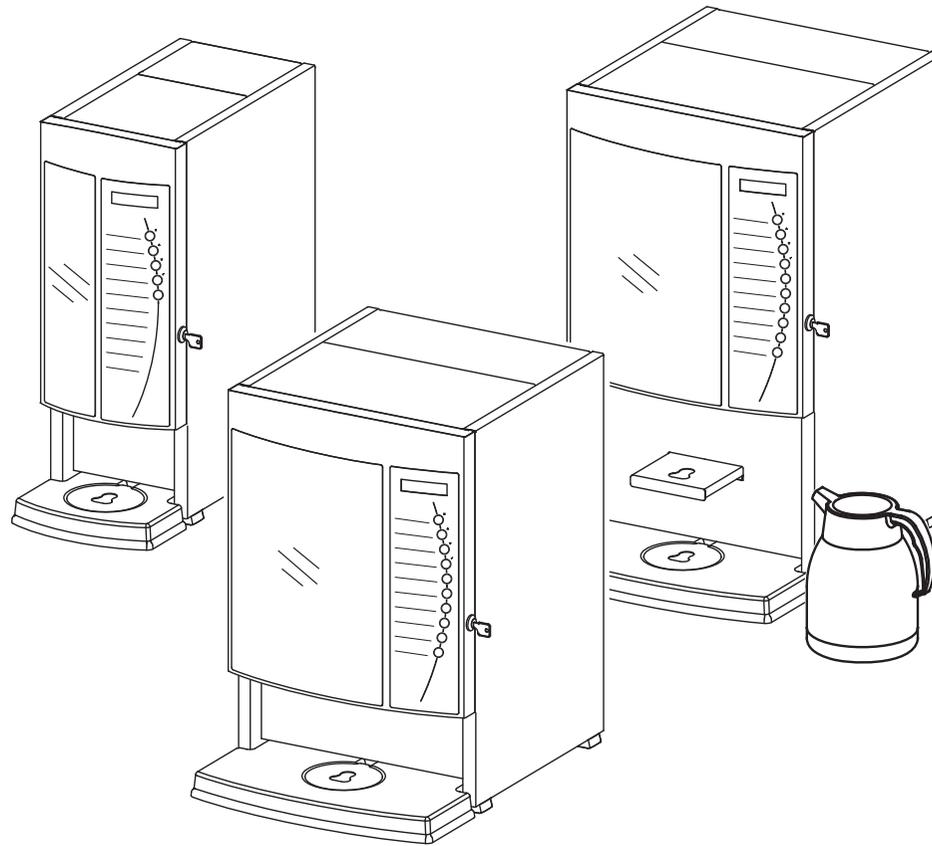


Animo[®]

OPTIVEND Model 2009



- Ⓝ NL Service boek
- Ⓞ GB Service book
- Ⓛ D Servicehandbuch
- Ⓧ F Manuel de service / maintenance



INHALTSANGABE

VORWORT 88

BETRIEBSFUNKTIONEN89

1.1 Boilersystem90

1.2 Temperaturregelung.....90

1.3 Heißwasserdosierung90

1.4 Kaltwasserdosierung (Option)90

1.5 Zutaten- und Mixersystem90

1.6 Wasserdampf-Absaugsystem91

1.7 Solid state relais (SSR).....91

1.8 Dampf Thermostat91

2. MENÜSTRUKTUR92

2.1 Das Operator- und Wartungsmenü92

2.2 Das Operatormenü93

2.3 Das Servicemenü94

Kurzmenü [2.1]94

Tasteneinstellungen [2.2].....94

Rezepteinstellung [2.3].....95

Rezepteinstellung (Fortsetzung).....96

Einstellungen [2.4].....97

Einstellungen (Fortsetzung).....98

Zähler löschen [2.5] / Entkalken/Filter [2.6]99

Hardware-Test [2.7]100

Logdatei lesen [2.8] / Logdatei löschen [2.9]101

Default laden [2.10] / SD-Menü [2.11] / PIN ändern [2.12]101

3. REZEPT-EINSTELLUNGEN103

3.1 Kurzmenü103

3.2 Modellcode-System103

3.3 Tasteneinstellungen107

3.4 Erweiterte Rezept-Einstellungen107

3.5 Zeitschema Rezept-Einstellung.....108

3.6 Prinzip Übersicht.....108

3.7 Heißwasserventile kalibrieren109

4. SOFTWARE110

4.1 SD Karte Spezifikationen110

4.2 Software installieren110

4.3 Sprache installieren110

5. WARTUNG111

5.1 Wartungszeitpunkt einstellen111

5.2 Präventive Wartung111

 5.2.1 *Wartungsverträge111*

 5.2.2 *Tätigkeiten112*

5.3 Entkalkungsanweisungen113

6. ZUGANG ZU DEN KOMPONENTEN 115

6.1 Übersicht Elektronik 116

 6.1.1 Hauptsteuerung 117

 6.1.2 Interface / Display 117

 6.1.3 Spannungversorgung 117

6.2 Hauptplatine -Eingänge 118

6.3 Hauptplatine -Ausgänge 119

6.4 Hauptplatine Kommunikation 120

7. STÖRUNGEN BEHEBEN 120

7.1 Logdatei lesen 120

7.2 Logdatei löschen..... 120

7.3 Störungsanalyse 121

8. ZAHLUNGS-SYSTEME 124

8.1 Münzprüfer (optional)..... 124

 8.1.1 Münzen sperren..... 124

 8.1.3 Bestehende Token aktivieren 125

 8.1.4 Neue Token programmieren 125

 8.1.5 Euros und Token akzeptieren 125

 8.1.6 Ausschließlich Token akzeptieren 126

 8.1.7 Münzlaufbahn reinigen 126

8.2 Münzwechsler (optional)..... 127

 8.2.1 Fehlerbehebung 127

© 2010 Animo®

Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieses Dokumentes darf elektronisch, durch Druck, Mikrofilm oder in welcher Form und auf welche Weise auch immer vervielfältigt und/oder veröffentlicht werden ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Herstellers. Dies gilt ebenfalls für die dazugehörigen Zeichnungen und/oder Schemas.



VORWORT

Zweck dieses Dokumentes

Dieses Dokument dient als Servicebeilage neben der Betriebsanleitung, anhand der **ausgebildetes, befugtes Service personal** dieses Gerät sicher installieren, programmieren und warten kann.

- Unter **ausgebildetem, befugtem Service personal** wird verstanden: Jene Person, die das Gerät installiert, programmiert, die Wartung durchführt und Reparaturen ausführen kann.

Für den größten Teil der Einstellungen, dazu gehören auch die Produkteinstellungen, ist ein PIN-Code (Geheimzahl) erforderlich. Dieser PIN-Code dient dazu, dass der Benutzer keinen Zugang zum Wartungsmenü hat. **Es wird empfohlen, dieses Dokument nach der Installation nicht beim Benutzer zu hinterlassen und den Standard-PIN-Code zu ändern.**

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

Piktogramme und Symbole



WICHTIG

Allgemeiner Hinweis für: WICHTIG, AUFPASSEN ODER ANMERKUNG.



VORSICHT!

Warnung vor eventuellen Schäden am Gerät, an der Umgebung oder Umweltschäden.



ACHTUNG

Warnung vor einer etwaigen schweren Beschädigung des Gerätes oder vor Körperschaden.



ACHTUNG

Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung.



ACHTUNG

Warnung vor elektrostatischer Entladungen (ESD) durch die Elektronik.

1. BETRIEBSFUNKTIONEN

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Instant-Zutatenbehälter | 8. Mixergehäuse |
| 2. Antriebsmotor Zutatenbehälter | 9. Mixerlaufrad |
| 3. Dosierventile | 10. Mixermotor |
| 4. Wasserreservoir | 11. Wasserzufuhr Anschluss |
| 5. Filterkassette Dampfabsauger | 12. Ventilator |
| 6. Getränkeauslauf / Heiß (& Kalt) wasserauslauf | 13. Einlassventil |
| 7. Dampfabsauger-Ring | |

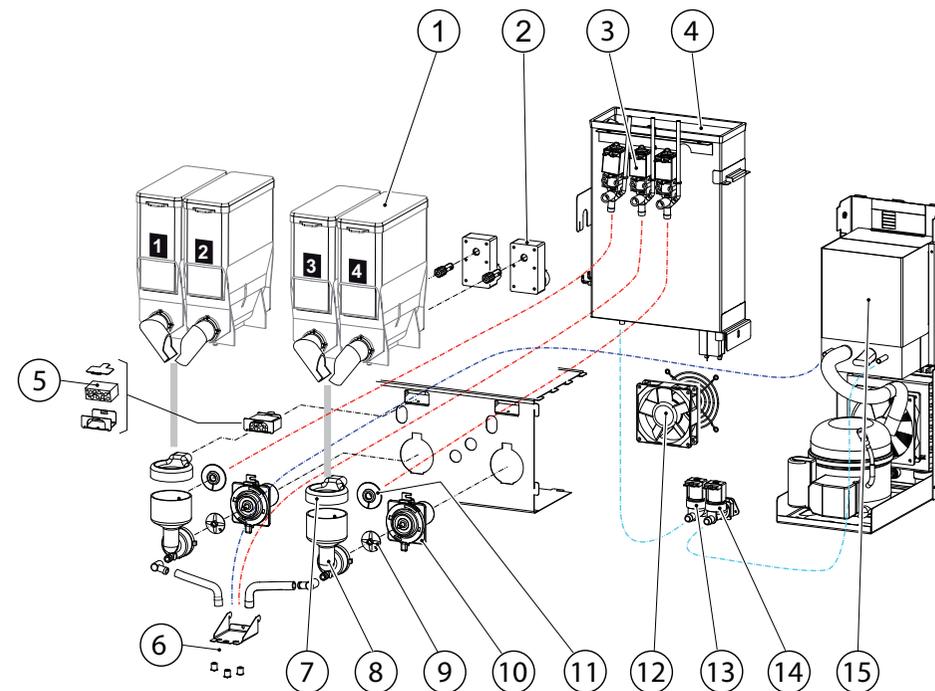


Abb. 1

Kaltwasser (Option)

- | |
|--------------------------------|
| 14. Einlassventil |
| 15. Kühleinheit (Unterschrank) |

1.1 Boilersystem

Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter ein. Das Display leuchtet auf.

Das Magnetventil (Abb. 1-13) öffnet sich und das Heißwasserreservoir (Abb. 1-4) wird bis zur Maximizelektrode gefüllt. Das Heizelement wird eingeschaltet. Auf dem Anzeigedisplay erscheint der Text [*Füllen Boiler*] und anschließend [*Aufheizen Boiler*]. Wenn der NTC-Sensor die eingestellte Temperatur misst, wird das Heizelement ausgeschaltet.

Bei einer Getränkeausgabe sinkt das Wasserniveau und es wird die Maximizelektrode verlassen, das Einlassventil (2,5 l/min) öffnet sich und das Reservoir wird sofort aufgefüllt, bis das Höchstniveau wieder erreicht ist. Sinkt das Wasserniveau während des Betriebes unter die Minimizelektrode, dann wird das Bedienungsfeld blockiert und es erscheint auf dem Anzeigedisplay der Text [*Füllen Boiler*]. Wird die Wasserzufuhr nicht innerhalb von 90 Sekunden wiederhergestellt, erscheint im Anzeigedisplay die Fehlermeldung [*E3 Niveaufehler*] und das Einlassventil schließt sich.

1.2 Temperaturregelung

Das Heizelement schaltet sich ein, wenn die Wassertemperatur unter die eingestellte Temperatur sinkt und wenn die Minimizelektrode Wasser „erkennt“. Die Temperatur im Wasserreservoir wird mit einem NTC-Präzisionsensor gemessen, der an der Außenwand des Reservoirs befestigt ist.

Bei einer Getränkeausgabe sinkt auch die Wassertemperatur. Um zu verhindern, dass die Temperaturregelung zu spät reagieren könnte, schaltet sich das Heizelement ein, sobald das Einlassventil (Abb. 1-13) sich öffnet und Kaltwasser zugeführt wird. Sobald das Einlassventil sich schließt, schaltet sich auch das Heizelement wieder aus. Über die Software kann das Ausschalten des Heizelementes auch verzögert werden. Einzelheiten darüber finden Sie im Wartungsmenü unter Menüpunkt 2.4 Einstellungen / Temperatur. Das Heizelement schaltet sich immer aus, wenn die Höchsttemperatur des Boilers (99°C) erreicht wird.

1.3 Heißwasserdosierung

Bei einer Getränkeausgabe öffnet sich eines der Dosierventile (Abb. 1-3) und das Heißwasser wird zum Brüher- oder Mixersystem geleitet. Die Strömungsgeschwindigkeit eines jeden Ventils ist mit einer Regelschraube auf dem Ventil eingestellt. Die Auslaufmenge wird durch die Öffnungszeit des Ventils bestimmt. Zum Durchspülen der Brüherkammer und/oder des Mixersystems wird kurz nach der Dosierung eine kleine Menge Spülwasser nachgegeben, um verbliebene Zutatenreste wegzuspülen.

