



WMF Peak 50

Gebruiksaanwijzing



Inhoudsopgave

1	Colofon	6
2	Algemene informatie	7
2.1	Gebruikte symbolen	7
2.1.1	Weergave van de veiligheidsaanwijzingen	7
2.1.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	7
2.1.3	Gebruikte gebodssymbolen	8
2.2	Aansprakelijkheid	8
2.3	Garantieclaims	8
2.4	Reserveonderdelen en klantenservice	9
3	Veiligheid	10
3.1	Beoogd gebruik	10
3.2	Te voorzien verkeerd gebruik	10
3.3	Plichten van de exploitant	11
3.4	Eisen aan het personeel	11
3.5	Restrisico's	12
3.5.1	Gevaar door elektrische schok	12
3.5.2	Gevaar door reinigingsmiddelen	12
3.5.3	Gevaar door allergieën	13
3.5.4	Gevaar door bacteriën	13
3.5.5	Gevaar door hitte	15
3.5.6	Gevaar door mechanische delen	15
3.5.7	Gevaar van materiële schade	16
4	Technische gegevens	17
4.1	Productsoorten en capaciteit	17
4.2	Machinegegevens	18
4.3	Elektrische aansluiting ter plaatse	19
4.4	Modemgegevens	19
4.5	Aansluitwaarden water	19
4.6	Omgevingsvoorwaarden	20
5	Conformiteitsinformatie	21
5.1	Adres van de fabrikant	21
5.2	Conformiteit volgens wetten en verordeningen	21
6	Productbeschrijving	22
6.1	Overzicht van de machine	22
6.2	Bonen- en poedercontainer	23
6.3	Handinworp	24
6.4	Heetwateruitloop	24
6.5	Kopjesvlak	25
6.6	Lekbak	25
6.7	Droesbak	26
6.8	Aan/uit-schakelaar	26
6.9	Uitrustingsvarianten die achteraf kunnen worden aangebracht	27
6.9.1	Under Counter-droesdoorgang	27
6.9.2	Vaste wateraansluiting	27

7	Transport	28
7.1	Leveringsomvang en toebehoren/accessoires	28
7.2	Transportvoorwaarden	30
8	Installatie en inbedrijfstelling	32
8.1	Uitpakken	32
8.1.1	Machine uitpakken	32
8.1.2	Toebehoren/accessoires uitpakken	33
8.2	Plaatsen	33
8.3	Installatievereisten	34
8.4	Stroom aansluiten	34
8.5	Water aansluiten	35
8.6	Melk aansluiten	36
8.7	Inbedrijfstelling met behulp van instructies op het display	37
8.7.1	Inbedrijfstellingsprogramma	37
9	Bediening	39
9.1	Terugkerende extra werkzaamheden	39
9.1.1	Bonencontainer/poedercontainer vullen	39
9.1.2	Melk gebruiken	41
9.1.3	Lekbak legen	42
9.1.4	Kopjesvlak uitklappen	43
9.1.5	Droesbak leegmaken	43
9.2	Machine inschakelen	44
9.3	Productafname	46
9.4	Afgifte afbreken	46
9.5	Optionele productaanpassing	46
9.6	Afgifte van melk of melkschuim	47
9.7	Afgifte van heet water	48
9.8	Handinworp gebruiken	48
9.9	Machine uitschakelen	49
10	Reiniging	51
10.1	Overzicht reinigingsintervallen	52
10.2	Machineonderdelen die in de vaatwasser kunnen	52
10.3	Reinigingsvoorschriften en -voorwaarden	53
10.4	Reinigingsprogramma's	55
10.4.1	Reinigingsprogramma systeemreiniging	55
10.4.2	Reinigingsprogramma mixerspoeling	56
10.4.3	Reinigingsprogramma melksysteemspoeling	57
10.5	Handmatige reiniging	57
10.5.1	Touchscreen reinigen (CleanLock)	57
10.5.2	Droesbak reinigen (droesschuif, optioneel)	58
10.5.3	Zetgroep reinigen	58
10.5.4	Opvangbak reinigen	61
10.5.5	Watertank reinigen	62
10.5.6	Lekbak reinigen	62
10.5.7	Buitenkant reinigen	63
10.5.8	Productuitloop handmatig reinigen	64
10.5.9	Melksysteem handmatig reinigen	64
10.5.10	Poedermixer reinigen	66
10.5.11	Bonencontainer reinigen	68
10.5.12	Poedercontainer reinigen	68
11	Onderhoud	71

11.1	Onderhoudsniveaus.....	72
12	Ontkalking.....	73
13	Software-instellingen.....	75
13.1	Software-overzicht.....	75
13.2	Schermdisplay klaar voor gebruik.....	76
13.3	Schermdisplay Service.....	78
13.4	Productinstellingen.....	79
13.4.1	Productrecepten toewijzen.....	79
13.4.2	Vulhoeveelheid, animatie, kopjesvlak, meerdere kopjes zetten en doseerwijze.....	80
13.4.3	Recepten wijzigen.....	82
13.4.4	Tekst en afbeelding.....	84
13.5	Bedieningselementen configureren.....	85
13.6	Info-menu.....	88
13.7	Afrekening.....	89
13.7.1	Gratisinstellingen.....	89
13.8	PIN-machtigingen.....	90
13.9	Menu Timer.....	91
13.10	Systeeminstellingen.....	92
13.10.1	Melk en schuim.....	92
13.10.2	Voortgangsaanduiding.....	93
13.10.3	Display en verlichting.....	93
13.10.4	Waterfilter.....	94
13.10.5	ECO-modus activeren.....	95
13.10.6	Waterboilertemperatuur.....	95
13.10.7	Uitschakelspoeling.....	95
13.10.8	Automatische melksysteemspoeling.....	96
13.10.9	Kalibratie bonen-op-melding.....	96
13.10.10	Vorstbescherming/transportvoorbereiding.....	96
13.10.11	Lekbaksensor.....	96
13.10.12	Portioneerder.....	96
13.10.13	S-M-L-functie.....	96
13.10.14	Digitale oplossingen.....	97
13.11	USB-aansluiting.....	97
13.12	ECO-modusinstellingen.....	98
13.13	Beeldschermtaal.....	99
14	Maalgraadinstelling.....	100
15	Meldingen en informatie.....	102
15.1	Meldingen bij de bediening.....	102
15.2	Foutmeldingen en storingen.....	102
15.3	Fout zonder foutmelding.....	105
16	Materiële schade aan de machine voorkomen.....	107
17	Milieuvriendelijke afvoer.....	108
	Lijst met afbeeldingen.....	109

1 Colofon

Uitgever/fabrikant

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Duitsland

Concept en redactie

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Duitsland

Copyright®

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Duitsland

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten zijn voorbehouden. Vermenigvuldiging, verspreiding, overbrengen via elektronische systemen of vertaling in een andere taal is zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet toegestaan. Dit geldt zowel voor het complete document als voor afzonderlijke passages hieruit.

De inhoud van het document berust op de meest actuele gegevens die op het moment van het ter perse gaan beschikbaar waren. De fabrikant behoudt zich het recht voor om op elk willekeurig tijdstip wijzigingen aan te brengen zonder nieuwe kennisgeving.

Alle afbeeldingen, illustraties en displayteksten in deze gebruiksaanwijzing zijn slechts voorbeelden. Door het brede assortiment aan opties kan de machine afwijken van de machines die hier zijn afgebeeld.

De fabrikant is uitsluitend aansprakelijk voor de inhoud van het originele document.

2 Algemene informatie

Deze technische documentatie bevat belangrijke instructies over het gebruik van de machine. De technische documentatie maakt deel uit van productomvang en moet in de buurt van de machine worden bewaard, zodat deze op elk moment toegankelijk is voor het personeel. Lees de technische documentatie zorgvuldig door voordat u de machine gaat gebruiken!

De afbeeldingen in deze handleiding zijn voor een betere weergave deels vereenvoudigd. De vereenvoudigde afbeeldingen kunnen echter enigszins afwijken van de schaal en het ontwerp van uw originele machine.

2.1 Gebruikte symbolen

Dit hoofdstuk bevat informatie over de presentatie van de veiligheidsaanwijzingen in dit document.

2.1.1 Weergave van de veiligheidsaanwijzingen



GEVAAR

Direct gevaarlijke situatie die dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

De beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar moeten absoluut in acht worden genomen.



WAARSCHUWING

Algemeen gevaarlijke situatie die ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

De beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar moeten absoluut in acht worden genomen.



VOORZICHTIG

Algemeen gevaarlijke situatie die licht letsel tot gevolg kan hebben.

De beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar moeten absoluut in acht worden genomen.



AANWIJZING

Er bestaat een situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben.

De beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar moeten absoluut in acht worden genomen.

2.1.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

Symbolen voor gevaren en geboden kunnen zowel in de gebruiksaanwijzing als op de machine worden gebruikt.

Symbol	Soort gevaar	Symbol	Soort gevaar
	Waarschuwing voor hete vloeistoffen		Waarschuwing voor hete oppervlakken
	Waarschuwing voor hete stoom		Waarschuwing voor gevaarlijke elektrische spanning

Symbool	Soort gevaar	Symbool	Soort gevaar
	Waarschuwing voor giftige vloeistoffen		Waarschuwing voor handletsel

2.1.3 Gebruikte gebodssymbolen

Symbool	Betekenis	Symbool	Betekenis
	Lees de documentatie!		Draag veiligheidshandschoenen!
	Draag een veiligheidsbril!		Was de handen!
	Trek de stekker uit!		

2.2 Aansprakelijkheid

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Oneigenlijk gebruik of misbruik
- Gebruik van apparaat door niet-gekwalificeerd personeel
- Eigenhandig uitvoeren van aanpassingen
- Technische aanpassingen
- Gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen

Van toepassing zijn de in de leveringsovereenkomst overeengekomen verplichtingen, de Algemene voorwaarden en de op het moment van het sluiten van de overeenkomst geldende wettelijke bepalingen.

2.3 Garantieclaims

Bij veronachtzaming van de voorschriften van deze technische documentatie kunnen garantieclaims vervallen.

Er wordt geen garantie verleend:

- Voor alle delen die aan een natuurlijke slijtage onderhevig zijn. Dit zijn onder andere de melkcontainer, de melkvoerende onderdelen (als er een melksysteem aanwezig is), afdichtingen, mixer, brewer en de oppervlakken van de roestvrijstalen plateaus.
- Voor gebreken die te wijten zijn aan weersinvloeden, chemische, fysische, elektrochemische of elektrische invloeden.
- Als er geen waterfilter wordt gebruikt en er als gevolg daarvan defecten optreden, ook al vereist de plaatselijke waterhardheid het gebruik van een waterfilter.
- Voor gebreken die ontstaan door veronachtzaming van de voorschriften inzake transport, installatie en inbedrijfstelling, bediening, reiniging en onderhoud van de machine/het apparaat (bijv. gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies).
- Voor gebreken die ontstaan door gebruik van niet-originele reserveonderdelen of door verkeerde of nalatige montage of behandeling door de exploitant of door derden.
- Voor gevolgen van verkeerd en zonder toestemming van de fabrikant, door de exploitant of door derden uitgevoerde veranderingen of reparatiewerkzaamheden.
- Voor gebreken die ontstaan door oneigenlijk of verkeerd gebruik.

2.4 Reserveonderdelen en klantenservice

Zie voor informatie over accessoires en reserveonderdelen de onderdelencatalogus op het webportaal **WMF CoffeeConnect**.

Neem voor serviceverzoeken en technische ondersteuning contact op met de servicedealer in uw land.

Op **wmf-coffeemachines.com** vindt u een lijst van alle servicepartners wereldwijd.

De **WMF-service** is voor u bereikbaar via een centraal punt, indien de lokale servicepartner niet bekend is.

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

Duitsland

Servicecentrale

Telefoon: +49 7331 257 257

E-mail: info@wmf-professional.com

3 Veiligheid

Veiligheid bij het gebruik van het elektrische apparaat heeft de hoogste prioriteit. Dit hoofdstuk bevat alle essentiële informatie om veilig gebruik te garanderen en letsel en materiële schade te voorkomen.

3.1 Beoogd gebruik

De machine is bedoeld voor de afgifte van koffieproducten, heet water, melkproducten en poederproducten (topping en chocolade) in diverse variaties en combinaties in kopjes, bekers, glazen of kannen.

De bonencontainers mogen alleen met koffiebonen, de poedercontainers alleen met chocopoeder, de melkcontainers alleen met melk en de handinworp alleen met gemalen koffie worden gevuld.

De machine is bedoeld voor bedrijfsmatig gebruik in de horeca of op soortgelijke locaties. De machine mag op plekken voor zelfbediening worden geïnstalleerd, wanneer tijdens het gebruik ervan een verantwoordelijke persoon ter plekke is.

De machine mag in winkels, kantoren en dergelijke werkomgevingen, hotels, motels en bed&breakfasts worden gebruikt en door niet hiervoor opgeleide personen of klanten worden bediend.

Het gebruik hiervoor is onderworpen aan deze gebruiksaanwijzing. Een ander of hiervan verdergaand gebruik geldt als niet beoogd. Voor schade die daaruit voortvloeit, is de fabrikant niet aansprakelijk.

De machine kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar evenals door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van de machine en de daaruit resulterende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met de machine. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen alleen worden uitgevoerd door personen die de kennis en praktische ervaring met het apparaat hebben, vooral wat veiligheid en hygiëne betreft.

Het gebruik is ook onderworpen aan de **Algemene voorwaarden** van de fabrikant. Elk ander of bijkomend gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik. Voor schade die daaruit voortvloeit, is de fabrikant niet aansprakelijk.

3.2 Te voorzien verkeerd gebruik

Elk gebruik van de machine dat verder gaat of anders is dan het beoogd gebruik, wordt aangemerkt als verkeerd gebruik en kan leiden tot gevaarlijke situaties. Een verkeerde omgang met de machine kan leiden tot lichamelijk letsel.

- ☞ Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- ☞ Zorg ervoor dat alleen gekwalificeerd servicepersoneel toegang heeft tot het servicegedeelte van de machine en de aanvullende apparatuur.
- ☞ Laat reiniging en onderhoud door de gebruiker alleen uitvoeren door personen die de kennis en praktische ervaring met de machine hebben, vooral wat veiligheid en hygiëne betreft.
- ☞ Zorg ervoor dat bij zelfbediening en bediening van de machine geschoold personeel aanwezig is, om vragen van gebruikers te beantwoorden en toezicht te houden op de naleving van de reinigings- en onderhoudsmaatregelen.
- ☞ Gebruik alleen voldoende gekoelde melk.
- ☞ Vul de bonencontainer alleen met koffiebonen.
- ☞ Vul de poedercontainer alleen met automaatpoeder.
- ☞ Vul de melkcontainer alleen met melk of met vervangingsproducten voor melk.
- ☞ Vul de handinworp alleen met gemalen koffie of tijdens het schoonmaken met de reinigingstablet.

3.3 Plichten van de exploitant

De exploitant moet ervoor zorgen dat veiligheidsvoorzieningen regelmatig door een servicepartner van de fabrikant, diens gemachtigde of andere geautoriseerde personen, worden onderhouden en gecontroleerd. Gebreken dienen binnen 30 dagen schriftelijk bij de fabrikant te worden gereclameerd! Voor verborgen gebreken bedraagt deze termijn 12 maanden vanaf installatie (werkrapport, overdrachtsprotocol), echter uiterlijk 18 maanden vanaf verlaten van de fabriek.

Beschadigde of defecte veiligheidsrelevante onderdelen zoals veiligheidsventielen, veiligheidsthermostaten, boilers, enz. moeten worden vervangen en mogen in geen geval worden gerepareerd.

De exploitant is verantwoordelijk voor de naleving van de onderhoudsvorschriften.

3.4 Eisen aan het personeel



WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel bij onvoldoende kwalificaties!

Verkeerde omgang kan leiden tot aanzienlijk persoonlijk letsel en beschadigingen.

Alle werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Slechts personen van wie verwacht kan worden dat ze hun werk betrouwbaar uitvoeren, mogen als personeel aan de machine werken. Personen van wie het reactievermogen is aangetast, bijvoorbeeld door drugs, alcohol of medicijnen, mogen de werkzaamheden niet uitvoeren.

Bij het kiezen van personeel moeten de leeftijds- en beroepsspecifieke voorschriften die gelden op de plaats van gebruik in acht worden genomen.

In de gebruiksaanwijzing worden de volgende kwalificaties gespecificeerd voor verschillende werkzaamheden:

Geïnstrueerde persoon

Heeft van de exploitant een instructie gehad over de aan hem toegewezen taken en de mogelijke gevaren van onjuist gedrag.

Opgeleid personeel

Is dankzij zijn of haar vakopleiding, kennis en ervaring en kennis van de relevante voorschriften in staat om het opgedragen werk zelfstandig uit te voeren en mogelijke gevaren te herkennen en te vermijden.

Servicepersoneel

Is gekwalificeerd personeel dat door de fabrikant of exploitant speciaal is geschoold voor servicetaken.

Elektriciens

Is dankzij zijn of haar vakopleiding, kennis en ervaring en kennis van de relevante normen en voorschriften in staat om werkzaamheden aan elektrische installaties zelfstandig uit te voeren en mogelijke gevaren te herkennen en te vermijden. De elektricien is opgeleid voor de specifieke locatie waar hij of zij werkt en is bekend met de relevante normen en voorschriften.

3.5 Restrisico's

Een zo groot mogelijke veiligheid hoort bij de fabrikant tot de belangrijkste eigenschappen van de producten. De doeltreffendheid van de veiligheidsvoorzieningen is alleen gegarandeerd, wanneer het volgende hoofdstuk ter voorkoming van verwondingen en gevaren voor de gezondheid in acht genomen wordt.



Deze veiligheidsaanwijzingen kunnen worden aangevraagd bij de fabrikant of rechtstreeks van de website of van de Media pool worden gedownload.

3.5.1 Gevaar door elektrische schok



GEVAAR

Levensgevaar door elektrische schok!



Door verkeerde omgang met elektrische apparaten kunnen personen een elektrische schok krijgen. Er bestaat levensgevaar.

- ☞ Laat werkzaamheden aan elektrische installaties uitsluitend door een elektricien verrichten.
- ☞ Sluit het apparaat op een beveiligde stroomkring aan.
- ☞ Leid de aansluiting via een aardlekschakelaar.
- ☞ Neem de relevante richtlijnen voor laagspanning en/of de nationale of plaatselijke veiligheidsvoorschriften en -bepalingen in acht.
- ☞ Aard de aansluiting volgens de voorschriften en beveilig deze tegen elektrische schokken.
- ☞ Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- ☞ Raak nooit onderdelen aan die onder spanning staan.
- ☞ Schakel vóór het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden steeds de hoofdschakelaar uit of koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- ☞ Zorg ervoor dat het apparaat op alle polen van het elektriciteitsnet kan worden gescheiden. Losgekoppelde verbindingen moeten op elk moment vanaf de standplaats van het apparaat te zien zijn en de loskoppeling moet door een vergrendeling zijn gewaarborgd.
- ☞ Laat de aansluitkabel alleen vervangen door gekwalificeerd servicepersoneel.

3.5.2 Gevaar door reinigingsmiddelen

Lees vóór gebruik van de reinigingsmiddelen de informatie op de verpakking van het reinigingsmiddel zorgvuldig door. Het veiligheidsinformatieblad kan, indien niet aanwezig, bij de dealer (zie verpakking reinigingsmiddel) worden opgevraagd.

**WAARSCHUWING****Gevaar voor vergiftiging door reinigingsmiddelen!**

Bij inname van reinigingsmiddelen bestaat er gevaar voor vergiftiging.



Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen reinigingsmiddelen.



Lees vóór gebruik van het reinigingsmiddel de op de verpakking vermelde informatie en het veiligheidsinformatieblad zorgvuldig door. Als er geen veiligheidsinformatieblad beschikbaar is, vraag dit dan aan bij de dealer.



Houd reinigingstabletten uit de buurt van kinderen en onbevoegde personen.

Raak reinigingsmiddelen niet met blote handen aan en neem ze niet in.

Meng reinigingsmiddelen nooit met andere chemicaliën.

Gebruik reinigings- en ontkalkingsmiddelen alleen voor het daarvoor bestemde doel (zie etiket).

Eet en drink niet tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen.

Let tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen op een goede be- en ontluchting.

Draag tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen veiligheidshandschoenen en een veiligheidsbril.

Was de handen direct grondig na het gebruik van de reinigingsmiddelen.

Informatie in een noodgeval

Vraag bij de fabrikant van het reinigingsmiddel (zie etiket van het reinigingsmiddel) het telefoonnummer voor informatie in een noodgeval bij het toxicologisch informatiecentrum in uw land op.

3.5.3 Gevaar door allergieën**VOORZICHTIG****Gevaar voor de gezondheid door toevoegingen!**

Producten met toevoegingen of resten daarvan kunnen een allergische reactie teweegbrengen.

Bij gebruik in zelfbedieningsmodus: Let op het informatiebordje op de machine. Het informatiebordje bevat informatie over eventueel gebruikte allergene extra producten.

Bij gebruik in bedieningsmodus: Informeer het personeel dat aanvullende producten die worden gebruikt, eventueel allergische reacties kunnen veroorzaken.

3.5.4 Gevaar door bacteriën**VOORZICHTIG****Gezondheidsklachten door verontreinigd water!**

Een verkeerde omgang met water kan leiden tot gezondheidsklachten.

Zorg ervoor dat het water vrij is van vuil en bacteriën.

Sluit de machine niet aan op puur osmose- of ander agressief water.

Zorg ervoor dat de carbonaathardheid tussen 4 en 6 dKH of 8 en 12 fKH ligt.

Zorg ervoor dat de totale hardheid hoger is dan de carbonaathardheid.

Overschrijd het maximale chloorgehalte van 50 mg per liter niet.

Zorg ervoor dat de pH-waarde tussen 6,5 en 7 (pH-neutraal) ligt.

Machine met drinkwatertank (intern en extern): Vul de drinkwatertank elke dag met vers water en spoel de drinkwatertank grondig uit voordat u hem vult.

**⚠️ VOORZICHTIG****Gezondheidsklachten door verontreinigde koffie!**

Een verkeerde omgang met koffie kan leiden tot gezondheidsklachten.

- ☞ Controleer de verpakking vóór het openen op beschadiging.
- ☞ Doe nooit meer koffiebonen in de machine dan op één dag nodig is.
- ☞ Sluit het bonencontainerdeksel onmiddellijk na het vullen.
- ☞ Bewaar koffie op een droge, koude en donkere plek.
- ☞ Bewaar koffie apart van reinigingsmiddelen.
- ☞ Gebruik de oudste producten eerst ("first in – first out").
- ☞ Gebruik koffie vóór de vervaldatum.
- ☞ Sluit geopende verpakkingen steeds goed, zodat de inhoud vers blijft en tegen verontreiniging beschermd is.

**⚠️ VOORZICHTIG****Gezondheidsklachten door verontreinigde/verkeerde melk!**

Een verkeerde behandeling van melk kan leiden tot gezondheidsklachten.

- ☞ Gebruik geen rauwe melk.
- ☞ Gebruik alleen gepasteuriseerde of volgens een UHT-procedé verhitte melk.
- ☞ Gebruik alleen gehomogeniseerde melk.
- ☞ Gebruik voorgekoelde melk met een temperatuur tussen 3 °C (37,4 °F) en 5 °C (41 °F).
- ☞ Gebruik melk direct uit de originele verpakking.
- ☞ Controleer de verpakking vóór het openen op beschadiging.
- ☞ Gebruik de oudste producten eerst ("first in – first out").
- ☞ Draag medische handschoenen bij alle werkzaamheden met melk.
- ☞ Sluit geopende verpakkingen steeds goed, zodat de inhoud vers blijft en tegen verontreiniging beschermd is.
- ☞ Gebruik melk vóór de vervaldatum.
- ☞ Bewaar melk op een droge en donkere plaats bij een maximale temperatuur van 7 °C (44,6 °F).
- ☞ Bewaar melk apart van reinigingsmiddelen.
- ☞ Voor machines met intern melksysteem en koelunit: Doe nooit meer melk in de machine dan op één dag nodig is.
- ☞ Vul nooit melk bij. Maak de container voor het vullen altijd grondig schoon.
- ☞ Sluit het melkcontainerdeksel en de koelunit (intern en extern) onmiddellijk na het bijvullen.

**⚠ VOORZICHTIG****Gezondheidsklachten door verontreinigd automaatpoeder!**

Een verkeerde omgang met automaatpoeder kan leiden tot gezondheidsklachten.

- ☞ Controleer de verpakking vóór het openen op beschadiging.
- ☞ Doe nooit meer automaatpoeder in de machine dan op één dag nodig is.
- ☞ Sluit het poedercontainerdeksel onmiddellijk na het vullen.
- ☞ Bewaar automaatpoeder op een droge, koude en donkere plek.
- ☞ Bewaar automaatpoeder apart van Reinigingsmiddel.
- ☞ Gebruik de oudste producten eerst ("first in – first out").
- ☞ Gebruik automaatpoeder vóór de vervaldatum.
- ☞ Sluit geopende verpakkingen steeds goed, zodat de inhoud vers blijft en tegen verontreiniging beschermd is.

