

rhea Business Line doppio&cup

Model: rhea BL doppio&c

type: T.TOP 08



I-E



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ
Перевод оригинальных инструкций

MAN1400144 rel. 01 dated 02.12.2019

предварительная информация о безопасности

перед использованием машины внимательно прочитайте эту информацию, она поможет вам вести себя правильно и гарантировать её безопасное использование;
далее указываются символы, смысл которых имеет следующее значение:

**ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ;**

если текст выделяется этим символом, рекомендуется обратить особое внимание на выполнение описанных процедур; если они не будут выполняться надлежащим образом в безопасных условиях, они могут стать источником общей опасности;

**ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ;**

действия, отмеченные этим символом, могут повлечь за собой опасность случайного контакта с электрическим напряжением, если они не выполнены должным образом;

**ОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРА;**

действия, отмеченные этим символом, могут повлечь за собой опасность случайного контакта с деталями с высокой температурой, если они не выполнены должным образом;

**ДВИЖУЩИЕСЯ ЭЛЕМЕНТЫ;**

действия, отмеченные этим символом, могут повлечь за собой опасность случайного контакта с движущимися элементами, если они не выполнены должным образом;



те же символы помещаются внутри торгового автомата, чтобы обозначить элементы, при работе с которыми следует действовать с максимальной осторожностью;

НЕИОНИЗИРУЮЩЕЕ ИЗЛУЧЕНИЕ;

люди с кардиостимулятором или аналогичными медицинскими устройствами не должны находиться вблизи / рядом с машиной в момент выдачи ею напитка, она не содержит никакой внешней защиты металла; если у вас есть какие-либо сомнения, во избежание какой-либо опасности, проконсультируйтесь с врачом перед использованием этого торгового автомата;

**СЕРВИСНЫЙ КЛЮЧ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ;**

символ рекомендует проявлять максимальное внимание во время описываемых действий; использование сервисного ключа, предназначенного для активации всех функций машины при открытии крышки, предоставляется только техническим операторам, которым известны принципы функционирования торгового автомата, потенциальные риски и тем лицам, которые следят за выполнением работы в абсолютно безопасных условиях; использование сервисного ключа строго ограничено по времени, которое необходимо для выполнения действий, требующих его использования; пользователи должны быть проинформированы о запрете на использование и приближение к торговому автомату;

**ВЕС:**

символ напоминает пользователю о необходимости внимательно учитывать вес машины для манипуляций с ней и окончательной установки;

**ПОДАЧА ВОДЫ;**

обозначает, что детали требуют осторожного обращения в случае утечки, если они подсоединены к гидравлической сети;

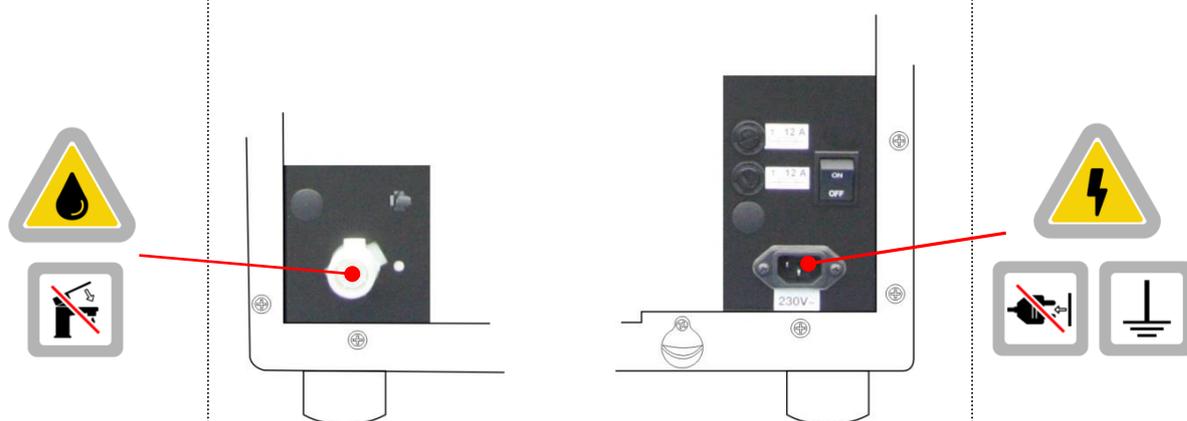
**ОПОРНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ;**

напоминает пользователю, что машину необходимо установить на опорную поверхность, макс. наклон которой 2°;

**правила безопасного использования
торгового автомата**

- *** обращайтесь особое внимание на главы и заметки, отмеченные символами предупреждения; строго соблюдайте правила, касающиеся, в частности, безопасности операторов и пользователей;
- *** торговый автомат может использоваться детьми, достигшими возраста 8 лет, и людьми, имеющими уменьшенные физические, сенсорные или умственные способности, или не обладающими всем необходимым опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или если они получили все необходимые инструкции по использованию машины на безопасных условиях и для понимания связанных с ними опасностей; дети должны контролироваться и не допускаться к игре с торговым автоматом;
чистка и обслуживание машины не должны выполняться детьми;
- *** если вы обнаружили утечку воды или наличие дыма, немедленно отсоедините торговый автомат от электрической и гидравлической сети, никогда не пытайтесь восстановить его работу, предоставьте эту работу квалифицированным специалистам;
- *** машина должна быть установлена в соответствии с национальными правилами; уделяйте особое внимание правилам работы с машинами, непосредственно связанными с гидравлической сетью;
- *** помещение (для хранения и эксплуатации): температура:
5°C ÷ 35 °C
относительная влажность: макс. 80 %
- *** наклон опорной поверхности торгового автомата не должен превышать 2°;
- *** если гидравлическая соединительная трубка не поставляется вместе с машиной или в случае необходимости её замены, соединение должно выполняться только с помощью:
 - новой трубки;
 - материалов, пригодных для использования с пищевыми продуктами;
 - совместимых с «IEC 61770 Электрическими приборами, подключёнными к водопроводу»;
 - устройств, способных поддерживать рабочее давление;
- *** пользователю не разрешён доступ в зону поддержки и обслуживания, которая должна быть должным образом обозначена;
- *** никогда не снимайте защиту, никогда не пренебрегайте защитными средствами и никогда не изменяйте машину или её компоненты;
- *** инструменты, необходимые для работы с этим торговым автоматом:
 - ножницы для электриков, крестовая отвертка Phillips PH2 для самонарезающих винтов 4/6 мм, набор гаечных ключей до 13 мм, набор гаечных ключей Allen от 2 до 8 мм;
 - может стать полезным приобретение некоторых расходных материалов, таких как одноразовая бумага, одноразовые перчатки, чистые ткани, чашки и ведро для сбора отработанной воды;
- *** никогда не мойте машину водяными струями;
- *** для очистки с регулярными интервалами смотрите главу 12;

**правила безопасного использования
торгового автомата**



символ означает, что оборудование запрещается утилизировать как городские отходы и оно подлежит обязательному отдельному сбору для предотвращения любого потенциального воздействия на окружающую среду и здоровье человека; строго следуйте положениям Директивы Европейского Парламента 2012/19/EU;



остаточные риски

остаточный риск понимается как потенциальная опасность, которая не может быть устранена и сохраняется, несмотря на все предосторожности при использовании, поскольку она связана с внутренними характеристиками продукта и включает также неидентифицируемые риски;

перечисленные ниже действия и поведение предназначены для уменьшения остаточных рисков, и вы всегда должны им следовать при взаимодействии с машиной;



одевайте одежду, которая поможет избежать любой аварии (никогда не носите кольца, цепи, одежду с кружевами или чрезмерно длинными рукавами, ...);



тщательно оценивайте обработку остатков от установки (дерево, пластмасса, ...) и утилизации (порошок продукта, мешки, ...);



никогда не ремонтируйте машину и не выполняйте какие-либо технические действия, если вы не прошли надлежащую подготовку;



сигнал о том, что в машине происходит техническое действие (препятствия для подхода, знаки, ...), быстро выполните действие, не покидая места;



установите машину в защищённую, освещённую, вентилируемую и бесшумную среду; держите её в чистоте и никогда не ставьте на неё инструменты или какие-либо другие предметы;

никогда не устанавливайте её на открытом воздухе или, по крайней мере, никогда не подвергайте её воздействию атмосферных факторов;



убедитесь в том, что машина не будет подвергаться воздействию водных спреев или паров, в неё не попадут предметы, которые могут повредить её;



внимательно учитывайте вес и устойчивость машины во время установки и в её конечном рабочем положении;



используйте машину в пределах напряжения, температуры, давления и гидравлических пределов, ... как подробно описано на следующих страницах и обеспечьте её эффективное заземление;



даже если машина отсоединена от источника питания, она может содержать горячую воду под давлением;



никогда не отсоединяйте гидравлическое и электрическое питание в момент работы;

**общие условия
гарантии**

эти условия регулируют обязательства Rheavendors Industries S.p.A. в отношении гарантии и ремонта; любой другой термин или условие, как устные, так и письменные, неприменимы, в том числе в заказах покупателя, если они явно не приняты и не подписаны Rheavendors Industries S.p.A. ; если условия гарантии, приведённые ниже, должны быть недействительными и/или законными в стране, где продукт продаётся, они не будут эффективны, тогда как все остальные положения останутся действительными и применимыми;

- 1-e механические и электронные компоненты машины имеют гарантию в течение двенадцати месяцев, начиная с даты продажи, заверенной фискальным чеком;
- 2-e под гарантией должна пониматься как свободная замена или ремонт любой части машины, которая – по неоспоримому мнению изготовителя – должна быть изначально дефектной из-за производственных дефектов; стоимость отправки машин изготовителя, дефектных деталей и запасных частей будет полностью осуществляться за счёт пользователя; производитель оставляет за собой право использовать новые или восстановленные компоненты для ремонта; если они будут заменены, оригинальные компоненты будут гарантированы на срок 12 месяцев; детали, заменённые по гарантии, станут собственностью Rheavendors Services S.p.A. (запрос на «Форму PO 19.01/2b» Материалы по гарантии – Разрешение на возврат);
- 3-e в случае непоправимого отказа или если происходит повторение одного и того же отказа, производитель может – по своему неоспоримому усмотрению – заменить машину на другую, модель которой является либо одинаковой, либо эквивалентной; гарантия новой машины будет продлена до первоначального срока гарантии заменённой машины;
- 4-e все детали, которые доказательно стали дефектными по причине халатности или небрежности (несоблюдение инструкций по эксплуатации машины), неправильной установки или обслуживания неавторизованным персоналом, транспортного ущерба или любых обстоятельств – в любом случае – не по причине производственных дефектов машины, не покрываются гарантией; установка и подключение к электросети, а также операции по техническому обслуживанию, упомянутые в руководстве по установке, также исключаются из списка любых гарантийных обязательств; гарантия не распространяется на платёжные системы; независимо от того, установлены они на машине или поставляются в качестве аксессуара, они подпадают под гарантию своего производителя, тогда как Rheavendors Industries S.p.A. будет выступать в роли посредника; все изменения, внесённые в машину и не согласованные с изготовителем в письменной форме, влекут за собой немедленное прекращение гарантийного срока и в любом случае подпадают под общую ответственность Клиента;
- 5-e гарантия исключается во всех случаях неправильного использования машины;
- 6-e Rheavendors Industries S.p.A. отказывается от любой ответственности за любой ущерб, который может быть прямо или косвенно вызван людьми, животными или вещами в результате: ненадлежащего использования модуля; его неправильной установки; неправильной подачи энергии или воды; серьёзного дефицита технического обслуживания; явно не разрешённых действий или изменений; использования не оригинальных запчастей;
- в случае отказа Rheavendors Industries S.p.A. не обязан ни компенсировать экономический ущерб, вызванный принудительной остановкой машины, ни продлевать гарантийный срок;
- 7-e если машина должна быть переведена в центр, указанный изготовителем для капитального ремонта или ремонта, относительные транспортные риски и затраты будут списаны на счёт пользователя. Грузовые сборы машин, дефектных деталей и запасных частей всегда понимаются как списанные на счёт пользователя;

декларация о соответствии

Rheavendors Industries S.p.A. заявляет, что этот автомат по продаже напитков был спроектирован и изготовлен в соответствии со следующими директивами и стандартами безопасности:

Директивы :
2006/42/EC; 2014/30/UE; 2014/53/UE;
2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EU (RAEE);

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

Стандарты:
SAFETY:
EN 60335-1: 2012
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: 2015;
EN 61000-3-2: 2014;
EN 61000-3-3: 2013;
EN 301 489-1 V1.9.2 and EN 301 489-7 V1.3.1

EMF:
EN 62233: 2008;

RADIO:
EN 301 511 V9.0.2

производитель

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

завод

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

Генеральный директор и законный представитель


(Andrea Pozzolini)

маркировка



сертификация ISO 9001



содержание

01.	легенда	стр. 09
02.	введение	стр. 09
03.	технические данные	стр. 10
04.	конфигурации	стр. 12
05.	презентация	стр. 14
06.	предварительные действия	стр. 28
07.	соединения	стр. 29
08.	установка и первое включение	стр. 30
09.	программирование	стр. 33
10.	параметры	стр. 47
11.	решение проблем	стр. 50
12.	обслуживание	стр. 55
13.	как это сделать...	стр. 59
14.	гидравлическая схема эспрессо	стр. 62
15.	гидравлическая схема раств. нап.	стр. 63

в перечисленных главах руководство описывает

rhea BL doppio&cup

торговый автомат в его аппаратных и программных компонентах для полного и комплексного ознакомления по использованию всех функций машины; из-за большого количества доступных опций и постоянного технического обновления наших торговых автоматов некоторые специальные устройства или функции могут быть указаны и описаны не в той форме, в которой вы ожидаете; в этом случае, не стесняйтесь обращаться к нам;

телефон: 0039 02 966 551
факс: 0039 02 96 55 086
e mail: rheavendors@rheavendors.com



ВНИМАНИЕ: эта этикетка, нанесённая рядом с наклейкой с серийным номером внутри торгового автомата, указывает на то, что инструкции, приведённые в этом руководстве, должны быть внимательно прочитаны перед установкой и началом эксплуатации торгового автомата;



пожалуйста, распечатывайте это руководство только при необходимости; защита окружающей среды – наша общая цель;

01	02.12.2019	общее обновление;	
00	23.11.2017	первое издание	A4
верс.	дата	описание	
этот документ доступен в электронном виде на сайте www.rheavendors.com			

01.**легенда**

некоторые общие инструкции, которые могут быть полезны для ссылки на это руководство;

01.01. аббревиатуры и пиктограммы

- I = цикл раздачи напитков на основе растворимых продуктов;
 E = цикл раздачи напитков на основе растворимых продуктов и кофейных зерен;
 R = машины с внешним водоснабжением;
 ✕ = смеситель для смешивания быстрорастворимого продукта с водой;
 VSF = шаг червячного винта в контейнере продукта;
 § = шейкер контейнеров растворимых продуктов;
-  = заварочный узел эспрессо
-  = раздаточное устройство для горячей воды;
-  = максимальное рабочее давление бойлера;
-  = диапазон давления воды в торговом автомате;

02.**введение**

02.01. информация об авторских правах

© Rheavendors Industries S.p.A.; все права защищены;
 этот документ содержит некоторую конфиденциальную информацию об исключительной собственности Rheavendors Industries S.p.A.; содержание этого документа не может быть раскрыто в пользу третьих лиц, а также копироваться и воспроизводиться в какой-либо форме, полностью или частично, без предшествующего письменного разрешения RheavendorsIndustriesS.p.A.; использование, воспроизведение или раскрытие технической информации в этом документе может быть защищено Rheavendors Industries S.p.A. в соответствии с Законом;

данное руководство предназначено для владельца торгового автомата; это неотъемлемая часть машины, и она должна храниться вместе с ней;

информация, предоставленная настоящим руководством, предназначена для достижения наилучших результатов работы торгового в рамках приложения, установленного изготовителем; Rheavendors Industries S.p.A. оставляет за собой право улучшить будущее производство без предварительного уведомления и без каких-либо обязательств по обновлению продуктов на рынке; производитель отказывается от любой ответственности за любую неточность из-за опечаток;

02.02. контакты

Rheavendors Services S.p.A. в вашем распоряжении для предоставления любой поддержки и информации об этом торговом автомате;

телефон: + 39 02 966 551
 факс: +39 02 96 55 086
 e mail: rheavendors@rheavendors.com

для получения информации о наших партнёрах по всему миру, пожалуйста, посетите сайт: www.rheavendors.com

02.03. этикетка с серийным номером

чтобы иметь возможность идентифицировать торговый автомат быстро и однозначно, а также для получения поддержки наивысшего качества, пожалуйста, укажите данные этикетки с серийным номером;

код: D12345A67890 (пример)
 с/н: 1234 56 7890

серебристые этикетки с серийным номером используются внутри и снаружи корпуса машины;



03. технические характеристики

03.01. габаритные размеры

высота:
ширина:
глубина:
глубина с открытой дверью:

832 мм
476 мм
617 мм
987 мм

03.02. вес

растворимые машины:
эспрессо-машины:

56.5 кг
66.4 кг

03.03. подача

вода

- соединение с помощью соленоидного клапана с 3/8" газовой охватываемой поверхностью;
-подача с помощью погружного насоса:

от 0.1 МПа до 0.8 МПа;
24 В постоянного тока, 1.2 А макс.;

электричество

-230 В, 50/60 Гц; однофазные и заземленные;
-тип кабеля: H05VV-F 3G 1.5 мм² 300/500 В

для I: 1,700 Вт
для E: 1,600 Вт ÷ 2,100 Вт



значения и показания для стандартной машины в любом случае ссылайтесь на данные этикетки с серийным номером

см. 02.03.

03.04. звуковое давление 03.05.

клавиатура

A-взвешенный уровень звукового давления;
ёмкостная клавиатура, ; двенадцать кнопок выбора;
2 для регулировки сахара

менее 70 дБ(А)

03.06. дисплей

3.5" многоцветный TFT;

разрешение 320 x 240 пикселей;

03.07. диспенсер чаш.

03.08. поддон для сбора капель

закрытое; защищенное прозрачной переборкой;

емкость 2,000 мл

03.09. диспенсер

поддон под чашками:

03.10. безопасность

вода

фиксированное место выдачи;
в растворимой машине, датчик переполнения;
в эспрессо-машине, датчик перелива и клапан сброса давления;
во всех машинах соленоидный клапан подачи воды с датчиком перелива;

электропитание

главный выключатель, дверной выключатель; два предохранителя 6,3×32 мм;

230 В переменного тока; 12 А

нагрев

датчики ручного сброса;

I: 88 °C ; E: 127 °C;

программное обеспечение

временные ограничения для циклов подачи воды;

03.11. мотор кофемолки

в эспрессо-машине:

230В переменного тока;150 Вт

03.12. жернова

в эспрессо-машине, конические:

400 об./мин.

03.13. зав.узел эспрессо

заварочная камера непостоянного объёма; два альтернативных диаметра, в соответствии со степенью помола;

Ø 36 мм; 5 ÷ 9 гр
Ø 45 мм; 8 ÷ 15 гр
24 В постоянного тока; 30 Вт

мотор:

03.14. воздушный прерыватель

в эспрессо-машине, воздушный прерыватель с переключателем переполнения;

03.15. помпа

в растворимой машине: роторные помпы
в эспрессо-машине: вибрационная помпа

24 В постоянного тока

230 В переменного тока

03.16. моторы ингредиентов

Максимум. семь, в зависимости от конфигурации машины;

95 об./мин. 24 В пост. тока

03.17. чаши для смешивания

Максимум. четыре в растворимой версии, макс. три в версии эспрессо, в зависимости от конфигурации машины;

03.18. моторы миксеров

Максимум. четыре в растворимой версии, макс. три в версии эспрессо, в зависимости от конфигурации машины;

15,000 об./мин.; 24 В постоянного тока

03.19. бойлер

в растворимой версии: бойлер с открытым верхом;

3.4 л, 1,600 Вт

эспрессо-машина: герметичный бойлер;

0.4 л, 1,500Вт
0.8 л, 2,000 Вт
максимум 1,0 МПа

03.20. контейнеры продуктов

максимум пять, в соответствии с конфигурацией машины; одиночная (55 мм) или двойная (110 мм) шириной; раздаточные червячные винты с 9 мм или 18 мм шагом резьбы; с миксером и мешалкой, если они расположены по конфигурации и со стандартным или коротким выходным отверстием (см. 05.22.);
- вместимость контейнеров для растворимых элементов:
- контейнеры для растворимых продуктов:

ширина 55 мм	вместимость 2.4 л
кофе	0.53 кг
молоко	0.60 кг
шоколад	1.50 кг
чай	2.00 кг
сахар	2.00 кг

ширина 110 мм	вместимость 5.1 л
кофе	1.10 кг
молоко	1.30 кг
шоколад	3.30 кг
чай	4.30 кг
сахар	4.30 кг

- емкость контейнера (бункера) для кофейных зерен 1,500 kg в эспрессо-машине с 0,800 л, бойлером мощностью 2000 Вт, твердотельное реле для питания нагревательного элемента

03.21. реле

одна туррель с четырьмя светопрозрачными колоннами;

03.22. диспенсер стаканчиков

электромагнитное; с вертикальным баком и весовой штангой:

03.23. диспенсер мешалок

продукты, чашки и мешалки должны соответствовать количеству, размерам и качеству; использовать только продукты, специально предназначенные для автоматов;

03.24. разное

параметры машины, программируемые с помощью USB-ключа, ключа сброса или клавиатуры выбора; NRI G13 или аналогичная платёжная система; протоколы: последовательный, параллельный, исполнительный, MDB; сбор данных с помощью USB-ключа (см. 05.39.);

03.25. замечания

пределы допуска воды и энергоснабжения, которые могут обеспечить хорошую и правильную работу машины **rhea BL doppio&cup**:

вода:

-общая жёсткость:

-рекомендуемая проводимость:

(*) если она жёстче, используйте противоизвестковые фильтры;

электроэнергия:

- номинальное напряжение:

помещение (для хранения и эксплуатации):

- температура:

- относительная влажность:

электропотребление:

-мощность (этап продажи):

-мощность (фаза ожидания):

полные данные в соответствии с протоколом измерения энергии EVA-EMP предоставляются по запросу (см. 02.02.);

соединительные кабели, входящие в комплект торгового автомата, не должны подвергаться изменениям ни при каких обстоятельствах; в случае потери или повреждения только квалифицированный персонал может заменить его исключительно оригинальным компонентом;

убедитесь в том, что блок питания, подключённый к машине, может обеспечить указанную мощность (см. 03.03.); хорошее заземление не только требуется законом для защиты пользователей и операторов, но также может обеспечить надлежащий источник питания;

машины и компоненты были протестированы с использованием стандартных продуктов, чашек и мешалок; если вы планируете использовать конкретные нетрадиционные продукты. чашки и мешалки наша служба поддержки клиентов доступна для предварительного тестирования, которое также может повлиять на выбор некоторых компонентов машины;

пластик Ø 70 мм n° 265
бумага Ø 70 мм n° 160
пластик Ø 73 мм n° 210
бумага Ø 73 мм n° 160
бумага Ø 80 мм n° 165

мешалки n° 200
длина: 89 мм
доступно до 104, 115 мм

от 10 °f до 25 °f (*)
400 мкс @ 20 °C

+10 % /- 15 %

5 °C ÷ 35 °C

макс. 80 %

346 ватт-час

15 ватт-час/час



04.

