



Barista Station

Brugervejledning

Version 2.2

Espresso House

Marts 2021

Indholdsfortegnelse

1. HACCP & Barista Station	3
1.1 Sikkerhed	3
1.2 Vedligeholdelse af udstyr og registrering af aktiviteter/opgaver	3
1.3 Hygiejne.....	4
1.4 Håndtering og opbevaring af ingredienser	4
1.4.1 Mælk	4
1.4.2 Smagssirup	4
1.4.3 Kaffebønner	5
1.5 Håndtering og opbevaring af rengøringsprodukter	5
2. Beskrivelse af dele	6
2.1 Oversigt over møblet.....	6
2.2 Oversigt over maskinen.....	7
2.3 Drikmenu	7
2.4. Ingredienser og krydderholder	8
2.4.1 Mælk	8
2.4.2. Kaffebønner	8
2.4.3 Smagssirup	8
2.4.4. Krydderholder og tilbehør.....	9
2.5 Introduktion til brugergrænsefladen.....	10
2.5.1 Adgang til, og forklaring af operatørtilstand.....	10
2.5.2 Funktionen til hurtige oplysninger.....	11
3. Rengøring og genopfyldning	12
3.1 Generelle oplysninger	12
3.2. Registrering af rengørings- og genopfyldningsopgaver	13
3.2.1 Manuel registrering på HACCP-kort.....	13
3.2.2 Digital registrering i operatør/chef-menuen	13
3.3 Rengøringsmidler og materialer.....	14
3.4 Procedure for genopfyldning, inklusive skylning.....	15
3.4.1 Procedure for daglig genopfyldning.....	15
3.2.2 Genopfyldning af smagssirupper	17
3.5 Procedure for daglig rengøring	19
3.6 Procedurer for ugentlig rengøring.....	22
3.6.1 Udløb til varmt vand	22
3.6.2 Tragt til kaffebønner	23
3.6.3 Modul til smagssirup.....	24
3.7 Kontrol ved åbning og nedlukning	25
3.7.1 Kontrol ved åbning.....	25
3.7.2 Kontrol ved nedlukning.....	25

1. HACCP & Barista Station

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) er et kontrolsystem, der garanterer fødevarer sikkerhed. En god tilgang og overholdelse af HACCP sikrer et sikkert forbrug for vores forbrugere.

I praksis er det nødvendigt at sikre, at Barista Station fuldt ud overholder HACCP ved hvert trin i processerne:

- Sikkerhed
- Vedligeholdelse af udstyr og registrering af aktiviteter/opgaver
- Hygiejne
- Håndtering og opbevaring af ingredienserne og rengøringsmidler

1.1 Sikkerhed

Betjening, opfyldning og rengøring af dispenseren skal begrænses til kun at måtte foretages af autoriserede og uddannede fagfolk. Sørg for, at nyt personale læser operatørvejledningen, før de betjener dispenseren, og at de forstår de sikkerheds- og hygiejnemæssige aspekter.

- Brugere:
 - Enheden kan bruges af børn på 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion om brugen af enheden på en sikker måde og har forstået de risici, der er forbundet hermed.
 - Børn må ikke lege med enheden. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- I drift:
 - **Advarsel: Produkterne, som dispenseren leverer, er meget varme! For at forhindre skoldninger skal du holde hænderne og andre kropsdele væk fra leveringsområdet, før du trykker på en leveringsknap.**
 - **Advarsel: Rør aldrig ved strømforsyningen eller strømforsyningsstikket, når dine hænder eller netledningen eller stikket er våde. Hvis netledningen på dispenseren er beskadiget, skal du slukke maskinen og kontakte din systemleverandør for at aftale en udskiftning.**
 - Der er risiko for at klemme fingrene ved håndtering af bevægelige komponenter.
 - Stik aldrig dine hænder eller noget redskab ind i bønnetragten eller åbningen af bryggeenheden, når kaffemaskinen er tændt.
- Rengøring:
 - Bliv ved dispenseren under rengøringsproceduren, da der bruges rengøringsmidler og meget varmt vand løber ud under processen.
 - Brug ikke en vandstråle under rengøring.
 - Brug udelukkende de anbefalede rengøringsprodukter til rengøring.

1.2 Vedligeholdelse af udstyr og registrering af aktiviteter/opgaver

Selve Barista Pro-maskinen er HACCP-kompatibel. Dele, der kommer i kontakt med drikkevarer, skylles med meget varmt vand som en del af rengøringsprogrammet. Enkelte specifikke dele tages ud af maskinen og rengøres separat.

- Maskinen skal altid rengøres i henhold til den aftalte rengøringsplan.
- Sørg for, at maskinen altid er ren indeni og udenpå
- Alle rengørings- og genopfyldningsaktiviteter skal være logget på HACCP-kort og digitalt i operatør/chef-menuen
- Det er operatørens ansvar at holde styr på, og registrere produkternes holdbarhed.

1.3 Hygiejne

- Vask dine hænder med varmt vand og en antibakteriel sæbe
- I tilfælde af en smitsom sygdom (forkølelse, influenza, covid-19), må der ikke udføres noget arbejde med mad/fødevarer

1.4 Håndtering og opbevaring af ingredienser

1.4.1 Mælk

Forkert håndtering af mælk forringer fødevarerens sikkerheden og medfører hygiejne- og sundhedsmæssige risici! Det er bydende nødvendigt at overholde følgende punkter:

- Genopfyldning:
 - Mælkebeholderen må ikke efterfyldes. Hvis mælkebeholderen skal genopfyldes: Kassér den resterende mængde mælk, og genopfyld med frisk mælk.
 - Brug kun pasteuriseret, homogeniseret frisk sødmælk som aftalt.
 - Brug mindst en dag før udløbsdatoen.
 - Brug de først ældste produkter først (princippet "først ind, først ud").
 - Luk køleenheden straks efter opfyldning.
- Håndtering:
 - Brug beskyttelseshandsker, når du arbejder med mælk.
 - Brug mælk direkte fra den originale emballage.
 - Kontrollér emballagen for skader, før den åbnes.
- Rengøring:
 - Når maskinen rengøres, skal den resterende mælk i mælkebeholderen kasseres, og mælkebeholderen skal rengøres fuldstændigt med varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. "Ny" frisk mælk påfyldes for at skabe en klar bremse i mælkeforsyningen.
 - Påfyld aldrig gammel mælk ovenpå ny, når rengøring er påkrævet!
- Opbevaring:
 - Sørg for, at uåbnet mælk anvendes inden den dato, der er angivet på emballagen eller dåsen.
 - Opbevares i køleskab (maks. 5 °C).
 - Opbevar mælk adskilt fra rengøringsprodukter.

1.4.2 Smagssirup

Forkert håndtering af sirup eller smagsgivende tilsætningsstoffer kan forringe fødevarerens sikkerheden!

