

XS grande PRO

XS grande PRO VHO

type: compact



espresso



INSTALLATIE- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
Vertaling van de originele instructies

MAN2100164 uitg. 03 d.d. 28-02-2017

Algemene veiligheids-informatie

Lees voordat u de automaat in gebruik neemt zorgvuldig deze informatie door om het goede en veilige gebruik ervan te helpen garanderen. Op de volgende pagina's worden onderstaande symbolen gebruikt, die de volgende betekenissen hebben:



ALGEMEEN:

Als de tekst is gemarkeerd met dit symbool, wordt aanbevolen extra aandacht te besteden aan het uitvoeren van de beschreven procedures. Als deze niet veilig en zorgvuldig worden uitgevoerd, kunnen ze een bron van gevaar zijn.



HOOGSPANNING:

Als de handelingen die gemarkeerd zijn met dit symbool niet goed worden uitgevoerd, kan dit leiden tot elektrische schokken.



GEVAARLIJKE TEMPERATUUR:

Als de handelingen die gemarkeerd zijn met dit symbool niet goed worden uitgevoerd, kan dit leiden tot onbedoeld contact met onderdelen met een hoge temperatuur.



BEWEGENDE ONDERDELEN:

Als de handelingen die gemarkeerd zijn met dit symbool niet goed worden uitgevoerd, kan dit leiden tot ongevallen met bewegende onderdelen.

Dezelfde symbolen bevinden zich in de koffieautomaat, om de onderdelen te specificeren waarmee voorzichtigheid geboden is.



SERVICESLEUTEL IN GEBRUIK:

Dit symbool raadt u aan zeer aandachtig te werk te gaan tijdens de beschreven handelingen; het gebruik van de servicesleutel is bedoeld om alle machinefuncties te activeren wanneer de deur open is, en is alleen voorbehouden aan monteurs die de werking van de koffieautomaat kennen, die zich bewust zijn van de potentiële risico's en die ervoor zorgen dat ze volledig veilig werken.

Het gebruik van de servicesleutel is strikt beperkt tot de tijd die benodigd is om de handelingen uit te voeren die niet zonder deze sleutel kunnen worden uitgevoerd. Gebruikers moeten worden geïnformeerd over het feit dat ze de koffieautomaat niet mogen gebruiken en benaderen.



GEWICHT:

Dit symbool helpt de gebruiker eraan te herinneren zorgvuldig rekening te houden met het gewicht van de machine bij het hanteren en definitief plaatsen ervan.



WATERTOEOVOER:

Dit markeert de onderdelen die aandacht vereisen in geval van lekkage, indien aangesloten op de waterleiding.



VLOEROPPERVLAK:

Dit herinnert de gebruiker eraan de machine te installeren op een vloeroppervlak dat maximaal 2° helt.

Veiligheidsregels voor het gebruik van de koffieautomaat

- *** Besteed speciale aandacht aan de hoofdstukken en paragrafen die zijn gemarkeerd met waarschuwingssymbolen; houd u strikt aan de regels die betrekking hebben op de veiligheid van de beheerder en de gebruikers.
- *** De koffieautomaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of die niet over alle noodzakelijke ervaring en kennis beschikken, mits zij de koffieautomaat onder toezicht gebruiken of nadat zij alle benodigde instructies voor het veilig gebruik en de gevaren van de automaat hebben gekregen. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om te voorkomen dat zij met de koffieautomaat spelen. Het reinigen en onderhouden van de automaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen;
- *** In geval van waterlekage of rook uit de koffieautomaat dient u de stekker van de koffieautomaat onmiddellijk te verwijderen uit het wandcontactdoos en de watertoevoer af te sluiten. Probeer de automaat nooit zelf te herstellen; schakel een bekwaame monteur in.
- *** De machine moet worden geïnstalleerd conform de landelijk geldende regels; besteed speciale aandacht aan de regels over machines die rechtstreeks worden aangesloten op de waterleiding.
- *** ruimte (tijdens opslag en gebruik):
temperatuur: 5 °C ÷ 35 °C
relatieve luchtvochtigheid: max. 80 %
- *** Het vloeroppervlak mag niet meer dan 2° hellen.
- *** Als er geen slang voor aansluiting op de waterleiding bij de machine is meegeleverd, of als de slang moet worden vervangen, mag de aansluiting alleen worden uitgevoerd met:
 - een nieuwe slang;
 - van materiaal met typegoedkeuring voor levensmiddelen;
 - conform "IEC 61770 Elektrische toestellen verbonden met het waterleidingnet";
 - die geschikt is voor de werkdruk;
- *** De gebruiker mag nooit het onderhouds- en servicegedeelte openen. Dit gedeelte moet als zodanig worden aangeduid.
- *** Verwijder nooit beschermkappen, omzeil nooit veiligheidsinrichtingen en pas de automaat of onderdelen nooit aan.
- *** Gereedschappen die benodigd zijn voor deze koffieautomaat:
 - een schaar voor elektriciens, een PH2 kruiskopschroevendraaier voor 4/6 mm zelftappende schroeven, een sleutelset tot 13 mm, een inbussleutelset van 2 tot 8 mm;
 - Het kan handig zijn wat hulpmaterialen te kopen, zoals absorberend papier, handschoenen voor eenmalig gebruik, schone doeken, bekertjes en een emmer om afvalwater in te verzamelen.
- *** Reinig de machine nooit door er water op te spuiten.
- *** Zie voor regelmatige reiniging hoofdstuk 12.



Restrisico's



Een restrisico is een potentieel gevaar dat niet kan worden weggenomen en dat blijft bestaan, ondanks alle voorzorgsmaatregelen die zijn genomen, aangezien het samenhangt met de intrinsieke kenmerken van het product, en omvat ook niet-identificeerbare risico's.

De hieronder genoemde handelingen en gedragingen zijn bedoeld om de restrisico's te verkleinen, en u dient deze altijd toe te passen wanneer u met de machine werkt;



Draag veilige kleding om ongevallen te voorkomen (draag nooit ringen, kettingen, kleding met veters/koorden of hele lange mouwen, ...).



Evalueer zorgvuldig hoe installatieresten (hout, kunststof, ...) en productresten (productpoeder, zakken, ...) worden behandeld.



Voer nooit reparaties of technische handelingen uit als u hiervoor geen training heeft gehad.



Duid aan dat een technische handeling aan de machine wordt uitgevoerd (afzetten, zodat men niet kan naderen, borden, ...), en voer deze uit zonder de plek te verlaten.



Installeer de koffieautomaat op een beschutte, verlichte, geventileerde en stille plek; houd hem schoon en plaats er nooit gereedschap of andere voorwerpen op; installeer hem nooit buiten, of stel hem in elk geval nooit bloot aan weersinvloeden.



Zorg ervoor dat hij buiten bereik blijft van waterstralen of damp en dat hij niet geraakt kan worden door voorwerpen die hem zouden kunnen beschadigen.



Houd rekening met het gewicht en de stabiliteit van de koffieautomaat tijdens de installatie en op de uiteindelijke gebruikslocatie.



Sluit de machine aan binnen de op de volgende pagina's beschreven grenswaarden voor spanning, temperatuur, waterdruk,... en zorg voor een goede aarding.



Zelfs wanneer de koffieautomaat is losgekoppeld, kan hij nog heet water onder druk bevatten.



Ontkoppel nooit de watertoevoer en de elektrische voeding wanneer deze actief zijn.

XS grande PRO en PRO VHO door **rheavendors group**

Deze handleiding beschrijft de **XS grande** koffieautomaat in de versies **PRO** en **PRO VHO**; dezelfde basisonderdelen zijn gebruikt voor de machines. Verderop in deze handleiding wordt gespecificeerd in welke onderdelen en kenmerken de versies van elkaar verschillen. De in dit document beschreven functies zijn van toepassing op beide versies, tenzij in de tekst of door de bij het specifieke model behorende pictogrammen iets anders wordt gespecificeerd.



XS grande PRO



XS grande PRO VHO

bovenrail afdekken	ja	nee
zichtbare koffiebonencontainer	nee	ja
sensor koffiebonencontainer	nee	ja
drukboiler	400 cc; 1.500 W;	800 cc; 2.000 W;
statisch relais	nee	ja

03	28-02-2017	algemene informatie;	
02	03-02-2015	aanvulling modem- en foutmeldingen;	
01	30-01-2014	aanvulling EN60335 5e editie en conformiteitsverklaring;	A4
00	05-11-2013	Eerste uitgave;	
uitg.	datum	beschrijving	
Dit document is digitaal beschikbaar via www.rheavendors.com			

algemene garantie bepalingen

Deze voorwaarden zijn van toepassing op de verplichtingen van Rheavendors Industries S.p.A. met betrekking tot garantie en reparaties. Andere voorwaarden, hetzij mondeling of schriftelijk, zijn niet van toepassing, met inbegrip van voorwaarden die zijn opgenomen in de inkooporders van de koper, indien deze niet uitdrukkelijk geaccepteerd en ondertekend zijn door Rheavendors Industries S.p.A.. Indien onderstaande garantievoorwaarden ongeldig en/of onwettig blijken in het land waar het product wordt verkocht, zijn deze specifieke voorwaarden niet van toepassing, maar blijven alle overige voorwaarden geldig en van kracht.

- 1 Op de mechanische en elektronische componenten van de machine rust twaalf maanden garantie, beginnend op de verkoopdatum, te weten de factuurdatum.
- 2 Onder garantie wordt verstaan de gratis vervanging of reparatie van elk onderdeel van de machine dat defect blijkt te zijn door fabricagefouten – volledig naar goedgevoelen van de fabrikant. De verzendkosten van de machines, defecte onderdelen en reserveonderdelen zijn volledig voor rekening van de gebruiker. De fabrikant behoudt zich het recht voor om nieuwe of gereviseerde componenten te gebruiken voor de reparatie. Indien originele onderdelen worden vervangen, rust op de nieuwe onderdelen een garantie van 12 maanden. De onderdelen die vervangen zijn onder de garantie worden eigendom van Rheavendors Services S.p.A. (vraag naar "Formulier PO 19.01/2b" Materialen onder garantie – Autorisatie voor retourzending);
- 3 In geval van een onherstelbaar defect of als er sprake is van herhaling van een defect met dezelfde oorzaak, kan de fabrikant de machine – volledig naar eigen goedgevoelen – vervangen door een andere. Het vervangende model is hetzelfde model of een soortgelijk model. De garantie op de nieuwe machine loopt tot de oorspronkelijke garantietermijn van de vervangen machine.
- 4 Alle onderdelen die defect blijken als gevolg van nalatigheid of onzorgvuldigheid (niet-naleving van de gebruiksinstructies van de machine), onjuiste installatie of onderhoud door onbevoegd personeel, transportschade of andere omstandigheden – in elk geval niet als gevolg van fabricagefouten - vallen niet onder de garantie. De installatie en aansluiting op toevoerleidingen en onderhoudswerkzaamheden die genoemd worden in de installatiehandleiding, vallen ook niet onder de garantie. De garantie dekt ook geen betalingssystemen, of ze nu deel uitmaken van de machine of geleverd zijn als aanvullend systeem. De betalingssystemen vallen onder de garantie van de fabrikant, waarbij Rheavendors Industries S.p.A. slechts als tussenpersoon optreedt. Als er wijzigingen zijn aangebracht aan de machine zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant, heeft dit de onmiddellijke beëindiging van de garantieperiode tot gevolg. Dergelijke wijzigingen vallen volledig onder de verantwoordelijkheid van de klant.
- 5 Defecten die ontstaan door de machine op een verkeerde manier te gebruiken, vallen niet onder de garantie.
- 6 Rheavendors Industries S.p.A. wijst alle aansprakelijkheid af voor schade die direct of indirect ontstaat aan mensen, dieren, of zaken als gevolg van:
het verkeerd gebruik van de koffieautomaat; onjuiste installatie; verkeerde elektriciteits- of wateraansluiting; ernstige tekortkomingen in het onderhoud; handelingen of aanpassingen die niet expliciet zijn goedgekeurd; gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

In geval van een defect is Rheavendors Industries S.p.A. niet verplicht eventueel geleden economische schade als gevolg van een gedwongen uitschakeling van het apparaat te vergoeden, of de garantieperiode te verlengen.
- 7 Indien de machine voor reparatie of revisie wordt vervoerd naar een door de fabrikant aangewezen servicecentrum, zijn de transportrisico's en -kosten voor rekening van de gebruiker. De vrachtkosten van machines, defecte onderdelen en reserveonderdelen zijn altijd voor rekening van de gebruiker.

conformiteits- verklaring

Rheavendors Industries S.p.A. verklaart dat deze drankenautomaat is ontworpen en geproduceerd conform de volgende richtlijnen en veiligheidsnormen:

(*) = met modem

Richtlijnen:

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

Regelgeving:

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

Normen:

SAFETY:

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

EMC:

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

EMF:

EN 62233: 2008;

RADIO:

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

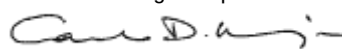
fabrikant

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

fabriek

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

CEO & Legal Representative



(C. D. Majer)

markering

Conformiteit	kwaliteit
	

ISO 9001 certificering



inhoudsopgave

01.	legenda	pagina 10
02.	inleiding	pagina 10
03.	technische specificaties	pagina 11
04.	configuraties	pagina 13
05.	overzicht	pagina 15
06.	voorbereidingen	pagina 23
07.	aansluitingen	pagina 24
08.	installatie en eerste ingebruikname	pagina 25
09.	programming	pagina 28
10.	parameters	pagina 41
11.	problemen oplossen	pagina 44
12.	onderhoud	pagina 47
13.	hoe u het volgende doet...	pagina 51
14.	hydraulisch schema	pagina 54

In de genoemde hoofdstukken worden de hardware- en softwarecomponenten van een

XS grande PRO en PRO VHO

koffieautomaat volledig beschreven, zodat u volledig op de hoogte bent van alle functies; vanwege het grote aantal aanwezige opties en het feit dat wij onze koffieautomaten technisch continu updaten, kan het voorkomen dat een speciaal onderdeel of een specifieke functie wordt behandeld of beschreven op een manier die u niet verwacht. Neem in dat geval gerust contact met ons op.

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



LET OP: dit etiket dat is aangebracht naast het etiket met het serienummer in de koffieautomaat wijst erop dat de instructies in deze handleiding zorgvuldig moeten worden gelezen voorafgaand aan de installatie en het gebruik van de koffieautomaat.



Druk deze handleiding alleen af als dat nodig is; denk aan het milieu.

01. legenda

01.01. afkortingen en pictogrammen

E =	doseercyclus van dranken op basis van instantproducten en koffiebonen
R =	machines met externe watertoevoer
 =	mixer voor het mengen van het instantproduct met water
VSF =	spoed van het wormwiel in de instantcontainer
 =	antiklonterveer voor containers met instantproduct
 =	espresso koffiezetgroep
 =	heet-waterdispenser
 =	maximale bedrijfstemperatuur van de boiler;
 =	waterdrukbereik van de machine;

02. inleiding

02.01. auteursrechtelijke informatie

© Rheavendors Industries S.p.A. - Alle rechten voorbehouden.
Dit document bevat vertrouwelijke informatie die het exclusieve bezit is van Rheavendors Industries S.p.A.; de inhoud van dit document mag niet worden verspreid onder derden, noch in enige vorm gedeeltelijk of volledig worden gekopieerd of vermenigvuldigd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Rheavendors Industries S.p.A.; het gebruik, de vermenigvuldiging of verspreiding van de technische informatie in dit document kan door Rheavendors Industries S.p.A. wettelijk beschermd zijn.

Deze handleiding is bestemd voor de gebruiker van de koffieautomaat; hij maakt integraal deel uit van de koffieautomaat en zal bij de automaat worden bewaard.

De informatie in deze handleiding is erop gericht de machine zo goed mogelijk te laten werken binnen het bereik dat de fabrikant van de machine heeft gesteld. Rheavendors Industries S.p.A. behoudt zich het recht voor om toekomstige producten te verbeteren zonder nadere kennisgeving en zonder verplichting om de producten op de markt te updaten. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor onjuistheden die het gevolg zijn van drukfouten.

02.02. contactinformatie

Rheavendors Services S.p.A. staat tot uw beschikking als u vragen heeft of informatie wenst over deze koffieautomaat.

telefoonnummer: + 39 02 966 551
fax: +39 02 96 55 086
e-mail: rheavendors@rheavendors.com

Bezoek voor referenties van onze wereldwijde partners onze site: www.rheavendors.com

02.03. etiketten met serienummers



Om de koffieautomaat snel en eenduidig te kunnen identificeren en om u de best mogelijke ondersteuning te geven, dient u de gegevens die op het etiket met het serienummer staan te specificeren.

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

Er zijn zilverkleurige etiketten met het serienummer aangebracht aan de binnenzijde en op de buitenkant van de machine.



03. technische specificaties

03.01. afmetingen

PRO	hoogte (inclusief bovenrand van 28 mm):	618 mm
PRO VHO	hoogte (inclusief zichtbare koffiebonencontainer van 80 mm):	670 mm
	breedte:	420 mm
	diepte:	563 mm
	diepte met open deur:	880 mm

03.02. gewicht



PRO	33 kg
PRO VHO	34 kg

waarden en aanduidingen voor standaardmachine
kijk altijd naar het serienummer op het etiket

zie 02.03.

03.03. aansluitingen

water	- aansluiting door middel van een inlaatventiel met 3/8" aansluiting met buitendraad; - aanvoer via een dompelpomp of een Modul<on water:	van 0,1 MPa tot 0,8 MPa 24 V DC, 1,2 A max.;
elektriciteit	- 230 V, 50 Hz; enkelfasig en aarde; - kabel van het volgende type: H05VV-F 3G 1 mm² 300/500 V	PRO: 1.600 W; PRO VHO: 2.100 W;

03.04. geluidsdruk

A-gewogen geluidsdrukniveau	minder dan 70 dB(A)
-----------------------------	---------------------

03.05. keuzetoetsen

tien keuzetoetsen;

03.06. display

multicolor; werkgebied 66,5 mm x 33,2 mm;	resolutie 64 x 128 pixels;
---	----------------------------

03.07. doseercapaciteit

open; inklapbare bekersteun: (bruikbare hoogte 85 mm);	maximum 150 mm
--	----------------

03.08. lekbak

lekbak onder het bekeroppervlak:	capaciteit 750 ml
----------------------------------	-------------------

03.09. dispenser

een vaste doseerplek

03.10. veiligheid

water	overloopsensor en overdrukklep; inlaatventiel in de watertoevoerleiding met anti-overstromingssensor;	
elektriciteit	een hoofdschakelaar, een deurschakelaar; twee 6,3x32 mm zekeringen:	230 V AC; 12 A vertraagd
warmte	handmatig resetbare sensoren;	127 °C
software	tijdlimieten voor waterdoseercycli;	

03.11. motor koffiemaler

230 V DC; 150 W

05.18. malers

conisch:	400 r.p.m.
----------	------------

03.13. espresso-koffiezetgroep

zetkamer met variabel volume; motor:	Ø 45 mm; 8 ÷ 15 g 24 V DC; 30 W
---	------------------------------------

03.14. air-break

air-break met overloop- en niveauschakelaar

03.15. pomp

vibratie;	230 V AC
-----------	----------

03.16. productmotors

max. vier, afhankelijk van de machineconfiguratie	95 r.p.m. 24 V DC
---	-------------------

03.17. mengbekers

max. twee, afhankelijk van de machineconfiguratie

03.18. mixermotoren

max. twee, afhankelijk van de machineconfiguratie	15.000 r.p.m. 24 V DC
---	-----------------------

03.19. productsensor

alleen in PRO VHO machines, één; geïnstalleerd om de inhoud van de koffiebonencontainer te controleren	capacitief; plastic container;
--	--------------------------------

03.20. boiler

drukboiler;	PRO 0,4 liter, 1.500 W PRO VHO 0,8 liter, 2.000 W maximaal 1,0 MPa
-------------	--

03.21. productcontainers

Max. vier voor instantproducten, afhankelijk van de machineconfiguratie; enkele (55 mm) of dubbele (110 mm) breedte; wormwielen met een spoed van 9 mm of 18 mm; met mixer en roerstaafje, indien aanwezig in de configuratie en met standaard of kortere instantuitloop (zie 05.22.).

