



*laRhea*  
BUSINESS LINE

# laRhea Business Line grande laRhea Business Line grande VHO

Модель: laRhea BL grande  
laRhea BL grande VHO

тип: T.TOP 08



I-E



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальной инструкции

MAN2100224 rel. 00 dated 25.10.2017

**предварительная информация о мерах безопасности**

перед началом использования аппарата внимательно прочтите данную информацию; это поможет вам правильно реагировать и гарантирует безопасное его использование; далее приведен список значков, значение которых требует особого внимания:



**ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ;**

если в текстовой информации отображается этот значок, рекомендуется обратить особое внимание на выполнение описанных действий; если данные действия не будут выполнены должным образом в безопасных условиях, они могут стать источником общей опасности;



**ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ;**

при невыполнении должным образом, помеченные этим значком действия могут привести к поражению электрическим током;



**ОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРА;**

при невыполнении должным образом, помеченные этим значком действия могут привести к воздействию высокотемпературных элементов;



**ПОДВИЖНЫЕ ЧАСТИ;**

при неправильном выполнении, помеченные этим значком действия могут привести к воздействию подвижных частей машины;

такие же значки предусмотрены внутри аппарата для обозначения частей, в отношении которых следует действовать с предельной осторожностью;



**ИСПОЛЬЗУЕТСЯ СЕРВИСНЫЙ КЛЮЧ;**

этот значок рекомендует быть предельно внимательными при выполнении описанных действий; сервисный ключ предназначен для активации всех функций машины при открытой дверце, используется только техническими специалистами, которые знают работу аппарата, которые осведомлены о потенциальных рисках и уверены, что они работают в совершенно безопасных условиях; использование сервисного ключа должно быть строго ограничено временем, необходимым для выполнения операций, требующих его использования; пользователи должны быть проинформированы о запрете на использование и приближение к аппарату;



**ВЕС;**

данный значок напоминает пользователю о том, что необходимо учитывать вес машины при транспортировке и окончательной установке.



**ПОДАЧА ВОДЫ;**

этим значком отмечаются элементы, требующие осторожности в случае утечки при работе с гидравлической сетью;



**ОПОРНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ;**

данный значок напоминает пользователю, что необходимо установить аппарат на опорную поверхность, максимальный наклон которой составляет 2°

**меры предосторожности при использовании аппарата**

- \*\*\* обратите особое внимание на главы и примечания, отмеченные значком предупреждения об опасности; строго соблюдайте меры, касающиеся, главным образом, безопасности технических специалистов и пользователей;
- \*\*\* аппарат может быть использован детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, людьми, не имеющими необходимого опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром, или получили все необходимые инструкции по безопасному использованию машины для понимания связанных с ней рисков; дети должны находиться под присмотром взрослых, следует не допускать игры с аппаратом; чистка и сервисное обслуживание не должны производиться детьми;
- \*\*\* если вы обнаружили утечку воды или наличие дыма, немедленно отключите аппарат от электрической сети и водоснабжения ни в коем случае не пытайтесь возобновить работу аппарата и прибегните к помощи квалифицированных специалистов;
- \*\*\* аппарат должен быть установлен в соответствии с государственными стандартами; обратите особое внимание на стандарты, непосредственно связанные с гидравлической сетью;
- \*\*\* помещение (в период хранения и эксплуатации):
  - температура: 5 °C ÷ 35 °C
  - относительная влажность: не более 80 %
- \*\*\* наклон опорной поверхности аппарата не должен превышать 2°;
- \*\*\* если аппарат не снабжен трубками гидравлического соединения или в случае замены трубок, соединение должно быть произведено только при следующих условиях:
  - трубка должна быть новой;
  - трубка должна быть из материала, одобренного для применения в пищевой промышленности;
  - соответствие стандарту «IEC 61770 электрическая бытовая техника подключенная к водопроводу»;
  - новая трубка может поддерживать рабочее давление;
- \*\*\* ни в коем случае не снимайте защиту, не отключайте устройства безопасности и не видоизменяйте аппарат или его составные части;
- \*\*\* пользователь не имеет доступа к зоне обслуживания и ремонта, которая должна быть обозначена соответствующим образом;
- \*\*\* инструменты, необходимые для работы с данным аппаратом:
  - ножницы для электриков, крестовая отвертка Phillips PH2 для саморезов диаметром 4/6 мм, набор гаечных ключей диаметром до 13 мм, набор шестигранных гаечных ключей диаметром от 2 до 8 мм;
  - некоторые расходные материалы, такие как одноразовые салфетки, одноразовые перчатки, чистые тряпки, чашки и ведра для сбора сточных вод;
- \*\*\* ни в коем случае не мойте аппарат струями воды;

для получения информации о регулярной чистке см. главу 12;

**меры безопасности при использовании аппарата**



данный значок запрещает утилизацию оборудования в качестве бытовых отходов, необходимо обязательно обеспечить отдельный сбор отходов в целях предупреждения возможного пагубного воздействия на окружающую среду и здоровье человека; следует строго придерживаться указаний Директивы Европейского Парламента 2012/19/EU;



**остаточные риски**



под остаточным риском понимается потенциальная опасность, которая не может быть устранена и сохраняется, несмотря на все меры предосторожности в использовании, поскольку данная опасность относится к свойственной технической характеристике и включает в себя не поддающиеся идентификации риски; действия и нормы поведения, перечисленные ниже, предусмотрены для снижения остаточных рисков, вы должны всегда следовать им при взаимодействии с машиной;



носите одежду, которая позволит избежать аварии (не носите кольца, цепи, одежду со шнурками или чрезмерно длинными рукавами, ...);



тщательно оценивайте переработку остатков от установки (дерево, пластик, ...) и их утилизацию (измельчение в порошок, упаковка в пакеты, ...);



ни в коем случае не производите ремонт или какие-либо другие технические вмешательства, если у вас нет соответствующей технической подготовки;



данный значок сигнализирует о том, что выполняется техническое вмешательство (защитные ограждения, значки ...), необходимо выполнять их быстро, не покидая рабочего места;



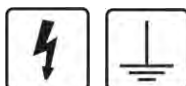
устанавливайте аппарат в закрытом, освещенном, вентилируемом и бесшумном помещении; содержите его в чистоте и ни в коем случае не оставляйте инструменты или любые другие предметы на нем; никогда не следует устанавливать аппарат вне помещений, ни в коем случае не подвергайте его воздействию атмосферных факторов;



убедитесь, что аппарат находится вне досягаемости от водяных капель и паров, от ударов другими предметами, которые могут его повредить;



обязательно учитывайте вес машины и ее устойчивость во время монтажа и в заключительном рабочем положении;



соблюдайте ограничения в напряжении, температуре, давлении и гидросистеме ... как это подробно описано далее и обеспечьте эффективное заземление;



даже при отключении от электропитания, в машине может оставаться давление и горячая вода;



ни в коем случае не отсоединяйте гидравлическое и электрическое питание в процессе работы машины;

это руководство предназначено для описания аппарата laRhea Business Line Grande в его версиях для растворимых напитков, эспрессо и эспрессо VHO; используя те же основные компоненты, машины отличаются друг от друга в компонентах и в функциях, указанных позже; описания, предоставленные этим документом, разделяются всеми версиями, если не указано иначе текстом или значками, типичными для каждой отдельной модели.



**laRhea BL grande  
растворимый и  
эспрессо**

**laRhea BL grande  
VHO эспрессо**

видимый контейнер для кофейных зерен	нет	да
датчик кофейных зерен	нет	да
внутренний резервуар для воды	да	нет
закрытый бойлер для эспрессо	400 мл; 1,500 Вт;	800 мл; 2,000 Вт;
открытый бойлер растворимой версии	3,400 мл; 1,600 Вт;	нет
статическое реле	нет	да

00	25.10.2017	Первое издание;	A4
версия.	дата	описание	
этот документ доступен в электронном виде на сайте <a href="http://www.rheavendors.com">www.rheavendors.com</a>			

## Гарантии

- 1-е данные условия регламентируют обязательства компании Rheavendors Industries S.p.A. в отношении гарантии и ремонта; какие-либо другие условия, определенные в устной или письменной форме, не допустимы, в том числе условия для покупателя распространяющиеся на покупку, если данные условия явным образом не приняты и не подписаны компанией Rheavendors Industries S.p.A.; если гарантийные условия, приведенные ниже, являются недействительными и/или незаконными в стране продажи товара, данные условия будут недействительными, в то время как все остальные положения остаются в силе и применяются;
- 2-е гарантийное обслуживание распространяется на механические и электронные детали машины в течении 12 месяцев с даты продажи, заверенной фискальным чеком;
- 3-е гарантийное обслуживание понимается как бесплатная замена или ремонт любой детали машины, которая, по неоспоримому усмотрению изготовителя, признается изначально неисправной по причине заводского брака; стоимость отправки машин, бракованных и запасных деталей на завод-изготовитель относится полностью на счет пользователя; производитель сохраняет за собой право использовать новые или восстановленные детали для ремонта; в случае замены, на оригинальные детали будет действовать гарантия 12 месяцев; детали, замененные по гарантии, становятся собственностью компании Rheavendors Services S.p.A. (запрашивайте "Модуль PO 19.01/2b" Материалы по гарантии – Разрешение на возврат);
- 4-е в случае непоправимой или неоднократной неисправности того же происхождения, производитель может по своему неоспоримому усмотрению заменить машину на другую модель или эквивалентную; гарантийное обслуживание новой машины будет продлено до первоначального срока гарантии замененной машины;
- 5-е гарантия не распространяется на детали, признанные неисправными по причине халатности или небрежности (несоблюдение инструкции по эксплуатации машины), неправильной установки или обслуживания не уполномоченным персоналом, транспортных повреждений или каких-либо других обстоятельствах, во всяком случае, не из-за производственных дефектов машины; установка и подключение источников питания, а также проведение операций, указанных в руководстве по установке, также исключены из гарантийного обслуживания; гарантия не распространяется на платежные системы; на установленные на машине или предоставленные в качестве дополнения платежные системы распространяется гарантия их производителя, тогда как компания Rheavendors Industries S.p.A. будет выступать лишь в качестве посредника; все изменения, произведенные в машине и не согласованные с производителем в письменной форме, повлекут немедленное прекращение гарантийного периода и в любом случае устанавливают абсолютную ответственность заказчика;
- 6-е гарантийное обслуживание не распространяется в случаях ненадлежащего использования машины;
- 7-е Компания Rheavendors Industries S.p.A. не несет ответственность за любой ущерб, который может быть прямо или косвенно причинен людям, животным или имуществу в результате: неправильного использования аппарата; неправильной установки; ненадлежащего энерго или водоснабжения; недостаточности технического обслуживания; неправомерных действий или изменений; использования не оригинальных запасных деталей;
- если машина должна быть перемещена в центр, указанный изготовителем, для капитального ремонта или ремонта, риски и расходы, связанных с транспортировкой, относятся на счет пользователя; затраты на перевозку машин, дефектные части и запасные части всегда относятся на счет пользователя;

**декларация соответствия**

Компания Rheavendors Industries S.p.A. заявляет, что этот аппарат напитков был разработан и произведен в соответствии со следующими директивами и стандартами безопасности:

**Директивы:**

2014/30/UE; 2006/42/EC; 2014/68/UE; 2014/53/UE (\*); 2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EC (RAEE);

(\* ) = если укомплектован модемом

**Технические нормы:**

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

**Стандарты:**

**SAFETY:**

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

**EMC:**

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011;  
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008;  
EN 61000-3-2: 2014;  
EN 61000-3-3: 2013;  
EN 301 489-1 V.1.9.2 – EN 301 489-7 V.1.3.1 (\*);

**EMF:**

EN 62233: 2008;

**RADIO:**

ETSI EN 301 511 V9.0.2:2003 (\*);

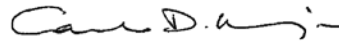
производитель

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

предприятие

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

CEO & Официальный представитель



(C. D. Majer )

**маркировка**



**Сертификация ISO 9001**





table of contents

01.	условные обозначения	стр. 10
02.	введение	стр. 10
03.	технические характеристики	стр. 11
04.	конфигурации	стр. 13
05.	описание	стр. 15
06.	предварительные действия	стр. 31
07.	соединения	стр. 33
08.	установка и первое включение	стр. 34
09.	программирование	стр.37
10.	параметры	стр. 52
11.	решение проблем	стр. 55
12.	техобслуживание	стр. 58
13.	что делать, чтобы...	стр. 62
14.	гидравлическая схема эспрессо	стр. 65
15.	гидравлическая схема растворимой версии	стр.66

В указанных главах руководства описывается аппарат **laRhea**

**Business Line grande and grande VHO**

с его комплектующими аппаратными средствами и программным обеспечением, в целях возможности полного и осознанного использования всех функций аппарата; в связи с большим количеством имеющихся опций, существует вероятность того, что какая-либо деталь аппарата или функция не описываются детальным образом; в данном случае, свяжитесь с нами;

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



**ВНИМАНИЕ:** данная наклейка наносится рядом с серийным номером на аппарате и указывает на то, что следует внимательно прочесть инструкции, предоставленные в этом руководстве, перед установкой и эксплуатацией аппарата;



пожалуйста, распечатывайте данное руководство только по необходимости; защита окружающей среды в наших общих интересах

## 01.

### условные обозначения

01.01. аббревиатуры и пиктограммы

- E = выдача напитков на основе растворимых ингредиентов и зернового кофе;
- A = аппараты с внутренним баком для воды;
- R = аппараты с внешней гидравлической системой;
- ☒ = миксер для смешивания растворимого ингредиента с водой;
- VSF = шаг червячного механизма в продуктивном контейнере;
- § = миксер контейнеров растворимых ингредиентов;



= кофешот эспрессо;



= диспенсер для горячей воды;



= максимальное рабочее давление бойлера



= диапазон давления гидравлической системы аппарата;

## 02.

### введение

02.01. информация об авторских правах

© Rheavendors Industries S.p.A.; все права защищены; данный документ содержит конфиденциальную информацию, являющуюся эксклюзивной собственностью компании Rheavendors Industries S.p.A.; содержание данного документа не может быть ни разглашено третьим лицам, ни скопировано либо воспроизведено полностью или частично без предварительного письменного согласия компании Rheavendors Industries S.p.A.; использование, воспроизведение или разглашение технической информации в настоящем документе защищено компанией Rheavendors Industries S.p.A. в соответствии с законом; данное руководство предназначено для владельца аппарата; является неотъемлемой частью машины и должно храниться вместе с ним; информация, представленная в данном руководстве, предназначена для наилучшего использования торгового аппарата в установленной производителем области применения; компания Rheavendors Industries S.p.A. сохраняет за собой право в дальнейшем на улучшение производства без предварительного уведомления и без принятия на себя каких-либо обязательств по обновлению продуктов на рынке; производитель не несет ответственность за какие-либо неточности и опечатки;

02.02. контактная информация

Компания **Rheavendors Industries S.p.A.** готова предоставить поддержку или информацию по данному аппарату;

телефон: 0039 02 966 551

Факс: 0039 02 96 55 086

электронная почта: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com)

для получения информации о наших партнерах, пожалуйста, посетите наш сайт:

[www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com);

02.03 этикетка



чтобы незамедлительно и однозначно установить подлинность аппарата, а также получить лучшую поддержку, пожалуйста, укажите данные наклейки с серийным номером;


код: D12345A67890 (пример)  
s/n: 1234 56 7890

серебристые наклейки с серийным номером нанесены на внутренней и наружной поверхности аппарата;



<p>03.19. датчик продуктов</p> <p>03.20. бойлер</p> <p>03.21. продуктовые контейнеры</p> <p>03.22. реле</p> <p>03.23. разное</p> <p>03.24. примечание</p>	<p>только в VHO машинах, один; установлен для контроля наличия кофейных зерен</p> <p>одиночный бойлер; раств. машина: открытый бойлер; машина эспрессо: закрытый бойлер;</p> <p>максимум четыре для растворимых ингредиента, в зависимости от конфигурации машины; одиночная ширина (55 мм) и/или двойная (110 мм); червяки подачи с шагом 9 мм или 18 мм; с зубчатым колесом и мешалкой, где они предусмотрены конфигурацией и со стандартным или уменьшенным выходом желоба (см. 05.22.);</p> <p>- объем контейнеров растворимых ингредиентов:</p> <table border="1" data-bbox="491 577 1125 757"> <tr> <td colspan="2">ширина 55 мм объем 1,7 литров</td> <td colspan="2">ширина 110 мм объем 3,5 литров</td> </tr> <tr> <td>кофе</td> <td>0.33 кг</td> <td>молоко</td> <td>0.80 кг</td> </tr> <tr> <td>молоко</td> <td>0.38 кг</td> <td>шоколад</td> <td>2.20 кг</td> </tr> <tr> <td>шоколад</td> <td>0.94 кг</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>чай</td> <td>0.98 кг</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>сахар</td> <td>1.20 кг</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>-объем контейнера (или колпака) зернового кофе:</p> <p>твердотельное реле для использования бойлере давления;</p> <p>доступно программирование параметров машины с ключом USB, флэш-картой или кнопочной панелью; сбор данных с ключом USB (see 05.41.);</p> <p>пределы допуска воды и энергоснабжения, которые могут обеспечить хорошую и правильную работу машины laRhea BL grande и grande VHO:</p> <p style="text-align: center;">гидравлическое питание:</p> <p>- общая жесткость: - рекомендуемая проводимость:</p> <p>(* ) при большей жесткости, следует использовать фильтр против накипи;</p> <p style="text-align: center;">электропитание:</p> <p>- номинальное напряжение:</p> <p>окружающая среда (при хранении и в ходе функционирования):</p> <p>- температура: - относительная влажность: :</p> <p style="text-align: center;">электропотребление:</p> <p>- мощность (режим ожидания / фаза продаж):</p> <table border="0" data-bbox="1117 1630 1444 1713"> <tr> <td>I:</td> <td>115 Вт/ч / 480 Вт</td> </tr> <tr> <td>E:</td> <td>38 Вт/ч / 380 Вт</td> </tr> <tr> <td>E VHO</td> <td>42 Вт/ч / 403 Вт</td> </tr> </table> <p>полные данные в соответствии с протоколом измерения энергии EVA-EMP предоставляются по запросу (см. 02.02);</p> <p><b>электрический силовой кабель, предоставляемый с аппаратом, не должен подвергаться каким-либо изменениям; в случае его утраты или повреждения, только авторизованный или квалифицированный персонал может произвести его замену на оригинальный компонент;</b></p> <p>убедитесь, что электрическая система питания, к которой подключается аппарат, может обеспечивать указанную мощность (см. 03.03.); эффективное заземление, кроме того, что является обязательным в соответствии с законом, для защиты пользователей и операторов, гарантирует соответствующее электропитание;</p>	ширина 55 мм объем 1,7 литров		ширина 110 мм объем 3,5 литров		кофе	0.33 кг	молоко	0.80 кг	молоко	0.38 кг	шоколад	2.20 кг	шоколад	0.94 кг			чай	0.98 кг			сахар	1.20 кг			I:	115 Вт/ч / 480 Вт	E:	38 Вт/ч / 380 Вт	E VHO	42 Вт/ч / 403 Вт	<p>емкостный; пластиковый контейнер;</p> <p>3.4 литра, 1,300 Вт;</p> <p>0.4 литра, 1,500 Вт 0.8 литра, 2,000 Вт максимум 1,0 МПа</p> <p><b>машины и компоненты были протестированы со стандартными продуктами; если вы планируете использовать специальные нетрадиционные продукты, наши службы поддержки готовы для профилактических испытаний, которые также могут повлиять на выбор некоторых компонентов машины;</b></p> <p>1.0 кг VHO: 2.0 кг</p> <p>VHO</p> <p>от 10 °f до 25 °f (* ) 400 µS @ 20 °C</p> <p>+10 % /- 15 %</p> <p>5 °C ÷ 35 °C max 80 %</p>
ширина 55 мм объем 1,7 литров		ширина 110 мм объем 3,5 литров																														
кофе	0.33 кг	молоко	0.80 кг																													
молоко	0.38 кг	шоколад	2.20 кг																													
шоколад	0.94 кг																															
чай	0.98 кг																															
сахар	1.20 кг																															
I:	115 Вт/ч / 480 Вт																															
E:	38 Вт/ч / 380 Вт																															
E VHO	42 Вт/ч / 403 Вт																															



