



rhTT3

Type: TT03



INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

MAN0330013 rel. 01 vom 06.11.2023

**einleitende
Sicherheits-
angaben**

vor Nutzung des Gerätes aufmerksam diese Angaben durchlesen, die auf Verhaltensweisen für einen sicheren Gebrauch hinweisen;
auf den folgenden Seiten werden die hier aufgelisteten Symbole für vorsichtiges Verhalten verwendet:

**ALLGEMEIN;**

bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Text wird besondere Aufmerksamkeit bei der Ausführung der beschriebenen Abläufe empfohlen; nicht aufmerksam und in Sicherheit durchgeführte Schritte können eine allgemeine Gefahrenquelle darstellen;

**HOCHSPANNUNG;**

bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgang können bei falscher Ausführung versehentliche Berührungen mit unter Strom stehenden Komponenten erfolgen;

**GEFÄHRLICHE TEMPERATUR;**

bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgang können bei falscher Ausführung versehentliche Berührungen mit stark erhitzten Komponenten erfolgen;

**IN BEWEGUNG BEFINDLICHE KOMPONENTEN;**

mit diesem Symbol gekennzeichnete Schritte können bei falscher Ausführung zu versehentlichem Kontakt mit in Bewegung befindlichen Komponenten führen; diese Symbole befinden sich im Gerät, um auf jene Komponenten hinzuweisen, die mit äußerster Vorsicht zu handhaben sind;

**QUETSCHGEFAHR;**

bei einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgang besteht bei falscher Ausführung Quetschgefahr; diese Symbole befinden sich im Gerät, um auf jene Komponenten hinzuweisen, die mit äußerster Vorsicht zu handhaben sind;

**SERVICE-SCHLÜSSEL IN GEBRAUCH;**

das Symbol empfiehlt besondere Vorsicht während der beschriebenen Schritte; die Verwendung des Service-Schlüssels, der bei geöffneter Tür alle Maschinenfunktionen aktiviert, ist ausschließlich technischen Fachkräften vorbehalten, die sich mit der Funktion des Automaten auskennen, sich den möglichen Gefahren bewusst sind und sicherstellen können, in absoluter Sicherheit vorzugehen;

die Verwendung des Service-Schlüssels muss absolut auf die notwendige Zeit beschränkt werden, die seine Nutzung erforderlich macht; die Anwender müssen darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu benutzen und sich ihm fernzuhalten;

**GEWICHT;**

das Symbol weist darauf hin, bei Bewegung und dem endgültigen Standort auf das Gerätegewicht zu achten;

**WASSERVERSORGUNG;**

kennzeichnet die Komponenten, die bei Anschluss an das Wassernetz entsprechende Vorsicht hinsichtlich eventueller Lecks erforderlich macht;

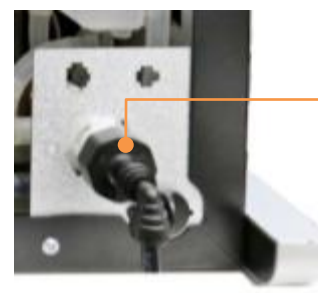
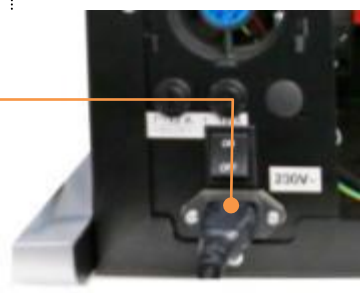
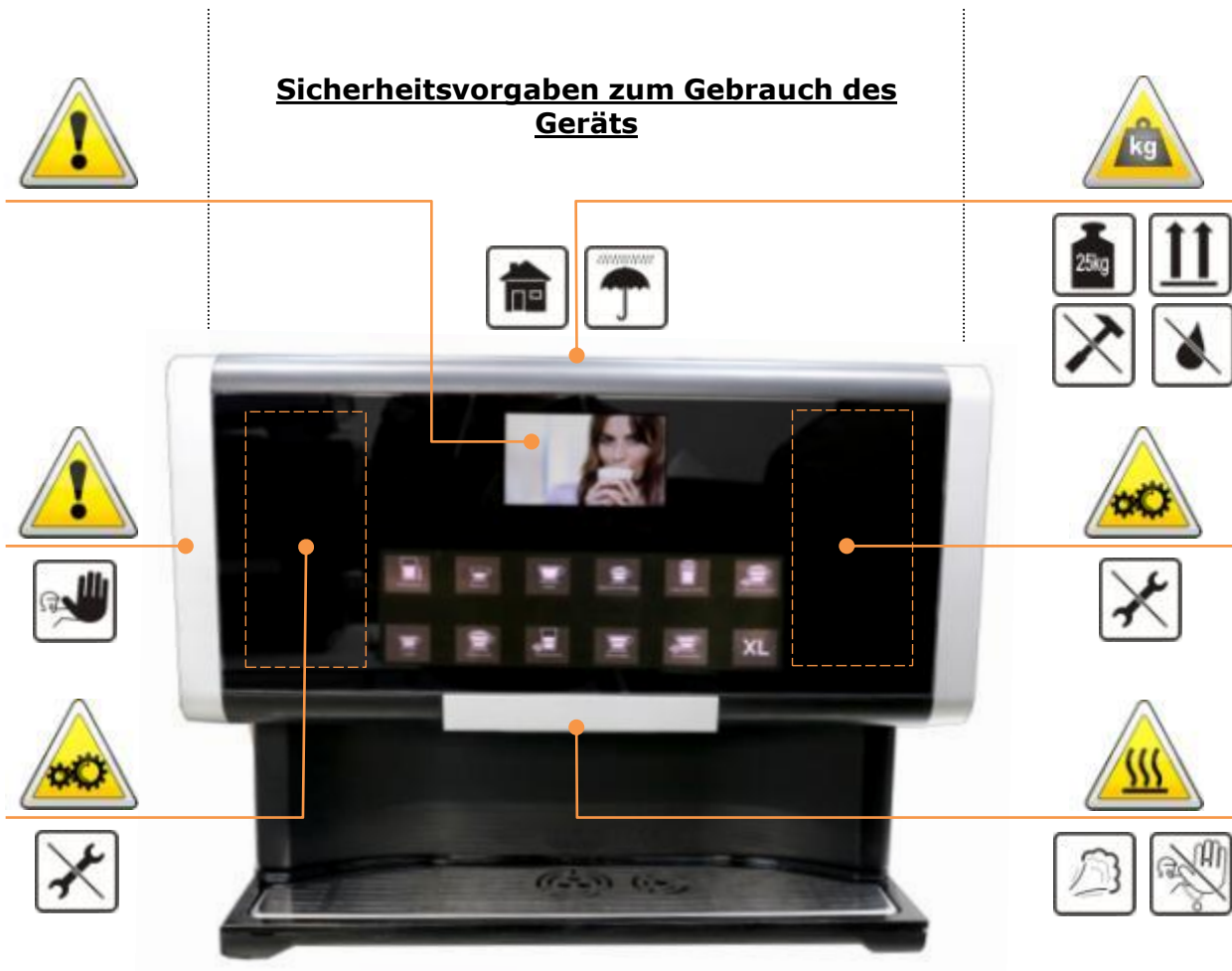
**ABSTELLFLÄCHE;**

erinnert daran, das Gerät auf einer Fläche mit maximal 2° Gefälle zu installieren;

Sicherheitsvorgaben zum Gebrauch des Geräts

- *** beachten Sie besonders die mit den Warnhinweisen gekennzeichneten Kapitel und Angaben; befolgen Sie genau die Angaben zur Sicherheit der Techniker und Anwender;
- *** das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, sowie ohne spezifische Kenntnisse oder Erfahrungen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Hinweise zum sicheren Gerätegebrauch und zu den damit verbundenen Gefahren erhalten und diese verstanden haben; Kinder müssen so beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen; die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden;
- *** bei Wasserverlust, Rauchbildung etc. muss das Gerät sofort vom Wasser- und Stromnetz getrennt, nicht wieder eingeschaltet und in jedem Fall durch einen Fachmann kontrolliert werden;
- *** das Gerät muss den örtlichen Bestimmungen entsprechend installiert werden; dabei ist besonders auf die Vorschriften für direkt an das Wassernetz angeschlossene Geräte zu achten;
- *** Umgebung (bei Lagerung und Betrieb):
Temperatur : 5 °C ÷ 35 °C
relative Luftfeuchtigkeit: maximal 80 %
- *** die Neigung der Stellfläche des Geräts darf maximal 2° betragen;
- *** falls bei der Gerätelieferung kein Wasserschlauch beiliegt oder der Schlauch zu ersetzen ist, müssen beim Anschluss folgende Kriterien erfüllt werden:
 - neuer Schlauch;
 - lebensmittelgeeignetes Material;
 - im Sinne von „DIN EN 61770 Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage“;
 - für den Betriebsdruck ausgelegt;
- *** der Anwender darf nicht auf den ausreichend zu beschildernden Wartungs- und Servicebereich zugreifen können;
- *** keine Abschirmungen entfernen, Sicherungen deaktivieren oder das Gerät oder seine Komponenten modifizieren;
- *** für Arbeiten an diesem Gerät erforderliches Werkzeug :
 - Elektrikerschere, Kreuzschlitzschraubendreher Phillips PH2 für selbstschneidende Schrauben 4/6 mm, ein Schraubenschlüsselsatz bis 13 mm, ein Inbusschlüsselsatz von 2 bis 8 mm;
 - weiterhin können Papiertücher, Einweghandschuhe, saubere Lappen, Becher und ein Eimer für die Aufnahme von Abwasser erforderlich sein;
- *** das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen; das Verkaufsautomat ist nicht für die Installation in Bereichen geeignet, wo er von Wasserstrahlen erreicht werden kann;
- *** für die regelmäßige Reinigung, siehe Kapitel 12;

Sicherheitsvorgaben zum Gebrauch des Geräts



das Symbol weist darauf hin, das Gerät nicht als Hausmüll, sondern gesondert zu entsorgen, um mögliche Auswirkungen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden; richten Sie sich genau nach den Vorgaben der Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments;



Restrisiken



unter Restrisiken sind nicht auszuschließende Gefahrenmöglichkeiten zu verstehen, die aufgrund unabänderlicher Produkteigenschaften trotz aller Vorkehrungen bestehen bleiben, wozu auch nicht identifizierbare Gefahren gehören; es folgt eine Aufzählung einiger Arbeitsschritte und Verhaltensweisen, die Restrisiken verringern und bei der Arbeit am Gerät immer zu befolgen sind;



angemessene Kleidung tragen, um Unfälle jeglicher Art zu vermeiden (keine Ringe, Ketten, Kleidung mit Laschen, Ärmel mit Überlänge usw. tragen);



die Abfälle von der Installation (Holz, Kunststoff usw.) und dem Betrieb (Produktpulver, Beutel usw.) sachgerecht entsorgen;



keine Reparaturen oder technische Eingriffe ohne ausreichende Schulung durchführen;



technische Eingriffe am Gerät kennzeichnen (Barrieren zur Verhinderung des Zutritts, Beschilderung usw.) und schnellstmöglich durchführen, ohne den Arbeitsplatz zu verlassen;



das Gerät an einem geschützten, beleuchteten, gelüfteten und ruhigen Ort installieren; das Gerät sauber halten und keine Werkzeuge oder andere Gegenstände darauf ablegen; nicht im Freien oder den Wettereinflüssen ausgesetzt installieren;



sicherstellen, dass das Gerät nicht von Wasserspritzern, Dampf oder Objekten getroffen werden kann, die es beschädigen könnten;



das Gewicht und die Stabilität des Geräts während der Installation und in der endgültigen Betriebsposition beachten;



das Gerät mit den auf den folgenden Seiten angegebenen zulässigen Werten für Stromspannung, Temperatur, Wasserdruck usw. versorgen, und eine ausreichende Erdung vorsehen;

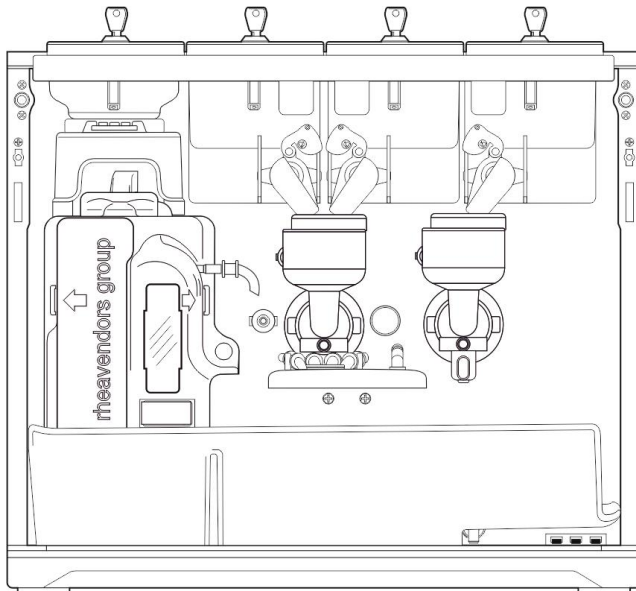


das Gerät kann auch in ausgestecktem Zustand heißes und unter Druck stehendes Wasser enthalten;



aktive Wasser- und Stromversorgungen dürfen nicht unterbrochen werden;

Diese Anleitung beschreibt den Automaten in den Versionen; die Geräte verwenden dieselben Grundkomponenten und unterscheiden sich in den für die unten angegebenen spezifischen Eigenschaften verwendeten Komponenten, die in diesem Dokument enthaltenen Beschreibungen gelten für alle Versionen, wenn nicht im Text anders angegeben:



rhTT3.pro E

Brüher Variflex (45 mm)

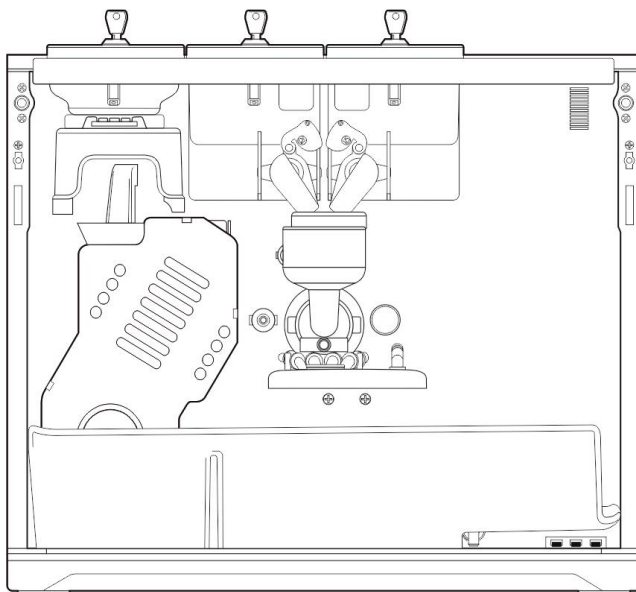
3 Produktbehälter

2 Mischschalen

• Heißwasser (getrennter Ausgang)

582 x 452 x 522 mm (b x h x t)

Druckboiler 0,4 Liter, 1.500 W



rhTT3.m E

Brüher MICRO D.40

2 Produktbehälter

1 Mischschalen

• Heißwasser (getrennter Ausgang)

582 x 452 x 522 mm (b x h x t)

Druckboiler 0,4 Liter, 1.500 W

**Allgemeine
Garantiebedingungen**

die vorliegenden Bedingungen regeln die Verpflichtungen von Rheavendors Industries S.p.A. bezüglich der Gewährleistungen bei Reparaturen; jegliche weitere schriftliche oder mündliche Vereinbarung ist nicht anwendbar, inbegriffen die in den Kaufbestellungen enthaltenen, falls nicht ausdrücklich durch Rheavendors Industries S.p.A. akzeptiert und unterzeichnet; falls unten aufgeführte Punkte der Garantiebedingungen in dem Land, in das das Produkt verkauft wird als ungültig und/oder rechtswidrig betrachtet werden, werden diese aufgehoben, wobei alle anderen Klauseln weiterhin Gültigkeit besitzen;

