



rhTT1

Installations- und Wartungshandbuch rhTT1 – rhTT1.vho

Übersetzung der Originalanleitung - Typ: TT01



rhTT1

rhTT1.vho

Handbuch Code: MAN1300003F rev.03

Datum: Februar 2025

03	25.02.2025	Neue Elektronik, neuer Boiler, EK7-Mahlwerk.
02	25.06.2024	Version rhTT1.vho wurden hinzugefügt.
01	08.11.2023	Allgemeine Updates
00	28.09.2022	Erste Ausgabe Voll Full
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.	Informationen zum Urheberrecht.....	6
1.3.	Aufbewahrung des Handbuchs	6
1.4.	Typenschild.....	7
1.5.	Konformitätskennzeichnung	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	14
4.2.	Toleranzwerte	14
4.3.	Konfigurationen.....	15
4.4.	Zubehör.....	15
5.	Installation	16
5.1.	Empfang.....	16
5.2.	Handhabung	16
5.3.	Auspacken	16
5.4.	Aufstellung	17
5.5.	Stromanschluss	17
5.6.	Hydraulischer Anschluss	18
5.7.	Wasserqualität	18
6.	Beschreibung des Automaten.....	19
7.	Elektronik	21
7.1.	Anschlussschema für Espresso- und Instant-Geräte	21
7.2.	Anschlussschema für Induktionsgeräte.....	21
7.3.	CPU/Leistungsplatine	22
7.3.1.	Power board e Carrier board platine für Druckboiler und Instant	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

11. Gerätekonfiguration:	32
11.1. Programmiermenü	32
12. Reinigung/Spülung	33
12.1. Erste Spülung	33
12.2. Den Hydraulikkreislauf Spülen (Indux und Boiler)	35
13. Erste Installation (Befüllung des Wasserkreislaufs)	36
13.1. Den Hydraulikkreislauf Spülen (Indux und Boiler)	37
14. Automaten befüllen	38
14.1. Befüllen von Instantprodukten und Kaffeebohnen (bei ausgeschaltetem Gerät).	38
15. Programmierung	38
16. Wartung	39
16.1. Wöchentlich	39
16.2. Monatlich	40
16.3. Jährlich	41
17. Uninstallation (Entleerung des Wasserkreislaufs)	42
18. Problemlösung	43
19. Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität)	46
20. Stilllegung	46
20.1. Vorübergehende Stilllegung	46
20.2. 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.



Aufgrund der großen Vielfalt der verfügbaren Optionen und der ständigen technischen Aktualisierung unserer Automaten kann es vorkommen, dass ein spezielles Gerät oder eine spezielle Funktion nicht in der von Ihnen erwarteten Weise angezeigt und beschrieben wird.

1.2. Informationen zum Urheberrecht

Dieses Dokument enthält einige vertrauliche Informationen, die ausschließlich Eigentum von Rheavendors Industries S.p.A. sind. Der Inhalt dieses Dokuments darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Rheavendors Industries S.p.A. weder ganz noch teilweise an Dritte weitergegeben, kopiert oder in irgendeiner Form reproduziert werden.

Die Nutzung, Vervielfältigung oder Weitergabe der in diesem Dokument enthaltenen technischen Informationen kann von Rheavendors Industries S.p.A. gemäß dem Gesetz geschützt werden. Rheavendors Industries S.p.A. behält sich das Recht vor, die künftige Produktion zu verbessern, ohne dies vorher anzukündigen und ohne eine Verpflichtung zur Aktualisierung der auf dem Markt befindlichen Produkte zu übernehmen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Ungenauigkeiten aufgrund von Druckfehlern ab.

1.3. 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.

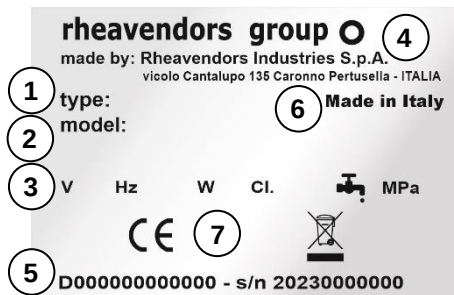
Zur besseren Aufbewahrung sollten es sorgfältig und mit sauberen Händen behandelt und niemals auf schmutzige Oberflächen gelegt werden. Kein Teil darf entfernt, zerrissen oder willkürlich verändert werden. Das Handbuch muss in einer vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Umgebung und in der Nähe des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



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

1.4. 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 Industries 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

1.5. Konformitätskennzeichnung



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

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

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

(*) Das Gerät kann mit von Rheavendors Industries SpA zugelassenen Funkmodulen ausgestattet werden; auf dem Etikett geben einige Buchstaben die Art der Funktechnologie an (wie unten dargestellt)

w	r	m	L
Wi-Fi	RFID	GSM-Modul	LTE-Modul

Die Funkparameter sind:

Wi-Fi: 2402-2480 MHz, maximale Leistung 20 dBm

RFID: 13,56MHz, abgestrahltes H-Feld (maximale Feldstärke) H-Feld @ 10m = -31,5 dBµA/m

GSM-Modul: 33 dBm 900 MHz; 30 dBm 1800 MHz.

LTE-Modul: LTE-FDD: B1/B3/B7/B20: Klasse 3 (23 dBm ±2 dB)

WCDMA: B1/B8: Klasse 3 (24 dBm +1/-3 dB)

GSM: B8 (900 MHz) Klasse 4 (33 dBm ±2 dB) und B3 (1800 MHz) Klasse 1 (30 dBm ±2 dB)

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 Industries 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	rhTT1	rhTT1.vho
Höhe:	610 mm.	745 mm.
Breite:	375 mm.	375 mm.
Tiefe:	575 mm.	575 mm.
Tiefe mit offener Tür:	775 mm.	775 mm.

NETTOGEWICHT	rhTT1	rhTT1.vho
Instant-Gerät:	30,5 Kg.	-
Espresso-Gerät mit Induktion:	36,5 Kg.	38,5 Kg.
Espresso-Gerät mit Boiler:	36,5 Kg.	38,5 Kg.

ANSCHLÜSSE		
Hydraulisch:	Wasserzulauf mit 3/4"-Außengewinde Gasansch.	
Hydraulischer Vorschubdruck:	0,1 bis 1 MPa	
Elektrische Spannung	220-240 Vac, 50-60 Hz o 120 Vac, 60 Hz einphasig und geerdet	
Elektrisch	1.400 W bis 3.000 W	
Kabeltyp	H05VV-F 3G 1,5 mm ² (230 V); SJTO 3x16AWG (120 V)	

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:	16 A schnell - 120 Vac
Thermisch Klixon an Heizgeräten:	Sicherheitsthermostat manuell rücksetzbar
Vibrationspumpe:	Thermoschutz

MAHLWERK	
Motor konische Mahlsteine:	230 Vdc o 120 Vdc

VARIFLEX ESPRESSOBRÜHER

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

WASSERPUMPEN

Instant-Gerät	24 Vdc
Espressogerät	230 Vac o 120 Vac

WASSER- UND ENERGIEVERSORGUNGSTOLERANZEN / UMWELTTOLERANZEN

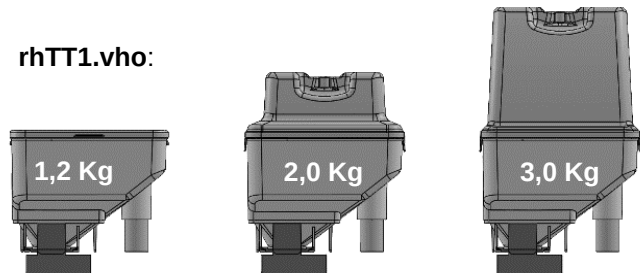
Gesamtwasserhärte:	von 10 °f bis 25 °f
Wasserleitfähigkeit:	400 µS @ 20 °C
elektrische Nennspannung:	+10 % / -15 %
Temperatur:	von 5 °C bis 32 °C
relative Luftfeuchtigkeit:	maximal 80 %

4.1. Produktbehälter

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

rhTT1	Kaffeebohnen 0,8 Kg	
Höhe:	Produktbehälter 199 mm	
Breite:	55 mm	112 mm
Volumen:	1,5 liter	3,2 liter

rhTT1.vho:



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



Rheavendors Industries 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:

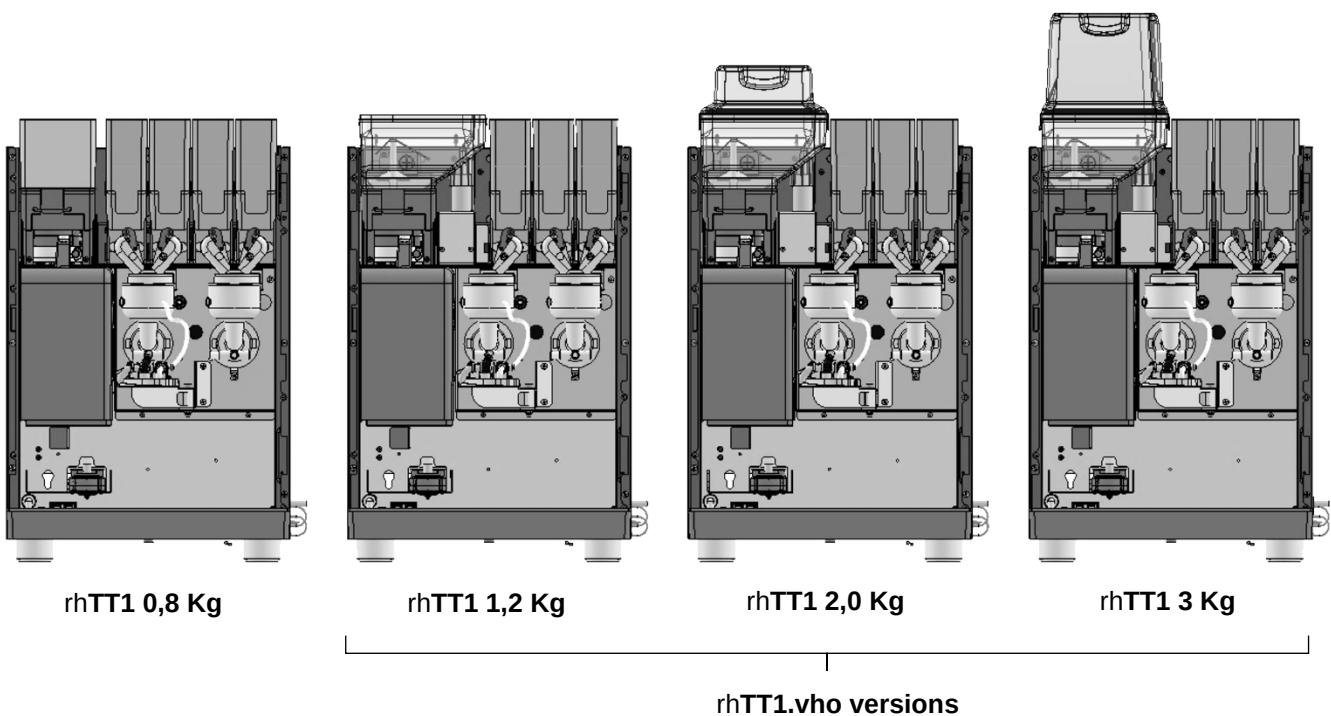
Espresso	Instantprodukte und Kaffeebohnen	E
Instant	nur Instantprodukte	I
Produktbehälter	Anzahl der Instantprodukte und Kaffeebohnen	E4
Wasserzufuhr	von außen über das Einlassmagnetventil	E3 R
Mixernummer	Mixernummer	E3 R2



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:



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, Antikalkfilter, Anschluss an Kaltgetränkeautomaten und Wassermodule.

Rheavendors Industries 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.

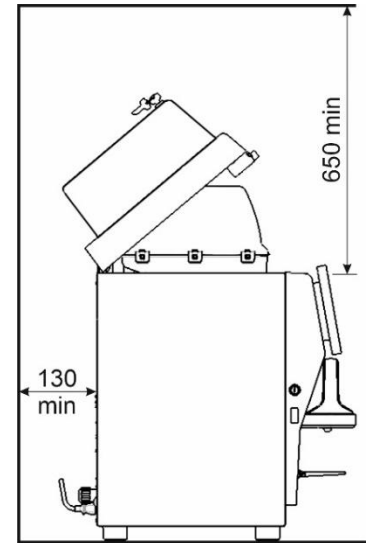
5.4. Aufstellung

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. Stromanschluss

Das Gerät ist für den elektrischen Betrieb mit einer einphasigen Spannung von 220–240 Vac Wechselstrom oder 120 Vac Wechselstrom und ist mit Sicherungen abgesichert.



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



Halten Sie sich an die im Land der Nutzung geltenden Rechtsvorschriften für den Anschluss an das Stromnetz. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt, durch scharfe Kanten beschädigt oder mechanisch belastet wird.

Die elektrische Sicherheit des Automaten ist nur dann gewährleistet, wenn er korrekt an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist; diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss von fachlich qualifiziertem Personal überprüft werden, das die Unversehrtheit des Geräts und die Einhaltung der Normen mindestens einmal im Jahr kontrollieren muss.



Es ist zwingend erforderlich, ein Differenzstromgerät mit einem Betriebsstrom von weniger als 30 mA zu installieren, das das Gerät vom Netz trennt und im Falle eines Kurzschlusses sofort eingreift; das Gerät ohne Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen anschließen; nur das mit dem Automaten gelieferte Netzkabel verwenden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder auf jeden Fall von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden, indem nur solche Kabel verwendet werden: : H05VV-F 3G 1,5 mm² Querschnitt (230 V) oder SJTO 3x16AWG (120 V).

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.

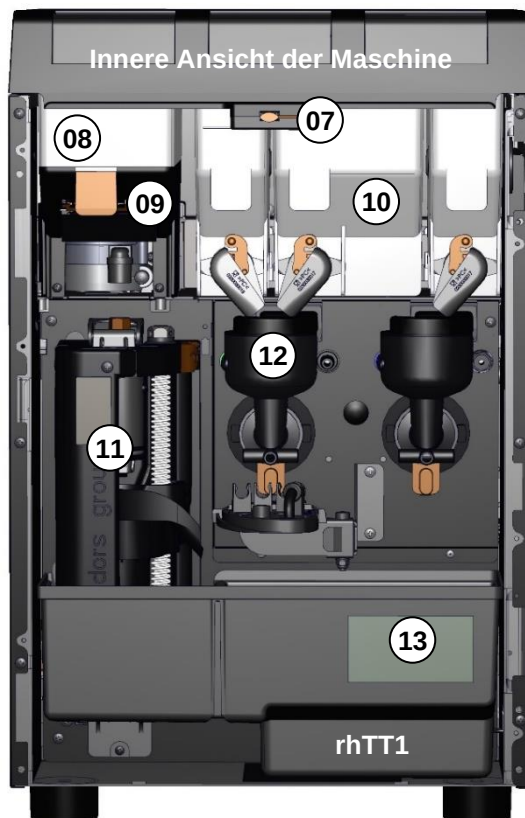
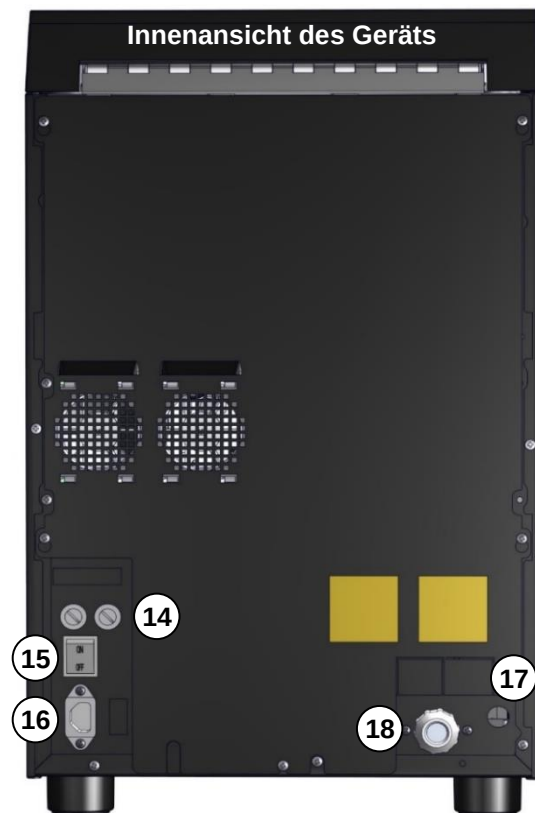
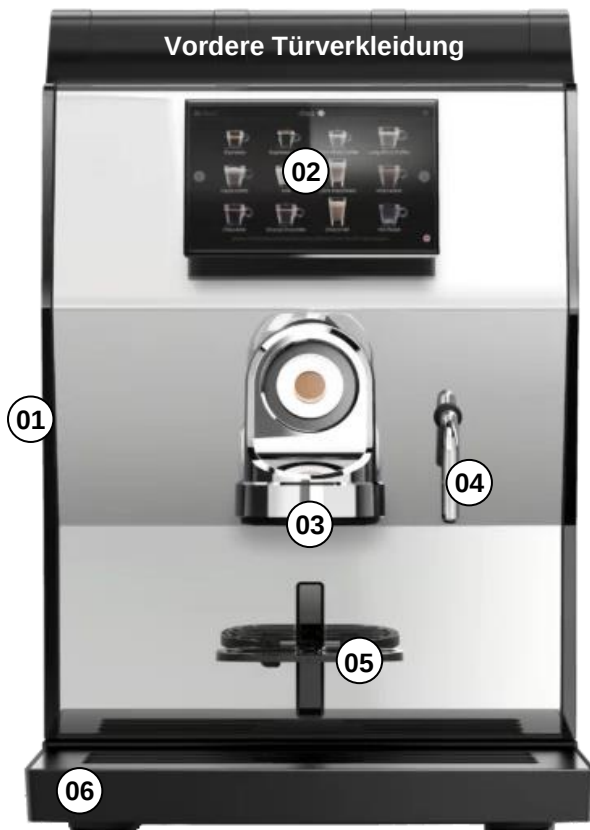
In dieser Hinsicht müssen die Eigenschaften des Wassers den geltenden Rechtsvorschriften des Landes entsprechen, in dem der Automat betrieben wird.