Det er bydende nødvendigt at overholde følgende punkter:

- Genopfyldning:
 - Efterfyld aldrig flaskerne med sirup eller smagsgivende tilsætningsstoffer.
 - Brug inden udløbsdatoen.
 - Brug de først ældste produkter først (princippet "først ind, først ud").
 - Sirupflasker har en holdbarhed på maks. 6 uger efter åbning. Én dag før udløbsdato, skal flaskerne bortskaffes og udskiftes. Det er derfor vigtigt at notere datoen for åbning på selve flasken.
 - Udskift en flaske, når mere end 75 % af dens indhold er brugt op
- Håndtering:
 - Brug sirup eller smagsgivende tilsætningsstoffer direkte fra den originale emballage/flaske.
 - Kontrollér emballagen/flasken for skader, før den åbnes.
- Opbevaring:
 - Holdbarheden for uåbnede Monin sirupflasker er 36 måneder og udløbsdatoen er nævnt på emballagen.
 - Opbevar siruppen på et tørt, køligt og mørkt sted.
 - Opbevar sirup adskilt fra rengøringsprodukter.

1.4.3 Kaffebønner

Forkert håndtering af kaffebønner forringer fødevarer sikkerheden og medfører hygiejne og sundhedsmæssige risici!

Det er bydende nødvendigt at overholde følgende punkter:

- Genopfyldning:
 - Anvend udelukkende Espresso House-kaffebønner som aftalt.
 - Brug inden udløbsdatoen.
 - Brug de først ældste produkter først (princippet "først ind, først ud").
 - Kaffebønner har en åben holdbarhed på 48 timer efter åbning, så tragtten må ikke overfyldes. Kontrollér altid rengørings- og genopfyldningsplanen og/eller den digitale operatørmenu: Hvis den sidste påfyldning af bønner var for mere end 48 timer siden, skal du kassere de resterende bønner, rengøre og genopfylde tragtene.
- Håndtering:
 - Brug kaffebønner direkte fra den originale emballage.
 - Kontrollér emballagen for skader, før den åbnes.
- Opbevaring:
 - Holdbarheden for uåbnede Espresso House-kaffebønner er 12 måneder og udløbsdatoen er nævnt på emballagen.
 - Opbevar kaffebønnerne på et tørt, køligt og mørkt sted.
 - Opbevar kaffebønner adskilt fra rengøringsprodukter.

1.5 Håndtering og opbevaring af rengøringsprodukter

ADVARSEL – Risiko for forgiftning på grund af indtagelse af rengøringsprodukter.

Det er bydende nødvendigt at overholde følgende punkter:

- Håndtering:
 - Indtag ikke rengøringsprodukter.
 - Bland aldrig rengøringsprodukter sammen med andre kemikalier eller syrer.
 - Læg aldrig rengøringsprodukter i mælkebeholderen.
 - Sæt aldrig rengøringsprodukter i beholderen til drikkevand (intern/ekstern).
 - Brug kun rengørings- og afkalkningsprodukter til det tilsigtede formål (se etiketter).
 - Undlad at spise eller drikke, mens du bruger rengøringsprodukter.
 - Sørg for, at området er godt ventileret, når du bruger rengøringsmidler.
 - Brug beskyttelseshandsker, når du bruger rengøringsprodukter.
 - Vask dine hænder grundigt straks efter brug af rengøringsmidler.
- Opbevaring:
 - Opbevar rengøringsprodukter utilgængeligt for børn og uautoriserede personer.
 - Beskyt rengøringsprodukter mod varme, lys og fugt.
 - Opbevar rengøringsprodukter adskilt fra syrer.
 - Opbevar kun rengøringsmidler i deres originale emballage.
 - Opbevar rengøringsprodukter til daglig og ugentlig brug adskilt fra hinanden.
 - Opbevar ikke rengøringsprodukter sammen med fødevarer, drikkevarer eller tobak.
 - Overhold lokale bestemmelser om opbevaring af kemikalier (rengøringsprodukter).
- Bortskaffelse:
 - Hvis rengøringsprodukter ikke kan bruges, skal de bortskaffes sammen med deres beholdere i henhold til de lokale og lovmæssige bestemmelser.
- Nødpålysninger:
 - Læs omhyggeligt oplysningerne på emballagen, før du bruger rengøringsprodukter.
 - Sikkerhedsdatabladet fra leverandøren kan findes på supportwebstedet for JDE: <http://jacobsdouweegbertsprofessional.support/other/cleaning-materials>

2. Beskrivelse af dele

2.1 Oversigt over møblet



1. Krydderiholder
2. Kaffemaskine
3. Kopdispenser (4)
4. Skab – Køleskab med mælkebeholder
5. Skab – Smagssirup-dispenser og affaldsbeholder til kaffegrums
6. Skab – Generelt depot (ikke tilgængeligt på alle møbler)

2.2 Oversigt over maskinen



1. Tragt til kaffebønner (3)
2. Åbning til manuel tabletfødnings i kaffebrygger (bag midterste tragt)
3. Trykmåler
4. Grafisk brugergrænseflade (berøringsskærm)
5. Knap til varmt vand
6. Varmtvandsudløb (med indvendig si)
7. Beskyttelsespanel
8. Bakke til kaffegrums
9. Udløb til drikkevarer (flytter sig automatisk til den rigtige kopposition)
10. Gitter til kop og drypbakke

2.3 Drikmenu

Barista Pro-maskinen tilbyder et udvalg af premium kaffedrikke, såvel som varmt vand som hermed angivet i menukortet*.

De mælkebaserede kaffedrikke tilberedes med frisk komælk, og der er også muligheder for brugere at vælge en latte med tilsat smag (4 varianter til rådighed: Chokoladecookie, vanilje, saltet karamel og Noisette (ristet hasselnød)).

For de fleste af drikkevarerne har forbrugeren også mulighed for at tilføje et ekstra shot eller et smagsshot.

Med hensyn til te vil maskinen dispensere varmt vand, og forbrugeren vil være i stand til at vælge mellem 4 forskellige teer, der er tilgængelige i krydssalgsbakkerne: Earnest Earl (sort te), Cool Miss Green (grøn te), Mellow Mr. Bloom (rooibos), Witty Cherries (hvid te).

Alle drikkevarer (undtagen drikkevarer med smagstilsætning) udleveres uden tilsat sukker. Forbrugeren har mulighed for at tilføje hvidt eller brunt sukker, der også er tilgængelig i krydssalgsbakkerne.

Drikkevarer leveret fra denne kaffemaskine kan indeholde spor af komælk og nødder.

*nyeste menukort er tilgængelige på lokale markeder.

