



Barista Station

Brukerhåndbok

Version 2.2

Espresso House

Marts 2021

Innholdsfortegnelse

1. HACCP & Barista Station	3
1.1 Sikkerhet.....	3
1.2 Vedlikehold av utstyr og registrering av aktiviteter/oppgaver	3
1.3 Hygiene.....	4
1.4 Håndtering og oppbevaring av ingredienser	4
1.4.1 Melk	4
1.4.2 Smaksirup.....	4
1.4.3 Kaffebønner	5
1.5 Håndtering og oppbevaring av rengjøringsprodukter	5
2. Beskrivelse av deler	6
2.1 Møbeloversikt	6
2.2 Maskinoversikt	7
2.3 Drikkemeny	7
2.4. Ingrediens- og tilbehørsbeholder	8
2.4.1 Melk	8
2.4.2. Kaffebønner	8
2.4.3 Smaksirup.....	8
2.4.4. Tilbehørsbeholder og tilleggsprodukter	9
2.5 Innføring i brukergrensesnitt	10
2.5.1 Tilgang og forklaring til operatørmodus	10
2.5.2 Hurtiginfo-funksjon	11
3. Rengjøring og påfyll	12
3.1 Generell informasjon.....	12
3.2. Registrering av oppgaver om rengjøring og påfyll	13
3.2.1 Manuell registrering av HACCP-kort	13
3.2.2 Digital registrering i operatør-/chef-menyen.....	13
3.3 Rengjøringsmidler og -utstyr	14
3.4 Fremgangsmåte for påfylling inkludert skylling	14
3.4.1 Daglig påfyllingsprosedyre	15
3.2.2 Påfyll på smaksirup	17
3.5 Daglig rengjøringsprosedyre	19
3.6 Ukentlige rengjøringsprosedyrer	22
3.6.1 Varmtvannsuttak	22
3.6.2 Kaffebønne-beholdere	23
3.6.3 Modul for smaksirup	24
3.7 Åpne og lukke kontroller	25
3.7.1 Åpne kontroller	25
3.7.2 Lukke kontroller	25

1. HACCP & Barista Station

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) er et kontrollsystem for å garantere matsikkerhet. En god tilnærming og samsvar med HACCP sikrer en trygt forbruk for våre forbrukere.

I praksis er dette nødvendig for å sikre at Barista Station overholder HACCP fra starten av:

- Sikkerhet
- Vedlikehold av utstyr og registrering av aktiviteter/oppgaver
- Hygiene
- Håndtering og oppbevaring av ingrediensene og rengjøringsmidlene

1.1 Sikkerhet

Bruk, fylling og rengjøring av dispenserens må begrenses til autoriserte og opplærte personer. Pass på at nyansatte leser bruksanvisningen og forstår sikkerhets- og hygieneprotokollen før de tar i bruk dispenserens.

- Brukere:
 - Dette apparatet kan brukes av kompetente barn i alderen 8 år og eldre og personer med fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller kunnskap såfremt de har blitt overvåket eller gitt instruksjoner om sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som er involvert.
 - Barn får ikke leke med denne enheten. Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn.
- I bruk:
 - **Advarsel: Produktene som leveres av dispenserens er veldig varme! For å unngå brannskader bør du holde hender og andre kroppsdelene borte fra leveringsområdet før du trykker på leveringsknappen.**
 - **Advarsel: Rør aldri strømtilførselen eller strømpluggen hvis hendene dine, strømkabelen eller støpselet er vått. Hvis strømkabelen til dispenserens er skadet, må du slå av dispenserens og kontakte systemleverandøren for utskifting.**
 - Det er fare for å få fingre i klem når du håndterer bevegelige komponenter.
 - Aldri ta ned bønnebeholderen med hendene eller redskaper, eller åpne bryggeenheten når kaffemaskinen slås på.
- Rengjøring:
 - Hold deg alltid nær dispenserens under rengjøring, da det brukes rengjøringsmidler og det renner ut svært varmt vann under prosessen.
 - Ikke bruk vannstråle under rengjøring.
 - Bare bruk foreskrevne rengjøringsprodukter til rengjøring.

1.2 Vedlikehold av utstyr og registrering av aktiviteter/oppgaver

Barista Pro-maskinen overholder selv HACCP. Delene som kommer i kontakt med drikkevarer skylles med veldig varmt vann som en del av rengjøringsprogrammet. Noen spesifikke deler tas ut av maskinen og rengjøres separat.

- Maskinen må alltid rengjøres i henhold til avtalt rengjøringsplan.
- Påse at maskinen alltid er ren innvendig og utvendig
- Alle rengjøring- og påfyllsaktiviteter må loggføres i HACCP-kort og digitalt i operatør-/chef-menyen
- Operatøren har ansvar for å holde kontroll på og registrere holdbarheten til produktene.

1.3 Hygiene

- Vask hendene med varmt vann og antibakteriell såpe
- Ved fare for spredning av en smittsom sykdom (forkjølelse, influensa, covid-19), må det ikke utføres arbeid med mat

1.4 Håndtering og oppbevaring av ingredienser

1.4.1 Melk

Gal håndtering av melk vil svekke matsikkerheten og føre til risiko knyttet til hygiene og helse!

Det er viktig å overholde følgende punkter:

- Påfyll:
 - Fyll ikke på for mye melk. Hvis melkebeholderen må etterfylles: Kast resten av melken og etterfyll med fersk melk.
 - Bare bruk pasteurisert, homogenisert, fersk fettholdig melk, som avtalt.
 - Bruk minst én dag før utløpsdato.
 - Bruk de eldste produktene først ([først inn, først ut]-prinsippet).
 - Lukk kjøleenheten umiddelbart etter påfylling.
- Håndtering:
 - Bruk vernehansker når du jobber med melk.
 - Bruk melk direkte fra originalemballasjen.
 - Kontroller emballasjen for skader før du åpner den.
- Rengjøring:
 - Når du rengjør maskinen må gjenværende melkerester i melkebeholderen kastes, og melkebeholderen må rengjøres fullstendig med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. [Ny] fersk melk fylles på for å skape et tydelig skift i melkeforsyningen.
 - Aldri fyll på gammel melk i ny melk når det er behov for rengjøring!
- Oppbevaring:
 - Påse at uåpnet melk brukes før utløpsdatoen som er angitt på emballasjen eller beholderen.
 - Kjøling (maks. 5 °C).
 - Oppbevar melk adskilt fra rengjøringsprodukter.

1.4.2 Smaksirup

Feil håndtering av sirup eller smakstilsetningsstoffer vil kunne redusere matsikkerheten!

