



Caffè Europa touch

Installations- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitung – Typ: FST2



Handbuch Code: MAN3300033E rev.00

Datum: October 2025

00	14.10.2025	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.	Informationen zum Urheberrecht	6
1.3.	Aufbewahrung des Handbuchs	6
1.4.	Typenschild	7
1.5.	Konformitätskennzeichnung	Errore. Il segnalibro non è definito.
2.	Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.1.	Gefahrensymbole	8
2.2.	Sicherheitsstandards für die Wartung	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.	Installations-/Deinstallationsseite	23
6.5.	Programmiermenü	23
6.6.	Erstreinigung	24
6.7.	Reinigungs- und Spülverfahren	25
6.8.	Desinfizierende Spülung des Brühers mit Tablette	26
7.	Befüllen des Automaten (bei ausgeschaltetem Gerät)	27
7.1.	Loading instant products and coffee beans	27
7.2.	Befüllen mit Stäbchen	27
7.3.	Befüllen mit Bechern	28

8. Bechereigenschaften:	28
9. Programmierung	29
10. Wartung.....	30
10.1. Wöchentlich	30
10.2. Monatlich.....	31
10.3. Jährlich.....	32
11. Verfahren zur Deinstallation (nur bei Druckboiler erforderlich).....	33
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 Innenräumen unter normalen Umgebungsbedingungen bei einer Raumtemperatur zwischen 5 °C und 35 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von unter 80 %.

Der Automat ist nur für die Ausgabe von zubereiteten Getränken durch Mischen von Lebensmitteln mit Wasser (Espressokaffee durch Brühen) bestimmt, um Lebensmittel zu verwenden, die vom Hersteller als für den Verkauf in offenen Behältern geeignet erklärt wurden. Die ausgegebenen Getränke sind sofort zu konsumieren und auf keinen Fall für den späteren Verzehr aufzubewahren; es wird jedoch empfohlen, nur für Automaten geeignete Produkte zu verwenden.



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

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



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

1.2. Informationen zum Urheberrecht

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

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

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

1.3. Aufbewahrung des Handbuchs

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



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

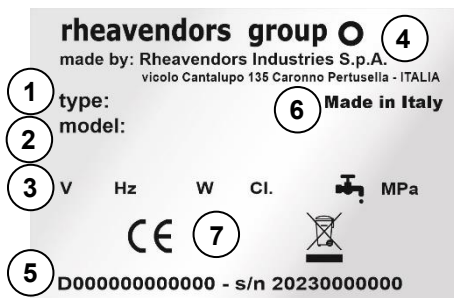
Zur besseren Aufbewahrung sollten es sorgfältig und mit sauberen Händen behandelt und niemals auf schmutzige Oberflächen gelegt werden. Kein Teil darf entfernt, zerrissen oder willkürlich verändert werden. Das Handbuch muss in einer vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Umgebung und in der Nähe des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



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

1.4. Typenschild

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



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

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



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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

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

1.5. Konformitätskennzeichnung



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

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

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

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

Die Funkparameter sind:

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

RFID : 13.56MHz, abgestrahltes H-Feld (maximale Feldstärke) H-field @ 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) Klasse4 (33 dBm ±2 dB) and B3 (1800MHz) Klasse1(30 dBm ±2 dB)

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

2.1. Gefahrensymbole

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



ALLGEMEIN

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



HOCHSPANNUNG

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



GEFÄHRLICHE TEMPERATUR

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



BEWEGLICHE TEILE

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



QUETSCHUNG

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

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



TÜRKONTAKTSCHLÜSSEL IN GEBRAUCH

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



GEWICHT

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



WASSERVERSORGUNG

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



STELLFLÄCHE

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

2.2. Sicherheitsstandards für die Wartung



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

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

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

Sollten Sie ein Wasserleck, das Vorhandensein von Rauch, ... feststellen, trennen Sie den Automaten sofort vom elektrischen und hydraulischen Netz, versuchen Sie niemals, ihn wieder in Betrieb zu nehmen und wenden Sie sich an qualifizierte Techniker. Die Neigung der Stellfläche des Automaten darf 2° nicht überschreiten.

