



Luce x2

type: FST3



I / E



Руководство по установке и техническому обслуживанию.
Перевод оригинальной инструкции.

MAN4200016 rel. 04 дата 19.02.2013

Общие гарантии

условия

Данные условия регулируют обязательства компании Rhea Projects S.p.A. в отношении гарантии и ремонта; любые иные условия или положения, как устные так и письменные, неприменимы, включая те, что изложены в заказах на поставку, если они не приняты и не подписаны компанией Rhea; если изложенные ниже гарантийные условия не могут действовать в стране, где продается продукт, они утрачивают силу, тогда как все прочие пункты будут оставаться действительными и применимыми;

- 1-е механические и электрические компоненты автомата имеют гарантийный срок двенадцать месяцев, начиная с даты продажи, заверенной кассовым чеком;
 - 2-е гарантия должна пониматься как бесплатная замена или ремонт любой детали автомата, которая — по бесспорному усмотрению изготовителя — должна получить доказательство своей изначальной дефектности по причине производственного брака; расходы по пересылке изготовителю автоматов, дефектных частей и запасных деталей будет полностью оплачиваться пользователем; изготовитель оставляет за собой право использовать новые или восстановленные компоненты; в случае замены оригинальные компоненты получают гарантию на 12 месяцев; замененные по гарантии детали становятся собственностью компании Rhea Vendors S.p.A. Департамент запасных частей (запрос на «Форма PO 19.01/2b» Материалы по гарантии — Авторизация возврата);
 - 3-е в случае поломки, не подлежащей ремонту, или если поломка того же происхождения повторяется, изготовитель может — по своему бесспорному усмотрению — заменить автомат на другой, аналогичной или эквивалентной модели; гарантия на новый автомат будет распространяться на оригинальный срок гарантии замененного автомата;
 - 4-е все детали, доказанная дефектность которых обусловлена небрежностью или неосторожностью (несоблюдение инструкций по эксплуатации автомата), неправильной установкой или техобслуживанием со стороны неуполномоченного персонала, транспортировкой или иными обстоятельствами, не связанными с производственными дефектами, не подпадают под действие данной гарантии; установка и подключение к источникам питания, как и операции по техобслуживанию, тоже исключаются из каких-либо работ по гарантии; установленные в автомате или поставляемые в качестве комплектующих, эти детали подчиняются гарантийным условиям их изготовителей, тогда как компания Rhea Projects будет выступать лишь в качестве брокера. Все внесенные в автомат изменения, несогласованные с изготовителем в письменной форме, несут за собой незамедлительное прекращение действия гарантийного срока, а ответственность за них в любом случае полностью ложится на покупателя;
 - 5-е гарантия прекращает действие во всех случаях неправильного использования автомата;
 - 6-е Компания Rhea Projects S.p.A. снимает с себя какую-либо ответственность за любой ущерб, прямой или косвенный, причиненный людям, животным или вещам, в результате: неправильного применения кофейного автомата; неправильной установки, неправильного энерго- или водоснабжения; серьезных нарушений при техобслуживании; действий или изменений без одобренного разрешения; использования неоригинальных запчастей;
- в случае поломки компания не будет возмещать какой-либо экономический ущерб из-за принудительной остановки автомата и не будет продлевать гарантийный период;
- 7-е если автомат должен передаваться в центр, назначенный изготовителем для капитального или простого ремонта, связанные с этим транспортные риски и затраты будут переноситься на пользователя. Затраты на перевозку автоматов, дефектных деталей и запчастей всегда относятся на счет пользователя.



Декларация соответствия

Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. заявляет, что данная вендинговая машина для приготовления напитков была спроектирована и произведена в соответствии со следующими директивами и стандартами безопасности:

Директивы:

2004/108/EC; 2006/95/EC; 2006/42/EC;
2002/95/EC (RoHS); 2002/96/EC (RAEE); 1907/2006/EC (REACH);
1935/2004/EC;

Стандарты:

SAFETY part. 2-75: (Специальные требования к коммерческим машинам для приготовления и машинам для вендинга + CEI EN 60335-2-75/A12;
EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006 + A11: 2004 + A12:2006 + A13: 2008 + A14: 2010 + 60335-1/EC: 2010;
EN 60335-2-75: 2004 + A1: 2005 + A11: 2006 + A2: 2008 + A12: 2010;

EMC:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009;
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008;
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009;
EN 61000-3-3: 2008;

EMF:

EN 62233:2008

Производитель аппарата

Rheavendors Industries S.p.A.
Via Trieste, 49
21042 Caronno Pertusella
Varese
Italy

MPR Macchine Per Ristorazione S.p.A.
Via Milano, 257
20021 Baranzate
Milano
Italy

Официальный представитель.



(A. D. Majer)

ISO 9001



Содержание

01.	Условные обозначения	Стр 06
02.	Введение	Стр 07
03.	Технические данные	Стр 08
04.	Конфигурации	Стр 10
05.	Презентация	Стр 12
06.	Подготовка к работе	Стр 21
07.	Подключение	Стр 22
08.	Первое включение	Стр 23
09.	Программирование	Стр 25
10.	Параметры	Стр 38
11.	Поддержка	Стр 40
12.	Решение проблем	Стр 43
13.	Как сделать...	Стр 45
14.	Электрические соединения	Стр 48
15.	Гидросхема	Стр 49

В перечисленных главах, данное руководство описывает машину для вендинга **Luce X2**, её оборудование, а также компоненты программного обеспечения для полного и осознанного использования всех функций аппарата; исходя из многочисленности доступных опций и постоянного технического обновления наших аппаратов для вендинга, некоторые специальные устройства или функции могут быть поняты и описаны вами не так как вы могли ожидать; в этом случае, без колебаний, обращайтесь к нам;

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




ВНИМАНИЕ: данное обозначение, нанесенное на табличку с серийным номером внутри аппарата для вендинга, означает, что инструкции, приведенные в данном руководстве, должны быть внимательно прочитаны перед установкой и использованием аппарата для вендинга;



Пожалуйста, распечатывайте данное руководство только в случае необходимости, охрана окружающей среды является нашим общим интересом;

01. Условные обозначения

01.01. сокращения и пиктограммы

- I = Напитки производимые на основе растворимых ингредиентов;
- E = Напитки производимые на основе растворимых ингредиентов и зернового кофе;
- EE = Как обозначено выше, только с двумя контейнерами для зерна;
- BG = Охлаждающий модуль;
- FP = Охлажденные напитки, приготавливаемые на основе растворимых ингредиентов (охлаждающий модуль);
- BB = Прохладительные напитки, приготавливаемые на основе сиропов (резервуары с сиропами и охлаждающий модуль);
-  = Миксер для смешивания растворимых ингредиентов с водой;
- VSF = Спираль продукта в контейнере для продуктов (9 mm/18 mm);
- § = шейкер продукта для контейнеров с растворимыми продуктами;



= Бойлер высокого давления;

01.02. Знаки для обращения внимания



Если текст выделен данным значком, рекомендуется уделить особое внимание к проведению описанных процедур; если они выполнены без соблюдения мер предосторожности, они могут являться источником потенциальной опасности;



Неправильно выполненные действия, обозначенные данным символом, могут привести к контактированию с электрическим током;



Неправильно выполненные действия обозначенные данным символом могут привести к контактированию с частями с высокой температурой;



Аналогичные символы могут быть обнаружены внутри аппарата для вендинга, для наибольшей безопасности при взаимодействии с ними;

Символ требующий наибольшего внимания во время описанных действий; используйте сервисный ключ для включения аппарата, когда дверь открыта. Этот ключ предназначен только для техников, которые знают устройство аппарата для вендинга, ознакомлены с потенциальными рисками и уверены, что работают в безопасных условиях;

Использование сервисного ключа должно быть строго ограничено временем необходимым для осуществления определенных действий; покупатели должны быть предупреждены об ограничениях использования и подхода к вендинговому аппарату;



Данный символ обозначает что описанное оборудование запрещено выбрасывать как бытовые отходы, и необходимо обеспечить отдельное место для утилизации, чтобы предотвратить вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека; строго следуйте указаниям European Parliament's 2002/96/EC Directive;

01.03. Инструменты

Некоторые инструменты, необходимые для работы с вендинговым аппаратом, используются повседневно и их легко найти:

- Ножницы для электриков;
- Отвертка звездочкой 4/6 mm;
- Набор гаечных ключей до 13 mm;
- Набор шестигранных ключей от 2 до 8 mm;

Также могут потребоваться некоторые расходные материалы, такие как бумажные полотенца, одноразовые перчатки, чистые вещи, стаканчики и ведро для использованной воды;

02.

введение

02.01. информация об авторских правах

© Rheavendors Industries S.p.A.; все права защищены;
© MPR Macchine per Ristorazione S.p.A.; все права защищены ;
Данный документ содержит конфиденциальную информацию, являющуюся эксклюзивной собственностью Rheavendors Industries S.p.A./MPR S.p.A.'s;
Содержимое данного документа не может быть использовано третьими лицами, так же не может быть скопировано в любой форме, частично или полностью, без письменного разрешения Rheavendors Industries S.p.A./MPR S.p.A.'s; воспроизведение или раскрытие технической информации в данном документе защищено Rheavendors Industries S.p.A./MPR S.p.A согласно закону;
Данное руководство предназначается для пользователя аппарата для вендинга; оно также является неотъемлемой частью аппарата и должно храниться вместе с ним;
Информация предоставленная данным руководством предназначена для выявления наилучших качеств аппарата для вендинга, в рамках возможностей заявленных Производителем; Rheavendors Industries S.p.A./MPR S.p.A. сохраняет за собой право улучшать продукцию, выпускаемую в будущем, без уведомления и без принятия обязательств по обновлению продуктов на рынке; производитель отказывается от всех видов ответственности за любые неточности, связанные с опечатками;

02.02. предписания

Техника безопасности при использовании аппарата для вендинга



- ** ** Обращайте особое внимание на нумерацию и заметки, обозначенные сигналами тревоги; обращайте внимание на правила, в частности относящиеся к безопасности оператора и пользователя;
- ** ** Ни при каких обстоятельствах аппарат для вендинга не должен использоваться детьми или людьми с ограниченными возможностями, с психическими или нервными расстройствами, которые не были проинформированы по использованию оборудования; нельзя оставлять детей без присмотра с вендинговым аппаратом, чтобы они не играли с ним.
- ** ** В случае, если Вы найдете утечку или дым, немедленно отсоедините вендинговый аппарат от электрической сети и водопровода, никогда не пытайтесь перезагрузить его и обращайтесь к квалифицированным техникам;
- ** ** машина должна быть установлена в соответствии с национальными правилами; уделяйте особое внимание правилам, касающимся машин, напрямую подсоединенных к системе водопровода;
- ** ** Пользователю не разрешен доступ в зону технического обслуживания и сервиса, которые должны быть четко обозначены;
- ** ** никогда не снимайте защиты, не отсоединяйте устройства безопасности и не модифицируйте самостоятельно аппарат или его компоненты;

02.03. контакты

Rheavendors Services S.p.A. являются центром для любого вида поддержки и информации по данному аппарату для вендинга;

telephone: 0039 02 966 551

fax: 0039 02 96 55 086

e mail: rheavendors@rheavendors.com

Для того чтобы найти информацию о наших партнерах по всему миру, пожалуйста посетите наш сайт:

www.rheavendors.com

02.04. ярлыки с серийными номерами

Для того чтобы можно было оперативно идентифицировать вендинговый аппарат с целью получения наилучшего качества поддержки, пожалуйста точно определите серийный номер на ярлыке;



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

Серийный номер находится на ярлыках серебристого цвета установленных внутри и снаружи машины;



03. Технические данные

03.01. размеры	высота : ширина: глубина: глубина с открытой дверью:	1.830 mm 640 mm 705 mm 1.270 mm
03.02. вес	Машина на растворимых ингредиентах: Машина на зерновом кофе и растворимых ингредиентах:	145 kg 165 kg
03.03. подключение		
воды	- подключение через соленоидный клапан с внешней резьбой 3/8"	от 0.1 МПа до 0.8 МПа
питание	- 230 V ac (110 V ac), 50/60 Hz; одно-фазный, заземленный; - Кабель следующего типа: HO 55 VV-F 3 G 1.5 E;	в I: 1.700 W в E: 2.800 W
<u>В любом случае сверьте данные с данными на ярлыке</u>		
03.04. звуковое давление	Уровень звукового давления	Ниже чем 70 dB(A)
03.05. клавиатура	Двадцать четыре подсвечиваемых кнопок выбора;	
03.06. дисплей	Буквенно-цифровой; 16 символов, 2 линии;	
03.07. зона выдачи напитка	Закрытая; защищена прозрачной задвижкой;	
03.08. защита от перелива	Машина на растворимых ингредиентах - датчик перелива; В эспрессо машине - датчик перелива, клапан сброса давления; и во всех машинах входной соленоидный клапан с датчиком перелива;	
питание	Дверной включатель; Два 6.3x32 mm предохранителя; (питание 230 V ac); фильтр радио помех	12A
перегрев	Термо-датчики с ручным сбросом; Термо-предохранители;	88 °C 121 °C
Програмно	Временные ограничения подачи воды;	
03.09. мотор кофемолки	В эспрессо машине:	220 V dc
03.10. кофемолка	В эспрессо машине:	Ø 56 mm
03.11. дозатор	В эспрессо машине: механически настраиваемый	6.0 ÷ 7.8 gr
03.12. заварочный модуль	Пластиковый; Размер заварочного модуля можно механически устанавливать на три варианта объема;	Ø 40 mm Оранжевая камера Ø 36 mm Черная камера
03.13. воздушный промежуток	В эспрессо машине: воздушный промежуток с реле уровня и переполнения ;	
03.14. помпа	В машине на растворимых ингредиентах: максимум 5, погружная, вращающаяся. В эспрессо машине: вибрационная;	24 V dc 220 V ac
03.15. моторы для выдачи продуктов	Максимально восемь в растворимой версии, максимально шесть в зерновой версии, в зависимости от конфигурации машины;	
03.16. чаши миксеров	максимально пять в растворимой версии, максимально четыре в зерновой, в зависимости от конфигурации;	32/85 r.p.m. 24 V dc
03.17. моторы миксеров	Максимум пять в растворимой версии, максимально четыре в зерновой версии, в зависимости от конфигурации машины;	15.000 r.p.m. 24 V dc
03.18. бойлер	Растворимая машина: бойлер открытого типа: Эспрессо машина: Два бойлера - Бойлер высокого давления : - Бойлер открытого типа для растворимых:	3,4 литра, 1,600 W 0,4 литра, 1,100 W 3,4 литра, 1,600 W

03.19. контейнеры для ингредиентов	<p>Максимально восемь, в зависимости от конфигурации машины; спирали 9 мм или 18 мм между витками; с чашей миксеры и мотором, если предусмотрено конфигурацией;</p> <p>- Контейнер для кофейных зерен, вместимость:</p>	<p>одинарный 5,000 g двойной 3,000 g</p>
	<p>- контейнер для растворимых ингредиентов, вместимость:</p>	<p>Сахар 4,500 g Молоко 1,350 g Шоколад 3,500 g Раствор. кофе 1,200 g Чай 4,400 g</p>
03.20. Устройство выдачи стаканов	<p>Одна туба для стаканов; пять полупрозрачных колонн:</p> <p>Две тубы для стаканов; четыре полупрозрачных колонны, каждая из которых:</p>	<p>Ø 70 mm n° 700 Ø 73 mm n° 670</p> <p>Ø 70 mm n° 450 Ø 73 mm n° 430 Ø 78/80 mm n° 400</p>
03.21. Устройство выдачи размешивателей	<p>Электromагнитный замок; с вертикальным отсеком для загрузки размешивателей с грузиком;</p> <p>ингредиенты, стаканы и размешиватели должны соответствовать указанному количеству, размеру и качеству; использовать только ингредиенты, разработанные специально для торговых автоматов;</p>	<p>n° 550 длина: 89 mm Регулируемый до 104, 115 mm</p>
		
03.22. Разное	<p>- Внутренняя розетка для обслуживания:</p> <p>- параметры автомата: программируемые с помощью флеш-ключа или клавиатуры; протоколы платежных систем: serial, parallel, executive, MDB;</p>	<p>Максимальная нагрузка: 100 W</p>
03.23. Примечания	<p>Водо- и энергоснабжение, которые могут обеспечить хорошую и правильную работу машины Luce X2 являются:</p> <p style="text-align: center;">вода:</p> <p>- общая жесткость: - рекомендованная проводимость:</p> <p>(*) если более жесткая, пожалуйста используйте анти-известняковые фильтры;</p> <p style="text-align: center;">питание:</p> <p>- номинальное напряжение: - номинальная частота:</p> <p style="text-align: center;">помещение (во время хранения и эксплуатации):</p> <p>- температура: - относительная влажность :</p> <p style="text-align: center;">расход электроэнергии :</p> <p>- питание (режим продажи):</p>	<p>от 10 °F до 25 °F (*) 400 µS @ 20 °C</p> <p>+/- 10 % +/- 5 %</p> <p>5 °C ÷ 35 °C max 80 %</p> <p>630 Wh</p>
	<p>Полные данные в соответствии с EVA-EMP, предоставляются по запросу (см. 02.03.);</p>	
	<p>кабель питания, поставляемый с торговым автоматом не должен быть поврежден, а в случае утраты или повреждения замените его, используя только оригинальный компонент;</p>	
	<p>Убедитесь, что цепь электропитания подходит для машины (см. 03.03.); Заземление не только соответствует правовым нормам по защите пользователей и операторов, но и обеспечивает правильное питание;</p>	
		

04. конфигурация

04.01. Описание.