Det er viktig å overholde følgende punkter:

- Påfyll:
 - Fyll aldri på for mye sirup eller smakstilsetningsstoffer.
 - Bruk opp før utløpsdato.
 - Bruk de eldste produktene først ([først inn, først ut]-prinsippet).
 - Sirupflasker har en maksimal holdbarhet på seks uker etter åpning. Når det er én dag før utløpsdatoen er nådd, må flaskene kastes og skiftes ut. Det er derfor viktig å skrive ned datoen flasken ble åpnet.
 - Bytt ut en flaske når over 75 % av volumet er brukt
- Håndtering:
 - Bruk sirup og smakstilsetningsstoffer direkte fra originalemballasjen/-flasken.
 - Kontroller emballasjen/flasken for skader før du åpner den.
- Oppbevaring:
 - Den uåpnede holdbarheten til Monin-sirupflasken er 36 måneder, der utløpsdatoen står på flasken.
 - Oppbevar sirupen på et tørt, kjølig og mørkt sted.
 - Oppbevar sirup adskilt fra rengjøringsprodukter.

1.4.3 Kaffebønner

Gal håndtering av kaffebønner vil svekke matsikkerheten og føre til risiko knyttet til hygiene og helse!

Det er viktig å overholde følgende punkter:

- Påfyll:
 - Bare bruk Espresso House-kaffebønner som avtalt.
 - Bruk opp før utløpsdato.
 - Bruk de eldste produktene først ([først inn, først ut]-prinsippet).
 - Kaffebønner har en holdbarhet etter åpning på 48 timer, og derfor bør ikke beholderen overfylles. Alltid sjekk rengjørings- og påfyllsplanen og/eller den digitale operatørmenyen: Hvis det var over 48 timer siden forrige påfyll av bønner, må du kaste de gjenværende bønnene, rengjøre og fylle på beholderen igjen.
- Håndtering:
 - Bruk kaffebønner direkte fra originalemballasjen.
 - Kontroller emballasjen for skader før du åpner den.
- Oppbevaring:
 - Den uåpnede holdbarheten til Espresso House-kaffebønner er 12 måneder, der utløpsdatoen står på flasken.
 - Oppbevar kaffebønnene på et tørt, kjølig og mørkt sted.
 - Oppbevar kaffebønnene adskilt fra rengjøringsprodukter.

1.5 Håndtering og oppbevaring av rengjøringsprodukter

ADVARSEL – Risiko for forgiftning på grunn av inntak av rengjøringsprodukter.

Det er viktig å overholde følgende punkter:

- Håndtering:
 - Ikke svelg rengjøringsprodukter.
 - Bland aldri rengjøringsprodukter med andre kjemikalier eller syrer.
 - Legg aldri rengjøringsprodukter i melkebeholderen.
 - Legg aldri rengjøringsprodukter i drikkevannstanken (innen-/utendørs).
 - Bruk bare rengjøringsproduktene og avkalkingsproduktene til deres tiltenkte formål (se etiketter).
 - Ikke spis eller drikk mens du bruker rengjøringsprodukter.
 - Forsikre deg om at området er godt ventilert når du bruker rengjøringsprodukter.
 - Bruk vernehansker når du bruker rengjøringsprodukter.
 - Vask hendene grundig umiddelbart etter bruk av rengjøringsprodukter.
- Oppbevaring:
 - Oppbevar rengjøringsprodukter utilgjengelig for barn og uvedkommende.
 - Beskytt rengjøringsprodukter mot varme, lys og fuktighet.
 - Oppbevar rengjøringsprodukter adskilt fra syrer.
 - Oppbevar rengjøringsprodukter bare i originalemballasjen.
 - Oppbevar rengjøringsprodukter til bruk daglig og ukentlig hver for seg.
 - Ikke oppbevar rengjøringsprodukter sammen med matvarer, drikke eller tobakk.
 - Følg lokale forskrifter for lagring av kjemikalier (rengjøringsprodukter).
- Avhending:
 - Hvis rengjøringsprodukter ikke kan brukes, må de kastes sammen med beholdere i henhold til lokale og lovbestemte forskrifter.
- Nødinformasjon:
 - Les informasjonen på emballasjen nøye før du bruker rengjøringsprodukter.
 - Sikkerhetsdatabladet fra leverandøren finner du på JDE-støttesiden:
<http://jacobsdouweegbertsprofessional.support/other/cleaning-materials>

2. Beskrivelse av deler

2.1 Møbeloversikt



1. Tilbehørsbeholder
2. Kaffemaskin
3. Koppdispenser (4)
4. Kabinett – kjøleskap med melkebeholder
5. Kabinett – smaksirupdispenser og grutbeholder
6. Kabinett – generell lagring (ikke tilgjengelig på alle møbler)

2.2 Maskinoversikt



1. Kaffebønne-beholder (3)
2. Manuell innsetting av kaffe (bak beholderen i midten)
3. Trykkmåler
4. Grafisk brukergrensesnitt (berøringsskjerm)
5. Varmtvannsknapp
6. Varmtvannsutløp (med innvendig sil)
7. Beskyttende panel
8. Skuff til kaffegrut
9. Drikkeuttak (flytter seg automatisk til riktig kopposisjon)
10. Kopprist og dryppskål

2.3 Drikkemeny

Barista Pro-maskinen byr på et utvalg førsteklasses kaffedrikker samt varmt vann som anvist i menykortet*.

De melkebaserte kaffedrikkene er tilberedt med fersk kumelk, og det finnes også alternativer som lar kunder gå for en smakstilsatt latte (fire tilgjengelige smaker: Sjokoladecookie, vanilje, salt karamell og noisette (ristet hasselnøtt)).

For de fleste av drikkene har kunden også mulighet til å legge til en ekstra shot eller smakstilsatt shot.

Maskinen forsyner også med varmt vann til te, og forbrukeren kan velge mellom fire ulike tesorter i kryssalgbrettene: Earnest earl (sort te), cool miss green (grønn te), mellow mr bloom (rooibos), witty cherries (hvit te).

Alle drikker (foruten smakstilsatte drikker) serveres uten tilsatt sukker. Forbrukeren kan selv legge til hvitt eller brunt sukker om ønskelig, og dette er også tilgjengelig i kryssalgbrettene.

Drikkene som leveres fra denne kaffemaskinen kan inneholde spor av kumelk og nøtter.

*siste menykort er tilgjengelige på lokale salgssteder.

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 å finne de mest passionerte kaffebænder, som sammen med os bidrager til langsigtede, gode forhold for kaffedriking. Les mere på www.tomorrowfriendly.com

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

2.4. Ingrediens- og tilbehørsbeholder

2.4.1 Melk

Den eneste melken som skal brukes i Barista Station, er melk som er avtalt med Espresso House: Pasteurisert, fettholdig melk (fersk melk, 3-4%), helst fra Arla.