- capaciteit instantcontainer:

breedte 55 mm capaciteit 1,7 liter	
koffie	0,33 kg
melk	0,38 kg
chocolade	0,94 kg
thee	0,98 kg
suiker	1,20 kg

breedte 110 mm capaciteit 3,5 liter	
melk	0,80 kg
chocolade	2,20 kg

- capaciteit koffiebonencontainer:

PRO: 1,0 kg
PRO VHO: 2,0 kg

03.22. relais

solid-state-relais voor het verwarmingselement van de drukboiler;

PRO VHO

03.23. diversen

machineparameters programmeerbaar met behulp van een flash key of selectietoetsen; NRI, G13 of soortgelijk betalings-systeemcompartiment; protocollen: serieel, parallel, executive, MDB; dataverzameling met behulp van een flash key (zie 09.06.);

03.24. opmerkingen

De tolerantiegrenzen voor water en elektriciteit die kunnen zorgen voor een goede en juiste werking van de **XS grande PRO** en **PRO VHO** machine zijn:

water:

- totale hardheid:
- aanbevolen geleidbaarheid:

Van 10 °f tot 25 °f (*)
400 µS @ 20 °C

(*) indien harder, maak dan gebruik van antikalkfilters;

elektriciteit:

- nominale spanning:

+10 % /- 15 %

ruimte (tijdens opslag en gebruik):

- temperatuur:
- relatieve luchtvochtigheid:

5 °C ÷ 35 °C
max. 80 %

elektriciteitsverbruik:

- vermogen (tijdens uitgifte):

PRO 13 Wh tot 380 Wh
PRO VHO 44 Wh tot 396 Wh

Alle gegevens conform het EVA-EMP Energy Measurement Protocol zijn beschikbaar op aanvraag (zie 02.02.).



De voedingskabel die geleverd wordt bij de koffieautomaat mag in geen geval worden aangepast; vervang de kabel in geval van verlies of beschadiging alleen door een originele vervangingskabel. Alleen bevoegd en gekwalificeerd personeel mag de kabel vervangen door een origineel component.

Controleer of de netspanning overeenkomt met de op het etiket van de machine aangeduide spanning (zie 03.03.).

Een goede aardverbinding is niet alleen wettelijk verplicht voor de bescherming van gebruikers en beheerders, maar zorgt ook voor de juiste voeding.

04. configuraties

04.01.

De **XS grande PRO** en **PRO VHO** zijn verkrijgbaar in talrijke configuraties; de typeaanduiding van de machine maakt gebruik van configuratiecodes aan de hand van enkele categorieën waarvan hieronder een voorbeeld wordt gegeven:

a. instantcontainers

aantal instantproducten en koffiebonen:

XS grande PRO E4

b. watertoevoer

extern, via het inlaatventiel in de toevoerleiding:

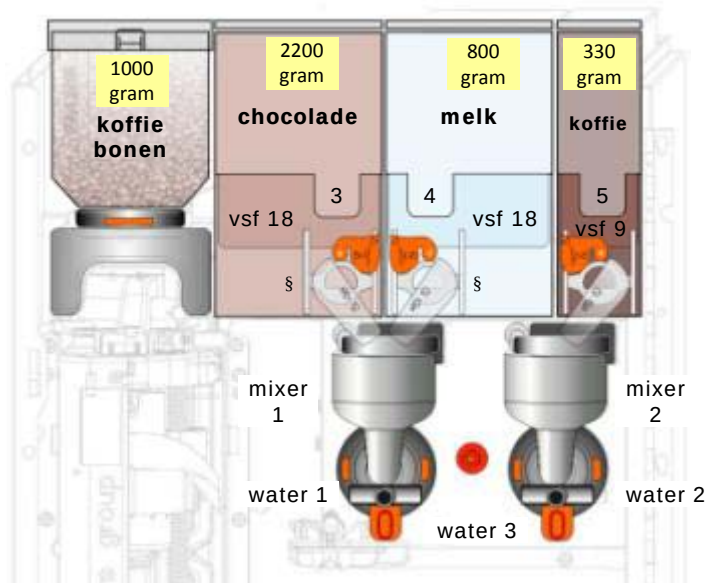
XS grande PRO E4 R

c. nummering

instantcontainers, mengbekers en mixers zijn opeenvolgend genummerd, van links naar rechts, zoals later getoond zal worden. Deze nummering wordt gebruikt in het hoofdstuk over het programmeren van dranken (zie 09.).

04.02. voorbeelden van configuraties

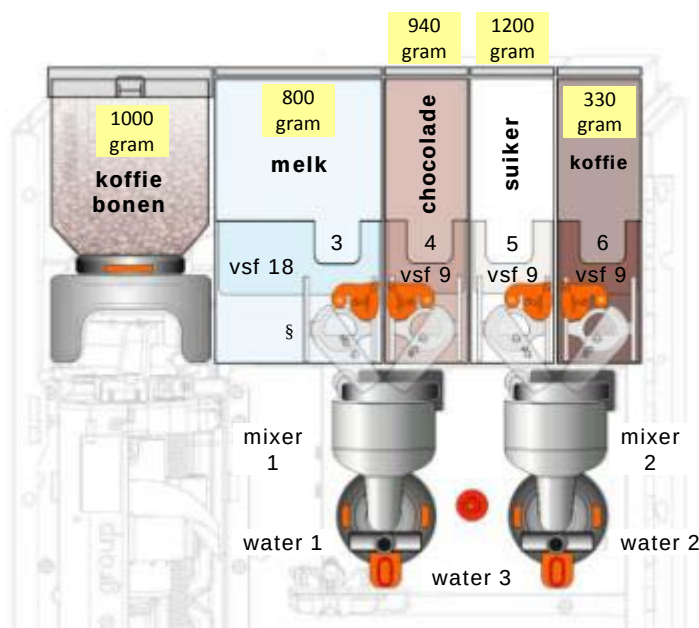
V.M. **XS grande PRO E4 R**



keuzetoetsen

1. espresso
2. zwarte koffie
3. koffie met melk
4. cappuccino
5. latte macchiato
6. moccaccino
7. chocolade
8. chocolademelk
9. instantkoffie
10. heet water

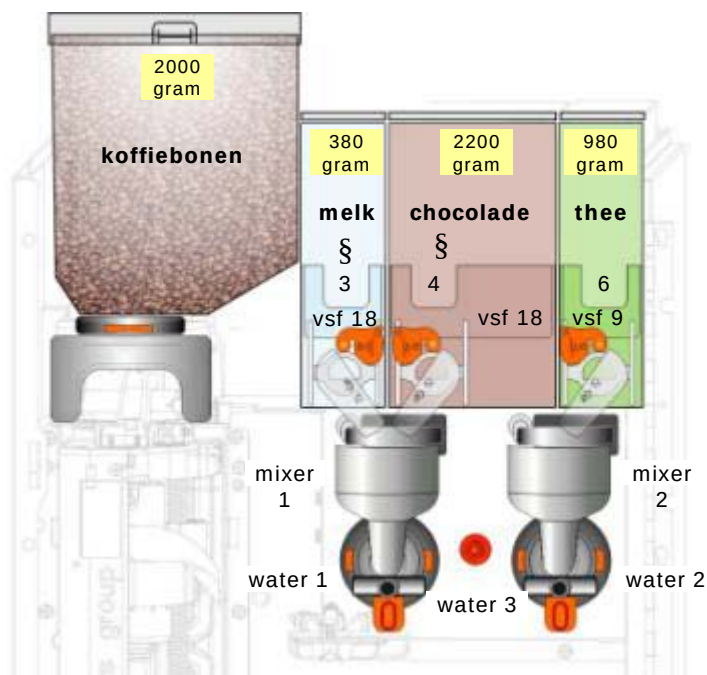
V.M. **XS grande PRO E5 R**



keuzetoetsen

1. preselectie suiker
2. espresso
3. espresso met melk
4. groot
5. wiener melange
6. cappuccino
7. koffie met melk
8. latte macchiato
9. moccaccino
10. chocolade

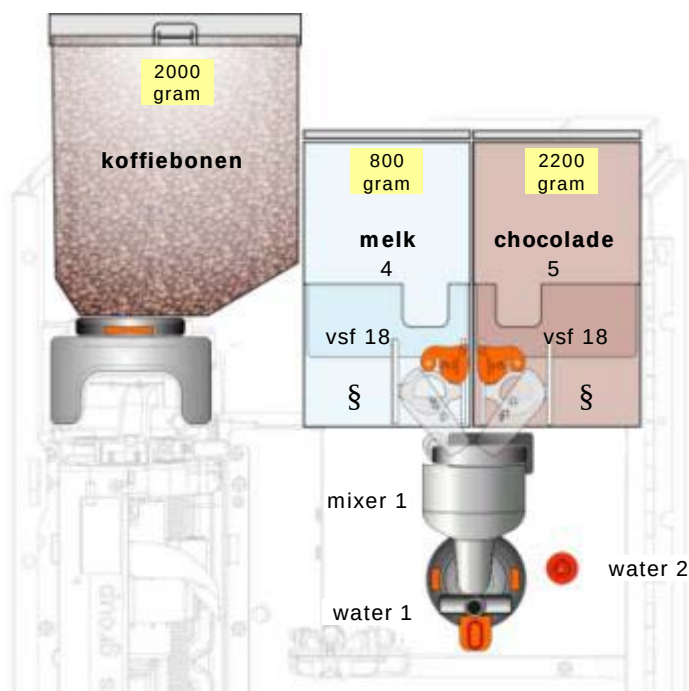
V.M. XS grande PRO VHO E4 R



keuzetoetsen

1. kleine espresso
2. espresso
3. grote espresso
4. latte macchiato
5. americano
6. cappuccino
7. moccacino
8. chocolademelk
9. thee
10. heet water

V.M. XS grande PRO VHO E3 R



keuzetoetsen

1. kleine espresso
2. espresso
3. grote espresso
4. latte macchiato
5. americano
6. cappuccino
7. moccacino
8. chocolademelk
9. melk
10. heet water

bovenstaande configuraties zijn slechts enkele van de mogelijke configuraties van de **XS grande PRO** en **PRO VHO**, aangezien de koffieautomaat verkrijgbaar is in vele versies en met diverse programmeringsmogelijkheden. De werkingsprincipes en informatie zijn verder universeel en van toepassing op alle machines van de **XS grande PRO** en **PRO VHO** serie.

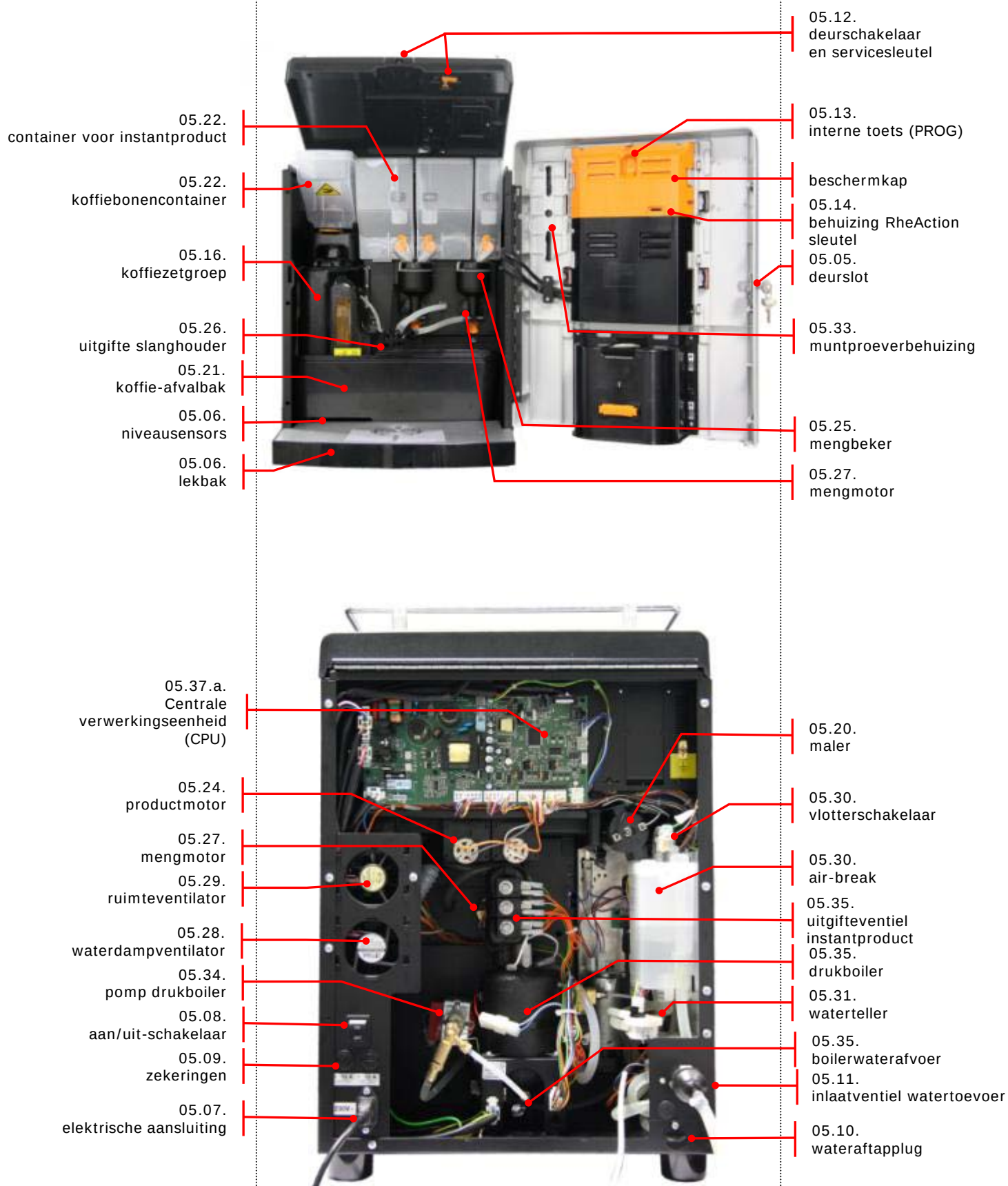
04.03. toebehoren

Om de koffieautomaten van de **XS grande PRO** en **PRO VHO** serie aan te vullen en te completeren heeft Rheavendors Industries S.p.A. een reeks accessoires die speciaal gemaakt zijn voor deze machines, zoals onderkasten, autonome watertoevoerkit, betaalsystemen, een externe lade om het koffie-afval op te vangen, aansluiting op machines die koude dranken doseren, enz.

Rheavendors Services S.p.A. staat tot uw beschikking als u vragen heeft of informatie wenst over speciale configuraties (zie 02.02).

**05.
presentatie**

XS GRANDE PRO



XS GRANDE PRO VHO

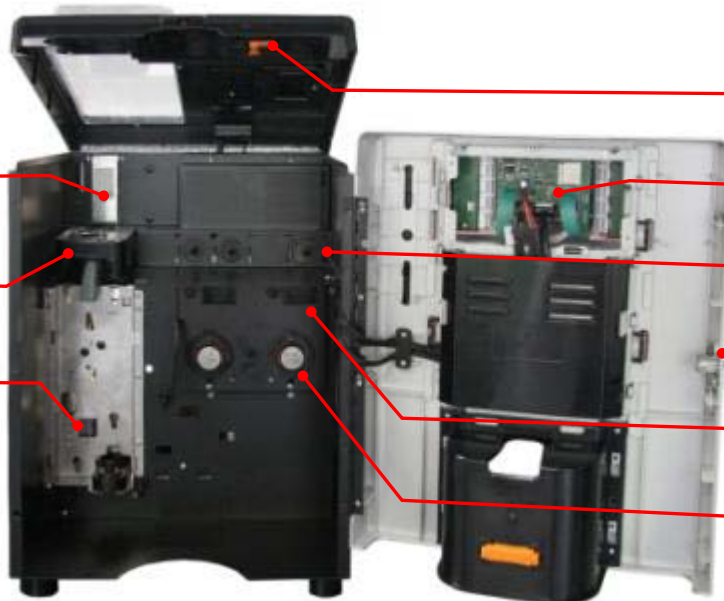
05.22. zichtbare
koffiebonencontainer



05.23.
koffiebonensensor

05.20.
maler

05.18.
verwarmingselement



05.12.
servicesleutel

05.37.b.
printplaat van de display

05.24.
productmotor

05.05.
deurslot

05.28. behuizing
afzuiglade

05.27.
mengmotor

05.37.a.
Centrale
verwerkingseenheid
(CPU)

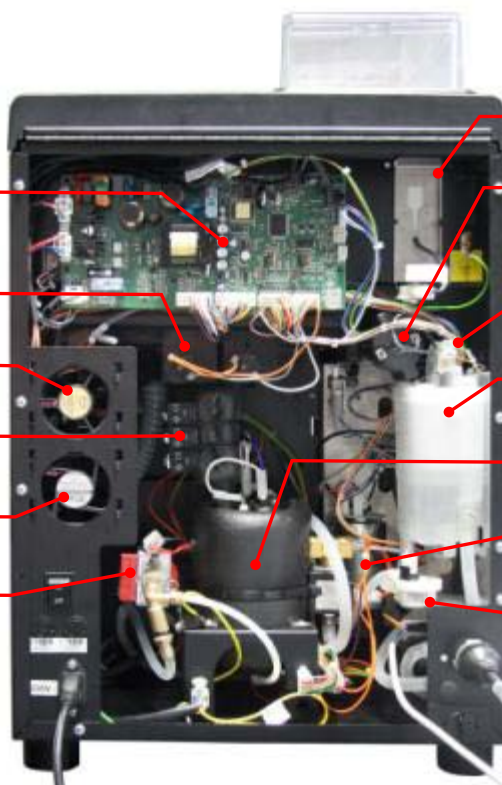
05.24.
productmotor

05.29.
ruimteventilator

05.35.
uitgifteventiel
instantproduct

05.28.
waterdampventilator

05.34.
pomp drukboiler



05.23.
koffiebonensensor

05.20.
maalmotor

05.30.
vlotterschakelaar

05.30.
air-break

05.35.
drukboiler

05.19.
zetgroep aandrijfmotor

05.31.
waterteller

05.01. algemene informatie



De Rhea **XS grande PRO** en **PRO VHO** koffieautomaat is specifiek ontworpen als een automaat die gemakkelijk in het gebruik is voor alle gebruikers. Er zijn geen specifieke vaardigheden voor nodig om dranken te bereiden.

De koffieautomaat doseert dranken door instantproducten en water te mengen bij de juiste temperatuur. De koffieautomaat is bestemd voor binnengebruik en werkt bij normale omgevingsomstandigheden bij een kamertemperatuur tussen 5 °C en 35°C en een relatieve luchtvochtigheid van minder dan 80%.

Gebruik alleen ingrediënten die specifiek bestemd zijn voor koffieautomaten.

Doseer de drank door kort op een van de selectietoetsen te drukken (zie 05.02.). Controleer of de beker goed in het doseerstation staat, indien nodig door de bekersteun te gebruiken (zie 03.07.).

05.02. keuzetoetsen

Druk als de deur gesloten is op de gewenste keuzetoets. De toets wordt verlicht tijdens de doseercyclus. De toetsen hebben tijdens de programmeringsmodus verschillende functies (zie 09.) en stellen de gebruiker in staat de machineparameters aan te passen. De toetsen zijn opeenvolgend genummerd vanaf de bovenkant: 1, 2, ... van links naar rechts.

05.03. display

De displayberichten informeren gebruikers en beheerders over de bedrijfsstatus van de koffieautomaat.

05.04. dispenser

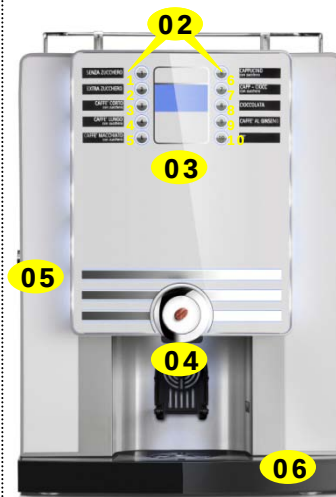
De **XS grande PRO** en **PRO VHO** koffieautomaat heeft een vaste drankenuitgifte die bevestigd is op de bekersteun;

05.05. deurslot

De deur wordt gesloten met behulp van een sleutel en slot. Beide hebben een cijfercode voor identificatie.

05.06. lekbak

De lekbak verzamelt de laatste druppels die mogelijk van de dispenser vallen en, indien nodig, het overtollige zetgroep restwater van het driewegventiel. De bak wordt in de onderkant aan de voorzijde van de machinebehuizing aangebracht, en bestaat uit een lade en een rooster die kunnen worden uitgespoeld onder de kraan. Een elektrisch contact zorgt ervoor dat het vulniveau wordt gecontroleerd (zie 11. en 13.03.).



