



# luce x2

type: FST3



cafe

I - E



INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG  
Übersetzung der Originalanleitung

MAN4200003 rel. 06 vom 18.11.2014

## 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;

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



### **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;



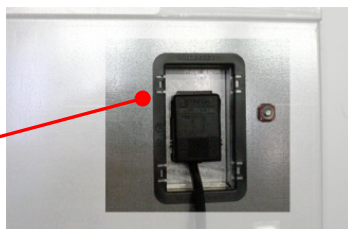
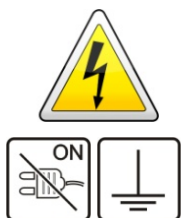
### **ABSTELLFLÄCHE;**

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 Gerätelieferung 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 :
  - Elektrikerschere, Kreuzschlitzschraubendreher Phillips PH2 für selbstschneidende Schrauben 4/6 mm, ein Schraubenschlüsselsatz bis 13 mm, ein Inbusschlüsselsatz 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;
- \*\*\* 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 Wittereinflüssen 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:**

2006/42/EC; 97/23/EC;  
2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EU (RAEE);  
2004/108/EC; (\*)  
R&TTE 1999/5/EC (\*\*)

(\*) wenn nicht mit Modem ausgestattet

(\*\*) wenn mit Modem ausgestattet

**Verordnungen:**

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

**Standards:**

**SAFETY:**

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

**EMC:**

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011;  
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008;  
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009;  
EN 61000-3-3: 2008;  
EN 301 489-1 V1.9.2 and EN 301 489-7 V1.3.1 (\*\*)

**EMF:**

EN 62233: 2008;  
EN 62479: 2010 (\*\*)

**RADIO:**

EN 301 511 V9.0.2 (\*\*)

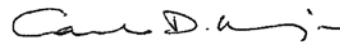
Hersteller

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

Werk

Rheavendors Industries S.p.A.  
Via Trieste, 49 - 21042 Caronno Pertusella – Varese - Italien  
Via Milano, 257 - 20021 Baranzate – Milano – Italien

Der gesetzliche Vertreter

  
(C. D. Majer)

**Kennzeichnung**

| Konformität   | Konformität mit Modem   | Qualität   |
|---|---|--|
|  |  |  |

**Zertifizierung  
ISO 9001**



Diese Anleitung beschreibt den Automaten **luce x2** in den vier Versionen Basis, TFT, Premium und TouchTV; die vier 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 vier Versionen, wenn nicht im Text anders angegeben.



luce x2

luce x2 con TFT

luce x2 premium

luce x2 touchTV

|                             |                                       |                          |                          |                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Tastatur                    | herkömmlich                           | herkömmlich              | herkömmlich              | zentraler Touchscreen |
| Servicemitteilung           | zweizeiliges alphanumerisches Display | seitliches Grafikdisplay | seitliches Grafikdisplay | zentraler Touchscreen |
| Information                 | nein                                  | seitliches Grafikdisplay | seitliches Grafikdisplay | zentraler Touchscreen |
| Personen-Anwesenheitssensor | nein                                  | nein                     | nein                     | ja                    |
| Paneele Türbeleuchtung      | ja                                    | ja                       | nein                     | nein                  |

|  |            |   |    |
|--|------------|---|----|
| 06   | 18.11.2014 | Ergänzung EN60335 5. Ausgabe und Konformitätserklärung;   | A4 |
| 05   | 02.04.2013 | Firmenname, Normen und Integration mit Versionen TFT und touchTV;   |    |
| 04   | 26.04.2011 | Erste Ausgabe; das Release dieses Dokuments ist Nr. 4 (vier) als Kompensierung und Angleichung der verschiedenen Releases der vorherigen Anleitungen in unterschiedlichen Sprachen; |    |
| REL.   | DATUM      | BESCHREIBUNG  |    |
| Dieses Dokument ist im elektronischen Format auf der Website <a href="http://www.rheavendors.com">www.rheavendors.com</a> erhältlich |            |   |    |



**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 30 |
| 08.   | erste Inbetriebnahme                     | Seite 31 |
| 09.   | Programmierung: Basis                    | Seite 33 |
| 09.a. | Programmierung: TFT, Premium und touchTV | Seite 46 |
| 10.   | Parameter                                | Seite 52 |
| 11.   | Wartung                                  | Seite 55 |
| 12.   | Fehlerbehebung                           | Seite 57 |
| 13.   | Hilfe                                    | Seite 60 |
| 14.   | elektrische Anschlüsse                   | Seite 63 |
| 15.   | Becherspezifikationen                    | Seite 64 |
| 16.   | elektronische Eigenschaften touchTV      | Seite 66 |
| 17.   | technische Eigenschaften Monitor 15"     | Seite 68 |
| 18.   | Wasserkreislauf                          | Seite 69 |

in den aufgelisteten Kapiteln beschreibt das Handbuch einen Automaten

**luce x2**

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;

Telefon: 0039 02 966 551

Fax: 0039 02 96 55 086

E-Mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto: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;

## 01.

### Zeichenerklärung

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

#### 01.01. Abkürzungen und Bildsymbole

- I = Ausgabe von Getränken mit Instant-Produkten;
- E = Ausgabe von Getränken mit Instant-Produkten und Bohnenkaffee;
- EE = wie oben, aber mit zwei Bohnenkaffeeglocken;
  
- BG = Eiselement (Kühleinheit);
- FP = Ausgabe von Kaltgetränken mit Instant-Produkten (Kühleinheit);
- BB = Ausgabe von Kaltgetränken mit Sirup (Bag in Box-Sirup und Kühleinheit);
- FBT = Brüheinheit für Blättertée;
-  = Mixer zur Mischung des Instant-Produkts mit dem Wasser;
- VSF = Gewindeabstand der Schneckschraube im Produktbehälter;
  
-  = Räumfeder der Instant-Behälter;
-  = Brüher;
-  = maximaler Betriebsdruck des Boilers;
-  = Druckspanne der Wasserversorgung des Geräts;

} siehe entsprechende Anleitungen

## 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](mailto:rheavendors@rheavendors.com)

für Angaben zu unseren weltweiten Partnern, siehe die Website [www.rheavendors.com](http://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:<br>Breite:<br>Tiefe:<br>Tiefe bei geöffneter Tür:  | 1.830 mm<br>640 mm<br>705 mm<br>1.270 mm                          |
| 03.02. Masse  | Instant-Gerät:<br>Espresso-Gerät:  | 145 kg<br>165 kg  |
| 03.03. Versorgung   | Wasser - Anschluss über Elektroventil mit 3/8 Gasgewinde:<br><br>Strom - 230 V ac, 50/60 Hz; einphasig und geerdet;<br>- Kabeltyp: HO 5VV-F 3 G 1,5 E;   | von 0,1 MPa bis 0,8 MPa<br><br>in I: 1.700 W<br>in E: 2.800 W     |
|  | <b>Werte und Richtungen für Standard-Maschine<br/><u>siehe Typenschild mit Seriennummer</u></b>  | siehe 02.03.  |
| 03.04. Schalldruck  | A-gewichteter äquivalenter Schalldruckpegel;   | unter 70 dB(A)  |
| 03.05. Tastatur   | - Basis, TFT und Premium: elektromechanische Tastatur mit rückbeleuchteten Wahltasten;<br>- touchTV Touchscreen  | 24 Auswahlen;<br><br>bis 64 Auswahlen                             |
| 03.06. Display  | - Basis: alphanumerisch 16 Zeichen; 2 Zeilen;<br>- TFT; 5,7" mit Touchfunktion;<br>- touchTV: HD Display:  | grafisch; 64x128;<br>Auflösung 240 x 320;<br>Auflösung 1050x1680; |
| 03.07. Monitor  | - Premium: 15" TFT-Aktiv-Matrix-Farbdisplay mit LED-Hintergrundbeleuchtung;  | Auflösung 1024 x 768;   |
| 03.08. Ausgabefach  | geschlossen; durch hochschiebbare Kunststoffwand geschützt;  |   |
| 03.09. Sicherheit   | Wasser bei Instant-Geräten, Überlaufsensor;<br>bei Espresso-Geräten, Überlaufsensor und Druckminderungsventil;<br>bei allen Geräten, Elektroventil an der Wasserzufuhr mit Überschwemmungsschutz-Sensor;<br><br>Strom ein Hauptschalter, ein Türschalter;<br>zwei Sicherungen 6,3x32 mm; (Speisung 230 V ac);<br>Störfilter;<br><br>Wärme manuell reaktivierbare Sensoren; | 12 A verzögert<br><br>88 °C                                       |
| 03.10. Mahlmotor  | bei Espresso-Geräten:  | 230 V dc  |
| 03.11. Mahlwerk   | bei Espresso-Geräten, je nach Gerätekonfiguration:<br><br>flach<br>konisches   | Ø 56 mm<br>Ø 72 mm  |
| 03.12. Dosierer   | bei Espresso-Geräten, je nach Gerätekonfiguration:<br>mechanisch:                   manuell programmierbar;<br>Software:                   programmierbare Mahldauer;  | 6,0 ÷ 7,8 gr  |
| 03.13. Brüher   | bei Espresso-Geräten, in Kunststoffgehäuse;<br>mit mechanisch auf drei Volumen programmierbarer Brühkammer;  | Ø 40 mm<br>orangene Kammer<br>Ø 36 mm<br>schwarze Kammer          |
| 03.14. Air Break (Ausgleichsbehälter)   | bei Espresso-Geräten, Ausgleichsbehälter mit Überlauf und Level Switch;  |   |
| 03.15. Pumpe  | Instant-Kreislauf: maximal fünf, Tauchpumpe, Rotationspumpe;<br>Espresso-Kreislauf: Vibrationspumpe;   | 24 V dc<br>230 V ac   |
| 03.16. Produktmotoren   | maximal acht bei Instant-Version, maximal sechs bei Espresso-Version, je nach Gerätekonfiguration;   | 32/85 r.p.m. 24 V dc  |
| 03.17. Mischschalen   | maximal fünf bei Instant-Version, maximal vier bei Espresso-Version, je nach Gerätekonfiguration;  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 03.18. Mixermotoren   | maximal fünf bei Instant-Version, maximal vier bei Espresso-Version, je nach Gerätekonfiguration;   | 15.000 r.p.m. 24 V dc  |
| 03.19. Boiler   | Instant-Gerät: offener IN Boiler;<br><br>Espresso-Gerät: doppelte Einheit<br>- Druckboiler für Espresso<br>- offener IN Boiler für Instant  | 3,4 Liter, 1.600 W<br><br>0,4 Liter, 1.100 W, max 1,0 MPa;<br>3,4 Liter, 1.600 W   |
| 03.20. Produktbehälter  | maximal acht, je nach Gerätekonfiguration; Schneckenschrauben mit Gewindeabstand von 9 mm oder 18 mm; mit Zahnrad und Rüttler, wo von der Konfiguration vorgesehen;<br>- Volumen Behälter (oder Glocke) für Bohnenkaffee:<br><br>- Volumen Instant-Behälter:  | einzel 5.000 g<br>doppel 3.000 g<br><br>Zucker 4.500 g<br>Milch 1.350 g<br>Schokolade 3.500 g<br>Instant Kaffee 1.200 g<br>Tee 4.400 g |
| 03.21. Becherspender  | ein Becherausgabeturm; fünf halbtransparente Säulen:<br><br>oder<br>zwei Becherausgabeturme; jeweils vier halbtransparente Säulen:  | Ø 70 mm n° 700<br>Ø 73 mm n° 670<br><br>Ø 70 mm n° 450<br>Ø 73 mm n° 430<br>Ø 80 mm n° 400   |
| 03.22. Rührstäbchenspender  | elektromagnetische Freigabe; mit senkrechtem Behälter und Strebe als Gewicht;<br><br>Produkte, Becher und Stäbchen müssen den Vorgaben für Menge, Größe und Qualität entsprechen; es sind ausschließlich für Automaten geeignete Produkte zu verwenden;   | 550 Stk.<br>Länge: 89 mm<br>verstellbar auf 104, 115 mm  |
|  03.23. Verschiedenes   | - innenliegende Steckdose :<br><br>- Programmiermöglichkeit der Geräteparameter mit Flash Key oder Auswahltasten; Sitz für Zahlungssystem; Protokolle: seriell, parallel, Executive, MDB;   | 230 V ac;<br>max. Leistung: 100 W  |
| 03.24. Anmerkungen  | die Toleranzbereiche für die Wasser- und Stromversorgung für einen guten und regulären Betrieb des Geräts <b>luce x2</b> sind:<br><br>Wasser:<br>- Gesamthärte:<br>- empfohlene Leitfähigkeit:<br><br>(* ) bei höherer Härte muss ein Kalkfilter verwendet werden;<br><br>Strom:<br>- Nennspannung:<br><br>Umgebung (bei Lagerung und Betrieb):<br>- Temperatur:<br>- relative Luftfeuchtigkeit:<br><br>Stromverbrauch:<br>- Leistung (Verkaufphase):<br><br>die vollständigen Daten gemäß dem Protokoll EVA-EMP Energy Measurement Protocol sind auf Anfrage erhältlich (siehe 02.02.);<br><br><b>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;</b><br><br>stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung die vom Gerät benötigte Leistung liefert (siehe 03.03.);<br>Eine gute Erdung ist nicht nur gesetzlich vorgeschrieben zum Schutz der Anwender und Bediener, sondern gewährleistet auch die korrekte Stromversorgung; | von 10 °f bis 25 °f (*)<br>400 µS @ 20 °C<br><br>+ 10 /- 15 %<br><br>5 °C ÷ 35 °C<br>maximal 80 %<br><br>630 Wh                        |
|   |   |  |

## 04. Konfigurationen

### 04.01. Kennzeichnung

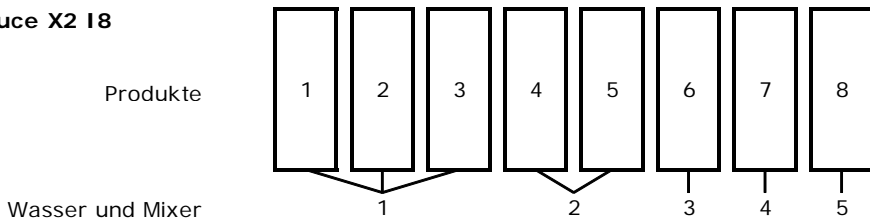
- a. Instant
- b. Instant und Espresso
- c. Instant und 2 Espresso
- d. Produktbehälter
- e. Kaltgetränke
- f. Nummerierung

das Gerät **luce x2** besitzt zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten, die durch einige in der Kennzeichnung des Geräts enthaltene Kategorien kodifiziert sind:

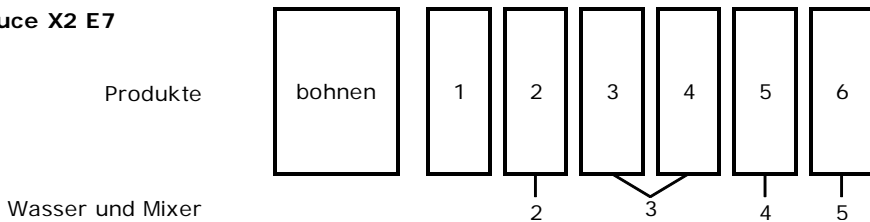
- nur Instant-Produkte:
- Instant-Produkte und Bohnenkaffee:
- Instant-Produkte und zwei verschiedene Bohnenkaffees :
- Zahl der Instant-Produkte und Bohnenkaffees (wenn E):
- Kalt- und Heißgetränke :
- die Produktbehälter, Schalen und Mixer sind von links nach rechts in aufsteigender Nummerierung gekennzeichnet, siehe unten; diese Nummerierung wird in dem Kapitel der Getränkeprogrammierung verwendet (siehe 09.);

luce x2 **I**  
 luce x2 **E**  
 luce x2 **EE**  
 luce x2 **E7**  
 luce x2 **E7 FP**

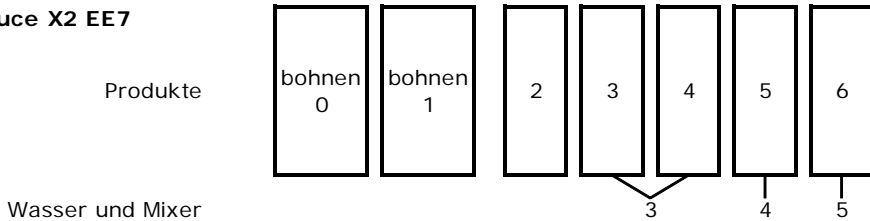
### Luce X2 I8



### Luce X2 E7

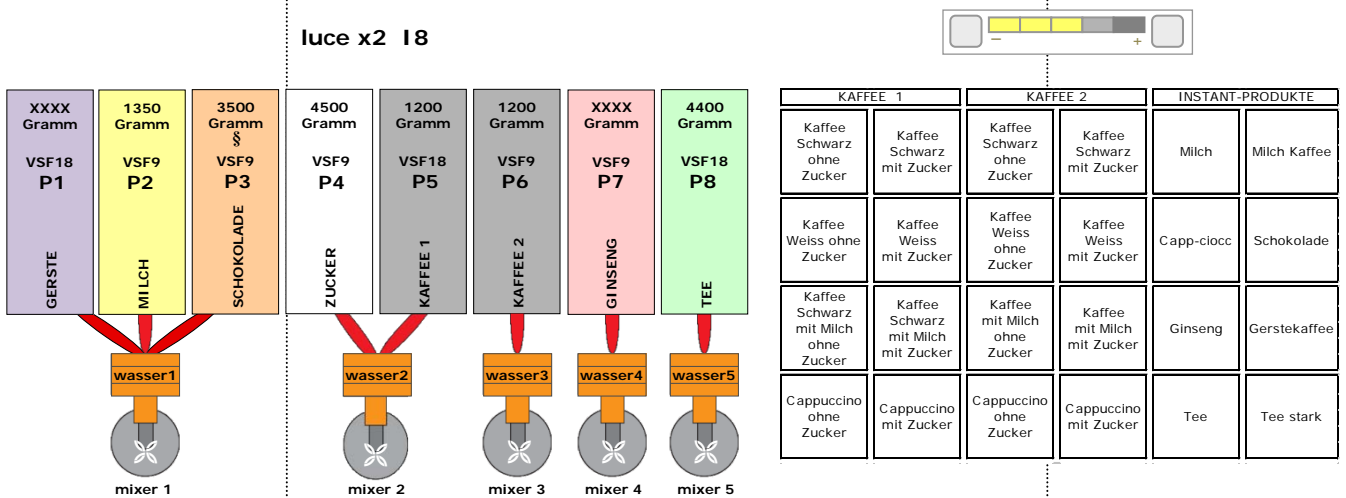


### Luce X2 EE7

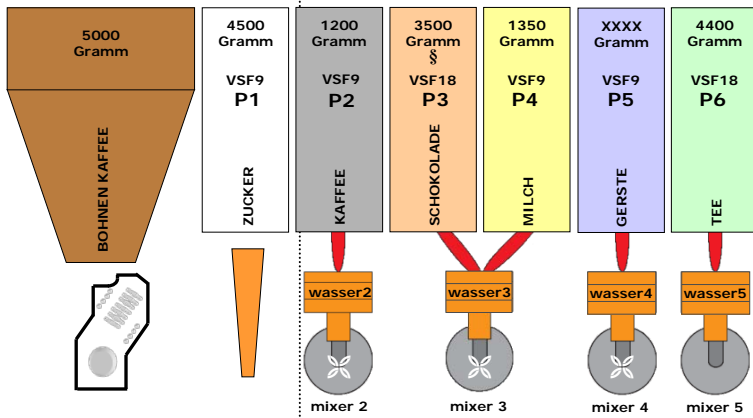


### 04.02. Konfigurationsbeispiele

#### luce x2 I8

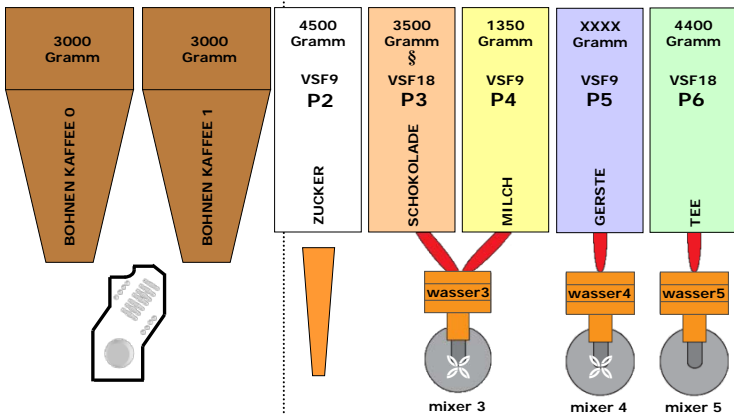


luce x2 E7



| ESPRESSO                      |                                  | INSTANT                             |                                  | INSTANT-PRODUKTE |                  |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|
| Espresso mit Zucker           | Capp-ciocc mit Zucker            | Kaffee Schwarz mit Zucker           | Capp-ciocc mit Zucker            | Schokolade       | Schokolade stark |
| Espresso Weiss mit Zucker     | Mocaccino mit Zucker             | Kaffee Schwarz mit Zucker           | Mocaccino mit Zucker             | Schoko-Milch     | Milch            |
| Espresso mit Milch mit Zucker | Cappuccino mit Schoko mit Zucker | Kaffee Schwarz mit Milch mit Zucker | Cappuccino mit Schoko mit Zucker | Tee              | Tee stark        |
| Cappuccino mit Zucker         | Milch Kaffee mit Zucker          | Cappuccino mit Zucker               | Milch Kaffee mit Zucker          | Gerstekaffee     | Becher           |

luce x2 EE7



| BOHNEN KAFFEE 0               |                                  | BOHNEN KAFFEE 1               |                                  | INSTANT-PRODUKTE                        |                  |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|------------------|
| Espresso mit Zucker           | Cappuccino mit Schoko mit Zucker | Espresso mit Zucker           | Cappuccino mit Schoko mit Zucker | Koffeinfrei Kaffee Schwarz mit Zucker   | Milch mit Zucker |
| Espresso Weiss mit Zucker     | Mocaccino mit Zucker             | Espresso Weiss mit Zucker     | Mocaccino mit Zucker             | Koffeinfrei Kaffee Weiss mit Zucker     | Schokolade       |
| Espresso mit Milch mit Zucker | Milch Kaffee mit Zucker          | Espresso mit Milch mit Zucker | Milch Kaffee mit Zucker          | Koffeinfrei Kaffee mit Milch mit Zucker | Schokomilch      |
| Cappuccino mit Zucker         | Espresso mit Schoko mit Zucker   | Cappuccino mit Zucker         | Espresso mit Schoko mit Zucker   | Koffeinfrei Cappuccino mit Zucker       | Zitronen Tee     |

oben sind einige Konfigurationsmöglichkeiten von **luce x2** abgebildet, die durch die Version und die Programmiermöglichkeit gegeben sind; die Funktionsweisen und Angaben sind allgemein gültig und auf alle Geräte der Serie **luce x2** anwendbar;

