rhea Business Line grandeT E
rhea Business Line grandeT E VHO

Installations- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitung - Typ: T.TOP 08



rhea Business Line grandeT E



rhea Business Line grandeT E VHO

Handbuchcode: MAN2100242E rev.00

Datum: Juni 2026

00	08.06.2026	erste Ausgabe	Light
Ver.	**Datum**	**Beschreibung**	
Dieses Dokument ist im elektronischen Format auf der Website www.rheavendors.com erhältlich			

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

Index

1. Allgemeine Informationen 5
1.1. Verwendungszweck 5
1.2. Informationen zum Urheberrecht 5
1.3. Aufbewahrung des Handbuchs 5
1.4. Typenschild 6
1.5. Konformitätskennzeichnung 6
2. Allgemeine Sicherheitshinweise 7
2.1. Gefahrensymbole 7
2.2. Sicherheitsbestimmungen für die Wartung 8
2.3. Restrisiken 9
3. Technische Daten des Automaten 10
3.1. Konfigurationen 11
3.2. Zubehör 11
4. Installation 12
4.1. Empfang 12
4.2. Transport 12
4.3. Auspacken 12
4.4. Aufstellung 13
4.5. Stromanschluss 13
4.6. Wasseranschluss 14
4.7. Wasserqualität 14
5. Beschreibung des Automaten 15
6. Erstinstallation des Geräts 17
6.1. Reinigung und Desinfizierung des Automaten und der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Teile 17
6.2. Reinigen und Desinfizieren der internen Komponenten 17
6.3. Erste Inbetriebnahme 18
7. Gerätekonfiguration: 18
7.1. Programmiermenü 18
8. Reinigung/Spülung 19
8.1. Erste Spülung 19
8.2. Den Hydraulikkreislauf Spülen (Boiler) 21
9. Erste Installation (Befüllung des Wasserkreislaufs) 22
9.1. Den Hydraulikkreislauf Spülen 23
10. Automaten befüllen 24
10.1. Befüllen von Instantprodukten und Kaffeebohnen (bei ausgeschaltetem Gerät). 24
11. Programmierung 24
12. Wartung 25
12.1. Wöchentlich 25
12.2. Monatlich 26
12.3. Jährlich 27
13. UNINSTALLATION (Entleerung des Wasserkreislaufs) 28
14. Betriebsaussetzung (vorübergehende Inaktivität) 29
15. Stilllegung 29
15.1. Vorübergehende Stilllegung 29
15.2. Endgültige Stilllegung 30

1. Allgemeine Informationen

1.1. Verwendungszweck



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

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

Die Ausgaben müssen sofort verzehrt werden, sie dürfen auf keinen Fall für den späteren Verzehr aufbewahrt werden, und es dürfen auf jeden Fall nur spezifische Produkte für Automaten verwendet werden.



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

Alle Vorschriften für die Wartung, Reinigung und Desinfektion des Automaten müssen vom Betreiber strikt eingehalten und ausgeführt werden. Es ist die alleinige Pflicht des Betreibers, auf die Handhabung, die Lagerung und den rechtzeitigen Austausch der Produkte zu achten und dafür zu sorgen, dass sie den Vorschriften für die Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln voll entsprechen.



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

1.2. Informationen zum Urheberrecht

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

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

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

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

1.3. Aufbewahrung des Handbuchs

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



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

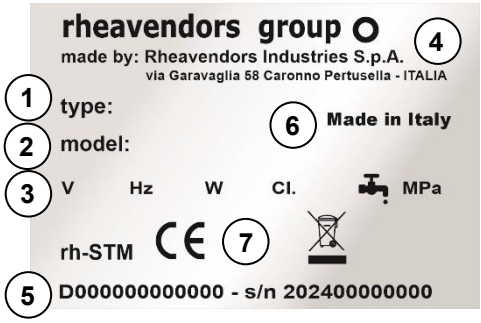
Bei der Aufbewahrung ist darauf zu achten, dass es mit sauberen Händen gehandhabt und nicht auf schmutzigen Oberflächen abgelegt wird. Teile dürfen nicht entfernt, herausgerissen oder willkürlich verändert werden, und das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt und in der Nähe des Gerätes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



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

1.4. Typenschild

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



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

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

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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