- a. растворимый
- b. Растворимый и зерновой
- c. Растворимый и 2 зерновых
- d. Канистры для продуктов
- e. Холодные напитки
- f. нумерация

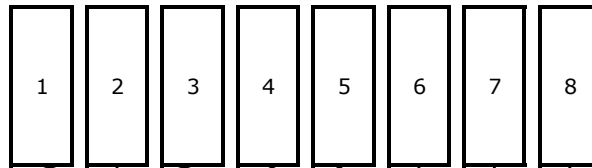
конфигурации **Luce X2** многочисленны; они кодируются в виде аббревиатур, приведенных ниже:

- Только растворимые продукты:
- растворимые продукты и два вида кофейных зерен:
- растворимые продукты и два вида кофейных зерен:
- растворимые продукты и кофейные зерна:
- Горячие и холодные напитки (опционально с охлаждающим модулем):
- Контейнеры для ингредиентов, чаши и смесители нумеруются в последовательности слева направо, как это показано ниже, эта нумерация используется в главе о программировании напитков (см. 09).

- Luce X2 I
- Luce X2 E
- Luce X2 EE
- Luce X2 E7
- Luce X2 E7 FP

Luce X2 I8

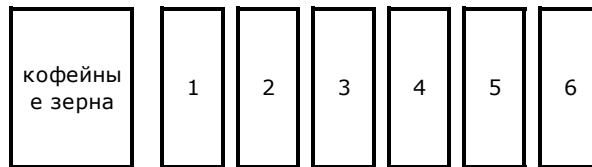
ингредиенты



вода и миксеры

Luce X2 E7

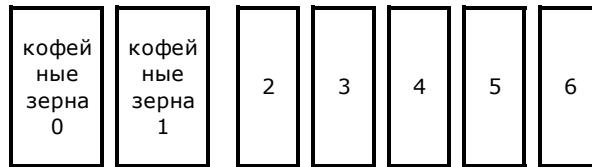
ингредиенты



вода и миксеры

Luce X2 EE7

ингредиенты

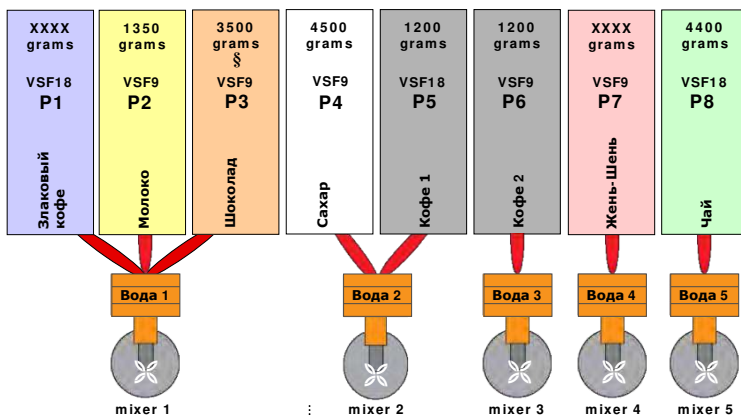


вода и миксеры

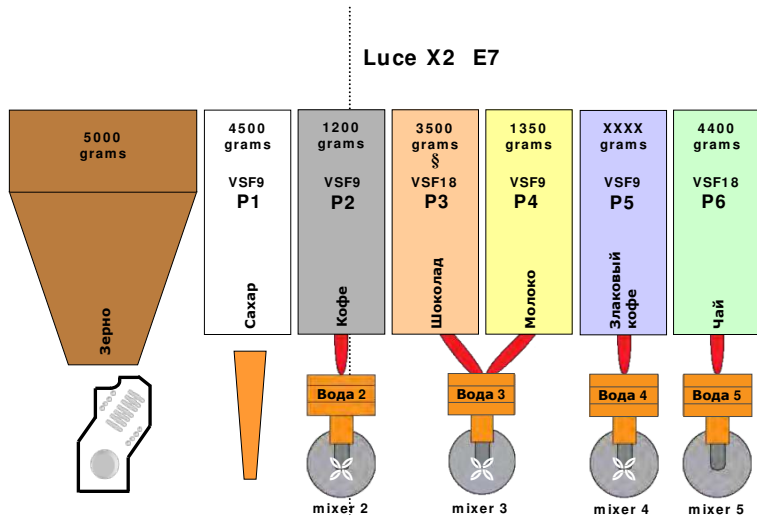
04.02. Примеры конфигураций



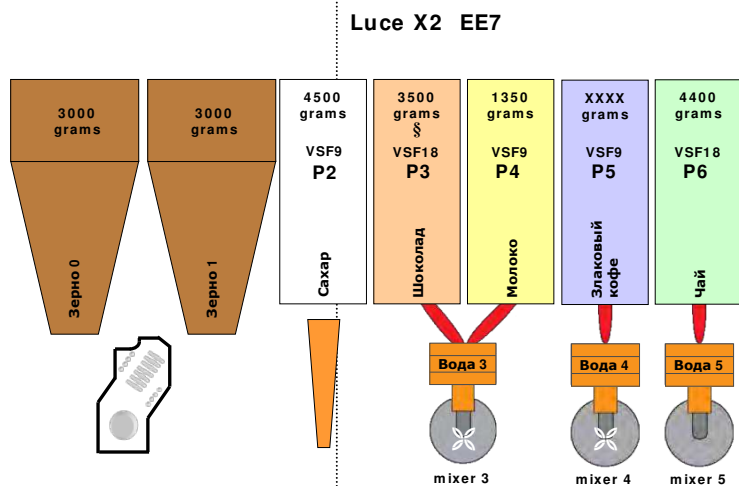
Luce X2 I8



COFFEE 1		COFFEE 2		INSTANT PRODUCTS	
short coffee without sugar	short coffee with sugar	short coffee without sugar	short coffee with sugar	milk	milk with coffee
long coffee without sugar	long coffee with sugar	long coffee without sugar	long coffee with sugar	capp-ciocc	chocolate
white coffee without sugar	white coffee with sugar	white coffee without sugar	white coffee with sugar	ginseng	barley
cappuccino without sugar	cappuccino with sugar	cappuccino without sugar	cappuccino with sugar	tea	strong tea



ESPRESSO		INSTANT COFFEE		INSTANT PRODUCTS	
short espresso with sugar	capp-ciocc with sugar	short coffee with sugar	capp-ciocc with sugar	chocolate	strong chocolate
long espresso with sugar	mocaccino with sugar	long coffee with sugar	mocaccino with sugar	capp-ciocc	milk
white coffee with sugar	cappuccino al cacao with sugar	white coffee with sugar	cappuccino al cacao with sugar	tea	strong tea
cappuccino with sugar	latte macchiato with sugar	cappuccino with sugar	latte macchiato with sugar	barley	cup only



COFFEE BEANS 0		COFFEE BEANS 1		INSTANT PRODUCTS	
short espresso with sugar	capp-ciocc with sugar	short espresso with sugar	capp-ciocc with sugar	short barley with sugar	milk with sugar
long espresso with sugar	mocaccino with sugar	long espresso with sugar	mocaccino with sugar	long barley with sugar	chocolate
white coffee with sugar	cappuccino al cacao with sugar	white coffee with sugar	cappuccino al cacao with sugar	white barley with sugar	choco-milk
cappuccino with sugar	latte macchiato with sugar	cappuccino with sugar	latte macchiato with sugar	capuccino with sugar	tea

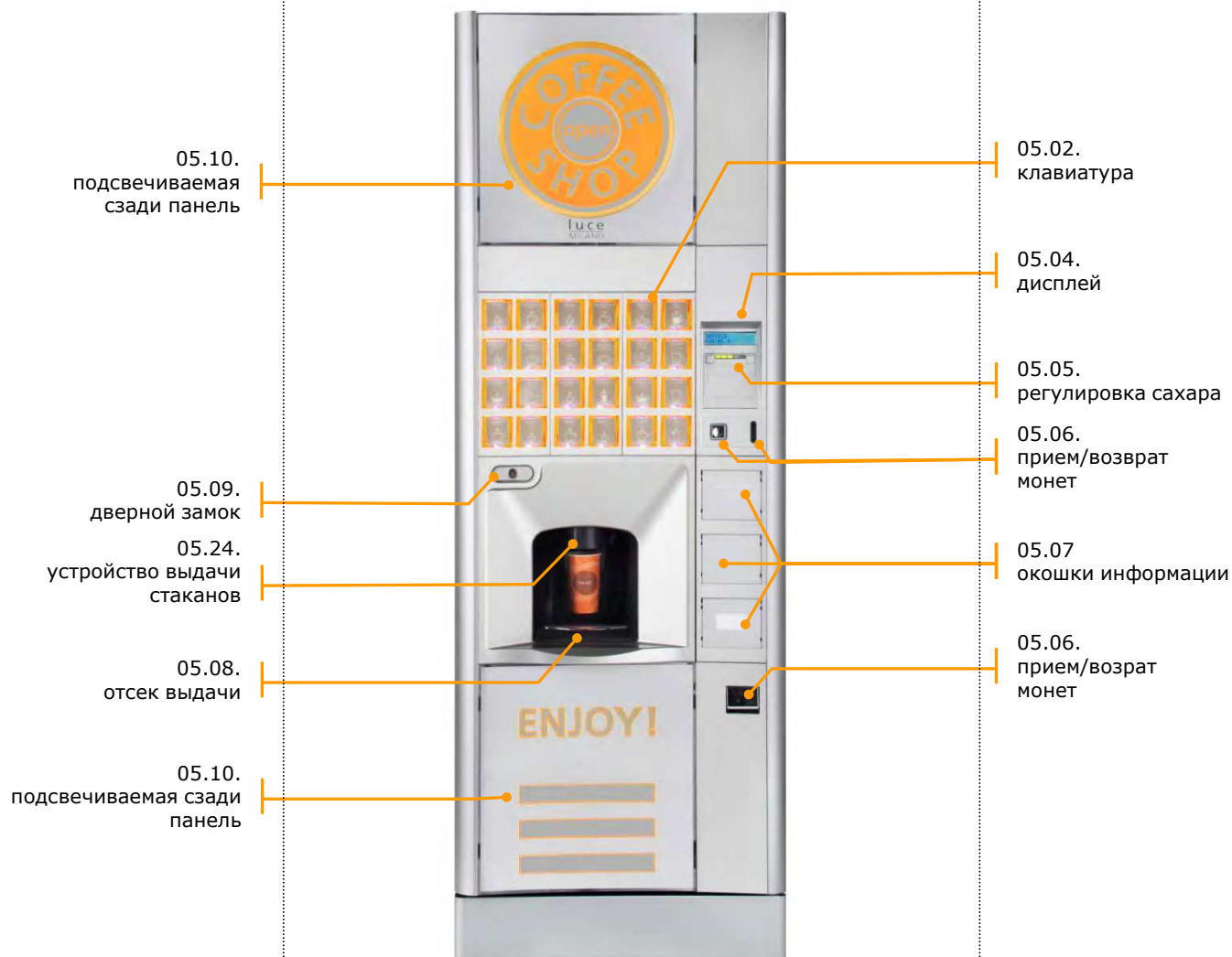
это лишь некоторые из возможных конфигураций **Luce X2**, учитывая релизы автоматов и программного обеспечения; информация и принципы работы универсальны и применимы ко всем машинам Luce X2;

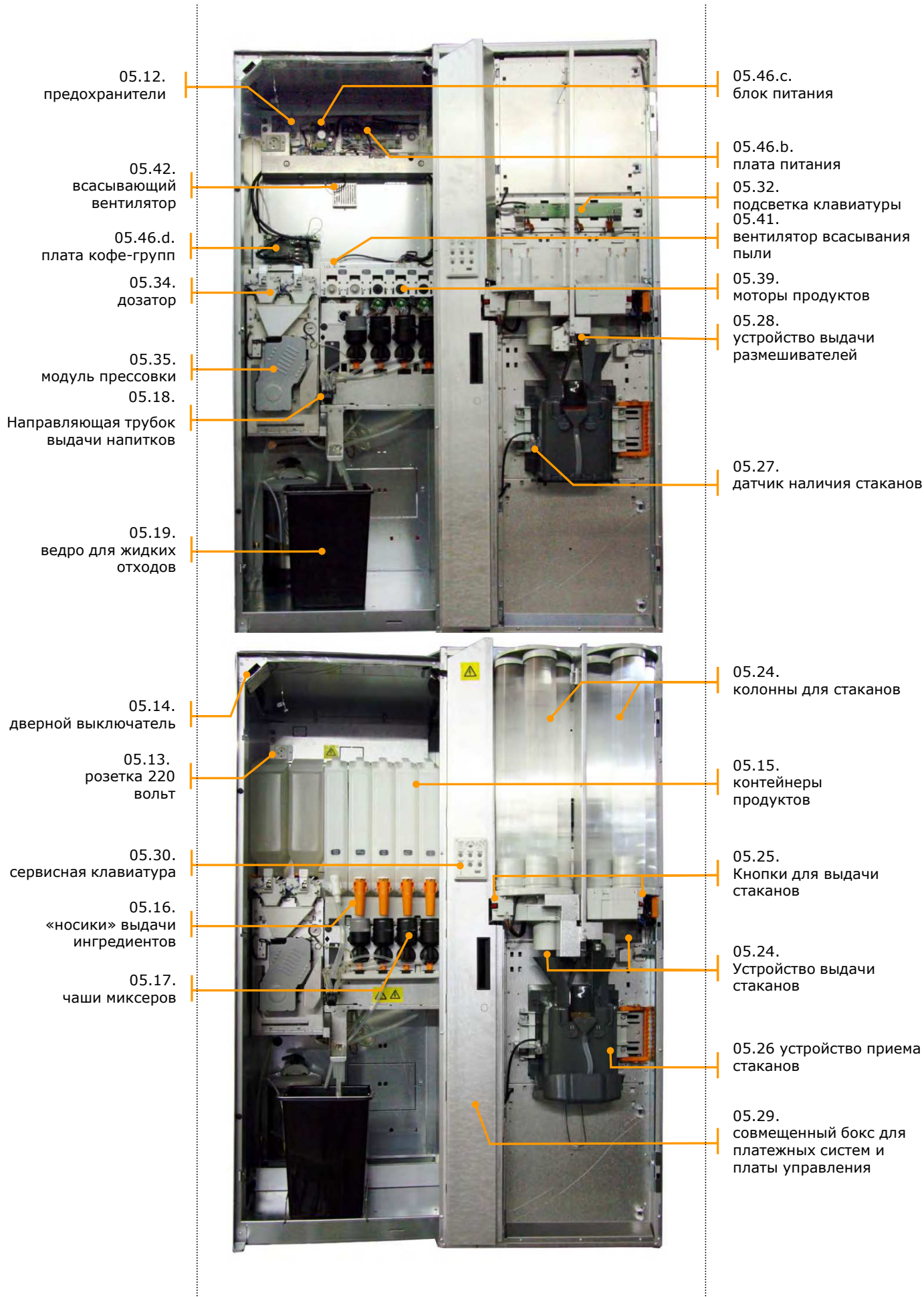
04.03. аксессуары

для завершения и дополнения ассортимента торговых автоматов **Luce X2**, Rheavendors Industries SpA / MPR SpA существует ряд аксессуаров для этих машин, таких как автономный комплект подачи воды, анти-известняковые фильтры, соединение с машинами для продажи фасованной продукции, модуль для выдачи крышек, охлаждающий блок, насос для дозирования сиропа и воды; Rheavendors Services S.p.A. Для получения любого вида поддержки и информации о специальных конфигурациях (смотреть 02.03.);

Luce x2 by rheavendors group

05. презентация





05.01. общая информация

Автомат Rhea Luce X2 – это машина, специально предназначенная для простого использования всеми пользователями, поскольку не требует никаких особых знаний, необходимых для приготовления напитков; просто внесите кредит и нажмите клавишу выбора напитка; Функция автомата состоит в приготовлении напитков путем смешивания пищевых продуктов с водой при надлежащей температуре; правильная работа автомата происходит в закрытых помещениях в нормальных условиях окружающей среды при температуре от 5 ° до 35 ° C, относительная влажность воздуха ниже 80 %;



Использовать только ингредиенты для торговых аппаратов;

05.02. Клавиатура

при закрытой двери нажмите кнопку для приготовления напитка; однако в режиме программирования клавиатура имеет другое назначение (см. 09.), позволяя специалисту изменять параметры аппарата, кнопки нумеруются последовательно от верхнего левого края вертикально: 1, 2, ...;

05.03. таблички кнопок выбора

под прозрачной крышкой кнопок выбора устанавливаются ярлычки, предназначенные для обозначения напитков (каждая имеет подсветку и отделена одна от другой) (смотреть 13.12.);

05.04. дисплей

буквенно-цифровой, две линии, имеющие шестнадцать символов каждая;

05.05. кнопки регулировки сахара

Две кнопки, непосредственно под дисплеем, дают возможность покупателю выбирать количество сахара;

05.06. Отверстие для опускания монет – кнопка выдачи сдачи

позволяет аппарату принимать и/или возвращать монеты, внесенные в аппарат, необходимые для осуществления процесса выдачи (платежная система подключается дополнительно);

05.07. таблицы сообщений

информационные сообщения могут быть установлены под защищенные прозрачной крышкой отсеки;

05.08. отсек выдачи напитка

внутреннее пространство защищено прозрачной подвижной крышкой, и подсвечивается во время цикла выдачи;

05.09. дверной замок

дверь закрывается на замок; ключ и замок пронумерованы для идентификации;

05.10. панели

две сменных, подсвеченных панели, являются завершением оформления двери (смотреть 05.31.); светло-голубой цвет для растворимой версии, оранжевый для эспрессо версии;

05.11. электрические соединения

трех-контактный разъем расположен на задней части корпуса для подключения сетевого кабеля;

05.12. предохранители

установлены на основном блоке питания (смотреть 03.08.);

05.13. главная розетка

напряжение 220V ac; 100W max (смотреть 05.13.);