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

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

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

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

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

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

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

2.3. Restrisiken



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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

3. Technische Daten Automat

ABMESSUNGEN		Touch 15,6"
Höhe		1830 mm
Breite		575 mm
Tiefe		660 mm
Tiefe bei geöffneter Tür		1150 mm

GEWICHT	
Instant-Gerät:	± 110 Kg
Espresso-Gerät:	± 120 Kg

STROMVERSORGUNG	
Hydraulik:	Anschluss über Elektroventil mit 3/8 Gasgewinde
Hydraulischer Druckbereich:	01-1MPa
Elektrische Spannung	220-240 Vac, 50-60 Hz einphasig und geerdet
Elektrisch	1.600 W bis 2.000 W
Kabeltyp	H05VV-F 3G 1,5 mm ² (230 V)

*Werte und Angaben für das Standardgerät

beachten Sie auf jeden Fall die Angaben auf dem Typenschild

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

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

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.

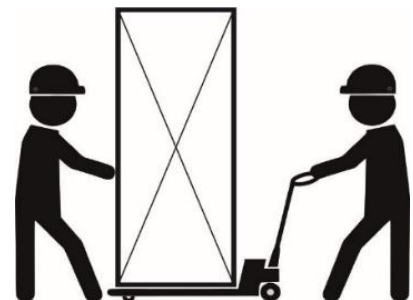


für die Handhabung sind zwei Personen erforderlich, die mit der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.) ausgestattet sind. Der Automat wiegt etwa 150 kg.

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).

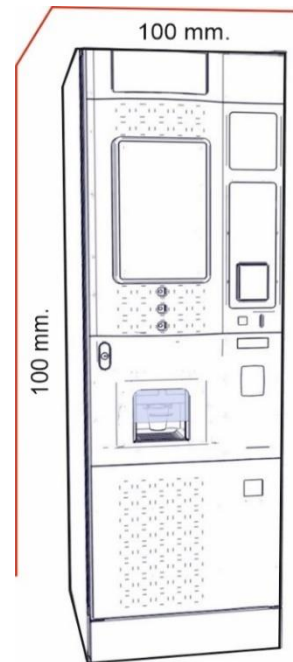
Der Schalter, die Steckdose und der Stecker müssen gut zugänglich sein. Vergewissern Sie sich, dass eine Wandsteckdose verfügbar ist, die für den Typ und die Länge des Automatenkabels geeignet ist.

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 220-240 Vac ausgelegt und mit Sicherungent.



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.

