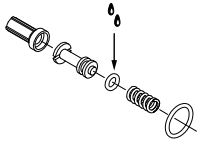
6.4.1 Werkzaamheden

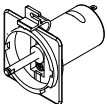
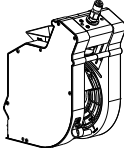
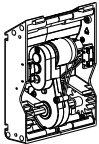
Bij een geschatte afname van < 25.000 kopjes/jaar, onderhoud eens per jaar.

Bij een geschatte afname van > 25.000 kopjes/jaar, onderhoud eens per 6 maanden.

Werkzaamheden	Tijd	Verbruiksartikelen	Art.nr.	OptiBean	
				2	3
Boiler 1-2	45 min.				
Ontkalken - Ontkalk het boilersysteem met het ontkalkingsprogramma 2.15 Ontkalken - Reset het 2.6 Service boiler signaal in het service menu			1001365		
			00009 (bus) / 49007 (sachet)		

Werkzaamheden	Tijd	Verbruiksartikelen	Art.nr.	OptiBean	
				2	3
Boiler 2-2	10 min				
Verwissel filterpatroon - In geval dat er een waterfilter is geïnstalleerd, filterpatroon vervangen. - Reset het 2.6 Service boiler signaal in het service menu					
Grinder	10 min.				
Grinder leegmalen. Reservoir vullen met twee dopjes koffiemolen reiniger, opvangbakje onder uitloop houden en grinder leegmalen.			1000151		
Brewer	20 min.				
Brewer reinigen Controleren op juiste werking					
Monteer de onderhoudskit 25.000 kops in. Reset het service brewer signaal in het service menu. 2.13 Overige instellingen / 2.13.4 Reset service brewer			Standaard brewer 1001395	1x	1x
			XL brewer 1002561	1x	1x
Vervang de linker en rechter brewer hendel op de achterzijde dan de brewer indien deze versleten zijn.			1001967	1x	1x
			1001968	1x	1x
Voer reinigingproces uit met reinigingstabletten.			1001397		

Werkzaamheden	Tijd	Verbruiksartikelen	Art.nr.	OptiBean	
				2	3
Mixer(s)	10 min.				
Motor as controleren op vuil en slijtage. Vervang de mixer motor indien deze zwaar- of rauw loopt.					
Vervang mixer waaier.			03254	1x	1x
Vervang de af-dichting en O-ring in de groene mixer bevestigingsring. Smeer de binnenkant van de asafdichting met food grade vet.			1000742	1x	1x
			1000741	1x	1x
Smeer de waterinlaat van het mixerhuis in met food grade vet.					
Mixeronderdelen reinigen met Animo reinigingsmiddel			00008 (bus) / 49009 (sachet)		
Espresso pump (jaarlijks)	5 min.				
Smeer jaarlijks de O-ring met food grade vet.				1x	1x
of monteer een nieuw regelventiel. Past op elk type pomp, messing en rvs.			1004217	1x	1x

Werkzaamheden	Tijd	Verbruiksartikelen	Art.nr.	OptiBean	
				2	3
Controleren (algemeen)					
Gehele werking automaat controleren. Onderdelen controleren op beschadigingen/slijtage en/of lekkage.					
Reinigen (algemeen)					
Espresso groep Brewer- en mixer unit zoals wekelijkse reiniging. Gehele automaat binnen en buitenzijde					
Doseerventielen (2 jaarlijks)	20 min.				
Doseerventielen			1000699	4x	4x
Overdrukventielen (2 jaarlijks)	10 min.				
Overdrukventiel 3 bar			1000734	1x	1x
Overdrukventiel 12 bar			1000735	1x	1x
Mixer (2 jaarlijks)	1 min.				
Mixer motor			03252	1x	1x
Brewer eenheid (2 jaarlijks)	5 min.				
Brewer eenheid			1001386	1x	1x
Aandrijfeenheid (2 jaarlijks)	5 min.				
Aandrijfeenheid			1001387	1x	1x

**WAARSCHUWING**

- Blijf met onderhoudswerkzaamheden bij het apparaat.
- Neem bij het ontkalken altijd de gebruiksaanwijzing van het gebruikte ontkalkingsmiddel in acht.
- Het is raadzaam tijdens het ontkalken een veiligheidsbril en beschermende handschoenen te dragen.
- Laat het apparaat na het ontkalken minimaal drie maal doorlopen.
- Was de handen na het ontkalken grondig.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld of afgespoten.

**WAARSCHUWING**

- Boilersysteem staat onder druk! Verwijder geen componenten zoals kleppen, koppelingen, stoppen en slangen voordat het boilersysteem drukloos is gemaakt.

NL

6.5 Ontkalkingsinstructies

Animo levert een Ontkalkingsmiddel in de volgende hoeveelheid:

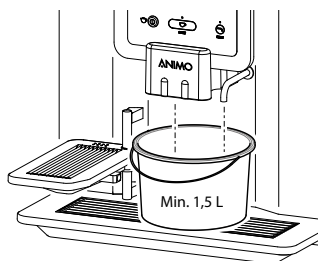
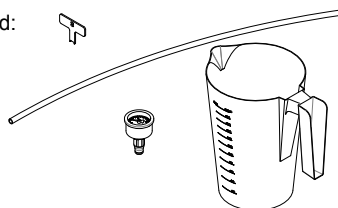
- Ontkalkingsmiddel 48 zakjes à 50 gram art.nr. 49007
- Ontkalkingsmiddel bus à 1 kg art.nr. 00009

Benodigde tijd, middelen en gereedschappen:

- Tijd: ca. 45 min.
- Animo Ontkalkingsmiddel
- Opvangbak van ca. 1,5L
- Kruiskop schroevendraaier
- Servicekit [art. nr. 1001365]
(maatbeker, slang, manometer)

Ontkalken

1. Start het ontkalkingsprogramma. **Service menu / 2.15 Ontkalken** en volg de instructies op het display.
2. Sluit deur en plaats een lege opvangbak onder beide uitlopen.



3. Maak 2 liter ontalkeroplossing aan. Lees vooraf de waarschuwingen en gebruiksaanwijzing van het Animo ontkalkingsmiddel.

4. Verwijder de achterwand en sluit de aanzuigslang aan op het T-stuk van de flowmeter (verwijder stop).

Ontkalken

Plaats aanzuigslang
in oplossing
Druk enter (<v>)

5. De ontkalkeroplossing (ca. 1 liter) wordt in de boiler gepompt en verwarmt. Er volgt een inweektijd van 300 sec*.

Ontkalken

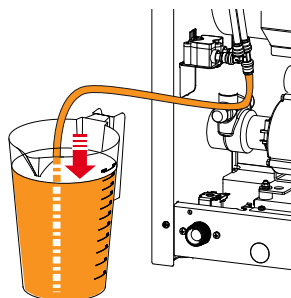
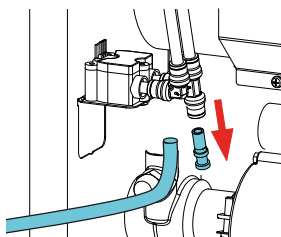
Oplossing door
systeem pompen
moment aub

Ontkalken

boiler temperatuur
wordt verhoogd (<v>C)

Ontkalken

Moment aub
Inweken: 300 sec.



6. Vervolgens wordt 12 sec. ontkalkeroplossing door elk doseerventiel gepompt. De verse ontkalkeroplossing die nu weer in de boiler zit wordt verwarmt en er volgt een inweektijd van 600 sec*.

Ontkalken

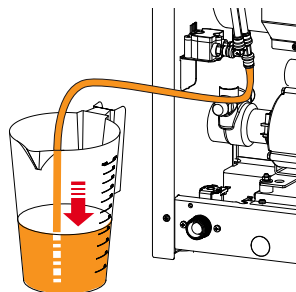
Oplossing door
systeem pompen
moment aub

Ontkalken

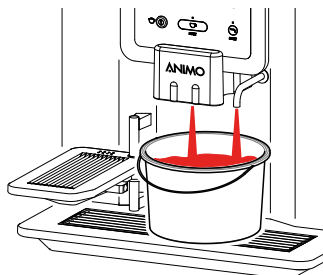
boiler temperatuur
wordt verhoogd (<v>C)

Ontkalken

Moment aub
Inweken: 600 sec.



* inweektijd kan worden overgeslagen door op de x-toets te drukken



7. Na de inweektijd moet de aanzuigslang worden verwijderd en de stop worden teruggeplaatst.

Ontkalken
Verwijder slang
Plaats stop
Plaats lege opvangbak
Druk enter (<v>)

8. Vervolgens wordt de boiler gespoeld met schoon warm water. Tussendoor de opvangbak legen en bevestigen.

Ontkalken
Doorspoelen
Moment aub
6x .. 2x .. 1x

Ontkalken
Plaats lege opvangbak

9. Reset het [Service boiler] signaal in het service menu:

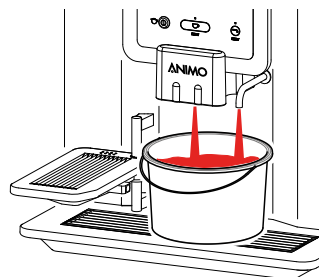
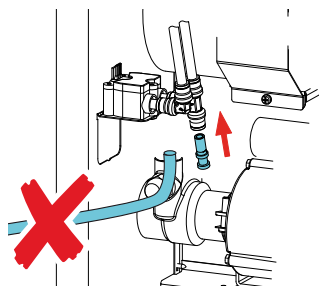
2.6 Service boiler

2.6.02 Reset Service teller

10. Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.



