



# rhTT3

## Installations- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitung – Typ: TT03



Handbuch Code: MAN0330013 rev.00

Datum: Mai 2022

|                                                                                                                                      |              |                     |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|----|
| 00                                                                                                                                   | 05.05.2022   | Erste Ausgabe       | A4 |
| <b>Ver.</b>                                                                                                                          | <b>Datum</b> | <b>Beschreibung</b> |    |
| Dieses Dokument ist im elektronischen Format auf der Website <a href="http://www.rheavendors.com">www.rheavendors.com</a> erhältlich |              |                     |    |



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

## Index

|       |                                                          |    |
|-------|----------------------------------------------------------|----|
| 1.    | Allgemeine Informationen .....                           | 5  |
| 1.1.  | Verwendungszweck .....                                   | 5  |
| 1.2.  | Aufbewahrung des Handbuchs .....                         | 5  |
| 1.3.  | Typenschild .....                                        | 6  |
| 1.4.  | Konformitätskennzeichnung .....                          | 6  |
| 2.    | Allgemeine Sicherheitshinweise .....                     | 7  |
| 2.1.  | Gefahrensymbole .....                                    | 7  |
| 2.2.  | Sicherheitsanforderungen für die Instandhaltung .....    | 8  |
| 2.3.  | Restrisiken .....                                        | 9  |
| 3.    | Technische Daten Automat .....                           | 10 |
| 3.1.  | <b>Konfigurationen</b> .....                             | 11 |
| 3.2.  | Konfigurationsbeispiele .....                            | 11 |
| 3.1.  | Zubehör .....                                            | 11 |
| 4.    | Installation .....                                       | 12 |
| 4.1.  | Empfang .....                                            | 12 |
| 4.2.  | Handhabung .....                                         | 12 |
| 4.3.  | Auspacken .....                                          | 12 |
| 4.4.  | Aufstellen .....                                         | 13 |
| 4.5.  | Stromanschluss .....                                     | 13 |
| 4.6.  | Wasseranschluss .....                                    | 14 |
| 4.7.  | Wasserqualität .....                                     | 14 |
| 5.    | Beschreibung des Automaten .....                         | 15 |
| 6.    | Erstinstallation .....                                   | 18 |
| 6.1.  | Reinigung und Desinfektion des Automaten .....           | 18 |
| 6.2.  | Waschen und Desinfizieren der internen Komponenten ..... | 18 |
| 6.3.  | Start up .....                                           | 19 |
| 6.4.  | Spülen .....                                             | 19 |
| 6.5.  | Spülung des Brühers mit Tablette .....                   | 20 |
| 7.    | Befüllen des Automaten (bei ausgeschaltetem Gerät) ..... | 21 |
| 7.1.  | Befüllen mit Instant-Produkten und Kaffeebohnen .....    | 21 |
| 8.    | Programmierung .....                                     | 21 |
| 9.    | Wartung .....                                            | 22 |
| 9.1.  | Wöchentlich .....                                        | 22 |
| 9.2.  | Monatlich .....                                          | 23 |
| 9.3.  | Jährlich .....                                           | 24 |
| 10.   | Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität) .....    | 25 |
| 11.   | Stilllegung .....                                        | 25 |
| 11.1. | Vorübergehende Stilllegung .....                         | 25 |

---

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| 11.2. Endgültige Stilllegung.....                                        | 25 |
| 12. Verfahren zur Deinstallation (nur bei Druckboiler erforderlich)..... | 26 |

## 1. Allgemeine Informationen

### 1.1. Verwendungszweck



**Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt.** Der korrekte Betrieb des Automaten erfolgt in geschlossenen Räumen, unter normalen Umgebungsbedingungen und bei einer Umgebungstemperatur zwischen 5°C und 35°C, wobei die relative Luftfeuchtigkeit 80% nicht überschreiten sollte.

Der Automat ist ausschließlich für die Ausgabe von Getränken bestimmt, die durch Mischen von Lebensmitteln mit Wasser zubereitet werden (zum Aufbrühen von espressokaffee), und zwar zum Zweck der Verwendung von Lebensmitteln, die vom Hersteller als für den Verkauf in offenen Behältern geeignet erklärt wurden; jede andere Verwendung ist unsachgemäß und kann zu Verletzungen führen.

In den Automaten werden die Getränke in speziellen Kunststoff- oder Pappbechern ausgegeben, die automatisch vom Gerät ausgegeben werden, bei Bedarf wird auch das Stäbchen zum Mischen von Zucker ausgegeben, die Getränke müssen sofort konsumiert und dürfen nicht für den späteren Verzehr aufbewahrt werden, auf jeden Fall dürfen nur spezifische Produkte für Automaten verwendet werden.



**Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke, technische Änderungen sind strengstens untersagt.**

Alle Vorschriften für die Wartung, Reinigung und Desinfektion des Automaten müssen vom Betreiber strikt eingehalten und ausgeführt werden. Es ist die ausschließliche Aufgabe des Betreibers, auf die Behandlung, die Aufbewahrung und den rechtzeitigen Austausch der Produkte zu achten und dafür zu sorgen, dass sie den Vorschriften für die Aufbewahrung und Verabreichung von Lebensmitteln vollkommen entsprechen.

### 1.2. Aufbewahrung des Handbuchs

Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss während der gesamten Lebensdauer des Geräts unversehrt und in Reichweite des Benutzers aufbewahrt werden.



**Dieses Handbuch ist für den Installateur und den Wartungstechniker bestimmt.** Es sollte an einem sicheren Ort aufbewahrt werden und den Automaten bei allen Eigentümerwechseln begleiten, die er im Laufe seiner Lebensdauer durchlaufen kann.

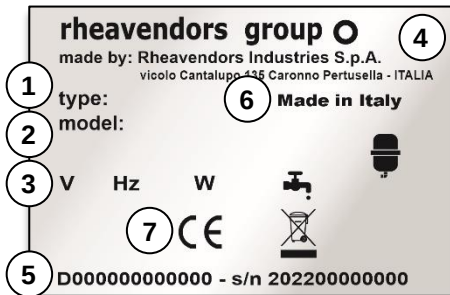
Die Aufbewahrung sollte durch sorgfältige Handhabung mit sauberen Händen und nicht durch Ablegen auf schmutzigen Oberflächen begleitet werden. Das Handbuch darf nicht entfernt, zerrissen oder willkürlich verändert werden. Das Handbuch muss in einer vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Umgebung und in unmittelbarer Nähe des Geräts, auf das es sich bezieht, aufbewahrt werden.



Exemplare dieses Handbuchs und des vollständigen Handbuchs sind bei den im nächsten Abschnitt genannten Stellen erhältlich.

### 1.3. Typenschild

Die silberfarbenen Typenschilder sind sowohl innerhalb als auch außerhalb des Automaten angebracht. Das Typenschild enthält die folgenden Informationen:



|   |                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Maschinentyp (Gruppe)                                                   |
| 2 | Modell des Automaten und Konfiguration                                  |
| 3 | Typenschilddaten mit elektrischer Spannung und hydraulischer Versorgung |
| 4 | Hersteller                                                              |
| 5 | Automatencode - Herstellungsdatum und Seriennummer                      |
| 6 | Land der Herstellung                                                    |
| 7 | Zertifizierungen                                                        |

Für eine schnelle Identifizierung des Automaten und eine bestmögliche Unterstützung sind die Daten auf dem Typenschild anzugeben.