1.4 Kaltwasserdosierung (Option)

OptiVend mit eingebauter Kaltwasseroption + Spezialunterschrank mit eingebauter Kühleinheit. Bei der Ausgabe eines Kaltwasserrezeptes öffnet sich das Einlassventil DV6 (Abb. 1-14), wodurch Leitungswasser (2,5 l/min.) in die Kühlschleife der Kühleinheit (Abb. 1-16) strömt. Das bereits vorhandene gekühlte Wasser strömt direkt zum Kaltwasserauslauf (Abb. 1-6). Wenn sich das Ventil wieder schließt, stoppt sofort die Kaltwasserdosierung.

1.5 Zutaten- und Mixersystem

Die Zutatenbehälter (Abb. 1-1) werden jeweils von einem Motor mit 130 UpM (Abb. 1-2) angetrieben. Das Instantprodukt (Zutat) wird mithilfe einer Schnecke aus dem Zutatenbehälter befördert und fällt über die Ausgabeknie in das Mixergehäuse (Abb. 1-8). Gleichzeitig wird Heißwasser über die Dosierventile (Abb. 1-3) in das Mixergehäuse dosiert. Das Instantprodukt und das Wasser werden mithilfe des Mixerlauftrades (Abb. 1-9) und des Mixermotors (Abb. 1-10) mit 10.700 UpM durchgemischt. Das Getränk strömt über den Getränkeauslauf (Abb. 1-6) in den Becher. Über die Steuerung können über programmierbare Parameter (Timer) alle in diesem Kapitel angeführten Teilbereiche einzeln der Reihe nach gesteuert werden.

1.6 Wasserdampf-Absaugsystem

Der Wasserdampf, der beim Mixen entsteht, wird größtenteils vom Dampfabsauger-Ring (Abb. 1-7) aufgefangen und über die Filterkassette (Abb. 1-5) in die Maschine gezogen. Der Wasserdampf und die Reste des Instantproduktes werden vom Filter aufgefangen. Der Brüherfilter (Abb. 1-14) ist leicht zugänglich (für Reinigungszwecke), indem man das Mixergehäuse (Abb. 1-17) demontiert. Hiermit wird größtenteils verhindert, dass Wasserdampf in den Auslauf des Zutatenbehälters gerät und das Produkt feucht wird.

1.7 Solid State Relais (SSR)

Das Heizelement wird von einem Solid State Relais (Abb. 2C) gesteuert, wodurch die Ein- und Ausschalterscheinungen von Magnetschalterkontakten zur Vergangenheit gehören.

1.8 Dampf Thermostat

Die Solid State Relais (Abb. 2C) ist gesichert durch ein Thermostat (fig. 2D) das sich in der Überlauf-Leitung befindet (fig. 2A). Der Schaltkontakt des Thermostaten ist in Serie geschaltet mit dem SSR Kontakt. Das Thermostat verhindert ein überkochen des Heißwasserbehälter wenn das Solid State Relais (SSR) defekt geht im eingeschalteten Zustand. Das Thermostat schaltet die Heizung (fig. 2B) aus wenn Dampf durch den Überlauf des Heißwasserbehälters fließt. Das Thermostat muss manuell zurückgestellt werden.

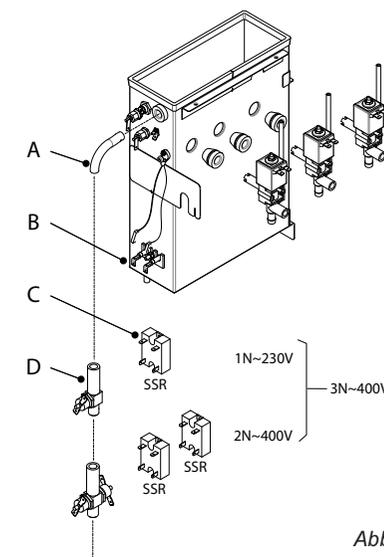
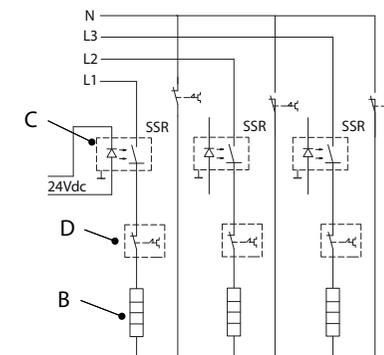


Abb. 2



2. MENÜSTRUKTUR

2.1 Das Operator- und Service Menü

Für den größten Teil der Einstellungen, dazu gehören auch die Produkteinstellungen, ist ein PIN-Code (Geheimzahl) erforderlich. Dieser PIN-Code dient dazu, dass der Benutzer keinen Zugang zum Wartungsmenü hat.

Es wird empfohlen, dieses Dokument nach der Installation nicht beim Benutzer zu hinterlassen und den Standard-PIN-Code zu ändern.

In diesem Kapitel wird beschrieben, wie die verschiedenen Einstellungen von einem **fachlich geschulten und befugten Service personal** geändert werden können. Wie Sie Zugang zum Service Menü bekommen, lesen Sie nachstehend. Wenn Sie sich im **Service Menü** befinden, stehen Ihnen die folgenden Funktionen des Bedienungstastensfeldes zur Verfügung:

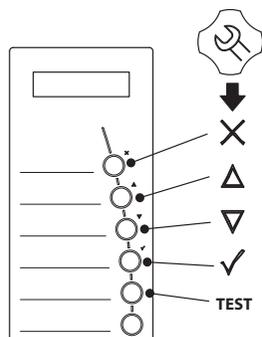
Die Menüpunkte sind ab Software V4.00 jetzt in einer Schleife verbunden.

Das Operator-Menü verlassen; 1x die X-Taste drücken.

Das Service-Menü verlassen; 2x die X-Taste drücken.

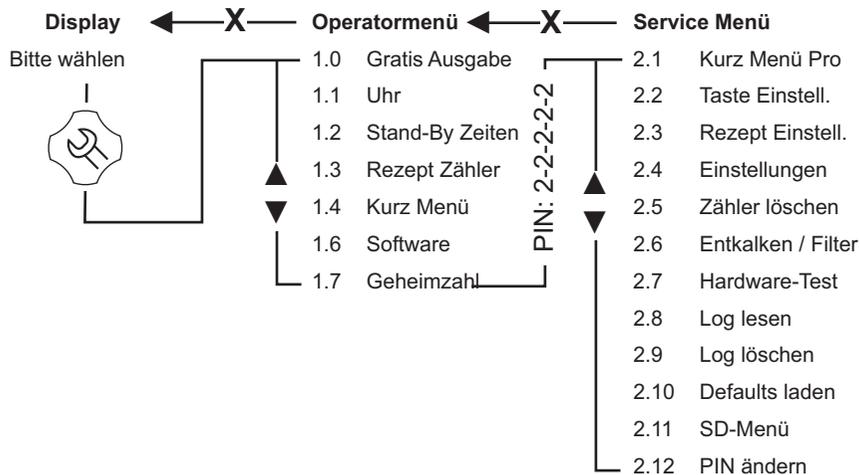
Es ist nicht mehr notwendig die Menü-Taste auf der Innenseite der Tür zu drücken.

Wenn Menü Änderungen durchgeführt wurden, folgt ein langes Tonsignal wenn die neue Einstellungen gespeichert sind.



- X Escape (Zurück ohne Änderungen)
- Δ Vorherige Auswahl (Menüpunkt / Wert erhöhen)
- ∇ Folgende Auswahl (Menüpunkt / Wert herabsetzen)
- ✓ Enter (Menüauswahl bestätigen)
- TEST Test (1 Sek. Drücken)

Menü übersicht:



2.2 Das Operatormenü

Operatormenü					
Hauptmenü	Untermenü		Bereich	Einstellung	Beschreibung
1.0 Gratis Ausgabe			ja-nein	ja	Stellen Sie hier den Automaten auf Gratisausgabe oder bezahlte Ausgabe ein.
1.1 Uhr	Uhrzeit		HH:MM		Stellen Sie hier die richtige Ortszeit ein.
	Datum		TT-MM-JJJJ		Stellen Sie hier das richtige Datum ein.
1.2 Stand-By Zeiten	Mo-Fr		Ein 00:00 Aus 00:00		Stellen Sie hier die gewünschte Zeit ein, zu der sich das Gerät einschalten soll. Wenn sich der Automat über den Timer ausschaltet, dann kommt er automatisch in den Standby-Modus.
	Sa		Ein 00:00 Aus 00:00		
	So		Ein 00:00 Aus 00:00		
1.3 Rezept Zähler	Rezept 1 Rezept 10	Total	Tassen		Gesamtzahl der Ausgaben (Gratis-bezahlt-Kännchen).
		Gratis	Tassen		Anzahl kostenlose Getränkeausgaben.
		Bezahlt	Tassen		Anzahl bezahlte Getränkeausgaben.
		Kännchen	Tassen		Anzahl Kännchenausgaben.
	Rezepte gesamt	Total	Tassen		Gesamtzahl aller Rezeptausgaben.
		Gratis	Tassen		Gesamtzahl aller kostenlosen Rezeptausgaben.
		Bezahlt	Tassen		Gesamtzahl aller bezahlten Rezeptausgaben.
	Spül Zähler	Brüher			Anzahl Brüherreinigungen
		Mixer(s)			Anzahl Mixerreinigungen
	Zähler löschen				Rücksetzung aller Zähler.
1.4 Kurz Menü	Rezeptname 1 Rezeptname 10	Tasseninhalt	50-250 ml	120ml	Hiermit können Sie einfach pro Rezept (Getränketaste) selbst die Menge und Stärke von Kaffee, Milch, Zucker, Kakao einstellen. Nur die Zutaten, die im betreffenden Rezept verwendet werden, sind sichtbar.
		Zutat 1	-20 / +20%	0%	
		Zutat 2	-20 / +20%	0%	
		Zutat 3	-20 / +20%	0%	
		Zutat 4	-20 / +20%	0%	
1.6 Software		Zucker (5)	-20 / +20%	0%	Die Version der Software können Sie hier abfragen.
1.7 Geheimzahl			2-2-2-2-2		PIN-Code (Geheimzahl) ist 5x Taste 2 drücken.



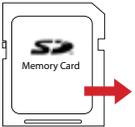
Service Menü Fortsetzung...						
Hauptmenü	Untermenü	Item	Bereich		Beschreibung	
2.4 Einstellung (Fortsetzung....)	Zahlsystem	Keine			Keinen Zahlsystem angeschlossen	
	Annahmefreigabe	G13	Münzkanal 1 Münzkanal 6	0-100,00 + Token	€ 0,05 € 0,10 € 0,20 € 0,50 € 1,00 € 2,00	Einstellung des Münzwertes pro Kanal. Von: € 0,05 bis € 2,00. 0,00 = gratis TOKEN = Kaffewertmarke.
			Einzelverkauf	ja-nein	ja	Ja: Eventuell zuviel eingeworfenes Geld bleibt nicht für die folgende Getränkeausgabe stehen. Nein: Bleibt für die folgende Getränkeausgabe stehen.
			Annahmefreigabe	€ 0,05-100,00	€ 2,00	Einwürfe höher als z.B. € 2,00 werden verweigert und kommen über die Münzurückgabe des Münzprüfers wieder zurück. Einstellen auf den höchsten Produktpreis der Getränke.
			Punkt Position	0-2	2	Die Position, an der der Punkt im Betrag steht.
			Kredit zeigen	ja-nein	ja	Zeigt das Guthaben (Cr.) auf dem Display an.
			MDB ²	Einzelverkauf	ja-nein	ja
		Annahmefreigabe		€ 0,05-100,00	€ 2,00	Einwürfe höher als z.B. € 2,00 werden verweigert und kommen über die Münzurückgabe des Münzprüfers wieder zurück. Einstellen auf den höchsten Produktpreis der Getränke.
		Punkt Position		0-2	2	Die Position, an der der Punkt im Betrag steht.
		Kredit zeigen		ja-nein	ja	Zeigt das Guthaben (Cr.) auf dem Display an.
		Abnahmepflicht ³		ja-nein	ja	Beim Eindrücken des Rückgabehebels kommt der Einwurf zurück.
		Pre pay ³	ja-nein	nein	Ein Getränk kann nur gewählt werden (ja / nein) wenn zuerst genügend Geld eingeworfen wurde.	
		I/O Reset Zähler		ja-nein	nein	Menüpunkt Rücksetzung Zähler an das Operatormenü hinzufügen.
		I/O Kurz Menü		ja-nein	ja	Menüpunkt Kurzmenü an das Operatormenü hinzufügen.
		Tropfsch. sensor		ja-nein	ja	Sensor für die Tropfschalensignalisierung softwaremäßig ausschalten.
		Demo modus ³		ja-nein	nein	Dieses Einstellung kann verwendet werden wenn die Maschine in einem Ausstellungsraum oder auf Messe steht. Die Maschine braucht keine Wasser Anschluss. DEMO wird in der unteren Zeile des Displays angezeigt. Tasten, LEDs und Displays arbeiten wie normal.
Stop taste ³		ja-nein	nein	Instant-Produkte (Tasse) können mit jeder Taste abgebrochen werden. Auch heißes Wasser (und kalt) werden gestoppt.		