2.4.2. Kaffebønner

Det må kun brukes Espresso House-kaffebønner i Barista Station. To kaffeblandinger er tilgjengelig:



Signaturbrygg:
plassert i midtre beholder



Signaturespresso:
plassert i venstre og høyre beholdere

2.4.3 Smaksirup

Smaksirupdispenseren inneholder fire flasker smaksirup. Følgende siruper er tilgjengelige:



Sjokoladecookie
(700 ml)



Vanilje
(700 ml)



Salt karamell
(700 ml)



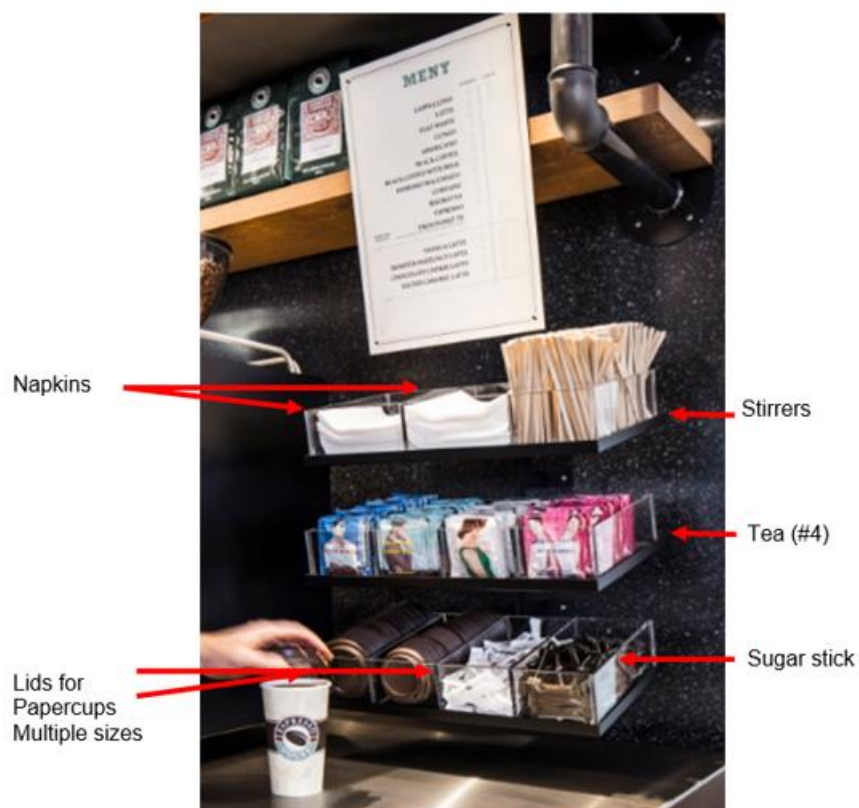
Ristet hasselnøtt
(700 ml)

2.4.4. Tilbehørsbeholder og tilleggsprodukter

Følgende tilleggsprodukter er tilgjengelig i stasjonen:

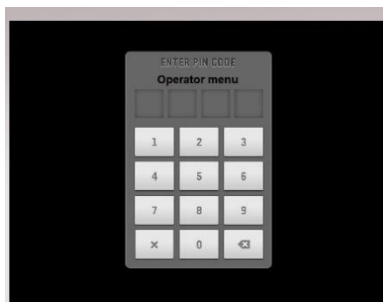
- Kopper og lokk i ulike størrelser: 235 ml (medium) og 470 ml (stor) (Espresso House brand)
- Brune og hvitte sukkerstenger (Espresso House brand)
- Servietter (Espresso House brand)
- Rørepinner
- Enkeltpakkede teposer (fire varianter: Earnest Earl, Cool miss green, Mellow mr bloom, witty cherries).

Bare tilleggsprodukter som er avtalt skal være til stede, og tilbehør må alltid etterfylles i henhold til tabellen nedenfor:



2.5 Innføring i brukergrensesnitt

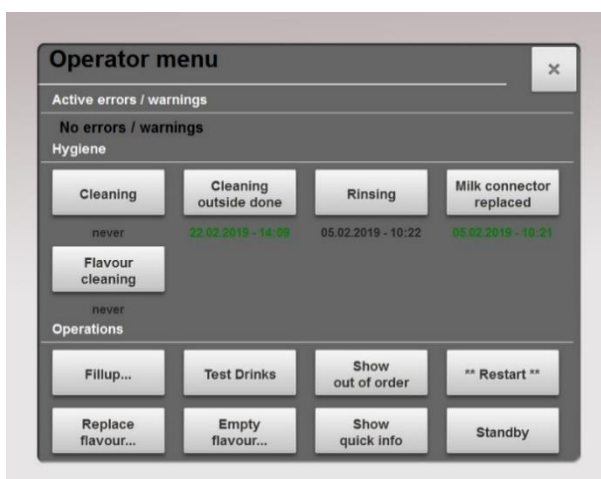
2.5.1 Tilgang og forklaring til operatørmodus



Slik åpner du operatørmenyen:

Trykk på displayets øverste venstre hjørne i minst tre sekunder (og skriv inn pin-koden) eller sett chef-kortet i kortsporet. Espresso House standard PIN-kode: 1996

MERK: Maskinen kan stilles inn under installasjonen slik at den kun gir tilgang for chef-kort.

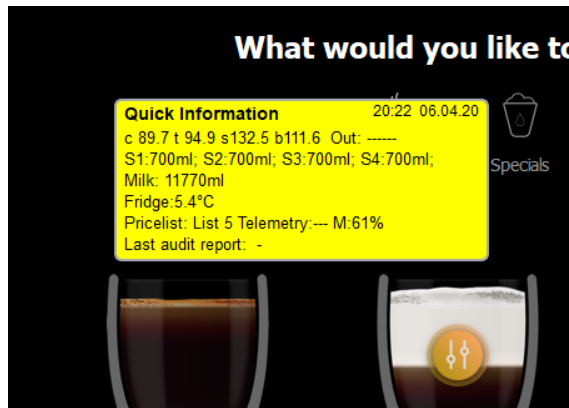
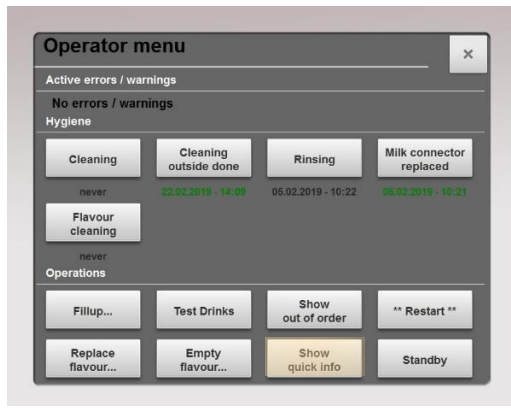


Operatørmenyen består av 3 deler:

- **Aktive feil/advarsler:** Her vises varsler som krever handling fra operatøren eller teknikeren.
- **Hygiene:**
 - o [Rengjøring] for rengjøringsprosedyre av melk- og bryggesystemer.
 - o [Utvendig rengjøring utført] for registrering av utvendig rengjøring på maskinen.
 - o [Skyling] når den bare har blitt skylt.
 - o [Melkekobling erstattet] er ikke relevant her.
- **Operasjoner:**
 - o [Fyll på ...] når ingredienser har blitt fylt på.
 - o [Testdrikker] for å servere testdrikker etter maskinen har blitt rengjort og melk har blitt fylt på.
 - o [Vis i ustand] dersom maskinen er i ustand grunnet tekniske problemer som krever reparasjon av tekniker.
 - o [****Omstart****] når kaffemaskinen må startes på nytt.
 - o [Erstatt smak] når en smaksflaske må erstattes.
 - o [Tøm smak] når en smak er midlertidig utilgjengelig.
 - o [Vis hurtiginformasjon] for å sjekke den gjenværende mengden av ulike ingredienser
 - o [Ventemodus] dersom maskinen må slås av midlertidig

2.5.2 Hurtiginfo-funksjon

Aktiver hurtiginfo-funksjonen for direkte innsikt i ingrediensvolum og telemetri.



Åpne operatørmodus og trykk hurtiginfo for å direkte se den faktiske mengden smaksirup og melk.

Lukk denne funksjonen ved å trykke på den gule infoskjermen.

- S1 = Gjenværende volum på sirupsflaske 1 i ml
- S2 = Gjenværende volum på sirupsflaske 2 i ml
- S3 = Gjenværende volum på sirupsflaske 3 i ml
- S4 = Gjenværende volum på sirupsflaske 4 i ml
- Melk = Gjenværende melkevolum i ml totalt
- Kjøleskap = Kjøleskapstemperatur. Hvis temperaturen i kjøleskapet er for høy for lenge, starter det en varsel eller kan til og med sette maskinen i ustand

3. Rengjøring og påfyll

3.1 Generell informasjon

- **Påfyll:**
Påfylling avhenger av det faktiske forbruket. I stasjoner med høyt forbruk, kan det være behov for å fylle på mer enn én gang om dagen. Maskinen er skylt og kritiske hygienepunkter rengjøres ved påfyll.
- **Rengjøring:**
Maskinen (inkludert melkesystemet) samt utsiden av maskinen må rengjøres daglig for å ivareta best mulig ytelse og produktkvalitet. Andre deler av Barista Station må rengjøres ukentlig. Tabellen nedenfor gir en detaljert oversikt over alle rengjøring- og skylleaktiviteter (manuelle eller automatiske):

Daglig	Ukentlig	Under drift	Før den stoppes	
Automatisk				
				Rengjøringsprogram (startet av operatør)
				Automatisk skylling
				Varmskylling
				Skylling av melkeslange
				Avslåing av skylling
				Påslåing av skylling
Håndbok				
				Bøtte til kaffegrut/avfall (i møbler)
				Rengjøring av dryppskål
				Rengjøring utvendig
				Kjøleskapsrengjøring
				Kaffebønne-beholder
				Sirupdispenser
				Rør til varmtvannsuttak

3.2. Registrering av oppgaver om rengjøring og påfyll

Alle operatøroppgaver må registreres både manuelt på HACCP-kortene og digitalt i maskinens operatør-/chef-meny.

3.2.1 Manuell registrering av HACCP-kort

Ved alle besøk må operatøren manuelt registrere rengjøring- og påfyllsaktiviteter på HACCP-kortene som blir plassert ved stasjonen og i et av skapene. Dette er obligatorisk i henhold til reguleringer av HACCP og mattrygghet.

Tabellen nedenfor er et eksempel på et HACCP-registreringskort. Operatøren må skrive ukenummer, dagens dato, klokkeslett og navnet sitt. Alle rengjøring- eller påfyllsaktiviteter som utføres under besøket må registreres.

					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-menyen

Hygienemenyen i operatørmodus forenkler registrering av gjøremål knyttet til rengjøring. Når det er utført, vises dagens dato under knappen til den tilhørende rengjøringsprosedyren på skjermen.

Denne digitale registreringen er HACCP-kompatibel hvis alle gjøremål blir logget og navnet på operatøren også er registrert i den overordnede chef-istrasjonen.

3.3 Rengjøringsmidler og -utstyr

- Rengjøringstablett for kaffebryggesystem – Suma Café Auto Tabs C1.7 (levert av JDE):
 - Suma Café AutoTabs er et konsentrert vaskemiddel i tablettform.
 - Den brukes for daglig kraftig rengjøring og spyling av bryggesystemet eller Barista Pro-maskinen. Den hjelper med å fjerne skitt, flekker og kafferester, og forhindrer kalkdannelse.
 - Produktet kan doseres trygt og løses hurtig opp.
 - Tabletten må settes inn i spalten for manuell innsetning av kaffe øverst på maskinen (se rengjøringsprosedyre)



- Rengjøringstablett for melkesystem – Suma Café MilkClean Kit C3.7 (levert av JDE):
 - Dette settet inneholder to typer tabletter (Advarsel: Aldri bland de to ulike typene tabletter!):
 - Stor beholder: Alkalisk rengjøringsstablett som hjelper med å fjerne melkefett og kalkstein. Bruk daglig. Kan også brukes for rengjøring av varmtvannsuttaget.
 - Liten beholder: Syrlig rengjøringsstablett som hjelper med å fjerne melkepartikler. Bruk én gang i uken i stedet for den alkaliske tabletten.



Sikkerhetsdatabladene til rengjøringsstablettene finner du på JDE-støttesiden:
<http://jacobsdouweegbertsprofessional.support/other/cleaning-materials>

- Rengjøringsmiddel for innsiden av kjøleskap, maskineksteriør og disk (medfølger ikke):
 - Bruk et vanlig rengjøringsprodukt til å fjerne melkerester, kaffeflekker og bakterier, og rengjør med en våt klut.
 - Når du rengjør maskindeler må du spraye produktet på kluten og ikke direkte på delen, da dette har innvirkning på smaken.
- Ren klut (medfølger ikke):



- Rengjøringsbeholder (følger med maskinen)



- Rengjøringsbørster (følger med maskinen):
 - Rengjøringsbørste for utvendige deler
 - Rengjøringsbørste for bryggenhet



3.4 Fremgangsmåte for påfylling inkludert skylling

Før du starter opp

- Maskiner med høyt forbruk krever gjerne påfyll mer enn én gang om dagen.
- Denne prosedyren skal følges i situasjoner der det bare kreves påfyll (fullstendig rengjøring er allerede gjort samme dag).
- Selv om maskinen bare trenger påfyll, må en fortsatt rengjøre maskinens ytre.