Härtetoleranz: von 10°f bis 25°f

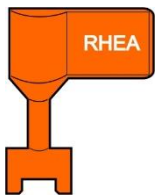
Empfohlene Leitfähigkeit des Wassers: 400 µS @ 20°C

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.



- 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 Dreizege-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.

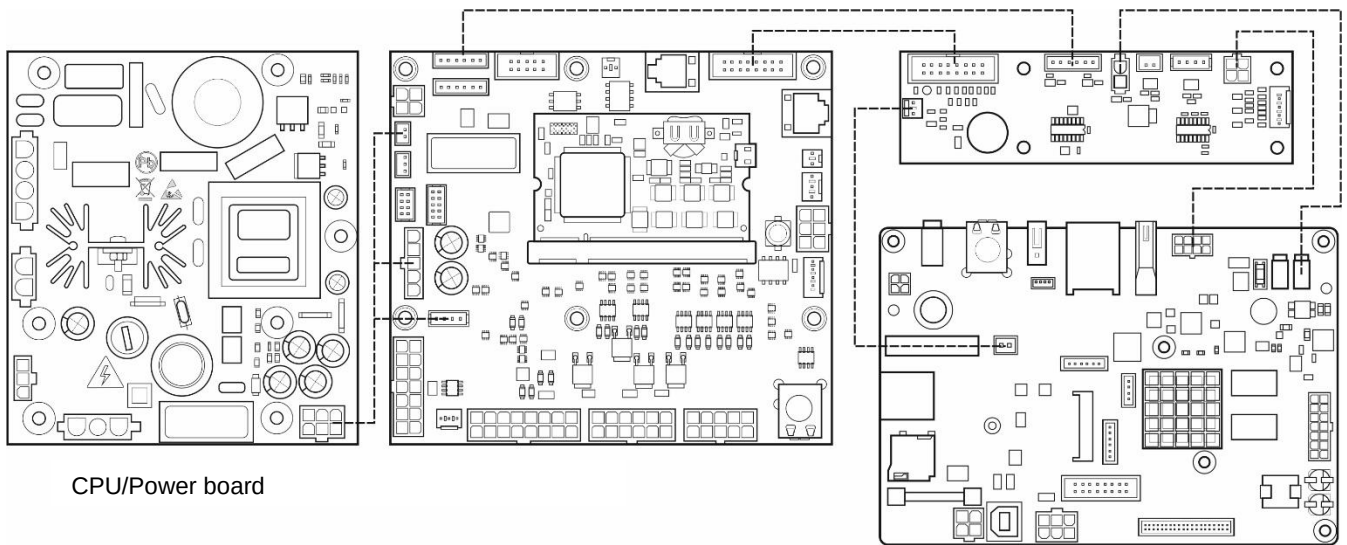
**Türkontaktschlüssel:**

verwenden Sie den Türkontaktschlüssel, 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. Die 3kg-Version verfügt über drei verschiedene Arten von Behältern für Kaffeebohnen, um dem Automaten mehr Kapazität zu verleihen: 1,2kg – 2,0kg – 3,0kg.
- 09 - **Mühle:** mahlt den in der Glocke enthaltenen Bohnenkaffee und gibt ihn in die Brühkammer; der Mahlgrad kann nach von Hand, während die Kaffeemenge durch einen Softwareparameter festgelegt wird, der die Betriebsdauer der Mühle festlegt. **Mühle EK7:** optional – Mühle mit höherer Leistung in der Mahlgeschwindigkeit. **Motorbetriebe Mühle Varigrind:** optional Mühlenversion mit der motorbetriebenen Regelung des Abstandes des Mahlwerks, die den Softwareeinstellungen untergeordnet ist.
- 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.
- 12 - **Mischschalen:** in den Mixerschalen 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 Schalen und Ausgabeschläuche können unter lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden.
- 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 Vorwärkreislauf vorgesehen.