05.07. elektriciteits-aansluiting

Er bevindt zich een contactdoos voor een driepolige stekker aan de achterzijde van de automaat waarop de voedingskabel wordt aangesloten.

05.08 aan-uitschakelaar

om de machine aan en uit te schakelen;

05.09. zekeringen

Geïnstalleerd op de netvoeding (zie 03.09.). Zekeringen mogen alleen worden vervangen door gespecialiseerd technisch personeel.

05.10. wateraftapplug

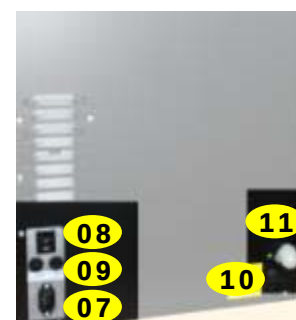
Waarop de silicone slang van de air-break wordt aangesloten om deze te legen.

05.11. inlaatventiel watertoevoer

Het inlaatventiel in de watertoevoerleiding heeft een anti-overstromingssensor die de toevoer van water moet stoppen in geval van een defect. Het inlaatventiel kan parallel worden aangesloten met o.a. een Modul<on water (zie 03.03.).

05.12. deurschakelaar

Om de machine uit te schakelen wanneer de deur open is.



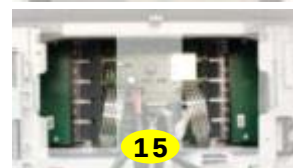
let op

Sommige onderdelen blijven toch aangesloten op de netspanning
Wees zeer voorzichtig:

Gebruik de servicesleutel om de machine te voeden wanneer dat nodig is terwijl de deur geopend is.
De sleutel bevindt zich in het deksel.

XS grande PRO en PRO VHO door rheavendors group

05.13. interne toets (PROG)	De toets die toegang geeft tot de programmeringsmodus van de machine bevindt zich op de oranje beschermkap in de deur (PROG);
05.14. flash key-behuizing	Flash keys voor de programmering bevinden zich in de kap in de deur (zie 09.06.).
05.15. labeluitsparingen	Productlabels bevinden zich in het deurpaneel, onder de oranje kap. Breng de labels aan in de desbetreffende uitsparingen, lettend op de configuratie van de machine (zie 13.02.).
05.16. koffiezetgroep	Na ontvangst van de koffiedosis van de maler en na de koffie te hebben samengedrukt, vindt een percolatieproces plaats in de zetgroep met het water uit de boiler; de gebruikte dosis wordt via de goot naar de koffie-afvalbak onderaan de machine gevoerd. De koffiezetgroep wordt op de juiste temperatuur gehouden door een heteluchtverwarmingssysteem dat programmeerbaar is via software (zie 09.01.e.).
05.17. aanwezigheids-schakelaar koffiezetgroep	De aanwezigheid van de koffiezetgroep wordt aangestuurd door een microschakelaar die de keuzes met koffiebonen kan blokkeren indien de koffiezetgroep niet aanwezig is.
05.18. verwarmingselement koffiezetgroep	Een veiligheidskap beschermt niet alleen de beheerder tegen bewegende onderdelen, maar houdt ook de koffiezetgroep op de ingestelde temperatuur met behulp van een luchtverwarming, waardoor de kwaliteit van de drank behouden blijft, zelfs wanneer de koffieautomaat langere tijd niet gebruikt wordt.
05.19. motor koffiezetgroep	De variabele motor van de koffiezetgroep regelt de sluit- en compressiefases van de zetkamer om gemalen koffie samen te drukken voorafgaand aan de percolatiefase; de werking ervan wordt geregeld door een encoder die de CPU informeert over de positie van de koffiezetgroep.
05.20. maler	Maakt de koffiebonen uit de container om vervolgens de gemalen koffie in de zetkamer te laten lopen. De fijnheid van de maling kan met behulp van het wiel worden ingesteld dat u kunt bereiken na verwijdering van het koffiecontainer, terwijl de hoeveelheid gemalen koffie wordt geregeld door een softwareparameter (zie 09.01.a "maaltijd") die de werktijd van de maler bepaalt.
05.21. koffie-afvalbak	De koffie-afvalbak biedt ruimte voor meer dan zestig doses gemalen koffie nadat deze zijn gebruikt in de koffiezetgroep. Optionele software (zie 09.01.o.) geeft een waarschuwingsbericht zodra de bak vol is.
05.22. productcontainers	Containers met instantproduct doseren hun inhoud in de onderliggende mengbekers. Een intern wormwiel aangedreven door de productmotor, duwt het instantproduct naar de instantuitloop. Ze kunnen zijn uitgerust met een wiel en een antiklonterveer voor een constante dosering. De uitgang, waarvan de afmeting standaard of kleiner kan zijn, is voorzien van een sluitplaat. De koffiebonencontainer heeft een oranje afsluitplaat die moet worden aangebracht voordat de container wordt opgetild. Containers worden gesloten met een deksel om de producten te beschermen.
05.23. productsensor koffiebonen	Alleen in de PRO VHO bevindt zich achter het koffiebonencontainer een productsensor die de hoeveelheid koffiebonen in de container controleert. Als het productniveau te laag is, geeft de sensor dit door via de display van de koffieautomaat.
05.24. productmotors	Zij draaien de wormwielen in de containers met instantproducten, om de voor de selectie benodigde hoeveelheid product in de mengbekers te doseren.



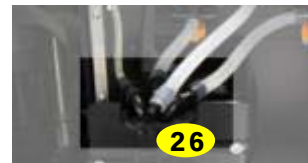
05.25. mengbekers

In de mengbekers van de mixers worden de gedoseerde instantproducten gemengd met water. De schoepen van de mixermotor mengen het geheel bij de bodem, en de drank verlaat de mengbekers naar de uitgifte via een silicone slang. De mengbekers en uitgaande slangen kunnen worden gewassen met lauwwarm stromend water.



05.26. uitgifte slanghouder

Een vaste steun op het bekerstation biedt ruimte aan de drie dispensers die van de mengbekers komen en de dispenser die heet water doseert.



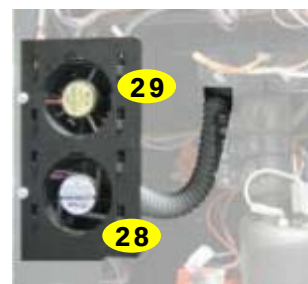
05.27. mengmotor

De motoren van mixers mengen instantproducten met water met behulp van de schoepen die op de as zijn gemonteerd. De draaisnelheid kan worden ingesteld (zie 09.01.a.) op basis van diverse producten.



05.28. waterdamp-ventilator

Een ventilator verwijdert waterdamp afkomstig van de mengbeker. De ventilator is aangesloten op een lade onder de instantuitlopen om de instantresten die uit de uitlopen komen af te vangen. De werktijd van de ventilator is programmeerbaar met een softwareparameter (zie 09.01.f.). De aangezogen lucht wordt uitgeblazen via de gleuven in de achterwand.



05.29. ruimteventilator

Deze zuigt lucht uit de binnenomgeving van de machine aan om condensvorming te voorkomen.

05.30. air-break

De air-break verzamelt water om dit naar de drukboiler door te sturen; het niveau wordt geregeld door een vlotter en – indien het niveau boven het hoogst toegestane niveau komt – stroomt het terug naar het inlaatventiel in de watertoevoerleiding, waardoor voorkomen wordt dat nieuw water wordt toegevoerd.

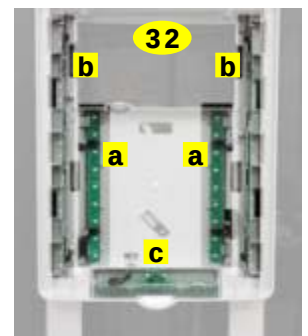


05.31. waterteller

Geeft de CPU de waterhoeveelheid door die door de zetgroep loopt om het volume ervan vast te stellen. De waterhoeveelheid van selecties met instantproduct wordt alleen vastgesteld door de tijd die is ingesteld in de parameter "water N" (zie 09.01.a.).

05.32. deurverlichting

- het deurpaneel wordt verlicht door twee ledmodules die in de deur zijn aangebracht ("a");
- de zijpanelen worden verlicht door twee ledmodules die intern zijn aangebracht ("b");
- het bekerstation en het logo worden verlicht door een inwendig gemonteerde module ("c");
- de productlabels en selectietoetsen worden verlicht door twee modules ("d") die gemonteerd zijn op de achterzijde van de deur;



05.33. muntenbak

In sommige versies worden de onderdelen die het betaalsysteem ondersteunen (niet bijgeleverd) in de deur opgenomen. De muntenbak is volledig met een slot en de platte kabel van het betaalsysteem wordt aangesloten op de 10-pins J4-connector van het displaybord.



05.34. pomp drukboiler



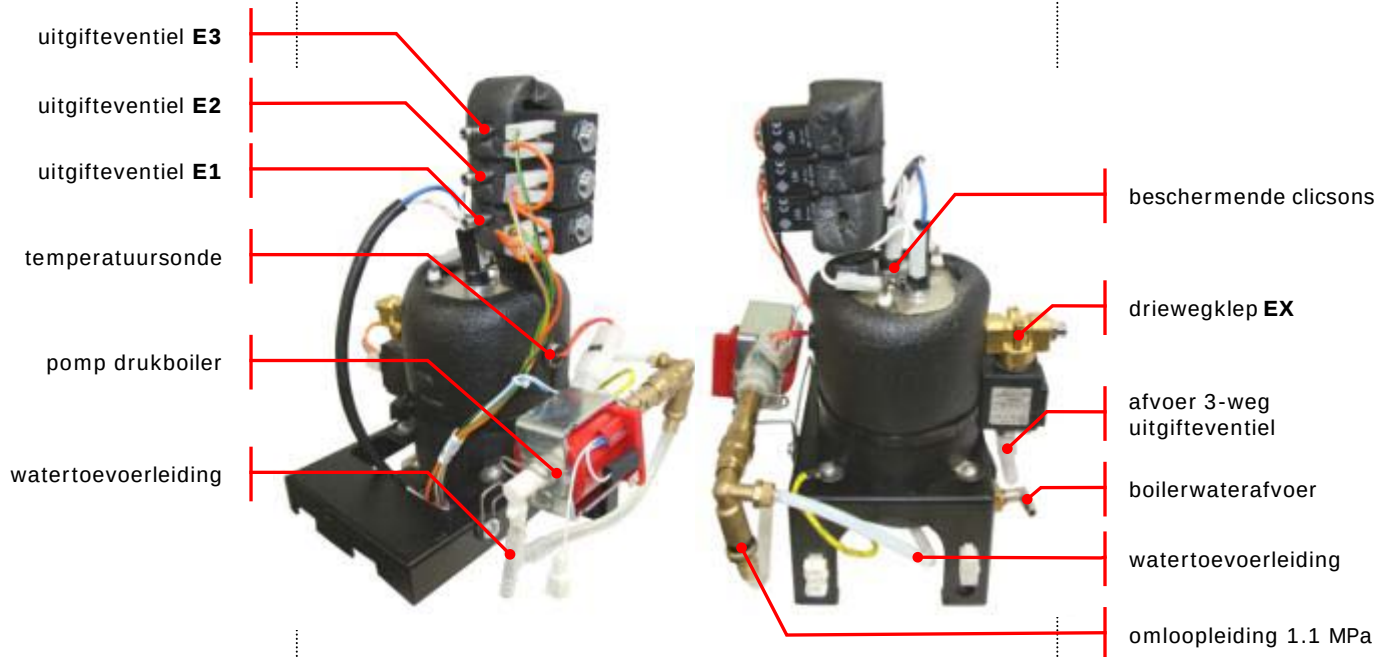
Een vibratiepomp met een omloopleiding pompt water naar de inlaatventielen en de driewegklep voor het espressocircuit.

let op

Deze onderdelen kunnen zeer heet zijn, zelfs als de machine is uitgeschakeld.

05.35. drukboiler

Drukboiler compleet met een temperatuursonde en clicsons ter beveiliging. De aftapkraan kan worden gebruikt om het watercircuit te legen (zie 09.01.f.).



uitgifteventiel	naam sw	uitgang
E1	water 1	mengbeker 1
E2	water 2	mengbeker 2
E3	water 3	heet water 3
EX	koffiewater	koffiezetgroep

De waterhoeveelheid van selecties met instantproducten wordt geregeld door de tijd die wordt ingesteld in de parameter "water N" (zie 09.01.a.).

05.36. statisch relais

Alleen in "PRO WHO" machines kan het solid-state-relais in de koffieautomaat achter het voedingsblok het verwarmingselement van de drukboiler direct voeden, zodat het voedingsbord niet wordt overbelast.



05.37. elektronica

05.37.a. Centrale verwerkingseenheid (CPU)

- DL5 - led van verwarmingselement van de drukboiler
- IN 230 V AC
- DL4 - led pomp
- 2A zekering maalmotor
- maalmotoraansluiting
- DL1 - led 24 V DC



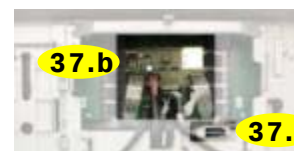
- temperatuur-sonde aansluiting
- connector van de printplaat van de display
- RFID-aansluiting
- DL3 - led 5 V CPU
- aansluiting MDB betaalsysteem
- executive betaalsysteem aansluiting
- USB-poort
- DL2 - led 5 V DC

Het CPU-bord regelt de werking van de machine. Hier bevinden de machineprogramma's zich. De kaart is aan het frame bevestigd met vier kaartsteunen. De telefoonkabel dient als verbinding met de flash key (zie 05.14. en 05.37.c.) terwijl de displaykabel de signaaluitwisseling met de selectietoetsen en de display in de deur verzorgt (zie 05.02. en 05.03.). De temperatuursondekabel is van de machinebedrading gescheiden, zodat de sonde eenvoudig kan worden verwijderd. De boilerled gaat branden wanneer u het verwarmingselement van de boiler activeert. De vijf led's duiden de staat van de machine aan.

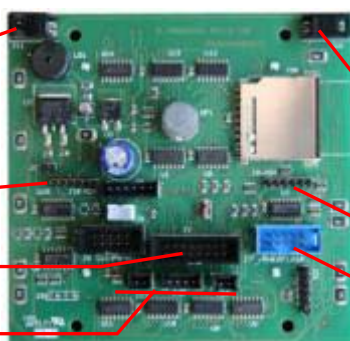
naam	kleur	beschrijving
DL1	rood	+ 24 V universeel
DL2	groen	+ 5 V voeding
DL3	rood	+ 5 V microprocessor
DL4	groen	espressopomp
DL5	rood	verwarmingselement drukboiler

05.37.b. printplaat van de display

De printplaat van de display is bevestigd in de deur en geeft de signalen van de druktoetsen door en geeft de berichten weer. Een platte kabel verbindt de printplaat van de display met de CPU. De interne programmeringsknop is geïnstalleerd op de printplaat van deze kaart.



- labels verlichting
- naar het toetsenbord
- naar de CPU
- deurverlichting



- labels verlichting
- naar het toetsenbord
- naar de flashkaart

05.37.c. flashkaart

Bevindt zich in de deur, onder de oranje kap (zie 05.14.). De flashkaart stelt te gebruiker in staat de flash key in te voeren om de machine te programmeren (zie 09.06.).

05.37.d. modem



In sommige versies verzorgt een modem, aangesloten op het CPU-bord door middel van een telefoonkabel en gevoed met 24 V, de verbinding met een beheerder op afstand om gegevens en informatie over de machinestatus te verzenden/ontvangen via een antenne die zich in de deur bevindt.



05.38. software

De software die geïnstalleerd is in de **XS grande PRO** en **PRO VHO** kan worden onderverdeeld in twee verschillende hoofdstukken, genaamd:

- master
Deze software bepaalt de machinecycli, de koppelingen tussen de functies, de volgorde waarin bewerkingen worden uitgevoerd. Deze software kan niet worden aangepast door de beheerder, maar kan worden vervangen in de CPU met behulp van een flash key en RheAction (zie 09.06. en 05.39.).
- configuratie:
Deze software bepaalt de tijden en de volgorde waarin dranken worden gedoseerd, het betalingssysteemprotocol, de displaymodi, enz.. Variabelen kunnen door de beheerder handmatig in de machine worden aangepast of met behulp van RheAction (zie 09.06. en 05.39.) om de werking van de machine aan te passen aan de behoeften van de eindgebruikers (producthoeveelheden en -samenstellingen, waarschuwingsberichten, ...) (zie 09.).

Als het nodig is een van de bovenstaande softwareprogramma's te updaten, is dat handig te doen met de flash key. Deze kan de software van beide of een van beide programma's bevatten voor een snelle en veilige overdracht.

De flash key die gebruikt wordt voor deze updates moet wel al eerder zijn geïntialiseerd (met bijvoorbeeld RheAction).

Algemeen gesteld, verloopt de overdrachtprocedure als volgt:

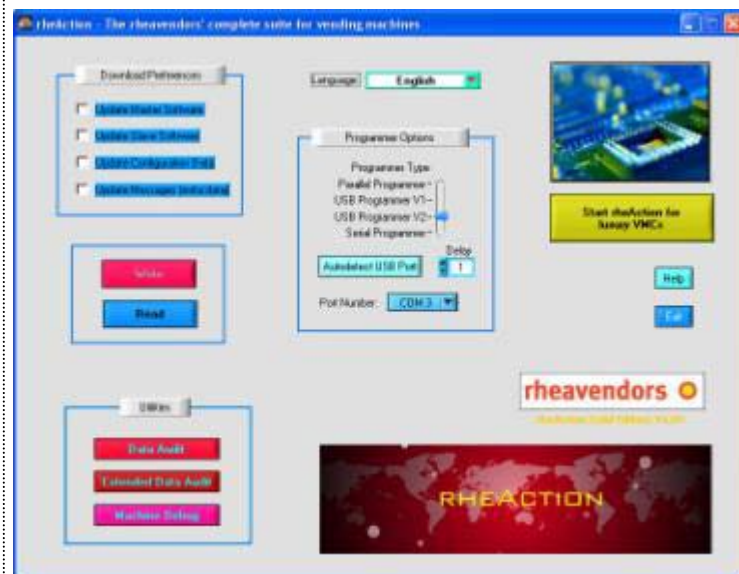
- schakel de machine uit;
- breng de flash key aan in de aansluiting van het desbetreffende bord (zie 05.14. en 05.37.).
- schakel de machine in met behulp van de servicesleutel (zie 05.12.);
- wacht op het bericht op de display;
- beantwoord de berichten op de display;
- schakel de machine uit en verwijder de flash key;

Let op: als de flash key master software bevat, vindt de overdracht plaats van de flash key naar de machine, terwijl in geval van configuratiesoftware de stappen die beschreven worden in 09.06 moeten worden gevolgd.



05.39. RheAction

Het computerprogramma genaamd RheAction completeert de programmering van de machine. Het bestaat uit software en hardware die geïnstalleerd moet worden op een pc, waarop de configuratiegegevens van Rhea machines kunnen worden opgeslagen, aangepast en geschreven. Rheavendors Services S.p.A. staat tot uw beschikking als u vragen heeft of informatie wenst over het RheAction-systeem (zie 02.02).



06. voorbereidingen

06.01. hanteren



De koffieautomaat mag alleen worden vervoerd, gehanteerd en geplaatst door bekwaam, getraind personeel. Tijdens het hanteren mag de machine nooit gekanteld worden. Let op de pijlen op de verpakking.

let op

Hanteer de machine zorgvuldig, om te voorkomen dat het bevoegde personeel ietsel oploopt. Gezien het gewicht en de afmetingen van de koffieautomaat, wordt aanbevolen gebruik te maken van een langzaam rijdende (hef)truck.



06.02. uitpakken

- Vervoer de verpakte koffieautomaat naar de plek waar hij moet worden geplaatst.
- Snijd de twee plastic veiligheidsbanden door.
- Til de buitenverpakking eraf.
- Verwijder de lekbak.
- Til de beschermende zak van de koffieautomaat.
- Til de machine op en zet hem op zijn plek.

let op

De verpakkingsmaterialen mogen nooit binnen het bereik worden gelaten van anderen, in het bijzonder kinderen, omdat ze gevaar kunnen opleveren.

Alleen gespecialiseerde bedrijven mag worden opgedragen de verpakkingsonderdelen af te voeren.



