

laRhea V⁺ grande premium laRhea V⁺ grande 2 premium

model: laRhea grandeT

type: laRhea



INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

MAN2100178 rel. 04 vom 28.02.2018

**einleitende
Sicherheits-
angaben**

vor Nutzung des Gerätes aufmerksam diese Angaben durchlesen, die auf Verhaltensweisen für einen sicheren Gebrauch hinweisen; auf den folgenden Seiten werden die hier aufgelisteten Symbole für vorsichtiges Verhalten verwendet:



ALLGEMEIN;

bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Text wird besondere Aufmerksamkeit bei der Ausführung der beschriebenen Abläufe empfohlen; nicht aufmerksam und in Sicherheit durchgeführte Schritte können eine allgemeine Gefahrenquelle darstellen;



HOCHSPANNUNG;

bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgang können bei falscher Ausführung versehentliche Berührungen mit unter Strom stehenden Komponenten erfolgen;



GEFÄHRLICHE TEMPERATUR;

bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgang können bei falscher Ausführung versehentliche Berührungen mit stark erhitzten Komponenten erfolgen;



IN BEWEGUNG BEFINDLICHE KOMPONENTEN;

mit diesem Symbol gekennzeichnete Schritte können bei falscher Ausführung zu versehentlichem Kontakt mit in Bewegung befindlichen Komponenten führen;



QUETSCHGEFAHR;

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Aktionen können, wenn sie nicht korrekt ausgeführt werden, eine Quetschgefahr darstellen;

diese Symbole befinden sich im Gerät, um auf jene Komponenten hinzuweisen, die mit äußerster Vorsicht zu handhaben sind;



NICHT IONISIERENDE STRAHLUNG;

Personen mit Pacemaker oder ähnlichen kardiologischen Vorrichtungen dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts befinden, wenn dieses ein Getränk ausgibt und keinen externen Metallabschirmungen besitzt; bei Zweifel ist zur Vermeidung jeglicher Risiken der Arzt zu benachrichtigen, bevor dieser Automat verwendet wird;



SERVICE-SCHLÜSSEL IN GEBRAUCH;

das Symbol empfiehlt besondere Vorsicht während der beschriebenen Schritte; die Verwendung des Service-Schlüssels, der bei geöffneter Tür alle Maschinenfunktionen aktiviert, ist ausschließlich technischen Fachkräften vorbehalten, die sich mit der Funktion des Automaten auskennen, sich den möglichen Gefahren bewusst sind und sicherstellen können, in absoluter Sicherheit vorzugehen; die Verwendung des Service-Schlüssels muss absolut auf die notwendige Zeit beschränkt werden, die seine Nutzung erforderlich macht; die Anwender müssen darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu benutzen und sich ihm fernzuhalten;



GEWICHT;

das Symbol weist darauf hin, bei Bewegung und dem endgültigen Standort auf das Gerätegewicht zu achten;



WASSERVERSORGUNG;

kennzeichnet die Komponenten, die bei Anschluss an das Wassernetz entsprechende Vorsicht hinsichtlich eventueller Lecks erforderlich macht;



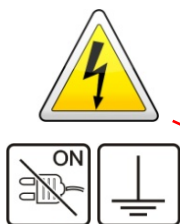
ABSTELLFLÄCHE;

erinnert daran, das Gerät auf einer Fläche mit maximal 2° Gefälle zu installieren;

Sicherheitsvorgaben zum Gebrauch des Geräts

- *** beachten Sie besonders die mit den Warnhinweisen gekennzeichneten Kapitel und Angaben; befolgen Sie genau den Angaben zur Sicherheit der Techniker und Anwender;
- *** das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, sowie ohne spezifische Kenntnisse oder Erfahrungen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Hinweise zum sicheren Gerätegebrauch und zu den damit verbundenen Gefahren erhalten und diese verstanden haben; Kinder müssen so beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen; die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden;
- *** bei Wasserverlust, Rauchbildung etc. muss das Gerät sofort vom Wasser- und Stromnetz getrennt, nicht wieder eingeschaltet und in jedem Fall durch einen Fachmann kontrolliert werden;
- *** das Gerät muss den örtlichen Bestimmungen entsprechend installiert werden; dabei ist besonders auf die Vorschriften für direkt an das Wassernetz angeschlossene Geräte zu achten;
- *** Umgebung (bei Lagerung und Betrieb):
Temperatur : 5 °C ÷ 35 °C
relative Luftfeuchtigkeit: maximal 80 %
- *** die Neigung der Stellfläche des Geräts darf maximal 2° betragen;
- *** falls bei der Geräteelieferung kein Wasserschlauch beiliegt oder der Schlauch zu ersetzen ist, müssen beim Anschluss folgende Kriterien erfüllt werden:
 - neuer Schlauch;
 - lebensmittelgeeignetes Material;
 - im Sinne von „DIN EN 61770 Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage“;
 - für den Betriebsdruck ausgelegt;
- *** der Anwender darf nicht auf den ausreichend zu beschildernden Wartungs- und Servicebereich zugreifen können;
- *** keine Abschirmungen entfernen, Sicherungen deaktivieren oder das Gerät oder seine Komponenten modifizieren;
- *** für Arbeiten an diesem Gerät erforderliches Werkzeug :
 - Seitenschneider, Kreuzschlitzschraubendreher Phillips PH2 für selbstschneidende Schrauben 4/6 mm, ein Schraubenschlüsselsatz bis 13 mm, ein Imbusschlüsselsatz von 2 bis 8 mm;
 - weiterhin können Papiertücher, Einweghandschuhe, saubere Lappen, Becher und ein Eimer für die Aufnahme von Abwasser erforderlich sein;
- *** das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen; das Verkaufsautomat ist nicht für die Installation in Bereichen geeignet, wo es von Wasserstrahlen erreicht werden kann;
- *** für die regelmäßige Reinigung, siehe Kapitel 12;

Sicherheitsvorgaben zum Gebrauch des Geräts



das Symbol weist darauf hin, das Gerät nicht als Hausmüll, sondern gesondert zu entsorgen, um mögliche Auswirkungen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden; richten Sie sich genau nach den Vorgaben der Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments;



Restrisiken



unter Restrisiken sind nicht auszuschließende Gefahrenmöglichkeiten zu verstehen, die aufgrund unabänderlicher Produkteigenschaften trotz aller Vorkehrungen bestehen bleiben, wozu auch nicht identifizierbare Gefahren gehören; es folgt eine Aufzählung einiger Arbeitsschritte und Verhaltensweisen, die Restrisiken verringern und bei der Arbeit am Gerät immer zu befolgen sind;



angemessene Kleidung tragen, um Unfälle jeglicher Art zu vermeiden (keine Ringe, Ketten, Kleidung mit Laschen, Ärmel mit Überlänge usw. tragen);



die Abfälle von der Installation (Holz, Kunststoff usw.) und dem Betrieb (Produktpulver, Beutel usw.) sachgerecht entsorgen;



keine Reparaturen oder technische Eingriffe ohne ausreichende Schulung durchführen;



technische Eingriffe am Gerät kennzeichnen (Barrieren zur Verhinderung des Zutritts, Beschilderung usw.) und schnellstmöglich durchführen, ohne den Arbeitsplatz zu verlassen;



das Gerät an einem geschützten, beleuchteten, gelüfteten und ruhigen Ort installieren; das Gerät sauber halten und keine Werkzeuge oder andere Gegenstände darauf ablegen; nicht im Freien oder den Wettereinflüssen ausgesetzt installieren;



sicherstellen, dass das Gerät nicht von Wasserspritzern, Dampf oder Objekten getroffen werden kann, die es beschädigen könnten;



das Gewicht und die Stabilität des Geräts während der Installation und in der endgültigen Betriebsposition beachten;



das Gerät mit den auf den folgenden Seiten angegebenen zulässigen Werten für Stromspannung, Temperatur, Wasserdruck usw. versorgen, und eine ausreichende Erdung vorsehen;



das Gerät kann auch in ausgestecktem Zustand heißes und unter Druck stehendes Wasser enthalten;



aktive Wasser- und Stromversorgung dürfen nicht unterbrochen werden;

**Allgemeine
Garantiebedingungen**

die vorliegenden Bedingungen regeln die Verpflichtungen von Rheavendors Industries S.p.A. bezüglich der Gewährleistungen bei Reparaturen; jegliche weitere schriftliche oder mündliche Vereinbarung ist nicht anwendbar, inbegriffen die in den Kaufbestellungen enthaltenen, falls nicht ausdrücklich durch Rheavendors Industries S.p.A. akzeptiert und unterzeichnet; falls unten aufgeführte Punkte der Garantiebedingungen in dem Land, in das das Produkt verkauft wird als ungültig und/oder rechtswidrig betrachtet werden, werden diese aufgehoben, wobei alle anderen Klauseln weiterhin Gültigkeit besitzen;

- 1° die mechanischen und elektronischen Komponenten des Geräts besitzen eine Gewährleistung von zwölf Monaten ab dem auf der Rechnung angegebenen Verkaufsdatum;
- 2° unter Garantie wird der kostenlose Austausch oder Reparatur der Komponenten verstanden, die nach unanfechtbarer Beurteilung des Herstellers als Herstellungsfehler anerkannt werden; die Kosten für den Versand von Geräten, defekten Komponenten und Ersatzteilen an den Hersteller gehen zu Lasten des Kunden; der Hersteller behält sich vor, neue oder überholte Komponenten für die Reparatur zu verwenden; auf Originalersatzteile wird eine Garantie von 12 Monaten gewährt; während der Garantiezeit ersetzte Komponenten werden Eigentum von Rheavendors Services S.p.A. (siehe „Mod. PO 19.01/2b in Garantie befindliches Material – Autorisierung zur Rückgabe“);
- 3° bei nicht reparierbaren oder wiederholt auftretenden Schäden mit gleicher Ursache, kann der Hersteller nach eigenem Ermessen das Gerät durch ein identisches oder gleichwertiges Modell ersetzen; die Garantiezeit des neuen Geräts entspricht der ursprünglichen Garantiezeit des ausgetauschten Geräts;
- 4° nicht durch die Garantie abgedeckt sind alle Komponenten, die durch Vernachlässigung oder Unvorsichtigkeit während des Gebrauchs (Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung des Geräts), falsche Installation oder Wartung durch nicht autorisiertes Personal, Transportschäden oder andere Umstände beschädigt werden, die nicht auf Herstellungsfehler des Geräts zurückzuführen sind; außerdem von Garantieleistungen ausgeschlossen sind Eingriffe für Installation und Anschluss der Versorgungsanlagen, sowie die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Wartungen; die Garantie deckt die Zahlungssysteme nicht ab; diese sind - sowohl auf dem Gerät installiert, als auch als Zubehör geliefert - Gegenstand der Garantie des jeweiligen Herstellers, während Rheavendors Industries S.p.A. nur die Vermittlerrolle übernimmt; eventuelle Modifikationen an dem Gerät, die nicht schriftlich durch den Hersteller genehmigt wurden, führen zum sofortigen Verfall der Garantie und liegen in der vollen Verantwortung des Kunden;
- 5° die Garantie verfällt bei allen unsachgemäßen Anwendungen des Geräts;
- 6° Rheavendors Industries S.p.A. übernimmt keine Verantwortung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die zurückzuführen sind auf:
unsachgemäße Anwendung des Geräts; falsche Installation; unangemessener Strom- oder Wasseranschluss; schwere Wartungsmängel; nicht ausdrücklich autorisierte Eingriffe oder Modifikationen; Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;

bei einem Schadensfall ist Rheavendors Industries S.p.A. weder dazu verpflichtet, eventuelle durch eine Unterbrechung des Gerätebetriebs bedingte finanzielle Ausfälle zu begleichen, noch die Garantiezeit zu verlängern;
- 7° falls das Gerät in ein vom Hersteller gewähltes Reparatur- oder Wartungszentrum verschickt werden muss, gehen die Risiken und Transportkosten zu Lasten des Kunden. Die Transportkosten für Geräte, defekte Teile und Ersatzteile gehen immer zu Lasten des Kunden;

Konformitätserklärung

Rheavendors Industries S.p.A. erklärt, dass dieses Gerät den folgenden Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen entsprechend entwickelt und hergestellt wurde :

Richtlinien:

2014/30/EU; 2014/35/EU; 2006/42/EC;
2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EU (RAEE);

Verordnungen:

1907/2006/EC (REACH); 1935/2004/EC;

Standards:

SAFETY:

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017;
EN 60335-2-75: 2004 + A1: 2005 + A11: 2006 + A2: 2008 + A12: 2010;
EN 60335-2-24: 2010;

EMC:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011;
EN 55014-2: 2015;
EN 61000-3-2: 2014;
EN 61000-3-3: 2013;

EMF:

EN 62233: 2008;


Hersteller

Rhea Vendors Group S.p.A.
Via Valleggio, 2/bis – 22100 Como – (CO) – Italien

Werk

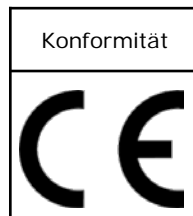
Rheavendors Industries S.p.A.
Via Garavaglia, 58 – 21042 - Caronno Pertusella (VA) – Italien

CEO & gesetzliche Vertreter



(C. D. Majer)

Kennzeichnung



**Zertifizierung
ISO 9001**



Diese Anleitung beschreibt den automaten **laRhea V+ grandeT** in den zwei Versionen **mit ein Bohnenkaffee-Glocke (1VHO*)** und **mit zwei Bohnenkaffee-Glocken (2VHO*)**; die zwei Geräte verwenden dieselben Grundkomponenten und unterscheiden sich in den für die unten angegebenen spezifischen Eigenschaften verwendeten Komponenten; die in diesem Dokument enthaltenen Beschreibungen gelten für alle drei Versionen, wenn nicht im Text anders angegeben; (*) wird in diesem Handbuch verwendet, wenn es notwendig ist, die Unterschiede in zusammengefasster Form anzugeben;



**laRhea Variplus grandeT
1VHO**



**laRhea Variplus grandeT
2VHO**

| | | |
|-----------------------------|----------|----------|
| externe Bohnenkaffee-Glocke | ein | zwei |
| Glockensensor | ja | nein |
| Mühle | ein | zwei |
| Variflex (F) | ja | ja |
| Variterm (T) | ja | ja |
| Varigrind (G) | optional | optional |

Inhalt

| | | |
|-----|----------------------|----------|
| 01. | Zeichenerklärung | Seite 10 |
| 02. | Einführung | Seite 10 |
| 03. | Technische Daten | Seite 11 |
| 04. | Konfigurationen | Seite 13 |
| 05. | Präsentation | Seite 15 |
| 06. | Vorbereitung | Seite 29 |
| 07. | Anschlüsse | Seite 31 |
| 08. | erste Inbetriebnahme | Seite 32 |
| 09. | Programmierung | Seite 35 |
| 10. | Parameter | Seite 53 |
| 11. | Fehlerbehebung | Seite 56 |
| 12. | Wartung | Seite 59 |
| 13. | Hilfe | Seite 63 |
| 14. | Wasserkreislauf | Seite 65 |

in den aufgelisteten Kapiteln beschreibt das Handbuch einen Automaten

laRhea grandeT

mit seinen Hard- und Softwarekomponenten zwecks vollständiger und sachgemäßer Nutzung aller Gerätefunktionen; aufgrund der großen Vielzahl an erhältlichen Optionen und der konstanten technischen Aktualisierung unserer Automaten kann es vorkommen, dass einige Details oder Funktionen nicht erwähnt oder nur unzureichend beschrieben wurden; zögern Sie in diesem Falle nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen;

telefono: 0039 02 966 551
 fax: 0039 02 96 55 086
 e mail: rheavendors@rheavendors.com



ACHTUNG: das Schild neben dem Typenschild im Gerät weist darauf hin, dass dieses Handbuch vor der Installation und Anwendung des Geräts aufmerksam durchgelesen werden muss;



bitte drucken Sie dieses Handbuch nur aus, wenn absolut notwendig; Der Umweltschutz ist unser gemeinsames Interesse;


| | | | |
|--|------------|---|----|
| 04 | 28.02.2018 | allgemeine Aktualisierung und Integration mit Version 2VHO; | |
| 03 | 13.03.2017 | allgemeine Aktualisierung; | |
| 02 | 03.02.2016 | Aktualisierung Programmierung; | |
| 01 | 19.11.2015 | Aktualisierung Programmierung; | |
| 00 | 31.07.2015 | erste Ausgabe; | A4 |
| Rel. | Datum | Beschreibung | |
| Dieses Dokument ist im elektronischen Format auf der Website www.rheavendors.com erhältlich | | | |

01.

Zeichenerklärung

einige allgemeine Hinweise, die für die Lektüre dieses Handbuchs nützlich sein können:

01.01. Abkürzungen und Bildsymbole

- E = Ausgabe von Instant-Getränken und Bohnenkaffee;
- EE = wie oben, aber mit zwei Bohnenkaffeeglocken;
- R = Geräte mit externer Wasserversorgung;
-  = Mixer zur Mischung des Instant-Produkts mit dem Wasser;
- VSF = Gewindeabstand der Produktschnecke im Produktbehälter;
- § = Räumfeder der Instant-Behälter;



= Brüher;



= Heißwasser-Ausgabe;



= Druckspanne der Wasserversorgung des Geräts;

02.

Einführung

02.01. Informationen zum Copyright

© Rheavendors Industries S.p.A.; alle Rechte vorbehalten;
dieses Dokument enthält vertrauliche Informationen, die im exklusiven Besitz von Rheavendors Industries S.p.A. sind; der Inhalt dieses Dokuments darf nicht ohne schriftliche Genehmigung durch Rheavendors Industries S.p.A. zu Gunsten Dritter in jeglicher Form, ganz oder teilweise verbreitet, kopiert oder vervielfältigt werden; die Verwendung, Vervielfältigung oder Verbreitung der in diesem Dokument enthaltenen technischen Informationen ist gesetzlich geschützt von Rheavendors Industries S.p.A.;

dieses Handbuch ist für den Besitzer des Automaten bestimmt und muss als Bestandteil des Geräts mit diesem aufbewahrt werden;

die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen dienen dazu, die bestmögliche vom Hersteller vorgesehene Leistung des Automaten zu erhalten; Rheavendors Industries S.p.A. behält sich vor, die zukünftige Produktion ohne Ankündigung oder Verpflichtung zur Aktualisierung bereits auf dem Markt vorhandener Produkte zu verändern; der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eventuelle auf Druckfehler basierende Ungenauigkeiten;

02.02. Kontakte

Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für Informationen und Unterstützung hinsichtlich dieses Automaten zur Verfügung;

Telefon: 0039 02 966 551

Fax: 0039 02 96 55 086

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

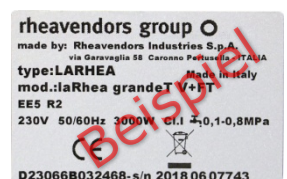
für Angaben zu unseren weltweiten Partnern, siehe die Website www.rheavendors.com

02.03. Schild mit Seriennummer

geben Sie für eine schnelle und eindeutige Identifizierung des Automaten und eine bestmögliche Unterstützung die Daten auf dem Typenschild an;

cod: D12345A67890 (Beispiel)
s/n: 1234 56 7890

die silberfarbenen Typenschilder befinden sich innerhalb und außerhalb des Geräteschranks;



03. Technische Daten

03.01. Ausmaße

| | |
|---|--------|
| Höhe (inklusive überstehende Kaffeeglocke): | 666 mm |
| Breite: | 422 mm |
| Tiefe: | 599 mm |
| Tiefe bei geöffneter Tür: | 880 mm |

03.02. Masse

| | |
|------|---------|
| 1VHO | 35,4 kg |
| 2VHO | 37,9 kg |

03.03. Versorgung

| | | |
|--------|--|---|
| Wasser | - Anschluss über Elektroventil mit 3/8 Gasgewinde; - Versorgung mit Tauchpumpe: : | von 0,1 MPa bis 0,8 MPa 24 V DC, 1,2 A max.; |
| Strom | - 230 V AC, 50/60 Hz; einphasig und geerdet; - Kabeltyp: H05VV-F 3G 1,5 mm ² 300/500 V | 3.000 W; |



Werte und Richtungen für Standard-Maschine siehe Typenschild mit Seriennummer

siehe 02.03.

03.04. Schalldruck

| | |
|--|----------------|
| A-gewichteter äquivalenter Schalldruckpegel; | unter 70 dB(A) |
|--|----------------|

03.05. touch screen

| | |
|---|-----------------------------|
| touch screen 7" ; bis zu 48 Auswahlstasten (zwölf pro Bildschirm); | Auflösung 1024 x 600 pixel; |
|---|-----------------------------|

03.06. Ausgabefach

| | |
|---|----------------|
| offen; mit Kipphalter für Tassen (Nutzhöhe 85 mm) | maximal 149 mm |
|---|----------------|

03.07. Tropfschale

| | |
|---|-------------------------|
| Tropfschale unter der Becher-Abstellfläche: | Fassungsvermögen 750 ml |
|---|-------------------------|

03.08. Ausgabe

| | |
|---------------------------|--|
| eine feste Ausgabestelle; | |
|---------------------------|--|

03.09. Sicherheit

| | | |
|----------|---|-------------------------|
| Wasser | Überlaufsensor und Druckminderungsventil; Elektroventil an der Wasserzufuhr mit Überschwemmungsschutz-Sensor; | |
| Strom | ein Hauptschalter, ein Türschalter; zwei Sicherungen 6,3x32 mm; | 230 V AC; 16 A schnell; |
| Wärme | manuell reaktivierbare Sensoren; | 105 °C; |
| Software | Zeitbegrenzer für die Wasserausgabe; | |

03.10. Mahlmotor

| | |
|-------------------------|-----------------|
| - bei 230 V AC-Geräten: | 230 V DC; 150 W |
|-------------------------|-----------------|

03.11. Mahlwerk

| | |
|------------|------------|
| Konisches: | 400 r.p.m. |
|------------|------------|

03.12. Brüher

| | |
|---|---|
| Brühkammer mit variablem Volumen; zwei Durchmesser in Alternative, je nach Mahlgrad; | Ø 36 mm; 5 ÷ 9 gr. Ø 45 mm; 8 ÷ 15 gr. |
| Motor: | 24 V DC; 30 W |

03.13. Ausgleichsbehälter

| | |
|---|--|
| Ausgleichsbehälter mit Überlauf und Level Switch; | |
|---|--|

03.14. Pumpe

| | |
|---|-------------------|
| durch Bypass limitierte Vibrationspumpe; - in Geräten mit 230 V AC : | 230 V AC; 1,1 MPa |
|---|-------------------|

03.15. Produktmotoren

| | |
|---|------------------|
| maximal vier , je nach Gerätekonfiguration; | 95 U/min 24 V DC |
|---|------------------|

03.16. Mischschalen

| | |
|---|--|
| maximal zwei, je nach Gerätekonfiguration | |
|---|--|

03.17. Mixermotoren

| | |
|---|----------------------|
| maximal zwei, je nach Gerätekonfiguration | 15.000 U/min 24 V DC |
|---|----------------------|

03.18. Produktsensor

| | |
|---|-----------------------------------|
| nur bei 1VHO-Geräten: einer; montiert zur Kontrolle des Inhalts der Kaffeeglocke; | kapazitiv; Kunststoffbehälter; |
|---|-----------------------------------|

03.19. Wasserheizer

| | |
|---|------------------------------|
| Instant-Wasserheizer mit magnetischem Induktionssystem; Leistung: Frequenz: | 2.900 W ~ 22 KHz ÷ 50 KHz |
|---|------------------------------|

03.20. Produktbehälter

maximal vier Instant, je nach Gerätekonfiguration; Breite einzeln (55 mm) oder doppelt (110 mm); Schneckschrauben mit Gewindeabstand von 9 mm oder 18 mm; mit Zahnrad und Räumfeder, wo von der Konfiguration vorgesehen, und mit Produktrutsche in Standardgröße oder reduziert (siehe 05.14.);

- Volumen Instant-Behälter:

| Breite 55 mm | | Breite 110 mm | |
|------------------|-----------|------------------|-----------|
| Fassungsvermögen | 1,7 Liter | Fassungsvermögen | 3,5 Liter |
| Kaffee | 0,33 kg | Milch | 0,80 kg |
| Milch | 0,38 kg | Schokolade | 2,20 kg |
| Schokolade | 0,94 kg | | |
| Tee | 0,98 kg | | |
| Zucker | 1,20 kg | | |

- Volumen Behälter (oder Glocke) für Bohnenkaffee:

Geräte und Komponenten wurden mit Standardprodukten getestet; falls spezielle unübliche Produkte verwendet werden sollen, steht unser Kundendienst für vorherige Überprüfungen zur Verfügung, die auch die Auswahl einiger Gerätekomponenten beeinflussen können;

einzel 2,0 kg
doppel 0,8 kg jeder

03.21. Verschiedenes

Programmierungsmöglichkeit der Geräteparameter mit Flash Key, USB-Key oder Wahltasten; Bereich für Zahlungssystem NRI G13 oder ähnlich; Protokolle: seriell, parallel, Executive, MDB; Datensammlung mit USB Key (siehe 05.36.);

03.22. Anmerkungen

die Toleranzbereiche für die Wasser- und Stromversorgung für einen guten und regulären Betrieb des Geräts **laRhea grandeT** sind:

Wasser:

- Gesamthärte:
- empfohlene Leitfähigkeit:

von 10 °f bis 25 °f (*)
400 µS @ 20 °C

(*) bei höherer Härte muss ein Kalkfilter verwendet werden;

Strom:

- Nennspannung:

+10 % /- 15 %

Umgebung (bei Lagerung und Betrieb):

- Temperatur:
- relative Luftfeuchtigkeit:

5 °C ÷ 35 °C
maximal 80 %

Stromverbrauch:

- Leistung (Verkaufsphase):
- Leistung (stand by phase):

346 Wh
15 Wh/h

die vollständigen Daten gemäß dem Protokoll EVA-EMP Energy Measurement Protocol sind auf Anfrage erhältlich (siehe 02.02.);



das mit dem Automaten gelieferte Stromkabel darf nicht modifiziert werden; bei Verlust oder Beschädigung ausschließlich, nur autorisiertes und qualifiziertes Personal darf dies ausschließlich mit Originalkomponenten austauschen;

stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung die vom Gerät benötigte Leistung liefert (siehe 03.03.); Eine gute Erdung ist nicht nur gesetzlich vorgeschrieben zum Schutz der Anwender und Bediener, sondern gewährleistet auch die korrekte Stromversorgung;

04. Konfigurationen

04.01.

das Gerät **laRhea grandeT** besitzt zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten, die durch einige in der Kennzeichnung des Geräts enthaltene Kategorien kodifiziert sind:

a. Produktbehälter

- Instant-Produkte und Bohnenkaffee:
- Instant-Produkte und zwei verschiedene Bohnenkaffees :

laRhea grandeT E4
laRhea grandeT EE4

b. Wasserversorgung

extern, durch Einlassventil:

laRhea grandeT E3 R

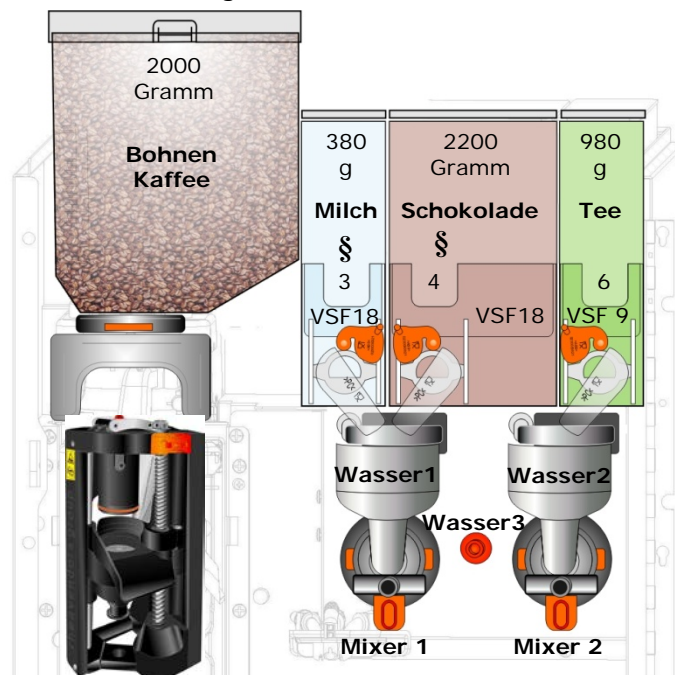
c. Nummerierung

die Produktbehälter, Mischschalen und Mixer sind von links nach rechts in aufsteigender Nummerierung gekennzeichnet, siehe unten; diese Nummerierung wird in dem Kapitel der Getränkeprogrammierung verwendet (siehe 09.);

04.02.

