



Sileo

SILE1

Espresso machine

Espresso machine

Espressomaschine

Machine à café espresso



Installatie, gebruik, onderhoud
Installation, use and maintenance
Installation, Bedienung, Wartung
Installation, utilisation et entretien

NL
EN
DE
FR

Voorwoord

Gefeliciteerd! Voor u staat een warme dranken machine van Veromatic International B.V.

In deze gebruikershandleiding vindt u alle informatie die nodig is om de machine te kunnen gebruiken, bij te vullen en te onderhouden. Als u afwijkt van het voorgeschreven gebruik en onderhoud, kan dat leiden tot persoonlijk letsel, levensgevaar en/of schade aan de machine. Installatie en reparaties mogen alleen door erkende service monteurs worden gedaan.

Lees daarom deze handleiding aandachtig door alvorens met de machine aan de slag te gaan. Bewaar de handleiding bij de machine om deze later nog te kunnen raadplegen.

Copyright

Het is niet toegestaan om zonder voorafgaande toestemming de inhoud van deze handleiding, de daarin opgenomen gegevens, afbeeldingen, teksten en combinaties daarvan of enig onderdeel daarvan te kopiëren.

Aansprakelijkheid

Ondanks de zorg en aandacht die is besteed aan de samenstelling van deze handleiding en de daarin opgenomen gegevens, kan Veromatic International B.V. niet instaan voor de volledigheid, juistheid of voortdurende actualiteit van de inhoud van deze handleiding. Veromatic International B.V. aanvaardt dan ook geen aansprakelijkheid voor directe of indirecte schade, van welke aard dan ook, die in enig opzicht verband houdt met de inhoud van deze handleiding. Veromatic International B.V. behoudt zich het recht om het product en deze handleiding te wijzigen zonder hiervan vooraf melding te maken.

FABRIKANT:



Donker Duyvisweg 56
3316 BM Dordrecht
The Netherlands

Inhoud

1.	Belangrijk	4	8.	Storingen en reparaties	29	
	1.1.	Veiligheidsvoorschriften	4	8.1.	Foutmeldingen op het scherm	29
	1.2.	Bevoegdheid gebruikers	4	8.2.	Reparaties	30
	1.3.	Gebruiksomgeving	4	9.	Buiten gebruik stellen	31
	1.4.	Originele onderdelen	4	9.1.	Tijdelijk buiten gebruik stellen	31
	1.5.	Hygiëne	4	9.2.	Afdanken	31
	1.6.	Ingrediënten	4	10.	Technische gegevens	32
	1.7.	Ventilatieopeningen	4	10.1.	EU-verklaring van overeenstemming	33
	1.8.	Waterfilter	4			
	1.9.	Watertemperatuur	5			
	1.10.	Uitgiftetid	5			
	1.11.	Elektrische veiligheid	5			
	1.12.	Aansprakelijkheid en garantie	5			
2.	Transport en uitpakken	6				
3.	De machine	7				
	3.1.	Algemeen	7			
	3.2.	Buiten- en binnenkant machine	7			
	3.3.	Typeplaatje	8			
	3.4.	Veiligheidssymbolen op de machine	8			
4.	Installeren	9				
	4.1.	Werkingschema	9			
	4.2.	Algemene installatierichtlijnen	10			
	4.3.	Gebruiksomgeving	10			
	4.4.	WATERAANSLUITING	11			
	4.5.	Elektrische aansluiting	11			
	4.6.	In bedrijf stellen	12			
	4.7.	Instructies voor de operator	12			
5.	Afstelling	13				
	5.1.	Inleiding	13			
	5.2.	Producten	13			
	5.3.	Watertemperatuur	13			
	5.4.	Maalgraad afstellen	14			
	5.5.	Canister kalibratie	14			
6.	Bediening	15				
	6.1.	De machine in/uitschakelen	15			
	6.2.	Het hoofdmenu	15			
	6.3.	Een product nemen	15			
	6.4.	Een kan vullen	16			
	6.5.	Lekbak legen	17			
	6.6.	Energiebesparende modus (VIPS)	17			
7.	Onderhoud	18				
	7.1.	Toegang tot het onderhoudsgebied	18			
	7.2.	Vastvriezen	18			
	7.3.	Het Spoelmenu	19			
	7.4.	Het Servicemenu	20			
	7.5.	Dagelijks onderhoud	21			
	7.6.	Wekelijks onderhoud	22			
	7.6.1.	Espressobrewer schoonmaken	22			
	7.6.2.	Instant mixers schoonmaken	24			
	7.6.3.	Bijvullen van de bonencanister	26			
	7.6.4.	Bijvullen van een instant canister	27			
	7.7.	Maandelijks onderhoud	28			
	7.8.	Periodiek onderhoud	28			

1. Belangrijk

1.1. Veiligheidsvoorschriften

Deze machine is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van hete dranken zoals espresso, koffie, cappuccino, warme chocolade gebaseerd op vers gemaalde bonen en gedroogd poeder. Met de heet water functie kunnen ook andere dranken gemaakt worden zoals thee.

Het is verboden de machine te gebruiken voor een andere dan het hier omschreven doeleinde. Ook is het niet toegestaan de machine te plaatsen in ruimten waar met hoge druk of stoom gereinigd wordt.