Controleer altijd of er geen ontkalkeroplossing in het verwarmingssysteem achtergebleven is. Tap wat heetwater en roer er wat koffiemelk doorheen. Als de melk vlokt moet het verwarmingssysteem extra doorgespoeld worden.

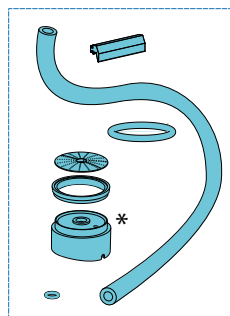


NL

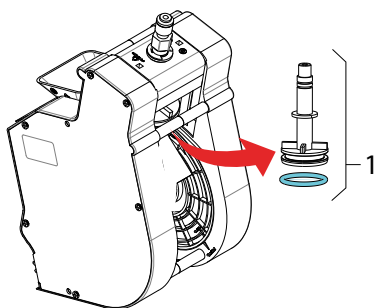
6.6 Onderhoud espresso groep

6.6.1 Brewer onderhoudskit 25K

- Na 25.000 cycli moeten er diverse onderdelen worden vervangen. Het display toont [*Service brewer*].

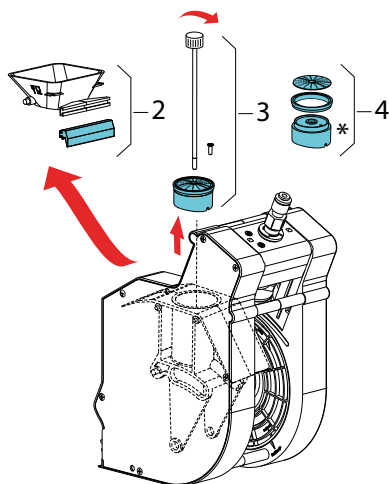


Brewer onderhoudskit 25K	Brewer	
	Standaard	XL
Art.nr.	1001395	1002561
O-ring groot	1x	1x
Wisser	1x	1x
Filter 150 µm	1x	1x
Teflon ring	1x	1x
Zuiger *	1x	-
O-ring klein	1x	1x
Uitgifteslang 370mm	1x	1x



- Na 50.000 cycli wordt een gehele inspectie van de espresso groep aanbevolen en moeten eventuele versleten delen worden vervangen.

1. Plaats een nieuwe o-ring [1] op de bovenste zuiger (laat de zuiger in de brewer zitten).
2. Verwijder de trechter [2] door deze achterwaarts van uit de behuizing te trekken.
3. Schroef het brewerfilter los met een kleine kruiskop schroevendraaier. Gebruik de brewer fixatie-pen als een kurkentrekker om de onderste zuiger eruit te trekken.
4. Wacht met plaatsen van de nieuwe- zuiger, teflon ring en filter [4] tot na punt 8.



* alleen de kit voor de standaard brewer bevat een nieuwe zuiger!

5. Schroef voor het vervangen van een nieuwe o-ring [8] eerst het zeskantboutje [5] los.
6. Trek de zuigerstang [6] los.
7. Schroef de twee parkers los waarmee de onderste flens [7] bevestigd zit.
8. Plaats een nieuwe o-ring [8] en plaats alle onderdelen terug in omgekeerde volgorde.
9. Plaats een nieuwe brewer uitgifteslang [9].

i Plaats de uitgifteslang altijd volgens de hiernaast afgebeelde tekening.

10. Wis na het onderhoud aan de brewer het service brewer signaal in het servicemenu:

2.13 Overige instellingen

└ 2.13.04 Reset Service brewer

Nieuwe brewer geïnstalleerd?

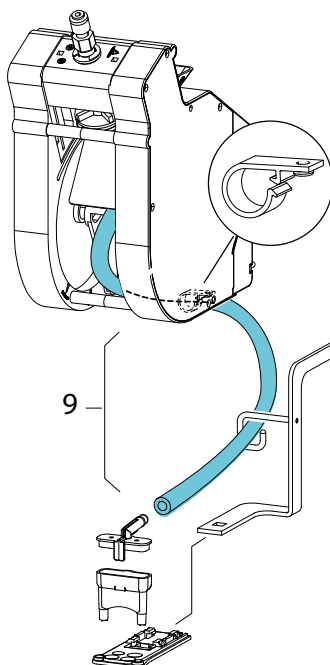
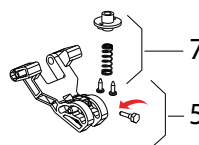
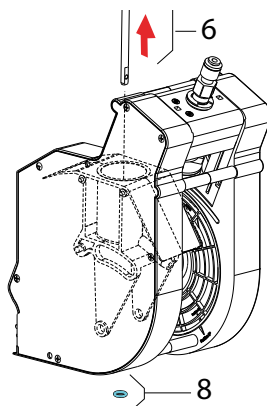
Reset de cyclus teller indien er een nieuwe brewer is geïnstalleerd:

2.13 Overige instellingen

└ 2.13.02 Reset Cyclus teller

6.6.2 Aandrijfeenheid

- Verwijder eventueel ingevallen koffie stof uit de aandrijfeenheid
- Controleer de schakelaar- en aandrijf functie.



6.7 Controleren / instellen pompdruk



WAARSCHUWING

- Boilersysteem staat onder druk! Verwijder geen componenten zoals kleppen, koppelingen, stoppen en slangen voordat het boilersysteem drukloos is gemaakt.

- Activeer het uitgebruikname menu in het servicemenu **2.14 Installatie / uitgebruikname** en volg de aanwijzingen op het display.
- Om alleen de boiler drukloos te maken hoeft de toevoerslang niet te worden ontkoppeld. Druk enter (v)



- Stop de voortgang, de boiler is nu drukloos.
- Verwijder de achterwand. Neem de aftapslang uit de houder en verwijder de plug (druk de metalen ring in om de plug te ontgrendelen).
- Sluit drukmeter met behulp van de 8mm slang aan op het boilerinlaatstuk.
- Activeer het menu

2.7 Hardware test

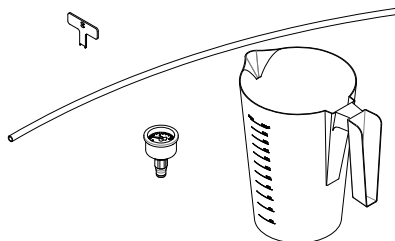
2.7.02 Calibratie water systeem

Pomp TEST

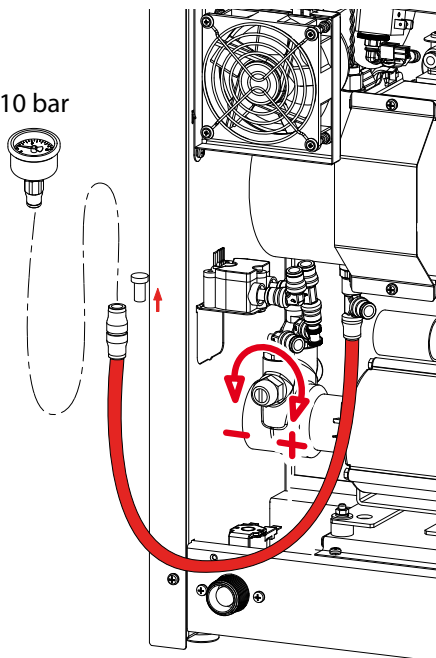
- Start de pomp door de **Testtoets** (recepttoets 11) op het frontpaneel in te drukken.
- Stel de juiste espressodruk (10 bar) af d.m.v. stelschroef op pomphuis. Linksom: druk lager / Rechtsom: druk hoger.
Stop meting; druk willekeurige toets.

Benodigde middelen en gereedschappen:

- Schroevendraaier
- Servicekit [1001365] (maatbeker, slang, manometer)



10 bar



7. TRANSPORT / UITGEBRUIKNAME



WAARSCHUWING

- Boilersysteem staat onder druk! Verwijder geen componenten zoals kleppen, koppelingen, stoppen en slangen voordat het boilersysteem drukloos is gemaakt.
- De aftapslang wordt HEET!
- Nadat de boiler leeg is start de pomp en pompt het leidingsysteem leeg

- Activeer het uitgebruikname menu in het servicemenu **2.14 Installatie / uitgebruikname** en volg de aanwijzingen op het display.
- Draai de watertoevoerkraan dicht en demonteer de watertoevoerslang.

Uitgebruikname

ontkoppel
toevoerslang
druk enter (v)

stop? druk x

Uitgebruikname

boiler
wordt drukloos
moment aub

- De boiler is nu drukloos. Het uitgebruiknamemenu kan eventueel worden afgebroken. Vervolg het menu om het gehele watersysteem te legen.
- Verwijder de achterwand en neem de aftapslang uit de achterplaat en verwijder de aftapplug. Laat de boiler leeglopen in een lege bak (ca. 1,5 liter).

Uitgebruikname

verwijder
aftapplug
druk enter (v)

stop? druk x

Uitgebruikname

boiler
loopt leeg
moment aub

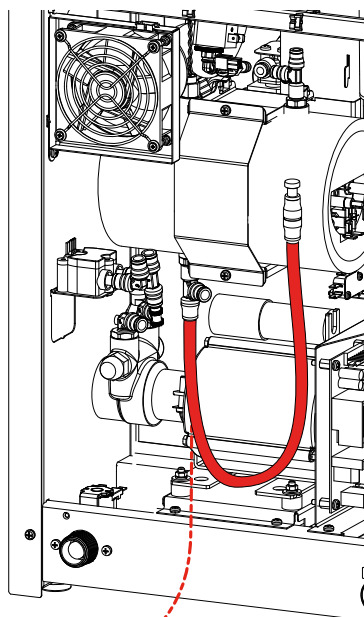
Uitgebruikname

boiler
is leeg
automaat uitschakelen

- De automaat weet nu dat het watersysteem leeg is en zal bij hernieuwd aansluiten automatisch het ingebruikname menu activeren!