Konfigurationsbeispiele

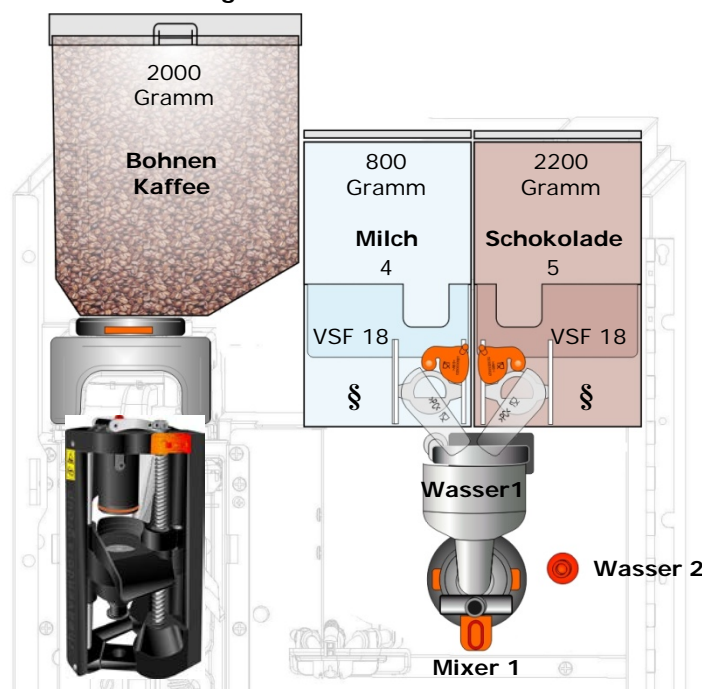
Automat **laRhea V+ grandeT E4 R**



Wahltasten

1. Moccaccino
2. Kaffee kurz
3. Kaffee lang
4. Kaffee kurz weiß
5. Cappuccino
6. Latte macchiato
7. Schokolade
8. Schoko-milk
9. Instant Kaffee kurz
10. Instant Kaffee lang
11. Instant Kaffee mit Milch
12. Heiß Wasser

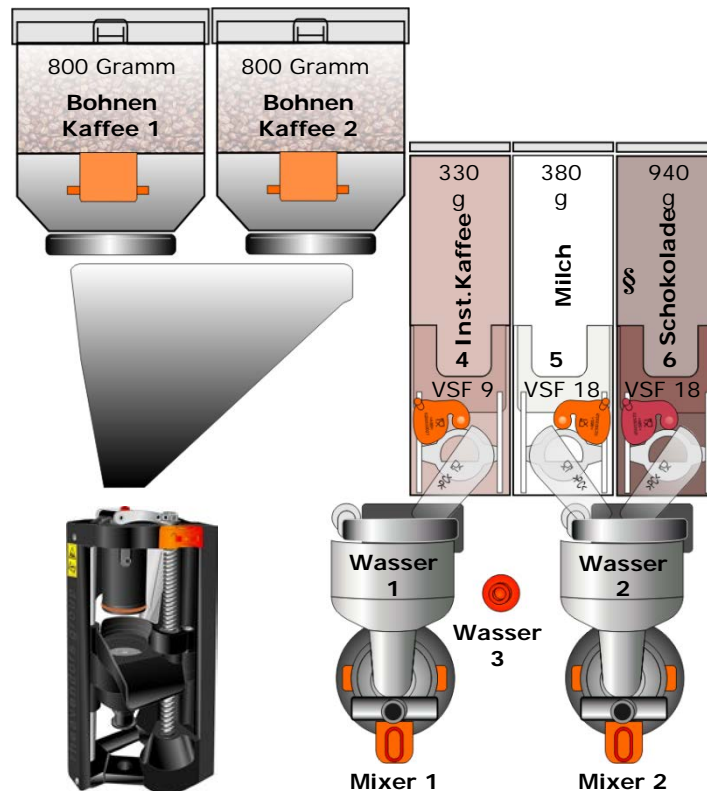
Automat **laRhea V+ grandeT E3 R**



Wahltasten

1. Vorwahl Zucker
2. Espresso
3. Espresso weiß
4. Espresso lang
5. Instant Kaffee
6. Cappuccino
7. Kaffee weiß
8. Latte macchiato
9. Moccaccino
10. Schokolade
11. Instant Kaffee mit Milch
12. Heiß Wasser

Automat laRhea V+ grandeT EE4 R



Wahltasten

1. Espresso 1
2. Espresso 1 lang
3. Espresso 1 weiß
4. Cappuccino 1
5. Espresso 2
6. Espresso 2 lang
7. Espresso 2 weiß
8. Cappuccino 2
9. Milch
10. Schokolade
11. Instant Kaffee
12. Heiß Wasser

oben sind einige Konfigurationsmöglichkeiten von laRhea grandeT abgebildet, die durch die Version und die Programmiermöglichkeit gegeben sind; die Funktionsweisen und Angaben sind allgemein gültig und auf alle Geräte der Serie laRhea grandeT anwendbar;

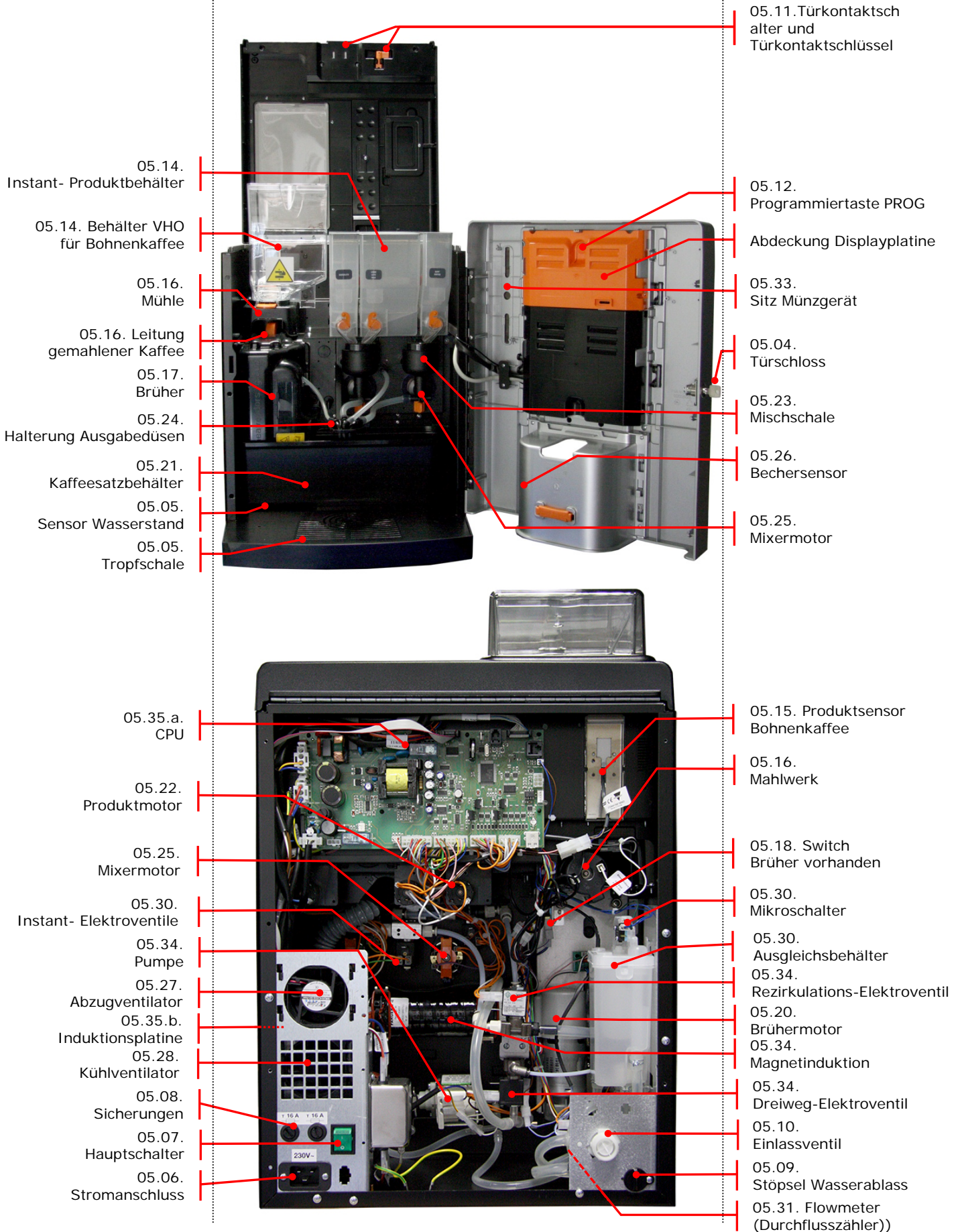
04.03. Zubehör

zur Ergänzung und Integration der Geräte der Serie laRhea grandeT bietet Rheavendors Industries S.p.A. eine Reihe von auf diese Geräte zugeschnittenen Accessoires, wie Möbel, Sets zur eigenen Wasserversorgung, Zahlungssysteme, Anschluss an Automaten für Kaltgetränke, modul on ... ;

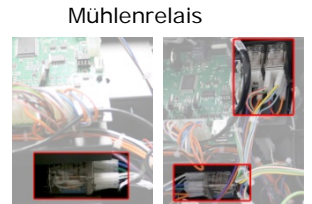
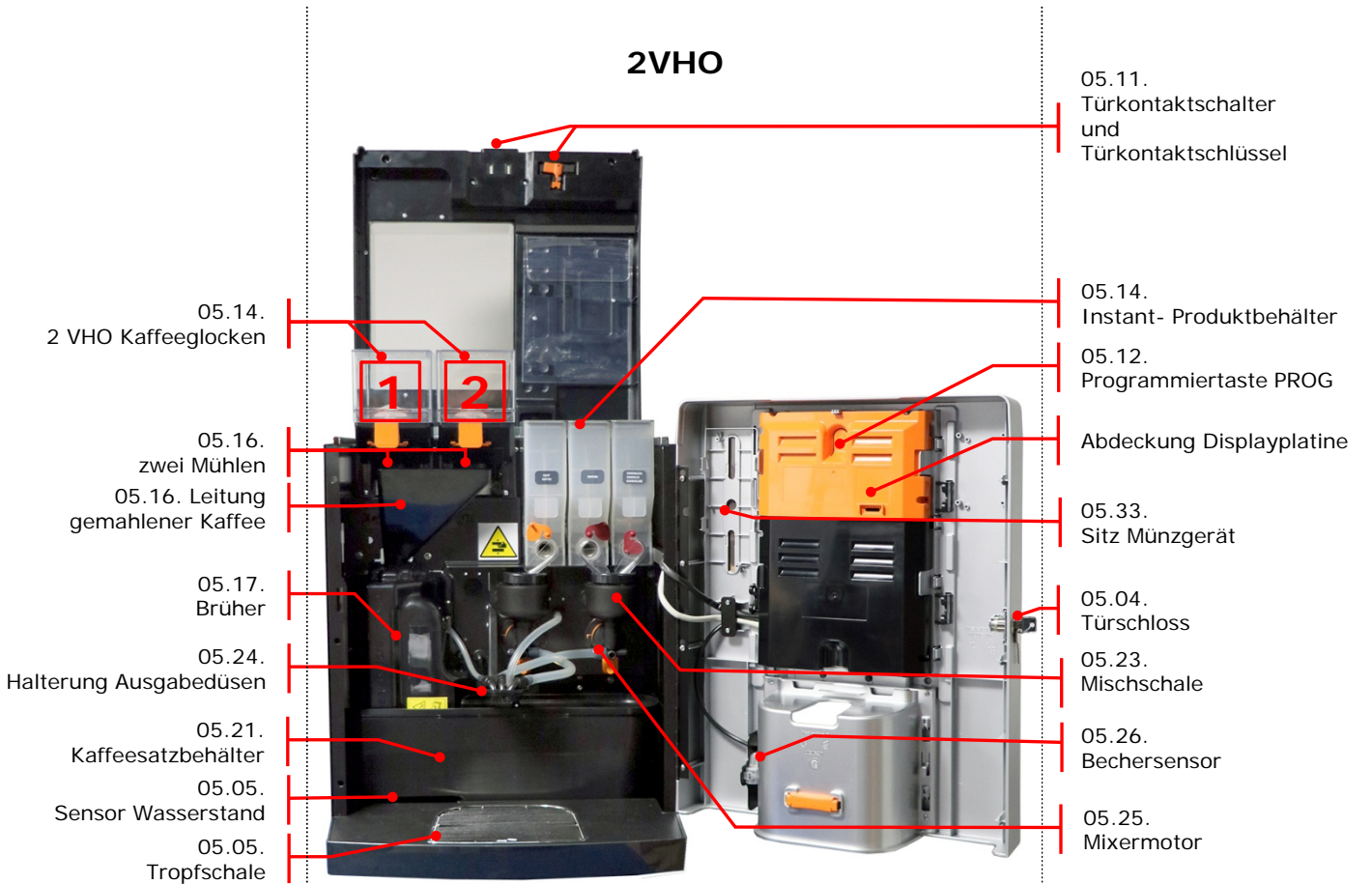
Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für Informationen und Unterstützung zwecks spezifischer Konfigurationen gerne zur Verfügung (siehe 02.02.);

05.
Präsentation

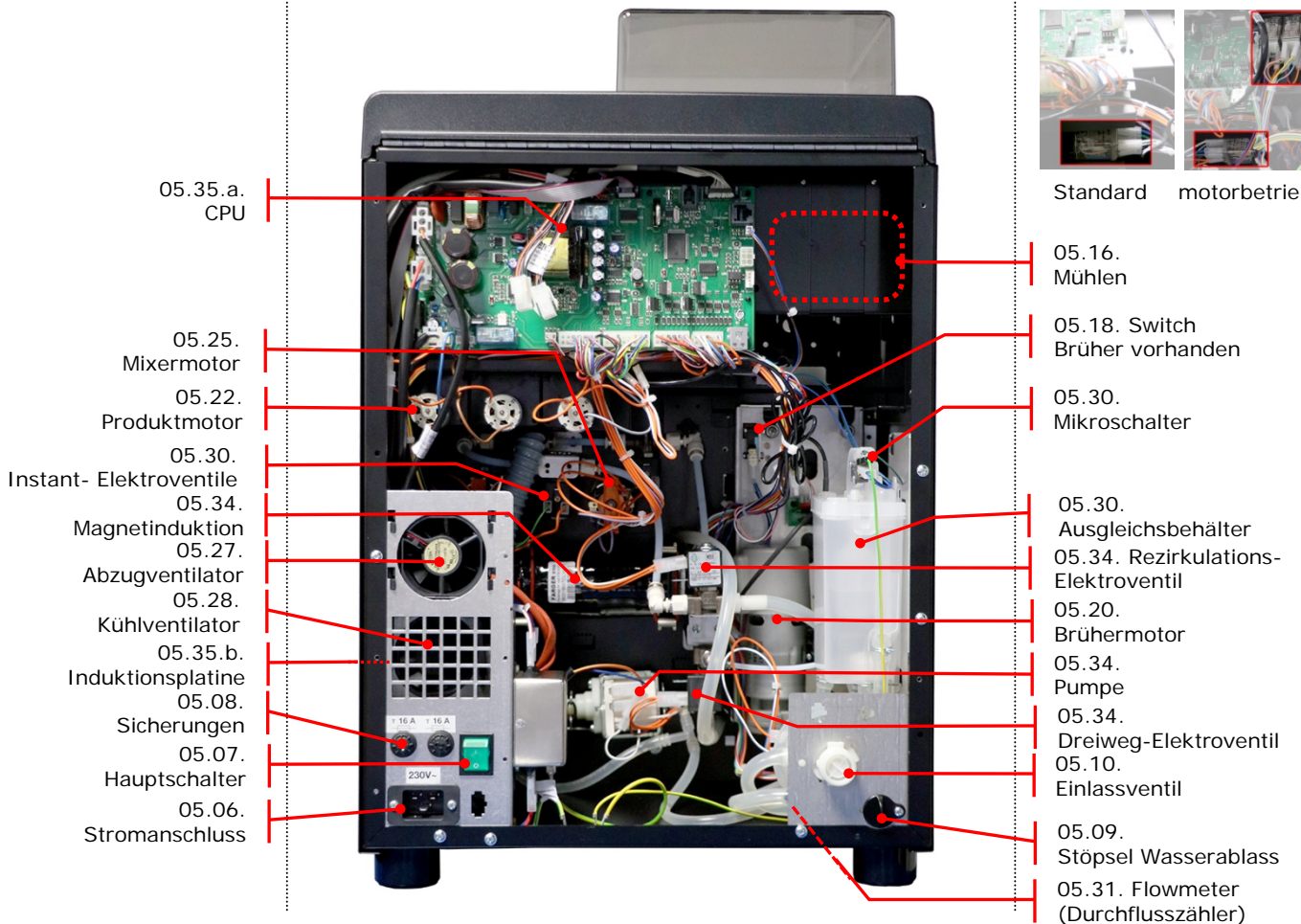
1VHO



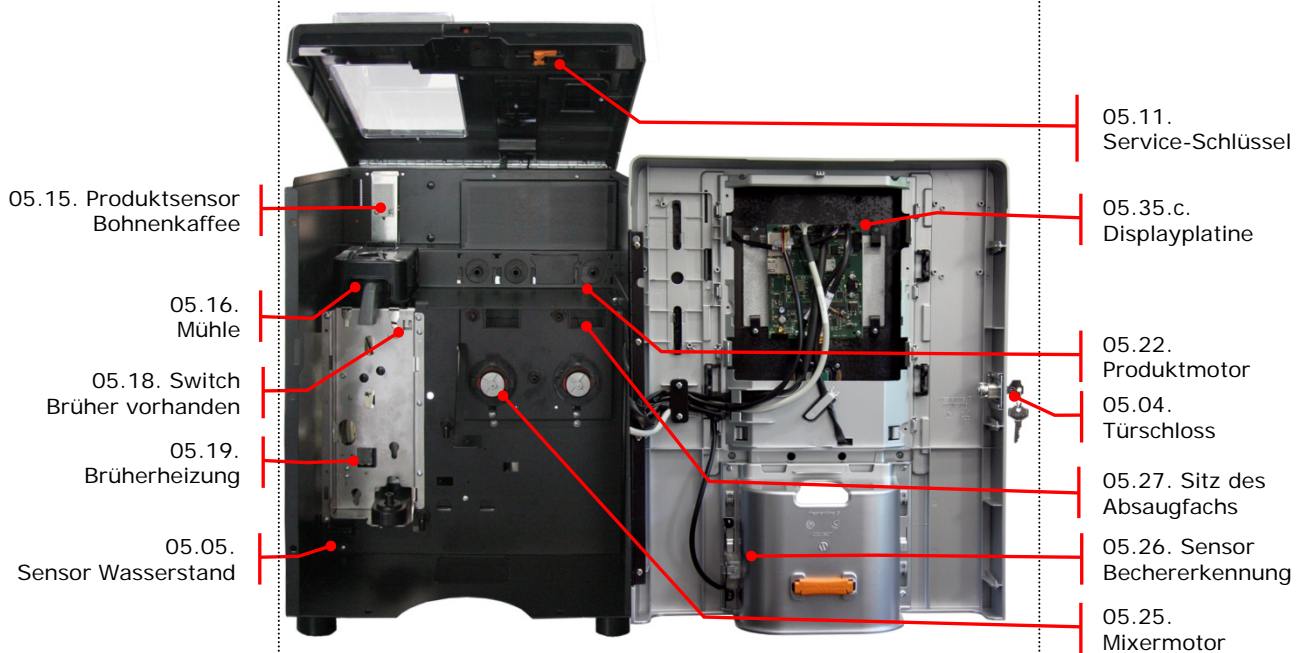
2VHO



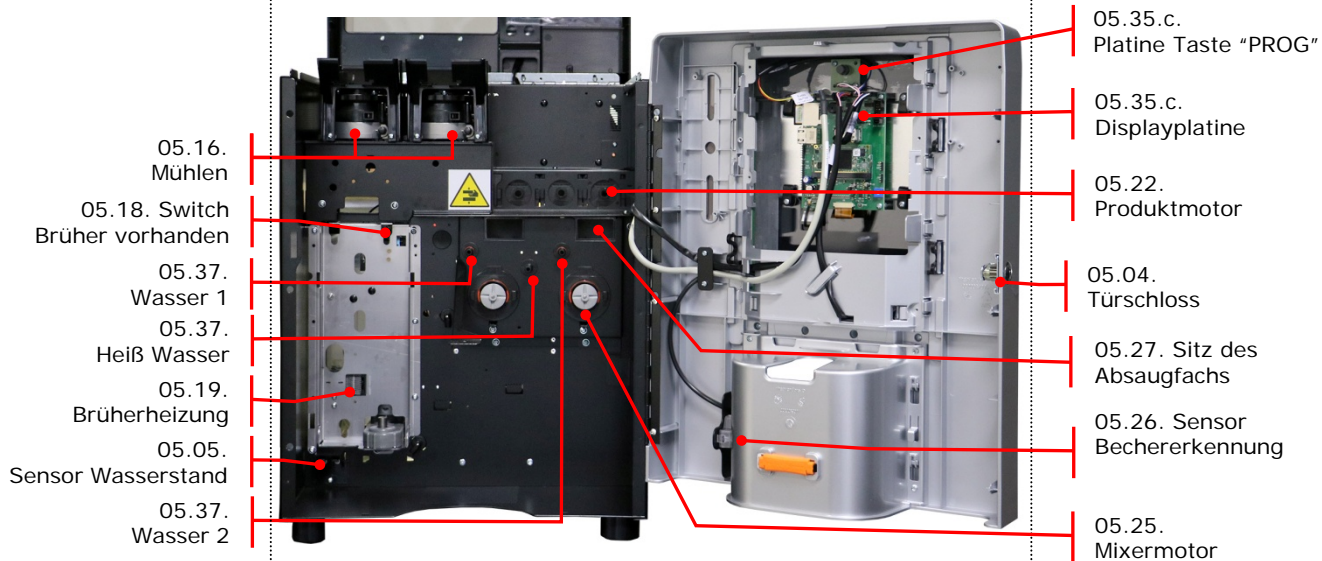
Standard motorbetrieben



1VHO



2VHO



05.01
Allgemeines



Der Automat Rhea **laRhea grandeT** ist ein speziell für die leichte Bedienung durch alle Anwender entwickeltes Gerät, das für die Getränkezubereitung keine speziellen Fähigkeiten erforderlich macht;

der Betrieb sieht eine Ausgabe von Getränken durch Mischen von Lebensmittelprodukten mit Wasser in der jeweils angemessenen Temperatur vor; der korrekte Betrieb des Automaten erfolgt in geschlossenen Räumen bei normalen Raumbedingungen, einer Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 35 °C und einer Lufttemperatur bis max. 80%;

nur für Automaten vorgesehene Produkte verwenden;

die Ausgabe erfolgt durch kurzes Drücken einer Wahl Taste (siehe 05.02.); überprüfen Sie, dass zuvor eine Tasse oder ein Becher korrekt in den Ausgabebereich gestellt wurde, verwenden Sie gegebenenfalls den Tassenhalter (siehe 03.06.);

05.02. Touchscreen

die zentrale Touchscreen vereint sämtliche Funktionen zur Kommunikation mit den Anwendern und den Kunden; die Tastatur zur Getränkewahl, zur Programmierung und alle Multimedia-Informationen sind in dieser Komponente vereint; das Touch-Screen kann Bilder und Lebensmittelkennzeichnung, Hinweise oder Filme zeigen.

