



rhTT1

Installations- und Wartungshandbuch

Übersetzung der Originalanleitung - Typ: TT01



Handbuch Code: MAN1300003F rev.01 FULL

Datum: November 2023

01	08.11.2023	Erste Ausgabe Voll
Ausg.	Datum	Beschreibung
dieses Dokument wird elektronisch auf der Website www.rheavendors.com zur Verfügung gestellt		



Bitte drucken Sie dieses Handbuch nur bei Bedarf aus, denn Umweltschutz ist unser gemeinsames Interesse.

Zusammenfassung

1. Allgemeine Informationen	6
1.1. Verwendungszweck	6
1.2. Aufbewahrung des Handbuchs	6
1.3. Typenschild	7
1.4. Konformitätszeichen	7
2. Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.1. Gefahrensymbole	8
2.2. Sicherheitsstandards für die Wartung	9
2.3. Restrisiken	10
3. Allgemeine Garantiebedingungen	11
4. Technische Daten des Automaten	12
4.1. Produktbehälter	13
4.2. Toleranzwerte	13
4.3. Konfigurationen	14
4.4. Zubehör	14
5. Installation	15
5.1. Empfang	15
5.2. Handhabung	15
5.3. Auspacken	15
5.4. Aufstellung	16
5.5. Elektrischer Anschluss	16
5.6. Hydraulischer Anschluss	17
5.7. Wasserqualität	17
6. Beschreibung des Automaten	18
7. Elektronik	20
7.1. Anschlussschema für Espresso- und Instant-Geräte	20
7.2. Anschlussschema für Induktionsgeräte	20
7.3. CPU/Leistungsplatine	21
7.3.1. CPU/Leistungsplatine für Druckboiler und Instant	21
7.3.2. CPU/Leistungsplatine für Induktionsversion	22
7.4. Induktionsplatine	23
7.5. CPU-SMU-Schnittstelle	23
7.6. SMU-Platine (CPU)	24
8. Wassererwärmung	25
9. Hydraulische Installation und Schemata	26
10. Erstinstallation des Geräts	30

10.1. Reinigung und Desinfizierung des Automaten und seiner Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	30
10.2. Reinigung und Desinfektion der internen Komponenten	30
10.3. Inbetriebnahme	31
10.4. Erste Spülung.....	31
11. Erstinstallations-Verfahren.....	32
11.1. Espresso-Modelle mit Druckboiler	32
11.2. Espresso-Modelle mit Induktionsheizung	33
11.3. Instant-Boiler-Modelle	34
11.4. Brüher reinigen/spülen	35
12. Automaten befüllen	36
12.1. Befüllen von Instantprodukten und Kaffeebohnen (bei ausgeschaltetem Gerät)	36
13. Programmierung	36
14. Wartung.....	37
14.1. Wöchentlich.....	37
14.2. Monatlich	38
14.3. Jährlich	39
15. Problemlösung (große OFF-Liste)	40
16. Deinstallation	44
16.1. Espresso-Modelle mit Druckboiler	44
16.2. Espresso-Modelle mit Varitherm-Boiler	45
17. Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität)	46
18. Stilllegung	46
18.1. Vorübergehende Stilllegung.....	46
18.2. Endgültige Stilllegung.....	46

1. Allgemeine Informationen

1.1. Verwendungszweck



Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt. Der korrekte Betrieb des Automaten erfolgt in Innenräumen unter normalen Umgebungsbedingungen bei einer Raumtemperatur zwischen 5 °C und 35 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von unter 80 %.

Der Automat ist nur für die Ausgabe von zubereiteten Getränken durch Mischen von Lebensmitteln mit Wasser (Espressokaffee durch Brühen) bestimmt, um Lebensmittel zu verwenden, die vom Hersteller als für den Verkauf in offenen Behältern geeignet erklärt wurden.

Die ausgegebenen Getränke sind sofort zu konsumieren und auf keinen Fall für den späteren Verzehr aufzubewahren; es wird jedoch empfohlen, nur für Automaten geeignete Produkte zu verwenden.



Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke; es ist absolut verboten, technische Änderungen vorzunehmen.

Alle Anweisungen zur Wartung, Reinigung und Desinfektion des Automaten sind vom Betreiber strikt zu beachten und zu befolgen. Er muss der Behandlung, der Konservierung und dem Austausch der Produkte nach Plan große Aufmerksamkeit widmen und sich vergewissern, dass sie den Normen für die Konservierung und Ausgabe von Lebensmitteln perfekt entsprechen.

1.2. Aufbewahrung des Handbuchs

Dieses Benutzerhandbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss während der gesamten Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden und dem Benutzer zur Verfügung stehen.



Dieses Handbuch ist für den Installateur und den Wartungstechniker bestimmt. Es muss sorgfältig aufbewahrt werden und den Automaten bei jeder Eigentumsübertragung während seiner Lebensdauer begleiten.

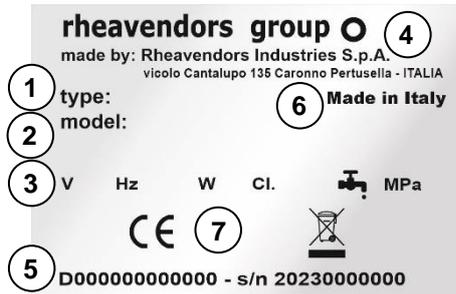
Zur besseren Aufbewahrung sollten es sorgfältig und mit sauberen Händen behandelt und niemals auf schmutzige Oberflächen gelegt werden. Kein Teil darf entfernt, zerrissen oder willkürlich verändert werden. Das Handbuch muss in einer vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Umgebung und in der Nähe des Referenzgeräts aufbewahrt werden.



Ein Exemplar dieses Handbuchs und das vollständige Handbuch können unter den nachstehenden Kontaktangaben angefordert werden.

1.3. Typenschild

Die silberfarbenen Typenschilder werden innerhalb und außerhalb des Automatengehäuses angebracht und geben folgende Informationen:



1	Gerätetyp
2	Modell des Automaten und Konfiguration
3	Typenschild mit Versorgungsspannung und Hydraulikversorgung
4	Hersteller
5	Automatencode - Produktionsdatum und Seriennummer
6	Land der Herstellung
7	Zertifizierungen

Für eine schnelle Identifizierung des Automaten und für den besten Kundendienst geben Sie bitte die Daten auf dem Typenschild an und machen Sie diese bekannt.



Rheavendors Services S.p.A. ist bereit, Unterstützung und Informationen zu diesem Automaten zu liefern;

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

für die Referenzen unserer Partner in der ganzen Welt besuchen Sie die Website: www.rheavendors.com

1.4. Konformitätszeichen



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Rheavendors Industries S.p.A. erklärt, dass dieser Getränkeautomat in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien und Vorschriften entwickelt und hergestellt wurde:

RICHTLINIEN: 2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EC, 2012/19/EU, 2011/65/EC, (EU)2015/863, 2014/53/EU*

VERORDNUNGEN: 1907/2006/EG, 1935/2004/EG

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

(*) Dieses Gerät kann mit von Rheavendors Industries S.p.A. zugelassenen Funkmodulen ausgestattet sein; auf dem Etikett geben einige Buchstaben die Art der Funktechnologie an (wie unten dargestellt)

Die Funkparameter sind:

RFID: 13.56MHz, abgestrahltes H-Feld (maximale Feldstärke) H-Feld @ 10m =-31,5 dBµA/m

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

2.1. Gefahrensymbole

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Informationen, die Ihnen helfen, sich richtig zu verhalten und eine sichere Benutzung zu gewährleisten; auf den folgenden Seiten werden die nachstehend aufgeführten Symbole verwendet, deren Bedeutung zu beachten ist:



ALLGEMEIN

Wenn der Text durch dieses Symbol hervorgehoben ist, wird empfohlen, der Durchführung der beschriebenen Verfahren besondere Aufmerksamkeit zu widmen; wenn sie nicht sorgfältig unter sicheren Bedingungen durchgeführt werden, können sie eine Quelle allgemeiner Gefahren sein.



HOCHSPANNUNG

Bei unsachgemäßer Ausführung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Handlungen besteht die Gefahr des versehentlichen Kontakts mit stromführenden Teilen.



GEFÄHRLICHE TEMPERATUR

Bei unsachgemäßer Ausführung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Handlungen besteht die Gefahr eines versehentlichen Kontakts mit Hochtemperaturteilen.



BEWEGLICHE TEILE

Bei unsachgemäßer Ausführung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Handlungen besteht die Gefahr des versehentlichen Kontakts mit beweglichen Teilen.



QUETSCHUNG

Wenn die mit diesem Symbol gekennzeichneten Handlungen nicht ordnungsgemäß ausgeführt werden, besteht Quetschgefahr.

Die gleichen Symbole sind im Inneren des Automaten angebracht, um auf die Teile hinzuweisen, die mit äußerster Vorsicht zu behandeln sind.



NICHT-IONISIERENDE STRAHLUNG (Versionen mit Induktionserhitzung)

Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten dürfen sich nicht in der Nähe des Automaten aufhalten, wenn dieser ein Getränk ausgibt und über keine äußeren Metallschutzvorrichtungen verfügt; im Zweifelsfall ist vor der Benutzung des Automaten ein Arzt zu konsultieren, um jegliche Gefahr zu vermeiden.



TÜRKONTAKTSCHLÜSSEL IN GEBRAUCH

Das Symbol empfiehlt höchste Aufmerksamkeit bei den beschriebenen Handlungen; die Verwendung des Türkontaktschlüssels, der alle Funktionen des Automaten bei geöffneter Tür aktiviert, ist nur technischem Personal vorbehalten, das mit der Funktionsweise des Automaten vertraut ist, sich der möglichen Risiken bewusst ist und sich vergewissert, dass es unter absolut sicheren Bedingungen arbeitet; die Verwendung des Türkontaktschlüssels ist strikt auf die Zeit zu beschränken, die für die Durchführung der Handlungen, die seine Verwendung erfordern, erforderlich ist; die Benutzer sind über das Verbot der Benutzung und Annäherung an den Automaten zu informieren.



GEWICHT

Das Symbol erinnert den Benutzer daran, das Gewicht des Geräts bei der Handhabung und endgültigen Aufstellung sorgfältig zu berücksichtigen.

**WASSERVERSORGUNG**

Es kennzeichnet die Teile, bei denen im Falle einer Leckage besondere Vorsicht geboten ist, wenn sie an das Hydrauliknetz angeschlossen sind.

**STELLFLÄCHE**

Es erinnert den Benutzer daran, das Gerät auf einer Stellfläche mit einer maximalen Neigung von 2° aufzustellen.

2.2. Sicherheitsstandards für die Wartung



Das Gerät muss gemäß den im Einsatzland geltenden Gesetzen installiert werden; achten Sie besonders auf die Vorschriften für Geräte, die direkt an das Hydrauliknetz angeschlossen sind.

Achten Sie besonders auf die durch die Warnsymbole hervorgehobenen Kapitel und Hinweise und halten Sie sich strikt an die Vorschriften zur Sicherheit von Technikern, Bedienern und Benutzern.

Der Automat darf von Kindern, die mindestens 8 Jahre alt sind, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder die nicht über die erforderliche Erfahrung und Kenntnis verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Automaten eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben; Kinder müssen beaufsichtigt und am Spielen mit dem Automaten gehindert werden.

Sollten Sie ein Wasserleck, das Vorhandensein von Rauch, ... feststellen, trennen Sie den Automaten sofort vom elektrischen und hydraulischen Netz, versuchen Sie niemals, ihn wieder in Betrieb zu nehmen und wenden Sie sich an qualifizierte Techniker.

Die Neigung der Stellfläche des Automaten darf 2° nicht überschreiten.

Die normalen Betriebsbedingungen des Verkaufsautomaten müssen sein:
Temperatur: 5 °C ÷ 35 °C und maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80 %.

Wenn die hydraulische Anschlussleitung nicht mit dem Gerät geliefert wird oder im Falle eines Austauschs, darf der Anschluss nur mit einem Satz beweglicher Verbindungsstücke erfolgen (alte Verbindungsstücke dürfen nicht wiederverwendet werden), deren Material gemäß den im Einsatzland geltenden Gesetzen für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen ist und die dem Betriebsdruck des Hydrauliknetzes gemäß IEC/EN 61770 standhalten können.

Dem Benutzer ist es verboten, sich dem Automaten während der Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten zu nähern.

Der Bereich, in dem Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durchgeführt werden, ist ordnungsgemäß zu kennzeichnen.

Entfernen Sie niemals Schutzvorrichtungen, setzen Sie niemals Sicherheitsvorrichtungen außer Kraft und modifizieren Sie niemals das Gerät oder seine Komponenten.

Der Automat ist nicht für die Aufstellung in Umgebungen geeignet, in denen mit Wasserstrahlen gereinigt wird (z. B. Großküchen, Kantinen) oder in denen Dampfstrahlen oder Funkenbildung auftreten (z. B. in Maschinenwerkstätten).

Für die regelmäßige Reinigung lesen Sie bitte das Kapitel über Wartung.

2.3. Restrisiken



Unter einem Restrisiko versteht man eine potenzielle Gefahr, die nicht beseitigt werden kann und trotz aller Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung fortbesteht, da sie mit den inhärenten Merkmalen des Produkts zusammenhängt, und es umfasst auch nicht identifizierbare Risiken.

Die im Folgenden aufgeführten Maßnahmen und Verhaltensweisen dienen der Verringerung von Restrisiken und sind beim Umgang mit dem Gerät stets zu beachten.



Tragen Sie Kleidung, mit der Sie Unfälle vermeiden können (tragen Sie keine Ringe, Ketten, Kleidung mit Schnürsenkeln oder zu langen Ärmeln, ...).



Bewerten Sie sorgfältig die Behandlung von Rückständen aus der Installation (Holz, Kunststoffe, ...) und der Nutzung (Produktpulver, Tüten, ...).



Führen Sie niemals Reparaturen oder technische Maßnahmen durch, wenn Sie nicht entsprechend geschult sind.



Signalisieren Sie, dass eine technische Maßnahme an dem Gerät im Gange ist (Absperrungen gegen Annäherung, Schilder, ...), führen Sie diese schnell durch, ohne die Station zu verlassen.



Stellen Sie das Gerät in einer geschützten, beleuchteten und gut belüfteten Umgebung auf; halten Sie es sauber und stellen Sie keine Werkzeuge oder andere Gegenstände darauf ab; stellen Sie es nicht im Freien auf und setzen Sie es keinesfalls Witterungseinflüssen aus.



Vergewissern Sie sich, dass es weder von Spritzwasser, Dämpfen oder Funken erreicht noch von Gegenständen getroffen werden kann, die es beschädigen könnten.



Berücksichtigen Sie sorgfältig das Gewicht und die Stabilität des Geräts während der Installation und in der endgültigen Arbeitsposition.



Betreiben Sie das Gerät innerhalb der Spannungs-, Temperatur-, Druck- und Wassergrenzen und sorgen Sie für eine wirksame Erdung.



Auch wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, kann es unter Druck stehendes heißes Wasser mit einer hohen Temperatur enthalten.



Lösen Sie niemals hydraulische und elektrische Anschlüsse, wenn diese aktiv sind und/oder der Automat in Betrieb ist.