- 1° die mechanischen und elektronischen Komponenten des Geräts besitzen eine Gewährleistung von zwölf Monaten ab dem auf der Rechnung angegebenen Verkaufsdatum;
- 2° unter Garantie wird der kostenlose Austausch oder Reparatur der Komponenten verstanden, die nach unanfechtbarer Beurteilung des Herstellers als Herstellungsfehler anerkannt werden; die Kosten für den Versand von Geräten, defekten Komponenten und Ersatzteilen an den Hersteller gehen zu Lasten des Kunden; der Hersteller behält sich vor, neue oder überholte Komponenten für die Reparatur zu verwenden; auf Originalersatzteile wird eine Garantie von 12 Monaten gewährt; während der Garantiezeit ersetzte Komponenten werden Eigentum von Rheavendors Services S.p.A. (fragen Sie nach „Mod. PO 19.01/2b in Garantie befindliches Material – Autorisierung zur Rückgabe“);
- 3° bei nicht reparierbaren oder wiederholt auftretenden Schäden mit gleicher Ursache, kann der Hersteller nach eigenem Ermessen das Gerät durch ein identisches oder gleichwertiges Modell ersetzen; die Garantiezeit des neuen Geräts entspricht der ursprünglichen Garantiezeit des ausgetauschten Geräts;
- 4° nicht durch die Garantie abgedeckt sind alle Komponenten, die durch Vernachlässigung oder Unvorsichtigkeit während des Gebrauchs (Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung des Geräts), falsche Installation oder Wartung durch nicht autorisiertes Personal, Transportschäden oder andere Umstände beschädigt werden, die nicht auf Herstellungsfehler des Geräts zurückzuführen sind; außerdem von Garantieleistungen ausgeschlossen sind Eingriffe für Installation und Anschluss der Versorgungsanlagen, sowie die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Wartungen; die Garantie deckt die Zahlungssysteme nicht ab; diese sind - sowohl auf dem Gerät installiert, als auch als Zubehör geliefert - Gegenstand der Garantie des jeweiligen Herstellers, während Rheavendors Industries S.p.A. nur die Vermittlerrolle übernimmt; eventuelle Modifikationen an dem Gerät, die nicht schriftlich durch den Hersteller genehmigt wurden, führen zum sofortigen Verfall der Garantie und liegen in der vollen Verantwortung des Kunden;
- 5° die Garantie verfällt bei allen unsachgemäßen Anwendungen des Geräts;
- 6° Rheavendors Industries S.p.A. übernimmt keine Verantwortung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die zurückzuführen sind auf:
unsachgemäße Anwendung des Geräts; falsche Installation;
unangemessener Strom- oder Wasseranschluss; schwere Wartungsmängel; nicht ausdrücklich autorisierte Eingriffe oder Modifikationen; Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;

bei einem Schadensfall ist Rheavendors Industries S.p.A. weder dazu verpflichtet, eventuelle durch eine Unterbrechung des Gerätebetriebs bedingte finanzielle Ausfälle zu begleichen, noch die Garantiezeit zu verlängern;
- 7° falls das Gerät in ein vom Hersteller gewähltes Reparatur- oder Wartungszentrum verschickt werden muss, gehen die Risiken und Transportkosten zu Lasten des Kunden. Die Transportkosten für Geräte, defekte Teile und Ersatzteile gehen immer zu Lasten des Kunden;

Konformitätserklärung

Rheavendors Industries S.p.A. erklärt, dass dieser Automat den folgenden Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen entsprechend entwickelt und hergestellt wurde:

Richtlinien:

2014/30/EU; 2014/35/EU; 2014/68/EU; 2006/42/EC; 2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EU (RAEE);

Verordnungen:

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

Standards:

SICHERHEIT:

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

EMV:

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

EMF:

EN 62233: 2008;

Hersteller

Rheavendors Industries S.p.A.
Via Valleggio, 14 – 22100 Como – (CO) – Italien

Werk

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

Der gesetzliche Vertreter



(Andrea Pozzolini)

Kennzeichnung

Konformität



Zertifizierung ISO 9001



Inhalt

01.	Zeichenerklärung	Seite 10
02.	Einführung	Seite 10
03.	Technische Daten	Seite 11
04.	Konfigurationen	Seite 13
05.	Präsentation	Seite 14
06.	Vorbereitung	Seite 26
07.	Anschlüsse	Seite 27
08.	Installation und erste Inbetriebnahme	Seite 28
09.	Programmierung	Seite 31
10.	Parameter	Seite 37
11.	Fehlerbehebung	Seite 38
12.	Wartung	Seite 41
13.	Hilfe	Seite 46
14.	Wasserkreislauf	Seite 50

in den aufgelisteten Kapiteln beschreibt das Handbuch einen Automaten

rhTT3

mit seinen Hard- und Softwarekomponenten zwecks vollständiger und sachgemäßer Nutzung aller Gerätefunktionen; aufgrund der großen Vielzahl an erhältlichen Optionen und der konstanten technischen Aktualisierung unserer Automaten kann es vorkommen, dass einige Details oder Funktionen nicht erwähnt oder nur unzureichend beschrieben wurden; zögern Sie in diesem Falle nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen:

Telefon: 0039 02 966 551
 Fax: 0039 02 96 55 086
 E-Mail: rheavendors@rheavendors.com



ACHTUNG: das Schild neben dem Typenschild im Gerät weist darauf hin, dass dieses Handbuch vor der Installation und Anwendung des Geräts aufmerksam durchgelesen werden muss;



bitte drucken Sie dieses Handbuch nur aus, wenn absolut notwendig; Der Umweltschutz ist unser gemeinsames Interesse;

01	06.11.2023	allgemeine Aktualisierung;	
00	23.07.2018	erste Ausgabe;	A4
Rel.	Datum	Beschreibung	
Dieses Dokument ist im elektronischen Format auf der Website www.rheavendors.com erhältlich			

01.

Zeichenerklärung

einige allgemeine Hinweise, die für die Lektüre dieses Handbuchs nützlich sein können:

01.01. Abkürzungen und Bildsymbole

- I = Ausgabe von Instant-Getränken;
- E = Ausgabe von Instant-Getränken und Bohnenkaffee;

- A = Geräte mit internem Wasserbehälter;
- R = Geräte mit externer Wasserversorgung;
- M = Mixer zur Mischung des Instant-Produkts mit dem Wasser;
- VSF = Gewindeabstand der Schneckschraube im Produktbehälter;
- § = Räumfeder der Instant-Behälter;



= Brüher;



= Heißwasser-Ausgabe;



= maximaler Betriebsdruck des Boilers;



= Druckspanne der Wasserversorgung des Geräts;

02.

Einführung

02.01. Informationen zum Copyright

© Rheavendors Industries S.p.A.; alle Rechte vorbehalten; dieses Dokument enthält vertrauliche Informationen, die im exklusiven Besitz von Rheavendors Industries S.p.A. sind; der Inhalt dieses Dokuments darf nicht ohne schriftliche Genehmigung durch Rheavendors Industries S.p.A. zu Gunsten Dritter in jeglicher Form, ganz oder teilweise verbreitet, kopiert oder vervielfältigt werden; die Verwendung, Vervielfältigung oder Verbreitung der in diesem Dokument enthaltenen technischen Informationen ist gesetzlich geschützt von Rheavendors Industries S.p.A.;

dieses Handbuch ist für den Besitzer des Automaten bestimmt und muss als Bestandteil des Geräts mit diesem aufbewahrt werden;

die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen dienen dazu, die bestmögliche vom Hersteller vorgesehene Leistung des Automaten zu erhalten; Rheavendors Industries S.p.A. behält sich vor, die zukünftige Produktion ohne Ankündigung oder Verpflichtung zur Aktualisierung bereits auf dem Markt vorhandener Produkte zu verändern; der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eventuelle auf Druckfehler basierende Ungenauigkeiten;

02.02. Kontakte

Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für Informationen und Unterstützung hinsichtlich dieses Automaten zur Verfügung;

Telefon: 0039 02 966 551

Fax: 0039 02 96 55 086

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

für Angaben zu unseren weltweiten Partnern, siehe die Website www.rheavendors.com

02.03. Schild mit Seriennummer

geben Sie für eine schnelle und eindeutige Identifizierung des Automaten und eine bestmögliche Unterstützung die Daten auf dem Typenschild an;

cod: D12345A67890


s/n: 1234 56 7890

(Beispiel)

die silberfarbenen Typenschilder befinden sich innerhalb und außerhalb des Geräteschranks;



03. Technische Daten

03.01. Ausmaße	Höhe: Höhe (mit geöffneter Wasserklappe): Breite: Tiefe: Tiefe bei geöffneter Tür:	432 mm 506 mm Max. 580 mm 522 mm 942 mm
03.02. Gewicht		Micro 34,5 kg Pro 36,5 kg
03.03. Versorgung	Wasser - Anschluss über Elektroventil mit 3/8 Gasgewinde:	von 0,1 MPa bis 0,8 MPa
	Strom - 230 V AC, 50-60 Hz; einphasig und geerdet; - Kabeltyp: H05VV-F 3G 1 mm ² 300/500 V	E: 1,600 W;
		
	Werte und Richtungen für Standard-Maschine siehe Typenschild mit Seriennummer	siehe 02.03.
03.04. Schalldruck	A-gewichteter äquivalenter Schalldruckpegel;	unter 70 dB(A)
03.05. Tastatur	kapazitive Tastatur ohne bewegliche Komponenten; zwölf echte Wahlkosten;	
03.06. Display	4,3" multicolor TFT;	Auflösung 480 x 272;
03.07. Ausgabefach	offen;	maximal 150 mm
03.08. Tropfschale	Tropfschale unter der Becher-Abstellfläche:	Fassungsvermögen 750ml
03.09. Ausgabe	eine feste Ausgabestelle;	
03.10. Sicherheit	Wasser Überlaufsensor und Druckminderungsventil; bei allen Geräten, Elektroventil an der Wasserzufuhr mit Überschwemmungsschutz- Sensor;	
	Strom ein Hauptschalter, ein Türschalter; zwei Sicherungen 6,3x32 mm;	230 V ac; 12 A verzögert;
	Wärme manuell reaktivierbare Sensoren;	127 °C;
	Software Zeitbegrenzer für die Wasserausgabe;	230 V dc; 150 W
03.11. Mahlmotor	bei Espresso-Geräten:	400 U/min
03.12. Mahlwerk	bei Espresso-Geräten, konisch;	
03.13. Espresso Brüher PRO	Brühkammer mit variablem Volumen; zwei Durchmesser in Alternative, je nach Mahlgrad: Motor: umgekehrt;	Ø 36 mm: 5 gr ÷ 9 gr Ø 45 mm: 8 gr ÷ 15 gr 24 V dc; 30 W;
Espresso Brüher MICRO		
03.14. Ausgleichsbehälter	Ausgleichsbehälter mit Überlauf und Level Switch;	
03.15. Pumpe	Vibrationspumpe mit By Pass;	24 V dc; 230 V ac; 1.0 MPa;
03.16. Produktmotoren	je nach Gerätekonfiguration;	95 U/min 24 V dc
03.17. Mischschalen	max. zwei, je nach Gerätekonfiguration;	
03.18. Mixermotor	max. zwei, je nach Gerätekonfiguration;	15,000 U/min 24 V dc

03.19. Boiler

Espresso-Gerät: Druckboiler;

0,4 Liter, 1.500 W;
Maximal 1,0 MPa

03.20. Produktbehälter

Schneckenschrauben mit Gewindeabstand von 9 mm oder 18 mm; mit Zahnrad und Räumfeder, wo von der Konfiguration vorgesehen, und mit Produktrutsche in Standardgröße oder reduziert

Kaffeebohnen Behälter Kapazität: 1 Liter, nominal

Instant Behälter Kapazität: 1,9 Liter, nominal

Kanisterverlängerung: erhöht +1,25 Liter, nominal



Geräte und Komponenten wurden mit Standardprodukten getestet; falls spezielle unübliche Produkte verwendet werden sollen, steht unser Kundendienst für vorherige Überprüfungen zur Verfügung, die auch die Auswahl einiger Gerätekomponenten beeinflussen können;

03.21. Verschiedenes

Programmiermöglichkeit der Geräteparameter mit Flash Key, USB-Key oder Wahltasten; Bereich für Zahlungssystem NRI G13 oder ähnlich; Protokolle: seriell, parallel, Executive, MDB; Datensammlung mit Flash Key (siehe 05.41.);

03.22 . Anmerkungen

die Toleranzbereiche für die Wasser- und Stromversorgung für einen guten und regulären Betrieb des Geräts sind:

Wasser:

- Gesamthärte:
- empfohlene Leitfähigkeit:

von 10 °f bis 25 °f (*)
400 µS @ 20 °C

(*) bei höherer Härte muss ein Kalkfilter verwendet werden;

Strom:

- Nennspannung:

+10 % /- 15 %

Umgebung (bei Lagerung und Betrieb):

- Temperatur:
- relative Luftfeuchtigkeit:

5 °C ÷ 35 °C
maximal 80 %

Stromverbrauch:

- Leistung (stand-by / Verkaufsphase)

E: 38 Wh/h / 380 Wh

die vollständigen Daten gemäß dem Protokoll EVA-EMP Energy Measurement Protocol sind auf Anfrage erhältlich (siehe 02.02.);



das mit dem Automaten gelieferte Stromkabel darf nicht modifiziert werden; bei Verlust oder Beschädigung darf dies ausschließlich durch autorisiertes und qualifiziertes Personal und nur mit Originalkomponenten austauschen;

stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung die vom Gerät benötigte Leistung liefert (siehe 03.03.); Eine gute Erdung ist nicht nur gesetzlich vorgeschrieben zum Schutz der Anwender und Bediener, sondern gewährleistet auch die korrekte Stromversorgung;

04. Konfigurationen

04.01. Kennzeichnung

das Gerät besitzt zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten, die durch einige in der Kennzeichnung des Geräts enthaltene Kategorien kodifiziert sind:

a. Instant

Instant-Produkte und Bohnenkaffee:
Instant-Produkte und zwei verschiedene Bohnenkaffees :

E4
EE4

b. Wasserversorgung

extern, durch Einlassventil:

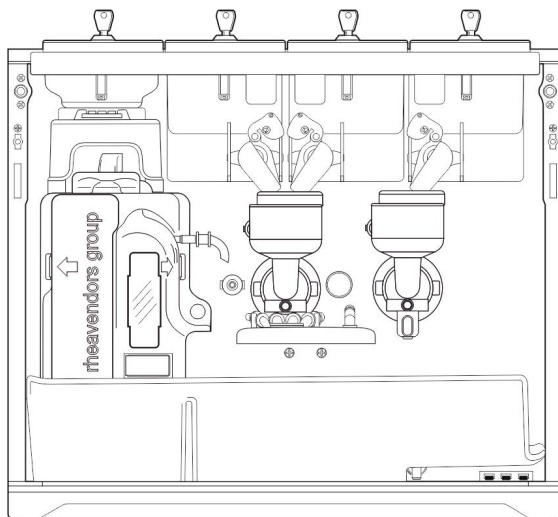
E3 R

c. Produktbehälter

die Produktbehälter, Mischschalen und Mixer sind von links nach rechts in aufsteigender Nummerierung gekennzeichnet, siehe unten; diese Nummerierung wird in dem Kapitel der Getränkeprogrammierung verwendet (siehe 09.);

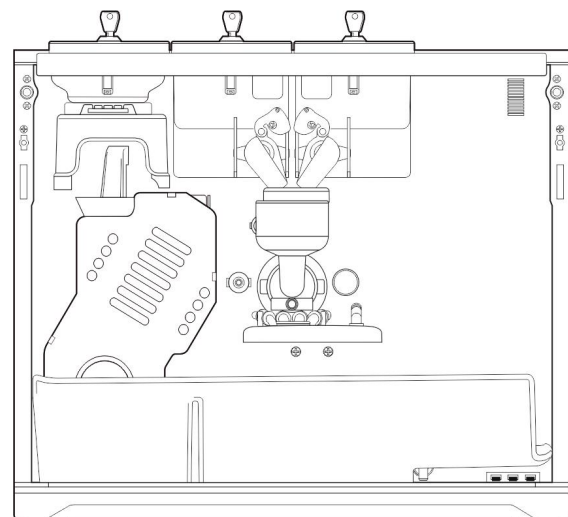
04.02. Konfigurationsbeispiele

rhTT3.pro E



- **Variflex (45 mm)**
- 3 Produktbehälter
- 2 Mischschalen
- Heißwasser (getrennter Ausgang)

rhTT3.m E



- **Micro Brewer D.40**
- 2 Produktbehälter
- 1 Mischschalen
- Heißwasser (getrennter Ausgang)

04.03. Zubehör

oben sind einige Konfigurationsmöglichkeiten von abgebildet, die durch die Version und die Programmiermöglichkeit gegeben sind; die Funktionsweisen und Angaben sind allgemein gültig und auf alle Geräte anwendbar;

zur Ergänzung und Integration der Geräte der Serie bietet Rheavendors Industries S.p.A. eine Reihe von auf diese Geräte zugeschnittenen Accessoires, wie Möbel, Sets zur eigenen Wasserversorgung, Entkalkungsfilter, Zahlungssysteme, **modul on** ... ;

