rhea Business Line grande
rhea Business Line grande VHO

Installations- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitung - Typ: T.TOP 08

Handbuchcode: MAN2100222EF rev.00

Datum: Februar 2025

00	25.02.2025	erste Ausgabe	Full
Ver.	**Datum**	**Beschreibung**	
Dieses Dokument ist im elektronischen Format auf der Website www.rheavendors.com erhältlich			

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

Index

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. Sicherheitsbestimmungen für die Wartung 9
2.3. Restrisiken 10
3. Allgemeine Garantiebedingungen 11
4. Technische Daten des Automaten 12
4.1. Produktbehälter 13
4.2. Toleranzwerte 13
4.3. Konfigurationen 14
4.4. Zubehör 15
5. Installation 16
5.1. Empfang 16
5.2. Transport 16
5.3. Auspacken 16
5.4. Aufstellung 17
5.5. Stromanschluss 17
5.6. Wasseranschluss 18
5.7. Wasserqualität 18
6. Beschreibung des Automaten 19
7. Elektronik 21
7.1. Anschlussschema für Espresso - und Instant-Geräte 21
7.2. CPU/Leistungsplatine 22
7.2.1. Power board e Carrier board platine für Druckboiler und Instant 22
7.3. Displayplatine 23
7.3.1. Displayplatine touch panel 23
8. Wassererwärmung 24
10. Erstinstallation des Geräts 28
10.1. Reinigung und Desinfizierung des Automaten und der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Teile 28
10.2. Reinigen und Desinfizieren der internen Komponenten 28
10.3. Erste Inbetriebnahme 29
11. Gerätekonfiguration: 29
11.1. Programmiermenü 29
12. Reinigen/ Spülen 31

12.1. Erste Spülung 31
12.2. Desinfizierender Spülzyklus Brüher (Espresso-Versionen) 33
13. Verfahren zur ersten Installation 34
14. Befüllen des Automaten 35
14.1. Befüllen von Instant-Produkten und Bohnenkaffee (bei ausgeschaltetem Gerät). 35
15. Programmierung 35
16. Wartung 36
16.1. Wöchentlich 36
16.2. Monatlich 37
16.3. Jährlich 38
17. Ausserbetriebsetzung 39
18. Problemlösung 40
19. Betriebsunterbrechung (vorübergehende Inaktivität) 42
20. Stilllegung 42
20.1. Vorübergehende Stilllegung 42
20.2. Endgültige Stilllegung 42

1. Allgemeine Informationen

1.1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt. Die ordnungsgemäße Funktion des Automaten erfolgt in geschlossenen Räumen, unter normalen Umgebungsbedingungen und bei einer Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 35 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80%.

Der Automat ist ausschließlich für die Ausgabe von Getränken bestimmt, die durch das Mischen von Lebensmitteln mit Wasser zubereitet werden (für das Brühen von Espresso), und zwar zum Zweck der Verwendung von Lebensmitteln, die vom Hersteller als für den Verkauf in offenen Behältern geeignet erklärt wurden.

Die Ausgaben müssen sofort verzehrt werden, sie dürfen auf keinen Fall für den späteren Verzehr aufbewahrt werden, und es dürfen auf jeden Fall 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 alleinige Pflicht des Betreibers, auf die Handhabung, die Lagerung und den rechtzeitigen Austausch der Produkte zu achten und dafür zu sorgen, dass sie den Vorschriften für die Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln voll entsprechen.

Aufgrund der großen Vielfalt an Möglichkeiten und der ständigen technischen Aktualisierung unserer Händler kann es sein, dass ein bestimmtes Gerät oder eine bestimmte Funktion hier nicht wie erwartet aufgeführt oder beschrieben wird.

1.2. Informationen zum Urheberrecht

Dieses Dokument enthält vertrauliche Informationen, die im exklusiven Besitz von Rheavendors Industries S.p.A. sind; der Inhalt dieses Dokuments darf nicht ohne schriftliche Genehmigung durch Rheavendors Industries S.p.A. zu Gunsten Dritter in jeglicher Form, ganz oder teilweise verbreitet, kopiert oder vervielfältigt werden.

Die Verwendung, Vervielfältigung oder Verbreitung der in diesem Dokument enthaltenen technischen Informationen ist gesetzlich geschützt von Rheavendors Industries S.p.A..

Rheavendors Industries S.p.A. behält sich das Recht vor, die künftige Produktion ohne vorherige Ankündigung und ohne Verpflichtung zur Aktualisierung der auf dem Markt befindlichen Produkte zu verbessern.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind.

1.3. 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.

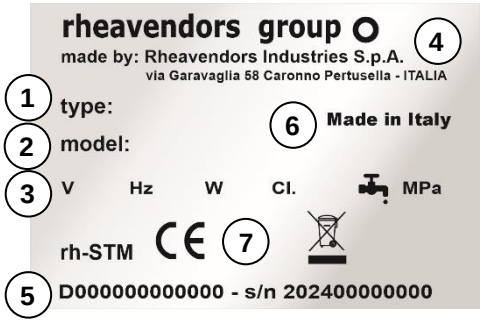
Dieses Handbuch ist für den Installateur und den Wartungstechniker bestimmt; es ist sorgfältig aufzubewahren und muss den Automaten bei allen Eigentumsübertragungen, die im Laufe seiner Lebensdauer erfolgen können, begleiten.

Bei der Aufbewahrung ist darauf zu achten, dass es mit sauberen Händen gehandhabt und nicht auf schmutzigen Oberflächen abgelegt wird. Teile dürfen nicht entfernt, herausgerissen oder willkürlich verändert werden, und das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt und in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden, auf das es sich bezieht.

Exemplare dieses Handbuchs und des vollständigen Handbuchs sind unter den im folgenden Abschnitt angegebenen Bezugsdaten erhältlich.

1.4. Typenschild

Die silberfarbenen Typenschilder sind sowohl an der Innen- als auch an der Außenseite des Automatenschranks angebracht, und auf dem Typenschild sind die folgenden Informationen angegeben



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

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

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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

für Angaben zu unseren weltweiten Partnern, siehe 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 in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Informationen sorgfältig durch, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Auf den folgenden Seiten werden die folgenden Symbole verwendet, die auf eine besondere Vorsicht hinweisen:

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

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 strikt auf die Zeit beschränkt sein, die für die Durchführung der Handlungen, die seine Verwendung erfordern, erforderlich ist; die Benutzer müssen darüber informiert werden, dass es verboten ist, ihn zu verwenden und sich dem Automaten zu nähern.

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

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

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

2.2. Sicherheitsbestimmungen für die Wartung

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

Beachten Sie insbesondere die mit Warnsymbolen gekennzeichneten Kapitel und Hinweise und halten Sie sich strikt an die angegebenen Anforderungen, die insbesondere die Sicherheit von Technikern, Bedienern und Benutzern 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.

Sollte ein Wasseraustritt, Rauch usw. festgestellt werden, ist das Gerät sofort von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen. Es darf nicht versucht werden, den Betrieb wiederherzustellen, und es muss ein Fachmann hinzugezogen werden.

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

Die normalen Betriebsbedingungen des Automaten sind:
Temperatur: 5 °C bis 35 °C und maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%

Wenn die Wasseranschlussleitung nicht mit dem Gerät geliefert wird oder im Falle eines Austauschs, darf der Anschluss nur mit einem Satz beweglicher Verbindungen (die alten dürfen nicht wiederverwendet werden) aus einem Material erfolgen, das nach den im Verwendungsland geltenden Rechtsvorschriften für den Lebensmittelbereich zugelassen ist und dem Betriebsdruck der Wasserleitungen gemäß IEC/EN 61770 standhält.

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 ausgeschildert sein.

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

Der Automat ist nicht für die Installation in Umgebungen geeignet, in denen Wasserstrahlen zur Reinigung verwendet werden (z. B. Großküchen, Kantinen) oder Dampfstrahlen oder Funken (z. B. Maschinenwerkstätten).

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).

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

Keine Reparaturen oder technische Eingriffe ohne ausreichende Schulung durchführen.

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

Das Gerät an einem geschützten, beleuchteten 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.

Achten Sie darauf, dass es nicht von Spritzwasser, Dämpfen oder Funken erreicht oder von Gegenständen getroffen werden kann, die es beschädigen könnten.

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

Das Gerät mit den zulässigen Werten für Stromspannung, Temperatur und Wasserdruck versorgen, und eine ausreichende Erdung vorsehen.