Lees de gebruiksaanwijzingen en vooral deze veiligheidsrichtlijnen door, voordat u deze machine installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding bij de machine om ze later nog te kunnen raadplegen. De volgende teksten geven waarschuwingen of veiligheidsrisico's aan:

WAARSCHUWING:

Wijst op een risico situatie die ernstig persoonlijk letsel, levensgevaar en/of schade aan de machine kan veroorzaken.

LET OP!

Wijst op een risico situatie die licht persoonlijk letsel en/of schade aan de machine kan veroorzaken.

1.2. Bevoegdheid gebruikers

Deze machine is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen mogen het apparaat niet bedienen en moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

1.3. Gebruiksomgeving

De machine is alleen voor gebruik binnenshuis, niet buiten. Plaatsing op een vorstvrije plaats (10 tot 32° C.) waar deze niet bloot staat aan of vocht of overmatig stof en niet nat gespoten kan worden.

1.4. Originele onderdelen

Gebruik bij het vervangen van onderdelen uitsluitend originele, door Veromatic International B.V. beschikbaar gestelde (reserve)onderdelen. Dit geldt ook voor de genoemde opties. Die voldoen aan strenge kwaliteitseisen waardoor de machine optimaal blijft functioneren. Als er geen originele onderdelen worden gebruikt vervalt de garantie en is Veromatic International B.V. niet aansprakelijk voor eventuele daaruit voortvloeiende schade.

1.5. Hygiëne

Voor een goede hygiëne en veiligheid is het van belang de machine volgens de voorschriften te onderhouden. Reinig de producthouders en verwijderbare onderdelen die met voedsel in contact komen volgens de voorschriften in deze handleiding en zorg dat ze bij terugplaatsing goed droog zijn.

1.6. Ingrediënten

Houdt de bewaar- en toepassingsvoorschriften in acht die op de verpakking van de ingrediënten staat. Zorg dat de ingrediënten niet vochtig worden. Verwijder ingrediënten die te lang in de houder zit of als u twijfelt over de kwaliteit.

1.7. Ventilatieopeningen

Voorkom dat er voorwerpen of vloeistoffen door de ventilatieopeningen in de machine terechtkomen. Trek onmiddellijk de stekker uit de wandcontactdoos als er toch vloeistoffen in de machine terechtkomen. Spuit vooral nooit met een waterslang of iets dergelijks in de richting van de machine.

1.8. Waterfilter

Het waterfilter (dealer optie) dient met enige regelmaat vervangen te worden. Uw dealer kan u daar meer over vertellen. Een te lang gebruikt waterfilter is nadelig voor de werking van de machine en kan gevaar opleveren voor de gezondheid.

Gebruik het waterfilter niet op plaatsen waar het water microbiologisch niet veilig is of op plaatsen waar de waterkwaliteit niet bekend is. Volg de installatievoorschriften die in paragraaf 4.2 staan vermeld of volg de

installatie voorschriften van het waterfilter.

1.9. Watertemperatuur

In de machine bevindt zich een waterboiler met een watertemperatuur van 80-90°C. Het water blijft ook bij een uitgeschakelde machine lange tijd warm.

Houdt uw handen uit de buurt van de uitloop/beker tijdens het nemen van een consumptie of spoelen, om brandwonden te voorkomen door het hete water.

1.10. Uitgiftetijd

De drank wordt vrijwel direct na het starten uitgegeven.

1.11. Elektrische veiligheid

WAARSCHUWING:

Er mogen geen delen verwijderd worden waarbij gereedschap nodig is. Dit mag alleen door een erkend monteur gedaan worden.

Bovendien mag niet met voorwerpen door de diverse openingen van de machine gestoken worden en mag er niet met water in of op de machine gespoten worden. De machine mag ook niet geplaatst worden in ruimten waar gereinigd wordt met stoom- of hogedruk apparaten.

1.12. Aansprakelijkheid en garantie

Onder verwijzing naar de (Metaalunie) levervoorwaarden van Veromatic International BV is zij niet aansprakelijk en garantielijkt als gebreken het gevolg zijn van:

- Normale slijtage.
- Buitenkomende schade.
- Ondeugdelijk en onoordeelkundig gebruik.
- Installatie, montage, wijziging of reparatie niet uitgevoerd volgens de richtlijnen van de fabrikant.
- Niet of onjuist uitgevoerd onderhoud.
- Gebreken aan of ongeschiktheid van zaken of gebruikte materialen of hulpmiddelen door opdrachtgeven of derden.

2. Transport en uitpakken

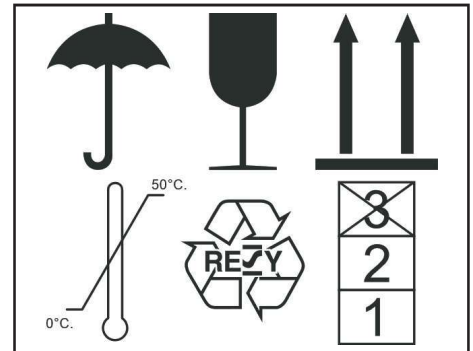
Het vervoeren van deze machine mag uitsluitend in de originele verpakking gebeuren. Op de verpakking staan aanwijzingen die nodig zijn voor het opslaan en vervoeren van deze machine (zie Figuur 1).

