rex-royal

User Manual

Rex-Royal XM

Safety instructions

Preamble
The milk module is only allowed to be operated by persons who have read and understood these instructions. All instructions must be followed exactly. These operating instructions must always be available at the place where the machine is used.

The operating instructions
These operating instructions will help you to get to know your milk module and to use all the possible applications. The instructions contain important information for proper and safe operation. Observance of this information helps to avoid dangers and unnecessary repair costs. The reliability and service life of the milk module will be increased as a result.

Safety regulations
- The machine must be switched off and the water tap closed during interruptions in operation. No liability is accepted for water and electricity damage caused by failure to comply with these instructions!
- Be aware that after switching off the machine, the dispensing parts remain hot for a considerable time.
- The machine must be cleaned only with Rex-Royal cleaning tablets. The prescribed cleaning intervals must be observed.
- Only trained persons who have the knowledge and practical experience with the machine, especially with regard to safety and hygiene, are allowed to open, maintain or repair the machine. Otherwise there is danger to life and equipment.
- Explosion hazard: Never spray into the machine with any spray. CFC-free propellants are often flammable.
- Neither the supplier nor the manufacturer is liable for accidents or damage caused by non-observance of the safety regulations!

Operating conditions
The milk module is designed for commercial use. It is not suitable for operation in private areas.
The machine must not be installed outdoors. The interior temperature must be between 10 °C and 35 °C and the air humidity should not exceed 80%.

Who is allowed to operate the milk module?
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Installation (first commissioning)
The machine shall only be installed by an instructed technician. The machine has to be placed in a horizontally position on a massive table that can support the weight under all circumstances. The machine must be placed so that it is out of the direct path of people, can be supervised by trained personnel and is not within reach of a water jet.
When assembling, the new hose set supplied with the machine must be used. Old hose sets must not be reused.
The manufacturer is not liable for damage caused by improper assembly.

Malfunctions
Error messages indicate an abnormal status (Error) or a malfunction of the milk module. The display shows which part of the machine is causing the malfunction. Turn off the machine at the main switch and turn it on again after a short waiting time of about one minute. Try to dispense a product again. If the attempt is not successful, switch off the machine and contact the customer service.

Decommissioning
When taking the machine out of operation for a longer period of time, it must be cleaned, switched off and unplugged. In addition, the milk and syrup containers should be emptied. It is also recommended to switch off the water supply.

Water pressure and water hardness
Maximum 5 bar, minimum 2 bar (Scandinavian countries max. 10 bar / 1.0 MPa). A pressure outside the prescribed values will impair the fun

ctioning of the machine. If the water hardness exceeds 10 dH°/17 fH°, it is required to operate the machine with a water softening cartridge with bypass. The optimum overall hardness is 5 to 8 dH° (8-14fH°).

Electrical instructions
If a stationary appliance is not equipped with a mains lead and plug or other means of disconnection from the mains, which has a contact opening on each pole in accordance with the conditions of overvoltage category III for full disconnection, such a disconnecting device must be installed in the fixed electrical installation in accordance with the installation regulations.
If the mains connection cable of the unit is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the customer service in order to avoid hazards.
The milk module must be secured with a separate fuse group as well as a fault current circuit breaker (RCD). The power supply must be able to be disconnected at all poles.
Additional sockets (1N 230V) are required for machines with additional equipment.

CAUTION: Interruptions in the neutral conductor can destroy the control unit.

Protecting the control unit
Never disconnect or connect a plug of the control unit under current.
To protect the heating system, disconnect the plug of the heating system before installation.
The boiler must first be filled with water.

Maintenance and support
When you purchase a Rex-Royal milk module, you have opted for the highest quality. Below you will find some tips on how to keep your machine in perfect condition for a long time and how to keep the quality of the beverages at the optimum all the time.

HACCP - Hygiene concept and cleaning instructions
For a hygienically clean milk module, the cleaning instructions must always be followed. Thanks to the innovative design, cleaning is quick.

Optimum beverage quality
Observe the generally applicable and country-specific hygiene regulations for milk and steam products.
- Only use pre-chilled milk at a maximum temperature of 5 °C.
- Rinse the machine after a long break

Water quality
The water quality is an important factor in the production of beverages. To ensure the reliability and longevity of the milk module, the water must be free of impurities. The correct water treatment is essential. Also in this case, we are happy to put our expertise at your disposal. Please contact us.

Food suitability
The milk module is approved for use with the following foodstuffs:
- Milk (2 - 5 °C)

For machines with steam wand:
- Drinking water via fixed water connection
- Milk (2 - 5 °C)

Service
A professional machine needs a professional service. We recommend that you have the machine serviced once a year by our well-trained service technicians. Regular maintenance extends the life of the milk module. In addition, our service professional will check your machine for optimum quality and functionality every time. The best care for your Rex-Royal milk module can be guaranteed by a service contract.

In the event of discrepancies or differences between the languages, the German version shall prevail.
More information: www.rex-royal.com

Overview

Refrigerator*
4 L | 7 L | 9 L | 10 L

Operating unit
7" touchscreen (video-capable)

Milk outlet
Height-adjustable

Detection sensor
for decanters

Drip tray

*optional

Main switch

USB port

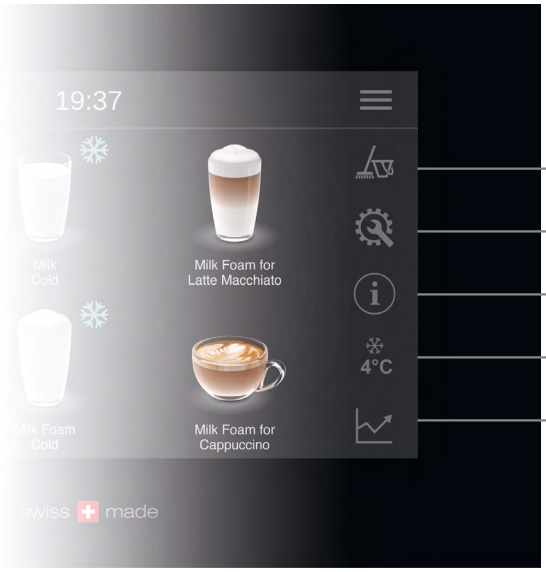
Steam wand*

Temperature sensor*

Cup positioner*

Touchscreen

Operated mode



Self-service mode

Logo
Press and hold for 5 seconds:
directly to “Cleaning menu”

Status display
Press and hold for 5 seconds:
directly to “Service menu”
Code: 348108

Options
Press and hold for 5 seconds

Product selection

Service menu
Code: 348108

Machine info

Refrigerator temperature display
optional

Statistics

Operation

Switching on/off

Set main switch to position I, to turn on the machine.

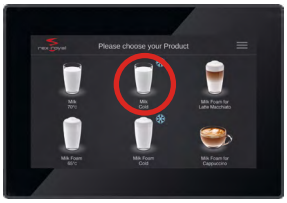
Confirm system message with ✓ to rinse the milk module.

After a short time the machine will have finished rinsing, will be warmed up and is ready for use.

Note: Before switching off, the machine must be cleaned. Please follow the instructions in the cleaning manual.

Dispensing beverages with milk

Move a container into position under the beverage outlet.



Select the desired product on the touchscreen.

Beverage dispensing starts.
Caution: Danger of burns! Don't touch the area under the outlet.

Heating milk with steam and foaming (optional)

Place the steam wand in a suitable container filled with milk.

Select the desired product on the touchscreen.

Milk heating and foaming starts. Automatic switch-off when temperature is reached.

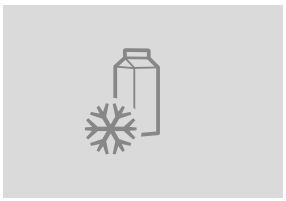
Then remove the container immediately and select "Purge" on the touchscreen.

Steam wand opens briefly to steam out milk residues.