3. Allgemeine Garantiebedingungen

Die vorliegenden Bedingungen regeln die Verpflichtungen von Rheavendors Industries S.p.A. in Bezug auf Garantie und Reparatur; alle anderen Bedingungen, mündlich oder schriftlich, sind nicht anwendbar, einschließlich derer, die in den Bestellungen des Käufers enthalten sind, wenn sie nicht ausdrücklich von Rheavendors Industries S.p.A. akzeptiert und unterschrieben wurden; sollten die folgenden Garantiebedingungen in dem Land, in dem das Produkt verkauft wird, als ungültig und/oder nicht rechtmäßig angesehen werden, sind sie nicht anwendbar, während alle anderen Klauseln gültig und anwendbar bleiben.

Für die mechanischen und elektronischen Komponenten des Geräts wird eine Garantie von zwölf Monaten ab dem Datum des durch den Steuerbeleg nachgewiesenen Verkaufs gewährt.

Die Garantie umfasst den Ersatz aller Teile des Geräts, die nach unanfechtbarem Ermessen des Herstellers aufgrund von Herstellungsfehlern defekt sind; die Kosten für die Rücksendung des Geräts, der defekten Teile und der Ersatzteile an den Hersteller gehen vollständig zu Lasten des Benutzers; der Hersteller behält sich das Recht vor, für die Reparatur neue oder wiederaufbereitete Komponenten zu verwenden; im Falle des Austauschs wird eine Garantie von 12 Monaten für die Originalkomponenten gewährt; die im Rahmen der Garantie ausgetauschten Teile gehen in das Eigentum von Rheavendors Services S.p.A. über (Antrag "Formular Materialien unter Garantie - Rückgabeberechtigung").

Im Falle eines irreparablen Defekts oder bei wiederholtem Auftreten eines Defekts gleichen Ursprungs kann der Hersteller nach eigenem Ermessen das Gerät durch ein anderes Gerät des gleichen oder eines gleichwertigen Modells ersetzen; die Garantie für das neue Gerät wird bis zur ursprünglichen Garantiezeit des ersetzten Geräts verlängert.

Alle Teile, die sich aufgrund von Nachlässigkeit oder Unachtsamkeit (Nichtbeachtung der Betriebsanleitung des Geräts), unsachgemäßer Installation oder Wartung durch nicht autorisiertes Personal, Transportschäden oder anderen Umständen, die nicht auf Herstellungsfehler des Geräts zurückzuführen sind, als defekt erweisen, fallen nicht unter die Garantie; die Installation und der Anschluss an die Versorgungsanlagen sowie die im Installationshandbuch genannten Wartungsarbeiten sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen; außerdem erstreckt sich die Garantie nicht auf die Zahlungssysteme, die, unabhängig davon, ob sie an dem Gerät installiert oder als Zubehör geliefert wurden, der Garantie des Herstellers unterliegen, während Rheavendors Industries S.p.A. lediglich als Vermittler auftritt.

Jede Änderung an dem Gerät, die nicht schriftlich mit dem Hersteller vereinbart wurde, führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie und geht in jedem Fall zu Lasten des Kunden.

Die Garantie ist in allen Fällen des unsachgemäßen Gebrauchs des Geräts ausgeschlossen.

Rheavendors Industries S.p.A. lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die direkt oder indirekt an Menschen, Tieren oder Sachen verursacht werden können, die auf folgende Weise entstehen: unsachgemäßer Gebrauch des Automaten; fehlerhafte Installation; unsachgemäße Energie- oder Wasserversorgung; schwerwiegende Wartungsmängel; nicht ausdrücklich genehmigte Handlungen oder Änderungen; Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

Im Falle einer Störung ist Rheavendors Industries S.p.A. weder zum Ersatz des wirtschaftlichen Schadens, der durch den erzwungenen Stillstand des Geräts entstanden ist, noch zur Verlängerung der Garantiezeit verpflichtet.

Wenn das Gerät zur Überholung oder Reparatur in ein vom Hersteller benanntes Zentrum gebracht wird, gehen die damit verbundenen Transportrisiken und -kosten zu Lasten des Benutzers; die Transportkosten für Geräte, defekte Teile und Ersatzteile gehen immer zu Lasten des Benutzers.

4. Technische Daten des Automaten

ABMESSUNGEN

Höhe:	610 mm
Breite:	375 mm
Tiefe:	575 mm
Tiefe mit offener Tür:	775 mm

NETTOGEWICHT

Instant-Gerät:	30,5 kg
Espresso-Gerät mit Induktion:	36,5 kg
Espresso-Gerät mit Boiler:	36,5 kg

ANSCHLÜSSE

Hydraulisch:	Wasserzulauf mit 3/4"-Außengewinde Gasanschlüsse
Hydraulischer Druckbereich:	0,1-1MPa
Elektrisch Instant (3,4 Liter):	1700 W 220-240 Vac 50/60 Hz einphasig
Elektrisch Espresso (0,5 Liter Druckboiler):	1600 W 220-240 Vac 50/60 Hz einphasig
Elektrisch Espresso Varitherm:	3000 W 220-240 Vac 50/60 Hz einphasig
Kabeltyp:	H05VV-F 3G 1.5 mm ²

**Werte und Angaben für das Standardgerät
beachten Sie auf jeden Fall die Angaben auf dem Typenschild**

SCHALLDRUCK

A-bewerteter Schalldruckpegel:	Weniger als 70 dB (A), gemessen in 1 Meter Entfernung von der Oberfläche des Geräts und in einer Höhe von 1,6 Metern über dem Boden
--------------------------------	---

GERÄTESCHUTZVORRICHTUNGEN

Hydraulisch:	Wasser Magnetventil mit Überschwemmungsschutz-Sensor
Elektrisch Tür:	Mikroschalter der Türverriegelung
Elektrisch Sicherungen 6,3x32mm:	12 A verzögert - 230 Vac
Elektrisch Sicherungen 6,3x32mm (Varitherm) Schaltkarte:	16 A schnell - 230 Vac
Thermisch Klixon an Heizgeräten:	Sicherheitsthermostat manuell rücksetzbar
Vibrationspumpe:	Thermoschutz

MAHLWERK

Motor konische Mahlsteine:	230 V ac
----------------------------	----------

VARIFLEX ESPRESSOBRÜHER

Motor	30 W - 24 V dc
Brüher Ø36 mm.	Mahlkapazität 6 ÷ 9 g
Brüher Ø45 mm.	Mahlkapazität 8 ÷ 14 g

WASSERPUMPEN

Instant-Gerät	24 Vdc
Espressogerät	230 Vac

PRODUKTMOTOREN

Motor	24 Vdc
-------	--------

MIXERMOTOREN

Motor	24 Vdc
-------	--------

WASSER- UND ENERGIEVERSORGUNGSTOLERANZEN / UMWELTTOLERANZEN

Gesamtwasserhärte:	von 10 °f bis 25 °f
Wasserleitfähigkeit:	400 µS @ 20 °C
elektrische Nennspannung:	+10 % / -15 %

Temperatur:
relative Luftfeuchtigkeit:

von 5 °C bis 32 °C
maximal 80 %

4.1. Produktbehälter

Je nach Gerätekonfiguration Produktbehälter mit Mixer und Produktrüttler, je nach Konfiguration mit Standard- oder kürzerer Produktrutsche:

- Fassungsvermögen Instant-Behälter:

Produktbehälter	Höhe mm	199		199	
	Breite mm	55		112	
	Volumen Liter	1,5		3,2	
Gramm (ungefähr)	Gerste	350 g		750 g	
	Instant-Kaffee	330 g	275 Becher	760 g	633 Becher
	Ginseng	1000 g		2500 g	
	Blätterttee	400 g	400 Becher	950 g	950 Becher
	Schoko	940 g	39 Becher	2200 g	91 Becher
	Milch	380 g	95 Becher	800 g	200 Becher
	Instant-Tee	980 g	65 Becher	2200 g	146 Becher
	Zucker	1200 g	133 Becher	2600 g	288 Becher

Bei den von Rheavendors durchgeführten Tests wurden für Automaten geeignete Instantprodukte und Kaffeebohnen verwendet.



Rheavendors Services S.p.A. ist bereit, Unterstützung und Informationen für die Durchführung von Betriebstests unter Verwendung von Produkten mit unterschiedlichen Eigenschaften zu liefern.



Geräte und Komponenten wurden mit Standardprodukten getestet; wenn Sie beabsichtigen, bestimmte nicht-konventionelle Produkte zu verwenden, steht Ihnen unser Kundendienst für vorbeugende Tests zur Verfügung, die auch die Wahl einiger Gerätekomponenten beeinflussen können.

NUR SPEZIFISCHE PRODUKTE FÜR AUTOMATEN VERWENDEN

Die Funktionsfähigkeit und Zuverlässigkeit des Geräts kann durch äußere Faktoren beeinflusst werden, die nicht den Standardbetriebsbedingungen von Automaten entsprechen.

4.2. Toleranzwerte

Aufgrund der in der Industrie üblichen Durchschnittstoleranzwerte verschiedener Gerätekomponenten wie Spiralen, Motoren, Getriebe, Mahlsteine usw. und aufgrund variabler Parameter wie Umgebungstemperatur, relative Luftfeuchtigkeit und Alterung, die auf die Produkte einwirken können, kann die Dosierung im Laufe der Zeit und von Gerät zu Gerät variieren; dieser Aspekt muss sorgfältig berücksichtigt werden, vor allem im Hinblick auf Vorgänge wie das Klonen der Konfiguration von Rezepten, den Wechsel von Komponenten und Produkten, Telemetrie und andere mathematische Berechnungen, die von Gewichten abhängen.

4.3. Konfigurationen

Die möglichen Konfigurationen sind zahlreich und werden durch Kategorien kodiert, die im Folgenden durch die Abkürzung des Geräts veranschaulicht werden:

Espresso	Instantprodukte und Kaffeebohnen	E
zwei Espresso	Instantprodukte und zwei verschiedene Kaffeebohnen	EE
Produktbehälter	Anzahl der Instantprodukte und Kaffeebohnen	E4
Wasserzufuhr	von außen über das Einlassmagnetventil	E3 R
Mixernummer	Mixernummer	E3 R2



Die Produktkanister, Mixerschalen und Mixer sind von links nach rechts fortlaufend nummeriert, diese Nummerierung wird für die Programmierung der Getränke verwendet.

Konfigurationsbeispiele:

Im Folgenden werden zwei mögliche Konfigurationen beispielhaft dargestellt, wobei die Funktionsprinzipien in jedem Fall universell und auf alle Geräte anwendbar sind:



ESPRESSO



INSTANT

4.4. Zubehör



Um die Automaten der Reihe zu vervollständigen und zu ergänzen, hat Rheavendors Zubehörteile für diese Automaten herstellen lassen, wie z.B. Schränke, autonome Wasserversorgungssätze, Anti-Kalk-Filter, Verbindung mit Automaten, die kalte Getränke ausgeben und das **modul on water**.

Rheavendors Services S.p.A. steht für jede Art von Unterstützung und Informationen über spezielle Konfigurationen zur Verfügung.

5. Installation

5.1. Empfang

Vergewissern Sie sich bei Empfang des Automaten, dass er während des Transports nicht beschädigt wurde.

Sollten Sie eine Beschädigung feststellen, reklamieren Sie diese sofort beim Spediteur: Das Paket muss unversehrt sein, es darf keine Anzeichen von Veränderungen, Beulen, Stößen, Verformungen, Brüchen, feuchten Stellen oder Anzeichen aufweisen, die darauf hindeuten, dass das Paket Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt war.



Schließen Sie den Automaten niemals hydraulisch und/oder elektrisch an, wenn die Verpackung während des Transports beschädigt wurde und/oder wenn sichtbare Teile fehlen.

5.2. Handhabung

Der Automat muss von qualifiziertem und geschultem Personal transportiert, gehandhabt und aufgestellt werden; **kippen Sie den Automaten während des Transports niemals und vergessen Sie nicht, die Orientierungspfeile auf der Verpackung zu beachten**; heben Sie den Automaten niemals mit Seilen an, schleifen Sie ihn nicht, legen Sie den Automaten für den Transport niemals ab und vermeiden Sie jegliche Erschütterung.



Zwei Bediener mit persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe ...) sind für die Handhabung erforderlich; die Automaten wiegen ca. 40kg.

Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um, um Unfälle für das zuständige Personal zu vermeiden.

Verwenden Sie für den Transport einen Gabelstapler oder eine manuelle Transpalette, um das Gewicht zu stützen, und transportieren Sie es mit geringerer Geschwindigkeit, um gefährliche Kipp- oder Schaukelbewegungen zu vermeiden.

Die Herstellerfirma haftet nicht für Schäden, die durch die vollständige oder teilweise Nichtbeachtung der o.g. Warnhinweise entstehen.



5.3. Auspacken

Bringen Sie den verpackten Automaten in die Nähe seines Arbeitsplatzes, nehmen Sie den Automaten aus der Verpackung, heben Sie ihn an und stellen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.

Öffnen Sie die Tür des Automaten mit dem Schlüssel, der sich im Ausgabefach befindet, und entfernen Sie das Klebeband und das Styropor von den internen Komponenten (Produktbehälter...).



Die Materialien, aus denen die Verpackung besteht, müssen für Unbefugte, insbesondere für Kinder, unzugänglich aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.



Die Entsorgung von Verpackungsbestandteilen darf nur von Fachfirmen durchgeführt werden.

5.4. Aufstellung

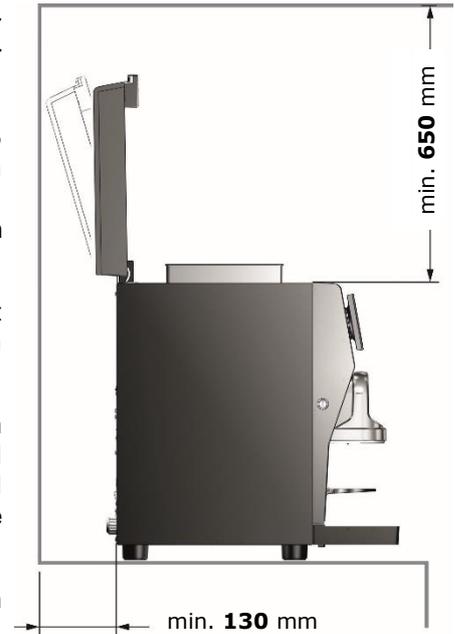
Bei der Aufstellung am Arbeitsplatz muss der Automat in einem vor Witterungseinflüssen geschützten Raum aufgestellt werden: Er ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet.

Er muss in trockenen Räumen bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 35 °C installiert werden und darf nicht in Umgebungen installiert werden, in denen Wasserstrahlen zur Reinigung verwendet werden (z. B. Großküchen, Kantinen) oder Dampfstrahlen oder Funken (z. B. in Maschinenhallen).

Der Schalter, die Steckdose und der zugehörige Stecker müssen leicht zugänglich sein. Vergewissern Sie sich, dass die Wandsteckdose für den Typ und die Länge des Automatenkabels geeignet ist.

Verwenden Sie für den Anschluss an das Stromnetz das mit dem Automaten gelieferte Kabel. Der Automat muss in der Nähe einer Wand aufgestellt werden, so dass die Rückwand und der äußere Rand mindestens 130 mm von den Wänden entfernt sind, um eine regelmäßige Belüftung zu gewährleisten.