05.03. Ausgabe

der Automat **laRhea grandeT** besitzt eine feste Getränkeausgabe an der Becher-Abstellfläche;

05.04. Türschloss

durch das Schloss wird gewährleistet, dass die Tür verriegelt ist; der Schlüssel ist durch eine ID-Nummer gekennzeichnet;

05.05. Tropfschale

zur Aufnahme möglicher aus der Ausgabe kommender Tropfen und eventuell von aus das 3-Weg-Elektroventil stammendem überschüssigem Wasser; sie wird im unteren vorderen Gehäusebereich des Geräts eingeschoben und besteht aus einer Schublade und einem Abdeckrost, die unter fließendem Wasser gereinigt werden können; ein elektrischer Kontakt prüft den Füllstand (siehe 11. und 13.02.);

05.06. Stromanschluss

im hinteren Gehäusebereich befindet sich ein Sockel mit drei Anschlussklemmen für das Netzkabel;

05.07. Hauptschalter

schaltet das Gerät ein und aus;

05.08. Sicherungen

an der Netzspeisung installiert (siehe 03.09.); die Sicherungen müssen durch einen Fachmann ausgetauscht werden;

05.09. Stöpsel
Wasserablass

hier tritt der Silikonschlauch vom Ausgleichsbehälter zur Entleerung aus; die Befestigung erfolgt über eine Schraube am Panel der Rückseite;

05.10. Einlassventil

das Einlassventil der Wasserzufuhr und besitzt einen Überschwemmungsschutz, der bei Störung die Wasserzufuhr sperrt; an den elektrischen Anschlüssen kann parallel eine eventuelle Tauchpumpe angeschlossen werden (siehe 03.03.) o il **modul on water**;

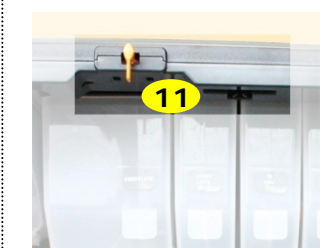
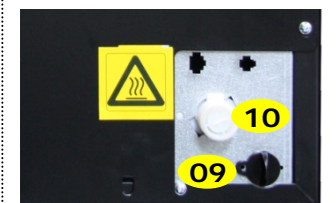
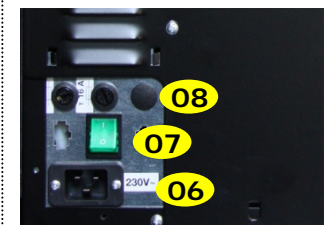
05.11. Türschalter

unterbricht die Stromversorgung zum Gerät, wenn die Tür geöffnet wird;



Achtung
einige Komponenten stehen weiter unter Strom
mit äußerster Vorsicht vorgehen;

verwenden Sie den Service-Schlüssel um das Gerät bei Bedarf auch bei geöffneter Tür einzuschalten; der Schlüssel befindet sich in einem Fach im Deckel und darf nur durch entsprechend geschultes technisches Personal verwendet werden;



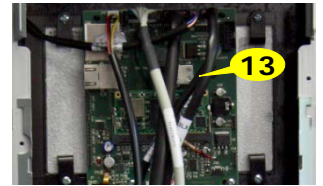
05.12. interne Taste (PROG)

auf dem orangefarbenen Gehäuse an der Türinnenseite befindet sich die Programmier Taste des Geräts (PROG);



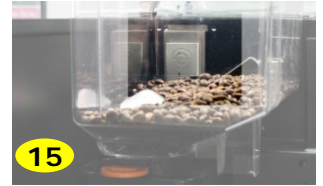
05.13. Sitz des USB Keys

im Gehäuse an der Türinnenseite befindet sich der Sitz für die USB Keys zur Programmierung (siehe 05.36.);



05.14. Produktbehälter

die Instant-Behälter verteilen ihren Inhalt in darunterliegende Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckenschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einer Räumfeder ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten; die Ausgangsöffnung kann Standardgröße besitzen oder reduziert sein und besitzt einen Verschluss; der Kaffeebohnenbehälter (Glocke) verfügt über einen Sperrschieber, der in 1VHO eingesetzt wird und vor dem Anheben in 2VHO eingezogen wird; das Vorhandensein des Bohnenkaffeebehälter wird durch einen Mikroschalter kontrolliert; zum Schutz der Produkte besitzen die Behälter einen Deckel;



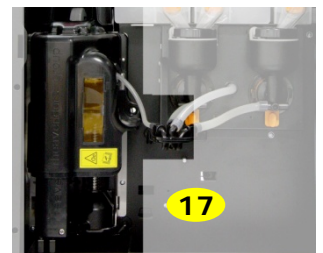
05.15. Produktsensor Bohnenkaffee

nur bei 1VHO-Geräten, hinter der Kaffeeglocke befindet sich ein Produktsensor zur Überprüfung der in der Glocke enthaltenen Menge an Bohnenkaffee; falls kein Produkt vorhanden ist, wird dies über das Gerätedisplay angezeigt;



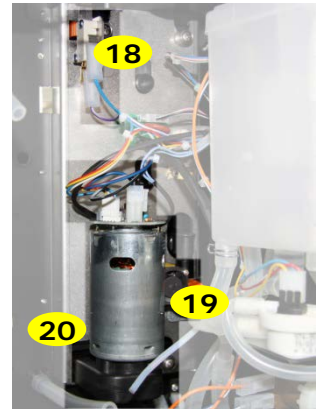
05.16. Mühle

die Mühle mahlt den in der Glocke enthaltenen Bohnenkaffee und gibt ihn in die Brühkammer; der Mahlgrad kann nach Ausbau der Kaffeeglocke von Hand an dem Rad eingestellt werden, während die Kaffeemenge durch einen Softwareparameter festgelegt wird (siehe 09.01.a „Zeit dosierung Mahlwerk“), der die Betriebsdauer der Mühle festlegt; es existiert eine Mühlenversion mit softwaregesteuerter motorbetriebener Einstellung des Abstands im Mahlwerk (im Folgenden als „motorbetriebene Mühle=Varigrind“ bezeichnet); (siehe 09.01.v.);



05.17. Brüher

nachdem der Brüher die Kaffeedosis aus der Mühle erhalten und angepresst hat, erfolgt die Perkolation mit dem aus der Pumpe stammenden Wasser; das gebrauchte Kaffeesatz-Pad wird zur Rutsche geführt, die es in das Fach im Geräteunterbau befördert; der Brüher wird durch ein per Software programmierbares Heißluft-Heizsystem auf der korrekten Temperatur gehalten (siehe 09.01.e.);



05.18. Switch Brüher vorhanden

das Vorhandensein des Brühers wird durch einen Mikroschalter kontrolliert, der bei Fehlen die mit Bohnenkaffee assoziierten Auswahlen sperrt;

05.19. Brüherheizung

eine Sicherheitsabdeckung schützt den Bediener vor in Bewegung befindlichen Komponenten und hält mit einer Heißluftheizung die Temperatur des Brühers aufrecht, um die Getränkequalität auch nach langen Pausen des Geräts konstant zu halten;

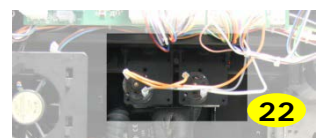
05.20. Brüherantrieb

der Motor des variablen Brühers regelt die Schließ- und Kompressionsphasen der Kammer, um den gemahlten Kaffee zu pressen und die Perkolation zu ermöglichen; der Betrieb wird durch einen Encoder gesteuert, der die Position des Brühers an die CPU weitergibt;



05.21. Kaffeesatzbehälter

es werden zirka Fünfundsechzig Kaffeesatz-Taps gesammelt, nachdem diese vom Brüher verwendet wurden; eine Softwareoption (siehe 09.01.o.) ermöglicht die Anzeige eines Hinweises wenn der Behälter voll ist;



05.22. Produktmotoren

die Motoren betreiben die Schneckenschrauben in den Instant-Behältern, um die für die Auswahl entsprechende Produktmenge in die Schalen zu geben;

05.23. Mischschalen

in den Mischschalen werden die Instant-Produkte mit dem Wasser vermischt; im unteren Bereich arbeitet das Flügelrad des Mixermotors und die Abführung des Getränks zur Ausgabe erfolgt über einen Silikonschlauch; die Mischschalen und Ausgabeschläuche können unter lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden;



05.24. Düsenhalter

eine feste Halterung an der Becherausgabe nimmt die Düsen der Ausgabeleitungen von dem Brüher, den Mischschalen und dem direkten Heisswasser auf; kann zur Reinigung ausgebaut werden, indem der Freigabehebel betätigt und die Einheit herausgezogen wird;



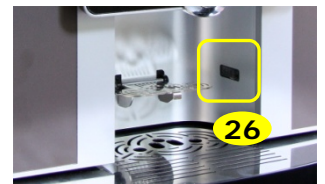
05.25. Mixermotor

die Mixermotoren vermischen durch Drehung des an ihrer Achse montierten Flügelrads die Instant-Produkte mit dem Wasser; die Rotationsgeschwindigkeit ist einstellbar (siehe 09.01.a.), um sie an die Charakteristiken der verschiedenen Getränke anzupassen;



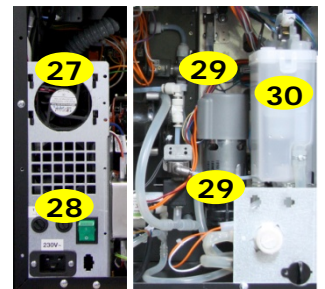
05.26. Bechersensor

wenn vorhanden und aktiviert (siehe in 09.01.f. "Bechersensor"), deaktiviert die Wahlkosten und verhindert die Ausgabe, bis der Becher im Ausgabefach erfasst wird;



05.27. Pulverabzug

der Abzug entfernt die schwebenden Produktreste aus dem Inneren des Automaten; der Abzug ist mit einem unter den Produktrutschen befindlichen Behälter verbunden, um die feinen Pulverreste aus den Auswahlen aufzunehmen; die Betriebsdauer des Abzugs ist über einen Softwareparameter (siehe 09.01.f.) programmierbar; die abgesaugte Luft wird durch die Schlitze an der Rückwand abgeführt;



05.28. Kühlventilator

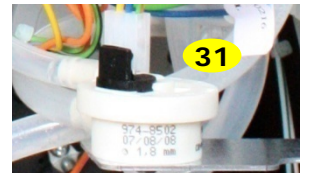
sorgt für die Luftzirkulation im Automaten um die Betriebstemperatur der elektronischen Komponenten auf einem angemessenen Wert zu halten;

05.29. Elektroventile

steuert direkt die CPU des Geräts, die Elektroventile ermöglichen die Ausgabe von Heisswasser direkt in die Schalen, oder lässt das Wasser in einem internen Vorheizkreislauf zirkulieren;

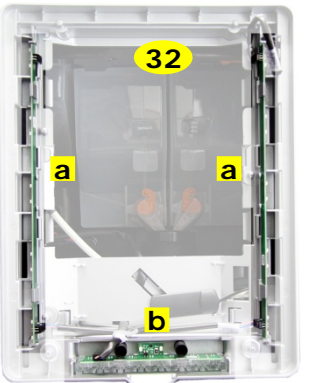
05.30. Ausgleichsbehälter

Ansammlung des Wassers und Weiterleitung zum Warmwasserbereiter; das Niveau wird durch einen Schwimmer kontrolliert und bei Überschreitung der festgelegten Menge wird das Wasser zur Sicherung des Zuführventils zurückgeführt und die Zufuhr von weiteren Wasser gesperrt;



05.31. Flowmeter (Durchflusszähler)

es wird die den Brüher durchlaufende Wassermenge an die CPU weitergegeben, um das Volumen zu bestimmen; die Wassermenge der Instant-Auswahlen wird nur durch die im Parameter „Wasser N“ (siehe 09.01.a.) eingestellte Dauer festgelegt;

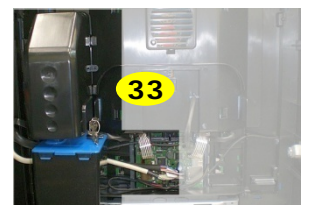


05.32. Türbeleuchtung

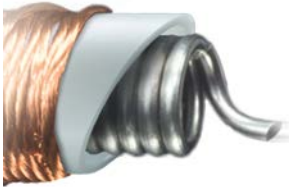
- die Beleuchtung der Panel Seiten erfolgt durch zwei innen montierte LED-Module („a“);
- die Ausgabe und das Logo werden durch ein innen montiertes Modul beleuchtet („b“);

05.33. Münzgeräte-Kit

bei einigen Versionen befinden sich an der Innenseite der Tür Komponenten zur Unterstützung des (nicht mitgelieferten) Zahlungssystems; das Münzgeräte-Kit ist abschließbar, und mit dem Flachbandkabel an das Zahlungssystem mit dem 10pin-Anschluss, J4 der Displayplatine, zu verbinden (optional) ;



05.35. Wasserheizer



Achtung
diese Komponenten können auch bei abgeschaltetem Gerät sehr hohe Temperaturen erreichen:

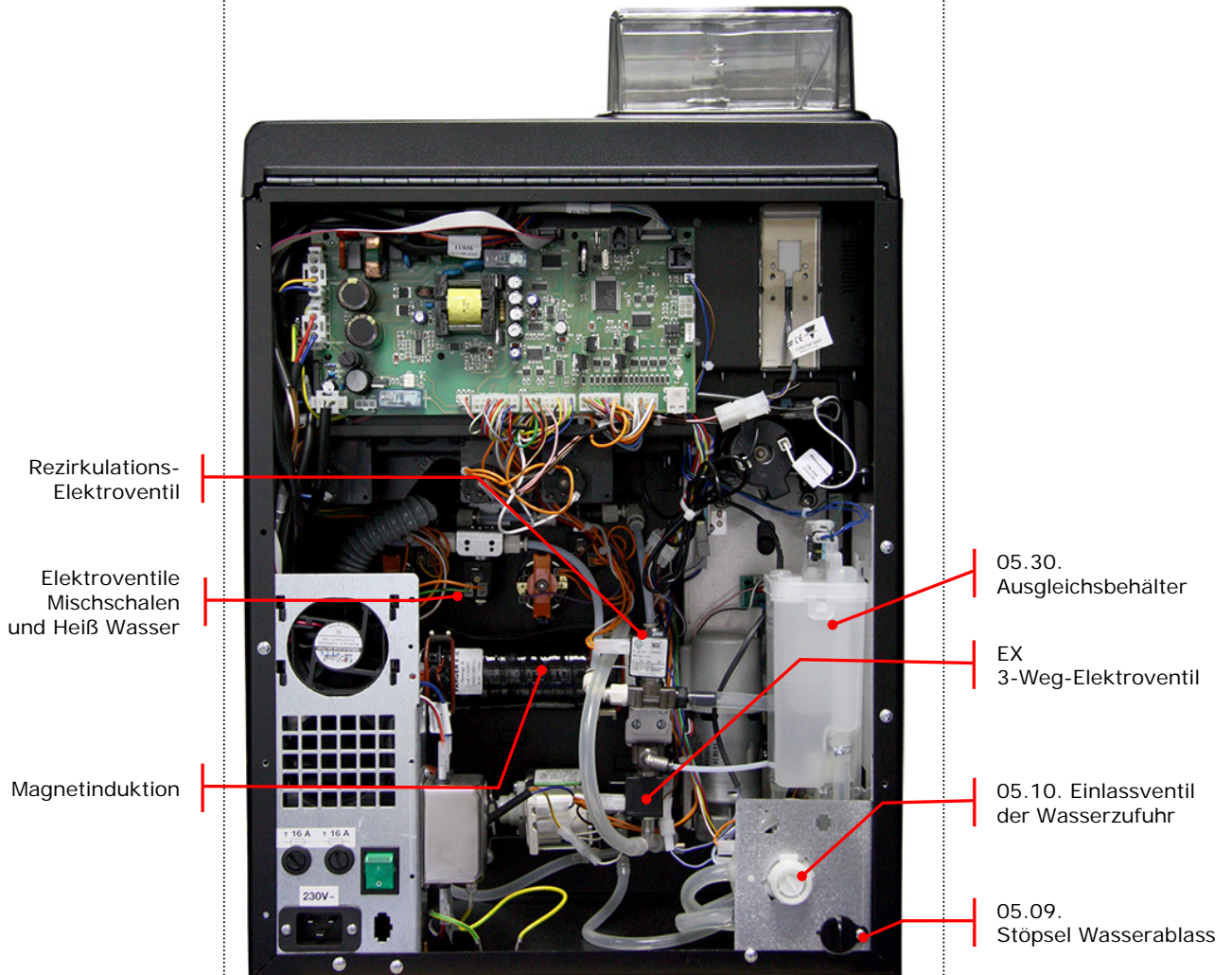
das Wasserheizsystem ist grundsätzlich ein Generator eines variablen Magnetfelds:

auch dann keine Siegelmasse oder Schraubensicherung für den Hydraulikkreislauf verwenden, wenn diese speziell für diesen Einsatz geeignet sind:

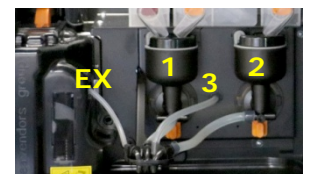
Instant-Wasserheizer mit einem durch einen Klickson und eine Temperatursonde gesichertes Magnetinduktionssystem;

eine Vibrationspumpe mit Bypass führt das Wasser zum Hydraulikkreislauf: Magnetinduktor, Rezirkulations-Elektroventil, Elektroventile für lösliche Produkte und Drei-Wege-Ventil für Espresso;

siehe Richtlinie 2004/40/CE (und Abänderungen) des Europäischen Parlaments;

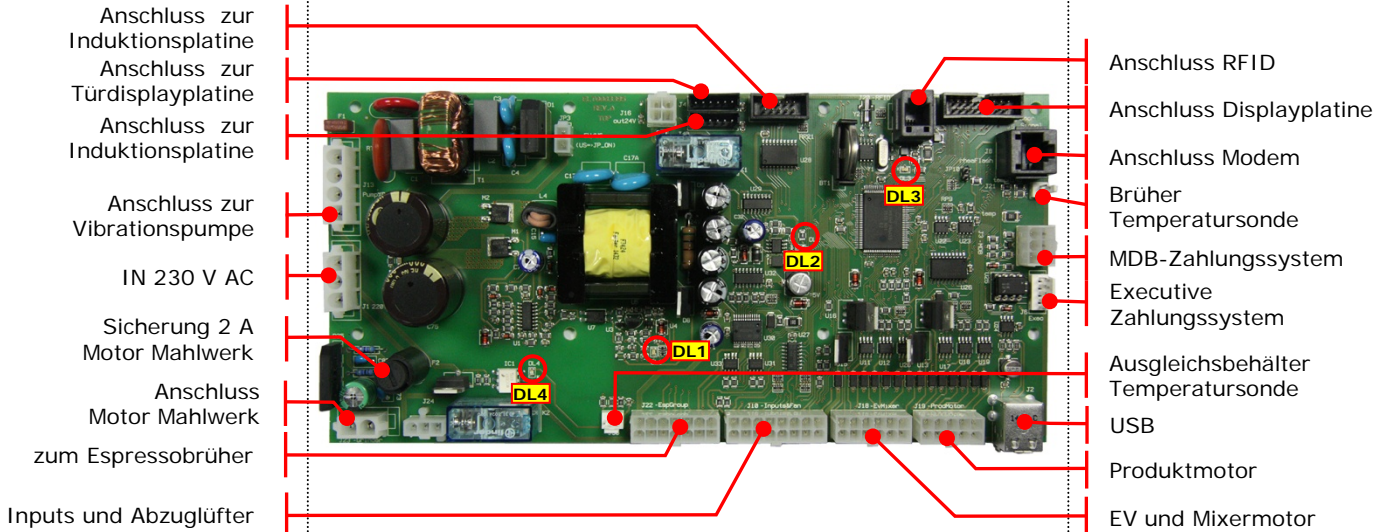


| Elektroventil | Name sw | Ausgang |
|---------------|---------------|---------------|
| E1 | Wasser 1 | Schale 1 |
| E2 | Wasser 2 | Schale 2 |
| E3 | Wasser 3 | Heiß Wasser 3 |
| EX | Wasser Kaffee | Brüher |



05.35. Elektronik

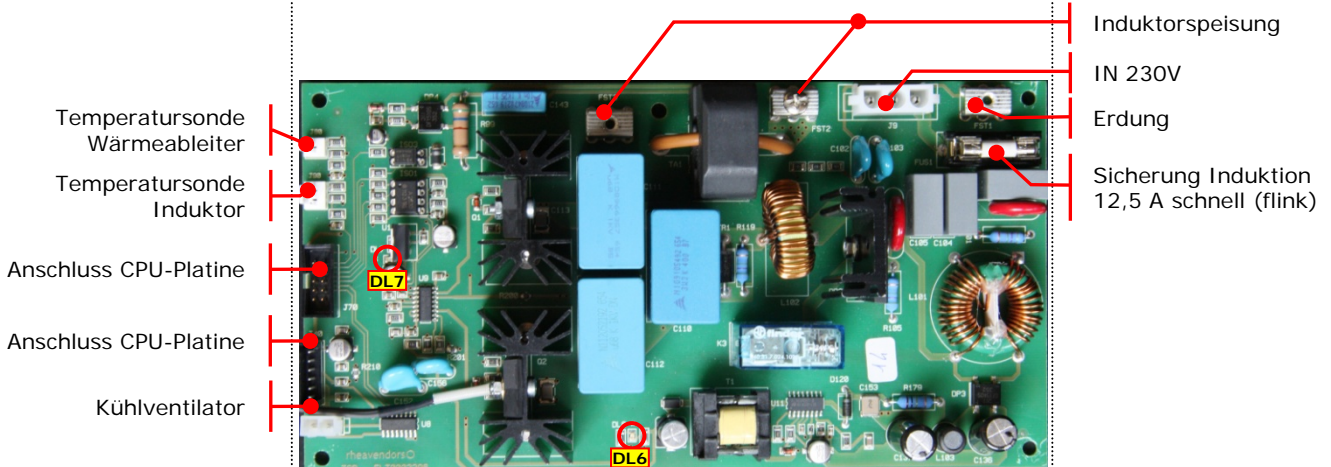
05.35.a. CPU die CPU steuert den Gerätebetrieb, enthält die Programme des Geräts und ist mit Haltestreben am Rahmen befestigt; die beiden Telefonkabel ermöglichen die Verbindung mit dem Modem (im Geräteschrank) und der RFID-Schnittstelle (im Deckel); ein Flachbandkabel ist mit der Induktionsplatine verbunden und von dieser CPU werden auch die Signale zur Steuerung der Displayplatine generiert; die Sicherung des Motors vom Mahlwerk ist neben dem Stecker installiert;



Die markierten Leds zeigen den Gerätetstatus an;

| Bezeichnung | Farbe | Beschreibung |
|-------------|-------|----------------------|
| DL1 | rot | + 24 V allgemein |
| DL2 | grün | + 5 V allgemein |
| DL3 | rot | + 5 V Mikroprozessor |
| DL4 | grün | Vibrationspumpe |

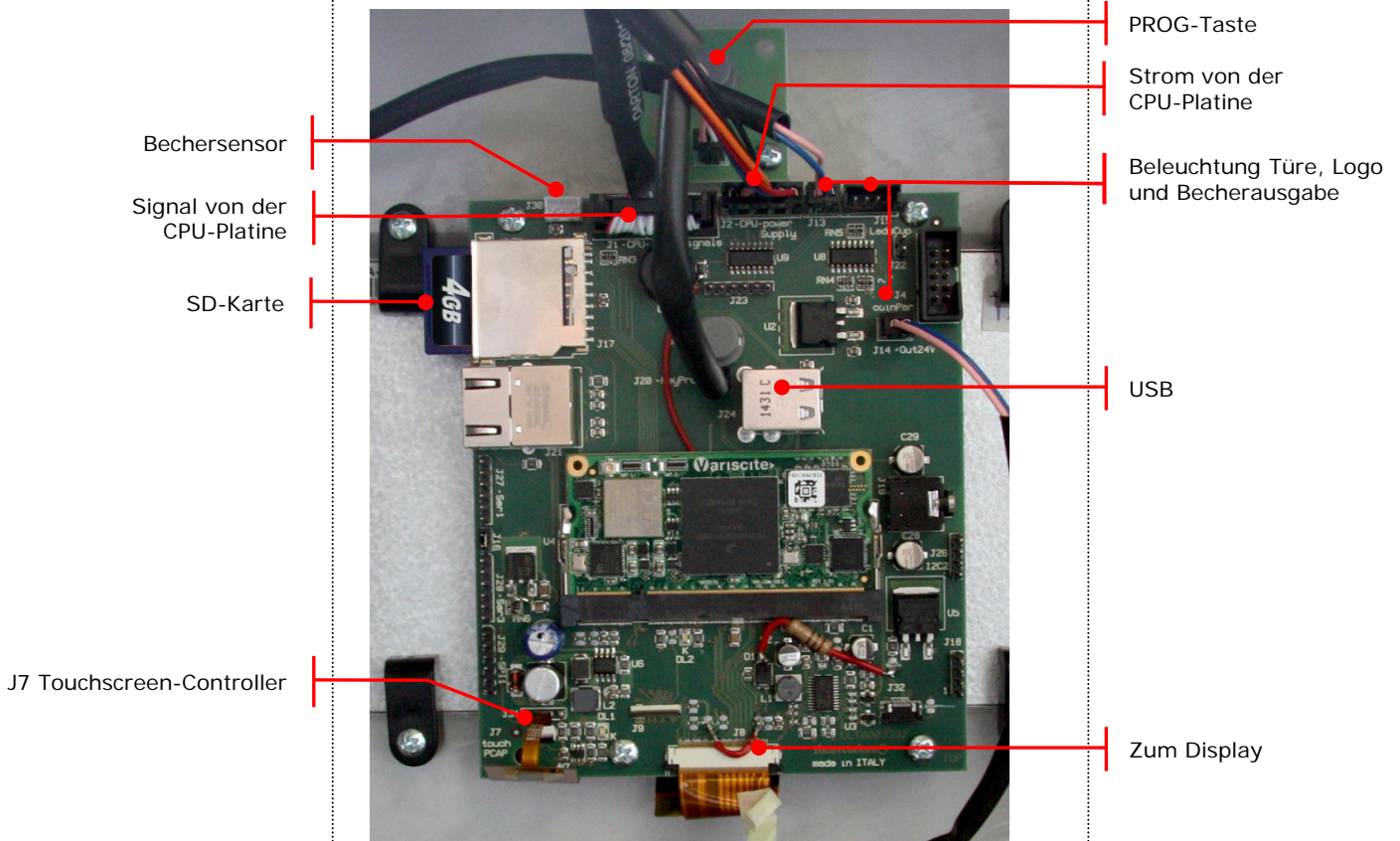
05.35.b. Induktionsplatine die Induktionskarte an der rechten Geräteseite wird von der CPU gesteuert und versorgt den Transduktor des Magnetinduktionssystems, wodurch das durch eine Schlange laufende Ausgabewasser erhitzt wird; die von der Platine ausgegebene Leistung wird konstant gemessen und angepasst, um bestmögliche Ergebnisse zu erhalten;



| Bezeichnung | Farbe | Beschreibung |
|-------------|-------|-----------------|
| DL6 | rot | + 5 V ausgang |
| DL7 | grün | + 5 V allgemein |

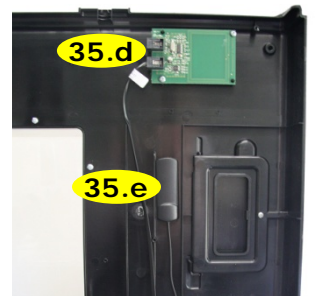
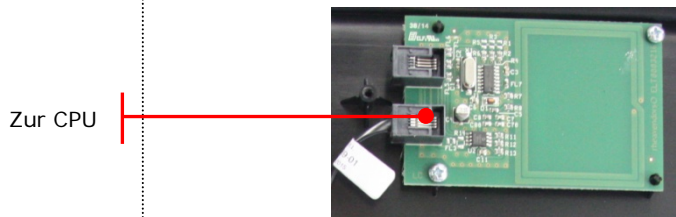
05.35.c. Displayplatine

die an der Türinnenseite befestigte Displaykarte empfängt die Signale der Wahltasten und ermöglicht die Darstellung der Hinweise mit dem Display; ein Flachkabel verbindet sie für den Datenaustausch mit der CPU; die innen liegende Programmieraste ist auf der Platine dieser Karte montiert, die auch für die Tastaturbeleuchtung sorgt;



05.35.d. RFID-Platine

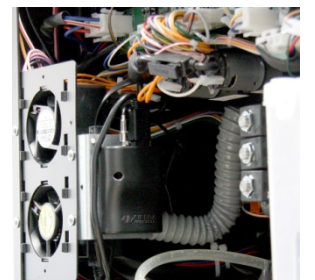
die RFID-Platine ist eine Hardwareoption zur Ergänzung des Geräts; sie sitzt in dem Deckel und ermöglicht die Programmierung des Produktzählers und/oder kann als Zahlungssystem verwendet werden;



05.35.e. Modem



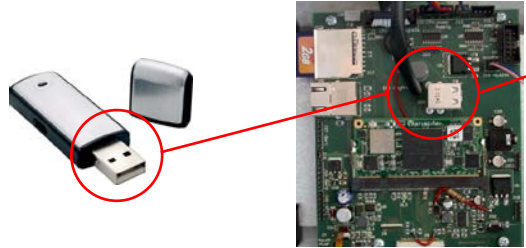
ein mit einem Telefonkabel mit der CPU-Karte verbundenes und mit 24 V gespeistes Modem sorgt für die Verbindung zu einem entfernt liegenden Bediener, um Daten und Informationen der Gerätezustände über eine im Automatenendeckel montierte Antenne zu senden/empfangen;



