

# laRhea V+ grande premium laRhea V+ grande 2 premium

model: laRhea grandeT

type: laRhea



MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN  
Traduction des instructions originales

MAN2100177 ver. 04 du 28.02.2018

**informations  
préliminaires  
de sécurité**

avant d'utiliser la machine, lire attentivement ces informations qui indiquent comment se comporter adéquatement pour garantir une utilisation sûre; sur les pages suivantes sont utilisés les symboles ici énumérés, dont la signification est d'appel à l'attention:



**ATTENTION GÉNÉRALE;**

le texte ainsi mis en évidence recommande de prêter une attention particulière à l'exécution des procédures décrites; si elles ne sont pas exécutées avec attention et en toute sécurité, elles peuvent être une source de danger générique;



**HAUTE TENSION;**

les actions marquées par ce symbole, si elles ne sont pas correctement exécutées, peuvent exposer l'opérateur à des contacts accidentels avec des tensions électriques;



**TEMPÉRATURE DANGEREUSE;**

les actions marquées par ce symbole, si elles ne sont pas correctement exécutées, peuvent exposer l'opérateur à des contacts accidentels avec des pièces à température élevée;



**ORGANES EN MOUVEMENT;**

les actions marquées par ce symbole, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent exposer l'opérateur à des contacts accidentels avec des organes en mouvement;



**ÉCRASEMENT;**

les actions marquées par ce symbole peuvent, si elles ne sont pas exécutées correctement, entraîner un risque d'écrasement;

es mêmes symboles se trouvent à l'intérieur du distributeur, pour indiquer les pièces sur lesquelles il faut agir avec d'extrêmes précautions;



**RADIATIONS NON-IONISANTES ;**

les porteurs de pacemaker cardiaque ou de dispositifs médicaux similaires ne doivent pas se trouver à proximité de la machine lorsque celle-ci est en train de distribuer une boisson et est dépourvue des protections externes en métal ; en cas de doute, et pour éviter tout danger, consulter un médecin avant d'utiliser ce distributeur;



**CLEF DE SERVICE EN UTILISATION;**

ce symbole recommande une attention extraordinaire pendant les actions décrites; l'emploi de la clef de service, qui active avec la porte ouverte toutes les fonctions de la machine, est réservé seulement et exclusivement aux opérateurs techniciens qui connaissent le fonctionnement du distributeur, qui sont conscients des risques potentiels et qui s'assurent de travailler en sécurité totale; l'emploi de la clef de service doit être rigoureusement limité au temps nécessaire pour exécuter les actions qui en réclament l'emploi; il faut signaler aux utilisateurs l'interdiction d'utiliser le distributeur et de s'en approcher;



**MASSE;**

ce symbole vous rappelle de prendre attentivement en considération le poids de la machine, aussi bien pour sa manutention que pour son emplacement définitif;



**ALIMENTATION HYDRIQUE;**

marque les pièces qui sont reliées au réseau hydrique et doivent donc être contrôlées pour voir s'il y a des fuites éventuelles;



**PLAN D'APPUI ;**

rappelle qu'il faut installer la machine sur un plan d'appui dont l'inclinaison ne dépasse pas 2°;

**prescriptions de sécurité pour l'emploi du distributeur**

- \* \* \* faire particulièrement attention aux chapitres et aux remarques marqués par les symboles d'attention et respecter rigoureusement les prescriptions indiquées, qui regardent, en particulier, la sécurité des opérateurs et des utilisateurs;
- \* \* \* les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, peuvent utiliser le distributeur, pourvu qu'ils soient surveillés ou bien après avoir reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et pour comprendre les dangers qui lui sont inhérents; les enfants doivent être surveillés de façon qu'ils ne jouent pas avec le distributeur;  
le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants;
- \* \* \* si l'on relève des pertes d'eau, présence de fumée, ... il faut isoler immédiatement le distributeur des réseaux électrique et hydrique, ne pas essayer d'en rétablir le fonctionnement, et s'adresser tout de suite à des techniciens spécialisés;
- \* \* \* la machine doit être installée conformément aux normes nationales; faire particulièrement attention aux prescriptions sur les machines qui sont connectées directement au réseau hydrique;
- \* \* \* milieu (de stockage et pendant le fonctionnement):  
température : 5 °C ÷ 35 °C  
humidité relative : maximum 80 %
- \* \* \* l'inclinaison du plan d'appui du distributeur ne doit pas dépasser 2°;
- \* \* \* au cas où le tuyau de connexion hydraulique ne serait pas compris dans la fourniture de la machine, ou s'il faut le remplacer, la connexion devra être effectuée uniquement avec:
  - tuyau neuf;
  - en matériau homologué pour l'usage alimentaire;
  - conforme à la norme « IEC 61770 Appareils électriques raccordés au réseau d'alimentation en eau »;
  - capable de supporter la pression de service;
- \* \* \* il est interdit à l'utilisateur d'accéder à la zone, qui doit être adéquatement signalée, où sont effectuées les opérations d'entretien et de service;
- \* \* \* ne pas enlever les protections, ne pas débrancher les sécurités ni modifier aucunement la machine ou ses composants;
- \* \* \* outils nécessaires pour intervenir avec ce distributeur:
  - des ciseaux d'électricien, un tournevis cruciforme Phillips PH2 pour vis autotaraudeuses 4/6 mm, un set de clés fixes jusqu'à 13 mm, un set de clés Allen de 2 à 8 mm;
  - il peut être utile de disposer de matériel de consommation comme du papier jetable, des gants jetables, des chiffons propres, des gobelets et un seau pour recueillir les eaux usées;
- \* \* \* ne pas laver la machine avec des jets d'eau; le distributeur n'est pas adapté pour l'installation dans des endroits où il pourrait être atteint par des jets d'eau;
- \* \* \* pour le nettoyage périodique, voir le chapitre 12;

**prescriptions de sécurité pour l'emploi du distributeur**



ce symbole indique qu'il est obligatoire de ne pas éliminer l'appareillage comme déchet urbain, mais d'effectuer une collecte séparée, afin de prévenir les effets potentiels sur l'environnement et sur la santé humaine; observer strictement les dispositions prescrites par la Directive 2012/19/EU du Parlement Européen;



risques résiduels



on entend par risque résiduel le danger potentiel, impossible à éliminer, qui reste malgré toutes les précautions prises, car il est lié aux caractéristiques intrinsèques du produit ; il comprend aussi les risques non identifiables ;

voici une liste de certaines actions et comportements qui réduisent les risques résiduels, et qu'il faut toujours adopter quand on agit avec la machine;



adopter un habillement propre à empêcher tous les accidents (ne pas porter de bagues ni de chaînes, ni de vêtements avec des lacets, ni de manches excessivement longues..);



évaluer attentivement le traitement des résidus découlant de l'installation (bois, plastique, ...) et de l'utilisation (poussière de produit, sacs, ...);



ne pas essayer de faire des réparations ou des opérations techniques si l'on n'a pas reçu la formation adéquate;



signaler la phase d'intervention technique sur la machine (barrières pour empêcher qu'on s'en approche, pancartes, ...), l'exécuter rapidement sans jamais s'éloigner du poste;



installer la machine dans un milieu abrité, éclairé, aéré, silencieux; la maintenir bien propre, et ne pas poser dessus ni outils ni d'autres objets; ne pas l'installer à l'extérieur ou en tout cas en exposition aux agents atmosphériques;



vérifier qu'elle ne puisse pas être atteinte par des éclaboussures d'eau, de vapeurs, ni heurtée par des objets qui pourraient l'endommager;



considérer attentivement la masse et la stabilité certaine de la machine, aussi bien durant l'installation que dans sa position de travail définitive;



alimenter la machine sans dépasser les limites de tension, de température, de pression, d'hydraulique, ... comme indiqué en détails sur les pages suivantes, et installer une mise à la terre électrique efficace;



même si la machine est débranchée des sources d'alimentation, elle peut contenir de l'eau chaude sous pression et à haute température;



ne pas débrancher les alimentations hydriques et électriques lorsqu'elles sont activées;

**conditions générales  
de garantie**

les présentes conditions réglementent les obligations de Rheavendors Industries S.p.A. en rapport avec la garantie donnée et avec les interventions de réparation; tous autres termes ou conditions, décidés verbalement ou par écrit, ne sont pas applicables, y compris ceux contenus dans les commandes d'achat de l'acheteur s'ils n'ont pas été expressément acceptés et souscrits par Rheavendors Industries S.p.A.; au cas où les termes de la garantie indiqués ci-dessous ne seraient pas reconnus valables et/ou licites dans le Pays où le produit est vendu, ils ne s'appliqueront pas, mais toutes les autres clauses resteront valables et applicables;

- 1° les composants mécaniques et électroniques de la machine sont garantis pour une période de douze mois à compter de la date de vente attestée par la pièce fiscale;
- 2° par garantie on entend le remplacement ou la réparation gratuite des parties qui composent la machine qui, sur l'avis incontestable du fabricant, sont défectueuses à l'origine par vices de fabrication. les frais d'expédition au fabricant de machines, pièces défectueuses et pièces de rechange sont entièrement à la charge de l'utilisateur; le fabricant se réserve le droit d'utiliser pour les réparations des composants neufs ou reconditionnés; sur les composants originaux remplacés il y aura une garantie de 12 mois; les parties remplacées sous garantie deviendront la propriété de Rheavendors Services S.p.A. (demander le «Mod. PO 19.01/2b» Matériels sous garantie – Autorisation à la restitution);
- 3° en cas de panne irréparable ou de pannes répétées ayant la même origine, à son avis incontestable le fabricant pourra remplacer la machine par une autre machine d'un modèle identique ou équivalent; la garantie de la nouvelle machine s'étendra jusqu'au terme de garantie originel de la machine remplacée;
- 4° toutes les parties qui seraient défectueuses à cause d'une négligence ou d'un manque de vigilance à l'emploi (non respect des instructions pour le fonctionnement de la machine), à cause d'une installation ou d'un entretien erronés effectués par du personnel non autorisé, à cause de dommages dus au transport ou à des circonstances ne dérivant pas de défauts de fabrication de la machine, ne sont pas couvertes par la garantie; en outre, les interventions inhérentes à l'installation et au branchement aux installations d'alimentation, ainsi que les opérations d'entretien citées dans le manuel d'installation, sont exclues des prestations bénéficiant de la garantie; la garantie ne couvre pas non plus les systèmes de paiement; ceux-ci, qu'ils soient fournis déjà installés dans la machine ou qu'ils soient fournis comme accessoires, font l'objet de la garantie de leur fabricant, tandis que Rheavendors Industries S.p.A. agira uniquement comme intermédiaire; toute modification éventuelle faite à la machine, et non convenue par écrit avec le fabricant, entraîne la cessation immédiate de la période de garantie, et reste de toute façon sous la responsabilité totale du Client;
- 5° la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil;
- 6° Rheavendors Industries S.p.A. décline toute responsabilité pour les dommages éventuels qui pourraient dériver directement ou indirectement à l'égard de personnes, animaux ou choses, en conséquence de: usage impropre du distributeur; installation non correcte; alimentation électrique ou hydrique non appropriée; graves carences d'entretien; interventions ou modifications pas expressément autorisées; utilisation de pièces de rechange non originales; en cas de panne, Rheavendors Industries S.p.A. n'est en aucune manière obligée d'indemniser des dommages économiques éventuels dus à un arrêt forcé de l'appareil, ni de prolonger la période de garantie;
- 7° si la machine doit être transférée dans un centre désigné par le fabricant pour la révision ou la réparation, les risques et les frais de transport relatifs seront à la charge de l'utilisateur; les frais de transport des machines, pièces défectueuses et pièces de rechange, sont toujours entendus à la charge de l'utilisateur;

**déclaration de conformité**

Rheavendors Industries S.p.A. déclare que ce distributeur automatique de boissons a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes de sécurité suivantes:

**Directives:**

2014/30/EU; 2014/35/EU; 2006/42/EC; 2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EU (RAEE);

**Règlements:**

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

**Standards:**

**SAFETY:**

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017;  
 EN 60335-2-75: 2004 + A1: 2005 + A11: 2006 + A2: 2008 + A12: 2010;  
 EN 60335-2-24: 2010;

**EMC:**

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011;  
 EN 55014-2: 2015;  
 EN 61000-3-2: 2014;  
 EN 61000-3-3: 2013;

**EMF:**

EN 62233: 2008;

producteur

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

fabricant de la machine

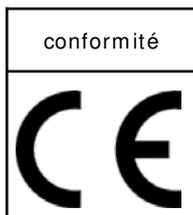
Rheavendors Industries S.p.A.  
 Via Garavaglia, 58 - 21042 Caronno Pertusella – (VA) – Italie

CEO & Le Représentant légal



(C. D. Majer)

**marquage**



**certification ISO 9001**



ce manuel décrit le distributeur **laRhea V+ grandeT (premium)** dans ses deux versions **avec un bac à café en grains (1VHO\*)** et **avec deux bacs à café en grains (2VHO\*)**; les deux machines utilisent les mêmes composants de base, mais se distinguent entre elles par leurs éléments et par les caractéristiques soulignées ci-dessous; les descriptions contenues dans ce document, sauf spécification différente donnée par le texte, sont communes pour les deux versions.

(\* ) utilisé dans ce manuel lorsqu'il est nécessaire de spécifier les différences de manière synthétique;



**laRhea Variplus grandeT  
1VHO**



**laRhea Variplus grandeT  
2VHO**

bac café en grains extérieure	un	deux
capteur cloche	oui	non
moulin	un	deux
Variflex (F)	oui	oui
Variterm (T)	oui	oui
Varigrind (G)	optionnel	optionnel

**sommaire**

01.	légende	page 10
02.	introduction	page 10
03.	données techniques	page 11
04.	configurations	page 13
05.	présentation	page 15
06.	actions préliminaires	page 29
07.	connexions	page 31
08.	premier allumage	page 32
09.	programmation	page 35
10.	paramètres	page 53
11.	résolution des problèmes	page 56
12.	entretien	page 59
13.	comment faire pour...	page 63
14.	schéma hydraulique	page 65
15.		

dans les chapitres énumérés, le manuel décrit les composants matériels et logiciels d'un distributeur

**laRhea grandeT**

dans le but de permettre l'utilisation pleine et consciente de toutes les fonctions de la machine; il se pourrait que, vu la grande variété d'options disponibles et la mise à jour technique continue de nos distributeurs, certains dispositifs ou fonctions particuliers ne soient pas cités ou décrits ici de manière satisfaisante; dans ce cas, n'hésitez pas à nous contacter;

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



**ATTENTION:** la présente étiquette, appliquée à côté de l'étiquette matricule à l'intérieur du distributeur, signale qu'il est nécessaire de lire attentivement les instructions contenues dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser le distributeur;

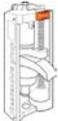


veuillez imprimer ce manuel seulement si nécessaire; la sauvegarde de l'environnement est notre intérêt commun;

04	28.02.2018	mise à jour générale et intégration avec version 2VHO;	
03	13.03.2017	mise à jour générale;	
02	03.02.2016	actualisation de la programmation;	
01	09.11.2015	actualisation de la programmation;	
00	24.06.2015	Première édition;	A4
ver.	date	description	
ce document est disponible en format électronique sur le site <a href="http://www.rheavendors.com">www.rheavendors.com</a>			

## 01. légende

### 01.01. abréviations et pictogrammes

- E = distribution de boissons à base de produits solubles et de café en grains;  
EE = distribution de boissons avec produits solubles et avec deux bacs à café en grains;  
R = machines avec alimentation hydrique externe;  
 = mixeur pour mélanger le produit soluble et l'eau;  
VSF = pas de la vis sans fin dans le bac à produit;  
§ = agitateur des bac à produit solubles;
-  = groupe café espresso;
-  = distributeur d'eau chaude;
-  = gamme pression d'alimentation hydrique du distributeur;

## 02. introduction

### 02.01. informations sur le copyright

© Rheavendors Industries S.p.A.; tous droits réservés;  
ce document contient des informations confidentielles appartenant exclusivement à Rheavendors Industries S.p.A.; le contenu de ce document ne doit pas être divulgué en faveur de tiers, ni copié ou dupliqué, sous aucune forme, ni entièrement ni partiellement, sans l'autorisation écrite préalable de Rheavendors Industries S.p.A.; l'usage, la duplication ou la divulgation des informations techniques contenues dans ce document peuvent être protégées par Rheavendors Industries S.p.A. aux termes de la Loi;  
ce manuel est destiné au propriétaire du distributeur; il fait partie intégrante de la machine et doit être conservé avec elle;  
les informations contenues dans ce manuel ont pour but de vous aider à obtenir du distributeur les meilleures prestations dans le cadre prévu par le fabricant; Rheavendors Industries S.p.A. se réserve le droit de perfectionner sa future production sans avertissement préalable et sans aucune obligation de mettre à jour les produits qui sont déjà sur le marché; le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression;

### 02.02. contacts

**Rheavendors Services S.p.A.** est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations nécessaires;

téléphone: 0039 02 966 551  
fax: 0039 02 96 55 086  
e mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com)

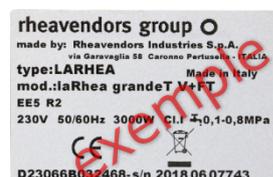
pour les coordonnées de nos partenaires dans le monde, consultez le site web: [www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com)

### 02.03. étiquette matricule

pour faciliter l'identification rapide et univoque du distributeur, et pour pouvoir disposer de la meilleure assistance possible, il faut indiquer et communiquer les données de l'étiquette matricule;

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

les étiquettes matricule, de couleur argentée, sont appliquées tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'armoire de la machine;



**03. données techniques**

03.01. dimensions	hauteur (y compris la cloche café dépassant) largeur: profondeur: profondeur avec porte ouverte:	666 mm 422 mm 599 mm 880 mm
03.02. masse		1VHO 35,4 kg 2VHO 37,9 kg
03.03. alimentation	hydrique - connexion par électrovanne avec raccord mâle 3/8 " gaz; - alimentation par pompe à immersion:  électrique - 230 V ac, 50/60 Hz; monophasé et terre; - câble du type: H05VV-F 3G 1,5 mm <sup>2</sup> 300/500 V;	de 0,1 MPa à 0,8 MPa; 24 V dc, 1,2 A maximum;  3.000 W;
	<p><b>valeurs et indications pour machine standard</b>  <b><u>voir en tout cas les données sur l'étiquette matricule</u></b></p>	voir 02.03.
03.04. pression sonore	niveau de pression sonore pondéré A ;	moins de 70 dB(A)
03.05. touch screen	touchscreen touch screen 7" ; jusqu'à 48 poussoirs de sélection (douze par page-écran);	résolution 1024 x 600 pixel;
03.06. espace de distribution	ouvert; avec support rabattable pour tasses (hauteur utile 85 mm);	maximum 149 mm
03.07. bac d'égouttage	bac d'égouttage sous le plan d'appui du gobelet;	capacité 750 ml
03.08. distributeur	un poste de distribution fixe;	
03.09. sécurité	hydrique capteur de trop plein et vanne de limitation de pression; électrovanne d'arrivée de l'eau avec capteur anti-inondation;  électrique un interrupteur général, un interrupteur porte; - dans la machine 230 V ac: deux fusibles 6,3x32 mm;  thermique capteurs réarmables manuellement;  logicielle limites de temps pour les distributions d'eau;	230 V ac; 16 A rapides;  105 °C;
03.10. moteur moulin	- dans la machine 230 V ac :	230 V dc; 150 W
03.11. meules	coniques:	400 r.p.m.
03.12. groupe espresso	chambre d'infusion à volume variable; deux diamètres en alternative entre eux, contenant, en fonction du degré de mouture:  moteur:	Ø 36 mm; 5 ÷ 9 gr. Ø 45 mm; 8 ÷ 15 gr. 24 V dc; 30 W
03.13. air-break	air break avec disp. de trop plein et switch de niveau;	
03.14. pompe	pompe à vibration limitée par un by pass; - sur les machines à 230 V ac:	230 V ac; 1,1 MPa;
03.15. moteurs produit	quatre au maximum, en fonction de la configuration de la machine;	95 t.p.m. 24 V dc
03.16. bols	deux au maximum, suivant la configuration de la machine;	
03.17. moteurs mixeurs	deux au maximum, suivant la configuration de la machine;	15.000 t.p.m. 24 V dc
03.18. capteur de présence produit	seulement dans les machines 1VHO: un; installé pour le contrôle du contenu de la cloche café;	capacitif; récipient plastique;
03.19. réchauffeur d'eau	réchauffeur de l'eau instantané par un système à induction magnétique; puissance : fréquence:	2.900 W; ~ 22 KHz ÷ 50 KHz;

03.20. bacs à produits

quatre solubles au maximum, sur la base de la configuration de la machine; largeur simple (55 mm) ou double (110 mm); vis sans fin de distribution, pas 9 mm ou 18 mm; avec roue dentée et agitateur, si prévus par la configuration, et avec sortie goulotte produit standard ou réduite (voir 05.14.);

- capacité bacs à produits solubles:

largeur 55 mm capacité 1,7 litres		largeur 110 mm capacité 3,5 litres	
café	0,33 kg	lait	0,80 kg
lait	0,38 kg	chocolat	2,20 kg
chocolat	0,94 kg		
thé	0,98 kg		
sucré	1,20 kg		

- capacité bac (ou cloche) café en grains:

**machines et composants ont été testés avec des produits standards; si vous envisagez d'utiliser des produits spécifiques non conventionnels, notre Service clientèle est à votre disposition pour des tests préventifs, qui pourraient également influencer le choix de certains composants de la machine;**

simple 2,0 kg  
double 0,8 kg chaque

03.21. divers

possibilité de programmer les paramètres de la machine avec clé USB, clé flash ou clavier de sélections; logement pour systèmes de paiement ou clavier de sélections; logement pour systèmes de paiement NRI G13 ou similaires; protocoles: série, parallèle, executive, MDB; saisie des données sur clé USB (voir 05.36.);

03.22. remarques

les limites des tolérances pour les alimentations hydrique et électrique qui garantissent un fonctionnement bon et régulier de la machine **laRhea grandeT** sont:

hydrique:

- dureté totale:
- conductibilité conseillée:

de 10 °f à 25 °f (\*)  
400 µS @ 20 °C

électrique:

- tension nominale:

+ 10 % /- 15 %

milieu (de stockage et pendant le fonctionnement):

- température:
- humidité relative:

5 °C ÷ 35 °C  
maximum 80 %

consommation électrique:

- puissance (phase de vente):
- puissance (phase de stand by):

346 Wh  
15 Wh/h

les données complètes, suivant le protocole EVA-EMP Energy Measurement Protocol, sont disponibles sur demande (voir 02.02.);



**le câble d'alimentation électrique fourni avec le distributeur ne doit être modifié en aucune manière; en cas de perte ou d'endommagement, seul le personnel autorisé et qualifié peut le remplacer, seulement par le composant original ;**

vérifier que l'installation électrique d'alimentation est en mesure de fournir les puissances qui sont indiquées comme adéquates à la machine (voir 03.03.); une bonne connexion de terre est obligatoire de par la loi, pour la protection des utilisateurs et des opérateurs; en outre elle assure que l'alimentation électrique sera correcte;

## 04. configurations

04.01.

les configurations possibles de la **laRhea grandeT** sont nombreuses, et sont codées au moyen de plusieurs catégories mises en évidence dans le sigle de la machine et montrées ci-dessous:

a. bacs à produits

- produits solubles et café en grains:
- produits solubles et deux différents cafés en grains:

laRhea grandeT E4  
laRhea grandeT EE4

b. alimentation hydrique

externe, par l'électrovanne d'entrée:

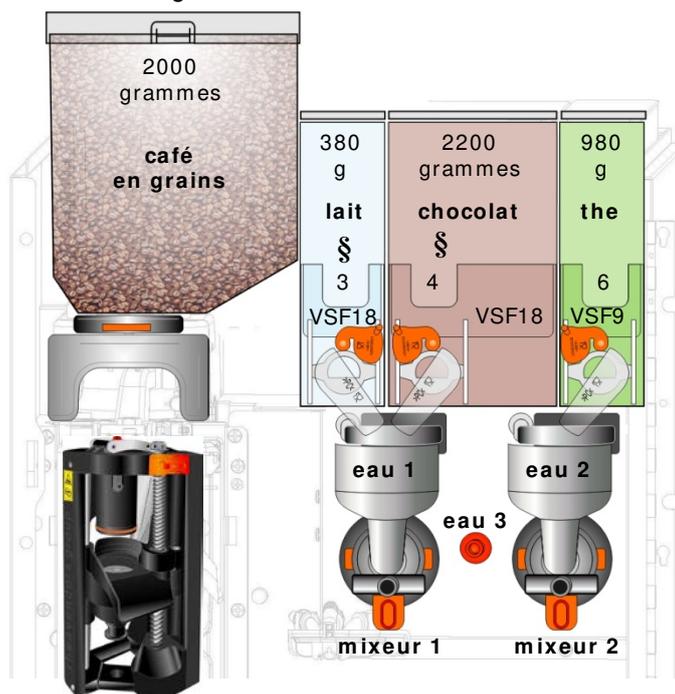
laRhea grandeT E4 R

c. numérotation

les bacs à produits, les bols, les mixeurs, sont numérotés en progression de gauche à droite comme montré ci-dessous; cette numérotation est utilisée dans le chapitre de la programmation (voir 09.) des boissons;