Der Automat darf auf keinen Fall mit Tüchern oder Konstruktionen abgedeckt werden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden das Gewicht des Automaten tragen kann, dass der Automat auf einer ebenen Fläche steht, indem Sie die Füße so einstellen, dass die Neigung des Gehäuses 2° nicht überschreitet, und dass der Automat vollkommen stabil steht.

5.5. Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist für den elektrischen Betrieb bei einer einphasigen Spannung von 220-240 Vac ausgelegt und durch 16A flinke Sicherungen geschützt.



Vergewissern Sie sich vorher, dass das Stromnetz für die von dem Gerät benötigte Leistung geeignet ist, indem Sie die Angaben auf dem Typenschild des Automaten genau beachten.



Beachten Sie die im Land des Einsatzes geltenden Gesetze zum Anschluss an das Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel weder geknickt noch gequetscht, durch scharfe Kanten beschädigt oder mechanisch belastet ist.

Die elektrische Sicherheit des Automaten ist nur dann gewährleistet, wenn er ordnungsgemäß an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist; diese grundlegende Sicherheitsanforderung, die Unversehrtheit des Automaten und seine Übereinstimmung mit den Normen muss mindestens einmal jährlich von fachlich qualifiziertem Personal überprüft werden.



Es ist zwingend erforderlich, einen Fehlerstromschutzschalter mit einer Stromstärke von weniger als 30 mA zu installieren, der das Gerät vom Netz trennt und im Falle einer unsachgemäßen Stromzufuhr sofort auslöst, um die Risiken eines Kurzschlusses erheblich zu verringern. Schließen Sie den Automaten ohne Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen an; verwenden Sie nur das mit dem Automaten gelieferte Kabel für die Verbindung mit dem Netz.

Im Falle einer Beschädigung muss das Stromversorgungskabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder jedenfalls von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden, indem nur Kabel dieses Typs verwendet werden: H05VV-F 3G 1,5 mm² im Querschnitt.

5.6. Hydraulischer Anschluss



Beachten Sie die im Einsatzland geltenden Gesetze zum Anschluss an das Wassernetz.

Das für die Versorgung des Automaten verwendete Wasser muss alle für den menschlichen Verzehr geeigneten Eigenschaften aufweisen; lassen Sie das Wasser so lange aus dem hydraulischen Netz austreten, bis es klar und frei von jeglichen Schmutzspuren ist.

Vergewissern Sie sich, dass der Druck des Netzes dem für das Gerät erforderlichen Druck entspricht, und verwenden Sie eine Pumpe oder ein Reduzierstück, falls dies nicht der Fall ist; es wird empfohlen, einen Hahn zu installieren, der die Maschine vom Hydrauliknetz trennt.

Der Anschluss darf nur mit einem neuen, für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Schlauch vorgenommen werden.



Das Magnetventil für den Wassereinlass ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Wassereinlass im Falle einer Fehlfunktion des Magnetventils oder der Komponenten zur Kontrolle des Wasserstands im Hydraulikkreislauf mechanisch verschließt.

Um den normalen Betrieb wiederherzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- schalten Sie das Gerät aus;
- lassen Sie das Wasser aus dem Überlaufrohr ab;
- schließen Sie den Hahn des Hydrauliknetzes außerhalb des Geräts;
- lösen Sie die Verbindung, mit der der Versorgungsschlauch des Magnetventils befestigt ist, um den restlichen Netzdruck abzulassen, und ziehen Sie sie wieder fest;
- öffnen Sie den Wasserhahn und schalten Sie das Gerät ein.

5.7. Wasserqualität

Der Automat wird mit behandeltem oder unbehandeltem Wasser versorgt, das zum Trinken, zur Zubereitung von Speisen und Getränken oder für andere häusliche Zwecke geeignet ist und über ein Verteilungsnetz geliefert wird; es darf keine Mikroorganismen, Parasiten oder andere Stoffe enthalten, deren Mengen oder Konzentrationen eine potenzielle Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können.

In dieser Hinsicht müssen die Eigenschaften des Wassers den geltenden Rechtsvorschriften des Landes entsprechen, in dem der Automat betrieben wird.

Härtetoleranz: von 10°f bis 25°f

Empfohlene Leitfähigkeit des Wassers: 400 µS @ 20°C

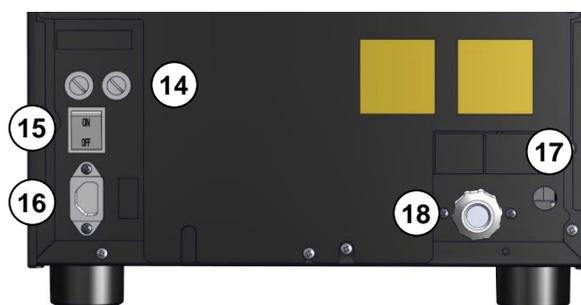
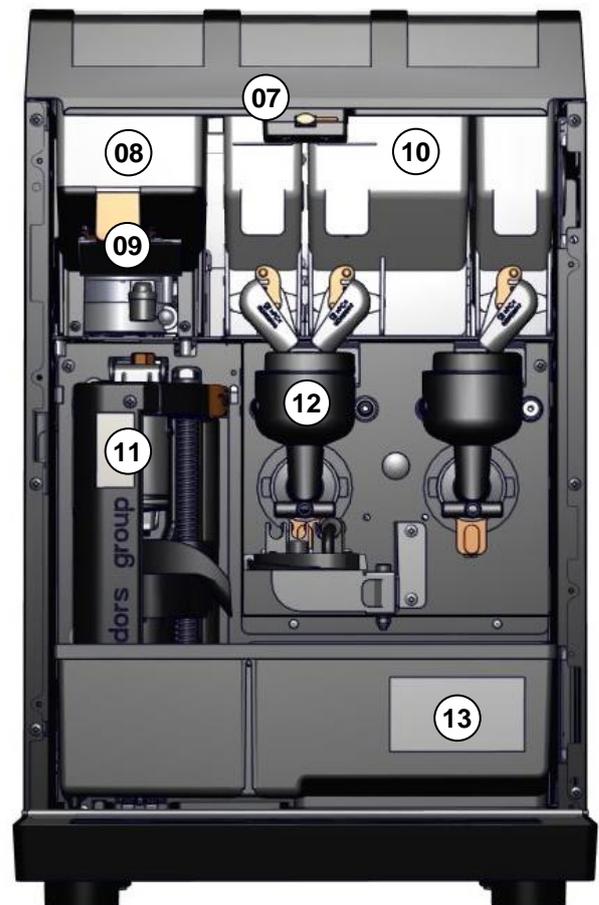
6. Beschreibung des Automaten

Der Automat ist so konzipiert, dass er von allen Benutzern benutzt werden kann, da er keine besonderen Kenntnisse erfordert; um das Getränk zu erhalten, muss man das erforderliche Guthaben einwerfen und kurz die gewünschte Taste drücken.

Vordere Türverkleidung



Innenansicht des Geräts



- 01 - Türschloss:** Die Tür wird mit einem Schloss verschlossen; der Schlüssel ist zur Identifizierung nummeriert und registriert.
- 02 - Touchscreen:** Auf dem zentralen Touchscreen sind alle für die Kommunikation mit den Nutzern notwendigen Funktionen zusammengefasst; die Auswahl tastatur für Produkte, die Programmier tastatur und die Multimediamedlungen für Informationen sind in diesem Bauteil vereint.
- 03 - Düsenhalter:** Eine feste Halterung an der Ausgabe ist für die Aufnahme der vom Brüher und von den Mixerschalen kommenden Ausgabeschläuche vorgesehen.
- 04 - Seitliche Heißwasserdüse (optional):** Der Automat verfügt über eine spezielle Heißwasserdüse, die sich, getrennt von der Standarddüse im Düsenhalter, auf der rechten Seite des Ausgabefachs befindet; sie wird von einem speziellen Magnetventil gesteuert.
- 05 - Ausgabe:** Der Automat ist mit einer fest installierten Getränkeausgabe auf der Becherauflagefläche ausgestattet.
- 06 - Tropfschale:** Sie fängt die Resttropfen aus der Ausgabe und ggf. das überschüssige Wasser aus dem Dreiwege-Magnetventil auf; sie wird unten in den Geräteschrank eingeschoben und besteht aus einer Schublade und einem Gitterdeckel, der unter fließendem Wasser abgewaschen werden kann; ein elektrischer Kontakt dient zur Kontrolle des Füllstands.
- 07 - Türschalter:** Er schaltet das Gerät aus, wenn die Tür geöffnet ist.

**Türkkontaktschlüssel:**

verwenden Sie den Türkkontaktschlüssel, um den Automaten zu versorgen, wenn es notwendig ist, den Automaten bei geöffneter Tür zu aktivieren.

Achtung einige Komponenten bleiben auf jeden Fall unter Spannung: mit äußerster Vorsicht handeln

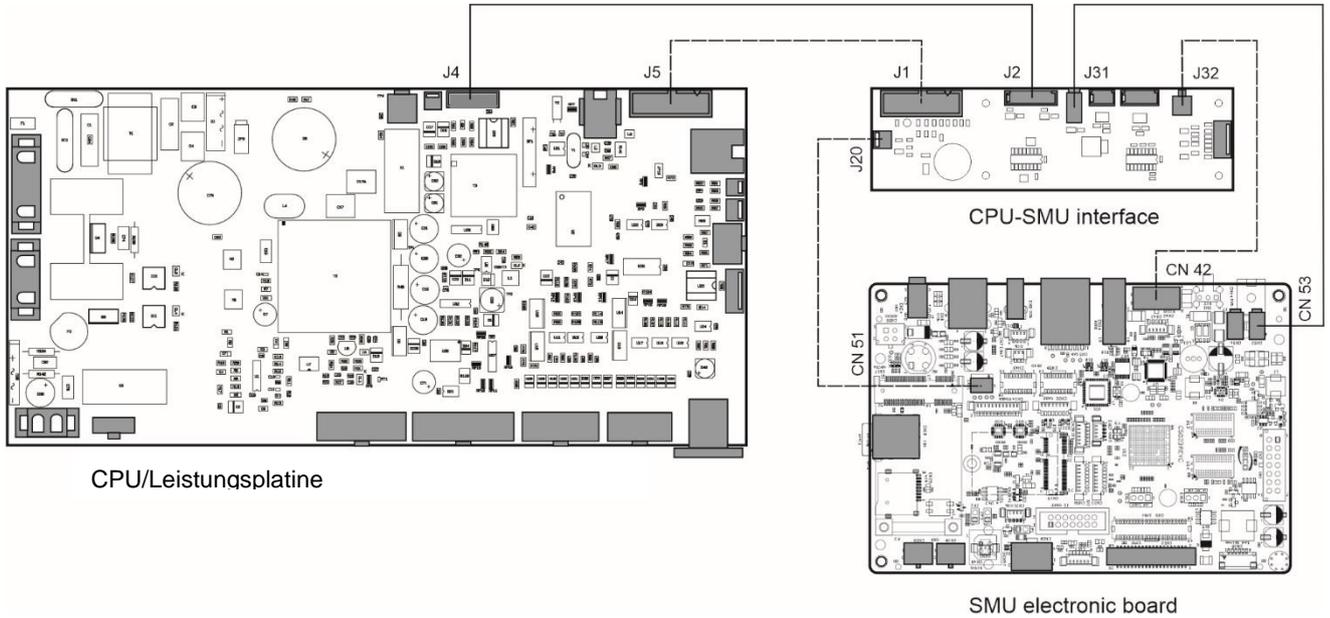
der Schlüssel befindet sich in den Unterlagen des Automaten und darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal benutzt werden.

- 08 - Behälter für Kaffeebohnen:** Der Behälter für Kaffeebohnen (Trichter) ist mit einer Verschlussklappe versehen, die vor dem Anheben des Behälters eingeführt wird; das Vorhandensein des Behälters für Kaffeebohnen wird durch einen Mikroschalter überwacht; die Behälter sind zum Schutz des Produkts mit einem Deckel verschlossen.
- 09 - Motorisiertes Mahlwerk:** Es mahlt die Kaffeebohnen im Behälter, um sie in die Brühkammer zu geben; die Menge des gemahlene Kaffees wird durch programmierbare Softwareparameter bestimmt, die die Mahldauer festlegen; dieser Parameter kann auch in der Menge programmiert werden, um jede Auswahl zu charakterisieren.
- 10 - Produktbehälter:** Instant-Produktbehälter geben ihren Inhalt in die darunter liegenden Mixerschalen ab; eine interne Schnecke - angetrieben durch den Produktmotor - schiebt die Instant-Lebensmittel in die Produktrutsche; sie können mit einem Rad und einem Rüttler für eine konstante Abgabe ausgestattet sein; der Auslass, in Standard- oder kleinerer Größe, hat einen Schieber.
- 11 - Brüher:** Nach der Aufnahme der Kaffeemenge aus dem Mahlwerk und ihrer Komprimierung erfolgt die Perkolation im Brüher mit Hilfe des Wassers aus der Pumpe; die verbrauchte Menge wird in die Rutsche und die Schublade am Boden des Geräts befördert; der Brüher wird durch ein per Software programmierbares Heißluftheizsystem auf der richtigen Temperatur gehalten.
- 13 - Kaffeesatzbehälter:** Er sammelt ca. vierzig gemahlene Dosen, nachdem sie in dem Brüher verwendet wurden; eine Softwareoption zeigt eine Warnmeldung an, sobald der Behälter voll ist.
- 14 - Sicherungen:** Sie sind zum Schutz des Geräts in das Stromnetz eingebaut; der Austausch der Sicherungen darf nur von technischem Fachpersonal vorgenommen werden.
- 15 - Ein/Aus-Schalter:** Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
- 16 - Elektrischer Anschluss:** Auf der Rückseite des Schrankes befindet sich eine dreipolige Steckdose für den Anschluss des Netzkabels.
- 17 - Wasserablass-Stopfen:** Hier wird der Silikonschlauch aus dem Ausgleichsbehälter zum Entleeren herausgelassen.