3.5.5 Gevaar door hitte**⚠ VOORZICHTIG****Gevaar voor verbranding door hete vloeistof!**

In het afgiftebereik voor producten, heet water en stoom bestaat gevaar voor verbranding.

- ☞ Grijp tijdens de afgifte of de reiniging nooit onder de uitgiftepunten.
- ☞ Vergrendel de besturingseenheid altijd voor het reinigen om abusievelijke uitgifte te voorkomen.

**⚠ VOORZICHTIG****Heet oppervlak!**

De uitgiftepunten en de brewer kunnen heet zijn.

- ☞ Raak nooit hete delen van de machine aan.
- ☞ Raak de uitloop alleen bij de hiervoor bestemde punten aan.
- ☞ Verwijder de brewer alleen als de machine is afgekoeld.

3.5.6 Gevaar door mechanische delen**⚠ VOORZICHTIG****Gevaar voor beknelling door bewegende componenten!**

De uitloop en het bedieningspaneel kunnen handmatig worden bewogen. Tijdens werking bewegen de molen en de brewer. Bij de omgang met bewegende componenten bestaat gevaar voor beknelling.

- ☞ Raak de uitloop alleen bij de hiervoor bestemde grepen aan.
- ☞ Duw het bedieningspaneel altijd met beide handen omhoog of omlaag.
- ☞ Grijp bij ingeschakelde machine nooit in de bonencontainer of in de opening van de brewer.

**⚠ VOORZICHTIG****Gevaar voor letsel doordat lange haren in de machine worden getrokken**

Zeer lange haren kunnen in de molenkop verstrikt raken en zo in de machine worden getrokken.

☞ Draag altijd een haarnetje als u de molenkop blootstelt.

3.5.7 Gevaar van materiële schade**AANWIJZING****Materiële schade door verkeerde omgang met de machine!**

Een verkeerde omgang met de machine kan leiden tot materiële schade of verontreiniging.

- ☞ Gebruik bij water met een carbonaathardheid van meer dan 6°dKH een kalkfilter. Anders kan er schade ontstaan door verkalking.
- ☞ Reinig na een langere periode van stilstand (bijv. bedrijsvakantie) de machine, voordat deze opnieuw wordt gebruikt.
- ☞ Bescherm de machine tegen weersinvloeden (vorst, vocht, enz.).
- ☞ Neem bij storingen de informatie in de gebruiksaanwijzing in acht en raadpleeg indien nodig een gekwalificeerde servicetechnicus.
- ☞ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
- ☞ Meld aan de buitenkant zichtbare beschadigingen en lekkages onmiddellijk aan de servicepartner en laat de betreffende onderdelen vervangen of repareren.
- ☞ Spuit de machine niet af met water en reinig hem niet met een stoomreiniger.
- ☞ Plaats de machine niet op een oppervlak waar het in contact kan komen met een waterstraal.
- ☞ Reinig de brewer bij gebruik van gekaramelliseerde koffie (gearomatiseerde koffie) twee keer per dag.
- ☞ Vul de bonencontainers alleen met koffiebonen, de poedercontainers alleen met automaatpoeder, de melkcontainers alleen met melk en de handinworp alleen met gemalen koffie (of reinigingstablet tijdens de reiniging).
- ☞ Gebruik nooit gevriesdroogde koffie. Daardoor gaat de brewer vastplakken.
- ☞ Wanneer de machine en/of aanvullende apparatuur bij temperaturen onder 10 °C wordt getransporteerd, moet u de machine en/of aanvullende apparatuur drie uur op kamertemperatuur worden opslaan voordat de machine en/of aanvullende apparatuur op het elektriciteitsnet aangesloten en ingeschakeld wordt. Anders bestaat ten gevolge van condenswater gevaar van kortsluiting of beschadiging van elektrische componenten.
- ☞ Gebruik altijd de nieuwe, bij de machine geleverde slangenset (drinkwater-/afvoerlang). Gebruik nooit oude slangensets.

4 Technische gegevens

Dit hoofdstuk bevat gedetailleerde informatie over de technische specificaties en geeft een overzicht van de belangrijkste kenmerken, zoals vermogen en aansluitwaarden.

4.1 Productsoorten en capaciteit

Afhankelijk van machinevariant en opties kunnen de volgende producten worden bereid:

Max. productcapaciteit per uur

Espresso 35 – 60 ml	ca. 105 kopjes
Koffie 120 ml	ca. 75 kopjes

Beschikbare producten	Standaard	Optie
Espresso	x	
Koffie	x	
Koffie/café crème	x	
Kannetje (250 ml) ^{ZW}	x	
Kan (500 ml) ^{ZW}	x	
Americano ^{AC,ZW}	x	
Cold Americano ^{**, **, AC, ZW}		x
Koffie verkeerd (kopje licht/donker) ^{*, **}		x
Cappuccino ^{*, **}		x
Latte Macchiato ^{*, **}		x
Espresso Macchiato ^{*, **}		x
Chociatto ^{***}		x
Warme chocolademelk ^{***}		x
Flat White [*]		x
Warme melk [*]		x
Warm melkschuim [*]		x
Heet water/heet water extern		x
Poederproducten/instantproducten		x
Koffie met sterke drank		-

Aanbevolen machine-uitrusting:

* met verse melk

*** met Choco

ZW Extra water

** met verse melk en/of topping (melkpoeder)

AC Bypass

4.2 Machinegegevens

Druk	Stoomboiler	Heetwaterboiler
Nominale druk	0,5 Mpa (725 psi)	1,6 MPa (232 psi)

Capaciteiten

Watertankvolume	ca. 4 l
Capaciteit bonencontainer	ca. 550 g; met optionele uitbreiding ca. 1100 g*
Capaciteit poedercontainer	ca. 450 g; met optionele uitbreiding ca. 1250 g*
Capaciteit droesbak	koffiedik van ca. 30 kopjes

* De vulhoeveelheid hangt af van de grootte van de bonen.

** Alleen met de optionele poedercontainer. De vulhoeveelheid hangt af van het gebruikte poeder.

Verlichting

Ledklasse 1

Beschermingsgraad

IP X0

Buitenafmetingen

Breedte van de machine	325 mm
Hoogte incl. display/bonencontainer standaard	473 mm
Hoogte incl. containeruitbreiding	555 mm
Diepte	571 mm

Gewicht

Leeggewicht 24 – 28 kg (afhankelijk van de uitrusting)

Geluidsdruk

Continu geluidsdruk niveau < 70 dB(A)*

* Het A-gewogen geluidsdruk niveau (slow) en Lpa (impulsen) op de werkplek van het bedieningspersoneel ligt in elke modus beneden 70 dB(A).

4.3 Elektrische aansluiting ter plaatse

De machine kan zowel worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 50 Hz als 60 Hz.

Aansluitwaarden	
Net	1L, N, PE
Netspanning	220 – 240 V
Netfrequentie	50/60 Hz
Vermogen	1900 – 2300 W
Zekering bij huisinstallatie	10 – 13 A*
Aansluitkabel draaddoorsnede	3 x 1 mm ²

* De huiszekering mag maximaal 32 A zijn.

4.4 Modemgegevens

De machine kan optioneel worden uitgerust met een modem voor WLAN and WWAN.

Radiostandaard	Frequentiebanden	Max. zendvermogen
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

WWAN (Wireless Wide Area Network) is bij levering van de machine ingeschakeld.

Radiostandaard	Frequentiebanden	Max. zendvermogen
WLAN	2,4 GHz	20 dBm

WLAN is bij levering van de machine uitgeschakeld.

De inschakeltoestand van zowel WLAN als WWAN kan door servicemonteurs met aanvullende machtigingen worden gewijzigd in het servicemenu.

4.5 Aansluitwaarden water

De machine wordt standaard geleverd met een watertank. De machine kan optioneel worden uitgerust met een vaste wateraansluiting. In dat geval zijn de volgende aansluitwaarden van toepassing:

Druk en temperatuur	
Waterdruk	Minimaal 0,2 MPa (29,01 psi)
	Maximaal 0,6 MPa (87,02 psi)
Wateringangstemperatuur	Maximaal 35 °C (95 °F)

Waterkwaliteit	
Maximaal chloorgehalte	Neem de plaatselijke voorschriften voor het maximaal toegestane chloorgehalte in acht.
Carbonaathardheid (Duitse)	Minimaal 4 °dKH Maximaal 5 °dKH (Als de carbonaathardheid hoger is, moet er stroomafwaarts een waterfilter worden geplaatst.)
Totale hardheid	> carbonaathardheid

4.6 Omgevingsvoorwaarden

De omgevingslucht op de standplaats moet aan de volgende voorwaarden voldoen:

Omstandigheden op de locatie van plaatsing

Omgevingstemperatuur	Minimaal +5 °C (41 °F)
	Maximaal +35 °C (95 °F)
Relatieve luchtvochtigheid	Maximaal 80% rv
Hoogte boven zeeniveau	Maximaal < 2000 m (6562 ft)

De machine of het apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik binnen. Deze machine of dit apparaat mag niet buiten gebruikt worden en mag nooit aan weersinvloeden (regen, sneeuw, vorst) worden blootgesteld.

5 Conformiteitsinformatie

Dit hoofdstuk bevat informatie over de conformiteit van het elektrische apparaat met de toepasselijke normen, richtlijnen en voorschriften.

5.1 Adres van de fabrikant

Fabrikant	Verantwoordelijke voor de documentatie
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	Directeur R&D GBU PCM
73312 Geislingen/Steige	WMF-Platz 1
Duitsland	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	Duitsland
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

5.2 Conformiteit volgens wetten en verordeningen

De machine of het apparaat voldoet aan de eisen van het Duitse wetboek inzake levensmiddelen, gebruiksvoorwerpen en diervoeders (LFGB), de Duitse verordening inzake gebruiksartikelen (BedGgstV), de verordening (EU) nr.10/2011 en verordening (EU) nr.1935/2004, telkens in hun actuele versies.

De gebruikte materialen en grondstoffen voldoen aan de Duitse verordening inzake gebruiksartikelen (BedGgstV) en aan verordening (EU) nr.10/2011.

Voor landen buiten de EU zijn de per land geldende nationale voorschriften van toepassing.

Bij beoogd gebruik vormt de machine of het apparaat geen gevaar voor de gezondheid of een ander onverantwoord gevaar.

De traceerbaarheid conform verordening (EG) nr. 1935/2004 evenals de productie volgens goede fabricagemethoden zoals bedoeld in de verordening (EG) nr. 2023/2006 wordt door ons gewaarborgd en gegarandeerd.

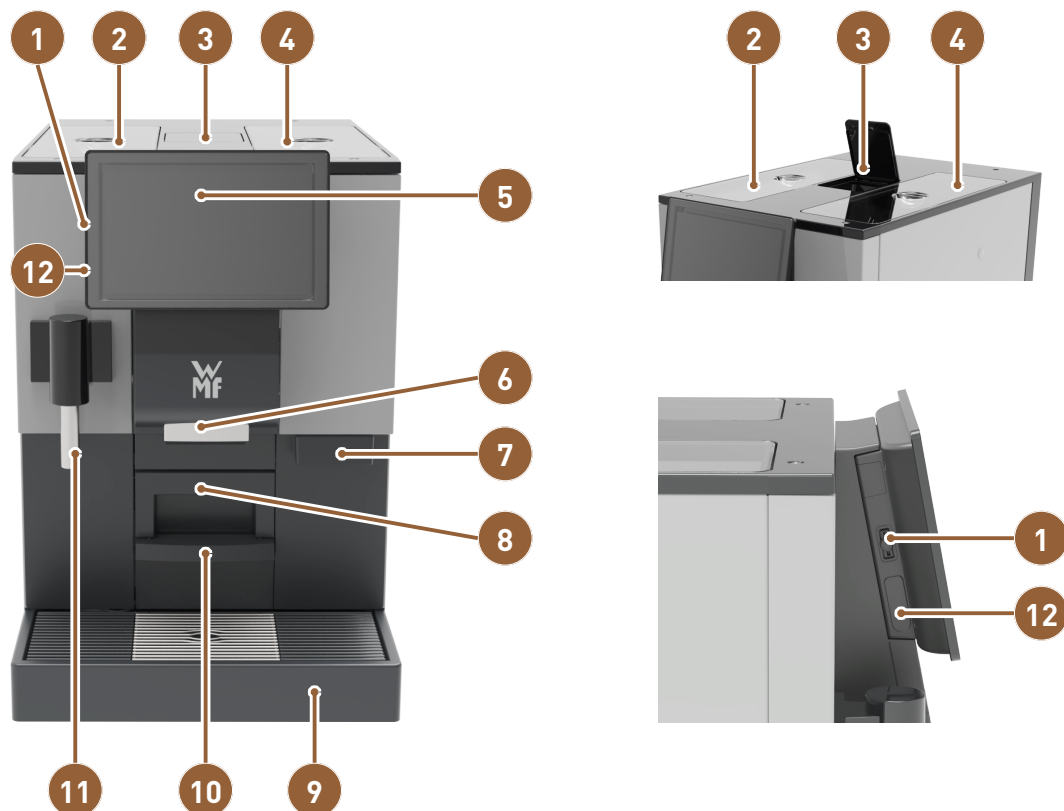
Toegepaste normen

De onderliggende toegepaste normen zijn te vinden in de conformiteitsverklaring die met de machine is geleverd.

6 Productbeschrijving

Dit hoofdstuk bevat een overzicht van de belangrijkste onderdelen, kenmerken, functies en uitrustingsvarianten. Kennis van de functionaliteit van het product is een eerste vereiste voor een optimale en veilige werking.

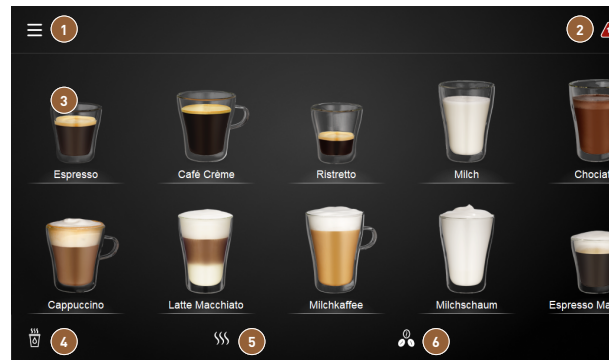
6.1 Overzicht van de machine



Afb. 1: Machineoverzicht Peak 50

1 Aan/uit-schakelaar	2 Bonencontainer
3 Handinworp/tabletinworp	4 Twee bonencontainers of poedercontainers (bijv. choco, topping of optioneel een dubbele poedercontainer)
5 Touch-display voor het selecteren van dranken en instellingen	6 Productuitloop (koffie, melk en choco)
7 Watertank	8 Klapbaar kopjesvlak
9 Uitneembare lekbak met lekrooster	10 Uittrekbare droesbak
11 Heetwateruitloop	12 USB-aansluiting

Displayoverzicht



Afb. 2: Displayoverzicht Peak 50

1 Menuknop (opent het hoofdmenu)

2 Symbool und knop voor meldingen

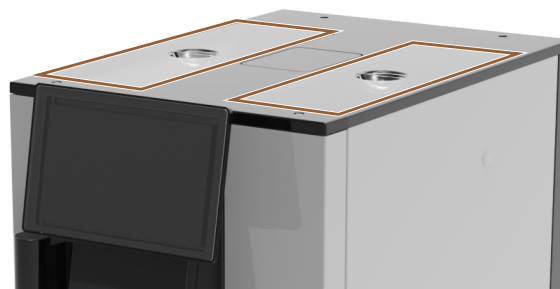
3 Productknop

4 Knop voor heet water

5 Knop voor warm spoelen

6 Barista-knop

6.2 Bonen- en poedercontainer



Afb. 3: Bonen- en poedercontainer

De bonencontainer bevindt zich aan de linkerkant van de machine. De poedercontainer bevindt zich aan de rechterkant van de machine. Beide containers zijn van bovenaf te openen.

De containers kunnen naar boven toe uit de machine worden verwijderd.

Met het poedersysteem kan choco- en/of topping-poeder worden gebruikt. De machine is uitgerust met een mixbeker waarin automaatpoeder en water worden gemengd voordat de drank uit de machine komt.

Het poedersysteem kan optioneel worden uitgevoerd als dubbel poedersysteem.

6.3 Handinworp

De handinworp bevindt zich aan de rechterkant van de machine.



Afb. 4: Handinworp opengeklapt

Gemalen koffie (bijv. cafeïnevrije koffie) kan worden toegevoegd via de handinworp. De gemalen koffie wordt direct door de machine verwerkt. Deze gaat niet in de bonencontainer, maar rechtstreeks in het inwendige van de machine via een aparte opening.

De handinworp wordt ook gebruikt om de reinigingstablet in te werpen.

6.4 Heetwateruitloop

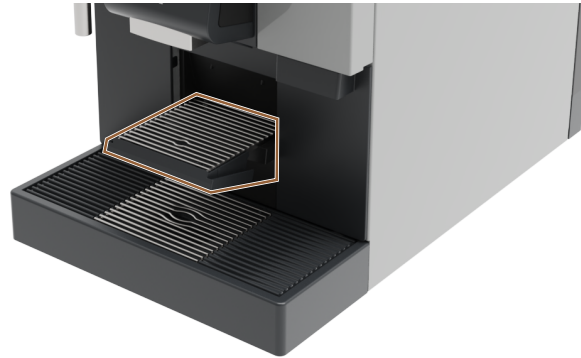


Afb. 5: Heetwateruitloop

De machine is standaard uitgerust met een separate heetwateruitloop.

De heetwateruitloop is links van de uitloop gemonteerd.

6.5 Kopjesvlak



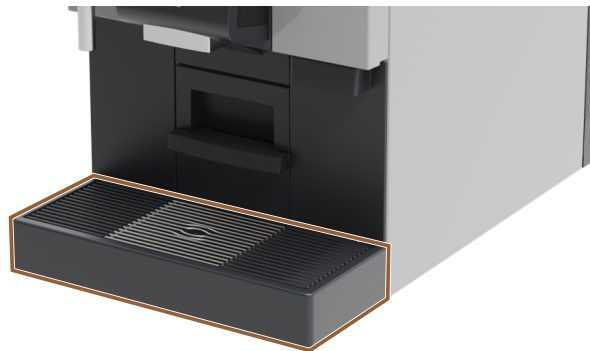
Afb. 6: Kopjesvlak uitgeklappt

De machine beschikt over een uitklapbaar kopjesvlak. Daarmee kan de afstand tot de productuitloop bij kleine kopjes worden verkleind.

De plaatsingshoogte bedraagt maximaal 99 mm (3,90") als het kopjesvlak is uitgeklappt.

De plaatsingshoogte bedraagt maximaal 174 mm (6,85") als het kopjesvlak is ingeklapt.

6.6 Lekbak



Afb. 7: Lekbak

In de lekbak worden gemorste producten, druppels en het water van de reiniging verzameld. De lekbak is uitgerust met een sensor die meldt wanneer de lekbak moet worden leeggemaakt. De lekbaksensor herkent ook of de lekbak geplaatst is.

De lekbaksensor bevindt zich aan de rechterkant van de lekbak.

De lekbak is verkrijgbaar in de volgende varianten:

- zonder opening voor de afvalwaterafvoer
- met opening voor de afvalwaterafvoer (uitrustingsvariant die achteraf kan worden aangebracht)

Met opening voor de afvalwaterafvoer: De lekbak moet bij de installatie worden verbonden met een afvoerslang die ofwel in een externe afvalwatertank geleid of op de afvalwateraansluiting aangesloten wordt.

6.7 Droesbak

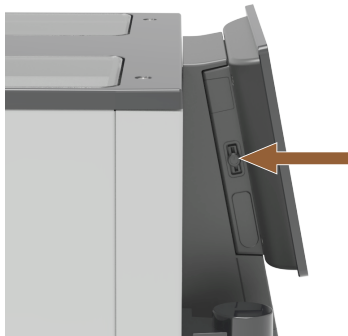


Afb. 8: Droesbak open

In de droesbak worden de koffiekoeken verzameld.

De droesbak kan naar voren toe uit de machine genomen en leeggemaakt worden.

6.8 Aan/uit-schakelaar



Afb. 9: Schakelaarpositie

Aan de linkerkant van het display bevindt zich de aan/uit-schakelaar.

Druk kort op de aan/uit-schakelaar om de machine in te schakelen. Druk nogmaals kort op de aan/uit-schakelaar om de machine uit te schakelen.

6.9 Uitrustingsvarianten die achteraf kunnen worden aangebracht

Hieronder volgt een overzicht van alle uitrustingsvarianten die achteraf op de machine kunnen worden aangebracht.

6.9.1 Under Counter-droesdoorgang

De koffiemachine kan optioneel worden uitgerust met een under counter-droesdoorgang.

De droesbak en de machinebodem hebben een opening die wordt voortgezet in het buffet. Het kof-fiedik wordt verzameld in een grote bak onder het buffet.

Met een **Under Counter-droesdoorgang** wordt de capaciteit voor de uitgeworpen koffiekoeken gro-ter.

6.9.2 Vaste wateraansluiting

Met een retrofitset kan de machine worden aangesloten op een vaste wateraansluiting voor drink-water en afvalwater.



AANWIJZING

Bij een vaste wateraansluiting mag de watertank alleen worden verwijderd als de machine is uitge-schakeld.

7 Transport

Dit hoofdstuk bevat informatie over veilig en correct transport, bijvoorbeeld bij verplaatsing of voor onderhoud.

7.1 Leveringsomvang en toebehoren/accessoires

Koffie-uitloop, melkuitloop, choco-uitloop, melklans

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	33.4055.0000	Deksel koffie-uitloop	alles
1 stuk	33.4054.8000	Dubbele beker koffie-uitloop	alles
1 stuk	33.4054.0000	Chocomixeruitloop (slang)	Poedercontainer
1 stuk	33.2914.9000	Melklans	Basic Milk
1 stuk	33.4136.8000	Borsteltje voor het reinigen van de melklans	Basic Milk

Droesbak

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	33.2915.2000	Droesbak	alles
1 stuk	33.2916.2000	Droesbak (under counter)	Under Counter-droesdoorgang
1 stuk	33.2633.9000	Schuifdeel droesbak	Under Counter-droesdoorgang

Vaste wateraansluiting, afvoer

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	03.1398.6001	Kit voor vaste wateraansluiting	Vast water
2 meter	33.0048.6200	Afvoerslang	Vast water

Accessoires, gereedschap

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 meter	33.0048.4100	Melkslang	Basic Milk
1 stuk	33.4089.5000	Melkaansluiting	Basic Milk
1 stuk	33.4073.5000	Click + Clean-slangadapter	Basic Milk
1 stuk	33.4089.7100	Zuigkamer groen	Basic Milk
1 stuk	33.4089.7000	Zuigkamer oranje	Basic Milk
1 stuk	33.4054.1000	Opschuimer	Basic Milk
1 stuk	33.7006.5190	O-ring (frictiezuiger) 16 g	16 g-zetgroep
1 stuk	33.7010.1509	O-ring (frictiezuiger) 24 g	24 g-zetgroep
1 stuk	33.7007.1261	Multitool	alles

Bonencontainer, productcontainer

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	33.4051.0000	Deksel van de bonencontainer	alles
1 stuk	33.4051.0000	Deksel van de poedercontainer	Choco
1 stuk	33.2916.5000	Poedercontainer zonder deksel	alles

Zetgroep

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	33.2893.0399	Zetgroep 16 g	16 g-zetgroep
1 stuk		Zetgroep 24 g	24 g-zetgroep
1 stuk	33.0394.4100	O-ring (waterinloop)	alles
1 stuk	33.0398.4000	O-ring (koffie-uitgang)	alles

Lekbak

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	33.4051.1200	Lekbak	alles

Watertank

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	33.4057.9000	Watertank	alles
1 stuk	33.4059.1000	Deksel voor watertank	alles
1 stuk	33.0396.1000	O-ring (watertank)	alles

Kalkfilter, waterfilter

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk	03.9333.0001	Waterfilter (complete kit)	Vast water
1 stuk	33.2426.5000	Reservepatroon voor waterfilter	Vast water
1 stuk	33.2327.1000	Adapter voor verwisselbare patroon 200	Watertank
1 pak	33.2332.2000	Verwisselbare patroon, filter 200 (verpakt per 4)	Watertank

Documentatie, instructies

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 stuk		Gebruiksaanwijzing WMF Peak 50	alles

Onderhoudsprogramma

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 flacon	33.4102.5000	Speciaal reinigingsmiddel voor melkopschuimer	alles
2 flacons	33.7006.2869	Vloeibare ontkalker	alles
1 pak	33.4102.4000	Speciale reinigingstabletten (10 blisters)	alles

Aantal	Artikelnr.	Benaming	Productvariant
1 blik	33.4550.0000	Speciale reinigingstabletten	alles
1 stuk	33.0350.0000	Reinigingsborstel buis	alles
1 stuk	33.2408.0000	Reinigingsborstel	alles
1 tube	33.2179.9000	Molykote-vet voor afdichtingsringen	alles
1 stuk	33.2593.6000	Reinigingsreservoir	alles

Aanvullende informatie Over de afzonderlijke artikelnummers: zie reserveonderdelencatalogus voor de machine

7.2 Transportvoorwaarden



WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel bij onvoldoende kwalificaties!