Kaffemenu

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 kaffebønder, 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 og krydderiholder

2.4.1 Mælk

Den eneste mælk, der må bruges til Barista Station, er mælken, der er aftalt med Espresso House: Pasteuriseret, fedtfattig mælk (frisk mælk, 3-4%), helst fra Arla.

2.4.2. Kaffebønner

Der må kun anvendes Espresso House-kaffebønner i Barista Station maskinen. Der findes to typer kaffeblandinger:



Signature Brew:
placeret i den midterste tragt



Signature Espresso:
placeret i venstre og højre tragte

2.4.3 Smagssirup

Dispenseren til smagssirup indeholder 4 flasker smagssirup. Følgende sirupper er til rådighed:



Chokoladecookie
(700 ml)



Vanilje
(700 ml)



Saltet karamel
(700 ml)



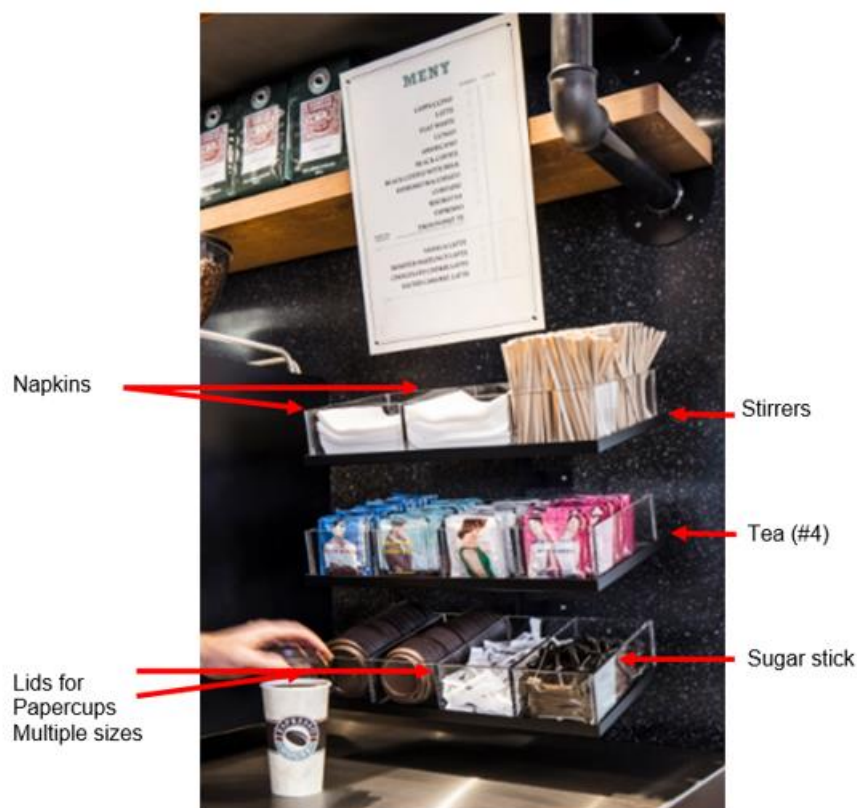
Ristet hasselnød
(700 ml)

2.4.4. Krydderholder og tilbehør

Følgende tilbehør findes på stationen:

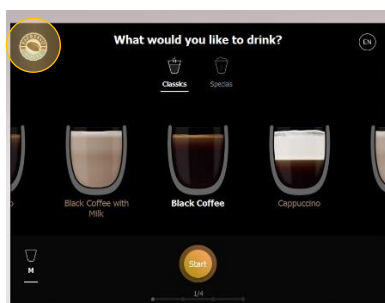
- Kopper og låg i forskellige størrelser: 8 oz (235 ml) (Medium) and 16 oz (470 ml) (Large) (Espresso House brand)
- Brunt og hvidt sukker i stænger (Espresso House brand)
- Servietter (Espresso House brand)
- Omrørere
- Enkeltpakkede tebreve (4 varianter: Earnest Earl, Cool Miss Green, Mellow Mr. Bloom, Witty Cherries).

Kun det aftalte tilbehør skal være til stede, og tilbehør skal altid genopfyldes i henhold til skemaet nedenfor:



2.5 Introduktion til brugergrænsefladen

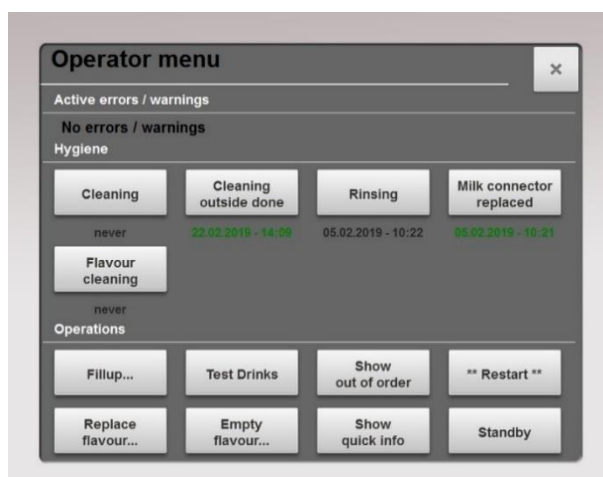
2.5.1 Adgang til, og forklaring af operatørtilstand



Sådan åbnes brugermenuen:

Tryk i øverste venstre hjørne på skærmen i mindst 3 sekunder (og indtast pinkoden), eller indsæt chefkortet i kortåbningen. Espresso House standard PIN-kode: 1996.

BEMÆRK: Maskinen kan indstilles under installation til udelukkende at give adgang med chefkortet.

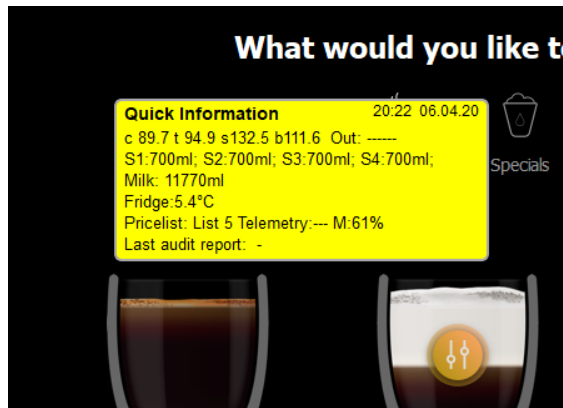
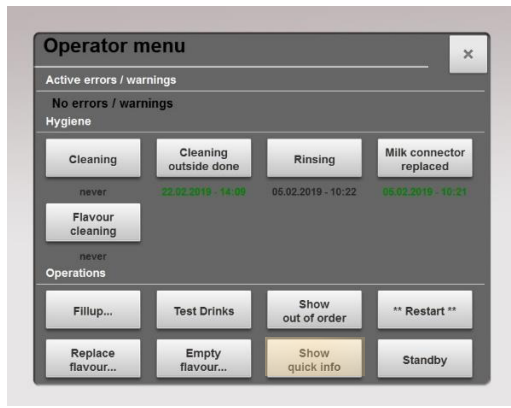