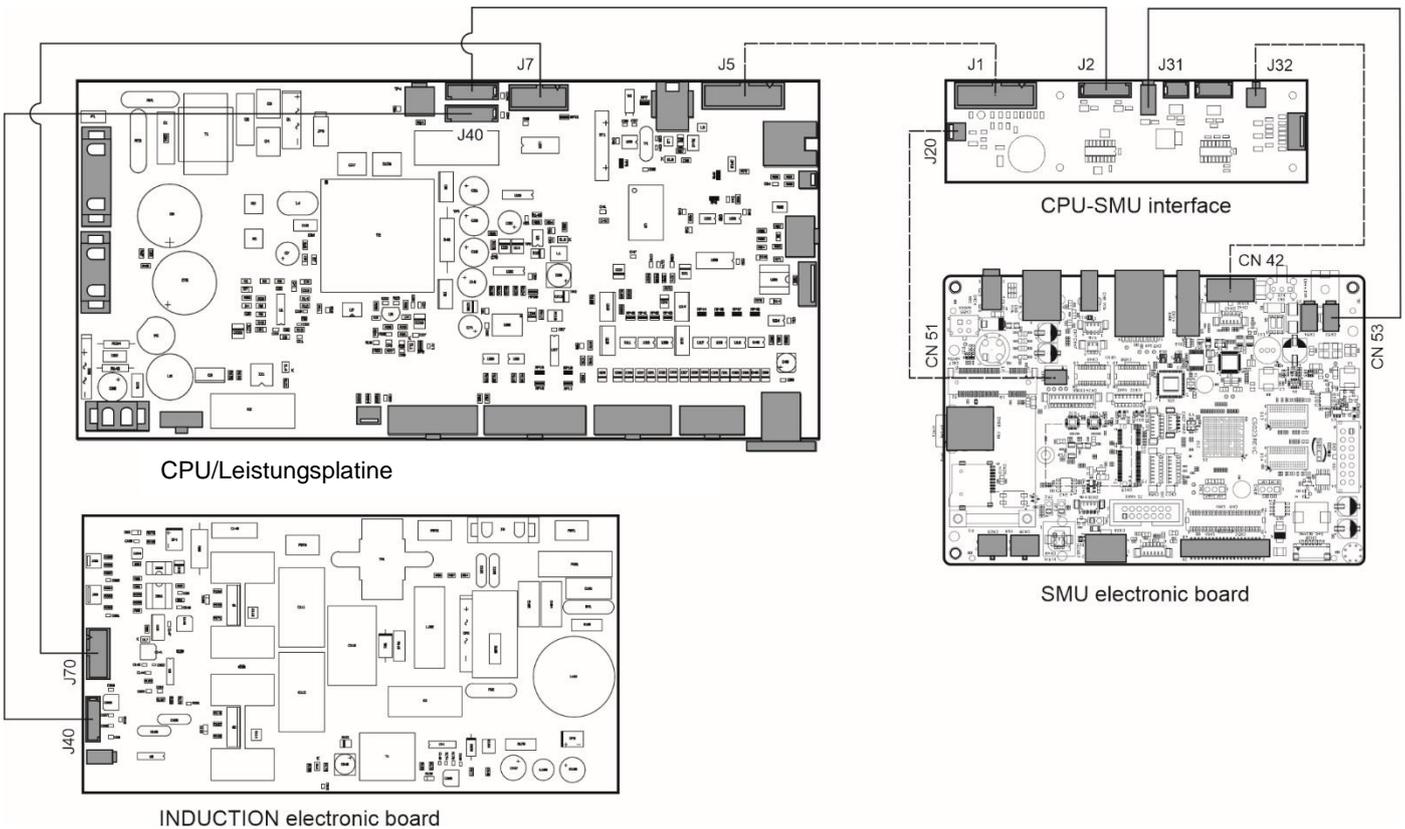
18 - Magnetventile: Die direkt von der CPU-Platine des Geräts gesteuerten Magnetventile sind für die Abgabe von heißem Wasser direkt in die Mixerschalen oder für die Rezirkulation des Wassers in einem internen Vorwärmkreislauf vorgesehen.

7. Elektronik

7.1. Anschlussschema für Espresso- und Instant-Geräte



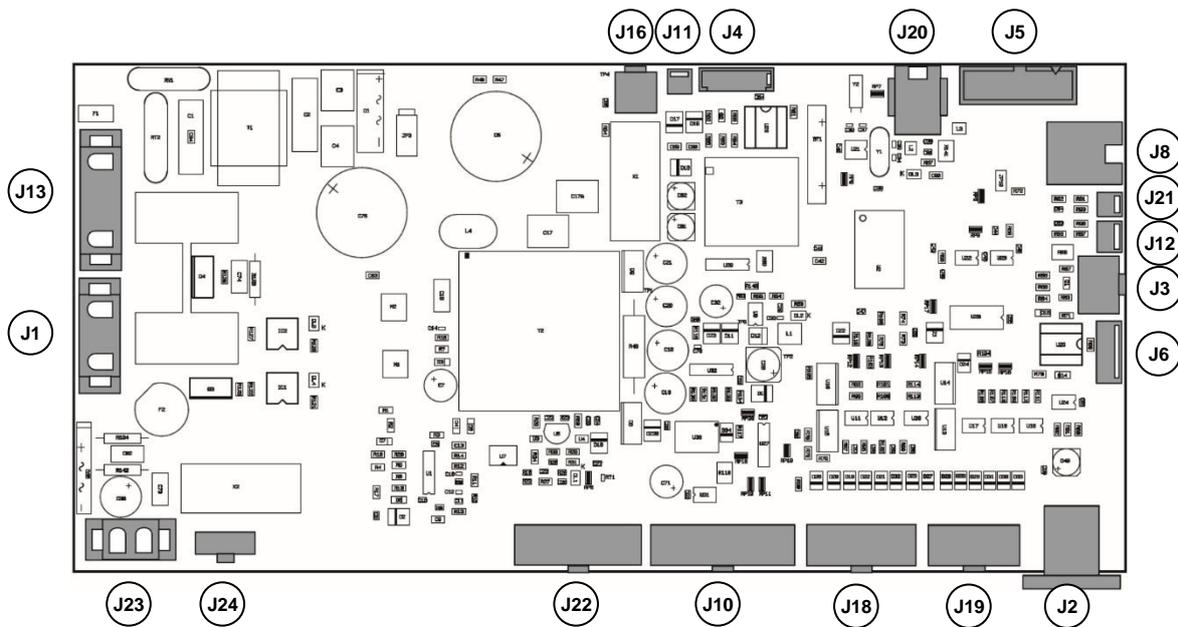
7.2. Anschlussschema für Induktionsgeräte



7.3. CPU/Leistungsplatine

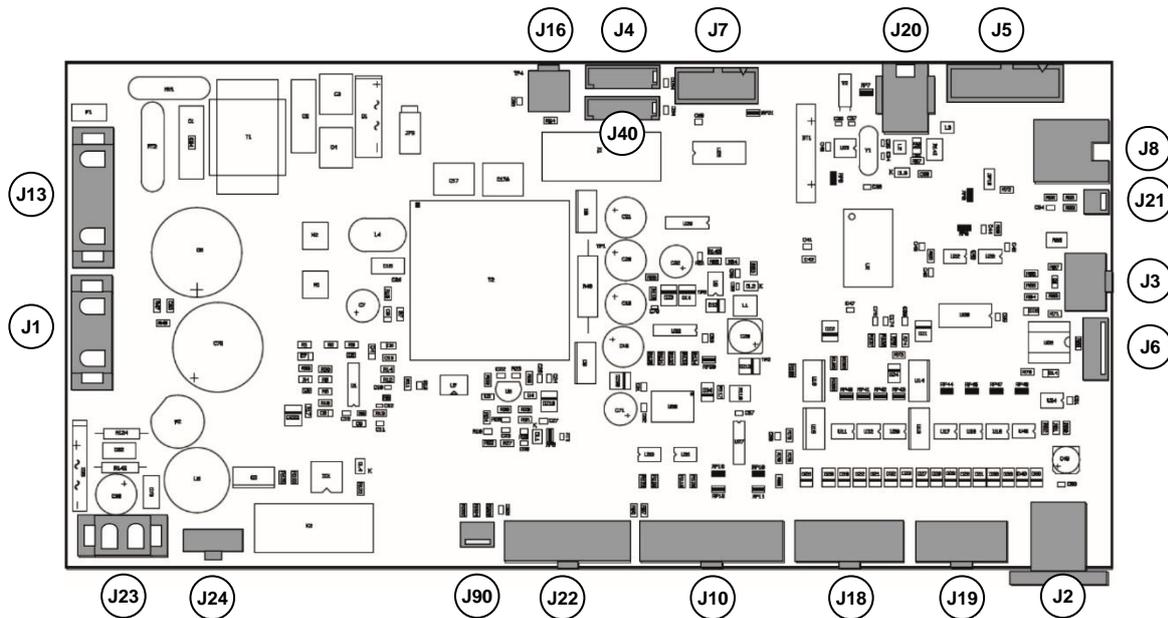
die Leistungsplatine, die auf der Rückseite des Geräts untergebracht ist, empfängt die Befehle von der CPU und ist für den Betrieb der Gerätevorrichtungen bestimmt; sie ist für die Befehle an die Vorrichtungen wie Motoren, Pumpen, Magnetventile oder Heizelemente bestimmt; ein doppelter USB-Anschluss sorgt für die logische Verbindung mit anderen Platinen und das Blinken der Status-LEDs zeigt deren normalen Betrieb an.

7.3.1. CPU/Leistungsplatine für Druckboiler und Instant



J1	Stromversorgung 230Vac	J21	Temperatursensor Brüher
J10	IN/OUT-Signale verschiedene	J22	IN/OUT-Signale Brüher
J11	Ausgleichsbehälter Niveauschalter	J23	Mahlwerkmotor 230Vac
J12	Druckboiler Temperatursensor	J24	Mahlwerk Relais
J13	Druckboiler Heizung 230Vac	J3	MDB-Anschluss
J16	Stromversorgung 24Vdc Modem	J4	Stromversorgung 5/24Vdc CPU-SMU-Schnittstelle
J18	Magnetventile Pumpen/Mixer	J5	Signale CPU-SMU-Schnittstelle
J19	Produktmotor	J6	Exekutive Anschluss
J2	Doppelte USB-A-Buchse	J8	Modem-Signale
J20	RFID-Anschluss		

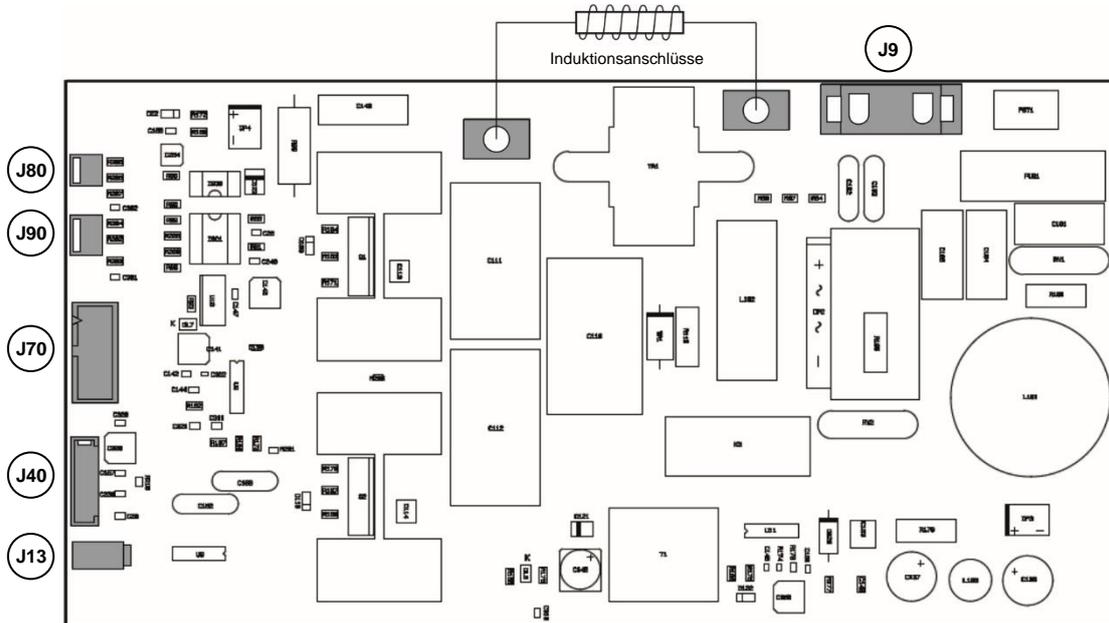
7.3.2. CPU/Leistungsplatine für Induktionsversion



J1	Stromversorgung 230Vac	J21	Temperaturfühler Brüher
J10	IN/OUT-Signale verschiedene	J22	IN/OUT-Signale Brüher
J7	Signale Induktionsplatine	J23	Mahlwerkmotor 230Vac
J90	Ausgleichsbehälter Wassertemperaturfühler	J24	Mahlwerk Relais
J13	Druckboiler Heizung 230Vac	J3	MDB-Anschluss
J16	Stromversorgung 24Vdc Modem	J4	Stromversorgung 5/24Vdc CPU-SMU-Schnittstelle
J18	Magnetventile Pumpen/Mixer	J5	Signale CPU-SMU-Schnittstelle
J19	Produktmotor	J6	Exekutive Anschluss
J2	Doppelte USB-A-Buchse	J8	Modem-Signale
J20	RFID-Anschluss	J40	Stromversorgung 5/24Vdc Induktionsplatine

7.4. Induktionsplatine

die Induktionsplatine, die sich in der Schalttafel befindet, steuert den Betrieb der Induktionsheizung und den Informationsaustausch mit den anderen Platinen.



J9	Stromversorgung 230Vac	J70	IN/OUT-Signale Leistungsplatine/CPU (J7)
J13	Absaugmotoren	J80	MOSFET Temperaturfühler
J40	Stromversorgung 24Vdc Induktionsplatine	J90	Induktions-Temperaturfühler

7.5. CPU-SMU-Schnittstelle

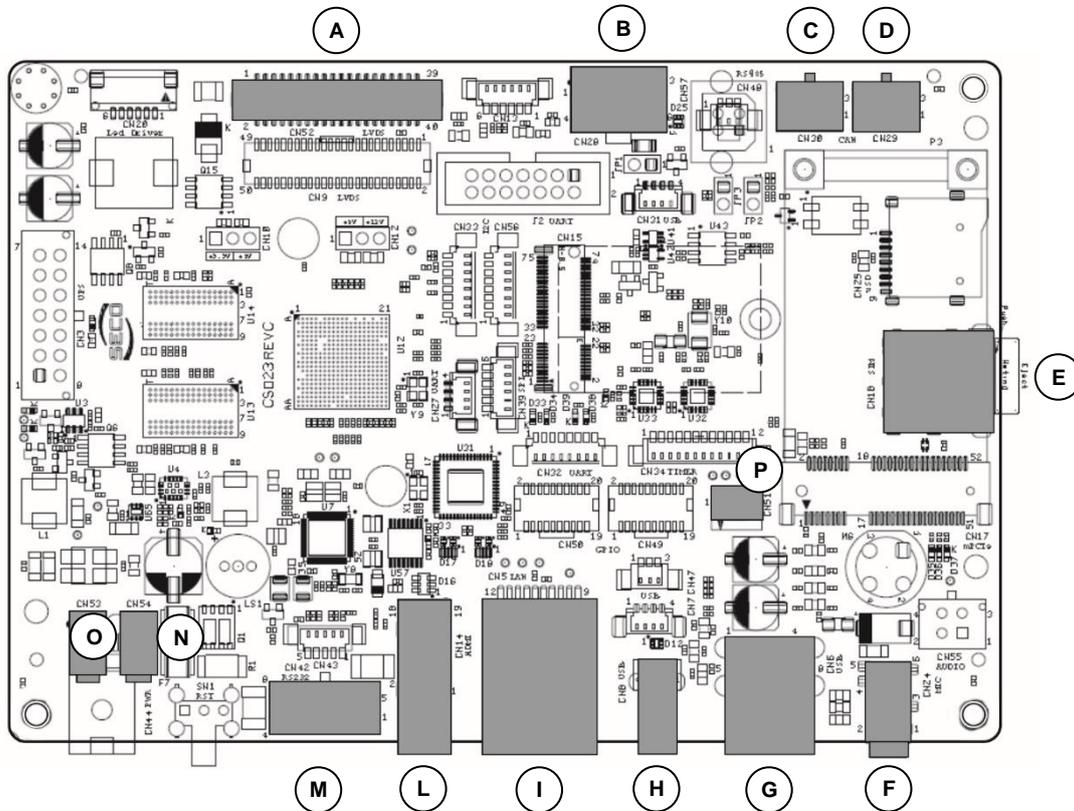
die CPU-SMU-Schnittstelle, die sich auf der Rückseite des Geräts befindet, steuert den Betrieb des Geräts und den Austausch von Informationen mit den anderen Platinen.