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

Die Wasser- und Stromzufuhr dürfen nicht unterbrochen werden, wenn sie 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

AUSMASSE	grande	grande VHO
Höhe:	591 mm	666 mm
Breite:	422 mm	422 mm
Tiefe:	599 mm	599 mm
Tiefe bei geöffneter Tür:	880 mm	880 mm

NETTOGEWICHT	
Espresso-Gerät:	33 kg
Espresso VHO-Gerät:	34 kg

VERSORGUNG	
Hydraulisch:	Wasserzufuhr mit 3/4 Gasgewinde
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 2.000 W
Kabeltyp	H05VV-F 3G 1,5 mm² (230 V); SJTO 3x16AWG (120 V)

* Werte und Hinweise für Standardgerät **siehe Typenschild**

SCHALLDRUCK	
A-bewerteter Schalldruckpegel:	weniger als 70 dB (A), gemessen in 1 Meter Abstand von der Geräteoberfläche und in einer Höhe von 1,6 Metern über dem Boden

TOLERANZEN WASSER- UND STROMVERSORGUNG/UMWELT	
Wasserhärte gesamt	10 °f bis 25 °f
Empfohlene Wasserleitfähigkeit	400 µS @ 20 °C
Elektrische Nennspannung	+10% / -15%
Temperatur	5°C bis 32°C
relative Luftfeuchtigkeit	maximal 80 %

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

4.1. Produktbehälter

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

Bohnen Kaffee 0,8 Kg		
Höhe:	Produktbehälter 199 mm	
Breite:	55 mm	112 mm
Volumen:	1,5 litri	3,2 litri

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

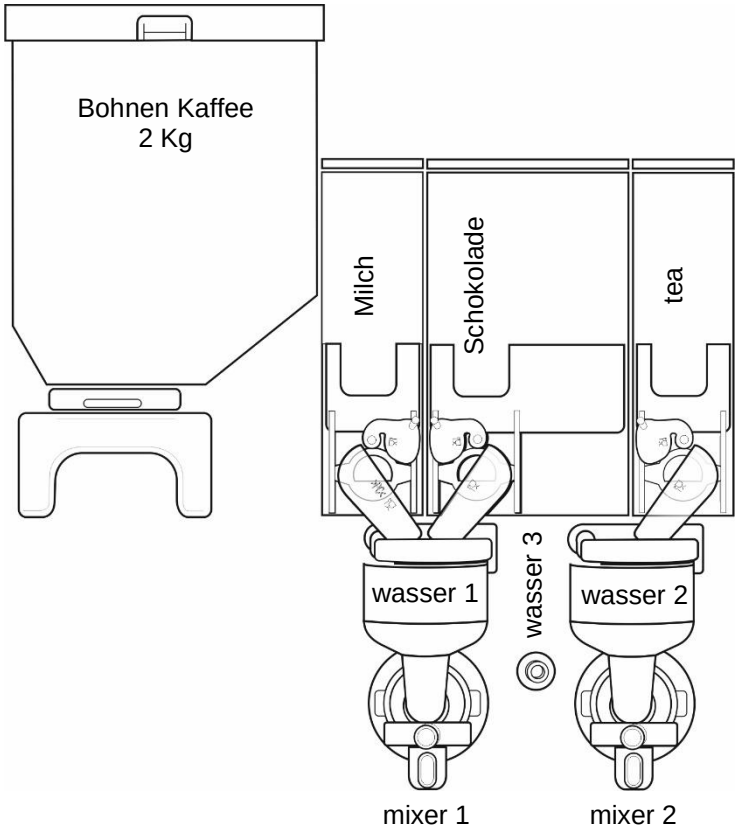
Die möglichen Konfigurationen sind zahlreich und werden durch Kategorien kodiert, die im Folgenden durch die Abkürzung des Geräts veranschaulicht werden:

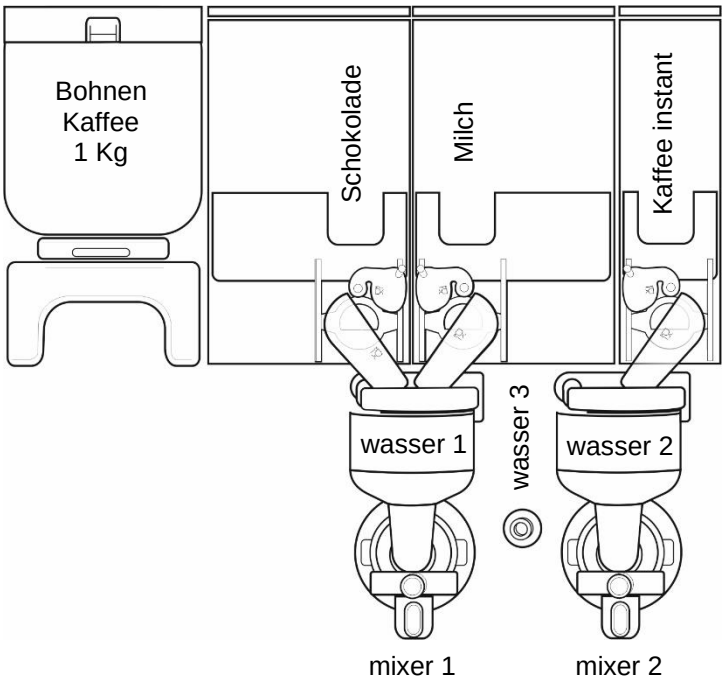
Espresso	Instantprodukte und Kaffeebohnen	**E**
Instant	Instantprodukte	**I**
Produktbehälter	Anzahl der Instantprodukte und Kaffeebohnen	**E4**
Wasserzufuhr	von außen über das Einlassmagnetventil	**E3 R**
Mixernummer	Mixernummer	**E3 R2**

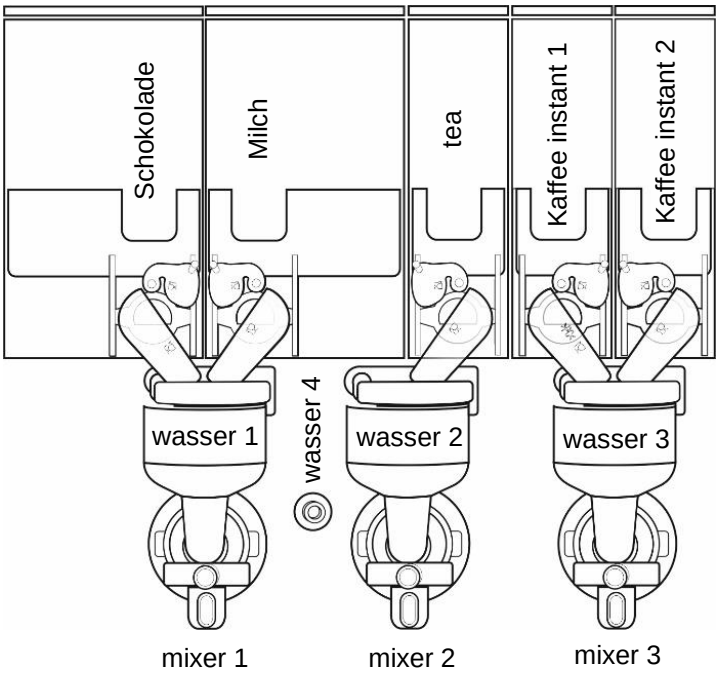
Die Produktkanister, Mixerschalen und Mixer sind von links nach rechts fortlaufend nummeriert, diese Nummerierung wird für die Programmierung der Getränke verwendet.

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

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

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 hydraulisch und/oder elektrisch an, wenn die Verpackung beim Transport beschädigt wurde und/oder sichtbare Teile fehlen.

5.2. Transport

Der Transport, das Umstellen und die Aufstellung des Automaten müssen 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 Bediener erforderlich, die mit der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.) ausgestattet sind; die Automaten wiegen etwa 35 Kg.

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

Verwenden Sie für den Transport einen Gabelstapler oder einen Handhubwagen, der das Gewicht 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 Hinweise verursacht werden.

