

INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG Übersetzung der Originalanleitung

MAN4200063 rel. 01 vom 18.11.2014

einleitende Sicherheitsangaben

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, <u>der bei geöffneter Tür alle Maschinenfunktionen aktiviert</u>, 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;

kg

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 <u>sofort</u> vom Wasserund 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 : $5 \, ^{\circ}\text{C} \div 35 \, ^{\circ}\text{C}$ 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 Wartungsund Servicebereich zugreifen können;
- *** <u>keine Abschirmungen entfernen</u>, 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;



Restrisiken



unter Restrisiken sind nicht auszuschließende Gefahrenmöglichkeiten zu verstehen, die aufgrund unabänderlicher Produkteigenschaften trotz aller Vorkehrungen bestehen bleiben, wozu auch nicht identifizierbare Gefahren gehören;

es folgt eine Aufzählung einiger Arbeitsschritte und Verhaltensweisen, die Restrisiken verringern und bei der Arbeit am Gerät immer zu befolgen sind;



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





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



keine Reparaturen oder technische Eingriffe ohne ausreichende Schulung durchführen;



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





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





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





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





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





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





aktive Wasser- und Stromversorgung dürfen nicht unterbrochen werden;

Allgemeine Garantiebedingungen

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

1°

die mechanischen und elektronischen Komponenten des Geräts besitzen eine Gewährleistung von zwölf Monaten ab dem auf der Rechnung angegebenen Verkaufsdatum;

2°

unter Garantie wird der kostenlose Austausch oder Reparatur der Komponenten verstanden, die nach unanfechtbarer Beurteilung des Herstellers als Herstellungsfehler anerkannt werden; die Kosten für den Versand von Geräten, defekten Komponenten und Ersatzteilen an den Hersteller gehen zu Lasten des Kunden; der Hersteller behält sich vor, neue oder überholte Komponenten für die Reparatur zu verwenden; auf Originalersatzteile wird eine Garantie von 12 Monaten gewährt; während der Garantiezeit ersetzte Komponenten werden Eigentum von Rheavendors Services S.p.A. (siehe "Mod. PO 19.01/2b in Garantie befindliches Material – Autorisierung zur Rückgabe");

3°

bei nicht reparierbaren oder wiederholt auftretenden Schäden mit gleicher Ursache, kann der Hersteller nach eigenem Ermessen das Gerät durch ein identisches oder gleichwertiges Modell ersetzen; die Garantiezeit des neuen Geräts entspricht der ursprünglichen Garantiezeit des ausgetauschten Geräts;

4°

nicht durch die Garantie abgedeckt sind alle Komponenten, die durch Vernachlässigung oder Unvorsichtigkeit während des Gebrauchs (Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung des Geräts), falsche Installation oder Wartung durch nicht autorisiertes Personal, Transportschäden oder andere Umstände beschädigt werden, die nicht auf Herstellungsfehler des Geräts zurückzuführen sind; außerdem von Garantieleistungen ausgeschlossen sind Eingriffe für Installation und Anschluss der Versorgungsanlagen, sowie die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Wartungen; die Garantie deckt die Zahlungssysteme nicht ab; diese sind - sowohl auf dem Gerät installiert, als auch als Zubehör geliefert - Gegenstand der Garantie des jeweiligen Herstellers, während Rheavendors Industries S.p.A. nur die Vermittlerrolle übernimmt; eventuelle Modifikationen an dem Gerät, die nicht schriftlich durch den Hersteller genehmigt wurden, führen zum sofortigen Verfall der Garantie und liegen in der vollen Verantwortung des Kunden;

5°

die Garantie verfällt bei allen unsachgemäßen Anwendungen des Geräts;

6°

Rheavendors Industries S.p.A. übernimmt keine Verantwortung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die zurückzuführen sind auf: unsachgemäße Anwendung des Geräts; falsche Installation;

unangemessener Strom- oder Wasseranschluss; schwere Wartungsmängel; nicht ausdrücklich autorisierte Eingriffe oder Modifikationen; Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;

bei einem Schadensfall ist Rheavendors Industries S.p.A. weder dazu verpflichtet, eventuelle durch eine Unterbrechung des Gerätebetriebs bedingte finanzielle Ausfälle zu begleichen, noch die Garantiezeit zu verlängern;

7°

falls das Gerät in ein vom Hersteller gewähltes Reparatur- oder Wartungszentrum verschickt werden muss, gehen die Risiken und Transportkosten zu Lasten des Kunden. Die Transportkosten für Geräte, defekte Teile und Ersatzteile gehen immer zu Lasten des Kunden;

Konformitätserklärung

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

<u>Richtlinien</u>: 2006/42/EC; 97/23/EC;

2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EU (RAEE);

2004/108/EC; (*) R&TTE 1999/5/EC (**)

Verordnungen:

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

Standards: <u>SAFETY</u>:

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 (**)

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

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

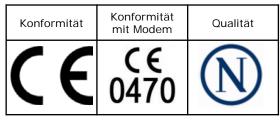
Via Milano, 257 - 20021 Baranzate - Milano - Italien

Der gesetzliche Vertreter

LD.ani-

(C. D. Majer)

Kennzeichnung



Zertifizierung ISO 9001



(*) wenn nicht mit Modem ausgestattet

(**) wenn mit Modem ausgestattet

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 Information nein	seitliches Grafikdisplay	seitliches Grafikdisplay	zentraler Touchscreen	
	nein	seitliches Grafikdisplay	seitliches Grafikdisplay	zentraler Touchscreen
Personen- Anwesenheitssens or	nein	nein	nein	ja
Paneele Türbeleuchtun	ja	ja	nein	nein

01	18.11.2014	Ergänzung EN60335 5. Ausgabe und Konformitätserklärung;	A4
00	20.05.2013	Erste Ausgabe;	
REL.	DATUM	BESCHREIBUNG	
Dieses Dokument ist im elektronischen Format auf der Website www.rheavendors.com 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 30
07.	Anschlüsse	Seite 31
08.	erste Inbetriebnahme	Seite 32
09.	Programmierung: Basis	Seite 34
09.a.	Programmierung: TFT, Premium und touchTV	Seite 47
10.	Parameter	Seite 53
11.	Wartung	Seite 56
12.	Fehlerbehebung	Seite 58
13.	Hilfe	Seite 59
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	

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



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

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 Blättertee;

M = Mixer zur Mischung des Instant-Produkts mit dem Wasser;
VSF = Gewindeabstand der Schneckenschraube im Produktbehälter;

= Räumfeder der Instant-Behälter;

§

Brüher;



maximaler Betriebsdruck des Boilers;



Druckspanne der Wasserversorgung des Geräts;

02. Einführung

02.01. Informationen zum Copyright

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

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

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

02.02. Kontakte

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

Telefon: 0039 02 966 551 Fax: 0039 02 96 55 086 E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

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

02.03. Schild mit Seriennunmmer

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

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

die silberfarbenen Typenschilder befinden sich innerhalb und außerhalb des Geräteschranks;

rheavendors group O
made by: Rheavendors Industries 5.p.A.
via Trieste 40 Carone Perusella - ITALIA
type: FST3
LUCE X2
E 7
230V 50/60Hz 2600W 7-0,1-0,8 MPa

D00000000000000000 - s/n 1234 56 78910

siehe entsprechende

Anleitungen

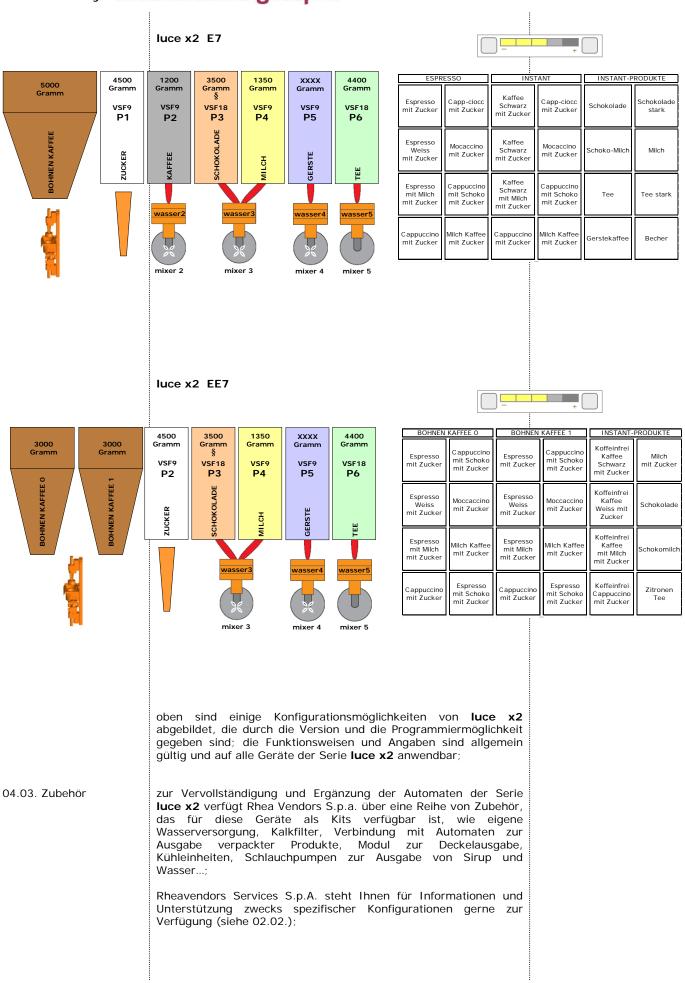
	archaele group	;
03. Technische Daten		
03.01. Ausmaße	Höhe: Breite: Tiefe: Tiefe bei geöffneter Tür:	1.830 mm 640 mm 705 mm 1.270 mm
03.02. Masse	Instant-Gerät: Espresso-Gerät:	145 kg 165 kg
03.03. Versorgung Wasser	- Anschluss über Elektroventil mit 3/8 Gasgewinde:	von 0,1 MPa bis 0,8 MPa
Strom	- 230 V ac, 50 Hz; einphasig und geerdet; - Kabeltyp: HO 55 VV-F 3 G 1,5 E;	in I: 1.700 W in E: 2.800 W
1	(Werte und Richtungen für Standard-Maschine siehe Typenschild mit Seriennunmmer	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;	
	- touchTV Touchscreen	bis 64 Auswahlen
03.06. Display	Basis: alphanumerisch 16 Zeichen; 2 Zeilen;TFT; 5,7" mit Touchfunktion;touchTV: HD Display:	grafisch; 64x128; Auflösung 240 x 320; 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; bei Espresso-Geräten, Überlaufsensor und Druckminderungsventil; bei allen Geräten, Elektroventil an der Wasserzufuhr mit Überschwemmungsschutz-Sensor;	
Strom	ein Hauptschalter, ein Türschalter; zwei Sicherungen 6,3x32 mm; (Speisung 230 V ac); Störfilter;	12 A verzögert
Wärme	manuell reaktivierbare Sensoren;	88 °C
Software	Zeitbegrenzer für die Wasserausgabe;	
03.10. Mahlmotor	bei Espresso-Geräten:	230 V dc
03.11. Mahlwerk	bei Espresso-Geräten , je nach Gerätekonfiguration:	
	flach konisches	Ø 56 mm Ø 72 mm
03.12. Brüher	variable Dosierung, motorbetriebene obere und untere Kolben;	8 ÷ 14 gr je nach Mahlgrad
03.13. Air Break (Ausgleichsbehälter)	bei Espresso-Geräten, Ausgleichsbehälter mit Überlauf und Level Switch;	
03.14. Pumpe	Instant-Kreislauf: maximal fünf, Tauchpumpe, Rotationspumpe; Espresso-Kreislauf: Vibrationspumpe;	24 V dc 230 V ac
03.15. Produktmotoren	maximal acht bei Instant-Version, maximal sechs bei Espresso- Version, je nach Gerätekonfiguration;	32/85 r.p.m. 24 V dc
03.16. Mischschalen	maximal fünf bei Instant-Version, maximal vier bei Espresso- Version, je nach Gerätekonfiguration;	
03.17. Mixermotoren	maximal fünf bei Instant-Version, maximal vier bei Espresso- Version, je nach Gerätekonfiguration;	15.000 r.p.m. 24 V dc