J1	IN/OUT-Signale Leistungsplatine/CPU (J5)	J20	Prog. Taste (CN51)
J2	Stromversorgung 24Vdc Leistungsplatine/CPU (J4)	J31	Stromversorgung 5/ 24Vdc SMU
J13	Led LOGO (J1)	J32	rs-232
J14	Led fest	J34	Becherpräsenz

7.6. SMU-Platine (CPU)

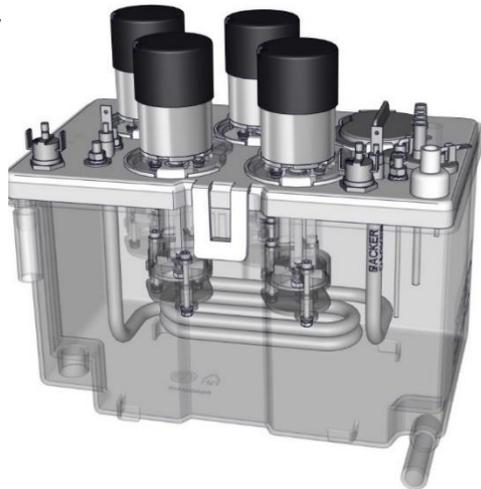
die SMU-Platine, die sich im Inneren der Tür befindet, steuert den Betrieb des Geräts und den Austausch von Informationen mit den anderen Platinen.



A	IN/OUT-Signale 7"-Display-Touch-Screen (CN52)	H	USB-A-Buchse (CN8)
B	MDB-Anschluss (CN28)	I	Ethernet-LAN-Buchse (CN5)
C	Can-Bus-Anschluss (CN30)	L	HDMI-Buchse (CN14)
D	Can-Bus-Anschluss (CN29)	M	RS232-Modemsignale (CN42)
E	Steckplatz für SIM-Karte (CN18)	N	Stromversorgung 24Vdc 7"-Display-Touch-Screen (CN54)
F	Audiobuchse 3,5 mm (CN24)	O	Stromversorgung 24Vdc SMU-Platine (CN53)
G	Doppelte USB-A-Buchse (CN6)	P	Prog. Taste (CN51)

8. Wassererwärmung

Offener Boiler



Alle aktiven Elemente des Boilers (Heizelement, Wärmeschutz, Temperaturfühler, Pumpen) sind an der Abdeckung befestigt.

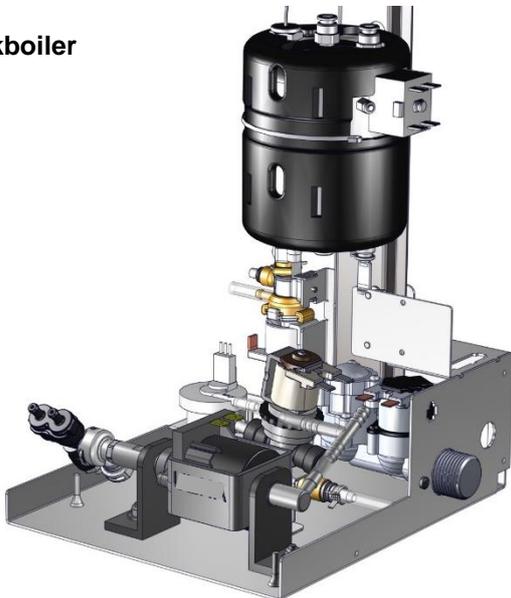
Die Versorgungspumpen verfügen über Turbinen, die in das Boilerwasser eintauchen; das Wasser wird durch Rohre gefördert, die die Mixerschalen versorgen sollen; die Anzahl der Boilerpumpen variiert je nach Gerätekonfiguration; als Beispiel wird hier ein Boiler mit vier Pumpen gezeigt.

Achtung

diese Komponenten können sehr heiß sein, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Die Wassererwärmung erfolgt über ein elektrisches Heizelement

Druckboiler



Der Druckboiler ist nur bei Espressoanlagen vorhanden, eine Vibrationspumpe mit Bypass fördert das Wasser durch ein Dreiwege-Magnetventil für Espresso und Instantprodukte.

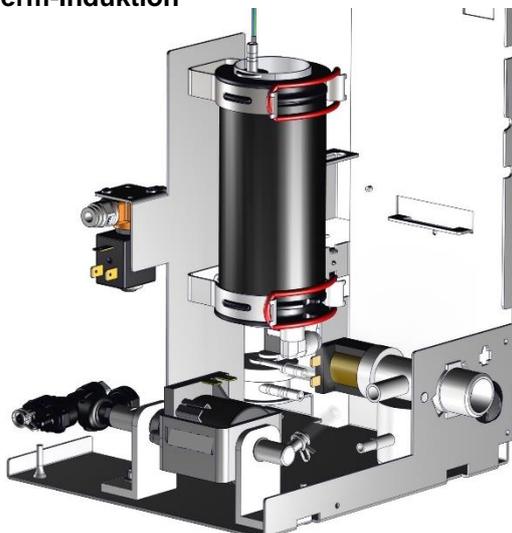
Der Druckboiler ist mit einem Temperaturfühler und einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostat ausgestattet. Der Hydraulikkreislauf kann über den Ablasshahn entleert werden.

Achtung

diese Komponenten können sehr heiß sein, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Die Wassererwärmung erfolgt über ein elektrisches Heizelement

Varitherm-Induktion



Das Varitherm-Gerät ist ein Durchlauferhitzer mit einem magnetischen Induktionssystem, das durch einen manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostat und einen Temperaturfühler geschützt und gesteuert wird.

eine Vibrationspumpe mit Bypass fördert das Wasser zum Magnetinduktor, zum Rezirkulationsmagnetventil, zu den Instant-Magnetventilen und zum Dreiwegeventil für Espresso,

Hinweis: Das Wasserheizsystem ist ein Generator mit variablem Magnetfeld.

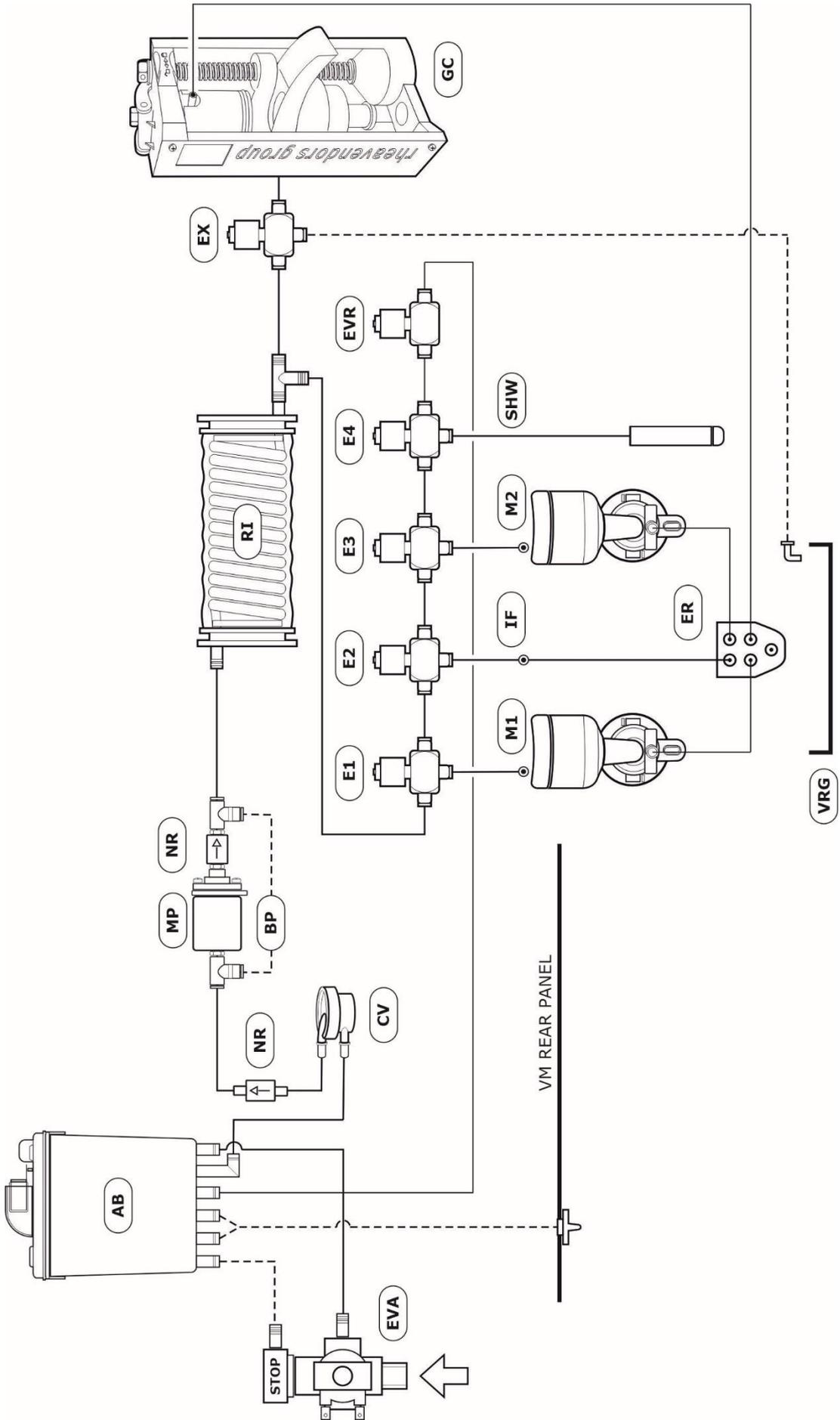
9. Hydraulische Installation und Schemata

Nachstehend finden Sie die Hydraulik schemata der für den rhTT1-Automaten verfügbaren Heizkonfigurationen.

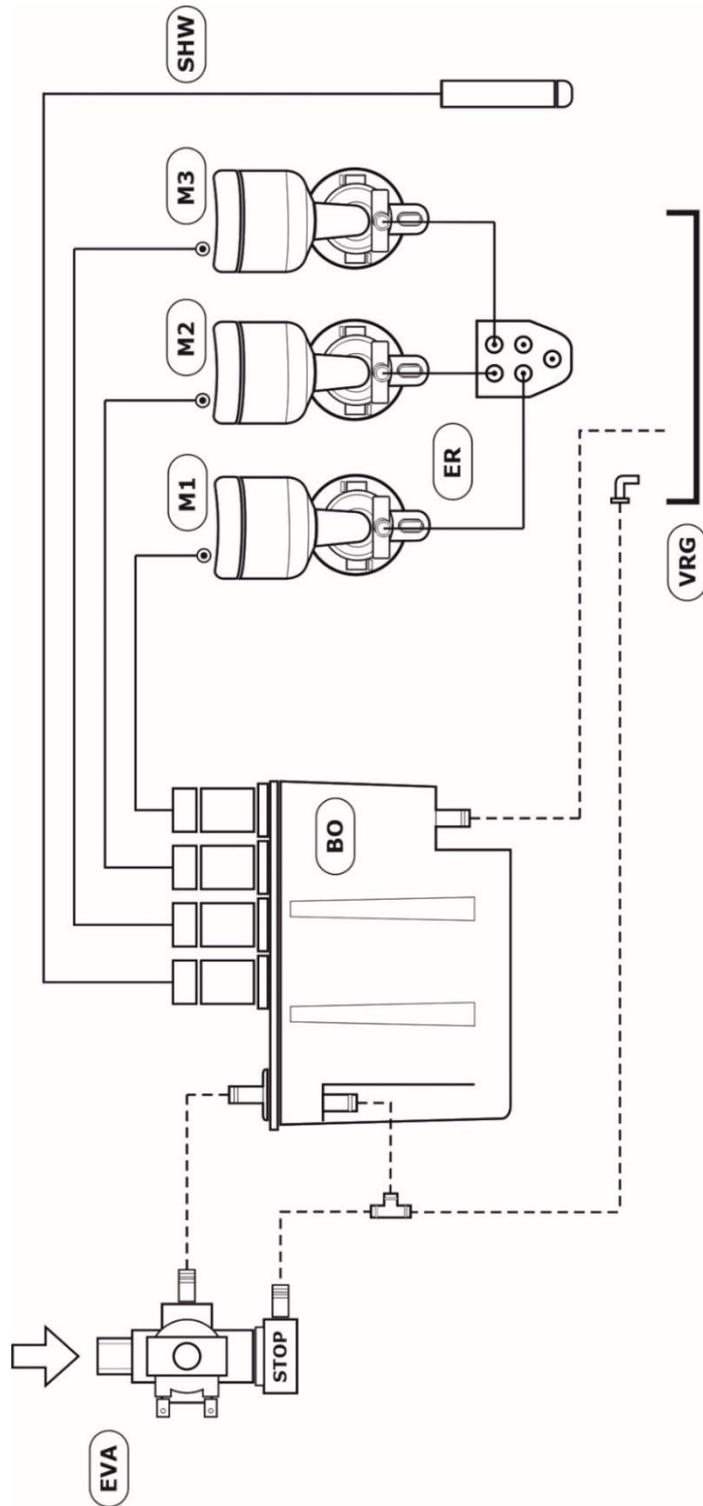
In der folgenden Tabelle wird die Bedeutung der in den Schemata genannten Symbole beschrieben

Symbol	Beschreibung
EVA	Magnetventil für den Wassereinlass
AB	Ausgleichsbehälter
CV	Volumenzähler
MP	Vibrationspumpe
BP	By-Pass
NR	Rückschlagventil
RI	Varitherm Induktionswassererhitzer
CA	Druckboiler
BO	Offener Boiler
EX	Drei-Wege-Magnetventil
E1	Magnetventil Instant 1
E2	Magnetventil Instant 2
E3	Magnetventil Instant 3
E4	Magnetventil Instant 4
EVR	Magnetventil für die Rückführung
GC	Brüher
M1.. M5	Mixer 1 ... Mixer 5
IF	Mixeranschluss (Warmwasser)
ER	Ausgabe
VRG	Tropfschale
SHW	Seitliches Heißwasser

rhTT1 - Espressomaschinen mit Induktionsheizsystem: Heißwasser und seitliches Heißwasser (maximale Konfiguration)



rhTT1 - Instant-Geräte mit Boilerheizung: Heißwasser und seitliches Heißwasser (maximale Konfiguration)



10. Erstinstallation des Geräts



Nach dem Auspacken des Automaten, dem Aufstellen am Arbeitsplatz sowie dem Herstellen des Wasser- und Stromanschlusses sind einige Maßnahmen für die Funktionsfähigkeit durchzuführen.