Clean the steam wand with a damp cloth.
Caution: Danger of burns!

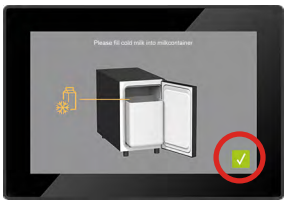
Filling milk container (all refrigerator systems)

Open the refrigerator door and remove the milk container.



Fill container with cooled milk.
Tip: max. 1 day's supply

Place the milk container in the refrigerator, hang-in the milk suction and close the refrigerator door.



If required, confirm the system message on the touchscreen with ✓.

Premature termination

Operated mode:
Press stop symbol (✕)

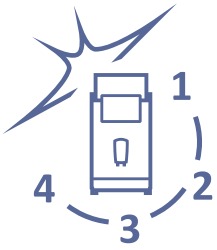
Self-service mode:
Press stop symbol (✕)

Cleaning

Rex-Royal hygiene concept

Perfect and consistent milk enjoyment requires that cleaning is carried out correctly. Follow the information in these instructions and on the touchscreen of your milk module to maintain its hygiene. Please contact your service partner or Rex-Royal AG if you have any questions.

Please use cleaning gloves for reasons of hygiene.



1

Soaking / prewashing

Disassemble the parts to be cleaned and place them in warm water. If necessary, use a mild cleaning agent.

2

Removing residues

Remove all residues using the cleaning brushes and cleaning cables, and then rinse with warm water.

3

Drying

Dry all parts thoroughly with the green microfibre cloth.

4

Disinfecting

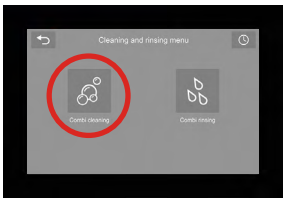
1 Spray undiluted product onto a clean, dry surface.
Ensure complete wetting.
2 Allow to act for 5 minutes (according to EN 1276, EN14476 and DGHM).
3 Allow surfaces to air-dry, if necessary redry thoroughly.

Important information

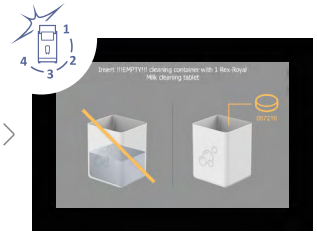
- Once every day, it is necessary to clean all systems that have been used at least once.
- Depending on the setting, cleaning must be started manually or the machine requests cleaning at the programmed time.
- Use only the cleaning agents listed above, as they are optimally adapted to the automatic cleaning program. Before using the cleaning agents, observe the safety instructions on the packaging. Please ask for the safety data sheets if the safety instructions are not printed in your language.
- The ingredients of the cleaning agents can cause eye and skin irritation and be detrimental to health if inhaled or swallowed.
- The cleaning agents must be kept out of reach of children and under lock and key, and are only allowed to be accessible to authorised persons. The manufacturer is not liable for misuse.
- Wear protective gloves whenever possible.
- Do not switch off the machine during cleaning.
- There is a risk of burns from hot liquids or steam. Do not touch any outlet during automatic cleaning, do not reach into the dispensing area. Only touch the touchscreen when requested to do so.
- Do not clean the milk module with a water jet or high-pressure cleaner and never pour water over it.
- Keep the microfibre cloth and cleaning brushes in a clean and dry condition. Wash the microfibre cloth and the cleaning brushes regularly.

Automatic cleaning program

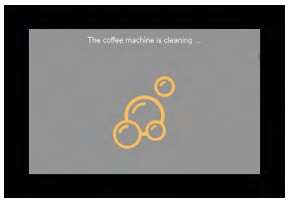
Press and hold MENU or LOGO for at least 5 seconds.
Then press the CLEANING button.



Press the COMBI-CLEANING button to start cleaning.

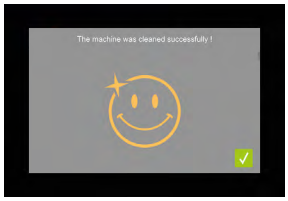


Then place a milk cleaning tablet in the empty cleaning container.



The milk module is cleaning...
The next step will shortly be displayed on the screen.

Clean the milk outlet according to the hygiene concept.



Cleaning has been completed.
Touching the touchscreen completes the program.

Daily cleaning

Remove the drip grid from the residual water tray and clean it.

Clean the residual water tray.

Use the microfiber cloth to clean the cooling unit, the milk aspiration and pipes, then spray in the disinfection spray and allow to dry.

only with version XMPS

Clean the steam wand completely.
Danger of burns!
Switch off the machine.

Weekly cleaning

Clean the outside of the machine with the microfiber cloth. Spray in disinfectant spray and allow to dry.

Sicherheitshinweise

Einleitung
Das Milchmodul darf nur von Personen bedient werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Alle Anweisungen sind genau einzuhalten. Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der Maschine verfügbar sein.

Die Betriebsanleitung
Diese Betriebsanleitung erleichtert es Ihnen, ihr Milchmodul kennen zu lernen und alle Einsatzmöglichkeit zu nutzen. Die Anleitung enthält wichtige Informationen für den sachgerechten und sicheren Betrieb. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer des Milchmoduls wird dadurch erhöht.

Bestimmungen zur Sicherheit
- Die Maschine ist bei Betriebsunterbrüchen auszuschalten und der Wasserhahn zu schließen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
- Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslaufteile für längere Zeit heiß bleiben.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Maschine nur Rex-Royal Reinigungstabletten. Die vorgeschriebenen Reinigungsintervalle sind zwingend einzuhalten.
- Die Maschine darf nur von ausgebildeten Personen geöffnet, gewartet oder repariert werden, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht. Ansonsten besteht Gefahr für Leben und Gerät.
- Explosionsgefahr: Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW-freie Treibmittel sind oft entflammbar.
- Für Unfälle oder Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!

Einsatzbedingungen
Das Milchmodul ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Sie ist nicht geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.
Die Maschine darf nicht unter freiem Himmel installiert werden. Die Raumtemperatur muss zwischen 10 °C und 35 °C liegen und die Luftfeuchtigkeit darf 80% nicht übersteigen.

Wer darf das Milchmodul bedienen?
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Installation (Erstinbetriebnahme)
Die Maschine darf nur von einem instruierten Techniker installiert werden. Das Gerät muss waagrecht auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann. Die Maschine muss so platziert werden, dass sie außerhalb des direkten Personenverkehrs ist, von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann und nicht in der Reichweite eines Wasserstrahls steht.
Bei der Montage muss der neue Schlauchsatz, der mit dem Gerät geliefert wird, benutzt werden. Alte Schlauchsätze dürfen nicht wieder verwendet werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage hervorgerufen werden.

Störungen
Fehlermeldungen zeigen einen aussergewöhnlichen Zustand (Error) oder eine Fehlfunktion des Milchmoduls an. Im Display wird angezeigt, welcher Teil der Maschine die Störung verursacht. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Wartezeit von zirka einer Minute wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu beziehen. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.

Ausserbetriebnahme
Für eine längere Ausserbetriebnahme muss die Maschine gereinigt, ausgeschaltet und ausgesteckt werden. Des Weiteren sollten Milch-, und Sirupbehälter geleert werden. Auch wird empfohlen die Wasserzufuhr abzuschalten.

Wasserdruck und Wasserhärte
Maximal 5 bar, minimal 2 bar (Skandinavische Länder max. 10 bar / 1.0 MPa). Ein Druck außer-

halb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine. Bei Wasserhärte über 10 dH°/17 fH° ist es notwendig, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass zu betreiben. Die optimale Gesamthärte beträgt 5 bis 8 dH° (8-14fH°).