Temperatuur

Tijdens gebruik	+10° tot +32°	Celsius
Tijdens transport en opslag	+0° tot +50°	Celsius

Afmetingen verpakking en transportgewicht

Hoogte	910	mm
Breedte	380	mm
Diepte	600	mm
Transportgewicht	45,5	kg



Figuur 1. Iconen verpakking

Controleer de verpakking op beschadigingen. Een beschadigde machine kan onveilig zijn en mag niet in gebruik genomen worden. Neem in dat geval contact op met uw dealer.

Bewaar de verpakking als verwacht wordt dat de machine later weer vervoerd moet worden.

3. De machine

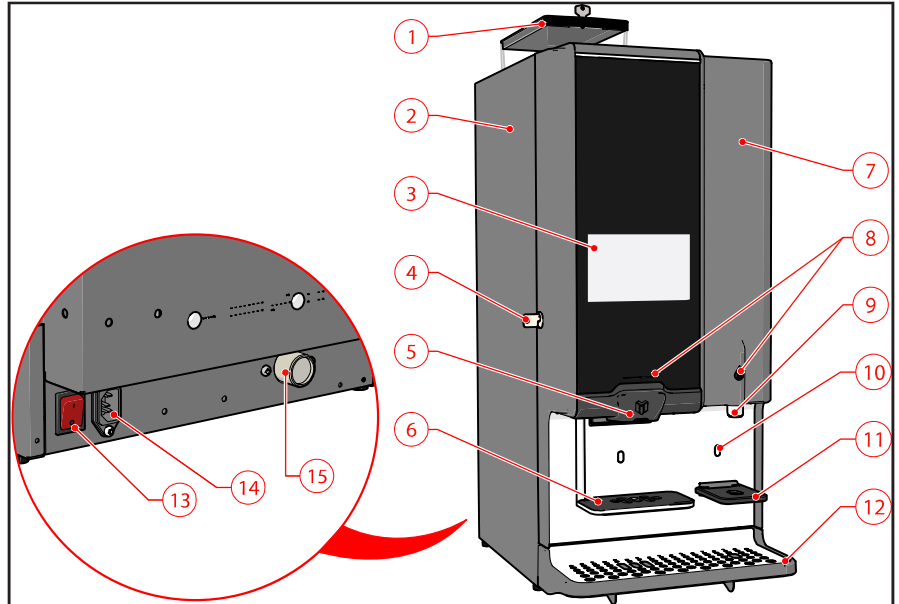
3.1. Algemeen

Dit is een automatische machine voor het bereiden van warme dranken. U plaatst een beker, glas of kan onder de juiste uitloop. Vervolgens kiest U een product en eventueel de instellingen voor uw consumptie op het scherm. De consumptie wordt uitgegeven in de geplaatste beker, glas of kan.

3.2. Buiten- en binnenkant machine

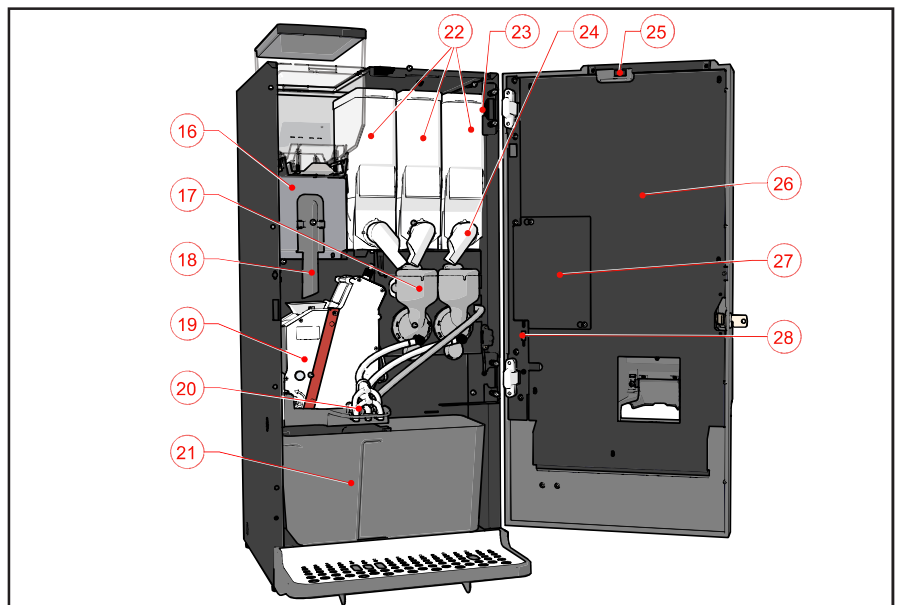
Zie Figuur 2 en Figuur 3

1. Bonencanister
2. Kast
3. Touchscreen
4. Slot
5. Koffie uitgifte
6. Verstelbare koffie cuptray
7. Deur
8. LED indicatie
9. (Heet) water uitgifte
10. Cupsensor
11. (Heet) water cuptray
12. Lekbak en lekbakrooster
13. Aan/uit schakelaar
14. Netsnoer aansluiting
15. Waterinlaat