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

1.5. Konformitätskennzeichnung

CE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

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

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

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

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

Die Funkparameter sind:

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

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

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

LTE-Modul: LTE-FDD: B1/B3/B7/B20: Klasse 3 (23 dBm ±2 dB)
WCDMA: B1/B8: Klasse 3 (24 dBm +1/-3 dB)
GSM: B8 (900 MHz) Klasse 4 (33 dBm ±2 dB) und B3 (1800 MHz) Klasse 1 (30 dBm ±2 dB)

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

2.1. Gefahrensymbole

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Informationen sorgfältig durch, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Auf den folgenden Seiten werden die folgenden Symbole verwendet, die auf eine besondere Vorsicht hinweisen:



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



HOCHSPANNUNG
mit diesem Symbol gekennzeichnete Schritte können bei falscher Ausführung zu versehentlichem Kontakt mit unter Spannung befindlichen Komponenten führen.



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



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



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



TÜRKONTAKTSCHLÜSSEL IN GEBRAUCH
das Symbol empfiehlt besondere Vorsicht während der beschriebenen Schritte; die Verwendung des Türkontaktschlüssels, der bei geöffneter Tür alle Gerätefunktionen aktiviert, ist ausschließlich technischen Fachkräften vorbehalten, die sich mit der Funktion des Automaten auskennen, sich den möglichen Gefahren bewusst sind und sicherstellen können, in absoluter Sicherheit vorzugehen; die Verwendung des Türkontaktschlüssels muss strikt auf die Zeit beschränkt sein, die für die Durchführung der Handlungen, die seine Verwendung erfordern, erforderlich ist; die Benutzer müssen darüber informiert werden, dass es verboten ist, ihn zu verwenden und sich dem Automaten zu nähern.



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



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



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

2.2. Sicherheitsbestimmungen für die Wartung



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Für die regelmäßige Reinigung, siehe Kapitel "Wartung".

2.3. Restrisiken



Unter Restrisiken sind nicht auszuschließende Gefahrenmöglichkeiten zu verstehen, die aufgrund unabänderlicher Produkteigenschaften trotz aller Vorkehrungen bestehen bleiben, wozu auch nicht identifizierbare Gefahren gehören.
Es folgt eine Aufzählung einiger Arbeitsschritte und Verhaltensweisen, die Restrisiken verringern und bei der Arbeit am Gerät immer zu befolgen sind.



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



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



Keine Reparaturen oder technische Eingriffe ohne ausreichende Schulung durchführen.



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



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



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



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



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



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



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

3. Technische Daten des Automaten

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

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

VERSORGUNG	
Hydraulisch:	Wasserzufuhr mit 3/4 Gasgewinde
Hydraulischer Vorschubdruck:	0,1 bis 1 MPa
Elektrische Spannung	220-240 Vac, 50-60 Hz o 120 Vac, 60 Hz einphasig und geerdet
Elektrisch	1.400 W bis 2.000 W
Kabeltyp	H05VV-F 3G 1,5 mm² (230 V); SJTO 3x16AWG (120 V)