Operatørmenuen består af 3 sektioner:

- **Aktive fejl/advarsler:** Her vises alarmer eller advarsler, der kræver handling fra operatøren eller teknikeren.
- **Hygiejne:**
 - o [Rengøring] til rengøringsproceduren for mælk og brygningssystemer.
 - o [Rengøring udenfor udført] til registrering af rengøring af ydersiden af maskinen.
 - o [Skylning] kun til brug for skylning.
 - o [Mælketilslutning udskiftet] er ikke relevant for dette koncept.
- **Handleringer:**
 - o [Opfyldning ...] når ingredienserne er blevet genopfyldt.
 - o [Testdrikke] til udlevere af testdrikke efter rengøring af maskinen og mælk er blevet genopfyldt.
 - o [Vis ude af drift] i tilfælde af, at maskinen skal sættes ud af drift i tilfælde af tekniske problemer, der kræver en teknikers indgriben.
 - o [**Genstart**] når kaffemaskinen skal genstartes.
 - o [Udskift smag], når en smagsflaske skal udskiftes.
 - o [Smag er tom], når en smag midlertidigt ikke er tilgængelig.
 - o [Vis hurtig info-menu] for at kontrollere den resterende mængde forskellige ingredienser
 - o [Standby], i tilfælde af, at maskiner skal slukkes midlertidigt

2.5.2 Funktionen til hurtige oplysninger

Aktivér funktionen til hurtige oplysninger for at få direkte indsigt i mængder af ingredienser og telemetri.



Aktivér operatørtilstand, og tryk på hurtige oplysninger for direkte at få vist den faktiske mængde smagssirupper og mælk.

Luk funktionen ved at trykke på den gule informationsskærm.

- S1 = Resterende mængde i sirup flaske 1 i ml
- S2 = Resterende mængde i sirup flaske 2 i ml
- S3 = Resterende mængde i sirup flaske 3 i ml
- S4 = Resterende mængde i sirup flaske 4 i ml
- Mælk = Resterende mælkevolumen i alt i ml
- Køleskab = Køleskabstemperatur. Hvis temperaturen i køleskabet er for høj i for lang tid, vil det starte en alarm eller endda sætte maskinen ud af drift

3. Rengøring og genopfyldning

3.1 Generelle oplysninger

- **Genopfyldning:**

Genopfyldning afhænger af det faktiske forbrug. For stationer med høj kapacitet kan det være nødvendigt med genopfyldning mere end en gang om dagen. Maskinen skylles, og kritiske hygiejnepunkter renses under genopfyldning.

- **Rengøring:**

Maskinen (herunder mælke-systemet) samt det ydre af maskinen skal rengøres dagligt for at sikre den bedste ydeevne og produktkvalitet. Andre dele på Barista Station skal rengøres ugentligt.

I nedenstående tabel er alle rengørings- og skylningsaktiviteter (manuelle eller automatiske) og deres krævede frekvens beskrevet detaljeret:

Dagligt	Ugentligt	Under drift	Før nedlukning	
Automatisk				
				Rengøringsprogram (igangsat af operatøren)
				Automatisk skylning
				Varm skylning
				Skylning af mælkeslange
				Skylning ved nedlukning
				Skylning ved opstart
Manuelt				
				Kaffegrums/affaldsbeholder (i møblet)
				Rengøring af drypbakke
				Udvendig rengøring
				Rengøring af køleskab
				Tragt til kaffebønner
				Sirupdispenser
				Udløbsrør til varmt vand

3.2. Registrering af rengørings- og genopfyldningsopgaver

Alle driftsopgaver skal registreres både manuelt på HACCP-kort og digitalt i operatør/chef-menuen i maskinen.

3.2.1 Manuel registrering på HACCP-kort

Ved hvert besøg skal operatøren manuelt registrere rengørings- og genopfyldningsaktiviteterne på HACCP-kortene, som placeres på stationen i et af skabene. Dette er obligatorisk i henhold til reglerne for HACCP og fødevarehygiejne.

Tabellen nedenfor er et eksempel på et HACCP-registreringskort. Operatøren skal skrive ugenummeret, datoen for dagen, klokkeslæt og hans/hendes navn. Alle rengørings- eller genopfyldningsaktiviteter, der er afsluttet under besøget, skal vinges af.

					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 i operatør/chef-menuen

Hygiejnemenueen i operatørtilstanden letter registrering af rengøringsaktiviteter. Når disse er afsluttet, vises datoen på dagen under knappen for den tilsvarende rengøringsprocedure på skærmen.

Denne digitale registrering er i overensstemmelse med HACCP, hvis alle aktiviteter logføres, og navnet på operatøren også registreres i den generelle administration.

3.3 Rengøringsmidler og materialer

- Rengøringstablet til kaffebryggesystem – Suma Café Auto Tabs C1.7 (leveret af JDE):
 - Suma Café AutoTabs er et koncentreret vaskemiddel i tabletform.
 - Det bruges til daglig kraftig rengøring og skylning af bryggesystemet på Barista Pro-maskinen. Det hjælper med at fjerne snavs, pletter og kaffeaflejringer og forhindrer kalkaflejringer.
 - Produktet kan doseres sikkert, og opløses hurtigt.
 - Tabletten skal indsættes i den manuelle kaffeindsats oven på maskinen (se rengøringsproceduren)



- Rengøringstablet til mælkesystem – Suma Café MilkClean Kit C3.7 (leveret af JDE):
 - Dette sæt indeholder 2 typer tabletter (Advarsel: Bland aldrig de 2 forskellige typer tabletter!)
 - Stor beholder: Alkalisk rense-tablet, som hjælper med at fjerne mælkefedt og kalksten. Brug denne dagligt. Kan også bruges til rengøring af varmtvandsudløbet.
 - Lille beholder: Alkalisk rense-tablet, som hjælper med at fjerne mælkepartikler. Brug en gang om ugen i stedet for den alkaliske tablet.



Sikkerhedsdatabladet for rensetabletterne kan findes på supportwebstedet for JDE: <http://jacobsdouweegbertsprofessional.support/other/cleaning-materials>

- Rengøringsmiddel til indersiden af køleskabet, maskinens udvendige dele og bord (medfølger ikke):
 - Brug et husholdningsrengøringsmiddel til at fjerne mælkeaflejringer, kaffesprøjt og bakterier og rengør med en våd klud.
 - Når du rengør maskindele, skal du spraye produktet på kluden og ikke direkte på delen, da dette vil påvirke smagen.