¹ Ab Software 2.00
² Ab Software 3.04
 zugefügt:
 MDB Münzwechsler
 MDB Münzprüfer
 MDB GiroVend
³ Ab Software 4.00



Service Menü Fortsetzung...					
Hauptmenü	Untermenü	Item	Bereich	Einstellung	Beschreibung
2.5 Zähler löschen	Spülzähler	Mixerzähler?			Spülzähler des Mixers zurücksetzen.
	Rezeptzähler	Zähler Rezept 1 Zähler Rezept 12			Rezeptzähler pro Rezept zurücksetzen.
		Zähler löschen			Setzt Summenzähler zurück.
		Alle Zähler lös.			Setzt alle Zähler auf einmal zurück.
2.6 Entkalken/ Filter	Servicezeitpunkt		0-50000	12500	Wenn der eingestellte Wartungszeitpunkt erreicht wurde, erscheint beim Einschalten des Gerätes auf dem Display die Anzeige Entkalken/Filter. Siehe hierzu auch Kapitel 5 Service.
	Servicezähler			12500 ↓ 0 ↓ -12500	Hier wird die Anzahl der Getränkeausgaben gezählt. Hier können Sie immer die nächste periodische Wartung des Gerätes (Boiler entkalken oder Wasserfilter austauschen) ablesen. Wenn Zähler 0 erreicht hat wird negativ weiter gezählt.
	Spülzähler lös.				Nach Durchführung einer periodischen Wartung (Boiler entkalkt oder Filter ausgetauscht) muss der Wartungszähler auf Null zurückgesetzt werden.

Service Menü Fortsetzung....						
Hauptmenü	Untermenü	Item	Einstellung	Beschreibung		
2.7 Hardware Test	Eingänge	Temp.	Boilertemp. °C	Gibt den Status der betreffenden Sensoren/ Schalter an.		
		Niveausensoren	Max. ja-nein Min. ja-nein			
		Tropfsch.sensor	ja/nein			
		Schlüsselschalt.	ja/nein			
	Ausgänge	KW1		ja/nein	Einlassventil (Boiler)	
			DV1	400mA	DosierVentil 1 (Mixer 1)	
		DV2	DosierVentil 2 (Mixer 2)			
		DV3	DosierVentil 3 (Mixer 3)			
		DV4	DosierVentil 4 (Heißwasser)			
		DV5	DosierVentil 5 (nicht zutreffend)			
		DV6	Einlassventil 6 (Kaltwasser) Option!			
		IM1 #	600mA			ZutatenMotor 1 (Behälter 1)
				IM2 #	ZutatenMotor 2 (Behälter 2)	
				IM3 #	ZutatenMotor 3 (Behälter 3)	
				IM4 #	ZutatenMotor 4 (Behälter 4)	
				IM5 #	ZutatenMotor 5 (Behälter 5)	
				IM6 #	ZutatenMotor 6 (Behälter 6)	
		MM1 #	1000mA			MixerMotor 1
	MM2 #			MixerMotor 2		
	MM3 #			MixerMotor 3		
	Ventilator	200mA			Ventilator	
	Ventile kalibrieren	DV1	15 ml / Sek.		Einstellen auf 150 ml (10 Sek. x 15 ml)	
			20 ml / Sek.		Für OV Choco Einstellen auf 200 ml (10 Sek. x 20 ml)	
		DV2	15 ml / Sek.		Einstellen auf 150 ml (10 Sek. x 15 ml)	
			DV3	15 ml / Sek.	-	
		DV4	20 ml / Sek.		Einstellen auf 200 ml (10 Sek. x 20 ml)	
			15 ml / Sek.		Für OV HS DUO Einstellen auf 150 ml (10 Sek. x 15 ml)	
DV5		20 ml / Sek.		Einstellen auf 200 ml (10 Sek. x 20 ml)		
DV6		42 ml / Sek.		Einlassventil kann nicht kalibriert werden (fixe Sperrung).		

Service Menü Fortsetzung....																																	
Hauptmenü	Untermenü	Item	Beschreibung																														
2.8	Log lesen		Die letzten 20 Fehlermeldungen, inkl. Zeit und Datum werden gespeichert.																														
2.9	Log löschen	Sind Sie sicher?	Logdatei wird gelöscht.																														
2.10	Defaults laden	Sind Sie sicher?	Defaults müssen geladen werden, wenn eine neue Hauptplatine eingebaut wird. Beim Laden der Defaults muss das auf dem Typenschild angegebene OptiVend-Modell eingestellt werden. Erst nach Bestätigung der Frage "Sind Sie sicher?" werden die richtigen Einstellungen geladen																														
		# Siehe Kapitel 3.2 Modellcode-System	<p>Achtung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bevor Sie anfangen die Tasten- und/oder Rezept- Einstellungen zu ändern zuerst das Service Menü schliessen und erneut öffnen damit die neuen Modelleinstellungen aktiviert werden. • Wenn Sie diese Einstellung bestätigen, werden alle Werkseinstellungen auf die Steuerung geladen und alle geänderten, programmierten Werte gehen verloren. • Nach dem Laden der Defaults ist der PIN-Code wieder 2-2-2-2 und steht die Sprache ist wieder Englisch. Ändern Sie die Sprache, falls erforderlich. 																														
		<table border="1"> <tr> <th>Model #</th> <th>Type code</th> </tr> <tr> <td>OV1</td> <td>1V1A xx</td> </tr> <tr> <td>OV2</td> <td>1V2A xx</td> </tr> <tr> <td>OV3</td> <td>1V3A xx</td> </tr> <tr> <td>OV4</td> <td>1V4A xx</td> </tr> <tr> <td>OV1 TS TL</td> <td>1V5A xx</td> </tr> <tr> <td>OV2 TS</td> <td>1V6A xx</td> </tr> <tr> <td>OV3 TS</td> <td>1V7A xx</td> </tr> <tr> <td>OV4 TS</td> <td>1V8A xx</td> </tr> <tr> <td>OV HS</td> <td>1V9A xx</td> </tr> <tr> <td>OV Choco</td> <td>1VAAxx</td> </tr> <tr> <td>OV HS DUO</td> <td>1VBA xx</td> </tr> <tr> <td>OV HSDUO capp</td> <td>1VCA xx</td> </tr> <tr> <td>OV3 Zucker *</td> <td>1VDA xx</td> </tr> <tr> <td>OV3 TS Zucker *</td> <td>1VEA xx</td> </tr> </table>	Model #	Type code	OV1	1V1A xx	OV2	1V2A xx	OV3	1V3A xx	OV4	1V4A xx	OV1 TS TL	1V5A xx	OV2 TS	1V6A xx	OV3 TS	1V7A xx	OV4 TS	1V8A xx	OV HS	1V9A xx	OV Choco	1VAAxx	OV HS DUO	1VBA xx	OV HSDUO capp	1VCA xx	OV3 Zucker *	1VDA xx	OV3 TS Zucker *	1VEA xx	
Model #	Type code																																
OV1	1V1A xx																																
OV2	1V2A xx																																
OV3	1V3A xx																																
OV4	1V4A xx																																
OV1 TS TL	1V5A xx																																
OV2 TS	1V6A xx																																
OV3 TS	1V7A xx																																
OV4 TS	1V8A xx																																
OV HS	1V9A xx																																
OV Choco	1VAAxx																																
OV HS DUO	1VBA xx																																
OV HSDUO capp	1VCA xx																																
OV3 Zucker *	1VDA xx																																
OV3 TS Zucker *	1VEA xx																																
		* Ab software V1.02 Juni 2009																															
2.11	SD-Menü	Daten laden	<p>Geben Sie vor dem Speichern oder Laden von Daten eine leere SD-Speicherkarte in den Kartenleser. Dieser befindet sich hinter der Edelstahlplatte an der Türinnenseite.</p>  <p>Über diesen Menüpunkt können persönliche Einstellungen mit Hilfe einer SD-Speicherkarte in den Automaten geladen werden (uploaden). Diese SD-Karte enthält einen Bestand mit den (geänderten) persönlichen Einstellungen für die Menüs: 2.4 Einstellungen / 2.6 Entkalken-Filter. Dieser Datenbestand (OFxxx00.mdu) muss auf der SD-Karte stehen.</p>																														
		Daten speichern	<p>Über diesen Menüpunkt kann ein abweichendes Sprachset in den Automaten geladen werden. Der Datenbestand (xxxxx.tif) muss auf der SD-Karte stehen.</p> <p>Über diesen Menüpunkt können persönliche Rezepte mit Hilfe einer SD-Speicherkarte in den Automaten geladen werden (uploaden). Diese SD-Karte enthält die (geänderten) persönlichen Rezepte für die Menüs: 2.1 Kurzmenü / 2.2 Tasteneinstellungen / 2.3 Rezepteneinstellungen. Dieser Datenbestand (OFxxx00.rcu) muss auf der SD-Karte stehen.</p> 																														
Spez. SD-Karte:		- 16 Mb oder größer - FAT16 Format																															
2.12	PIN ändern	Neuer PIN-code	Über diesen Menüpunkt können persönliche Einstellungen auf einer SD-Speicherkarte gespeichert werden und/oder auf einen anderen Automaten kopiert werden. Alle geänderten Einstellungen, die in den Menüs 2.4 Einstellungen / 2.6 Entkalken-Filter durchgeführt wurden, werden in einen Datenbestand (OFxxx00.mdu) auf der SD-Karte geladen.																														
		Wiederholen PIN	Über diesen Menüpunkt können persönliche Rezepte auf einer SD-Speicherkarte gespeichert werden und/oder auf einen anderen Automaten kopiert werden. Diese SD-Karte enthält die (geänderten) persönlichen Rezepte für die Menüs: 2.1 Kurzmenü / 2.2 Tasteneinstellungen / 2.3 Rezepteneinstellungen . Dieser Datenbestand (OFxxx00.rcu) muss auf der SD-Karte stehen.																														
		<p>Über diesen Menüpunkt kann der PIN-code geändert werden. Verwenden Sie dazu ausschließlich die Tasten 1 bis 4. Das gesamte Wartungsmenü befindet sich unter dieser Geheimzahl. Dieser PIN-Code verhindert unabsichtliche Änderungen der Geräteeinstellungen durch ungeschultes Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkseitig lautet der PIN-Code (Taste) 2-2-2-2. <p>PIN-Code ausschalten oder vergessen? Im Display für die Eingabe der Geheimzahl (Operatormenü Punkt 1.7) wird rechts eine Zahl angezeigt. Geben Sie den dazugehörigen PIN-Code (siehe Liste auf Seite 104) ein, um in das Wartungsmenü zu gelangen.</p> 																															



PIN-Code Tabelle

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
8	2	3	2	4	1
9	2	4	3	2	3
10	3	1	3	3	2

Tabelle 1

Nr.	PIN-Code				
11	1	3	3	3	2
12	1	2	4	1	3
13	4	3	1	2	1
14	1	1	1	4	2
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

Wasserhärte-tabelle

Wasserhärtebereich	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	8500
Mittel	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	12.500*
Weich	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	20.500
Sehr Weich	0-4	0-7	0-2	0- 0,7	0-72	0 = aus

Tabelle 2



3. REZEPTEINSTELLUNGEN

3.1 Kurzmenü

Gleich zu Beginn möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die Einstellungen des **Tasseninhaltes** (ml) und des **Geschmackes** (%) sehr einfach im Wartungsmenü (**2.1 Kurzmenü**, Seite 94 dieses Dokumentes) eingestellt werden können.

Der Operator des Automaten (Endbenutzer) hat auch Zugang zu diesem Kurzmenü. Sie finden es im Operatormenü unter 1.4 Kurzmenü (siehe Betriebsanleitung). Falls Sie, als Lieferant des Automaten, das nicht wünschen, können Sie dieses Kurzmenü aus dem Operatormenü entfernen. Wählen Sie über das Wartungsmenü **2.4 Einstellungen / 2.4.9 I/O Kurzmenü** und ändern Sie **Ja** auf **Nein**.

3.2 Modellcode-System

Die Ausführungen der OptiVend-Modelle entsprechen Standardmäßig der nachstehenden (Standard-) Behälterkonfiguration (Tabelle 3).