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

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

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

3.1. Konfigurationen

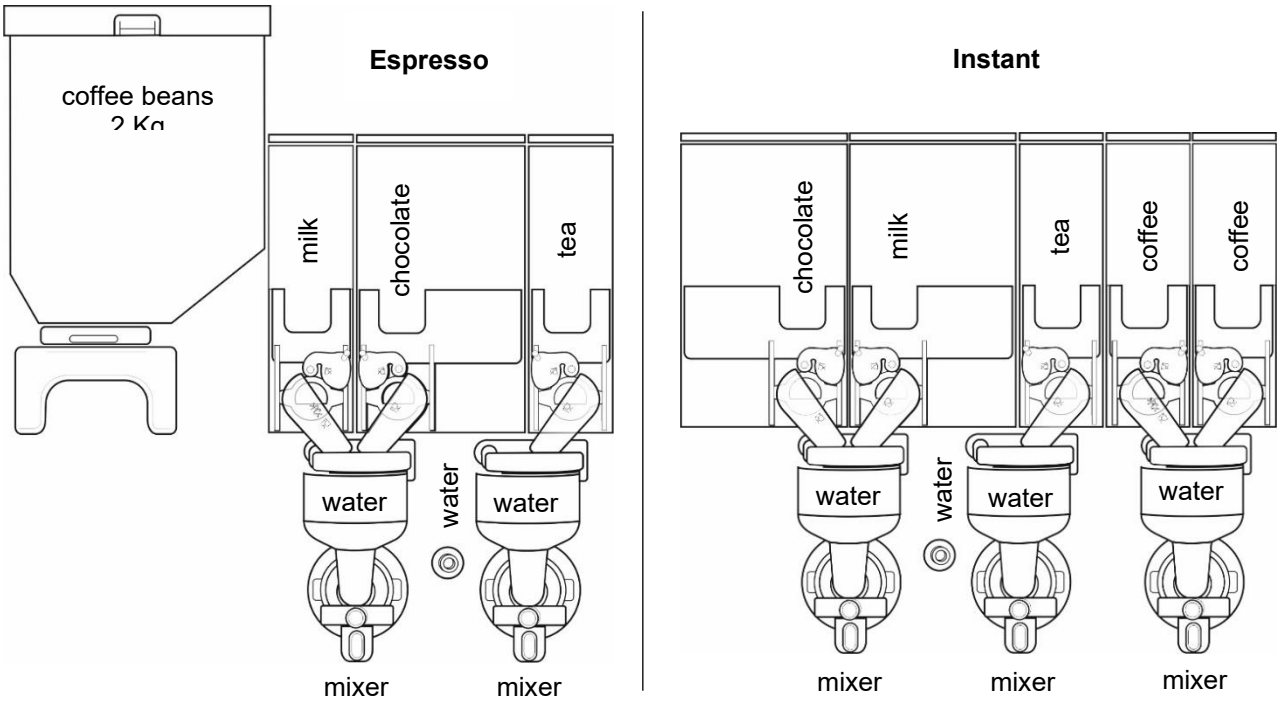
Die möglichen Konfigurationen sind zahlreich und werden durch Kategorien kodiert, die im Folgenden durch die Abkürzung des Geräts veranschaulicht werden:

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

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

Konfigurationsbeispiele:

Im Folgenden werden zwei mögliche Konfigurationen beispielhaft dargestellt, wobei die Funktionsprinzipien in jedem Fall universell und auf alle Geräte anwendbar sind:



3.2. Zubehör

Um die Automaten der Reihe zu vervollständigen und zu ergänzen, hat Rheavendors Zubehörteile für diese Automaten herstellen lassen, wie z.B. Schränke, autonome Wasserversorgungssätze, Antikalkfilter, Anschluss an Kaltgetränkeautomaten und Wassermodule.

Rheavendors Industries S.p.A. steht für jede Art von Unterstützung und Informationen über spezielle Konfigurationen zur Verfügung.

4. Installation

4.1. Empfang

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

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

Schließen Sie den Automaten niemals hydraulisch und/oder elektrisch an, wenn die Verpackung beim Transport beschädigt wurde und/oder sichtbare Teile fehlen.

4.2. Transport

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

Für die Handhabung sind zwei Bediener erforderlich, die mit der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.) ausgestattet sind; die Automaten wiegen etwa 35 Kg.

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



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

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

4.3. Auspacken

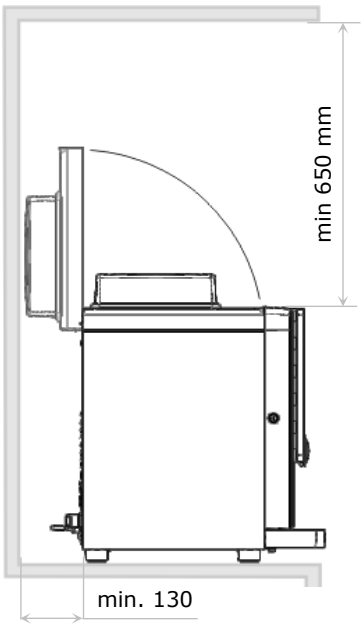
Bringen Sie den verpackten Automaten in seine Arbeitsposition, nehmen Sie den Automaten aus der Verpackung, heben Sie ihn an und stellen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.

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

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

Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss ausschließlich durch Fachbetriebe erfolgen.

