

ANIMO

OptiBean OptiBean XL
Model 2011



Fühlen Sie sich wie ein Barista.

Servicehandbuch



INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	5
1. EINFÜHRUNG OPTIBEAN	6
1.1 Prinzip Überblick	7
1.2 Modell Code	8
2. ERSTE MENÜEINSTELLUNGEN NACH DER INSTALLATION	9
2.1 Wie programmiert man ein Rezept?	11
2.2 Wie korrigiert man ein Rezept?	12
2.3 Wie messen Sie das Gewicht einer Zutat?	13
2.4 Spielregeln bei der Einstellung	14
2.4.1 Espresso Gruppe	
<i>Standard Espressogruppe</i>	
<i>XL Espressogruppe</i>	
2.4.2 Kaffeepuck	15
2.4.3 Kaffeemühle	
<i>Einlaufzeit Neue Mahlscheiben</i>	
2.5 Wie stellt man einen Kaffee ein?	16
2.6 Einstellungstipps	18
2.7 Ausführliche Rezepteinstellungen	19
2.8 Zeitbalken Rezepteinstellungen	
3. GRUNDFUNKTIONEN	20
3.1 Wassermanagement	21
3.1.1 Inbetriebnahme	22
3.1.2 Ausserbetriebnahme	
3.1.3 Keine Zubereitung	
3.1.4 Kaffe Zubereitung	
3.1.5 Schokolad Zubereitung	23
3.1.6 Zubereitung Kaffee mit Milch	
3.1.7 Heißwasserzubereitung	
3.1.8 Kaltwasserzubereitung (optional)	
3.2 Komponenten	24
Einlassventil / Druckreduzierer / Flowmeter / Solid State Relais (SSR) / Pumpe	
Rückschlagventil / Druckboiler / Temperatursensor / Trockenkochsicherung	
Dosierventil Brühsystem / Expansionswasser Ventil / Überdruckventil /	
Dosierventil Mixersystem / Dosierventil Heißwasser /	
Überdruckventil 12 bar / Kaffeemühle	25
Espressogruppe / Zutaten- und Mixersystem	
Wasserdampf Ablasssystem / Türschalter	26
Tassen-Erkennung Sensor / Steckkupplungen / Telfon® Druckschlauch	27
3.3 Tassen-Erkennung (Option)	28
3.4 Espressogruppe	29
3.4.1 Betrieb	30
3.4.2 Espresso brüher Spezifikationen	31
3.4.3 Schalter Positionen	32
3.4.4 Ausbau	
<i>Espressogruppe</i>	
<i>Antriebseinheit</i>	

3.5	Kaffeemühle	33
3.5.1	Grundeinstellung	34
3.5.2	Lebensdauer.....	35
3.5.3	Einlaufzeit Neue Mahlscheiben	
3.5.4	Mahlscheiben austauschen	
3.5.5	Zahnriemen austauschen	36
3.5.6	Reinigen	37
3.6	Instant Gruppe	38
3.6.1	Lüftersystem Mixer Gruppe	39
3.6.2	Lüftersystem Abfallbehälter	
3.7	Boilersystem.....	40
	<i>Trockenkochsicherung</i>	41
	<i>Temperaturregelung</i>	
3.7.1	Dosierventile.....	42
3.7.2	Ausbau / Austausch Ventile	43
4.	MENÜSTRUKTUR	44
4.1	Das Operator- und Servicemenü	
4.2	Das Operatormenü.....	46
	<i>Gratis Ausgabe [1.0] / Uhr [1.1] / Stand-by Zeiten [1.2]</i>	
	<i>Rezept Zähler [1.3] / Kurz Menü [1.4] / Software [1.6]</i>	48
	<i>Geheimzahl [1.7] / OptiLight [1.8] / Kontrast [1.9]</i>	
4.3	Das Servicemenü.....	49
	<i>Kurz Menü Pro [2.1]</i>	
	<i>Tasten Einstellungen [2.2]</i>	
	<i>Rezept Einstellung [2.3]</i>	51
	<i>Rezept Einstellung (Fortsetzung)</i>	52
	<i>Einstellung [2.4]</i>	53
	<i>Einstellung (Fortsetzung)</i>	54
	<i>Einstellung (Fortsetzung)</i>	55
	<i>Reset Zähler [2.5] / Service Boiler [2.6]</i>	56
	<i>Hardware test [2.7]</i>	57
	<i>Hardware test (Fortsetzung)</i>	58
	<i>Log lesen [2.8] / Log löschen [2.9] / Defaults laden [2.10] / SD-Menü [2.11]...</i>	59
	<i>SD-Menü (Fortsetzung)</i>	
	<i>PIN [2.12] / Übrige Installation [2.13]</i>	61
	<i>Installation [2.14] / Entkalken [2.15] / Reinigungs Management [2.16]</i>	62
5.	SOFTWARE	63
5.1	Speicherkarte Spezifikationen	
5.2	Geräteeinstellungen Management	
5.3	Software installieren	
6.	WARTUNG 65	
6.1	Tägliches Spülprogramm	
6.2	Wöchentliche Reinigung Programm.....	66
6.3	Regelmäßige Wartung	67
6.3.1	Service Boiler	
6.3.2	Service Brüher.....	68
6.4	Serviceverträge	69
6.4.1	Wartung	



6.5	Entkalkungsanweisungen	73
6.6	Wartung Espressogruppe	76
6.6.1	Wartungssatz Espressogruppe 25K	
6.6.2	Antriebseinheit	77
6.7	Pumpendruck kontrollieren / einstellen	78
7.	TRANSPORT / AUSSERBETRIEBNAHME	79
8.	ERREICHBARKEIT DER KOMPONENTEN	80
9.	Übersicht ELEKTRONIK	82
9.1	Hauptsteuerung	
9.1.1	Eingänge Hauptplatine	83
9.1.2	Ausgänge Hauptplatine	84
9.1.3	Schnittstelle / Hauptplatine	85
9.2	Schnittstelle / Display	86
9.2.1	Anschlüsse	
9.3	Stromversorgung	87
9.3.1	Anschlüsse	
9.4	Mahlwerkplatine 230Vac / 230Vdc	88
9.4.1	Anschlüsse	
10.	STÖRUNGEN BEHEBEN	89
10.1	Log lesen	
10.2	Log löschen	
10.3	Display Anzeige während des Gebrauchs	90
10.4	Störungsanalyse	93
11.	SPEZIALE OPTIONEN	96
11.1	Installation Schlauchsatz Abfluss	
11.2	Installation OptiBean Hot&Cold	
11.3	Installation Unterschrank mit Öffnung zum Abfallbehälter	97
12.	Zahlung-Systeme	98
12.1	Münzprüfer (optional)	
12.1.1	Standardkonfiguration	
12.1.2	Münzen sperren	
12.1.3	Bestehende Kaffeemünze aktivieren	99
12.1.4	Neue Kaffeemünze programmieren	
12.1.5	Euro und Kaffeemünze akzeptieren	
12.1.6	Nur Kaffeemünze akzeptieren (keine Euro)	100
12.1.7	Münzschacht reinigen	
12.2	Münzwechsler (optional)	101
12.2.1	Tubenbefüllen	
12.2.2	Tuben entleeren	
12.2.3	Neue Kaffeemünze programmieren	102
12.2.4	Münzkanal Reinigen	
12.2.5	Störungsanalyse	
	ABMESSUNGEN	Letzte Seite dieses Dokuments

© 2015 Animo®

Alle Rechte vorbehalten.

Nichts aus diesem Dokument darf ohne vorhergegangene schriftliche Genehmigung des Herstellers als Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder auf sonstige Weise vervielfältigt und/oder veröffentlicht werden. Dies gilt ebenfalls für alle zugehörigen Zeichnungen und/oder Abbildungen.



VORWORT

Ziel dieses Dokuments

Dieses Dokument dient als Servicebeilage zur Gebrauchsanleitung, damit **geschultes und befugtes Servicepersonal** dieses Gerät sicher installieren, programmieren und warten kann.

- Unter **geschultem und befugtem Servicepersonal** wird Folgendes verstanden: derjenige, der dieses Gerät installiert, programmiert, Wartungen durchführt und Reparaturen vornehmen kann.

Die meisten Einstellungen, wozu auch die Produkteinstellungen gehören, sind durch einen PIN-Code geschützt. Dieser PIN-Code verhindert, dass der Benutzer auf das Servicemenü zugreifen kann.

Es wird empfohlen, dieses Dokument nach der Installation nicht beim Benutzer zu lassen und die vom Hersteller vergebenen Standard-PIN-Codes zu ändern.

Alle Kapitel und Paragraphen sind nummeriert. Die verschiedenen Abbildungen, auf die im Text verwiesen wird, finden Sie vorn in der Bedienungsanleitung oder zu den entsprechenden Themen.

DE

Piktogramme und Symbole



ACHTUNG

Allgemeine Anweisung für: WICHTIG, AUFPASSEN oder ANMERKUNG.



WARNUNG

Warnung vor möglichen ernsthaften Schäden für das Gerät oder für Personen.



WARNUNG

Warnung vor elektronischen und/oder elektrischen Gefahren.



WARNUNG

Warnung vor elektrostatischer Entladung (ESD) der Elektronik.



WARNUNG

Warnung für ernsthafte Verletzungen

1. EINFÜHRUNG OPTIBEAN

Erläuterung OptiBean Typenbezeichnung:

Bezeichnung	Bedeutung	Beschreibung	Tassen inhalt	Zapfhöhe Tasse	Thermos Kanne
1e Ziffer	Anzahl Behälter	1 - 3			
-	Standard Brüher	6,5-9,5 Gramm	50-150ml	60-115mm	167mm
XL	XL Brüher	9,5-13,4 Gramm	150-230ml	60-115mm	167mm
H&C	Hot&Cold	vorbereitet für Unterschrank mit Kühleinheit			



OptiBean

- 1
- 2
- 3
- 2 H&C
- 3 H&C



OptiBean
Hot & Cold

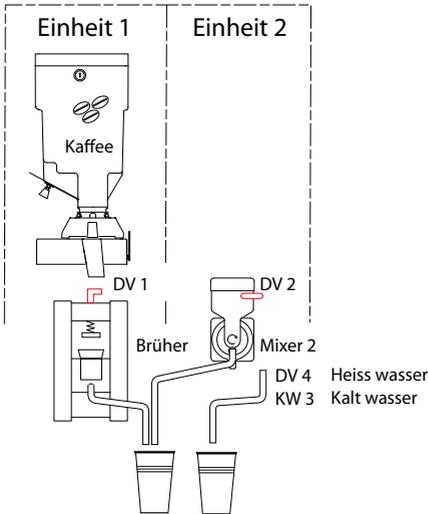


- 2 XL
- 3 XL
- 2 XL H&C
- 3 XL H&C



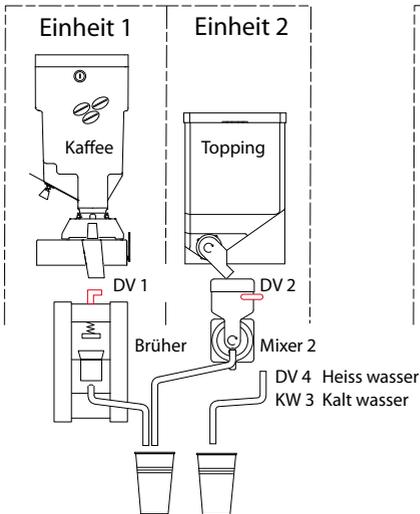
1.1 Prinzip Überblick

OptiBean 1

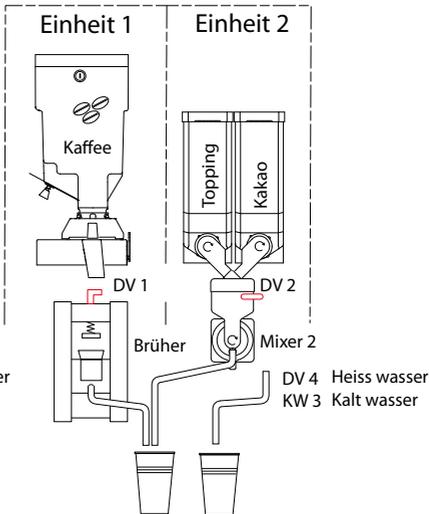


DE

OptiBean 2 (XL)

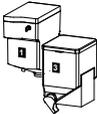


OptiBean 3 (XL)



1.2 Modell Code

Die OptiBean Modelle sind serienmäßig mit folgender Behälter Konfiguration ausgeführt

OptiBean (XL)	Modell-Code		Behälter Konfiguration			
	Std.	XL	1		3	4
1		2B BA	-	Kaffee Bohnen		
2		2B 1A	2B 1L	Kaffee Bohnen	Topping	
		2B 3A	2B 3L		Kakao	
		2B 4A	2B 4L		Tee	
3		2B 2A	2B 2L	Kaffee Bohnen	Topping	Kakao
		2B5A	2B5L		Topping	Zucker
		2B6A	2B6L		Topping	Tea
		2B7A	2B7L		Tee	Kakao
		2B8A	2B8L		Tee	Zucker
		2B9A	2B9L		Topping	Kaffee inst.
		2BAA	2BAL		Topping	Kaffee inst.

Tasteneinstellungen

Laden Sie sich hier einen Überblick der Standard und optional Rezepte herunter:

<http://www.animo.nl/de/downloads/service-dokumentation>

Geben Sie die Website-Adresse in Ihrem Web-Browser ein und Sie können die relevanten technischen Unterlagen herunterladen ohne das einen Login-Code erforderlich ist.

Wasserhärte-tabelle

Wasser härte Bereich	Härtegrad				Wartungszeitpunkt 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	268-321	12.500
Mittel	8-12	15-22	1,4-2,2	214-268	20.000*
Weich	4-8	7-15	0,7-1,4	72-214	40.000
Sehr Weich	0-4	0-7	0- 0,7	0-72	0 = aus

- 2.2 *Tasten Einstellungen* <Rezeptname> (einstellen)

Jede Maschine enthält vorprogrammierte Basisrezepte. Jede Taste kann geändert werden, falls erforderlich. Welche Rezepte werkseitig eingestellt sind können in dem Rezepten Einstellungen Dokument gefunden werden, das heruntergeladen werden kann.

Siehe <http://www.animo.nl/de/downloads/service-dokumentation>

Die gleiche Tabelle zeigt auch, welche zusätzlichen Rezepten in der Software zur Verfügung stehen.

Siehe Kapitel 2.1 Wie programmiert man ein Rezept

- 2.1 *Kurz Menü Pro* <Rezeptname> Tasseninhalt (ml) (einstellen)
 Kaffee (sec.)
 Topping (sec.)
 Kakao (sec.)
 Zucker (sec.)

Der Kaffee (Bohnen) Einstellung ist der eigentliche Mahlzeit von der Mühle in Sekunden.

Die Kaffeedosierung (Kaffeemühle) ist nicht an die Volumeneinstellung für Tassen gekoppelt.

Die Topping und Schokolade Einstellung ist eine Dosierzeit in Sekunden für ein 100ml Getränk. Wenn das Tassenvolumen (Menüparameter) erhöht wird, erhöht sich die Topping-, Kakao und Zucker Menge automatisch proportional mit.

Siehe Kapitel 2.2 Wie korrigiert man ein Rezept

- Führen Sie das Spülprogramm durch, damit die Spül Nachricht verschwindet



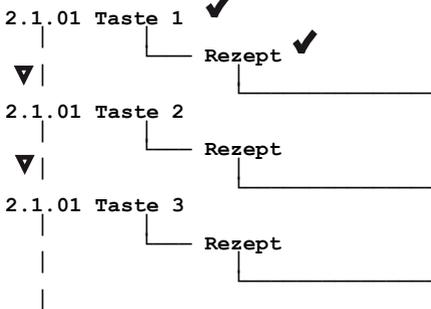
Ausserbetriebnahme

Bitte folgen Kapitel 7 Transport / Ausserbetriebnahme, um den Boiler zu entleeren für Transport oder Lagerung.

2.1 Wie programmiert man ein Rezept?

Jede Maschine enthält vorprogrammierte Basisrezepte. Jede Taste kann geändert werden, falls erforderlich. In folgenden Beispiel wird Taste 1 geändert von **Kaffee** in **Cappuccino**.

2.2 Tasten Einstellungen



1. Navigieren Sie zu den oben genannten Service-Menüpunkt.
2. Navigieren zur Taste 1 / Rezept und bestätigen (v). Die erste Zeile des Displays zeigt das programmierte Rezept.
2. Die zweite Zeile im Display zeigt das erste Rezept an aus einer Liste (siehe Rahmen) vorprogrammierter Rezepte.
3. Blättern Sie mit den Navigationstasten durch die Liste, bis zum gewünschten Rezept und bestätigen 2x (v).



Welche Rezepte werkseitig eingestellt sind können in dem Rezepte Einstellungen Dokument gefunden werden, das heruntergeladen werden kann. Siehe <http://www.animo.nl/de/downloads/service-dokumentation>

2.2 Wie korrigiert man ein Rezept?

Korrigieren Sie einfach den Tasseninhalt und Geschmack eines bereiteten Getränkes ohne das Menü zu verlassen!

2.1 Kurz Menü pro ✓

2.1.01 Kaffee (Rezept) ✓

Kaffee
Kaffee bohnen (Zutat)

START

2.1.04 Cappuccino (Rezept)

Cappuccino
Cup volume



Tasseninhalt 120ml

START

Cappuccino
Kaffee (Zutat)



Koffie 1,45s.

START

Cappuccino
Topping (Zutat)

Topping 2,50s.

START

2.1.07 Schokolade (Rezept)

Schokolade
Cup volume

Tasseninhalt 120ml

START

Schokolade
Kakao (Zutat)

Kakao 3,00s.

START

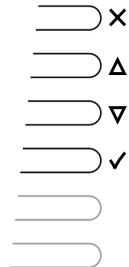
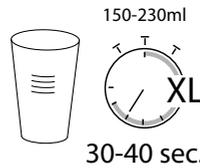
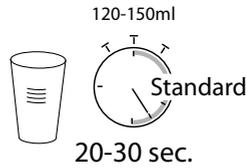
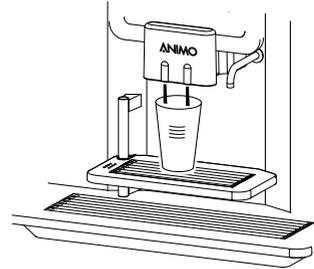
1. Navigieren Sie zu den oben genannten Service-Menüpunkt.
2. Ändere eine oder mehrere Einstellungen und bestätigen Sie (v), (START LED blinkt).
3. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Auslauf und drücken Sie die START-Taste. Ihre Getränk wird bereitet.



Wenn das Fassenvolumen (Menüparameter) erhöht wird, erhöht sich die Topping und Kakao Menge automatisch proportional mit.

Der Kaffee wird jedoch nicht automatisch erhöht!

Wenn die optimalen Einstellungen für die erste Kaffee Taste gefunden worden ist kopieren Sie einfach die Kaffeemühle Laufzeit nach alle andere Kaffeegetränke wie; Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato etc.



2.3 Wie messen Sie das Gewicht einer Zutat?

Nur der Zutat Motor wird angetrieben (kein Mixer-Motor wird angetrieben und kein Wasser wird dosiert).



Es wird empfohlen, die Kaffeedosierung mit Hilfe einer Miniwaage zu kontrollieren. Diese kann einfach via Internet bestellt werden.

2.1 Kurz Menü pro ✓

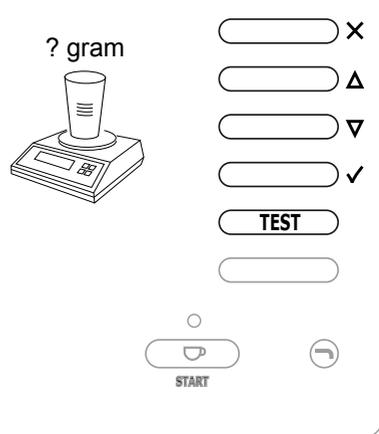
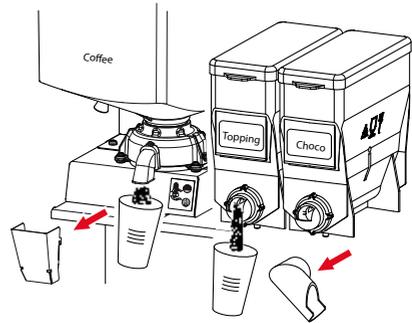
2.1.01 Kaffee (Rezept) ✓

- ▼ Kaffee
- Kaffee bohnen (Zutat) **TEST**

2.1.04 Cappuccino (drink)

- ▼ Cappuccino
- Kaffee bohnen (Zutat) **TEST**
- Cappuccino Topping (Zutat) **TEST**

1. Navigieren Sie zu den oben genannten Service-Menüpunkt.
2. Halten Sie eine leere Tasse unter den Behälter Auslauf.
3. Drücken Sie die TEST Taste, nur die gewählte Zutat wird dosiert.
4. Messen Sie des Gewichts der Zutat.*



<i>*Kaffee</i>	
Standard espresso Gruppe:	min. 6,5 - max. 9,0 g.
XL espresso Gruppe:	min. 9,5 - max. 12,5 g

2.4 Spielregeln bei der Einstellung

2.4.1 Espresso Gruppe

Die OptiBean kann mit folgender Esspressogruppe ausgeführt sein:

Standard Esspressogruppe

- Eine gute Tasse Kaffee (lungo) mit 7,5 - 8 Gramm Kaffee zubereitet werden.
- Die Esspressogruppe ist für eine maximale Menge von 9,0 g gemahlene Kaffee (1 Tasse Kaffee) ausgelegt.
- Die Esspressogruppe eignet sich nicht, um in einem Zyklus eine doppelte Tasse Kaffee zuzubereiten.
- In der Software gibt es jedoch ein Rezept für eine doppelte Tasse. Es handelt sich hierbei aber eigentlich um einen doppelten Zubereitungszyklus!



XL Esspressogruppe

- Geeignet für bis zu 12,5 g gemahlene Kaffee (1 Tasse Kaffee).
- Geeignet, um eine doppelte Tasse Espresso (2x 70 ml) oder Doppel Tasse Kaffee (2 x 115 ml) in einem einzigen Zyklus zuzubereiten.
- Nicht geeignet, um eine doppelte Tasse Kaffee > 115 ml in einem Zyklus zuzubereiten.



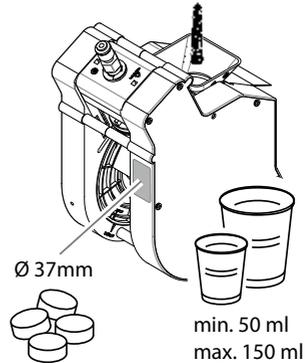
Standard

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



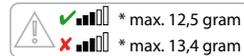
* max. 9,0 gram

* max. 9,5 gram



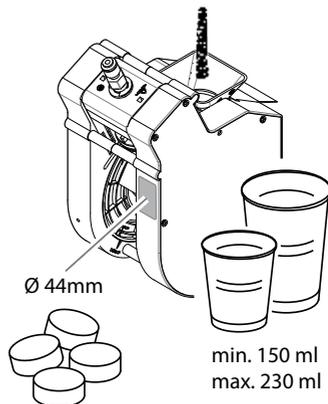
XL

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



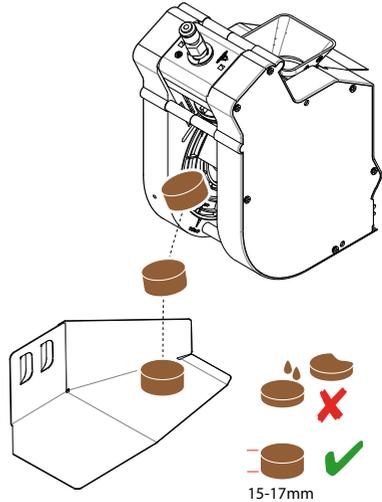
* max. 12,5 gram

* max. 13,4 gram



2.4.2 Kaffeepuck

- Es ist sehr wichtig, wie der komprimierte Kaffeepuck aussieht, wenn er aus dem Brüher geworfen ist.
- Wenn der Puck zu matschig ist oder auseinander fällt, ist ein Zeichen das zu wenig Kaffee ausgegeben wird und / oder die Kaffeemühle zu grob eingestellt ist!
- Beurteilen Sie den Puck während dem Einstellen. Tip; Benutzen Sie die Edelstahl Brüher Abdeckung.
- Ein guter Puck ist ganz, trocken und hat eine dicke von mindestens 15 - 17mm.
- Es ist normal, dass eine kleine Menge Wasser entweicht wenn den Brüher sich öffnet.

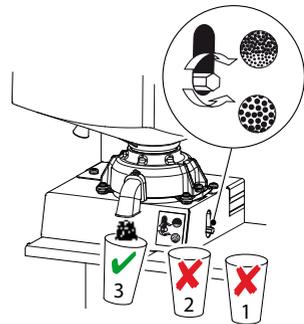


2.4.3 Kaffeemühle

Es gibt zwei Faktoren, durch die die Leistung der Kaffeemühle beeinflusst werden kann. Die eingestellte Laufzeit der Kaffeemühle (**2.1 Kurz Menü Pro / Kaffee**) und der **Mahlgrad** der Kaffeemühle.

Versuchen Sie, ein Gleichgewicht zu finden zwischen:

- Tasseninhalt (Menü Einstellung)
- Dosiermenge gemahlener Kaffee (Menü Einstellung)
- Gemahlene Kaffee grob oder fein (Mühle Einstellung)
- Wenn die Kaffeemühle grober eingestellt wird, nimmt das Volumen der gemahlene Menge zu.
- Wenn die Kaffeemühle feiner eingestellt wird, nimmt das Volumen der gemahlene Menge ab.
- Verstellen Sie die Kaffeemühle nur dann feiner, wenn die Mühle läuft! Verstellen von fein auf grob ist bei Stillstand möglich.
- Der Mahlgrad sollte immer in Schritten von ¼ Umdrehung verstellt werden. Achtung: Erst die 3. Tasse Kaffee wird 100% mit dem veränderten Mahlgrad zubereitet! (Die ersten 2 Tassen brauchen Sie nicht zu prüfen bzw. zu messen).

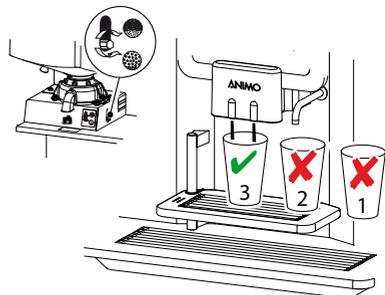


Einlaufzeit Neue Mahlscheiben

Tests haben angezeigt, dass neue keramische Mahlscheiben eingelaufen sind nach einer Produktion von 10 kg Kaffeebohnen (etwa 1.350 Tassen auf 7,5 g / XL = 1.000 Tassen auf 9,5 g.).



Wir empfehlen die Mühle nach dieser Zeit, nach zu justieren (feiner).



2.5 Wie stellt man einen Kaffee ein?

Das Gerät muss nach der Installation immer auf die verwendeten Kaffeebohnen eingestellt werden. Verwenden Sie dieses Kapitel als Hilfe. Sobald der Zubereitungsprozess einmal eingestellt ist, muss der Benutzer immer dieselbe Bohnenmischung verwenden.

Kaffee crème (lungo)

Immer anfangen mit Einstellen eines Kaffee (meist Taste 1). Stellen Sie zunächst ein paar Kaffee ohne Änderung der Einstellungen und messen Sie die Zubereitungszeit dieser Tasse Kaffee.

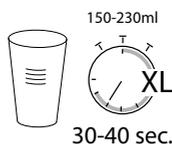
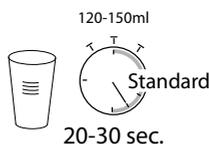


i Die Zubereitungszeit beginnt, wenn die Pumpe startet, und endet, wenn die Pumpe stoppt.

Der Brühzeit eines Kaffee hängt von zwei Faktoren ab:

- Mahlfeinheit
- Kaffeedosierung

Stellen Sie das Mahlwerk so ein, dass eine gute Tasse Kaffee gebrüht wird in Übereinstimmung mit der Zubereitungszeit wie auf der rechten Seite dargestellt ist. Nutzen Sie die Kapitel 2.2 bis 2.4



Espresso

Wenn der Kaffee einmal eingestellt ist, muss für Espresso nicht mehr viel eingestellt werden.

Weil für Espresso derselbe Mahlgrad wie bei Kaffee verwendet wird, ist die Zubereitungszeit für einen Espresso (50 ml) kürzer als für einen Kaffee.

Wenn noch Platz im Brühzylinder von der Esspressogruppe vorhanden ist (Standard:.. Max 9,0 g / XL:.. Max.12,5 g) ist es möglich, die Kaffeedosierung zu erhöhen.

Durch die Erhöhung der Kaffeedosierzeit für die Espresso-Getränke in kleinen Schritten, wird mehr Kaffee in den Brühzylinder dosiert. Hierdurch entsteht mehr Widerstand und eine längere Zubereitungszeit (Brühzeit).



2.1 Kurz Menü Pro

2.1.03 Espresso (Rezept)

Espresso
Kaffee bohnen (Zutat)

Cappuccino und Latte Macchiato

Milchmischgetränke sind Getränke wie Kaffee Latte, Cappuccino und Latte Macchiato.

Wenn die optimale Einstellung für den Espresso gefunden worden ist, diese Einstellung kopieren in alle Espressogetränke wie Cappuccino, Latte Macchiato

2.1 Kurz Menü pro

- 2.1.04 Cappuccino (Rezept)
 - Cappuccino
Kaffee Bohnen (Zutat)
 - Latte Macchiato
Topping (Zutat)

i Wenn das Fassenvolumen (Menüparameter) erhöht wird, erhöht sich die Topping Menge automatisch proportional mit.