03.			
технические характеристики			
03.01. размеры	<p>высота: 591 мм</p> <p>высота (включая видимый контейнер для кофейных зерен 80мм): 666 мм</p> <p>ширина: 422 мм</p> <p>глубина: 599 мм</p> <p>глубина с открытой дверцей: 880 мм</p>		
03.02. масса	<p>растворимая машина 28 кг</p> <p>эспрессо машина 32,4 кг</p> <p>эспрессо VHO машина 34 кг</p>		
03.03.питание			
гидравлическое	<p>- соединение с помощью электромагнитного газового клапана 3/8":</p> <p>- подключение посредством погружного насоса;</p> <p>- подключение от внутреннего бака;</p>	от 0.1 МПа до 0.8 МПа 24 В пост. тока, 1.2 А макс.; 3.4 л;	
электрическое	<p>- 230 В пер. тока, 50/60 Гц; однофазное и заземление;</p> <p>- тип кабеля: H05VV-F 3G 1 мм<sup>2</sup> 300/500 В;</p>	<p>I: 1,700 Вт</p> <p>E: 1,600 Вт;</p> <p>E VHO: 2,100 Вт;</p>	
	<p></p> <p><b>значения см. также в таблице характеристик аппарата</b></p>		см 02.03.
03.04. звуковое давление	уровень среднего звукового давления А:		менее 70 дБ(А)
03.05. кнопочная панель	емкостная кнопочная панель без движущихся частей;		
03.06. дисплей	двенадцать кнопок выбора; 3.5" цветной TFT; открытый; с		разрешение 320 x 240 пикс;
03.07. отсек выдачи.	откидной подставкой для чашек (полезная высота 85 мм);		
03.08. каплесборник	каплесборник под подставкой для чашки;		максимум 150 мм
03.09. модуль выдачи	фиксированная зона выдачи;		емкость 750 мл
03.10. система защиты			
гидравлическая	<p>в растворимой машине, датчик переполнения; в эспрессо-машине, датчике переполнения и предохранительном клапане;</p> <p>во всех машинах соленоидный клапан подачи воды с датчиком против перелива;</p>		
электрическая	<p>главный выключатель, выключатель дверцы;</p> <p>два плавких предохранителя 6,3x32 мм;</p>	230 В пер. тока; 12 А	
тепловая	восстанавливаемые вручную датчики;	I: 88 °C ; E: 127 °C;	
программное обеспечение	пределы времени подачи воды;		
03.11. мотор жерновов	в эспрессо машине:	230 В постоянного тока;	
03.12. жернова	в эспрессо машине, конические;	150 В 400 об.мин.	
03.13. блок эспрессо	заварочная камера с изменяемым объемом;		
	два диаметра, в зависимости от степени помола:		
03.14.воздушный прерыватель	<p>мотор:</p> <p>в эспрессо машине , воздушный прерыватель с переливом и переключателем уровня; в растворимой машине: роторные насосы;</p>		<p>Ø 36 мм: 5 гр ÷ 9 гр Ø</p> <p>45 мм: 8 гр ÷ 15 гр 24 В пост. тока; 30 Вт;</p>
03.15. помпа			
03.16. моторы ингредиентов	<p>в эспрессо-машине - вибрационный насос с байпасом;</p> <p>Максимум. шесть, в соответствии с конфигурацией машины;</p>	24 В пост. тока;	
03.17. емкости для смешивания	<p>Максимум. три в растворимой версии, макс. два в эспрессо версии, в соответствии с конфигурацией машины;</p> <p>Максимум. три в растворимой версии, макс. два в эспрессо версии, в соответствии с конфигурацией машины;</p>	230 В пер. тока; 1.0 МПа; 95 об.мин.	24 В пост. тока
03.18. моторы миксеров		15,000 об.мин. 24 В пост. тока	

04. конфигурации

04.01.

конфигурации laRhea BL grande и grande VHO многочисленны; они закодированы с помощью некоторых вариантов, приведенных здесь ниже в аббревиатуре машины:

- a. растворимые
- b. растворимые и эспрессо
- c. контейнеры ингредиентов
- d. гидравлическая система питания
- e. нумерация

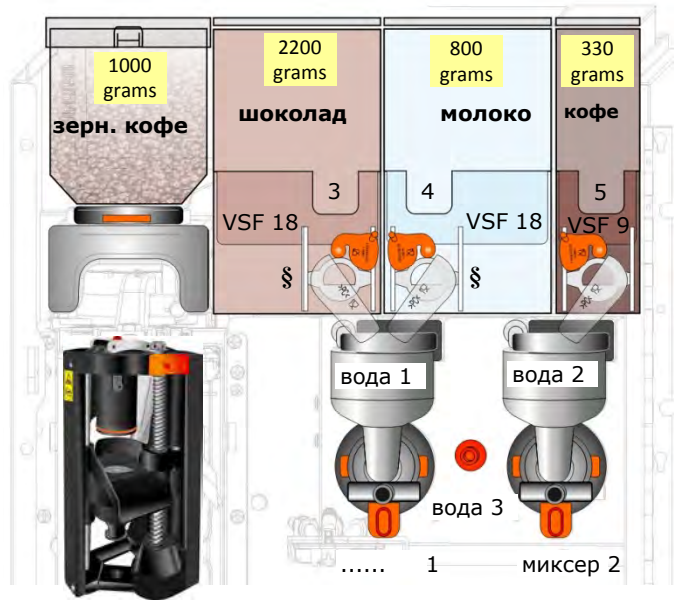
- только растворимые продукты:
- растворимые продукты и зерновой кофе:
- кол-во растворимых ингредиентов и зернового кофе:
- внешняя, посредством входного электроклапана:
- внутренняя, от внутреннего бака на распределитель:

контейнеры для ингредиентов, емкости, миксеры пронумерованы в порядковой последовательности слева направо, в соответствии с приведенными ниже указаниями; данная нумерация используется в главе программирования (см. 09.) напитков;

laRhea BL grande **I**  
 laRhea BL grande **E**  
 laRhea BL grande **E4**;  
 laRhea BL grande **I5**  
 laRhea BL grande **E4 R**  
 laRhea BL grande **E3 A**

04.02. примеры конфигурации

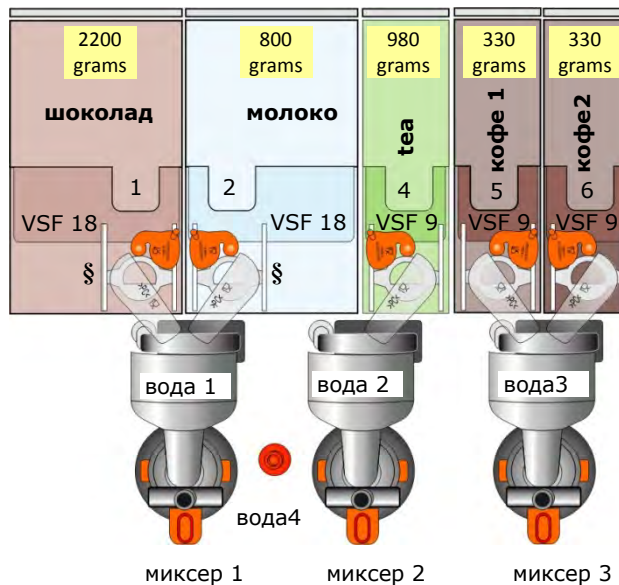
V.M. laRhea BL grande E4 R



кнопки выбора

1. эспрессо
2. американо
3. Эспрессо Макиато
4. Лунго Макиато
5. капучино
6. Латтэ Макиато
7. Моккачино
8. шоколад
9. шоколад с молоком
10. растворимый кофе
11. раств. кофе с молоком
12. горячая вода

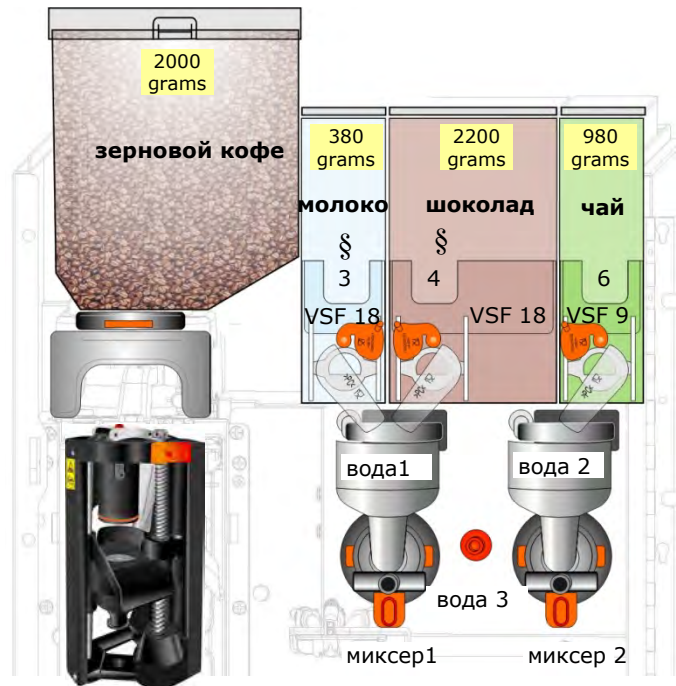
V.M. laRhea BL grande I5 R



кнопки выбора

1. Большая чашка
2. Ристретто
3. Эспрессо Макиато 1
4. Ристретто 2-й вкус
5. Эспрессо Макиато 2
6. Моккачино
7. капучино
8. Латтэ Макиато
9. молоко
10. шоколад
11. чай
12. горячая вода

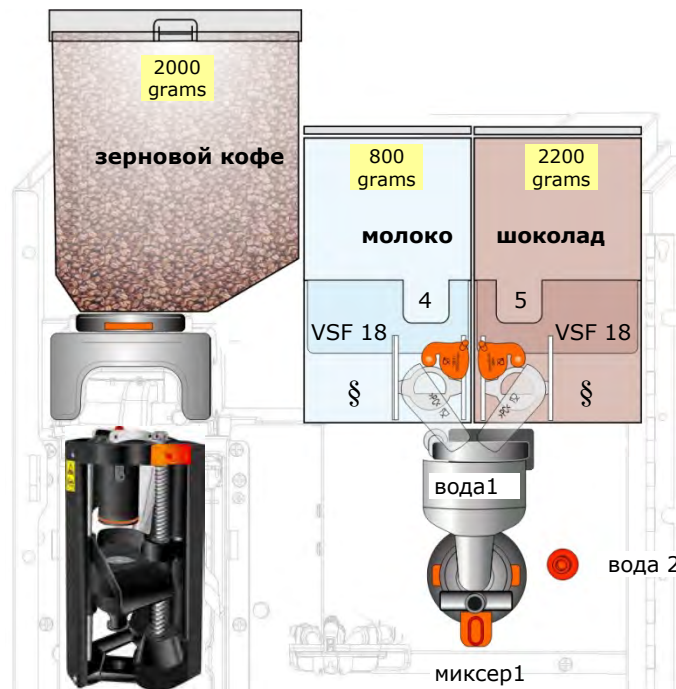
V.M. laRhea BL grande VHO E4 R



кнопки выбора

1. эспрессо
2. американо
3. эспрессо с молоком
4. молоко
5. Латтэ Макиато
6. американо
7. капучино
8. Моккачино
9. шоколад
10. шоколад с молоком
11. чай с лимоном
12. горячая вода

V.M. laRhea BL grande VHO E3 R



кнопки выбора

1. эспрессо
2. эспрессо
3. американо
4. эспрессо с молоком
5. молоко
6. Латтэ Макиато
7. американо
8. капучино
9. Моккачино
10. шоколад
11. шоколад с молоком
12. горячая вода

приведенные выше варианты конфигураций - это лишь некоторые из возможных конфигураций laRhea BL grande и grande VHO, учитывая выпуски и программное обеспечение аппаратов; принципы работы и сообщения в любом случае универсальны и применимы ко всем машинам диапазона laRhea BL grande и grande VHO;

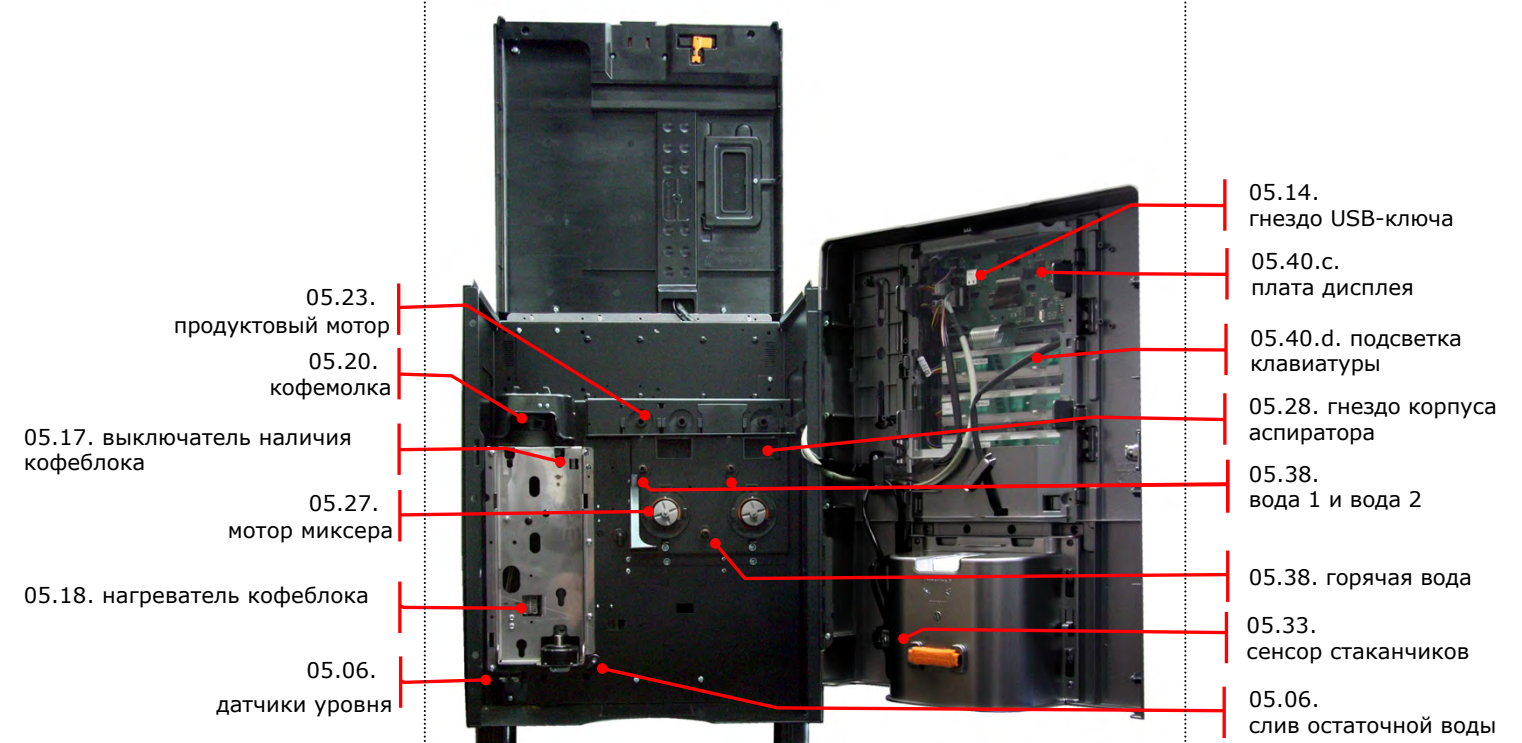
04.03. комплектность

чтобы дополнить аппараты серии laRhea BL grande и grande VHO, Rheavendors Industries SpA имеет серию аксессуаров, изготовленных для этих машин, таких как шкафы, автономные комплекты для водоснабжения, платежные системы, соединение с машинами, предназначенными для приготовления холодных напитков, **modul-on** ... ;