06.03. plaatsen



De koffieautomaat moet worden geplaatst in een beschutte ruimte met behulp van een steun die geschikt is voor het gewicht van de machine (zie 03.02.). De afstand van de muren moet zodanig zijn dat een goede luchtcirculatie mogelijk is en de koffieautomaat gemakkelijk toegankelijk is.

Het vloeroppervlak mag niet meer dan 2° hellen.

Aanbevolen wordt een gemakkelijk reinigbare, ondoorlaatbare bescherming onder de koffieautomaat te plaatsen om product dat per ongeluk valt goed te kunnen verwijderen.



06.04. voorbereiding

Wanneer de machine op zijn uiteindelijke plek staat:

- snijd de band door waarmee de deursleutel bevestigd is aan het rooster van de lekbak;
- breng de sleutel aan in het slot (zie 05.05.) en draai de sleutel om de deur te openen;
- verwijder de envelop met documenten en labels;
- neem de voedingskabel en de waterkoppeling; de waterkoppeling kan worden gebruikt voor het aansluiten van de machine op de waterleiding;
- til het deksel van de machine en verwijder de eventueel aanwezige beschermers waarmee de instantcontainers voor het transport zijn vastgezet;
- breng de labels aan, rekening houdend met de volgorde van de selecties, die afhankelijk is van de machineconfiguratie (zie 04.02.).



07. aansluitingen

07.01. water



Controleer of het water dat gebruikt wordt voor de koffieautomaat geschikt is voor menselijke consumptie (drinkwater).

Controleer of er geen sprake is van onzuiverheden, en controleer de hardheid van het water. Neem indien nodig contact op met een analyselaboratorium.

Gebruik indien nodig een onthardingsfilter en vervang het patroon regelmatig in overeenstemming met de instructies van de fabrikant om de machine-onderdelen te beschermen.

Controleer of de waterleidingdruk geschikt is voor de machine (zie 03.03.). Gebruik een pomp of een reduceerventiel indien de druk moet worden aangepast. Aanbevolen wordt een kraan te installeren waarmee de machine kan worden afgesloten van de waterleiding. De machine wordt op de waterleiding aangesloten met behulp van:

- een nieuwe slang;
- van materiaal met typegoedkeuring voor levensmiddelen;
- conform "IEC 61770 Elektrische toestellen verbonden met het waterleidingnet";
- die geschikt is voor de werkdruk;

Als er geen slang bij de machine is meegeleverd, of als de slang moet worden vervangen, mag alleen een hierboven beschreven slang worden gebruikt.

Zie voor de drinkbaarheidseigenschappen van "voor menselijke consumptie bestemd water" het volgende Internetadres:

[http://eur-lex.europa.eu/
richtlijn 98/83/EG van 03/11/1998](http://eur-lex.europa.eu/richtlijn_98/83/EG_van_03/11/1998)

07.02. elektriciteit



Houd u aan de regels voor de aansluiting van machines op het elektriciteitsnet, en in het bijzonder de regels met betrekking tot aarding. Sluit de machine rechtstreeks aan zonder gebruik te maken van reductie, adapter, meervoudige contactdoos of verlengsnoer. Gebruik alleen de voedingskabel die bij de machine wordt geleverd. Aanbevolen wordt een schakelaar te installeren om de machine los te koppelen van het netwerk.

Aanbevolen wordt een aardlekschakelaar met een gevoeligheid van 30 mA te gebruiken, die de machine afscheidt van het netwerk en direct schakelt in geval van een verkeerde elektrische voeding om het risico van kortsluiting sterk te verminderen.

let op

Controleer of de netspanning geschikt is voor de machine (zie 03.03) en houd u aan de geldende regels. Kijk hiervoor altijd naar de gegevens die op het etiket met het serienummer staan (zie 02.03.).

Breng de kabel aan in de aansluiting van de machine (zie 05.07.) en sluit de stekker dan aan op de contactdoos. De machine wordt nu elektrisch gevoed.

Zie voor de juiste en veilige configuratie van de elektrische aansluiting indien nodig het volgende Internetadres:

[http://eur-lex.europa.eu/
richtlijn 2006/95/EG van 12/12/2006](http://eur-lex.europa.eu/richtlijn_2006/95/EG_van_12/12/2006)

08. installatie en eerste ingebruikname

08.01. inleiding

Na het uitpakken, plaatsen en aansluiten van de machine op het elektriciteitsnet en op de waterleiding, doet u het volgende:

was uw handen grondig met water en zeep voordat u de machine en de producten hanteert. Gebruik alleen drinkwater om de onderdelen te reinigen.



08.02. activiteit



Open de deur, til de deksel op, schakel de machine in met de aan/uit-schakelaar (zie 05.08.);

Giet een kleine hoeveelheid koffiebonen in de koffiecontainer, zodat het bericht "geen koffie" niet verschijnt. Vergeet niet de oranje plaat van de container te openen.

geen koffiebonen

let op

Zet een beker onder de mondstukken, breng de servicesleutel aan in de deurschakelaar, en verdraai de sleutel (zie 05.12.).

let op

De koffieautomaat is nu volledig actief en wordt elektrisch gevoed. De bewegende delen van de koffiezetgroep worden gehanteerd. Wees zeer voorzichtig!

Na de montage en de eindtests, tapt u het water dat gebruikt is voor de tests af uit de machine. Wanneer u de machine voor het eerst in bedrijf stelt, moet het hele watercircuit worden gevuld voordat u iets anders doet. Om deze reden wordt de machine automatisch gevuld met water.

De koffiemachine voert een diagnosecyclus uit voor het laden en verwarmen van water. De waarschuwingmeldingen over de voortgang van deze fases verschijnen op de display.

Zorg ervoor dat de machine is aangesloten op de watertoevoer en dat de lekbak is aangebracht; druk tijdens het volgen van de meldingen op de display op "4" om de eerste installatie uit te voeren.

De display geeft het volgende weer:

Wacht tot er enkele seconden water uit de productmondstukken komt. De waterstroom stopt automatisch na het doseren van het benodigde water en de display geeft het volgende weer:

het water in de drukboiler begint op te warmen om de ingestelde temperatuur te bereiken (zie 09.01.e.).

Aan het einde van deze fase, ongeveer 3 minuten later, geeft de display de stand-byberichten weer:

INSTALLATIE

Water OK ?
10= START

lekbak aangebracht?
10= START

eerste install.
begint automat.

inschakelen.....
even wachten

water bijvullen
wacht

einde installatie
autom. reset

wacht
temperatuur

XS
ESPRESSO

plaats uw
beker

08.03. reinigen



Door vervoers-, opslag- en installatie-omstandigheden kan de machine niet onmiddellijk worden gebruikt. Aanbevolen wordt een volledige reinigingscyclus uit te voeren voordat de machine in gebruik wordt genomen.

Druk op de programmeringstoets (zie 05.13.).
Op de display knippen de volgende berichten:

let op

De koffieautomaat is nu volledig actief en wordt elektrisch gevoed. De bewegende delen van de koffiezetgroep worden gehanteerd. Wees zeer voorzichtig!

Zet een beker onder de mondstukken. De machine doseert een vooraf vastgestelde hoeveelheid water voor elke reinigingscyclus.

Druk op "4" om het watercircuit (boiler, slangen, mengbakers,) te reinigen.

Volg de instructies op de display, waarbij de beheerder er zeker van moet zijn dat de lekbak leeg is en dat de machine is aangesloten op de waterleiding.

De display geeft het volgende weer:

Toets "1=pb" doseert water in de koffiezetgroep. De keuzes "2=mx1" en "3=mx2" doen dit in de mengbakers voor instantproducten; toets "4=water" via het mondstuk dat heet water uitgeeft aan de beker; toets "8=pb A" voert de reinigingscyclus uit voor de koffiezetgroep en vervolgens de spoelcycli voor de mengbakers en het watertoevoercircuit; (zie 09.04.).

Herhaal de bewerking enkele malen om het hele watercircuit van de machine te spoelen. Tijdens de reinigingscyclus geeft de display aan dat het circuit is gespoeld.

Met een speciale spoelcyclus wordt de koffiezetgroep gereinigd. Daarbij worden reinigingstabletten gebruikt. Druk op de toets "8=pb A.". De display geeft het volgende weer:

Nadat u de beker onder de uitgiftemondstukken hebt geplaatst, brengt u een tablet aan in de zetkamer. Druk op "10", volg de instructies op de display, en wacht tot de reinigingscyclus automatisch wordt voltooid.

let op

Er wordt ca. 100 cc. water gedoseerd tijdens elk van de zes spoelcycli.

Aan het einde van de reinigingscyclus van de koffiezetgroep, spoelt de machine ook de mengbakers en de watercircuits. Zorg er daarom voor dat er ten minste enkele bekertjes geplaatst worden onder de productmondstukken.

Zet de machine uit met behulp van de servicesleutel. Breng de sleutel aan in zijn houder (zie 05.12.). Schakel de machine uit met de aan/uit-schakelaar aan de achterzijde van de machine (zie 05.08.);

1= PROGRAMMEREN
3=TEST UITGIFTE

2= DATA 4= REINIG
5= ONDERHOUD

Water OK ?
10= START

lekbak aangebracht?
10= START

REINIGING
knop: 1=pb 2=mx1
3=mx2 4=water
8=pb A.

Reiniging
Koffiezetgroep

of

Reiniging
mixer "N"

of

Reiniging
water

REINIGING
knop: 1=pb 2=mx1
3=mx2 4=water
8=pb A.

breng tablet aan
druk op
P10=START

Weekt
4:30min 1:15min

reinig koffiezetgr.
6 mal 1/6

08.04.

Bereid een chloorhoudende antibacteriële reinigungsoplossing voor volgens de bij het product geleverde instructies. Verwijder en dompel de volgende onderdelen in de oplossing: de instantcontainers die u hebt gedemonteerd, de bakken van de mixers, de mengschoepen en de silicone slangen waarmee de uitgifte van producten plaatsvindt. De weektijd wordt gespecificeerd op de verpakking van het antibacteriële product. Neem daarna alle onderdelen die u hebt gereinigd uit de oplossing, droog ze zorgvuldig af met schone doeken, en monteer ze weer in de machine. Draai de sluitplaat van de instantuitlopen van containers met instantproduct zo dat ze gesloten zijn, en laad de containers aan de hand van de machineconfiguratie (zie 04.) en containerlabels; vul de koffiecontainer met koffiebonen. Sluit de containers en de koffiecontainer met de bijbehorende deksels. Draai de sluitplaten van de instantuitlopen (zie 05.22.) om ze te openen en trek de oranje afsluitplaat van de koffiecontainer weg; (zie ook 12.).

Zie voor de juiste reiniging en behandeling van onderdelen die in aanraking komen met voedselproducten de inhoud van het volgende Internetadres:

[http://eur-lex.europa.eu//
richtlijn 2004/852/EG van 29/04/2004](http://eur-lex.europa.eu//richtlijn%202004/852/EG%20van%2029/04/2004)

Laat de deksel zakken en sluit de deur met behulp van de sleutel (zie 05.05.) en bewaar deze op een veilige plek.

08.05

Schakel de machine in met behulp van de aan/uit-schakelaar. De display geeft achtereenvolgens de volgende berichten weer:

XS
ESPRESSO

inschakelen...
even wachten

wacht
temperatuur

totdat de watertemperatuur van de drukboiler de waarde bereikt die is ingesteld in het geheugen (standaard).

Aan het einde van deze fase waarin het water in de drukboiler wordt verwarmd, is de machine klaar om gratis dranken uit te geven, en zal de display afwisselend enkele stand-by berichten weergeven:

XS
ESPRESSO

plaats uw
beker

09. programmering



programmeringsmodus
ingaan

De koffieautomaat wordt geprogrammeerd aan de hand van parameters die als standaard worden beschouwd voor de specifieke vereiste configuratie. Waarden die de samenstelling van recepten vormen – opgeslagen in het geheugen van het CPU-board – stellen de gebruiker in staat dranken te selecteren zonder dat de installateur speciale programma's hoeft in te stellen. Om deze parameters en daardoor de dranken aan te passen aan uw wensen, verwijzen wij u naar het einde van het hoofdstuk (zie 09.07.). Een overzichtstabel helpt de gebruiker alle programmeringsonderdelen te herleiden. Open om toegang te verkrijgen tot de programmeringsmodus de deur van de machine en gebruik de servicesleutel in de veiligheidsschakelaar.

let op

De machine wordt elektrisch gevoed en heeft bewegende onderdelen in deze modus. Wees zeer voorzichtig!

Druk op de "PROG"-toets (zie 05.13.).
Op de display knipperen de volgende berichten:

- "1" om de programmeringsmodus van machinevariabelen in te gaan;
- "2" om de uitgegeven hoeveelheden drank weer geven;
- "3" om gratis dranken uit te geven;
- "4" om water uit te geven om de watercircuits te spoelen;
- "5" om onderhoudswerkzaamheden te plannen.

programmeringsmodus
verlaten

Druk na het programmeren op "1" en druk vervolgens de "PROG"-toets in. Alle wijzigingen worden nu opgeslagen en keert de automaat terug naar de normale werking. De display geeft het volgende weer:

09.01. "prog"

Druk op de "PROG"-toets, druk op "1"; de selectietoetsen krijgen dan de volgende functies:

Toets 1	om het hoofdmenu voorwaarts te doorlopen
Toets 6	om het hoofdmenu achterwaarts te doorlopen
Toets 2	om het submenu in te gaan en vooruit te doorlopen
Toets 3	om het submenu achterwaarts te doorlopen
Toets 4	om de waarde van de variabele te verhogen
Toets 5	om de waarde van de variabele te verlagen

Het hoofdmenu is (doorloop ze met behulp van toets "1"):

- | | |
|--|---|
| 09.01.a. toets 1
...
toets 10 | bevat de variabelen waaruit selectie 1 bestaat;
...
bevat de variabelen waaruit selectie 10 bestaat; |
| 09.01.b. prijzen | om de prijzen van elke afzonderlijke uitgiftecyclus in te stellen; |
| 09.01.c. Happy prijzen | om de prijzen van elke afzonderlijke uitgiftecyclus die binnen speciale tijden is uitgegeven in te stellen; |
| 09.01.d. munten | om de waarde van munten in te stellen; |
| 09.01.e. temperatuur | om verschillende temperaturen in te stellen; |
| 09.01.f. diversen | om verschillende opties te programmeren; |
| 09.01.g. diagnose | om enkele machineparameters weer te geven; |
| 09.01.h. verkoop-
gegevens uitlezen | om het aantal uitgevoerde uitgiftecycli weer te geven. |

1= PROGRAMMEREN
3= TEST UITGIFTE

2= DATA 4= REINIG
5= ONDERHOUD

EINDE PROGRAMM.
wacht

1= PROG.

PROGRAMMERING
TOETS N

PROGRAMMERING
PRIJZEN

PROGRAMMERING
HAPPY PRIJZEN

PROGRAMMERING
MUNTEN

PROGRAMMERING
TEMPERATUUR

PROGRAMMERING
DIVERS

DIAGNOSE

VERKOOPGEGEVENS

09.01.i. MDB	bevat de programmering van de parameters van het MDB-protocol;	PROGRAMMERING MDB
09.01.l. klok	om de datum en tijd van de machine in te stellen;	PROGRAMMERING KLOK
09.01.m. buiten gebruik	om een storing uit te lezen die zich heeft voorgedaan;	REGISTRATIE BUITEN GEBRUIK
09.01.n. product- hoeveelh.	om productuitgiftecycli te controleren en in te stellen;	PROGRAMMERING RODUCTHOEEVEELH.
09.01.o. onderhoud	bevat de besturingsparameters voor het onderhoud van de machine;	PROGRAMMERING ONDERHOUD
09.01.p. RFID KAART	om de parameters van de RFID-kaart te bepalen;	PROGRAMMERING RFID KAART
09.01.q. afstellen motoren	om de tijd van productmotoren en de maalmotor te regelen;	AFSTELLEN MOTOREN
09.01.r. product flux	programmering van de geleverde producthoeveelheden per tijdseenheid;	KALIBRATIE PRODUCTVLOEI
09.01.s. uitlezen product flux	leveringsgegevens producten;	PRODUCTGEGEVENS FLUX
09.01.t. id. machine	bevat de parameters voor machine-identificatie;	PROGRAMMERING ID MACHINE
09.01.u. variflex koffiezetgroep	programmering koffiezetgroep.	PROGRAMMERING VARIFLEX KOFFIEZETGROEP
09.01.a. toets van 1 tot 10	Druk op toets "2" wanneer de display "toets n" weergeeft om de variabelen te doorlopen waarmee de functie van die toets wordt ingesteld (door te drukken op de toetsen "4" en "5"); - als u drukt op "2" wanneer de display "FUNCTIONEERT" weergeeft, zal de toets de functie uitvoeren die u hebt geprogrammeerd (uitgiftecyclus van een drank); zie paragraaf "functioneert"; - als u drukt op "2" wanneer de display "NIET IN GEBRUIK" weergeeft, zal de toets geblokkeerd zijn, en wordt er geen functie uitgevoerd; - als u drukt op "2" wanneer de display "VOORKEUZE" weergeeft, vervult de toets die u hebt ingedrukt voorafgaand aan de echte selectie de functie van de items die genoemd zijn in de paragraaf "voorselectie" (doorloopbaar met behulp van de toetsen "4" en "5");	FUNCTIONEERT NIET IN GEBRUIK VOORKEUZE
"functioneert"	Gebruik toets "2" om de volgende onderdelen te doorlopen: Kies de optie "totaal" om alle variabelen weer te geven en de optie "gedeeltelijk" om alleen de parameters met waarden die afwijken van nul weer te geven (gebruik de toetsen "4" en "5" om de optie te wijzigen). Espressokoffie is het eerste product dat u kunt programmeren voor elke keuzetoets; er zijn twee variabelen: - de waterhoeveelheid in de beker; wijzig deze met behulp van "4" en "5"; als de variabele nul is, wordt er geen espresso uitgegeven (bijvoorbeeld bij dranken op basis van enkel instantproducten); - bonenkoffie wordt voor (waarde 1) of na (waarde 0) de instantproducten gedoseerd; - Om de instelling van de interne druk van de koffiezetgroep te bepalen. De hoogte van de zetkamer kan worden ingesteld (van 0 tot 10 mm). Druk op "2" om het volgende weer te geven: Druk op de toetsen "4" en "5" om de draaitijd van de motor van product N te wijzigen, waardoor de gedoseerde hoeveelheid product wijzigt; als de tijd nul is, wordt er geen product N uitgegeven; u kunt een "tijdtest" uitvoeren van het instellingspunt; (zie 13.17.).	programmering: TOTAAL programmering: GEDEELTELIJK KOFFIEWATER ESP. 0=niet in gebruik cc: 00 koffievolgorde 1=koffie voor N Druk koffiezetgroep 0= max 10= min. 00 PRODUCT N 0=niet in gebruik 0,0

Als de tijd die u hebt geprogrammeerd afwijkt van nul, wordt de motor van product N geactiveerd na het verstrijken van de vertragingstijd die u hebt ingesteld. De vertragingstijd wordt vergroot of verkleind door op de toetsen "4" en "5" te drukken.

De draaitijd van de productmotor kan een of twee maal tijdens de doseercyclus kort worden onderbroken (0 = geen pauze); (zie ook 13.16.).

Parameter gebruikt om de hoeveelheid gemalen koffie die wordt gedoseerd in de koffiezetgroep aan te passen.

Als u deze optie activeert: nadat de gemalen dosis is samengedrukt, zal de pomp een kleine hoeveelheid water leveren om de dosis nat te maken, en de normale doseercyclus te stoppen en opnieuw te starten; de stoptijd kan hier worden geprogrammeerd van 01 tot 15.

Om de openingstijd van het uitgifteventiel en dan de waterhoeveelheid die wordt geleverd te bepalen. U kunt een "tijdtest" uitvoeren van de instelwaarde (zie 13.17.).

Water wordt gedoseerd in de mengbepers na het verstrijken van de door u geprogrammeerde vertragingstijd.

De draaitijd van de schoep van de mixer kan worden gewijzigd door op de toetsen "4" en "5" te drukken. Als de tijd gelijk is aan nul, zal de mixer niet draaien. U kunt een "tijdtest" van de instelling uitvoeren; (zie 13.17.).

Als de draaitijd afwijkt van nul, zal de schoep van de mixer worden gedraaid na afloop van deze vertragingstijd.

De draaisnelheid van de mixer kan worden ingesteld op laag, middel of hoog door op de toetsen "4" en "5" te drukken.