Elektrische Anweisungen
Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, so muss eine solche Trennvorrichtung in die fest verlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Das Milchmodul muss mit einer separaten Sicherungsgruppe sowie einem Fehlerstromschutzschalter (RCD) abgesichert sein. Die Stromzufuhr muss allpolig abschaltbar sein.
Für Maschinen mit Zusatzgeräten werden zusätzliche Steckdosen (1N 230V) benötigt.
ACHTUNG: Unterbrüche im Neutralleiter können die Steuerung zerstören.

Steuerungsschutz
Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.
Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation auszuziehen.
Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

Wartung und Betreuung
Mit dem Kauf eines Rex-Royal Milchmoduls haben Sie sich für höchste Qualität entschieden. Nachfolgend einige Tipps wie Sie ihre Maschine über lange Zeit in einem einwandfreien Zustand halten und die Qualität der Getränke immer auf dem Optimum bleibt.

HACCP – Hygienekonzept und Reinigungsanleitung
Für ein hygienisch sauberes Milchmodul müssen die Reinigungsanweisungen stets eingehalten werden. Dank der innovativen Konstruktion ist die Reinigung schnell vorgenommen.

Die optimale Getränkequalität
Beachten Sie die allgemein gültigen und länderspezifischen Hygienevorschriften für Milch- und Dampfprodukte.
- Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5 °C.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause

Wasserqualität
Die Wasserqualität ist ein wichtiger Faktor bei der Herstellung von Getränken. Um die Zuverlässigkeit und Langlebigkeit des Milchmoduls zu gewährleisten, muss das Wasser frei von Verunreinigungen sein. Die richtige Wasseraufbereitung ist daher unerlässlich. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Lebensmitteleignung
Das Milchmodul ist zugelassen zur Verwendung mit den folgenden Lebensmitteln:
- Milch (2 - 5 °C)

Bei Modellen mit Dampflanze:
- Trinkwasser mittels Festwasseranschluss
- Milch (2 - 5 °C)

Service
Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine einmal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit des Milchmoduls. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedes Mal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen. Die beste Betreuung Ihres Rex-Royal Milchmoduls kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.

Bei Abweichungen oder Differenzen zwischen den Sprachen ist die deutsche Version massgebend.
Mehr Informationen: www.rex-royal.com

Übersicht

*optional

Hauptschalter

USB-Anschluss

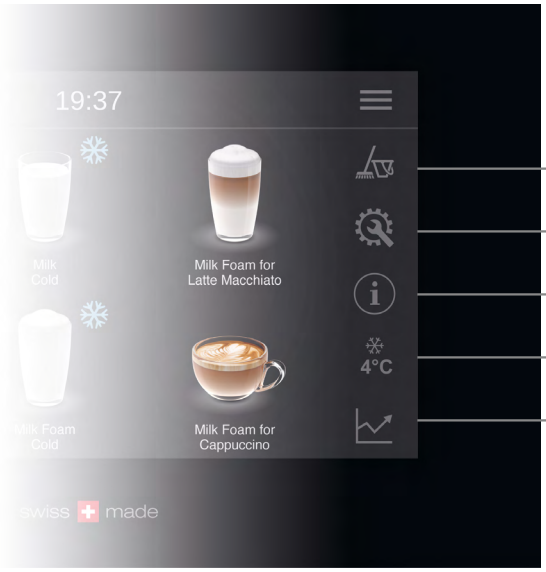
Dampflanze*

Temperatursensor*

Tassenanschlag*

Touchscreen

Bedienter Modus



Selbstbedienungsmodus

Logo
5 Sek. gedrückt halten: direkt in „Reinigungs-menü“

Statusanzeige
5 Sek. gedrückt halten: direkt in „Service Menu“ Code: 348108

Optionen
5 Sek. gedrückt halten

Produktwahl

Service Menu
Code: 348108

Geräteinfo

Temperaturanzeige Kühlschrank
optional

Statistik

Bedienung

Ein-/Ausschalten

Hauptschalter auf Position I, um Maschine einzuschalten.

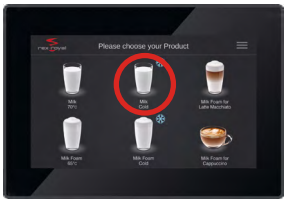
Systemmeldung mit ✓ bestätigen, um das Milchmodul zu spülen.

Nach kurzer Zeit hat die Maschine fertig gespült, ist aufgewärmt und einsatzbereit.

Hinweis: Vor dem Ausschalten muss das Milchmodul zwingend gereinigt werden. Befolgen Sie dazu bitte die Anweisungen der Reinigungsanleitung.

Getränke mit Milch beziehen

Gefäss unter dem Getränkeauslauf in Position bringen.



Gewünschtes Produkt auf dem Touchscreen wählen.

Getränkeausgabe startet.
Achtung: Verbrennungsgefahr! Nicht unter den Auslauf fassen.

Dampflanze in ein geeignetes, mit Milch befülltes Gefäss halten.

Gewünschtes Produkt auf dem Touchscreen wählen.

Milcherhitzung und Aufschäumung startet.
Automatische Abschaltung bei erreichter Temperatur.

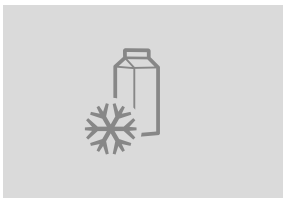
Danach Gefäss sofort entfernen und „Purge“ auf dem Touchscreen wählen.

Dampflanze öffnet kurz zum Ausdampfen von Milchresten.

Dampflanze mit feuchtem Lappen reinigen.
Achtung: Verbrennungsgefahr!

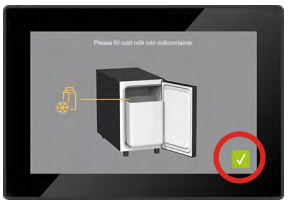
Milchbehälter füllen (alle Kühlschranksysteme)

Kühlschranktüre öffnen und Milchbehälter herausnehmen.



Behälter mit gekühlter Milch füllen.
Tipp: max. 1 Tagesbedarf

Milchbehälter in den Kühlschrank stellen, Milchansaugung hinein hängen und Kühlschranktüre schliessen.



ggf. System meldung auf dem Touchscreen mit ✓ bestätigen.

Vorzeitiger Abbruch

Bedienter Modus:
Stoppsymbol (✕) drücken

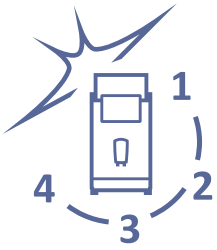
Selbstbedienungsmodus:
Stoppsymbol (✕) drücken

Reinigung

Rex-Royal Hygienekonzept

Gleichbleibend perfekter Milchgenuss setzt eine korrekt durchgeführte Reinigung voraus. Befolgen Sie die Informationen in dieser Anleitung und auf dem Touchscreen Ihres Milchmoduls, um dessen Hygiene zu erhalten. Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Servicepartner oder an die Rex-Royal AG.

Verwenden Sie bitte Reinigungshandschuhe aus hygienischen Gründen.



1

Einweichen / Vorspülen

Die zu reinigenden Teile zerlegen und in warmem Wasser einlegen. Gegebenenfalls einen milden Reiniger verwenden.

2

Rückstände entfernen

Unter Verwendung der Reinigungsbürsten und Reinigungswellen alle Rückstände entfernen und anschliessend mit warmem Wasser spülen.

3

Trocknen

Mit dem grünen Mikrofasertuch alle Teile gut abtrocknen.

4

Desinfizieren

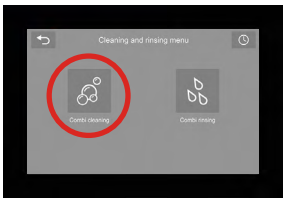
1 Produkt unverdünnt auf die saubere, trockene Oberfläche sprühen. Auf vollständige Benetzung achten.
2 5 Minuten einwirken lassen (gemäss EN 1276, EN14476 und DGHM).
3 Oberflächen an der Luft trocknen lassen, gegebenenfalls nachtrocknen.