DE

Schokolade / Schokolade + Milch

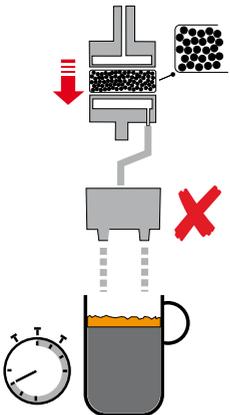
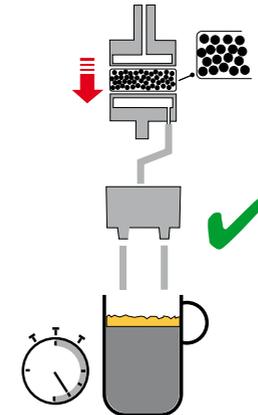
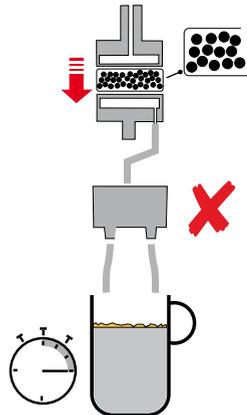
2.1 Kurz Menü pro

- 2.1.05 Schokolade (Rezept)
 - Schokolade
Kakao (Zutat)
- 2.1.06 Schokolade Milch (Rezept)
 - Schokolade Milch
Kakao (Zutat)
 - Chocolate Milch
Topping (Zutat)

i Wenn das Fassenvolumen (Menüparameter) erhöht wird, erhöht sich die Kakao Menge automatisch proportional mit.



2.6 Einstelltipps

Kaffeeschaum zu dunkel	Kaffeeschaum perfekt	Kaffeeschaum ungleichmäßig und zu hell
<ul style="list-style-type: none"> - Mahlgrad zu fein - Bitter - Zubereitungszeit zu lang (> 30 sek.) - Kaffeedosierung zu hoch - Kaffeestrahlen tröpfeln <p>Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder die Kaffeedosierung ist zu hoch. Durch eine zu lange Kontaktzeit entwickelt sich ein zu intensiver Geschmack. (zu viele Bitterstoffe)</p>  <p>Tipps: Stellen Sie die Kaffeemühle gröber ein (Feineinstellung nach links). Reduzieren Sie auch die Kaffeedosierung um 0,1 sek.</p> <p>Achtung! Bei einer größeren Einstellung der Mühle besteht die Gefahr einer Überdosierung (Gewicht/ Volumen werden höher), wodurch die Espressogruppe blockieren kann (Fehler E7).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mahlgrad richtig - Kaffeegeschmack perfekt - Zubereitungszeit richtig (25-30 sek.) - Kaffeedosierung richtig - Kaffeestrahle sind gleichmäßig und parallel <p>Der Kaffee ist gut gemahlen und die Geschmacksentwicklung verläuft optimal. Der Kaffeeschaum ist fest und hält sich lange.</p>  <p>Tipps: Genießen Sie Ihren Kaffee.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mahlgrad zu grob - Wässrig - Zubereitungszeit zu kurz (< 25 sek.) - Kaffeedosierung zu gering - Kaffeestrahlen sind laufen nicht gerade <p>Der Kaffee ist zu grob gemahlen, um einen guten Geschmack zu entwickeln. Der Kaffee wird zu wenig extrahiert. Wenig oder kein Kaffeeschaum.</p>  <p>Tipps: Stellen Sie die Kaffeemühle feiner ein (Feineinstellung nach rechts). Der Mahlgrad sollte in Schritten von maximal einer Viertelumdrehung verstellt werden. Erst die 3. Tasse Kaffee wird 100% mit dem veränderten Mahlgrad zubereitet! (Die ersten 2 Tassen brauchen Sie nicht zu messen).</p>

2.7 Ausführliche Rezept Einstellungen

Zum Verändern der ausführlichen Rezept Einstellungen (Servicemenü 2.3) müssen Sie zuerst wissen, wie die verschiedenen Teile, wie Ventile, Kaffeemühle, Zutatenmotor und Mischer miteinander agieren, siehe Kapitel 2.8 Zeitbalken Rezept Einstellungen.

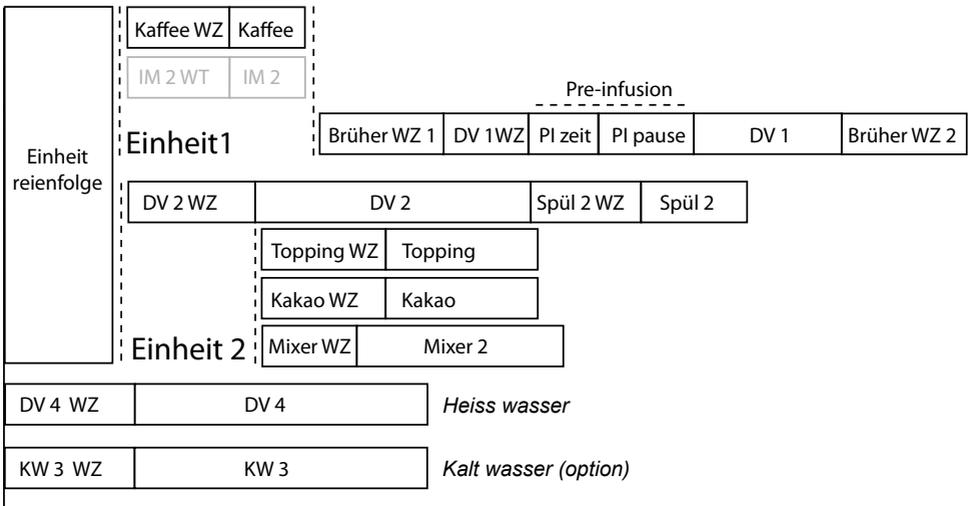
Achten Sie bitte auf die folgenden Spielregeln:

- Reihenfolge der Einheiten einhalten: Kaffee Milch: Einheit 1-2 zuerst Kaffee (Einheit 1) dann Milch (Einheit 2). Cappuccino und/oder Latte Macchiato: Einheit 2-1 zuerst Milch (Einheit 2) dann Espresso (Einheit 1).
- Die Dosierzeiten für die Zutaten werden in Sekunden eingestellt (Schritte von 0,01 sek.)
- Alle Parameter (Wasser und Topping, wie Zutaten und Kakao) basieren auf einem Getränk von 100 ml und werden im Programm automatisch entsprechend dem eingestellten Fassenvolumen umgerechnet, wie eingestellt in 1.4 Kurz Menü / 2.1 Kurz Menü Pro und 2.2 Tasten Einstellungen.
Achtung: Die Kaffeedosierung (Kaffeemühle) ist nicht an die Volumeneinstellung für Tassen gekoppelt.
- Besteht ein Getränk aus DV1 und DV2, dann muss die Summe dieser Wassermengen zusammen immer 100 ml betragen.
- Um die Mischer nach der Getränkezubereitung wieder gründlich sauber zu spülen, kommt ein Spülparameter zum Einsatz. Wenn der Mischer fast leer ist, wird noch eine kleine Menge Heißwasser in den Mischer gegeben, wodurch dieser so sauber wie möglich wird.

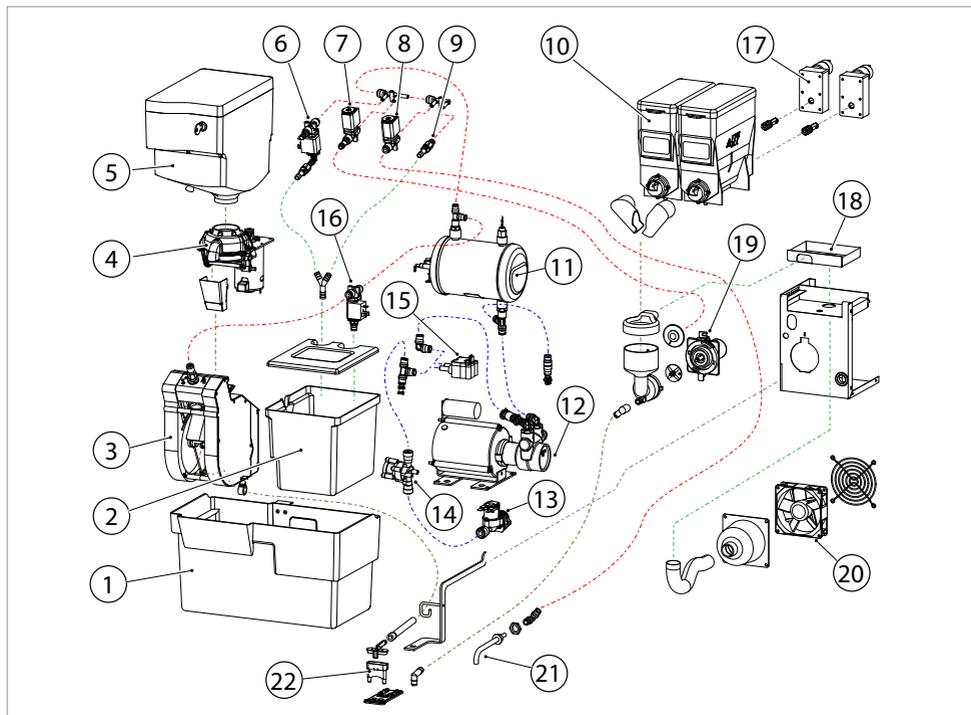
Eine reale Spülmenge beträgt 8 ml. Achtung: Diese Menge darf nicht von der Wassermenge abgezogen werden. Das Programm verrechnet das automatisch! Beispiel: Eingestellter Paramete DV1 = 100 ml, Spülen1 = 8 ml --> Programm führt die Aktion wie folgt aus: DV1 = 92 ml, Spülen1 = 8 ml



2.8 Zeitbalken Rezept Einstellungen



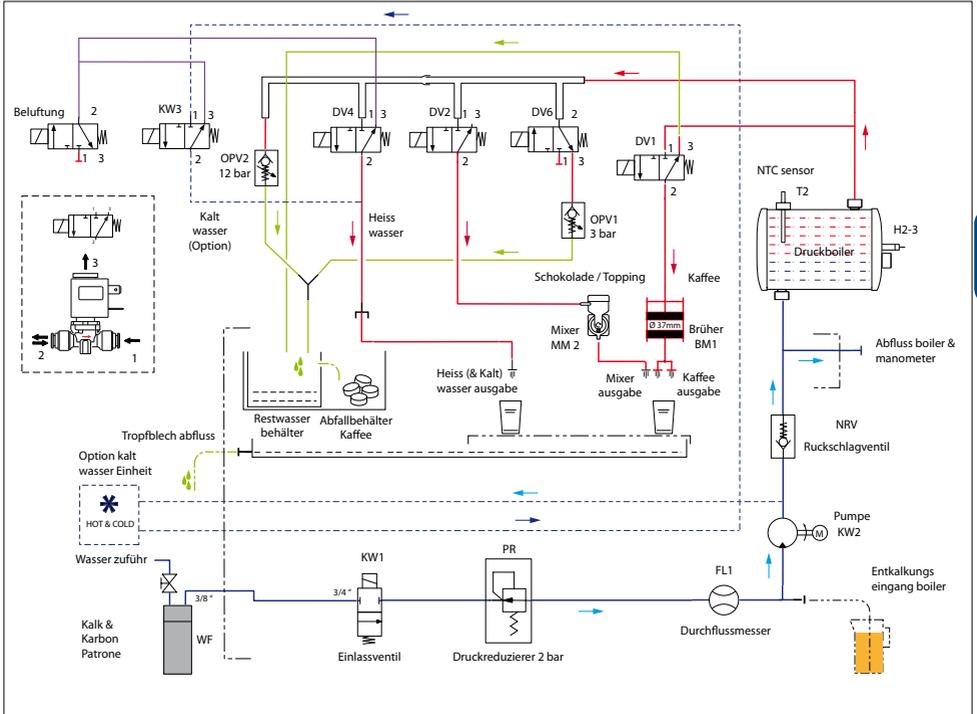
3. GRUNDFUNKTIONEN



Pos.	Code	Beschreibung
1.		Abfallbehälter Kaffee
2.		Restwasserbehälter
3.	BM1	Espressogruppe
4.	IM1	Kaffeemühle (Mahlwerk)
5.		Behälter Kaffeebohnen
6.	DV7	Ventil Expansionswasser + Überdruckventil 3 bar
7.	DV2	Ventil Mischersystem
8.	DV4	Heißwasserventil
9.	OPV2	Überdruckventil 12 bar
10.		Instant-Behälter
11.	H2-3	Druckboiler

Pos.	Code	Beschreibung
12.	KW2	Pumpe 10 bar
13.	KW1	Einlassventil
14.	PR	Druckreduzierer 2 bar
15.	FL1	Durchflussmesser
16.	DV1	Ventil Brühsystem
17.	IM2-3	Antriebsmotor Behälter
18.		Absaugkassette Dampfabfuhr
19.	MM2	Mischsystem
20.		Ventilator
21.		Heißwasserauslass
22.		Kaffee / Getränkeauslass

3.1 Wassermanagement



DE

Code	Beschreibung
WF	Wasserfilter
KW1	Einlassventil
PR	Druckreduzierer 2 bar
FL1	Durchflussmesser
KW2	Pumpe 10 bar
NRV	Rückschlagventil
H2-3	Druckboiler
T2	NTC-Sensor
DV1	Ventil Brühsystem 3/2 wege

Code	Beschreibung
DV2	Ventil Mixersystem 3/2 wege (N.O.)
DV4	Heißwasserventil 3/2 wege (N.O.)
DV6	Ventil Expansionswasser 3/2 wege (N.C.)
KW3	Kaltwasserventil 3/2 wege (H&C optional)
OPV1	Überdruckventil 3 bar Expansionswasser
OPV2	Überdruckventil 12 bar
BM1	Espressogruppe
MM2	Mixersystem
DV7	Belüftungs ventil 3/2 wege (H&C optional)

3.1.1 Inbetriebnahme

Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter ein. Das Display leuchtet auf und folgender Text wird angezeigt: "Auffangbehälter einsetzen und Start drücken". Das Einlassventil [KW1] öffnet sich, das Wasser strömt durch Druckreduzierer [DR], Durchflussmesser [FL1] und Pumpe [KW2] in den Druckboiler [H2-3]. Das Einlassventil [KW1] schließt sich, sobald der Durchflussmesser [FL1] 1,3 l gemessen hat. Ein Zuviel an Wasser (ca. 0,2 Liter) fließt via Druckventil [DV1] durch den Kaffeeauslass in den Auffangbehälter. Nachdem der Boiler auf die richtige Temperatur aufgeheizt ist, ist das Gerät betriebsbereit. Wenn das Inbetriebnahme-Menü einmal aktiviert ist, erkennt die Steuerung, wenn das Wassersystem gefüllt ist. Wenn das Gerät längere Zeit außer Betrieb genommen werden muss, muss das Wassersystem entleert werden, siehe 1.1.2 Außerbetriebnahme.



3.1.2 Ausserbetriebnahme

Aktivieren Sie das Menü zur Außerbetriebnahme im Servicemenü und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Entfernen Sie dazu die Rückwand der Maschine. Die Steuerung weiß jetzt, dass das Wassersystem leer ist und sollte bei einem erneuten Anschließen automatisch das Menü Inbetriebnahme aktivieren.



3.1.3 Keine Zubereitung

Wenn keine Getränke aus dem Gerät entnommen werden, wird der Druckboiler [H2-3] auf einem Druck von 3 bar gehalten. Eventuell entstehendes Expansionswasser aus dem Boiler fließt über das Ventil [DV6] ab, das als NO-Ventil geschaltet ist. Das daran gekoppelte OVP3 mit 3 bar führt das eventuell entstehende Expansionswasser aus dem Boiler in den Restwasserbehälter ab.

3.1.4 Kaffezubereitung

Wenn ein Kaffee ausgewählt wird, füllt die Kaffeemühle ca. 7,5 Gramm Kaffee in die Espresso-Gruppe, worauf diese in die Position (Brühen) dreht. Einlassventil [KW1], Kaffeeventil [DV1] und Expansionsventil [DV6] werden aktiviert. Achtung: Das Expansionsventil [DV6] ist als NO-Ventil (normalerweise geöffnet) angeschlossen. Einmal aktiviert, wird das Überdruckventil [OPV1] geschlossen, sodass während des Brühvorgangs ein Druck von 10 bar aufgebaut werden kann. Der gemahlene Kaffee wird vorab mit einer kleinen Menge Wasser (Preinfusion) befeuchtet (PI-Zeit). Das geschieht mit einem geringen Wasserdruck von 2 bar. Nach einer kurzen Einweichzeit (PI-Pause) startet die Wasserpumpe [KW2] und es wird ein Druck von 10 bar aufgebaut. Jetzt hat der tatsächliche

Zubereitungsprozess begonnen. Abhängig vom Mahlgrad und der Wasserdosierung dauert der Zubereitungsprozess zwischen 15 und 25 Sekunden. Nachdem der Durchflussmesser [FL1] die eingestellte Menge Wasser gemessen hat, wird der Zubereitungsprozess gestoppt. KW1 und DV1 werden geschlossen, DV6 geöffnet. Während die Brüheinheit in die Startposition [füllen] dreht, wird der Kaffeereist (Pellet) ausgestossen und in den Auffangbehälter geworfen

3.1.5 Schokoladzubereitung

Für die Zubereitung von Instantgetränken wird lediglich der Wasserdruck verwendet. Wenn ein Kakao ausgewählt wird, öffnen sich das Einlassventil [KW1] und das Ventil des Mischersystems [DV2]. Das zugeführte Leitungswasser wird durch den Druckreduzierer [PR] auf 2 bar heruntergebracht und läuft über Druckboiler [H2-3] und Mischventil [DV2] in das Mischsystem [MM2]. Die Zutaten für den Kakao werden mit dem Zutatenmotor 4 [IM4] dosiert. Nachdem der Durchflussmesser [FL1] die eingestellte Menge Wasser gemessen hat, wird der Wasserdosierprozess gestoppt. KW1 und DV2 werden geschlossen. Kurze Zeit später wird der Druckboiler mit Hilfe der Pumpe wieder auf den Betriebsdruck von 3 bar gebracht.

DE

3.1.6 Zubereitung Kaffee mit Milch

Das Druckboilersystem lässt es nicht zu, dass zwei Druckventile gleichzeitig geöffnet werden. Dies bedeutet, dass bei einem Kombinationsgetränk, wie **Kaffee mit Milch**, erst der Kaffee zubereitet und dann die Milch hinzugegeben wird. Bei der Zubereitung von Cappuccino und Latte Macchiato wird erst die Milch (der Milchschaum) und dann der Kaffee (Espresso) zubereitet. Die Zubereitung des Kaffees und der Milch erfolgt genauso wie bei der Kaffee- oder Kakaozubereitung. Über die Software kann die gewünschte Reihenfolge der einzelnen Einheiten festgelegt werden. Bei Kaffee mit Milch ist die Reihenfolge 1-2 (zuerst Kaffee, dann Milch), bei Cappuccino und Latte Macchiato ist die Reihenfolge 2-1 (zuerst Milch, dann Kaffee).

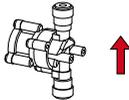
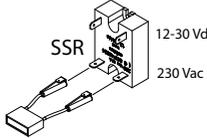
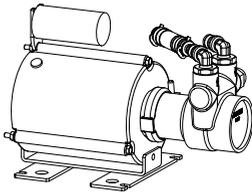
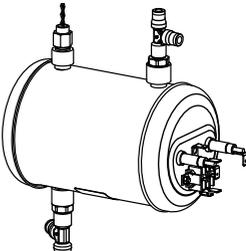
3.1.7 Heißwasserzubereitung

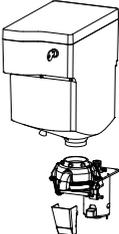
Für die Dosierung von Heißwasser wird lediglich der Wasserdruck verwendet. Wenn Heißwasser ausgewählt wird, öffnen sich das Einlass- [KW1] und das Heißwasserventil [DV2]. Das zugeführte Leitungswasser wird durch den Druckreduzierer [PR] auf 2 bar heruntergebracht und läuft über Druckboiler [H2-3] und Heißwasserventil [DV4] zur Heißwasserausgabe. Nachdem der Durchflussmesser [FL1] die eingestellte Menge Wasser gemessen hat, wird der Wasserdosierprozess gestoppt. KW1 und DV4 werden geschlossen. Kurze Zeit später wird der Druckboiler mit Hilfe der Pumpe wieder auf den Betriebsdruck von 3 bar gebracht.

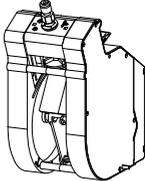
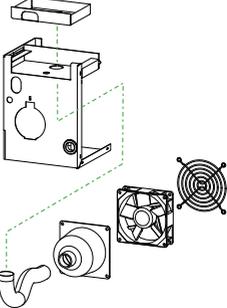
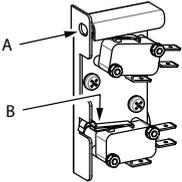
3.1.8 Kaltwasserzubereitung (optional)

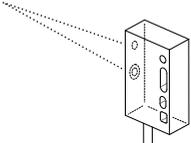
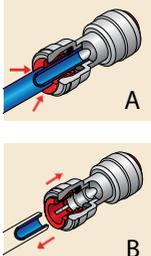
Für die Dosierung von Kaltwasser wird lediglich der Wasserdruck verwendet. Wenn Heißwasser ausgewählt wird, öffnen sich das Einlass- [KW1] und das Kaltwasserventil [KW3] und Schliesst Belüftungsventil [DV7]. Das zugeführte Leitungswasser wird durch den Druckreduzierer [PR] auf 2 bar heruntergebracht und läuft dann über eine externe Kühleinheit und das Kaltwasserventil [KW3] zur Wasserausgabe. Nachdem der Durchflussmesser [FL1] die eingestellte Menge Wasser gemessen hat, wird der Wasserdosierprozess gestoppt. KW1 und KW3 werden geschlossen und Belüftungsventil geöffnet.

3.2 Komponenten

Komponente	Abbildung
<p>Einlassventil KW1 [1001161] Öffnet und schließt die Wasserzufuhr, 24Vdc Spülanschluss.</p>	
<p>Druckreduzierer DR [1000702] Reduziert den Wasserleitungsdruck auf 2 bar. Der Wasserdruck ist nicht einstellbar.</p>	
<p>Flowmeter FL [1000531] Misst die zugeführte Menge Wasser mit Hilfe rotierender Magnete und einem bi-polaren Schallsensor.</p>	
<p>Solid State Relais (SSR) [02799] Das Heizelement wird von einem Solid State Relais gesteuert. Achtung; bitte beachte Polarität 24Vdc Seite.</p>	
<p>Pumpe KW2 [1000696] Rückschlagventil [1000748] Flügelzellenpumpe, erhöht den Druck bei der Wasserzufuhr auf einen Espressodruck von 10 bar.</p> <p>Die rotierenden Flügelzellen erhöhen den ausgehenden Wasserdruck.</p> <p>Ein internes Bypass-Ventil pumpt das Wasser im Pumpenhaus herum, wenn keine Druckabnahme erfolgt.</p> <p>Siehe Kapitel 5.4 Pumpendruck kontrollieren / einstellen</p>	
<p>Druckboiler H2-3 [1000530] Geschlossener Druckboiler komplett aus Material AISI 316L.</p> <p>Temperatursensor [1000740] Gewinde M12x1 / Material AISI 316L / 100kΩ/25°C</p> <p>Trockenkochsicherung [1000736] Ausschalttemperatur 135°C / 2-polig / manuelles Reset</p>	

Komponente	Abbildung
<p>Dosierventil Brühsystem DV1 [1000699]</p> <p>Liefert dem Brühsystem Heißwasser mit 10 bar. Wenn das Ventil belastet wird, öffnet sich die Heißwasserzufuhr zum Brühsystem. Beim Schließen wird das Brühsystem belüftet.</p>	
<p>Expansionswasser Ventil DV6 [1000699] Überdruckventil 3 bar [1000734]</p> <p>Dieses Ventil ist als NO-Ventil geschaltet. Wenn die Spule nicht belastet wird, ist die Zufuhr zum Überdruckventil mit 3 bar geöffnet. Wenn Kaffee zubereitet wird, schließt dieses Ventil das Überdruckventil mit 3 bar, sodass die Pumpe einen Druck von 10 bar aufbauen kann. Nach der Kaffeezubereitung öffnet sich dieses Ventil wieder und der überflüssige Wasserdruck wird in den Restwasserauffangbehälter geleitet.</p>	
<p>Dosierventil Mixersystem DV3 [1000699]</p> <p>Beliefert das Mischersystem mit Heißwasser. Während der Wasserdosierung wird ein Wasserdruck von 2 bar verwendet, der durch den Druckreduzierer DR reduziert wurde. Das Ventil hat einen Durchflussdurchmesser von 1,5 mm. Daraus entsteht bei 2 bar Zuführungsdruck eine Dosiergeschwindigkeit von 14 ml/s. Wenn sich das Ventil schließt, wird der Zufuhrschlauch des Mischersystems belüftet und läuft leer.</p>	
<p>Dosierventil Heißwasser DV4 [1000699]</p> <p>Beliefert die Heißwasserausgabe mit Heißwasser. Während der Wasserdosierung wird ein Wasserdruck von 2 bar verwendet, der durch den Druckreduzierer DR reduziert wurde. Das Ventil hat einen Durchflussdurchmesser von 1,5 mm. Daraus entsteht bei 2 bar Zuführungsdruck eine Dosiergeschwindigkeit von 14 ml/s. Wenn sich das Ventil schließt, wird der Zufuhrschlauch des Mischers belüftet und läuft leer.</p>	
<p>Überdruckventil 12 bar [1000735] Überdruck sicherheit für Boiler</p>	
<p>Kaffeemühle [1000665]</p> <p>Die Kaffeemühle mahlt die Bohnen und füllt das Brühsystem mit einer bestimmten Menge Kaffee. Siehe Kapitel 3.5 Kaffeemühle.</p>	

Komponente	Abbildung
<p style="text-align: center;">Espressogruppe [1000088]</p> <p>Das Brühsystem wird mit gemahlenem Kaffee aus der Kaffeemühle gefüllt. Anschließend wird der Kaffee zusammengepresst, dann startet die Pumpe und pumpt mit 10 bar Heißwasser durch den Kaffee. Das Getränk fließt durch den Kaffeeverteiler in die Tasse. Nach der Zubereitung wird der Kaffeerest ausgestoßen und in den Abfallbehälter geworfen.</p> <p style="text-align: center;">Siehe Kapitel 3.4 Espressogruppe.</p>	
<p style="text-align: center;">Zutaten- und Mixersystem</p> <p>Die Behälter mit den Zutaten werden jeweils von einem Motor mit 130 RPM angetrieben. Das Instant-Produkt (Zutat) wird mit Hilfe einer Schnecke aus dem Behälter transportiert und fällt über die Ausgabekniee in den Mischerbehälter. Zeitgleich wird mit dem Dosierventil DV2 Heißwasser in den Mischerbehälter dosiert. Das Instantprodukt und das heiße Wasser werden mit Hilfe der Mischerfächer eines Mischermotors mit 10.700 RPM vermischt. Das Getränk fließt durch die Getränkeausgabe in den Becher.</p>	
<p style="text-align: center;">Wasserdampf Ablasssystem</p> <p>Der während des Mischvorgangs freigesetzte Wasserdampf wird größtenteils durch den Dampfabfuhring aufgefangen und via Absaugvorrichtung durch den Ventilator abgezogen. Die Instantreste werden durch die Absaugvorrichtung aufgefangen. Die Absaugvorrichtung ist leicht herausnehmbar (zum Reinigen), indem der Mischerbehälter demoniert wird. Hierdurch wird größtenteils vermieden, das Wasserdampf in den Behälterablauf gelangt und die Zutaten feucht werden.</p>	
<p style="text-align: center;">Türschalter</p> <p>An der rechten Seitenwand befinden sich zwei Türschalter. Schalter A wird betätigt, wenn die Tür geschlossen wird, und schaltet das Gerät aus, wenn die Tür geöffnet wird. Schalter B wird betätigt, wenn das Türschloss verriegelt wird, und schaltet das Heißwasser Dosierventil DV4 aus, wenn das Schloss entriegelt wird.</p>	

Komponente	Abbildung
<p>Tassen-Erkennung Sensor [1003231]</p> <p>Reflektion infrarot Sensor. Dieser Sensor ist optional in der Maschinentür eingebaut. Dieser Sensor prüft, ob es eine Tasse / Becher unter den (richtigen) Auslauf positioniert ist.</p>	
<p>Steckkupplungen</p> <p>In diesem Gerät gibt es diverse Komponenten, die mit (Schnell) Steckkupplungen verbunden werden.</p> <p>Um den Teflonschlauch aus dieser Verbindung zu lösen, muss als Erstes der äußerste Ring [A] eingedrückt werden, sodass der Teflonschlauch [B] gelöst wird.</p> <p>Beim Einstecken des Teflonschlauchs muss dieser Außenring nicht eingedrückt werden.</p>	
<p>Telfon® Druckschlauch</p> <p>In diesem Gerät wird ein qualitativ hochwertiger Teflon Druckschlauch verwendet.</p> <p>Verkürzen Sie diesen Schlauch nicht mit einem Seitenschneider. Der Schlauch wird dadurch verformt und kann beim Einstecken in die Steckkupplung den innenliegenden O-Ring beschädigen, was eine Leckage zur Folge haben kann.</p> <p>Verkürzen Sie einen neuen Schlauch mit einem dafür vorgesehenen Spezialschneidewerkzeug (siehe Abbildung) oder schneiden Sie den Schlauch ohne viel Druck mit einem scharfen Messer durch.</p>	

DE

3.3 Tassen-Erkennung (Option)

Der Sensor erkennt die Anwesenheit einer Tasse unter dem Kaffeeauslauf der Kaffeemaschine. Nur wenn eine Tasse platziert ist wird Kaffee gebrüht. Auch unter dem Auslass für heißes Wasser befindet sich ein Sensor. Die hochempfindlichen Sensoren erkennen sowohl Papierbecher, Porzellan und Glaswaren.

Die neue Tassen Erkennungssensoren sind extrem sicher im Gebrauch und vermeiden Verschwendung von Ihrem frisch gebrühten Kaffee oder Tee.