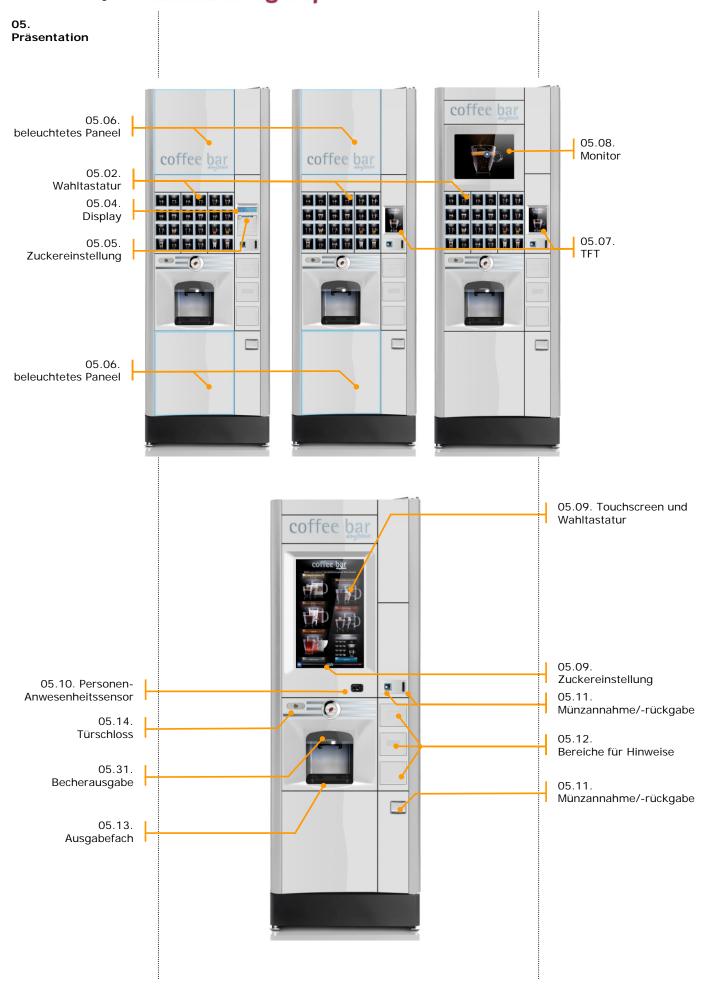
offener IN Boiler; 03.18. Boiler Instant-Gerät: 3,4 Liter, 1.600 W Espresso-Gerät: doppelte Einheit - Druckboiler für Espresso 0,4 Liter,1.100 W,max 1,0 MPa; 3,4 Liter, 1.600 W - offener IN Boiler für Instant 03.19. Produktbehälter maximal acht, je nach Gerätekonfiguration; Schneckenschrauben mit Gewindeabstand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

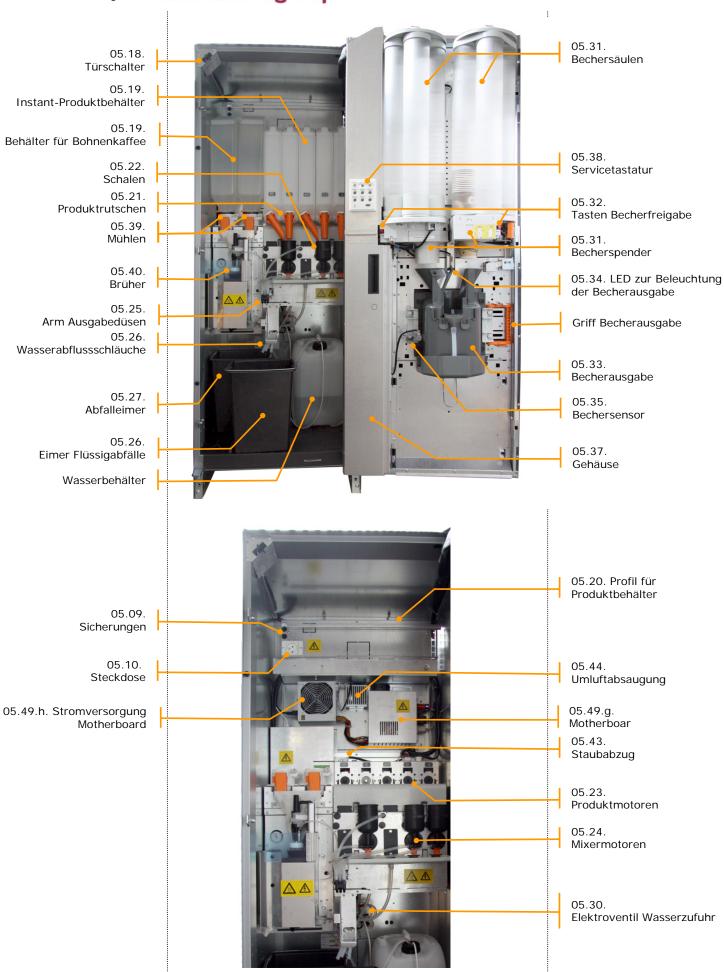
Schutz der Anwender und Bediener, sondern gewährleistet auch die

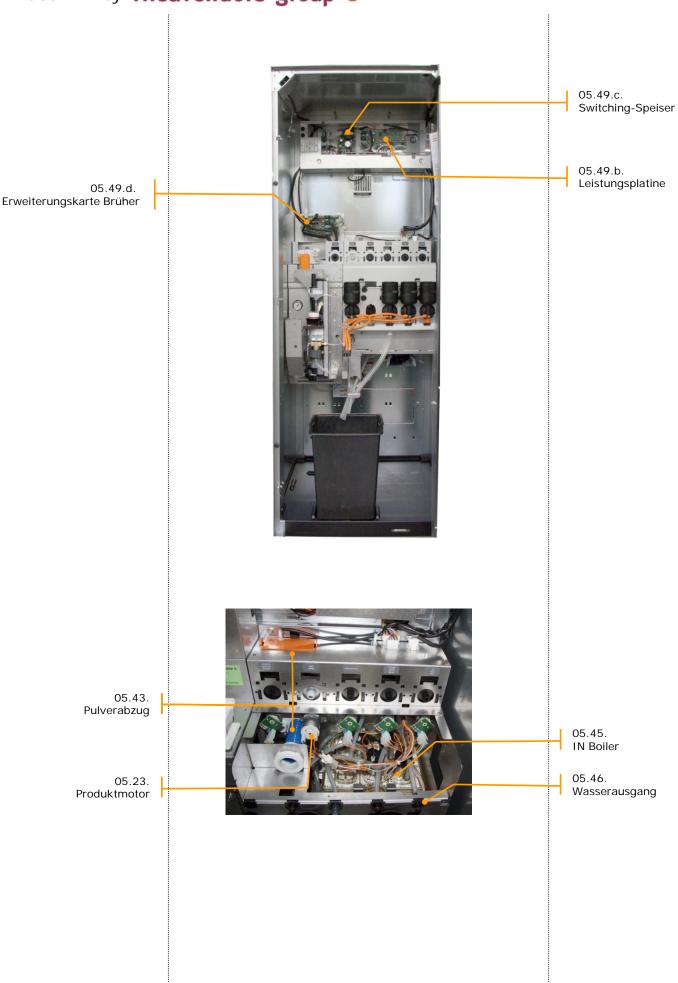
korrekte Stromversorgung;

Konfigurationen das Gerät luce x2 besitzt zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten, 04.01. Kennzeichnung die durch einige in der Kennzeichnung des Geräts enthaltene Kategorien kodifiziert sind: - nur Instant-Produkte: a. Instant luce x2 I b. Instant und Espresso - Instant-Produkte und Bohnenkaffee: luce x2 E c. Instant und 2 Espresso - Instant-Produkte und zwei verschiedene Bohnenkaffees : luce x2 EE d. Produktbehälter - Zahl der Instant-Produkte und Bohnenkaffees (wenn E): luce x2 E7 e. Kaltgetränke Kalt- und Heißgetränke: luce x2 E7 FP - die Produktbehälter, Schalen und Mixer sind von links nach f. Nummerierung rechts in aufsteigender Nummerierung gekennzeichnet, siehe unten; diese Nummerierung wird in dem Kapitel der Getränkeprogrammierung verwendet (siehe 09.); Luce X2 18 Produkte Wasser und Mixer Luce X2 E7 bohnen Produkte Wasser und Mixer Luce X2 EE7 bohnen bohnen Produkte 2 3 5 0 Wasser und Mixer 04.02 Konfigurationsbeispiele luce x2 18 3500 Gramm § XXXX Gramm Kaffee Schwarz ohne Zucker Kaffee Schwarz Kaffee Kaffee Schwarz mit Zucke Schwarz mit Zucker VSF9 VSF9 VSF18 VSF9 VSF18 VSF18 VSF9 VSF9 **P8** Kaffee Kaffee Kaffee Kaffee eiss oh Zucker Weiss mit Zucke Weiss mit Zucke Schokolade Kaffee Kaffee Kaffee Kaffee mit Milch mit Milch ohne Zucker mit Milch Ginseng Gerstekaffee mit Milch ohne Zucker mit Zucker Cappuccine appuccin Cappuccino Cappuccino ohne Zucker ohne Zucker Tee Tee stark









05.01. Allgemeines



05.02. Wahltasten

05.03. Schildchen der Wahltasten

05.04. Display

05.05. Zuckertastatur

05.06. Paneele Türbeleuchtung "Basis"

05.<mark>07</mark>. TFT

05.08. Monitor Premium

05.09. Touchscreen touchTV

05.<mark>10</mark>. Personen-Anwesenheitssensor

05.11. Münzschlitz -Rückgeldtaste -Rückgeldfach

05.12. Hinweisbereiche

05.13. Ausgabefach

05.14. Türschloss

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;

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...;

eine transparente Abdeckung hält die Schildchen mit den Eigenschaften der Ausgabe in Position (jede Taste ist beleuchtet und von den anderen getrennt); (siehe 13.13.);

alphanumerisch; zwei Zeilen mit jeweils sechzehn Zeichen;

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

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;

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

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

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;

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

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

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

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

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









Seite 18 von 70

05.15. Stromanschluss

an der Rückseite des Schranks 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;



<u>Achtung</u>

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. Profil für Produktbehälter

kann genutzt werden, um die Produktbehälter während der Gerätereinigung einzuhängen;

