



rhFS1

Installations- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitung - Typ: FS01



.buttons16



.touch21,5"

Handbuch Code: MANB170003 rev.00

Datum: September 2022

00	28.09.2022	Erste Ausgabe	A4
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

Inhalt

1. Allgemeine Informationen.....	6
1.1. Verwendungszweck.....	6
1.2. Aufbewahrung des Handbuchs.....	6
1.3. Typenschild.....	7
1.4. Konformitätskennzeichnung	7
2. Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.1. Gefahrensymbole.....	8
2.2. Sicherheitsanforderungen für die Instandhaltung	9
2.3. Restrisiken	10
3. Technische Daten Automat	11
4. Installation.....	12
4.1. Empfang.....	12
4.2. Handhabung	12
4.3. Auspacken	12
4.4. Aufstellen	13
4.5. Stromanschluss	14
4.6. Wasseranschluss.....	15
4.7. Wasserqualität	15
5. Beschreibung des Automaten	16
5.1. Beschreibung der Tür	16
5.2. Beschreibung des Schrankes	17
6. Erstinstallation	21
6.1. Reinigung und Desinfektion des Automaten	21
6.2. Waschen und Desinfizieren der internen Komponenten	22
6.3. Start-up	22
6.4. Installation (erforderlich für Espresso-Modelle)	23
6.5. Erste desinfizierende Spülung	24
6.6. Desinfizierende Spülung des Brühers mit Tablette	25
7. Befüllen des Automaten (bei ausgeschaltetem Gerät).....	26
7.1. Befüllen mit Instant-Produkten und Kaffeebohnen	26
7.2. Befüllen mit Bechern.....	26
7.3. Befüllen mit Stäbchen.....	26
8. Bechereigenschaften:.....	27
9. Programmierung	28
10. Wartung	29
10.1. Wöchentlich	29

10.2. Monatlich.....	30
10.3. Jährlich.....	31
11. Verfahren zur Deinstallation (nur bei Druckboiler erforderlich)	32
12. Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität).....	34
13. Stilllegung	34
13.1. Vorübergehende Stilllegung	34
13.2. Endgültige Stilllegung	34

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.

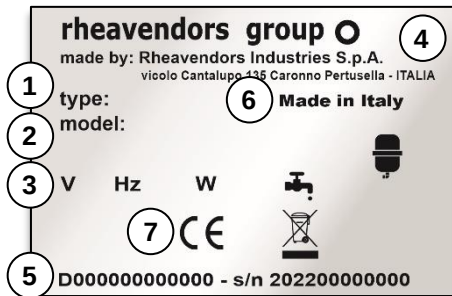
Die Aufbewahrung sollte durch sorgfältige Handhabung mit sauberen Händen und nicht durch Ablegen auf schmutzigen Oberflächen begleitet werden. Das Handbuch darf nicht entfernt, zerrissen oder willkürlich verändert werden. Das Handbuch muss in einer vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Umgebung und 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

für Angaben zu unseren weltweiten Partnern, siehe die Website: 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, einschließlich nachträglicher Aktualisierungen und Ergänzungen.

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 (33dBm ±2 dB)
und B3 (1800 MHz) Klasse1 (30dBm ±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 macht.

**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 Warnsymbolen 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 Gerätelieferung 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	1840 mm
Breite	630 mm
Tiefe	720 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1260 mm

NETTOGEWICHT

Instant-Gerät:	± 150 kg
Espresso-Gerät:	± 170 kg

STROMVERSORGUNG

Hydraulik:	Anschluss über Elektroventil mit 3/8 Gasgewinde
Hydraulischer Druckbereich:	0,1-1MPa
Elektrischer Espresso Varitherm	3100 W 220-240 Vac 50/60 Hz einphasig
Elektrischer Espresso (0,8 Liter Druckboiler)	2100 W 220-240 Vac 50/60 Hz einphasig
Elektrischer Instant	1700 W 220-240 Vac 50/60 Hz einphasig

SCHALLDRUCK

A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel	Weniger als 70 dB (A), gemessen in 1 Meter Abstand von der Maschinenoberfläche und in einer Höhe von 1,6 Meter vom Boden
---	--

INTERNE SERVICESTECKDOSE

Spannung und Höchstlast:	230Vac – 100W
--------------------------	---------------

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 %

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 und /oder bei fehlenden sichtbaren Teilen.

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.

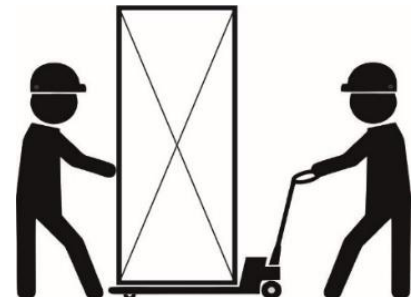


Für die Handhabung sind zwei Personen erforderlich, die mit der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.) ausgestattet sind. Der Automat wiegt über 150 kg.

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

Der Automat wird auf Paletten geliefert: 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

Bringen Sie den verpackten Automaten in seine Arbeitsposition, nehmen Sie den Automaten aus der Verpackung, indem Sie die Schutzfolie an einer der Schutzecken aufschneiden, lösen Sie den Automaten von der Palette, indem Sie die Schrauben, mit denen die Befestigungsbügel befestigt sind, abschrauben, und stecken Sie die 4 Füße in die Gewindelöcher.

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, Becher- und Stäbchensäulen 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 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).

