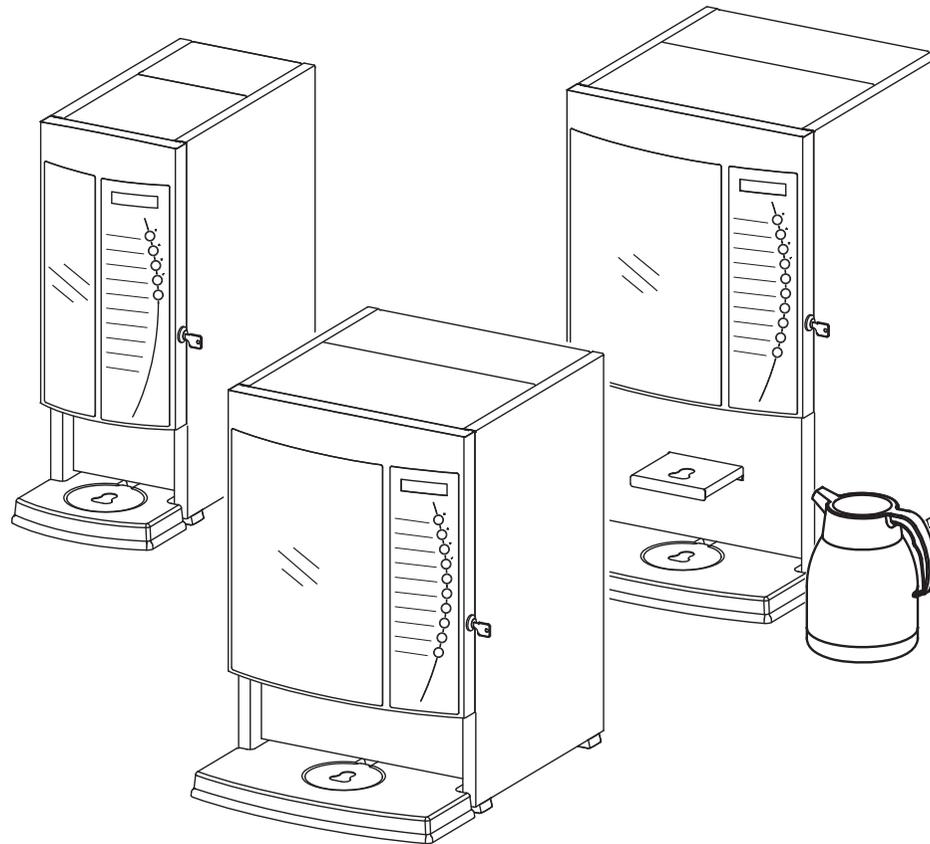


Animo[®]

OPTIVEND Model 2009



Ⓝ NL Gebruiksaanwijzing

Ⓝ GB Manual

Ⓝ D Betriebsanleitung

Ⓝ F Mode d'emploi

INHALTSANGABE

VORWORT.....	92
Verwendungszweck.....	94
Sicherheitshinweise und Warnungen vor Gefahren.....	95
Sicherheitsvorkehrungen.....	96
Geräte und Umwelt.....	96
1. ALLGEMEINES.....	97
2. TECHNISCHE DATEN.....	98
2.1 OptiVend Standard 230V.....	98
2.2 OptiVend Kraftstromausführung 400V.....	99
2.3 Tabellen.....	100
3. INSTALLATION.....	102
3.1 Auspacken.....	102
3.2 Aufstellungsvorbereitungen.....	102
3.3 Wasseranschluss.....	103
3.3.1 Wasseraufbereitung.....	103
3.3.2 Wasserpumpe Stand-alone.....	103
3.3.3 Unterschrank.....	103
3.4 Elektrischer Anschluss.....	104
3.5 Abfluss Tropfschale.....	105
3.6 Rezeptstreifen anbringen.....	105
3.7 Standard-Rezepteinstellungen.....	106
3.8 Zutatenbehälter füllen.....	109
3.9 Aufstellen.....	110
3.9.1 Aufstellen auf ein Büffet.....	110
3.9.2 Unterschrank.....	110
3.9.3 Unterschrank mit eingebauter Kühleinheit.....	110
4. ERSTE INBETRIEBNAHME.....	111
4.1 Inbetriebnahme / Durchspülen des Heißwassersystems.....	111
4.2 Einstellungen Operator- / Wartungsmenü.....	111
5. BEDIENUNGSFELD.....	112
5.1 Bedienungstastenfeld (Vorderseite).....	112
5.2 Wartungstastenfeld (Türinnenseite).....	113
6. MENÜSTRUKTUR.....	114
6.1 Das Operatormenü.....	114
6.2 Schnellrezept.....	116
7. TÄGLICHE BENUTZUNG.....	117
7.1 Zutatenbehälter (nach)füllen.....	117
7.2 Vorbereitungen.....	117
7.3 Getränkeausgabe Tassen/Becher.....	118
7.4 Kannenausgabe.....	118

7.5 Bezahlssystem (optional).....	119
7.5.1 Münzprüfer.....	119
7.5.2 Münzwechsler.....	120
7.6 Automatische Blockierfunktionen.....	121
7.7 Displayanzeigen während der Benutzung.....	121
8. WARTUNG.....	122
8.1 Spülprogramm.....	122
8.2 Mixereinheit reinigen (täglich).....	122
8.3 Mixereinheit reinigen OptiVend 1, 2 & Choco (wöchentlich).....	123
8.4 Mixereinheit reinigen OptiVend 3, 4, 3TS, 4TS, HS, HS duo (wöchentlich).....	124
8.5 Mixer Abzugfilter reinigen (monatlich).....	125
8.6 Zutatenbehälter reinigen.....	126
8.7 Zutatenbehälter demontieren.....	126
8.8 Übrige Wartung.....	127
9. WARTUNGSZEITPUNKT EINSTELLEN.....	128
10. TEMPERATURSICHERUNG.....	129
11. TRANSPORT/LAGERUNG.....	130
12. STÖRUNGEN BEHEBEN.....	130
13. VERBRAUCHSARTIKEL UND ZUBEHÖRE BESTELLEN.....	133

ABMESSUNGEN

OptiVend Choco, 1, 2.....	178
OptiVend Choco, 1, 2 mit Münzprüfer.....	179
OptiVend Choco, 1, 2 mit Münzwechsler.....	179
OptiVend Choco, 3, 4 (Hot&Cold).....	180
OptiVend Choco, 3, 4 mit Münzprüfer.....	181
OptiVend Choco, 3, 4 mit Münzwechsler.....	181
OptiVend 1 TS, 1 TL.....	182
OptiVend 1 TL mit Münzprüfer.....	182
OptiVend 1 TL mit Münzwechsler.....	183
OptiVend 3 TS, 4 TS (Hot&Cold), HS.....	184
OptiVend 1 TS, 3 TS, 4 TS, HS mit Münzprüfer.....	185
OptiVend 1 TS, 3 TS, 4 TS, HS mit Münzwechsler.....	185
OptiVend HS DUO.....	183
Unterschrank Standardausführung.....	187
Unterschrank mit Kühleinheit.....	187

© 2011 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.

Animo behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung oder direkte Inkenntnissetzung des Abnehmers jederzeit Änderungen an Teilen vorzunehmen. Der Inhalt dieser Betriebsanleitung kann ebenfalls ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Diese Betriebsanleitung gilt für das Gerät in der Standardausführung. Animo kann deshalb nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die sich aus Spezifikationen des Ihnen gelieferten Gerätes ergeben, welche von der Standardausführung abweichen.

Da diese Betriebsanleitung keine Informationen bezüglich Einstellung, Wartungsarbeiten oder Reparaturen enthält, bitten wir Sie, gegebenenfalls mit dem technischen Dienst Ihres Lieferanten Kontakt aufzunehmen.

Diese Betriebsanleitung wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann der Hersteller keine Verantwortung für eventuelle Fehler in diesem Dokument oder für die Folgen solcher Fehler übernehmen.



Lesen Sie die Anweisungen in diesem Dokument aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise über die Sicherheit bei der Installation, der Benutzung und der Wartung. Verwalten Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig, so dass Sie dieses Dokument jederzeit zu Rate ziehen können.

VORWORT

Zweck dieses Dokumentes

Dieses Dokument dient als Betriebsanleitung, anhand der befugtes Personal dieses Gerät sicher benutzen und warten kann.

- Unter befugtem Personal wird verstanden: Jene Personen, die dieses Gerät bedienen und kleine Störungen beheben können.

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

Allgemeine Anweisung für: WICHTIG, AUFPASSEN ODER ANMERKUNG.



ACHTUNG

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

Einleitung

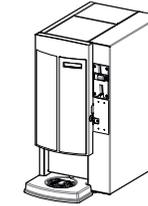
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Animo! Um den Support von Animo optimal zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.animo.eu/warranty

Modelle

Diese Betriebsanleitung gilt für die folgenden Geräte: **OptiVend Modeljahr 2009**



OptiVend Choco
OptiVend 1
OptiVend 2



+ Münzprüfer



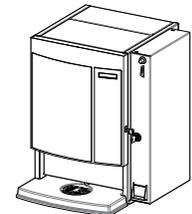
+ Münzwechsler



OptiVend 3 (H&C)
OptiVend 4 (H&C)



+ Münzprüfer



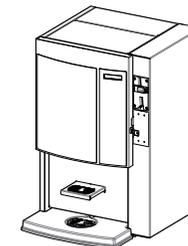
+ Münzwechsler



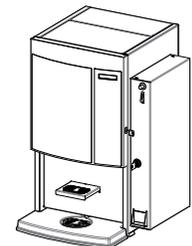
OptiVend 3 TS (H&C)
OptiVend 4 TS (H&C)
OptiVend HS



OptiVend HS DUO



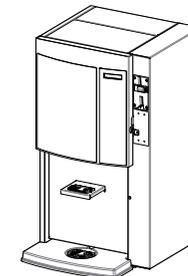
+ Münzprüfer



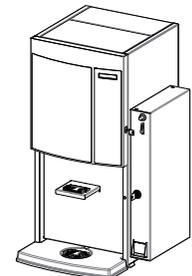
+ Münzwechsler



OptiVend 1 TL



+ Münzprüfer



+ Münzwechsler

Verwendungszweck

Dieses Gerät darf ausschließlich zur Zubereitung warmer Getränke verwendet werden.

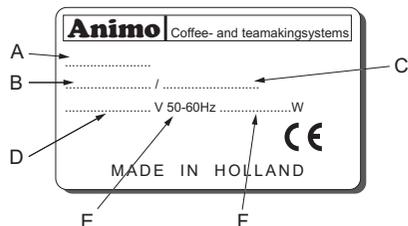
Verwendung für andere Zwecke ist unzulässig und kann gefährlich sein.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die aufgrund einer anderen Benutzung als die hier angeführten Verwendungszwecke oder aufgrund eines Bedienungsfehlers entstanden sind.

Kundendienst und technische Unterstützung

Für die im gegenständlichen Dokument nicht enthaltenen Informationen in Bezug auf spezifische Einstellungen, Wartungs- und Reparaturarbeiten können Sie mit Ihrem Händler Kontakt aufnehmen. Notieren Sie vorher die folgenden, mit einem # gekennzeichneten Daten dieses Gerätes. Die nachstehenden Angaben finden Sie auf dem kleinen Typenschild auf Ihrem Gerät.

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



Garantiebestimmungen

Für dieses Gerät gelten die Garantiebestimmungen, die ein integrierender Bestandteil der Allgemeinen Lieferbedingungen sind.

Richtlinien

Dieses Gerät entspricht den folgenden EEG-Richtlinien:



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



RoHS 2002/95/EEG
WEEE 2002/96/EEG



FOOD1935/2004/EEG

Umgebungsbedingungen

Im Heizsystem bleibt immer etwas Wasser zurück. Achten Sie daher darauf, dass Sie das Gerät immer in einem Raum aufstellen, in dem die Zimmertemperatur nicht unter den Gefrierpunkt sinken kann. Eine einwandfreie Funktion dieses Gerätes ist bis zu einer Umgebungstemperatur von 40°C gewährleistet.

Empfohlene Wartungsprodukte

Entkalkungsmittel: Animo Kesselsteinlösemittel

Reinigungsmittel: Animo Reinigungslösung für Kaffeerückstände

Informationen zur Bestellung dieser Wartungsprodukte finden Sie in Kapitel 13.

Empfohlene Zutaten

Kaffee verwenden Sie ausschließlich Instant Kaffee oder Ristretto Kaffee (Italienischer Kaffeeprodukten).

Milch verwenden Sie ausschließlich Creamer oder Topping (für Cappuccino produkten).

Zucker verwenden Sie ausschließlich Automaten Zucker (ist besser auf zu lösen).

Suppe verwenden Sie ausschließlich Automaten Suppe (Bouillons oder Creme suppen).

Sicherheitshinweise und Warnungen vor Gefahren

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Personenschäden oder Sachschäden führen.

Vor einer sicheren Inbetriebnahme des Gerätes müssen die nachstehenden Warnungen und Sicherheitshinweise beachtet werden:

Betriebsanleitung



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme dieses Gerätes die Betriebsanleitung aufmerksam durch. Das kommt Ihrer eigenen Sicherheit zu Gute und Sie vermeiden dadurch Schäden am Gerät.

Halten Sie sich an die richtige Reihenfolge der durchzuführenden Handlungen. Verwalten Sie diese Betriebsanleitung immer in der Nähe des Gerätes.

Installation

- Stellen Sie das Gerät in Büffethöhe auf einen stabilen, flachen Untergrund so auf, dass es an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass bei einer eventuellen Leckage kein Schaden angerichtet werden kann.
- Das Gerät darf nicht gekippt werden und muss immer senkrecht aufgestellt und transportiert werden.
- Im Heizsystem bleibt immer etwas Wasser zurück. Stellen Sie darum das Gerät niemals in einen Raum auf, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
- Beachten Sie bei der Installation immer die örtlich geltenden Vorschriften und verwenden Sie nur zugelassenes Material und geprüfte Ersatzteile.
- Bei erneutem Aufstellen des Gerätes muss wiederum das Kapitel "Installation" beachtet werden.

Gebrauch

- Prüfen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Beschädigungen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder abgespritzt werden.
- Bedienen Sie die Tasten niemals mit einem scharfen Gegenstand.
- Halten Sie die Bedienelemente schmutz- und fettfrei.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ist es empfehlenswert, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen und den Wasserhahn zu schließen.

Wartung und Störungen beheben

- Überfällige Wartung des Heizsystems kann zu hohen Reparaturkosten führen und Garantieansprüche können verfallen.
- Bleiben Sie während Wartungsarbeiten beim Gerät.
- Lassen Sie alle Reparaturen von einem ausgebildeten, befugten Servicefachmann durchführen.
- Bei einem Defekt und bei (Reinigungs-)Tätigkeiten am Gerät, wobei es geöffnet werden muss, muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Wenn die Sicherheitshinweise nicht beachtet werden, kann der Hersteller für eventuell dadurch entstandene Schäden nicht haftbar gemacht werden.

Sicherheitsvorkehrungen

Dieses Gerät ist mit den folgenden Sicherheitsvorkehrungen ausgestattet:

Temperatursicherung

Das Gerät ist mit einer von außen erreichbaren Temperatursicherung ausgestattet. Diese befindet sich an der Rückseite des Gerätes (Abb. 1-6). Diese Sicherung schaltet bei einer Überschreitung der zulässigen Betriebstemperatur das Heizelement aus. Die häufigste Ursache für das Ausschalten durch die Sicherung ist eine nicht rechtzeitige Entfernung von Kalkablagerungen.

Ein-/Ausschalter

Mit dem Ein-/Ausschalter wird das Gerät ein- und ausgeschaltet. Das Gerät kann jedoch nach dem Ausschalten noch unter Spannung stehen! Ziehen Sie daher immer den Netzstecker aus der Steckdose, damit das Gerät völlig spannungsfrei ist.

Notstopp Kannenrezept (Kannen)

Die Dosierung eines Kannenrezepts kann durch Druck auf eine willkürliche Rezepttaste einfach gestoppt werden. Danach wird das gewählte Rezept annulliert und nur noch eine Tasse dosiert. Notstop Multicup (Abb.1-4.4)

Warnhinweise auf dem Display

Eine technische Störung wird auf dem Display mit einem Störungscode (z.B. E1) angezeigt. Schlagen Sie in solchen Fällen unter Kapitel **12. Störungen beheben** nach.

Tropfschale voll Signalisierung

Wird die Tropfschale zu voll, dann wird dies auf dem Display angezeigt [Außer Betrieb Tropfschale voll] und das Bedienungsfeld wird blockiert. Nach dem Entleeren der Tropfschale erlischt die Anzeige automatisch und wird das Bedienungsfeld wieder freigegeben.

Geräte und Umwelt

Das Verpackungsmaterial

Um Beschädigungen an Ihrem neuen Gerät zu vermeiden, wurde das Gerät sorgfältig verpackt. Die Verpackung ist umweltfreundlich und besteht überwiegend aus dem folgenden Material:

- Wellpappe
- Füllelemente aus Polyurethanschaum >PUR<, überzogen mit einer Polyethylenschicht >PE-HD<. Informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen Abfallbehörde, wo Sie das Material entsorgen können.