Tabelle 3	Modell code	Zutatbehälter			
		1	2	3	4
OptiVend 1	1V1A	Kaffee	-	-	-
OptiVend 2	1V2A	Kaffee	Kakao	-	-
OptiVend 3	1V3A	Kaffee	-	Topping	Kakao
OptiVend 4	1V4A	Kaffee	Zucker	Topping	Kakao
OptiVend 1 TS/TL	1V5A	-	-	Kakao	-
OptiVend 2 TS ¹	1V6A	Kaffee	-	Chocolade	-
OptiVend 3 TS	1V7A	Kaffee	-	Topping	Kakao
OptiVend 4 TS	1V8A	Kaffee	Zucker	Topping	Kakao
OptiVend HS	1V9A	Kaffee	-	Kaffee	-
OptiVend Choco	1VAA	Kakao	-	-	-
OptiVend HS DUO	1VBAA	Kaffee	-	Kaffee	-
OptiVend HS DUO capp ¹	1VCA	Kaffee	Topping	Kaffee	Topping
OptiVend 3 Zucker ²	1VDA	Kaffee	-	Topping	Zucker
OptiVend 3 TS Zucker ²	1VEA	Kaffee	-	Topping	Zucker

¹ Spezial-Modell, nur auf Anfrage
² Standard-Modell mit Abweichenden Behälterkonfiguration (Ab Software V1.02 Juni 2009)

3.3 Tasteneinstellungen

Die **Standardmäßig** programmierten Rezepte (Tabelle 4, 5 und 6) sind untereinander einfach über die 12 Rezepttasten zu verteilen. Siehe Wartungsmenü **2.2. Tasteneinstellungen** (Seite 94).

Die **Optionalen** Rezepte befinden sich bereits in der Software und sind einfach unter einer Rezepttaste zu programmieren.

Tabelle 4		OptiVend Choco	OptiVend 1	OptiVend 2	OptiVend 3 (Hot & Cold)	OptiVend 4 (Hot & Cold)
		Modell 1VAA	Modell 1V1A	Modell 1V2A	Modell 1V3A	Modell 1V4A
Zutatbehälter	1	Kakao	Kaffee / Kakao	Kaffee	Kaffee	Kaffee
	2	-	-	Kakao / Topping	-	Zucker
	3	-	-	-	Topping	Topping
	4	-	-	-	Kakao	Kakao
	Taste					
Standard Rezepte	1	Schokolade klein	Kaffee Schwarz	Kaffee Creme	Kaffee Schwarz	Kaffee Creme
	2	Schokolade groß	Kaffee Creme	Espresso	Koffie Creme	Kaffee Milch
	3	-	Espresso	Schokolade	Espresso	Kaffee Zucker
	4	-	Heißwasser	Kaffee-Schoko	Schokolade	Kaffee Milch Zucker
	5	-	-	Heißwasser	Kaffee-Schoko	Espresso
	6				Cappuccino	Schokolade
	7				Wiener Melange	Kaffee-Schoko
	8				Heißwasser	Cappuccino
	9				-	Wiener Melange
	10				-	Heißwasser
Optionale Rezepte			Doppelter Espresso	Doppelter Espresso	Doppelter Espresso	Doppelter Espresso
			Decafé *	Decafé *	Decafé *	Decafé *
			Schokolade	Espresschoc	Espresschoc	Espresschoc
			Warme Milch *	Warme Milch *	Warme Milch	Warme Milch
			Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser
			Kanne Kaffee	Kanne Kaffee	Kanne Kaffee	Kanne Kaffee
			Suppe *	Milch Kaffee	Milch Kaffee	Milch Kaffee
			Tee *	Kaffee Schwarz	Latte Macchiato	Latte Macchiato
				Schokolade Milch	Schokolade Milch	Schokolade Milch
				Cappuccino	Kaltes Wasser *	Kaltes Wasser *
				Kaffee Milch	Kaffee Milch	Cappuccino Zucker
				Kaffee Zucker	Kaffee Zucker	Espresso Zucker
				Suppe *	Suppe *	Suppe *
			Tee *	Tee *	Tee *	
		* = nur wenn die notwendige Zutat(en) sich in dem betreffenden Zutatbehälter befinden.				

Tabelle 5		OptiVend 1 TS/TL	OptiVend 2 TS	OptiVend 3 TS (Hot & Cold)	OptiVend 4 TS (Hot & Cold)
		Modell 1V5A	Modell 1V6A	Modell 1V7A	Modell 1V8A
Zutatbehälter	1	Kaffee / Kakao	Kaffee	Kaffee	Kaffee
	2	-	-	-	Zucker
	3	-	Kakao / Topping	Topping	Topping
	4	-	-	Kakao	Kakao
	Taste				
Standard Rezepte	1	Kaffee Schwarz	Kaffee Schwarz	Koffie Creme	Koffie Creme
	2	Kaffee Creme	Kaffee Creme	Espresso	Kaffee Milch
	3	Espresso	Espresso	Schokolade	Kaffee Zucker
	4	Heißwasser	Schokolade	Kaffee-Schoko	Kaffee Milch Zucker
	5	Kanne Kaffee 1/2	Kaffee-Schoko	Cappuccino	Schokolade
	6	Kanne Kaffee	Heißwasser	Wiener Melange	Kaffee-Schoko
	7	Kanne Heißwasser 1/2	Kanne Heißwasser	Heißwasser	Cappuccino
	8	Kanne Heißwasser	Kanne Kaffee	Kanne Heißwasser	Heißwasser
	9	-	-	Kanne Kaffee	Kanne Heißwasser
	10	-	-	-	Kanne Kaffee
Optionale Rezepte			Doppelter Espresso	Doppelter Espresso	Doppelter Espresso
			Decafé *	Decafé *	Decafé *
			Schokolade *	Espresschoc	Espresschoc
			Warme Milch *	Warme Milch *	Warme Milch
			Suppe *	Kanne Heißwasser 1/2	Kanne Heißwasser 1/2
			Tee *	Cappuccino *	Kaffee Schwarz
				Milch Kaffee *	Milch Kaffee
				Latte Macchiato *	Latte Macchiato
				Schokolade Milch *	Schokolade Milch
				Kaffee Milch *	Kaltes Wasser *
				Kaffee Zucker *	Kaffee Milch
				Suppe *	Kaffee Zucker
				Tee *	Suppe *
		* = nur wenn die notwendige Zutat(en) sich in dem betreffenden Zutatbehälter befinden.			

Tabelle 6	OptiVend HS	OptiVend HS DUO	OptiVend HS DUO Cappuccino	OptiVend 3 Zucker	OptiVend 3 TS Zucker	
	Modell 1V9A	Modell 1VBA	Modell 1VCA	Modell 1VDA	Modell 1VEA	
Zutatbehälter	1	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	
	2	-	-	Topping / Kakao	-	
	3	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Topping	Topping
	4	-	-	Topping / Kakao	Zucker	Zucker
	Taste					
Standard Rezepte	1	Kaffee Schwarz	Kaffee klein	Kaffee klein	Kaffee Creme	Kaffee Creme
	2	Koffie Creme	Kaffee groß	Cappuccino	Kaffee Milch	Kaffee Milch
	3	Espresso	Heißwasser	Heißwasser	Kaffee Zucker	Kaffee Zucker
	4	Heißwasser	Doppelter Kaffee Klein	Doppelter Kaffee Klein	Kaffee Milch Zucker	Kaffee Milch Zucker
	5	Kanne Kaffee 1/2	Doppelter Kaffee groß	Doppelter Cappuccino	Espresso	Cappuccino
	6	Kanne Kaffee	Doppelter Heißwasser	Doppelter Heißwasser	Doppelter Espresso	Heißwasser
	7	Kanne Heißwasser 1/2	Kanne Kaffee	Kanne Kaffee	Espresso Zucker	Kanne Kaffee 1/2
	8	Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser	Cappuccino	Kanne Kaffee
	9		Doppelter Kanne Kaffee	Doppelter Kanne Kaffee	Cappuccino Zucker	Kanne Heißwasser 1/2
	10		Doppelter Kanne Heißwasser	Doppelter Kanne Heißwasser	Heißwasser	Kanne Heißwasser
Optionale Rezepte		Doppelter Espresso		Kaffee groß	Decafé *	Doppelter Espresso
		Decafé		Warme Milch *	Warme Milch *	Decafé *
		Kaffee klein		Schokolade *	Kanne Heißwasser	Warme Milch *
		Kaffee groß		Doppelter Schokolade *	Kanne Kaffee	Espresso
				Doppelter Warme Milch *	Milch Kaffee	Milch Kaffee
				Kaffee Milch	Latte Macchiato	Latte Macchiato
				Doppelter Kaffee Milch	Kaffee Schwarz	Kaffee Schwarz
				Kaffee Choc	Kaltes Wasser *	Kaltes Wasser *
				Doppelter Kaffee Choc	Kanne Heißwasser 1/2	Cappuccino Zucker
				Milch Kaffee	Kanne Kaffee	Espresso Zucker
			Doppelter Milch Kaffee	Suppe *	Suppe *	
				Tee *	Tee *	
	* = nur wenn die notwendige Zutat(en) sich in den betreffende Zutatbehälter befinden.					

3.4 Erweiterte Rezepteneinstellungen

Für das Ändern der erweiterten Rezepteneinstellungen (Wartungsmenü 2.3) müssen Sie vorher wissen, wie die verschiedenen Bestandteile wie beispielsweise Ventile DV, Zutatenmotoren IM und Mixer MM untereinander funktionieren. (Siehe Kapitel 3.5. Zeitschema Rezepteneinstellungen).

Beachten Sie die folgenden Regeln:

- Wasser(ventile) werden einfach eingestellt in Milliliter.
- Motorlaufzeiten (Zutaten / Mixer) werden eingestellt in Sekunden (in Stufen von 0,1 Sek.).
- Alle Parameter (Wasser und Zutaten) basieren auf einem Getränk von 100 ml und werden im Programm automatisch auf den eingestellten Tasseninhalt gemäß den Einstellungen unter 1.4 / 2.1 Kurzmenü und 2.2. Tasteneinstellungen umgerechnet.
- Besteht ein Getränk aus DV1 und DV2, dann muss die Summe dieser Wassermenge immer 100 ml betragen. Bei der Verwendung von DV1, DV2 und DV4 => 100 ml.
- Um den Mixer nach der Zubereitung eines Getränkes gründlich zu reinigen, benutzt man einen Spülparameter. Nachdem beispielsweise die Mixer fast leer sind, wird noch eine kleine Menge heißes Wasser in den Mixer dosiert, wodurch dieser möglichst sauber den Vorgang beendet. Ein angemessener Spülwert ist 7,5 ml. Hinweis: Diese Menge braucht man nicht von der Wassermenge abziehen. Das Programm verrechnet das automatisch!
Beispiel: Eingestellter Parameter DV1 = 100 ml, Spülung 1 = 7,5 ml (Das Programm führt diese Einstellung wie folgt aus: DV1 = 92,5 ml, Spülung 1 = 7,5

