

Animo®

OPTIVEND

Choco

1

2

3

4

1 TS /TL

2 TS

3 TS

4 TS

HS



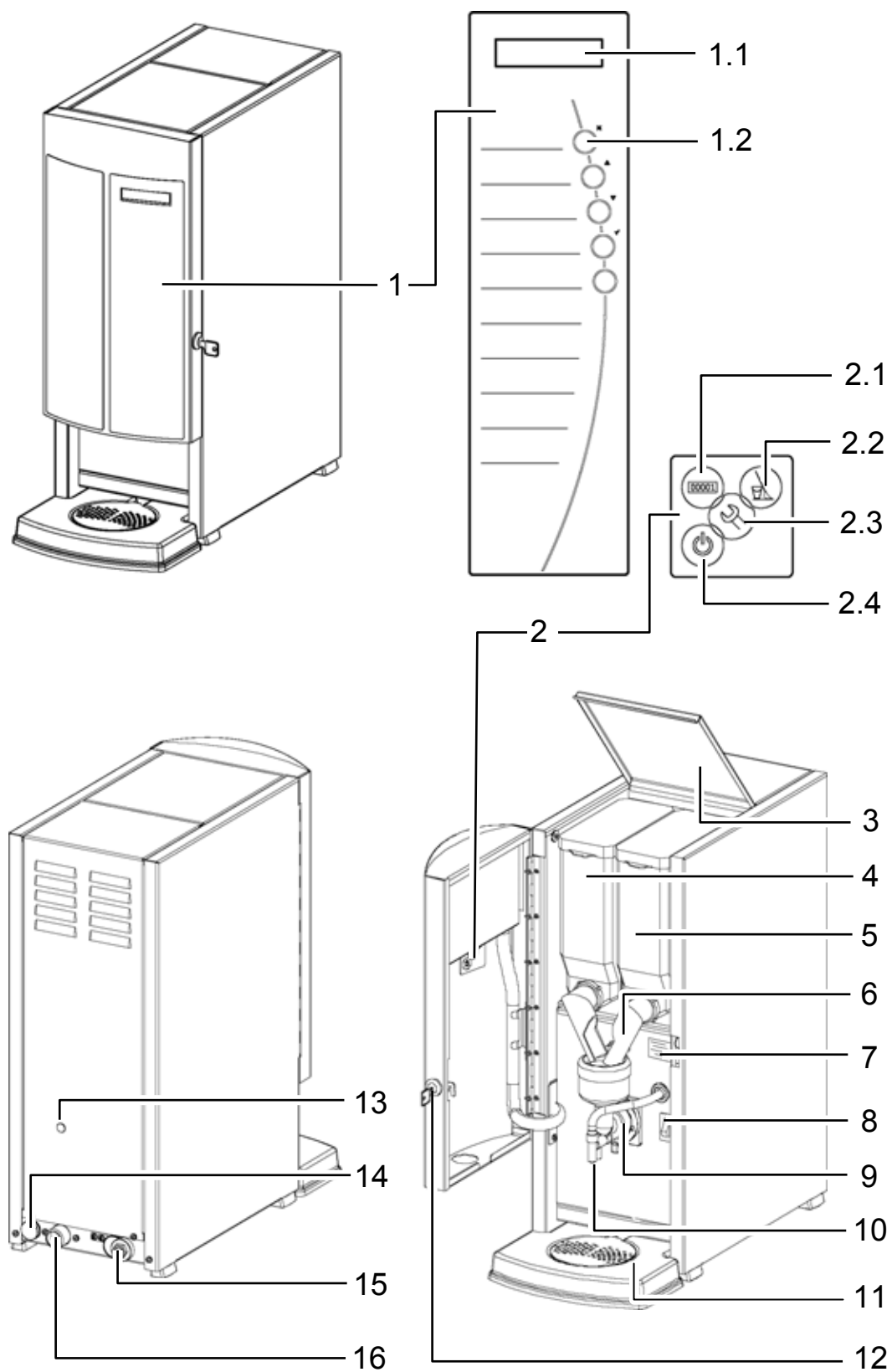
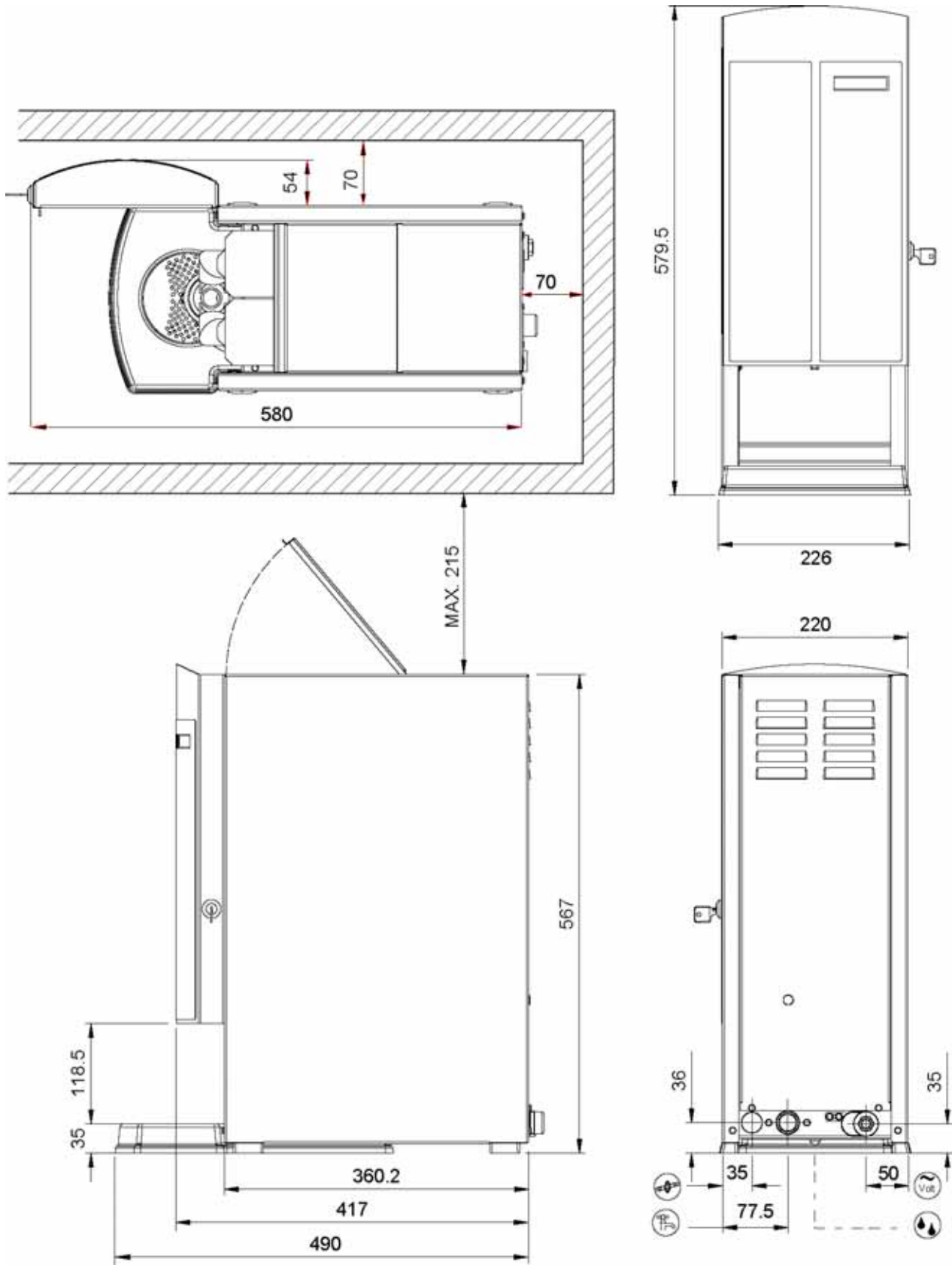
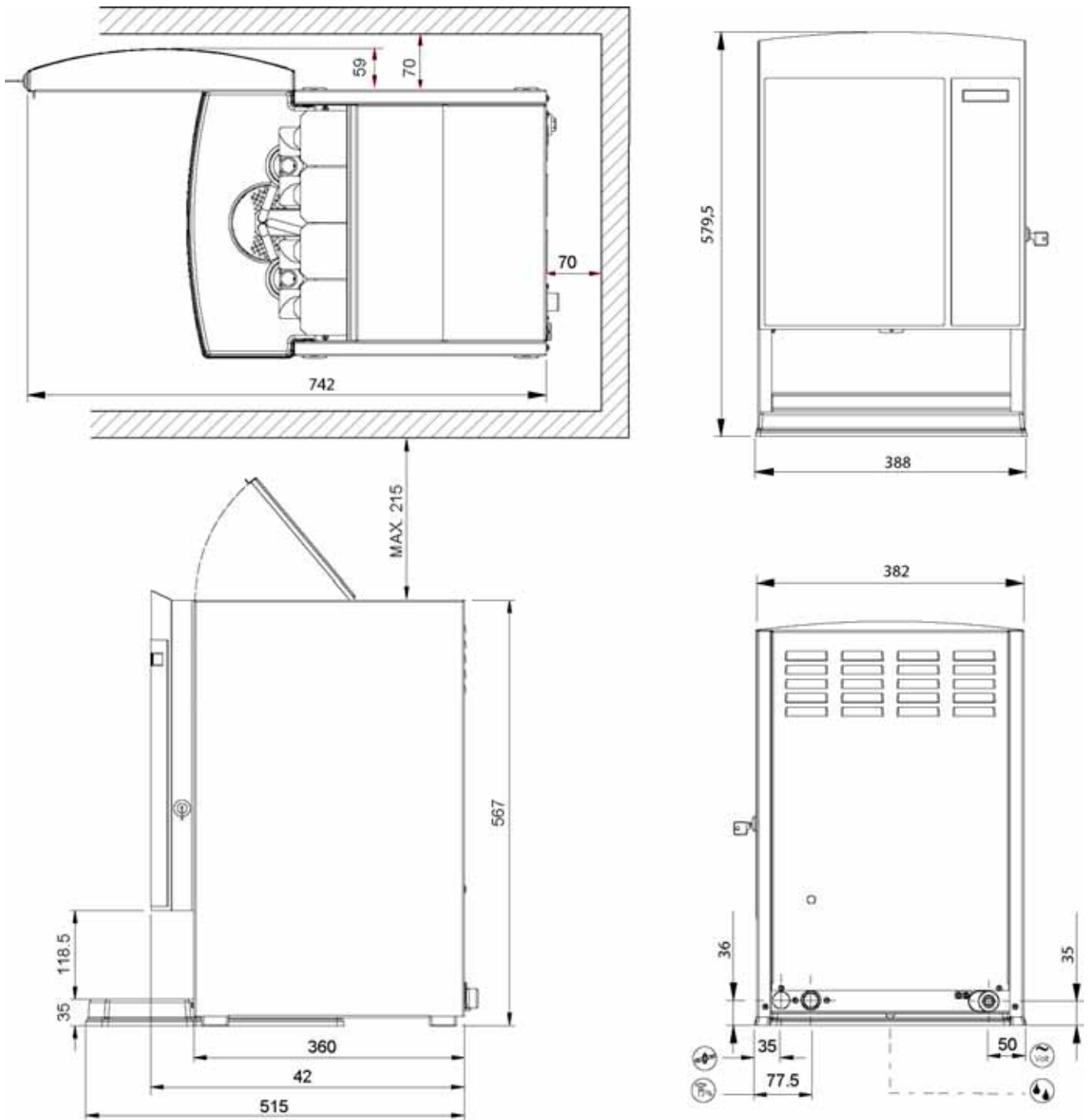


Fig. / Abb. 1



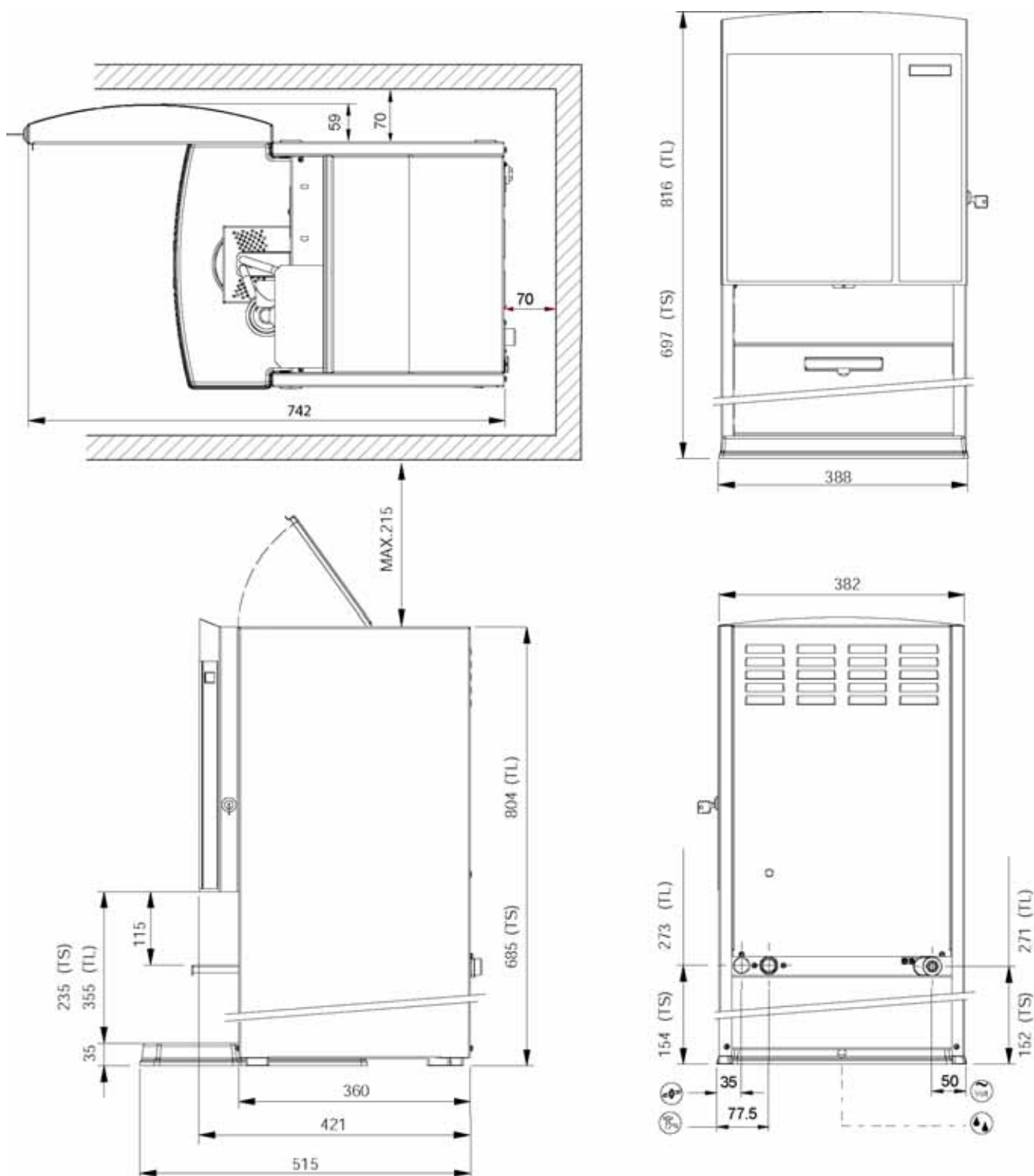
Afmetingen / Dimentions / Maße: OptiVend CHOCO, 1 & 2

Fig. / Abb. 2.