Verkeerde omgang kan leiden tot aanzienlijk persoonlijk letsel en beschadigingen.

De volgende werkzaamheden mogen alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.



WAARSCHUWING

Gezondheidsklachten door zware machine!

Het gewicht van de machine overschrijdt de toelaatbare belasting die één persoon alleen mag tillen of dragen. De belasting van de machine kan gezondheidsproblemen veroorzaken als deze door één persoon wordt opgetild of gedragen.

☞ Til of draag het apparaat niet alleen.

☞ Til of draag het apparaat alleen met twee personen.



VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel bij het transport!

Door ondeskundig transporteren kunnen personen letsel oplopen.

☞ Neem de algemene voorschriften omtrent gezondheid en veiligheid overeenkomstig de plaatselijke bepalingen in acht.



VOORZICHTIG

Letselgevaar door kantelende machine!

Als de machine niet goed wordt opgetild, kan het kantelen. Een kantelende of vallende machine kan tot letsel leiden.

☞ Til de machine niet alleen op.

☞ Til de machine alleen op met twee personen.



AANWIJZING

Materiële schade door verkeerd transport!

Verkeerd transport tijdens het verplaatsen van de machine kan de machine beschadigen.

☞ Transporteer de machine met een rolwagen.

☞ Zet de machine op de rolwagen vast en trek de rolwagen.

- ☞ Koppel de aansluitingen voor de drinkwatertoevoer, stroomtoevoer en afvalwaterafvoer los voordat u de machine verplaatst.
- ☞ Zorg ervoor dat de nieuwe locatie geen obstakels of oneffenheden heeft.

8 Installatie en inbedrijfstelling



WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel bij onvoldoende kwalificaties!

Verkeerde omgang kan leiden tot aanzienlijk persoonlijk letsel en beschadigingen.

De volgende werkzaamheden mogen alleen door servicepersoneel worden uitgevoerd.



WAARSCHUWING

Gezondheidsklachten door zware machine!

Het gewicht van de machine overschrijdt de toelaatbare belasting die één persoon alleen mag tillen of dragen. De belasting van de machine kan gezondheidsproblemen veroorzaken als deze door één persoon wordt opgetild of gedragen.

☞ Til of draag het apparaat niet alleen.

☞ Til of draag het apparaat alleen met twee personen.



VOORZICHTIG

Letselgevaar door kantelende machine!

Als de machine niet goed wordt opgetild, kan het kantelen. Een kantelende of vallende machine kan tot letsel leiden.

☞ Til de machine niet alleen op.

☞ Til de machine alleen op met twee personen.

De exploitant van de machine moet ter plaatse de voorbereidende werkzaamheden voor de aansluitingen (elektriciteit, water, afvalwater) laten uitvoeren. Deze werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door erkende installateurs met inachtneming van de algemene, nationale en lokale voorschriften.

De vaste wateraansluiting op drinkwater en afvalwater moet worden geïnstalleerd door gespecialiseerd personeel of de serviceafdeling van de fabrikant.

Servicetechnici van de fabrikant of zijn servicepartner mogen de machine alleen aansluiten op de voorbereide aansluitingen. Zij zijn niet bevoegd om ter plaatse installatiewerkzaamheden uit te voeren en zijn ook niet verantwoordelijk voor het uitvoeren daarvan.

8.1 Uitpakken



VOORZICHTIG

Snij- en oogletsel door verpakkingsmateriaal!



Verpakkingsmateriaal met scherpe randen kan letsel veroorzaken. Doorknippen van spanbanden kan oogletsel veroorzaken.



☞ Draag handschoenen en een veiligheidsbril bij het uitpakken.

8.1.1 Machine uitpakken

☞ Pak de machine uit.

☞ Pak de meegeleverde toebehoren/accessoires uit de toebehorenkist.

- ☞ Controleer de overige inhoud van de verpakking op meegeleverde toebehoren/accessoires.
- ☞ Controleer de levering op volledigheid en beschadigingen.
- ☞ Gebruik de machine niet in geval van twijfel en neem contact op met uw servicepartner.
- ☞ Bewaar de originele verpakking voor een mogelijke retourzending.

8.1.2 Toebehoren/accessoires uitpakken

Het verpakkingsmateriaal in de doos bevat toebehoren.

- ☞ Gooi het niet weg.

Watertank en de droesbak bevatten reserveonderdelen.

- ☞ Haal de reserveonderdelen eruit vóór de inbedrijfstelling.
- ☞ Spoel de droesbak en de watertank goed uit.

De optionele dubbele poedercontainer wordt in een afzonderlijke verpakking verzonden. Als de machine is uitgerust met deze optie, moet de dubbele poedercontainer vóór de inbedrijfstelling van de machine worden gemonteerd. De machine mag niet zonder de gemonteerde container worden gebruikt.

Zie daartoe ook

- 📖 Technische gegevens [► 17]
- 📖 Garantieclaims [► 8]
- 📖 Leveringsomvang en toebehoren/accessoires [► 28]

8.2 Plaatsen

Voor de standplaats van de machine gelden de volgende voorwaarden:

- De machine mag niet buitenshuis worden gebruikt.
- Het opsteloppervlak moet stabiel, horizontaal en vlak zijn en mag zich onder het gewicht van de machine niet vervormen.
- Het opsteloppervlak moet waterbestendig en ongevoelig voor warmte zijn.
- De machine mag niet op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen worden opgesteld.
- De machine mag niet worden geplaatst op een oppervlak dat met een waterslang, een stoomstraalapparaat, stoomreiniger of iets dergelijks wordt bespoten of gereinigd.
- De machine moet zo worden geïnstalleerd dat deze beschermd is tegen spatwater.
- De machine moet zo worden opgesteld dat er te allen tijde toezicht kan worden gehouden door geschoold personeel.
- De vereiste voedingsaansluitingen moeten volgens de installatieplannen op de installatieplaats tot 100 cm (39,4") naar de locatie van de machine worden geleid.
- Neem de plaatselijk geldende keukentechnische voorschriften voor keukens in acht.
- Er moet vrije ruimte voor onderhoudswerkzaamheden en bediening worden aangehouden:
 - Er moet voldoende ruimte aan de bovenkant overblijven om de koffiebonen of het koffiepoe-der te vullen; aanbevolen wordt 20 cm (7,87").
 - Er moet een afstand van minstens 5 cm (1,97") tussen de achterkant van de machine en de muur overblijven voor voldoende luchtcirculatie.
 - Als de aansluitingen van de machine door het buffet naar beneden worden geleid, houd dan ook rekening met de nodige ruimte voor leidingen die de bruikbare ruimte in de onderbouw kunnen beperken.
 - Bij het installeren van een waterfilter: zie de gebruiksaanwijzing van het waterfilter.

8.3 Installatievereisten

De machine moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende nationale en lokale elektrische en sanitaire voorschriften. Dit betekent ook dat moet worden gezorgd voor een adequate terugstroombeveiliging.

Alle aansluitingen aan machinezijde zijn bij levering bedrijfsklaar.

De volgende aansluitingen aan installatiezijde zijn nodig:

Elektriciteit

- Stopcontact voor netstekker
 - Het typeplaatje informeert over de vereisten maximale beveiliging.
 - Het typeplaatje informeert over de vereiste draaddoorsnede.

Water

- Vaste wateraansluiting 3/8" of aansluiting op externe drinkwatertank
- Sifon of externe afvalwatertank voor de afvoerslang Ø 20 mm

Aanvullende apparatuur

- Optionele interface voor communicatie van de machine met de aanvullende apparatuur
- ☞ Voor een betere toegankelijkheid plaatst u de achterkant van de machine ca. 5 cm (2") boven de steunplaat.
- ☞ Bereid de aansluitingen voor de installatie voor.

Zie daartoe ook

- 📖 Plaatsen ► 33

8.4 Stroom aansluiten



⚠ GEVAAR

Levensgevaar door elektrische schok!

Bij de aansluiting van de machine bestaat levensgevaar door een elektrische schok.

- ☞ Zorg ervoor dat de fase is beveiligd met de ampèrewaarde die op het typeplaatje is aangegeven.
- ☞ Zorg ervoor dat het apparaat op alle polen van het elektriciteitsnet kan worden gescheiden.
- ☞ Zorg ervoor dat de elektrische installatie op de installatieplaats voldoet aan de voorschriften van het betreffende land.
- ☞ Leid de aansluiting via een aardlekschakelaar.
- ☞ Neem nooit een toestel met beschadigde aansluitkabel in gebruik. Laat een defecte aansluitkabel of een defecte stekker onmiddellijk vervangen door een gekwalificeerde servicetechnicus.
- ☞ De fabrikant raadt het gebruik van een verlengkabel af. Wanneer toch een verlengkabel wordt gebruikt (minimumdoorsnede: 1,5 mm²/14 AWG), neem dan de gegevens van de fabrikant van de kabel in acht (gebruiksaanwijzing) en houd u aan de plaatselijk geldende voorschriften.
- ☞ Leg de aansluitkabel zodanig dat niemand erover kan struikelen. Trek de kabels niet over hoeken of scherpe randen, klem ze niet in en laat ze niet vrij in de ruimte hangen. Leg de kabels niet op hete voorwerpen en bescherm ze tegen olie en agressieve reinigingsmiddelen.
- ☞ Til of trek het toestel nooit aan de aansluitkabel. Trek de stekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact.
- ☞ Raak de kabel of de stekker nooit met natte handen aan. Steek in geen geval een natte stekker in het stopcontact.

**⚠ GEVAAR****Levensgevaar door een defecte of niet-originele aansluitkabel!**

Bij een defecte of niet-originele aansluitkabel bestaat gevaar voor een elektrische schok en brandgevaar.

- 🔧 Gebruik uitsluitend originele aansluitkabels. De originele aansluitkabel voor uw land is verkrijgbaar bij de servicepartner.
- 🔧 Aan beide zijden insteekbare aansluitkabels kunnen door uzelf worden vervangen.
- 🔧 Laat aansluitkabels met een vaste aansluiting vervangen door een servicetechnicus.

**⚠ WAARSCHUWING****Gevaar voor letsel bij onvoldoende kwalificaties!**

Verkeerde omgang kan leiden tot aanzienlijk persoonlijk letsel en beschadigingen.

De volgende werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een elektricien.

De elektrische aansluiting moet volgens de voorschriften van het betreffende land worden uitgevoerd. De op het typeplaatje vermelde spanning moet overeenstemmen met de netspanning op de standplaats. Stopcontact en netschakelaar moeten voor de operator toegankelijk zijn op de standplaats.

- 🔧 Breng de netaansluiting tot stand.

Zorg ervoor dat de elektrische installatie op de installatieplaats volgens IEC 364 (DIN VDE 0100) is uitgevoerd. In het belang van meer veiligheid moet bij het apparaat een aardlekschakelaar met 30 mA nominale lekstroom (EN 61008) worden voorgeschakeld. Aardlekschakelaars van het type B reageren ook bij gladde gelijklekstromen. Daardoor wordt een hoge mate aan veiligheid bereikt.

Zie daartoe ook

- 📖 Productbeschrijving [► 22]
- 📖 Technische gegevens [► 17]

8.5 Water aansluiten

**⚠ VOORZICHTIG****Gezondheidsklachten door verontreinigd water!**

Een verkeerde omgang met water kan leiden tot gezondheidsklachten.

- 🔧 Zorg ervoor dat het water vrij is van vuil en bacteriën.
- 🔧 Sluit de machine niet aan op puur osmose- of ander agressief water.
- 🔧 Zorg ervoor dat de carbonaathardheid tussen 4 en 6 dKH of 8 en 12 fKH ligt.
- 🔧 Zorg ervoor dat de totale hardheid hoger is dan de carbonaathardheid.
- 🔧 Overschrijd het maximale chloorgehalte van 50 mg per liter niet.
- 🔧 Zorg ervoor dat de pH-waarde tussen 6,5 en 7 (pH-neutraal) ligt.
- 🔧 Machine met drinkwatertank (intern en extern): Vul de drinkwatertank elke dag met vers water en spoel de drinkwatertank grondig uit voordat u hem vult.



AANWIJZING

Materiële schade door slechte waterkwaliteit!

Door verontreinigd water of verkeerde waterwaarden kan de machine worden beschadigd.

- ☞ Controleer de aanbevolen waterkwaliteit en optimaliseer deze indien nodig.
- ☞ Het water moet vrij zijn van vuil en het chloorgehalte mag de plaatselijke voorschriften voor het maximaal toegestane chloorgehalte niet overschrijden.
- ☞ Sluit de machine niet aan op puur osmosewater of ander agressief water.
- ☞ De carbonaathardheid mag niet hoger zijn dan 4 – 6 °dKH (Duitse carbonaathardheid) of 8 – 12 °fKH (Franse carbonaathardheid) en de waarde van de totale hardheid moet altijd hoger zijn dan de carbonaathardheid.
- ☞ De minimale carbonaathardheid bedraagt 4 °dKH of 8 °fKH.
- ☞ De pH-waarde moet tussen 6,5 en 7 liggen.
- ☞ Gebruik altijd de nieuwe, bij de machine geleverde slangenset (verswater-/afvoerslang).

Aansluitvarianten

De volgende varianten zijn voor de drinkwateraansluiting mogelijk:

- Interne drinkwatertank (standaard)
- Vaste wateraansluiting
- Externe drinkwatertank

De volgende varianten zijn voor de afvalwateraansluiting mogelijk:

- Standaard afvalwaterafvoer
- Externe afvalwatertank
- Gesloten lekbak zonder aansluiting



De **Extra handleiding waterkwaliteit** bevat informatie voor de registratie van de waterwaarden evenals het gebruik van filtertechnieken. De extra handleiding kan worden aangevraagd bij de fabrikant of rechtstreeks worden gedownload van het downloadportaal.

8.6 Melk aansluiten

De temperatuur van de melkvoorraad moet worden afgestemd op de temperatuur van de melk en de juiste stoompijp.

Het juiste stoompijp moet aan de melkopschuimer gemonteerd zijn.



Afb. 10: Stoompijpen groen en oranje.

Kleur	Melktemperatuur
groen (standaard)	ongekoelde melk (16 tot maximaal 22 °C)
oranje (accessoire)	gekoelde melk (tot 10 °C)

8.7 Inbedrijfstelling met behulp van instructies op het display

De inbedrijfstelling van de machine wordt door een servicetechnicus uitgevoerd op locatie bij de exploitant. Het inbedrijfstellingsprogramma start automatisch wanneer de machine voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Na de inbedrijfstelling met behulp van instructies op het display kunnen nog geen producten worden verkregen omdat er nog geen productrecepten zijn geconfigureerd. Een servicetechnicus configureert en kalibreert de productrecepten samen met de exploitant.

Servicetechnici kunnen het inbedrijfstellingsprogramma op ieder moment handmatig activeren.

8.7.1 Inbedrijfstellingsprogramma

Het inbedrijfstellingsprogramma leidt u via het scherm stap voor stap door alle overige onderdelen van de inbedrijfstelling. De ingestelde waarden kunnen na de inbedrijfstelling worden aangepast.



Afb. 11: Machine inschakelen

- ☞ Start de machine met de aan/uit-schakelaar.
 - ✓ De koffiemachine gaat aan.
 - ✓ Het inbedrijfstellingsprogramma wordt gestart.
- ☞ Volg alle instructies op het scherm en voer ze uit.
- ✓ Zodra u het hele inbedrijfstellingsprogramma hebt doorlopen en alle noodzakelijke instellingen hebt vastgelegd, wordt de koffiemachine herstart. Er vindt een volledig automatische kalibratie plaats.



! VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding door hete vloeistof!

In het afgiftebereik voor producten, heet water en stoom bestaat gevaar voor verbranding.

- ☞ Grijp tijdens de afgifte of de reiniging nooit onder de uitgiftepunten.
- ☞ Vergrendel de besturingseenheid altijd voor het reinigen om abusievelijke uitgifte te voorkomen.



⚠️ VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding door heet oppervlak!

Bij de afgifte van producten, de reiniging en het ontkalken worden de uitlopen en aangrenzende oppervlakken heet.

- ☞ Raak de uitloop alleen bij de hiervoor bestemde punten aan.
- ☞ Raak de afgifteplaatsen niet aan direct na de afgifte.
- ☞ Wacht vijf tot tien minuten totdat de machine is afgekoeld.

Plaats het waterfilter voor de watertank (optioneel).

Dit is een stap die tijdens het inbedrijfstellingsprogramma wordt uitgevoerd.

Bij water met een carbonaathardheid van meer dan 5 °dKH moet een kalkfilter worden aangebracht, anders kan er door verkalking schade aan de machine ontstaan. Bij een waterhardheid tussen 0 en 5 °dKH is geen waterfilter nodig.

Waterhardheid bepalen

- ☞ Informeer bij de waterleverancier naar de hardheid van het drinkwater of bepaal deze met behulp van een carbonaathardheidstest (met handleiding).

De carbonaathardheidstest is bij de levering inbegrepen.

Waterfiltercapaciteit

Het meegeleverde waterfilter voor de watertank (200 l) heeft bij 10 °dKH voldoende capaciteit voor 200 liter water. De daadwerkelijke capaciteit hangt af van de hardheid van het drinkwater en is af te lezen in de volgende tabel.

De eenheid **Duitse carbonaathardheid** is bepalend.

Waterhardheid	Capaciteit in liters	Waterhardheid	Capaciteit in liters
< 5	geen filter nodig	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	25	70

Zie daartoe ook

- 📄 Technische gegevens ► 17]

9 Bediening

Dit hoofdstuk bevat informatie over de verschillende functies van de productbereiding voor de dagelijkse bediening van de machine.



VOORZICHTIG

Risico op letsel door uitglijden!

Lekkende vloeistof kan leiden tot een vochtige vloer rond de machine. Dit kan leiden tot letsel door uitglijden en vallen.

- ☞ Droog gemorste vloeistoffen op de vloer onmiddellijk nadat ze zijn gemorst.
- ☞ Signaleer grote hoeveelheden gelekte vloeistof op de vloer met een mobiel waarschuwbord.



VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding door hete vloeistof!

In het afgiftebereik voor producten, heet water en stoom bestaat gevaar voor verbranding.

- ☞ Grijp tijdens de afgifte of de reiniging nooit onder de uitgiftepunten.
- ☞ Vergrendel de besturingseenheid altijd voor het reinigen om abusievelijke uitgifte te voorkomen.



VOORZICHTIG

Gevaar voor de gezondheid door het gebruik van ongeschikte producten

De bonencontainer, poedercontainer en handinworp mogen alleen worden gevuld met producten in overeenstemming met hun beoogde gebruik.

- ☞ Verwerk alleen producten die geschikt zijn voor consumptie en gebruik met de machine.

Zie daartoe ook

- 📖 Veiligheid [► 10]

9.1 Terugkerende extra werkzaamheden

Dit hoofdstuk bevat informatie over bedieningshandelingen aan de machine die regelmatig nodig zijn bij dagelijks gebruik.

9.1.1 Bonencontainer/poedercontainer vullen



WAARSCHUWING

Gevaar voor bekneld raken en snijwonden door roterende maalschijven!



Door roterende maalschijven in de molen bestaat er zowel beknellingsgevaar als gevaar voor snijwonden.

- ☞ Grijp nooit bij ingeschakelde machine in de bonencontainers.
- ☞ Schakel de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden aan de molen uitvoert.

**AANWIJZING****Materiële schade door vreemde voorwerpen in de bonencontainer!**

Door het vullen met vreemde voorwerpen kan de molen verstopt of geblokkeerd raken en de molen vernietigd worden. Deze beschadiging valt buiten de garantie.

- ☞ Doe nooit iets anders dan koffiebonen in de bonencontainers.

**AANWIJZING****Materiële schade door verstopping!**

De poedercontainer of het poedersysteem kan geblokkeerd raken als er ongeoorloofd automaat-poeder wordt bijgevoerd.

- ☞ Vul alleen met poeder dat geschikt is voor gebruik in een automaat.
- ☞ Vul de poedercontainer niet te vol.
- ☞ Druk het poeder niet aan en comprimeer het niet.



Afb. 12: Bonen- en poedercontainer

- ☞ Vul de container zo snel mogelijk bij.
- ☞ Voor vergrendelbare bonencontainers: Open het slot op de bonencontainer met de sleutel.
- ☞ Verwijder het deksel van de bonencontainer.
- ☞ Reinig indien nodig de bonencontainers en de deksels van koffieresten voordat u ze vult.
- ☞ Vul de bonencontainer met de daarvoor bestemde koffiesoort.
- ☞ Vul de container maximaal voor wat op één dag nodig is om de versheid van de producten te behouden.
- ☞ Vul slechts zoveel dat de inhoud het containerdeksel niet raakt.
- ☞ Vul de container altijd van voor naar achter.
- ☞ Sluit de bonencontainer met het deksel.
- ☞ Voor vergrendelbare bonencontainers: Vergrendel het slot op de bonencontainer met de sleutel.
- ✓ De bonencontainer is gevuld.

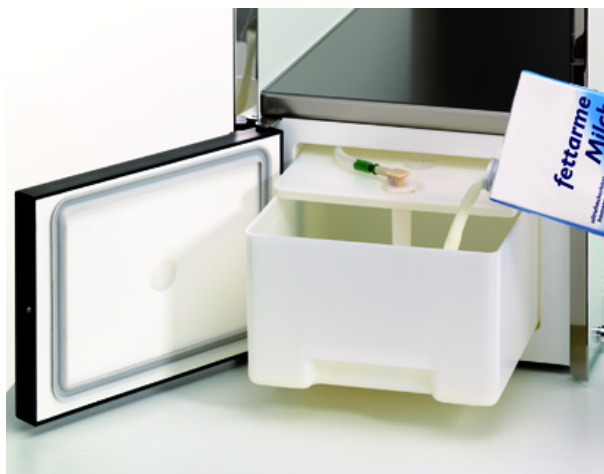
**AANWIJZING****Optie dubbel poeder**

De optionele dubbele poedercontainer wordt in een afzonderlijke verpakking verzonden. Als de machine is uitgerust met de optie **dubbel poeder**, moet de dubbele poedercontainer vóór de inbedrijfstelling van de machine worden gemonteerd.

- ☞ De machine mag niet worden gebruikt zonder de gemonteerde container. Dat is niet toegestaan.

9.1.2 Melk gebruiken

Met de melkkoeler



Afb. 13: Melkcontainer

- De juiste stoompijp voor gekoelde melk (oranje) moet aan de melkschuim gemonteerd zijn.
- ☞ Haal de melkcontainer uit de koelunit.
- ☞ Schuif het deksel van de melkcontainer naar achteren.
- ☞ Giet melk in de melkcontainer.
- ☞ Plaats het deksel weer op de melkcontainer.
- ☞ Steek de adapter van de melkslang in de aansluiting in het deksel van de melkcontainer.
- ☞ Schuif de melkcontainer voorzichtig terug.

Met melklans (optioneel)



Afb. 14: Melklans

- De juiste stoompijp voor gekoelde melk (groen) moet aan de melkopschuimer gemonteerd zijn.
- ☞ Plaats het pak melk links naast de koffiemachine.
- ☞ Open het deksel van de melklans.
- ☞ Sluit de Plug&Clean-adapter aan op de melklans.
- ☞ Steek de melklans in het pak melk.

- ✓ De melklans komt tot op de bodem van het pak melk.



AANWIJZING

- ☞ Reinig de melklans dagelijks.
- ☞ Let erop dat de melkslang niet wordt geknikt.

9.1.3 Lekbak legen

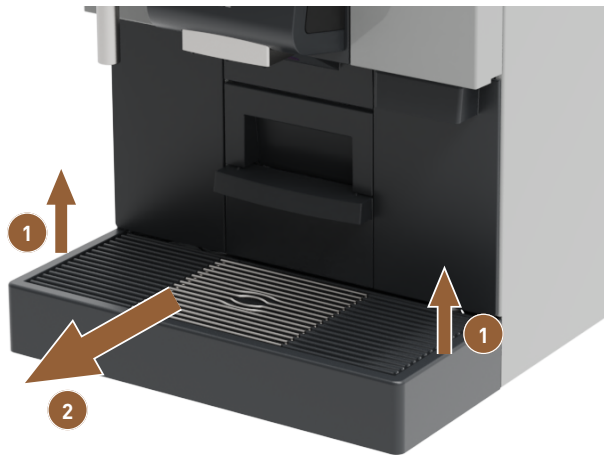


⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete vloeistof!

De lekbak kan hete vloeistof bevatten.