05.14. дверной выключатель

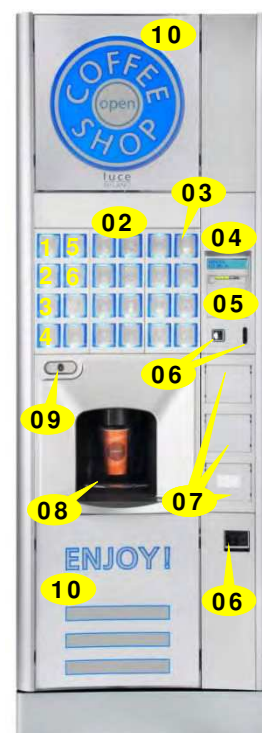
предназначен для включения и выключения автомата при открытой двери;



Внимание

Некоторые части при выключенном аппарате остаются под напряжением

использовать сервисный ключ для включения питания торговых автоматов необходимо, чтобы активировать машину, при открытой двери. Ключ помещается в непосредственной близости от выключателя, и к его использованию допускается только технический персонал, имеющий надлежащую подготовку;



05.15. контейнеры продуктов

из контейнеров с растворимыми ингредиентами содержимое подается в находящиеся снизу чаши миксеров; внутренняя спираль, приводимая в действие мотором для продуктов, подает ингредиенты в направляющую; они могут быть оборудованы колесом и размешивателем для непрерывной выдачи продукта. Контейнер для зерна (бункер) имеет закрываемую задвижку для закрытия бункера перед его снятием. Для защиты продуктов контейнеры закрываются крышками;



05.16. задвижки контейнеров для ингредиентов

чтобы избежать просыпания ингредиента, на верхней части «носика» для выдачи ингредиента расположена полуповоротная гайка, перекрывающая отверстие «носика», поворот против часовой стрелки для открытия, по часовой для закрытия;

05.17. чаши миксеров

чаши миксеров предназначены для смешивания растворимых продуктов с водой, крыльчатка мотора миксеров вращается в нижней части чаши, и напиток подается из смешивателя через силиконовую трубку; чаши миксеров и выводящие трубки нужно промывать теплой проточной водой;

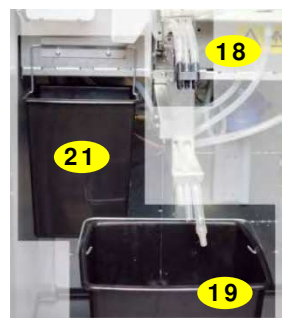


05.18. направляющая трубок выдачи напитков

механизм помещает носик трубки над чашкой во время цикла приготовления напитка и убирает её обратно после приготовления;

05.19. ведро для жидких отходов

ведро собирает любые остаточные капли из трубок выдачи и, при необходимости, в случаях перелива из бойлера для открытого типа и бойлера высокого давления;



05.20. поплавок

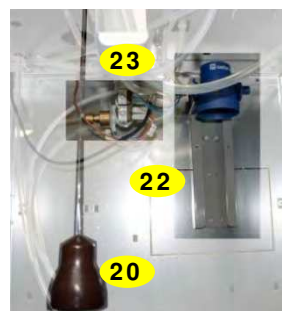
поплавок воздействует на микропереключатель, чтобы сигнализировать о том, что уровень слитой воды слишком высок;

05.21. ограничитель ведра или мешка для сброса отходов

прямоугольный металлический ограничитель держит основание ведра или, в некоторых версиях, основание пакета;

05.22. головка фильтра

картридж фильтра, предназначенный для деминерализации входящей воды, устанавливается в головку фильтра, размещенную на задней стенке внутри аппарата; регулярно заменяйте картридж в соответствии с инструкциями производителя; в некоторых версиях аппарата фильтр находится внутри аппарата слева;

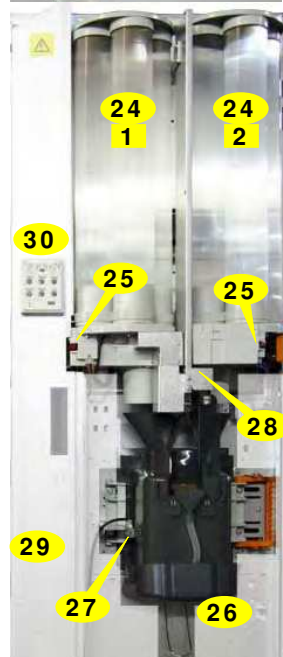


05.23. впускной электромагнитный клапан

электромагнитный клапан подачи воды предназначен для защиты от перелива в случае отказа системы;

05.24. устройство выдачи стаканов

туба, состоящая из пяти колонн, или две тубы, состоящие из четырех колонн, в зависимости от конфигурации аппарата, содержит бумажные или пластиковые стаканы, диаметром от 70 до 80 мм; туба, находящаяся слева, содержит стаканы, названные "cup. 1" в режиме программирования, в то время как с правой стороны находятся стаканы, названные "cup 2";



05.25. кнопка выдачи стаканов

коротко нажмите на кнопку для выдачи стакана;

05.26. устройство приема стаканов

во время цикла приготовления напитков в устройство приема стаканов подается стакан; воронка и лоток для сбора избыточной жидкости, если таковая имеется, передает их в ведро для жидких отходов;

05.27. датчик наличия стаканчиков

если в устройстве приема стаканов есть стакан, датчик обнаруживает его наличие (смотреть 09.);

05.28. устройство выдачи размешивателей

находясь между тубами для стаканчиков, он выдает размешиватели в диспенсер для размешивателей с помощью электромагнита; чтобы облегчить процесс загрузки, поверните правую тубу со стаканами, нажимая оранжевый запорный механизм; размер отсека диспенсера для размешивателей может регулироваться при помощи трех винтов;

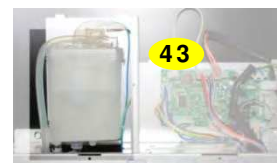
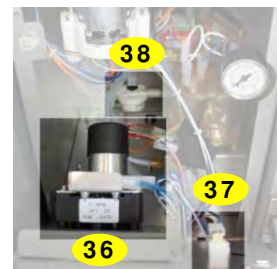
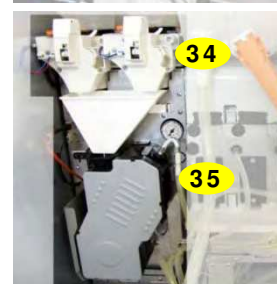
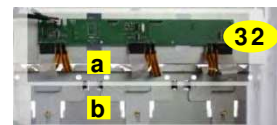
05.29. защитный бокс

бокс защищает процессор, платежные системы (не входят в комплект), он удерживается в закрытом виде с помощью магнита;

05.30. сервисная клавиатура

сервисная клавиатура находится на дверце защитного бокса, её кнопки предназначены для программирования аппарата; (смотри 08.03 и 09.03);

05.31. подсветка двери	верхняя и нижняя часть двери подсвечивается светодиодной планкой, питаемой током низкого напряжения; электрический коннектор внутри двери справа можно использовать для питания необходимым напряжением;
05.32. подсветка клавиатуры	три модуля составляющие клавиатуру, подсвечиваются светодиодами подключенными шлейфами («а»);
05.33. кофемолка	кофемолка перемалывает кофейные зерна в камеру дозатора; степень помола можно регулировать с помощью зубчатого кольца-гайки путем вращения белого регулировочного винта;
05.34. дозатор	из кофемолки кофе попадает в камеру дозатора для последующей отправки настроенного количества кофе в заварочный блок; дозатор открывается два раза подряд чтобы в камере не осталось кофе;
05.35. заварочный модуль	после попадания молотого кофе из дозатора и после его прессовки в заварочном модуле происходит заваривание с поступлением воды из вибрационной помпы; использованная доза сбрасывается в ведро (или пакет) для отходов; наличие правильно установленного кофейного блока определяется микровыключателем;
05.36. мотор привода заварочного модуля	мотор привода заварочного модуля предназначен для вращения привода, чтобы прессовать молотый кофе для заваривания; вращение контролируется кулачком, предназначенным для информирования процессора о положении устройства;
05.37. датчик наличия заварочного модуля	микровыключатель обнаруживает наличие заварочного модуля и позволяет определить положение камеры;
05.38. счетчик объема воды	только для зерновой версии; подает на центральный процессор информацию о количестве воды, протекающей через заварочный модуль, чтобы определить ее объем; количество воды для растворимых ингредиентов определяется временем, которое устанавливается в параметре "water N" (смотреть 09.);
05.39. моторы выдачи продуктов	эти моторы предназначены для вращения спиралей внутри контейнеров для растворимых ингредиентов, чтобы высыпать необходимое для напитка количество продукта непосредственно в чаши миксеров; в базовую конфигурацию входят: <ul style="list-style-type: none"> - металлический корпус мотора для растворимого кофе, сахара и шоколада; - пластиковый корпус для всех других ингредиентов;
05.40. моторы миксеров	моторы миксеров позволяют смешивать растворимые ингредиенты с водой посредством вращения крыльчатки, установленной на валу; скорость вращения можно регулировать (смотреть 09.) в зависимости от свойств различных ингредиентов;
05.41. устройство всасывания пыли	устройство всасывания убирает остатки ингредиентов и пар; всасывающее устройство соединяется с коллектором, находящейся под носиками для ингредиентов, чтобы перехватить пыль и пар, образующуюся после подачи продукта; его удобно отсоединить, нажав на боковые вспомогательные защелки; втягиваемый воздух выходит через щели в задней стенке;
05.42. камера всасывающего устройства	Предназначена для того, чтобы втягивать воздух для защиты внутренней части машины от скопления конденсата;
05.43. промежуточный контейнер для воды	В зерновых машинах в него закачивается вода, для последующей подачи её в бойлер высокого давления; уровень контролируется поплавком, если вода находится выше уровня, она вытечет обратно через клапан сброса, предотвращая таким образом перелив;



Luce x2 by rheavendors group

05.44. бойлер открытого типа

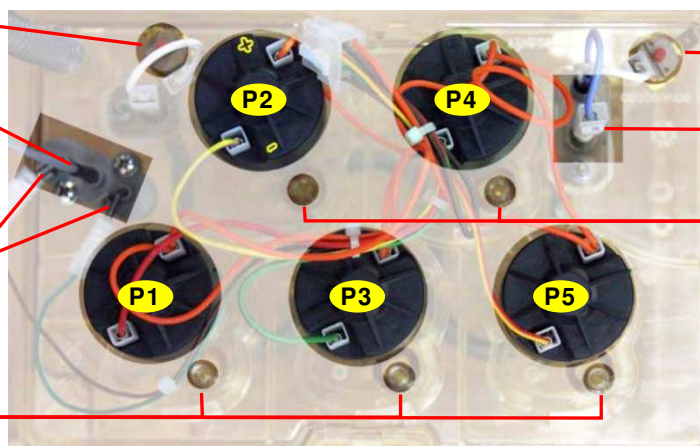
Бойлер с активными элементами (нагревательный элемент, термо-предохранители, датчик температуры, помпы) закрыт крышкой;

внимание

Данные компоненты могут быть очень горячими, даже когда аппарат выключен;

Помпы с турбинами погружены в воду бойлера; вода направляется в трубки, соединенные со смешивающими чашами; количество помп различается в зависимости от конфигурации; бойлер с пятью помпами показан ниже (обратить внимание на полярность; смотреть 03.14.);

термопредохранитель ручного сброса, кликсон
датчик температуры
датчики уровня
водосбросы



термопредохранитель и ручного сброса, кликсон
предохранитель температуры
водосбросы

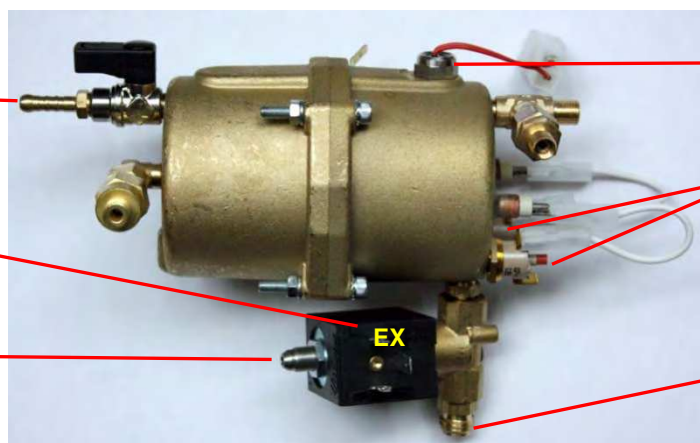
помпа	название	выход
P1	Water 1	Чаша микс 1
P2	Water 2	Прямой выход
P3	Water 3	Чаша микс 3
P4	Water 4	Чаша микс 4
P5	Water 5	Чаша микс 5



05.45. бойлер высокого давления

в зерновых машинах вибрационная помпа с обратным клапаном предназначена для направления воды в трех-ходовой клапан для бойлера высокого давления, который установлен в дополнение к бойлеру для растворимых напитков;

сливной кран
трех-ходовой клапан
третий вывод



датчик температуры
кликсоны
к заварочному модулю

Эл.магнит. клапан	sw наименование	выход
EX	coffee water	Завар. модуль

Luce x2 by rheavendors group

05.46. Электроника

05.46.a. центральный процессор

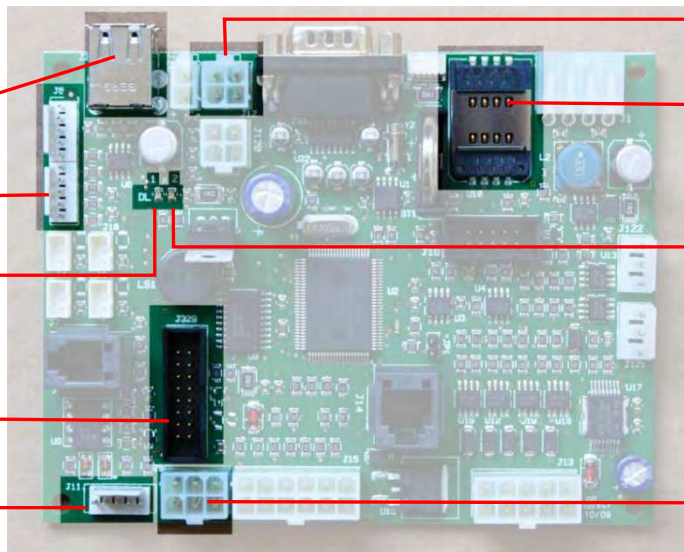
USB разъемы

клавиатура

светодиод DL1 +5V dc

разъем дисплея

разъем Executive



разъем низкого напряжения

разъем для флеш-ключа

светодиод DL2 +24V dc

разъем MDB

плата центрального процессора находится внутри двери и закрыта дверцей бокса, который защищает ее при работе аппарата; обмен информацией с другими платами происходит посредством двойного USB-разъема (смотреть 14.), включает в себя коннекторы для сервисной клавиатуры, платежных систем, дисплея и программирующего флеш-ключа;

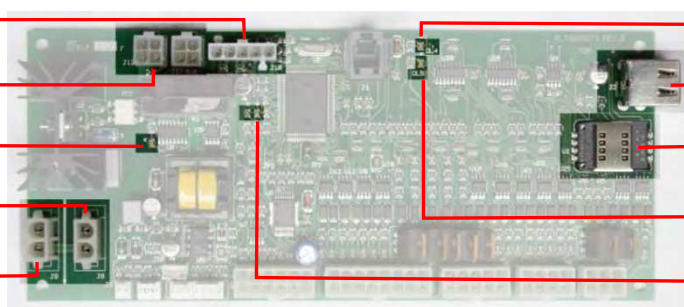
05.46.b. Плата питания

вход низкого напряжения

выход низкого напряжения
нагревательный элемент эспрессо бойлера

вход 230 V ac

разъем ТЭНа



светодиод DL4 +5V dc

USB разъемы

разъемы для флеш-ключа

светодиод DL5 +24V dc

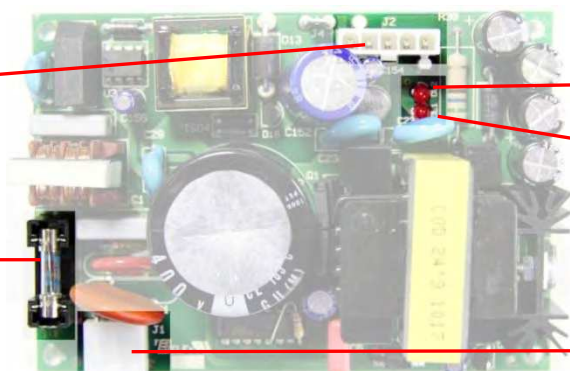
светодиодный индикатор состояния

плата питания, получая команды от центрального процессора, управляет устройствами аппарата, она предназначена для контроля таких устройств как моторы, помпы, электромагнитные клапаны или нагревательные элементы; двойной USB разъем (смотреть 14) установлен для последовательного соединения с другими платами; если светодиодный индикатор мигает, это означает, что она работает нормально;

05.46.c. Устройство блока питания

выход низкого напряжения

предохранитель 5x20 6,35A rit.