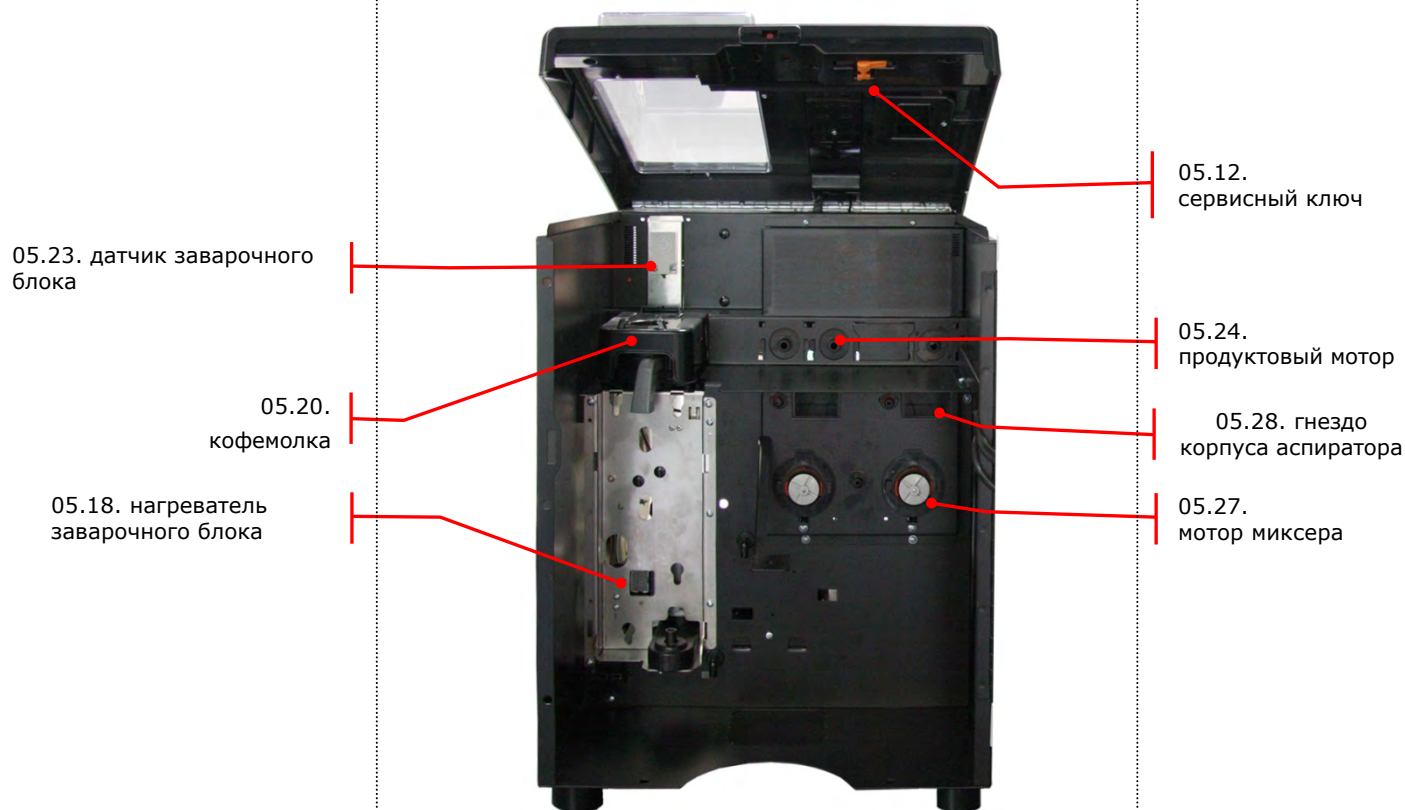
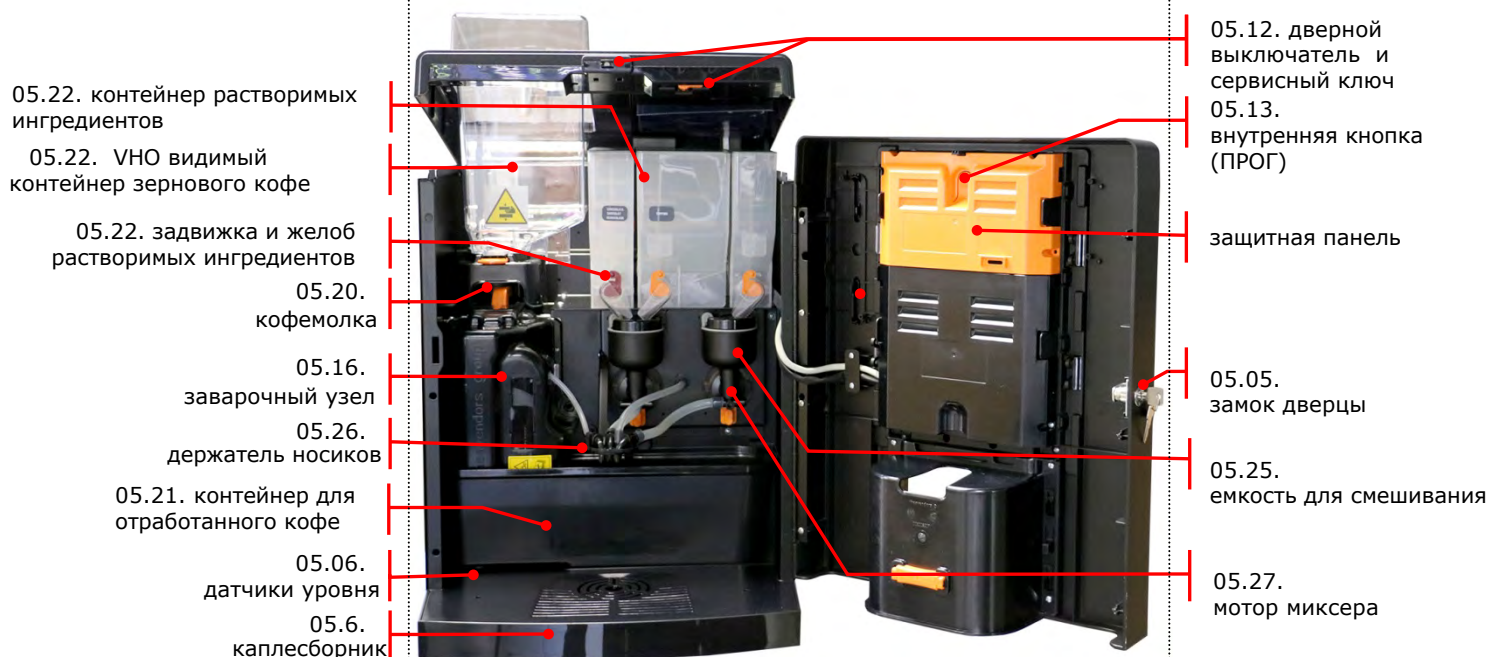
Rheavendors Services S.p.A. готов оказать любую поддержку и дать информацию о специальных конфигурациях (см. 02.02.);

**05.**  
**описание**

**эспрессо**

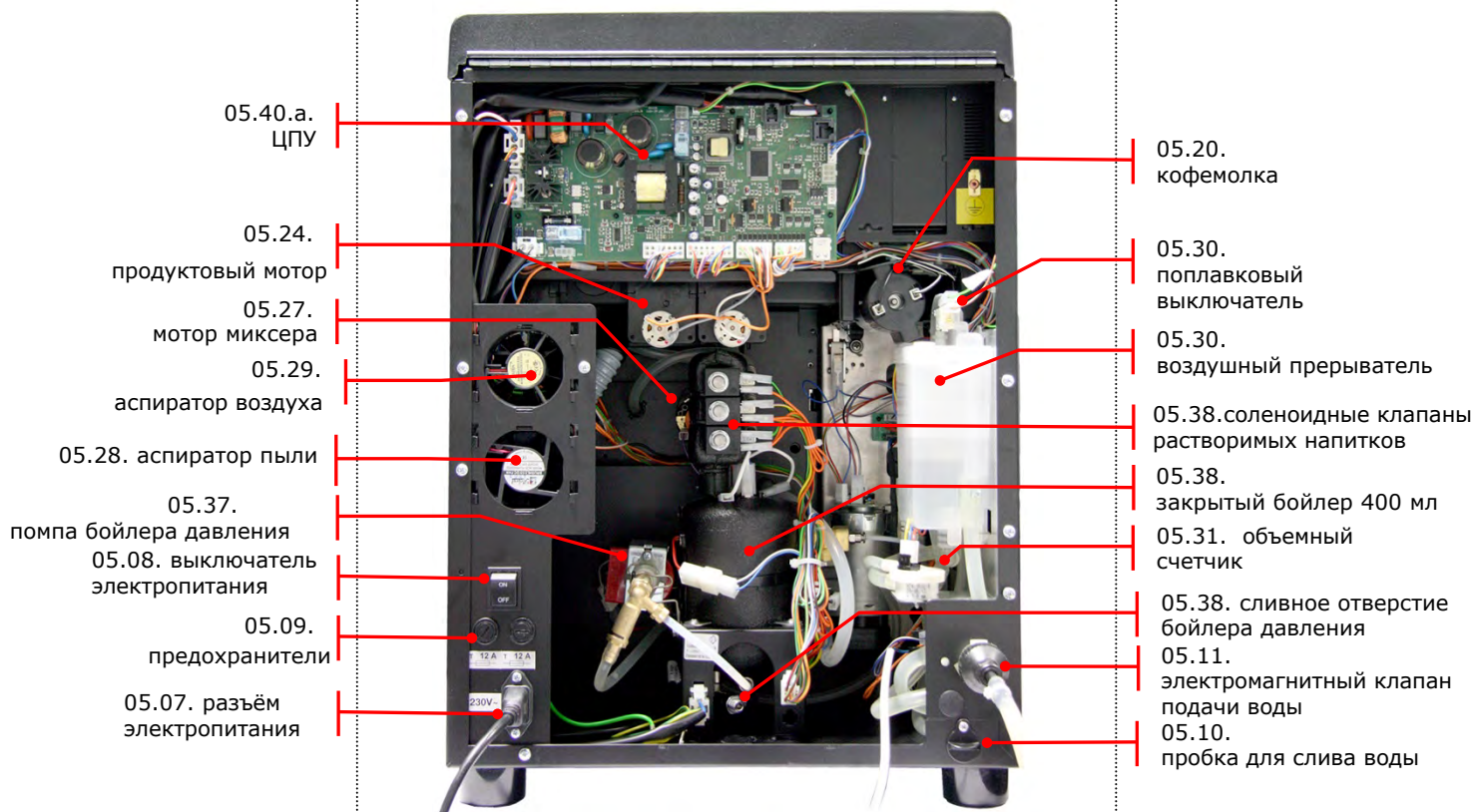


**эспрессо VHO**

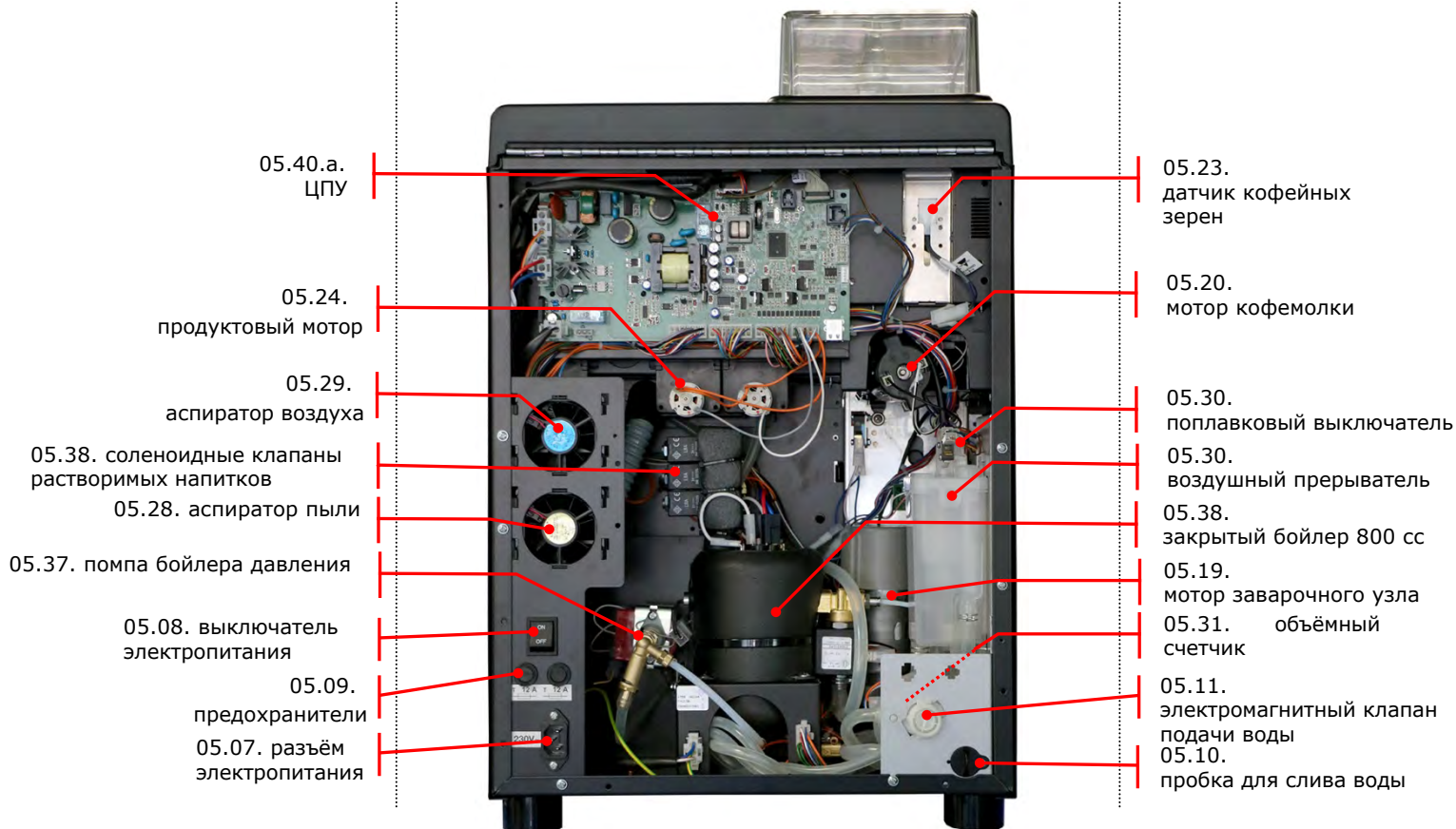




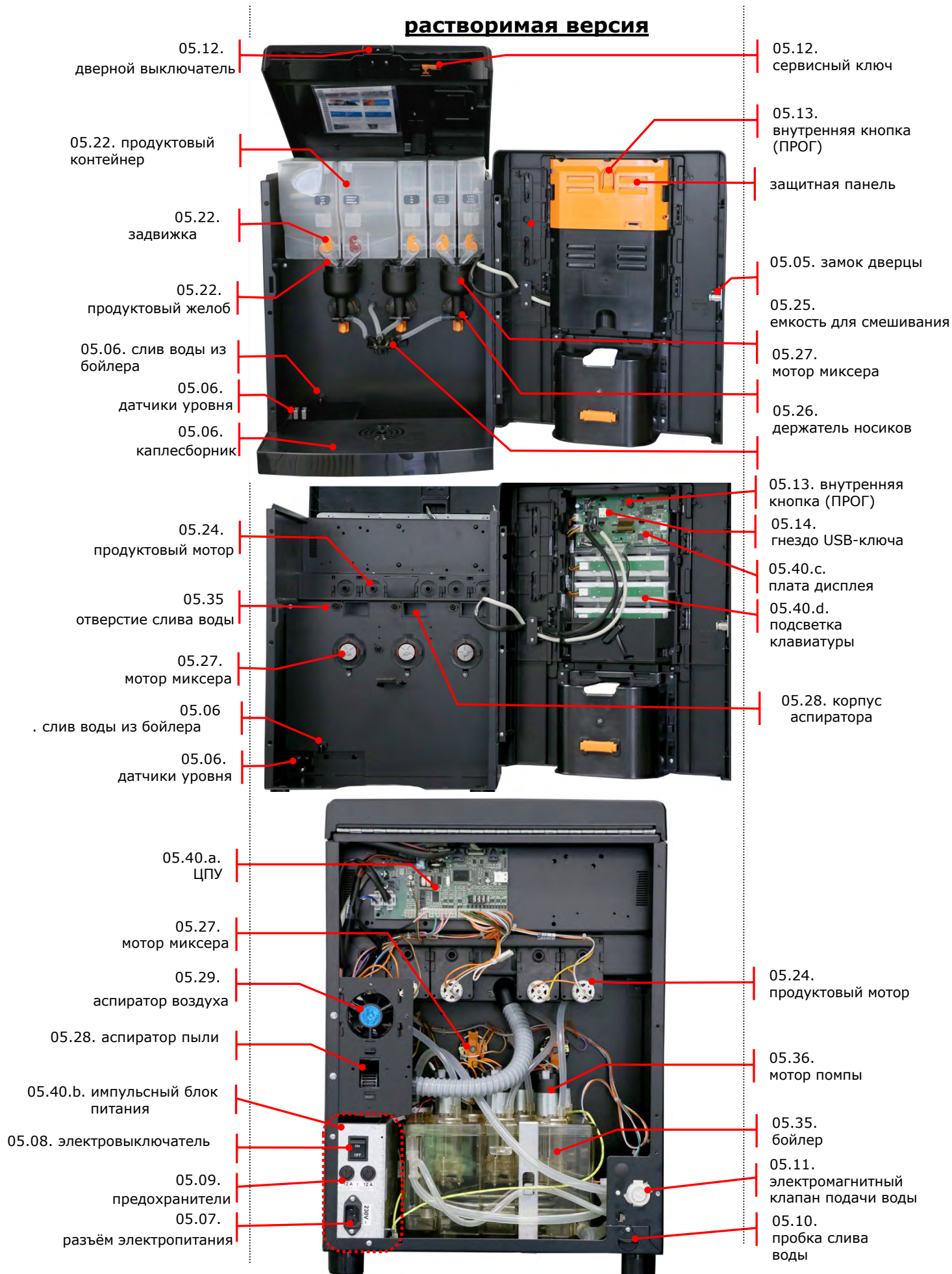
**эспрессо**



**эспрессо VHO**



**растворимая версия**



05.01. основная информация



Rhea laRhea BL grande и grande VHO представляют собой устройство, специально разработанные для удобного применения всеми пользователями, не требуют каких-либо специальных навыков при приготовлении напитков;

функция заключается в выдаче напитков, полученных путем смешивания ингредиентов с водой при соответствующей температуре; надлежащее функционирование аппарата гарантируется в закрытых помещениях, при нормальных условиях окружающей среды и при температуре от 5 °C до 35 °C, с относительной влажностью не более 80%;

**использовать только продукты и ингредиенты, специально предназначенные для аппаратов;**

выдача производится путем краткого нажатия кнопки кнопочной панели (см. 05.02.); следует убедиться в соответствующем положении чашки или стаканчика в отсеке выдачи, используя при необходимости откидную подставку для чашек(см 03.07.);

05.02. кнопочная панель

при закрытой дверце, нажимая кнопки, производится выдача напитков; в режиме ожидания все кнопки освещены, при выдаче выключаются и загорается только нажатая кнопка; в режиме программирования (см. 09.) кнопки приобретают различные функции и позволяют изменять параметры аппарата; нумерация кнопок – порядковая, сверху: 1, 2, ... и слева;

05.03. дисплей

сообщения дисплея информируют пользователей и операторов о функционировании аппарата;

05.04. отсек выдачи

laRhea BL grande и grande VHO оснащены фиксированным отсеком выдачи напитков на опорной поверхности стаканчиков;

05.05. замок дверцы

замок обеспечивает закрытие дверцы; бородка ключа пронумерована для идентификации;

05.06. каплесборник

обеспечивает сбор капель отсека выдачи и при необходимости избыточной воды трехходового электроклапана; установлен в нижней передней части шкафа аппарата и состоит из контейнера и решетки, которые могут промываться водой; электрический контакт контролирует уровень заполнения (см11. и 13.03.);.