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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com)

für Angaben zu unseren weltweiten Partnern, siehe die Website: [www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com)

### 1.4. 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, 2014/35/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, 2/bis - 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 diese Informationen sorgfältig durch, die Sie zur sicheren Benutzung anleiten; auf den folgenden Seiten werden die hier aufgeführten Symbole verwendet und ihre Bedeutung erläutert:



#### **ALLGEMEIN**

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



#### **HOCHSPANNUNG**

mit diesem Symbol gekennzeichnete Schritte können bei falscher Ausführung zu versehentlichem Kontakt mit unter Spannung stehenden Komponenten führen;



#### **GEFÄHRLICHE TEMPERATUR**

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



#### **IN BEWEGUNG BEFINDLICHE KOMPONENTEN**

mit diesem Symbol gekennzeichnete Schritte können bei falscher Ausführung zu versehentlichem Kontakt mit in Bewegung befindlichen Komponenten führen.



#### **QUETSCHGEFAHR**

die mit diesem Symbol gekennzeichneten Handlungen können bei unsachgemäßer Ausführung zu Quetschungen führen; die gleichen Symbole befinden sich im Inneren des Automaten, um die Teile zu kennzeichnen, an denen mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden muss.



#### **NICHTIONISIERENDE STRAHLUNG (Versionen mit Induktionserwärmung)**

Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, wenn es ein Getränk ausgibt und keine äußere Metallabschirmung besitzt; im Zweifelsfall sollte ein Arzt konsultiert werden, bevor dieser Automat benutzt wird, um eine Gefährdung zu vermeiden.



#### **TÜRKONTAKTSCHLÜSSEL IN GEBRAUCH**

das Symbol empfiehlt besondere Vorsicht während der beschriebenen Schritte; die Verwendung des Türkontaktschlüssels, der bei geöffneter Tür alle Gerätefunktionen aktiviert, ist ausschließlich technischen Fachkräften vorbehalten, die sich mit der Funktion des Automaten auskennen, sich den möglichen Gefahren bewusst sind und sicherstellen können, in absoluter Sicherheit vorzugehen; die Verwendung des Türkontaktschlüssels muss absolut auf die notwendige Zeit beschränkt werden, die seine Nutzung erforderlich macht; die Anwender müssen darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu benutzen und sich ihm fernzuhalten.



#### **GEWICHT**

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

**WASSERVERSORGUNG**

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

**ABSTELLFLÄCHE**

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

## *2.2. Sicherheitsanforderungen für die Instandhaltung*

Achten Sie besonders auf die mit Warningsymbolen gekennzeichneten Kapitel und Hinweise und halten Sie sich strikt an die gegebenen Anweisungen, die insbesondere die Sicherheit der Techniker betreffen.

Der Automat kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, sowie ohne spezifische Kenntnisse oder Erfahrungen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Hinweise zum sicheren Gerätegebrauch und zu den damit verbundenen Gefahren erhalten und diese verstanden haben; Kinder müssen so beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Automaten spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

Bei Wasserverlust, Rauchbildung etc. muss der Automat sofort vom Wasser- und Stromnetz getrennt, nicht wieder eingeschaltet durch einen Fachmann kontrolliert werden;

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften des Landes, in dem es benutzt wird, installiert werden; achten Sie besonders auf die Anforderungen für Geräte, die direkt an die Wasserleitung angeschlossen sind.

Die Neigung der Stellfläche des Automaten darf maximal 2° betragen.

Die normalen Betriebsbedingungen des Automaten müssen eingehalten werden:

Temperatur: 5°C bis 35°C und maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%

Falls bei der Geräteelieferung kein Wasserschlauch beiliegt oder der Schlauch zu ersetzen ist, darf der Anschluss nur mit einem Satz beweglicher Muffen (die alten dürfen nicht wiederverwendet werden) aus einem Material hergestellt werden, das nach den im Verwendungsland geltenden Vorschriften für den Lebensmittelbereich zugelassen ist und dem Betriebsdruck der Wasserleitung gemäß IEC/EN 61770 standhalten kann.

Dem Benutzer ist es verboten, sich dem Automaten während der Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten zu nähern. Der Bereich, in dem Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durchgeführt werden, muss ausreichend gekennzeichnet sein.

Keine Abschirmungen entfernen, Sicherungen deaktivieren oder das Gerät oder seine Komponenten modifizieren.

Der Automat ist nicht geeignet für die Installation in Bereichen, in denen mit Wasserstrahlen gereinigt wird (z. B. Großküchen, Kantinen) oder in denen Dampf- oder Funkenstrahlen auftreten (z. B. in Maschinenhallen).

Für die regelmäßige Reinigung, siehe Kapitel "Wartung".

### 2.3. Restrisiken



Unter Restrisiken sind nicht auszuschließende Gefahrenmöglichkeiten zu verstehen, die aufgrund unabänderlicher Produkteigenschaften trotz aller Vorkehrungen bestehen bleiben, wozu auch nicht identifizierbare Gefahren gehören.

Es folgt eine Aufzählung einiger Arbeitsschritte und Verhaltensweisen, die Restrisiken verringern und bei der Arbeit am Gerät immer zu befolgen sind;



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



Keine Reparaturen oder technische Eingriffe ohne ausreichende Schulung durchführen.



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



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



Sicherstellen, dass das Gerät nicht von Wasserspritzern, Dampf- oder Funkenstrahlen, oder Objekten getroffen werden kann, die es beschädigen könnten.



Das Gewicht und die Stabilität des Geräts während der Installation und in der endgültigen Betriebsposition beachten.



Das Gerät innerhalb der Grenzen von Spannung, Temperatur, Druck und Hydraulik mit Strom versorgen und für eine effektive elektrische Erdung sorgen.



Das Gerät kann auch in ausgestecktem Zustand heißes und unter Druck stehendes Wasser enthalten.



Die Wasser- und Stromzufuhr darf nicht unterbrochen werden, wenn sie aktiv sind und/oder der Automat in Gebrauch ist.

### 3. Technische Daten Automat

#### AUSMASSE

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Höhe:                               | 432 mm. |
| Höhe (mit geöffneter Wasserklappe): | 506 mm. |
| Breite:                             | 580 mm. |
| Tiefe:                              | 522 mm. |
| Tiefe bei geöffneter Tür:           | 942 mm. |

#### GEWICHT

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Instant-Geräten rhTT3.m E:      | 35 kg. |
| Espresso-Geräten rhTT3.pro E:   | 38 kg. |
| Espresso-Geräten rhTT3.pro.m E: | 40 kg. |

#### STROMVERSORGUNG

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Elektrischer Espresso (0,4 Liter Druckboiler)      | 1600 W |
| 230 V, 50-60 Hz; einphasig                         |        |
| cable type: H05VV-F 3G 1 mm <sup>2</sup> 300/500 V |        |

Werte und Richtungen für Standard-Maschine siehe Typenschild mit Seriennummer

#### SCHALLDRUCK

|                                                  |                |
|--------------------------------------------------|----------------|
| A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel: | unter 70 dB(A) |
|--------------------------------------------------|----------------|

#### TOLERANZEN BEI DER WASSERVERSORGUNG

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Gesamtwasserhärte:         | 10°f bis 25°f  |
| Wasserleitfähigkeit:       | 400 µS @ 20 °C |
| elektrische Nennspannung:  | +10% / -15%    |
| Temperatur:                | 5°C bis 35°C   |
| relative Luftfeuchtigkeit: | maximal 80%    |