Härtetoleranz: von 10°f bis 25°f

Empfohlene Leitfähigkeit des Wassers: 400 µS @ 20°C

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



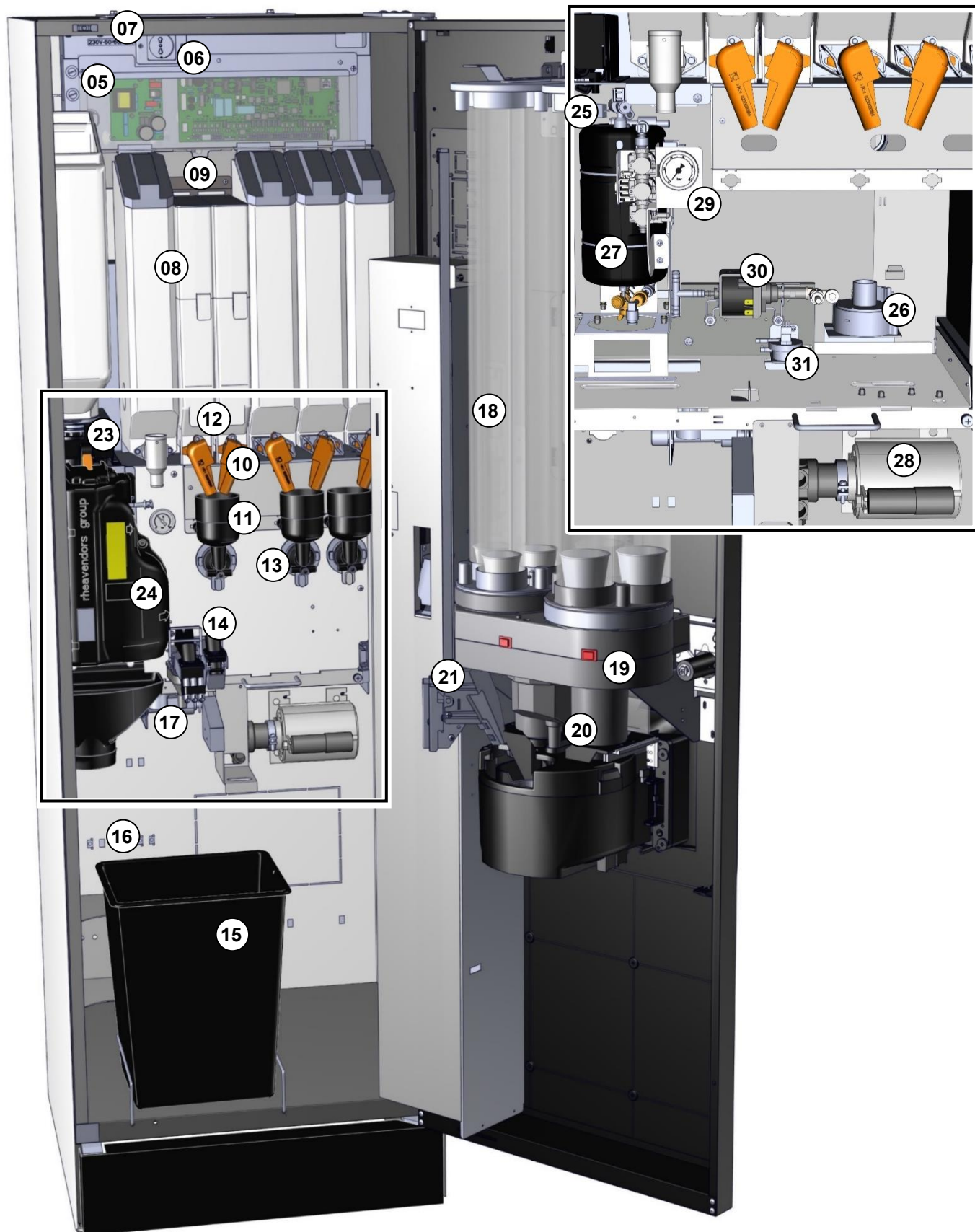
Tür innen



5.2. Beschreibung des Schrankes

Schrank innen

interne Komponenten des Schrankes



01 – 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;

02 – Münzeinwurf/Rückgabe

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

03 – Ausgabefach

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

04 – Türschloss

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

05 – Sicherungen

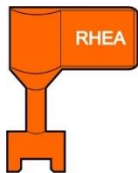
Zum Schutz des Geräts im Stromnetz installiert, **dürfen die Sicherungen nur von technischem Fachpersonal ausgetauscht werden.**

06 – Steckdose

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

07 – Türschalter

Er schaltet das Gerät aus, wenn die Tür geöffnet ist, bleiben einige Komponenten dennoch mit dem Netzwerk verbunden. Verwenden Sie den Serviceschlüssel, um den Automaten bei geöffneter Tür zu aktivieren. Der Schlüssel befindet sich in der Nähe des Schalters und darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal verwendet werden.



Serviceschlüssel: Verwenden Sie den Serviceschlüssel, um den Automaten mit Strom zu versorgen, falls es erforderlich ist, den Automaten bei geöffneter Tür zu aktivieren..

Achtung: einige Komponenten bleiben auf jeden Fall unter Spannung: mit äußerster Vorsicht handelnder Schlüssel befindet sich in den Unterlagen des Automaten und darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal benutzt werden.