LM dosering	om de vertraging tussen de tweede melkdosering en de espressokoffiedosering in te stellen voor de selectie "Latte macchiato";
LM dosering	om de melkhoeveelheid van de tweede dosering in te stellen;
LM dosering	om de vertraging van de tweede melkdosering in te stellen;
LM dosering	om de pauzes van de tweede melkdosering in te stellen;
LM dosering	om de waterhoeveelheid van de tweede melkdosering in te stellen;
LM dosering	om de waterhoeveelheidvertraging van de tweede melkdosering in te stellen;
LM dosering	om de draaitijd van de mixer van de tweede melkdosering in te stellen;
LM dosering	indien anders dan nul, wordt de draaitijd van de mixer vertraagd met de door u ingestelde tijd;
LM dosering	om de draaisnelheid van de mixer van de tweede melkdosering in te stellen;
LM dosering	om te specificeren welke instantcontainer moet worden gebruikt voor de melkdosering;
LM dosering	om te specificeren hoeveel water moet worden gebruikt voor de tweede melkdosering;

start vertraging
PRODUCT N 0.0

aantal pauzes:
0-1-2 00

koffietijd
maler 0,0

Preinfusie
0=GEEN SEC.:00

WATER N tijd
0=niet in gebruik 0,0

start vertraging
WATER N 0.0

MIXER N
0=niet in gebruik 0,0

start vertraging
MIXER N 0.0

MIXER snelheid N
middel

Latte macchiato
start koffiezetgr. 0.0

PRODUCT LM
0=niet in gebruik 0,0

start vertraging
PRODUCT LM 0.0

aantal pauzes:
0-1-2 00

WATER LM tijd
0=niet in gebruik 0,0

vertraging water LM
0=niet in gebruik 0,0

MIXER LM
0= uitschak. 0,0

start vertraging
MIXER LM 0.0

MIXER LM snelheid
middel

PRODUCT
MELK LM n: N

LM melk water
hoeveelh.= 0

	om de selectie N keer automatisch te herhalen en drank in een groot volume te produceren (kan);
	druk op "4" en "5" om de naam te selecteren van de tijdens het doseren weer te geven drank; de opties staan hieronder: - "standaard", de display geeft "drank N wordt bereid" weer; - "lijst met namen" van dranken die beschikbaar zijn in het machinegeheugen; de display geeft "<i>dranknaam</i> wordt bereid" weer; - "aangepast": de display toont de door de gebruiker aangepaste namen; hiervoor is het nodig een configuratiebestand aan te maken met RheAction (zie 05.39.) en dit in de machine te laden met behulp van een flash keyzie 09.06.);
"voorkeuze knop"	Er zijn verschillende voorkeuzeberichten beschikbaar, afhankelijk van de versie van de machine. Hieronder zijn ze weergegeven:
"cafeïnevrij/barley":	Espressokoffie kan worden vervangen door instantkoffie (of barley) door middel van een voorkeuze. De variabelen worden hier genoemd: - bericht dat verschijnt op de display tijdens de uitgiftecycle; - instantproductcontainer met cafeïnevrije koffie (toets "4" en "5"); - mengbeker en mengwater (toetsen "4" en "5"); - prijswijziging t.o.v. de standaard espressodrank; (zie *); - toetsen waarop de voorkeuze betrekking heeft (doorloop ze met toets "2" en selecteer inschakelen of uitschakelen met behulp van toets "4" en "5"); deze instructie wordt herhaald in elke voorkeuze, om het effect op een toets in of uit te schakelen (*);
"extra melk"	- om de melkcontainer te kiezen; - om te bepalen met hoeveel seconden de draaitijd van de productmotor die u hebt ingesteld in de configuratie moet veranderen; zie om in te schakelen (*);
"espresso"	- om het NN waterpercentage te verlagen tot de hoeveelheid water die hebt ingesteld in de espressoselecties; zie om in te schakelen (*);
"geen suiker"	- om de suikercontainer te selecteren; zie om in te schakelen (*);
"extra suiker"	- om de suikercontainer te kiezen; - om te bepalen met hoeveel seconden de draaitijd van de productmotor die u hebt ingesteld in de configuratie moet veranderen; zie om in te schakelen (*);
"suiker"	- om de suikercontainer te selecteren; zie om in te schakelen (*);

KAN
0=geen n:00

naam selectie N
----- n:00

voorkeuze
CAFEÏNEVRIJ

container
CAFEÏNEVRIJ n:N

ev-mixer
CAFEÏNEVRIJ n:N

CAFEÏNEVRIJ prijs
0=+ 1=- 00

voorkeuze inschak.
toets N: JA (*)

PRODUCT
MELK n:N

extra melk
hoeveelheid + 0.0

waterhoeveelh.
ESPRESSO -00 %

container
SUIKER n:N

extra suiker
hoeveelheid + 0.0

container
SUIKER n:N

09.01.b. prijzen	Druk op "2" om het volgende weer te geven: Aan elke selectie kan een verkoopprijs worden toegekend; gebruik "4" en "5" om het bedrag te wijzigen en "2" om door de prijsregels heen te lopen.	PRIJS N 0.00
09.01.c. Happy prijzen	Druk op "2" om het volgende weer te geven: Aan elke afzonderlijke keuze kan een verkoopprijs worden toegekend die alleen geldig is binnen vooraf gedefinieerde tijdsperiodes (zie 09.01.l. "klok"); ; gebruik "4" en "5" om het bedrag te wijzigen en "2" om door de prijsregels heen te lopen.	PRIJS N 0.00
09.01.d. munten	Wijs elk kanaal zijn waarde toe voor het parallelle betalingssysteem; druk op "2" om de munten te doorlopen van A tot en met J en gebruik "4" en "5" om de waarde ervan te wijzigen.	MUNT A 0.00
09.01.e. temperatuur	Druk op "2" om het volgende weer te geven: Gebruik de toetsen "4" en "5" om de temperatuur van de drukboiler te wijzigen; om vast te stellen hoeveel minuten na de laatste espresso de volgende parameter moet worden geactiveerd; om de inschakeltijd van het verwarmingselement van de drukboiler vast te stellen om de watertemperatuur te verhogen; om de temperatuur te bepalen waarmee de koffiezetgroep moet worden verwarmd tijdens bedrijf; (zie ook 10.03.);	TEMPERATUUR espresso NN DEFINITIE eerste koffie 00 verwarmingstijd sec.: 00 temperatuur verwarmings- element 00
09.01.f. diversen	Het onderdeel "diversen" omvat enkele opties (druk op de toetsen "4" en "5" om de waarden van deze opties aan te passen): - machinecode A en B: u kunt de machine nummers om hem te onderscheiden van andere soortgelijke machines (dataverzameling); - berichtnummer: druk op de toetsen "4" en "5" om de op het scherm weer te geven berichten te selecteren wanneer de machine stand-by staat; - programmeringsopties voor het muntmechanisme: druk op de toetsen "4" en "5" om de opties voor communicatie met het betalingssysteem weer te geven; kies uit: - parallel betalingssysteem, enkelvoudige uitgifte - parallel betalingssysteem, meervoudige uitgifte - executive - executive betalingssysteem in prijsvasthoudmodus - MDB - Ventilator duur: om te bepalen hoeveel minuten na de laatste doseercyclus de waterdampventilator actief blijft. - Signaleringstijd: signaal klinkt aan het einde van elke machinefunctie.	machinecode A NN machinecode B NN bericht nummer N muntmech type PAR. ENK. UITG. muntmech type PAR. MEERV. UITG. muntmech type EXECUTIVE muntmech type PRIJS VASTHOUD. muntmech type MDB ventilator duur min. NN Signal. tijd 0,0

- Aantal decimalen: om te bepalen met hoeveel decimalen rekening wordt gehouden bij het vergelijken van de selectieprijs en het geld dat u hebt ingeworpen.
- Taal: om de berichten weer te geven in een van de drie beschikbare talen.
- Displaykleur; om de kleur van de display naar wens in te stellen.
- Eerste installatie: gebruikt om ervoor te zorgen dat het watercircuit wordt gevuld wanneer de machine de volgende keer wordt ingeschakeld. Als de waarde nul is, zal de machine de volgende keer na het inschakelen de cyclus net zo uitvoeren als bij 08.02.
- Kies als eerste stap van de deïnstallatiecyclus het machinetype: "0" voor PRO-machines (400 cc drukboiler); "1" voor PRO VHO-machines (800 cc drukboiler);
- Deïnstallatie: leeg de watercircuits automatisch:
 - koppel de watertoevoer af en druk op "10";
- controleer aan de hand van de berichten op de display of de lekbak en de koffie-afvalbak leeg zijn en druk op de toets "10";
- breng een verlengstuk aan in de afvoerpijp van de drukboiler, verwijder de stop uit de afvoerslang van de air-break, doe de uiteinden van de slangen in een emmer en druk op "10";
- alleen in PRO-machines: open de afvoerkraan van de drukboiler en druk op "10" ; in PRO VHO-machines: de afvoerklep wordt automatisch geopend;
- de display geeft het volgende weer:
- wanneer de display het volgende weergeeft:
 - in PRO-machines: sluit de kraan van de drukboiler;
 - in PRO VHO-machines: de afvoerklep wordt automatisch gesloten en de display geeft het volgende weer:
- verwijder de slang en breng de stop weer aan in de air-break.

Aan het einde van de deïnstallatiecyclus wordt de boilerwatertemperatuur ingesteld op nul en wordt de machine ingesteld op "EERSTE INSTALLATIE=0";

- Om de zomertijdfunctie in te schakelen (van de laatste zondag in maart tot de laatste zondag in oktober, wordt de ingestelde tijd automatisch vermeerderd met een uur).
- Druk indien geactiveerd op de toets "PROG" om de decouner van de waterfilter te resetten.
- Alleen in PRO VHO-machines: het activeert de productsensor in de koffiebonencontainer.

09.01.g. diagnose

Druk op toets "2" om toegang te krijgen tot het diagnostoseprogramma en om de machine het stand-bybericht te laten weergeven (toetsen "4" en "5") of de watertemperatuur van de boiler.

Druk nogmaals op "2" om de spanningswaarde weer te geven voor het voeden van apparaten met 24 V dc.

Test modem.

aantal decimalen
N

taal :
engels

displaykleur
00

eerste installatie
0= eerste N

Boiler cc
0=400 1=800 N

Deïnstallatie
10=START

Lekbak leeg?
10=START

Leeg koffie-afval
10=START

aansluiten slang
boiler 10 = >

open boilerkraan
P10= START

deïnstallatie
bezig..

EINDE
Sluit boilerkraan

EINDE
DEÏNSTALLATIE

zomertijd
1=ja 0

activ. H2o filter
Reset 0=nee 0

ACTIVEER KOFFIE-
SENSOR 1

INSCHAK. DISPLAY
TEMPERA. 1= JA N

VOLTAGE
volt 00.0

TEST MODEM
knop 4

09.01.h.
verkoopgegevens

Dit menu is bedoeld om de hoeveelheden van de selecties die zijn uitgevoerd door de machine te verzamelen: namen zijn toegewezen aan de hand van de EVA-TDS-norm:

- VA 102
totaal aantal uitgiften (parameter kan niet worden gereset);
- VA 104
aantal uitgiften sinds de reset;
- VA 101
totale hoeveelheid ontvangsten (parameter kan niet worden gereset);
- VA 103
totale hoeveelheid ontvangsten sinds de reset;
- VA 202
totaal aantal tests (parameter kan niet worden gereset);
- VA 204
aantal tests sinds de reset;
- VA 302
totaal aantal gratis uitgiften (parameter kan niet worden gereset);
- VA 304
aantal gratis uitgiften sinds de reset;
- CA 201
totaal contant betaalde bedrag (parameter niet resetbaar);
- CA 203
totaal contant betaalde bedrag sinds de reset (parameter niet resetbaar);
- CA 202
totaal aantal contant betaalde selecties;
- CA 204
aantal contant betaalde selecties sinds de reset;
- CA 305
totale hoeveelheid contante ontvangsten;
- CA 301
gedeeltelijke hoeveelheid contante ontvangsten;
- DA 401
totaalbedrag geladen op RFID-kaarten;
- DA 402
totaalbedrag geladen op RFID-kaarten sinds de reset;
- DA 201
totaal van de opbrengsten betaald met RFID-kaart;
- DA 203
totaal van de opbrengsten betaald met RFID-kaart sinds de reset;
- DA 202
aantal selecties betaald met een RFID-kaart;
- DA 204
aantal selecties betaald met een RFID-kaart sinds de reset;
- LA 1*1
selecties verkocht tegen een standaard prijs;
- LA 1*2
selecties verkocht tegen een Happy prijzen;
- PA 403
gratis selecties;

TOTALE AFNAME	NN
DEELTELLING SELECTIES	NN
TOTAAL BEDRAG	0.00
GEDEELTELIJK BEDRAG	0.00
TOTAAL TESTS	00
TESTS DEELTELLING	00
TOTAAL GRATIS	00
GRATIS DEELTELLING	00
TOTAAL CONTANT CONTANT	0.00
GEDEELTELIJK CONT. CONTANT	0.00
N. TOT. SEL. CONTANT	00
DEEL AANT. SEL. CONTANT	00
TOTAAL GELDKAST	0.00
DEELTELLING GELDKAST	0.00
totaal geladen op kaart	0.00
gedeeltelijk geladen op kaart	0.00
totaal betaald met kaart	0.00
gedeeltelijk betaald met kaart	0.00
TOTAAL SEL. KAART	00
SEL. DEELTELLING KAART	00
TOTAAL SEL. N	00
TOTAAL SEL. N KORTING	00
TOTAAL SEL. N GRATIS	00

09.01.i. MDB Druk op "2" om de variabelen weer te geven die nodig zijn voor het MDB-protocol. Aangezien in de **XS grande PRO** and **PRO VHO** geen betalingssystemen kunnen worden geplaatst die wisselgeld teruggeven, zullen sommige van deze variabelen niet ter zake doen, ook al zijn ze wel beschikbaar. Druk op de toetsen "4" en "5" om de waarden te doorlopen.

- gelduitgifte uit uitwerpbuizen; de muntbuizen legen;
- wisselgeld inschakelen: om uitgifte van wisselgeld in te schakelen;
- maximum tegoed: om het maximaal accepteerbare tegoedbedrag in te stellen;
- maximum wisselgeld: om het maximale wisselgeldbedrag in te stellen;
- enkelvoudige/meervoudige uitgifte: om het resterende tegoed na de uitgiftecyclus te bewaren of niet;
- Tokenwaarde: om een waarde aan een token toe te kennen;
- munten wisselgeld N: om vast te stellen welke munten moeten worden gebruikt voor het wisselgeld wanneer de machine dit kan geven; van A tot en met P;
- munten geen wisselgeld N: om vast te stellen welke munten niet moeten worden geaccepteerd wanneer de machine geen wisselgeld kan geven; van A tot en met P;
- stel in op "0" om de uitgifte van wisselgeld in te schakelen; op "1" om de uitgifte van wisselgeld alleen in te schakelen als het beschikbare wisselgeld voldoende is, of als er een RFID-kaart wordt gebruikt; "2" om de uitgifte van wisselgeld alleen in te schakelen als er een RFID-kaart is.
- buizenwaarde: om de waarde in alle muntenbuizen te specificeren;

Uitwerpbuizen
toets: 4-5-7-8-9-10

teruggave inschak.
0=inschak.
1=uitschak. N

max. krediet
0.00

max retour
0.00

type verkoop
0=enk. 1=meerv. N

Muntwaarde
0.00

munt retour a N
0=inschak.
1=uitschak. 0

munt niet retour a N
0=inschak.
1=uitschak. 0

Biljetlezer
inschak.= 0,1,2 = 0

MDB buizenwaarde
0.00

09.01.i. klok Dit hoofdstuk is bedoeld om het volgende vast te stellen:

- huidige tijd;
- huidige dag;
- huidige maand;
- huidig jaar;
- dag van de week;

UUR:
00:00

DAG:
00

MAAND:
00

JAAR:
00

dag van de week:
(bijv.) dinsdag

Gebruik de drie paren parameters (Start FN and Eind FN) om de drie tijdperioden vast te stellen waarin de machine "Happy prijzen" toepast (zie 09.01.c.).

START FN:
00:00

EIND FN:
00:00

Voor elke dag van de week kunt u een tijdsperiode vaststellen waarin de machine geen selectie accepteert en de watertemperatuur van de drukboiler wordt verlaagd.

INSCHAKELEN:
xxxxx 00:00

UITSCHAKELEN
xxxxx 00:00

Om het energieverbruik van de machine te registreren.

Kilowatturen:
0,0

De machine voert een reinigingscyclus uit op het tijdstip dat u hebt gespecificeerd, mits hij ten minste vijf uitgiftecycli heeft uitgevoerd sinds de laatste cyclus.

REINIGING:
00:00

09.01.m. buiten gebruik

Om een registratie weer te geven van de twintig laatste fouten die zich in de machine hebben voorgedaan. Druk op toets "2" om de lijst te doorlopen en op "4" om de registratie te resetten (zie 11.).

n. N uit NN
uu:mm dd-mm-jjjj

09.01.n. product-hoeveelh.

Elke productmotor kan een tijdtegoed in seconden worden toegewezen dat afneemt bij elke uitgiftefase van dat product. Nadat het tegoed is opgebruikt, zal de machine <<product niet beschikbaar>> weergeven wanneer het product wordt geselecteerd. Deze instelling wordt uitgeschakeld aan het begin, en de machine heeft dan geen beperkingen. Om het tijdtegoed voor een productmotor te programmeren, stelt u de variabele in door te drukken op toets "4" en "5".

producthoev. N
[0.0] 170.0

Nadat de gewenste hoeveelheid tijd is bereikt, drukt u op de toets "PROG". De waarde wordt gekopieerd tussen haakjes links van de display.

producthoev. N
[170.0] 170.0

Programmeerbare producten van 1 tot 6.

Verlaat de programmeringsmodus op de gebruikelijke manier.

De eerste waarschuwingsdrempel kan worden geprogrammeerd. Als deze wordt overschreden, toont de display een alarmmelding zonder dat dit de werking van de machine verstoort.

prod. N waarschuwing
drempel: 17,0

Nadat het tijdtegoed is verbruikt, kan de beheerder beslissen of de uitgiftecyclus van de selecties, inclusief dat product, wel of niet wordt geblokkeerd.

stop prod. inschak.
N 1=stop 0

Een beheerder die geen toegang heeft tot de programmeringsmodus omdat hij bijvoorbeeld het wachtwoord niet kent, kan zodra de containers zijn geladen met de juiste producten alle waarden van de productaftellers op de oorspronkelijke waarden instellen. Om dit te doen hoeft hij slechts de knop "PROG" gedurende ongeveer 10-15 seconden ingedrukt te houden totdat de display het volgende weergeeft:

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

09.01.o. onderhoud

In dit onderdeel kunt u met toets "2" enkele tellers instellen om een alarm te laten afgaan na een programmeerbaar aantal gebeurtenissen (druk op "4" en "5" om het aantal in te stellen en op PROG om de instellingen op te slaan):

- Het aantal uitgiftecycli voordat het patroon van de externe filter, indien aanwezig, moet worden vervangen. Zodra er 500 uitgiftecycli over zijn, geeft de display "waterfilter vervangen" weer, en zodra de decouner de 0 heeft bereikt, wordt "buiten gebruik waterfilter" weergegeven, waardoor de werking van de machine wordt geblokkeerd.

waterfiltertellr
[00] 00

- Het aantal uitgiftecycli voor espresso voordat de koffiezetgroep een servicebeurt nodig heeft. Zodra 5 uitgiftecycli over zijn, geeft de display "zetgroep reinigen" weer, en zodra de decouner 0 heeft bereikt, wordt "buiten gebruik zetgroep reinigen" weergegeven, waardoor de werking van de machine wordt geblokkeerd.

dec. koffiezetgroep
[00] 00

- Het aantal uitgiftecycli voor espresso voordat de koffie-afvalbak moet worden geleegd. Zodra de decouner 5 heeft bereikt, geeft de display "verwijder koffie-afval" weer, totdat de decouner de 0 heeft bereikt. Dan wordt de werking van de machine geblokkeerd en geeft de display het bericht "buiten gebruik koffie-afval" weer.

dec. koffieafval
[00] 00

09.01.p. rfid kaart

- Het maximum tegoed dat u kunt laden op de RFID-kaart.

max. tegoed kaart
0.00

- 0 voor elke munt (van A tot en met J) die mag worden geaccepteerd wanneer de RFID-kaart beschikbaar is.

munt A N
met kaart 0=acc.