Wichtige Informationen

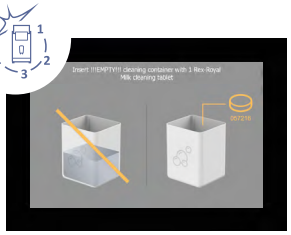
- Eine tägliche Reinigung aller Systeme ist erforderlich, wenn diese mindestens einmal benutzt worden sind.
- Je nach Einstellung muss die Reinigung manuell gestartet werden, oder die Maschine verlangt zur programmierten Zeit eine Reinigung.
- Es dürfen nur die oben aufgeführten Reinigungsmittel verwendet werden, da diese optimal auf das automatische Reinigungsprogramm abgestimmt sind. Vor der Verwendung der Reinigungsmittel müssen die Sicherheitshinweise auf der Verpackung berachtet werden. Verlangen Sie die Sicherheitsdatenblätter, falls die Sicherheitshinweise in Ihrer Sprache nicht abgedruckt sind.
- Die Bestandteile der Reinigungsmittel können Reizungen der Augen und Haut sowie Gesundheitsschäden beim Einatmen und Verschlucken hervorrufen.
- Die Reinigungsmittel müssen für Kinder unerreichbar und unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur für autorisierte Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Schutzhandschuhe tragen wenn immer möglich.
- Gerät während der Reinigung nicht ausschalten.
- Es besteht Verbrennungsgefahr durch heisse Flüssigkeiten oder Dampf. Während der automatischen Reinigung darf kein Auslauf berührt werden. Nicht in den Ausgabebereich greifen. Touchscreen nur berühren, wenn dazu aufgefordert wird.
- Das Milchmodul nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen und niemals mit Wasser übergießen.
- Mikrofasertuch und Reinigungsbürsten regelmässig waschen und stets in einem sauberen und trockenen Zustand halten.

Automatisches Reinigungsprogramm

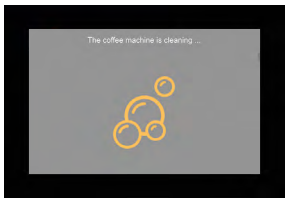
MENÜ oder LOGO für min. 5 Sekunden gedrückt halten. Danach die Taste REINIGUNG drücken.



Durch Drücken der KOMBI-REINIGUNGS-Taste wird die Reinigung gestartet.

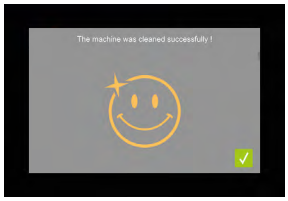


Dann eine Milch-Reinigungstablette in den leeren Reinigungsbehälter einwerfen.



Das Milchmodul reinigt... Der nächste Schritt wird in Kürze auf dem Bildschirm angezeigt.

Milchauslauf nach Hygienekonzept reinigen.



Die Reinigung wurde absolviert. Durch das Berühren des Touchscreens wird das Programm abgeschlossen.

Tägliche Reinigung

Tropfgitter von der Restwasserschale entnehmen und reinigen.

Restwasserschale reinigen.

Mit dem Mikrofasertuch die Kühleinheit und die Milch-Ansaugung und Leitungen reinigen, anschliessend mit dem Desinfektionsspray einsprühen und trocknen lassen.

nur bei Ausführung XMPS

Dampfdüse vollständig reinigen.
Verbrennungsgefahr!
Maschine ausschalten.

Wöchentliche Reinigung

Mit einem Mikrofasertuch das ganze Gerät aussen reinigen. Desinfektionsspray einsprühen und trocknen lassen.

Instructions de sécurité

Préambule
Le module lait ne peut être utilisé que par des personnes qui ont lues et comprises les présentes instructions. Toutes les instructions doivent être suivies à la lettre. Ce mode d'emploi doit toujours être disponible sur le lieu d'utilisation du module.

Les instructions d'utilisation
Ce mode d'emploi vous aidera à connaître votre module lait ainsi qu'à utiliser toutes les applications possibles. Le mode d'emploi contient des informations importantes pour un fonctionnement correct et sûr. Le respect de ces informations permet d'éviter des dangers et des frais de réparation inutiles. La fiabilité et la durée de vie du module lait s'en trouveront accrues.

Règles de sécurité
- La machine doit être arrêtée et le robinet d'eau fermé pendant les interruptions de fonctionnement. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par l'eau et l'électricité en cas de non-respect de ces instructions !
- Sachez qu'après l'arrêt de la machine, les pièces de distribution restent chaudes pendant un certain temps.
- La machine ne doit être nettoyée qu'avec des pastilles de nettoyage Rex-Royal. Les intervalles de nettoyage prescrits doivent être strictement respectés.
- Seules les personnes formées qui ont les connaissances et l'expérience pratique de la machine, notamment en matière de sécurité et d'hygiène, sont autorisées à ouvrir, entretenir ou réparer celle-ci. Dans le cas contraire, il y a danger pour la vie que pour l'équipement.
- Risque d'explosion : Ne jamais pulvériser de produit dans la machine. Les gaz propulseurs sans CFC sont souvent inflammables.
- Ni le fournisseur, ni le fabricant ne sont responsables des accidents ou des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité!

Conditions d'utilisation
Le module lait est conçu pour un usage commercial. Il n'est pas adapté à une utilisation dans des zones privées. La machine ne doit pas être installée à l'extérieur. La température intérieure doit être comprise entre 10 °C et 35 °C et l'humidité de l'air ne doit pas excéder 80 %.

Qui est autorisé à utiliser le module lait ?
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été surveillées ou instruites sur l'utilisation correcte de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne puissent pas jouer avec celui-ci.

Installation (première mise en service)
La machine ne doit être installée que par un technicien qualifié. La machine doit être placée en position horizontale sur une table massive qui peut supporter le poids en toutes circonstances. La machine doit être placée sans gêner le passage des personnes, qu'elle puisse être surveillée par du personnel qualifié et qu'elle ne soit pas à portée d'un jet d'eau.
Lors du montage, il convient d'utiliser les tuyaux fournis avec la machine. Les anciens tuyaux ne doivent pas être réutilisés.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un montage incorrect.

Dysfonctionnements
Les messages d'erreur indiquent un état anormal (Erreur) ou un dysfonctionnement du module lait. L'écran indique la partie de la machine qui est à l'origine du dysfonctionnement. Eteignez la machine à l'aide de l'interrupteur principal et rallumez-la après un court temps d'attente d'environ une minute. Essayez à nouveau de distribuer un produit. Si la tentative échoue, éteignez l'appareil et contactez le service clientèle.

Mise en hors-service
Lorsque la machine est mise hors-service pour une période prolongée, elle doit être impérativement nettoyée, éteinte et déconnectée. En outre, les récipients de lait et de sirop doivent être vidés. Il est également recommandé de couper l'alimentation en eau.

Pression et dureté de l'eau
Maximum 5 bar, minimum 2 bars (Pays scandinaves, max. 10 bars / 1.0 MPa). Une pression en dehors des valeurs prescrites nuit au fonctionnement de la machine. Si la dureté de l'eau dépasse 10 dH°/17 fH°, il est nécessaire de faire

fonctionner la machine avec une cartouche d'adoucissement de l'eau avec bipasse. La dureté globale optimale est de 5 à 8 dH° (8-14fH°).

Instructions électriques
Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble électrique d'alimentation combiné à une fiche ou d'un autre moyen de déconnexion du réseau, qui a une ouverture de contact sur chaque pôle conformément aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, un tel dispositif de déconnexion doit être impérativement installé dans l'installation électrique fixe conformément aux règles d'installation.
Si le câble de raccordement au réseau de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service après-vente afin d'éviter tout danger.
Le module lait doit être protégé par un groupe de fusibles séparé ainsi que par un disjoncteur à courant de défaut (RCD). L'alimentation électrique doit pouvoir être coupée sur tous les pôles.
Des prises supplémentaires (1N/230V) sont nécessaires pour les machines dotées d'équipements additionnels.