конфигурации

04.01. определения

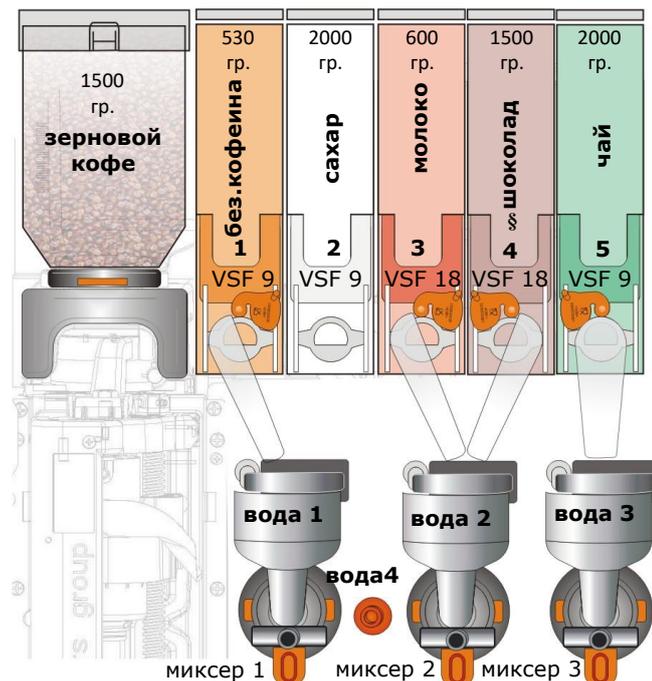
- a. растворимый
- b. растворимый и эспрессо
- c. контейнеры продуктов

d. подача воды

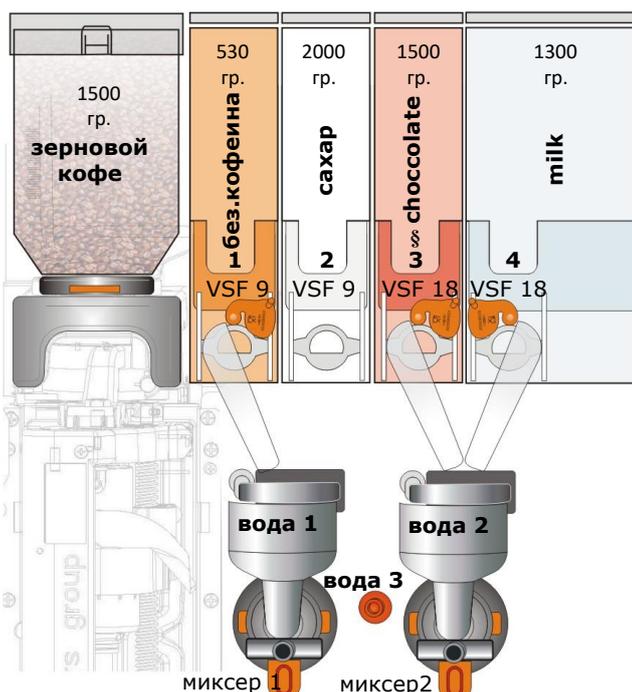
e. нумерация

04.02. примеры конфигураций

V.M. rhea BL doppio&cup E6 R



V.M. rhea BL doppio&cup E5 R



конфигурации **rhea BL doppio&cup** многочисленны; они кодируются с помощью некоторых категорий, приведённых здесь ниже в аббревиатуре машины:

только растворимые продукты:
растворимые продукты и кофейные зерна:
количество растворимых продуктов и кофейных зерен (E):

внешняя, при помощи входного соленоидного клапана:

контейнеры продукта, смесительные чаши и миксеры пронумерованы в прогрессии, слева направо, как показано ниже; эта нумерация используется в главе о том, как осуществлять программирование (см. 09.) напитков;

rhea BL doppio&cup **I**;
rhea BL doppio&cup **E**;
rhea BL doppio&cup **I7**;
rhea BL doppio&cup **E4**;

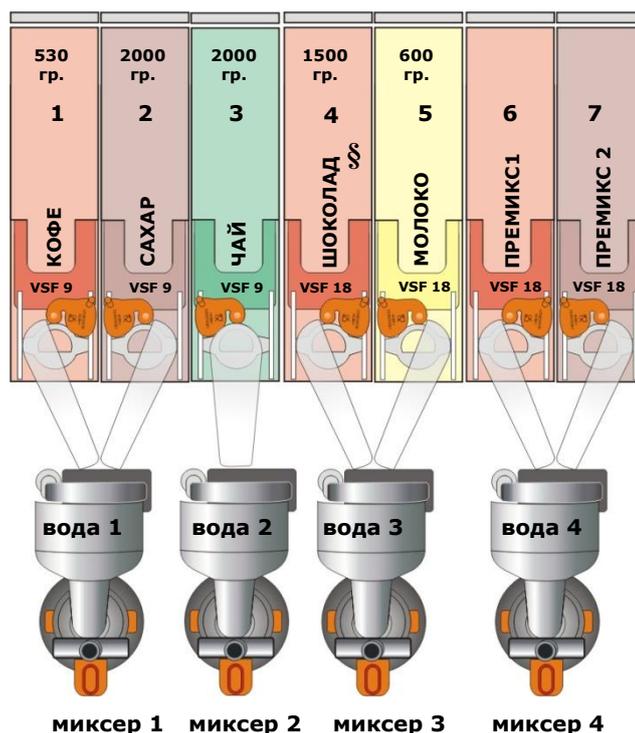
rhea BL doppio&cup **E4 R**

- выбор на клавиатуре
1. Предвыбор без кофеина
 2. ристретто
 3. эспрессо
 4. двойной кофе
 5. белый кофе
 6. капучино
 7. латте макиато
 8. моккачино
 9. шоколад
 10. шоколад с молоком
 11. чай
 12. горячая вода

выбор на клавиатуре

1. предвыбор сахара
2. эспрессо
3. эспрессо с молоком
4. двойной кофе
5. ристретто
6. капучино
7. белый кофе
8. латте макиато
9. моккачино
10. шоколад
11. молоко
12. горячая вода

V.M. rhea BL doppio&cup 17 R



выбор на клавиатуре

1. эспрессо
2. двойной эспрессо
3. белый кофе
4. капучино
5. latte макиато
6. моккачино
7. капучино премикс 1
8. молоко премикс 1
9. шоколад
10. капучино премикс 2
11. молоко премикс 2
12. чай

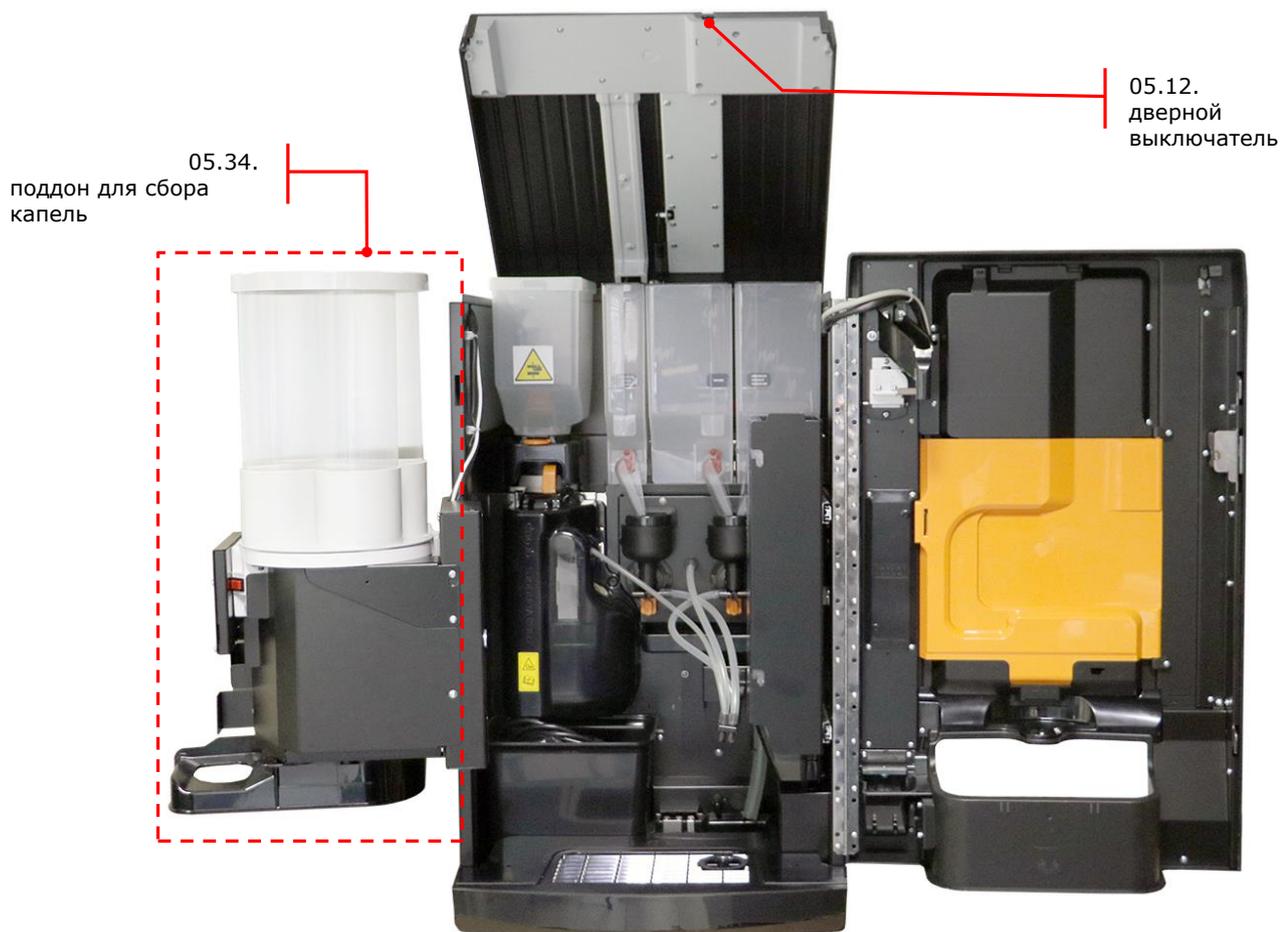
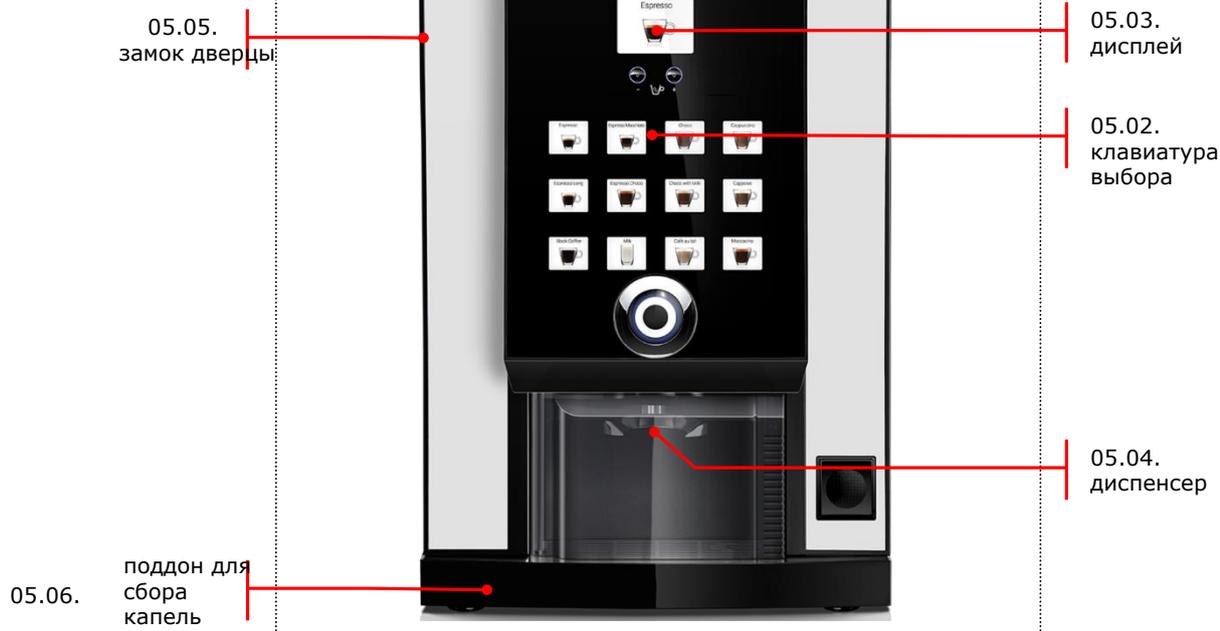
Приведенные выше конфигурации являются лишь некоторыми из возможных конфигураций **rhea BL doppio & cup**, учитывая выпуск торговых автоматов и программируемость; принципы работы и информация в любом случае универсальны и применимы ко всем машинам серии **rhea BL doppio & cup**;

04.03. акссуары

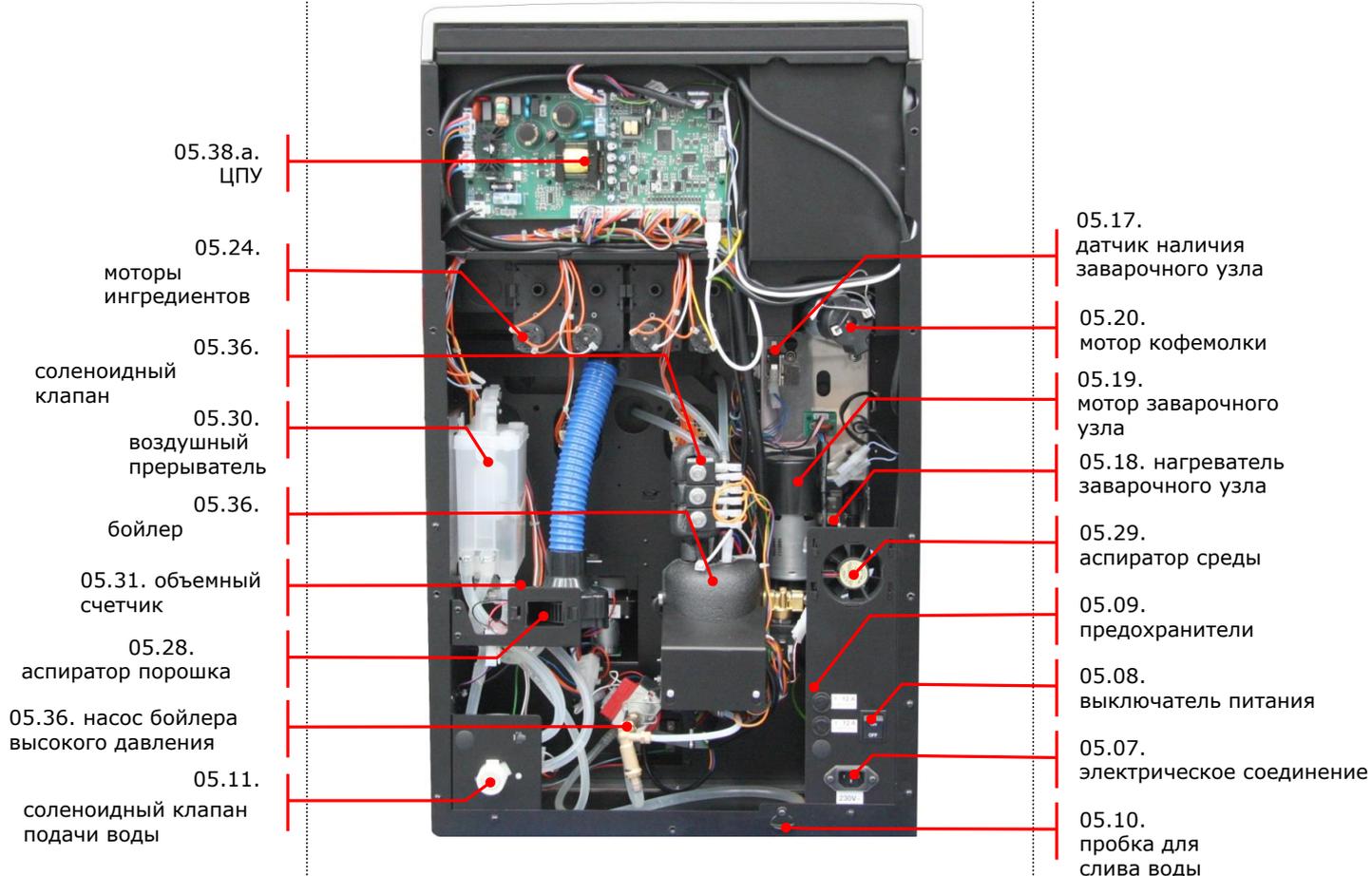
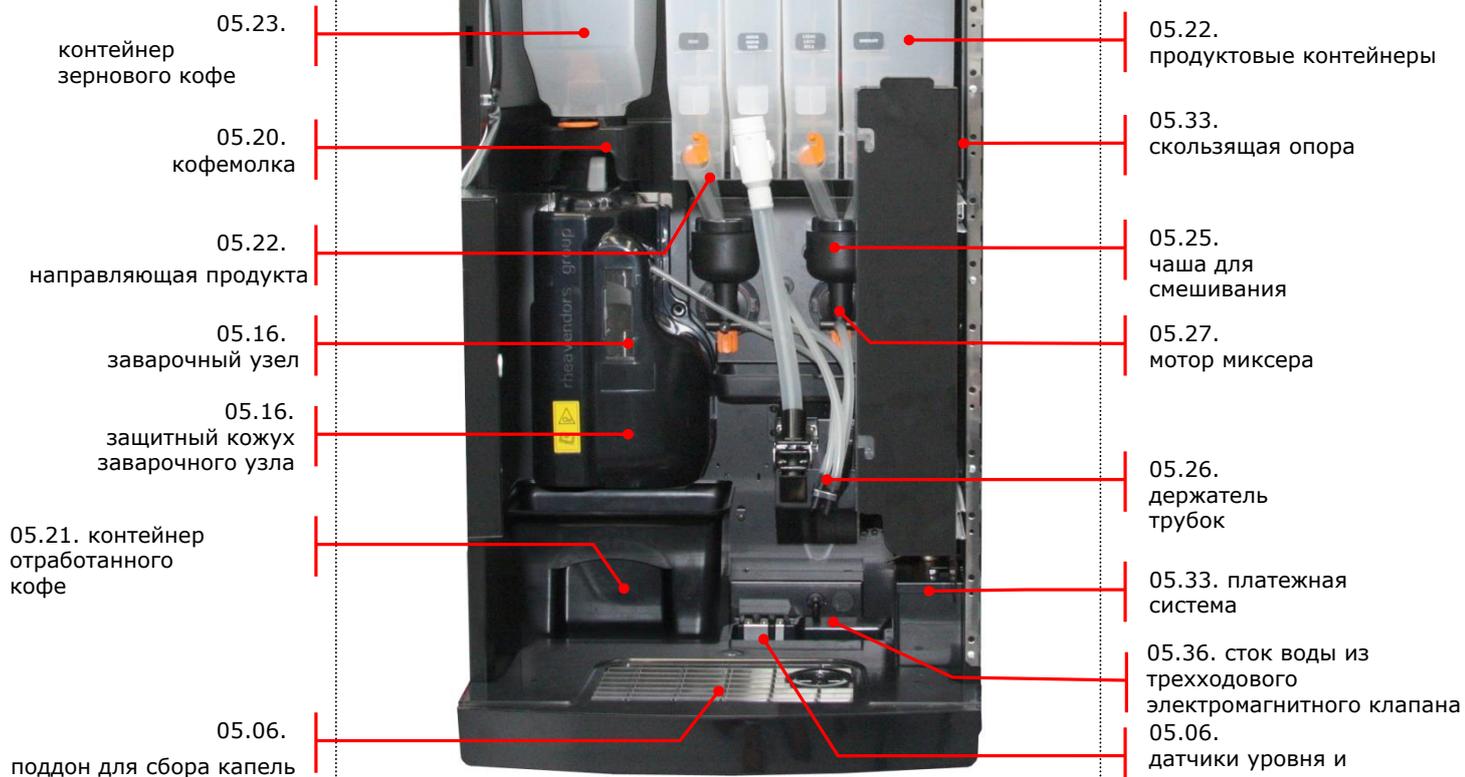
для комплектации и дополнения торговых автоматов линейки **rhea BL doppio & cup** компания Rheavendors Industries S.p.A. разработала ряд акссуаров, изготовляемых для этих машин, таких как шкафы, комплекты автономного водоснабжения, платежные системы, соединение с машинами, предназначенными для розлива холодных напитков,...;

Rheavendors Services S.p.A. в вашем распоряжении для предоставления любой поддержки и информации о конкретных конфигурациях (см. 02.02.);

05. представление

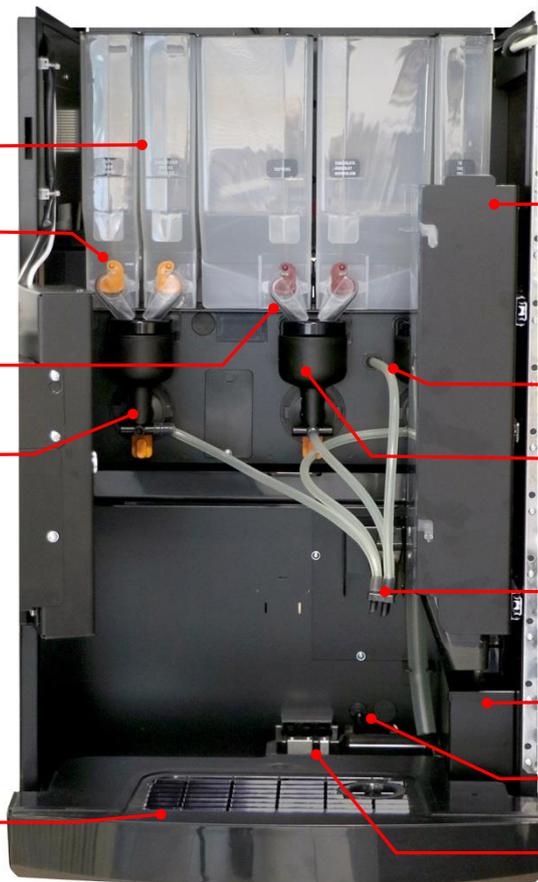


эспрессо



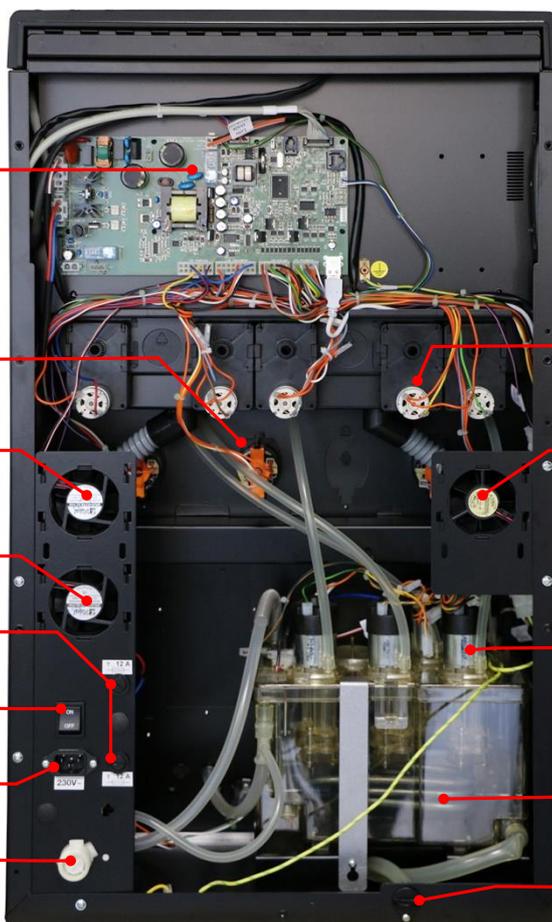
растворимые

- 05.22. контейнер растворимых продуктов
- 05.23. выпускная перегородка
- 05.22. направляющая продукта
- 05.27. мотор миксера
- 05.06. поддон для сбора капель



- 05.33. скользящая опора
- 05.35. горячая вода
- 05.25. чаши для смешивания
- 05.26. держатель трубок
- 05.33. платежная система
- 05.36. сток воды из бойлера
- 05.06. датчики уровня и присутствия

- 05.38.а. ЦПУ
- 05.27. мотор миксера
- 05.28. аспиратор порошка
- 05.29. воздушный аспиратор
- 05.09. предохранители
- 05.08. выключатель
- 05.07. электрическое соединение
- 05.11. соленоидный клапан подачи воды



- 05.20. продуктовый мотор
- 05.28. аспиратор порошка
- 05.35. мотор помпы
- 05.35. бойлер
- 05.10. пробка для слива воды

05.01. общая информация

Торговый автомат Rhea rhea BL doppio&cup это машина, специально разработанная для того, чтобы быть простой в использовании для всех пользователей, поскольку для приготовления напитков не требуется особой компетентности;

функция заключается в раздаче напитков путём смешивания пищевых продуктов и воды при соответствующей температуре; корректная работа торгового автомата возможна в закрытых помещениях в нормальных условиях окружающей среды и при комнатной температуре от 5 °C до 35 °C, и относительной влажности ниже 80%;



используйте только специальные ингредиенты для торговых автоматов;

выдача происходит от кратковременного нажатия кнопки на клавиатуре выбора (см. 05.02);

05.02. клавиатура выбора

после закрытия дверцы, нажмите кнопки для начала дозирования; кнопка будет включаться во время цикла выдачи; ключи будут предлагать различные функции в режиме программирования (см. 09.) и позволять пользователю изменять параметры машины; клавиши пронумерованы последовательно сверху: 1, 2, ... и слева;

05.03. дисплей

отображаемые сообщения информируют пользователей и операторов о состоянии работы торгового автомата;