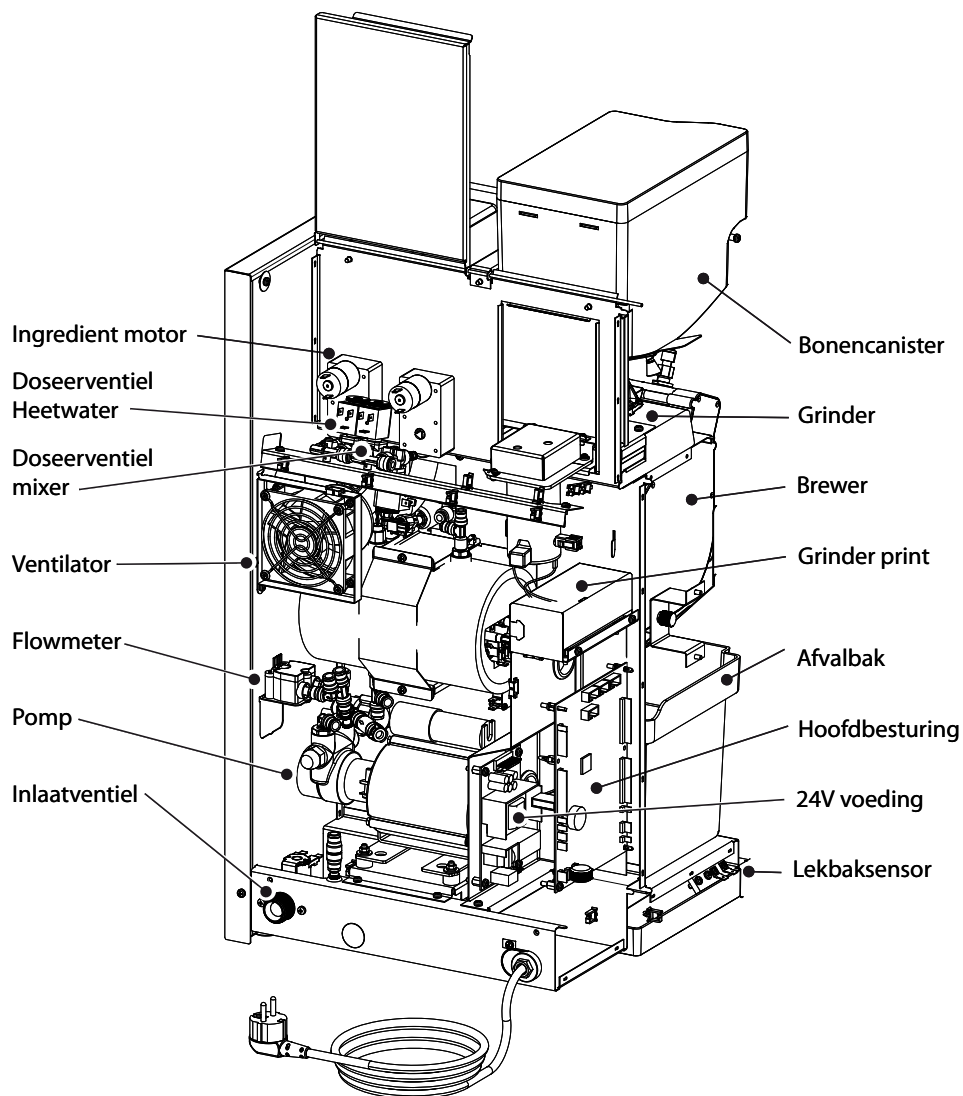
Benodigde middelen en gereedschappen:

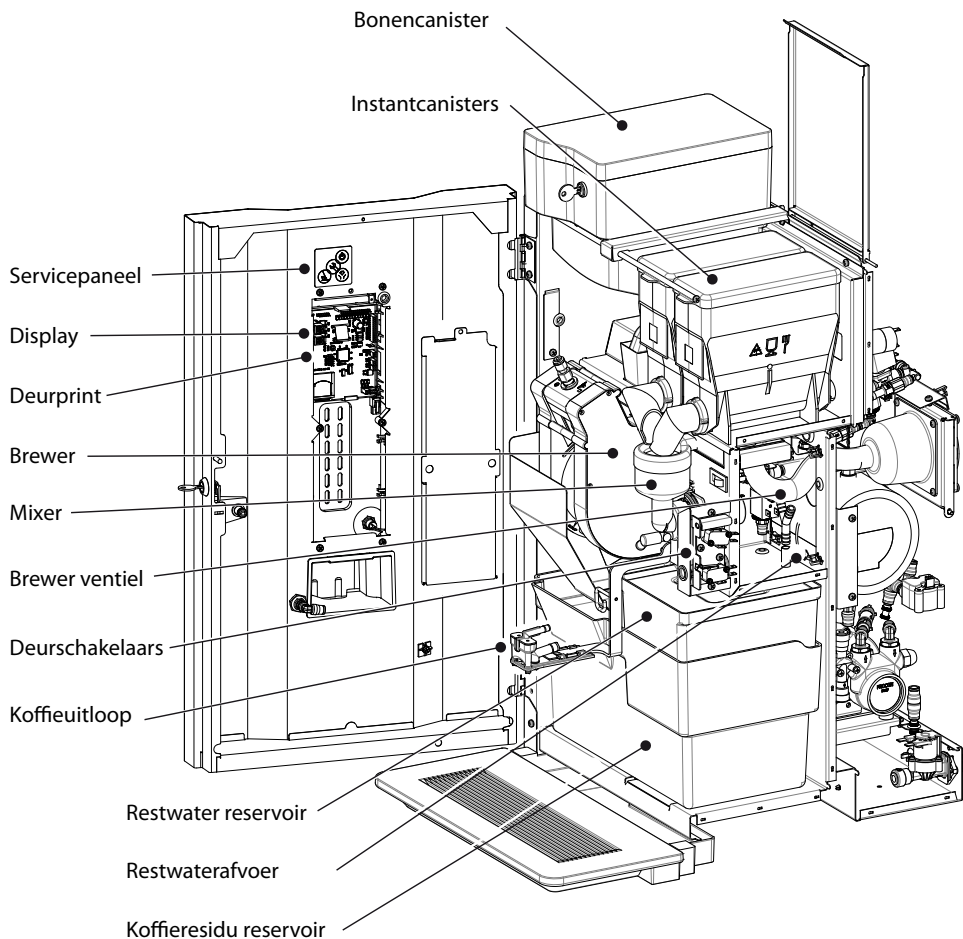
- Kruiskop schroevendraaier
- Opvangbak van ca. 1,5L



NL

8. BEREIKBAARHEID COMPONENTEN





NL

9. OVERZICHT ELEKTRONICA



WAARSCHUWING

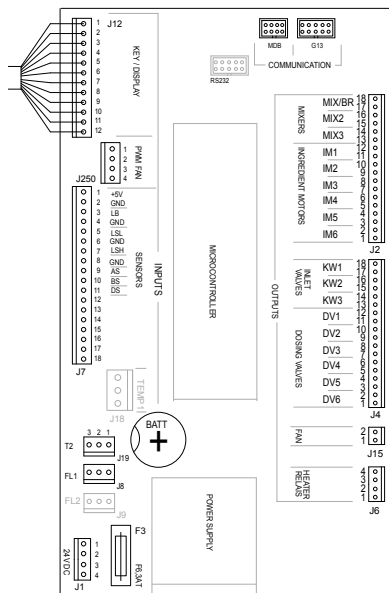
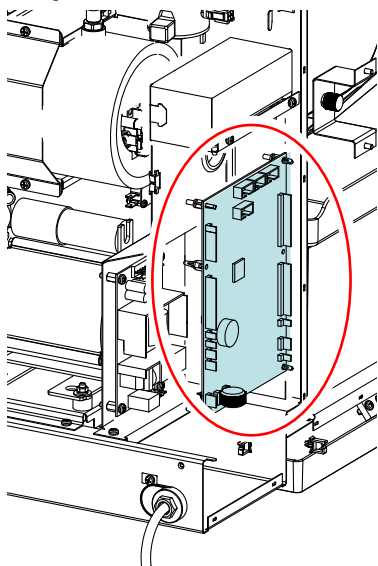
Vermijd tijdens reparatie- en of onderhoudswerkzaamheden elektrostatische ontladingen (ESD) op de besturing.

- Hoofdbesturing 9.1
- Interface / display 9.2
- Voeding 100-240Vac / 24Vdc 65W 9.3
- Grinder print 230Vac / 230Vdc 9.4

9.1 Hoofdbesturing

Deze besturing is de hoofdbesturing van het apparaat. De besturing is bereikbaar door het linker zijpaneel te demonteren (fig. 25a). Op de besturing bevinden zich de volgende belangrijke onderdelen;

- Zekering 6,3A T (art.nr. 03391); ter beveiliging van de voeding van de besturing.
- Batterij 3V Li CR2032 (art.nr. 02816); voor het behoud van de klok functie als het apparaat spanningsloos is.