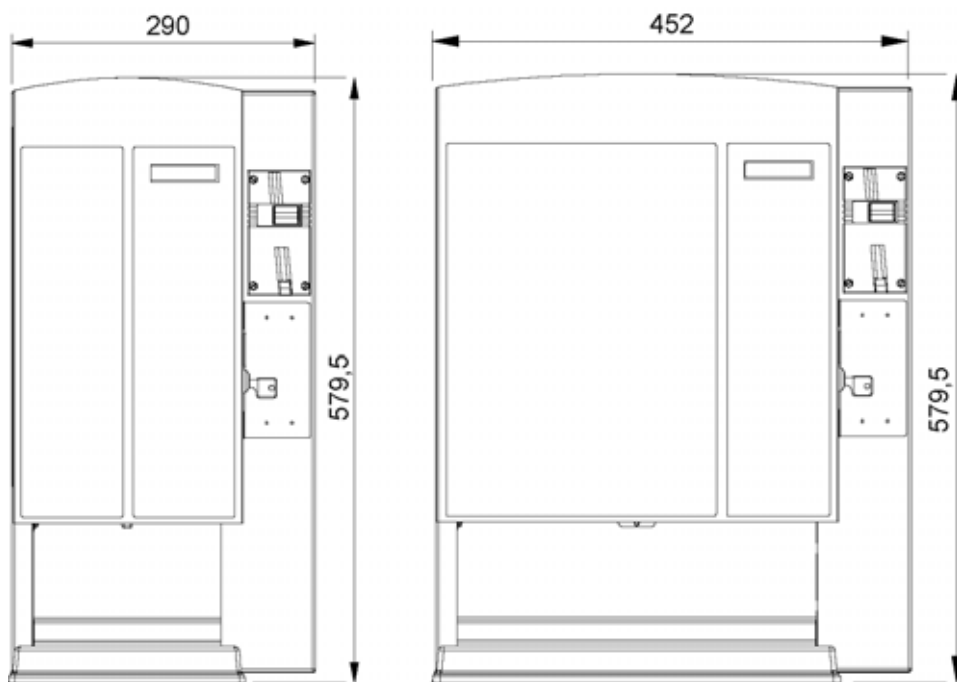
Afmetingen / Dimentions / Maße: OptiVend 3 & 4

Fig. / Abb. 3.



Afmetingen / Dimensions / Maße: OptiVend
 TS (Thermos Small): 1 TS, 3 TS, 4 TS, HS
 TL (Thermos Large): 1 TL

Fig. / Abb. 4.



Afmetingen / Dimentions / Maße:
OptiVend met muntmechanisme
OptiVend with coin mechanism
OptiVend mit Münzprüfer
OptiVend avec monnayeur

Fig. / Abb. 5.

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT.....	8
Verwendungszweck.....	10
Sicherheitsvorkehrungen.....	12
Maschinen und Umwelt.....	13
1. ALLGEMEINES.....	14
1.1 Ein schneller Blick auf die Maschine.....	14
1.1.1 Wichtige Teile (Abb. 1).....	14
1.1.2 Wichtige Teile Mixereinheit (fig. 6).....	14
2. TECHNISCHE DATEN.....	15
2.1 Kraftstromausführung.....	16
2.2 OptiVend HS (High Speed) Ausführung.....	17
3. INSTALLATION.....	18
3.1 Auspacken.....	18
3.2 Vorbereitung der Aufstellung.....	18
3.3 Wasseranschluß.....	19
3.3.1 Wasserbehandlung (Abb. 8).....	19
3.3.2 Wasserpumpe Stand-alone (Abb. 9).....	19
3.3.3 Unterschrank (Abb. 10).....	19
3.4 Elektrischer Anschluß.....	20
3.5 Abfluss-Tropfschale.....	21
3.6 Rezeptstreifen anbringen.....	21
3.7 Standard Rezept Einstellungen.....	22
3.7.1 OptiVend 5 Tasten.....	22
3.7.2 OptiVend 10 Tasten.....	23
3.8 Zutatenbehälter Füllen.....	24
3.9 Aufstellen.....	25
4. ERSTE INBETRIEBNAHME.....	25
4.1 Inbetriebnahme / Durchspülen des Heißwassersystems.....	25
4.2 Inbetriebnahme Operator-/Servicemenü.....	26
5. BEDIENUNGSTASTATUR.....	27
5.1 Bedienungstastatur Vorderseite.....	27
5.2 Servicetastatur (Tür Innenseite).....	28
6. MENUSTRUKTUR.....	29
6.1 Das Bedienermenü.....	29
6.2 Das Operatormenü.....	30
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	31
7.1 Zutatenbehälter Nachfüllen.....	31
7.2 Vorbereitungen.....	32
7.3 Tasse dosieren.....	32
7.4 Kanne dosieren (OptiVend TS/TL).....	32
7.5 Bezahlte Ausgabe Münzmechanismus (optional).....	33
7.5.1 Getränkeausgabe auf Bezahlen einstellen (Abb. 27).....	33
7.5.2 Gebrauch bezahltes Dosieren.....	33
7.6 Automatische Blockierung in der Ausgabe.....	33
7.7 Manuelle Blockierung in der Ausgabe (Abb. 29).....	34
8. WARTUNG.....	34
8.1 Spülprogramm.....	34
8.2 Mixersystem.....	35
8.3 Zutatenbehälter.....	36
8.4 Tropfschale.....	37
8.5 Gehäuse.....	37
8.6 Reinigungsintervall.....	37
9. SERVICEMOMENT.....	38
10. TEMPERATURSICHERUNG.....	39
11. TRANSPORT/LAGERUNG.....	39
12. STÖRUNGEN BEHEBEN.....	40
13. BESTELLEN VON ZUBEHÖR.....	41

© 2007 Animo®

Alle Rechte vorbehalten.

Nichts aus diesem Text darf durch Druck, Mikrofilm, elektronisch oder anders ohne vorhergehende schriftliche Zustimmung des Fabrikant vervielfältigt und / oder veröffentlicht werden. Dies gilt ebenfalls für dazugehörige Zeichnungen und / oder Schemas.

Animo behält sich das Recht vor, Teile zu jeder Zeit zu verändern, ohne vorhergehende oder direkte Mitteilung an den Abnehmer. Der Inhalt dieser Betriebsanleitung kann ebenfalls ohne vorhergehende Warnung geändert werden. Diese Betriebsanleitung gilt für die Maschine in der Standardausführung. Animo Kann deshalb nicht für eventuellen Schäden hervorgehend aus der von der Standardausführung abweichenden Spezifikation der an Sie gelieferten Maschine haftbar gemacht werden.

Für Informationen bezüglich Einstellung, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die diese Gebrauchsanweisung nicht enthält, werden Sie gebeten, mit dem technischen Dienst Ihres Lieferanten Kontakt aufzunehmen.

Diese Betriebsanleitung ist mit größter Sorgfalt zusammengestellt worden, aber der Fabrikant kann keine Verantwortung für eventuelle Fehler in diesem Dokument, oder die Folgen hiervon übernehmen.

Lesen Sie die Instruktionen in diesem Dokument aufmerksam durch: sie geben wichtige Anweisungen über die Sicherheit bei der Installation, der Benutzung und der Wartung. Verwahren Sie dieses Dokument sorgfältig, so dass Sie es jeder Zeit zu Rate ziehen können.

VORWORT

Zweck dieses Dokumentes

Dieses Dokument dient als Betriebsanleitung, mit der das **befugte Personal**, die Kaffeemaschine sicher installieren, programmieren und warten kann.

- Unter **befugtem Personal** wird verstanden: Diejenigen, die die Maschine programmieren, die Wartung durchführen und kleine Störungen beseitigen.

Alle Kapitel und Paragraphen sind numeriert. Die verschiedenen Abbildungen, auf die im Text verwiesen wird, finden Sie vorne in diesem Heft oder bei den betreffenden Themen.

Piktogramme und Symbole



TIPP

Allgemeine Anweisung für: WICHTIG, AUFPASSEN oder ANMERKUNG.



VORSICHTIG !

Warnung vor möglichem Schaden an Maschine, Umgebung, Umwelt.



WARNUNG

Warnung vor möglichem ernstem Schaden am Gerät oder Körperschäden.



WARNUNG

Warnung vor Elektrizitäts- und / oder Stromgefahr.

Einleitung

Zuerst möchten wir Ihnen zu der Anschaffung eines unserer Produkte herzlich gratulieren. Wir hoffen, dass Sie bei der Verwendung viel Freude haben.

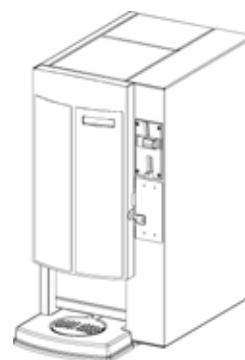
Modelle

Diese Bedienungsanleitung ist nur gültig für folgende Geräte:

**OptiVend Choco
OptiVend 1
OptiVend 2**



**Münzprüfer
(option)**



**OptiVend 3
OptiVend 4**



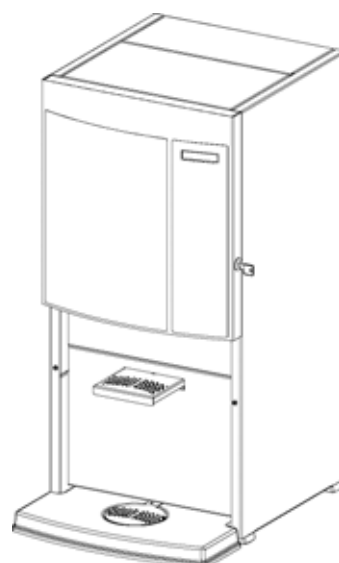
**Münzprüfer
(option)**



**OptiVend 1 TS
OptiVend 3 TS
OptiVend 4 TS
OptiVend HS**



OptiVend TL 1



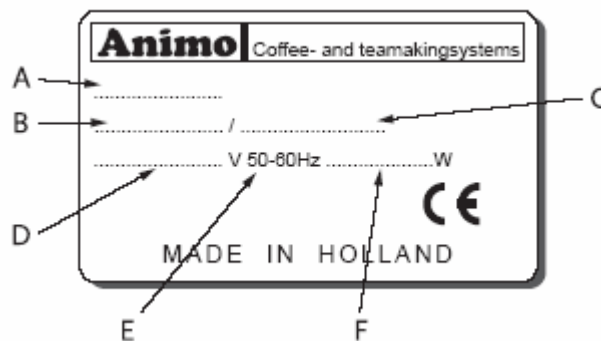
Verwendungszweck

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Heißgetränken.
 Verwendung für andere Zwecke ist unzulässig und kann gefährlich sein.
 Der Fabrikant kann nicht für Schäden, die durch andere Verwendungszwecke als hier angegeben, oder durch falsche Bedienung entstanden sind, haftbar gemacht werden.

Service und technische Unterstützung

Für die in diesem Dokument fehlende Information in Bezug auf spezifische Einstellung, Wartungs- und Reparaturarbeiten, können Sie mit Ihrem Händler Kontakt aufnehmen. Notieren Sie vorher die folgenden mit einem # angegebenen Daten der Maschine. Untenstehende Informationen finden Sie auf dem Typenschildchen auf Ihrer Maschine.

- A – Typbeschreibung #
- B - Artikelnummer #
- C - Maschinenummer #
- D - Netzspannung
- E - Frequenz
- F - Leistung



Garantiebestimmungen

Die für diese Maschine zutreffenden Garantiebestimmungen gehören zu den allgemeinen Lieferbedingungen.

Richtlinien

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung gemäß die Folgenden Richtlinien:



EMC 92/31/EEG &
93/68/EEG
LVD 73/23/EEG.



RoHs 2002/95/EEG
WEEE 2002/96/EEG



FOOD 1935/2004/EEG

Sicherheitshinweise und Warnungen vor Gefahren

Diese Maschine entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Durch unsachgemäße Verwendung können Personen - oder Materialschäden entstehen. Bevor die Kaffeemaschine sicher angewendet werden kann, müssen folgende Warnungen und Sicherheitshinweise beachtet werden.



Betriebsanleitung

Lesen Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie die Maschine in Gebrauch nehmen. Dies ist sicherer für Sie selbst und verhindert Schäden am Gerät. Halten Sie sich an die Reihenfolge der durchzuführenden Handlungen. Lassen Sie diese Betriebsanleitung immer in der Nähe der Maschine.

Installieren

- Stellen Sie die Maschine auf Buffethöhe und auf einen festen, flachen Untergrund so auf, dass sie an das Wasserleitungs- und Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Schließen Sie die Maschine an eine Schutzkontakt-Wandsteckdose an.
- Stellen Sie die Maschine so hin, dass sie bei eventueller Leckage keinen Schaden anrichtet.
- Kippen Sie die Maschine niemals, stellen und transportieren Sie sie immer aufrecht.
- Es bleibt immer Wasser im Heizsystem zurück; stellen Sie die Maschine darum niemals in einen Raum, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
- Beachten Sie beim Installieren immer die örtlich geltenden Regeln und verwenden Sie geprüftes Material und Teile.
- Bei erneutem Aufstellen der Maschine muss wiederum das Kapitel Installation befolgt werden.

Gebrauch

- Prüfen Sie die Maschine vor Gebrauch und kontrollieren Sie sie auf Beschädigungen.
- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht oder abgespritzt werden.
- Bedienen Sie die Tasten niemals mit einem scharfen Gegenstand.
- Halten Sie die Bedienungselemente schmutz- und fettfrei.
- Wenn die Maschine längere Zeit nicht gebraucht wird, ist es empfehlenswert, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen und den Wasserhahn zu schließen.

Wartungen und Beseitigung von Störungen

- Überfällige Wartung am Heizsystem kann zu hohen Reparaturkosten führen und der Garantieanspruch kann verfallen.
- Bleiben Sie während der Wartungsarbeiten bei der Maschine.
- Lassen Sie alle Reparaturen von einem dazu ausgebildeten, befugten Service-Techniker ausführen.
- Bei Defekten und (Reinigungs-) Tätigkeiten, bei denen die Maschine geöffnet werden muss, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Wenn die Sicherheitshinweise nicht befolgt werden, kann der Fabrikant nicht für Schäden, die eventuell hiervon die Folge sind, haftbar gemacht werden.

Sicherheitsvorkehrungen

Die Maschine ist mit folgenden Sicherheitsvorkehrungen versehen:

Trockenlaufsicherung (Abb. 1-13)

Diese Maschine ist mit einer von außen erreichbaren Temperatursicherung ausgestattet.

Diese befindet an der Hinterseite des Apparates (Abb.1-13).

Diese Sicherung schaltet das Heizelement aus, wenn die Temperatur zu hoch ansteigt.

Häufigste Ursache für das Ausschalten der Sicherung ist die nicht rechtzeitige Entfernung von Kalk.

Erscheint im Display die Meldung F2 Aufheizen, verwenden Sie die betreffende Bedienungsanleitung Kapitel 10 Temperaturschutz.

Ein-/Ausschalter (Abb. 1-8)

Mit dem Ein-/ Ausschalter wird die Maschine ein- und ausgeschaltet. Die Maschine kann auch nach dem Ausschalten noch unter Strom stehen! Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose, um die Maschine völlig spannungsfrei zu machen.