3.5 Zeitschema Rezepteneinstellung

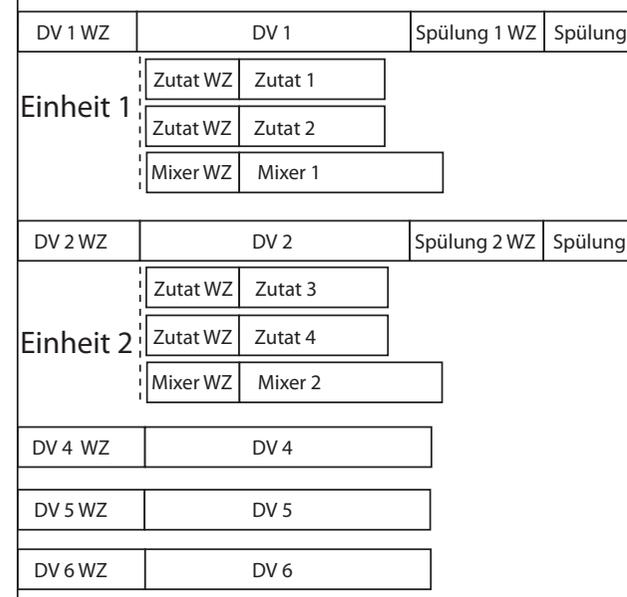


Abb. 3

3.6 Prinzip Übersicht

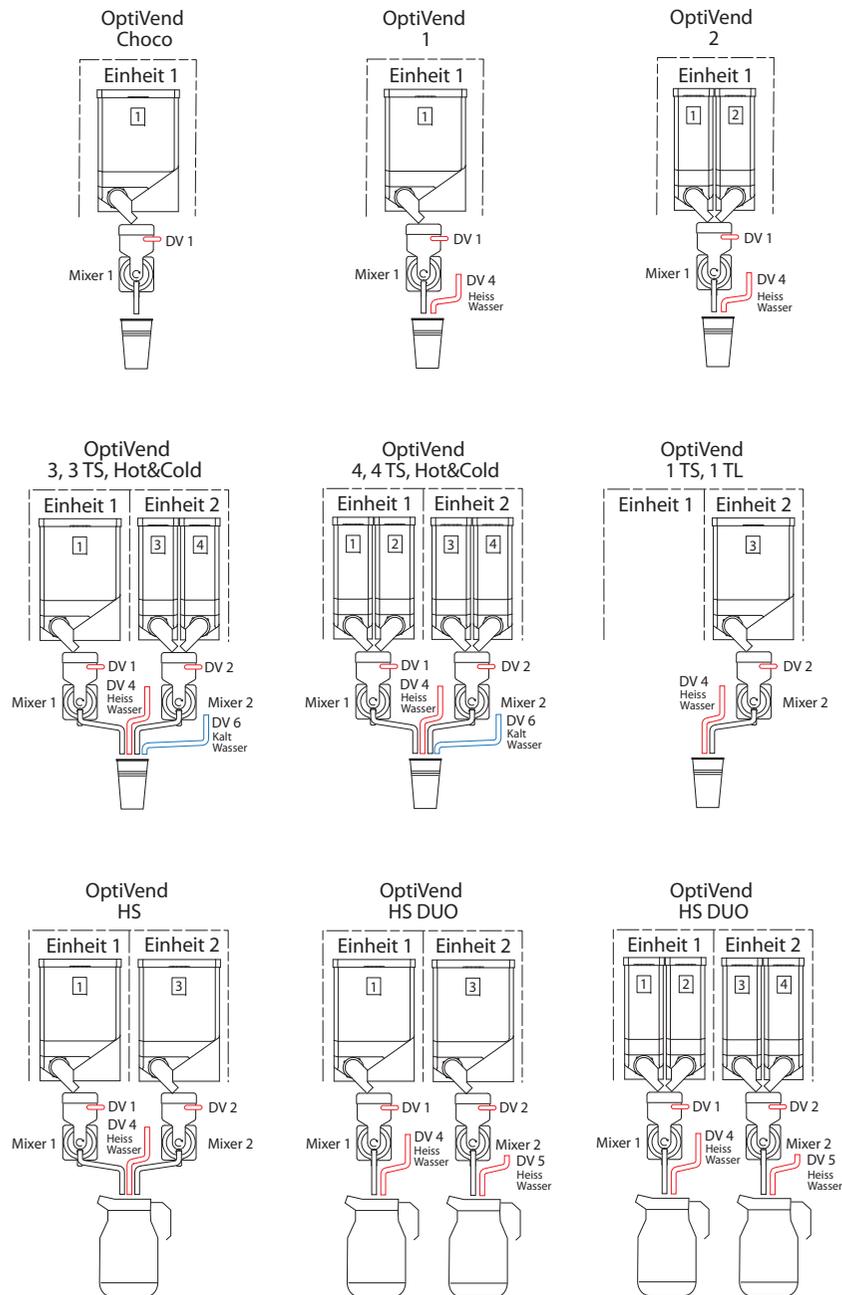


Abb. 4

3.7 Heißwasserventile kalibrieren

Mittels der DosierVentile DV1 und DV2 werden die Mixer mit heißem Wasser versorgt.

Das DosierVenil DV4, auch Dumpventil genannt, dosiert heißes Wasser oder wird für das eventuelle Nachfüllen einer Totaldosierung in einen Becher verwendet.

Sollte es unverhofft dennoch erforderlich sein, dass eines der Ventile ausgetauscht werden muss, dann muss dieses Ventil nach dem Einbauen noch auf eine der hier abgebildeten Dosiergeschwindigkeiten (Abb. 5) kalibriert werden.

Benutzen Sie zum Kalibrieren das spezielle Menü zum **Kalibrieren** der Ventile. Dazu öffnen Sie das **Wartungsmenü** und wählen Sie **2.7 Hardware-Test / 2.7.2 Kalibrieren Ventile**.

Zu den Heißwasser-Dosierventilen gelangen Sie, indem Sie die Behälterplatte hinter den Zutatenbehältern abmontieren (Abb. 5a).

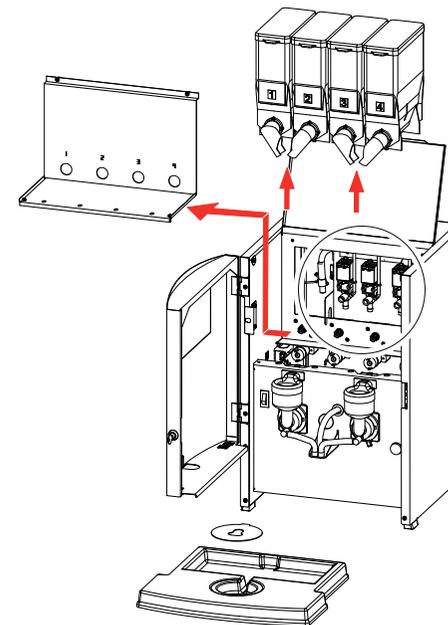
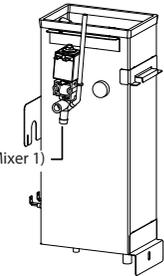
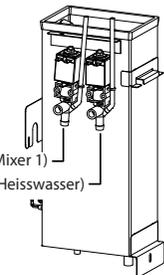


Fig. 5a

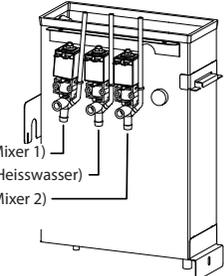
OptiVend Choco



OptiVend 1 & 2



OptiVend 1 TS/TL, 3 (TS), 4 (TS)



OptiVend HS, HS DUO

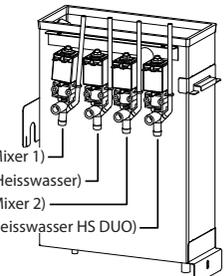


Abb. 5

4. SOFTWARE

4.1 Spez. SD-Karte

Typ: SD
 Kapazität: 16 Mb oder größer
 Format: FAT16 format (kein FAT32 oder NTFS)



4.2 Software installieren

Der Automat kann einfach mit neuer Software ausgerüstet werden. Neue Software kann folgendermaßen zur Verfügung gestellt werden:

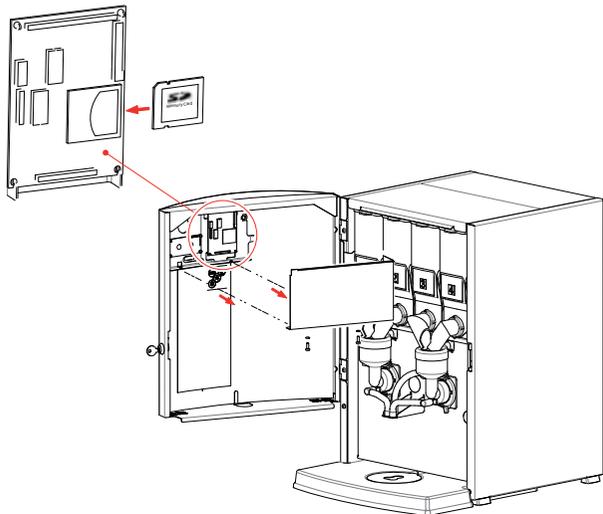
- www.Animo.eu / Dealer-Login: Extranet *
- per E-Mail

4.3 Sprache installieren

Der Automat ist standardmäßig mit 4 Sprachen ausgerüstet (NL/GB/D/F). Der Automat kann einfach mit einem anderen Sprachset (wenn verfügbar) ausgerüstet werden. Eine neue Sprachdatei kann folgendermaßen zur Verfügung gestellt werden:

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

* Die Betriebsanleitungen und Servicehandbücher & Software Updates finden Sie im Extranetbereich von www.animo.eu. Sollten Sie noch keinen Zugang zu diesem Bereich haben, melden Sie sich schnell über unsere Website an und Sie erhalten Ihren persönlichen Login-Code.



5.0 WARTUNG

⚠️ ACHTUNG

- Zum Entkalken des Wasserbehälters muss das Gerät geöffnet werden. Dadurch werden unter Spannung stehende Teile zugänglich, die somit leicht berührt werden können. Das kann lebensgefährliche Situationen hervorrufen!

⚠️ ACHTUNG

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

5.1 Wartungszeitpunkt einstellen

Stellen Sie während der Installation des Gerätes den Wartungszeitpunkt ein. Siehe Wartungsmenü Punkt 2.8. Entkalken / Filter. Verwenden Sie zum Einstellen des richtigen Wartungszeitpunktes die nachstehende Tabelle.

Wartungszeitpunkt erreicht?

Während des Betriebes werden die ausgegebenen Tassen gezählt. Wenn der eingestellte Wartungszeitpunkt erreicht ist, erscheint beim Einschalten des Gerätes im Anzeigedisplays der Text [Entkalken/Filter] (Abb. 6).

Das Erreichen des Wartungszeitpunktes zeigt an, dass das Gerät entkalkt werden muss. Wenn ein Wasserfilter angewendet wird (Empfehlung), ist dies ein Zeichen, dass der Filter ausgetauscht werden muss.

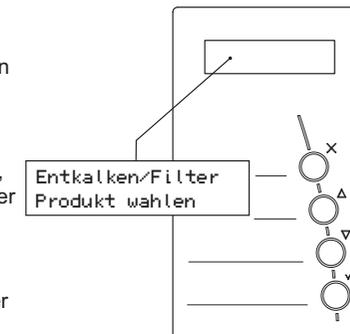


Abb. 6

Wasserhärte-tabelle

Wasserhärtebereich	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	8500
Mittel	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	12.500*
Weich	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	20.500
Sehr Weich	0-4	0-7	0-2	0- 0,7	0-72	0 = aus

Tabelle 7

5.2 Präventive Wartung

5.2.1 Wartungsverträge

Vorwort

Eine präventive Wartung wird die Lebensdauer des Automaten verlängern und die Wahrscheinlichkeit einer Störung vermindern. Lesen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die (Sicherheits-) Anweisungen in der Betriebsanleitung und im Servicehandbuch, sowie die Anweisungen der zu verwendenden Reinigungsmittel genau durch.

Die Betriebsanleitungen und Servicehandbücher & Updates finden Sie im Extranetbereich von www.animo.eu. Sollten Sie noch keinen Zugang zu diesem Bereich haben, melden Sie sich schnell über unsere Website an und Sie erhalten Ihren persönlichen Login-Code.

Wasserfilter

Wenn das Leitungswasser zu stark chloriert oder zu hart ist, empfehlen wir Ihnen nachdrücklich einen Wasserenthärter und/oder einen Wasserfilter zu verwenden. Das erhöht die Qualität der Getränke und verhindert ein allzu häufiges Entkalken des Gerätes.

5.2.2 Tätigkeiten

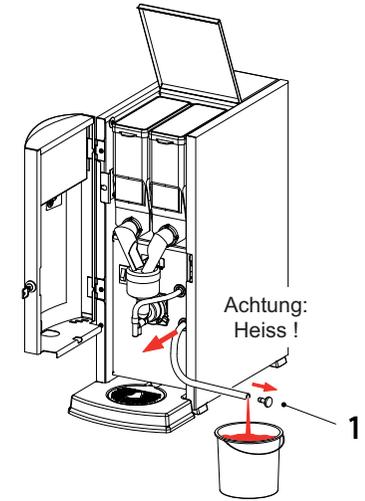
Bei einer geschätzten Ausgabe von < 25.000 Tassen pro Jahr – Wartung 1 Mal pro Jahr.
Bei einer geschätzten Ausgabe von > 25.000 Tassen pro Jahr - Wartung 1 Mal pro Halbjahr.

Tätigkeiten	Zeit	Verbrauchsartikel	Art.Nr.	OptiVend	
					
Entkalken	45 min.			schmalt	breit
Boilersystem entkalken (siehe Servicehandbuch).		Animo Entkalkungsmittel	49007		
Eventuell Ventildichtungs-Set verwenden.		Ventildichtungs-Set	99673	2x	3x
Mixer	10 min.				
Motorachse auf Schmutz und Abnutzung untersuchen. Wasseranschluss mit Silikonfett einfetten.					
Mixerlaufrad austauschen.			03254	1x	2x
Grünen Befestigungsring austauschen.			03253	1x	2x
Mixerteile reinigen.		Animo Reinigungsmittel	49009		
Kontrollieren (allgemein)					
Kontrollieren Sie den gesamten Betrieb des Automaten. Bestandteile auf Beschädigungen/Abnutzungen und/oder undichte Stellen kontrollieren.					
Reinigen (allgemein)					
Mixereinheit reinigen, wie bei der wöchentlichen Reinigung. Den gesamten Automaten von innen und außen reinigen.					

Tabella 8

⚠ ACHTUNG

- Bleiben Sie während der Wartungsarbeiten beim Gerät.
- Beachten Sie beim Entkalken immer die Bedienungsanleitung des verwendeten Entkalkungsmittels.
- Es wird empfohlen, beim Entkalken eine Schutzbrille und Schutzhandschuhe zu tragen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Entkalken minimal drei Mal durchlaufen.
- Waschen Sie nach dem Entkalken gründlich Ihre Hände.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder abgespritzt werden.