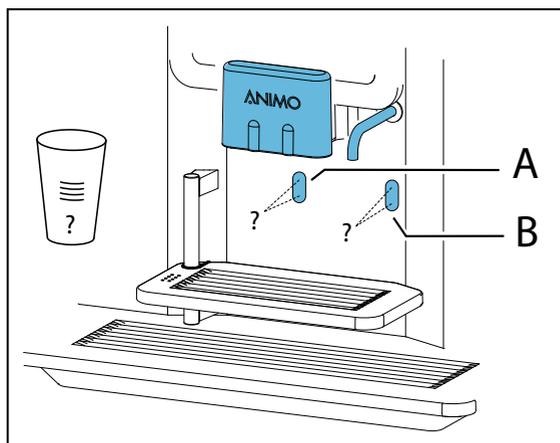
WARNUNG

- Halten Sie das Sensor Fenster frei von Schmutz.
- Greifen Sie nicht unter den Getränke Auslauf wenn ein Getränk bereit wird.



Vorsicht

- die Tassen Erkennungssensoren sind standardmässig aktiviert.
- führen Sie den Spül- und Reinigungsprogramme mit einer geschlossenen Tür durch.
- wenn eine Tasse positioniert wird erwacht die Maschine automatisch aus dem Energiesparmodus.



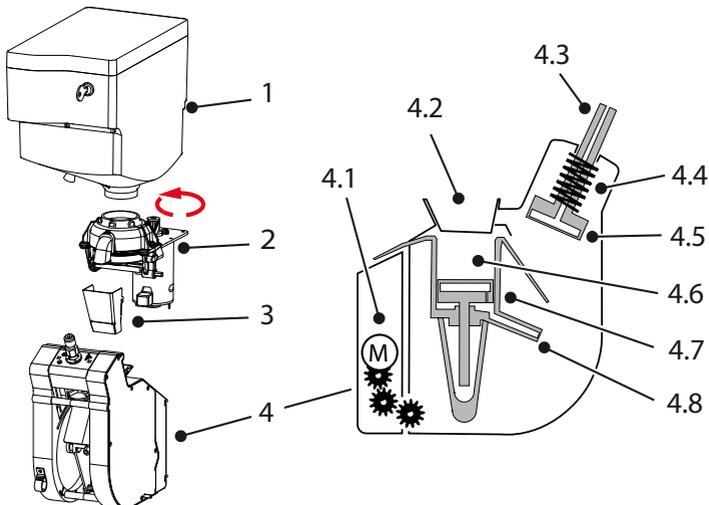
A: Tassen-Erkennung für Kaffee, Cappuccino, Schokolade Auslauf.

B: Tassen-Erkennung für Tee Wasser Auslauf

3.4 Espresso-Gruppe

Die Espresso-Gruppe besteht aus einer Antriebseinheit [4.1] und einer Espresso-Gruppe [4]. Der in der Antriebseinheit vorhandene Gleichstrommotor [4.1] treibt die Espresso-Gruppe an. Die oberen [4.5] und unteren Kolben [4.7] werden durch die in den Seitenwänden befindlichen Antriebsräder nach oben und unten bewegt. Der Betrieb wird ausführlich im nachfolgenden Kapitel beschrieben.

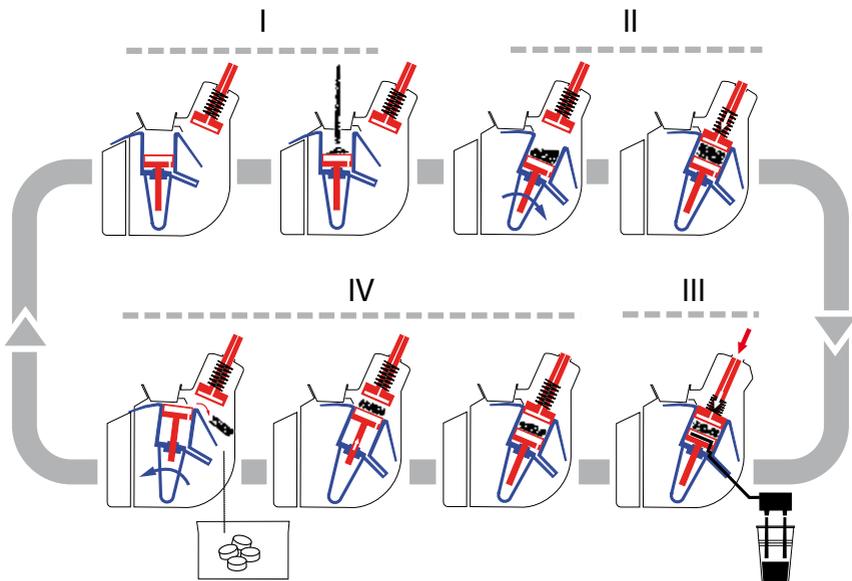
Wichtigste Bauteile	Technische Daten	Material
1. Bohnenbehälter	Inhalt 1,5 kg	PC
2. Kaffeemühle	Siehe 3.5 Kaffeemühle	
3. Kaffeeführung		Edelstahl
4. Espresso-Gruppe		
4.1 Antriebseinheit	Gleichstrommotor 24Vdc	
4.2 Füllöffnung		
4.3 Wasserzufuhr	4 mm Steckkupplung	
4.4 Feder		Edelstahl
4.5 oberer Kolben	315 µm Nennweite	Edelstahl
4.6 Brühkammer	Ø 37mm Standard / Ø 44mm XL	
4.7 unterer Kolben	150 µm Nennweite	Edelstahl
4.8 Kaffeeausgabe		



3.4.1 Betrieb

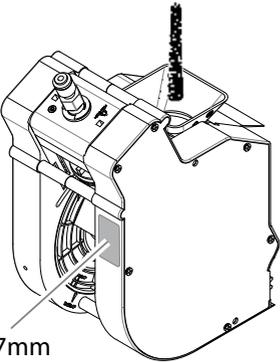
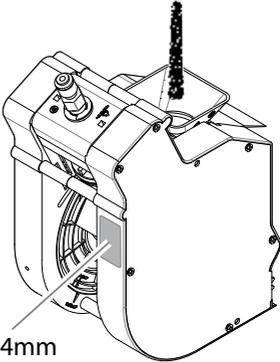
Der gemahlene Kaffee wird in die Espresso-Gruppe dosiert und dann wird diese geschlossen. Das heiße Wasser wird mit Hochdruck durch die Kaffeelage gepresst. Der gesamte Espressozyklus wird nachfolgend beschrieben und abgebildet. Zudem wird die Funktion der Positionsschalter 1 & 2 (siehe Kapitel 3.4.3), die sich in der Antriebseinheit befinden, deutlich.

Position	Aktion	Schalter Position	2	1
I	Start / Füllen	Ruhezustand der Espresso-Gruppe. Es wird gemahlener Kaffee in die Kammer des Brühsystems dosiert.	0	0
II	Zusammenpressen	Die Espresso-Gruppe bewegt sich in die Kaffeepreßposition. Der obere Kolben presst den gemahlener Kaffee zusammen.	0	1
III	Zubereiten	Es wird eine kleine Menge heißes Wasser mit geringem Druck in den Kaffeepad abgegeben (Preinfusion). Anschließend startet die Pumpe und pumpt heißes Wasser mit einem Druck von 10 bar durch den zusammengepressten Kaffee.	1	1
IV	Auswerfen	Die Espresso-Gruppe kehrt in ihre Ausgangsposition zurück und wirft den Kaffeereist aus.	0	1
Fehler E24	Wenn die nachfolgend aufgeführte Schalterposition entsteht, wird der Fehler E24 für das Brühsystem angezeigt.	1	0	0



3.4.2 Espresso Brüher Spezifikationen

Ab dem Jahr 2013 kann der OptiBean mit den folgenden Brühern ausgestattet sein:

Standard Brüher	XL Brüher
<p>min. 6,5 - max. 9,5* gram</p>  <p>Ø 37mm</p>  <p>120-150ml</p>   <p>20-30 sec.</p> <p>min. 50 - max. 150 ml</p> <div data-bbox="162 1268 453 1340">    <p>* max. 9,0 gram</p>   <p>* max. 9,5 gram</p> </div>	<p>min. 9,5 - max 13,4* gram</p>  <p>Ø 44mm</p>  <p>150-230ml</p>   <p>30-40 sec.</p> <p>min. 150 - max. 230 ml</p> <div data-bbox="632 1268 924 1340">    <p>* max. 12,5 gram</p>   <p>* max. 13,4 gram</p> </div>

DE

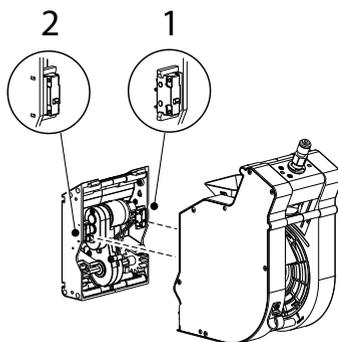
3.4.3 Schalter Positionen

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, kontrolliert die Software die Espressogruppe, indem sie sie einen kompletten Zyklus drehen lässt.

In der Antriebseinheit befinden sich zwei Mikroschalter, die die Position der Espressogruppe überprüfen.

Schalter [1] überprüft, ob sich die Espressogruppe in der Brühposition (Zubereitung) befindet.

Schalter [2] überprüft, ob sich die Espressogruppe in der Ladeposition (Füllen) befindet.



3.4.4 Ausbau

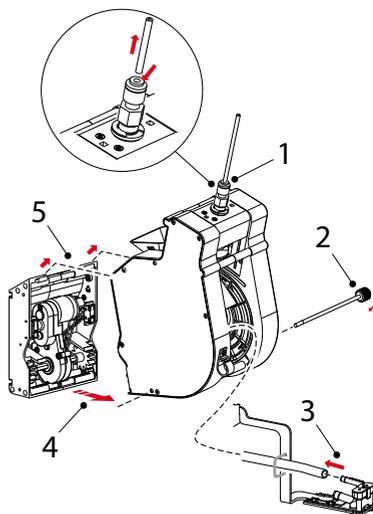
Espressogruppe

Die Espressogruppe kann einfach von der Antriebseinheit abgenommen werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie den Wasserzufuhrschlauch [1] von der Espressogruppe.
3. Schrauben Sie den Gewindestift [2] los.
4. Entfernen Sie den Schlauch von dem Kaffeeverteiler [3].
5. Bewegen Sie die Unterseite nach vorn [3] und heben Sie die Espressogruppe [4] von der Antriebseinheit ab.
6. Entfernen Sie alle Kaffeereste aus der Gruppe, durch Spülen mit warmem Wasser.

 Der Espressogruppe nicht in der Spülmaschine reinigen.

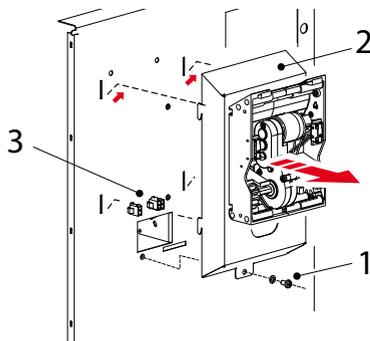
7. Nachdem die Espresso-Gruppe zurückgesetzt ist, wird die Gruppe automatisch initialisiert, wenn das Gerät eingeschaltet wird.



Antriebseinheit

Die Antriebseinheit kann einfach entfernt werden.

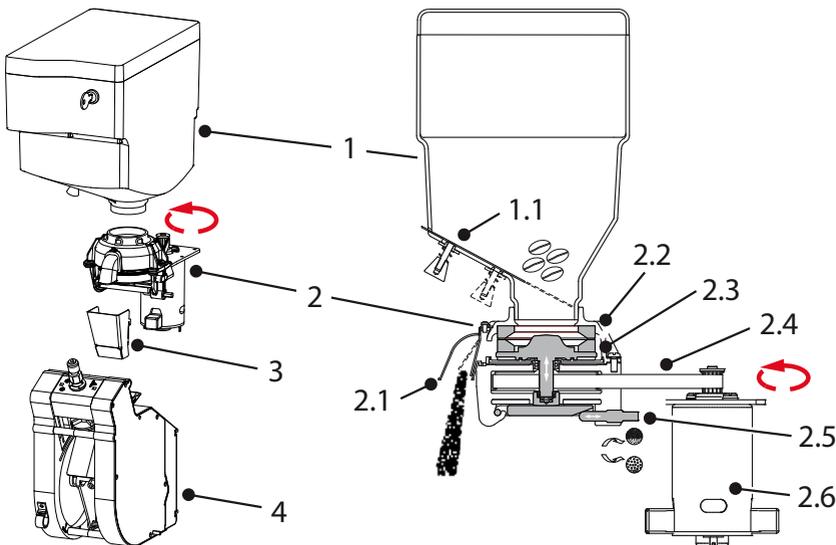
1. Entfernen Sie die Befestigungsschraube [1] an der Unterseite der Motorplatte [2].
2. Heben Sie die Motorplatte [2] an und nehmen Sie sie von der Rückwand ab.
3. Lösen Sie die Verbindungen [3] der Antriebseinheit.



3.5 Kaffeemühle

Die Kaffeemühle wird durch einen kraftvollen Gleichstrommotor (DC) [2.6] angetrieben. Die obere Mahlscheibe [2.2] ist fest montiert. Die untere Mahlscheibe [2.3] wird über einen Zahnriemen [2.4] angetrieben. Der Mahlgrad wird mit der Stellschraube [2.5] eingestellt. Wenn die Stellschraube nach rechts gedreht wird, wird der Abstand zur oberen Mahlscheibe verkleinert, wird sie nach links gedreht, vergrößert er sich. Der gemahlene Kaffee verlässt die Mühle via Kaffeeauslass [2.1]. Eine Kunststoffklappe verhindert, dass er feucht wird.

Wichtigste Bauteile	Technische Daten	Material
1. Bohnenbehälter	Inhalt 1,5 kg	PC
2. Kaffeemühle	Schalldruckpegel < 70 dB (A)	
2.1 Kaffeeausgabe		ABS
2.2 Mahlscheibe oben	Ø 65mm	Keramik
2.3 Mahlscheibe unten	Ø 65mm	Keramik
2.4 Zahnriemen		Gummi
2.5 Feineinstellung	Sechskant + 	
2.6 Gleichstrommotor	230 Vdc	
3. Kaffeeführung		Edelstahl
4. Espresso-Gruppe	siehe Kapitel 3.4	



3.5.2 Lebensdauer

Die Lebensdauer der keramischen Mahlscheiben ist ungefähr 3x so lang wie die von Stahlmahlscheiben. Die Lebensdauer ist abhängig von der Kaffeebohnenart* und beläuft sich auf ca. 3.000 kg Kaffeebohnen. Bei einer durchschnittlichen Dosierung von 7,5 g/sek. sind das ca. 400.000 Zubereitungen.

Wir empfehlen Ihnen, die Kaffeemühle nach dieser Anzahl von Mahlvorgängen komplett auszutauschen. Nicht nur die Mahlscheiben sollten zu diesem Zeitpunkt ersetzt werden, denn auch die Lager und Kohlebürsten sowie der Zahnriemen haben ihre maximale Lebensdauer erreicht. Sollte eine Mahlscheibe beschädigt sein (durch Steinchen oder andere Fremdkörper), kann diese als einzelner Satz bestellt und ausgetauscht werden.

**leicht bis dunkel geröstet, trocken oder fettig, karamellisiert*

3.5.3 Einlaufzeit Neue Mahlscheiben

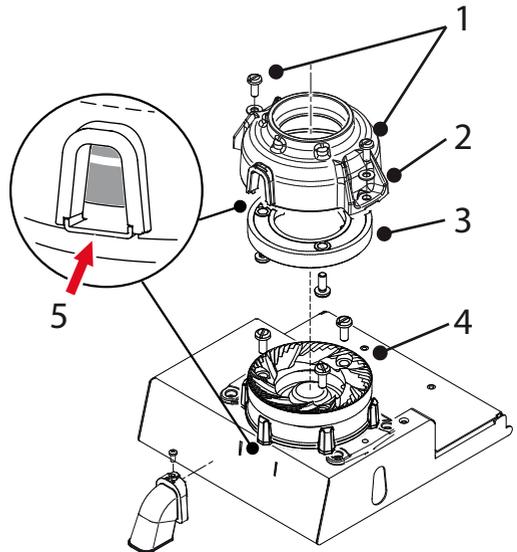
Tests haben angezeigt, dass neue keramische Mahlscheiben eingelaufen sind nach einer Produktion von 10 kg Kaffeebohnen (etwa 1.350 Tassen auf 7,5 g / XL = 1.000 Tassen auf 9,5 g.).

 Wir empfehlen die Mühle nach dieser Zeit, nach zu justieren (feiner).



3.5.4 Mahlscheiben austauschen

1. Folgen Sie Abschnitt 3.5.1 Basis Einstellung bis Abschnitt 5.
2. Schalten Sie die Maschine aus.
3. Drehen Sie die Schrauben [1] los und demontieren Sie den Mahlkopf [2].
4. Entfernen Sie die Mahlscheiben [4], indem Sie die drei Schrauben [3] losdrehen.
5. Reinigen Sie alle Teile gründlich.
6. Setzen Sie die neuen Mahlscheiben in der umgekehrten Reihenfolge ein.
7. Positionieren Sie den Kunststoff Dichtungsscheibe [5], so dass an der Auslauf Unterseite der Mühle abschliesst.



WARNUNG

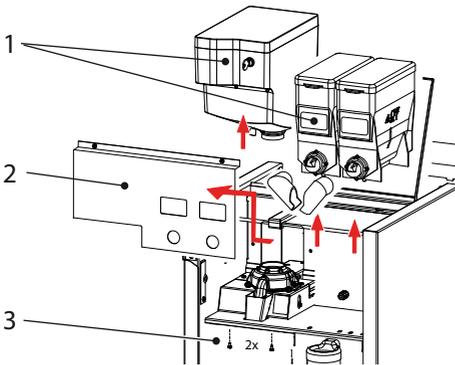
- Lassen Sie die keramischen Mahlscheiben nicht fallen.
- Die Mahlscheiben dürfen einander nicht berühren.
- Stellen Sie nach dem Einbau den Mahlgrad ein.

3.5.5 Zahnriemen austauschen

Kaffmühle Gehäuse Demontage

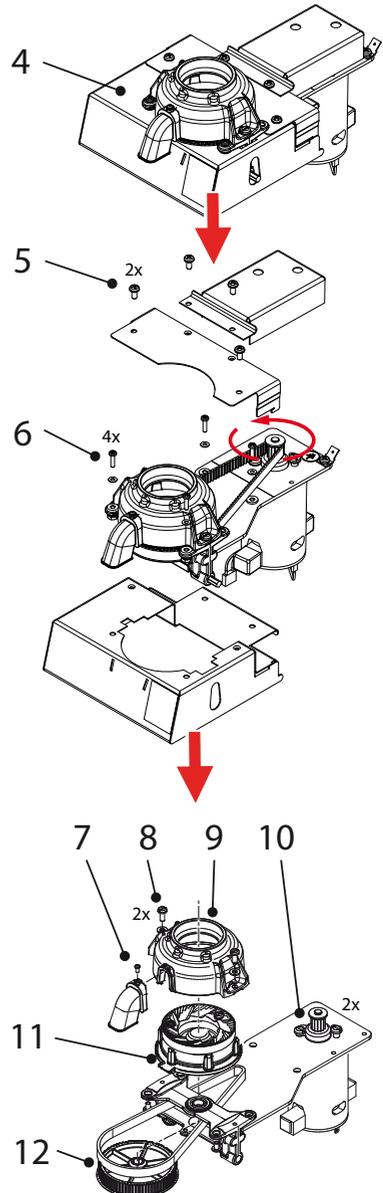
Ausbau des Kaffeemühlengehäuses (siehe unten)

1. Entfernen Sie den Bohnenbehälter und den Zutatbehälter [1] und bauen Sie dann die Abdeckplatte [2] aus.
2. Entfernen Sie die elektronischen Anschlüsse der kleinen Kaffeemühlenplatine (via Rückwand).
3. Entfernen Sie die beiden Schrauben [3] an der Unterseite des Gehäuses.



Zahnriemen ausbauen (siehe rechts)

4. Die Einheit [4] kann jetzt komplett aus dem Gerät genommen werden.
5. Entfernen Sie die drei Schrauben [5] und entfernen Sie die Abdeckplatte für den Zahnriemen.
6. Entfernen Sie die vier Schrauben [6] aus den Gummimuffen und entfernen Sie die Kaffeemühle zusammen mit der Motorplatte.
7. Drehen Sie die Schrauben [7] am Kaffeeauslass los und nehmen Sie sie heraus.
8. Entfernen Sie die beiden Schrauben [8] aus dem Mahlgehäuse [9].
9. Entfernen Sie das Mahlgehäuse [9].
10. Drehen Sie die Motorschrauben [10] etwas los, bis der Zahnriemen nicht mehr unter Spannung steht.
11. Ziehen Sie den Träger der Mahlscheibe [11] gerade nach oben.
12. Entfernen Sie die Riemenscheibe und den Zahnriemen [12] und tauschen Sie diese Teile aus.
13. Setzen Sie die neue Riemenscheibe und den Zahnriemen [12] in der umgekehrten Reihenfolge ein.
14. Setzen Sie die Riemenscheibe wieder unter Spannung und schrauben Sie den Motor wieder fest [10].



3.5.6 Reinigen

Abhängig von Mahlgrad und Intensität des Gebrauchs entstehen Kaffeeablagerungen im Mahlgehäuse und auf den Mahlscheiben (feine Partikel, Kaffeeöl, Kaffeereste), die die Mahlkapazität, die Dosiergenauigkeit und auch den Geschmack beeinflussen können.

Reinigungsfrequenz

Um eine konstante Mahlqualität zu gewährleisten wird empfohlen, die Kaffeemühle mindestens einmal alle 6 Monate zu reinigen.

Empfohlene Reinigungsmittel

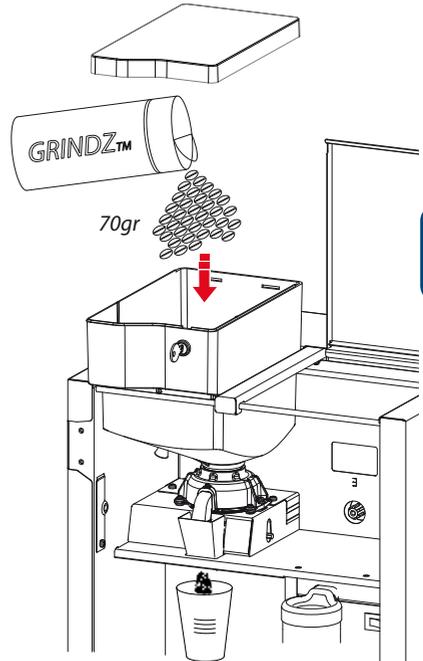
- Kaffeemühlenreiniger 430 g GRINDZ™
- Art.Nr. 1000151
- Haltbarkeit 18-24 Monate
- Glutenfrei

Was ist GRINDZ™? Ist es unbedenklich?

GRINDZ™ besteht aus 100% biologischen und natürlichen Materialien (unter anderem Getreide und Stärke) und ist für die Gesundheit absolut unbedenklich. Es bindet das Kaffeeöl und reinigt das Mahlgehäuse und die Mahlscheiben durch Reibung. Sollten bei der späteren Zubereitung winzige Partikel in das Getränk gelangen, wird der Geschmack davon nicht beeinflusst.

Reinigen mit GRINDZ™

1. Schließen Sie den Bohnerauslass des Bohnerbehälters.
 2. Halten Sie einen Becher unter den Auslass der Kaffeemühle.
 3. Lassen Sie die Kaffeemühle leer laufen.
- i** Tipp: Wechseln Sie in das Servicemenü: **2.7 Hardware-Test / Ausgaben / IM1**. Klicken Sie erst auf Rezepttaste 11, wenn die Kaffeemühle leer gelaufen ist (Drehzahl erhöht sich).
4. Heben Sie den Bohnerbehälter von der Kaffeemühle ab und entfernen Sie die Kaffeebohnen.
 5. Füllen Sie 70 g GRINDZ™ (2 x Deckelinhalt) in den Bohnerbehälter.
 6. Lassen Sie GRINDZ™ durch die Mühle laufen und fangen Sie das gemahlene Produkt mit einem Becher auf.
 7. Bereiten Sie ca. 6 Kaffee zu, um GRINDZ™ rückstandslos aus dem Mahlgehäuse zu 'waschen'.

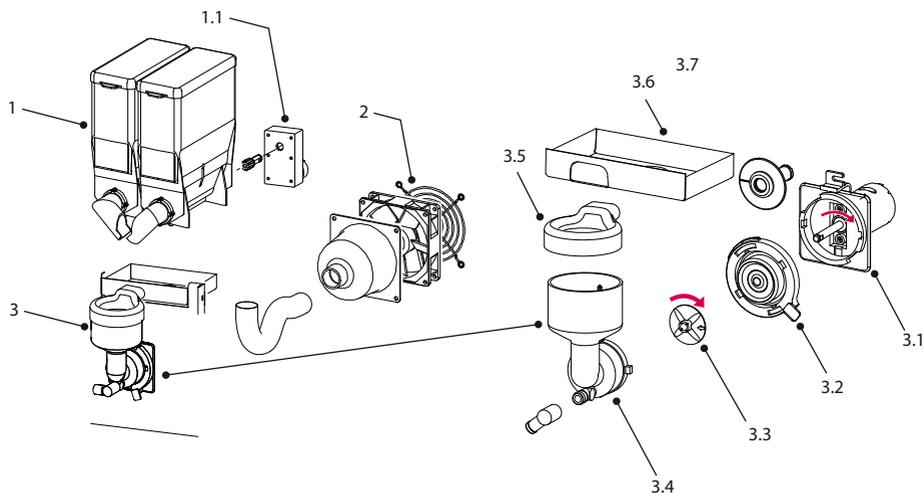


3.6 Instant Gruppe

Das Instant-Produkt (Zutat) wird mit Hilfe einer Schnecke aus dem Behälter [1] transportiert und fällt über das Ausgabenknie in den Mixerbecher [3]. Gleichzeitig wird Heißwasser in den Mixerbecher dosiert. Das Instantprodukt und das heiße Wasser werden mit Hilfe des Mixerflügelrades [3.3] des Mixermotors [3.1] mit 10.700 RPM vermischt. Das Getränk fließt durch die Getränkeausgabe in den Becher.

Der während des Mixervorgangs freigesetzte Wasserdampf wird größtenteils durch den Dampfabfuhr ring [3.5] aufgefangen und durch das Lüftersystem [2] abgezogen. Die Instantreste werden durch die Dampfabfuhr Schublade [3.6] aufgefangen. Die Schublade ist leicht herausnehmbar (zum Reinigen), indem der Mixerbecher demoniert wird. Hierdurch wird größtenteils vermieden, dass Wasserdampf in den Behälterablauf gelangt und die Zutaten feucht werden.

Wichtigste Bauteile	Technische Daten	Material
1. Instant Behälter		
1.1 Zutatenmotor	02906	24Vdc / 130 RPM
2. Lüftersystem		
3. Mixer Gruppe Serie 247		
3.1 Mixer Motor	03252	24Vdc / 10.700 RPM
3.2 Befestigungsring	03253	
3.3 Mixer Flügelrad	03254	
3.4 Mixerbecher	1002144	
3.5 Dampfabfuhr Ring	03257	
3.6 Dampfabfuhr Schublade	1001052	
3.7 Wasser Einlass Adapter	02247	



3.6.1 Lüftersystem Mixer Gruppe

Der Lüfter an der Rückseite der Maschine belüftet die Mixergruppe.

Der Lüfter ist leicht zu demontieren durch der Schraube unterhalb.

Die Lüfter Geschwindigkeit kann im Service-Menü eingestellt werden:

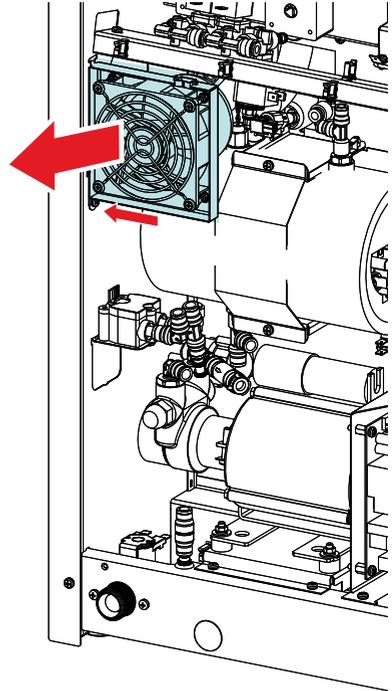
2.4 Einstellungen

2.4.05 Ventilator

Vent.an Zeit

Vent. Geschw. 1

Vent. Geschw. 2

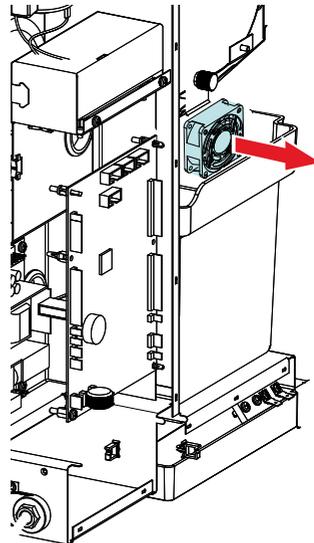


DE

3.6.2 Lüftersystem Abfallbehälter

Der Luftstrom leitet die Feuchtigkeit ab die aus der Abfallbehälter aufsteigt.

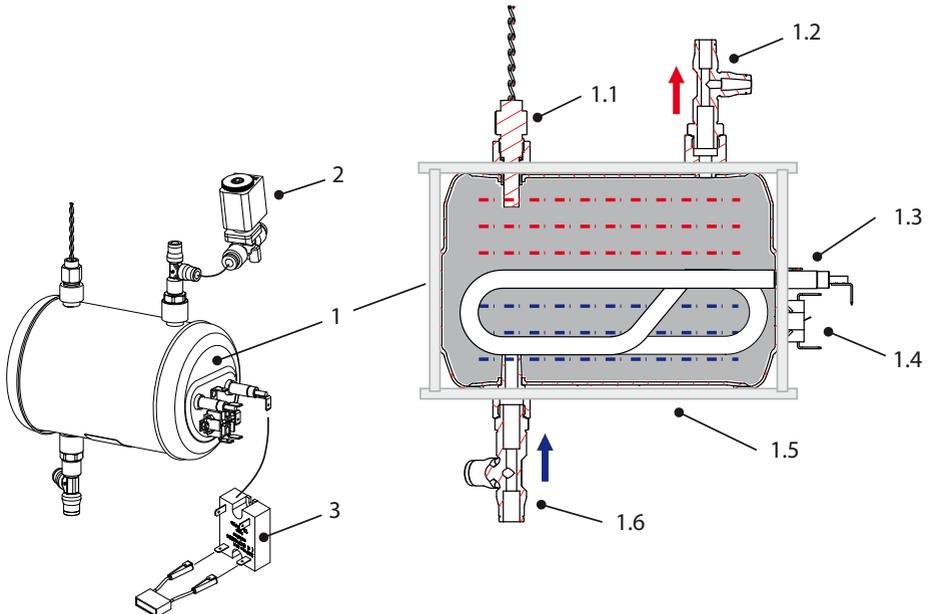
Der Lüfter läuft, solange das Gerät eingeschaltet ist.