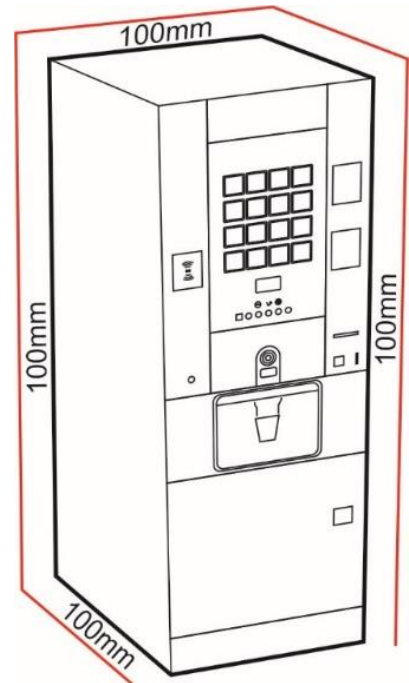
Der Schalter, die Steckdose und der Stecker müssen gut zugänglich sein. Vergewissern Sie sich, dass eine Wandsteckdose verfügbar ist, die für den Typ und die Länge des Automatenkabels geeignet ist.

Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Netzanschlusskabel. Das Gerät muss in der Nähe einer Wand aufgestellt werden, so dass die Rückseite und der äußere Rand einen Mindestabstand von 100 mm zu den Wänden haben, um eine regelmäßige Belüftung zu gewährleisten.

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



Vergewissern Sie sich, dass der Boden 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.



Der Einbau eines Differenzstromschutzschalters mit Betrieb unter 30 mA ist zwingend erforderlich 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.

Das Stromversorgungskabel ist vom Typ mit einem nicht lösbaren Stecker.

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 mm² 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

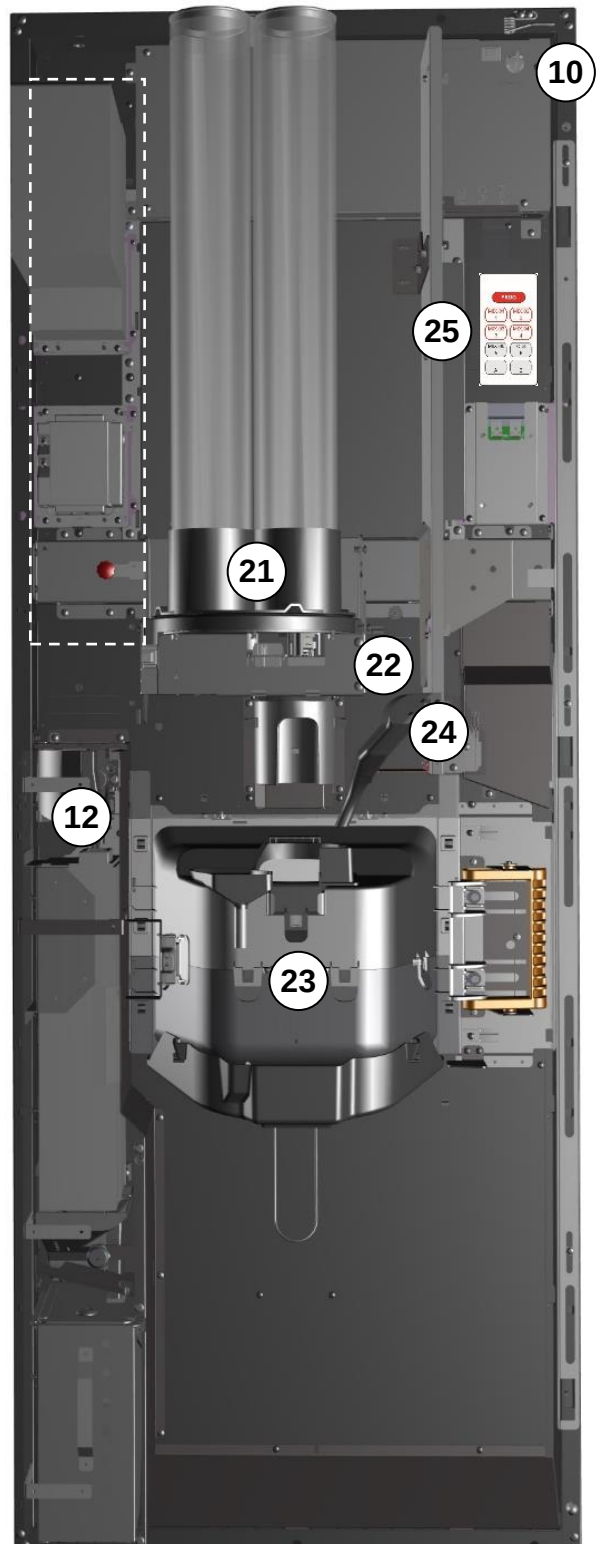
5.1. Beschreibung der Tür

Der Automat ist ein Gerät, das von allen Benutzern verwendet werden kann, es erfordert keine besonderen Fähigkeiten, das Getränk wird nach der Einführung eines Guthabens durch kurzes Drücken der gewünschten Taste erhalten.