5.3. Auspacken

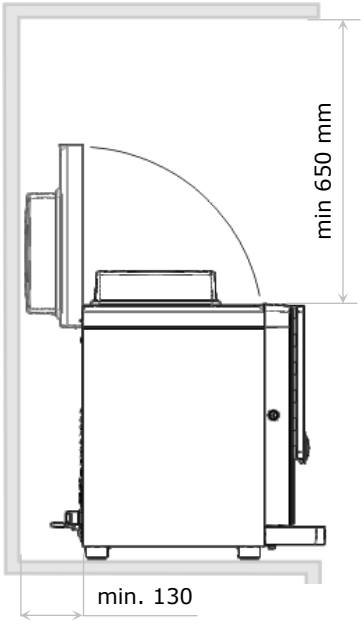
Bringen Sie den verpackten Automaten in seine Arbeitsposition, nehmen Sie den Automaten aus der Verpackung, heben Sie ihn an und stellen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.

Öffnen Sie die Tür des Automaten mit dem Schlüssel im Ausgabefach 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 darstellen.

Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss ausschließlich durch Fachbetriebe erfolgen.

5.4. Aufstellung



Der Automat muss in einem witterungsgeschützten Raum aufgestellt werden: er ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet. Er muss in trockenen Räumen mit Temperaturen zwischen 5 °C und 35 °C installiert werden und darf nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasserstrahlen zur Reinigung verwendet werden (z. B. Großküchen, Kantinen) oder in denen Dampfstrahlen oder Funken entstehen (z. B. in Maschinenhallen).

Der Schalter, die Steckdose und der Stecker müssen gut zugänglich sein. Stellen Sie sicher, dass eine für den Typ und die Länge des Automatenkabels geeignete Wandsteckdose vorhanden ist.

Verwenden Sie nur das mit dem Automaten mitgelieferte Netzkabel.

Das Gerät muss in der Nähe einer Wand aufgestellt werden, so dass die Rückseite und der äußere Rand einen Mindestabstand von 130 mm zu den Wänden haben, um eine regelmäßige Belüftung zu gewährleisten.

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

Vergewissern Sie sich, dass der Untergrund das Gewicht des Geräts tragen kann und dass es waagerecht steht. Stellen Sie die Füße so ein, dass die Neigung des Gehäuses nicht mehr als 2° beträgt und dass der Automat absolut 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. Wasseranschluss

Halten Sie sich an die im Land der Nutzung 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. Das Wasser muss so lange aus der Wasserleitung abgeleitet werden, bis es klar und frei von Schmutzspuren ist.

Prüfen, ob der Leitungsdruck dem für das Gerät vorgeschriebenen entspricht und bei Unstimmigkeiten eine Pumpe oder ein Reduzierstück verwenden; es wird der Einbau eines Hahns zur Trennung des Geräts vom Leitungsnetz empfohlen.

Der Anschluss darf nur mit einem neuen Schlauch aus lebensmittelgeeignetem Material hergestellt werden.

Das Magnetventil für den Wasserzulauf ist mit einem Überschwemmungsschutz ausgestattet, der den Wasserzulauf bei einer Fehlfunktion des Magnetventils selbst oder der Komponenten zur Kontrolle des Wasserstands im Hydraulikkreislauf mechanisch blockiert.

Um den normalen Betrieb wiederherzustellen, wie folgt vorgehen:

- das Gerät stromlos schalten;
- das in der Überlaufleitung enthaltene Wasser ablassen;
- den Hahn des Wassernetzes außerhalb des Geräts schließen;
- die Verschraubung lösen, mit der der Versorgungsschlauch des Magnetventils befestigt ist, um den restlichen Netzdruck abzulassen, und sie wieder festziehen;
- den Wasserhahn öffnen und das Gerät einschalten.

5.7. Wasserqualität

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

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

Gesamthärte des Wassers: 10°f bis 25°f

Empfohlene Wasserleitfähigkeit: 400 µS @ 20 °C

6. Beschreibung des Automaten

Der Automat ist so konzipiert, dass er von allen Nutzern verwendet werden kann und keine besonderen Kenntnisse erfordert; das Getränk wird nach der Einführung eines Guthabens durch kurzes Drücken des gewünschten Knopfes ausgegeben.

Frontplatte Tür

Rückwand

Innenansicht des Geräts (Beispiele)

01 - Türschloss: das Schloss gewährleistet eine gesicherte Tür; die Schlüssel sind zur Identifizierung nummeriert.

02 - Wahltasten: bei geschlossener Tür ermöglicht das Drücken der Tasten die Ausgaben; im Programmiermodus übernehmen die Tasten verschiedene Funktionen und ermöglichen die Änderung von Geräteparametern; die Nummerierung der Tasten ist von oben fortlaufend: 1, 2 etc., und von links.

03 - Display: die Mitteilungen des Displays informieren den Anwender oder Techniker über den Betriebszustand des Automaten.

04 - Ausgabe: der Automat besitzt eine feste Getränkeausgabe an der Becher-Abstellfläche.

05 - Tropfschale: zur Aufnahme möglicher aus der Ausgabe kommender Tropfen und eventuell von aus dem 3-Wege-Elektroventil stammendem überschüssigem Wasser; sie wird im unteren vorderen Gehäusebereich des Geräts eingeschoben und besteht aus einer Schublade und einem Abdeckrost, die unter fließendem Wasser gereinigt werden können; ein elektrischer Kontakt prüft den Füllstand.

06 - Behälter für Bohnenkaffee: der Behälter für Bohnenkaffee ist mit einem Schieber ausgestattet, der vor dem Anheben eingeführt wird; das Vorhandensein des Behälters für Bohnenkaffee wird durch einen Mikroschalter gesteuert; die Behälter sind zum Schutz der Produkte mit einem Deckel verschlossen.

07 - Mühle: mahlt den in der Glocke enthaltenen Bohnenkaffee und gibt ihn in die Brühkammer; der Mahlgrad und die Menge des gemahlenen Kaffees werden durch programmierbare Software-Parameter bestimmt, die den Abstand des Mahlwerks und die Mahldauer festlegen; diese Parameter können auch programmiert werden, um einen unterschiedlichen gemahlenen Kaffee in Bezug auf Menge und Qualität zu erhalten, der für jede Auswahl charakteristisch ist.

08 - Brüher: nachdem der Brüher die Kaffeedosis aus der Mühle erhalten und angepresst hat, erfolgt die Perkolation mit dem aus der Pumpe stammenden Wasser; das gebrauchte Kaffeesatz-Pad wird zur Rutsche geführt, die es in das Fach im Geräteunterbau befördert; der Brüher wird durch ein per Software programmierbares Heißluft-Heizsystem auf der korrekten Temperatur gehalten.

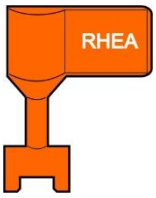
09 - Produktbehälter: die Instant-Produktbehälter verteilen ihren Inhalt in darunterliegende Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckenschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einem Rüttler ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten; die Ausgangsöffnung kann Standardgröße besitzen oder reduziert sein und besitzt einen Verschluss.

10 – 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.

11 - Düsenhalter: Ein fester Halter an der Becherausgabe nimmt die Ausgabeschläuche vom Brüher und den Mixerschalen auf.

12 - Kaffeesatzbehälter: sammelt zirka fünfundsechzig Kaffeesatz-Pads, nachdem diese von dem Brüher verwendet wurden; eine Softwareoption ermöglicht die Anzeige eines Hinweises, wenn der Behälter voll ist.

13 - Türschalter: unterbricht die Stromversorgung zum Gerät, wenn die Tür geöffnet ist.



Türkontaktschlüssel:

Verwenden Sie den Türkontaktschlüssel, um das Gerät bei Bedarf auch bei geöffneter Tür einzuschalten.

Achtung einige Komponenten stehen weiter unter Strom. Sehr vorsichtig vorgehen. Der Schlüssel wird mit der Dokumentation des Automaten geliefert und darf nur von entsprechend geschultem technischem Personal verwendet werden.

14 - Stromanschluss: an der Rückseite des Schranks befindet sich ein Sockel mit drei Anschlüssen für das Stromkabel.