04.02. exemples de configurations

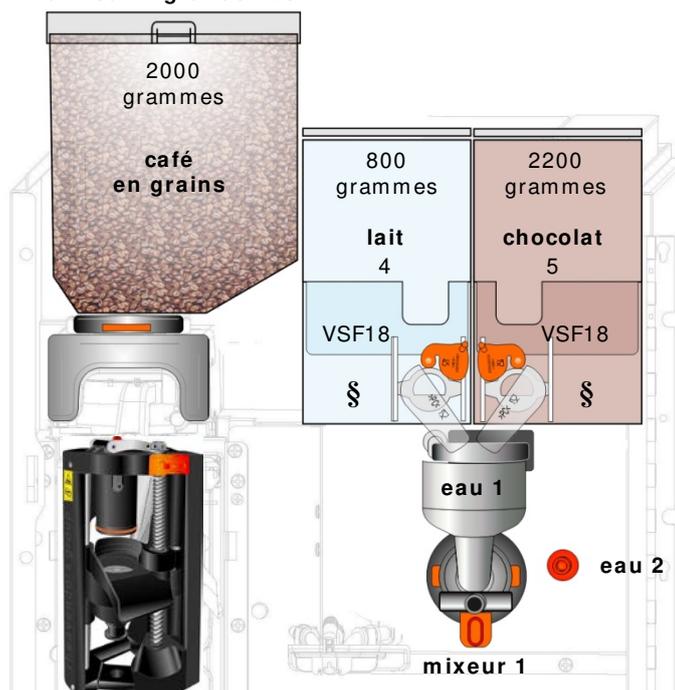
D.A. laRhea V+ grandeT E4 R



sélections clavier

1. café court
2. café long
3. café crème
4. cappuccino
5. lait
6. latte macchiato
7. moccaccino
8. capp-choc
9. moccaccino
10. chocolat
11. café soluble
12. eau chaude

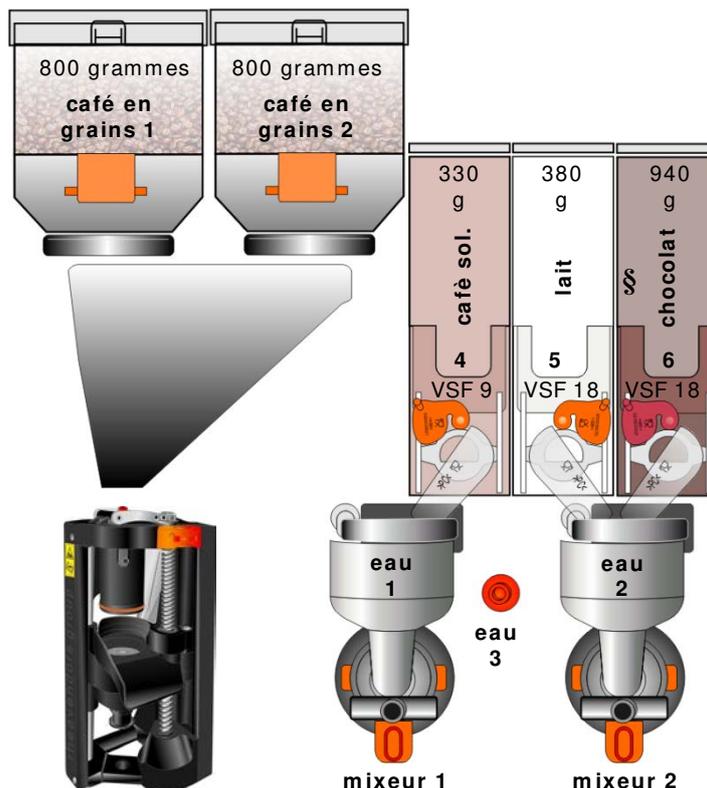
D.A laRhea V+ grandeT E3 R



sélections clavier

1. préselection sucre
2. espresso
3. espresso crème
4. café long
5. capp-ciocc
6. cappuccino
7. latte macchiato
8. moccaccino
9. chocolate
10. café soluble
11. choco crème
12. eau chaude

D.A. laRhea V+ grandeT EE4 R



sélections clavier

1. espresso 1
2. espresso 1 long
3. espresso 1 crème
4. cappuccino 1
5. espresso 2
6. Espresso 2 lungo
7. espresso 2 crème
8. cappuccino 2
9. lait
10. chocolat
11. café soluble
12. eau chaude

les configurations représentées ci-dessus ne sont que quelques unes des configurations **laRhea grandeT** possibles, vues les versions et la programmabilité du distributeur; les principes de fonctionnement et les indications sont de toute façon universels et applicables à toutes les machines de la gamme **laRhea grandeT**;

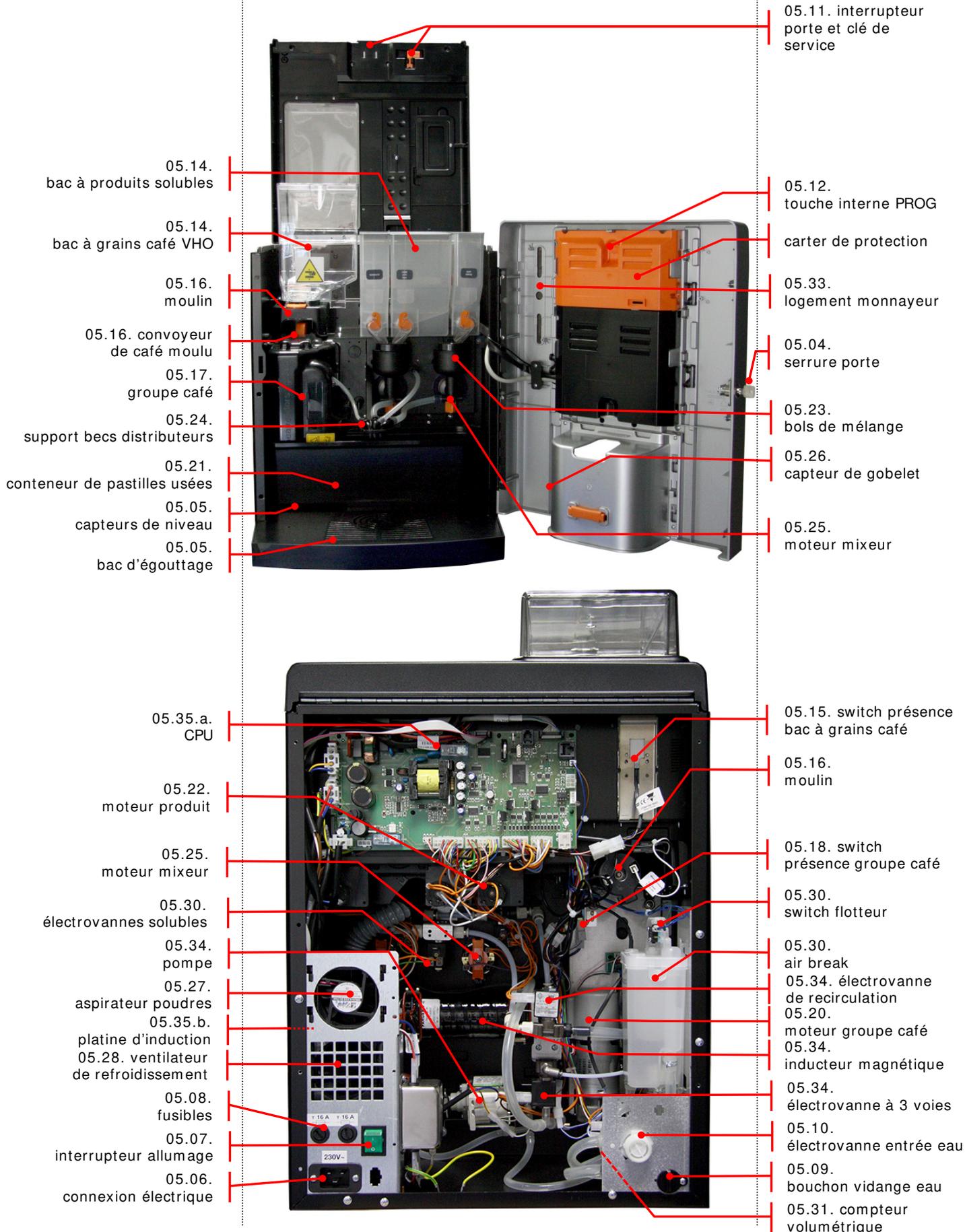
#### 04.03. accessoires

pour compléter et intégrer les distributeurs de la gamme **laRhea grandeT**, Rheavendors Industries S.p.A. dispose d'une série d'accessoires fabriqués pour ses machines, comme bases, kit d'alimentation hydrique autonome, systèmes de paiement, connexions aux machines distributrices de boissons froides, **modul on** ...; ...;

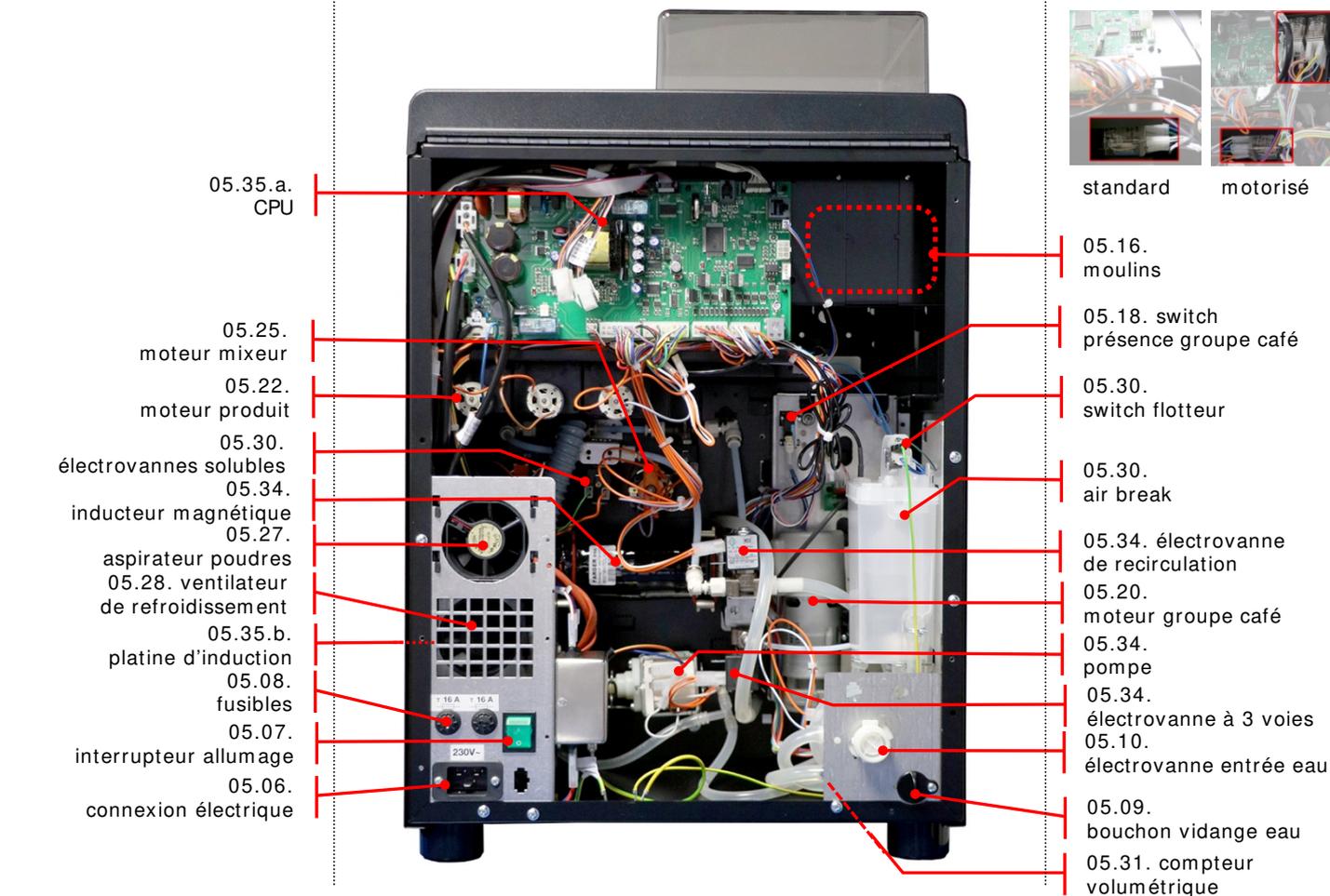
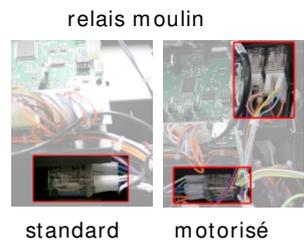
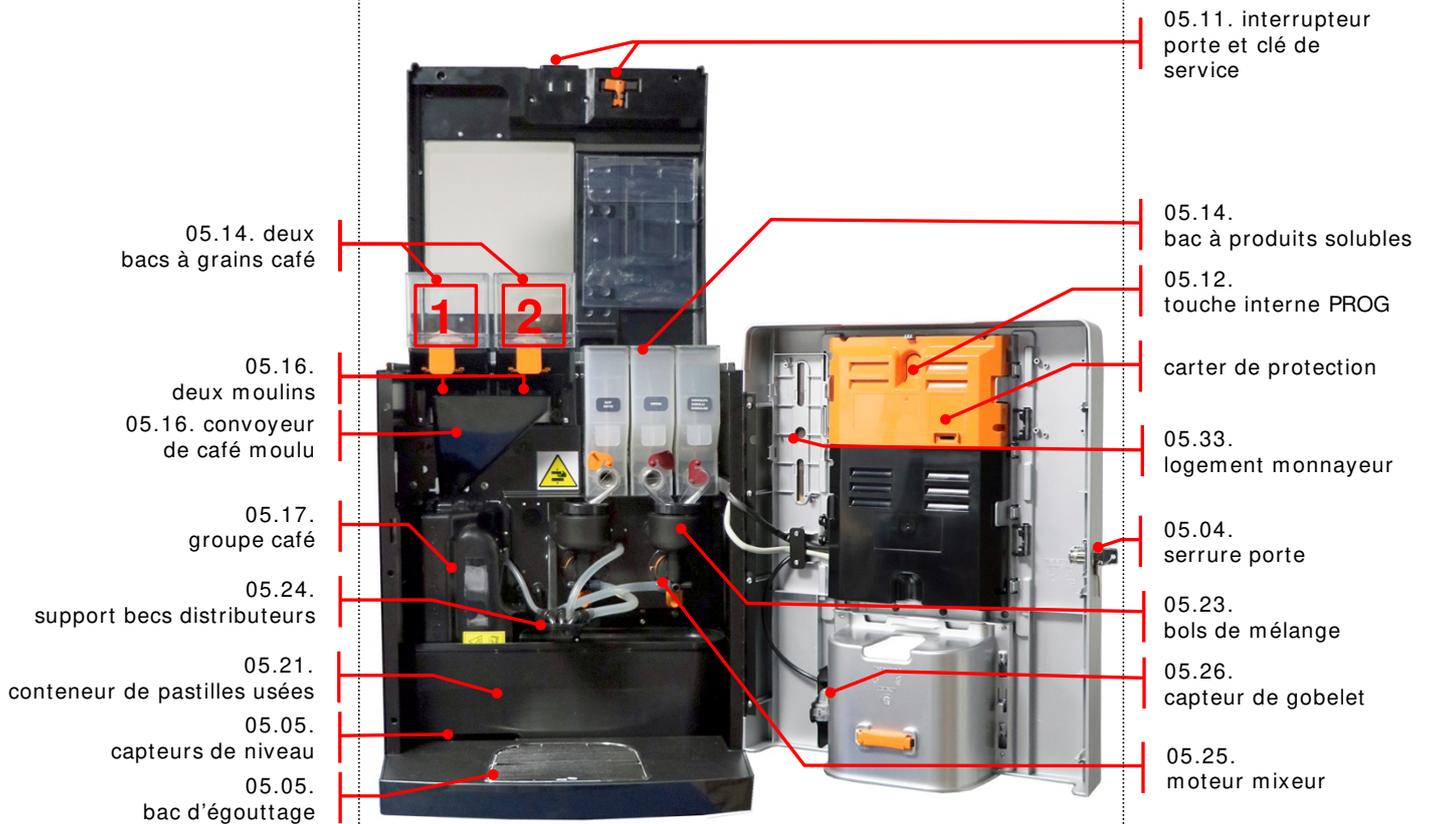
Rheavendors Services S.p.A. est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernant des configurations particulières (voir 02.02.);

05. présentation

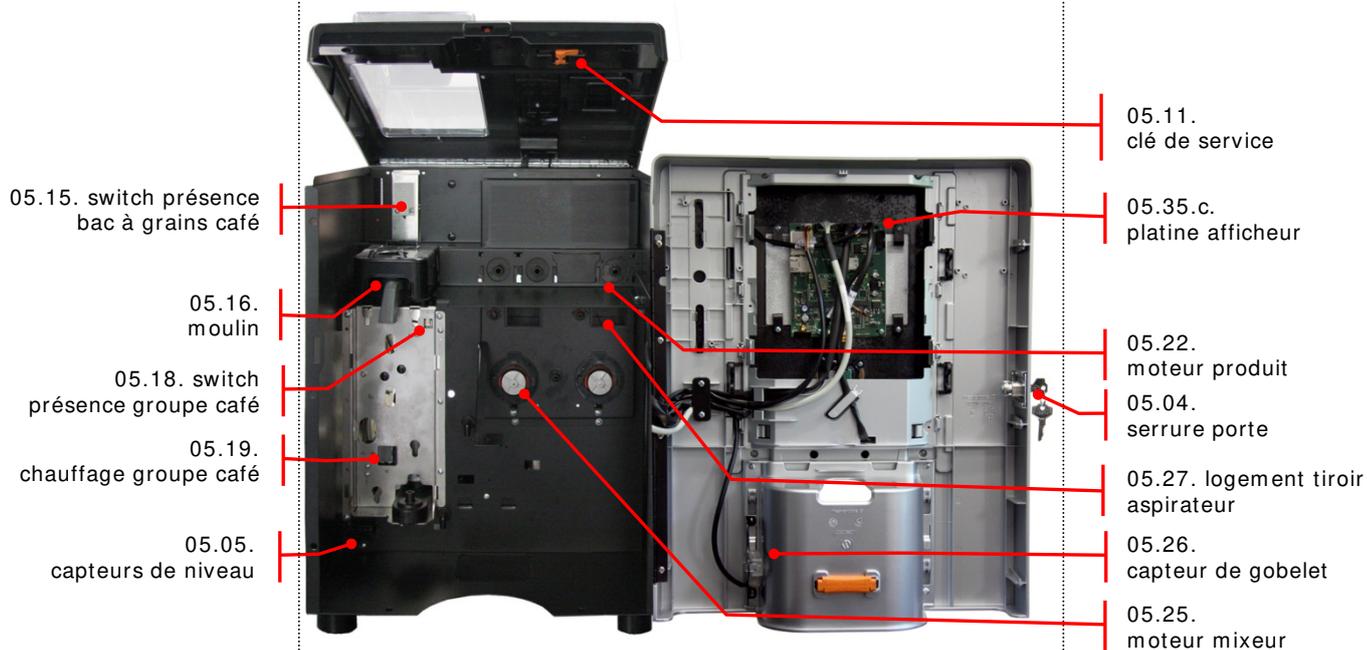
1 VHO



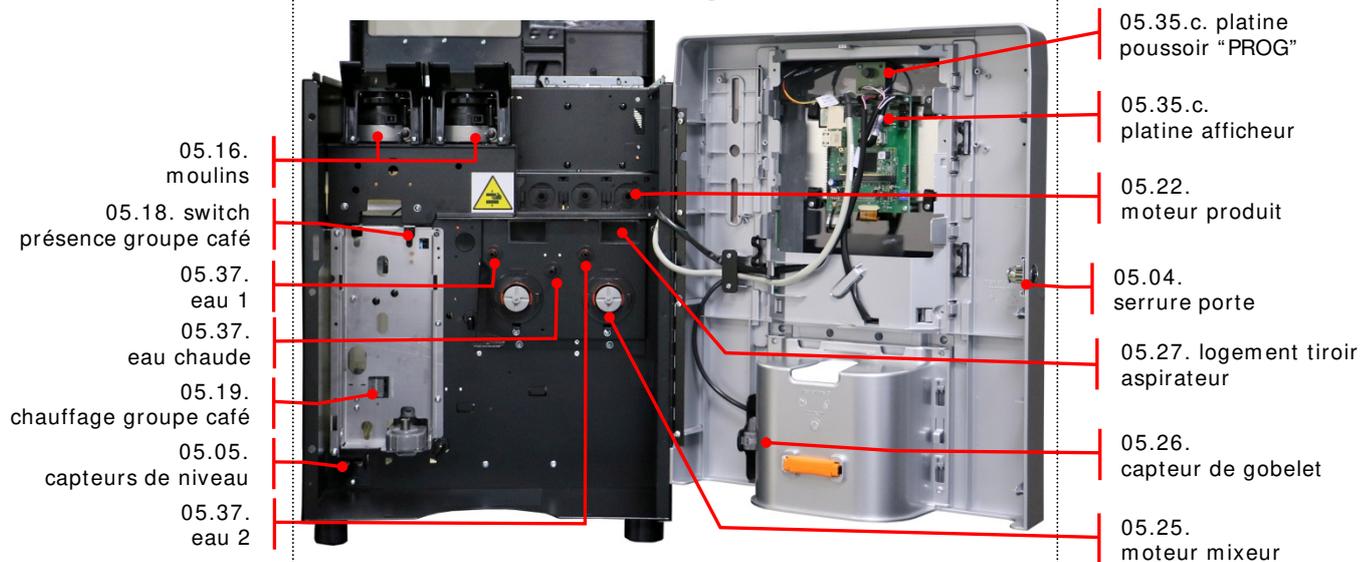
2VHO



### 1VHO



### 2VHO



## 05.01. généralités

le distributeur Rhea laRhea grandeT est un appareil expressément conçu pour être utilisé facilement par tous les utilisateurs et ne requiert aucune compétence spécifique pour préparer les boissons ;

la fonction prévue consiste à distribuer des boissons en mélangeant des produits alimentaires et de l'eau à une température adéquate; pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, il faut le placer dans des locaux fermés, dans des conditions de milieu normales et à une température ambiante comprise entre 5 °C et 35°C, avec une humidité relative non supérieure à 80%;

**utiliser uniquement des produits et ingrédients spécifiques pour distributeurs automatiques;**

pour obtenir une distribution, appuyer brièvement sur une touche du clavier de sélection (voir 05.02.); vérifier que la tasse ou le verre soit placé correctement sur la station de distribution, en utilisant éventuellement le support rabattable pour tasses (voir 03.06.);



## 05.02. touchscreen

le touch screen central rassemble toutes les fonctions nécessaires à l'interaction avec les utilisateurs; le clavier de sélection des boissons, le clavier de programmation, tous les messages multimédia d'information, se trouvent dans ce composant;

## 05.03. distributeur

la machine laRhea grandeT a un distributeur de boissons qui est fixé sur le plan d'appui des gobelets;

## 05.04. serrure porte

la serrure garantit la fermeture de la porte; le panneton de la clé est numéroté pour son identification;

## 05.05. bac d'égouttage

il recueille les gouttes qui tombent éventuellement du distributeur et l'excès d'eau éventuel revenant de la électrovanne à 3 voies; il est inséré en coulisse dans la partie basse antérieure de l'armoire de la machine; il est composé d'un tiroir et d'une grille de couverture que l'on peut laver à l'eau courante; un contact électrique contrôle le niveau de remplissage (voir 11. et 13.02.);

## 05.06. connexion électrique

il y a dans la partie arrière de l'armoire un culot à trois bornes pour y connecter le câble de réseau;

## 05.07. interrupteur d'allumage

il allume et éteint la machine;

## 05.08. fusibles

installés sur l'alimentation de réseau pour protéger la machine (voir 03.09.); les fusibles doivent être remplacés obligatoirement uniquement par du personnel technicien spécialisé;