Figuur 2. Buitenkant machine

16. Grinder behuizing
17. Productmixer (2x)
18. Glijgoot gemalen koffie
19. Espresso brewer
20. Koffie uitloop
21. Vuilbak met lekwater opvang bakje
22. Canister voor instant product (3x)
23. Typeplaatje (zie 2.4)
24. Canister uitloop
25. Deurschakelaar
26. Deur cover
27. Afdekplaatje NFC unit
28. USB poort



Figuur 3. Binnenkant machine

3.3. Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich in de machine bovenaan op de rechterzijwand (Zie Figuur 4). Op het typeplaatje vindt u de volgende gegevens van de machine:

- Model
- Serienummer
- Bouwjaar
- Elektrische gegevens
- Wataansluiting

De instellingen van product- en waterhoeveelheden kunnen per machine verschillen. Iedere machine heeft een uniek serienummer met bijbehorende softwareversie. Als u de afstelling van uw machine veranderd wilt hebben, is het serienummer van belang voor de dealer.

3.4. Veiligheidssymbolen op de machine

Op de machine zijn de volgende veiligheidssymbolen aangebracht:



Figuur 4. Machineplaatje

Sybool	Locatie	Betekenis
	<ul style="list-style-type: none"> • Achterzijde van de machine • Bij PP-00851 	Pas op! Elektrische spanning
	Achterzijde van de machine	Gescheiden inzamelen. Zie paragraaf 9.2
	Printplaat van het touchscreen	Pas op! Statisch gevoelig.
	Grinder bracket	Pas op, draaiende delen

De veiligheidssymbolen op de machine moeten volledig en leesbaar worden gehouden. Beschadigde en onleesbare veiligheidssymbolen moeten worden vernieuwd.

4. Installeren

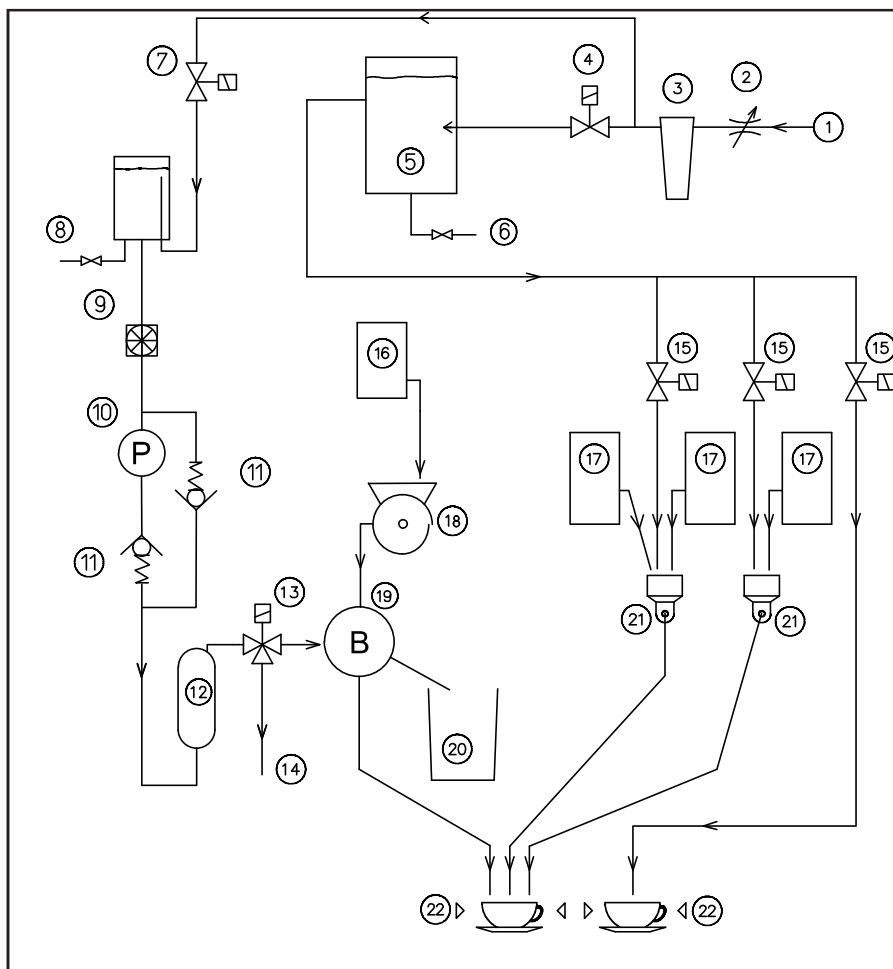
⚠ WAARSCHUWING:

Het installeren mag alleen gebeuren door een bekwaam servicemonteur!

4.1. Werkingsschema

Zie Figuur 5

1. Wataansluiting
2. Reduceerventiel (optioneel)
3. Waterfilter (optioneel)
4. Inlaatventiel boiler (naar mixers)
5. Boiler (naar mixers)
6. Boileraftap
7. Inlaatventiel espressozijde
8. Air break - waterbuffer
9. Flow meter
10. Pomp
11. Terugslagkleppen (in pomp)
12. Espresso-boiler
13. Driewegventiel
14. Overdruk naar lekbak
15. Uitlaatventielen naar mixers
16. Producthouder espressobonen
17. Producthouders instant producten
18. Bonenmaler
19. Espresso-brewer
20. Afvalbak
21. Mixerunits
22. Kopje/beker/glas (sensoren)



Figuur 5. Werkingsschema Sileo Espresso

De dranken worden bereid volgens meerdere principes: espresso en instant.