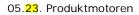
Produktbehälter

05.21. Produktrutschen

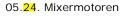
um unerwünschtes Verteilen des Produkts zu verhindern, kann der Endbereich der Produktrutschen in waagerechte Position gestellt werden und mit dem weißen Ring der Auslass des Produktbhälters geöffnet (nach links) oder geschlossen (nach rechts) werden;



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;



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



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.<mark>25</mark>. Arm Ausgabedüsen der Arm positioniert während die Düsen der Ausgabe über dem Becher und zieht sie nach dem Zyklus wieder zurück;

05.26. Tropfbehälter

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

05.27. Eimer oder Beutel für Kaffeesatz

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



20







05.28. Schwimmer

05.29. Filtersitz

05.30. Elektroventil Wasserzufuhr

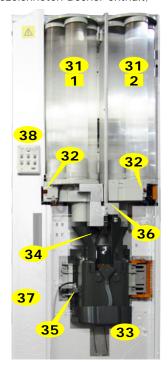
05.31. Becherspender

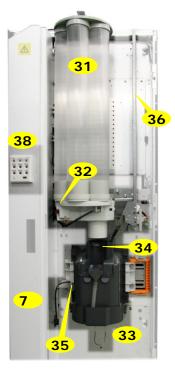
ein Schwimmer wirkt auf einen Mikroschalter ein, um ein zu hohes Füllniveau des Tropfbehälters anzuzeigen;

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;

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

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;





05.32. Becherfreigabetaste

05.33. Becherausgabe

05.34. LED zur Beleuchtung der Becherausgabe

05.35. Bechersensor

05.<mark>36</mark>. Rührstäbchenspender

05.37. Gehäuse

05.38. Servicetastatur

durch kurzes Drücken wird ein Becher freigegeben;

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;

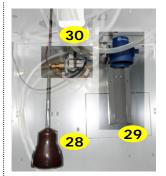
eine LED beleuchtet die Becherausgabe während der Getränkeausgabe und weist durch Blinken auf den Fortschritt der Ausgabe hin;

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

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;

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

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



05.39. Mühle

die Mühle mahlt den Bohnenkaffee aus der Glocke, um die Brühkammer des Brühers zu füllen;

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.);

die Kaffeemenge ist im Softwareparameter "Mahldauer" programmierbar (siehe 09.);

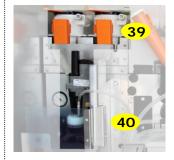
ein Sensor kontrolliert die Rotation und den korrekten Betrieb des Mühlenmotors;





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;



05.<mark>41</mark>. Flowmeter (Wasserzähler)

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



05.<mark>42</mark>. 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;



05.43. 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 Paneel abgeführt;



05.44. Umluftabzug

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



05.45. IN Boiler

05.46. Boilerpumpen

Achtuno

<u>diese Komponenten können auch bei abgeschaltetem Gerät sehr</u> <u>hohe Temperaturen erreichen;</u>

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

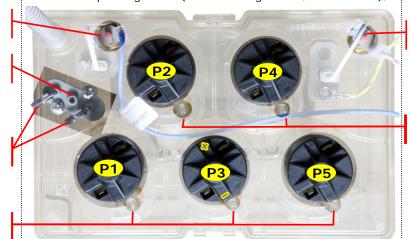
Pumpen mit Turbinen im Boilerwasser; das Wasser wird durch Schläuche zu den Mixerschalen geführt; die Zahl der Pumpen variiert je nach Gerätekonfiguration; als Beispiel ist hier ein Boiler mit vier Pumpen abgebildet (auf die Polung achten; siehe 03.14.);

Clicson

Temperatursonde

Niveausonden

Wasserausgänge



Clicson

Wasserausgänge

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

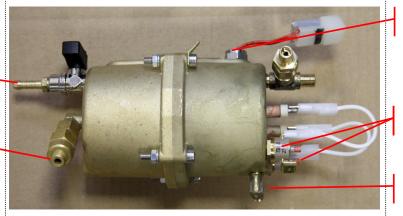


05.47. Druckboilerpumpe

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

05.48. Druckboiler

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



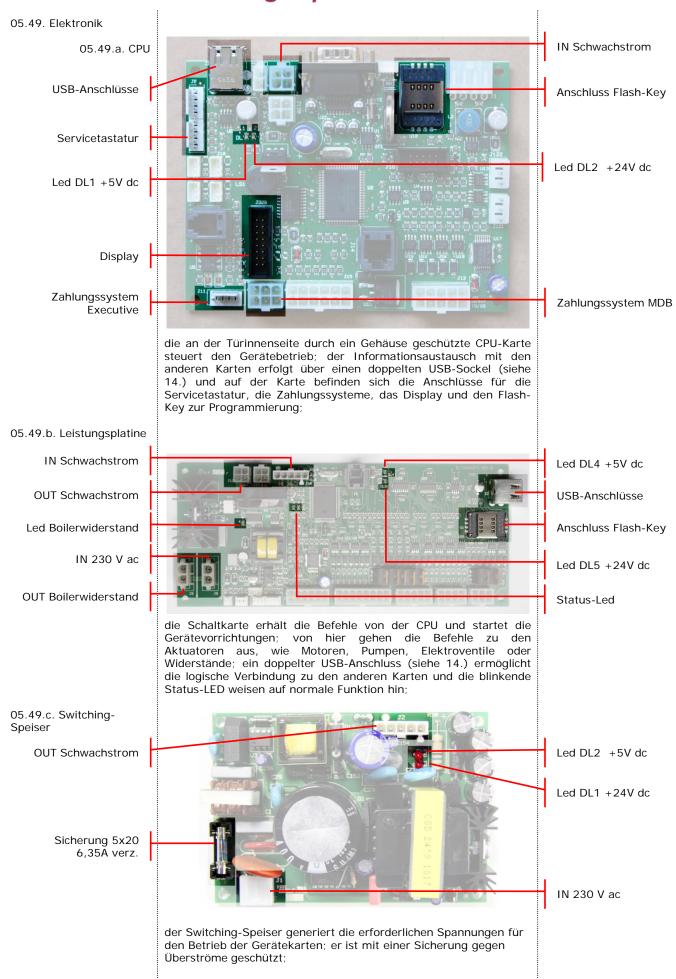
Temperatursonde

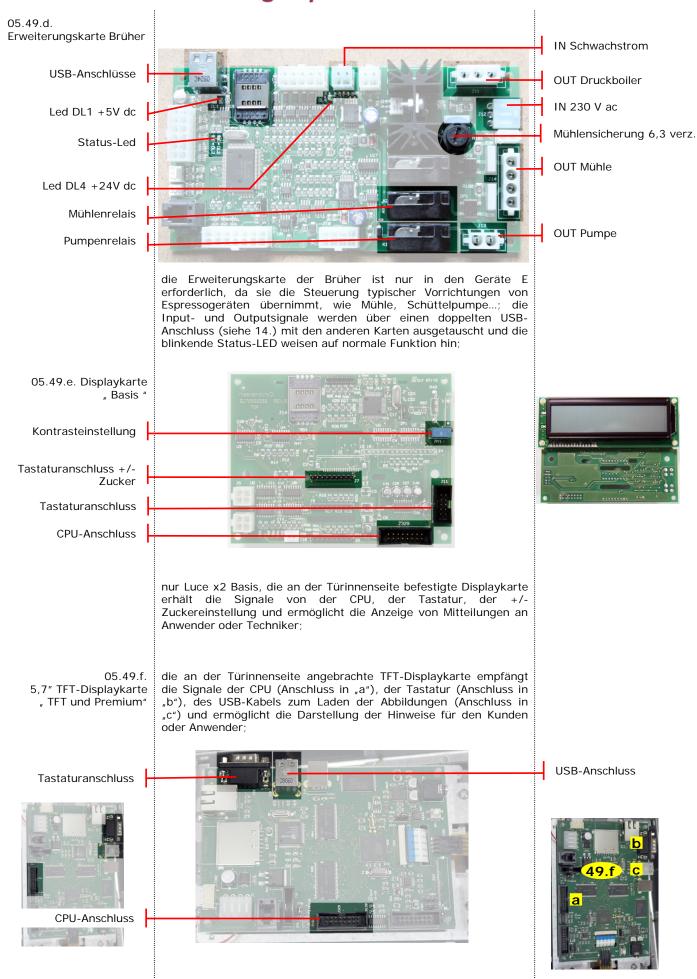
Ablassventil

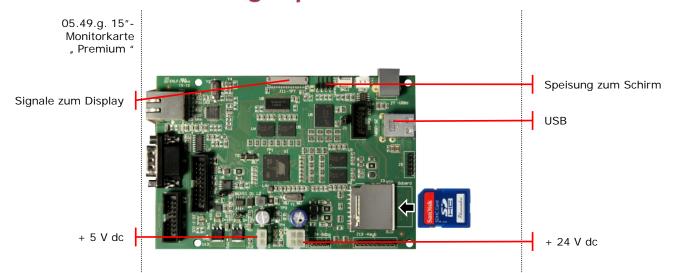
Eingang Wasser

Clicsons

zur Brüher

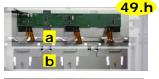






05.49.h. Tastaturbeleuchtung "Basis, TFT und Premium" die drei die Tastatur bildenden Module werden durch Flachkabel ("a") beleuchtet;

jedes Modul mit acht Tasten kann leicht entfernt werden durch Anheben des flachen Hebels ("b") und Herausnehmen der Einheit;





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

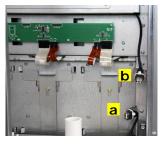
bei **luce x2 TFT** ist das Kabel an der Displaykarte angeschlossen (siehe 05.49.e.) und befindet sich an der Türinnenseite;



bei **luce x2 touchTV** ist das Kabel am Motherboard angeschlossen (siehe 05.49.I.) und befindet sich an der Innenwand des Schranks;



bei **luce x2 Premium** ist ein USB-Kabel "a" am 5,7" TFT-Display (siehe 05.49.f.) und ein USB-Kabel "b" an der 15"-Monitorkarte (siehe 05.49.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;



05.49.I. Motherboard

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





05.49.m. Stromversorgung Motherboard und Touchscreen $\mbox{ der Speiser versorgt das Motherboard und das Touchscreen mit den Betriebsspannungen;} \\$

05.49.m. Stromversorgung Motherboard und Touchscreen



05.49.I. Motherboard

05.49.n. Zusatzkomponente Touchscreen diese Komponenten steuern die Funktion der Touchscreen (Monitor und Touchscreen-Funktionen);

05.49.n. VGA/LVDS Inverter



05.49.n. Inverter Rückbeleuchtung der Touchscreen

05.49.n. Steuerung Touchscreen

05.49.n. Schnittstelle Touchscreen

05.50. 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 05.49.) 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);



05.50.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 05.49.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.);

05.50.b. in Stromkarte

 Strom: legt die Funktionen der Vorrichtungen und Aktuatoren dieser Karte fest (siehe 05.49.b.);

05.50.c. in Erweiterungskarte Brüher

- <u>Brüher</u>: die in dieser Karte installierte Software legt das Verhalten der Brüher fest (Zyklen, Zeiten etc.) (siehe05.49.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 05.49.b.)abschalten;

Software Erweiterung Brüher kann nur vom Key auf die Karte übertragen werden; warten, bis die für einige Sekunden blinkenden Status-LEDs (siehe 05.49.d.) abschalten:

PROGRAMMIERUNG MASTER

1 von Key auf VMC 2 von VMC auf Key

PROGRAMMIERUNG

05.51. Software TFT, Premium und touchTV

a): Verwendung USB-Key

die folgenden in fünf logische Kapitel unterteilten und auf dem Gerät residenten Softwares können mithilfe eines USB-Keys, der in den entsprechenden Anschluss gesteckt wird (siehe 05.49.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 05.49.f.);
- das Gerät mit dem Serviceschlüssel einschalten (siehe 05.18.);

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 05.49.d.) und "Stromschaltkarte" (siehe 05.49.b.) aktualisiert werden;

falls eine der oben genannten Softwares im Gerät aktualisiert werden muss, ist es wichtig, das 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:

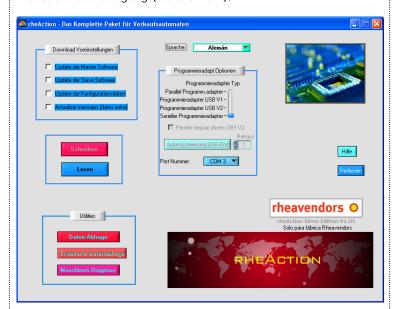
- das Gerät abschalten;
- den Flash Key in die entsprechende Schaltkarte stecken;
- das Gerät einschalten;
- zwei LEDs der Karte blinken und schalten nach Ende der Programmierung ab;
- das Gerät abschalten und den Flash Key entfernen;



05.52. 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;



- 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 einfacherer 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 05.26.);



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

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;



<u>Achtung</u>

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

08. erste Inbetriebnahme

08.01. Vorwort



08.02. Schritte

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

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

die Tür öffnen, den Tropfbehälter positionieren und den Schwimmer und alle Abflussschläuche einsetzen (siehe 05.28.);

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.);

<u>Achtung</u>

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:

<u>Achtuna</u>

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.);

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

es kann auf zwei Arten vorgegangen werden:

- nacheinander die Tasten "MIX 01", "MIX 02", ... der Service-Tastatur (siehe 05.38.) 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;
- die Taste "PROG" auf der Servicetastatur drücken und "Washing" auf dem Display wählen (siehe 09.); in diesem Fall wird neben der Spülung auch ein Becher ausgegeben;



KEIN KAFFEE AUS 9







08.03. Spülen





bitte Warten ... fuellt Wasser

> bitte warten temperatur



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

das Gerät mit dem Serviceschlüssel abschalten;

08.04. Spülen des Brühers mit Tab ein spezieller Zyklus ermöglicht die Verwendung eines Reinigungsmittels zur gründlichen Spülung des Brühers; hierzu die Taste "C.G." drücken und für fünf Sekunden gedrückt halten, bis wiederholt ein Signal ertönt und die Brühkammer geöffnet wird; das Tab eingeben und einmal "C.G." drücken; die Kammer wird mit dem darin befindlichen Tab geschlossen; dreimal im Abstand von dreißig Sekunden wird eine kleine Wassermenge eingegeben, anschließend die Kammer entleert und ein Zyklus mit fünf Spülungen durchgeführt; als letzten Schritt gibt das Gerät einen Kaffee aus;

08.05. manuelles Bewegen des Brühers durch Drücken der "PROG"-Taste für mindestens fünf Sekunden öffnet das Gerät ein Programm zur Durchführung einiger Bewegungen des Brühers, die der Wartung oder Betriebskontrolle dienen können; folgende Tasten drücken:

- MIX01 → der obere Kolben steigt auf;
- MIX04 → der obere Kolben sinkt ab;
- MIX02 → der untere Kolben steigt auf;
- MIX05 → der untere Kolben sinkt ab;
- MIXO3 → der Tab-Auswurf wird aktiviert;

C.G. → der Tab-Auswurf kehrt in die Wartestellung zurück;

08.06.

08.07.

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 05.21.) 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

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

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

initial check; Tsol=nn °C; Tesp=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 Wartehinweis; bitte warten temperatur



MAN4200063 rel. 01 vom 18.11.2014

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 Gerat 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 05.31.); 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 Grundprinzipen bleiben jedoch unverändert;

09.01. "prog"

drücken Sie die Taste "PROG", drücken Sie "1"; die Wahltasten nehmen folgende Funktionen an:

Taste 1	Punkte vorscrollen
Taste 6	Punkte zurückscrollen

		Variablen der Punkte vorscrollen
	Taste 3	Variablen der Punkte zurückscrollen

	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 Taste 25 enthält die Variablen der Auswahl 24;

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;



PROGRAMMIERUNG TASTE N

ENDE PROGRAMMIERUNG

PROGRAMMIERUNG TASTE N

PROGRAMMIERUNG PREISE

PROGRAMMIERUNG PREISE HAPPY

PROGRAMMIERUNG MUENZEN

PROGRAMMIERUNG TEMPERATUR

PROGRAMMIERUNG VERSCHIEDENE

DIAGNOSTIK

3		
09.01.h. Verkaufsdaten	Anzeige der getätigten Ausgaben;	VERKAUFSDATEN
09.01.i. MDB	Parameterprogrammierung des MDB-Protokolls;	PROGRAMMIERUNG MDB
09.01.l. Uhrzeit	Einstellung der Geräteuhr;	PROGRAMMIERUNG UHRZEIT
09.01.m. Fehler Meldungen	Registrierung eventueller Fehler;	FEHLERMELDUNGEN
09.01.n. Produktzähler	steuert und aktiviert die Produktausgaben;	PRODUKTZAEHLER
09.01.o. Zähler Service	Kontrollparameter der Gerätewartung;	ZAEHLER SERVICE
09.01.p. RFID CARD	Parameter der RFID-Karte;	PROGRAMMIERUNG RFID CARD
09.01.q. Produktmotor	Einstellung der Geschwindigkeit der IN Boilerpumpen bei I-Geräten und der Produktmotoren;	PROGRAMMIERUNG PRODUKTMOTOR
09.01.r. id. machine	Parameter der Geräteerkennung;	PROGRAMMIERUNG ID. MACHINE
09.01.a. Taste 1 bis 24	im Detail enthalten die soeben aufgelisteten Kapitel die folgenden Punkte und Variablen;	
	erscheint auf dem Display "Tasten" und es wird die Taste "2" gedrückt, erscheinen die Variablen, die die Funktion dieser Taste darstellen;	PROGRAMMIERUNG TASTE N
	die Tasten "4" und "5" scrollen um zwischen folgenden Punkten zu wählen:	TASTE AKTIV
	 - "AKTIVIERT": die Taste führt die Funktion aus, für die sie programmiert wurde (Ausgabe eines Getränks); siehe Kapitel "AKTIVIERT"; 	GESPERRT
	- "NICHT AKTIVIERT": die Taste ist gesperrt und führt keine Funktion aus;	VORWAHL
	-"VORWAHL": die vor der eigentlichen Auswahl gedrückte Taste führt die Funktion der in "VORWAHL" angegebenen Punkte aus;	
	- "KALT": aktiviert die Wahltaste zur Ausgabe von Kaltgetränken (Geräte mit FP); siehe Kapitel "KALT AKTIVIERT";	TASTE AKTIV KALT
"taste aktiv "	die Taste "2" zum Scrollen folgender Punkte verwenden:	PROGRAMMIERUNG
	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);	PROGRAMMIERUNG REDUZIERT
	die Taste "2" zum Scrollen folgender Punkte verwenden:	
	das erste für jede Taste programmierbare Produkt ist Espressokaffee; es gibt drei Variablen:	
	 die Wassermenge in der Tasse; mit "4" und "5" verändern; bei Null wird kein Espresso ausgegeben (nur aus Instant-Produkten bestehendes Getränk); 	WASSER KAFFEE BRUEHER cc: 00
	- die Ausgabe von Espressokaffe erfolgt vor (Wert 1) oder nach (Wert 0) den Instant-Produkten, wenn programmiert;	KAFFEE NACH-VOR 0=NACH 1=VOR N
	- in Versionen mit zwei Kaffeeglocken kann zwischen zwei Bohnenkaffeemischungen gewählt werden; 0=linke Kaffeeglocke; 1=rechte Kaffeeglocke;	MISCELA KAFFEE N

durch Scrollen mit "2" erscheint auf dem Display: mit den Tasten "4" und "5" wird die Laufzeit der Motoren für LAUFZEIT PRODUKT N 0.0 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 START7FIT Produkt N um die hier programmierte Verzögerung aktiviert; die PRODUKT N 0.0 Verzögerungsdauer wird mit den Tasten "4" und "5" erhöht oder verringert; TOP STOP MOTOR die Laufzeit des Produktmotors kann ein- oder zweimal während der Ausgabe kurz unterbrochen werden (0= keine Unterbrechung); 00 legt die Laufzeit der Pumpe bei I-Geräten (oder der Elektroventile LAUFZEIT bei E-Geräten) und somit die ausgegebene Wassermenge fest; es WASSER N 0.0 kann ein "Zeittest" des eingegebenen Wertes durchgeführt werden; (siehe 13.20.); STARTZEIT die Wasserausgabe in die Schale erfolgt mit der programmierten WASSER N 0.0 Verzögerung; nur für Instant-Auswahlen kann der Wasserfluss in die Schalen mit Durchfl.wass: N den Tasten "4" und "5" auf langsam, mittel und schnell eingestellt schnell werden: die Rotationsdauer des Mixer-Flügelrads kann mit den Tasten "4" LAUFZEIT und "5" verändert werden; bei Zeit gleich Null ist der Mixer MIXER N 0.0 deaktiviert; es kann ein "Zeittest" des eingegebenen Wertes durchgeführt werden; (siehe 13.20.); STARTZEIT bei einer von Null abweichenden Rotationsdauer erfolgt die MIXER N 0.0 Rotation des Flügelrads mit dieser Verzögerung; DRFHZAHI MIXFR N die Rotationsgeschwindigkeit des Mixers kann mit den Tasten "4" schnell und "5" auf langsam, mittel und schnell eingestellt werden; LAUFZEIT LM-Ausgabe legt die Milchmenge der zweiten Milchausgabe fest; PRODUKT LM 0.0 START7FIT LM-Ausgabe legt die Verzögerung der zweiten Milchausgabe fest; PRODUKT LM LM-Ausgabe legt die Unterbrechungen der zweiten Milchausgabe fest; TOP STOP MOTOR LM-Ausgabe legt die Wassermenge der zweiten Milchausgabe fest; LAUFZEIT WASSER LM 0.0 LM-Ausgabe legt die Verzögerung der Wassermenge der zweiten Milchausgabe STARTZEIT WASSER LM 0.0 LM-Ausgabe legt die Rotationsdauer des Mixers bei der zweiten Milchausgabe LAUF7FIT fest: MIXER LM 0.0 LM-Ausgabe wenn abweichend von Null, wird der Mixerstart um die eingestellte STARTZEIT Dauer verzögert; MIXER LM 0.0 hier kann die Einschaltdauer des Mühlenmotors eingestellt werden, Zeit dosierung um die Kaffeemenge zu bestimmen, die in die Brühkammer des Mahlwerk 0.0 Brühers gegeben werden soll; der Parameter wird bei E-Geräten mit Zeitdosierung verwendet; TOP STOP BRUEHER bei Aktivierung dieser Option fügt die Pumpe dem gemahlenen Kaffee nach der Kompression eine kleine Wassermenge hinzu, 0=nein 1=ja anschließend wird der normale Ausgabezyklus fortgesetzt; mit den Tasten "4" und "5" wird festgelegt, nach wie viel Sekunden VERSPÄTUNG (0 bis 20,0) nach der letzten Aktivität des 24V-Aktuators während SCHLAUCH 0.0 einer Auswahl (Mixermotor, Boilerpumpe etc.) der Arm der Ausgabedüsen in die Ruheposition zurückkehrt;

mit den Tasten "4" und "5" wird gewählt, in welchen Becher die Ausgabe erfolgt und ob ein Stäbchen ausgegeben wird; bei Mehrfachoptionen 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 Getränkename 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 05.52.) und mit einem Flash-Key auf das Gerät geladen werden (siehe 05.50.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"