Påkrevde materialer

- Rengjøringsduk/rengjøringsmiddel til maskinens ytre
- Rengjøringsbørste (utvendige deler)

3.4.1 Daglig påfyllingsprosedyre



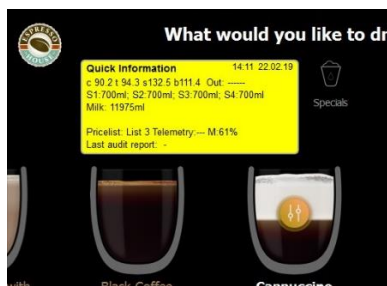
Fyll kaffebønne-beholderne på nytt igjen.



Fyll på de ulike typene kopper i møblet.



Fyll på de kryssselgende produktene og rydd opp i skuffene om nødvendig.



Åpne operatørmenyen.

Trykk [**hurtiginfo**] og sjekk mengden melk inne i beholderen og sirupflaskene

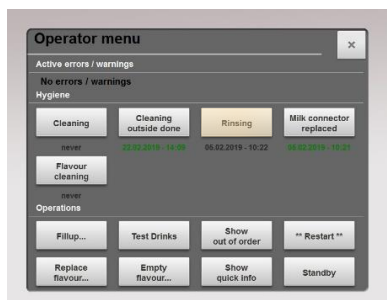


Fyll på melk om nødvendig. Sjekk brettet etter kondensert vann og tøm hvis nødvendig.

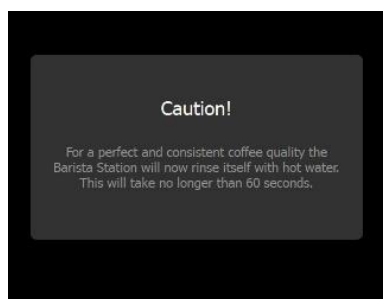
Viktig Fyll ikke på for mye melk! Fjern gjenværende melk og gjør beholderen ren.



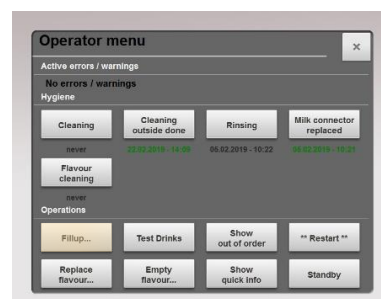
Fyll på smaksirup hvis nødvendig (se **Prosedyre for påfyll av sirup**). Erstatt en flaske når over 75 % av volumet har blitt konsumert eller når flasken har passert utløpsdatoen.



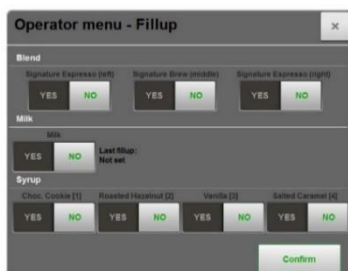
Åpne operatørmenyen.
Trykk [**Skylling**]



Skylling av systemet starter. Vent inntil fullført.
Forsiktig: Varmt vann!



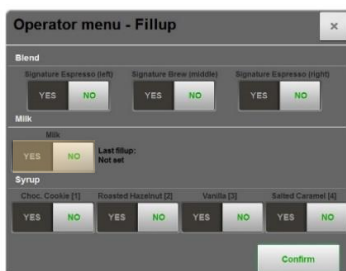
Åpne operatørmenyen, trykk [**Fyll opp**] for å åpne påfyllingsmenyen.



Følgende felt vises:

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

Trykk på de påfylte ingrediensene og trykk på knappen [**Godkjenn**].



Godkjenn (**Ja/Nei**) hvis melken som har blitt fylt på, er skiftet ut.

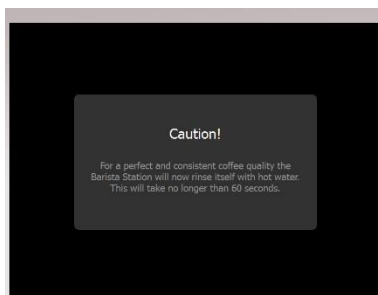


Tast inn det resterende melkevolumet (Melk er fylt på vises nå) og trykk **Fortsett**

Pass på: Det er ofte en forsinkelse i programvaren, så etter å ha trykket "Bekreft" i "Operatørmeny - Fyll på", vent på at følgende skjerm bilde vises. Ikke trykk flere ganger på "Bekreft", ellers vil man ved å trykke på knappen "Fortsett" på følgende skjerm, hoppe over det viktige trinnet av påfylling av melk! Hvis dette trinnet hoppes over, vil varselet "melk tom" snart vises, selv når det er melk i beholderen, da maskinen vil tro at melken er ferdig.



En tallskive til justering vises. Tast inn det aktuelle volumet, trykk på det grønne V-symbolet (hvis ikke går den inntastede verdien tapt). Trykk **fortsett**.



Maskinen vil automatisk starte opp en fremgangsmåte for melkeskyling. Vent inntil fullført. **Forsiktig: varmt vann!**



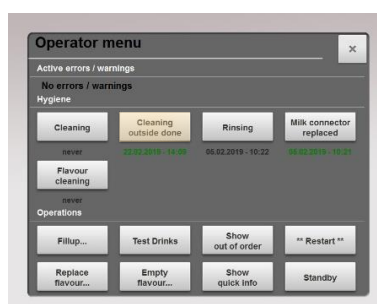
Ta ut og gjør ren dryppegitteret og gjør ren dryppeskålen.



Rengjør maskinens ytre flater med en ren klut.



Test maskinens drift: server en cappuccino (operatørmeny > test drikker)

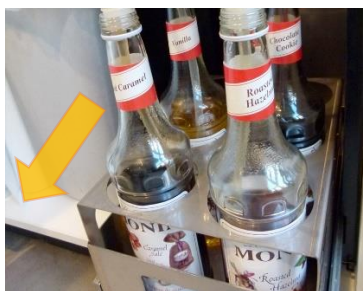


Gå inn i operatørmenyen og bekreft utvendig rengjøring

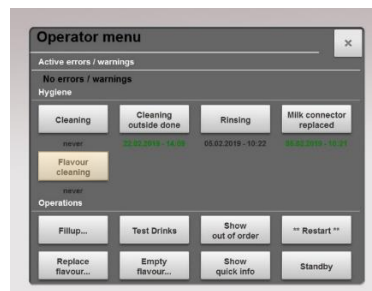
3.2.2 Påfyll av smaksirup



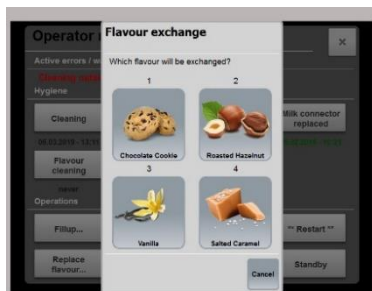
Åpne kabinett døren til sirupskuffen.