## 05.09. bouchon vidange eau

dont il faut faire sortir le tuyau de silicone provenant du air-break, pour pouvoir le vider;

## 05.10. électrovanne d'arrivée de l'eau

l'électrovanne d'arrivée de l'eau a une sécurité contre l'inondation qui bloque l'arrivée de l'eau en cas d'anomalies; on peut brancher à ses bornes électriques, en parallèle, l'éventuelle pompe à immersion (voir 03.03.) ou le **modul on water**; ;

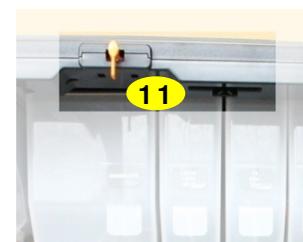
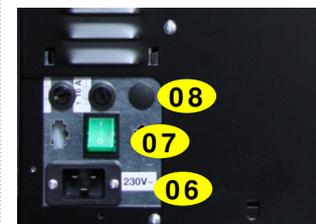
## 05.11. interrupteur porte

il coupe la tension à la machine lorsque la porte est ouverte;

### **attention**

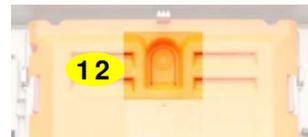
certaines pièces restent de toute façon connectées au réseau électrique; faire très attention;

utiliser la clé de service pour alimenter le distributeur au cas où il serait nécessaire d'activer la machine avec la porte ouverte; la clé se trouve dans un logement du couvercle et son usage est réservé exclusivement au personnel technique ayant suivi une formation adéquate;



05.12. poussoir interne (PROG)

sur le carter de protection, de couleur orange, a l'intérieur de la porte, se trouve le bouton d'accès au mode de programmation de la machine (PROG);



05.13. logement clé USB

dans la platine afficheur, sous le carter orange à l'intérieur du la porte, est disponible le logement pour les clés USB;



05.14. bacs à produits

les bacs à produits distribuent leur contenu dans les bols de mélange situés au-dessous; une vis sans fin interne, mue par le moteur de produit, pousse l'aliment soluble contenu vers la goulotte; ils peuvent être dotés d'une roue et d'un agitateur pour faciliter une distribution constante; la sortie, qui est de dimension soit standard soit réduite, présente un diaphragme de fermeture; le bac à grains de café (cloche) a une guillotine de fermeture qu'il faut introduire à fond en 1VHO, tirer vers soi en 2VHO, avant de soulever le bac; la présence de la cloche café est contrôlée par un micro switch; pour protéger les produits, les bacs sont fermés par un couvercle;



05.15. capteur de produit café en grains

seulement dans les machines 1VHO, il y a derrière la cloche café un capteur de produit qui vérifie la quantité de café en grains présente dans la cloche; en cas d'absence de produit, il le signale sur l'afficheur du distributeur;



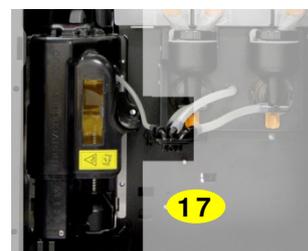
05.16. moulin

il moule le café en grains présent dans la cloche, et le verse ensuite dans la chambre du groupe café; on peut régler le degré de mouture à la main, avec une roue de réglage qui est accessible quand on a enlevé la cloche café, tandis que la quantité de café moulu est déterminée par un paramètre logiciel (voir 09.01.a «temp moulin ») qui établit le temps de travail du moulin; il existe une version du moulin avec réglage motorisé de la distance entre les meules, subordonné à des paramètres du logiciel (dorénavant dénommé « Varigrind »); (voir 09.01.v.);



05.17. groupe café

dans le groupe café, après avoir reçu du moulin la dose de café et l'avoir comprimée, il se produit la percolation, avec l'eau qui provient de la pompe; la pastille usée est convoyée vers la goulotte, qui la dirige dans le tiroir à la base de la machine; la structure du groupe est maintenue à la température correcte par un système de chauffage à air chaud, programmable via logiciel (voir 09.01.e.);



05.18. switch présence du groupe

la présence du groupe café est contrôlée par un micro switch qui, en cas d'absence de ce groupe, inhibe les sélections qui comprennent le café en grains;

05.19. chauffage groupe café

un carter de sécurité sert non seulement à protéger l'opérateur contre les pièces en mouvement, mais aussi à maintenir le groupe café à la bonne température, grâce à un chauffage à air qui préserve la qualité des boissons même après une longue période de pause du distributeur;



05.20. moteur groupe café

le moteur du groupe café variable règle les phases de fermeture et de compression de la chambre, afin de comprimer le café moulu pour en permettre la percolation; son action est contrôlée par un codeur, qui informe la CPU de la position du groupe;



05.21. bac à marcs

il recueille environ soixante-cinq pastilles de café moulu, après leur utilisation dans le groupe café; une option du logiciel (voir 09.01.o.) permet d'afficher un message d'avertissement quand le bac est plein;



05.22. moteurs produit

ce sont les moteurs qui font tourner les vis sans fin à l'intérieur des bacs à produits solubles pour verser, dans les bols de mélange, la quantité de produit nécessaire pour la sélection;



05.23. bols

les bols des mixeurs reçoivent les produits solubles versés pour les mélanger avec de l'eau; dans leur partie inférieure l'hélice des moteurs des mixeurs se met en fonction, et grâce à un tube de silicone la boisson coule vers le distributeur. les bols et les tubes de sortie peuvent être lavés sous l'eau courante tiède;



05.24 support becs

sur le réceptacle de gobelets, un support fixe accueille les becs des tuyaux distributeurs provenant du groupe café, des bols des mixeurs, et le bec de l'eau chaude directe; pour les opérations de nettoyage, on peut le démonter, en appuyant sur le petit levier de déclenchement et en le tirant vers soi;



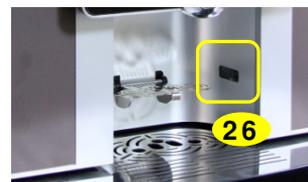
05.25. moteur du mixeur

les moteurs des mixeurs, grâce à la rotation de l'hélice qui est montée sur leur axe, favorisent le mélange des produits solubles dans l'eau; la vitesse de rotation est réglable (voir 09.01.a.) de façon à l'adapter aux caractéristiques des différents produits;



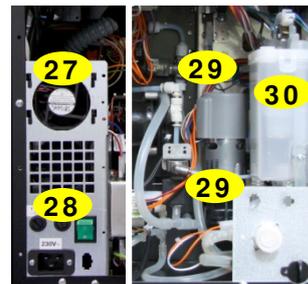
05.26. capteur de gobelet

s'il est présent et s'il est activé (voir paragraphe 09.01.f. « capteur de gobelets »), après avoir désactivé le clavier de sélection en empêchant la distribution, jusqu'à ce qu'il reconnaisse que le gobelet a été placé dans l'espace de distribution;



05.27. aspirateur des poudres

un aspirateur pourvoit à chasser, de l'intérieur du distributeur, les résidus de produit restés en suspension; l'aspirateur est connecté à un tiroir, situé au dessous des goulottes de produit, de façon à intercepter la poudre impalpable qui n'a pas été utilisée par les sélections; le temps d'action de l'aspirateur est programmable par un paramètre logiciel (voir 09.01.f.); l'air aspiré est éjecté à travers des fentes du panneau arrière;



05.28. ventilateur de refroidissement

veille à la circulation de l'air à l'intérieur du distributeur de manière à maintenir adéquates les températures de fonctionnement des composants électroniques;

05.29. électrovannes

les électrovannes, gérées directement par la platine CPU de la machine, permettent la distribution de l'eau chaude directement dans le bols, ou bien elles font recirculer l'eau dans un circuit interne de préchauffage;



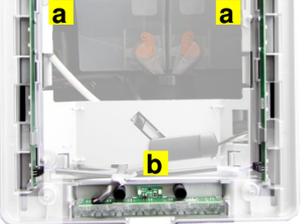
05.30. air-break

accumule l'eau pour l'envoyer au réchauffeur de l'eau; le niveau est contrôlé par un flotteur et, si l'eau dépasse le niveau établi, elle reflue vers la sécurité de l'électrovanne d'entrée, en bloquant l'arrivée de nouvelle eau;



05.31. compteur volumétrique

il fournit à la CPU la mesure de la quantité d'eau qui traverse le groupe café, pour en déterminer le volume; la quantité d'eau des sélections des solubles est établie seulement par le temps programmé au paramètre "eau N" (voir 09.01.a.);



05.32. éclairage porte

- l'éclairage des côtés du panneau est produit par deux modules à LEDs montés à l'intérieur du panneau («a»);  
- la station de gobelets et le logo sont éclairés par un module monté à l'intérieur («b»);



05.33. système de paiement

dans certaines versions il y a, à l'intérieur de la porte, les composants de soutien du système de paiement (non fourni); la caisse monnaies est munie d'une serrure, et le câble plat du système de paiement est inséré dans le connecteur à 10 pins J4 de la carte de l'afficheur;

05.34. réchauffeur d'eau



**attention**

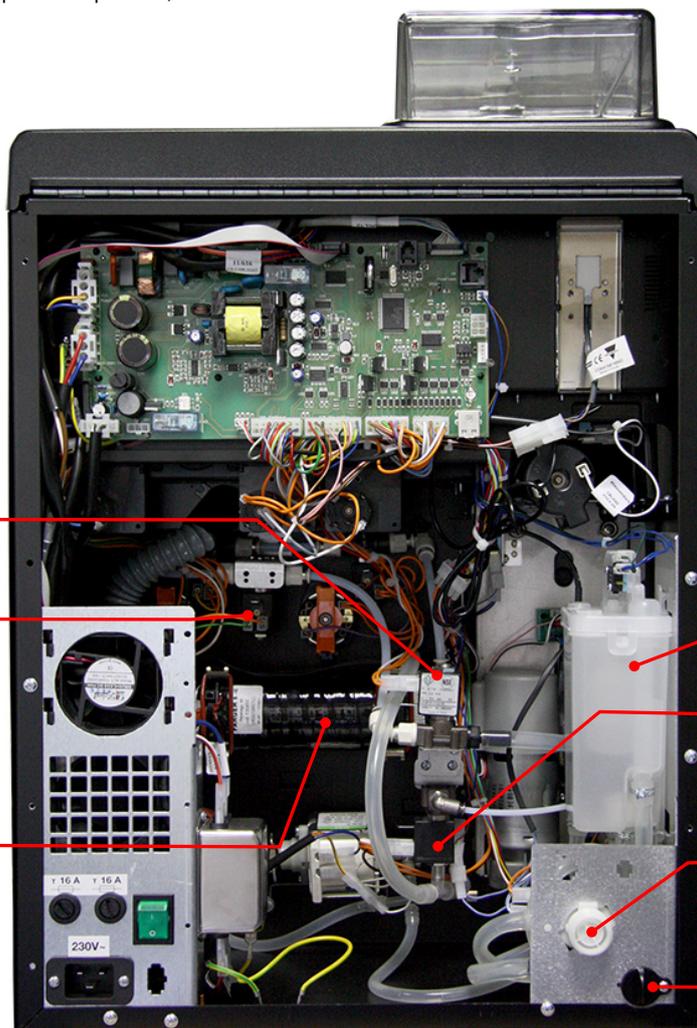
ce composant peut être très chauds même quand la machine est éteinte;

le système de chauffage de l'eau est fondamentalement un générateur de champ magnétique variable;

pour le circuit hydraulique, ne pas utiliser de mastics ni de « frein-filets » même s'ils sont déclarés spécifiques pour cet emploi;

réchauffeur de l'eau instantané au moyen d'un système à induction magnétique protégé et contrôlé par un klixon et par une sonde de température; une pompe à vibration avec by pass envoie l'eau vers le circuit hydraulique: inducteur magnétique, électrovanne de recirculation, électrovannes des produits solubles, et l'électrovanne à trois voies pour l'espresso;

consulter la Directive 2004/40/CE (et ses amendements) du Parlement Européen;



électrovanne de recirculation

électrovannes bols de mélange et eau chaude

inducteur magnétique

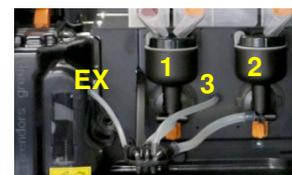
05.31. air break

EX électrovanne à 3 voies

05.10. électrovanne entrée eau

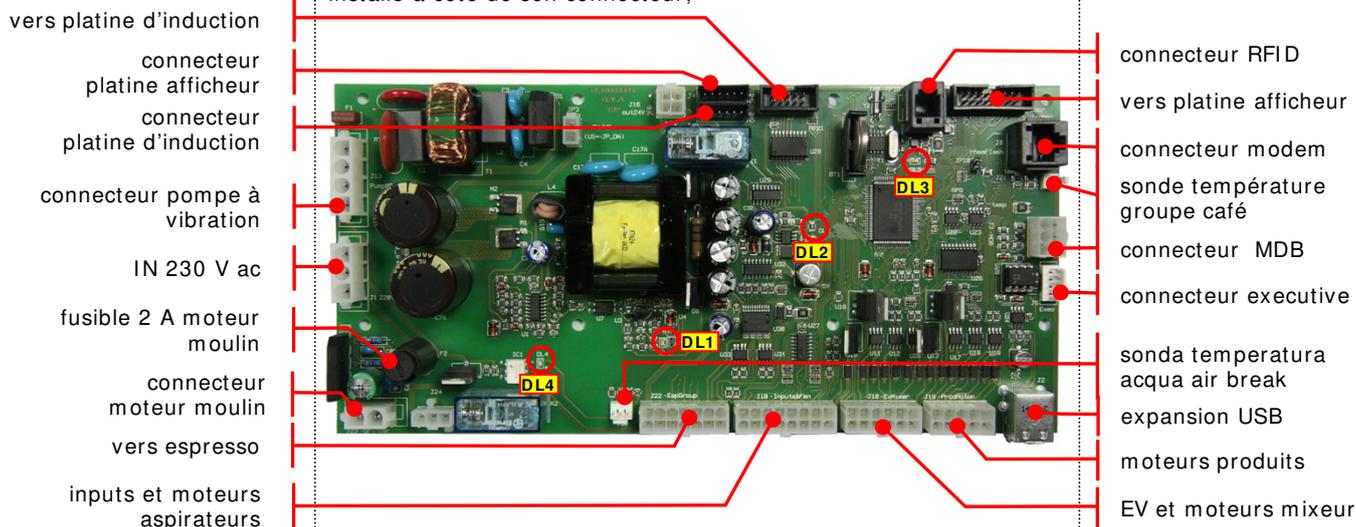
05.09. bouchon vidange eau

électrovanne	nom sw	sortie
E1	eau 1	bol 1
E2	eau 2	bol 2
E3	eau 3	eau chaude
EX	eau café	groupe café



## 05.35. électronique

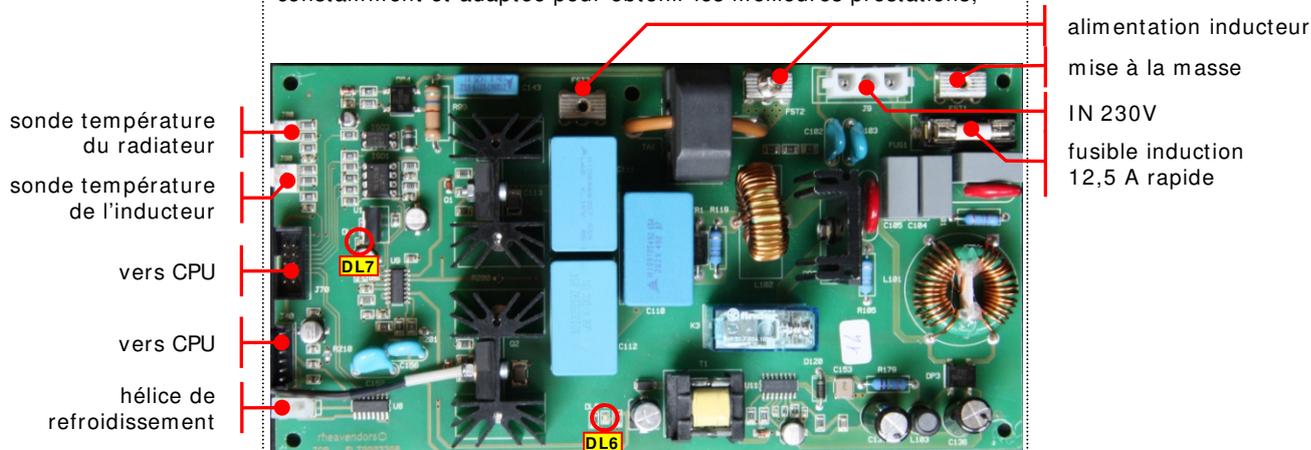
**05.35.a. CPU** la platine CPU guide le fonctionnement de la machine, et est le siège des programmes de la machine; elle est fixée au cadre par des tourelles de support; les deux fils de téléphone permettent la connexion au modem (dans l'armoire de la machine) et à l'interface RFID (dans le couvercle); un câble plat est relié à la platine d'induction, et de cette platine CPU sont engendrés les signaux qui commandent aussi la platine afficheur; le fusible qui protège le moteur du moulin à café est installé à côté de son connecteur;



les LEDs surlignées affichent l'état de la machine;

nom	couleur	description
DL1	rouge	+ 24V général
DL2	vert	+ 5 V général
DL3	rouge	+ 5V microprocesseur
DL4	vert	pompe à vibration

**05.35.b. platine d'induction** la platine d'induction, logée dans le côté droit de la machine et sous la commande logique de la CPU, veille à alimenter correctement le transducteur du système à induction magnétique, en chauffant ainsi l'eau de la distribution qui coule dans un serpentin; la puissance débitée par la platine est mesurée constamment et adaptée pour obtenir les meilleures prestations;

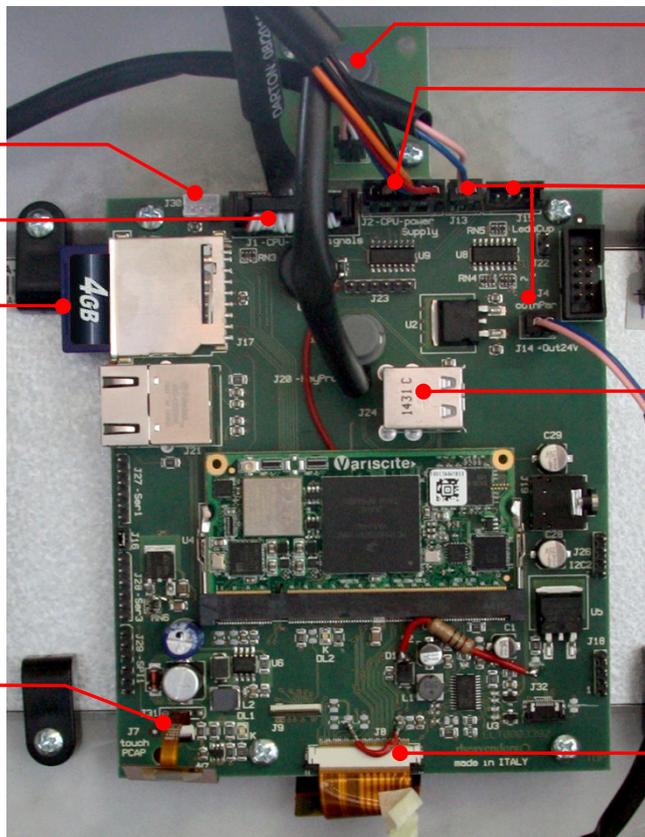


nom	couleur	description
DL6	rouge	+ 5 V sortie
DL7	vert	+ 5 V rechauffeur

05.35.c. platine afficheur

la platine afficheur, fixée à l'intérieur de la porte, reçoit les signaux du clavier de sélection et permet d'afficher les messages au moyen de l'afficheur ; un câble plat la relie à la CPU, avec laquelle elle échange des signaux ; le poussoir interne de programmation est installé sur le circuit imprimé de cette platine, qui veille aussi à l'éclairage du clavier ;

capteur de gobelet  
 signal de la platine CPU  
 SD card  
 J7 controller écran tactile

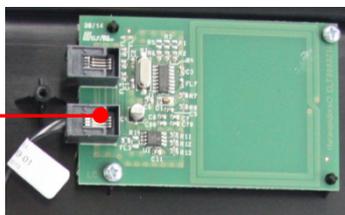


touche «PROG»  
 alimentation de la CPU  
 éclairage porte, logo et réceptacle gobelets  
 USB  
 connecteur afficheur

05.35.d. platine RFID

la platine RFID est une option qui peut être fournie avec la machine; elle se trouve à l'intérieur du couvercle, elle permet de programmer les compteurs de produit et/ou peut être utilisée comme système de paiement ;

vers la platine CPU



05.35.e. modem

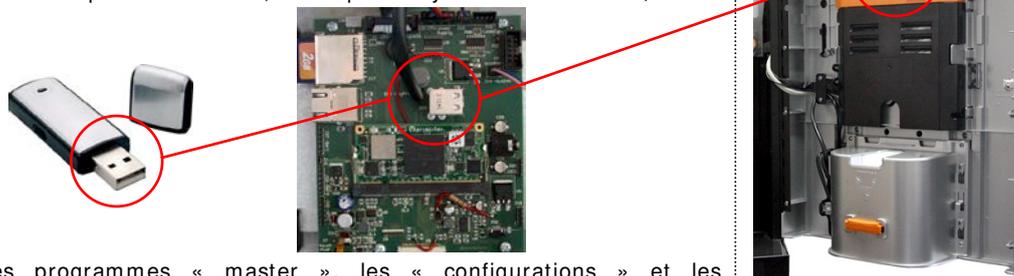
un modem, relié à la platine CPU par un fil de téléphone, et alimenté à 24 V, veille à la connexion avec un opérateur à distance, pour transmettre/recevoir les données et les informations des états de la machine au moyen d'une antenne logée à l'intérieur de la porte du distributeur ;



05.36. logiciel

transfert des données avec clé USB

les valeurs des variables qui composent la programmation du distributeur (VMC) peuvent être sauvegardées et téléchargées sur la machine avec une clé USB; à l'intérieur de la porte, derrière le panneau orange ouvrable, se trouve la platine afficheur, sur laquelle il y a une entrée USB;



les programmes « master », les « configurations » et les « images » affichables par le display peuvent être contenus dans une clé USB 4GB, préalablement formatée FAT;

 **Rhea**

il faut tout d'abord créer un dossier **RHEA** contenant quatre sous-dossiers:

 **rheafirmwareCPU01** -  
(file.mhx)

un dossier **rheafirmwareCPU01** avec le logiciel « master » (fichier.mhx) qui détermine les cycles de la machine, les liens entre les fonctions, l'ordre selon lequel la machine exécutera les opérations; **ce logiciel n'est pas modifiable par l'opérateur**, il peut être substitué dans la CPU grâce à une clé USB écrite en usine;

remarque : les programmes qui y sont contenus ne peuvent être transférés que de la clé USB à la machine;

 **rheafirmwareGPU01** -  
(file.mh6)

un dossier **rheafirmwareGPU01** avec le logiciel « master » (fichier mh6) qui contient les actualisations du firmware pour la platine graphique GPU; **ce logiciel n'est pas modifiable par l'opérateur**, il peut être substitué dans la CPU au moyen d'une clé USB écrite en usine;

remarque : les programmes qui y sont contenus ne peuvent être transférés que de la clé USB à la machine;

 **rheaData** -  
(file.da3)

une platine **rheaData** avec les « configurations » (fichier.da3) qui définissent les temps et les successions avec lesquels les boissons sont distribuées, le protocole du système de paiement, les modes d'affichage, ...; les variables peuvent être modifiées par l'opérateur à bord de la machine ou bien grâce au logiciel rheAction;

remarque : les programmes qui y sont contenus peuvent être transférés aussi bien de la clé USB à la machine que de la machine à la clé USB;

 **rheaGui** -

un dossier **rheaGui** contenant les dossiers avec l'interface graphique affichée sur la machine aussi bien en stand-by qu'en distribution;

avec le programme **rhea-media** il est possible de créer ou de modifier l'interface graphique de la machine avec un paquet d'images (le « GUI-pack »), et ensuite d'importer des programmations à partir du fichier de configuration créé avec rheAction; 1. pour chaque sélection il est possible de changer l'icône, les images en défilement et les infos, la page des menus, le contenu en stand-by, le contenu pendant la préparation de la sélection, le contenu quand la sélection est prête, quelques chaînes de texte présentes sur des pages-écran différentes;

quand on sélectionne **Save GUI pack**, l'interface définitive sera créée, visible dans le dossier **Browse GUI**; une fois que l'interface est sauvegardée, il sera possible de la rouvrir par la suite;