05.07. электрическое соединение

в задней части корпуса предусмотрен цоколь с тремя выводами для подсоединения сетевого кабеля;

05.08. выключатель

для включения и выключения кофемашины

05.09. предохранители

установлены на системе питания сети для защиты аппарата (см. 03.10.); плавкие предохранители должны заменяться только специализированным техническим персоналом;

05.10. пробка для слива воды

из которой выводится силиконовая трубка от воздушного прерывателя для возможности слива; она крепится винтом к задней панели;

05.11. электромагнитный клапан подачи воды

электроклапан подачи воды, предусмотренный только на аппаратах R, оснащен системой защиты от перелива, блокирует подачу воды в случае неисправностей; к его электрическим выводам может быть параллельно подсоединен погружной насос (см.03.03.) или **модуль водоснабжения**;

05.12. выключатель дверцы

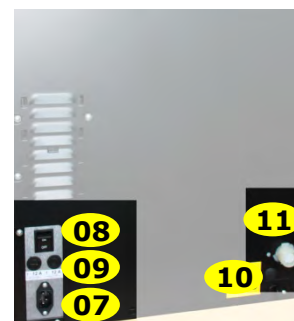


отключает напряжение аппарата при открытии дверцы;

**внимание**

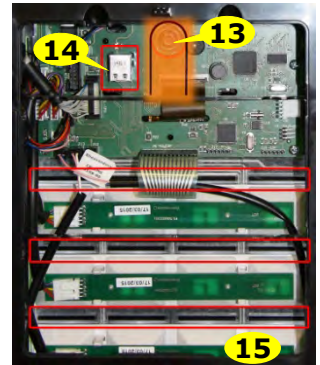
некоторые элементы, в любом случае, остаются подключенными к сети, следует действовать с максимальной осторожностью

использовать ключ для подключения аппарата в случае необходимости его включения при открытой дверце; ключ находится в гнезде крышки;



05.13. внутренняя кнопка ПРОГ (PROG)

на защитной оранжевой панели на дверце находится кнопка доступа в режим программирования аппарата (ПРОГ);



05.14. гнездо флэш-карты USB

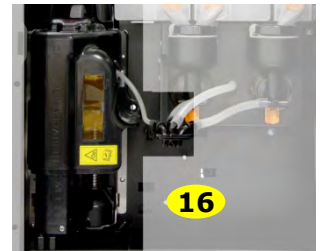
на схеме дисплея, за оранжевой панелью на дверце, предусмотрено гнездо для флэш-карт USB;

05.15. карманы этикеток

на панели дверцы, под оранжевой панелью, предусмотрены гнезда для этикеток продукта; следует вставить этикетки в карманы, соблюдая конфигурацию аппарата; (см. 13.02);

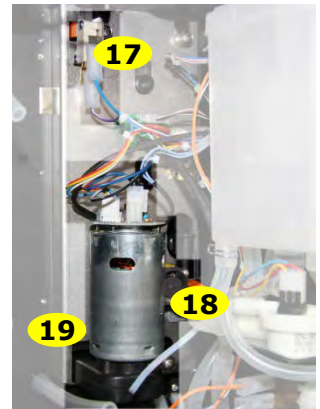
05.16. заварочный блок

в 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 аппарата; структура блока поддерживается при соответствующей температуре системой воздушного нагрева, программируемой посредством ПО (см. 09.01.e.);



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 аппарата;

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 колпака, в то время как количество молотого ингредиента определяется параметром программного обеспечения (см. 09.01.a "время помола"), определяющим время работы жернова;



05.21. контейнер для использованного кофе

позволяет собрать шестидесяти чалд молотого кофе после их использования в кофеплоке; опция программного обеспечения (см. 09.01.o.) позволяет отобразить предупредительное сообщение при наполнении контейнера;



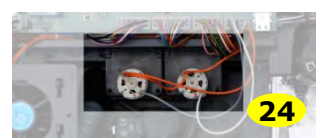
05.22. контейнеры для ингредиентов

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; контейнер для кофейных зерен (бункер) имеет закрытое оранжевое лезвие, которое должно быть вставлено перед подъемом контейнера; наличие кофейного бункера контролируется микровыключателем; для защиты ингредиентов, контейнеры закрыты крышкой;



05.23. датчик наличия зернового кофе

только в VHO, датчик продукта, предназначенный для проверки наличия кофейных зерен в канистре, расположен за контейнером для кофейных зерен; если продукт отсутствует, датчик сигнализирует об этом через дисплей аппарата;



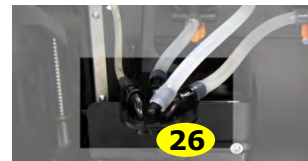
05.24. моторы ингредиентов

моторы, обеспечивающие вращение червячных механизмов внутри контейнеров растворимых ингредиентов, в целях выдачи в емкости количества ингредиента, необходимого для напитка;

**05.25.** ёмкости миксеров в емкостях миксеров 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;



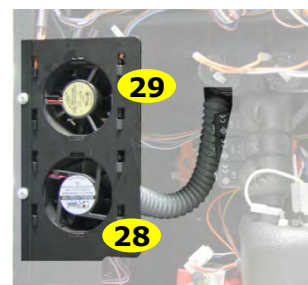
**05.26.** держатель носиков на фиксированном суппорте узла стаканчиков предусмотрены трубки выдачи, выходящие от кофеплока, емкости миксера и горячей воды; для операций очистки или извлечения кофеплока, он может смещаться в правую сторону, нажимая рычаг расцепления;



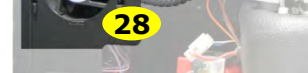
**05.27.** мотор миксера моторы миксеров, путем вращения вентилятора, монтированного на их оси, содействуют смешиванию растворимых ингредиентов с водой; скорость вращения регулируется (см.09.01.a.) в соответствии с характеристиками различных ингредиентов;



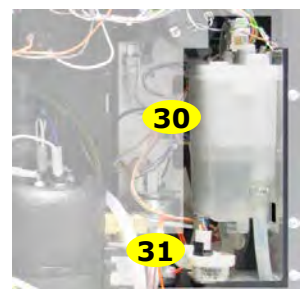
**05.28.** аспиратор пыли аспиратор обеспечивает выталкивание изнутри аппарата остатков ингредиентов, остающихся во взвешенном состоянии; аспиратор соединен с ящиком, под желобами ингредиента, таким образом, чтобы удалять остаточную пыль; время действия аспиратора программируется посредством параметра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



**05.29.** аспиратор воздуха для аспирации воздуха из внутренней среды машины, чтобы избежать конденсата;



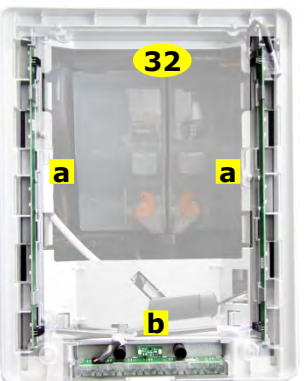
**05.30.** воздушный прерыватель накапливает воду для ее подачи в нагреватель воды; уровень контролируется поплавком и, если превышает установленный, отходит на выключатель входного электроклапана, блокируя подачу новой воды;



**05.31.** объемный счетчик только для эспрессо версии, передает на ЦПУ информацию о количестве воды, поданой через кофеплок, в целях определения объема; количество воды для растворимых ингредиентов определяется только временем, установленным в параметре "вода №" (см. 09.01.a.);



**05.32.** подсветка дверцы - боковые панели освещаются двумя светодиодными модулями, смонтированными внутри ("a");



- подставка для чашек и логотип освещаются модулем, установленным внутри («b»);

**05.33.** сенсор чашек если он установлен и включен (см. 09.01.f. «датчик чашки»), он отключает выбор с клавиатуры, предотвращая приготовление напитка, до тех пор, пока он не определит, что чашка расположена в раздаточном отсеке;



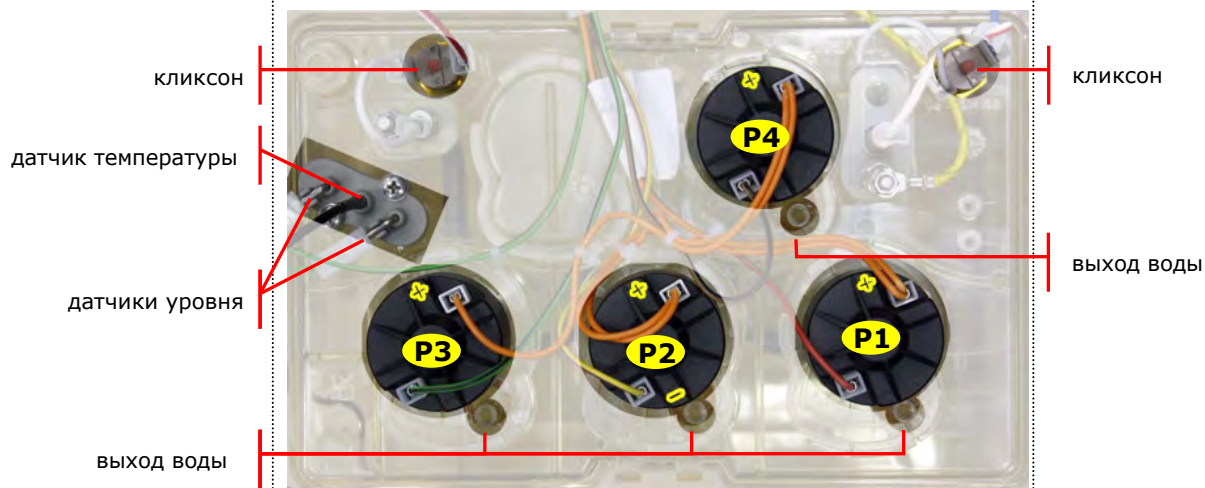


**внимание**

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОГУТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ, ДАЖЕ, ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОЙ МАШИНЕ;

05.35.бойлер

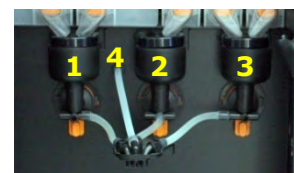
в I машине , бойлер со всеми активными элементами (нагревательный элемент, термозащита, датчик температуры, насосы), закреплены на крышке;



05.36. помпы бойлера

в I машине , насосы с турбинами, погружены в воду бойлера; вода передается по трубкам, подающим её в смесительные чаши; (внимание к поляризации двигателей; см. 03.15.);

помпа	наименование	вы
P1	вода 1	чаша смеш.1
P2	вода 2	чаша смеш. 2
P3	вода 3	чаша смеш. 3
P4	вода 4	гор. вода 4



количество воды для выбора растворимого напитка определяется временем, установленным в параметре «вода N» (см. 09.01.a.);

05.37. помпа бойлера давления



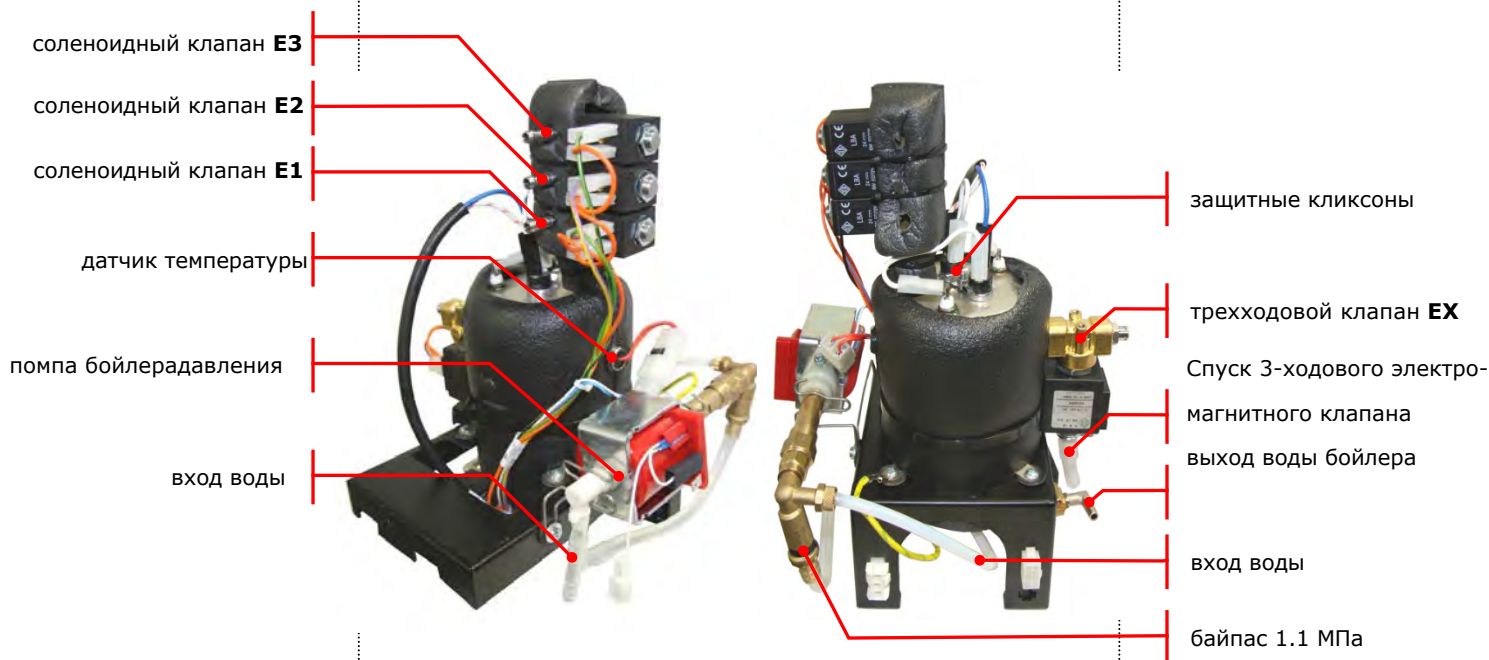
в E-машине, вибрационный насос, направляет воду на электромагнитные клапаны и три контура для эспрессо;

**внимание**

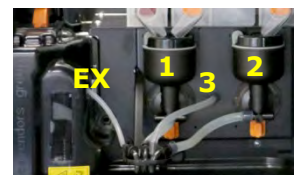
эти компоненты могут быть очень горячими, даже если машина выключена;

05.38. закрытый бойлер

в E-машинах закрытый бойлер оснащен датчиками температуры и защитными кликсонами



solenoid valve	name sw	outlet
E1	вода 1	чаша смеш. 1
E2	вода 2	чаша смеш. 2
E3	вода 3	гор вода ` 3
EX	вода для кофе	завар. узел



количество воды для выбора растворимого напитка определяется временем, установленным в параметре «вода N» (см. 09.01.a.);

05.39. статическое реле

только в машинах VHO, твердотельное реле расположено внутри аппарата за блоком питания может непосредственно питать нагревательный элемент котла под давлением, чтобы не перегружать плату питания;



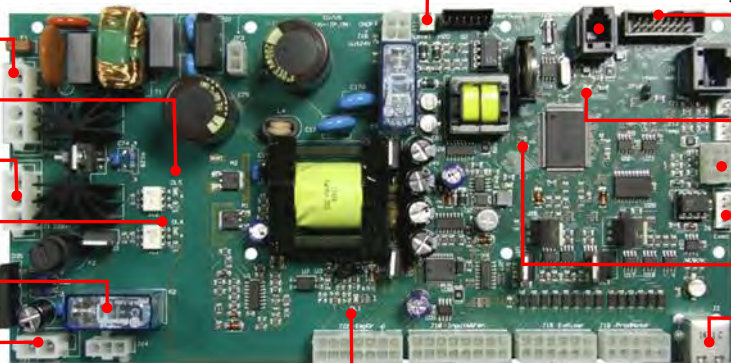
## 05.40. электроника

### 05.40.a. ЦПУ

машина эспрессо

плата ЦПУ предназначена для управления работой машины. Это место расположения машинных программ. Она крепится к раме посредством четырех опорных цилиндров кабель датчика температуры отделен от проводов машины, чтобы не мешать удалению зонда; индикатор бойлера светится, когда активируется нагревательный элемент бойлера;

нагревательный элемент бойлера  
DL5 - индикатор нагревательного элемента бойлера  
ВХОД 230 V ~  
DL4 - индикатор помпы  
предохранитель 2 А мотора жерновов  
разъем мотора кофемолки



разъем датчика уровня  
разъем соединения с платой дисплея  
DL3 - индикатор +5В- ЦПУ  
DL2 - индикатор +5В-  
USB порт  
DL1 - индикатор +24В-

наименов.	цвет	описание
DL1	красный	+ 24 V универсальный
DL2	зеленый	+ 5 V источник питания
DL3	красный	+ 5 V микропроцессор
DL4	зеленый	помпа эспрессо
DL5	красный	нагревательный эл-т бойлера

машина для растворимых напитков

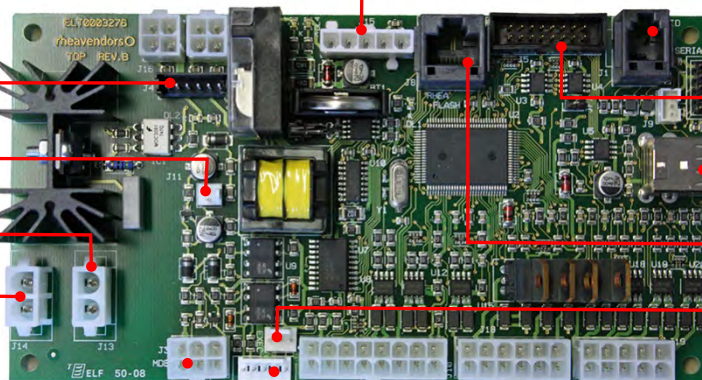
низковольтное питание

питание дисплея

датчики уровня

вход 230 В

230 В на нагревательный элемент бойлера



разъем к плате дисплея  
USB порт  
телефонный кабель  
датчик температуры

### 05.40.b. импульсный блок питания

только в машинах для растворимых напитков импульсный блок питания предназначен для выработки напряжения, необходимого для управления машинами; он защищен от перенапряжения плавким предохранителем;

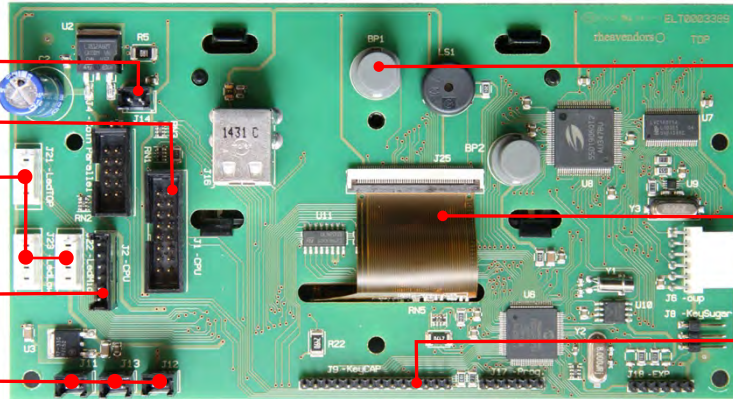




05.40.c. схема дисплея

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

05.40.d. подсветка кнопочной панели

эти схемы предусматривают подсветку кнопок выбора напитков; их питание обеспечивается от схемы дисплея, от которой поступают команды на включение светодиодов;

к плате дисплея



05.40.f. модем



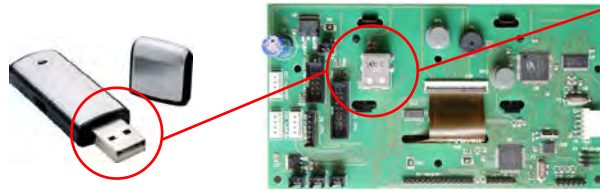
модем, соединенный со схемой ЦПУ посредством телефонного кабеля с питанием 24 В, обеспечивает соединение с находящимся на расстоянии оператором для передачи/получения данных о работе аппарата посредством антенны, расположенной на дверце аппарата




05.41. программное обеспечение

передача данных  
флэш-картой USB


значения переменных, образующих программирование аппарата laRhea eC (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 аппарата, связи между функциями, порядок выполнения аппаратом 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 аппарат

 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 аппарат

 DAT04

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

примечание:

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

 GUI04

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


примечание:


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


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 аппарат 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 (файл.mhx)

 DAT04 (файл.dat)

 GPU04 (файл.mh3)

 GUI04

 tipo1 (файл.jpg)



файл.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 500 КБ, и должны быть в формате.jpg;**

**idle01.jpg обязательно;** 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 обязательно;** обязательно 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 аппарат; 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**

аппарат 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;

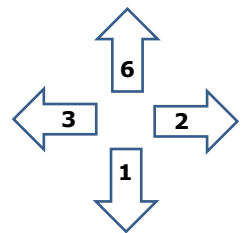
- кнопками "1" и "6" прокрутить для выбора файлов (.mhx или .da3) или папки, содержащей изображения .jpg, передаваемые на аппарат; названия папок отображаются в верхней части дисплея;

- только для папки DAT04 (конфигурации) можно использовать кнопку "5" для передачи данных с аппарата на флэш-карту USB;

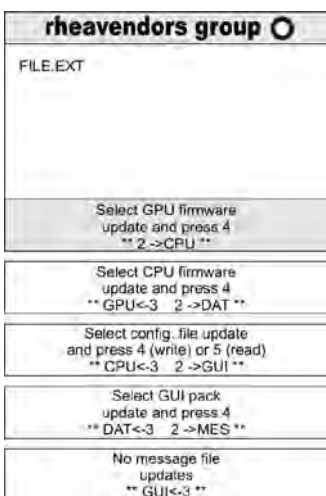
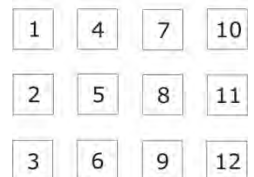
- подтвердить посредством "4" для передачи выбранных данных;

- подождать появления сообщения "конец передачи";
- выключить аппарат, вынимая ключ, и извлечь флэш-карту USB;

- вновь монтировать оранжевую защитную панель и закрыть дверцу



4 = ввод - 7 = отказ  
↓  
=старт



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

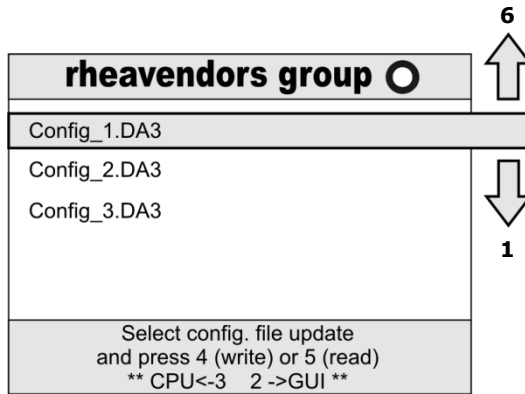
- открыть дверцу и центральную защитную оранжевую панель, слегка расширяя крепежное ребро;
- вставить флэш-карту USB в схему дисплея;
- включить аппарат, при использовании ключа, находящегося в гнезде на крышке;



**внимание**  
аппарат является функционирующим;  
следует соблюдать максимальную осторожность;

**копирование конфигураций с аппарата (VMC) на USB**

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



- подождать визуализации на дисплее:

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

- выключить аппарат и вынуть флэш-карту USB;

теперь флэш-карта USB содержит все характерные параметры аппарата, с которого они были получены.