### 3.1. Konfigurationen

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

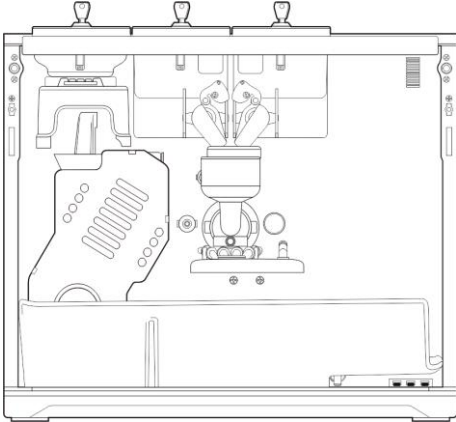
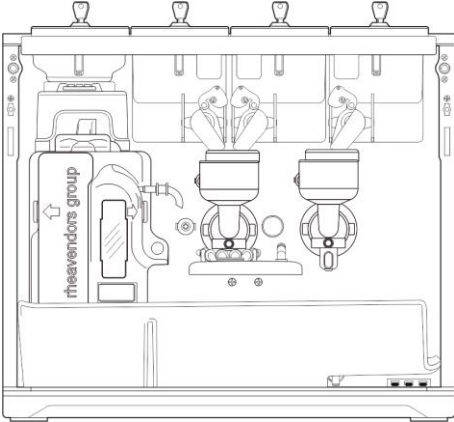
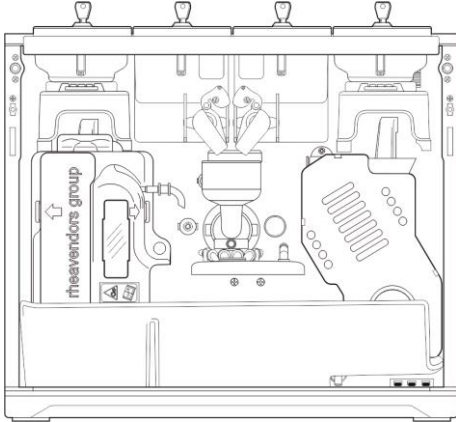
|                                   |                                                      |      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------|------|
| <b>Instant:</b>                   | Instant products only                                | : I  |
| <b>Instant und Espresso:</b>      | Instant-Produkte und Bohnenkaffee                    | : E  |
| <b>Instant und zwei Espresso:</b> | Instant-Produkte und zwei verschiedene Bohnenkaffees | : EE |



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

### 3.2. Konfigurationsbeispiele

sind einige Konfigurationsmöglichkeiten abgebildet, die durch die Version und die Programmiermöglichkeit gegeben sind; die Funktionsweisen und Angaben sind allgemein gültig und auf alle Geräte der Serie rhea anwendbar:

| rhTT3.m E                                                                          | rhTT3.pro E                                                                          | rhTT3.pro.m E                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <b>Micro Brewer</b>                                                                | <b>Variflex</b>                                                                      | <b>Variflex + Micro Brewer</b>                                                        |
| 2 Produktbehälter                                                                  | 3 Produktbehälter                                                                    | 2 Produktbehälter                                                                     |
| 1 Mischschalen                                                                     | 2 Mischschalen                                                                       | 1 Mischschalen                                                                        |
| Heißwasser (getrennter Ausgang)                                                    | Heißwasser (getrennter Ausgang)                                                      | Heißwasser (getrennter Ausgang)                                                       |

### 3.1. Zubehör



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

## 4. Installation

### 4.1. Empfang

Vergewissern Sie sich beim Empfang des Automaten, dass er beim Transport nicht beschädigt worden ist.

Wenn Sie einen Schaden feststellen, müssen Sie ihn sofort beim Spediteur reklamieren. Die Verpackung muss unversehrt sein und darf keine Anzeichen von Manipulationen, Beulen, Stößen, Verformungen oder Brüchen der Verpackung, feuchte Stellen oder Anzeichen aufweisen, die darauf hindeuten, dass die Verpackung Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt war.



**Schließen Sie den Automaten niemals an die Wasser- und/oder Stromversorgung an, wenn die Verpackung beim Transport beschädigt wurde.**

### 4.2. Handhabung

Der Transport, die Handhabung und die Aufstellung des Automaten dürfen nur durch geschultes Fachpersonal erfolgen; **während des Transports darf das Gerät nie auf dem Kopf stehen, weshalb auf die Pfeile auf der Verpackung zu achten ist**; Den Automaten nicht mit Seilen anheben, nicht ziehen, nicht zum Transport hinlegen und Erschütterungen vermeiden.



**Für die Handhabung sind zwei Personen erforderlich, die mit der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.) ausgestattet sind. Der Automat wiegt etwa 40 kg.**

**Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um, um mögliche Verletzungen von Personen zu vermeiden**

Verwenden Sie zum Transport des Automaten einen Gabelstapler oder einen Handhubwagen, der das Gewicht des Automaten tragen kann, und bewegen Sie ihn mit geringer Geschwindigkeit, um ein Kippen oder gefährliches Schwanken zu vermeiden.

**Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der oben genannten Warnhinweise verursacht werden.**



### 4.3. Auspacken

den verpackten Automaten in seine Arbeitsposition bringen, den Automaten aus der Verpackung nehmen und die 4 Füße in die Gewindebohrungen einsetzen.

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



Die Verpackungsmaterialien dürfen sich nicht in Reichweite unbefugter Personen, vor allem Kinder, befinden, da sie eine mögliche Gefahrenquelle;



Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss durch Fachbetriebe erfolgen.

#### 4.4. Aufstellen

Der Automat muss in einem vor Witterungseinflüssen geschützten Raum aufgestellt werden: er ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet. Er muss in trockenen Räumen mit Temperaturen zwischen 5° und 35° C installiert werden und darf nicht in Räumen installiert werden, in denen mit Wasserstrahlen gereinigt wird (z.B. Großküchen, Kantinen) oder in denen Dampf- oder Funkenstrahlen auftreten (z.B. in Maschinenhallen).

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

Verwenden Sie nur das mit dem Automaten gelieferte Netzanschlusskabel.

Das Gerät muss in der Nähe einer Wand aufgestellt werden, so dass die Rückseite und der äußere Rand einen Mindestabstand von 10 cm zu den Wänden haben, um eine regelmäßige Belüftung zu gewährleisten. Der Automat darf unter keinen Umständen mit Tüchern oder Konstruktionen abgedeckt werden.

Der Automat darf unter keinen Umständen mit Planen oder Konstruktionen abgedeckt werden.



**Vergewissern Sie sich, dass die Abstellfläche das Gewicht des Geräts tragen kann und dass das Gerät eben steht. Stellen Sie die Füße so ein, dass die Neigung des Gehäuses nicht mehr als 2° beträgt und dass der Automat absolut stabil steht.**

#### 4.5. Stromanschluss

Das Gerät ist für den elektrischen Betrieb mit einer einphasigen Spannung von 220-240Vac ausgelegt und mit 12A-Sicherungen (16A Varitherm) abgesichert.



**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.**



Halten Sie die im Land der Nutzung geltenden Rechtsvorschriften für den Anschluss an das Stromnetz ein. **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 sollte von fachlich qualifiziertem Personal überprüft werden, das die Unversehrtheit des Geräts und die Einhaltung der Normen mindestens einmal im Jahr kontrollieren sollte.



Es wird empfohlen, ein Differenzstromgerät mit einer Stromstärke von weniger als 30 mA zu installieren, das das Gerät vom Netz trennt und im Falle eines Kurzschlusses sofort eingreift; schließen Sie das Gerät ohne Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen an; verwenden Sie nur das mit dem Automaten gelieferte Netzanschlusskabel.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden, indem nur Kabel dieses Typs verwendet werden: H05VV-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup> Querschnitt.