3.7 Boilersystem

Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter ein. Das Display leuchtet auf. Wenn der Kessel [1] leer ist (während Inbetriebnahme oder nach Ausserbetriebnahme Menü) wird das Inbetriebnahme-Menü automatisch gestartet und führt Sie das Auffüllen Program durch. Wenn der Kessel gefüllt ist schaltet das Heizelement [1.3] ein über das Solid State Relais (SSR) [3]. Wenn der NTC Fühler [1.1] die eingestellte Temperatur misst, wird die Heizung [1.3] ausgeschaltet. Die Isolierung [1.5] verhindert, das der Boiler abkühlt. Der Kessel wird getestet bei einem Überdruck von 13 Bar (1,3 MPa) und konstruiert für einen Überdruck von 10 bar (1,0 MPa).

Wichtigste Bauteile	Technische Daten	Art. Nr.	Material
1. Boilersystem	1,1 Liter	1000530	st.st.
1.1 Temperatur Sensor NTC	100 kΩ/25°C / M12x1	1000740	st.st.
1.2 Boiler Ausgang	G1/4" x Ø 6mm (2x)		st.st.
1.3 Boiler & Heizkörper	230V 1800W / Art. Nr.	1000530	st.st.
1.4 Trockenlaufsicherung	230V 16A / Art. Nr.	1000736	st.st.
1.5 Isolation			PEC
1.6 Boiler Eingang	G1/4" x Ø 8mm (2x)		st.st.
2. Dosierventil (3 wege)	Siehe 3.7.1 Dosierventile	1000699	
3. Solid State Relay (SSR)	12-30Vdc / ~230V 16A	02799	



Trockenkochsicherung

Diese 2 Polige Trockenkochsicherung [1.4] schützt das Heizelement [1.3] gegen trocken kochen. Wenn der Schalter eine Temperatur von über 135°C erkennt, schalten beide Kontakte aus und unterbrechen die Heizung von Stromnetz. Reset ist nur dann möglich, nachdem der Boiler abgekühlt ist und beide Kontakte manuell von Hand zurückgestellt werden.

WARNUNG

- Immer das Gerät vom Stromnetz trennen, die Rückstellhebel stehen unter Netzspannung!

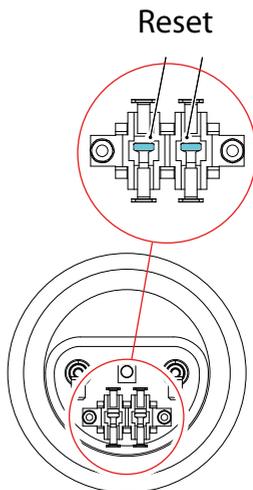
Wenn die Trockenkochsicherung [1.4] aktiviert ist folgt nach 6 Minuten Error 21 auf dem Display.

Der Grund der Aktivierung des Trockenkochsicherung kann verursacht sein durch Luft die vom Wasserleitungsnetz in den Boiler eingetreten ist, oder durch eine andere Fehlfunktion des Boilersystems verursacht.

Temperaturregelung

Die Heizung [1.3] schaltet sich ein, wenn die Wassertemperatur unter die eingestellte Temperatur sinkt. Die Temperatur im Boiler wird mit einem NTC-Präzisionssensor [1.1] gemessen, der durch der Außenwand des Reservoirs befestigt ist.

Das Heizelement schaltet sich immer aus, wenn die Höchsttemperatur des Boilers von 105°C erreicht wird, es folgt Error E6 auf dem Display.



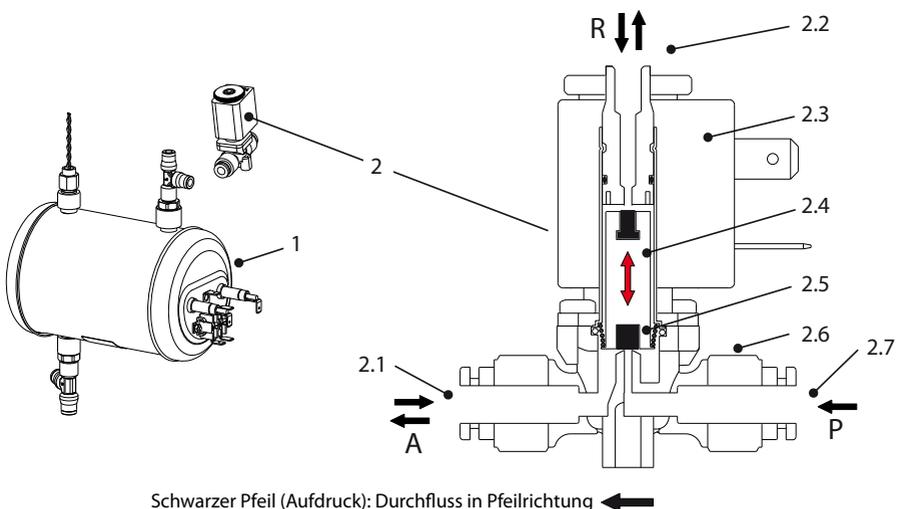
3.7.1 Dosierventile

Die Dosierventile [2] die im der OptiBean sind alle gleich und sind 3-Wege-Ventile.

Brühventil DV1, Mixerventil DV2 und Heisswasserventil DV4 werden als NC-Ventil (Normally closed / Normal Geschlossen) verwendet. Die Verbindung P [2.1] ist an der Druckseite verbunden. Bei einem stromloses Ventil, ist Ausgang A [2.7] in offen Verbindung mit dem Ausgang R [2.2], so dass die Schläuche zur Mixerbecher und Heißwasser Auslauf belüften und leerlaufen. Während einer Getränkeauswahl wird einer der Dosierventile [DV] AKTIVIERT und öffnet. Ausgang R [2.2] schliesst und das unter Druck stehende Heisswasser fließt von Anschluss P nach A.

Das (Expansion) Dosierventil DV6 ist eingebaut als NO-Ventil (Normal geöffnet). Anschluss A [2.7] ist an der Druckseite verbunden. Expansionswasser aus dem Boiler kann von Anschluss R [2.2] enweichen. Das Ventil DV6 wird geschlossen, wenn ein Kaffee (10 bar) gebrüht wird.

Wichtigste Bauteile	Technische Daten	Material
1. Boilersystem	1,1 Liter	AISI 316
2. Dosierventil 12 bar (3-2 way)	art.nr. 1000699	
2.1 Einlass (P)	Ø 6mm Steckanschlüssen.	
2.2 Belüftung (R)	M5	
2.3 Spule	24Vdc - 8,3W - 100% ED	
2.4 Kern		St.St.
2.5 Dichtung		EPDM
2.6 Gehäuse	DN 1,5 (Diameter Nominal)	PPSU
2.7 Auslass (A)	Ø 6mm Steckanschlüssen.	VMQ



3.7.2 Ausbau / Austausch Ventile

WARNUNG

- Heisswasser Unter Druck! Komponenten wie Ventile, Kupplungen, Stecker und Schläuche dürfen nicht entfernt werden, bevor das Boilersystem drucklos gemacht worden ist.

1. Aktivieren Sie das Menü zur Ausserbetriebnahme im Servicemenü **2.14 Installation / Ausserbetriebnahme** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
2. Um lediglich den Druck aus dem Boiler abzulassen, muss der Zufuhr schlauch nicht gelöst werden. Enter (v) drücken

Boiler leeren
Entferne Anschluss-schlauch Wählen Sie (V)
STOPP? Drücken X

Außer Betrieb
Boiler wird drucklos Moment bitte

Außer Betrieb
Entferne Ablauf stopfen Wählen sie (V)
STOPP? Drücke X

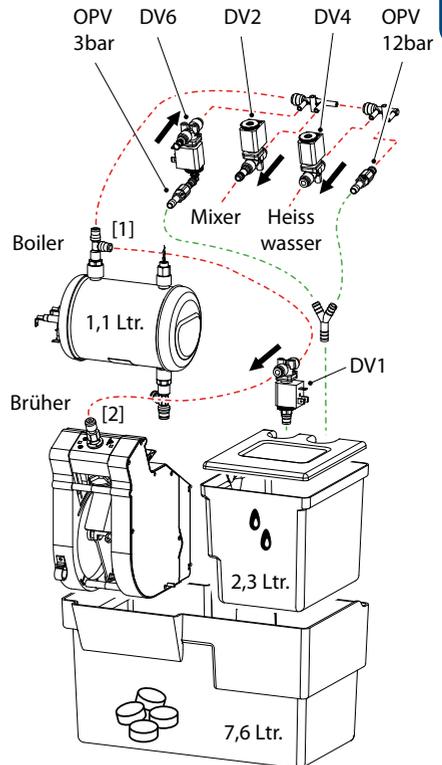
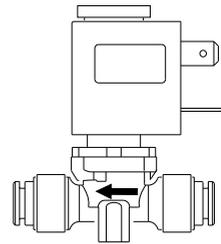
3. Halten Sie den Prozess an, Drücke x. Der Boiler ist jetzt ohne Druck.

Dosierventile DV2, DV4 und DV6 sind durch Entfernen der Rückwand erreichbar.

Abgabeventil DV1 ist durch Entfernen Sie die rechte Seitenwand zu erreichen.

Entfernen Sie die Brühereinheit, so dass die Ventil befestigungsschrauben sichtbar werden und gelöst werden können. Entfernen Sie den Ventilschlauch vom Boiler [1] und Brühler [2].

4. Entfernen Sie ein Ventil, durch Eindringen des äußeren Ring der Steckanschlüsse.
5. Ersetzen Sie das Ventil mit einem Reparierten oder Neuen. Überprüfen Sie vorab die Flussrichtung der Montage.



Restwasser pro Rezept:

- Kaffee ca. 16 ml
- Cappuccino ca. 21 ml
- Heisswasser ca. 5 ml

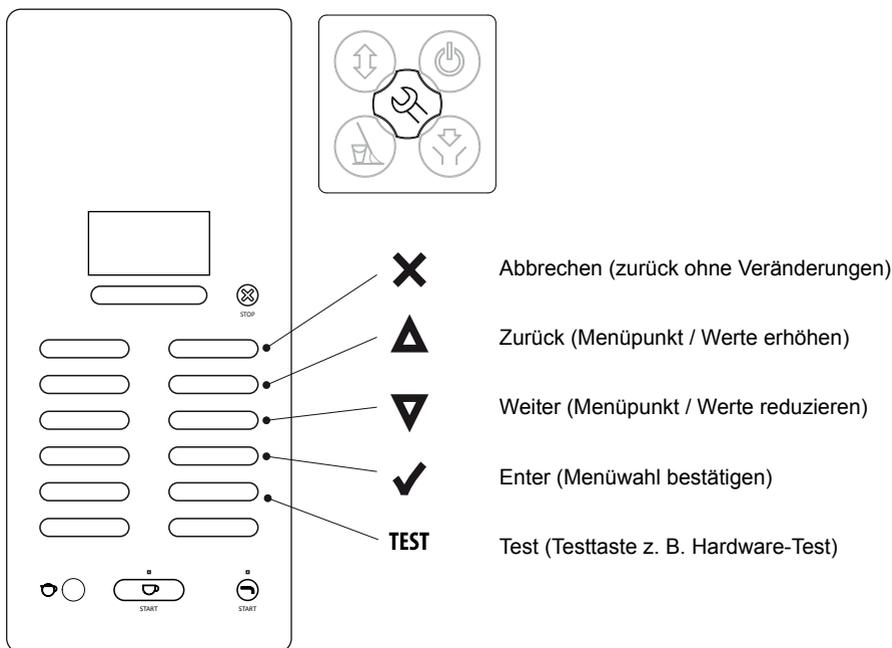
4. MENÜSTRUKTUR

4.1 Das Operator- und Servicemenü

Die meisten Einstellungen, wozu auch die Produkteinstellungen gehören, sind durch einen PIN-Code geschützt. Dieser PIN-Code verhindert, dass der Benutzer auf das Servicemenü zugreifen kann.

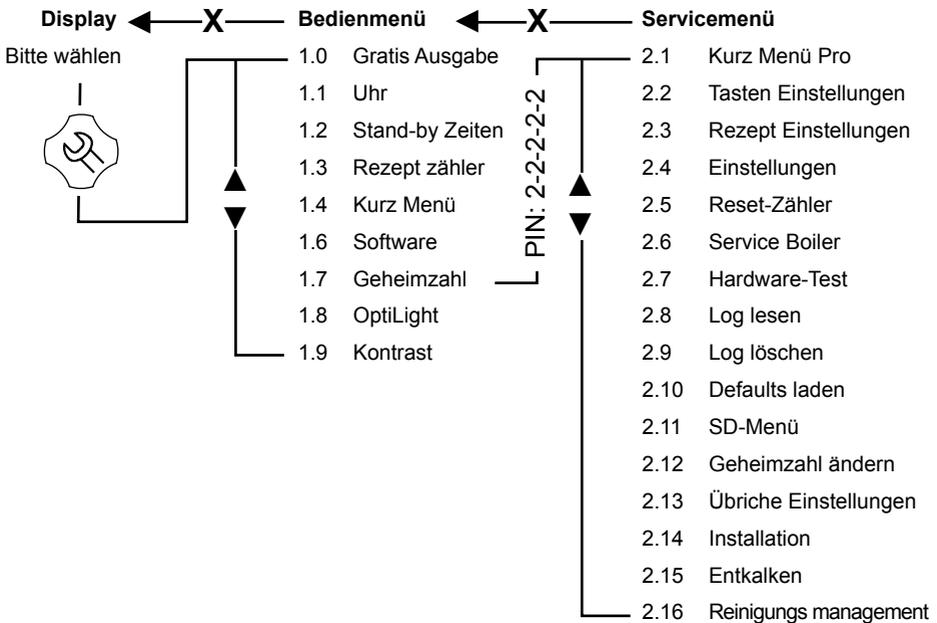
i Es wird empfohlen, dieses Dokument nach der Installation nicht beim Benutzer zu lassen und die vom Hersteller vergebenen Standard-PIN-Codes zu ändern.

In diesem Kapitel werden die verschiedenen Einstellungen beschrieben, die durch **geschultes und befugtes Servicepersonal** verändert werden können. Wie Sie auf das **Servicemenü** zugreifen können, lesen Sie weiter unten. Wenn Sie einmal im Servicemenü sind, hat das Bedienfeld folgende Funktionen:



- Menüpunkte sind über eine 'Schleife' miteinander verbunden.
- Das Bedienmenü verlassen; 1 x auf die X-Taste drücken.
- Das Servicemenü verlassen; 2 x auf die X-Taste drücken.
- Nach dem Verlassen des Servicemenüs wird mit einem langen Piepssignal angezeigt, dass die geänderten Einstellungen im Speicher abgelegt worden sind.
- Wenn das Servicemenü innerhalb von 5 Minuten erneut geöffnet werden muss, fragt das Gerät nicht mehr nach einem PIN-Code.

Menu overview:



Das Bedien- und Servicemenü des OptiBean ist nahezu gleich aufgebaut wie beim OptiVend und OptiFresh. Bei den Menüpunkten, die mit 'neu' gekennzeichnet sind, handelt es sich um komplett neue Menüpunkte oder um Extrafunktionen.

4.2 Das Operatormenü

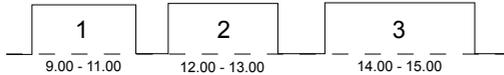
Operatormenü						
Hauptpunkt	Unterpunkt		Bereich	Ein- stel- lung	Beschreibung	
1.0 Gratisausgabe			Ja - Nein	Ja	Hier stellen Sie das Gerät auf Gratisausgabe oder bezahlte Ausgabe ein. (Wenn Aktiviert)	
1.1 Uhr	Zeit		HH:MM		Hier stellen Sie die Uhr auf die korrekte lokale Zeit ein.	
	Datum		TT-MM-JJ		Hier stellen Sie die Uhr auf das korrekte lokale Datum ein.	
1.2 Stand-by zeiten	Mo-Fr	Mo-Fr 1	Machine stand-by	Zeit An	Stand-by: Tasten Blockieren und Boiler schaltet ab. Stellen Sie die Zeit (Max. 3 Zeiten), wenn die Maschine in Betrieb sein muss. Wenn der Timer die Maschine ausschaltet geht es automatisch in den Stand-by und / oder Energiesparmodus (wenn aktiviert).	
		Mo-Fr 2		Zeit Aus		
		Mo-Fr 3				
	Sa	Sa 1	Machine stand-by	Zeit An		
		Sa 2		Zeit Aus		
		Sa 3				
	So	So 1	Machine stand-by	Zeit An		
		So 2		Zeit Aus		
		So 3				
	Energie- sparmodus	Aktiviert	Ja - Nein	Ja		
		Zeit	15-240 min.	30 min.		Energiesparmodus aktiviert: Das Gerät geht in der eingestellten Zeit in den Energiesparmodus (Schlafmodus) und verbraucht weniger Energie. Die Produkttasten bleiben aktiviert, aber der Boiler kühlt in Schritten von 5°C herunter. Durch die Auswahl eines Produkts 'erwacht' das Gerät und ist nach einer kurzen Aufwärmphase wieder betriebsbereit.
		LCD	Ja - Nein	Ja		Hintergrundbeleuchtung des LC-Displays im Energiesparmodus.
OptiLight		0-100%	15%	OptiLight im Energiesparmodus. 0=Aus		
Boilertemperatur		Aus / 60-80°C	Aus	Boilertemperatur im Energiesparmodus.		

Beispiel:

Drei eingestellte Schaltzeiten

Gerät schaltet automatisch um 9 Uhr von Stand-by auf EIN. Um 11 Uhr geht es wieder in Stand-by etc.

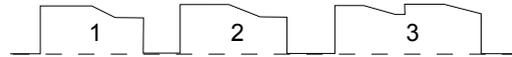
Im Stand-by wird das Tastenfeld ausgeschaltet und die Boilertemperatur fällt auf die im Gerät eingestellte Stand-by-Temperatur (Menü 2.4 Einstellungen / Stand-by-Temperatur / Aus - 60-80°C. (Standardmäßig steht die Stand-by-Temperatur auf 'Aus'.)



Drei eingestellte Schaltzeiten und Energiesparmodus aktiviert.

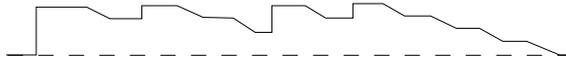
Wenn das Gerät auf EIN gestellt ist, aber keine Getränkeausgabe stattfindet, geht es nach 30 Minuten in den Energiesparmodus.

Die Boilertemperatur fällt alle 30 Minuten um 5°C. Wenn nach 2 Stunden wieder ein Produkt ausgewählt wird, erwacht das Gerät wieder zum Leben. Auf diese Weise wird weniger Energie verbraucht, als wenn das Gerät eingeschaltet bleibt, aber wenig genutzt wird, oder vergessen wird, es auszuschalten.



Energiesparmodus aktiviert (keine Schaltzeiten eingestellt)

Wenn keine Getränkeentnahme stattfindet, geht das Gerät nach 30 Minuten in den Energiesparmodus. Die Boilertemperatur fällt alle 30 Minuten um 5°C. Wenn nach 2 Stunden wieder ein Produkt ausgewählt wird, erwacht das Gerät wieder zum Leben. Auf diese Weise wird weniger Energie verbraucht, als wenn das Gerät eingeschaltet bleibt, aber wenig genutzt wird, oder vergessen wird, es auszuschalten.



Operatormenü (Fortsetzung).....

Hauptmenü	Untermenü		Bereich	Einstellung	Beschreibung
1.3 Rezept Zähler	Rezept 1 Rezept 12	gesamt	Tassen		Gesamtzähler pro Rezept (gratis bis Kannen)
		Gratis	Tassen		Anzahl <u>gratis</u> Getränke pro Rezept
		Bezahlt preis	Tassen		Anzahl <u>bezahlt preis</u> Getränke pro Rezept
		Kanne	Tassen		Anzahl ausgegebener <u>Kannen</u> pro Rezept
	Rezepte total	Siehe oben	Tassen		Gesamtzahl für alle Rezepte mit derselben Unterverteilung wie oben
	Wartung Zähler	Spülen			Zähler Spülprogramm
		Reinigen			Zähler Reinigungsprogramm
	Reset-Zähler				Reset aller Zähler (standardmäßig nicht aktiviert)
Zähler speichern				<p>Kopieren Sie Ihre Zählerstände auf eine SD-Karte.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stecken Sie die SD-Speicherkarte in den Schlitz. - Drücken Sie 'Enter' und speichern Sie die Datei als: file.CNT - Drücken Sie Enter → Moment bitte → gespeichert - Entfernen Sie die SD-Karte. - Stecken Sie die SD-Karte in Ihren Computer und öffnen Sie das File.CNT über Editor oder Wordpad. Siehe Beispiel auf Seite 52 <p>Fehlermeldungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> -SD-Kartenfehler: Lock-Funktion auf SD-Karte EIN Keine SD-Karte vorhanden: Keine SD-Karte eingelegt 	
1.4 Kurz Menü	Rezeptname 1 Rezeptname12	Tasseninhalt	25-350 ml	120 ml	Hier können Sie selbst einfach pro Rezept (Getränketaaste) das Volumen und die Stärke für Kaffee, Milch, Zucker und Kakao einstellen. Es werden nur die Zutaten angezeigt, die zu dem entsprechenden Rezept passen.
		Kaffee (1)	-5 / +5%	0%	
	Topping (3)	-5 / +5%	0%		
	Kakao (4)	-5 / +5%	0%		
1.6 Hardware / Software	Software				Software version Vx.xx.xxx Model file *.MDD Recipe file *.RCD Language file *.TLF Software version ANILCD Vx.xx.xxx
	Hardware				Main board Rev 1 Interface board Rev 0
1.7 PIN-code			2-2-2-2-2		Für den PIN-Code muss 5 x die Taste 2 gedrückt werden.
1.8 OptiLight	Rot		0-100%	0%	Hier stellen Sie die LED-Beleuchtungsfarbe selbst mit den Farben Rot, Grün und Blau zusammen. Wenn Zufällig eingestellt ist, durchläuft die LED-Beleuchtung in der eingestellten Zeit das komplette Farbspektrum. 0=Aus
	Grün		0-100%	0%	
	Blau		0-100%	100%	
	Zufällig		0-60 min.	10 min.	
1.9 Contrast			0-100%	25%	Hier stellen Sie den Kontrast des LC-Displays ein.
1.10 Tassensensoren	Tassensensor links		ja - nein	ja	ja; Tassensensor aktiv
	Tassensensor mitten		ja - nein	ja	nein; Tassensensor inaktiv
	Tassensensor rechts		ja - nein	ja	

4.3 Das Servicemenü

Servicemenü					
Hauptpunkt	Unterpunkt	Punkt	Bereich	Ein- stel- lung	Beschreibung
2.1 Kurz Menü Pro	<Rezeptname> 1 <Rezeptname> 12	Tassenvolumen	25-350 ml	120ml	Hier können Sie selbst einfach pro Rezept (Getränketaste) das Volumen und die Stärke für Kaffee, Milch und Kakao einstellen. Es werden nur die Zutaten angezeigt, die zu dem entsprechenden Rezept passen.
		Kaffee (1)	0,0 - 5,00 s		
		Topping (3)	0,0 - 5,00 s		
		Kakao (4)	0,0 - 5,00 s		
2.2 Tasten Einstellung	Taste 1 Taste 12	Rezeptname			Hier können Sie eventuell die Rezepte verändern, die vom Hersteller standardmäßig für die Tasten programmiert wurden. Die zum Rezept gehörenden Einstellungen werden automatisch geladen. Siehe Kapitel 2.1 Wie programmiert man ein Rezept?
		Rezept aktiv	Ja - Nein	Ja	Hier können Sie die entsprechende Produkttaste außer Betrieb setzen.
		Preis			
		Preis	0,05-2,00	0,10	Stellen sie hier für jede Produkttaste ein <u>Preis</u> für Bezahlte Ausgabe ein.
		Tasseninhalt	25-350 ml	120ml	Hier stellen Sie das gewünschte Tassen- volumen ein. Wenn das Tassenvolumen (Menüparameter) erhöht wird, erhöht sich die Topping und Kakao Menge automatisch proportional mit. Der Kaffee wird nicht automatisch erhöht!
		Tassenanzahl	0-30	0	Hier stellen Sie die Anzahl der Tassen ein, die dosiert werden muss, wenn der Schlüsselschalter im Status Kanne steht.
		Schlüsselschalter	0-1-2-3-4		Hier stellen Sie die gewünschte Funktion des Schlüsselschalters ein. Siehe Tabelle 2.
		Manuell	Ja - Nein	Nein	Wenn hier Ja eingestellt ist: Durch Drücken dieser Taste startet die Heiß-/Kaltwasserdosierung; beim Loslassen stoppt die Dosierung. * Kaltwasser ist optional
		Auslaufzeit	0-10 Sek.	2 Sek.	Die Zeitspanne, in der das Produkt noch aus dem Mixersystem nachläuft. Nach Ende dieser Zeit kann erst wieder ein neues Getränk zubereitet werden.
		Pre infusion	Ja - Nein	Ja	Pre infusion für einen optimalen Espresso-geschmack. Preinfusion ist das Vorquellen (Vorbefeuchten) des gemahlene Kaffees kurz bevor der Kaffee zubereitet wird. Dies sorgt für einen noch besseren Kaffeegeschmack und Kaffeeschaum. Diese Option funktioniert nur bei den Kaffee- und Espresso Rezepten.



