

BESCHAFFENHEITSERKLÄRUNG

der Modellreihen zur Herstellung und Ausgabe von Heiß- und Kaltgetränken der rheavendors servomat Deutschland GmbH
(Basis sind die AGBs von rheavendors servomat)

Beschaffenheit

Die Geräte dienen der Herstellung und Ausgabe von Heiß- und Kaltgetränken aus Produkten mit sogenannter Vending-Tauglichkeit.

Typischer Einsatz

Für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiterversorgung mit Heiß- und Kaltgetränken.

Gerätevertrieb

Die Geräte und Anlagen werden von rheavendors servomat über ein reines Fachpartner-Konzept vermarktet. Diese servomat Fachpartner sind geschult und zertifiziert.

Installation

Installation, Feineinstellung, Befüllung und Reinigung erfolgen in jedem Fall durch geschultes Personal des Fachpartners (befähigte Person), nach den Maßgaben der jeweiligen rheavendors servomat Bedienungsanleitung. Es ist darauf zu achten, dass die Geräterückseite einen Mindestabstand von 10cm zur Wand hat und das Gerät gegen Verrutschen und Umkippen gesichert ist. Es wird empfohlen, einen „Wasserstop“ einzusetzen, sowie einen kontrollierbaren Rückflussverhinderer nach DIN EN1717 direkt am Eckventil anzubringen.

Einstellungsempfehlung

Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität wird eine Nachjustierung durch den Fachpartner empfohlen. In jedem Fall wird dies nach der ersten Einlaufphase (2-4 Wochen nach Erstinstallation) angeraten.

Aufstellplatz

Das Gerät muss stationär an einem festen Ort, in trockenen, geschlossenen Räumen mit Temperaturen zwischen 5-35°C, einer relativen Luftfeuchtigkeit bis 75%, ohne Frostgefahr und extreme Umwelteinflüsse, aufgestellt werden. Es ist sicher vor starken Spannungs- und Stromschwankungen und frei von jeglicher Vibration zu platzieren.

Kapazität

Befüllungs-, Reinigungs- und Serviceaufwand soll abgestimmt und homogen zu den Behälterkapazitäten sein. Die Umsätze pro Modell sind individuell; durchschnittlich 50 Portionen täglich, sprich max. 36.000 Portionen in 24 Monaten. Die jeweiligen Bedienungsanleitungen des Gerätes müssen beachtet werden. Eine Überschreitung stellt eine Überlastung dar, die mit den dazugehörigen Folgen kürzere Wartungsintervalle erforderlich machen.

Arbeiten am Gerät

Ungeschultes Personal darf nicht am Gerät eingesetzt werden. Für das Befüllen und Reinigen ist eine umfangliche Einweisung durch den Fachpartner vorausgesetzt. Wartungs- und Reparaturarbeiten sind nur durch Fachkräfte zu erbringen.

Schäden

Bei mutwilliger Beschädigung oder unsachgemäßer Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln oder nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.

Verschleißteile

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 sowie alle wasserführenden Baugruppen wie Ventile und Wasserheizungen. Verkalkung schädigt auch Pumpen jeglicher Art. Die Lebensdauer von Kaffeemaschinenkomponenten wie etwa Produktmotoren, Produktrührad komplett, Mischschale etc. beträgt Ø 30.000 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.

Wasserenthärter/-filter

Wasserenthärter/-filter, wie z.B. BWT MG oder BRITA Wasserfilter gegen Kalk, sind an Aufstellorten mit mehr als 8° Grad deutscher Karbonat-Wasserhärte 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

Regelmäßigen Wartungen sind mittels einer Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr bzw. alle 5.000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verschleißteile zur Gesamtfunktionserhaltung auszutauschen. Dabei gilt es elektrische und hydraulische Funktionalitäten sicherzustellen.