светодиод DL2 +5V dc

светодиод DL1 +24V dc

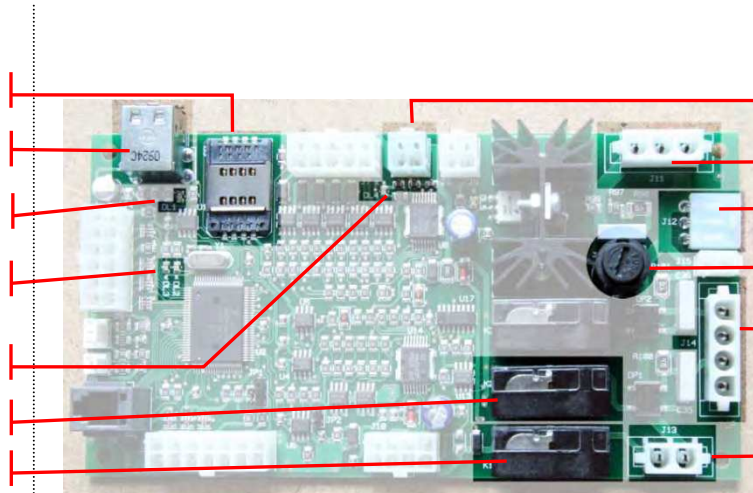
вход 230 V ac

устройство блока питания предназначено питать необходимым для работы плат аппарата напряжением; оно защищено от перепадов напряжения предохранителем;

Luce x2 by rheavendors group

05.46.d. Плата зернового модуля

- разъем флеш-ключа
- USB разъемы
- светодиод DL1 +5V dc
- светодиодный индикатор состояния
- светодиод DL4 +24V dc
- реле кофемолки
- реле помпы

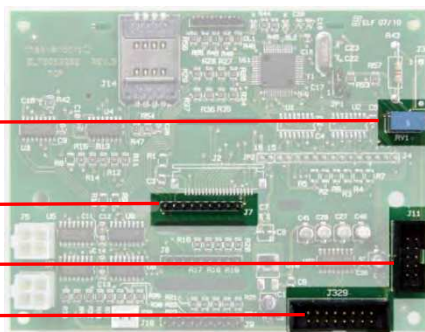


- вход низкого напряжения
- выход прессовочного блока
- IN 230 V ac
- 6.3- предохранитель кофемолки
- разъем кофемолки
- разъем помпы

плата зернового модуля необходима только в зерновых аппаратах, так как предназначена для контроля устройств, которые типичны для зерновой машины: кофемолка, вибрационная помпа и т.д; другие платы обмениваются входными и выходными сигналами посредством двойного USB разъема (смотреть 14.); если светодиодный индикатор состояния мигает, значит она работает нормально;

05.46.e. Плата дисплея

- регулировка контраста
- разъем клавиатуры +/- сахар
- разъем клавиатуры
- разъем центрального процессора



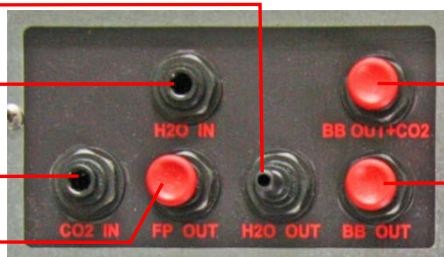
плата дисплея, находящаяся в двери, предназначена для обработки сигналов от центрального процессора, клавиатуры и регулировки «+/- сахара», а также для отображения сообщений пользователю или оператору;

05.47. охлаждающий модуль

охлаждающий модуль является деталью машины, которая дает клиенту возможность делать охлажденные напитки; вода, поступающая из водопровода и протекающая через трубки, погруженные в емкость охладителя, поступает в выпускные трубы посредством электромагнитных клапанов; во время первой установки внутренняя емкость должна быть наполнена тремя литрами воды, через отверстие «I», накрытое резиновой пробкой, в то время как переливная трубка «G» погружена в ведро для жидких отходов; температура воды на выходе регулируется ручкой термостата «L»; устройство также позволяет подключать CO2 для того, чтобы производить газированную воду, которая является одной из опций Bag in Box (сиропы закачиваются помпой и смешиваются с холодной водой);



- выход воды
- водозабор
- вход CO2
- выход to EV FP



- выход EV BB с CO2
- выход EV BB без CO2

Luce x2 by rheavendors group

05.48. программное обеспечение

необходимое программное обеспечение может быть передано и скопировано посредством флеш-ключа, вставляемого в разъем на платах (смотреть 05.46.) аппарата и программы rheAction; (отключите машину, вставьте ключ в флеш-разъем на плате, включите аппарат, используя сервисный ключ, и выключите его по окончании передачи данных и извлеките ключ); данные программы называются:



05.48.a. плата центрального процессора

- **мастер**: это программное обеспечение определяет циклы аппарата, связи между функциями, порядок выполнения операций; это программное обеспечение не может быть изменено оператором, но оно может быть перенесено в центральный процессор посредством флеш-ключа или с помощью программы rheAction (смотри 05.46.a.);
 - **конфигурация**: это программное обеспечение, устанавливаемое в центральный процессор, определяющее время и последовательность выдачи напитков, системы протоколов платежных систем, режимов дисплея; переменные могут изменяться оператором как вручную с самого аппарата, так и с помощью программы rheAction, чтобы приспособить аппарат к потребностям клиента (количество продуктов и смесей, сообщения предупреждений...) (смотри 09.);

05.48.b. плата питания

- **питание**: определяет функции устройств данной платы (смотри 05.46.b.);

05.48.c. плата зернового модуля

- зерновой модуль: программное обеспечение установленное на данную плату, определяет работу зерновой группы (циклы, время, ...) (смотреть 05.46.d.);

пожалуйста, помните, что на флеш-ключ может быть записано:

только управление

она может быть перенесена из ключа только на центральный процессор, обновление происходит автоматически во время включения аппарата; дисплей показывает «PROGRAMMING OK» в конце процесса:

PROGRAMMING
MASTER

только конфигурация

когда включено питание, дисплей показывает: выберите «1» чтобы обновить аппарат данными с ключа; дисплей показывает "PROGRAMMING EAROM"; выберите «2» чтобы перенести данные с аппарата на ключ; дисплей покажет "PROGRAMMING FLASH KEY"; по завершению дисплей покажет "PROGRAMMING OK"

1 from key to VMC
2 from VMC to key

управление и конфигурация

они могут быть перенесены с ключа только на центральный процессор, и процесс обновления начинается автоматически вместе со включением аппарата; по завершению дисплей покажет "PROGRAMMING OK":

PROGRAMMING
OK

программное обеспечение платы питания

она может быть перенесена с ключа только на плату; ждите пока светодиодный индикатор состояния (смотреть 05.46.b.) выключится после мигания на протяжении нескольких секунд;

программное обеспечение зернового модуля

она может быть перенесена с ключа только на плату; ждите пока светодиодный индикатор состояния (смотреть 05.46.d.) выключится после мигания на протяжении нескольких секунд;

05.49. rheAction

система называемая rheAction предназначена для полной замены или дополнения программного обеспечения машины; она состоит из программного обеспечения и оборудования, устанавливаемого в ПК, способного загружать, изменять и хранить конфигурации аппаратов Rhea; Rheavendors Services S.p.A. Обращайтесь в Rheavendors Services S.p.A. для получения любого вида поддержки и информации о системе RheAction (смотреть 02.03.);



06.

Подготовка к работе

06.01. транспортировка

торговый аппарат может транспортироваться, устанавливаться и обслуживаться только квалифицированным персоналом; во время транспортировки никогда не переворачивайте аппарат; смотрите на направление стрелок на упаковке;



ВНИМАНИЕ

аккуратно обращайтесь с аппаратом, чтобы избежать ущерба для здоровья обслуживающего персонала; учитывая вес и общие размеры торгового аппарата, рекомендуется транспортировать его на низкой скорости;



06.02. распаковка

- распакуйте торговый аппарат, после того как он установлен на место;
- разрежьте защитную пленку, которая служит защитой торгового автомата;
- снимите торговый аппарат с паллета, выкрутив саморезы и сняв металлические крепления;
- поднимите торговый аппарат с помощью подъемника;
- уберите паллет из-под аппарата;
- аккуратно поставьте торговый аппарат на пол;



ВНИМАНИЕ

материалы, входящие в упаковку, никогда не должны оставаться в пределах досягаемости посторонних людей, в частности детей, поскольку материалы представляют собой источник потенциальной опасности; только специализированный персонал допускается к уборке компонентов упаковки;



06.03. установка

торговый аппарат должен устанавливаться в крытом помещении, используя подставку, подходящую для веса аппарата (смотреть 03.02.); расстояние до стен должно позволять воздуху свободно циркулировать;



ВНИМАНИЕ

вращая четыре ножки на нижних углах автомата, установите их так, чтобы торговый аппарат стоял ровно и безопасно;

угол наклона торгового аппарата не должен превышать 2°;

рекомендуется использовать водозащитную поверхность, которую можно легко очищать от любого загрязнения;



06.04. подготовка

когда машина установлена на место:

- обрежьте хомут, держащий кабель на задней стенке аппарата, на одном из хомутов находится ключ;
- вставьте его в замок (смотреть 05.09.), поверните его и откройте дверь;
- уберите пакет документов, бирок, и аксессуаров из ведра для жидких отходов (смотреть 05.19.);

07 Подключение

07.01. вода

убедитесь что та вода, которую вы будете использовать для подключения к торговому аппарату, по всем параметрам подходит для употребления её человеком; убедитесь что нет следов загрязнения и проверьте степень жесткости;

если необходимо, обратитесь в лабораторию для анализов; если необходимо, используйте смягчающий фильтр и систематично меняйте его для защиты элементов аппарата; убедитесь что давление в сети соответствует установленному для аппарата (смотри 03.03.); используйте помпу или ограничитель в случае несоответствия; рекомендуется устанавливать вентиль, чтобы отсоединять машину от водопровода; соединение должно быть сделано посредством трубок, пригодных для пищевого использования, и под установленным давлением; если необходимо, используйте смягчающий фильтр и заменяйте картридж в установленные интервалы для защиты компонентов аппарата; если аппарат подключен к внутреннему резервуару с водой, убедитесь что резервуар правильно установлен, заполните его и поместите в него погружную помпу;

для уточнения свойств «воды предназначенной для употребления» пройдите по ссылке по следующему электронному адресу:

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

07.02.питание

изучите правила соединения с электрической сетью, в частности, заземление; соедините аппарат последовательно без использования каких-либо обжимов, адаптеров, разветвителей или удлинителей; используйте только сетевой соединительный кабель, поставляемый с торговым автоматом; рекомендуется устанавливать предохранители, срабатывающие на разницу меньше 30mA, полностью отсоединяющие аппарат от сети в случае неправильного подключения, для того чтобы максимально снизить риск, связанный с возникновением короткого замыкания;



внимание

проверьте напряжение сети, чтобы убедиться, что напряжение достаточное для работы аппарата (смотри 03.03; внимательно изучите данные на ярлычке с серийным номером (смотреть 02.04.);

в случае необходимости для правильного и безопасного подключения к электрической сети изучите информацию, пройдя по ссылке по следующему электронному адресу:

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

08. Первое включение

08.01. введение

после распаковки торгового аппарата, надежной установки на рабочее место и подключения его к электрической сети и водопроводу, следуйте инструкциям ниже;

тщательно мойте руки водой с мылом перед работой с аппаратом и продуктами, используйте только питьевую воду;



08.02. работа

откройте дверь, поднимите крышку колонны стаканов и заполните её; уберите грузик размешивателей из направляющей и загрузите размешиватели, вставляя их сверху; верните грузик на место;

внимание

используйте стаканы и размешиватели, предназначенные специально для торговых аппаратов, размеры и материалы, которые подходят по своим свойствам для конкретной модели аппарата;

в зерновых машинах засыпьте небольшое количество кофейных зерен в контейнер чтобы избежать сообщения об отсутствии кофе; никогда не забывайте открывать заслонку контейнера;

no coffee beans
OFF 09

установите ведро для жидких отходов, поместите поплавков и все выпускные шланги (смотри 05.19.); в зерновых машинах установите подставку для ведра (смотри 05.21.);



вставьте и поверните сервисный ключ в дверном выключателе(смотри 05.14) ;

по завершении сборки и последующей проверки удалите воду, использованную для тестов машины; во время первого включения заполните всю систему водой перед тем, как совершать какие-либо другие действия; аппарат автоматически загрузит воду и покажет:

switching on...
please wait

refilling water
wait

Дождитесь выхода воды из носиков диспенсера в течение нескольких секунд; вода автоматически прекратит течь, после того, как вся система водоснабжения будет правильно заполнена;

Сейчас начинается процесс нагрева воды в бойлере высокого давления и бойлере для растворимых ингредиентов, температура в котором достигнет установленных значений (смотри 09.);

По завершению данной фазы, дисплей покажет следующее сообщение:

Wait
temperature

LUCE X2

08.03. промывка

Для прочистки и устранения всех излишков или признаков загрязнений, связанных с транспортировкой и загрузкой, проведите полный цикл промывки перед использованием торгового аппарата;

внимание

Машина использует определенное предустановленное количество воды для каждого цикла промывки;

Нажмите "C.G." (цикл устройства), "MIX 01", "MIX 02", "MIX 03", "MIX 04" и "MIX 05" и кнопки клавиатуры чтобы пропустить воду соответственно через заварочный модуль и пять чаш миксеров;

Повторить операцию несколько раз для полной промывки водной системы аппарата;

Выключите торговый аппарат с помощью сервисного ключа;



08.04.

подготовить антибактериальный раствор на основе хлора, следуя инструкциям, поставляемым вместе с продуктом; извлеките и погрузите в него контейнеры для продуктов, которые вы сняли, лотки смесителей, вентиляторы и силиконовые трубки, предназначенные для подачи продуктов; время, необходимое для санитарной обработки зависит от свойств активного вещества; по окончании промойте все обработанные раствором части, протрите их сухой тряпкой, просушите и установите обратно в аппарат;

поднимите край затворки контейнеров для растворимых ингредиентов и загрузите их продуктами в соответствии с конфигурацией аппарата (смотри 04.02), а также изучив ярлыки на контейнерах; в зерновых аппаратах заполните контейнер зерном; закройте контейнеры верхними крышками; опустите затворки в чаши миксеров (смотри 05.16.) и уберите заслонку предназначенную для закрытия зернового контейнера (в зерновой машине);

чтобы правильно чистить и загружать продукты, изучите информацию пройдя по ссылке на следующий Интернет адрес:

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

08.05.

закройте дверь с помощью дверного замка (смотри 05.09) и положите его в надежное место;

дисплей покажет сообщение:

wait
temperature

Ожидайте пока температура воды в бойлере для растворимых ингредиентов и в бойлере высокого давления достигнет значений установленных конфигурацией программного обеспечения;

По окончании этой фазы нагрева воды торговый автомат готов выдавать продукты на бесплатной основе, а дисплей покажет некоторые сообщения ожидания :

LUCE X2

rheavendors

09. программирование



Параметры, формирующие рецепты приготовления напитков, прописаны в карте памяти центрального процессора. Они позволяют пользователю создавать напитки без применения специальных программ установки. Чтобы приспособить продукты к напиткам, которые вы создаете по специальным требованиям, обратитесь к соответствующему пункту инструкции (смотри 09.07.); сводная таблица может помочь пользователю проследить за всеми элементами программирования и переменными; чтобы получить доступ к режиму программирования, откройте дверь машины и вставьте сервисный ключ в дверной выключатель;

Внимание

торговый аппарат включен и полностью функционирует в данном режиме; действуйте крайне осторожно;

Клавиши сервисной клавиатуры обладают следующими функциями:

- "PROG." для доступа к режиму программирования;
- "FREE VEND" для включения функции бесплатно;
- "TOT COUNT" чтобы показывать общее количество циклов приготовления;
- "MIX NN" чтобы включить режимы промывки чаш миксеров и их контуров;
- "C.G". (цикл блока) чтобы включить промывку заварочного модуля и его контуров;



доступ

нажмите кнопку "PROG" на сервисной клавиатуре (смотри 05.30.); дисплей покажет:

PROGRAMMING
BUTTON N

выход

после того как вы окончили программирование, нажмите «1», и потом, используя кнопку "PROG", вернитесь к обычной работе с торговым аппаратом, чтобы сохранить все изменения, которые вы сделали; дисплей покажет:

END PROGRAMMING
wait

перечисленные здесь шаги программирования могут быть реализованы не в указанной последовательности; однако основные принципы начальных инструкций остаются неизменными;

Кнопка 1	Для пролистывания пунктов вперед
Кнопка 6	Для пролистывания пунктов назад

Кнопка 2	Для пролистывания значения переменных пунктов вперед
Кнопка 3	Для пролистывания значения переменных пунктов назад

Кнопка 4	Для увеличения значения переменной на экране
Кнопка 5	Для уменьшения значения переменной на экране

09.01. "ПРОГР"

пункты(перелистывать с помощью кнопки "1"):

09.01.a. Кнопка 1

содержит переменные для кнопки выбора 1;

PROGRAMMING
BUTTON N

Кнопка 24

содержит переменные для кнопки выбора 24;

Кнопка 25

используется не для настройки напитка, а для активации датчика стакана, позволяющего настроить предвыбор «без стакана»;

09.01.b. цены

для установки цен каждого напитка;

PROGRAMMING
PRICES

09.01.c. «счастливый» прайс (скидки)

для установки цен со скидкой в определенный временной промежуток для каждого напитка;

PROGRAMMING
HAPPY PRICES

09.01.d. монеты

определяет стоимость монет;

PROGRAMMING
COINS

09.01.e. температура

устанавливать температуру бойлеров;

PROGRAMMING
TEMPERATURES

09.01.f. разное

программировать различные дополнительные параметры;

PROGRAMMING
MISCELLANEOUS

09.01.g. диагностика

для тестирования некоторые параметры аппарата;