- Ren klud (medfølger ikke):



- Rengøringsbeholder (følger med maskinen)



- Rengøringsbørster (følger med maskinen):
 - Rengøringsbørste til udvendige dele
 - Rengøringsbørste til brygge-enheden



3.4 Procedure for genopfyldning, inklusive skylning

Før start

- Maskiner med høj kapacitet kræver genopfyldning mere end en gang om dagen.
- Denne procedure skal følges i de situationer, hvor kun genopfyldning er påkrævet (fuld rengøring allerede udført samme dag).
- Selv når maskinen kun har brug for påfyldning, skal også maskinens ydre rengøres.

Påkrævede materialer

- Ren klud/rengøringsmiddel til maskinens ydre
- Rengøringsbørste (til udvendige dele)

3.4.1 Procedure for daglig genopfyldning



Genopfyld tragtene til kaffebønner.



Genopfyld med de forskellige typer kopper i møblet.



Genopfyld med produkter til krydssalg, og ryd op i bakkerne, hvis det er nødvendigt.



Åbn Operatørmenuen.

Tryk på **Hurtige oplysninger**, og kontrollér mælkemængden inde i beholderen samt mængden i sirupflaskerne



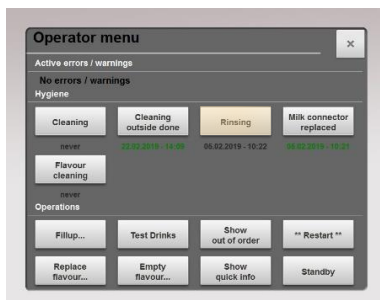
Fyld op med mælk, hvis det er nødvendigt.

Kontroller bakken for kondenseret vand og tøm om nødvendigt.

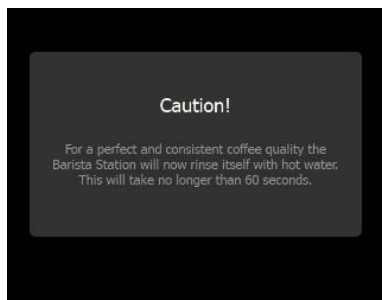
Vigtigt Foretag ikke efterfyldning! Fjern den resterende mælk, og rengør beholderen.



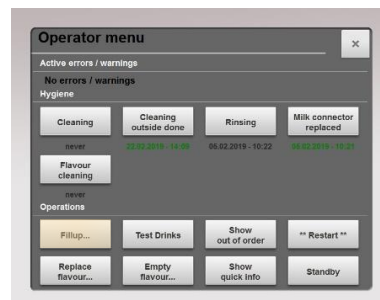
Genopfyld smagssirup, hvis det er nødvendigt (se **Procedure for genopfyldning af sirup**). Udskift en flaske, når mere end 75 % af dens volumen er forbrugt, eller når en flaske har passeret udløbsdatoen.



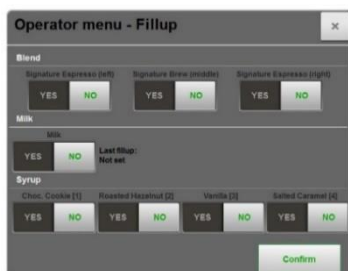
Åbn Operatørmenuen.
Tryk på [Skylning]



Skyllning af systemet starter. Vent, indtil dette er udført.
Forsigtig: Varmt vand!



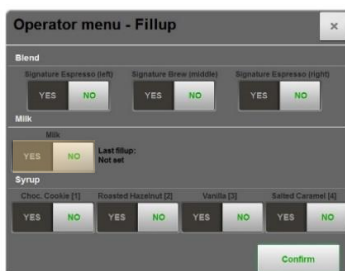
Åbn operatørmenuen, og tryk på [Fyld op] for at åbne opfyldningsmenuen.



Følgende felter vises:

- Beholder til kaffebønner 1, 2, 3
- Mælk.
- Sirup: 1, 2, 3, 4.

Tryk på genopfyldte ingredienser, og tryk på knappen [Bekræft].



Bekræft med (Ja/Nej), hvis der er genopfyldt med mælk og denne er blevet udskiftet.

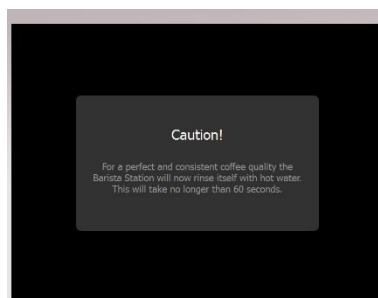


Indtast den resterende mængde mælk (der vises, at mælk er blevet genopfyldt), og tryk på [Fortsæt]

OBS! Der kan være en forsinkelse i softwaren. Afvent derfor med en smule tålmodighed, efter at I har trykket på [Bekræft] i "Operatørmenu – opfyldning", indtil næste skærbillede vises. Tryk ikke flere gange på funktionen, [Bekræft], da du ellers utilsigtet vil komme til at trykke på funktionen, [Fortsæt], på det efterfølgende skærbillede, hvilket resulterer i, at det vigtige trin, "mælkeopsætning", vil blive sprunget over. Hvis dette trin springes over, vil alarmen, "Ingen mælk", dukke op på skærmen på trods af, at der er mælk i beholderen, eftersom maskinen automatisk vil tro, at mælken er blevet opbrugt.



Der vises en justeringsskive. Indtast den faktiske volumen, og tryk på det grønne V-symbol (hvis dette ikke gøres, går den indtastede værdi tabt). Tryk på [Fortsæt].



Maskinen starter automatisk en skylleprocedure for mælkesystemet. Vent, indtil dette er udført.
Forsigtig: varmt vand!



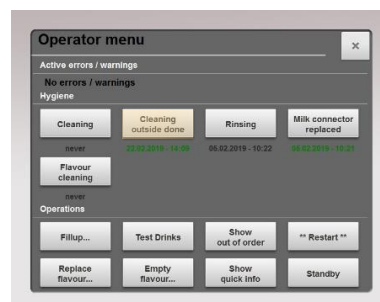
Fjern og rengør drypgitteret, og rengør drypbakken.



Rengør maskinens ydre med en ren klud.



Test maskinens drift: dispensér en cappuccino (operatørmenu > testdrikke)

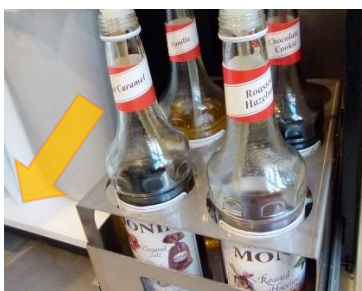


Åbn operatørmenuen, og bekræft rengøring af den udvendige side

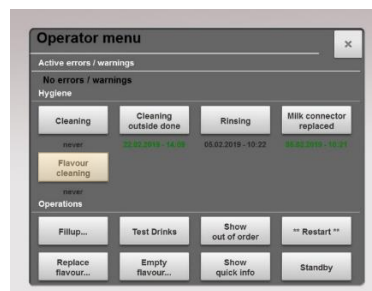
3.2.2 Genopfyldning af smagssirupper



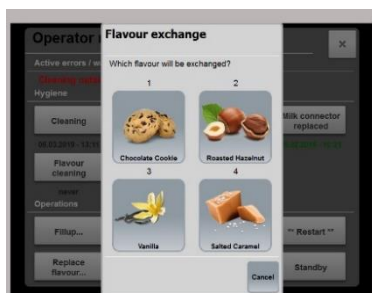
Åbn skabsdøren ind til sirups-skuffen.