#### 4.6. Wasseranschluss



**Halten Sie sich an die im Verwendungsland geltenden Rechtsvorschriften für den Anschluss an das Wassernetz**

Das für die Versorgung des Automaten verwendete Wasser muss alle für den menschlichen Verzehr geeigneten Eigenschaften aufweisen, und das Wasser muss aus der Wasserleitung abgelassen werden, bis es klar und frei von Schmutz ist.

Vergewissern Sie sich, dass der Netzdruck dem für die Maschine vorgeschriebenen Wert entspricht, und verwenden Sie im Falle einer Abweichung eine Pumpe oder einen Druckminderer; es wird empfohlen, einen Wasserhahn zu installieren, der das Gerät vom Wassernetz trennt.

**Die Verbindung darf nur mit einem neuen Schlauch aus lebensmittelgeeignetem Material hergestellt werden.**



Das Magnetventil für den Wasserzulauf ist mit einem Überflutungsschutz ausgestattet, der den Wasserzulauf bei einer Fehlfunktion des Magnetventils selbst oder des Mechanismus für den Wasserstand im Boiler mechanisch blockiert.

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

- die Stromversorgung des Geräts unterbrechen
- das im Überlaufrohr enthaltene Wasser ablassen
- den Wasserzulaufhahn außerhalb des Geräts schließen
- die Verschraubung der Zuleitung des Magnetventils lösen, um den restlichen Netzdruck zu entlasten, und sie wieder festziehen
- den Wasserhahn öffnen und das Gerät einschalten

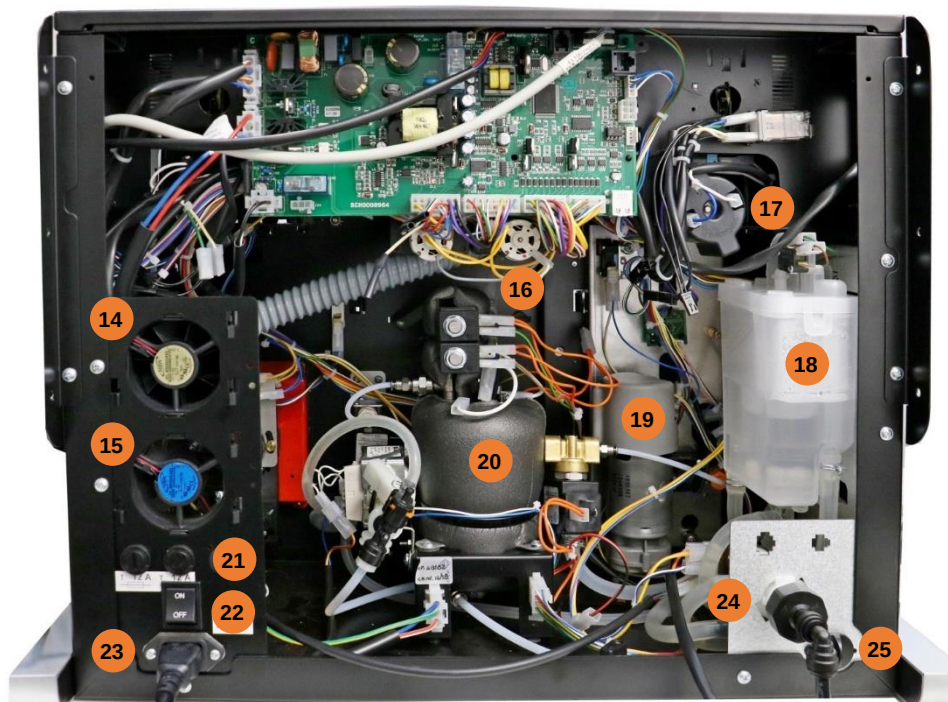
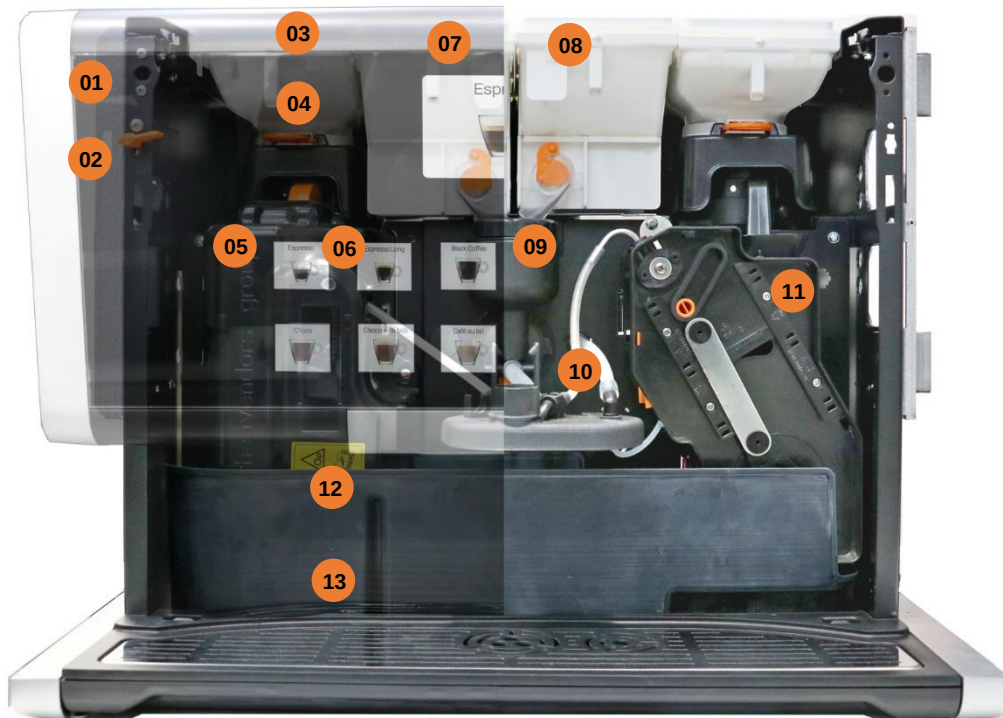
#### 4.7. Wasserqualität

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

**In dieser Hinsicht müssen die Wassereigenschaften den geltenden Rechtsvorschriften des Landes entsprechen, in dem der Automat verwendet wird.**