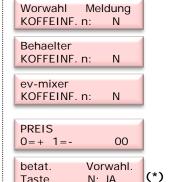
- reduziert die in den Espresso-Auswahlen programmierte Wassermenge gegenüber der eingestellten Prozentangabe; zur Aktivierung siehe (*);
- " cup 2 "
- erhöht die Produktmenge in der angezeigten Prozentzahl zur Aktivierung siehe (*);

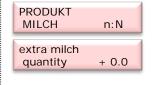
"kein Becher" "Taste 25 " wo vorgesehen, kann der Bechersensor aktiviert werden, um Getränkeausgaben ohne Becherfreigabe zu ermöglichen, um den Becher des Kunden zu verwenden; zur Aktivierung siehe (*);



Behaelter ZUCKER n: N

Wahl Name: standard







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;

LAUFZEIT
PRODUKT N 0.0

STARTZEIT
PRODUKT N 0.0

TOP STOP MOTOR
0-2 00

mit den Tasten "4" und "5" wird die Laufzeit der Pumpe festgelegt, also die Ausgabemenge an Mineralwasser mit Raumtemperatur direkt in den Becher; LAUFZEIT WASSER MINERAL N 0.0

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

STARTZEIT WASSER MINERAL N 0.0

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

LAUFZEIT WASSER KALT N 0.0

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

STARTZEIT WASSER KALT N 0.0

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

LAUFZEIT WASSER KALT FP N 0.0

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

STARTZEIT WASSER KALT FP N 0.0

wählt den Mixer zur Mischung von Wasser und Produkt;

NR. KALT MIXER N

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;

LAUFZEIT MIXER H2O KALT N 0.0

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

STARTZEIT MIXER H2O KALT N 0.0

die Rotationsgeschwindigkeit des Mixers kann hier mit den Tasten "4" und "5" zwischen langsam, mittel und schnell eingestellt werden:

DREHZ.MIXER H2O schnell

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

STARTZEIT WASSER KALT GAS N 0.0

die Ausgabe von kaltem Sprudelwasser erfolgt in der hier

programmierten Verzögerung (Tasten "4" und "5");

LAUFZEIT WASSER KALT GAS N 0.0

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

STARTZEIT WASSER SIRUP N 0.0

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

LAUFZEIT WASSER SIRUP N 0.0

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

VERSPAETUNG SCHLAUCH 00.0 OPTIONEN WALH Becher ...

Wahl Name: N standard

09.01.b. Preise

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;

PREIS N 0.00

09.01.c. Preise Happy

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

PRFIS N 0.00

09.01.d. Münzen

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

MUENZE A 0.00

NN

NN

TEMPERATUR

TEMPERATUR

DRUCKBOILER

TEMP. ERHOEHUNG NACH MINUT.

BOILER

09.01.e. Temperatur

durch Drücken der Taste "2" erscheint auf dem Display:

mit den Tasten "4" und "5" werden die Temperaturwerte des Wassers im Druckboiler, IN Boiler und, wo vorhanden, der Kühleinheit verändert:

legt die Wassertemperatur im Instant-Boiler fest;

legt die Basistemperatur im Druckboiler fest;

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

TEMPORAERE TEMP. sek.: 0.0

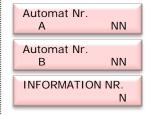
legt die Basistemperatur der Kühleinheit fest;

TEMPERATUR KALT NN

09.01.f. Verschiedene

in dem Punkt "Verschiedene" sind einige Optionen enthalten (die Werte werden mit den Tasten "4" und "5" verändert):

- Gerätecode A und B: das Gerät kann zur Unterscheidung von ähnlichen Geräten nummeriert werden (Datenerfassung);
- Nummer der Hinweise: mit den Tasten "4" und "5" werden die Hinweise gewählt, die im Wartezustand auf dem Gerätedisplay angezeigt werden;
- Programmieroptionen des Münzautomaten: mit den Tasten "4" und "5" kann zwischen folgenden Kommunikationssystemen mit dem Zahlungssystem gewählt werden:
 - parallel Einzelverkauf
 - parallel Mehrverkauf
- executive
- executive price holding
- MDB
- Zugriffscode: ermöglicht den Zugriff auf den Programmmodus nur nach Eingabe eines Passwords, das mit den Tasten "4" und "5"gewählt wird; notieren Sie die gewählte Kombination gut;
- Gebläseverzögerung: legt fest wie viele Minuten nach der letzten Ausgabe der Pulverabzug eingeschaltet bleibt;





LAUFZEIT LUEFTER

- 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 Sontag 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 05.48.) 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 Wartehinweis 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 gemahlenen 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 laueft

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. Verkaufdaten

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;

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** 00ZAEHL.FREIVERK. 00 ZAEHL.FREIVERK. 00 **BAR VERKAUF** 0.00 **BAR VERKAUF PERIODE** 00 BAR VERK.STUECK

BAR VERK.STUECK PERIODE 00

KASSE GESAMT 0.00

KASSE GESAMT PERIODE 0.00

0.00 KARTENGUTHABEN N

0.00

PERIODE

KARTENGUTHABEN N

KARTENUMSATZ N 0.00

KARTENUMSATZ N PERIODE 0.00

KARTE VERKAUF N 00

KARTE VERKAUF N PERIODE 00

ZAEHLER WAHL N

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 "O" 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.I. 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 werde, 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;

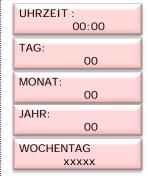
zum angegebenen Zeitpunkt führt das Gerät einen Spülzyklus durch, wenn nach dem letzten Zyklus mindestens fünf Ausgaben getätigt wurden;

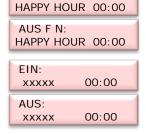
09.01.m. Fehler Meldungen zeigt die Registrierung der letzten zwanzig Störungen des Geräts an; die Registrierungen werden mit der Taste "2" gescrollt und mit der Taste "4" zurückgesetzt (siehe 11.);



0.00

MDB Tubeninhalt





EIN F N:





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;

PROD. MENGE N
[0.0] 0.0

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;

Prod N warning thresold: 0.0

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

ZAEHL.WASSERFILT [00] 00

- 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;
- ZAEHL. BRUEHER
 [00] 00
- 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;

ZAEHL. KAFFEESATZ [00] 00

 Espressoausgaben vor Leerung des Beutels oder Eimers für Kaffeesatz (siehe 05.22.); erreicht der Zähler 5, erscheint der Hinweis "Kaffeesatz leeren" bis der Zähler 0 erreicht, wonach der Gerätebetrieb unterbrochen wird;

09.01.p. rfid card

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

MAX KREDIT CARD 0.00

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

0=aktiv 1=gesp.

coin n. Card A N

0=aktiv 1=gesp.

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

> sconto carta RFID - 00 %

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

09.01.q. tuning motors

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 13.17.); tuning pump N percent +00 %

 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;

tuning motor N percent +00 %

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

tuning Mühle +00 %

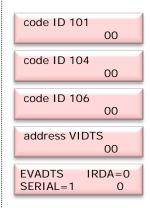
09.01.r. id.machine

- Gerätenummer;
- Nummer des Aufstellungsorts;

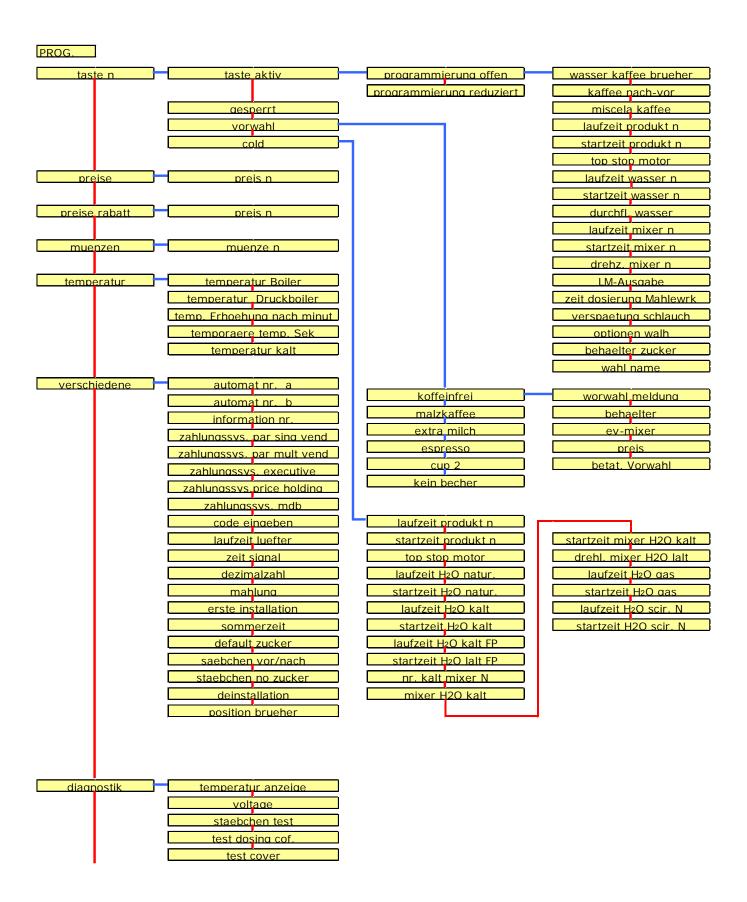
Datenerfassung in EVA DTS gescrollt:

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

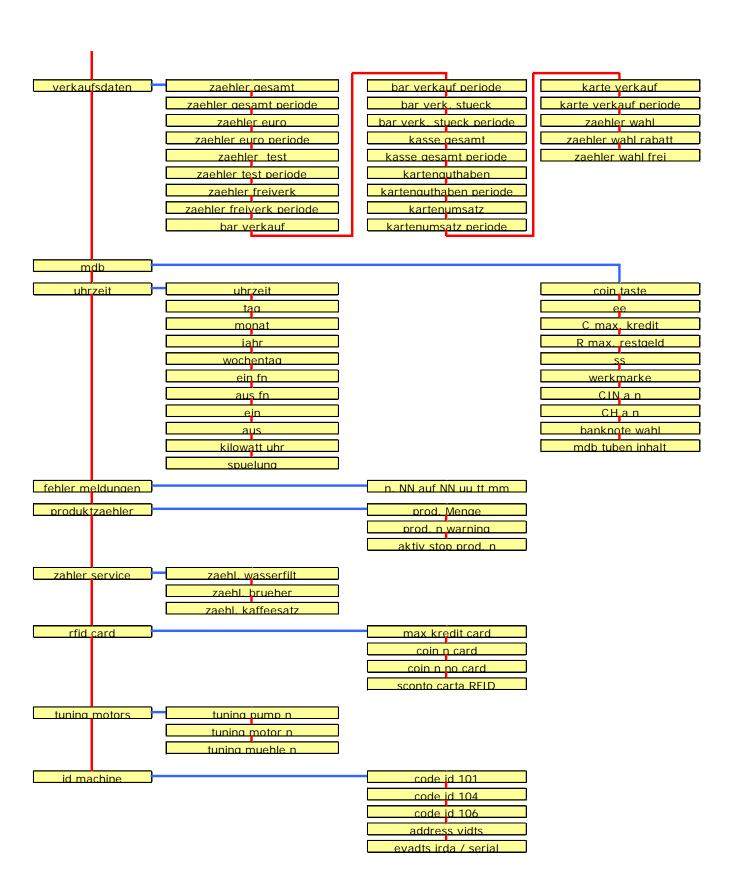
mit der Taste "2" werden die Identifizierungscodes zur