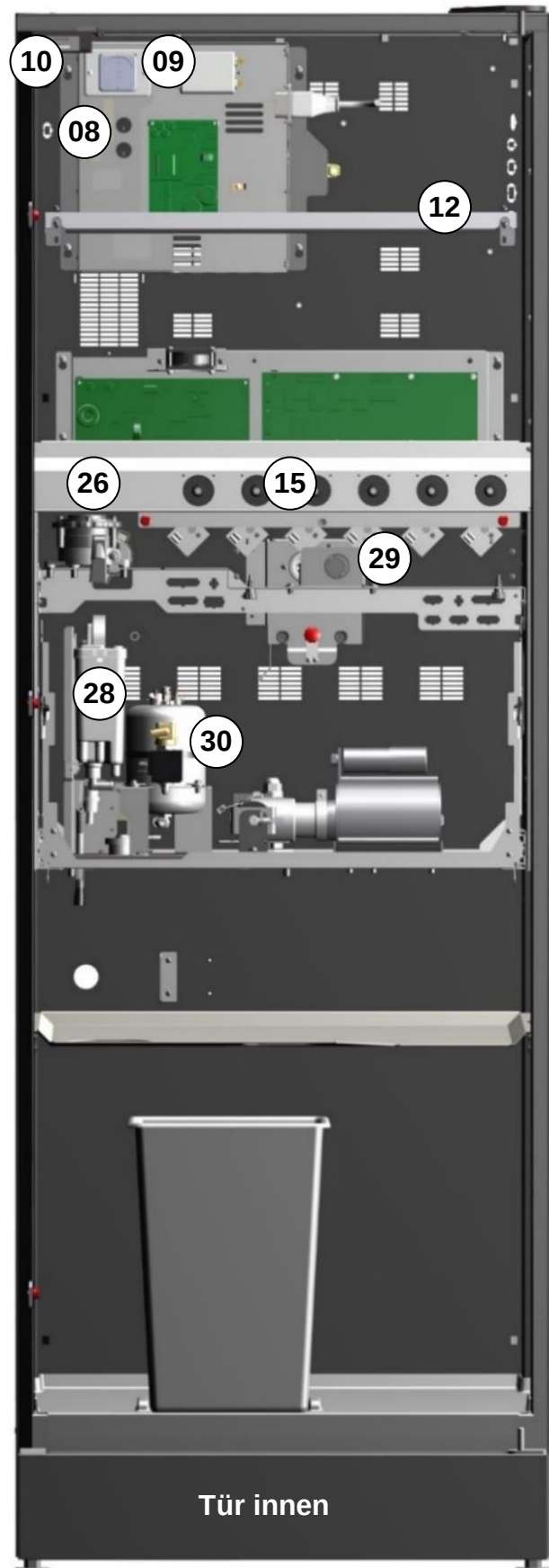
Frontpaneel der Tür



Tür innen



5.2. Beschreibung des Schrankes



00 – Touchscreen

Der zentrale Touchscreen enthält alle für den Dialog mit den Anwendern notwendigen Funktionen; die Getränkewahltasten, die Programmier Tasten und alle multimedialen Informationsmeldungen sind in dieser Komponente zusammengefasst.

01 – Wahltastatur

Die Ausgaben erfolgen durch Drücken der Tasten bei geschlossener Tür; im Programmiermodus nehmen die Tasten andere Funktionen an, um die Geräteparameter ändern zu können; die Nummerierung der Tasten ist von oben links aufsteigend: 1, 2, ...

02 - Etiketten der Auswahl Tasten

Im Inneren des Türpaneels befinden sich Schlitze für die Produktetiketten; fügen Sie die Etiketten entsprechend der Gerätekonfiguration in die Schlitze ein.

03 – Display

Die Mitteilungen des Displays informieren den Anwender oder Techniker über den Betriebszustand des Automaten.

04 - Tasten für die Zuckereinstellung

Zwei Tasten direkt unter dem Display ermöglichen die Einstellung der Zuckermenge, die durch einen LED-Balken angezeigt wird.

05 - Münzeinwurf/Rückgabe

Hiermit nimmt das Gerät die für das Guthaben der Ausgabe erforderlichen Münzen an und/oder erstattet sie zurück (Zahlungssystem nicht inbegriffen).

06 – Ausgabefach

Es kann durch eine aufklappbare, transparente Trennwand geschützt werden; der Innenraum ist während der Ausgabe beleuchtet.

07 – Türschloss

Das Schloss gewährleistet eine gesicherte Tür; die Schlüssel sind zur Identifizierung nummeriert.

08 – Sicherungen

Zum Schutz des Geräts im Stromnetz installiert, dürfen die Sicherungen nur von technischem Fachpersonal ausgewechselt werden.

09 – Steckdose

Für Servicearbeiten 230Vac; 100 W Max, für Reinigung und Zubehör.

10 – Türkontaktschalter

Unterbricht die Stromversorgung zum Gerät, wenn die Tür geöffnet wird.

Achtung! Einige Komponenten stehen weiter unter Strom

Den Türkontaktschlüssel verwenden, um das Gerät bei Bedarf auch bei geöffneter Tür einzuschalten; der Schlüssel wird in der Nähe des Schalters aufgehängt und seine Verwendung ist ausschließlich entsprechend geschultem technischen Personal vorbehalten.

11 – Produktbehälter

Die Instant-Behälter verteilen ihren Inhalt in darunterliegenden Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einem Rüttler ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten.

12 – Behälterprofil

Kann zur Befestigung von Produktbehältern bei der Reinigung des Geräts verwendet werden.

13 – Produktrutschen

Um ein ungewolltes Verschütten des Produkts zu verhindern, kann das Ende der Produktrutschen in eine horizontale Position gebracht und die weiße Ringmutter gedreht werden, um den Auslass des Produktbehälters zu öffnen (nach links) oder zu schließen (nach rechts).

14 – Mischschalen

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.