08 – Produktbehälter

Die Instant-Behälter verteilen ihren Inhalt in darunterliegenden Schalen; eine vom Produktmotor betriebene interne Schneckenschraube schiebt das Instant-Produkt zu einer Rutsche; die Behälter können mit einem Rad und einem Rüttler ausgestattet werden, um eine gleichmäßige Ausgabe zu gewährleisten; der Behälter für Kaffeebohnen (Glocke) verfügt über einen Schieber, der vor dem Anheben des Behälters eingesetzt werden muss; zum Schutz der Produkte werden die Behälter mit einem Deckel verschlossen.

09 – Behälterprofil

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

10 – 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).

11 – 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.

12 – Produktmotoren

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

13 – 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.

14 – Halter Ausgabelöser

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

15 – 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.

16 – 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.

17 – Elektroventil Wasserzufuhr

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

18 – 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.

19 – Taste Becherfreigabe

Durch kurzes Drücken wird ein Becher freigegeben.

20 – 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.

21 – 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.

22 – Servicetastatur

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

23 – 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.

24 – 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.

25 – Air break

bei Gerät espresso, Ansammlung des Wassers und Weiterleitung zum Druckboiler; 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 weiteren Wasser gesperrt.

26 – 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.

27- 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.

28 – Rotationspumpe

Nur in Espressomaschinen: Eine Rotationspumpe mit Manometer und Sicherheitsventil leitet das Wasser zu den Magnetventilen und dem Dreiwegeventil des Espressokreislaufs.

29 – Manometer (Druckanzeige)

Zur Messung des im Kaffeeekreislauf anliegenden Drucks, nur wenn die Maschine mit einer Rotationspumpe ausgestattet ist.

30 – Vibrationspumpe

Nur in Espressomaschinen: Eine Vibrationspumpe mit Bypass leitet das Wasser zu den Magnetventilen und dem Dreiwegeventil des Espressokreislaufs.

31 – Volumenzähler

Nur bei der Espresso-Version: Er übermittelt der CPU die durch den Brüher fließende Wassermenge zur Bestimmung des Volumens. Die Wassermenge für Instant-Getränke wird ausschließlich über die im Parameter „water N“ eingestellte Zeit festgelegt.

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.

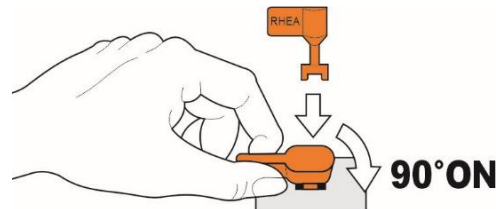
Denken Sie daran, die Verschlussklappe der Kaffeeglocke zu öffnen.

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. Installations-/Deinstallationsseite



Programmiermenü > INSTALL/UNINSTALL

Einführung

Auf dieser Seite können das Entleeren und/oder Befüllen des Wasserkreislaufs durchgeführt werden.

Feldbeschreibung

Element	Werte	Beschreibung
CPU BOOTMODUS	ERSTE INSTALLATION NORMALER BOOT DEINSTALLATION	• ERSTE INSTALLATION: Der Wasserkreislauf der Maschine wird beim nächsten Einschalten automatisch befüllt. • NORMALER BOOT: Entleeren/Befüllen des Wasserkreislaufs ist deaktiviert. • DEINSTALLATION: Der Wasserkreislauf der Maschine wird beim nächsten Einschalten automatisch entleert.

6.5. Programmiermenü

Zugriff

Die Gerätetür öffnen und die PROG-Taste drücken: Das Menü wird angezeigt.



6.6. Erstreinigung



Programmiermenü > REINIGUNG & SPÜLUNG

Einführung

Auf dieser Seite können die Verfahren zur Reinigung und/oder Spülung der Maschinenkomponenten ausgeführt werden.