De espresso/koffie producten worden bereid in de espressobrewer bij ongeveer 8-9 bar druk. Het water wordt op druk gebracht door de waterpomp, verhit in de espressoboiler en daaropvolgend naar de brewer geleid. Voorafgaand, worden koffiebonen vermalen en gedoseerd in de brewer. Het boon type, fijnheid van de maling, gemaald gewicht en aandrukking van de gemalen koffie bepalen mede de waterdruk en de in-cup kwaliteit.

Mix producten worden bereid volgens het instant principe. Het benodigde hete water komt uit de open boiler. Een bepaalde hoeveelheid heet water en poeder(s) worden bij elkaar gedoseerd in een mixerunit. Daar worden beiden met behulp van een snel draaiende mixer met elkaar vermengd. Dit mengsel stroomt, al of niet gecombineerd met een ander oplosproduct, uit de uitloop in uw beker of kan.

4.2. Algemene installatierichtlijnen

Het installeren van de machine mag uitsluitend gebeuren door een erkend servicemonteur. Deze houdt zich aan de door de fabrikant van de machine opgestelde richtlijnen en conform nationale en lokale regelgeving. De monteur instrueert de operator over de werking, het onderhoud en de handelingen bij eventuele storingen.

Behalve de wettelijke richtlijnen waaraan een servicemonteur moet voldoen stelt Veromatic International BV bovendien nog de volgende eisen aan een servicemonteur:

1. De monteur is goed op de hoogte van de machine, door training bij Veromatic International B.V. of door gelijkwaardige, elders verkregen training.
2. De monteur gebruikt de instructies, schema's enz. die voor dit type en uitvoering gelden.
3. De monteur is goed op de hoogte van de geldende richtlijnen voor hygiëne.

4.3. Gebruiksomgeving

De machine is alleen voor gebruik binnenshuis, niet voor buiten. Plaatsing op een vorstvrije plaats waar deze niet bloot staat aan of vocht of overmatig stof en niet nat gespoten kan worden. De machine mag niet gebruikt worden boven een hoogte van 2000 m.

De machine is uitsluitend geschikt voor gebruik in huishoudelijke-, kantoor- en licht industriële omgevingen. De machine is niet voor professionele keukens geschikt waar frequent met water wordt gereinigd of een stoffige omgeving. Bij plaatsing in een andere omgeving kan Veromatic International niet garant staan voor het correct werken en voor de veiligheid van de machine.

Het is niet toegestaan de machine te plaatsen in ruimten waar met waterstralen of stoom gereinigd wordt. Voor een correcte werking mag de machine niet onder een hoek opgesteld worden, maar op een horizontaal en stabiel oppervlak.

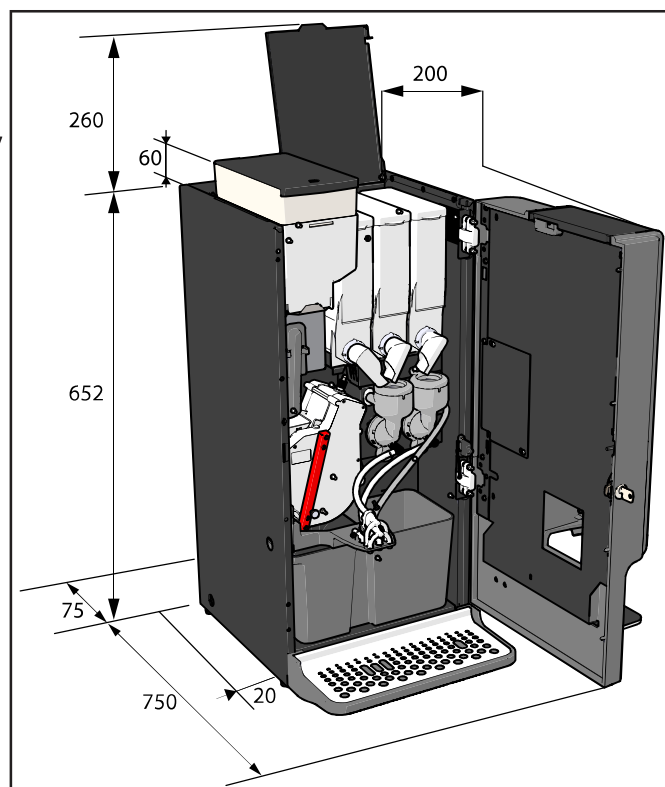
De omgevingstemperatuur moet binnen $+10^{\circ}$ tot $+32^{\circ}$ Celsius vallen voor een correcte werking van de machine.

Zorg ervoor dat de wandcontactdoos en waterafsluiter vrij toegankelijk en gemakkelijk bereikbaar blijven na plaatsing van de machine.

Aan de achterzijde van de machine bevindt zich de aan/uit schakelaar. Zorg dat deze ook goed bereikbaar blijft. Controleer of het netsnoer onbeschadigd is. Een beschadigd netsnoer dient onmiddellijk vervangen te worden! Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom de machine. Minimaal benodigde inbouwruimte (in mm), zie Figuur 6.