09.02. Programmierschema



09.02. Programmierschema



09.a. Programmierung TFT, Premium und touchTV

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 Programmodus die Gerätetür öffnen und den Schlüssel des Sicherheitsschalters verwenden;



<u>Achtuna</u>

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

Zugriff

die Taste "PROG" der Servicetastatur drücken (siehe 05.38.);

Beenden

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;

Parameter

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;

Produkt variation

 $nicht\ anwendbare\ Variable;\ Option\ f\"ur\ zuk\"unftige\ Anwendungen;$

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:

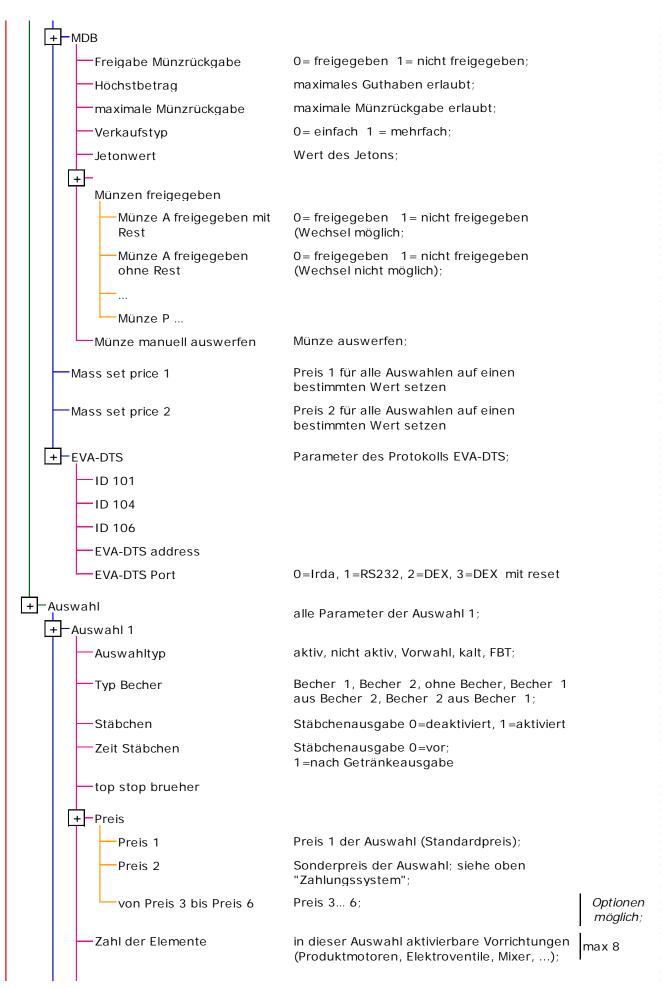
das Graphikdisplay mit Touchscreen, auf der die Geräteparameter angezeigt und verändert werden können, ermöglicht die Anzeige von Abbildungen und Hilfshinweisen für eine sichere Unterstützung und Orientierung des Anwenders; falls die Menge einer Variablen verändert werden kann, zeigt ein Fenster den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

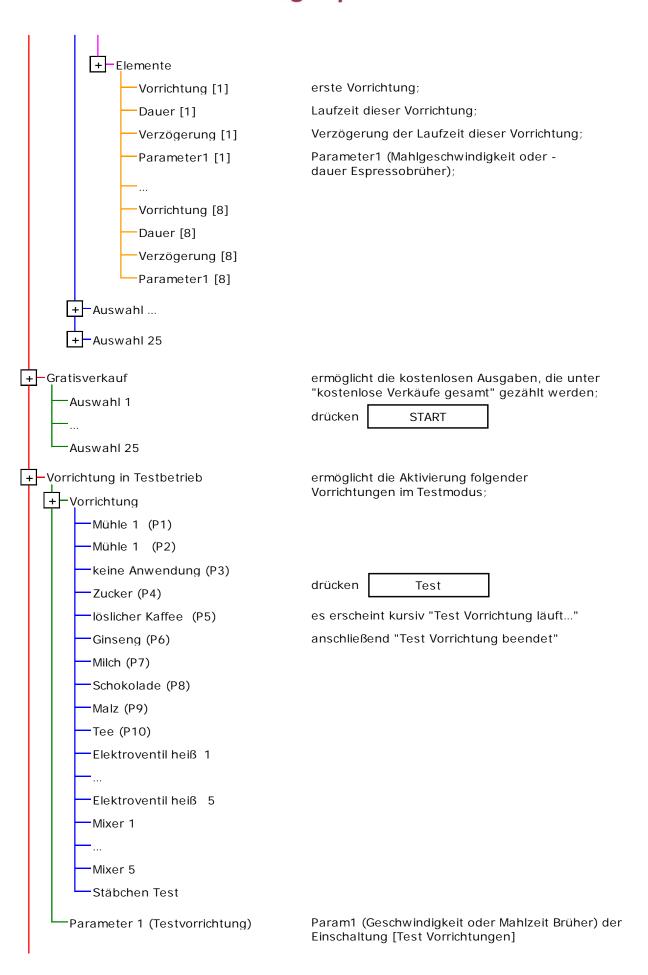
zur Integration der operativen Informationen dieser Anleitung kann auch "rheavendors LuceX2 Touch" genutzt werden, wo Angaben zur Aktualisierung und Veränderung der im Gerät gespeicherten Programme enthalten sind (siehe 02.02.);



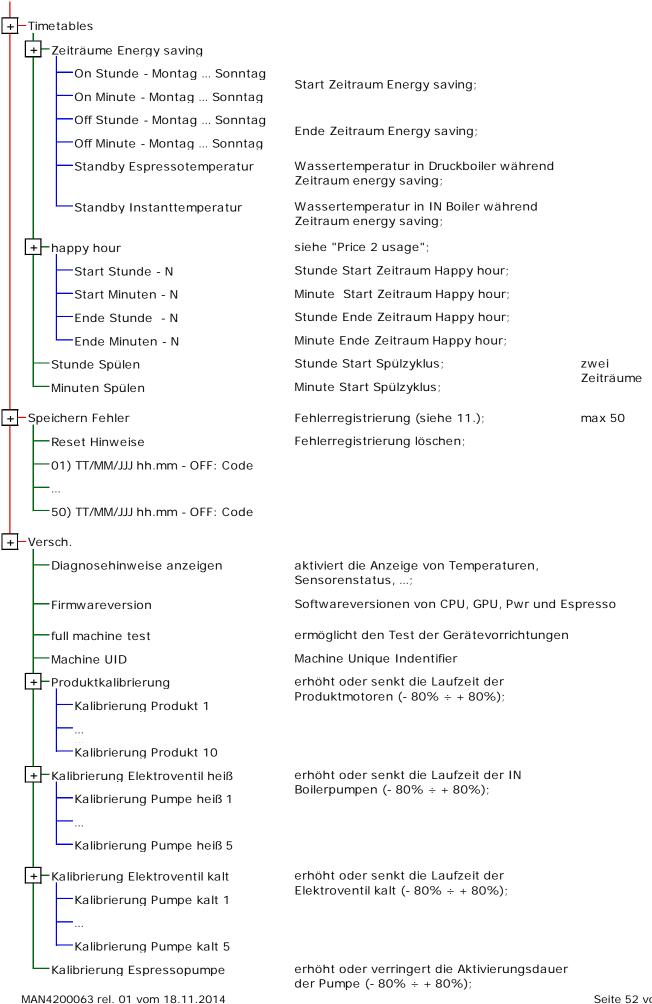












10. Parameter

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;

espresso

espresso macchiato

capp clocc

caffè instant

cappuccino instant

latte macchiato instant

gerste

schokolade

tee

		P1 P	2 F	23	P4	P5	Р6
prod. 6 wasser 5 mixer 5	22 50 65	verz.	orod. 6	5		vasser 5 mixer 5	2
wasser 3 mixer 3	50 75					vasser 3 mixer 3	2 3
prod. 3	45 38		verz.mixer 4 5 verz.prod.3 5		dr.	mixer 4	3
prod. 5 wasser 4	18 35		verz.prod. 5 5			vasser 4	1
prod. 1	60 17	verz.i	mixer 4	5	dr.	mixer 4	3
wasser 4	45			_		vasser 4	1
wasser 2 mixer 2	25 35		wasser. mixer 2	55 60		vasser 2 mixer 2	1
prod. 1 prod. 2	17 30		orod. 2	5	cı		4
mixer 3	50		mixer 3	45		mixer 3	3
prod. 4 wasser 3	22 35		orod. 2 wasser.	45 40	fly	vasser 3	1
mixer 2	45	verz.ı	mixer 2	5		mixer 2	3
prod. 1 prod. 2 wasser 2	17 18 35	verz.	orod. 2	5	fly	vasser 2	1
mixer 2	45	verz.i	mixer 2	5		mixer 2	3
prod. 1 prod. 2 wasser 2	17 18 30	verz.	orod. 2	5	fl.v	vasser 2	1
mixer 3	50	verz.i	mixer 3	5		mixer 3	3
prod. 4 wasser 3	20 35		orod. 4	5	fl v	vasser 3	1
prod. 1 prod. 3	17 10	verz.i	orod. 3	5			
mixer 3 wasser exp.	40	verz.i	mixer 3	5	dr.	mixer 3	2
prod. 4 wasser 3	14 25		orod. 4	5		vasser 3	1
wasser expr. prod. 1	40 15						
prod. 1	17						

siehe 04.02.