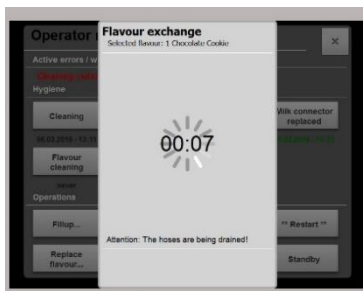
Skyv ut skuffen med flaskene.
MERK: Ikke fyll på for mye sirup.



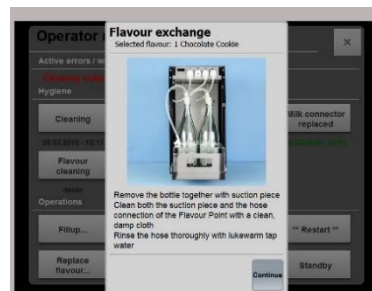
Åpne [Operatørmenyen] og trykk [bytt smak]



Bekreft smaksirupen som skiftes ut.



Sirup inne i slangen strømmer tilbake inn i flasken.



Følg instruksjonene som vist, og trykk [Godkjenn].



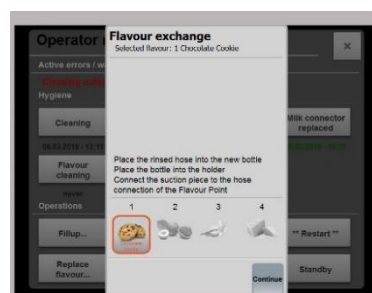
Fjern flasken og koble fra slangetilkoblingen.

Rengjør slangen og tilkoblingene med lunkent vann fra springen.



Skru av flaskehebben.

Skriv datoen for åpningen på den nye flasken.



Sett slangen på den nye flasken.
MERK Ikke ta med hendene dine, men bruk en serviett
Plasser den nye flasken i skuffen og koble slangen til dispenseren igjen.

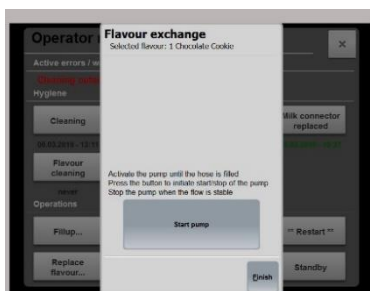


Sett skuffen tilbake i kabinettet, og lukk møblene.

MERK Forsikre deg om at slangene ikke klemmes på noen måte.

Å deaktivere en sirup

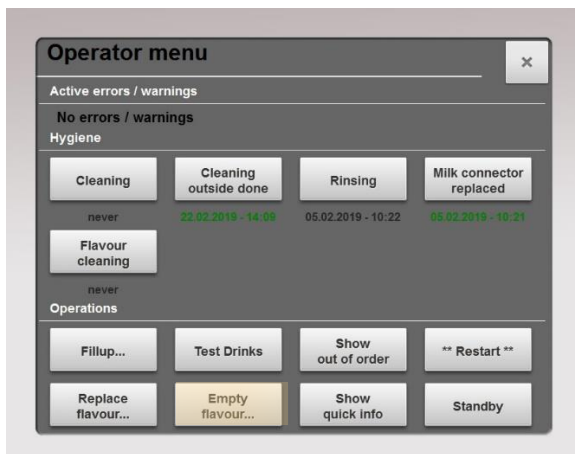
Når en sirup midlertidig ikke er tilgjengelig, deaktiver sirupen som følger:



Trykk [fortsett] for å begynne å fylle slangen.

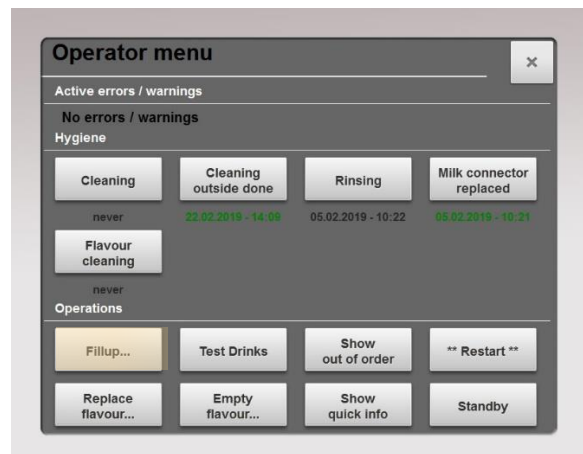
Trykk [stopp pumping] dersom slangen er fylt. (f.eks. til det begynner å dryppe i uttaket)

Trykk [Fullfør] for å fullføre.



Å deaktivere en smaksirup:

Åpne operatørmodus og trykk [tøm sirupflaske]



Å reaktivere en smaksirup:

Trykk på [Fyll opp]-knappen for å bekrefte utskifting/påfylling.

3.5 Daglig rengjøringsprosedyre

Før du starter opp

- Rengjøring av maskinen (inkludert kaffe- og melkesystem) må gjøres daglig. Kontroller alltid rengjøring- og påfyllsplanen og/eller operatør-/chef-menyen for å finne ut om det har blitt utført rengjøring.
- Under ventetid på rengjøring, kan du sette av tid til å rengjøre maskinens ytre og fylle på ingredienser og tilleggsprodukter.

Påkrevde materialer

- Rengjøringsbeholder
- Rengjøringstablett (rengjøring av kaffebryggesystem)
- Rengjøringstablett (rengjøring av melkesystem)
- Papirhåndkle/rengjøringsduk/rengjøringsmiddel til maskinens ytre
- Rengjøringsmiddel for melkebeholder
- Børste til rengjøring (ytte deler) / børste til rengjøring av området til brygging

Merk: Bruk alltid personlig verneutstyr når du håndterer rengjøringsmidler i henhold til MSDS.

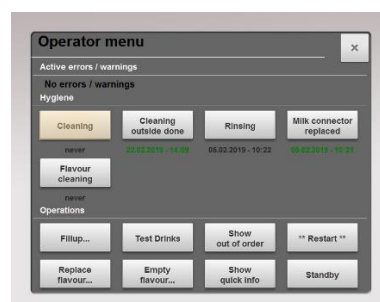
Hele fremgangsmåten i detalj



Ta ut den svarte, fleksible delen som er satt inn i uttaket. (dra ned)



Gjør begge sider sene med varmt vann og en børste.
Tips Du kan også legge delen i rengjøringsbeholderen under rengjøring.



Åpne operatørmenyen og trykk [Rengjøring]



Skjermbildet viser: «Ta ut beholderen til kaffegrut»

Tøm og gjør ren beholderen til kaffegrut. (Start innen 5 sek)



Fjern dekselpanelet bak uttaket (trykk opp).



Gjør systemet til brygging rent ved hjelp av den medfølgende børsten.