- ☞ Verplaats de lekbak voorzichtig.
- ☞ Plaats de lekbak zorgvuldig terug, zodat er niet onbedoeld vloeistof uit de machine loopt.



Afb. 15: Lekbak verwijderen

1 Lekbak optillen

2 Lekbak eruit trekken

Als het maximale vulniveau is bereikt, verschijnt er een melding op het display.

- ☞ Til de lekbak van buitenaf iets op en trek de bak vervolgens uit de machine.
- ☞ Verwijder de lekbak voorzichtig, giet de bak leeg en plaats hem terug.
- ☞ Let erop dat de onderkant van de lekbak en het gebied rond de sensor van de lekbak droog zijn voordat u de bak terugplaatst.
- ✓ Als dit gebied vochtig blijft, verschijnt de melding **Lekbak legen** opnieuw.



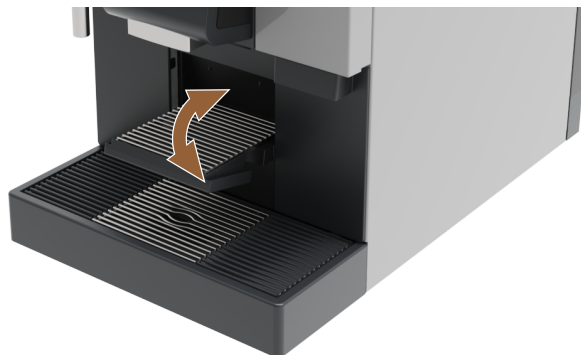
Deze sticker geeft het gebied aan dat droog moet blijven.

Bij machines met een afvoeraansluiting kan de lekbak voor het reinigen ook uit de machine worden gehaald.

Zie daartoe ook

- ☞ Veiligheid ► 10

9.1.4 Kopjesvlak uitklappen



Afb. 16: Kopjesvlak uitgekapt

Om het kopjesvlak uit te klappen:

- ☞ Pak de greep van het kopjesvlak vast.
- ☞ Kantel het kopjesvlak helemaal naar beneden.
- ✓ Het kopjesvlak is uitgekapt.

9.1.5 Droesbak leegmaken

De droesbak vangt het gebruikte koffiedik op. De droesbak is groot genoeg voor het koffiedik van ongeveer 30 kopjes. Op het display verschijnt een melding zodra de droesbak moet worden geleegd. De productafgifte is geblokkeerd zolang de droesbak niet aanwezig is.



Afb. 17: Droesbak eruit trekken

- ☞ Klap het kopjesvlak in.
- ☞ Trek de droesbak uit de machine.
- ☞ Leeg en reinig de droesbak.
- ☑ Het kopjesvlak rust op de droesbak.
- ☞ Houd het kopjesvlak bij het legen van de droesbak altijd vast.
- ☞ Schuif de gereinigde droesbak in de machine.
- ☞ Bevestig het proces op het display.



AANWIJZING

Als de droesbak wordt geplaatst terwijl deze niet volledig is gelegeerd, raakt de droesbak overvol. De machine raakt hierdoor verontreinigd. Dit kan leiden tot gevolgschade.

- ☞ Zorg er altijd voor dat de droesbak volledig gelegeerd is voordat u hem terugplaatst.
- ☞ Als de droesbak niet kan worden geplaatst, kijkt u of de schacht nog resten koffiedik bevat en verwijdt u deze.

9.2 Machine inschakelen



⚠ VOORZICHTIG

Infectiegevaar door verontreiniging!

Verontreinigingen kunnen tot infecties leiden. Infecties kunnen gezondheidsproblemen veroorzaken.

- ☞ Voer altijd een reiniging uit na installatie, inbedrijfstelling of hernieuwde inbedrijfstelling.
- ☞ Voer vóór en na gebruikspauzes van meerdere dagen alle reinigingen uit.
- ☞ Voer het displaygestuurde reinigingsprogramma uit vóór de eerste uitgifte.
- ☞ Voer een spoeling uit voordat u de machine uitschakelt.

Wanneer de machine voor de eerste keer wordt ingeschakeld, dan vindt automatisch een displaygestuurde inbedrijfstelling plaats. De inbedrijfstelling moet worden uitgevoerd door een servicetechnicus. De servicetechnicus configureert de machine en voert een hardwarekalibratie uit.



Afb. 18: Machine inschakelen

- ☞ Controleer de netaansluiting van de machine.
- ☞ Druk één keer kort op de in-/uitschakeltoets.
 - ✓ Er is een signaaltoon te horen.
 - ✓ De machine start.
 - ✓ De machine begint op te warmen.
 - ✓ Er wordt een automatische warme spoeling gestart.
 - ✓ De machine is bedrijfsklaar, zodra de benodigde temperatuur is bereikt.
 - ✓ Op het touchscreen verschijnt de bedieningsinterface.

- ✓ De machine is ingeschakeld.

9.3 Productafname

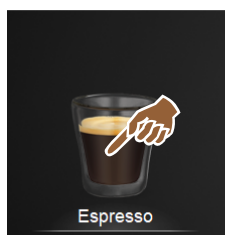
De afgifte van de vooraf ingestelde producten begint door gewoon op de knop voor het gewenste product te tikken.



Afb. 19: Knoppen voor het selecteren van producten

- Verlichte knop = gereed voor de afgifte
- Niet verlichte knop of een rode driehoek in de knoppenbalk = niet gereed voor afgifte of toets geblokkeerd
- ☞ Plaats een voldoende grote beker onder de uitloop
- ☞ Tik op de knop voor het gewenste product.

9.4 Afgifte afbreken



Afb. 20: Productannulering

- ☞ Tik nog een keer op de knop voor het product.
- ✓ De afgifte wordt geannuleerd.

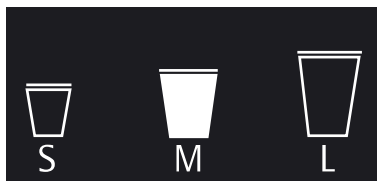
9.5 Optionele productaanpassing



Afb. 21: Voorbeeld: Aanvullende knop Barista

In de functie balk op het display zijn optioneel nog andere knoppen beschikbaar. Deze knoppen verschijnen nadat het product op het display is geselecteerd.

Speciale knoppen (optioneel)



Afb. 22: Voorbeeld: Knop S-M-L

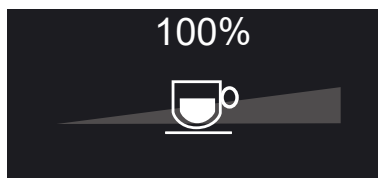
Speciale knoppen zijn optioneel en worden in de instellingen afzonderlijk geactiveerd. Het selecteren van de hoeveelheden S-M-L is bijvoorbeeld een speciale knop. De vulhoeveelheden S-M-L moeten voor de producten ingesteld zijn om deze knoppen beschikbaar te maken. Daarna kan voor het selecteren van een product de vulhoeveelheid **S** of **L** worden gekozen. Daarmee worden alleen de productknoppen die voor het formaat zijn voorzien geactiveerd.

M = ingestelde productmaat, geen selectie vooraf

S S = ongeveer 25% minder dan M

L L = ongeveer 25% meer dan M

Aanpassing kopgrootte



Afb. 23: Schuifregelaar kopgrootte

Optioneel kunnen de vulhoeveelheden vrij worden gekozen.

9.6 Afgifte van melk of melkschuim

- ☞ Plaats een voldoende grote beker onder de uitloop
- ☞ Tik op de productknop die is toegewezen aan melk of melkschuim.
- ✓ De afgifte vindt plaats op basis van de instelling in het recept (doseerwijze, schuimkwaliteit enz.).

9.7 Afgifte van heet water



Afb. 24: Heetwateruitloop

- ☞ Zorg dat er een kopje of beker onder de heetwateruitloop staat.
- ☞ Tik op de knop **Heet water**.
- ✓ Er wordt heet water afgegeven.
- ✓ De afgifte van heet water stopt automatisch als de geconfigureerde hoeveelheid water is bereikt.

9.8 Handinworp gebruiken



AANWIJZING

Materiële schade door ongeschikte gemalen koffie!

Door het gebruik van ongeschikte gemalen koffie in de handinworp kan de machine worden beschadigd.

- ☞ gebruik uitsluitend gemalen koffie voor de handinworp.
- ☞ gebruik geen in water oplosbaar koffiopoeder.
- ☞ gebruik geen te fijne gemalen koffie.

Via de handinworp is gemalen koffie voor de bereiding van een product beschikbaar.

De configuratie voor koffieproducten met gemalen koffie is beschikbaar in de productinstellingen. Een configuratie kan door servicetechnici worden uitgevoerd.

Bereiding met gemalen koffie via de handinworp.



Afb. 25: Handinworp openen

- ☞ Druk boven op de handinworpklep om de handinworp te openen (push to open).
- ☞ Schep met de meegeleverde meetlepel een portie gemalen koffie in de opening van de handinworp (maximaal 15 gram).
- ☞ Sluit de handinworpklep.
- ☞ Tik op de knop voor het gewenste product.
- ✓ De uitgifte start.

9.9 Machine uitschakelen



VOORZICHTIG

Infectiegevaar door verontreiniging!

Verontreinigingen kunnen tot infecties leiden. Infecties kunnen gezondheidsproblemen veroorzaken.

- ☞ Voer altijd een reiniging uit na installatie, inbedrijfstelling of hernieuwde inbedrijfstelling.
- ☞ Voer vóór en na gebruikspauzes van meerdere dagen alle reinigingen uit.
- ☞ Voer het displaygestuurde reinigingsprogramma uit vóór de eerste uitgifte.
- ☞ Voer een spoeling uit voordat u de machine uitschakelt.



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door machinespoeling!

Tijdens de machinespoeling loopt heet water uit de uitloop.

- ☞ Grijp tijdens een machinespoeling niet onder de uitloop.



AANWIJZING

De garantie komt te vervallen als de instructies niet worden opgevolgd!

Als de veiligheidsvoorschriften en handelingsinstructies niet worden nageleefd, wordt er geen garantie gegeven in geval van materiële schade.

- ☞ Volg de veiligheids- en bedieningsinstructies in de bedieningshandleiding om materiële schade aan de machine te voorkomen.



Afb. 26: Machine uitschakelen

Aan de linkerkant van het display bevindt zich de aan/uit-schakelaar.

- ☞ Druk één keer kort op de in-/uitschakeltoets. (ca. 1 seconde).
 - ✓ De machine gaat uit.
- ☞ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ☞ Bij machines met een vaste wateraansluiting sluit u de hoofdkraan van de watertoevoer.
- ☞ De machine is uitgeschakeld.

10 Reiniging

Reiniging is een voorwaarde voor een veilige en probleemloze werking. Dit is daarom van het grootste belang en moet volgens de beschreven voorschriften worden uitgevoerd.

Afgebroken reiniging

Uitsluitend met een correct afgesloten reinigingsproces kan de machine weer bedrijfsklaar worden gemaakt.

Een reinigingsproces dat niet volledig en correct is voltooid (bijvoorbeeld door een stroomstoring), moet worden herhaald.



WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel bij onvoldoende kwalificaties!

Verkeerde omgang kan leiden tot aanzienlijk persoonlijk letsel en beschadigingen.

De volgende werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door personen die door de exploitant zijn geïnstrueerd.



VOORZICHTIG

Risico op letsel door uitglijden!

Lekkende vloeistof kan leiden tot een vochtige vloer rond de machine. Dit kan leiden tot letsel door uitglijden en vallen.

- ☞ Droog gemorste vloeistoffen op de vloer onmiddellijk nadat ze zijn gemorst.
- ☞ Signaleer grote hoeveelheden gelekte vloeistof op de vloer met een mobiel waarschuwbord.



VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding door hete vloeistof!

In het afgiftebereik voor producten, heet water en stoom bestaat gevaar voor verbranding.

- ☞ Grijp tijdens de afgifte of de reiniging nooit onder de uitgiftepunten.
- ☞ Vergrendel de besturingseenheid altijd voor het reinigen om abusievelijke uitgifte te voorkomen.



VOORZICHTIG

Infectiegevaar door verontreiniging!

Verontreinigingen kunnen tot infecties leiden. Infecties kunnen gezondheidsproblemen veroorzaken.

- ☞ Voer altijd een reiniging uit na installatie, inbedrijfstelling of hernieuwde inbedrijfstelling.
- ☞ Voer vóór en na gebruikspauzes van meerdere dagen alle reinigingen uit.
- ☞ Voer het displaygestuurde reinigingsprogramma uit vóór de eerste uitgifte.
- ☞ Voer een spoeling uit voordat u de machine uitschakelt.

10.1 Overzicht reinigingsintervallen

Reinigingsprogramma's

Dagelijks	Wekelijks	Regelmatig	Automatisch	Melding	
	X				Systeemreiniging
X					Mixerspoeling
X					Melksysteemspoeling
	X				Melksysteemreiniging CIP

Ontkalking

Dagelijks	Wekelijks	Regelmatig	Automatisch	Melding	
				X	Ontkalking

Handmatige reinigingen

Dagelijks	Wekelijks	Regelmatig	Automatisch	Melding	
X					Bedieningspaneel reinigen (Clean-Lock)
X					Droesbak reinigen
		X			Opvangbak reinigen
	X				Watertank reinigen
X					Lekbak reinigen
X					Behuizing reinigen
		X			Uitloop handmatig reinigen
				X	Zetgroepverzorging
		X			Zetgroep reinigen
		X			Melksysteem handmatig reinigen
(X)	X				Mixer reinigen*
		X			Bonencontainer reinigen
		X			Poedercontainer reinigen*

Dagelijks:	Dagelijks minimaal eenmaal en indien nodig
Wekelijks:	Wekelijkse reiniging
Regelmatig:	Regelmatig indien nodig
Automatisch:	automatische afvoer
(X)	Bij sterke verontreiniging dagelijks
*	Optioneel (afhankelijk van de uitrusting)

10.2 Machineonderdelen die in de vaatwasser kunnen

De vermelde onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Alle onderdelen die hier niet worden genoemd, zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

- Droesbak
- Lekbak
- Lekrooster
- Containeruitbreiding zonder deksel

- Poedercontainer zonder deksel

10.3 Reinigingsvoorschriften en -voorwaarden



WAARSCHUWING

Infectiegevaar door bacteriën!



Door verkeerde service en reiniging wordt de afgifte van producten wat betreft de levensmiddelenhygiëne een risico.

- ☞ Draag beschermende handschoenen bij reiniging.
- ☞ Was uw handen grondig voor en na de reiniging.
- ☞ Reinig de machine dagelijks.
- ☞ Bij machines met melksysteem: Reinig de melkcontainer telkens vóór het vullen en na het beëindigen van de afgifte.
- ☞ Bij melksysteemreiniging met reinigingspoeder: Doe nooit reinigingsmiddel in de melkcontainer; gebruik altijd de blauwe reinigingscontainer.
- ☞ Voeg nooit reinigingsmiddel toe aan de drinkwatertank (intern/extern).
- ☞ Meng nooit reinigingsmiddelen.
- ☞ Bewaar reinigingsmiddelen apart van koffie, melk en automaatpoeder (indien beschikbaar).
- ☞ Gebruik geen schuurmiddelen, borstels of reinigingsinstrumenten van metaal.
- ☞ Raak na de reiniging geen onderdelen aan die in contact komen met producten.
- ☞ Neem de doseer- en veiligheidsaanwijzingen op het reinigingsmiddel in acht en houd u eraan.

HACCP-reinigingsconcept

U bent wettelijk verplicht ervoor te zorgen dat uw gasten dat het consumeren van de afgegeven voedingsmiddelen geen schadelijke gevolgen heeft voor de gezondheid van uw gasten. (Duitse verordening inzake voedselhygiëne van 05-08-1997).

Voor de identificatie en beoordeling van gevaren is een HACCP-reinigingsconcept vereist.

HACCP-reinigingsconcept: HACCP staat voor **Hazard Analysis Critical Control Point**.

Het HACCP-reinigingsconcept moet levensmiddelen zonder bezwaren garanderen. Gevaren die met het verwerkingsproces van levensmiddelen samenhangen of van kant-en-klare producten uitgaan, worden bekeken en de risico's worden ingeschat. De risico's worden door dienovereenkomstige maatregelen verlaagd.

Bij correcte installatie, onderhoud, service en reiniging voldoen onze machines en apparaten aan de HACCP-vereisten. Alle aanbevolen reinigingsmiddelen zijn perfect afgestemd op de reinigingsprogramma's.

Maak gebruik van ons HACCP-reinigingsconcept om de regelmatige reiniging te bewaken.

Een risicoanalyse in uw bedrijf verdient aanbeveling. Het doel is om gevaren voor de voedselhygiëne op te sporen en te elimineren. Daarvoor moeten bewakings- en eventueel controleprocedures worden vastgelegd en uitgevoerd. Bij correcte installatie, onderhoud, service en reiniging voldoen onze koffiemachines aan de voorwaarden voor de bovengenoemde vereisten. Als de koffiemachine niet correct wordt onderhouden en gereinigd, vormt de afgifte van producten met melk een punt van gevaar ten aanzien van de voedselhygiëne.

Neem voor de naleving van het HACCP-reinigingsconcept de volgende punten in acht:

Het melksysteem dagelijks desinfecteren

- ☞ Leef de reinigingsvoorschriften voor het melksysteem in het hoofdstuk Melksysteem reinigen na.
- ☞ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen reinigingsmiddelen.
- ✓ Dit waarborgt dat uw systeem bij het begin van het gebruik kiemvrij is.



AANWIJZING

Via de knop **Info** kunt u de rapporten van de laatste reiniging bekijken.

Via de knop **USB** kunt u een HACCP-rapport exporteren.

Start het gebruik altijd met een vers geopend, voorgekoeld pak melk.

Houdbare melk in de originele verpakking bevat doorgaans geen schadelijke bacteriën.

☞ Open bij de start van het gebruik altijd een nieuw, voorgekoeld pak melk.

Door vieze handen of verontreinigd gereedschap kunnen bij het openen bacteriën in de melk terecht komen.

☞ Let bij het openen van het pak melk op absolute hygiëne!

☞ Advies: Gebruik alleen houdbare melk met een vetgehalte van 1,5%.

☞ Houd de houdbare melk koel!

☞ Houd altijd een voorgekoeld, nieuw pak melk bij de hand.

Als er tijdens het gebruik geen koeling plaatsvindt, moet de melk snel worden verbruikt.

☞ Koel de melk eventueel tussendoor.

Als er weinig melk wordt gebruikt, moet het koelen van de voorgekoelde melk tijdens het gebruik worden voortgezet.

De melk moet bij het begin van het gebruik een temperatuur van ca. 6 – 8 °C hebben. Afhankelijk van de instelling levert een liter melk ca. 20 cappuccino's op.

De fabrikant biedt verschillende koelmogelijkheden aan (bijv. een bijzetkoeler of melkkoeler).

HACCP cleaning schedule

Month _____ Year _____

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing
▷ Starts automatically when the machine is switched off.
Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
▷ User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)
Clean the dispensing spouts and the brewing unit
▷ User Manual, Care chapter

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

10.4 Reinigingsprogramma's

10.4.1 Reinigingsprogramma systeemreiniging

De systeemreiniging is een automatisch reinigingsprogramma en reinigt het koffiesysteem van de koffiemachine met speciale reinigingstabletten.

Een melksysteemreiniging met aansluitende melksysteemspoeling en een mixerspoeling maken deel uit van de systeemreiniging.

Voor de melksysteemreiniging wordt het speciale reinigingsmiddel voor melkopschuimers gebruikt.

Indien het recept **Koude Americano** wordt aangeboden, wordt bij de systeemreiniging ook het koudwatertraject gereinigd.

De systeemreiniging duurt 10 tot 15 minuten. De duur hangt af van de vraag of uitsluitend het koffiesysteem of na afgifte van melk ook het melksysteem wordt gereinigd.

De melding over de systeemreiniging wordt automatisch afgegeven na het zetten van 200 kopjes of uiterlijk na zes dagen. De productafgifte wordt na het zetten van 250 kopjes of uiterlijk na zeven dagen geblokkeerd. De machine kan pas na de systeemreiniging weer worden gebruikt.



WAARSCHUWING

Gevaar voor vergiftiging door reinigingsmiddelen!



Bij inname van reinigingsmiddelen bestaat er gevaar voor vergiftiging.



Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen reinigingsmiddelen. Lees vóór gebruik van het reinigingsmiddel de op de verpakking vermelde informatie en het veiligheidsinformatieblad zorgvuldig door. Als er geen veiligheidsinformatieblad beschikbaar is, vraag dit dan aan bij de dealer.



Houd reinigingstabletten uit de buurt van kinderen en onbevoegde personen.



Raak reinigingsmiddelen niet met blote handen aan en neem ze niet in.

Meng reinigingsmiddelen nooit met andere chemicaliën.

Gebruik reinigings- en ontkalkingsmiddelen alleen voor het daarvoor bestemde doel (zie etiket).

Eet en drink niet tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen.

Let tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen op een goede be- en ontluchting.

Draag tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen veiligheidshandschoenen en een veiligheidsbril.

Was de handen direct grondig na het gebruik van de reinigingsmiddelen.



VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding en gezondheidsproblemen door hete vloeistoffen!

Tijdens het reinigingsprogramma wordt hete reinigingsvloeistof en heet water afgegeven. Reinigingsvloeistoffen kunnen gezondheidsproblemen veroorzaken. Hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken.

Verwijder het lekrooster voordat u een reiniging start.

Grijp tijdens de reiniging niet onder de productuitloop en de heetwateruitgifte.

Plaats tijdens het reinigen geen kop of mok onder de productuitloop of de heetwaterafgifte.

Systeemreiniging starten

■ Zet voor iedere reiniging een opvangbak met een inhoud van minimaal 3 liter onder de uitloop.

■ De uitloop wordt voorafgaand aan de systeemreiniging schoongemaakt met een vochtige doek.

- De uitloopopeningen zijn gereinigd met de daarvoor bestemde borstels.
- ☞ Open het menu **Verzorging**.
- ☞ Tik op **Systeemreiniging**.
 - ✓ Het dialoogvenster **Na het reinigen uitschakelen?** wordt geopend.
 - ✓ Bij **Ja** gaat de koffiemachine na het reinigen uit.
 - ✓ Bij **Nee** wordt de koffiemachine na het reinigen herstart.
- ☞ Selecteer **Ja** of **Nee**.
 - ✓ Het reinigingsprogramma leidt u via het display stap voor stap door de systeemreiniging.
- ☞ Wacht op de instructies op het display.



Afb. 28: Reinigingstablet inwerpen

Het kan gebeuren dat er tijdens de reiniging een kleine hoeveelheid spoelwater in de droesbak terecht komt. Dat is geen fout.

10.4.2 Reinigingsprogramma mixerspoeling



⚠ VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door machinespoeling!

Tijdens de machinespoeling loopt heet water uit de uitloop.

- ☞ Grijp tijdens een machinespoeling niet onder de uitloop.



AANWIJZING

Voor het begin van het gebruik en na sluiting moet er absoluut worden gespoeld.

Mixerspoeling starten

De mixerspoeling kan afzonderlijk worden gestart.

- ☞ Open het menu **Verzorging**.
- ☞ Tik op **Mixerspoeling**.
 - ✓ Het programma leidt u via het display stap voor stap door de mixerspoeling.
- ☞ Wacht op de instructies op het display.

10.4.3 Reinigingsprogramma melksysteemspoeeling

De melksysteemspoeeling spoelt de melkslang en de melkopschuimer.



⚠ VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door machinespoeling!

Tijdens de machinespoeling loopt heet water uit de uitloop.

☞ Grijp tijdens een machinespoeling niet onder de uitloop.

Melksysteemspoeeling starten

De melksysteemspoeeling kan afzonderlijk worden gestart. Dit is handig als er langere tussenpozen tussen de afgifte van melkproducten liggen.

- ☞ Open het menu **Verzorging**.
- ☞ Tik op **Melksysteemspoeeling**.
 - ✓ Het programma leidt u via het display stap voor stap door de melksysteemspoeeling.
- ☞ Wacht op de instructies op het display.

10.5 Handmatige reiniging

Verschillende onderdelen moeten handmatig worden gereinigd.

10.5.1 Touchscreen reinigen (CleanLock)



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding door abusievelijke uitgifte!

Onbedoelde uitgifte tijdens de reiniging kan leiden tot verbranding.

☞ Deactiveer voorafgaande aan de reiniging het touchscreen in het Service-menu of schakel de machine uit.



AANWIJZING

Beschadiging van het touchscreen door verkeerde reiniging!

Verkeerde reiniging kan het oppervlak van het touchscreen bekrassen of anderszins beschadigen.

- ☞ Reinig het touchscreen aan de buitenkant met een vochtige doek.
- ☞ Gebruik voor de reiniging zachte doeken.
- ☞ Gebruik voor de reiniging geen reinigings- of schuurmiddelen.