05.04. диспенсер

Торговый автомат LaRhea Doppio & C оснащен фиксированным диспенсером для напитков на опорной поверхности для чашки;

05.05. замок дверцы

дверь закрывается с помощью замка; ключ обозначен и пронумерован для идентификации;

05.06. поддон для сбора капель

он собирает возможные остаточные капли из дозатора и, при необходимости, излишки сточных вод из трехходового клапана; расположен внизу лицевой части машины и состоит из выдвигающего ящика и сеточной крышки, которую можно мыть проточной водой; электрический контакт предназначен для контроля наличия и уровня наполнения (см. 11. и 13.02.);

05.07. электрическое соединение

в задней части корпуса расположен трехконтактный разъем для подключения сетевого кабеля;

05.08. выключатель

для включения и отключения машины

05.09. предохранитель

установлен для защиты электросети (см. 03.10.); предохранители обязательно должны заменяться только специализированным техническим персоналом;

05.10. пробка для слива воды

для выхода сливной воды;

05.11. соленоидный клапан подачи воды

соленоидный клапан подачи воды имеет предохранительное устройство для предотвращения переполнения, предназначенное для остановки подачи воды в случае сбоя; к его электрическим разъемам можно подключить параллельно любой погружной насос (см. 03.03.);

05.12. дверной выключатель

предназначен для выключения машины при открытии дверцы

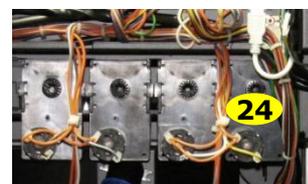
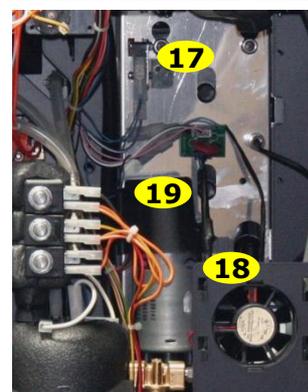
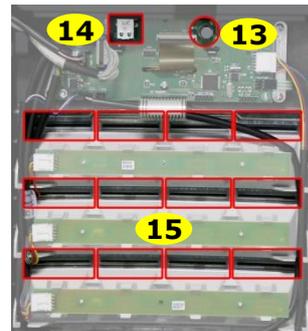
внимание

некоторые части остаются подключёнными к сети; действуйте предельно осторожно;

используйте сервисный ключ для питания торгового автомата, если необходимо активировать автомат при открытой двери; сервисный ключ находится в подставке на правой стене внутри торгового автомата, и его использование предназначено только для специально обученного технического персонала;

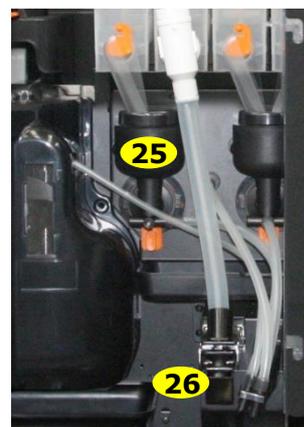


- 05.13. внутренняя кнопка (PROG) кнопка, предоставляющая доступ к режиму программирования машины, расположена на оранжевом защитном картере внутри дверцы (PROG);
- 05.14. корпус USB-ключа программируемый USB-ключ расположен на плате дисплея за оранжевым защитным картером внутри дверцы (см. 05.37.);
- 05.15. карманы этикеток этикетки продуктов расположены внутри дверной панели под оранжевым картером; вставьте этикетки в карманы, соблюдая конфигурацию машины (см. 13.01.);
- 05.16. заварочный узел в заварочном узле, после получения порции молотого кофе от жерновов и его прессования, происходит смешивание с водой, поступающей из помпы; использованная чалда направляется на желоб, который отправляет ее в контейнер в основании автомата; структура блока поддерживается при соответствующей температуре системой воздушного нагрева, программируемой посредством ПО (см. 09.01.е.);
- 05.17. выключатель наличия заварочного узла наличие заварочного узла контролируется микровыключателем, который в случае его отсутствия, блокирует выбор напитков, для приготовления которых необходим зерновой кофе;
- 05.18. нагреватель заварочного узла защитный кожух, который кроме защиты оператора от движущихся частей, обеспечивает сохранение температуры кофеплока, посредством воздушного нагревателя, который гарантирует качество напитка даже после длительного периода паузы автомата;
- 05.19. мотор заварочного узла мотор кофеплока регулирует фазы закрытия и прессования камеры в целях спрессовывания молотого кофе для возможности смешивания с водой; его работа контролируется энкодером, который информирует ЦПУ о положении блока;
- 05.20. кофемолка обеспечивает помол зернового кофе, присутствующего в контейнере, для его последующего высыпания в камеру кофеплока; степень помола регулируется вручную посредством колесика, доступ к которому возможен после снятия кофейного бункера, в то время как количество молотого ингредиента определяется параметром программного обеспечения (см. 09.01.а "время помола"), определяющим время работы жернова; существует версия жернова с моторизованной регулировкой расстояния между жерновами, обусловленного настройками ПО (так называемые "моторизованные жернова=Varigrind"); (см. 09.01.v.);
- 05.21. контейнер для использованного кофе позволяет собрать около семидесяти чалд молотого кофе после их использования в кофеплоке; опция программного обеспечения (см. 09.01.о.) позволяет отобразить предупредительное сообщение при наполнении контейнера;
- 05.22. контейнеры для ингредиентов контейнеры растворимых ингредиентов распределяют в нижние емкости их содержимое; внутренний червячный механизм, перемещаемый мотором ингредиента, проталкивает к желобу содержащийся растворимый ингредиент; они могут быть оснащены колесиком и миксером для содействия постоянной подаче; выход, который может быть стандартного или уменьшенного размера, имеет перегородку;
- 05.23. контейнер для зернового кофе контейнер для кофейных зерен (бункер) имеет закрывающий оранжевый нож, который должен быть вставлен перед подъемом контейнера; присутствие канистры с кофейными зернами обнаруживается переключателем; канистры закрыты крышкой для защиты продуктов;
- 05.24. моторы ингредиентов моторы, обеспечивающие вращение червячных механизмов внутри контейнеров растворимых ингредиентов, в целях выдачи в емкости количества ингредиента, необходимого для напитка;



05.25. емкости для смешивания

в емкостях для смешивания собираются растворимые ингредиенты для их смешивания с водой; в нижней части действует вентилятор моторов миксеров, и обратный поток напитка к устройству выдачи происходит через силиконовую трубку; емкости и выходные трубки могут промываться теплой проточной водой;



05.26. держатель носиков

фиксированная опора предназначена для размещения дозаторов напитков, поступающих из смесителей и из кофеварки и прямой горячей воды; во время цикла дозирования рычаг для позиционирования сахара помещает конвейер над чашкой и перемещает его назад в конце цикла;



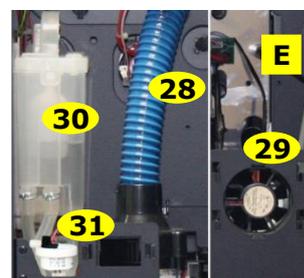
05.27. мотор миксера

моторы миксеров, путем вращения вентиляторов, расположенных на их оси, содействуют смешиванию растворимых ингредиентов с водой; скорость вращения регулируется (см.09.01.a.) в соответствии с характеристиками различных ингредиентов;



05.28. аспиратор пыли

аспиратор обеспечивает выталкивание изнутри автомата остатков ингредиентов, остающихся во взвешенном состоянии; аспиратор соединен с ящиком, под желобами ингредиента, таким образом, чтобы удалять остаточную пыль; время действия аспиратора программируется посредством параметра программного обеспечения (см. 09.01.f.); всасываемый воздух выталкивается через прорези задней панели;

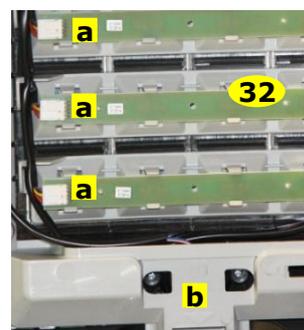


05.29. воздушный аспиратор

отсасывает воздух из внутренней среды машины, чтобы избежать образования конденсата;

05.30. воздушный прерыватель

в E-машинах, накапливает воду для ее подачи в нагреватель воды; уровень контролируется поплавком и, если превышает установленный, отходит на выключатель входного электроклапана, блокируя подачу новой воды;



05.31. объемный счетчик

передает на ЦПУ информацию о количестве воды, поданной через кофеварку, в целях определения объема; количество воды для растворимых ингредиентов определяется только временем, установленным в параметре "вода №" (см. 09.01.a.);



05.32. подсветка дверцы

- ярлыки и выборы продуктов освещаются тремя светодиодными модулями, смонтированными внутри ("a");
- освещаются тремя светодиодными модулями, смонтированными внутри ("b");

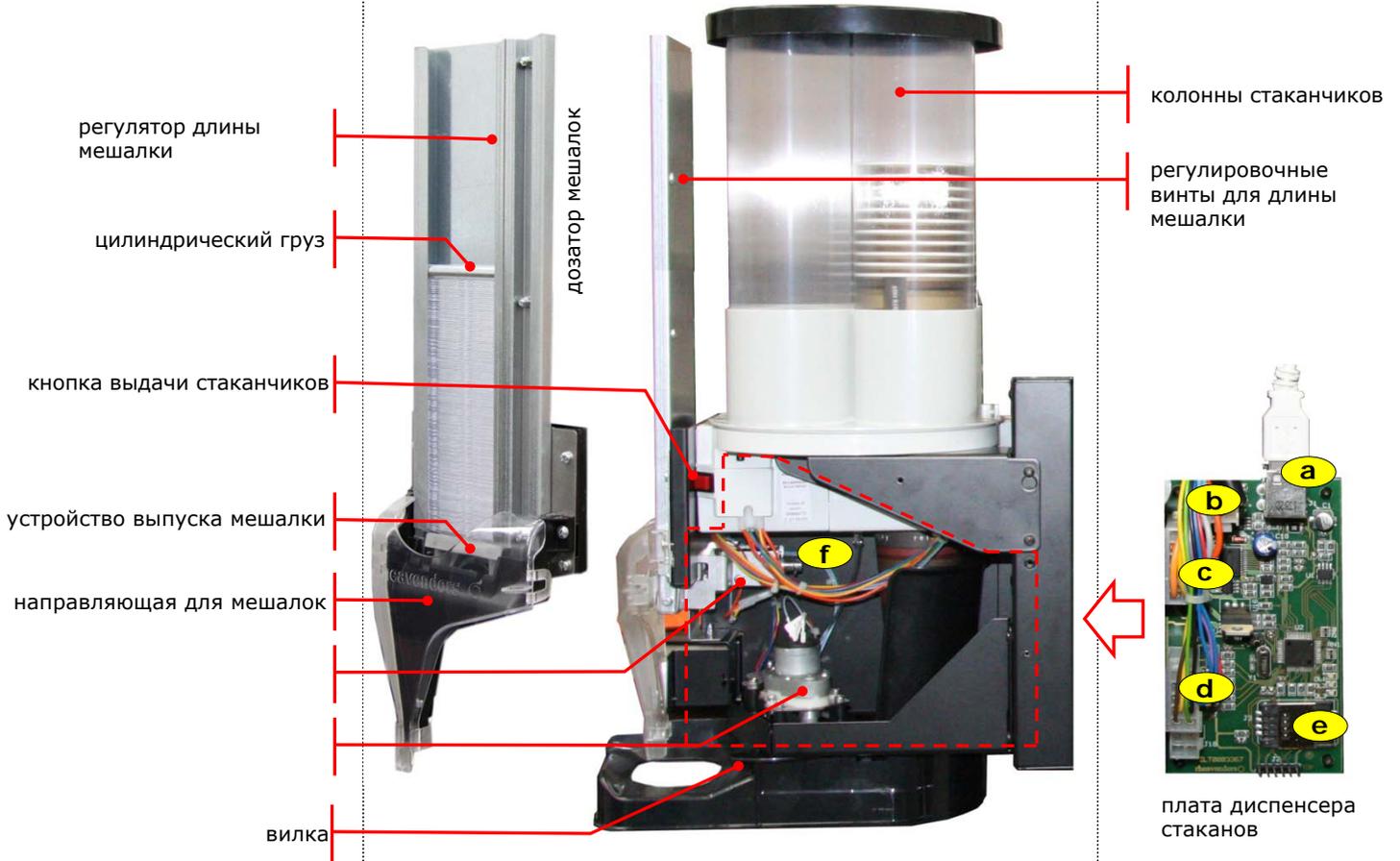
05.33. платежная система

возможна установка платежная система changegiver; для этой функции предназначена система скользящих опор на рельсах, окруженных желобом для монет и монетоприемником с ключом;

05.34. диспенсор стаканов

дозатор чашек **rhea BL doppio&cup** расположен за передней дверцей и шарнирно закреплен на левой стороне машины; он состоит из одной башни с четырьмя прозрачными колоннами, содержащими стаканы, выполненные из бумаги или пластика диаметром от 70 до 80 мм; во время цикла дозирования вилка в нижней части узла помещает чашку и перемещает ее сначала под соплами, а затем в распоряжение покупателя;

для проведения теста имеется красная кнопка, расположенная на дозирующей группе; коротким нажатием на дозатор выпустите чашку;



дозатор мешалки расположен сбоку от дозатора чашек; он содержит мешалки 89 мм, но он предназначен для возможности размещения мешалок 104 мм или 115 мм; длину мешалки можно регулировать с помощью трех винтов; он снабжен цилиндрическим грузом, который удерживает мешалки в упаковке; максимальная вместимость мешалки составляет приблизительно 200 °;

чтобы вручную выдать мешалку, необходимо снять защитный картер и нажать на стержень возврата пружины (f) электромагнитного устройства;



за диспенсером чашек, защищенным картером, находится плата, которая управляет всеми логическими функциями диспенсера чашек, управляемая центральным процессором машины через USB-соединение (a), и источником питания, подключенным через разъем (b) от центрального процессора (см. 05.37). .); используя flash-ключ, записанный производителем, можно обновить программное обеспечение платы дозатора чашек (e); соединения (c) и (d) управления двигателем дозатора чашки и двигателем позиционирования вилки, которая поддерживает чашку;

внутри диспенсера **LaRhea Doppio & C** есть датчик стакана (h) и датчик наличия стакана (g); их функционирование определяет работу дозатора;



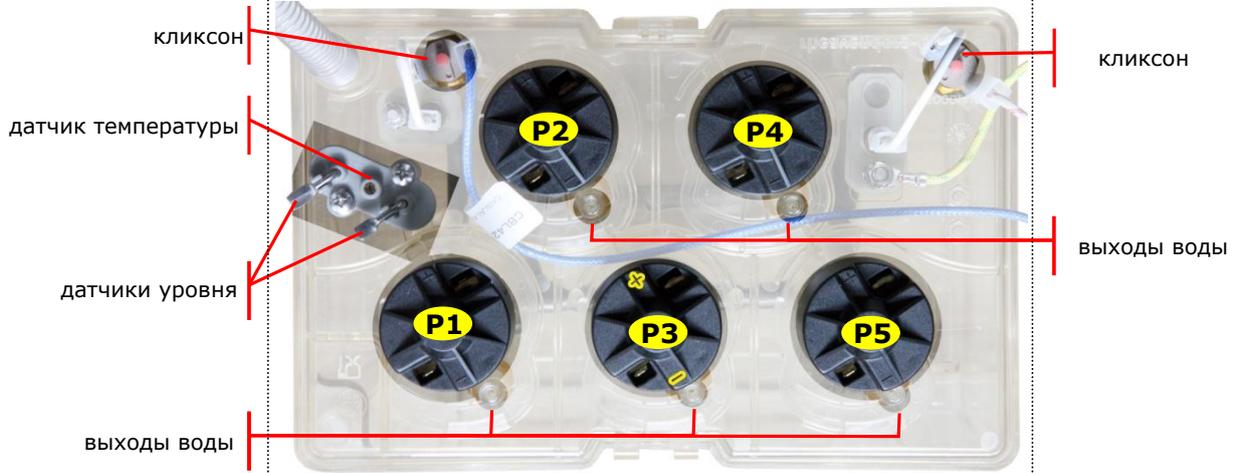


05.35. бойлер

ВНИМАНИЕ

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОГУТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ, ДАЖЕ ЕСЛИ МАШИНА ВЫКЛЮЧЕНА;

в I машине бойлер со всеми активными элементами (нагревательный элемент, термозащита, датчик температуры, помпы) прикреплен к крышке; насосы с турбинами, погруженными в котельную воду; вода подается в трубы, питающие смесительные чаши; (внимание к поляризации двигателей; см. 03.15.);

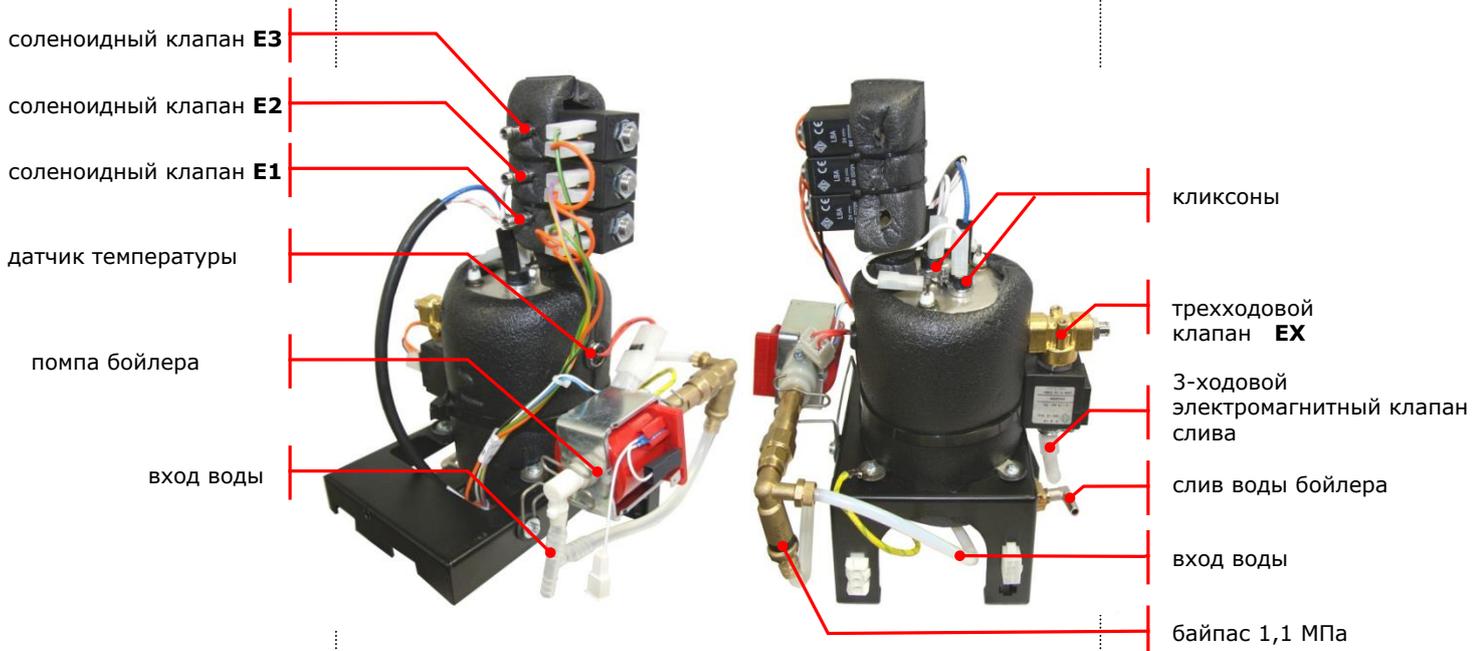


the water quantity of instant selections is established by the time set in the "water N" parameter (see 09.01.a.);

помпа	ним. SW	выход
P1	вода 1	см. чаша 1
P2	вода 2	гор. вода
P3	вода 3	см. чаша 3
P4	вода 4	см. чаша 4
P5	вода 5	см. чаша 5

05.36. бойлер давления

в машине E - котел высокого давления с датчиком температуры и защитными кликсонами; сливной кран может использоваться для опорожнения гидравлического контура (см. 09.01.f.); вибрационный насос с байпасом направляет воду к электромагнитным клапанам и трем путям для контура эспрессо;



соленоидный клап.	наим. SW	выход
E1	вода 1	смес.чаша 1
E2	вода 2	смес.чаша 2
E3	вода 3	гор.вода 3
EX	вода кофе	зав. узел

05.37. статическое реле

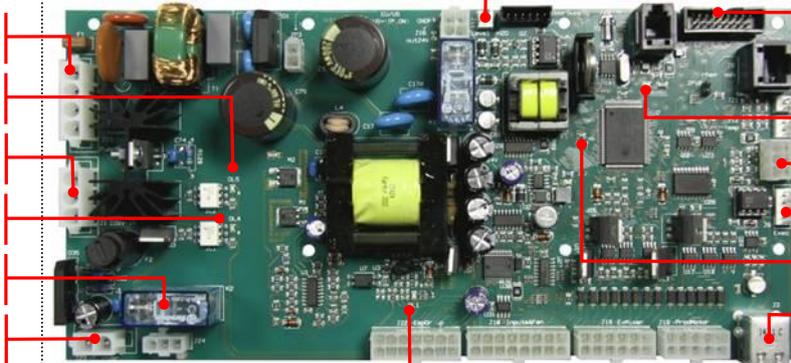
только в машине с бойлером давления 800 мл, 2000 Вт, твердотельное реле, установленное внутри торгового автомата за баком подачи, может напрямую питать нагревательный элемент котла под давлением, чтобы не перегружать плату источника питания;



05.38. электроника

05.38.а. ЦПУ

- нагревательный элемент бойлера давления
- DL5 - светодиод нагревательного эл-та бойлера давления
- Вх. 230 В переменного тока
- DL4 - светодиод помпы
- пред-ль мотора кофемолки 2А
- разъем мотора кофемолки



- разъем датчика уровня
- разъем платы дисплея

- DL3 - светод. +5 В пост.ЦПУ
- разъем платежной системы MDB
- разъем платежной системы Executive
- DL2 - светод. +5 В пост.
- USB
- DL1 - светод. +24 В пост.