-  **Rhea**
-  **rheafirmwareCPU01**
-  **rheafirmwareGPU01**
-  **rheaData**
-  **rheaGui**
-  **tipo1**





ensuite en cliquant sur **Copy GUI to USB**, on peut transférer le paquet GUI sur une petite clef stylo USB pour actualiser la machine manuellement; dans la clef USB sera créé un dossier rhea/rheaGUI (par ex. d:\rhea\rheaGUI\gui\_name);

**les images doivent avoir une résolution maximale de 1024 x 600 pixel, et doivent être du format .jpg, bmp, png;**

-préparer une clé USB contenant les fichiers comme spécifié précédemment;

éteindre la machine; ouvrir la porte et enlever le carter orange de protection central, en élargissant légèrement l'ailette de fixation ;

brancher la clé USB dans la platine d'affichage; allumer la machine, en utilisant la clé de service qui se trouve dans un logement du couvercle ;



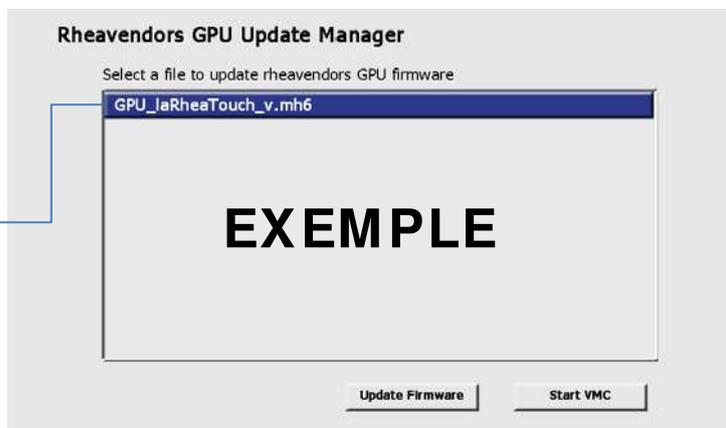
**attention**

le distributeur fonctionne à tous les effets:  
faire extrêmement attention:

sur la vidéo du distributeur apparaîtra le panneau d'actualisation du logiciel; si le fichier pour l'actualisation de la GPU est présent dans la clé USB, le panneau suivant apparaîtra:

remarque : le programme d'actualisation du logiciel supporte plusieurs fichiers sur la même clef USB;

sur la page-écran sera affichée la liste des fichiers contenus dans la clef USB, et il sera possible de sélectionner l'élément désiré;



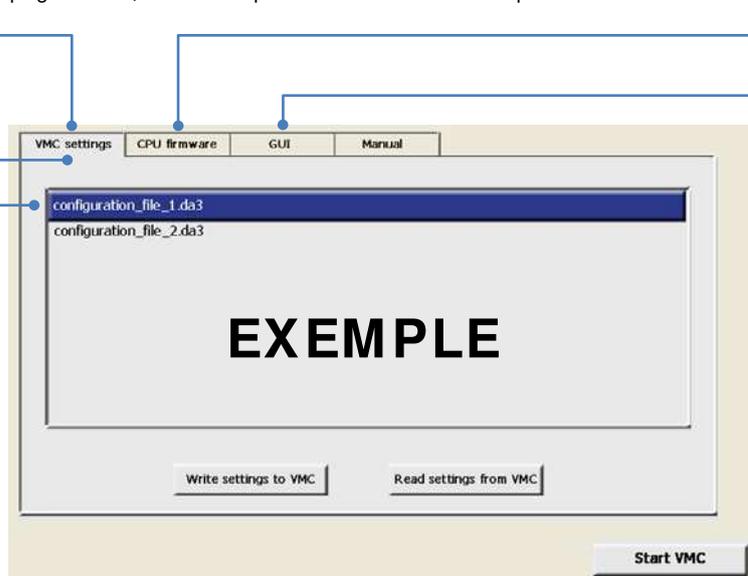
sélectionner le fichier désiré et actualiser en cliquant sur le bouton d'actualisation du Firmware; quand on appuie sur « start », le nouveau panneau est affiché;

à la fin de l'actualisation GPU, l'afficheur montrera une nouvelle page-écran, où il sera possible de modifier les paramètres suivants:

**paramètres VMC**  
configuration des recettes

platines

fichier de configuration



**firmware CPU**  
logiciel master  
**GUI**  
interface graphique

**VMC settings** sur cette platine on peut lire le fichier de configuration des recettes en cliquant sur le bouton « read settings from VMC »; ou bien on peut sélectionner le fichier d'actualisation de la machine en cliquant sur le bouton « write settings to VMC »;

Write settings to VMC

Read settings from VMC

**CPU firmware**   
 sur cette platine il est possible d'actualiser le fichier Master de la machine;

Write CPU firmware

**GUI**   
 sur cette platine on peut actualiser une nouvelle interface dans la machine, en sélectionnant le nom du paquet GUI sur la liste;

Write GUI

ou bien on peut lire l'interface courante sur la machine en appuyant sur « read GUI »;

Read GUI

remarque: dans ce cas un nouveau dossier, portant le nom de GUI\_read\_progressive\_number, sera mémorisé dans la clef USB dans le dossier Rhea / rheaGUI. Par exemple. GUI\_read\_0, GUI\_read\_1 .....

lorsque le processus d'actualisation est terminé, il est possible d'actualiser d'autres fichiers ou bien d'enlever la clef USB;

cliquer sur le bouton « Start VMC » pour faire démarrer le distributeur avec les actualisations que l'on vient d'exécuter;

Start VMC

(pour l'actualisation continue du logiciel de nos distributeurs) il se pourrait que certaines fonctions particulières ne soient pas indiquées ni décrites ici de la manière attendue; dans ce cas il ne faut pas hésiter à contacter l'Assistance Clients de Rheavendors Services S.p.A. , qui est à disposition pour fournir supports et informations;

transfert des données  
**avec clé flash**  
(facultatif)

les logiciels résidant dans la machine peuvent être transférés et copiés même grâce à une clé flash, seulement si l'on dispose de l'ensemble interface mémoire flash, qui n'est pas fourni avec la machine;

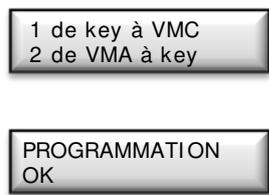
ces programmes s'appellent:

- master: c'est le logiciel qui détermine les cycles de la machine, les liens entre les fonctions, l'ordre dans lequel la machine exécutera les opérations; ce logiciel n'est pas modifiable par l'opérateur, mais il peut être remplacé dans la CPU grâce à une clé flash écrite en usine, ou grâce au rheAction ;
- configuration: c'est le logiciel installé dans la CPU, qui détermine les temps et les successions avec lesquels les boissons sont distribuées, le protocole du système de paiement, les modes d'affichage, ...; les variables peuvent être modifiées par l'opérateur, aussi bien à la main à bord de la machine, qu'avec rheAction, pour adapter aux exigences des utilisateurs finaux le comportement de la machine (quantités et mélanges de produit, messages d'avertissement...) (voir 09.);

la clé flash utilisée pour ces transferts doit avoir été préalablement initialisée avec rheAction;

il faut remarquer que la clé flash peut contenir:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| seulement master        | il ne peut être transféré que de la clé à la CPU, et l'actualisation se fait automatiquement à l'allumage de la machine;  |
| seulement configuration | à l'allumage l'afficheur montre :<br>choisir «1», pour actualiser la machine avec les données de la clé;<br>l'afficheur montre «PROGRAMMATION EAROM» ;<br>choisir «2», pour transférer les données de la machine à la clé;<br>l'afficheur montre «PROGRAMMATION CLE FLASH»;<br>à la fin, l'afficheur montre «PROGRAMMATION OK!» |
| master et configuration | ils ne peuvent être transférés que de la clé flash à la CPU, et l'actualisation se fait automatiquement à l'allumage de la machine;   |



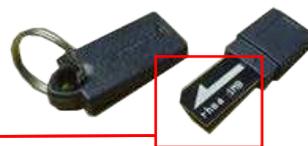
CPU



CÂBLE  
TÉLÉPHONIQUE



ENSEMBLE INTERFACE  
MÉMOIRE FLASH



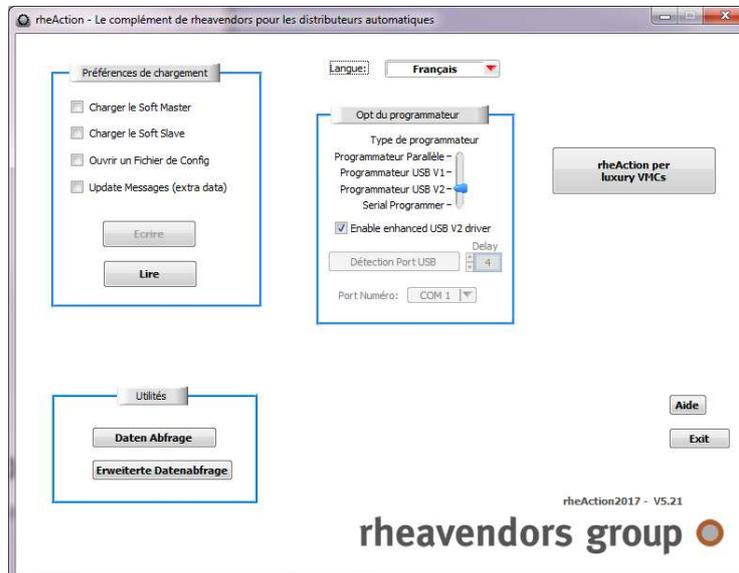
CLÉ FLASH



- éteindre la machine;
- insérer la clé dans le connecteur de l'ensemble interface mémoire flash relié à la CPU par un câble téléphonique ;
- allumer la machine avec la clé de service;
- attendre que la led d'état DL3 de la CPU, après quelques secondes de clignotement, reste allumée;
- éteindre la machine et enlever la clé flash;

05.37. rheAction

pour compléter et intégrer la programmation exécutable dans la machine, il existe un système appelé rheAction, composé d'un logiciel et d'un matériel, que l'on peut installer dans un p.c., qui permet de mémoriser, modifier, écrire les données de configuration des machines Rhea;  
Rheavendors Services S.p.A. est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernant le système rheAction (voir 02.02.);



06. actions préliminaires

06.01. manutention



le transport, la manutention, l'emplacement du distributeur, doivent être exécutés uniquement par du personnel expert et spécialement formé; pendant les déplacements, il ne faut jamais renverser la machine, et les flèches d'orientation sur l'emballage doivent toujours être respectées;

**attention**

manier la machine avec des précautions particulières pour prévenir tout accident possible au personnel préposé; vu le poids et le gabarit du distributeur, il est conseillé d'utiliser un chariot transporteur à basse vitesse;



06.02. déballage

- approcher le distributeur emballé de sa position de travail;
- couper les deux courroies en plastique;
- soulever l'emballage externe;
- enlever le bac d'égouttage; (dans la laRhea grandeT 2VHO il se trouve dans une boîte emballée au-dessus du distributeur);
- enlever par le haut le sachet de protection;
- soulever le distributeur et le placer sur le plan de travail;



**attention**

les matériaux de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée de personnes non concernées, en particulier des enfants, car ils sont une source potentielle de dangers; l'élimination des éléments de l'emballage doit être confiée à une entreprise spécialisée;



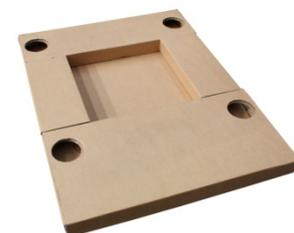
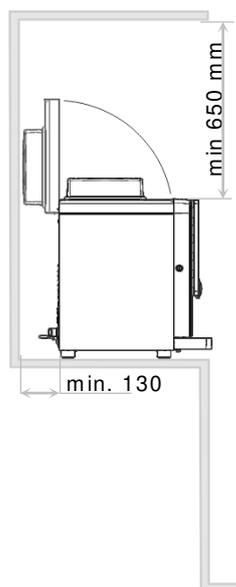
06.03. mise en place



le distributeur doit être placé dans sa position de travail dans un local abrité, en utilisant un support adapté au poids de la machine (voir 03.02.) et en ayant soin de maintenir une distance entre la machine et les murs qui permettra une bonne circulation d'air et un accès facile;

l'inclinaison éventuelle du plan ne doit pas dépasser 2°;

il est conseillé d'utiliser une protection imperméable, facile à nettoyer, au dessous du distributeur, pour pouvoir recueillir toute chute accidentelle de produits;



06.04. préparation

quand la machine est dans sa position de travail définitive:

- couper la bandelette qui lie la clé de la porte à la grille du bac de récupération des liquides;
- insérer la clé dans la serrure (voir 05.04.), la tourner et ouvrir la porte;
- enlever l'enveloppe avec les documents et les étiquettes;
- prendre le câble d'alimentation et le raccord hydraulique; ce dernier peut être utilisé pour faire la connexion hydraulique au réseau;
- soulever le couvercle de la machine et enlever les protections qui fixent les bacs à produits pendant le transport;

**07. connexions**

07.01. hydrique



vérifier que l'eau utilisée pour alimenter le distributeur ait toutes les caractéristiques appropriées pour être destinée à la consommation humaine; vérifier l'absence d'impuretés et le degré de dureté, éventuellement s'adresser à un laboratoire d'analyses; au besoin, recourir à un filtre adoucisseur, en ayant soin de remplacer régulièrement la cartouche, en observant les indications données par le fabricant, de façon à préserver les composants de la machine;

vérifier que la pression de l'eau dans le réseau est celle prescrite pour la machine (voir 03.03.) et utiliser une pompe ou un réducteur au besoin; l'installation d'un robinet pour isoler la machine du réseau peut être utile; la connexion doit être effectuée avec:

- tuyau neuf;
- en matériau homologué pour usage alimentaire;
- conforme à la norme « IEC 61770 Appareils électriques raccordés au réseau d'alimentation en eau »;
- capable de supporter la pression de service;

au cas où le tuyau ne serait pas fourni avec la machine, ou s'il faut le remplacer, n'utiliser que des tuyaux ayant les mêmes caractéristiques que celles énumérées ci-dessus;

dans les machines avec réservoir d'eau interne, vérifier que la cuve soit placée correctement dans son siège et la remplir;

les caractéristiques de potabilité des « eaux pour la consommation par l'homme » peuvent être trouvées à l'adresse Internet suivante:

[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. électrique



respecter les normes relatives aux connexions au réseau électrique, en particulier en ce qui concerne la mise à la terre, et brancher la machine de façon permanente sans utiliser aucune réduction, aucun adaptateur, ni prises multiples ni rallonges; utiliser uniquement et exclusivement le câble de connexion au réseau qui est fourni avec le distributeur; l'installation d'un interrupteur pour isoler la machine du réseau peut être utile; il est recommandé d'installer un dispositif à courant différentiel résiduel avec fonctionnement inférieur à 30 mA, capable d'isoler la machine du réseau et prêt à intervenir immédiatement en cas d'absorptions électriques impropres, afin de garantir une réduction importante des risques dérivant de courts circuits éventuels;

**attention**

au préalable, vérifier si l'installation d'alimentation électrique est capable de fournir la puissance requise par la machine (voir 03.03.) et vérifier si elle correspond aux normes en vigueur; respecter scrupuleusement les données de l'étiquette matricule (voir 02.03.); pour que la configuration de l'installation électrique d'alimentation soit correcte et sûre, voir éventuellement l'adresse Internet:

[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)

**attention**



comme décrit précédemment, le distributeur utilise un circuit de chauffage de l'eau instantané, basé sur un générateur de champs électromagnétiques, parfaitement en règle avec les lois en vigueur (voir la déclaration de conformité);

cela n'exonère pas l'utilisateur de prendre les dues précautions quand il utilise le distributeur;

brancher le câble dans le socle de connexion (voir 05.06.) et, seulement ensuite, brancher la fiche à la prise prévue pour alimenter le distributeur;

**08. installation et premier allumage**

08.01. préambule

après avoir déballé le distributeur et l'avoir placé en position stable sur le poste de travail, et après l'avoir branché hydrauliquement et électriquement, il faut maintenant effectuer quelques actions lui permettre de fonctionner;

**avant de manier la machine et les produits, se laver soigneusement les mains à l'eau et au savon; n'utiliser que de l'eau potable pour laver les pièces;**



08.02. activité

ouvrir la porte, soulever le couvercle, allumer l'interrupteur général de la machine (voir 05.07.);

insérer la clé de service dans l'interrupteur de la porte et la faire tourner (voir 05.11.);

**attention**

le distributeur est parfaitement alimenté et en fonction; les pièces mobiles du groupe café vont être actionnées; faire très attention;

à la fin de l'assemblage et de l'essai final, la machine est vidée de l'eau utilisée pour les tests; au premier allumage en station, tous les circuits doivent se remplir d'eau avant toute autre action; c'est pourquoi la machine va se recharger d'eau en mode automatique;

le distributeur exécute un cycle de diagnostic de chargement des eaux et pour le positionnement correct du groupe café ; l'afficheur montre les messages de communication de la progression des ces phases;

à la fin de cette phase, l'afficheur montrera le message d'attente:



08.03. lavage

les conditions de transport, le stockage et l'installation ne permettent pas d'utiliser immédiatement le distributeur; il est conseillé d'effectuer un cycle de lavage complet avant d'utiliser le distributeur;

appuyer sur le poussoir de programmation (voir 05.12.); l'afficheur montre, en les alternant, les messages suivants:

**attention**

le distributeur est parfaitement alimenté et en fonction; les pièces mobiles du groupe café vont être actionnées; faire très attention;

placer un gobelet sous les becs; la machine distribue, pour chaque lavage, une quantité d'eau prédéterminée;

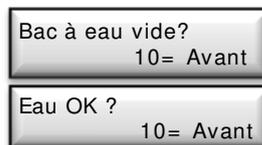
appuyer sur «4» pour activer le lavage du circuit hydraulique (réchauffeur, tuyaux, bols, ...); suivre les indications de l'afficheur qui demandent de vérifier que le bac d'égouttage soit vide et que la machine soit raccordée au réseau hydraulique;

l'afficheur montre :

le distributeur effectuera les lavages comme indiqué ci-dessous :

- touche « 1 » à travers le groupe café;
- touches « 2 » et « 3 » à travers les bols pour produits solubles;
- touche « 4 » dans le tuyau de sortie de l'eau chaude dans la tasse;

répéter plusieurs fois cette opération, pour obtenir un rinçage complet de tout le circuit hydraulique de la machine; pendant les lavages, l'afficheur montrera le circuit qui est soumis au lavage;



touche « 5 »

le menu de lavage comprend deux options supplémentaires:

pour effectuer le lavage du circuit hydraulique du **CAPPUCCINO-R** si ce dernier est connecté au distributeur **laRhea grandeT**;

touche « 8 »

pour effectuer un cycle de lavage particulier, qui permet de désinfecter le groupe café avec des produits de nettoyage spécifiques en pastilles (ou en poudre);



après avoir placé un gobelet sous les becs, appuyer sur « 8=hc »; la machine effectue deux lavages seulement à l'eau; la chambre d'infusion s'ouvre, l'écran affiche:

mettre une pastille dans la chambre du groupe café et appuyer sur « 10 »;

la chambre se referme en maintenant la pastille en infusion pendant la durée réglée en «09.01.u. Variflex / dissolution pastille pause sec»; le compteur de temps pour la dissolution de la pastille commence à diminuer jusqu' à ce qu'il atteigne 0 min.; suivre les indications de l'afficheur, et attendre la fin automatique du cycle de lavage; après quoi la chambre se vide et commence un cycle de six rinçages;

**attention**

pour chacun des six lavages, environ 100 cc d'eau seront distribués;

quand le cycle de lavage sanitaire du groupe café sera terminé, la machine effectuera le lavage aussi des bols et du circuit de l'eau directe; il faut donc s'assurer d'avoir à disposition au moins une paire de gobelets à placer sous les becs;

au cas où ce cycle serait interrompu (coupure de courant imprévue, ..), à la reprise des opérations la procédure recommencera à partir de la phase initiale de ce cycle de lavage;

éteindre le distributeur avec la clé de service; la remettre dans son support (voir 05.11.); éteindre aussi l'interrupteur général au dos de la machine (voir 05.07.);

08.04.

préparer une solution désinfectante anti-bactérienne à base de chlore, en suivant les instructions jointes au produit; enlever et immerger dans la solution: les bacs démontés des produits, les bols des mixeurs, leurs hélices, et les tuyaux silicone de distribution des produits; le temps nécessaire à la désinfection est indiqué sur l'emballage du produit anti-bactérien; quand le temps nécessaire est passé, enlever de la solution toutes les parties désinfectées, les essuyer soigneusement avec des chiffons propres et les remonter dans la machine; mettre en position fermée les diaphragmes des goulottes des bacs à produits solubles, et remplir les bacs avec les produits prévus, en respectant la configuration de la machine (voir 04.) et les étiquettes des bacs; remplir le bac à grains de café de café en grains; fermer les bacs et le bac à grains de café en mettant leurs couvercles supérieurs; mettre en position ouverte les diaphragmes des goulottes de produits et, dans 1VHO tirer vers soi, dans 2VHO introduire à fond la guillotine de fermeture du bac à grains;

(voir aussi 12.);

pour exécuter correctement les opérations de nettoyage et de traitement des produits alimentaires, on peut se référer aux explications qui se trouvent à l'adresse Internet:

[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)

baisser le couvercle et fermer la porte avec la clé de la serrure (voir 05.04.), et la ranger dans un lieu sûr;

LAVAGE 1-2-3-4  
5= vapeur 8= hc

LAVAGE 1-2-3-4  
5= vapeur 8= hc.

lavage  
actif

mettre pastille  
P10= Avant

pause lavage  
> :>>> 1:15 min

lavage groupe  
6 X 1/6

08.05.

allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général;

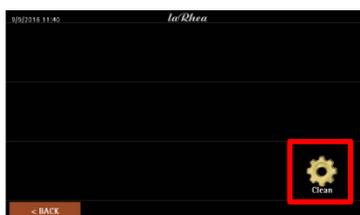
le distributeur est disponible à distribuer les boissons gratuitement, et l'afficheur visualise, en les alternant, les messages d'attente:

Rheavendors

mettre  
un gobelet

08.06. lavage quotidien

afin de maintenir les circuits de distribution des boissons parfaitement propres, il peut être utile d'exécuter un cycle complet de lavage; placer un gobelet sous les becs;  
à n'importe quel moment, quand la machine est normalement en fonction (allumée, avec la porte fermée prête à l'emploi), faire défiler les pages-écrans de l'écran tactile jusqu'à la quatrième page, et appuyer sur « Clean »



jusqu'à ce que le cycle automatique de lavage démarre;

à la fin, sans faire aucune autre manœuvre, la machine sera disponible pour l'emploi normal;

08.07. mise à zéro  
décompteur marcs de  
café

permet de mettre à zéro le décompteur de marcs de café (voir 09.01.o. entretien);



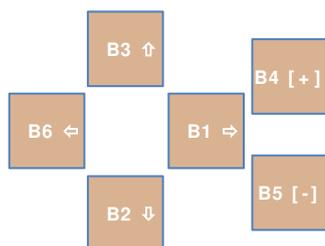
09. programmation



accéder à la programmation

sortir de la programmation

09.01. «progr»



- 09.01.a. touche 1 ...  
... touche 48 : contient les variables qui composent la sélection 1 ;  
...  
contient les variables qui composent la sélection 48 ;
- 09.01.b. prix : établit les prix de chaque distribution ;
- 09.01.c. prix Happy : établit les prix de chaque distribution produite dans des tranches horaires particulières ;
- 09.01.d. pièces : détermine les valeurs des pièces de monnaie ;
- 09.01.e. température : permet la programmation des températures de certains dispositifs ;
- 09.01.f. divers : programmations de différentes options ;
- 09.01.g. diagnostic : certains paramètres de la machine peuvent être affichés ;
- 09.01.h. données de vente : affiche les quantités de distributions effectuées ;
- 09.01.i. MDB : contient la programmation des paramètres du protocole MDB ;

le distributeur est programmé avec des paramètres considérés comme standard pour la configuration spécifique requise; les valeurs qui forment la composition des recettes, écrites dans les mémoires de la platine, permettent la distribution de boissons sans que l'installateur ne doive accomplir aucune programmation particulière; s'il faut modifier ces paramètres pour adapter les boissons produites, voir ce qui suit; à la fin du chapitre (voir 09.07.) un tableau récapitulatif peut vous aider à retrouver toutes les rubriques qui composent la programmation; pour accéder à la modalité de programmation, il faut ouvrir la porte antérieure de la machine, et utiliser la clé de service dans l'interrupteur de sécurité;

**attention**

dans cette modalité de fonctionnement, le distributeur est à tous les effets alimenté et en fonction; faire très attention;

appuyer sur la touche «PROG» (voir 05.12.); l'afficheur visualise, en les alternant, les messages:

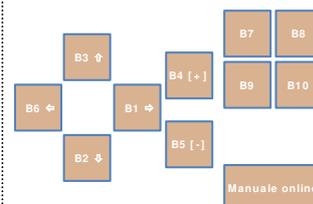
- «1» on accède à la programmation des variables de la machine;
- «2» la quantité de boissons distribuées s'affiche;
- «3» permet la distribution gratuite;
- «4» distribue de l'eau pour le lavage des circuits hydrauliques;
- «5» contient les paramètres d'entretien;
- «6» test modem;

à la fin de la programmation, pour retourner au fonctionnement normal du distributeur et mémoriser les variations effectuées, appuyer sur «1» et ensuite sur la touche «PROG»; l'afficheur montre:

appuyer sur la touche «PROG», appuyer sur «1»; les touches du clavier de sélection prennent dès à présent les fonctions:

touche 1	fait défiler les arguments en avant
touche 6	fait défiler les arguments en arrière
touche 2	fait défiler les variables des arguments en avant
touche 3	fait défiler les variables des arguments en arrière
touche 4	incrémente la valeur de la variable affichée
touche 5	décrémente la valeur de la variable affichée

les arguments sont (les faire défiler avec la touche «1»):



1= Programmation 2= Data 3= TestVend  
4= Lavage 5= Maint. 6= Modem

1 = Programmation 2 = Data 3 = TestVend  
4 = Lavage 5 = Maint. 6 = Modem

1 = PROG.  
2 = DATA 3 = TEST V  
4 = LAV. 6 = MODEM  
5 = MAINT.