04.03. Zubehör

zur Vervollständigung und Ergänzung der Automaten der Serie **luce x2** verfügt Rhea Vendors S.p.a. über eine Reihe von Zubehör, das für diese Geräte als Kits verfügbar ist, wie eigene Wasserversorgung, Kalkfilter, Verbindung mit Automaten zur Ausgabe verpackter Produkte, Modul zur Deckelausgabe, Kühleinheiten, Schlauchpumpen zur Ausgabe von Sirup und Wasser...;

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

05. Präsentation

05.06. beleuchtetes Panel

05.02. Wahlkastatur

05.04. Display

05.05. Zuckereinstellung

05.06. beleuchtetes Panel

05.08. Monitor

05.07. TFT



05.10. Personen-Anwesenheitssensor

05.14. Türschloss

05.31. Becherausgabe

05.13. Ausgabefach

05.09. Touchscreen und Wahlkastatur

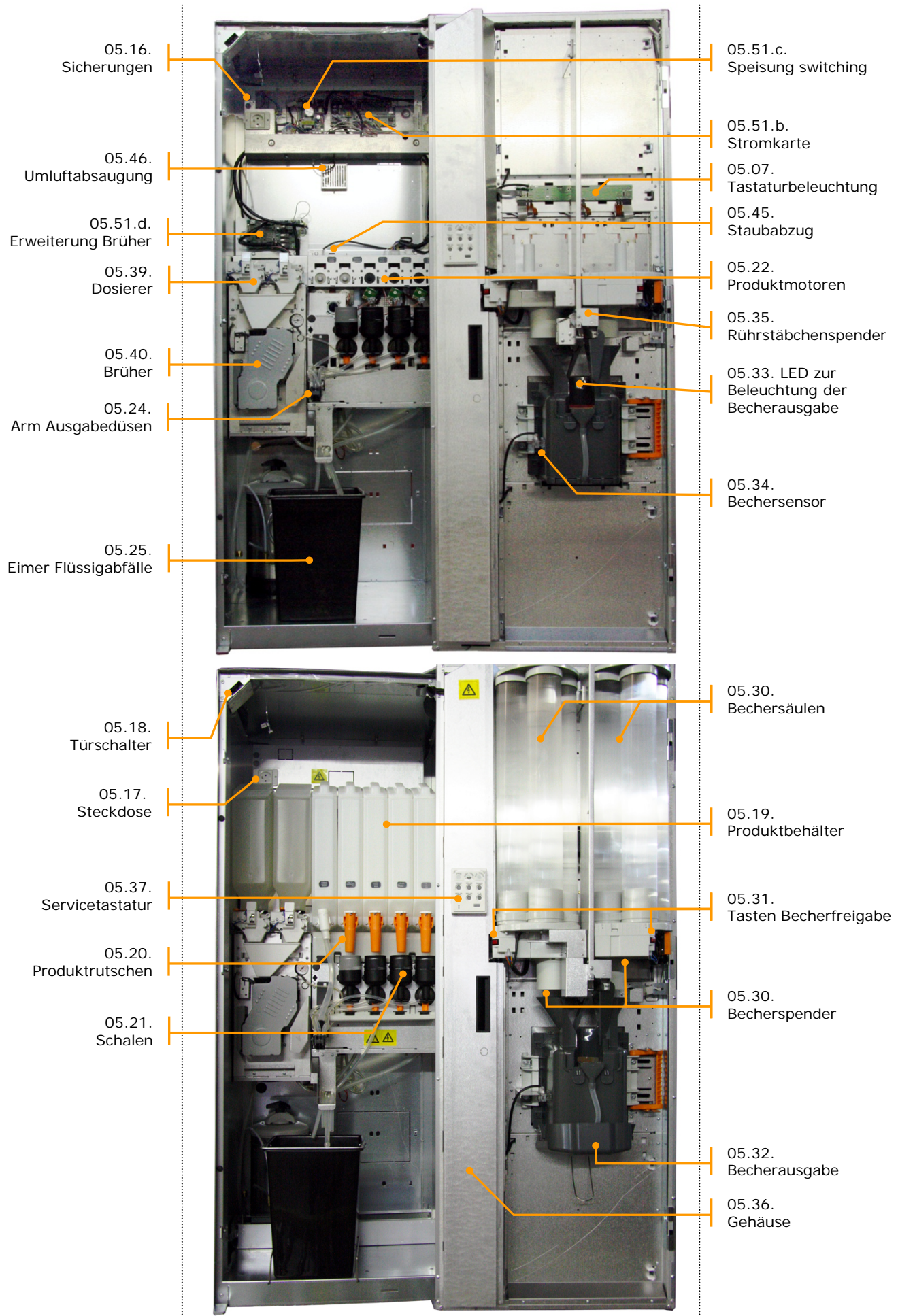
05.09. Zuckereinstellung

05.11. Münzannahme/-rückgabe

05.12. Bereiche für Hinweise

05.11. Münzannahme/-rückgabe







## 05.01. Allgemeines

der Automat Rhea **luce x2** wurde speziell zur leichten Bedienung durch alle Anwender entwickelt, er erfordert keine besonderen Kenntnisse über die Zubereitung und die Ausgabe erfolgt nach eventueller Eingabe des Guthabens durch kurzes Drücken einer Auswahltaste;



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;

## 05.02. Wahlkosten

die Ausgaben erfolgen durch Drücken der Tasten bei geschlossener Tür; im Programmiermodus (siehe 09.) nehmen die Tasten andere Funktionen an, um die Geräteparameter ändern zu können; die Nummerierung der Tasten ist von oben links aufsteigend: 1, 2...;

## 05.03. Schildchen der Wahlkosten

eine transparente Abdeckung hält die Schildchen mit den Eigenschaften der Ausgabe in Position (jede Taste ist beleuchtet und von den anderen getrennt); (siehe 13.12.);

## 05.04. Display

alphanumerisch; zwei Zeilen mit jeweils sechzehn Zeichen;

## 05.05. Zuckertastatur

zwei Tasten direkt unter dem Display ermöglichen die Einstellung der Zuckermenge, die mit einem LED-Streifen angezeigt wird;

## 05.06. Paneele Türbeleuchtung "Basis"

zwei beleuchtete individualisierbare Paneele vervollständigen die Tür; die Bereiche ober- und unterhalb der Tür werden durch ein mit Schwachstrom versorgtes Leuchtstoffpaneel beleuchtet; ein Stromanschluss an der rechten Türinnenseite sorgt für die erforderliche Spannung;

## 05.07. TFT

TFT 5,7"; Auflösung 320x240 Pixel; mit Touchscreen; mit USB Pen Drive individualisierbare Bilder; Einstellen der gewünschten Zuckermenge; Programmierung;

## 05.08. Monitor Premium

Werbemonitor 15" TFT-Aktiv-Matrix-Farbdisplay mit LED-Hintergrundbeleuchtung; Auflösung 1024 x 768 Pixel;

## 05.09. Touchscreen touchTV

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;

## 05.10. Personen-Anwesenheitssensor

erfasst die Anwesenheit eines Kunden in Gerätenähe, um die auf der Touchscreen angezeigten Mitteilungen anzupassen;

## 05.11. Münzschlitz - Rückgeldtaste - Rückgeldfach

hiermit nimmt das Gerät die für das Guthaben der Ausgabe erforderliche Münzen an und/oder erstattet sie zurück (Zahlungssystem nicht inbegriffen);

## 05.12. Hinweisbereiche

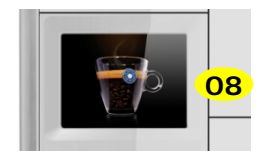
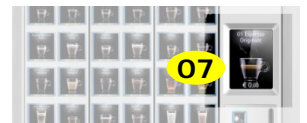
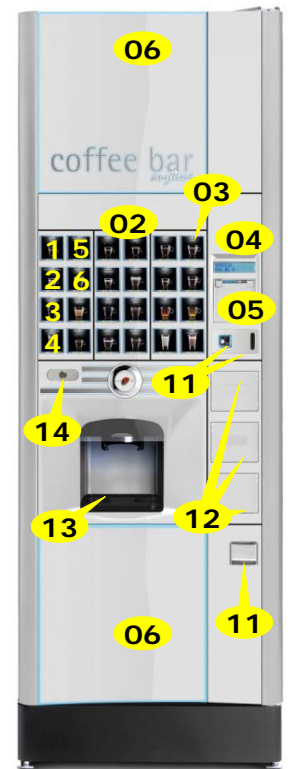
hier können Informationen an den Anwender mit einer transparenten Abschirmung geschützt angebracht werden;

## 05.13. Ausgabefach

durch eine anzuhebende transparente Wand geschützt, wird der Innenraum während der Ausgabe beleuchtet;

## 05.14. Türschloss

das Schloss gewährleistet eine gesicherte Tür; die Schlüssel sind zur Identifizierung nummeriert;



05.15. Stromanschluss

an der Rückseite des Schrankes befindet sich ein Sockel mit drei Anschlüssen für das Stromkabel;



05.16. Sicherungen

an der Stromversorgung vom Netz angebracht, um das Gerät zu schützen (siehe 03.09.); die Sicherungen dürfen nur durch Fachleute ausgetauscht werden;



05.17. Steckdose

für Bedarf 230V ac; 100W max ;

05.18. Türschalter

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

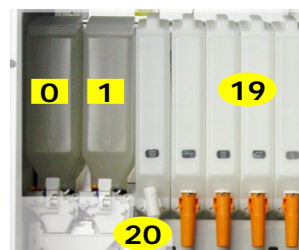


**Achtung**  
**einige Komponenten stehen weiter unter Strom**

verwenden Sie den Service-Schlüssel um das Gerät bei Bedarf auch bei geöffneter Tür einzuschalten; der Schlüssel hängt in der Nähe des Hauptschalters und ist nur angemessen geschultem Fachpersonal vorbehalten;

05.19. Produktbehälter

die Instant-Behälter verteilen ihren Inhalt in darunter liegende Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckenschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einem Rüttler ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten; der Behälter für Bohnenkaffee (Glocke) besitzt einen Schieber, der geschlossen werden muss, bevor der Behälter angehoben wird; zum Schutz der Produkte besitzen die Behälter einen Deckel;



05.20. Produktrutschen

um unerwünschtes Verteilen des Produkts zu verhindern, kann der Endbereich der Produktrutschen in waagerechte Position gestellt werden und mit dem weißen Ring der Auslass des Produktbehälters geöffnet (nach links) oder geschlossen (nach rechts) werden;



05.21. Schalen

in den Mixerschalen 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 Schalen und Ausgabeschläuche können unter lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden;



05.22. Produktmotoren

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

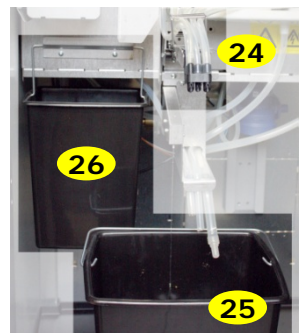


05.23. Mixermotoren

die Mixermotoren vermischen durch Drehung des an ihrer Achse montierten Flügelrads die Instant-Produkte mit dem Wasser; die Rotationsgeschwindigkeit ist einstellbar (siehe 09.), um sie an die Charakteristiken der verschiedenen Getränke anzupassen;

05.24. Arm  
Ausgabedüsen

der Arm positioniert während die Düsen der Ausgabe über dem Becher und zieht sie nach dem Zyklus wieder zurück;



05.25. Tropfbehälter

der Behälter sammelt mögliche Resttropfen von der Ausgabe und eventuell aus dem IN Boiler oder dem Air Break überlaufendes Wasser;

05.26. Eimer oder Beutel  
für Kaffeesatz

ein rechteckiger Metallring hält den Eimer oder in einigen Versionen den Beutel für den Kaffeesatz in Position;

05.27. Schwimmer

ein Schwimmer wirkt auf einen Mikroschalter ein, um ein zu hohes Füllniveau des Tropfbehälters anzuzeigen;

05.28. Filtersitz

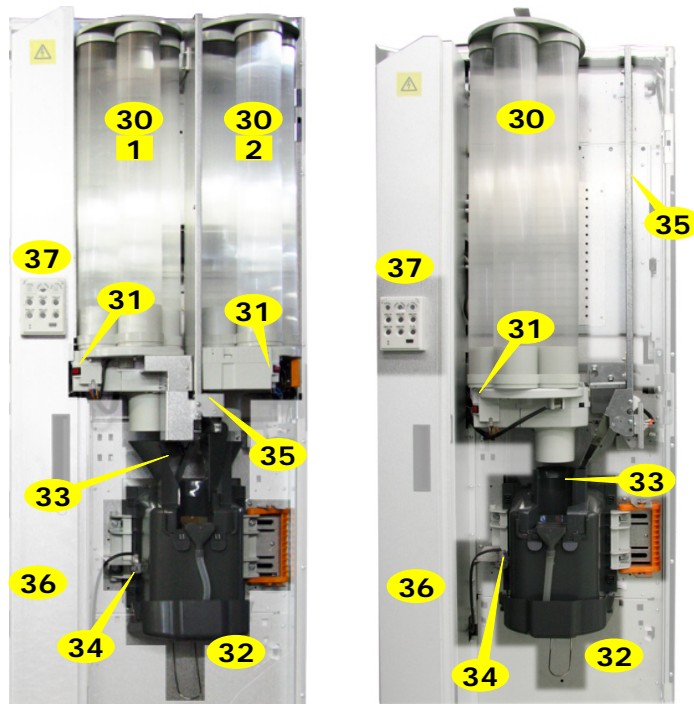
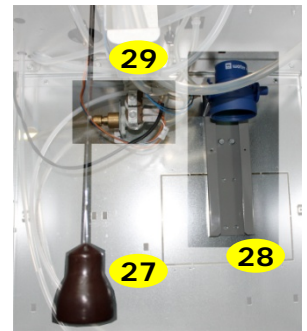
an dem an der Geräterückseite befestigten Kopfteil befindet sich die Filterpatrone zur Entkalkung des Wassers; die Patrone regelmäßig austauschen und dabei den Herstellerangaben folgen; in einigen Versionen befindet sich der Filter in der linken Geräteseite;

05.29. Elektroventil Wasserzufuhr

das Elektroventil der Wasserzufuhr besitzt einen Überschwemmungsschutz, der bei Störung die Wasserzufuhr sperrt;

05.30. Becherspender

ein Turm aus fünf Säulen oder zwei Türme aus vier Säulen, je nach Gerätekonfiguration, enthält die Becher aus Papier oder Kunststoff mit einem Durchmesser von 70 bis 80 mm; der linke Turm **1** enthält die in der Programmierung als „Bech. 1“ bezeichneten Becher, während der rechte **2** die als „Bech. 2“ bezeichneten Becher enthält;



05.31. Becherfreigabetaste

durch kurzes Drücken wird ein Becher freigegeben;

05.32. Becherausgabe

die Becherausgabe nimmt den Becher während der Getränkeausgabe auf; ein Trichter und eine Schale nehmen eventuelle überschüssige Tropfen auf und leiten sie in den Eimer für Flüssigabfälle;

05.33. LED zur Beleuchtung der Becherausgabe

eine LED beleuchtet die Becherausgabe während der Getränkeausgabe und weist durch Blinken auf den Fortschritt der Ausgabe hin;

05.34. Bechersensor

falls vorhanden, erfasst der Bechersensor die Präsenz und gibt den Gerätebetrieb vor (siehe 09.);

05.35. Rührstäbchenspender

werden die in der Behältersäule enthaltenen Stäbchen mittels eines Elektromagneten ausgegeben; zur leichteren Füllung kann der rechte Becherturm durch Drücken der orangefarbenen Sperre gedreht werden; der Behälter kann mithilfe von drei Schrauben an die Löffellänge angepasst werden;

05.36. Gehäuse

das Gehäuse schützt die CPU, das Zahlungssystem (nicht inbegriffen) und die Münzkiste; es wird durch einen Magneten in Position gehalten;

05.37. Servicetastatur

am Innengehäuse der Tür befindet sich die Servicetastatur, deren Tasten zur Geräteprogrammierung dienen (siehe 09.);

05.38. Mühle

die in der Glocke befindliche Mühle für Bohnenkaffee zur Füllung der volumetrischen Dosierkammer oder direkt des Brühers; der Mahlgrad der flachen Mahlsteine kann über die weiße Einstellschraube reguliert werden, die aus dem Mühlengehäuse hervortritt (durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der Kaffee feiner gemahlen), (siehe 13.05.);

der Mahlgrad der konischen Mahlsteile ist über den Drehknopf einstellbar (siehe 13.05.);

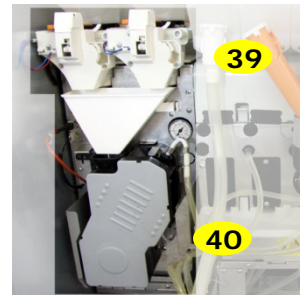


05.39. Dosierer  
volumetrisch

der volumetrische Dosierer nimmt den aus der Mühle stammenden gemahlten Kaffee auf, um ihn nach Erreichen der programmierten Dosis in den Brüher zu geben; der Dosierer wird zweimal geöffnet, um die vollständige Leerung der Sammelkammer für gemahlten Kaffee zu gewährleisten;

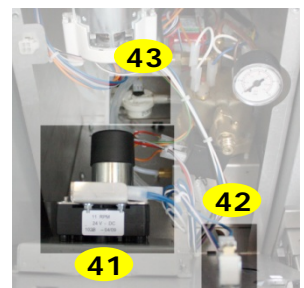
nach Zeit

es existiert eine Version von **luce x2** mit einem Dosierer nach Zeit, bei dem die direkt in den Brüher gegebene Kaffeemenge durch den Softwareparameter „Mahlen Zeit“ (siehe 09.) festgelegt wird;



05.40. Brüher

nachdem der Brüher die gemahlene Dosis erhalten und gepresst hat, erfolgt der Brühvorgang mit dem aus der Vibrationspumpe zugeführten Wasser; der Kaffeesatz-Tab wird zum Abfalleimer (oder Beutel) transportiert; ein Microswitch prüft das Vorhandensein des Brühers;



05.41. Motor Brüher  
(Brüherantrieb)

der Motor der Brüher dreht einige Komponenten der Brüher, um den gemahlten Kaffee zusammenzupressen und den Brühvorgang zu ermöglichen; die Rotation wird durch einen von einem Nocken betätigten Switch gesteuert, der die CPU über die Position der Einheit informiert;

05.42. Mikroschalter  
Brüher vorhanden

ein Mikroschalter erfasst die Brüher und gibt die Ausgabe von Bohnenkaffee frei;

05.43. Flowmeter  
(Wasserzähler)

nur bei der Espressoversion wird der CPU der Wert der Wassermenge geliefert, die die Kaffeeinheit durchfließt, um das Volumen festzustellen; die Wassermenge der Instant-Auswahlen ist ausschließlich durch die im Parameter „Wasser N“ eingestellte Zeit festgelegt (siehe 09.);

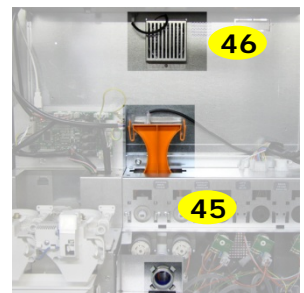
05.44. Air Break  
(Ausgleichsbehälter)

bei Gerät E, Ansammlung des Wassers und Weiterleitung zum Druckboiler; 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;



05.45. 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 abgesaugte Luft wird durch die Schlitze am hinteren Panel abgeführt;



05.46. Umluftabzug

saugt die Luft im Gerät ab, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden;



**Achtung**

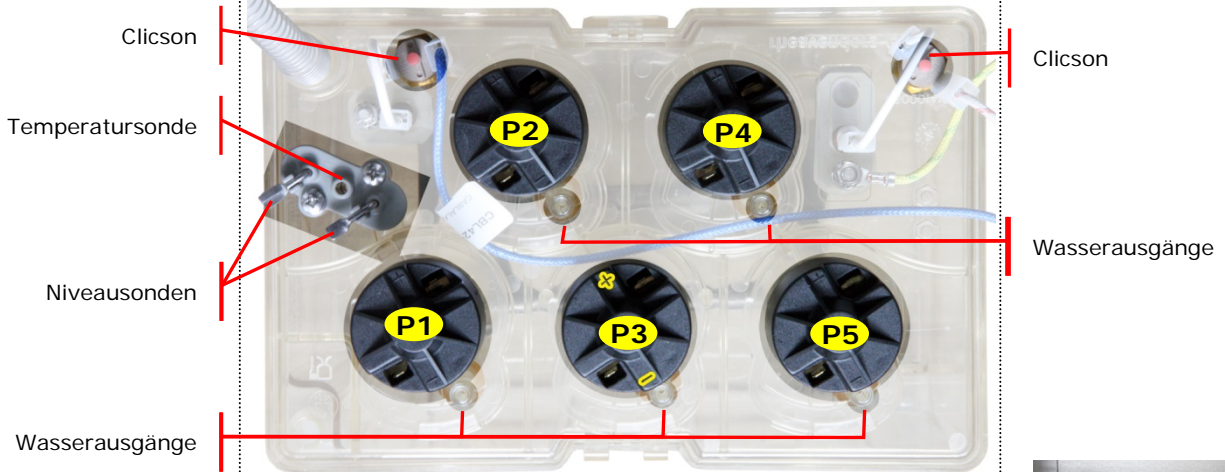
diese Komponenten können auch bei abgeschaltetem Gerät sehr hohe Temperaturen erreichen;

05.47. IN Boiler

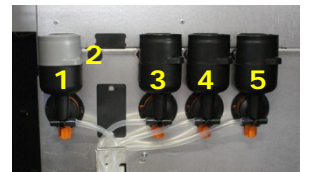
IN Boiler mit allen aktiven Elementen (Heizwiderstand, Thermosicherungen, Temperatursensor, Pumpen) am Deckel befestigt;

05.48. Boilerpumpen

Pumpen mit Turbinen im Boilerwasser; das Wasser wird durch Schläuche zu den Mixerschalen geführt; die Zahl der Pumpen variiert je nach Gerätekonfiguration; als Beispiel ist hier ein Boiler mit vier Pumpen abgebildet (auf die Polung achten; siehe 03.15.);



| Pumpe | Name sw  | Aushang       |
|-------|----------|---------------|
| P1    | Wasser 1 | Schale 1      |
| P2    | Wasser 2 | Wasser direkt |
| P3    | Wasser 3 | Schale 3      |
| P4    | Wasser 4 | Schale 4      |
| P5    | Wasser 5 | Schale 5      |