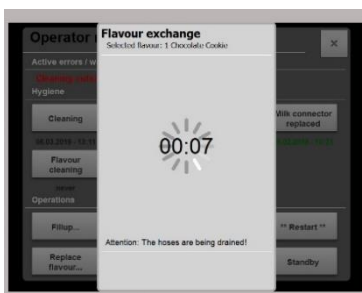
Træk skuffen med flaskerne ud. **BEMÆRK** Undlad at efterfylde sirup.



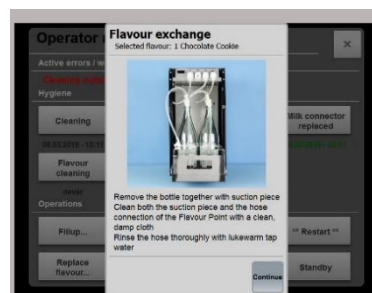
Åbn "Operatørmenuen", og tryk på [Udskift smag]



Bekræft smagssiruppen, der udskiftes.



Siruppen inde i slangen løber tilbage ind i flasken.



Følg anvisningerne på skærmen, og tryk på [Bekræft].



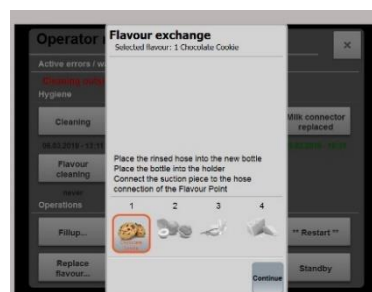
Fjern flasken, og frakobl slangen.

Rengør slangen og tilslutningerne med lunkent postevand.



Skru flaskehætten af.

Skriv åbningsdatoen på den nye flaske.



Slut slangen til den nye flaske.

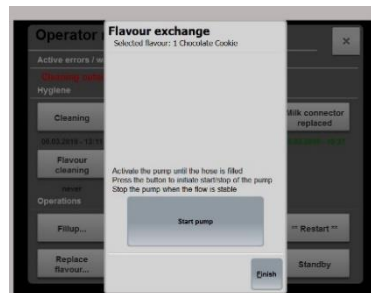
BEMÆRK Rør ikke med hænderne. Brug i stedet en serviet

Anbring den nye flaske i skuffen, og slut slangen til dispenserens igen.



Anbring skuffen tilbage i kabinettet, og luk møblet.

BEMÆRK Kontrollér, at slangerne ikke klemmes på nogen måde.



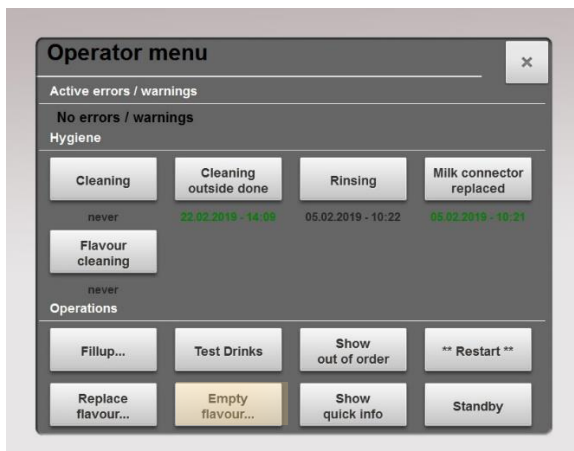
Tryk på **[Fortsæt]** for at starte opfyldning af slangen.

Tryk på **[Stop pumping]**, hvis slangen er fyldt op. (dvs. indtil dryp vises i udløbet)

Tryk på **[Udfør]** for at gennemføre.

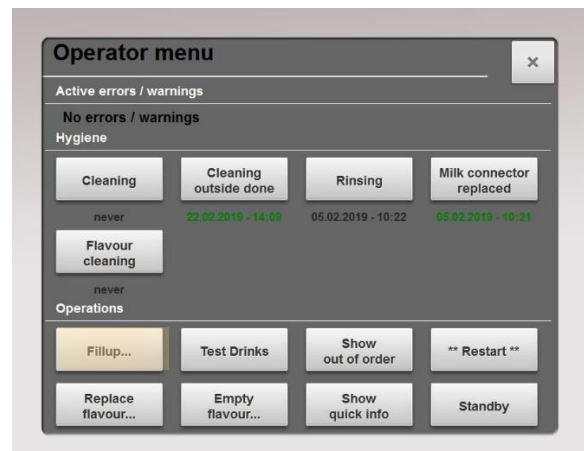
Sådan deaktiveres en sirup

Når en sirup midlertidigt ikke er til rådighed, skal siruppen deaktiveres på følgende måde.



Sådan deaktiveres en smagssirup:

Åbn operatørtilstanden, og tryk på [Tøm sirupflaske]



Sådan aktiveres en smagssirup igen:

Tryk på knappen [Fyld op] for at bekræfte udskiftningen/opfyldningen.

3.5 Procedure for daglig rengøring

Før start

- Rengøring af maskinen (inklusive kaffe- og mælkesystem) skal udføres dagligt. Kontroller altid rengørings- og genopfyldningsplanen og/eller operatør/chef-menu for at finde ud af, om rengøring allerede er udført eller ej.
- I ventetiden for rengøring, benyt lejligheden til at gå videre med rengøring af maskinens ydre og genopfyldning af ingredienser og tilbehør.

Påkrævede materialer

- Beholder til rengøring
- Rengøringstablet (rengøring af system til kaffebrygning)
- Rengøringstablet (rengøring af mælkesystem)
- Køkkenrulle/ren klud/rengøringsmiddel til maskinens ydre
- Rengøringsmiddel til mælkebeholder
- Rengøringsbørste (udvendige dele) /rengøringsbørste til rengøring af bryggeområde

Bemærk: Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du håndterer rengøringsmidler i henhold til MSDS.