OptiLight Farbrezepte

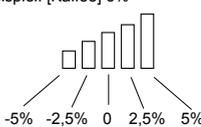
OptiLight	Rot	Grün	Blau		OptiLight	Rot	Grün	Blau
Rot	100%	0%	0%		Hellblau	0%	100%	100%
Grün	0%	100%	0%		Weiß	100%	100%	100%
Blau	0%	0%	100%		Rosa	100%	0%	10%
Gelb	100%	50%	0%		Orange	100%	15%	0%
Violett	100%	0%	100%					

Tabelle 1

Schlüsselschalter

Softwaremenü-Parameter				Schlüsselschalter	
Schlüssel- schalter	Tassen anzahl	Gratis Ausga- be	Bezahlsystem G13 / MDB	 (Aus)	 (Ein)
0	0	Ja	o. A.	Tasse gratis	Tasse gratis
		Nein	Ja	Tasse bezahlt	Tasse gratis
	>1	Ja	o. A.	Tasse gratis	Tasse gratis
		Nein	Ja	Kanne bezahlt	Kanne gratis
1	0	Ja	o. A.	Tasse gratis	Tasse gratis
		Nein	Ja	Tasse bezahlt	Tasse gratis
	>1	Ja	o. A.	Tasse gratis	Kanne gratis
		Nein	Ja	Tasse bezahlt	Kanne bezahlt
2	0	Ja	o. A.	nicht möglich	Tasse gratis
		Nein	Ja	nicht möglich	Tasse gratis
	>1	Ja	o. A.	nicht möglich	Kanne gratis
		Nein	Ja	nicht möglich	Kanne bezahlt
3	0	Ja	o. A.	Tasse gratis	Tasse gratis
		Nein	Ja	Tasse bezahlt	Tasse gratis
	>1	Ja	o. A.	Tasse gratis	Tasse gratis
		Nein	Ja	Tasse bezahlt	Kanne gratis
4	0	Ja	o. A.	Tasse gratis	Kanne gratis
		Nein	Ja	Tasse bezahlt	Kanne bezahlt
	>1 (2)	Ja	o. A.	Tasse gratis	Tasse gratis
		Nein	Ja	Tasse bezahlt	Kanne gratis

Tabelle 2

Servicemenü Fortsetzung ...						
Hauptmenü	Untermenü		Punkt	Bereich	Beschreibung	
2.3 Rezept Einstellung (Fortsetzung....)	<Rezept Name> 1	Einheit 2	DV 2 WZ	0,0-30,0 s	Wartezeit Dosierventil 2	
			DV 2	0-100 ml	Dosiermenge Dosierventil 2 (Mixersystem)	
			Spülen 2 WZ	0,0-20,0 s	Wartezeit Spülwasser Dosierventil 2	
			Spülen 2	0-15 ml	Dosiermenge Spülwasser Dosierventil 2. Wird automatisch mit DV 2 verrechnet.	
			Topping WZ	0,0-30,0 s	Wartezeit Topping	
			Topping	0,00-5,00 s	Produktdosierzeit Topping	
			Kakao WZ	0,0-30,0 s	Wartezeit Kakao	
			Kakao	0,00-5,00 s	Produktdosierzeit Kakao	
			Mixer 2 WZ	0,0-30,0 s	Wartezeit Mixersystem 2	
			Mixer 2			
			Laufzeit	0,0-10,0 s	Drehzeit Mixers 2	
			Drehzahl 1	20-100%	1e Drehzahl Mixer 2	
	Neu	Zeit Drehzahl 1	0-100%	Zeit 1e Drehzahl Mixer 2		
		Drehzahl 2	20-100%	2e Drehzahl Mixer 2		
	<Rezept Name> 12	DV 4 WZ		0,0-30,0 s	Wartezeit Dosierventil 4	
		DV 4		0-100 ml	Dosiermenge Dosierventil 4 (Heißwasserausgabe)	
		DV 5 WZ		0,0-30,0 s	o. A.	
		DV 5		0-100 ml	o. A.	
		Bereich Zutaten	Stärke Kaffee		0-5%	Mit dem Punkt Stärkebereich kann eine Zutat zur Stärkeeinstellung hinzugefügt werden. Zutat Stärkeeinstellung: 0 = ausgeschaltet / >1 = eingeschaltet Beispiel: [Kaffee] 5% 
			Stärke Topping		0-5%	
			Stärke Kakao		0-5%	
		Einheit Reihenfolge			Einheit 1-2 Einheit 2-1	Hier stellen Sie Reihenfolge der Einheiten ein. <i>Beispiel Kaffee mit Milch:</i> Einheit 1-2 zuerst Kaffee (Einheit 1) dann Milch (Einheit 2). <i>Cappuccino und/oder Latte Macchiato:</i> Einheit 2-1 zuerst Milch (Einheit 2) dann Espresso (Einheit 1).
		KW 3 WZ			0,0-30,0 sek.	Wartezeit Kaltwasserventil 3 *
KW 3				0-100 ml	Dosiermenge Kaltwasserventil 3 * (* Kaltwasserausgabe optional)	

Servicemenü Fortsetzung ...					
Hauptpunkt	Unterpunkt	Punkt	Bereich	Ein- stel- lung	Beschreibung
2.4 Einstellungen	Language	English			Display language selection. English is factory set.
		Nederlands (Dutch)			
		Deutsch (German)			
		Français (French)			Other languages on request (if available)
		Svenska (Swedish)			
		Norsk (Norwegian)			
		Suomi (Finnish)			
	Dansk (Danisch)				
	Temperature	Temperatur Boiler	70-97°C *	90°C *	Boilertemperatur
		Temperatur Hysteresse	0-10°C	0°C	Temperaturabsenkung, nach der der Boiler sich wieder erwärmen muss.
		Ausgabe blockieren	70-80°C	70°C	Boilertemperatur, bei der keine Ausgabe stattfinden kann. Display: [Außer Betrieb, Boiler heizt auf]
		Ausgabe freigeben	80-90°C	80°C	Boilertemperatur, bei der die Ausgabe wieder freigegeben werden kann.
		Temperatur Stand-by	Aus / 60-80°C	Aus	Boilertemperatur im Stand-by.
	Display	Uhr anzeigen	Ja - Nein	Ja	Uhr im Display anzeigen
		Datum anzeigen	Ja - Nein	Ja	Datum im Display anzeigen
	Gebrauch Pieper		Ja - Nein	Ja	Akustisches Signal ein oder aus
	Ventilator	Ventilator an Zeit	0-300 Sek.	60 s.	Zeitraum Ventilatorgeschwindigkeit 2 nach Dosierung.
		Ventilator Geschw. 1	40-100%	50%	Ventilatorgeschw. in Ruhezustand
		Ventilator Geschw. 2	40-100%	60%	Ventilatorgeschw. während Dosierung

Servicemenü Fortsetzung ...							
Hauptmenü	Untermenü		Punkt	Bereich	Einstellung	Beschreibung	
2.4 Einstellungen (Fortsetzung....)	Bezahlsystem	Kein				Kein Bezahlsystem angeschlossen.	
		G13	Münzkanal 1 Münzkanal 6	0-100,00 + Token	€ 0,05 € 0,10 € 0,20 € 0,50 € 1,00 € 2,00	Einstellung der Münzwerte pro Schlitz bzw. € 0,05 bis € 2,00. 0,00 = gratis Wertmärke = Kaffeemünze	
			Einzelverkauf	Ja - Nein	Ja	Ja	Ja: Zu viel eingeworfenes Geld bleibt nicht stehen und kann nicht für eine weitere Getränkeentnahme verwendet werden. Nein: Zu viel eingeworfenes Geld bleibt stehen und kann für eine weitere Getränkeentnahme verwendet werden.
			Annahmebegrenzung	€ 0,05-100,00	€ 2,00	€ 2,00	Einwurf höher als z. B. € 2,00 wird verweigert und das Geld wird über den Rückgabeschlitz des Münzmechanismus wieder ausgegeben. Einstellung auf den höchsten Rezeptproduktpreis.
			Punkt Position	0-2	2	2	Die Stelle, an der der Punkt bei dem Betrag steht.
			Kredit zeigen	Ja - Nein	Ja	Ja	Zeigt Kredit (Cr.) auf dem Display an.
			MDB	Einzelverkauf	Ja - Nein	Ja	Ja
		Annahmebegrenzung		€ 0,05-100,00	€ 2,00	€ 2,00	Einwurf höher als z. B. € 2,00 wird verweigert und das Geld wird über den Rückgabeschlitz des Münzmechanismus wieder ausgegeben. Einstellung auf den höchsten Rezeptproduktpreis.
		Punkt Position		0-2	2	2	Die Stelle, an der der Punkt bei dem Betrag steht.
		Kredit zeigen		Ja - Nein	Ja	Ja	Zeigt Kredit (Cr.) auf dem Display an.
		Abnahmepflicht		Ja - Nein	Ja	Ja	Beim Drücken des Rückgabeknopfs wird das Geld zurückgegeben oder nicht.
		Prepay		Ja - Nein	Nein	Nein	Nachdem ausreichend Geld eingeworfen wurde, kann eine/keine Getränkeauswahl getroffen werden.
		Cash and Card		Ja - Nein	Nein	Nein	Ja: wenn ein Zahlungssystem und Kartsystem gesamt (Y-Kabel) auf einer MDB Anschluss angeschlossen wird.
		Externe Freigabe?		Ja - Nein	Nein	Nein	Ja: Die Maschine kann mit einem potentialfreien Kontakt (Impuls) freigegeben werden.
		Externe Freigabezeit		0-255 Sek.	20 s.	20 s.	Stellen Sie die Zeit, in dem die Maschine freigegeben werden muss

Servicemenü Fortsetzung ...							
Hauptmenü	Untermenü		Punkt	Bereich	Einstellung	Beschreibung	
2.4 Einstellungen (Fortsetzung...)	I/O Reset Zähler			Ja - Nein	Nein	Menüpunkt <u>1.3.3 Reset-Zähler</u> an das Operatormenü hinzufügen / entfernen.	
	I/O Schnellrezept			Ja - Nein	Nein	Menüpunkt <u>1.4 Schnellrezept</u> an das Operatormenü hinzufügen / entfernen.	
	Tropfschale Signalisierung			Ja - Nein	Ja	Sensor für Signal an Tropfschale über Software ausschalten.	
	Demo Modus			Ja - Nein	Nein	Diese Funktion kann verwendet werden, wenn das Gerät in einem Showroom oder auf einer Messe steht. Das Gerät muss dann nicht an eine Wasserzufuhr angeschlossen werden. Im Display wird DEMO als angezeigt. Tasten und Display arbeiten wie normal.	
	Stoptaste			Ja - Nein	Ja	Diese Funktion steht standardmäßig auf Ja. Stopp-Taste deaktivieren, nein.	
	Direkt Wahl			Ja - Nein	Nein	Wenn diese Funktion auf Ja steht, wird das gewählte Produkt sofort gestartet, ohne dass auf die Start-Taste gedrückt werden muss. Es ist keine Stärkeneinstellung möglich.	
	Gratisausgabe			Ja - Nein	Ja	Hier stellen Sie das Gerät auf Gratisausgabe oder bezahlte Ausgabe ein.	
	I/O Gratisausgabe			Ja - Nein	Ja	Menüpunkt <u>1.0 Gratisausgabe</u> an das Operatormenü hinzufügen / entfernen.	
	Tassensensoren	Tassen Sensor links			Ja - Nein	Ja	ja; Tassensensor aktiv nein; Tassensensor inaktiv
		Tassen Sensor Mitte			Ja - Nein	Ja	
		Tassen Sensor rechts			Ja - Nein	Ja	
		I/O Tassensensoren			Ja - Nein	Ja	Menüpunkt <u>1.10 I/O Tassensensoren</u> an das Operatormenü hinzufügen / entfernen.
	OptiLight Brühvorgang	Blinken Brühvorgang			Ja - Nein	Nein	Optilight Blinkt während eine Getränkeausgabe.
		Blinkrate			0,1 - 10,0	0,3	Blink Frequenz Einstellung
		Optilight			R G B	red	Farbeinstellung während des Blinkens

DE

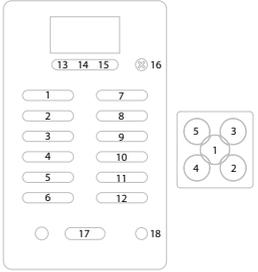
Neu!

Service Menü Fortsetzung ...						
Hauptmenü	Untermenü	Punkt	Bereich	Beschreibung	Set	Beschrijving
2.5 Reset-Zähler	Wartungszähler	Spülzähler?				Reset Spülzähler
		Reinigungszähler?				Reset Reinigungszähler
	Rezeptzähler	Rezeptzähler 1 - 12				Reset Rezeptzähler pro Rezept.
		Reset Zähler gesamt				Reset Gesamtzähler
	Reset alle Zähler					Reset alle Zähler auf einmal
2.6 Service Boiler	Servicemoment	Tassen		0-50.000	20.000	Nach dem der eingestellte Zeitpunkt für den Service erreicht ist, erscheint beim Einschalten die Meldung Service Boiler im Display Siehe dazu Kapitel 6 Service.
	Servicezähler	Tassen			20.000 ↓ 0 ↓ -20.000	Hier wird die Anzahl der ausdosierter Getränke gezählt. Hier kann immer nachverfolgt werden, inwieweit die Maschine durch periodische Wartungen gelöscht wurde (Boiler entkalken oder Wasserfilter austauschen). Wenn der Zähler bei 0 angekommen ist, wird negativ weitergezählt.
Servicezähler löschen						Nachdem eine periodische Wartung durchgeführt wurde (Boiler entkalken oder Filter austauschen) muss der Service-Zähler auf Null gestellt werden.

Tabelle Wasserhärte

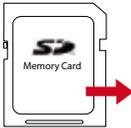
Wasserqualität	Härtegrad					Kalkindikator Tassen
	°D	°F	°K	mmol/l	mgCaCo3/l	
Sehr hart	18-30	32-55	11-18	3,2-5,3	321- 536	5000
Hart	12-18	22-32	7-18	2,2-3,2	214-321	12.500
Durchschnittlich	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	20.000*
Weich	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	40.000
Sehr weich	0-4	0-7	0-2	0- 0,7	0-72	0 = aus

* Werk Einstellung

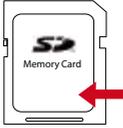
Service Menü Fortsetzung...					
Hauptmenü	Untermenü	Punkt	Bereich	Beschreibung	
2.7 Hardware Test	Eingänge	Temperatur	Boilertemp. °C	Shows the status of the sensors/switches concerned 	
		Tropfschalensensor	Ja / Nein		
		Abfallbehälter signal	Ja / Nein		
		Türschalter 1 (Pin)	Ja / Nein		
		Schlüsselschalter	Ja / Nein		
		Brühschalter 1 (rechts)	Ja / Nein		
		Brühschalter 2 (links)	Ja / Nein		
		Türschalter 2 (Schloss)	Ja / Nein		
		Tastatur			
		Servicepanel			
		Tassen Sensor links	Ja / Nein		
		Tassen Sensor Mitte	Ja / Nein		
		Tassen Sensor rechts	Ja / Nein		
	Jumper Position	Ja / Nein	ja; Tassensensor aktiv		
	Ausgänge Testen durch Drücken von Rezepttaste 11. # Während des Tests zeigt das Display die Nennspannung (mA) an. Wenn die Nennspannung über den in der Software eingestellten Spannungswert* steigt, wird der betroffene Motorausgang ausgeschaltet.	KW1	500mA	Einlassventil (Boiler)	
		DV1		DosierVentil 1 (Brühsystem)	
		DV2		DosierVentil 2 (Mixer 2)	
		DV4		DosierVentil 4 (Heißwasser)	
		DV5		DosierVentil 5 (o. A.)	
		DV6	NO-Ventil		
		IM1 #	600mA	Motor Mahlwerk 1	
		IM3 #		Motor Zutaten 3	
		IM4 #		Motor Zutaten 4	
		BM #	900mA	Motor Brühsystem (Motor Zubereitungseinheit)	
		MM2 #	1000mA	Motor Mixer 2	
		Ventilator	200mA	Ventilator	
		LED's		LED's	
KW2		500mA	Pumpe (via SSR)		
KW3	Dosierventil KW3 Kaltwasser				
OptiLight		Red, Green, Blue			

DE

Servicemenü Fortsetzung ...					
Hauptpunkt	Unterpunkt	Sub	Punkt	Beschreibung	
2.7 Hardware Test Fortsetzung....)	Kalibrierung Wassersystem	Flowmeter	1,850 p/ml (1,700-2,000)	Hiermit kann der Durchflussmesser (falls notwendig) kalibriert werden. Das Kalibrierungsverfahren wird nicht beschrieben, weil es erwartungsgemäß nicht durchgeführt werden muss.	
		KW1			
		Pumpe		Kontrolle / Einstellung Pumpendruck (10 bar). Schließen Sie den Manometer an die Boilerzufuhr an. Achtung! Sie müssen vorher den Druck aus dem Boiler nehmen, z. B. 2.14 Installation / Ausserbetriebnahme. Drücken Sie die Testtaste, KW1 (Einlassventil), KW2 (Pumpe) und DV6 (NO-Ventil) aktivieren. Stellen Sie den Pumpendruck (siehe Kapitel 5.4) mit der Stellschraube am Pumpengehäuse ein. Stoppen Sie die Messung. Drücken Sie eine beliebige Taste.	
	Betriebsstunden	Brewer/Mixer(s)	Brühsystem		<p>Tag - Stunde : Min.</p> <p>/ \</p> <p>0 - 00 : 00</p> <p>Anzahl x aktiviert</p> <p> </p> <p>----- x</p>
			Mixer 2		
		Zutat Motor	IM 1 (Kaffeemühle)		
			IM 3 (Topping)		
			IM 4 (Kakao)		
		Pumpe	KW2 (Pumpe)		
		Ventile	DV1 (Brühsystem)		
			DV2 (Mixer)		
			DV4 (Heißwasser)		
			DV5		
			DV6 (NO-Ventil)		
			KW1 (Einlassventil)		
			KW3 (Kaltwasser)		
		Element	Element 1		
			Element 2		

Servicemenü Fortsetzung ...			
Hauptmenü	Untermenü	Punkt	Beschreibung
2.8 Log lesen			Die letzten 20 Fehlermeldungen inkl. Zeitpunkt und Datum wurden gespeichert.
2.9 Log löschen	Sind Sie sicher?		Log wurde gelöscht.
2.10 Defaults laden			
# Siehe Kapitel 1.2 Modell-Code	Modell #	Modell code	Das Laden der Standardeinstellung ist dann erforderlich, wenn eine neue Hauptplatte eingebaut wurde. Beim Laden der Standardeinstellungen muss das OptiBean-Modell eingestellt werden, dass auf dem Typenschild angegeben ist. Erst wenn Sie die Frage 'Neine drücke X / Ja drücke V' bestätigt haben, werden die richtigen Modelleinstellungen geladen. Achtung: <ul style="list-style-type: none"> • Sobald Sie diese Einstellungen bestätigen, werden alle Werks-einstellungen in die Steuerung geladen und alle geänderten programmierten Werte verloren. • Nach dem Laden ist der PIN-Code wieder 2-2-2-2-2 und die Sprache ist Englisch. Wenn notwendig, bitte ändern.
	OB1 OB3	2B1A 2BAA	
2.11 SD-Menü Stecken Sie vor dem Speichern oder Laden von Daten eine leere SD-Speicherkarte in den Kartenleser. Dieser befindet sich hinter der Edelstahlabdeckung an der Türinnenseite.	Daten laden 	Persönliche Einstellungen	Unter diesem Menüpunkt können persönliche Einstellungen mit einer SD-Speicherkarte in das Gerät geladen werden (Upload). Diese Datei enthält die (veränderten) persönlichen Einstellungen für die Menüs; 2.4 Einstellungen / 2.6 Filter entkalken / 2.13 Weitere Einstellungen / 2.16 Reinigungsmanagement . Die Datei (2Fxxx00.MDU) muss sich auf der SD-Karte befinden.
		Sprache	Unter diesem Menüpunkt kann ein anderer Sprachsatz in das Gerät geladen werden. Die Datei (xxxxxx.TLF) muss sich auf der SD-Karte befinden.
		Rezept	Unter diesem Menüpunkt können persönliche Rezepte mit einer SD-Speicherkarte in das Gerät geladen werden (Upload). Diese Datei enthält die (veränderten) persönlichen Rezepte für die Menüs; 2.1 Schnellrezept / 2.2 Tasteneinstellungen / 2.3 Rezepteneinstellungen . Die Datei (2Fxxx00.RCU) muss sich auf der SD-Karte befinden.
		Zähler	Unter diesem Menüpunkt können Rezeptzähler mit einer SD-Speicherkarte in das Gerät geladen werden (Upload). Die Datei (2Fxxx00.CNT) muss sich auf der SD-Karte befinden. Diese Datei einhält alle Rezeptzähler aus dem Menü 1.3 Rezept-zähler Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn beispielsweise eine neue Steuerung in das Gerät eingebaut wurde, und die Zählerstände von der alten auf die neue Steuerung 'umgezogen' wurden. Nutzen Sie diese Funktion nicht für andere Zwecke!
		Betriebsstunden	Unter diesem Menüpunkt können Betriebsstunden mit einer SD-Speicherkarte in das Gerät geladen werden (Upload). Die Datei (2Fxxx00.TMR) muss sich auf der SD-Karte befinden. Diese Datei enthält alle Betriebsstunden aus dem Menü 2.7 Hardware-Test / Betriebsstunden Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn beispielsweise eine neue Steuerung in das Gerät eingebaut wird und die Betriebsstunden von der alten auf die neue Steuerung 'umgezogen' werden. Nutzen Sie diese Funktion nicht für andere Zwecke!

Servicemenü Fortsetzung ...

Hauptmenü	Untermenü	Punkt	Beschreibung
2.11 SD-Menü (Fortsetzung....)	Daten speichern 	Persönliche Einstellungen	Unter diesem Menüpunkt können persönliche Einstellungen auf eine SD-Speicherkarte gespeichert und/oder auf ein anderes Gerät kopiert werden. Alle veränderten Einstellungen aus den Menüs; 2.4 Einstellungen / 2.6 Filter entkaiken / 2.13 Weitere Einstellungen / 2.16 Reinigungsmanagement werden in einer Datei (2Fxxxx00.MDU) auf die SD-Karte geladen.
		Rezepte	Unter diesem Menüpunkt können persönliche Rezepte auf eine SD-Speicherkarte gespeichert und/oder auf ein anderes Gerät kopiert werden. Alle veränderten Einstellungen aus den Menüs; 2.1 Schnellrezepte / 2.2 Tasteneinstellungen / 2.3 Rezepteneinstellungen werden in einer Datei (2Fxxxx00.RCU) auf die SD-Karte geladen..
		Zähler	Unter diesem Menüpunkt können Rezeptzähler auf eine SD-Speicherkarte geladen werden. Alle Zählerstände aus dem Menü; 1.3 Rezeptzähler werden in einer Datei (2Fxxxx00.CNT) auf die SD-Karte geladen. Achtung! Nachdem die Zähler gespeichert sind, werden Sie gefragt, ob für die Zählerstände im Gerät ein Reset erfolgen soll. Drücken Sie Esc. (X) für NEIN, drücken Sie Enter (V) für JA.
		Log	Unter diesem Menüpunkt kann der Log (Übersicht Fehlermeldungen) auf eine SD-Speicherkarte gespeichert werden. Alle Fehlermeldungen aus dem Menü; 2.8 Log lesen werden in einer Datei (2Fxxxx00.LOG) auf die SD-Karte geladen. Achtung! Abhängig von Ihren Einstellungen wird diese Datei in Windows als TXT-Datei angezeigt.
		Betriebsstunden	Unter diesem Menüpunkt können die Betriebsstunden auf eine SD-Speicherkarte gespeichert werden. Alle Betriebsstunden aus dem Menü; 2.7 Hardware-Test / Betriebsstunden werden in einer Datei (2Fxxxx00.TMR) auf die SD-Karte geladen. Achtung! Nachdem die Betriebsstunden gespeichert sind, werden Sie gefragt, ob für die Betriebsstunden im Gerät ein Reset erfolgen soll. Drücken Sie Esc. (X) für NEIN, drücken Sie Enter (V) für JA.

Servicemenü Fortsetzung ...					
Hauptmenü	Untermenü	Punkt	Be- reich	Einstel- lung	Beschreibung
2.12 PIN ändern	Neuer PIN-Code	PIN-Code wiederholen	<p>Unter diesem Menüpunkt kann der PIN-Code geändert werden. Verwenden Sie dazu ausschließlich die Tasten 1 bis 4. Das komplette Servicemenü befindet sich hinter diesem PIN-Code. Dieser PIN-Code kann unbeabsichtigt die Maschineneinstellungen verändern, wenn er durch nicht geschultes Personal verändert wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkmäßig ist der PIN-Code (Tasten) 2-2-2-2-2 <p>PIN-Code vergessen? Im Eingabedisplay für den PIN-Code (Bedienmenü Punkt 1.7) wird rechts eine Zahl angezeigt. Entsprechenden PIN-Code eingeben (siehe Liste unten), um in das Servicemenü zu gelangen.</p>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Pin code (8) * * * * * </div>					
2.13 Übrige Einstellungen	Abfallmanagement	Anzahl Brühungen	0-1000	130	Nachdem die eingestellte Anzahl Bewegungen für das Brühsystem erreicht ist, wird die Ausgabe blockiert und auf dem Display erscheint die Meldung: Ausser Betrieb Abfallbehälter voll
		Hysteresis	0-100	20	Nachdem die eingestellte Anzahl Bewegungen für das Brühsystem minus der Hysterese erreicht ist, erscheint auf dem Display die Meldung: Abfallbehälter fast voll
		Time-out Reset	0-50 sek.	15 sek.	Die Zeit, zu der der Abfallbehälter aus der Maschine entfernt werden sollte (um ihn zu leeren), ist vorbei. Beim Wiedereinsetzen des Abfallbehälters wird der (interne) Zähler zurückgesetzt. Die Meldungen auf dem Display verschwinden.
		Abfallbehälter Signal	Ja - Nein	Ja	Abfallbehälter-Sensor über Software ausschalten (überbrücken).
	Zykluszähler	xxxxx	0-100.000		Der Zykluszähler zählt die Anzahl der Zubereitungen, die das Brühsystem gemacht hat. Tipp: Dieser Zähler kann bei einer großen Wartung zurückgesetzt werden, wenn beispielsweise das Brühsystem kontrolliert wurde.
	Zykluszähler löschen	Zähler zurücksetzen?			Reset Zykluszähler (Brühsystem)
	Wartung Brüher		0-50.000	25.000	Wenn die eingestellte Anzahl Zubereitungen (Brühsystem) erreicht ist, zeigt das Display die Meldung: Wartung Brüher .
	Reset Wartung Brüher	Zähler zurücksetzen?			Führen Sie sich nach der Wartung des Brühsystems ein Reset am Servicesignal des Brühsystems durch.

DE

Tabelle PIN-Code

Nr.	PIN-Code				
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.	PIN-Code				
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.	PIN-Code				
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

Servicemenü Fortsetzung ...					
Hauptpunkt	Unterpunkt	Punkt	Bereich	Ein- stel- lung	Beschreibung
2.14 Installation	Inbetriebnahme				Beim Einschalten eines neuen Geräts startet automatisch das Menü zur Inbetriebnahme. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
	Ausserbetriebnahme				Starten Sie das Menü Ausserbetriebnahme, wenn das Boilersystem des Geräts für einen Transport und/oder eine Wartung geleert werden muss. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
2.15 Entkalken					Starten Sie das Enkalkungsmenü, wenn das Boilersystem entkalkt werden muss. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
2.16 Reinigungs Management	Spülen	Spülen erforderlich	Ja - Nein	Nein	Wenn 'Spülen erforderlich' auf JA eingestellt ist, blockiert das Gerät, wenn nach der eingestellten Anzahl Tassen oder Tagen NICHT gespült wurde. 'Außer Betrieb / Spülen' Das Gerät wird wieder freigegeben, sobald das Spülprogramm ausgeführt worden ist.
		Tassen		0	
		Tage		1	
		Spülen über Frontseite	Ja - Nein	Ja	
	Reinigen	Reinigen erforderlich	Ja - Nein	Nein	Wenn 'Reinigen erforderlich' auf JA eingestellt ist, blockiert das Gerät, wenn nach der eingestellten Anzahl Tassen oder Tagen NICHT gespült wurde. 'Außer Betrieb / Reinigen' Das Gerät wird wieder freigegeben, sobald das Reinigungsprogramm ausgeführt worden ist.
		Tassen		0	
Tage			7		

5. SOFTWARE

5.1 Speicherkarte Spezifikationen

Type: SD (Secure Digital Card)
 Größe: 16 Mb oder größer



5.2 Geräteeinstellungen Management

Die folgenden veränderten Einstellungen können auf eine SD-Speicherkarte gespeichert und/oder auf ein anderes Gerät kopiert werden:

- Persönliche Einstellungen
- Rezepte

Die folgenden durch das Gerät aktualisierten Daten können auf eine SD-Speicherkarte gespeichert und wieder zurückgeladen werden (z. B. beim Einsetzen einer neuen Platine):

- Zähler
- Log
- Betriebsstunden

Siehe Seite 57 & 58 dieses Service-Handbuchs für weitere Details, Menüpunkt **2.11 SD-Menü**

Bestände über dem Computer auslesen

Die folgenden Daten können einfach in einem Computer geöffnet werden.

Zähler-Datei * .CNT
 Log-Datei * .LOG
 Betriebsstunden-Datei * .TMR

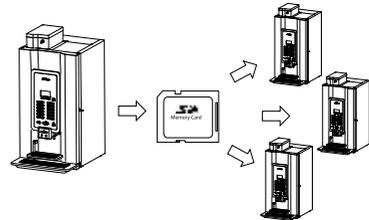
Stecken Sie die SD-Karte in Ihren Computer und öffnen Sie die gewünschte Datei mit dem Editor oder Wordpad. Siehe Beispiel

Achtung: Abhängig von Ihren Einstellungen wird die LOG-Datei von Windows als TXT-Datei angezeigt.

5.3 Software installieren

Auf dem Gerät kann neue Software einfach aufgebracht werden. Neue Software kann auf folgende Art und Weise zur Verfügung gestellt werden:

- www.animo.eu / Dealer Login: Extranet
- per E-Mail



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

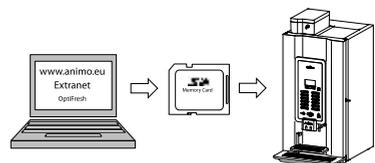
```
Button 1 (koffie creme)
Free: 15
PayedLow: 0
PayedHigh: 8
PayedToken: 0
Test: 24
Total: 47
Pot: 6
PriceLow: 0
PriceHigh: 0
PriceTotal: 400
```



```
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
```

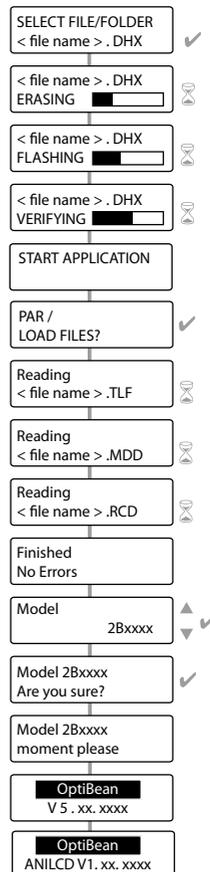
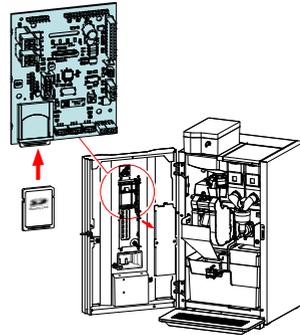
```
Other counters
Clean: 2
Service: 19940
Service Month: -91
Operating: 152
```



Beim Laden neuer Software gehen die folgenden veränderten Einstellungen (Daten) verloren:

- Geänderte Rezepte
 - Geänderte persönliche Einstellungen
 - Abweichende Sprachdatei wird mit Standardsprachendatei NL/GB/DE/FR überschrieben.
- Zählerstände, Log und Betriebsstunden bleiben erhalten!

1. Laden Sie die OptiBean Software von der Animo Extranet-Site herunter.
2. Entzippen Sie die ZIP-Datei und kopieren Sie die Daten in die root einer SD-Karte.
3. Entfernen Sie die Abdeckplatte an der Türinnenseite.
4. Stecken Sie die SD-Karte in den Kartenhalter.
Tipp: Speichern Sie die eventuell veränderten Einstellungen vorab auf einer SD-Karte. Das kann auch die SD-Karte sein, auf der die neue Software vorhanden ist. Gehen Sie zum Servicemenüpunkt 2.10 SD-Menü / Daten speichern und speichern Sie die gewünschten Einstellungen ab.
5. Schalten Sie das Gerät aus (0).
6. Schalten Sie das Gerät wieder ein (I).
7. Drücken Sie auf die Enter-Taste (Taste 10). Die neue Software wird jetzt automatisch installiert. Die folgende Prozedur dauert ungefähr 5 Minuten.
8. Wählen Sie das Modell aus, das Ihnen gefällt, und bestätigen Sie die Auswahl mit Enter.
9. Auf dem Display erscheint jetzt ‚Make your choice‘ (Produkt wählen).
10. Die neue Software ist jetzt installiert.
11. Laden Sie nun die in Punkt 4 gespeicherten persönlichen Rezepte und Einstellungen erneut auf das Gerät. Gehen Sie zum Servicemenüpunkt 2.10 SD-Menü / Daten laden und laden Sie die gespeicherten Einstellungen wieder zurück auf das Gerät.
12. Entfernen Sie die SD-Karte aus dem Kartenhalter.



Kontrollieren Sie nach der Installation den Kontrast des Displays im **Operatormenü / 1.9 Kontrast**



Hinweis: Während der Installation der Software können Kontrastschwankungen im Display sichtbar sein. Das ist normal, weil der Kontrast Parameter erst nur aktiv wird nachdem die Software installiert ist.