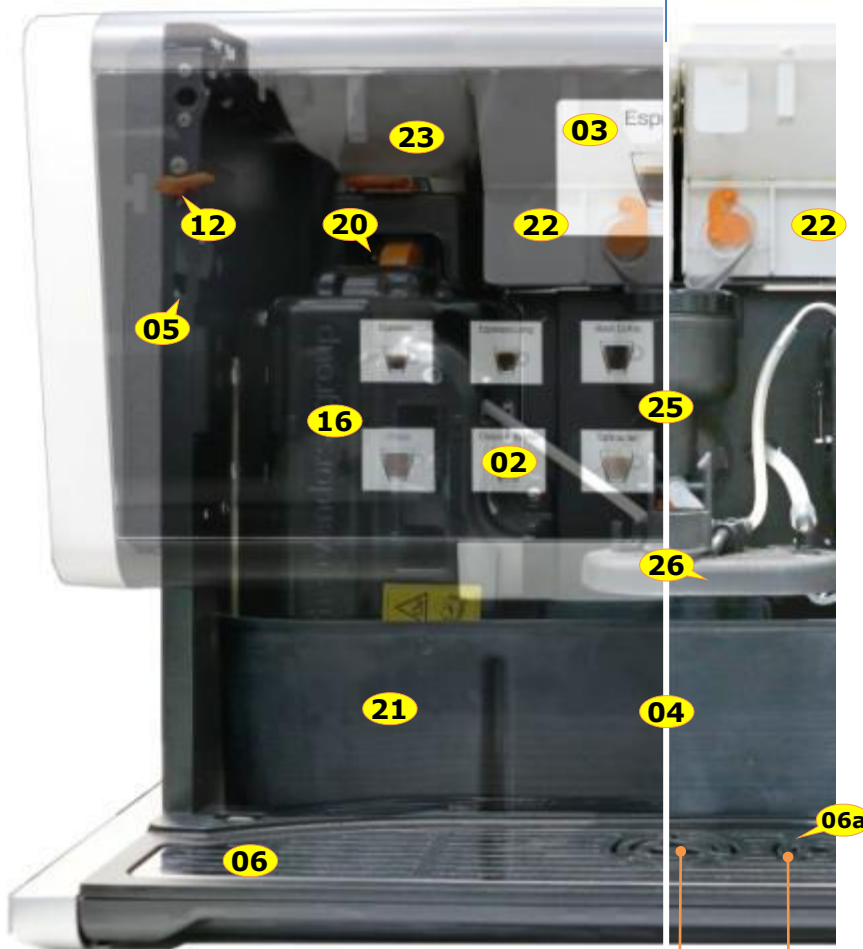
Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für Informationen und Unterstützung zwecks spezifischer Konfigurationen gerne zur Verfügung (siehe 02.02.);

05. Präsentation

PRO-MICRO

Vorderseite

Innen

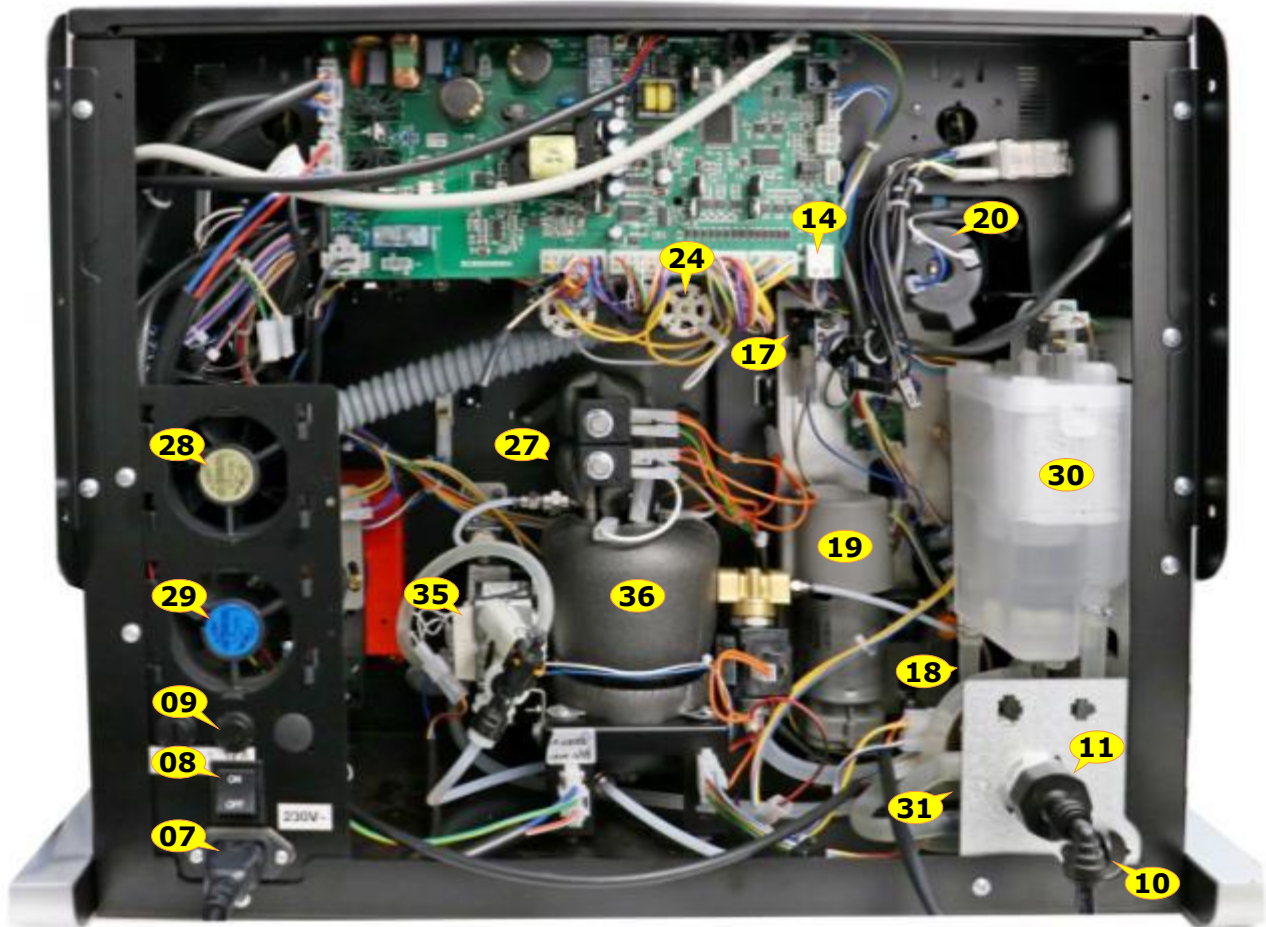


Getränke

• Heißwasser (getrennter Ausgang)

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 02. Wahlkosten 03. Display 04. Ausgabe 05. Türschloss 06. Tropfschale 07. Stromanschluss 08. Hauptschalter 09. Sicherungen 10. Stöpsel Wasserablass 11. Einlassventil der Wasserzufuhr 12. Türschalter 13. --- 14. USB-Anschluss 15. --- 16. Kaffeebrüher Variflex 17. Switch Brüher vorhanden 18. Brüherheizung 19. Brüherantrieb | <ul style="list-style-type: none"> 20. Mühle 21. Kaffeesatzbehälter 22. Produktbehälter 23. Bohnenkaffeebehälter 24. Produktmotor 25. Mischschalen 26. Ausgabedüsen 27. Mixermotor 28. Pulverabzug 29. Elektroventile 30. Ausgleichsbehälter 31. Flowmeter (Durchflusszähler) 32. --- 33. --- 34. --- 35. Druckboilerpumpe 36. Druckboiler |
|---|---|

Rückseite innen



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 02. Wahltagen 03. Display 04. Ausgabe 05. Türschloss 06. Tropfschale 07. Stromanschluss 08. Hauptschalter 09. Sicherungen 10. Stöpsel Wasserablass 11. Einlassventil der Wasserzufuhr 12. Türschalter 13. --- 14. USB-Anschluss 15. --- 16. Kaffeebrüher Variflex 17. Switch Brüher vorhanden 18. Brüherheizung 19. Brüherantrieb | <ul style="list-style-type: none"> 20. Mühle 21. Kaffeesatzbehälter 22. Produktbehälter 23. Bohnenkaffeebehälter 24. Produktmotor 25. Mischschalen 26. Ausgabedüsen 27. Mixermotor 28. Pulverabzug 29. Elektroventile 30. Ausgleichsbehälter 31. Flowmeter (Durchflusszähler) 32. --- 33. --- 34. --- 35. Druckboilerpumpe 36. Druckboiler 37. coffee Brüher Micro |
|--|--|

05.01. Allgemeines

Der Automat Rhea **rhTT3** ist ein speziell für die leichte Bedienung durch alle Anwender entwickeltes Gerät, das für die Getränkezubereitung keine speziellen Fähigkeiten erforderlich macht;

der Betrieb sieht eine Ausgabe von Getränken durch Mischen von Lebensmittelprodukten mit Wasser in der jeweils angemessenen Temperatur vor; der korrekte Betrieb des Automaten erfolgt in geschlossenen Räumen bei normalen Raumbedingungen, einer Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 35 °C und einer Lufttemperatur bis max. 80%;

nur für Automaten vorgesehene Produkte verwenden;

die Ausgabe erfolgt durch kurzes Drücken einer Wahl Taste (siehe 05.02.); überprüfen Sie, dass zuvor eine Tasse oder ein Becher korrekt in den Ausgabebereich gestellt wurde;



05.02. Wahl Tasten

die Ausgaben erfolgen durch Drücken der Tasten bei geschlossener Tür; im Standby leuchten alle Tasten, während der Ausgabe sind sie abgeschaltet und es leuchtet nur die gewählte Taste; im Programmiermodus (siehe 09.) nehmen die Tasten andere Funktionen an, um die Geräteparameter ändern zu können; die Nummerierung der Tasten ist von oben links aufsteigend: 1, 2...;

05.03. Display

die Displayhinweise informieren den Anwender oder Bediener über den Funktionsstatus des Automaten;

05.04. Ausgabe

der Automat Rhea **rhTT3** besitzt eine feste Getränkeausgabe an der Becher-Abstellfläche;

05.05. Türschloss

durch das Schloss wird gewährleistet, dass die Tür verriegelt ist; der Schlüssel ist durch eine ID-Nummer gekennzeichnet;

05.06. Tropfschale

zur Aufnahme möglicher aus der Ausgabe kommender Tropfen und eventuell von aus dem Ausgleichsbehälter oder dem IN Boiler stammendem überschüssigem Wasser; sie wird im unteren vorderen Gehäusebereich des Geräts eingeschoben und besteht aus einer Schublade und einem Abdeckrost, die unter fließendem Wasser gereinigt werden können; ein elektrischer Kontakt prüft den Füllstand (siehe 11. und 13.03);



05.07. Stromanschluss

im hinteren Gehäusebereich befindet sich ein Sockel mit drei Anschlussklemmen für das Netzkabel;

05.08. Hauptschalter

schaltet das Gerät ein und aus;

05.09. Sicherungen

an der Stromversorgung vom Netz angebracht, um das Gerät zu schützen (siehe 03.10.); die Sicherungen müssen durch einen Fachmann ausgetauscht werden;



05.10. Stöpsel Wasserablass

aus dem der Silikonschlauch vom Ausgleichsbehälter oder vom IN Boiler die Entleerung ermöglicht; er ist mit einer Schraube an der Rückwand befestigt;

05.11. Einlassventil der Wasserzufuhr

das Einlassventil der Wasserzufuhr besitzt einen Überschwemmungsschutz, der bei Störung die Wasserzufuhr sperrt; an den elektrischen Anschlüssen kann parallel oder ein **modul on water** angeschlossen werden;

05.12. Türschalter

unterbricht die Stromversorgung zum Gerät, wenn die Tür geöffnet wird;

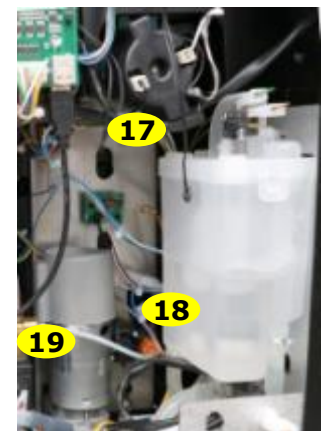
Achtung

einige Komponenten stehen weiter unter Strom mit äußerster Vorsicht vorgehen;

verwenden Sie den Service-Schlüssel um das Gerät bei Bedarf auch bei geöffneter Tür einzuschalten; der Schlüssel befindet sich in einem Fach im Deckel und darf nur durch entsprechend geschultes technisches Personal verwendet werden;



- 05.13. interne Taste (PROG) auf dem orangefarbenem Schutzgehäuse an der Türinnenseite befindet sich die Taste für den Programmiermodus des Geräts (PROG);
- 05.14. Sitz des USB Key im Displaykarte an der Türinnenseite befindet sich ein Anschluss für die USB Keys zur Programmierung;
- 05.15. Sitz der Schildchen unter dem Schutzgehäuse an der Türinnenseite befinden sich die Sitze für die Produktschildchen; die Schildchen gemäß der Gerätekonfiguration in die Schlitze einsetzen (siehe 13.02.);
- 05.16. Brüher nachdem der Brüher die Kaffeedosis aus der Mühle erhalten und angepresst hat, erfolgt die Perkolation mit dem aus der Pumpe stammenden Wasser; das gebrauchte Kaffeesatz-Pad wird zur Rutsche geführt, die es in das Fach im Geräteunterbau befördert; der Brüher wird durch ein per Software programmierbares Heißluft-Heizsystem auf der korrekten Temperatur gehalten;
- 05.17. Switch Brüher vorhanden das Vorhandensein des Brühers wird durch einen Mikroschalter kontrolliert, der bei Fehlen die mit Bohnenkaffee assoziierten Auswahlen sperrt;
- 05.18. Brüherheizung eine Sicherheitsabdeckung schützt den Bediener vor in Bewegung befindlichen Komponenten und hält mit einer Heißluftheizung die Temperatur des Brühers aufrecht, um die Getränkequalität auch nach langen Pausen des Geräts konstant zu halten;
- 05.19. Brüherantrieb der Motor des variablen Brühers regelt die Schließ- und Kompressionsphasen der Kammer, um den gemahlene Kaffee zu pressen und die Perkolation zu ermöglichen; der Betrieb wird durch einen Encoder gesteuert, der die Position des Brühers an die CPU weitergibt;
- 05.20. Mühle die Mühle mahlt den in der Glocke enthaltenen Bohnenkaffee und gibt ihn in die Brühkammer; der Mahlgrad kann nach Ausbau der Kaffeeglocke von Hand an dem Rad eingestellt werden, während die Kaffeemenge durch einen Softwareparameter festgelegt wird, der die Betriebsdauer der Mühle festlegt;
- 05.21. Kaffeesatzbehälter es werden zirka vierzig Kaffeesatz-Taps gesammelt, nachdem diese vom Brüher verwendet wurden; eine Softwareoption ermöglicht die Anzeige eines Hinweises wenn der Behälter voll ist;
- 05.21a. Behälter für automatische Spülung Im Lieferumfang des Automaten ist ein spezieller Spülbehälter enthalten, der oben links einen Magnetsensor hat; Stellen Sie den Spülbehälter unter den Spender und die Maschine startet automatisch den Spülzyklus des Hydraulikkreises;
- 05.22. Produktbehälter die Instant-Behälter verteilen ihren Inhalt in darunterliegende Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckenschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einer Räumfeder ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten; die Ausgangsöffnung kann Standardgröße besitzen oder reduziert sein und besitzt einen Verschluss;



05.23. Behälter
Bohnenkaffee

der Bohnenkaffeebehälter (Glocke) besitzt einen Schließchieber, den man zu sich ziehen muss, bevor man den Behälter anhebt; das Vorhandensein des Bohnenkaffeebehälters wird durch einen Mikroschalter kontrolliert; zum Schutz der Produkte sind die Behälter mit einem Deckel geschlossen;



05.24. Produktmotor

die Motoren betreiben die Schneckenschrauben in den Instant-Behältern, um die für die Auswahl entsprechende Produktmenge in die Schalen zu geben;



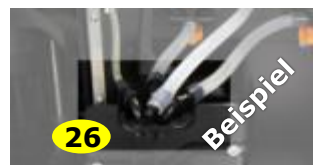
05.25. Mischschale

in den Mischschalen werden die Instant-Produkte mit dem Wasser vermischt; im unteren Bereich arbeitet das Flügelrad des Mixermotors und die Abführung des Getränks zur Ausgabe erfolgt über einen Silikonschlauch; die Mischschalen und Ausgabeschläuche können unter lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden;



05.26. Ausgabedüsen

ein Halter an der Becherausgabe nimmt die Ausgabeschläuche aus dem Brüher, der Mischschale und der direkten Heißwasserausgabe auf; zur Reinigung oder zum Ausbau des Brühers den Freigabehebel drücken und den Halter nach rechts schieben;



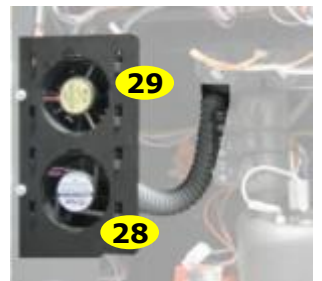
05.27. Mixermotor

die Mixermotoren vermischen durch Drehung des an ihrer Achse montierten Flügelrads die Instant-Produkte mit dem Wasser; die Rotationsgeschwindigkeit ist einstellbar, um sie an die Charakteristiken der verschiedenen Getränke anzupassen;



05.28. Pulverabzug

der Abzug entfernt die schwebenden Produktreste aus dem Inneren des Automaten; der Abzug ist mit einem unter den Produktrutschen befindlichen Behälter verbunden, um die feinen Pulverreste aus den Auswahlen aufzunehmen; die Betriebsdauer des Abzugs ist über einen Softwareparameter programmierbar; die abgesaugte Luft wird durch die Schlitze an der Rückwand abgeführt;

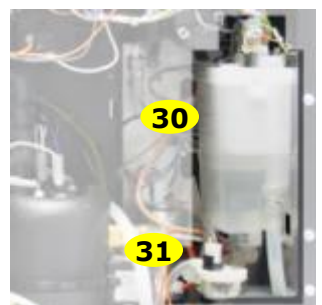


05.29. Kühlventilator

sorgt für die Luftzirkulation im Automaten um die Betriebstemperatur der elektronischen Komponenten auf einem angemessenen Wert zu halten;

