



Baristastation

Bruksanvisning

Version 2.2

Espresso House

Mars 2021

Innehållsförteckning

1. HACCP & baristastation	3
1.1 Säkerhet	3
1.2 Underhåll av utrustning och registrering av aktiviteter/uppgifter	3
1.3 Hygien.....	4
1.4 Hantering och förvaring av ingredienser	4
1.4.1 Mjök	4
1.4.2 Smaksatt sirap.....	4
1.4.3 Kaffeböner	5
1.5 Hantering och förvaring av rengöringsprodukter	5
2. Beskrivning av delar	6
2.1 Översikt över stationen	6
2.2 Maskinöversikt	7
2.3 Dryckesmeny	7
2.4. Ingredienser och hållare för smaktillsatser	8
2.4.1 Mjök	8
2.4.2. Kaffeböner	8
2.4.3 Smaksatt sirap.....	8
2.4.4. Hållare för smaktillsatser och tillbehör	9
2.5 Introduktion av användargränssnitt.....	10
2.5.1 Åtkomst och förklaring av operatörsläge.....	10
2.5.2 Funktionen snabbinfo	11
3. Rengöring och påfyllning	12
3.1 Allmän information	12
3.2. Registrering av rengörings- och påfyllningsuppgifter	13
3.2.1 Manuell registrering på HACCP-kort.....	13
3.2.2 Digital registrering på operatörs-/chef-menyn	13
3.3 Rengöringsmedel och material	14
3.4 Påfyllningsprocedur inklusive sköljning.....	15
3.4.1 Daglig påfyllningsprocedur	15
3.2.2 Påfyllning av smaksatta sirap	17
3.5 Daglig rengöringsprocedur.....	19
3.6 Veckovis rengöringsprocedur.....	22
3.6.1 Utlopp för varmt vatten	22
3.6.2 Matartratt för kaffeböner	23
3.6.3 Modul för smaksatt sirap	24
3.7 Kontroller vid öppning och stängning	25
3.7.1 Kontroller vid öppning	25
3.7.2 Kontroller vid stängning.....	25

1. HACCP & baristastation

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) är ett styrsystem för att garantera livsmedelssäkerhet. Ett bra tillvägagångssätt och efterlevnad av HACCP gör konsumtionen säker för våra kunder.

I praktiken behövs den för att säkerställa att baristastationen till fullo uppfyller HACCP i varje steg på vägen:

- Säkerhet
- Underhåll av utrustning och registrering av aktiviteter/uppgifter
- Hygien
- Hantering och förvaring av ingredienser och rengöringsmedel

1.1 Säkerhet

Användning, påfyllning och rengöring av dispensern ska begränsas till behöriga personer med relevant utbildning. Säkerställ att ny personal läser bruksanvisningen och förstår säkerhets- och hygienaspekterna innan de hanterar dispensern.

- Användare:
 - Denna apparat kan användas av kompetenta barn som är 8 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet samt personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de är under uppsyn eller har erhållit instruktioner om säker användning och förstår de medföljande eventuella riskerna.
 - Barn ska inte leka med denna apparat. Barn ska inte rengöra eller underhålla apparaten.
- Vid användning:
 - **Varning: Produkterna som levereras av dispensern är mycket varma! För att förhindra att du bränner dig ska du hålla händer och andra delar av kroppen borta från leveransområdet innan du trycker på en leveransknapp.**
 - **Varning: Vidrör aldrig kraftkällan eller stickkontakten när dina händer eller kraftkällan eller stickkontakten är blöta. Om maskinens strömsladd är skadad ska du stänga av dispensern och kontakta din systemleverantör så att den kan bytas ut.**
 - Du finns en risk att du kan klämma dina fingrar när du hanterar rörliga komponenter.
 - Använd aldrig dina händer eller något annat redskap för att försöka nå något i matartratten för kaffebönor och öppna aldrig bryggenheten när kaffemaskinen är påslagen.
- Rengöring:
 - Lämna inte dispensern under rengöringsprocessen eftersom rengöringsmedel används och väldigt hett vatten flödar ut under processen.
 - Använd inte en vattenstråle under rengöring.
 - Använd endast de föreskrivna rengöringsprodukterna vid rengöring.

1.2 Underhåll av utrustning och registrering av aktiviteter/uppgifter

Själva Barista Pro-maskinen är HACCP-kompatibel. Som en del av rengöringsprogrammet sköljs delarna som kommer i kontakt med drycker med väldigt varmt vatten. Vissa specifika delar behöver tas ut ur maskinen och rengöras separat.

- Maskinen måste alltid rengöras i enlighet med överenskomna rengöringsscheman.
- Säkerställ att maskinen alltid är ren på insidan och på utsidan
- Alla rengörings- och påfyllningsaktiviteter måste loggas på HACCP-korten och digitalt i operatörs-/chef-menyn
- Det är operatörens skyldighet att hålla koll på och registrera produkternas hållbarhetsperiod.

1.3 Hygien

- Tvätta händerna med varmt vatten och en antibakteriell tvål
- I händelse av en smittsam sjukdom (förkylning, influensa, covid-19) ska inget arbete med livsmedel utföras

1.4 Hantering och förvaring av ingredienser

1.4.1 Mjölk

Felaktig hantering av mjölk försämrar livsmedelssäkerheten och framkallar hygien- och hälsorisker!

Det är absolut nödvändigt att följa dessa punkter:

- Påfyllning:
 - Blanda inte färsk mjölk med gammal mjölk. Om mjölkbehållaren behöver fyllas på: Kassera mjölkresterna och fyll på med färsk mjölk.
 - Använd endast pastöriserad, homogeniserad färsk helmjölk enligt överenskommelse.
 - Använd den minst en dag innan bäst före-datumet.
 - Använd de äldsta produkterna först (principen "först in, först ut").
 - Stäng kylenheten omedelbart efter påfyllning.
- Hantering:
 - Använd skyddshandskar när du arbetar med mjölk.
 - Använd mjölk direkt från originalförpackningen.
 - Kontrollera förpackningen för skada innan du öppnar den.
- Rengöring:
 - Vid rengöring av maskinen måste all mjölk som finns kvar i mjölkbehållaren kasseras och därefter måste mjölkbehållaren rengöras grundligt med varmt vatten och tvål, eller i diskmaskinen. Därefter fylls "ny" färsk mjölk på för att skapa en tydlig gräns i mjölktilförsel.
 - Fyll aldrig på gammal mjölk med ny när rengöring krävs!
- Förvaring:
 - Säkerställ att oöppnad mjölk används enligt datumet som anges på förpackningen.
 - Kyla (max. 5 °C).
 - Förvara mjölk åtskild från rengöringsprodukter.

1.4.2 Smaksatt sirap

Felaktig hantering av sirap eller smaktillsatser kan försämr livsmedelssäkerhet!