15 – Produktmotoren

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

16 – Mixermotoren

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

17 – Halter Ausgabedüsen

Der Halter positioniert die Düsen während der Ausgabe über dem Becher und zieht sie nach Beendigung des Zyklus wieder ein.

18 – Tropfbehälter

Der Behälter fängt die Resttropfen aus dem Spender und gegebenenfalls das überschüssige Wasser aus dem Boiler oder des Ausgleichsbehälters auf; ein Schwimmer wirkt auf einen Mikroschalter, um eine Überfüllung des Tropfbehälter zu signalisieren; ein Metallring hält den Beutel zum Auffangen der verbrauchten Pads an seinem Platz.

19 - Filtergehäuse

Die Filterpatrone, die das einströmende Wasser entmineralisiert, befindet sich im Kopf, der an der Rückseite des Geräts befestigt ist; wechseln Sie die Patrone regelmäßig gemäß den Anweisungen des Herstellers aus; bei einigen Ausführungen befindet sich der Filter auf der linken Seite des Geräts.

20 – Elektroventil Wasserzufuhr

Das Elektroventil der Wasserzufuhr besitzt einen Überschwemmungsschutz, der bei Störung die Wasserzufuhr sperrt.

21 – Becherausgabe

Ein Turm aus fünf Säulen oder zwei Türme aus vier Säulen nehmen, je nach Konfiguration des Geräts, Papier- oder Kunststoffbecher mit einem Durchmesser von 70 mm bis 80 mm auf; der Turm auf der linken Seite nimmt die Becher auf, die in der Programmierung als "bicch.1" klassifiziert sind, während der Turm auf der rechten Seite die Becher enthält, die als "bicch.2" gekennzeichnet sind.

22 – Taste Becherfreigabe

Durch kurzes Drücken wird ein Becher freigegeben.

23 – Becherausgabe

Die Becherausgabe hält den Becher, während das Getränk ausgegeben wird; ein Trichter und eine Schale fangen überschüssige Tropfen auf und leiten sie in den Tropfbehälter.

24 – Stäbchenspender

Mit Hilfe eines Elektromagneten gibt er die in der Behältersäule enthaltenen Stäbchen aus; zur Erleichterung der Befüllung kann der rechte Becherturm durch Druck auf die orangefarbene Sperre gedreht werden; mit Hilfe von drei Schrauben kann der Behälter an die Länge der Stäbchen angepasst werden.

25 – Servicetastatur

An der Innenseite der Tür befindet sich eine Servicetastatur, deren Tasten für die Programmierung verwendet werden können.

26 - Kaffeemühle

Mahlt die in der Glocke enthaltenen Kaffeebohnen und gibt sie in die Brühkammer; der Mahlgrad kann nach Ausbau der Kaffeeglocke von Hand an dem Rad eingestellt werden, während die Kaffeemenge durch einen Softwareparameter festgelegt wird, der die Betriebsdauer der Mühle festlegt; es gibt eine Mühlenversion mit der motorbetriebenen Regelung des Abstandes des Mahlwerks, die den Softwareeinstellungen untergeordnet ist.

27 – 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 zum Abfallbeutel befördert; der Brüher wird durch ein per Software programmierbares Heißluft-Heizsystem auf der korrekten Temperatur gehalten.

Das Vorhandensein des Brühers wird durch einen Mikroschalter kontrolliert, bei Fehlen werden die mit Kaffeebohnen assoziierten Auswahlen gesperrt.

Eine Sicherheitsabdeckung schützt den Bediener vor in Bewegung befindlichen Komponenten und hält mit einer Heißluftheizung die Temperatur des Brühers aufrecht, um die Getränkequalität auch nach langen Pausen des Automaten konstant zu halten. Der Motor des variablen Brühers regelt die Schließ- und Kompressionsphasen der Kammer, um den gemahlten Kaffee zu pressen und die Perkolation zu ermöglichen; der Betrieb wird durch einen Encoder gesteuert, der die Position des Brühers an die CPU weitergibt.

28 – Ausgleichsbehälter

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

29 – Pulverabzug

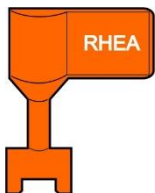
Der Abzug entfernt die schwebenden Produktreste aus dem Inneren des Automaten; er ist mit einem unter den Produktrutschen befindlichen Behälter verbunden, um die feinen Pulverreste aus den Auswahlen aufzunehmen, und kann durch Drücken der seitlichen Laschen der Halterung leicht entfernt werden; die abgesaugte Luft wird durch die Schlitze an der Rückwand abgeführt.

30 - Wasserheizungssysteme

Druckboiler: Druckboiler komplett mit Temperaturfühler und Überstromsicherung, der Ablasshahn kann zur Entleerung des Hydraulikkreises verwendet werden.

Instant-Boiler: Boiler mit allen aktiven Elementen (Heizelement, Wärmeschutz, Temperaturfühler, Pumpen), die auf dem Deckel befestigt sind, und Pumpen mit Turbinen, die in das Boilerwasser eingetaucht sind; das Wasser wird in Leitungen befördert, die die Mischschalen speisen; die Anzahl der Pumpen variiert je nach Gerätekonfiguration.

Varitherm-Induktionssystem: Wasserheizsystem mit magnetischem Induktionssystem, geschützt und gesteuert durch eine Überstromsicherung und einen Temperaturfühler.



Türkontaktschlüssel:

Verwenden Sie den Türkontaktschlüssel, um den Automaten mit Strom zu versorgen, falls es notwendig ist, das Gerät bei geöffneter Tür zu aktivieren.