Reinigungs- und Hygienevorschriften

Um eine mangelfreie Funktion der Maschinen zu gewährleisten, soll nach HACCP Regel verfahren und die geltende LMVO eingehalten werden. Die Anweisungen in der modellspezifischen Bedienungsanleitung sind dringend zu beachten. Neben der täglichen Standardreinigung wird empfohlen, mindestens 1x wöchentlich eine Reinigung der Mischschalen, Brühheiten und Lüftungsbereiche durchzuführen.

Toleranzen

Aufgrund von Komponenten Toleranzen, die sich im üblichen Rahmen der europäischen Richtlinien und weiteren Parametern wie: Umgebungs-Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Produktspezifische Schwankungen etc. bewegen, sind ggf. Dosierschwankungen möglich und zu berücksichtigen. Es wird insbesondere bei Nutzung von Telemetrie Daten und anderen mathematischen Berechnungsformen zur Beachtung dessen hingewiesen. Die Komponententoleranz liegt im Durchschnitt bei ca. +/- 10%. Dosierschwankungen können im Einzelfall aufgrund der vielen beteiligten Faktoren aber auch höher ausfallen.

Wartungs-Checkliste

„Empfehlung“

Welche Bauteile? Was muss gemacht werden? ok?

Wasseranschlüsse

- Einlassventil, Anschlüsse und „Wasserstop“ überprüfen*2 *3
- bei Wassertank diesen reinigen und auf Funktion prüfen *2 *3
- O-Ringe Verschluss Wassertank tauschen *2 *3
- Wasserfilterkartusche Wassertank tauschen *2 *3
- Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen*2 *3

Druckboiler und Instantboiler

- Druckboiler ausbauen, reinigen und ggf. entkalken*3
- Instantboiler ausbauen, reinigen und ggf. entkalken*2
- Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken *2 *3

Ventilblock/Kaffeeventil und Boilerpumpen

- Ventilblock ausbauen, reinigen, ggf. entkalken und Plunger erneuern *3
- Kaffeeventil ausbauen, reinigen, ggf. entkalken und Plunger erneuern *3
- Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken *2 *3
- Wasserpumpen überprüfen, reinigen ggf. tauschen *2 *3

Mahlwerk

- Mahlwerk reinigen und ggf. Mahlscheiben erneuern *3
- Dosierung Mahlwerk überprüfen ggf. nachstellen *3

Brüher

- Brüher ausbauen, reinigen; Siebe und O-Ringe Stempel erneuern *3

Mixereinheiten

- Mischschalen ausbauen und reinigen *2 *3
- O-Ringe Mixerflansch erneuern *2 *3
- V-Ringe Mixermotor erneuern *2 *3
- O-Ringe Buchse Mischschale erneuern *2 *3
- Mixerscheiben erneuern *2 *3
- Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen *2 *3

Ventilatoren

- Ventilator und Lüfterschlauch für Dampfzug ausbauen und reinigen*2 *3^
- Ventilator für das Innengehäuse ausbauen und reinigen *2 *3
- Lüfterkanal ausbauen und reinigen *2 *3

Produktbehälter

- Produkte überprüfen *2 *3
- Produktbehälter und Produktrutschen überprüfen und reinigen *2 *3

Tropfschalen und Kaffeesatzbehälter

- Kaffeesatzbehälter entleeren und reinigen *3
- Tropfschale leeren, reinigen und die Abschaltfunktion testen *2 *3

Zahlungssystem

- Zahlungssystem / Münzprüfer prüfen und reinigen *2 *3

Wasserverbindungen

- alle Wasseranschlüsse und Wassersteckverbindungen prüfen *2 *3
- alle Elektrische Anschlüsse und Steckverbindungen prüfen *2 *3

Elektrische Prüfung

- Das Gerät nach Zeitplanfestlegung für BGV A3 prüfen *2 *3
- Alle Elektrische Anschlüsse und Steckverbindungen prüfen *2 *3

Dosierung, Temperatur und Funktion

- Wasser- und Produktdosierungen überprüfen *2 *3
- Temperatur überprüfen *2 *3
- Endkontrolle und Probelauf mit Münzannahme *2 *3

*2 SpeedMix Geräte / *3 Presso-Bean Geräte

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

Datum: _____

Techniker: _____