05.30. Ausgleichsbehälter

zur Ansammlung des Wassers und Weiterleitung zum Warmwasserbereiter; das Niveau wird durch einen Schwimmer kontrolliert und bei Überschreitung der festgelegten Menge wird das Wasser zur Sicherung des Zuführventils zurückgeführt und die Zufuhr von weiteren Wasser gesperrt;



05.31. Flowmeter
(Durchflusszähler)

es wird die den Brüher durchlaufende Wassermenge an die CPU weitergegeben, um das Volumen zu bestimmen; die Wassermenge der Instant-Auswahlen wird nur durch die im Parameter „Wasser N“ eingestellte Dauer festgelegt;

05.32. Türbeleuchtung

die Produktschilder und die Wahltasten werden durch drei hinter der Tür montierte Module beleuchtet; das Ausgabefach wird im Standby und während der Ausgabe durch vier LEDs beleuchtet;

05.33. Bechersensor

wenn vorhanden und aktiviert, deaktiviert er die Wahltasten und verhindert die Ausgabe, bis der Becher im Ausgabefach erfasst wird;

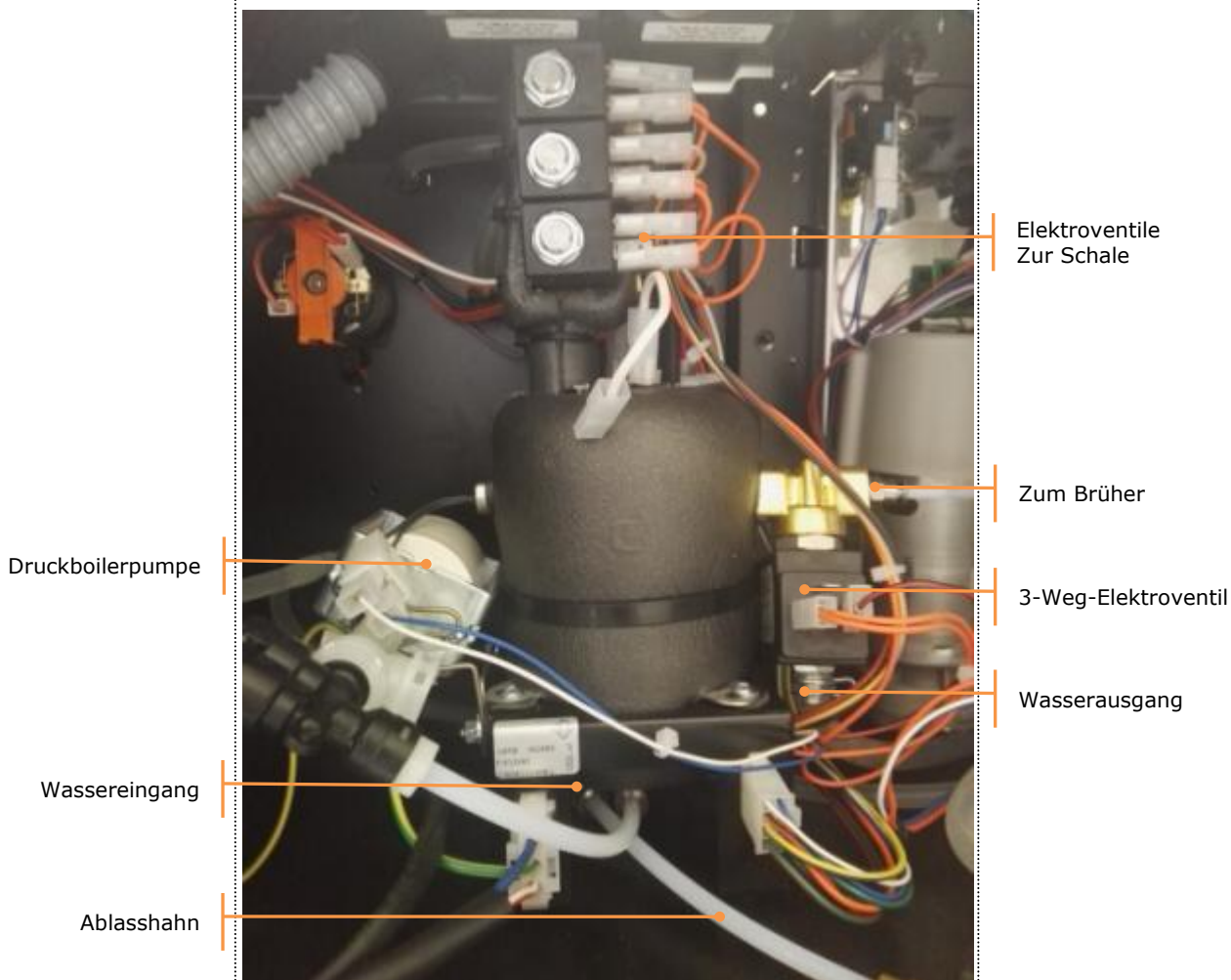


Achtung

diese Komponenten können auch bei abgeschaltetem Gerät sehr hohe Temperaturen erreichen;

05.34. Druckboilerpumpe eine Vibrationspumpe mit By Pass führt das Wasser zum Instant-Elektroventilblock und dem Espresso-Dreiwegverteiler;

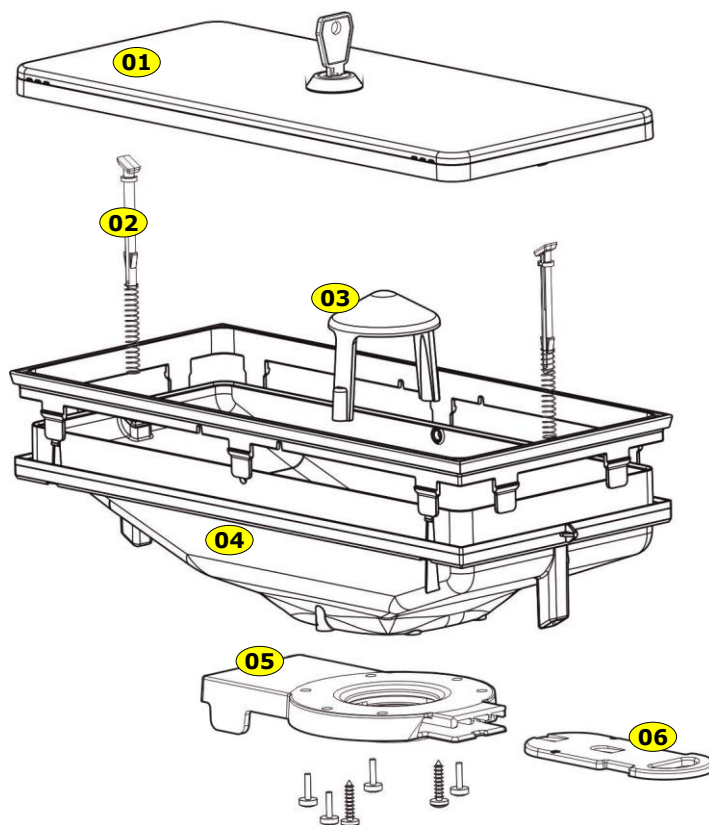
05.35. Druckboiler Druckboiler inklusive Temperatursonde und Clicsons; mit dem Ablasshahn kann der Wasserkreislauf entleert werden;



die Wassermenge der Instant-Auswahlen wird festgelegt durch die im Parameter „Wasser N“ festgelegte Zeit;

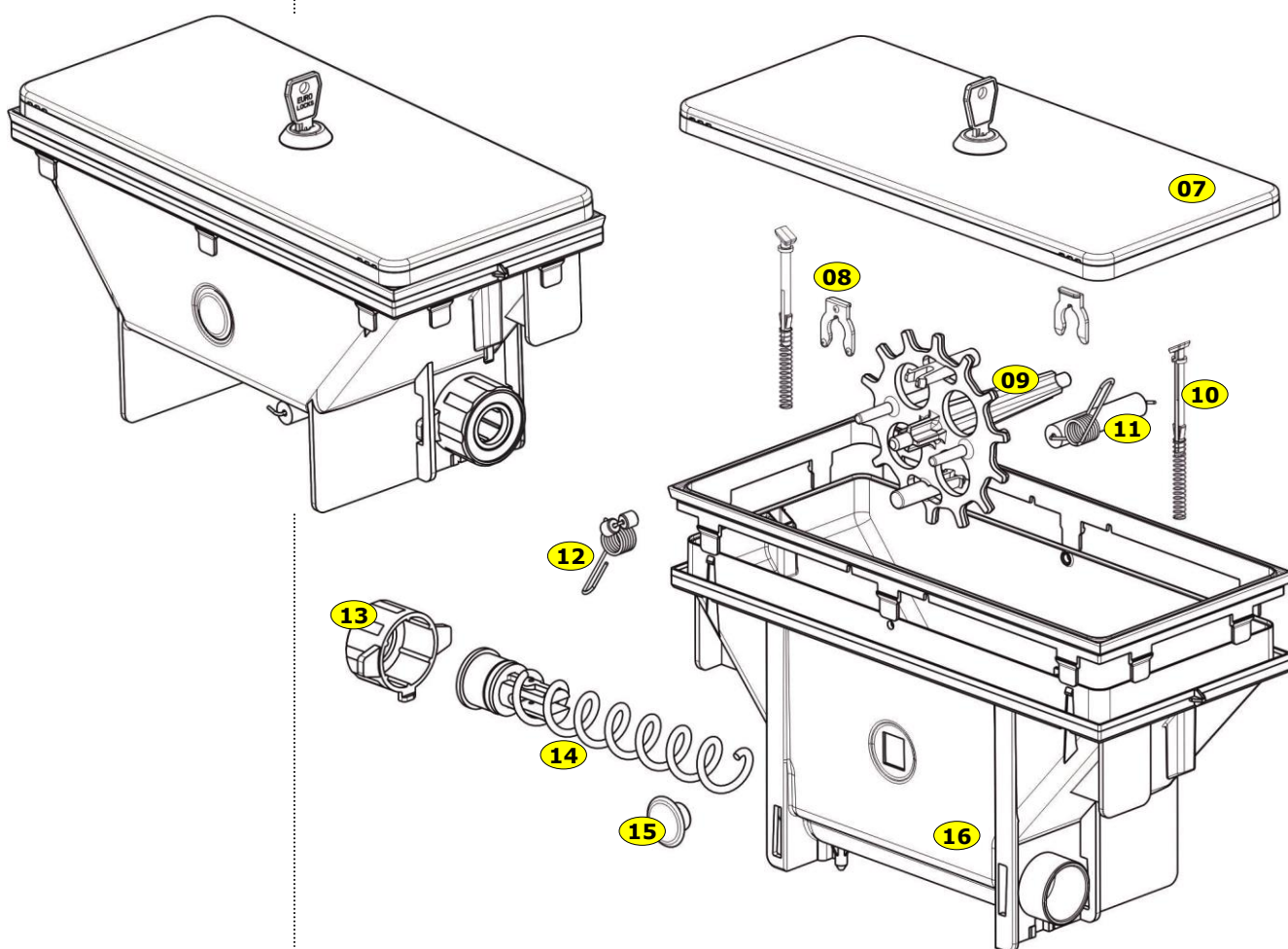
KAFFEEBOHNENBEHÄLTER

- 01 - Behälterdeckel mit Schlüssel
- 02 - Aktuatorkolben für Mikroschalter Behälterpräsenz
- 03 - Mühlenabdeckung
- 04 - Kaffeebohnenbehälter
- 05 - Adapter Kaffeebohnenbehälter
- 06 - Verschluss Kaffeebohnenbehälter



INSTANT-BEHÄLTER 110 LINKS

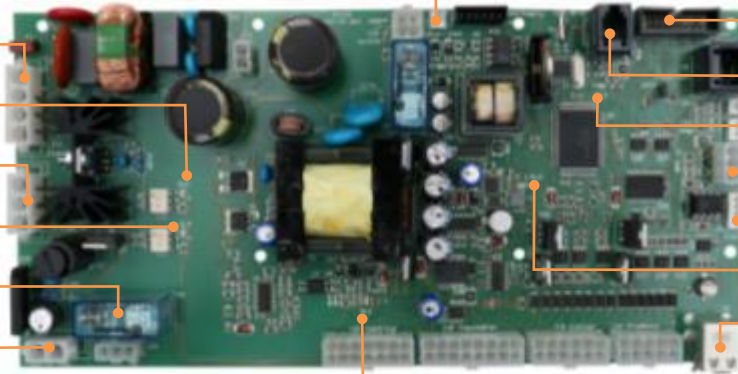
- 07 - Behälterdeckel mit Schlüssel
- 08 - Radbolzengabel
- 09 - Kunststoffrad
- 10 - Aktuatorkolben für Mikroschalter Behälterpräsenz
- 11 - Instant-Mixer links
- 12 - Instant-Mixer klein links
- 13 - hintere Buchse
- 14 - Spirale 9 oder 18
- 15 - Rad Stift
- 16 - Instant-Behälter



05.36. Elektronik

05.36.a. CPU die mit Distanzschrauben am Rahmen befestigte CPU-Karte steuert den Gerätebetrieb und ist Sitz der Geräteprogramme; das Kabel der Temperatursonde ist von der Geräteverkabelung getrennt, um einen eventuellen Ausbau der Sonde zu vereinfachen;

- Druckboiler Widerstand
- DL5 - Led Druckboiler Widerstand
- IN 230 V ac
- DL4 - Led Pumpe
- Sicherung 2 A Mühlenmotor
- Anschluss Mühlenmotor



- Anschluss Temperatursonde
- Anschluss zur Türdisplay-Karte
- Anschluss RFID
- DL3 - led 5 V CPU
- MDB-Zahlungssystem
- Executive-Zahlungssystem
- DL2 - LED 5 V dc
- USB-Anschluss
- DL1 - LED 24 V dc

05.36.b. Displaykarte die an der Türinnenseite befestigte Displaykarte empfängt die Signale der Wahlkosten und ermöglicht die Darstellung der Hinweise mit dem Display; ein Flachbandkabel verbindet sie für den Datenaustausch mit der CPU; die innen liegende Programmieraste ist auf dieser Karte montiert, die auch für die Tastaturbeleuchtung sorgt;



PROG-Taste

05.36.c. Bluetooth-Modul das optionale Bluetooth-Modul ist auf der Displaykarte positioniert und ermöglicht einem Standardanwender, ein Getränk über eine spezielle App auf dem Smartphone auszuwählen oder die Produkte zu kombinieren, um ein personalisiertes Getränk zu erhalten; der fortgeschrittene Anwender kann über einen Zugangspfad auf einige Softwarefunktionen des Automaten zugreifen und die Software-Parameter anpassen sowie die Auditdaten und die Nachfülloptionen der Produkte herunterladen;



App UI Der Benutzer kann eine Anwendung auf seinem eigenen Gerät (d. h. Smartphone, Tablet, usw.) namens RheApp ausführen

05.36.d. RFID die RFID-Platine ist eine Hardwareoption zur Ergänzung des Geräts; sie sitzt in dem Deckel und ermöglicht die Programmierung des Produktzählers und/oder kann als Zahlungssystem verwendet werden;



05.36.e. Modem ein mit einem Telefonkabel mit der CPU-Karte verbundenes und mit 24 V gespeistes Modem sorgt für die Verbindung zu einem entfernt liegenden Bediener, um Daten und Informationen der Gerätezustände über eine im Automatenendeckel montierte Antenne zu senden/empfangen;

05.37. Software

Datentransfer mit USB Key

die Werte der Variablen der Geräteprogrammierung (VMC) können mit einem USB Key gespeichert und auf das Gerät geladen werden;

an der Türinnenseite befindet sich hinter dem zu orangefarbenen Panel die Displaykarte mit einem USB-Anschluss;



die Programme „Master“, die „Konfigurationen“ und die auf dem Display angezeigten „Abbildungen“ können auf einem FAT-formatierten 4GB USB Key gespeichert werden;

Rhea

es muss ein Ordner **Rhea** mit vier Unterordnern kreiert werden:

rheafirmwareCPU01 - (file.mhx)

ein Ordner **rheafirmwareCPU01** mit der „Master“-Software (file.mhx) zur Bestimmung der Gerätezyklen, der Verbindung zwischen den Funktionen, der Reihenfolge der Ausführung der Schritte; **diese Software kann durch den Anwender nicht verändert werden**, sie kann mit einem im Werk beschriebenen USB Key in der CPU ausgetauscht werden;

Hinweis: die hier enthaltenen Programme können nur von dem USB Key auf das Gerät übertragen werden;

rheafirmwareGPU01 - (file.mh2)

ein Ordner **rheafirmwareGPU01** mit der „Master“-Software (file.mh3) mit den Firmware-Aktualisierungen der GPU Grafikkarte; **diese Software kann durch den Anwender nicht verändert werden**, sie kann mit einem im Werk beschriebenen USB Key in der CPU ausgetauscht werden;

Hinweis: die hier enthaltenen Programme können nur von dem USB Key auf das Gerät übertragen werden;

rheaData - (file.da2)

ein Ordner **rheaData** mit der „Konfiguration“ (file.da3) zur Bestimmung der Dauer und Abfolge der Getränkeausgaben, des Protokolls des Zahlungssystems, der Anzeigemodi, ...; die Variablen können von dem Anwender auf dem Gerät oder mit der Software rheAction verändert werden;