**копирование конфигураций с USB на аппарат (VMC)**

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

информация передается с флэш-карты USB на аппарат;

- 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 аппаратом; эти программы называются:

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

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

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

следует отметить, что флэш-карта может содержать:

только мастер

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

только конфигурация

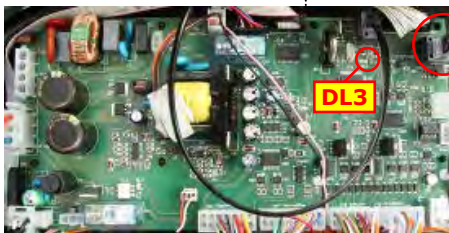
при включении дисплея отображаются:  
выбрать "1" для обновления аппарата данными флэш-карты; на дисплее отображается "ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЕАРОМ"; выбрать "2" для передачи данных с аппарата на флэш-карту; на дисплее отображается "ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФЛЭШ-КАРТЫ"; при завершении на дисплее отображается "ПРОГРАММИРОВАНИЕ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

мастер и конфигурация

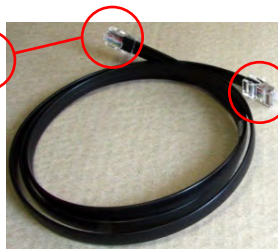
могут передаваться только с флэш-карты на ЦПУ, и обновление происходит автоматически при включении аппарата;

1 с флэш-карты на VMC  
2 с VMC на флэш-карту

ПРОГРАММИРОВАНИЕ  
ОК



ЦПУ



ТЕЛЕФОННЫЙ КАБЕЛЬ



ФЛЭШ-ПАМЯТЬ И  
ИНТЕРФЕЙС



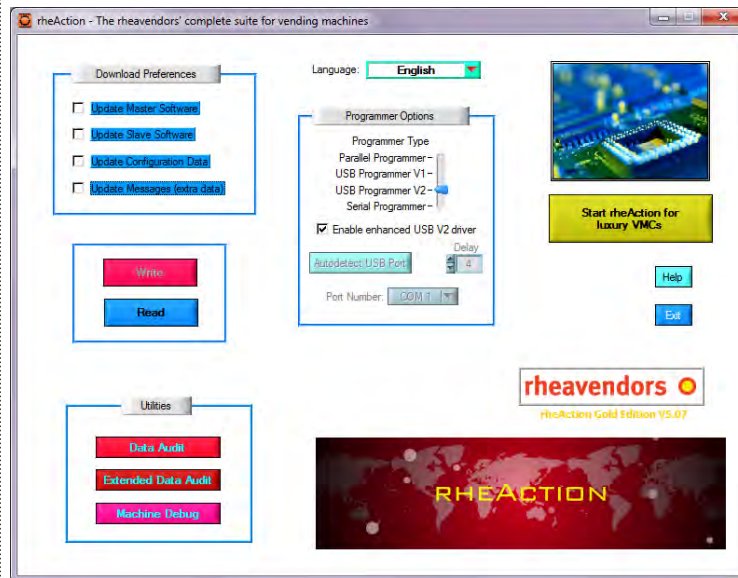
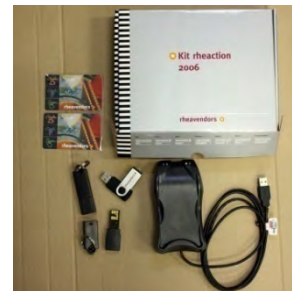
ФЛЭШ КАРТА



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

## 05.41. rheAction

для возможности программирования, выполняемого на аппарате, существует система, называемая rheAction, образованная из программного обеспечения и аппаратных средств, устанавливаемая на ПК, способная сохранять, изменять, записывать данные конфигурации аппаратов 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 аппарата должны выполняться только опытным и подготовленным персоналом, в ходе перемещений аппарат не должен переворачиваться, кроме того, следует соблюдать указания стрелок на упаковке;

**внимание**

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

- приблизить упакованный аппарат к его рабочему положению;

06.02. снятие упаковки



- отрезать два пластиковых ремня;

- поднять внешнюю упаковку;

- снять вверх защитный пакет;

- поднять аппарат 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;

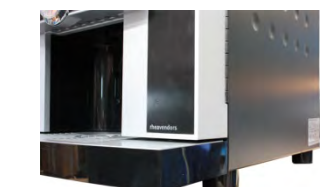
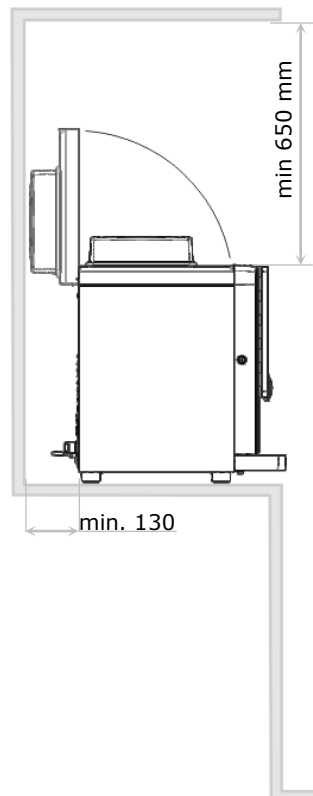
06.03. размещение



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

наклон опорной поверхности не должен превышать 2°;

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

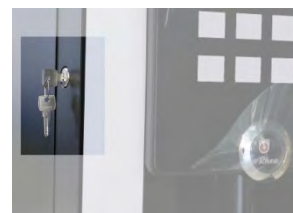


## 06.04. подготовка

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

когда аппарат 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 аппарата 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 аппарата, 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 аппарата;

проверить, что давление сети является соответствующим для аппарата (см. 03.03.) и использовать насос или редуктор в случае несоответствия; может быть целесообразной установка вентиля, изолирующего аппарат 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 аппаратом, или в случае ее замены, следует использовать трубы с вышеуказанными характеристиками:

в аппарате 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/>  
директива 98/83/EC of 03/11/1998

07.02. с системой электропитания



соблюдать нормы, соответствующие подключению к электрической сети, в частности, в отношении того, что касается заземления, и подключить аппарат на постоянной основе без использования редукторов, переходников, многополюсных розеток или удлинителей; использовать только кабель подсоединения к сети, предоставляемый в комплектации к аппарату; может быть рекомендована установка выключателя; отсоединяющего аппарат от сети; рекомендуется установка устройства дифференциального тока с функционированием при токе менее 30 мА, которое отключает аппарат 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 аппаратом (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 аппарат;

в целях правильной и надежной конфигурации электрической системы питания, следует обращаться к интернет-сайту:

<http://eur-lex.europa.eu/>  
директива 2006/95/EC of 12/12/2006

**08.**  
установка и первое  
включение

08.01.введение

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

**тщательно вымыть руки водой с мылом перед началом проведения работ на аппарате 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 аппарата (см. 05.08.);

вставить и повернуть ключ выключателя дверцы (см.05.13.);

**внимание**

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

в конце сборки и окончательного испытания вода, используемая для испытаний, выгружается из машины; при первом включении все цепи должны быть заполнены перед любым другим действием; по этой причине машина автоматически загрузит воду;

аппарат выполняет диагностический цикл для загрузки и нагрева воды; на дисплее появляются предупреждающие сообщения о ходе этих фаз;

убедитесь, что машина подключена к гидравлической системе и вставлен поддон для сбора капель; после выполнения отображаемых сообщений нажмите «10», чтобы выполнить первую установку;

на дисплее появятся сообщения:

дождитесь, когда вода выйдет из сопел продукта в течение нескольких секунд; поток автоматически остановится после слива всей необходимой воды, и на дисплее отобразится:

вода в бойлере давления или в бойлере для растворимых продуктов начнет нагреваться до установленной температуры (см. 09.01.e.);

в конце этой фазы, ориентировочно через 3 минуты, на дисплее появятся сообщения режима ожидания:

запуск VMC...

laRhea Bl grande  
V1.0 IT-GB

заправка воды  
ожидайте

включение...  
ожидайте

УСТАНОВКА

вода ОК ?  
10= СТАРТ

поддон для капель  
установлен? 10= СТАРТ

первая уст.  
старт аппарат.

автом. перезагр.

заправка воды  
ожидайте

ожидайте  
температура

аппарат  
готов

Rheavendors

установите  
чашку

08.03. промывка



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

нажать кнопку программирования (см. 05.15.); на дисплее поочередно появляются следующие сообщения:

1= ПРОГРАММИР.  
3= ТЕСТ

2= СТАТ. 4= МОЙКА  
5= ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание**

аппарат подключен и работает; подвижные части кофеплока перемещаются; следует действовать с максимальной осторожностью;

поставить стаканчик под форсунки; аппаратом подается, для каждой мойки, заданное количество воды; нажать "4" для включения режима мойки соответствующего гидравлического контура (нагреватель, трубки, емкости, ....);

следовать указаниям дисплея, которые требуют проверки того, что каплесборник пустой, а аппарат подключен к гидравлической системе питания;

поддон пустой?  
10= СТАРТ

вода ОК ?  
10= СТАРТ

на дисплее отображается:

- в E-версии, кнопка "1" направит воду в заварочный модуль; выбор "2" или "3" сделает это соответственно в чаши для смешивания или вывод горячей воды в стаканчик;

ПРОМЫВКА 1-2-3  
5=steam 8=hc.

ПРОМЫВКА 1-2-3

- в I-версии, кнопки "1" и "2" направят воду в две чаши для смешивания; кнопка "3" в вывод горячей воды в стаканчик;

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

в меню промывки предусмотрены две дополнительные опции:

key "5"

для мойки гидравлического контура CAPPUCCINO-R, если он подсоединен к аппарату laRhea Bl grande ;

ПРОМЫВКА 1-2-3  
5=steam 8=hc.

key "8"

особый цикл мойки обеспечивает санобработку кофеплока посредством специальных моющих средств в таблетках;

ПРОМЫВКА 1-2-3  
5=steam 8=hc.



нажать "8=hc.", на дисплее отображается:

идет промывка

после размещения стакана под форсунки, положить таблетку в камеру кофеплока;

положите таблетку  
нажмите P10=START



нажать "10", следовать указаниям дисплея и подождать автоматического завершения цикла промывки;

таблетка растворяется  
>:>>> 1:15 min

**внимание**

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

промывка блока  
6 X 1/6

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

при завершении цикла санитарной мойки кофеплока, аппаратом осуществляется мойка также и емкостей и контура воды; поэтому следует убедиться в наличии, по меньшей мере, двух стаканчиков для позиционирования под форсунки;

выключить аппарат ключом;  
положить его на суппорт (см. 05.13.);  
также выключить главный выключатель с задней стороны  
аппарата (см.05.08.);

08.04.

основе хлора при использовании инструкций, прилагаемых к продукту; снять и погрузить в раствор разобранные контейнеры ингредиентов, а также емкости миксеров, их крыльчатки и силиконовые трубки выдачи продуктов; время, необходимое для дезинфекции, указано на упаковке антибактериального средства; по истечении данного времени, следует вынуть из раствора все дезинфицированные части, тщательно высушить чистой тряпкой и вновь монтировать на аппарат; повернуть в закрытое положение перегородки желобов контейнеров растворимых ингредиентов и наполнить контейнеры предусмотренными ингредиентами, в соответствии с конфигурацией аппарата (см. 04.) и этикетками контейнеров; наполнить кофейный бункер зерновым кофе; закрыть контейнеры и кофейный бункер верхними крышками; повернуть в открытое положение перегородки желобов ингредиентов (см.05.23.) и натянуть на себя затвор кофейного бункера; (также см.12.);

для правильного выполнения операций очистки и обработки продуктов питания, следует обращаться на интернет-сайт

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

опустить крышку и закрыть дверцу на ключ (см. 05.05.), после чего 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, аппарат готов к работе на бесплатной основе и на дисплей будут выведены сообщения режима ожидания:

Rheavendors

подключение...  
ожидайте

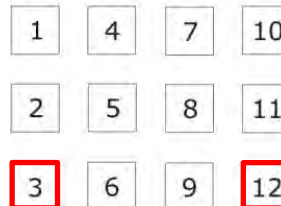
температура  
ожидайте

Rheavendors

установите  
чашку

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;



**09. программирование:**

аппарат 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 аппарата и вставить ключ в выключатель;



**внимание**

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

доступ к режиму программирования

нажать кнопку "ПРОГ" (см. 05.14.); на дисплее поочередно отображаются следующие сообщения:

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

выход из режима программирования

при завершении программирования, для возврата к нормальному режиму функционирования аппарата 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

таргументы являются следующими (прокрутка кнопкой "1"):

09.01.a. кнопка 1  
 ...  
 кнопка 12

содержит переменные выбора 1;  
 содержит переменные выбора 12;

09.01.e. температура

позволяет установить температуру некоторых устройств;

09.01.f. разное

программирование различных опций;

09.01.g. диагностика

могут отображаться некоторые параметры аппарата;

09.01.h. данные о  
 продаже

отображает количество выполненных выдач;

1= ПРОГРАММИР.  
 2= СТАТ 3= ТЕСТ  
 4=ПРОМЫВКА 6=МОДЕМ  
 5= ОБСЛУЖИВАНИЕ

КОНЕЦ ПРОГРАММИР.  
 ожидайте .....

1= ПРОГ.

N

TEMPERATURE

MISCELLANEOUS

09.01.l. часы	позволяет настраивать часы аппарата;	ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЧАСОВ
09.01.m. сбои	регистрирует возможные неисправности;	РЕГИСТРАЦИЯ СБОЕВ
09.01.n. обратный счетчик	проверяет и подключает выдачу продуктов;	ПРОГРАММИРОВАНИЕ СЧЕТЧ.ПРОДУКТА
09.01.o. обслуживание	содержит контрольные параметры обслуживания аппарата;	ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ
	o	
09.01.q. калибровка моторов	регулирует время моторов продукта и жерновов;	ПРОГРАММИРОВАНИЕ КАЛИБ.МОТОРОВ
09.01.r. граммы-секунды	программирование количества ингредиента, выдаваемого за промежуток времени;	КАЛИБРОВКА ПРОДУКТОВ
09.01.s. данные продажи продуктов	контроль количества выданных продуктов;	ДАН. ПРОД. ПРОД.
09.01.t. ИД аппарата	содержит идентификационные параметры аппарата;	ПРОГРАММИРОВАНИЕ ИД МАШИНЫ
09.01.u. variflex	программирование кофеблока;	ПРОГРАММИРОВАНИЕ VARIFLEX
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");	ПОДКЛЮЧЕН
		НЕ ПОДКЛЮЧЕН
		ПРЕДВ.ВЫБОР
"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 высоты 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 13.19.);	программирование: ОБЩИЙ
		программирование: ЧАСТИЧНО
		ВОДА В ЭСПРЕССО. 0= inhib. cc: 00
		порядок кофе 1=кофе до N
		давление в узле 0=макс 10=мин. 00
		ПРОДУКТ N 0= откл. 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 13.16.);

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. 13.19.);

подача воды в емкость осуществляется с запрограммированной здесь задержкой;

только для I-машин, скорость потока воды в чаши для смешивания может регулироваться между низким, средним, высоким нажатием кнопок "4" и "5" (см. 13.18.);

время вращения вентилятора миксера может изменяться посредством кнопок "4" и "5"; при нулевом времени, миксер не вращается; можно выполнить "тест на время" заданного значения; (см. 13.19.);

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

the mixer rotation speed can be regulated between low, medium, high by pressing keys "4" and "5";

- LM выдача установить задержку между вторым молоком и циклом раздачи кофе эспрессо в выборе «Латтэ Макиато»;
- LM выдача установить количество молока второго цикла дозирования;
- LM выдача установить задержку запуска молока второго цикла дозирования;
- LM выдача установить число прерываний второго цикла дозирования;;
- LM выдача установить количество воды второго цикла дозирования;
- LM выдача определить задержку добавления воды для второго цикла дозирования молока;
- LM выдача установить время вращения миксера во втором цикле дозирования;
- LM выдача если отлично от нуля, миксер включится с указанной задержкой;
- LM выдача установить скорость вращения миксера во втором цикле дозирования;

повторять выбор по N раз автоматически и производить напитки замечательного объема (кувшин);

0= отключено; 1/2/3= определяет спираль для выдачи желаемого чайного мешка;

задержка  
ИНГРЕД. N N 0.0

число прерываний  
0-1-2 00

время работы  
кофемолки 0.0

ПРЕДСМАЧИВАНИЕ  
0=нет сек.:00

ВОДА N время  
0= откл. 0.0

задержка запуска  
ВОДА N 0.0

потока воды : N  
средний

МИКСЕР N  
0= откл. 0.0

задержка запуска  
МИКСЕРА N 0.0

скорость МИКСЕРА N  
средняя

Латтэ Макиато  
старт эспр. 0.0

ПРОДУКТ LM  
0= откл. 0.0

задержка запуска  
ПРОДУКТ LM 0.0

число прерываний  
0-1-2 00

ВОДА LM время  
0= откл. 0.0

задержка воды LM  
0= откл. 0.0

МИКСЕР LM  
0= откл. 0.0

задержка запуска  
МИКСЕР LM 0.0

МИКСЕР LM скорость  
средняя

КУВШИН  
0=нет n:00

ЧАЙНЫЙ ПАКЕТИК  
Q= inhib. n:00

**переменные активны  
только с модульным  
диспенсером**

выбранный напиток 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 аппарата; 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 аппарат посредством флэш-карты (см. 05.40)

в зависимости от различных моделей аппарата, 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
2	5	8	11
3	6	9	12

без предварительного выбора

кнопка 3 = выбор 3  
кнопка 4 = выбор 4  
кнопка 5 = выбор 5  
...  
кнопка 12 = выбор 12

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

с предв.выбором 1 “кофе без кофеина” или “молоко”

кнопка 3 = выбор 15  
кнопка 4 = выбор 16  
кнопка 5 = выбор 17  
...  
кнопка 12 = выбор 24

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

с предв.выбором 2 “большая чашка”

кнопка 3 = выбор 27  
кнопка 4 = выбор 28  
кнопка 5 = выбор 29  
...  
кнопка 12 = выбор 36

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

с предв.выбором 1+2

кнопка 3 = выбор 39  
кнопка 4 = выбор 40  
кнопка 5 = выбор 41  
...  
кнопка 12 = выбор 48

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

“кувшин”

