

„Wichtige Hinweise für Ihre neue Maschine“ laut unseren allgemeinen Geschäfts- und Garantiebedingungen

- **Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert, im Zweifel wird empfohlen das Produkt auf Vending Tauglichkeit zu testen
- **Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung mit „Heiß & Kalt“ Getränken.
- **Die Installation, Feineinstellung, Befüllung und Reinigung** erfolgt durch geschultes Personal des Fachpartners (befähigte Person). In jedem Fall nach den Maßgaben der jeweiligen *servomat steigler / rhea group* Bedienungsanleitung. Fachpartner haben sich fortzubilden in Fachschulungen unseres Hauses um das zu installierende Gerät genau zu kennen.
- **Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Nachjustierung durch den Fachpartner Voraussetzung. In jedem Fall nach der ersten Einlaufphase (2-4 Wochen nach Erstinstallation).
- **Der Aufstellplatz** ist stationär an einem festen Ort in trockenen, geschlossenen Räumen mit mitteleuropäischem Klima / Luftfeuchtigkeit ohne Frostgefahr und ohne extreme Umwelteinflüsse, starken Spannungs- und Stromschwankungen und frei von jeglicher Vibration zu wählen. Jeder andere Aufstellplatz ist ungeeignet.
- **Bei der Installation** des Gerätes ist darauf zu achten, dass die Geräterückseite einen Mindestabstand von 10cm von der Wand hat und dass das Gerät gegen Verrutschen und Umkippen gesichert ist. Es wird empfohlen einen „Wasserstop“ und einen Rückflussverhinderer nach DIN EN1717, direkt am Eckventil zu montieren.
- **Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand soll abgestimmt und homogen zu den Behälterkapazitäten sein. Umsätze pro Modell individuell. Durchschnittlich täglich bis zu 50 Portionen, sprich maximal 36000 Portionen in 24 Monaten. Bitte richten Sie sich nach den jeweiligen Bedienungsanleitungen des Gerätes. Eine Überschreitung stellt eine Überlastung dar mit den dazugehörenden Folgen, wie das Nötig werden von kürzeren Wartungsintervallen und Minderung der Gewährleistung.
- **Wenn ungeschultes Personal** das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den Fachpartner nachweislich nötig.
- **Bei mutwilliger Beschädigung** oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln oder nicht vom Hersteller empfohlenen Mitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.
- **Verschleißteile**, sind Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen: Alle Dichtungen/Leuchtmittel/ Mahlscheiben/Mixer alle wasserführenden Baugruppen wie Ventile und Wasserheizungen. Verkalkung schädigt auch Pumpen jeglicher Art. Die Lebensdauer von Kaffeemaschinenkomponenten wie etwa Produktmotoren/ Produktrührrad kpl. / Mischschale etc. beträgt Ø ca. 50.000 Portionen. Es ist im Allgemeinen darauf zu achten, dass Komponenten je nach dem Grad des Verschleißes, früher oder später zu tauschen sind. Spätestens wenn die gewünschte Performance nicht mehr erreicht wird.
- **Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern**, wie z. B. BWT MG-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 8° Grad deutscher Karbonat-Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z.B.: Ventile, Boiler, Heizungen, Pumpen. Auch bei geringerem Härtegrad wird dringend empfohlen mindestens einen Aktivkohlefilter vorzuschalten.
- **Regelmäßige Wartungen** sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 5000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen. In jedem Fall die sichere Funktion aus elektrischer- und dichtigkeits-Sicht.
- **Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** sowie die Bedienungsanleitung sind zu beachten um eine mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten. Neben der täglichen Standardreinigung, wird empfohlen mindestens 1x wöchentlich eine Reinigung der Mischschalen, Brüheinheit und Lüftungsbereiche durchzuführen.
- **Toleranzen** Aufgrund von Komponenten-Toleranzen, die sich im üblichen Rahmen der europäischen Richtlinien bewegen und weiteren Parametern wie, Umgebungs-Temperatur, Luftfeuchtigkeit, produktspezifische Schwankungen etc., sind ggf. Dosierschwankungen zu berücksichtigen. Die Komponententoleranz liegt im Durchschnitt bei maximal +/- 10%. Dosierschwankungen können im Einzelfall aufgrund der vielen beteiligten Faktoren aber auch höher ausfallen.