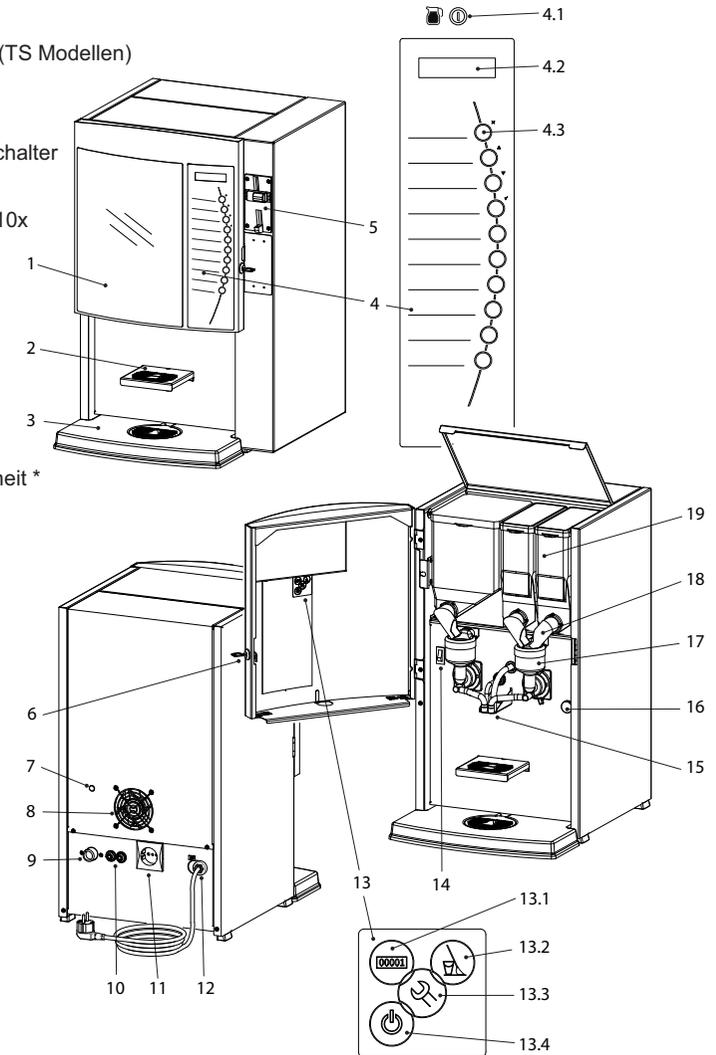
Gerät durch ein neues ersetzen

Kein Gerät hält ewig. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen möchten, dann wird meistens nach Rücksprache mit Ihrem Händler das alte Gerät zurückgenommen. Sollte dies nicht möglich sein, dann informieren Sie sich bei der zuständigen Stelle in Ihrer Gemeinde über die Wiederverwertungsmöglichkeiten des Materials. Alle Kunststoffteile sind auf eine genormte Weise codiert worden. Geräteteile wie beispielsweise Platinen und die dazugehörigen Ersatzteile fallen unter elektrische und elektronische Altgeräte. Das Metallgehäuse ist aus Edelstahl und kann vollständig demontiert werden.

1. ALLGEMEINES

Die wichtigsten Geräteteile (Abb. 1)

1. Abbildung
2. Abstellgitter für Tassen (TS Modellen)
3. Tropfschale
4. Bedienungsfeld
 - 4.1 Kannenschlüsselschalter
 - 4.2 Anzeigedisplay
 - 4.3 Getränkeauswahl 10x
5. Münzprüfer (Option)
6. Türschloss
7. Trockenlaufschutz
8. Ventilator
9. Wasseranschluss
10. Wasseranschluss Kühleinheit *
11. Netzanschluss Kühleinheit *
12. Anschlusskabel
13. Operatorfeld
 - 13.1 Zahler
 - 13.2 Mixer reinigen
 - 13.3 Operatormenü
 - 13.4 Standby
14. Ein- /Ausschalter
15. Getränkeauslauf & Heiß- / Kalt * wasserauslauf
16. Abzapschlauch Boiler
17. Mixereinheit(en)
18. Ausgabeknie
19. Zutatenbehälter



* OptiVend Hot & Cold Ausführung (option)

Abb. 1

Abgebildetes Modell: OptiVend 3 TS Hot&Cold + Münzprüfer

2. TECHNISCHE DATEN

2.1 OptiVend standard 230V

Modell	OptiVend CHOCO 1 / 2	OptiVend 3 / 4 1 TS / TL 3 TS / 4 TS	OptiVend 3 (TS) Hot & Cold 4 (TS) Hot & Cold
Kapazität (Kaffee)			
Stundenleistung pro Tasse à 120 ml	360 Tassen	360 Tassen	360 Tassen
Zubereitungszeit pro Tasse à 120 ml	ca. 7 Sek.	ca. 7 Sek.	ca. 7 Sek.
Zubereitungszeit pro Kanne	-	Siehe Tabelle 1	Siehe Tabelle 1
Kap. Zutatenbehälter	Siehe Tabelle 5	Siehe Tabelle 5	Siehe Tabelle 5
Stundenleistung Heißwasser	ca. 40 Liter	ca. 40 Liter	ca. 40 Liter
Boilerinhalt	2,5 Liter	5,5 Liter	5,5 Liter
Aufheizzeit Boiler	4 Min.	8,5 Min.	8,5 Min.
Kapazität Kaltwasser (option Hot & Cold)			
Stundenleistung pro Tasse à 120 ml	-	-	80 Tassen
Zubereitungszeit pro Tasse à 120 ml	-	-	ca. 2,5 Sek.
Zubereitungszeit pro Kanne (12 Tassen)	-	-	ca. 32 Sek.
Stundenleistung Kaltwasser	-	-	ca. 10 Liter
Elektrisches System			
Spannung	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V
Frequenz	50-60Hz	50-60Hz	50Hz
Gesamtleistung	3275W	3275W	3500W (inkl. Kühlung)
Leistung des Heizelementes	3200W	3200W	3200W
Absicherung	16 A	16 A 16A	
Sicherheitsklasse	I	I	I
Eigener Stromkreis	24VDC	24VDC	24VDC
Boilersystem			
Wasserhärte		min. 5°dH	
Wasserleitbarkeit		70 µ Siemens/cm	
Wasseranschluss		3/4" Außengewinde	
Wassertemperatur einstellbar		70 - 97 °C	
Min. - Max. Wasserdruck		0,2 MPa (2 bar) - 1 MPa (10 bar)	
Strömungsmenge		6 Liter / Min.	
Material			
Gehäuse / Tür		Edelstahl	
Boiler		Edelstahl 18/10 (1.4404) (AISI 316L)	
Tropfschale Gitter		Kunststoff <PS> schwarz	
Abmessungen		Siehe Hinterseite dieses Dokument	
Gewichten		Siehe Tabelle 6	

Technische Änderungen vorbehalten

2.2 OptiVend Kraftstromausführung 400V

Modell	OptiVend 1 TS TL 3 TS / 4 TS	OptiVend HS	OptiVend HS DUO
Kapazität (Kaffee)			
Stundenleistung pro Tasse à 120 ml	665 Tassen	900 Tassen	875 Tassen
Zubereitungszeit pro Tasse à 120 ml	ca. 7 Sek.	ca. 5 Sek.	ca. 8 Sek.
Zubereitungszeit pro Kanne	Siehe Tabelle 2	Siehe Tabelle 3	Siehe Tabelle 4
Kap. Zutatenbehälter	Siehe Tabelle 5	Siehe Tabelle 5	Siehe Tabelle 5
Stundenleistung Heißwasser	ca. 80 Liter	ca. 118 Liter	ca. 118 Liter
Boilerinhalt	5,5 Liter	5,5 Liter	5,5 Liter
Aufheizzeit Boiler	5 Min.	3 Min.	3 Min.
Elektrisches System			
Spannung	2N~ 280-415V	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Frequenz	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Gesamtleistung	6475W	9675W	9675W
Leistung des Heizelementes	2 x 3200W	3 x 3200W	2 x 3200W
Absicherung	2 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16A
Sicherheitsklasse	I	I	I
Eigener Stromkreis	24VDC	24VDC	24VDC
Boilersystem			
Wasserhärte		min. 5°dH	
Wasserleitbarkeit		70 µ Siemens/cm	
Wasseranschluss		3/4" Außengewinde	
Wassertemperatur einstellbar		70 - 97 °C	
Min. - Max. Wasserdruck		0,2 MPa (2 bar) - 1 MPa (10 bar)	
Strömungsmenge		6 Liter / Min.	
Material			
Gehäuse / Tür		Edelstahl	
Boiler		Edelstahl 18/10 (1.4404) (AISI 316L)	
Tropfschale Gitter		Kunststoff <PS> schwarz	
Abmessungen		Siehe Hinterseite dieses Dokument	
Gewichten		Siehe Tabelle 6	

Technische Änderungen vorbehalten

2.3 Tabellen

TABELLE 1 Kapazität Information Optivend 1TS, 1TL, 3TS, 4TS - 3200W				
Abnahme Kaffee	Ausgabezeit	Anzahl		Wartezeit nach max. Abnahme
		Kanne	Tasse	
	Sek.			Sek.
2x120ml	12	11	22	4
1,2 Liter	50	2	24	80
1,5 Liter	60	2	25	95
2,0 Liter	80	1	16	125
2,2 Liter	90	1	18	138

TABELLE 2 Kapazität Information Optivend 1TS, 1TL, 3TS, 4TS - 6400W				
Abnahme Kaffee	Ausgabezeit	Anzahl		Wartezeit nach max. Abnahme
		Kanne	Tasse	
	Sek.			Sek.
2x120ml	12	240	480	-
1,2 Liter	50	73	730	-
1,5 Liter	60	53	662	-
2,0 Liter	80	44	733	-
2,2 Liter	90	40	733	-

TABELLE 3 Kapazität Information Optivend High Speed - 9600W				
Abnahme Kaffee	Ausgabezeit	Anzahl		Wartezeit nach max. Abnahme
		Kanne	Tasse	
	Sek.			Sek.
1 x 240ml	9	400	800	-
1,2 Liter	40	90	900	-
1,5 Liter	50	72	900	-
2,0 Liter	66	54	900	-
2,2 Liter	72	50	916	-

TABELLE 4 Kapazität Information Optivend High Speed DUO - 9600W				
Abnahme Kaffee	Ausgabezeit	Anzahl		Wartezeit nach max. Abnahme
		Kanne	Tasse	
	Sek.			Sek.
2 x 120ml	12	-	600	-
1 x 1,5 Liter	80	45	562	-
2 x 1,5 Liter	102	70	882	-

TABELLE 5		Kapazität Zutatenbehälter			
Zutat	Abmessungen	Inhalt	Instant	Tassen/120ml	OptiVend Modell
Kaffee		2,3 Ltr	500 gr.	360 Tassen	2 / 4
Topping			1000 gr.	-	2 / 3 / 4
Kakao			1600 gr.	80 Tassen	2 / 3 / 4
Zucker			2000 gr.	-	4
Kaffee		5,1 Ltr	1200 gr.	860 Tassen	1 / 3 / HS / HS DUO
Topping			2200 gr.	-	
Kakao			3400 gr.	170 Tassen	1

TABELLE 6	Gewichten (kg)		
Modell	leer	gefüllt *	Verpackt
OptiVend CHOCO	16,2	21,7	19,0
OptiVend 1	16,2	19,5	19,0
OptiVend 2	16,5	18,4	19,3
OptiVend 3	22,3	31,3	25,9
OptiVend 4	22,3	32,4	25,9
OptiVend 1 TS	23,0	29,5	26,6
OptiVend 1 TL	24,4	31,0	28,0
OptiVend 3 TS	24,6	33,6	28,2
OptiVend 4 TS	25,0	35,1	28,6
OptiVend HS			
OptiVend HS DUO			
OptiVend HS DUO Cappuccino #			

* = gefüllter Zutatenbehälter und Boiler
= Optional Model

TABELLE 6a	Energieverbrauch [Wh]			
Modell	Aufheizen bis Betriebstemperatur	Betriebs Modus ¹	Betriebs Modus ²	Stand by ³
OV choco, 1 & 2	212	53	100	42
OV 3, 4, 1 TS, 1 TL, 3 TS, 4TS, HS, HS DUO	433	91	127	57

¹ ohne Ausgabe / ² Ausgabe von 200 ml Kaffee jede 30 Minuten / ³ boiler warmhalten auf 60°C

3. INSTALLATION

Dieses Gerät darf ausschließlich von einem befugten Servicemonteur aufgestellt und angeschlossen werden. Dabei muss Folgendes beachtet werden:

- Ausschließlich geeignet für den Einsatz in Innenräumen 
- Nicht geeignet für den Einsatz in feuchten Räumen.
- Nicht geeignet für den Einsatz in explosionsgefährdeten Räumen.

3.1 Auspacken

Damit Ihr neues Gerät nicht beschädigt werden kann, wurde das Gerät sorgfältig verpackt. Entfernen Sie vorsichtig die Verpackung und verwenden Sie dazu keine scharfen Gegenstände. Prüfen Sie, ob das Gerät komplett geliefert wurde. Zum Schutz des Gerätes sind die Edelstahlteile teilweise mit einer Schutzfolie versehen. Diese Folie muss vor dem Installieren entfernt werden.

Das Gerät wird mit den folgenden Zubehören geliefert:

	Anzahl		Anzahl
Wassermass 0,25L	1	Rezeptstreifen (Set)	1
Tropfschale + Gitter	1	Anschluss-schlauch 1,5 m	1
Kaffeeanztlösungsmittel (Beutel)	1	Ablaufschlauch für Tropfschale 0,5 m	1
Bürste	1	Betriebsanleitung	1
Türschlüssel	2	Servicebeilage	1

Falls Teile fehlen oder beschädigt sind, bitten wir Sie, mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.

ACHTUNG

Im Heizsystem bleibt immer etwas Wasser zurück. Stellen Sie darum das Gerät nicht in einen Raum auf, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.

3.2 Aufstellungsvorbereitungen

- Stellen Sie das Gerät in Büffelhöhe auf einen stabilen, flachen Untergrund, der das Gewicht des Gerätes (in gefülltem Zustand) tragen kann.
- Stellen Sie das Gerät waagrecht und zwar so auf, dass bei einer eventuellen Leckage kein Schaden angerichtet werden kann.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Entlüftungsschlitze in der Rückwand frei bleiben.
- Das Gerät ist maximal einen halben Meter von den entsprechenden Wasser- und Stromanschlüssen entfernt aufzustellen.
- Der Benutzer muss diese installationstechnischen Vorbereitungen von einem anerkannten Installateur und gemäß den allgemein und örtlich geltenden Vorschriften durchführen lassen.
- Der Servicemonteur darf nur die Verbindung des Gerätes zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen.

3.3 Wasseranschluss

Schließen Sie das Gerät mit dem Kaltwasseranschluss-schlauch an einen gut erreichbaren Entlüftungshahn an, der im Problemfall schnell zugedreht werden kann. Der minimale Wasserdruck darf 2 bar (bei 6 Liter/Min. Strömungsmenge) nicht unterschreiten.

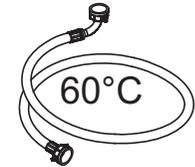


Abb.2

Der OptiVend kann notwendigenfalls an das Warmwasser angeschlossen werden. Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, dazu einen speziellen Warmwasseranschlussschlauch zu verwenden (Abb. 2).

- Warmwasseranschlussschlauch Art. Nr. 08175

3.3.1 Wasseraufbereitung (Abb. 3)

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.

- Filtersystem Brita Purity C150 Art. Nr. 99671
- Filtersystem Brita Purity C300 Art. Nr. 99672 inkl. Filterpatrone und Anschlusschlauch-Set
- Filterpatrone Brita Purity C150 Art. Nr. 07982
- Filterpatrone Brita Purity C150 Art. Nr. 07983

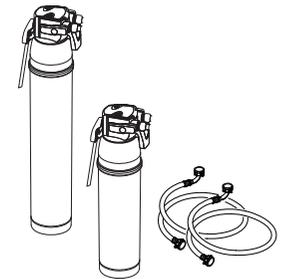


Abb.3

3.3.2 Wasserpumpe Stand-alone (Abb. 4)

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

- Wasserpumpenset Art. Nr. 93500
- Wasserflasche 18 Liter Art. Nr. 01013

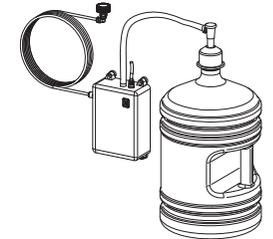


Abb.4

3.3.3 Unterschrank (Abb. 5)

Für den OptiVend Frischbrühautomaten sind optional verschiedene Unterschränke lieferbar.

- Unterschrank Art. Nr. 65055
Vorgefertigt für den Einbau einer Stand-alone-Wasserpumpe und für die Montage eines Wasserfilters an der Rückseite.
- Tischplatte klein Art. Nr. 03315
- Tischplatte groß Art. Nr. 03316
- Unterschrank mit Kühleinheit Art. Nr. 65065
Vorgefertigt für den Einbau einer Kühleinheit (OptiVend Hot & Cold) und für die Montage eines Wasserfilters an der Rückseite.

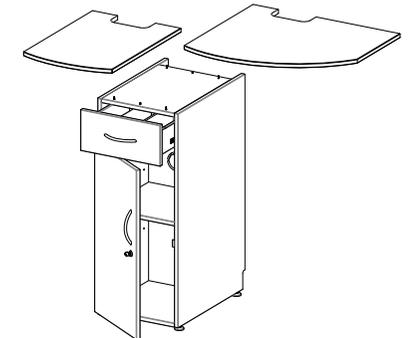


Abb.5

3.4 Elektrischer Anschluss

⚠ ACHTUNG

- Versorgungsspannung und Frequenzen können in jedem Land unterschiedlich sein.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät für den Anschluss an das örtliche Stromnetz geeignet ist.
- Kontrollieren Sie die Daten auf dem Typenschild (Abb. 6).
- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an.