6. WARTUNG

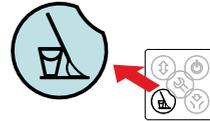
6.1 Tägliches Spülprogramm

Nach 1 Tag erscheint im Display SPÜLEN. Diese Nachricht wird wieder verschwinden, nachdem das Spülprogramm ausgeführt ist.

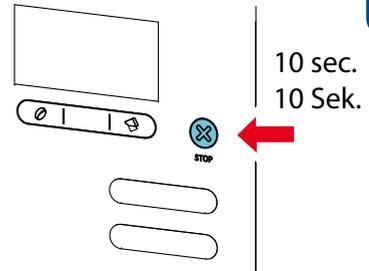


1. a) Aktiviere das Spülprogramm [1a] und folge den Anweisungen auf dem Display.
 b) Das Spülprogramm kann auch über die Stopptaste an den Frontseite aktiviert werden. Stopptaste 10 Sek. gedrückt halten. [1b].
2. Bestätigen mit der V-Taste [2], so dass der Spülvorgang startet. Die Mixer Einheit wird mit klarem Wasser gespült.

1a



1b

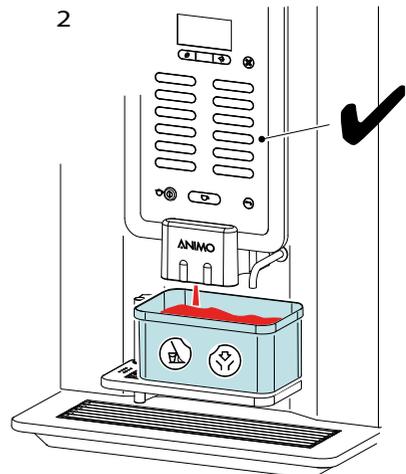


DE

Im **Service Menü / 2.16 Reinigungs Management / Spülung erforderlich** (ja / nein), kann der Benutzer sogar verpflichtet werden das Spülprogramm durchzuführen. Wenn nicht gespült wird blockiert der Automat.

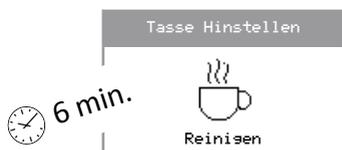


2

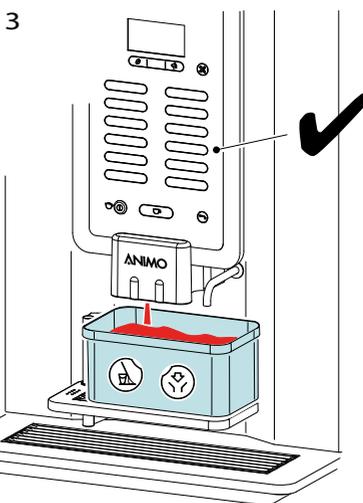
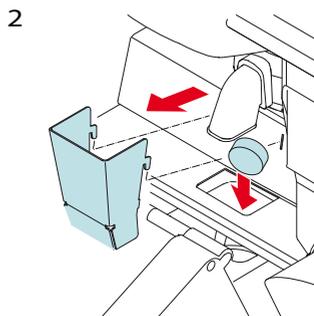


6.2 Wöchentliche Reinigung Programm

Nach 7 Tagen erscheint im Display REINIGUNG. Diese Nachricht wird wieder verschwinden, nachdem das Reinigungsprogramm ausgeführt ist.



1. Aktiviere das Reinigungsprogramm [1] und folge den Anweisungen auf dem Display.
2. Das Reinigungsprogramm für die Brüheinheit wird gestartet. Durch das Hinzufügen der Kaffeereinigungstablette [2] wird die Brüheinheit befreit von Kaffeeölen.
3. Bestätigen mit der V-Taste [3], wenn die Kaffeereinigungstablette in der Brüheinheit eingeworfen ist.
4. Nach dem Reinigungszyklus startet automatisch das Spülprogramm und spült die Brüheinheit (und Mixer) mit sauberem Wasser.



Im **Service Menü / 2.16 Reinigungs Management / Reinigung verpflichtet** (ja / nein), kann der Benutzer sogar verpflichtet werden das Reinigungsprogramm durchzuführen. Wenn nicht Gereinigt wird Blockiert der Automat.



6.3 Regelmäßige Wartung

6.3.1 Service Boiler

Während der Installation des Gerätes hat der Service-techniker einen Wartungszeitpunkt eingestellt. Siehe Service Menü: **2.6 Service Boiler / 2.6.1 Service Boiler**

Während der Benutzung des Gerätes werden die Getränkeausgaben gezählt. Wenn der eingestellte Wartungszeitpunkt erreicht ist, erscheint im Display [*Service Boiler*].

1/ Boiler Entkalken

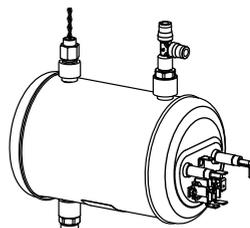
Das Erreichen des Wartungszeitpunktes zeigt an, dass das Gerät entkalkt werden muss. Folge den Anweisungen in Kapitel **6.5 Entkalken**.

2/ Wasserfilter ersetzen

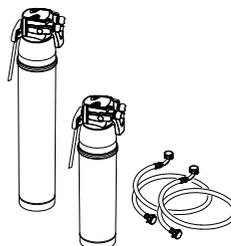
Wenn ein Wasserfilter angewendet wird (Empfehlung), ist dies ein Zeichen, dass der Filter ausgetauscht werden muss.



1



2



DE



Löschen Sie nach dem Entkalken das Service Boiler Signal im Service Menü:

2.6 Service Boiler

└─ 2.6.02 Servicezähler löschen

6.3.2 Service Brüher

Das Service Moment der Brüher ist werkseitig eingestellt. Siehe Service-Menüpunkt **2.13 Übrige Einstellungen / 2.13.2 Service Brüher**

Während der Benutzung des Gerätes werden die Brüherbewegungen gezählt. Wenn der eingestellte Wartungszeitpunkt erreicht ist, erscheint im Display [*Service Brüher*].

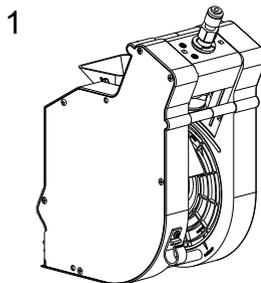
Das Erreichen des Service Brühermoments zeigt an, dass der Brüher gewartet werden muss. Folge den Anweisungen in Kapitel **6.6 Wartung Epressogruppe**



1/ Epressogruppe

Nach 25.000 Zyklen müssen die Siebe und Dichtungen ausgetauscht werden. Siehe Kapitel 6.6 Bedarf; Wartungssatz 25K

Nach 50.000 Zyklen wird eine Gesamtinspektion der Epressogruppe empfohlen und verschlissene Teile müssen ausgetauscht werden.

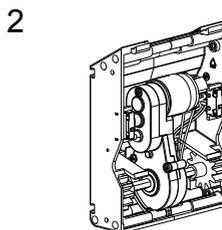


2/ Antriebseinheit

Lebensdauer 2 Jahre oder 50.000 Zyklen

Nach 25.000 Zyklen muss die Antriebseinheit auf ihre Funktion kontrolliert und gereinigt werden.

Nach 50.000 Zyklen muss die gesamte Antriebseinheit kontrolliert und eventuell ausgetauscht werden.



Löschen Sie nach Brüher Wartung das Service Brüher Signal im Service Menü:

2.13 Übrige Einstellungen

2.13.04 Reset Service Brüher

6.4 Serviceverträge

Vorwort

Präventive Wartung soll die Lebensdauer des Geräts erhöhen und die Chancen für Störungen reduzieren. Lesen Sie sich vor der Wartung die (Sicherheits-)Hinweise in der Gebrauchsanleitung und im Servicehandbuch gut durch, und beachten Sie die Empfehlungen zu den Reinigungsmitteln.

Die Gebrauchsanweisungen, Servicehandbücher und Software-Updates sind auch im Extranet zu finden. Sollten Sie noch keinen Zugriff haben, melden Sie sich schnell über unsere Seite mit Ihrem persönlichen Login an.

Wasserfilter

Wir empfehlen ausdrücklich die Verwendung eines Wasserenthärters und/oder Wasserfilters, wenn das Leitungswasser zu stark gechlort oder sehr hart ist. Dadurch erhöht sich die Qualität der Getränke und es dient der Vorbeugung einer Verkalkung des Geräts.



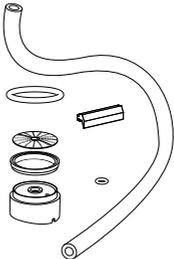
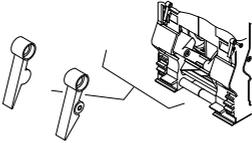
Brüheinheit

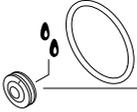
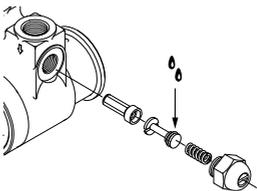
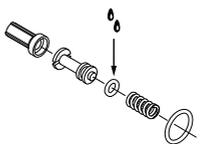
In einigen Fällen wird während der Wartung ein Austauschbrühsystem verwendet. Das ausgewechselte Brühsystem kann dann am Arbeitsplatz überholt werden und erneut für einen folgenden Wartungssturnus verwendet werden.

6.4.1 Wartung

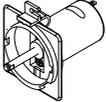
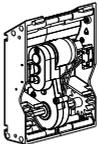
Bei einer geschätzten Ausgabe von < 25.000 Tassen/Jahr erfolgt die Wartung einmal pro Jahr.
Bei einer geschätzten Ausgabe von > 25.000 Tassen/Jahr erfolgt die Wartung einmal in 6 Monaten.

Arbeitsumfang	Zeit	Verbrauchsartikel	Art.Nr.	OptiBean	
				2	3
Boiler 1-2	45 min.				
Entkalken - Boilersystem Entkalken durch Starten des Entkalkungsprogramm 2.15 Entkalken - Löschen Sie das 2.6 Service Boiler Signal im Service Menü: - Boilersystem mit Hilfe des Wartungssatz und dem Animo Entkalkungsmittel entkalken.			1001365		
			00009 (Dose) / 49007 (Beutel)		

Arbeitsumfang	Zeit	Verbrauchsartikel	Art.Nr.	OptiBean	
				2	3
Boiler 2-2	10 min				
Wechsel Filterpatrone - Wenn ein Wasserfilter installiert ist, ersetzen Sie die Patrone gegen eine neue. - Löschen Sie das 2.6 Service Boiler Signal im Service Menü.					
Mahlwerk	10 min.				
Mahlwerk leer laufen lassen. Behälter mit zwei Deckel Kaffeemühlenreiniger füllen, Becher unter den Auslauf halten und Mahlwerk leer laufen lassen.			1000151		
Brewer	20 min.				
Brühsystem reinigen Auf richtige Funktionsweise prüfen					
Wartungssatz Brüher 25.000 Tassen Einbauen Löschen das Service Brüher Signal im Service Menü: 2.13 Übriche Einstellungen / 2.13.4 Reset Service Brüher			Standard Brüher 1001395	1x	1x
			XL Brüher 1002561	1x	1x
Ersetzen Sie den linken und rechten Brüher hebel an der Rückseite des Brühers, wenn sie abgenutzt sind.			1001967	1x	1x
			1001968	1x	1x
Führen Sie den Reinigungsprozess mit den Reinigungstabletten durch.			1001397		

Arbeitsumfang	Zeit	Verbrauchsartikel	Art.Nr.	OptiBean	
				2	3
Mixer(s)	10 min.				
Mixermotor auf Schmutz und Verschleiß prüfen. Wasseranschluss mit Silikonfett einfetten.					
Mixerflügelrad austauschen.			03254	1x	1x
Dichtung im grünen Befestigungsring des Mixers austauschen. Die dichtung mit foodgrade Schmierfett einfetten.			1000742	1x	1x
			1000741	1x	1x
Wasseranschluss Mixer gehause mit foodgrade Schmierfett einfetten.					
Mixerteile mit Animo Reinigungsmittel reinigen.			00008 (Dose) / 49009 (Beutel)		
Espresso pumpe (jährlich)	5 min.				
Jährlich O-Ring mit Lebensmittelchem Schmierfett einfetten.				1x	1x
Oder installieren Sie eine neue By-pass Ventil. Passt auf die Messing- und Edelstahl-Pumpen.			1004217	1x	1x

DE

Arbeitsumfang	Zeit	Verbrauchsartikel	Art.Nr.	OptiBean	
				2	3
Überprüfen (allgemein)					
Gesamtbetrieb des Geräts kontrollieren. Teile auf Beschädigung, Verschleiß und/oder Leckage überprüfen.					
Reinigen (allgemein)					
Espressogruppe und Mixer reinigen wie wöchentlich. Gesamtes Gerät innen und außen					
Dosierventile (2 jährlich)	20 min.				
Dosierventile			1000699	4x	4x
Sicherheitsventile (2 jährlich)	10 min.				
Sicherheitsventil 3 bar			1000734	1x	1x
Sicherheitsventil 12 bar			1000735	1x	1x
Mixer (2 jährlich)	1 min.				
Mixer Motor			03252	1x	1x
Espressogruppe (2 jährlich)	5 min.				
Espressogruppe			1001386	1x	1x
AntriebDrive unit (2 jährlich)	5 min.				
Antriebseinheit			1001387	1x	1x

WARNUNG

- Bleiben Sie während der Wartungsarbeiten bei dem Gerät.
- Beachten Sie beim Entkalken bitte immer die Gebrauchsanweisung zum verwendeten Entkalkungsmittel.
- Es wird empfohlen während des Entkalkens eine Sicherheitsbrille und Schutzhandschuhe zu tragen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Entkalken mindestens dreimal durchlaufen.
- Waschen Sie sich nach dem Entkalken gründlich die Hände.
- Das Gerät darf weder in Wasser getaucht noch mit Wasser abgespritzt werden.

WARNUNG

- Heisswasser Unter Druck! Boiler drucklos machen bevor Komponenten wie Ventile, Kupplungen, Stopfen und Schlauche entfernt werden.

DE

6.5 Entkalkungsanweisungen

Animo liefert Entkalkungsmittel in den folgenden Mengen:

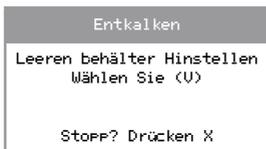
- Entkalkungsmittel 48 Beutel à 50 Gramm Art. Nr. 49007
- Entkalkungsmittel Dose à 1 kg Art. Nr. 00009

Benötigte Zeit, Mittel und Geräte:

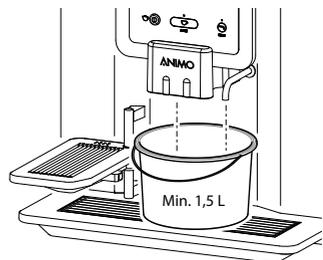
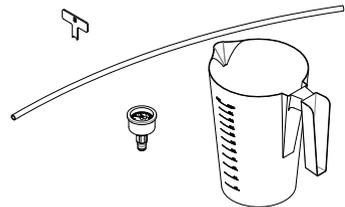
- Zeit: ca. 45 min.
- Animo Entkalkungsmittel
- Auffangbehälter von ca. 1,5 Liter
- Kreuzschlitzschraubenzieher
- Service-Kit [Art. Nr. 1001365]
(Messbecher, Schlauch, Manometer)

Entkalken

1. Starten Sie das Entkalkungsprogramm. **Service Menü / 2.15 Entkalken** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
2. Schließen Sie die Tür und positionieren Sie einen leeren Auffangbehälter unter den beiden Auslässen.

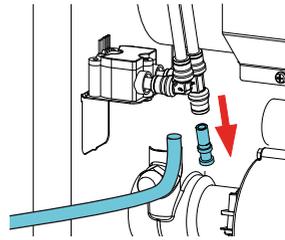


3. Bereiten Sie 2 Liter Säurelösung vor. Lesen Sie vorab die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung zum Amino Entkalkungsmittel.



4. Entfernen Sie die Rückwand und verbinden Sie den Ansaugleitung (8mm) an dem T-Stück des Flowmeters (Ziehe Stopfen).

Entkalken
 Ansaugleitung in Säurelösung lesen
 Wählen Sie (U)

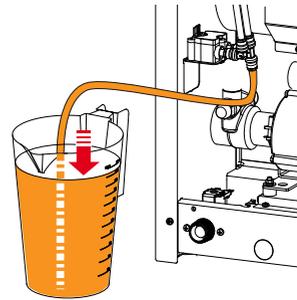


5. Die Säurelösung (ca. 1 Liter) wird in den Boiler gepumpt und erhitzt. Es folgt eine Einweichzeit von 300 Sekunden.

Entkalken
 Pumpt Säurelösung durch das system
 Moment bitte

Entkalken
 Temperatur Boiler wird erhöht (...°C)

Entkalken
 Moment bitte
 Einweichen: 300 sek.

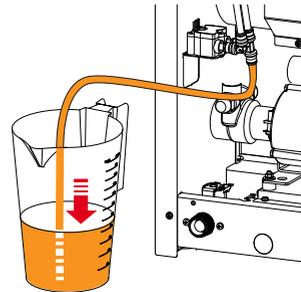


6. Danach wird die Säurelösung 12 Sekunden lang durch jedes Dosierventil gepumpt. Die frische Säurelösung, die sich jetzt wieder im Boiler befindet, wird erhitzt und es folgt eine Einweichzeit von 600 Sekunden.

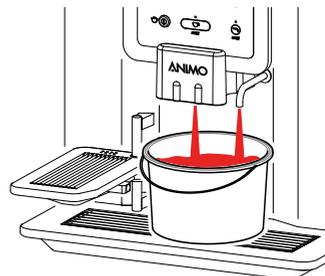
Entkalken
 Pumpt Säurelösung durch das system
 Moment bitte

Entkalken
 Temperatur Boiler wird erhöht (...°C)

Entkalken
 Moment bitte
 Einweichen: 600 sek.

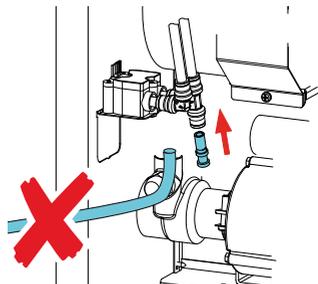


* Einweich Periode kann durch Drücken der x-Taste übersprungen werden.



7. Nach der Einweichzeit muss die Ansaugleitung entfernt und der Stopfen wieder angebracht werden.

Entkalken
Ansaugleitungs entfernen
Stopfen montieren
Leeren behälter Hinstellen
Wählen Sie <U>

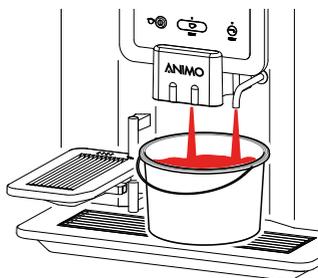


8. Anschließend wird der Boiler (6x) mit sauberem warmem Wasser gespült. Zwischendurch den Auffangbehälter leeren und einsetzen.

Entkalken
Spülen
Moment bitte
6x

Entkalken
Temperatur Boiler wird erhöht (...°C)

Entkalken
Leeren behälter Hinstellen
Wählen Sie <U>



DE

9. Löschen Sie nach dem Entkalken das Service Boiler Signal im Service Menü:

2.6 Service boiler

2.6.02 Servicezähler löschen

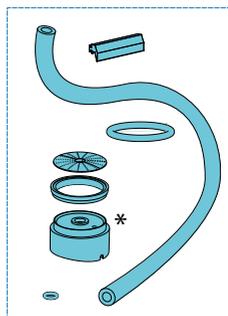
10. Das Gerät ist jetzt wieder zum Gebrauch bereit.

i Achten Sie immer darauf das keine Säurelösung im Boiler zurückgeblieben ist. Entnehme eine Tasse mit heißem Wasser vom Boiler und verrühren etwas Milch durch. Wenn die Milch gerinnt, muss der Boiler extra nachgespült werden.

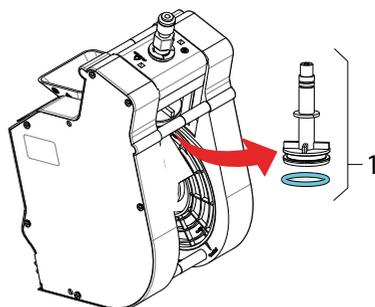
6.6 Wartung Espresso-Gruppe

6.6.1 Wartungssatz Espresso-Gruppe 25K

- Nach 25.000 Zyklen müssen die Siebe und Dichtungen ausgetauscht werden. Das Display zeigt [Service Brüher].

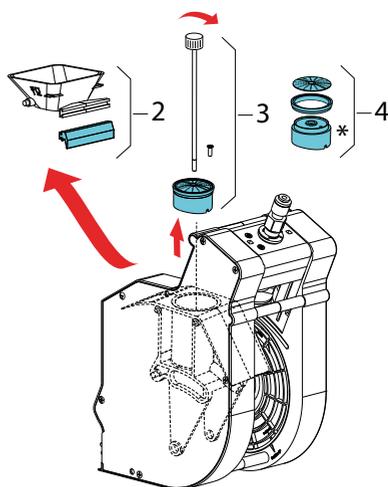


Wartungssatz Espresso-Gruppe 25K	Brüher	
	Standard	XL
Art. No.	1001395	1002561
O-ring gross	1x	1x
Wischer	1x	1x
Filter 150 µm	1x	1x
Teflon ring	1x	1x
Untere Kolben *	1x	-
O-ring klein	1x	1x
Auslaufschlauch 370mm	1x	1x



- Nach 50.000 Zyklen wird eine Gesamtinspektion der Espresso-Gruppe empfohlen und verschlissene Teile müssen ausgetauscht werden.

1. Ersetzen Sie den O-Ring [1] auf den oberen Kolben (lassen Sie den Kolben in Position).
2. Entfernen Sie den Trichter [2] aus dem Gehäuse durch diese nach hinten zu Ziehen und legen Sie eine neue Wischer ein.
3. Schrauben Sie die Brüher Filter heraus mit einer kleinen Kreuzschlitzschraubendreher. Verwenden Sie den Brüherbefestigungsstift (als Korkenzieher), um den unteren Kolben heraus zu ziehen.
4. Warten Sie, bis punkt 8 bevor Sie eine neue untere Kolben und Teflonring montieren [4].



OptiBean /OptiBean XL

i * nur der Wartungssatz für die Standard Brüher hat eine neue Untere Kolben!

5. Um einen neuen O-Ring zu montieren [8] zuerst Mutter [5] abschrauben.
6. Ziehen Sie die Kolbenstange [6] heraus.
7. Die beiden Schrauben [7] abschrauben die den unteren Flansch halten.
8. Legen Sie einen neuen O-Ring [8] und ersetzen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge.
9. Montieren Sie eine neue Auslaufschlauch [9].

i Bauen Sie das Auslaufschlauch ein wie angegeben auf die Zeichnung nebenan.

10. Löschen Sie nach Brüher Wartung das Service Brüher Signal im Service Menü:

2.13 Übrige Einstellungen

└─ 2.13.04 Reset Service Brüher

Neue Brüher installiert?

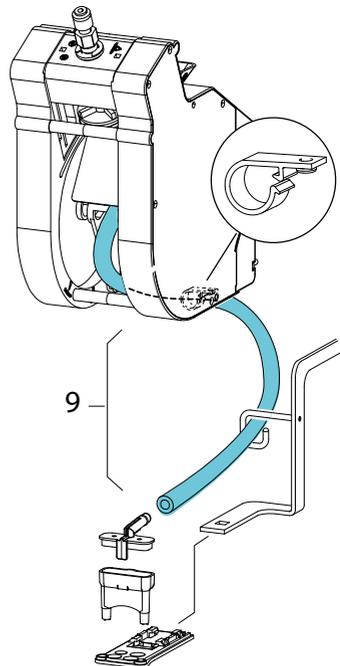
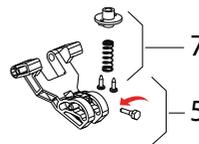
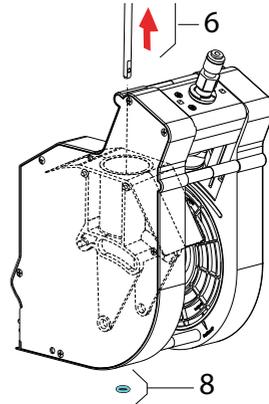
Löschen Sie nachdem eine neue Brüher installiert wurde den Zykluszähler im Service-Menü:

2.13 Übrige Einstellungen

└─ 2.13.02 Zyklus Zähler löschen

6.2.2 Antriebseinheit

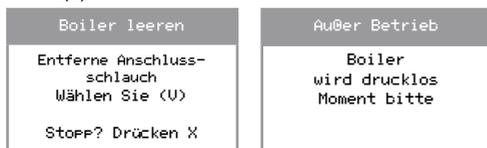
- Reinigen Sie potenzielle Kaffeestaub von der Antriebseinheit.
- Die Position Schalter und Antriebfunktion überprüfen



6.7 Pumpendruck kontrollieren / einstellen

WARNUNG

- Heisswasser Unter Druck! Boiler drucklos machen bevor Komponenten wie Ventile, Kupplungen, Stopfen und Schlauche zu entfernen.
1. Aktivieren Sie das Menü zur Ausserbetriebnahme im Servicemenü **2.14 Installation / Außerbetriebnahme** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
 2. Um lediglich den Druck aus dem Boiler abzulassen, muss der Zufuhrschlauch nicht gelöst werden. Enter (v) drücken.



3. Halten Sie den Prozess an. Der Boiler ist jetzt ohne Druck.
4. Entfernen Sie die Rückwand. Nehmen Sie den Ablassschlauch aus der Halterung und entfernen Sie den Stopfen (drücken Sie den Metallring ein, um den Stopfen zu entriegeln).
5. Schließen Sie das Manometer mit Hilfe eines 8 mm Schlauchs am Boilereinlass an.
6. Aktivieren Sie das Menü

2.7 Hardware Test

2.7.02 Kalibrierung Wassersystem

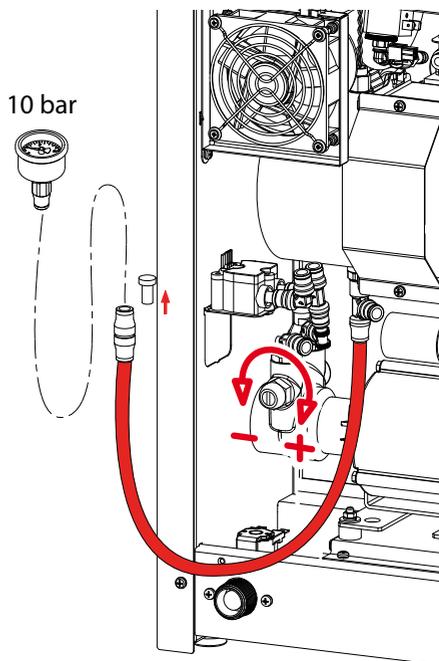
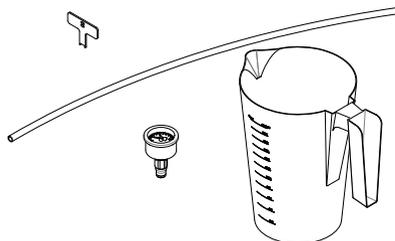
Pumpe **TEST**

7. Starten Sie die Pumpe, indem Sie die **Testtaste** (Rezepttaste 11) auf der Frontseite drücken.
8. Stellen Sie den richtigen Espressodruck (10 bar) mit der Stellschraube am Pumpengehäuse ein. Nach links: Druck schwächer / Nach rechts: Druck höher.

Stoppen Sie die Messung. Drücken Sie eine beliebige Taste.

Benötigte Mittel und Geräte:

- Kreuzschlitzschraubenzieher
- Service-Kit [Art. Nr. 1001365] (Messbecher, Schlauch, Manometer)



7. TRANSPORT / AUSSERBETRIEBNAHME

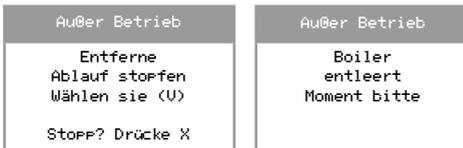
WARNUNG

- Heisswasser Unter Druck! Boiler drucklos machen bevor Komponenten wie Ventile, Kupplungen, Stopfen und Schlauche zu entfernen.
- Der Ablaufschlauch werd HEISS !!
- Wenn der Boiler entleert ist Startet die Pumpe damit der Rohrleitungen entleert werden!

1. Aktivieren Sie das Menü zur Ausserbetriebnahme im Servicemenü **2.14 Installation / Außerbetriebnahme** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
2. Drehen Sie den Hahn am Wasserzulauf zu und entfernen Sie den Wasserzufuhrschlauch.



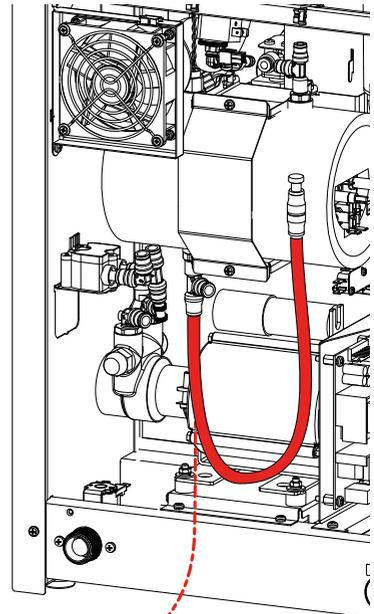
3. Der Boiler ist jetzt ohne Druck. Das Ausserbetriebnahmemenü kann eventuell abgebrochen werden. Folgen Sie dem Menü, um das komplette Wassersystem zu leeren.
4. Entfernen Sie die Rückwand und nehmen Sie den Ablaufschlauch aus der Rückplatte und entfernen Sie den Ablaufstopfen. Lassen Sie den Boiler in einen leeren Behälter leerlaufen (ca. 1,5 Liter). Achtung HEISS!



5. Das Gerät weiß jetzt, dass das Wassersystem leer ist und sollte bei einem erneuten Anschließen automatisch das Menü Inbetriebnahme aktivieren!