Produktbehälter

Bohnen Kaffee	
Zucker	P1
Instant Kaffee	P2
Schokolade	Р3
Milch	P4
Gerste	P5
Tee	P6

10.01.a. Konfiguration TFT, Premium und touchTV

Namen der Vorrichtungen					
Bohnenkaffee	P1				
Bohnenkaffe koffeinfrei	P2				
Zucker	P4	Ì	Instant-Pumpe H2	Mixer 2	
Kaffee	P5	J			
Schokolade	P6)	Instant-Pumpe H4	Mixer 4	
Milch	P7	5	mstant-rumpe ri4	WIIXCI 4	
Zitronentee	P8		Instant-Pumpe H5	Mixer 5	





	;				
А	uswahl	Vorrichtung	Dauer	Verzögerung	param1
O1. Cappuccir Durch Program P2 anstatt P1 dieselben Get mit koffeinfrei O3. Espresso O5. Milch	mmieren von erhält man ränke, aber	P1 P7 P7 P7 H4 MX4 P1 P1 P7 P7 P7 P7 P7 H4 MX4	80 8 8 8 65 90 48 48 8 8 8 8 90 100	0 5 30 55 0 5 0 0 5 18 30 50 0	38 0 0 0 11 15 38 0 0 0 0 11 15
7. Kaffee verl	ängert	P1 H2	95 60	0 0	67 11
9. Mochaccino		P1 P6 P6 P7 P7 H4 MX4	82 8 8 13 12 60 50	0 2 13 22 29 0	0 0 0 0 0 0
11. heiße Sch	okolade	P6 P6 P6 P6 P7 H4 MX4	6 5 5 10 104 115	2 13 24 35 76 0	0 0 0 0 0 11 15
13. Zitronente	ee	P8 P8 P8 H5	10 10 9 110	12 24 72 0	0 0 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	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow
Mixer	sec.	0	20
Startverzögerung Mixer	sec.	0	20
Mixergeschwindigkeit	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow
Temperatur Druckboiler	°C	0	105
Temperatur IN Boiler	°C	0	95
	1		
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	→	\rightarrow	\rightarrow
Kalibrierung Motor	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow
Kalibrierung Mühle	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow

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 %

luce x2 by The	avendors group	:
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>	Maßnahmen/Anmerkungen	<u>Ursache</u>
OFF 1	Becher in die Gerätetürme hinzufügen (siehe 05.31. und 13.01.); bei Geräten mit zwei Becherausgaben wird die Störung zwischen OFF 1A und OFF 1B unterschieden;	keine Becher
OFF 2	die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Zahlungssystem kontrollieren; die Stromversorgung, Programmierung (siehe 09.) und Funktion des Zahlungssystems kontrollieren; es kann OFF 2 E (executive) oder OFF 2 M (mdb) angezeigt werden;	
OFF 3	den Eimer für Flüssigabfälle leeren (siehe 05.26.);	Eimer für Flüssigabfälle voll
OFF 4	die Bewegung des Arms der Ausgabedüsen überprüfen; Störung des Motors(4A) oder des Kontroll-Switchs (4B) (siehe 05.25.);	Arm Ausgabedüsen
OFF 5	EAROM der CPU-Karte beschädigt; die CPU-Karte ersetzen;	keine Datenspeicherung
OFF 6 C OFF 6 E OFF 6 F	internen Filters; keine/unzureichende Versorgung aus dem Wassernetz; Verengung, Verschluss des Kreislaufs der Wasserversorgung (6A/6C); kann bei der ersten Einschaltung mit komplett leerem IN Boiler	Boilers (A/E) oder Ausgleichsbehälters
OFF 6 B	(6E/6F)(siehe 05.30.);	Nachfüllen von Wasser
OFF 6 D		
OFF 7	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;	Espresso dauert zu lange (E-Geräte)
OFF 8 C OFF 8 D OFF 8 E	Espressoausgabe; die in der Brühkammer enthaltene Kaffeedosis ist eventuell nicht ausreichend; der obere Kolben bewegt sich nicht korrekt; der untere Kolben wird nicht korrekt zur Kammer angehoben;	Brüher (E-Geräte)
OFF 9		Mahlzeit zu lange (E-Geräte)
OFF 10	die in den EAROM geschriebenen Daten sind inkompatibel mit dem Gerätebetrieb oder wurden gelöscht; neu aufspielen; die CPU-Karte ersetzen; (siehe 05.49.a.);	
OFF 11	ein Becher oder ein anderes Hindernis wurde bei Auswahlbeginn erfasst;	Bechersensor

3		
OFF 13	der Becher befindet sich nicht in der Position zur Aufnahme der Ausgabe; eventuell wurde er korrekt ausgegeben aber falsch positioniert, da das System zur Erfassung keine Präsenz erkennt; auf die Beschaffenheit des Bechers achten (siehe technische Information Nr. 105/12 vom 19/06/2012);	Becherausgabe
OFF 14	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 (14 B) oder den Boiler (14 A) zu sehr auffüllen;	keine Wassernachfüllung
OFF 15 A e B	die Rotation der Bechersäule ist blockiert; den Motor kontrollieren und eventuelle Hindernisse überprüfen (siehe 05.31.);	Becherausgabe
OFF 16	eine Taste der Servicetastatur ist eventuell verklemmt (siehe 05.38.);	Servicetastatur
OFF 17A	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.);	Wahltastatur außer Betrieb
OFF17B	eine der zwei Programmiertasten der Zuckermenge funktioniert nicht (Kurzschluss); austauschen; (siehe 05.05.);	Zuckertasten
OFF 24A	die 24Vdc-Speisung überschreitet den Grenzwert; die CPU-Karte ersetzen (siehe 05.49.c.);	24Vdc-Stromzufuhr zu hoch
OFF 24B	achten Sie auf die Ursache der Störung; die Wechselstromspeisung am Karteneingang überprüfen; der Spannungsregler könnte defekt sein; die Speiser-Karte ersetzen (siehe 05.49.c.);	24Vdc fehlende oder ungenügende Stromzufuhr
OFF 25	der Becher wurde nicht korrekt freigegeben; der Rotationsmotor der Schneckenschrauben könnte blockiert sein (siehe 05.31.); bei Geräten mit zwei Becherausgaben wird die Störung zwischen OFF 25A und OFF 25B unterschieden;	Becherfreigabe
OFF 25C	der Sensor erfasst den Becherauswurf nicht;	Sensor Becher vorhanden
OFF 26	die motorunterstützte Klappe zum Schutz des Ausgabefachs hat sich nicht korrekt bewegt;	Ausgabefach
OFF 31A	die Druckboilertemperatur hat den programmierten Wert überschritten; die Temperatursonde ersetzen; der Aktuator der CPU-Karte arbeitet nicht wie vorgesehen; die CPU-Karte ersetzen;	Wassertemperatur hoch (E-Geräte)
OFF 31B	die Temperatursicherungen sind eingeschritten (Clicsons, Thermosicherungen) (siehe 05.43.); zurücksetzen oder ersetzen; keine Speisung oder Widerstand defekt; die Anschlüsse und die Stetigkeit des Widerstands überprüfen, gegebenenfalls ersetzen;	Wassertemperatur niedrig (E-Geräte)
OFF 31C	Temperatursonde unterbrochen; Anschluss an der Karte, Verkabelung; das Kabel zwischen der Sonde und der CPU-Karte auf Unterbrechungen überprüfen oder die Sonde ersetzen siehe 05.43.);	Temperatursonde (E-Geräte)
OFF 33 A, B, C	die gleiche Bedeutung der Störungen 31A, B und C, hier bezogen auf I-Geräte;	(I-Geräte)
OFF 34	falsche Temperatur, kein Wasser in der Schale,;	Kühleinheit
OFF 50	das USB-Verbindungskabel zwischen den beiden Karten überprüfen;	Kommunikation zwischen CPU und Speiserkarte
OFF 51	das USB-Verbindungskabel zwischen den beiden Karten überprüfen; (E-Geräte);	zwischen CPU und Steuerkarte der Einheit (E-Geräte)
OFF 53	das USB-Verbindungskabel zwischen den beiden Karten überprüfen;	zwischen Gerät und Kühleinheit

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

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

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

<u>Achtung</u>

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 fließenden Wasser gereinigt werden (max. 50 °C);





12.01. wöchentlich

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

externes Gehäuse und Touchscreen

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

<u>Achtung</u>



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;

Produktrutschen

von den Produktbehältern trennen und mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen (die Produktrutschen 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 Mühle die Kaffeeglocke entfernen, 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

das Fach und den Pulverabsaugschlauch ausbauen und mit reichlich warmem Wasser spülen; siehe 13.12.;

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 Espressogeräten 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;

12.04. Brüher



alle 5.000 Ausgaben:

alle 15.000 Ausgaben:

<u>Achtuna</u>

diese Komponenten können auch bei abgeschaltetem Gerät sehr heiß sein;

den Verschleiß der O-Ringe und die Konkavität der Tellerfedern sowie die Unversehrtheit des Auswurfschiebers prüfen; auf Lecks prüfen und sämtliche Kaffeepulverreste entfernen; die Funktion der Komponenten per Software "manuelles Bewegen des Brühers "prüfen (siehe 08.05.);

- das Gehäuse mit den beiden seitlichen Schrauben entfernen;
- den Deckel der Brühkammer durch Aufschrauben der beiden Schrauben öffnen:
- den Splint "A" herausziehen, die beiden Tellerfedern entnehmen und den oberen Kolben herausnehmen;

<u>Achtung</u> bei den beiden Tellerfedern, die mit der konkaven Seite zueinander montiert werden müssen;

- den Einlassschlauch 2x4 vom Schnellanschluss des Dreiwegeventils "C" entfernen;
- den Splint vom unteren Kolben herausziehen und den Kolben nach oben schieben, bis er aus der Kammer tritt;
- die O-Ringe austauschen (einer im oberen Kolben, zwei im unteren) und die beiden Kolbenfilter reinigen oder austauschen;

<u>Achtung</u>: die Filter besitzen sichtbare Unterschiede: der obere besitzt mehr Löcher als der untere;

 zuerst den unteren Kolben montieren (an den Wasserzuführschlauch denken) und dann den oberen;



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;

12.05. Stillegung

vorübergehend

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

- bei E-Gerät den Deinstallationszyklus durchführen (siehe 09.01.f.);
- bei I-Gerät die Wassertemperatur des IN Boilers auf Null stellen (siehe 09.01.e.);
- die Wasser- und Stromanschlüsse trennen;
- bei I-Gerät den IN Boiler leeren;
- den Eimer für Flüssigabfälle leeren;
- den Eimer für Kaffeesatz leeren (oder den Beutel entfernen);
- die Produktbehälter leeren und reinigen;
- mit einem feuchten Tuch die Innen und Außenflächen reinigen;
- das Gerät mit einem Tuch bedecken;
- das Gerät an einem geschützten Ort nicht unter 5°C und nicht bei über 80% Luftfeuchtigkeit lagern;

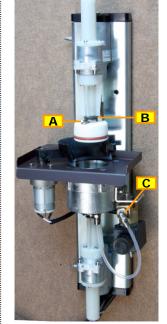
endgültig



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



idee XZ by inc	avendors group e	
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 05.32.), um zu vermeiden, dass das erste Getränk ohne Becher ausgegeben wird;	siehe 05.31.
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 Produktrutschen werden durch Drehen und zu sich ziehen von den Behältern entfernt;	siehe 05.19.
13.04. Brüher entfernen	das Schutzgehäuse ausbauen, die rechten seitlichen Schrauben aufschrauben und den Deckel der Brühkammer entfernen; den Ausgabeschlauch entfernen und mit einem 12mm-Schlüssel die Mutter der Wasserzufuhr aufschrauben; die vier elektrischen Anschlüsse trennen und von Hand die beiden goldfarbenen Befestigungsschrauben aufschrauben;	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	siehe "09.01.a. Mahldauer";	
13.07. Wasser entfernen	den Deinstallationsschritten 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 05.22.
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 05.24.
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 05.22.
13.11. Zugriff auf das Geräteinnere	die Mixerschalen (siehe 05.22.) ausbauen und den Düsenhalter von der Strebe entfernen; die beiden seitlichen Schrauben () am Paneel aufschrauben und den oberen Bereich nach außen neigen;	
13.12. Das Fach und den Absaugschlauch ausbauen	den oberen Ring der Mixerschalen herausnehmen und je nach Geräteversion: die beiden Laschen drücken und in Pfeilrichtung anheben, um das Absaugfach zu entnehmen; die mittlere Schraube zur Befestigung der Trennwand aufschrauben und den Wellschlauch entnehmen;	A

entnehmen;

die mittlere Schraube zur Befestigung des Absaugfachs aufschrauben und das Fach entnehmen; auf den Innenbereich zugreifen, siehe Punkt 13.11., um den Wellschlauch zu