Abb. 6

Die Schutzkontaktsteckdose und die mit einem Hauptschalter abgesicherte Gruppe gehören zur elektrischen Installation. An diese Gruppe dürfen keine schweren Geräte angeschlossen werden, die beim Einschalten Spannungsschwankungen verursachen können.

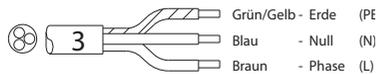


Abb. 7

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

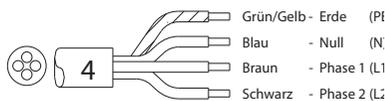


Abb. 8

- (Abb. 7) 1 N~ 230V (3 adriges Kabel)
- (Abb. 8) 2 N~ 400V (4 adriges Kabel)
- (Abb. 9) 3 N~ 400V (5 adriges Kabel)
- (Abb. 10) 3 ~ 230V (4 adriges Kabel)

Befolgen Sie beim Montieren eines neuen Steckers die nachstehenden Anweisungen:

1. Schließen Sie die GRÜN/GELBE Ader („ERDE“) an die Klemme, die mit dem Buchstaben "E", dem Symbol für "Erde" (⏚) gekennzeichnet ist oder an die grüne oder grün/gelbe Klemme an.
2. Die BLAUE Ader [NULL] muss an die mit dem Buchstaben [N] gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
3. Die BRAUNE, SCHWARZE und GRAUE Adern [PHASE] sind an die mit den Ziffern [L1, L2 und L3] gekennzeichneten Klemmen anzuschließen.

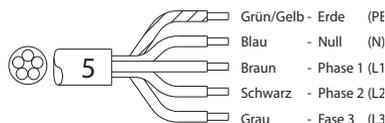


Abb. 9

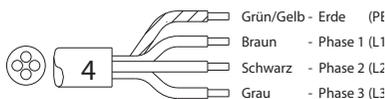


Abb. 10

Wenn diese Installationsanweisungen nicht befolgt werden, kann der Lieferant für die Folgen nicht haftbar gemacht werden.

3.5 Abfluss Tropfschale

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

Ablaufloch an der Rückseite durchbohren und Ablaufschlauch gemäß Abb. 11 anbringen.

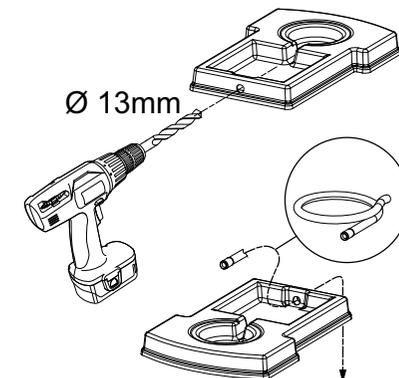


Abb. 11

3.6 Rezeptstreifen anbringen

Werkseitig wurden keine Rezeptstreifen neben den Tasten angebracht. Bei diesem Gerät wird standardmäßig ein Bogen mit verschiedenen Rezeptstreifen mitgeliefert.

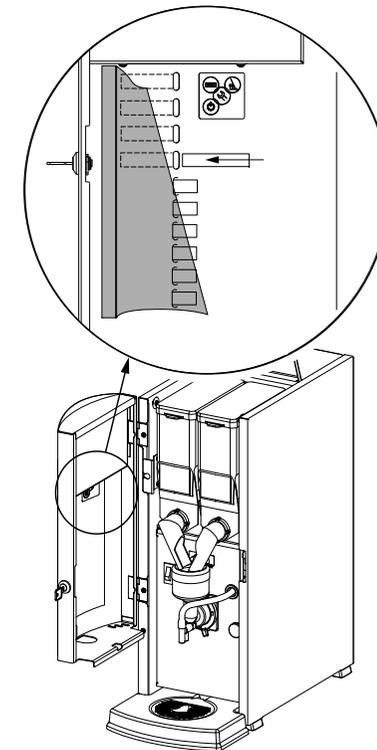
Schieben Sie den gewünschten Rezeptstreifen hinter das Fenster neben der dazugehörigen Taste (Abb. 12).

Welche Rezepte (Getränke) für Ihr Gerät werkseitig eingestellt sind, finden Sie in der Tabelle von Kapitel 3.7 **Standard-Rezepteinstellungen**.

Tabelle 7 = OptiVend Choco / 1 / 2 / 3 / 4

Tabelle 8 = OptiVend 1 TS/TL / 2 TS / 3 TS / 4 TS

Tabelle 9 = OptiVend HS / HS DUO / HS DUO Cappuccino



Die optionale Rezepte, die in diesen Tabellen vermerkt stehen, können nur von Ihrem Händler eingestellt werden.

Abb. 12

3.7 Standard-Rezepteinstellungen

Tabelle 7	OptiVend Choco	OptiVend 1	OptiVend 2	OptiVend 3 (Hot & Cold)	OptiVend 4 (Hot & Cold)	
Zutatbehälter	1	Kakao	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee
	2	-	-	Kakao	-	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	Doppelter Espresso
		Decafé	Decafé	Decafé	Decafé	Decafé
		Schokolade	Schokolade	Espresshoc	Espresshoc	Espresshoc
		Warme Milch	Warme Milch	Warme Milch	Warme Milch	Warme Milch
		Kanne Kaffee	Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser	Kanne Heißwasser
		Suppe	Kanne Kaffee	Kanne Kaffee	Kanne Kaffee	Kanne Kaffee
		Tee	Suppe	Milch Kaffee	Milch Kaffee	Milch Kaffee
		Kaffee Schwarz	Tee	Kaffee Schwarz	Latte Macchiato	Latte Macchiato
		Kaffee Creme		Schokolade Milch	Schokolade Milch	Schokolade Milch
		Espresso		Cappuccino	Kaltes Wasser *	Kaltes Wasser *
				Kaffee Milch	Kaffee Milch	Cappuccino Zucker
				Kaffee Zucker	Kaffee Zucker	Espresso Zucker
				Suppe	Suppe	Suppe
			Tee	Tee	Tee	
	* = nur OptiVend mit Kaltwasser Option					
	# = nur von Ihrem Händler zu installieren					

Tabelle 8	OptiVend 1 TS/TL	OptiVend 2 TS	OptiVend 3 TS (Hot & Cold)	OptiVend 4 TS (Hot & Cold)	
Zutatbehälter	1	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee
	2	-	-	-	Zucker
	3	-	Kakao	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	Doppelter Espresso
		Decafé	Decafé	Decafé	Decafé
		Schokolade	Espresshoc	Espresshoc	Espresshoc
		Warme Milch	Warme Milch	Warme Milch	Warme Milch
		Suppe	Kanne Heißwasser 1/2	Kanne Heißwasser 1/2	Kanne Heißwasser 1/2
		Tee	Cappuccino	Kaffee Schwarz	Espresso
			Milch Kaffee	Milch Kaffee	Milch Kaffee
			Latte Macchiato	Latte Macchiato	Latte Macchiato
			Schokolade Milch	Schokolade Milch	Schokolade Milch
			Kaffee Milch	Kaltes Wasser *	Kaltes Wasser *
			Kaffee Zucker	Kaffee Milch	Cappuccino Zucker
			Suppe	Kaffee Zucker	Wiener Melange
			Tee	Suppe	Suppe
			Tee	Tee	
	* = nur OptiVend mit Kaltwasser Option				
	# = nur von Ihrem Händler zu installieren				

Tabelle 9	OptiVend HS	OptiVend HS DUO	OptiVend HS DUO Cappuccino	OptiVend 3 Zucker	OptiVend 3 TS Zucker	
Zutatbehälter	1	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	
	2	-	-	Topping / Kakao	Topping	
	3	Kaffee	Kaffee	Kaffee	-	
	4	-	-	Topping / Kakao	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 von Ihrem Händler zu installieren					

3.8 Zutatenbehälter füllen

Füllen Sie die Zutatenbehälter mit dem jeweiligen Instantprodukt gemäß Tabelle 7, 8 oder 9.

- Öffnen Sie den Deckel des Gerätes (Abb. 15), indem Sie ihn nach oben klappen.
- Bringen Sie das Auslaufknief in waagrechte Position.
- Zutatenbehälter nach vorne ziehen und aus dem Gerät nehmen.
- Füllen Sie die Behälter mit dem richtigen Produkt (Abb. 16), wie angegeben in Tabelle 1, 2 oder 3.
- Setzen Sie die Behälter wieder in der richtigen Reihenfolge in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebsbuchse des Behälters über das Zahnrad in die Rückwand fällt und dass die kleine Fixiernocke unter dem Auslauf in die Platte einrastet (Abb. 17).
- Ausgabeknie wieder in die richtige Position drehen (Abb. 18).

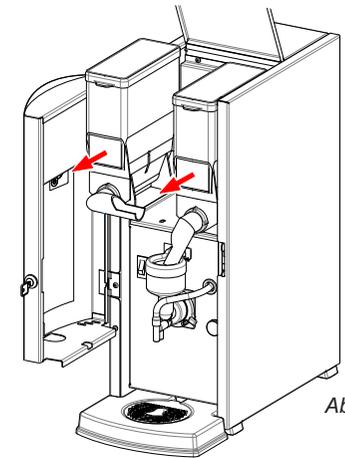


Abb. 15

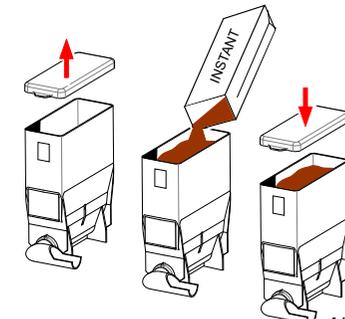


Abb. 16

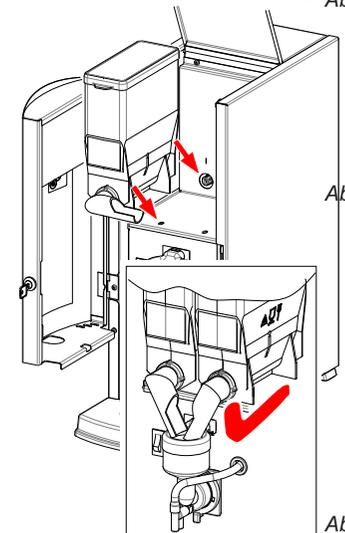


Abb. 17

Abb. 18

3.9 Aufstellen

3.9.1 Aufstellen auf ein Büffet

1. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrecht und dafür vorgesehenen Arbeitsfläche auf.
2. Sorgen Sie dafür, dass an der linken Seite des Gerätes ein Freiraum von mindestens 7 cm besteht, damit die Tür geöffnet werden kann.
3. Über dem Gerät sollte ein Freiraum von minimal 22 cm sein, damit der Deckel vollständig geöffnet werden kann.
4. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angeführte Spezifikation mit der Netzspannung übereinstimmt.
5. Schließen Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Anschlusschlauch an die Wasserversorgung an.
6. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Tropfschale unter das Gerät. Das Tropfgitter hat einen Leerlaufschlauchanschluss an der Rückseite (Kapitel 3.5). Standard ist dieser Anschluss geschlossen. Wenn Sie diesen Anschluss verwenden wollen, muß dieser durchgebohrt werden. Danach kann ein Schlauch angebracht werden.
7. Das Gerät ist jetzt für die erste Inbetriebnahme bereit.

3.9.2 Unterschrank (Abb. 19)

Befolgen Sie die mit dem Unterschrank mitgelieferten Anleitungen.

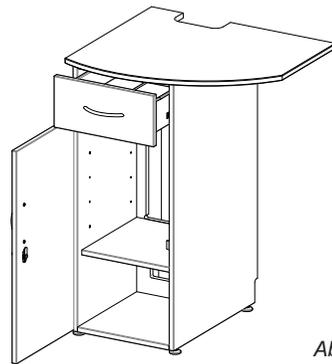


Abb. 19

3.9.3 Unterschrank mit eingebauter Kühleinheit (Abb. 20)

Dieser Unterschrank ist mit einem Durchlaufkühler ausgestattet, der dem OptiVend Hot&Cold gekühltes Wasser zuführt.

Befolgen Sie die mit dem Unterschrank mitgelieferten Anleitungen.

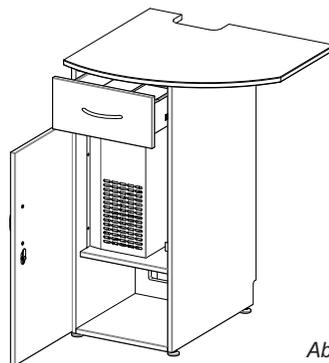


Abb. 20

4. ERSTE INBETRIEBNAHME



Vor der Inbetriebnahme des neuen Gerätes, muss die INSTALLATION nach den Angaben in Kapitel 3 durchgeführt worden sein.

- Bei der ersten Inbetriebnahme funktioniert das Gerät nach den Standard-Einstellungen der Fabrik.
- Die verschiedenen Einstellungen können zu einem späteren Zeitpunkt von einem fachlich geschulten und befugten Service personal geändert werden. Einzelheiten finden Sie in der separaten Servicebeilage, Kapitel 2.2 DAS SERVICEMENÜ.
- Dieses Kapitel behandelt das Durchspülen des Heißwassersystems, wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder wenn das Gerät länger als 1 Woche nicht benutzt wurde, beispielsweise nach einer Urlaubsperiode

4.1 Inbetriebnahme / Durchspülen des Heißwassersystems

1. Öffnen Sie den Wasserhahn und kontrollieren Sie, ob die Wasseranschlüsse nicht undicht sind.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose.
3. Mit dem EIN/AUS-Schalter (Abb. 1-14) schalten Sie das Gerät ein, das Display leuchtet auf und es ertönt ein Piepton.
4. Zuerst erscheint im Textdisplay die Anzeige [*Ausser Betrieb, Füllen Boiler*] und anschließend [*Ausser Betrieb, Aufheizen Boiler*]. Während der Aufheizphase können die Einstellungen des folgen den Kapitels 4.2 vorgenommen werden.
5. Nach das Gerät aufgeheizt ist erscheint der Text [*Bitte wählen*].
6. Stellen Sie einen leeren Becher von minimal 120 ml unter den betreffenden Auslauf und wählen Sie Ihr Getränk.
7. Das gewählte Getränk wird zubereitet. Schütten Sie von jedem gewählten Getränk die ersten 2 Becher weg.
8. Wählen Sie erneut ein Getränk und kontrollieren Sie, ob Geschmack und Menge Ihrem Wunsch entsprechen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für jedes Getränk. Sind Geschmack und Menge in Ordnung, dann kann das Gerät benutzt werden.
9. Ist Menge nicht in Ordnung, siehe Kapitel 6.2 **Schnellrezept**.

4.2 Einstellungen Operator- / Wartungsmenü

Sofort nach der Inbetriebnahme sind die folgenden Daten im Operator- und Wartungsmenü einzustellen. Hinweis: Die Sprache wurde vom Hersteller auf Englisch eingestellt.

Operatormenü: Drücken Sie auf die Taste  im Wartungstastenfeld auf der Türinnenseite.

- **1.1 Clock**
 - 1.1.0 Time (Aktuelle Uhrzeit)
 - 1.1.1 Date (Aktuelle Datum)
- **1.7 PIN-code** (PIN-Code: Geheimzahl siehe Kapitel 2.1 der Servicebeilage)
- **2.4 Settings** (Einstellungen)
 - 2.4.0 Language (Sprache)
- **2.6 Entkalken / Filter**
 - 2.6.0 Wartungszeitpunkt (Entkalkungszähler/Filterzähler)

Drücken Sie erneut auf die Taste  im Wartungstastenfeld, um das Menü zu verlassen.

5. BEDIENUNGSFELD

Das Gerät verfügt über zwei Bedienungsfelder.

- Das Bedienungsfeld an der Vorderseite (Abb. 21) ist für den normalen täglichen Gebrauch bestimmt.
- Das Bedienungsfeld an der Türinnenseite (Abb. 22) ist u.a. für den Operator bestimmt, um in das Operatormenü und Service menü zu gelangen (nur mit PIN-Code).

VORSICHT

- Bedienen Sie die Tasten niemals mit einem scharfen Gegenstand.
- Halten Sie die Bedienelemente schmutz- und fettfrei.

5.1 Bedienungsfeld (Vorderseite)

A. Display mit Beleuchtung

- B. **Auswahl**taste 5-10x, Einstellung nach Angaben in Kapitel 3.7 Standard Rezept

- C. **Menü-Navigation** Die Tasten 1 bis 5 haben neben ihren Basisfunktionen auch eine zweite Funktion, sobald das Operatormenü aktiviert worden ist. (Siehe 6.1 Operator menu)

D. Kannenschlüsselschalter (Option).

Wenn das Gerät ist mit dieser Option ausgestattet ist funktionieren die Kannen-Tasten nur wenn der Schlüsselschalter  aktiviert ist.