Fin de program.  
attendez ...

1 = PROG.

PROGRAMMATION  
TOUCHE N

PROGRAMMATION  
PRIX

PROGRAMMATION  
PRIX HAPPY

PROGRAMMATION  
PIECES

PROGRAMMATION  
TEMPERATURE

PROGRAMMATION  
DIVERS

DIAGNOSTIQUE

VENTES AUDIT

PROGRAMMATION  
MDB

09.01.l. horloge	permet la programmation de l'horloge de la machine;
09.01.m. hors service	enregistre les éventuelles pannes survenues;
09.01.n. compteur produits	contrôle et active les distributions de produit;
09.01.o. entretien	contient les paramètres de contrôle de l'entretien de la machine;
09.01.p. RFID CARD	détermine les paramètres de la carte RFID;
09.01.q. calibrage moteurs	règle les temps des moteurs produit et du moteur de mouture;
09.01.r. grammes-secondes	programmation des quantités de produit débitées dans l'unité de temps;
09.01.s. données vente produits	audit des quantités de produit débitées;
09.01.t. id. machine	contient les paramètres d'identification de la machine;
09.01.u. variflex	programmation groupe café;
09.01.v. varigrind	programmation du moulin motorisé (seulement pour les machines qui prévoient cette option); en 2VHO, il y a deux articles: «Varigrind 1» et «Varigrind 2»;
09.01.z. cappuccinatore	programmation du CAPPUCCINO-R;
09.01.a. touches de 1 à 48	<p>si, quand l'afficheur visualise «touche n», on appuie sur la touche «2», on fait défiler (en appuyant sur «4» et «5») les variables qui composent la fonction de cette touche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si l'on appuie sur la touche «2» quand elle est «ACTIVEE», la touche exécutera la fonction pour laquelle elle est programmée (distribution d'une boisson); voir le paragraphe «activé»;</li> <li>- si l'on appuie sur la touche «2» quand elle est «NON ACTIVEE», la touche sera désactivée et n'exécutera aucune fonction;</li> <li>- si l'on appuie sur la touche «2» quand «PRESELECTION» est activé, la touche, appuyée avant la sélection proprement dite, exercera la fonction des rubriques décrites au paragraphe «présélection»;</li> </ul> <p>«activée» utiliser la touche «2» pour faire défiler les rubriques suivantes:</p> <p>si l'on choisit l'option «étendue», l'afficheur montre toutes les variables, tandis que si l'on choisit «réduite», seuls les paramètres avec des valeurs autres que zéro seront affichés (utiliser les touches «4» et «5» pour modifier cette option);</p> <p>toujours en faisant défiler avec «2», l'afficheur montrera:</p> <p>le premier produit programmable pour chaque touche de sélection est le café espresso; les variables sont tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la quantité d'eau dans la tasse; on la modifie avec «4» et «5»; si la variable est zéro, l'espresso ne sera pas distribué (boisson composée seulement de produits solubles);</li> <li>- la distribution du café se fera avant (valeur 1) ou après (valeur 0) celle des produits solubles;</li> <li>- permet de régler la pression du groupe café en élargissant la chambre d'infusion de 0 à 10 mm;</li> </ul>

PROGRAMMATION HORLOGE
REGISTRATION HORS SERVICE
PROGRAMMATION QUANTITE PRODUIT
PROGRAMMATION MAINTENANCE
PROGRAMMATION RFID CARD
PROGRAMMATION CALIBRAZ. MOT.
PROGRAMMATION GRAMMES-SECOND.
DONNÉES VENTE PRODUITS
PROGRAMMATION ID MACHINE
PROGRAMMATION GROUPE VARI FLEX
PROGRAMMATION VARI GRIND
PROGRAMMATION CAPPUCCINATORE
ACTIVEE
INHIBE
PRESELECTION
programmation: ETENDUE
programmation: REDUITE
EAU CAFE' EXPRES. 0= inhibé cc: 00
SEQUENCE CAFE' 1= avant café N
PRESSION GROUPE 0= max 10= min. 00

avec les touches «4» et «5» on peut modifier le temps de rotation du moteur de produit N, ce qui permet de changer la quantité de produit distribuée; si le temps est zéro, le produit N n'est pas distribué; il est possible de faire un «essai temps» de la valeur programmée; (voir 13.16.);

s'il est programmé avec un temps autre que zéro, le moteur de produit N s'activera avec le retard ici programmé: on incrémente ou décrémente le temps de retard en utilisant les touches «4» et «5»;

on peut interrompre brièvement le temps de rotation du moteur de produit une fois ou deux pendant la distribution (0 = aucune interruption); (voir aussi 13.15.);

il régle la quantité de café moulu qui sera versé dans le groupe café;

si l'on active cette option, une fois comprimée la pastille de café moulu, la pompe distribue pendant une seconde une petite quantité d'eau pour la mouiller, elle s'arrête, pendant les secondes ici programmées (de 01 à 15), et reprend le cycle de distribution normal;

détermine le temps d'ouverture de l'électrovanne soluble et donc la quantité d'eau distribuée; il est possible de faire un «essai temps» de la valeur programmée (voir 13.16.);

la distribution de l'eau dans le bol se fera avec le retard ici programmé;

on peut varier le temps de rotation de l'hélice du mixeur avec les touches «4» et «5»; avec le temps zéro, le mixeur ne tourne pas; il est possible de faire un «essai temps» de la valeur programmée (voir 13.16.);

si le temps de rotation est autre que zéro, la rotation de l'hélice du mixeur se fera avec ce retard;

on peut ici régler la vitesse de rotation du mixeur: lente, moyenne, rapide, en agissant sur les touches «4» et «5»;

toujours en faisant défiler avec «2», l'afficheur montrera:

variables actives uniquement avec le CAPPUCCINO-R; voir 09.01.z.;

ESPRESSO → définit la température de l'eau pour l'espresso;

EV1 → définit la température de l'eau au bol 1;

EV2 → définit la température de l'eau au bol 2;

EV3 → définit la température de l'eau directement dans la tasse;

voir 05.34.

latte macchiato → définit la température de l'eau du deuxième lait dans les sélections «Latte Macchiato»; voir 10.02;

programmation moulin (seulement pour les machines avec moulin motorisé); voir 09.01.v.

PRODUIT N  
0= inhibé. 0.0

retard départ  
PRODUIT N 0.0

nombre de pauses  
00

temp/gram. café  
moulin 0.0

PRÉINFUSION  
0= no sec.: 00

EAU N TEMPS  
0= inhibé 0.0

retard départ  
EAU N 0.0

MIXEUR N  
0= inhibé 0.0

retard départ  
MIXEUR N 0.0

vitesse MIXEUR : N  
moyen

EV  
lait frais 0.0

température  
Espresso 00

température  
EV1 ..EV2 00

température  
EV3 00

température  
latte macchiato 00

GRANULOMÉTRIE

distribution LM dans la sélection «Latte macchiato», établit le retard entre la deuxième distribution de lait et la distribution de l'espresso;

distribution LM établit la quantité de lait de la deuxième distribution;

distribution LM détermine le retard de la deuxième distribution de lait;

distribution LM détermine les interruptions de la deuxième distribution de lait;

distribution LM établit la quantité d'eau de la deuxième distribution de lait;

distribution LM détermine le retard de la quantité d'eau de la deuxième distribution de lait;

distribution LM établit le temps de rotation du mixeur de la deuxième distribution de lait;

distribution LM si autre que zéro, retarde du temps programmé l'allumage du mixeur;

distribution LM détermine la vitesse à laquelle le mixeur de la deuxième distribution de lait doit tourner;

pour produire des boissons de grand volume (carafes), permet de répéter automatiquement N fois la sélection;

avec «4» et «5» choisir le nom de la boisson qui sera affiché pendant la distribution; les options sont:

- «**standard**», l'afficheur visualisera «boisson N en préparation»;
- «**liste de noms**» de boissons disponibles dans la mémoire de la machine; l'afficheur visualisera «nom boisson en préparation»;
- «**custom**»: l'afficheur visualisera les noms personnalisés par l'utilisateur; il faut créer un fichier de configuration avec rheAction (voir 05.37.), et le copier dans la machine avec une clé USB ou une clé flash (voir 05.36.);

dans les versions munies de deux cloches café, permet de choisir entre les deux différents mélanges de café, en actionnant le moulin correspondant;

0= cloche café à gauche; 1= cloche café à droite;

«présélection» en fonction des différentes versions de la machine, différents messages de présélection sont disponibles;

c'est une option particulière, qui permet d'utiliser les sélections virtuelles «13-48»; il suffit de programmer une des 12 touches du clavier de sélection (par exemple la touche «1»), avec cette option, pour pouvoir programmer sept autres sélections; pour programmer les touches virtuelles de «13» à «48», on suit la procédure normale de programmation d'une touche de sélection qui est décrite au paragraphe «activé»;

pendant la phase de sélection, si l'on appuie sur (dans cet exemple) «1» et ensuite sur «3», on obtiendra la sélection virtuelle «15» avec les valeurs qui sont programmées pour la touche «15»;

Latte Macchiato  
Retard Groupe 0.0

PRODUIT LM  
0= inhibé 0.0

retard départ  
PRODUIT LM 0.0

nombre de pauses  
00

EAU TEMPS LM  
0= inhibé 0.0

retard départ  
EAU LM 0.0

MIXEUR LM  
0= inhibé 0.0

retard départ  
MIXEUR LM 0.0

vitesse MIXEUR LM N  
moyen

PICHET  
0= no n:00

nom sélection N  
xxxxx standard

sélectionne moulin 2  
1= oui 0

«décaféiné» ou «lait»	1	touche de présélection «décaféiné» ou «lait»
	2	touche de présélection «big cup»
«big cup»	n	touche de sélection

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

sans présélection

touche 3 = sélection 3  
 touche 4 = sélection 4  
 touche 5 = sélection 5  
 ...  
 touche 12 = sélection 12

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

avec présélection 1 «décaféiné» ou «lait»

touche 3 = sélection 15  
 touche 4 = sélection 16  
 touche 5 = sélection 17  
 ...  
 touche 12 = sélection 24

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

avec présélection 2 «big cup»

touche 3 = sélection 27  
 touche 4 = sélection 28  
 touche 5 = sélection 29  
 ...  
 touche 12 = sélection 36

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

avec présélection 1+2

touche 3 = sélection 39  
 touche 4 = sélection 40  
 touche 5 = sélection 41  
 ...  
 touche 12 = sélection 48

avec «4» et «5» choisir le nom de la présélection qui sera visualisé sur l'afficheur;

«pichet» détermine qu'une distribution se répète le nombre de fois qui a été programmé précédemment dans «carafe» pour produire un volume de produit plus grand;

09.01.b. prix quand on appuie sur la touche «2», l'afficheur visualise: à chaque sélection peut être attribué un prix de vente; utiliser «4» et «5» pour varier le montant, et «2» pour faire défiler les lignes de prix;

09.01.c. prix Happy quand on appuie sur la touche «2», l'afficheur visualise: un prix de vente pourra être attribué à chaque sélection; ce prix ne sera valable que si la sélection est faite pendant certaines tranches horaires (voir 09.01.l.); utiliser «4» et «5» pour varier le montant, et «2» pour faire défiler les lignes de prix;

09.01.d. pièces de monnaie pour le système de paiement parallèle, il faut attribuer à chaque canal sa propre valeur; appuyer sur «2» pour faire défiler les pièces de monnaie de A à J, et utiliser «4» et «5» pour varier la valeur;

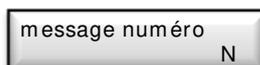
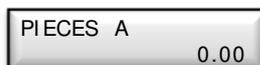
09.01.e. température quand on appuie sur la touche « 2 », l'afficheur va visualiser:

définit la température à laquelle chauffer le groupe café;

09.01.f. divers dans la rubrique «divers» sont comprises certaines options (on peut modifier les valeurs de ces options avec les touches «4» et «5»):

- code machine A et B: il est possible de numéroter la machine, pour la distinguer d'autres machines semblables (collecte de données);

- numéro message: permet de choisir, avec les touches «4» et «5», entre différents messages, à visualiser sur l'afficheur quand la machine est en attente;



09.01.f. divers dans la rubrique «divers» sont comprises certaines options (on peut modifier les valeurs de ces options avec les touches «4» et «5»):

- code machine A et B: il est possible de numéroter la machine, pour la distinguer d'autres machines semblables (collecte de données);
- numéro message: permet de choisir, avec les touches «4» et «5», entre différents messages, à visualiser sur l'afficheur quand la machine est en attente;
- options de programmation du monnayeur: avec les touches «4» et «5» on peut faire défiler les options de colloque avec le système de paiement; choisir entre:
  - parallèle vente simple
  - parallèle vente multiple
  - executive
  - executive price holding
  - MDB
- code d'accès: permet d'accéder à la modalité de programmation après avoir tapé un mot de passe, que l'on peut choisir avec les touches «4» et «5»; noter soigneusement la combinaison qu'on a choisie;
- retard de l'hélice: détermine pendant combien de minutes l'hélice d'aspiration des poudres restera activée après la dernière distribution;
- temps de beep: temps du signal sonore activé à la fin de chaque fonction de la machine;
- nombre de chiffres décimaux: détermine combien de chiffres décimaux sont considérés dans la comparaison entre le prix de la sélection et la somme insérée;
- langue: permet d'afficher les messages dans une des trois langues disponibles;
- si on active cette fonction, on pourra interrompre la distribution en appuyant sur touche «STOP»;



- première installation: sert pour remplir le circuit hydraulique au prochain allumage; si la valeur est zéro, au prochain allumage la machine exécutera le cycle comme décrit au paragraphe 08.02.;

code machine A NN

code machine B NN

message numéro N

type monnayeur PAR. SING. VEND

type monnayeur PAR. MULT. VEND

type monnayeur EXECUTIVE

type monnayeur PRICE HOLDING

type monnayeur MDB

code d'accès NN

temps ventilateur min. NN

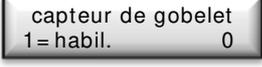
temps beep 0.0

nombre de décimal N

langue: française

habil. STOP Selec. 1= habil. N

première installation 0= première N

	- désinstallation: permet de vidanger automatiquement les circuits hydrauliques:	
	- débrancher l'alimentation hydrique et appuyer sur « 10 »;	
	- vérifier, comme demandé par les messages de l'afficheur, que le bac d'égouttage et le récipient des pastilles usées sont vides, et appuyer sur « 10 »;	
	- placer un gobelet sous les becs et appuyer sur « 10 »;	
	- l'afficheur montre:	
	- libérer du bouchon le tuyau d'échappement de l'air break et le mettre sur un seau (voir 13.18.);	
	- remettre le bouchon du tuyau d'échappement de l'air-break;	
	à la fin du cycle de désinstallation, la machine sera programmée sur «PREMIERE INSTALLATION= 0»;	
	- si = 1, active le capteur de présence de gobelet ; voir paragraphe 05.26.;	
	- active la fonction de l'heure légale; (à partir du dernier dimanche de mars jusqu'au dernier dimanche d'octobre, l'heure programmée est automatiquement augmentée d'une unité);	
distribution LM	- indique à la machine quel bac de produit elle doit utiliser pour la deuxième distribuer le lait;	
distribution LM	- établit quelle eau utiliser pour la deuxième distribution de lait;	
	- s'il est activé, il permet à l'opérateur de remettre à zéro le décompteur du filtre d'eau en appuyant sur la touche « PROG »;	
	- si ce paramètre est programmé sur 1, lorsque l'utilisateur sélectionne la fonction « pichet » (voir « présélection »), la machine attendra que le bac égoutteur soit enlevé avant la distribution pour offrir au pichet de l'utilisateur une hauteur supérieure;	
	- active le capteur produit du récipient de café en grains;	
	- variable active uniquement avec le CAPPUCCINO-R; voir 09.01.z.;	
09.01.g. diagnostic	- quand on accède au diagnostic avec la touche «2», on peut programmer la machine (touches «4» et «5») de façon à afficher, en alternance avec le message d'attente, la valeur de la température de l'eau ;	
	- en appuyant encore sur «2», l'afficheur montre la valeur de la tension qui alimente les actionneurs à 24 V dc;	
	- test modem;	

09.01.h. données de vente

ce menu contient les quantités des sélections effectuées par la machine; les dénominations respectent la norme EVA-DTS:

- VA 102 ventes totales (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 104 ventes effectuées à partir de la dernière mise à zéro;
- VA 101 montant total encaisse (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 103 montant de l'encaisse à partir de la mise à zéro;
- VA 202 total des essais (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 204 quantité d'essais à partir de la mise à zéro;
- VA 302 ventes gratuites (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 304 ventes gratuites à partir de la mise à zéro;
- CA 201 montant total vendu en argent comptant (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- CA 203 montant vendu en argent comptant à partir de la mise à zéro;
- CA 202 total des sélections vendues en argent comptant;
- CA 204 sélections vendues en argent comptant à partir de la mise à zéro;
- CA 305 montant total de l'encaisse en argent comptant;
- CA 301 montant partiel de l'encaisse en argent comptant;
- DA 401 montant total chargé sur les cartes RFID;
- DA 402 montant total chargé sur cartes RFID à partir de la mise à zéro;
- DA 201 montant total vendu avec la carte RFID;
- DA 203 montant total vendu avec la carte RFID à partir de la mise à zéro;
- DA 202 sélections vendues avec la carte RFID;
- DA 204 sélections vendues avec la carte RFID à partir de la mise à zéro;
- LA 1\*1 sélections vendues au prix standard;
- LA 1\*2 sélections vendues au prix spécial;
- PA 403 sélections gratuites;

TOTAL SELECTIONS	NN
PARTIEL SELECT.	NN
TOTAL CAISSE	0.00
PARTIEL CAISSE	0.00
TOTAL TEST	00
PARTIEL TEST	00
TOTAL FREE	00
PARTIEL FREE	00
TOTAL VENDU CASH	0.00
PARTIEL VENDU CASH	0.00
N. TOT. SEL. CASH	00
N. PAR. SEL. CASH	00
TOTAL CASH-BOX	0.00
PARTIEL CASH-BOX	0.00
total charge carte	0.00
partiel charge carte	0.00
total descharge carte	0.00
partiel descharge carte	0.00
TOTAL SEL. CARD	00
PARTIEL SEL. CARD	00
TOTAL SEL. N	00
TOTAL SEL. N HAPPY	00
TOTAL SEL. N FREE	00

- 09.01.i. MDB
- si l'on appuie sur «2», les variables nécessaires pour le protocole MDB seront affichées; comme la **laRhea grandeT** ne peut pas accueillir de systèmes de paiement capables de rendre la monnaie, certaines de ces variables, même si elles sont présentes, n'ont aucune importance; touches «4» et «5» pour faire défiler les valeurs;
  - distributions par les tubes: permet de vider les tubes porte-pièces;
  - activation du rendeur de monnaie: active l'emploi du rendeur de monnaie pour changer les pièces;
  - crédit maximum: établit le montant du crédit maximum accepté;
  - reste maximum: détermine le montant maximum du reste;
  - vente simple/multiple: maintient ou non la somme résiduelle de crédit après une distribution;
  - valeur du jeton: détermine la valeur du jeton;
  - mon. reste N: quand la machine est en mesure de donner le reste, cette fonction établit quelles pièces utiliser; de A à P;
  - mon. pas de reste N: quand la machine n'est pas en mesure de rendre la monnaie, cette fonction établit quelles pièces ne seront pas acceptées; de A à P;
  - programmer «0» pour activer le rendeur de monnaie; «1» n'active le rendeur de monnaie que s'il y a suffisamment de monnaie dans la machine ou en cas de carte RFID, tandis que «2» ne l'active qu'en cas de carte RFID;
  - valeur des tubes: indique la valeur contenue dans l'ensemble des tubes porteurs de pièces;

- 09.01.l. horloge
- dans ce chapitre on peut déterminer:
  - heure actuelle;
  - jour actuel;
  - mois actuel;
  - année courante;
  - jour de la semaine;
- avec les trois couples de paramètres («départ tranche N» et «fin tranche N») on peut établir trois tranches horaires pendant lesquelles la machine appliquera les prix qui sont établis dans «prix Happy» (voir 09.01.c.);
- pour chaque jour de la semaine on peut établir une tranche horaire pendant laquelle la machine n'accepte pas les sélections;
- compte la consommation électrique de la machine;
- à l'heure indiquée, la machine exécute un cycle de lavage, pourvu qu'elle ait exécuté, après le dernier cycle effectué, au moins cinq distributions;
- variable active uniquement avec le CAPPUCCINO-R; voir 09.01.z.;

VIDANGE TUBES  
sel.: 4-5-7-8-9-10

habil. reste  
0= abil. 1= dis. N

credit maximum  
0.00

reste maximum  
0.00

vente  
0= simp. 1= mult. N

valeur jeton  
0.00

piece reste N 0  
0= acc. 1= inhibé

piece no reste N 0  
0= acc. 1= inhibé

lecteur billet  
accept=0,1,2 = 0

valeur tubes MDB  
0.00

HEURE:  
00:00

JOUR:  
00

MOIS:  
00

ANNEE:  
00

JOUR Semaine:  
(es.) mardi

debut tranche N:  
00:00

fin tranche N:  
00:00

DEPART:  
xxxxx 00:00

ARRET:  
xxxxx 00:00

Kilowattheure:  
0.0

LAVAGE:  
00:00

HEURE LAVAGE :  
CAPPUCC. 00:00

09.01.m. hors service  
(historique de pannes)

affiche l'enregistrement des vingt dernières erreurs qui se sont produites dans la machine; faire défiler les enregistrements avec la touche «2» pendant qu'on appuie sur la touche «4» pour mettre à zéro l'enregistrement (voir 11.);

n. N off NN  
hh:mm jj-mm-aaaa

09.01.n. décompteur  
produit

à chaque moteur de produit on peut assigner un crédit de temps en secondes, qui sera décrémenté à chaque distribution dudit produit; quand le crédit est terminé, à la demande de distribution comprenant ce produit, la machine répondra «sélection pas disponible»; ; à l'origine, ce contrôle est désactivé et la machine n'a pas de contraintes; pour programmer le temps de crédit d'un moteur de produit, il suffit d'incrémenter la variable avec les touches «4» et «5»;  
quand la quantité de temps désirée est atteinte, appuyer sur la touche «PROG»: la valeur sera copiée entre parenthèses à gauche de l'afficheur;  
produits programmables de 1 à 6;  
sortir comme d'habitude de la programmation;

quantité prod. N  
[ 0.0] 170.0

quantité prod. N  
[ 170.0] 170.0

il faut noter qu'on peut programmer un premier seuil d'attention, au-delà duquel l'afficheur visualisera un message d'alarme, sans interférer avec le fonctionnement de la machine;  
quand le crédit de temps est terminé, l'opérateur peut décider s'il veut désactiver ou non la distribution des sélections qui comprennent ce produit ;

alarme prod. N  
seuil: 17.0

habil. stop prod. N  
1=stop 0

l'opérateur qui ne peut pas accéder à la programmation, parce que par exemple il ne connaît pas le mot de passe, quand le bac à produits est rempli, peut reprogrammer le décompteur sur ses valeurs originales, en appuyant sur le poussoir «PROG» pendant environ 10-15 secondes jusqu'à ce que l'afficheur montre:

SET PRODUCT  
=====OK=====

09.01.o. entretien

dans cet ensemble de paramètres, «touche 2», on peut programmer des compteurs pour obtenir une alarme après un certain nombre d'événements programmable (programmer avec «4» et «5» et appuyer sur la touche PROG pour mémoriser;

- distributions avant qu'on doive remplacer la cartouche de l'éventuel filtre externe; quand il restera 500 distributions, l'afficheur montrera «exécuter changement filtre d'eau», et quand le décompteur arrivera à 0, il montrera «hors service filtre d'eau», et désactivera le fonctionnement de la machine;

dec. filtre eau  
[ 00] 00

- distributions d'espresso avant qu'on doive entretenir le groupe café; quand il restera 5 distributions possibles, l'afficheur montrera «exécuter lavage groupe», et quand le décompteur arrivera à 0, il montrera «hors service lavage groupe», et désactivera le fonctionnement de la machine;

dec. group café  
[ 00] 00

- distributions d'espresso qu'on ne doit vidanger le bac des pastilles épuisées; quand le décompteur arrivera à 5, le message «vider les marcs de café» s'affichera, jusqu'à ce que, le compteur étant arrivé à zéro, le fonctionnement de la machine se désactive et l'afficheur montre «hors service marcs de café»;

dec. bac a marcs  
[ 00] 00

09.01.p. rfid card

le crédit maximum qu'on peut charger dans la carte RFID;  
  
0 pour chaque pièce (de A à J) qui peut être acceptée quand la carte RFID est présente;  
  
0 pour chaque pièce (de A à J) qui peut être acceptée quand la carte RFID n'est pas présente;  
  
indique de quel pourcentage il faut réduire les prix programmés au chapitre 09.01.b lorsqu'on utilise la carte RFID;

credit maximum  
0.00

piece A N  
avec carte 0=acc.

piece A N  
no carte 0=acc.

escomte credit  
carte -00 %

09.01.q. calibrage  
moteurs

par rapport à ce qui est programmé dans 09.01.a.:  
  
- on peut varier le temps de rotation de chaque moteur de produit (touches «4» et «5») de +/- 30%; la variation regarde toutes les activations des moteurs pour toutes les sélections;

calib. moteur N  
+00 %

09.01.q. calibrage moteurs

- le temps d'activation du moteur du moulin peut être calibré, par rapport à ce qui programmé dans chaque sélection, de +/- 30%; une fois fixé, cet incrément ou décrétement est constant dans chaque activation;

calib. moulin N  
+ 00 %

09.01.r. grammes-secondes (calibration flux produit)

cette procédure permet de convertir la programmation des doses de café moulu ou du produits soluble en les exprimant en grammes au lieu que, comme habituellement, en secondes d'activation du moteur du moulin o du moteur produit;

pour exécuter cette procédure, il est indispensable de disposer de:

un récipient (gobelet) pour recueillir les doses de café moulu;  
une balance avec échelle 50 grammes (d = 0.01 gramme);

avant de commencer le cycle de tarage, il faut peser le récipient (gobelet) qui recueillera le café moulu ou le produit;

calibration du CAFÉ MOULU

appuyer sur « 2 » pour accéder, l'afficheur montre:

appuyer sur PROG;

enlever le groupe variable (voir 13.06.);

remettre le convoyeur de café et placer le gobelet pour recueillir le café moulu;

appuyer sur PROG; la machine exécute deux cycles de mouture;

le café moulu ainsi obtenu doit peser 20 grammes; s'il en est ainsi, appuyer sur la touche « 1 »; sinon, remettre la quantité pesée en agissant sur les touches « 4 » et « 5 » de façon à modifier les chiffres de l'afficheur en bas à droite; à la fin appuyer de toute façon sur la touche « 1 » (ne pas oublier de soustraire le poids du gobelet vide);

l'afficheur montre:

réinsérer le groupe café et remonter tous les éléments de la machine (convoyeur de café, carter, bac à marcs, ...) et appuyer sur PROG;

la machine va mémoriser les données entrées; attendre la fin de ce cycle automatique, qui comprend aussi l'extinction et le rallumage, sans intervenir manuellement;

à la fin de la procédure, l'afficheur montrera les messages habituels d'attente:

comme déjà dit, dans chaque recette qui comprend le café en grains, la dose sera maintenant exprimée en grammes de café moulu, et la machine compensera les variations de dose en maintenant constante la quantité; l'usure naturelle des meules qui tend, avec le temps, à diminuer la quantité de café versé dans le groupe, sera ainsi compensée automatiquement sans aucune intervention externe;

calibration du PRODUIT SOLUBLE

choisir le récipient de produit sur lequel agir:

placer le gobelet pour recueillir le produit, appuyer sur la touche « PROG » du clavier de service; le moteur produit sera actionné pendant 10 secondes;

peser le produit (attention à la tare) et indiquer la valeur des grammes avec les touches « 4 » et « 5 »;

appuyer sur 1=ok:

la dose du produit dans la recette sera maintenant exprimée en grammes;

si l'on désire retourner à la modalité de programmation et d'affichage en temps et non pas en grammes, remettre tous les paramètres à zéro;

dans les machines avec deux cloches café, calibrage comme ci-dessus, mais du café en grains 2;

CALIBRAGE CAFÉ  
SEL > PROG< 0.0

ENLEVER LE GROUPE  
ET PRESSER PROG

grammes lus 4= +  
5= - 1=ok: 00

insérer le GROUPE  
ET PRESSER PROG

Rheavendors

mettre  
gobelet

calibrage moteur N  
gr/sec

grammes lus 4= +  
5= - 1=ok: 00

CALIBRAGE CAFÉ 2  
SEL > PROG< 0.0

09.01.s. données vente produits (produit flux audit) affiche la quantité partielle et totale de produit distribuée; l'audit partiel de chaque compteur se met à zéro quand on l'affiche et qu'on tient la touche 4 appuyée pendant quelques secondes;

produit N utilisé  
part. g. 00

produit N utilisé  
Tot. g. 00

09.01.t. id. machine codes d'identification pour le relevé des données dans EVA DTS

code ID 101  
00

code ID 104  
00

code ID 106  
00

adress VIDTS  
00

- numéro de la machine;
- numéro de l'emplacement;
- configuration de la machine;
- adresse pour la connexion avec protocole DDCMP;
- quand il faut transférer les données de la machine à un dispositif externe, choisir le protocole désiré avec la touche « 4 »:
  - "TM-ON" protocole RS232 propre de Rheavendors;
  - "DDCMP 2400++": protocole standard DDCMP;
  - "DDCMP 9600 baud": protocole DDCMP à vitesse fixe de 9600 baud ;
  - "DDCMP 1200 baud": protocole DDCMP à vitesse fixe de 1200 baud ;
  - "DEX": protocole standard DEX-UCS;
  - "DEX reset": protocole DEX-UCS avec mise à zéro des données des audits partiels;
  - "TEST FUN": protocole de test réservé;

Protocole  
TM-ON

Protocole  
DDCMP 2400++

Protocole  
DDCMP 9600 baud

Protocole  
DDCMP 1200 baud

Protocole  
DEX

Protocole  
DEX reset

Protocole  
TEST FUN

veuillez noter que, quand la machine est occupée à transmettre les données, les sélections de boissons sont inhibées, et l'afficheur visualise:

DATA AUDIT  
ATTENDEZ SVP

quand on a choisi une de ces variables, il faut quitter la modalité de programmation comme habituellement (touche « 1 » et touche « PROG ») et éteindre /rallumer la machine; le protocole choisi sera ainsi mémorisé et utilisé dans l'échange de données avec une station déportée;

09.01.u. variflex programmer ici le diamètre du groupe café installé dans la machine;

DIAMÈTRE GROUPE  
0=36 1=45 00

décide s'il faut, en stand by, maintenir la chambre d'infusion du groupe café insérée dans le piston supérieur (fermé);

POSITION DE REPOS  
0=fermé 1=ouvert 0

active le calibrage du temps de la meule;

active calibrage temps  
meule 1=oui 0

si cette variable est activée (1=oui), le distributeur contrôle le cycle de l'espresso en utilisant les paramètres mesurés dans la distribution précédente;

encodage  
impulse/gr. .00

avec un groupe café Ø 45, on considère comme repères:  
un gramme de café moulu,  
d'une hauteur de neuf dixièmes de millimètre (après compression), engendre trois impulsions du transducteur du moteur du groupe;

au cours d'une distribution, le logiciel relève et mémorise les données qui concernent la compression de la pastille; le cycle suivant utilisera ces paramètres pour programmer et adapter le travail du moulin et les mouvements du groupe café;

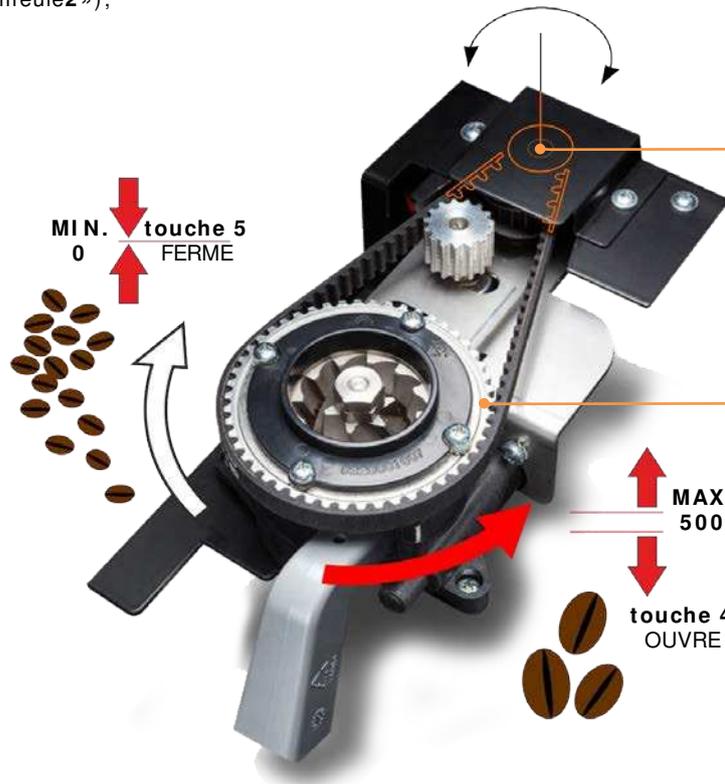
régler ici le temps d'infusion pour que les pastilles se dissolvent dans le lavage sanitaire du groupe café; (voir 08.03. «8=hc»)

dissolution pastille  
pause sec. 00

09.01.v. Varigrind

seulement pour les machines avec moulin motorisé

Varigrind est un petit moulin motorisé à réglage automatique qui communique électroniquement avec la CPU pour fournir toujours la mouture la plus adaptée pour la boisson sélectionnée; en 2VHO, les paramètres ont une référence (1/2) à la meule correspondante (par exemple «degrés meule1» ou «degrés meule2»);



moteur de réglage de la distance entre les meules

bague de réglage de la distance entre les meules

réglage du broyage:

pour accéder à la programmation, appuyer sur la touche « PROG », et avec les touches de l'afficheur, entrer dans la rubrique du menu: Varigrind – degrés de meule; avec cette variable on détermine la distance entre les meules (dans l'exemple <290> valeur angulaire variable de 0 à 500);

PROGRAMMATION  
VARI GRIND

degrés meule: 290  
4= ouvre 5= ferme

gamme nominale 280>350

PROGRAMMATION  
TOUCHE N

temp moulin  
7.0

Fin de program.  
attendez ...

## Varigrind

- 1 degrés meule
- 2 sél. de repère
- 3 active rég.granul.
- 4 flux repère
- 5 n. échantillonnages
- 6 position ref. meule

touche	meules	rotation	granulométrie	valeur
4	ouvertes	contre-horaire	grosse	500 Max
5	fermées	horaire	fine	0 Min

pour contrôler le degré de mouture du café et régler éventuellement l'ouverture des meules; dans le menu de programmation, dans les sélections, touche « N », sélectionner la rubrique « temps meule » qui est le paramètre utilisé pour régler le temps de fonctionnement du petit moulin pendant les distributions (par ex. 7 = valeur en secondes d'activation du moteur meules);

- enlever le convoyeur de café
- enlever le groupe café Variflex;
- remettre le convoyeur de café et placer le gobelet pour recueillir le café moulu;

appuyer sur la touche PROG pendant environ 3 secondes, la machine exécute un cycle de mouture, répéter les opérations précédentes jusqu'à obtenir le degré de mouture désiré;

remonter le groupe café Variflex et quitter la programmation en appuyant sur la touche PROG;



autoréglage de la mouture:

la phase initiale de la procédure prévoit d'utiliser une **sélection de référence**, qui devra être la sélection la plus utilisée ; le logiciel acquerra les données de référence exclusivement sur cette sélection;

**Varigrind**

- 1 degrés meule
- 2 sél. de repère
- 3 active rég.granul.
- 4 flux repère
- 5 n. échantillonnages
- 6 position ref. meule

choisir la sélection de référence et effectuer quelques distributions, jusqu'à obtenir le réglage désiré de la boisson; éventuellement agir sur le grammage et la granulométrie.

ensuite, dans la rubrique « VARIGRIND », indiquer la sélection de référence (dans l'exemple, 01) sur laquelle le logiciel acquerra les données de référence au cours de la distribution; programmer la quantité de distributions (normalement 100) qui seront monitorées pour échantillonner les données de référence en calculant leur valeur moyenne;

permet d'activer ou non l'autoréglage de la granulométrie;

0 = non = désactivé;  
1 = oui = activé;  
2 = test = démarre la procédure d'autoréglage;  
programmer « 2 test »;

retourner à la page « sélection de référence », et appuyer sur la touche « PROG » pour confirmer les données;

appuyer sur le bouton de « PROG » pour mémoriser; l'afficheur montre « PROGRAMMATION OK »;

«acti.reg. granul. » se programmera automatiquement sur 1=oui

les données mémorisées seront indiquées:  
flux de référence pour la sélection 01;

position de référence de la meule (valeur actuelle du potentiomètre);

**remarque:** QUITTER LA PROGRAMMATION

s'il faut modifier le réglage, utiliser la fonction 0 = non = désactivé avant de modifier le réglage du petit moulin, sinon le petit moulin se remettra toujours sur la valeur programmée automatiquement.

dans programmation, dans sélections, touche « N », sélectionner la rubrique « granulométrie » si la sélection requiert un degré de mouture particulier par rapport au degré de base, la programmation de cette variable (touches « 4 » et « 5 ») peut positionner les meules de la façon suivante:

1. les meules restent sur la valeur de référence
2. avant d'exécuter la sélection, les meules se disposeront en une position angulaire adaptée pour une « granulométrie fine » (10 degrés de fermeture des meules par rapport à la valeur de référence);
3. avant d'exécuter la sélection, les meules se disposeront comme programmé dans la **sélection de référence**;
4. avant d'exécuter la sélection, les meules se disposeront en une position angulaire adaptée pour une « granulométrie grosse » (10 degrés d'ouverture des meules par rapport à la valeur de référence);

PROGRAMMATION  
VARI GRIND

sél. de repère. 01  
PROG pour mémor.

n. échantillonnages  
100

active rég.granul.  
1= oui 2= test 0

sél. de repère. 01  
PROG pour mémor.

PROG pour mémor.

flux repère  
cc/seconde 4.18

position ref.  
meule 290

**Varigrind**

- 1 degrés meule
- 2 sél. de repère
- 3 active rég.granul.
- 4 flux repère
- 5 n. échantillonnages
- 6 position ref. meule

**Granulométrie**

- 1 désactivé
- 2 fine
- 3 de repère
- 4 grosse

GRANULOMÉTRIE

GRANULOMÉTRIE  
désactivé

GRANULOMÉTRIE  
fine

GRANULOMÉTRIE  
de repère

GRANULOMÉTRIE  
grosse

09.01.z. cappuccinatore

## variables actives uniquement avec le CAPPUCCI NO-R

on peut relier le distributeur **laRhea grandeT**, comme distributeur master, à un **CAPPUCCI NO-R**, pour produire des sélections avec du lait frais;

09.01.a. touches virtuelles de 13 à 24

lorsque les deux machines sont connectées, le distributeur **laRhea grandeT** utilisera automatiquement la configuration des paramètres programmés à partir de la touche 13 jusqu'à la touche 24 (physiquement, la touche 13 est le numéro 1, la touche 14 est le numéro 2, et ainsi de suite);

quand on fait défiler avec « 2 », l'afficheur va montrer:

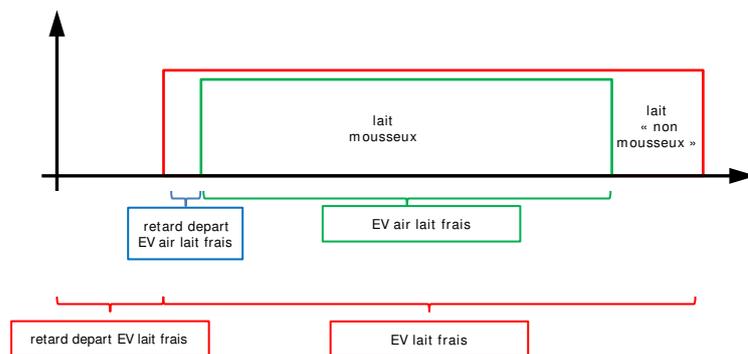
avec les touches « 4 » et « 5 » on peut modifier la quantité de lait frais qui composera la boisson distribuée ; avec le paramètre de valeur « 0.0 », l'électrovanne du lait du CAPPUCCINO-R ne va pas s'ouvrir, et la distribution du lait ne se fera pas;

la distribution du lait se fera avec le retard ici programmé;

si l'on appuie sur « 2 »:

temps d'ouverture de l'électrovanne de l'air qui va se mélanger avec le lait du CAPPUCCINO-R pour en déterminer la quantité de mousse ; si l'on appuie encore une fois sur « 2 »:

définit le retard entre l'ouverture de l'électrovanne du lait et de celle de l'air;



PROGRAMMATION  
TOUCHE 13

PROGRAMMATION  
TOUCHE 24

EV  
lait frais 0.0

retard depart EV  
lait frais 0.0

EV air  
lait frais 0.0

retard depart EV air  
lait frais 0.0

EV lait frais

retard depart EV lait frais

EV air lait frais

retard depart EV air lait frais

remarques : - normalement les valeurs des deux variables sont:

$$EV \text{ de l'air} \leq EV \text{ du lait frais};$$

09.01.f. divers

s'il est activé, en cas de manque de lait frais, il le remplace par du lait soluble;

Lait F.Topping-  
switch OUI=1 0

09.01.l. horloge

ce paramètre, dédié au **CAPPUCCI NO-R**, règle l'heure à laquelle le display de la machine master affiche, alternativement aux messages d'attente, un appel pour l'exécution du cycle de lavage de désinfection; utiliser les touches "4" et "5" pour le réglage; même si le message n'inhibe pas les sélections, il est recommandé de l'exécuter;

HEURE LAVAGE :  
CAPPUCC. 00:00

09.01.z. cappuccinatore

si la machine est reliée à un **CAPPUCCI NO-R**, avec cette variable on peut définir la température de la chaudière (touches « 4 » et « 5 »);

indique que, si dès la fin de la dernière sélection est passé plus de temps que celui programmé ici (en minutes), le **CAPPUCCI NO-R** dispense dans tous les cas une quantité d'eau et de vapeur, comme décrit ci-dessus;

active ou non cette fonction;

permet de programmer le retard du début de cette procédure;

en cas de panne des capteurs de lait (capacitif et optique), permet de le débrancher, en permettant au **CAPPUCCI NO-R** de fonctionner;

- 0 = désactive le capteur capacitif et le capteur optique;
- 1 = active le capteur capacitif et le capteur optique;
- 2 = désactive le capteur capacitif et active le capteur optique;
- 3 = active le capteur capacitif et désactive le capteur optique;

TEMPÉRATURE  
Vapeur NN

PERIOD RINCAGE  
MIN. 00

RINCAGE LAIT FRAIS  
1= habil. 0

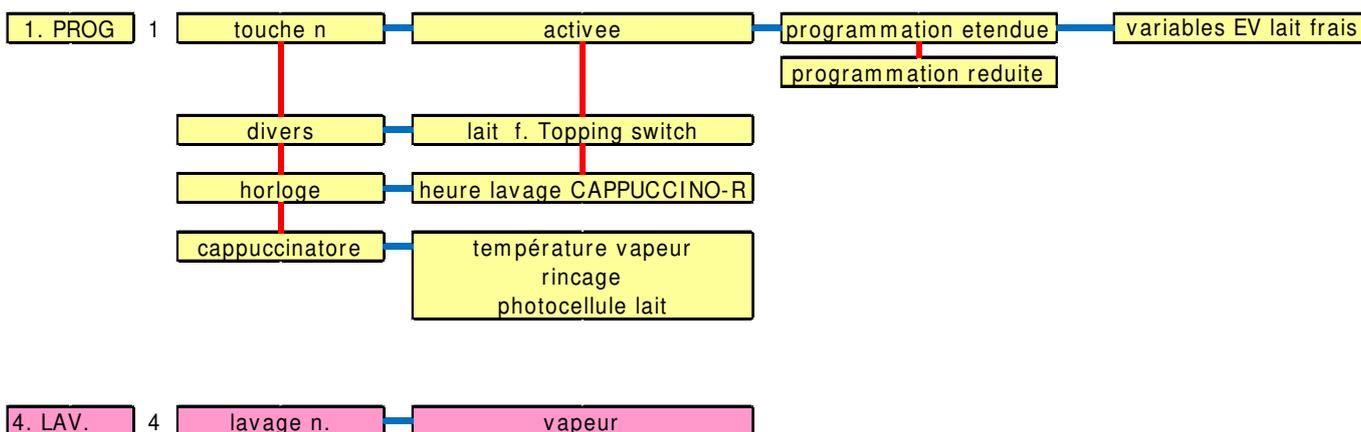
RINCAGE LAIT FRAIS  
RETARD sec. 0.0

Photocellule lait  
1= Activer 0

09.04. «lavage»

pour effectuer le lavage du circuit hydraulique du **CAPPUCCI NO-R** si ce dernier est connecté au distributeur **laRhea grandeT** ;

LAVAGE 1-2-3-4  
5= vapeur 8= hc



09.02. «données»

quand on choisit l'option « données », l'afficheur montrera en succession les données des distributions effectuées, comme dans 09.01.h.;

09.03. «test vend»

permet la distribution gratuite des sélections; les sélections effectuées dans cette modalité sont comptées séparément (09.01.h.);