Hinweis: die hier enthaltenen Programme können sowohl von dem USB Key auf das Gerät, als auch von dem Gerät auf den USB Key übertragen werden;

rheaGui -

ein **rheaGui**-Ordner mit den Ordnern der graphischen Schnittstelle, die bei Standby und Ausgabe am Gerät angezeigt werden;

Hinweis: mit dem Programm **rhea-media** können mit einem Bilderpaket (GUI-Pack) die graphische Schnittstelle des Geräts erstellt oder modifiziert werden, sowie anschließend einige Einstellungen aus der mit rheAction kreierten Datei importiert werden; für jede Auswahl können Ikone, Laufbilder und Infos, Menüseite, Inhalte bei Standby, Inhalte bei Zubereitung der Auswahl, Inhalte bei bereiter Auswahl, einige Textzeilen in verschiedenen Bildschirmen verändert werden;

durch Wählen von **Save GUI pack** wird die endgültige in **Browse GUI folder** sichtbare Schnittstelle kreiert und nach Speicherung jederzeit erneut abrufbar;

Rhea

-  rheafirmwareCPU01
-  rheafirmwareGPU01
-  rheaData
-  rheaGui

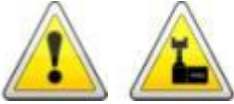


durch anschließendes Klicken auf **Copy GUI to USB** kann das GUI Pack auf einen USB-Key kopiert werden, um das Gerät manuell zu aktualisieren, auf dem USB-Key wird ein Ordner rhea/rheaGUI kreiert (z.B. d:\rhea\rheaGUI\gui_name);

die Abbildungen können eine Auflösung im Format jpg, bmp, png sein;

bereiten Sie einen USB-Key mit den Dateien wie oben angegeben vor; das Gerät abschalten; die Tür öffnen und das mittlere orangene Schutzgehäuse durch leichtes Aufbiegen der Befestigungslasche öffnen

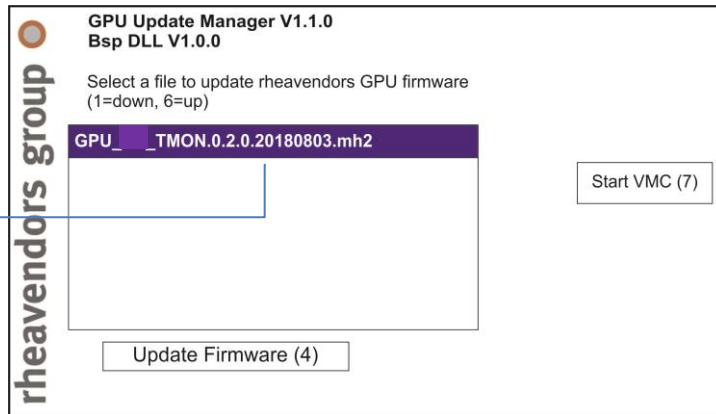
den USB-Key in die Display-Karte stecken; das Gerät mit dem im Sitz im Deckel befindlichen Service-Schlüssel einschalten;



Achtung

der Automat ist vollständig funktionsfähig;
mit äußerster Vorsicht vorgehen;

auf dem Bildschirm des Automaten erscheint das Fenster der Softwareaktualisierung; wenn sich auf dem USB-Key die Aktualisierungsdatei befindet, erscheint folgendes Fenster:



Hinweis: das Programm zur Softwareaktualisierung unterstützt mehrere Dateien auf demselben USB-Key;

in dem Fenster erscheint eine Liste der auf dem USB-Key enthaltenen Dateien und es kann das gewünschte Element gewählt werden;

wählen Sie die gewünschte Datei und klicken Sie auf die Taste der Firmwareaktualisierung; nach Drücken von „Start“ erscheint ein neues Fenster;

nach Aktualisierung der GPU erscheint auf dem Display ein neues Fenster, in dem folgende Parameter verändert werden können

VMC settings

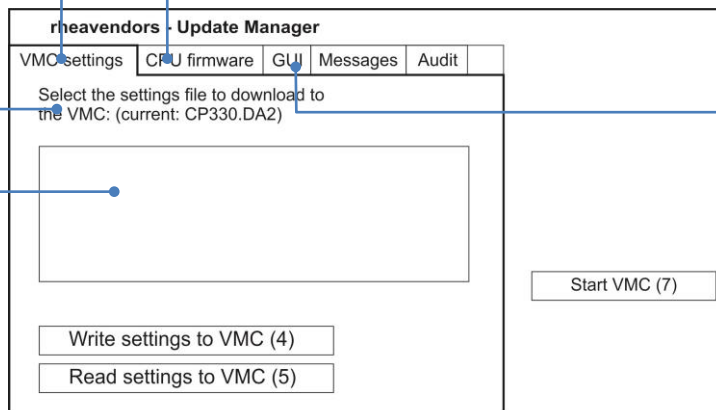
In diesem Fall wird auf dem USB-Key in dem Ordner Rhea / rheaGUI ein neuer Ordner mit dem Namen GUI_read_progressive_number gespeichert. Beispielsweise GUI_read_0, GUI_read_1

VMC settings

Rezeptkonfigurierung

Tab

Konfigurationsdatei



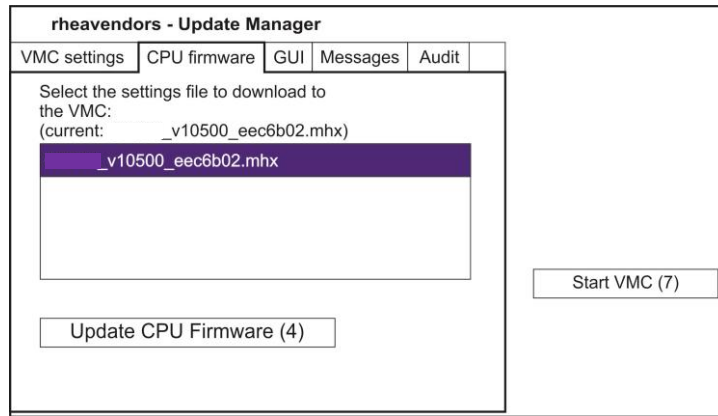
CPU firmware

Mastersoftware

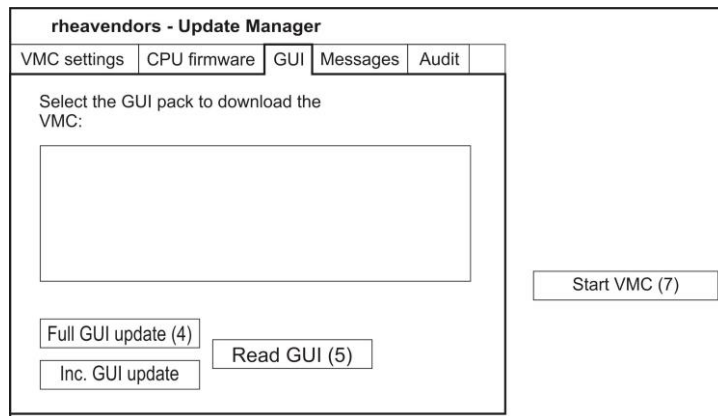
GUI

graphische Schnittstelle

CPU firmware in diesem Tab kann die Master-Datei des Geräts aktualisiert werden;



GUI in diesem Tab kann durch Wählen des Namens des GUI-Pakets aus der Liste eine neue Schnittstelle des Geräts aktualisiert werden;

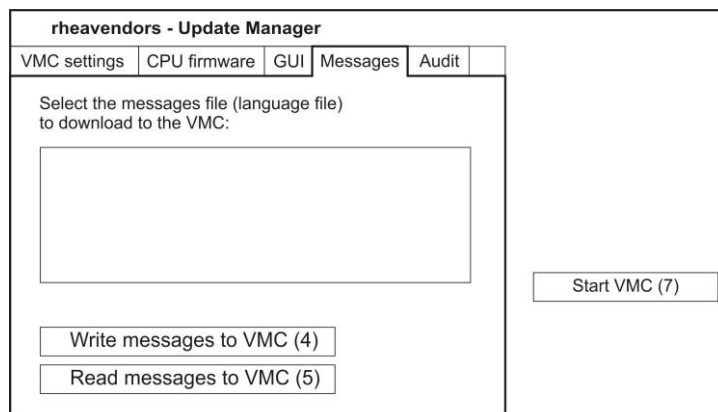


Hinweis: In diesem Fall wird auf dem USB-Key in dem Ordner Rhea / rheaGUI ein neuer Ordner mit dem Namen GUI_read_progressive_number gespeichert. Beispielsweise GUI_read_0, GUI_read_1

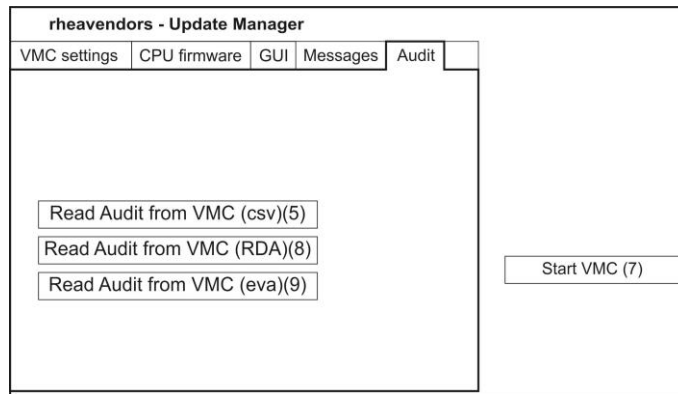
nach Abschluss der Aktualisierung können weitere Dateien aktualisiert oder der USB-Key entfernt werden;

klicken Sie auf die Taste "Start VMC", um den Automaten mit den soeben durchgeführten Aktualisierungen zu starten;

Messages



Audit

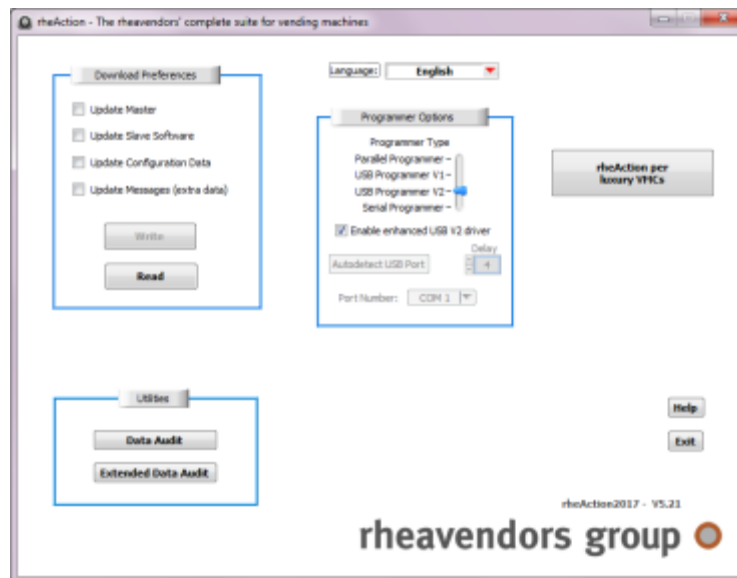


aufgrund der kontinuierlichen Softwareaktualisierung unserer Automaten könnte es sein, dass einige spezielle Funktionen hier nicht oder anders als erwartet dargestellt sind;

zögern Sie in diesem Fall nicht den Kundendienst von Rheavendors Services S.p.A. zu kontaktieren, der Ihnen gerne Support und Informationen liefern wird;

05.38. rheAction

zur Vervollständigung und Integration der Geräteprogrammierung dient das System rheAction, das aus einer auf einem PC zu installierenden Software und einer Hardware besteht, womit die Konfigurationsdaten der Rhea-Geräte gespeichert, modifiziert und geschrieben werden können;



Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für Informationen zum System rheAction zur Verfügung (siehe 02.02.);

06. Vorbereitung

06.01. Transport



der Transport, das Umstellen und die Aufstellung des Automaten dürfen nur durch geschultes Fachpersonal erfolgen; während des Transports darf das Gerät niemals kopfüber stehen und es müssen immer die Pfeile auf der Verpackung berücksichtigt werden;

Achtung

vorsichtig mit dem Gerät umgehen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden; aufgrund des Gewichts des Automaten wird empfohlen, ein Hubgerät bei niedriger Geschwindigkeit einzusetzen;



06.02. Auspacken



- bringen Sie den Automaten in die Nähe des Aufstellortes;
- durchtrennen Sie die beiden Kunststoffriemen;
- heben Sie die Außenverpackung ab;
- ziehen Sie die Schutztüte nach oben ab;
- heben Sie den Automaten ab und stellen Sie ihn auf die Arbeitsfläche;

Achtung

die Verpackungsmaterialien dürfen sich nicht in Reichweite unbefugter Personen, vor allem Kinder, befinden, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen; es dürfen nur spezialisierte Unternehmen mit der Entsorgung von Verpackungskomponenten beauftragt werden;

06.03. Aufstellen



der Automat muss an einem geschützten Ort auf einer dem Gerätegewicht (siehe 03.02.) entsprechenden Unterlage aufgestellt werden, wobei für eine ausreichende Luftzirkulation und einen leichten Zugriff für ausreichend Platz zu den Wänden zu sorgen ist;

die Unterlage darf sich max. um 2° neigen;

es wird empfohlen, eine leicht zu reinigende wasserabweisende Unterlage zu verwenden, um versehentlich herabfallende Produkte einfacher entfernen zu können;

06.04. Vorbereitung

befindet sich das Gerät in Arbeitsposition:

- das Band zertrennen, mit dem der Türschlüssel an dem Rost der Tropfschale befestigt ist;
- den Schlüssel in das Schloss stecken und drehen, um die Tür zu öffnen;
- die Tüte mit den Unterlagen und Schildern entnehmen;
- das Netzkabel und die Hydraulikverbindung entnehmen; letztere dient zum Anschluss an das Wassernetz;
- den Gerätedeckel abheben und die Transportsicherungen der Produktbehälter entfernen;
- die Schildchen einsetzen, dabei die Reihenfolge der durch die Gerätekonfiguration festgelegten Wahlmöglichkeiten beachten (siehe 04.02.);

**07.
Anschlüsse**

07.01. Wasser



sicherstellen, dass das für den Automaten verwendete Wasser den Anforderungen für den Verzehr von Lebensmitteln entspricht;

die Abwesenheit von Verunreinigungen und den Härtegrad feststellen, gegebenenfalls ist sich für die Analyse an ein Labor zu wenden;

falls erforderlich, einen Entkalkungsfilter verwenden und regelmäßig gemäß den Herstellerangaben die Patrone austauschen, um die Gerätekomponenten zu schonen;

sicherstellen, dass der Leitungsdruck den Gerätevorgaben entspricht (siehe 03.03) und bei Abweichung eine Pumpe oder einen Druckminderer verwenden; es wird die Installation eines Hahns zur Trennung des Geräts vom Leitungsnetz empfohlen; die Verbindung muss folgendermaßen erfolgen:

- neuer Schlauch;
- lebensmittelgeeignetes Material;
- im Sinne von "EN 61770 Elektrische Geräte zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage";
- für den Betriebsdruck geeignet;

falls dem Gerät kein Schlauch beiliegt oder dieser ersetzt werden muss, nur Schläuche mit den oben angegebenen Eigenschaften verwenden;

achten Sie bei einem Gerät mit internem Wasserbehälter auf die korrekte Position des Behälters und füllen Sie den Behälter;

Informationen zur Trinkbarkeit von „für den menschlichen Verzehr bestimmtes Wasser“ sind erhältlich unter der Webseite:

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

07.02. Strom



beachten Sie die Bestimmungen für Stromanschlüsse, besonders bezüglich der Erdung, und schließen Sie das Gerät definitiv und ohne Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungen an; verwenden Sie ausschließlich das dem Automaten beiliegende Stromkabel; es wird empfohlen, einen Schalter zwischen Stromnetz und Gerät zu montieren;

es wird die Installation einer Differenzstrom-Schutzvorrichtung bis 30 mA empfohlen, die bei abweichender Stromaufnahme rechtzeitig einschreitet und die Maschine vom Netz trennt, um das Risiko durch mögliche Kurzschlüsse größtenteils auszuschließen;

Achtung

es ist rechtzeitig sicherzustellen, dass die Stromleitung für die Versorgung des Gerätes (siehe 03.03.) ausreichend dimensioniert ist und den geltenden Bestimmungen entspricht; es ist sich genau an die Angaben des Typenschildes zu halten (siehe 02.03.);

stecken Sie das Kabel in den Anschlusssockel (siehe 05.07.) und stecken Sie erst danach den Stecker in die für die Stromversorgung des Geräts vorgesehene Steckdose;

für eine korrekte und sichere Konfiguration der elektrischen Anlage ist sich gegebenenfalls an die folgende Webseite zu wenden:

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

08. Installation und erste Inbetriebnahme

08.01. Vorwort

nachdem das Gerät ausgepackt und sicher am Arbeitsplatz aufgestellt sowie die Wasser- und Stromversorgung angeschlossen wurden, müssen einige Schritte zur Betriebsfähigkeit ausgeführt werden;

vor den Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen; zur Reinigung der Komponenten ausschließlich Trinkwasser verwenden;



08.02. Schritte



öffnen Sie die Tür und den Deckel und schalten Sie den Hauptschalter des Geräts ein (siehe 05.08.);

Achtung

stellen Sie einen Becher unter den Auslauf;

drehen Sie den Schlüssel im Türschalter (siehe 05.12.);

Achtung

das Gerät ist mit Strom versorgt und betriebsbereit; die beweglichen Komponenten des Brühers werden bewegt; mit äußerster Vorsicht vorgehen;

nach der Montage und der Endabnahme wird das für die Tests verwendete Wasser aus dem Gerät entfernt; bei der ersten Einschaltung am Verwendungsort müssen zuerst alle Kreisläufe gefüllt werden; das Gerät wird automatisch mit Wasser gefüllt;

der Automat führt einen Diagnosezyklus zur Füllung und Erhitzung des Wassers durch; auf dem Display erscheinen die Hinweise zum Fortschritt dieser Phasen;

sicherstellen, dass das Gerät mit Wasser versorgt wird und die Tropfschale eingesetzt ist; den Hinweisen auf dem Display folgen und „10“ drücken, um die Erstinstallation durchzuführen;

auf dem Display erscheint:

einige Sekunden warten, bis Wasser aus den Ausgabedüsen austritt; der Fluss wird automatisch unterbrochen, wenn die erforderliche Wassermenge ausgegeben wurde, auf dem Display erscheint:

es beginnt die Heizphase des Wassers im Druckboiler oder im IN-Boiler, das die eingestellte Temperatur erreichen muss (siehe 09.01.e.);

nach dieser Phase, nach zirka 3 Minuten, erscheinen auf dem Display die Wartehinweise:

Start VMC...

bitte Warten ...
füellt Wasser

BITTE
WARTEN

INSTALLATION
LAUEFT...