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

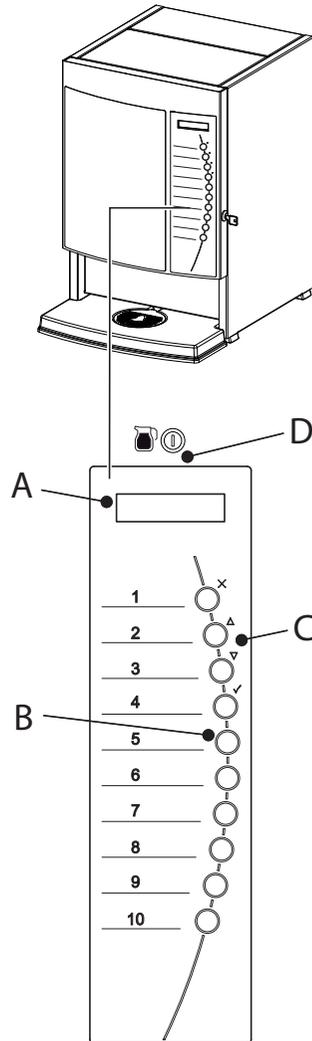


Abb. 21

5.2 Wartungstastenfeld (Türinnenseite)

A. Zähler Taste

Nach Betätigung dieser Taste, können Sie nach dem Drücken einer Produkttaste, den Verbrauch ablesen (gratis und bezahlt). Drücken Sie nochmals diese Taste um das Zählermenü zu verlassen.

B. Standby Taste

Mit dieser Taste bringen Sie das Gerät in den Standby-Stand, die Auswahl-tasten werden ausgeschaltet und die Boilertemperatur wird auf 60°C gehalten. Display: [Ausser Betrieb / stand-by]. Drücken Sie erneut auf diese Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

C. Operatormenü-Taste

Mit einem Druck auf diese Taste erscheint das Operatormenü auf dem Display. Siehe Kapitel 6.1 **Operatormenü**. Drücken Sie erneut auf diese Taste, um das Operatormenü wieder zu verlassen.

D. Spülprogramm Mixer

Mit dieser Taste starten Sie das Spülprogramm zur Reinigung der (des) Mixer(s). Eine ausführliche Anleitung finden Sie in Kapitel 8.2 **Mixereinheit reinigen**.

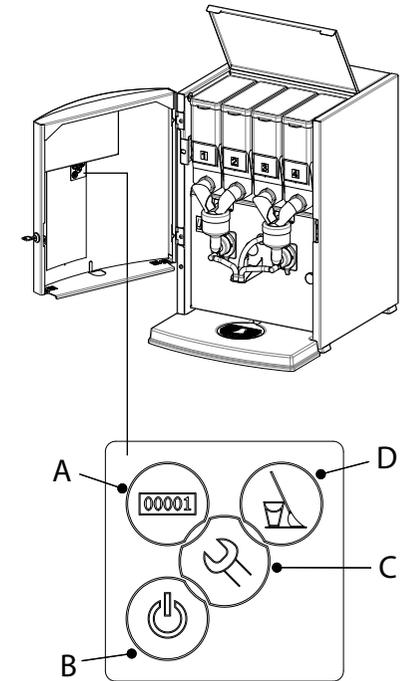


Abb. 22

6. MENÜSTRUKTUR

6.1 Das Operatormenü

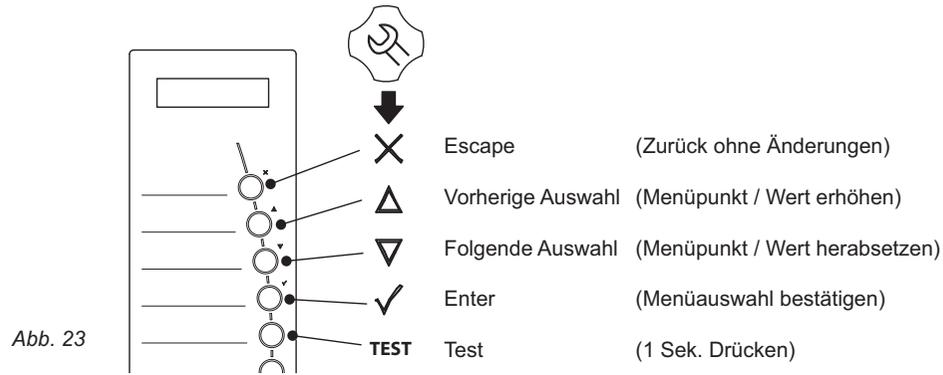
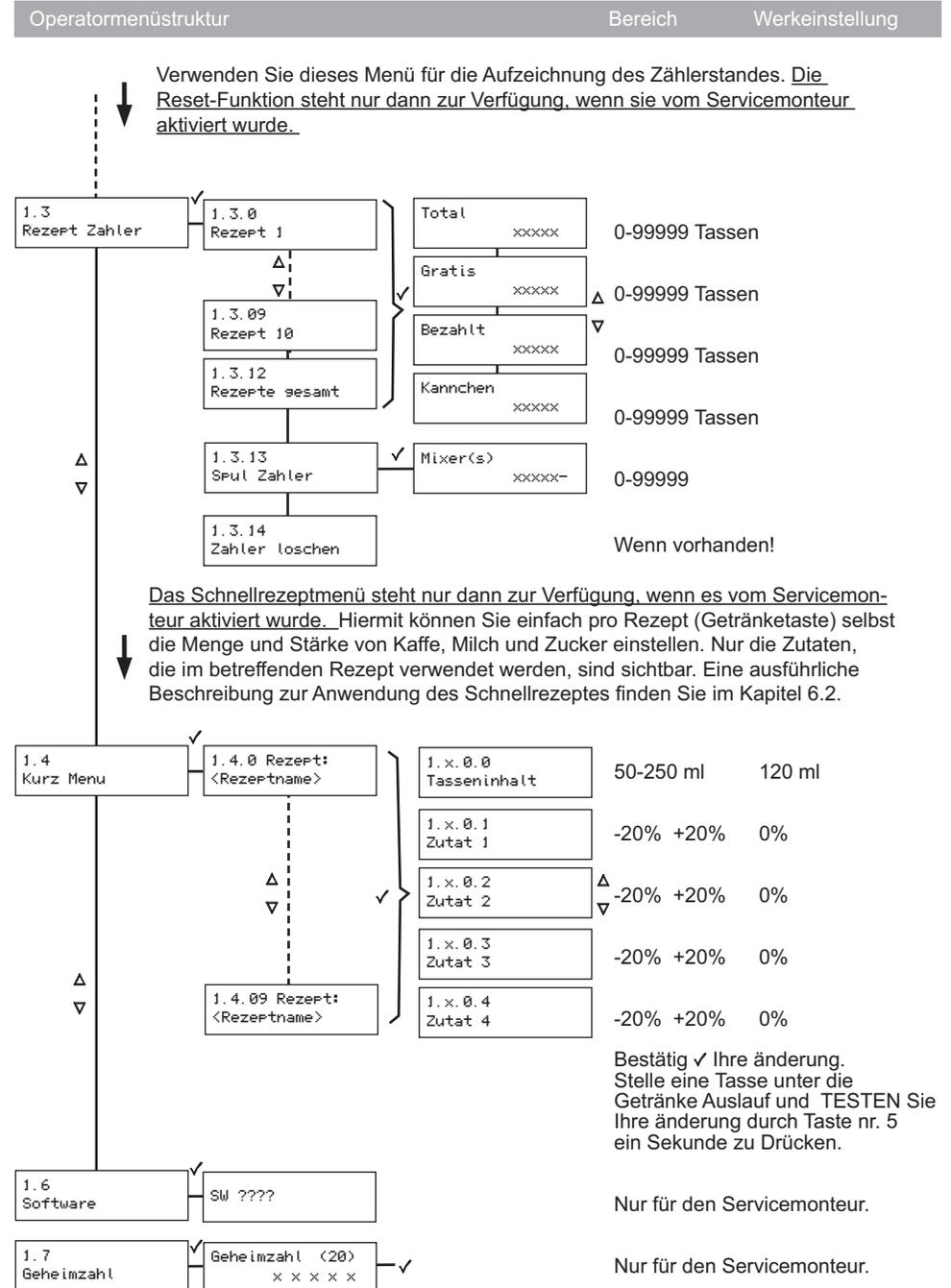
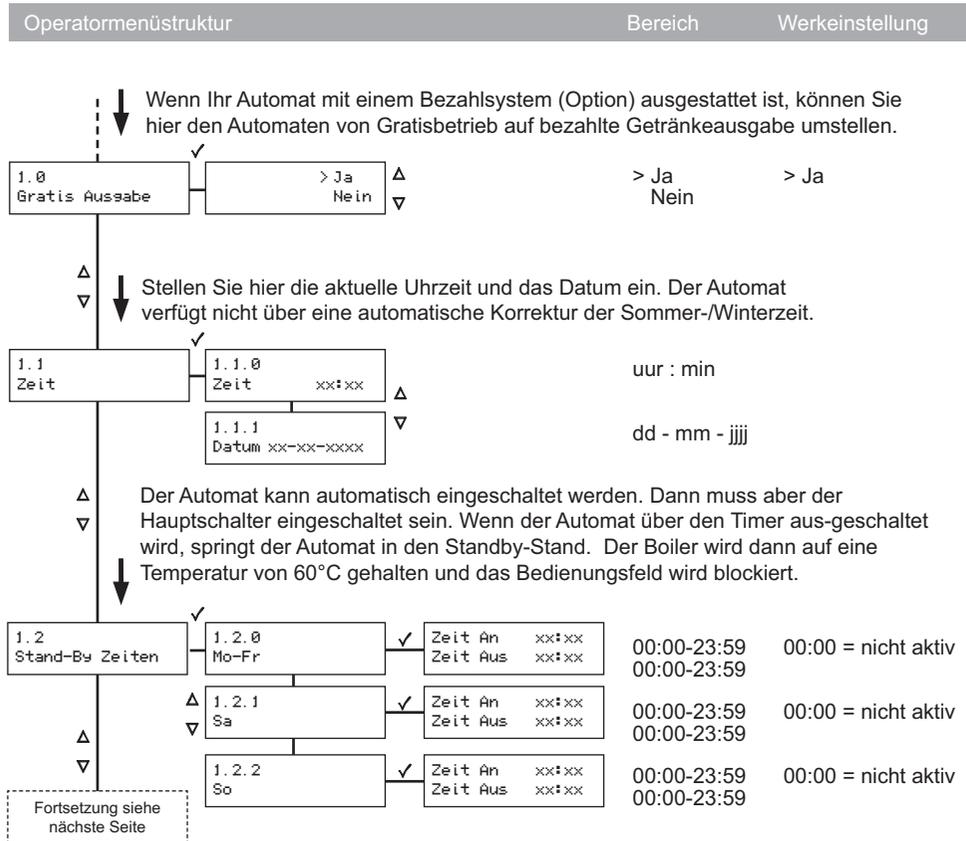


Abb. 23



6.2 Schnellrezept

Mit dem Schnellrezeptmenü (Abb. 24) können Sie auf einfache Art und Weise die Tasseninhalt eines Getränkes (Rezeptes) anpassen.

- Das Schnellrezeptmenü steht nur dann zur Verfügung, wenn es vom Servicemonteur aktiviert wurde.

Das nachstehende Beispiel zeigt, wie Sie die **Tasseninhalt** des Rezeptes **Kaffee mit Milch** erhöhen können.

Wenn die **Tasseninhalt** erhöht wird, dann wird auch im gleichen Verhältnis die **Kaffeestärke** automatisch angepasst. Auch die Zutaten wie Topping und Zucker werden automatisch angepasst.

- Aktivieren Sie das Operatormenü (Abb. 24-1).
- Wählen Sie **1.4 Schnellrezept** (Abb. 24-2) und drücken Sie auf Enter.
- Wählen Sie das Rezept, das geändert werden soll: **Kaffee Milch** (Abb. 24-3) und drücken 2x auf Enter.
- Im Display erscheint die eingestellte Tasseninhalt. Ändern Sie die Tasseninhalt (Abb. 24-4) auf 150 ml und drücken Sie auf Enter, um die neue Einstellung zu bestätigen.
- Wählen Sie **Zutat 3 (Topping)** (Abb. 24-5) und drücken Sie auf Enter. Erhöhen Sie die Milchdosierung um +5% und drücken Sie auf Enter, um die neue Einstellung zu bestätigen.
- Nachdem die Tasseninhalt geändert wurden, können Sie Testgetränk starten. Stellen Sie eine Tasse unter die Auslauf und drücken Sie 1 Sekunde die Getränkeausgabebaste nr. 5. (Abb. 24-6) ein. Ihr Getränk wird jetzt mit den geänderten Einstellungen zubereitet.
- Beurteilen Sie den Inhalt des Getränkes. Wiederholen Sie diese Handlungen gegebenenfalls auch bei den übrigen Rezepten.
- Schliessen Sie das Operatormenü (Abb. 24-1).

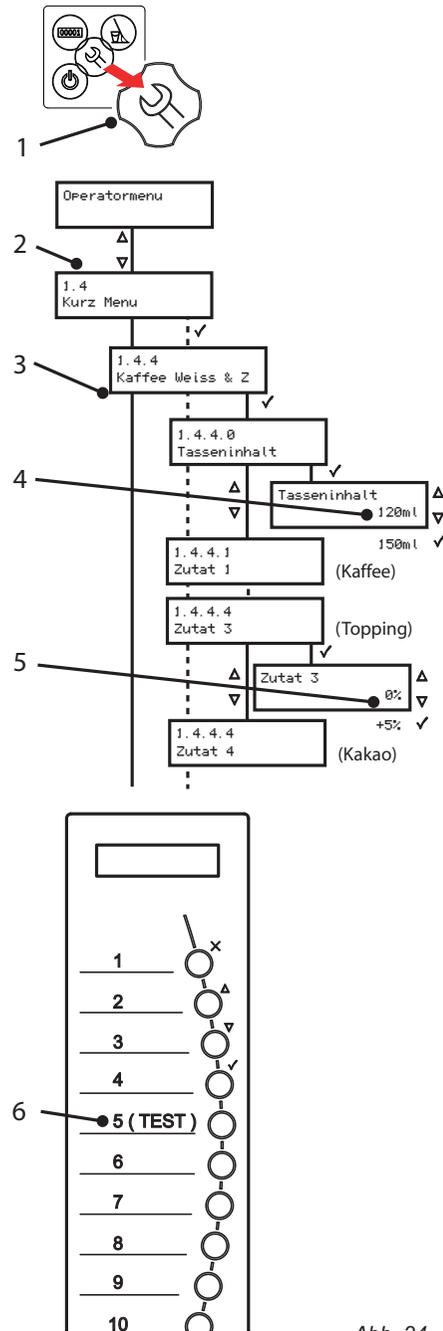


Abb. 24

7. TÄGLICHE BENUTZUNG

7.1 Zutatenbehälter (nach)füllen

Füllen Sie die Zutatenbehälter immer nur soweit auf, als für einen Tag notwendig ist. Auf diese Art und Weise bleiben die Produkte immer frisch!

Achten Sie darauf, dass die Transportschnecke immer mit mindestens 3 cm Zutaten bedeckt ist. Zutatenbehälter, die noch ausreichend gefüllt sind, sollten geschüttelt werden, um ein "Verklumpen" zu vermeiden.

Zum Nachfüllen müssen die Zutatenbehälter aus dem Gerät herausgenommen werden.

- Behälter nach vorne aus dem Gerät nehmen (Abb. 25).
- Füllen Sie den/die Behälter mit dem richtigen Produkt (Abb. 26).

Füllen Sie den Zutatenbehälter mit Instantprodukten wie beispielsweise Topping, Kakao gemäss Tabelle 7 bis 9.

- Setzen Sie den (die) Behälter wieder in der richtigen Reihenfolge ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebsbuchse des Behälters über das Zahnrand in die Rückwand fällt und dass die Fixiernocke unter dem Auslauf in die Platte einrastet (Abb. 27).
- Ausgabeknie wieder in die richtige Position drehen (Abb. 28).

- Setzen Sie den richtige Behälter an der richtigen Stelle ein (siehe Nummerierung auf dem Behälter und auf dem Gerät).
- Eventuell verschüttete(s) Produkt(e) im Mixer (in den Mixern) mit dem Reinigungsprogramm wegspülen.

7.2 Vorbereitungen

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein, das Display leuchtet auf.
- Schließen Sie die Tür.
- Das Gerät wird gefüllt [*Füllen Boiler*] und anschließend aufgeheizt [*Aufheizen Boiler*].
- Füllen Sie während der Aufheizphase erforderlichen falls den (die) Produktbehälter auf (Siehe 7.1 Zutatenbehälter nachfüllen).
- Wenn das Gerät aufgeheizt ist, erscheint im Display die Meldung [*Produkt wählen*].
- Stellen Sie einen leeren Auffangbehälter unter den Auslauf und führen Sie das programm aus. (Siehe **8.2 Mixer-Spülprogramm**).
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

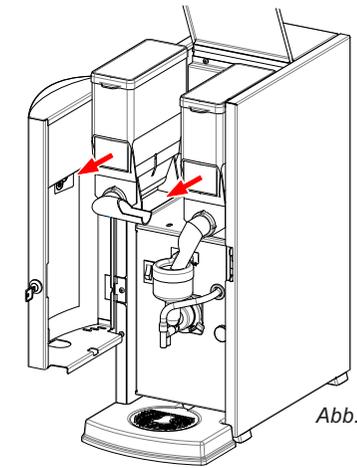


Abb. 25

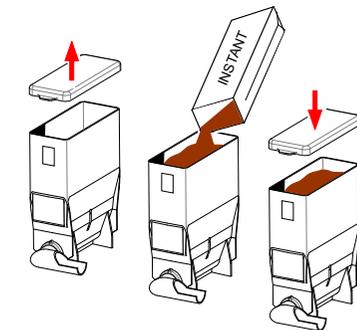


Abb. 26

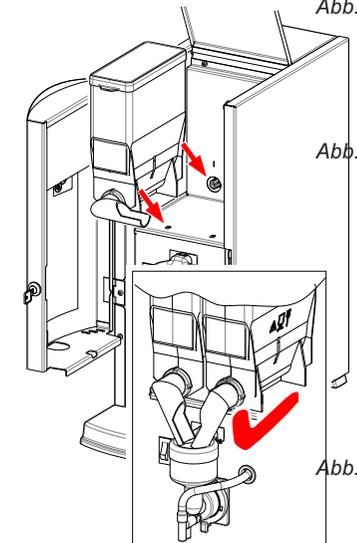


Abb. 27

Abb. 28

7.3 Getränkeausgabe Tassen/Becher

1. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Auslauf Öffnung (Abb. 29).
2. Wählen Sie Ihr Getränk .
3. Ihr Getränk wird zubereitet [*Einen Moment*]
4. Ihr Getränk ist fertig, wenn das Display den Text [*Bitte wählen . . .*] Anzeigt.