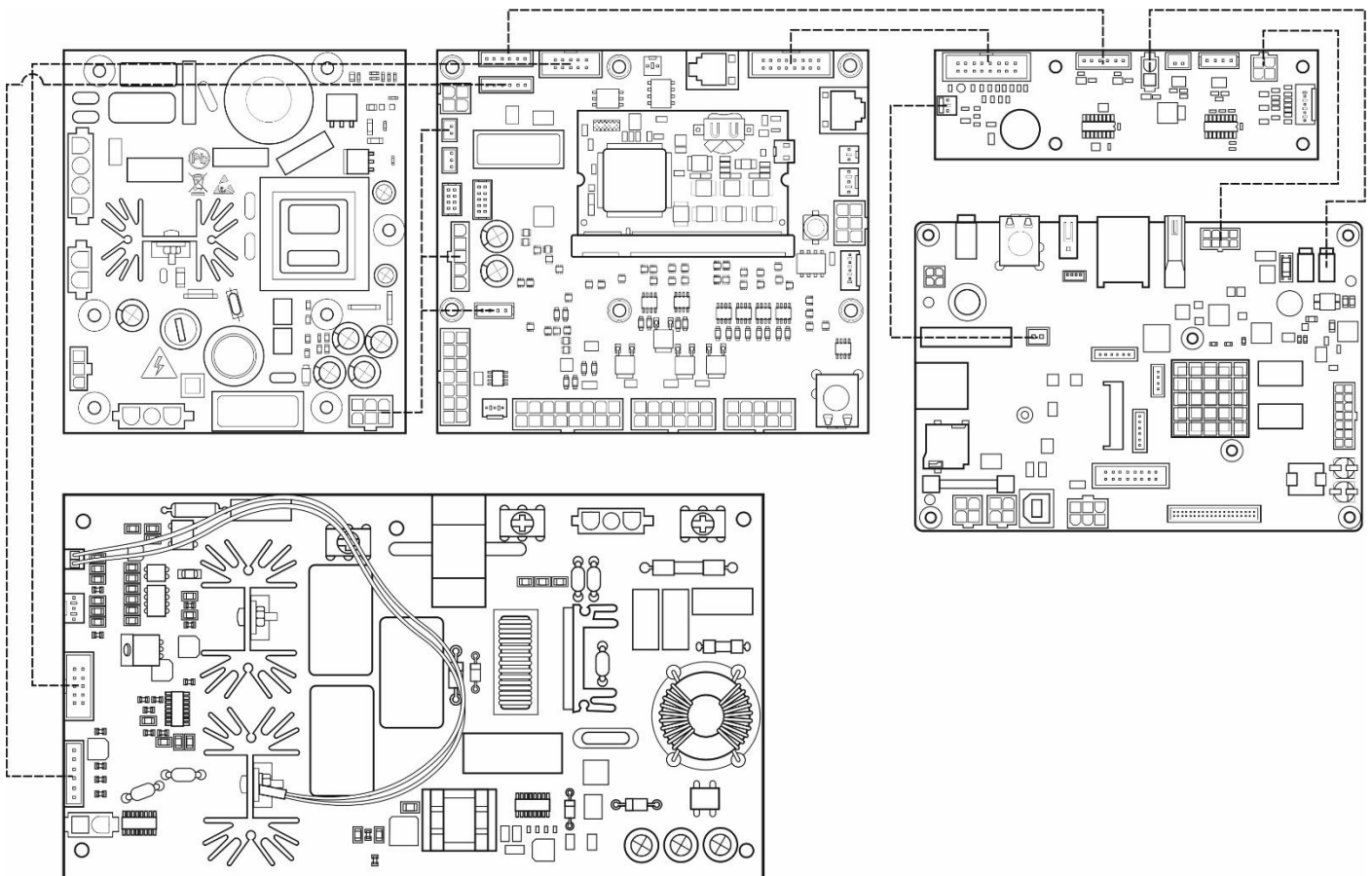
7. Elektronik

7.1. Anschlussschema für Espresso- und Instant-Geräte



CPU/Power board

7.2. Anschlussschema für Induktionsgeräte

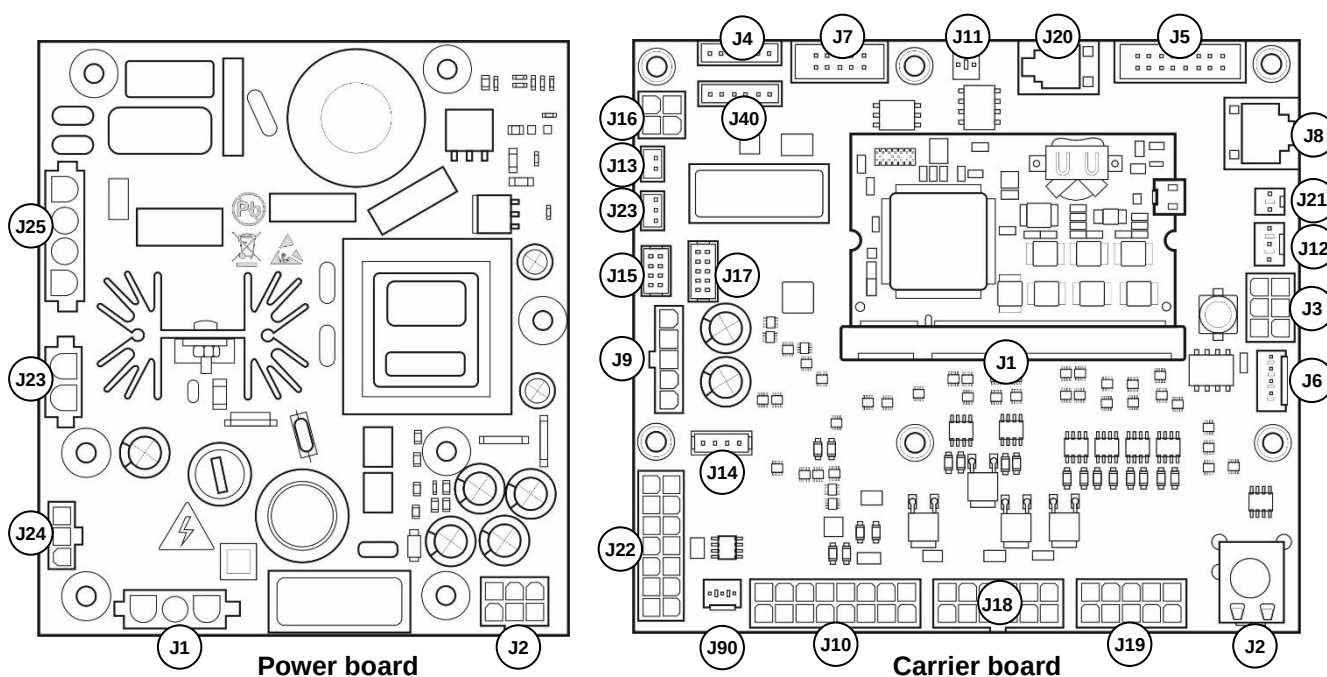


7.3. CPU/Leistungsplatine

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. Power board e Carrier board platine für Druckboiler und Instant

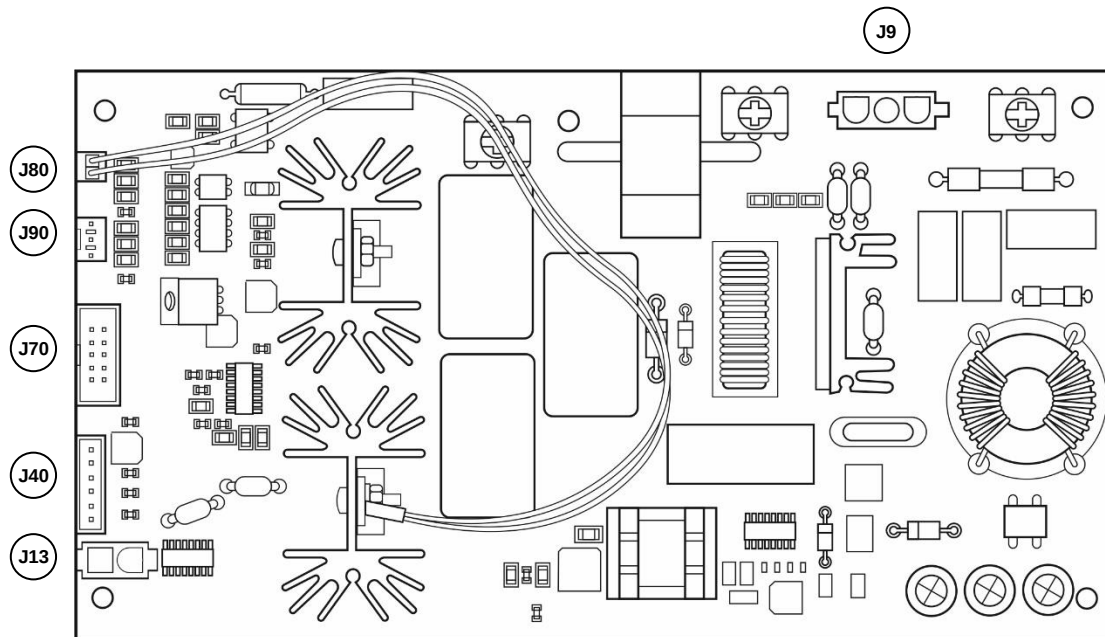


J _	POWER BOARD - Beschreibung der Anschlüsse			
J1	Stromversorgung 230Vac		J24	Mahlwerkmotor 230 Vac
J2	Stromvers. npn Mahlwerk – Druckboiler – Pumpen SSR		J25	Druckboiler pumpe
J23	Mahlwerkmotor 320 Vdc			

J _	CARRIER BOARD - Beschreibung der Anschlüsse			
J1	Anschluss SOM Platine		J14	nnp - Druckboiler / Pumpen SSR
J2	Doppelte USB-A-Buchse		J15	GPIO - spare
J3	MDB Anschluss		J16	Stromversorgung 24 Vdc Modem
J4	Stromversorgung 5/24 Vdc CPU-SMU-Schnittstelle		J17	I/O
J5	Signale CPU-SMU-Schnittstelle		J18	Magnetventile Pumpen/Mixer
J6	Exekutive Anschluss		J19	Produktmotor
J7	IN/OUT Signale Induktionsplatine		J20	RFID Anschluss
J8	Rheafash black box		J21	NTC Temperatursensor Brüher
J9	Stromversorgung 24 Vdc		J22	IN/OUT Signale Brüher
J10	IN/OUT Signale (Tropfschale, Absaugmotoren, etc.)		J23	Schaltfläche „Freiverkauf“.
J11	Druckboiler wasserstandssensor		J40	Stromversorgung 5/24Vdc Induktionsplatine
J12	NTC Druckboiler Temperatursensor		J90	NTC Ausgleichsbehälter Wassertemperaturfühler
J13	nnp - Mahlwerk 24 Vdc			

7.4. Induktionsplatine

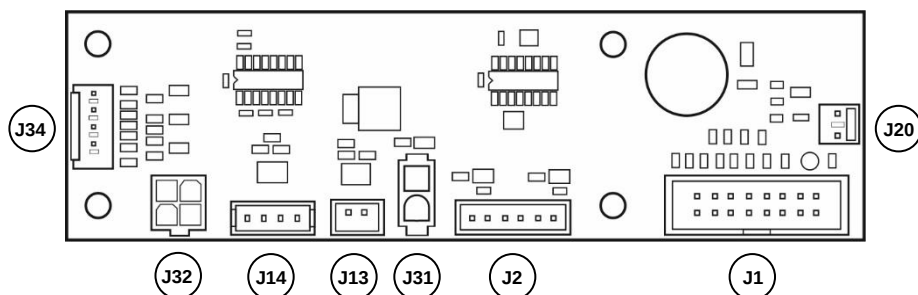
die Induktionsplatine, die sich in der Schalttafel befindet, steuert den Betrieb der Induktionsheizung und den Informationsaustausch mit den anderen Platinen.



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

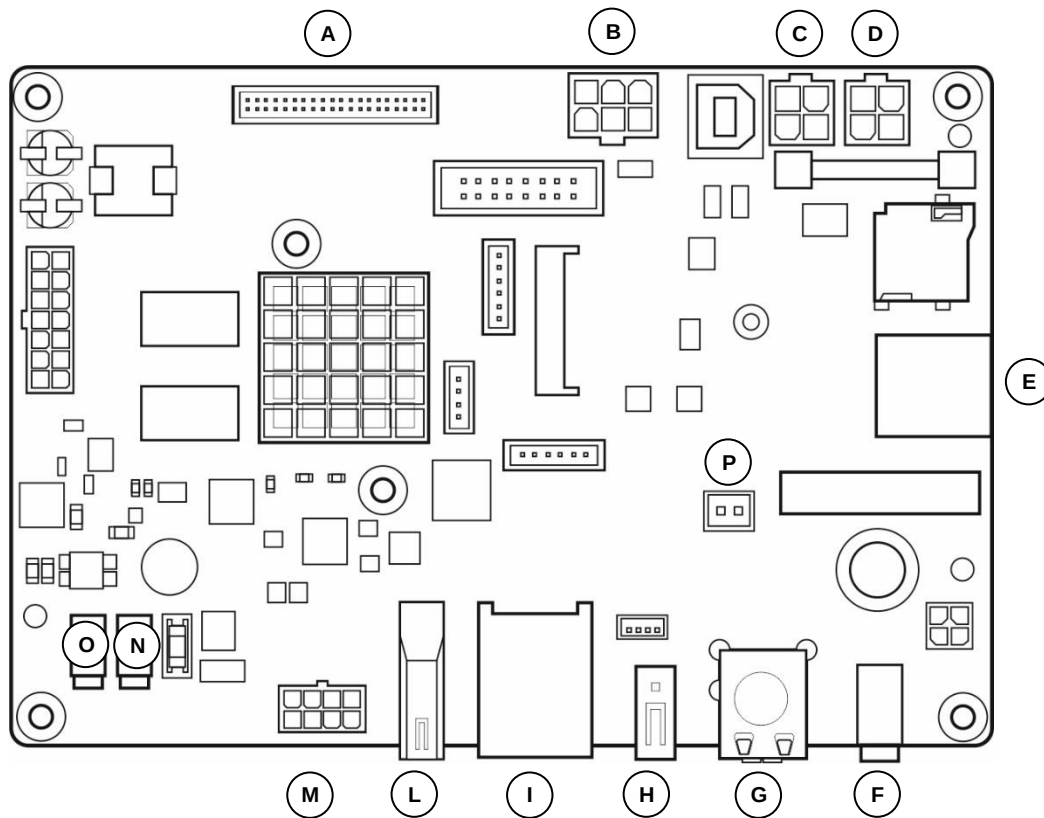
die CPU-SMU-Schnittstelle, die sich auf der Rückseite des Geräts befindet, steuert den Betrieb des Geräts und den Austausch von Informationen mit den anderen Platinen.