5.3 Entkalkungsanweisungen

Animo liefert ein Entkalkungsmittel in den folgenden Mengen:

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

Benötigte Zeit, Mittel und Werkzeuge

- Zeit: ca. 45 Min.
- Animo Entkalkungsmittel 2 Beutel, oder 8 à 10 Esslöffel
- Auffangbehälter von ca. 1,5 l
- Schraubenzieher für Kreuzschlitzschrauben
- Eimer oder Spülbehälter griffbereit

1. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es aufheizen. Dies hat den Vorteil, dass der Boiler gut vorgeheizt ist, so dass beim Entkalken ein besseres und schnelleres Resultat erzielt wird.
2. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
3. Lassen Sie mit Zuhilfenahme des an der Vorderseite des Gerätes vorhandenen Ablaufschlauches (Abb. 7-1) einen Liter heißes Wasser aus dem Wasserboiler ab.
4. Entfernen Sie die Rückwand (Abb. 7-2), lösen Sie die Schrauben und montieren Sie den Boilerdeckel (Abb. 7-3) ab. ACHTUNG: HEISS!
5. Lesen Sie zuerst die Warnhinweise und Anweisungen auf den Beuteln des Animo Entkalkungsmittels und lösen Sie anschließend 2 Beutel à 50 Gramm Animo Entkalkungsmittel im Messbecher auf (8 à 10 Esslöffel).

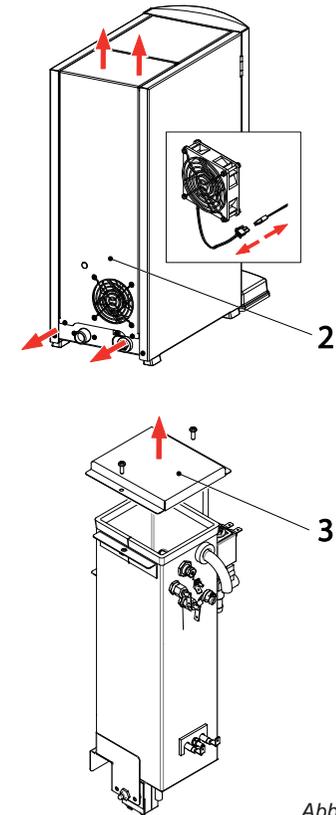


Abb. 7

6. Gießen Sie die Säurelösung in den Boiler (Abb. 8-1). Der Kalkbelag reagiert mit der Säurelösung.
7. Lassen Sie die Lösung minimal 10 Minuten einwirken bis es aufgehört hat zu brausen.
8. Verteilen Sie während der Einweichzeit die Säure mit einer Bürste über die Niveau-Elektroden (Abb. 8-2).
9. Stecken Sie den Stecker wieder in die Wandsteckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein, der Boiler heizt sich auf.
10. Aktivieren Sie das Reinigungsprogramm (Abb. 8-3), so dass die Säurelösung den Boiler über die MIXERVENTILE verlässt. Stellen Sie einen Auffangbehälter unter beide Ausläufe (Abb. 8-4) und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
11. Schalten Sie das Gerät aus und entleeren Sie den Boiler Komplet mit Hilfe des Ablaufschlauches (Abb. 8-5).
12. Schalten Sie das Gerät wieder ein, der Boiler füllt sich wieder mit sauberem Wasser, wiederholen Sie Punkt 10 noch einmal, damit durch das Spülen das Reservoir vollständig säurefrei ist.
13. Schalten Sie das Gerät wieder ein, das Reservoir füllt sich wieder mit sauberem Wasser, lassen Sie das Warmwasserreservoir aufheizen.
14. Aktivieren Sie das MIXER Reinigungsprogramm (Abb. 8-3), so dass die Ventile und das Leitungssystem gespült und gereinigt werden. Stellen Sie den Messbecher unter den Auslauf (Abb. 8-4).
15. Wenn noch Kalk im Boiler ist, wiederholen Sie den vorgenannten Entkalkungsvorgang.
16. Montieren Sie den Deckel wieder auf den Boiler und befestigen Sie die Rückwand.
17. Löschen Sie den Zähler des Wartungszeitpunktes im Wartungsmenü. **2.6 Entkalken/Filter / 2.6.2 Wartungszähler zurücksetzen.**
18. Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

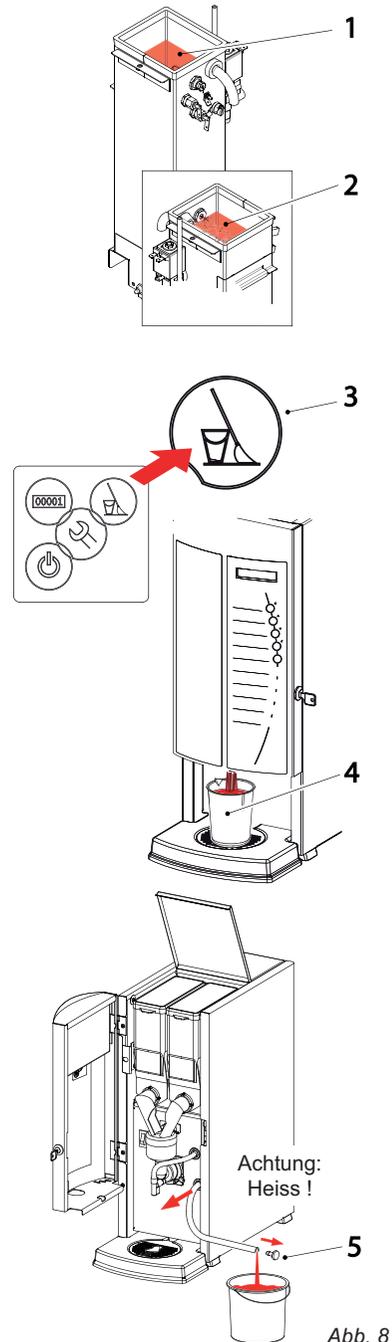


Abb. 8

6. ZUGANG ZU DEN KOMPONENTEN

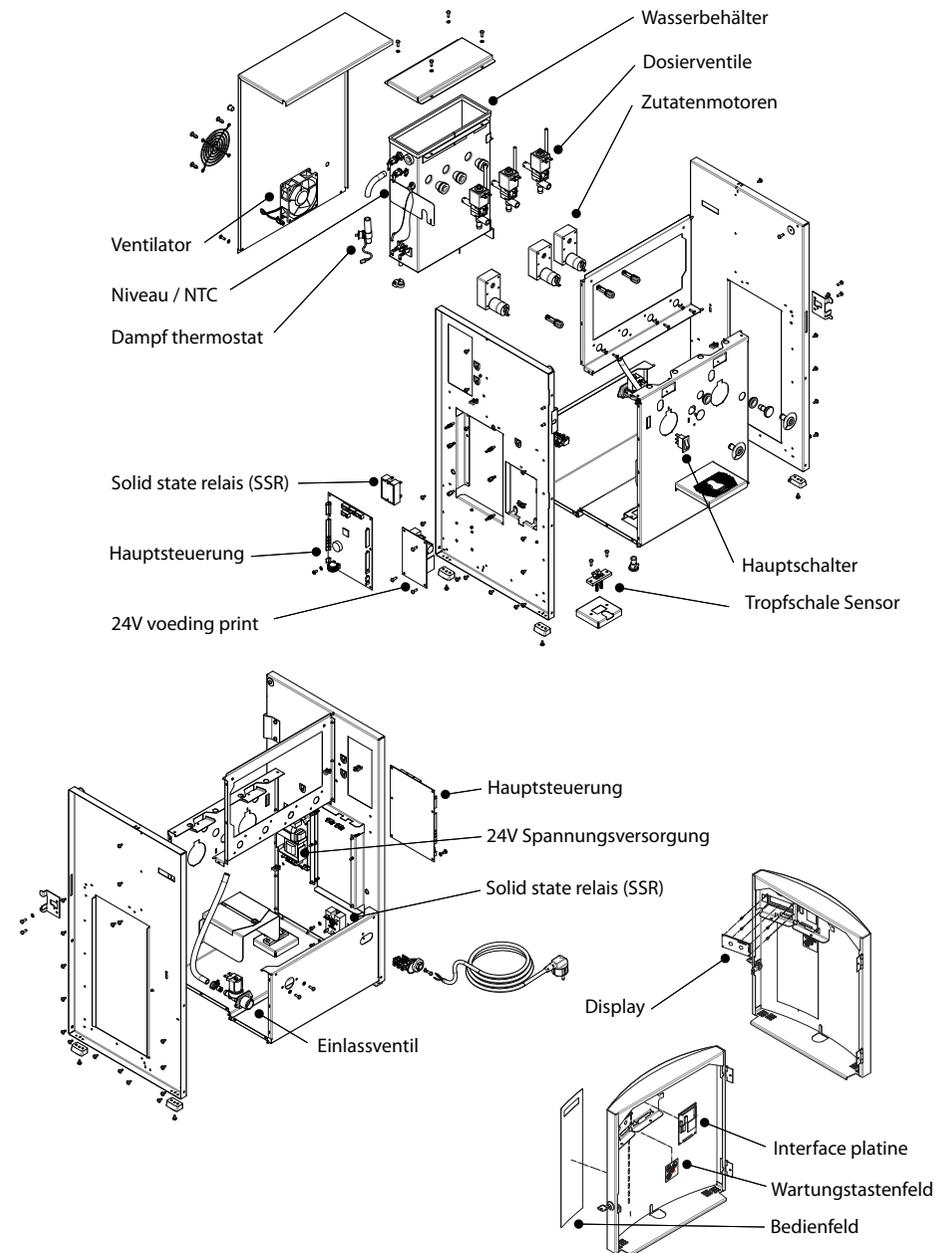


Abb. 9

6.1 Übersicht Elektronik

ACHTUNG

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

- Hauptsteuerung6.1.1
- Interface platine6.1.2
- Spannungsversorgung 230V AC: 24V 65W6.1.3

6.1.1 Hauptsteuerung

Diese Steuerung ist die Hauptsteuerung des Gerätes. Die Steuerung ist zugänglich, wenn die linke Seitenplatte abmontiert wird (Abb. 10a). Auf der Steuerung befinden sich die folgenden wichtigen Bestandteile (Abb. 10):

- Sicherung (6,3A T): zur Absicherung von Spannungsversorgung und Steuerung.
- Batterie: zur Aufrechterhaltung der Zeit- und Zählerfunktionen, wenn die Stromversorgung des Gerätes unterbrochen wird.

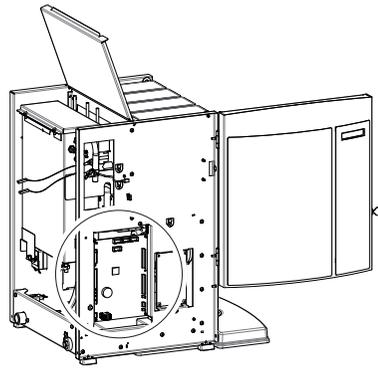


Abb. 10a

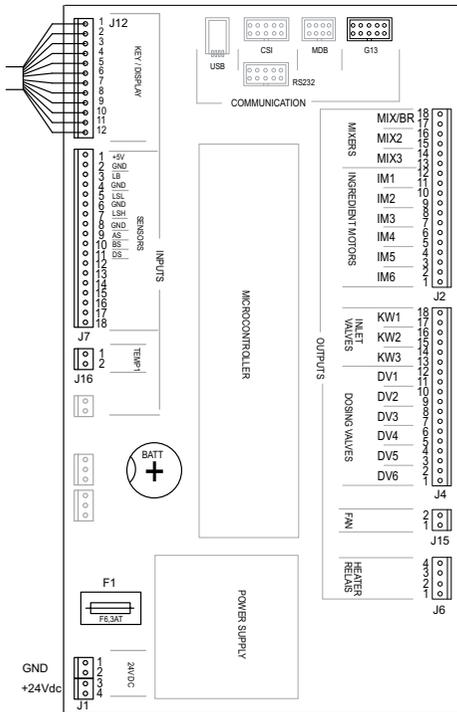


Abb. 10

6.1.2 Interface / Display

Das Interface (Abb.11) verbindet alle Komponenten, die sich in und auf der Tür befinden und ist über ein Flachbandkabel mit der Hauptsteuerung verbunden.