определяет повтор выдачи в количестве раз, определенном ранее в опции “кувшин”, для выдачи значительного количества продукта;

предв. выбор  
без кофеина

предв. выбор  
КУВШИН



09.01.e. температура press key "2" to display:  
 для I-версии используйте клавиши "4" и "5" для увеличения или уменьшения температуры бойлера;

ТЕМПЕРАТУРА бойлера NN

для E-версии используйте "4" и "5" для изменения температуры бойлера давления; нажмите "2" для вывода:

ТЕМПЕРАТУРА эспрессо NN

позволяет установить, через сколько минут после последнего эспрессо активировать следующий параметр;

ОПРЕДЕЛЕНИЕ первый кофе 00

позволяет установить мощность во время нагревательного элемента котла под давлением для повышения температуры воды;

время нагрева сек.: 00

определяет температуру, заварочного узла во время работы;

температура нагрев 00

(см. так же 10.03.);

09.01.f. разное опций могут быть изменены кнопками "4" и "5"):

- код машины A и B: аппарат может быть нумерован для его отличия от других подобных (сбор данных);

код машины A NN

код машины B NN

- номер сообщения: позволяет выбрать кнопками "4" и "5" различные сообщения, отображаемые на дисплее, при режиме

номер сообщения N

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

- 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 аппарата

код доступа NN

время обдува min. NN

время сигнала 0.0

- первая установка: используется, чтобы контур воды был заполнен при следующем включении; если значение равно нулю, машина выполнит цикл так же, как и для 08.02 при следующем включении;
- на первом шаге деинсталляции выберите тип машины: «0» для эспрессо-машин (бойлер 400 мл); «1» для машин эспрессо VHO (бойлер 800 мл)
- деинсталляция: в E машинах, для автоматического слива воды из контура
- отсоедините подачу воды и нажмите «10»;
- следуйте сообщениям дисплея, убедитесь, что поддон для капель и контейнер для отработанного кофе пусты и нажмите клавишу «10»;
- вставьте удлинитель в сливной кран бойлера давления, выньте пробку из выпускного шланга воздушного разрыва, поместите их близко к емкости для слива воды и нажмите " 10";
  - только в "E" машинах, откройте дренажный кран бойлера и нажмите "10"; в "E VHO" машинах, сливной клапан откроется автоматически;
  - на дисплее будет выведено:
  - когда на дисплее появится:
  - в "E" машинах, закройте кран бойлера;
  - в "E VHO", сливной клапан откроется автоматически
- на дисплее будет выведено:
  - отсоедините трубку и вставьте сливную пробку;
- в конце цикла деинсталляции температура воды в бойлере будет установлена равной нулю, и машина будет установлена на «ПЕРВАЯ УСТАНОВКА = 0»;
- подключает функцию декретного времени (с последнего воскресенья марта до последнего воскресенья октября, установленное время автоматически увеличивается на один);
- выдача LM - указывает аппарату, какой контейнер ингредиента использовать для второй выдачи молока;
- выдача LM - определяет, какую воду использовать для второй выдачи молока;
- при подключении, позволяет оператору произвести сброс обратного счетчика фильтра воды, нажимая кнопку "ПРОГ";
- если данный параметр запрограммирован на 1, при предварительном выборе пользователем функции "кувшин" (см. "предварительный выбор"), аппаратом ожидается удаление каплесборника перед выдачей для обеспечения кувшину большей высоты;
- только в "VHO", доступен датчик наличия продукта в контейнере зернового кофе
- 09.01.g. диагностика - путем доступа кнопкой "2" в режиме диагностики, можно запрограммировать аппарат (кнопки "4" и "5") таким образом, чтобы визуализировать, поочередно с сообщением ожидания, значение температуры воды;
- вновь нажимая "2", на дисплее отображается значение напряжения питания приводов 24 В пост.тока;
- тест модема;

первая инсталляция  
0=первая N

Бойлер мл  
0=400 1=800 N

деинсталляция  
10=СТАРТ

поддон для капель  
пустой? 10=СТАРТ

удалите кофейные  
отходы 10=СТАРТ

подключите трубку к  
бойлеру 10 = >

откройте кран бойлера  
P10= START

идет  
деинсталляция..

деинсталляция закончена  
закройте кран бойлера

ДЕИНСТАЛЯЦИЯ  
ЗАКОНЧЕНА

летнее время  
1=yes 0

МОЛ.ПРОДУКТ  
Латте Макиатто: N

ЛМ. ВОДА  
Молоко номер= 0

Акт.сброса фильтра  
воды 0=нет 0

идентификация.  
1=да 0

ДАТЧИК КОФЕ  
1=доступно 0

ВЫВОД ТЕМПЕРАТУРЫ  
1=ДА N

НАПРЯЖЕНИЕ  
В 00.0

ТЕСТ МОДЕМА  
кнопка 4



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 аппаратом применяются цены, определенные в опции "специальные цены" (см. 09.01.с.);

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

счетчик энергопотребления аппарата;

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

ЧАС: 00:00

ДЕНЬ: 00

МЕСЯЦ: 00

ГОД 00

день недели:  
(напр.) вторник

НАЧАЛО FN: 00:00

КОНЕЦ FN: 00:00

ВКЛЮЧЕНИЕ: xxxxx 00:00

ВЫКЛЮЧЕНИЕ xxxxx 00:00

киловатт ча: 0.0

ЧИСТКА: 00:00

09.01.m. сбои

отображает регистрацию последних двадцати ошибок аппарата; прокрутить регистрации посредством кнопки "2", в то время как обнуление регистрации происходит путем нажатия кнопки "4" (см. 11.);

09.01.n. обратный счетчик ингредиента

каждому мотору ингредиента может быть присвоен кредит времени в секундах, который уменьшается при каждой выдаче ингредиента; при завершении кредита, при запросе выдачи, включающей данный ингредиент, аппарат отвечает << выбор невозможен >>; изначально данный контроль отключен, и аппарат не имеет ограничений; для программирования времени кредита мотора ингредиента, достаточно установить переменную посредством кнопок "4" и "5"; при достижении желаемого времени, следует нажать кнопку "ПРОГ"; значение будет скопировано в скобках с левой стороны дисплея;

выйти в обычном порядке из режима программирования; следует отметить, что можно запрограммировать первый порог предупреждения, при превышении которого на дисплее отображается предупредительное сообщение, не мешая при этом функционированию аппарата; кроме того, можно решить, если заблокировать или нет выдачу данного ингредиента, при завершении кредита времени;

09.01.o. обслуживание

в данном блоке параметров "кнопка 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):

- выдачи до замены патрона 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 аппарата;

- выдачи эспрессо до обслуживания кофеплока; 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 аппарата;

- выдачи эспрессо до необходимости опустошения контейнера использованных чалд; когда обратный счетчик достигает 5, отображается сообщение "опустошить кофейный жмых" до тех пор, пока счетчик не будет на нуле, функционирование аппарата будет заблокировано, и на дисплее появится сообщение "не действует в связи с кофейным жмыхом";

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

09.01.q.калибровка моторов

- только в I-машинах, скорость вращения насосов котла могут быть изменены (клавиши «4» и «5») на +/- 30%; изменение относится ко всем активациям насосов для всех вариантов;

по сравнению с установками 09.01.a.:

- время вращения каждого мотора ингредиента может изменяться (кнопки "4" и "5") на +/- 30%; изменение касается всех активаций моторов ингредиента для всех опций выбора;

- время активации мотора жернова может калиброваться относительно установки при каждом выборе на +/- 30%; также и данное увеличение или уменьшение является после определения, постоянным при каждой активации;

n. N выкл NN  
hh:mm dd-mm-yyyy

кол. продукта N  
[ 0.0] 150.0

кол. продукта N  
[150.0] 150.0

прод. N предупр.  
порог: 15.0

дост. стоп продаж. N  
1=стоп 0

обр.счетч.фильтра воды  
[ 00] 00

обр.счетч.кофебл.  
[ 00] 00

обр.счетч. отр. коф.  
[ 00] 00

калибровка помпы N  
процент +00 %

калибровка мотора N  
+00 %

калибровка кофемолки  
N +00 %

09.01.r. граммы-секунды	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;	КАЛИБР.КОФЕ НАЖМ>ПРОГ< 0.0
выполнение калибровки для ЗЕРНОВОГО КОФЕ	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;	СНИМИТЕ ЗАВ.УЗ. НАЖМИТЕ ПРОГ.
	нажать "2" для доступа, на дисплее отображается следующее: нажать ПРОГ; удалить группу переменной (см.13.07.);	счит.граммы 4= + 5=- 1=ок: 20
	вновь установить направляющую кофе и расположить стаканчик для сбора молотого кофе; нажать ПРОГ; аппаратом 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 вычесть вес пустого стаканчика); на дисплее отображается:	УСТАНОВ.ЗАВ.УЗ. НАЖМИТЕ ПРОГ
	вновь установить кофеблок и монтировать все компоненты аппарата (направляющая кофе, панель, сборочная емкость жмыха, ...) и нажать ПРОГ; аппаратом 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:	Rheavendors
	как указано выше, в каждом рецепте, включающем зерновое кофе, дозировка выражается в граммах молотого кофе, и аппарат компенсирует изменения дозировок, сохраняя постоянным количество; натуральное изнашивание жерновов, которое со временем уменьшает количество кофе в блоке, автоматически компенсируется без какого-либо внешнего вмешательства;	УСТАНОВИТЕ ЧАШКУ
execution of the calibration INSTANT PRODUCT	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=ок;	калибр. мотора N гр/сек
	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;	счит. граммы 4=+ 5=- 1=ок NN
09.01.s. данные продажи продуктов	отображает частичное и общее количество выданного продукта; частичный контроль каждого счетчика обнуляется, с соответствующей визуализацией и удерживая кнопку 4 в течение нескольких секунд;	продукт N исп. част. г. 00 продукт N исп. общ. г. 00
09.01.t. ID машины.	идентификационные коды для определения данных на EVA DTS - номер аппарата; - номер расположения;	код ID 101 00 код ID 104 00

- комплектация аппарата;
- адрес для соединения с протоколом DDCMP;
- когда необходимо передать данные с аппарата 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 аппарат 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 аппарат;

#### 09.01.u. варифлекс

здесь устанавливается диаметр кофеплока, установленного в аппарате;

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), аппарат 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. "данные"

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

#### 09.03. "тест продаж"

позволяет отказаться от выбора на бесплатной основе; выбор, сделанный в этом режиме, подсчитывается отдельно (см.

#### 09.04. "промывка"

09.0 1.h.); выберите эту опцию и нажмите «1», «2», «3» или «8 = hc.», чтобы дать возможность аппарату направлять предварительно фиксированное количество воды для промывки соответствующей цепи (см.08.03.);

#### 09.05. "обслуживание"

выполняются те же функции, что и описанные в пункте 09.01.o.;

#### 09.06. "модем"

модем;

код ID 106	00
адресс VIDTS	00

протокол TM-ON
----------------

протокол DDCMP 2400++
-----------------------

протокол DDCMP 9600 baud
--------------------------

протокол DDCMP 1200 бод
-------------------------

протокол DEX
--------------

протокол DEX перезагр
-----------------------

протокол тест вен.
--------------------

ДАнные ПРОВЕРКИ ПОЖ.ОЖИДАЙТЕ
------------------------------

РАЗМЕР КАМЕРЫ	0=36 1=45 00
---------------	--------------

ПОЛОЖЕНИЕ ПОРШНЯ	0=close 1=open 00
------------------	-------------------

вкл.калиб.времени помола	1=ДА 0
--------------------------	--------

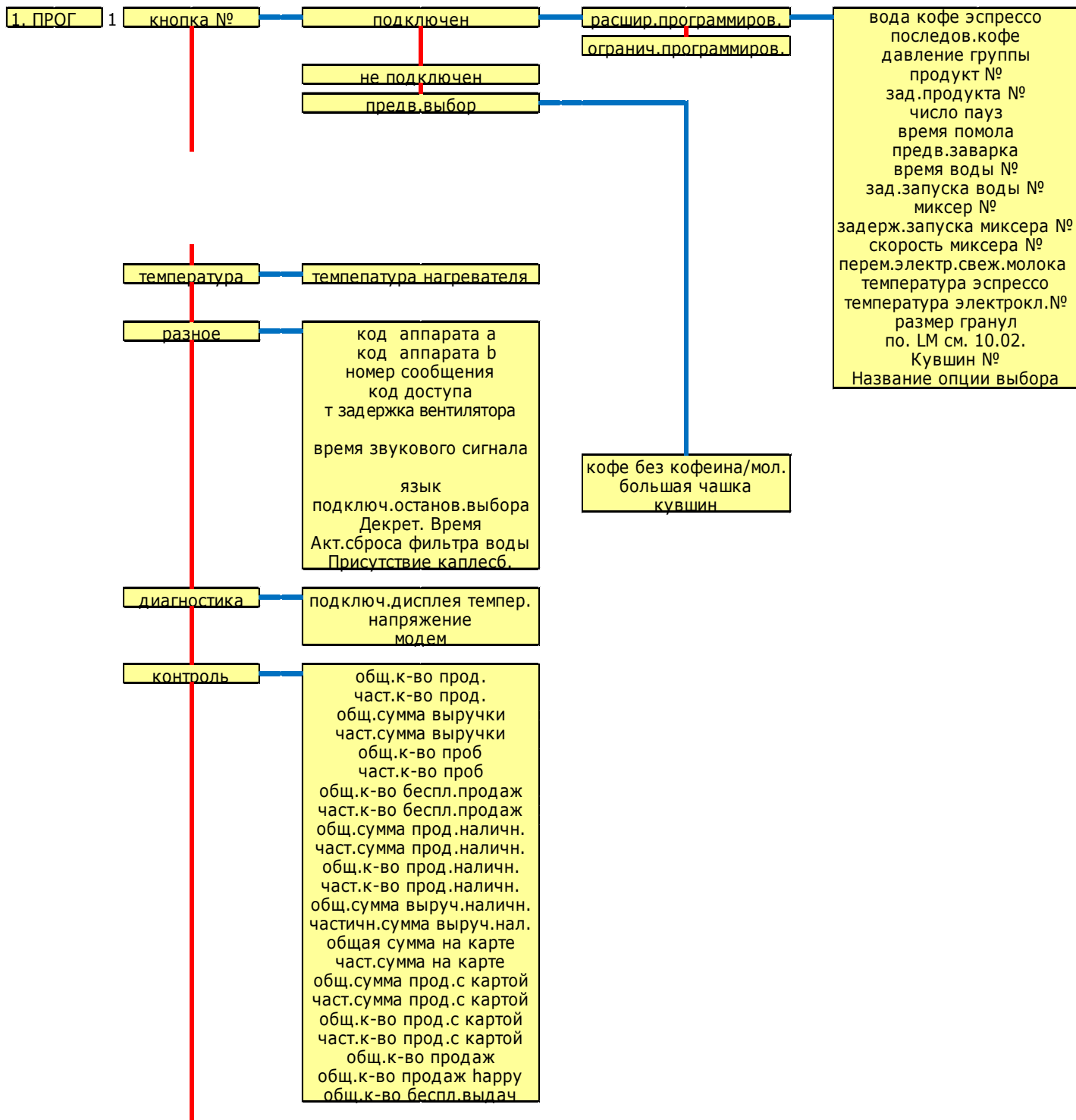
импульсы на грамм	0.00
-------------------	------

РАСТВ. ТАБЛ. пауза сек..	0.00
--------------------------	------

тест продаж
-------------

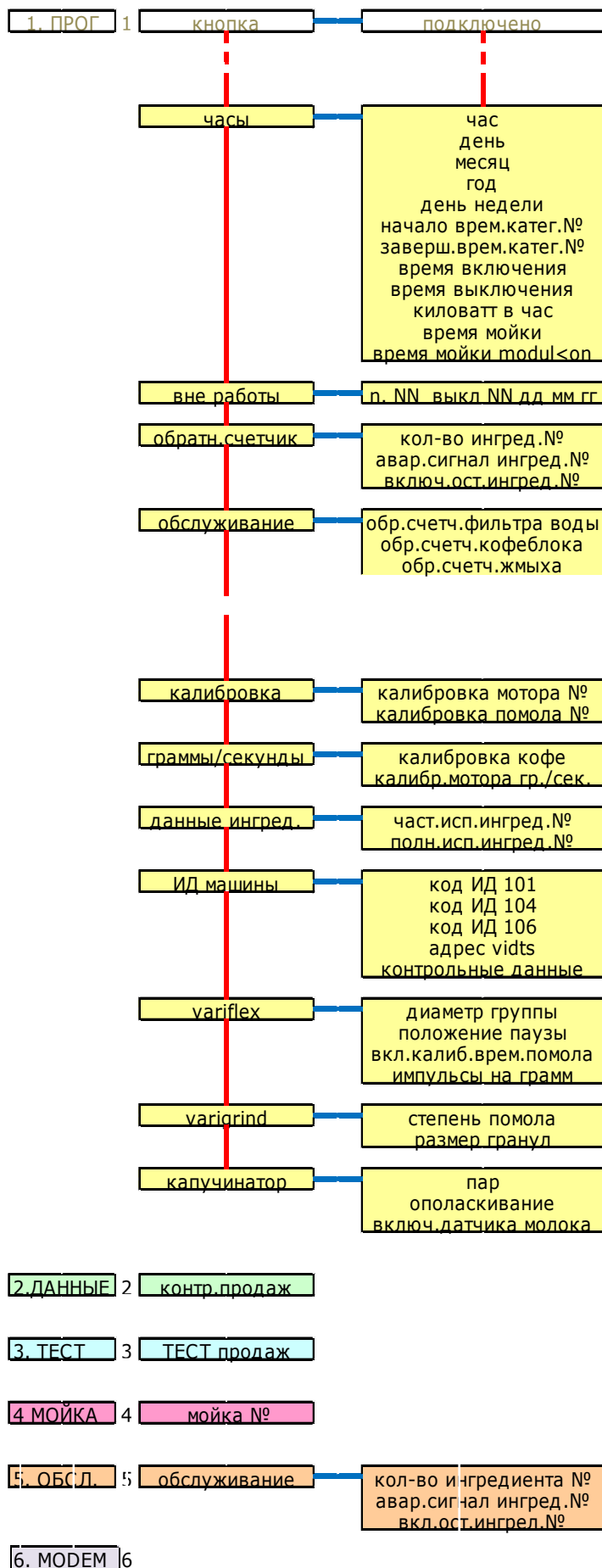
промывка кн. 1-2-3 8=hc.
--------------------------

09.07. схема программирования





09.07. схема программирования



09.08. CAPPUCCINO-R

**активны только при использовании модуля CAPPUCCINO-R**

09.01.а. виртуальные кнопки с 13 по 24

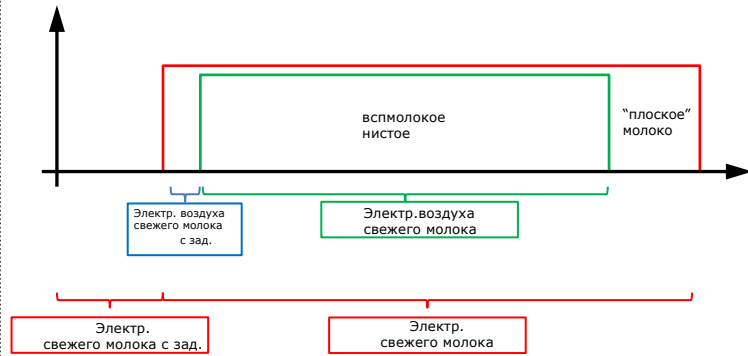
**laRhea BL grande grande VHO** могут быть подключены, как мастер-машина, к модулю **CAPPUCCINO-R** для приготовления напитков со свежим молоком;