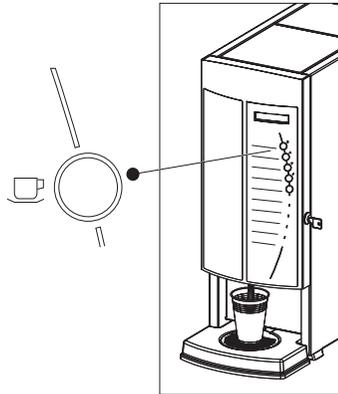


Abb. 29

7.4 Kannenausgabe

Die Geräten TS, TL und HS ist zum Füllen von Thermoskannen geeignet.

1. Stellen Sie eine leere Thermoskanne unter den Auslauf Öffnung (Abb. 30).
2. Drehen Sie den Kannenschlüsselschalter (option) nach rechts.
3. Wählen Sie Ihr Getränk .
4. Ihr Getränk wird zubereitet [*Einen Moment*].

 **Achtung:** Auf dem Display können Sie die Kaffeezubereitung verfolgen. Der Kaffee wird pro Tasse zubereitet und in die Kanne dosiert.

 **Kannen-Notstopp:** Die Dosierung eines Kannenrezeptes kann durch Druck auf eine willkürliche Rezepttaste einfach gestoppt werden. Danach wird das gewählte Rezept annulliert und nur noch eine Tasse dosiert.

5. Ihr Getränk ist fertig, wenn das Display den Text [*Bitte wählen . . .*] Anzeigt.
6. Drehen Sie anschließend den Kannenschlüsselschalter wieder zurück und ziehen Sie den Schlüssel ab.

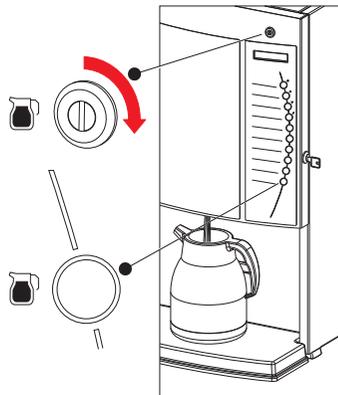


Abb. 30

Kannenschlüssel (Optional)

Nur Personen, die über den Schlüssel für den Kannenschlüsselschalter verfügen, können eine Kanne abnehmen. Siehe Abb. 30.

Abstellgitter für Tassen

Ziehen Sie das Abstellgitter (Abb. 31) heraus.

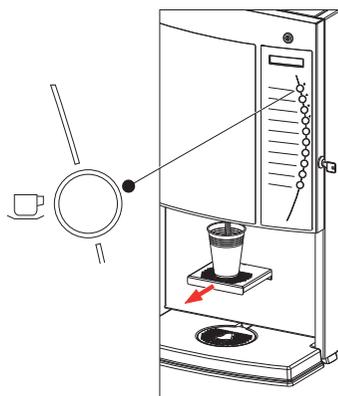


Abb. 31

7.5 Bezahlssystemen (optional)

7.5.1 Münzprüfer

Die wesentlichsten Bestandteile (Abb. 32)

1. Münzeinwurf
2. Taste Münzrückgabe
3. Münzrückgabe
4. Geld Schublade
5. Türschloss ist gleichzeitig Geld schubladenschloss

Bezahlte Ausgabe

1. Aktivieren Sie das Operatormenü (siehe Kapitel 6)
2. Wählen Sie **1.0 Gratis Ausgabe**
3. Ändern Sie Ja auf Nein und bestätigen Sie Ihre Wahl.
4. Der Automat ist jetzt auf bezahlte Getränkeausgabe eingestellt. [*Bitte Produkt wählen und passendes Geld einwerfen*].

Kostenlose Ausgabe

1. Aktivieren Sie das Operatormenü (siehe Kapitel 6)
2. Wählen Sie 1.0 Kostenlose Ausgabe
3. Ändern Sie Nein auf Ja und bestätigen Sie Ihre Wahl.
4. Der Automat ist jetzt auf kostenlose Getränkeausgabe eingestellt. [*Produkt wählen*]

Benutzung bezahlte Dosierung

Siehe Abb. 33

1. Stellen Sie Ihre Tasse unter den Auslauf. (Drücken Sie auf die gewünschte Getränkeauswahl, falls Einwurf nicht bekannt ist.). Auf dem Display wird links der Getränkepreis und rechts der Einwurf (Cr.) angezeigt.

Kaffee Weiss & Z	
0,50	Cr. 0,00

2. Abgezähltes Geld einwerfen.
3. Produkt wählen.
4. Ihr Getränk wird zubereitet.

Einstellen/Ändern der Produktpreise, siehe Kapitel 2.3 Wartungsmenü in der Servicebeilage oder nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

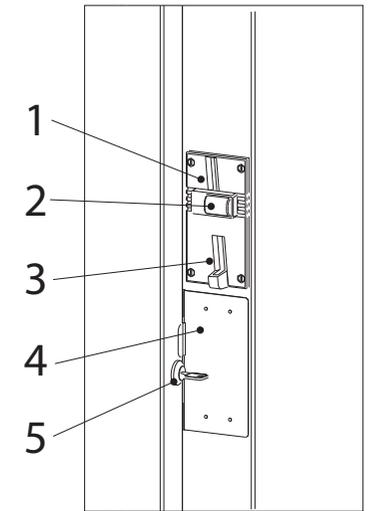


Abb. 32

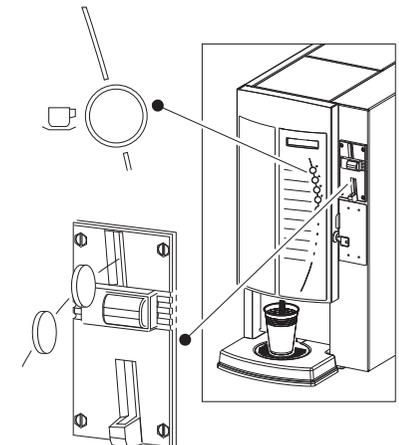


Abb. 33

7.5.2 Münzwechsler

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).

Die wesentlichsten Bestandteile (Abb. 34)

1. Taste Münzrückgabe
2. Münzeinwurf
3. Schloss
4. Wechselgeld Rückgabe

Kostenlose Ausgabe

1. Aktivieren Sie das Operatormenü (siehe Kapitel 6)
2. Wählen Sie 1.0 Kostenlose Ausgabe
3. Ändern Sie Nein auf Ja und bestätigen Sie Ihre Wahl.
4. Der Automat ist jetzt auf kostenlose Getränkeausgabe eingestellt. [*Produkt wählen*]

Bezahlte Ausgabe

1. Aktivieren Sie das Operatormenü (siehe Kapitel 6)
2. Wählen Sie **1.0 Gratis Ausgabe**
3. Ändern Sie Ja auf Nein und bestätigen Sie Ihre Wahl.
4. Der Automat ist jetzt auf bezahlte Getränkeausgabe eingestellt. [*Bitte Produkt wählen und geld einwerfen*].

☞ Wenn die Geldtuben nicht genügend Wechselgeld zur Verfügung haben, zeigt das Display die folgende Meldung: [*Treffen Sie Ihre Wahl und Gestaltung geeigneter Geld*]

Benutzung bezahlte Dosierung

Siehe Abb. 35

1. Stellen Sie Ihre Tasse unter den Auslauf. (Drücken Sie auf die gewünschte Getränkeauswahl, falls Einwurf nicht bekannt ist.). Auf dem Display wird links der Getränkepreis und rechts der Einwurf (Cr.) angezeigt.

Kaffee Weiss & Z
0,50 Cr. 0,00

2. Abgezähltes Geld einwerfen.
3. Produkt wählen.
4. Ihr Getränk wird zubereitet und Ihr Wechselgeld wird ausgegeben.

Einstellen/Ändern der Produktpreise, siehe Kapitel 2.3 Wartungsmenü in der Servicebeilage oder nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

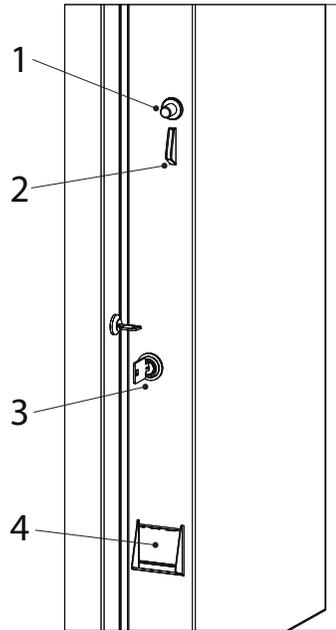


Abb. 34

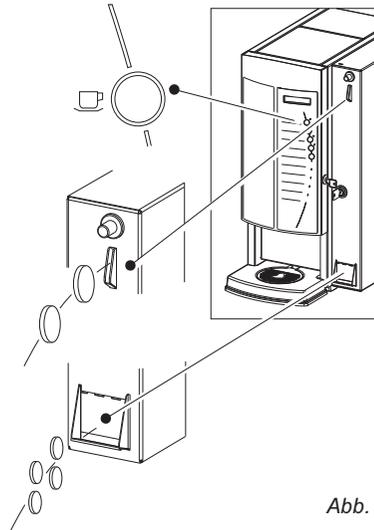


Abb. 35

7.6 Automatische Blockierfunktionen

Während des Betriebes können die folgenden Anzeigen auf dem Display erscheinen (Abb. 36), wodurch die Getränkeauswahlkosten automatisch blockieren:

- 1 **Füllen Boiler;** Der Wasserdruck ist weggefallen oder der Wassertank (Stand-alone-Aufstellung) ist leer.
- 2 **Aufheizen Boiler;** Wegen einer zu hohen Wasserabnahme ist die Boilertemperatur (vorübergehend) zu niedrig. Ist die Temperatur wieder in Ordnung, erlischt die Anzeige automatisch und die Getränkeauswahlkosten werden wieder freigegeben.
- 3 **Tropfschale voll;** Nach dem Entleeren der Tropfschale erlischt die Anzeige automatisch und die Getränkeauswahlkosten werden wieder freigegeben.
- 4 **Standby;** Der Automat befindet sich im Standby-Stand. Diese Funktion kann manuell (siehe Kapitel 5.2 –B) oder automatisch eingestellt sein (siehe Kapitel 6.1 Operatormenü, Punkt 1.2 Schaltzeiten).

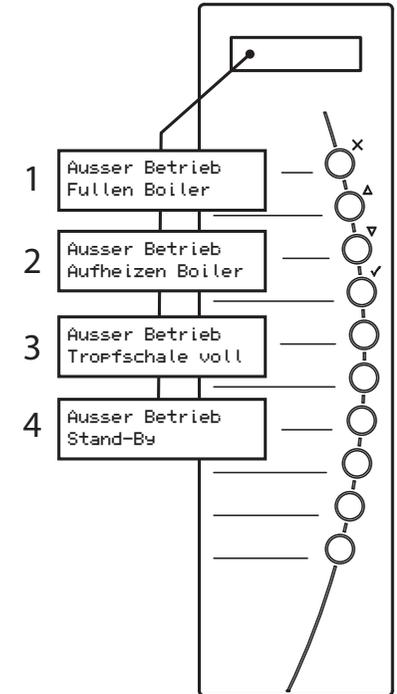


Abb. 36

7.7 Displayanzeigen während der Benutzung

Direkt nach dem Einschalten des Automaten können folgende Displayanzeigen (Abb. 37) erscheinen:

Entkalken/Filter; Der Automat muss entkalkt oder der Wasserfilter muss ausgetauscht werden. Nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf für eine technische Wartung.

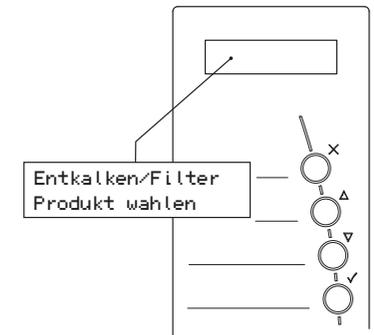


Abb. 37

8. WARTUNG

⚠ ACHTUNG

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

Für die Verwendung von Reinigungsmitteln befolgen Sie eventuell die innerhalb Ihrer Organisation geltenden HACCP-Hygiene-Vorschriften. Schlagen Sie nach unter Objekt: Automat für warme Getränke. Bakterien dürfen kein freies Spiel bekommen. Warten Sie daher das Gerät vorschriftsmäßig!

8.1 Spülprogramm

Der Automat verfügt über ein Spülprogramm, womit Sie täglich das Mixersystem (Abb. 38-1) durchspülen können.

- Wir empfehlen Ihnen, das Spülprogramm sowohl am Beginn als auch am Ende der normalen Arbeitszeit durchzuführen.
- Zum Auffangen des Spülwassers muss eine Wassermass untergestellt werden.

8.2 Mixereinheit reinigen (täglich)

Das Mixergehäuse ist ständig mit den Getränken in Berührung und daher ist eine rechtzeitige und gründliche Wartung eine Notwendigkeit.

Während des Reinigungsvorganges werden die Mixer mit heißem Wasser gespült.

Dauer ca. 20 Sek. (Spülwasser Max. 250 ml).

Sie benötigen:

- Auffangbehälter von min. 0,25 Liter

Zur Reinigung der (des) Mixer(s):

1. Öffnen Sie die Automatenür und drücken Sie auf die Mixer-Reinigungstaste (Abb. 38-1). Schließen Sie die Tür.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display (Abb. 38-3) und verwenden Sie dabei die X- und V-Taste auf dem Bedienungsfeld (Abb. 38-2).

Reinigungsvorgang beenden?

- Der Beginn des Mixer-Reinigungsvorganges kann mit der X-Taste.
- Das Erhöhen der Temperatur des Boilers können Sie mit der X-Taste.
- Der Spülvorgang kann mit dem Drücken der X-Taste.

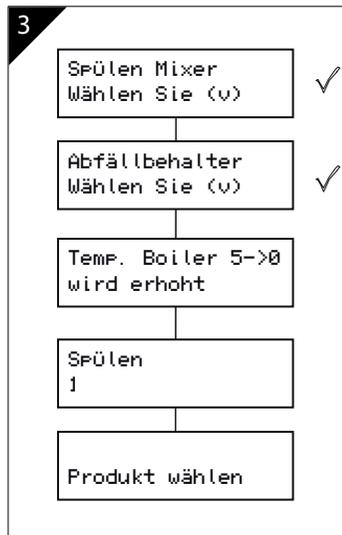
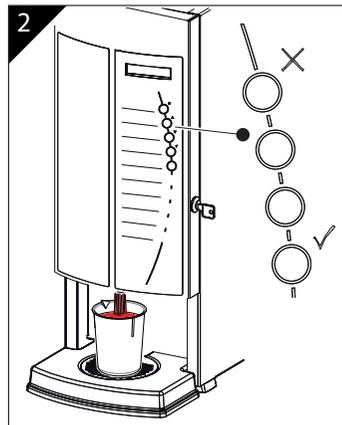
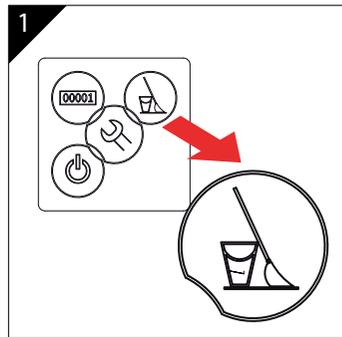


Abb. 38

8.3 Mixereinheit reinigen OptiVend 1, 2 & Choco (wöchentlich)

Bei einer hohen Benutzungsfrequenz ist dieser Reinigungsvorgang mehrmals pro Woche durchzuführen!

Dauer ca. 5 Minuten

Sie benötigen:

- Ein herkömmliches Reinigungsmittel / Reinigungslösung für Kaffeerückstände
- Abspülmöglichkeit
- Tuch zum Abtrocknen
- Hygiene-Set (für eine schnelle Reinigung)

Mixer reinigen (Abb. 39):

1. Entfernen Sie die Heisswasser Schläuch. Entfernen Sie die Zutatenbehälter aus dem Gerät (drehen Sie die Auslaufknie nach oben, damit keine Zutaten auslaufen).
2. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach rechts, ziehen Sie das Mixergehäuse nach vorne und nehmen Sie es vom Mixer ab.
3. Ziehen Sie das Mixerlaufrad nach vorne von der Mixer-Achse ab und entfernen Sie den grünen Befestigungsring.
4. Reinigen Sie die demontierten Teile in warmem Wasser mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel.
5. Die Montage der Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

ACHTUNG: Sorgen Sie dafür, dass der Pfeil auf dem Mixerlaufrad zur flachen Seite der Achse weist und drücken Sie das Mixerlaufrad (nicht zu weit) über die Achse, bis Sie ein deutliches "Klicken" hören.