- 0 voor elke munt (van A tot en met J) die mag worden geaccepteerd wanneer de RFID-kaart niet beschikbaar is.

munt A N
geen kaart 0=acc.

09.01.q. motors afstellen	Met betrekking tot de instellingen uit 09.01.a: - De draaitijd van elke afzonderlijke productmotor kan worden gewijzigd (toets "4" en "5") met +/- 30%. De wijziging heeft invloed op alle activeringen van de productmotors voor alle selecties. - De tijd die benodigd is om de motor van de koffiemaler te starten kan met +/- 30% worden aangepast voor elke afzonderlijke selectie. Na het instellen is deze toename of afname actief voor elke activering.
09.01.r. product flux	Deze procedure zet de programmering van de doses gemalen koffie om in grammen in plaats van zoals gebruikelijk in seconden activering van de maalmotor. Om deze procedure uit te voeren heeft u het volgende nodig: een bak (beker) om de doses gemalen koffie in op te vangen; een weegschaal met een schaal aanduiding tot 50 gram (d = 0,01 gram); Voordat u de kalibratieprocedure start, moet de bak (beker) worden gewogen waarmee de gemalen koffie wordt opgevangen.
de kalibratie	Druk op knop "2" om te starten. De display geeft het volgende weer: Druk op PROG. Verwijder de variabele koffiezetgroep (zie 13.07.). Breng de buis voor gemalen koffie aan en zet de beker op de juiste plek om de dosis op te vangen. Druk op PROG; de machine voert twee maalcycli uit. De verkregen gemalen koffie moet 20 gram wegen. Is dit het geval, druk dan op toets "1"; zo niet, stel dan de afgewogen hoeveelheid in door te drukken op de toetsen "4" en "5" om de cijfers op de display in de hoek rechtsonder te wijzigen. Druk daarna op toets "1" (vergeet niet het gewicht van de lege beker af te trekken). De display geeft het volgende weer: Breng de koffiezetgroep en alle andere onderdelen weer aan (buis voor gemalen koffie, kap, lekbak, ...) en druk op PROG. De machine slaat de ingevoerde gegevens op. Wacht tot het einde van deze automatische cyclus, die een uit- en inschakelcyclus omvat zonder handmatige tussenkomst. Aan het einde van deze procedure toont de display de gebruikelijke stand-byberichten: Daarna zal voor elk recept dat de koffiebonen bevat, de dosis nu worden uitgedrukt in grammen gemalen koffie, en zal de machine de variaties in de dosis compenseren, terwijl de hoeveelheid constant wordt gehouden. De natuurlijke slijtage van de schoepen door de tijd heen zorgt ervoor dat de hoeveelheid koffie die in de groep wordt gegoten afneemt. Dit wordt automatisch gecompenseerd zonder tussenkomst van buitenaf. Voor elke container met instantproduct kan de hoeveelheid geleverde grammen worden ingesteld per seconde (toets "4" en "5").
09.01.s. uitlezen product flux	Geef de gedeeltelijke en de volledige hoeveelheid van het geleverde product weer. De uitlezing van de gedeeltelijke hoeveelheid kan worden gewist door enkele seconden op toets "4" te drukken.

afstellen motor N
+00 %

afstellen maler N
+00 %

KALIBRAT.
KOFFIEZETGROEP
SEL >PROG< 0.0

VERWIJDER
KOFFIEZETGROEP EN
DRUK OP >PROG<

aantal grammen
4=+ 5=- 1=ok: 20

HERINSTALL
KOFFIEGR EN DRUK
OP >PROG<

XS
ESPRESSO

plaats uw
beker

kalibr. motor N
g/sec.

product N gebruikt
Gedeelte. g. 00

product N gebruikt
Totaal g. 00

09.01.t. machine-id. Identificatiecodes voor dataverzameling in EVA DTS:

- machinenummer;
- locatienummer;
- machineconfiguratie;
- adres voor de verbinding met het DDCMP-protocol;
- 0 voor de gegevensuitlezing via telemetrie; 1 om de IRDA-acquisitie te activeren; 2 om de acquisitie te deactiveren;

Code ID 101 00

Code ID 104 00

Code ID 106 00

Adres VIDTS 00

09.01.u. variflex Om de diameter van de koffiezetgroep die geïnstalleerd is in de machine in te stellen.

Gegevens uitlezen
0=TLMS
1=IRDA 2=uit 00

Dit bepaalt of de zetkamer van de koffiezetgroep in het bovenfilter stand-by moet blijven staan (dicht).

DIAMETER
ZETGROEP
0=36 1=45 00

POSIT. STAND-BY
0=dicht 1=open 00

Als deze variabele wordt geactiveerd (1=ja), regelt de machine de espressocyclus om de gemeten parameters voor de volgende keuze te gebruiken.

Autom. instelling
f. afstellen 1=ja 0

bij een koffiezetgroep van Ø 45 mm gaan wij ervan uit dat:
1 gram gemalen koffie aan de
hoge kant van negen-tiende van een millimeter is (samengedrukt)
wat drie pulsen van de transducer van de motor van de koffiezetgroep genereert.

encoder
puls/g 0.00

Tijdens een doseercyclus leest en slaat de software deze parameters over de mate van samendrukking van de gemalen koffie op; de volgende espressocyclus gebruikt deze informatie om de maler en de bewegingen van de koffiezetgroep in te stellen en te beheren.

09.02. "data"

Kies de optie "data" om de display de data van de uitgiftecycli te laten tonen die u achtereenvolgens hebt uitgevoerd, net als in 09.01.h..

09.03. "testuitgifte"

Om producten gratis te verstrekken. De selecties die worden uitgegeven in deze modus worden afzonderlijk geteld (zie 09.01.h.).

TEST UITGIFTE

09.04. "reinigen"

Kies voor deze optie en druk op "1=pb", "2=mx1", "3=mx2", "4=water" of "8=pb A." om de machine een vooraf ingestelde hoeveelheid water te laten doseren om het corresponderende circuit te reinigen (zie 08.03.).

REINIGING
knop: 1=pb 2=mx1
3=mx2 4=water
8=pb A.

09.05. "onderhoud"

Om dezelfde functies uit te voeren als die beschreven worden in paragraaf 09.01.o.;

09.06. dataondersteuning

De waarden van de variabelen die samen de machineprogrammering (configuratie) vormen kunnen worden overgezet op een extern hulpmiddel, bijv. de flash key. Om de machineparameters over te zetten op de sleutel, doet u het volgende:



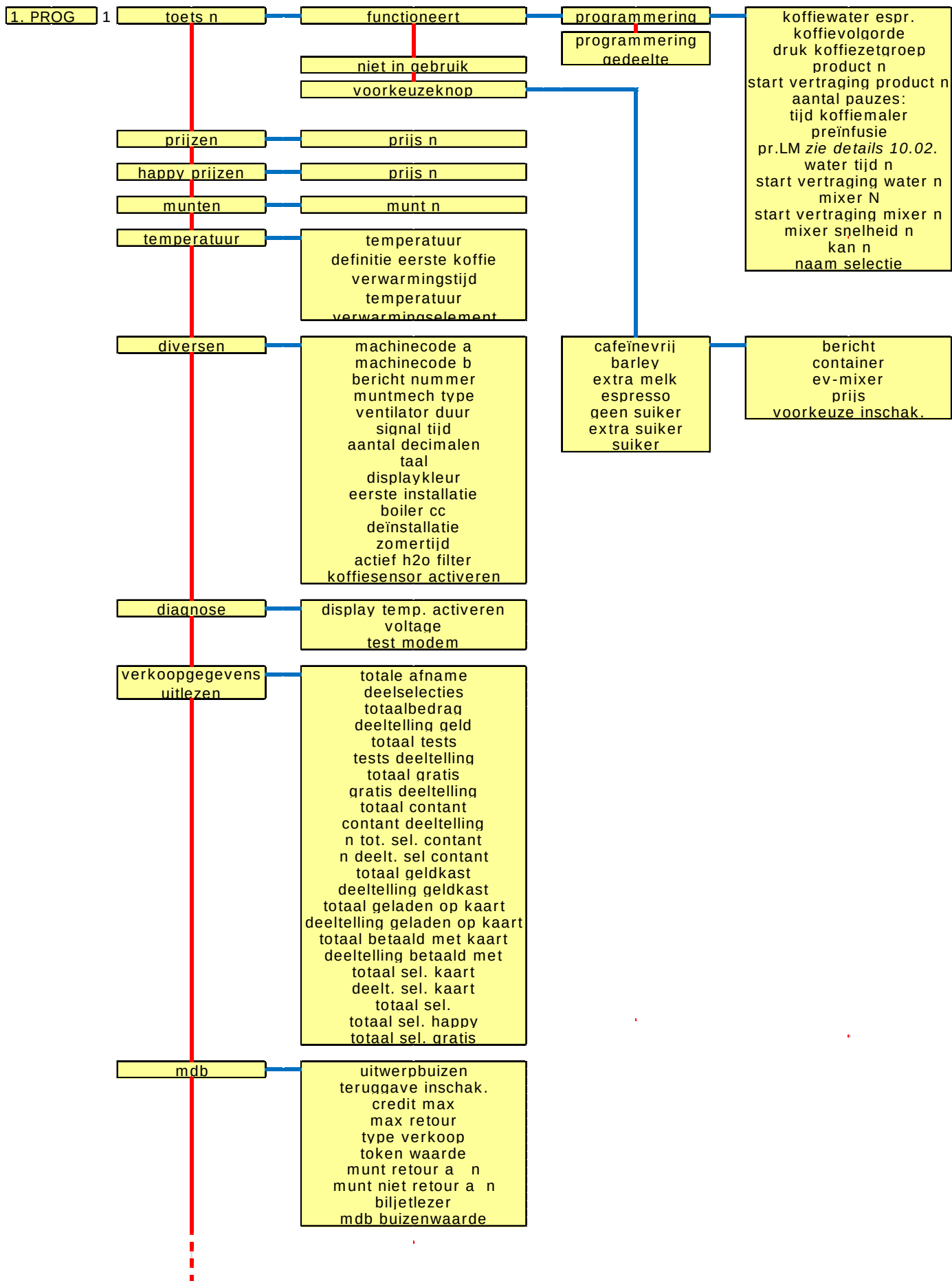
- schakel de machine uit;
- open de deur.
- breng de flash key aan in de daarvoor bestemde oranje gleuf in de kap (zie 05.14. en 05.37.c);
- schakel de machine in met behulp van de servicesleutel (zie 05.12.);
- de display geeft het volgende weer:
- druk op "2";
- en wacht tot de display het volgende weergeeft:
- schakel de machine uit en verwijder de flash key;

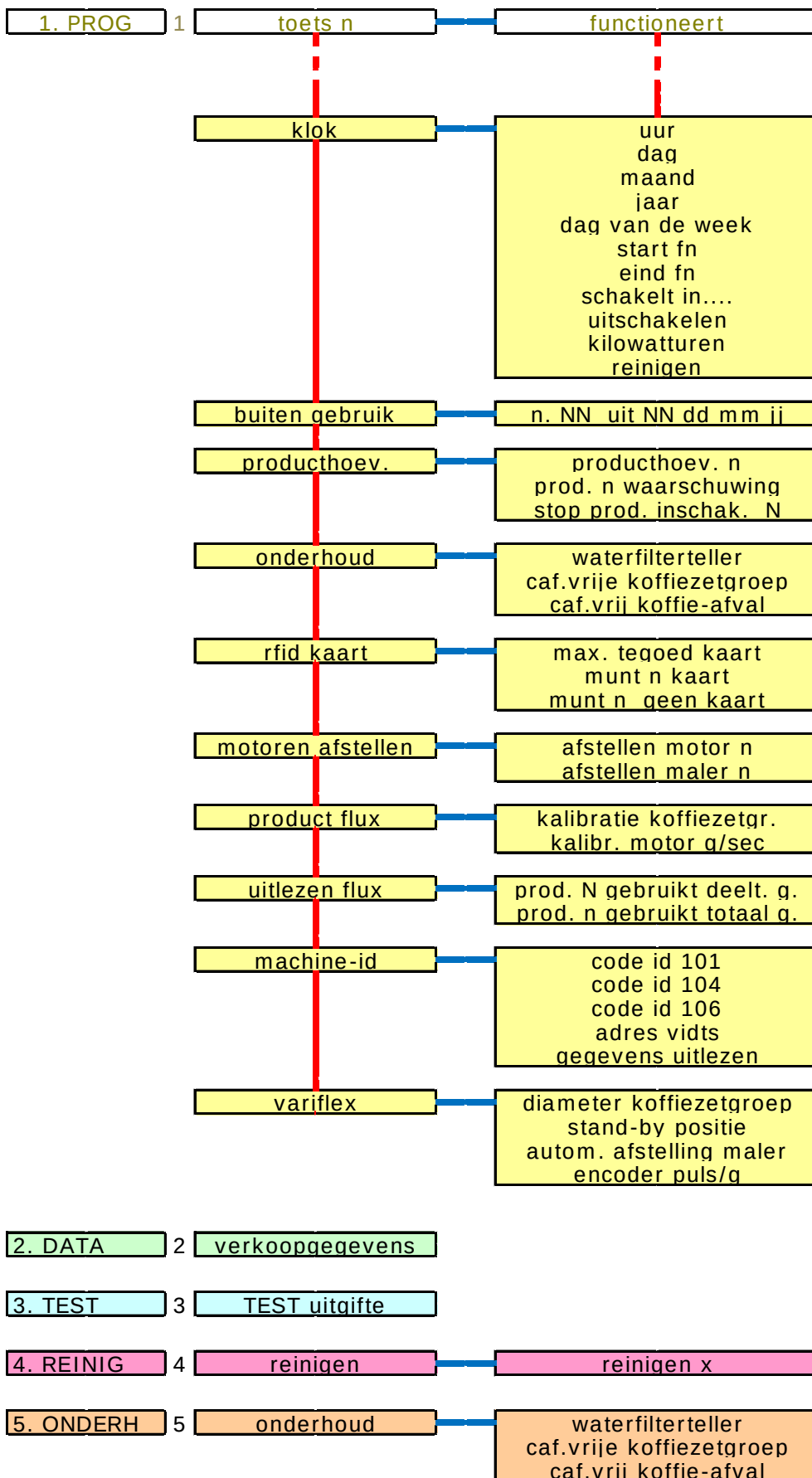
1 van sleutel naar
automaat
2 van automaat naar
sleutel

EINDE PROGRAMM.
wacht

Nu bevat de flash key alle parameters van de machine waaruit ze zijn gekopieerd. Als u een andere koffieautomaat wilt programmeren met deze data kan de voorgaande procedure worden herhaald, maar moet worden gedrukt op toets "1" in plaats van "2". De informatie wordt dan van de flash key overgezet naar de koffieautomaat. Beide procedures veranderen niet de data van de machine waarvan de data zijn gekopieerd.

09.07. programmeringschema





10. parameters

10.01. configuratie

De volgende tabellen bieden informatie over de programmeerbare parameters van de **XS grande PRO** en **PRO VHO** software. Tenzij anders aangegeven, staan de numerieke tijdswaarden van apparaten voor tienden van een seconde (27 staat bijvoorbeeld voor 2 seconden en 7 tienden van een seconde).

De generieke parameters voor het doseren van de dranken met de verschillende mogelijke producten worden hieronder gegeven als voorbeeld. Deze waarden stellen de beheerder in staat de selecties te programmeren, en ze kunnen worden gebruikt om functionele doseercycli te verkrijgen, zelfs als het misschien nodig is om kleine veranderingen aan te brengen voor de gebruikers.

01. espresso

water esp.	45
------------	----

02. koffie

prod. 6	10	vertraging water 2	15
water 2	40	vertraging mixer 2	20
mixer 2	60		

03. melk

prod. 4	35	vertraging prod. 4	10
water 1	110	vertraging mixer 1	5
mixer 1	115		

04. cappuccino

water esp.	65	vertraging prod. 4	10
prod. 4	25	vertraging mixer 1	5
water 1	50		
mixer 1	60		

05. chocolade

prod. 3	45	vertraging prod. 3	15
water 1	120	vertraging mixer 1	5
mixer 1	135		

06. thee

prod. 6	35	vertraging prod. 6	15
water 2	120	vertraging mixer 2	5
mixer 2	135		

07. thee met melk

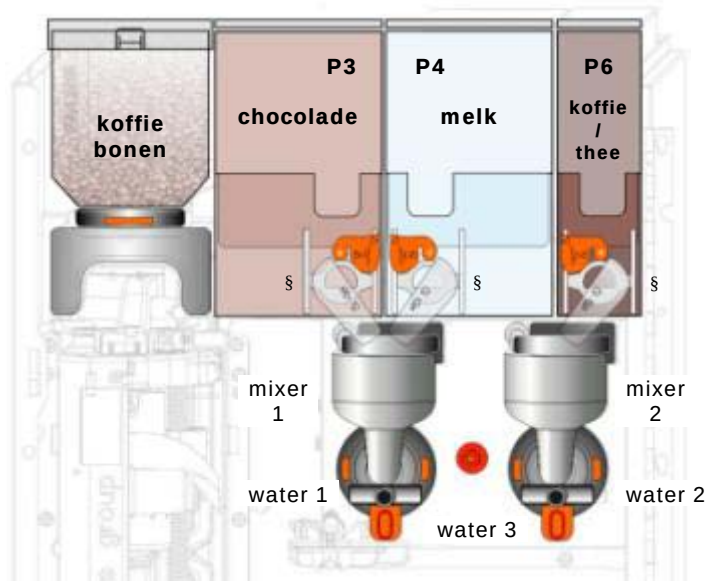
prod. 4	12	vertraging prod. 4	12
prod. 6	35	vertraging prod. 6	70
water 1	50	vertraging mixer 1	5
mixer 1	65	vertraging water 2	60
water 2	70	vertraging mixer 2	65
mixer 2	85		

zie 04.02.

instantcontainers

chocolademelk P3
melk P4
koffie P6

of
thee P6



10.02. LM selectie

XS grande PRO en PRO VHO kunnen latte macchiato produceren, een drank die bestaat uit melk en koffie, in verschillend gekleurde lagen geserveerd in een beker. De lagen bestaan veelal uit melk, koffie en melk.

Zie voor het verkrijgen van deze drank de specifieke instructies, genaamd "LM doseercyclus".

De doseervolgorde van producten is als volgt:

- doseercyclus van 1^e gemixte melk (bij lage snelheid);
10-15 seconden pauze;
- doseercyclus van 2^e gemixte melk (bij hoge snelheid);
12-20 seconden pauze;
- doseercyclus van espressokoffie.

Door de verschillende consistenties van de melk vanwege de verschillende behandelingen ervan, kan de koffie in het midden blijven, waardoor de "Latte Macchiato" wordt verkregen.