Plaats de machine op een dusdanige plaats dat het hoogste oppervlak van de machine zich op minimaal 120 cm boven het vloeroppervlak bevindt.

Bij plaatsing direct onder een kast rondom minimaal 150 mm vrijhouden. Voor een goede werking van de machine is het noodzakelijk dat veel koellucht aan- en afgevoerd kan worden. Hiertoe zijn diverse openingen aangebracht in de machine. Deze openingen mogen nooit afgedekt worden.



Figuur 6. Minimale benodigde inbouwruimte

4.4. Wateraansluiting

Aansluitgegevens water

Wateraansluiting	¾''	BSP
Waterdruk	2.0 – 8.0	bar
	0.2 – 0.8	MPa
Waterslot	Veromatic International BV schrijft het gebruik van een waterslot (bestelcode HL-00190) voor en aanvaardt geen enkele verantwoording en eventuele aansprakelijkheid met betrekking tot waterschade, indien de machine zonder deze beveiliging wordt geïnstalleerd.	
Waterfilter	Installeer een waterfilter om de beste smaakqualiteit te garanderen en om kalkvorming en dus onderhoud te verminderen. Vervang het waterfilter wel regelmatig. Zie de water filter specificatie voor informatie. Uw dealer kan u informeren over een waterfilter en deze plaatsen.	

De machine dient geplaatst te worden binnen een afstand van 1½ meter van een beluchte wasmachine-kraan op een stijgleiding, welke voldoet aan de lokaal geldende regels van het waterleidingbedrijf en de hierboven vermelde werkdruk.

De machine moet worden aangesloten met een flexibele slangenset (niet meegeleverd) die voldoet aan de geldende water en voedsel richtlijnen van het land. De slang moet aan de machinezijde voorzien zijn van een wartel met afdichting volgens de hierboven vermelde maat. Of de machine nieuw of vervangend is, gebruik altijd een nieuwe slangenset voor de watertoevoer. Hergebruik de oude set niet omwille van de veiligheid.

Aansluitprocedure

1. Sluit de waterslang aan op de tapkraan.
2. Spoel de waterleiding geruime tijd door zodat eventueel vuil niet in de machine terechtkomt.
3. Bij een waterfilter, volg de aansluitprocedure van het filter.
4. Sluit de waterslang op aan het inlaatventiel op de machine. Draai de wartel goed aan.
5. Controleer of de slang knikvrij hangt en niet beschadigd is.
6. Zet de kraan open.
7. Controleer op lekkage.

4.5. Elektrische aansluiting

- De machine moet aangesloten worden met het bijgeleverde netsnoer.
- Er dient binnen een afstand van 1½ meter van de machine een voldoende gezeekerde wandcontactdoos met bewezen rand aarde aanwezig te zijn.
- Gebruik een aparte groep voor alleen deze machine met een 16A zekering.

Aansluitgegevens elektra

Voedingsspanning	230	V~
Frequentie	50	Hz
Elektrisch vermogen	2250	W
Elektrische veiligheidsklasse	Bescherminingsklasse I	
IP classificatie	IP20	
Vervuilinggraad	Categorie II	
Overvoltage categorie	Categorie II	

LET OP:

Geef de machine de kans om te acclimatiseren. Laat hem daartoe minstens een half uur op zijn werkplek staan alvorens hem aan te sluiten op het lichtnet.

4.6. In bedrijf stellen

1. Open de voordeur van de machine
2. Vul de bonen container met koffiebonen (zie Figuur 7).
3. Verwijder de instant canisters uit de machine met de uitlopen naar boven (zie Figuur 8).
4. Vul de canisters tot **maximaal driekwart** van de inhoud (zie Figuur 9).

⚠ LET OP!

Het geheel vullen van de canisters zal morsen in de hand werken en voor een slechte hygiëne zorgen. Overvullen kan een goede werking van de machine verhinderen. Druk de inhoud niet aan.

5. Plaats de canisters terug in de machine (zie Figuur 10)

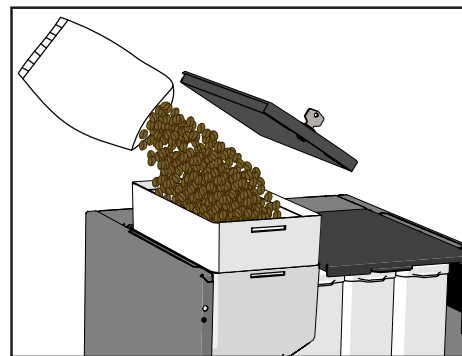
⚠ LET OP!

Zorg er voor dat de uitlopen naar beneden wijzen.