4.4. Aufstellung



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

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

Verwenden Sie nur das mit dem Automaten mitgelieferte Netzkabel.

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

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



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

4.5. Stromanschluss

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



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



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

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



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

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

4.6. Wasseranschluss



Halten Sie sich an die im Land der Nutzung geltenden Rechtsvorschriften für den Anschluss an das Wassernetz.

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

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

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



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

Um den normalen Betrieb wiederherzustellen, wie folgt vorgehen:

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

4.7. Wasserqualität

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

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

Gesamthärte des Wassers: 10°f bis 25°f

Empfohlene Wasserleitfähigkeit: 400 µS @ 20 °C

5. Beschreibung des Automaten

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

Frontplatte Tür **Rückwand**



Innenansicht der Maschine (Beispiele))



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

02 - Touchscreen: Auf dem zentralen Touchscreen sind alle für die Kommunikation mit den Nutzern notwendigen Funktionen zusammengefasst; die Auswahltastatur für Produkte, die Programmiertastatur und die Multimediameldungen für Informationen sind in diesem Bauteil vereint.

03 - .

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

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

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

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

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

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

10 – Mischschalen: in den Mixerschalen werden die Instant-Produkte mit dem Wasser vermischt; im unteren Bereich arbeitet das Flügelrad des Mixermotors und die Abführung des Getränks zur Ausgabe erfolgt über einen Silikonschlauch; die Schalen und Ausgabeschläuche können unter lauwarmem fließendem Wasser gereinigt werden.

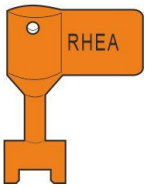
11 - Düsenhalter: Ein fester Halter an der Becherausgabe nimmt die Ausgabeschläuche vom Brüher und den Mixerschalen auf.

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

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



Cenelec countries



NON-Cenelec countries

Türkontaktschlüssel:

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

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

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

15 - Hauptschalter: Schaltet das Gerät ein und aus.

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

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

6. Erstinstallation des Geräts



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

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

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

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

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

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

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

Einige Teile des Geräts können durch aggressive Reinigungsmittel beschädigt werden.

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

6.2. Reinigen und Desinfizieren der internen Komponenten

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

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

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

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

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

6.3. Erste Inbetriebnahme

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







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

7. Gerätekonfiguration:

7.1. Programmiermenü

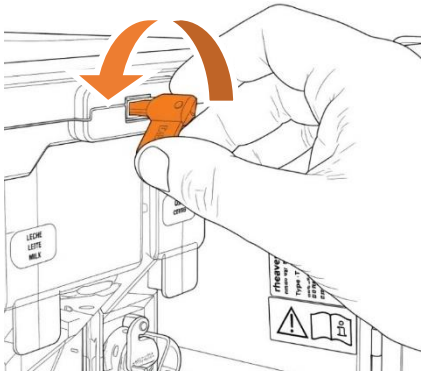
Zugriff:

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

- Die Tür öffnen, den Deckel anheben, den Hauptschalter des Geräts einschalten:

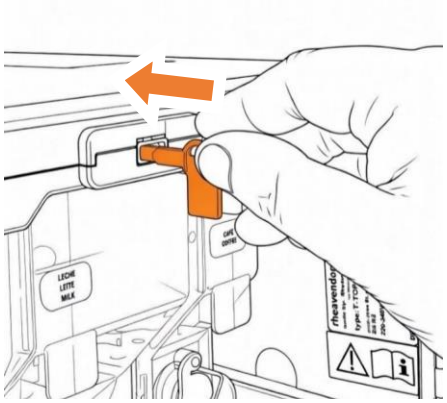


METHODEN ZUR VERWENDUNG DES DIENSTSCHLÜSSELS



NON Cenelec-Länder:

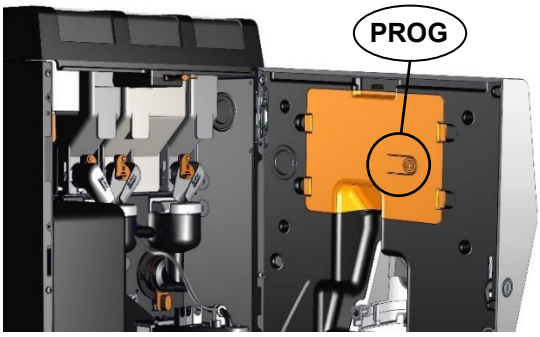
Stecken Sie den Serviceschlüssel in den Schalter **und drehen Sie ihn um 90 Grad.**