Waschen Sie Ihre Hände sorgfältig mit Wasser und Seife, bevor Sie das Gerät und die Produkte anfassen; verwenden Sie nur Trinkwasser, um die Komponenten zu reinigen.



Bitte denken Sie daran, dass alle nachstehend beschriebenen Maßnahmen von Personal durchgeführt werden müssen, das über praktische Kenntnisse und Erfahrungen mit der Maschine in Bezug auf Sicherheit und Hygiene verfügt.

10.1. Reinigung und Desinfizierung des Automaten und seiner Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Um die Hygiene der ausgegebenen Produkte zu gewährleisten, müssen bei der Erstinstallation des Automaten und mindestens einmal wöchentlich, je nach Verwendung und Wasserqualität, die Pulverschubladen, die Mixer und die Ausgabeleitung für Instantgetränke sowie die Ausgabeschläuche und -düsen, die Zuckerrutsche und das Ausgabefach sorgfältig desinfiziert werden.



Alle Komponenten dürfen nur mit lauwarmem fließendem Wasser (trinkbar, maximal 50 °C) gereinigt werden. Die Mixer und die Instant-Behälter können in der Spülmaschine gereinigt werden, indem man einen kurzen Reinigungszyklus und eine Temperatur unter 50°C einstellt.

Verwenden Sie Desinfektionsmittel auch für die Reinigung der Oberflächen, die nicht direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, und achten Sie darauf, das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl zu reinigen.

Einige Teile des Geräts können durch aggressive Reinigungsmittel beschädigt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften oder durch die Verwendung aggressiver oder giftiger chemischer Mittel verursacht werden.

10.2. Reinigung und Desinfektion der internen Komponenten



Bereiten Sie eine antibakterielle Desinfektionslösung auf Chlorbasis vor, indem Sie die dem Produkt beiliegenden Anweisungen beachten; legen Sie die Produktbehälter, die Mischschalen der Mixer, ihre Lüfter und die Silikonschläuche für die Produktausgabe in die Lösung ein; die für die Desinfektion erforderliche Zeit ist auf der Verpackung des antibakteriellen Produkts angegeben; nehmen Sie am Ende alle desinfizierten Teile aus der Lösung, trocknen Sie sie sorgfältig mit sauberen Tüchern ab und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein; drehen Sie die Schieber der Produktrutschen der Instant-Behälter, um sie zu schließen, und füllen Sie die Behälter mit den Produkten, indem Sie sich auf die Maschinenkonfiguration und die Etiketten der Behälter beziehen; füllen Sie den Kaffeebehälter mit Kaffeebohnen; schließen Sie die Behälter mit ihren oberen Abdeckungen; drehen Sie die Schieber der Produktrutschen, um sie zu öffnen; in "30" nach unten einführen, in "60" den Verschluss zum Öffnen des Kaffeebehälters ziehen.

Wie Sie Lebensmittel richtig reinigen und behandeln, erfahren Sie auf der Website:

<http://eur-lex.europa.eu/> Suche nach der Verordnung 2004/852/EG

vom 29/04/2004 (CELEX-Nummer: 32004R0852)

Zum Schluss klappen Sie den Deckel herunter, verschließen die Tür mit dem Schlüssel und legen den Schlüssel an einem sicheren Ort ab.

10.3. Inbetriebnahme

Sobald der Automat zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen zunächst alle Kreisläufe gefüllt werden, und der Automat führt einen Diagnosezyklus für das Einfüllen von Wasser und die korrekte Platzierung des Brühers durch; auf dem Display erscheinen einige Warnmeldungen für den Verlauf dieser Phasen.



10.4. Erste Spülung

Am Ende der Montage und der Endkontrolle wird das für die Prüfung verwendete Wasser aus dem Gerät abgelassen; sobald das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen vor jeder anderen Aktion alle Kreisläufe gefüllt werden; nachdem alle Hydraulikkreise des Geräts gefüllt sind, stoppt der Wasserfluss automatisch.



Die Transport- und Aufstellungsbedingungen sind so, dass der Automat nicht sofort benutzt werden kann. Vor der Benutzung des Automaten muss ein vollständiger Reinigungszyklus durchgeführt werden. Der Automat gibt für jeden Reinigungszyklus eine vorher festgelegte Wassermenge aus.

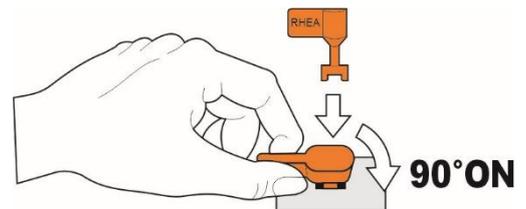


Öffnen Sie die Tür, heben Sie die Abdeckung an, schalten Sie den Hauptschalter des Geräts ein; stecken Sie den Türkontaktschlüssel in den Türschalter und drehen Sie ihn.

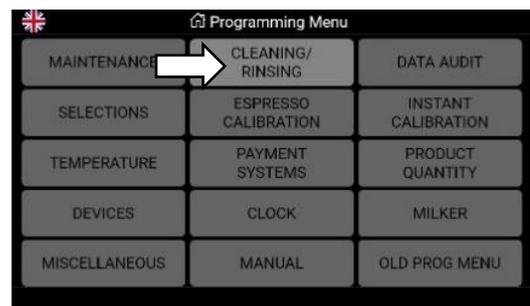


Achtung

Der Automat wird gespeist und ist voll funktionsfähig; die beweglichen Teile des Brühers werden betätigt; gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor.



drücken Sie die Programmierertaste, auf dem Display wird das Menü angezeigt, drücken Sie "REINIGEN/SPÜLEN", um den Spülzyklus des Wasserkreislaufs (Heizung, Schläuche, Mixerschalen, ...) zu aktivieren.



befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display; vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer ist und dass das Gerät hydraulisch angeschlossen ist.



stellen Sie einen Becher unter die Düsen; das Gerät gibt für jeden Reinigungszyklus eine vorher festgelegte Wassermenge aus.



drücken Sie auf "REINIGEN/SPÜLEN", um den Reinigungszyklus des Wasserkreislaufs (Heizung, Schläuche, Mixerschalen) zu aktivieren. Drücken Sie nacheinander die Tasten "SPÜLEN 1 2 3", um den Reinigungszyklus des entsprechenden Hydraulikkreises (Mixerschalen) zu aktivieren. Drücken Sie die Taste "SPÜLEN 4", um den Reinigungszyklus mit direktem Heißwasser zu aktivieren.

Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals, um den gesamten Wasserkreislauf des Geräts vollständig zu spülen; während der Reinigungszyklen zeigt das Display den Kreislauf an, der gerade gereinigt wird.

Bei Espresso-geräten: "SPÜLEN 1" entspricht dem Brüher.



Schalten Sie den Automaten nach dem ersten Reinigungszyklus mit dem Türkontaktschlüssel aus und schalten Sie auch den Hauptschalter an der Rückseite des Automaten aus.

11. Erstinstallations-Verfahren

Füllen Sie den Wasserkreislauf beim nächsten Einschalten mit diesem Verfahren.

Um die Erstinstallation durchzuführen:

Gehen Sie in das Programmiermenü -> Abschnitt "WARTUNG" -> Registerkarte "INSTALLATION" -> Option "ERSTINSTALLATION" und setzen Sie sie auf "JA".



11.1. Espresso-Modelle mit Druckboiler

Die Erstinstallation beginnt, kaltes Wasser wird aus der Brüherdüse ausgegeben.



Warten Sie das Ende der Prozedur "ERSTINSTALLATION" ab, die Parameter gehen automatisch auf "NEIN" (um die Wiederholung der Prozedur zu vermeiden).



Der Automat wird neu gestartet und ist dann voll funktionsfähig.

11.2. Espresso-Modelle mit Induktionsheizung

Die Erstinstallation beginnt, Varigrind (falls vorhanden) wird auf die Standardposition (280°) gesetzt.



Warten Sie das Ende der Prozedur "ERSTINSTALLATION" ab, die Parameter gehen automatisch auf "NEIN" (um die Wiederholung der Prozedur zu vermeiden).



Der Automat wird neu gestartet und ist dann voll funktionsfähig.



11.3. Instant-Boiler-Modelle

Die Erstinstallation beginnt.



Kaltes Wasser wird aus der linken Düse abgegeben. Warten Sie das Ende des Verfahrens ab.



Warten Sie das Ende der Prozedur "ERSTINSTALLATION" ab, die Parameter gehen automatisch auf "NEIN" (um die Wiederholung der Prozedur zu vermeiden).



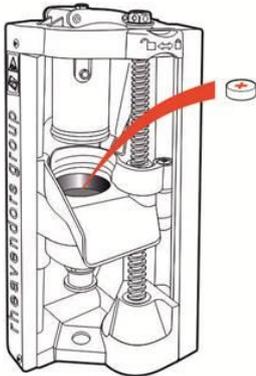
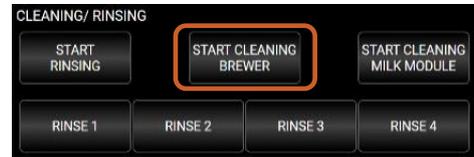
11.4. Brüher reinigen/spülen



Achtung:

Der Automat wird gespeist und ist voll funktionsfähig; die beweglichen Teile des Brühers werden betätigt; gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor.

Nachdem Sie einen Becher unter die Produktdüsen gestellt haben, drücken Sie "REINIGUNG DES BRÜHERS STARTEN" und wählen Sie die "AUTOMATISCHE" Reinigung.



Einige Sekunden lang gibt das Gerät nur Wasser durch den Brüher aus, die Brühkammer bewegt sich auf und ab und öffnet sich dann; auf dem Display wird angezeigt, dass Sie eine Tablette in die Brühkammer legen und eine Bestätigung auf dem Display drücken sollen.

Hinweis: Verwenden Sie NUR zertifizierte Tabletten, die ungiftig/nicht korrosiv und speziell für den Einsatz in Kaffeeautomaten geeignet sind.

Achtung: die Kammer schließt sich, während die Tablette gebrüht wird.

Der Zeitähler für das Auflösen der Tablette beginnt zu sinken, bis er bei 0 Minuten angelangt ist (etwa neunzig Sekunden Auflösungszeit und etwa zwanzig Sekunden Reinigungszeit, für 2 Zyklen). folgen Sie den Anweisungen auf dem Display (oder Touchscreen) und warten Sie, bis der Reinigungszyklus automatisch beendet ist.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und warten Sie, bis der Reinigungszyklus automatisch zu Ende ist. Dann wird die Kammer geleert und ein dreimaliger Reinigungszyklus beginnt (etwa zehn Sekunden, dann ein "Spritzer" durch die Brüherdüse).



Zirka 100 cm³ Wasser werden für jeden der drei Reinigungszyklen ausgegeben. Drücken Sie die Taste auf dem Display, um den letzten Zyklus zu wiederholen, oder drücken Sie eine beliebige andere Taste, um den Zyklus zu überspringen und fortzufahren. Um die Reinigung des Filters mit einer Bürste zu ermöglichen, fährt die Brühkammer nach unten; reinigen und entfernen Sie alle Rückstände mit einer weichen Bürste und folgen Sie den Anweisungen, um fortzufahren.

Es startet ein sechsfacher Reinigungszyklus (sechsmal etwa zehn Sekunden und dann jeweils ein "Spritzer" durch die Brüherdüse).



Achtung:

Zirka 100 cm³ Wasser werden für jeden der sechs Reinigungszyklen ausgegeben; folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, um den letzten Zyklus zu wiederholen oder um ihn zu überspringen und fortzufahren.

Das Gerät gibt einen Kaffee aus und reinigt die Mixerschalen; stellen Sie deshalb sicher, dass Sie mindestens ein paar Becher unter die Produktdüsen stellen, das Display zeigt die Nummer des entsprechenden Reinigungskreislaufs an.

Wenn Sie den Kaffeeausgabezyklus übergehen möchten, drücken Sie "KAFFEE ÜBERSPRINGEN".



Sollte dieser Zyklus unterbrochen werden (plötzlicher Stromausfall, ...), beginnt das Verfahren wieder mit dem ersten Schritt dieses Reinigungszyklus, sobald der Betrieb wiederhergestellt ist.

Schalten Sie den Automaten nach dem Desinfektionszyklus mit dem Türkontaktschlüssel aus und schalten Sie auch den Hauptschalter an der Rückseite des Automaten aus.

12. Automaten befüllen

12.1. Befüllen von Instantprodukten und Kaffeebohnen (bei ausgeschaltetem Gerät).

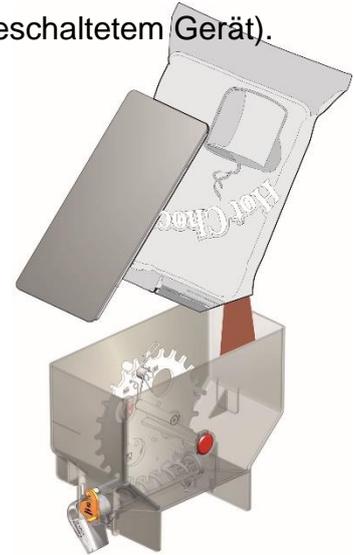


Zum Befüllen von Instant-Produkten empfiehlt es sich, jeden Behälter zu entnehmen.

Zum Befüllen der Kaffeebohnen schließen Sie den Schieber, bevor Sie den Behälter herausnehmen.

Heben Sie die Deckel der einzelnen Behälter an und schütten Sie das Produkt entsprechend dem Inhalt der Gerätekonfiguration ein; achten Sie darauf, dass keine Klumpen entstehen und vermeiden Sie es, das Produkt zu komprimieren.

Füllen Sie niemals eine zu große Menge ein, um eine Alterung zu vermeiden, überprüfen Sie das Fassungsvermögen jedes Behälters anhand der technischen Daten.



13. Programmierung

Der Automat wird mit Parametern programmiert, die für die gewünschte Konfiguration als Standard gelten.

Die Werte, aus denen sich die Rezepte zusammensetzen und die in den Platinenspeichern gespeichert sind, ermöglichen es dem Benutzer, Getränke auszugeben, ohne dass der Installateur spezielle Parameter programmieren muss; um diese Parameter zur Anpassung der von Ihnen hergestellten Getränke zu ändern, lesen Sie das Programmierhandbuch "**Software-Benutzerhandbuch**".



Der Automat ist mit einem automatischen Reinigungssystem für den Brüher und einem automatischen Spülsystem für die Mixer und den entsprechenden Wasserkreislauf ausgestattet.

Wenn der Automat über einen längeren Zeitraum (Wochenende usw.) nicht benutzt wird, auch wenn es sich um weniger als zwei Tage handelt, wird empfohlen, die automatischen Reinigungs- und Spülfunktionen, die im Softwarehandbuch verfügbar sind, vor der Benutzung des Automaten zu aktivieren.



Rheavendors Services S.p.A. ist bereit, Unterstützung und Informationen zu diesem Automaten zu liefern;

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

für die Referenzen unserer Partner in der ganzen Welt besuchen Sie die www.rheavendors.com.

14. Wartung

Das Zeitintervall der Reinigungsvorgänge hängt weitgehend von der Anzahl der Ausgabezyklen und der Härte des verwendeten Wassers ab (Verwendung einer Enthärtungsanlage) und muss an die Arbeitsbedingungen des Automaten angepasst werden.