Datentransfer mit USB Key

die Werte der Variablen der Geräteprogrammierung (VMC) können mit einem USB Key gespeichert und auf das Gerät geladen werden;

an der Türinnenseite befindet sich hinter dem zu orangefarbenen Panel die Displaykarte mit einem USB-Anschluss;








die Programme „Master“, die „Kofigurationen“ und die auf dem Display angezeigten „Abbildungen“ können auf einem FAT-formatierten 4GB USB Key gespeichert werden;

 Rhea

es muss ein Ordner **Rhea** mit vier Unterordnern kreiert werden:

 Rhea

-  rheafirmwareCPU01
-  rheafirmwareGPU01
-  rheaData
-  rheaGui
-  tipo1

 rheafirmwareCPU01 -
(file.mhx)

ein Ordner **rheafirmwareCPU01** mit der „Master“-Software (file.mhx) zur Bestimmung der Gerätezyklen, der Verbindung zwischen den Funktionen, der Reihenfolge der Ausführung der Schritte; **diese Software kann durch den Anwender nicht verändert werden**, sie kann mit einem im Werk beschriebenen USB Key in der CPU ausgetauscht werden;

Anmerkung: die hier enthaltenen Programme können nur von dem USB Key auf das Gerät übertragen werden;

 rheafirmwareGPU01 -
(file.mh6)


ein Ordner **rheafirmwareGPU01** mit der „Master“-Software (file.mh3) mit den Firmware-Aktualisierungen der GPU Grafikkarte; **diese Software kann durch den Anwender nicht verändert werden**, sie kann mit einem im Werk beschriebenen USB Key in der CPU ausgetauscht werden;

Anmerkung: die hier enthaltenen Programme können nur von dem USB Key auf das Gerät übertragen werden;

 rheaData -
(file.da3)

ein Ordner **rheaData** mit der „Konfiguration“ (file.da3) zur Bestimmung der Dauer und Abfolge der Getränkeausgaben, des Protokolls des Zahlungssystems, der Anzeigemodi, ...; die Variablen können von dem Anwender auf dem Gerät oder mit der Software rheAction verändert werden;

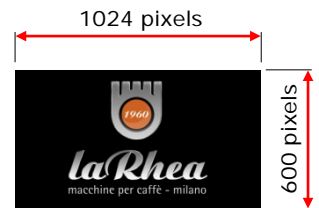
Anmerkung: die hier enthaltenen Programme können sowohl von dem USB Key auf das Gerät, als auch von dem Gerät auf den USB Key übertragen werden;

 rheaGui -

ein **rheaGui**-Ordner mit den Ordnern der graphischen Schnittstelle, die bei Standby und Ausgabe am Gerät angezeigt werden;

mit dem Programm **rhea-media** können mit einem Bilderpaket (GUI-Pack) die graphische Schnittstelle des Geräts erstellt oder modifiziert werden, sowie anschließend einige Einstellungen aus der mit rheAction kreierten Datei importiert werden; für jede Auswahl können Ikone, Laufbilder und Infos, Menüseite, Inhalte bei Standby, Inhalte bei Zubereitung der Auswahl, Inhalte bei bereiter Auswahl, einige Textzeilen in verschiedenen Bildschirmen verändert werden;

durch Wählen von **Save GUI pack** wird die endgültige in **Browse GUI folder** sichtbare Schnittstelle kreiert und nach Speicherung jederzeit erneut abrufbar;



durch anschließendes Klicken auf **Copy GUI to USB** kann das GUI Pack auf einen USB-Key kopiert werden, um das Gerät manuell zu aktualisieren, auf dem USB-Key wird ein Ordner rhea/rheaGUI kreiert (z.B. d:\rhea\rheaGUI\gui_name);



die Abbildungen können eine Auflösung von maximal 1024x600 Pixel besitzen und im Format jpg, bmp, png sein;

bereiten Sie einen USB-Key mit den Dateien wie oben angegeben vor;

das Gerät abschalten; die Tür öffnen und das mittlere orangene Schutzgehäuse durch leichtes Aufbiegen der Befestigungslasche öffnen

den USB-Key in die Display-Karte stecken; das Gerät mit dem im Sitz im Deckel befindlichen Service-Schlüssel einschalten;

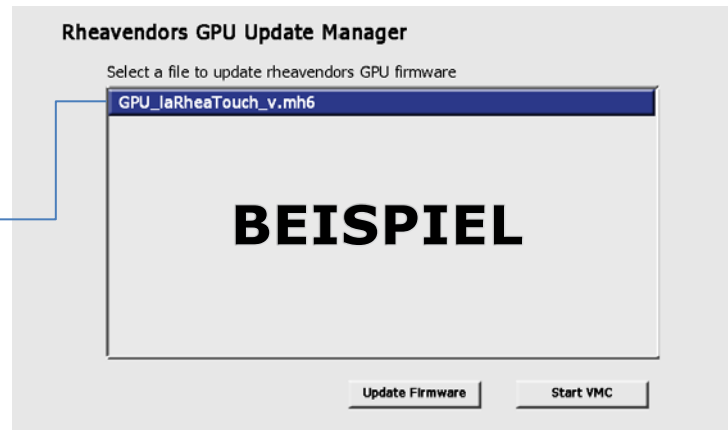


Achtung
der Automat ist vollständig funktionsfähig;
mit äußerster Vorsicht vorgehen;

auf dem Bildschirm des Automaten erscheint das Fenster der Softwareaktualisierung; wenn sich auf dem USB-Key die Aktualisierungsdatei befindet, erscheint folgendes Fenster:

Hinweis: das Programm zur Softwareaktualisierung unterstützt mehrere Dateien auf demselben USB-Key;

in dem Fenster erscheint eine Liste der auf dem USB-Key enthaltenen Dateien und es kann das gewünschte Element gewählt werden;



wählen Sie die gewünschte Datei und klicken Sie auf die Taste der Firmwareaktualisierung; nach Drücken von „Start“ erscheint ein neues Fenster;

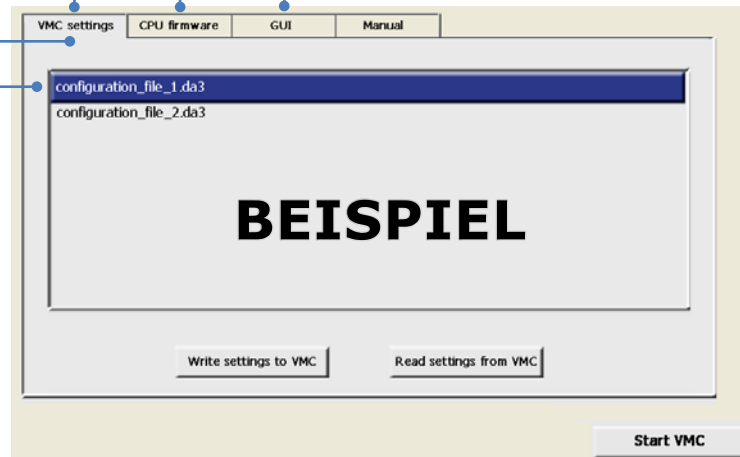
nach Aktualisierung der GPU erscheint auf dem Display ein neues Fenster, in dem folgende Parameter verändert werden können:

VMC settings
 Rezeptkonfigurierung

CPU firmware
 Mastersoftware

GUI
 graphische Schnittstelle

Tab
 Konfigurationsdatei



VMC settings

in diesem Tab kann durch Klicken der Taste "read settings from VMC" die Konfigurationsdatei der Rezepte eingesehen werden; oder die Aktualisierungsdatei des Geräts durch Klicken der Taste "write settings to VMC" gewählt werden;

Write settings to VMC

Read settings from VMC

CPU firmware

cpu_to_update_nr_1.mhx
cpu_to_update_nr_2.mhx

in diesem Tab kann die Master-Datei des Geräts aktualisiert werden;

Write CPU firmware

GUI

configuration_file_1.da3
configuration_file_2.da3

in diesem Tab kann durch Wählen des Namens des GUI-Pakets aus der Liste eine neue Schnittstelle des Geräts aktualisiert werden;

Write GUI

oder es kann durch Drücken von "read GUI" die aktuelle Schnittstelle eingesehen werden;

Read GUI

Hinweis:

In diesem Fall wird auf dem USB-Key in dem Ordner Rhea / rheaGUI ein neuer Ordner mit dem Namen GUI_read_progressive_number gespeichert. Beispielsweise GUI_read_0, GUI_read_1

nach Abschluss der Aktualisierung können weitere Dateien aktualisiert oder der USB-Key entfernt werden;

klicken Sie auf die Taste "Start VMC", um den Automaten mit den soeben durchgeführten Aktualisierungen zu starten;

Start VMC

(für die kontinuierliche Softwareaktualisierung unserer Automaten) könnte es sein, dass einige spezielle Funktionen hier nicht oder anders als erwartet dargestellt sind; zögern Sie in diesem Fall nicht den Kundendienst von Rheavendors Services S.p.A. zu kontaktieren, der Ihnen gerne Support und Informationen liefern wird;

Datenübertragung mit Flash Key
(optional)

die installierte Software kann auch mit einem Flash Key übertragen und kopiert werden, wenn die nicht mit dem Gerät gelieferte Flashspeicher-Schnittstelle verfügbar ist;

diese Programme sind wie folgt:

- Master: diese Software legt die Gerätezyklen fest, die Verbindungen zwischen den Funktionen, die Reihenfolge, in denen das Gerät die Schritte ausführt; diese Software kann durch den Bediener nicht modifiziert werden, kann aber mit einem im Werk beschriebenen Flash Key oder mit rheAction in der CPU ersetzt werden ;
- Konfiguration: diese in der CPU installierte Software legt die Zeiten und Abfolgen fest, in denen die Getränke ausgegeben werden, das Zahlungsprotokoll, die Anzeigemodi etc.; die Variablen können durch den Bediener modifiziert werden, sowohl manuell am Gerät, als auch mit rheAction, um das Geräteverhalten an die Bedürfnisse der Endanwender anzupassen (Produktmenge und Produktmischungen, Hinweise etc.), (siehe 09.);

der für diese Transfers verwendete Flash Key muss vorher initialisiert werden mit RheAction;

der Flash Key kann außerdem folgendes enthalten:

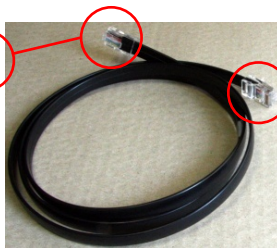
- nur Master kann nur vom Key auf die CPU übertragen werden und die Aktualisierung erfolgt automatisch bei Geräteeinschaltung;
- nur Konfiguration bei Einschaltung erscheint auf dem Display:
„1“ wählen, um das Gerät mit den Key-Daten zu aktualisieren; auf dem Display erscheint „PROGRAMMIERUNG EAROM“;
„2“ wählen, um die Daten von dem Gerät auf den Key zu übertragen; auf dem Display erscheint „PROGRAMMIERUNG FLASH KEY“; abschließend zeigt das Display „PROGRAMMIERUNG OK“ an;
- Master und Konfiguration können nur vom Key auf die CPU übertragen werden und die Aktualisierung erfolgt automatisch bei Geräteeinschaltung;

1 von Key auf VMC
2 von VMC auf Key

PROGRAMMIERUNG
OK



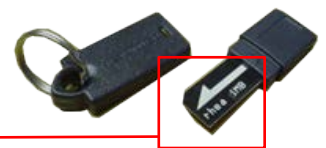
CPU



TELEFONKABEL



FLASHSPEICHER-SCHNITTSTELLE



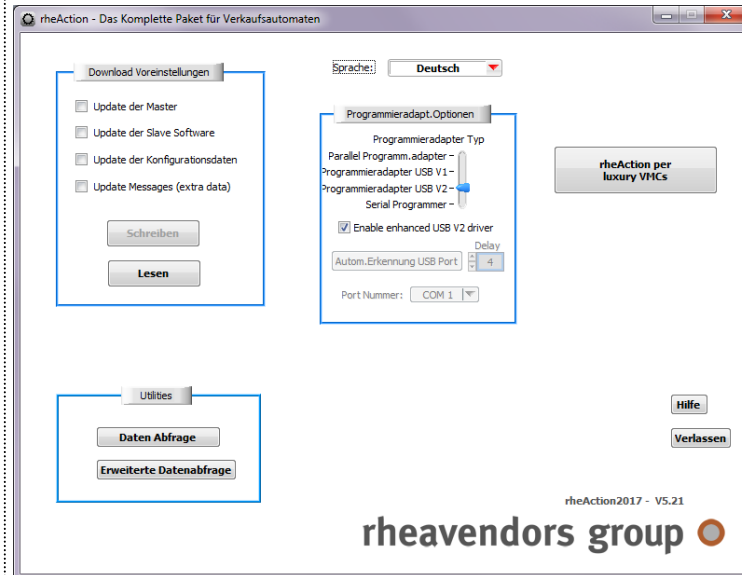
FLASH KEY



- das Gerät ausschalten;
- den Key in den Anschluss der per Telefonkabel mit der CPU verbundenen Flashspeicher-Schnittstelle einstecken;
- das Gerät mit dem Service-Schlüssel einschalten;
- warten, bis die Status-LED DL3 der CPU nach einigen Sekunden aufhört zu blinken und eingeschaltet bleibt;
- das Gerät ausschalten und den Flash Key entfernen;

05.37. rheAction

zur Vervollständigung und Integration der Geräteprogrammierung dient das System rheAction, das aus einer auf einem PC zu installierenden Software und einer Hardware besteht, womit die Konfigurationsdaten der Rhea-Geräte gespeichert, modifiziert und geschrieben werden können; Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für Informationen zum System rheAction zur Verfügung (siehe 02.02.);



06. Vorbereitung

06.01. Transport



der Transport, das Umstellen und die Aufstellung des Automaten dürfen nur durch geschultes Fachpersonal erfolgen; während des Transports darf das Gerät nie auf dem Kopf stehen, weshalb auf die Pfeile auf der Verpackung zu achten ist;

Achtung

vorsichtig mit dem Gerät umgehen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden; aufgrund des Gewichts des Automaten wird empfohlen, ein Hubwagen bzw. Sackkarren zu nutzen und vorsichtig zu fahren;



06.02. Auspacken

- bringen Sie den Automaten in die Nähe des Aufstellortes;
- durchtrennen Sie die beiden Kunststoffriemen;
- heben Sie die Außenverpackung ab;
- entfernen Sie die Tropfschale; (befindet sich in laRhea grandeT 2VHO in einer Box über dem Automaten);
- ziehen Sie die Schutztüte nach oben ab;
- heben Sie den Automaten ab und stellen Sie ihn auf die Arbeitsfläche;



Achtung

die Verpackungsmaterialien dürfen sich nicht in Reichweite unbefugter Personen, vor allem Kinder, befinden, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen; die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss durch Fachbetriebe erfolgen;



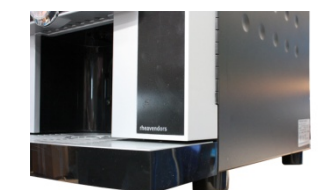
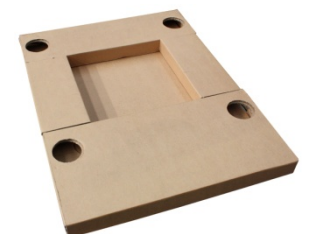
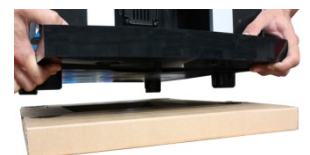
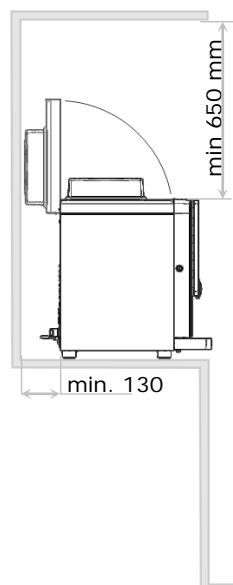
06.03. Aufstellen



der Automat muss an einem geschützten Ort auf einer dem Gerätegewicht (siehe 03.02.) entsprechenden Unterlage aufgestellt werden, wobei für eine ausreichende Luftzirkulation und einen leichten Zugriff für ausreichend Platz zu den Wänden zu sorgen ist;

die Unterlage darf sich max. um 2° neigen;

es wird empfohlen, eine leicht zu reinigende wasserabweisende Unterlage zu verwenden, um versehentlich herabfallende Produkte einfacher entfernen zu können;



06.04. Vorbereitung

befindet sich das Gerät in Arbeitsposition:

- das Band zertrennen, mit dem der Türschlüssel an dem Rost der Tropfschale befestigt ist;
- den Schlüssel in das Schloss (siehe 05.04.) stecken und drehen, um die Tür zu öffnen;
- die Tüte mit den Unterlagen und Schildern entnehmen;
- das Netzkabel und die Hydraulikverbindung entnehmen; letztere dient zum Anschluss an das Wassernetz;
- den Gerätedeckel abheben und die Transportsicherungen der Produktbehälter entfernen;

**07.
Anschlüsse**

07.01. Wasser



sicherstellen, dass das für den Automaten verwendete Wasser den Anforderungen für den Verzehr von Lebensmitteln entspricht; die Abwesenheit von Verunreinigungen und den Härtegrad feststellen, gegebenenfalls ist sich für die Analyse an ein Labor zu wenden;

falls erforderlich, einen Entkalkungsfilter verwenden und regelmäßig gemäß den Herstellerangaben die Patrone austauschen, um die Gerätekomponenten zu schonen;

sicherstellen, dass der Leitungsdruck den Gerätevorgaben entspricht (siehe 03.03) und bei Abweichung eine Pumpe oder einen Druckminderer verwenden; es wird die Installation eines Hahns zur Trennung des Geräts vom Leitungsnetz empfohlen; die Verbindung muss folgendermaßen erfolgen:

- neuer Schlauch;
- lebensmittelgeeignetes Material;
- im Sinne von "IEC 61770 Electric appliances connected to the water mains";
- für den Betriebsdruck geeignet;

falls dem Gerät kein Schlauch beiliegt oder dieser ersetzt werden muss, nur Schläuche mit den oben angegebenen Eigenschaften verwenden;

Informationen zur Trinkbarkeit von „für den menschlichen Verzehr bestimmtes Wasser“ sind erhältlich unter der Webseite:

[http://eur-lex.europa.eu/
directive 98/83/EC of 03/11/1998](http://eur-lex.europa.eu/directive_98/83/EC_of_03/11/1998)

07.02. Strom



beachten Sie die Bestimmungen für Stromanschlüsse, besonders bezüglich der Erdung, und schließen Sie das Gerät definitiv und ohne Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungen an; verwenden Sie ausschließlich das dem Automaten beiliegende Stromkabel; es wird empfohlen, einen Schalter zwischen Stromnetz und Gerät zu montieren;

es wird die Installation einer Differenzstrom-Schutzvorrichtung bis 30 mA empfohlen, die bei abweichender Stromaufnahme rechtzeitig einschreitet und die Maschine vom Netz trennt, um das Risiko durch mögliche Kurzschlüsse größtenteils auszuschließen;

Achtung

es ist rechtzeitig sicherzustellen, dass die Stromleitung für die Versorgung des Gerätes (siehe 03.03.) ausreichend dimensioniert ist und den geltenden Bestimmungen entspricht; es ist sich genau an die Angaben des Typenschildes zu halten (siehe 02.03.);

stecken Sie das Kabel in den Anschlusssockel (siehe 05.06.) und stecken Sie erst danach den Stecker in die für die Stromversorgung des Geräts vorgesehene Steckdose;

für eine korrekte und sichere Konfiguration der elektrischen Anlage ist sich gegebenenfalls an die folgende Webseite zu wenden:

[http://eur-lex.europa.eu/
directive 2006/95/EC of 12/12/2006](http://eur-lex.europa.eu/directive_2006/95/EC_of_12/12/2006)

Achtung

wie oben beschrieben, verwendet der Automat ein auf einem elektromagnetischen Feldgenerator basierendes Instant-Wasserheizsystem, das den geltenden Bestimmungen entspricht (siehe Konformitätserklärung);

dies befreit den Anwender nicht davon,
während des Automatenbetriebes die erforderlichen
Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten;

das Kabel in den Anschlusssockel (siehe 05.06.) einstecken und erst dann den Stecker in die Steckdose stecken, um den Automaten zu speisen;



08. Installation und erste Inbetriebnahme

08.01. Vorwort

nachdem das Gerät ausgepackt und sicher am Arbeitsplatz aufgestellt sowie die Wasser- und Stromversorgung angeschlossen wurden, müssen einige Schritte zur Betriebsfähigkeit ausgeführt werden;

vor den Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen; zur Reinigung der Komponenten ausschließlich Trinkwasser verwenden;



08.02. Schritte



drehen Sie den Schlüssel im Türschalter (siehe 05.11.);

Achtung

das Gerät ist mit Strom versorgt und betriebsbereit; die beweglichen Komponenten des Brühers werden bewegt;

mit äußerster Vorsicht vorgehen;



nach der Montage und der Endabnahme wird das für die Tests verwendete Wasser aus dem Gerät entfernt; bei der ersten Einschaltung am Verwendungsort müssen zuerst alle Kreisläufe gefüllt werden;

der Automat führt einen Diagnosezyklus zur Füllung des Wassers durch und zur richtigen Platzierung des Kaffeebrühers; auf dem Display erscheinen die Hinweise zum Fortschritt dieser Phasen;

nach dieser Phase erscheinen auf dem Display die Wartehinweise:



08.03. Spülen

die Transport-, Lager- und Installationsbedingungen erlauben keinen sofortigen Betrieb des Automaten und vor der Benutzung wird ein kompletter Spülzyklus empfohlen;

drücken Sie die Programmierstaste (siehe 05.12.); auf dem Display erscheint folgender Hinweis:

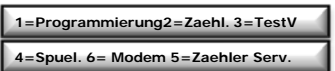
Achtung

das Gerät ist mit Strom versorgt und betriebsbereit; die beweglichen Komponenten des Brühers werden bewegt; mit äußerster Vorsicht vorgehen;



stellen Sie einen Becher unter den Auslauf; für jeden Spülzyklus gibt das Gerät eine festgelegte Wassermenge aus;

drücken Sie „4“, um den Wasserkreislauf (Wasserheizer, Schläuche, Schalen etc.) zu spülen; den Displayanweisungen folgen, die danach fragen, ob die Tropfschale leer und die Wasserversorgung zum Gerät gegeben ist;



auf dem Display erscheint der Hinweis:

der Automat führt die Spülungen durch, wie oben angegeben:



- Taste „1“ durch den Brühler;
- Taste „2“ und „3“ durch die Instant-Mischschalen;
- Taste „4“ in der Heisswasserleitung zur Tasse;

wiederholen Sie den Schritt für eine komplette Spülung des gesamten Wasserkreislaufs des Geräts mehrfach; während der Spülung erscheint auf dem Display welcher Kreislauf gerade gespült wird;

im Menü Spülen gibt es zwei weitere Optionen:

Taste „5“ zur Durchführung der Spülung des Hydraulikkreislaufs des **CAPPUCCINO-R** wenn dies mit dem Automaten **laRhea grandeT** verbunden ist;

Taste „8“ führt einen speziellen Spülzyklus zur Desinfizierung des Brühers mit speziellen Reinigungsprodukten in Tablettenform (oder in Pulver) durch ;



nach Positionierung eines Bechers unter den Ausgabedüsen, „8“ drücken; das Gerät führt zwei Spülungen nur mit Wasser durch; die Brühkammer öffnet sich; auf dem Display erscheint:

einen Tab in die Brühkammer geben und „10“ drücken; die Kammer schließt und brüht das Tab für die in „09.01.u. Variflex / Tab auflösen Pause Sek“ eingestellte Dauer; der Timer für die Tabauflösung startet den Countdown bis 0 min. erreicht wird; folgen Sie den Angaben auf dem Display und warten Sie auf das automatische Ende des Reinigungszyklus; anschließend wird die Kammer entleert und es werden sechs Spülzyklen durchgeführt;

Achtung

für jede der sechs Spülungen werden zirka 100 cc Wasser ausgegeben;

nach dem desinfizierenden Spülzyklus des Brühers führt das Gerät auch eine Spülung der Mischschalen und des direkten Wasserkreislaufs durch, daher sollten mindestens zwei Becher bereit gehalten werden, die unter die Ausgabedüsen gestellt werden;

falls dieser Zyklus unterbrochen wird (plötzlicher Stromausfall, ...), wird die Prozedur nach Wiederaufnahme des Betriebs erneut mit der Startphase dieses Spülzyklus fortgesetzt;

schalten Sie den Automaten mit dem Schlüssel ab; befestigen Sie den Schlüssel an seiner Halterung (siehe 05.11.); schalten Sie auch den Hauptschalter an der Geräterückseite ab (siehe 05.07.);

08.04.

Bereiten Sie eine antibakterielle Desinfektionslösung auf Chlorbasis gemäß der dem Produkt beiliegenden Anleitung vor; demontieren und tauchen Sie folgende Komponenten in die Lösung: die zerlegten Produktbehälter, die Mixerschalen, die Flügelräder und die Silikonschläuche zur Produktausgabe; die für die Desinfektion erforderliche Zeit ist auf dem antibakteriellen Produkt angegeben; nach Ablauf dieser Zeit die Komponenten aus dem Bad nehmen, gründlich mit einem trockenen Tuch abtrocknen und wieder in das Gerät einbauen; schließen Sie die Schieber der Produktrutschen der Instant-Behälter und füllen Sie die Behälter mit den Produkten der jeweiligen Gerätekonfiguration (siehe 04.) und entsprechend den Schildchen auf den Behältern; füllen Sie die Kaffeeglocke mit Kaffeebohnen; schließen Sie die Behälter und die Kaffeeglocke mit den oberen Deckeln; die Schieber der Produktrutschen öffnen und in 1VHO zu sich ziehen, in 2VHO den Schieber zum Schließen der Kaffeeglocke ganz einsetzen;

(siehe auch 12.);

für eine korrekte Reinigung und den Umgang mit Lebensmitteln erhalten Sie Informationen unter der Webseite:

[http://eur-lex.europa.eu//
regulation 2004/852/EC of 29/04/2004](http://eur-lex.europa.eu/regulation/2004/852/EC_of_29/04/2004)

schließen Sie den Deckel und die Tür mit dem Schlüssel ab (siehe 05.04.) und legen Sie den Schlüssel an einen sicheren Ort;

SPÜLUNG 1-2-3-4
5=dampf 8=hc

SPÜLUNG 1-2-3-4
5=dampf 8=hc.