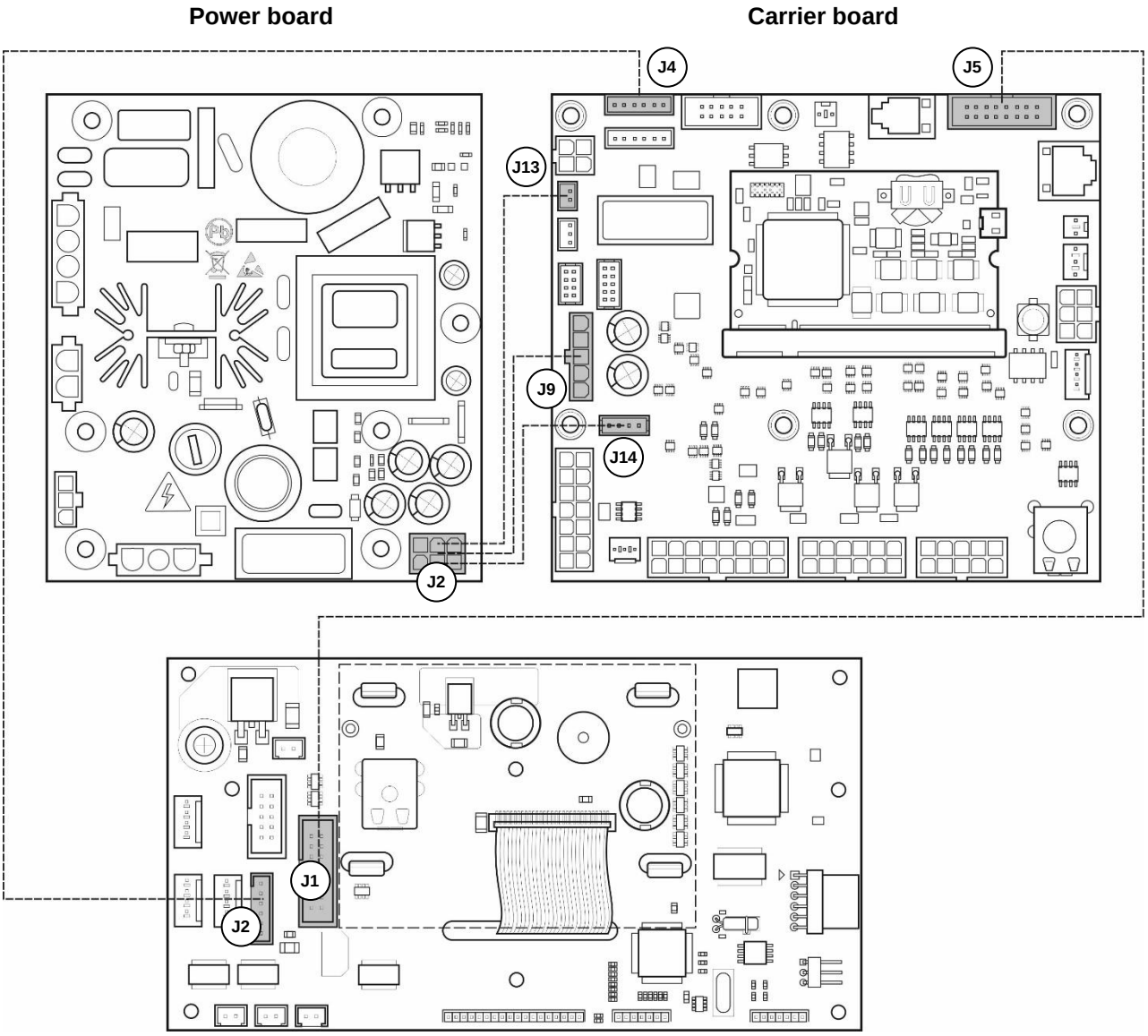
15 - Hauptschalter: Schaltet das Gerät ein und aus.

16 - Elektroventil Wasserzufuhr: das Einlassventil der Wasserzufuhr und besitzt einen Überschwemmungsschutz, der bei Störung die Wasserzufuhr sperrt; an den elektrischen Anschlüssen kann parallel eine eventuelle Tauchpumpe oder das **modul◀on water** angeschlossen werden.

17 - Sicherungen: als Geräteschutz an der Netzspeisung installiert; die Sicherungen müssen durch einen Fachmann ausgetauscht werden.

7. Elektronik

7.1. Anschlussschema für Espresso - und Instant-Geräte



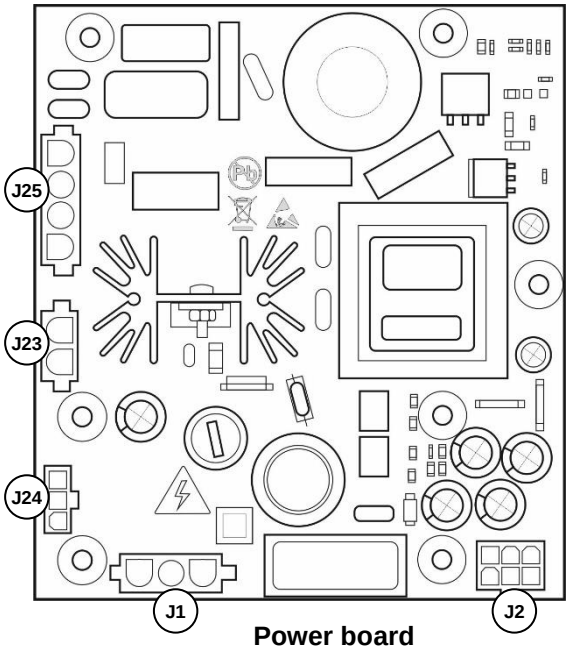
Displayplatine touch panel

7.2. CPU/Leistungsplatine

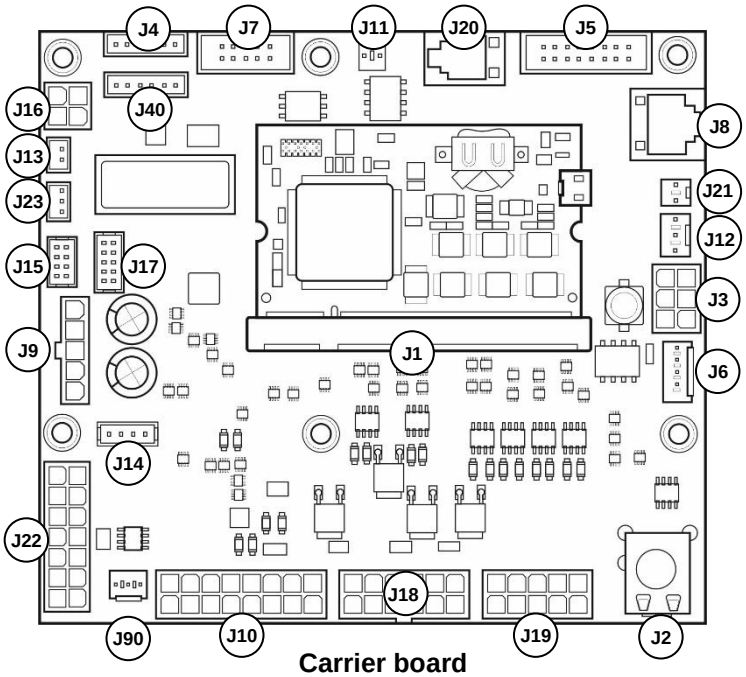
die Leistungsplatine, die auf der Rückseite des Geräts untergebracht ist, empfängt die Befehle von der CPU und ist für den Betrieb der Gerätevorrichtungen bestimmt; sie ist für die Befehle an die Vorrichtungen wie Motoren, Pumpen, Magnetventile oder Heizelemente bestimmt;

Ein doppelter USB-Anschluss sorgt für die logische Verbindung mit anderen Platinen und das Blinken der Status-LEDs zeigt deren normalen Betrieb an.

7.2.1. Power board e Carrier board platine für Druckboiler und Instant



Power board



Carrier board

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		

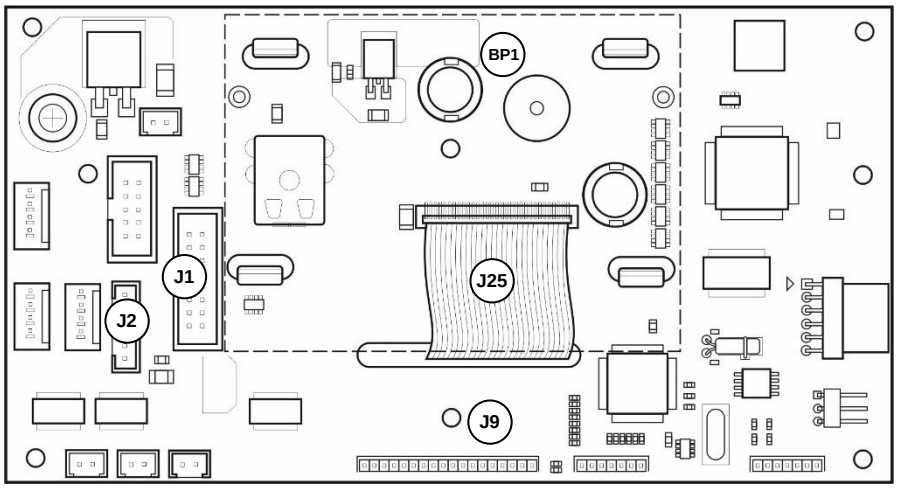
J _	CARRIER BOARD - Beschreibung der Anschlüsse		
J1	Anschluss SOM Platine	**J14**	npn - Druckboiler / Pumpen SSR
J2	Doppelte USB-A-Buchse	**J15**	GPIO - spare
J3	MDB Anschluss	**J16**	Stromversorgung 24 Vdc Modem
J4	Stromversorgung 5/24 Vdc CPU-SMU-Schnittstelle	**J17**	I/O
J5	Signale CPU-SMU-Schnittstelle	**J18**	Magnetventile Pumpen/Mixer
J6	Exekutive Anschluss	**J19**	Produktmotor
J7	IN/OUT Signale Induktionsplatine	**J20**	RFID Anschluss
J8	Rheaflash 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	npn - Mahlwerk 24 Vdc		

