

Wartung KV1 Classic



► Nachfolgende Punkte werden bei der Wartung an Ihrem Gerät durchgeführt.

- ✓ Mahlwerk
- ✓ Brühinheit
- ✓ Milchaufschäumer
- ✓ Drainageventil
- ✓ Fluidsystem
- ✓ Innenraum / Gehäuse

Die Serie der KV1 Kaffeevollautomaten überzeugt nicht nur durch ihre einfache und intuitive Bedienung, sondern auch durch perfekten und vielfältigen Kaffeegenuss. Damit Sie auch langfristig von diesem Genuss profitieren, empfehlen wir die Maschine regelmäßig zu warten.

Trotz Reinigung der Brühinheit mit unserem Reinigungstab, der Entkalkung des Geräts mit unserem Maschinen Entkalker und der regelmäßigen Desinfizierung des Milchsystems kann sich in wasserführenden Bauteilen Kalk bilden bzw. Kaffeestaub im Mahlwerk ablagern. Diese Rückstände können nur vom Profi entfernt werden um schließlich damit die Lebensdauer der Maschine zu verlängern. Weiterhin werden bei einer Profi Wartung Verschleißteile wie Dichtungen und Ventile ausgetauscht um Leckagen sowie Blockaden vorzubeugen.

Wir empfehlen eine Wartung jährlich oder nach dem Bezug von ca. 10.000 Tassen durchzuführen. Sie können diese Wartung mit einem klassischen Service an einem PKW vergleichen. Doch was passiert genau wenn Sie sich für eine Bartscher Profiwartung an Ihrem Kaffeevollautomaten entscheiden? Nachfolgend finden Sie eine Übersicht der Punkte, die wir bei der Wartung an Ihrem Gerät durchführen.

Mahlwerk

Das Mahlwerk wird vollständig demontiert, die Mahlkegel werden zerlegt und gereinigt. Im Mahlwerk sammelt sich nach gewisser Zeit bereits gemahlene Kaffeepulver an. Kaffeeöle setzen sich an dem Bohnenbehälter und den Mahlscheiben ab. Dadurch reduziert sich die Menge des gemahlene Kaffeepulvers sukzessive.

Zusätzlich können sich die Ablagerungen des Kaffeestaubs lösen und ebenfalls mit in die Brühinheit gelangen. Dadurch wird die frische des gemahlene Kaffees nicht immer gewährleistet. Bei der Wartung werden diese Rückstände entfernt, sodass das Mahlwerk nahezu in Originalzustand zurückversetzt wird.

Brühinheit

Zerlegung der Brühinheit, Austausch der Dichtungen, Austausch des Crema Ventils sowie des Kaffeesiebs, des Presskolbens und der unteren Brühkammer.

> Die aufgeführten Komponenten sind maßgeblich für die Dichtigkeit des Fluidsystems sowie für einen perfekt zubereiteten Kaffee verantwortlich. Durch die Kaffeeöle kann es auch hier zu Ablagerungen kommen die einen reibungslosen Betrieb der Komponenten verhindern. Die Mechanik der Brühinheit wird vor der Montage wieder eingefettet um einen leisen und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Wartung KV1 Classic

Milchaufschäumer

Austausch des kompletten Cappuccinatore, des Milchschauchs und der Dichtungen im Brühauslass

> Durch die hohen Temperaturen des Wasserdampfs können die Dichtungen im Aufschäumkopf sowie dem Aufschäumer selbst verhärteten. Dadurch wird kein ausreichender Unterdruck im System erzeugt wodurch die Milch nicht ordentlich angesaugt wird.

Drainageventil

Austausch der Dichtungen zwischen Drainageventil und Brüheinheit

> Das Drainageventil stellt ein wichtiges Bindeglied zwischen Wasserpumpen und Brüheinheit dar. Undichtigkeiten an diesem Bauteil können falsche Füllmengen der Getränke zur Folge haben. Bei starken Schäden läuft ein Teil des Brühwassers nicht durch die Brüheinheit, sondern direkt in die Abwasserschale.

Fluidsystem

Entfernung aller Kalkablagerungen aus den Schläuchen des Fluidsystems

> Durch das standardmäßige Entkalken des Kaffeevollautomaten können nicht alle Kalkablagerungen vollständig gelöst werden. Durch eine spezielle Entkalkung der wasserführenden Bauteile sorgen wir dafür, dass auch diese hartnäckigen Kalkschichten entfernt werden können. Insbesondere für eine gute Wärmeübertragung der Heizung ist dieser Punkt zwingend notwendig.

Innenraum / Gehäuse

Kaffeestaub aus dem Innenraum wird mittels Unterdruckabsaugung entfernt

> Dadurch stellen wir sicher, dass auch der Innenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand nach der Wartung hinterlassen wird.

Wichtiger Hinweis

Keine oberflächliche Vor-Ort-Wartung - Um diesen Service in der gewohnt guten Bartscher Qualität anbieten zu können, benötigen wir Ihr Gerät in unserer Werkstatt. Nur so können wir mit unserem professionellen Equipment eine qualitativ hochwertige Wartung durchführen.

Dazu erhalten Sie nach Bestellung der Wartung im Warehouse Shop eine von uns vorbereitete Versandkartonage mit entsprechender Verfahrens- und Verpackungsanleitung.

Zum Versand des Pakets erhalten Sie ebenfalls vorbereitete Versandaufkleber. Die Durchlaufzeit beträgt im Regelfall weniger als 10 AT. Sie selbst können durch einen zügigen Versand zur Verkürzung der Durchlaufzeit beitragen.

► Nachfolgende Punkte werden bei der Wartung an Ihrem Gerät durchgeführt.

- ✓ Mahlwerk
- ✓ Brüheinheit
- ✓ Milchaufschäumer
- ✓ Drainageventil
- ✓ Fluidsystem
- ✓ Innenraum / Gehäuse