Spülung
aktiv

Reinigungstab
eigeben P10=START

Spülung pause
> : >>> 1:15 min

Spülung Brühер
6 X 1/6

08.05.

schalten Sie das Gerät am Hauptschalter ein;

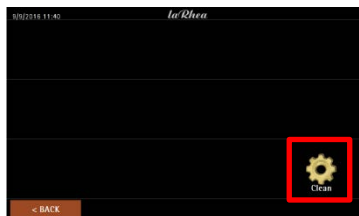
das Gerät für die kostenfreie Ausgabe bereit und im Display erscheinen abwechselnd die Wartehinweise:

grandeT
LARHEA

Becher
positionieren

08.06. tägliches Spülen

zur sicheren Reinhaltung der Kreisläufe der Getränkeausgabe ist ein vollständiger Spülzyklus empfehlenswert; einen Becher unter die Düsen stellen; jederzeit bei Gerät im Normalbetrieb (eingeschaltet, Tür geschlossen, betriebsbereit), die Bildschirme der Touchscreen bis zum vierten durchlaufen und „Clean“ drücken



bis der automatische Spülzyklus beginnt;

nach Abschluss steht das Gerät ohne weitere Eingriffe für den Normalbetrieb bereit;

08.07. Reset
Kaffeessatzzähler

ermöglicht das Zurücksetzen des Kaffeessatzzählers (siehe 09.01.o. Zähler Service);



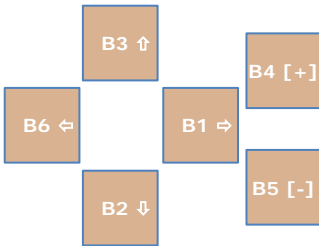
09. Programmierung



Zugriff auf die Programmierung

Programmierung verlassen

09.01. „progr“



- 09.01.a. Taste 1 ...
Taste 48 enthält die Variablen der Auswahl 1;
...
enthält die Variablen der Auswahl 48;
- 09.01.b. preise Definition der Preise jeder Ausgabe;
- 09.01.c. preise Happy Definition der Preise jeder Ausgabe in bestimmten Zeitbereichen;
- 09.01.d. Münzen Definition der Münzwerte;
- 09.01.e. Temperatur ermöglicht die Temperatureinstellung einiger Vorrichtungen;
- 09.01.f. Verschiedene Programmierung verschiedener Optionen;
- 09.01.g. Diagnostik Darstellung einiger Geräteparameter;
- 09.01.h. Verkaufsdaten Anzeige der getätigten Ausgaben;
- 09.01.i. MDB Parameterprogrammierung des MDB-Protokolls;

der Automat wurde mit Parametern programmiert, die für die spezifische Konfiguration als Standard gelten; die die Rezepturen bildenden Werte sind in den Speichern der Karte enthalten und ermöglichen eine Getränkeausgabe ohne dass der Techniker eine bestimmte Programmierung durchführen muss; falls diese Parameter verändert werden, um die Getränke anzupassen, siehe unten; am Ende des Kapitels (siehe 09.07.) hilft eine Tabelle bei der Erfassung aller Einträge der Programmierung; für den Programmmodus die vordere Gerätetür öffnen und den Schlüssel des Sicherheitsschalters verwenden;

Achtung

in diesem Funktionsmodus wird das Gerät mit Strom versorgt und ist betriebsbereit; mit äußerster Vorsicht vorgehen;

drücken Sie die Taste „PROG“ (siehe 05.12.); auf dem Display erscheint folgender Hinweis:

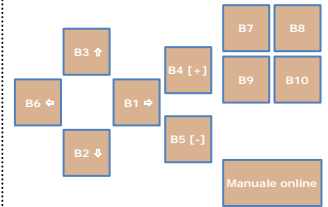
- „1“ Zugriff auf die Programmierung der Gerätevariablen;
- „2“ Anzeige der Getränkeausgaben;
- „3“ kostenfreie Ausgabe;
- „4“ Wasserzufuhr zur Spülung der Wasserkreisläufe;
- „5“ ermöglicht die Programmierung von Wartungseingriffen;
- „6“ test modem;

drücken Sie „1“ und die Taste „PROG“, um nach der Programmierung in den normalen Betriebsmodus des Geräts zurückzugehen und die durchgeführten Änderungen zu speichern; auf dem Display erscheint folgender Hinweis:

drücken Sie die Taste „PROG“, drücken Sie „1“; die Wahlkosten nehmen folgende Funktionen an:

| | |
|---------|--|
| Taste 1 | Punkte vorwärts scrollen |
| Taste 6 | Punkte zurück scrollen |
| Taste 2 | Variablen der Punkte vorwärts scrollen |
| Taste 3 | Variablen der Punkte zurück scrollen |
| Taste 4 | Wert der angezeigten Variablen anheben |
| Taste 5 | Wert der angezeigten Variablen senken |

die Punkte sind (mit Taste „1“ scrollen):



1=Programmierung 2=Zaehl. 3=TestV
4=Spuel. 5=Zaehler Serv. 6= Modem

1=Programmierung 2=Zaehl. 3=TestV
4=Spuel. 5=Zaehler Serv. 6= Modem

1 = Programmierung
2 = ZAEHL. 3 = TESTV
4 = SPUEL. 6 = MODEM
5 = ZAEHLER SERV.

ENDE
PROGRAMMIERUNG

1 = Programmierung

PROGRAMMIERUNG
TASTE N

PROGRAMMIERUNG
PREISE

PROGRAMMIERUNG
PREISE HAPPY

PROGRAMMIERUNG
MUNZEN

PROGRAMMIERUNG
TEMPERATUR

PROGRAMMIERUNG
VERSCHIEDENE

DIAGNOSTIK

VERKAUFSDATEN

PROGRAMMIERUNG
MDB

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| 09.01.l. Uhrzeit | Einstellung der Geräteuhr; | PROGRAMMIERUNG UHRZEIT |
| 09.01.m. Fehler Meldungen | Registrierung eventueller Fehler; | FEHLERMELDUNGEN |
| 09.01.n. Produktzähler | steuert und aktiviert die Produktausgaben; | PRODUKTZAEHLER |
| 09.01.o. Zähler Service | Kontrollparameter der Gerätewartung; | ZAEHLER SERVICE |
| 09.01.p. RFID CARD | Parameter der RFID-Karte; | PROGRAMMIERUNG RFID CARD |
| 09.01.q. Produktmotor | Einstellung der Geschwindigkeit der Produktmotoren; | PROGRAMMIERUNG PRODUKTMOTOR |
| 09.01.r. Kalibrierung Produkteinsatz | Programmierung der ausgegebenen Produktmenge in Zeiteinheiten; | KALIBRIERUNG PRODUKTEINSATZ |
| 09.01.s Zaehler produkteinsatz | Audit der ausgegebenen Produktmenge; | ZAEHLER PRODUKTEINSATZ |
| 09.01.t. id. machine | Parameter der Geräteerkennung; | PROGRAMMIERUNG ID MACHINE |
| 09.01.u. Variflex Brüher | Programmierung Brüher; | PROGRAMMIERUNG VARIFLEX BRÜHER |
| 09.01.v. Varigrind | Programmierung der motorbetriebenen Mühle (nur bei Geräten mit dieser Option); in 2VHO gibt es zwei Einträge: „Varigrind 1“ und „Varigrind 2“; | PROGRAMMIERUNG VARIGRIND |
| 09.01.z. Milker | Programmierung des CAPPUCCINO-R; | PROGRAMMIERUNG MILKER |
| 09.01.a. Taste 1 bis 48 | erscheint auf dem Display „Taste n“ und Sie drücken die Taste „2“, können Sie durch die Variablen scrollen (Tasten „4“ und „5“), die die Funktion der Taste bilden; <ul style="list-style-type: none"> - drücken Sie die Taste „2“ bei „TASTE AKTIV“, führt die Taste die programmierte Funktion aus (Getränkeausgabe); siehe Abschnitt „Taste aktiv“; - drücken Sie die Taste „2“ bei „ GESPERRT“, wird die Taste deaktiviert und führt keine Funktion aus; - drücken Sie die Taste „2“ bei „VORWAHL“, führt die Taste vor der eigentlichen Auswahl die im Abschnitt „Vorwahl“ aufgeführten Punkte durch; | TASTE AKTIV GESPERRT VORWAHL |
| „taste aktiv “ | verwenden Sie die Taste „2“ um durch folgende Punkte zu scrollen: <p>durch die Option „erweitert“ werden alle Variablen auf dem Display angezeigt, während „eingeschränkt“ nur die Parameter mit einem von Null abweichenden Wert anzeigt (Änderung der Option mit den Tasten „4“ und „5“);</p> <p>durch Scrollen mit „2“ erscheint auf dem Display:</p> <p>ist Espresso-Kaffee das erste für jede Taste programmierbare Produkt; es gibt zwei Variablen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Wassermenge in der Tasse; Änderung mit „4“ und „5“; bei Wert gleich Null wird kein Espresso ausgegeben (nur aus Instant-Produkten bestehendes Getränk); - die Kaffeeausgabe erfolgt vor (Wert 1) oder nach (Wert 0) den Instant-Produkten; - ermöglicht die Regelung des Brüherdrucks durch Expansion der Brühkammer von 0 bis 10 mm; | PROGRAMMIERUNG OFFEN PROGRAMMIERUNG REDUZIERT WASSER KAFFEE BRUEHER cc: 00 KAFFEE NACH-VOR 0=NACH 1=VOR N Anpressdruck 0=max 10=min. 00 |

mit den Tasten „4“ und „5“ wird die Laufzeit der Motoren für Produkt N und somit die Produktmenge verändert; bei Wert gleich Null wird das Produkt N nicht ausgegeben; es kann ein „Zeittest“ des eingegebenen Wertes durchgeführt werden; (siehe 13.16.);

LAUFZEIT
PRODUKT N 0.0

bei einer Programmierung abweichend von Null wird der Motor für Produkt N um die hier programmierte Verzögerung aktiviert; die Verzögerungsdauer wird mit den Tasten „4“ und „5“ erhöht oder verringert;

STARTZEIT
PRODUKT N 0.0

die Laufzeit des Produktmotors kann ein- oder zweimal während der Ausgabe kurz unterbrochen werden (0= keine Unterbrechung); (siehe auch 13.15.);

TOP STOP MOTOR
0-2 00

der Parameter wird verwendet um die gemahlene Kaffeemenge einzustellen, die ausgegeben und in den Brüher geführt wird;

Zeit dosierung
Mahlwerk 0.0

durch Aktivieren dieser Funktion gibt die Pumpe nach der Kompression des Kaffee-Tabs zur Befeuchtung für eine Sekunde eine kleine Wassermenge ab; der normale Ausgabezyklus wird für die eingestellten Sekunden (01 bis 15) unterbrochen und anschließend fortgesetzt;

TOP STOP BRUEHER
0=nein 1=ja sec.:00

legt die Öffnungsdauer des Instant-Elektroventils fest und somit die Menge des ausgegebenen Wassers; es kann ein „Zeittest“ des eingegebenen Wertes durchgeführt werden; (siehe 13.16.);

LAUFZEIT
WASSER N 0.0

die Wasserausgabe in die Schale erfolgt mit der programmierten Verzögerung;

STARTZEIT
WASSER N 0.0

die Rotationsdauer des Mixer-Flügelrads kann mit den Tasten „4“ und „5“ verändert werden; bei Zeit gleich Null ist der Mixer deaktiviert; es kann ein „Zeittest“ des eingegebenen Wertes durchgeführt werden; (siehe 13.16.);

LAUFZEIT
MIXER N 0.0

bei einer von Null abweichenden Rotationsdauer erfolgt die Rotation des Flügelrads mit dieser Verzögerung;

STARTZEIT
MIXER N 0.0

die Rotationsgeschwindigkeit des Mixers kann mit den Tasten „4“ und „5“ auf langsam, mittel und schnell eingestellt werden;

DREHZAHL MIXER N
schnell

durch Scrollen mit "2" zeigt das Display:

nur mit CAPPUCCINO-R aktive Variablen; siehe 09.01.z.

LZ. FRISCHMILCH
0.0

ESPRESSO → legt die Temperatur für das Espressowasser fest;

TEMPERATUR
Espresso 00

EV1 → legt die Wassertemperatur für die Schale 1 fest;

TEMPERATUR
EV1 ...EV2 00

EV2 → legt die Wassertemperatur für die Schale 2 fest;

EV3 → legt die Wassertemperatur für die Tasse fest;

TEMPERATUR
EV3 00

siehe 05.34.

latte macchiato → legt die Wassertemperatur für die zweite Milch in den Auswahlen "Latte Macchiato" fest; siehe 10.02;

TEMPERATUR
latte macchiato 00

Programmierung der Mühle (nur bei Geräten mit motorbetriebener Mühle); siehe 09.01.v.;

KÖRNUNG

LM-Ausgabe in Auswahl „Latte macchiato“ wird die Verzögerung zwischen der zweiten Milch und der Espresso-Ausgabe festgelegt;

LM-Ausgabe legt die Milchmenge der zweiten Milchausgabe fest;

LM-Ausgabe legt die Verzögerung der zweiten Milchausgabe fest;

LM-Ausgabe legt die Unterbrechungen der zweiten Milchausgabe fest;

LM-Ausgabe legt die Wassermenge der zweiten Milchausgabe fest;

LM-Ausgabe legt die Verzögerung der Wassermenge der zweiten Milchausgabe fest;

LM-Ausgabe legt die Rotationsdauer des Mixers bei der zweiten Milchausgabe fest;

LM-Ausgabe wenn abweichend von Null, wird der Mixerstart um die eingestellte Dauer verzögert;

LM-Ausgabe legt die Rotationsgeschwindigkeit des Mixers bei der zweiten Milchausgabe fest;

zur Ausgabe von Getränken in größeren Mengen (Kanne), kann die Auswahl automatisch N-Mal wiederholt werden;

mit „4“ und „5“ wird der während der Ausgabe anzuzeigende Getränkenamen gewählt; die Optionen sind:

- „**Standard**“, das Display zeigt „Getränk N in Vorbereitung“;
- „**Namensliste**“ der im Gerätespeicher verfügbaren Getränke; das Display zeigt „*Getränkename* in Vorbereitung“;
- „**custom**“: das Display zeigt die vom Kunden individualisierten Namen an; es muss mit rheAction eine Konfigurationsdatei erstellt (siehe 05.37.) und mit einem USB-Key oder Flash-Key auf das Gerät geladen werden (siehe 05.36.);

Bei den Versionen mit zwei Kaffeeglocken kann zwischen zwei verschiedenen Kaffeemischungen gewählt werden, indem die entsprechende Mühle aktiviert wird;
0=linke Kaffeeglocke; 1=rechte Kaffeeglocke;

„Vorwahl Meldung“

je nach Geräteversion werden unterschiedliche Vorwahl-Meldungen angezeigt;

diese spezielle Option ermöglicht die Nutzung der virtuellen Auswahlen „13-48“; es ist ausreichend, eine einzige der 12 Tasten der Wahlstatur mit dieser Option einzustellen (beispielsweise die Taste „1“), um weitere 12 Auswahlen nutzen zu können; zur Programmierung der virtuellen Tasten „13“ bis „48“ die normale Prozedur zur Programmierung einer Wahlstaste befolgen, siehe Abschnitt „aktiviert“; während der Wahlphase (in diesem Beispiel) „1“ und dann „3“ drücken, um die virtuelle Auswahl „15“ mit den für „Taste 15“ programmierten Werten zu erhalten;

„Koffeinfrei“ oder „Milch“

| | |
|---|--|
| 1 | Taste Vorwahl „Koffeinfrei“ oder „Milch“ |
| 2 | Taste Vorwahl „Big Cup“ |
| n | Auswahlstaste |

„Big Cup“

STARTZEIT
BRUEHER 0.0

LAUFZEIT
PRODUKT LM 0.0

STARTZEIT PRODUKT
LM 0.0

TOP STOP MOTOR
0-2 00

LAUFZEIT
WASSER LM 0.0

STARTZEIT
WASSER LM 0.0

LAUFZEIT
MIXER LM 0.0

STARTZEIT
MIXER LM 0.0

DREHZAHL MIXER LM
mittel

KANNE
0=nein n:00

Wahl Name: N
----- n:00

Mühle 2 wählen
1=ja 0

| | | | |
|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 |

Ohne Vorwahl

Taste 3 = Auswahl 3
 Taste 4 = Auswahl 4
 Taste 5 = Auswahl 5
 ...
 Taste 12 = Auswahl 12

| | | | |
|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 |

mit Vorwahl 1 Koffeinfrei" oder „Milch“

Taste 3 = Auswahl 15
 Taste 4 = Auswahl 16
 Taste 5 = Auswahl 17
 ...
 Taste 12 = Auswahl 24

| | | | |
|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 |

mit Vorwahl 2 „Big Cup“

Taste 3 = Auswahl 27
 Taste 4 = Auswahl 28
 Taste 5 = Auswahl 29
 ...
 Taste 12 = Auswahl 36

| | | | |
|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 |

mit Vorwahl 1+2

Taste 3 = Auswahl 39
 Taste 4 = Auswahl 40
 Taste 5 = Auswahl 41
 ...
 Taste 12 = Auswahl 48

mit „4“ und „5“ wählen "Vorwahl-name" das im Display erscheint;

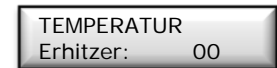
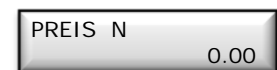
„Kanne“ legt fest, dass eine Ausgabe die zuvor für „Kanne“ festgelegte Zahl wiederholt wird, um höhere Produktmengen zu erhalten;

09.01.b. preise durch Drücken der Taste „2“ erscheint auf dem Display: jeder Auswahl kann ein Verkaufspreis zugewiesen werden; mit „4“ und „5“ wird der Preis verändert und mit „2“ die Preiszeilen durchlaufen;

09.01.c. preise Happy durch Drücken der Taste „2“ erscheint auf dem Display: für jede Auswahl kann nur dann ein gültiger Verkaufspreis bestimmt werden, wenn bestimmte Zeitbereiche berücksichtigt werden (siehe 09.01.l.); mit „4“ und „5“ wird der Preis verändert und mit „2“ die Preiszeilen durchlaufen;

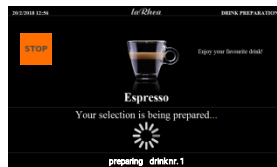
09.01.d. Münzen für das parallele Zahlungssystem muss jedem Kanal ein Wert zugewiesen werden; mit „2“ werden die Münzen von A bis J durchlaufen und mit „4“ und „5“ der Wert verändert;

09.01.e. Temperatur durch Drücken der Taste "2" zeigt das Display:
 legt die Temperatur fest, auf die der Brüher erwärmt werden soll;



09.01.f. Verschiedene in dem Punkt „Verschiedene“ sind einige Optionen enthalten (die Werte werden mit den Tasten „4“ und „5“ verändert):

- Gerätecode A und B: das Gerät kann zur Unterscheidung von ähnlichen Geräten nummeriert werden (Datenerfassung);
- Nummer der Hinweise: mit den Tasten „4“ und „5“ werden die Hinweise gewählt, die im Wartezustand auf dem Gerätedisplay angezeigt werden;
- Programmieroptionen des Münzautomaten: mit den Tasten „4“ und „5“ kann zwischen folgenden Kommunikationssystemen mit dem Zahlungssystem gewählt werden:
 - parallel Einzelverkauf
 - parallel Mehrverkauf
 - executive
 - executive price holding
 - MDB
- Zugriffscode: ermöglicht den Zugriff auf den Programmmodus nur nach Eingabe eines Passwords, das mit den Tasten „4“ und „5“ gewählt wird; notieren Sie die gewählte Kombination gut;
- Gebläseverzögerung: legt fest wie viele Minuten nach der letzten Ausgabe der Pulverabzug eingeschaltet bleibt;
- beep-Dauer: Dauer des nach jeder Gerätefunktion aktivierten Summers;
- Dezimalzahl: legt die Dezimalstellen fest, die bei Produktpreis und Geldeingabe berücksichtigt wird;
- Sprache: ermöglicht die Anzeige der Hinweise in einer der drei verfügbaren Sprachen;
- Durch die Aktivierung dieser Funktion kann die Ausgabe durch Drücken der Taste "Stop" abgebrochen werden;



- erste Installation: dient der Füllung des Wasserkreislaufs für die nächste Einschaltung; bei Wert gleich Null führt das Gerät bei der nächsten Einschaltung den Zyklus wie in 08.02. durch;

Automat Nr.
A NN

Automat Nr.
B NN

INFORMATION NR.
N

ZAHLUNGSSYSTEM
PAR. SING. VEND

ZAHLUNGSSYSTEM
PAR. MULT. VEND

ZAHLUNGSSYSTEM
EXECUTIVE

ZAHLUNGSSYSTEM
PRICE HOLDING

ZAHLUNGSSYSTEM
MDB

code eingeben
NN

LAUFZEIT LUEFTER
min. NN

ZEIT SIGNAL
0.0

dezimalzahl:
N

sprache :
deutsch

SEL STOP
1=enable N

erste Installation
0=erste N

- Deinstallation können automatisch die Wasserkreisläufe geleert werden:
 - die Wasserversorgung unterbrechen und „10“ drücken;
 - wie vom Displayhinweis gefordert, überprüfen, ob der Tropfbehälter und der Kaffeesatzbehälter leer sind und „10“ drücken;
 - stellen Sie einen Becher unter den Auslauf und „10“ drücken;
 - auf dem Display erscheint:
 - den Stöpsel am Abflussschlauch des Ausgleichsbehälters entfernen und in der Nähe eines Eimers platzieren; (siehe 13.18);
 - den Stöpsel des Abflussschlauchs des Ausgleichsbehälters wieder aufsetzen;
- nach der Deinstallation werden, das Gerät auf „ERSTE INSTALLATION=0“ gesetzt;
- wenn =1, wird der Sensor der Becherpräsenz aktiviert; siehe 05.26.;
- aktiviert die Sommerzeit-Funktion (vom letzten Sonntag im März bis zum letzten Sonntag im Oktober wird die Uhr automatisch um eine Stunde vorgestellt);
- LM-Ausgabe - informiert das Gerät über den für die zweite Milchausgabe zu verwendenden Behälter;
- LM-Ausgabe - legt fest, welches Wasser für die zweite Milchausgabe verwendet wird;
 - falls aktiviert, kann der Bediener durch Drücken der Taste „PROG“ den Zähler des Wasserfilters zurücksetzen;
 - ist dieser Parameter auf 1 programmiert und hat der Anwender die Kannenfunktion gewählt, wartet das Gerät vor der Ausgabe auf die Entfernung der Tropfschale, um dem Anwender für seine Kanne eine höhere Höhe zu bieten;
 - wenn =1, wird der Sensor der Bohnenkaffeepräsenz aktiviert;
 - nur mit CAPPUCCINO-R aktive Variablen; siehe 09.01.z.;
- 09.01.g. Diagnostik - durch Öffnen der Diagnostik mit Taste „2“ kann das Gerät programmiert werden (Tasten „4“ und „5“), um abwechselnd zum Wartehinweis die Wassertemperatur anzuzeigen;
 - durch erneutes Drücken der Taste „2“ wird auf dem Display der Spannungswert zur Speisung der 24Vdc-Aktuatoren angezeigt;
 - test modem;

Deinstallation
10=START

Tropfschale
leer? 10=START

Abfallbehälter
leer? 10=START

Deinstallation
10=START

Deinstallation
läuft

ENDE
DEINSTALLATION

BECHER SENSOR
1=AKTIV 0

Sommerzeit
1= JA N

PRODUKTBEHÄLTER
MILCH LM n:N

LM Milchwasser
Nummer= 0

Freig. Wasserfilt
Reset 0=nein 0

TROPFSCHALE
ERKENNUNG 1=JA 0

Kaffeesensor
aktivieren 1

Milch F. Topping
switch JA=1 0

TEMPERATUR
ANZEIGE 1=JA N

VOLTAGE
volt: 00.0

TEST MODEM
TASTE 4

09.01.h. Verkaufsdaten

in diesem Menü ist die Anzahl der Auswählen auf diesem Gerät enthalten; die Kennung erfolgt gemäß dem EVA-DTS-Standard:

- VA 102
Verkaufsmenge gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert);
- VA 104
Verkaufsmenge seit letztem Reset;
- VA 101
Einnahmen gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert);
- VA 103
Einnahmen seit letztem Reset;
- VA 202
Tests gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert);
- VA 204
Tests seit letztem Reset;
- VA 302
Menge Gratisverkauf gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert);
- VA 304
Menge Gratisverkauf seit letztem Reset;
- CA 201
Summe Bargeldverkauf gesamt (nicht zurücksetzbarer Wert);
- CA 203
Summe Bargeldverkauf seit letztem Reset;
- CA 202
Auswählen Bargeldverkauf gesamt;
- CA 204
Auswählen Bargeldverkauf seit letztem Reset;
- CA 305
Bargeldeinnahme gesamt;
- CA 301
Bargeldeinnahme partiell;
- DA 401
auf RFID-Karten geladene Geldsumme gesamt;
- DA 402
seit letztem Reset auf RFID-Karten geladene Geldsumme;
- DA 201
Summe Verkauf mit RFID-Karte gesamt;
- DA 203
Summe Verkauf mit RFID-Karte seit letztem Reset;
- DA 202
Auswählen Verkauf mit RFID-Karte gesamt;
- DA 204
Auswählen Verkauf mit RFID-Karte seit letztem Reset;
- LA 1*1
verkaufte Auswählen mit Standardpreis;
- LA 1*2
verkaufte Auswählen mit „Happy“-Preis;
- PA 403
Gratisauswählen;

| | |
|---------------------------|------|
| ZAEHLER GESAMT | 00 |
| ZAEHLER GESAMT PERIODE | 00 |
| ZAEHLER EURO | 0.00 |
| ZAEHLER EURO ZAEHLER EURO | |
| ZAEHLER TEST | 00 |
| ZAEHLER TEST PERIODE | 00 |
| ZAEHL.FREIVERK. | 00 |
| ZAEHL.FREIVERK. | 00 |
| BAR VERKAUF | 0.00 |
| BAR VERKAUF PERIODE | 00 |
| BAR VERK.STUECK | 00 |
| BAR VERK.STUECK PERIODE | 00 |
| KASSE GESAMT | 0.00 |
| KASSE GESAMT PERIODE | 0.00 |
| KARTENGUTHABEN N | 0.00 |
| KARTENGUTHABEN N PERIODE | 0.00 |
| KARTENUMSATZ N | 0.00 |
| KARTENUMSATZ N PERIODE | 0.00 |
| KARTE VERKAUF N | 00 |
| KARTE VERKAUF N PERIODE | 00 |
| ZAEHLER WAHL N | 00 |
| ZAEHLER WAHL N HAPPY | 00 |
| ZAEHLER WAHL N FREI | 00 |

09.01.i. MDB durch Drücken der Taste „2“ werden die erforderlichen Variablen für das MDB-Protokoll angezeigt; da das Gerät **laRhea grandeT** keine Zahlungssysteme mit Restgeld aufnehmen kann, sind einige dieser Variablen zwar vorhanden aber ohne Bedeutung; mit den Tasten „4“ und „5“ wird durch die Werte gescrollt;

- Rohrleerung: ermöglicht die Entleerung der Münzrohre;
- Aktivierung Restgeld: ermöglicht den Münzwechsel der Restgeldfunktion;
- max. Guthaben: legt den möglichen Höchstwert des Guthabens fest;
- max. Rest: legt den Höchstwert des Restbetrags fest;
- Einzel-/Mehrverkauf: für die eventuelle Einbehaltung des Restbetrags als Guthaben nach einer Ausgabe;
- Jetonwert: legt den Wert des Jetons fest;
- Restgeldmünzen N: legt die als Restgeld bestimmten Münzen fest, wenn im Gerät verfügbar; von A bis P;
- Münzen kein Rest N: legt fest, welche Münzen nicht akzeptiert werden wenn das Gerät keinen Rest geben kann; von A bis P;
- zur Aktivierung von Restgeld „0“ einstellen; „1“ aktiviert nur bei ausreichend Rest oder RFID-Karte, „2“ aktiviert nur bei RFID-Karte;
- Rohrwerte: zeigt den Gesamtwert der Münzrohre an;

COIN TASTE:
4-5-7-8-9-10

EE
0=wech. 1=kauf. N

C max. kredit
0.00

R max. restgeld
0.00

SS
0=einz. 1=mehr. N

WERTMARKE
0.00

CIN a N
0=aktiv 1=gesp.