ATTENTION : Les interruptions dans le conducteur neutre peuvent détruire l'unité de commande.

Protection de l'unité de commande
Ne jamais débrancher ou brancher une fiche de l'unité de commande sous tension.
Pour protéger le système de chauffage, débrancher la fiche du système de chauffage avant l'installation. La chaudière doit d'abord être complètement remplie d'eau.

Maintenance et assistance
Lorsque vous achetez un module à lait Rex-Royal, vous optez pour la meilleure qualité. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour conserver votre machine en parfait état pour une longue durée et pour maintenir la qualité des boissons à un niveau optimal en permanence.

HACCP - Concept d'hygiène et instructions de nettoyages
Pour un module lait hygiéniquement propre, les instructions de nettoyage doivent toujours être respectées. Grâce à sa conception innovante, le nettoyage est rapide.

Qualité optimale des boissons
Respecter les règles d'hygiène générales et spécifiques au pays pour le lait et les produits à base de vapeur.
- N'utilisez que du lait pré-réfrigéré à une température maximale de 5 °C.
- Rincer la machine après une longue pause.

Qualité de l'eau
La qualité de l'eau est un facteur important dans la production de boissons. Pour assurer la fiabilité et la longévité du module lait, l'eau doit être exempte d'impuretés. Le traitement correct de l'eau est essentiel. Dans ce cas également, nous mettons volontiers notre expertise à votre disposition. N'hésitez donc pas à nous contacter.

Aptitude alimentaire
Le module lait est homologué pour les denrées alimentaires suivantes :
- Lait (2 - 5 °C)

Pour les machines avec une lance à vapeur :
- Eau potable raccordé à un réseau d'eau fixe
- Lait (2 - 5 °C)

Service
Une machine professionnelle a besoin d'une maintenance professionnelle. Nous vous recommandons de faire entretenir la machine une fois par an par nos techniciens bien formés. Un entretien régulier prolonge la durée de vie du module lait. De plus, notre technicien vérifie à chaque fois la qualité et le fonctionnement de la machine. Le meilleur entretien de votre module lait Rex-Royal peut être garanti par un contrat de service.

En cas de divergences ou de différences entre les langues, la version allemande prévaut.
Pour plus d'informations : www.rex-royal.com

Aperçu

Réfrigérateur*
4 L | 7 L | 9 L | 10 L

Unité de commande
Écran tactile 7" vidéo-compatible

Sortie lait
Réglable en hauteur

Capteurs de détection
de carafes/pots

Égouttoir

*optionnel

Commutateur principal

Port USB

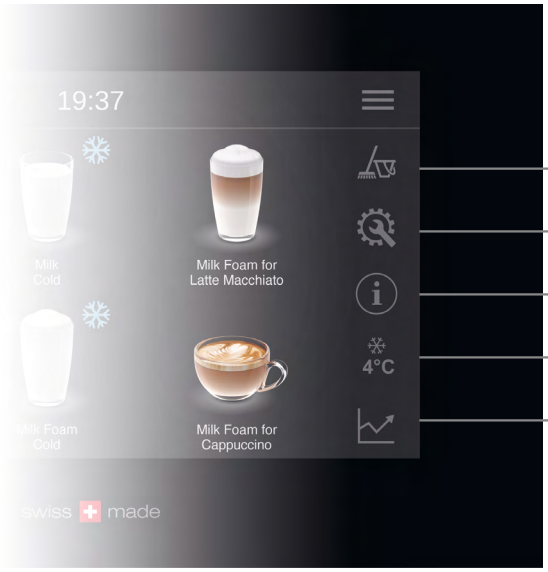
Lance vapeur*

Capteur de température*

Arrêtoir de tasses*

Écran tactile

Mode opérateur



Mode libre-service

Logo
Appuyer plus de 5 secondes : directement dans le « menu de nettoyage »

Indicateur d'état
Appuyer plus de 5 secondes : directement dans le « menu de service »
Code: 348108

Options
Appuyer plus de 5 secondes

Sélection du produit

Menu de service
Code: 348108

Infos sur l'appareil

Affichage de température du réfrigérateur
optionnel

Statistique

Utilisation

Interrupteur on/off

Placez l'interrupteur principal en position I, pour mettre la machine en fonctionnement.

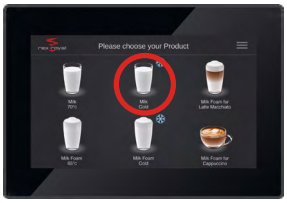
Confirmez le message du système avec ✓ pour rincer le module lait.

Après un court laps de temps, la machine aura fini d'être rincée, sera à température et donc prête à l'emploi.

Note: Avant de l'éteindre, la machine doit être impérativement nettoyée. Veuillez SVP suivre les instructions du manuel de nettoyage.

Distribution de boissons avec du lait

Placez un récipient sous la sortie de boissons.



Sélectionnez le produit souhaité sur l'écran tactile.

La distribution de boissons débute.
Attention : Risque de brûlures ! Ne pas toucher la zone située sous la sortie.

Chauffer du lait à la vapeur et de le faire mousser (facultatif)

Placez la lance à vapeur dans un récipient approprié rempli de lait frais.

Sélectionnez le produit souhaité sur l'écran tactile.

Chauffage du lait et moussage démarre.
Arrêt automatique à la température atteinte.

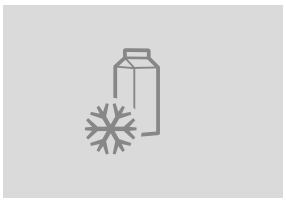
Retirez ensuite directement le récipient et sélectionnez « Purge » sur l'écran tactile.

La lance à vapeur s'ouvre brièvement pour éliminer les restes de lait.

Nettoyez la lance à vapeur avec un chiffon humide.
Attention : Risque de brûlures !

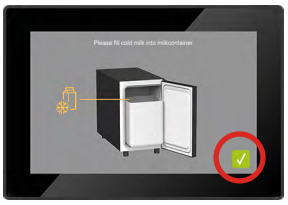
Remplissage du récipient à lait (tous les systèmes de réfrigération)

Ouvrez la porte du réfrigérateur et retirez le récipient de lait.



Remplissez le récipient de lait refroidi. **Tip:** max. 1 jour d'approvisionnement

Placez le récipient à lait dans le réfrigérateur, décrochez le tuyau à lait et fermez la porte du réfrigérateur.



Si nécessaire, confirmez le message du système sur l'écran tactile avec ✓.

Fin prématurée

Mode opérateur :
Appuyez sur le symbole d'arrêt (✕)

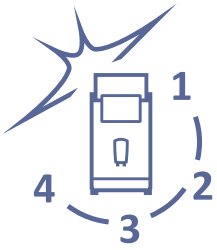
Mode libre-service :
Appuyez sur le symbole d'arrêt (✕)

Nettoyage

Rex-Royal Concept hygiénique

Pour une appréciation parfaite et consistance du lait, un nettoyage correct est requis. Suivez les informations contenues dans ce mode d'emploi ainsi que sur l'écran tactile de votre module de lait pour maintenir une parfaite hygiène. Pour toute question, veuillez SVP vous adresser à votre partenaire de service ou à Rex-Royal AG.

Veuillez SVP utiliser des gants de nettoyage pour des raisons d'hygiène.



1

Trempage / Prélavage

Démontez les pièces à nettoyer et mettez-les dans de l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez un produit de nettoyage non agressif.

2

Élimination des résidus

Éliminez tous les résidus à l'aide des brosses et des tiges de nettoyage, puis rincez à l'eau chaude.

3

Séchage

Séchez soigneusement toutes les pièces à l'aide du chiffon vert en microfibres.