когда машины подключены друг к другу, laRhea BL grande автоматически будет использовать набор параметров, запрограммированных на кнопках от 13, до 24 (физически кнопка 13 равна 1, 14 - 2 и так далее);

прокручивая при использовании опции "2", на дисплее отображается:

кнопками "4" и "5" можно изменить количество свежего молока, образующего выдаваемый напиток; при значении параметра "0.0" электроклапан молока CAPPUCCINO-R не откроется, и выдача молока не будет выполнена; выдача молока произойдет с запрограммированной здесь задержкой;

нажимая "2": время открытия электроклапана воздуха, смешиваемого с молоком CAPPUCCINO-R, с определением количества пены; еще раз нажимая "2": определяется задержка между открытием электроклапана молока и воздуха;



примечание: - обычно ЭЛЕКТРОКЛ. возд. св.молока ≤ ЭЛЕКТРОКЛ. св.молока;

09.01.f. разное

если это возможно, в случае отсутствия свежего молока замените его растворимым молоком;

09.01.l. часы

в этом параметре, предназначенном для CAPPUCCINO-R, устанавливается время, которое будет отображаться на экране ведущего устройства, чередующийся с сообщениями режима ожидания, вызов для выполнения цикла санитарной промывки (см. 09.03); используйте клавиши «4» и «5» для настройки; даже если сообщение не препятствует циклу выдачи, мы рекомендуем выполнить процедуру саниривки;

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КНОПКИ 13

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КНОПКИ 24

ЭЛЕКТРОКЛ. св.молока 0.0

Задержка ЭЛЕКТРОКЛ. св.молока 0.0

Задержка ЭЛЕКТРОКЛ. возд. св.молока 0.0

ЭЛЕКТРОКЛ. св.молока

Зад.ЭЛЕКТРОКЛ.св.молока

ЭЛЕКТРОКЛ. возд. св.молока

Зад.ЭЛЕКТРОКЛ. возд.св.молока

Топпинг св. мол. - вкл да=1 0

ВРЕМЯ ПРОМЫВКИ КАПУЧ. 0 0:00

09.01.v. капучинатор

если машина подключена к CAPPUCCINO-R, можно установить температуру бойлера давления (клавиши «4» и «5»);

температура пара 00

в конце каждого цикла дозирования CAPPUCCINO-R может выдавать небольшое количество воды и пара, чтобы избежать стагнации продукта;

устанавливает, что CAPPUCCINO-R каким-либо образом распределяет количество воды и пара, описанное выше, если время, прошедшее после окончания последнего выбора, больше, чем запрограммированное здесь (минуты);

ВРЕМЯ ПОДАЧИ МИН. 00

доступна или не доступна эта функция;

ПОДАЧА св. молока 1=доступно 0

позволяет пользователю запрограммировать начальную задержку перед выдачей;

ПОДАЧА св. молока ЗАДЕРЖКА сек. 0.0

**если датчики молока (емкостные и оптические) не работают должным образом, его можно отключить, чтобы продолжать использовать CAPPUCCINO-R;**

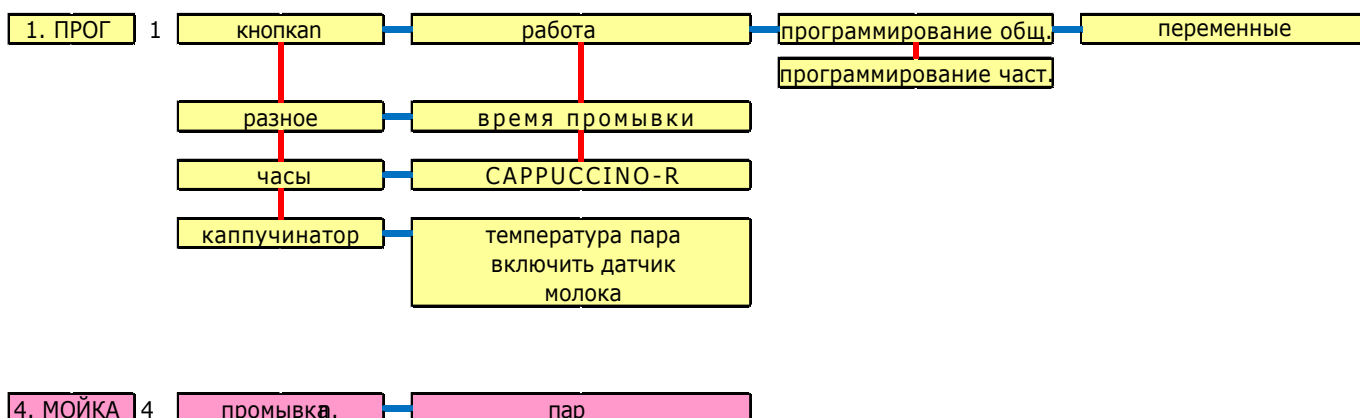
ДАТЧИК МОЛОКА 1=доступно 0

- 0 = для отключения емкостного и оптического датчиков;
- 1 = для включения емкостного и оптического датчиков;
- 2 = для отключения емкостного датчика и включения оптического датчика;
- 3 = для включения емкостного и отключения оптического датчика

09.04. "промывка"

для промывки гидравлических контуров CAPPUCCINO-R, этот модуль должен быть соединен с laRhea BI grande;

ПРОМЫВКА 1-2-3 5=пар 8=hc.



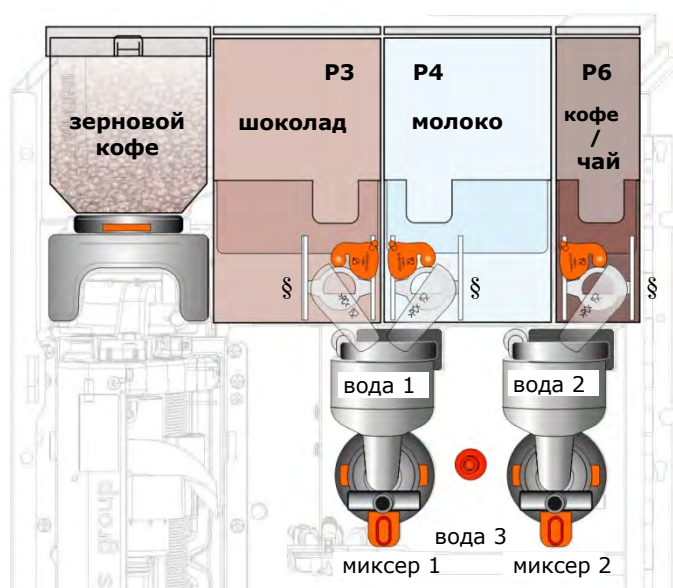
## 10. параметры

в представленных далее таблицах указаны некоторые параметры, программируемые программным обеспечением **laRhea BL grande и grande VHO**; 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 выдоч, даже если может возникнуть необходимость в небольших изменениях в целях удовлетворения вкусов потребителей;

01. эспрессо	вода эспр.	45			см. 04.02.
02. кофе	прод. 6	10	задерж. вода 2	15	контейнеры ингредиента
	вода 2	40	задерж. миксер 2	20	
03. молоко	прод. 4	35	задерж. прод. 4	10	молоко P3 шоколад P4
	вода 1	110	задерж. миксер 1	5	
04. капучино	вода ехр.	65	задерж. прод. 4	10	
	прод. 4	25	задерж. миксер 1	5	
05. шоколад	прод. 3	45	задерж. прод. 3	15	
	вода 1	120	задерж. миксер 1	5	
06. чай	прод. 6	35	задерж. прод. 6	15	или чай P6
	вода 2	120	задерж. миксер 2	5	
07. чай с молоком	прод. 4	12	задерж. прод. 4	12	
	прод. 6	35	задерж. прод. 6	70	
	вода 1	50	задерж. миксер 1	5	
	миксер 1	65	задерж. вода 2	60	
	вода 2	70	задерж. миксер 2	65	
	миксер 2	85			



## 10.02. выбор LM

**laRhea BL grande и grande VHO** 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;

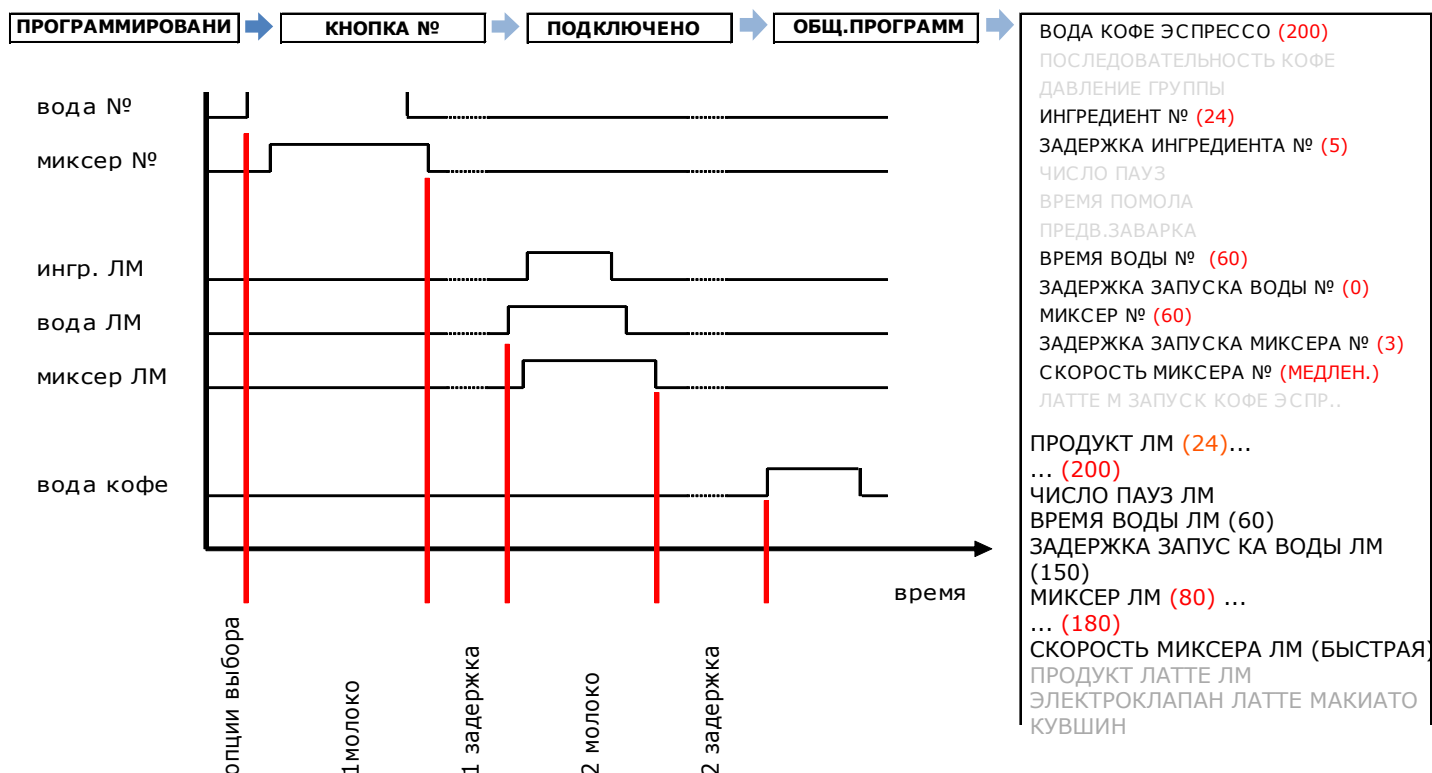
разница в консистенции молока, обусловленная различной, обработкой взбитием, позволяет кофе оставаться в центральной зоне, выпуская напиток латте макиато;

в меню программирования следует действовать следующим образом:

диаграмма потока, выбор "Латте макиато";



2 МОЛОКО  
КОФЕ  
ЭКСПРЕССО  
1 МОЛОКО



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

10.03. ограничения

в таблице приведены минимальные и максимальные значения, которые могут присваиваться программируемым параметрам;

	ед.изм	от	до
вода эспрессо	№	0	250
ингредиент	сек.	0	20
задержка запуска ингредиента	сек.	0	20
кол-во пауз ингредиента	№	0	2
время воды	сек.	0	20
задержка запуска воды	сек.	0	20
поток воды	→	→	→
миксер	сек.	0	20
задержка старта миксера	сек.	0	20
скорость миксера	→	→	→
температура бойлера	°C	0	95
температура бойлера давления	°C	0	105
температура первого кофе	°C	0	105
время первого кофе	мин.	0	20
температура нагрева	мин.	0	40
обратный счетчик ингредиента	сек.	0	6.000
код машины А и В	№	0	65.535
номер сообщения	№	0	7
задержка вентилятора	min.	0	180
длительность сигнала	сек.	0	1,5
калибровка моторов	→	→	→
калибровка помола	→	→	→
калибровка помпы	→	→	→

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 ограничений;

+/- 30%

+/- 30%

+/- 30%

11.

решение проблем

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

для содействия оператору в целях возможности нормального функционирования аппарата, 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 аппарате 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 аппарата; 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 аппарата;
- 4° данный документ предназначен только для техников, которые знают, по меньшей мере, некоторые характеристики технологий, аппаратов, устройств и названий, используемых в мире vending; использование электрических схем, предоставляемых в комплектации с аппаратом, служит для содействия в понимании и разрешения описанных далее проблем;

**внимание**

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

также см.техническую информацию 138 → сообщения об ошибках;



<b>OFF 3</b>	<b><u>каплесборник</u></b>	сработал датчик, контролирующий уровень жидкости каплесборника; следует слить его и установить в соответствующее положение;
<b>OFF 5</b>	<b><u>ЕАРОМ</u></b>	интегрированные в схему ЦПУ системы не функционируют соответствующим образом;
<b>OFF 6</b>	<b><u>гидравлическая система питания</u></b>	
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 аппарат; 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;
<b>OFF 7</b>	<b><u>контур эспрессо</u></b>	
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;
<b>OFF 8</b>	<b><u>кофевлок</u></b>	
OFF 8 A	поршень	ошибка мотора блока в связи с отсутствием или ошибочным питанием, ошибка определения вращения ...;
OFF 8 B	наличие	аппаратом не определяется наличие блока; физическое присутствие кофевлока Variflex® контролируется аппаратом таким образом, чтобы заблокировать выдачу напитков с зерновым кофе (если блок не определен в соответствующем положении);  примечание: может случиться, что <b>OFF 8</b> отображается знаками, строчными или заглавными, отличными от вышеуказанных (A, B); эти сообщения, которые, кроме того, указывают на ошибку, генерированную блоком или его мотором, имеют чисто техническое значение, не нуждающееся в дальнейшем объяснении;
<b>OFF 9</b>	<b><u>кофе в зернах</u></b>	когда фаза помола завершена, заварочная камера кофевлока 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;



<b>OFF 10</b>	<b><u>ЕАРОМ</u></b>	сохраненные данные несоответствующие (ошибка считывания или записи) или общее функционирование аппарата не соответствует должному;
<b>OFF 14</b>	<b><u>наполнение воды</u></b>	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	
<b>OFF 17</b>	<b><u>кнопочные панели</u></b>	кнопка определяется как будто всегда нажатая;
OFF 17 A	выбор	
<b>OFF 24</b>	<b><u>блок питания</u></b>	
OFF 24 A	24 В пост.тока	эффективное значение напряжения 24 В пост.тока превышает допустимое;
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 аппарата;
<b>OFF 31</b>	<b><u>вода кофе эспрессо</u></b>	
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;
OFF 31 H	индукционный датчик	отсутствие питания индукционного датчика; сработал cliscop, не подается ток от схемы, проводка отсоединена или вне использования;
	<b><u>нагреватель кофеплока</u></b>	
OFF 32 A	температура	температура кофеплока превышает заданное значение;
OFF 32 B	температура	температура кофеплока ниже запрограммированной;
OFF 32 C	температура	датчик температуры кофеплока неисправен;
<b>OFF 42</b>	<b><u>счетчик кофеплока</u></b>	указывает на необходимость обслуживания кофеплока в связи с количеством выданных эспрессо;
<b>OFF 43</b>	<b><u>счетчик сбора жмыха</u></b>	число использованных чалд в емкости достигло максимального предела;
	<b><u>ЦПУ</u></b>	
<b>OFF 77</b>		функция "часы" не выполняется соответствующим образом; буферная батарея может быть разряжена; после восстановления функции, тщательно проверить функции аппарата, связанные с часами: harry hour, временные интервалы, ... на которые может повлиять отсутствие указаний часов;

**12.  
техобслуживание**

аппарат **laRhea BL grande и grande VHO** не нуждается в особых процедурах для обеспечения его функциональности; поэтому обычные операции очистки, выполняемые при должном внимании и периодичности, могут помочь аппарату 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 аппарата;

описанные операции нацелены на предупреждение бактериального роста в зонах аппарата, 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 аппарата, 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 аппарат снятые детали только после их осушения чистой тряпкой;

обращайтесь на интернет-сайт:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/index\\_en.htm](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 аппарату для проведения операций обслуживания, следует указать об этом пользователям посредством индикаторных табличек, позиционированных соответствующим образом, о запрете использования или приближения к аппарату;



**внимание**

**не мыть аппарат струями воды;**

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

**использовать только питьевую воду;**

**все компоненты должны мыться только при использовании теплой питьевой воды;**



12.01. **еженедельно**

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

каплесборник

извлечь каплесборник (а), снять верхнюю решетку и тщательно промыть водой; открыть дверь и очистить внутри аппарата 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 аппарата;

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 аппарата

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

тщательно осушить части и монтировать на аппарат;

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

использовать ключ;



**внимание**

действовать с максимальной осторожностью;

аппарат подключен и функционирует; подвижные части кофеплока перемещаются;

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

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

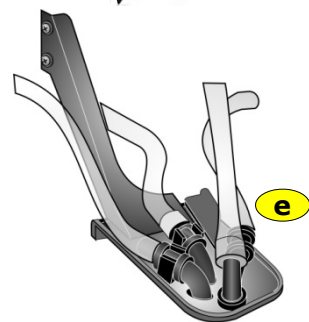
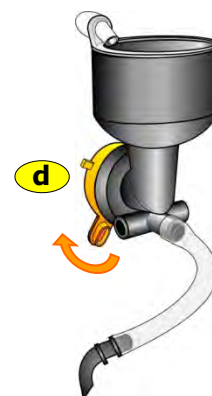
внешний корпус

очистить внешнюю часть аппарата 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. **ежемесячно**

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)
- держатель носиков 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 ингредиента

