

Guide de référence rapide

ES FB 9100



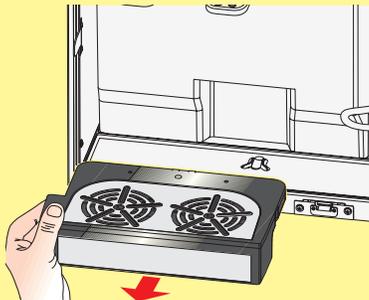
WITTENBORG

U0502FR00

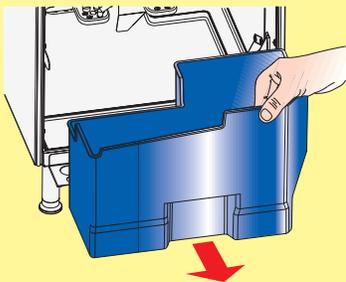
Nettoyages réguliers et profonds



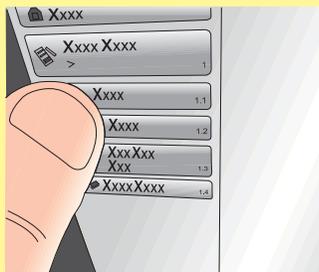
Ouvrir la porte



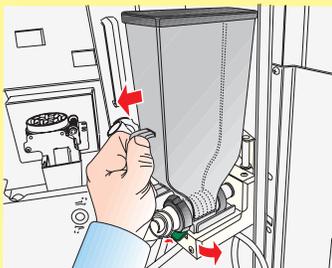
Retirer le plateau d'égouttage inférieur et la plaque supérieure, nettoyer les pièces avec une lavette humide.



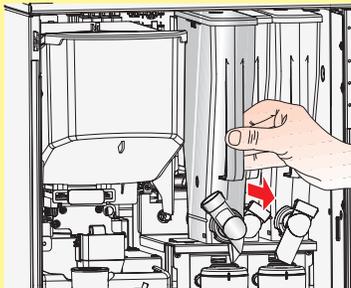
Retirer le bac à marc et la plaque inférieure, vider le bac à marc. Nettoyer toutes les pièces démontées et la base de la machine avec une lavette humide.



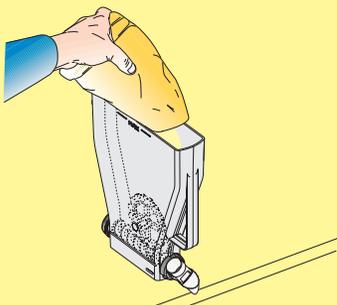
Remettre le compteur du plateau d'égouttage à zéro. Appuyer sur « Vider marc solide ».



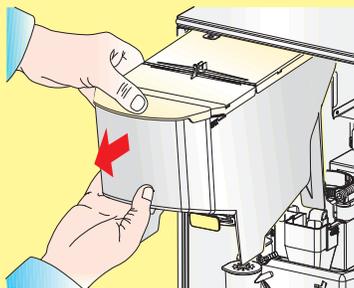
Retirer le réservoir à sucre : le tourner et l'extraire, puis appuyer sur le levier vert situé en dessous. Le poser sur une table.



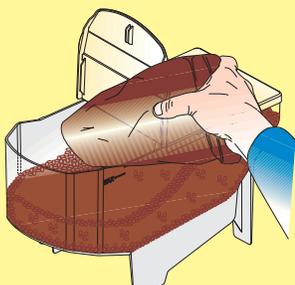
Tirer sur le bec de sortie du produit et extraire le réservoir à ingrédient instantané (un à la fois).



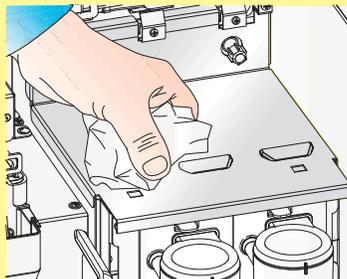
Poser les réservoirs sur une table, ouvrir les couvercles et procéder au remplissage. Nettoyer l'extérieur des réservoirs avant de les replacer dans la machine.



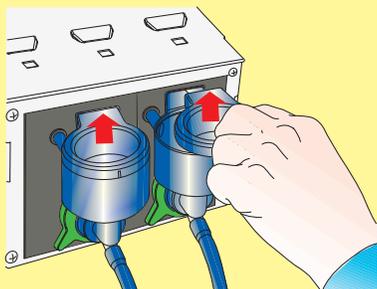
Fermer le passage du café en direction du moulin, faire glisser le réservoir à café dans la position de remplissage et ouvrir le couvercle.