Fjern all kaffegrut fra maskinens indre



Sett dekselpanelet og beholderen til kaffegrut på plass igjen.

MERK Bikk beholderen til kaffegrut litt opp når du skyver den tilbake inn i maskinen.



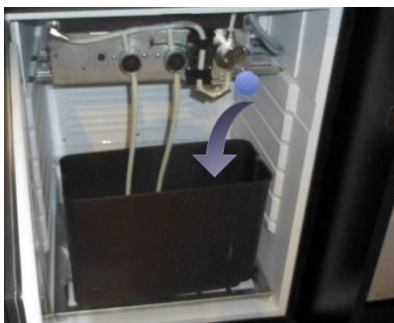
Displayet viser «Legg inn rengjøringstablett».

Sett inn en rengjøringstablett (Suma Café Tab 2.2) i spalten til manuell innsetting av kaffe øverst på maskinen, og bekreft med knappen [ok].

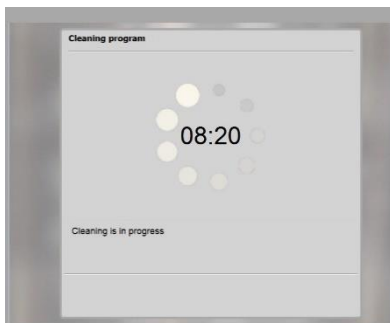


Displayet vil vise «fjern beholderen til melk».

Fjern melkebeholderen. **Den gjenværende melken i beholderen må kastes og beholderen må rengjøres.** Trykk [fortsett].



Plasser rengjøringsbeholderen med én rengjøringstablett for melkesystemet (Suma Café MilkClean Tabs C3.7). Trykk [fortsett].



Maskinen tilfører varmt vann til tablettene og starter rengjøringsprosessen. **Forsiktig: varmt vann!**



Gjør ren uttakets underside ved hjelp av en børste mens varmt vann strømmer ut.



Skylleprosessen tar omtrent ni minutter. Fortsett med påfyllingstrinnene under skylling: Fyll kaffebønne-beholderne på nytt igjen. Hvis det var over 48 timer siden forrige påfyll av bønner, må du kaste de gjenværende bønnene og fylle på beholderen igjen.



Fyll på de ulike typene kopper i møblet.



Fyll på tilleggsproduktene.



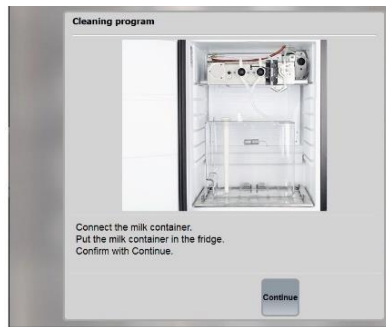
Vent til displaymeldingen vises: «ta ut beholderen og skyll den».

Ta ut og gjør ren rengjøringsbeholderen.

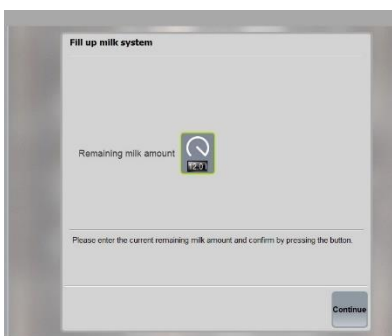


Gjør kjøleskapet rent med en ren klut.

Tøm fordampningsbrettet og tørk av innsiden av kjøleskapet med et papirhåndkle.

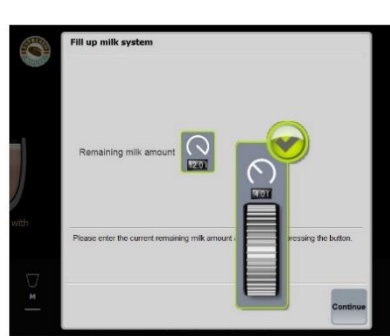


Fyll melkebeholderen og plasser den tilbake i kjøleskapet. Trykk **[fortsett]** på skjermbildet.

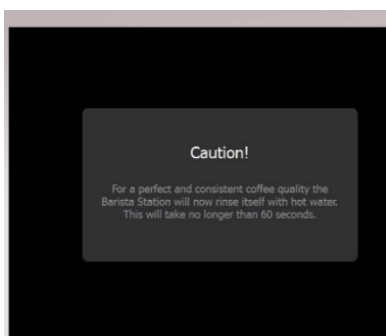


Trykk **[fortsett]** på skjermbildet.

Displayet viser deretter at melkeslangene blir fylt på nytt.



En tallskive til justering vises. Tast inn det aktuelle volumet, trykk på det grønne V-symbolet (hvis ikke går den inntastede verdien tapt). Trykk **[fortsett]**.



Maskinen vil automatisk starte opp en fremgangsmåte for melkeskylling. Vent inntil fullført. (omtr. 60 sekunder) **Forsiktig: varmt vann!**



Sett den fleksible delen inn igjen.

MERK Forsikre deg om at de fire transparente siruprørerne holder seg på plass. (dvs. stikker helt ut som vist på bildet)



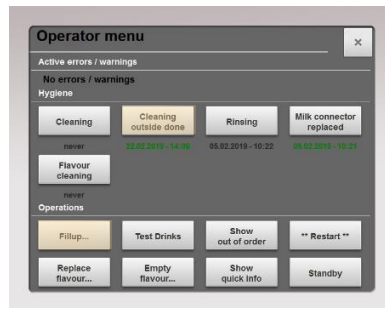
Ta ut og gjør ren dryppegitteret og gjør ren dryppeskålen.



Rengjør maskinens ytre flater med en ren klut.



Test maskinens drift: server en cappuccino.
(operatørmeny > test drikker)



Gå inn i operatørmenyen og bekreft utvendig rengjøring og påfyll av ingredienser.



Åpne møbelets midtre (eller høyre) dør.
Rengjør den nedre delen av tuten til kaffegrut med et papirhåndkle.



Ta ut avfallsbøtten til kaffegrut.
Skift søppelpose.

3.6 Ukentlige rengjøringsprosedyrer

3.6.1 Varmtvannsutttak



Vri varmtvannsutttaket i retning mot klokken for å ta det ut (NÅR DET ER AVKJØLT!)
Fjern silen fra utløpsstykket.



Rengjør og avkalk utløpet og silen i en løsning av lunkent vann og 1 tablett rengjøringsprodukt til melkesystemet (Suma Café MilkClean Tabs C3.7).



Sett silen tilbake i utløpsstykket og monter inn på røret igjen.