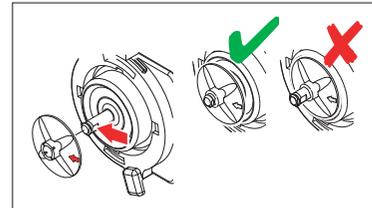


Fig. 39a

6. Befestigen Sie das Mixergehäuse wieder auf dem Mixer. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach links.
7. Befestigen Sie die Heisswasser Schläuch wieder. Setzen Sie die Zutatenbehälter wieder ein und drehen Sie die Auslaufknie wieder in die richtige Position.

Schalten Sie das Gerät wieder ein und entnehmen Sie einige Testgetränke um zu kontrollieren, ob alles richtig funktioniert.

- * Verwenden Sie ein herkömmliches Reinigungsmittel. Verwenden Sie bei hartnäckiger Verschmutzung unsere Reinigungslösung für Kaffeerückstände!

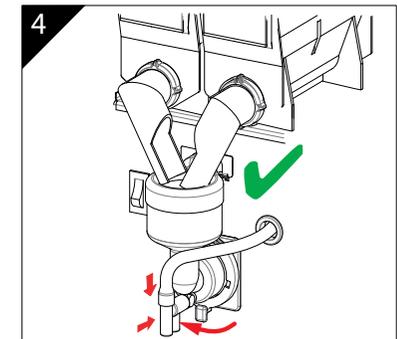
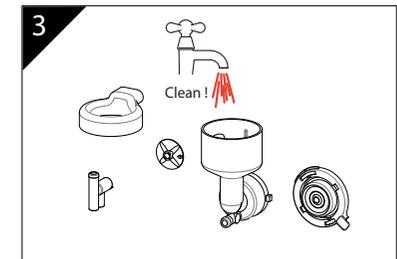
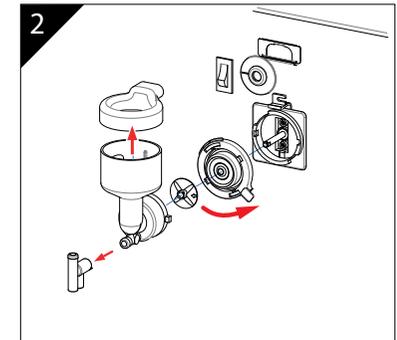
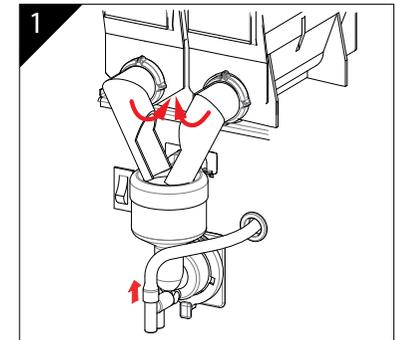


Abb. 39

8.4 Mixereinheit reinigen OptiVend 3, 4, 3TS, 4TS, HS, HS duo (wöchentlich)

Bei einer hohen Benutzungsfrequenz ist dieser Reinigungsvorgang mehrmals pro Woche durchzuführen!

Dauer ca. 5 Minuten

Sie benötigen:

- Ein herkömmliches Reinigungsmittel / Reinigungslösung für Kaffeerückstände
- Abspülmöglichkeit
- Tuch zum Abtrocknen
- Hygiene-Set (für eine schnelle Reinigung)

Mixer reinigen (Abb. 40):

1. Entfernen Sie die Schläuche zwischen dem (den) Mixer(n) und Auslauf. Entfernen Sie die Zutatenbehälter aus dem Gerät (drehen Sie die Auslaufknie nach oben, damit keine Zutaten auslaufen).
2. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach rechts, ziehen Sie das Mixergehäuse nach vorne und nehmen Sie es vom Mixer ab.
3. Ziehen Sie das Mixerlaufrad nach vorne von der Mixer-Achse ab und entfernen Sie den grünen Befestigungsring.
4. Reinigen Sie die demontierten Teile in warmem Wasser mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel.
5. Die Montage der Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

ACHTUNG: Sorgen Sie dafür, dass der Pfeil auf dem Mixerlaufrad zur flachen Seite der Achse weist und drücken Sie das Mixerlaufrad (nicht zu weit) über die Achse, bis Sie ein deutliches "Klicken" hören.

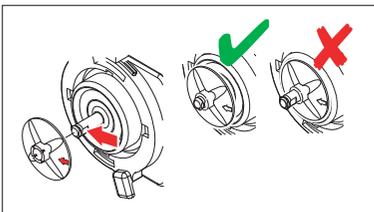


Abb. 40a

6. Befestigen Sie das Mixergehäuse wieder auf dem Mixer. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach links.
7. Befestigen Sie die Schläuche wieder zwischen dem (den) Mixer(n) und dem Auslauf. Setzen Sie die Zutatenbehälter wieder ein und drehen Sie die Auslaufknie wieder in die richtige Position.

Schalten Sie das Gerät wieder ein und entnehmen Sie einige Testgetränke um zu kontrollieren, ob alles richtig funktioniert.

- * Verwenden Sie ein herkömmliches Reinigungsmittel. Verwenden Sie bei hartnäckiger Verschmutzung unsere Reinigungslösung für Kaffeerückstände!

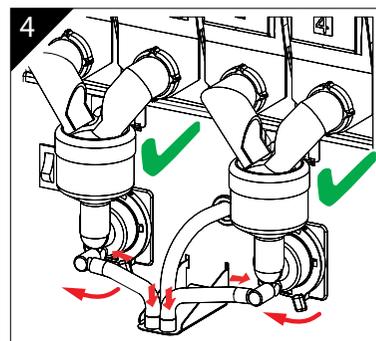
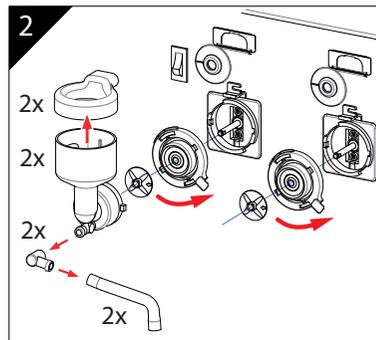
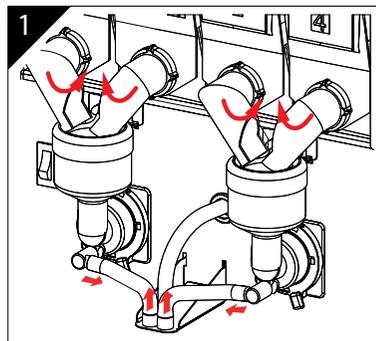


Abb. 40

8.5 Mixer Absaugfilter reinigen (monatlich)

Zuvor muss die Mixereinheit gereinigt (wöchentlich) werden (Siehe Kapitel 8.3 oder 8.4 Mixereinheit reinigen)!

Bei einer hohen Benutzungsfrequenz muss dieser Reinigungsvorgang 1x pro Woche durchgeführt werden!

Dauer: ca. 2 Minuten

Sie benötigen:

- Ein herkömmliches Reinigungsmittel / Reinigungslösung für Kaffeerückstände- Tuch zum Abtrocknen
- Hygiene-Set (für eine schnelle Reinigung)

Absaugfilter reinigen (Abb. 41):

1. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach rechts, ziehen Sie das Mixergehäuse nach vorne vom Mixer ab. Ziehen Sie den (die) Absaugfilter aus dem Automaten.
2. Nehmen Sie die Abdeckplatte ab und entfernen Sie den blauen Filter.
3. Filter reinigen* und trocknen. Sie können auch einen saubereren Filter aus dem Hygiene-Set verwenden.
4. Filter wieder in die Halterung einsetzen und Abdeckplatte einschieben.
5. Setzen Sie den (die) Absaugfilter wieder in das Gerät ein. Montieren Sie das Mixergehäuse wieder auf dem Mixer. Drehen Sie den grünen Befestigungsring nach links. Befestigen Sie die Schläuche wieder zwischen dem (den) Mixer(n) und dem Auslauf.

Schalten Sie das Gerät wieder ein und entnehmen Sie einige Testgetränke, um zu kontrollieren, ob alles richtig funktioniert.

- * Verwenden Sie ein herkömmliches Reinigungsmittel. Verwenden Sie bei hartnäckiger Verschmutzung unsere Reinigungslösung für Kaffeerückstände!

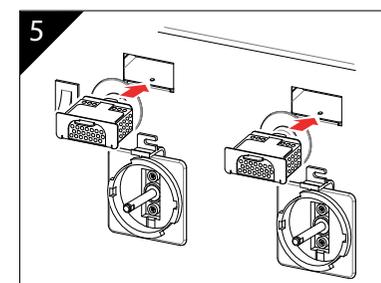
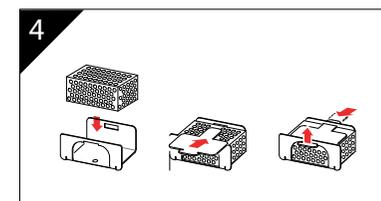
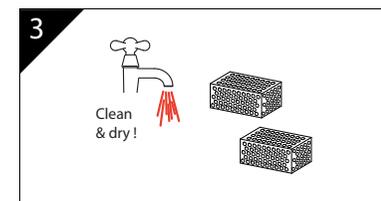
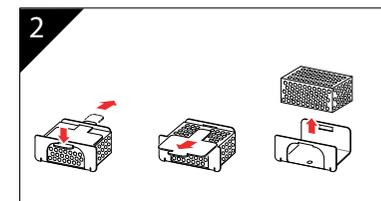
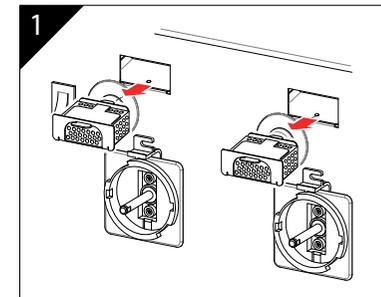


Abb. 41

8.6 Zutatenbehälter reinigen

Täglich mit einem trockenen Staubpinsel reinigen:

- Ausgabemündung (Abb. 42-1)
- Ausgabeknie (Abb. 42-2)

Wöchentlich reinigen.

- Zutatenbehälter entleeren.
- Mit einem trockenen Staubpinsel.
- Angesetzte Reste entfernen.

Monatlich reinigen.

- Zutatenbehälter entleeren.
- Mit einem milden Reinigungsmittel abwaschen.

 Die Behälter sind geschirrspülmaschinenfest.

 Vor dem Füllen den (die) Behälter **SEHR GUT** trocknen lassen!

8.7 Zutatenbehälter demontieren

Notwendigenfalls kann die Transportschnecke (Abb. 43-2) entfernt werden, indem Sie die die Überwurfmutter vorne (Abb. 43-4) und hinten (Abb. 43-1) losdrehen. Danach kann die Schnecke ganz herausgenommen werden.

 Achten Sie auf die richtige Montage der Ausgabemündung des Instantbehälters (Abb. 43-3). Die Öffnung muss nach oben gerichtet sein.

 Achten Sie darauf, dass bei der Montage die Transportschnecken der Behälter untereinander nicht verwechselt werden.

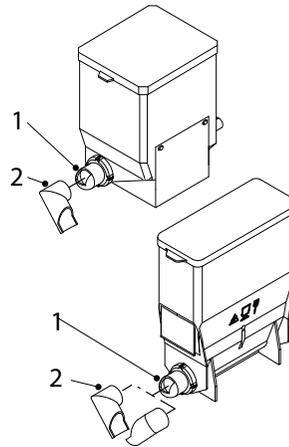


Abb. 42

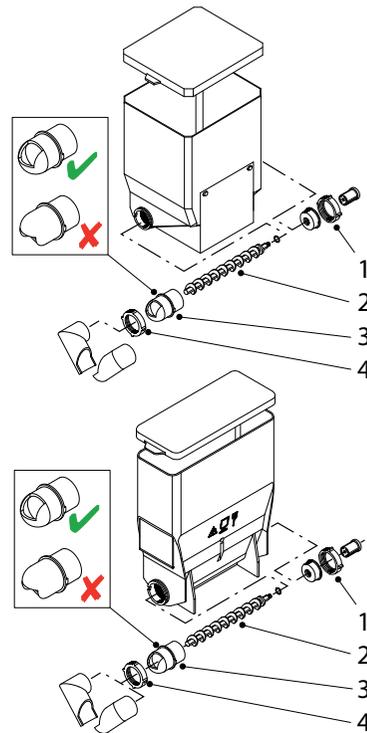


Abb. 43

8.8 Übrige Wartung

Gehäuse

Täglich die Außenseite aus Edelstahl mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.

Keine Scheuermittel verwenden, damit keine Kratzer oder matte Stellen entstehen können.

 Verwenden Sie kein Chlor oder chlorhaltige Reinigungsmittel, da die Teile aus rostfreiem Stahl diesen Produkten gegenüber nicht beständig sind.

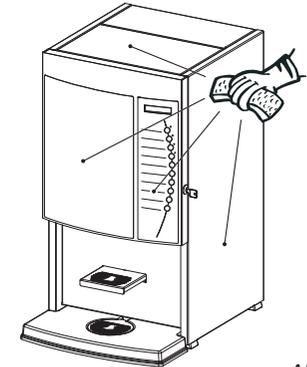


Abb. 44

Innenseite

Täglich die Innenseite der Tür und die Bodenplatte mit einem sauberen, trockenen Tuch reinigen und abtrocknen.

Wöchentlich das Kompartiment der Zutatenbehälter mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.

Tropfschale & Tassenabstellgitter *

Täglich die Tropfschale entleeren und ausspülen, Tropfschale und Gitter mit einem sauberen, trockenen Tuch reinigen und abtrocknen.

Wöchentlich Tropfschale und Gitter mit warmem Wasser reinigen.

 Die Tropfschale ist mit einem Sensor ausgestattet, wodurch sich das Gerät automatisch ausschaltet, sobald das maximale Flüssigkeitsniveau überschritten wird.

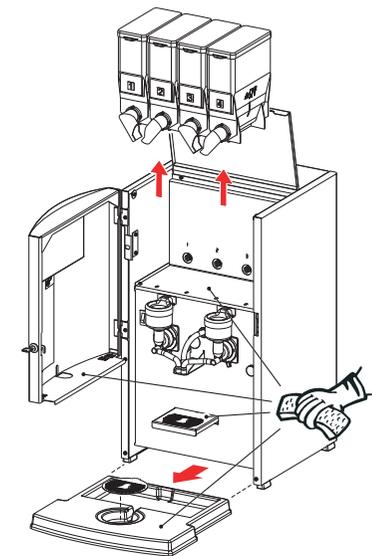


Abb. 45

* Modell 1TS, 3TS, 4TS, HS, HS DUO

⚠️ WARNUNG

- Zum Entkalken des Wasserreservoirs muss das Gerät geöffnet werden. Dadurch können leicht Teile, die unter Spannung stehen, berührt werden. Das kann zu lebensgefährlichen Situationen führen!

⚠️ ACHTUNG

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

9. WARTUNGSZEITPUNKT

Während der Installation des Gerätes hat der Servicemonteur einen Wartungszeitpunkt eingestellt.

Während der Benutzung des Gerätes werden die Getränkeausgaben gezählt. Wenn der eingestellte Wartungszeitpunkt erreicht ist, erscheint im Anzeigedisplay [*Entkalken/Filter*] (Abb. 46).

Wenn dieser Text auf dem Display erscheint, können Sie den Automaten ruhig weiter benutzen.

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.

Aus Sicherheitsgründen wird dem Benutzer abgeraten, den Filter selbst zu entkalken und/oder auszutauschen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät immer von einem befugten Servicemonteur entkalken und warten zu lassen.

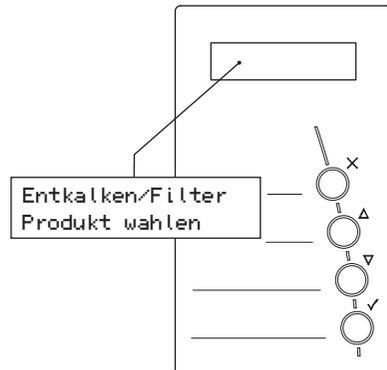


Abb. 46

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 10

10. TEMPERATURSICHERUNG

Das Gerät ist mit einer Temperatursicherung ausgestattet, die von außen erreichbar ist.

Diese Sicherung befindet sich auf der Rückseite des Gerätes (Abb. 46). Diese Sicherung schaltet das Heizelement aus, wenn die zulässige Betriebstemperatur überschritten wird. Die häufigste Ursache für das Ausschalten durch die Sicherung ist eine nicht rechtzeitige Entfernung von Kalkablagerungen. Wenn das Gerät nicht aufheizt, müssen die folgenden Handlungen durchgeführt werden:

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Lösen Sie die schwarze Schutzkappe (Abb. 47-2).
3. Den jetzt sichtbaren Knopf (Abb. 47-1) eindrücken und Schutzkappe wieder gut befestigen.

Wenn die Sicherung ausgeschaltet war und beim Einschalten des Automaten der Text [*Entkalken/Filter*] zu lesen ist, dann müssen Sie das Gerät entkalken lassen. Siehe Kapitel 9. **Wartungszeitpunkt**.