Det är absolut nödvändigt att följa dessa punkter:

- Påfyllning:
 - Blanda aldrig ny sirap eller nya smaktillsatser med gamla produkter.
 - Använd före utgångsdatum.
 - Använd de äldsta produkterna först (principen "först in, först ut").
 - Sirapsflaskor har en hållbarhet på max 6 veckor när de öppnats. Flaskorna ska slängas och ersättas en dag innan utgångsdatum. Det är därför viktigt att skriva ned öppningsdatumet på själva flaskan.
 - Ersätt flaskan när över 75 % av dess volym har förbrukats
- Hantering:
 - Använd sirap och smaktillsatser direkt från ursprungsförpackningen/-flaskan.
 - Kontrollera om förpackningen/flaskan är skadad innan du öppnar den.
- Förvaring:
 - Hållbarheten för en oöppnad Monin-sirapsflaska är 36 månader och utgångsdatumet finns på flaskan.
 - Förvara sirapen på en torr, sval och mörk plats.
 - Förvara sirap åtskilt från rengöringsprodukter.

1.4.3 Kaffeböner

Felaktig hantering av kaffeböner försämrar livsmedelssäkerheten och framkallar hygien- och hälsorisker!

Det är absolut nödvändigt att följa dessa punkter:

- Påfyllning:
 - Använd endast Espresso House-kaffeböner enligt överenskommelse.
 - Använd före utgångsdatum.
 - Använd de äldsta produkterna först (principen "först in, först ut").
 - Kaffebönors hållbarhet när förpackningen öppnats är 48 timmar, och därför får matartratten inte fyllas på för mycket. Kontrollera alltid rengörings- och påfyllningsschemat och/eller den digitala operatörsmenyn: Om den senaste påfyllningen ägde rum för mer än 48 timmar sedan ska du slänga de återstående kaffebönorna, rengöra och fylla på matartratten på nytt.
- Hantering:
 - Använd kaffeböner direkt från originalförpackningen.
 - Kontrollera förpackningen för skada innan du öppnar den.
- Förvaring:
 - Hållbarheten för öppnade kaffeböner från Espresso House är 12 månader och utgångsdatumet finns på förpackningen.
 - Förvara kaffebönorna på en torr, sval och mörk plats.
 - Förvara kaffebönorna separat från rengöringsprodukter.

1.5 Hantering och förvaring av rengöringsprodukter

WARNING – Risk för förgiftning vid förtäring av rengöringsprodukter.

Det är absolut nödvändigt att följa dessa punkter:

- Hantering:
 - Förtär inte rengöringsprodukter.
 - Blanda aldrig rengöringsprodukter med andra kemikalier eller syror.
 - Häll aldrig i rengöringsprodukter i mjölkbehållaren.
 - Häll aldrig i rengöringsprodukter i dricksvattenbehållaren (inre/yttre).
 - Använd endast rengöringsprodukter och borttagningsmedel för deras avsedda ändamål (se etiketter).
 - Du ska inte äta eller dricka medan du använder rengöringsprodukter.
 - Säkerställ att området är väl ventilerat när du använder rengöringsprodukter.
 - Använd skyddshandskar när du använder rengöringsprodukter.
 - Tvätta händerna ordentligt omedelbart efter användning av rengöringsprodukter.
- Förvaring:
 - Förvara rengöringsprodukter utom räckhåll för barn och obehöriga personer.
 - Skydda rengöringsprodukterna mot värme, ljus och fukt.
 - Förvara rengöringsprodukterna åtskilda från syror.
 - Förvara alltid rengöringsprodukterna i respektive originalförpackning.
 - Förvara rengöringsprodukterna för daglig och veckovis användning åtskilda.
 - Förvara inga rengöringsprodukter tillsammans med livsmedel, drycker eller tobak.
 - Iaktta lokala förordningar om förvaring av kemikalier (rengöringsprodukter).
- Kassering:
 - Rengöringsprodukter som inte kan användas ska kasseras tillsammans med sin behållare i enlighet med lokala och rättsliga förordningar.
- Information vid nödsituationer:
 - Läs noggrant informationen på förpackningen innan du använder en rengöringsprodukt.
 - Säkerhetsdatabladet från tillverkaren finns på JDE-supportwebbplatsen:
<http://jacobsdouweegbertsprofessional.support/other/cleaning-materials>

2. Beskrivning av delar

2.1 Översikt över stationen



1. Hållare för smaktillsatser
2. Kaffemaskin
3. Koppdispenser (4)
4. Skåp – Kylskåp med mjölkbehållare
5. Skåp – Dispenser för smaksatt sirap och soptunna för sumpbehållare
6. Skåp – Allmän förvaring (ej tillgängligt på alla möbler)

2.2 Maskinöversikt



1. Matartratt (3)
2. Manuell insats för kaffe (bakom matartratten i mitten)
3. Tryckmätare
4. Grafiskt användargränssnitt (peksskärm)
5. Knapp för varmt vatten
6. Varmvattenutlopp (med invändig sil)
7. Skyddspanel
8. Sumplåda
9. Dryckesutlopp (flyttas automatiskt till korrekt koppläge)
10. Koppgaller och dropplåda

2.3 Dryckesmeny

Barista Pro-maskinen erbjuder ett urval av premium-kaffedrycker samt varmt vatten som härmed anges på menykortet*.

Mjölkbaseade kaffedrycker förbereds med färsk komjölk och kunder har även alternativet att välja en smaksatt latte (4 smaker finns: Chokladkaka, Vanilj, Saltad karamell och Noisette (rostad hasselnöt)).

För de flesta dryckerna har kunder även möjligheten att lägga till en extra shot eller en smaksatt shot.

För te dispenserar maskinen varmt vatten och konsumenten kan välja mellan fyra olika teer som finns i korsförsäljningslådorna: Earnest earl (svart te), cool miss green (grönt te), mellow mr bloom (rooibos), witty cherries (vitt te).

Alla drycker (exklusive smaksatta drycker) dispenserar utan tillsatt socker. Kunden har möjligheten att tillsätta vitt eller brunt socker, som också finns i korsförsäljningslådorna.

Dryckerna som levereras från denna maskin kan innehålla spår av komjölk och nötter.

*senaste menykortet finns på lokala marknader.

Kaffemeny

Classics	Special
Brewed with Signature espresso	Brewed with Signature espresso
Cappuccino	Vanilla latte
Latte	Roasted hazelnut latte
Flat White	Chocolate cookie latte
Lungo	Salted caramel latte
Americano	
Espresso Macchiato	
Cortado	
Ristretto	
Espresso	
Brewed with Signature brew	
Sort kaffe	
Kaffe med mælk	

Økologisk te

Earl Grey
Passion Green
White Cherry
Verry Merry Rooibos

Noget ekstra?