9.1.1 Hoofdprint ingangen

Connector J12
Verbindingskabel tussen hoofdprint en deurprint

Connector J250 (PWM ventilator)			
Pin	Ventilator	Kleur	Opmerkingen
1	PWM signaal	zwart	
2		-	
3	plus	rood	
4	min	blauw	

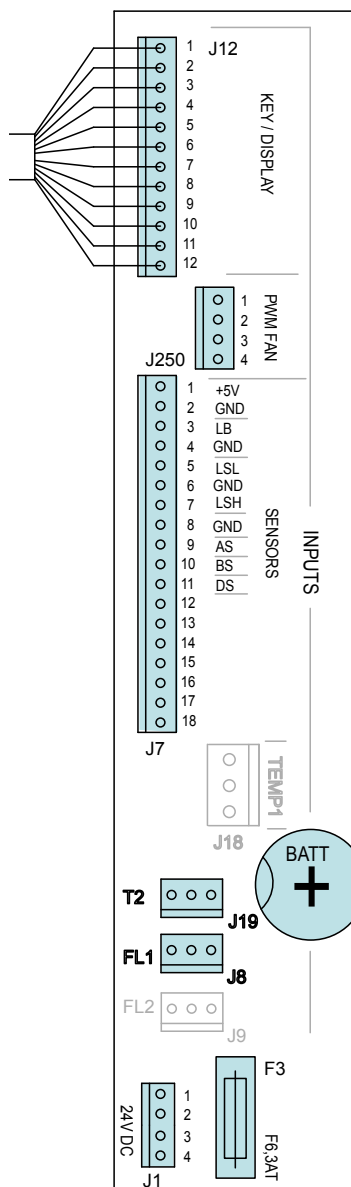
Connector J7 (Ingangen)			
Pin	Sensor	Kleur	Opmerkingen
1-2	-	-	
3	LB Lekbak	Geel	
4	GND Lekbak	Zwart	
5-8	-	-	
9	AS Afvalbak	Roze	Afvalbak in positie; contact gesloten
10	-	-	
11	DS Deur 1	Oranje	Deur gesloten; contact gesloten
12-13	-	-	
14	IN1 Brewer 1	Blauw	Brewer in vulpositie; contact 'open'
15	IN2 Brewer 2	Grijs	Brewer in vulpositie; contact 'open'
16	IN3 Deur 2	Roze	Deurslot gesloten; contact gesloten
17-18	-	-	

Connector J19 / T2 (NTC sensor)			
Pin	Sensor	Kleur	Opmerkingen
1	NTC sensor	Violet	
2	-	-	
3	NTC sensor	Violet	

Connector J8 / FL1 (Flowmeter)			
Pin	Sensor	Kleur	Opmerkingen
1	Puls	Bruin	
2	Massa	Aardscherm	
3	Plus	Wit	

Batterij B1	Lithium 3V Type CR2032	art.nr. 02816
-------------	------------------------	---------------

Zekering F3	6,3A traag	art.nr. 03391
-------------	------------	---------------



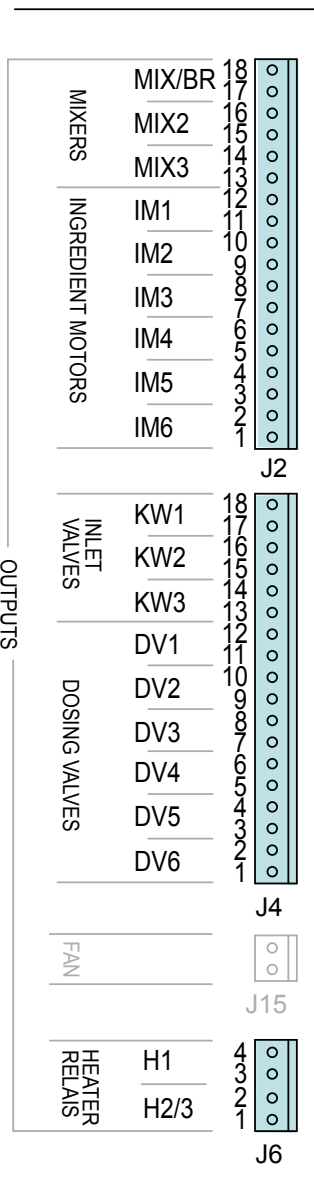
Connector J1 (Voeding)			
Pin		Kleur	Opmerkingen
1	Massa (GND)	zwart	
2	Massa (GND)	zwart	
3	+24Vdc	rood	
4	+24Vdc	rood	

9.1.2 Hoofdprint uitgangen

Connector J2			
Pin	Motor	Kleur	Opmerkingen
17-18	Brewer	Zwart	Let op juiste draairichting! Gemeenschappelijke +24dc (rode draad) op rode stip op Brewer, Mixer- en Ingrediëntmotor.
15-16	Mixer 2	Violet	
13-14	-	-	
11-12	Grinder signaal 1	Bruin	
9-10	-	-	
7-8	Ingrediënt Motor 3	Wit	
5-6	Ingrediënt Motor 4	Geel	
3-4	-	-	
1-2	-	-	

Connector J4			
Pin	Ventiel	Kleur	Opmerkingen
17-18	KW 1 (inlaatventiel)	Violet	Rode draad is gemeenschappelijke +24Vdc aansluiting
15-16	KW 2 (pomp via solid state)	Rose	
13-14	KW 3 (optioneel)	Blauw	
11-12	DV 1 (brewer ventiel)	Bruin	
9-10	DV 2 (mixer 2 ventiel)	Wit	
7-8	-	-	
5-6	DV 4 (heetwater aftap)	Groen	
3-4	DV 5	Grijs	
1-2	DV 6 (NO ventiel)	Oranje	

Connector J6			
Pin	Relais	Kleur	Opmerkingen
4	-	-	
3		-	
2	H2 /H3 Element via solid state relais	Rood	
1		Wit	

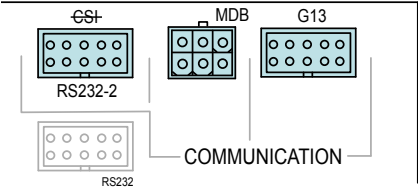


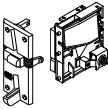
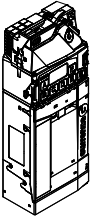
9.1.3 Hoofdpriint communicatie

De automaat beschikt over gestandaardiseerde vending machine aansluitingen voor het aansluiten van muntmechanisme, muntwisselaar of cashless betaal-systemen.

Deze aansluitingen voldoen aan het MDB-protocol van vending machines.

Neem voor meer informatie of advies contact op met onze support afdeling.



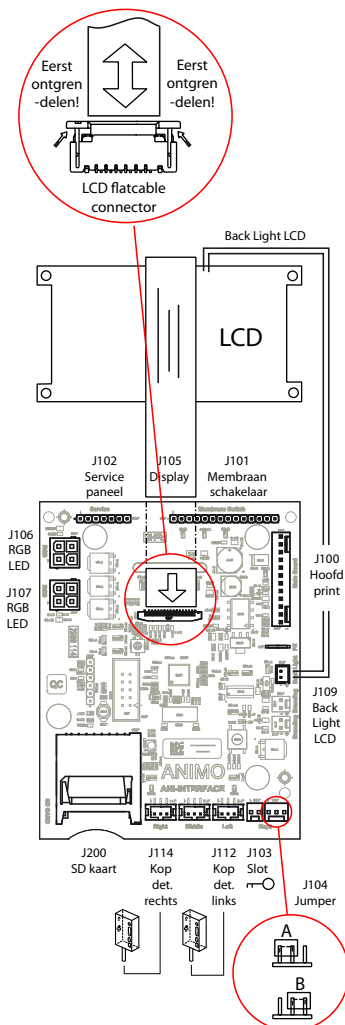
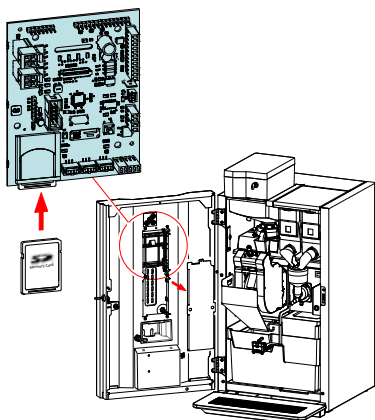
Communicatie		
Conn	Protocol	Opmerkingen
G13	Parallel interface  art.nr. 04025 03267	- Muntproever NRI G13 - Extern vrijgave contact* <i>*met een potentiaalvrij contact (puls) kan via de G13 aansluiting de automaat tijdelijk worden vrijgegeven.</i>
		- G13 Kabel 1 meter art.nr. 03392 - Extern vrijgave contact; kabel 1004237
MDB	Serieel interface MDB (Multi Drop Bus)  art.nr. 03433	- Muntwisselaar NRI C² - Cashless betaalsysteem - Telemetrie EVA DTS (SD kaart benodigd) 
		- MDB kabel 1 meter art.nr. 03479 - MDB kabel 1 meter art.nr. 1004564 (2x male connector) - MDB Y-kabel art.nr. 1002008
RS232		niet in gebruik

9.2 Interface / Display

Het interface verbindt alle componenten die zich in en op de deur bevindt en staat via een kabel met de hoofdbesturing in verbinding.