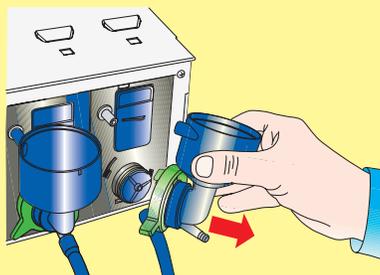
Ouvrir le sachet de produit et remplir le réservoir. Refermer le couvercle. Nettoyer l'extérieur du réservoir avant de le remettre en place. Nettoyer l'intérieur du réservoir à café une fois par mois.



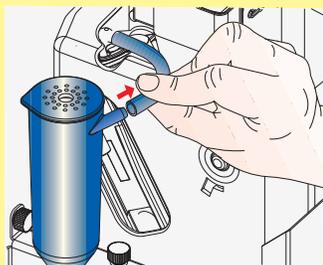
Nettoyer le logement de cartouche d'instantané.



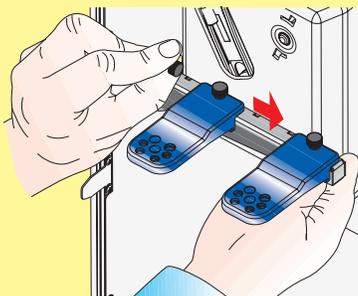
Retirer la tête des bacs de mélange, pulvériser le produit à l'intérieur et les nettoyer. Remettre la tête des bacs de mélange en place.



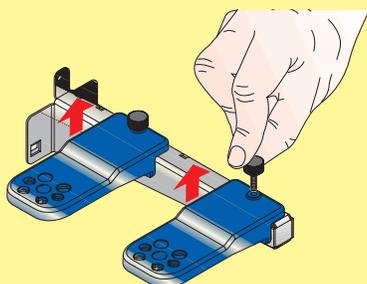
Retirer les bacs de mélange et les tuyaux, la zone du système d'évacuation et les plaques du mixeur.



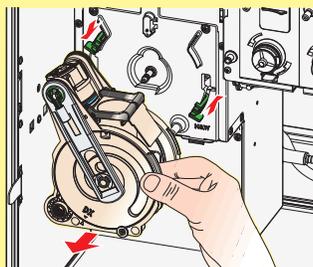
Retirer les tuyaux d'eau chaude et du diffuseur, les retirer du bras frontal, retirer le diffuseur du support de buse.



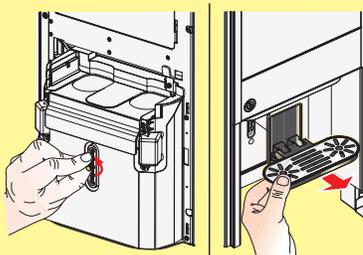
Dévisser la molette et retirer la barre frontale.



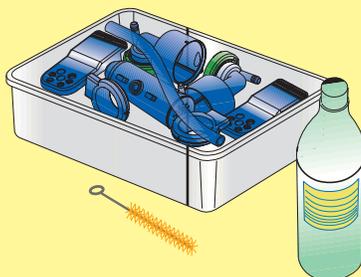
Dévisser les molettes fixant les supports de buses à la barre frontale.



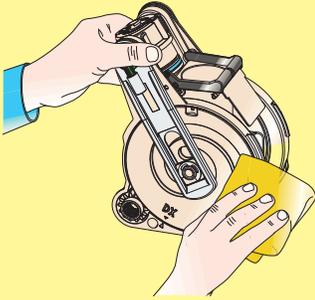
Retirer tous les tuyaux, le capot du percolateur à café et l'entonnoir pour café en poudre. Retirer le percolateur à café.



Dévisser la molette bloquant le plateau d'égouttage et le nettoyer avec une lavette humide.



Laver les pièces en utilisant des produits nettoyants et rincer à l'eau propre.



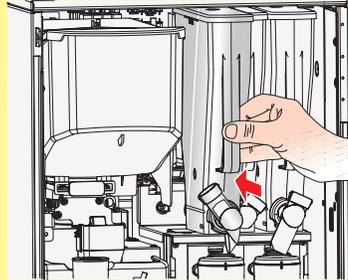
Sécher soigneusement chaque pièce : tête des mixeurs, pièces du système d'évacuation, entonnoir pour café en poudre et percolateur à café.



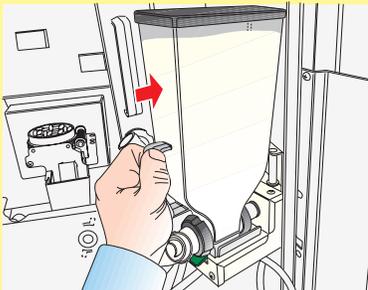
Sécher le bac de récupération des buses, tête des mélangeurs, pièces du système d'évacuation.



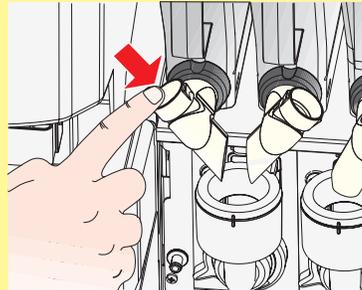
Remonter les pièces sèches. Faire particulièrement attention au positionnement des tuyaux.