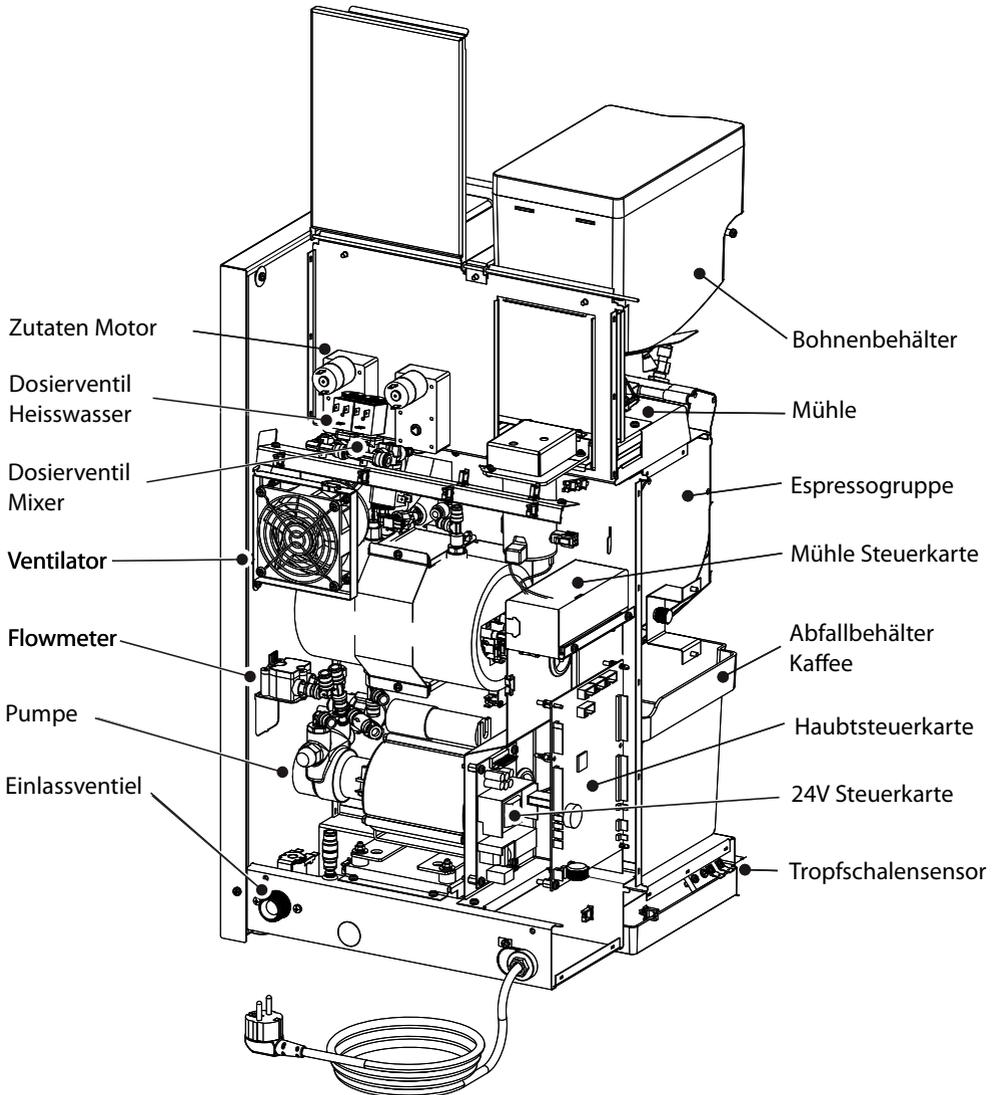
Benötigte Mittel und Geräte:

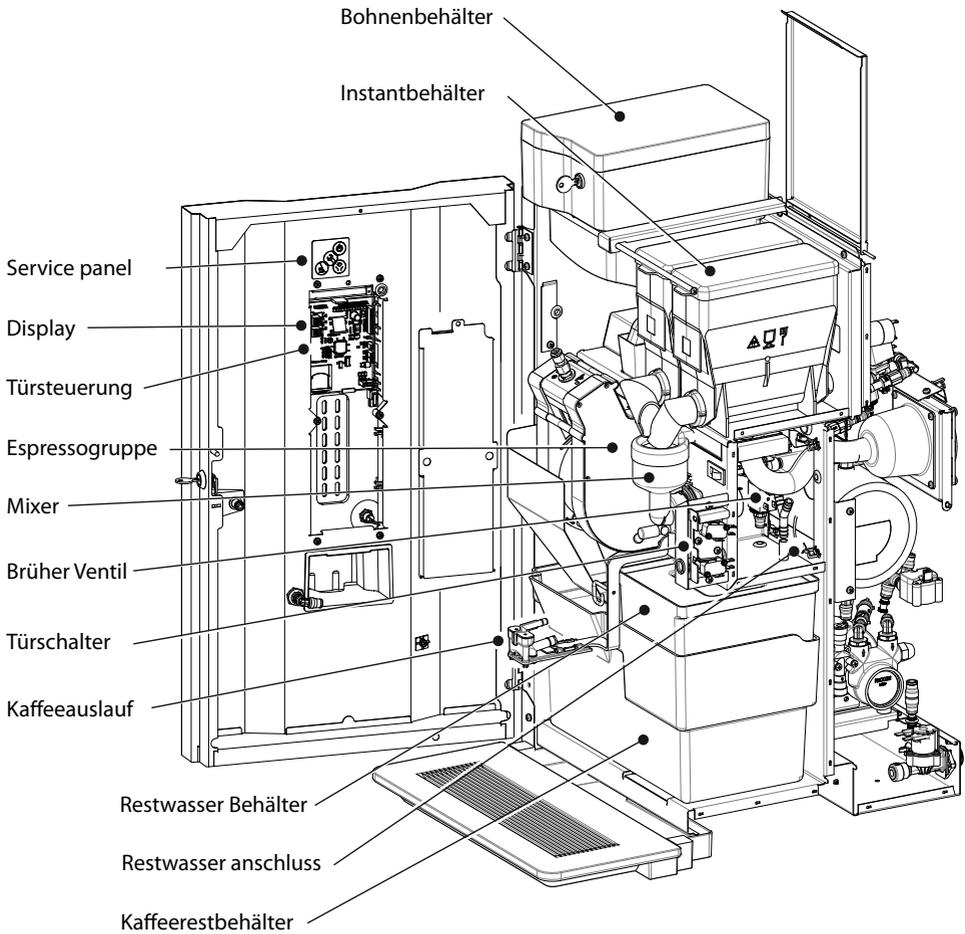
- Kreuzschlitzschraubenzieher
- Auffangbehälter von ca. 1,5 Liter



DE

8. ERREICHBARKEIT DER KOMPONENTEN





9. ÜBERSICHT ELEKTRONIK



WARNUNG

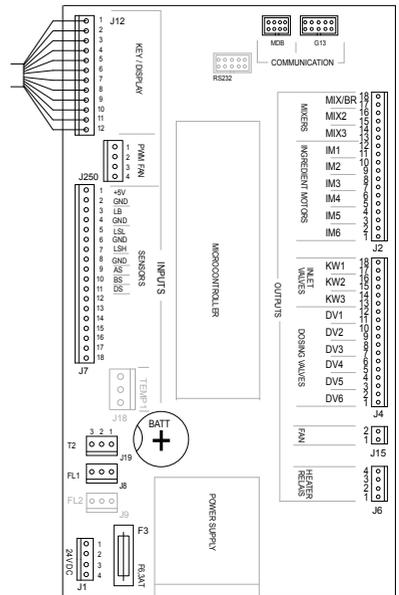
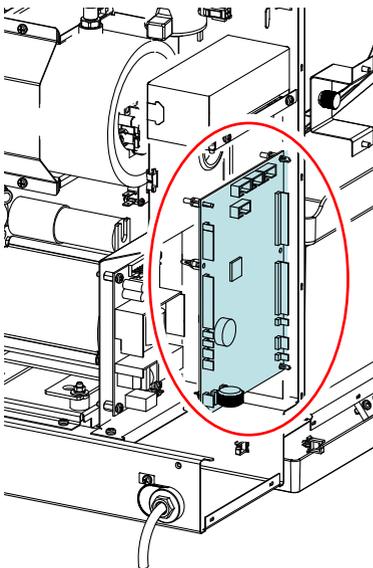
Vermeiden Sie während Reparatur und/oder Wartungsarbeiten elektrostatische Entladungen (ESD) auf die Steuerung.

- Hauptsteuerung 9.1
- Schnittstelle / Display 9.2
- Spannung 100-240Vac / 24Vdc 65W 9.3
- Mahlwerkplatine 230Vac / 230Vdc 9.4

9.1 Hauptsteuerung

Diese Steuerung ist die Hauptsteuerung des Geräts. Auf die Steuerung kann zugegriffen werden, indem die linke Seitenwand demontiert wird. Auf der Steuerung befinden sich die folgenden wichtigen Elemente;

- Sicherung 6,3A T (Art. Nr. 03391); zur Spannungssicherung der Steuerung.
- Batterie 3V Li CR2032 (Art. Nr. 02816); für den Erhalt der Uhrfunktion, falls das Gerät ohne Strom ist.



9.1.1 Eingänge Hauptplatine

Konnektor J12

Verbindungskabel zwischen Hauptplatine und Türplatine.

Konnektor J250 (PWM Ventilator)

Pin	Ventilator	Farbe	Bemerkungen
1	PWM Signal	Schwarz	
2		-	
3	Plus	Rot	
4	Min	Blau	

Konnektor J7 (Eingänge)

Pin	Sensor	Farbe	Bemerkungen
1-2	-	-	
3	LB Tropfschale	Gelb	
4	GND Tropfschale	Schwarz	
5-8	-	-	
9	AS Abfallbehälter	Rosa	Abfallbehälter in Position; Kontakt geschlossen
10	-	-	
11	DS Tür 1	Orange	Tür geschlossen; Kontakt geschlossen
12-13	-	-	
14	IN1 Brühsystem 1	Blau	Brühsystem in Füllposition; Kontakt 'offen'
15	IN2 Brühsystem 2	Grau	Brühsystem in Füllposition; Kontakt 'offen'
16	IN3 Tür 2	Rosa	Türschloss geschlossen; Kontakt geschlossen
17-18	-	-	

Konnektor J19 / T2 (NTC Sensor)

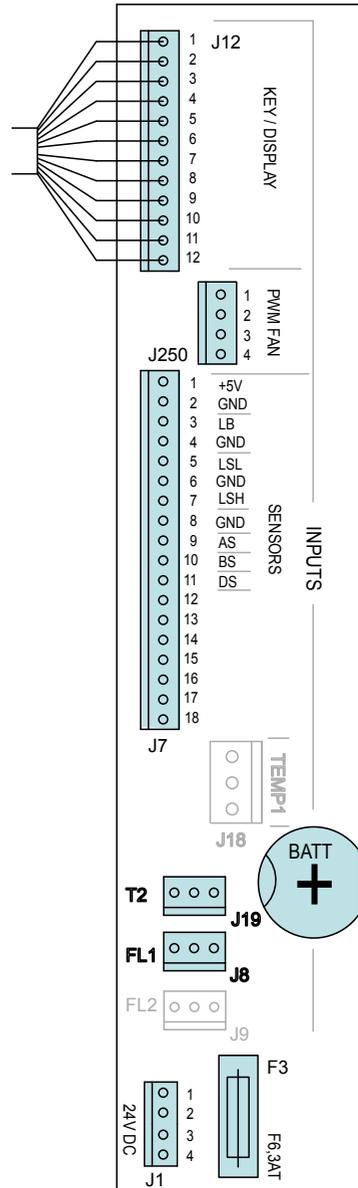
Pin	Sensor	Farbe	Bemerkungen
1	NTC-Sensor	Violett	
2	-	-	
3	NTC-Sensor	Violett	

Konnektor J8 / FL1 (Flow meter)

Pin	Sensor	Farbe	Bemerkungen
1	Puls	Weiß	
2	Masse	Erdung	
3	Plus	Braun	

Batterie B1 | Lithium 3V Typ CR2032 | Art. Nr. 02816

Sicherung F3 | 6,3A träge | Art. Nr. 03391



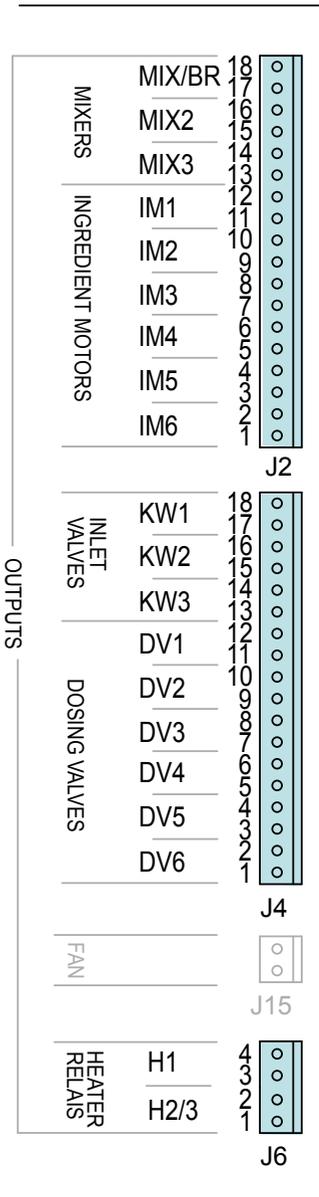
Konnektor J1 (Stromversorgung)			
Pin		Farbe	Bemerkungen
1	Masse (GND)	Schwarz	
2	Masse (GND)	Schwarz	
3	+24Vdc	Rot	
4	+24Vdc	Rot	

9.1.2 Ausgänge Hauptplatine

Konnektor J2			
Pin	Motor	Farbe	Bemerkungen
17-18	Brühsystem	Schwarz	Achten Sie auf die richtige Drehrichtung! Gemeinsame +24dc (rotes Kabel) auf rundem Punkt auf Brühsystem, Mischer- und Zutatenmotor.
15-16	Mischer 2	Violett	
13-14	-	-	
11-12	Mahlwerk Signal 1	Braun	
9-10	-	-	
7-8	Zutaten Motor 3	Weiß	
5-6	Zutaten Motor 4	Gelb	
3-4	-	-	
1-2	-	-	

Konnektor J4			
Pin	Ventil	Farbe	Bemerkungen
17-18	KW 1 (Einlassventil)	Violett	Rotes Kabel ist gemeinsamer +24Vdc Anschluss
15-16	KW 2 (Pumpe via Festkörper)	Rosa	
13-14	KW3 (optional)	Blau	
11-12	DV 1 (Ventil Brühsystem)	Braun	
9-10	DV 2 (Ventil Mischer 2)	Weiß	
7-8	-	-	
5-6	DV 4 (Heißwasser Ablauf)	Grün	
3-4	DV 5	Grau	
1-2	DV 6 (NO-Ventil)	Orange	

Konnektor J6			
Pin	Relais	Farbe	Bemerkungen
4	-	-	
3		-	
2	H2 /H3 Element via Festkörper-Relais	Rot	
1		Weiß	

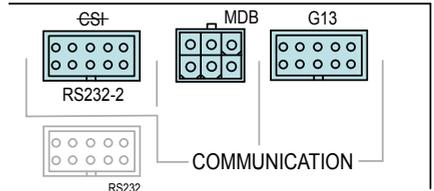


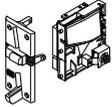
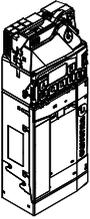
9.1.3 Schnittstelle / Hauptplatine

Die Maschine verfügt über standardisierte Anschlüsse für den Anschluss von Automaten Münzprüfer, Münzwechsler oder bargeldlose Zahlungssysteme.

Diese Steckverbinder erfüllen die MDB-Protokoll für Verkaufsautomaten.

Für weitere Informationen und Beratung wenden Sie sich bitte an unseren Support.



Kommunikation		
Conn	Protokoll	Bemerkungen
G13	Parallel Schnittstelle  art. nr. 04025 03267	<ul style="list-style-type: none"> - Münzprüfer NRI G13 - Extern Freigabekontakt* <i>*Die Maschine kann über einem potentialfreien Kontakt (Impuls) freigegeben werden</i> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - G13 Kabel 1 Meter Art. Nr. 03392 - Extern Freigabekontakt; Kabel 1004237
MDB	Serielle Schnittstelle MDB (Multi Drop Bus)  art. no. 03433	<ul style="list-style-type: none"> - Münzwechsler NRI C² - bargeldlose Zahlungssysteme - Telemetrie EVA DTS (SD-Karte erforderlich)  <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - MDB Kabel 1 Meter Art. Nr. 03479 - MDB Kabel 1 Meter Art. Nr. 1004564 (2x male connector) - MDB Y-Kabel Art. Nr. 1002008
RS232		nicht in Gebrauch

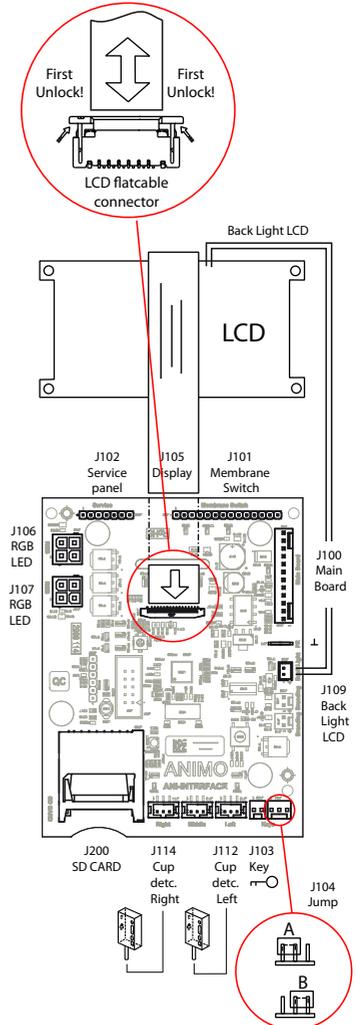
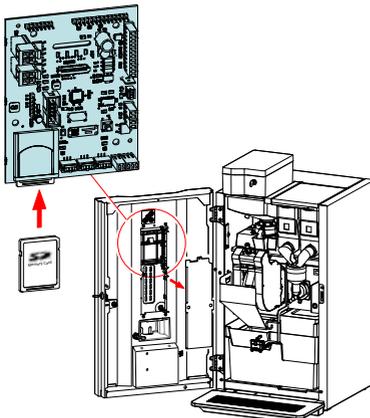


9.2 Schnittstelle / Display

Die Schnittstelle verbindet alle Komponenten, die sich in und auf der Tür befinden und ist über ein Kabel mit der Hauptsteuerung verbunden.

9.2.1 Anschlüsse

Schnittstelle & Display		
Konn		Bemerkungen
J100	Hauptsteuerung	
J101	Frontmembranpanele	
J102	Service Membranpanele	
J103	Schlüsselschalter	
J104	-	nicht in Gebrauch
J105	Display Anschluss	Siehe Ausbauanleitung Abb.
J106	RGB LED	
J107	RGB LED	
J108	-	nicht in Gebrauch
J109	Display Hintergrundbeleuchtung	
J110	-	nicht in Gebrauch
J111	Masse (PE)	
J200	SD Kartenhalter	
J114	cup sensor right	hot water spout position
J200	SD card holder	



9.3 Stromversorgung

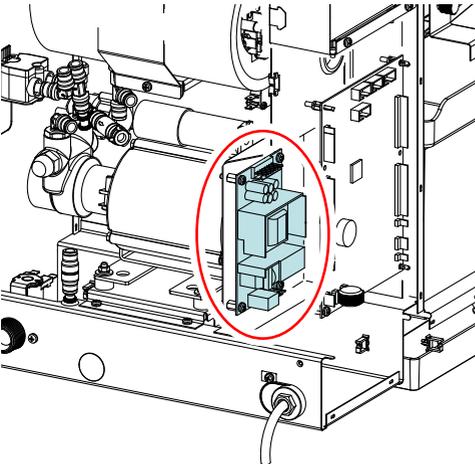
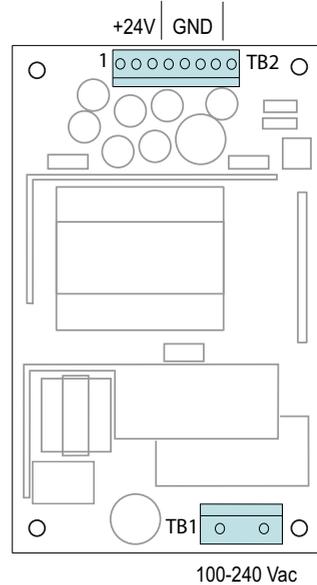
Die 24Vdc Stromversorgung besteht aus einer 24Vdc - 65W geschalteten Stromversorgungseinheit und ist über die Rückwand erreichbar und kann dort ausgebaut werden.

- Bei Überbelastung schaltet sich die Stromversorgung automatisch aus. Ein Reset der Stromversorgung erfolgt, indem Sie den Hauptschalter ausschalten und dann wieder einschalten.

9.3.1 Anschlüsse

Konnektor TB2 24Vdc			
Pin		Farbe	Bemerkungen
1-3	24Vdc +	Rot	
4-7	24Vdc -	Schwarz	
8	-	-	

Konnektor TB1 100-240Vac			
Pin		Farbe	Bemerkungen
1	230Vac Null	Blau	
3	230Vac Phase	Gelb	

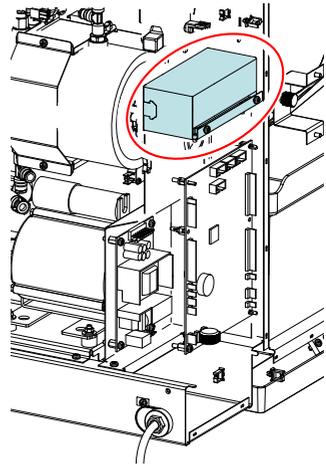


9.4 Mahlwerkplatine 230Vac / 230Vdc

Dieses Mahlwerk wandelt mit Hilfe eines Gleichrichters von 230 Vac (Wechselspannung) auf 230 Vdc (Gleichspannung) für die Ansteuerung des Mahlwerkmotors um.

Das IM1 Signal (24Vdc) der Hauptsteuerung wird zum Anschluss J5-J6 geführt (rotes LED leuchtet). Dieses Signal steuert mit einem Triac den Mahlwerkmotor an. Auf die Steuerung kann zugegriffen werden, indem die Rückwand demontiert wird.

- Sicherung 3,15A T Art. Nr. 02580 zur Sicherung des Mahlwerkmotors.



9.4.1 Anschlüsse

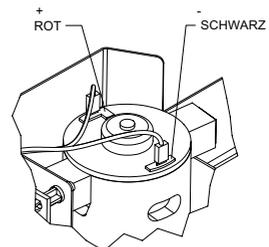
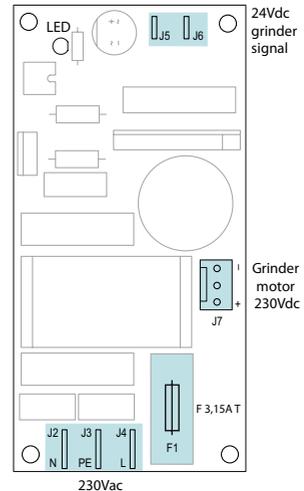
24Vdc Zutat 1 Signal			
Pin		Farbe	Bemerkungen
J5	24Vdc +	Rot	Polarität unwichtig
J6	24Vdc -	Braun	

230 Vdc			
Pin		Farbe	Bemerkungen
1	230 Vdc +	Rot	Polarität <u>sehr</u> wichtig!
3	230 Vdc -	Schwarz	

230Vac			
Pin		Farbe	Bemerkungen
J2	230Vac Null	Blau	
J3	PE (Erde)	Gl/Gr	
J4	230Vac Phase	Braun	

Sicherung F1	
3,15A träge	Art. Nr. 02580

Mahlwerkmotor 230 Vdc			
Pin		Farbe	Bemerkungen
	230 Vdc +	Rot	Achten Sie auf die richtige Drehrichtung! +24 Vdc (rotes Kabel) gemäß Zeichnung
	230 Vdc -	Schwarz	



10. STÖRUNGEN BEHEBEN



WARNUNG

- Bei Defekten und (Säuberungs-)Arbeiten am Gerät muss der Stecker aus der Wandsteckdose gezogen werden, bevor das Gerät geöffnet wird.

Einleitung

Überprüfen Sie, ob sich noch alle Teile an ihrem Platz befinden, bevor Sie mit der Suche nach der Störungsursache beginnen. Entfernen Sie dazu die Rückwand des Geräts und überprüfen Sie, ob alle Platinen, Stecker, Kabelbäume und Schläuche noch korrekt befestigt sind.

Verfolgen Sie nach der allgemeinen Kontrolle der Teile anhand der unten angegebenen Störungsanalyse, was die mögliche Ursache des Problems sein könnte.

#) Sollte in der Spalte ‚Lösung‘ empfohlen werden, das betreffende Teil auszutauschen, besteht trotzdem immer noch die Möglichkeit, dass die Störung noch durch ein weiteres Problem verursacht worden sein kann. Testen Sie deshalb das Gerät gründlich auf alle Funktionen, um sicherzugehen, dass die Störung nicht wieder auftritt.

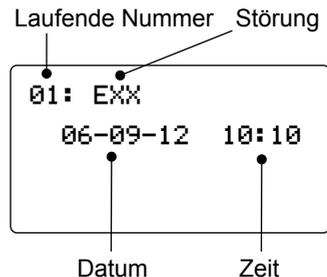
DE

10.1 Log lesen

Während des Gebrauchs werden die letzten 20 angegebenen Fehlermeldungen registriert und gespeichert.

Aktivieren Sie für das Auslesen dieser Fehlermeldungen den Menüpunkt ‚Log lesen‘ (Menü 2.8) im Servicemenü. Der als erstes angezeigte Fehler, ist die häufigste Fehlermeldung.

- In der 1. Zeile werden dieselben Fehlercodes angezeigt, die in der Tabelle Störungsanalyse zu finden sind (siehe Kapitel 10.4).
- In der 2. Zeile stehen das Datum und der Zeitpunkt, an denen der Fehlercode angezeigt wurde



10.2 Log löschen

Verwenden Sie die Funktion ‚Log löschen‘ (Servicemenü 2.9), um den Log zu löschen.

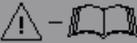
10.3 Display Anzeige während des Gebrauchs

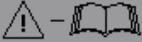
Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
Tasse Hinstellen  Spülen	Spülprogramm nicht durchgeführt.	 Aktiviere das Spülprogramm und folge den Anweisungen auf dem Display. Siehe Kapitel 6. Wartung / 6.1 Tägliches Reinigungsprogramm
Tasse Hinstellen  Reinigen	Reinigungsprogramm nicht durchgeführt.	 Aktiviere das Reinigungsprogramm und folge den Anweisungen auf dem Display. Siehe Kapitel 6. Wartung / 6.2 Wöchentliches Reinigungsprogramm
Tasse Hinstellen  Service boiler	Boiler braucht Wartung	Siehe Kapitel 6.3 Regelmäßige Wartung / 6.3.1 Service Boiler.
Tasse Hinstellen  Service Brüher	Brüher braucht Wartung	Siehe Kapitel 6.3 Regelmäßige Wartung / 6.3.2 Service Brüher
Außer Betrieb  Boiler wird gefüllt	Die Boilertemperatur ist (zeitweise) aufgrund einer zu großen Wasserentnahme zu niedrig.	Keine Aktion notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Wenn der Boiler voll ist, erscheint 'Boiler heizt auf'.
Außer Betrieb  Boiler heizt auf	Die Boilertemperatur ist (vorübergehend) zu niedrig, weil zu viel Wasser verwendet wurde.	Nachdem die Temperatur wieder normal ist, verschwindet die Meldung automatisch und die Tasten für die Getränkeauswahl werden wieder frei gegeben.
Außer Betrieb  Boiler heizt auf	Wenn dieser Text 6 Minuten angezeigt wird, folgt E21 Boiler Timeout.	Siehe E21 Boiler Timeout.
Außer Betrieb  Tropfschale voll	Tropfschale ist voll.	Nach dem Leeren der Tropfschale verschwindet die Meldung automatisch und die Tasten für die Getränkeauswahl werden wieder frei gegeben.
Außer Betrieb  Abfallbehälter voll	Die maximale Anzahl zubereiteter Tassen Kaffee ist erreicht, deren Reste in den Abfallbehälter passen.	Abfallbehälter leeren. Beim Wiedereinsetzen des Behälters wird der Tassenzähler automatisch zurückgesetzt.
Außer Betrieb  Abfallbehälter fehlt	Der Abfallbehälter wurde nicht erkannt.	Abfallbehälter überprüfen.

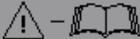
Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
Außer Betrieb  Tür offen	Aus Sicherheitsaspekten wird das Gerät ausgeschaltet, wenn die Tür geöffnet wird.	Das Gerät kann bei geöffneter Tür in Betrieb genommen werden, indem der Tür-Pin verwendet wird.
Außer Betrieb  Stand-by	Das Gerät steht in Stand-by.	Diese Funktion kann manuell oder automatisch eingestellt werden, siehe Bedienmenü.
 Tür Schliessen	Türschloss ist nicht richtig verriegelt. Heißwasserdosierung nicht möglich.	Türschloss verschließen.
Außer Betrieb  Spülen	Spülprogramm nicht durchgeführt. Maschine sperrt.	 Aktiviere das Spülprogramm und folge den Anweisungen auf dem Display. Siehe Kapitel 6. Wartung / 6.1 Tägliches Reinigungsprogramm
Außer Betrieb  Reinigen	Reinigungsprogramm nicht durchgeführt. Maschine sperrt.	 Aktiviere das Reinigungsprogramm und folge den Anweisungen auf dem Display. Siehe Kapitel 6. Wartung / 6.2 Wöchentliches Reinigungsprogramm
Kaffee Tasse Hinstellen 	Keine Tasse unter dem Auslauf platziert.	Platziere eine Tasse unter dem Auslauf.
Kaffee Tasse unter korrekten Auslass 	Keine Tasse unter den richtigen Auslauf platziert.	Platziere eine Tasse unter den richtigen Auslauf.
Wahl ist Gestoppt	die Tasse ist zu schnell weggenommen	Die Tasse muss während der Zubereitung unter dem Getränkeauslauf stehen bleiben.