Achtung! Einige Komponenten stehen weiter unter Strom.

Der Schlüssel wird mit den Unterlagen des Automaten geliefert und darf nur von entsprechend geschultem technischem Personal verwendet werden.

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, Ausgabedüsen, Zuckerrutsche und Ausgabefach.



Die Komponenten dürfen nur mit lauwarmem fließendem Trinkwasser 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 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

Die Tür öffnen, den Tropfbehälter positionieren und den Schwimmer und alle Abflussschläuche einsetzen.

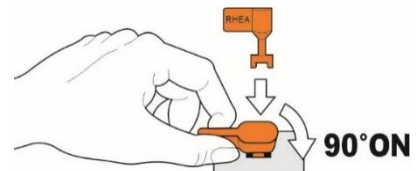
Denken Sie daran, die Verschlussklappe der Kaffeeglocke zu öffnen.

Entfernen Sie das Stäbchengewicht aus dem Behälter und geben Sie die Stäbchen ein, indem Sie sie von oben einführen und das Gewicht wieder anbringen;

Heben Sie die Schutzabdeckungen der Türme an und füllen Sie die Säulen mit Ausnahme derjenigen, die sich über den Öffnungen für die Becherausgabe befindet.



Den Serviceschlüssel in den Türkontaktschalter einstecken und umdrehen.



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 laden 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.

6.4. Installation (erforderlich für Espresso-Modelle)

Bei der ersten Inbetriebnahme füllt der Automat die Wasserkreisläufe automatisch.

Hier die Details des Installationsvorgangs für die .buttons16-Versionsmaschinen:



Beim Einschalten der Maschine startet der Installationsvorgang automatisch.

Aus der Brühgruppe sollte eine gewisse Menge Wasser entnommen werden, um sicherzustellen, dass der Hydraulikkreislauf mit Wasser gefüllt ist. Wenn nicht, muss der Installationsvorgang wiederholt werden. Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie, ob der Wasserversorgungsanschluss ordnungsgemäß funktioniert. Wenden Sie sich bei Bedarf an den technischen Support



Am Ende des Vorgangs erscheint die Meldung **END INSTALLATION**. Die Maschine muss jetzt neu gestartet werden..

Hier die Details des Installationsvorgangs für die Maschinen der .touch 21,5-Zoll-Versionen:

- Die Meldung **CPU FIRST INSTALL IN PROGRESS** wird angezeigt.
- Aus der Brühgruppe sollte eine gewisse Menge Wasser ausgegeben werden, um sicherzustellen, dass der Hydraulikkreislauf mit Wasser gefüllt ist. Wenn nicht, muss der Installationsvorgang wiederholt werden. Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie, ob der Wasserversorgungsanschluss ordnungsgemäß funktioniert. Wenden Sie sich bei Bedarf an den technischen Support.
- Am Ende des Vorgangs erscheint die Meldung **CPU FIRST INSTALL FINISHED**. Die Maschine muss jetzt neu gestartet werden.

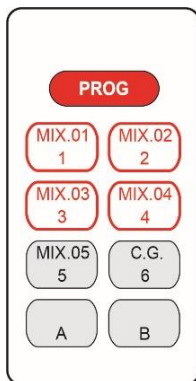
6.5. Erste desinfizierende Spülung

Am Ende der letzten Prüfung wird das für die Prüfungen verwendete Wasser aus dem Gerät entleert; beim ersten Start wird das Gerät automatisch mit Wasser befüllt; wenn alle Hydraulikkreise des Geräts gefüllt sind, wird der Wasserdurchfluss automatisch gestoppt und die Phase der Wassererwärmung beginnt, bis die Sollwerte erreicht sind.

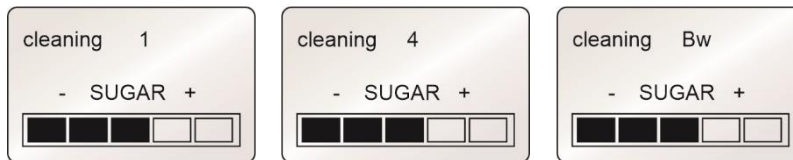


Die Transport- und Aufstellungsbedingungen lassen eine sofortige Verwendung des Automaten nicht zu.

Vor der Benutzung des Automaten muss ein kompletter Spülzyklus durchgeführt werden; das Gerät gibt für jede Spülung eine voreingestellte Wassermenge aus.



Die Reinigung von Mixern und Brüheinheit wird über die interne Programmierastatur durchgeführt: Drücken Sie die Tasten „MIX 01“, „MIX 02“... der Servicetastatur, um den Reinigungszyklus des entsprechenden Hydraulikkreises (Druckkessel, Schläuche, Mischschüsseln) zu aktivieren).

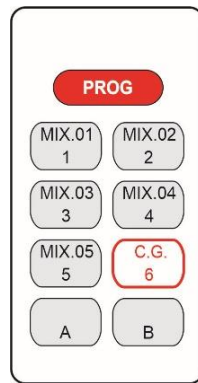
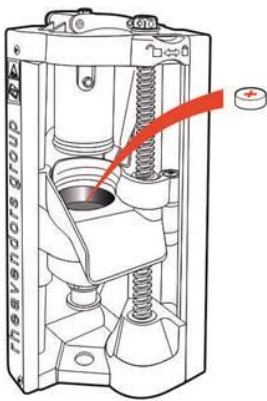


der zugehörige n Mixer-Reinigungszyklus wird durchgeführt, die Anzeige „C.G.“ Taste aktiviert den Reinigungszyklus des Kaffeebrüherkreislaufs.