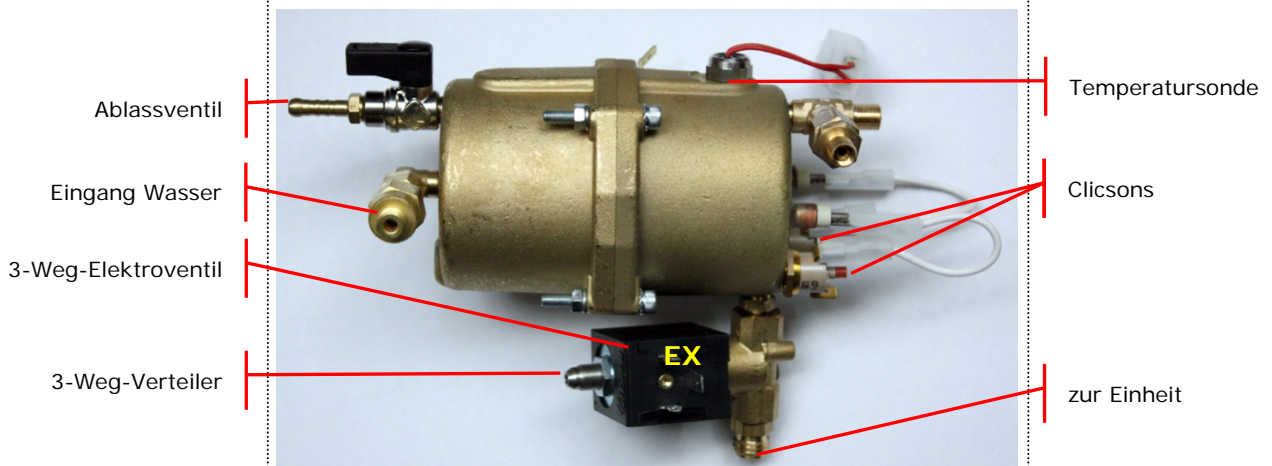


05.49. Druckboilerpumpe

bei Gerät E, neben dem Boiler für Instant-Auswahlen führt eine Vibrationspumpe mit By Pass das Wasser zum Espresso-Dreiwegverteiler;

05.50. Druckboiler

bei E-Gerät, Druckboiler inklusive Temperatursonde und Clicsons; mit dem Ablasshahn kann der Wasserkreislauf entleert werden (siehe 09.);



| Elektroventil | Name sw       | Ausgang     |
|---------------|---------------|-------------|
| EX            | Wasser Kaffee | Brüheinheit |

05.51. Elektronik

05.51.a. CPU

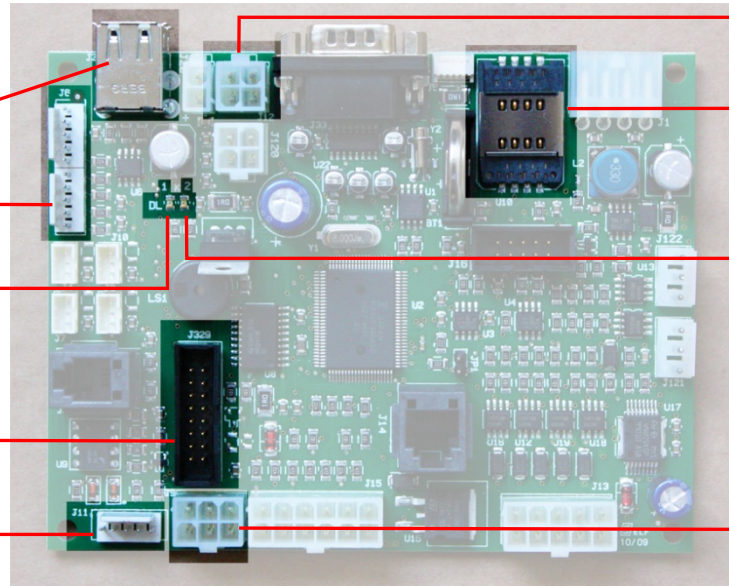
USB-Anschlüsse

Servicetastatur

Led DL1 +5V dc

Display

Zahlungssystem Executive



IN Schwachstrom

Anschluss Flash-Key

Led DL2 +24V dc

Zahlungssystem MDB

die an der Türinnenseite durch ein Gehäuse geschützte CPU-Karte steuert den Gerätebetrieb; der Informationsaustausch mit den anderen Karten erfolgt über einen doppelten USB-Sockel (siehe 14.) und auf der Karte befinden sich die Anschlüsse für die Servicetastatur, die Zahlungssysteme, das Display und den Flash-Key zur Programmierung;

05.51.b. Leistungsplatine

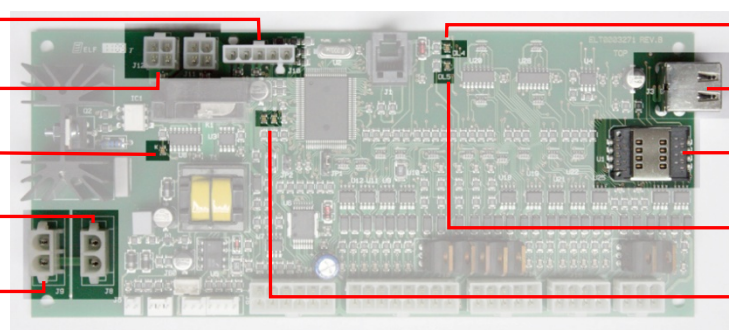
IN Schwachstrom

OUT Schwachstrom

Led Boilerwiderstand

IN 230 V ac

OUT Boilerwiderstand



Led DL4 +5V dc

USB-Anschlüsse

Anschluss Flash-Key

Led DL5 +24V dc

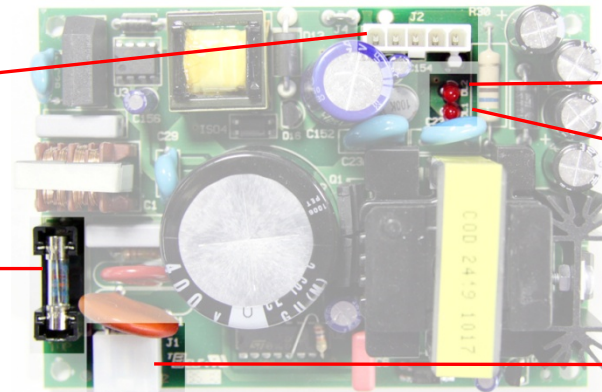
Status-Led

die Schaltkarte erhält die Befehle von der CPU und startet die Gerätevorrichtungen; von hier gehen die Befehle zu den Aktuatoren aus, wie Motoren, Pumpen, Elektroventile oder Widerstände; ein doppelter USB-Anschluss (siehe 14.) ermöglicht die logische Verbindung zu den anderen Karten und die blinkende Status-LED weisen auf normale Funktion hin;

05.51.c. Switching-Speiser

OUT Schwachstrom

Sicherung 5x20  
6,35A verz.



Led DL2 +5V dc

Led DL1 +24V dc

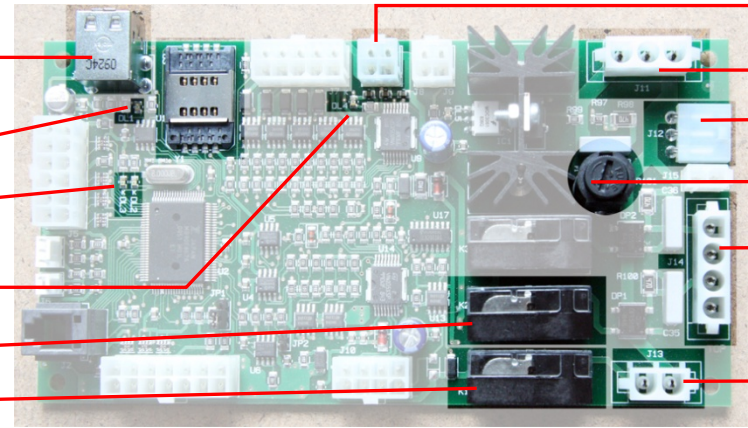
IN 230 V ac

der Switching-Speiser generiert die erforderlichen Spannungen für den Betrieb der Gerätekarten; er ist mit einer Sicherung gegen Überströme geschützt;

# luce x2 by rheavendors group

05.51.d.  
Erweiterungskarte Brüher

- USB-Anschlüsse
- Led DL1 +5V dc
- Status-Led
- Led DL4 +24V dc
- Mühlenrelais
- Pumpenrelais

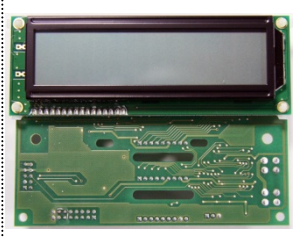
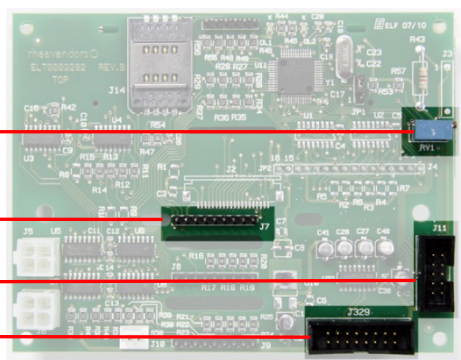


- IN Schwachstrom
- OUT Druckboiler
- IN 230 V ac
- Mühlensicherung 6,3 verz.
- OUT Mühle
- OUT Pumpe

die Erweiterungskarte der Brüher ist nur in den Geräte E erforderlich, da sie die Steuerung typischer Vorrichtungen von Espressoeräten übernimmt, wie Mühle, Schüttelpumpe...; die Input- und Outputsignale werden über einen doppelten USB-Anschluss (siehe 14.) mit den anderen Karten ausgetauscht und die blinkende Status-LED weisen auf normale Funktion hin;

05.51.e. Displaykarte

- Kontrasteinstellung
- Tastaturanschluss +/- Zucker
- Tastaturanschluss
- CPU-Anschluss

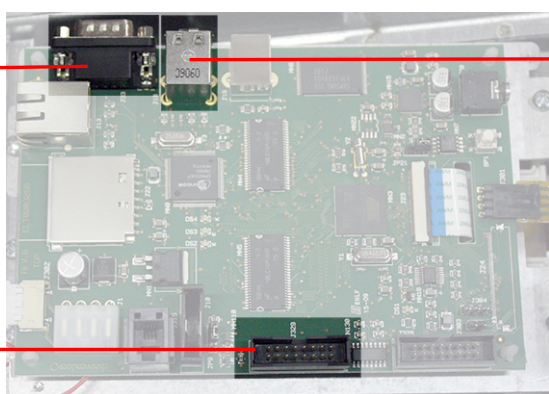
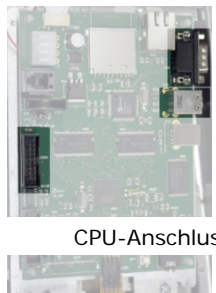


nur Luce x2 Basis, die an der Türinnenseite befestigte Displaykarte erhält die Signale von der CPU, der Tastatur, der +/- Zuckereinstellung und ermöglicht die Anzeige von Mitteilungen an Anwender oder Techniker;

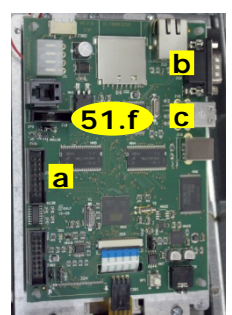
05.51.f.  
5,7" TFT-Displaykarte  
„TFT und Premium“

die an der Türinnenseite angebrachte TFT-Displaykarte empfängt die Signale der CPU (Anschluss in „a“), der Tastatur (Anschluss in „b“), des USB-Kabels zum Laden der Abbildungen (Anschluss in „c“) und ermöglicht die Darstellung der Hinweise für den Kunden oder Anwender;

- Tastaturanschluss
- CPU-Anschluss



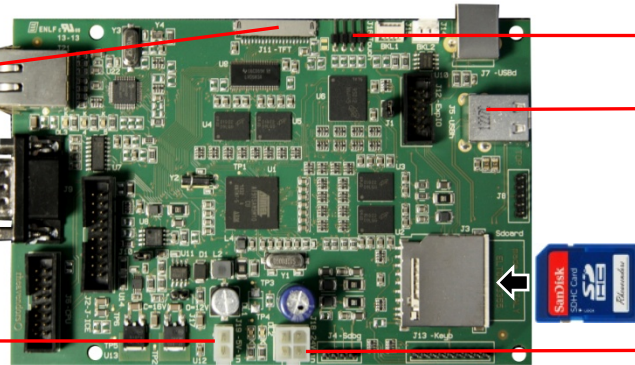
- USB-Anschluss



05.51.g. 15"-  
Monitorkarte  
„ Premium “

Signale zum Display

+ 5 V dc



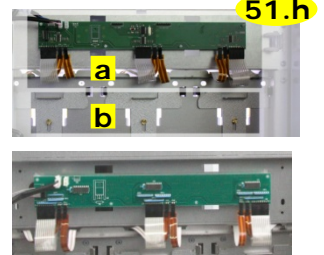
Speisung zum Schirm

USB

+ 24 V dc

05.51.h.  
Tastaturbeleuchtung  
„ Basis , TFT und  
Premium“

die drei die Tastatur bildenden Module werden durch Flachkabel („a“) beleuchtet;  
jedes Modul mit acht Tasten kann leicht entfernt werden durch Anheben des flachen Hebels („b“) und Herausnehmen der Einheit;



05.51.i.  
USB-Anschluss

ein USB-Kabel ermöglicht das Laden der Software und Bilder durch einen USB Pen Drive;

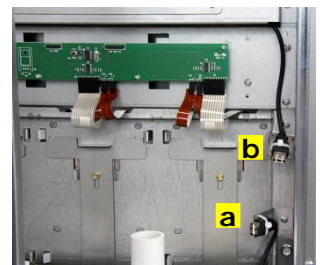
bei **luce x2 TFT** ist das Kabel an der Displaykarte angeschlossen (siehe 05.51.e.) und befindet sich an der Türinnenseite;



bei **luce x2 touchTV** ist das Kabel am Motherboard angeschlossen (siehe 05.51.l.) und befindet sich an der Innenwand des Schrank;



bei **luce x2 Premium** ist ein USB-Kabel „a“ am 5,7“ TFT-Display (siehe 05.51.f.) und ein USB-Kabel „b“ an der 15“-Monitorkarte (siehe 05.51.g.) angeschlossen: beide befinden sich an der Schrankinnenseite;



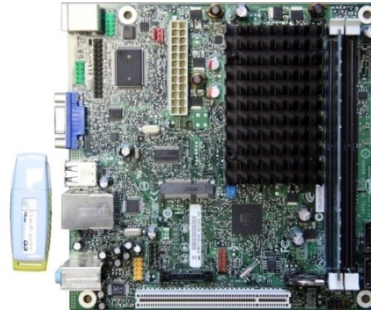


Monitor und Touchscreen Hardware



die Stromversorgung dieser Komponenten ist von der des Automaten vollständig getrennt und wird nicht unterbrochen, wenn die Gerätetür geöffnet wird, außer wenn der Schalter auf dem Schutzgehäuse an der Türinnenseite betätigt wird;

sämtliche Eingriffe auf die Hardware für die zur Darstellung erforderlichen Programme (Motherboard, Touchscreen, Netzgerät, Kabel...) zwecks Veränderung oder Anpassung führt, wenn nicht ausdrücklich genehmigt, zum sofortigen Verfall jeglicher Garantieansprüche; siehe auch Seite 06;



05.51.l. Motherboard

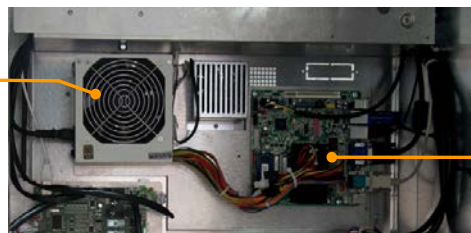
das Motherboard befindet sich an der Rückwand des Schrankes und ist der Sitz aller Programme, die die Touchscreen-Funktionen verwalten (Darstellung von Abbildungen und Tastatur);



05.51.m. Stromversorgung Motherboard und Touchscreen

der Speiser versorgt das Motherboard und das Touchscreen mit den Betriebsspannungen;

05.51.m. Stromversorgung Motherboard und Touchscreen

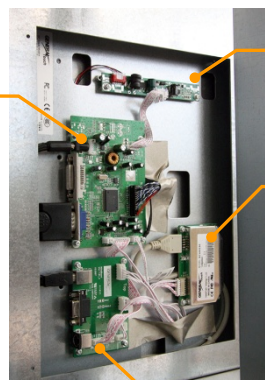


05.51.l. Motherboard

05.51.n. Zusatzkomponente Touchscreen

diese Komponenten steuern die Funktion der Touchscreen (Monitor und Touchscreen-Funktionen);

05.51.n. VGA/LVDS Inverter



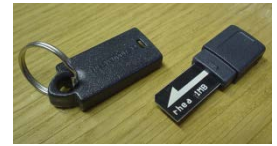
05.51.n. Inverter Rückbeleuchtung der Touchscreen

05.51.n. Steuerung Touchscreen

05.51.n. Schnittstelle Touchscreen

05.52. Software Basis

die in dem Gerät enthaltene Software kann mit einem USB-Key transferiert, kopiert, modifiziert werden, der in einen Anschluss der Gerätekarten gesteckt wird (siehe 05.51.) oder mit dem Programm rheAction;  
 (das Gerät ausschalten, den Key in den Flash-Anschluss der betroffenen Karte einstecken, das Gerät mit dem Serviceschlüssel einschalten, nach Übertragungsende wieder ausschalten und den Key herausziehen);



05.52.a. in CPU-Karte

- **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 (siehe 05.51.a.);
- **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.);

05.52.b. in Stromkarte

- **Strom:** legt die Funktionen der Vorrichtungen und Aktuatoren dieser Karte fest (siehe 05.51.b.);

05.52.c. in Erweiterungskarte Brüher

- **Brüher:** die in dieser Karte installierte Software legt das Verhalten der Brüher fest (Zyklen, Zeiten etc.) (siehe 05.51.d.);

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; abschließend zeigt das Display „PROGRAMMIERUNG OK“ an;



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; abschließend zeigt das Display:

Software Strom

kann nur vom Key auf die Karte übertragen werden; warten, bis die für einige Sekunden blinkenden Status-LEDs (siehe 05.51.b.)abschalten;

Software Erweiterung Brüher

kann nur vom Key auf die Karte übertragen werden; warten, bis die für einige Sekunden blinkenden Status-LEDs (siehe 05.51.d.) abschalten;

a): Verwendung USB-Key

die folgenden in fünf logische Kapitel unterteilt und auf dem Gerät residenten Softwares können mithilfe eines USB-Keys, der in den entsprechenden Anschluss gesteckt wird (siehe 05.51.f.) und dem Programm rheAction übertragen, kopiert oder modifiziert werden;

- **Master GPU:** die Software für den Betrieb des TFT-Displays;
- **Datenfiles:** die in der CPU installierte Software legt die Zeiten und Abfolgen der Getränkeausgaben, das Protokoll des Zahlungssystems, die Anzeigemodi etc. fest; die Variablen können durch den Bediener sowohl manuell am Gerät, als auch über rheAction modifiziert werden, um den Automaten an die Bedürfnisse des Endanwenders anzupassen (Menge an Produktmischungen, Hinweise etc.) (siehe 09.);
- **Master CPU:** die Software zur Bestimmung der Gerätezyklen, der Funktionsverknüpfungen, der Reihenfolge der Geräteabläufe; diese Software kann nicht durch den Techniker verändert werden, sie kann aber in der CPU durch einen im Werk beschriebenen USB-Key oder über rheAction ersetzt werden;
- **GUI-Datei:** enthält die während der verschiedenen Betriebsphasen des Automaten auf dem Display darstellbaren Abbildungen; sie sind in der Display-Karte (GPU) enthalten und können durch individualisierte Abbildungen ersetzt werden; die genaue Prozedur zur Aktualisierung oder dem Austausch ist in „rheavendors LuceX2 Touch“ beschrieben;
- **Hinweisdatei:** enthält die Gerätehinweise an die Anwender und Techniker;

für den Datentransfer von und zum Gerät können folgende Angaben befolgt werden:

- das Gerät abschalten;
- den USB-Key in den Anschluss an der Türinnenseite stecken (siehe 05.51.f.);
- das Gerät mit dem Serviceschlüssel einschalten (siehe 05.13);

um zwischen den Einträgen zu wechseln, den Angaben auf dem TFT oder Monitor folgen; allgemein gilt auf der Touchscreen oder der Tastatur:

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| Taste 1 | scrollt die Punkte nach unten; |
| Taste 6 | scrollt die Punkte nach oben;  |

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| Taste 2 | scrollt die Kapitel vor;    |
| Taste 3 | scrollt die Kapitel zurück; |

- das Display zeigt alle im USB-Key enthaltenen Master GPU; die erforderliche Datei wählen und das Gerät durch Drücken von „4“ aktualisieren;
- der gleiche Ablauf gilt für die nachfolgenden Kapitel (Datenfiles, Master CPU, GUI-Datei, Hinweisdatei), mit der Taste „2“ scrollen und auswählen, wobei sich in jedem Fall nach den Displayhinweisen zu richten ist;

Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für Informationen zum System rheAction und dem Handbuch „rheavendors LuceX2 Touch“ zur Verfügung (siehe 02.02.);

b): Verwendung des Flash Keys

Mithilfe eines Flash Keys kann die Firmware zur Verwaltung der „Erweiterungskarte Brüher“ (siehe 05.51.d.) und „Stromschaltkarte“ (siehe 05.51.b.) aktualisiert werden;

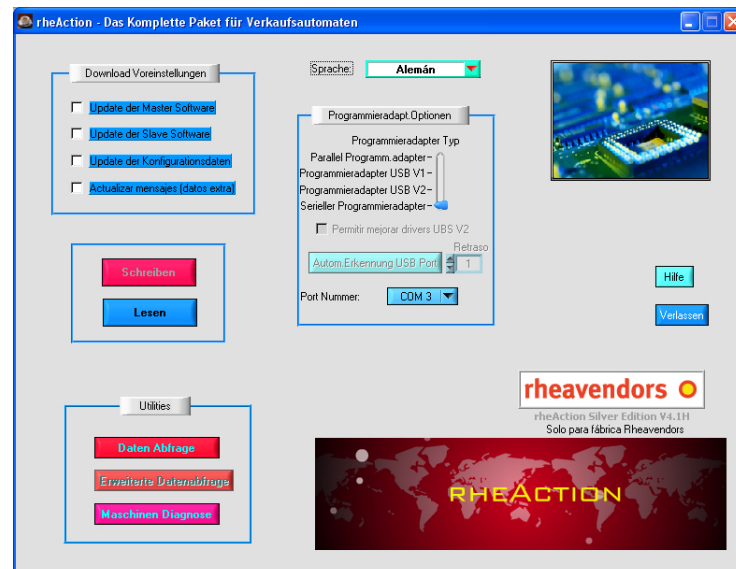
Falls eine der oben genannten Softwares im Gerät aktualisiert werden muss, ist es wichtig, dass der Flash Key für die Entnahme und Installation des Programms in die entsprechende Schaltkarte eingesteckt ist; die Übertragung dieser Softwares muss in folgenden Schritten erfolgen:

- das Gerät abschalten;
- den Flash Key in die entsprechende Schaltkarte stecken;
- das Gerät einschalten;
- zwei LEDs der Karte blinken und schalten nach Ende der Programmierung ab;
- das Gerät abschalten und den Flash Key entfernen;



05.54. 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; Rhea Vendors Group 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 niemals kopfüber stehen und es müssen immer die Pfeile auf der Verpackung berücksichtigt werden;