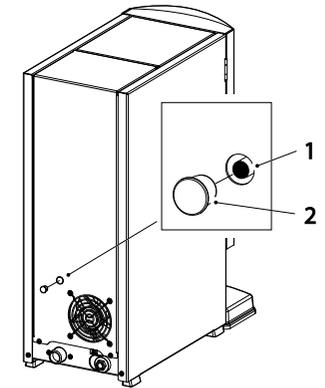


Abb. 47

11. TRANSPORT / LAGERUNG

Bevor das Gerät für Transportzwecke außer Betrieb genommen wird, müssen die folgenden Handlungen durchgeführt werden:

1. Führen Sie vorher das Spülprogramm für die und Mixereinheit aus.
2. Zutatenbehälter reinigen, Mixersystem, Tropfschale und Gehäuse laut Kapitel 8. **Wartung**.
3. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose (Abb. 48-1).
4. Schließen Sie den Wasserzufuhrhahn und lösen Sie den Wasseranschluss Schlauch (Abb. 48-2).
5. Entleeren Sie mit dem Ablaufschlauch (Abb. 49-3) das Wasserreservoir (Max. 5,5 Liter).
6. Setzen Sie die unter Punkt 5 genannten Teile wieder ein.
7. Das Gerät ist jetzt transportbereit.
8. Wenn Sie das Gerät erneut aufstellen, muss Kapitel 3 **Installation** befolgt werden.

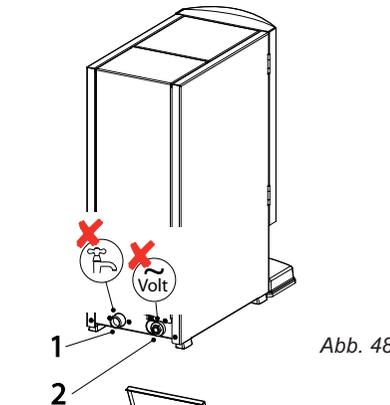


Abb. 48

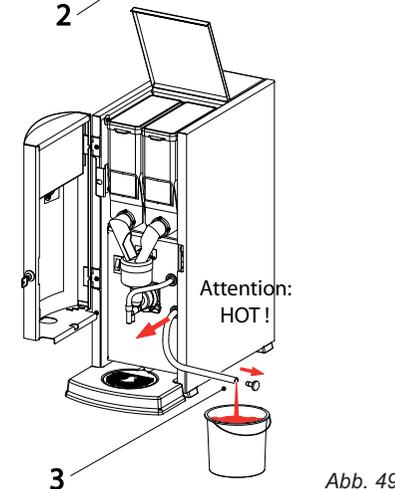


Abb. 49

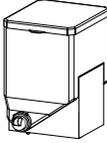
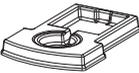
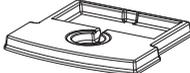
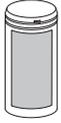
12. STÖRUNGEN BEHEBEN

Display Anzeigen und Störungen	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Ausser Betrieb Füllen Boiler	Während der Inbetriebnahme: Boiler ist noch leer und wird gefüllt.	Keine Maßnahmen erforderlich. Wenn der Boiler das richtige Niveau erreicht hat, folgt „Boiler aufheizen“.
	Während der Inbetriebnahme: Boiler füllt sich nicht oder füllt sich langsam. Nach 60 Sek. folgt E3 Niveaufehler.	Prüfen Sie den Wasserdruck, öffnen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig, untersuchen Sie den Anschluss Schlauch auf Knicke.
Ausser Betrieb Aufheizen Boiler	Die Boilertemperatur ist (vorübergehend) wegen zu hoher Wasserabnahme zu niedrig.	Ist die Temperatur wieder in Ordnung, erlischt die Anzeige automatisch und werden die Getränkewahlstasten wieder freigegeben.
Ausser Betrieb Tropfschale voll	Tropfschale voll.	Nachdem die Tropfschale entleert ist, erlischt die Anzeige automatisch und werden die Getränkewahlstasten wieder freigegeben.
Ausser Betrieb Stand-by	Der Automat befindet sich im Standby-Stand	Diese Funktion kann manuell (siehe Kapitel 5.2 -A) oder automatisch eingestellt sein (siehe Kapitel 6.1 Menüpunkt 1.2 Schaltzeiten).
Ausser Betrieb E1 Niv. Fehler	Problem mit Niveausensor	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen
Ausser Betrieb E2 Niv. Fehler	Boiler füllt sich zu langsam. Der Wasserdruck ist weggefallen oder der Wassertank (Stand-alone Aufstellung) ist leer.	Prüfen Sie den Wasserdruck, öffnen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig, untersuchen Sie den Anschluss Schlauch auf Knicke. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E3 Niveaufehler	Boiler füllt sich nicht.	Prüfen Sie den Wasserdruck, öffnen Sie den Wasserzufuhrhahn vollständig, untersuchen Sie den Anschluss Schlauch auf Knicke. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E6 Boiler Temp	Problem mit Temperatursensor	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E7 Mixer1 Fehler	Mixer 1 überbelastet	Mixer 1 ist verschmutzt oder falsch montiert. Mixer reinigen und/oder kontrollieren, ob sich das Laufrad frei drehen lässt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E8 Mixer2 Fehler	Mixer 2 überbelastet	Mixer 2 ist verschmutzt oder falsch montiert. Mixer reinigen und/oder kontrollieren, ob sich das Laufrad frei drehen lässt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Display Anzeigen und Störungen	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Ausser Betrieb E10 Vent. Fehler	Ventil ist überbelastet	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E11 Ingr. m. Feh	Antriebsmotor eines Zutatenbehälters ist überbelastet	Antriebsmotor eines der Zutatenbehälter läuft schwer. Zutatenbehälter entleeren und gründlich reinigen. Siehe Kapitel 8.6 Zutatenbehälter reinigen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Ausser Betrieb E12 Vent. Fehler	Ventilator ist überbelastet.	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E13 Mixerfehler	Mixergruppe ist überbelastet. Einer oder mehrere Mixer sind verschmutzt oder falsch montiert.	Mixer reinigen und/oder kontrollieren, ob sich das Laufrad frei drehen lässt. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
E14 Ausgang Feh	Antriebsmotorgruppe eines Zutatenbehälters ist überbelastet	Antriebsmotor eines der Zutatenbehälter läuft schwer. Zutatenbehälter entleeren und gründlich reinigen. Siehe Kapitel 8.6 Zutatenbehälter reinigen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein
	Ventilgruppe oder Ventilator ist überbelastet.	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E16 Niv. Fehler	Boilers Niveau plötzlich zu niedrig	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E17 MDB Fehler	Keine Kommunikation mit Bezahl-system.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E18 Mixer FET Fehler	Mixer-Motor Ausgang bleibt aktiv.	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E19 Ausg. FET Feh	Zutat Motor / Ventil / Ventilator Ausgang bleibt aktiv.	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E20 Software Feh	Software-Fehler	Automat resetten. Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.
Ausser Betrieb E21 Boiler timeout	Heizung heizung problem	Händler oder Servicemonteur benachrichtigen.

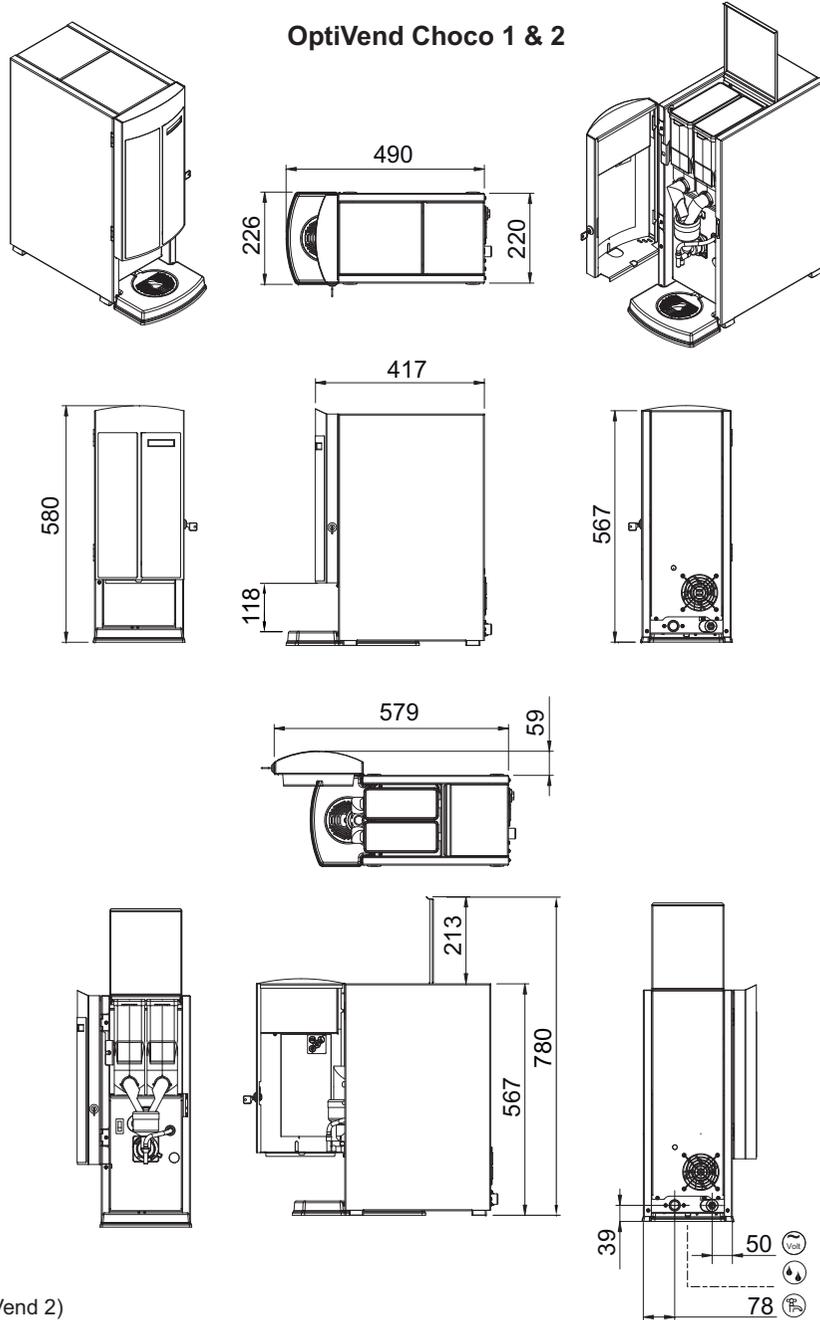
Störung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherungen (Sicherungskasten)	Sicherungen Kontrollieren
	Hauptschalter (Sicherungskasten)	Hauptschalter Kontrollieren
	Stecker, Stromkabel	Stecker, Stromkabel Kontrollieren
Gerät reagiert nicht	Gerät befindet sich im Stand by-Stand.	Stand by-Stand Ausschalten
Geschmacksreklamationen	Zutatenbehälter ist (fasst) leer.	Zutatenbehälter füllen
	Zutatenbehälter falsch positioniert	Zutatenbehälter richtig einsetzen
	Ausgabeknie der (des) Zutatenbehälter(s) ist verstopft	Reinige Zutatenbehälter und Ausgabeknie
	Dosierschnecke im Zutatenbehälter lose oder feucht	Dosierschnecke Befestigung Kontrollieren
	Zutatenverteiler im (in den) Zutatenbehälter(n) funktioniert nicht	Zutatenverteiler Kontrollieren
	Falsches Produkt	Befindet sich das richtige Zutat im Zutatenbehälter und/ob befinden die sich im richtige Reihenfolge
	Zutat ist verklumpt	Zutat ersetzen
	Mixer verschmutzt	Reinige Mixer(s)
	Produkt(e) zu alt	Ersetzen Sie das (die) Produkt(e)
	Boilertemperatur ist zu niedrig	Benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten
	Produkte feucht	Kontrollieren Sie das Ventilations-system und ersetzen Sie das (die) Produkt(e)

13. GEBRAUCHSARTIKEL UND ZUBEHÖRE BESTELLEN

			
03258	03284	03259	03260
			
03255	03253	OptiVend 1 & 2	OptiVend 1 & 2
			
03254	03326	03256	03257
			
02797	OptiVend 1 & 2 03273		08419
			
13380	03997	03998	03975
			
00008 49009	OptiVend Choco,1 & 2 11827	OptiVend 3 & 4 (TS), HS (DUO) 11828	OptiVend 1 TS, 1TL 11829

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend Choco 1 & 2

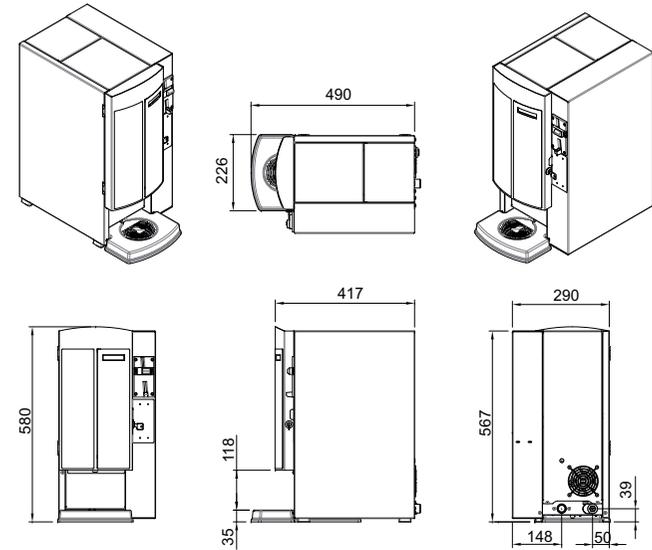


(OptiVend 2)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

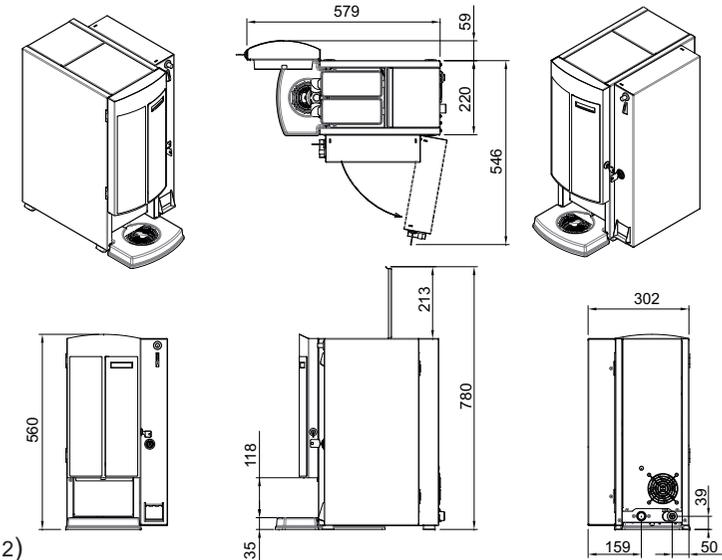
OptiVend Choco, 1 & 2

Muntmechannisme / Coin system / Münzprüfer System / Système monnayeur



OptiVend Choco, 1 & 2

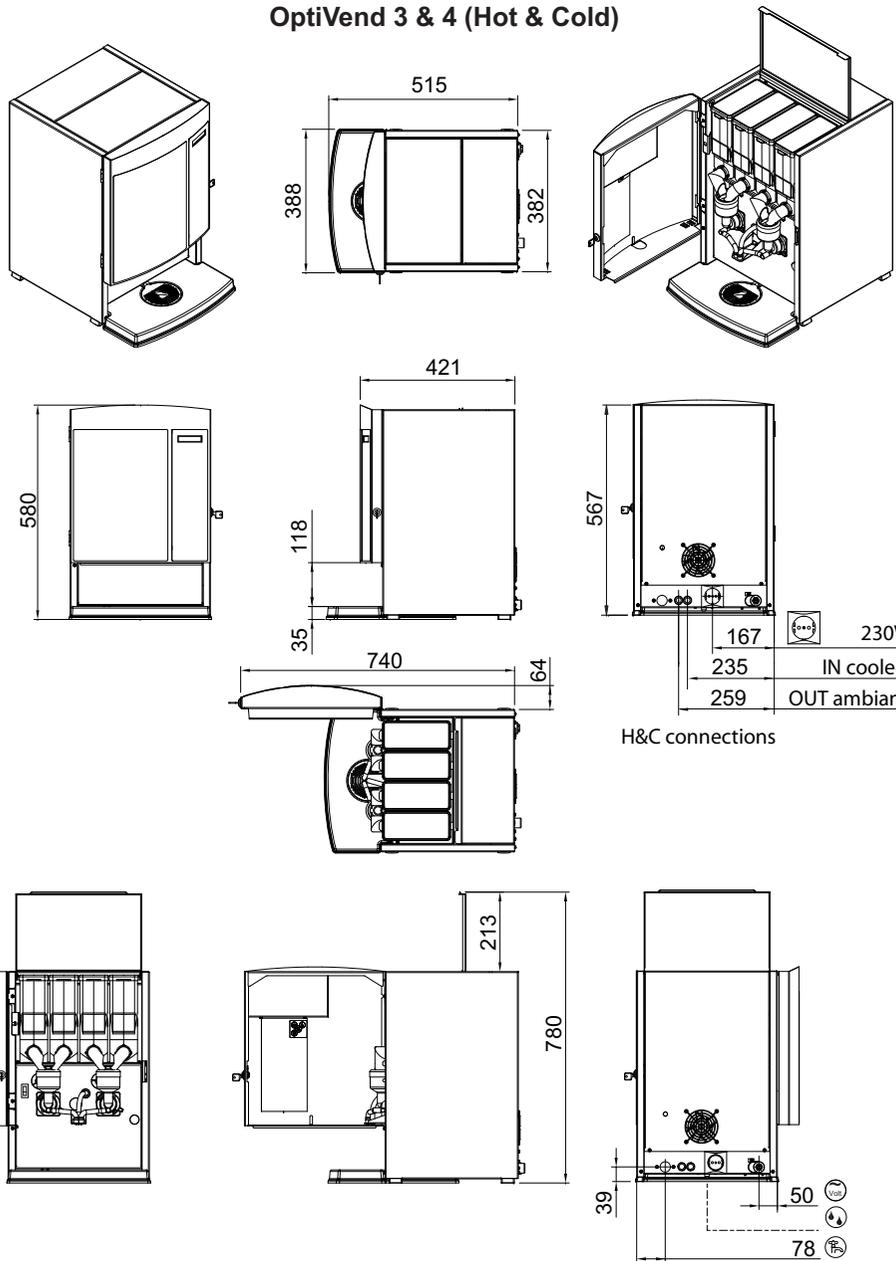
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 2)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend 3 & 4 (Hot & Cold)