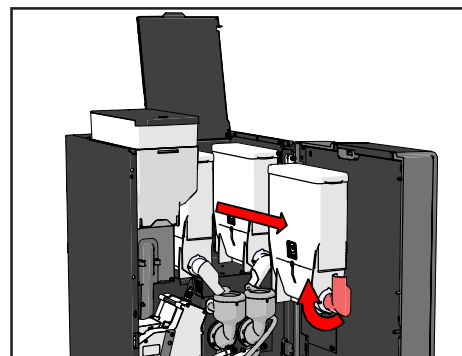
6. Sluit de deur
7. Zet de machine aan d.m.v. de schakelaar achter op de machine (zie Figuur 11).
8. De air break is leeg en zal dus de 'vulprocedure' in gang zetten. Volg de instructies op het display of zoals hieronder:
9. Plaats een opvangbak (> 1 L) die onder de koffie- en heet water uitloop past en druk op start.
10. De airbreak en de boiler vullen zich met water. Daarna verschijnt de melding 'Temperatuur te laag' op het display.
11. Wacht tot het water in de boiler op temperatuur is (melding verdwijnt).
12. Open de deur van de machine om het Spoelmenu te activeren.
13. Spoel de machine via de menu optie.
14. Sluit de deur.
15. Druk op de "Terug" toets om het Spoel menu te sluiten en terug te keren naar de uitgifte stand. Stel indien nodig de machine af op de gewenste smaak en hoeveelheid.
16. Neem elk product minimaal 2x om de afstelling te controleren.

4.7. Instructies voor de operator

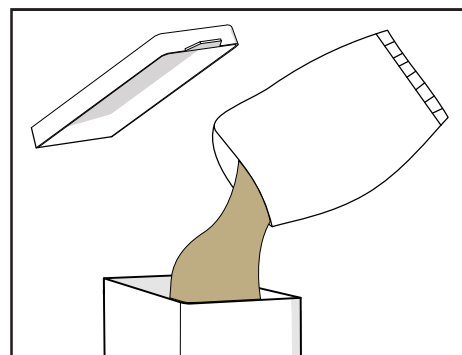
Nadat de machine geïnstalleerd is en gebruiksklaar is gemaakt moet de service monteur aan de hand van deze handleiding de aangestelde operator een instructie geven hoe de machine op een verantwoorde manier te onderhouden volgens de lokale richtlijnen. Veiligheid en hygiëne staan hierbij centraal.



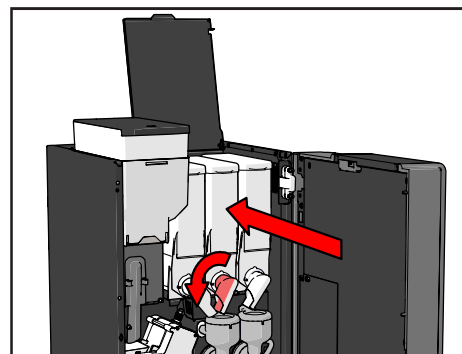
Figuur 7. Vullen bonencanister



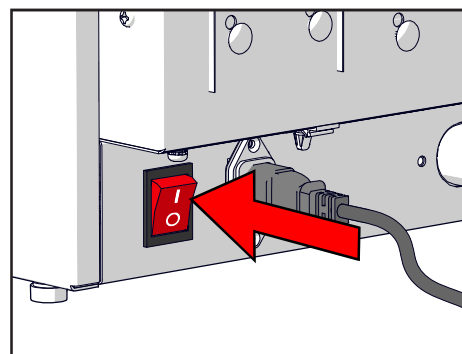
Figuur 8. Verwijderen canister



Figuur 9. Vullen canister



Figuur 10. Terugplaatsen canister



Figuur 11. Inschakelen machine

5. Afstelling

WAARSCHUWING:

Het installeren mag alleen gebeuren door een bekwaam servicemonteur!

5.1. Inleiding

Om alle producten en waterhoeveelheden te kunnen doseren, zijn er diverse motoren en ventielen ingebouwd. Door gebruik te maken van moderne elektronica zijn de verschillende aanstuurtijden nauwkeurig te regelen. Er zijn diverse combinaties te maken die, binnen zekere grenzen, door de servicemonteur te wijzigen zijn. De machine wordt geleverd met een standaard fabrieksinstelling. Op deze standaard instelling kan altijd worden teruggevallen. Uw dealer zorgt ervoor dat de machine bij u ter plekke op uw smaak wordt afgesteld.

LET OP:

Het afstellen mag alleen gedaan worden door een servicemonteur.

De instellingen van product- en waterhoeveelheden kunnen per machine verschillen. Iedere machine heeft een uniek machinenummer met bijbehorende software versie. Als u de afstelling van uw machine veranderd wilt hebben is het machine nummer van belang voor de dealer. Deze staat op het typeplaatje dat, afhankelijk van het model, te vinden achter de voordeur van de machine.

5.2. Producten

Deze machine is alleen bedoeld voor gebruik met koffiebonen en droog poeder instant producten. Gebruik van een ander product wordt niet gegarandeerd. Veromatic International BV is niet aansprakelijk voor schade of kwaliteitsproblemen voortkomend uit het gebruik van een ander product dan beoogd.

Raadpleeg de verpakking over de houdbaarheid en vervanging van de gebruikte producten.

De machine is afgesteld op een specifiek volume met een voorgedefinieerde menging en timing. Deze koffiemachine is af fabriek afgeleverd met optimale instellingen welke de beste in-cup kwaliteit verzorgd. Alternatieve producten kunnen echter een specifieke afstelling vereisen om het beste resultaat te garanderen voor uw drank. Uw dealer kan hierin helpen om de juiste keus van producten en instellingen te verzorgen.