7.3. Displayplatine

die an der Türinnenseite befestigte Displayplatine empfängt die Signale der Wahltasten und ermöglicht die Darstellung der Hinweise mit dem Display; ein Flachbandkabel verbindet sie für den Datenaustausch mit der CPU.

Die innen liegende Programmiertaste ist auf der Platine dieser Platine montiert, die auch für die Tastaturbeleuchtung sorgt.

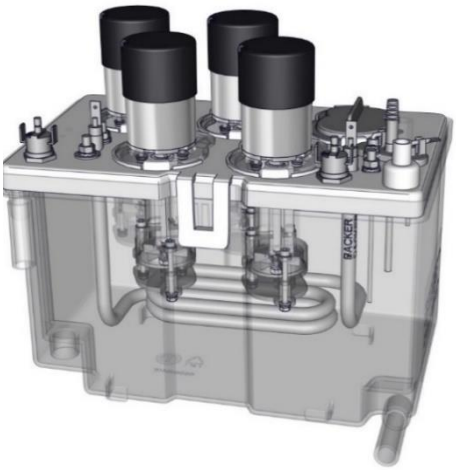
7.3.1. Displayplatine touch panel



J _	DISPLAYPLATINE - Beschreibung der Anschlüsse		
J1	Platine Anschluss an der CPU in J5	**J25**	Anschluss zum Display
J2	Platine Anschluss an der CPU in J4	**BP1**	“PROG” Taste
J9	Anschluss für Touchpanel-Tastatur		

8. Wassererwärmung

Offener Boiler

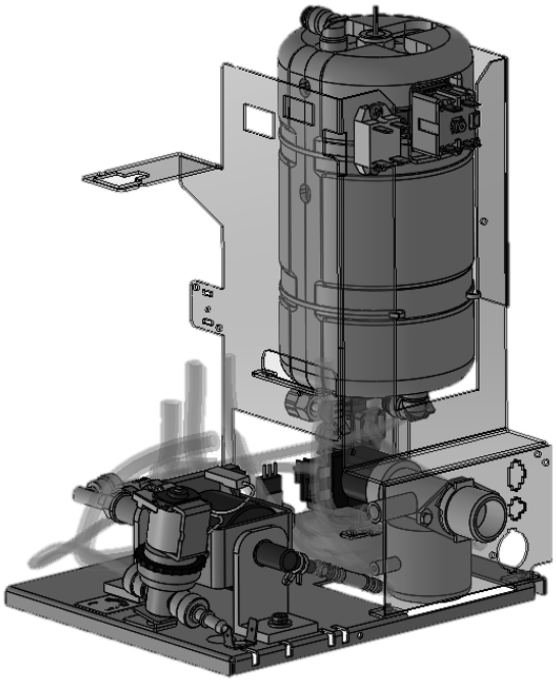


Alle aktiven Elemente des Boilers (Heizelement, Wärmeschutz, Temperaturfühler, Pumpen) sind an der Abdeckung befestigt.
Die Versorgungspumpen verfügen über Turbinen, die in das Boilerwasser eintauchen; das Wasser wird durch Rohre gefördert, die die Mixerschalen versorgen sollen; die Anzahl der Boilerpumpen 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..

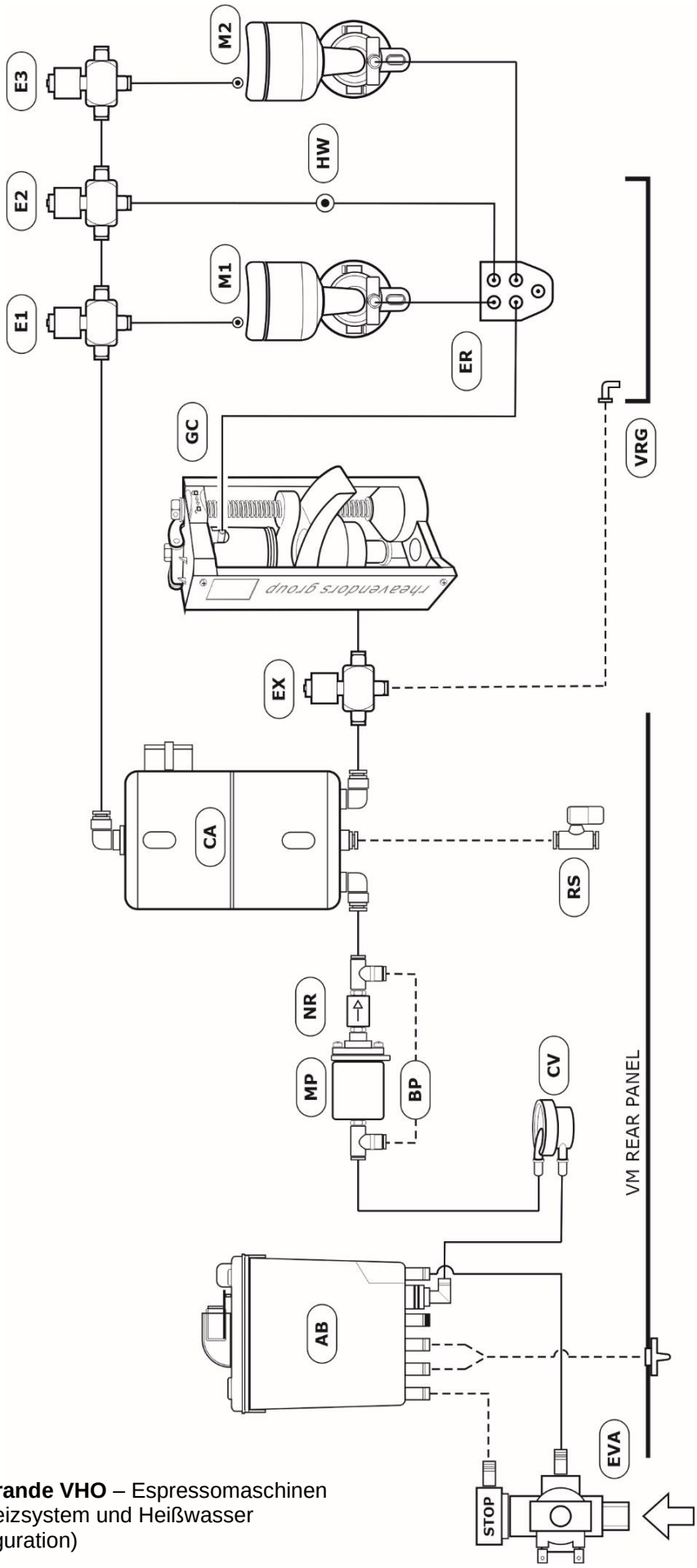
Die Wassererwärmung erfolgt über ein elektrisches Heizelement