Ulm-Beimerstetten, den 01.01.2002 (ergänzt am 27.02.2017)
Textinhalt unterliegt Copyright.

Wartungs-Checkliste
„Empfehlung“

Welche Bauteile?	Was muss gemacht werden?	ok?
Wasseranschlüsse	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Einlassventil, Anschlüsse und „Wasserstop“ überprüfen*2 *3 <input type="checkbox"/> bei Wassertank diesen reinigen und auf Funktion prüfen *2 *3 <input type="checkbox"/> O-Ringe Verschluss Wassertank tauschen *2 *3 <input type="checkbox"/> Wasserfilterkartusche Wassertank tauschen *2 *3 <input type="checkbox"/> Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Druckboiler und Instantboiler	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Druckboiler ausbauen, reinigen und ggf. entkalken*3 <input type="checkbox"/> Instantboiler ausbauen, reinigen und ggf. entkalken*2 <input type="checkbox"/> Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ventilblock/Kaffeeventil und Boilerpumpen	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ventilblock ausbauen, reinigen, ggf. entkalken und Plunger erneuern *3 <input type="checkbox"/> Kaffeeventil ausbauen, reinigen, ggf. entkalken und Plunger erneuern *3 <input type="checkbox"/> Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken *2 *3 <input type="checkbox"/> Wasserpumpen überprüfen, reinigen ggf. tauschen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mahlwerk	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mahlwerk reinigen und ggf. Mahlscheiben erneuern *3 <input type="checkbox"/> Dosierung Mahlwerk überprüfen ggf. nachstellen *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Brüher	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Brüher ausbauen, reinigen; Siebe und O-Ringe Stempel erneuern *3 	<input type="checkbox"/>
Mixereinheiten	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mischschalen ausbauen und reinigen *2 *3 <input type="checkbox"/> O-Ringe Mixerflansch erneuern *2 *3 <input type="checkbox"/> V-Ringe Mixermotor erneuern *2 *3 <input type="checkbox"/> O-Ringe Buchse Mischschale erneuern *2 *3 <input type="checkbox"/> Mixerscheiben erneuern *2 *3 <input type="checkbox"/> Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ventilatoren	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ventilator und Lüfterschlauch für Dampfabzug ausbauen und reinigen*2 *3^A <input type="checkbox"/> Ventilator für das Innengehäuse ausbauen und reinigen *2 *3 <input type="checkbox"/> Lüfterkanal ausbauen und reinigen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Produktbehälter	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Produkte überprüfen *2 *3 <input type="checkbox"/> Produktbehälter und Produkttrutschen überprüfen und reinigen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Tropfschalen und Kaffeesatzbehälter	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kaffeesatzbehälter entleeren und reinigen *3 <input type="checkbox"/> Tropfschale leeren, reinigen und die Abschaltfunktion testen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Zahlungssystem	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zahlungssystem / Münzprüfer prüfen und reinigen *2 *3 	<input type="checkbox"/>
Wasserverbindungen	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> alle Wasseranschlüsse und Wassersteckverbindungen prüfen *2 *3 <input type="checkbox"/> alle Elektrische Anschlüsse und Steckverbindungen prüfen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Elektrische Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Das Gerät nach Zeitplanfestlegung für BGV A3 prüfen *2 *3 <input type="checkbox"/> Alle Elektrische Anschlüsse und Steckverbindungen prüfen *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dosierung, Temperatur und Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wasser- und Produktdosierungen überprüfen *2 *3 <input type="checkbox"/> Temperatur überprüfen *2 *3 <input type="checkbox"/> Endkontrolle und Probelauf mit Münzannahme *2 *3 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

*2 SpeedMix Geräte
*3 Presso-Bean Geräte

Das Gerät wurde gereinigt und auf alle Funktionen überprüft. Das Gerät ist betriebsbereit.

Datum: _____ Techniker: _____