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

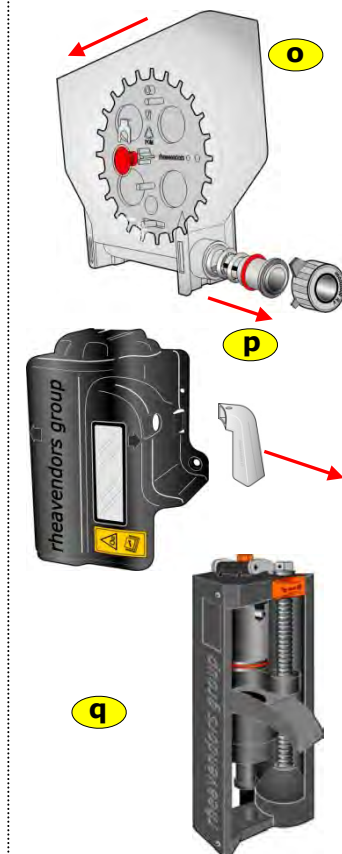
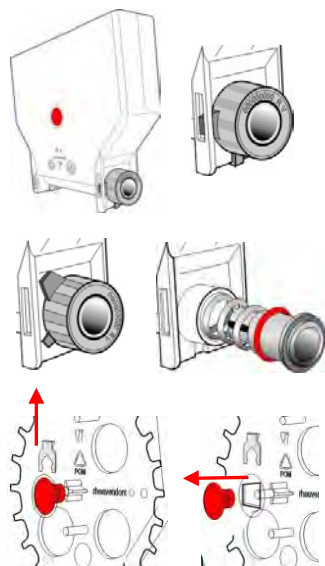
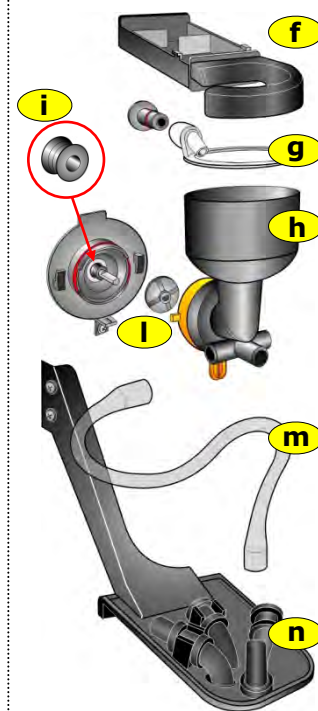
повернуть в закрытое положение перегородки желобов ингредиента, снять их с контейнеров и вымыть в теплой воде, в соответствии с указаниями главы 12.01. еженедельно;

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;

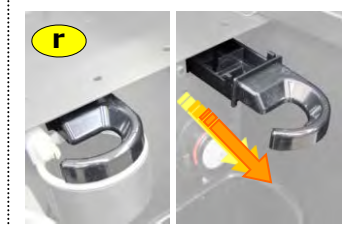
изнутри контейнера ингредиента поднять два крепежных зажима (один с каждой стороны) и снять снаружи два красных колпачка; снять колесо миксера; вымыть теплой водой снятые компоненты;

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;

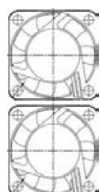
тщательно проверить, что роторы двух вентиляторов, расположенные на задней панели аппарата, свободны для вращения, не имеют препятствий и не заблокированы; проверить, что гофрированная соединительная трубка между аспиратором пыли и ящиком всасывания чистая, в ней нет отложений;



в E-машинах заварочный блок



вентилятор и аспиратор пыли



## 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 аппарата 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(g); промыть в теплой воде;

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

**кофевлок** - 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 аппарат не работает в течение длительного периода времени, рекомендуется действовать следующим образом:

**временный**

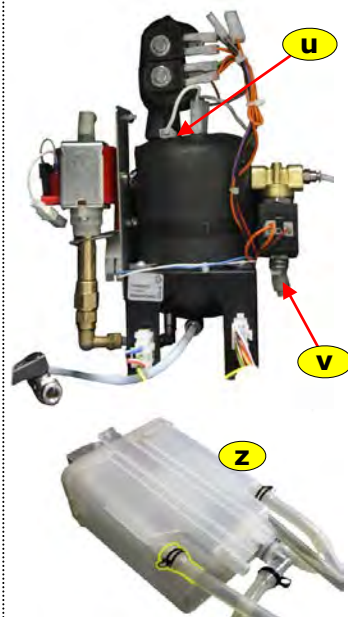
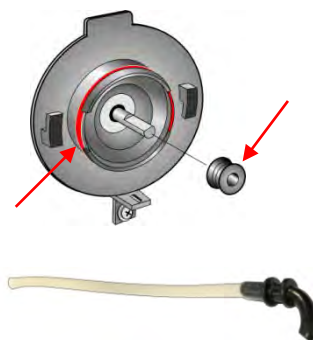
- запрограммировать температуру воды на ноль;
- отсоединить гидравлическое и электрическое питание;
- опустошить воздушный прерыватель;
- слить каплесборник и внутренний бак воды;
- опустошить и очистить контейнеры ингредиентов;
- очистить влажной тряпкой внутренние и наружные поверхности;
- покрыть аппарат 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 аппарата, следует после выполнения вышеуказанных операций, разобрать его, отделяя различные компоненты, подразделяя их в зависимости от материала; приведенный символ указывает на то, что компоненты аппарата 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 аппарата 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 аппарате, 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;

методические рекомендации

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.;
	отступить пивовар:	1;

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

13.02. всавляемые этикетки

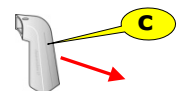
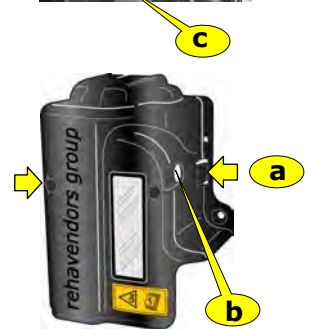
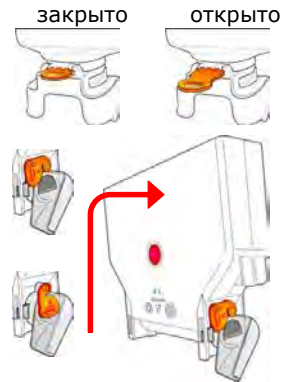
откройте дверцу и снимите оранжевый защитный картер, слегка опустив два фиксирующих наконечника; вставьте этикетки в карманы, соблюдая конфигурацию напитокков;



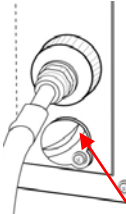
13.03. очистить поддон для сбора капель

поддон для капель расположен в рабочем положении и удерживается выемками в конструкции; потяните, чтобы удалить его;

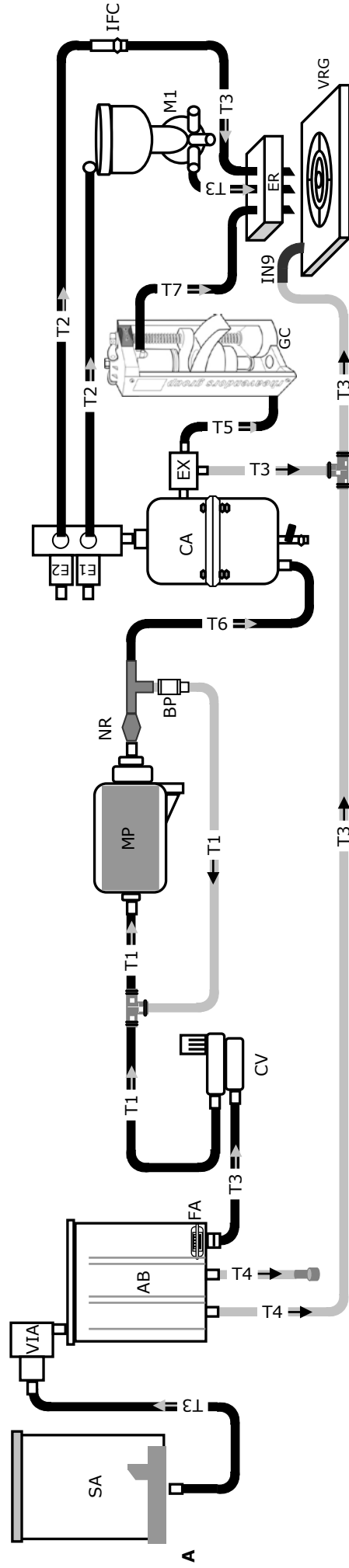
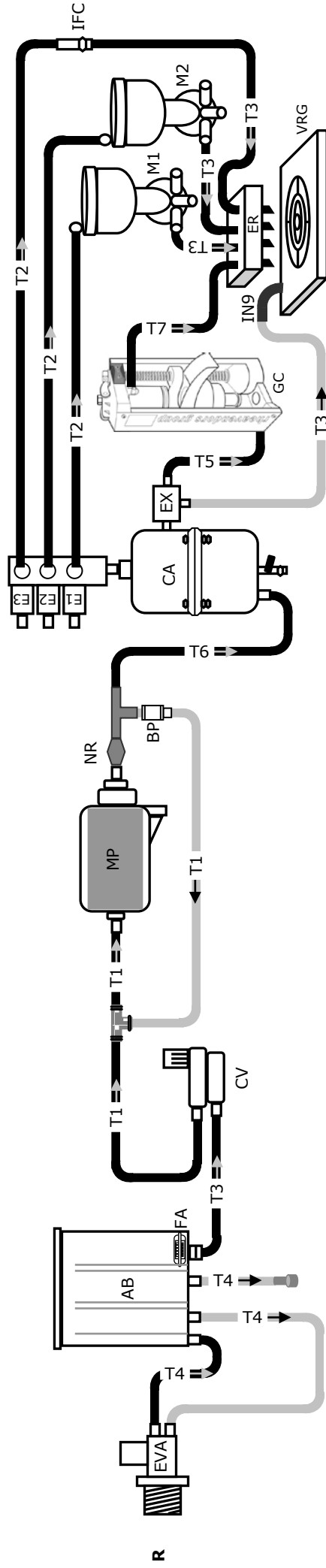
см. 05.06.

- 13.04. очистка сборочной емкости отходов
- 13.05. снятие контейнера для зернового кофе
- 13.06. снятие контейнера для растворимых продуктов
- 13.07. снятие заварочного узла
- 13.08. регулировка степени помола
- 13.09. регулировка количества молотого кофе
- 13.10. замена уплотнительного кольца смесительных чаш
- 13.11. снятие мотора миксера
- 13.12. снятие мотора ингредиента
- 13.13. определение времени подачи воды и ингредиентов
- 13.14. программирование задержек
- после открытия дверцы и извлечения каплесборника, потяните на себя левую сторону ящика и извлеките его; соблюдая положение трубки подачи воды блока;
- потяните оранжевую закрывающую перегородку и поднимите кофейный контейнер; обратите внимание, чтобы не просыпать его содержимое;
- 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;
- после открытия машины, надавите на каждую сторону защитного картера (а) и удалите его, освободив сопло эспрессо через паз после его удаления из держателя сопла (b); снимите заварочный блок, потянув его (c); потяните кнопку отпуска заварочного узла (d), поднимите и извлеките его;
- снимите контейнер для кофе; поверните гайку жернова (по часовой стрелке в сторону уменьшения); эффект, создаваемый регулировкой, ощутится в напитке после трех или четырех циклов приготовления;
- см. программное обеспечение "09.01.а. время помола";
- 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);
- 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;
- 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);
- 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;
- (если необходимо) добавление ингредиента начинается, как только пользователь нажимает клавишу выбора; порядок, в задержки котором растворимые продукты добавляются в чашу, зависит от значений задержек (например, тот, значение задержки которого равно нулю, будет выдаваться до того, у которого она равна 40, отпускается через четыре секунды после того, как пользователь нажал клавишу выбора); уделяйте особое внимание при программировании задержек в добавлении ингредиента и разбавлении водой в чаше; (за исключением растворимого кофе, для которого применим только противоположный порядок) рекомендуется подавать воду перед продуктом, чтобы последний мог упасть на водную пленку, уже присутствующую в смесительной чаше, для лучшего смешивания; эспрессо дозируется до и после любого растворимого продукта путем программирования переменной «последовательность кофе»;



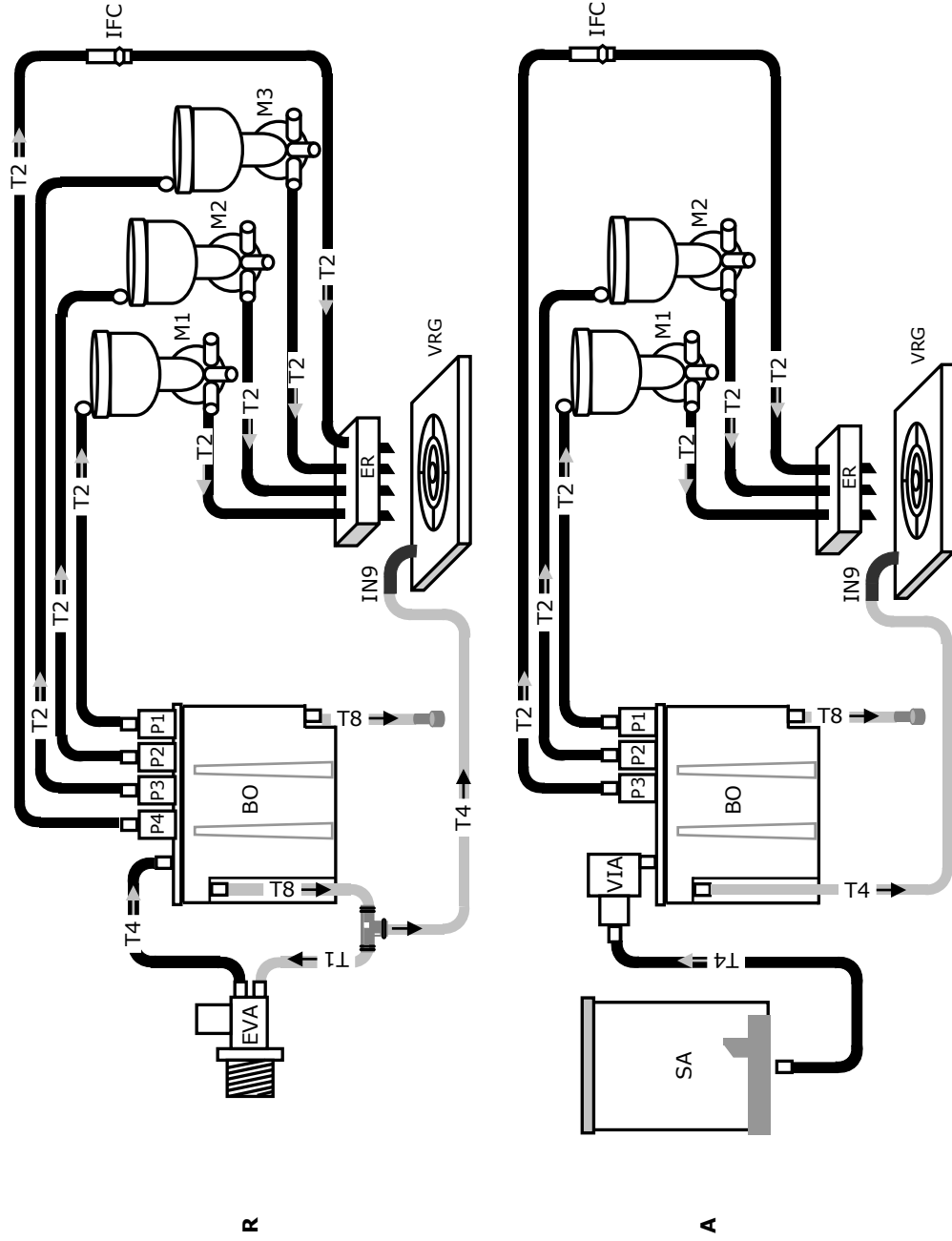
13.15. регулировка скорости вращения миксеров	<p>скорость вращения моторов миксеров ингредиента регулируется в пределах от 15.000 об.мин. до 5.000 об.мин.; качество растворимых ингредиентов в чашке зависит от действия крыльчаток миксеров: как правило, растворимый шоколад требует длительного действия 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>	см. 09.01.a.
13.16. расчет количества стоп-циклов	<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>	см. 09.01.f.
13.17. тесты времени	<p>для проверки времени вращения электродвигателя продукта и вентилятора смесителя или времени активации электромагнитного клапана во время фазы программирования, когда на дисплее отображается «ПРОДУКТ N» или «ВОДА N времени» или «МИКСЕР N», нажмите кнопку «ПРОГ»: Устройство будет активировано в течение запрограммированного времени;</p>	см. 09.01.a.
13.17. определить время работы вентилятора вытяжки	<p>в связи с необходимостью удаления остаточной пыли растворимых ингредиентов изнутри аппарата, рекомендуется использовать уже запрограммированное значение в минутах (три); в случае использования крайне летучих продуктов, следует увеличить время до пяти (и более) минут;</p>	
13.19. регулировка потока воды для растворимых ингредиентов	<p>регулирование допускается для помп бойлера в пределах +/- 30% максимальных - только тогда, когда запрограммированный расход воды «средний»; когда он «низкий», он может быть увеличен (максимум на 30%), тогда как - когда он «высокий» - поток может быть уменьшен (не более 30%);</p>	
13.20. слив воды	<p>чтобы слить воду из контура машины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ отсоедините подачу воды, снимите заднюю панель;</li> <li>➤ <u>в E машинах:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соедините трубку 6X9 со сливом бойлера для подачи воды в емкость объемом не менее трех литров, которая должна быть установлена на полу;</li> <li>- включите машину при помощи сервисного ключа, в режиме программирования используйте пункты "разное" "деинсталляция"; следуйте инструкции из пункта 09.01.f.</li> <li>- помпа начнет работать для сброса воды из бойлера и трубок ; время, необходимое для полного сброса воды, составляет более шести минут;</li> <li>- удаляя крепежный винт, извлеките дренажную трубку воздушного разрыва и слейте остаточную воду в ведро;</li> <li>- снова вставьте пробку в трубку и смонтируйте ее на машине с помощью крепежного винта; <ul style="list-style-type: none"> <li>- снимите трубку со сливного электромагнитного клапана;</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>➤ <u>в I машинах:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- снимите пробку, закрывающую сливную трубку котла, отвинтив винт и дождитесь выхода воды;</li> </ul> </li> <li>➤ заново установите заднюю панель машины;</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">                 деинсталляция 10=СТАРТ             </div>
		
		
		
13.22. возврат по гарантии	<p>если вы хотите вернуть какой-либо материал по гарантии, который является дефектным или не соответствует вашим требованиям, заполните форму «MOD. PO 19.01 / 2B Материалы под гарантию - Авторизация для возврата »и отправить его на номер факса, указанный выше, для подачи заявки на авторизацию; только после получения формы авторизации, подписанной и пронумерованной, вам разрешено отправлять товары за свой счет по адресу, указанному в форме;</p>	





СИМВОЛ	наименование	СИМВОЛ	наименование	СИМВОЛ	наименование	СИМВОЛ	наименование
Л	входной электроклапан воды	NR	невозвратный клапан	GC	кофейный узел	T1	силиконовый шланг 05/08T
Е	входной клапан воды	BP	байпас	M1	миксер 1	T2	силиконовый шланг 06/09T
Г	внутренняя емкость воды	CA	термический бойлер	M2	миксеро 2	T3	силиконовый шланг 06/11T
Е	воздушный прерыватель	EX	трехходовой клапан	ER	держатель носиков	T4	силиконовый шланг 07/11T
Н	фильтр воды	E1	раств. эл. клапан 1	VRG	капельборник	T5	теф. шланг 02/04I
Д	объемный счетчик помпа	E2	раств. эл. клапан 2	IN9	90° соединение	T6	теф. шланг 04/06I
А	эспрессо	E3	раств. эл. клапан 3	IFC	короткий вход	T7	силиконовый шланг 04/06I

15. гидравлическая схема растворимой версии



СИМВОЛ	наименование
L	EVA
E	VIA
G	SA
E	BO
N	P1
D	P2
P3	P3
	помпа бойлера 3

СИМВОЛ	наименование
R4	помпа бойлера 4
M1	миксер 1
M2	миксер 2
M3	миксер 3
ER	держатель носиков
VRG	каплевборник
IN9	90° соединение

СИМВОЛ	наименование
IFC	короткий вход
T1	силиконовый шланг 05/08Т
T2	силиконовый шланг 06/09Т
T4	силиконовый шланг 07/11Т
T8	силиконовый шланг 10/14Т