Wasser Ok?
10= START

Tropfschale eingesetzt?
10=START

erste Installation
autom. Start

autom. Reset

bitte warten
Temperatur

TASSE
UNTERSTELLEN

08.03. Spülen

die Transport-, Lager- und Installationsbedingungen erlauben keinen sofortigen Betrieb des Automaten und vor der Benutzung wird ein kompletter Spülzyklus empfohlen;



Behälter für automatische Spülung erkannt
Spülung startet innerhalb von 3 Sek.

um die automatische Spülung der Maschine durchzuführen, stellen Sie den Behälter für die automatische Spülung unter die Ausgabedüsen; Nach wenigen Sekunden zeigt die Anzeige erscheint die Meldung: „Behälter zur automatischen Spülung, erfasst, Spülung startet innerhalb von 3 Sekunden“.



wiederholen Sie den Vorgang einige Male, um den gesamten Wasserkreislauf des Automaten zu spülen; während der Spülzyklen zeigt das Display den zu spülenden Kreislauf an;



führt einen speziellen Spülzyklus zur Desinfizierung des Brühers mit speziellen Reinigungsprodukten in Tablettenform (oder in Pulver) durch ;

nach Positionierung eines Bechers unter den Ausgabedüsen, „8“ drücken; das Gerät führt zwei Spülungen nur mit Wasser durch; die Brühkammer öffnet sich; auf dem Display erscheint:

einen Tab in die Brühkammer geben und „10“ drücken; die Kammer schließt und brüht das Tab für die in „09.01.u. Variflex / Tab auflösen Pause Sek“ eingestellte Dauer; der Timer für die Tabauflösung startet den Countdown bis 0 min. erreicht wird; folgen Sie den Angaben auf dem Display und warten Sie auf das automatische Ende des Reinigungszyklus; anschließend wird die Kammer entleert und es werden sechs Spülzyklen durchgeführt;



Achtung

für jede der sechs Spülungen werden zirka 100 cc Wasser ausgegeben;

nach dem desinfizierenden Spülzyklus des Brühers führt das Gerät auch eine Spülung der Mischschalen und des direkten Wasserkreislaufs durch, daher sollten mindestens zwei Becher bereit gehalten werden, die unter die Ausgabedüsen gestellt werden;

falls dieser Zyklus unterbrochen wird (plötzlicher Stromausfall, ...), wird die Prozedur nach Wiederaufnahme des Betriebs erneut mit der Startphase dieses Spülzyklus fortgesetzt;

08.04.

Bereiten Sie eine antibakterielle Desinfektionslösung auf Chlorbasis gemäß der dem Produkt beiliegenden Anleitung vor; demontieren und tauchen Sie folgende Komponenten in die Lösung: die zerlegten Produktbehälter, die Mischerschalen, die Flügelräder und die Silikonschläuche zur Produktausgabe; die für die Desinfektion erforderliche Zeit ist auf dem antibakteriellen Produkt angegeben; nach Ablauf dieser Zeit die Komponenten aus dem Bad nehmen, gründlich mit einem trockenen Tuch abtrocknen und wieder in das Gerät einbauen; schließen Sie die Schieber der Produktrutschen der Instant-Behälter und füllen Sie die Behälter mit den Produkten der jeweiligen Gerätekonfiguration (siehe 04.) und entsprechend den Schildchen auf den Behältern; (bei E-Geräten) füllen Sie die Kaffeeglocke mit Kaffeebohnen; schließen Sie die Behälter und die Kaffeeglocke mit den oberen Deckeln; Öffnen Sie die Schieber der Produktrutschen (siehe 05.23.) und (bei E-Geräten) der Kaffeeglocke; (siehe auch 12.);

für eine korrekte Reinigung und den Umgang mit Lebensmitteln erhalten Sie Informationen unter der Webseite:

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

schließen Sie den Deckel und die Tür mit dem Schlüssel ab (siehe 05.05.) und legen Sie den Schlüssel an einen sicheren Ort;

08.05.

schalten Sie das Gerät am Hauptschalter ein; auf dem Display erscheinen nacheinander folgende Hinweise:

BITTE
WARTEN

bis die Wassertemperatur im Druckboiler oder in IN Boiler den (ab Werk) gespeicherten Wert erreicht hat;

bitte warten
Temperatur

nach Abschluss der Erhitzungsphase des Wassers im Druckboiler steht das Gerät für die Ausgabe bereit und im Display erscheinen abwechselnd die Wartehinweise:

TASSE
UNTERSTELLEN

09. Programmierung



Zugriff auf die Programmierung

Programmierung verlassen

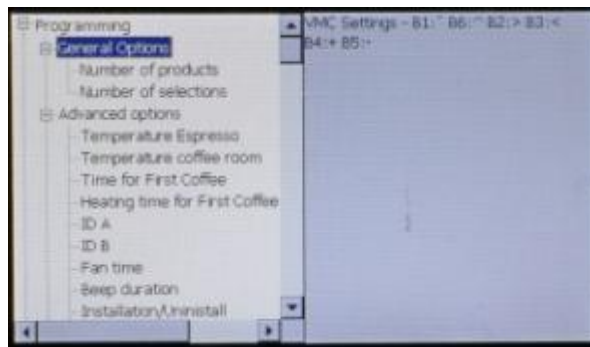
09.01. "prog"

der Automat wurde mit Parametern programmiert, die für die spezifische Konfiguration als Standard gelten; die die Rezepturen bildenden Werte sind in den Speichern der Karte enthalten und ermöglichen eine Getränkeausgabe ohne dass der Techniker eine bestimmte Programmierung durchführen muss; falls diese Parameter verändert werden, um die Getränke anzupassen, siehe unten; am Ende des Kapitels (siehe 09.07.) hilft eine Tabelle bei der Erfassung aller Einträge der Programmierung; für den Programmmodus die vordere Gerätetür öffnen und den Schlüssel des Sicherheitsschalters verwenden;

Achtung

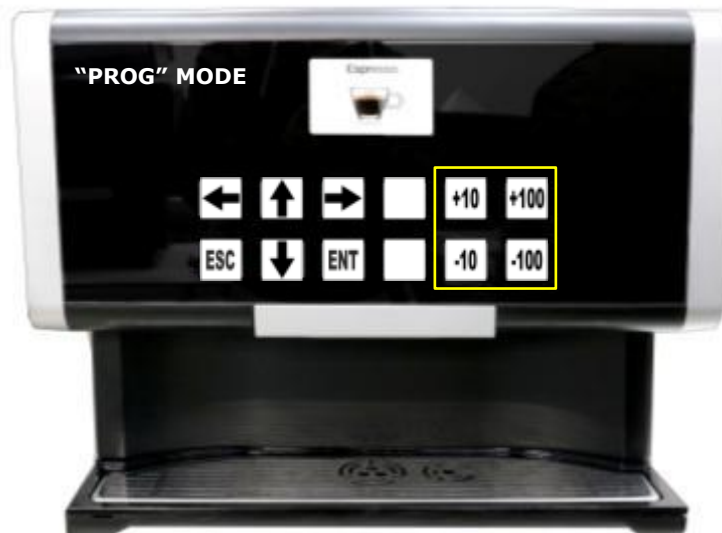
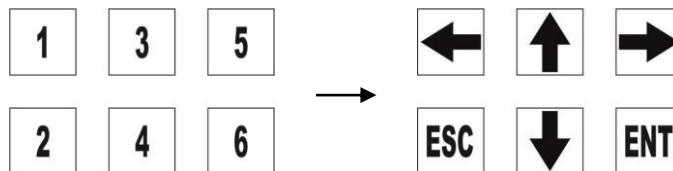
in diesem Funktionsmodus wird das Gerät mit Strom versorgt und ist betriebsbereit; mit äußerster Vorsicht vorgehen;

drücken Sie die Taste il „PROG“ (siehe 05.13.); auf dem Display erscheint folgender Hinweis:

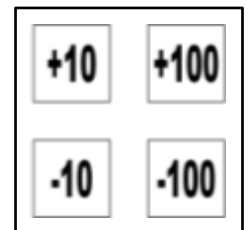


drücken Sie „1“ und die Taste „PROG“, um nach der Programmierung in den normalen Betriebsmodus des Geräts zurückzugehen und die durchgeführten Änderungen zu speichern; auf dem Display erscheint folgender Hinweis:

drücken Sie die Taste „PROG“, drücken Sie „1“; die Wahlstasten nehmen folgende Funktionen an:



Werte erhöhen

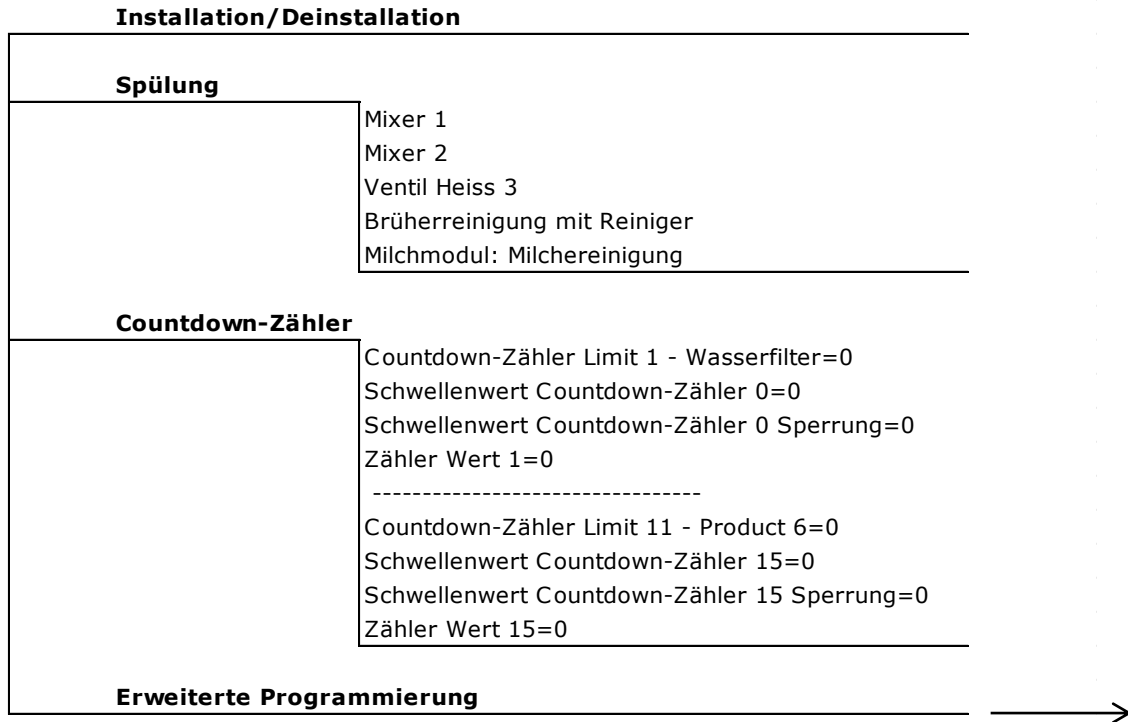


Werte verringern



ENDE PROGRAMMIERUNG

09.01. Programmiermenü **START**



Installationsart:

- 0= Erstinstallation
- 1= Keine Installation (normaler Bootvorgang)
- 2= Deinstallation

Allgemeine Einstellungen	
	Anzahl der Produkte Anzahl der Auswahlen
Erweiterte Optionen	
	Temperature Espresso Temperatur Brühkammer Zeit für den ersten kaffee Aufheizzeit für den ersten Kaffee ID A ID B Lüfter Zeit Signaltondauer Installation/Deinstallation Tastatur Modus PB-Gruppe/Mahlwerktyp Sprache
Zahlungssystem	
	Typ des Zahlungssystems Anzahl Dezimalstellen Banknoten akzeptieren Preis 2 Nutzungform Preis 3 Nutzungform
	Parallel
	Münze A Münze J
	RFID
	Maximaler RFID Kreditbetrag Münze A mit RFID verfügbar Münze A mit RFID nicht verfügbar Münze P mit RFID verfügbar Münze P mit RFID nicht verfügbar
	MDB
	Rückgeld deaktiviert Maximaler Kredit Maximales Rückgeld Verkaufsart Token Wert
	Münzanahme Tabelle
	Münze A annehmen wenn Wechselgeld Münze A annehmen wenn kein Wechselgel Münze P annehmen wenn Wechselgeld Münze P annehmen wenn kein Wechselgel
	Teilzahlungen aktiv Manueller Münzauswurf Rohrstatus Cashlessaufladung deaktiviert
	EVA-DTS
	ID101 ID104 ID106 EVA-DTS Adresse EVA-DTS Port Modus

Programmierung

Auswahlen, Laufzeiten, ...

Ausw. 1 - Kaffee creme

Auswahl Typ
 Vorwahltyp
 Vorwahlnummer
 Doppel
 Espresso-Gruppe Kennung
 Espresso davor/danach
 Vorbrühung
 Wiederholungen für Kanne mit RFID
 Zubereitungsstopp für Kanne mit RFID

Ausw. 2 - Heisswasser
 Ausw. 3 - Cappuccino
 Ausw. 4 - Latte macchiato
 Ausw. 5 - Cappuccino plus
 Ausw. 6 - Schoko Milch
 Ausw. 7 - Espresso
 Ausw. ... -

Preise

Preis 1
 Preis 2
 Preis 3
 Preis 4

verschiedene Laufzeiten
 Laufzeit hinzufügen
 Laufzeit entfernen

Laufzeiten

[1] Kaffeewasser (P1)
 Laufzeit
 Startzeit
 Mahlzeit
 Anpressdruck Pad
 [2] Topping (P3) (>>Mixer1-Ventil H1)
 Laufzeit
 Startzeit
 Top stop
 Parameter nicht verwendet
 [3] Ventil H1

Freiverkauf

Auswahl 1 - Kaffee creme

 Auswahl 48 - nicht belegt
 Freiverkauf für X Stunden

Spülung

Mixer 1
 Mixer 2
 Ventil Heiss 3
 Brühereinigung mit Reiniger


Datum und Uhrzeit

Jahr
 Monat
 Tag
 Stunde
 Minute
 Sekunde
 Sommerzeit (autom. Umstellung)
 Speichern von Datum und Uhrzeit

Countdown-Zähler

Countdown-Zähler Limit 1 - Wasserfilter=0
 Schwellenwert Countdown-Zähler 0=0
 Schwellenwert Countdown-Zähler 0 Sperrung=0
 Zähler Wert 1=0

 Countdown-Zähler Limit 11 - Produkt 6=0
 Schwellenwert Countdown-Zähler 15=0
 Schwellenwert Countdown-Zähler 15 Sperrung=0
 Zähler Wert 15=0

 **Programmierung**

Daten-Auslesung

Gesamtanzahl Tassen
 Partieller Zähler Tassen
 Gesamtverkäufe
 Partieller Zähler Verkauf
 Gesamtsumme Barverkäufe
 Partieller Barverkäufe
 Gesamtsumme bargeldlose Verkäufe
 Partieller bargeldlose Verkäufe
 Gesamtsumme RFID Verkäufe
 Partieller RFID Verkäufe
 Gesamtzahl Freiverkäufe
 Gesamtzahl Verkäufe

Summen der Auswahlen

Gesamt Ausw. 1

 Gesamt Ausw. 48

Partieller Zähler für Auswahlen

Partielle Anzahl Ausw. 1

 Partielle Anzahl Ausw. 48

Partiellen Zähler zurücksetzen

Ereignisse

Energie Spar Menü

Ein Stunde - Montag
 Ein Minute - Montag
 Aus Stunde - Montag
 Aus Minute - Montag