плата ЦП предназначена для управления работой машины. Это место расположения машинных программ. Она крепится к раме посредством опорных цилиндров; кабель дисплея будет передавать сигнал обмена с клавиатурой и дисплеем, расположенным в дверце (см. 05.02. и 05.03.); кабель температурного зонда отделен от проводки машины, чтобы не мешать работе датчика; светодиод бойлера включится всякий раз, когда вы активируете нагревательный элемент бойлера;

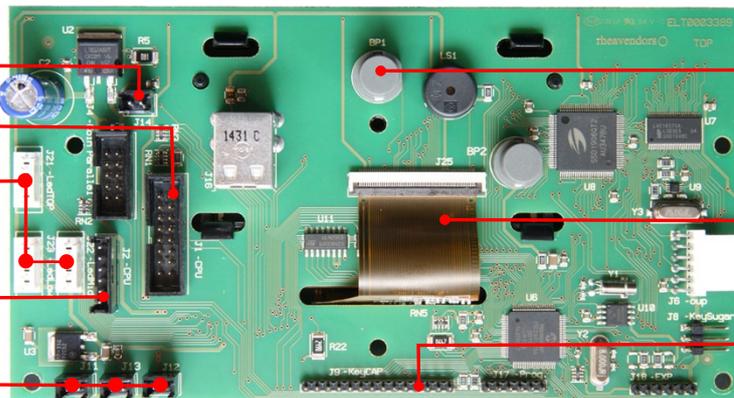
пять светодиодов отображают состояние машины;

наим.	цвет	описание
DL1	красный	+ 24 V универсальный
DL2	green	+ 5 V питание
DL3	красный	+ 5 V микропроцессор
DL4	green	помпа эспрессо
DL5	красный	нагр. элемент бойлера давления

05.39.в. схема дисплея

на схеме дисплея, прикрепленной на дверце, собираются сигналы кнопочной панели и обеспечивается визуализация сообщений на дисплее; плоский кабель соединяет ее с ЦПУ, с которой происходит обмен сигналами; внутренняя кнопка программирования установлена на печатном контуре данной схемы, которая также обеспечивает подсветку кнопочной панели;

- подсветка дверцы разъем платы ЦПУ
- подсветка кнопок выбора
- к плате ЦПУ
- подсветка логотипа и модуля стаканчиков



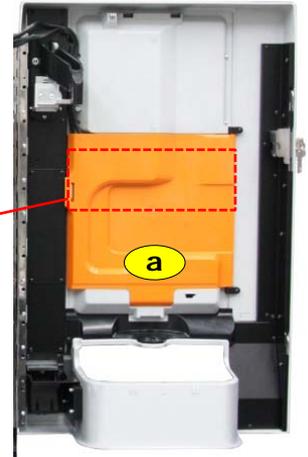
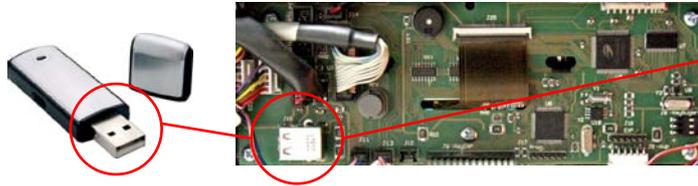
- кнопка "ПРОГ"
- к дисплею
- на клавиатуру

05.38.с. USB-разъем: позволяет пользователю вставить USB-ключ для программирования машины;

05.37. программное обеспечение

передача данных флэш-картой USB

значения переменных, образующих программирование автомата laRhea doppio&c (VMC), могут быть сохранены и загружены на машину посредством флэш-карты USB; на дверце, за оранжевой панелью расположена схема дисплея, на которой предусмотрен вход USB;



программы "мастер", "конфигурации" и "изображения", отображаемые на дисплее, могут содержаться на флэш-карте USB, предварительно отформатированной FAT;

 RHEA

изначально должна быть создана папка **Rhea**, содержащая четыре подпапки:

 CPU04

папка CPU04 с программным обеспечением "мастер" (файл.mhx), определяющая циклы автомата, связи между функциями, порядок выполнения автоматом операций (при максимальном количестве 8 мастер); это программное обеспечение не может изменяться оператором, может быть заменено на ЦПУ посредством флэш-ключа USB, записанного на заводе;

примечание:

содержащиеся здесь файлы могут перемещаться только с флэш-карты USB на автомат

 GPU04

папка GPU04 с программным обеспечением "мастер" (файл.mh3), содержащая обновления аппаратных средств для графической схемы GPU; это программное обеспечение не может изменяться оператором, может быть заменено на ЦПУ посредством флэш-ключа USB, записанного на заводе;

примечание:

содержащиеся здесь файлы могут перемещаться только с флэш-карты USB на автомат

 DAT04

папка DAT04 с "конфигурациями" (файл.da3), определяющими время и порядок выдачи напитков, протокол платежной системы, режимы визуализации, ...; переменные могут изменяться оператором на борту автомата или посредством программного обеспечения rheAction;

примечание:

содержащиеся здесь программы могут перемещаться как с флэш-карты USB на автомат, так и с автомата на флэш-карту USB;

 GUI04

папка GUI04, содержащая папки с "изображениями" (файл.jpg), отображаемыми как в режиме ожидания автомата, так и при выдаче;

примечание:

содержащиеся здесь программы могут перемещаться только с флэш-карты USB на автомат;

в пределах GUI04 могут быть созданы максимум восемь папок, именуемых по желанию, каждая из которых должна, по меньшей мере, содержать:

- изображение idle01.jpg, отображаемое когда автомат находится в режиме ожидания;
- изображение sel00.jpg, отображаемое при выборе;

структура логики должна быть следующей:

X: \ rhea \ GUI04 \ tipo1 \ idle01.jpg
X: \ rhea \ GUI04 \ tipo1 \ sel00.jpg

 RHEA

-  CPU04 (file.mhx)
-  DAT04 (file.dat)
-  GPU04 (file.mh3)
-  GUI04
-  tipo1 (file.jpg)



file.jpg - макс. 500Kb



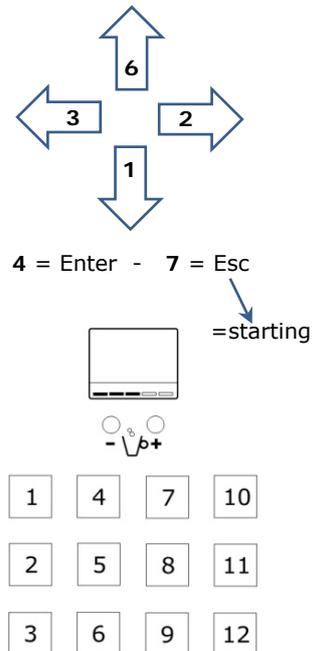
- при добавлении изображения idle02.jpg (до idle06.jpg), каждые 20 секунд в течение режима ожидания, на дисплее чередуются изображения;
 - при добавлении изображения selNN.jpg, где NN должен быть от 01 до 10, при выборе будет отображено изображение с соответствующим номером; если ни одно изображение не имеет номер выбора, отображаемым сообщением при выдаче будет sel00.jpg;
 - изображения должны иметь максимальное разрешение 320 x 184 (l x h) пиксель, размер, не превышающий 500КБ, и должны быть в формате.jpg;
 - idle01.jpg обязательное; отображаемое в режиме ожидания; idle02.jpg факультативное; отображаемое поочередно с idle01.jpg и idle03, idle04, ...; idle06.jpg факультативное; отображаемое поочередно с idle01.jpg и idle03, idle04, ...;
 - sel00.jpg обязательное; обязательное при выдаче, если отсутствует изображение, соответствующее выбору; sel01.jpg факультативное; отображаемое при выдаче выбора 01; sel02.jpg факультативное; отображаемое при выдаче выбора 02; sel10.jpg факультативное; отображаемое при выдаче выбора 10;
- подготовить ключ USB, содержащий файлы в соответствии с приведенными указаниями;
 выключить автомат; открыть дверцу и оранжевую защитную центральную панель, слегка расширяя крепежное ребро вставить ключ USB в схему дисплея;
 включить машину, при использовании ключа, находящегося в гнезде крышки;



внимание
 автомат является функционирующим;
 следует соблюдать максимальную осторожность;

- при необходимости обновления схемы GPU, выбрать из различных файлов .mh3, прокручивая кнопками "1" и "6" кнопочной панели, и нажать кнопку "4" для начала процедуры;
- нажимая кнопку "2", выбрать папку CPU04 (мастер) или папку DAT04 (конфигурации) или папку GUI04 (изображения), в зависимости от передаваемых данных;
- кнопками "1" и "6" прокрутить для выбора файлов (.mhx или .da3) или папки, содержащей изображения .jpg, передаваемые на автомат; названия папок отображаются в верхней части дисплея;
- только для папки DAT04 (конфигурации) можно использовать кнопку "5" для передачи данных с автомата на флэш-карту USB;
- подтвердить посредством "4" для передачи выбранных данных;
- подождать появления сообщения "конец передачи";
- выключить автомат, вынимая ключ, и извлечь флэш-карту USB;
- вновь монтировать оранжевую защитную панель и закрыть дверцу

rheavendors group 	
FILE.EXT	
Select GPU firmware update and press 4 ** 2->CPU **	
Select CPU firmware update and press 4 ** GPU<-3 2->DAT **	
Select config. file update and press 4 (write) or 5 (read) ** CPU<-3 2->GUI **	
Select GUI pack update and press 4 ** DAT<-3 2->MES **	
No message file updates ** GUI<-3 **	



для передачи всех характерных параметров с автомата на внешний носитель (USB), следует действовать следующим образом:

- открыть дверцу и центральную защитную оранжевую панель, слегка расширяя крепежное ребро;
- вставить флэш-карту USB в схему дисплея;
- включить автомат, при использовании ключа, находящегося в гнезде на крышке;

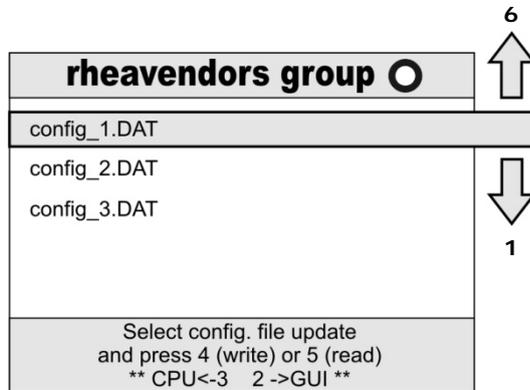


внимание

автомат является функционирующим; следует соблюдать максимальную осторожность;

копирование конфигураций с автомата (VMC) на USB

- в папке DAT04 (конфигурации) прокрутить кнопкой "6" и кнопкой "1" для выбора желаемой конфигурации;
- нажать кнопку "5" для перемещения данных с автомата на флэш-карту USB;



- подождать визуализации на дисплее:

" **configuration file read ok** " (считывание файла конфигурации выполнено)

- выключить автомат и вынуть флэш-карту USB;
- теперь флэш-карта USB содержит все характерные параметры автомата, с которого они были получены.

копирование конфигураций с USB на автомат (VMC)

если необходимо запрограммировать другой автомат с этими данными, предыдущая процедура может быть повторена путем нажатия кнопки "4"

информация передается с флэш-карты USB на автомат;

- подождать визуализации на дисплее:

" **configuration file update ok** "(обновление файла конфигурации выполнено)

примечание

обе процедуры не изменяют данные, содержащиеся на носителях данных, с которых они были получены;



передача данных с
флэш-карты
(опция)

имеющиеся программы могут перемещаться и копироваться также посредством флэш-карты, только при наличии интерфейса флэш-памяти, не предоставляемого с автоматом; эти программы называются:

- **мастер**: программа, определяющая циклы автомата, связи между функциями, порядок выполнения автоматом операций; данное программное обеспечение не может изменяться пользователем, но может заменяться в ЦПУ посредством флэш-карты, записанной на заводе или посредством rheaAction;

- **конфигурация**: программа, установленная в ЦПУ, определяющая время и последовательность выдачи напитков, протокол платежной системы, режимы визуализации, ...; переменные могут изменяться оператором, как вручную на борту автомата, так и посредством rheaAction, для адаптации требованиям конечных пользователей поведения автомата (количество и смеси, предупредительные сообщения, ...) (см. 09.);

флэш-карта, использованная для этих перемещений, должна быть предварительно инициализирована с rheaAction;

следует отметить, что флэш-карта может содержать:

только мастер

может перемещаться только с флэш-карты на ЦПУ, и обновление происходит автоматически при включении автомата;

только конфигурация

при включении дисплея отображаются:
выбрать "1" для обновления автомата данными флэш-карты; на дисплее отображается "ПРОГРАММИРОВАНИЕ EAROM";
выбрать "2" для передачи данных с автомата на флэш-карту; на дисплее отображается "ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФЛЭШ-КАРТЫ";
при завершении на дисплее отображается "ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОК"

мастер и конфигурация

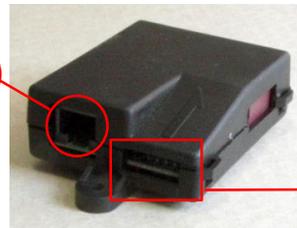
могут передаваться только с флэш-карты на ЦПУ, и обновление происходит автоматически при включении автомата;



ЦПУ



ТЕЛЕФОННЫЙ КАБЕЛЬ



ФЛЭШ-ПАМЯТЬ И ИНТЕРФЕЙС



ФЛЭШ КАРТА

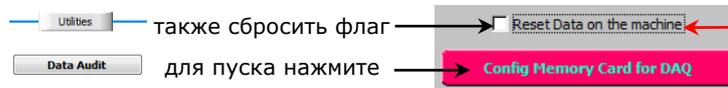


- выключить автомат;
- вставить флэш-карту в разъем интерфейса флэш-памяти, подсоединенного к ЦПУ посредством телефонного кабеля;
- включить автомат ключом;
- подождать, чтобы статусный светодиод DL3 ЦПУ, спустя несколько секунд мигания, остался включенным;
- выключить автомат и вынуть флэш-карту;

аудит данных продаж

вышеупомянутая процедура может использоваться для сбора данных аудита в формате .csv;

флэш-ключ должен быть предварительно инициализирован с помощью rheaAction



выполните описанную выше процедуру для передачи данных с машины на флэш-ключ и сброса данных, если необходимо (сброс возможен только частично, см. 09.01.h.);

1 from key to VMC
2 from VMC to key

PROGRAMMING
OK



ВНИМАНИЕ
осторожно
Если вы выберете «Reset Data on the machine», клавиша удалит данные на машине.

05.37.d. модем



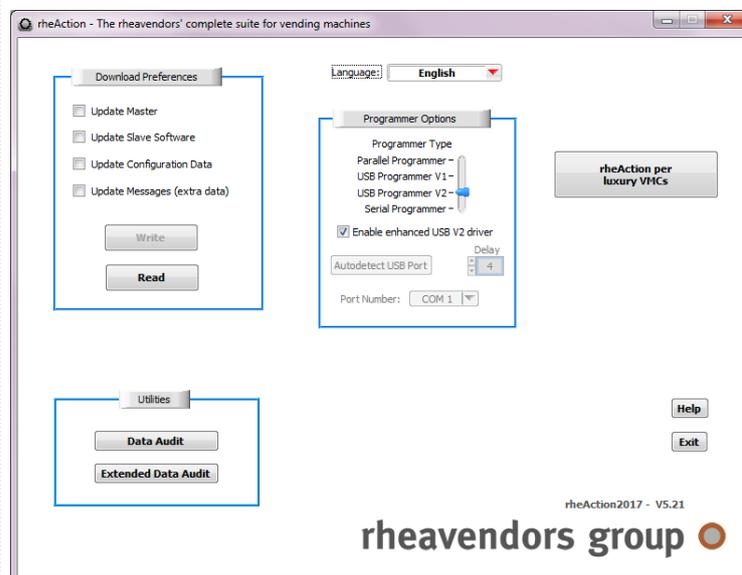
в некоторых версиях модем, соединенный с платой ЦП с помощью телефонного кабеля (J8) и снабженный напряжением 24 В (J16), обеспечивает соединение с удаленным оператором для отправки / получения данных и информации о состояниях машины посредством антенны;



Выходная мощность:
2 Вт при 850/900 МГц
1 Вт при 1800/1900 МГц

05.41. rheAction

для возможности программирования, выполняемого на автомате, существует система, называемая rheAction, образованная из программного обеспечения и аппаратных средств, устанавливаемая на ПК, способная сохранять, изменять, записывать данные конфигурации автоматов Rhea; Rheavendors Services S.p.A. находится в распоряжении пользователей и готова обеспечить поддержку и информацию относительно системы RheAction (см.02.02.);



06.

предварительные действия

06.01. перемещение



транспортировка, перемещение, позиционирование автомата должны выполняться только опытным и подготовленным персоналом, в ходе перемещений автомат не должен переворачиваться, кроме того, следует соблюдать указания стрелок на упаковке;

внимание

следует обращаться с автоматом с соответствующей осторожностью в целях предупреждения возможных травм работающего персонала; в связи с весом и габаритами автомата, рекомендуется использовать погрузчик на низкой скорости;

- приблизить упакованный автомат к его рабочему положению;

- отрезать два пластиковых ремня;

- поднять внешнюю упаковку;

- снять вверх защитный пакет;

- поднять автомат и осторожно позиционировать его на рабочую поверхность;

внимание

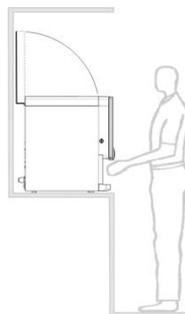
упаковочные материалы не должны оставляться в пределах доступа посторонних лиц, в особенности, детей, в связи с тем, что являются потенциальными источниками опасности; утилизация упаковочного материала должна осуществляться только специализированными компаниями;

06.02. снятие упаковки



размещение автомата в его рабочее положение должно происходить в крытом помещении, при использовании опоры, соответствующей весу автомата (см. 03.02.), оставляя от стенок расстояние, которое позволяет обеспечить хорошую циркуляцию воздуха и удобный доступ;

наклон опорной поверхности не должен превышать 2°;



06.03. размещение



06.04. подготовка

рекомендуется использовать непроницаемую защитную подставку, легко очищающуюся, под автоматом, таким образом, чтобы защитить пол от случайного падения ингредиентов;

когда автомат находится в рабочем положении:

- следует отрезать хомут, который прикрепляет ключ дверцы к решетке каплесборника;

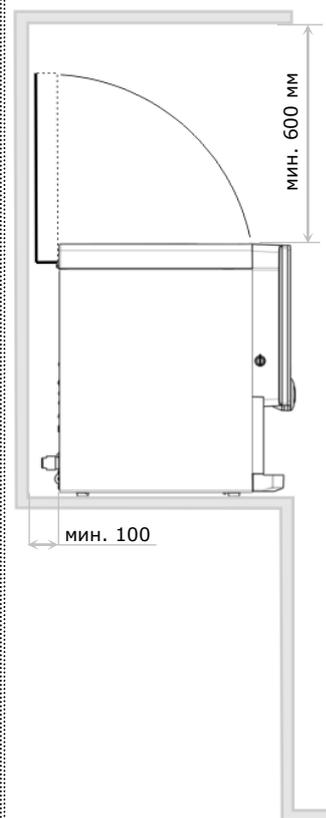
- вставить его в замок (см. 05.06.), повернуть и открыть дверь;

- вынуть конверт с документами и этикетками;

- взять силовую кабель и гидравлическое соединение; оно может использоваться для гидравлического подключения к сети;

- поднять крышку автомата и убрать крепежные защитные приспособления, использованные для транспортировки, контейнеров ингредиентов;

- вставить этикетки, соблюдая порядок выбора, определенный конфигурацией машины (см. 04.02);



**07.
соединения**07.01. с гидравлической
системой

убедитесь, что вода, используемая для питания автомата, обладает всеми характеристиками питьевой воды; убедитесь в отсутствии загрязнений и проверьте степень жесткости, при необходимости обращаясь в лабораторию анализов; необходимо предусмотреть, в случае необходимости, фильтр-умягчитель, регулярно заменяя патрон, в соответствии с указаниями изготовителя, таким образом, чтобы защитить компоненты автомата; проверить, что давление сети является соответствующим для автомата (см. 03.03.) и использовать насос или редуктор в случае несоответствия; может быть целесообразной установка вентиля, изолирующего автомат от сети; соединение должно осуществляться следующим образом:

- при использовании новой трубы;
- из материала, предназначенного для использования с продуктами питания;
- в соответствии с нормой "IEC 61770 Electric appliances connected to the water mains";
- при выдерживании рабочего давления;

в случае если труба не предоставляется в комплектации с автоматом, или в случае ее замены, следует использовать трубы с вышеуказанными характеристиками: в автомате с внутренним баком воды, следует убедиться в соответствующем позиционировании емкости и ее заполнении; питьевые характеристики "воды, предназначенной для питья", можно получить на следующем интернет-сайте: <http://eur-lex.europa.eu/>

смотрите директиву и поправки
98/83 / EC от 03/11/1998 (номер CELEX:
31998L0083)

07.02. с системой
электропитания

соблюдать нормы, соответствующие подключению к электрической сети, в частности, в отношении того, что касается заземления, и подключить автомат на постоянной основе без использования редукторов, переходников, многополюсных розеток или удлинителей; использовать только кабель подсоединения к сети, предоставляемый в комплектации к автомату; может быть рекомендована установка выключателя, отсоединяющего автомат от сети; рекомендуется установка устройства дифференциального тока с функционированием при токе менее 30 мА, которое отключает автомат от сети и своевременно срабатывает в случае несоответствующего электропотребления, в целях гарантии снижения рисков, обусловленных возможными короткими замыканиями; внимание предварительно убедиться в способности системы электропитания обеспечить мощность, требуемую автоматом (см. 03.03.), и ее соответствии действующим нормативам; тщательно придерживаться данных электрической таблички (см.02.03.);

вставьте кабель в соединительную розетку (см. 05.07.); затем подключите вилку к розетке и подключите торговый автомат; в целях правильной и надежной конфигурации электрической системы питания, следует обращаться к интернет-сайту:

<http://eur-lex.europa.eu/>

смотрите директиву
2014/35/EU of 26/02/2014 (CELEX number: 32014L0035)

08.

первое включение

08.01.введение

после снятия упаковки с автомата, его позиционирования на рабочее место и выполнения электрических и гидравлических соединений, необходимо выполнить некоторые операции для обеспечения его функционирования;

необходимо тщательно вымыть руки водой с мылом перед началом проведения работ на автомате или при обращении с ингредиентами; для мытья его частей следует использовать только питьевую воду



08.02. выполнение работ

открыть дверцу, поднять крышку и включить главный выключатель автомата (см. 05.08.);

внимание

поставьте чашку под форсунки; первый цикл включения подразумевает подачу большого количества воды (1000 мл); установите емкость нужного объема;

установите мешалки, загрузив их сверху

поднимите крышку, предназначенную для защиты колонны, заполните колонны, за исключением той, которая установлена на распределительных (дозировочных) отверстиях выпускного отверстия чашки (см. 05.34.);

вставьте и поверните сервисный ключ в дверной выключатель (см. 05.12.);

внимание

автомат подключен и работает; подвижные части заварочного модуля перемещаются; следует действовать с максимальной осторожностью;

дождитесь окончания вращения турели; загрузить столбец, который остался пустым;

в конце сборки и окончательных испытаний вода, используемая для испытаний, сливается из машины; при первом включении на станции все цепи должны быть заполнены перед любым другим действием; по этой причине машина будет автоматически загружать воду;

торговый автомат выполняет диагностический цикл для загрузки и нагрева воды; на дисплее появляются предупреждающие сообщения о прохождении этих фаз;

убедитесь, что машина подключена к гидравлическому оборудованию, а поддон для капель установлен; следуя сообщениям на дисплее, нажмите «10», чтобы подтвердить и выполнить первую установку;

на дисплее появится сообщение:

подождите несколько секунд, пока вода не выйдет из сопел; поток автоматически остановится после подачи всей необходимой воды, и на дисплее отобразится:

бойлер давления и вода в бойлере начинают нагреваться для достижения заданного значения температуры (см. 09.01.e.);

в конце этого этапа, примерно через 3 минуты на дисплее появятся сообщения о режиме ожидания:



Starting up VMC...

rhea BL doppio
V1.0 IT-GBrefilling water
waitswitching on...
please wait

INSTALLATION

Water OK ?
10= STARTdrip tray
inside? 10= STARTfirst install.
starts automat.

autom. reset

refilling water
waitwait
temperature

Rheavendors

- SUGAR +

08.03. промывка



в связи с транспортировкой, складированием и установкой, автоматом нельзя пользоваться незамедлительно, следует выполнить полный цикл мойки перед началом использования автомата;

нажмите кнопку программирования (см. 05.13.); на дисплее поочередно появляются следующие сообщения

Внимание

автомат подключен и работает; подвижные части кофевлака перемещаются; следует действовать с максимальной осторожностью;

поставьте чашку под насадки; машина будет выдавать около 100 мл воды для каждого цикла промывки;

нажмите "4" для включения режима мойки соответствующего гидравлического контура (нагреватель, трубки, емкости,);

следуйте инструкциям на дисплее, которые требуют от оператора быть уверенным, что поддон для капель пуст и машина подключена гидравлически;

на дисплее будет выведено:

- в версии E выбор «1» обуславливает подачу воды через заварочный узел; выбор «2» - «4» включит цикл промывки чаш для смешивания и воды непосредственно в чашку;
- в версии I клавиши «1» - «5» включают цикл промывки чаш для смешивания и воды непосредственно в чашку;

повторите операцию несколько раз, таким образом, чтобы достичь полной промывки гидравлического контура автомата; в ходе процесса мойки, на дисплее отображается контур, находящийся в процессе промывки;

клавиша "8"



особый цикл промывки обеспечивает санобработку кофевлака посредством специальных моющих средств в таблетках (или порошках);

поместив чашку под дозирующие форсунки, нажмите кнопку «8 = hc. <»; машина выполняет две промывки водой; заварочная камера открывается; дисплей показывает:

поместите таблетку в камеру для приготовления кофе и нажмите «10»;

камера закрывается, растворяя таблетку в течение времени, установленного в "09.01.u. Variflex / tab dissolve pause sec "; счетчик времени растворения таблетки начинает уменьшаться до достижения 0 мин; следуйте инструкциям на дисплее и дождитесь автоматического завершения цикла промывки; после очищения камеры начнется цикл из шести полосканий;

Внимание

для каждой из шести промывок подаются приблизительно 100 куб.см воды;

при завершении цикла санитарной промывки кофевлака, автоматом осуществляется также промывка емкостей и контура воды; поэтому следует убедиться в наличии, по меньшей мере, двух стаканчиков для позиционирования под форсунки;

в случае прерывания этого цикла (неожиданное отключение электропитания) при возврате в режим функционирования, процедура будет возобновлена с начальной фазы этого цикла промывки;

выключите автомат ключом; положить его на суппорт (см. 05.12.); также выключите главный выключатель с задней стороны автомата (см.05.08.);

1= PROGRAMMING
2= DATA 3= TESTV

4=CLEAN 6=MODEM
5= MAINTENANCE

4=CLEAN 6=MODEM
5= MAINTENANCE

driptray empty?
10= START

Water OK ?
10= START

CLEANING 1-2-3-4
8=hc

CLEANING 1-2-3-4-5

CLEANING 1-2-3-4
8=hc.

cleaning
active

put pastille and
push P10=START

tab dissolve
>:>>> 1:15 min

cleaning brewer
6 X 1/6



08.04.