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)

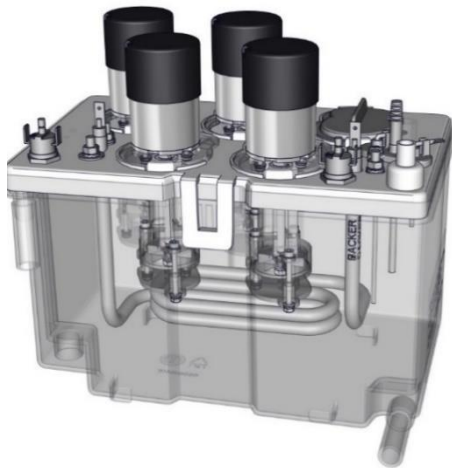
die SMU-Platine, die sich im Inneren der Tür befindet, steuert den Betrieb des Geräts und den Austausch von Informationen mit den anderen Platinen.



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.

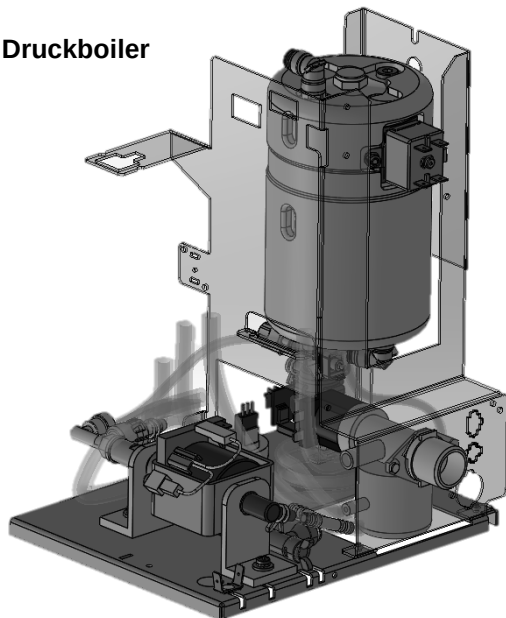
Die Versorgungspumpen verfügen über Turbinen, die in das Boilerwasser eintauchen; das Wasser wird durch Rohre gefördert, die die Mixerschalen versorgen sollen; die Anzahl der Boilerpumpen variiert je nach Gerätekonfiguration; als Beispiel wird hier ein Boiler mit vier Pumpen gezeigt.



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 espressogeräten vorhanden, eine Vibrationspumpe mit Bypass fördert das Wasser durch ein Dreiwege-Magnetventil für Espresso und Instantprodukte.

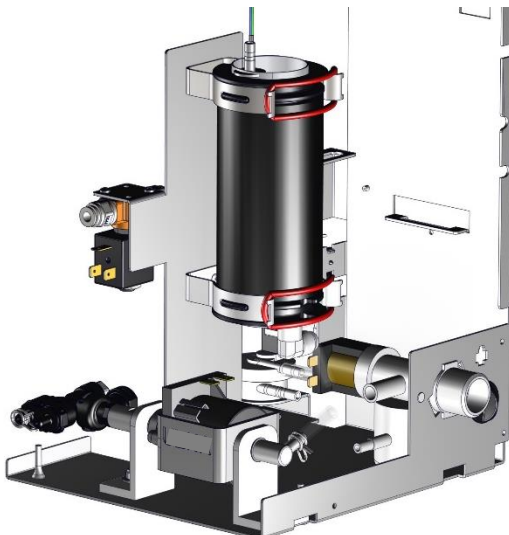
Der Druckboiler ist mit einem Temperaturfühler und einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostat ausgestattet. Der Hydraulikkreislauf kann über den Ablasshahn entleert werden.



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.

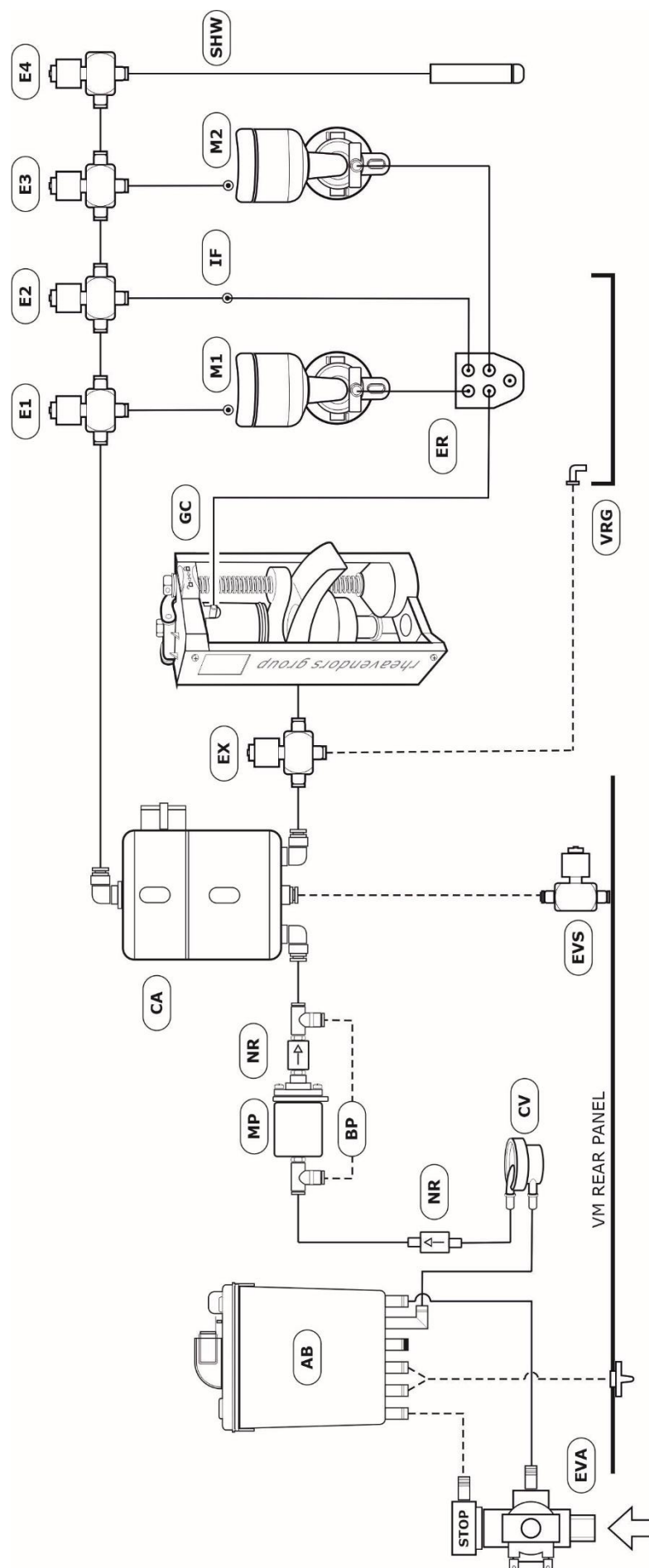
9. Hydraulische Installation und Schemata