4

Désinfection

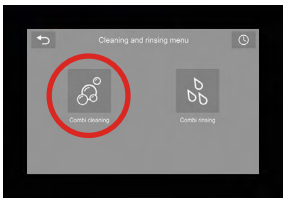
1 Vaporisez le produit non dilué sur une surface propre et sèche. S'assurer d'une humidification complète.
2 Laissez agir pendant ca. 5 minutes (selon EN 1276, EN14476 et DGHM).
3 Laissez sécher les surfaces à l'air libre, si nécessaire, séchez manuellement.

Informations importantes

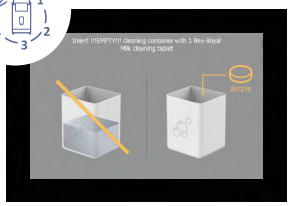
- Une fois par jour, il est nécessaire de nettoyer tous les systèmes qui ont été utilisés au moins une fois.
- Selon le réglage, le nettoyage doit être lancé manuellement ou la machine demande un nettoyage à l'heure programmée.
- N'utilisez que des produits de nettoyage mentionnés ci-dessus, car ils sont parfaitement adaptés au programme de nettoyage automatique. Avant d'utiliser les produits de nettoyage, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage. Si les consignes de sécurité ne sont pas rédigées dans votre langue, veuillez SVP demander les fiches de données de sécurité.
- Les composants des produits de nettoyage peuvent provoquer des irritations des yeux et de la peau et nuire à la santé en cas d'inhalation ou d'ingestion.
- Les produits de nettoyage doivent être conservés hors de portée des enfants, sous clé, et ne doivent être accessibles qu'aux personnes autorisées. Le fabricant n'est pas responsable en cas d'utilisation abusive.
- Portez des gants de protection dans la mesure du possible.
- Ne pas éteindre la machine pendant le nettoyage.
- Il y a un risque de brûlure par des liquides chauds ou de la vapeur. Ne touchez à la sortie pendant le nettoyage automatique. Ne ne mettez pas la main dans les zones de distribution. Ne touchez l'écran tactile que si vous y êtes invités.
- Ne nettoyez pas le module de lait avec un jet d'eau ou un nettoyeur à haute pression et ne versez jamais d'eau dessus.
- Conservez le chiffon en microfibres et les brosses de nettoyage dans un état propre et sec. Lavez régulièrement le chiffon en microfibres et les brosses de nettoyage.

Programme de nettoyage automatique

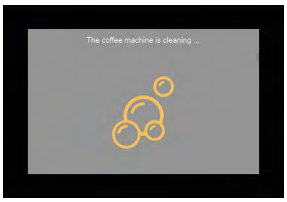
Appuyez sur MENU ou LOGO pendant au moins 5 secondes. Appuyez ensuite sur la touche NETTOYAGE.



Appuyez sur la touche NETTOYAGE COMBI pour lancer la procédure de nettoyage.

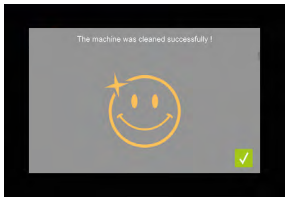


Placez ensuite une pastille de nettoyage lait dans le récipient de nettoyage vide.



Le module lait est en cours de nettoyage...
L'étape suivante s'affichera bientôt à l'écran.

Nettoyez la sortie lait conformément au concept d'hygiène.



Le nettoyage est terminé. Un effleurement de l'écran tactile termine le programme.

Nettoyage journalier

Retirez la grille de l'égouttoir et nettoyez-la.

Veuillez SVP nettoyer l'égouttoir.

Utilisez le chiffon en microfibres pour nettoyer l'unité de refroidissement, l'aspiration du lait et les tuyaux, puis vaporisez le spray désinfectant et laissez sécher.

only with version XMPS

Nettoyez SVP complètement la lance à vapeur.
Risque de brûlures !
Éteindre l'appareil.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez l'extérieur de la machine avec le chiffon en microfibres. Vaporisez avec un spray désinfectant et ensuite, laissez sécher.

EU Declaration of Conformity

CE

Name and address of the manufacturer: | Name und Anschrift des Herstellers: | Nom et adresse du fabricant: Üreticinin adı ve adresi: | 制造商的名称和地址: | 제조업체의 이름 및 주소:

Rex-Royal AG | Industriestrasse 34 | 8108 Dällikon (Switzerland)

Object of the declaration: | Gegenstand der Erklärung: | Objet de la déclaration: | Bu beyanın konusu: 声明的目标: | 선언 목적:

Device for hot water and milk preparation

Product model: | Produktmodell: | Modèle de produit et numéro de série: | Ürün modeli: | 产品型号: | 제품 모델:

Rex-Royal XT & XM (XM / XM D / XM PS / XM D PS / XT PS / XT M / XM HS / XT)

The object of the declaration described is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation: Der beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union: L'objet décrit de la déclaration est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union en vigueur: | Tarif edilen beyan konusu ekipman Birliğin aşağıdaki ilgili uyumlaştırma mevzuatına uygundur: | 所述的声明目标符合欧盟相关的协调法规: | 기술된 선언 목적은 해당하는 연합 조합법을 준수합니다:

MD Directive 2006/42/EG (Official Journal of the EU No. L 157/24)
EMC Directive 2014/30/EU (Official Journal of the EU No. L 96/79)
RoHs 2011/65/EU (Official Journal of the EU No. L 174)

We further declare conformity with:
FCM Regulation (EC) 1935/2004, PIM Regulation (EU) 10/2011, GMP Regulation (EC) 2023/2006

References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared: | Angabe der einschlägigen harmonisierten Normen, die zugrunde gelegt wurden oder Angabe der anderen technischen Spezifikationen, in Bezug auf die Konformität erklärt wird: Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des autres spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est déclarée: | Uygunluk beyanı için temel alınan ilgili uyumlaştırılmış standartlar veya diğer teknik şartnameler: | 声明一致性所涉及的、以此作为依据的相关协调标准说明，或其他技术特点的说明: | 사용된 관련 조화 표준에 대한 참조 또는 적합성과 관련해 다른 기술 사양에 대한 참조:

EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010, EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021, EN 62233:2008+AC:2008, EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 61000-3-2:2019, EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021, EN 61000-3-3:2013, EN 61000-3-3:2013/A1:2019, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-6-2:2019, EN 61000-4-13:2002+A1:2009+A2:2016, EN IEC 63000:2018

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. | Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. | La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant. | Bu uygunluk beyanının düzenlenmesinin tek sorumlusu üreticidir. | 本一致性声明的签发，由制造商独自负责。 | 본 적합성 선언은 제조업체의 단독 책임 하에 발행되었습니다.

Place and date of issue: | Ort und Datum der Ausstellung: | Lieu et date: | Düzenleme yeri ve tarihi: 签发的地点和日期: | 발행 장소 및 날짜:

Dällikon, 13.11.2022

Serial number: | Seriennummer:| Numéro de série: Seri numarası: | 序列号: | 일련 번호:

.....

Managing Director

Peter Lukas Sager

Responsible for the technical documentation

Roland Niederhäuser

The below listed trading partner declares that the milk module is identical in all respects with EU specimen. | Der nachfolgend aufgeführte Handelspartner erklärt, dass das Milchmodul den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht. | Le partenaire commercial listé ci-dessous déclare que le module de lait est conforme aux dispositions et normes européennes applicables. | Aşağıda listelenen ticari ortak, süt modülünün Avrupa Birliği numunesi ile her açıdan aynı olduğunu beyan eder. | 以下所列贸易伙伴声明，牛奶模块在所有方面均与欧盟样品相同。| 아래 나열된 거래 파트너는 우유 모듈이 모든 면에서 EU 표본과 동일하다고 선언합니다.

Name and address of the company

Signature

.....