DIAGNOSTICS

09.01.h. Анализ продаж	для того чтобы показывать количество циклов продаж, которые вы осуществили;	SALES AUDIT
09.01.i. MDB	программирование протокола MDB;	PROGRAMMING MDB
09.01.l. часы	для установки электронной даты, времени;	PROGRAMMING CLOCK
09.01.m. Не работает	отображает 20 последних ошибок, которые выдавала машина;	REGISTRATION OUT OF SERVICE
09.01.n. Количество продукта	проверяет и разрешает циклы розлива продукта;	PROGRAMMING PRODUCT QTY
09.01.o. техобслуживание	содержит параметры управления техобслуживанием автомата;	PROGRAMMING MAINTENANCE
09.01.p. RFID карта	определяет параметры карты RFID;	PROGRAMMING RFID CARD
09.01.q. Регулировка моторов	регулирует скорость помп бойлеров и моторов продуктов;	TUNING PRODUCT MOTORS
09.01.r. id. аппарата	включает идентификационные параметры аппарата;	PROGRAMMING ID. MACHINE
	ниже детально рассмотрены пункты и переменные программного меню	
09.01.a. Кнопки от 1 to 24	нажмите клавишу «2», на дисплее появится «key n», для пролистывания переменных данной кнопки выбора;	PROGRAMMING BUTTON N
	нажмите «4» или «5» чтобы выбрать параметр:	
	- «ENABLED» («ВКЛЮЧЕНО»): кнопка выполнит функции, которые Вы запрограммировали (цикл выдачи напитка); смотрите параграф «ENABLED»;	FUNCTIONING
	- «NOT ENABLED»: кнопка будет заблокирована и не будет выполнять никаких действий;	INHIBITED
	- «PRESELECTION»: если кнопка нажата до выбора напитка, аппарат будет выполнять функцию параграфов обозначенных «PRESELECTION»;	PRESELECTION
	- «COLD»: чтобы задействовать кнопку выбора холодных напитков (аппараты с FP функцией); смотри параграф «COLD ENABLED»;	FUNCTIONING COLD
«Активация»	используйте «2», чтобы пролистывать следующие параграфы: используйте «расширенную» опцию, чтобы показывать все переменные; выбирайте «сокращенную» опцию чтобы показывать только параметры со значениями отличными от нуля;	programming TOTAL
	используйте кнопку «2», чтобы пролистывать следующие пункты: эспрессо кофе – это первый продукт, который вы можете настроить для каждого варианта напитка; есть три переменных:	programming PARTIAL
	- количество воды в чашке; изменяйте его с помощью «4» и «5»; если переменная «ноль», эспрессо не будет выдаваться (напиток приготовленный только из растворимых ингредиентов);	COFFEE WATER 0= inhib. 0.0
	- эспрессо кофе будет выдан до (значение 1) или после (значение 0) растворимых продуктов, если запрограммировано;	coffee sequence 1=coffee before 0
	- если версия представлена 2-мя кофейными контейнерами, выберите между двумя различными смесями кофейных зерен 0=левый контейнер кофе; 1= правый контейнер кофе;	COFFEE BLEND N

нажать "2", чтобы пролистать далее, на дисплее появится:

нажмите кнопки "4" и "5", чтобы изменить время вращения мотора N для ингредиентов, таким образом меняя количество выдаваемого ингредиента; если значение «ноль», продукт «N» не будет выдаваться; вы можете провести «тест времени вращения»;

если время, которое вы запрограммировали, отличается от нуля, мотор продукта «N» будет активирован по истечению времени задержки, которую вы запрограммировали; время задержки увеличивается и уменьшается с помощью нажатия клавиш «4» и «5»;

время вращения мотора продукта может быть коротко прекращено один или два раза за время процесса смешивания (0 = без остановки);

чтобы определить вращение помпы по времени и количеству воды, которое она будет выдавать, вы можете провести тест времени вращения (смотри 13.20.);

вода будет подаваться в чаши миксеров по окончании времени задержки, которое вы запрограммировали;

только для растворимых напитков скорость течения воды может регулироваться между малым, средним и высоким значениями с помощью нажатия кнопок «4» и «5» (смотри 10.02)

время вращения мотора миксера может меняться нажатием кнопок «4» и «5»; если время равно нулю, миксер не будет вращаться; вы можете провести тест миксера в этом пункте;(смотри 13.20)

если время вращения отлично от нуля, мотор миксера будет вращаться по окончании времени данной задержки;

скорость вращения миксера может меняться между малой, средней и высокой скоростью вращения нажатием кнопок «4» и «5»;

приготовление Латте Маккиато	устанавливает количество молока второго цикла выдачи;
приготовление Латте Маккиато	определяет задержку второго цикла выдачи молока;
приготовление Латте Маккиато	определяет паузы во втором цикле выдачи молока;
приготовление Латте Маккиато	устанавливает количество воды во втором цикле выдачи молока;
приготовление Латте Маккиато	определяет задержку воды во втором цикле выдачи молока;
приготовление Латте Маккиато	устанавливает время вращения миксера второго цикла выдачи молока;
приготовление Латте Маккиато	определяет задержку включения мотора миксера;

параметр используется в «E»-машинах, с дозированием по времени;

нажмите кнопки «4» и «5», чтобы установить через сколько секунд (от 0 до 20.0) после окончания работы последнего устройства, задействованного в приготовление напитка (мотор миксера, помпа бойлера, и.т.д.), носик диспенсера вернется в исходную позицию;

PRODUCT N
0= inhib. 0.0

start delay
PRODUCT N 0.0

breaks number
0-1-2 00

WATER N time
0= inhib. 0.0

start delay
WATER N 0.0

water flow : N
medium

MIXER N
0= inhib. 0.0

start delay
MIXER N 0.0

MIXER speed N
medium

PRODUCT LM
0= inhib. 0.0

start delay
PRODUCT LM 0.0

breaks number
0-1-2 00

WATER LM time
0= inhib. 0.0

delay water LM
0= inhib. 0.0

MIXER LM
0= inhib. 0.0

start delay
MIXER LM 0.0

grinder time

retards tubes
0.0

нажмите кнопки «4» и «5», чтобы выбрать стакан, в который подавать напиток, и выдавать ли размешиватель или нет; в различных опциях, стакан «2» будет подаваться, только если стакан «1» отсутствует;
если стакан «1» отсутствует, дисплей показывает «нет стакана 1»;
если стакан «2» отсутствует, дисплей показывает «нет стакана 2»;
если оба стакана, аппарат сигнализирует об ошибке OFF 01 error; (смотри 12.);

- напиток готовится, но стакан не выдается;
- напиток готовится, но стакан не выдается, размешиватель выдается;

определяет контейнер с сахаром (кнопки «4» и «5»);

нажимайте «4» и «5» чтобы выбрать название напитка выводимое на дисплей во время цикла выдачи; опции перечислены ниже:

- «standard» «стандартная», дисплей покажет "drink N under preparation"(напиток «N» готовится);
- «список названий» "list of names" напитков ставших доступными в памяти аппарата; дисплей покажет «название продукта готовится» "drink name under preparation";
- «особый» "custom": дисплей покажет пользовательские особые названия; их можно создавать в файле конфигурации с помощью RheAction (смотри 05.49.) и загружать его в аппарат посредством флеш-ключа (смотри 05.48.a.);

“предвыбор”

вы можете выбрать из названий, загруженных в память или записанных с помощью rheAction; обобщенные функции предвыбора (pre-selections) и опции их программирования перечислены ниже:

“без кофеина/зерновой”:

предвыбор предназначенный для замены зернового кофе растворимым (либо зерновым без кофеина); варианты перечислены внизу:

- сообщение, появляющееся на дисплее во время цикла приготовления;
- контейнер для кофе без кофеина (кнопки «4» и «5»);
- № миксера и клапана
- изменение цены по отношению к обычному зерновому напитку (кнопки «4» и «5»);
- кнопки для которых предвыбор активен (пролистываются посредством кнопки «2» и активируют или деактивируют функцию с помощью кнопок «4» и «5»); эта функция присутствует во всех вариантах предвыбора;

“дополнительное молоко”

- чтобы выбрать контейнер с молоком;
- для определения количества секунд, на которое будет изменено время выдачи ингредиента, установленное Вами в настройках напитка; чтобы задействовать, смотрите(*);

“эспрессо”

- для снижения объема воды (в процентах), чтобы снизить NN объем воды, который вы установили в напитках, содержащих зерновой кофе; чтобы задействовать, смотрите(*);

“стакан 2”

- для увеличения количества продукта (в процентах), которое вы установили в настройках напитков; чтобы задействовать, смотрите (*);

“без стакана”
“кнопка 25”

- если функция доступна, возможно активировать датчик падения стакана, чтобы позволить машине готовить напитки без выдачи стакана; (для использования своей посуды) чтобы задействовать, смотрите (*);

OPTION SELECTION
cup1 or cup2+stirrer

cup 1 or cup 2

cup 2 + stirrer

cup 2

cup 1 + stirrer

cup 1

no cup

no cup + stirrer

canister
SUGAR n:N

selection name N
----- n:00

Pre-selection
DECAFFEINATEDn:N

canister
DECAFF.n: N

ev-mixer
DECAFF.n: N

decaff. price
0=+ 1=- 00

enable presel.
button N: YES (*)

PRODUCT
MILK n:N

extra milk
quantity + 0.0

water quantity
ESPRESSO -00 %

PRODUCT
percent +00 %

cup sensor
1=enable 0

“Активация охлаждения” установите “PRODUCT N”. “PRODUCT N start delay” и “pause number” параметры, так как это было описано ранее для «горячих напитков»;

нажимайте «4» и «5» чтобы установить время работы помпы и вследствие этого количество негазированной воды комнатной температуры, наливаемой в стакан;

задержка выдачи воды комнатной температуры программируется здесь (кнопки «4» и «5»)

нажимайте кнопки «4» и «5», чтобы установить время включения помпы и, следовательно, количества холодной воды, выдаваемой чтобы смешивать растворимый продукт;

задержка выдачи холодной воды, программируется здесь с помощью кнопок «4» и «5»);

холодная вода, необходимая для смешивания продукта, программируется здесь (кнопки «4» и «5»);

задержка выдачи холодной воды для смешивания продукта программируется здесь с помощью кнопок «4» и «5»);

выбор миксера, для смешивания воды и продукта;

нажимайте кнопки «4» и «5» чтобы изменять время вращения «N» и количества выдаваемого продукта; если время ноль, продукт «N» не выдается;

если время вращения отлично от нуля, мотор миксера будет вращаться с этой задержкой;

нажимайте кнопки «4» и «5», чтобы регулировать скорость вращения миксера и выбирать между медленной, средней и быстрой;

нажимайте кнопки «4» и «5», чтобы установить время работы помпы и, следовательно, количества выдаваемой газированной холодной воды;

газированная холодная вода будет выдаваться с задержкой, запрограммированной здесь (кнопки «4» и «5»);

нажмите «4» и «5», чтобы установить время включения помпы и, следовательно, количество выдаваемой холодной воды с газом для смешивания её с сиропом;

холодная вода с газом, необходимая для смешивания с сиропом, подаваемая с задержкой, программируется здесь (кнопки «4» и «5»);

комментарии по поводу горячих напитков, сделанные до этого, также действуют для “задержки носика диспенсера”, “опции выбора стакана” и “название напитка” ;

PRODUCT N	
0= inhib.	0.0

start delay	
PRODUCT N	0.0

breaks number	
0-1-2	00

natur. H2O time	
0= inhib.	0.0

nat H2O start delay	
0= inhib.	0.0

cold H2O time	
0= inhib.	0.0

start delay	
cold H2O	0.0

cold H2O time	
FP N	0.0

start delay	
H2O cold FP	0.0

number cold	
mixer	N

MIXER H2O cold	
0= inhib.	0

start delay	
MIXER H2O cold	0

MIXER H2O speed	
low	

H2O f. gas time	
	0.0

startdelay	
H2O gas	0.0

H2O scir N time	
	0.0

start delay	
H2O scir N	

retard tubes	
--------------	--

OPTION SELEC.	
cup...	

selection name	N
-----	n:00

09.01.b. прайс	<p>нажмите клавишу "2" для отображения: На каждый напиток может быть назначена цена продажи, используйте "4" и "5", чтобы изменить цену, и "2" для прокрутки, двадцать четыре строки обозначают цены напитков, двадцать пятая позиция устанавливает разницу между ценой напитка с и без чашки, и означает цену чашки;</p>	<table border="1"> <tr> <td>PRICE N</td> <td>0.00</td> </tr> </table>	PRICE N	0.00																		
PRICE N	0.00																					
09.01.c. счастливый прайс	<p>нажмите клавишу "2" для отображения: На каждый напиток можно назначить цену продажи, которая будет действительна только в строго определенных временных диапазонах (см. 09.01.l.), используйте "4" и "5", чтобы изменить цену и "2" для переключения на следующий пункт;</p>	<table border="1"> <tr> <td>PRICE N</td> <td>0.00</td> </tr> </table>	PRICE N	0.00																		
PRICE N	0.00																					
09.01.d монеты	<p>присвоить каждому каналу его значение для системы оплаты по протоколу Parallel; нажмите кнопку "2", чтобы переключить значения от A до J и используйте "4" и "5", чтобы изменить его значение;</p>	<table border="1"> <tr> <td>COIN A</td> <td>0.00</td> </tr> </table>	COIN A	0.00																		
COIN A	0.00																					
09.01.e. температура	<p>нажмите клавишу "2" для отображения: использовать клавиши "4" и "5", чтобы изменить температуру воды значения бойлера высокого давления, бойлера открытого типа и охлаждающего модуля, если таковые имеются;</p> <p>установить температуру воды бойлера открытого типа</p> <p>установить основные температуры бойлера высокого давления;</p> <p>Когда машина остается в режиме ожидания в течение большего времени, чем значение в этой переменной, ТЭН будет активирован на время, установленное в этой переменной до выдачи эспрессо;</p> <p>устанавливает температуру воды охлаждающего модуля;</p>	<table border="1"> <tr> <td>TEMPERATURE boiler</td> <td>NN</td> </tr> <tr> <td>TEMPERATURE espresso</td> <td>NN</td> </tr> <tr> <td>DEFINITION first coffee</td> <td>00</td> </tr> <tr> <td>heating time sec.:</td> <td>00</td> </tr> <tr> <td>TEMPERATURE cold</td> <td>NN</td> </tr> </table>	TEMPERATURE boiler	NN	TEMPERATURE espresso	NN	DEFINITION first coffee	00	heating time sec.:	00	TEMPERATURE cold	NN										
TEMPERATURE boiler	NN																					
TEMPERATURE espresso	NN																					
DEFINITION first coffee	00																					
heating time sec.:	00																					
TEMPERATURE cold	NN																					
09.01.f. разное	<p>пункт «разное» включает в себя несколько вариантов (нажмите клавиши "4" и "5", чтобы изменить значения этих вариантов):</p> <ul style="list-style-type: none"> - машинные коды A и B: Вы можно назначить номер машины, чтобы отличить ее от других подобных (сбор данных); номер сообщения: нажмите клавиши "4" и "5", чтобы выбрать сообщения для отображения на экране, в режиме ожидания; программирования параметров монетоприемника: нажмите клавиши "4" и "5", чтобы отобразить параметры связи с платежной системой; выбрать: <ul style="list-style-type: none"> - делать одну продажу с платежной системой подключенной по протоколу Parallel - делать несколько продаж с платежной системой, подключенной по протоколу Parallel - протокол Executive - протокол Executive (прайс установлен в платежной системе) - протокол MDB -код доступа: доступ в режим программирования только после набора пароля, который вы можете выбрать нажатием клавиши "4" и "5"; тщательно записывайте комбинации которые вы выбрали; - Время работы вентилятора: определяет, сколько минут после последнего цикла приготовления всасывающий вентилятор будет оставаться активным; 	<table border="1"> <tr> <td>machine code A</td> <td>NN</td> </tr> <tr> <td>machine code B</td> <td>NN</td> </tr> <tr> <td>message number</td> <td>N</td> </tr> <tr> <td>coin-mech type PAR.SING.VEND</td> <td></td> </tr> <tr> <td>coin-mech type PAR.MULT.VEND</td> <td></td> </tr> <tr> <td>coin-mech type EXECUTIVE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>coin-mech type PRICE HOLDING</td> <td></td> </tr> <tr> <td>coin-mech type MDB</td> <td></td> </tr> <tr> <td>access code</td> <td>NN</td> </tr> <tr> <td>fan time min.</td> <td>NN</td> </tr> </table>	machine code A	NN	machine code B	NN	message number	N	coin-mech type PAR.SING.VEND		coin-mech type PAR.MULT.VEND		coin-mech type EXECUTIVE		coin-mech type PRICE HOLDING		coin-mech type MDB		access code	NN	fan time min.	NN
machine code A	NN																					
machine code B	NN																					
message number	N																					
coin-mech type PAR.SING.VEND																						
coin-mech type PAR.MULT.VEND																						
coin-mech type EXECUTIVE																						
coin-mech type PRICE HOLDING																						
coin-mech type MDB																						
access code	NN																					
fan time min.	NN																					

- время звукового сигнала : время звукового сигнала в конце каждого цикла приготовления;
- количество знаков после запятой: определяет, сколько знаков после запятой будет учитываться в ценах прайса;
- тип кофемолки: в E версии, определяет, будет ли кофе перемалываться для эспрессо в процессе приготовления (1) или подготавливаться заранее (0); вариант (2), для машин с дозированием по времени;

Beep time
0.0

decimal number
N

Type grinder
0=a 1=b 2=t. N

- первая установка: активируется для заполнения бойлера высокого давления и удаления воздушных пробок из клапанов; если значение равно нулю, машина будет выполнять цикл, как и в пункте 08.02 при следующем включении;

first installat.
0= first N

- включение функции перехода на летнее время;

Summer Time
1=yes N

- определяет стандартное количество сахара; нажмите клавиши "4" и "5", чтобы изменить его;

DEFAULT SUGAR
LED=0-5 = 3

Нет индикации=
без сахара ←

+ SUGAR -				
-66%	-33%	prod.n	33%	+66%

- устанавливает выдачу размешивателя до или после приготовления напитка;

stirrer
0=before 1=after N

- устанавливает, выдавать ли размешиватель при выборе напитка без сахара;

stirrer no sugar
1=enable N

- в E версии для опустошения бойлера высокого давления автоматически:

- отключите подачу воды и нажмите кнопку "4";
- откройте сливной кран бойлера высокого давления (см. 05.45) и нажмите "5";
- когда на дисплее появится:
- закройте сливной кран давление котла;

Deinstallation
4=START

Open boiler tap
P5=START

Deinstallation

END
close boiler tap

в конце цикла температура воды в бойлерах будет установлена на ноль, и машина будет переведена в режим «First instalat. = 0»;