- ☞ Vergrendel het beeldscherm door op **CleanLock** te tikken.
 - ✓ Er begint een countdown van 15 seconden.
- ☞ Reinig het touchscreen.
 - ✓ Het touchscreen wordt 15 seconden na de laatste aanraking weer geactiveerd.
- ✓ Het touchscreen wordt gereinigd.

10.5.2 Droesbak reinigen (droesschuif, optioneel)



Afb. 29: Droesbak eruit trekken

- ☞ Klap het kopjesvlak in.
- ☞ Trek de droesbak uit de machine.
- ☞ Leeg en reinig de droesbak.
- ☞ Het kopjesvlak rust op de droesbak.
- ☞ Houd het kopjesvlak bij het legen van de droesbak altijd vast.
- ☞ Spoel de droesbak onder stromend drinkwater uit.
- ☞ Reinig de droesbak met een vochtige doek en droog hem af.
- ☞ Schuif de gereinigde droesbak in de machine.
- ☞ Bevestig het proces op het display.
- ✓ De droesbak is gereinigd.

10.5.3 Zetgroep reinigen



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor beknelling door bewegende onderdelen!

De machine bevat beweeglijke onderdelen die vinger- en handletsel kunnen veroorzaken. Bij het verwijderen van de zetgroep is er gevaar voor beknelling.

- ☞ Schakel de machine altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u in de koffiemolen of de opening van de zetgroep grijpt.



⚠ VOORZICHTIG

Heet oppervlak!

De uitgiftepunten en de brewer kunnen heet zijn.

- ☞ Raak nooit hete delen van de machine aan.
- ☞ Raak de uitloop alleen bij de hiervoor bestemde punten aan.
- ☞ Verwijder de brewer alleen als de machine is afgekoeld.

De zetgroep toegankelijk maken

- ☞ De zetgroep wordt gereinigd als dat nodig is.
- ☞ Druk op de aan/uit-schakelaar totdat de machine uit gaat.

- ☞ Koppel de machine los van het elektriciteitsnet.
- ☞ Klap het kopjesvlak in de droesbak.
- ☞ Verwijder de droesbak.
- ☞ Verwijder de opvangbak.
- ☞ Verwijder de lekbak.
- ✓ De zetgroep is nu toegankelijk.

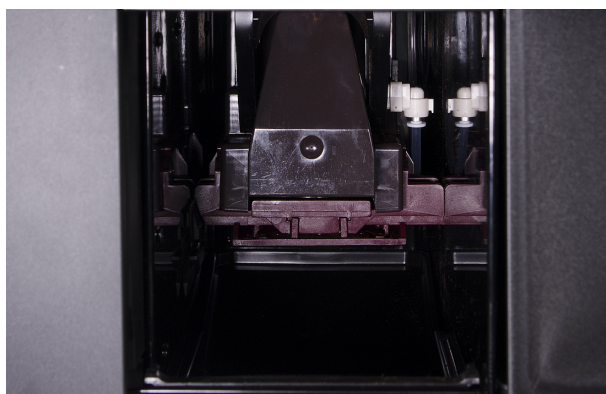


AANWIJZING

Materiële schade door wegglijdende zetgroep!

De zetgroep kan naar beneden toe wegglijden.

- ☞ Houd de zetgroep bij het verwijderen en terugplaatsen altijd goed vast.
- ☞ Gebruik nooit geweld, breekgevaar.

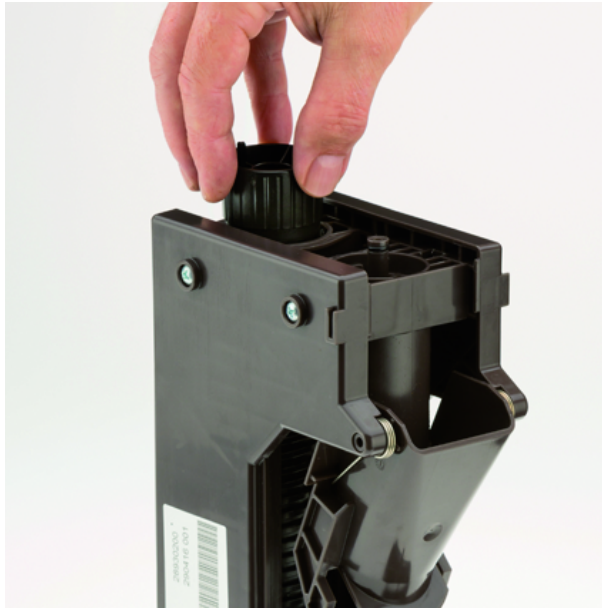


Afb. 30: Zetgroep gereed om te worden verwijderd

Zetgroep verwijderen

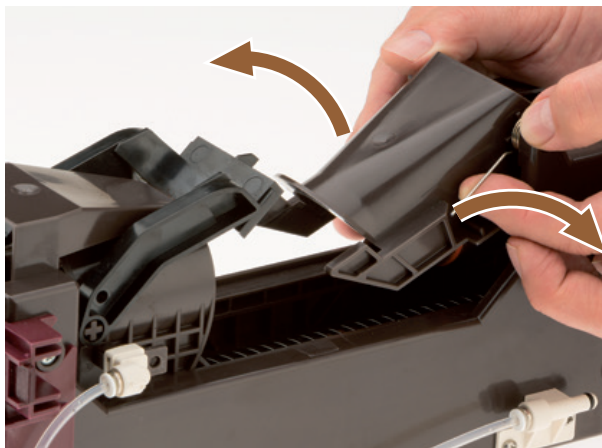
- ☞ Grijp met een hand onder de zetgroep in de schacht.
- ☞ Ontgrendelen en de vergrendeling vasthouden.
- ☞ Leid de zetgroep langzaam helemaal omlaag.
- ☞ Kantel de zetgroep en trek deze er naar voren toe uit.
- ☞ Verwijder de zetgroep en houd deze daarbij vast.

De zetgroep uit elkaar halen en reinigen



Afb. 31: Schroefdraad van de zetgroep losdraaien

- Gebruik daarvoor de als accessoire meegeleverde multitool.
- ☞ Draai de schroefdraad op de kop van de zetgroep tegen de wijzers van de klok in totdat de schraper in de voorste positie staat.



Afb. 32: Invoerschuiif: veren opzij buigen

- ☞ Trek de veren naar buiten en duw ze omlaag.
 - ✓ Daardoor wordt de invoerschuiif ontgrendeld.
- ☞ Verwijder de invoerschuiif naar boven toe.
- ☞ Reinig de zetzeef onder stromend water of met een doek.
- ☞ Verwijder resten koffiedik met een kwast of borstel.
- ☞ Spoel de zetgroep onder stromend water.



AANWIJZING

Beschadiging van de zetgroep door verkeerde reiniging!

De zetgroep kan door reinigingsmiddelen of in de vaatwasser beschadigd raken.

- ☞ Gebruik alleen water om de zetgroep schoon te maken.
- ☞ Reinig de zetgroep nooit in de vaatwasser.

- ☞ Droog de zetgroep af met een doek. Zorg er altijd voor dat de zetgroep volledig droog is voordat u hem terugplaatst.
- ☞ Verwijder koffiedikresten in de schacht.
- ☞ Veeg koffiedik naar voren toe uit de zetgroep of zuig het weg met een stofzuiger.

Zetgroep in elkaar zetten



Afb. 33: Invoerschuiif: veren inhangen

- ☞ Hang de veren weer in de invoerschuiif.
- ☞ Let daarbij op de geleidingen.
- ☞ Plaats de droge zetgroep weer terug.
- ☞ Draai de schroefdraad op de kop van de zetgroep met de wijzers van de klok mee totdat de schraper weer volledig ingeklapt is.



Afb. 34: Zetzeef

- ☞ Houd de vergrendeling ingedrukt en plaats de zetgroep weer helemaal achter in de schacht tegen de achterwand aan.
- ☞ Schuif de zetgroep verticaal omhoog totdat de vergrendeling vastklikt.
- ☞ Plaats de droesbak.
- ☞ Plaats de lekbak.

Als de zetgroep niet zonder weerstand kan worden geplaatst:

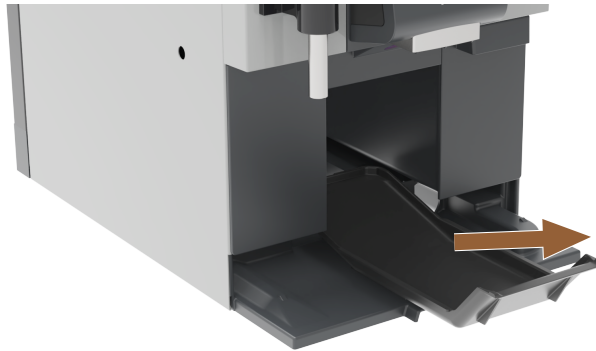
- ☞ Draai de schroefdraad op de kop van de zetgroep met de multitool iets naar links of rechts totdat de schraper in de geleiding valt.

10.5.4 Opvangbak reinigen

De opvangbak bevindt zich onder de droesbak.

Het is de bedoeling dat de opvangbak wekelijks wordt verwijderd en gereinigd. De opvangbak moet worden gereinigd als dat nodig is.

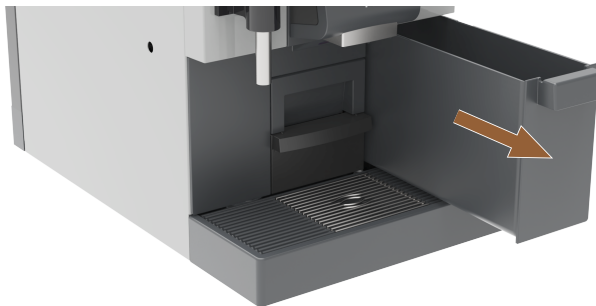
Een geringe hoeveelheid water in de opvangbak duidt niet op een lekkage, maar wordt veroorzaakt door het systeem.



Afb. 35: Opvangbak verwijderen

- ☞ Verwijder de droesbak.
- ☞ Verwijder de opvangbak en maak deze grondig schoon met schoon drinkwater.
- ☞ Droog de opvangbak af en plaats deze weer in de machine.
- ☞ Plaats de droesbak.
- ✓ De opvangbak is gereinigd.

10.5.5 Watertank reinigen



Afb. 36: Watertank verwijderen

- ☞ Spoel de watertank wekelijks grondig uit met schoon water.

10.5.6 Lekbak reinigen



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete vloeistof!

De lekbak kan hete vloeistof bevatten.

- ☞ Verplaats de lekbak voorzichtig.
- ☞ Plaats de lekbak zorgvuldig terug, zodat er niet onbedoeld vloeistof uit de machine loopt.



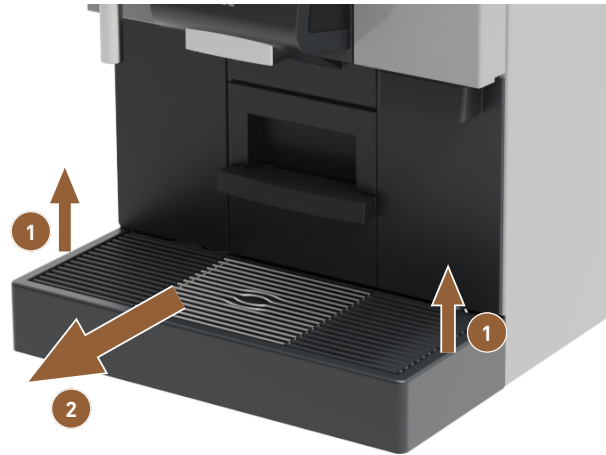
AANWIJZING

Materiële schade door overstroming!

Een verstopte afvalwaterafvoer in de lekbak leidt tot een overstroming van de lekbak.

Voor de reiniging en ontkalking:

- ☞ Controleer of de afvalwaterafvoer vrij is.
- ☞ Controleer de afvoersnelheid van de afvalwaterafvoer.



Afb. 37: Lekbak verwijderen

1 Lekbak optillen

2 Lekbak eruit trekken

- ☞ Til de lekbak van buitenaf iets op en trek de bak vervolgens uit de machine.
- ☞ Ontgrendel het lekrooster en maak het schoon met de daarvoor bestemde borstel.
- ☞ Reinig de lekbak grondig.
- ☞ Spoel de lekbak en het lekrooster af met schoon drinkwater.
- ☞ Droog de lekbak en lekrooster af.
- ☞ Zet het lekrooster en de lekbak in elkaar en plaats ze terug in de machine.
- ✓ De lekbak is gereinigd.



AANWIJZING

De onderkant van de lekbak en het gebied rond de sensor van de lekbak moeten droog zijn voordat u de bak terugplaatst. De lekbak sensor bevindt zich rechts onder de lekbak. Als dit gebied vochtig blijft, verschijnt de melding **Lekbak legen** opnieuw.

10.5.7 Buitenkant reinigen



VOORZICHTIG

Snijletsel vanwege scherpe randen aan de onderkant van de behuizing!



Bij de reiniging van de onderkant van de machine of het buffet onder de machine (met hoge machi-nevoeten) kunnen scherpe randen aan de onderkant van de behuizing snijwonden veroorzaken.

- ☞ Draag handschoenen bij de reiniging van de onderkant van de machine en het buffet onder de machine.

**AANWIJZING****Beschadiging van het machineoppervlak door verkeerde reiniging!**

Verkeerde reiniging kan het oppervlak van de machine bekrassen of anderszins beschadigen.

- ☞ Gebruik voor de reiniging zachte doeken.
- ☞ Gebruik uitsluitend milde reinigingsmiddelen.
- ☞ Gebruik geen sterk alkalische, alcoholhoudende of ontvettende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Bij alkalische reinigingsmiddelen, oplosmiddelen als aceton, carbon, tetrachloorkoolstof, lakverdunner of alcoholverbindingen > 5% treden problemen met de bestendigheid op. Ammoniak, benzol, glycerine, xylol, schuurmiddelen, ontvettende afwasmiddelen en sterke spuitreinigers voor glas zijn evenmin geschikt.

- ☞ Zet de machine uit met de aan/uit-schakelaar.
- ☞ Laat de machine afkoelen.
- ☞ Veeg de buitenkant van de machine af met een vochtige, schone doek.
- ☞ Droog de buitenkant met een fijne wollen doek.
- ✓ De behuizing van de machine is gereinigd.

10.5.8 Productuitloop handmatig reinigen

- ☞ De productuitloop moet regelmatig worden gereinigd.
- ☞ Reinig de buitenkant van de productuitloop met een vochtige doek.
- ☞ Maak de uitloopopeningen schoon met de daarvoor bestemde borstels.
- ✓ De productuitloop is gereinigd.

10.5.9 Melksysteem handmatig reinigen**WAARSCHUWING****Gevaar voor chemische brandwonden door melksysteemreinigers!**

De melksysteemreiniger kan bij oogcontact ernstig oogletsel veroorzaken.



- ☞ Raak het reinigingsmiddel niet met blote handen aan en lees het bijgevoegde veiligheidsinformatieblad.
- ☞ Zorg ervoor dat de melksysteemreiniger nooit in contact komt met de ogen.
- ☞ Draag beschermende handschoenen en een veiligheidsbril tijdens de reiniging.
- ☞ Bij ontkalking met ontkalkingsmiddel met interne watertank: Verwijder de watertank met reinigingsmiddel en de opvangbak voor de reinigingsvloeistof niet tijdens het ontkalkingsproces. Wacht op de instructie op het display.

**VOORZICHTIG****Gevaar voor verbranding door abusievelijke uitgifte!**

Onbedoelde uitgifte tijdens de reiniging kan leiden tot verbranding.

- ☞ Schakel de machine voor het reinigen stroomloos.

**⚠ VOORZICHTIG**

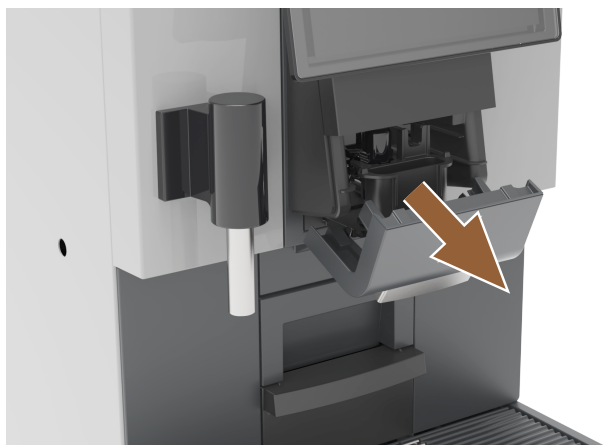
Gevaar voor brandwonden door de stoompijp en de melkopschuimer!

Uit de stoompijp zonder melkopschuimer kan hete stoom ontsnappen.

☞ Monteer de stoompijp nooit zonder de melkopschuimer.

Het melksysteem handmatig reinigen

Indien nodig kan de melkopschuimer en de stoompijp na een systeemreiniging handmatig worden gereinigd.



Afb. 38: Afdekking verwijderen

☞ Verwijder de afdekking voor de uitlopen.



Afb. 39: Melkopschuimer met stoompijp verwijderen

- ☞ Verwijder de melkopschuimer samen met de stoompijp.
- ☞ Haal de afzonderlijke onderdelen uit elkaar en reinig ze grondig onder stromend warm water.
- ☞ Reinig de geleiding in de uitloop met een vochtige doek.
- ☞ Reinig de kanalen en de aansluitingen met de meegeleverde borstel.
- ☞ Meng 5 ml van het speciale reinigingsmiddel met 0,5 liter warm drinkwater.
- ☞ Leg alle afzonderlijke onderdelen en de borstel zo in de voorbereide reinigingsvloeistof dat alle onderdelen volledig bedekt zijn met de reinigingsvloeistof.
- ☞ Maak na 5 uur alle onderdelen grondig schoon met de borstel.
- ☞ Spoel alle onderdelen heel zorgvuldig af met schoon drinkwater.

De melkopschuimer in elkaar zetten

☞ Bevochtig de onderdelen om ze in elkaar te zetten. Smeer ze niet in met vet.



Afb. 40: De melkopschuimer in elkaar zetten

- ☞ Voeg de onderdelen samen en druk ze stevig aan.
- ☞ Plaats de melkopschuimer weer in de uitloop.

Melkslang reinigen

- ☞ Dompel een uiteinde van de melkslang in de reinigingsvloeistof.
- ☞ Dompel het overige deel van de melkslang in de lengte in de reinigingsvloeistof.
 - ✓ Op deze manier voorkomt u dat luchtballen in de melkslang achterblijven.
- ☞ Zorg ervoor dat alle delen volledig bedekt zijn met de reinigingsvloeistof.

10.5.10 Poedermixer reinigen

Afhankelijk van het gebruikte poeder moet deze vaker worden gereinigd.

- ☞ Verricht een mixerspoeeling.



Afb. 41: Display links, deur geopend

- ☞ Schuif het display naar links.
- ☞ Open de deur aan de rechterkant van de machine.



Afb. 42: Mixerbeker

- ☞ Pak de mixerbeker bij de greep vast en trek hem naar voren.
- ☞ Til de mixerbeker iets op, zodat het water dat erin is achtergebleven eruit loopt.
- ☞ Koppel de slang tussen de mixerbeker en de uitloop los en haal deze uit de geleiding.
 - ✓ Nu is de propeller van de mixer zichtbaar.
- ☞ Reinig de propeller met een doek.
- ☞ Haal de tweedelige mixerbeker uit elkaar.
- ☞ Reinig de twee delen van de mixerbeker en de mixerslang onder stromend, warm drinkwater.
- ☞ Laat alle onderdelen volledig opdrogen.

De mixerbeker in elkaar zetten

Bij het in elkaar zetten moeten alle openingen dezelfde kant op wijzen.



Afb. 43: In elkaar zetten van de mixerbeker

- ☞ Plaats de mixerslang via de geleiding weer in de uitloop.
- ☞ Plaats de mixerbeker terug en klik hem vast.
- ☞ Steek de mixerslang weer in de mixerbeker. Controleer of de slang goed vastzit.

10.5.11 Bonencontainer reinigen

De vast ingebouwde bonencontainers kunnen indien nodig en met regelmatige tussenpozen worden gereinigd.

Advies: maandelijks



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel doordat lange haren in de machine worden getrokken



Zeer lange haren kunnen in de molenkop verstrikt raken en zo in de machine worden getrokken.

☞ Draag altijd een haarnetje als u de molenkop blootstelt.



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor beknelling door bewegende onderdelen!

De machine bevat beweeglijke onderdelen die vinger- en handletsel kunnen veroorzaken. Bij het verwijderen van de zetgroep is er gevaar voor beknelling.

☞ Schakel de machine altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u in de koffiemolen of de opening van de zetgroep grijpt.

☞ Druk kort op de aan-/uit-schakelaar (ca. 1 seconde).

✓ De machine gaat uit.

☞ Trek de stekker uit het stopcontact.

Als er meer dan één bonencontainer is geïntegreerd, moeten de volgende stappen voor elke bonencontainer worden doorlopen.

☞ Verwijder het deksel van de bonencontainer en leeg de bonencontainer.

☞ Reinig de bonencontainer met een vochtige doek.

☞ Reinig de vergrendelingselementen in de bonencontainer met de meegeleverde borstel.

☞ Laat de bonencontainer volledig opdrogen.

☞ Vul de bonencontainer weer en plaats het deksel weer op de container.

✓ De bonencontainer is gereinigd.

Bonencontaineruitbreiding (optioneel)

☞ Ontgrendel de uitbreiding.

☞ Verwijder de uitbreiding naar boven toe.

☞ Veeg de uitbreiding goed uit met een schone, vochtige doek en laat het onderdeel drogen.

☞ Breng de uitbreiding weer aan en vergrendel deze.

✓ De containeruitbreiding is gereinigd.

10.5.12 Poedercontainer reinigen

De poedercontainers kunnen indien nodig en met regelmatige tussenpozen worden gereinigd.

Advies: maandelijks.

Afhankelijk van het gebruikte poeder moet deze vaker worden gereinigd.

☞ Druk kort op de aan-/uit-schakelaar (ca. 1 seconde).

✓ De machine gaat uit.

☞ Trek de stekker uit het stopcontact.



Afb. 44: Poedercontainer verwijderen

1 Beugel naar voren trekken

2 Poedercontainer eruit tillen

- ☞ Maak de poedercontainer los door de beugel naar voren te trekken.
- ☞ Til de poedercontainer naar boven toe uit de machine.
- ☞ Verwijder het deksel van de poedercontainer en leeg de poedercontainer.
- ☞ Reinig de poedercontainer met een vochtige doek.

Poedercontainer uit elkaar halen



Afb. 45: Poedercontainer met de afzonderlijke onderdelen, doseerworm

- ☞ Draai de wartelmoer voor en achter eraf.
- ☞ Trek de doseerworm naar buiten en verwijder de uitwerpkap.
- ☞ Veeg de poedercontainer goed uit met een vochtige doek.

Afzonderlijke onderdelen reinigen

- ☞ Reinig de afzonderlijke onderdelen van de doseerworm grondig met de meegeleverde borstel.
- ☞ Laat de poedercontainer en de afzonderlijke onderdelen goed drogen.

Afzonderlijke onderdelen in elkaar zetten en aanbrengen

- ☞ Zet de doseerworm in elkaar

- ☞ Plaats de doseerworm in de poedercontainer
- ☞ Schroef de wartelmoeren erop.
- ☞ Let daarbij op de juiste positie van de uitwerpkap.
- ☞ Vul de poedercontainer en leg het deksel erop.
- ☞ Sluit de vergrendeling.
- ✓ De poedercontainer is gereinigd.

Poedercontaineruitbreiding (optioneel)

- ☞ Ontgrendel de uitbreiding.
- ☞ Verwijder de uitbreiding naar boven toe.
- ☞ Veeg de uitbreiding goed uit met een schone, vochtige doek en laat het onderdeel drogen.
- ☞ Breng de uitbreiding weer aan en vergrendel deze.
- ✓ De containeruitbreiding is gereinigd.

11 Onderhoud



WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel bij onvoldoende kwalificaties!

Verkeerde omgang kan leiden tot aanzienlijk persoonlijk letsel en beschadigingen.

Onderhouds- en veiligheidsgerelateerde werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door servicepersoneel.



WAARSCHUWING

Gezondheidsklachten door zware machine!

Het gewicht van de machine overschrijdt de toelaatbare belasting die één persoon alleen mag tillen of dragen. De belasting van de machine kan gezondheidsproblemen veroorzaken als deze door één persoon wordt opgetild of gedragen.

-  Til of draag het apparaat niet alleen.
-  Til of draag het apparaat alleen met twee personen.



VOORZICHTIG

Letselgevaar door kantelende machine!

Als de machine niet goed wordt opgetild, kan het kantelen. Een kantelende of vallende machine kan tot letsel leiden.

-  Til de machine niet alleen op.
-  Til de machine alleen op met twee personen.



VOORZICHTIG

Risico op letsel door uitglijden!

Lekkende vloeistof kan leiden tot een vochtige vloer rond de machine. Dit kan leiden tot letsel door uitglijden en vallen.