## 5. Beschreibung des Automaten

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



**01 - Türkontaktschalter:** Schaltet das Gerät ab, wenn die Tür geöffnet wird.



**Achtung einige Komponenten stehen weiter unter Strom mit äußerster Vorsicht vorgehen.**

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

- 02 - Schloss mit Schlüsse:** gewährleistet eine gesicherte Tür; die Schlüssel sind zur Identifizierung nummeriert.
- 03 - Kaffeeglocke:** der Behälter für Kaffeebohnen (Glocke) verfügt über einen Schieber, der vor dem Anheben des Behälters eingesetzt werden muss; das Vorhandensein der Kaffeeglocke wird durch einen Mikroschalter kontrolliert;
- 04 - Mühle:** mahlt die in der Glocke befindlichen Kaffeebohnen und gibt sie dann in die Kammer des Brühers; der Mahlgrad und die Menge des gemahlten Kaffees werden durch programmierbare Software-Parameter bestimmt, die den Abstand zwischen den Mahlwerken und die Dauer des Mahlens festlegen; diese können auch so programmiert werden, dass für jede Auswahl ein anderer Mahlgrad in Bezug auf Menge und Qualität erzielt wird.
- 05 - Brüher:** nachdem die Kaffeedosis aus der Mühle erhalten und angepresst wird, erfolgt die Perkolation mit dem aus der Pumpe stammenden Wasser; das gebrauchte Kaffeesatz-Pad wird in den Schacht geleitet, der es in die Schublade am Boden des Geräts befördert; der Brüher wird durch ein per Software programmierbares Heißluft-Heizsystem auf der korrekten Temperatur gehalten.
- 06 - Wahltasten:** die Ausgaben erfolgen durch Drücken der Tasten bei geschlossener Tür; im Standby leuchten alle Tasten, während der Ausgabe sind sie abgeschaltet und es leuchtet nur die gewählte Taste; im Programmiermodus (siehe 09.) nehmen die Tasten andere Funktionen an, um die Geräteparameter ändern zu können; die Nummerierung der Tasten ist von oben links aufsteigend: 1, 2...;
- 07 - Display:** die Displayhinweise informieren den Anwender oder Bediener über den Funktionsstatus des Automaten;
- 08 - Instant-Behälter:** verteilen ihren Inhalt in darunterliegenden Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckenschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einem Rüttler ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten; der Auslass, der normal oder verkleinert sein kann, hat einen verschließbaren Schieber.
- 09 - Mixers:** in den Mischschalen werden die Instant-Produkte mit dem Wasser vermischt; im unteren Bereich arbeitet das Flügelrad des Mixermotors und die Abführung des Getränks zur Ausgabe erfolgt über einen Silikonschlauch; die Schalen und Ausgabeschläuche können unter lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden.
- 10 - Ausgabedüsen:** eine feste Halterung an der Becherausgabe nimmt die Ausgabeschläuche des Brühers und der Mixerschalen auf.
- 11 - Micro-Brüher:** nachdem der Brüher die Dosis gemahlten Kaffees aus der Mühle erhalten und angedrückt hat, erfolgt der Brühvorgang mit aus dem Druckboiler stammendem Wasser; das gebrauchte Tab wird zum Behälter für gebrauchte Tabs geleitet, die Anwesenheit der Einheit wird durch einen Switch erfasst, der bei ausbleibender Betätigung die Espressoausgabe sperrt.
- 12 - Behälter für gebrauchte Kaffeesatz-Pads:** sammelt etwa vierzig gemahlene Kaffeesatz-Pads, nachdem sie in dem Brüher verwendet wurden; eine Softwareoption ermöglicht die Anzeige einer Warnmeldung, wenn der Behälter voll ist.
- 13 - Tropfschale:** fängt die Resttropfen aus der Ausgabe und ggf. das überschüssige Wasser aus dem Dreiwege-Magnetventil auf; sie wird in den unteren vorderen Teil des Gerätegehäuses eingeschoben und besteht aus einer Schublade und einem Abdeckgitter, das unter fließendem Wasser abgewaschen werden kann; ein elektrischer Kontakt kontrolliert den Füllstand.

- 14 - Kühlventilator:** sorgt für die Luftzirkulation im Automaten um die Betriebstemperatur der elektronischen Komponenten auf einem angemessenen Wert zu halten.
- 15 - Pulverabzug:** der Abzug entfernt die schwebenden Produktreste aus dem Inneren des Automaten; der Abzug ist mit einem unter den Produktrutschen befindlichen Behälter verbunden, um die feinen Pulverreste aus den Auswahlen aufzunehmen; die Betriebsdauer des Abzugs ist über einen Softwareparameter programmierbar; die abgesaugte Luft wird durch die Schlitze an der Rückwand abgeführt.
- 16 - Produktmotor:** die Motoren betreiben die Schneckenschrauben in den Instant-Behältern, um die für die Auswahl entsprechende Produktmenge in die Schalen zu geben:
- 17 - Mühle:** il macinacaffè macina i chicchi di caffè contenuti nella campana e lo mette nella camera di infusione; il grado di macinatura è regolabile manualmente sulla mola dopo aver tolto la campana caffè, mentre la quantità di caffè è determinata da un parametro software che determina il tempo di funzionamento del macinacaffè.
- 18 - Ausgleichsbehälter:** zur Ansammlung des Wassers und Weiterleitung zum Warmwasserbereiter; das Niveau wird durch einen Schwimmer kontrolliert und bei Überschreitung der festgelegten Menge wird das Wasser zur Sicherung des Zufuhrventils zurückgeführt und die Zufuhr von weiteren Wasser gesperrt;
- 19 - Brüherantrieb:** der Motor des variablen Brühers regelt die Schließ- und Kompressionsphasen der Kammer, um den gemahlenen Kaffee zu pressen und die Perkolation zu ermöglichen; der Betrieb wird durch einen Encoder gesteuert, der die Position des Brühers an die CPU weitergibt;
- 20 - Druckboiler 400cc:** Druckboiler inklusive Temperatursonde und Clicsons; mit dem Ablasshahn kann der Wasserkreislauf entleert werden;
- 21 - Sicherungen:** an der Stromversorgung vom Netz angebracht, um das Gerät zu schützen; die Sicherungen müssen durch einen Fachmann ausgetauscht werden;
- 22 - Hauptschalter:** schaltet das Gerät ein und aus.
- 23 - Stromanschluss:** im hinteren Gehäusebereich befindet sich ein Sockel mit drei Anschlussklemmen für das Netzkabel.
- 24 - Einlassventil der Wasserzufuhr:** das Einlassventil der Wasserzufuhr besitzt einen Überschwemmungsschutz, der bei Störung die Wasserzufuhr sperrt.
- 25 - Stöpsel Wasserablass:** aus dem der Silikonschlauch vom Ausgleichsbehälter oder vom IN Boiler die Entleerung ermöglicht; er ist mit einer Schraube an der Rückwand befestigt;

## 6. Erstinstallation



Nachdem der Automat ausgepackt, stabil am Arbeitsplatz aufgestellt und mit Wasser und Strom versorgt wurde, müssen für die Funktions- und Betriebsfähigkeit einige Schritte durchgeführt werden:

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



**Bitte beachten Sie, dass alle nachfolgend beschriebenen Arbeiten von Personal mit Kenntnissen und praktischer Erfahrung im Umgang mit dem Gerät, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene, durchgeführt werden müssen.**

### 6.1. Reinigung und Desinfektion des Automaten

Bei der Erstinstallation des Automaten und mindestens einmal wöchentlich, je nach Verwendung und Qualität des einfließenden Wassers, muss eine gründliche Desinfektion der folgenden Teile durchgeführt werden, um die Hygiene der ausgegebenen Produkte zu gewährleisten: Pulverschubladen, Mischer und Ausgabeleitung für lösliche Getränke, Ausgabledüsen, Zuckerrutsche und Ausgabefach.



**Die Komponenten dürfen nur mit lauwarmem Leitungswasser (trinkbar) gereinigt werden; die Mixer und die Instant-Behälter können in einer Geschirrspülmaschine mit einem kurzen Waschgang und bei einer Temperatur von nicht mehr als 50 °C gereinigt.**

Verwenden Sie Desinfektionsmittel auch für die Reinigung von Oberflächen, die nicht direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, und achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen;

**Einige Teile des Geräts können durch aggressive Reinigungsmittel beschädigt werden.**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften oder durch die Verwendung aggressiver oder giftiger Chemikalien entstehen.