Doe het volgende in het programmeringsmenu:

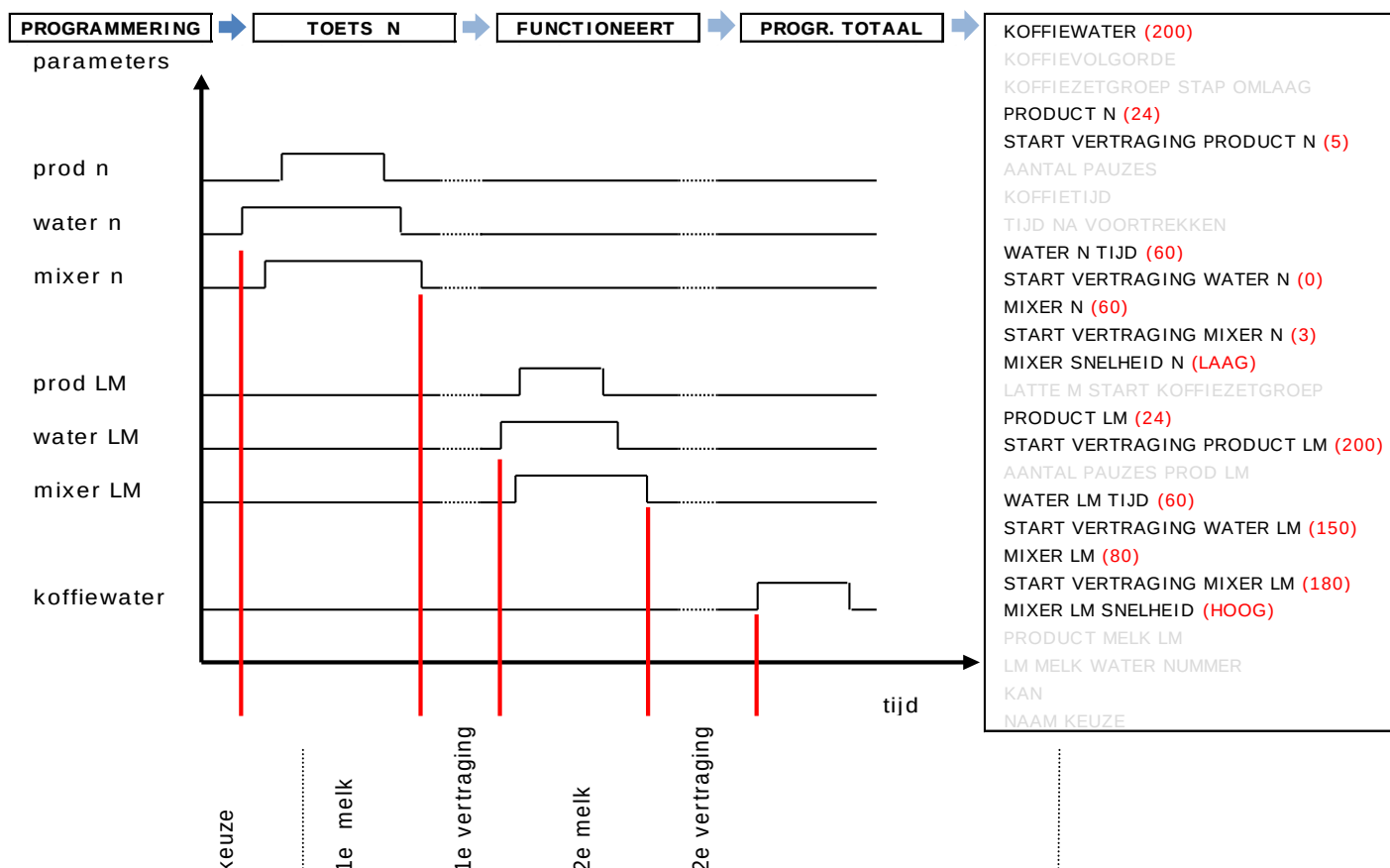


2° MILK

ESPRESSO
KOFFIE

1° MILK

stroomdiagram, keuze "Latte Macchiato":



De in de tabel verstrekte gegevens zijn die van een "latte macchiato" doseercyclus, en kunnen worden aangepast om doseercycli te verkrijgen die beter aansluiten bij de wensen van de gebruikers.

10.03. limieten

De tabel geeft de minimum- en maximumwaarden die u aan programmeerbare variabelen kunt toewijzen.

	eenh.	van	tot
esp koffiewater	n.	0	250
product	sec.	0	20
product start vertraging	sec.	0	20
aantal productpauzes	n.	0	2
water tijd	sec.	0	20
water start vertraging	sec.	0	20
mixer	sec.	0	20
mixer start vertraging	sec.	0	20
snelheid mixer	→	→	→
temperatuur drukboiler	°C	0	105
eerste koffietemperatuur	°C	0	105
eerste koffietijd	min.	0	20
temperatuur verwarmingselement	°C	0	40
product decouner	sec.	0	6.000
machine code A en B	n.	0	65.535
bericht nummer	n.	0	7
vent. vertraging	min.	0	180
signal tijd	sec.	0	1,5
aantal decimalen	n.	0	3
munt A ÷ J	n.	0	65.000
prijzen 1 - 10;	n.	0	65.000
motor afstellen	→	→	→
afstellen maler	→	→	→

0 = geen espresso;
0 = geen product;
0 = geen vertraging;
0 = geen pauze;
0 = geen water;
0 = geen vertraging;
0 = geen mixer;
0 = geen vertraging;
laag, middel, hoog

0 = geen limiet;

+/- 30%
+/- 30%

11. problemen oplossen

Elke gebeurtenis die plaatsvindt tijdens het bedienen van een machine kan de werking ervan geheel of gedeeltelijk beïnvloeden.

Om de beheerder de normale werking van de koffieautomaat te helpen herstellen, toont de display de foutcode als een afkorting, die aanduidt wat het probleem is, en ondersteuning biedt bij het herstellen van het probleem.

Dit hoofdstuk biedt informatie over deze afkortingen om het instantproducten van de problemen te vereenvoudigen.

Let op:

- 1° in de machine kan de foutmelding worden aangeduid met of zonder achtervoegsel dat - indien aanwezig - beter verklaart wat het probleem is. Het nummer op de display verwijst echter naar de componenten, assemblages of functies in kwestie.
- 2° In de volgende tabel:
 - toont de eerste kolom de foutcode; elke variant daarop wordt aangeduid met detailletters voor verdere specificatie;
 - toont de tweede kolom het gedeelte of de functie die wordt beïnvloed door de gebeurtenis;
 - bevat de derde kolom een opmerking, die het doel heeft een oplossing te helpen vinden. Deze opmerkingen zijn zeker niet uitputtend, omdat een storing meerdere oorzaken kan hebben, veroorzaakt door een samenspel van factoren, maar ze bieden wel enkele aanwijzingen over hoe verder te gaan.
- 3° Niet alle storingen worden gemeld door een foutmelding, omdat een foutmelding wordt gegenereerd door elektrische onderdelen en niet alle machine-onderdelen elektrische onderdelen bevatten.
- 4° Dit document is alleen bestemd voor de monteurs die in elk geval in beginsel bekend zijn met de technologie, machines, componenten en namen van onderdelen die worden gebruikt in koffieautomaten; de bedradingsschema's die bij de machine worden geleverd zijn absoluut benodigd om de hierin beschreven storingen te begrijpen en te verhelpen.



let op

Wees tijdens het uitvoeren van de handelingen die nodig zijn om de werking van de machine te herstellen zeer voorzichtig, en neem de veiligheidsregels voor beheerders en gebruikers strikt in acht.

Zie ook: Technische informatie nr. 138 → foutmeldingen;

OFF 2 **betaalsysteem**

protocol

OFF 2 E executive
OFF 2 M MDB
OFF 2 P parallel

Geen communicatie tussen het betaalsysteem en de CPU van de koffieautomaat. Dit kan worden veroorzaakt door een verkeerde voeding, verkeerde programmering of een storing in het betaalsysteem.

OFF 3 **restwateremmer**

De schakelaar waarmee het vloeistofpeil in de emmer wordt geregeld is geactiveerd door de vlotter; controleer of hij goed is gepositioneerd nadat de emmer geleegd is.

OFF 5 **EAROM**

Die in het CPU-bord zijn geïntegreerd werken niet goed.

OFF 6 **Watertoevoer**

OFF 6 C air-break

De watertoevoer kan zijn geblokkeerd, de waterdruk is niet hoog genoeg, of een obstakel verhindert de normale waterstroom (roosterfilter verstopt, toevoerleidingen afgeknepen of verstopt); het inlaatventiel in de watertoevoerleiding is geactiveerd.

OFF 6 D air-break

Het drukboilercircuit is opnieuw gevuld met water, maar er is geen drank gedoseerd; het kan zijn dat het toevoercircuit lek is.

OFF 6 G drukboiler

Watertoevoerfout in de machine tijdens de eerste installatiefase; na het openen van het inlaatventiel in de watertoevoerleiding en het activeren van de pomp, stuurt de waterteller de CPU een reeks pulsen om aan te geven dat het water stroomt. Gebeurt dit niet, dan wordt foutcode 6G geactiveerd.

OFF 7 **espressocircuit**

OFF 7 A espressopomp

De inschakeltijd van de pomp van het espressocircuit heeft de limiet overschreden. De waterstroom heeft meer weerstand ondervonden dan gebruikelijk en de pulsen die worden geproduceerd door de waterteller hebben een tijdsinterval nodig gehad dat te lang wordt geacht voor een doseercyclus. Controleer ook de gemalen hoeveelheid koffie en de hoeveelheid koffiebonen die in de zetkamer wordt gegoten.

OFF 7 C zetkamer

Tijdens de koffiezetfase is de zetkamer door de druk omlaag bewogen, voorbij de veiligheidspositie.

OFF 8 **koffiezetgroep**

OFF 8 A zuiger

Fout in de motor van de koffiezetgroep door storing of verkeerde elektrische voeding, fout in de rotatiedetectie,...;

OFF 8 B aanwezigheid

De machine herkent niet de aanwezigheid van de koffiezetgroep. De fysieke aanwezigheid van de Variflex® koffiezetgroep wordt gecontroleerd door de koffieautomaat om het doseren van o.a. koffiebonen te kunnen blokkeren (als de koffiezetgroep niet aanwezig is).

opmerkingen:

Het kan voorkomen dat **OFF 8** wordt weergegeven in hoofdletters of kleine letters anders dan hierboven gespecificeerd (A, B). Deze berichten - die altijd duiden op een storing die wordt veroorzaakt door de koffiezetgroep of de motor van de koffiezetgroep - hebben een zeer technische betekenis. Het hier uitleggen van de details hiervan zou overbodig en misleidend kunnen zijn.

OFF 9 **koffiebonen**

Zodra de maalfase is voltooid, beweegt de zetkamer van de Variflex® koffiezetgroep zich omhoog, naar de bovenfilter, om de gemalen koffie samen te drukken. Als de motor niet de verwachte weerstand krijgt tijdens deze fase, betekent dit dat de hoeveelheid gemalen koffie minder is dan vereist of volledig ontbreekt.

<u>OFF 10</u>	<u>EAROM</u>	Opgeslagen gegevens zijn niet consequent (lees- of schrijffout) en de algehele werking van de koffieautomaat kan anders zijn dan verwacht.
<u>OFF 14</u>	<u>watertoevoerleiding</u>	
OFF 14 B	drukboiler	Als het water na zes doseercycli niet wordt aangevuld, wordt error 14 weergegeven. Zelfs een watertoevoerdruk die afwijkt van de ingestelde watertoevoerdruk kan deze foutmelding veroorzaken, omdat de drukboiler overvuld kan raken, en het aantal doseercycli hoger kan uitvallen dan het ingestelde aantal. Als dranken worden gedoseerd met een beperkte hoeveelheid water, bestaat er meer kans dat de foutmelding wordt gegeven.
<u>OFF 16</u>	<u>programmerings-toetsenbord</u>	Het programmeringstoetsenbord in de machine heeft kortsluiting in een toets of een toets is te lang ingedrukt. Als een toets te lang is ingedrukt, kan de handmatige vrijgaveknop van de bekertorens deze foutmelding veroorzaken.
<u>OFF 17</u>	<u>toetsenborden</u>	
OFF 17 A	product	Het lijkt erop dat een knop constant wordt ingedrukt.
<u>OFF 24</u>	<u>voedingsunit</u>	
OFF 24 A	24 V DC	De werkelijke 24 V DC spanningswaarde is hoger dan de toegestane waarde.
OFF 24 B	24 V DC	De gemeten 24 V DC spanningswaarde ligt onder de toegestane drempel of is volledig afwezig, bijv. omdat een zekering is geactiveerd. Vind en verwijder de oorzaken die deze foutmelding veroorzaken voordat u de machine weer opstart.
<u>OFF 31</u>	<u>espressokoffiewater</u>	
OFF 31 A	temperatuur	De watertemperatuur van de drukboiler is hoger dan de geprogrammeerde waarde.
OFF 31 B	temperatuur	Het water bereikt niet de ingestelde temperatuur.
OFF 31 C	sonde drukboiler	De temperatuursonde heeft storing of de elektrische aansluiting is verbroken.
OFF 31 D	tijd	De temperatuur bereikt niet de geprogrammeerde waarde binnen de ingestelde tijdslimiet.
<u>OFF 77</u>	<u>Centrale verwerkingseenheid (CPU)</u>	De "klok" functie wordt niet goed uitgevoerd. De bufferbatterij is misschien bijna leeg. Controleer na het herstellen van de werking zorgvuldig de klokgerelateerde machinefuncties: happy hour, tijdperioden, ... die beïnvloed kunnen zijn door een gebrek aan tijdreferenties.
<u>OFF 80</u>	<u>MDB wisselgelduitgifte</u>	
OFF 80 4	buizen	Een buissensor werkt niet goed.
OFF 80 6	lezer	Lezer niet aangebracht of aangesloten.
OFF 80 7	buis	Een muntbuis werkt niet goed.
OFF 80 8	geheugen	ROM met lees-/schrijffout.
OFF 80 C	munt	Munt zit vast in inworp.
OFF 80 D	munt	Poging tot fraude en verwijdering van munten.

**12.
onderhoud**

De **XS grande PRO** en **PRO VHO** koffieautomaten vereisen geen speciaal onderhoud. Als u de machine echter regelmatig zorgvuldig reinigt, helpt dit de prestaties van de machine constant te houden, storingen te voorkomen en zorgt u voor dranken van hoge kwaliteit. De reinigingsfrequentie is grotendeels afhankelijk van het aantal doseercycli en de hardheid van het water (gebruik een waterontharder) en moet worden afgestemd op de bedrijfsomstandigheden van de machine.

De beschreven maatregelen moeten de groei van bacteriën in de machinegedeelten die rechtstreeks in contact staan met levensmiddelen voorkomen en de onderdelen die drankbestanddelen verplaatsen schoon houden. Na het demonteren van de hieronder genoemde machineonderdelen dient u eventuele resten met een ruime hoeveelheid lauw water te verwijderen.

Het gebruik van een bacteriewerende of bacteriedodende oplossing kan zorgen voor een betere, grondigere reiniging, mits deze onschadelijk is voor de gezondheid van de mens en geschikt is voor het reinigen van onderdelen die in aanraking komen met voedsel. Monteer alle gereinigde onderdelen nadat u ze hebt gedroogd met behulp van een schone doek.

Zie de inhoud van het volgende Internetadres:

<http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/>

Op deze site staan de aanbevelingen van het Europese Parlement voor het op de juiste manier en veilig verwerken van voedsel. Raadpleeg ook EG-richtlijn 2004/852/EG

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=URISERV:f84001>

Voordat u onderhoudswerkzaamheden aan de machine gaat uitvoeren, wordt aanbevolen de gebruikers te waarschuwen door duidelijk borden op te hangen dat het verboden is om de machine te benaderen en te gebruiken.



let op

Reinig de machine nooit door er water op te spuiten.

Was uw handen grondig met water en zeep voordat u de machine en de producten hanteert.

Gebruik alleen drinkwater.

Alle onderdelen mogen alleen worden gereinigd met warm stromend water.



12.01. **wekelijks**

lekbak

Schakel de machine uit; neem de voedingskabel uit het wandcontactdoos en controleer deze zorgvuldig op tekenen van slijtage. Controleer de stevigheid en juistheid van de interne elektrische aansluitingen en wateraansluitingen.

Verwijder de lekbak (a), verwijder het bovenste rooster en spoel deze met een ruime hoeveelheid water; open de deur en reinig de behuizing van de lekbak en de uitgifte slanghouder in de machine (e);

koffie-afvalbak

Na het openen van de deur en het verwijderen van de lekbak, trekt u de rechterkant van de lade naar voren en verwijdert u de lade; let op de plek van de watertoevoerslang van de koffiezetgroep.



let op

De koffieresten moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de landelijk geldende hygiënevoorschriften.

instantuitlopen

Draai de sluitplaten van de instantuitlopen (c) naar de sluitstand, verwijder de instantuitlopen uit de containers en spoel ze met een ruime hoeveelheid lauwwarm water (instantuitlopen zijn met een insteekbevestiging aangebracht).

doseersysteem

Draai de bevestigingshendels van mengbepers rechtsom (d), verwijder de productmondstukken uit de houder door ze los te maken, trek de mengbeker en stofafzuiging naar buiten; was de gedemonteerde onderdelen in een ruime hoeveelheid lauwwarm water.

binnenzijde van de machine

Verwijder alle resten van de inwendige oppervlakken van de machine en de deur, vooral in de buurt van het bekerstation en maak schoon met een vochtige doek.

Droog de onderdelen zorgvuldig en breng ze weer aan op de machine.

Sluit na het openen van de deur de voedingskabel weer aan en schakel de hoofdschakelaar in.

Gebruik de servicesleutel.



let op

Wees zeer voorzichtig;

De koffieautomaat is nu volledig actief en wordt elektrisch gevoed. De bewegende delen van de koffiezetgroep worden gehanteerd. Wees zeer voorzichtig!

Voer enkele spoelcycli uit van de hydraulische machinecircuits (zie 08.03.).

Verwijder de servicesleutel, breng hem aan in zijn behuizing en sluit de deur.

buitenbehuizing

Maak de buitenkant van de machine schoon met behulp van een niet-schurende doek die bevochtigd is met lauwwarm water. Gebruik alleen indien nodig een neutraal, niet-schuimend schoonmaakmiddel.



let op

Gebruik alleen neutrale schoonmaakproducten. Gebruik nooit schurende doeken of sponzen, stalen sponzen, bijtende of schuimende schoonmaakproducten of oplosmiddelen, heet water en zuren.



12.02. maandelijks

doseersysteem

Naast het uitvoeren van de taken die al zijn beschreven in hoofdstuk 12.01. wekelijks, wordt het ook aanbevolen het volgende te doen:

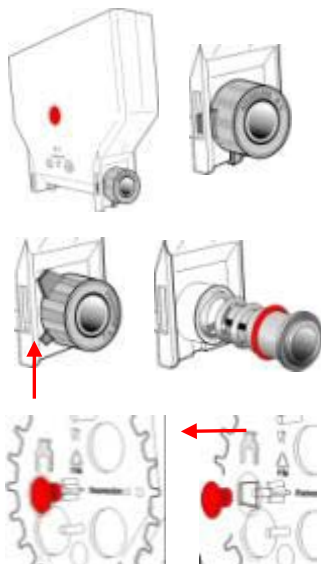
Demonteer alle componenten van het doseersysteem:

- afzuiglade (f)
- waterdoseerring (g)
- mengbeker (h)
- mixer (l)
- doseerbuisen (m)
- houder van het productdoseermondstuk (n)

Verwijder de schoep van de mixer door eraan te trekken. Controleer of de w-ring (i) van de as van de mixermotor niet is versleten. Spoel de gedemonteerde onderdelen met een ruime hoeveelheid lauwwarm water.

instantcontainer

Verwijder de instantcontainers (o) door ze aan de voorkant op te tillen en naar buiten te trekken. Verwijder de deksel en verwijder de productresten.



Draai de sluitplaten van de instantuitlopen naar de sluitstand, verwijder de instantuitlopen uit de containers en spoel ze met een ruime hoeveelheid lauwwarm water, zoals beschreven in hoofdstuk 12.01. wekelijks.

Draai aan de achterkant van de instantcontainer de zwarte ringmoer rechtsom en verwijder hem. Verwijder het wormwiel door aan de zwarte bus te trekken. Duw om demontage mogelijk te maken het roerwiel in de juiste richting.

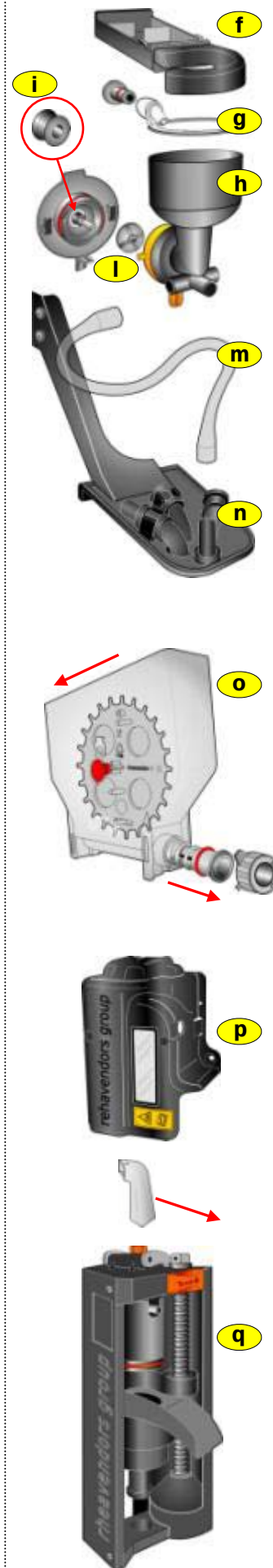
Til de twee bevestigingsklemmen (een aan elke kant) aan de binnenkant van de instantcontainer op en verwijder de twee rode stoppen aan de buitenkant; Verwijder het roerwiel; spoel de gedemonteerde onderdelen met een ruime hoeveelheid lauwwarm water.

koffiezetgroep

De hele koffiezetgroep kan worden gereinigd en gespoeld met stromend water, aangezien dit niet schadelijk is voor de onderdelen. Verwijder om de koffiezetgroep uit de machine te verwijderen eerst de koffieuitloop uit de houder, maak de kap (p) los door aan weerszijde te drukken en hem naar buiten te trekken, verwijder de grijze gemalen koffiebuis door eraan te trekken, verwijder de koffiezetgroep (q) door op de oranje vrijgaveknop te drukken en de koffiezetgroep iets op te tillen en naar buiten te trekken.

lucht- en instantventilatoren

Controleer zorgvuldig of de rotors van de twee ventilatoren op het achterpaneel van de koffieautomaat vrij en onbelemmerd kunnen draaien. Zorg ervoor dat de geribde slang waarmee de instantventilator is aangesloten op de afzuiglade schoon is en vrij is van productafzettingen.