-  Droog gemorste vloeistoffen op de vloer onmiddellijk nadat ze zijn gemorst.
-  Signaleer grote hoeveelheden gelekte vloeistof op de vloer met een mobiel waarschuwingsbord.

De machine moet regelmatig worden onderhouden. Hieronder vallen ook veiligheidsgerelateerde werkzaamheden.

Op enkele uitzonderingen na mag de operator onderhouds- en veiligheidsgerelateerde werkzaamheden niet zelfstandig uitvoeren. De door de fabrikant geautoriseerde servicepartner moet onmiddellijk de opdracht krijgen om dergelijk gepland onderhoud of veiligheidsgerelateerde werkzaamheden uit te voeren. De servicepartner voert alle noodzakelijke werkzaamheden aan de machine uit.

Zodra het moment voor een onderhoudsbeurt of veiligheidsgerelateerde werkzaamheden zijn bereikt, meldt de machine dit op het display. De machine kan normaal verder worden gebruikt.

Het moment van een onderhoudsbeurt is afhankelijk van diverse factoren, maar vooral van de belasting van de machine en van de levensduur van de veiligheidsventielen.

De veiligheidsventielen moeten om de twee jaar worden vervangen.

11.1 Onderhoudsniveaus

De volgende onderhoudsniveaus zijn voorzien:

1. **Ontkalking:** Dit kan door de exploitant zelf worden gedaan.
2. **Onderhoud na meldingen op het display:** Dit mag alleen door geschoold personeel of de servicepartner worden verricht, omdat hiervoor veiligheidscontroles vereist zijn.

Voor aanvullende onderhoudswerkzaamheden en reparaties neemt u contact op met uw servicepartner. Het telefoonnummer vindt u op de adressticker op de machine en op de leveringsbon.

Zie daartoe ook

 Reserveonderdelen en klantenservice  9]

12 Ontkalking



WAARSCHUWING

Gevaar voor chemische brandwonden door zuur!



Tijdens het ontkalkingsproces stroomt er zuur naar buiten. Dit levert gevaar voor huidirritatie en ernstige oogirritatie op.



- ☞ Lees de informatie op de verpakking van het ontkalkingsmiddel zorgvuldig door.
- ☞ Raak het ontkalkingsmiddel niet met blote handen aan en lees het bijgevoegde veiligheidsinformatieblad.
- ☞ Draag beschermende handschoenen en een veiligheidsbril tijdens ontkalking.
- ☞ Zorg ervoor dat nooit iemand de ontkalkingsvloeistof opdrinkt.
- ☞ Bij ontkalking met ontkalkingsmiddel met interne watertank: Verwijder de watertank met reinigingsmiddel en de opvangbak voor de reinigingsvloeistof niet tijdens het ontkalkingsproces. Wacht op de instructie op het display.



VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete ontkalkingsvloeistof!

Tijdens de ontkalken loopt er hete ontkalkingsvloeistof uit de uitlopen. Daardoor bestaat er gevaar voor brandwonden.

- ☞ Start het ontkalkingsproces alleen als de machine compleet gemonteerd is.
- ☞ Bij een verschuifbare productuitloop: Schuif de uitloop naar de laagste afgiftepositie.
- ☞ Grijp tijdens het ontkalkingsproces niet onder de uitlopen.



VOORZICHTIG

Gevaar voor verbranding door heet oppervlak!

Bij de afgifte van producten, de reiniging en het ontkalken worden de uitlopen en aangrenzende oppervlakken heet.

- ☞ Raak de uitloop alleen bij de hiervoor bestemde punten aan.
- ☞ Raak de afgifteplaatsen niet aan direct na de afgifte.
- ☞ Wacht vijf tot tien minuten totdat de machine is afgekoeld.



AANWIJZING

Materiële schade door verkeerd ontkalkingsproduct!

Door het gebruik van andere ontkalkingsproducten dan de door de fabrikant aanbevolen kan de machine worden beschadigd. Voor schade door het gebruik van een ander ontkalkingsmiddel kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard, aanspraken op garantie komen te vervallen.

- ☞ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsproducten.
- ☞ Gebruik alleen ontkalkingsmiddel dat direct uit de verpakking is gehaald.
- ☞ Lees vóór de ontkalkingen de op de verpakking vermelde informatie en het veiligheidsinformatieblad zorgvuldig door. Als er geen veiligheidsinformatieblad beschikbaar is, vraag er dan een aan bij de dealer.

De waterhardheid, het waterdebiet en of de vraag of er al dan niet een filter wordt gebruikt zijn bepalend voor het tijdstip van een ontkalking. Dit tijdstip wordt door de machine berekend en weergegeven.

De ontkalking bestaat uit vier onderdelen.

- Afkoelroutine (als de machine warm is)
- Voorbereiding
- Ontkalking
- Spoeling

Totale duur van het ontkalkingsproces

Het ontkalkingsproces duurt in totaal ca. 80 minuten. Het proces mag nergens worden onderbroken.

Benodigdheden

U hebt het volgende nodig voor het ontkalkingsproces:

- 2 flacons vloeibaar ontkalkingsmiddel (à 0,75 liter)
- 1 flacon water (0,75 liter)
- Een opvangbak met een inhoud van 3 liter

Ontkalking uitvoeren

De aanwijzingen op het beeldscherm leiden u stap voor stap door het programma. Bij het starten begint een volgorde die moet worden aangehouden.

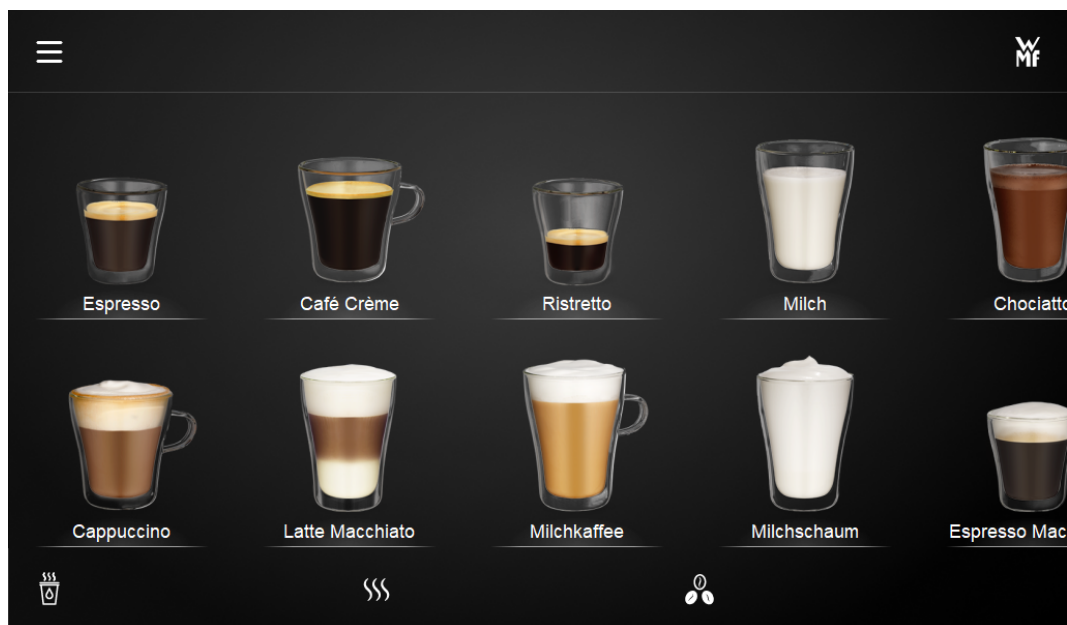
- ☞ Open het onderhoudsmenu.
- ☞ Tik op **Ontkalking**.
- ☞ Volg de instructies op het scherm.
- ✓ De ontkalking wordt uitgevoerd.

13 Software-instellingen

Voor het instellen van producten en andere software-instellingen geldt dezelfde veiligheidsinformatie als voor het bedienen van de machine.

☞ Neem de volledige veiligheidsinformatie in acht die ook geldt voor het bedienen.

13.1 Software-overzicht



Afb. 46: Display gereed voor gebruik

De knoppen en symbolen op het display zijn afhankelijk van de instelling en de uitvoering van de machine beschikbaar.

Functies op het display dat gereed is voor gebruik



Eco-modus (actief)



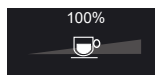
Warm spoelen



Speciale knop voor S-M-L



Barista (koffiesterkte)



Aanpassing kopgrootte



Knop Cafeïnevrij

Functies in het hoofdmenu



Verzorging



Info



Producten



Systeem

	Afrekening		Bedieningsopties
	Timer		Taal
	USB		PIN-machtigingen
	Eco-modus		PIN-toegang

Functies van de menubesturing

	Naar het hoofdmenu, naar het vorige menu		Waarde/instelling bevestigen
	PIN-invoer		Waarde/instelling wissen
	Volgende, Voorwaarts, Starten		Testbereiding
	Instellingen laden		Vorige
	Instellingen opslaan		Toetsenbord openen

Meldingen op het display

	Foutmelding		Weergave melktemperatuur (optioneel)
---	-------------	--	--------------------------------------

13.2 Scherm klaar voor gebruik

De bedieningselementen die op het display worden weergegeven als het scherm klaar is voor gebruik worden bepaald door de opties van de machine en de afzonderlijke instellingen.

Alle knoppen voor producten die kunnen worden afgegeven zijn verlicht.



Afb. 47: Voorbeeld: Knop Cappuccino

Door horizontaal over het display te vegen worden de overige beschikbare producten zichtbaar. De productafgifte begint na een tik op de gewenste productknop.

Knop voor warm spoelen



Afb. 48: Knop voor warm spoelen

☞ Tik op de knop **Warm spoelen**.

✓ De koffieleidingen worden nu gespoeld met heet water.

Het water verwarmt het zetsysteem en waarborgt een optimale koffietemperatuur.

Warm spoelen wordt aanbevolen als er langere tijd geen koffie is gezet, vooral voor de afgifte van een kopje espresso.

Knop Barista



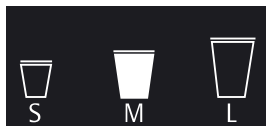
Afb. 49: Knop Barista

Met de knop **Barista** kan de koffiesterkte worden aangepast. De koffiesterkte wordt hierbij eenmalig aangepast voor de volgende kop.

	Weergave	Koffiesterkte
Standaard	2 bonen	normaal, conform instelling
1 x tikken	3 bonen	15% sterker dan instelling*
2 x tikken	1 boon	15% minder sterk dan instelling*

* maximale hoeveelheid gemalen koffie 15 g per kop

S-M-L



Afb. 50: S-M-L-functie

Het bedieningselement S-M-L is bedoeld om het productformaat vooraf te selecteren. De producten moeten vooraf dienovereenkomstig worden ingesteld.

Tweede koffiesoort (DECAF)



Afb. 51: Knop DECAF

☞ Wijs in de machinegegevens een koffiemolen toe aan **Cafeïnevrij**.

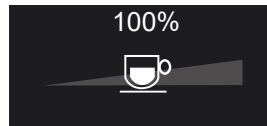
☞ Selecteer onder bedieningsopties **Cafeïnevrij**.

✓ In de functie balk verschijnt het symbool van een doorgestreepte koffieboon.

☞ Tik vóór het selecteren van het product op de knop **DECAF**.

✓ Het volgende product wordt met de bonen in de koffiemolen voor cafeïnevrij bereid.

Aanpassing kopgrootte



Afb. 52: Schuifregelaar kopgrootte

Met de schuifregelaar kan het productformaat voor het volgende product worden geselecteerd.

13.3 Scherm Service



⚠️ VOORZICHTIG

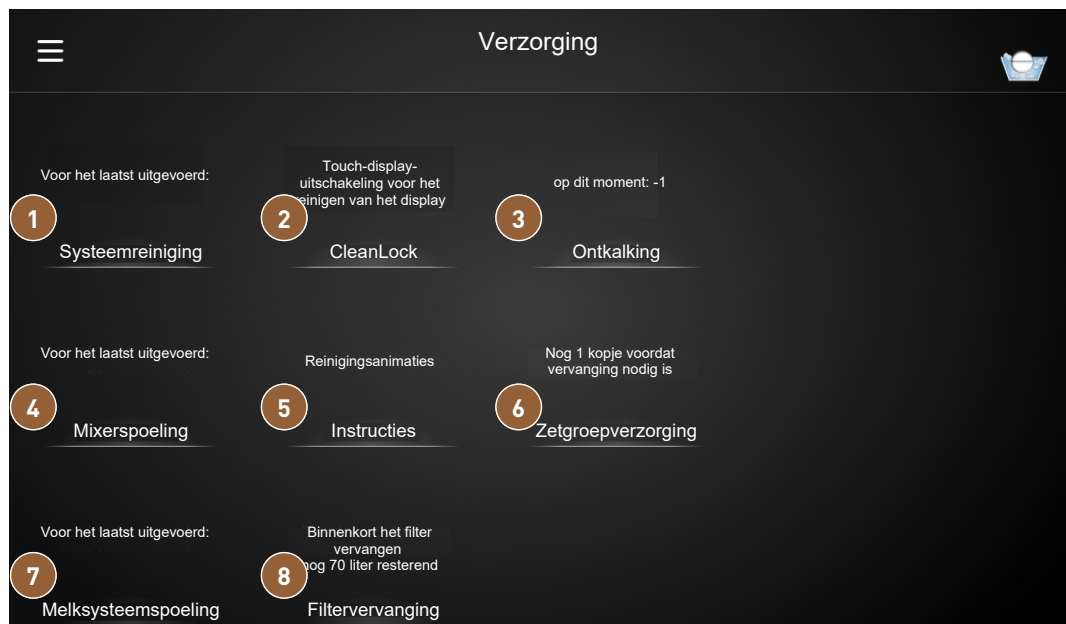
Verbrandingsgevaar door machinespoeling!

Tijdens de machinespoeling loopt heet water uit de uitloop.

☞ Grijp tijdens een machinespoeling niet onder de uitloop.



Afb. 53: Menunavigatie sandwichmenu -> onderhoud



Afb. 54: Scherm service met onderhoud van de zetgroep

- 1 De **systeemreiniging** kan met of zonder aansluitend uitschakelen van de machine worden uitgevoerd.
De melding over het reinigen van het systeem wordt automatisch afgegeven na zes dagen of het zetten van 200 kopjes. Na zeven dagen of het zetten van 250 kopjes wordt de productafgifte geblokkeerd. De machine kan dan pas weer worden gebruikt als het systeem gereinigd is.
- 2 De functie **CleanLock** blokkeert het beeldscherm gedurende 15 seconden na de laatste aanraking. In die tijd kan het beeldscherm worden gereinigd. 15 seconden na de laatste aanraking wordt het beeldscherm weer geactiveerd.
- 3 De waterhardheid, het waterdebiet en de vraag of er al dan niet een filter wordt gebruikt zijn bepalend voor het aantal li-
- 4 De term **mixerspoeling** verwijst naar de tussentijdse reiniging van de poeder-mixer.

ters tot de volgende **ontkalking** nodig is. Het aangegeven aantal liters wordt door de machine berekend en weergegeven.

5 Instructies in de vorm van beeldscherm-animaties voor de beschikbare reinigingsprogramma's en het demonteren en monteren van de koffie-uitloop, de melkopschuimer, de melkslang, het mixersysteem en de waterfiltervervanging kunnen hier worden opgeroepen.

7 De **melksysteemspoeing** spoelt de melkslang met de melkpijpen en de melkopschuimer.

6 Na 15.000 kopjes moet de o-ring bij de **zetgroep** worden vervangen. Als de levensduur verstreken is, wordt dagelijks eenmaal gemeld dat de o-ring aan vervanging toe is. De vervanging moet daarna worden bevestigd.

In het hoofdmenu wordt dit uitgebreid en met animaties aangegeven onder **Verzorging** -> **Verzorging van de zetgroep**.

8 Filtervervanging is noodzakelijk om schade aan de machine te voorkomen.

Vanaf 25% van de resterende filtercapaciteit wordt de resterende filtercapaciteit weergegeven elke keer als de machine wordt ingeschakeld.

Bij 0% resterende filtercapaciteit wordt om de drie uur weergegeven dat het waterfilter moet worden vervangen.

Nadat het filter vervangen is, wordt er een programma uitgevoerd voor het spoelen en ontluichten van het waterfilter en het watersysteem. Daarbij loopt er heet water uit de uitloop voor heet water.

De vervanging moet daarna worden bevestigd.

13.4 Productinstellingen



Afb. 55: Menunavigatie sandwichmenu -> producten

In de productinstellingen wordt vastgelegd welke producten op het bedieningsscherm worden aangeboden. De instellingen betreffen de recepten, hoeveelheden, toewijzing aan de productknoppen en de optische weergave.

13.4.1 Productrecepten toewijzen

Recepten kunnen worden toegewezen aan afzonderlijke productknoppen.

Testafgifte



Afb. 56: Knop Testbereiding

Bij veel productinstellingen is het mogelijk om een testafgifte te starten met de nieuwe instellingen voordat het recept wordt opgeslagen.



Afb. 57: Voorbeeld: Knop Cappuccino

- ☞ Pas de instellingen naar wens aan.
- ☞ Tik op de knop **Testafgifte**.
- ✓ Het product wordt afgegeven met de zojuist ingestelde waarden.

Recepten opslaan



Afb. 58: Knop Recepten opslaan

- ☞ Als het product voldoet aan uw wensen, tikt u op de knop **Opslaan**.
- ✓ Het gewijzigde recept worden opgeslagen.

Recepten laden



Afb. 59: Knop Recepten laden

Met deze knop kan een opgeslagen recept worden toegewezen aan een productknop.

- ☞ Tik op de knop voor het gewenste product.
- ☞ Tik op de knop **Recepten laden**.
 - ✓ Er wordt een submenu geopend.
- ☞ Selecteer het gewenste recept.
- ☞ Tik op de knop **Recepten opslaan**.
- ✓ Het nieuwe recept wordt toegewezen aan de productknop.

13.4.2 Vulhoeveelheid, animatie, kopjesvlak, meerdere kopjes zetten en doseerwijze

Vulhoeveelheid



Afb. 60: Knop Vulhoeveelheid

- ☞ Stel de gewenste vulhoeveelheid in.
 - ✓ Het recept wordt dienovereenkomstig aangepast.
- 100% komt overeen met de tot dusver opgeslagen waarde.

Animatie kopjesvlak

De **Animatie kopjesvlak** wordt weergegeven na het selecteren van een product als dit eerder onder **Vulhoeveelheid** per product is geactiveerd. Daarvoor met het selectievakje **Animatie kopjesvlak** aangevinkt zijn.

- ☐ Verloop bij afgifte van een product:

- ☞ Tik op de knop voor het gewenste product.
 - ✓ De animatie wordt weergegeven op het display.
- ☞ Bevestig met .
- ✓ Het product wordt afgegeven.

S-M-L-functie

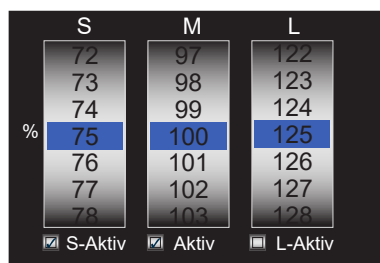
De S-M-L-functie wordt geactiveerd in het menu **Systeem**. Een afwijking van de aangegeven standaardhoeveelheid kan onder **Systeem** eveneens voor alle producten worden aangepast.

Voor afwijkende afzonderlijke producten moeten de S-M-L-hoeveelheden afzonderlijk worden aangepast onder **Vulhoeveelheid (productinstellingen)**.

Elk formaat kan ook afzonderlijk worden geactiveerd of gedeactiveerd. Gedeactiveerd houdt in dat het formaat in dat geval niet beschikbaar is voor het product. Deze instelling moet aansluitend worden opgeslagen.

Vulhoeveelheid S-M-L

De instelling voor de vulhoeveelheid is alleen beschikbaar als de S-M-L-functie onder **Systeem** is geactiveerd. De recepten worden gegenereerd voor de maten S en L. M is zoals (in het midden) ingesteld.



Afb. 61: S-M-L-instelling

Standaardwaarden:

- S = 25% minder dan M
- L = 25% meer dan M

Meerdere kopjes zetten

Het product wordt meerdere keren bereid volgens de instellingen. Met een druk op de knop kan tot twaalf keer de ingestelde hoeveelheid van het product worden afgegeven.

Het zetten van meerdere kopjes is beschikbaar voor koffie en producten met melk en voor heet water bij de doseerwijze **Gedoseerd**.

Doseerwijze

De doseerwijze kan worden vastgelegd voor heet water, melkschuim, melk en stoom. Alle overige producten worden al gedoseerd afgegeven.

Doseerwijze	Beschrijving
Start-stop	De afgifte stopt bij de ingestelde hoeveelheid. De afgifte kan eerder worden afgebroken door opnieuw op de knop te drukken.
Freeflow	Het product wordt afgegeven zolang de knop wordt ingedrukt.
Start-stop-freeflow	De start-stop-afgifte begint nadat de knop kort is ingedrukt. De freeflow-afgifte begint als de knop langer dan 1 seconde wordt ingedrukt.
Gedoseerd	De ingestelde hoeveelheid wordt afgegeven. De doseerwijze is beschikbaar voor melk, schuim en heet water.

13.4.3 Recepten wijzigen



Afb. 62: Knop Recepten

Met deze knop worden de instellingen voor het wijzigen van recepten geopend.



Afb. 63: Beeldscherm voor het wijzigen van recepten

Huidige samenstelling

De huidige ingrediënten voor het recept worden hier weergegeven.

De bereidingsvolgorde loopt van links naar rechts. Ingrediënten die onder elkaar staan worden gelijktijdig toegevoegd.

De software geeft aan als de gewenste opties technisch niet mogelijk zijn.

Voorraad fabriekstoevoegingen

De ingrediënten die voor het recept beschikbaar zijn worden hier weergegeven.

☞ Tik op het gewenste ingrediënt en schuif dit naar de huidige samenstelling van het recept.

Ingrediënt wissen



Hiermee wordt een geselecteerd ingrediënt verwijderd uit de huidige samenstelling van het recept.

Ingrediënt wijzigen



Hiermee wordt een geselecteerd ingrediënt in de huidige samenstelling van het recept gewijzigd.

☞ Selecteer het ingrediënt en tik op de knop **Ingrediënt wijzigen**.

✓ Het menu **Ingrediënt wijzigen** wordt geopend.

☞ De instelmogelijkheden voor het geselecteerde ingrediënt worden weergegeven.

✓ De opgeslagen en de huidige gegevens worden weergegeven.



Huidige waarden



Door de service opgeslagen waarden



Fabriekswaarden

Hoeveelheid gemalen koffie



Hoeveelheid in gram (g)

Hoeveelheid water/melk



Hoeveelheid in milliliter (ml)

Koffiekwiteit



AANWIJZING

Als er zeer fijne gemalen koffie bij een geringe hoeveelheid water wordt gebruikt, kan een hoog kwaliteitsniveau leiden tot een brouwaterfout.



De kwaliteitsniveaus hebben invloed op de koffiebereiding. Het hoogte van het kwaliteitsniveau is bepalend voor de intensiteit waarmee de smaak- en aromastoffen van de koffie worden opgelost.

Kwaliteitsniveaus

1	Na het persen krijgt de gemalen koffie ruimte om te wellen.
2	Na het persen wordt meteen koffie gezet.
3	Na het persen wordt de koffie voorgebrouwen.
4	Na het persen en het voorbrouwen wordt er nog een keer geperst.
5	Net als kwaliteitsniveau 4, maar er wordt sterker nageperst.
6	Net als kwaliteitsniveau 5, maar er wordt sterker en langer nageperst.
7	Net als kwaliteitsniveau 6, maar er wordt sterker en langer nageperst.

Koffiemolen selecteren (optioneel)

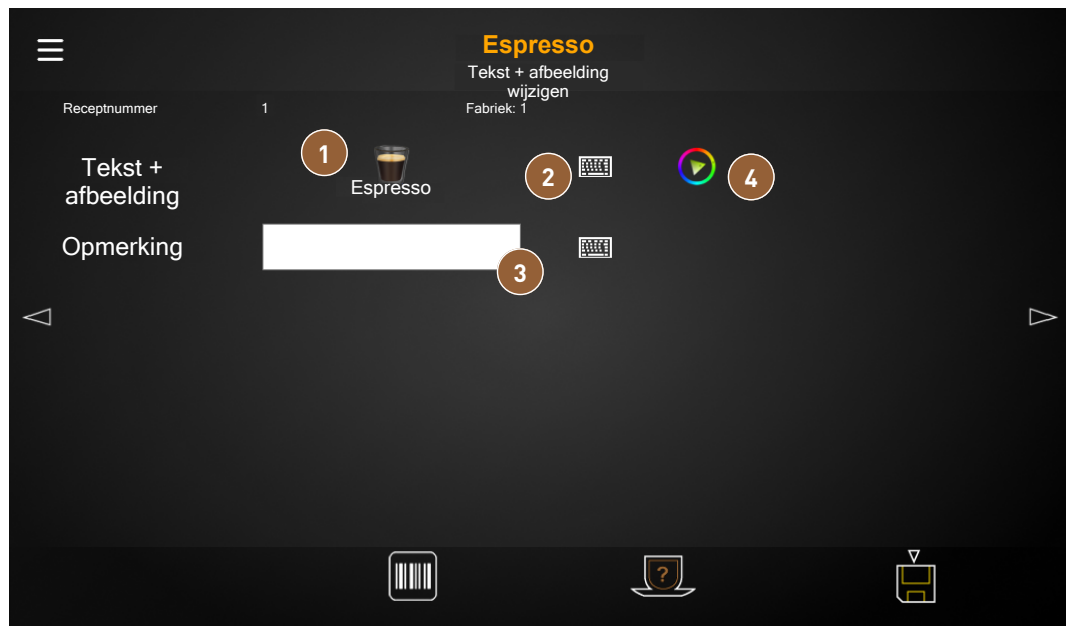


Bij machines met twee koffiemolens kan voor ieder koffierecept worden aangegeven welke koffiemolen moet worden gebruikt. Aan de gewenste koffiemolen wordt de waarde 1 toegekend.