**Achtung**

vorsichtig mit dem Gerät umgehen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden; aufgrund des Gewichts des Automaten wird empfohlen, ein Hubgerät bei niedriger Geschwindigkeit einzusetzen;

06.02. Auspacken



- bringen Sie das eingepackte Gerät in die Nähe des Aufstellortes;
- schneiden Sie die Schutzfolie entlang einer der Schutzkanten auf;
- nehmen Sie das Gerät von der Palette, indem Sie die selbstschneidenden Schrauben entfernen und die Metallwinkel nach außen abziehen;
- heben Sie das Gerät mit dem Hubwagen an;
- entfernen Sie die Palette unter dem Gerät;
- stellen Sie das Gerät vorsichtig auf dem Boden ab;

**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



die Positionierung des Automaten an seinem Betriebsort in einem geschützten Raum erfolgen, es ist darauf zu achten, dass für eine ausreichende Luftzirkulation und leichten Zugang ausreichend Platz zu den Wänden eingehalten wird; sicherstellen, dass der Boden für das Gerätegewicht geeignet und ebenerdig ist. Die Füße so einstellen, dass

der Schrank eine Neigung von maximal 2° nicht überschreitet

und der Automat absolut stabil steht; 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 Stromkabel auf der Geräterückseite befestigt ist;
- den Schlüssel in das Schloss (siehe 05.14.) stecken und drehen, um die Tür zu öffnen;
- die Tüte mit den Unterlagen, Schildern und Zubehör aus dem Tropfbehälter entnehmen (siehe 05.25.);



**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.);

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)

**08. erste Inbetriebnahme**

08.01. Vorwort



nachdem das Gerät ausgepackt, stabil am Arbeitsplatz aufgestellt und mit Wasser und Strom versorgt wurde, müssen für die Funktions- und Betriebsfähigkeit einige Schritte durchgeführt werden;

**vor den Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen; ausschließlich Trinkwasser Verwenden;**



08.02. Schritte

die Tür öffnen, den Tropfbehälter positionieren und den Schwimmer und alle Abflussschläuche einsetzen (siehe 05.27.);

bei Espresso-Geräten eine kleine Menge Kaffeebohnen in die Kaffeeglocke, geben um eine Fehlermeldung wegen fehlendem Kaffees zu vermeiden;



den/die Schieber der Glocke/n öffnen; das Stäbchengewicht aus dem Behälter nehmen und die Stäbchen von oben auffüllen; das Gewicht wieder einsetzen;  
den/die Deckel des/der Turms/Türme öffnen und die Säule/n auffüllen, ausgenommen der auf den Ausgabeöffnungen der Becherfreigabe befindlichen;  
den Serviceschlüssel in den Türschalter einstecken und drehen (siehe 05.18.);

**Achtung**

der Automat ist komplett gespeist und betriebsfähig; die beweglichen Teile des Brühers werden bewegt; sehr vorsichtig vorgehen;  
die Rotation des/der Turms/Türme abwarten; die verbleibenden Säulen auffüllen;

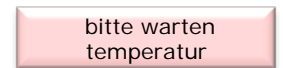
**Achtung**

ausschließlich für Vending-Automaten bestimmte Stäbchen und Becher verwenden (siehe 15.);

der Automat führt einen Diagnosezyklus zur Füllung und Erhitzung des Wassers durch; je nach Version erscheinen auf dem Display die Hinweise zum Fortschritt dieser Phasen;



nach dem Zusammenbau und der Endprüfung wird das für die Tests verwendete Wasser aus dem Gerät entfernt; bei der ersten Inbetriebnahme vor Ort müssen zuerst die Wasserkreisläufe gefüllt werden; hierzu wird das Gerät automatisch mit Wasser aufgefüllt; nachdem alle Wasserkreisläufe des Geräts gefüllt sind, wird die Wasserzufuhr automatisch gestoppt und die Erhitzungsphase des Wassers in dem IN Boiler und dem Druckboiler beginnt, um die vorgegebenen Temperaturen zu erreichen (siehe 09.);



08.03. Spülen



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

**Achtung**

das Gerät gibt bei jedem Spülzyklus eine festgelegte Wassermenge aus;

nacheinander die Tasten "MIX 01", "MIX 02", ... der Service-Tastatur (siehe 05.37.) drücken, um die Spülung der entsprechenden Wasserkreisläufe zu erhalten (Druckboiler, Leitungen, Schalen, ...);  
während der Spülung zeigt der Monitor links unten die Mitteilung „manual washing“ an;

die Taste "C.G." aktiviert die Spülung des Brüherkreislaufs;

diesen Schritt mehrmals wiederholen, um eine komplette Spülung des gesamten Wasserkreislaufs des Geräts zu erhalten;

das Gerät mit dem Serviceschlüssel abschalten;



08.04

eine antibakterielle Desinfektionslösung auf Chlorbasis gemäß der dem Produkt beiliegenden Anleitung vorbereiten; demontieren und folgende Komponenten in die Lösung tauchen: 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;

die Enden der Produktrutschen der Instantbehälter anheben und diese mit den Produkten der jeweiligen Gerätekonfiguration (siehe 04.) und entsprechend den Schildchen auf den Behältern füllen; die Kaffeeglocke/n mit Kaffeebohnen füllen (bei E-Geräten); die Behälter und die Kaffeeglocke/n mit den oberen Deckeln schließen; die Produktrutschen zu den Schalen absenken (siehe 05.20.) und den Schieber der Kaffeeglocke/n zu sich hinziehen (bei E-Geräten);

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)

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

08.05.

auf dem Display (oder Monitor) erscheinen die Hinweise auf die vom Gerät durchgeführten Schritte:

initial check; T<sub>sol</sub>=nn °C; T<sub>esp</sub>=nn °C;

bis die Wassertemperatur im IN Boiler oder Druckboiler den in der Konfigurationssoftware gespeicherten Wert erreicht hat;

nach Abschluss der Erhitzungsphase des Wassers im IN Boiler oder Druckboiler steht das Gerät für die kostenfreie Ausgabe bereit und im Display (oder Monitor) erscheint der Wartheinweis;

bitte warten  
temperatur





**09. Programmierung Basis**



die Rezepturen bildende Parameter sind in der CPU-Karte gespeichert 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 Schluss des Kapitels (siehe 09.02.) enthält eine Tabelle sämtliche Punkte und Variablen der Programmierung; für den Programmmodus die 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;

die Tasten der Servicetastatur besitzen folgende Funktionen:

- "PROG." ermöglicht den Zugriff auf die Programmierung;
- "FREE VEND" ermöglicht die kostenfreie Ausgabe der Auswahlen;
- "TOT COUNT" ermöglicht die Anzeige der Gesamtausgaben;
- "MIX NN" ermöglichen die Spülung der Schalen und ihrer Kreisläufe;
- "C.G". (Zyklus Einheit) ermöglicht die Spülung der Brüher und ihres Kreislaufs;



Zugriff

die Taste "PROG" der Servicetastatur drücken (siehe 05.30.); auf dem Display erscheint:



Beenden

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



die aufgeführten Programmierschritte können am Gerät in einer anderen Reihenfolge oder mit kleinen Abweichungen erscheinen; die Grundprinzipien bleiben jedoch unverändert;

09.01. "prog"

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

|         |  |
|---------|--|
| Taste 1 | Punkte vorschrollen                    |
| Taste 6 | Punkte zurückscrollen                  |
| Taste 2 | Variablen der Punkte vorschrollen      |
| Taste 3 | Variablen der Punkte zurückscrollen    |
| Taste 4 | Wert der angezeigten Variablen anheben |
| Taste 5 | Wert der angezeigten Variablen senken  |

die allgemeinen Punkte sind (mit Taste "1" scrollen):

- 09.01.a. Taste 1 enthält die Variablen der Auswahl 1;
- ... ..
- Taste 24 enthält die Variablen der Auswahl 24;
- Taste 25 entspricht keiner Auswahl sondern der Aktivierung des Bechersensors, wie angegeben in „Vorwahl kein Becher“;
- 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 Temperatureinstellung des Boilerwassers;
- 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;   |
| 09.01.l. Uhrzeit          | Einstellung der Geräteuhr;  |
| 09.01.m. Fehler Meldungen | Registrierung eventueller Fehler;   |
| 09.01.n. Produktzähler    | steuert und aktiviert die Produktausgaben;  |
| 09.01.o. Zähler Service   | Kontrollparameter der Gerätwartung;   |
| 09.01.p. RFID CARD        | Parameter der RFID-Karte;   |
| 09.01.q. Produktmotor     | Einstellung der Geschwindigkeit der IN Boilerpumpen bei I-Geräten und der Produktmotoren;   |
| 09.01.r. id. machine      | Parameter der Geräteerkennung;  |
| 09.01.a. Taste 1 bis 24   | <p>im Detail enthalten die soeben aufgelisteten Kapitel die folgenden Punkte und Variablen;</p> <p>erscheint auf dem Display "Tasten" und es wird die Taste „2“ gedrückt, erscheinen die Variablen, die die Funktion dieser Taste darstellen;</p> <p>die Tasten "4" und "5" scrollen um zwischen folgenden Punkten zu wählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "AKTIVIERT": die Taste führt die Funktion aus, für die sie programmiert wurde (Ausgabe eines Getränks); siehe Kapitel „AKTIVIERT“;</li> <li>- „NICHT AKTIVIERT“: die Taste ist gesperrt und führt keine Funktion aus;</li> <li>-"VORWAHL": die vor der eigentlichen Auswahl gedrückte Taste führt die Funktion der in „VORWAHL“ angegebenen Punkte aus;</li> <li>- "KALT": aktiviert die Wahl taste zur Ausgabe von Kaltgetränken (Geräte mit FP); siehe Kapitel „KALT AKTIVIERT“;</li> </ul> <p>„taste aktiv “</p> <p>die Taste "2" zum Scrollen folgender Punkte verwenden:</p> <p>durch die Option „erweitert“ erscheinen auf dem Display alle Variablen, während bei „reduziert“ nur die Parameter mit von Null abweichenden Werten angezeigt werden (zur Änderung der Option die Tasten „4“ und „5“ verwenden);</p> <p>die Taste "2" zum Scrollen folgender Punkte verwenden:</p> <p>das erste für jede Taste programmierbare Produkt ist Espressokaffee; es gibt drei Variablen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Wassermenge in der Tasse; mit "4" und "5" verändern; bei Null wird kein Espresso ausgegeben (nur aus Instant-Produkten bestehendes Getränk);</li> <li>- die Ausgabe von Espressokaffe erfolgt vor (Wert 1) oder nach (Wert 0) den Instant-Produkten, wenn programmiert;</li> <li>- in Versionen mit zwei Kaffeeglocken kann zwischen zwei Bohnenkaffeemischungen gewählt werden; 0=linke Kaffeeglocke; 1=rechte Kaffeeglocke;</li> </ul> |

|                                   |
|-----------------------------------|
| VERKAUFSDATEN                     |
| PROGRAMMIERUNG<br>MDB             |
| PROGRAMMIERUNG<br>UHRZEIT         |
| FEHLERMELDUNGEN                   |
| PRODUKTZAEHLER                    |
| ZAEHLER<br>SERVICE                |
| PROGRAMMIERUNG<br>RFID CARD       |
| PROGRAMMIERUNG<br>PRODUKTMOTOR    |
| PROGRAMMIERUNG<br>ID. MACHINE     |
| PROGRAMMIERUNG<br>TASTE N         |
| TASTE AKTIV                       |
| GESPERRT                          |
| VORWAHL                           |
| TASTE AKTIV<br>KALT               |
| PROGRAMMIERUNG<br>OFFEN           |
| PROGRAMMIERUNG<br>REDUZIERT       |
| WASSER KAFFEE<br>BRUEHER cc: 00   |
| KAFFEE NACH-VOR<br>0=NACH 1=VOR N |
| MISCELA KAFFEE<br>N               |

durch Scrollen mit „2“ erscheint auf dem Display:

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 13.20.);

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;

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

legt die Laufzeit der Pumpe bei I-Geräten (oder der Elektroventile bei E-Geräten) und somit die ausgegebene Wassermenge fest; es kann ein „Zeittest“ des eingegebenen Wertes durchgeführt werden; (siehe 13.20.);

die Wasserausgabe in die Schale erfolgt mit der programmierten Verzögerung;

nur für Instant-Auswahlen kann der Wasserfluss in die Schalen mit den Tasten „4“ und „5“ auf langsam, mittel und schnell eingestellt werden;

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 13.20.);

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

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

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;

hier kann die Einschaltdauer des Mühlenmotors eingestellt werden, um die Kaffeemenge zu bestimmen, die in die Brühkammer des Brühers gegeben werden soll; der Parameter wird bei E-Geräten mit Zeitdosierung verwendet;

mit den Tasten „4“ und „5“ wird festgelegt, nach wie viel Sekunden (0 bis 20,0) nach der letzten Aktivität des 24V-Aktuators während einer Auswahl (Mixermotor, Boilerpumpe etc.) der Arm der Ausgabedüsen in die Ruheposition zurückkehrt;

LAUFZEIT  
PRODUKT N 0.0

STARTZEIT  
PRODUKT N 0.0

TOP STOP MOTOR  
0-2 00

LAUFZEIT  
WASSER N 0.0

STARTZEIT  
WASSER N 0.0

Durchfl.wass: N  
schnell

LAUFZEIT  
MIXER N 0.0

STARTZEIT  
MIXER N 0.0

DREHZAHL MIXER N  
schnell

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

Zeit dosierung  
Mahlwerk 0.0

VERSPÄTUNG  
SCHLAUCH 0.0

mit den Tasten „4“ und „5“ wird gewählt, in welchen Becher die Ausgabe erfolgt und ob ein Stäbchen ausgegeben wird; bei Mehrfachooptionen erfolgt die Ausgabe in Becher „2“ nur bei fehlendem Becher „1“;  
 fehlt Becher „1“ erscheint auf dem Display „kein Becher 1“;  
 fehlt Becher „2“ erscheint auf dem Display „kein Becher 2“;

fehlen beide Becher signalisiert der Automat den Fehler OFF 01; (siehe 12.);

- Getränkeausgabe ohne Becherfreigabe;
- Getränkeausgabe ohne Becherfreigabe mit Rührstäbchenspender;

wählen Sie den Zuckerbehälter (Tasten „4“ und „5“);

mit „4“ und „5“ wird der während der Ausgabe anzuzeigende Getränke name 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 05.54.) und mit einem Flash-Key auf das Gerät geladen werden (siehe 05.52.a.);

„Vorwahl Meldung“: die Auswahl kann durch eine Kombination der im Speicher verfügbaren oder per rheAction eingetragenen Namen erfolgen; die gängigsten Vorwahlen und ihre Programmieroptionen sind:

„Koffeinfrei“ , „Malz“ die Vorwahl ermöglicht den Austausch von espressokaffe mit koffeinfreiem Instant-Kaffee (oder Malzkaffee); die Variablen sind:

- während der Ausgabe im Display angezeigter Text;
- Behälter für koffeinfreies Produkt del (Tasten „4“ und „5“);
- Mixerschale und Wasser (Tasten „4“ und „5“);
- Preisabweichung zum Espresso-Standardgetränk; (Tasten „4“ und „5“);
- Tasten, bei denen die Vorwahl aktiviert ist (mit der Taste „2“ scrollen und mit den Tasten „4“ und „5“ de/aktivieren); dieser Schritt ist bei jeder Vorwahl durchzuführen, um sie zu de/aktivieren (\*);

„extra Milch“ - Wahl des Milchbehälters;  
 - legt die Änderung in Sekunden fest, die der Motor des in der Konfiguration eingestellten Produkts laufen soll; zur Aktivierung siehe (\*);

„Espresso“ - reduziert die in den Espresso-Auswahlen programmierte Wassermenge gegenüber der eingestellten Prozentangabe; zur Aktivierung siehe (\*);

„ cup 2 “ - erhöht die Produktmenge in der angezeigten Prozentzahl zur Aktivierung siehe (\*);

„kein Becher“  
 „ Taste 25 “ - wo vorgesehen, kann der Bechersensor aktiviert werden, um Getränkeausgaben ohne Becherfreigabe zu ermöglichen, um den Becher des Kunden zu verwenden; zur Aktivierung siehe (\*);

OPTIONEN WALH  
 bec.1 aus bec.2+stab  
 bec.1 o bec. 2  
 bec. 2 + stab  
 becher 2  
 bec. 1 + stab  
 becher 1  
 ohne becher  
 onhe becher + stab

Behaelter  
 ZUCKER n: N

Wahl Name: N  
 standard

Worwahl Meldung  
 KOFFEINF. n: N

Behaelter  
 KOFFEINF. n: N

ev-mixer  
 KOFFEINF. n: N

PREIS  
 0=+ 1=- 00

betat. Vorwahl.  
 Taste N: JA (\*)

PRODUKT  
 MILCH n:N

extra milch  
 quantity + 0.0

Wasser menge  
 ESPRESSO -00 %

PRODUCK  
 PROZENT +00 %

BECHER SENSOR  
 1=AKTIV 0

“AKTIVIERUNG KALT”

die Parameter “PRODUKT NR”, “Startverzögerung PRODUKT NR” und “Pausenzahl” einstellen, wie oben in den Auswahlen von Heißgetränken aufgeführt;

mit den Tasten “4” und “5” wird die Laufzeit der Pumpe festgelegt, also die Ausgabemenge an Mineralwasser mit Raumtemperatur direkt in den Becher;

die Ausgabe von Mineralwasser mit Raumtemperatur erfolgt in der hier programmierten Verzögerung (Tasten “4” und “5”);

mit den Tasten “4” und “5” wird die Laufzeit der Pumpen festgelegt, also die die Ausgabemenge an kaltem Mineralwasser direkt in den Becher;

die Ausgabe von kaltem Mineralwasser erfolgt in der hier programmierten Verzögerung (Tasten “4” und “5”);

mit den Tasten “4” und “5” wird die Laufzeit der Pumpe festgelegt, also die Ausgabemenge an kaltem Wasser zur Mischung mit dem Instant-Produkt;

die Ausgabe von kaltem Wasser erfolgt in der hier programmierten Verzögerung (Tasten “4” und “5”);

wählt den Mixer zur Mischung von Wasser und Produkt;

mit den Tasten “4” und “5” wird die Rotationsdauer des Motors für Produkt N verändert, wodurch die Ausgabemenge des Produkts verändert wird; bei einer Dauer von Null wird das Produkt N nicht ausgegeben;

bei einer Rotationsdauer anders als Null erfolgt die Rotation der Mixerflügel mit dieser Verzögerung;

die Rotationsgeschwindigkeit des Mixers kann hier mit den Tasten “4” und “5” zwischen langsam, mittel und schnell eingestellt werden;

mit den Tasten “4” und “5” wird die Laufzeit der Pumpe festgelegt, also die die Ausgabemenge an kaltem Sprudelwasser;

die Ausgabe von kaltem Sprudelwasser erfolgt in der hier programmierten Verzögerung (Tasten “4” und “5”);

mit den Tasten “4” und “5” wird die Laufzeit der Pumpe festgelegt, also die Ausgabemenge an kaltem Wasser zur Mischung mit Sirup;

die Ausgabe von kaltem Wasser zur Mischung mit Sirup erfolgt in der hier programmierten Verzögerung (Tasten “4” und “5”);

für die Variablen “Verspätung Schlauch”, “Option Becherauswahl” und “Auswahlname” gelten die gleichen Angaben, wie oben in den Auswahlen von Heißgetränken aufgeführt;

LAUFZEIT  
PRODUKT N 0.0

STARTZEIT  
PRODUKT N 0.0

TOP STOP MOTOR  
0-2 00

LAUFZEIT WASSER  
MINERAL N 0.0

STARTZEIT WASSER  
MINERAL N 0.0

LAUFZEIT WASSER  
KALT N 0.0

STARTZEIT WASSER  
KALT N 0.0

LAUFZEIT WASSER  
KALT FP N 0.0

STARTZEIT WASSER  
KALT FP N 0.0

NR. KALT  
MIXER N

LAUFZEIT MIXER  
H2O KALT N 0.0

STARTZEIT MIXER  
H2O KALT N 0.0

DREHZ.MIXER H2O  
schnell

STARTZEIT WASSER  
KALT GAS N 0.0

LAUFZEIT WASSER  
KALT GAS N 0.0

STARTZEIT WASSER  
SIRUP N 0.0

LAUFZEIT WASSER  
SIRUP N 0.0

VERSPAETUNG  
SCHLAUCH 00.0

OPTIONEN WALH  
Becher ...