9. Hydraulikdiagramme

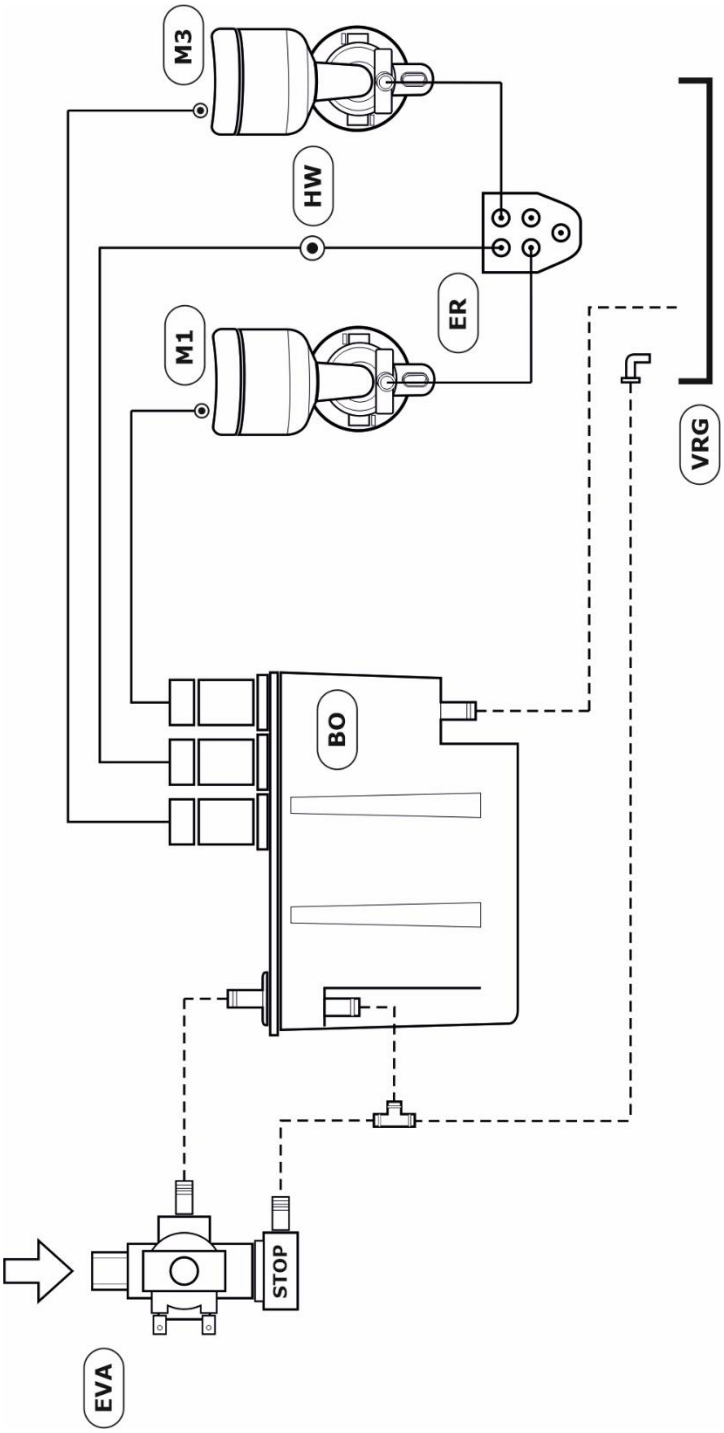
Nachstehend finden Sie die Hydraulikschemata der für den Automaten verfügbaren Heizkonfigurationen.

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
CA	Druckboiler
BO	Offener Boiler
EX	Drei-Wege-Magnetventil
E1	Magnetventil Instant 1
E2	Magnetventil Instant 2
E3	Magnetventil Instant 3
GC	Brüher
M1.. M3	Mixer 1 … Mixer 3
ER	Ausgabe
VRG	Tropfschale
RS	Wasserablasshahn
HW	Direktes heißes Wasser



BLine grande/grande VHO – Espressomaschinen mit Druckboilerheizsystem und Heißwasser (maximale Konfiguration)



BLine grande/grande VHO – Instant-Geräte mit
Boilerheizung und Heißwasser (maximale Konfiguration)

10. Erstinstallation des Geräts

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.

10.1. Reinigung und Desinfizierung des Automaten und der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Teile

Bei der Erstinstallation des Automaten und mindestens einmal wöchentlich, je nach Verwendung und Qualität des einfließenden Wassers, eine gründliche Desinfektion, um die Hygiene der ausgegebenen Produkte zu gewährleisten: Pulverablagebehälter, Mixer und Ausgabeleitung für Instant-Getränke, Ausgabeschläuche und Düsen, Zuckerrutsche, Ausgabefach.

Die Komponenten dürfen nur mit lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden (Trinkwasser, max. 50 °C). Die Mixer und die Instant-Behälter können in einer Geschirrspülmaschine mit einem kurzen Waschgang und bei einer Temperatur von max. 50 °C gereinigt werden.

Verwenden Sie Desinfektionsmittel auch für die Reinigung von Oberflächen, die nicht direkt mit 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 übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften oder durch die Verwendung aggressiver oder giftiger chemischer Mittel entstehen.

10.2. Reinigen 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 öffnen; den Schieber der Kaffeeglocke bei zu sich hinziehen, um die Kaffeeglocke zu öffnen.

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

http://eur-lex.europa.eu// unter der Verordnung 2004/852/EG

vom 29/04/2004 (CELEX Nr.: 32004R0852)

den Deckel schließen und die Tür mit dem Schlüssel abschließen und den Schlüssel an einem sicheren Ort ablegen.

10.3. Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme vor Ort müssen zuerst alle Kreisläufe vollständig gefüllt werden; der Automat führt einen Diagnosezyklus durch, um das Wasser aufzufüllen und den Brüher korrekt zu positionieren; das Display zeigt Hinweise über den Fortschritt dieser Phasen an.

INSTALLATION	ENDE INSTALLATION	AUTOMATISCHES RESET *	TEMPERATUR ABWARTEN

(*) Der Automat (VM) startet neu, das Wasser im Boiler beginnt sich auf die eingestellte Temperatur zu erwärmen, und der Automat ist voll funktionsfähig.

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

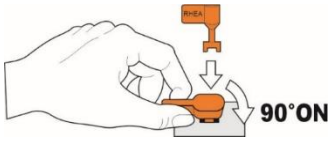
11. Gerätekonfiguration:

11.1. Programmiermenü

Zugriff:

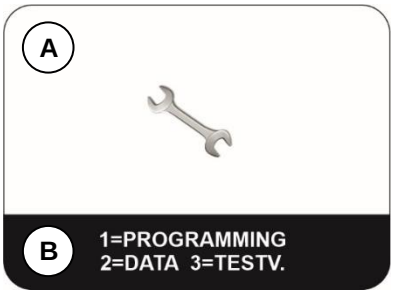
Dieses Menü ermöglicht den Zugriff auf alle Programmierfunktionen des Geräts; jede Funktion ermöglicht die Konfiguration bestimmter Geräteparameter und/oder die Durchführung bestimmter Verfahren.

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.

Setup-Bildschirm:



A - Menü-Grafik.

B - Aktuelle Programmierfunktion

Parameter oder auszuführende Aktion.

Um den Konfigurationsmodus zu verlassen:

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

Beschreibung der Frontplatte

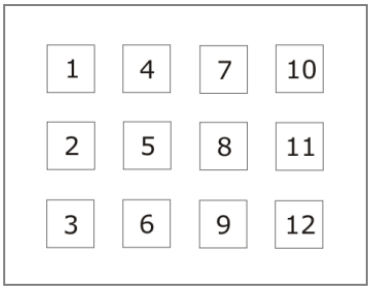
Diese Beschreibung dient als Referenz, um die in den Verfahren dieses Handbuchs erwähnten Tasten zu identifizieren.

Hinweis: Die Geräteabbildung dient nur zur Veranschaulichung.

Gerätedisplay

Tastatur zum Navigieren der Schnittstelle

Jedes grafische Element entspricht einer Taste, die einer Zahl entspricht, wie in der folgenden Abbildung dargestellt:



Navigieren im Konfigurationsmenü

Verwenden Sie die Navigationstasten, um durch das Menü zu navigieren. Im Folgenden finden Sie eine Liste der häufigsten Aktionen.

Um...	Drücken...
zur nächsten Funktion zu wechseln	1
zur vorherigen Funktion zu wechseln	6
zum nächsten Parameter der gewählten Funktion zu gehen	2
zum vorherigen Parameter der ausgewählten Funktion zu gehen	3
den Wert des Parameters zu erhöhen	4
den Wert des Parameters verringern	5

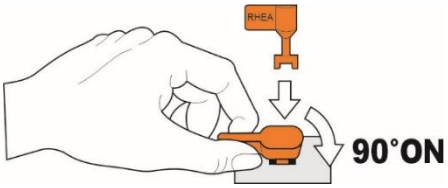
12. Reinigen/ Spülen

12.1. Erste Spülung

Am Ende der Montage und der Endprüfung wird das für die Prüfung verwendete Wasser aus dem Gerät entleert; beim ersten Einschalten des Geräts wird automatisch Wasser nachgefüllt; wenn alle Hydraulikkreise des Geräts gefüllt sind, wird der Wasserfluss automatisch gestoppt.