Notstopp Kannenrezept (Kannen)

Die Dosierung eines Kannenrezepts kann durch Druck auf eine willkürliche Rezepttaste einfach gestoppt werden. Danach wird das gewählte Rezept annulliert und nur noch eine Tasse dosiert.

Warnung Indikation Display (Abb. 1-1)

Bei einer technischen Störung erscheint im Display ein Störungskode (z.B. E1). Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung Kapitel 12. Störungen beheben.

Signalisierung: Tropfschale voll (optional) Ist die Tropfschale zu voll, so wird dies auf der Anzeige wiedergegeben (F1 Tropfschale voll) und das Bedienfeld blockiert. Nach dem Leeren der Tropfschale verschwindet die Meldung automatisch und wird das Bedienfeld wieder freigegeben.

Ausführung

- Modernes Design und warmes Äußeres
- Softtasten-Bedienungstafel mit beleuchtetem Display
- Mikroprozessorsteuerung
- Spülprogramm
- Energiesparprogramm (Stand-by-Funktion),
manuell & programmierbare Stand-by-Zeit
- Tassenzähler
- Offenes Boilersystem mit Trockenlaufsicherung
- Elektronische Niveau- und Temperaturregelung
- Wegnehmbare Tropfschale mit Voll-Signalisierung (Option)
- Externer Wassertank möglich (Option)
- Münzprüfer möglich (Option)

Material

Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Komponenten im Inneren des Halbautomaten bestehen aus rostfreiem Stahl, lebensmittelbeständigen Silikonen und Polysulfon.

Temperaturüberwachung

Eine elektronische Temperaturüberwachung garantiert eine konstante Qualität des Endproduktes.

Zugänglichkeit

Die einfache Durchführung von Wartungstätigkeiten hat bei der Entwicklung dieses Gerätes eine große Rolle gespielt und hat dazu geführt, daß alle wichtigen Teile einfach zugänglich sind.

Steuerung

Die Steuerungen sind so entwickelt, daß sie - wenn nötig - problemlos von einem dazu befugten Monteur ausgewechselt werden können. Das kann an Ort und Stelle geschehen.

Programmierung

Es wird von einer übersichtlichen Menüsteuerung Gebrauch gemacht, wodurch die Anwendung eines externen Programmiermoduls überflüssig ist.

Niederspannung

Aus Sicherheitsgründen sind alle internen Stromverbraucher mit Ausnahme des Heizelementes in 24 VDC Niederspannung ausgeführt .

Maschinen und Umwelt

Das Verpackungsmaterial

Um Beschädigungen an Ihrer Neuerwerbung zu verhindern, wurde die Maschine sorgfältig verpackt. Die Verpackung ist nicht Umweltschädlich und besteht überwiegend aus folgenden Materialien:

- Wellpappe
 - Füllelemente aus Polyurethanschaum >PUR<, bedeckt mit einem Polyethylenfilm >PE.HD<.
- Informieren Sie sich beim Mülldepot Ihrer Gemeinde, wo Sie das Material entsorgen können.

Entsorgung der Maschine

Keine Maschine hält ewig. Wenn Sie eine Maschine ausrangieren möchten, wird diese meistens nach Rücksprache mit Ihrem Händler zurückgenommen; wenn nicht, informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach den Möglichkeiten für Wiederverwendung des Materials. Alle Kunststoffteile sind auf eine genormte Weise kodiert worden. Die sich in der Maschine befindlichen Teile wie Steuerkarten mit dazugehörigen Teilen, gehören zum elektrischen und elektronischen Abfall. Das Metallgehäuse ist aus Edelstahl und kann vollständig demontiert werden.



1. ALLGEMEINES

OptiVend Heißgetränkeautomaten. Die OptiVend Heißgetränkeautomaten von Animo entsprechen genau den Wünschen des modernen Kaffeegenießers. Mit einem einfachen Knopfdruck verfügen Sie innerhalb weniger Sekunden über eine geschmackvolle Tasse oder Becher Kaffee. Auch die Befüllung einer Thermoskanne gehört zu den Möglichkeiten!

Leicht und einfach. Ein frischer Kaffee, schwarz oder mit Milch und eventuell Zucker. Ein guter Espresso. Ein Cappuccino mit voller Schaumschicht. Ein herrlicher Café crème, Café au Lait oder ein Wiener Melange. Fast alle Heißgetränke können Sie mit den OptiVend Automaten schnell und einfach zubereiten. Auch Schokolade, Tee (heißes Wasser) und diverse Suppen gehören zu den diversen Auswahlmöglichkeiten.

„Plug und Play“. Die Animo OptiVend Automaten werden direkt vom Werk aus vorprogrammiert. Auspacken, anschließen und Sprache einstellen, mehr nicht! Durch die Fabrikseinstellung können Sie sofort die meist schmackhaftesten Heißgetränke genießen und servieren.

Feinabstimmung. Über das Operatormenü können die Rezepte genau nach Ihrer Wahl eingestellt werden. Auch die Dosiermenge pro Tasse, Becher oder Kanne können Sie nach Ihren persönlichen Wünschen programmieren. Über eine Geheimzahl werden Ihre Einstellungen gespeichert und damit auch gesichert.

1.1 Ein schneller Blick auf die Maschine

In dieser Betriebsanleitung sind auf Blatt 1 die wichtigsten Teile angegeben.

1.1.1 Wichtige Teile (Abb. 1)

1. Bedienungsfeld
 - 1.1 Display
 - 1.2 Wahltaste 1 bis 5 / 1 bis 10
2. Operatorbedienfeld (Servicebedienfeld)
 - 2.1 Produkt Zählertaste
 - 2.2 Reinigungstaste
 - 2.3 Operatortaste
 - 2.4 Stand-by Taste
3. Deckel
4. Zutatenbehälter 1
5. Zutatenbehälter 2
6. Ausgabeknie
7. Typenschild
8. Ein/Aus Schalter
9. Mixereinheit
10. Getränkeauslauf / Heisswasserauslauf
11. Tropfschale mit Gitter
12. Schloß mit Schlüssel
13. Temperatursicherung
14. Restwasserablass
15. Anschlusskabel
16. Wasseranschluss

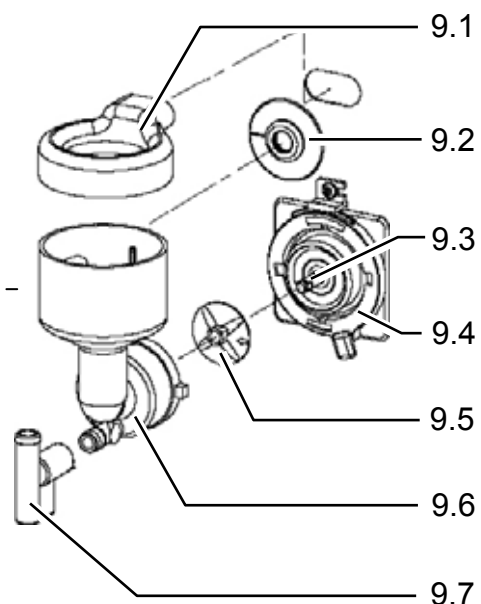


Fig. 6

1.1.2 Wichtige Teile Mixereinheit (fig. 6)

- 9.1 Dampfabsauger
- 9.2 Wasserzufuhr Anschluss
- 9.3 Mixermotor - Achse
- 9.4 Befestigungsring
- 9.5 Mixerflügelrad
- 9.6 Mixergehäuse
- 9.7 Getränkeauslauf / Heisswasserauslauf

2. TECHNISCHE DATEN



Modell OptiVend	CHOCO 1 2	3 4	1 TS 1 TL 3 TS 4 TS
Kapazität Stundenleistung Tasse 120ml. Ausgabezeit Tasse 120ml Ausgabezeit Kanne Stunden Kapazität Heisswasser Boilerinhalt Aufheizzeit Boiler	ca. 325 Tassen ca. 7 Sek. Siehe Tabelle 1 ca. 40 Liter 2,5 Liter 4 Min.	ca. 325 Tassen ca. 7 Sek. Siehe Tabelle 2 ca. 40 Liter 5,5 Liter 8,5 Min.	ca. 325 Tassen ca. 7 Sek. Siehe Tabelle 3 ca. 40 Liter 5,5 Liter 8,5 Min.
Wasser System Wasserhärte Wasserleitbarkeit Kaltwasseranschluss Wassertemp. Einstell. Min. - Max. Wasserdruck Strömungsmenge	min. 5°dH ≥ 70 µ Siemens/cm 3/4" Aussengewinde 70 - 97 °C 0,2 MPa (2 bar) - 1 MPa (10 bar) ≥ 6 l. / min.		
Elektrische System Spannung / Frequenz Gesamtleistung Heizkörperleistung Sicherung Sicherheitsklasse Interne Systeme Typenschild	1N~ 220-240V 50-60Hz 3275W 3200W 16 A I 24VDC (Gleichspannung) oberhalb Ein-/Aus Schalter		
Materialien Gehäuse / Tür Boiler Tropfschale	Edelstahl 18/9 (1.4301) (AISI 304) Edelstahl 18/10 (1.4401) (AISI 316) Kunststoff <PS> Schwarz		
Abmessungen	OptiVend Choco, 1 & 2 OptiVend 3 & 4 OptiVend 1TS/TL, 3TS, 4TS OptiVend Münzprüfer	Seite 3 Seite 4 Seite 5 Seite 6	

Gewicht	leer	gefüllt *	Einschl Verpackung
OptiVend CHOCO	16,2	21,7	19,0
OptiVend 1	16,2	19,5	19,0
OptiVend 2	16,5	18,4	19,3
OptiVend 3	22,3	31,3	25,9
OptiVend 4	22,3	32,4	25,9
OptiVend 1 TS	23,0	29,5	26,6
OptiVend 1 TL	24,4	31,0	28,0
OptiVend 3 TS	24,6	33,6	28,2
OptiVend 4 TS	25,0	35,1	28,6

* = gefüllter Zutatenbehälter und Boiler

Technische Änderungen unter Vorbehalt

TABELLE 1 Kapazität Information Optivend Choco, 1 & 2 - 3200W

Abname (Kaffee)	Ausgabezeit	Anzahl	Wartezeit nach max. Abnahme
Tasse 120ml	ca.7 Sek.	360x	-
Kännchen 2x 120ml	ca. 12 Sek.	5x (= 10 Tassen)	64 Sek.
Kanne 1,2 Liter	ca. 50 Sek.	1x (= 10 Tassen)	62 Sek.

TABELLE 2 Kapazität Information Optivend 3 & 4 - 3200W

Abname (Kaffee)	Ausgabezeit	Anzahl	Wartezeit nach max. Abnahme
Tasse 120ml	ca.7 Sek.	360x	-
Kännchen 2x 120ml	ca. 12 Sek.	7x (= 14 Tassen)	131 Sek.
Kanne 1,2 Liter	ca. 50 Sek.	1x (= 10 Tassen)	30 Sek.

TABELLE 3 Kapazität Information Optivend 1TS / TL, 3 (TS), 4 (TS) - 3200W

Abname (Kaffee)	Ausgabezeit	Anzahl	Wartezeit nach max. Abnahme
Kännchen 2x 120ml	ca. 12 Sek.	11x (= 22 Tassen)	4 Sek.
Kanne 1,2 Liter	ca. 50 Sek.	2x (= 24 Tassen)	80 Sek.
Kanne 1,5 Liter	ca. 60 Sek.	2x (= 25 Tassen)	95 Sek.
Kanne 2,0 Liter	ca. 80 Sek.	1x (= 16 Tassen)	125 Sek.
Kanne 2,2 Liter	ca. 90 Sek.	1x (= 18 Tassen)	138 Sek.

2.1 Kraftstromausführung

Geeignet für OptiVend 1TS/TL, 3(TS) und 4(TS) (nur gegen Mehrpreis)

Anschlusswert	2N~ 400V/50-60Hz/6475W
Stunden Kapazität Heisswasser	ca.80 Liter
Boilerinhalt	5,5 Liter
Aufheizzeit Boiler	ca. 5 Min.
Stundenleistung Tasse 120ml.	ca. 665 Tassen
Ausgabezeit Tasse 120ml	ca. 7 Sek.
Ausgabezeit Kanne	ca. 40 Sek. / Std. (Siehe Tabelle 4)

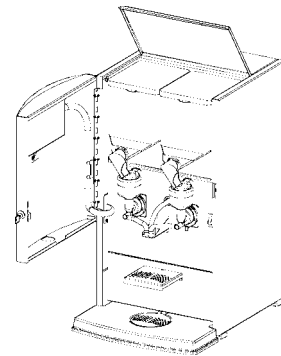
TABELLE 4 Kapazität Information Optivend 1TS / TL, 3 (TS), 4 (TS) - 6400W

Abname (Kaffee)	Ausgabezeit	Anzahl	Zwischenzeitliche Wartezeit
Tasse 120ml	ca. 7 Sek.	665x (=80L/Std. :120ml)	-
Kännchen 2x 120ml	ca. 12 Sek.	240x (= 480 Tassen)	-
Kanne 1,2 Liter	ca. 50 Sek.	73x (= 730 Tassen)	-
Kanne 1,5 Liter	ca. 60 Sek.	53x (= 662 Tassen)	-
Kanne 2,0 Liter	ca. 80 Sek.	44x (= 733 Tassen)	-
Kanne 2,2 Liter	ca. 90 Sek.	40x (= 733 Tassen)	-

2.2 OptiVend HS (High Speed) Ausführung

Eigenschaften:

- Standardmäßig ausgeführt mit zwei großen Zutatenbehälter
- Parallele Ausgabe - "Halbierung der Dosiergeschwindigkeit" verglichen mit OptiVend standard



Technische Daten:

Artikelnummer	10482
Stundenleistung Heißwasser	ca. 118 Liter
Inhalt Wasserboiler RVS 18/10	5,5 Liter
Aufheizzeit Boiler	Zirka 3 Min.
Stundenleistung Tassen 120 ml	Zirka 915 Tassen
Dosierzeit	Zirka 5 Sek.
Anschlußwert	3N~ 380-415V / 50-60Hz / 9675W
Wasseranschluß	3/4"
Maße (B x T x H)	389 x 515 x 697 mm.
Hohe Zapfstelle	235 mm

Ausgabe (Kaffee)	Ausgabezeit:	Anzahl am Stück:
Tasse 120ml	zirka 5 sek.	720x (= 86 Liter/Stunde)
Kännchen 2 x 120ml	zirka 9 sek.	400x (= 800 Tassen)
Kanne 1,2 Liter	zirka 40 sek.	90x (= 900 Tassen)
Kanne 1,5 Liter	zirka 50 sek.	72x (= 900 Tassen)
Kanne 2,0 Liter	zirka 66 sek.	54x (= 900 Tassen)
Kanne 2,2 Liter	zirka 72 sek.	50x (= 916 Tassen)

Zutatenbehälter füllen:

Diese Ausführung besitzt zwei große Zutatenbehälter; nr.1 (links) und nr.3 (rechts). Weil die Behälter immer gleichzeitig angesprochen werden, müssen beide Behälter mit der gleiche Menge und gleichem Produkt gefüllt werden.