Ekstra sirup
Ekstra espresso shot

Vi leder over hele verden for at finde de mest passionerede kaffebænder, som sammen med os bidrager til langsigtede, gode forhold for kaffedyrking. Læs mere på www.tomorrowfriendly.com

Drinks delivered from this coffeemachine may contain traces of cows milk and nuts

2.4. Ingredienser och hållare för smaktillsatser

2.4.1 Mjölk

Den enda mjölken som får användas för baristastationen är mjölken som överenskommit med Espresso House: Pastöriserad, helmjölk (färsk mjölk, 3–4%), helst från Arla.

2.4.2. Kaffeböner

Endast Espresso House-kaffeböner får användas för baristastationen. Två kaffeblandningar finns att tillgå:



Signature Brew:
placeras i mitten av matartratten



Signature Espresso:
placeras till vänster eller höger av
matartratten

2.4.3 Smaksatt sirap

Dispensern för smaksatt sirap håller 4 flaskor. Följande smaksatta sirap finns att tillgå:



Chokladkaka
(700 ml)



Vanilj
(700 ml)



Saltad karamell
(700 ml)



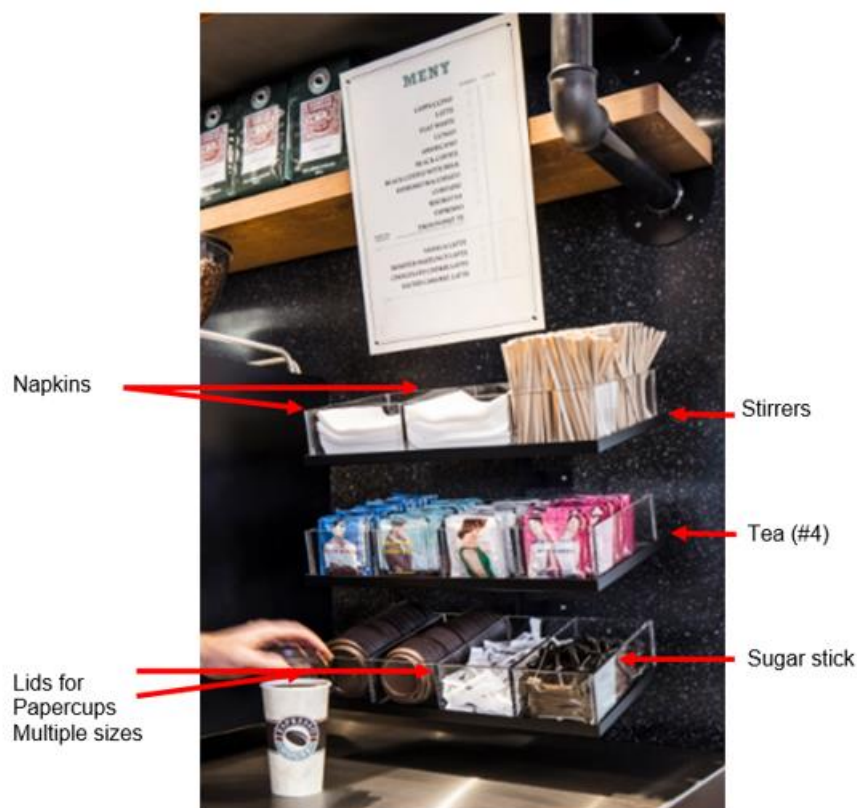
Rostad hasselnöt
(700 ml)

2.4.4. Hållare för smaktillsatser och tillbehör

De följande tillbehören finns vid stationen:

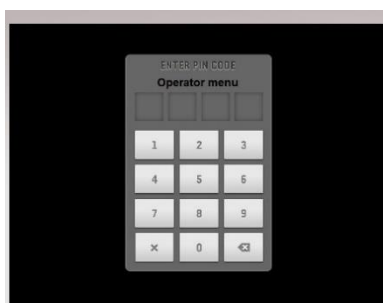
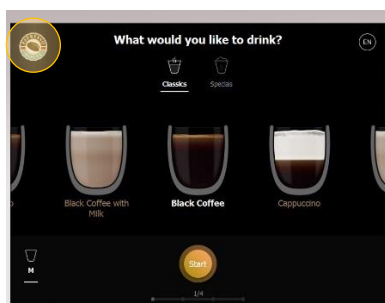
- Koppar och lock av olika storlekar: 23 cl (Medium) och 46 cl (Large) (märkta med Espresso House)
- Påsar med brunt- och vitt socker (märkta med Espresso House)
- Servetter (Espresso House brand)
- Omrörare
- Enskilt paketerade tepåsar (4 varianter: Earnest Earl, Cool miss green, Mellow mr bloom, witty cherries).

Endast tillbehör som överenskommits ska vara synliga och tillbehör måste alltid fyllas på enligt tabellen nedan:



2.5 Introduktion av användargränssnitt

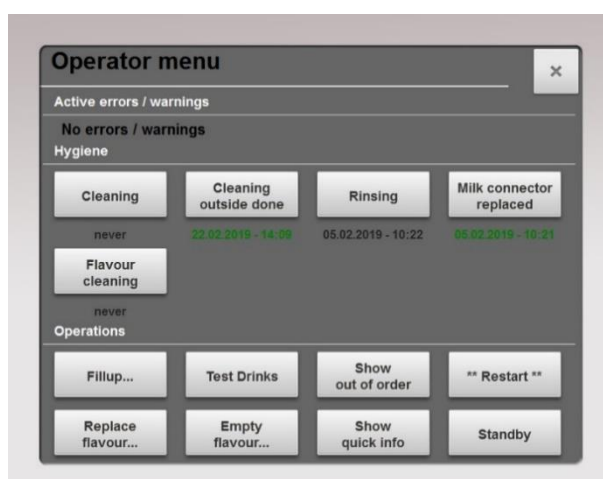
2.5.1 Åtkomst och förklaring av operatörsläge



För att öppna operatörsmenyn:

Tryck högst upp på skärmens vänstra hörn i minst 3 sekunder (och ange PIN-kod) eller för in chef-kortet i kortfacket. Espresso House standard PIN-kod: 1996.

OBSERVERA: Det är möjligt att ställa in maskinen till att endast tillhandahålla åtkomst via chef-kortet.