- в E версии устанавливает, в каком положении оставить поршень заварочного модуля в режиме ожидания (открытом или закрытом);

Position Brewer
0=close 1=open N

09.01.g. Диангностика

нажмите клавишу "2" для доступа к диагностике, для отображения температуры воды в режиме ожидания (клавиши "4" и "5");

ABIL. DISPLAY
TEMPERA. 1=YES N

нажмите клавишу "2" еще раз, чтобы отобразить значение напряжения питания устройств на 24 В постоянного тока;

VOLTAGE
volt: 0.0

(клавиша "2"), нажмите кнопку "4" для выдачи размешивателя;

TEST STIRRER
sel 4

подставьте чашку под дозатор и нажмите кнопку "4", чтобы получить молотый кофе; сейчас, вы можете выполнить взвешивание порции кофе;

TEST DOSING COF.
sel 4

если подключен модуль для выдачи крышек, нажмите кнопку "4", чтобы получить крышку и выполнить полную проверку модуля;

test cover
sel 4

09.01.h. статистика продаж

данное меню предназначено для сбора данных, сделанных машиной: присваиваются имена в соответствии с EVA-DTS стандарт:

- VA 102
количество общего числа продаж (параметр не имеет сброса);
- VA 104
количество продаж сделанных после сброса счетчика;
- VA 101
общая сумма поступлений (параметр не имеет сброса);
- VA 103
общая сумма поступлений после сброса счетчика;
- VA 202
количество общего числа испытаний (параметр не сбрасываемый);
- VA 204
количество тестов после сброса счетчиков;
- VA 302
количество продаж в режиме «Free» (параметр не имеет сброса);
- VA 304
количество продаж в режиме «Free» после сброса;
- CA 201
общее количество принятых наличных (параметр не сбрасываемый);
- CA 203
общее количество принятых наличных после сброса;
- CA 202
общее количество напитков за наличные ;
- CA 204
количество напитков за наличные;
- CA 305
общая сумма денежных поступлений;
- CA 301
сумма денежных поступлений;
- DA 401
общая сумма загрузок на карты RFID;
- DA 402
общая сумма загруженных на карты RFID после сброса;
- DA 201
общая сумма проданных с помощью карт RFID;
- DA 203
общая сумма проданных с помощью карт RFID после сброса;
- DA 202
количество проданных с помощью карт RFID;
- DA 204
количество проданных с помощью карт RFID после сброса;
- LA 1 * 1
продажи по стандартной цене;
- LA 1 * 2
продажи в счастливый час;
- PA 403
количество напитков в режиме FREE;

TOTAL SELECTIONS
NN

PART. SELECTIONS
NN

TOTAL MONEY
0.00

PARTIAL MONEY
0.00

TOTAL TESTS
00

PARTIAL TESTS
00

TOTAL FREE
00

PARTIAL FREE
00

TOTAL CASH
0.00

PARTIAL CASH
0.00

N.TOT. SEL. CASH
00

N.PAR. SEL. CASH
00

TOTAL CASH-BOX
0.00

PART CASH-BOX
0.00

total loaded on
card 0.00

part loaded on
card 0.00

total unloaded
card 0.00

part unloaded
card 0.00

TOTAL SEL. CARD
00

PART. SEL. CARD
00

TOTAL. SEL. N
00

TOTAL SEL. N
HAPPY 00

TOTAL SEL. N
FREE 00

09.01.i. MDB нажмите клавишу "2" для отображения переменных, необходимых для настройки MDB протокола; нажмите клавиши "4" и "5", чтобы пролистать значения;

- очистка туб: для опустошения туб монетоприемника;
- возможность размена: 0 = вкл, 1= выкл
- максимальный размер кредита: установить максимально допустимую сумму внесенных наличных;
- максимальная сдача: для определения максимальной суммы сдачи;
- тип продаж: сохранить остаточную сумму кредита после цикла выдачи или нет;
- цена жетона: для количественного определения значения цены жетона;
- монеты для сдачи N: установить монеты, которые будут использоваться, когда машина в состоянии сдать их, от А до Р;
- монеты нет изменений N: установить запрет на прием монет, если машина не в состоянии сдать их; от А до Р;
- установить "0" для активации купюроприемника всегда, "1", только при наличии сдачи или, если есть карта RFID, "2", чтобы активировать купюроприемник только при наличии карты RFID;
- значение для указания количества монет в тубе.

09.01.l. Часы Эта глава предназначена для определения следующих параметров:

- Текущее время;
- Текущий день;
- Текущий месяц;
- Текущий год;
- День недели;

определяет три пары параметров (пуск Счастливого часа N и конец Счастливого часа N) установить три временных интервала в течение которых машина будет активировать "счастливый прайс" (см. 09.01.с.);

для каждого дня недели можно установить временной диапазон, в течение которого машина не активна и выключен бойлер;

для подсчета потребления энергии машины;

машина будет выполнять цикл промывки по времени, которое вы указали, при условии, что она выполнила пять продаж после последней промывки;

09.01.m Не работает отображает двадцать последних ошибок в машине, нажмите клавишу "2" для просмотра записей и клавишу "4" для сброса (см. 12.);

Ejection tubes
button.:7-9-.-11-12

escrow enable
0=enab. 1=dis. N

credit max
0.00

rest max
0.00

Sell type
0=sing. 1=mult. N

Token value
0.00

coin rest a N
0=acc. 1 disab.

coin no rest a N
0=acc. 1 disab.

Bill validator
enab= 0,1,2 = 0

MDB tubes value
0.00

HOUR:
00:00

DAY:
00

MONTH:
00

YEAR:
00

day of week
(ex.) Tuesday

START HAPPY N:
00:00

END HAPPY N:
00:00

SWITCHING ON:
xxxxx 00:00

SWITCHING OFF:
xxxxx 00:00

Kilowatt hours:
0.0

CLEANING:
00:00

n. N off NN
hh:mm gg-mm-yyyy

09.01.n. количество
ингредиента

Каждому мотору продукта может быть присвоено «кредитное время» в секундах, которое будет уменьшаться при каждом цикле дозирования этого продукта. После того, как кредит использован, машина будет выводить сообщение "выбор не доступен" всякий раз, когда делается запрос на этот продукт. По умолчанию функция отключена в машине; для включения увеличить переменную, нажав клавишу "4" и "5"; программируемых продуктов от 1 до 6;

product qty	N
[0.0]	0.0

пожалуйста, обратите внимание, что может быть запрограммирован первый порог предупреждения, если он превышен, на дисплее появится предупреждающее сообщение, не останавливая работу машины;

prod. N warning	
threshold:	0.0

после того, как кредитное время использовано, оператор может решить, следует ли отключить цикл выдачи напитка с использованием этого продукта;

enable stop prod. N	
1=stop	0

09.01.o. тех.
обслуживание

В этой группе параметров вы можете настроить некоторые счетчики, чтобы вызвать предупреждение после того, как программируемое число событий достигнет нуля (нажмите клавишу "4" и "5" в настройке и PROG для сохранения):

- количество циклов до замены картриджа внешнего фильтра, если таковой имеется; когда остается 500 циклов выдачи напитка, на дисплее появится надпись «замените фильтр для воды», и как только счетчик достигнет 0, то появится надпись «фильтр для воды неисправен», тем самым останавливая работу машины;

water filter cnt	
[00]	00

- циклы дозирования эспрессо до момента обслуживания заварочного модуля (см. 11).; как только остается 5 циклов, на дисплее появится надпись "сделать очистку модуля", и как только счетчик достигнет 0, то появится надпись «заварочный модуль неисправен», тем самым останавливая работу машины;

dec. cof. brewer	
[00]	00

- циклы дозирования эспрессо до момента необходимости очистить отсек для сбора отходов (см. 05,21), как только счетчик достигнет 5, то появится сообщение «удалить остатки кофейных отходов», когда счетчик достигнет 0, машина прекращает работу;

dec. cof. grounds	
[00]	00

09.01.p. RFID карта

- максимальный размер кредита, который может быть загружен в карту RFID;

max credit card	
	0.00

- 0 для каждой монеты (от A до J), которые могут быть приняты, при наличии карты RFID;

coin	A	N
card		0=acc.

- 0 для каждой монеты (от A до J), которые могут быть приняты, при отсутствии карты RFID;

coin	A	N
no card		0=acc.

- указать процент скидки от установленных цен 09.01.b. при использовании карты RFID;

discount card	
RFID	- 00%

09.01.q. настройка
моторов

по отношению к установке в 09.01.a:

- время вращения помпы бойлера может быть изменено (клавиши "4" и "5") на + / - 30%; изменение касается всех напитков (см. 13.16.);

tuning pump	N
percent	+00 %

- время вращения каждого мотора продукта может быть изменено (клавиши "4" и "5") на + / - 30% по сравнению со временем, установленным в рецепте (см. 09.01.a.); изменение касается всех активаций мотора продукта для всех напитков;

tuning motor	N
percent	+00 %

09.01.г. идентификация
машины

нажмите клавишу "2", для прокрутки идентификационных кодов
для обнаружения EVA DTS данных:

- номер машины;
- номер места;
- конфигурация машины;
- адрес для связи с протоколом DDCMP;
- выбор системы передачи данных;

code ID 101
00

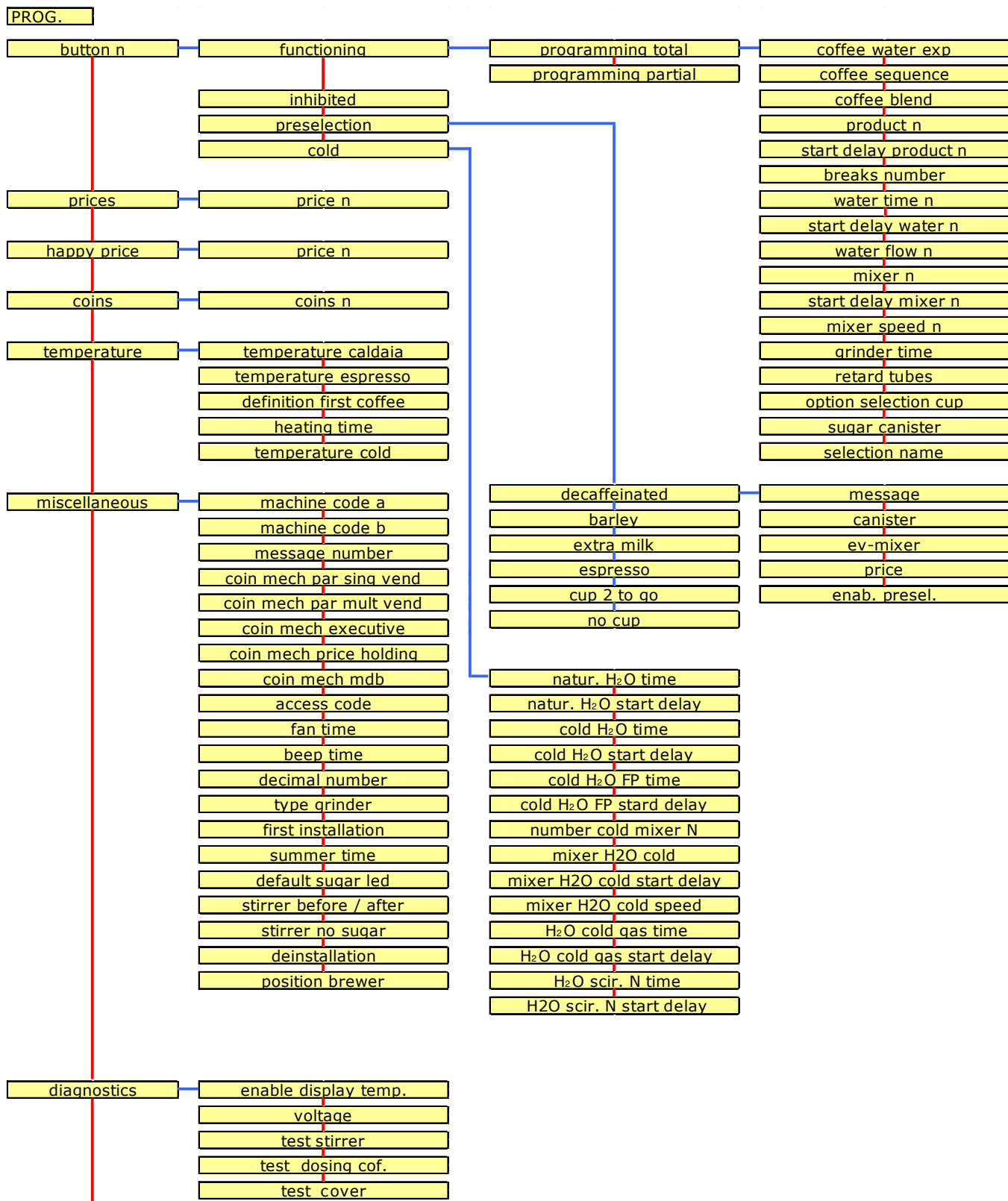
code ID 104
00

code ID 106
00

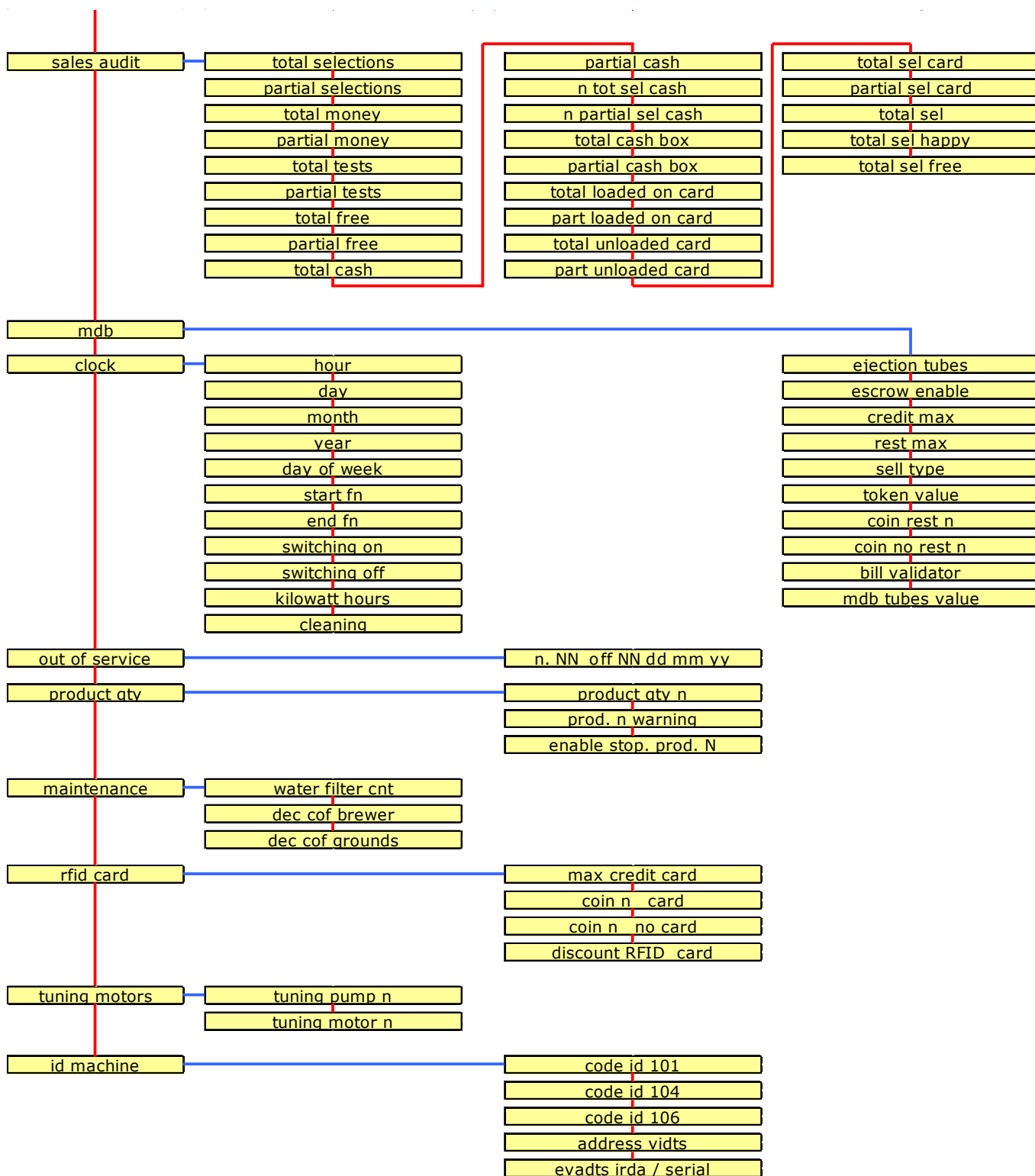
address VIDTS
00

EVADTS IRDA=0
SERIAL=1 0

09.02. диаграмма программирования



09.02. диаграмма программирования



10. Параметры

следующие таблицы содержат информацию о программируемых параметрах, числовые значения времени устройства понимаются в десятых долях секунды (например, 27 соответствует 2 секунды и 7 десятых);

10.02. Конфигурация

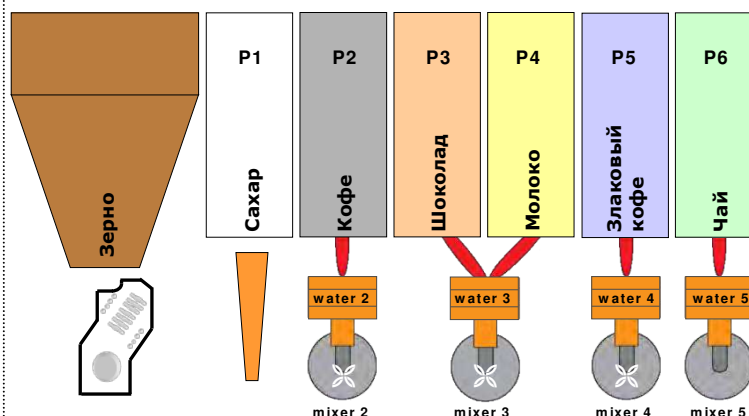
параметры предназначены для дозирования напитков с различными возможными продуктами, в качестве примера эти значения позволяют оператору программировать кнопки выбора; они могут быть использованы для получения информации о циклах дозирования и в любой момент могут быть изменены;

См 04.02.