OPTIVEND		Zutaten Kapazität	
HS			Volumen 4,7 liter Kaffee: 800 gr. = 550 Tassen von 120ml
	Kaffee	Kaffee	

Rezept Steifen		
• = option		
	Kaffee	
1	Kaffee	
2	Kaffee crème	
	Espresso	
3	Espresso	
	• Doppelter Espresso	
	• Schokolade	
	Decafé	
4	Heiß Wasser	
	• Suppe	
	• Warme Milch	
	Kaffee Weiß	
	Kaffee Zucker	
	Kaffee Weiß & Sucker	
	Espresso Sucker	
	Kaffee-Schoko	
	Espresshoc	
	Cappuccino	
	Cappuccino Sucker	
	Wiener Melange	
	• Tee	
7	Heiß Wasser	
8	Heiß Wasser	
	• Heiß Wasser	
5	Kaffee	
6	Kaffee	

3. INSTALLATION



Dieser Apparat darf nur von einem dazu befugten Servicemonteur aufgestellt und angeschlossen werden. Hierzu muß folgendes beachtet werden:

- Benutzung nur innerhalb des Hauses
- Nicht geeignet für Verwendung in feuchten Räumen
- Nicht geeignet für Räume mit Explosionsgefahr



3.1 Auspacken

Um Beschädigungen an Ihrer neuen Anschaffung zu verhindern, ist die Maschine sorgfältig verpackt worden. Sie müssen die Verpackung vorsichtig entfernen, ohne scharfe Gegenstände zu benutzen. Zum Schutz des Gerätes sind die Edelstahlteile teilweise mit einer Schutzfolie versehen. Diese Folie muß beim installieren entfernt werden. Kontrollieren Sie, ob die Maschine komplett ist.

Sie wird mit folgenden Zubehörteilen geliefert:

	Aantal
Wassermass 0,25L	1
Tropfschale mit Gitter	1
Kaffeeansatzlösungsmittel (Beutel)	1
Bürste	1
Tür Schlüssel	2
Betriebsanleitung	1
Wartungshinweise	1
Rezeptstreifen (Bogen)	2
Ablaßschlaug Tropfblech	1
Kaltwasseranschlußschlauch 1,5m	1

Sollten Zubehörteile fehlen oder beschädigt sein, nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

! WARNUNG

- Weil immer ein wenig Wasser im Gerät zurückbleibt, sollten Sie das Gerät nicht in einen Raum stellen, in dem die Temperatur niedriger als null Grad ist.

3.2 Vorbereitung der Aufstellung

- Stellen Sie den Apparat auf Buffethöhe und auf einen flachen Untergrund, der das Gewicht des Apparates (in gefülltem Zustand) tragen kann.
- Stellen Sie den Apparat waagrecht auf und zwar so, daß kein Schaden bei eventueller Leckage angerichtet werden kann.
- Stellen Sie den Apparat so auf, daß die Entlüftungsschlitze in der Rückwand frei bleiben.
- Die Zufuhrleitung für Wasser und der Stromanschluß müssen sich innerhalb eines halben Meters vom Aufstellungsort befinden.
- Diese installationstechnischen Vorbereitungen müssen vom Benutzer in Auftrag gegeben und von anerkannten Installateuren, gemäß allgemeiner und örtlich gültiger Vorschriften, durchgeführt werden.
- Der Servicemonteur darf nur die Verbindung vom Apparat zu den vorbereiteten Anschlüssen machen.

3.3 Wasseranschluß

Die Installation muß mit einem Stopphahn mit Auslauf versehen sein und muß mit einem gut zugänglichen Entlüftungshahn mit 3/4" Anschluß enden. Der minimale Wasserdruck darf 1 bar (bei 5 L/Min. Strömungsmenge) nicht unterschreiten.

Die OptiVend kann erforderlichenfalls an das Warmwasser angeschlossen werden. Wir empfehlen Ihnen ausdrücklich, hierzu einen speziellen Warmwasseranschlussschlauch zu verwenden.

- Warmwasser Anschlussschlauch
Art. Nr. 08175.



Abb. 7

3.3.1 Wasserbehandlung (Abb. 8)

Wir empfehlen nachdrücklich, einen Wasserenthärter und/oder einen Wasserfilter zu verwenden, wenn das Leitungswasser zu stark chloriert oder zu hart ist. Dies erhöht die Qualität des Getränkes und verhindert allzu häufiges Entkalken des Apparates.

- Filtersystem Brita AquaQuell 1.5 Art. Nr. 99681
Inkl. Anschlussschlauch Satz + Filterpatrone
- Filterpatrone Brita AquaQuell 1.5 Art. Nr. 07996



Abb. 8

3.3.2 Wasserpumpe Stand-alone (Abb. 9)

Befindet sich kein fester Wasseranschluss in der Nähe des Automaten, so kann optional ein Stand-alone-Pumpenset geliefert werden.

- Wasserpumpe Art. Nr. 93500
- Wasserflasche, Inhalt 18 Liter Art. Nr. 01013



Abb. 9

3.3.3 Unterschrank (Abb. 10)

Optional ist ein Unterschrank lieferbar. Dieser ist standardmäßig für OptiVend Choco, OptiVend 1 und 2 geeignet. Mit Abstellfläche für OptiVend 3 und 4 geeignet.

Der Unterschrank ist für den Einbau eines Stand-alone-Pumpensets und eines Wasserfilters auf der Rückseite vorbereitet.

- Unterschrank Art. Nr. 03043
- Abstellfläche Art. Nr. 03044

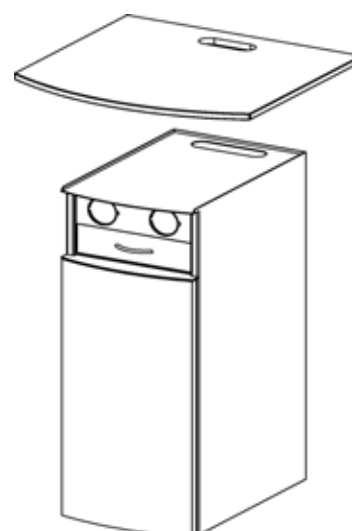


Abb. 10

3.4 Elektrischer Anschluß



WARNUNG

- Netzspannungen und Frequenzen können sich je nach Land unterscheiden.
- Kontrollieren Sie, ob die Maschine für den Anschluss an das örtliche Stromnetz geeignet ist.
- Kontrollieren Sie, ob die Daten auf dem Typenschild (Abb. 11) übereinstimmen.
- Schließen Sie die Maschine an einer Schutzkontakt-Wandsteckdose an.



Fig 11

Die Wandsteckdose mit Erdung und die mit einem Hauptschalter gesicherte Gruppe gehören zu der elektrischen Installation. An diesen Stromkreis dürfen keine weiteren Maschinen angeschlossen werden, um Stromschwankungen zu umgehen.



Fig 12

Ein mit Starkstrom (2 oder 3 Phasen) ausgeführtes Gerät wird Fabrikseitig ohne Stecker geliefert. Bei der Installation muss das Gerät mit einem vom Installateur empfohlenen elektrisch geeigneten Stecker versehen werden.



Fig 13

- (Abb. 5) 1 N~ 230V (3-adriges Kabel).
- (Abb. 3) 2 N~ 400V (4-adriges Kabel).
- (Abb. 3) 3 N~ 400V (5-adriges Kabel).
- (Abb. 4) 3 ~ 230V (4-adriges Kabel).

Wenn ein neuer Stecker montiert wird, bitte auf Folgendes achten:

1. Die GRÜN/GELB Ader [Erde] muß an die mit dem Buchstaben [PE] oder mit dem Symbol (⏏) für "Erde" gekennzeichnete oder grün/gelbe Klemme angeschlossen werden.
2. Die BLAUE Ader [Null] muß an die mit dem Buchstaben [N] gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
3. Die BRAUNE, SCHWARZE oder GRAUE Ader [Phase] muß an die mit dem Buchstaben [L1, L2 und L3] gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.

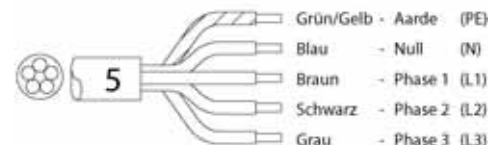


Fig 14



Fig 15



Wenn die Installationsvorschriften nicht eingehalten werden, kann der Lieferant für die Folgen nicht haftbar gemacht werden.

3.5 Abfluss-Tropfschale

Die Überlaufleitung des Geräts mündet in die Tropfschale. Es ist möglich, einen Ablaufschlauch an die Tropfschale zu montieren.

Ablaufloch an der Rückseite durchbohren und Ablaufschlauch gemäß Abb. 16 anbringen.

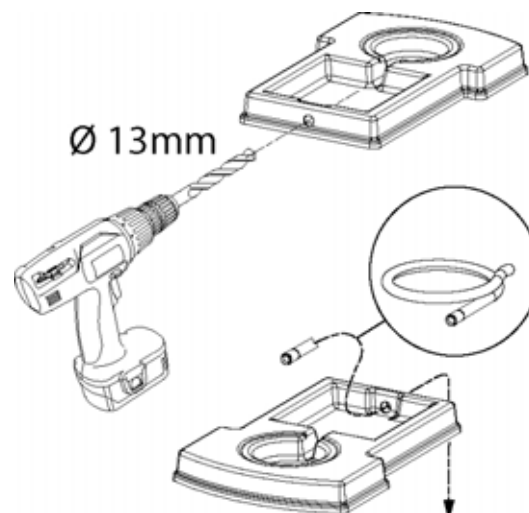


Fig. 16

3.6 Rezeptstreifen anbringen

Werkseitig befinden sich keine Rezeptstreifen neben den Tasten. Standardmäßig ist mit dem Gerät ein Bogen mit diversen Rezeptstreifen mitgeliefert.

Schieben Sie den von Ihnen gewünschten Rezeptstreifen in das Fenster neben der dazugehörigen Taste (Abb. 17).

Welche Rezepte (Getränke) für Ihr Gerät werkseitig eingestellt sind, ersehen Sie aus den Tabellen in Kapitel 3.7.

In der Serviceanlage (Kapitel 3) wird beschrieben, wie jedes einzelne Rezept (Getränk) eingestellt werden kann. Schieben Sie nach dem Einstellen eines geänderten Rezepts den korrekten Einschubstreifen neben die dazugehörige Taste.

Hat Ihr Händler beim Installieren des Geräts die Serviceanlage mitgenommen, dann setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung.

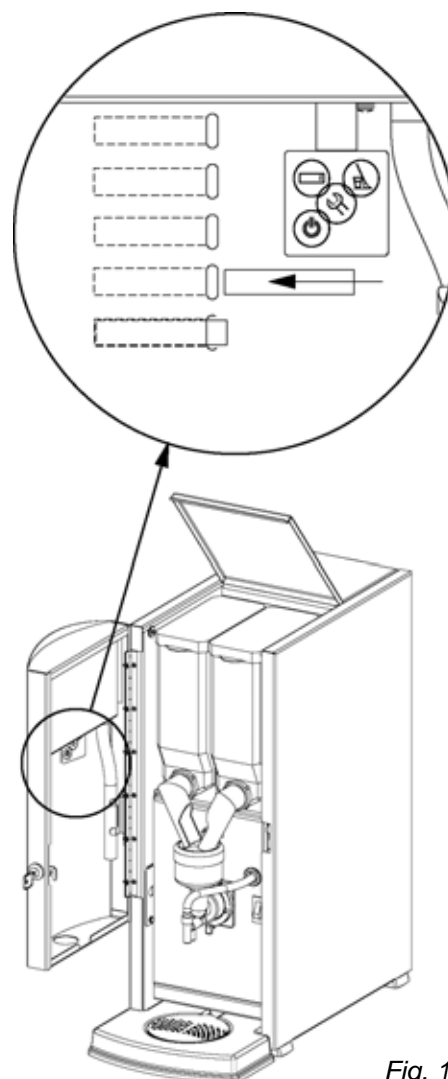


Fig. 17

3.7 Standard Rezept Einstellungen

3.7.1 OptiVend 5 Tasten


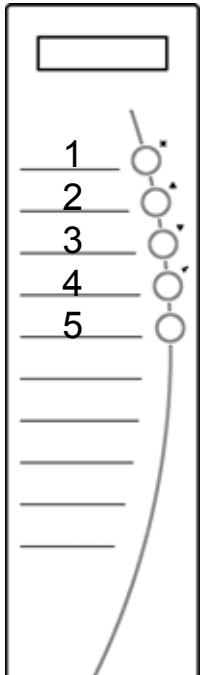




OPTIVEND		1	2	• = Option
Anzahl Zutatbehälter	I	I	II	Rezept Streifen
		1	•	KAFFEE
		2	1	KAFFEE CRÈME
		3	2	ESPRESSO
		•	3	SCHOKOLADE
	1			SCHOKOLADE 
	2			SCHOKOLADE 
			4	KAFFEE-SCHOKO
		4	5	HEIß WASSER
			•	KAFFEE WEIß
			•	KAFFEE ZUCKER
			•	ESPRESSO ZUCKER
		•	•	DOPPELTER ESPRESSO
			•	WIENER MELANGE
			•	CAPPUCCINO
			•	ESPRESCHOC
		•	•	DECAFÉ
		•	•	TEE
		•	•	WARME MILCH
		•	•	SUPPE
		•	•	KAFFEE 
	•	•	HEIß WASSER 	

Tabelle 5

3.7.2 OptiVend 10 Tasten

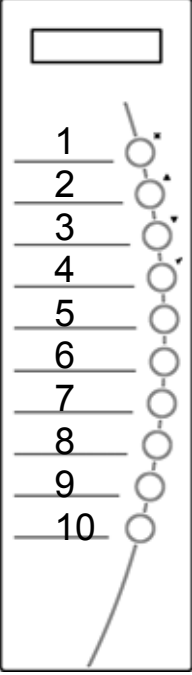







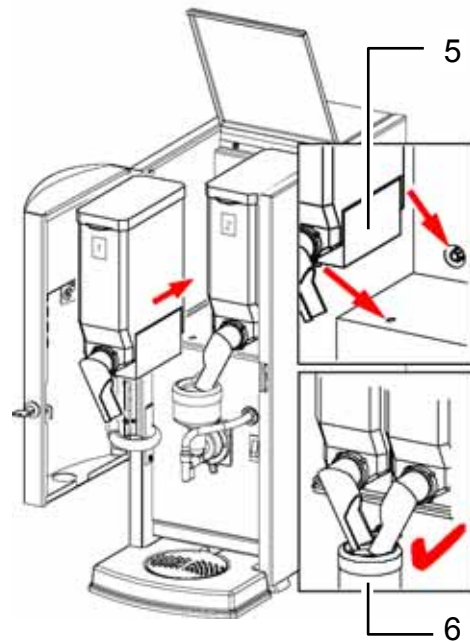
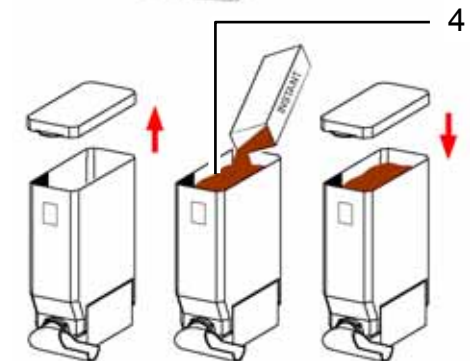
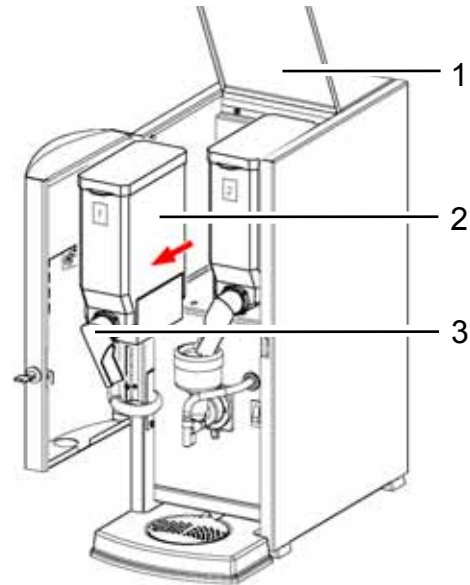
OPTIVEND	3	4	1TL	1TS	3TS	4TS	• = option	
Anzahl Zutatbehälter	III	IV	I	I	III	IV	Rezept Steifen	
	1						KAFFEE	
			1	1			KAFFEE	
	2	1	2	2	1	1	KAFFEE CRÈME	
	3	5					ESPRESSO	
			3	3	2	•	ESPRESSO	
	•	•	•	•	•	•	DOPPELTER ESPRESSO	
	4	6	•	•	3	5	SCHOKOLADE	
	•	•			•	•	DECAFÉ	
	8	10	4	4	7	8	HEIß WASSER	
	•	•	•	•	•	•	SUPPE	
	•	•	•	•	•	•	WARME MILCH	
	•	2			•	2	KAFFEE WEIß	
	•	3			•	3	KAFFEE ZUCKER	
		4				4	KAFFEE WEIß & SUCKER	
		•				•	ESPRESSO SUCKER	
	5	7			4	6	KAFFEE-SCHOKO	
	•	•			•		ESPRESCHOC	
	6	8			5	7	CAPPUCCINO	
		•				•	CAPPUCCINO SUCKER	
	7	9			6	•	WIENER MELANGE	
•	•	•	•	•	•	TEE		
		7	7	•	•	HEIß WASSER		
•	•	8	8	8	9	HEIß WASSER		
		•	•	•	•	HEIß WASSER		
		5	5			KAFFEE		
•	•	6	6	9	10	KAFFEE		

Tabelle 6

3.8 Zutatenbehälter Füllen

Füllen Sie die Zutatenbehälter mit den betreffenden Instantprodukten gemäß untenstehender Tabelle 7.