Die Transport- und Installationsbedingungen lassen eine sofortige Verwendung des Automaten nicht zu. Es ist notwendig, vor der Nutzung des Automaten einen kompletten Reinigungszyklus durchzuführen. Das Gerät gibt für jeden Reinigungszyklus eine voreingestellte Wassermenge ab.

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



Achtung

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

Die Programmiertaste drücken, um in den Konfigurationsmodus zu gelangen:

- die Taste 4 drücken, um das Menü "Reinigung-Spülung" aufzurufen.

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

1-4= SPÜLUNG

'1-4=SPÜLUNG' drücken, um in den Reinigungsbereich des Geräts zu gelangen. Den Spülzyklus des Hydraulikkreislaufs (Heizung, Schläuche, Brüher, Mischer) aktivieren, den Anweisungen auf dem Display folgen; sich vergewissern, dass die Tropfschale leer ist, falls erforderlich, die Tropfschale leeren, und dann die Taste 10 drücken.

Das Gerät an die Wasserversorgung anschließen und die Taste 10 drücken: Das Menü Reinigung/Spülung wird angezeigt.

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

Wie folgt vorgehen:

Zum Spülen...	Drücken...
der ersten Mischerschale	1
der zweiten Mischerschale	2
der dritten Mischerschale	3
des direkten Heißwasserkreislaufs	4

Nach Beendigung des Vorgangs wird wieder das Menü "Reinigung-Spülung" angezeigt.

Schneller Zugriff auf den Spülvorgang:

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 3 und 12 kann der Spülvorgang des Kreislaufs gestartet werden.

Diesen Schritt mehrmals wiederholen, um eine komplette Spülung des gesamten Wasserkreislaufs des Geräts zu erhalten; während der Spülung erscheint auf dem Display der momentan gereinigte Kreislauf.

Nach dem ersten Spülzyklus den Automaten mit dem Türkontaktschlüssel ausschalten und den Hauptschalter an der Rückseite des Geräts ausschalten.

12.2. Desinfizierender Spülzyklus Brüher (Espresso-Versionen)

Achtung

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

Menü Reinigung-Spülung > 8=LS (Taste 8)

reinigen-spülen 1-4
5=Dampf. **8=LS**

Verfahren:

Mehrere Becher vorbereiten, da das Wasser mehrmals ausgegeben wird.

1. Die **Taste 8** drücken, um den Vorgang manuell durchzuführen, oder die **Taste 10** drücken, um ihn automatisch durchzuführen. Für einige Sekunden gibt das Gerät nur Wasser durch den Brüher ab, die Brühkammer bewegt sich auf und ab und bleibt dann geöffnet.

Hinweis: Die automatische Ausführung des Verfahrens setzt voraus, dass bestimmte Schritte automatisch bestätigt werden.

2. Eine Tablette in die Brühkammer einlegen Sie die **Taste 10** drücken: Die Kammer schließt sich und brüht die Tablette, bis sie sich auflöst.

Hinweis: Zum Auflösen der Tablette sind zwei 19-minütige Zyklen erforderlich; die Espressopumpe öffnet sich etwa alle zwanzig Sekunden.

3. Wenn sich die Tablette aufgelöst hat, beginnt der erste Spülzyklus des Brühers: alle zehn Sekunden fließt dreimal Wasser; bei jedem der drei Spülgänge werden etwa 100 cc Wasser abgegeben.
4. Warten, bis der Spülzyklus abgeschlossen ist, und dann die **Taste 10** drücken, um den Zyklus zu wiederholen, oder eine beliebige andere Taste, um fortzufahren; die Brühkammer bewegt sich auf und ab und bleibt dann geöffnet.
5. Den Kaffeefilter mit einer Bürste reinigen und eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste abwaschen. Die die **Taste 10** drücken, um fortzufahren
6. Um den zweiten Spülzyklus des Brühers zu starten, die **Taste 10** drücken: alle zehn Sekunden fließt sechsmal Wasser; bei jedem der drei Spülgänge werden etwa 100 cc Wasser abgegeben.
7. Warten, bis der Spülzyklus abgeschlossen ist, und dann die **Taste 10** drücken, um den Zyklus zu wiederholen, oder eine beliebige andere Taste, um fortzufahren.
8. Um einen Kaffee zuzubereiten, eine beliebige Taste außer 1 drücken: die Kaffeeausgabe beginnt. Durch Drücken einer beliebigen anderen Taste führt das Gerät eine Spülung der Schalen durch; daher sollten mindestens zwei Becher bereitgehalten werden, die unter die Ausgabedüsen gestellt werden.
9. Am Ende des Vorgangs die **Taste 10** drücken: Das Menü "Reinigung-Spülung" wird angezeigt.

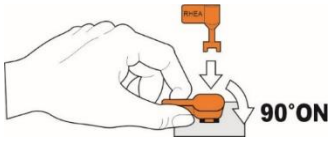
Wenn dieser Zyklus unterbrochen wird (plötzlicher Stromausfall, ...), wird der Vorgang nach Wiederaufnahme der Betriebsfähigkeit ab der Anfangsphase dieses Reinigungszyklus fortgesetzt.

Nach der Reinigung/Spülung schalten Sie den Automaten mit dem Türkontaktschlüssel aus und schalten auch den Hauptschalter auf der Rückseite des Geräts aus.

13. Verfahren zur ersten Installation

Füllen des Hydraulikkreislaufs: Mit diesem Verfahren wird der Hydraulikkreislauf bei der nächsten Inbetriebnahme gefüllt.

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



Um das Füllen des Wasserkreislaufs zu ermöglichen

Im 'Programmiermenü' die Taste 1 drücken, bis die Funktion 'VERSCHIEDENES' erreicht ist.

In **ERSTE INSTALLATION** den Parameter auf 0 setzen: Der Wasserkreislauf des Geräts wird beim nächsten Einschalten automatisch gefüllt.

Beschreibung des Wasserbefüllungszyklus:

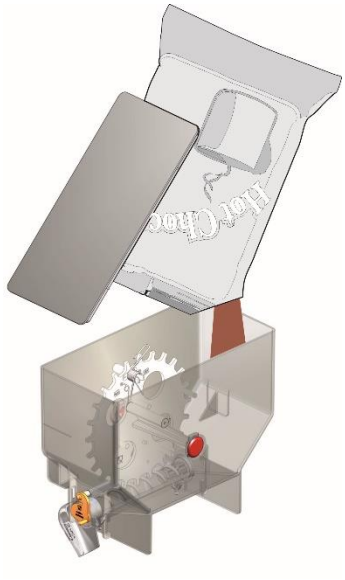
Phase	Beschreibung
1	Das Gerät schaltet sich ein.
2	Einige Kontrollen sind notwendig: 1. Den Wasserstand im Boiler und den Wasseranschluss (offen) überprüfen und dann die Taste 10 drücken. 2. Gegebenenfalls die Tropfschale leeren, dann die Taste 10 drücken: der Zyklus beginnt.
3	Kaltes Wasser wird aus der Düse ganz links abgegeben.
4	Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, wird der Parameter **ERSTE INSTALLATION** automatisch auf 1 gesetzt, um zu verhindern, dass sich der Vorgang beim nächsten Einschalten wiederholt.
5	Das Gerät startet automatisch neu.

14. Befüllen des Automaten

14.1. Befüllen von Instant-Produkten und Bohnenkaffee (bei ausgeschaltetem Gerät).

Zum Befüllen der Instant-Produkte empfiehlt es sich, die einzelnen Behälter zu entnehmen.

Zum Befüllen des Bohnenkaffees, 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 eine Alterung zu vermeiden. Überprüfen Sie das Fassungsvermögen der einzelnen Behälter in den technischen Daten.

15. 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, wird auf das Programmierhandbuch **"Software User Manual"** verwiesen.

Der Automat ist mit einem automatischen Reinigungs-/Spülsystem für den Brüher und einem Spülsystem für die Mixer und deren Hydraulikkreislauf ausgestattet.

Wenn der Automat weniger als zwei Tage lang nicht benutzt wird (z. B. an Wochenenden), ist es ratsam, die automatischen Reinigungs- und Spülfunktionen zu aktivieren, die im Software-Handbuch beschrieben sind, bevor der Automat benutzt wird.