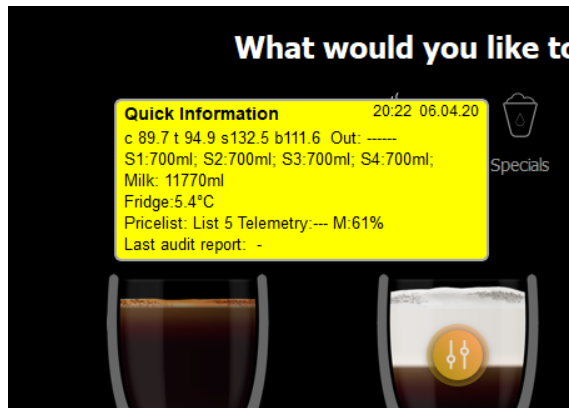
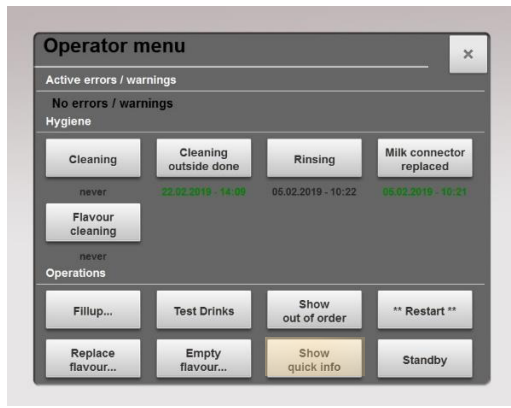


Operatörsmenyn består av 3 avsnitt:

- **Aktiva fel/varningar:** Här visas alla larm eller varningar som behöver åtgärdas av operatören eller teknikern.
- **Hygien:**
 - o [Rengöring] för rengöringsprocedurer av mjölk och bryggssystem.
 - o [Rengöring av utsida klar] för registrering av rengöring av maskinens utsida.
 - o [Sköljning] för endast sköljning.
 - o [Mjölkkontakt ersatt] är inte relevant för detta koncept.
- **Åtgärder:**
 - o [Fyll på...] när ingredienserna fyllts på.
 - o [Provdrycker] för att dispensera provdrycker efter rengöring av maskinen och mjölk har fyllts på.
 - o [Visa ur funktion] i händelse av att maskinen måste sättas ur drift vid tekniska problem som kräver ingripande från en tekniker.
 - o [**Starta om**] när kaffemaskinen behöver startas om.
 - o [Ersätt smaktillsats] när en smaktillsatsflaska behöver ersättas.
 - o [Tom smaktillsats] när en smak för tillfället inte finns att tillgå.
 - o [Visa snabbinfomenyn] för att kontrollera den återstående mängden av olika ingredienser
 - o [Vänta] i händelse av att maskinerna tillfälligt behöver stängas av

2.5.2 Funktionen snabbinfo

Aktivera funktionen snabbinfo för direkt insikt i ingrediensvolym och telemetri.



Öppna operatörsläget och tryck på snabbinfo för att omgående kunna se den faktiska mängden av smaksatt sirap och mjölk.

Stäng denna funktion genom att trycka på den gula informationsskärmen.

- S1 = Kvarvarande volym i sirapsflaska 1 i ml
- S2 = Kvarvarande volym i sirapsflaska 2 i ml
- S3 = Kvarvarande volym i sirapsflaska 3 i ml
- S4 = Kvarvarande volym i sirapsflaska 4 i ml
- Mjölk = Total kvarvarande mjölkvolym i ml
- Kyl = Temperatur i kyl. Om temperaturen i kylan är för hög för länge initierar den ett larm eller till och med sätter maskinen ur funktion

3. Rengöring och påfyllning

3.1 Allmän information

- **Påfyllning:**
Påfyllning varierar efter faktisk konsumtion. För stationer med hög kapacitet kan påfyllning behövas mer än en gång om dagen. Maskinen sköljs och viktiga hygienpunkter rengörs under påfyllning.
- **Rengöring:**
Maskinen (inklusive mjölksystem) samt utsidan av maskinen måste rengöras dagligen för att säkerställa bästa prestanda och produktkvalitet. Övriga delar av baristastationen ska rengöras veckovis.
I tabellen nedan finns alla rengörings- och sköljaktiviteter (manuella eller automatiska) och deras begärda frekvens detaljerad:

Daglig	Veckovis	Under användning	Före avstängning	
Automatiskt				
				Rengöringsprogram (initierad av operatör)
				Automatisk sköljning
				Varmsköljning
				Sköljning av mjölkslang
				Stäng av sköljning
				Starta sköljning
Manuell				
				Sump/avfallsbehållare (i stationen)
				Rengöring av dropplåda
				Rengöring av utsidan
				Rengöring av kyl
				Matartratt för kaffebönor
				Sirapsdispenser
				Utlöppsrör för varmt vatten

3.2. Registrering av rengörings- och påfyllningsuppgifter

Alla driftsuppgifter måste registreras både manuellt på HACCP-kort och digitalt i operatörs-/chef-menyn på maskinen.

3.2.1 Manuell registrering på HACCP-kort

Vid varje besök måste operatören registrera rengörings- och påfyllningsaktiviteter manuellt på HACCP-korten som placeras vid stationen i ett av skåpen. Detta är obligatoriskt i enlighet med förordningar om HACCP och livsmedelshygien.

Tabellen nedan är ett exempel på HACCP-registreringskort. Operatören måste skriva ner veckonumret, dagens datum, tiden och hans/hennes namn. Varje rengörings- och påfyllningsaktivitet som genomförs under besöket måste bockas av.

					Cleaning						Refilling			
Week	Day	Date	Time	Name	Full cleaning + Empty & clean milk container	Cleaning exterior machine	Cleaning syrup module	Cleaning bean hoppers	Empty grounds bin	Empty rubbish bin	Beans	Milk	Syrup	Ancillaries
	Mon													
	Tues													
	Wed													
	Thu													
	Fri													
	Sat													
	Sun													

3.2.2 Digital registrering på operatörs-/chef-menyn

Hygienmenyn i operatörsläget underlättar registrering av rengöringsåtgärder. När detta är genomfört visas dagens datum under knappen på den motsvarande rengöringsproceduren på skärmen.

Denna digitala registrering överensstämmer med HACCP om alla åtgärder loggas och om operatörens namn registreras.

3.3 Rengöringsmedel och material

- Rengöringstablett för kaffebryggssystem – Suma Café Auto Tabs C1.7 (levereras av JDE):
 - Suma Café AutoTabs är ett koncentrerat rengöringsmedel i tablettform.
 - Den används för daglig rengöring och spolning av Barista Pro-maskinens bryggssystem. Den hjälper till att avlägsna smuts, fläckar och kaffeavlagringar och förhindrar kalkavlagringar.
 - Produkten kan doseras på ett säkert sätt och löses upp snabbt.
 - Tabletten ska sättas i det manuella kaffeinsläppet på maskinens ovansida (se rengöringsprocedur)



- Rengöringstablett för mjölksystem – Suma Café MilkClean Kit C3.7 (levereras av JDE):
 - Detta kit innehåller 2 typer av tabletter (Varning: Blanda aldrig 2 olika typer av tabletter!):
 - Stor behållare: Alkalisk rengöringstablett som hjälper till att avlägsna mjölkfetter och kalksten. Använd dagligen. Kan också användas för rengöring av varmvattenutloppet.
 - Liten behållare: Sur rengöringstablett som hjälper till att avlägsna mjölkpartiklar. Använd en gång i veckan istället för alkalisk tablett.