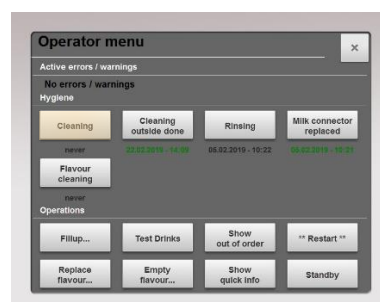
Fuld detaljeret procedure



Fjern den sorte, fleksible del, der er indsat i udløbet.
(træk nedad)



Rengør begge sider med varmt vand og en børste.
Tip Du kan også placere delen i rengøringsbeholderen under rengøring.



Åbn operatørmenuen, og tryk på [Rengøring].



Skærmen viser: "Fjern beholderen til kaffegrums"

Tøm og rengør beholderen til kaffegrums. (Start inden for 5 sek.)



Fjern dækpladen bag udløbet
(skub opad).



Rengør bryggesystemet med den medfølgende børste.
Fjern alt kaffegrums fra maskinens indre



Geninstaller dækpladen og beholderen til kaffegrums.

BEMÆRK Vip beholderen til kaffegrums lidt op, når du skyder den tilbage på plads i maskinen.



Skærmen viser "Indsæt rengørings-tablet".

Indsæt en rengørings-tablet (Suma Café Tab 2.2.) indsæt en rengørings-tablet i åbningen til manuel tabletfødning i kaffebryggeren øverst på maskinen, og bekræft ved at trykke på knappen [ok].

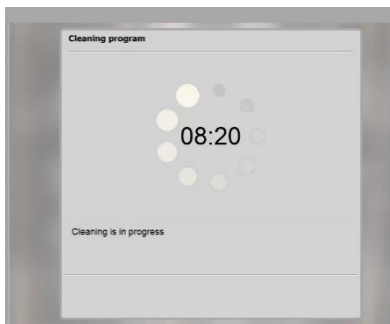


Skærmen viser "Fjern mælkebeholder".

Fjern mælkebeholderen. **Den resterende mælk i beholderen skal kasseres, og beholderen skal rengøres.** Tryk på [Fortsæt].



Anbring rengørings-beholderen med 1 mælkesystemrengørings-tablet (Suma Café MilkClean Tabs C3.7). Tryk på [Fortsæt].



Maskinen fylder varmt vand på tabletten og starter rengøringsprocessen. **Forsigtig: varmt vand!**



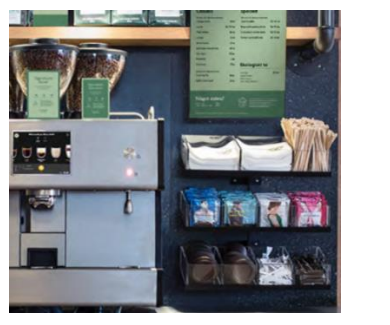
Rengør undersiden af udløbet med en børste, mens der løber varmt vand ud.



Skylningen varer ca. 9 min. Under skylningen skal du udføre opfyldningstrin: Genopfyld tragtene til kaffebønner. Hvis den sidste påfyldning af bønner var for mere end 48 timer siden, skal du kassere de resterende bønner og genopfylde tragtene.



Genopfyld med de forskellige typer kopper i møblet.



Genopfyld med de supplerende produkter.



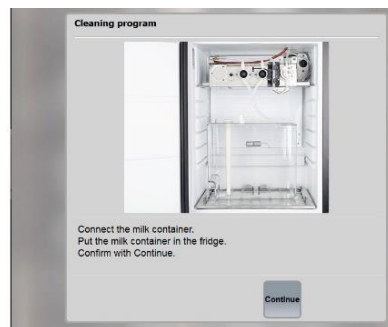
Vent på skærmbesked: "fjern og skyl beholderen".

Fjern og rengør rengøringsbeholderen.

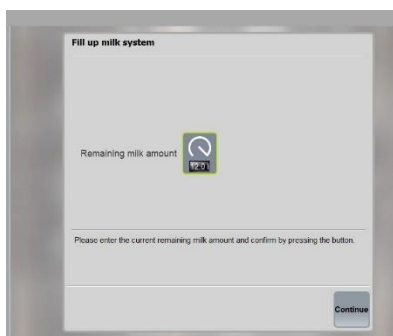


Rengør køleskabet med en ren klud.

Tøm fordamperbakken, og tør køleskabet indvendigt med et stykke køkkenrulle.



Fyld mælkebeholderen og placer den bagest i køleskabet. Tryk på **[Fortsæt]** på skærmen.



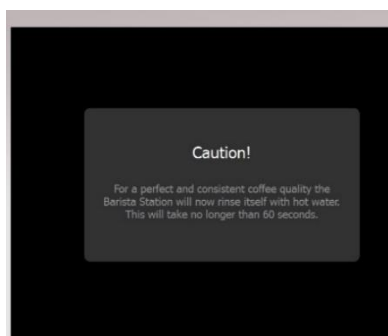
Tryk på **[Fortsæt]** på skærmen.

Skærmen angiver derefter, at mælkeslangerne genopfyldes.



Der vises en justeringsskive. Indtast den faktiske volumen, og tryk på det grønne V-symbol (hvis dette ikke gøres, går den indtastede værdi tabt).

Tryk på **[Fortsæt]**.



Maskinen starter automatisk en skylleprocedure for mælkesystemet. Vent, indtil dette er udført. (ca. 60 sekunder)
Forsigtig: varmt vand!



Geninstallerer den fleksible del.

BEMÆRK Kontrollér, at de 4 gennemsigtige rør til sirup forbliver på plads. (dvs. stikker helt ud som vist på billedet)



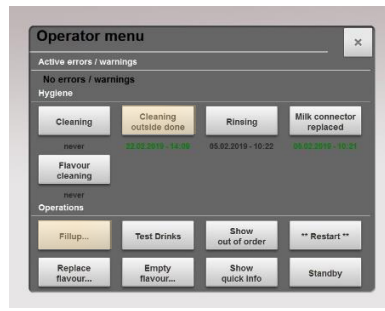
Rengør/fjern drypgitteret, og rengør drypbakken.



Rengør maskinens ydre med en ren klud.



Test maskinens drift: dispensér en cappuccino.
(operatørmenu > testdrikke)



Åbn operatørmenuen, og bekræft rengøring af den udvendige side og genopfyldning af ingredienser.



Åbn den midterste (eller højre) dør i møblet.
Rengør den nederste del af skakten til kaffegrums med et stykke køkkenrulle.



Fjern affaldsbeholderen til kaffegrums.
Udskift affaldsposen.

3.6 Procedurer for ugentlig rengøring

3.6.1 Udløb til varmt vand



Drej udløbet til varmt vand mod uret for at tage det af
(NÅR DET ER KØLET NED)
Fjern sien fra udløbsstykket.



Fjern og afkalk udløbet og sien i en opløsning bestående af lunkent vand og 1 tablet af rengøringsmidlet til mælkesystemet (Suma Café MilkClean Tabs C3.7).