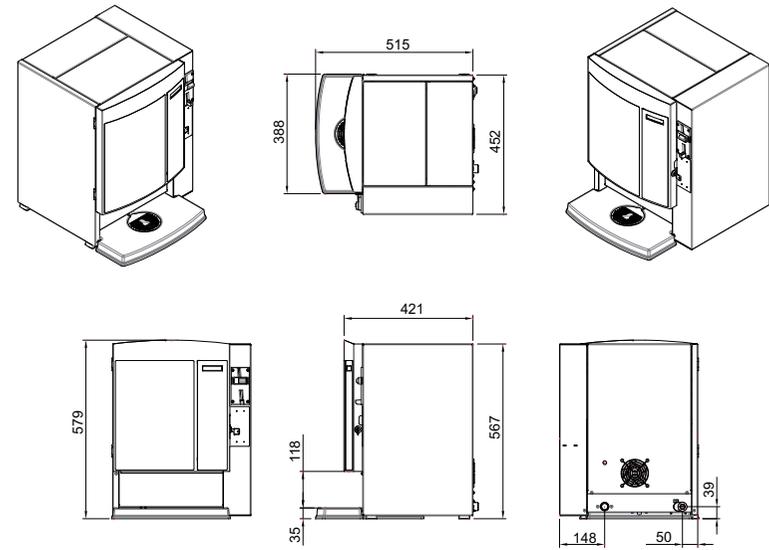


(OptiVend 4 H&C)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

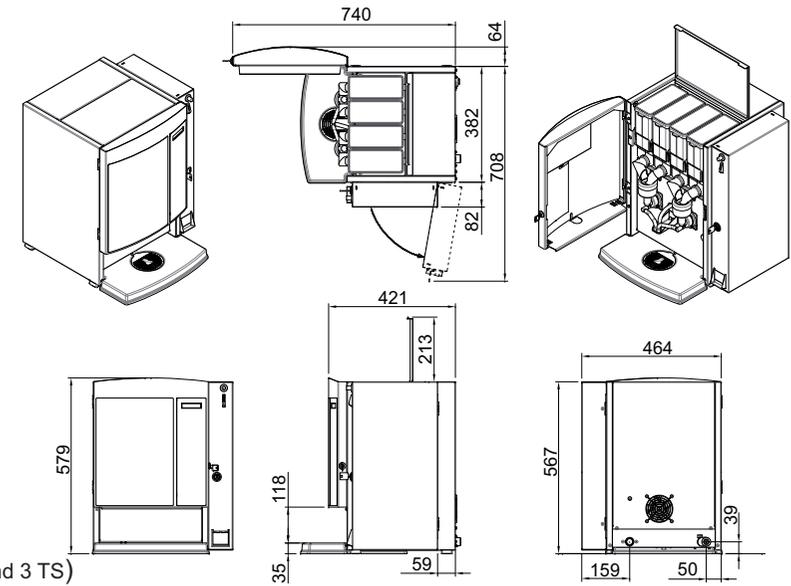
OptiVend 3 & 4

Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



OptiVend 3 & 4

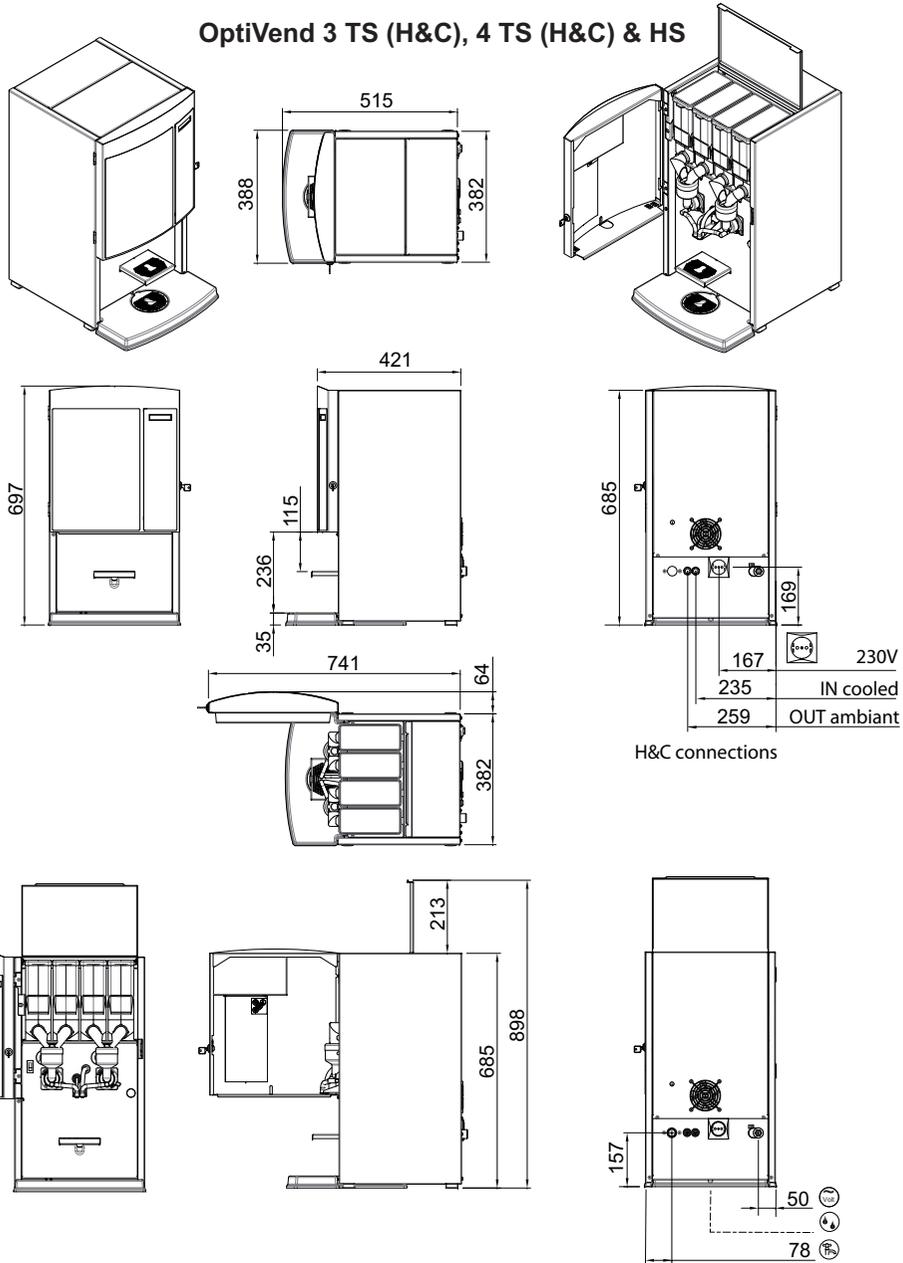
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 3 TS)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend 3 TS (H&C), 4 TS (H&C) & HS

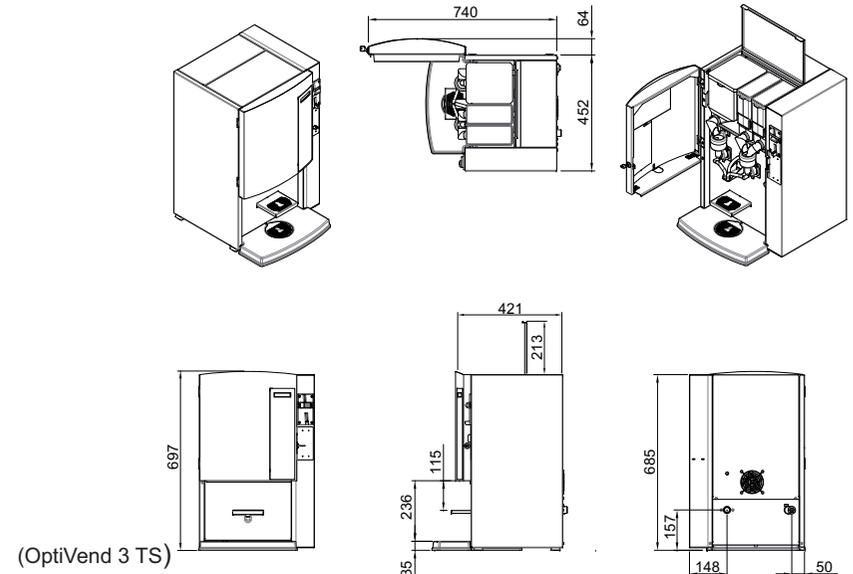


(OptiVend 4 TS H&C)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend 1 TS, 3 TS (H&C), 4 TS (H&C) & HS

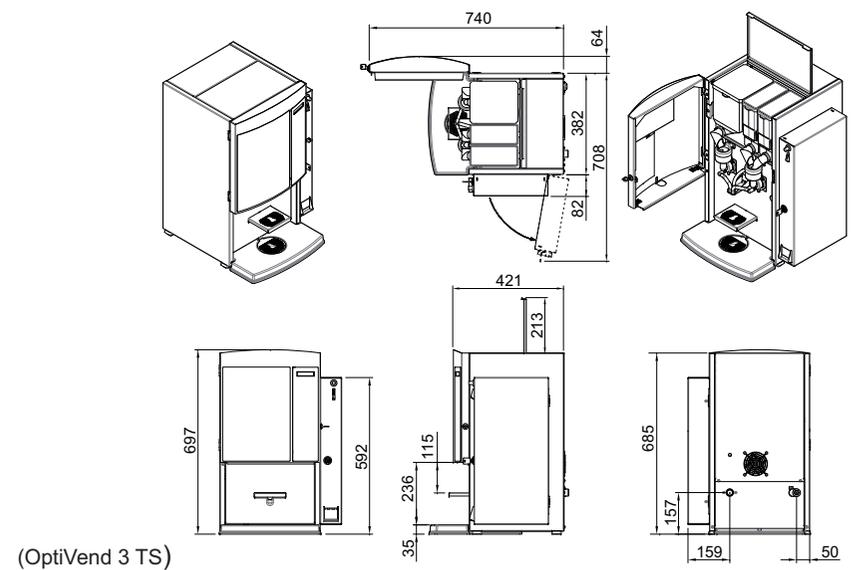
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 3 TS)

OptiVend 1 TS, 3 TS (H&C), 4 TS (H&C) & HS

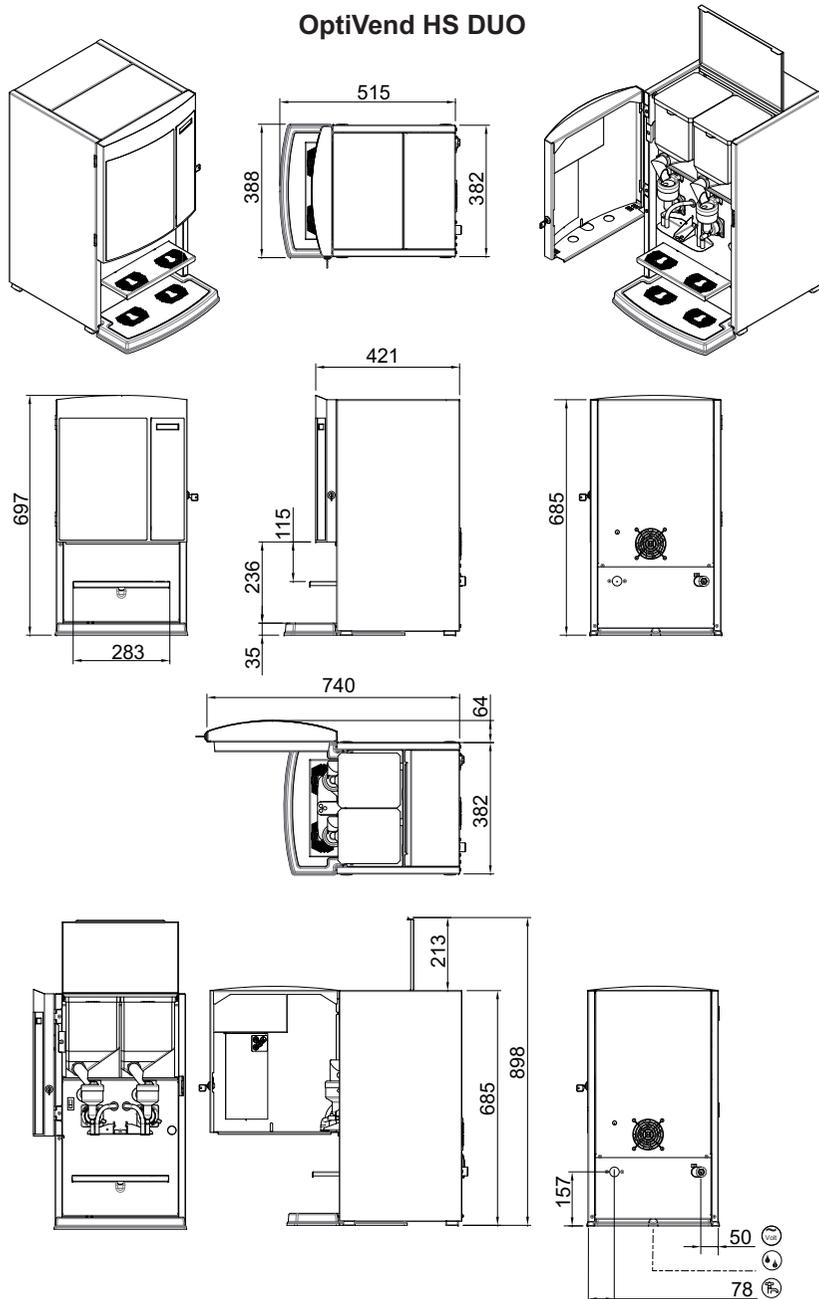
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 3 TS)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

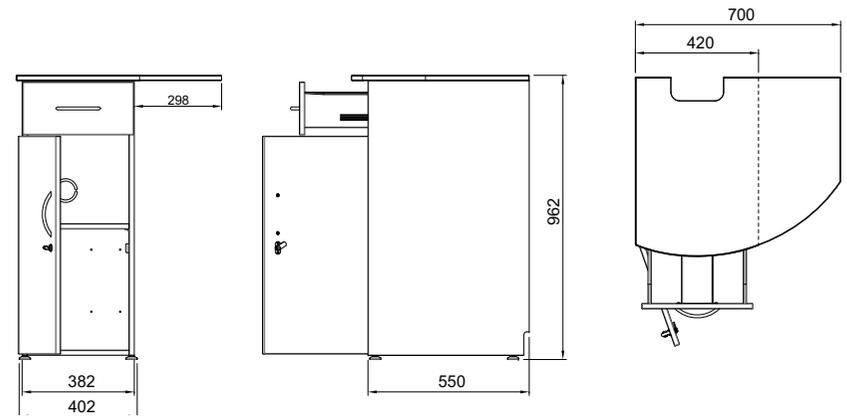
OptiVend HS DUO



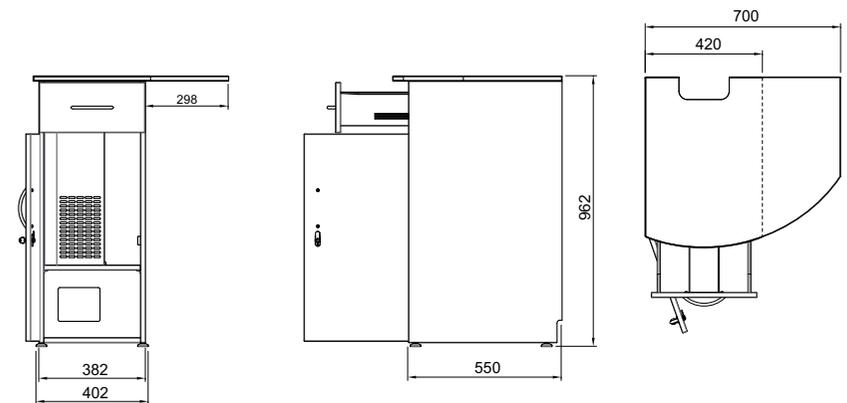
Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

Onderkast / Base cabinet / Unterschrank / Table support

art.nr. 65055



Met koelunit / With cool unit / Mit Kühleinheit / Avec unité de réfrigération art.nr. 65015



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 08/2011 Art.nr 09898