Cenelec-Länder:

Drücken Sie den Service-Schlüssel in den Schalter und **halten Sie ihn gedrückt.**

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



Um den Konfigurationsmodus zu verlassen:

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

8. Reinigung/Spülung

"Programmiermenü" > REINIGUNG/SPÜLUNG

8.1. Erste Spülung

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

Die Transport- und Aufstellungsbedingungen sind so, dass der Automat nicht sofort benutzt werden kann. Vor der Benutzung des Automaten muss ein vollständiger Reinigungszyklus durchgeführt werden. Der Automat gibt für jeden Reinigungszyklus eine vorher festgelegte Wassermenge aus.

Öffnen Sie die Tür, heben Sie die Abdeckung an, schalten Sie den Hauptschalter des Geräts ein:

NON Cenelec-Länder: Stecken Sie den Serviceschlüssel in den Schalter **und drehen Sie ihn um 90 Grad.**

Cenelec-Länder: Drücken Sie den Service-Schlüssel in den Schalter und **halten Sie ihn gedrückt.**

Achtung

Der Automat wird gespeist und ist voll funktionsfähig; die beweglichen Teile des Brühers werden betätigt; gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor.

Die Programmiertaste drücken, um in den Konfigurationsmodus zu gelangen:

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

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

Einführung

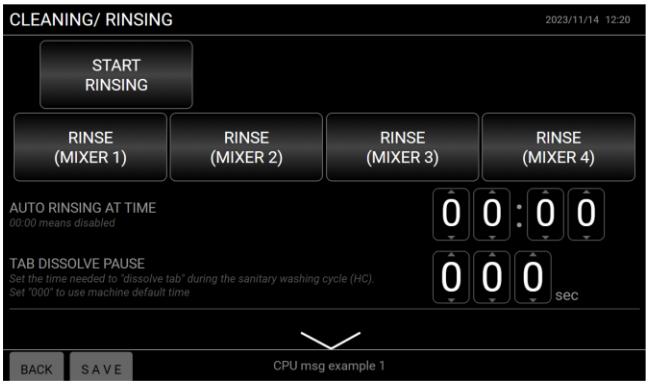
Auf dieser Seite können Sie die Reinigungsverfahren der Maschine durchführen. Sie enthält außerdem Informationen zum letzten und nächsten Reinigungszyklus des Indux-Melkers.

Seitenübersicht (Indux und Boiler)



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

Seitenübersicht (Instant)



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

8.2. Den Hydraulikkreislauf Spülen

"Programmiermenü" > REINIGUNG/SPÜLUNG

Verfahren

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

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

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

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

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

9. **Erste Installation** (Befüllung des Wasserkreislaufs)



"Programmiermenü" > WARTUNG > INSTALLATION

Befüllung des Wasserkreislaufs freigeben

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

Beschreibung des Wasserbefüllungszyklus

Phase	Beschreibung
1	Die Maschine wird eingeschaltet.
2	Kaltes Wasser wird aus der Brüherdüse abgegeben
3	Wenn der Zyklus beendet ist, wird der Wert in **ERSTE INSTALLATION** automatisch auf **NEIN** gesetzt um zu verhindern, dass sich das Verfahren beim nächsten Einschalten wiederholt.
4	Das Gerät startet automatisch neu.

9.1. Den Hydraulikkreislauf Spülen

"Programmiermenü" > REINIGUNG/SPÜLUNG

Spülen des gesamten Kreislaufs

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

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

Die Komponenten des Kreises getrennt spülen

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

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

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

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

Automatische Spülung

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

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

Heißes Wasser fließt durch alle Düsen.

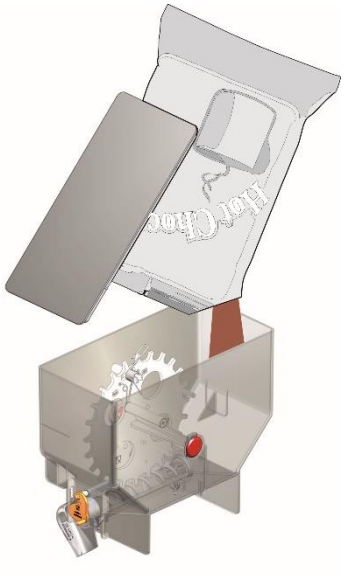
Anmerkung: Die automatische Spülgrafik kann in der RheaMedia2-Software angepasst werden.