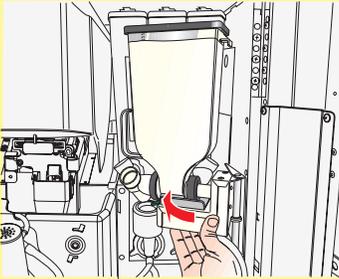
Remettre les cartouches d'instantané en place.



Remettre la cartouche de sucre en place en s'assurant d'entendre le déclic du levier vert.



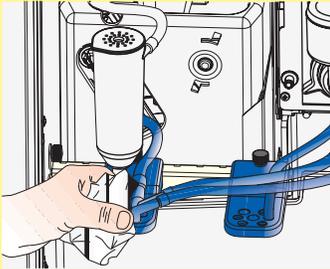
Rabaisser les bacs de sortie du réservoir à ingrédient instantané.



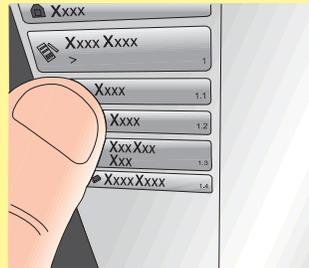
Fermer l'étagère à sucre.



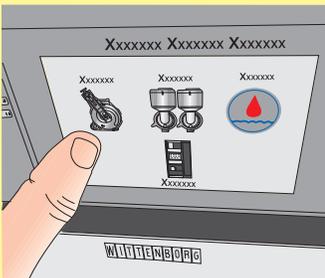
Remettre les supports de buses en place et fixer la barre à la machine. Remettre le diffuseur sur le support de buse avec les tuyaux appropriés.



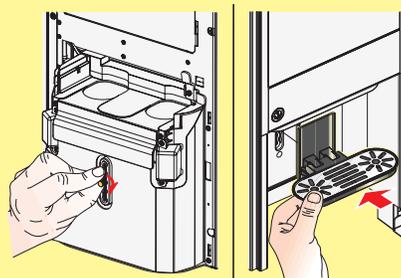
Nettoyer le support de buses. Vérifier que les buses sont dans la bonne position.



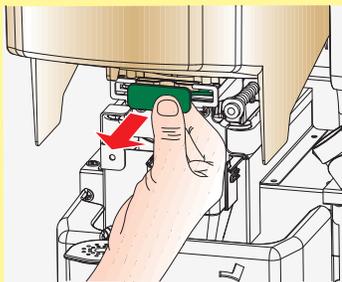
Pour le rinçage : fermer la porte (ou simuler la fermeture de la porte en plaçant la clé jaune dans sa fente) et sélectionner « Wittenborg » puis « Entretien » et « Opérations quotidiennes ».



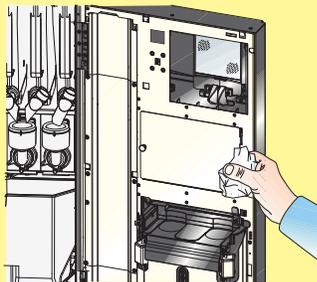
Sélectionner l'icône pour démarrer le cycle de rinçage et appuyer sur OK.



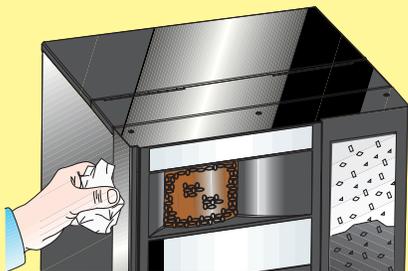
Remettre le plateau d'égouttage interne et externe en place.



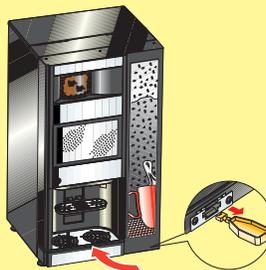
Ouvrir les volets à café.



Nettoyer les faces interne et externe de la porte avec une lavette humide.



Nettoyer l'intégralité de l'armoire avec une lavette humide.



Remplir le registre HACCP. Retirer la clé jaune, fermer la porte et démarrer la machine.

Directives HACCP (suite)

Remplacement

- En fonction de la dureté de l'eau, le filtre du percolateur en nylon avec joint doit être remplacé après env. 25 000 boissons, même si apparemment encore fonctionnel.

Date et rapports

- Après ouverture, écrire la date d'ouverture sur l'emballage.
- Archiver la date « à consommer avant le » - date de l'emballage utilisé pour remplir la machine.
- Remplir les rapports de service et d'entretien.

Formation

- Former le personnel sur les lignes directrices HACCP.
- Mettre en œuvre les activités dans les horaires de travail.
- Pour d'autres questions, contacter votre représentant de service.

Carte d'enregistrement des nettoyages