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

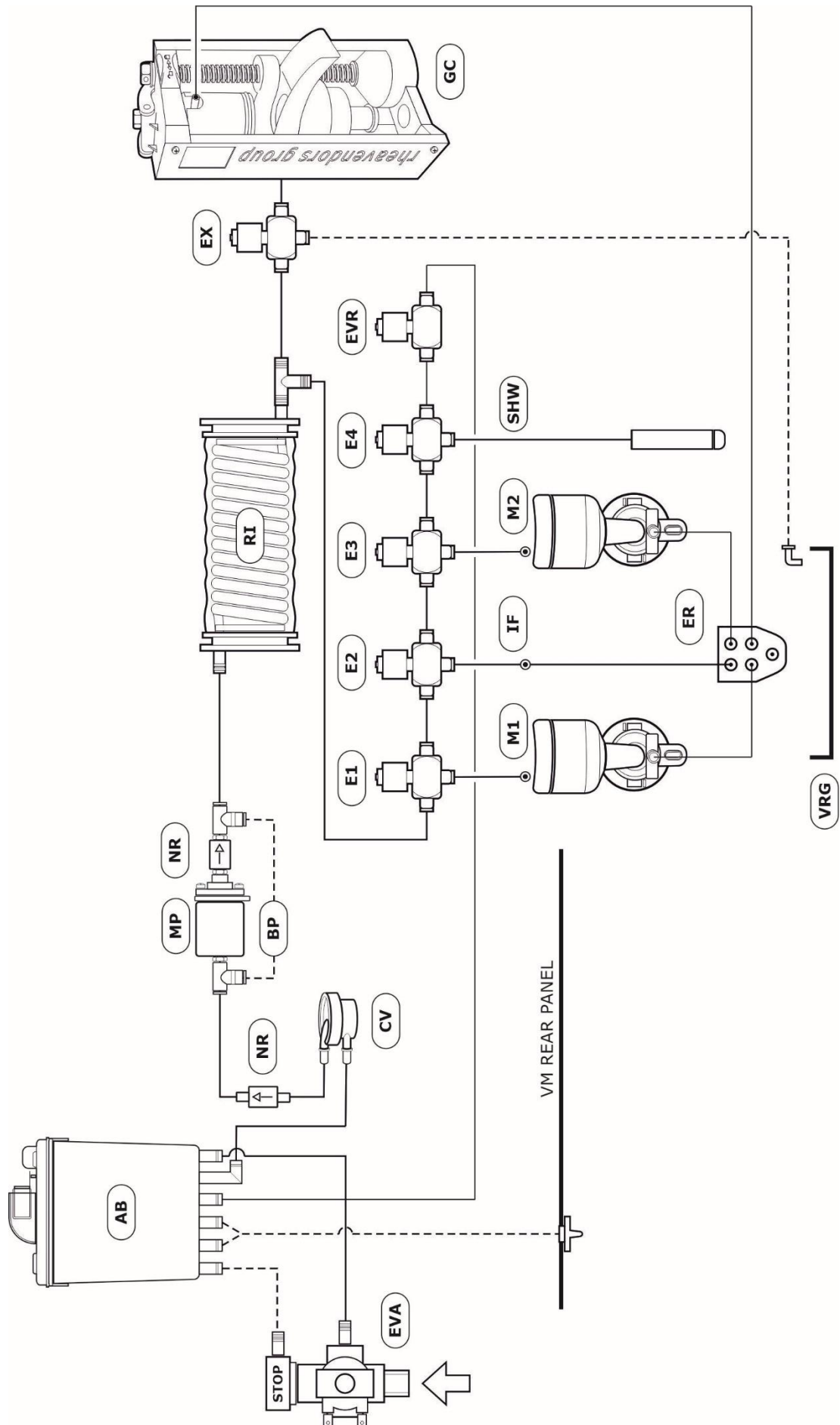
In der folgenden Tabelle wird die Bedeutung der in den Schemata genannten Symbole beschrieben

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

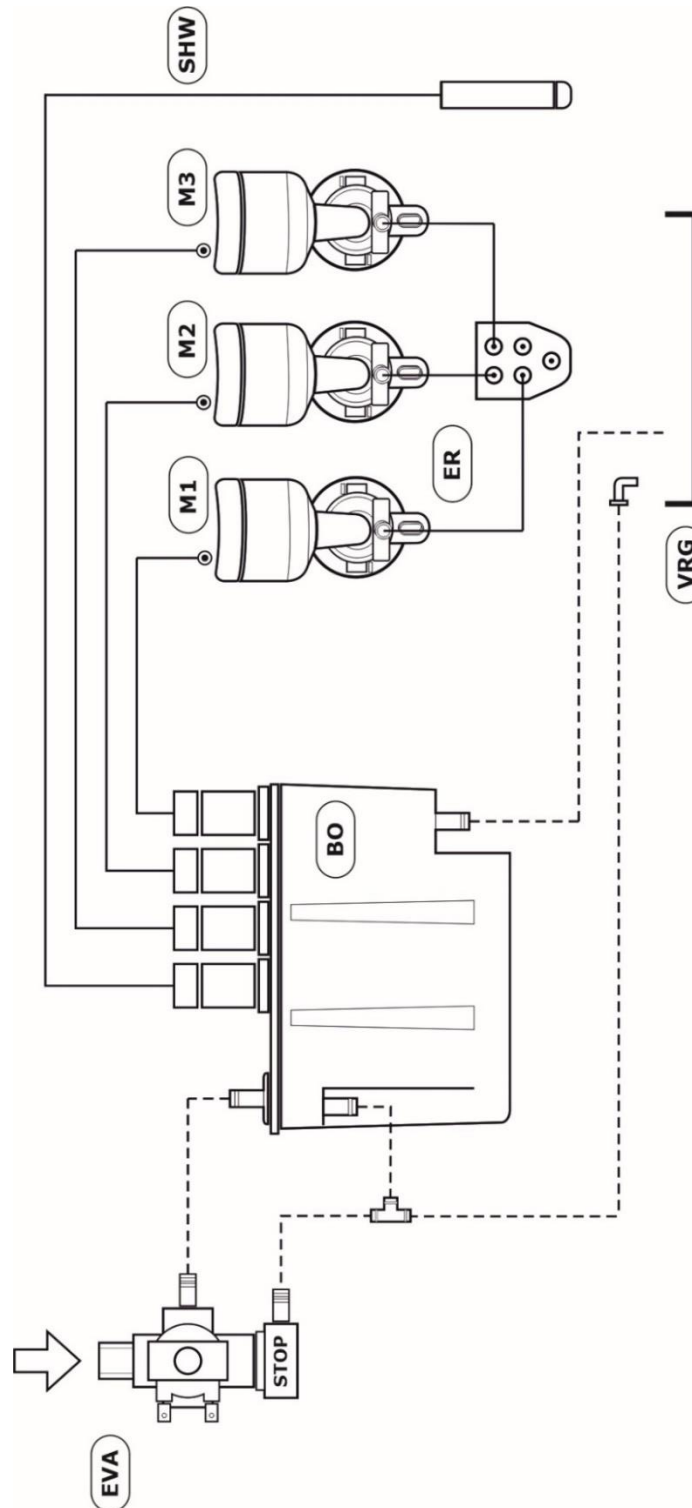
rhTT1 - Espressomaschinen mit Druckboilerheizsystem: Heißwasser und seitliches Heißwasser (maximale Konfiguration)



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 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.



Weitere Einzelheiten, siehe im entsprechenden Programmierhandbuch "**Software User Manual**".

11. Gerätekonfiguration:

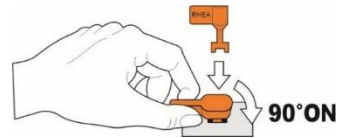
11.1. Programmiermenü

Zugriff:

Dieses Menü ermöglicht den Zugriff auf alle Programmierfunktionen des Geräts; jede Funktion ermöglicht die Konfiguration bestimmter Geräteparameter und/oder die Durchführung bestimmter Verfahren.



Die Tür öffnen, den Deckel anheben, den Hauptschalter des Geräts einschalten, **den Türkontaktschlüssel in den Türschalter stecken und drehen.**



- die Gerätetür öffnen und die **PROG**-Taste drücken.
- das Gerät verlässt den Ausgabemodus.
- es wird der Konfigurationsbildschirm angezeigt.



Um den Konfigurationsmodus zu verlassen:

Die Gerätetür öffnen und die **PROG**-Taste drücken: das Gerät kehrt in den Ausgabemodus zurück.

12. Reinigung/Spülung



"Programmiermenü" > REINIGUNG/SPÜLUNG

12.1. Erste Spülung

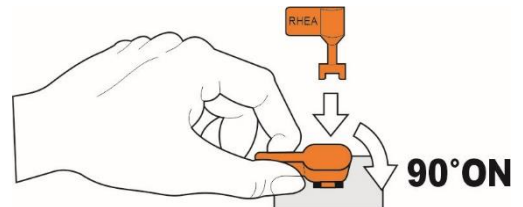
Am Ende der Montage und der Endkontrolle wird das für die Prüfung verwendete Wasser aus dem Gerät abgelassen; sobald das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen vor jeder anderen Aktion alle Kreisläufe gefüllt werden; nachdem alle Hydraulikkreise des Geräts gefüllt sind, stoppt der Wasserfluss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

Die Programmier Taste drücken, um in den Konfigurationsmodus zu gelangen:

Dieser Vorgang spült alle Komponenten des hydraulischen Systems des Geräts, wie den Brüher (Espresso) und die Mischschalen (Mixer):

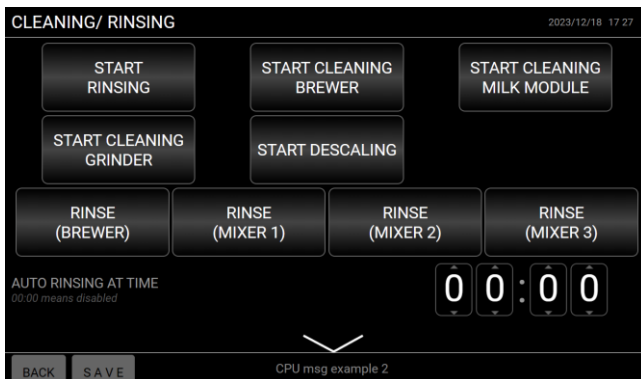


Mehrere Tassen vorbereiten, eine Tasse unter die Düsen halten; das Gerät gibt für jeden Spülzyklus eine voreingestellte Wassermenge aus.