Ein Stunde - Sonntag
 Ein Minute - Sonntag
 Aus Stunde - Sonntag
 Aus Minute - Sonntag

	Happy hour Start Stunde - 1 Start Minute - 1 Ende Stunde - 1 Ende Minute - 1 ----- Start Stunde - 3 Start Minute - 3 Ende Stunde - 3 Ende Minute - 3 Spülung Gerät Stunde 1 Spülung Gerät Minute 1 Spülung Milchmodul Stunde 1 Spülung Milchmodul Minute 1
Fehlerprotokoll	Rücksetzen Fehlerspeicher 1) dd/mm/yy 00:00 - ESP/VMC:00
Programmierung	
Verschiedenes	Anzeige Diagnose-Info Firmware- (Software-) Versionen Aktivierung H2O Filter Rücksetzung Anwesenheit der Tropfschale prüfen Konvertierungsfaktor für Produkt (Zeit->Gewicht) Konvertierungsfaktor Produkt 1 Konvertierungsfaktor Produkt 6
	Produkt Kalibrierung Kalibrierung von Produkt 1 Kalibrierung von Produkt 10
	Milchmodul Dampftemperatur Spülzeit Spülverzögerung Verzögerte Spülung Milchpulver Milchmodul Sensor Milchreinigung
	Mühle Auto-Kalibrierung Mühle 1 Kalibrierung Modem Test Reset BLE Tasten

10. Parameter

10.01. Grenzwerte

in der Tabelle sind die einstellbaren Mindest- und Höchstwerte für die Programmvariablen angegeben;

Einh.	Von	bis
-------	-----	-----

Wasser Kaffee Exp	n.	0	250
-------------------	----	---	-----

0 = no Espresso

Produkt	sec.	0	20
Startverzögerung Produkt	sec.	0	20
Zahl Produktpausen	n.	0	2
Dauer Wasser	sec.	0	20
Startverzögerung Wasser	sec.	0	20
Wasserfluss	→	→	→
Mixer	sec.	0	20
Startverzögerung Mixer	sec.	0	20
Mixergeschwindigkeit	→	→	→

0 = no Produkt
0 = no Verzögerung
0 = no Pause
0 = no Wasser
0 = no Verzögerung
schnell, mittel, langsam
0 = no Mixer
0 = no Verzögerung
schnell, mittel, langsam

Temperatur IN-Boiler	°C	0	95
Temperatur Druckboiler	°C	0	105
Temperatur erster Kaffee	°C	0	105
Dauer erster Kaffee	min.	0	20
Temperatur Heizer	min.	0	40

Countdown Produkt	sec.	0	6.000
Gerätecode A und B	n.	0	65.535
Hinweisnummer	n.	0	7
Verzögerung Flügelschraube	min.	0	180
Dauer Beep	sec.	0	1,5
Dezimalstellen	n.	0	3
Münzen A ÷ J	n.	0	65.000
Preise 1 ÷ 12	n.	0	65.000
tuning pump	→	→	→
tuning motor	→	→	→
tuning mahlwerk	→	→	→

0 = kein Limit;
+/- 30%
+/- 30%
+/- 30%

**11.
Fehlerbehebung**

während des Gerätebetriebs können Vorfälle auftreten, die den Betrieb teilweise oder vollständig beeinträchtigen;

um den Bediener zur Wiedererlangung des normalen Gerätebetriebs zu führen, erscheint auf dem Display ein Fehlercode, der die gestörte Funktion angibt und auf die gestörte Funktion oder Komponente hinweist;

dieses Kapitel umfasst, beschreibt und erläutert diese notwendigerweise kurzen Codes, um eine Lösung des Problems zu erleichtern;

es wird darauf hingewiesen, dass:

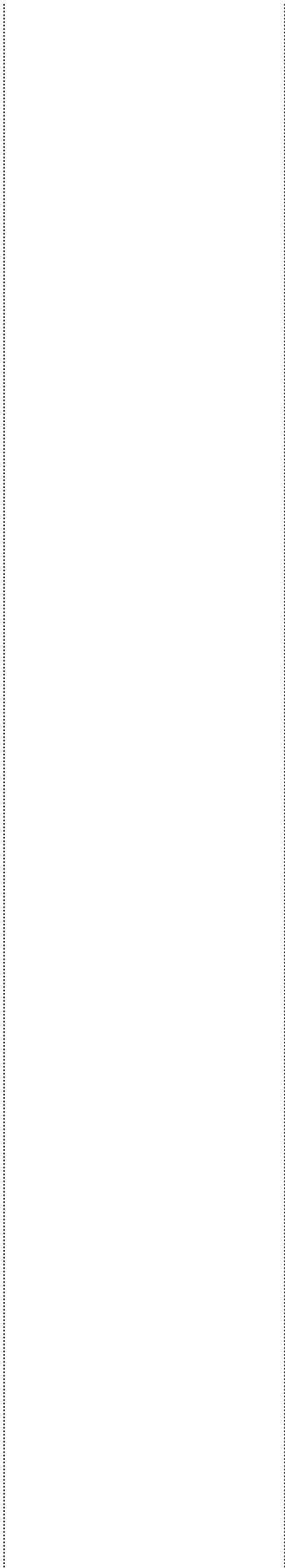
- 1° die Störung des Geräts mit oder ohne Suffix angegeben werden kann. Falls vorhanden, spezifiziert dieser die Bedeutung; in jedem Fall weist die angegebene Nummer präzise auf die betroffene Vorrichtung, Gruppe oder Funktionen hin;
- 2° in der folgenden Tabelle:
 - erscheint in der ersten Spalte die auf dem Gerätedisplay angegebene Zahl; eventuelle Varianten werden mit den Buchstaben für Details und genauere Beschreibung angegeben;
 - die zweite Spalte enthält den Bereich oder die Funktion des vom Vorfall betroffenen Geräts;
 - die dritte Spalte enthält einen pauschalen Hinweis zur Lösung der Meldung; die Hinweise sind nicht umfassend, da eine Störung unterschiedliche Ursachen oder eine Reihe von Faktoren besitzen kann; hier werden einige Anregungen zu den Maßnahmen gegeben;
- 3° nicht alle Störungen werden durch eine Fehlermeldung gekennzeichnet, da sie durch elektrische Kontrollen generiert werden, die nicht in allen Bereichen des Geräts vorhanden sind;
- 4° dieses Dokument richtet sich ausschließlich an Techniker, die die Technologien, Geräte, Vorrichtungen und Kennzeichnungen des Vending-Sektors zumindest in den Grundzügen kennen; der Einsatz von dem Gerät beiliegenden Schaltdiagrammen dient als unverzichtbare Hilfe zum Verständnis und zur Behebung der hier beschriebenen Vorfälle;

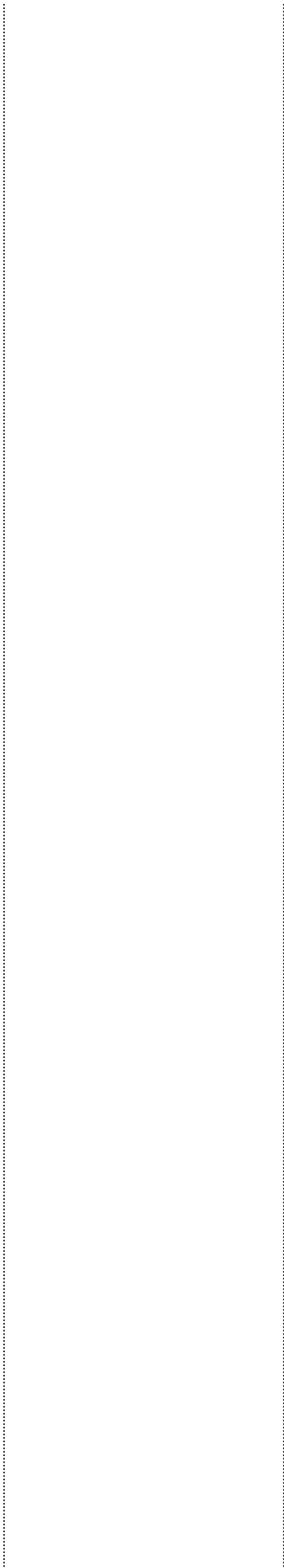
Achtung



während der zur Wiederherstellung der Gerätefunktionen erforderlichen Arbeitsschritte müssen die Sicherheitsvorschriften für den Bediener und die Anwender strengstens eingehalten werden;

siehe auch: Technische Information n. 138 → Fehlermeldungen;





**12.
Wartung**

das Gerät **rhTT3** erfordert für den Betrieb keine besonderen Wartungsarbeiten; eine regelmäßige und gründliche allgemeine Reinigung hilft dabei, die Geräteleistung konstant zu halten, Schäden vorzubeugen und eine hohe Qualität der ausgegebenen Getränke zu gewährleisten; die Reinigungsintervalle sind stark abhängig von der Zahl der Ausgaben und der Härte des verwendeten Wassers (Entkalker verwenden) und sollte sich nach den Betriebsbedingungen des Geräts richten;

die beschriebenen Schritte sollen ein Wachstum von Bakterien in den Gerätebereichen verhindern, die im direkten Kontakt mit den Lebensmitteln stehen, indem die produktführenden Komponenten für die Getränke sauber gehalten werden; es wird empfohlen, die unten aufgeführten Geräteteile nach dem Ausbau mit reichlich lauwarmem Wasser von eventuellen Resten zu säubern;

der Einsatz einer für Lebensmittel geeigneten und für die Gesundheit unbedenklichen antibakteriellen Lösung führt zu einer noch gründlicheren Reinigung; die gereinigten Geräteteile mit einem sauberen Lappen abtrocknen und wieder einbauen;

siehe Internetseite:

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

auf dieser Website sind die Empfehlungen vom Europaparlament für einen korrekten und sicheren Umgang mit Nahrungsprodukten aufgeführt;

siehe auch die europäische Verordnung 2004/852/EG

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

vor Einschalten des Geräts zu Wartungszwecken müssen die Anwender mit angemessen positionierten Schildern darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu verwenden und ihm fernzubleiben;

Achtung

das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen;

vor den Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen;

ausschließlich Trinkwasser Verwenden;

die Komponenten dürfen nur mit lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden;



12.01. **wöchentlich**

Tropfschale

das Gerät abschalten; das Stromkabel trennen und sorgfältig auf Verschleiß überprüfen; die Stabilität und die internen Netzanschlüsse gründlich überprüfen;

die Tropfschale (a) herausnehmen, den oberen Rost entfernen und mit reichlich Wasser spülen; die Tür öffnen und den Sitz der Tropfschale und den Düsenhalter (e) im Gerät reinigen;



Abfallbehälter

nach Öffnen der Tür und Entfernen der Tropfschale die linke Seite des Behälters nach vorne ziehen und den Behälter entnehmen; auf die Position des Wassereinlassschlauchs der Einheit achten;



Achtung

Kaffeesatzreste müssen den jeweiligen länderspezifischen Hygienebestimmungen entsprechend beseitigt werden;

Produkttrutschen

die Schieber der Produkttrutschen (c) auf die geschlossene Position drehen, die Rutschen von den Behältern trennen und in reichlich lauwarmem Wasser reinigen (die Produkttrutschen werden mit Bajonettanschlüssen befestigt);



Ausgabesystem

die Befestigungshebel der Schalen (d) im Uhrzeigersinn drehen, die Ausgabedüsen vom Halter trennen, hierzu die Schale und den Pulverabsaugring zu sich hin ziehen; die zerlegten Komponenten in reichlich lauwarmem Wasser reinigen;



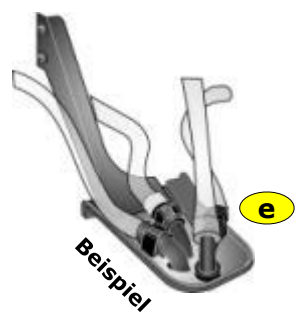
Geräteinneres

alle Reste von den inneren Geräteflächen, der Tür und besonders nahe der Becherausgabe entfernen und mit einem feuchten Tuch abwischen;

die Komponenten gründlich abtrocknen und wieder in das Gerät einbauen;

bei geöffneter Tür das Netzkabel einstecken und den Hauptschalter betätigen;

den Service-Key verwenden;



Achtung

sehr vorsichtig vorgehen;

das Gerät ist komplett gespeist und betriebsfähig; die beweglichen Teile des Brühers werden bewegt;

einige Spülzyklen der Hydraulikkreisläufe des Geräts durchführen (siehe 08.03.);

den Service-Key herausziehen und an seinen Platz zurücklegen, die Tür schließen;

externes Gehäuse

das Geräteäußere mit einem weichen und mit kaltem Wasser befeuchteten Tuch reinigen; gegebenenfalls ein neutrales nicht schäumendes Mittel verwenden;



Achtung

nur neutrale Reinigungsmittel verwenden; keine scheuernden Lappen, Stahlschwämme, aggressiven oder schaum- bzw. lösungsmittelhaltigen Mittel, kochendes Wasser oder Säuren verwenden;

12.02. monatlich

neben den bereits in Kapitel 12.01. angegebenen wöchentlichen Schritten ist auch auf folgende Bereiche zuzugreifen:

Ausgabesystem

alle Komponenten des Ausgabesystems ausbauen:

- Absaugfach (f)
- Ring Wasserausgabe (g)
- Mischschale (h)
- Mixer (l)
- Ausgabeschläuche (m)
- Halter Ausgabedüsen (n)

den Mixerflügel für den Ausbau zu sich ziehen; den Verschleiß des W-Rings (i) prüfen, der die Welle des Mixermotors abdichtet; die ausgebauten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser spülen;

Produktbehälter

die Produktbehälter (o) zum Ausbau an der Vorderseite anheben und zu sich ziehen; den Deckel entfernen und die Produktreste ausleeren;

die Schieber der Produktrutschen auf die geschlossene Position drehen, die Rutschen von den Behältern trennen und in reichlich lauwarmem Wasser reinigen, siehe Kapitel 12.01. wöchentlich;

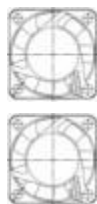
im hinteren Bereich des Produktbehälters den schwarzen Ring im Uhrzeigersinn drehen und heraus nehmen; die Schneckenschraube durch Ziehen an der schwarzen Buchse herausnehmen; zur Erleichterung des Ausbaus das Mischrad in die entsprechende Richtung drehen;

bei Espressogeräten
Brüher

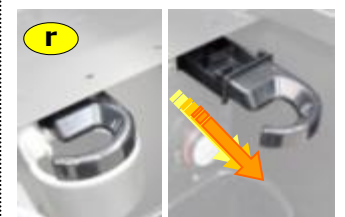
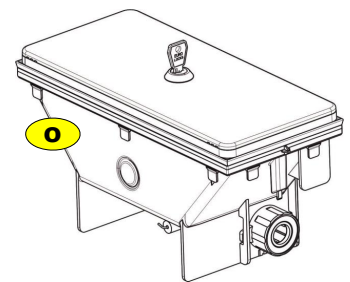
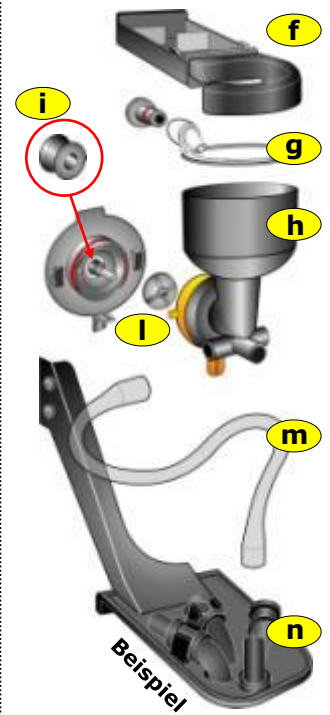
im Produktbehälter die beiden Befestigungsclips anheben (einer pro Seite) und die beiden roten Stöpsel von außen entfernen; das Mischrad entfernen; die ausgebauten Komponenten in reichlich lauwarmem Wasser spülen

Umluftabsaugung und
Pulverabzug

der Brüher kann innen mit fließendem Wasser gereinigt werden, da er keine Komponenten enthält, die beschädigt werden könnten; zum Ausbau des Brühers den Kaffeeausgabeschlauch vom Düsenhalter trennen, das Gehäuse (p) durch Drücken an den Seiten und Ziehen nach außen aushaken, die graue Rutsche für gemahlene Kaffee einfach abziehen, den Brüher (q) durch Drücken der orangenen Taste lösen, leicht anheben und zu sich ziehen;



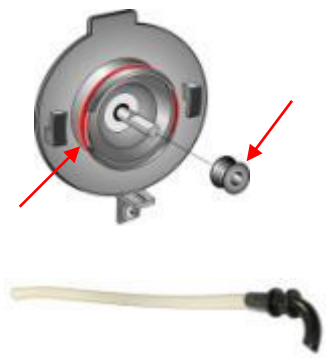
genau überprüfen, ob sich die Rotoren der beiden Absauger an der Geräterückseite frei bewegen können; sicherstellen, dass der Schlauch vom Pulverabzug zum Absaugfach sauber und ohne Produktablagerungen ist;