9.2.1 Aansluitingen

Interface & Display		
Conn		Opmerkingen
J100	Hoofdbesturing	
J101	Front membraanpaneel	
J102	Service membraanpaneel	
J103	Sleutelschakelaar	
J104	Jumper positie A-B	A = kop sensor; nee B = kop sensor; ja
J105	Display aansluiting	Zie demontage instructies -->
J106	RGB LED strip	
J107	RGB LED strip	
J108	-	niet gebruikt
J109	Backlight display	
J110	-	niet gebruikt
J112	cup sensor links	
J113	cup sensor midden	
J114	cup sensor rechts	heetwater doseerpositie
J200	SD kaart houder	



9.3 Voeding

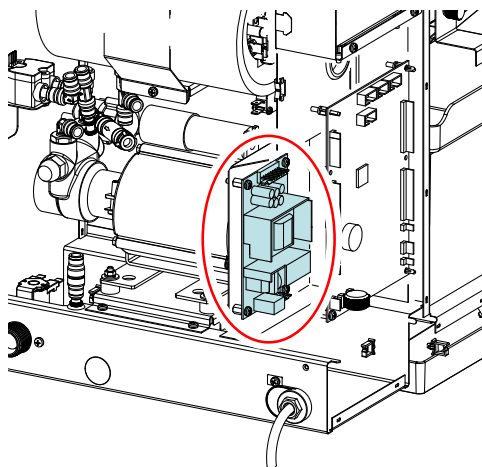
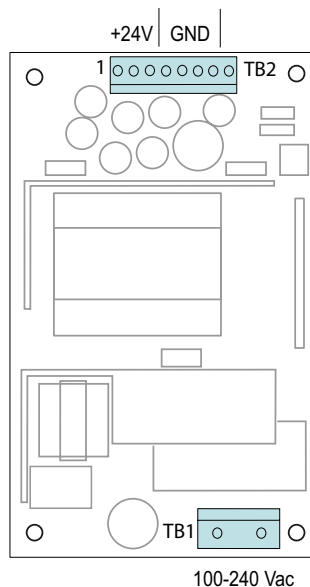
De 24Vdc voeding bestaat uit een 24Vdc - 65W geschakelde voedingsunit en is bereikbaar door de achterwand te demonteren.

- Bij overbelasting schakelt de voeding zich automatisch uit. Reset de voeding door de hoofdschakelaar uit en weer in te schakelen.

9.3.1 Aansluitingen

Connector TB2 24Vdc			
Pin		Kleur	Opmerkingen
1-3	24Vdc +	rood	
4-7	24Vdc -	zwart	
8	-	-	

Connector TB1 100-240Vac			
Pin		Kleur	Opmerkingen
1	230Vac Nul	blauw	
3	230Vac Fase	geel	



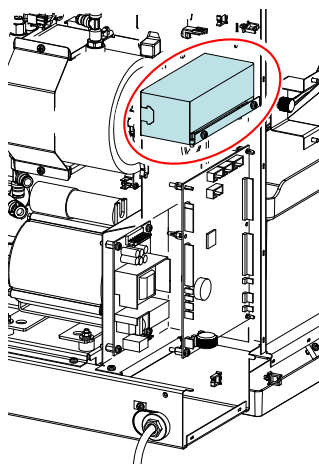
9.4 Grinder print 230Vac / 230Vdc

Deze grinder print zet m.b.v. een gelijkrichter 230Vac (wisselspanning) om in een 230Vdc (gelijkspanning) voor aansturing van de grinder motor.

Het IM1 signaal (24Vdc) van de hoofdbesturing wordt naar de aansluiting J5-J6 gevoerd (rode LED gaat aan). Dit signaal stuurt m.b.v. een triac de grinder motor aan.

Deze besturing is bereikbaar door de achterwand te demonteren.

- Zekering 3,15A T art.nr. 02580; ter beveiliging van de grinder motor.



8.4.1 Aansluitingen

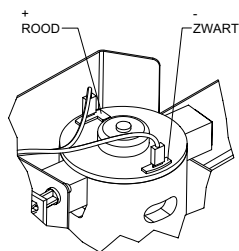
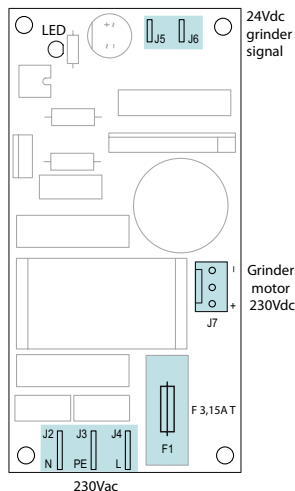
24Vdc ingrediënt 1 signaal			
Pin		Kleur	Opmerkingen
J5	24Vdc +	rood	polariteit niet belangrijk
J6	24Vdc -	bruin	

230Vdc			
Pin		Kleur	Opmerkingen
1	230Vdc +	rood	polariteit <u>wel</u> belangrijk!
3	230Vdc -	zwart	

230Vac			
Pin		Kleur	Opmerkingen
J2	230Vac Nul	blauw	
J3	PE (aarde)	gl/gr/	
J4	230Vac Fase	bruin	

Zekering F1	
3,15A traag	art.nr. 02580

Grinder motor 230Vdc			
Pin		Kleur	Opmerkingen
	230Vdc +	rood	Let op juiste draairichting! +24Vdc (rode draad) volgens tekening
	230Vdc -	zwart	



10. STORINGEN VERHELPEN



WAARSCHUWING

- Bij defecten en (schoonmaak) werkzaamheden aan het apparaat, moet de stekker uit de wandcontactdoos verwijderd worden, voordat het apparaat wordt geopend.

Inleiding

Controleer, voordat met het zoeken van de storing wordt begonnen, of alle onderdelen nog op zijn plaats zitten. Verwijder hiervoor de achterwand van het apparaat en controleer of alle printplaten, connectors, draadbomen en slangen nog goed gemonteerd zitten.

Ga na een algemene inspectie van de onderdelen aan de hand van onderstaande storingsanalyse na wat de mogelijke oorzaak van het probleem is.

#) Ingeval de kolom 'oplossing' adviseert het betreffende onderdeel te vervangen, bestaat altijd de mogelijkheid dat de storing door nog een ander probleem wordt veroorzaakt. Test daarom het apparaat grondig op zijn werking om na te gaan of de storing niet weer optreedt.

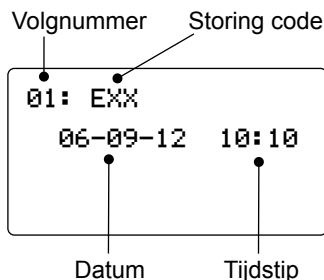
NL

10.1 Log lezen

Tijdens het gebruik worden de 20 laatst weergegeven foutmeldingen geregistreerd en opgeslagen.

Activeer voor het uitlezen van deze foutmeldingen het menu item Log lezen (menu 2.8) in het servicemenu. De eerst weergegeven error is de meest recente foutmelding.

- In de 1e regel worden dezelfde foutcodes weergegeven die in de storingsanalyse tabel staan vermeld (zie hoofdstuk 10.4).
- In de 2e regel staat de datum en tijdstip waarop de foutcode zich heeft voorgedaan.



10.2 Log wissen

Gebruik de Wis log functie (service menu 2.9) om het log te wissen.

10.3 Display meldingen tijdens gebruik

Display	Mogelijke oorzaak	Handeling
Maak uw keuze  Spoelen	Spoelprogramma niet op tijd uitgevoerd.	 Voer het spoelprogramma uit en volg de aanwijzingen in het display. Zie hoofdstuk 6. Onderhoud / 6.1 Dagelijks spoelprogramma
Maak uw keuze  Reinigen	Reinigingsprogramma niet op tijd uitgevoerd	 Voer het reinigingsprogramma uit en volg de aanwijzingen in het display. Zie hoofdstuk 6. Onderhoud / 6.2 Wekelijks spoelprogramma
Maak uw keuze  Service boiler	Boiler heeft onderhoud nodig	Zie hoofdstuk 6.3 Periodiek onderhoud / 6.3.1 Service boiler.
Maak uw keuze  Service brewer	Brewer heeft onderhoud nodig	Zie hoofdstuk 6.3 Periodiek onderhoud / 6.3.2 Service brewer en 5.4.4 Werkzaamheden.
Buiten gebruik  Boiler vult bij	Tijdens ingebruikname: boiler is nog leeg en wordt gevuld.	Geen actie nodig. Volg de aanwijzingen op het display. Als boiler gevuld is volgt 'Boiler verwarmt'.
Buiten gebruik  Boiler verwarmt	De boilertemperatuur is (tijdelijk) te laag door een te grote waterafname.	Nadat de temperatuur weer in orde is verdwijnt de melding automatisch en worden de drankkeuze toetsen weer vrijgegeven.
	Als de tekst 6 minuten lang in beeld blijft volgt een E21 boiler time out	Zie E21 boiler time out
Buiten gebruik  Lekbak is vol	Lekbak vol.	Na het legen van de lekbak verdwijnt de melding automatisch en worden de drankkeuze toetsen weer vrijgegeven
Buiten gebruik  Afvalbak vol	De maximaal aantal te zetten kopjes koffie die in de afvalbak passen is bereikt.	Afvalbak legen. Bij het terugplaatsen van de bak reset de kopjes teller automatisch.
Buiten gebruik  Afvalbak ontbreekt	Afvalbak wordt niet gedetecteerd.	Controleer afvalbak.

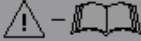
Display	Mogelijke oorzaak	Handeling	
Buiten gebruik  Deur open	Uit veiligheidsoogpunt wordt de automaat uitgeschakeld als deze geopend wordt.	De automaat kan met geopende deur in werking worden gezet door gebruik te maken van de deur-pen.	
Buiten gebruik  Stand-by	De automaat staat op stand-by.	Deze functie kan handmatig of automatisch zijn ingesteld, zie operatormenu.	
 Sluit deur	Deurslot niet goed gesloten. Heetwater dosering niet mogelijk.	Deurslot sluiten.	
Buiten gebruik  Spoelen	Spoelprogramma niet op tijd uitgevoerd. Automaat blokkeert.		Voer het spoelprogramma uit en volg de aanwijzingen in het display. Zie hoofdstuk 6. Onderhoud / 6.1 Dagelijks spoelprogramma
Buiten gebruik  Reinigen	Reinigingsprogramma niet op tijd uitgevoerd. Automaat blokkeert.		Voer het reinigingsprogramma uit en volg de aanwijzingen in het display. Zie hoofdstuk 6. Onderhoud / 6.2 Wekelijks spoelprogramma
koffie plaats kopje 	Er is een drank gekozen zonder dat er een kop onder de uitloop staat	Plaats eerst kopje onder de uitloop	
koffie plaats kop onder juiste uitloop 	Er is een drank gekozen zonder dat er een kop onder de juiste uitloop staat	Plaats kopje onder de juiste uitloop	
uw drank is afgebroken	Het kopje is te vroeg verwijderd.	Laat het kopje gedurende de bereiding onder de uitloop staan.	