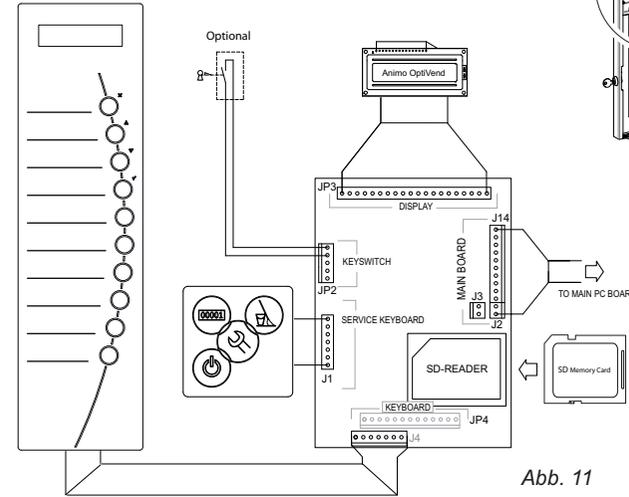


Abb. 11

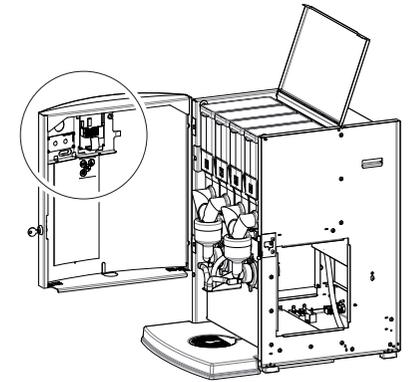


Abb. 11a

6.1.3 Spannungsversorgung

Die 24V DC Spannungsversorgung (Abb. 12) besteht aus einer geschalteten Versorgungseinheit und ist zugänglich, indem Sie die Rückwand abmontieren. Die Spannungsversorgung befindet sich unter der Hauptplatine (Abb. 12a).

Bei Überbelastung wird die Spannungsversorgung automatisch ausgeschaltet. Zurücksetzen (Reset) der Spannungsversorgung durch Aus- und Einschalten des Hauptschalters.

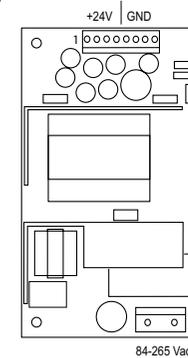


Abb. 12

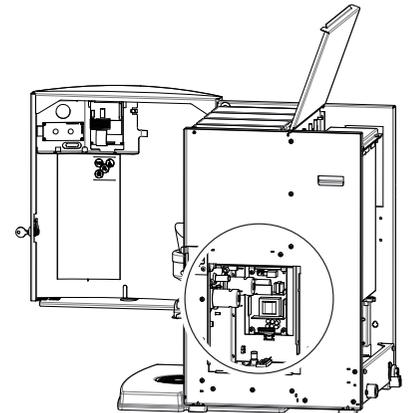


Abb. 12a

6.2 Hauptplatine - Eingänge

Steckverbindung J12			
Verbindungskabel zwischen Hauptplatine und Interface platine (Tür).			

Steckverbindung J7			
Pin	Sensor	Farbe	Bemerkungen
1-2	-		
3	Tropfschalensensor	Gelb	
4	Tropfschalensensor Masse	Grün	
5	Niveausensor Min.	Braun	
6	Niveausensor Masse	Schwarz	
7	Niveausensor Max.	Weiß	
8-18	-		

Steckverbindung J18			
Pin	Sensor	Farbe	Bemerkungen
1	NTC Sensor	Violett	
2	-	-	
3	NTC Sensor	Violett	

Batterie	
Lithium 3V Type CR2025	Art.Nr. 02816

Sicherung	
Träger 6,3 A	Art.Nr. 03391

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

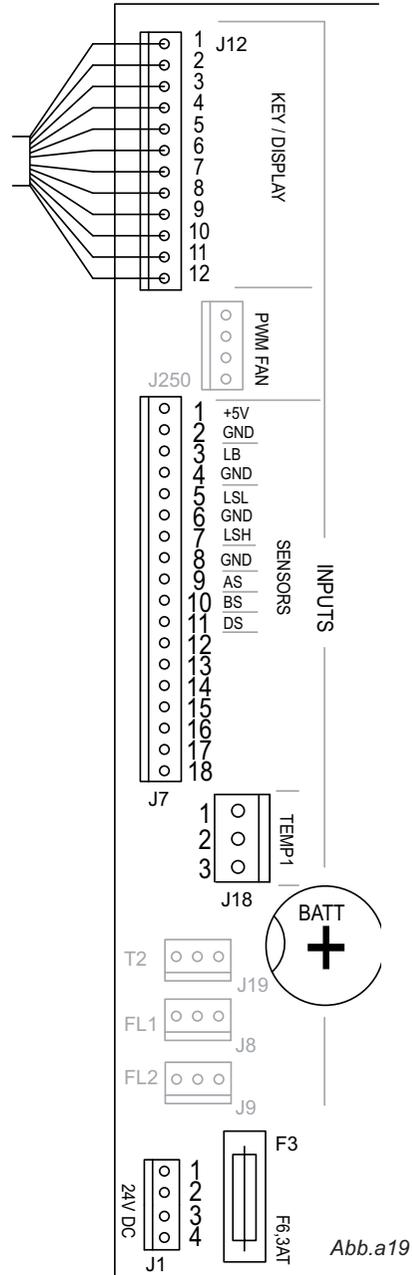


Abb.a19

6.3 Hauptplatine - Ausgänge

Steckverbindung J2			
Pin	Motor	Farbe	Bemerkungen
17-18	Mixer 1	Schwarz	Beachten Sie die richtige Drehrichtung! Gemeinsamer +24V DC (roter Draht) auf den roten Punkt auf dem Mixer- und Zutatenmotor.
15-16	Mixer 2	Violett	
13-14	Mixer 3	Rosa	
11-12	Zutatenmotor 1	Braun	
9-10	Zutatenmotor 2	Grün	
7-8	Zutatenmotor 3	Weiß	
5-6	Zutatenmotor 4	Gelb	
3-4	Zutatenmotor 5	-	
1-2	Zutatenmotor 6	-	

Steckverbindung J4			
Pin	Ventil	Farbe	Bemerkungen
17-18	KW 1 (Einlassventil)	Violett	Roter Draht ist gemeinsamer +24V DC Anschluss.
15-16	KW 2	-	
13-14	KW 3	-	
11-12	DV 1 (Mixer 1 Ventil)	Braun	
9-10	DV 2 (Mixer 2 Ventil)	Weiß	
7-8	DV 3 (Mixer 3 Ventil)	Gelb	
5-6	DV 4 (Heißwasserauslauf)	Grün	
3-4	DV 5 (Heißwasserauslauf HS DUO)	Grau	
1-2	DV 6 (Kaltwasserauslauf)	Orange	

Steckverbindung J15			
Pin	Motor	Farbe	Bemerkungen
2	Ventilator	Rot	
1		Orange	

Steckverbindung J6			
Pin	Relais	Farbe	Bemerkungen
4	Solid state relais (SSR) (Heizung H1)	Rot	
3		Weiß	
2	Extra Solid state relais (SSR) (Heizung H2/3)	-	Kraftstrom Ausführung
1			

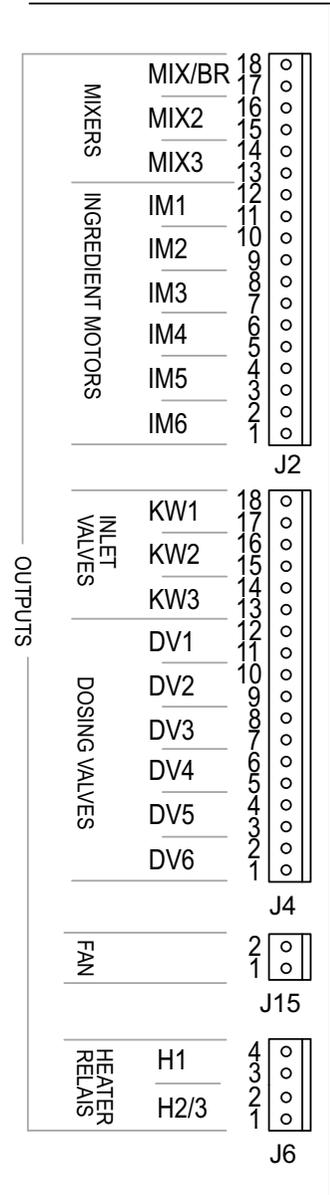


Abb. 20

6.4 Hauptplatine Kommunikation

Kommunikation		
Steckverb.		Bemerkungen
G13	Münzprüfer NRI G13	
MDB	Münzwechsler NRI C ²	Achtung: MDB Signal muss auf Platine angepasst werden.
CSI		Zukünftige Schnittstelle
RS232		Zukünftige Schnittstelle
USB		Zukünftige Schnittstelle

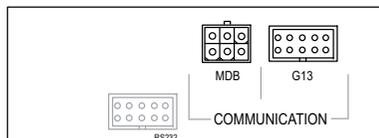


Abb. 15

7. STÖRUNGEN BEHEBEN

ACHTUNG

- Bei einem Defekt und bei (Reinigungs-)Arbeiten am Gerät, muss der Netzstecker aus der Wandsteckdose gezogen werden, bevor das Gerät geöffnet wird.

Einleitung

Kontrollieren Sie zuerst, ob sich nicht ein Bestandteil gelockert hat, bevor Sie beginnen nach der Störung zu suchen. Entfernen Sie die Rückwand des Gerätes und prüfen Sie, ob alle Platinen, Steckverbindungen, Drahtbäume und Schläuche noch gut montiert sind.

Versuchen Sie nach einer allgemeinen Inspektion der Bestandteile an Hand der nachstehenden Störungsanalyse die mögliche Ursache des Problems zu finden.

#) Wird in der Spalte „Lösung“ empfohlen, den betreffenden Bestandteil auszuwechseln, dann besteht immer noch die Möglichkeit, dass die Störung durch ein anderes Problem verursacht wird. Testen Sie daher gründlich die Funktion des Gerätes um zu prüfen, ob die Störung nicht erneut auftritt.

7.1 Logdatei lesen

Während der Benutzung werden die letzten 20 angezeigten Fehlermeldungen registriert und gespeichert (Abb. 16).

Aktivieren Sie vor dem Ablesen dieser Fehlermeldungen den Menüpunkt Logdatei lesen (Menü 2.8) im Wartungsmenü. Die Fehlermeldung (Error) jüngsten Datums wird zuerst angezeigt.

- In der 1. Zeile werden die gleichen Fehlercodes angezeigt, die in der Tabelle der Störungsanalyse angeführt sind (siehe Kapitel 7.3).
- In der 2. Zeile stehen das Datum und die Zeit, wann genau der Fehlercode aufgetreten ist.

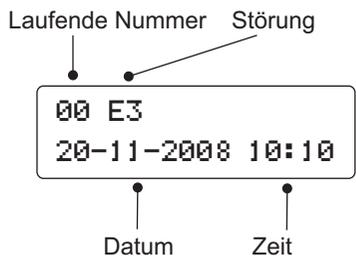


Abb. 16

7.2 Logdatei löschen

Verwenden Sie die Funktion Logdatei löschen (Wartungsmenü 2.9) zum Löschen der Datei.

7.3 Störungsanalyse

Display	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Ausser Betrieb Füllen Boiler	Während der Inbetriebnahme: Boiler ist noch leer und wird gefüllt.	Keine Maßnahmen erforderlich. Wenn der Boiler das erforderliche Niveau erreicht hat, folgt „Aufheizen Boiler“.
	Während der Benutzung: Boiler füllt sich nicht oder füllt sich zu langsam. Nach 60 Sek. folgt E3 Niveaufehler.	Kontrollieren Sie den Wasserdruck, öffnen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig, kontrollieren Sie den Anschluss Schlauch, ob er nicht geknickt ist.
Ausser Betrieb Aufheizen Boiler	Wegen einer zu hohen Wasserabnahme ist die Boilertemperatur (vorübergehend) zu niedrig.	Wenn die Temperatur wieder in Ordnung ist, erlischt die Anzeige automatisch und die Getränkeauswahl-tasten werden wieder freigegeben.
Ausser Betrieb Tropfschale voll	Tropfschale voll.	Nach dem Entleeren der Tropfschale erlischt die Anzeige automatisch und die Getränkeauswahl-tasten werden wieder freigegeben.
Ausser Betrieb Stand-by	Der Automat befindet sich im Standby-Stand.	Diese Funktion kann manuell oder automatisch eingestellt sein
Ausser Betrieb E1 Niv. Fehler	Fehler Minimelektrode: Minimelektrode erkennt kein Wasser, Maximelektrode aber schon. Einlassventil schließt.	Kontrollieren Sie, ob die Niveausensoren funktionieren, Wartungsmenü 2.7 Hardware-Test . Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E2 Niv. Fehler	Fehler Maximelektrode: Maximelektrode wird nicht innerhalb 30 Sek. erreicht. Einlassventil schließt. Boiler füllt sich zu langsam. Der Wasserdruck ist weggefallen oder der Wassertank (Stand-alone-Aufstellung) ist leer.	Kontrollieren Sie den Wasserdruck, öffnen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig, kontrollieren Sie den Anschluss Schlauch, ob er nicht geknickt ist. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E3 Niv. Fehler	Elektrodenfehler: Minimelektrode wird nicht innerhalb 90 Sek. erreicht. Boiler füllt sich zu langsam. Der Wasserdruck ist weggefallen oder der Wassertank (Stand-alone-Aufstellung) ist leer.	Kontrollieren Sie den Wasserdruck, öffnen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig, kontrollieren Sie den Anschluss Schlauch, ob er nicht geknickt ist. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E6 Boiler Temp.	Problem Temperatursensor oder Solid state relais (SSR) Problem	Kontrollieren Sie, ob der Temperatursensor funktioniert, Wartungsmenü 2.7 Hardware-Test . Kontrollieren Sie, ob das Power Relais normal schaltet. Kontrollieren Sie, ob der Dampf Thermostat in der Überlaufleitung ausgeschaltet ist. Wenn nötig zurückstellen.