CH a N
0=aktiv 1=gesp.

Banknote Wahl
0,1,2 = 0

MDB Tubeninhalt
0.00

09.01.i. Uhrzeit in diesem Kapitel können folgende Punkte festgelegt werden:

- aktuelle Uhrzeit;
- aktueller Tag;
- aktueller Monat;
- aktuelles Jahr;
- Wochentag;

UHRZEIT :
00:00

TAG:
00

MONAT:
00

JAHR:
00

WOCHENTAG
xxxxx

EIN F N:
HAPPY HOUR 00:00

AUS F N:
HAPPY HOUR 00:00

EIN:
xxxxx 00:00

AUS:
xxxxx 00:00

Kilowatt UHR :
0.0

SPUELUNG
00:00

SPÜLZEIT
CAPPUCC. 00:00

mit den drei Parameterpaaren (EIN F N und AUS F N) können drei Zeitbereiche festgelegt werden, in denen die im „Happy“-Modus festgelegten Preise gelten (siehe 09.01.c.)

für jeden Wochentag kann ein Zeitbereich festgelegt werden, in dem das Gerät keine Auswahlen annimmt;

zählt den Energieverbrauch des Geräts;

zum angegebenen Zeitpunkt führt das Gerät einen Spülzyklus durch, wenn nach dem letzten Zyklus mindestens fünf Ausgaben getätigt wurden;

nur mit CAPPUCCINO-R aktive Variablen; siehe 09.01.z.

09.01.m. Fehler Meldungen zeigt die Registrierung der letzten zwanzig Störungen des Geräts an; die Registrierungen werden mit der Taste „2“ gescrollt und mit der Taste „4“ zurückgesetzt (siehe 11.);

09.01.n. Produktzähler jedem Produktmotor kann ein Zeitguthaben in Sekunden zugewiesen werden, das sich bei jeder Produktausgabe verringert; nach Ende des Guthabens antwortet das Gerät bei Anfrage einer Ausgabe mit dem Produkt „Auswahl nicht möglich“; ab Werk ist diese Steuerung deaktiviert und das Gerät besitzt keine Einschränkungen; zur Programmierung des Zeitguthabens eines Motors die Variable mit den Tasten „4“ und „5“ einstellen; nach Erreichen der gewünschten Zeitmenge die Taste „PROG“ drücken: der Wert wird zwischen die Klammer auf der linken Displayseite kopiert; von 1 bis 6 programmierbare Produkte;

die Programmierung wie gewohnt beenden;

es wird darauf hingewiesen, dass eine erste Alarmschwelle programmiert werden kann, bei deren Überschreitung auf dem Display der Alarmhinweis erscheint, ohne den Gerätebetrieb zu beeinflussen;

es kann außerdem gewählt werden, ob die Ausgaben der Auswahlen mit dem Produkt nach Ende des Zeitguthabens gesperrt werden sollen oder nicht;

ein Bediener ohne Zugriff auf die Programmierung, z.B. weil er das Passwort nicht kennt, kann nach Füllen des Behälters den Countdown auf den ursprünglichen Wert zurücksetzen durch Drücken der Taste „PROG“ für zirka 10-15 Sekunden, bis auf dem Display erscheint:

09.01.o. Zähler Service in dieser Parametergruppe werden mit der Taste „2“ einige Zähler eingestellt, um nach einer programmierbaren Zahl an Vorfällen eine Alarmmeldung zu erhalten (mit den Tasten „4“ und „5“ und der Taste PROG zur Speicherung):

- Ausgaben vor dem nächsten Austausch der Patrone eines eventuellen externen Filters; verbleiben 500 Ausgaben erscheint auf dem Display „WASSERFILTER TAUSCHEN“, bei Erreichen von 0 erscheint „SERVICE WASSERFILTER“ und der Gerätebetrieb wird unterbrochen;
- Espressoausgaben vor der nächsten Wartung des Brühers; verbleiben 5 Ausgaben erscheint auf dem Display „BRUEHER REINIGEN“, bei Erreichen von 0 erscheint „SERVICE-BRUEHER REINIGUNGPROGR.“ und der Gerätebetrieb wird unterbrochen;
- Espressoausgaben vor der Leerung des Kaffeesatzbehälters; erreicht der Zähler 5, erscheint der Hinweis „KAFFEEESATZ ENTLEEREN“, bis bei Erreichen von 0 der Gerätebetrieb unterbrochen wird; und auf dem Display erscheint „SERVICE KAFFEEESATZ“;

09.01.p. rfid card

- das maximale auf die RFID-Karte ladbare Guthaben;
- 0 für jede Münze (von A bis J), die bei vorhandener RFID-Karte angenommen wird;
- 0 für jede Münze (von A bis J), die bei nicht vorhandener RFID-Karte angenommen wird;
- gibt den Prozentsatz an, den die in 09.01.b. eingegebenen Preise reduziert werden, wenn eine RFID-Karte verwendet wird;

09.01.q. tuning motors in Bezug auf die Einstellungen unter 09.01.a:

- die Laufzeit jedes Produktmotors kann um +/- 30% verändert werden (Tasten „4“ und „5“); die Änderung betrifft alle Aktivierungen der Motoren für alle Auswahlen;

n. N off NN
uu:mm tt-mm-jjjj

PROD. MENGE N
[0.0] 170.0

PROD. MENGE N
[170.0] 170.0

Prod N warning
thresold: 17.0

aktiv stop prod. N
1=stop 0

SET PRODUCT
=====OK=====

ZAEHL.WASSERFILT
[00] 00

ZAEHL. BRUEHER
[00] 00

ZAEHL. KAFFEEESATZ
[00] 00

MAX KREDIT CARD
0.00

coin Card A N
0=aktiv 1=gesp.

coin n. Card A N
0=aktiv 1=gesp.

RFID-Karte Rabatt
- 00 %

Motor Kilib. N
+00 %

- die Laufdauer des Mühlenmotors kann in Bezug auf die Einstellungen jeder Auswahl um +/- 30% kalibriert werden; auch diese Änderung umfasst nach Angabe alle Aktivierungen;

Mühle kalib. N
+00 %

09.01.r. Kalibrierung
Produkteinsatz

diese Prozedur ermöglicht die Konvertierung der Programmierung der Dosen des gemahlene Kaffees oder des Instant-Produkts in Gramm anstelle der gewohnten Betriebssekunden des Mühlenmotors oder des Produktmotors;

für diese Prozedur ist Folgendes erforderlich:

ein Behälter (Glas) zur Aufnahme der Dosen gemahlene Kaffees;

eine Waage mit 50g-Skala (d = 0.01 Gramm);

vor dem Tarierungszyklus muss der Behälter (Glas) zur Aufnahme des gemahlene Kaffees oder des Instant-Produkts gewogen werden;

Ausführung Kalibrierung
MAHLKAFFEE

zur Öffnung "2" drücken, auf dem Display erscheint:

Kalibr. Kaffee
T.>PROG< gr 0.0

PROG drücken;

Breuer entnehmen.
u.>PROG<druecken

die Gruppe Variable entfernen (siehe 13.06.);

die Kaffeerutsche einsetzen und das Glas zur Aufnahme des gemahlene Kaffees positionieren;

PROG drücken; das Gerät führt zwei Mahlzyklen aus;

der erhaltene gemahlene Kaffee muss 20 Gramm wiegen; ist dies der Fall, die Taste „1“ drücken; andernfalls die gewogene Menge mit den Tasten „4“ und „5“ eingeben, um die Ziffern unten rechts auf dem Display zu verändern; anschließend die Taste „1“ drücken (daran denken, das Gewicht des leeren Glases zu subtrahieren);

Gramm gewogen
4=+ 5=- 1=ok: 00

auf dem Display erscheint:

BRÜHER einsetzen
UND PROG DRÜCKEN

den Brüher wieder einsetzen, alle Gerätekomponenten einbauen (Kaffeerutsche, Gehäuse, Kaffeesatzbehälter, ...) und PROG drücken;

das Gerät speichert alle eingegebenen Daten; ohne manuell einzugreifen das Ende des automatischen Zyklus abwarten, der auch eine Aus- und Einschaltung vorsieht;

nach der Prozedur erscheinen auf dem Display die üblichen Wartehinweise:

Rheavendors

wie erwähnt, wird jetzt in allen Rezepten mit Bohnenkaffee die Dosis in Gramm gemahlene Kaffees angegeben, das Gerät wird die Abweichungen der Dosis ausgleichen und die Menge konstant halten; der normale Verschleiß des Mahlwerks führt mit der Zeit zur Reduzierung der in den Brüher gegebenen Kaffeemenge, was hiermit automatisch ohne externen Eingriff ausgeglichen wird;

Becher
positionieren

Ausführung Kalibrierung
LÖSLICHES PRODUKT

den zu bearbeitenden Produktbehälter wählen:

den Becher zur Produktaufnahme positionieren, die Taste „PROG“ der Servicetastatur drücken; der Produktmotor wird für 10 Sekunden aktiviert;

Kal. Productmot N
gr/sek 00

das Produkt wiegen (auf die Tara achten) und den Wert in Gramm mit den Tasten „4“ und „5“ eingeben;

1=ok drücken;

die Produktdosis im Rezept wird jetzt in Gramm angegeben;

Gramm gewogen
4=+ 5=- 1=ok: 00

falls in den Programmiermodus und zur Zeitangabe anstatt von Gramm zurückgekehrt werden soll, alle Parameter wieder auf Null stellen;

in Maschinen mit zwei Kaffeeglocken, Kalibrierung wie oben, aber Bohnenkaffee 2;

Kalibr. Kaffee 2
T.>PROG< gr 0.0

09.01.u. Verkaufsdaten
Produkt

zeigt die Teil- und Gesamtmenge des ausgegebenen Produkts an; das partielle Audit jedes Zählers wird zurückgesetzt und angezeigt durch Drücken und Halten der Taste 4 für einige Sekunden;

Verbr. Menge N
Per. gr. 00

Verbr. Menge N
Tot. gr. 00

09.01.t. id.machine

Identifizierungscodes zur Datenerfassung in EVA DTS

- Gerätenummer;
- Nummer des Aufstellungsorts;
- Gerätebeschaffenheit;
- Verbindungsadresse mit DDCMP-Protokoll;
- wählen Sie das gewünschte Protokoll mit der Taste „4“, wenn die Daten von der Maschine an eine externe Vorrichtung gesendet werden sollen:
 - "TM-ON" Protokoll RS232 von Rheavendors;
 - "DDCMP 2400++": Standardprotokoll DDCMP;
 - "DDCMP 9600 baud": Protokoll DDCMP mit fester Geschwindigkeit von 9600 baud ;
 - "DDCMP 1200 baud": Protokoll DDCMP mit fester Geschwindigkeit von 1200 baud ;
 - "DEX": Standardprotokoll DEX-UCS;
 - "DEX reset": Standardprotokoll DEX-UCS mit Reset der partiellen Audit-Daten;
 - "TEST FUN": reserviertes Testprotokoll;

code ID 101
00

code ID 104
00

code ID 106
00

address VIDTS
00

Protokoll
TM-ON

Protokoll
DDCMP 2400++

Protokoll
DDCMP 9600 baud

Protokoll
DDCMP 1200 baud

Protokoll
DEX

Protokoll
DEX reset

Protokoll
TEST FUN

es ist zu beachten, dass bei Datenübertragung des Gerätes die Getränkeauswahl gesperrt ist und auf dem Display Folgendes erscheint:

AUDIT-DATEN
BITTE WARTEN

nach Wahl einer dieser Variablen müssen der Programmiermodus auf übliche Weise beendet (Taste „1“ und Taste „PROG“) und das Gerät neu gestartet werden; das gewählte Protokoll wird so gespeichert und für den Datenaustausch mit einer externen Station verwendet;

09.01.u. Variflex

hier den Durchmesser des im Gerät installierten Brühers einstellen;

Brueher groesse
0=36 1=45 00

entscheidet, ob im Standby die Brühkammer des Brühers im oberen Kolben eingesetzt bleibt (geschlossen);

Position Brueher
0=zu 1=open 00

aktiviert die Zeitkalibrierung der Mühle;

Autom. Justierung
f.Tuning 1=ja 0

ist diese Variable aktiviert (1=ja), steuert der Automat den Espressozyklus mit den in der vorherigen Ausgabe gemessenen Parametern;

encoder
Impulse/gr. .00

bei einem Brüher Ø 45 gelten folgende Referenzen:
ein Gramm gemahlener Kaffee
mit einer Stärke von neun Zehntel Millimeter (wenn komprimiert)
generiert drei Impulse des Motorwandlers;

während einer Ausgabe erfasst und speichert die Software die Daten der Komprimierung des Tabs; im nächsten Zyklus werden diese Parameter verwendet, um den Mühlenbetrieb und die Bewegung des Brühers zu programmieren und anzupassen;

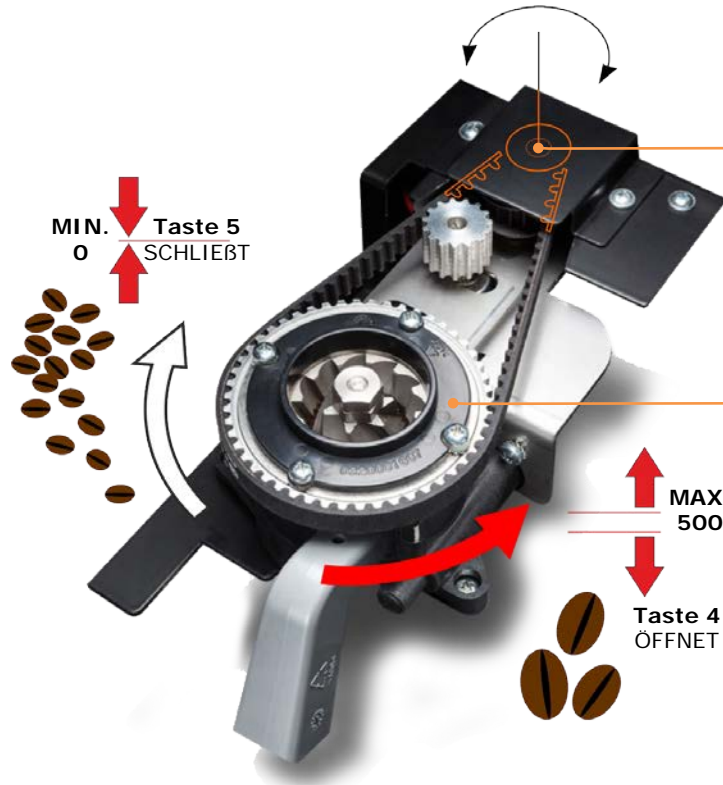
stellen Sie hier die Brühdauer für die Tabauflösung der desinfizierenden Reinigung des Brühers ein; (siehe 08.03. "8=hc");

Tabauflösung
Pause Sek. 00

09.01.v. Varigrind

nur bei Geräten mit motorbetriebener Mühle

Varigrind ist eine motorbetriebene Mühle mit automatischer Regulierung, die elektronisch mit der CPU kommuniziert, um immer den passenden Mahlgrad für das gewählte Getränk zu liefern; in 2VHO haben die Parameter einen Bezug (1/2) zur entsprechenden Mühle (z. B. "Mahlgrad1" oder "Mahlgrad2");



Mahlregulierung:

Varigrind

- 1 - Mahlgrade
- 2 - ref. ausw.
- 3 - körn.einst. aktiv.
- 4 - Referenzfluss
- 5 - Nr. Testausgaben
- 6 - Referenzposition Mühle

zur Programmierung die Taste "PROG" drücken und mit den Displaytasten den Menüpunkt Varigrind – Mahlgrad öffnen; mit dieser Variablen wird der Abstand zwischen den Mahlscheiben festgelegt (im Beispiel <290> variabler Winkelwert von 0 bis 500);

| Taste | Mahlwerk | Rotation | Körnung | Wert |
|-------|-------------|---------------------|---------|---------|
| 4 | offen | gegen Uhrzeigersinn | grob | 500 Max |
| 5 | geschlossen | im Uhrzeigersinn | fein | 0 Min |

zur Kontrolle des Mahlgrads des Kaffees und gegebenenfalls Regulierung der Mahlscheibenöffnung; im Programmiermenü unter Auswählen, Taste "N", den Punkt "Mahldauer" wählen, welcher der Parameter zur Einstellung der Betriebsdauer der Mühle während der Ausgaben ist (z.B. 7 = Wert in Sekunden der Aktivierung des Mühlenmotors);

- die Kaffeerutsche entfernen
- den Variflex-Brüher entfernen ;
- die Rutsche wieder montieren und einen Becher positionieren, um den gemahlene Kaffee aufzufangen;

für zirka 3 Sekunden die Taste PROG drücken, die Mühle führt einen Mahlzyklus durch, die vorherigen Schritte wiederholen, bis der gewünschte Mahlgrad erreicht ist;

den Variflex-Brüher wieder montieren und durch Drücken der Taste PROG die Programmierung beenden;

Motor zur Regulierung des Mahlsteinabstands

Ring zur Regulierung des Mahlsteinabstands

PROGRAMMIERUNG
VARIGRIND

Mahlgrade: **290**
4=öffnet 5=schließt

Nennbereich 280>350

PROGRAMMIERUNG
TASTE N

Zeit dosierung
Mahlwerk **7.0**



ENDE
PROGRAMMIERUNG

automatische
Mahlregulierung:

Varigrind

- 1 Mahlgrade
- 2 ref.ausw.
- 3 körn.einst.aktiv.
- 4 Referenzfluss
- 5 Nr. Testausgaben
- 6 Referenzposition Mühle

Varigrind

- 1 Mahlgrade
- 2 ref.ausw.
- 3 körn.einst.aktiv.
- 4 Referenzfluss
- 5 Nr. Testausgaben
- 6 Referenzposition Mühle

Hinweis:

die Anfangsphase der Prozedur sieht die Verwendung einer **Referenzauswahl** vor, die die am meisten verwendete sein sollte; die Software sammelt die Referenzdaten ausschließlich für diese Auswahl;

die Referenzauswahl wählen und einige Ausgaben durchführen, bis die gewünschte Regulierung des Getränks erreicht wird; gegebenenfalls die Menge und die Körnung verändern

anschließend unter dem Punkt "VARIGRIND" die Referenzauswahl angeben (im Beispiel 01), für die die Software während der Ausgabe die Referenzdaten sammeln soll;

die für die Sammlung der Referenzdaten und die Berechnung des Durchschnittswerts beobachtete Zahl an Ausgaben einstellen (normalerweise 100);

ermöglicht die De-/Aktivierung der automatischen Einstellung der Körnung;

0 = nein = deaktiviert;
1 = ja = aktiviert;
2 = test = startet die Prozedur der automatischen Einstellung;

"2 test" einstellen;

auf die Seite "Referenzauswahl" zurückkehren und die Taste "PROG" drücken, um die Daten zu bestätigen;

zum Speichern die Taste "PROG" drücken; auf dem Display erscheint "PROGRAMMIERUNG OK";

"Körn.einst. aktivieren" wechselt automatisch auf **1=ja**

die gespeicherten Daten werden angegeben:

Referenzfluss für Auswahl 01;

Referenzposition Mühle (aktueller Potenziometerwert);

DIE PROGRAMMIERUNG BEENDEN

falls erforderlich, vor der Regulierung der Mühle die Einstellung mit der Funktion 0 = nein = deaktiviert ändern, andernfalls wird die Mühle automatisch immer auf den eingestellten Wert zurückgesetzt

in der Programmierung in Auswahlen, Taste "N", den Punkt "Körnung" wählen, wenn die Auswahl einen anderen Grad als die Grundeinstellung erfordert, die Programmierung dieser Variablen Tasten "4" und "5") kann die Mahlscheiben folgendermaßen positionieren:

1. die Mahlscheiben bleiben auf dem Referenzwert
2. vor der Auswahl gehen die Mahlscheiben auf eine Winkelposition, die für eine "feine Körnung" geeignet ist (10 Grad Schließung der Mahlscheiben gegenüber dem Referenzwert);
3. vor der Auswahl gehen die Mahlscheiben auf die in **Referenzauswahl** programmierte Position;
4. vor der Auswahl gehen die Mahlscheiben auf eine Winkelposition, die für eine "grobe Körnung" geeignet ist (10 Grad Öffnung der Mahlscheiben gegenüber dem Referenzwert);

PROGRAMMIERUNG
VARIGRIND

ref.ausw. **01**
PROG für Speicher.

Nr. Testausgaben
100

körn.einst.aktiv.
1=ja 2=test **0**

ref.ausw. **01**
PROG für Speicher.

PROG = für Speicher.

Referenzfluss
cc/Sekunden **4.18**

Referenzposition
Mühle **290**

KÖRNUNG

KÖRNUNG
deaktiviert

KÖRNUNG
feine

KÖRNUNG
Referenz

KÖRNUNG
grobe

Körnung

- 1 deaktiviert
- 2 feine
- 3 referenz
- 4 grobe

09.01.z. Milker

nur mit CAPPUCCINO-R aktive Variable

der Automat laRhea grandeT kann als Master-Gerät mit einem CAPPUCCINO-R verbunden werden, um Auswahlen mit Frischmilch zu ermöglichen;

09.01.a. virtuelle Tasten
13 bis 24

wenn die beiden Geräte miteinander verbunden sind, verwendet der Automat laRhea grandeT automatisch die programmierte Konfiguration der Parameter der Tasten 13 bis 24 (die Taste 13 ist die Nummer 1, die Taste 14 die Nummer 2 usw.);

durch Scrollen mit "2" zeigt das Display:

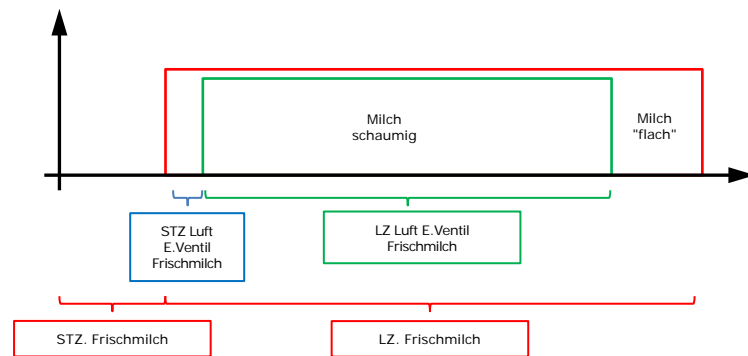
mit den Tasten "4" und "5" kann die Frischmilchmenge für das auszugebende Getränk variiert werden; mit dem Parameter auf "0.0" wird das Elektroventil des CAPPUCCINO-R nicht geöffnet und keine Milch ausgegeben;

erfolgt die Milchausgabe mit der hier programmierten Verzögerung;

durch Drücken von "2":

Öffnungsdauer des Luft-Elektroventils zur Mischung mit der Milch des CAPPUCCINO-R zur Festlegung der Schaummenge; erneut "2" drücken:

legt die Verzögerung zwischen Öffnung des Elektroventils der Milch und der Luft fest;



PROGRAMMIERUNG
TASTE 13

PROGRAMMIERUNG
TASTE 24

LZ. FRISCHMILCH
0.0

STZ. FRISCHMILCH
0.0

LZ LUFT E. VENTIL
FRISCHMILCH 0.0

STZ LUFT E. VENTIL
FRISCHMILCH 0.0

LZ. Frischmilch

SLZ. Frischmilch

LZ Luft E.Ventil Frischmilch

STZ Luft E.Ventil Frischmilch

Anmerkung:

- normalerweise sind die Werte der beiden Variablen:

$$EV \text{ der Luft} \leq EV \text{ Frischmilch};$$

09.01.f. Verschiedene

wenn aktiviert, wird bei fehlender Frischmilch lösliche Milch verwendet;

Milch F. Topping
switch JA=1 0

09.01.i. Uhrzeit

in diesem CAPPUCCINO-R gewidmeten Parameter wird die Uhrzeit eingestellt, zu der das Display des Master-Geräts abwechselnd die Wartehinweise und die Aufforderung zur Durchführung der Desinfektionsspülung anzeigt; die Einstellung erfolgt mit den Tasten „4“ und „5“; wir empfehlen die Desinfizierung auch wenn der Hinweis die Ausgaben nicht verhindert;

SPÜLZEIT
CAPPUCC. 00:00

09.01.z. Milker ist das Gerät mit einem **CAPPUCCINO-R** verbunden, legt diese Variable die Boilertemperatur fest (Tasten "4" und "5");

der Parameter stellt fest, ob seit der letzten Auswahl mehr Zeit als programmiert verstrichen ist (in Minuten), das **CAPPUCCINO-R** gibt in jedem Fall die oben angegebene Wasser- und Dampfmenge aus;

die Variable de-/aktiviert diese Funktion;

ermöglicht die Programmierung der Startverzögerung dieser Ausgabefunktion;

wenn der Milchsensoren (kapazitiven und optischen) nicht richtig arbeitet, ist es möglich, ihn abzuschalten, um das **CAPPUCCINO-R** weiter zu benutzen;

- 0 = deaktiviert den kapazitiven Sensor und den optischen Sensor;
- 1 = aktiviert den kapazitiven Sensor und den optischen Sensor;
- 2 = deaktiviert den kapazitiven Sensor und aktiviert den optischen Sensor;
- 3 = aktiviert den kapazitiven Sensor und deaktiviert den optischen Sensor;

TEMPERATUR Dampf NN

Timer Kurzspuel jede minuten 00

Milchschl. spuel 1 = aktiv 0

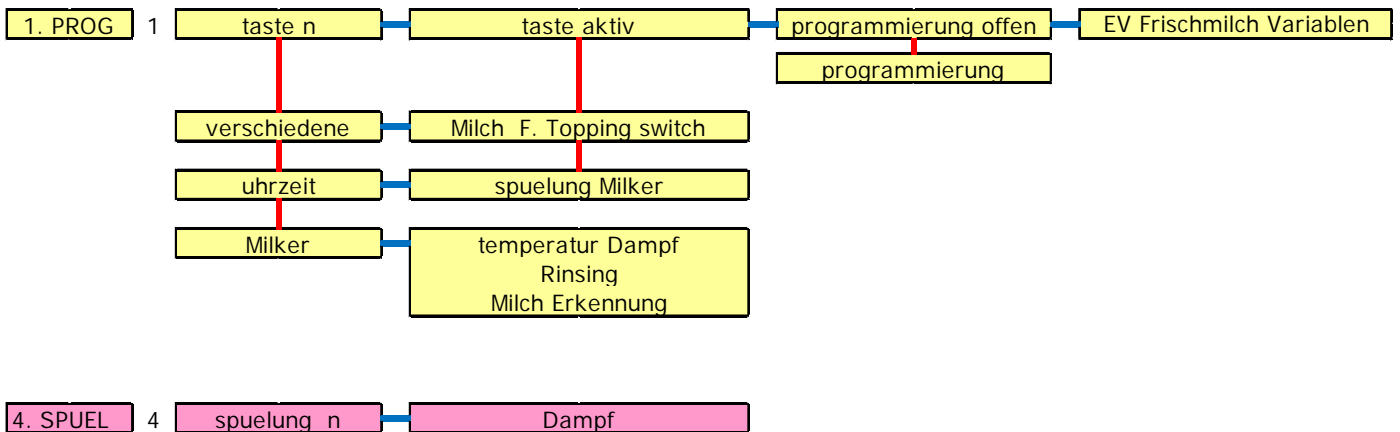
Stz Milchschl Spuel sek. 0.0

Milch Erkennung 1 = aktiv 0

09.04. „Spülung“

zur Durchführung der Spülung des Hydraulikkreislaufs des **CAPPUCCINO-R** wenn dies mit dem Automaten **laRhea grandeT** verbunden ist;