Monter sien på udløbet igen, og monter samlingen på røret.

3.6.2 Tragt til kaffebønner



Fjern låsemekanismen i bunden af tragten:
Skyd forsigtigt låsemekanismen ud

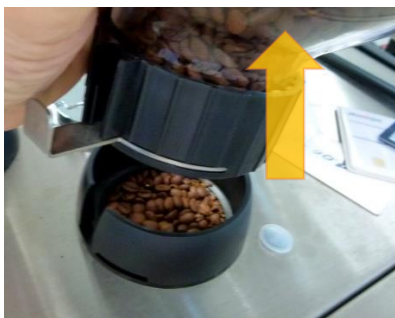


Udskift låsemekanismen med den metalplade, der følger med maskinen.

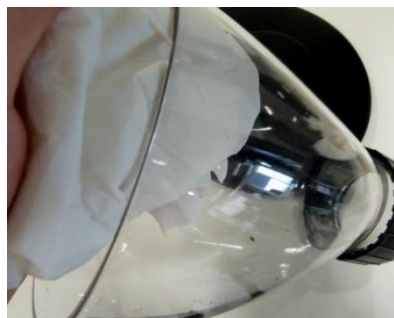


Kontrollér, at pladen er helt sat i.

Pladen lukker tragten og forhindrer, at bønner falder ud.



Løft tragten ud.



Tøm og rengør tragten.



Sæt tragten tilbage på holderen på maskinen.

Metalpladen skal placeres korrekt i udstansningen.

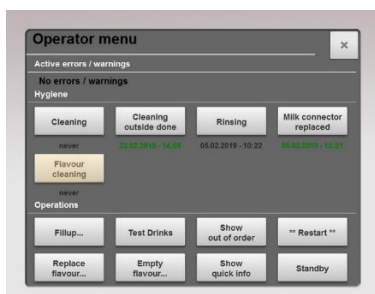


Tryk tragten ned på plads, og fjern metalpladen.



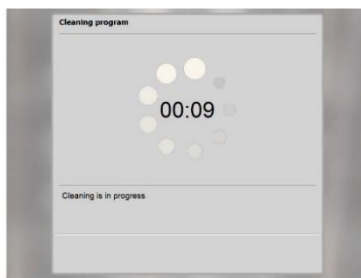
Skyd forsigtigt låsemekanismen tilbage på plads.

3.6.3 Modul til smagssirup

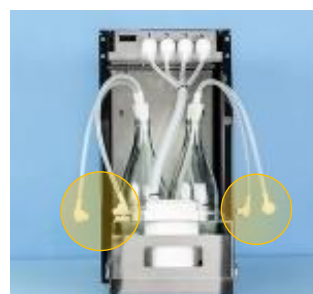


Åbn operatørmenuen, og tryk på [Siruprengøring].

Siruppen inde i slangerne løber tilbage ind i flaskerne.



Siruppen inde i slangerne løber tilbage ind i flaskerne.



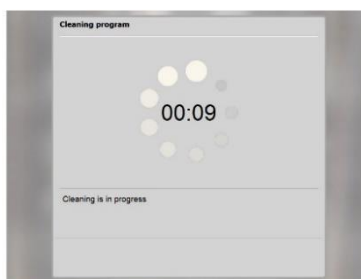
Frakobl forbindelsesdelene, og læg slangerne til side.

TIP Brug en plastikpose til at forhindre spild af sirup, der løber ud af slangerne.

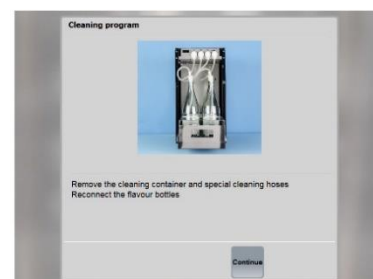


Fyld rengøringsbeholderen med varmt vand

Tilslut rengøringssættets slanger.



Tryk på [Fortsæt].
Skylning starter nu (ca. 1:30 min.)



Efter skylning: Frakobl rengøringsslangerne, og fjern beholderen.

Rengør tilslutningerne i rammen med en ren og fugtet klud, hvis der er behov for det



Tilslut slangerne til smagssirup igen.

Skærmen viser den korrekte position.



Rengør toppen af flaskerne og hæfterne for at undgå dannelse af sukkerkrystaller.



Tryk på [Genopfyld] for den første sirup for at begynde at fylde slangen.

Tryk på [Stop pumping], hvis slangen er fyldt op. (det drypper ud af udløbet).

Gentag dette for alle sirupper.



Tryk på [Fortsæt], og følg anvisningerne på skærmen. Bestil en testdrik via operatørmenuen.

Hvis du ser spildt sirup:

Rengør skuffen eller skabet med en ren klud og rengøringsmiddel til fødevarer.

3.7 Kontrol ved åbning og nedlukning.

3.7.1 Kontrol ved åbning.

Vær opmærksom på følgende i starten af hvert besøg:

- Kaffemaskine og køleskab fungerer korrekt og er sikkert at arbejde med.
- Kontroller, om der vises en advarsel i operatørmenuen, som skal behandles eller meddeles til en tekniker.
- Kontroller HACCP-registreringskortet og operatørmenuen i maskinen for at vide, om:
 - Fuld rengøring allerede er udført eller den skal udføres.
 - Rengøring af andre dele skal finde sted (ugentlig rengøring).
- Kontroller, hvilke ingredienser og tilbehør der skal genopfyldes.

3.7.2 Kontrol ved nedlukning.

Vær opmærksom på følgende ved slutningen af hvert besøg:

- At der ikke er spildte ingredienser på, i eller i nærheden af maskinen.
- At der ikke er brugte kopper til stede på bordpladen.
- Rengør drypbakke og drypgitter.
- Rengør maskine, køleskab og møbler udvendigt, ingen fingeraftryk.
- Om affaldsspanden til kaffegrums er blevet tømt.
- Krydsalgbakker genopfyldes i henhold til referencekortet og at disse er rene og uden fingeraftryk.
- Om bønnetragte, mælk og sirup er genopfyldt.
- Om mængderne af ingredienser, der er nævnt i hurtiginfomenuen, er korrekte.
- At ingredienser, der har overskredet udløbsdato, er blevet udskiftet.
- At alle rengøringsmidler er opbevaret korrekt.
- At alle rengørings- og genopfyldningsaktiviteter er blevet logget på HACCP-kort og digitalt i operatør/chef-menuen.
- At operatør/chef-kort er fjernet fra indsatsen og gemt.
- At skabsdøre er låst, og nøgler er fjernet.
- At maskinen er klar til at sælge alle drikkevarer i menuen, og at ingen advarsler vises på skærmen.
- At betalingsmodul (når det er til stede) er i drift.
- At maskinen er sikker til brug for forbrugere.