1. Klappen Sie den Deckel (Abb. 18-1) des Apparates auf.
2. Behälter nach vorn aus dem Apparat nehmen.
3. Ausgabeknie horizontal drehen (Abb. 18-3).
4. Füllen Sie jeden Behälter mit dem richtigen Produkt.
5. Stellen Sie die Behälter in der richtigen Reihenfolge wieder zurück. Achten Sie darauf, daß die Antriebsbuchse des Behälters über das Zahnrad in der Rückwand fällt und an der Vorderseite mit dem Fixiernocken in das Tafelwerk drücken (Abb. 18-5).
6. Ausgabeknie wieder in den richtigen Stand drehen (Abb. 18-6).



OPTIVEND		Zutat Kapazität		
Choco		Volumen 4,7 Liter Kakao: 3000 gr. / 150 Tassen 120ml		
	Kakao			
1 1 TS 1 TL		Volumen 4,7 Liter Kaffee: 1000 gr. / 685 Tassen 120ml		
	Kaffee			
2			Volumen 2,35 Liter Kaffee: 500 gr. / 345 Tassen Cacao: 1350 gr. / 68 Tassen	
	Kaffee	Kakao		
3 3 TS				
	Kaffee	Topping	Kakao	
4 4 TS				
	Kaffee	Zucker	Topping	Kakao

Tabelle 7

Fig. 18

3.9 Aufstellen

1. Stellen Sie den Apparat waagrecht auf den dafür bestimmten Arbeitsplatz.
2. Lassen Sie mindestens 7 cm links vom Apparat frei, so daß die Tür (Abb. 2 bis 4) geöffnet werden können.
3. Lassen Sie mindestens 22 cm über dem Apparat frei, so daß der Deckel (Abb. 2 bis 4) ganz geöffnet werden kann.
4. Kontrollieren Sie, ob die auf dem Typenschild (Abb. 1-7) angegebenen Spezifikationen mit der Netzspannung übereinstimmen.
5. Schließen Sie den Apparat mit beigeliefertem Anschlußschlauch an die Wasserzufuhr (Abb. 1-16) an.
6. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Tropfschale unter den Auslauf (Abb. 1-11).
7. Das Tropfgitter hat einen Leerlaufschlauchanschluß an der Rückseite (Kapitel 3.5, Abb. 16). Standard ist dieser Anschluß geschlossen. Wenn Sie diesen Anschluß verwenden wollen, muß dieser durchgebohrt werden. Danach kann ein Schlauch angebracht werden.
8. Der Apparat ist nun fertig zur Inbetriebnahme.

4. ERSTE INBETRIEBNAHME



Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen werden kann, muß erst Kapitel 3. INSTALLATION beachtet werden.

- Bei der ersten Inbetriebnahme funktioniert das Gerät mit den **standardmäßigen Fabrikeinstellungen**.
- Die verschiedenen Einstellungen können später von dazu **ausgebildetem und befugtem Personal** geändert werden. Einzelheiten siehe Kapitel 2.3 DAS SERVICEMENÜ in der Serviceanleitung .
- Dieses Kapitel dient zum Durchspülen des Heißwassersystems bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts oder wenn das Gerät länger als eine Woche nicht verwendet wurde, beispielsweise nach der Urlaubszeit.

4.1 Inbetriebnahme / Durchspülen des Heißwassersystems

1. Drehen Sie den handbedienten Entlüftungshahn auf und kontrollieren Sie, ob die Verbindungen nicht lecken.
2. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Wandsteckdose.
3. Schalten Sie die Maschine Ein mit den Ein-/Ausschalter (Abb. 1-8), das Display (Abb. 1-1.1) leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören.
4. Auf dem Display erscheint der Text [*F3 Filling*] [*F3 Füllen*] und danach [*F2 Heating*] [*F2 Aufheizen*]. Während der Aufwärmphase können die im folgenden Kapitel 4.2 genannten Einstellungen vorgenommen werden.
5. Nach ca. 4 Minuten (OV 3&4; 8,5 Min.) ist die Maschine aufgewärmt und es erscheint der Text: [*Make your choice . . .*] [*Bitte wählen . . .*].
6. Stellen Sie einen leeren Becher von mindestens 120 ml unter den Auslauf (Abb. 1-10) und wählen Sie Ihr Getränk.
7. Schütten Sie die ersten zwei abgezapften Getränke weg.
8. Treffen Sie nochmals eine Getränkeauswahl und kontrollieren Sie, ob der Geschmack und die Menge gut sind, wiederholen Sie das für jedes Getränk. Sind Geschmack und Menge in Ordnung? Dann ist die Maschine fertig zum Gebrauch.
9. Ist der Geschmack und/oder die Menge nicht nach Wunsch, siehe der separaten Service Anlage Kapitel 3 Rezept Einstellungen.

4.2 Inbetriebnahme Operator-/Servicemenü

Unmittelbar nach der Inbetriebnahme müssen die folgenden Daten im Servicemenü eingestellt werden. Achtung: Die Sprache wurde fabriksseitig auf Englisch eingestellt.

Um Zugang zum Servicemenü zu erhalten (Geheimzahl), siehe Kapitel 2.2. der **Service Anlage**

- **2.2 System Settings** (Systemeinstellungen)
2..2.3 Language (Sprache)
- **2.3 Zeit** (aktuelle Zeit)
- **2.8 Entkalken/Filter**
2.8.0. Servicemoment (Entkalkungszähler/Filterzähler)

Studieren Sie den Rest der Einstellmöglichkeiten im Servicemenü zu einem späteren Zeitpunkt. Nun ist das Gerät einsatzbereit.

5. BEDIENUNGSTASTATUR

Das Gerät verfügt über zwei Bedienungstastaturen.

- Die Tastatur an der Vorderseite (Abb. 1-1) ist für den täglichen Gebrauch.
- Die Tastatur an der Innenseite (Abb. 1-2) der Tür ist für den Operator. Über diese Tastatur erreichen Sie das Operatormenü und das Servicemenü (nur über Geheimzahl).

VORSICHTIG

- Bedienen Sie die Tasten niemals mit einem scharfen Gegenstand.
- Halten Sie die Bedienungselemente Schmutz- und fettfrei.

5.1 Bedienungstastatur Vorderseite

Auf der Tastatur befinden sich eine Reihe von SOFT-Tasten sowie ein beleuchtetes Display.