Rengöringstabletternas säkerhetsdatablad finns på JDE:s supportwebbplats:
<http://jacobsdouweegbertsprofessional.support/other/cleaning-materials>

- Rengöringsmedel för insidan av kylan, maskinens utsida och räknare (medföljer ej):
 - Använd en hushållsrengöringsprodukt för att avlägsna mjölkavlagringar, kaffestänk och bakterier och rengör med en våt trasa.
 - Vid rengöring av maskindelar ska du spreja produkten på trasan och inte direkt på delarna, då detta påverkar smaken.



- Ren trasa (medföljer ej):



- Rengöringsbehållare (medföljer med maskinen)



- Rengöringsborstar (medföljer med maskinen):

- Rengöringsborste för yttre delar
- Rengöringsborste för bryggenhet



3.4 Påfyllningsprocedur inklusive sköljning

Före start

- Maskiner med hög kapacitet ska fyllas på mer än en gång per dag.
- Denna procedur ska följas för de situationer när endast påfyllning krävs (fullständig rengöring har redan utförts samma dag).
- Även när maskinen endast behöver en påfyllning måste maskinens utsida också rengöras.

Nödvändiga material

- Ren trasa/rengöringsmedel för maskinens utsida
- Rengöringsborste (yttre delar)

3.4.1 Daglig påfyllningsprocedur



Fyll på matartrattarna.



Fyll på med de olika kopptyperna i stationen.



Fyll på korsförsäljningsprodukterna och rengör lådorna vid behov.



Öppna operatörsmenyn.

Tryck på [snabbinfo] och kontrollera mängden mjölk inuti behållaren och sirapsflaskorna

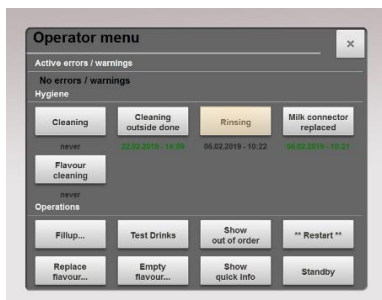


Fyll på med mjölk vid behov. Kontrollera brickan för kondenserat vatten och töm vid behov.

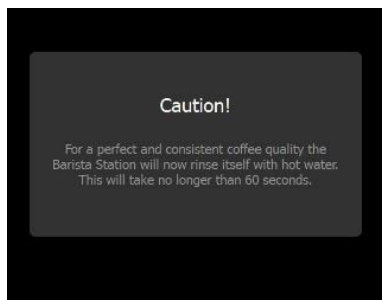
Viktigt Blanda inte färsk mjölk med gammal mjölk! Häll ut den gamla mjölken och rengör behållaren.



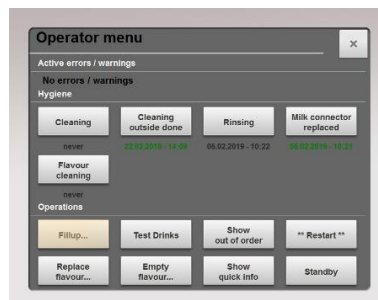
Fyll på med smaksatta sirap vid behov (se **Påfyllningsprocedur för sirap**). Byt ut flaskan när över 75 % av dess volym har förbrukats eller när flaskans utgångsdatum passerats.



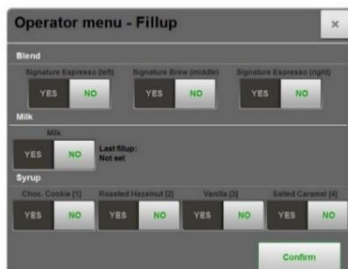
Öppna operatörsmenyn.
Tryck på **[Sköljning]**



Systemsköljning startar. Vänta tills åtgärden är slutförd.
Observera: Varmt vatten!



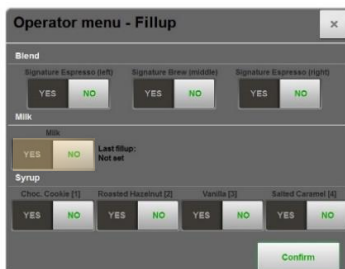
Öppna operatörsmenyn och tryck på **[Påfyllning]** för att öppna påfyllningsmenyn.



Följande fält visas:

- Kaffebönbehållare 1, 2, 3
- Mjölk.
- Sirap: 1, 2, 3, 4.

Tryck på de påfyllda ingredienserna och tryck sedan på knappen **[bekräfta]**.



Bekräfta (**Ja/Nej**) om mjölken har bytts ut.

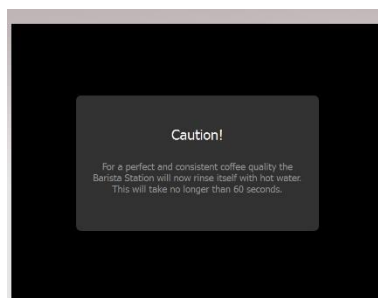


Ange volym för kvarvarande mjölk (det verkar som att mjölk har fyllts på) och tryck på **fortsätt**

Observera: Det är vanligt med en liten försening i mjukvaran, därför är det viktigt att vänta en stund tills nästa skärm dyker upp efter att ha tryckt [Confirm] i operatörsmenyn – [Fillup]. Tryck inte flera gånger på [Confirm], då kommer du av misstag trycka på [Confirm] på nästkommande skärm och därmed missa det viktiga steget av att ställa in mjölkvolymen. Om det här steget missas kommer varningen "Milk empty" att synas strax därpå även om det finns mjölk i behållaren eftersom maskinen tror att mjölken är slut.



Ett justeringsreglage visas. Ange faktisk volym och tryck på den gröna V-symbolen (i annat fall sparas inte det angivna värdet). Tryck på **fortsätt**.



Maskinen startar en mjölksköljningsprocedur automatiskt. Vänta tills åtgärden är slutförd.
Observera: varmt vatten!



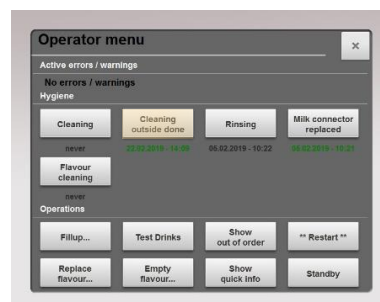
Avlägsna och rengör droppgallret och droppplådan.



Rengör maskinens utsida med en ren trasa.