Display	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Ausser Betrieb E7 Mixer 1 Fehler	Mixer 1 Motor blockiert. Mixer 1 Motor Ausgang (Ausgänge) überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgang ausgeschaltet.	Kontrollieren Sie, ob Mixer 1 verschmutzt oder falsch montiert ist. Mixer reinigen und/oder kontrollieren, ob sich das Laufrad frei drehen lässt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E8 Mixer 2 Fehler	Mixer 2 Motor blockiert. Mixer 2 Motor Ausgang (Ausgänge) überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgang ausgeschaltet.	Kontrollieren Sie, ob Mixer 2 verschmutzt oder falsch montiert ist. Mixer reinigen und/oder kontrollieren, ob sich das Laufrad frei drehen lässt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E10 Vent. Fehler	Ventilausgang (Ventilausgänge) überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgang ausgeschaltet.	Kontrollieren Sie die Ventile und Verdrahtung auf Kurzschluss. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E11 Ingr.m. err.	Zutatenmotor(en) blockieren. Zutatenmotor Ausgang (Ausgänge) überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgänge ausgeschaltet.	Kontrollieren Sie, ob die Antriebsmotoren funktionieren, Wartungsmenü 2.7 Hardware-Test . Zutatenbehälter entleeren und gründlich reinigen. Siehe Kapitel 8.9. Zutatenbehälter reinigen . Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E12 Vent. Fehler	Ventilatorausgang überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgänge ausgeschaltet.	Kontrollieren Sie den Ventilator und die Verdrahtung auf Kurzschluss. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E13 Mixer Fehler	Mixer Ausgang Gruppe überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgänge ausgeschaltet.	Führen Sie die Kontrollhandlungen durch, wie unter E7, E8 und E9 angeführt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E14 Ausgang Feh	Zutatenmotor und Ventilator Ausgang Gruppe überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgänge ausgeschaltet.	Führen Sie die Kontrollhandlungen durch, wie unter E11, E12 und angeführt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
	Ventilausgang Gruppe überlastet (zu hohe Stromstärke). Steuerung hat Ausgänge ausgeschaltet.	Führen Sie die Kontrollhandlungen durch, wie unter E10, und angeführt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E16 Niv. Fehler	Elektrode Fehler: Max. Und Min. Elektrode detektieren plötzlich keinen Wasser Niveau Mehr. Einlassventil schließt.	Kontrollieren Sie den Boiler auf Leckage. Kontrollieren Sie den Wasserdruck, öffnen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig, kontrollieren Sie den Anschlussschlauch, ob er nicht geknickt ist. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E17 MDB Fehler	Es gibt keine Kommunikation zwischen Maschinen und MDB-Zahlungssystem.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen der Maschine und MDB-Zahlungssystem.
Ausser Betrieb E18 Mixer FET Fehler	Bruher- oder Mixer-Motor Ausgang (FET) bleibt aktiv.	Bruher- / Mixer Motor Ausgang defekt. Hauptsteuerung ersetzen.



Display	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Ausser Betrieb E19 Ausg. FET Feh	Zutat Motor / Ventil / Ventilator Ausgang (FET) bleibt aktiv.	Zutat Motor / Ventil / Ventilator Ausgang defekt. Hauptsteuerung ersetzen.
Ausser Betrieb E20 Software Feh	Software-Fehler	Automat resetten. Defaults laden. Neue Software installieren.
Ausser Betrieb E21 Boiler timeout	Heizung heizt bis 8 Minuten. Wenn der Kessel nach diese aufheizzeit nicht die Eingestellte Temperatur erreicht hat folgt dieser error. Trockenlaufsicherung und / oder Dampfthermostat aktiviert ist.	Reset Dampf Thermostat siehe Kapitel 1.8. Prüfen Sie die logmenu. Wenn E6 Boiler Temp. hat der Kessel durch gekocht. Prüfen Sie die NTC-Sensor und Verkabelung / Anschluss

8. ZAHLUNG-SYSTEME

8.1 Münzprüfer (optional)

Der OptiVend 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 (Abb. 17).

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

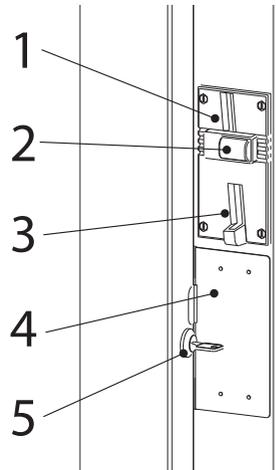


Abb. 17

8.1.1 Standardkonfiguration

Auf Abb. 24 ist die Standardkonfiguration der DIL-Schalter abgebildet, S1-10 ON.

Der Anschluss (Abb. 18A) verbindet den Münzprüfer mit dem Automaten.

8.1.2 Münzen sperren

Wunschgemäß können bestimmte Euromünzen mittels des DIL-Schalterblocks S1-S2 (Abb. 18) 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 (Abb. 19).

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

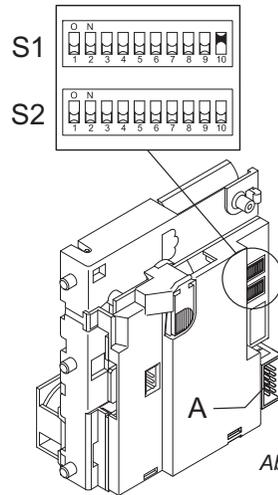


Abb. 18

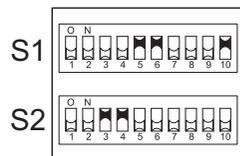


Abb. 19

8.1.3 Bestehende Kaffeewertmarken (Token) aktivieren

Das hier rechts abgebildete Token (Abb. 20) ist bereits standardmäßig im Münzprüfer programmiert.

Stellen Sie das Wartungsmenü ein, wie es im nachstehenden Kapitel ab Punkt 4 beschrieben wird.

Art. Nr. Token 03344



Abb. 20

8.1.4 Neue Kaffeewertmarke (Token) programmieren

- Sie benötigen: 10 Kaffeewertmarken
 - Achtung: Merken Sie sich den Stand der DIL-Schalter von eventuell blockierten Münzen. Lassen Sie S1-10 auf ON stehen!
1. Die folgenden DIL-Schalter auf dem Schalterblock S2 nach oben auf ON schalten (Abb. 21).
 - a) schalten Sie zuerst S2-9 Teach-mode (Lernmodus) auf ON
 - b) schalten Sie dann S2-7 Münzkanal 6 (TM) auf ON
 2. Minimal 10x ein Token einwerfen (Abb. 22) (nicht 10x das gleiche Token). Nach dem Einwurf der 10 Münzen erfolgt ein einmaliges Anziehen der Sperrspule (innen).
 3. Programmierung abschließen, DIL-Schalter S2-9 nach unten auf OFF schalten. Wenn die Speicherung erfolgreich ist, erfolgt ein erneutes Anziehen der Sperrspule. Schalten Sie anschließend auch S2-7 wieder auf OFF. (Zum Abbrechen einer Programmierung muss zuerst S2-7 und anschließend S2-9 auf OFF geschaltet werden).
 4. Wartungsmenü: Münzkanal 6 (Menüpunkt 2.5 Bezahlungssystem) ändern von € 2,00 auf TOKEN.
 5. Die Token werden jetzt vom Münzprüfer als Zahlungsmittel angenommen.

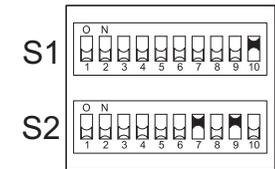


Abb. 21

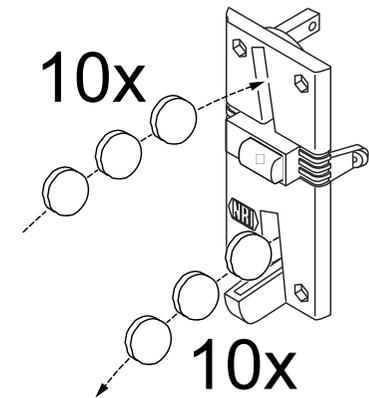


Abb. 22

8.1.5 Euros und Token akzeptieren

Zuvor die Angaben in Kapitel 5.3.3 und 5.3.4 ausführen.

- Öffnen Sie das Wartungsmenü.
- Stellen Sie einen Preis ein unter Menü 2.2. Tasteneinstellungen / Taste 1-2 / Preis (z.B. € 0,50).
- Die Freigabe der Rezepttasten erfolgt nach ausreichendem Einwurf von Euros oder beim Einwurf eines Token!

8.1.6 Ausschließlich Token akzeptieren (keine Euros)

Zuvor die Angaben in Kapitel 5.3.3 und 5.3.4 ausführen.

- Öffnen Sie das Wartungsmenü.
- Stellen Sie TOKEN ein unter Menü 2.2.
Tasteneinstellungen / Taste 1-10 / Preis.
- Blockieren Sie die € 0,50 bis € 2,00 Münzen mittels der DIL-Schalter auf dem Münzprüfer und mit Hilfe der nachstehenden Tabelle.
- Die Freigabe der Rezepttasten erfolgt ausschließlich nach Einwurf eines Token!

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		

8.1.7 Reinigung

Der Münzprüfer muss ab und zu mit einem feuchten Tuch gereinigt werden (lauwarmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel). Ansonsten ist keine zusätzliche Wartung erforderlich.

⚠ ACHTUNG

- Das Tuch darf auf keinen Fall so nass sein, dass Flüssigkeit in das System laufen kann, wodurch die Platine beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie keine Lösungs- und/oder Scheuermittel, die den Kunststoff antasten.

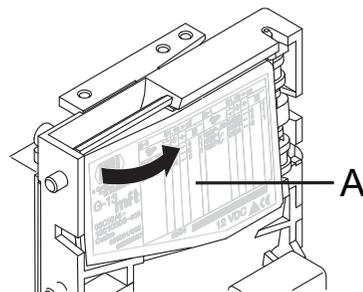


Abb. 23

- Gerät ausschalten.
- Demontieren Sie den Münzprüfer aus der Seitenwand.
- Münzlaufbahnklappe (Abb. 23A) vorsichtig aufklappen und geöffnet halten.
- Münzlaufbahn mit einem Tuch reinigen und die Münzlaufbahnklappe wieder schließen.
- Gerät wieder einschalten.

8.2 Münzwechsler (optional)

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

Der Münzwechsler hat 6 Geldwechsel Röhren (€ 0,05 / 2x 0,10 / 0,20 / 0,50 / 1,00).

- Taste Münzrückgabe
- Münzeinwurf
- Schloss
- Münzrückgabe

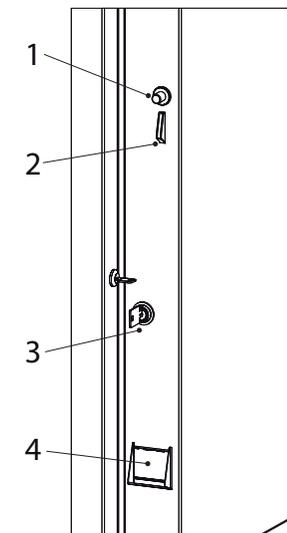


Abb. 24

8.2.1 Fehlerbehebung

Um die Fehlerursache detaillierter zu diagnostizieren, bitte Lesen Sie die NRI Technische Dokumentation.

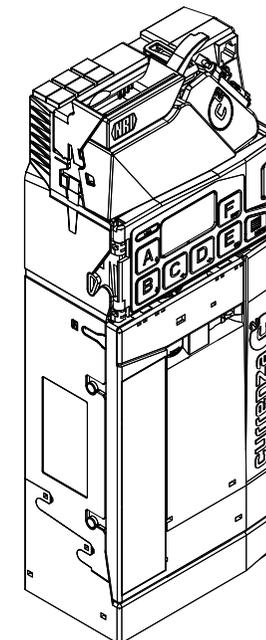


Abb. 25

Animo[®]

©PTIVEND Model 2009

Animo B.V. Headoffice
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands
Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751
E-mail: info@animo.nl
Internet: <http://www.animo.eu>

Rev. 7.4 06/2011 Art.nr 09897