Display	Mogelijke oorzaak	Handeling
Maak uw keuze  kop sensor links fout	De in het display vermelde kop detectie defect Kop detectie venster vervuilt	Storing is (tijdelijk) op te heffen door op de stopstoets de drukken. Na 20 keer resetten wordt deze error in het logmenu geregistreerd. Kop detectie venster schoonmaken. Kop detectie vervangen.
Maak uw keuze  kop sensor midden fout		
Maak uw keuze  kop sensor rechts fout		

10.4 Storinganalyse

Display	Mogelijke oorzaak	Handeling
Buiten gebruik  –  E3 Vulfout	Boiler vult te langzaam. Tijdens ingebruikname moet het inlaatventiel KW1 binnen 180sec. de boiler hebben gevuld.	Controleer de waterdruk, draai water-toevoer-kraan geheel open, controleer aansluitslang op knikken. Schakel apparaat uit en weer aan.
E5 Brewer fout	Brewer schakelaars komen niet in de juiste positie tijdens opstarten van de automaat (initialisatie proces). Gedetecteerd door brewer schakelaar 1 (rechts)	Controleer of brewer goed in motor unit is geplaatst. Controleer brewer schakelaar 1 & brewer hendel rechts op juiste werking in het servicemenu 2.7 Hardware test
E6 Boiler temperatuur	Temperatuur sensor meet een temperatuur boven de 105°C.	Controleer de watertoevoer op lucht.
		Controleer temperatuursensor werking in het servicemenu 2.7 Hardware test
		Controleer of de droogkookbeveiliging uitgeschakeld. Reset indien nodig.
E7 Brewer motor fout	Brewer motor is vastgelopen. Brewer motor uitgang overbelast (te hoge stroom). Besturing heeft uitgang uitgeschakeld.	Reiniging brewer met de reinigingskwast. Schakel apparaat uit en weer aan.
		Controleer gemalen koffiedosering (gram). Schakel apparaat uit en weer aan.
E8 Mixer 2 fout	Mixer 2 motor vastgelopen. Mixer 2 motor uitgang(en) overbelast (te hoge stroom). Besturing heeft uitgang uitgeschakeld.	Controleer of mixer 2 vervuild- of foutief gemonteerd is. Reinig en/of controleer of de rotor vrij kan draaien. Schakel apparaat uit en weer aan.
E10 Ventiel fout	Ventiel uitgang(en) overbelast (te hoge stroom). Besturing heeft uitgang uitgeschakeld.	Controleer ventielen en bedrading op sluiting. Schakel apparaat uit en weer aan.
E11 Ingrediënt motor fout	Ingrediënt motor(en) vastgelopen Ingrediënt motor uitgang(en) overbelast (te hoge stroom). Besturing heeft uitgangen uitgeschakeld.	Controleer de aandrijfmotoren op werking in het servicemenu 2.7 Hardware test . Canister(s) legen en grondig reinigen. Schakel apparaat uit en weer aan.
E13 Mixer groep fout	Brewer en Mixer uitgang groep overbelast (te hoge stroom). Besturing heeft uitgangen uitgeschakeld.	Voer de controle handelingen uit zoals genoemd bij E7 en E8. Schakel het apparaat uit en weer aan.

Display	Mogelijke oorzaak	Handeling
Buiten gebruik  -  E14 Uitgang groep fout	Ingrediënt motor uitgang groep overbelast (te hoge stroom). Besturing heeft uitgangen uitgeschakeld. Ventiel uitgang groep overbelast (te hoge stroom). Besturing heeft uitgangen uitgeschakeld.	Voer de controle handelingen uit zoals genoemd bij E11. Schakel het apparaat uit en weer aan. Voer de controle handelingen uit zoals genoemd bij E10. Schakel het apparaat uit en weer aan.
E17 MDB fout	Er is geen communicatie tussen automaat en MDB betaalsysteem	Controleer de verbinding tussen de automaat en MDB betaalsysteem.
E18 Mixer groep FET fout	Brewer- of mixer motor uitgang blijft ingeschakeld.	Brewer- of mixer motor uitgang (FET) defect. Besturing vervangen.
E19 uitgang FET fout	Ingrediënt motor / ventiel / ventilator uitgang blijft ingeschakeld	Ingrediënt motor / ventiel / ventilator uitgang (FET) defect. Besturing vervangen.
E20 Software fout	Software fout	Automaat resetten. Defaults laden. Nieuwe software installeren.
E21 boiler timeout	Verwarmingselement wordt 6 minuten aangestuurd. Als boiler dan nog steeds niet op temperatuur gekomen is volgt deze error.	Controleer de watertoevoer op lucht. Controleer droogkookbeveiliging op boiler. Controleer het logmenu. Indien E6 boiler temperatuur heeft de boiler doorgekookt. Controleer de NTC voeler en bedrading/verbinding en controleer SSR. Controleer verwarmingselement.
E22 recept timeout	Maximale bereidingstijd overschreden (120sec.). De bereidingstijd van een recept wordt overschreden.	Schakel apparaat uit en weer aan. Voer het spoelprogramma uit. Schakel apparaat uit en weer aan. Voer het reinigingsprogramma uit. Schakel apparaat uit en weer aan. Controleer de pompdruk (10 bar). Schakel apparaat uit en weer aan. Controleer of koffiemaling niet te fijn is. Vervang de brewer zeefjes.
E23 inlaatventiel fout	Flowmeter registreert waterflow terwijl inlaatventiel elektrisch gesloten is.	Schakel apparaat uit en weer aan. Controleer inlaatventiel op werking.

Display	Mogelijke oorzaak	Handeling
Buiten gebruik  E24 brewer fout	Brewer schakelaars komen niet in de juiste positie tijdens het zet-proces. Gedetecteerd door brewer schakelaar 2 (links)	Controleer of brewer goed in motor unit is geplaatst. Controleer brewer schakelaar 2 & brewer hendel links op juiste werking in het servicemenu 2.7 Hardware test
E25 flowmeter fout	Inlaatventiel is elektrisch geopend, maar flowmeter registreert geen waterflow.	Controleer de waterdruk, draai watertoevoer-kraan geheel open, controleer aansluitslang op knikken. Controleer inlaatventiel en flowmeter op werking. Schakel apparaat uit en weer aan.
	De waterdruk is weggefallen of de watertank (stand-alone opstelling) is leeg.	Controleer na welke recept de error ontstaat en controleer de doseerventielen op juiste werking. DV1 brewer, DV2 mixer en DV4 heet water. Vervang zonodig. Schakel apparaat uit en weer aan.
E26 Temperatuur te laag	Temperatuur sensor meet een boiler temperatuur onder 0°C.	Boiler en / of NTC sensor is bevroren. Laat de machine opwarmen tot kamertemperatuur.
E27 Sluiting NTC	Temperatuur sensor meet een boiler temperatuur hoger als 125°C. Of temperatuur sensor heeft Kortsluiting.	Controleer de NTC voeler en bedrading/verbinding.
E28 Geen NTC	Temperatuur sensor wordt niet gedetecteerd.	Controleer de NTC voeler en bedrading/verbinding.

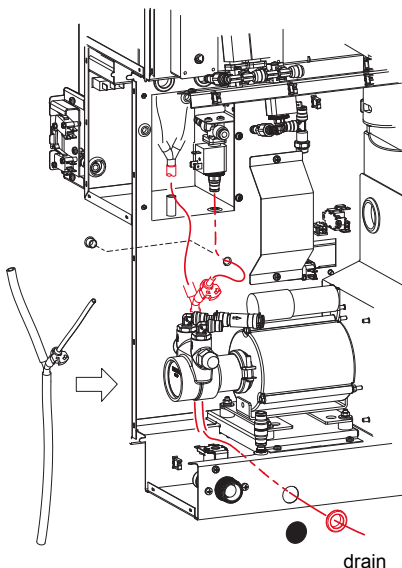
11. SPECIALE OPTIES

1.1 Inbouwen afvoerset

Benodigde middelen en gereedschappen:

- Kruiskop schroevendraaier
- Afvoerset [1001347]

1. Verwijder de kunststof stop onder het brewer ventiel en naast het inlaat ventiel.
2. Verwijder de afvoerslangtjes van het Y-stuk en brewer ventiel.
3. Sluit de korte siliconenslang aan op het Y-stuk.
4. Sluit de 6mm teflonslang aan op de spoelzijde van het brewer ventiel.
5. Plaats de kunststof tule in het gat naast het inlaatventiel
6. Voer de lange siliconenslang achter de boiler en pomp langs door naar de tule.
7. Sluit de afvoerslang aan op een afvoer of jerrycan.
8. Verwijder het restwater reservoir uit de machine.
9. Controleer of de ingebouwde afvoerset het restwater goed naar de afvoer afvloeit door een aantal test consumpties af te nemen.