### 6.2. Waschen und Desinfizieren der internen Komponenten



Eine antibakterielle Desinfektionslösung auf Chlorbasis gemäß der dem Produkt beiliegenden Anleitung vorbereiten; die zerlegten Produktbehälter, die Mischschalen, die Flügelräder und die Silikonschläuche zur Produktausgabe entfernen; die für die Desinfektion erforderliche Zeit ist auf dem antibakteriellen Produkt angegeben; nach Ablauf dieser Zeit die desinfizierten Komponenten aus dem Bad nehmen, gründlich mit einem trockenen Tuch abtrocknen und wieder in das Gerät einbauen; die Schieber der Produktrutschen der Instant-Behälter schließen und die Behälter mit den Produkten der jeweiligen Konfiguration und entsprechend den Schildern auf den Behältern füllen; die Kaffeeglocke mit Kaffeebohnen füllen; die Behälter und die Kaffeeglocke mit den oberen Deckeln schließen; die Schieber der Produktrutschen in die offene Position drehen und die Verschlussklappe der Kaffeeglocke vollständig einführen.

**Für Reinigung und Umgang mit Lebensmitteln erhalten Sie Informationen unter der Webseite:**

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

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

Den Deckel schließen und die Tür mit dem Schlüssel abschließen (siehe 05.06.) und den Schlüssel an einem sicheren Ort ablegen.

### 6.3. Start up

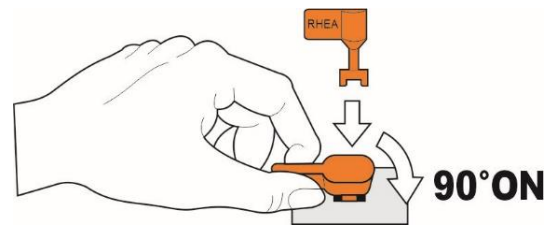


öffnen Sie die Tür, heben Sie die Abdeckung an, **stecken Sie den Türkontaktschlüssel in den Türschalter und drehen Sie ihn.**



#### **Achtung**

**Der Automat ist komplett gespeist und betriebsfähig; die beweglichen Teile des Brühers werden bewegt; sehr vorsichtig;**



Den Hauptschalter des Geräts einschalten, der Automat führt einen Diagnosezyklus zum Auffüllen und Aufheizen des Wassers durch. Je nach Version erscheinen auf dem Display Meldungen, die auf den Fortschritt dieser Phasen hinweisen:

BITTE WARTEN

WARTEN  
Wasserauffüllung

WARTEN  
Temperatur

GERÄT BEREIT

(Instant-Gerät)

### 6.4. Spülen

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



**Tra die Transport-, Lager- und Installationsbedingungen erlauben keinen sofortigen Betrieb des Automaten**

**vor der Benutzung wird ein kompletter Spülzyklus empfohlen;**



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

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

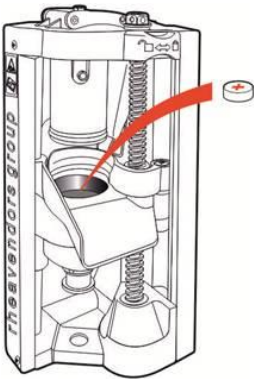
**Diesen Schritt mehrmals wiederholen, um eine komplette Spülung des gesamten Wasserkreislaufs des Geräts**



**schalten Sie die Maschine nach der ersten Spülung mit dem Türkontaktschlüssel aus und schalten Sie auch den Hauptschalter auf der Rückseite der Maschine aus;**

### 6.5. Spülung des Brühers mit Tablette

Nachdem Sie einen Becher unter die Ausgabeldüsen gestellt haben, drücken Sie "START CLEANING BREWER";



für einige Sekunden gibt das Gerät nur Wasser durch den Brüher ab, die Brühkammer bewegt sich auf und ab und öffnet sich dann; das Display zeigt an, dass eine Tablette eingelegt werden soll, geben Sie die Tablette in die Brühkammer und bestätigen Sie dann über das Display;

Achtung: Die Kammer schließt sich, während die Tablette in der Infusion verbleibt. Der Zähler für die Tablettenauflösungszeit beginnt auf 0 Minuten zu zählen; (etwa neunzig Sekunden Tablettenauflösung und etwa zwanzig Sekunden Spülung, für zwei Zyklen);



#### **Achtung**

**Der Automat ist komplett gespeist und betriebsfähig, die beweglichen Teile des Brühers werden bewegt, sehr vorsichtig vorgehen.**

Befolgen Sie die Angaben auf dem Display und warten Sie das automatische Ende des Spülzyklus ab; danach entleert sich die Kammer und es beginnt ein dreifacher Spülzyklus von ca. zehn Sekunden und dann ein "Spritzer" durch die Brüherdüse;



für jede der drei Spülungen werden ca. 100 cm<sup>3</sup> Wasser ausgegeben; drücken Sie die Taste auf dem Display, um den letzten Zyklus zu wiederholen, oder drücken Sie eine beliebige andere Taste, um diesen Schritt zu überspringen und fortzufahren; um den Filter mit einer Bürste reinigen zu können, bewegt sich die Brühkammer; spülen Sie alle Rückstände mit einer weichen, lebensmittelechten Bürste aus und drücken Sie die Taste auf dem Display, um fortzufahren;

**es beginnt ein sechsfacher Spülzyklus (etwa zehn Sekunden und dann ein "Spritzer" durch die Brüherdüse, 6 Mal).**



#### **Achtung**

Für jeden der sechs Spülgänge werden ca. 100 cm<sup>3</sup> Wasser ausgegeben; drücken Sie "10" um den letzten Zyklus zu wiederholen, oder drücken Sie eine andere Taste als "10", um diesen Schritt zu überspringen und fortzufahren;

durch Drücken einer beliebigen anderen Taste gibt das Gerät Kaffee aus und spült auch die Schalen; stellen Sie daher sicher, dass Sie mindestens zwei Becher zur Verfügung haben, um sie unter die Ausgabeldüsen zu stellen. Das Display zeigt die Nummer des entsprechenden Kreislaufs an, der gerade gespült wird, am Ende zeigt das Display wieder die Spüloptionen an.



Wenn dieser Zyklus unterbrochen wird (plötzlicher Stromausfall, etc.), wird der Vorgang nach Wiederaufnahme der Betriebsfähigkeit ab der Anfangsphase dieses Spülzyklus fortgesetzt.

**Schalten Sie den Automaten nach der desinfizierenden Reinigung mit dem Türkontaktschlüssel aus und schalten auch den Hauptschalter auf der Rückseite des Automaten aus.**

## 7. Befüllen des Automaten (bei ausgeschaltetem Gerät)

### 7.1. Befüllen mit Instant-Produkten und Kaffeebohnen

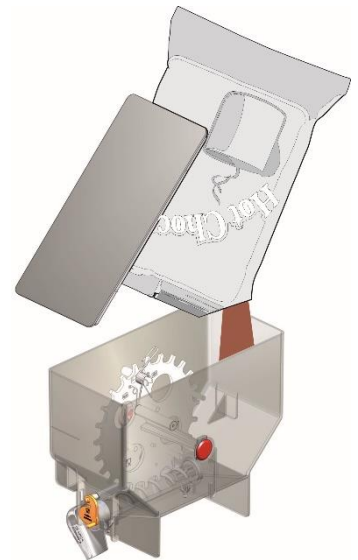


Bei der Befüllung mit Instant-Produkten empfiehlt es sich, jeden Behälter zu entfernen.