Bei den Touch-Versionen wird die Meldung: **MANUAL RINSING IN PROGRESS** angezeigt.

6.6. Desinfizierende Spülung des Brühers mit Tablette



Um eine gründliche Spülung des Brühers durchzuführen, halten Sie die Taste "C.G." fünf Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät wiederholt "Pieptöne" von sich gibt und sich die Brühkammer öffnet.

Legen Sie die Tablette ein und drücken Sie einmal auf "C.G.", das Gerät schließt sich, hält die Tablette dreimal im Abstand von etwa dreißig Sekunden in der Infusion und führt eine kleine Menge Wasser ein, wonach sich die Kammer entleert und ein Zyklus von fünf Spülungen beginnt.

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 in die Brühkammer gelegt werden soll, drücken Sie dann die Bestätigungstaste.

Achtung: die Kammer schließt sich und brüht die Tablette;

der Zähler für die Tablettenauflösungszeit beginnt zu zählen, bis er 0 Minuten erreicht; (ca. 90 Sekunden Tablettenauflösung und ca. 20 Sekunden Spülvorgang, für zwei Zyklen); folgen Sie den Angaben auf dem Display (oder auf dem Touchscreen) und warten Sie das automatische Ende des Spülzyklus ab;



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 (ca. zehn Sekunden und dann ein "Spritzer" durch die Brüherdüse).



Achtung

Für jeden der sechs Spülgänge werden ca. 100 cm³ Wasser ausgegeben; drücken Sie die Taste auf dem Display, um den letzten Zyklus zu wiederholen, oder drücken Sie eine andere Taste, um diesen Schritt zu überspringen und fortzufahren.



Um den Filter mit einer Bürste zu reinigen, bewegt sich die Kammer des Geräts nach unten; waschen Sie die Rückstände mit einer weichen Bürste für Lebensmittel ab 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).

Das Gerät gibt Kaffee aus und spült auch die Schalen; stellen Sie daher sicher, dass Sie mindestens zwei Becher zur Verfügung haben, um sie unter die Ausgabelöcher zu stellen. Das Display zeigt die Nummer des entsprechenden Kreislaufs an, der gerade gespült wird;



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

Nach der desinfizierenden Spülung das Gerät mit dem Serviceschlüssel abschalten.

7. Befüllen des Automaten (bei ausgeschaltetem Gerät)

7.1. Befüllen mit Instant-Produkten und Kaffeebohnen

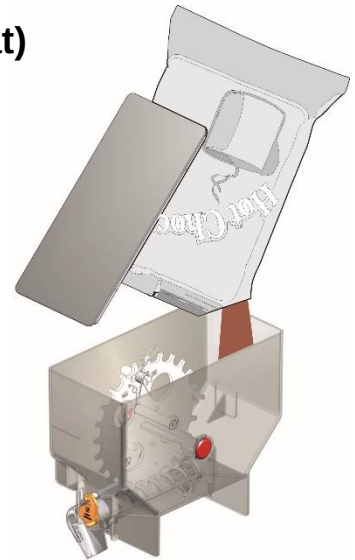


Bei der Befüllung mit Instant-Produkten empfiehlt es sich, jeden Behälter zu entfernen.

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.



7.2. Befüllen mit Bechern

Die Bechersäulen müssen bei ausgeschaltetem Gerät befüllt werden, indem man die vordere Tür öffnet und die Schutzabdeckungen der Türme anhebt und die Säulen mit Ausnahme derjenigen, die auf den Öffnungen für die Becherausgabe positioniert ist, befüllt; wenn der Automat eingeschaltet ist, das Ende der Drehung der Türme abwarten und die leere Säule befüllen.



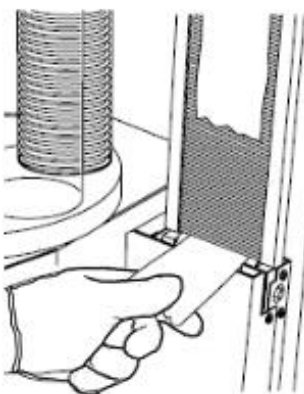
Verwenden Sie nur Becher, die für die automatische Ausgabe geeignet sind, und vermeiden Sie es, sie beim Befüllen zusammenzudrücken. Versuchen Sie nicht, die Säule von Hand zu drehen.



7.3. Befüllen mit Stäbchen



Verwenden Sie nur Stäbchen, die für den Einsatz in Automaten geeignet sind. Vergewissern Sie sich, dass die Stäbchen keine Grate aufweisen, nicht gekrümmt sind und alle waagrecht angeordnet sind.



Entfernen Sie das Metallgewicht von der Säule und setzen Sie die Stäbchen mit ihrem Packband in die Säule ein.

Legen Sie sie auf den Boden, schneiden Sie sie das Band durch und ziehen Sie es heraus.

Nach Abschluss der Befüllung setzen Sie das obere Gewicht wieder ein.