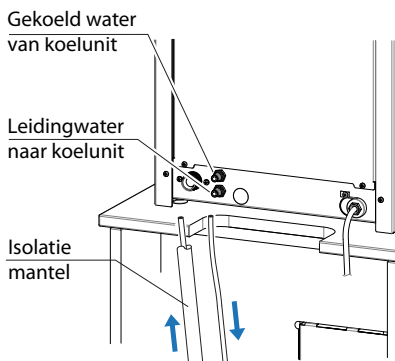


11.2 Installatie OptiBean Hot&Cold

Benodigde apparaten:

- OptiBean H&C
- Onderkast met koelunit [1001569].

1. Installeer de koelunit in de onderkast volgens meegeleverde instructies.
2. Sluit de automaat aan op de waterleiding (incl. waterfilter) en elektriciteit. Sluit de koelunit aan op de elektriciteit.
3. Sluit de slangen van de koelunit aan op de insteekkoppelingen op de achterzijde van de automaat.
4. Programmer een koudwater recept op een van de lege toetsen.
5. Spoel- en ontluicht het koudwater systeem door een paar liter water af te tappen.



11.3 Installatie OptiBean met doorvoer naar afvalbak.

Benodigde apparaten:

- OptiBean
- Onderkast met doorvoer naar afvalbak [1001559].
- Bovenblad met doorvoer, [65031] klein of [65032] groot.

1. Installeer de onderkast volgens meegeleverde instructies.
2. Installeer de met de onderkast meegeleverde afvoerset, zie hoofdstuk 10.1.
3. Verwijder het rvs paneel in de bodem van de automaat en centreer de automaat over de doorvoerkoker.
4. Vervang de standaard koffie afvalbak voor de speciale afvalbak met rvs trechter en plaats deze in de automaat.
5. Sluit de automaat aan op de waterleiding (incl. waterfilter) en elektriciteit.
6. Sluit de afvoerslang aan op een afvoer of jerrycan.
7. Wijzing de afvalbak teller: **Service menu / 2.13 Overige instellingen / Afvalbak management / Aantal zetsels tussen 300 en 500 koppen.**

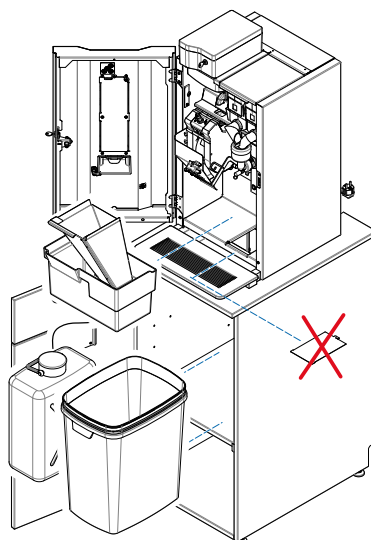
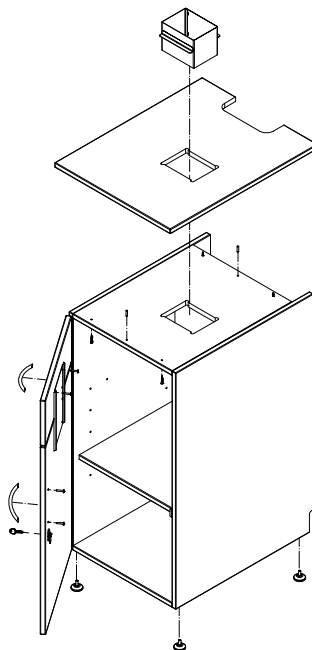
2.13 Overige instellingen

2.13.0 Afvalbak management

2.13.00 Aantal zetsels

Wij ontraden de afvalbak vol signaal uit te schakelen. Door regelmatig de afvalbak & trechter voor reiniging uit de automaat te nemen zal de teller automatisch resetten.

8. Plaats de grote afvalbak recht onder de koffiedoorvoer



NL

12. BETAALSYSTEMEN

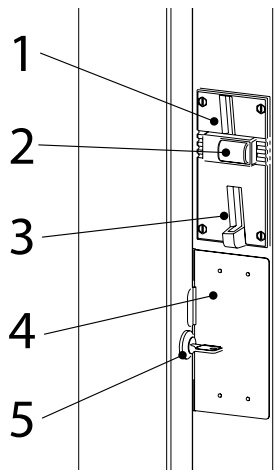
12.1 Muntmechanisme (optioneel)

De OptiBean is optioneel verkrijgbaar met een muntmechanisme geschikt voor Euro's (€ 0,05 t/m 2,00). Andere valuta zijn op aanvraag verkrijgbaar.

Het muntmechanisme kan tevens eenvoudig voor een token (koffiemuntje) geprogrammeerd worden.

Achteraf een automaat voorzien van een muntmechanisme behoort ook tot de mogelijkheden. De rechterzijwand wordt vervangen door een brede zijwand waar het muntmechanisme met geldlade is ingebouwd.

1. Geldinworp
2. Retourknop
3. Retoursleuf
4. Geldlade
5. Deurslot (sluit tegelijk geldlade af)



12.1.1 Standaard configuratie

hiernaast afgebeeld figuur geeft de standaard configuratie van de DIL-schakelaars weer, S1-10 ON

Het muntmechanisme is d.m.v. aansluiting met de automaat verbonden.

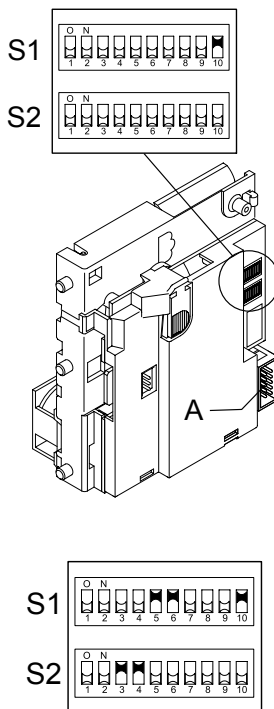
12.1.2 Munten sperren

Indien gewenst kunnen bepaalde euromunten gesperd worden m.b.v. DIL-Schakelaarblok S1 + S2

Munt	DIL +	DIL
€ 0,05	S1-1	S1-7
€ 0,10	S1-2	S1-8
€ 0,20	S1-3	S2-1
€ 0,50	S1-4	S2-2
€ 1,00	S1-5	S2-3
€ 2,00	S1-6	S2-4
Token 607	-	S2-5
Token Eagle	-	S2-6
Token nieuw	-	S2-7
Token nieuw	-	S2-8
ON = gesperd / OFF = vrij		

Voorbeeld € 1,00 en € 2,00 muntstuk sperren

- S1-5, S2-3 -> ON (€ 1,00 gesperd)
- S1-6, S2-4 -> ON (€ 2,00 gesperd)



12.1.3 Bestaande koffiemunt (token) activeren

De hiernaast afgebeelde token is reeds standaard in het muntmechanisme geprogrammeerd.

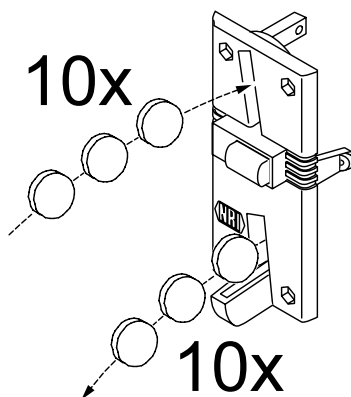
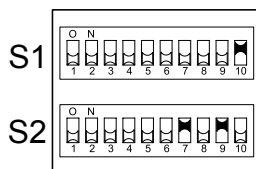
Stel het servicemenu in zoals omschreven in het onderstaande hoofdstuk vanaf punt 4.

Art. Nr. token 03344



12.1.4 Nieuwe koffiemunt (token) programmeren

- Benodigd; 10 koffiemuntjes
 - Attentie; onthoud de DIL-schakelaar standen van eventueel geblokkeerde munten. Laat S1.10 op ON staan!
1. De volgende DIL-schakelaars op Schakelaarblok S2 naar boven op ON zetten.
 - a) zet eerst S2-9 Teach-mode (aanleren) op ON
 - b) zet daarna S2-7 muntkanaal 6 (TM) op ON
 2. Minstens 10x een token inwerpen. (niet 10x dezelfde). Na inworp van de 10 munten trekt de blockerspooel (inwendig) eenmaal aan.
 3. Programmeren afsluiten DIL-schakelaar S2-9 naar beneden op OFF zetten. Is het opslaan succesvol, trek de blockerspooel nogmaals eenmaal aan. Zet daarna ook S2-7 weer op OFF. (Om een programmering af te breken, eerst S2-7 en daarna S2-9 op OFF zetten).
 4. Servicemenu; verander muntkanaal 6 (menu item 2.5 Betaalsysteem) van €2,00 naar TOKEN.
 5. De token worden nu door het muntmechanisme als betaalmiddel aangenomen.



12.1.5 Euro's & Tokens accepteren

Vooraf hoofdstuk 12.1.3 en 12.1.4 uitvoeren.

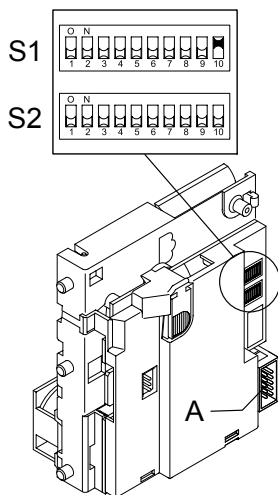
- Open het servicemenu
- Stel een prijs in bij menu 2.2 Toetsinstellingen / Toets 1-12 / Prijs (bijv. € 0,50)
- Vrijgave recepttoetsen vind plaats na voldoende inworp van Euro's of bij inworp van een Token!