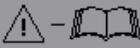
Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
Bitte Wählen  Tassensensor links Fehler	Im Display Angezeigte Tasse-Erkennung Sensor ist defekt Tasse-Erkennung Fenster ist verschmutzt	Der Fehler kann (vorübergehend) durch Drücken der Stopp-Taste neutralisiert werden. Nach 20-Reset versuchen der Fehler wird in der Log-Menü registriert. Reinigen Sie die Tassen Erkennungssensor Fenster. Den Tassen Erkennungssensor ersetzen.
Bitte Wählen  Tassensensor mitte Fehler		
Bitte Wählen  Tassensensor rechts Fehler		

10.4 Störungsanalyse

Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
Außer Betrieb  E3 Full Fehler	Boiler füllt sich zu langsam. Während der Inbetriebnahme muss das Einlassventil KW1 den Boiler innerhalb von 180 Sekunden gefüllt haben.	Überprüfen Sie den Wasserdruck, drehen Sie den Wasserhahn für die Wasserzufuhr ganz auf und kontrollieren Sie den Anschlussschlauch auf Knicke. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.
E5 Brüher Fehler	Die Schalter des Brühsystems gelangen während des Gerätestarts nicht in die richtige Position (Initialisierungsprozess).	Überprüfen Sie, ob das Brühsystem richtig in der Motoreinheit positioniert ist. Kontrollieren Sie die Schalter 1 & 2 des Brühsystems auf die richtige Funktion im Servicemenü 2.7 Hardware-Test
E6 Temperatur zu hoch	Temperatursensor detektiert eine Temperatur über 105 °C.	Überprüfen Sie die Wasser zufuhr auf Luft. Überprüfen Sie die Funktion des Temperatursensors im Servicemenü 2.7 Hardware-Test Kontrollieren Sie, ob die Trockenkochsicherung ausgeschaltet ist. Führen Sie, falls notwendig, ein Reset durch.

Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
Außer Betrieb  E7 Brüher Motor Fehler	<p>Motor Brühsystem hat sich festgelaufen.</p> <p>Motor am Ausgang des Brühsystems ist überbelastet (Spannung zu hoch) Steuerung hat den Ausgang ausgeschaltet.</p>	<p>Reinigen Sie das Brühsystem mit dem Reinigungspinsel.</p> <p>Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p> <p>Kontrollieren Sie die Dosierung des gemahlene Kaffees. Diese muss zwischen 6,5 und 8,5 Gramm liegen.</p> <p>Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p>
E8 Mixer 2 Fehler	<p>Motor Mixer 2 hat sich festgelaufen.</p> <p>Motor am Ausgang von Mischer 2 ist überbelastet (Spannung zu hoch) Steuerung hat den Ausgang ausgeschaltet.</p>	<p>Überprüfen Sie, ob Mixer 2 verschmutzt oder falsch montiert ist. Reinigen Sie den Rotor und/oder kontrollieren Sie, ob der Rotor frei drehen kann.</p> <p>Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p>
E10 Ventil Fehler	<p>Ventil Ausgang/ausgänge sind überbelastet (Spannung zu hoch) Steuerung hat den Ausgang ausgeschaltet.</p>	<p>Kontrollieren Sie die Ventile und die Verkabelung auf Verschlüsse. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p>
E11 Zutat motor Fehler	<p>Motor(en) Zutaten hat/haben sich festgelaufen.</p> <p>Motorausgang/ausgänge Zutaten sind überbelastet (Spannung zu hoch) Steuerung hat die Ausgänge ausgeschaltet.</p>	<p>Überprüfen Sie die Antriebsmotoren auf ihre Funktion im Servicemenü 2.7 Hardware-Test.</p> <p>Behälter leeren und gründlich reinigen. Siehe Kapitel 8.9 Behälter reinigen.</p> <p>Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p>
E13 Mixer gruppe Fehler	<p>Brühsystem und Ausgang Mixergruppe sind überbelastet (Spannung zu hoch). Steuerung hat die Ausgänge ausgeschaltet.</p>	<p>Nehmen Sie dieselben Aktionen durch, wie weiter oben bei E7 und E8 aufgeführt.</p> <p>Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p>
E14 Ausgang Fehler	<p>Motor Ausganggruppe Zutaten ist überbelastet (Spannung zu hoch). Steuerung hat die Ausgänge ausgeschaltet.</p> <p>Ventil Ausgangsgruppe ist überbelastet (Spannung zu hoch). Steuerung hat die Ausgänge ausgeschaltet.</p>	<p>Nehmen Sie dieselben Aktionen durch, wie weiter oben bei E11 aufgeführt.</p> <p>Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p> <p>Nehmen Sie dieselben Aktionen durch, wie weiter oben bei E10 aufgeführt.</p> <p>Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p>
E17 MDB Fehler	<p>Es existiert keine Kommunikation zwischen dem Gerät und dem MDB-Bezahlsystem.</p>	<p>Überprüfen Sie die Verbindungen zwischen dem Gerät und dem MDB-Bezahlsystem.</p>
E18 Mixer Gruppe FET Fehler	<p>Motor Brühsystem oder Mixerausgang bleibt eingeschaltet.</p>	<p>Motor Brühsystem oder Mixerausgang (FET) defekt. Steuerung austauschen.</p>
E19 Ausgang FET Fehler	<p>Motor Zutaten / Ventil / Ventilator Ausgang bleibt eingeschaltet.</p>	<p>Motor Zutaten / Ventil / Ventilator Ausgang (FET) defekt. Steuerung austauschen.</p>

Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
Außer Betrieb  E20 Software Fehler	Software-Fehler	Gerät zurücksetzen. Standardeinstellungen laden. Neue Software installieren.
E21 Boiler timeout	Heizelement wird 6 Minuten angesteuert. Wenn der Boiler dann immer noch nicht auf Temperatur gekommen ist, folgt diese Fehlermeldung.	Überprüfen Sie die Wasser zufuhr auf Luft.
		Kontrollieren Sie die Trockenkochsicherung des Boilers.
		Kontrollieren Sie das Log-Menü. Wenn E6 Boilertemperatur angezeigt wird, hat der Boiler weitergekocht. Überprüfen Sie die NTC-Fühler und Verkabelung/Verbindungen und kontrollieren Sie SSR.
E22 Brüh timeout	Maximale Zubereitungszeit überschritten (120 sek.). Die Zubereitungszeit eines Rezepts wurde überschritten.	Kontrollieren Sie das Heizelement.
		Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein. Führen Sie das Spülprogramm aus.
		Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein. Führen Sie das Reinigungsprogramm aus.
		Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein. Kontrollieren Sie den Pumpendruck (10 bar).
		Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein. Überprüfen Sie, ob der Mahlgrad des Kaffees nicht zu fein ist.
E23 Einlassventil Fehler	Durchflussmeter erkennt Wasserdurchfluss, obwohl das Einlassventil elektronisch geschlossen ist.	Wechseln Sie die Siebe des Brühsystems aus.
		Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein. Kontrollieren Sie das Einlassventil auf seine Funktion.
E24 Brüher Fehler	Die Schalter des Brühsystems gelangen während des Zubereitungsprozesses nicht in die richtige Position.	Überprüfen Sie, ob das Brühsystem richtig in der Motoreinheit positioniert ist. Kontrollieren Sie die Schalter 1 & 2 des Brühsystems auf die richtige Funktion im Servicemenü 2.7 Hardware-Test

Display	Mögliche Ursache	Maßnahme
<p>Außer Betrieb</p>  <p>E25 Flowmeter Fehler</p>	<p>Einlassventil wurde elektronisch geöffnet, aber der Durchflussmesser erkennt keinen Wasserdurchfluss.</p> <p>Der Wasserdruck ist weggefallen oder der Wassertank ist leer (Aufstellung in Stand-alone).</p>	<p>Überprüfen Sie den Wasserdruck, drehen Sie den Wasserhahn für die Wasserzufuhr ganz auf und kontrollieren Sie den Anschlussschlauch auf Knicke.</p> <p>Kontrollieren Sie das Einlassventil und den Durchflussmesser auf ihre Funktionen. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p> <p>Überprüfen Sie bei welche Rezept diese Fehler auftritt, und prüfen Sie die Funktion von das Dosierventil die zum Rezept gehört.</p> <p>Brewer DV1, DV2 Mixer, DV4 Heisswasser Rezept. Ersetzen, falls nötig.Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein.</p>
E26 Temperatur zu niedrig	NTC-Fühler detektiert eine Temperatur unter 0°C.	Boiler und / oder NTC-Fühler ist eingefroren. Lassen Sie die Maschine aufwärmen bis Raumtemperatur.
E27 NTC kurzschluss	NTC-Fühler detektiert ein Temperatur höher als 125°C oder hat ein Kurzschluss.	Boiler überhitzt, lassen Sie die Boiler abkühlen. Überprüfen Sie, ob Trockenlaufsicherung ausgelöst wurde.Überprüfen Sie die NTC-Fühler und Verdrahtung / Anschluss.
E28 NTC nicht erkannt	Temperatursensor wird nicht erkannt.	Überprüfen Sie die NTC-Fühler und Verdrahtung / Anschluss.

DE

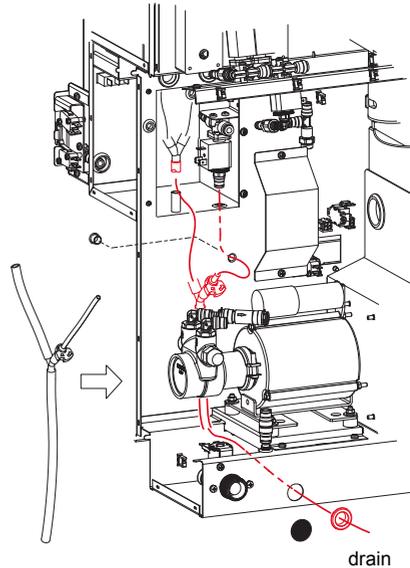
11. SPEZIALE OPTIONEN

11.1 Installation Schlauchsatz Abfluss

Benötigte Mittel und Geräte:

- Kreuzschlitzschraubenzieher
- Schlauchsatz Abfluss [1001347]

1. Den Kunststoff stopfen unter dem Brühler und neben dem Einlassventil.
2. Entfernen Sie die Ablaufschläuche von dem Y-Stück und Brühventil.
3. Den kurzen Silikonschlauch mit dem Y-Stück verbinden.
4. Verbinden Sie den 6 mm Teflonschlauch zur Ablass Seite des Brühventils.
5. Positionieren Sie die Tülle in das Loch neben dem Einlassventil
6. Führen Sie den langen Silikonschlauch hinter dem Boiler und Pumpe entlang zur den Tülle.
7. Schließen Sie den Ablaufschlauch an einen Abfluss oder Kanister.
8. Entfernen Sie den Restwasserbehälter aus der Maschine.
9. Prüfen Sie, ob der installierte Schlauchsatz den Restwasserablauf richtig auf den Abfluss entwässert durch Bereitung von eine Reihe Getränken.

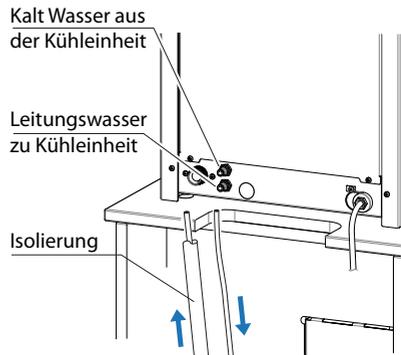


11.2 Installation OptiBean Hot&Cold

Erforderliche Ausrüstung:

- OptiBean H&C
- Unterschrank mit Kühleinheit [1001569].

1. Bauen Sie die Kühleinheit in den Schrank gemäss die mitgelieferte Bedienungsanleitung.
2. Schließen Sie das Gerät an das Wasser (inkl. Wasserfilter) und Strom. Schließen Sie das Kühlsystem an den Strom.
3. Verbinden Sie die Schläuche von der Kühleinheit an die Anschlüsse an der Rückseite der Maschine .
4. Programmieren Sie das Kaltwasserrezept auf eine der leeren Tasten.
5. Spülen (und Entlüften) Sie des Kaltwassersystems durch ein Paar Liter Wasser.



11.3 Installation Unterschrank mit Öffnung zum Abfallbehälter

Erforderliche Ausrüstung:

- OptiBean
- Unterschrank mit Öffnung zum Abfallbehälter [1001559]
- Abstellfläche mit Durchfuhr, [65031] klein oder [65032] gross.

1. Den Unterschrank gemäss mitgelieferten Anweisungen aufbauen.
2. Die mit den Unterschrank mitgelieferten Schlauchsätze installieren, siehe Kapitel 10.1
3. Entfernen Sie das Edelstahl Durchfuhrblech aus dem Boden des OptiBean, und zentrieren Sie die Maschine über dem Edelstahl Durchfuhrstück.
4. Ersetzen Sie die Standard Kaffeeabfallbehälter für den speziellen Abfallbehälter mit Edelstahltrichter und legen Sie sie in den OptiBean.
5. Schließen Sie den OptiBean an Wasser (inkl. Wasserfilter) und Strom.
6. Schließen Sie die Ablaufschlauch in den Behälter oder Abfuhr (wenn verfügbar).
7. Ändern Sie die Anzahl Brühungen: Service-Menü / 2.13 Übrige Einstellungen / Abfall Management / Anzahl Brühungen Einstellen zwischen 300 bis 500 Tassen.

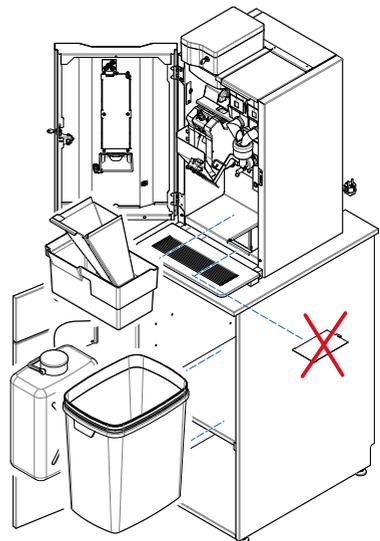
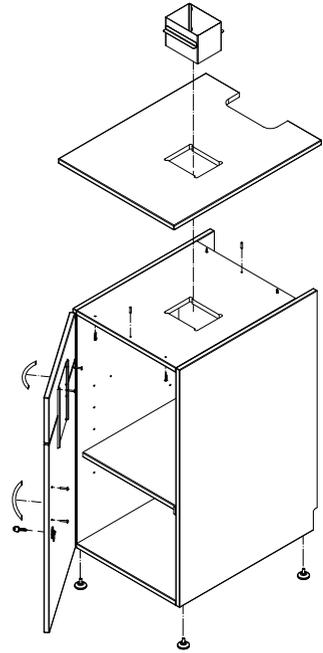
2.13 Übrige Einstellungen

2.13.0 Abfall management

2.13.00 Anzahl Brühungen

Wir empfehlen das Abfallbehälter Signal nicht auszuschalten. Durch das regelmäßige Herausnehmen des Inseitigen Abfallbehälter und Trichter zur Reinigung wird der Zähler automatisch gelöscht.

8. Stellen Sie den großen Abfallbehälter direkt unter die Durchfuhr.



12. ZAHLUNG-SYSTEME

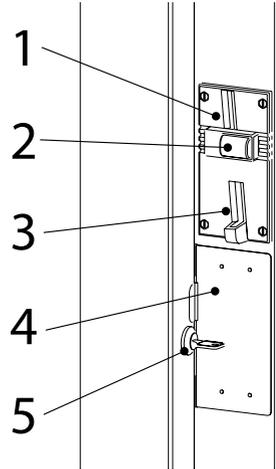
12.1 Münzprüfer (optional)

Der OptiBean ist optional mit einem Münzprüfer erhältlich, der für Euros (€ 0,05 bis 2,00) geeignet ist. Andere Währungen sind auf Anfrage erhältlich.

Der Münzprüfer ist außerdem einfach für ein Token (Kaffeewertmarke) zu programmieren.

Zudem ist es auch möglich, einen Automaten nachträglich mit einem Münzprüfer auszurüsten. Die rechte Seitenwand wird durch eine breite Seitenwand ersetzt, wo der Münzprüfer mit Geldlade eingebaut ist.

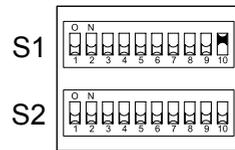
1. Münzeinwurf
2. Taste Münzrückgabe
3. Münzrückgabe
4. Geldlade
5. Türschloss (ist gleichzeitig Geldladeschloss).



12.1.1 Standardkonfiguration

Abbildung nebenan ist die Standardkonfiguration der DIL-Schalter abgebildet, S1-10 ON.

Der Anschluss [A] verbindet den Münzprüfer mit dem Automaten.

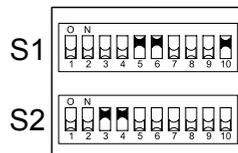
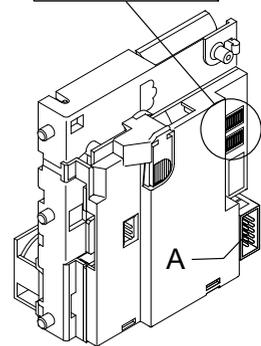


12.1.2 Münzen sperren

Wunschgemäß können bestimmte Euromünzen mittels des DIL-Schalterblocks S1-S2 gesperrt werden.

Münze	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 neu	-	S2-7
Token neu	-	S2-8

ON = gesperrt / OFF = frei



Beispiel: € 1,00 und € 2,00 Euromünzen sperren.

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

12.1.3 Bestehende Kaffeemünze aktivieren

Die nachfolgend abgebildete Wertmarke ist standardmäßig im Münzmechanismus programmiert.

Stellen Sie das Servicemenü ein, wie im nachfolgenden Kapitel ab Punkt 4 beschrieben.

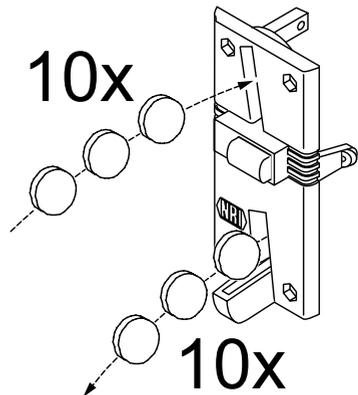
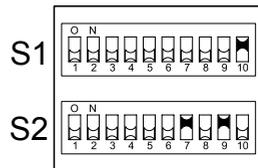
Art. Nr. Wertmarke 03344



12.1.4 Neue Kaffeemünze programmieren

- Notwendig: 10 Kaffeemünzen
- Achtung: Merken Sie sich die Stände des DIL-Schalter für eventuell blockierte Münzen. Lassen Sie S1.10 auf ON stehen!

1. Stellen Sie die folgenden DIL-Schalter in Schalterblock S2 nach oben auf ON.
 - a) Stellen Sie zuerst S2-9 Teach-Modus (Lernen) auf ON
 - b) Stellen Sie dann S2-7 Münzkanal 6 (TM) auf ON.
2. Werfen Sie mindestens 10 x eine Wertmarke ein (nicht 10 x dieselbe). Nach dem Einwurf der 10 Münzen zieht die Blockierspule (innen) einmal an.
3. Programmieren abschließen und den DIL-Schalter S2-9 nach unten auf OFF stellen. Wenn das Speichern erfolgreich war, ziehen Sie bitte die Blockierspule noch einmal an. Stellen Sie danach auch S2-7 wieder auf OFF. (Um eine Programmierung abubrechen, stellen Sie zuerst S2-7 und dann S2-9 auf OFF).
4. Servicemenü: Verändern Sie Münzkanal 6 (Menü 2.4 Einstellungen / Bezahlssystem) von € 2,00 auf Token (Wertmarke).
5. Die Wertmarken werden jetzt vom Münzmechanismus als Bezahlmittel akzeptiert.



12.1.5 Euro und Kaffeemünze akzeptieren

Vorab bitte Kapitel 12.1.3 und 12.1.4 ausführen.

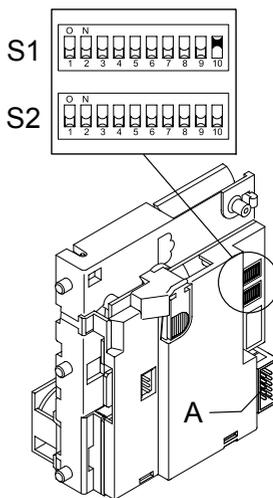
- Öffnen Sie das Servicemenü.
- Stellen Sie einen Preis ein unter Menü 2.2 Tasteneinstellung / Taste 1-12 / Preis (z. B. € 0,50)
- Die Freigabe der Rezepttasten findet nach ausreichendem Euro-Einwurf oder nach Einwurf einer Wertmarke statt!

12.1.6 Nur Kaffeemünze akzeptieren (keine Euro)

Vorab bitte Kapitel 12.1.3 und 12.1.4 ausführen.

1. Öffnen Sie das Servicemenü.
2. Stellen Sie WERTMARKE ein unter Menü 2.2 Tasteneinstellung / Taste 1-12 / Preis.
3. Blockieren Sie € 0,05 bis 2,00 mit den DIL-Schaltern des Münzmechanismus und mit Hilfe der Tabelle weiter unten.
4. Die Rezepttasten werden jetzt erst nach Einwurf einer Wertmarke frei gegeben.

Münze	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 = gesperrt / OFF = frei		



12.1.7 Münzschacht reinigen

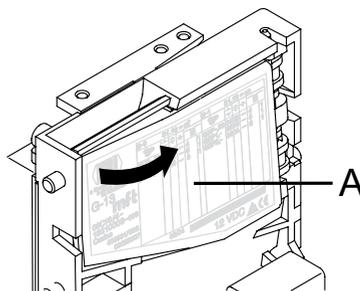
Der Münzmechanismus muss von Zeit zu Zeit mit einem leicht feuchten Tuch sauber gemacht werden (lauwarmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel). Eine weitere Wartung ist nicht notwendig.

i ACHTUNG

- Das Tuch darf keinesfalls so nass sein, dass Flüssigkeit in das System läuft, da sonst die Platine beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie kein Lösungs- und/oder Scheuermittel, das den Kunststoff angreift.
- Wir empfehlen, eine Wasserfreie Oberflächenreiniger (z.B. Surface 95) zu verwenden, um Fett und Schmutz von die Münzschacht zu entfernen.



1. Gerät ausschalten.
2. Bauen Sie den Münzmechanismus aus der Seitenwand aus.
3. Die Abdeckung des Münzschachts vorsichtig hochklappen und offen halten.
4. Münzschacht mit dem Tuch reinigen und die Abdeckung wieder schließen.
5. Gerät wieder einschalten.



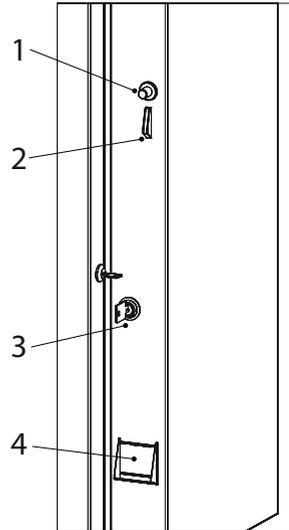
12.2 Münzwechsler (optional)

Die OptiBean ist optional mit einem Münzwechsler für Euro (€ 0,05 bis 2,00) erhältlich.

Andere Währungen sind auf Anfrage erhältlich.

Der Wechsler verfügt über 6 Röhren für Wechselgeld (€ 0,05 / 2x 0,10 / 0,20 / 0,50 / 1,00).

- | | |
|------------------|------------------------|
| 1. Rückgabeknopf | 6. Münzeinwurftrichter |
| 2. Geldeinwurf | 7. Display |
| 3. Türschloss | 8. Tastenfeld |
| 4. Wechselgeld | 9. Tubenkassette Hebel |
| 5. Rückgabehebel | 10. Tubenkassette |



DE

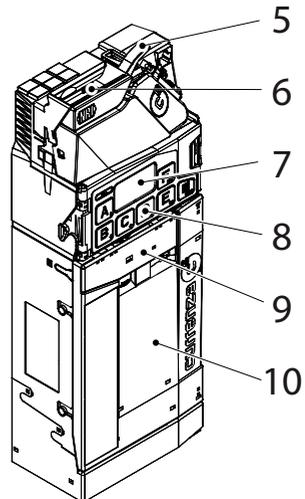
12.2.1 Tubenbefüllen

Wir empfehlen die Tuben über die Münzeinwurf zu befüllen

1. Füllmodus aktivieren:
Hauptmenü > F = Füllmodus



2. Tubenmünzen einzeln einwerfen über Öffnung [2] oder [6].
3. Die Tuben sind fertig befüllt, wenn die Maschine [Bitte Produkt wählen und Geld einwerfen] anzeigt. Wenn [Bitte Produkt wählen und passendes Geld einwerfen] angezeigt wird enthalten die Tuben nicht genügend Münzen (Wechselgeld).
4. Gehen Sie zurück in den Normalbetrieb, indem Sie MENU-Taste 2x drücken.



12.2.2 Tuben entleeren

Entfernen Sie die komplette Tubenkassette [10] durch Herausziehen durch ziehen den Tubenkassetten Hebel [9].

12.2.3 Neue Kaffeemünze programmieren

Die nachfolgend abgebildete Wertmarke ist standardmässig im Münzwechsler programmiert. [Token A].

Für die Programmierung einer neuen Wertmarke [B] siehe ausführliche Token Teach Anweisungen in der NRI technische Dokumentation.

Achtung; schalten Sie das Gerät zweimal AUS/EIN, nachdem ein neuer Wertmarke programmiert wurde.



12.2.4 Münzkanal Reinigen

Nur der Wechslers Münzweg, Flugdeck und Sortierer Abdeckung muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden.



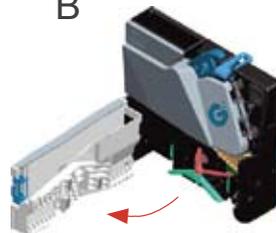
ACHTUNG

- Das Tuch darf keinesfalls so nass sein, dass Flüssigkeit in das System läuft, da sonst die Platine beschädigt werden kann.
 - Verwenden Sie kein Lösungs- und/oder Scheuermittel, das den Kunststoff angreift.
 - Wir empfehlen, eine Wasserfreie Oberflächenreiniger (z.B. Surface 95) zu verwenden, um Fett und Schmutz von die Münzeschacht zu entfernen.
1. Schalten Sie das Gerät AUS.
 2. Entriegeln Sortierer Abdeckung (blaue Verriegelung auf der rechten Seite des Displays) und schwenken Sie diese auf [A & B].
 3. Öffne das Flugdeck am Einwurftrichter und halten es offen [C].
 4. Entfernen Sie alle Fremdkörper. Jede Ansammlung Abstauben mit einem kleinen Pinsel oder Druckluft.
 5. Reinigen Sie die komplette Münzweg, vorne und hinten, mit einem leicht feuchten Tuch.
 6. Trocknen lassen.
 7. Flugdeck und Sortierer Abdeckung Schließen.
 8. Schalten Sie das Gerät wieder EIN.

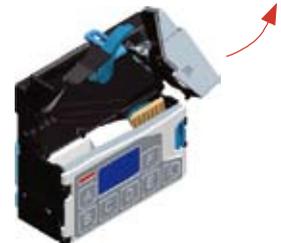
A



B



C

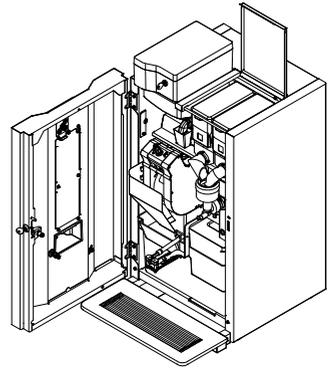
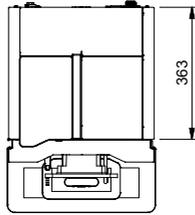
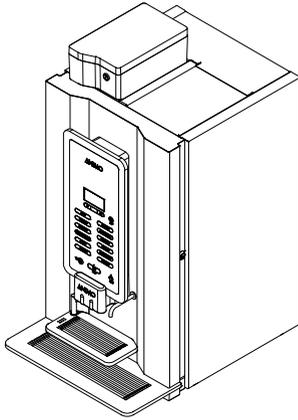


12.2.5 Störungsanalyse

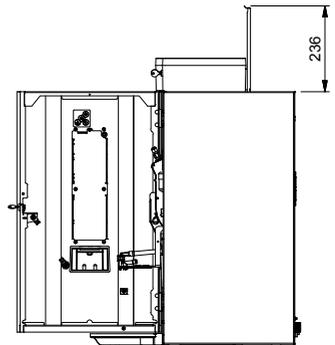
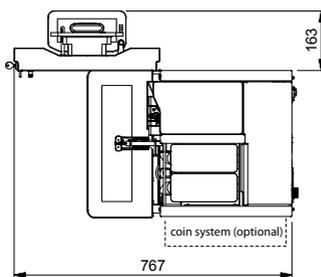
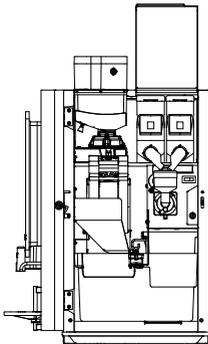
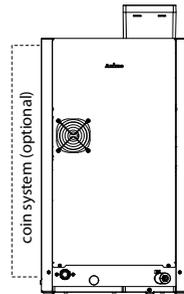
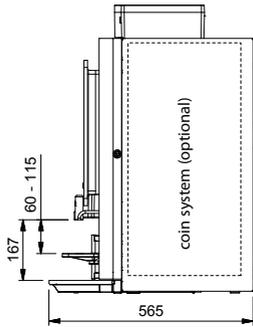
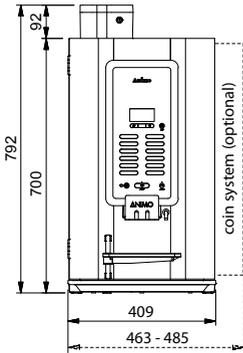
Für eine detaillierte Diagnose bei einer Störung siehe NRI technische Dokumentation.







DE



ANIMO

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