TEST VEND

09.04. «lavage»

quand on choisit cette option et qu'on appuie sur «1», «2», «3», «4», «5=vapeur» ou «8», le distributeur distribuera une quantité d'eau prédéfinie pour laver le circuit correspondant (voir 08.03.);

lavage 1-2-3-4  
5= vapeur 8= ls

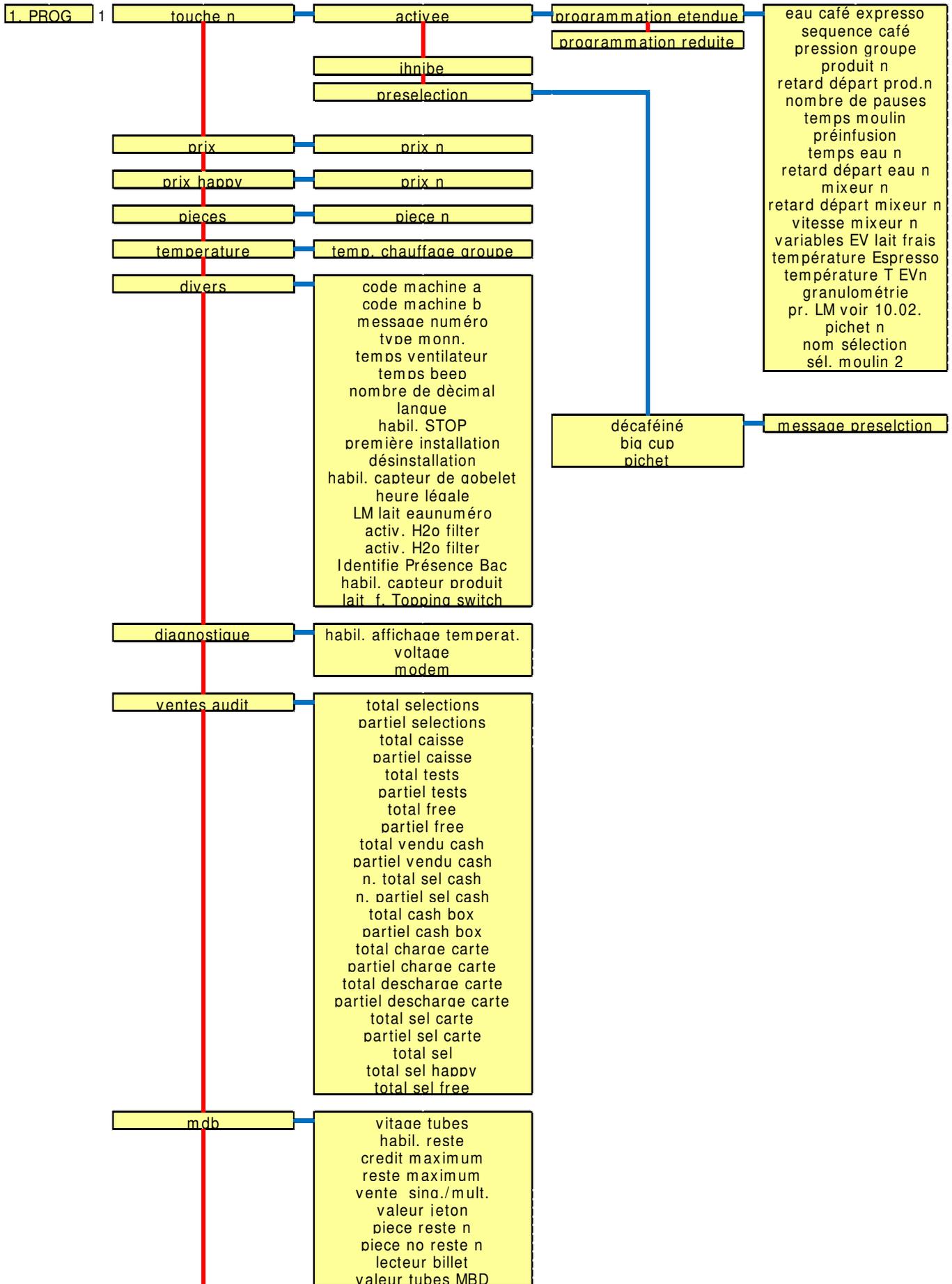
09.05. «entretien»

exerce les mêmes fonctions que celles qui sont décrites au point 09.01.o.;

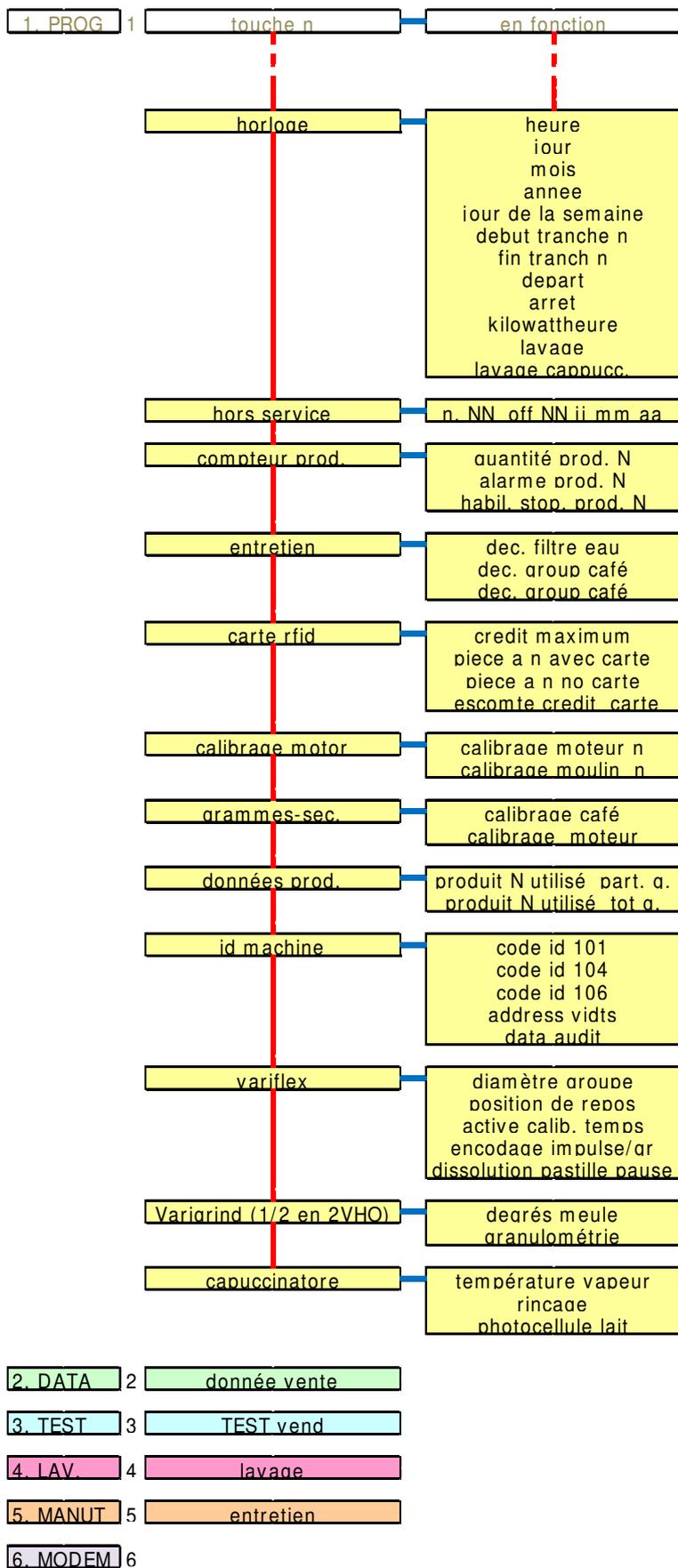
09.06. «test modem»

test modem;

09.07. schéma programmation



09.07. schéma programmation



## 10. paramètres

les tableaux suivants donnent des indications qui concernent les paramètres programmables du logiciel de la machine **laRhea grandeT**; à moins que ce ne soit indiqué différemment, les valeurs numériques des temps des actionneurs sont entendues en dixièmes de seconde (par exemple, 27 équivaut à 2 secondes et 7 dixièmes);

### 10.01. configuration

nous donnons ci-après, à seul titre d'exemple, les paramètres qui permettent de distribuer les boissons avec les différents produits possibles; ces valeurs permettent de programmer les sélections auxquelles elles se réfèrent d'une façon certaine; on peut les utiliser pour obtenir des distributions fonctionnelles, même s'il pourra être nécessaire de faire de petites modifications pour satisfaire les goûts des utilisateurs;

- 01. espresso
- 02. café soluble
- 03. lait
- 04. cappuccino
- 05. chocolat
- 06. thé
- 07. thé avec du lait

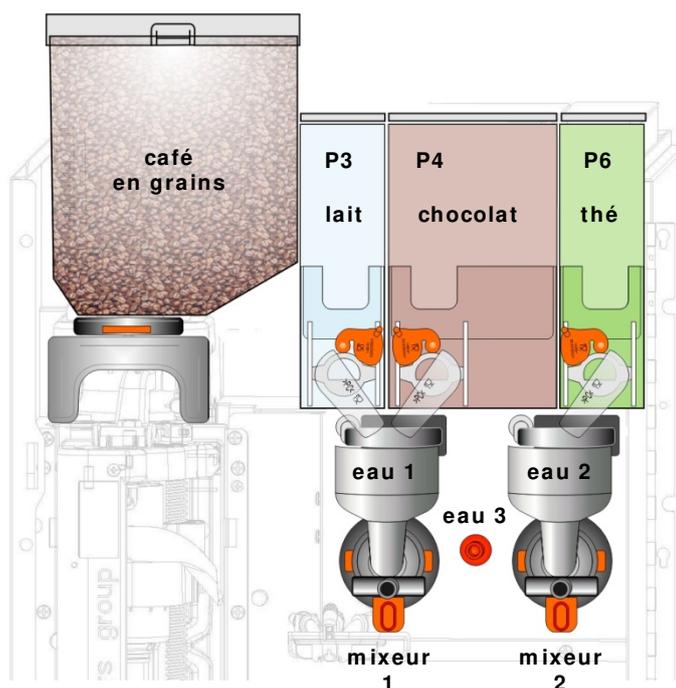
eau exp.	45		
prod. 6	10	ret. eau 2	15
eau 2	40	ret. mixer 2	20
mixer 2	60		
prod. 3	35	ret. prod. 3	10
eau 1	110	ret. mixer 1	5
mixer 1	115		
eau exp.	65	ret. prod. 3	10
prod. 3	25	ret. mixer 1	5
eau 1	50		
mixer 1	60		
prod. 4	45	ret. prod. 4	15
eau 1	120	ret. mixer 1	5
mixer 1	135		
prod. 6	35	ret. prod. 6	15
eau 2	120	ret. mixer 2	5
mixer 2	135		
prod. 3	12	ret. prod. 3	12
prod. 6	35	ret. prod. 6	70
eau 1	50	ret. mixer 1	5
mixer 1	65	ret. eau 2	60
eau 2	70	ret. mixer 2	65
mixer 2	85		

voir 04.02.

bacs à produits

lait P3  
chocolat P4  
thé P6

ou bien  
café soluble P6



10.02. sélection LM

la **laRhea grandeT** est en mesure de produire une boisson, appelée Latte Macchiato, composée de lait et de café présentée dans la tasse en bandes de différentes couleurs et composée, typiquement, de lait, café et lait;

pour obtenir cette boisson particulière il y a un paquet spécifique d'instructions, dont chaque pas est appelé «distribution LM»;

les distributions de produit en séquence sont :

- 1ère distribution lait battu (à basse vitesse);  
pause de 10÷ 15 secondes;
- 2ème distribution lait battu (à grande vitesse);  
pause de 12÷ 20 secondes;
- distribution de café espresso;

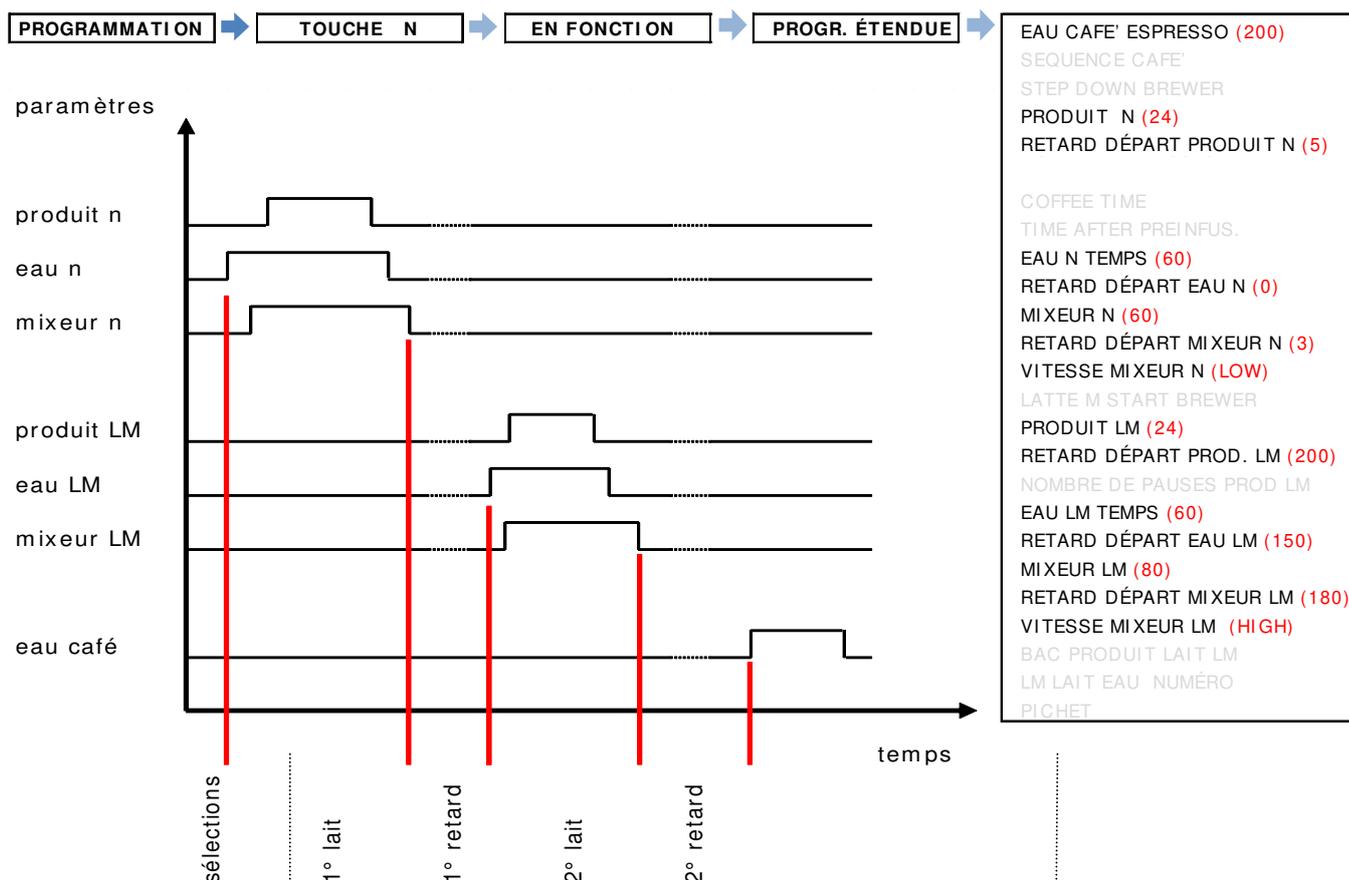
la différence de consistance du lait, due au différent degré de fouettage, permet au café de rester en place dans une bande centrale, en réalisant la boisson appelée « Latte Macchiato »;

dans le menu de programmation, procéder de la façon suivante:



2° LAIT  
CAFÉ ESPRESSO  
1° LAIT

organigramme, sélection "Latte Macchiato";



les données sur le tableau permettent une distribution de «Latte macchiato» et peuvent être modifiées pour obtenir des distributions adaptées aux préférences des utilisateurs;

10.03. limites

ce tableau énumère les valeurs minimum et maximum que l'on peut attribuer aux variables programmables;

	u.m.	de	à
eau café esp	n.	0	250
produit	sec.	0	20
retard départ produit	sec.	0	20
nombre de pauses produit	n.	0	2
temps eau	sec.	0	20
retard départ eau	sec.	0	20
mixeur	sec.	0	20
retard départ mixeur	sec.	0	20
vitesse mixeur	→	→	→
tempér. chauffage groupe café	min.	0	40
décompteur produit	sec.	0	6.000
code machine A et B	n.	0	65.535
numéro message	n.	0	7
retard hélice	min.	0	180
temps beep	sec.	0	1,5
nombre de décimaux	n.	0	3
pièce A ÷ J	n.	0	65.000
prix	n.	0	65.000
calibrage moteurs	→	→	→
calibrage meule	→	→	→

0 = pas d'espresso;

0 = pas de produit;

0 = aucun retard;

0 = pas de pause;

0 = pas d'eau;

0 = aucun retard;

0 = pas de mixeur;

0 = aucun retard;

lente, moyenne, rapide;

0 = aucune limite;

+/- 30%

+/- 30%

**11.  
résolution problèmes**

pendant le service d'une machine, il peut se produire des événements qui compromettent son fonctionnement partiellement ou totalement;

pour aider l'opérateur à rétablir le fonctionnement normal du distributeur, l'afficheur montre un code d'erreur, synthétisé dans un sigle qui identifie la fonction compromise, et qui oriente vers la fonction ou le dispositif compromis;

ce chapitre rassemble, identifie et commente ces sigles, fortement synthétiques, pour faciliter la résolution de l'événement contraire;

remarquons que:

- 1° sur la machine l'erreur peut être signalée avec ou sans le suffixe qui, s'il est présent, spécifie mieux la signification de l'erreur; en tout cas le numéro affiché oriente avec certitude vers les dispositifs, les ensembles ou les fonctions impliqués;
- 2° sur le tableau qui suit:
  - la première colonne montre le numéro affiché par l'afficheur de la machine; les variantes éventuelles sont montrées avec les lettres et une plus grande spécification;
  - la deuxième colonne indique le district ou la fonction de la machine touchés par l'événement;
  - la troisième colonne contient un commentaire d'orientation pour résoudre le problème signalé; les remarques données ne sont certes pas exhaustives car une panne peut avoir des causes différentes ou un ensemble de facteurs, mais elles donnent tout de même des indications pour pouvoir continuer;
- 3° toutes les pannes ne sont pas signalées par un message d'erreur, car ces messages sont engendrés par des contrôles électriques qui ne sont pas présents dans tous les districts de la machine;
- 4° ce document s'adresse seulement aux techniciens qui connaissent au moins dans les grandes lignes les technologies, les machines, les dispositifs et les appellations usuelles dans le monde du vending; l'utilisation des schémas électriques fournis avec la machine est une aide indispensable pour comprendre et résoudre les événements ici décrits;

**attention**



pendant l'exécution des travaux servant à rétablir les fonctions de la machine, agir avec le maximum de prudence en respectant rigoureusement les prescriptions de sécurité, pour l'opérateur et pour les utilisateurs;

voir aussi: Information technique n. 138 → messages d'erreur;

<b>OFF 2</b>	<b><u>système de paiement</u></b>	
	<u>protocole</u>	
OFF 2 E	executive	absence de communication entre le système de paiement et la CPU du distributeur; cela pourrait découler d'une alimentation non adaptée, d'une programmation erronée, ou d'un mauvais fonctionnement du système de paiement;
OFF 2 M	MDB	
OFF 2 P	parallèle	
<b>OFF 3</b>	<b><u>bac d'égouttage</u></b>	le contact électrique qui contrôle le niveau du liquide dans le bac est intervenu; il faut faire attention, après avoir vidangé le seau, que le contact soit correctement positionné;
<b>OFF 5</b>	<b><u>EAROM</u></b>	ces éléments intégrés dans la platine CPU ne fonctionnent pas correctement;
<b>OFF 6</b>	<b><u>alimentation hydrique</u></b>	
OFF 6 C	air break	temps excessif de remplissage de l'air break; l'alimentation hydrique pourrait manquer complètement, sa pression pourrait être insuffisante, ou bien quelques obstacles pourraient ralentir le flux régulier de l'eau (grille du filtre, tuyaux de chargement étranglés ou bouchés); la sécurité de l'électrovanne d'entrée de l'eau est intervenue;
OFF 6 D	air break	le circuit de la chaudière a reçu des recharges d'eau sans qu'on ait distribué des boissons; le circuit d'alimentation pourrait présenter une fuite;
OFF 6 G	circuit hydraulique	durant la phase de première installation, erreur de chargement de l'eau dans la machine; après avoir ouvert l'électrovanne d'arrivée de l'eau et activé la pompe, le compteur volumétrique doit envoyer à la CPU un train d'impulsions pour témoigner que l'eau coule; si cela ne se produit pas, l'erreur 6G est engendrée;
<b>OFF 7</b>	<b><u>circuit espresso</u></b>	
OFF 7 A	pompe à vibration	le temps d'allumage de la pompe du circuit hydraulique a dépassé la limite; le flux d'eau a rencontré une résistance supérieure à la résistance habituelle, et les impulsions engendrées par le compteur volumétrique ont demandé un temps considéré excessif pour faire une distribution dans les limites correctes; vérifier aussi la quantité et le degré de mouture du café en grains versé dans la chambre du groupe ;
OFF 7 C	chambre d'infusion	pendant la phase d'infusion, la chambre s'est déplacée vers le bas, au-delà de la position de sécurité, à cause de la pression ;
OFF 7 D	compteur volumétrique	le compteur volumétrique ne peut pas détecter des impulsions dans le temps de trois secondes;
OFF 7 R	recirculation	erreur dans la phase de recirculation de l'eau;
<b>OFF 8</b>	<b><u>groupe café</u></b>	
OFF 8 A	piston	erreur dans le moteur du groupe à cause de l'alimentation absente ou erronée, d'une erreur de relevé de la rotation, ...;
OFF 8 B	présence	la machine ne reconnaît pas la présence du groupe; la présence du groupe café Variflex® est contrôlée par le distributeur de manière à inhiber la distribution de sélections comprenant du café en grains (si le groupe n'est pas reconnu comme étant en position correcte);
		remarques: il pourrait se produire que <b>OFF 8</b> soit affiché avec des lettres, majuscules ou minuscules, différentes de celles indiquées ci-dessus (A, B); ces messages, qui d'autre part indiquent toujours une erreur engendrée par le groupe ou par son moteur, ont une signification surtout technique, qu'il serait superflu et fourvoyant de spécifier en détails;
<b>OFF 9</b>	<b><u>café en grains</u></b>	quand la phase de mouture est terminée, la chambre d'infusion du groupe café Variflex® se porte vers le haut, vers le piston supérieur, de manière à comprimer le café moulu; si pendant cette phase le moteur ne rencontre pas la résistance prévue, cela veut dire que la quantité de café moulu est inférieure à ce qui est programmé, ou qu'elle manque complètement;

<b><u>OFF 10</u></b>	<b><u>EAROM</u></b>	les données enregistrées en mémoire sont incohérentes (erreur de lecture ou d'écriture) et le fonctionnement global du distributeur peut être autre que ce qui était prévu;
<b><u>OFF 14</u></b>	<b><u>chargement eau</u></b>	
OFF 14 B	circuit hydraulique	si après six distributions il ne se fait pas de recharge d'eau, l'erreur 14 est engendrée; également une pression d'eau en arrivée différente de ce qui est prescrit peut créer cette erreur, en remplissant outre mesure la chaudière, et en permettant une quantité de distributions plus grande que la quantité prescrite; si l'on distribue des sélections avec une quantité d'eau limitée cette erreur a plus de chances de se manifester;
<b><u>OFF 17</u></b>	<b><u>clavier</u></b>	
OFF 17 A	sélection	une touche semble continuellement appuyée;
<b><u>OFF 24</u></b>	<b><u>alimentateur</u></b>	
OFF 24 A	24 V dc	la valeur réelle de la tension 24 V dc est supérieure à la valeur tolérée;
OFF 24 B	24 V dc	la tension 24 V dc mesurée est au-dessous du seuil admis, ou totalement absente, par exemple à cause de l'intervention d'un fusible; rechercher et éliminer les causes qui ont engendré cette erreur avant de rallumer la machine;
<b><u>OFF 31</u></b>	<b><u>eau café espresso</u></b>	
OFF 31 A	température	la température de l'eau dépasse la valeur programmée;
OFF 31 B	température	l'eau n'atteint pas la température programmée;
OFF 31 C	sonde température	la sonde qui détecte la température est interrompue ou bien son connecteur électrique est débranché;
OFF 31 D	temps	la température n'atteint pas la valeur programmée dans la limite de temps permise;
OFF 31 H	transducteur	le transducteur à induction n'est pas alimenté ; un klaxon s'est déclenché, le courant n'est pas fourni par la platine, les câblages sont débranchés ou hors d'usage;
	<b><u>réchauffeur groupe café</u></b>	
OFF 32 A	température	la température du groupe est supérieure à la valeur programmée;
OFF 32 B	température	le groupe est à une température plus basse que cette programmée;
OFF 32 C	température	la sonde de détection de la température du groupe est en panne;
<b><u>OFF 42</u></b>	<b><u>compteur filtre café</u></b>	signale que le groupe café a distribué un nombre de cafés espresso tel qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien;
<b><u>OFF 43</u></b>	<b><u>compteur éjections des marcs</u></b>	le nombre de pastilles de café épuisées versées dans le bac à marcs solides a atteint la limite maximum;
<b><u>OFF 77</u></b>	<b><u>CPU</u></b>	la fonction « horloge » n'a pas été exécutée correctement; la batterie de secours pourrait être déchargée; après le rétablissement de la fonction, contrôler attentivement les fonctions de la machine liées à l'horloge: happy hour, tranches horaires, ... qui pourraient avoir été compromises à cause de l'absence de références horaires;
<b><u>OFF 80</u></b>	<b><u>rendeur de monnaie MDB</u></b>	
OFF 80 4	tubes	un capteur tubes ne fonctionne pas correctement;
OFF 80 6	accepteur	accepteur de pièces non branché ou débranché;
OFF 80 7	tube	un tube de pièces ne fonctionne pas correctement;
OFF 80 8	mémoire	ROM avec erreur de lecture/écriture;
OFF 80 C	pièce	pièce de monnaie bloquée dans le parcours d'acceptation;
OFF 80 D	pièce	tentative de fraude et d'enlèvement de la pièce de monnaie;