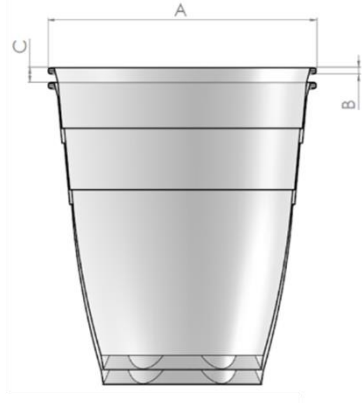


Wenn die Befüllung abgeschlossen ist, schließen Sie die Tür mit dem Schlüssel des Schlosses und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf. Auf dem Display (oder Monitor) werden Meldungen angezeigt, die auf die vom Gerät durchgeführten Vorgänge hinweisen, bis die Wassertemperaturen den in der Konfigurationssoftware eingestellten Werten entsprechen. Am Ende dieser Phase der Wassererwärmung ist der Automat zur freien Ausgabe bereit und der Wartebildschirm wird angezeigt.

8. Bechereigenschaften:

Die verwendeten Becher müssen speziell für die Verwendung in Verkaufsautomaten konzipiert, in Bezug auf Material, Größe und Gewicht homogen, frei von elektrostatischen Aufladungen, mit der Temperatur der Getränke kompatibel, nicht gewaltsam gestapelt, nicht verformt und in den Abmessungen gemäß den nachstehenden Tabellen sein:

Kunststoffbecher (maschinell handhabbar)



PS Cup	Diameter A [mm]	Brim Thickness B [mm]	Spacing C [mm]
ø 57 mm	57,5 ± 0,3	2,1 ± 0,4	3,7 ± 0,3
ø 70 mm	70,3 ± 0,3	2,1 ± 0,5	4,1 ± 0,4
ø 70 mm (high spacing)	70,3 ± 0,3	2,1 ± 0,5	4,9 ± 0,4

Pappbecher (maschinell handhabbar)



	A [mm]	B [mm]	C [mm]
3 oz	57,5 ± 0,3	2,0 ± 0,3	4,6 ± 0,3
5 oz	70,3 ± 0,3	2,8 ± 0,3	5,5 ± 0,3
6 oz	70,3 ± 0,3	2,4 ± 0,3	5,5 ± 0,3
7 oz	70,3 ± 0,3	2,8 ± 0,3	5,3 ± 0,3
7 oz (ø73)	73,0 ± 0,3	2,3 ± 0,3	5,3 ± 0,3
8-9 oz	80,2 ± 0,3	3,2 ± 0,3	6,1 ± 0,3
9 oz (ø73)	73,0 ± 0,3	2,5 ± 0,3	6,1 ± 0,3
12 oz	80,2 ± 0,3	2,5 ± 0,3	5,6 ± 0,3



Die von Rheavendors durchgeführten Tests wurden mit speziellen Bechern für den Verkauf durchgeführt, deren Eigenschaften in den obigen Tabellen aufgeführt sind.

9. 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

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

10. 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.

10.1. 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.

- **Becherausgabe**

Die Becherausgabe mit dem seitlichen Griff von der Türinnenseite entfernen, in die Einzelteile zerlegen und mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen; die Innenseite der transparenten Trennwand reinigen.

- **Produkttrutsche:** von den Produktbehältern trennen und mit reichlich lauwarmem Wasser reinigen (die Produkttrutschen sind mit Bajonettverschluss befestigt).

- **System der Produktausgabe**

Die Befestigungsglaschen der Schalenbefestigung in Uhrzeigersinn drehen, die Ausgabedüsen 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 Türfläche** Alle Spuren auf den inneren Türflächen entfernen, besonders in der Nähe der Becherausgabe.

10.2. Monatlich

- **Umluftabzug und Pulverabzug**

Genau prüfen, dass sich die Rotoren der beiden Absauger frei bewegen können und nicht versperst 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.



10.3. 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 Dreizeige-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.

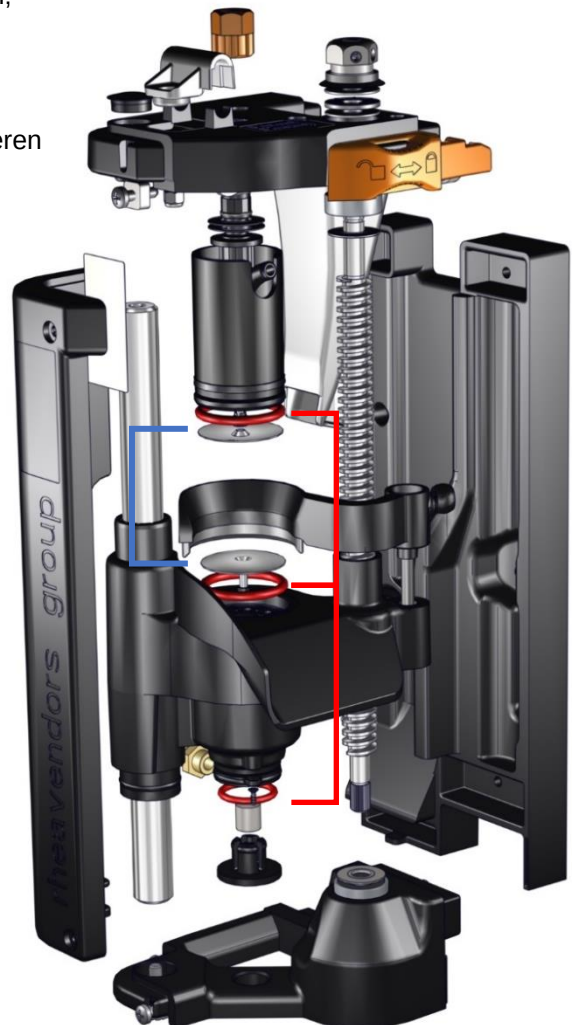
Obere und untere Filter austauschen.

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.