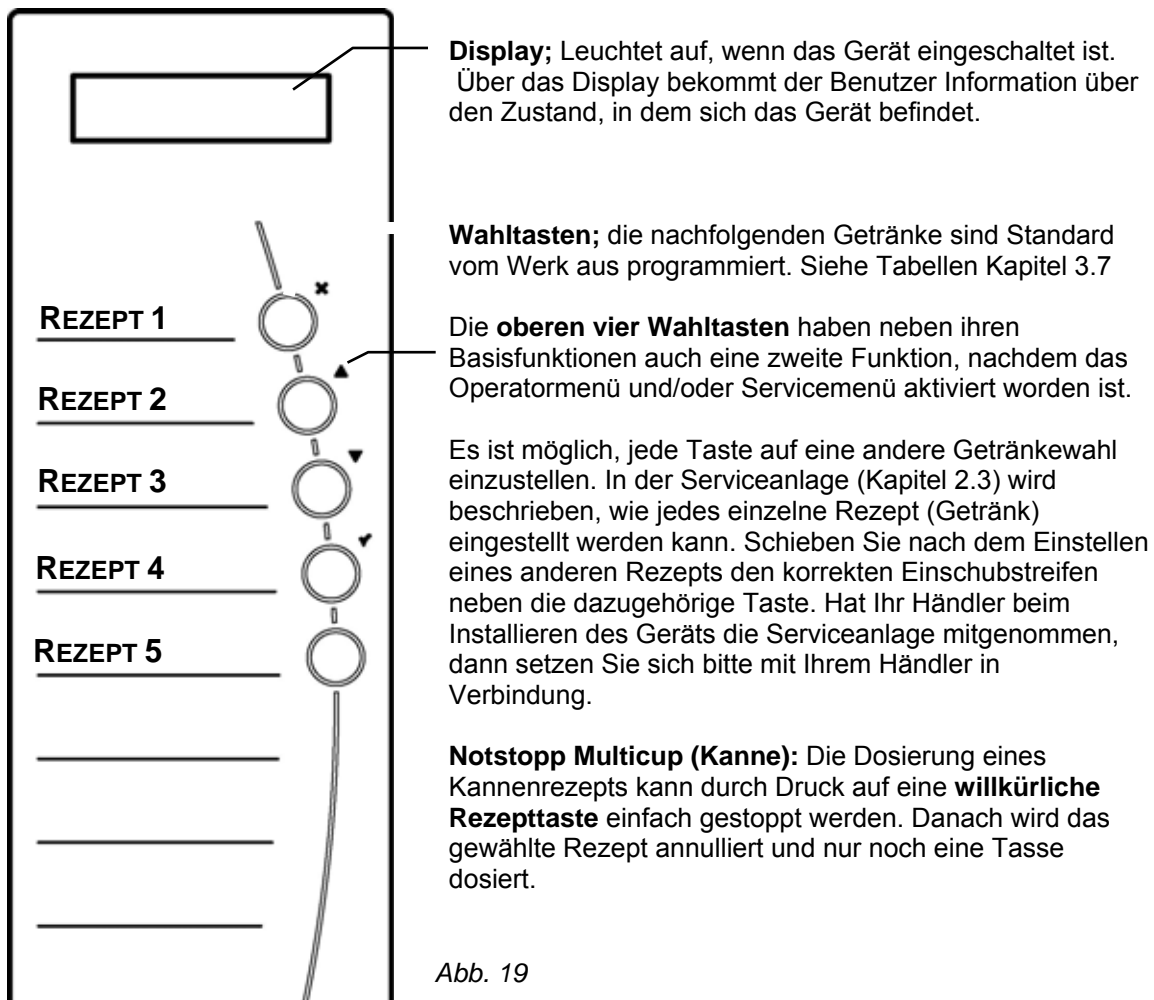


Abb. 19

5.2 Servicetastatur (Tür Innenseite)

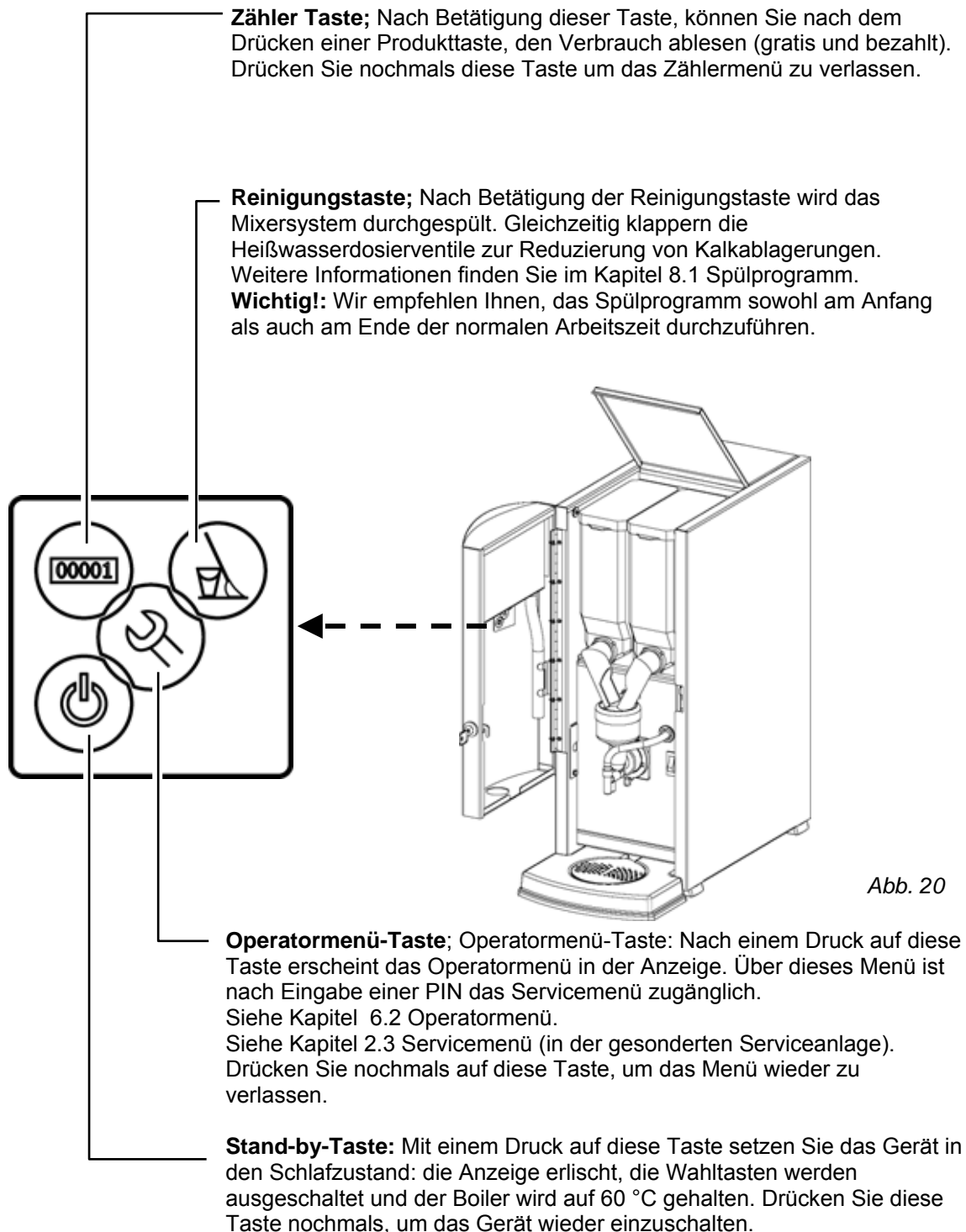


Abb. 20

6. MENUSTRUKTUR

6.1 Das Bedienermenü

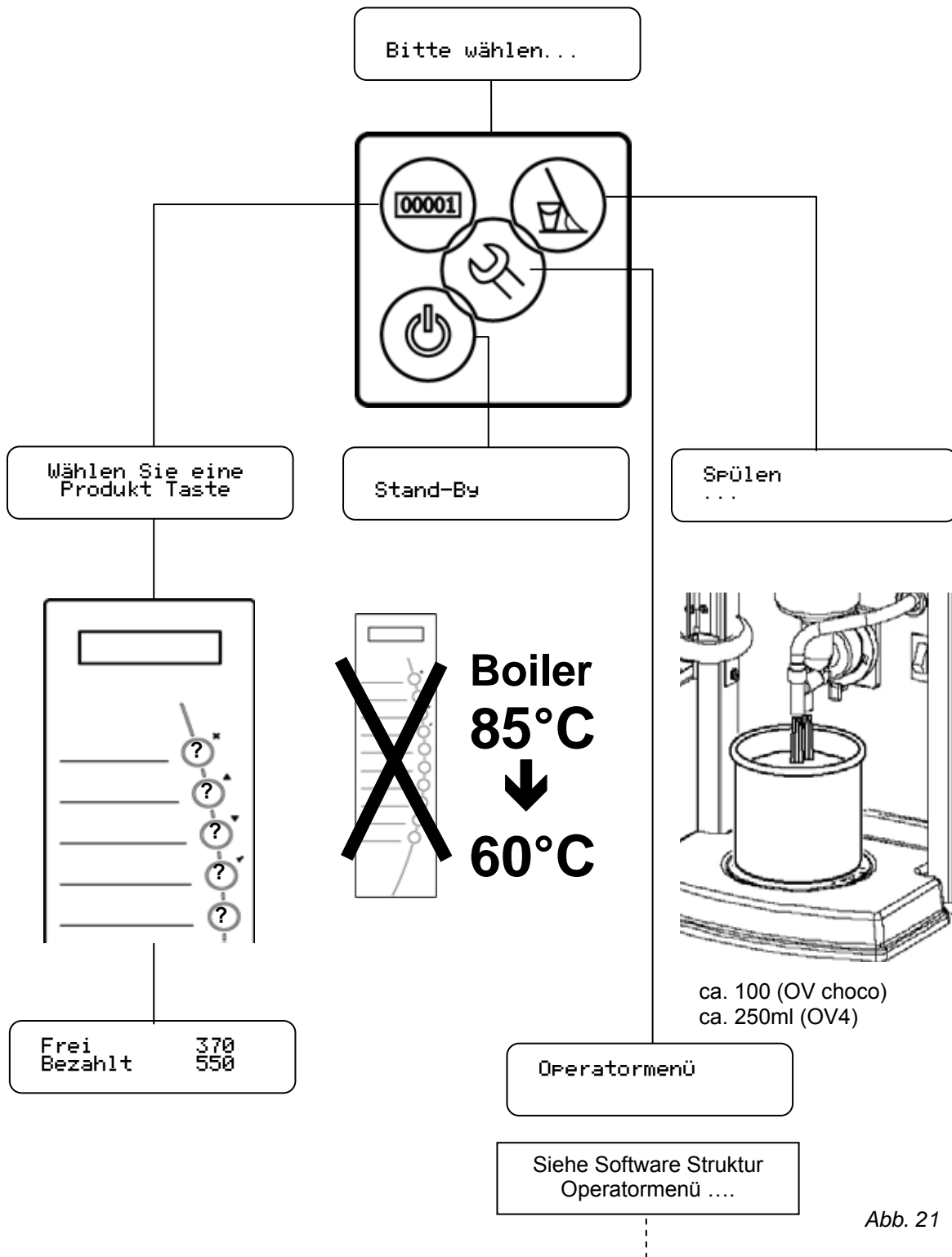
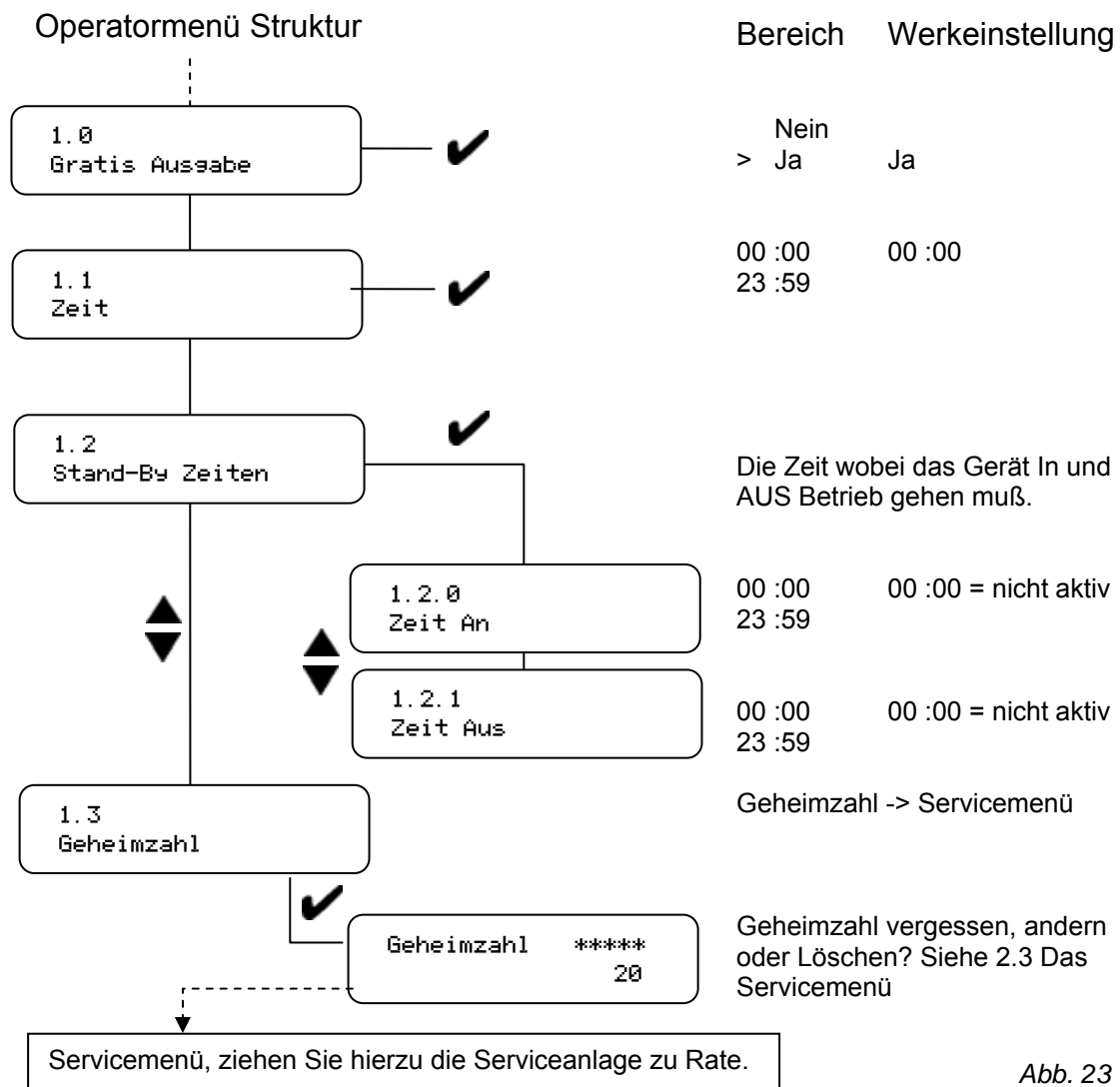
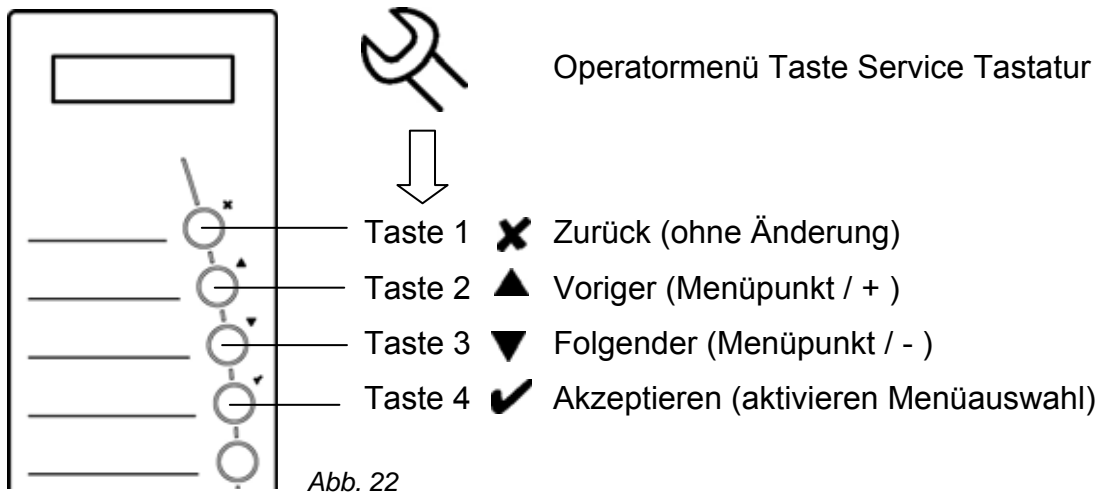


Abb. 21

6.2 Das Operatormenü



7. TÄGLICHER GEBRAUCH

7.1 Zutatenbehälter Nachfüllen

Füllen Sie die Zutatenbehälter niemals voller, als für einen Tag notwendig ist. Auf diese Art bleiben die Produkte immer frisch! Achten Sie darauf, daß die Transportschnecke mindestens mit ca. 3 cm Zutaten bedeckt bleibt. Behälter mit genügendem Vorrat schütteln, damit der Inhalt nicht verklumpt.

Das Nachfüllen des Zutatenbehälters muß außerhalb des Apparates geschehen.

1. Klappen Sie den Deckel (Abb. 24-1) des Apparates auf.
2. Behälter nach vorn aus dem Apparat nehmen.
3. Ausgabeknie horizontal drehen (Abb. 24-3).
4. Füllen Sie jeden Behälter mit dem richtigen Produkt (Abb. 24-4).
5. Stellen Sie die Behälter in der richtigen Reihenfolge wieder zurück. Achten Sie darauf, daß die Antriebsbuchse des Behälters über das Zahnrad in der Rückwand fällt. Behälter an der Vorderseite mit dem Fixiernocken in das Tafelwerk drücken (Abb. 24-5).
6. Ausgabeknie wieder in den richtigen Stand drehen (Abb. 24-6).



- Sorgen Sie dafür, daß der richtige Behälter auf den richtigen Platz kommt (siehe Numerierung auf den Behältern und dem Apparat).
- Eventuell verschüttete Produkte in den Mischschüsseln mit dem Reinigungsprogramm wegspülen.

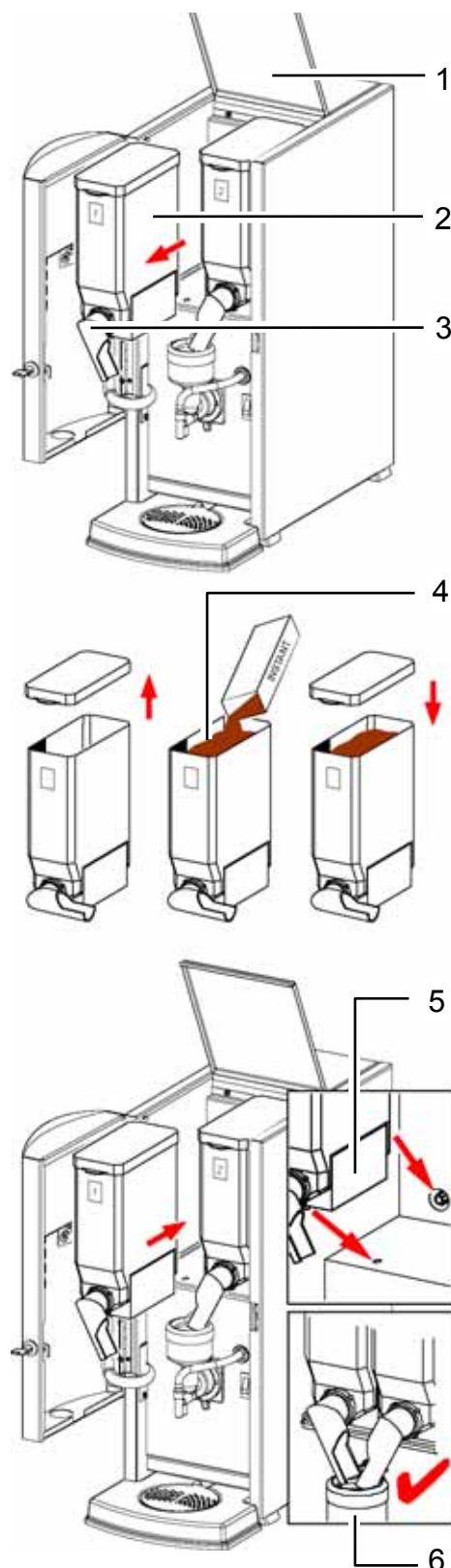
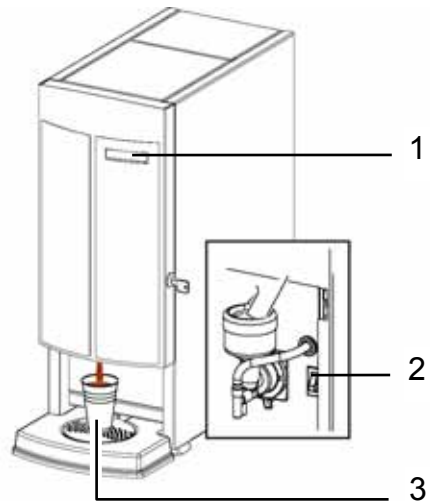


Abb. 24

7.2 Vorbereitungen

1. Schalten Sie den Apparat mit Hilfe des Schalters ein (Abb. 25-2), das Display (Abb. 25-1) leuchtet auf.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Das Gerät füllt sich [*F3 Füllen*] und heizt [*F2 Aufheizen*].
4. Füllen Sie während des Aufwärmens erforderlichenfalls die Produktbehälter auf.
5. Nachdem die Maschine aufgeheizt ist, erscheint [*Bitte wählen . . .*]
6. Stellen Sie einen leeren Meßbecher unter den Auslauf und Drücken Sie die Spültaste.
7. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

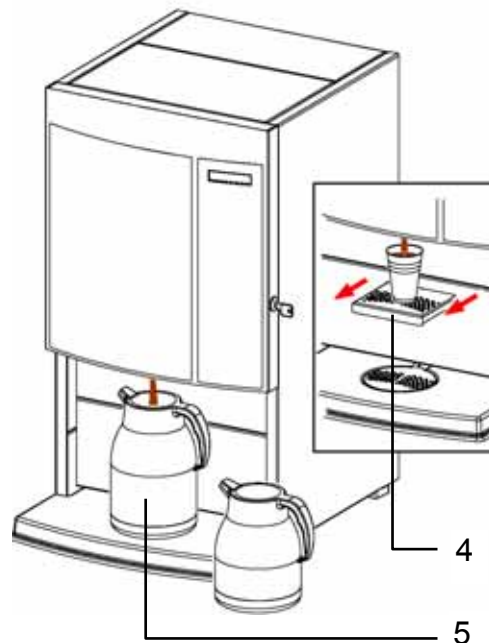


7.3 Tasse dosieren

1. Stellen Sie einen leeren Becher unter den Auslauf (Abb. 25-4).
2. Wählen Sie Ihr Getränk.
3. Ihre Getränk wird zubereitet [*Einen Moment*]
4. Ihr Getränk ist fertig, wenn das Display den Text [*Bitte wählen . . .*] wiedergibt.