Die hier beschriebenen Maßnahmen sollen das Bakterienwachstum in den Bereichen des Geräts, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verhindern und die Komponenten, die die Getränke zusammensetzenden Produkte transportieren, sauber halten; verwenden Sie nach der Demontage der hier aufgeführten Komponenten des Geräts reichlich lauwarmes Wasser, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

Die Verwendung einer bakteriziden oder keimtötenden Lösung kann eine gründliche Reinigung und Spülung unterstützen, sofern dies mit der menschlichen Gesundheit und der Lebensmittelversorgung vereinbar ist; alle gereinigten Komponenten nach dem Abtrocknen mit einem sauberen Tuch wieder zusammenbauen.

Es wird empfohlen, die Benutzer vor jedem Wartungseingriff durch ordnungsgemäß angebrachte Warnschilder darauf hinzuweisen, dass es verboten ist, den Automaten zu benutzen und sich ihm zu nähern.



Achtung: reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl, waschen Sie Ihre Hände sorgfältig mit Wasser und Seife, bevor Sie das Gerät und seine Produkte anfassen, verwenden Sie nur Trinkwasser, alle Komponenten dürfen nur mit lauwarmem Wasser (maximal 50 °C) gereinigt werden.

Die Mixer und die Instant-Behälter können in der Spülmaschine gereinigt werden, indem man einen kurzen Reinigungszyklus und eine Temperatur unter 50 °C einstellt.

Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter täglich und waschen Sie ihn gründlich mit lauwarmem Wasser aus.

Verwenden Sie auch das Serviceheft des Automaten.

14.1. Wöchentlich

Schalten Sie das Gerät aus, prüfen Sie das Versorgungskabel und vergewissern Sie sich gründlich, dass es keine Anzeichen von Abnutzung aufweist; prüfen Sie gründlich die Stabilität und Effizienz der internen Verbindungen des Netzes.

- **Äußere Struktur und Touchscreen**

Verwenden Sie ein nicht scheuerndes, mit lauwarmem Wasser angefeuchtetes Tuch; verwenden Sie nur bei Bedarf ein neutrales, nicht schäumendes Reinigungsmittel.



Achtung:

nur neutrale Reinigungsmittel verwenden; niemals Scheuerlappen, Stahlbürsten, aggressive oder schäumende Reinigungsmittel und andere Lösungsmittel, kochendes Wasser und Säuren verwenden; insbesondere keine alkoholischen Lösungen verwenden.

Reinigungsmittel auf einen Lappen sprühen, nicht direkt auf die Oberfläche des Automaten.

Für die Reinigung des Touchscreens wird empfohlen, nur ein mildes Reinigungsmittel zu verwenden, das nach den Anweisungen des Herstellers verdünnt wurde und speziell für diese Komponenten (PC-Monitor u.ä.) geeignet ist; darauf achten, nicht zu kratzen, keine Resttropfen des flüssigen Reinigungsmittels zurückzulassen und das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Monitor zu sprühen; auf jeden Fall Tropfen vermeiden.

- **Tropfschale**

Nehmen Sie die Tropfschale heraus, entfernen Sie die obere Abdeckung des Gitters und reinigen Sie sie mit reichlich Wasser; öffnen Sie die Tür und reinigen Sie das Gehäuse der Tropfschale im Inneren des Geräts.

- **Produkttrutschen**

Nehmen Sie sie aus den Produktbehältern heraus und reinigen Sie sie mit reichlich lauwarmem Wasser (Produkttrutschen sind eingesteckt).

- **Produktausgabesystem**

Drehen Sie die Hebel zur Befestigung der Mixerschalen im Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Ausgabedüsen, ziehen Sie die Mixerschalen und den oberen Ring ab; entfernen Sie die Rutschen und reinigen Sie die demontierten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser.

- **Wände und Boden des Geräts**

Entfernen Sie alle Rückstände von den Innenflächen des Geräts und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.

- **Türinnenseite**

Entfernen Sie alle Rückstände auf den Innenflächen der Tür, vor allem in der Nähe der Ausgabe.

14.2. Monatlich

- **Umluftabzug und Pulverabzug**

Vergewissern Sie sich sorgfältig, dass sich die Rotoren der beiden Absauger frei und ungehindert drehen können; vergewissern Sie sich, dass der Verbindungsschlauch zwischen dem Pulverabzug und der Absaugschublade sauber und frei von Produktablagerungen ist.

- **Produktbehälter**

Drehen Sie die Schieber, nehmen Sie die Behälter aus dem Gerät, reinigen Sie sie von außen, reinigen Sie die Auflagefläche sorgfältig, um alle Produktsuren zu entfernen.

- **Kaffeebohnenbehälter**

Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter heraus und vergewissern Sie sich, dass die Kaffeerutsche frei von Ablagerungen ist und dass die Mahlsteine intakt und frei von Rückständen sind.

- **Brüher**

Der gesamte Brüher kann unter fließendem Wasser gereinigt und gewaschen werden, da er keine Komponenten enthält, die beschädigt werden könnten.



Entfernen Sie das orangefarbene Förderband des gemahlten Produkts, indem Sie es einfach herausziehen.



Um den Brüher herauszunehmen, lösen Sie das Gehäuse, indem Sie auf beide Seiten drücken und es nach außen ziehen.



Nehmen Sie das Kaffeerausgaberohr aus dem Düsenhalter und dann

den Brüher heraus, indem Sie an der orangefarbenen Entriegelungstaste ziehen und ihn leicht anheben.

14.3. Jährlich

- **Ausgabesystem**

Ersetzen Sie die Dichtung am Boden der Mixerschale; ziehen Sie das Flügelrad des Mixermotors heraus und ersetzen Sie die Dichtung der Welle des Mixermotors.

- **Produktbehälter**

Bauen Sie die Produktbehälter aus dem Gerät aus; entleeren Sie sie, zerlegen Sie sie in ihre Grundbestandteile und reinigen Sie sie sorgfältig.

- **Schublade für Pulverabzug**

Nehmen Sie die Schublade des Pulverabzugs und den Schlauch heraus und reinigen Sie sie mit reichlich lauwarmem Wasser.

- **Silikonschläuche**

Vergewissern Sie sich, dass die wasserführenden Schläuche intakt sind; tauschen Sie sie bei Bedarf aus.

- **Ausgleichsbehälter**

Entleeren und reinigen Sie den Ausgleichsbehälter; überprüfen Sie sorgfältig die Funktion des Mikroschalters, der von der Stange des Schwimmers betätigt wird, und vergewissern Sie sich, dass sie sich frei und ungehindert bewegen kann.

- **Brüher**

Die drei Dichtungsringe der Druckkammer und die untere Kolbenführung auswechseln.

Tauschen Sie den oberen und unteren Filter aus.

Überprüfen Sie den Zustand der Druckkammer.



Die Häufigkeit dieser Arbeitsschritte hängt von der Anzahl der Ausgabezyklen und der Härte des verwendeten Wassers ab.

Ihre regelmäßige und genaue Ausführung verhindert Ausfälle und Fehlfunktionen, ermöglicht konstante Dosierzyklen und verlängert die Lebensdauer des Geräts.



Die Verwendung eines Enthärtungsfilters, dessen Kartusche regelmäßig ausgetauscht wird, verhindert die Ablagerung von Kalk.



Die in diesem Handbuch aufgeführten Vorschriften müssen in das HACCP-Verfahren des Unternehmens, das die Kaffeemaschine/den Automaten einsetzt, integriert werden.

15. Problemlösung (große OFF-Liste)

Um dem Benutzer zu helfen, die normale Funktion des Automaten wiederherzustellen, zeigt das Display einen Fehlercode an, der durch eine Abkürzung zusammengefasst wird und auf die beeinträchtigte Funktion oder Vorrichtung hinweist.



bei der Durchführung der für die Wiederherstellung der Gerätefunktionen erforderlichen Arbeiten mit äußerster Sorgfalt vorgehen und die Sicherheitsvorschriften für Bediener und Benutzer strikt einhalten.

Die folgende Tabelle zeigt ein Beispiel für die Fehler, die während des Betriebs des Geräts auftreten können.

Die vollständige Liste der Fehler finden Sie im Software-Handbuch des Geräts.

OFF CODE	BEREICH	BESCHREIBUNG
OFF 2 OFF 2 E OFF 2 M OFF 2 P	Zahlungssystem exekutive MDB parallel	Keine Kommunikation zwischen dem Zahlungssystem und der CPU des Automaten; dies kann durch eine falsche Stromversorgung, eine falsche Programmierung oder eine Fehlfunktion des Zahlungssystems verursacht werden.
OFF 3	Tropfschale	Der Sensor, der den Flüssigkeitsstand in der Tropfschale kontrolliert, hat ausgelöst, weil der Flüssigkeitsstand den zulässigen Höchstwert erreicht hat; entleeren Sie die Tropfschale und setzen Sie sie wieder ein; stellen Sie sicher, dass sie richtig positioniert ist.
OFF 5	EAROM	Die in der CPU-Platine eingebauten Speicher funktionieren nicht richtig; tauschen Sie die CPU-Platine aus.
OFF 6 OFF 6 C OFF 6 D OFF 6 G	Wasserversorgung Ausgleichsbehälter Ausgleichsbehälter Hydraulikkreislauf	Kein Wasser - Problem mit der Wasserversorgung. Die Füllzeit des Ausgleichsbehälters ist zu lang; die Wasserversorgung könnte völlig unzureichend sein, der Druck könnte nicht ausreichen oder ein Hindernis könnte den regulären Wasserfluss verlangsamen (Filter mit Gitterabdeckung, verstopfte Leitungen); die Sicherheitsvorrichtung des Magnetventils für den Wassereinlass hat ausgelöst; prüfen Sie die Funktion des Mikroschalters. Der Ausgleichsbehälterkreislauf wurde mit Wasser aufgefüllt, aber es wurde kein Getränk ausgegeben; der Versorgungskreislauf könnte ein Leck haben; prüfen Sie die Funktion des Mikroschalters. Während der ersten Installationsphase, Fehler beim Wassereinlass in das Gerät; nachdem das Magnetventil für den Wassereinlass geöffnet und die Pumpe aktiviert wurde, muss der Volumenzähler der CPU eine Folge von Impulsen senden, um nachzuweisen, dass Wasser fließt; geschieht dies nicht, wird der Fehler 6G ausgelöst; prüfen Sie die Funktion des Volumenzählers.
OFF 7 OFF 7 A OFF 7 C OFF 7 D	Espressokreislauf Vibrationspumpe Brühkammer Volumenzähler	Die Einschaltzeit der Pumpe des Hydraulikkreislaufs hat den Grenzwert überschritten; der Wasserdurchfluss ist auf einen größeren Widerstand als üblich gestoßen und die vom Volumenzähler erzeugten Impulse haben ein Zeitintervall benötigt, das für einen Ausgabezyklus innerhalb der korrekten Grenzen als zu lang erachtet wird; überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit des Volumenzählers, der Pumpe und der Leitungen; überprüfen Sie auch die Mahlmenge und den Mahlgrad der in die Brühkammer eingefüllten Kaffeebohnen. Während der Brühphase hat sich die Kammer aufgrund des Drucks über die Sicherheitsposition hinaus nach unten bewegt; überprüfen Sie die Mahlmenge und den Mahlgrad der in die Brühkammer eingefüllten Kaffeebohnen. Der Volumenzähler kann keine Impulse innerhalb von drei Sekunden erkennen. prüfen Sie die Funktion des Volumenzählers.

OFF 7 R	Rezirkulation	Fehler in der Phase der Wasserrezirkulation. prüfen Sie die Funktion des Volumenzählers.
OFF 8	<u>Brüher</u>	
	<u>während des Rücksetz- oder Einschaltvorgangs</u> (Kleinbuchstaben)	Prüfen Sie die Funktionstüchtigkeit des Brüherers, er muss sich frei bewegen; prüfen Sie die Komponenten des Getriebemotors: Motor, Riemenscheiben, Riemen; prüfen Sie die Encoder-Platine, die CPU-Platine und die Verkabelung.
OFF 8 a	Brühermotor	Brühermotor entweder nicht in Betrieb oder nicht angeschlossen; die Encoderimpulse werden von der CPU nicht erkannt.
OFF 8 b	kein Brüher	Der Brüher ist nicht vorhanden, der Mikroschalter der Steuerung ist nicht gedrückt oder funktioniert nicht; vergewissern Sie sich, dass der Brüher richtig installiert ist und der Mikroschalter richtig funktioniert.
OFF 8 c	Kammer oben	Während die Brühkammer des Brütters nach oben fährt, wird die Stromaufnahme Grenze zu früh erreicht.
OFF 8 d	Kammer oben	Zeitüberschreitung während der Aufwärtsbewegung der Kammer; Motor abgeklemmt oder nicht in Betrieb.
OFF 8 e	Kammer in einer Standby-Position	Während die Brühkammer in die Standby-Position fährt, ist der vom Motor benötigte Strom höher als zulässig.
OFF 8 f	Kammer in einer Standby-Position	Zeitüberschreitung während der Positionierung der Kammer.
	<u>während des Ausgabenzklus</u> (Großbuchstaben)	Prüfen Sie die Funktionstüchtigkeit des Brüherers, er muss sich frei bewegen; prüfen Sie die Komponenten des Getriebemotors; Motor, Riemenscheiben, Riemen; prüfen Sie die Encoder-Platine, die CPU-Platine und die Verkabelung.
OFF 8 A	Kammer nicht positioniert für Kaffeeeinlass	Während sich die Brühkammer bewegt, um die Position für den Einlass des gemahlene Kaffees zu erreichen, wird ein Hindernis erkannt, das die Arbeit des Motors verhindert.
OFF 8 B	kein Brüher	Der Brüher ist nicht vorhanden, der Mikroschalter der Steuerung ist nicht gedrückt oder funktioniert nicht; vergewissern Sie sich, dass der Brüher richtig installiert ist oder der Mikroschalter richtig funktioniert.
OFF 8 C	Zyklusstart	Während sich die Brühkammer bewegt, um ihre Brühposition zu erreichen, wird ein Hindernis erkannt, das den Motor am Arbeiten hindert.
OFF 8 D	unter Kompression, unsachgemäße Absorption	Zeitüberschreitung während der Aufwärtsbewegung der Kammer; Motor abgeklemmt oder nicht in Betrieb.
OFF 8 E	Senkphase	Während die Brühkammer abwärts fährt, ist der vom Motor benötigte Strom höher als zulässig.
OFF 8 F	Senkphase	Zeitüberschreitung während der Abwärtsbewegung der Kammer.
OFF 8 G	Ausgangsposition	Zeitüberschreitung während der Aufwärtsbewegung der Kammer.
OFF 8 H	Kompressionsphase	Zeitüberschreitung, während die Kammer zum Brühen komprimiert wird.
OFF 8 I	Kompressionsphase	Die Stromverbrauchsgrenze wird erkannt, bevor die Kammer ihre Brühposition erreicht hat; zu viel gemahlener Kaffee in der Brühkammer; diese Kontrolle wird nur durchgeführt, wenn der Brüher kalibriert wurde.
OFF 8 L	falsche Position für die Dekompression der Dosis	Während des Brühvorgangs bewegt sich die Kammer nicht wie erwartet.
OFF 8 M	falsche Position für die Abgabe der Dosis	Der Motor ist nicht angeschlossen, der Encoder funktioniert nicht, die Motorleistung ist zu hoch.