приготовьте антибактериальный дезинфицирующий раствор на основе хлора, следуя инструкциям, прилагаемым к продукту; извлеките и погрузите в раствор следующее: разобранные вами емкости с продуктами, поддоны смесителей, их вентиляторы и силиконовые трубки, предназначенные для раздачи продуктов; время, необходимое для дезинфекции, указано в антибактериальной упаковке; для правильного выполнения операций очистки и обработки продуктов питания, следует обращаться на интернет-сайт:

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

тщательно высушите их, используя чистую ткань, и снова соберите их в машину;
Затем необходимо повернуть в закрытое положение перегородки желобов контейнеров растворимых ингредиентов и наполнить контейнеры предусмотренными ингредиентами, в соответствии с конфигурацией автомата (см. 04.) и этикетками контейнеров; наполнить кофейный бункер зерновым кофе (для E-машин); закрыть контейнеры и кофейный бункер верхними крышками;
повернуть в открытое положение перегородки желобов ингредиентов (см.05.22.) и натянуть на себя затвор кофейного бункера (для E-машин); (также см.12.);

опустите крышку и закройте дверцу на ключ (см. 05.05.), после чего необходимо убрать его в надежное место;

08.05.

включите машину основным выключателем.; на дисплей будут выведены след. сообщения:

до тех пор, пока температура в бойлере давления или бойлере для растворимых напитков не достигнет заданного в памяти значения (по умолчанию)

по окончании этой фазы, предназначенной для нагрева воды в бойлере, торговый аппарат готов к работе на бесплатной основе и на дисплей будут выведены сообщения режима ожидания

Rheavendors

switching on...
please waitwait
temperature

Rheavendors

- SUGAR +

08.06. ежедневный цикл промывки

чтобы поддерживать контуры приготовления напитков, чистыми, необходимо выполнить полный цикл промывки; расположите чашку под соплами;
в любое время, когда машина находится в рабочем состоянии (включена, закрыта дверь, готова к использованию), одновременно нажмите клавиши выбора «3» и «12» и удерживайте их в течение нескольких секунд, пока автоматическая не будет запущен цикл автоматической промывки;
в конце, без какой-либо другой операции, машина будет доступна для нормального использования;

1 4 7 10

2 5 8 11

3 6 9 12

09. программирование



доступ к режиму программирования

выход из режима программирования

09.01. "prog" (ПРОГ)

автомат запрограммирован с параметрами, которые считаются стандартными для определенной конфигурации; значения, образующие рецепты, записанные в памяти схемы, позволяют осуществлять выдачу напитков без того, чтобы установщик должен был выполнять особое программирование; в случае необходимости изменения этих параметров для адаптации их производимым напиткам, следует обращаться к приведенным далее указаниям; в конце раздела (см. 09.07.) обобщающая таблица может помочь определить все позиции, составляющие программирование; для доступа в режим программирования, необходимо открыть переднюю дверцу автомата и вставить ключ в выключатель;

внимание

в данном режиме функционирования автомат является полностью функционирующим; следует действовать с максимальной осторожностью;

нажать кнопку "ПРОГ" (см. 05.13.); на дисплее поочередно отображаются следующие сообщения:

- "1" доступ к программированию переменных автомата;
- "2" визуализация количества выданных напитков;
- "3" возможность бесплатной выдачи;
- "4" подача воды для мойки гидравлических контуров;
- "5" параметры обслуживания;
- "6" тестирование модема

при завершении программирования, для возврата к нормальному режиму функционирования автомата и сохранения в памяти внесенных изменений, следует нажать "1", а затем кнопку "ПРОГ"; на дисплее отображается: нажать кнопку "ПРОГ", нажать "1"; кнопки кнопочной панели приобретают следующие функции:

кноп. 1	прокручивание вперед аргументов
кноп. 6	прокручивание назад аргументов
кноп. 2	прокручивание вперед переменных аргументов
кноп. 3	прокручивание назад переменных аргументов
кноп. 4	увеличение значения отобр.переменной
кноп. 5	уменьш.значения отобр.переменной

аргументы являются следующими (прокрутка кнопкой "1"):

- 09.01.a. клавиша 1 ...
...
клавиша 12 виртуальные клавиши 13-48
содержит переменные выбора 1;
...
содержит переменные выбора 12;
содержат переменные, составляющие выборки от 13 до 48, включенные «предварительным выбором»; нажмите одновременно «1» и «10», чтобы пропустить 48 клавиш;
- 09.01.b. цены
устанавливает цены каждой выдачи;
- 09.01.c. специальные цены
устанавливает цены каждой выдачи в определенные часовые категории;
- 09.01.d. монеты
определяет значения монет;
- 09.01.e. температура
позволяет установить температуру некоторых устройств;
- 09.01.f. разное
программирование различных опций;
- 09.01.g. диагностика
могут отображаться некоторые параметры автомата;
- 09.01.h. данные о продаже
отображает количество выполненных выдач;

1= PROGRAMMING
2= DATA 3= TESTV
4=CLEAN 6=MODEM
5= MAINTENANCE

END PROGRAMMING
wait

1= PROG.



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

PROGRAMMING
BUTTON N

PROGRAMMING
PRICES

PROGRAMMING
HAPPY PRICE

PROGRAMMING
COINS

PROGRAMMING
TEMPERATURE

PROGRAMMING
MISCELLANEOUS

DIAGNOSTICS

SALES AUDIT

09.01.i. MDB	содержит программирование параметров протокола MDB;	PROGRAMMING MDB
09.01.l. часы	позволяет настраивать часы автомата;	PROGRAMMING CLOCK
09.01.m. сбои	регистрирует возможные неисправности;	REGISTRATION OUT OF SERVICE
09.01.n. обратный счетчик	проверяет и подключает выдачу продуктов;	PROGRAMMING PRODUCT QTY
09.01.o. обслуживание	содержит контрольные параметры обслуживания автомата;	PROGRAMMING MAINTENANCE
09.01.q. калибровка моторов	регулирует время моторов продукта и кофемолки;	TUNING MOTORS
09.01.r. калибровка продукта	программирование количества ингредиента, выдаваемого за промежуток времени;	CALIBRATION PRODUCT FLUX
09.01.s. данные продажи продуктов	контроль количества выданных продуктов;	PRODUCT AUDIT FLUX
09.01.t. ИД автомата	содержит идентификационные параметры автомата;	PROGRAMMING ID MACHINE
09.01.u. variflex	программирование заварочного узла variflex	PROGRAMMING VARIFLEX BREWER
09.01.a. кнопки от 1 до 12	если, при отображении на дисплее "кнопки n", нажимается кнопка "2", прокручиваются (нажимая "4" и "5") переменные, составляющие функцию данной кнопки; - при нажатии "2" при активации опции "ПОДКЛЮЧЕН", кнопкой выполняется функция, на которую она была запрограммирована (выдача напитка); см.параграф "подключен"; - при нажатии "2" при активации опции "НЕ ПОДКЛЮЧЕН", кнопка заблокирована, и не выполняется какая-либо функция; - при нажатии "2" при активации опции "ПРЕДВ.ВЫБОРА", кнопка, нажатая до соответствующего выбора, выполняет функцию опций, приведенных в параграфе "предварительный выбор"; (прокручивание нажатием на кнопки "4" и "5");	FUNCTIONING
"подключен"	используйте кнопку "2" для прокрутки следующих опций: выберите «общий» вариант, чтобы отобразить все переменные и «частичную» опцию, чтобы отображать только параметры, значения которых отличны от нуля (используйте клавиши «4» и «5», чтобы изменить параметр); эспрессо - первый продукт, который вы можете настраивать для каждой кнопки; существуют три настраиваемых переменные: - количество воды в стаканчике; изменяется нажатием на "4" и "5"; если значение равно нулю - эспрессо не будет добавляться (напиток, состоящий только из растворимых компонентов); - кофе добавляется до (значение 1) или после (значение 0) растворимых продуктов; - внутреннее давление в заварочном узле, регулируется увеличением высоту камеры (от 0 до 10 мм) используйте кнопку "2" для прокрутки следующих опций: кнопками "4" и "5" можно изменить время вращения мотора ингредиента N, изменяя таким образом количество выданного ингредиента; если время на нуле, ингредиент N не выдается; можно выполнить "тест на время" заданного значения; (см 13.18.);	INHIBITED
		PRESELECTION
		programming: TOTAL
		programming: PARTIAL
		COFFEE WATER EXP. 0= inhib. cc: 00
		coffee sequence 1=coffee before N
		Brewer pressure 0=max 10=min. 00
		PRODUCT N 0= inhib. 0.0

если запрограммировано время, отличающееся от 0, мотор ингредиента N активируется с запрограммированной задержкой; время задержки увеличивается или уменьшается кнопками "4" и "5";

время вращения мотора ингредиента может быть прервано на короткий промежуток времени один или два раза при выдаче (0 = без прерывания); (см. также 13.17.);

параметр, использованный для регулировки количества молотого кофе, которое будет выдано и наполнено в блок;

при активации данной опции, после прессования чалды молотого кофе, помпой на секунду подается небольшое количество воды для ее смачивания, затем останавливается в течение установленных здесь секунд (от 01 до 15), и возобновляется нормальный цикл выдачи;

определяет время открытия электроклапана растворимых ингредиентов и количество воды; можно выполнить "тест на время" заданного значения; (см. 13.18.);

подача воды в емкость осуществляется с запрограммированной здесь задержкой;

скорость потока воды в чаше для смешивания может регулироваться между низким, средний, высокий нажатием кнопок "4" и "5" (см. 13.18.);

если время вращения отличается от нуля, вращение лопастей миксера будет осуществлено с данной задержкой;

скорость вращения смесителя можно регулировать между низким, средним и высоким нажатием клавиш «4» и «5»;

выдача LM установить задержку между вторым молоком и циклом раздачи кофе эспрессо в выборе «Latte macchiato»;

выдача LM установить количество молока во втором цикле дозирования;

выдача LM определить задержку второго цикла раздачи молока;

выдача LM определить разрывы второго цикла выдачи молока;

выдача LM установить количество воды во втором цикле раздачи молока;

выдача LM определить задержку количества воды во втором цикле выдачи молока;

выдача LM установить время вращения мешалки второго цикла раздачи молока;

выдача LM если он не равен нулю, включение миксера будет отложено на время, которое вы настроили;

выдача LM определить скорость вращения смесителя второго цикла раздачи молока;

если «1 = нет», напиток раздается, но чашка не падает;

повторить выборку N раз автоматически и произвести напиток установленного объема (кувшин)

start delay
PRODUCT N 0.0

breaks number
0-1-2 00

coffee time
grinder 0.0

PREINFUSION
0=no sec.:00

WATER N time
0= inhib. 0.0

start delay
WATER N 0.0

water flow : N
medium

MIXER N
0= inhib. 0.0

start delay
MIXER N 0.0

MIXER speed N
medium

Latte-Macchiato
start brewer 0.0

PRODUCT LM
0= inhib. 0.0

start delay
PRODUCT LM 0.0

breaks number
0-1-2 00

WATER LM time
0= inhib. 0.0

delay water LM
0= inhib. 0.0

MIXER LM
0= disab. 0.0

start delay
MIXER LM 0.0

MIXER LM speed
medium

dispensing cup
0=yes 1=no 0

JUG
0=no n:00

selection name N
----- n:00

“предварительный
выбор”

посредством “4” и “5”, выбрать название напитка, отображаемое при выдаче; предусмотрены следующие опции:
- “standard”: на дисплее отображается “напиток N в процессе приготовления”;
- “перечень названий” напитков, имеющихся в памяти автомата; на дисплее отображается “название напитка в процессе приготовления”;
- “custom”: на дисплее отображаются персонализированные названия пользователя; необходимо создать файл конфигурации посредством rheAction (см. 05.41) и загрузить его в автомат посредством флэш-карты (см. 05.39)

тв зависимости от различных моделей автомата, предусмотрены различные сообщения предварительного выбора; это особая опция, позволяющая воспользоваться виртуальным выбором “13-48”; достаточно установить одну из 12 кнопок кнопочной панели (например, кнопка “1”) в данную опцию для возможности использования других 12 опций выбора; для программирования виртуальных кнопок от “13” до “48”, осуществляется обычная процедура программирования кнопки выбора, приведенная в параграфе “подключен”; при выборе, нажимая (в данном примере) “1”, а затем “3”, обеспечивается виртуальный выбор “15” со значениями, запрограммированными для “кнопки 15”;

“кофе без кофеина” или
“молоко”
“большая чашка”

1	кнопка предварительного выбора кофе без кофеина
2	кнопка предварительного выбора большой чашки
n	кнопка выбора

1	4	7	10	<u>без предварительного выбора</u>
2	5	8	11	кнопка 3 = выбор 3 кнопка 4 = выбор 4 кнопка 5 = выбор 5
3	6	9	12	... кнопка 12 = выбор 12

1	4	7	10	<u>с предв.выбором 1 “кофе без кофеина” или “молоко”</u>
2	5	8	11	кнопка 3 = выбор 15 кнопка 4 = выбор 16 кнопка 5 = выбор 17
3	6	9	12	... кнопка 12 = выбор 24

1	4	7	10	<u>с предв.выбором 2 “большая чашка”</u>
2	5	8	11	кнопка 3 = выбор 27 кнопка 4 = выбор 28 кнопка 5 = выбор 29
3	6	9	12	... кнопка 12 = выбор 36

1	4	7	10	<u>с предв.выбором 1+2</u>
2	5	8	11	кнопка 3 = выбор 39 кнопка 4 = выбор 40 кнопка 5 = выбор 41
3	6	9	12	... кнопка 12 = выбор 48

нажмите «4» и «5», чтобы выбрать наименование предварительного выбора, отображаемое на дисплее;

preselection
DECAFEINATED

“кувшин”

- установить, что цикл дозирования повторяется столько раз, сколько вы установили в «КУВШИНЕ» ранее, чтобы получить больший объем продукта;

preselection
JUG

09.01.b. цены	нажмите клавишу «2» для отображения: каждой опции выбора может быть присвоена цена продажи; использовать «4» и «5» для изменения суммы и «2» для прокручивания линий цены;
09.01.c. спец. цены	нажмите клавишу «2» для отображения: каждой опции выбора может быть присвоена цена продажи, действительная только в определенные временные категории (см. 09.01.l.); использовать «4» и «5» для изменения значения «2» для прокручивания линий цены;
09.01.d. монеты	для параллельной платежной системы необходимо присвоить каждому каналу его значение; нажать «2» для прокручивания монет от А до J и использовать «4» и «5» для изменения значения;
09.01.e. температура	нажмите клавишу «2» для отображения:
для I-версии	используйте клавиши "4" и "5" для уменьшения или увеличения температуры бойлера если во время цикла дозирования температура воды в бойлере снизится ниже установленного вами уровня, машина временно прервет цикл и предупредит пользователя с помощью сообщений: и подсветка стакана будет мигать до тех пор, пока значение температуры не станет таким, чтобы цикл дозирования можно было возобновить и завершить;
для E-версии	используйте "4" и "5" для изменения температуры бойлера давления; позволяет установить, через сколько минут после последнего эспрессо активировать следующий параметр; позволяет установить мощность во время нагревательного элемента бойлера для повышения температуры воды; определяет температуру, заварочного узла во время работы; см. так же 10.03.);
09.01.f. разное	опций могут быть изменены кнопками «4» и «5»): - код машины А и В: автомат может быть нумерован для его отличия от других подобных (сбор данных); - номер сообщения: позволяет выбрать кнопками «4» и «5» различные сообщения, отображаемые на дисплее, при режиме ожидания автомата; опции программирования монетоприемника: предусмотрены, путем прокрутки кнопками «4» и «5», опции сообщения с платежной системой; следует выбрать между: - параллельная одиночная продажа - параллельная множественная продажа - executive - режим удержания цены - MDB

PRICE N 0.00

PRICE N 0.00

COIN A 0.00

TEMPERATURE boiler NN

drink N under preparation

wait temperature

TEMPERATURE espresso NN

DEFINITION first coffee 00

heating time sec.: 00

temperature heater 00

machine code A NN

machine code B NN

message number N

coin-mech type PAR. SING. VEND

coin-mech type PAR. MULT. VEND

coin-mech type EXECUTIVE

coin-mech type PRICE HOLDING

coin-mech type MDB

- код доступа: обеспечивает доступ в режим программирования
только после ввода пароля, который может быть выбран кнопками "4" и "5"; следует тщательно запомнить выбранную комбинацию;
 - задержка вентилятора: определяет количество минут после последней выдачи, когда вентилятор остается включенным; -
 - время звукового сигнала: время звукового сигнала, активируемого при завершении каждой функции автомата
 - десятичные знаки: определяет, сколько десятичных знаков рассматриваются при сравнении цены опции выбора и введенного кредита;
 - язык: позволяет отображать сообщения на одном из трех предусмотренных языков;
 - подключая данную функцию, только при выборе опции "кувшин" (см. 09.01.а.), выдача может быть прервана при нажатии какой-либо кнопки выбора;
 - первая установка: используется для обеспечения того, чтобы гидро-система была заполнена при следующем включении; если значение равно нулю, машина выполнит цикл так же, как и для 08.02 при следующем включении;
 - в качестве первого шага цикла деинсталляции, только в машине E, выберите тип машины:
«0» для эспрессо-машин (бойлер 400 куб. см);
«1» для эспрессо-машин VHO (бойлер 800 куб. см);
 - deinstallation: in E machines, to empty water circuits automatically;
 - отключить источник воды и нажать "10";
 - следуя сообщениям дисплея, убедитесь, что поддон для капель и контейнер для отходов пуст, нажмите клавишу «10»;
 - if not already existing, insert an extension into the pressure boiler drain tube, remove the plug of the discharge air break tube, put them close to a bucket and press "10";
 - в машинах с бойлером 400 куб. см откройте сливной бойлера и нажмите «10»;
 - в машинах с бойлером 800 куб. см выпускной клапан откроется автоматически;
 - на дисплей будет выведено:
 - в машинах с бойлером 400 куб. см откройте сливной бойлера , когда на дисплее отображается:
 - в машинах с бойлером 800 куб. см выпускной клапан закроется автоматически;на дисплей будет выведено:
 - снимите трубку и снова вставьте заглушку воздушного разрыва;
- в конце цикла деинсталляции температура воды в бойлере будет установлена равной нулю, и машина будет установлена на "FIRST INSTALLATION=0" («ПЕРВАЯ УСТАНОВКА = 0»);
- если = 1, датчик присутствия чашки будет включен; см. 05.34.;

access code	NN
fan time min.	NN
Beep time	0.0
decimal number	N
language :	english
SEL STOP	N
1=enable	
first installat.	N
0=first	
Boiler cc	N
0=400 1=800	
Deinstallation	10=START
drip tray empty?	10=START
remove coffee grounds	10=START
connect boiler tube	10 = >
open boiler tap	P10= START
deinstallation in progress..	
END	Close boiler tap
END DEINSTALLATION	
cup sensor	0
1=enable	

выдача LM

выдача LM

- подключает функцию декретного времени (с последнего воскресенья марта до последнего воскресенья октября, установленное время автоматически увеличивается на один);
- указывает автомату, какой контейнер ингредиента использовать для второй выдачи молока;
- определяет, какую воду использовать для второй выдачи молока;
- выбрать контейнер для сахара
- если включено, нажмите кнопку «ПРОГ», чтобы сбросить показания фильтра для воды;
- если данный параметр запрограммирован на 1, при предварительном выборе пользователем функции "кувшин" (см. "предварительный выбор"), автоматом ожидается удаление каплесборника перед выдачей для обеспечения кувшину большей высоты;
- нажмите клавиши «4» и «5», чтобы выбрать одну из следующих опций:
 - разблокировать мешалку при выборе содержания сахара при условии, что пользователь не сможет воздействовать на клавиатуру регулирования сахара, установив ее на ноль;
 - разблокировать мешалку при выборе сахара, даже если пользователь воздействует на клавиатуру регулирования сахара, устанавливая ее на ноль;
 - всегда выпускать мешалку;
- никогда не выпускать мешалку;
 - установить, следует ли выпускать мешалку до или после других продуктов;
 - установить стандартное количество дозируемого сахара; нажмите клавиши «4» и «5», чтобы изменить его;



все диоды не горят= без сахара ←



- предназначена чтобы определить, через сколько секунд после окончания цикла дозирования вилка поставит чашку для использованием покупателем;

09.01.g. диагностика

нажмите клавишу «2», чтобы получить доступ к диагностике и включить на машине (клавиши «4» и «5») сообщение о режиме ожидания и температуру воды, в качестве альтернативы;

нажмите «2» еще раз для отображения значения напряжения, предназначенного для питания устройств при 24 В постоянного тока;

когда появится этот пункт, нажмите «4», чтобы дозировать мешалку;

проверка движения вил (см. 05.34.);

тест выдачи сахара;

тест модема;

summer time
1=yes 0

PRODUCT
MILK LM n: N

LM Milk water
Number= 0

canister
SUGAR n:N

activ. H2o filter
Reset 0=no 0

Driptray Identif.
1=yes 0

stirrer
stirrers sugar

stirrer
stirrers no sugar

stirrer
stirrers always

stirrer
stirrers never

stirrer
0=before 1=after N

DEFAULT SUGAR
LED=0-5 = 3

delay station
4,7

ENABLE DISPLAY
TEMPERA. 1=YES N

VOLTAGE
volt 00.0

TEST STIRRER
sel 4

TEST CUP STATION
sel 4

TEST MOV.SUGAR
sel 4

TEST MODEM
sel 4

09.01.h. аудит продаж

в данном меню указываются количества опций выбора автомата;

названия соответствуют стандарту EVA-DTS:

- VA 102

общее количество продаж (не обнуляемый параметр);

- VA 104

количество продаж с момента обнуления;

- VA 101

общая сумма выручки (не обнуляемый параметр);

- VA 103

сумма выручки с момента обнуления;

- VA 202

общее количество проб (не обнуляемый параметр);

- VA 204

количество проб с момента обнуления;

- VA 302

количество бесплатных продаж (не обнуляемый параметр);

- VA 304

количество бесплатных продаж с момента обнуления;

- CA 201

общая сумма продаж наличными средствами (не обнуляемый параметр);

- CA 203

общая сумма продаж наличными средствами с момента обнуления;

- CA 202

общее количество продаж наличными средствами;

- CA 204

общее количество продаж наличными средствами с момента обнуления;

- CA 305

общая сумма выручки наличными средствами;

- CA 301

частичная сумма выручки наличными средствами;

- DA 402

общая сумма на картах с момента обнуления RFID;

- DA 201

общая сумма продаж с картой RFID;

- DA 203

общая сумма продаж с картой RFID с момента обнуления;

- DA 202

количество выдач, сделанных с картой RFID;

- DA 204

количество выдач, сделанных с картой RFID, с момента обнуления;

- LA 1*1

выдачи по стандартной цене;

- LA 1*2

выдачи по специальной цене;

- PA 403

бесплатные выдачи

TOTAL SELECTIONS
NN

PART. SELECTIONS
NN

TOTAL MONEY
0.00

PARTIAL MONEY
0.00

TOTAL TESTS
00

PARTIAL TESTS
00

TOTAL FREE
00

PARTIAL FREE
00

TOTAL CASH
CASH 0.00

PARTIAL CASH
CASH 0.00

N. TOT. SEL. CASH
00

N. PAR. SEL. CASH
00

TOTAL CASH-BOX
0.00

PARTIAL CASH-BOX
0.00

total loaded on
card 0.00

part loaded on
card 0.00

total unloaded
card 0.00

part unloaded
card 0.00

TOTAL SEL. CARD
00

PARTIAL SEL. CARD
00

TOTAL SEL. N
00

TOTAL SEL. N
HAPPY 00

TOTAL SEL. N
FREE 00

09.01.i. MDB

нажимая "2", отображаются переменные, необходимые для протокола MDB; в связи с тем, что система **rhea BL doppio&cup** не может принимать платежные системы с выдачей сдачи, некоторые из этих переменных, даже при их наличии, не являются действительными; кнопки "4" и "5" для прокрутки значений;