SPÜLUNG 1-2-3-4 5=dampf 8=hc



09.02. „Zaehl.“

mit der Option „Zaehl“ werden nacheinander die Daten der getätigten Ausgaben auf dem Display angezeigt, siehe 09.01.h.;

09.03. „TestV“

erlaubt die Gratisausgabe der Produkte; in diesem Modus getätigte Ausgaben werden getrennt gezählt (siehe 09.01.h.);

TEST VERKAUFT

09.04. „Spülung“

durch Wahl dieser Option und Drücken von "1", "2", "3", "4", "5=Dampf" oder "8" gibt der Automat eine vordefinierte Wassermenge zur Spülung der jeweiligen Kreisläufe aus (siehe 08.03.);

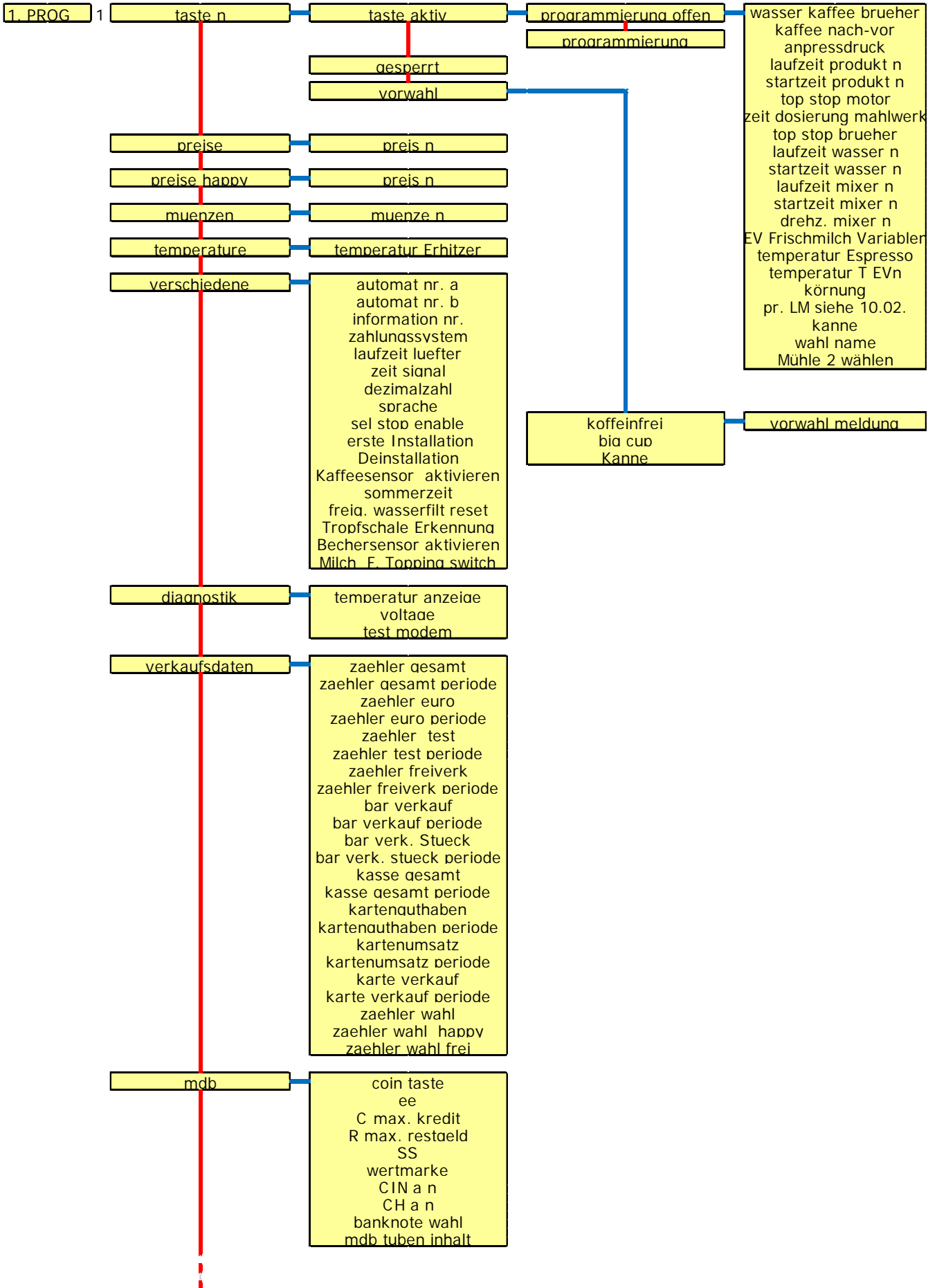
SPUELUNG 1-2-3-4 5= Dampf 8=hc.

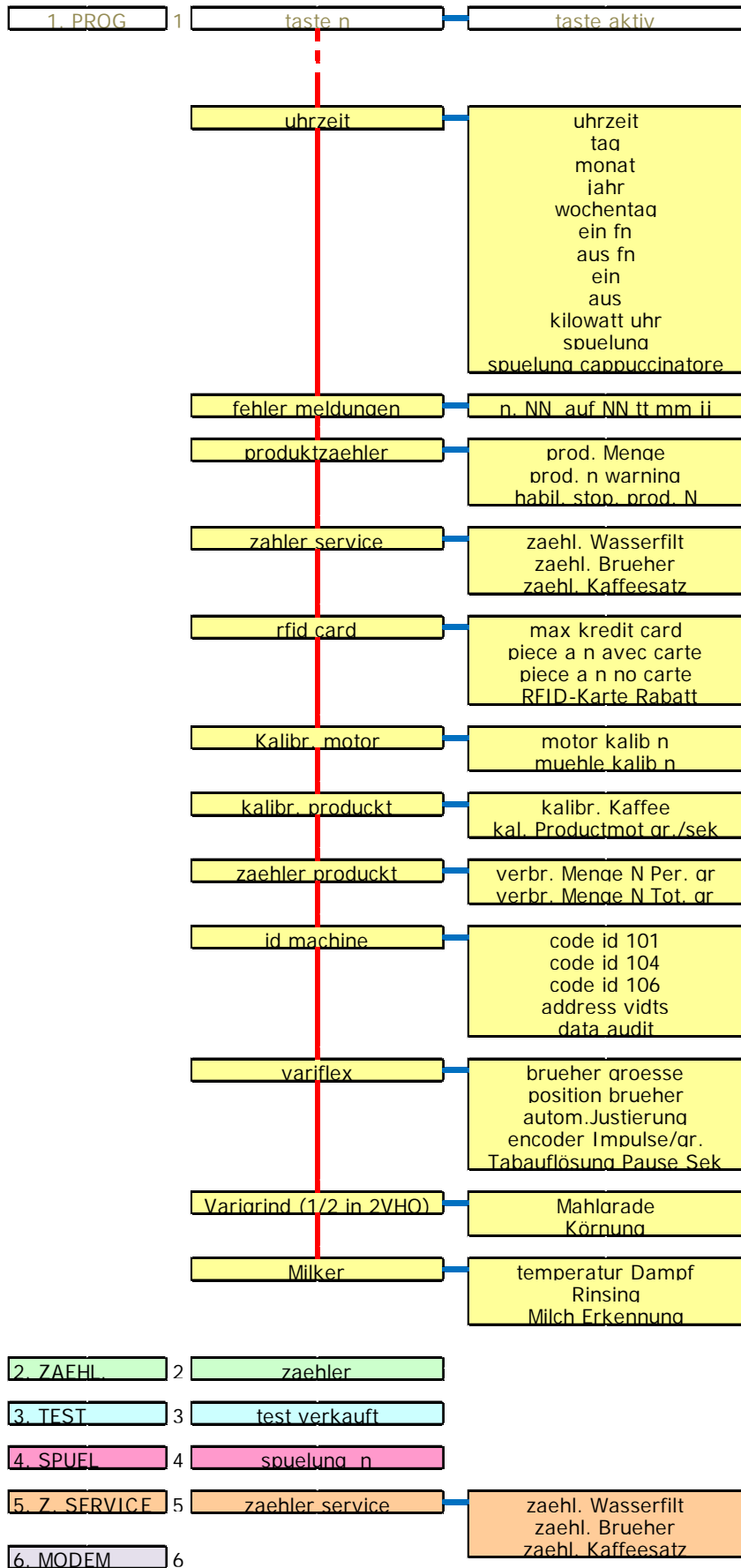
09.05. „Zähler Service“

führt die gleichen Funktionen wie unter 09.01.o. aus;

09.06. „Test Modem“

Test Modem;





10. Parameter

in den folgenden Tabellen sind einige Angaben zu den mit der Software des Geräts **laRhea grandeT** programmierbaren Parametern enthalten; die Zahlenwerte der Aktuatorzeiten sind Zehntelsekunden, wenn nicht anders angegeben (z.B.: 27 entspricht 2 Sekunden und 7 Zehntel);

10.01. Konfiguration

es folgen mit Beispielcharakter die Parameter zur Ausgabe von Getränken mit den verschiedenen möglichen Produkten; diese Werte erlauben eine sichere Programmierung der jeweiligen Auswahlen und können zum Erhalt von funktionalen Ausgaben verwendet oder durch kleine Veränderungen dem jeweiligen Geschmack der Anwender angepasst werden;

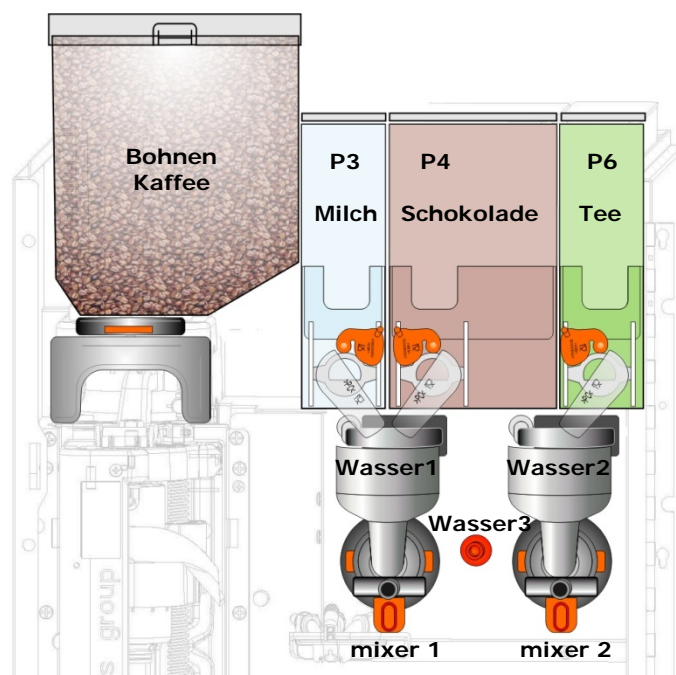
| | | | |
|-------------------|----------------|-----|--|
| 01. espresso | Wasser exp. 45 | | |
| 02. kaffee | prod. 6 | 10 | Verz. Wasser 2 15 Verz. mixer 2 20 |
| | Wasser 2 | 40 | |
| | mixer 2 | 60 | |
| 03. milch | prod. 3 | 35 | Verz. prod. 3 10 Verz. mixer 1 5 |
| | Wasser 1 | 110 | |
| | mixer 1 | 115 | |
| 04. cappuccino | Wasser exp. | 65 | Verz. prod. 3 10 Verz. mixer 1 5 |
| | prod. 3 | 25 | |
| | Wasser 1 | 50 | |
| | mixer 1 | 60 | |
| 05. schokolade | prod. 4 | 45 | Verz. prod. 4 15 Verz. mixer 1 5 |
| | Wasser 1 | 120 | |
| | mixer 1 | 135 | |
| 06. tee | prod. 6 | 35 | Verz. prod. 6 15 Verz. mixer 2 5 |
| | Wasser 2 | 120 | |
| | mixer 2 | 135 | |
| 07. tee mit milch | prod. 3 | 12 | Verz. prod. 3 12 Verz. prod. 6 70 Verz. mixer 1 5 Verz. Wasser 2 60 Verz. mixer 2 65 |
| | prod. 6 | 35 | |
| | Wasser 1 | 50 | |
| | mixer 1 | 65 | |
| | Wasser 2 | 70 | |
| | mixer 2 | 85 | |

siehe 04.02.

Produktbehälter

Milch P3
Schokolade P4
Tee P6

oder
Kaffee P6



10.02. LM Auswahl

das Gerät **laRhea grandeT** ist in der Lage ein Latte Macchiato genanntes Getränk zu erzeugen, das aus Milch und Kaffee besteht und im Glas in drei Stufen präsentiert wird, üblicherweise Milch, Kaffee und Milch;

für dieses spezielle Getränk steht eine spezifische Anleitung zur Verfügung, die Schritt für Schritt mit „LM Ausgabe“ gekennzeichnet ist;

die Produktausgaben in Sequenz sind:

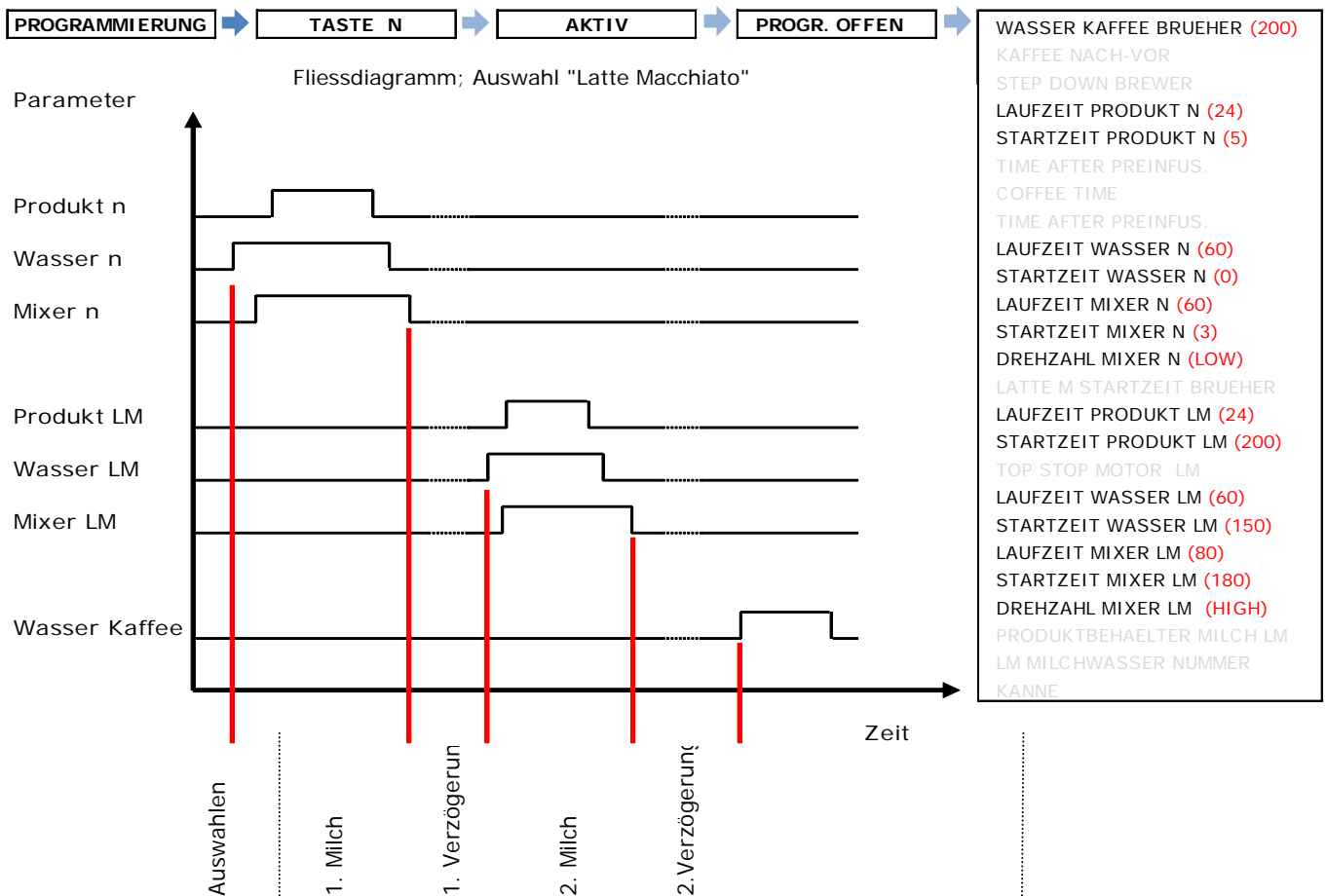
- 1. Ausgabe (langsam) gemixte Milch ;
Pause von 10÷15 Sekunden;
- 2. Ausgabe (schnell) gemixte Milch ;
Pause von 12÷20 Sekunden;
- Ausgabe EspressoKaffee;

die durch die verschiedene Mischgeschwindigkeit bedingte unterschiedliche Konsistenz der Milch ermöglicht, dass der Kaffee in einer mittleren Lage verbleibt, um eine Latte Macchiato zu erhalten;

im Programmiermenü folgendermaßen vorgehen:



2° MILCH
ESPRESSO KAFFEE
1° MILCH



die in der Tabelle aufgeführten Daten ermöglichen eine Ausgabe von „Latte Macchiato“ und können an die individuellen Bedürfnisse des Anwenders angepasst werden;

10.03. Grenzwerte

in der Tabelle sind die einstellbaren Mindest- und Höchstwerte für die Programmvariablen angegeben;

| | Einh. | Von | bis |
|----------------------------|-------|-----|--------|
| Wasser Kaffee Exp | n. | 0 | 250 |
| Produkt | sec. | 0 | 20 |
| Startverzögerung Produkt | sec. | 0 | 20 |
| Zahl Produktpausen | n. | 0 | 2 |
| Dauer Wasser | sec. | 0 | 20 |
| Startverzögerung Wasser | sec. | 0 | 20 |
| Mixer | sec. | 0 | 20 |
| Startverzögerung Mixer | sec. | 0 | 20 |
| Mixergeschwindigkeit | → | → | → |
| Temperatur Heizer | °C | 0 | 40 |
| Countdown Produkt | sec. | 0 | 6.000 |
| Gerätecode A | n. | 0 | 65.535 |
| Gerätecode B | n. | 0 | 65.535 |
| Hinweisnummer | n. | 0 | 7 |
| Verzögerung Flügelschraube | min. | 0 | 180 |
| Dauer Beep | sec. | 0 | 1,5 |
| Dezimalstellen | n. | 0 | 3 |
| Münzen A ÷ J | n. | 0 | 65.000 |
| Preise | n. | 0 | 65.000 |
| tuning motor | → | → | → |
| tuning Mühle | → | → | → |

0 = no Espresso

0 = no Produkt
 0 = no Verzögerung
 0 = no Pause
 0 = no Wasser
 0 = no Verzögerung
 0 = no Mixer
 0 = no Verzögerung
 schnell, mittel, langsam

0 = kein Limit;

+/- 30%
 +/- 30%

**11.
Fehlerbehebung**

während des Gerätebetriebs können Vorfälle auftreten, die den Betrieb teilweise oder vollständig beeinträchtigen;

um den Bediener zur Wiedererlangung des normalen Gerätebetriebs zu führen, erscheint auf dem Display ein Fehlercode, der die gestörte Funktion angibt und auf die gestörte Funktion oder Komponente hinweist;

dieses Kapitel umfasst, beschreibt und erläutert diese notwendigerweise kurzen Codes, um eine Lösung des Problems zu erleichtern;

es wird darauf hingewiesen, dass:

- 1° die Störung des Geräts mit oder ohne Suffix angegeben werden kann. Falls vorhanden, spezifiziert dieser die Bedeutung; in jedem Fall weist die angegebene Nummer präzise auf die betroffene Vorrichtung, Gruppe oder Funktionen hin;
- 2° in der folgenden Tabelle:
 - erscheint in der ersten Spalte die auf dem Gerätedisplay angegebene Zahl; eventuelle Varianten werden mit den Buchstaben für Details und genauere Beschreibung angegeben;
 - die zweite Spalte enthält den Bereich oder die Funktion des vom Vorfall betroffenen Geräts;
 - die dritte Spalte enthält einen pauschalen Hinweis zur Lösung der Meldung; die Hinweise sind nicht umfassend, da eine Störung unterschiedliche Ursachen oder eine Reihe von Faktoren besitzen kann; hier werden einige Anregungen zu den Maßnahmen gegeben;
- 3° nicht alle Störungen werden durch eine Fehlermeldung gekennzeichnet, da sie durch elektrische Kontrollen generiert werden, die nicht in allen Bereichen des Geräts vorhanden sind;
- 4° dieses Dokument richtet sich ausschließlich an Techniker, die die Technologien, Geräte, Vorrichtungen und Kennzeichnungen des Vending-Sektors zumindest in den Grundzügen kennen; der Einsatz von dem Gerät beiliegenden Schaltdiagrammen dient als unverzichtbare Hilfe zum Verständnis und zur Behebung der hier beschriebenen Vorfälle;

Achtung

während der zur Wiederherstellung der Gerätefunktionen erforderlichen Arbeitsschritte müssen die Sicherheitsvorschriften für den Bediener und die Anwender strengstens eingehalten werden;

siehe auch: Technische Information n. 138 → Fehlermeldungen;



OFF 2

Zahlungssystem

Protokoll

OFF 2 E Executive
OFF 2 M MDB
OFF 2 P parallel

keine Kommunikation zwischen dem Zahlungssystem und der CPU des Geräts; mögliche Ursachen sind eine fehlerhafte Speisung, falsche Programmierung oder Störung des Zahlungssystems;

OFF 3

Tropfschale

der Schalter zur Kontrolle Flüssigkeits-Niveau in der Tropfschale wurde aktiviert; leeren und wieder auf die korrekte Position stellen;

OFF 5

EAROM

diese Komponenten der CPU funktionieren nicht korrekt;

OFF 6

Wasserversorgung

OFF 6 C Ausgleichsbehälter

zu lange Fülldauer des Ausgleichsbehälters; eventuell keine Wasserversorgung, ungenügender Druck oder ein Hindernis, das den regulären Wasserfluss behindert (Filternetz, verklemmte oder verstopfte Füllleitungen); die Sicherung des Wassereinlassventils ist eingeschritten;

OFF 6 D Ausgleichsbehälter

der Wasserkreislauf wurde aufgefüllt, ohne dass Getränke ausgegeben wurden; der Versorgungskreislauf hat eventuell ein Leck;

OFF 6 G Wasserkreislauf

Fehler der Wasserfüllung des Geräts während der Phase der Erstinstallation; nach Öffnen des Wassereinlassventils und Aktivierung der Pumpe muss der Volumenzähler zur Bestätigung des Wasserflusses eine Impulsreihe an die CPU senden; geschieht dies nicht, wird der Fehler 6G generiert;

OFF 7

Espressokreislauf

OFF 7 A Vibrationspumpe

die Einschaltdauer der Pumpe des Wasserkreislaufs hat die Grenze überschritten; der Wasserfluss wurde stärker als gewohnt behindert und die vom Volumenzähler generierten Impulse haben eine längere Zeit erfordert, als für eine in den korrekten Grenzen definierte Ausgabe; auch die Menge und den Mahlgrad des in die Brühkammer gegebenen Bohnenkaffees prüfen;

OFF 7 C Brühkammer

während der Brühphase hat sich die Kammer aufgrund des Drucks abwärts über die Sicherheitsposition hinaus bewegt;

OFF 7 D Volumenzähler

der Volumenzähler nicht Impulse zu erkennen in der Zeit als drei Sekunden;

OFF 7 R Rezirkulation

Fehler in der Rezirkulations-phase der Wasser;

OFF 8

Brüher

OFF 8 A Kolben

Fehler des Brühermotors aufgrund fehlender oder falscher Speisung, Fehler bei Erfassung der Rotation, ...;

OFF 8 B Präsenz

das Gerät erkennt den Brüher nicht; das Vorhandensein des Variflex®-Brüher wird von dem Automaten überprüft, um die Ausgabe von Auswahlen mit Bohnenkaffee zu verhindern (wenn der Brüher nicht in Position erfasst wird);

Anmerkung:

es kann sein, dass **OFF 8** mit großen oder kleinen Buchstaben angezeigt wird, die von den oben angegebenen abweichen (A, B); diese Hinweise beziehen sich immer auf einen durch den Brüher oder seinen Motor verursachten Fehler und sind überwiegend von technischer Bedeutung, deren genaue Erläuterung überflüssig und irreführend wäre;

OFF 9

Bohnenkaffee

nach Abschluss der Mahlphase wird die Brühkammer des Variflex®-Brüher nach oben zum oberen Kolben bewegt, um den gemahlene Kaffee zu pressen; erhält der Motor in dieser Phase nicht den erwarteten Widerstand, bedeutet dies, dass die Menge an gemahlene Kaffee unter der Vorgabe liegt oder gar kein Kaffee vorhanden ist;

OFF 10

EAROM

die gespeicherten Daten sind unstimmg (Schreib- oder Lesefehler) und das Gesamtverhalten des Automaten entspricht nicht den Erwartungen;

OFF 14

Wasserfüllung

OFF 14 B Wasserkreislauf

erfolgt nach sechs Ausgaben keine Wasserfüllung, wird der Fehler 14 ausgegeben; auch ein abweichender Wasserfülldruck führt zu dem oben genannten Fehler, weil der Warmwasserbereiter zu sehr gefüllt wird und zu einer höheren Ausgabe als vorgegeben führen kann; bei Ausgaben mit geringer Wasserausgabe kann der Fehler eher eintreten;

OFF 17

Tastatur

OFF 17 A wählen

eine Taste resultiert konstant gedrückt;

OFF 24

Netzteil

OFF 24 A 24 V DC

der tatsächliche Wert der 24VDC-Spannung liegt über der Toleranz;

OFF 24 B 24 V DC

der gemessene Wert der 24VDC-Spannung liegt unter der zulässigen Grenze oder fehlt ganz, beispielsweise aufgrund einer eingeschränkten Sicherung; vor erneutem Einschalten des Geräts die Ursache beseitigen, die diesen Fehler verursacht hat;

OFF 31

Wasser EspressoKaffee

OFF 31 A Temperatur

die Wassertemperatur des Warmwasserbereiters überschreitet den programmierten Wert;

OFF 31 B Temperatur

die Wassertemperatur erreicht nicht den eingestellten Wert;

OFF 31 C Temperatursonde

die Temperatursonde wurde unterbrochen oder der Stromanschluss getrennt;

OFF 31 D Zeit

die Temperatur erreicht nicht den programmierten Wert in der zulässigen Zeit;

OFF 31 H Transduktor

der Induktionstransduktor wird nicht gespeist; ein Klickson ist eingeschritten, die Karte wird nicht mit Strom versorgt, Verkabelung nicht angeschlossen oder nicht verwendbar;

Brüherheizung

OFF 32 A Temperatur

die Temperatur der Brüher überschreitet den eingestellten Wert;

OFF 32 B Temperatur

die Brüher besitzt eine geringere Temperatur als programmiert;

OFF 32 C Temperatur

die Temperatursonde der Brüher ist defekt;

OFF 42

Brüherzähler

weist darauf hin, dass der Brüher die Anzahl an Espressoausgaben erreicht hat, um gewartet zu werden;

OFF 43

Kaffeesatzzähler

die verbrauchten Kaffee-Tabs haben in dem Abfallbehälter die Höchstmenge erreicht;