12.03. jährlich

neben den bereits in den Kapiteln „12.01. wöchentlich“ und „12.02. monatlich“ aufgeführten Aufgaben wird empfohlen, auch auf folgende Bereiche zuzugreifen:

Ausgabesystem die Dichtung am Sockel der Mischschale austauschen; das Flügelrad des Mixers zu sich hinziehen und herausnehmen; die Dichtung der Welle des Mixermotors austauschen;



Silikonschläuche prüfen, dass die Wasserschläuche unbeschädigt und transparent sind; gegebenenfalls austauschen;

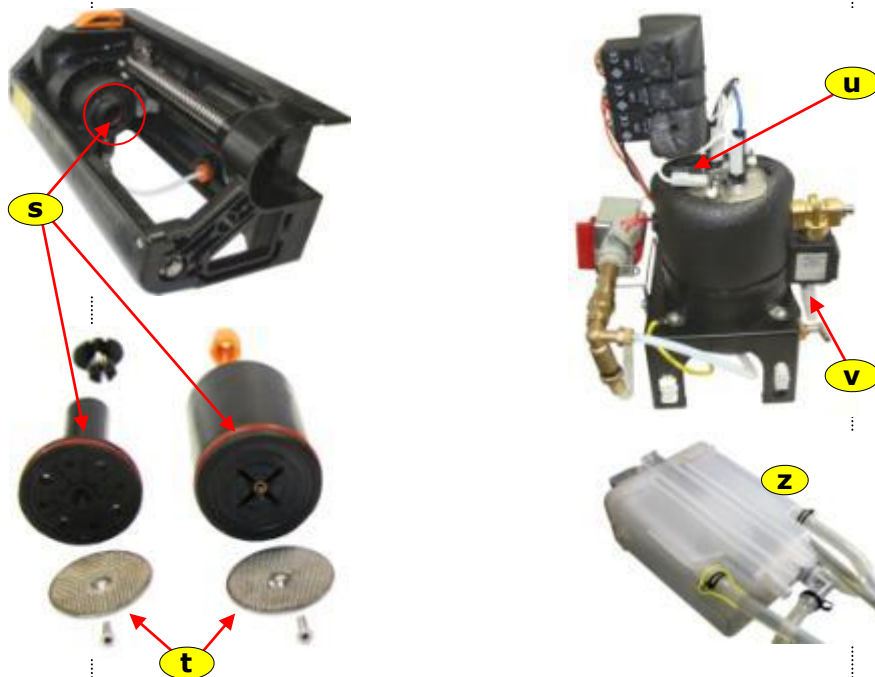
Boiler den Boiler über den Abflussschlauch leeren; aus dem Gerät herausnehmen, den Deckel entfernen und die Schale reinigen, dabei eventuelle Ablagerungen auf dem Boden entfernen; eventuelle Kalkablagerungen von den aktiven Elementen entfernen: Temperatursonde, Heizwiderstand, Niveausonde, Wellen der Rotationspumpen, ...;

bei espressogeräten

Brüher - die drei Dichtungsringe (s) der Druckkammer und der unteren Kolbenführung ausbauen;
- die oberen und unteren Filter (t) austauschen;
- den Zustand der Druckkammer überprüfen;

Druckboiler den Druckboiler ausbauen; den Druckboiler und den Elektroventilblock trennen (u) und den O-Dichtungsring überprüfen; die Wasserkreisläufe der Instant- und Espressoausgänge reinigen; den Ablass der dritten Leitung des Elektroventils überprüfen und von allen Spuren und Ablagerungen befreien (v);

Ausgleichsbehälter die Schale des Ausgleichsbehälters ausleeren und reinigen (z); die Funktionsfähigkeit des durch die Strebe des Schwimmers betätigten Mikroschalters sorgfältig überprüfen und sicherstellen, dass sich der Schwimmer frei und unbehindert bewegen kann;



12.04. Stilllegung

falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, werden folgende Schritte empfohlen:

vorübergehend

- bei E-Gerät den Deinstallationszyklus durchführen;
- die Wasser- und Stromanschlüsse trennen;
- die Tropfschale und den internen Wasserbehälter leeren;
- die Produktbehälter leeren und reinigen;
- mit einem feuchten Tuch die Innen- und Außenflächen reinigen;
- das Gerät mit einem Tuch bedecken;
- das Gerät an einem geschützten Ort nicht unter 5°C und nicht bei über 80% Luftfeuchtigkeit lagern;

endgültig

bei einer endgültigen Außerbetriebnahme und Entsorgung der Automatenkomponenten muss das Gerät nach Durchführung der oben beschriebenen Schritte zerlegt werden, wobei die Einzelteile nach ihrer Materialbeschaffenheit zu sortieren sind; das angebrachte Symbol weist darauf hin, dass die Gerätekomponenten nicht als Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern bei einem entsprechenden Entsorger für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss; siehe Richtlinie 2012/19/EG und die darin enthaltenen Vorgaben;



der vollständige Text der europäischen Direktive zu diesem Thema ist auf der folgenden Webseite einzusehen:

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

13. Hilfe:

13.01. Erhalt einer Espresso-Auswahl

die Variablen zur Festlegung der Qualität und Quantität einer Espresso-Auswahl in Tasse sind:

- die Temperatur und Menge des Wassers bei der Perkolation;
- der Mahlgrad des Kaffees;
- die Menge an gemahlenem Kaffee;
- die Verdichtung des gemahlene Kaffees;
- die spezifischen Eigenschaften des Bohnenkaffees;

aufgrund der Vielseitigkeit dieser Faktoren ist es von Bedeutung festzulegen, welche Eigenschaften des Espressos von den Kunden am meisten gewünscht werden, um die Komponenten des Geräts so zu programmieren, das das bestmögliche Ergebnis für diese Auswahl erreicht wird;

viele Variablen der Ausgabe eines Espressos sind per Software einstellbar und können für jede Auswahl einzeln programmiert werden, mit Ausnahme von:

- der Wassertemperatur, die, einmal eingestellt, konstant bleibt;
- dem Mahlgrad der Kaffeebohnen, der manuell festgelegt wird und, einmal eingestellt, konstant bleibt;

bei einem Gerät, dass in einer der Vorgabe entsprechenden Raumtemperatur (5 °C ÷ 35 °C) installiert wurde, liegt die Wassertemperatur im Boiler üblicherweise bei 92 °C ÷ 94 °C;

der Mahlgrad des Bohnenkaffees, der grundlegend durch den Abstand im Mahlwerk festgelegt wird, kann manuell durch Drehen des Einstellrads reguliert werden;

die Grundeinstellung erfolgt bei einer Mühle mit neuen Scheiben durch:

- Drehen des Einstellrads im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Mindestabstand im Mahlwerk);
- Drehen des Einstellrads gegen den Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung plus 5/8 Markierungen;

der erhaltene Mahlgrad kann als Referenz genommen und selbstverständlich durch Ändern des Abstands im Mahlwerk an den gewünschten Espresso angepasst werden;

Richtwerte

Espressokaffee "italienisch" (50 cc. in Tasse)	Wassertemperatur im Boiler :	wie oben;
	Mahlgrad :	wie oben;
	Mahldauer (für~ 8.0 gr.)	6 sek.;
	Dauer Wasser in Perkolation :	15 sek.;
	step down Brüher:	nein
Espressokaffee "amerikanisch" (200 cc. in Tasse)	Wassertemperatur im Boiler :	wie oben;
	Mahlgrad :	wie oben;
	Mahldauer ~ 12.0 gr.)	9 sek.;
	Dauer Wasser in Perkolation :	35 sek.;
	step down Brüher:	1;

die Ergebnisse „in Tasse“ können ohne weiteres den Kundenwünschen besser angepasst werden, indem die oben angegebenen Werte variiert werden;

13.02. Schilder einsetzen

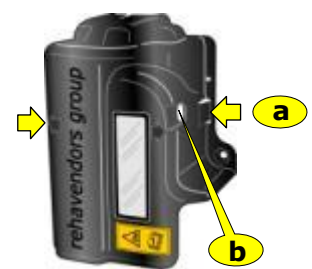
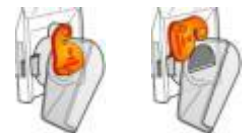
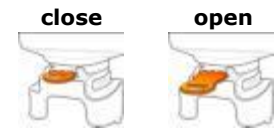
die Tür öffnen und das orangene Schutzgehäuse entfernen; die Schilder entsprechend der Gerätekonfiguration in die Sitze einsetzen;

13.03. Tropfschale leeren

die Tropfschale befindet sich in ihrem Sitz und wird von Einkerbungen am Gehäuse gehalten; zur Entnahme zu sich ziehen



- 13.04. Kaffeesatzbehälter leeren nach Öffnen der Tür und Entfernen der Tropfschale die Schublade an der linken Seite herausziehen; auf die Position der Wasserzuführschlauchs der Einheit achten;
- 13.05. Kaffeeglocke entfernen den orangefarbenen Schieber zu sich hin ziehen und die Kaffeeglocke abheben dabei darauf achten, dass der Inhalt nicht herausfällt;
- 13.06. Instant-Behälter entfernen den Verschluss der Ausgaberutsche drehen und den Behälter leicht anheben und zu sich ziehen; zur Montage den hinteren Stumpf in das Motorgetriebe und den unteren Stift in das Loch in dem Produkttisch einsetzen; die Produktrutschen werden durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn von den Behältern getrennt;
- 13.07. Brührer entfernen bei geöffnetem Gerät die Seiten des Schutzgehäuses (a) drücken und das Gehäuse herausnehmen, dabei die Espresso-Ausgabedüse durch die Öffnung (b) führen, nachdem sie von dem Düsenhalter gelöst wurde; die graue Kaffeerutsche (c) zu sich ziehen und entfernen; die Taste zur Freigabe des Brührers (d) ziehen, anheben und zu sich ziehen;
- 13.08. Mahlgrad einstellen die Kaffeeglocke entfernen; den Ring des Mahlwerks drehen (für einen feineren Grad im Uhrzeigersinn);
die Wirkung der Einstellung verdeutlicht sich erst nach drei oder vier Ausgaben;
- 13.09. gemahlene Dosis einstellen siehe Software „09.01.a Zeit dosierung Mahlwerk“ und auch „13.01. eine Espresso-Auswahl erhalten“;
- 13.10. O-Ring Schalen ersetzen die Silikonschläuche der Produktausgabe entfernen; den orangefarbenen Ring im Uhrzeigersinn drehen; die Schale zu sich ziehen und das Flügelrad des Mixers entfernen; den W-Ring der Motorwelle, die Dichtungen der Wasserzufuhr der Schale und die Dichtungen der Schale sind nun erreichbar, wie bereits angegeben in Kapitel 12.02. monatlich;
- 13.11. Mixermotor ersetzen die Silikonschläuche der Produktausgabe entfernen; den orangefarbenen Ring im Uhrzeigersinn drehen; die Schale zu sich ziehen; mit einem Schraubendreher PH2 die Kreuzschraube aufschrauben und den Motor entnehmen; die Stromkabel können ohne Werkzeug entfernt werden;
- 13.12. Produktmotor ersetzen den Produktbehälter entfernen; im hinteren Gerätebereich die beiden Kabel vom Motor trennen und das Motorgehäuse nach unten aus der Bajonettbefestigung ziehen; die Stromkabel können ohne Werkzeug entfernt werden (auf die Polung achten);



- | | |
|---|--|
| 13.13. Wasser- und Produktzeiten festlegen | die in der Tabelle 10.01. angegebenen Zeiten sind allgemeine Angaben für funktionale Zeiten und Produktausgaben; sie können dem Bechervolumen (Ändern von „Zeit Wasser N“ und dem jeweiligen Geschmack (Ändern von „Produkt N“) angepasst werden, wobei die Ausgabedauer des Instant-Produkts immer unter der des Wassers liegen muss; |
| 13.14. Verzögerungen programmieren | die Ausgabe beginnt (wenn akzeptiert) ab dem Moment, in dem der Anwender eine Wahl Taste drückt; die Reihenfolge mit der die Instant-Produkte in den Becher gegeben werden ist abhängig von den Verzögerungswerten (z.B. wird das Produkt mit dem Wert 0 vor dem mit dem Wert 40 ausgegeben, das vier Sekunden nach Tasteneingabe ausgegeben wird); besondere Aufmerksamkeit gilt bei der Programmierung der Ausgabeverzögerungen eines Produkts und des Wassers, das es in der Schale verdünnt; außer bei Instant-Kaffee, wo es sich genau umgekehrt verhält, sollte zuerst das Wasser und dann das Produkt ausgegeben werden, damit letzteres in dem in der Schale vorhandenen Wasser besser vermischt wird; die Espressoausgabe erfolgt vor oder nach eventuellen Instant-Produkten durch Programmierung der Variablen „Kaffeesequenz“; |
| 13.15. Mixergeschwindigkeit einstellen | die Rotationsgeschwindigkeit der Instant-Mixermotoren ist von 15.000 U/min bis 5.000 U/min einstellbar; die Qualität der Instant-Produkte im Becher ist stark von dem Betrieb der Flügelräder des Mixers abhängig: üblicherweise benötigt Instant-Schokolade eine lange Mixerdauer bei höchster Geschwindigkeit, um gut im Wasser verteilt zu werden, während Instant-Tee nicht gemischt werden darf, um die Schaumbildung im Becher zu verhindern; |
| 13.16. Zahl der Unterbrechungen wählen | bei besonders schwer im Wasser löslichen Produkten kann eine vorübergehende Unterbrechung der Produktausgabe aus dem Produktbehälter nützlich sein; das in den Behälter fließende Wasser erhält somit die Zeit, eventuelle Produktrückstände zu entfernen; |
| 13.17. Zeittests | es kann die Dauer der Rotation eines Produktmotors oder eines Mixerflügels sowie der Aktivierung eines Elektroventils geprüft werden; während der Programmierung, wenn auf dem Display „PRODUKT N“, „Dauer WASSER N“ oder „MIXER N“ erscheint, wird die Vorrichtung durch Drücken der Taste „PROG“ für die programmierte Dauer aktiviert; |
| 13.18. Dauer des Abzugventilators festlegen | um das Restpulver von Instant-Produkten aus dem Gerät zu entfernen, sollte der bereits in (3) Minuten programmierte Wert verwendet werden; bei besonders flüchtigen Produkten kann die Dauer auf fünf (oder mehr) Minuten verlängert werden; |
| 13.19. den Instant-Wasserfluss kalibrieren | für die Boilerpumpen ist die Einstellung im Bereich von max. +/- 30% nur dann möglich, wenn der Wasserfluss auf „mittel“ programmiert ist; bei „niedrig“ kann der Wert nur erhöht (max. 30%) und bei „hoch“ nur verringert werden (max. 30%); |

13.20. Wasser entfernen



die Wasserkreisläufe des Geräts leeren:

die Wasserversorgung trennen; die Rückwand abnehmen;

bei E-Gerät:

- einen Schlauch 6x9 an das Ablass des Druckboilers anschließen, um das Wasser in einen auf dem Boden stehenden Eimer mit mindestens drei Liter Fassungsvermögen ablaufen zu lassen;
- das Gerät mit dem Service-Key einschalten, "Programmierung" → "Verschiedenes" → "Deinstallation" öffnen und den Angaben unter Punkt 09.01.f. folgen. ;
- die Gerätepumpe wird aktiviert, um das Wasser aus dem Boiler und den Leitungen in den Eimer zu pumpen; es dauert mehr als sechs Minuten, um das Wasser komplett abfließen zu lassen;
- die Befestigungsschraube des Stöpsels entfernen, den Ablassschlauch aus dem Ausgleichsbehälter herausziehen und das Wasser in den Eimer entleeren;
- den Stöpsel erneut in den Schlauch stecken und mit der Befestigungsschraube in das Gerät einbauen;
- den Schlauch vom Ablass-Elektroventil des Boilers entfernen;

bei I-Gerät:

- den Stöpsel des Abflussschlauchs vom Boiler entfernen durch Aufschrauben der Schraube und das Wasser abfließen lassen;

die Geräterückwand wieder montieren;



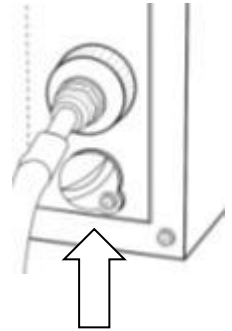
13.21. Zahlungssystem installieren

Rheavendors Services S.p.A. steht Ihnen für die Unterstützung und Informationen zur Installation von Zahlungssystemen zur Verfügung (siehe 02.02.);

13.22. Rückgabe von Material in der Garantiezeit

für den Fall, dass in Garantie befindliches Material, das als defekt oder nicht den Angaben entsprechend betrachtet wird, zurückgegeben werden soll, ist das Formular „MOD. PO 19.01/2B in Garantie befindliches Material – Autorisierung zur Rückgabe“ auszufüllen und an die angegebene Faxnummer zu senden, um eine Autorisierung zur Rückgabe zu erhalten; erst nach Erhalt der unterschriebenen und nummerierten Autorisierung kann das Material zu eigenen Lasten an die auf dem Formular angegebene Adresse gesendet werden;

Deinstallation
10=START



14. Hydraulikschemata