Seitenübersicht

SMU: maintenance/idle CPU: avail 01/09/2025 14:50 v. 5.8

RINSING

MIXER 1 MIXER 2 MIXER 3 MIXER 4

VARIFLEX RINSE ALL

MIXER RINSE MODE DEFAULT (150ml)

AUTO RINSE YES NO

VARIFLEX BREWER SANITARY CLEANING

COFFEE AFTER BREWER CLEANING YES NO

TABLET DISSOLVE TIME 03 minutes START CLEANING

SYRUP PUMPS SANITARY CLEANING

START CLEANING

Element	Werte	Beschreibung
MIXER [N] VARIFLEX	-	Siehe „Die Komponenten des Kreislaufs getrennt spülen“.
ALLES SPÜLEN	-	Siehe „Spülen des gesamten Kreislaufs“.
AUTO SPÜLEN	JA NEIN	Automatische Spülung des gesamten Kreislaufs aktivieren/deaktivieren. Siehe „Automatische Spülung einstellen“
VARIFLEX BÜHER HYGIENISCHE REINIGUNG		
KAFFEE NACH BRÜHERREINIGUNG	JA NEIN	Wenn JA gewählt: Nach der hygienischen Reinigung der Brühgruppe wird ein Kaffee ausgegeben.
TABLETTE AUFLÖSUNGSZEIT	1-15 min	Zeit, die die Reinigungstablette zum Auflösen benötigt.
START REINIGUNG	-	Startet die hygienische Reinigung des Brühers. „Brüher reinigen“.

6.7. Reinigungs- und Spülverfahren



Programmierenü > REINIGUNG & SPÜLUNG

Spülen des gesamten Kreislaufs

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

- Tippen Sie auf **ALLES SPÜLEN**: Der Spülvorgang beginnt. Nach Beendigung, wird die Seite REINIGUNG & SPÜLUNG angezeigt.

Die Komponenten des Kreises getrennt spülen

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

Tun Sie das Folgende:

Zum Spülen...	Tippen auf...
des Brühers	VARIFLEX
der ersten Mixerschale	MIXER 1
der zweiten Mixerschale	MIXER 2
der dritten Mixerschale	MIXER 3
des vierten Heißwasserkreises	MIXER 4

Der Spülzyklus startet. Nach Beendigung, wird die Seite REINIGUNG & SPÜLUNG angezeigt.

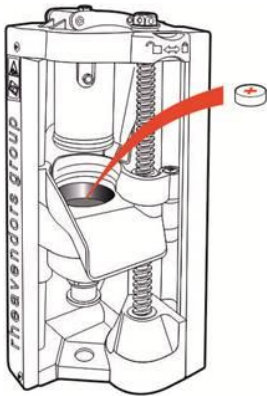
Automatische Spülung einstellen

1. In AUTO SPÜLEN auf JA tippen.
 2. Zeit für ERSTE SPÜLUNG UM und ggf. für ZWEITE SPÜLUNG UM festlegen.
 3. Armposition für den Spülvorgang auswählen.
 4. Auf SPEICHERN tippen.
- Der Spülzyklus wiederholt sich täglich zu den eingestellten Zeiten.

Brüher reinigen

1. Auf START REINIGUNG tippen: Der Brüher öffnet sich.
2. Eine Reinigungstablette in den Brüher einlegen und dann auf WEITER tippen: Der Brüher schließt sich und die Tablette beginnt sich aufzulösen.
Anmerkung: Die Auflösungszeit der Tablette kann auf der Seite „Reinigung und Spülung“ eingestellt werden.
3. Nach dem Auflösen der Tablette startet der erste von fünf Spülzyklen.
4. Nach Abschluss aller Spülzyklen wird – falls die entsprechende Option aktiviert ist – ein Kaffee ausgegeben. Anschließend erscheint erneut die Seite REINIGUNG & SPÜLUNG.