**Zum Befüllen mit Kaffeebohnen müssen Sie den Schieber schließen, bevor Sie den Behälter herausnehmen.**

Heben Sie die Deckel der einzelnen Behälter an und geben Sie das Produkt entsprechend dem Inhalt der Gerätekonfiguration ein, wobei Sie darauf achten müssen, dass keine Klumpen entstehen und das Produkt nicht zusammengedrückt wird.

Überfüllen Sie nicht, um zu vermeiden, dass das Produkt veraltet. Überprüfen Sie das Fassungsvermögen der einzelnen Behälter in den technischen Daten.



## 8. Programmierung

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

Die Werte, aus denen sich die Rezepte zusammensetzen und die in den Speicher der Karte geschrieben sind, ermöglichen die Ausgabe von Getränken, ohne dass der Installateur eine spezielle Programmierung vornehmen muss. Wenn diese Parameter geändert werden müssen, um die hergestellten Getränke anzupassen, ist das Programmierhandbuch zu Rate zu ziehen;



der Automat ist mit einem automatischen Reinigungssystem für den Brüher, die Mischer und den jeweiligen Hydraulikkreislauf ausgestattet.

Wenn der Automat auch weniger als zwei Tage lang nicht benutzt wird (z. B. an Wochenenden), ist es ratsam, vor der Benutzung des Automaten die automatischen Reinigungsfunktionen zu aktivieren, die im Software-Handbuch beschrieben sind.



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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com)

Für Angaben zu unseren weltweiten Partnern, siehe die Website:

[www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com)

## 9. Wartung

Die Häufigkeit der Reinigung hängt weitgehend von der Anzahl der Ausgaben und der Härte des verwendeten Wassers ab (Enthärtungsfilter verwenden) und muss an die Arbeitsbedingungen des Automaten angepasst werden.



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

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

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



**Achtung**, reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, waschen Sie Ihre Hände gründlich mit Wasser und Seife, bevor Sie das Gerät und die Produkte berühren, verwenden Sie nur Trinkwasser, alle Komponenten dürfen nur mit lauwarmem Leitungswasser (maximal 50 °C) gereinigt werden.

Die Mixer und die Instant-Behälter können in einer Geschirrspülmaschine mit einem kurzen Waschgang und bei einer Temperatur von nicht mehr als 50°C gereinigt werden.

**Verwenden Sie das Servicebook des Automaten.**

### 9.1. Wöchentlich

Das Gerät ausschalten; das Netzkabel abziehen und sorgfältig überprüfen; dass es keine Anzeichen von Verschleiß aufweist; sorgfältig die Stabilität und Effizienz der internen Anschlüsse der Stromversorgung überprüfen;

- **Äußere Struktur und Touchscreen**

Einen weichen, mit lauwarmem Wasser befeuchteten Lappen verwenden; nur wenn erforderlich, ein neutrales, nicht schäumendes Reinigungsmittel verwenden;



**Achtung: Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsprodukte; verwenden Sie keine Scheuertücher, Stahlschwämme, aggressive oder schäumende Reinigungsmittel und andere Lösungsmittel, kochendes Wasser und Säuren; verwenden Sie insbesondere keine alkoholhaltigen Lösungen.**

**Reinigungsmittel sollten auf ein Tuch gesprüht werden und nicht direkt auf die Oberfläche des Automaten.**

Wenn der Touchscreen gereinigt werden muss, ist es ratsam, nur ein mildes Reinigungsmittel zu verwenden, das nach den Anweisungen des Herstellers speziell für diese Komponenten (PC-Monitore o. Ä.) verdünnt wurde, wobei darauf zu achten ist, dass keine Kratzer entstehen, keine Resttropfen der Reinigungsflüssigkeit zurückbleiben und das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Monitor gesprüht wird; auf jeden Fall ist ein Tropfen zu vermeiden.

- **Produktrutschen**

Von den Produktbehältern trennen und mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen (die Produktrutschen sind mit Bajonettverschluss befestigt).

- **System der Produktausgabe**

Die Befestigungslaschen der Schalenbefestigung in Uhrzeigersinn drehen, die Ausgabelösen entfernen, die Schale und den oberen Ring herausziehen; die Rutschen und das Rohr der Zuckerausgabe auch entfernen; die ausgebauten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen.

- **Gerätewände und Boden**

Alle Spuren auf den inneren Geräteflächen entfernen und diese mit einem feuchten Lappen reinigen.

- **Innere Türwand**

Alle Spuren auf den inneren Türflächen entfernen, besonders in der Nähe des Ausgabebereichs.

## 9.2. Monatlich

- **Umluftabzug und Pulverabzug**

Genau prüfen, dass sich die Rotoren der beiden Absauger frei bewegen können und nicht verspermt werden; prüfen, dass der Verbindungsschlauch zwischen Pulverabzug und Absaugbehälter sauber und ohne Produktablagerungen ist.

- **Produktbehälter**

Die Schieber zudrehen, die Behälter aus dem Gerät nehmen und von außen reinigen; die Auflagefläche gründlich reinigen, um eventuelle Produktreste zu entfernen.

- **Kaffeeglocke**

Die Kaffeeglocke entfernen, die Dosierkammer überprüfen und sicherstellen, dass die Kaffeerutsche keine Verkrustungen aufweist; überprüfen, dass die Mahlsteine unbeschädigt und sauber sind.

- **Brüher**

Der gesamte Brüher kann unter fließendem Wasser gereinigt und gewaschen werden, da es keine Komponenten gibt, die beschädigt werden könnten;



Um den Brüher zu entfernen, nehmen Sie zuerst den Kaffeeausgabeschlauch vom Düsenhalter ab, lösen Sie das Gehäuse, indem Sie an den Seiten drücken und es nach außen ziehen.



Die graue Rutsche für gemahlene Kaffee herausziehen.



Den Brüher herausnehmen, indem Sie die orangefarbene Entriegelungstaste drücken, ihn leicht anheben und zu sich heranziehen.

### 9.3. Jährlich

- **Ausgabesystem**

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

- **Produktbehälter**

Die Produktbehälter aus dem Gerät ausbauen; ausleeren, in die Grundelemente zerlegen und gründlich reinigen;

- **Absaugbehälter**

Nehmen Sie den Behälter und das Absaugrohr heraus und waschen Sie sie in reichlich lauwarmem Wasser.

- **Boiler**

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

- **Silikonschläuche**

Prüfen, dass die Wasserschläuche unbeschädigt und transparent sind; gegebenenfalls austauschen;

- **Druckboiler**

Den Boiler ausbauen; den Boiler vom Elektroventilblock entfernen und die O-Ring-Dichtung überprüfen; die Wasserkreisläufe zur Ausgabe von Instant-Produkten und Kaffee reinigen; den Ausgang des Dreiwege-Verteilers des Espresso-Elektroventils überprüfen und von allen Verunreinigungen befreien; die Schale des Ausgleichsbehälters ausleeren und reinigen.

- **Brüher**

Die drei Dichtringe der Druckkammer und der unteren Kolbenführung austauschen.

Obere und untere Filter austauschen.