In case of deviations and doubt, between the German original version and the translation, the German version shall prevail. | Bei Abweichungen oder Differenzen zwischen der deutschen Originalfassung und den Übersetzungen ist die deutsche Version massgebend. | En cas de divergences ou de différences entre la version originale allemande et les traductions, la version allemande fait foi. | Almanca orijinal metin ve çeviriler arasında uyumsuzluk veya farklar varsa, Almanca metin geçerli olacaktır. | 在德文原版和翻译版本之间出现偏差或差异时，以德语版本为准。 | 독일어 버전과 번역본 사이에 상이한 점이 있거나 의문이 있을 경우, 독일어 버전이 우선 적용됩니다.

Inspection certificates for boilers

Type 034219 | CompactFoam Boiler XM (2 kW)

The machine owner is responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler is a complete part and has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

- Operating pressure 0.95 MPa / 9.5 bars
- Maximum allowable pressure 1.25 MPa / 12.5 bars
- water capacity 1.1 litre

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- Betriebsdruck 0.95 MPa / 9.5 bar
- Maximal zulässiger Druck 1.25 MPa / 12.5 bar
- Wasserinhalt 1.1 Liter

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel !
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 12,5 bar avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service 0,95 MPa / 9,5 bars
- Pression maximale admissible 1,25 MPa / 12,5 bars
- Contenance en eau 1,1 litre

Yıllık Sıcak su Kazanı muayenesinin yaptırılmasından makinenin sahibi sorumludur!
Bu Sıcak su Kazanı komple parça olarak monte edilmiştir, sızdırmazlığı ve çalışması 12,5 bar basınçla test edilmiştir (kusur bulunmamıştır).

- İşletme basıncı 0,95 MPa / 9,5 bar
- İzin verilen maksimum basınç 1,25 MPa / 12,5 bar
- Su kapasitesi 1,1 litre

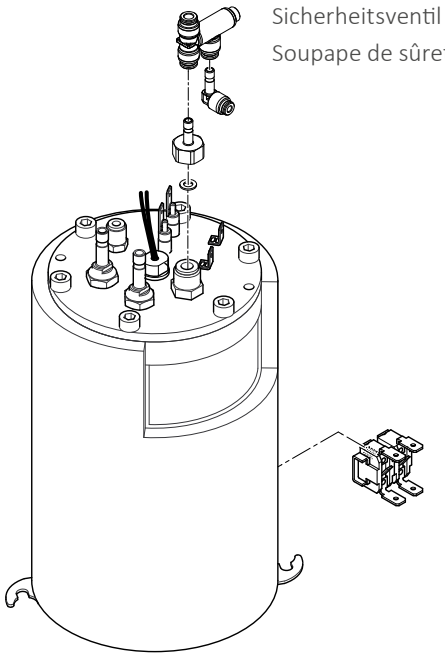
机器的主人负责每年检查热水器!
本热水器是作为完整的部件安装的，在 12.5 bar 的压力下对气密性和功能进行了检查（无投诉）。

- 操作壓力 0.95 MPa / 9.5 bar
- 最大允許壓力 1.25 MPa / 12.5 bar
- 水容量 1.1 升

기기 소유자는 연간 검사를 수행할 책임이 있습니다!
물 보일러는 완전체로서, 12.5 bar에서 정상적으로 작동하는 것으로 테스트되었습니다(비고 없음).

- 작동 압력 0.95 MPa / 9.5 bar
- 최대 허용 압력 1.25 MPa / 12.5 bar
- 물 용량 1.1리터

Safety relief valve
Sicherheitsventil
Soupape de sûreté



Rex-Royal AG, Swiss Coffee Machines, 8108 Daellikon / Zuerich, Switzerland	
Model	Boiler CFB
Water content	1.1l
Rating	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	2.0 kW
Pressure	1.25 MPa
Operating Temperatur	85 C
Year of manufacture	2023
NR. 00000	ANR. 034219

Year of manufacture .....

Serial number .....

Place and date Dällikon, ...

Signature .....

Type 034195 | Steam Boiler XT (9 kW)

The machine owner is responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler is a complete part and has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

- Operating pressure 0.12 MPa / 1.2 bars
- Maximum allowable pressure 0.18 MPa / 1.8 bars
- water capacity 6.5 litre

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- Betriebsdruck 0.12 MPa / 1.2 bar
- Maximal zulässiger Druck 0.18 MPa / 1.8 bar
- Wasserinhalt 6.5 Liter

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel !
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 12,5 bar avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service 0,12 MPa / 1,2 bars
- Pression maximale admissible 0,18 MPa / 1,8 bars
- Contenance en eau 6.5 litre

Yıllık Sıcak su Kazanı muayenesinin yaptırılmasından makinenin sahibi sorumludur!
Bu Sıcak su Kazanı komple parça olarak monte edilmiştir, sızdırmazlığı ve çalışması 12,5 bar basınçla test edilmiştir (kusur bulunmamıştır).

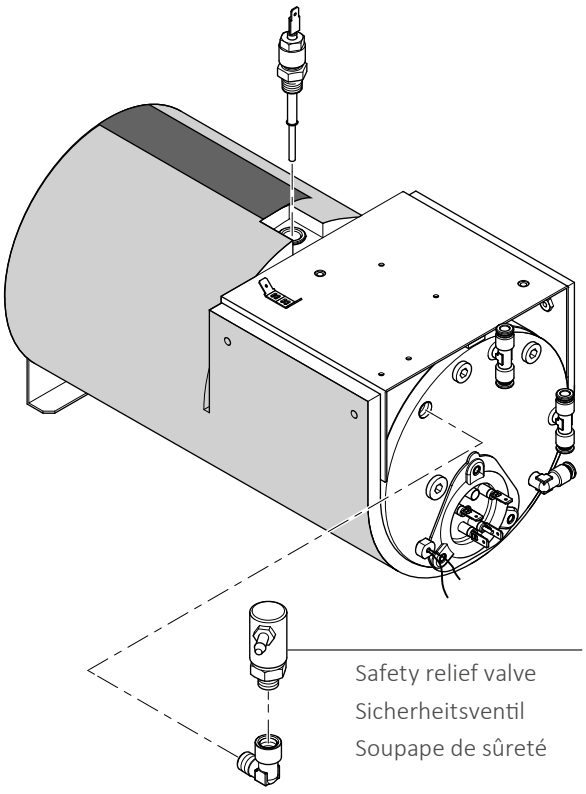
- İşletme basıncı 0,12 MPa / 1,2 bar
- İzin verilen maksimum basınç 0,18 MPa / 1,8 bar
- Su kapasitesi 6.5 litre

机器的主人负责每年检查热水器!
本热水器是作为完整的部件安装的，在 12.5 bar 的压力下对气密性和功能进行了检查（无投诉）。

- 操作壓力 0.12 MPa / 1.2 bar
- 最大允許壓力 0.18 MPa / 1.8 bar
- 水容量 6.5 升

기기 소유자는 연간 검사를 수행할 책임이 있습니다!
물 보일러는 완전체로서, 12.5 bar에서 정상적으로 작동하는 것으로 테스트되었습니다(비고 없음).

- 작동 압력 0.12 MPa / 1.2 bar
- 최대 허용 압력 0.18 MPa / 1.8 bar
- 물 용량 6.5리터



Rex-Royal AG, Swiss Coffee Machines, 8108 Daellikon / Zuerich, Switzerland	
Model	Boiler SB
Water content	6.5l
Rating	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	9.0 kW
Pressure	0.12 MPa
Operating Temperatur	120 C
Year of manufacture	2023
NR. 00000	ANR. 034195

Year of manufacture .....

Serial number .....

Place and date Dällikon, ...

Signature .....