3.6.2 Kaffebønne-beholdere



Fjern låsemekanismen på bunnen av beholderen:
Skyv låsemekanismen forsiktig ut

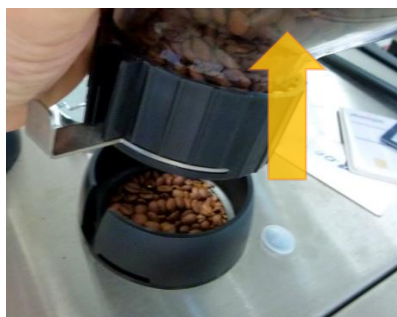


Bytt ut låsemekanismen med metallplaten som følger med maskinen.

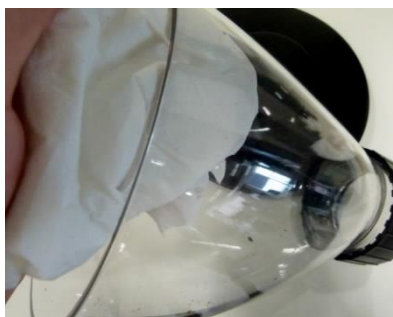


Forsikre deg om at platen er satt helt inn.

Platen lukker beholderen og forhindrer at bønner faller ut.



Løft ut beholderen.



Tøm beholderen og gjør den ren.



Plasser beholderen tilbake i holderen på maskinen.

Metallplaten må plasseres riktig i utskjæringen.

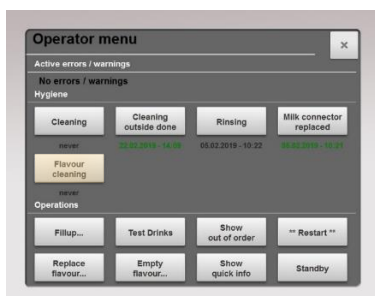


Trykk beholderen på plass og fjern metallplaten.

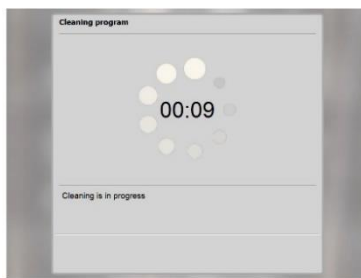


Skyv låsemekanismen forsiktig på plass igjen.

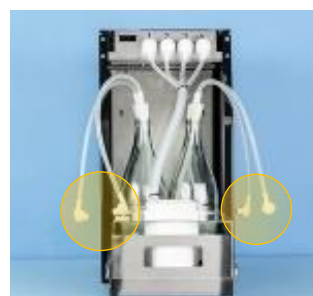
3.6.3 Modul for smaksirup



Åpne operatørmenyen og trykk [Rengjøring av sirup].
Sirup inne i slangene strømmer tilbake inn i flaskene.



Sirup inne i slangene strømmer tilbake inn i flaskene.



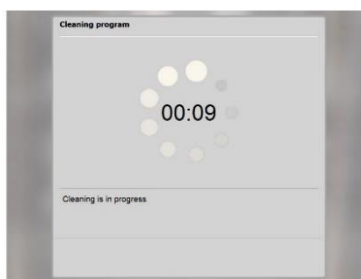
Koble fra kontaktene, og legg slangene til side.

TIPS Bruk en plastpose for å forhindre søl av sirup som strømmer fra rørene.

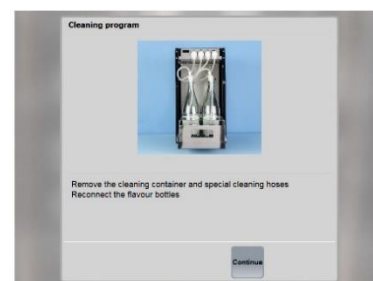


Fyll rengjøringsbeholderen med varmt vann

Koble til rengjøringssettets slanger.

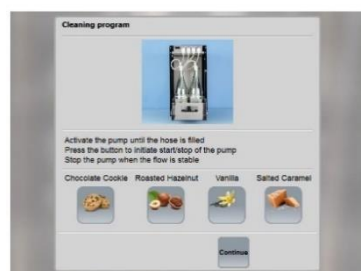


Trykk [Fortsett].
Skylling vil nå starte opp (omtr. 1 min 30 sek)



Etter skylling: Koble fra rengjøringslangene og ta bort beholderen.

Rengjør tilkoblingene i rammen med en ren fuktig klut om nødvendig



Koble til igjen smaksirupslangene.
Displayet viser riktig posisjon.



Rengjør toppen av flaskene og lokkene for å unngå at det dannes sukkerkrystaller.



Trykk [fyll på] på første sirup for å begynne å fylle slangen.
Trykk [stopp pumping] dersom slangen er fylt. (Dråper strømmer fra utløpet).
Gjenta dette for alle sirupene.



Trykk [Fortsett] og følg instruksjonene på skjermen. Ta deg en testdrink via operatørmenyen.

Hvis du oppdager sirup som er sølt ut:

Gjør ren skuffen eller kabinettet med en ren klut og rengjøringsmiddel for matkvalitet.

3.7 Åpne og lukke kontroller

3.7.1 Åpne kontroller

Legg merke til følgende elementer i begynnelsen av hvert besøk:

- Kaffemaskin og kjøleskap fungerer skikkelig og er trygge å jobbe med.
- Sjekk hvis det vises noen varsler i operatørmenyen som krever handling eller må kommuniseres til en tekniker.
- Sjekk HACCP-registreringskortet og operatørmenyen i maskinen for å finne ut om:
 - Det allerede har blitt utført renhold eller om dette gjenstår.
 - Rengjøring av andre deler må utføres (ukentlig rengjøring).
- Sjekk hvilke ingredienser og tilleggsprodukter som må fylles på.

3.7.2 Lukke kontroller

Legg merke til følgende elementer på slutten av hvert besøk:

- Ingen sølte ingredienser på, i eller i nærheten av maskinen.
- Ingen brukte kopper står igjen på benkeplaten.
- Gjør dryppskålen og dryppgitteret rene.
- Rengjør maskin, kjøleskap og møbler utvendig for fingeravtrykk.
- Kaffegrutbeholderen er tømt.
- Krysssalgsbrett er fylt på i henhold til referansekortet og rene, uten fingeravtrykk.
- Bønnebeholdere, melk og smaksirup er fylt på.
- Mengden ingredienser som er anvist i hurtiginfomenyen er riktig.
- Ingredienser som har passert utløpsdato har blitt byttet ut.
- Alle rengjøringsmidler har blitt skikkelig oppbevart.
- Alle rengjøring- og påfyllsaktiviteter har blitt registrert i HACCP-kortene og digitalt i operatør-/chefmenyen.
- Operatør/chef-kort har blitt fjernet fra innsetningen og oppbevares.
- Skapdører er låste og nøklene har blitt fjernet.
- Maskinen er klar til å selge alle drikker i menyen og ingen varsler vises på skjermen.
- Betalingsmodul er i drift (når aktuelt).
- Maskinen kan trygt brukes av forbrukerne.