7.4 Kanne dosieren (OptiVend TS/TL)

1. Stellen Sie eine leere Kanne unter den Auslauf (Abb. 25-5).
2. Wählen Sie die Kannentaste.
3. Ihre Getränk wird zubereitet [*Einen Moment*]
4. Ihr Getränk ist fertig, wenn das Display den Text [*Bitte wählen . . .*] wiedergibt.



Notstopp Multicup (Kanne) Die Dosierung eines Kannenrezepts kann durch Druck auf eine willkürliche Rezepttaste einfach gestoppt werden. Danach wird das gewählte Rezept annulliert und nur noch eine Tasse dosiert.

Tasse/Becher zapfen?

- Ziehen Sie die Tassenplatte (Abb. 25-4) heraus

Abb. 25

7.5 Bezahlte Ausgabe Münzmechanismus (optional)

Wichtigste Teile (Abb. 26)

1. Geldeinwurfschlitz
2. Rückgabeknopf
3. Geldrückgabeschlitz
4. Geldlade
5. Türschloss ist zugleich Geldladeschloss

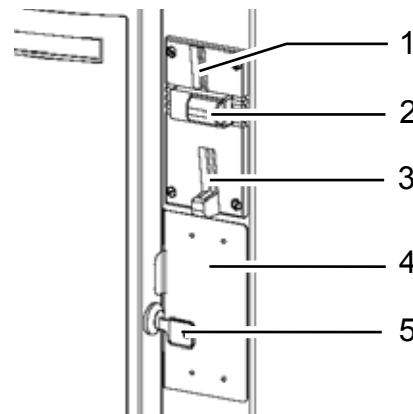


Abb. 26

7.5.1 Getränkeausgabe auf Bezahlen einstellen (Abb. 27)

1. Gehen Sie ins Operatormenü.
2. Gehen Sie zu 1.0 Gratis-Ausgabe.
3. Ändern Sie Ja in Nein und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

7.5.2 Gebrauch bezahltes Dosieren

1. Setzen Sie den Becher ein. (Drücken Sie auf die gewünschte Getränkeauswahl, falls Einwurf nicht bekannt ist.)
2. Werfen Sie das Geld passend ein.
3. Nehmen Sie Ihre Getränkeauswahl vor.

Einstellen/Ändern der Produktpreise

Siehe Kapitel 2.3 Servicemenü in der Serviceanlage oder kontaktieren Sie Ihren Händler.

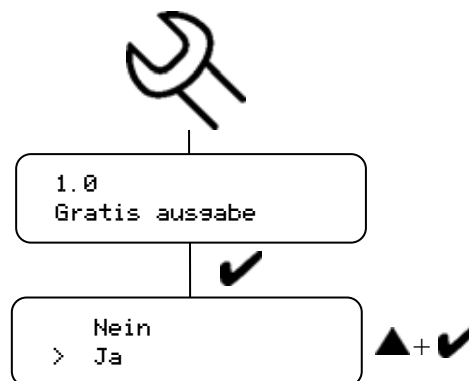


Abb. 27

7.6 Automatische Blockierung in der Ausgabe

Erscheinen die folgenden Texte im Display (Abb. 28), dosiert das Gerät keine Getränke:

- Nach Entleeren des Tropfschale wird die Ausgabe des Getränkes wieder automatisch freigegeben. (Option)
- Die Boiler Temperatur ist zu niedrig. Das Gerät heizt automatisch auf und nach Erreichen der Temperatur wird die Ausgabe des Getränkes wieder automatisch freigegeben.
- Der Wasserdruck ist abgefallen oder der Wassertank (Stand-alone-Aufstellung) ist leer.

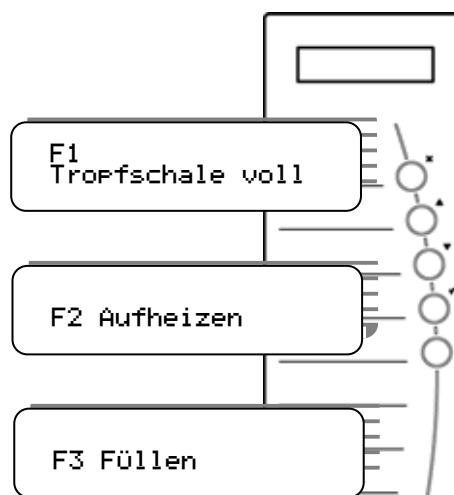


Abb. 28

7.7 Manuelle Blockierung in der Ausgabe (Abb. 29)

Über das Bediener- und Operatormenü können die folgenden Blockierungsfunktionen eingestellt werden, wodurch die Getränkewahltasten blockiert werden. Während des Stand-by wird das Boilerwasser auf 60 °C gehalten und das Bedienfeld ausgeschaltet.

Mit dieser Taste können Sie das Gerät manuell auf STAND-BY schalten.

Mit der Menüfunktion können Sie das Gerät in einer ruhigen Phase automatisch in Stand-by schalten lassen, siehe Kapitel 6.2 Operatormenü, 1.2 Schaltzeiten.

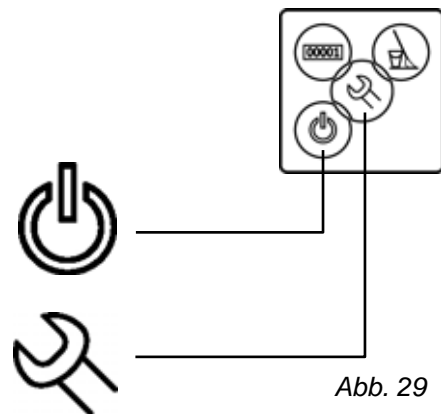


Abb. 29

8. WARTUNG



Geben Sie Bakterien keine Chance: warten Sie den Apparat gemäß der Vorschrift! Für Verwendung von Reinigungsmitteln ziehen Sie eventuell HACCP Hygienecode Instruktionen innerhalb Ihrer Organisation zu Rate. Schauen Sie nach oder suchen Sie unter Objekt: Automat für warme Getränke.

8.1 Spülprogramm

Das Gerät ist mit einem Spülprogramm ausgestattet, womit Sie täglich das Mixersystem durchspülen können.

- Wir empfehlen Ihnen, das Spülprogramm sowohl am Anfang als auch am Ende der normalen Arbeitszeit durchzuführen.
- Das Spülprogramm nimmt etwa 20 Sekunden in Anspruch mit ca. 100 bis 250 ml Wasser.
- Während der Zeit, in der das Spülen stattfindet, erscheint auf dem Display: [*Spülen . . .*] Das Spülwasser gelangt über den Auslauf in den sich darunter befindlichen (mitgelieferten) Meßbecher.

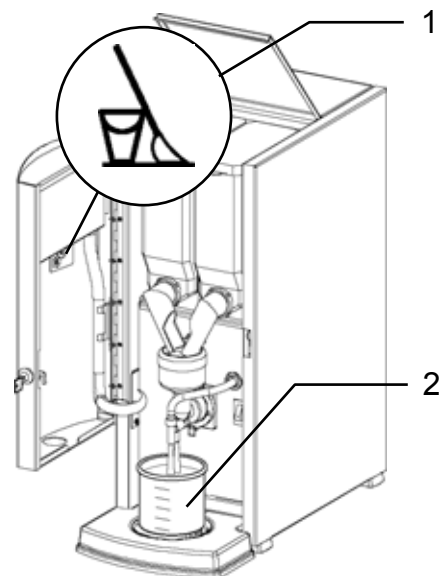


Abb. 30

Aktivieren Spülprogramm:

1. Stellen Sie einen leeren Meßbecher unter den Auslauf (Abb. 30-2).
2. Öffnen Sie die Tür und Drücken Sie die Spültaste (Abb. 30-1) an der Innenseite der Tür.
3. Das Mixersystem wird mit heißem Wasser durchspült.
4. Kippen Sie den Meßbecher leer.
5. Sobald das Reinigungswasser klar ist, können Sie die Reinigung beenden.

8.2 Mixersystem

Da das Mixergehäuse ständig mit Getränken in Berührung kommt, ist rechtzeitige und gründliche Wartung eine Notwendigkeit.

Die tägliche Wartung kann der Apparat jedoch für Sie mittels eines Spülprogrammes übernehmen.

Tot het Mixersystem behoren:

- Dampfabsauger
- Befestigungsring
- Mixerflügelrad
- Mixergehäuse
- Getränkeauslauf / Heisswasserauslauf

Demontage (siehe Abb. 31)

1. Schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie die Zutatenbehälter.
2. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach rechts und entfernen Sie den Schlauch vom Heißwasserauslauf..
3. Ziehen Sie das Mixergehäuse nach vorn vom Mixer ab.
4. Ziehen Sie das Mixerflügelrad nach vorn von der Mixerachse ab und entfernen Sie den grünen Befestigungsring. Demontieren Sie zugleich das Mixergehäuse (Dampfabsauger, Getränkeauslauf).
5. Reinigen Sie die demontierten Teile in warmem Wasser mit normalem Reinigungsmittel.
6. Montage geschieht in umgekehrter Reihenfolge.
7. **HINWEIS:** Lassen Sie den Pfeil des Mixerflügelrads zur platten Seite der Achse weisen und drücken Sie das Mixerflügelrad über die Achse, bis Sie ein deutliches Klicken hören.
8. Setzen Sie das Mixergehäuse wieder auf den Mixer.
9. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach links und schließen Sie den Schlauch wieder an den Heißwasserauslauf an.
10. Drehen Sie das Ausgabeknie wieder in die richtige Stellung, schalten Sie das Gerät wieder an und zapfen Sie einige Testgetränke, um die korrekte Funktionsweise zu überprüfen.

Wartung

Täglich das Mixersystem mit dem Spülprogramm durchspülen.

Wöchentlich die Dampfabsauger, Mixergehäuse Mixerflügelrad, Getränkeauslauf und Befestigungsring abnehmen und reinigen (Abb. 31-5).

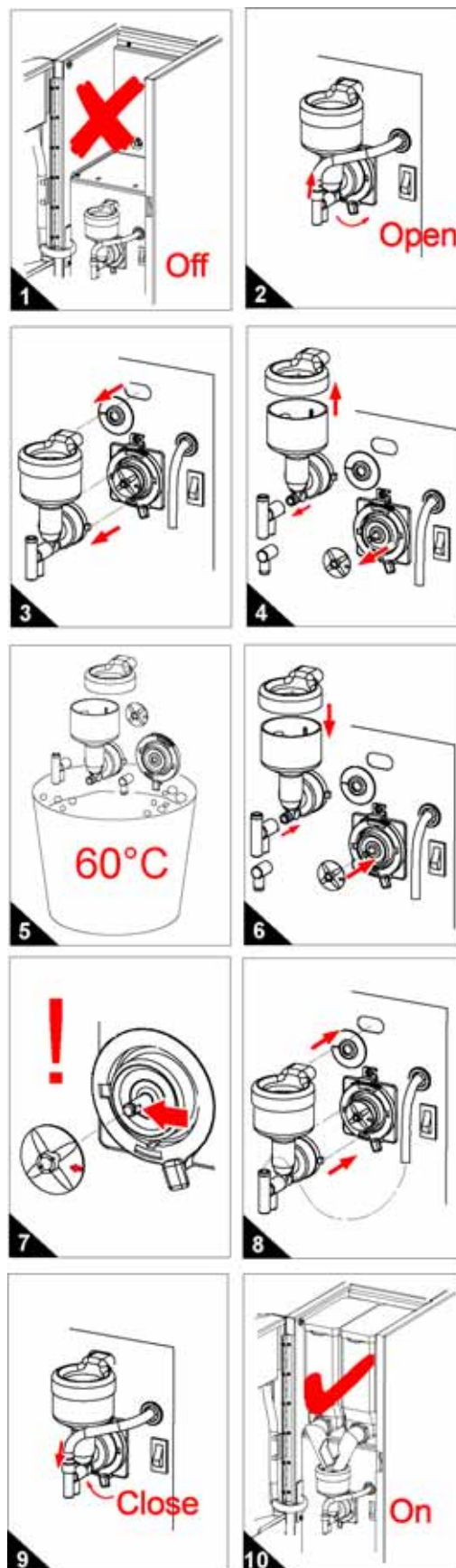


Abb. 31

8.3 Zutatenbehälter

Täglich die Ausgabemündung(en) (Abb. 32-1) und Ausgabeknie (Abb. 32-2) mit einem trockenen Staubpinsel reinigen.

Wöchentlich die Zutatenbehälter entleeren und mit einem trockenen Staubpinsel reinigen. Die angesetzten Reste entfernen.

Monatlich die Zutatenbehälter leeren und in warmem Wasser spülen. Wenn nötig, können die Transportschnecken entfernt werden, indem die Überwurfmutter vorne (Abb. 32-4) und hinten (Abb. 32-3) losgedreht wird. Danach kann die Schnecke ganz herausgenommen werden.



- Beim Montieren die Transportschnecken nicht untereinander verwechseln.
- Vor dem Füllen die Behälter SEHR gut trocknen lassen!

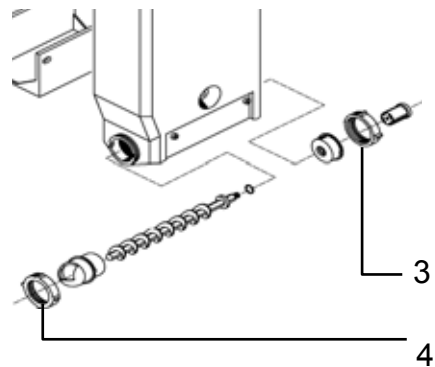
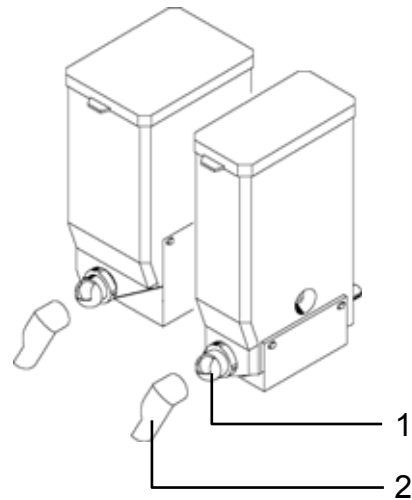


Abb. 32

Zutatenbehälterplateau

Wöchentlich das Zutatenbehälterplateau (Abb. 33-1) mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen.