Wahl Name: N  
standard

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| 09.01.b. Preise       | <p>durch Drücken der Taste „2“ erscheint auf dem Display: jeder Auswahl kann ein Verkaufspreis zugeschrieben werden; mit „4“ und „5“ wird der Betrag verändert und mit „2“ die vierundzwanzig Preislinien durchlaufen; vierundzwanzig beziehen sich auf die Auswahlen, die fünfundzwanzigste entspricht der Differenz zwischen dem Ausgabepreis des Getränks mit Becher und der Ausgabe ohne Becher, also dem Becherpreis;</p>   | <p>PREIS N<br/>0.00</p>  |
| 09.01.c. Preise Happy | <p>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 09.01.1.); mit „4“ und „5“ wird der Preis verändert und mit „2“ die Preiszeilen durchlaufen;</p>   | <p>PREIS N<br/>0.00</p>  |
| 09.01.d. Münzen       | <p>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;</p>   | <p>MUENZE A<br/>0.00</p>   |
| 09.01.e. Temperatur   | <p>durch Drücken der Taste „2“ erscheint auf dem Display:</p> <p>mit den Tasten „4“ und „5“ werden die Temperaturwerte des Wassers im Druckboiler, IN Boiler und, wo vorhanden, der Kühleinheit verändert;</p> <p>legt die Wassertemperatur im Instant-Boiler fest;</p> <p>legt die Basistemperatur im Druckboiler fest;</p> <p>bei dem Gerät im Standby länger als dem in dieser Variablen eingestellten Wert wird vor der Ausgabe von Espresso der Heizwiderstand für die in dieser Variablen eingestellten Dauer aktiviert</p> <p>legt die Basistemperatur der Kühleinheit fest;</p>  | <p>TEMPERATUR<br/>BOILER NN</p> <p>TEMPERATUR<br/>DRUCKBOILER NN</p> <p>TEMP. ERHOEHUNG<br/>NACH MINUT. 00</p> <p>TEMPORAERE<br/>TEMP. sek.: 0.0</p> <p>TEMPERATUR<br/>KALT NN</p>   |
| 09.01.f. Verschiedene | <p>in dem Punkt „Verschiedene“ sind einige Optionen enthalten (die Werte werden mit den Tasten „4“ und „5“ verändert):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerätecode A und B: das Gerät kann zur Unterscheidung von ähnlichen Geräten nummeriert werden (Datenerfassung);</li> <li>- Nummer der Hinweise: mit den Tasten „4“ und „5“ werden die Hinweise gewählt, die im Wartezustand auf dem Gerätedisplay angezeigt werden;</li> <li>- Programmieroptionen des Münzautomaten: mit den Tasten „4“ und „5“ kann zwischen folgenden Kommunikationssystemen mit dem Zahlungssystem gewählt werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>- parallel Einzelverkauf</li> <li>- parallel Mehrverkauf</li> <li>- executive</li> <li>- executive price holding</li> <li>- MDB</li> </ul> </li> <li>- 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;</li> <li>- Gebläseverzögerung: legt fest wie viele Minuten nach der letzten Ausgabe der Pulverabzug eingeschaltet bleibt;</li> </ul> | <p>Automat Nr.<br/>A NN</p> <p>Automat Nr.<br/>B NN</p> <p>INFORMATION NR.<br/>N</p> <p>ZAHLUNGSSYSTEM<br/>PAR. SING. VEND</p> <p>ZAHLUNGSSYSTEM<br/>PAR. MULT. VEND</p> <p>ZAHLUNGSSYSTEM<br/>EXECUTIVE</p> <p>ZAHLUNGSSYSTEM<br/>PRICE HOLDING</p> <p>ZAHLUNGSSYSTEM<br/>MDB</p> <p>code eingeben<br/>NN</p> <p>LAUFZEIT LUEFTER<br/>min. NN</p> |

- beep-Dauer: Dauer des nach jeder Gerätefunktion aktivierten Summers;
- Dezimalzahl: legt die Dezimalstellen fest, die bei Produktpreis und Geldeingabe berücksichtigt wird;
- bei E-Geräten wird gewählt, ob die Mahlung von Bohnenkaffee für die aktuelle Espressoauswahl (1) oder die nächste (0) durchgeführt wird; die Option (2) ist für Mühlen mit Timer bestimmt;
- 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;
- aktiviert die Sommerzeit-Funktion (vom letzten Sonntag im März bis zum letzten Sonntag im Oktober wird die Uhr automatisch um eine Stunde vorgestellt);
- legt die Zuckermenge der Standardausgabe fest und kann mit den Tasten „4“ und „5“ verändert werden;

alle LEDs aus=  
kein Zucker←



- legt fest, ob der Stäbchen vor oder nach den anderen Produkten ausgegeben wird;
- legt fest, ob Stäbchen auch ohne Zuckerausgabe freigegeben werden;
- ermöglicht bei E-Geräten die automatische Entleerung der Wasserkreisläufe:
  - Wasserversorgung unterbrechen und „4“ drücken;
  - Ablasshahn des Boilers öffnen (siehe 05.50.) und „5“ drücken;
  - wenn auf dem Display erscheint:
  - den Ablasshahn des Boilers schließen;
- nach der Deinstallation werden die Temperaturwerte des Druckboilerwassers auf Null gestellt und das Gerät auf „ERSTE INSTALLATION=0“ gesetzt;
- entscheidet bei E-Geräten ob im Standby die Brühkammer im oberen Kolben eingerastet bleibt (zu);

09.01.g. Diagnostik

- durch Öffnen der Diagnostik mit Taste „2“ kann das Gerät programmiert werden (Tasten „4“ und „5“), um abwechselnd zum Wartheinweis die Wassertemperatur im Druckboiler anzuzeigen;
- durch erneutes Drücken der Taste „2“ wird auf dem Display der Spannungswert zur Speisung der 24Vdc-Aktuatoren angezeigt;
- erscheint dieser Punkt (Taste „2“), gibt das Gerät durch Drücken von „4“ einen Stäbchen aus;
- die Brüher aus dem Gerät nehmen, einen Becher unter den Dosierer stellen und „4“ drücken, um den gemahlene Kaffee zu erhalten; jetzt kann das Kaffeegewicht geprüft werden;
- falls das Gerät ein Modul zur Deckelausgabe besitzt, mit Taste „4“ einen Deckel freigeben und einen kompletten Test des Moduls ausführen;

ZEIT SIGNAL 0.0

dezimalzahl: N

Mahlung 0=nach 1=vor 2=direkt N

erste installation 0=erste N

Sommerzeit 1= JA N

DEFAULT ZUCKER LED=0-5 = 3

STAEBCHEN 0=vor 1=nach N

staebchen n zuck 1=AKTIV N

deinstallation 4=START

DRUCKBOILERVENT. OEFFNEN 5=START

Deinstallation laeuft

ENDE VENTIL SCHLIESS.

POSITION BRUEHER 0=ZU 1= OFFEN 0

TEMPERATUR ANZEIGE 1=JA N

VOLTAGE volt: 00.0

STAEBCHEN TEST 4=START

TEST DOSING COF. sel 4

test cover sel 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 „Rabatt“-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; 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;

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

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

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 und die Heizung des Boilerwassers reduziert wird;

zählt den Energieverbrauch des Geräts;

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

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.);

COIN TASTE:  
7-8-9-10-11-12

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

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

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

09.01.n. Produktzähler

für jeden Motor kann eine Dauer in Sekunden angegeben werden, die bei jeder Produktausgabe abläuft; bei Ablauf der Zeit nach einer Produktwahl erscheint „Auswahl nicht möglich“; ab Werk ist diese Option deaktiviert und das Gerät ohne Einschränkungen; zur Programmierung der verfügbaren Zeit eines Produktmotors die Variable mit den Tasten „4“ und „5“ ändern; von 1 bis 6 programmierbare Produkte;

es ist zu beachten, dass eine erste Warnschwelle programmiert werden kann, nach deren Überschreitung auf dem Display ein Alarmhinweis erscheint ohne das auf den Gerätebetrieb eingegriffen wird;

nach Ablauf der verfügbaren Zeit kann der Bediener entscheiden, ob die Ausgabe der in dem Produkt enthaltenen Wahlmöglichkeiten gesperrt werden soll;

PROD. MENGE N  
[ 0.0] 0.0

Prod N warning  
threshold: 0.0

aktiv stop prod. N  
1=stop 0

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 (siehe 12.); verbleiben 5 Ausgaben erscheint auf dem Display „BRUEHER REINIGEN“, bei Erreichen von 0 erscheint „SERVICE-BRUEHER REINIGUNGPROGR.“ und der Gerätebetrieb wird unterbrochen;

- Espressoausgaben vor Leerung des Beutels oder Eimers für Kaffeesatz (siehe 05.21.); erreicht der Zähler 5, erscheint der Hinweis „Kaffeesatz leeren“ bis der Zähler 0 erreicht, wonach der Gerätebetrieb unterbrochen wird;

ZAEHL.WASSERFILT  
[ 00] 00

ZAEHL. BRUEHER  
[ 00] 00

ZAEHL. KAFFEESATZ  
[ 00] 00

09.01.p. rfid card

- das auf die RFID-Karte ladbare maximale Guthaben wird mit dieser Variablen festgelegt;

- 0 für jede Münze (A bis J), die bei vorhandener RFID-Karte akzeptiert wird;

- 0 für jede Münze (A bis J), die bei nicht vorhandener RFID-Karte akzeptiert wird;

- gibt den Prozentsatz an, den die in 09.01.b. eingegebenen Preise reduziert werden, wenn eine RFID-Karte verwendet wird;

MAX KREDIT CARD  
0.00

coin Card A N  
0=aktiv 1=gesp.

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

sconto carta  
RFID - 00 %

09.01.q. tuning motors

bezüglich Einstellungen in 09.01.a.:

- die Rotationsgeschwindigkeit der Boilerpumpen kann um +/-30% verändert werden (Tasten „4“ und „5“); die Änderung betrifft alle Aktivierungen der Pumpen für alle Auswahlen (siehe 13.16.);

- die Rotationsdauer jedes Produktmotors kann gegenüber der in den Rezepturvariablen (siehe 09.01.a.) eingestellten Dauer um +/-30% verändert werden (Tasten „4“ und „5“); die Änderung betrifft alle Aktivierungen der Motoren für alle Auswahlen;

- die Laufzeit der Mühle kann um +/- 30% verändert werden (Tasten „4“ und „5“);

tuning pump N  
percent +00 %

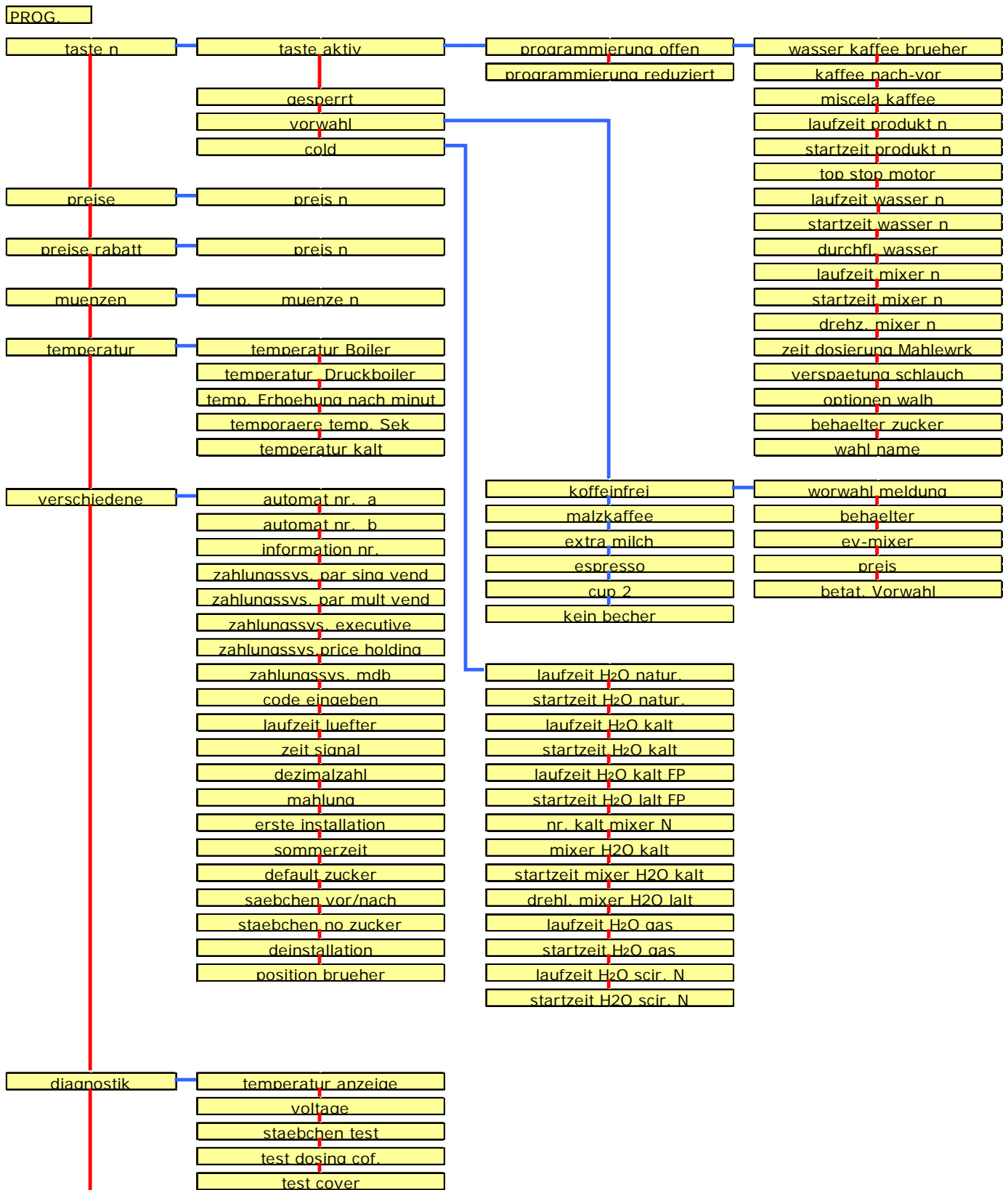
tuning motor N  
percent +00 %

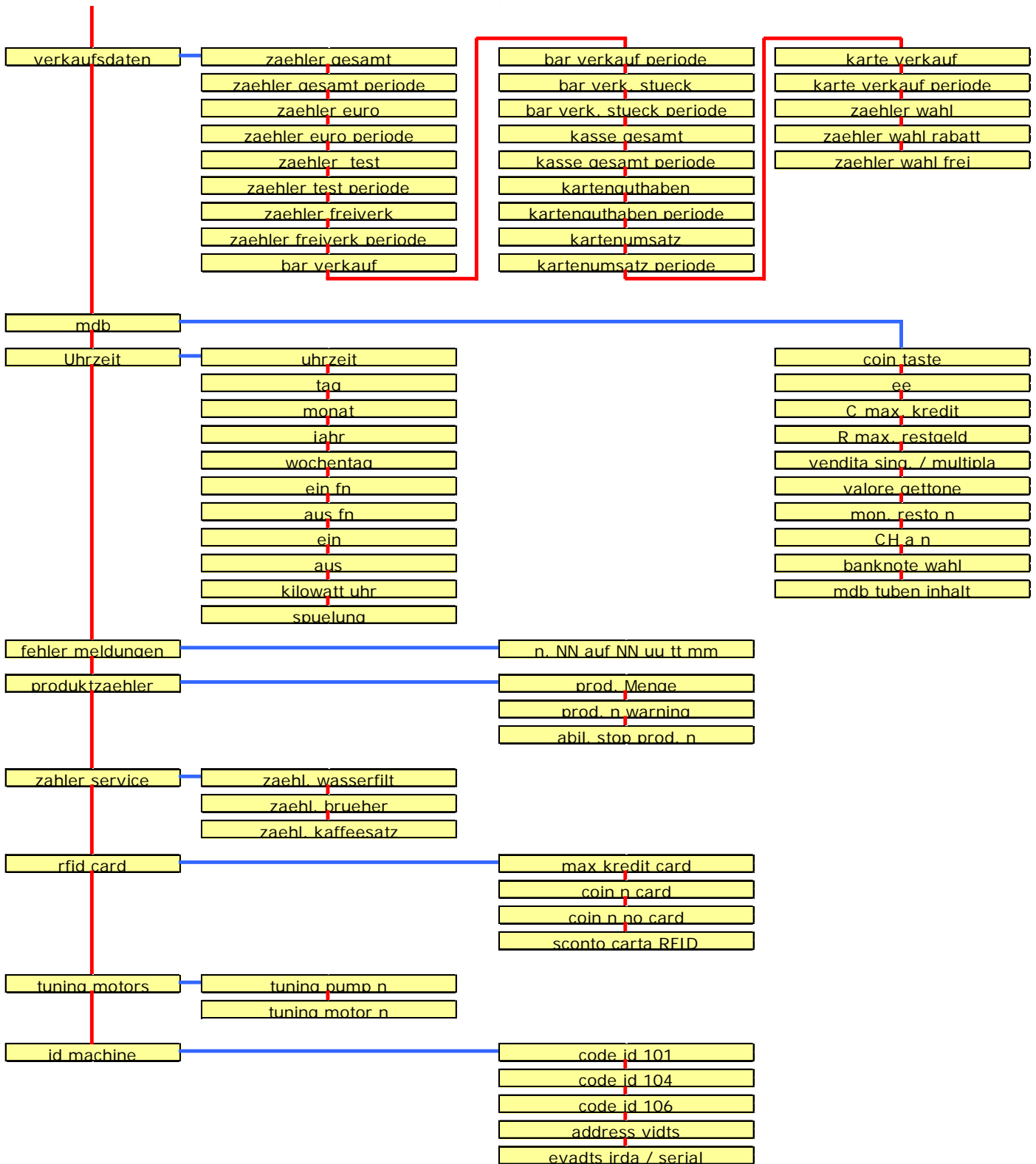
tuning Mühle  
+00 %

09.01.r. id.machine mit der Taste „2“ werden die Identifizierungscodes zur Datenerfassung in EVA DTS gescrollt:

- Gerätenummer;
- Nummer des Aufstellungsorts;
- Gerätebeschaffenheit;
- Verbindungsadresse mit DDCMP-Protokoll;
- ermöglicht die Auswahl des Systems zur Datenübertragung;

|               |        |
|---------------|--------|
| code ID 101   | 00     |
| code ID 104   | 00     |
| code ID 106   | 00     |
| address VIDTS | 00     |
| EVADTS        | IRDA=0 |
| SERIAL=1      | 0      |





**09.a.**  
**Programmierung**  
**TFT, Premium und**  
**touchTV**



Zugriff

Beenden

Parameter

das Gerät wurde mit Standardparametern für die spezifische Konfiguration programmiert; die Rezepturen bildende Parameter ermöglichen eine Getränkeausgabe ohne dass der Techniker eine bestimmte Programmierung durchführen muss; falls diese Parameter verändert werden, um die Getränke anzupassen, siehe unten (Programmierschema); für den Programmmodus die 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;

die Taste „PROG“ der Servicetastatur drücken (siehe 05.37.);

die Taste „PROG“ drücken, um nach der Programmierung in den normalen Betriebsmodus des Geräts zurückzugehen und die durchgeführten Änderungen zu speichern;

die Software von **luce x2 TFT. Premium** und **touchTV** ermöglicht trotz ihrer intuitiven und leicht zugänglichen Struktur ein Maximum an Freiheit in der Anwendung der Gerätefunktionen; insbesondere bestehen keine festen Bezeichnungen der Aktuatoren (z.B. Produktmotor 1, Mixer 3...), vielmehr ist die Programmierung für jede Auswahl absolut frei und passt die Bezeichnung der mit einem der folgenden Aktuatoren assoziierten „Vorrichtung“ an:

- Brüher oder Produktmotor;
- Elektroventil oder Instant-Pumpenmotor;
- Mixermotor;

es wird darauf hingewiesen, dass diese Vorrichtungen bei einer Auswahl mehrfach aktiviert und eingesetzt werden können;

für jede Vorrichtung sind folgende Parameter verfügbar:

Dauer: die Aktivierungsdauer der Vorrichtung (Pumpe, Mixer, Produktmotor); für Auswahlen mit Bohnenkaffee wird die Laufzeit der Pumpe festgelegt;

Verzögerung: die Verzögerung ab Auswahlbeginn, ab wann die Vorrichtung aktiviert wird;

Produktvariation nicht anwendbare Variable; Option für zukünftige Anwendungen;

param1: legt die Betriebsgeschwindigkeit fest von:

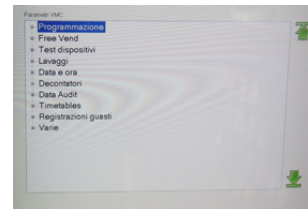
- Mixermotor                      6=langsam; 8=mittel; 15=hoch;
- Instant-Pumpenmotor        8=langsam; 11=mittel; 15=hoch;

oder definiert:

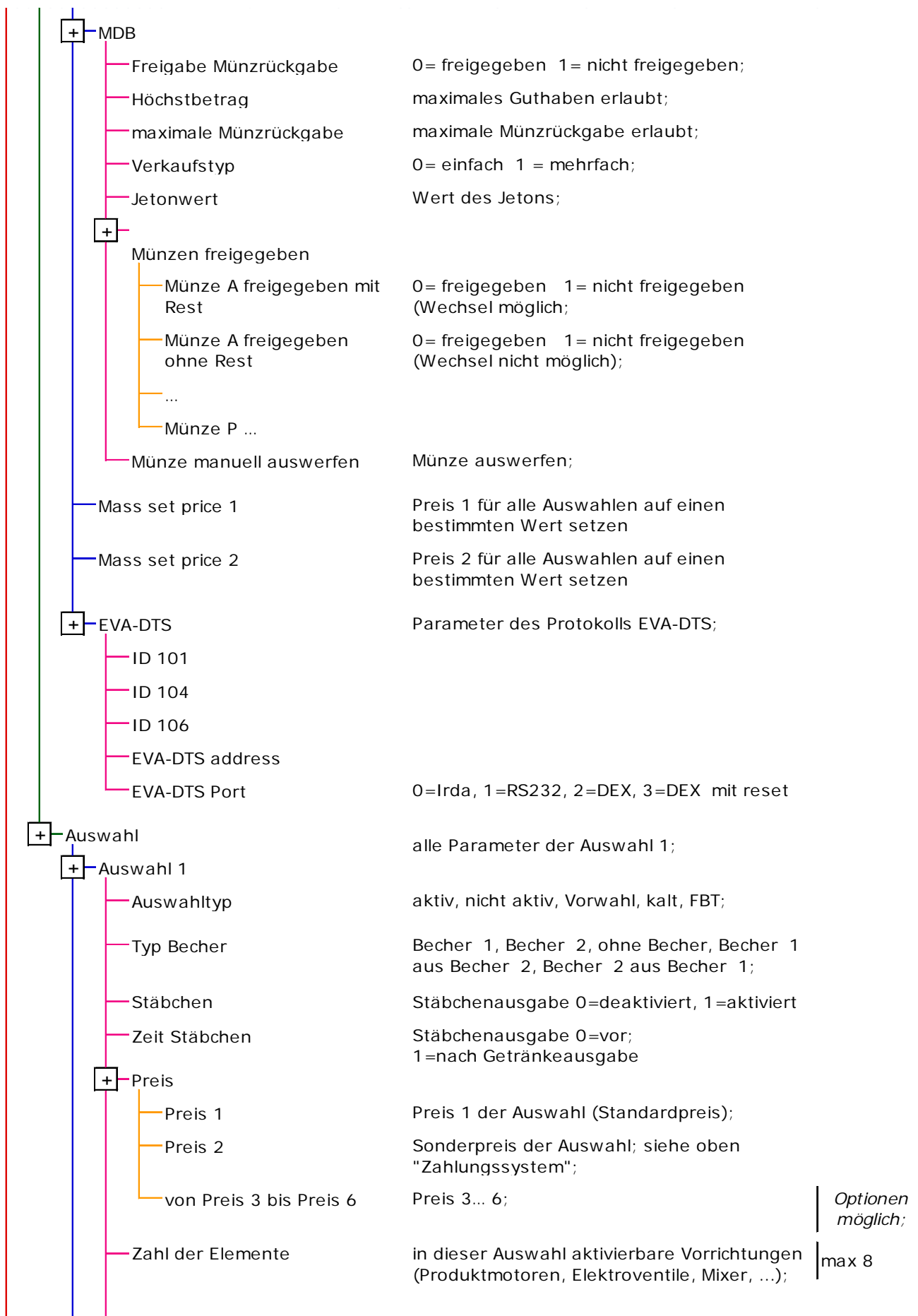
- die Laufzeit des Mahlmotors bei Auswahlen mit Bohnenkaffee (Mahlmenge);

Display und Hilfshinweise: das Graphikdisplay mit Touchscreen, auf der die Geräteparameter angezeigt und verändert werden können, ermöglicht die Anzeige von Abbildungen und Hilfshinweisen für eine sichere Unterstützung und Orientierung des Anwenders; falls die Menge einer Variablen verändert werden kann, zeigt ein Fenster den Zahlenwert und zwei Pfeile zur Änderung an;