11. 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:

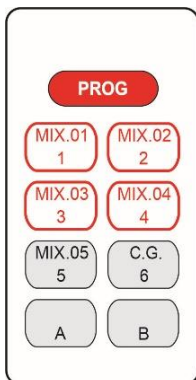
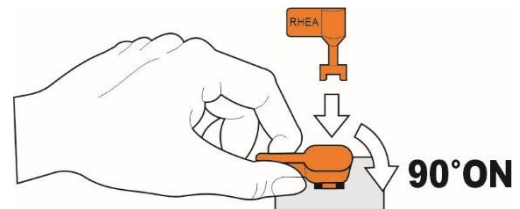
schalten Sie den Automaten ein, öffnen Sie die Tür und aktivieren Sie die Automatenfunktionen mit dem Serviceschlüssel



Den Serviceschlüssel in den Türkontaktschalter einstecken und drehen.

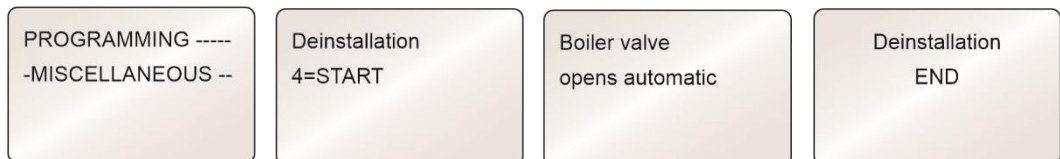


Achtung: Der Automat ist voll eingeschaltet und betriebsbereit; die beweglichen Teile des Brühers werden bewegt, gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor, warten Sie, bis die Türme zu Ende gedreht sind und befüllen Sie die leere Säule.



Drücken Sie die Taste "PROG" auf der Servicetastatur. Das Menü auf dem Frontdisplay wird im Modus "Programmierung" aktiviert.

Im Modus „Programmieren“ wird das Menü auf dem Frontdisplay aktiviert



Wählen Sie den Parameter **DEINSTALLATION** und drücken Sie die **Taste 4**, um den Vorgang zu starten.

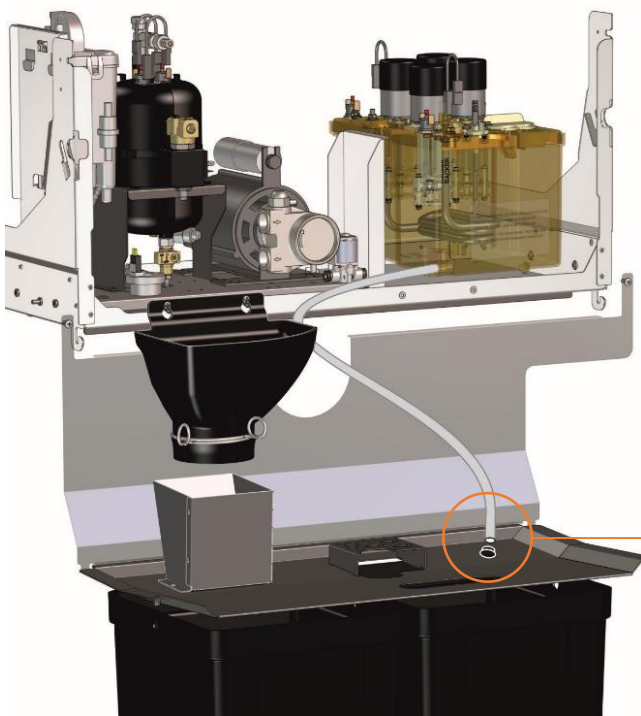
Am Ende des Vorgangs erscheint die Meldung **INSTALLATION BEENDEN**. Die Maschine muss jetzt neu gestartet werden.

Hier die Details des Installationsvorgangs für die Maschinen mit Touch-Version:

- Rufen Sie den Programmiermodus auf, indem Sie die PROG-Taste auf der Programmierastatur drücken
- Navigieren Sie zum Menü **INSTALL/UNINSTALL**
- Stellen Sie den Parameter cpu booting mode auf **UNINSTALLATION** ein, das Ventil des Kessels wird automatisch geöffnet
- • Drücken Sie **SAVE** und dann **QUIT**
- • Das Display zeigt die Meldung **CPU UNINSTALLATION FINISHED**
- • Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, wird die Meldung **CPU UNINSTALLATION FINISHED** angezeigt. Sie können den VMC jetzt ausschalten

Wichtiger Hinweis:

Der Automat mit Induktionserwärmung besitzt kein Verfahren zur Deinstallation, so dass der Techniker nichts unternehmen muss.

**Wichtiger Hinweis:**

- Der Automat mit Boilererhitzung besitzt kein Verfahren zur Deinstallation.
- es ist lediglich erforderlich, den Boiler über seinen Abführschlauch zu entleeren

12. Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität)

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

- entleeren sie das mahlwerk vollständig, indem sie espressokaffee bis zur leermeldung ausgeben.
- die becherausgabe mit den seitlichen griffen von der türinnenseite entfernen, in die einzelteile zerlegen und mit reichlich lauwarmem wasser reinigen; die innenseite der transparenten trennwand reinigen.
- 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 befestigungsglaschen der schalenbefestigung in uhrzeigersinn drehen, die ausgabledüsen 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.
- 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.
- den abfallbeutel für den kaffeesatz entleeren.
- den hydraulikkreislauf vollständig entleeren (siehe verfahren zur deinstallation).



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

13. Stilllegung

13.1. 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.

13.2. 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 eingesehen werden.

rheavendors group

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