- опустошение трубок: позволяет опустошить трубки для монет;
- подключение устройства выдачи сдачи: подключает размен монет устройства выдачи сдачи;
- максимальный кредит: определяет сумму максимального принимаемого кредита;
- максимальная сдача: определяет максимальную сумму сдачи;
- одиночная/множественная продажа: удерживает или нет остаточную сумму кредита после выдачи;
- стоимость жетона: определяет стоимость жетона;
- сдача монет N: определяет, какие монеты использовать для сдачи, когда автомат может выдавать ее; от А до Р;
- без сдачи монет N: определяет, какие монеты не принимать от пользователя, когда автомат не может выдавать сдачу; от А до Р;

- сумма в тубах: указывает значение, содержащееся в тубах для монет;

09.01.l. часы

в данном разделе могут быть определены следующие параметры:

- текущее время;
- текущий день;
- текущий месяц;
- текущий год;
- день недели;

с тремя парами параметров ("начало временного интервала N" и "конец временного интервала N") можно установить три временных интервала, в течение которых автомат применяются цены, определенные в опции "специальные цены" (см. 09.01.с.);

для каждого дня недели может быть определен один временной интервал, в течение которого автоматом не принимается выбор;

счетчик энергопотребления автомата;

в указанное время, автоматом выполняется цикл мойки, если с последнего выполненного цикла, были произведены, по меньшей мере, пять выдач;

Ejection tubes
button: 4-5-7-8-9-10

escrow enable
0=enab. 1=dis. N

credit max
0.00

rest max
0.00

Sell type
0=sing. 1=mult. N

Token value
0.00

coin rest a N
0=acc. 1=disab. 0

MDB tubes value
0.00

HOUR:
00:00

DAY:
00

MONTH:
00

YEAR:
00

day of week:
(ex.) Tuesday

START FN:
HAPPY HOUR 00:00

END FN:
HAPPY HOUR 00:00

SWITCHING ON:
xxxxx 00:00

SWITCHING OFF
xxxxx 00:00

Kilowatt hours:
0.0

CLEANING:
00:00

09.01.m. сбои	отображает регистрацию последних двадцати ошибок автомата; прокрутить регистрации посредством кнопки "2", в то время как обнуление регистрации происходит путем нажатия кнопки "4" (см. 11.);	<table border="1"> <tr> <td>N off NN</td> <td></td> </tr> <tr> <td>hh:mm dd-mm-yyyy</td> <td></td> </tr> </table>	N off NN		hh:mm dd-mm-yyyy													
N off NN																		
hh:mm dd-mm-yyyy																		
09.01.n. кол-во продуктов	<p>каждому мотору ингредиентов может быть присвоен кредит времени в секундах, который уменьшается при каждой выдаче ингредиента; при завершении кредита, при запросе выдачи, включающей данный ингредиент, автомат отвечает << выбор невозможен >>; изначально данный контроль отключен, и автомат не имеет ограничений; для программирования времени кредита мотора ингредиента, достаточно установить переменную посредством кнопок "4" и "5";</p> <p>при достижении желаемого времени, следует нажать кнопку "ПРОГ"; значение будет скопировано в скобках с левой стороны дисплея;</p> <p>программируемые продукты от 1 до 6;</p> <p>выход из режима программирования как обычно;</p> <p>обратите внимание, что может быть запрограммирован первый порог предупреждения на превышение, на дисплее будет отображаться аварийное сообщение, не мешающее работе машины;</p> <p>израсходовав временной интервал, оператор может решить, следует ли запретить или нет цикл дозирования выборок, включая этот продукт;</p>	<table border="1"> <tr> <td>product qty N</td> <td></td> </tr> <tr> <td>[0.0]</td> <td>170.0</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>product qty N</td> <td></td> </tr> <tr> <td>[170.0]</td> <td>170.0</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>prod. N warning</td> <td></td> </tr> <tr> <td>thresold:</td> <td>17.0</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>enable stop prod. N</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1=stop</td> <td>0</td> </tr> </table>	product qty N		[0.0]	170.0	product qty N		[170.0]	170.0	prod. N warning		thresold:	17.0	enable stop prod. N		1=stop	0
product qty N																		
[0.0]	170.0																	
product qty N																		
[170.0]	170.0																	
prod. N warning																		
thresold:	17.0																	
enable stop prod. N																		
1=stop	0																	
09.01.o. обслуживание	<p>в данном блоке параметров кнопкой "2" можно установить некоторые счетчики для достижения предупредительного сигнала после запрограммированного числа событий (установить с "4" и "5" и нажать кнопку ПРОГ для сохранения в памяти):</p> <ul style="list-style-type: none"> - выдачи до замены внешнего фильтра; когда остаются 500 выдач, на дисплее отображается сообщение "выполнить замену фильтра воды", и когда обратный счетчик достигает 0, отображается "фильтр воды не действует", блокируя функционирование автомата; - кол-во циклов выдачи эспresso перед обслуживанием заварочного узла; как только останется 5 циклов выдачи, на дисплее будет отображаться «make brewer cleaning», и как только величина достигнет 0, на дисплее отобразится сообщение «out of service cleaning brewer», что приведет к блокировке работы машины; - выдачи эспresso до обслуживания кофемолки; когда остаются 5 возможных выдач, на дисплее отображается сообщение "выполнить мойку блока", а когда обратный счетчик достигает 0, отображается сообщение "не действует мойка блока", блокируя функционирование автомата; 	<table border="1"> <tr> <td>water filter cnt</td> <td></td> </tr> <tr> <td>[00]</td> <td>00</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>dec. cof. brewer</td> <td></td> </tr> <tr> <td>[00]</td> <td>00</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>dec. cof. grounds</td> <td></td> </tr> <tr> <td>[00]</td> <td>00</td> </tr> </table>	water filter cnt		[00]	00	dec. cof. brewer		[00]	00	dec. cof. grounds		[00]	00				
water filter cnt																		
[00]	00																	
dec. cof. brewer																		
[00]	00																	
dec. cof. grounds																		
[00]	00																	
09.01.q. калибровка моторов	<p>в отношении настройки в 09.01.a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - время вращения каждого отдельного мотора можно изменить (клавиши «4» и «5») на +/- 30%; изменение касается всех активаций двигателей продукта для всех вариантов выбора; - время, необходимое для включения двигателя кофемолки, может быть откалибровано на +/- 30% в соответствии со значениями, установленными для каждого выбора; после исправления даже это увеличение или уменьшение является постоянным для каждой активации; 	<table border="1"> <tr> <td>tuning pump N</td> <td></td> </tr> <tr> <td>percent</td> <td>+00 %</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>tuning motor N</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>+00 %</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>tuning grinder N</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>+00 %</td> </tr> </table>	tuning pump N		percent	+00 %	tuning motor N			+00 %	tuning grinder N			+00 %				
tuning pump N																		
percent	+00 %																	
tuning motor N																		
	+00 %																	
tuning grinder N																		
	+00 %																	

09.01.r.
калибровка
потока продукта

данная процедура позволяет преобразовывать программирование доз молотого кофе или растворимого ингредиента, выражая его в граммах вместо, как обычно, в секундах активации мотора жернова или мотора ингредиента; для выполнения данной процедуры необходимо располагать: емкостью (стаканчиком) для сбора доз молотого кофе; весами со шкалой 50 грамм (d = 0.01 грамма);

перед началом цикла калибровки необходимо взвесить емкость (стаканчик) для молотого кофе или ингредиента;

выполнение
калибровки для
ЗЕРНОВОГО
КОФЕ

нажать "2" для доступа, на дисплее отображается следующее:
нажать ПРОГ;
удалить группу переменной (см.13.07.);
вновь установить направляющую кофе и расположить стаканчик для сбора молотого кофе;
нажать ПРОГ;
автоматом осуществляются два цикла помола;
полученный таким образом молотый кофе должен весить 20 грамм; в данном случае следует нажать кнопку "1"; в противном случае, указать взвешенное количество путем воздействия на кнопки "4" и "5", таким образом, чтобы изменить цифры дисплея в нижней правой стороне; при завершении нажать кнопку "1" (не забывать вычистить вес пустого стаканчика);
на дисплее отображается:
вновь установить кофевлок и монтировать все компоненты автомата (направляющая кофе, панель, сборочная емкость жмыха, ...) и нажать ПРОГ;
автоматом сохраняются введенные данные; подождать завершения автоматического цикла, который также включает выключение и повторное включение, без ручного воздействия;
при завершении процедуры, на дисплее отображаются сообщения ожидания:

CALIBRATE COFFEE
PUSH >PROG< 0.0

REMOVE BREWER
AND PRESS >PROG<

readed grams 4=+
5=- 1=ok NN

REINSTALL BREWER
AND PRESS >PROG<

Rheavendors

- SUGAR +

выполнение
калибровки для
РАСТВОРИМЫХ
ПРОДУКТОВ

как указано выше, в каждом рецепте, включающем зерновое кофе, дозировка выражается в граммах молотого кофе, и автомат компенсирует изменения дозировок, сохраняя постоянным количество; натуральное изнашивание жерновов, которое со временем уменьшает количество кофе в блоке, автоматически компенсируется без какого-либо внешнего вмешательства;

выбрать емкость ингредиента:
расположить стаканчик для сбора продукта, нажать кнопку "ПРОГ" кнопочной панели; мотор ингредиента будет запущен на 10 секунд;
взвесить продукт (внимание таре) и указать значение в граммах кнопками "4" и "5";
нажать 1=ok;
доза продукта в рецепте теперь будет выражена в граммах; при желании возврата в режим программирования и визуализации во времени и не в граммах, привести все параметры на ноль;

calibr. motor N
gr/sec

read grams 4=+
5=- 1=ok NN

09.01.s. аудит
выдачи продукта

отображает частичное и общее количество выданного продукта; частичный контроль каждого счетчика обнуляется, с соответствующей визуализацией и удерживая кнопку 4 в течение нескольких секунд;

product N used
part. g. NN

product N used
tot. g. NN

09.01.t. ИД машины

идентификационные коды для определения данных EVA DTS

- номер автомата;
- номер расположения;

code ID 101
00

code ID 104

- конфигурация машины;
- адрес для соединения с протоколом DDCMP;
- когда необходимо передать данные с автомата на внешнее устройство, следует выбрать желаемый протокол посредством кнопки "4":
 - "TM-ON" протокол RS232 Rheavendors;
 - "DDCMP 2400++": стандартный протокол DDCMP;
 - "DDCMP 9600 бод": протокол DDCMP на фиксированной скорости 9600 бод;
 - "DDCMP 1200 бод": протокол DDCMP на фиксированной скорости 1200 бод
 - "DEX": стандартный протокол DEX-UCS;
 - "сброс DEX": протокол DEX-UCS с обновлением частичных данных audit;
 - "TEST FUN": зарезервированный протокол тестирования; когда автомат занят передачей данных, выбор напитков заблокирован, и на дисплее отображается:

при завершении выбора одной из этих переменных, необходимо выйти из режима программирования обычным образом (кнопка "1" и кнопка "ПРОГ") и выключить/вновь включить автомат;

выбранный вами протокол будет сохранен и использован при обмене данными с удаленной станцией;

09.01.u. заварочный узел variflex

здесь устанавливается диаметр кофеплока, установленного в автомате; принимается решение, если в резервном режиме, удерживать заварочную камеру кофеплока установленной в верхний поршень (закрытый); подключает калибровку времени помола; если данная переменная подключена (1=да), автомат контролирует цикл эспрессо при использовании параметров, замеренных при предыдущей выдаче; при кофеплоке Ø 45, следует учитывать следующее: грамм молотого кофе, высотой девять десятых миллиметра (при компрессии) генерирование трех импульсов датчика мотора блока; при выдаче программным обеспечением определяются и сохраняются данные, касающиеся прессования таблетки; в ходе следующего цикла будут использованы данные параметры для программирования и адаптации работы жернова и движений кофеплока;

09.02. "data"

выберите опцию «data», чтобы на дисплее отображались данные циклов дозирования, которые вы выполнили последовательно, как в 09.01.h .;

09.03. "test vend"

осуществлять выдачу на бесплатной основе; выборы, сделанные в этом режиме, учитываются отдельно (см. 09.01.h.);

09.04. "clean"

выберите эту опцию и нажмите «1», «2», «3», «4», «5» или «8 = hc», чтобы кофемашина могла дозировать заранее установленное количество воды для промывки соответствующего контура (см. 08,03).

09.05. "maintenance"

выполнять те же функции, что описаны в пункте 09.01.o .;

09.06. "modem"

тест модема;

MAN1400144 rel. 01 dated 02.12.2019

code ID 106
NN

address VIDTS
NN

Protocol
TM-ON

Protocol
DDCMP 2400++

Protocol
DDCMP 9600 baud

Protocol
DDCMP 1200 baud

Protocol
DEX

Protocol
DEX reset

Protocol
TEST FUN

DATA AUDIT
PLEASE WAIT

BREWER DIAMETER
0=36 1=45 NN

POSIT. STAND BY
0=close 1=open NN

Autom. Adjustment
f. Tuning 1=yes N

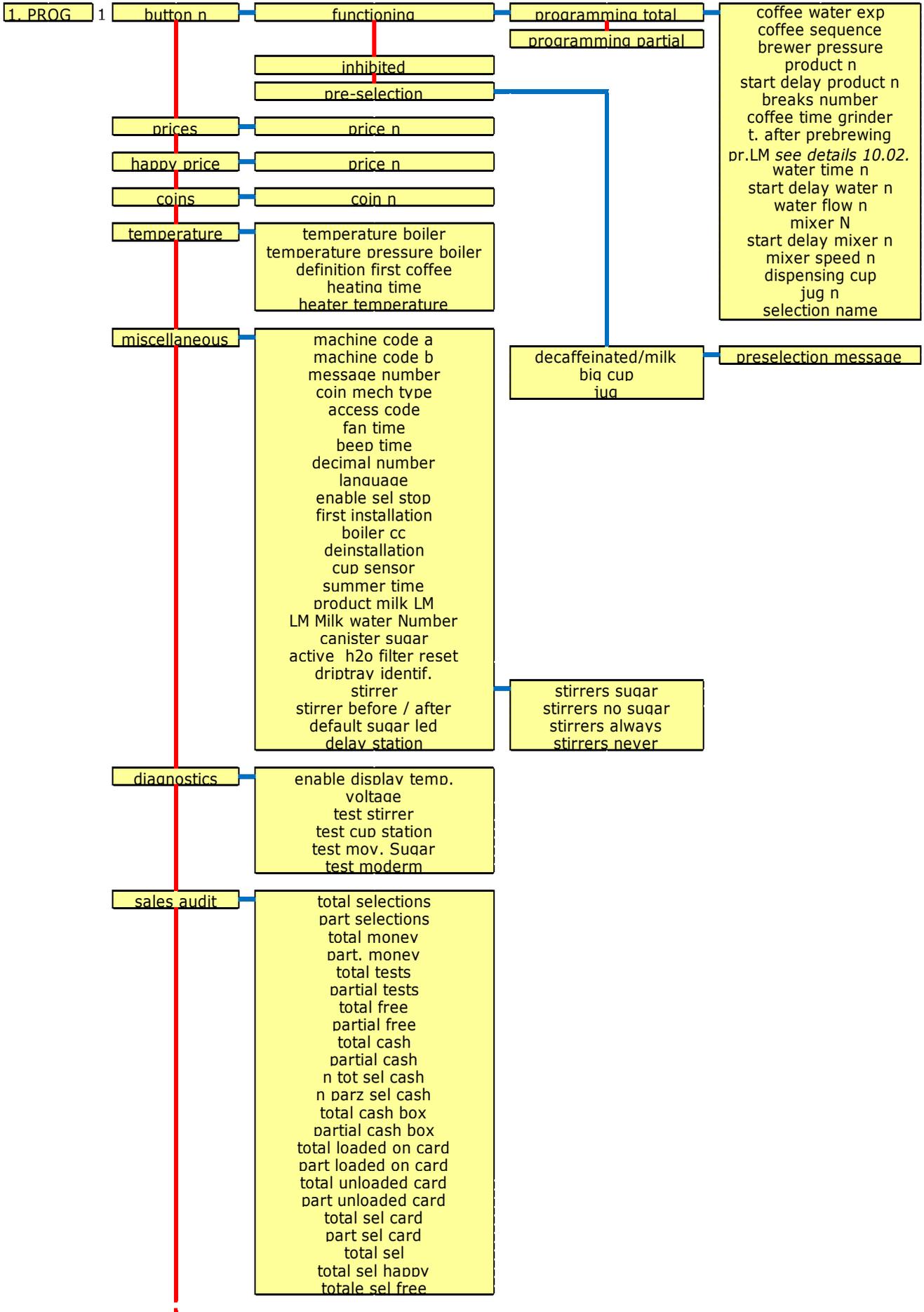
encoder
impulse/gr. 0.00

tab dissolve
pause sec. 0.00

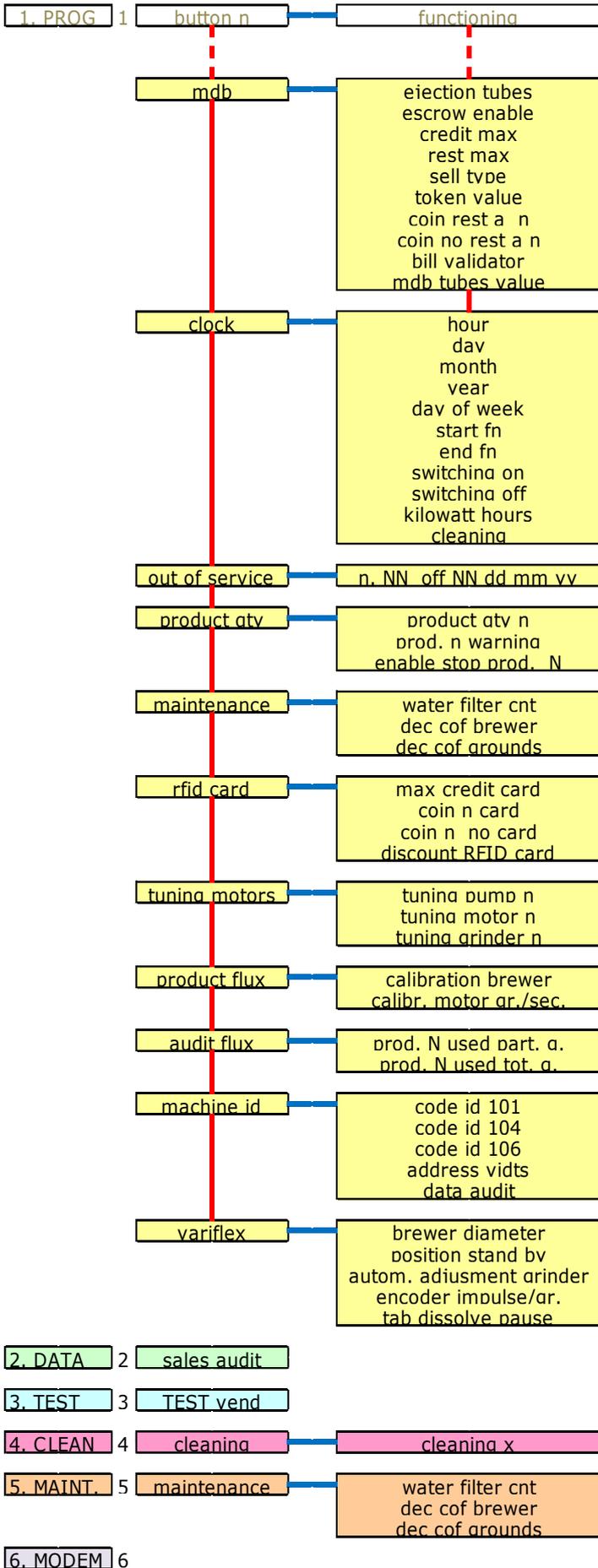
TEST VEND

CLEANING
1-2-3-4-5 8=Hc

09.07. схема программирования



09.07. схема программирования



10. параметры

в представленных далее таблицах указаны некоторые параметры, программируемые программным обеспечением **rhea BL doppio&cup**; цифровые значения времени исполнительных механизмов, в случае отсутствия других указаний, подразумеваются в десятых секундах (например, 27 обозначает 2 секунды и 7 десятых);

10.01. конфигурация

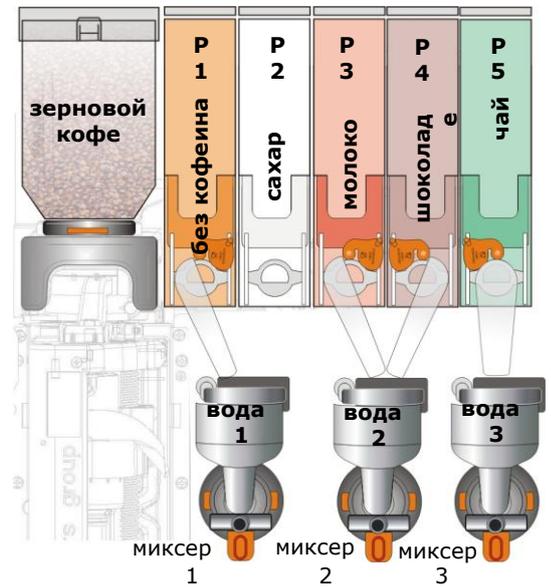
далее в качестве примера, показаны параметры, которые позволяют выдавать напитки с различным возможными ингредиентами; эти значения позволяют запрограммировать соответствующим образом опции выбора и могут использоваться для достижения функциональных выдач, даже если может возникнуть необходимость в небольших изменениях в целях удовлетворения вкусов потребителей;

см. 04.02.