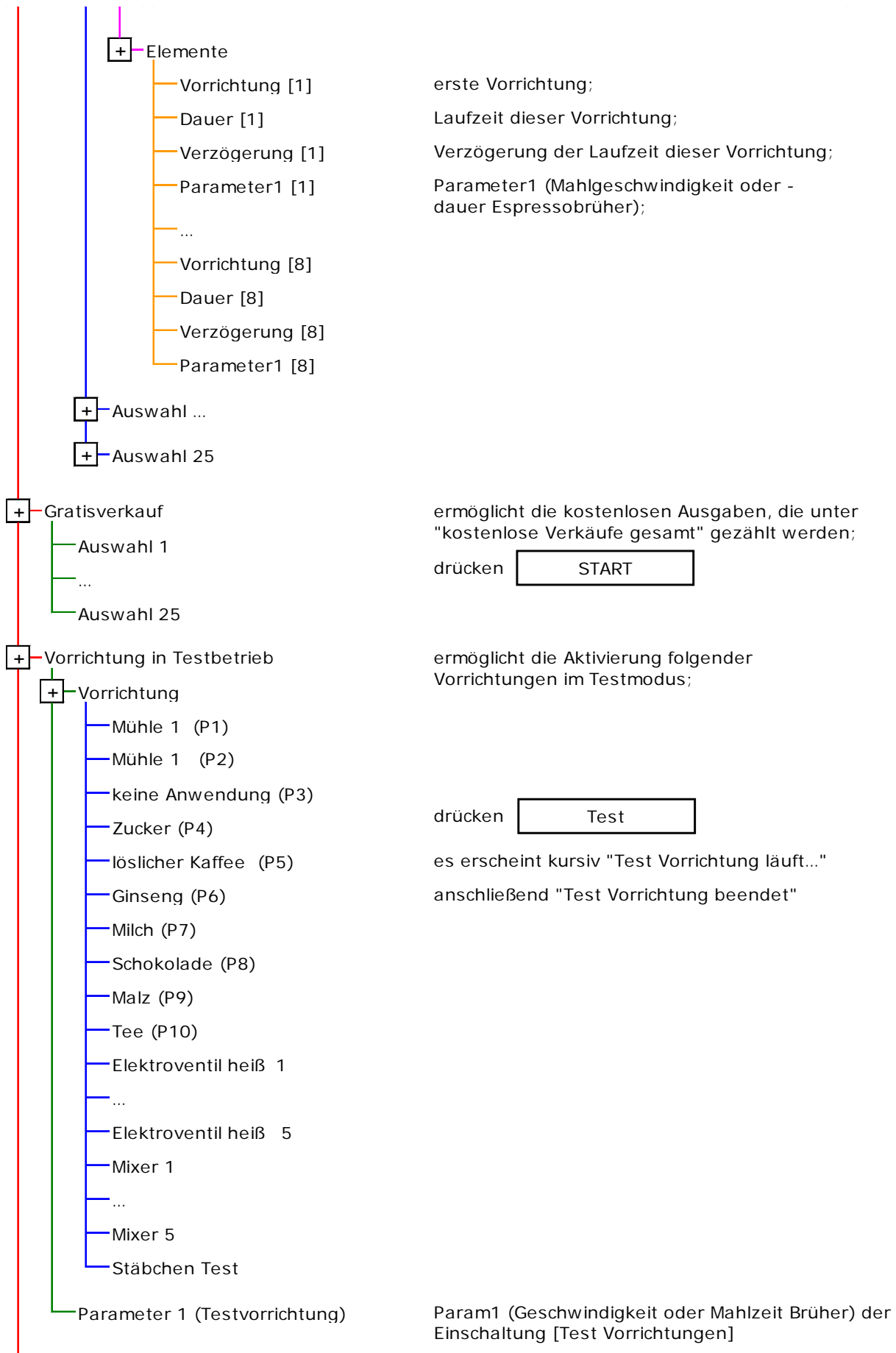
zur Integration der operativen Informationen dieser Anleitung kann auch „rheavendors LuceX2 Touch“ genutzt werden, wo Angaben zur Aktualisierung und Veränderung der im Gerät gespeicherten Programme enthalten sind (siehe 02.02.);



|   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Programmierung             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> allgemeine Optionen                 <ul style="list-style-type: none"> <li>Zahl der Produkte</li> <li>Zahl der Auswahlen</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> weitere Optionen                 <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatur Instant</li> <li>Temperatur Espresso</li> <li>Temperatur Brüher</li> <li>Temperatur Kalt</li> <li>ID A</li> <li>ID B</li> <li>ID C</li> <li>ID D</li> <li>Personensensor</li> <li>Bechersensor</li> <li>Kontrolle Becherausgabe</li> <li>Installation/Deinstallation</li> <li>Mahleinheit/-typ</li> <li>Sprache</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Zahlungssystem                 <ul style="list-style-type: none"> <li>Zahlungsart</li> <li>Dezimalzahlen</li> <li>Annahme von Geldscheinen</li> <li>price 2 usage</li> <li><input type="checkbox"/> parallel                     <ul style="list-style-type: none"> <li>Münze A</li> <li>...</li> <li>Münze J</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>aktive Produktbehälter;</li> <li>aktive Auswahlen;</li> <li>Wassertemperatur IN Boiler;</li> <li>Wassertemperatur Druckboiler;</li> <li>Temperatur Kaffee-Brühkammer;</li> <li>Ausgabetemperatur Kühleinheit;</li> <li>erste ID-Nummer der CPU;</li> <li>zweite ID-Nummer der CPU;</li> <li>dritte ID-Nummer der CPU;</li> <li>vierte ID-Nummer der CPU;</li> <li>Sensibilität des Personensensors;<br/>0 = Sensor deaktiviert;</li> <li>Sensibilität des Bechersensors;<br/>0 = Sensor deaktiviert;</li> <li>0= aktiviert (wenn Bechersensor aktiviert);<br/>1= deaktiviert</li> <li>0=erste Installation, 1=normale Einschaltung,<br/>2=Deinstallation;</li> <li>0=offen/Instant, 1=offen/nicht Instant,<br/>3=offen/Mahlen nach Zeit,<br/>4=geschlossen/Instant, 5=geschlossen/nicht<br/>Instant, 7=geschlossen/Mahlen nach Zeit</li> <li>English, Deutsch, Italiano, Français, Espanol,<br/>Cestina, Slovensko, ...</li> <li>parallel einzeln - parallel mehrfach - executive<br/>- executive price holding - MDB - Rhea parallel<br/>einzeln - Rhea parallel mehrfach - Rhea card<br/>+ parallel - Rhea card + Rhea parallel;</li> <li>Dezimalstellen im Preis;</li> <li>0 = immer; 1 = nur mit Wechselgeld; 2 = nur<br/>mit Key;</li> <li>0=keine Anwendung, 1= Anwendung mit<br/>cashless, 2= Anwendung mit "happy hour";<br/>der Preis für jede Auswahl kann geändert<br/>werden, wenn die Zahlung mit Key erfolgt<br/>oder wenn die Auswahl in einem bestimmten<br/>Zeitraum erfolgt; siehe "happy hour";</li> <li>Wert der Münze A;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>10</li> <li>max 95 °C</li> <li>max 110 °C</li> <li>max 110 °C</li> <li>0 bis 15 °C</li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li>0 bis 255</li> <li>0 bis 255</li> <li></li> <li></li> <li>14 Sprachen</li> <li>von 0 bis 3</li> <li></li> <li></li> </ul> |
|---|---|--|







|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Spülen             <ul style="list-style-type: none"> <li>Mixer 1</li> <li>...</li> <li>Mixer 5</li> <li>Brüher spülen</li> </ul> </li> </ul>   | <p>aktiviert die Spülung der angegebenen</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Datum und Uhrzeit             <ul style="list-style-type: none"> <li>Jahr</li> <li>Monat</li> <li>Tag</li> <li>Stunde</li> <li>Minuten</li> <li>Sekunden</li> <li>Datum und Uhrzeit speichern</li> </ul> </li> </ul>                            | <p>ermöglicht die Programmierung dieser Geräteparameter; zum Schluss "Datum und Uhrzeit speichern" drücken;</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Zähler             <ul style="list-style-type: none"> <li>Grenzwerte Zähler 1</li> <li>Wert Zähler 1</li> <li>Reset Zähler 1</li> <li>...</li> <li>Grenzwerte Zähler 20</li> <li>Wert Zähler 20</li> <li>Reset Zähler 20</li> </ul> </li> </ul> | <p>Zeitguthaben des Produktmotors 1;<br/>Restzeit des Produktmotors 1;<br/>Zurücksetzen des Zeitguthabens des Produktmotors 1;</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Audit-Daten             <ul style="list-style-type: none"> <li>Gesamtauswahlen</li> <li>partielle Auswahlen</li> <li>Gesamtverkäufe</li> <li>partielle Verkäufe</li> <li>gesamt Gratisverkäufe</li> </ul> </li> </ul>                           | <p>Gesamtzahl der Ausgaben;<br/>Zahl der Ausgaben seit Reset partiell;<br/>Gesamtbetrag der Ausgaben;<br/>Einnahmebetrag seit letztem partiellen Reset;<br/>Gesamtzahl der Gratisausgaben;</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gesamtzahl nach Auswahl             <ul style="list-style-type: none"> <li>gesamt Auswahl 1</li> <li>...</li> <li>gesamt Auswahl 25</li> </ul> </li> </ul>  | <p>Zahl der Ausgaben von Auswahl 1;<br/><br/>Zahl der Ausgaben von Auswahl 25;</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> partielle Zahl nach Auswahl             <ul style="list-style-type: none"> <li>partiell Auswahl 1</li> <li>...</li> <li>partiell Auswahl 25</li> </ul> </li> </ul>  | <p>Zahl der Auswahlen von 1 bis 25 seit letztem Reset;<br/>Zahl der partiellen Ausgaben von Auswahl 1;</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Reset partiell</li> <li>vollständiger Reset</li> </ul>   | <p>Reset aller partiellen Daten;<br/>Zurücksetzen aller Daten</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> Timetables           <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> Zeiträume Energy saving               <ul style="list-style-type: none"> <li>On Stunde - Montag ... Sonntag</li> <li>On Minute - Montag ... Sonntag</li> <li>Off Stunde - Montag ... Sonntag</li> <li>Off Minute - Montag ... Sonntag</li> <li>Standby Espressotemperatur</li> <li>Standby Instanttemperatur</li> </ul> </li> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> happy hour               <ul style="list-style-type: none"> <li>Start Stunde - N</li> <li>Start Minuten - N</li> <li>Ende Stunde - N</li> <li>Ende Minuten - N</li> </ul> </li> <li>Stunde Spülen</li> <li>Minuten Spülen</li> </ul> </li> </ul> | <p>Start Zeitraum Energy saving;</p> <p>Ende Zeitraum Energy saving;</p> <p>Wassertemperatur in Druckboiler während Zeitraum energy saving;</p> <p>Wassertemperatur in IN Boiler während Zeitraum energy saving;</p> <p>siehe "Price 2 usage";</p> <p>Stunde Start Zeitraum Happy hour;</p> <p>Minute Start Zeitraum Happy hour;</p> <p>Stunde Ende Zeitraum Happy hour;</p> <p>Minute Ende Zeitraum Happy hour;</p> <p>Stunde Start Spülzyklus;</p> <p>Minute Start Spülzyklus;</p> | <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>zwei Zeiträume</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> Speichern Fehler           <ul style="list-style-type: none"> <li>Reset Hinweise</li> <li>01) TT/MM/JJJ hh.mm - OFF: Code</li> <li>...</li> <li>50) TT/MM/JJJ hh.mm - OFF: Code</li> </ul> </li> </ul>   | <p>Fehlerregistrierung (siehe 11.);</p> <p>Fehlerregistrierung löschen;</p>  | <p>max 50</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> Versch.           <ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnosehinweise anzeigen</li> <li>Firmwareversion</li> <li>full machine test</li> <li>Machine UID</li> </ul> </li> </ul>   | <p>aktiviert die Anzeige von Temperaturen, Sensorenstatus, ...;</p> <p>Softwareversionen von CPU, GPU, Pwr und Espresso</p> <p>ermöglicht den Test der Gerätevorrichtungen</p> <p>Machine Unique Identifier</p>  | <p></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> Produktkalibrierung           <ul style="list-style-type: none"> <li>Kalibrierung Produkt 1</li> <li>...</li> <li>Kalibrierung Produkt 10</li> </ul> </li> </ul>   | <p>erhöht oder senkt die Laufzeit der Produktmotoren (- 80% ÷ + 80%);</p>  | <p></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> Kalibrierung Elektroventil heiß           <ul style="list-style-type: none"> <li>Kalibrierung Pumpe heiß 1</li> <li>...</li> <li>Kalibrierung Pumpe heiß 5</li> </ul> </li> </ul>  | <p>erhöht oder senkt die Laufzeit der IN Boilerpumpen (- 80% ÷ + 80%);</p>   | <p></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">+</span> Kalibrierung Elektroventil kalt           <ul style="list-style-type: none"> <li>Kalibrierung Pumpe kalt 1</li> <li>...</li> <li>Kalibrierung Pumpe kalt 5</li> </ul> </li> <li>Kalibrierung Espressopumpe</li> </ul>  | <p>erhöht oder senkt die Laufzeit der Elektroventil kalt (- 80% ÷ + 80%);</p> <p>erhöht oder verringert die Aktivierungsdauer der Pumpe (- 80% ÷ + 80%);</p>   | <p></p>   |

10. Parameter

in den folgenden Tabellen sind einige Angaben zu den mit der Software des Geräts **luce x2** 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 Basis

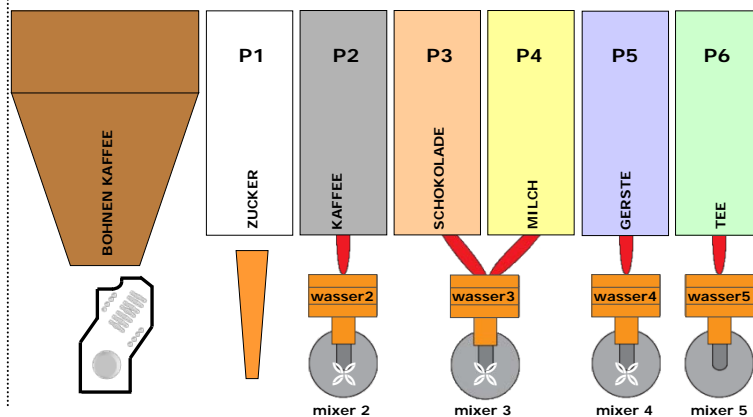
es folgen mit Beispielcharakter die Parameter zur Ausgabe von Getränken mit den verschiedenen möglichen Produkten; diese Werte erlauben eine sichere Programmierung der jeweiligen Auswahlen und können zum Erhalt von funktionalen Ausgaben verwendet oder durch kleine Veränderungen dem jeweiligen Geschmack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

siehe 04.02.

Produktbehälter

- Bohnen Kaffee P1
- Zucker P2
- Instant Kaffee P3
- Schokolade P4
- Milch P5
- Gerste P6
- Tee P6

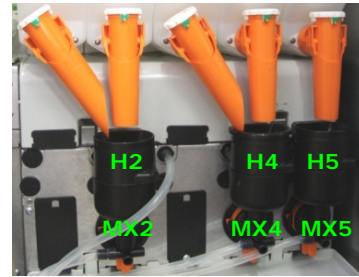
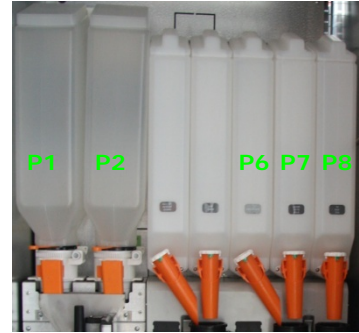
|                         |  |   |  |
|-------------------------|--|---|--|
| espresso                | wasser exp. 35<br>prod. 1 17   |   |  |
| espresso macchiato      | wasser expr. 40<br>prod. 1 15<br>prod. 4 14<br>wasser 3 25<br>mixer 3 40                         | verz.prod. 4 5<br>verz.mixer 3 5  | fl.wasser 3 1<br>dr. mixer 3 2                                   |
| capp ciocc              | wasser exp. 40<br>prod. 1 17<br>prod. 3 10<br>prod. 4 20<br>wasser 3 35<br>mixer 3 50            | verz.prod. 3 5<br>verz.prod. 4 5<br>verz.mixer 3 5  | fl.wasser 3 1<br>dr. mixer 3 3                                   |
| caffè instant           | prod. 1 17<br>prod. 2 18<br>wasser 2 30<br>mixer 2 45  | verz.prod. 2 5<br>verz.mixer 2 5  | fl.wasser 2 1<br>dr. mixer 2 3                                   |
| cappuccino instant      | prod. 1 17<br>prod. 2 18<br>wasser 2 35<br>mixer 2 45<br>prod. 4 22<br>wasser 3 35<br>mixer 3 50 | verz.prod. 2 5<br>verz.mixer 2 5<br>verz.prod. 2 45<br>verz.wasser. 40<br>verz.mixer 3 45 | fl.wasser 2 1<br>dr. mixer 2 3<br>fl.wasser 3 1<br>dr. mixer 3 3 |
| latte macchiato instant | prod. 1 17<br>prod. 2 30<br>wasser 2 25<br>mixer 2 35<br>wasser 4 45<br>mixer 4 60               | verz.prod. 2 5<br>verz.wasser. 55<br>verz.mixer 2 60<br>verz.mixer 4 5                    | fl.wasser 2 1<br>dr. mixer 2 3<br>fl.wasser 4 1<br>dr. mixer 4 3 |
| gerste                  | prod. 1 17<br>prod. 5 18<br>wasser 4 35<br>mixer 4 45  | verz.prod. 5 5<br>verz.mixer 4 5  | fl.wasser 4 1<br>dr. mixer 4 3                                   |
| schokolade              | prod. 3 38<br>wasser 3 50<br>mixer 3 75  | verz.prod.3 5   | fl.wasser 3 2<br>dr. mixer 3 3                                   |
| tee                     | prod. 6 22<br>wasser 5 50<br>mixer 5 65  | verz.prod. 6 5  | fl.wasser 5 2<br>dr. mixer 5 3                                   |



10.01.a. Konfiguration  
TFT, Premium und  
touchTV

Namen der Vorrichtungen

|                            |    |   |                             |
|----------------------------|----|---|-----------------------------|
| Bohnenkaffee               | P1 |   |                             |
| Bohnenkaffe<br>koffeinfrei | P2 |   |                             |
| Zucker                     | P4 | } | Instant-Pumpe H2    Mixer 2 |
| Kaffee                     | P5 |   |                             |
| Schokolade                 | P6 | } | Instant-Pumpe H4    Mixer 4 |
| Milch                      | P7 |   |                             |
| Zitronentee                | P8 |   | Instant-Pumpe H5    Mixer 5 |



| Auswahl  | Vorrichtung | Dauer | Verzögerung | param1 |
|--|-------------|-------|-------------|--------|
| 01. Cappuccino classic<br><br>Durch Programmieren von<br>P2 anstatt P1 erhält man<br>dieselben Getränke, aber<br>mit koffeinfreiem | P1          | 80    | 0           | 38     |
|  | P7          | 8     | 5           | 0      |
|  | P7          | 8     | 30          | 0      |
|  | P7          | 8     | 55          | 0      |
|  | H4          | 65    | 0           | 11     |
|  | MX4         | 90    | 5           | 15     |
| 03. Espresso   | P1          | 48    | 0           | 38     |
| 05. Milch  | P1          | 48    | 0           | 38     |
|  | P7          | 8     | 5           | 0      |
|  | P7          | 8     | 18          | 0      |
|  | P7          | 8     | 30          | 0      |
|  | P7          | 8     | 50          | 0      |
|  | H4          | 90    | 0           | 11     |
|  | MX4         | 100   | 0           | 15     |
| 7. Kaffee verlängert   | P1          | 95    | 0           | 67     |
|  | H2          | 60    | 0           | 11     |
| 9. Mochaccino  | P1          | 82    | 0           | 0      |
|  | P6          | 8     | 2           | 0      |
|  | P6          | 8     | 13          | 0      |
|  | P7          | 13    | 22          | 0      |
|  | P7          | 12    | 29          | 0      |
|  | H4          | 60    | 0           | 0      |
|  | MX4         | 50    | 0           | 0      |
| 11. heiße Schokolade   | P6          | 6     | 2           | 0      |
|  | P6          | 6     | 13          | 0      |
|  | P6          | 5     | 24          | 0      |
|  | P6          | 5     | 35          | 0      |
|  | P7          | 10    | 76          | 0      |
|  | H4          | 104   | 0           | 11     |
|  | MX4         | 115   | 0           | 15     |
| 13. Zitronentee  | P8          | 10    | 12          | 0      |
|  | P8          | 10    | 24          | 0      |
|  | P8          | 9     | 72          | 0      |
|  | H5          | 110   | 0           | 11     |

10.02. 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     |
| Wasserfluss                | →     | →   | →      |
| Mixer                      | sec.  | 0   | 20     |
| Startverzögerung Mixer     | sec.  | 0   | 20     |
| Mixergeschwindigkeit       | →     | →   | →      |
| Temperatur Druckboiler     | °C    | 0   | 105    |
| Temperatur IN Boiler       | °C    | 0   | 95     |
| Countdown Produkt          | sec.  | 0   | 6.000  |
| Gerätecode A und 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 |
| Kalibrierung Pumpe         | →     | →   | →      |
| Kalibrierung Motor         | →     | →   | →      |
| Kalibrierung Mühle         | →     | →   | →      |

0 = no Espresso;

0 = no Produkt;

0 = no Verzögerung;

0 = no Pause;

0 = no Wasser;

0 = no Verzögerung;

langsam, mittel, schnell;

0 = no Mixer;

0 = no Verzögerung;

langsam, mittel, schnell;

0 = kein Limit;