Einführung

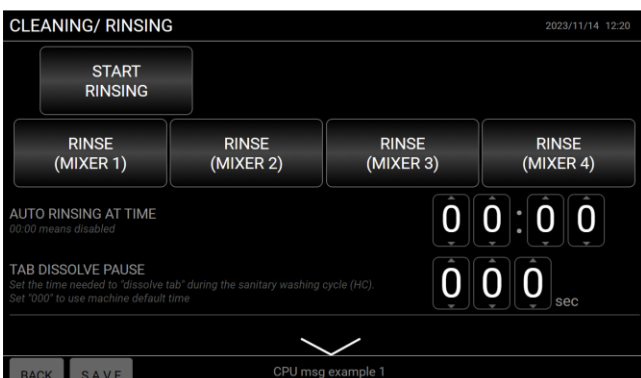
Auf dieser Seite können Sie die Reinigungsverfahren der Maschine durchführen. Sie enthält außerdem Informationen zum letzten und nächsten Reinigungszyklus des Indux-Melkers.

Seitenübersicht (Indux und Boiler)



Element	Werte	Beschreibung
SPÜLEN STARTEN		"Spülen des Hydraulikkreislaufs"
REINIGUNG DES BRÜHERS STARTEN		"Reinigen des Brühers"
REINIGUNG DES MILCHMODULS STARTEN		"Das Milchmodul reinigen"
SPÜLEN (BRÜHER) SPÜLEN (MIXER [n])		Siehe "Die Komponenten des Kreises getrennt spülen"
AUTOMATISCHE SPÜLUNG UM	00:00-23:59	Zeit für die automatische Spülung des Hydraulikkreises einstellen. Siehe "Automatische Spülung"
PAUSE ZUM AUFLÖSEN DER TABLETTE	0-999	Die die Tablette zum Auflösen benötigt.

Seitenübersicht (Instant)



Element	Werte	Beschreibung
SPÜLEN STARTEN		"Spülen des Hydraulikkreislaufs"
SPÜLEN (BRÜHER) SPÜLEN (MIXER [n])		Siehe "Die Komponenten des Kreises getrennt spülen"
AUTOMATISCHE SPÜLUNG UM	00:00-23:59	Zeit für die automatische Spülung des Hydraulikkreises einstellen. Siehe "Automatische Spülung"

12.2. Den Hydraulikkreislauf Spülen (Indux und Boiler)



"Programmiermenü" > REINIGUNG/SPÜLUNG

Verfahren

1. Mehrere Becher vorbereiten, da das Wasser mehrmals ausgegeben wird.
2. Um das Verfahren zu starten, auf **REINIGUNG DES BRÜHERS STARTEN** und dann auf **JA** tippen.
3. Auf **MANUELL** oder **AUTOMATISCH** tippen, je nachdem, wie der Vorgang durchgeführt werden soll: etwas Wasser wird durch die Brüherdüse ausgegeben. Dann öffnet sich der Brüher.



Anmerkung: Wenn **AUTOMATIK** ausgewählt ist, werden einige Schritte automatisch bestätigt.

4. Eine Reinigungstablette in den Brüher einlegen und dann auf **WEITER** tippen: Der Brüher schließt sich und die Tablette beginnt sich aufzulösen.



Anmerkung: Es dauert zwei 19-minütige Zyklen, bis die Tablette aufgelöst ist. Die Espressopumpe öffnet sich etwa alle zwanzig Sekunden.

5. Wenn sich die Tablette aufgelöst hat, beginnt der erste Spülzyklus des Brühers: Das Wasser fließt alle zehn Sekunden dreimal durch den Brüher.
6. Warten, bis der Spülvorgang beendet ist. Dann auf **JA** tippen, um den Zyklus zu wiederholen, oder auf **NEIN**, um fortzufahren: Der Brüher öffnet sich.
7. Den Filter mit einer Bürste reinigen.
8. Um den zweiten Spülzyklus des Brühers zu starten, auf **WEITER** tippen: Das Wasser fließt sechsmal alle zehn Sekunden durch den Brüher.
9. Warten, bis der Spülvorgang beendet ist. Dann auf **JA** tippen, um den Zyklus zu wiederholen, oder auf **NEIN**, um fortzufahren.
10. Um einen Kaffee zuzubereiten, auf **KAFFEE ERHALTEN** tippen: Ein Kaffee wird geliefert. Um das Verfahren zu beenden, alternativ auf **KAFFEE ÜBERSPRINGEN** tippen: Durch jede Düse wird etwas Wasser ausgegeben.
11. Nach Beendigung auf **SCHLIESSEN** tippen: die Seite **REINIGUNG/SPÜLUNG** wird angezeigt.

13. Erste Installation (Befüllung des Wasserkreislaufs)



"Programmiermenü" > WARTUNG > INSTALLATION

Befüllung des Wasserkreislaufs freigeben

Bei der **ERSTINSTALLATION** auf **JA** tippen: Der Wasserkreislauf des Geräts wird beim nächsten Einschalten automatisch aufgefüllt.

Beschreibung des Wasserbefüllungszyklus

Phase	Beschreibung
1	Die Maschine wird eingeschaltet.
2	Kaltes Wasser wird aus der Brüherdüse abgegeben (Instant and Boiler) Falls vorhanden, wird das Varigrind auf seine Standardposition (280°) eingestellt (Indux)
3	Wenn der Zyklus beendet ist, wird der Wert in ERSTE INSTALLATION automatisch auf NEIN gesetzt um zu verhindern, dass sich das Verfahren beim nächsten Einschalten wiederholt.
4	Das Gerät startet automatisch neu (Indux and Boiler).

13.1. Den Hydraulikkreislauf Spülen (Indux und Boiler)



"Programmiermenü" > REINIGUNG/SPÜLUNG

Spülen des gesamten Kreislaufs

Dieses Verfahren ermöglicht die Spülung aller Komponenten der Gerätehydraulik, wie z. B. des Brühers (Espressomaschinen) und aller Mixerschalen.

1. Mehrere Becher vorbereiten, da das Wasser mehrmals ausgegeben wird.
2. Auf **SPÜLEN STARTEN** und dann auf **JA** tippen: Der Spülzyklus beginnt. Nach Beendigung, wird die Seite **REINIGUNG/SPÜLUNG** angezeigt.

Die Komponenten des Kreises getrennt spülen

Bei diesem Verfahren kann ausgewählt werden, welche Komponente des Kreises gespült werden soll.

1. Mehrere Becher vorbereiten, da das Wasser mehrmals ausgegeben wird.
2. Tun Sie das Folgende:

Zum Spülen...	Tippen auf...
des Brühers (Espresso)	SPÜLEN (BRÜHER)
der ersten Mixerschale	SPÜLEN (MIXER 1)
zweiten Mixerschale	SPÜLEN (MIXER 2)
ritten Mixerschale	SPÜLEN (MIXER 3)
des direkten Warmwasserkreislaufs	SPÜLEN (MIXER 4)

3. Tippen Sie auf **JA**: Der Spülvorgang beginnt. Nach Beendigung, wird die Seite **REINIGUNG/SPÜLUNG** angezeigt.

Automatische Spülung

Die automatische Spülzeit kann im Feld **AUTOMATISCHE SPÜLUNG UM** eingestellt werden.

Ein 10-Sekunden-Countdown warnt vor dem Beginn der Spülung.



Heißes Wasser fließt durch alle Düsen.

Anmerkung: Die automatische Spülgrafik kann in der RheaMedia2-Software angepasst werden.

14. Automaten befüllen

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

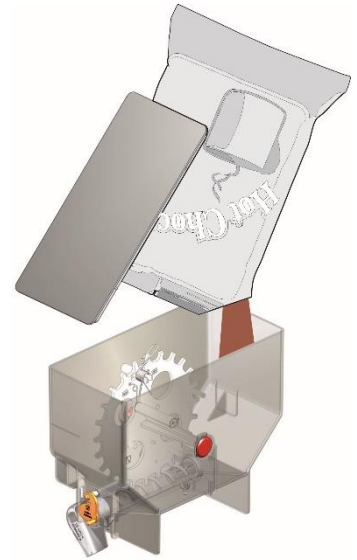


Zum Befüllen von Instant-Produkten empfiehlt es sich, jeden Behälter zu entnehmen.

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.



15. 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 User Manual**".



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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

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

16. 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.

16.1. 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 Ausgabeeinheiten, 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.