контейнеры ингредиентов

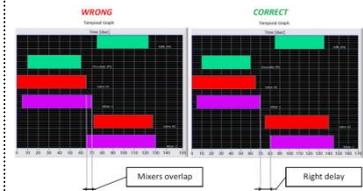
раств. кофе P1
молоко P3
шоколад P4
чай P5

01. эспресо	вода эспр.	45	
02. кофе	ингр.1	10	з-жка воды 1 15 з-жка микс. 1 20
	вода 1	40	
	миксер 1	60	
03. молоко	ингр. 3	35	з-жка ингр. 3 10 з-жка микс. 2 5
	вода 2	110	
	миксер 2	115	
04. капучино	water exp.	65	з-жка ингр. 3 10 з-жка микс. 2 5
	ингр. 3	25	
	вода 2	50	
	миксер 2	60	
05. шоколад	ингр. 4	45	з-жка ингр. 4 15 з-жка микс. 2 5
	вода 2	120	
	миксер 2	135	
06. чай	ингр. 5	35	з-жка ингр. 5 15 з-жка микс. 3 5
	вода 3	120	
	миксер 3	135	
07. чай с молоком	ингр. 3	12	з-жка ингр. 3 12 з-жка ингр. 5 70 з-жка микс. 1 5 з-жка воды 3 60 з-жка микс. 2 65
	ингр. 5	35	
	вода 2	50	
	миксер 2	65	
	вода 3	70	
	миксер 3	85	



очень важно правильно установить задержки между активациями привода при настройке рецептуры; Настоятельно рекомендуется избегать одновременной активации двух или более исполнительных механизмов; неправильная последовательность активации привода может вызвать при питании 24 В пост. и 5 В пост. падение с последующей аномалией производительности машины;

см. TSB-20181004-01;



10.02. LM selection

laRhea doppio&c может производить напиток, называемый латте макиато, состоящий из молока и кофе, в чашке полосами разных цветов, как правило, молоко, кофе и молоко; для получения этого напитка предусмотрен специальный пакет инструкций, каждая фаза которого определена в главе программирования как "выдача ЛМ"; последовательность выдачи напитка:

- выдача 1-го взбитого молока (на низкой скорости);
- пауза 10÷15 секунд;
- выдача 2-го взбитого молока (на высокой скорости);
- пауза 12÷20 секунд;
- выдача кофе эспрессо;

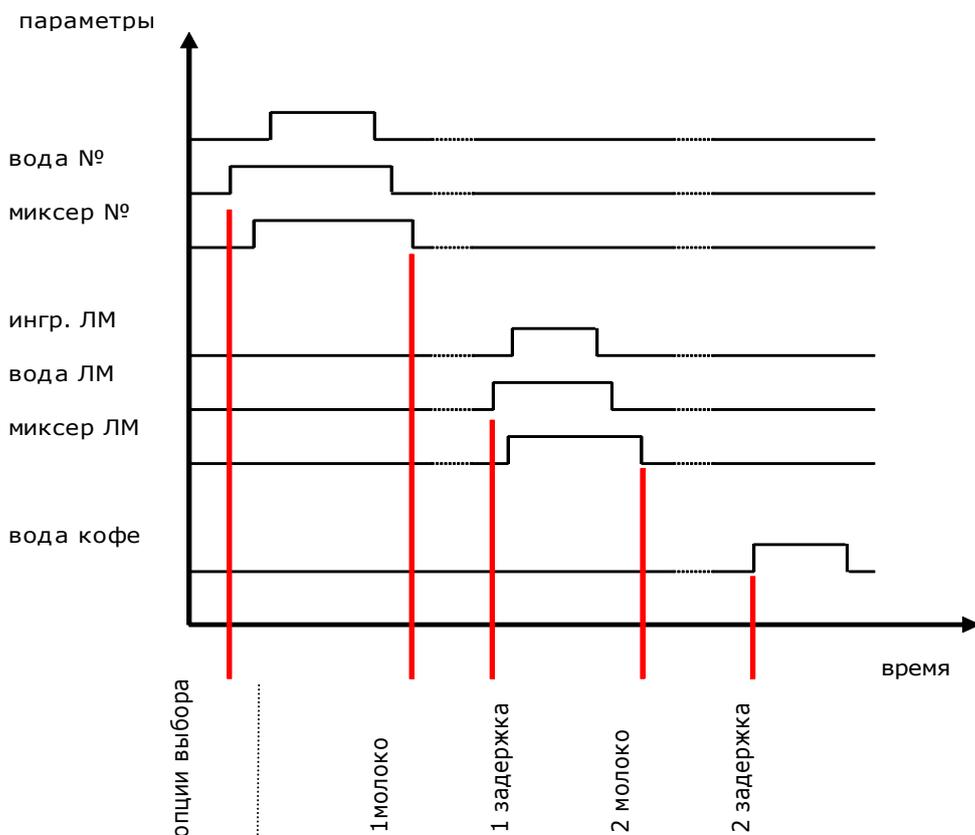
разница в консистенции молока, обусловленная различной, обработкой взбитием, позволяет кофе оставаться в центральной зоне, выпуская напиток латте макиато;

в меню программирования следует действовать следующим образом:

диаграмма потока, выбор "Латте макиато";



2 МОЛОКО
КОФЕ
ЭКСПРЕССО
1 МОЛОКО



- ВОДА КОФЕ ЭСПРЕССО (200)
- ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ КОФЕ
- ДАВЛЕНИЕ ГРУППЫ
- ИНГРЕДИЕНТ № (24)
- ЗАДЕРЖКА ИНГРЕДИЕНТА № (5)
- ЧИСЛО ПАУЗ
- ВРЕМЯ ПОМОЛА
- ПРЕДВ.ЗАВАРКА
- ВРЕМЯ ВОДЫ № (60)
- ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА ВОДЫ № (0)
- МИКСЕР № (60)
- ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА МИКСЕРА № (3)
- СКОРОСТЬ МИКСЕРА № (МЕДЛЕН.)
- ЛАТТЕ М ЗАПУСК КОФЕ ЭСПР..
- ПРОДУКТ ЛМ (24)...
- ... (200)
- ЧИСЛО ПАУЗ ЛМ
- ВРЕМЯ ВОДЫ ЛМ (60)
- ЗАДЕРЖКА ЗАПУСК КА ВОДЫ ЛМ (150)
- МИКСЕР ЛМ (80) ...
- ... (180)
- СКОРОСТЬ МИКСЕРА ЛМ (БЫСТРАЯ)
- ПРОДУКТ ЛАТТЕ ЛМ
- ЭЛЕКТРОКЛАПАН ЛАТТЕ МАКИАТО
- КУВШИН

приведенные в таблице данные обеспечивают выдачу "латте макиато" и могут быть изменены для получения напитка, соответствующего вкусу потребителей;

10.03. limits

the table is intended to list the minimum and maximum values you can assign to programmable variables;

	ед.изм	от	до
вода кофе эспр.	№	0	250
ингредиент	сек.	0	20
задержка запуска ингредиента	сек.	0	20
число пауз ингредиента	№	0	2
время воды	сек.	0	20
задержка запуска воды	сек.	0	20
поток воды	→	→	→
миксер	сек.	0	20
задержка запуска миксера	сек.	0	20
скорость миксера	→	→	→
температура бойлера	°C	0	95
температура бойлера давл.	°C	0	105
температура первого кофе	°C	0	105
мвремя первого кофе	мин.	0	20
температура нагрев.группы	°C	0	40
обратный счетчик ингредиента	сек.	0	6.000
код машины А и В	№	0	65.535
номер сообщения	№	0	7
задержка вентилятора	мин.	0	180
время звукового сигнала	сек.	0	1,5
десятичные числа	№	0	3
монета А ÷ J	№	0	65.000
цены 1 ÷ 12	№	0	65.000
калибровка помпы	→	→	→
калибровка моторов	→	→	→
калибровка кофемолки	→	→	→

0 = нет эспрессо;

0 = нет ингредиента;

0 = нет задержки;

0 = нет паузы;

0 = нет воды;

0 = нет задержки;

медл., средн., быстр;

0 = нет миксера;

0 = нет задержки;

медл., средн., быстр;

0 = нет огранич.;

+/- 30%

+/- 30%

+/- 30%

10.04. допуски



благодаря промышленному стандарту средние допуски различных компонентов машины, таких как спирали, двигатели, шестерни, жернова и т. д. и в зависимости от переменных параметров, таких как температура окружающей среды, относительная влажность и старение, воздействующие на продукты, дозировки могут колебаться во времени и от одного устройства к другому; этот аспект должен быть тщательно рассмотрен, особенно с учетом операций, таких как клонирование конфигурации рецептов, изменение компонентов и продуктов, телеметрия или другие математические вычисления весов в зависимости от типа;

11.

решение проблем

в ходе функционирования автомата могут наблюдаться явления, которые могут полностью или частично повлиять на его работу;

для содействия оператору в целях возможности нормального функционирования автомата, на дисплее отображается код ошибки, обозначенный символом, определяющим соответствующую функцию, с которой связана проблема;

в данном разделе в сжатом виде содержится описание обозначений для возможности разрешения проблем;

следует отметить, что:

1° в автомате ошибка может сигнализироваться при наличии или без суффикса, который, при его наличии, определяет наилучшим образом значение ошибки; в любом случае, отображенный номер указывает с определенной точностью на устройства, узлы или соответствующие функции;

2° в приведенной далее таблице:

- в первом столбце указывается номер, отображенный на дисплее автомата; возможные варианты обозначены знаками и детальным указанием;
- второй указывает на зону или функцию автомата, соответствующую неисправности;
- в третьем столбце содержится замечание относительно решения проблемы; приведенные замечания, не являются исчерпывающими, в связи с тем, что неисправность может быть обусловлена различными причинами или совокупностью факторов, в связи с этим приводятся всего лишь некоторые указания;

3° не все неисправности определяются сообщением ошибки, в связи с тем, что они обусловлены электрическими контролями, не присутствующими во всех зонах автомата;

4° данный документ предназначен только для техников, которые знают, по меньшей мере, некоторые характеристики технологий, автоматов, устройств и названий, используемых в мире vending; использование электрических схем, предоставляемых в комплектации с автоматом, служит для содействия в понимании и разрешения описанных далее проблем;

внимание

в ходе выполнения работ, необходимых для восстановления функций автомата, следует действовать с максимальной осторожностью, строго выполняя правила техники безопасности, касающиеся операторов и пользователей;

также см.техническую информацию 138 → сообщения об ошибках;



OFF 1	<u>диспенсер чашек</u>	чашка физически отсутствует; после обработки чашек одной колонны машина вращает чашечную турель, чтобы найти чашку в других колоннах; после поиска всех возможностей без распознавания чашки машина останавливается;
OFF 2	<u>платежная система</u>	
	<u>протокол</u>	
OFF 2 E	executive	отсутствие связи между платежной системой и ЦПУ автомата; может быть вызвана несоответствующим питанием, ошибочным программированием или неисправностью платежной системы;
OFF 2 M	MDB	
OFF 2 P	параллельный	
OFF 3	<u>каплесборник</u>	сработал датчик, контролирующий уровень жидкости каплесборника; следует слить его и установить в соответствующее положение;
OFF 4	<u>движение туб</u>	двигатель не вращался в соответствии с командой или микропереключатель управления не обнаружил движение должным образом; ошибку может вызвать механическое препятствие;
OFF 5	<u>ЕАРОМ</u>	интегрированные в схему ЦПУ системы не функционируют соответствующим образом;
OFF 6	<u>гидравлическая система питания</u>	
OFF 6 C	воздушный прерыватель	чрезмерное время наполнения воздушного прерывателя; может отсутствовать гидравлическое питание, давление может быть недостаточным или какое-либо препятствие может замедлить соответствующий поток воды (решетка фильтра, зауженные или закупоренные сливные трубы); сработала защита электроклапана на входе воды;
OFF 6 D	воздушный прерыватель	в гидравлический контур поступила вода без выдачи напитков; в контуре питания может быть утечка;
OFF 6 G	гидравлический контур	при первой установке, ошибка наполнения воды в автомат; после открытия электроклапана на входе воды и активации насоса, объемный счетчик должен направить на ЦПУ группу импульсов для свидетельства потока воды; если это не происходит, выводится ошибка 6G;
OFF 7	<u>контур эспрессо</u>	
OFF 7 A	вибрационный насос	время включения насоса гидравлического контура превысило предельное значение; потоком воды было отмечено сопротивление, превышающее обычное, а импульсы, генерированные объемным счетчиком, требуют времени, признанного избыточным для выдачи в соответствующих пределах; также проверить количество и степень помола зернового кофе в камере блока;
OFF 7 C	заварочная камера	в течение заварочной фазы камера сместилась вниз, за пределы безопасности, в связи с давлением;
OFF 7 D	объемный счетчик	объемным счетчиком не выявлены импульсы в течение трех секунд;
OFF 7 R	рециркуляция	ошибка на этапе рециркуляции воды;

OFF	8	заварочный узел Variflex®	
		начальный цикл (маленькие буквы)	
OFF	8 a	мотор заварочного узла	мотор заварочного узла не работает или не подключен;
OFF	8 b	нет заварочного узла	заварочный узел отсутствует, микровыключатель управления не нажат или не работает;
OFF	8 c	камера в верхнем положении	ток питания двигателя выше допустимого; энкодер мотора заварочного узла не работает должным образом;
OFF	8 d	камера в верхнем положении	превышено время ожидания на этапе позиционирования камеры; двигатель отключен или не работает;
OFF	8 e	камера в положении ожидания	ток питания двигателя выше допустимого; энкодер мотора заварочного узла не работает должным образом;
OFF	8 f	камера в положении ожидания	превышено время ожидания на этапе позиционирования камеры; двигатель отключен или не работает;
		цикл дозирования (заглавные буквы)	
OFF	8 A	камера не позиционирована для приема кофе	препятствие работе мотора; кодер не работает;
OFF	8 B	нет заварочного узла	нет заварочного узла, микровыключатель управления не нажат или не работает;
OFF	8 C	начальный цикл	датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;
OFF	8 D	при сжатии, неправильное поглощение	двигатель не поддерживается или не работает;
OFF	8 E	фаза выпуска	препятствие работе мотора; кодер не работает;
OFF	8 F	фаза выпуска	мотор не подключен, энкодер не работает;
OFF	8 G	начальное положение	мотор заблокирован, энкодер не работает;
OFF	8 H	фаза сжатия	мотор не подключен или не работает;
OFF	8 I	фаза сжатия	чрезмерное усилие двигателя до того, как камера достигнет позиции заваривания;
OFF	8 L	неправильное положение во время декомпрессии дозы	двигатель не подключен, датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;
OFF	8 M	неправильная позиция выброса дозы	двигатель не подключен, датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;
OFF	8 N	верхнее положение не достигнуто во время подъема	двигатель не подключен, датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;
OFF	8 P	нижняя позиция не достигается во время спуска	двигатель не подключен, датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;
OFF	8 Q	максимальное верхнее положение не достигнуто	двигатель не подключен, датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;
OFF	8 R	положение ожидания не достигнуто	двигатель не подключен, датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;
OFF	8 S	фаза декомпрессии дозы	двигатель не подключен, датчик не работает, чрезмерное усилие двигателя;

OFF 9	<u>зерновой кофе</u>	когда фаза помола завершена, заварочная камера кофеплока Variflex® перемещается вверх, к верхнему поршню, таким образом, чтобы спрессовать молотое кофе; если в течение этой фазы, мотором не регистрируется должное сопротивление, это обозначает, что количество молотого кофе меньше должного или отсутствует;
OFF 10	<u>EAROM</u>	сохраненные данные несоответствующие (ошибка считывания или записи) или общее функционирование автомата не соответствует должному;
OFF 11	<u>сенсор чашек</u>	в начале выбора была обнаружена чашка или препятствие другого типа;
OFF 12	<u>сенсор чашек</u>	вилка поддержки чашки не вращалась должным образом; двигатель устройства может быть неисправен или отключен, или его вращение затруднено или замедлено физическим препятствием;
OFF 13	<u>сенсор чашек</u>	чашка не расположена должным образом, чтобы принять выбор, который вы выделили; возможно, она была выпущена должным образом, но в плохом положении, поскольку система обнаружения не может подтвердить ее присутствие; обратите внимание на физическую структуру чашек (см. Техническую информацию № 105/12 от 19/06/2012);
OFF 14	<u>наполнение воды</u>	если после шести выдач не обеспечивается наполнение воды, выводится ошибка 14; также и давление воды на входе, отличное от указанного, может вызвать данную ошибку, чрезмерно наполняя гидравлический контур с чрезмерной выдачей ингредиента; при выдаче с ограничением в воде, вероятность возникновения ошибки является большей; при выдачах с ограниченным количеством воды, существует большая вероятность ошибки;
OFF 14 B	гидравлический контур	
OFF 15	<u>диспенсер чашек</u>	колонна чашек не смогла правильно вращаться; ошибка возникает, когда машина поворачивает колонны чашек, содержащие чашки, для поиска чашки и вращение не воспринимается в течение предварительно установленного интервала времени;
OFF 15	вращение	
OFF 17	<u>кнопочные панели</u>	кнопка определяется как будто всегда нажатая;
OFF 17 A	выбор	
OFF 24	<u>блок питания</u>	эффективное значение напряжения 24 В пост.тока превышает допустимое;
OFF 24 A	24 В пост.тока	
OFF 24 B	24 В пост.тока	замеренное напряжение 24 В пост.тока ниже допустимого предела или отсутствует, например, в связи со срабатыванием плавкого предохранителя; найти и устранить причины, вызвавшие данную ошибку перед повторным включением автомата;
OFF 25	<u>цикл раздачи стаканов</u>	
OFF 25 A	диспенсер 1	чашка не была выпущена должным образом; механизм, перемещающий шнеки, предназначенный для освобождения дозатора чашек, слишком долго активировался или не двигался вообще;
OFF 25 C	сенсор чашек	даже при правильном освобождении чашка не смогла достичь правильного положения ожидания напитка;
OFF 31	<u>вода кофе эспрессо</u>	
OFF 31 A	температура	температура воды бойлера превышает запрограммированное значение;
OFF 31 B	температура	вода не достигает заданной температуры;
OFF 31 C	температурный датчик	датчик, определяющий температуру, прерван или его электрический разъем отсоединен;
OFF 31 D	время	температура не достигает запрограммированного значения в допустимых пределах времени;

нагреватель кофеблока

OFF 32 A	температура	температура кофеблока превышает заданное значение;
OFF 32 B	температура	температура кофеблока ниже запрограммированной;
OFF 32 C	температура	датчик температуры кофеблока неисправен;

OFF 33 **вода растворимых продуктов**

OFF 33 A	температура	температура воды в бойлере выше запрограммированной;
OFF 33 B	температура	вода в бойлере не достигла запрограммированного значения;
OFF 33 C	датчик бойлера	датчик температуры бойлера вышел из строя; его электрический разъем отсоединен;

OFF 42 **счетчик кофеблока** указывает на необходимость обслуживания кофеблока в связи с количеством выданных эспрессо;

OFF 43 **счетчик сбора жмыха** число использованных чалд в емкости достигло максимального предела;

OFF 41, OFF 42 and OFF 43 не являются неисправностями в истинном смысле, поскольку они сигнализируют о том, что количество циклов машины, которое может установить техник при программировании торгового автомата, достигнуто; эти сообщения предназначены помочь нетехническим специалистам понять сигналы:

- не закодировано на дисплее (напр.: "empty the coffee grounds canister" = «опорожнить канистру для кофейной гущи», а также ("OFF 43");
- численно записано среди «последних двух ошибок»

для правильного управления этими счетчиками (как запрограммировать подсчитываемые события, восстановить нормальную работу машины), см. главу «Программирование» «Руководства по установке и обслуживанию»;

OFF 55 **соединение** сбой при обмене данными между процессором и системной платой чашек и мешалок (с помощью USB-кабеля);

OFF 77 **ЦПУ** функция "часы" не выполняется соответствующим образом; буферная батарея может быть разряжена; после восстановления функции, тщательно проверить функции автомата, связанные с часами: happy hour, временные интервалы, ... на которые может повлиять отсутствие указаний часов;

OFF 80 **устройство выдачи сдачи MDB**

OFF 80 4	трубки	датчик трубок не функционирует соответствующим образом;
OFF 80 6	валидатор	валидатор не подключен или отсоединен;
OFF 80 7	трубка	монетная трубка не функционирует соответствующим образом;
OFF 80 8	память	ROM с ошибкой считывания/записи;
OFF 80 C	монета	монета заблокирована при принятии;
OFF 80 D	монета	попытка фальсификации и извлечения монеты;

**12.
техобслуживание**

автомат **rhea BL doppio&cup** не нуждается в особых процедурах для обеспечения его функциональности; поэтому обычные операции очистки, выполняемые при должном внимании и периодичности, могут помочь автомату поддерживать постоянными его показатели, предупредить неисправности, гарантировать высокое качество выданных напитков; периодичность данных операций зависит от числа выдаваемых напитков и жесткости использованной воды (использовать опреснитель) и должна регулироваться в соответствии с рабочими условиями автомата;

описанные операции нацелены на предупреждение бактериального роста в зонах автомата, находящихся в прямом контакте с продуктами питания, сохраняя чистыми части, по которым проходят продукты, составляющие напитки; использование в большом количестве теплой воды, посредством которой можно промыть, после снятия указанных далее частей автомата, рекомендуется в целях удаления образующихся отложений;

использование антибактериального или бактерицидного средства, при условии его соответствия для использования с продуктами питания, может способствовать глубокой очистке; вновь установить на автомат снятые детали только после их осушения чистой тряпкой;

обращайтесь на интернет-сайт:

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

На данном сайте приведены рекомендации Европейского Парламента в отношении соответствующей обработки пищевых продуктов; также смотрите Директиву ЕС 2004/852/ЕС

<http://eur-lex.europa.eu//>
Директива 2004/852/ЕС от 29/04/2004

перед доступом к автомату для проведения операций обслуживания, следует указать об этом пользователям посредством индикаторных табличек, позиционированных соответствующим образом, о запрете использования или приближения к автомату;

**внимание**

не мыть автомат струями воды;

тщательно мыть руки водой с мылом перед проведением работ на автомате или обращении с продуктами;

использовать только питьевую воду;

все компоненты должны мыться только при использовании теплой питьевой воды;



12.01. **еженедельно**

каплесборник

выключить автомат; отсоединить силовой кабель и проверить отсутствие следов изнашивания; тщательно проверить устойчивость и эффективности внутренних соединений питания сети.

извлечь каплесборник (а), снять верхнюю решетку и тщательно промыть водой; открыть дверь и очистить внутри автомата лоток каплесборника, носик суппорта форсунок (е);

сборочная емкость отходов

после открытия дверцы и извлечения каплесборника, натянуть на себя левую сторону ящика и извлечь его; соблюдать положение трубки подачи воды блока;



внимание

кофейный жмых подлежит соответствующей утилизации, в соответствии с санитарными нормами, действующими в стране использования автомата;

желоба ингредиента

повернуть в закрытое положение перегородки желобов ингредиента (с), вынуть их из контейнеров и вымыть теплой водой (желоба ингредиента закреплены байонетным соединением);

система выдачи

повернуть по часовой стрелке все крепежные рычажки емкостей (d), убрать форсунки подачи с суппорта путем их расцепления, натянуть на себя емкость и кольцо вытяжки порошка; вымыть в теплой воде все снятые компоненты;

внутренняя часть автомата

тщательно удалить все остатки с внутренних поверхностей автомата, дверцы, в большей степени, рядом с узлом стаканов, и протереть влажной тряпкой;

тщательно осушить части и монтировать на автомат;

при открытой дверце, вновь подсоединить силовой кабель, включить главный выключатель;

использовать ключ;



внимание

действовать с максимальной осторожностью;

автомат подключен и функционирует; подвижные части кофемолки перемещаются;

выполнить несколько циклов мойки гидравлических контуров автомата (см. 08.03.);

вынуть ключ, положить его в соответствующее гнездо, закрыть дверцу;

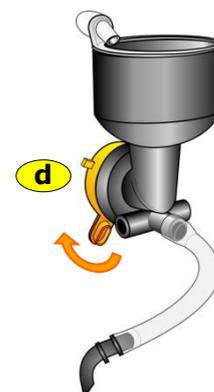
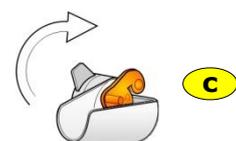
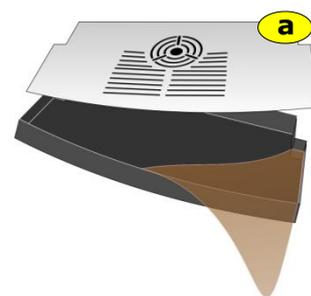
внешний корпус

очистить внешнюю часть автомата при использовании не абразивной тряпки, смоченной теплой водой; только в случае необходимости, использовать нейтральное непенистое моющее средство;



внимание

использовать только нейтральные моющие средства; не использовать абразивные тряпки, стальные губки, агрессивные или пенистые моющие средства, кипящую воду и кислоты;



12.02. ежемесечно

СИСТЕМА ВЫДАЧИ

кроме операций, указанных в главе 12.01. еженедельно, следует также выполнять следующие действия:

- снять все компоненты системы выдачи:
- ящик всасывания (f)
- кольцо выдачи вода (g)
- емкость (h)
- миксер (l)
- трубки выдачи (m)
- суппорт форсунок выдачи ингредиента (n)

крыльчатка миксера может извлекаться просто вытягивая ее на себя; проверить состояние изнашивания w-кольца (i), установленного на вале мотора миксера; вымыть в теплой воде все снятые компоненты;

контейнеры ингредиентов

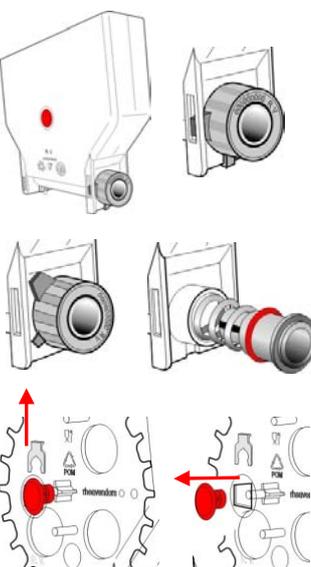
снять контейнеры ингредиента (o), поднимая их с передней стороны и натягивая на себя; снять крышку и извлечь остатки ингредиента;

вернуть в закрытое положение перегородки желобов ингредиента, снять их с контейнеров и вымыть в теплой воде, в соответствии с указаниями главы 12.01. еженедельно;

в задней части контейнера ингредиента повернуть черное кольцо по часовой стрелке и снять его; снять червяк, натягивая на себя черную втулку; для содействия демонтажу, протолкнуть колесо миксера в соответствующем направлении;

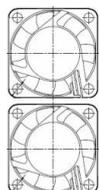
изнутри контейнера ингредиента поднять два крепежных зажима (один с каждой стороны) и снять снаружи два красных колпачка; снять колесо миксера; вымыть теплой водой снятые компоненты;

очистка и мойка всего кофеплока могут осуществляться под проточной водой в связи с отсутствием повреждаемых компонентов; для извлечения кофеплока, следует сначала вынуть трубку выдачи кофе с суппорта форсунок, отцепить панель (p), нажимая с боковых сторон и натягивая наружу, снять серую направляющую молотого кофе, просто натягивая ее, снять кофеплок (q) путем воздействия на оранжевую кнопку расцепления и натягивая на себя;