10. Automaten befüllen

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

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

Zum Befüllen der Kaffeebohnen schließen Sie den Schieber, bevor Sie den Behälter herausnehmen.



Heben Sie die Deckel der einzelnen Behälter an und schütten Sie das Produkt entsprechend dem Inhalt der Gerätekonfiguration ein; achten Sie darauf, dass keine Klumpen entstehen und vermeiden Sie es, das Produkt zu komprimieren.

Füllen Sie niemals eine zu große Menge ein, um eine Alterung zu vermeiden, überprüfen Sie das Fassungsvermögen jedes Behälters anhand der technischen Daten.

11. Programmierung

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

Die Werte, aus denen sich die Rezepte zusammensetzen und die in den Platinenspeichern gespeichert sind, ermöglichen es dem Benutzer, Getränke auszugeben, ohne dass der Installateur spezielle Parameter programmieren muss; um diese Parameter zur Anpassung der von Ihnen hergestellten Getränke zu ändern, lesen Sie das Programmierhandbuch **" Software User Manual ".**

Der Automat ist mit einem automatischen Reinigungssystem für den Brüher und einem automatischen Spülsystem für die Mixer und den entsprechenden Wasserkreislauf ausgestattet.

Wenn der Automat über einen längeren Zeitraum (Wochenende usw.) nicht benutzt wird, auch wenn es sich um weniger als zwei Tage handelt, wird empfohlen, die automatischen Reinigungs- und Spülfunktionen, die im Softwarehandbuch verfügbar sind, vor der Benutzung des Automaten zu aktivieren.

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

Telefon: +39 02 966551

E-Mail: rheavendors@rheavendors.com

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

12. Wartung

Das Zeitintervall der Reinigungsvorgänge hängt weitgehend von der Anzahl der Ausgabezyklen und der Härte des verwendeten Wassers ab (Verwendung einer Enthärtungsanlage) und muss an die Arbeitsbedingungen des Automaten angepasst werden.



Die hier beschriebenen Maßnahmen sollen das Bakterienwachstum in den Bereichen des Geräts, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verhindern und die Komponenten, die die Getränke zusammensetzenden Produkte transportieren, sauber halten; verwenden Sie nach der Demontage der hier aufgeführten Komponenten des Geräts reichlich lauwarmes Wasser, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

Die Verwendung einer bakteriziden oder keimtötenden Lösung kann eine gründliche Reinigung und Spülung unterstützen, sofern dies mit der menschlichen Gesundheit und der Lebensmittelversorgung vereinbar ist; alle gereinigten Komponenten nach dem Abtrocknen mit einem sauberen Tuch wieder zusammenbauen.

Es wird empfohlen, die Benutzer vor jedem Wartungseingriff durch ordnungsgemäß angebrachte Warnschilder darauf hinzuweisen, dass es verboten ist, den Automaten zu benutzen und sich ihm zu nähern.



Achtung: reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl, waschen Sie Ihre Hände sorgfältig mit Wasser und Seife, bevor Sie das Gerät und seine Produkte anfassen, verwenden Sie nur Trinkwasser, alle Komponenten dürfen nur mit lauwarmem Wasser (maximal 50 °C) gereinigt werden.

Die Mixer und die Instant-Behälter können in der Spülmaschine gereinigt werden, indem man einen kurzen Reinigungszyklus und eine Temperatur unter 50 °C einstellt.

Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter täglich und waschen Sie ihn gründlich mit lauwarmem Wasser aus. Verwenden Sie auch das Serviceheft des Automaten.

12.1. Wöchentlich

Schalten Sie das Gerät aus, prüfen Sie das Versorgungskabel und vergewissern Sie sich gründlich, dass es keine Anzeichen von Abnutzung aufweist; prüfen Sie gründlich die Stabilität und Effizienz der internen Verbindungen des Netzes.