Kontrollera maskinens funktion: dispensera en cappuccino (operatörsmeny > provdrycker)



Öppna operatörsmenyn och bekräfta rengöring av utsidan

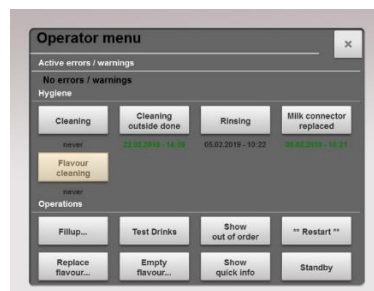
3.2.2 Påfyllning av smaksatta sirap



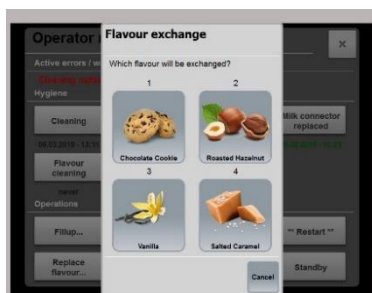
Öppna skåpdörren till sirapslådan.



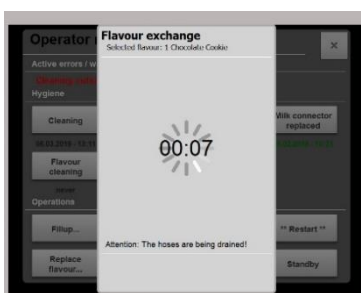
Skjut ut lådan med flaskorna.
OBSERVERA Blanda inte ny sirap med gammal sirap.



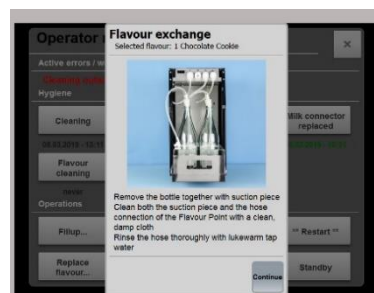
Öppna "Operatörsmeny" och tryck på [ersätt smaktillsats]



Bekräfta vilken smaksatt sirap som bytts ut.



Sirap inuti slangen flödar tillbaka till flaskan.



Följ instruktionerna som visas och tryck på [bekräfta].



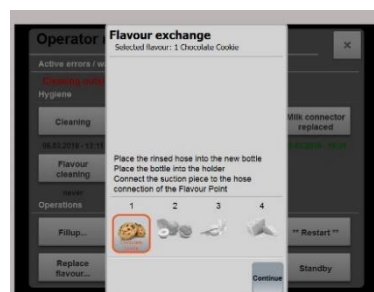
Ta bort flaskan och koppla bort slanganslutningen.

Rengör slangen och anslutningarna med ljummet kranvatten.



Skruva av flaskförslutningen.

Skriv ned öppningsdatum på den nya flaskan.



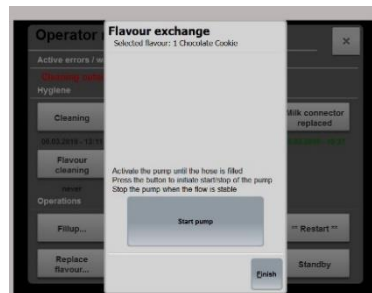
Montera slangen på den nya flaskan.

OBSERVERA Vidrör inte med dina händer, utan använd istället en servett
Placera den nya flaskan i lådan och återanslut slangen till dispensern.



Sätt tillbaka lådan i skåpet och stäng luckan.

OBSERVERA Säkerställ att slangarna inte är klämda.



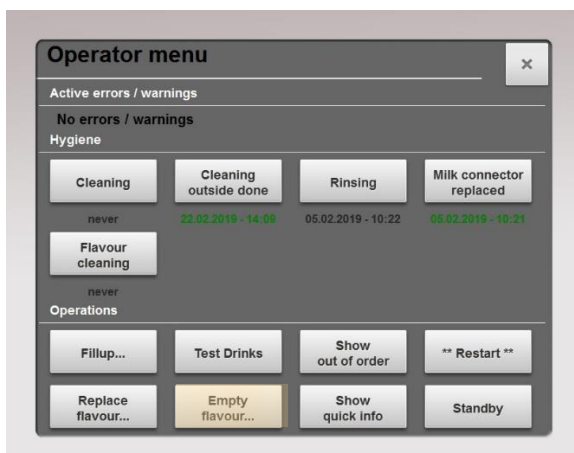
Tryck på **[fortsätt]** för att börja fylla slangen.

Tryck på **[sluta pumpa]** om slangen är fylld. (dvs. tills det droppar från utloppet)

Tryck på **[Slutför]** för att slutföra.

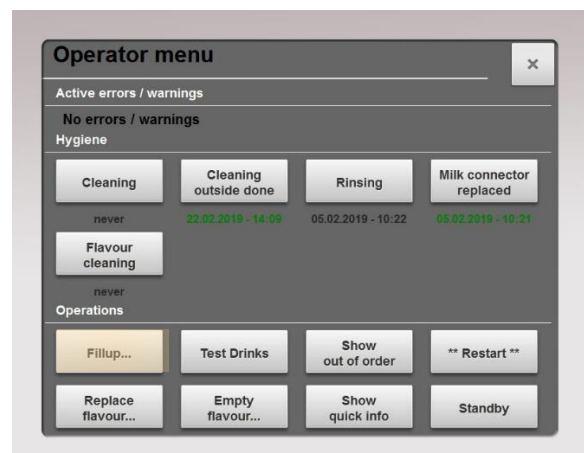
För att inaktivera en sirap

När en sirap för tillfället inte finns tillgänglig inaktiveras den enligt följande.



För att inaktivera en smaksatt sirap:

Öppna operatörsläget och tryck på "töm sirapsflaska"



För att återaktivera en smaksatt sirap:

Tryck på knappen "Påfyllning" för att bekräfta byte/påfyllning.

3.5 Daglig rengöringsprocedur

Före start

- Rengöring av maskinen (inklusive kaffe- och mjölksystem) måste utföras dagligen. Kontrollera alltid rengörings- och påfyllningsschemat och/eller operatörs-/chef-menyn för att ta reda på om rengöring redan utförts.
- Under väntetider vid rengöring, utnyttja möjligheten att fortsätta med rengöring av maskinens utsida och påfyllning av ingredienser och tillbehör.

Nödvändiga material

- Rengöringsbehållare
- Rengöringstablett (rengöring av kaffe- och mjölksystem)
- Rengöringstablett (rengöring av mjölksystem)
- Pappersservett/ren trasa/rengöringsmedel för maskinens utsida
- Rengöringsmedel för mjölkbehållare
- Rengöringsborstar (externa delar) /rengöringsborste för bryggssystem

Observera: Använd alltid personlig skyddsutrustning när du hanterar rengöringsmedel, i enlighet med MSDS.

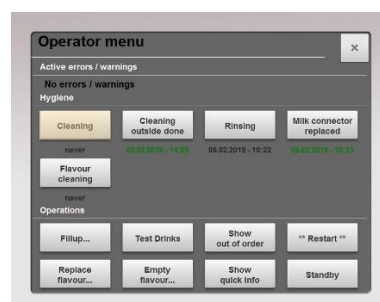
Fullständig procedur i detalj



Ta bort den svarta, flexibla delen som sitter i utloppet.
(dra nedåt)



Rengör båda sidorna med varmt vatten och en borste.
Tips Du kan också lägga delen i rengöringsbehållaren under rengöring.