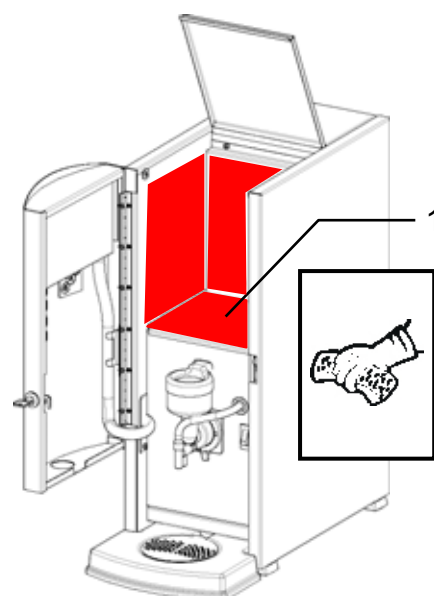


Fig. 33

8.4 Tropfschale

Die Tropfschale fängt eventuelle Tropfen aus dem Auslauf auf und ist durch einen elektrischen Fühler (optional) gesichert, wodurch die Maschine beim Überschreiten des Maximum-Niveaus ausgeschaltet wird. Da die Tropfschale unmittelbar mit den Getränken und den Bechern in Berührung kommt, ist rechtzeitige und gründliche Wartung eine Notwendigkeit.

Zum Tropfschale gehören (Abb. 34):

- Tropfschalen
- Gitter

Demontage (Abb. 34)

1. Entfernen Sie die Tropfschale indem Sie diese gerade nach vorne ziehen.
2. Entfernen sie das Gitter.
3. Leeren Sie die Tropfschale
4. Reinigen Sie die Tropfschale und Gitter gemäß unten aufgeführter Wartungsvorschrift und Stellen Sie die Tropfschale inkl. Gitter zurück.

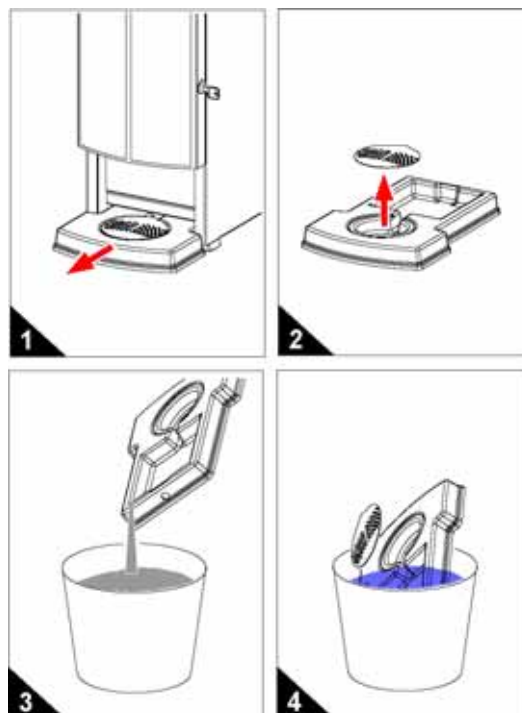


Fig. 34

Wartung

Täglich die Tropfschale leeren und ausspülen, Tropfschale und Gitter mit einem feuchten Tuch reinigen.

Wöchentlich Tropfschale und Gitter mit warmem Wasser reinigen.

8.5 Gehäuse

Zur Gehäuse gehören:

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Bedientastatur / Werbungsschild

Wartung

Täglich die Außenseite mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Verwenden Sie jedoch keine Scheuermittel, damit keine Kratzer oder stumpfe Flecken entstehen. Verwenden Sie kein Chlor oder chlorhaltige Reinigungsmittel, der rostfreie Stahl ist hiergegen nicht beständig.

8.6 Reinigungsintervall

Tägliches Reinigen:

- Ausgabeknie aller Zutatenbehälter mit trockenem Staubpinsel.
- Mixergehäuse und Mixer mit heißem Wasser spülen mittels Spülprogramm.
- Auslauffüllen und Ausgabebügel.
- Tropfschale leeren und ausspülen, Tropfschale und Gitter mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Außenseite Apparat.

Wöchentlich, wie täglich und extra:

- Dampfabsauger, Mixergehäuse, Mixerflügelrad und Ausgabeschläuche herausnehmen und in heißem Wasser reinigen, danach sauber spülen.
- Zutatenbehälter – Plateau mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen.

Monatlich, wie wöchentlich und extra:

- Säubern Zutatenbehälter; leeren und in warmem Wasser auswaschen.

Alle drei Monate, wie monatlich und extra:

- Ventilationsgitter an der Unterseite des Apparates mit einem trockenen Pinsel reinigen.



WARNUNG

- Um den Wassertank zu entkalken, muß die Maschine geöffnet werden. Hierdurch kommen unter Spannung stehende Teile frei, die leicht berührt werden können. Das kann zu lebensgefährlichen Situationen führen.



WARNUNG

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder abgespritzt werden.
- Bleiben Sie während der Wartungsarbeiten in der Nähe des Gerätes.

9. SERVICEMOMENT

Bei der Installation des Geräts wurde vom Servicemonteur ein Servicemoment eingestellt. Während der Nutzung des Geräts werden die abgenommenen Getränke gezählt. Sobald der eingestellte Servicemoment erreicht ist, erscheint rechts oben auf der Anzeige ein Sternsymbol (*) (Abb. 35).

Nach dem Erscheinen dieses Symbols funktioniert das Gerät normal weiter.

Das Erreichen des Servicemoments gibt einen Hinweis darauf, dass das Gerät zu entkalken ist. Wird ein Wasserfilter verwendet (Empfehlung), so ist dies das Signal, dass der Filter auszutauschen ist.

Es wird dem Benutzer aus Sicherheitsgründen davon abgeraten, das Entkalken und/oder Austauschen des Filters selbst vorzunehmen. Unsere Empfehlung lautet, diese Tätigkeiten stets von einem dazu befugten Servicemonteur ausführen zu lassen.

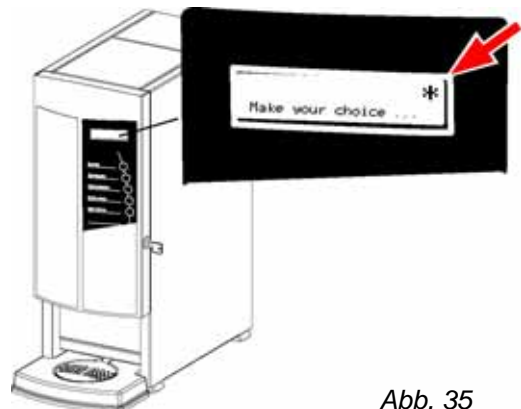


Abb. 35

Wasser Qualität	Wasserhärte				Servicemoment nach Tassen
	°D	°F	mmol/l	mgCaCo3/l	
Sehr hart	18-30	32-55	3,2-5,3	321- 536	5000
Hart	12-18	22-32	2,2-3,2	214-321	8500
Normal	8-12	15-22	1,4-2,2	268-214	12.500*
Weich	4-8	7-15	0,7-1,4	72-268	20.500
Sehr Weich	0-4	0-7	0- 0,7	0-72	0 = aus

10. TEMPERATURSICHERUNG

Das Gerät ist mit einer von außen erreichbaren Temperatursicherung ausgestattet.

Diese befindet sich an der Hinterseite der Maschine (Abb. 35). Diese Sicherung schaltet das Heizelement aus, wenn die Temperatur zu hoch ansteigt. Die häufigste Ursache für Ausschalten der Sicherung ist die nicht rechtzeitige Entfernung von Kalk. Wenn das Gerät nicht heizt unternehmen Sie folgendes:

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Lösen Sie die schwarze Schutzkappe (Abb. 36-1).
3. Drücken Sie den jetzt sichtbaren Knopf ein (Abb. 36-2) und drücken Sie die Schutzkappe wieder ordentlich fest.

War die Sicherung während des Betriebes ausgeschaltet und leuchtet der Servicemoment Indikator (*) auf dem Display dann anschließend das Gerät entkalken lassen. Siehe Kapitel 9. Servicemoment

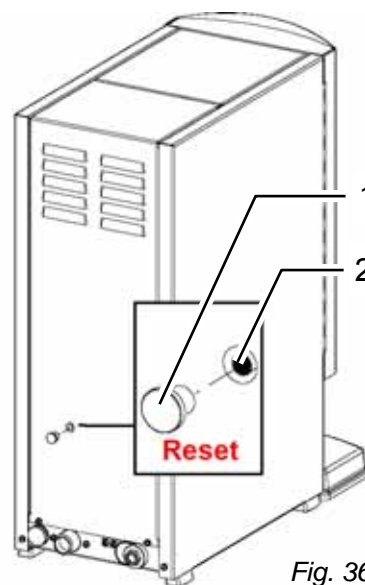


Fig. 36

11. TRANSPORT/LAGERUNG

Bevor die Maschine für Transport oder Lagerung außer Betrieb genommen wird, müssen folgende Schritte vorgenommen werden:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schließen Sie den Wasserzufuhrhahn und lösen Sie den Wasseranschluß.
3. Entleeren Sie mit dem Abzapfschlauch (Abb. 37-1) das Wasserreservoir (OptiVend Choco, OptiVend 1 & 2 ca. 2,5 Liter, OptiVend 3 & 4 ca. 5,5 Liter).
4. Reinigen Sie die Zutatenbehälter, das Mixersystem, die Tropfschale und das Gehäuse gemäß Kapitel 8. Wartung.
5. Setzen Sie die bei Punkt 4 genannten Teile wieder zurück.
6. Das Gerät ist nun fertig für den Transport.
7. Bei erneutem Aufstellen der Maschine muß Kapitel 3. Installation, befolgt werden.

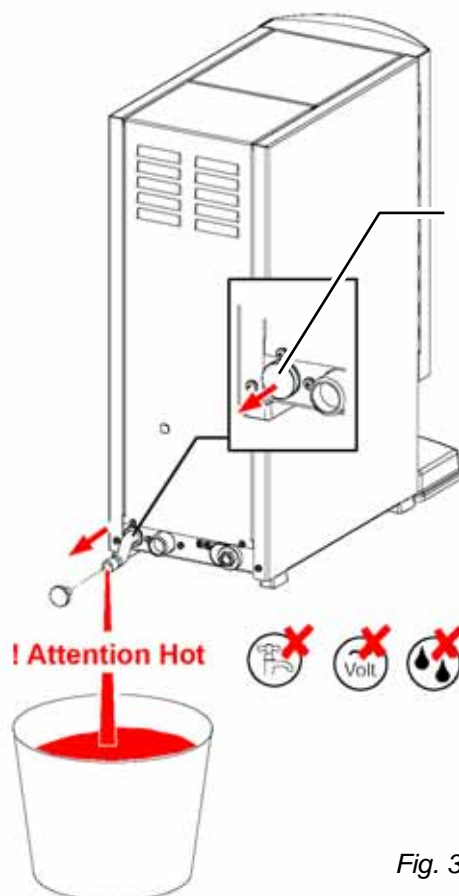


Fig. 37

12. STÖRUNGEN BEHEBEN

Meldung Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
<i>F1 Tropfschale voll</i>	Tropfschale ist voll	Tropfschale geleert: Meldung verschwunden.
<i>F2 Aufheizen</i>	Boiler heizt auf oder hat die minimale Boilertemperatur erreicht.	Nachdem der Boiler die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet die Meldung von der Anzeige.
	Nachdem der Boiler die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet die Meldung von der Anzeige.	Setzen Sie die Temperatursicherung auf der Rückseite zurück (RESET). Kontrollieren Sie, ob der Boiler entkalkt werden muss; lassen Sie ihn erforderlichenfalls entkalken..
<i>F3 Füllen</i>	Während Inbetriebnahme; Boiler ist leer und wird gefüllt.	Keine Aktion, nachdem Boiler auf korrektes Niveau gekommen ist, folgt F2 Aufheizen.
	Während Nutzung; Boiler füllt sich zu langsam. Nach ca. 3 Minuten verändert F3 Füllen in E3.	Kontrollieren Sie den Wasserdruck, drehen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig auf, kontrollieren Sie den Anschlußschlauch auf Knicke.


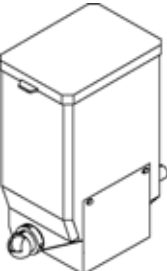




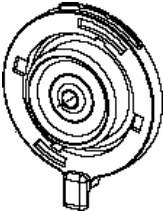
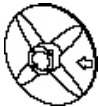
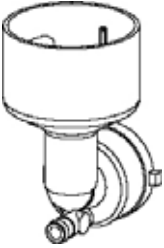






Display Error	Mögliche Ursache	Maßnahme
<i>B0</i>	Temperatursensor Problem Heißwassersystem	Händler oder Servicemonteur anrufen
<i>B1</i>	Temperatursensor Problem Heißwassersystem	Händler oder Servicemonteur anrufen.
<i>E0</i>	Problem mit der Temperaturregelung Heißwassersystem	Händler oder Servicemonteur anrufen
<i>E1</i>	Problem mit der Temperaturregelung Heißwassersystem	Händler oder Servicemonteur anrufen
<i>E3</i>	Heißwassersystem füllt sich zu langsam. Das Einlassventil wird zur Sicherheit geschlossen.	Kontrollieren Sie den Wasserdruck, drehen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig auf, kontrollieren Sie den Anschlußschlauch auf Knicke. Schalten Sie das Gerät aus und wieder an.
<i>E7</i>	Minimum Elektroden Fehler	Händler oder Servicemonteur anrufen

Störung	Kontrollieren Sie:
Maschine reagiert nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherungen (Gruppenkasten) - Hauptschalter (Gruppenkasten) - Stecker Netzkabel
Maschine reagiert nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Steht in Stand-By Stand
Geschmacksprobleme	<ul style="list-style-type: none"> - Zutatenbehälter nachfüllen - Zutatenbehälter richtig einsetzen - Zutatenbehälter - Ausgabeknie verstopft - Dosierschnecke in Zutatenbehälter lose oder feucht - Zutatenverteiler in Zutatenbehälter arbeitet nicht - Falsche Produktsorte - Mixer verschmutzt - Produkte feucht; kontrollieren Sie das Ventilationssystem und ersetzen Sie die Produkte - Produkte veraltet; ersetzen Sie die Produkte - Boilertemperatur zu niedrig; verständigen Sie Ihren Händler.

13. BESTELLEN VON ZUBEHÖR

Aus der untenstehenden Liste können Sie die für die Maschine erhältlichen Verbrauchs- und Zubehörartikel entnehmen. Sie können diese Teile über Ihren Händler bestellen, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild der Maschine, Beschreibung des Artikels, der Artikelnummer und der Anzahl.

Zubehör

		(OptiVend 3 & 4) 	(OptiVend 3 & 4) 
03284	03258	03259	03260
(OptiVend Choco, 1 & 2) 	(OptiVend 1 & 2) 		
03261	03262	03253	03254
			
03255	03256	03257	02797
			
13380	03997	03998	

Animo®

©PTIVEND

Animo B.V. Headoffice
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
Internet: <http://www.animo.eu>



Rev. 6.1 08/2009 Art.nr 09898