Molen 1	Molen 2	Gemalen koffie
1	0	De gemalen koffie uit molen 1 wordt gebruikt
0	1	De gemalen koffie uit molen 2 wordt gebruikt
1	1	De helft van de gemalen koffie uit molen 1 en de helft van de gemalen koffie uit molen 2 wordt gebruikt.

13.4.4 Tekst en afbeelding

Op dit scherm kan de naam van het product en de afbeelding van een productknop worden aangepast.

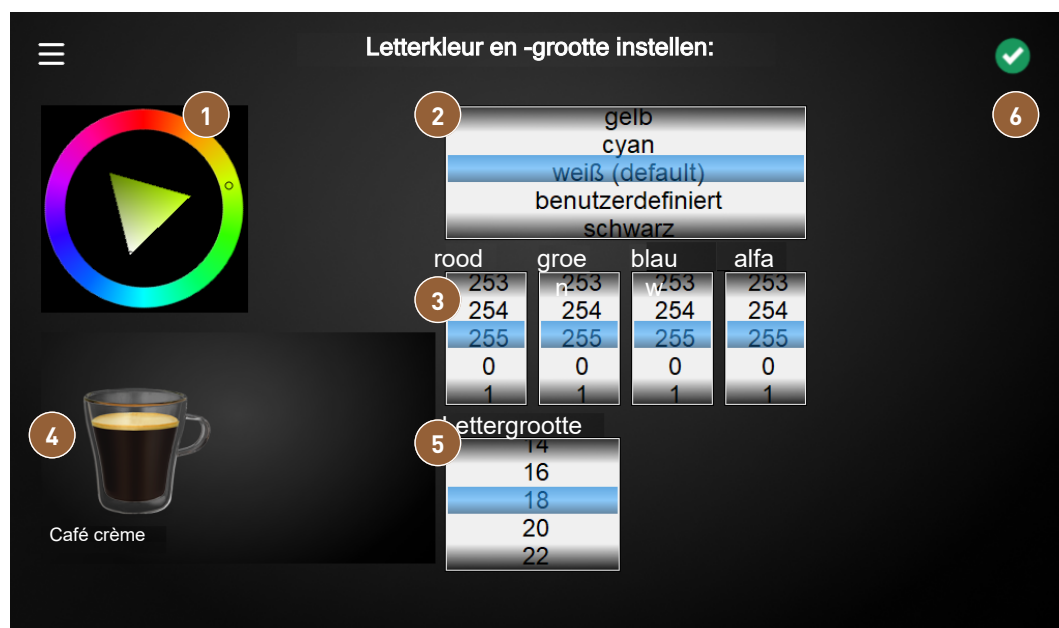


Afb. 64: Scherm tekst en afbeelding

- 1 Toont de afbeelding die momenteel wordt getoond bij een product
- 3 Invoerveld **Opmerking** voor een notitie bij het product

- 2 Knop **Toetsenbord** om het beeldscherm-toetsenbord te openen
- 4 Knop voor het openen van het scherm voor het vastleggen van de instellingen voor kleur en lettertype

- ☞ Activeer het toetsenbord met de knop **Toetsenbord** om de tekst aan te passen.
- ☞ Tik op de afbeelding die wordt weergegeven om deze aan te passen.
- ☞ Typ eventueel een notitie bij het product in het invoerveld **Opmerking**.
- ☞ Tik desgewenst op de knop Kleurenwiel.
- ✓ Het instelscherm voor de achtergrond en het lettertype wordt geopend.



Afb. 65: Scherm voor productachtergrond

- | | |
|---|--|
| 1 Kleurenwiel om de achtergrondkleur in te stellen | 2 Instelwiel voor de vooraf bepaalde letterkleur |
| 3 Instelwielen voor afzonderlijke RGBA-waarden van het lettertype | 4 Preview van de productknop |
| 5 Instelwiel voor de lettergrootte | 6 Bevestigingsknop |

☞ Pas de achtergrond en de lettertype-eigenschappen aan.

☞ Bevestig met

✓ De waarden worden overgenomen.

13.5 Bedieningselementen configureren



Afb. 66: Menunavigatie sandwichmenu -> bedieningsopties

Zelfbedieningsmodus

Voor de zelfbedieningsmodus kunnen een aantal functies worden gedeactiveerd. Deze functies en de bijbehorende bedieningselementen worden in de inactieve staat niet weergegeven.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Zelfbediening actief betekent dat de volgende instellingen simultaan worden geschakeld.

Bedieningselement	Status
Knop Barista	inactief
Knop voor warm spoelen	inactief
Knop Menu	vertraagd
Foutweergave	Symbool
Aanpassing kopgrootte	inactief
Vooraf een taal selecteren	inactief
Animatie kopjesvlak	actief

Knop Barista

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Indien actief: De knop wordt bij operationele gereedheid beneden weergegeven met de drie niveaus voor de koffiesterkte.

Knop voor warm spoelen

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Indien actief: Bij operationele gereedheid verschijnt de knop helemaal beneden. Dit verdient aanbeveling bij langere pauzetijden of espresso.

Knop Menu

Opties	Standaardwaarde
direct, vertraagd	direct

Bij direct: De knop reageert direct als erop wordt getikt.

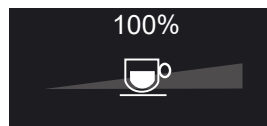
Foutweergave

De fout wordt in de knoppenbalk op het display gemeld met verschillende kleuren.

Opties	Standaardwaarde
Tekst, symbool	Tekst

Aanpassing kopgrootte

De vulhoeveelheid naar keuze kan in de bedieningsopties worden geactiveerd. De vulhoeveelheid kan op deze manier voor het selecteren van een product worden aangepast aan het gebruikte kopjesformaat.



Afb. 67: Schuifregelaar voor de kopgrootte

Als de kop op de regelaar naar rechts wordt geschoven, neemt de vulhoeveelheid toe. Bij schuiven naar links neemt de vulhoeveelheid af. De vulhoeveelheid wordt als percentage weergegeven.

- Regelaar in het midden zoals ingesteld: 100%
- Regelaar helemaal links: 50% minder
- Regelaar helemaal rechts: 50% meer

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Vooraf een taal selecteren

Hier wordt ingesteld of het mogelijk is om bij operationele gereedheid vooraf een taal dan wel een vlaggetje te selecteren.

Vooraf een taal selecteren kan hier voor maximaal vijf taalknoppen afzonderlijk worden geactiveerd.

De tweede optie is onder **Bedieningsopties** het selecteren van de toetsenbordlay-out **ZB+vlaggen**.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Animatie kopjesvlak

Hier wordt ingesteld of de animatie **Kopjesvlak** in de productinstellingen is geautoriseerd. De animatie kan hier voor alle recepten die zijn vastgelegd in de productinstellingen worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Knoplay-out

Hier zijn verschillende standaardlay-outs voor productmenu's opgeslagen, die kunnen worden geselecteerd.

PostSelection

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Indien actief: Naar de koffiesoort en het productformaat wordt geïnformeerd na het selecteren van het product. De naam van de koffiesoorten en het formaat kan worden aangepast. (Koffiesoort en S-M-L).

- Formaat 1
- Formaat 2
- Formaat 3
- Portioneerder 1
- Portioneerder 2

Voor de zelfbedieningsmodus kunnen een aantal functies op inactief worden gezet. Deze functies en de bijbehorende velden worden in de inactieve staat niet weergegeven.

Weergavemodus

Opties	Standaardwaarde
Eenzijdig, meerzijdig	eenzijdig

Cafeïnevrij

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Indien actief: procentueel aandeel van het standaardrecept dat uit gemalen koffie bestaat

Decaf-factor

De waarde voor de decaf-factor wordt hier ingesteld. De hoeveelheid gemalen koffie voor decaf (cafeïnevrije koffie) wordt in percentage van de in het recept ingestelde hoeveelheid gemalen koffie vastgelegd.

Deze instelling geldt voor alle koffieproducten waarbij is gekozen voor **Decaf**.

Bij een decaf-factor van 15% wordt bijvoorbeeld café crème bij bereiding met de decaf-functie gezet met 15% meer gemalen koffie dan bij het standaardrecept.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Productvoorkeuze

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Indien actief: Eerder geselecteerde producten worden zonder verdere druk op de knop afgegeven. Het annuleren van producten is niet mogelijk.

Productannulering

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Indien actief: De productafgifte kan worden geannuleerd door nogmaals op de productknop te drukken.

13.6 Info-menu



Afb. 68: Menunavigatie sandwichmenu -> info

Het info-menu biedt de volgende selectiemogelijkheden:

Laatste kopje

Toont informatie over het laatste gezette kopje.

Timer

Het timer-weekoverzicht wordt geopend. In dit overzicht worden alle inschakel- en uitschakeltijden weergegeven.

Service

Toont de contactgegevens voor de service en het serienummer van de machine.

Verzorging

Toont de laatste reinigingsbeurten en verzorgingsmaatregelen, die via programma's van de machine worden uitgevoerd.

Waterfilter en ontkalking

Toont informatie over de resterende capaciteit van het waterfilter en het tijdstip voor de volgende ontkalking.

Logboek

Toont een logboek van gebeurtenissen (events en fouten) bij het bedienen en reinigen van de machine.

13.7 Afrekening

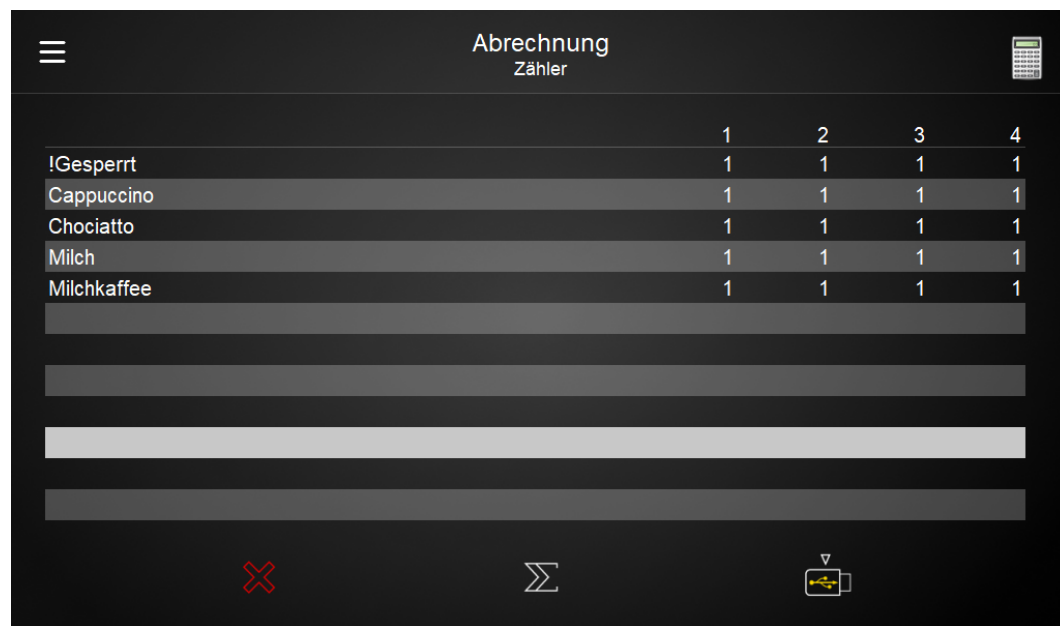


Afb. 69: Menunavigatie sandwichmenu -> afrekening

Teller

De teller van het aantal afgegeven afzonderlijke producten en de totale aantallen van de producten worden hier weergegeven.

Via de USB-uitgang kan een logboek worden uitgelezen.



Afb. 70: Scherm voor afrekening

Standaardinstelling	
Teller 1	Dagteller
Teller 2	Weekteller
Teller 3	Maandteller
Teller 4	Jaarteller

Aan de afzonderlijke tellers kunnen individuele functies worden toegewezen en ze kunnen afzonderlijk worden gereset.

13.7.1 Gratisinstellingen

De gratisinstellingen zijn naast de optionele afrekeningseenheden beschikbaar.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Alles gratis

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Product gratis

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

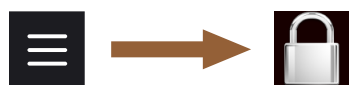
Weergave op het display

Als de instelling **alles gratis** is geactiveerd, kan hier een tekst worden ingevoerd. (bijv. *gratis*). De ingevoerde tekst wordt in de kopregel weergegeven.

Weergave op productknoppen

Als de instelling **alles gratis** is geactiveerd, kan hier een tekst voor de productknop worden ingevoerd.

13.8 PIN-machtigingen



Afb. 71: Menunavigatie sandwichmenu -> PIN-machtigingen

De hierna genoemde onderdelen kunnen elk met een pincode worden beveiligd.

- Reinigen
- Instellen
- Afrekenen

De pincodes zijn hiërarchisch opgebouwd.

Voorbeeld De pincode voor instellen omvat ook alle machtigingen voor het reinigen, maar niet de machtigingen van de pincode voor afrekenen.

Als er geen pincode is toegewezen, is het onderdeel zonder pincode toegankelijk. Als aan een bepaald niveau een pincode is toegekend, is dit niveau zonder pincode niet toegankelijk.

Pincode voor reinigen

Na het invoeren van een geldige pincode is het volgende onderdeel toegankelijk:

Verzorging



Pincode voor instellen

Na het invoeren van de geldige pincode zijn de volgende onderdelen toegankelijk:

	Verzorging		Timer
	Producten		Systeem
	Bedieningsopties		Taal
	Afrekening (zonder Wissen)		USB

Pincode voor afrekenen

Na het invoeren van de geldige pincode zijn de volgende onderdelen toegankelijk:

	Verzorging		Timer
	Producten		Systeem
	Bedieningsopties		Taal
	Afrekening (met Wissen)		USB
	Pincode		

Nieuwe pincode toekennen

Zodra er een pincode voor het toegangsrecht is toegekend, moet hier de pincode worden ingevoerd om een nieuwe pincode toe te kennen.

	Pincode
--	---------

13.9 Menu Timer



Afb. 72: Menunavigatie sandwichmenu -> timer

Tijdstip/datum

De huidige tijd en de datum worden hier ingesteld.

Zomertijd

Hier wordt de automatische omschakeling naar zomertijd dan wel wintertijd vastgelegd. Het menu-item is beschikbaar als er geen telemetriemodule is geïntegreerd.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Tijdzone

Onder het menu-item **Tijdzone** wordt de tijdzone ingesteld.

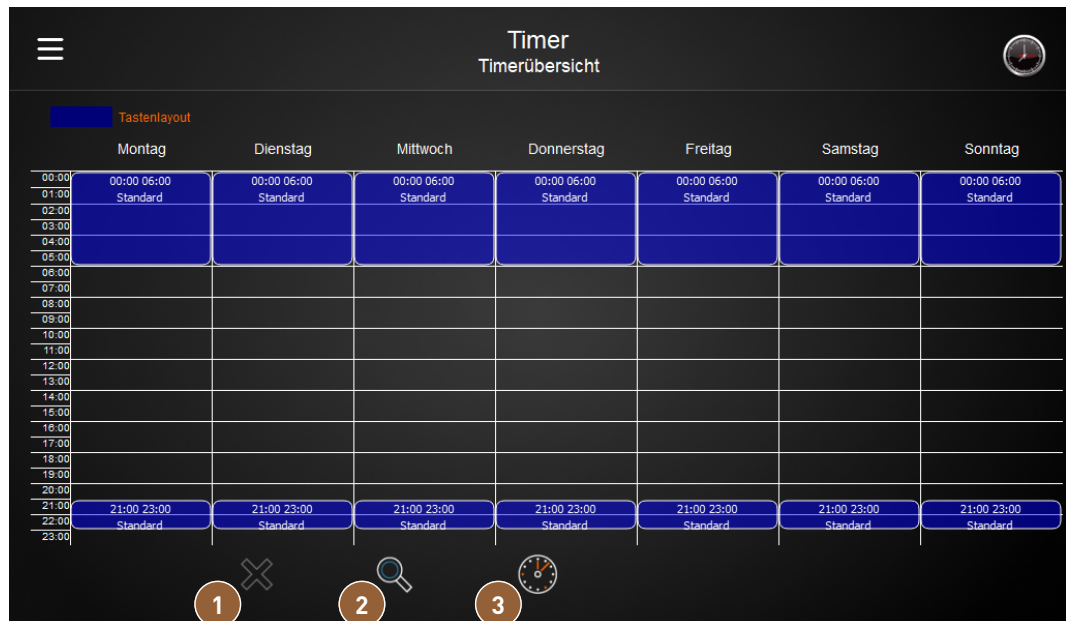
Toestand van productmenulay-outs

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Indien actief: Via de timer kunnen automatisch lay-outs van productmenu's worden toegewezen.

Voorbeeld Van 21.00 tot 6.00 uur zijn alleen productmenu's in de zelfbedieningsmodus beschikbaar.

Overzicht van de productmenu's



Afb. 73: Scherm Timer-overzicht

- 1 Wist eerder geselecteerde schakeltijden.
- 2 Wisselt tussen dag- en weekoverzicht.
- 3 Stelt de schakeltijden van de timer in.

Het weekoverzicht wordt voor alle schakeltijden voor de productmenulay-outs weergegeven.

De instellingen kunnen rechtstreeks in het overzicht worden aangepast.

De minimale tijd voor de weergave van een productmenulay-out is 30 minuten.

De productmenulay-out kan via de timer worden geschakeld:

- ☞ Selecteer de timer-functie.
- ☞ Selecteer een afzonderlijke dag of meerdere dagen.
- ☞ Stel de timer-schakeltijden in.

13.10 Systeeminstellingen



Afb. 74: Menunavigatie sandwichmenu -> systeem

13.10.1 Melk en schuim

De centrale, algemeen geldige waarden voor melk en melkschuim worden hier weergegeven. Deze waarden gelden voor alle aanwezige recepten.

Als in de recepten speciale waarden voor melk en melkschuim worden ingesteld, blijven deze geldig en worden ze niet gewijzigd.

Temperatuur van de melkvoorraad

Opties

- > 16 °C groene melkpijp (standaard)
- < 10 °C oranje melkpijp (accessoire)



AANWIJZING

Aanbeveling voor het gebruik van de melkpijp

Vanaf 10 °C kan beter de groene pijp worden gebruikt. Bij het gebruik van ongekoelde melk raden wij een melkvoorraadtemperatuur van 16 – 22 °C aan voor een optimaal resultaat. De blauwe pijp voor een temperatuur die constant lager is dan 5 °C moet indien nodig door een monteur worden besteld en geactiveerd.

Op-melding

Voorwaarde: Een koeler met op-melding is vereist.

Hier wordt ingesteld of er een melk-op-melding wordt afgegeven.

De op-melding kan worden gekoppeld aan een productblokkering. Dit vooral belangrijk bij zelfbediening, om ervoor te zorgen dat reeds betaalde producten volledig worden afgegeven.

Temperatuursensor

Voorwaarde: Een koeler met temperatuursensor is vereist.

De melktemperatuur wordt gemeten.

13.10.2 Voortgangsaanduiding

Opties	Standaardwaarde
Lijn, cirkel, uit	Cirkel

13.10.3 Display en verlichting

Dit systeemmenu bevat parameters voor het display, zoals de helderheid en de verlichting bij de uitloop.

Het verlichtingsconcept bestaat uit twee parameters:

verlichting bij de uitloop

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Indien actief: Als de machine gereed is voor gebruik, brandt er constant een lampje direct achter de productuitloop.

Event (melding) weergave

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Indien actief: De verlichting tijdens een melding is geactiveerd.

Screensaver

Voor een screensaver kunnen de starttijd en de frequentie worden geactiveerd en ingesteld. Daarvoor moet de screensaver eerst in de machine worden geladen.

Afgifte-animatie

De weergavetijd voor een animatie tijdens de productafgifte kan worden ingesteld. Daarvoor met de afbeelding eerst in de machine worden geladen.

Displayhelderheid

De displayhelderheid is configureerbaar in stappen van 5 procent.

Helderheid automatisch verlagen

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Indien actief: De displayhelderheid wordt 5 minuten na de laatste productafgifte automatisch verlaagd (onderbrekingsperiode). Als de helderheid van het display verlaagd is, licht het display weer op met de geselecteerde helderheid zodra erop wordt getikt. Na een tweede tik op een productknop wordt het betreffende product afgegeven.

Touchkalibratie

Hier kan het touchdisplay opnieuw worden gekalibreerd.

Displayachtergrond

Hier kan het kleurenontwerp van het touchdisplay worden ingesteld.

- Achtergrond voor de **hoofdpagina**
- Achtergrond voor **aanvullende pagina's**

Achtergrond productknoppen

Hier kan worden geactiveerd of de kleur van de achtergrond bij de productinstellingen al dan niet kan worden gewijzigd.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Producten: Lettertype + kleur

Hier wordt ingesteld of de lettergrootte en de kleur mag worden gewijzigd.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

13.10.4 Waterfilter

Verstrekt informatie over de waterhardheid en de waterfiltercapaciteit.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Indien actief: Waterfilter is aanwezig. De gemeten waterhardheid en de waterfiltercapaciteit worden onderzocht.



AANWIJZING

Aanbeveling voor waterfilter

Wij raden aan om altijd een waterfilter te gebruiken. Uw servicepartner adviseert u graag bij de keuze van een geschikt filter.

Gemeten carbonaathardheid

De gemeten waterhardheid in °dKH wordt hier ingevoerd.

- ☞ Informeer bij de waterleverancier naar de hardheid van het drinkwater of bepaal deze met behulp van een carbonaathardheidstest.

De carbonaathardheidstest en de bijbehorende handleiding is bij de levering inbegrepen.

Gemeten totale hardheid



AANWIJZING

Verkalking door een onjuiste waarde voor de waterhardheid

Het gebruik van de machine met een onjuiste waarde voor de waterhardheid kan leiden tot overmatige ontkalking en dus lekkende kleppen.

Voor de schade die hieruit voortvloeit, wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.

Waterfiltercapaciteit

Bij een actief waterfilter wordt hier de waterfiltercapaciteit in liter ingevoerd.

Voorbeeld: Bij een gemeten carbonaathardheid van 10 °dHK bedraagt die in te stellen waterfiltercapaciteit 200 liter.

13.10.5 ECO-modus activeren

Hier kan de ECO-modus worden geactiveerd.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Tijd tot uitschakelen

Als de ECO-modus is geactiveerd, kan de uitschakeltijd worden vastgelegd. Daarvoor wordt de tijd na de laatste productafgifte tot aan het uitschakelen ingesteld.

Deze kan in stappen van telkens 30 minuten worden ingesteld.

Opties	Standaardwaarde
nooit, 30 min, 60 min, 90 min, 120 min, 150 min, 180 min	nooit

Daarnaast kan de ECO-modus via een timer in tijd beperkt worden geactiveerd en gedeactiveerd.

13.10.6 Waterboilertemperatuur

De temperatuur van het boilerwater (watertemperatuur voor het zetten van koffie) wordt hier ingesteld.

13.10.7 Uitschakelspoeling

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief

Indien actief: Bij het uitschakelen van de machine moet een uitschakelspoeling worden uitgevoerd als er sinds de laatste reinigingsbeurt producten met melk zijn afgegeven.

13.10.8 Automatische melksysteemspoeing

Opties	Standaardwaarde
om de 120 min, 52 uur	om de 52 uur

13.10.9 Kalibratie bonen-op-melding

De bonen-op-melding wordt hier opnieuw gekalibreerd. Dit moet gebeuren zodra de melding **Bonen bijvullen** verschijnt terwijl de container nog bonen bevat.

13.10.10 Vorstbescherming/transportvoorbereiding

Hier wordt de routine voor gedeeltelijk legen van het watersysteem gestart.

Als de machine wordt getransporteerd door een logistieke dienstverlener, moet het systeem vóór het transport gedeeltelijk worden geleegd om schade te voorkomen, vooral in de wintermaanden.