**12.  
entretien**

le distributeur **laRhea grandeT** n'a pas besoin de procédures particulières pour effectuer son travail; d'ailleurs un nettoyage général, soigneux et fréquent, peut contribuer à maintenir constantes les performances de la machine, à prévenir les pannes, à assurer la grande qualité des boissons distribuées; les intervalles de temps entre les interventions de nettoyage dépendent largement du nombre de distributions et de la dureté de l'eau utilisée (utiliser un système adoucisseur), et doivent être décidés en fonction des conditions de travail du distributeur;

les actions décrites ont pour but de prévenir la croissance bactérienne dans les zones de la machine qui sont en contact direct avec les aliments, en maintenant bien propres les parties qui transportent les produits constituant les boissons; il est conseillé, pour éliminer les résidus qui pourraient se former, d'employer de l'eau tiède en grande quantité pour nettoyer, après les avoir démontées, les pièces de la machine qui sont décrites ci-dessous;

il est possible de renforcer l'action de nettoyage profond en utilisant une solution bactériostatique ou bactéricide, pourvu qu'elle soit certainement compatible avec la santé humaine et la consommation d'aliments; remonter sur la machine les pièces désinfectées, après les avoir essuyées avec un chiffon propre;

se référer au contenu de l'adresse Internet:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/index_en.htm)

dans ce site web vous trouverez les recommandations du Parlement européen pour le traitement correct et sûr des produits alimentaires; consulter aussi le règlement de la communauté européenne 2004/852/EC

[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)

avant d'accéder à la machine pour n'importe quelle opération d'entretien, il est opportun de signaler aux utilisateurs, en utilisant des pancartes d'indication adéquatement situées, l'interdiction d'employer le distributeur et de s'en approcher;



**attention**

**ne pas laver la machine avec des jets d'eau;**

**avant de manier la machine et les produits, se laver soigneusement les mains à l'eau et au savon ;**

**n'utiliser que de l'eau potable;**

**tous les éléments doivent être lavés seulement avec de l'eau courante tiède;**

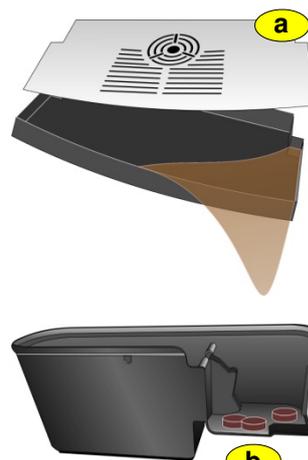


12.01. hebdomadaire

éteindre la machine ; débrancher le câble d'alimentation et contrôler attentivement s'il y a des signes d'usure ; vérifier soigneusement la stabilité et l'efficacité des connexions à l'intérieur de l'alimentation de réseau;

bac d'égouttage

extraire le bac d'égouttage (a), enlever la grille supérieure et laver avec beaucoup d'eau; ouvrir la porte et nettoyer à l'intérieur de la machine le logement du bac d'égouttage, le petit bec porte-becs (e);



bac à marcs

après avoir ouvert la porte et avoir enlevé le bac d'égouttage, tirer en avant le côté droit du tiroir et l'extraire; respecter la position du tuyau d'arrivée de l'eau dans le groupe;

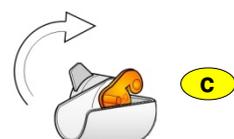
**attention**

pour éliminer les fonds de café résiduels, respecter les obligations sanitaires en vigueur dans le pays;



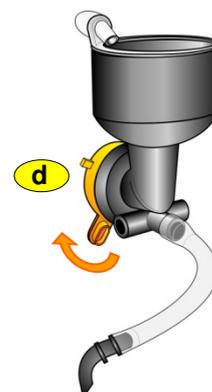
goulotte produit

tourner en position fermée les diaphragmes des goulottes de produit (c), les enlever des conteneurs et les laver dans beaucoup d'eau tiède (les goulottes de produit sont fixées en baïonnette);



système de distribution

tourner dans le sens des aiguilles d'une montre les petits leviers de fixation des bols (d), enlever les becs du support en les décrochant, tirer vers soi le bol et la bague d'aspiration des poudres; laver dans beaucoup d'eau tiède l'ensemble des pièces démontées;



intérieur machine

enlever toutes les traces de résidus des étages internes de la machine, de la porte surtout à proximité de la station des gobelets, et nettoyer avec un chiffon humide;

essuyer soigneusement les pièces et les remonter dans la machine;

avec la porte ouverte, rebrancher le câble d'alimentation et rallumer l'interrupteur général;

utiliser la clé de service;

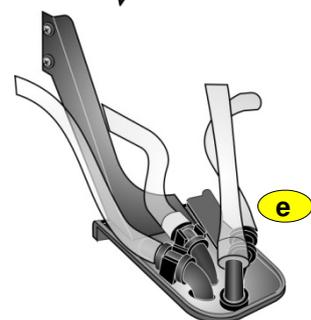
**attention**

opérer avec une extrême prudence;

le distributeur est, à tous les effets, alimenté et fonctionnant; les pièces mobiles du groupe café seront mises en mouvement;

exécuter quelques cycles de lavage des circuits hydrauliques de la machine (voir 08.03.);

enlever la clé de service, la remettre dans son logement, fermer la porte;



carrosserie externe

nettoyer l'extérieur de la machine en utilisant un chiffon non abrasif, humidifié d'eau tiède; seulement si nécessaire recourir à un détergent neutre, non moussant;

**attention**

n'employer que des produits détergents neutres; ne pas utiliser de chiffons abrasifs, éponges métalliques, détergents agressifs ou moussants ou autres solvants, ni eau bouillante ni acides;



## 12.02. mensuel

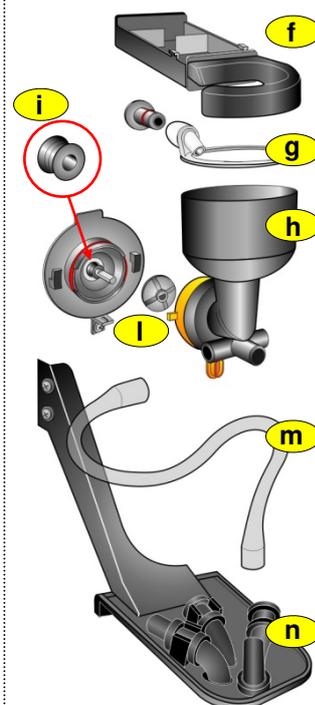
### système de distribution

il faut non seulement accomplir les tâches indiquées au chapitre 12.01. hebdomadaires, mais aussi agir dans les districts suivants;

démonter tous les éléments du système de distribution:

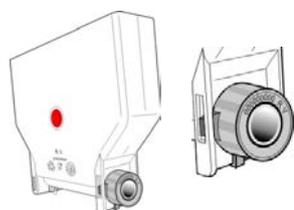
- tiroir d'aspiration (f)
- bague de distribution de l'eau (g)
- bol (h)
- mixeur (l)
- tuyaux de distribution (m)
- support des becs de distribution du produit (n)

l'hélice du mixeur est extractible simplement en la tirant vers soi; contrôler l'état d'usure du w ring (i) qui engage l'arbre du moteur du mixeur; laver dans beaucoup d'eau tiède l'ensemble des pièces démontées;

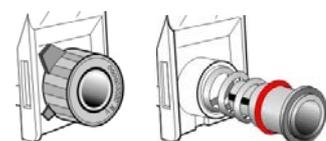


### conteneurs produit

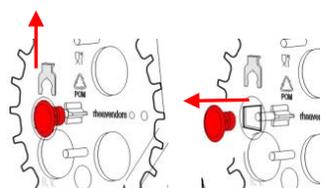
enlever les conteneurs de produit (o), en soulevant antérieurement et en les tirant vers soi; enlever le couvercle et vider le résidu de produit;



tourner en position fermée les diaphragmes des goulottes de produit, les enlever des conteneurs et les laver dans beaucoup d'eau tiède, comme indiqué au chapitre 12.01 hebdomadaire;

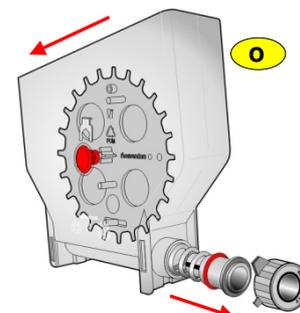


dans la partie postérieure du conteneur de produit, tourner la bague noire dans le sens des aiguilles d'une montre, et l'enlever; extraire la vis sans fin en tirant vers soi le coussinet noir; pour faciliter le démontage, pousser l'agitateur dans le sens adéquat;



soulever, à l'intérieur du conteneur de produit, les deux clips de fixation (une de chaque côté) et enlever, de l'extérieur, les deux bouchons rouges;

enlever l'agitateur; laver dans beaucoup d'eau tiède l'ensemble des pièces démontées;



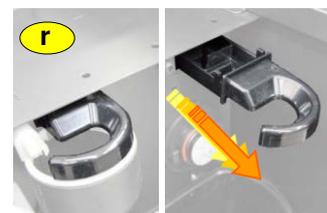
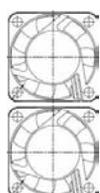
### groupe café

on peut faire le nettoyage et le lavage de tout le groupe café sous l'eau courante, car il n'y a pas de composants sujet à s'endommager; pour extraire le groupe café, enlever d'abord le tuyau de distribution café du support des becs, décrocher le carter (p) en appuyant aux côtés et en tirant vers l'extérieur, enlever le convoyeur gris du café moulu en le tirant tout simplement, enlever le groupe café (q) en agissant sur le bouton de décrochage orange, en le soulevant légèrement et en le tirant vers soi;



### ventilateur de refroidissement et aspirateur poudres

contrôler soigneusement que les rotors des deux ventilateurs placés sur le panneau postérieur du distributeur soient libres de tourner et qu'il n'y a aucun obstacle ni occlusion; contrôler que le tuyau cannelé de raccord entre l'aspirateur de poudres et le tiroir d'aspiration (r) est propre et exempt de dépôts de produit ;

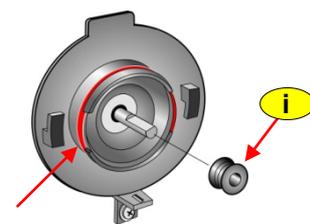


12.03. une fois par an

en plus d'accomplir les tâches déjà indiquées aux chapitres «12.01. hebdomadaire» et «12.02 mensuel», il est indiqué aussi d'agir dans les districts suivants:

système de distribution

remplacer le joint à la base du bol du mixeur; en la tirant vers soi, extraire l'hélice du moteur du mixeur; remplacer le joint de l'arbre du moteur du mixeur ;



tuyaux en silicone

vérifier si les tuyaux de transport de l'eau sont intacts et ont maintenu leur transparence; au besoin les remplacer;



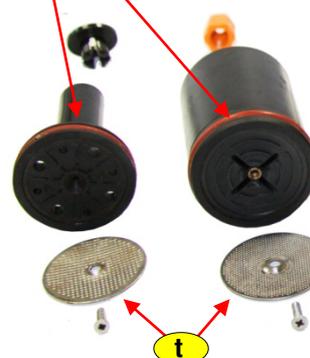
groupe café

- remplacer les trois bagues d'étanchéité (s) de la chambre de compression et de guidage du piston inférieur;  
- remplacer les filtres supérieur et inférieur (t);  
- vérifier l'état de la chambre de compression;



air-break

vider la cuve de l'air-break et la nettoyer (u); vérifier attentivement le bon fonctionnement du micro switch actionné par la tige du flotteur et que cette dernière glisse librement et sans empêchements;



12.04. hors service

au cas où le distributeur devrait rester inactif pendant une longue période, il est indiqué d'exécuter les étapes suivantes:

temporaire

- exécuter le cycle de désinstallation (voir 09.01.f.);  
- programmer la température de l'eau sur zéro;  
- déconnecter les alimentations hydrique et électrique;  
- vider l'air-break; (voir 13.18.);  
- vider le bac d'égouttage et le réservoir d'eau interne;  
- vider et nettoyer les bacs à produit;  
- nettoyer avec un chiffon humide les surfaces internes et externes;  
- couvrir la machine avec une toile;  
- l'entreposer dans un endroit abrité, à température non inférieure à 5 °C, avec une humidité relative non supérieure à 80%;



définitif

si l'on doit procéder à la mise hors service définitive du distributeur et à l'élimination de ses éléments, il faut alors, après avoir fait les opérations indiquées ci-dessus, le démonter en isolant les divers composants, en subdivisant les pièces en fonction de la nature des matériaux; le symbole appliqué indique que les composants du distributeur ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers, mais doivent être livrés aux stations de collecte adaptées pour le recyclage des appareillages électriques et électroniques; consulter la Directive 2012/19/EU et toutes les prescriptions qu'elle contient;



le texte complet de la Directive européenne qui regarde ce sujet spécifique peut être consulté à l'adresse Internet:

[http://eur-lex.europa.eu/directive 2012/19/EU](http://eur-lex.europa.eu/directive/2012/19/EU)

**13. comment faire pour :**

13.01. vidanger le bac d'égouttage

le bac d'égouttage est dans son siège de travail, retenu par des crans dans la structure; pour l'extraire, il suffit de le tirer vers soi;

voir 05.05.



13.02. vider bac à marc

après avoir ouvert la porte et avoir enlevé le bac d'égouttage, tirer en avant le côté gauche du tiroir, et l'extraire; respecter la position du tuyau d'arrivée de l'eau du groupe;

13.03. enlever le bac grain

en 1VHO, introduire à fond le diaphragme de fermeture orange en 2VHO, tirer vers soi le diaphragme de fermeture orange

et le soulever la cloche de café, en faisant attention à ne pas en renverser le contenu;



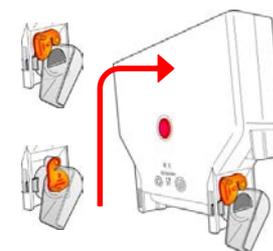
13.04. enlever le support pour tasses

ouvrir la porte et, dans sa face interne basse, démonter le bloc de couleur orange qui bloque le support rabattable pour tasses; extraire ce dernier sur le devant;



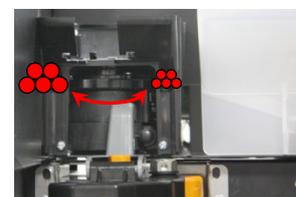
13.05. enlever le bacs à produits

tourner la fermeture de la goulotte de distribution, et tirer le conteneur vers soi, en le soulevant légèrement; pour le remonter, insérer sa queue postérieure dans l'engrenage du moteur et le pivot inférieur dans le trou de la plate-forme; pour démonter les goulettes de produit, il faut les tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre;



13.06. enlever le groupe café

avec la machine ouverte, appuyer aux côtés du carter de protection (a) et l'enlever en faisant passer le bec de distribution de l'espresso, après l'avoir enlevé du support de becs, à travers la rainure (b); enlever le convoyeur gris du café moulu (c) en le tirant vers soi; tirer le bouton de décrochage du groupe (d), le soulever et l'extraire en le tirant vers soi;



13.07. régler le degré de mouture

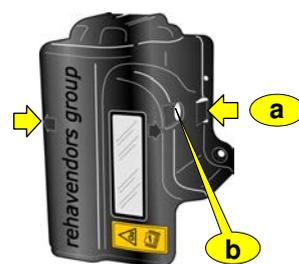
enlever la cloche café; tourner la bague du moulin (dans le sens des aiguilles d'une montre); l'effet produit par le réglage est évident dans la boisson après trois ou quatre distributions;

13.08. régler la dose de café moulu

voir logiciel « 09.01.a. temps moulin »;

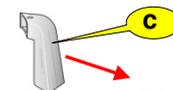
13.09. remplacer le joint des bols

enlever les tuyaux en silicone de distribution du produit; tourner la bague orange dans le sens des aiguilles d'une montre; tirer le bac vers soi, et enlever l'hélice du mixeur; maintenant le joint de l'arbre moteur, les joints de l'arrivée d'eau du bol, et le bol lui-même sont accessibles, comme déjà indiqué au chapitre 12.02. mensuel;



13.10. remplacer le moteur du mixeur

enlever les tuyaux en silicone de distribution du produit; tourner la bague orange dans le sens des aiguilles d'une montre, et tirer vers soi le bol; dévisser la vis à tête en croix avec un tournevis PH2 et extraire le moteur; on peut enlever les fils d'alimentation électrique sans outils;



13.11. remplacer le moteur de produit

enlever le bac à produit; accéder à la partie postérieure de la machine; enlever les deux petits câbles du moteur, en saisissant le corps, le pousser vers le bas pour le libérer du raccord à baïonnette de la structure; on peut enlever les fils d'alimentation électrique sans outils (respecter les polarités);



13.12. déterminer les temps d'eau et de produit

on peut considérer les temps indiqués sur le tableau 10.01. comme des traces de temps fonctionnels pour la machine et pour les produits à distribuer; on peut d'ailleurs les adapter aux capacités des tasses de l'utilisateur (en variant les «temps eau N») et aux goûts désirés (en variant le «produit N»), tout en faisant attention que le temps de distribution du produit soluble reste toujours inférieur au temps de l'eau correspondante;

13.13. programmer les retards

la distribution commence (si elle est acceptée) au moment où l'utilisateur appuie sur une touche de sélection; l'ordre suivant lequel les produits solubles sont versés dans la tasse dépend des valeurs des retards (par exemple, le produit ayant la valeur de retard zéro sera versé avant celui ayant la valeur 40, qui sera distribué quatre secondes après la pression de la touche de sélection); il faut faire particulièrement attention à programmer les retards de la distribution d'un produit et de l'eau que l'on versera dans le bol; à l'exclusion du produit café soluble, pour lequel le contraire est valable, il faut distribuer l'eau avant le produit, de façon que ce dernier tombe sur le voile d'eau déjà présent dans le bol et soit donc mieux mélangé; la distribution de l'espresso se fait avant ou après les éventuels produits solubles, en programmant la variable «séquence café»;

13.14. régler la vitesse des mixeurs

la vitesse de rotation des moteurs des mixeurs de produit est réglable entre 15.000 t.p.m. et 5.000 t.p.m.; la qualité des produits solubles dans la tasse dépend beaucoup de l'action des hélices des mixeurs; normalement le produit soluble «chocolat» doit être longuement mixé à la vitesse maximum pour être bien dissous dans l'eau, tandis que le produit soluble «thé», au contraire, ne doit pas être mixé, pour obtenir dans la tasse une boisson sans bulles à la surface;

voir 09.01.a.

13.15. choisir la quantité des break numbers

dans le cas de produits solubles particulièrement difficiles à dissoudre dans l'eau, il peut être utile d'interrompre brièvement la distribution du produit provenant du bac à produit; l'eau qui coule dans le bol de mélange aura le temps d'éliminer les éventuelles accumulations de produit;

voir 09.01.f.

13.16. essais des temps

é possibile verificare il tempo di rotazione di un motore prodotto, di una ventola del mixer o dell'attivazione di una elettrovalvola; durante la fase di programmazione, quando il display mostra "PRODOTTO N" o "tempo ACQUA N" o "MIXER N", premendo il tasto "PROG" il dispositivo si attiverà per il tempo programmato;

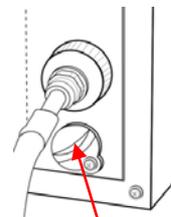
voir 09.01.a.

13.17. déterminer le temps de l'aspirateur environnement

il est possible de vérifier le temps de rotation d'un moteur de produit, d'une hélice du mixeur ou de l'activation d'une électrovanne; pendant la phase de programmation, quand l'afficheur montre «PRODUIT N», ou «temps EAU N», ou «MIXER N», si l'on appuie sur la touche "PROG", le dispositif s'activera pendant le temps programmé;

13.18. enlever l'eau

exécuter le cycle de désinstallation (voir 09.01.f.); préparer un seau sous le plan d'appui de la machine; enlever le bouchon de fermeture du tuyau d'échappement de l'air break, et en contrôler la vidange;



13.19. installer un système de paiement

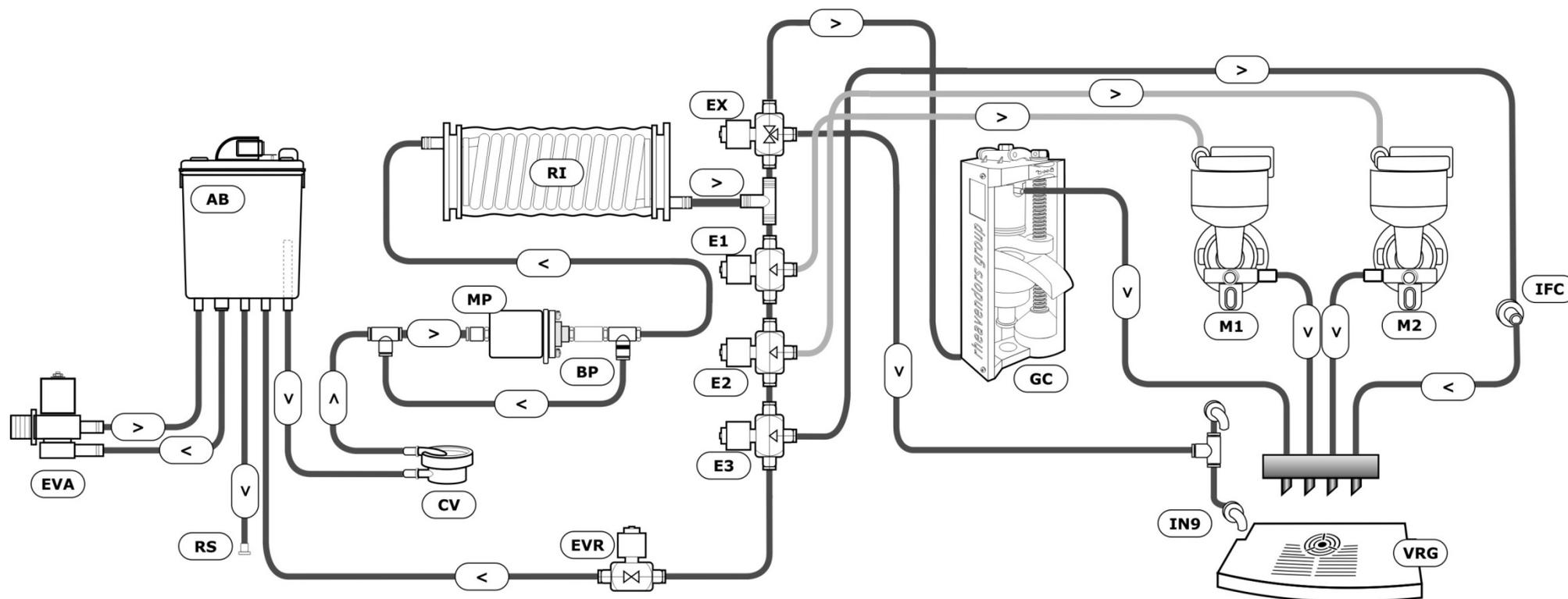
il existe un kit qui comprend toutes les pièces nécessaires pour l'installation d'un système de paiement dans le distributeur **laRhea grandeT**; quand on a installé les composants de ce kit, on peut consulter ce qui est indiqué ci-dessus pour programmer les fonctionnalités du système;

Rheavendors Services S.p.A. est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernant l'installation de systèmes de paiement (voir 02.02.);

13.20. renvoyer du matériel sous garantie

si vous désirez restituer du matériel sous garantie, que vous jugez défectueux ou ne correspondant pas à ce que vous aviez demandé, veuillez remplir le formulaire «MOD. PO 19.01/2B Matériels sous garantie – Autorisation à la restitution», et le transmettre au n° de fax indiqué pour demander l'autorisation à la restitution; seulement après avoir reçu le formulaire d'autorisation signé et numéroté, vous pourrez procéder à vos propres frais à envoyer de la marchandise à l'adresse indiquée sur le formulaire lui-même;

14. schéma hydraulique



	sigle	dénomination	sigle	dénomination	sigle	dénomination
L E G E N D E	EVA	électrovanne entrée eau	RI	réchauffeur d'eau à induction	GC	groupe café
	AB	air break	EX	électrovanne à trois voies	M1	mixeur 1
	CV	compteur volumétrique	E1	électrovanne soluble 1	M2	mixeur 2
	MP	pompe à vibration	E2	électrovanne soluble 2	ER	distributeur
	BP	by pass	E3	électrovanne soluble 3	VRG	bac d'égouttage
	RS	bouchon de vidange	EVR	électrovanne de recirculation		

—  
tuyau virtuel  
l'eau passe directement de  
l'électrovanne au bol; le bol est  
relié directement à l'électrovanne;