12.03. jaarlijks

doseersysteem	Vervang de pakking aan de onderzijde van de mengbeker van de mixer; verwijder de schoepen van de mixermotor door eraan te trekken. Vervang de pakking van de as van mixermotor.
instantcontainer	Verwijder de instantcontainers uit de machine; leeg ze, demonteer ze verder en was ze zorgvuldig zoals beschreven in hoofdstuk "12.02. maandelijks".
afzuiglade	Demonteer de mengbekers; trek de afzuiglader (r) naar buiten; was ze met ruim lauwwarm water.
silicone slangen	Controleer of de slangen die water transporteren intact en nog transparant zijn. Vervang ze indien nodig.
koffiezetgroep	- vervang de drie afdichtingsringen van van de zetkamer, boven- en onderfilter. - vervang de bovenste en onderste filters (t). - controleer de status van de zetkamer;
drukboiler	Demonteer de drukboiler; scheid de drukboiler van het magneetventielenblok (u) en controleer de afdichtende o-ring. Reinig de watercircuits van de instantproducten- en espressosystemen. Controleer de derde uitgang van het espresso aftapventiel door resten te verwijderen (v).
air-break	Leeg en reinig de air-breaktank (z). Controleer zorgvuldig of de vlotterstang de microscharrelaar goed aanstuurt, en zorg ervoor dat deze vrij kan glijden zonder belemmering.

12.04. buiten gebruik

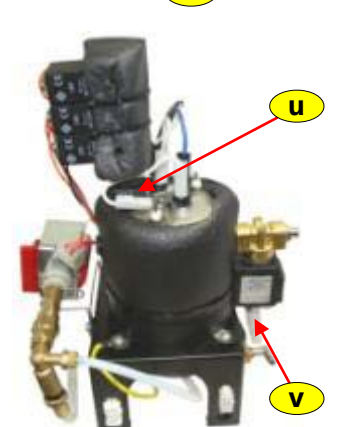
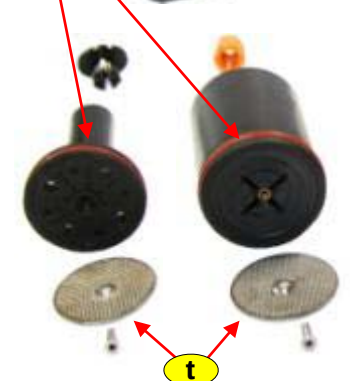
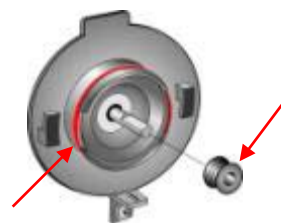
tijdelijk	Als de machine langere tijd niet wordt gebruikt, doe dan het volgende: - Voer het deïnstallatieproces uit (zie 09.01.f.). - ontkoppel de watertoevoer en neem de voedingsstekker uit het wandcontactdoos; - leeg de koffie-afvalbak; - leeg en reinig de instantcontainers; - reinig de interne en externe oppervlakken met behulp van een vochtige doek; - dek de machine af met een doek; - sla de machine op een beschutte plek op, bij een minimumtemperatuur van 5 °C, en een relatieve luchtvochtigheid van maximaal 80%.
-----------	--

definitief	Als u de machine definitief uit bedrijf neemt en onderdelen ervan afvoert nadat u bovenstaande werkzaamheden hebt uitgevoerd, demonteer de machine dan door elk afzonderlijke onderdeel te verwijderen en de onderdelen te scheiden naar gelang de aard van de materialen. Het toegepaste symbool betekent dat de onderdelen van de machine niet mogen worden verwerkt als restafval, maar moeten worden ingeleverd bij een scheidingsstation dat elektrische en elektronische apparatuur kan recyclen. Zie Richtlijn 2012/19/EU en de desbetreffende voorschriften.
------------	---



De volledige tekst van de Europese richtlijn over dit specifieke onderwerp vindt u op de Internetsite:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002L0096&from=IT>



**13.
hoe u het volgende
doet...**

**13.01. Een espresso-
drank doseren**

De parameters die de kwaliteit en hoeveelheid van een espressodrank bepalen zijn:

- de temperatuur en hoeveelheid van het percolatiewater;
- de fijnheid van de gemalen koffie;
- de hoeveelheid gemalen koffie;
- de compressie van de gemalen koffie;
- de eigenschappen van de koffiebonen;

Gezien de diversiteit van deze factoren, is het belangrijk te bepalen aan welke aspecten de eindgebruiker de meeste waarde hecht en de koffieautomaat zo in te stellen dat het beste resultaat voor deze keuze wordt bereikt.

Veel van de variabelen die bijdragen aan het doseren van een espresso kunnen worden geregeld via software en autonoom worden geprogrammeerd voor elke keuze, behalve:

- de water temperatuur die – zodra hij is ingesteld – constant is;
- de fijnheid van de koffiemaling die handmatig wordt ingesteld en – zodra hij is ingesteld – constant is.

De watertemperatuur in de boiler wordt gewoonlijk ingesteld op 92°C - 94°C in een koffieautomaat die zich bevindt in een ruimte waarin de voorgeschreven temperatuur heerst (5°C - 35°C);

De fijnheid van de maling van de koffiebonen, die in wezen wordt bepaald door de afstand tussen de maalschijven, kan handmatig worden aangepast door de ringmoer van de maler te verdraaien.

Aangenomen wordt dat een maler met nieuwe messen in basis als volgt wordt ingesteld:

- door de regelringmoer rechtsom te draaien tot de stop (minimale afstand tussen de maalschijven);
- door dezelfde ringmoer een volledige slag linksom te draaien plus 5/8 groeven.

De hieruit voortvloeiende maalfijnheid is de referentiefijnheid. U kunt de fijnheid echter naar wens aanpassen door de ingestelde afstand tussen de maalschijven te wijzigen.

richtlijnen

espressokoffie
"Italiaanse stijl"
(50 cc. in een beker)

boilerwatertemperatuur:	zoals bovenstaand;
fijnheid van de maling:	zoals bovenstaand;
maaltijd (voor ~ 8,0 g)	6 sec.;
percolatietijd water:	15 sec.;
druk koffiezetgroep:	nee

espressokoffie
"Amerikaanse stijl"
(200 cc. in een beker)

boilerwatertemperatuur:	zoals bovenstaand;
fijnheid van de maling:	zoals bovenstaand;
maaltijd (voor ~ 12,0 g)	9 sec.;
percolatietijd water:	35 sec.;
druk koffiezetgroep:	1;

De resultaten kunnen beter worden aangepast aan de wensen van de eindgebruiker door de bovenstaande parameters te wijzigen.

**13.02. etiketten
aanbrengen**

Open de deur en verwijder de oranje kap. Verwijder de twee voedingsstekkers van de selectietoetsen. Maak de vier houders van het voorpaneel los door de vier veiligheidsclips te verwijderen. Breng de labels aan in de desbetreffende uitsparingen, lettend op de configuratie van de machine;

13.03. de lekbak legen

De lekbak wordt aangebracht in zijn uitsparing en op zijn plek gehouden door de nokken in de constructie; trek aan de bak om hem te verwijderen.



zie 05.06.

13.04. de koffie-afvalbak legen

Na het openen van de deur en het verwijderen van de lekbak, trekt u de rechterkant van de lade naar voren en verwijdert u de lade; let op de plek van de watertoevoerslang van de koffiezetgroep.



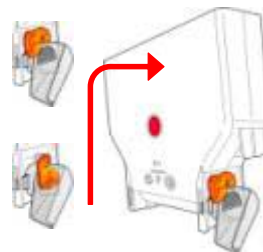
13.05. de koffiecontainer verwijderen

Breng de oranje sluitplaat bij de bodem aan en til de koffiecontainer op. Zorg ervoor dat u niet knoeit met de inhoud van de koffiecontainer.



13.06. de container met instantproduct verwijderen

Draai de afsluiter van de instantuitloop dicht en trek de container naar buiten door hem iets op te tillen. Om hem weer aan te brengen, steekt u de achterste bus in de reductiemotor en de onderste pen in het gat in het horizontale oppervlak. De instantuitlopen verwijdert u uit de containers door ze naar rechts te draaien.



13.07. de koffiezetgroep verwijderen

Druk na het openen van de machine aan beide kanten van de beschermkap (a) en verwijder de kap door het espressomondstuk door de uitsparing te laten glijden nadat u deze van de mondstukhouder (b) hebt verwijderd; verwijder de grijze buis voor gemalen koffie (c) door eraan te trekken; trek aan de vrijgaveknop (d) van de koffiezetgroep, trek de koffiezetgroep omhoog, en verwijder deze;



13.08. de grofheid van de maling instellen

Verwijder de koffiecontainer; verwijder de twee zijkappen van de kap. Draai aan de ringmoer van de maler (naar rechts voor een fijnere maling); het effect van de aanpassing blijkt in de dranken na drie of vier uitgiftecycli.



13.09. de maaldosis instellen

Zie software "09.01.a. maaltijd" en ook "13.01. Een espressodrank doseren";

13.10. de o-ring van mengbeker vervangen

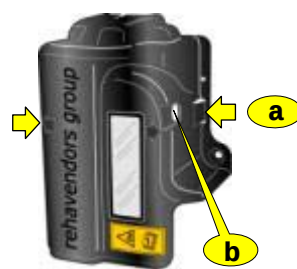
Verwijder de silicone slangen waarmee het product wordt gedoseerd. Draai de oranje ringmoer rechtsom. Trek de behuizing van de mengbeker en de schoep van de mixer naar buiten. Nu heeft u toegang tot de w-ring van de motoras, de pakkingen van de watertoevoer van de mengbeker en de pakkingen van de mengbeker, zoals reeds beschreven in hoofdstuk 12.02. maandelijks.

13.11. de mixermotor vervangen

Verwijder de silicone slangen waarmee het product wordt gedoseerd; draai de oranje ringmoer naar rechts en trek de behuizing van de mengbeker naar buiten. Schroef de kruiskopschroef los met een kruiskopschroevendraaier (PH2) en verwijder de motor. De voedingsdraden kunnen zonder gereedschap worden verwijderd.

13.12. de productmotor vervangen

Verwijder de instantcontainer. Ga naar de achterzijde van de machine. Verwijder de twee kleine elektrische kabels van de motor, houd de behuizing vast, druk hem naar beneden om hem van de bajonetsluiting van de constructie los te halen; de voedingsdraden kunnen worden verwijderd zonder gereedschap (denk om de juiste polariteit).



13.13. water- en producttijden bepalen

De tijden die gespecificeerd zijn in tabel 10.01. zijn de werkingstijden van de machine en de doseertijden van de producten. Ze kunnen echter worden aangepast aan de capaciteit van de bekken van de gebruiker (door "tijd water N" aan te passen) en aan de smaak (door "product N" te wijzigen). Vergeet niet dat de doseertijd van het instantproduct altijd korter moet zijn dan die van het bijbehorende water.,

13.14. vertragingen programmeren

Het doseren start (indien de selectie wordt geaccepteerd) zodra de gebruiker een keuzetoets indrukt. De volgorde waarin instantproducten in de beker worden gedoseerd is afhankelijk van de vertragingwaarden (het product waarvan de vertragingstijd 0 is, wordt bijvoorbeeld gedoseerd voor het product waarvan de vertragingstijd 40 is, en dat vier seconden nadat de gebruiker op de keuzetoets heeft gedrukt wordt gedoseerd). Let goed op bij het programmeren van de vertragingen in het doseren van een product en het water waarin het wordt opgelost in de mengbeker. Behalve voor de instantkoffie, waarvoor precies het tegenovergestelde geldt, wordt aanbevolen het water te doseren voordat het product wordt gedoseerd, zodat het instantproduct valt op het waterlaagje dat zich al in de mengbeker bevindt, waardoor het beter kan worden gemengd met het water. Espresso wordt gedoseerd voor en na een instantproduct door de variabele "koffievolgorde" te programmeren.



13.15. de snelheid van mixers instellen

De draaisnelheid van de motoren van de productmixers kan worden ingesteld tussen 15.000 r.p.m. en 5.000 r.p.m.. De drankkwaliteit van instantproducten is sterk afhankelijk van de werking van de schoepen van de mixers: instantproductbare chocolademelk vereist gewoonlijk een lange mengtijd bij maximale snelheid om op te lossen in water, terwijl instantproductthee niet wordt gemengd om een drankkwaliteit te verkrijgen zonder bellen aan het oppervlak.

zie 09.01.a.

13.16. het aantal pauzes selecteren

Als instantproducten moeilijk kunnen worden opgelost in water, kan het nuttig zijn om de productdoseercyclus uit de instantcontainer korte tijd te stoppen. Het water dat in de mengbeker stroomt heeft dan de tijd die nodig is om samengeklonterd product te verwijderen.

zie 09.01.f.

13.17. tijdtests

Om de draaitijd van een productmotor en een mixerschoep te controleren of de activeringstijd van een uitgifteventiel tijdens de programmeringsfase, drukt u wanneer de display "PRODUCT N" of "WATER N tijd" of "MIXER N" weergeeft op de toets "PROG". Het onderdeel wordt dan geactiveerd gedurende de geprogrammeerde tijd.

zie 09.01.a.

13.18. de aanzuigtijd van de ventilator instellen

Om de resten instantproduct te verwijderen uit de machine wordt aanbevolen de waarde in minuten te gebruiken die u al hebt geprogrammeerd (drie). Als u zeer vluchtige producten gebruikt, vergroot de tijd dan tot vijf (en meer) minuten.

13.19. water verwijderen



Doe het volgende om het water uit de machineleidingen te lozen:

- Ontkoppel de watertoevoer, demonteer het achterpaneel; sluit een slang van 6X9 aan op de afvoer van de drukboiler (zie 05.35.) om het water op te vangen in een emmer met een inhoud van minimaal drie liter die op de vloer staat.
- Schakel de machine in met behulp van de servicesleutel, ga in de programmeringsmodus naar → "diversen" → "deïnstallatie"; en volg de instructies van punt 09.01.f.:

Deïnstallatie
10=START



- De machinepomp begint water uit de boiler en leidingen in de emmer te lozen; het duurt langer dan zes minuten om het water volledig af te tappen. De display geeft het volgende weer:

- Draai de bevestigingsschroef uit de stop en haal de aftapbuis uit de air-break en leeg deze door het water af te tappen in een emmer;
- Breng de stop weer aan in de buis en monteer deze weer op de machine met behulp van de bevestigingsschroef.
- Verwijder de buis uit de afvoer van het uitgifteventiel van de boiler.
- Breng het achterpaneel van de machine weer aan.



13.20. een betalings-systeem installeren

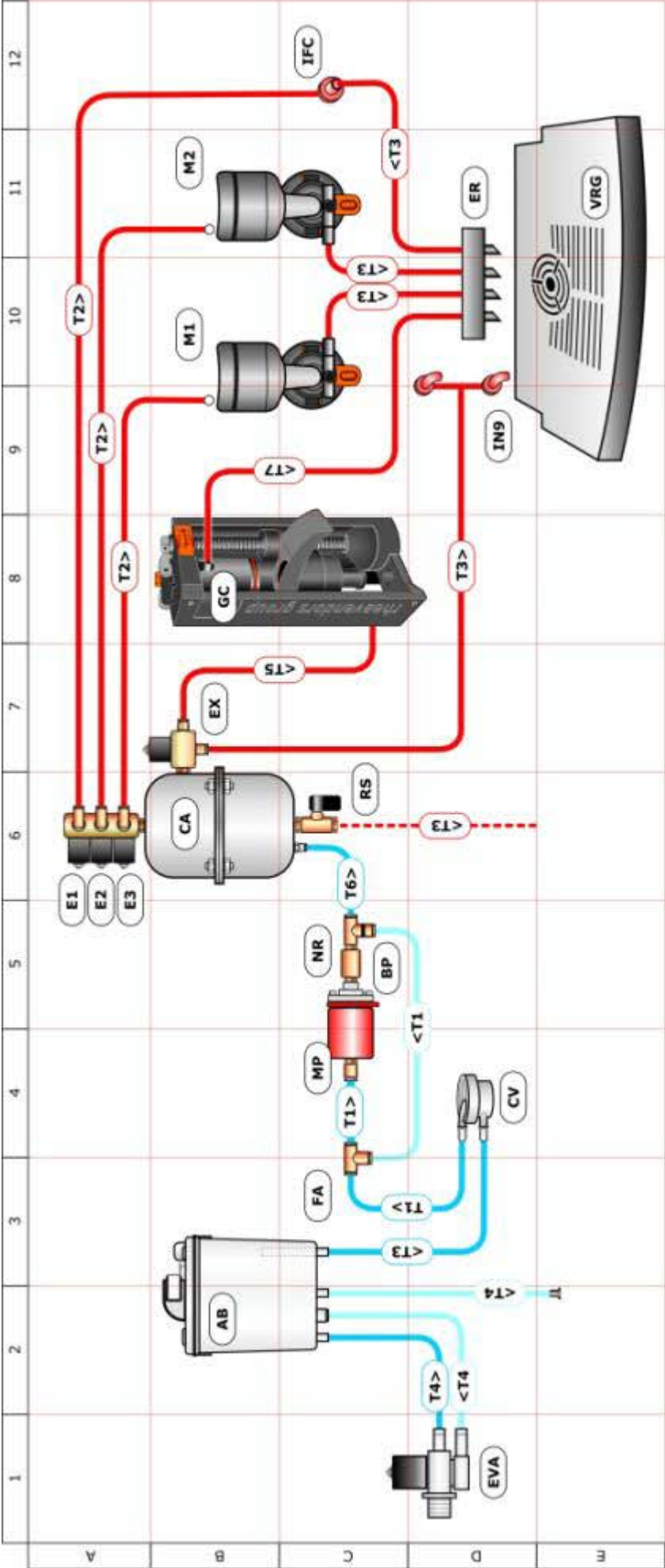
Er is een kit met alle onderdelen die benodigd zijn om een betaalsysteem te installeren in de **XS grande PRO** and **PRO VHO**. Zie na het installeren van de onderdelen van deze kit het bovenstaande om de systeemfuncties te programmeren.

Rheavendors Services S.p.A. staat tot uw beschikking als u vragen heeft of informatie wenst over de installatie van betalingssystemen (zie 02.02).

13.21. materialen retourneren onder garantie

Indien u materialen onder garantie retour stuurt die defect zijn of niet aan uw eisen voldoen, vul dan het volgende formulier in: "MOD. PO 19.01/2B Materialen onder garantie – Autorisatie voor retourzending" en verstuur het naar bovenstaand faxnummer om goedkeuring aan te vragen. Pas als u het autorisatieformulier ondertekend en genummerd terug hebt ontvangen, mag u de goederen op uw kosten versturen naar het op het formulier vermelde adres.

14. hydraulisch schema



kolom	symbool	naam	kolom	symbool	naam	kolom	symbool	naam	kolom	symbool	naam
1D	EVA	inlaatventiel watertoevoer	5C	BP	omloopleiding	8B	GC	koffiezetgroep	/	T1	silicone slang 05/08T
2B	AB	air-break	6B	CA	drukboiler	10B	M1	mixer 1	/	T2	silicone slang 06/09T
3C	FA	waterfilter	7B	EX	driewegklep	11B	M2	mixer 2	/	T3	silicone slang 06/11T
4D	CV	waterteller	6A	E1	uitgifteventiel oplosproduct 1	11D	ER	uitgifte slanghouder	/	T4	silicone slang 07/11T
4C	MP	pomp ex 5	6A	E2	uitgifteventiel oplosproduct 2	11E	VRG	lekbak	/	T5	ptfe slang 02/04T
5C	NR	terugslagklep	6A	E3	uitgifteventiel oplosproduct 3	9D	IN9	90° koppeling	/	T6	ptfe slang 04/06T