Inspection certificates for boilers

Type 033895 | Steam Boiler XM (1.9 kW)

The machine owner is responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler is a complete part and has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

- Operating pressure 0.12 MPa / 1.2 bars
- Maximum allowable pressure 0.18 MPa / 1.8 bars
- water capacity 1.25 litre

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- Betriebsdruck 0.12 MPa / 1.2 bar
- Maximal zulässiger Druck 0.18 MPa / 1.8 bar
- Wasserinhalt 1.25 Liter

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel !
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 12,5 bar avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service 0,12 MPa / 1,2 bars
- Pression maximale admissible 0,18 MPa / 1,8 bars
- Contenance en eau 1,25 litre

Yıllık Sıcak su Kazanı muayenesinin yaptırılmasından makinenin sahibi sorumludur!
Bu Sıcak su Kazanı komple parça olarak monte edilmiştir, sızdırmazlığı ve çalışması 12,5 bar basınçla test edilmiştir (kusur bulunmamıştır).

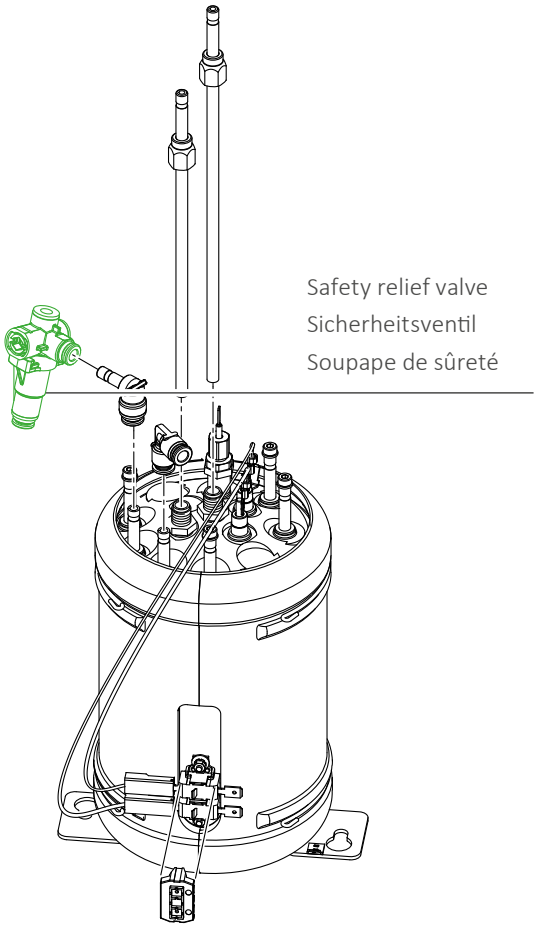
- İşletme basıncı 0,12 MPa / 1.2 bar
- İzin verilen maksimum basınç 0,18 MPa / 1.8 bar
- Su kapasitesi 1,25 litre

机器的主人负责每年检查热水器!
本热水器是作为完整的部件安装的，在 12.5 bar 的压力下对气密性和功能进行了检查（无投诉）。

- 操作壓力 0.12 MPa / 1.2 bar
- 最大允許壓力 0.18 MPa / 1.8 bar
- 水容量 1.25 升

기기 소유자는 연간 검사를 수행할 책임이 있습니다!
물 보일러는 완전체로서, 12.5 bar에서 정상적으로 작동하는 것으로 테스트되었습니다(비고 없음).

- 작동 압력 0.12 MPa / 1.2 bar
- 최대 허용 압력 0.18 MPa / 1.8 bar
- 물 용량 1.25리터



Year of manufacture .....

Serial number .....

Place and date Dällikon, ...

Signature .....

Type 033897 | Steam Boiler XM (2.8 kW)

The machine owner is responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler is a complete part and has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

- Operating pressure 0.12 MPa / 1.2 bars
- Maximum allowable pressure 0.23 MPa / 2.3 bars
- water capacity 0.8 litre

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- Betriebsdruck 0.12 MPa / 1.2 bar
- Maximal zulässiger Druck 0.23 MPa / 2.3 bar
- Wasserinhalt 0.8 Liter

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel !
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 12,5 bar avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service 0,12 MPa / 1,2 bars
- Pression maximale admissible 0,23 MPa / 2,3 bars
- Contenance en eau 0.8 litre

Yıllık Sıcak su Kazanı muayenesinin yaptırılmasından makinenin sahibi sorumludur!
Bu Sıcak su Kazanı komple parça olarak monte edilmiştir, sızdırmazlığı ve çalışması 12,5 bar basınçla test edilmiştir (kusur bulunmamıştır).

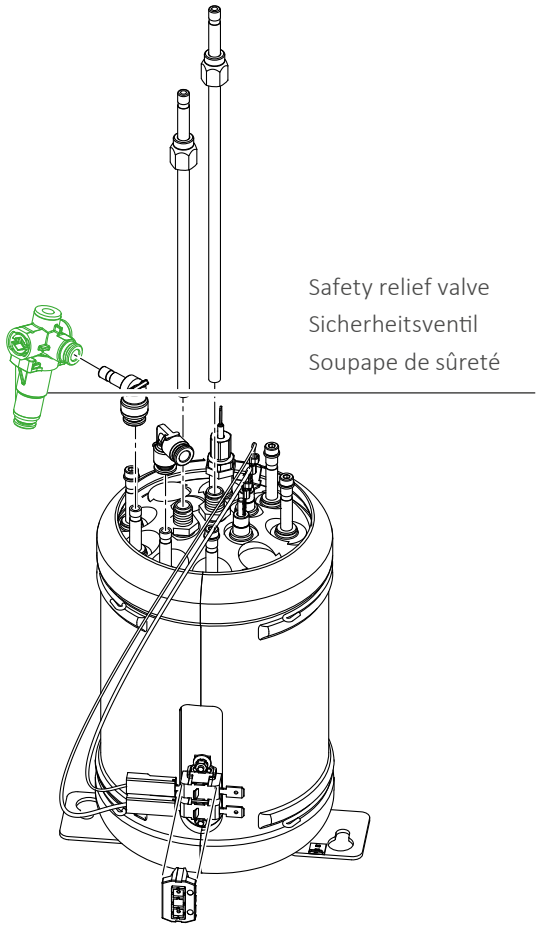
- İşletme basıncı 0,12 MPa / 1,2 bar
- İzin verilen maksimum basınç 0,23 MPa / 2,3 bar
- Su kapasitesi 0.8 litre

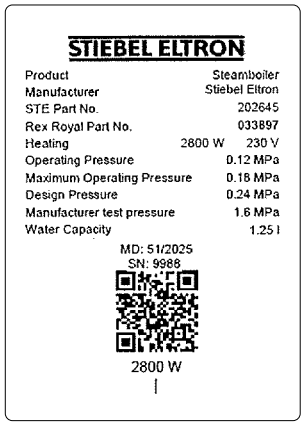
机器的主人负责每年检查热水器!
本热水器是作为完整的部件安装的，在 12.5 bar 的压力下对气密性和功能进行了检查（无投诉）。

- 操作壓力 0.12 MPa / 1.2 bar
- 最大允許壓力 0.23 MPa / 2.3 bar
- 水容量 0.8 升

기기 소유자는 연간 검사를 수행할 책임이 있습니다!
물 보일러는 완전체로서, 12.5 bar에서 정상적으로 작동하는 것으로 테스트되었습니다(비고 없음).

- 작동 압력 0.12 MPa / 1.2 bar
- 최대 허용 압력 0.23 MPa / 2.3 bar
- 물 용량 0.8리터





Year of manufacture .....

Serial number .....

Place and date Dällikon, ...

Signature .....

All boilers

Annual inspection
Jährliche Prüfung
Contrôle annuel
Yıllık kontrol
年检
연간 검사

Year	Inspection date	Boiler Type	Tester name	Next inspection	Remark
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

Typenschild

Factsheet, Installation diagram, etc:

www.rex-royal.com

Rex-Royal Switzerland

Rex-Royal AG | Industriestrasse 34 | CH-8108 Daellikon / Zuerich

T: +41 44 847 57 57 | info@rex-royal.com | www.rex-royal.com

174981 | 03/2026 | Subject to Change

FSC printed in switzerland