OFF 8 N	obere Position während des Aufstiegs nicht erreicht	Der Motor ist nicht angeschlossen, der Encoder funktioniert nicht, die Motorleistung ist zu hoch.
OFF 8 P	untere Position während des Abstiegs nicht erreicht	Nach dem Brühvorgang erreicht die Brühkammer nicht die untere Position.
OFF 8 Q	maximale obere Position nicht erreicht	Nach dem Auswurf des Kaffeesatzes erreicht die Brühkammer nicht die obere Position.
OFF 8 R	Standby-Position nicht erreicht	Standby-Position nicht erreicht.
OFF 8 S	Dosis Dekompressionsphase	Dosis nicht dekomprimiert.
OFF 9	<u>Kaffeebohnen</u>	Die maximale Mahldauer wurde überschritten; sobald die Mahlphase abgeschlossen ist, wird die Brühkammer des Brüher nach oben zum oberen Kolben bewegt, um den gemahlene Kaffee zu komprimieren; wenn der Motor in dieser Phase nicht auf den erwarteten Widerstand stößt, bedeutet dies, dass die gemahlene Kaffeemenge geringer als erforderlich ist oder ganz fehlt; in dem Gerät mit zwei Kaffeebohnenbehältern: 9A der rechte fehlt, 9B der linke fehlt; Behälterverschluss geschlossen; Verschleiß, Mahlsteine zu stark geschlossen.
OFF 10	<u>EAROM</u>	Die gespeicherten Daten sind nicht konsistent (Lese- oder Schreibfehler) und der Gesamtbetrieb des Automaten kann anders als erwartet sein.
OFF 14	<u>Wasserzulauf</u>	
OFF 14 B	Hydraulikkreislauf	Wenn nach sechs Ausgabezyklen kein Wasser nachgefüllt wird, wird der Fehler 14 ausgelöst; auch ein anderer als der voreingestellte Wassereingangsdruck kann diesen Fehler verursachen; dadurch wird der Wasserkreislauf zu stark aufgefüllt und die Anzahl der Ausgabezyklen ist höher als der voreingestellte Wert; wenn die Auswahlen mit einer begrenzten Wassermenge ausgegeben werden, tritt der Fehler eher auf.
OFF 17	<u>Tastaturen</u>	
OFF 17 A	Auswahl	Eine Taste erscheint, als ob sie ständig gedrückt wäre.
OFF 24	<u>Stromversorgung Einheit</u>	
OFF 24 A	24 V dc	Der tatsächliche Wert der 24-V-Gleichspannung ist höher als der tolerierte Wert.
OFF 24 B	24 V dc	Der gemessene Wert der 24-V-Gleichspannung liegt unter dem zulässigen Schwellenwert oder fehlt ganz, z. B. weil eine Sicherung ausgelöst hat; ermitteln und beseitigen Sie die Ursachen, die diesen Fehler verursacht haben, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
OFF 31	<u>Espressokaffee Wasser</u>	
OFF 31 A	Temperatur	Die Wassertemperatur ist höher als der programmierte Wert.
OFF 31 B	Temperatur	Das Wasser erreicht den Temperatursollwert nicht.
OFF 31 C	Temperaturfühler	Der Temperaturfühler ist unterbrochen oder sein elektrischer Anschluss ist abgezogen;
OFF 31 D	Zeit	Die Temperatur erreicht den programmierten Wert nicht innerhalb der zulässigen Zeitspanne.
OFF 31 H	Wandler	Der Induktionswandler wird nicht versorgt; ein Klickson hat ausgelöst, die Karte liefert keinen Strom, die Verdrahtung ist unterbrochen oder außer Betrieb.
OFF 31 V	Induktionskühlkörper	Die Temperatur des Induktionskühlkörpers ist zu hoch oder der Temperaturfühler ist defekt.

OFF 32	<u>Brüherheizung</u>	
OFF 32 A	Temperatur	Die Temperatur des Brühers ist höher als der eingestellte Wert.
OFF 32 B	Temperatur	Die Temperatur des Brühers ist niedriger als die programmierte Temperatur.
OFF 32 C	Temperatur	Der Temperaturfühler des Brühers ist defekt.
OFF 42	<u>Brüherzähler</u>	er signalisiert, dass der Brüher so viele espressos ausgegeben hat, dass er gewartet werden muss;
OFF 43	<u>Kaffeesatzzähler</u>	die Anzahl der verbrauchten Kaffeedosen im Kaffeesatzbehälter hat die Höchstgrenze erreicht.
OFF 44	<u>Produktzähler</u>	Er zählt die gelieferten Produkte und hält an, wenn die eingestellte Anzahl erreicht ist.
OFF 77	<u>CPU</u>	Die Funktion "Uhr" wird nicht ordnungsgemäß ausgeführt; die Pufferbatterie könnte schwach sein; nachdem Sie die Funktion wiederhergestellt haben, überprüfen Sie sorgfältig die mit der Uhr zusammenhängenden Gerätefunktionen: Happy Hour, Zeitbereiche, ..., die durch die fehlende Zeitreferenz beeinträchtigt worden sein könnten.
OFF 80	<u>MDB Wechselgeldgeber</u>	
OFF 80 4	Rohre	Ein Rohrsensor funktioniert nicht richtig.
OFF 80 6	Münzprüfer	Münzprüfer nicht eingesetzt oder nicht angeschlossen.
OFF 80 7	Rohr	Ein Münzrohr funktioniert nicht richtig.
OFF 80 8	Speicher	ROM mit Lese-/Schreibfehler.
OFF 80 C	Münze	Münze hat sich im Annahmeweg verklemmt.
OFF 80 D	Münze	Betrugsversuch und versuchte Entfernung von Münzen.

16. Deinstallation

Leeren Sie auf diese Weise den Wasserkreislauf des Automaten.

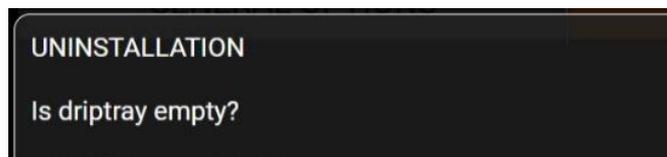
Um die Deinstallation auszuführen,

gehen Sie in das Programmiermenü -> Abschnitt "WARTUNG" -> Registerkarte "INSTALLATION" -> Option "DEINSTALLATION STARTEN".

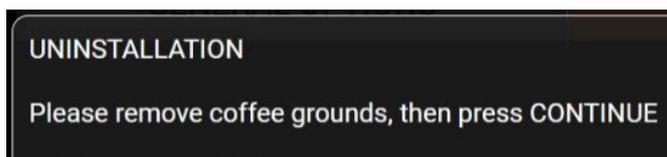


Überprüfen Sie den Wasserstand in der Tropfschale, um einen OFF-Fehler während des Vorgangs oder einen Wasseraustritt zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und der Kaffeesatzbehälter leer sind, wie es die Displaymeldungen verlangen.



Kontrollieren Sie den Kaffeesatz (nur bei Espressomodellen).

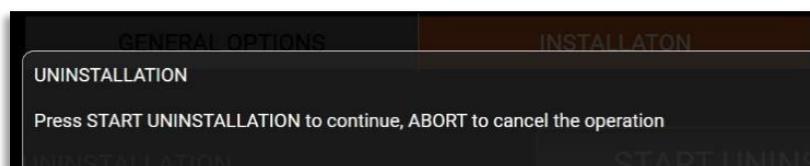


Entfernen Sie bei Instant-Geräten den Stopfen, der zum Verschließen der Boilerabflussleitung vorgesehen ist, und warten den Wasseraustritt ab.

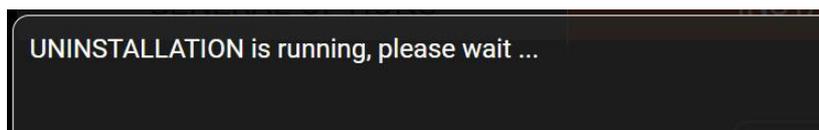
16.1. Espresso-Modelle mit Druckboiler

Schließen und unterbrechen Sie die Wasserzufuhr, stecken Sie eine Verlängerung in den Ablasshahn des Druckboilers, entfernen Sie den Stopfen vom Auslassschlauch des Ausgleichsbehälters, bringen Sie diese in die Nähe eines Eimers und drücken Sie die Taste "DEINSTALLATION STARTEN".

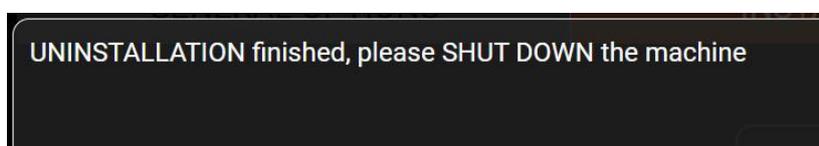
Beginn der Deinstallation: Entleerung des Wasserkreislaufs läuft.



Entfernen Sie den Schlauch, schließen Sie den Hahn des Druckboilers und setzen Sie den Ablasstopfen des Ausgleichsbehälters wieder ein.

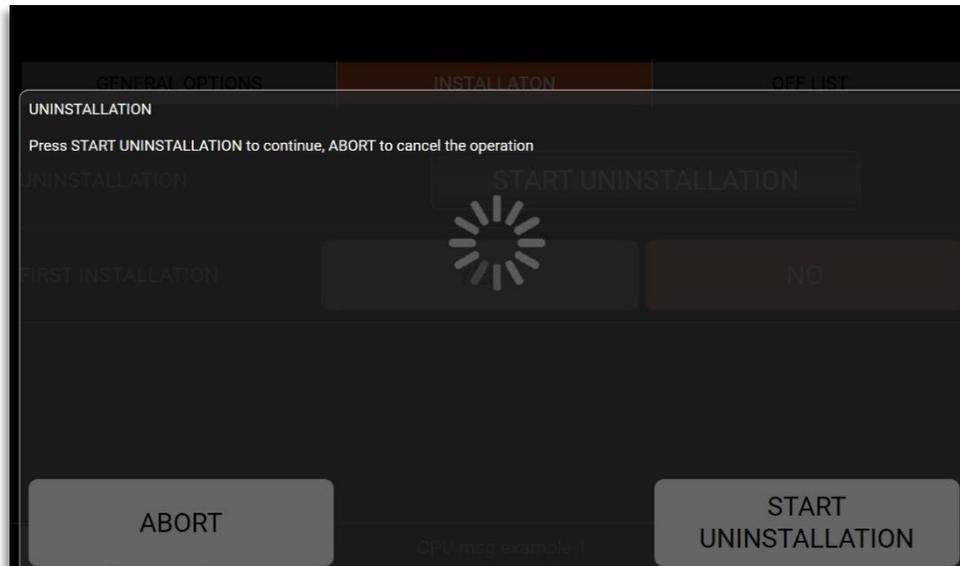


Bis zum Ende des Deinstallationszyklus werden die Wassertemperaturen des Boilers auf Null gesetzt und der Automat setzt automatisch den Parameter "Erstinstallation" auf Null.

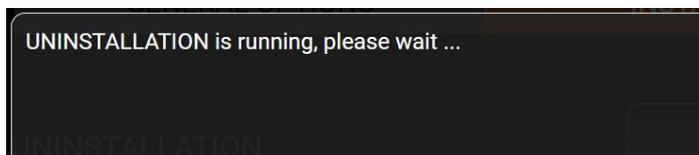


16.2. Espresso-Modelle mit Varitherm-Boiler

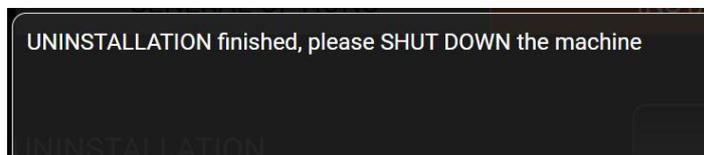
Tippen Sie auf "DEINSTALLATION STARTEN", um mit der Entleerung des Wasserkreislaufs zu beginnen, oder auf "ABBRECHEN", um den Vorgang abzubrechen.



Die Deinstallationsprozedur beginnt, Wasser wird aus allen Düsen abgegeben, um den Wasserkreislauf zu entleeren.



Schalten Sie den Automaten am Ende des Deinstallationszyklus aus. Der Automat wird beim nächsten Neustart automatisch die Erstinstallation durchführen, um den Wasserkreislauf zu füllen.



Bei der Deinstallation werden keine zuvor vorgenommenen Einstellungen gelöscht.

17. Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität)

Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund länger als eine Woche ausgeschaltet bleiben, ist folgendes erforderlich:

- Entleeren Sie das Mahlwerk vollständig, indem Sie Espresso kaffee ausgeben, bis ein Leersignal ausgegeben wird.
- Nehmen Sie die Produktbehälter aus dem Automaten und die Produktrutschen aus den Behältern und reinigen Sie sie mit reichlich lauwarmem Wasser (Produktrutschen sind eingesteckt).
- Drehen Sie die Hebel zur Befestigung der Mixerschalen im Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Ausgabedüsen, ziehen Sie die Mixerschalen und den oberen Ring ab; entfernen Sie die Rutschen; reinigen Sie die demontierten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser.
- Entfernen Sie alle Rückstände von den Innenflächen des Geräts und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie alle Rückstände auf den Innenflächen der Tür, vor allem in der Nähe der Ausgabe.
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und die Tropfschale und reinigen Sie sie unter fließendem, lauwarmem Wasser.
- Entleeren Sie den Hydraulikkreislauf vollständig (siehe Deinstallationsverfahren).



Bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen, führen Sie die oben beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durch.

18. Stilllegung

18.1. Vorübergehende Stilllegung

- Bei E-Gerät den Deinstallationszyklus durchführen.
- Bei I-Gerät den Boiler entleeren.
- Bei I-Gerät die Boilerwassertemperatur auf Null stellen.
- Die Wasser- und Stromanschlüsse trennen.
- Die Tropfschale leeren.
- Den Kaffeesatzbehälter entfernen.
- Die Produktbehälter entleeren und reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Innen- und Außenflächen zu reinigen.
- Das Gerät mit einem Tuch bedecken.
- An einem geschützten Ort bei einer Temperatur von nicht unter 5 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht über 80 % lagern.

18.2. Endgültige Stilllegung



Wenn Sie den Automaten endgültig außer Betrieb nehmen und für die Entsorgung seiner Bestandteile sorgen, demontieren Sie den Automaten nach Durchführung der oben genannten Vorgänge, indem Sie die Teile je nach Art der Materialien zerlegen; das angebrachte Symbol bedeutet, dass die Bestandteile des Automaten nicht als Hausmüll zu behandeln sind, sondern zu den für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten geeigneten Deponien gebracht werden müssen.



Siehe Richtlinie 2012/19/EU und die darin enthaltenen Bestimmungen; der vollständige Text der Richtlinie ist unter folgender Adresse abrufbar: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

rheavendors group

Rhea Vendors Group S.p.A.
viale Trieste, 49 - 21042 Caronno Pertusella - Varese (VA) - Italien
Telefon: +39-02-966551
E-Mail: rheavendors@rheavendors.com