- **Äußere Struktur und Touchscreen**
  Verwenden Sie ein nicht scheuerndes, mit lauwarmem Wasser angefeuchtetes Tuch; verwenden Sie nur bei Bedarf ein neutrales, nicht schäumendes Reinigungsmittel.



Achtung:
nur neutrale Reinigungsmittel verwenden; niemals Scheuerlappen, Stahlbürsten, aggressive oder schäumende Reinigungsmittel und andere Lösungsmittel, kochendes Wasser und Säuren verwenden; insbesondere keine alkoholischen Lösungen verwenden.
Reinigungsmittel auf einen Lappen sprühen, nicht direkt auf die Oberfläche des Automaten.

Für die Reinigung des Touchscreens wird empfohlen, nur ein mildes Reinigungsmittel zu verwenden, das nach den Anweisungen des Herstellers verdünnt wurde und speziell für diese Komponenten (PC-Monitor u.ä.) geeignet ist; darauf achten, nicht zu kratzen, keine Resttropfen des flüssigen Reinigungsmittels zurückzulassen und das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Monitor zu sprühen; auf jeden Fall Tropfen vermeiden.

- **Tropfschale**
  Nehmen Sie die Tropfschale heraus, entfernen Sie die obere Abdeckung des Gitters und reinigen Sie sie mit reichlich Wasser; öffnen Sie die Tür und reinigen Sie das Gehäuse der Tropfschale im Inneren des Geräts.
- **Produktrutschen**
  Nehmen Sie sie aus den Produktbehältern heraus und reinigen Sie sie mit reichlich lauwarmem Wasser (Produktrutschen sind eingesteckt).
- **Produktausgabesystem**
  Drehen Sie die Hebel zur Befestigung der Mixerschalen im Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Ausgabedüsen, ziehen Sie die Mixerschalen und den oberen Ring ab; entfernen Sie die Rutschen und reinigen Sie die demontierten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser.
- **Wände und Boden des Geräts**
  Entfernen Sie alle Rückstände von den Innenflächen des Geräts und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
- **Türinnenseite**
  Entfernen Sie alle Rückstände auf den Innenflächen der Tür, vor allem in der Nähe der Ausgabe

12.2. Monatlich

- **Umluftabzug und Pulverabzug**
  Vergewissern Sie sich sorgfältig, dass sich die Rotoren der beiden Absauger frei und ungehindert drehen können; vergewissern Sie sich, dass der Verbindungsschlauch zwischen dem Pulverabzug und der Absaugschublade sauber und frei von Produktablagerungen ist.
- **Produktbehälter**
  Drehen Sie die Schieber, nehmen Sie die Behälter aus dem Gerät, reinigen Sie sie von außen, reinigen Sie die Auflagefläche sorgfältig, um alle Produktspuren zu entfernen.
- **Kaffeebohnenbehälter**
  Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter heraus und vergewissern Sie sich, dass die Kaffeerutsche frei von Ablagerungen ist und dass die Mahlsteine intakt und frei von Rückständen sind.
- **Brüher**
  Der gesamte Brüher kann unter fließendem Wasser gereinigt und gewaschen werden, da er keine Komponenten enthält, die beschädigt werden könnten.



Entfernen Sie das Förderband des gemahlenen Produkts, indem Sie es einfach herausziehen.

(optionales EK7-Modell abgebildet)



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



Nehmen Sie das Kaffeeausgaberohr aus dem Düsenhalter und dann

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

12.3. Jährlich

- **Ausgabesystem**
  Ersetzen Sie die Dichtung am Boden der Mixerschale; ziehen Sie das Flügelrad des Mixermotors heraus und ersetzen Sie die Dichtung der Welle des Mixermotors.
- **Produktbehälter**
  Bauen Sie die Produktbehälter aus dem Gerät aus; entleeren Sie sie, zerlegen Sie sie in ihre Grundbestandteile und reinigen Sie sie sorgfältig.
- **Schublade für Pulverabzug**
  Nehmen Sie die Schublade des Pulverabzugs und den Schlauch heraus und reinigen Sie sie mit reichlich lauwarmem Wasser.
- **Silikonschläuche**
  Vergewissern Sie sich, dass die wasserführenden Schläuche intakt sind; tauschen Sie sie bei Bedarf aus.
- **Ausgleichsbehälter**
  Entleeren und reinigen Sie den Ausgleichsbehälter; überprüfen Sie sorgfältig die Funktion des Mikroschalters, der von der Stange des Schwimmers betätigt wird, und vergewissern Sie sich, dass sie sich frei und ungehindert bewegen kann.
- **Brüher**
  Die drei Dichtungsringe der Druckkammer und die untere Kolbenführung auswechseln.