Gå till operatörsskärmen och välj [Rengöring].



Skärmen visar: "Ta bort sumpbehållaren"

Töm och rengör sumpbehållaren.
(Starta inom 5 sek.)



Ta bort skyddspanelen bakom utloppet (tryck uppåt).



Rengör bryggssystemet med den medföljande borsten.
Ta bort all kaffesump ur maskinen



Sätt tillbaka skyddspanelen och sumpbehållaren.

OBSERVERA Vinkla upp sumpbehållaren en aning när du sätter tillbaka den i maskinen.



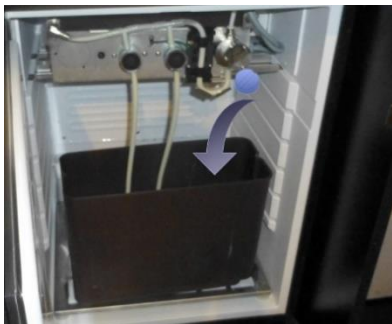
Skärmen visar "Sätt i rengöringstablett".

Sätt i en rengöringstablett (Suma Café Tab 2.2.) i det manuella kaffeinsläppet ovanpå maskinen, och bekräfta med knappen [ok].

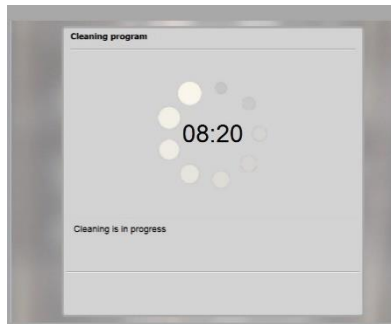


Skärmen visar "ta bort mjölkbehållare".

Ta bort mjölkbehållaren. **Den återstående mjölken i behållaren måste kasseras och behållaren måste rengöras.** Tryck på [Fortsätt].



Placera rengöringsbehållaren med 1 rengöringstablett för mjölksystemet (Suma Café MilkClean Tabs C3.7). Tryck på [Fortsätt].



Maskinen tillsätter varmt vatten till tabletten och initierar rengöringsprocessen. **Observera: varmt vatten!**



Rengör undersidan av utloppet med en borste medan varmt vatten flödar ut.



Sköljningsprocessen tar ca 9 min. Fortsätt med påfyllningsprocessen under sköljningsprocessen: Fyll på matartrattarna. Om den senaste påfyllningen var för mer än 48 timmar sedan ska du slänga de återstående kaffebönorna och fylla på matartratten igen.



Fyll på med de olika kopptyperna i stationen.



Fyll på tillbehörsprodukter.



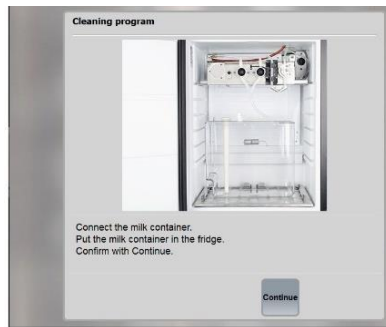
Vänta tills skärmen visar meddelandet: "ta bort och skölj behållaren".

Ta bort och skölj rengöringsbehållaren.

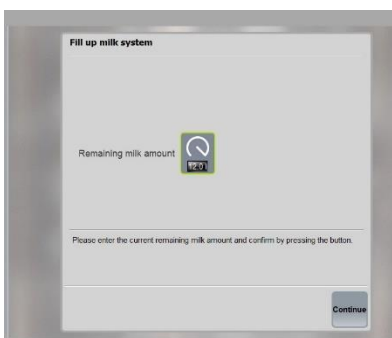


Rengör kylskåpet med en ren trasa.

Töm förångarfacket och torka av kylskåpet med en pappersduk.



Fyll på mjölkbehållaren och sätt tillbaka den i kylan.
Tryck på **[fortsätt]** på skärmen.

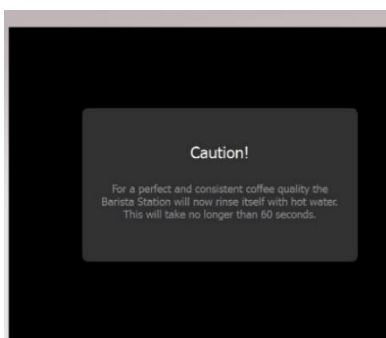


Tryck på **[fortsätt]** på skärmen.

Skärmen kommer sedan indikera att mjölkslangarna fylls på.



Ett justeringsreglage visas. Ange faktisk volym och tryck på den gröna V-symbolen (i annat fall sparas inte det angivna värdet).
Tryck på **[fortsätt]**.



Maskinen startar en mjölksköljningsprocedur automatiskt. Vänta tills åtgärden är slutförd. (ca 60 sekunder)
Observera: varmt vatten!



Sätt tillbaka den flexibla delen igen.

OBSERVERA Säkerställ att de 4 transparenta sirapsslangarna är kvar på sina platser. (dvs. att de sticker fram i enlighet med bilden)



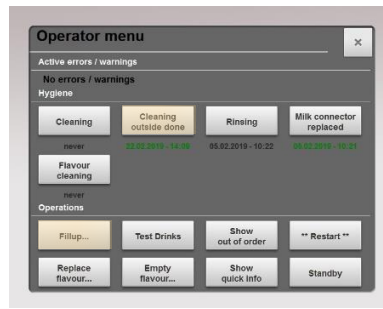
Rengör/avlägsna droppgallret och rengör dropplådan.



Rengör maskinens utsida med en ren trasa.



Kontrollera maskinens funktion:
dispensera en cappuccino.
(operatörsmeny > provdrycker)



Öppna operatörsmenyn och
bekräfta rengöring av utsidan
innan du fyller på med
ingredienser.



Öppna mittendörren (eller höger)
av stationen.
Rengör den nedre delen av
sumplådan med en
pappersservett.



Avlägsna avfallsbehållaren som är
avsedd för kaffesump.
Sätt i en ny avfallspåse.

3.6 Veckovis rengöringsprocedur

3.6.1 Utlopp för varmt vatten



Vrid varmvattenutloppet moturs
för att avlägsna det
(NÄR DET HAR SVALNAT!)
Avlägsna silen från utloppsdel.



Rengör utloppet och silen i en
lösning med ljummet vatten och 1
rengöringstablett för
mjölksystemet
(Suma Café MilkClean Tabs C3.7).



Sätt tillbaka silen i utloppet och
montera den på röret igen.