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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

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

16. Wartung

Die Reinigungsintervalle sind stark abhängig von der Zahl der Ausgaben und der Härte des verwendeten Wassers (Enthärtungsfilter verwenden) und sollte sich nach den Betriebsbedingungen des Automaten richten.

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

Der Einsatz einer für Lebensmittel geeigneten und für die Gesundheit unbedenklichen antibakteriellen Lösung führt zu einer noch gründlicheren Reinigung; die gereinigten Geräteteile mit einem sauberen Lappen abtrocknen und wieder einzubauen. Vor Einschalten des Geräts zu Wartungszwecken müssen die Anwender mit angemessen positionierten Schildern darauf hingewiesen werden, den Automaten nicht zu verwenden und ihm fernzubleiben.

Achtung, das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen, vor dem Umgang mit dem Gerät und den Produkten die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen, nur Trinkwasser verwenden, alle Teile nur mit lauwarmem fließendem Wasser (max. 50 °C) reinigen.

Die Mixer und die Instant-Behälter können in einer Geschirrspülmaschine mit einem kurzen Spülgang und einer Temperatur von max 50 °C gereinigt werden;

Leeren Sie den Satzbehälter täglich und reinigen Sie ihn gründlich mit lauwarmem Wasser.

Auch das Service Book des Automaten verwenden.

16.1. 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 nur neutrale Reinigungsmittel verwenden; keine Scheuerlappen, Stahlschwämme, aggressive oder schäumende Reinigungsmittel oder andere Lösungsmittel, kochendes Wasser oder Säuren und vor allem keine alkoholhaltigen Lösungen verwenden. Reinigungsmittel sollten auf ein Tuch gesprüht werden und nicht direkt auf die Oberfläche des Automaten.

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

- **Tropfschale**

  Die Tropfschale entnehmen, das obere Gitter entfernen und mit viel Wasser reinigen; die Tür öffnen und den Sitz der Tropfschale im Inneren des Geräts reinigen.

- **Produktrutschen**

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

- **Produktausgabesystem**

  Die Befestigungslaschen der Schalenbefestigung in Uhrzeigersinn drehen, die Ausgabedüsen entfernen, die Schale und den oberen Ring herausziehen; auch die Rutschen 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.

- **Türinnenseite**

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

16.2. Monatlich

- **Umluftabzug und Pulverabzug**
  Genau prüfen, dass sich die Rotoren der beiden Absauger frei bewegen können und nicht versperrt 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, sicherstellen, dass die Kaffeerutsche keine Verkrustungen aufweist; überprüfen, dass das Mahlwerk unbeschädigt und sauber ist.

- **Brüher**
  Der gesamte Brüher kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, da es keine Komponenten gibt, die beschädigt werden könnten.

Die orangefarbene Rutsche für gemahlenen Kaffee einfach abziehen.

Um den Brüher herauszunehmen, lösen Sie den Deckel, indem Sie ihn an den Seiten drücken und nach außen ziehen.

Nehmen Sie den Kaffeeausgabeschlauch aus dem Düsenhalter und entfernen Sie dann den Brüher, indem Sie auf die orangefarbene Entriegelungstaste drücken, ihn leicht anheben und zu sich heranziehen.

16.3. 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 Absaugbehälter und den Schlauch heraus und reinigen Sie sie in reichlich lauwarmem Wasser.
- **Silikonschläuche**
  Prüfen, dass die Wasserschläuche unbeschädigt sind und gegebenenfalls austauschen.
- **Ausgleichsbehälter**
  Den Ausgleichsbehälter entleeren und reinigen; sorgfältig die Funktionsfähigkeit des Mikroschalters überprüfen, der durch die Schwimmerstange betätigt wird, und ob diese sich frei und ungehindert bewegt.
- **Brüher**
  Die drei Dichtringe der Druckkammer und der unteren Kolbenführung erneuern.

Die oberen und unteren 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.

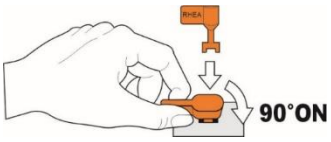
Die Verwendung eines Entkalkers verhindert bei regelmäßigem Austausch der Filterpatrone die Ablagerung von Kalk.

Die Anforderungen in diesem Handbuch müssen durch das HACCP-Verfahren des Unternehmens, das den Automaten/Kaffeeautomaten einsetzt, ergänzt werden.

17. Ausserbetriebsetzung

Mit diesem Verfahren wird der Wasserkreislauf des Automaten (VM) entleert.

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



1= PROGRAM.

VERSCHIEDENES

AUSSERBETRIEBSET ZUNG 10=START

So führen Sie die Ausserbetriebsetzung durch:

“1= PROGRAMMIERUNG” drücken

mit den Tasten '2' bis 'VERSCHIEDENES' durch das Menü scrollen

'1' drücken und mit der Taste '2' durch das Menü bis 'AUSSERBETRIEBSETZUNG' scrollen

“10=START” drücken

Den Wasserstand in der Tropfschale überprüfen, um OFF-Fehler während des Vorgangs oder Wasseraustritt zu vermeiden.

Tropfschale leer? 10=START

Kaffeesatz entfernen 10=START

Wie in den Display-Mitteilungen gefordert, sicherstellen, ob die Tropfschale und der Kaffeesatzbehälter leer sind.

Die Wasserzufuhr unterbrechen, einen Schlauch in das Ablassventil des Boilers stecken und die Kappe von der Entlüftungsleitung entfernen, diese dann in die Nähe eines Eimers (Boiler) bringen.

"10=START" drücken: der Hydraulikkreislauf beginnt sich zu entleeren; nach Beendigung wird die Wassertemperatur des Boilers auf Null gesetzt und der Wert in ERSTE INSTALLATION wird automatisch auf JA gesetzt, damit sich der Hydraulikkreislauf des Geräts beim nächsten Einschalten wieder füllt.

Den Schlauch entfernen, das Ablassventil des Boilers schließen, die Kappe der Entlüftungsleitung wieder einsetzen und das Gerät abschalten.

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

Off	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	Circuito Espresso	È Es wurde ein Fehler in dem Brüher/der Espressoeinheit festgestellt. • **OFF 7A**: Infusion zu groß. Möglicher Ausfall des volumetrischen Zählers. • **OFF 7C**: Fehler in der Position des Brühers während der Infusion • **OFF 7D**: Starke Infusion, möglicher Ausfall des Volumenzählers. • **OFF 7R**: Volumenzähler (Erstprüfung)	Controllare lo stato del contatore volumetrico
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.
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.
121	Milchmodul (Venturi-Modell)	Der Wassernachfüllung wurde nicht erfolgreich abgeschlossen.	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
122	Milchmodul (Venturi-Modell)	Zu viele kontinuierliche Auswahlen ohne Nachfüllen von Wasser.	Überprüfen Sie die folgenden Punkte: • Druckkessel-Wasserstandssonde • Milchpumpe • Hydraulikkreislauf der Maschine • Auswahleinstellungen
123	Milchmodul (Venturi-Modell)	Wassertemperatur • AUS 123A: zu hoch • AUS 123B: Zu niedrig • AUS 124C: nicht erkannt. Die Sonde ist defekt oder nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Milchtemperatur-Sensor.

19. Betriebsunterbrechung (vorübergehende Inaktivität)

Wenn der Automat aus irgendeinem Grund länger als eine Woche nicht in Betrieb ist, ist wie folgt vorzugehen:

- Entleeren Sie die Mühle 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 Ausgabedüsen entfernen, die Schale und den oberen Ring herausziehen, auch die Rutschen 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 Kaffeesatzbehälter und die Tropfschale und reinigen Sie sie in reichlich lauwarmem Wasser.
- Entleeren Sie den Hydraulikkreislauf vollständig (siehe Ausserbetriebsetzung).

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

20. Stilllegung

20.1. Vorübergehende Stilllegung

- Führen Sie den Ausserbetriebsetzungzyklus durch.
- Die Wasser- und Stromanschlüsse trennen.
- Entleeren und reinigen Sie die Tropfschale.
- Entfernen und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter.
- 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.

20.2. Endgültige Stilllegung

Bei einer endgültigen Stilllegung 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.

Bitte beachten Sie die Richtlinie 2012/19/EU und die darin enthaltenen Vorgaben; der vollständige Text der Richtlinie ist zu finden unter https://eur-lex.europa.eu/homepage.html

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

©2025 rheavendors group