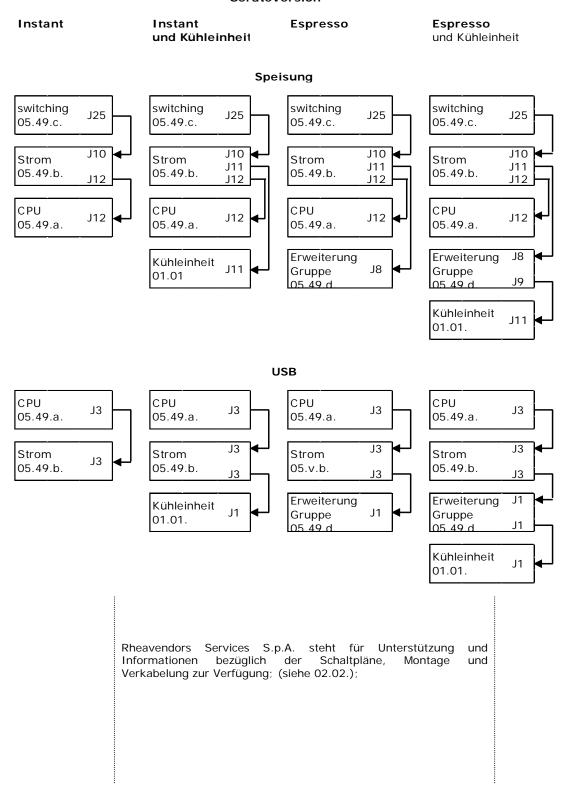
	avenuors group •	:
13.13. Schilder einsetzen	die Etiketten für die Wahltasten von beiliegenden Blatt abtrennen und unter den transparenten Tastenabdeckungen positionieren und befestigen; die Deckel rasten an den Laschen ein;	siehe 05.03.
13.14. Wasser- und Produktzeiten festlegen	die in der Tabelle 10.02. 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.
13.15. 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.
13.16. 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.
13.17. den Instant- Wasserfluss kalibrieren	für die Boilerpumpen (siehe 05.46.) 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.
13.18. 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.
13.19. das Löffelformat einstellen	mit drei Sternschrauben kann eine senkrechte Strebe im Löffelbehälter positioniert werden, um das Gerät an das verwendete Format anzupassen;	
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 05.37.) 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;

Geräteversion



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;

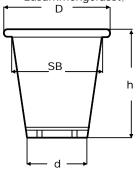
die Entsprechung dieser Eigenschaften und Angaben trägt zu einer sicheren automatischen Becherausgabe bei und gewährleistet einen korrekten Automatenbetrieb;



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 oberen Durchmesser, größerer oder kleinerer Konizität etc. aufzulisten) und die Ausmaße der Becher und Stangen aufgeführt, die beispielsweise bei der Endabnahme verwendet werden;

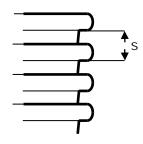
die ausschlaggebenden Maße sind in jedem Fall der obere Durchmesser des Bechers (D) und der unter dem Wulstrand (SB), weil diese Bereiche direkt mit dem System der Becherfreigabe des Automaten in Berührung kommen (Durchlauföffnung, Schneckenschrauben, Becherhalter...);

die anderen angebenden 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;





einzelner Becher



allgemeine Bezeichnung

Durchmesser 57 aus Kunststoff Durchmesser 70 aus Kunststoff Durchmesser 73 aus Kunststoff

Durchmesser 70 aus Pappe Durchmesser 73 aus Pappe Durchmesser 80 aus Pappe

D	SB
mm	mm
- 0.0; + 0.6	- 0.0; + 0.6
57.2	52.9
70.0	65.0
73.2	67.5
70.0	64.7
73.2	67.5
79.9	74.7

d mm	h mm	E mm	e mm	Gewicht g	Volumen cc Becherrand
33.0	74.0	2.0	2.2	2.2	87
38.0		2.0	2.5	3.8	150
46.0		2.0	2.75	4.8	200
49.0	0 103.0	2.5	2.5	5.5	200
50.0		2.5	2.5	6.4	210
57.0		2.6	2.6	8.6	300

S mm

≥ 4.0
≥ 4.0
≥ 4.5

≥ 6.5
≥ 7.0

Stange

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.);

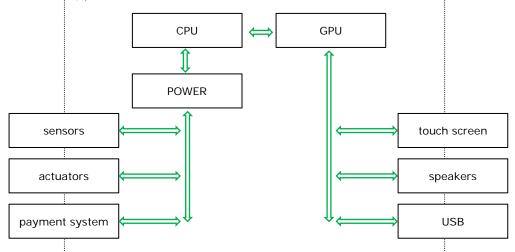
16. elektronische Eigenschaften touchTV



wichtige Hinweise

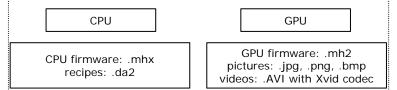
die extreme Flexibilität und Anpassungsfähigkeit der Software berechtigt unter keinen Umständen die unsachgemäße, beleidigende, unrechtmäßige, schadende, betrügerische oder die menschliche Ehre verletzende Nutzung dieses Mittels; Rheavendors ist nur für die ab Werk installierten multimedialen Inhalte (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 formattieren) auf das Gerät übertragen werden;

luce x2 by rheavendors group O 16.01. GPU 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: jedes GUI-Paket kann bestehen aus: Bilder enthält einige Bilder, wie die zum Auffüllen des Fortschrittbalkens während der Zubereitung einer Auswahl; kann aus folgenden Html-Dateien bestehen: Web Config.html 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; wird angezeigt, wenn die Zubereitung der Auswahl abgeschlossen pageSelEnd01.html 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 keinen Umständen die unsachgemäße, berechtiat unter 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.);

die verschiedenen GUI-

unterschiedliche Namen

x:\rhea\mickeymouse x:\rhea\donaldduck

Pakete können

besitzen: zum Beispiel:

x:\rhea\...

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:

Rilder:

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;

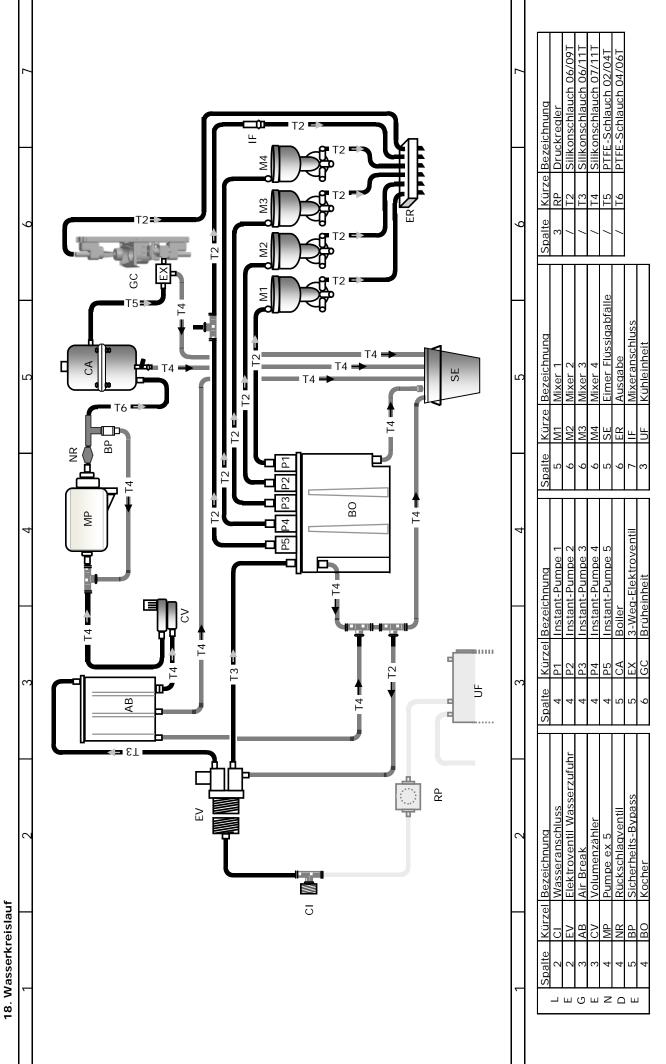


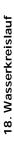
für weitere Informationen, siehe Software und Bedienungsanleitung "rheavendors Caffè Europa Multimedia and LuceX2 Premium Multimedia update management", erhältlich auf der Website Rheavendors Group (intranet GSC)

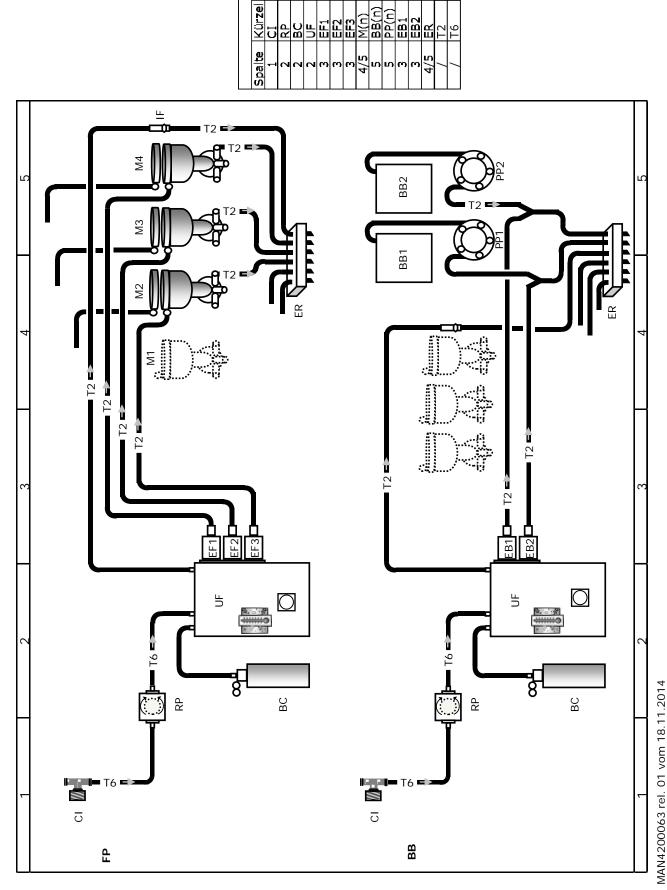




2Gb MAX







Elektroventii kalt Pulver 1 Elektroventii kalt Pulver 2 Elektroventii kalt Pulver 3

Bezelchnung Wasseranschlu

Druckregler CO ≥ Flasche Kühleinhelt Elektroventil bag in box 1 Elektroventil bag in box 2

Schlauchpumpe

Mixer n bag in box Silikonschlauch 06/091 PTFE-Schlauch 04/06T