Контейнеры продуктов

Кофейные зерна P1
Сахар P2
Раствор. кофе P3
Шоколад P4
Молоко P5
Заменил. Кофе P6
Чай P6

Эспрессо	water expr. 35 prod. 1 17		
Эспрессо Макиато	water expr. 40 prod. 1 15 prod. 4 14 water 3 25 mixer 3 40	delay prod. 4 5 delay mixer 3 5	speed water 3 1 speed mixer 3 2
Капучино	water expr. 40 prod. 1 17 prod. 3 10 prod. 4 20 water 3 35 mixer 3 50	delay prod. 3 5 delay prod. 4 5 delay mixer 3 5	speed water 3 1 speed mixer 3 3
Растворимый кофе	prod. 1 17 prod. 2 18 water 2 30 mixer 2 45	delay prod. 2 5 delay mixer 2 5	speed water 2 1 speed mixer 2 3
Расворимый капучино	prod. 1 17 prod. 2 18 water 2 35 mixer 2 45 prod. 4 22 water 3 35 mixer 3 50	delay prod. 2 5 delay mixer 2 5 delay prod. 2 45 delay water 3 40 delay mixer 3 45	speed water 2 1 speed mixer 2 3 speed water 3 1 speed mixer 3 3
Раствор. Латэ макиато	prod. 1 17 prod. 2 30 water 2 25 mixer 2 35 water 4 45 mixer 4 60	delay prod. 2 5 delay water 2 55 delay mixer 2 60 delay mixer 4 5	speed water 2 1 speed mixer 2 3 speed water 4 1 speed mixer 4 3
Злаковый кофе	prod. 1 17 prod. 5 18 water 4 35 mixer 4 45	delay prod. 5 5 delay mixer 4 5	speed water 4 1 speed mixer 4 3
Шоколад	prod. 3 38 water 3 50 mixer 3 75	delay prod. 3 5	speed water 3 2 speedmixer 3 3
Чай	prod. 6 22 water 5 50 mixer 5 65	delay prod. 6 5	speed water 5 2 speed mixer 5 3



10.02. Пределы

таблица перечисляет минимальные и максимальные значения, которые можно назначить программируемым переменным;

	m.u.	from	to
exp coffee water	n.	0	250
product	sec.	0	20
product start delay	sec.	0	20
number of product pauses	n.	0	2
water time	sec.	0	20
water start delay	sec.	0	20
water flow	→	→	→
mixer	sec.	0	20
mixer start delay	sec.	0	20
mixer speed	→	→	→
temperature pressure boiler	°C	0	105
temperature boiler	°C	0	95
product decounter	sec.	0	6.000
machine code A e B	n.	0	65.535
message number	n.	0	7
fan delay	min.	0	180
beep time	sec.	0	1.5
number of decimals	n.	0	3
coin A ÷ J	n.	0	65.000
prices 1 ÷ 24	n.	0	65.000
tuning pump	→	→	→
tuning motor	→	→	→

0 = no espresso;

0 = no product;

0 = no delay;

0 = no pause;

0 = no water;

0 = no delay;

low, medium, high

0 = no mixer;

0 = no delay;

low, medium, high

0 = no limit;

+/-30%

+/-30%

11.
**Техническое
обслуживание**

Luce X2 не требует специальной процедуры обслуживания в процессе работы, однако, если вы будете выполнять тщательную и периодическую очистку, это может помочь машине поддерживать производительность на высоком уровне, предотвратить отказы и обеспечить высокое качество напитков; частота операций по очистке в значительной степени зависит от количества циклов дозирования и жесткости воды (использования смягчителя воды), и она должна быть приспособлена к условиям работы торгового автомата.

Описанные действия предназначены для предотвращения роста бактерий в местах непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами и сохранения ингредиентов чистыми; после разборки частей машины, перечисленных ниже, используйте большое количество теплой воды, чтобы удалить следы загрязнения.

Использование бактериостатических и бактерицидных средств может усилить очищающее действие, если их использование безопасно для здоровья человека и хранения продуктов питания; соберите все части после того, как вы их высушили и протерли при помощи чистой ткани;

Для более полной информации обратитесь по адресу в Интернете:

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

консультации также:

http://eur-lex.europa.eu//regulation_2004/852/EC_of_29/04/2004

Перед началом технического обслуживания, рекомендуется предупредить пользователей с помощью табличек, расположенных на видном месте, извещающих о том что запрещено подходить и использовать торговый аппарат;

внимание

никогда не мойте машину струей воды;

тщательно мойте руки водой с мылом перед началом работы с машиной и продуктами;

используйте только питьевую воду;

все компоненты должны быть вымыты проточной теплой водой;



11.01. Ежедневно

Питание машины; отсоединить кабель питания и тщательно проверить, нет ли никаких-либо признаков износа; тщательно проверить стабильность и эффективность внутреннего соединения электросети;

наружные части

использовать неабразивный кусок ткани, смоченной в теплой воде, и только в случае необходимости использовать нейтральные, не пенящиеся моющие средства;



ВНИМАНИЕ

использовать только нейтральные моющие средства, никогда не используйте абразивные тряпки, стальные губки, агрессивные или пенящиеся моющие средства и другие растворители, горячую воду и кислоты;

держатель стаканов

используйте оранжевую ручку, чтобы открыть диспенсер стаканов, разберите его компоненты и промойте их большим количеством теплой воды, очистите трубу стаканов с внутренней стороны;

носики выдачи ингредиентов

снять их с продуктовых контейнеров, промыть в большом количестве теплой воды и высушить;

система смешивания

повернуть рычаг крепления чаши миксера по часовой стрелке, для снятия раздаточного сопла, потяните за чашку и верхнее кольцо; также снимите трубку выдачи сахара; промойте их в большом количестве теплой воды;

стенки и задняя часть

удалить все следы загрязнений с внутренних поверхностей машины и очистить с помощью влажной ткани;

внутренняя часть двери

удалить следы загрязнений с поверхностей внутри двери, прежде всего в непосредственной близости от диспенсера стаканчиков;

11.02. Ежемесячно

всасыватель порошка

с соблюдением осторожности убедитесь, что двигатели двух аспираторов могут свободно вращаться и нет никаких препятствий или преград, убедитесь что гофрированные трубки, соединяющие аспиратор порошка и распределительный отсек чистые и свободные от продукта;

продуктовые контейнеры

поднимите переднюю часть носиков выдачи, снимите контейнеры, очистите их снаружи, очистите опорную поверхность от продукта;

в зерновых машинах

заварочный модуль

можно чистить и мыть весь заварочный модуль проточной водой, проверить, очистить или заменить фильтры и прокладки разобрав устройство (см. 13.05.):

- открутить два винта блокировки с установочных площадок;
- повернуть верхний поршень для доступа к прокладке, а также к верхнему и нижнему фильтрам;
- проверить прокладку верхнего и нижнего поршня;
- очистить верхний и нижний фильтры;
- смазать шток нижнего фильтра с помощью силиконовой смазки для пищевого использования;

Дозатор\Кофемолка

удалите контейнер кофе, проверьте камеру дозатора, убедитесь, что жернова целы и без каких-либо зазубрин;

11.03. Ежегодно

Система смешивания

замените прокладку на моторе миксера, снимите крыльчатку двигателя смесителя, потянув ее, замените прокладку вала двигателя;

Продуктовые контейнеры

снять контейнеры продуктов, опорожнить их, разобрать на основные компоненты и промыть их;



смеситель всасывателя	снять водяные транспортные трубки из бойлера к задней части смесителя, снять чашки, отвинтить два винта предназначенные для крепления, наклонить и вытащить смеситель всасывателя, удалить остатки продукта, обильно промыть теплой водой;
бойлер	слить воду с бойлера с помощью сливной трубки; извлечь его из машины, снять крышку и промыть бак, удаляя любые твердые остатки, которые могут образоваться на стенках; удалить известковый налет на активных элементах: датчиках температуры, нагревательном элементе, датчике уровня, валах центробежных насосов;
силиконовые трубки	убедитесь, что силиконовые трубки целы, и что они сохранили свою прозрачность, замените их, если это необходимо;
в зерновых машинах	
заварочный модуль	<ul style="list-style-type: none">- заменить верхнюю и нижнюю прокладки поршней;- заменить верхний и нижний фильтры;- проверить состояние камеры заварочного модуля;
бойлер высокого давления	снять бойлер, отсоединив от блока электромагнитных клапанов проверить герметичность уплотнительного кольца, очистить все отверстия ввода и вывода воды;

11.04. Вывод машины из работы

- временно
- если не предполагается использование торгового автомата в течении длительного времени, действуйте следующим образом:
- в E машинах выполнить цикл деинсталляции (см. 09.01.f.);
 - в I машинах установить температуру воды в бойлере на ноль (см. 09.01.e);
 - отсоединить водо-и энергоснабжение;
 - в I машинах опорожнить бойлер;
 - опорожнить ведро для жидких отходов;
 - опорожнить емкость для кофейных отходов (или удалить пакет);
 - опустошить и вымыть контейнеры продуктов;
 - очистить внутренние и внешние поверхности с помощью мокрой ткани;
 - накрыть машину тканью;
 - хранить ее в защищенном месте при температуре не ниже 5 °C при относительной влажности воздуха не выше 80%;

Окончательно



для утилизации аппарата провести процедуру деинсталляции как описано выше, разобрать автомат, разделяя компоненты в зависимости от материалов; символ означает, что компоненты автомата не должны утилизироваться как бытовые отходы, а должны быть доставлены в пункты сбора и утилизации электрического и электронного оборудования, (обратитесь к директиве 2002/96/EC относительно правил);

с полным текстом Европейской директивы можно ознакомиться на Интернет-сайте:

http://eur-lex.europa.eu/directive/2002/96/EC_of_27/01/2003

12.

Решение проблем



При некоторых неисправностях на дисплее появляется сообщение об ошибке. Расшифровка и порядок действий представлены ниже:


<u>Ошибки</u>	<u>Комментарии/Действия</u>	<u>Причина</u>
OFF 1	Добавить стаканы в тубы (см. 05,24 и 13,01..), в машинах с двумя тубами стаканов различие будет OFF 1A и 1B;	Нет стаканов
OFF 2	проверьте соединение между машиной и платежной системой; проверить питание, программирование (см. 09.01.f.) и функционирование платежной системы, может отображать OFF 2 E (Executive) или OFF 2 M (MDB);	Нет связи между машиной и платежной системой
OFF 3	опорожнить ведро для жидких отходов(см. 05,19).;	Поддон или ведро для отходов заполнено
OFF 4	проверить движение привода; неисправности двигателя (4A) или переключателя (4B) (см. 05,18).;	Привод носиков выдачи готовой смеси неисправен
OFF 5	плате ЦП не удалось загрузить EAROM, заменить плату CPU;	Нет прошивки
OFF 6	входной электромагнитный клапан в состоянии безопасности (было переполнение бойлера) вода отсутствует в сети водоснабжения; цепи питания водой пережаты или засорены, это может произойти при первом включении, когда котел, который полностью пуст, потребуется больше времени, чем обычно, чтобы заполнить; (см. 05,23).;	Время наполнения контейнера для воды или бойлера слишком велико
OFF 6B	вода пополняется без цикла розлива напитка, это приводит к ошибке 6B, убедитесь, что нет утечки в контуре циркуляции воды;	Вода наполняется без выдачи напитка
OFF 7	при превышении максимального времени работы вибрационного насоса возникает ошибка 7. Убедитесь что счетчик объема воды работает правильно, помол кофе не слишком мелкий	Цикл выдачи эспresso слишком велик (E машины)
OFF 8	электрически и механически проверить переключатель управления вращением заварочного модуля, управление дозатора, блок двигателя и его привода;	Неправильное положение заварочного модуля (E машины)
OFF 8A	убедитесь что устройство в правильном положении, проверить работу микропереключателя наличия заварочного узла (см. 05,37).;	Нет заварочного модуля (E machines)
OFF 9	при превышении времени помола возникает ошибка 9; причины: нет кофе, контейнер закрыт, жернова чрезмерно зажаты; микропереключатель дозатора не работает; в машине с двумя кофемолками: 9A в контейнере 0, 9B в канистре 1; 9C в канистрах 0 и 1 (. см. 05,15);	Время помола слишком велико (E машины)

OFF 10	значения записанные в EAROM не совместимы с работой машины или удалены; перезагрузить их, заменить плату CPU; (см. 05.46.a.);	Утеряны настройки
OFF 14	машина контролирует чтобы после определенного количества розливов было произведено пополнение воды, в противном случае возникает ошибка 14, убедитесь, что выдача воды происходит правильно (. См. 05,23), и что контур воды не поврежден (трубы, прокладки);	Нет перезагрузки воды
OFF 15	вращение колонны стаканов затруднено, проверьте двигатель привода и убедитесь, что нет никаких препятствий (см. 05,24).;	Дозатор стаканов
OFF 16	запала клавиша сервисной клавиатуры (см. 05.30.);	Сервисная клавиатура
OFF 17	кнопка выбора клавиатуры не работает (короткое замыкание), может также возникнуть, если оператор слишком долго держал зажатой кнопку при программировании (поз. 4 и 5 для увеличения и уменьшения количества); (см. 05.02.) ;	Не работает клавиатура выбора
OFF 24A	питание 24В постоянного тока выше, чем предельные значения, замените блок питания платы (см. 05.46.c.);	24 V dc питания выше
OFF 24B	обратить внимание на причины, которые привели к недостаточности; проверить входное напряжение на плате, компоненты регулирования напряжения могут быть неисправны, замените блок питания платы (см. 05.46.c.);	24 V dc напряжение питания недостаточно или отсутствует
OFF 25	стакан не был выдан: проверьте замятие, положении кулачков (см. 05,24).;	Выдача стакана
OFF 31A	температура бойлера выше той, которую вы запрограммировали (см. 09.01.e.), заменить датчик температуры, заменить плату процессора;	Температура воды высока (E машины)
OFF 31B	устройства безопасности (кликсон, термо-предохранитель) (см. 05,45).; восстановить или заменить их; нагревательный элемент работает непрерывно, при необходимости, заменить его;	Температура воды низкая (E машины)
OFF 31C	датчик температуры не подключен к разъему на плате, убедитесь, что кабель между датчиком и платой процессора не прерывается или замените датчик (см. 05,45).;	Датчик температуры (E машины)
OFF 33 A, B, C	они имеют тот же смысл что и ошибки 31A, B и C, но для растворимых машин (см. 05,44).;	
OFF 34	температура не адекватная, отсутствие воды в баке (см. 05,47).	Охлаждающий модуль
OFF 50	Проверьте USB кабель между двумя платами;	Соединение между CPU и платой питания
OFF 51	Проверьте USB кабель между двумя платами;	Между машиной и платой кофейной группы(E машины)
OFF 53	Проверьте соединение USB кабеля;	Между машиной и охлаждающим модулем

13.

Как сделать...:

13.01 загрузка стаканов	снимите крышку, загрузите стаканы, начиная с тубы которая находится слева относительно диспенсера; абсолютно необходимо нажать на кнопку выдачи стакана (см. 05,25), всякий раз, когда устройство загрузки стаканов было пустое, чтобы предотвратить аппарат от выдачи первого напитка без стакана ;	см 05.24.
13.02. снятие контейнера для кофе	вставьте оранжевую закрывающую перегородку до самого основания и кантейнер для кофе;	см 05.15.
13.03. снятие контейнера для растворимых ингредиентов	слегка приподнимая контейнер, толкайте его; чтобы его установить, вставьте заднюю втулку в привод мотора; для снятия носиков с контейнеров поворачивая их по часовой стрелке и тяните на себя;	см 05.15.
13.04. снятие модуля эспрессо	когда аппарат открыт, выкрутите кольцо фиксации входной трубки для воды в верхней части модуля; отделите выходную трубку для кофе от крепления; поднимите рычаг блокировки; толкайте верхнюю часть модуля;	см 05.35.
13.05. регулировка степени помола	вращайте зубчатое кольцо с помощью белого регулировочного винта (по часовой стрелке, для более мелкого помола); воздействие оказанное регулировкой становится ощутимым в напитке после трех или четырех циклов выдачи;	см 05.33.
13.06. Регулировка дозировки	двигайте сектор дозатора (вверх чтобы увеличить дозу); эффект, производимый регулировкой становится видимым в напитке через три или четыре цикла выдачи; грубость помола и дозировки кофе должны сопровождаться 15-секундным циклом заваривания;	см 05.34.
13.07. удаление воды	следуйте процедуре «Deinstalate»;	см 09.
13.08. замена уплотнительных колец чаш миксеров	снимите силиконовые трубки, предназначенные для выдачи продукта; поверните оранжевую гайку по часовой стрелке; тяните корпус чаши миксера и извлеките крыльчатку миксера; сейчас вы получили доступ к двойному сальнику вала двигателя; сальнику входной трубки и сальнику чаши для смешивания;	см 05.17.
13.09. замена моторчика миксера	снимите силиконовые трубки, предназначенные для выдачи продукта; поверните оранжевую гайку по часовой стрелке; выкрутите крестовой винт, и извлеките мотор; провода питания могут быть сняты без каких-либо инструментов;	см 05.40.
13.10. замена мотора продуктов	снимите контейнер с продуктами для доступа к задней части аппарата; отсоедините два небольших кабеля от мотора, держите за корпус и толкайте к дну, чтобы отсоединить его; провода питания могут быть отсоединены без каких-либо инструментов (соблюдайте полярности);	см 05.39.
13.11. как получить доступ внутрь аппарата	отсоедините входную трубку заварочного модуля(см. 05.35.), снимите продуктовые контейнеры (см. 05.15.), пластиковую крышку и верхнюю часть чашек миксеров (см.05.17.); выкрутите четыре винта (); две вертикальных стенки заварочного модуля и чашек миксеров для растворимых ингредиентов могут быть сдвинуты вперед;	
13.12. установка табличек с названиями напитков	чтобы установить таблички в кнопки выбора напитков, просто отсоедините их от задней части двери аппарата, разложите их в крышки кнопок; крышка фиксируется защелками;	см. 05.03.