+/- 30 %

+/- 30 %

+/- 30 %

**11.  
Fehlerbehebung**

einige Störungen generieren eine Fehlermeldung, die auf dem Display angezeigt wird; es folgen einige allgemeine Hinweise zu diesen Meldungen;  
siehe auch: Technische Information n. 138 → Fehlermeldungen;

| <u>Störung</u> | <u>Maßnahmen/Anmerkungen</u>  | <u>Ursache</u>   |
|----------------|---|--|
| <b>OFF 1</b>   | Becher in die Gerätetürme hinzufügen (siehe 05.30. und 13.01.); bei Geräten mit zwei Becherausgaben wird die Störung zwischen OFF <b>1A</b> und OFF <b>1B</b> unterschieden;  | <b>keine Becher</b>  |
| <b>OFF 2</b>   | die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Zahlungssystem kontrollieren; die Stromversorgung, Programmierung (siehe 09.) und Funktion des Zahlungssystems kontrollieren; es kann OFF <b>2 E</b> (executive) oder OFF <b>2 M</b> (mdb) angezeigt werden;  | <b>keine Kommunikation zwischen Gerät und Zahlungssystem</b>             |
| <b>OFF 3</b>   | den Eimer für Flüssigabfälle leeren (siehe 05.25.);   | <b>Eimer für Flüssigabfälle voll</b>                                     |
| <b>OFF 4</b>   | die Bewegung des Arms der Ausgabedüsen überprüfen; Störung des Motors( <b>4A</b> ) oder des Kontroll-Switchs ( <b>4B</b> ) (siehe 05.24.);  | <b>Arm Ausgabedüsen</b>  |
| <b>OFF 5</b>   | EAROM der CPU-Karte beschädigt; die CPU-Karte ersetzen;   | <b>keine Datenspeicherung</b>  |
| <b>OFF 6</b>   | Elektroventil der Wasserzufuhr eingeschränkt (Wasserrückfluss vom Druckboilerüberlauf) oder außer Betrieb; Verstopfung des internen Filters; keine/unzureichende Versorgung aus dem Wassernetz; Verengung, Verschluss des Kreislaufs der Wasserversorgung; kann bei der ersten Einschaltung mit komplett leerem IN Boiler auftreten, der eine längere Auffüllzeit als gewöhnlich benötigt (siehe 05.29.); | <b>Auffüllen des IN Boilers oder Ausgleichsbehälters dauert zu lange</b> |
| <b>OFF 6B</b>  | es existiert eine Kontrolle, die die Wassernachfüllungen mit der Getränkeausgabe verbindet; erfolgen einige Wassernachfüllungen ohne Getränkeausgabe wird die Störung 6B generiert; den Wasserkreislauf auf Lecks überprüfen;   | <b>Nachfüllen von Wasser ohne Getränkeausgabe</b>                        |
| <b>OFF 7</b>   | es existiert eine maximale Betriebsdauer der Brühpumpe nach deren Überschreitung die Störung 7 generiert wird; die Effizienz des Wasserkreislaufs überprüfen: Volumenzähler, Pumpe, Dreiwege-Elektroventil...; Brühkammer und obere und untere Filter des Brühers; Menge und Mahlgrad des Kaffees müssen eine Brühdauer von 10/15 Sekunden bewirken;  | <b>Brühdauer von Espresso dauert zu lange (E-Geräte)</b>                 |
| <b>OFF 8</b>   | elektrisch und mechanisch den Switch zur Rotationssteuerung des Brühers, den Steuernocken, den Motor zur Rotation der Einheit und die Kurbel überprüfen;  | <b>falsche Position des Brühers (E-Geräte)</b>                           |
| <b>OFF 8A</b>  | die korrekte Position der Einheit (an der Stützwand) überprüfen, die Funktion des Micro Switch sicherstellen, der durch die Präsenz der Einheit aktiviert wird (siehe 05.42.);  | <b>Kein Brüher (E-Geräte)</b>  |
| <b>OFF 9</b>   | es besteht eine Kontrolle der maximalen Mahlzeit; bei Überschreiten dieser Schwelle wird die Störung 9 generiert; kein Kaffee, Glockenschieber geschlossen; Verschleiß, Mahlwerk zu stark geschlossen; Dosiererswitch defekt (mechanisch oder elektronisch);<br>bei Geräten mit zwei Kaffeeglocken: <b>9A</b> fehlt in Glocke 0; <b>9B</b> in Glocke 1; <b>9C</b> in Glocken 0 und 1 (siehe 05.19.);      | <b>Mahlzeit zu lange (E-Geräte)</b>                                      |
| <b>OFF 9D</b>  | der volumetrische Dosierer hat sich nach Befehlseingang nicht geöffnet;   | <b>volumetrische Dosierer</b>  |
| <b>OFF 9E</b>  | bei Geräten mit zwei Kaffeeglocken hat sich der zweite volumetrische Dosierer nach Befehlseingang nicht geöffnet;   | <b>(E-Geräte)</b>  |

|                       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| <b>OFF 10</b>         | die in den EAROM geschriebenen Daten sind inkompatibel mit dem Gerätebetrieb oder wurden gelöscht; neu aufspielen; die CPU-Karte ersetzen; (siehe 05.51.a.);  | <b>Verlust der Programmierdaten</b>                        |
| <b>OFF 14</b>         | es besteht eine Kontrolle, die nach einer bestimmten Ausgabezahl die Wassernachfüllung festlegt; andernfalls wird die Störung 14 generiert; die externe Wasserversorgung (siehe 03.03.) und den Wasserkreislauf des Geräts (Schläuche, Dichtungen...) überprüfen; auch ein von den Vorgaben abweichender Wasserdruck kann diese Störung verursachen und den Ausgleichsbehälter oder den Boiler zu sehr auffüllen; | <b>keine Wassernachfüllung</b>                             |
| <b>OFF 15</b>         | die Rotation der Bechersäule ist blockiert; den Motor kontrollieren und eventuelle Hindernisse überprüfen (siehe 05.30.);   | <b>Becherausgabe</b>                                       |
| <b>OFF 16</b>         | eine Taste der Servicetastatur ist eventuell verklemmt (siehe 05.37.);  | <b>Servicetastatur</b>                                     |
| <b>OFF 17A</b>        | eine Taste der Wahltastatur funktioniert nicht (Kurzschluss); die Ursache kann eine zu lange Betätigung durch den Techniker bei der Geräteprogrammierung sein (Tasten 4 und 5 zur Erhöhung und Verringerung der Menge); (siehe 05.02.);   | <b>Wahltastatur außer Betrieb</b>                          |
| <b>OFF17B</b>         | eine der zwei Programmiertasten der Zuckermenge funktioniert nicht (Kurzschluss); austauschen; (siehe 05.05.);  | <b>Zuckertasten</b>  |
| <b>OFF 24A</b>        | die 24Vdc-Speisung überschreitet den Grenzwert; die CPU-Karte ersetzen (siehe 05.51.c.);  | <b>24Vdc-Stromzufuhr zu hoch</b>                           |
| <b>OFF 24B</b>        | achten Sie auf die Ursache der Störung; die Wechselstromspeisung am Karteneingang überprüfen; der Spannungsregler könnte defekt sein; die Speiser-Karte ersetzen (siehe 05.51.c.);  | <b>24Vdc fehlende oder ungenügende Stromzufuhr</b>         |
| <b>OFF 25</b>         | der Becher wurde nicht korrekt freigegeben; der Rotationsmotor der Schneckenschrauben könnte blockiert sein (siehe 05.30.); bei Geräten mit zwei Becherausgaben wird die Störung zwischen OFF <b>25A</b> und OFF <b>25B</b> unterschieden;  | <b>Becherfreigabe</b>                                      |
| <b>OFF 25C</b>        | der Sensor erfasst den Becherauswurf nicht;   | <b>Sensor Becher vorhanden</b>                             |
| <b>OFF 31A</b>        | die Druckboilertemperatur hat den programmierten Wert überschritten; die Temperatursonde ersetzen; der Aktuator der CPU-Karte arbeitet nicht wie vorgesehen; die CPU-Karte ersetzen;  | <b>Wassertemperatur hoch (E-Geräte)</b>                    |
| <b>OFF 31B</b>        | die Temperatursicherungen sind eingeschritten (Clicsons, Thermosicherungen...) (siehe 05.45.); zurücksetzen oder ersetzen; keine Speisung oder Widerstand defekt; die Anschlüsse und die Stetigkeit des Widerstands überprüfen, gegebenenfalls ersetzen;  | <b>Wassertemperatur niedrig (E-Geräte)</b>                 |
| <b>OFF 31C</b>        | Temperatursonde unterbrochen; Anschluss an der Karte, Verkabelung; das Kabel zwischen der Sonde und der CPU-Karte auf Unterbrechungen überprüfen oder die Sonde ersetzen siehe 05.45.);   | <b>Temperatursonde (E-Geräte)</b>                          |
| <b>OFF 33 A, B, C</b> | die gleiche Bedeutung der Störungen 31A, B und C, hier bezogen auf I-Geräte;  | <b>(I-Geräte)</b>  |
| <b>OFF 34</b>         | falsche Temperatur, kein Wasser in der Schale,... ;   | <b>Kühleinheit</b>   |
| <b>OFF 50</b>         | das USB-Verbindungskabel zwischen den beiden Karten überprüfen;   | <b>Kommunikation zwischen CPU und Speiserkarte</b>         |
| <b>OFF 51</b>         | das USB-Verbindungskabel zwischen den beiden Karten überprüfen; (E-Geräte);   | <b>zwischen CPU und Steuerkarte der Einheit (E-Geräte)</b> |
| <b>OFF 53</b>         | das USB-Verbindungskabel zwischen den beiden Karten überprüfen;   | <b>zwischen Gerät und Kühleinheit</b>                      |



12.  
Wartung

das Gerät **luce x2** 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](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:

[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 (max. 50 °C);**



## 12.01. wöchentlich

externes Gehäuse und Touchscreen



das Gerät abschalten; das Stromkabel trennen und genau auf Verschleißspuren prüfen; die Stabilität und Effizienz der innenliegenden Stromanschlüsse genau prüfen;

einen weichen, mit lauwarmem Wasser befeuchteten Lappen verwenden; nur wenn erforderlich, ein neutrales, nicht schäumendes Reinigungsmittel verwenden;

### Achtung

nur neutrale Reinigungsmittel verwenden; keine Scheuerlappen, Stahlschwämme, aggressive oder schäumende Reinigungsmittel oder andere Lösungsmittel, kochendes Wasser oder Säuren verwenden;

wenn erforderlich, den Touchscreen reinigen, neben den Hinweisen oben wird empfohlen, ein neutrales Reinigungsmittel für Komponenten dieser Art (PC Monitor etc.) in der vom Hersteller angegebenen Verdünnung zu verwenden, darauf achten, dass das Display nicht zerkratzt wird und keine Tropfen des Reinigungsmittels hinterlassen...; das Reinigungsmittel nicht direkt auf das Display sprühen; in jedem Fall Tropfenbildung vermeiden;

Becherausgabe

mit dem seitlichen Griff die Becherausgabe herausnehmen, in seine Einzelteile zerlegen und mit reichlich warmem Wasser spülen; die transparente Trennwand von innen reinigen;

Produkttrutschen

von den Produktbehältern trennen und mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen (die Produkttrutschen sind mit Bajonettverschluss befestigt);

Ausgabesystem

die Befestigungslaschen der Schalenbefestigung in Uhrzeigersinn drehen, die Ausgabedüsen entfernen, die Schale und den oberen Ring herausziehen; die Rutschen und das Rohr der Zuckerausgabe auch entfernen; die ausgebauten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen;

Gerätewände und Boden

alle Spuren auf den inneren Geräteflächen entfernen und diese mit einem feuchten Lappen reinigen;

Türinnenseite

alle Spuren auf den inneren Türflächen entfernen, besonders in der Nähe des Ausgabebereichs;

## 12.02. monatlich

Absauger und Pulverabzug

genau prüfen, dass sich die Rotoren der beiden Absauger frei bewegen können und nicht versperrt werden; prüfen, dass der Verbindungsschlauch zwischen Pulverabzug und Absaugbehälter sauber und ohne Produktablagerungen ist ;

Produktbehälter

die Schieber zudrehen, die Behälter aus dem Gerät nehmen und von außen reinigen; die Auflagefläche gründlich reinigen, um eventuelle Produktreste zu entfernen;

bei Espressogeräten

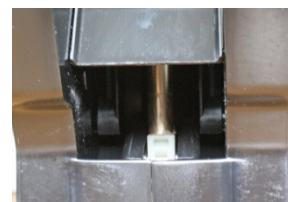
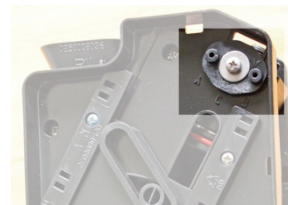
Brüher

die Reinigung der gesamten Brüheinheit erfolgt unter fließendem Wasser; zur Kontrolle, Reinigung oder Austausch der Filter und Dichtungen nach Ausbau der Brüheinheit (siehe 13.04.):

- die zwei Fixierschrauben der Platten aufschrauben;
- den oberen Kolben drehen, um auf die Dichtungen und die oberen und unteren Filter Zugriff zu erhalten;
- die obere und untere Kolbendichtung überprüfen;
- die oberen und unteren Filter überprüfen;
- den Stil des unteren Filters mit lebensmittelgeeignetem Silikonfett einschmieren;

Dosierer / Mühle

die Kaffeeglocke entfernen, die Dosierkammer überprüfen und sicherstellen, dass die Kaffeerutsche keine Verkrustungen aufweist; überprüfen, dass die Mahlsteine unbeschädigt und sauber sind;



12.03. jährlich

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Ausgabesystem                      | die Dichtung am Sockel der Mixerschale austauschen; das Flügelrad des Mixers zu sich hinziehen und herausnehmen; die Dichtung der Welle des Mixermotors austauschen ;  |
| Produktbehälter                    | die Produktbehälter aus dem Gerät ausbauen; ausleeren, in die Grundelemente zerlegen und gründlich reinigen;   |
| Absaugbehälter                     | die vom IN Boiler stammenden Wasserschläuche an der Rückseite der Mixerfläche entfernen, die beiden seitlichen Befestigungsschrauben der Fläche lösen und die Fläche zu sich hin neigen, den Absaugbehälter herausnehmen; in reichlich lauwarmem Wasser reinigen;  |
| IN Boiler                          | den IN Boiler über den Abflussschlauch leeren; aus dem Gerät herausnehmen, den Deckel entfernen und die Schale reinigen, dabei eventuelle Ablagerungen auf dem Boden entfernen; eventuelle Kalkablagerungen von den aktiven Elementen entfernen: Temperatursonde, Heizwiderstand, Niveausonde, Wellen der Rotationspumpen, ...;                              |
| Silikonschläuche                   | prüfen, dass die Wasserschläuche unbeschädigt und transparent sind; gegebenenfalls austauschen;  |
| bei Espresso-<br>geräten<br>Brüher | - obere und untere Kolbendichtung austauschen;<br>- obere und untere Filter austauschen;<br>- den Zustand der Druckkammer prüfen;  |
| Druckboiler                        | den Druckboiler ausbauen; den Druckboiler vom Elektroventilblock entfernen und die O-Ring-Dichtung überprüfen; die Wasserkreisläufe zur Ausgabe von Instant-Produkten und Kaffee reinigen; den Ausgang des 3-Wer-Verteilers des Espresso-Elektroventils überprüfen und von allen Verunreinigungen befreien; die Schale des Air Break ausleeren und reinigen; |



der Intervall dieser Schritte ist abhängig von der Anzahl an Ausgaben und der Wasserhärte; die regelmäßige und genaue Durchführung verhindert Schäden und Störungen, ermöglicht konstante Ausgaben und eine lange Betriebsdauer des Geräts; die Verwendung eines Entkalkers verhindert bei regelmäßigem Austausch der Filterpatrone die Ablagerung von Kalk;

12.04. Stilllegung

|               |   |
|---------------|---|
| vorübergehend | falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, werden folgende Schritte empfohlen:<br>- bei E-Gerät den Deinstallationszyklus durchführen (siehe 09.01.f.);<br>- bei I-Gerät die Wassertemperatur des IN Boilers auf Null stellen (siehe 09.01.e.);<br>- die Wasser- und Stromanschlüsse trennen;<br>- bei I-Gerät den IN Boiler leeren;<br>- den Eimer für Flüssigabfälle leeren;<br>- den Eimer für Kaffeesatz leeren (oder den Beutel entfernen);<br>- die Produktbehälter leeren und reinigen;<br>- mit einem feuchten Tuch die Innen- und Außenflächen reinigen;<br>- das Gerät mit einem Tuch bedecken;<br>- 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 2002/96/EG und die darin enthaltenen Vorgaben; der vollständige Text der europäischen Direktive zu diesem Thema ist auf der folgenden Webseite einzusehen:

<http://eur-lex.europa.eu/directive/2002/96/EC> of 27/01/2003

**13.**

**Hilfe:**

13.01 Becher auffüllen

den Deckel entfernen und die Becher an der links von der Becherführung befindlichen Säule beginnend, einfügen; wenn der Becherautomat komplett geleert wurde, muss die Taste der Becherfreigabe gedrückt werden (siehe 05.31.), um zu vermeiden, dass das erste Getränk ohne Becher ausgegeben wird;

siehe 05.30.

13.02. Kaffeeglocke entfernen

den orangefarbenen Schieber ganz einsetzen und die Kaffeeglocke abheben;

siehe 05.19.

13.03. Instant-Behälter entfernen

den Behälter leicht angehoben zu sich ziehen; für die Montage den hinteren Schaft in das Motorgetriebe einsetzen; die Produkttrutschen werden durch Drehen und zu sich ziehen von den Behältern entfernt;

siehe 05.19.

13.04. Brüher entfernen

bei geöffnetem Gerät den schwarzen Ring der Wasserzufuhr im oberen Bereich der Einheit aufschrauben; den Schlauch der Kaffeeausgabe aus der Halterung nehmen; den Sperrhebel anheben; den oberen Bereich der Einheit zu sich ziehen;

siehe 05.40.

13.05. Mahlgrad einstellen

bei Mühlen mit flachen Mahlsteinen das Zahnrad mit der weißen Einstellschraube drehen (im Uhrzeigersinn für einen feineren Mahlgrad);



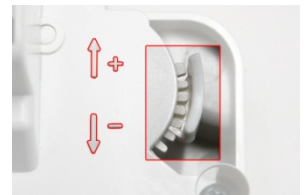
bei Mühlen mit konischen Mahlsteinen den Drehknopf der Mühle drehen (im Uhrzeigersinn für einen feineren Mahlgrad);



die Wirkung verdeutlicht sich nach drei oder vier Getränkeausgaben;

13.06. gemahlene Dosis einstellen

bei Mühlen mit Dosierer nach Volumen den Einstellhebel zum Mühleninneren drücken; anheben oder absenken, um das Volumen in der Messkammer des gemahlene Kaffees zu erhöhen oder zu verringern; den Hebel loslassen und sicherstellen, dass er zwischen zwei Markierungen des gezahnten Bereichs eingerastet ist;



bei Mühlen mit Dosierer nach Zeit, siehe "09.01.a. Mahldauer";

die Wirkung verdeutlicht sich nach drei oder vier Getränkeausgaben; der Mahlgrad und die Kaffeedosis müssen einen Brühvorgang von zirka 15 Sekunden bewirken;

13.07. Wasser entfernen

den Deinstallationschritten folgen

siehe 09.

13.08. 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;

siehe 05.21.

13.09. Mixermotor ersetzen

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

siehe 05.23.

13.10. 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);

siehe 05.21.

13.11. Zugriff auf das Geräteinnere

den Schlauch der Wasserzufuhr zur Kaffeeinheit (siehe 05.40.), die Produktbehälter (siehe 05.19.), den Plastikdeckel und den oberen Schalenteil (siehe 05.21.) entfernen; die vier Schrauben aufschrauben (○); die beiden vertikalen Flächen der Kaffeeinheit und Instant-Schalen können jetzt nach vorne gekippt werden;

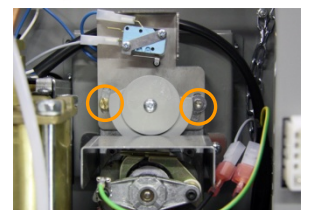
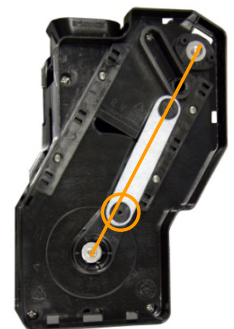


|   |   |              |
|---|---|--------------|
| 13.12. Schilder einsetzen                   | die Etiketten für die Wahltasten von beiliegenden Blatt abtrennen und unter den transparenten Tastenabdeckungen positionieren und befestigen; die Deckel rasten an den Laschen ein;   | siehe 05.03. |
| 13.13. Wasser- und Produktzeiten festlegen  | die in der Tabelle 10.02. 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;  | siehe 09.    |
| 13.14. Verzögerungen programmieren          | die Ausgabe beginnt ab dem Moment, in dem der Anwender eine Wahltaste 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“; | siehe 09.    |
| 13.15. 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.    |
| 13.16. den Instant-Wasserfluss kalibrieren  | für die Boilerpumpen (siehe 05.48.) ist die Einstellung im Bereich von max. +/- 30% nur dann möglich, wenn der Wasserfluss auf „mittel“ programmiert ist; bei „niedrig“ kann der Wert nur erhöht (max. 30%) und bei „hoch“ nur verringert werden (max. 30%);  | siehe 09.    |
| 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.    |
| 13.18. das Löffelformat einstellen          | mit drei Sternschrauben kann eine senkrechte Strebe im Löffelbehälter positioniert werden, um das Gerät an das verwendete Format anzupassen;  | siehe 05.35  |
| 13.19. die Brüher positionieren             | die Tarierung der richtigen Phase der Brüher, die sich während des Brühvorgangs genau in der auf dem Foto abgebildeten Position befinden muss, erfolgt durch den Kontrollswitch der Rotation der Einheit;   |              |

das mittlere Gelenk der Pleuelstange muss um einige Grad „hinter“ der Ideallinie liegen, die die Rotationsachse der Einheit und das obere Ende der Pleuelstange verbindet;

um dieses Ergebnis zu erhalten:

- auf den inneren Bereich (siehe 13.11.) hinter der Brüher zugreifen und die Halterung nach vorne kippen;
- die markierte Inbusschraube und Schraube lösen;
- die Switchposition durch Drehen der Halterung einstellen und so den Eingriff des Nocken auf den Hebel vorziehen oder verzögern;
- die Inbusschraube und Schraube erneut festschrauben;



13.20. 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;

siehe 09.