16.2. 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 Förderband des gemahlten Produkts, indem Sie es einfach herausziehen.

(optionales EK7-Modell abgebildet)



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



Nehmen Sie das Kaffeeausgaberohr aus dem Düsenhalter und dann

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

16.3. 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.

17. Uninstallation (Entleerung des Wasserkreislaufs)



"Programmiermenü" > WARTUNG > INSTALLATION

Verfahren (Boiler):

1. In **UNINSTALLATION** auf **START UNINSTALLATION** tippen.
2. Sicherstellen, dass die Tropfschale leer ist, und dann auf **JA-WEITER** tippen.
3. Den Kaffeesatz entfernen und dann auf **WEITER** tippen.
4. Die Wasserzufuhr unterbrechen, einen Schlauch in den Ablasshahn des Boilers stecken und den Stopfen vom Auslassschlauch des Ausgleichsbehälters entfernen. Diese dann in die Nähe eines Eimers bringen (Boiler).
5. Auf **START UNINSTALLATION** tippen: Der Wasserkreislauf beginnt sich zu entleeren. Danach wird die Wassertemperatur des Boilers auf Null gesetzt und der Wert in **ERSTE INSTALLATION** wird automatisch auf **JA** gesetzt, damit sich der Wasserkreislauf des Geräts beim nächsten Einschalten füllt (Boiler).
6. Den Schlauch entfernen, den Hahn des Druckboilers schließen und den Ablassstopfen des Ausgleichsbehälters wieder einsetzen.
7. Das Gerät ausschalten.

Verfahren (Indux):

1. In **UNINSTALLATION** auf **START UNINSTALLATION** tippen.
2. Sicherstellen, dass die Tropfschale leer ist, und dann auf **JA-WEITER** tippen.
3. Den Kaffeesatz entfernen und dann auf **WEITER** tippen.
4. Auf **START UNINSTALLATION** tippen: Wasser wird aus allen Düsen abgegeben. Danach wird der Wert in **ERSTE INSTALLATION** automatisch auf **JA** gesetzt, damit sich der Wasserkreislauf des Geräts beim nächsten Einschalten füllt (Indux).
5. Das Gerät ausschalten.

18. Problemlösung

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.

**Achtung:**

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	Kontext	Beschreibung	Lösung
2	Verbindungsfehler	• OFF 2E: Executive Verbindungsfehler • OFF 2M: MDB Verbindungsfehler • OFF 2P: Parallele Münze Verbindungsfehler	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Zahlungssystem. Andernfalls ändern Sie die Konfigurationen des Zahlungssystems.
3	Abwasser	Die Tropfschale ist voll.	Leeren Sie die Tropfschale und legen Sie sie wieder richtig zurück.
5	EAROM	Es wurde ein Fehler im Programmspeicher festgestellt • OFF 5: EAROM Fehler beim Schreibvorgang • OFF 5A: EAROM Bank 1 Fehler beim Schreibvorgang • OFF 5B: EAROM Bank 2 Fehler beim Schreibvorgang	Tauschen Sie die CPU-Karte aus.
6	Wasserversorgung	• OFF 6A: Der Wassernachfüllung wurde nicht erfolgreich abgeschlossen. (INSTANT) • OFF 6B: Zu viele kontinuierliche Wassernachfüllungen ohne Auswahl (INSTANT) • OFF 6C: Der Wassernachfüllung wurde nicht erfolgreich abgeschlossen. • OFF 6D: Zu viele kontinuierliche Wassernachfüllungen ohne Auswahl	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Wassernetz. Prüfen Sie, ob Wasserlecks vorhanden sind.
7	Espressokreislauf	Es wurde ein Fehler in dem Brüher/der Espressoereinheit festgestellt. • OFF 7A: Infusion zu groß. Möglicher Ausfall des volumetrischen Zählers. • OFF 7C: Fehler in der Position des Brühers während der Infusion	Prüfen Sie den Status des Volumenzählers.

8	Brüher	Ausfall Brüher-Motor. Er sollte sich frei bewegen. Entlang des Dosierzyklus • OFF 8 A/B/C/G/H/I/L/P/Q/R: Falsche Bewegung des Brühers während der Abgabephase. • OFF 8 a/b/c/d/e/f/s: Falsche Bewegung des Brühers bei der ersten Kontrolle.	Überprüfen Sie die Komponenten des Getriebemotors: Motor, Riemenscheiben, Riemen. Prüfen Sie die Encoder-Platine, die CPU-Platine und die Verkabelung. Prüfen Sie den Kaffeesatz und die Hydraulikdichtungen. Brüher leeren.
9	Kaffeebohnen	Der volumetrische Kaffeedosierer ist defekt. • OFF 9A: Mangel an Kaffeebohnen im linken Kanister • OFF 9B: Mangel an Kaffeebohnen im rechten Kanister • OFF 9C: Mangel an Kaffeebohnen im linken und rechten Kanister	Füllen Sie den/die Kanister mit Kaffeebohnen auf.
14	Wasserzulauf	• OFF 14A: Zu viele kontinuierliche Auswahlen ohne Wassernachfüllung.	Überprüfen Sie das System zur Erkennung des Wasserstands.
16	Programmierung der Tastatur	Es wurde eine Störung im Auswahlfeld / Schalter / Mechanismus festgestellt.	Überprüfen Sie, ob die PROG-Taste funktioniert.
17	Tastatur/ Zucker +- Tasten	Es wurde eine Störung im Auswahlfeld / Schalter / Mechanismus festgestellt. • OFF 17A: Tastatur	Überprüfen Sie, ob die Auswahlen funktionieren.
24	Stromversorgung	Es wurde ein Problem mit dem Netzteil festgestellt. • OFF 24A/24B: Eines oder mehrere der Netzteile zeigen eine Unter- oder Überspannung an.	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine des Geräts aus.
31	Espressokaffee Wasser	Der Temperatursensor ist defekt, abgeklemmt oder der Messwert liegt außerhalb des Bereichs. • OFF 31A/B/C: Wassertemperatur. A (hoch) B (niedrig) C (Sensor)	Überprüfen Sie die Heizelemente und Anschlüsse des Geräts.
32	Brüher	Der Temperatursensor ist defekt, abgeklemmt oder der Messwert liegt außerhalb des Bereichs. • OFF 32A/B/C: Brühertemperatur. A (hoch) B (niedrig) C (Sensor)	Überprüfen Sie die Heizelemente und Anschlüsse des Geräts.
33	Überprüfen Sie den Sensor für die Milchttemperatur.	Der Temperatursensor ist defekt, abgeklemmt oder der Messwert liegt außerhalb des Bereichs. • OFF 33A/B/C: Wassertemperatur. A (hoch) B (niedrig) C (Sensor)	Überprüfen Sie die Heizelemente und die Anschlüsse des Geräts.
36	Sensor Ausgleichsbehälter	• OFF 36C: Sensor des Ausgleichsbehälters in Induktionsgeräten ist abgeklemmt oder meldet eine Temperatur von 0°C.	Überprüfen Sie den Sensor des Ausgleichsbehälters.
41	Wasserfilter	Wasserfilter ist verschlissen.	Tauschen Sie den Wasserfilter aus.

44	Produktzähler	Ein Kanister ist leer. Es kann kein Produkt ausgegeben werden.	Füllen Sie den/die Kanister nach.
54	Verbindung Milchmodul-CPU	Kommunikationsproblem zwischen dem Gerät und dem Milchmodul.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Milchmodul.
57	Milchmodul (Indux-Modell)	• OFF 57A: Kommunikationsproblem zwischen dem Gerät und dem Milchmodul.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Gerät und dem Milchmodul
71	Milchmodul (Indux-Modell)	Fehler Reinigungsverfahren • OFF 71D: Nicht genug Reinigungsmittel. • OFF 71E: Zu viel Reinigungsmittel. • OFF 71G: Zu aggressives Reinigungsmittel (zur Schonung der Schläuche werden zusätzliche Spülvorgänge durchgeführt). • OFF 71F: Der Abfalltank ist voll.	OFF 71D/E/G: Wiederholen Sie den Reinigungsvorgang des Milchmoduls mit einem geeigneten Reinigungsmittel. OFF 71F: Entleeren Sie den Abfalltank.
121	Milchmodul (Venturi-Modell)	Der Wassernachfüllung wurde nicht erfolgreich abgeschlossen.	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
122	Milchmodul (Venturi-Modell)	Zu viele kontinuierliche Auswahlen ohne Wassernachfüllung.	Überprüfen Sie die folgenden Elemente: • Druckkessel-Wasserstandssonde • Pumpe Milchmodul • Wasserkreislauf des Geräts • Einstellungen Auswahlen
123	Milchmodul (Venturi-Modell)	Wassertemperatur • OFF 123A: Zu hoch • OFF 123B: Zu niedrig • OFF 124C: Nicht erfasst. Die Sonde ist defekt oder abgeklemmt.	Überprüfen Sie den Sensor für die Milchtemperatur.

19. 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 espressokaffee 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 Ausgabelöcher, 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.

20. Stilllegung

20.1. 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.
-

20.2. 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