6.8. 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 Ausgabedüsen 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. Loading instant products and coffee beans

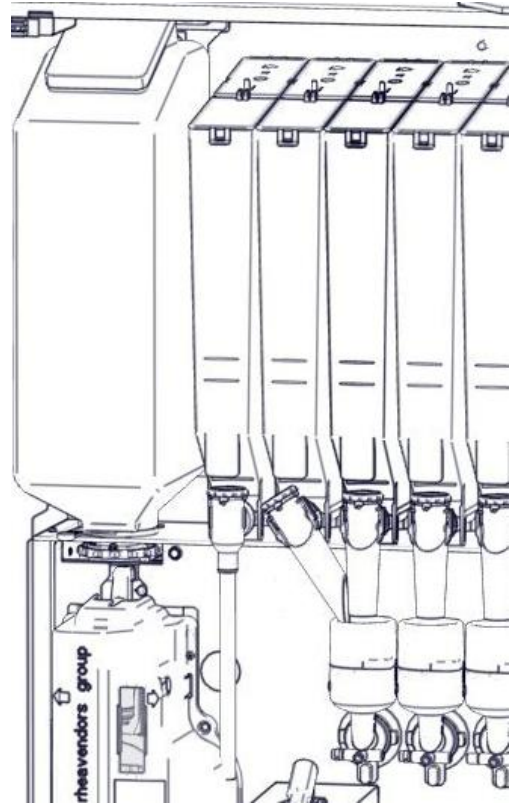


Bei der Befüllung mit Instant-Produkten empfiehlt es sich, jeden Behälter zu entfernen.

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.

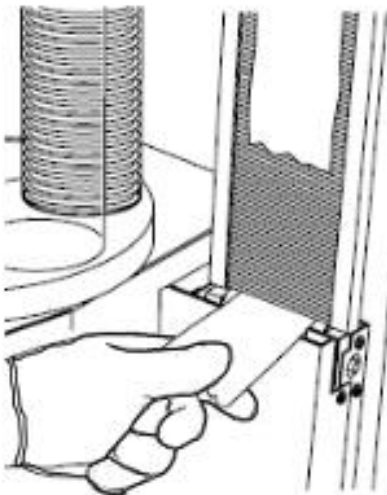


7.2. Befüllen mit Stäbchen



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 waagerecht 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 das Band durch und ziehen Sie es heraus.

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



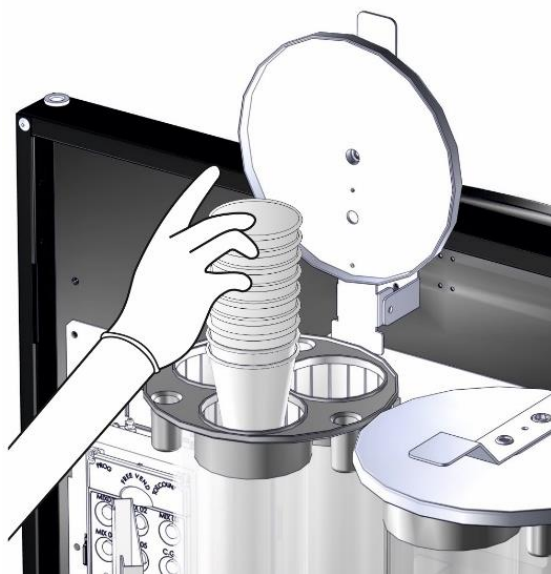
Wenn die Befüllung abgeschlossen ist, schließen Sie die Tür mit dem Schlüssel des Schlosses und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf. Auf dem Display (oder Monitor) werden Meldungen angezeigt, die auf die vom Gerät durchgeführten Vorgänge hinweisen, bis die Wassertemperaturen den in der Konfigurationssoftware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

7.3. 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.



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:

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 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

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 Restropfen 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 im 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.