13.21. ein Zahlungssystem installieren

in dem Gehäuse (siehe 05.36.) ist die Installation eines Zahlungssystems vorbereitet; die Programmierung der Systemfunktion wird durch die programmierbaren Parameter festgelegt, siehe 09.;

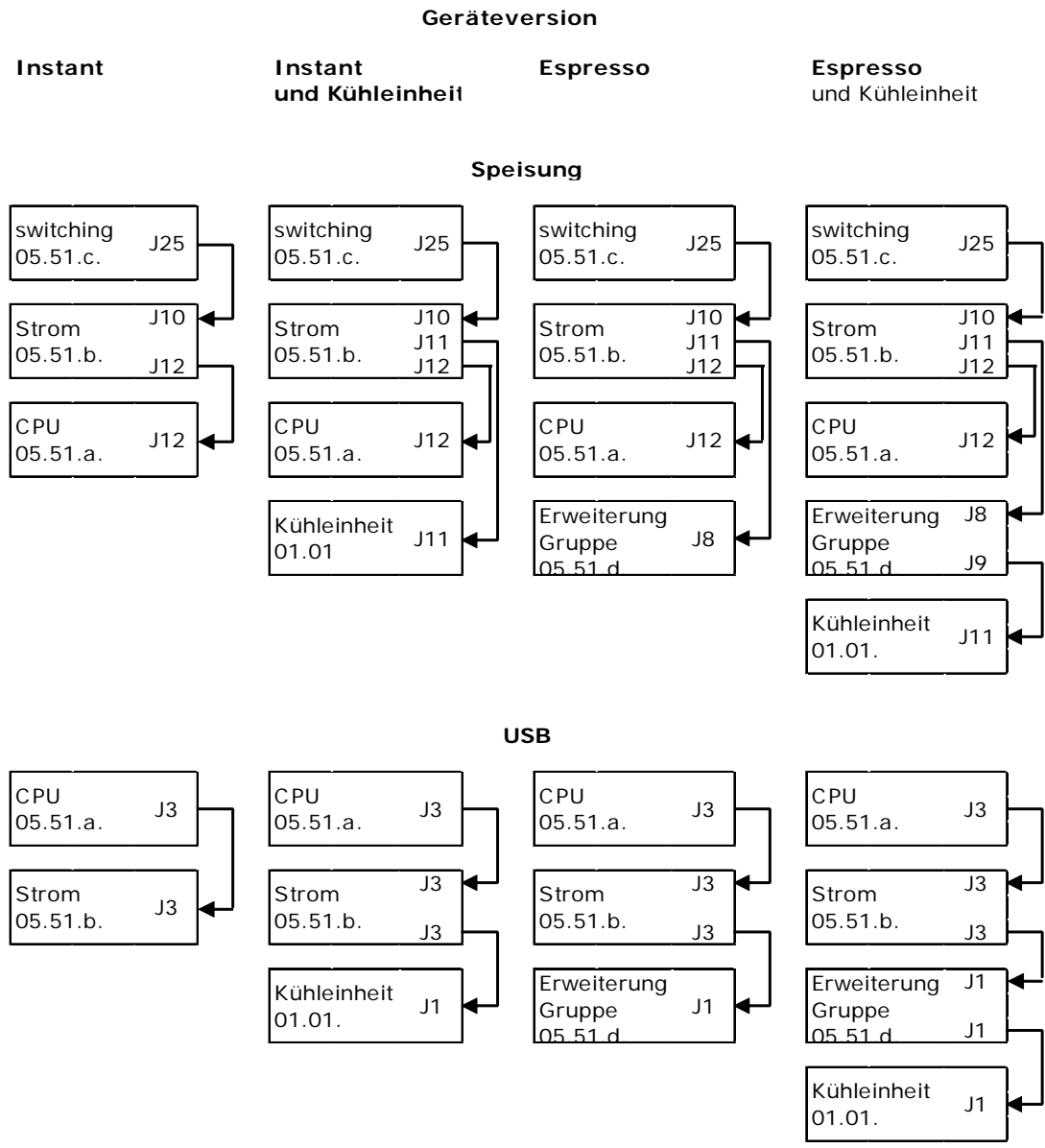
Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für die Unterstützung und Informationen zur Installation von Zahlungssystemen zur Verfügung (siehe 02.02.);

13.22. 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. Stromanschlüsse**

die Schaltkarten von **luce x2** sind miteinander verbunden, um unter Spannung gespeist zu werden und Daten auszutauschen; es folgt eine Darstellung der Verbindungen bezüglich der Speisung und den USB-Ports, welche eine logische Vereinigung und Informationstransfers ermöglichen; die Kürzel (J nn) stellen die Bezeichnungen der Anschlüsse exakt wie auf den Karten dar;



Rheavendors Services S.p.A. steht für Unterstützung und Informationen bezüglich der Schaltpläne, Montage und Verkabelung zur Verfügung; (siehe 02.02.);

**15. Becherspezifikationen**

die Rheavendors-Geräte wurden entwickelt, um mit einem breiten Angebot an Bechern betrieben zu werden und es besteht eine große Vielzahl an Hardware-Konfigurationen, um die enorme Vielfalt an Bechern des Vending-Sektors verwenden zu können;

die unten aufgeführten Angaben und Parameter ermöglichen einen sicheren Betrieb der Rheavendors-Geräte, die für Becher mit diesen Eigenschaften entwickelt, hergestellt und getestet wurden; Becher mit geringfügigen Abweichungen in Größe oder Struktur können ohne weiteres verwendet werden, wobei zumindest beim ersten Mal der Einsatz genau bewertet werden muss;

es werden einige allgemeine Bedingungen vorausgesetzt, damit eine sichere Ausgabe erfolgen kann; die verwendeten Becher müssen:

- spezifisch für den Einsatz in Vending-Geräten vorgesehen sein;
- untereinander in Material, Größe und Gewicht übereinstimmen;
- frei von elektrostatischen Spannungen sein;
- mit den Getränketemperaturen kompatibel sein;
- ohne Druck gestapelt sein;
- frei von Verformungen durch Stöße oder Druckeinwirkung sein;

weitere eventuell zu berücksichtigende Eigenschaften sind:

die Form der Seitenwand, die, wenn glatt, das Gleiten und die Trennung erleichtert, die Konizität, das Gewicht und der Schwerpunkt (besser im unteren Bereich), die Transparenz, die reflektierende oder absorbierende Farbe (Lichtschranken)...;

außerdem darf die Behandlung der Becher bis zur Befüllung und Verwendungsbereitschaft im Gerät nicht vernachlässigt werden: beispielsweise muss der Transport so erfolgen, dass sie nicht beschädigt werden, die Entfernung der Schutzfolie darf die Becherstange nicht statisch aufladen, die Becherstangen müssen gleichmäßig, geordnet und ohne Verformungen in den Gerätebehälter gegeben werden...;

es wird auf die technischen Kataloge der Hersteller verwiesen, die neben den Referenzmaßen und Größen auch Hinweise und Empfehlungen für den korrekten Umgang liefern;

wichtige Hinweise

Becher für den Vendingsektor besitzen einige typische Eigenschaften, die sie für den Einsatz in den Geräten befähigen:

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Boden                           | die Bodenform ist so gestaltet, dass die Becher nicht ineinander verklemmen und die oberen Ränder bei Stapelung einen gleichmäßigen Abstand einhalten und außerdem                             |
| Durchmesser unter dem Wulstrand | sicherstellen, dass das Maß direkt unter dem oberen Rand gewährleistet und konstant ist (Interaktion mit dem automatischen Freigabesystem und ausschlaggebend für die sichere Becherfreigabe); |
| oberer Rand                     | die fertige, konstante und gleichmäßige Form, die eine sichere und wiederholbare Interaktion mit den Elementen der Becherfreigabe gewährleistet;   |



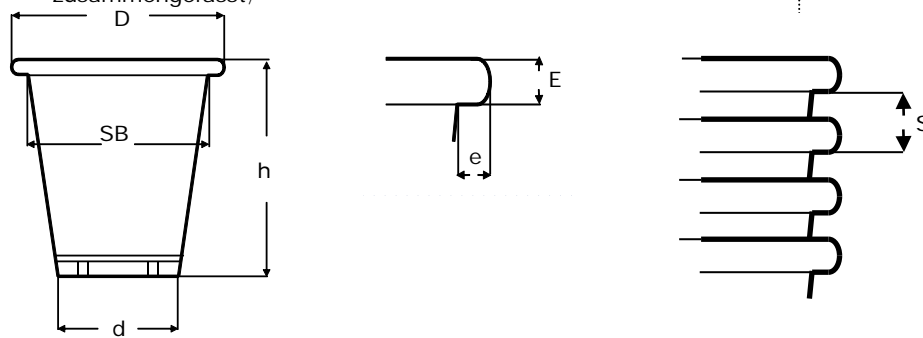
die Entsprechung dieser Eigenschaften und Angaben trägt zu einer sicheren automatischen Becherausgabe bei und gewährleistet einen korrekten Automatenbetrieb;



die Tabelle fasst die Maße der als Referenz verwendeten Becher zusammen; zur Vereinfachung und deutlichen Darstellung werden die zahllosen vorhandenen Varianten ausgelassen (es ist unmöglich, sämtliche Höhen mit gleichem oberem Durchmesser, größerer oder kleinerer Konizität etc. aufzulisten) und die Ausmaße der Becher und Stangen aufgeführt, die beispielsweise bei der Endabnahme verwendet werden;

die ausschlaggebenden Maße sind in jedem Fall der obere Durchmesser des Bechers (D) und der unter dem Wulstrand (SB), weil diese Bereiche direkt mit dem System der Becherfreigabe des Automaten in Berührung kommen (Durchlauföffnung, Schneckenschrauben, Becherhalter...);

die anderen angebenen Maße sind, trotz ihrer Bedeutung für den Becheraufbau im Bezug zur Automatenauslegung, nicht ausschlaggebend für die Sicherheit und Wiederholbarkeit des Ausgabeprozesses und werden somit in „einem“ Referenzbecher zusammengefasst;



| allgemeine Bezeichnung        | einzelner Becher      |                        |         |         |         |         |              | Stange                      |         |
|-------------------------------|-----------------------|------------------------|---------|---------|---------|---------|--------------|-----------------------------|---------|
|                               | D<br>mm<br>-0.0; +0.6 | SB<br>mm<br>-0.0; +0.6 | d<br>mm | h<br>mm | E<br>mm | e<br>mm | Gewicht<br>g | Volumen<br>cc<br>Becherrand | S<br>mm |
| Durchmesser 57 aus Kunststoff | 57.2                  | 52.9                   | 33.0    | 61.0    | 2.0     | 2.2     | 2.2          | 87                          | ≥ 4.0   |
| Durchmesser 70 aus Kunststoff | 70.0                  | 65.0                   | 38.0    | 74.0    | 2.0     | 2.5     | 3.8          | 150                         | ≥ 4.0   |
| Durchmesser 73 aus Kunststoff | 73.2                  | 67.5                   | 46.0    | 100.0   | 2.0     | 2.75    | 4.8          | 200                         | ≥ 4.5   |
| Durchmesser 70 aus Pappe      | 70.0                  | 64.7                   | 49.0    | 80.0    | 2.5     | 2.5     | 5.5          | 200                         | ≥ 6.5   |
| Durchmesser 73 aus Pappe      | 73.2                  | 67.5                   | 50.0    | 103.0   | 2.5     | 2.5     | 6.4          | 210                         | ≥ 7.0   |
| Durchmesser 80 aus Pappe      | 79.9                  | 74.7                   | 57.0    | 116.0   | 2.6     | 2.6     | 8.6          | 300                         | ≥ 7.5   |

es werden nur die zulässigen Toleranzen für die Maße S und SD angegeben;

natürlich wurden Becher mit anderen Ausmaßen bereits erfolgreich in Rheavendors-Geräten eingesetzt, wobei vor dem Einsatz vor Ort die Kompatibilität mit den Ausgabesystemen, den Auslegungen und den Ausmaßen der Becherausgabe der Automaten sorgfältig geprüft werden muss;

Rheavendors Services S.p.A. steht für Informationen und Support zur Verfügung (siehe 02.02.);

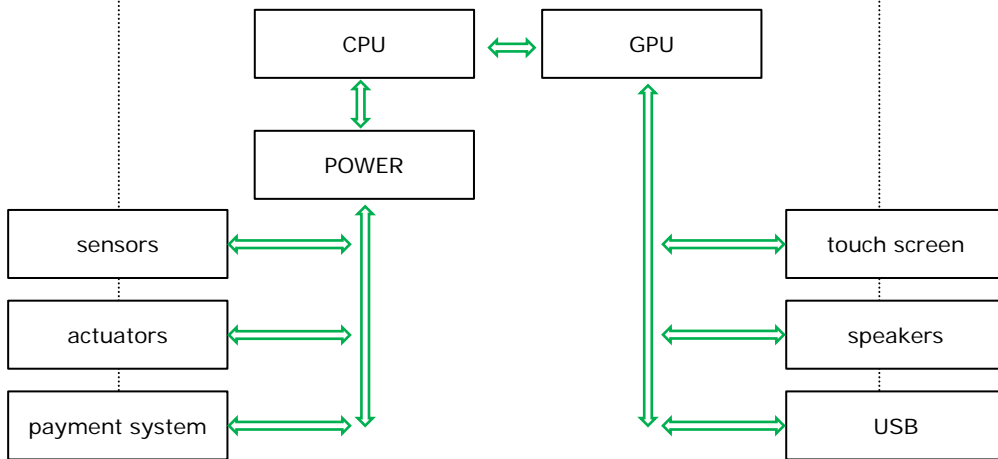
16.  
elektronische  
Eigenschaften  
touchTV



wichtige Hinweise

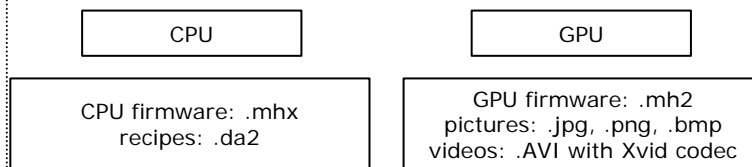
die extreme Flexibilität und Anpassungsfähigkeit der Software berechtigt unter keinen Umständen die unsachgemäße, beleidigende, unrechtmäßige, schadende, betrügerische oder die menschliche Ehre verletzende Nutzung dieses Mittels; Rheavendors ist nur für die ab Werk installierten multimedialen Inhalte (Bilder, Videos, Töne) verantwortlich. Wer diese Inhalte verändert übernimmt die völlige zivil- und strafrechtliche Haftung;

alle Funktionen und Vorgehensweisen des Geräts werden durch die CPU/GPU gesteuert; die CPU steuert über die Stromschaltkarte sämtliche Funktionen des traditionellen Automaten, während die GPU hauptsächlich für die innovativeren Vorrichtungen zuständig ist;



die GPU organisiert die Struktur der GUI (Graphical User Interface), die für die Eigenschaften der auf dem Touchscreen angezeigten Objekte zuständig ist, z.B. Videos während des Stand By oder Fotos während der Zubereitung einer Auswahl; diese Objekte sind durch den Anwender vollständig individualisierbar;


die Software muss die folgenden Formate besitzen:




und kann durch einen einfachen USB-Stick (vor Gebrauch auf FAT16 formatieren) auf das Gerät übertragen werden;

es folgt eine Übersicht über die Struktur der GUI-Dateien

in einem Ordner mit der Bezeichnung:

 x:\rhea\rheaGUI\

kann der Anwender verschiedene GUI-Pakete laden, wie:

 x:\rhea\nome GUI pack

strukturiert in folgende Ordner:

 Bilder  
 Web

jedes GUI-Paket kann bestehen aus:

die verschiedenen GUI-Pakete können unterschiedliche Namen besitzen; zum Beispiel:  
x:\rhea\mickeymouse  
x:\rhea\donaldduck  
x:\rhea\...

Bilder enthält einige Bilder, wie die zum Auffüllen des Fortschrittbalkens während der Zubereitung einer Auswahl;

Web kann aus folgenden HTML-Dateien bestehen:

Config.html eine obligatorische Datei mit einigen ausschlaggebenden Parametern der GUI-Firmware; diese Parameter werden durch die URL-Parameter definiert und per Script in Cookies angegeben, die die Mitteilungen enthalten („Ihr Getränk ist bereit“, „genießen Sie Ihr Getränk“...); diese Cookies enthalten auch die Namen der Auswahlen und die Preise;

pageStandby01.html der Inhalt wird beim Gerät in Standby angezeigt;

pageCredit01.html wird angezeigt, wenn der Kunde ein Guthaben eingibt;

pageSel01.html diese Seiten werden bei der Zubereitung der Auswahl angezeigt; auf diese Weise kann für jede Auswahl ein individuelles Bild eingefügt werden; „pageSel01.html“ ist obligatorisch, während alle anderen fakultativ sind und wenn eine Seite fehlt, wird der Inhalt von „pageSel01.html“ verwendet;

pageSelEnd01.html wird angezeigt, wenn die Zubereitung der Auswahl abgeschlossen ist und der Becher sich noch in der Becherausgabe befindet; diese Seite wird übergangen, wenn der Bechersensor deaktiviert ist, in diesem Fall wird nur die nächste Mitteilung angezeigt;

pageSelFinal01.html diese Mitteilung erscheint für vier Sekunden, nachdem der Anwender den Becher entnommen hat; ist diese Seite nicht vorhanden, kehrt das Display auf die Standby-Seite zurück;

pageSelNotAvailable.html wird für einige Sekunden angezeigt, wenn der Anwender eine nicht verfügbare Auswahl wählt;

pageOutOfOrder.html diese Seite wird angezeigt, wenn das Gerät außer Betrieb ist;

pageMenu.html diese Site wird geladen, wenn im Standby eine Person erfasst wird (Personen-Anwesenheitssensor);

die extreme Flexibilität und Anpassungsfähigkeit der Software berechtigt unter keinen Umständen die unsachgemäße, beleidigende, unrechtmäßige, schadende, betrügerische oder die menschliche Ehre verletzende Nutzung dieses Mittels; Rheavendors ist nur für die ab Werk installierten multimedialen Inhalte (Bilder, Videos, Töne) verantwortlich. Wer diese Inhalte verändert übernimmt die völlige zivil- und strafrechtliche Haftung;

zur Integration der operativen Informationen dieser Anleitung kann auch „rheavendors LuceX2 Touch“ genutzt werden, wo Angaben zur Aktualisierung und Veränderung der im Gerät gespeicherten Programme enthalten sind (siehe 02.02.);



17. technische Eigenschaften Monitor

Hardware: **Monitor:**  
• 15" TFT-Aktiv-Matrix-Farbdisplay mit LED-Hintergrundbeleuchtung; Bildschirmauflösung 1024 x 768 (Breite x Höhe);

**Karte:**  
• On-Board-Anschluss oder Ethernet zum Anschluss des Geräts an einen 3G Router oder Modem für Fernaktualisierung;  
• GPU-Karte mit Mikroprozessor mit Video-Hardware-Decoder (zur Videowiedergabe) 180 MB Flashspeicher für multimediale Inhalte (Foto und Video) Speichererweiterung durch integrierten SD-Card-Slot (bis 2GB);

**Speisung:**  
• die GPU-Funktionen sind unabhängig vom Rest des Automaten, die GPU verwendet nur den Speiser: 24V durch 4-Pin MINIFIT-Anschluss, 5V durch 2-Pin MINIFIT-Anschluss;

Anmerkung: der Betrieb der GPU für das Display ist von VMC-Operationen getrennt

Software: folgende multimedialen Dateien werden unterstützt:

**Bilder:**  
Format JPG, PNG, BMP; Auflösung: 600x800 / 1024x768, größere Bilder werden automatisch der Bildschirmauflösung angepasst, während kleinere Bilder automatisch auf dem Monitor zentriert werden;

**Video:**  
Format AVI, mit XviD-Codec; Auflösung: 600x800 / 1024x768, bei kleineren Größen wird das Video automatisch auf dem Monitor zentriert, die Breite des Videos muss ein Vielfaches von 8 (Pixel) betragen;

**multimediale Präsentation:**  
die Präsentation mit eigenem multimedialen Inhalt ist durch eine flexible Konfiguration der Playlist vollständig individualisierbar, eine einfache xml-Konfigurationsdatei ermöglicht dem Anwender die Auswahl der Sequenz multimedialer Dateien;

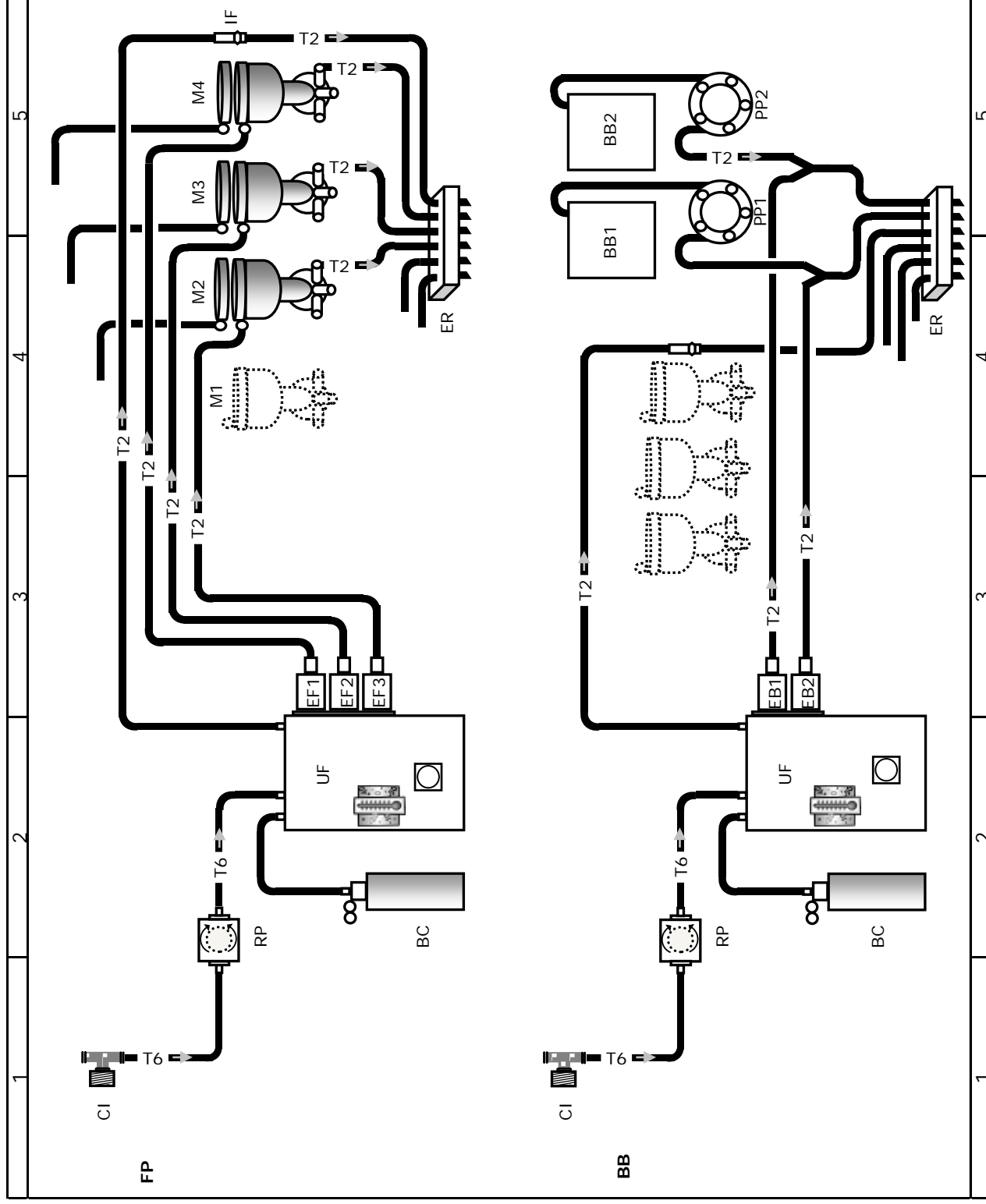


für weitere Informationen, siehe Software und Bedienungsanleitung „rheavendors Caffè Europa Multimedia and LuceX2 Premium Multimedia update management“, erhältlich auf der Website Rheavendors Group (intranet GSC)



2Gb MAX





| LEGENDE |        |                             |
|---------|--------|-----------------------------|
| Spalte  | Kürzel | Bezeichnung                 |
| 1       | CI     | Wasseranschluss             |
| 2       | RP     | Druckregler                 |
| 2       | BC     | CO <sub>2</sub> -Flasche    |
| 2       | UF     | Kühleinheit                 |
| 3       | EF1    | Elektroventil kalt Pulver 1 |
| 3       | EF2    | Elektroventil kalt Pulver 2 |
| 3       | EF3    | Elektroventil kalt Pulver 3 |
| 4/5     | M(n)   | Mixer n                     |
| 5       | BB(n)  | bag in box                  |
| 5       | PP(n)  | Schlauchpumpe               |
| 3       | EB1    | Elektroventil bag in box 1  |
| 3       | EB2    | Elektroventil bag in box 2  |
| 4/5     | ER     | Ausgabe                     |
| /       | T2     | Silikonschlauch 06/09T      |
| /       | T6     | PTFE-Schlauch 04/06T        |