OFF 77

CPU

die Funktion „Uhr“ wurde nicht korrekt ausgeführt; die Pufferbatterie ist eventuell entladen; nach Wiederherstellung der Funktion genau die mit der Uhr assoziierten Gerätefunktionen überprüfen: Happy Hour, Zeitspannen, ... die durch die fehlende Referenzzeit gestört sein können;

OFF 80

MDB-Münzwechsler

OFF 80 4 Rohre

ein Rohrsensor funktioniert nicht korrekt;

OFF 80 6 Münzprüfer

Münzprüfer nicht aktiviert oder angeschlossen;

OFF 80 7 Rohr

ein Restgeldrohr funktioniert nicht korrekt;

OFF 80 8 Speicher

ROM mit Lese-/Schreibfehler;

OFF 80 C Münze

Münze in Annahmehbereich blockiert;

OFF 80 D Münze

Betrugs- und Entwendungsversuch der Münze;

**12.
Wartung**

das Gerät **laRhea grandeT** erfordert für den Betrieb keine besonderen Wartungsarbeiten; eine regelmäßige und gründliche allgemeine Reinigung hilft dabei, die Geräteleistung konstant zu halten, Schäden vorzubeugen und eine hohe Qualität der ausgegebenen Getränke zu gewährleisten; die Reinigungsintervalle sind stark abhängig von der Zahl der Ausgaben und der Härte des verwendeten Wassers (Entkalker verwenden) und sollte sich nach den Betriebsbedingungen des Geräts richten;

die beschriebenen Schritte sollen ein Wachstum von Bakterien in den Gerätebereichen verhindern, die im direkten Kontakt mit den Lebensmitteln stehen, indem die produktführenden Komponenten für die Getränke sauber gehalten werden; es wird empfohlen, die unten aufgeführten Geräteteile nach dem Ausbau mit reichlich lauwarmem Wasser von eventuellen Resten zu säubern;

der Einsatz einer für Lebensmittel geeigneten und für die Gesundheit unbedenklichen antibakteriellen Lösung führt zu einer noch gründlicheren Reinigung; die gereinigten Geräteteile mit einem sauberen Lappen abtrocknen und wieder einbauen;

siehe Internetseite:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/index_en.htm

auf dieser Website sind die Empfehlungen vom Europaparlament für einen korrekten und sicheren Umgang mit Nahrungsprodukten aufgeführt;

siehe auch die europäische Verordnung 2004/852/EG

[http://eur-lex.europa.eu//regulation/2004/852/EC of 29/04/2004](http://eur-lex.europa.eu//regulation/2004/852/EC_of_29/04/2004)

vor Einschalten des Geräts zu Wartungszwecken müssen die Anwender mit angemessen positionierten Schildern darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu verwenden und ihm fernzubleiben;

Achtung

das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen;

vor den Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen;

ausschließlich Trinkwasser Verwenden;

die Komponenten dürfen nur mit lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden;



12.01. wöchentlich

das Gerät abschalten; das Stromkabel trennen und sorgfältig auf Verschleiß überprüfen; die Stabilität und die internen Netzanschlüsse gründlich überprüfen;

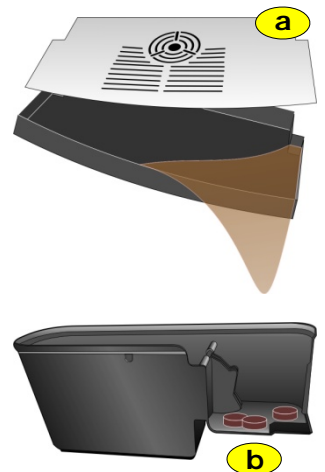
Tropfschale die Tropfschale (a) herausnehmen, den oberen Rost entfernen und mit reichlich Wasser spülen; die Tür öffnen und den Sitz der Tropfschale und den Düsenhalter (e) im Gerät reinigen;

Abfallbehälter nach Öffnen der Tür und Entfernen der Tropfschale die rechte Seite des Behälters nach vorne ziehen und den Behälter entnehmen; auf die Position des Wassereinlassschlauchs der Einheit achten;



Achtung

Kaffeesatzreste müssen den jeweiligen länderspezifischen Hygienebestimmungen entsprechend beseitigt werden;



Produkttrutschen die Schieber der Produkttrutschen (c) auf die geschlossene Position drehen, die Rutschen von den Behältern trennen und in reichlich lauwarmem Wasser reinigen (die Produkttrutschen werden mit Bajonettanschlüssen befestigt);

Ausgabesystem die Befestigungshebel der Schalen (d) im Uhrzeigersinn drehen, die Ausgabedüsen vom Halter trennen, hierzu die Schale und den Pulverabsaugring zu sich hin ziehen; die zerlegten Komponenten in reichlich lauwarmem Wasser reinigen;

Geräteinneres alle Reste von den inneren Geräteflächen, der Tür und besonders nahe der Becherausgabe entfernen und mit einem feuchten Tuch abwischen;

die Komponenten gründlich abtrocknen und wieder in das Gerät einbauen;

bei geöffneter Tür das Netzkabel einstecken und den Hauptschalter betätigen;

den Service-Key verwenden;



Achtung

sehr vorsichtig vorgehen;

das Gerät ist komplett gespeist und betriebsfähig; die beweglichen Teile des Brühers werden bewegt;

einige Spülzyklen der Hydraulikkreisläufe des Geräts durchführen (siehe 08.03.);

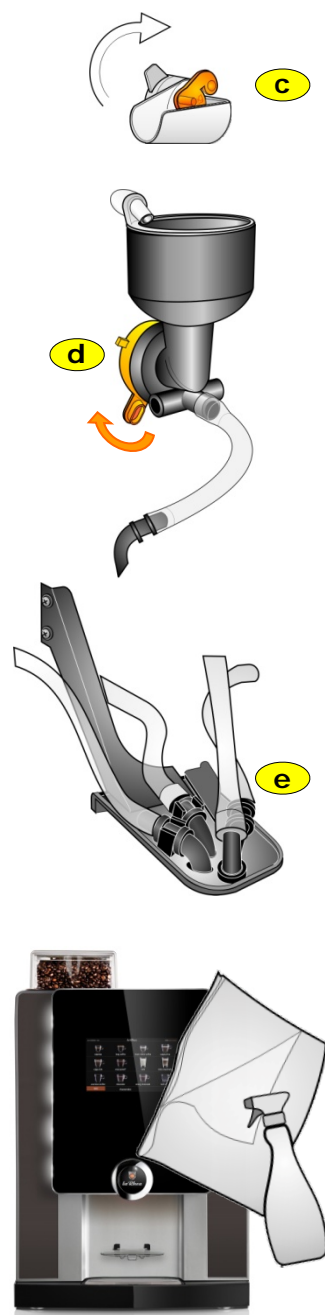
den Service-Key herausziehen und an seinen Platz zurücklegen, die Tür schließen;

externes Gehäuse das Geräteäußere mit einem weichen und mit kaltem Wasser befeuchteten Tuch reinigen; gegebenenfalls ein neutrales nicht schäumendes Mittel verwenden;



Achtung

nur neutrale Reinigungsmittel verwenden; keine scheuernden Lappen, Stahlschwämme, aggressiven oder schaum- bzw. lösungsmittelhaltigen Mittel, kochendes Wasser oder Säuren verwenden;



12.02. monatlich

Ausgabesystem

neben den bereits in Kapitel 12.01. angegebenen wöchentlichen Schritten ist auch auf folgende Bereiche zuzugreifen:

alle Komponenten des Ausgabesystems ausbauen:

- Absaugfach (f)
- Ring Wasserausgabe (g)
- Mischschale (h)
- Mischer (l)
- Ausgabeschläuche (m)
- Halter Ausgabedüsen (n)

den Mischerflügel für den Ausbau zu sich ziehen; den Verschleiß des W-Rings (i) prüfen, der die Welle des Mischermotors abdichtet; die ausgebauten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser spülen;

Produktbehälter

die Produktbehälter (o) zum Ausbau an der Vorderseite anheben und zu sich ziehen; den Deckel entfernen und die Produktreste ausleeren;

die Schieber der Produktrutschen auf die geschlossene Position drehen, die Rutschen von den Behältern trennen und in reichlich lauwarmem Wasser reinigen, siehe Kapitel 12.01. wöchentlich;

im hinteren Bereich des Produktbehälters den schwarzen Ring im Uhrzeigersinn drehen und heraus nehmen; die Schneckenschraube durch Ziehen an der schwarzen Buchse herausnehmen; zur Erleichterung des Ausbaus das Mischrads in die entsprechende Richtung drehen;

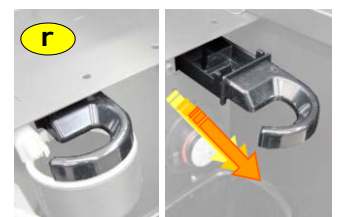
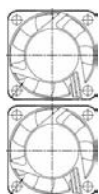
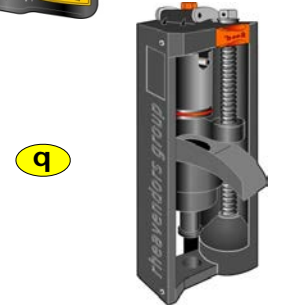
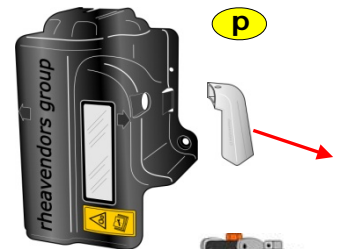
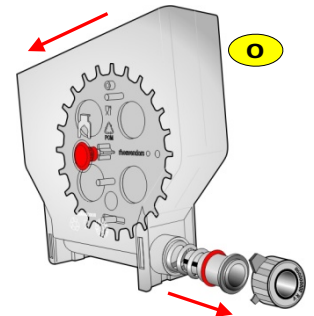
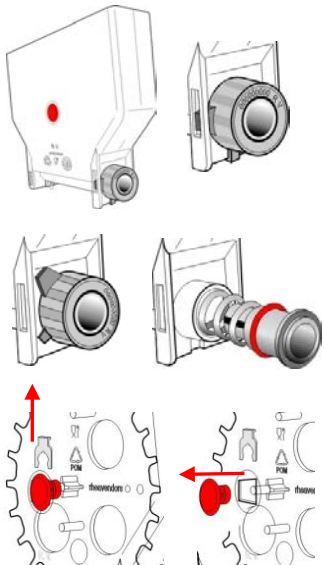
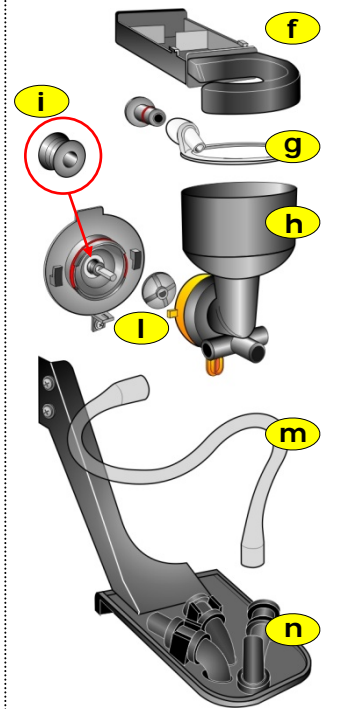
im Produktbehälter die beiden Befestigungsclips anheben (einer pro Seite) und die beiden roten Stöpsel von außen entfernen; das Mischrads entfernen; die ausgebauten Komponenten in reichlich lauwarmem Wasser spülen

Brüher

der Brüher kann innen mit fließendem Wasser gereinigt werden, da er keine Komponenten enthält, die beschädigt werden könnten; zum Ausbau des Brühers den Kaffeeausgabeschlauch vom Düsenhalter trennen, das Gehäuse (p) durch Drücken an den Seiten und Ziehen nach außen aushaken, die graue Rutsche für gemahlene Kaffee einfach abziehen, den Brüher (q) durch Drücken der orangenen Taste lösen, leicht anheben und zu sich ziehen;

Umluftabsaugung und Pulverabzug

genau überprüfen, ob sich die Rotoren der beiden Absauger an der Geräterückseite frei bewegen können; sicherstellen, dass der Schlauch vom Pulverabzug zum Absaugfach sauber und ohne Produktablagerungen ist;



12.03. jährlich

neben den bereits in den Kapiteln „12.01. wöchentlich“ und „12.02. monatlich“ aufgeführten Aufgaben wird empfohlen, auch auf folgende Bereiche zuzugreifen:

Ausgabesystem die Dichtung am Sockel der Mischschale austauschen; das Flügelrad des Mixers zu sich hinziehen und herausnehmen; die Dichtung der Welle des Mixermotors austauschen;

Silikonschläuche prüfen, dass die Wasserschläuche unbeschädigt und transparent sind; gegebenenfalls austauschen;

Brüher

- die drei Dichtungsringe (s) der Druckkammer und der unteren Kolbenführung ausbauen;
- die oberen und unteren Filter (t) austauschen;
- den Zustand der Druckkammer überprüfen;

Ausgleichsbehälter die Schale des Ausgleichsbehälters ausleeren und reinigen (u); die Funktionsfähigkeit des durch die Strebe des Schwimmers betätigten Mikroschalters sorgfältig überprüfen und sicherstellen, dass sich der Schwimmer frei und unbehindert bewegen kann;



12.04. Stilllegung

falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, werden folgende Schritte empfohlen:

vorübergehend

- den Deinstallationszyklus durchführen (siehe 09.01.f.);
- die Wassertemperatur auf Null stellen;
- die Wasser- und Stromanschlüsse trennen;
- die Ausgleichsbehälter leeren (siehe 13.18.);
- die Tropfschale leeren;
- die Produktbehälter leeren und reinigen;
- mit einem feuchten Tuch die Innen- und Außenflächen reinigen;
- das Gerät mit einem Tuch bedecken;
- das Gerät an einem geschützten Ort nicht unter 5°C und nicht bei über 80% Luftfeuchtigkeit lagern;

endgültig bei einer endgültigen Außerbetriebnahme und Entsorgung der Automatenkomponenten muss das Gerät nach Durchführung der oben beschriebenen Schritte zerlegt werden, wobei die Einzelteile nach ihrer Materialbeschaffenheit zu sortieren sind; das angebrachte Symbol weist darauf hin, dass die Gerätekomponenten nicht als Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern bei einem entsprechenden Entsorger für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss; siehe Richtlinie 2012/19/EU und die darin enthaltenen Vorgaben;



der vollständige Text der europäischen Richtlinie zu diesem Thema ist auf der folgenden Webseite einzusehen:

<http://eur-lex.europa.eu/directive/2012/19/EU>

13. Hilfe:

13.01. Tropfschale leeren

den orangefarbenen Schieber ganz einsetzen und die Kaffeeglocke abheben, dabei darauf achten, dass der Inhalt nicht herausfällt;

siehe 05.05.



13.02. Kaffeesatzbehälter leeren

den Verschluss der Ausgaberrutsche drehen und den Behälter leicht anheben und zu sich ziehen; zur Montage den hinteren Stumpf in das Motorgetriebe und den unteren Stift in das Loch in dem Produktetisch einsetzen; die Produktrutschen werden durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn von den Behältern getrennt;



13.03. Kaffeeglocke entfernen

in 1VHO, den orangefarbenen Verschluss vollständig einführen
in 2VHO, den orangefarbenen Verschluss zu sich ziehen
und die Kaffeeglocke anheben, dabei darauf achten, den Inhalt nicht auszukippen;



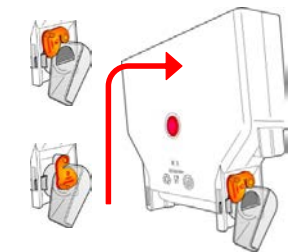
13.04. den Tassenhalter entfernen

die Tür öffnen und die orangefarbenen Sperre von der Innenseite der Tür entfernen, die den ausklappbaren Tassenhalter blockiert; nach vorne herausziehen;



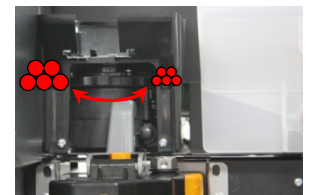
13.05. Instant-Behälter entfernen

die graue Kaffeerrutsche (c) zu sich ziehen und entfernen;
die Taste zur Freigabe des Brühers (d) ziehen, anheben und zu sich ziehen;



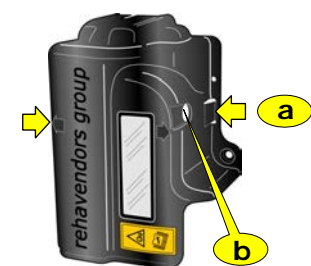
13.06. Brüher entfernen

bei geöffnetem Gerät die Seiten des Schutzgehäuses (a) drücken und das Gehäuse herausnehmen, dabei die Espresso-Ausgabedüse durch die Öffnung (b) führen, nachdem sie von dem Düsenhalter gelöst wurde;
die graue Kaffeerrutsche (c) zu sich ziehen und entfernen;
die Taste zur Freigabe des Brühers (d) ziehen, anheben und zu sich ziehen;



13.07. Mahlgrad einstellen

die Kaffeeglocke entfernen; die beiden seitlichen Deckel des Gehäuses entfernen; den Ring des Mahlwerks drehen (für einen feineren Grad im Uhrzeigersinn); die Wirkung der Einstellung verdeutlicht sich erst nach drei oder vier Ausgaben;

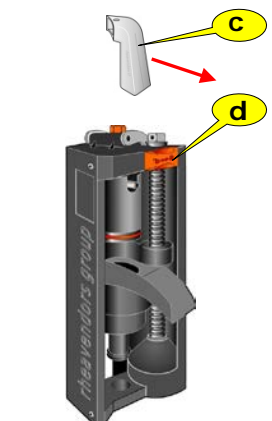


13.08. gemahlene Dosis einstellen

siehe Software „09.01.a Zeit dosierung Mahlwerk“;

13.09. O-Ring Schalen ersetzen

die Silikonschläuche der Produktausgabe entfernen; den orangefarbenen Ring im Uhrzeigersinn drehen; die Schale zu sich ziehen und das Flügelrad des Mixers entfernen; den W-Ring der Motorwelle, die Dichtungen der Wasserzufuhr der Schale und die Dichtungen der Schale sind nun erreichbar, wie bereits angegeben in Kapitel 12.02. monatlich;



13.10. Mixermotor ersetzen

die Silikonschläuche der Produktausgabe entfernen; den orangefarbenen Ring im Uhrzeigersinn drehen; die Schale zu sich ziehen; mit einem Schraubendreher PH2 die Kreuzschraube aufschrauben und den Motor entnehmen; die Stromkabel können ohne Werkzeug entfernt werden;

13.11. Produktmotor ersetzen

den Produktbehälter entfernen; im hinteren Gerätebereich die beiden Kabel vom Motor trennen und das Motorgehäuse nach unten aus der Bajonettbefestigung ziehen; die Stromkabel können ohne Werkzeug entfernt werden (auf die Polung achten);

13.12. Wasser- und Produktzeiten festlegen

die in der Tabelle 10.01. angegebenen Zeiten sind allgemeine Angaben für funktionale Zeiten und Produktausgaben; sie können dem Bechervolumen (Ändern von „Zeit Wasser N“ und dem jeweiligen Geschmack (Ändern von „Produkt N“) angepasst werden, wobei die Ausgabedauer des Instant-Produkts immer unter der des Wassers liegen muss;

13.13. Verzögerungen programmieren

die Ausgabe beginnt (wenn akzeptiert) ab dem Moment, in dem der Anwender eine Wahl Taste drückt; die Reihenfolge mit der die Instant-Produkte in den Becher gegeben werden ist abhängig von den Verzögerungswerten (z.B. wird das Produkt mit dem Wert 0 vor dem mit dem Wert 40 ausgegeben, das vier Sekunden nach Tasteneingabe ausgegeben wird); besondere Aufmerksamkeit gilt bei der Programmierung der Ausgabeverzögerungen eines Produkts und des Wassers, das es in der Schale verdünnt; außer bei Instant-Kaffee, wo es sich genau umgekehrt verhält, sollte zuerst das Wasser und dann das Produkt ausgegeben werden, damit letzteres in dem in der Schale vorhandenen Wasser besser vermischt wird; die Espressoausgabe erfolgt vor oder nach eventuellen Instant-Produkten durch Programmierung der Variablen „Kaffeesequenz“;

13.14. Mixergeschwindigkeit einstellen

die Rotationsgeschwindigkeit der Instant-Mixermotoren ist von 15.000 U/min bis 5.000 U/min einstellbar; die Qualität der Instant-Produkte im Becher ist stark von dem Betrieb der Flügelräder des Mixers abhängig: üblicherweise benötigt Instant-Schokolade eine lange Mixerdauer bei höchster Geschwindigkeit, um gut im Wasser verteilt zu werden, während Instant-Tee nicht gemischt werden darf, um die Schaumbildung im Becher zu verhindern;

siehe 09.01.a.

13.15. Zahl der Top-Stops wählen

bei besonders schwer im Wasser löslichen Produkten kann eine vorübergehende Unterbrechung der Produktausgabe aus dem Produktbehälter nützlich sein; das in den Behälter fließende Wasser erhält somit die Zeit, eventuelle Produktrückstände zu entfernen;

siehe 09.01.f.

13.16. Zeittests

es kann die Dauer der Rotation eines Produktmotors oder eines Mixerflügels sowie der Aktivierung eines Elektroventils geprüft werden; während der Programmierung, wenn auf dem Display „PRODUKT N“, „Dauer WASSER N“ oder „MIXER N“ erscheint, wird die Vorrichtung durch Drücken der Taste „PROG“ für die programmierte Dauer aktiviert;

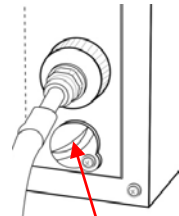
13.17. Dauer des Abzugventilators festlegen

um das Restpulver von Instant-Produkten aus dem Gerät zu entfernen, sollte der bereits in (3) Minuten programmierte Wert verwendet werden; bei besonders flüchtigen Produkten kann die Dauer auf fünf (oder mehr) Minuten verlängert werden;

siehe 09.01.a.

13.18. Wasser entfernen

den Deinstallationszyklus durchführen (siehe 09.01.f.); einen Eimer unter die Abstellfläche des Geräts stellen; den Stöpsel am Abflussschlauch des Ausgleichsbehälters entfernen und die Entleerung kontrollieren;



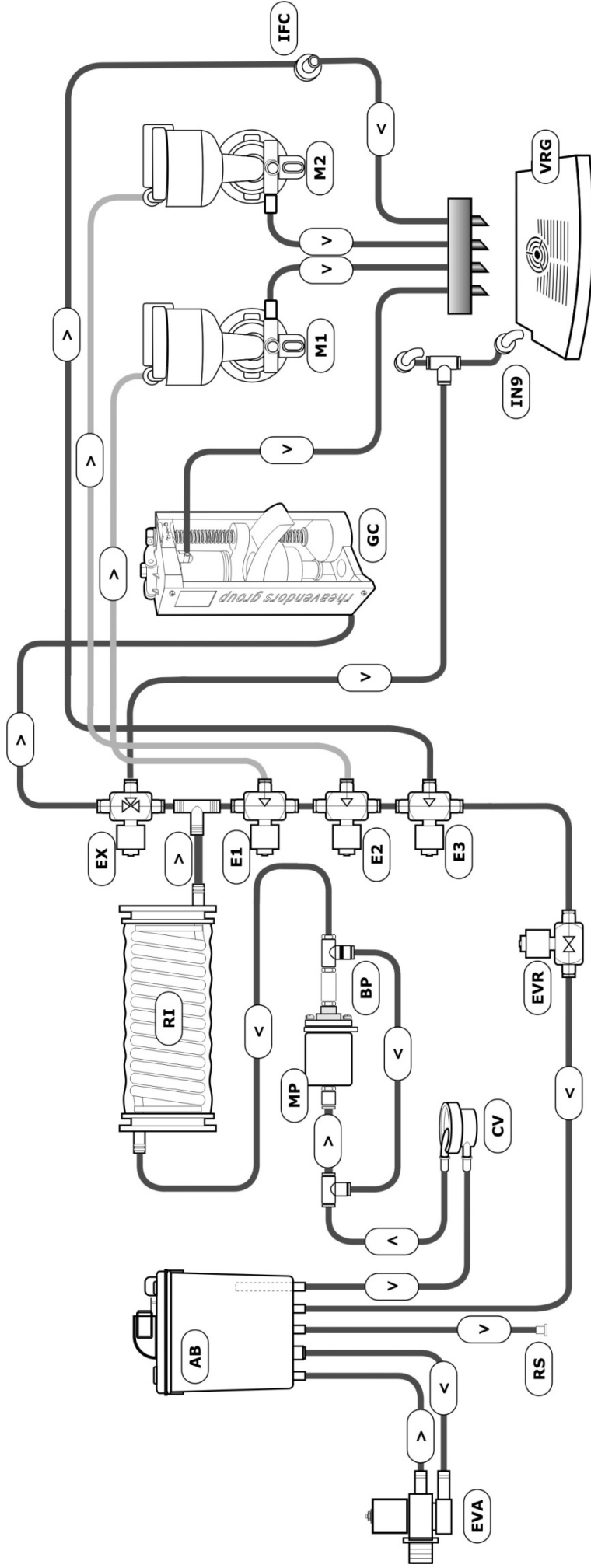
13.19. ein Zahlungssystem installieren

es steht ein Set zur Verfügung, in dem alle notwendigen Komponenten zur Installation eines Zahlungssystems in das Gerät **laRhea grandeT** enthalten sind; nach der Installation der Komponenten des Sets ist auf die Angaben oben zur Programmierung der Systemfunktionalität Bezug zu nehmen; Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für die Unterstützung und Informationen zur Installation von Zahlungssystemen zur Verfügung (siehe 02.02.);

13.20. Rückgabe von Material in der Garantiezeit

für den Fall, dass in Garantie befindliches Material, das als defekt oder nicht den Angaben entsprechend betrachtet wird, zurückgegeben werden soll, ist das Formular „MOD. PO 19.01/2B in Garantie befindliches Material – Autorisierung zur Rückgabe“ auszufüllen und an die angegebene Faxnummer zu senden, um eine Autorisierung zur Rückgabe zu erhalten; erst nach Erhalt der unterschriebenen und nummerierten Autorisierung kann das Material zu eigenen Lasten an die auf dem Formular angegebene Adresse gesendet werden;

14. Wasserkreislauf



virtueller Schlauch
das Wasser gelangt vom
Elektroventil direkt in die Schale;
die Schale ist direkt mit dem
Elektroventil verbunden;

| Kürzel | Bezeichnung | Kürzel | Bezeichnung | Kürzel | Bezeichnung |
|--------|----------------------------|--------|------------------------------|--------|-------------|
| EVA | Einlassventil Wasserzufuhr | RI | Induktions-Wasserheizer | GC | Brüher |
| AB | Ausgleichsbehälter | EX | 3-Weg-Elektroventil | M1 | mixer 1 |
| CV | Flowmeter | E1 | Instant Elektroventil 1 | M2 | mixer 2 |
| MP | Vibrationspumpe | E2 | Instant Elektroventil 2 | ER | Ausgabe |
| BP | Bypass | E3 | Instant Elektroventil 2 | VRG | Tropfschale |
| RS | Stöpsel Wasserablass | EVR | Rezirkulations-Elektroventil | | |