12.1.6 Alleen Tokens accepteren (geen Euro's)

Vooraf hoofdstuk 12.1.3 en 12.1.4 uitvoeren.

1. Open het servicemenu
2. Stel TOKEN in bij menu 2.2 Toetsinstellingen / Toets 1-12 / Prijs.
3. Blokkeer de € 0,05 t/m 2,00 d.m.v. de DIL schakelaars op het muntmechanisme en m.b.v. onderstaande tabel
4. Vrijgave recepttoetsen vindt nu alleen plaats na inworp van een Token!

Munt	DIL +	DIL
€ 0,05	S1-1	S1-7
€ 0,10	S1-2	S1-8
€ 0,20	S1-3	S2-1
€ 0,50	S1-4	S2-2
€ 1,00	S1-5	S2-3
€ 2,00	S1-6	S2-4
ON = gesperd / OFF = vrij		



12.1.7 Muntbaan reinigen

Het muntmechanisme moet van tijd tot tijd met een vochtige doek schoongemaakt worden (lauwwarm water met mild reinigingsmiddel). Verder is er geen aanvullend onderhoud nodig.

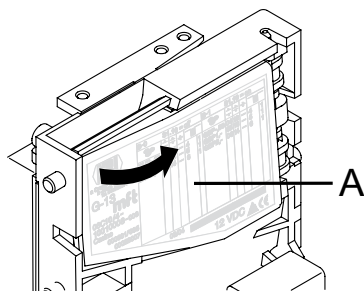


ATTENTIE

- De doek mag in geen geval zo nat zijn, dat vloeistof in het systeem loopt omdat anders de printplaat beschadigd.
- Gebruik geen oplos- en/of schuurmiddelen die het kunststof aantasten.
- Wij adviseren een watervrij oppervlakte reiniger te gebruiken (bv Surface 95) om vet en vuil te verwijderen van de muntbaan.



1. Apparaat uitschakelen.
2. Demonteer muntmechanisme uit zijwand.
3. Muntbaanklep [A] voorzichtig openklappen en openhouden.
4. Muntbaan met doek reinigen en muntbaanklep weer sluiten.
5. Apparaat weer inschakelen.



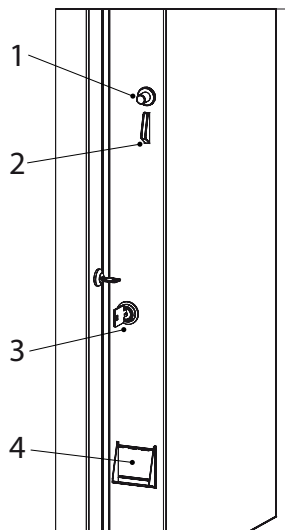
12.2 Muntwisselaar (optioneel)

De OptiBean is optioneel verkrijgbaar met een muntwisselaar geschikt voor Euro's (€ 0,05 t/m 2,00).

Andere valuta zijn op aanvraag verkrijgbaar.

De wisselaar beschikt over 6 wisselgeld buizen (€ 0,05 / 2x 0,10 / 0,20 / 0,50 / 1,00).

- | | |
|------------------|------------------------------|
| 1. Retourknop | 6. Inworp trechter |
| 2. Geldinworp | 7. Display |
| 3. Deurslot | 8. Toetsenpaneel |
| 4. Wisselgeld | 9. Cassette verwijder hendel |
| 5. Retour hendel | 10. Geld cassette |



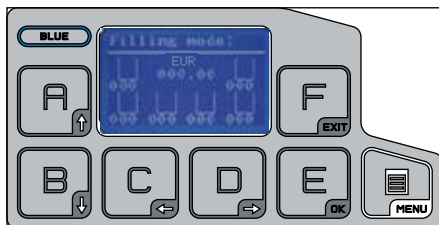
NL

12.2.1 Geldbuizen vullen

Wij adviseren de geldbuizen te vullen via de geldinworp.

1. Activeer vulmodus:

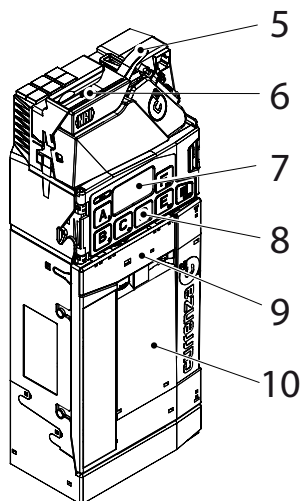
Hoofdmenu > F = Vul modus



2. Werp het geld in door de opening [2] of [6].
3. De geldbuizen zijn vol als de display [*werp geld in*] weergeeft. Als de display [*werp gepast geld in*] weergeeft bevatten de buizen nog niet genoeg geld (wisselgeld).
4. Ga terug naar de operator modus door de MENU toets 2x in te drukken

12.2.2 Geldbuizen legen

Verwijder de complete wisselgeld cassette [10] door deze er met de cassetten verwijder hendel [9] uit te trekken.



12.2.3 Nieuwe koffiemunt (token) programmeren

De hiernaast afgebeelde token is reeds standaard in het muntmechanisme geprogrammeerd [Token A].

Voor het programmeren van een nieuwe token [B] voor gedetailleerde token teach (aanleren) zie de NRI technische documentatie.

Attentie; schakel de automaat twee keer UIT/AAN nadat nieuwe token is geprogrammeerd.



12.2.4 Reinigen

Alleen de muntbaanklep en muntsorteerder moet van tijd tot tijd worden schoongemaakt.



ATTENTIE

- De doek mag in geen geval zo nat zijn, dat vloeistof in het systeem loopt omdat anders de printplaat beschadigd.
- Gebruik geen oplos- en/of schuurmiddelen die het kunststof aantasten.
- Wij adviseren een watervrij oppervlakte reiniger te gebruiken (bv Surface 95) om vet en vuil te verwijderen van de muntbaan.

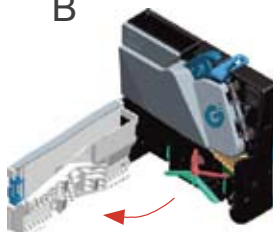
1. Apparaat uitschakelen.
2. Ontgrendel de muntsorteerder (blauwe hendel rechts van de display) en klap het open [A & B].
3. Muntbaanklep [C] voorzichtig openklappen aan de inworptrechter en houdt deze open.
4. Verwijder al het vuil en stof met een kleine kwast of perslucht.
5. Reinig de volledige muntbaan, voor-en achterkant, met een vochtige doek.
6. Laat alles drogen.
7. Sluit muntbaanklep en muntsorteerder.
8. Apparaat weer inschakelen.



A



B



C

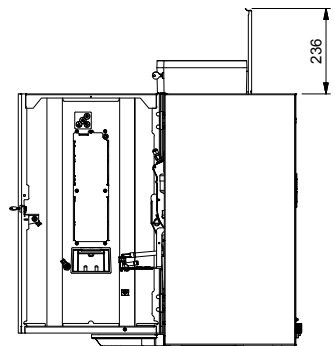
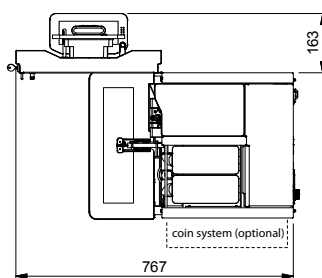
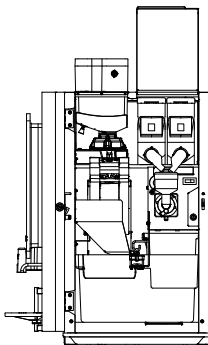
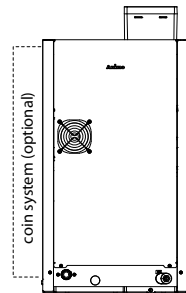
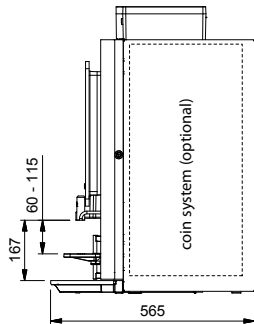
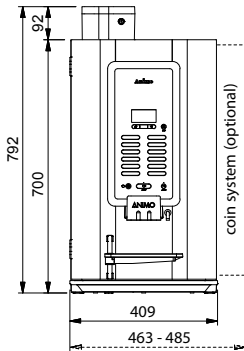
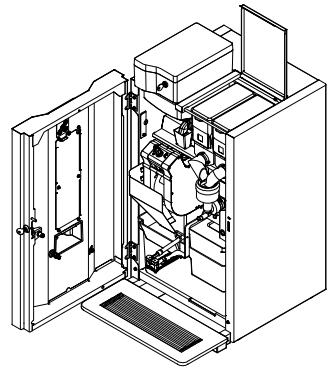
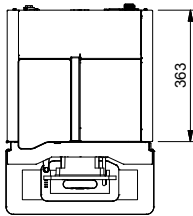
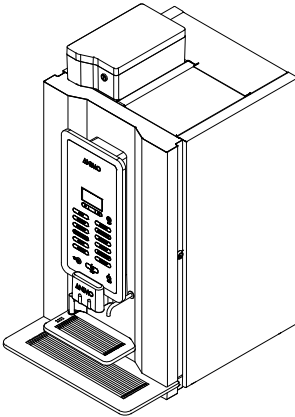


12.2.5 Storingsanalyse

Voor een gedetailleerde diagnose van de storing, zie de NRI technische documentatie.









DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands

Tel. no. +31 (0) 592 376376
Fax no. +31 (0) 592 341751
E-mail: info@animo.nl

www.animo.eu