3.6.2 Matartratt för kaffeböror



Avlägsna låsmekanismen på botten av matartratten: Skjut försiktigt ut låsmekanismen

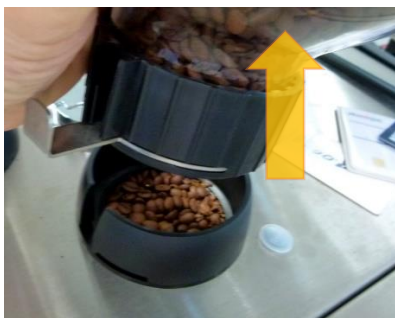


Ersätt låsmekanismen med metallplattan som medföljer maskinen.

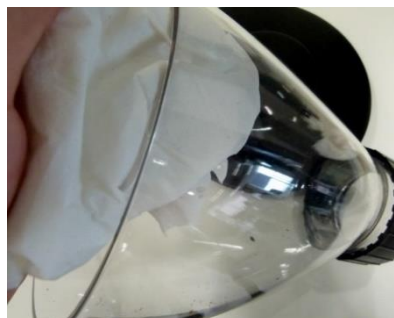


Säkerställ att plattan förs in helt.

Plattan stänger matartratten och förhindrar att kaffeböror faller ur.



Lyft ut matartratten.



Töm och rengör matartratten.



Sätt tillbaka matartratten i maskinen.

Metallplattan ska placeras korrekt i utskärningen.

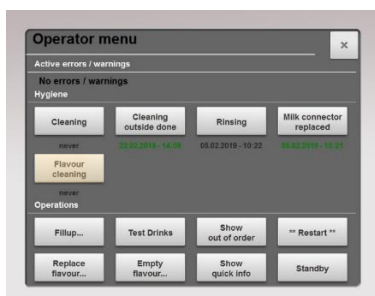


Tryck tillbaka matartratten och ta bort metallplattan.

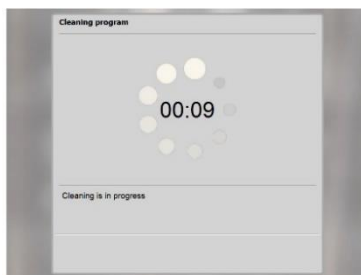


Skjut tillbaka låsmekanismen till rätt läge.

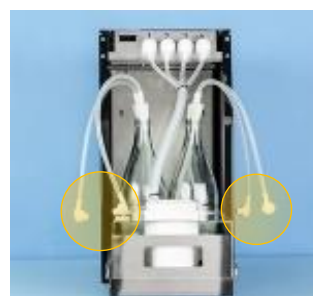
3.6.3 Modul för smaksatt sirap



Öppna operatörsmenyn och tryck på [Rengör sirapsdispenser]. Sirap inuti slangerna flödar tillbaka till flaskorna.



Sirap inuti slangerna flödar tillbaka till flaskorna.



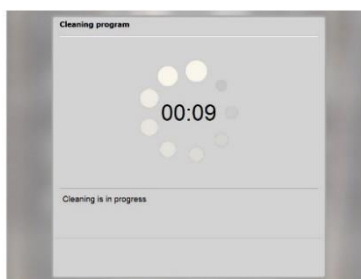
Koppla bort anslutningarna och lägg undan slangarna.

TIPS Använd en plastpåse för att förhindra att sirapen som flödar genom slangarna läcker ut.

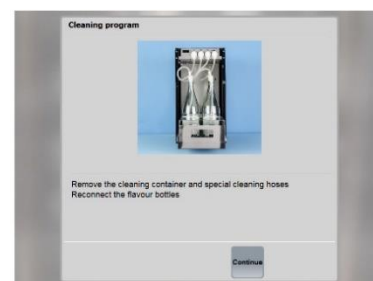


Fyll rengöringsbehållaren med varmt vatten

Anslut rengöringssatsens slangar.

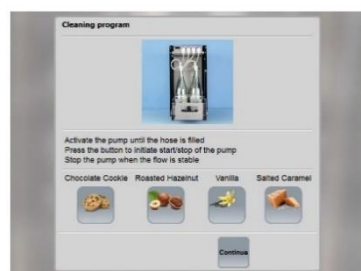


Tryck på [Fortsätt]. Sköljning kommer nu att starta (ca 1:30 min.)



Efter sköljning: koppla bort rengöringslangarna och avlägsna behållaren.

Rengör anslutningarna på ramen med en ren och fuktig trasa vid behov



Återanslut slangarna till den smaksatta sirapen. Skärmen visar korrekt position.



Rengör flaskförslutningarna för att undvika att sockerkristaller bildas.



Tryck på [Påfyllning] av den första sirapen för att börja påfyllning av slangerna.

Tryck på [sluta pumpa] om slangerna är fylld. (droppar flödar från utloppet).

Upprepa proceduren för alla sirapssorter.



Tryck på [Fortsätt] och följ instruktionerna på skärmen. Begär en provdryck via operatörsmenyn.

Om du ser utspilld sirap:

Rengör lådan eller skåpet med en ren trasa och lämpligt rengöringsmedel.

3.7 Kontroller vid öppning och stängning

3.7.1 Kontroller vid öppning

Observera följande artiklar i början av varje besök:

- Att kaffemaskinen och kylan fungerar ordentligt och är säkra att arbeta med.
- Kontrollera om något larm visas på operatörsmenyn som behöver åtgärdas eller meddela detta till en tekniker.
- Kontrollera HACCP-registreringskortet och operatörsmenyn på maskinen för att ta reda på om:
 - Fullständig rengöring redan har utförts eller behöver utföras.
 - Rengöring av andra delar behöver genomföras (veckovis rengöring).
- Kontrollera vilka ingredienser och tillbehör som behöver fyllas på.

3.7.2 Kontroller vid stängning

Observera följande artiklar vid slutet av varje besök:

- Inga utspillda ingredienser på, i eller nära maskinen.
- Inga använda koppar finns på disken.
- Rengör dropplåda och droppgaller.
- Rengör maskin, kyl och utrustnings utsida, inga fingeravtryck.
- Soptunna för kaffesump har tömts.
- Korsförsäljningslådor har fyllts på i enlighet med referenskortet och rengjorts, inga fingeravtryck.
- Matartrattar för kaffeböner, mjölk och smaksatta sirap har fyllts på.
- Mängden ingredienser som nämns i snabbinfomenyn är korrekt.
- Ingredienser vars utgångsdatum har löpt ut har ersatts.
- Alla rengöringsmedel har förvarats ordentligt.
- Alla rengörings- och påfyllningsaktiviteter har registrerats på HACCP-korten och digitalt i operatörs-/chef-menyn.
- Operatörs-/chef-kort har avlägsnats från insättningen och förvarats.
- Skåpsdörrar är låsta och nycklar har tagits ur.
- Maskinen är redo att sälja alla drycker på menyn och inga larm visas på skärmen.
- Betalningsmodul (när sådan finns) fungerar.
- Det är säkert för konsumenter att använda maskinen.