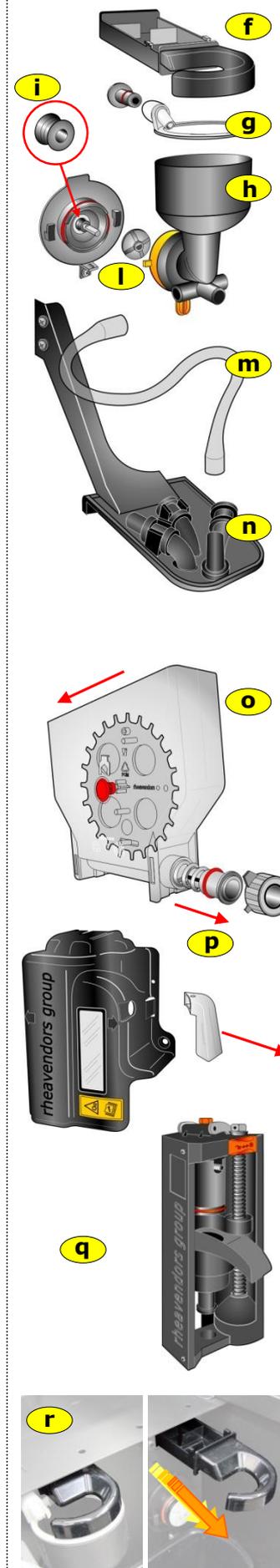


кофеплок

вентилятор и аспиратор пыли



тщательно проверить, что роторы двух вентиляторов, расположенные на задней панели автомата, свободны для вращения, не имеют препятствий и не заблокированы; проверить, что гофрированная соединительная трубка между аспиратором пыли и ящиком всасывания чистая, в ней нет отложений;



12.03. ежегодно

система выдачи заменить прокладку в основании емкости миксера; извлечь, натягивая на себя вентилятор мотора миксера; заменить прокладку (h) вала мотора миксера "I";

контейнеры ингредиента снять с автомата контейнеры ингредиентов; опустошить, разобрать на базовые компоненты и тщательно вымыть в соответствии с указаниями главы "12.02. ежемесячно";

ящики аспиратора пыли снять емкости, извлечь ящики вытяжки(г); промыть в теплой воде;

силиконовые трубки проверить, что трубки транспортировки воды целостные и прозрачные; заменить в случае необходимости;

кофеблок - заменить три уплотнительных кольца (s) компрессионной камеры и направляющей нижнего поршня;
- заменить верхний и нижний фильтр (t);
- проверить состояние компрессионной камеры;

воздушный прерыватель опустошить и очистить емкость воздушного прерывателя u); тщательно проверить функционирование микровыключателя, активируемого штоком поплавка, а также его свободное движение и отсутствие препятствий;

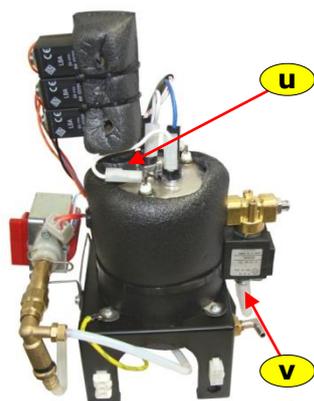
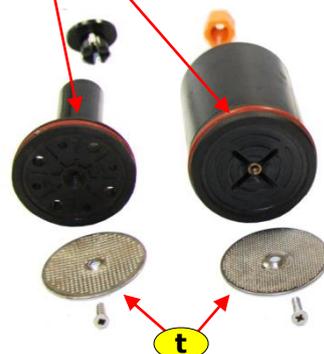
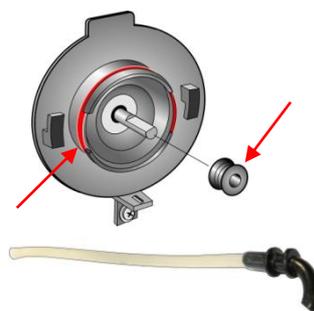
12.04. вывод из эксплуатации в случае если автомат не работает в течение длительного периода времени, рекомендуется действовать следующим образом:

временный - запрограммировать температуру воды на ноль;
- отсоединить гидравлическое и электрическое питание;
- опустошить воздушный прерыватель;
- слить каплесборник и внутренний бак воды;
- опустошить и очистить контейнеры ингредиентов;
- очистить влажной тряпкой внутренние и наружные поверхности;
- покрыть автомат тряпкой;
- хранить его в защищенном месте, при температуре не менее 5 °C, с относительной влажностью не более 80%;

окончательный в случае окончательного вывода из эксплуатации и утилизации частей автомата, следует после выполнения вышеуказанных операций, разобрать его, отделяя различные компоненты, подразделяя их в зависимости от материала; приведенный символ указывает на то, что компоненты автомата не должны утилизироваться как бытовые отходы, а должны передаваться в специальные сборочные центры электрооборудования; см. Директиву 2012/19/EU и содержащиеся в ней предписания;

с полным текстом европейской директивы, касающейся данного аргумента, можно ознакомиться на сайте:

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



13.**как это сделать:**

13.01.сделать выбор эспрессо

параметры, которые определяют качество и количество готового эспрессо:

- температура и количество просачивающейся воды;
- степень помола кофе;
- количество молотого кофе;
- сжатие молотого кофе;
- особенности кофейных зерен;

учитывая большой диапазон изменения этих факторов, важно установить, какие функции эспрессо наиболее востребованы конечным пользователем и запрограммировать компоненты торгового автомата для достижения наилучшего результата для этого выбора;

многие из переменных, определяющих свойства эспрессо, можно регулировать с помощью программного обеспечения и автономно запрограммировать для каждого выбора, за исключением:

- температура воды, которая после установки - постоянна;
- степень помола кофейных зерен, которая устанавливается вручную и - после ее установки - постоянна;

температура воды в бойлере, как правило, установлена на уровне 92 ° C ÷ 94 ° C в торговом автомате, установленном в помещении, где температура находится в пределах (5 ° C ÷ 35 ° C);

степень помола кофейных зерен, основанная на расстоянии между жерновками, можно регулировать вручную, вращая гайку регулировочного кольца;

предполагается, что кофемолка с новыми жерновками в основном регулируется следующим образом:

- поворачивая регулировочную кольцевую гайку по часовой стрелке до упора (минимальное расстояние между жерновками);
- поворачивая ту же кольцевую гайку против часовой стрелки на один полный ход плюс 5/8 щелчков;

полученную степень помола можно считать стартовой; вы можете, конечно, адаптировать его к эспрессо, который вы хотите, изменяя расстояние между жерновками;

guide lines

кофе эспрессо
"итальянский стиль"
(50 мл. в чашке)

температура котловой воды:	как указано выше;
степень помола:	как указано выше;
время помола (для ~ 8,0 гр.)	6 сек.;
время просачивания воды:	15 сек.;
откат поршня:	нет

кофе эспрессо
"американский стиль"
(200 мл. в чашке)

температура котловой воды:	как указано выше;
степень шлифования:	как указано выше;
время шлифования (для ~ 8,0 гр.)	9 сек.;
время просачивания воды:	35 сек.;
отступать пивовар:	1;

свойства готового кофе могут быть, конечно, лучше адаптированы к запросам конечного пользователя, если изменить приведенные выше параметры;

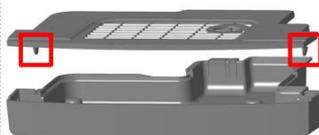
13.02. всвляемые этикетки

откройте дверцу и снимите оранжевый защитный картер, слегка опустив два фиксирующих наконечника; вставьте этикетки в карманы, соблюдая конфигурацию напитков;

см. 05.15.

13.03. очистить поддон для сбора капель

поддон расположен на своем рабочем месте и удерживается выемками в конструкции; потяните, чтобы вытащить его; вставьте верхнюю решетку, слегка надавливая двумя  фиксирующими выступами ;



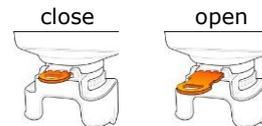
13.04. очистка сборочной емкости отходов

после открытия дверцы и извлечения каплесборника, потяните на себя левую сторону ящика и извлеките его; соблюдая положение трубки подачи воды блока;



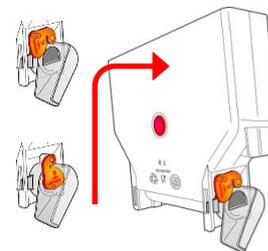
13.05. снятие контейнера для зернового кофе

вставьте оранжевую закрывающую перегородку в нижнюю часть и поднимите кофеварку, следите за тем, чтобы ее содержимое не высыпалось;



13.06. снятие контейнера для растворимого кофе

поверните крышку раздаточного лотка и потяните контейнер, слегка подняв его; чтобы собрать его, вставьте заднюю втулку в моторную шестерню и нижний штифт в горизонтальное поверхностное отверстие; лотки продукта подключаются и монтируются из канистр, с поворотом их по часовой стрелке;



13.07. снятие заварочного узла

после открытия машины, надавите на каждую сторону защитного картера (a) и удалите его, освободив сопло эспрессо через паз после его удаления из держателя сопла (b); снимите заварочный блок, потянув его (c); потяните кнопку отпуская заварочного узла (d), поднимите и извлеките его;



13.08. регулировка степени помола

удалите кофейный контейнер; поверните гайку жернова (по часовой стрелке в сторону уменьшения); эффект, создаваемый регулировкой, ощущается в напитке после трех или четырех циклов приготовления;

13.09. регулировка количества молотого кофе

см. программное обеспечение "09.01.а. время помола "а также" 13.01.выбор эспрессо";

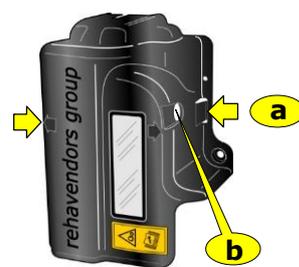


13.10. замена уплотнительного кольца смесительных чаш

удалите силиконовые трубки, предназначенные для дозирования продукта; поверните оранжевую кольцевую гайку по часовой стрелке; потяните корпус смесителя и извлеките лопасти смесителя; теперь вы можете получить доступ к w-образному кольцу вала двигателя, прокладкам для подачи воды в смесительной чаше и прокладкам смесительной чаши, как уже описано в главе 12.02. (ежемесячно);

13.11. замена мотора миксера

отсоедините силиконовые трубки, предназначенные для дозирования продукта; поверните оранжевую кольцевую гайку по часовой стрелке и потяните корпус смесителя; отвинтите ползун с помощью отвертки PH2 и извлеките мотор; провода питания могут быть удалены без какого-либо инструмента;



13.12. замена мотора ингредиента

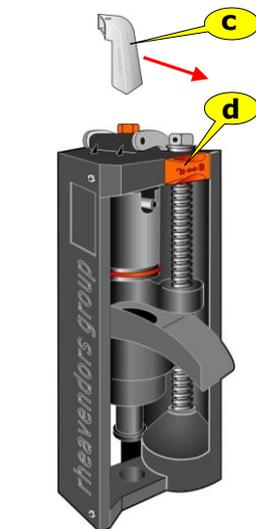
снимите контейнер ингредиента; получите доступ к задней части машины; извлеките два небольших электрических кабеля из двигателя, удерживайте корпус, нажмите его на дно, чтобы освободить его от байонетного соединения конструкции; провода питания могут быть удалены без какого-либо инструмента (соблюдайте полярность);

13.13. определение времени подачи воды и ингредиентов

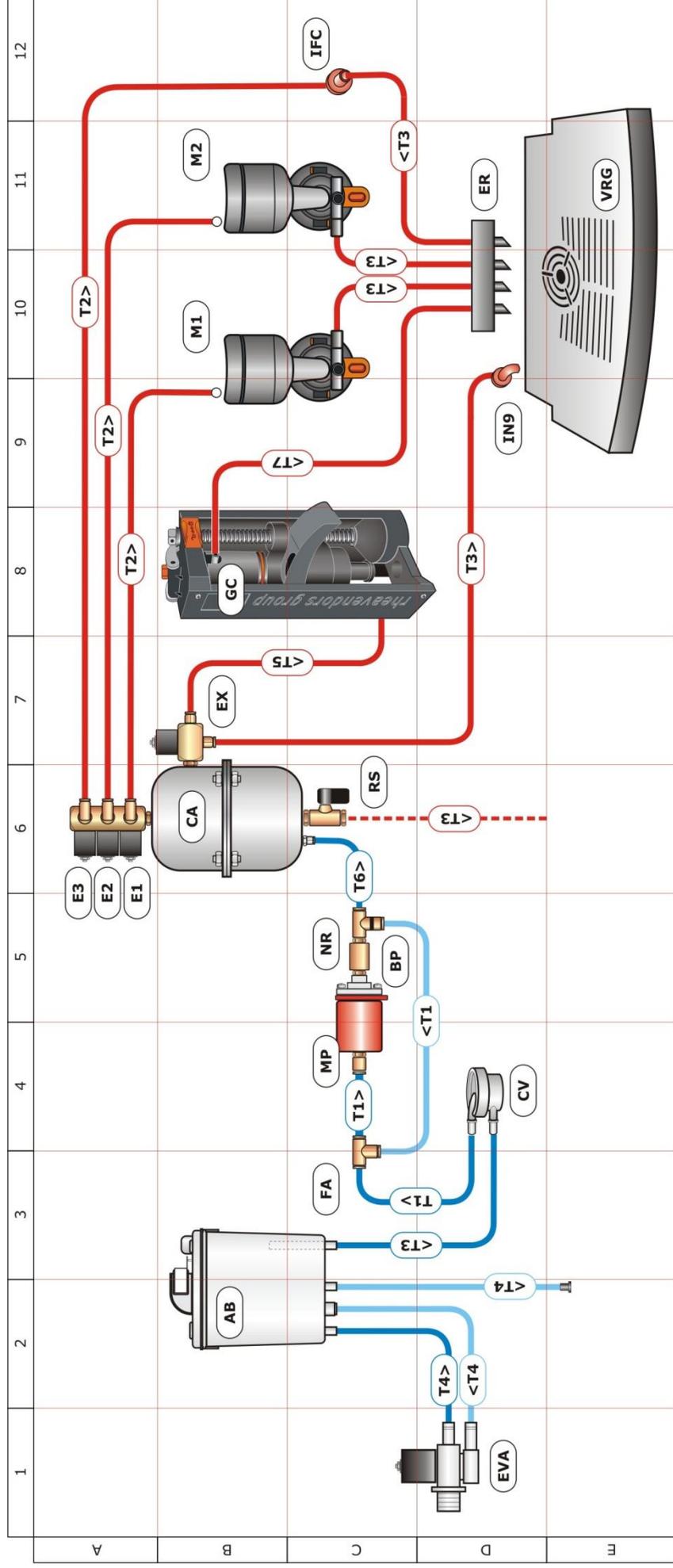
время, указанное в таблице 10.01. может считаться как время, принятое для машины и ингредиентов, подлежащих выдаче; однако они могут быть адаптированы к объёму стаканчиков (путем изменения «времени воды N») и ее вкусов (путем изменения «продукта N»); пожалуйста, никогда не забывайте удостовериться, что время выдачи растворимого продукта всегда ниже, чем у соответствующей воды;

13.14. программирование пауз

(если доступно) выдача начинается, как только пользователь нажимает клавишу выбора; порядок, в котором растворимые продукты наливаются в чашку, зависит от значений задержек (например, продукт, значение задержки которого равно нулю, будет выдаваться раньше, чем тот, значение которого равно 40, раздается через четыре секунды после того, как пользователь нажал клавишу выбора); обратите особое внимание на программирование задержек при выдаче продукта и воды, разбавляющей его в чаше для смешивания; за исключением продукта растворимого кофе, для которого применимо как раз обратное, рекомендуется дозировать воду перед продуктом, чтобы дать возможность капать на водную пленку, уже присутствующую в чаше для смешивания, для лучшего смешивания; эспрессо дозируется до и после любого быстрорастворимого продукта путем программирования переменной «последовательность кофе»;

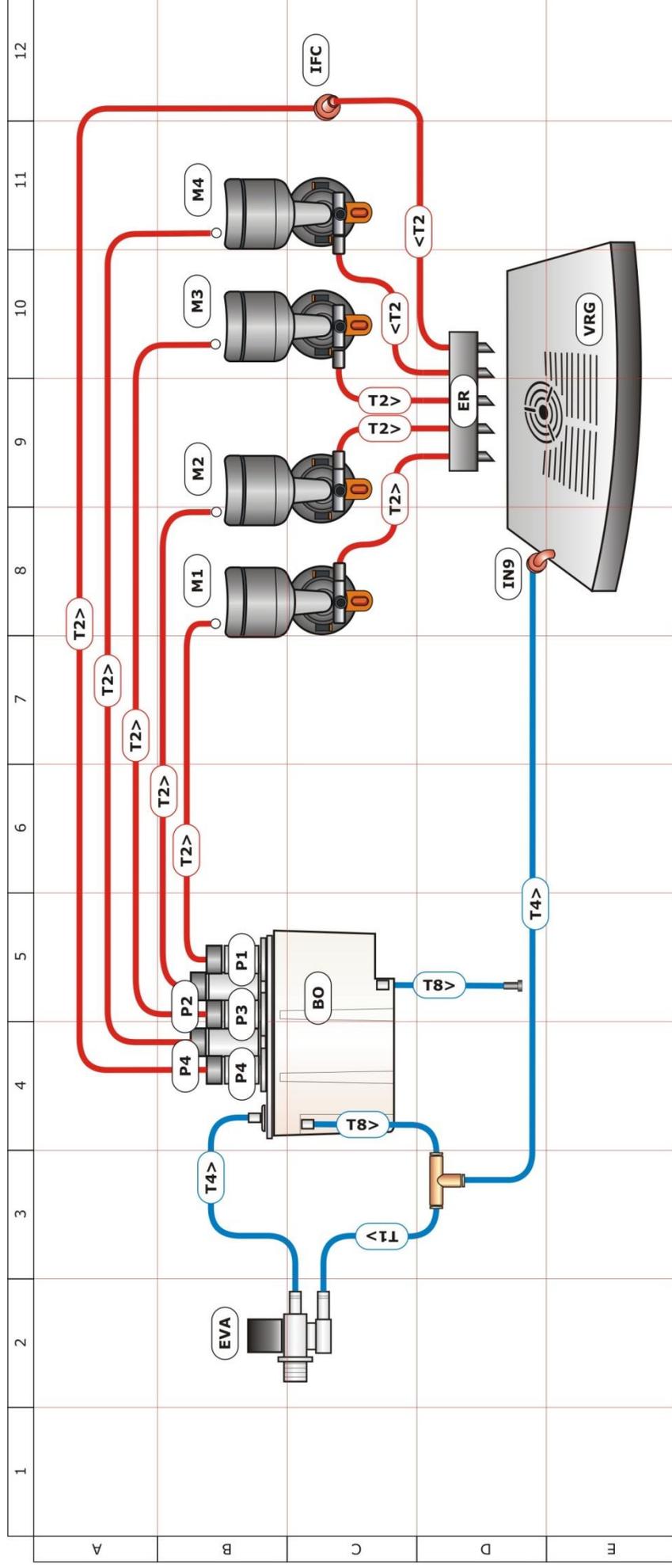


<p>13.15. регулировка скорости миксеров</p>	<p>скорость вращения моторов миксеров ингредиента регулируется в пределах от 15.000 об.мин. до 5.000 об.мин.; качество растворимых ингредиентов в чашке зависит от действия крыльчаток миксеров: как правило, растворимый шоколад требует длительного действия миксера на максимальной скорости для растворения в воде, в то время как чай, наоборот, не требует действия миксера для получения напитка без пузырей на поверхности;</p>	<p>см. 09.01.a.</p>
<p>13.16. настроить поток воды для растворимых продуктов</p>	<p>регулирование допускается для помп бойлера (см. 05.35. и 05.36.) в максимальных пределах +/- 30% только в том случае, если запрограммированный расход воды "средний"; когда оно «низкое», оно может быть увеличено только (макс. на 30%), тогда как - когда оно «высокое» - расход может быть только уменьшен (макс. 30%);</p>	<p>см. 09.01.q.</p>
<p>13.17. определить количество стоп-циклов</p>	<p>в случае трудно растворяемых в воде ингредиентов, может возникнуть необходимость в коротком прерывании выдачи ингредиента из контейнера; вода, подаваемая в емкость, будет иметь время, необходимое для растворения продукта;</p>	<p>см. 09.01.f.</p>
<p>13.18. тесты времени</p>	<p>чтобы проверить время вращения двигателя продукта и вентилятора смесителя или время активации соленоидного клапана на этапе программирования, когда на дисплее отображается «PRODUCT N» или «WATER N time» или «MIXER N», нажмите «PROG». »: Устройство будет активировано на запрограммированное время;</p>	<p>см. 09.01.a.</p>
<p>13.19. определить время работы вентилятора вытяжки</p>	<p>в связи с необходимостью удаления остаточной пыли растворимых ингредиентов в чашке, автоматическое выключение on the floor, использовать уже запрограммированное значение в минутах (три); в случае использования крайне летучих продуктов, следует увеличить время до пяти (и более) минут;</p>	
<p>13.20. слив воды</p> <div data-bbox="231 1041 359 1153" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="231 1444 359 1556" data-label="Image"> </div>	<p>чтобы слить воду из контуров машины, необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ отключить подачу воды, разобрать заднюю панель; ➢ <u>в E-машинах:</u> <ul style="list-style-type: none"> - соединить трубку 6X9 к сливу бойлера под давлением для подачи воды в ведро, емкостью не менее трех литров, которое должно быть размещено на полу; - включите аппарат с помощью сервисного ключа, перейдите в режим программирования «разное» «деинсталляция»; и следуйте инструкции из 09.01.f.; - насос машины начнет работать для слива воды из бойлера и труб в ведро; время, необходимое для слива, составляет более шести минут, чтобы вода полностью вытекла; - вынимая крепежный винт из заглушки, извлеките дренажную трубку воздуховода и опорожните ее, подав воду в ведро; - вставьте заглушку в трубку и установите ее на машину с помощью крепежного винта; ➢ <u>в I-машинах:</u> <ul style="list-style-type: none"> - снимите заглушку, закрывающую сливную трубку бойлера, открутив винт и дождитесь выхода воды; ➢ установить на место заднюю панель машины; 	<div data-bbox="1220 1008 1476 1075" data-label="Text"> <p>Deinstallation 10=START</p> </div> <div data-bbox="1236 1232 1404 1444" data-label="Image"> </div>
<p>13.21. установка платежной системы</p>	<p>в rhea BL doppio&cup имеется комплект, включающий все детали, необходимые для установки платежной системы; после установки компонентов этого комплекта обратитесь к описанию, чтобы запрограммировать функциональность системы;</p> <p>Rheavendors Services S.p.A. в вашем распоряжении для любой поддержки и информации по установке платежных систем; (см. 02.02.);</p>	
<p>13.22. возврат по гарантии</p>	<p>Если вам необходимо вернуть какой-либо компонент по гарантии, который является дефектным или не соответствует вашим требованиям, заполните форму «MOD. PO 19.01 / 2B Гарантируемые материалы - разрешение на возврат» и отправьте его по указанному выше факсу для подачи заявки на получение разрешения; только после получения подписанной и пронумерованной формы авторизации вам разрешается отправлять товар за свой счет по адресу, указанному в форме;</p>	



колонка	символ	наименование	колонка	символ	наименование	колонка	символ	наименование
1D	EVA	соленоидный клапан подачи воды	8B	GC	заварочный узел	/	T1	силиконовый шланг 05/08T
2B	AB	воздушный прерыватель	10B	M1	миксер 1	/	T2	силиконовый шланг 06/09T
3C	FA	фильтр воды	11B	M2	миксер2	/	T3	силиконовый шланг 06/11T
4D	CV	объемный счетчик	11D	ER	держатель носиков	/	T4	силиконовый ланг 07/11T
4C	MP	помпа ex 5	11E	VRG	поддон	/	T5	шланг ptfe 02/04T
5C	NR	обратный клапан	9D	IN9	соединение 90°	/	T6	шланг ptfe 04/06T
			12C	IFC	короткая вставка	/	T7	силиконовый шланг 04/06T

15. гидравлическая схема растворимых ингредиентов



колонка	символ	наименование	колонка	символ	наименование	колонка	символ	наименование
2C	EVA	соленоидный клапан подачи воды	10B	M1	миксер 1	9D	IN9	соединение 90°
4C	BO	бойлер	11B	M2	миксер 2	/	T1	силиконовый шланг 05/08Т
5B	P1	помпа бойлера 1	11B	M3	миксер 3	/	T2	силиконовый шланг 06/09Т
4B	P2	помпа бойлера 2	11B	M4	миксер 4	/	T4	силиконовый шланг 07/11Т
4B	P3	помпа бойлера 3	12C	IFC	короткая вставка	/	T8	силиконовый шланг 10/14Т
4B	P4	помпа бойлера 4	9D	ER	держатель носиков			
4B	P5	помпа бойлера 5	11E	VRG	поддон			