13.13. определение времени подачи воды и продуктов	время, определенное таблицей 10.02 может быть установлено согласно таблице 10.02.; однако оно может быть адаптировано ко вместимости стаканов пользователя (изменяя «Время воды N» "time water N») и его вкусам (изменяя «продукта N»); пожалуйста, никогда не забывайте, что время выдачи растворимых продуктов всегда ниже, чем время подачи воды;	см 09.
13.14. программирование задержек	дозирование начинается, как только пользователь нажимает клавишу выбора; порядок, в котором растворимые продукты разливаются в чашки, зависит от значения задержек (например, задержка, значение которой равно нулю, будет сразу, значение которой составляет 40, будет выдано через четыре секунды после того, как пользователь нажал клавишу выбора); обратите особое внимание, что при программировании задержки выдачи продуктов и смешивания с водой в чаше миксера рекомендуется подача воды в чашу для смешивания до того как начнет поступать ингредиент; эспрессо подается до или после растворимого ингредиента, программируя переменную "coffee sequence";	см 09.
13.15. Регулировка скорости вращения миксера	скорость вращения моторов миксера для продуктов может быть установлена от 5,000 в минуту до 15,000 в минуту; качество напитка из растворимых продуктов во многом зависит от функционирования крыльчаток миксеров: растворимый шоколад, главным образом, требует большого времени для растворения в воде, хотя растворимый чай не должен размешиваться, чтобы не было пузырей на поверхности;	см 09.
13.16. настройка скорости воды для растворимых продуктов	регулировка применима для помп бойлеров открытого типа (см.05.44) в максимально допустимых пределах +/- 30%, от средней скорости (параметр «Medium») (можно увеличить на 30% (параметр «High»), или уменьшить 30% (параметр «Low»);	см 09.
13.17. определение для пылесасывающего вентилятора	чтобы устранить остаточную пыль от растворимых продуктов из аппарата, для тяжелых ингредиентов рекомендуется устанавливать значение «3», а для легких ингредиентов «5» и более	см 05.41.
13.18. регулировка размера размешивателей	три винта Phillips предназначены для установки вертикальной планки внутри емкости для размешивателей, для того чтобы приспособить аппарат под размеры размешивателей, необходимых для работы;	см 05.28.
13.19. положение заварочного модуля	правильное положение поршня заварочного узла во время приготовления должно быть как на фотографии и достигается вращением привода и микро переключателем; центральное сочленение шатуна должна быть смещено на несколько градусов по сравнению с идеальной линией, соединяющей оси вращения агрегата и верхний конец шатуна;	
	<p>для регулировки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечить доступ во внутреннюю часть (см.13.11.) с задней части заварочного модуля и наклонных креплений сзади; - открутить гаечным ключом винты; - регулировать положение переключателя, вращая и сдвигая крепление до момента, когда кулачок коснется рычага переключателя; - снова вкрутить винты гаечным ключом; 	

13.20. тестирование времени

чтобы проверить время вращения мотора продуктов и мотора миксера или время активации электромагнитного клапана, во время программирования, когда дисплей показывает "PRODUCT N" или "WATER N time" or "MIXER N", нажмите кнопку "PROG" : устройство будет активировано на запрограммированное время;

13.21. установка платежных систем

на внутреннюю сторону защитного бокса центральной платы (см.05.29.) предусмотрена установка платежной системы; функционирование программируется параметрами, пункт 09.;

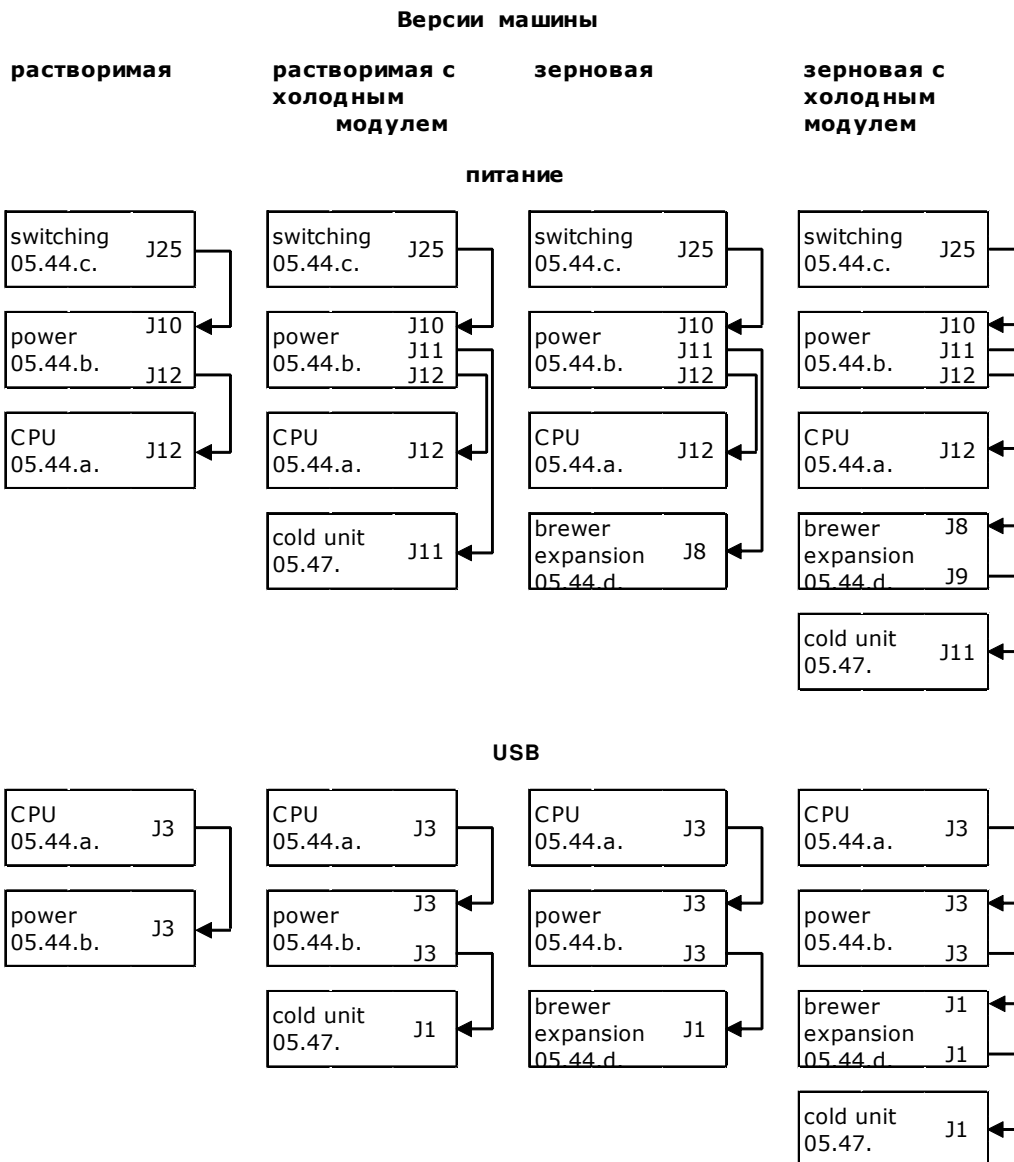
вы можете обращаться в Rheavendors Services S.p.A. по любому интересующему Вас вопросу, касающемуся установки платежных систем; (см02.03.);

13.22. возврат запчастей по гарантии

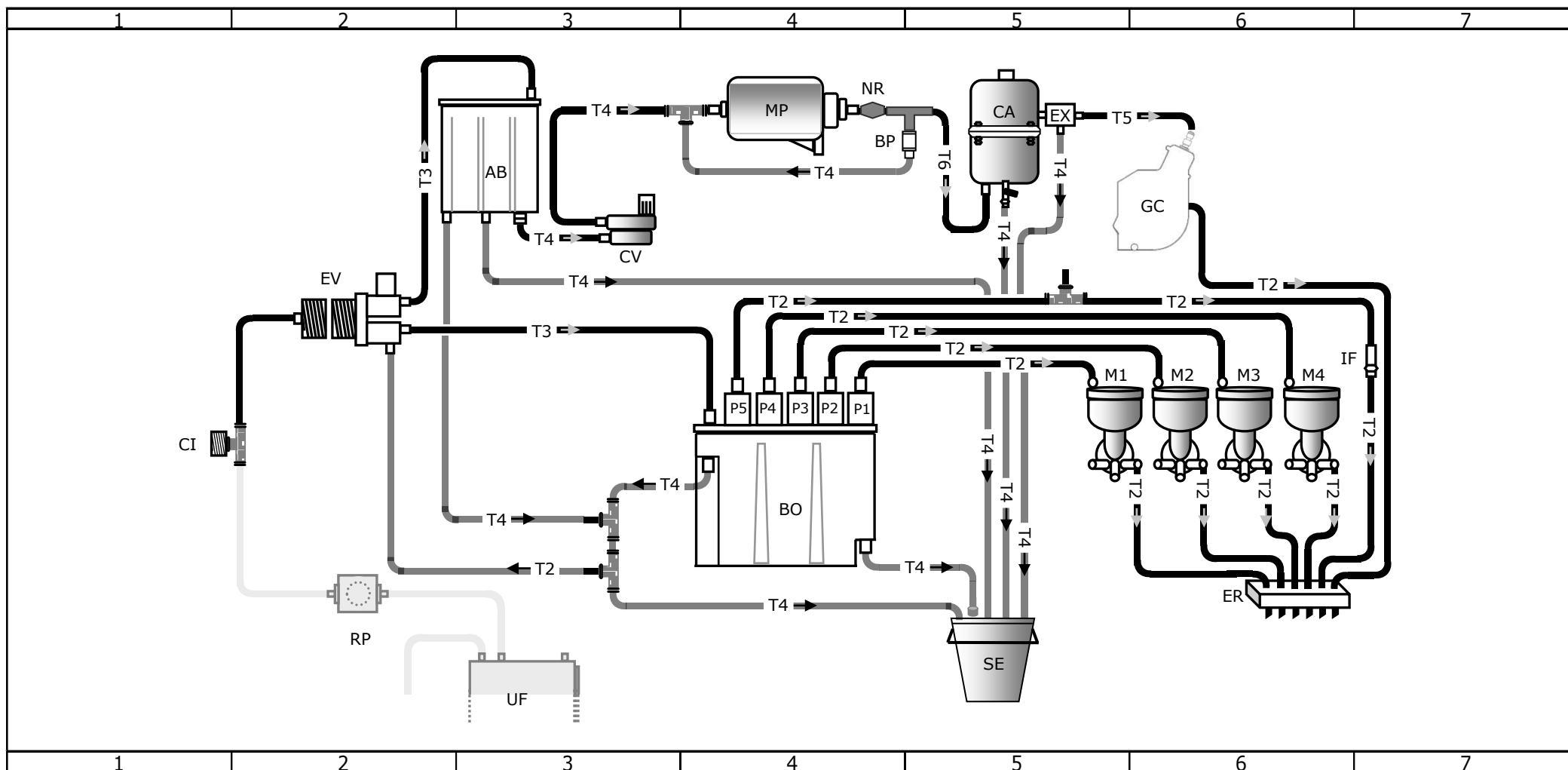
если вы возвращаете запчасть, находящуюся под гарантией, имеющую какой-либо дефект, либо не соответствует вашим требованиям, заполните форму "MOD. PO 19.01/2B Materials under guarantee - Authorisation to return" и вышлите ее по номеру факса, указанному выше, чтобы подать заявку на авторизацию; только получив подписанную авторизацию с номером, Вы можете отправить товар за ваш счет на адрес в специальной форме;

14. Электрические соединения

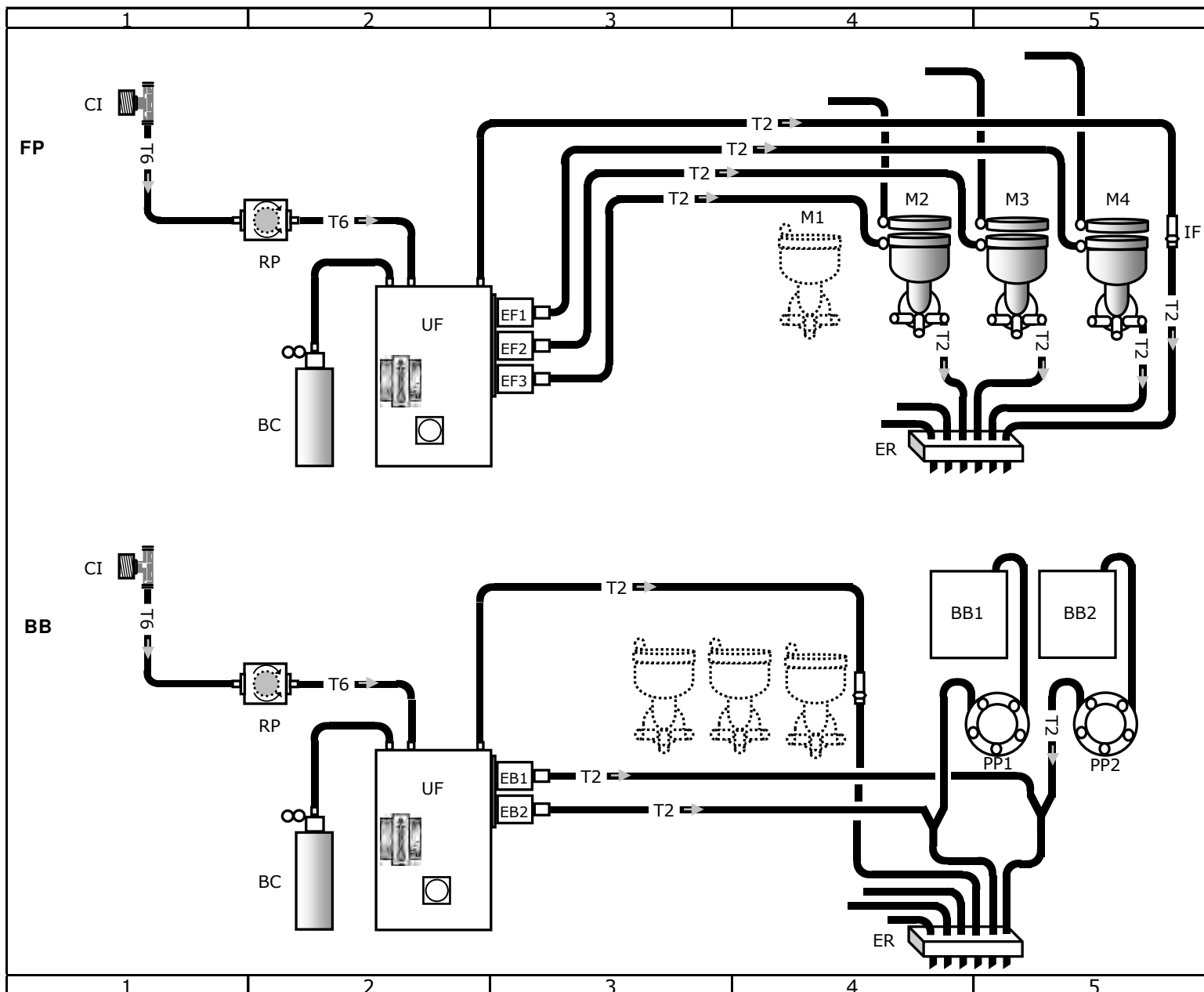
Электронные платы Luce X2 соединяются друг с другом для подачи напряжения и обмена данными; электрические соединения, питание и данные представлены ниже; сокращения (J nn) представляют названия разъемов так же, как они обозначены на платах;



Обращайтесь в Rheavendors Services S.p.A. за получением любого вида поддержки и информации (см. 02.03.);



L E G E N D	column	symbol	name	column	symbol	name	column	symbol	name	column	symbol	name
		CI	water connection		P1	boiler pump 1		M1	mixer 1	2	RP	pressure regulator
		EV	water inlet solenoid valve		P2	boiler pump 2		M2	mixer 2	/	T2	silicone hose 06/09T
		AB	air break		P3	boiler pump 3		M3	mixer 3	/	T3	silicone hose 06/11T
		CV	volumetric counter		P4	boiler pump 4		M4	mixer 4	/	T4	silicone hose 07/11T
		MP	pump ex 5		P5	boiler pump 5		SE	waste water bucket	/	T5	ptfe hose 02/04T
		NR	non return valve		CA	pressure boiler		ER	nozzle support	/	T6	ptfe hose 04/06T
		BP	safety by pass		EX	three-way valve		IF	short insert			
		BO	boiler		GC	coffee brewer		UF	cold unit			



LEGEND		
column	svm	name
1	CI	water connection
2	RP	pressure regulator
2	BC	CO2 cylinder
2	UF	cooling unit
3	EF1	powder cold solenoid valve
3	EF2	powder cold solenoid valve
3	EF3	powder cold solenoid valve
4/5	M(n)	mixer n
5	BB(n)	bag in box
5	p	peristaltic pump
3	EB1	bag in box 1solenoid
3	EB2	bag in box 2solenoid
4/5	ER	dispenser
/	T2	06/09T silicone tube
/	T6	ptfe 04/06 tube