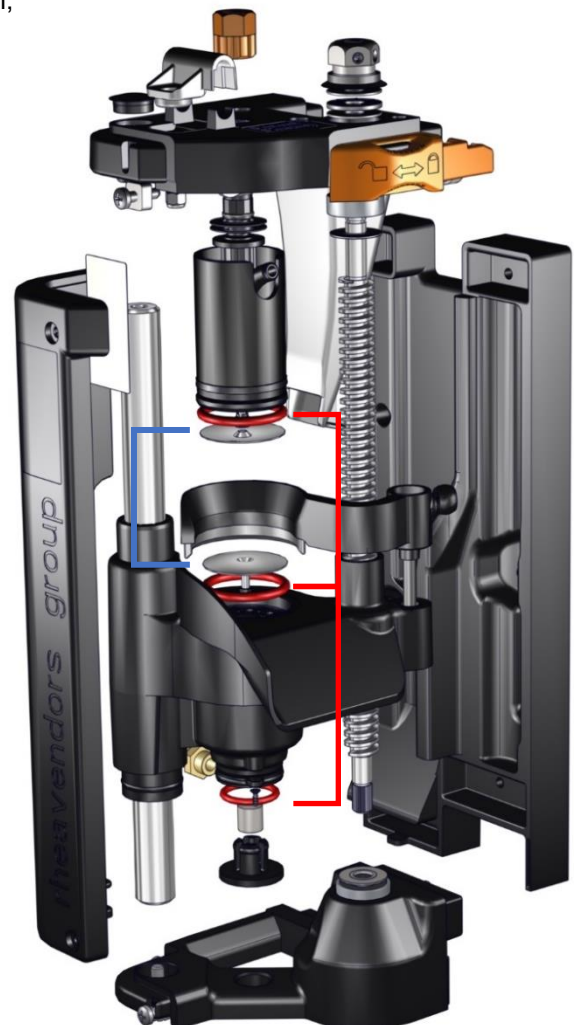
Den Zustand der Druckkammer prüfen.



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

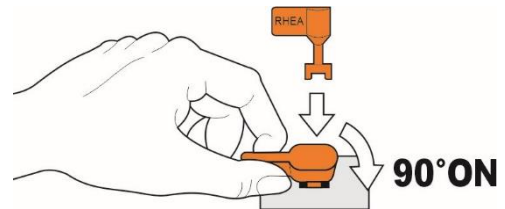


Den Serviceschlüssel in den Türkontaktschalter einstecken und drehen.



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.

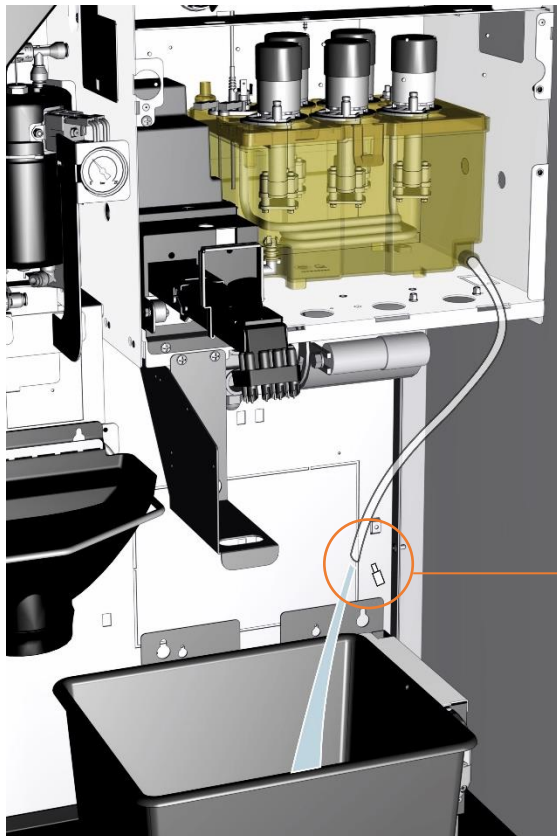


Hier die Einzelheiten des Deinstallationsverfahrens:

Rufen Sie den Programmiermodus auf, indem Sie die PROG-Taste auf der Programmiertastatur drücken



- Navigieren Sie zum Menü **INSTALL/UNISTALL**
- Stellen Sie den Parameter cpu booting mode auf **NINSTALLATION** 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 Boilernerhitzung 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 befestigungslaschen 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.
- alle spuren auf den inneren geräteflächen entfernen und diese mit einem feuchten lappen reinigen.
- alle spuren auf den inneren türlflächen entfernen, besonders in der nähe des ausgabebereichs.
- den abfallbeutel für den kaffeersatz 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 kaffeersatz 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.
Via Trieste, 49 – 21042 Caronno Pertusella – Varese (VA) – Italy
Phone: +39-02-966551
E-mail: rheavendors@rheavendors.com