13.10.11 Lekbaksensor

De lekbaksensor bewaakt het vulniveau van de lekbak. De sensor voorkomt dat de lekbak te vol wordt.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	actief



AANWIJZING

Overvolle lekbak bij een gedeactiveerde sensor

Bij een gedeactiveerde sensor kan de lekbak overlopen. Dit kan materiële schade tot gevolg hebben.

👉 Houd de sensor geactiveerd.

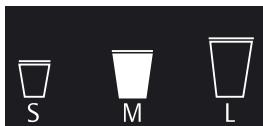
13.10.12 Portioneerder

Hier kunnen namen en afbeeldingen van de gebruikte koffiebonen en gemalen koffiesoorten worden opgeslagen, die in de PostSelection-modus op **meerdere pagina's** als selectie worden weergegeven als de machine is uitgerust met meer dan één molen of een dubbele poedercontainer.

Zie daartoe ook

📖 Bedieningselementen configureren [► 85]

13.10.13 S-M-L-functie



Afb. 75: S-M-L-functie

De S-M-L-functie wordt hier geactiveerd.

Symbolen en teksten kunnen worden aangepast.

Productmaten kunnen op basis van de standaardmaat (M) worden gewijzigd.

Opties	Standaardwaarde
actief, inactief	inactief

Small

Standaardwijzigingsfactor van de productmaat voor S-recepten die opnieuw worden geactiveerd.

Standaardwaarde: 75%

Large

Standaardwijzigingsfactor van de productmaat voor L-recepten die opnieuw worden geactiveerd.

Standaardwaarde: 125%

13.10.14 Digitale oplossingen

Met digitale oplossingen kunnen gegevens worden verspreid.

Remote-acties

Niet-geïnstalleerde media packages die via **WMF CoffeeConnect** zijn verzonden en niet direct zijn geïnstalleerd, kunnen hier alsnog worden uitgevoerd.

Smart Remote

De service kan **Smart Remote** activeren. Daarna kan deze functie hier geactiveerd worden.

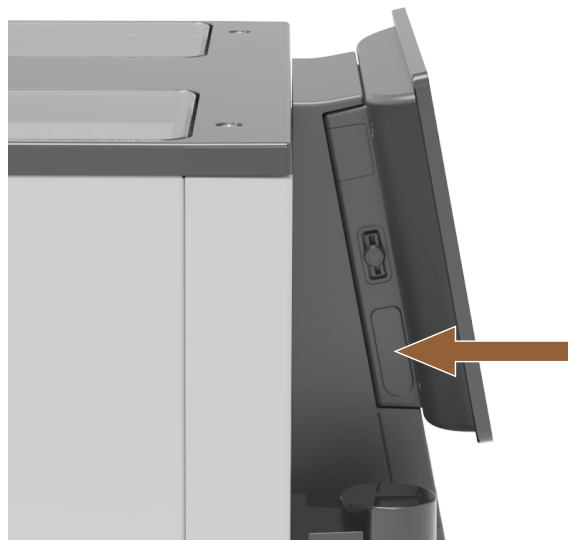
Via **WMF CoffeeConnect** zijn aanvullende opties voor Remote-toegang beschikbaar.

13.11 USB-aansluiting



Afb. 76: Menunavigatie sandwichmenu -> USB

De USB-aansluiting bevindt op het display links.



Afb. 77: USB-aansluitingspositie

Via de USB-aansluiting kunnen gegevens worden uitgewisseld. Zodra de USB-stick is ingestoken, worden de functies actief.

Recepten laden

Hierbij worden op de USB-stick opgeslagen recepten overgebracht naar de machine.

Productsymbolen laden

Hierbij worden op de USB-stick opgeslagen afbeeldingen of productsymbolen overgebracht naar de machine.

Recepten opslaan

De huidige recepten op de machine worden hierbij geëxporteerd naar de USB-stick.

Recepten opslaan als pdf

De actieve recepten, alle klantrecepten of alle fabrieksrecepten kunnen als pdf-bestand worden geëxporteerd.

Teller exporteren

De huidige tellerstanden van de machine worden hierbij geëxporteerd naar de USB-stick.

HACCP-export

De reinigingsbeurten die hebben plaatsgevonden zijn opgenomen in een logboek en worden hier als HACCP-bewijs naar de USB-stick geëxporteerd.

Gegevensback-up

Ingestelde gegevens zoals machinegegevens, productgegevens enz. worden hierbij geëxporteerd naar de USB-stick.

Gegevens laden

Als back-up opgeslagen gegevens als machinegegevens, productgegevens enz. worden hierbij van de USB-stick overgebracht naar de machine (kan worden beveiligd met een pincode).

Taal laden

Indien beschikbaar, wordt hierbij een aanvullende taal voor het display van de USB-stick overgebracht naar de machine.

Firmware-update

De service kan hierbij nieuw softwareversies van de USB-stick overbrengen naar de machine.

Herstellen

Na een update van de firmware kan de vorige versie binnen 30 dagen worden hersteld.

13.12 ECO-modusinstellingen



Afb. 78: Menunavigatie sandwichmenu -> ECO-modus

Bij een geactiveerde ECO-modus [► 95] wordt de temperatuur van de stoomboiler 10 minuten na de laatste productafgifte verlaagd. De produktknoppen blijven verlicht.

Als er een product met melk wordt aangevraagd terwijl de temperatuur verlaagd is, heeft de machine ongeveer 15 seconden nodig om op temperatuur te komen. Pas na het opwarmen wordt de bereiding van het product gestart.

ECO-modus weergave

Op het display Gereed voor gebruik is in de kopregel het symbool voor de ECO-modus te zien.

Er zijn twee toestanden voor de ECO-modus:

Weergave	Beschrijving
	Actief: De koffiemachine bevindt zich momenteel in de verlagingsfase.
	Gereed: De ECO-modus wordt door een wachttijd aangestuurd en wordt tien minuten na de laatste productafgifte geactiveerd.

Onmiddellijke start

Bij de instelling **ECO-modus actief** wordt de knop **ECO-modus** op het display Gereed voor gebruik weergegeven.

Als er op de knop wordt getikt, wordt de ECO-modus direct geactiveerd. De knop gaat naar **ECO-modus actief**.

13.13 Beeldschermtaal



Afb. 79: Menunavigatie sandwichmenu -> taal

De beeldschermtaal wordt hier ingesteld. De beschikbare talen worden in het Engels weergegeven.

14 Maalgraadinstelling



WAARSCHUWING

Gevaar voor bekneld raken en snijwonden door roterende maalschijven!



Door roterende maalschijven in de molen bestaat er zowel beknellingsgevaar als gevaar voor snijwonden.

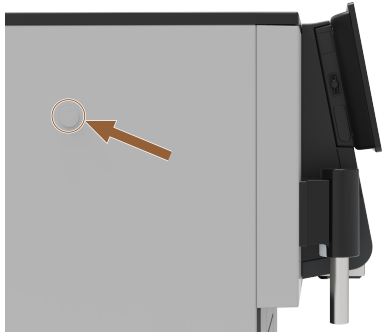
- ☞ Grijp nooit bij ingeschakelde machine in de bonencontainers.
- ☞ Schakel de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden aan de molen uitvoert.

Gereedschap en instelopening



Afb. 80: Multitool

Bij de levering is een multitool voor het instellen van de maalgraad inbegrepen.



Afb. 81: Opening voor maalgraadinstelling

De opening voor de aanpassing van de maalgraad bevindt zich aan de linkerkant van de machine.

Richting van de instelling

Draairichting	Effect
	Maalgraad fijner
	Maalgraad grover

Fijnere maalgraad instellen



AANWIJZING

Maalgraad te fijn

Bij een grote stap in de richting van een fijnere maalgraad kan de koffiemolen geblokkeerd raken.

- ☞ Draai de multitool hooguit één slag om een fijnere maalgraad in te stellen.
- ☞ Laat de machine vervolgens een koffieproduct afgeven met de fijnere maalgraad.
- ☞ Herhaal deze stappen totdat de gewenste maalgraad is ingesteld.

Grovere maalgraad instellen

De gewenste wijziging in de richting van een grovere maalgraad mag in een keer worden ingesteld.

- ☞ Selecteer een koffieproduct en wacht totdat de molen begint te malen.
- ☞ Wijzig de maalgraad met behulp van de multitool terwijl de molen draait.

15 Meldingen en informatie

Dit hoofdstuk bevat informatie over meldingen en het verhelpen van problemen en storingen van de machine.

15.1 Meldingen bij de bediening

Bonen bijvullen

- ☞ Vul de koffiebonen in de bonencontainer aan (afhankelijk van de weergave).
- ☞ Controleer of de koffiebonen naglijden.
- ☞ Roer om met een grote lepel en bevestig met .
- ☞ Voer een **Kalibratie bonen-op-melding** uit.

Zie in dit verband ook

[Kalibratie bonen-op-melding](#) ► 96]

Afsluitkraan openen

- ☞ Open de afsluitkraan en bevestig dit.

Droesbak leegmaken

- ☞ Leeg de droesbak.

Droesbak ontbreekt

- ☞ Plaats de droesbak op de juiste manier terug.

Waterfilter vervangen

- ☞ Neem de handleiding van het waterfilter in acht.
- ☞ Vervang het waterfilter.
- ☞ Neem desgewenst contact op met uw servicepartner.

Hulp van de fabrikant invoeren

- ☞ Vermeld het weergegeven foutnummer.

Service-melding

Na een melding op het display is service-onderhoud vereist. Service-meldingen dienen ter informatie. Meestal kan de machine nog worden gebruikt.

- ☞ Neem contact op met uw servicepartner.

15.2 Foutmeldingen en storingen

Ga bij foutmeldingen of storingen altijd als volgt te werk:

- ☞ Schakel de koffiemachine uit en na enkele seconden weer in.
- ☞ Herhaal het proces dat tot een storing heeft geleid.
 - ✓ In veel gevallen is de storing daarna verholpen en kunt u doorwerken.

Als dit niet werkt:

- ☞ Zoek in de volgende lijst van fouten de weergegeven foutmelding resp. het foutnummer op en volg de handelingsinstructies op.

Als ook hiermee de fout niet kan worden verholpen of als de weergegeven fout niet voorkomt in de lijst:

☞ Neem contact op met uw servicepartner.

Geblokkeerde functies

Een aantal meldingen kunnen leiden tot blokkering van afzonderlijke functies. De verlichting van de betreffende productknoppen gaat in dat geval uit. De producten met verlichte productknoppen zijn nog steeds beschikbaar.

De machine is uitgerust met een diagnoseprogramma. Optredende fouten worden gemeld op het display.

De weergegeven fouten kunnen ook worden veroorzaakt door een netwerkstoring.

Als er momenteel een fout of informatie voor de exploitant is, wordt de knop  weergegeven.

☞ Tik op .

✓ De foutmelding en het foutnummer worden weergegeven.



AANWIJZING

Aan/uit-schakelaar

De aan/uit-schakelaar reageert na ca. 1 seconde en de machine gaat uit. Voor het verhelpen van fouten, bijvoorbeeld als de software vastloopt, kan de besturing worden uitgeschakeld door de aan/uit-schakelaar langer in te drukken.

Foutnr.	Foutaanduiding	Handelingsinstructie
6	Zetgroep blokkeerstroom/ zetgroep loopt stroef	☞ Schakel de machine uit. ☞ Reinig de zetgroep. ▪ Zie Zetgroep reinigen [► 58]
88	Boiler: Te hoge temperatuur	☞ Schakel de machine uit, laat deze afkoelen en schakel de machine weer in. ☞ Als de fout daarna niet is verholpen: ☞ Schakel de machine uit. ☞ Neem contact op met uw servicepartner.
89	Boiler: Verwarmingsfout	☞ Schakel de machine uit en weer in. ☞ Als de fout daarna niet is verholpen: ☞ Neem contact op met uw servicepartner.
161	Waterfout: brouwwater	☞ Tussen elke van de volgende stappen moet de machine uit- en weer ingeschakeld worden. Als de fout daarna niet is verholpen, moet de volgende stap worden uitgevoerd. ☞ Reinig de zetgroep. ☞ Stel een grovere maalgraad in. ☞ Stel een lagere kwaliteit in. ☞ Als de fout daarna niet is verholpen: ☞ Neem contact op met uw servicepartner. ▪ Zie Zetgroep reinigen [► 58] ▪ Zie Maalgraadinstelling [► 100] ▪ Zie Recepten wijzigen [► 82]
162	Waterfout: bij het reinigen	☞ Tussen elke van de volgende stappen moet de machine uit- en weer ingeschakeld worden. Als de fout daarna niet is verholpen, moet de volgende stap worden uitgevoerd. ☞ Reinig de zetgroep.

Foutnr.	Foutaanduiding	Handelingsinstructie
		- Als de fout daarna niet is verholpen: - Neem contact op met uw servicepartner. - Zie Zetgroep reinigen ▶ 58
163	Waterfout: Warm spoelen	- Tussen elke van de volgende stappen moet de machine uit- en weer ingeschakeld worden. Als de fout daarna niet is verholpen, moet de volgende stap worden uitgevoerd. - Reinig de zetgroep. - Als de fout daarna niet is verholpen: - Neem contact op met uw servicepartner. - Zie Zetgroep reinigen ▶ 58
186	Stoomboiler: Niveau	- De afgifte is tijdelijk geblokkeerd. - Controleer of de watertank gevuld is. - Schakel de machine uit en weer in.
188	Fout verwarming; te hoge temperatuur stoomboiler	- Schakel de machine uit. - Trek de stekker uit het stopcontact. - Neem contact op met uw servicepartner.
189	Stoomboiler: Verwarmingsfout	- Schakel de machine uit en weer in. - Als de fout daarna niet is verholpen: - Neem contact op met uw servicepartner. - Zie Melksysteem handmatig reinigen ▶ 64
9083	Koelertemperatuur is in het vriesbereik.	Controleer of er een te lage temperatuur is ingesteld voor de koeler.
9516	Molen rechts geblokkeerd.	Schakel de machine uit.
9517	Molen links geblokkeerd.	- Trek de stekker uit het stopcontact. - Verwijder het deksel van de bonencontainer. - Leeg de bonencontainer.



- Draai de maalschijf uitsluitend met behulp van de multitool voor de container rechtsonder. (De twee pennen moeten in de daarvoor bestemde uitsparingen in de molen worden gestoken, zie afbeelding.)
- Vul de bonencontainer.
- Plaats het deksel terug op de bonencontainer.
- Schakel de machine in.
- Als dit vaker voorkomt:
- Stel de maalgraad een stap grover in.
- Zie [Bonencontainer reinigen ▶ 68](#)

Foutnr.	Foutaanduiding	Handelingsinstructie
		▪ Zie Maalgraadinstelling ► 100]

15.3 Fout zonder foutmelding

Foutbeeld	Handelingsinstructie
Geen afgifte van heet water, wel water in de droesbak	☞ Reinig de heetwateruitloop. ☞ Neem contact op met uw servicepartner. ✓ Er kan nog steeds koffie worden afgegeven.
Geen afgifte van choco, wel water in de droesbak	☞ Gebruik de choco-afgifte niet langer. ☞ Neem contact op met uw servicepartner. ✓ Er kan nog steeds koffie worden afgegeven.
De choco-portioneerder is geblokkeerd, choco wordt alleen met water afgegeven.	☞ Reinig de portioneerder. ☞ Leeg de poedercontainer. ☞ Draai de worm handmatig totdat al het poeder is verwijderd. ☞ Spoel de container eventueel met water. ☞ Laat alle onderdelen volledig drogen. ▪ Zie Poedercontainer reinigen ► 68]
Koffieafgifte links/rechts verschillend	☞ Reinig de koffie-uitloop. ▪ Zie Melksysteem handmatig reinigen ► 64]
Geen melkschuim/melkafgifte terwijl de container wel melk bevat	☞ Controleer of de melkslang geknikt of afgeknel is. ☞ Controleer of de juiste melkpijp wordt gebruikt. ☞ Zorg dat de melkslang goed ligt. ☞ Reinig de melkuitloop. ☞ Vul melk bij. ☞ Controleer of de melkkoeler vereist is.
Melkschuim niet in orde	Bij gebruik van de standaard melkpijp groen voor ongekoelde melk (16 tot max. 22 °C) Bij gebruik van de optionele melkpijp oranje voor gekoelde melk (tot 10 °C) ☞ Als de fout daarna niet is verholpen: ☞ Gebruik een andere optionele melkpijp.
De melkschuimafgifte spettert hevig, de melk is te heet	☞ Controleer of het melksysteem is gereinigd. ☞ Reinig het melksysteem. ☞ Controleer of de gebruikte melk voldoende is gekoeld. ▪ Zie Melksysteem handmatig reinigen ► 64]
Geen afgifte van poederproducten	☞ Reinig de mixerbeker. ☞ Controleer of de slang geknikt is. ☞ Voer vaker een reiniging en spoeling uit, indien nodig dagelijks. ☞ Stel een geringere hoeveelheid poeder in. ☞ Stel een geringere hoeveelheid water in. ▪ Zie Overzicht reinigingsintervallen ► 52] ▪ Zie Melksysteem handmatig reinigen ► 64]
De pomp draait permanent, water in de droesbak.	☞ Schakel de machine uit en weer in. ☞ Als de fout daarna niet is verholpen:

Foutbeeld	Handelingsinstructie
	 Neem contact op met uw servicepartner
De melding Lekbak legen wordt weer- gegeven, terwijl de lekbak al geleegd is.	 Zorg ervoor dat de onderkant van de lekbak en het ge- bied rond de sensor van de lekbak droog zijn voordat u de bak terugplaatst. ▪ Zie Lekbak reinigen ► 62]

16 Materiële schade aan de machine voorkomen



AANWIJZING

De garantie komt te vervallen als de instructies niet worden opgevolgd!

Als de veiligheidsvoorschriften en handelingsinstructies niet worden nageleefd, wordt er geen garantie gegeven in geval van materiële schade.

- ☞ Volg de veiligheids- en bedieningsinstructies in de bedieningshandleiding om materiële schade aan de machine te voorkomen.

Zie in dit verband ook

[Garantieclaims](#) ► 8]

Neem de volgende informatie in acht om technische problemen en schade aan de machine te voorkomen:

Let er om verzekeringstechnische redenen altijd op dat de hoofdkraan voor de watertoevoer bij sluitingstijd wordt gesloten en de elektrische hoofdschakelaar wordt uitgezet dan wel de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.

Wij raden aan om schadepreventiemaatregelen te treffen, bijvoorbeeld:

- inbouw van een geschikte waterpeilschakelaar in de watertoevoer
- installatie van rookmelders

plaatsingslocatie

Zie in dit verband ook

[Installatievereisten](#) ► 34]

[Plaatsen](#) ► 33]

De koffiemolen is beschadigd.



AANWIJZING

Materiële schade door vreemde voorwerpen in de bonencontainer!

Door het vullen met vreemde voorwerpen kan de molen verstopt of geblokkeerd raken en de molen vernietigd worden. Deze beschadiging valt buiten de garantie.

- ☞ Doe nooit iets anders dan koffiebonen in de bonencontainers.

Reiniging na een onderbreking van het gebruik

Wij raden aan om het reinigingsprogramma minimaal tweemaal te doorlopen voordat de machine na een onderbreking van het gebruik weer in bedrijf wordt genomen.

Zie in dit verband ook

[Water aansluiten](#) ► 35]

[Reinigingsprogramma systeemreiniging](#) ► 55]

17 Milieuvriendelijke afvoer

Het apparaat is onderworpen aan de verordening voor elektrisch en elektronisch afval WEEE 2012/19/EU en mag niet via het huisvuil worden afgevoerd.

De traceerbaarheid conform verordening (EG) nr. 1935/2004 evenals de productie volgens goede fabricagemethoden zoals bedoeld in de verordening (EG) nr. 2023/2006 wordt door ons gewaarborgd en gegarandeerd.



De machine moet vakkundig in overeenstemming met de plaatselijke en wettelijke bepalingen worden afgevoerd.

☞ Neem daarvoor contact op met de servicedealer.



Voor zover er geen afspraken m.b.t. terugname of afvoer werden gemaakt, voert u de gedemonteerde onderdelen voor recycling af.

☞ Verwerk metalen tot schroot.

☞ Voer kunststof elementen voor recycling af.

☞ Gooi de resterende onderdelen weg, gesorteerd op materiaaleigenschappen.

☞ Voer bedrijfs- en reinigingsmiddelen af volgens de plaatselijke voorschriften en de instructies van de betreffende fabrikant.

Lijst met afbeeldingen

Afb. 1	Machineoverzicht Peak 50	22
Afb. 2	Displayoverzicht Peak 50	23
Afb. 3	Bonen- en poedercontainer	23
Afb. 4	Handinworp opengeklapt	24
Afb. 5	Heetwateruitloop	24
Afb. 6	Kopjesvlak uitgekapt	25
Afb. 7	Lekbak	25
Afb. 8	Droesbak open	26
Afb. 9	Schakelaarpositie	26
Afb. 10	Stoompijpen groen en oranje	36
Afb. 11	Machine inschakelen	37
Afb. 12	Bonen- en poedercontainer	40
Afb. 13	Melkcontainer	41
Afb. 14	Melklans	41
Afb. 15	Lekbak verwijderen	42
Afb. 16	Kopjesvlak uitgekapt	43
Afb. 17	Droesbak eruit trekken	43
Afb. 18	Machine inschakelen	44
Afb. 19	Knoppen voor het selecteren van producten	46
Afb. 20	Productannulering	46
Afb. 21	Voorbeeld: Aanvullende knop Barista	46
Afb. 22	Voorbeeld: Knop S-M-L	47
Afb. 23	Schuifregelaar kopgrootte	47
Afb. 24	Heetwateruitloop	48
Afb. 25	Handinworp openen	49
Afb. 26	Machine uitschakelen	50
Afb. 27	HACCP-reinigingsplan	54
Afb. 28	Reinigingstablet inwerpen	56
Afb. 29	Droesbak eruit trekken	58
Afb. 30	Zetgroep gereed om te worden verwijderd	59
Afb. 31	Schroefdraad van de zetgroep losdraaien	60
Afb. 32	Invoerschuiф: veren opzij buigen	60
Afb. 33	Invoerschuiф: veren inhangen	61
Afb. 34	Zetzeef	61
Afb. 35	Opvangbak verwijderen	62
Afb. 36	Watertank verwijderen	62
Afb. 37	Lekbak verwijderen	63
Afb. 38	Afdekking verwijderen	65
Afb. 39	Melkopschuimer met stoompijp verwijderen	65
Afb. 40	De melkopschuimer in elkaar zetten	66
Afb. 41	Display links, deur geopend	66
Afb. 42	Mixerbeker	67

Afb. 43	In elkaar zetten van de mixerbeker	67
Afb. 44	Poedercontainer verwijderen	69
Afb. 45	Poedercontainer met de afzonderlijke onderdelen, doseerworm	69
Afb. 46	Display gereed voor gebruik	75
Afb. 47	Voorbeeld: Knop Cappuccino	76
Afb. 48	Knop voor warm spoelen	77
Afb. 49	Knop Barista	77
Afb. 50	S-M-L-functie	77
Afb. 51	Knop DECAF	77
Afb. 52	Schuifregelaar kopgrootte	78
Afb. 53	Menunavigatie sandwichmenu -> onderhoud	78
Afb. 54	Schermservice met onderhoud van de zetgroep	78
Afb. 55	Menunavigatie sandwichmenu -> producten	79
Afb. 56	Knop Testbereiding	79
Afb. 57	Voorbeeld: Knop Cappuccino	80
Afb. 58	Knop Recepten opslaan	80
Afb. 59	Knop Recepten laden	80
Afb. 60	Knop Vulhoeveelheid	80
Afb. 61	S-M-L-instelling	81
Afb. 62	Knop Recepten	82
Afb. 63	Beeldscherm voor het wijzigen van recepten	82
Afb. 64	Schermttekst en afbeelding	84
Afb. 65	Scherms voor productachtergrond	85
Afb. 66	Menunavigatie sandwichmenu -> bedieningsopties	85
Afb. 67	Schuifregelaar voor de kopgrootte	86
Afb. 68	Menunavigatie sandwichmenu -> info	88
Afb. 69	Menunavigatie sandwichmenu -> afrekening	89
Afb. 70	Scherms voor afrekening	89
Afb. 71	Menunavigatie sandwichmenu -> PIN-machtigingen	90
Afb. 72	Menunavigatie sandwichmenu -> timer	91
Afb. 73	Scherms Timer-overzicht	92
Afb. 74	Menunavigatie sandwichmenu -> systeem	92
Afb. 75	S-M-L-functie	96
Afb. 76	Menunavigatie sandwichmenu -> USB	97
Afb. 77	USB-aansluitingspositie	97
Afb. 78	Menunavigatie sandwichmenu -> ECO-modus	98
Afb. 79	Menunavigatie sandwichmenu -> taal	99
Afb. 80	Multitool	100
Afb. 81	Opening voor maalgraadinstelling	100