Tauschen Sie den oberen und unteren Filter aus.

Überprüfen Sie den Zustand der Druckkammer.



Die Häufigkeit dieser Arbeitsschritte hängt von der Anzahl der Ausgabezyklen und der Härte des verwendeten Wassers ab.

Ihre regelmäßige und genaue Ausführung verhindert Ausfälle und Fehlfunktionen, ermöglicht konstante Dosierzyklen und verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Die Verwendung eines Enthärtungsfilters, dessen Kartusche regelmäßig ausgetauscht wird, verhindert die Ablagerung von Kalk.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Vorschriften müssen in das HACCP-Verfahren des Unternehmens, das die Kaffeemaschine/den Automaten einsetzt, integriert werden.

13. **UNINSTALLATION** (Entleerung des Wasserkreislaufs)



"Programmiermenü" > WARTUNG > INSTALLATION

Verfahren (Boiler):

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

14. **Betriebsaussetzung** (vorübergehende Inaktivität)

Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund länger als eine Woche ausgeschaltet bleiben, ist folgendes erforderlich:

- Entleeren Sie das Mahlwerk vollständig, indem Sie Espressokaffee ausgeben, bis ein Leersignal ausgegeben wird.
- Nehmen Sie die Produktbehälter aus dem Automaten und die Produktrutschen aus den Behältern und reinigen Sie sie mit reichlich lauwarmem Wasser (Produktrutschen sind eingesteckt).
- Drehen Sie die Hebel zur Befestigung der Mixerschalen im Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Ausgabedüsen, ziehen Sie die Mixerschalen und den oberen Ring ab; entfernen Sie die Rutschen; reinigen Sie die demontierten Komponenten mit reichlich lauwarmem Wasser.
- Entfernen Sie alle Rückstände von den Innenflächen des Geräts und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie alle Rückstände auf den Innenflächen der Tür, vor allem in der Nähe der Ausgabe.
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und die Tropfschale und reinigen Sie sie unter fließendem, lauwarmem Wasser.
- Entleeren Sie den Hydraulikkreislauf vollständig (siehe Deinstallationsverfahren).

Bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen, führen Sie die oben beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durch.

15. Stilllegung

15.1. Vorübergehende Stilllegung

- Bei E-Gerät den Deinstallationszyklus durchführen.
- Bei I-Gerät den Boiler entleeren.
- Bei I-Gerät die Boilerwassertemperatur auf Null stellen.
- Die Wasser- und Stromanschlüsse trennen.
- Die Tropfschale leeren.
- Den Kaffeesatzbehälter entfernen.
- Die Produktbehälter entleeren und reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Innen- und Außenflächen zu reinigen.
- Das Gerät mit einem Tuch bedecken.
- An einem geschützten Ort bei einer Temperatur von nicht unter 5 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht über 80 % lagern.

15.2. Endgültige Stilllegung



Wenn Sie den Automaten endgültig außer Betrieb nehmen und für die Entsorgung seiner Bestandteile sorgen, demontieren Sie den Automaten nach Durchführung der oben genannten Vorgänge, indem Sie die Teile je nach Art der Materialien zerlegen; das angebrachte Symbol bedeutet, dass die Bestandteile des Automaten nicht als Hausmüll zu behandeln sind, sondern zu den für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten geeigneten Deponien gebracht werden müssen.



Siehe Richtlinie 2012/19/EU und die darin enthaltenen Bestimmungen; der vollständige Text der Richtlinie ist unter folgender Adresse abrufbar: https://eur-lex.europa.eu/homepage.html

Rhea Vendors Group S.p.A.

Via Trieste, 49 – 21042 Caronno Pertusella – Varese (VA) – Italy
Phone: +39-02-966551
E-mail: rheavendors@rheavendors.com

©2026 Rhea Vendors Group S.p.A.