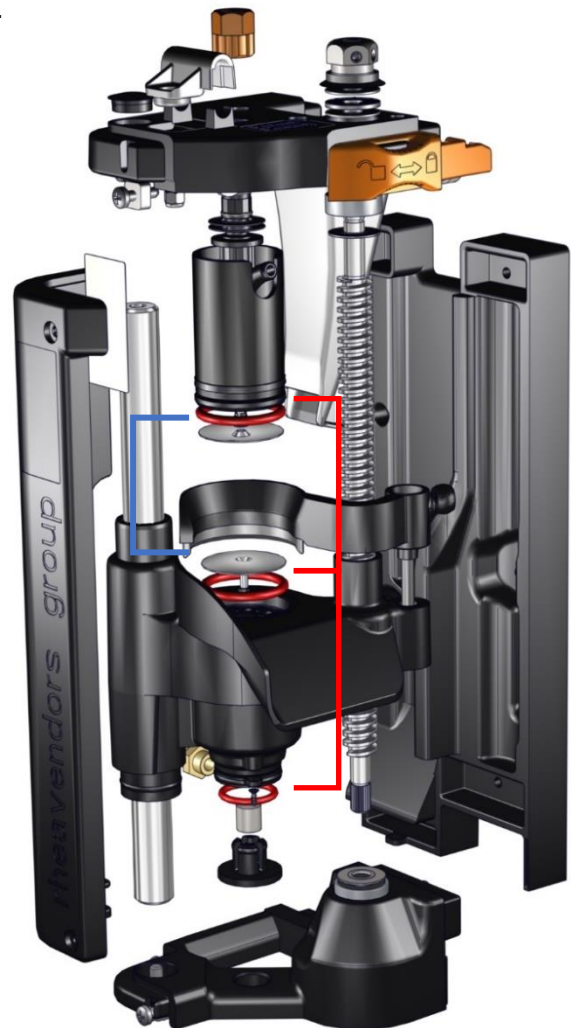
**Den Zustand der Druckkammer prüfen.**



Das Intervall dieser Schritte ist abhängig von der Anzahl an Ausgaben und der Wasserhärte.

Die regelmäßige und genaue Durchführung verhindert Schäden und Störungen, ermöglichen konstante Ausgaben und eine lange Betriebsdauer des Geräts;

**die Verwendung eines Entkalkers verhindert bei regelmäßigem Austausch der Filterpatrone die Ablagerung von Kalk.**



## 10. Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität)

Wenn das Gerät aus irgendeinem Grund für längere Zeit ausgeschaltet werden soll, ist folgendes notwendig:

- Entleeren Sie das Mahlwerk vollständig, indem Sie espressokaffee bis zur Leermeldung ausgeben.
- Nehmen Sie die Produktbehälter aus dem Automaten und die Produktrutschen aus den Behältern und reinigen Sie sie in reichlich lauwarmem Wasser (die Produktrutschen sind mit einem Bajonettverschluss versehen).
- Die Befestigungslaschen der Schalenbefestigung in Uhrzeigersinn drehen, die Ausgabeläusen entfernen, die Schale und den oberen Ring herausziehen; die Rutschen auch entfernen und die ausgebauten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen.
- Alle Spuren auf den inneren Geräteflächen entfernen und diese mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Alle Spuren auf den inneren Türflächen entfernen, besonders in der Nähe des Ausgabebereichs.
- Leeren Sie den Behälter für gebrauchte Kaffeesatz-Pads und die Tropfschale und waschen Sie sie in reichlich lauwarmem Wasser aus.
- Den Hydraulikkreislauf vollständig entleeren (siehe Verfahren zur Deinstallation).



**Vor der Wiederaufnahme des Betriebs müssen die oben beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt werden.**

## 11. Stilllegung

### 11.1. Vorübergehende Stilllegung

- Bei E-Gerät den Deinstallationszyklus durchführen.
- Bei I-Gerät die Wassertemperatur des Boilers auf Null stellen.
- Die Wasser- und Stromanschlüsse trennen.
- Bei I-Gerät den Boiler leeren.
- Den Eimer für Flüssigabfälle leeren.
- Den Abfallbeutel für den Kaffeesatz entfernen.
- Die Produktbehälter leeren und reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch die Innen- und Außenflächen reinigen.
- Das Gerät mit einem Tuch bedecken.
- An einem geschützten Ort nicht unter 5°C und nicht bei über 80% Luftfeuchtigkeit lagern.

### 11.2. Endgültige Stilllegung



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



Siehe Richtlinie 2012/19/EU und die darin enthaltenen Anforderungen; der vollständige Text der Richtlinie kann unter [http://eur-lex.europa.eu/directive\\_2012/19/EU](http://eur-lex.europa.eu/directive_2012/19/EU) eingesehen werden.

## 12. Verfahren zur Deinstallation (nur bei Druckboiler erforderlich)

Wenn der Automat vorübergehend oder dauerhaft außer Betrieb ist, muss das Hydrauliksystem von dem darin enthaltenen Wasser entleert werden, um die Vermehrung von Bakterien, Schimmel oder Ähnlichem zu vermeiden und den Automaten in den Zustand zu versetzen, in dem er vom Hersteller geliefert wurde, um ihn wieder optimal in Betrieb nehmen zu können.

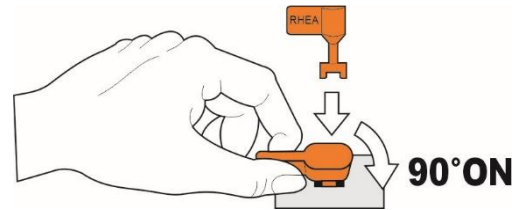
Um die korrekte Deinstallation durchzuführen, folgen Sie bitte den nachstehenden Anweisungen:

### Automat mit Beheizung durch Druckboiler:

schalten Sie den Automaten ein, öffnen Sie die Tür und aktivieren Sie die Automatenfunktionen mit dem Serviceschlüssel



**Den Serviceschlüssel in den Türkontaktschalter einstecken und drehen.**



### Achtung

Der Automat ist voll eingeschaltet und betriebsbereit; die beweglichen Teile des Brühers werden bewegt, gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor, warten Sie, bis die Türme zu Ende gedreht sind und befüllen Sie die leere Säule.

### Ausschließlich für Vending-Automaten bestimmte Becher und Stäbchen verwenden;

Der Automat führt einen Diagnosezyklus zum Auffüllen und Aufheizen des Wassers durch. Je nach Version erscheinen auf dem Display Meldungen, die auf den Fortschritt dieser Phasen hinweisen:

BITTE WARTEN

WARTEN  
Wasserauffüllung

WARTEN  
Temperatur

GERÄT BEREIT

**Drücken Sie die Taste "PROG" auf der Servicetastatur**

**Das Menü auf dem Frontdisplay wird im Modus "Programmierung" aktiviert**

1=PROGRAMMING  
2= DATA 3= TESTV

die Taste "1=PROGRAMMIEREN" drücken

MISCELLANEOUS  
PROGRAMMING

mit der Taste "2" bis zum Menüpunkt "VERSCHIEDENES" scrollen und die Taste "1" zur Bestätigung drücken

UNINSTALLATION  
START

mit der Taste "2" zu "Deinstallieren" scrollen

Der Automat führt den Diagnosezyklus durch, um das Wasser aus dem Hydraulikkreislauf zu entfernen, und je nach Version erscheinen Fortschrittsmeldungen auf dem Display.

### Wichtiger Hinweis:

- Der Automat mit Boilernerhitzung besitzt kein Verfahren zur Deinstallation, es ist lediglich erforderlich, den Boiler über seinen Abfuhrschlauch zu entleeren.
- Der Automat mit Induktionserwärmung besitzt kein Verfahren zur Deinstallation, so dass der Techniker nichts unternehmen muss.



# **rheavendors group**

Rhea Vendors Group S.p.A.  
viale Trieste, 49 – 21042 Caronno Pertusella – Varese (VA) – Italy  
Phone: +39-02-966551  
E-mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com)