De hoeveelheid product hangt onder meer af van:

- de hoeveelheid koffiepoeder in de brewer
- de hoeveelheid en druk van het water dat door de brewer loopt
- de maalgraad
- de tijdsduur dat de product canister motor aangestuurd wordt.
- de hoeveelheid water dat wordt toegevoegd in de mixer.

5.3. Watertemperatuur

De watertemperatuur van het water in de boiler is door uw dealer instelbaar. Globaal kan worden gesteld:

Te lage temperatuur	Het product lost niet goed op of niet optimale extractie
Te hoge temperatuur	Water kan onder bepaalde omstandigheden gaan koken, waardoor een beveiliging de machine uitschakelt. Deze moet dan door een servicemonteur gereset worden voordat de machine weer in bedrijf kan worden genomen.

De watertemperatuur mag niet onder de 65° C. bedrijfstemperatuur ingesteld worden. Onder deze temperatuur worden bacteriën niet gedood en kan de persoonlijke veiligheid niet gegarandeerd worden.

5.4. Maalgraad afstellen

Deze machine is af fabriek ingesteld voor een algemeen espresso profiel (maalgraad en instellingen) om de beste in-cup kwaliteit te geven. Echter, omdat het type koffieboon en instant mix de in-cup kwaliteit sterk beïnvloeden, kunnen de maalgraad, dosering en vele andere instellingen een aanpassing vereisen. Volledige ondersteuning kan door uw dealer gegeven worden.

1. Open de deur en ga naar het service menu (wachtwoord).
2. Ga naar 'Product settings', kies 'Espresso' product.
3. Verwijder de uitlooparm en espressobrewer (zie Figuur 12).
4. Verwijder de linker canister om bij de verstelknop te kunnen.
5. Plaats een kleine opvangbak of grote beker onder de maler (zie Figuur 13) uitloop en druk op de weegschaal toets om de maler te starten. Herhaal dit twee keer.
6. Gooi het poeder weg.
7. Verstel de maler afstelknop met de klok mee voor een fijnere maling, tegen de klok in voor een grovere maling (zie Figuur 14).
8. Herhaal de stappen 5-7 totdat de gewenste maalgraad is bereikt.

Een gelijk proces kan gevolgd worden om de tijd van het malen te bepalen. Gebruik een nauwkeurige weegschaal om het gewicht van het poeder te wegen.

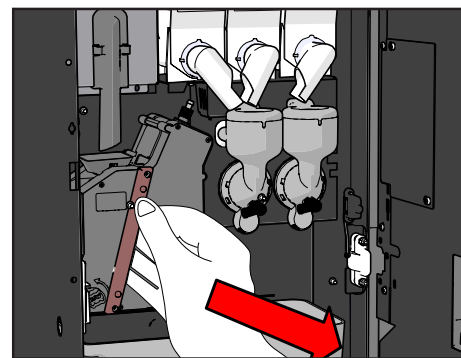
1. Wijzig de 'coffee' time instelling, gooi de eerste drie malingen weg, dan wegen.
2. Her-installeer de brewer (zie Figuur 15).
3. Het volledige (espresso) product kan nu getest worden binnen dit menu door te drukken op de play toets. Nu zal een compleet product gezet worden.

Wanneer tevreden, druk 'terug' om het menu in stappen terug te gaan. Elk product kan met dit proces worden bijgesteld, hoewel elk met verschillende instellingen, afhankelijk van het type.

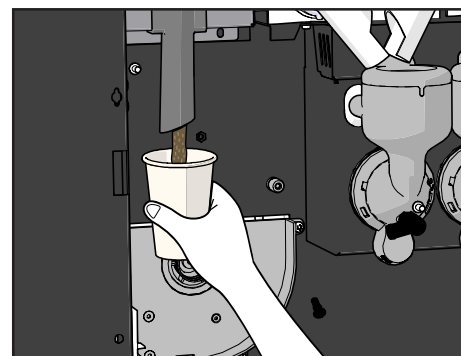
5.5. Canister kalibratie

Om de canister-leegdetectie goed te laten werken, moet de canister worden gekalibreerd op de geplaatste bonen en instantproducten.

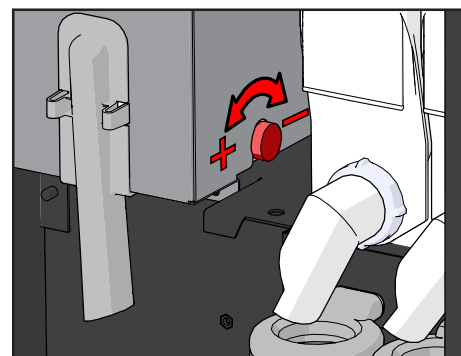
1. Open de deur en ga naar het service menu (wachtwoord).
2. Ga naar System settings, container settings en vervolgens container settings.
3. Verwijder de espresso brewer en mixer.
4. Plaats een kleine container of een grote kop, houd deze onder de gekozen uitloop (bonen of poeder).
5. Druk op de weegschaal-toets. Er worden nu vijf poederdoses uitgegeven.
6. Weeg het poeder op een weegschaal (tarreer eerst de lege beker).
7. Voer de waarde (gram) in de gewichtsinstelling in wanneer daarom wordt gevraagd op het display.
8. De software berekent vervolgens op de achtergrond de juiste instelling.



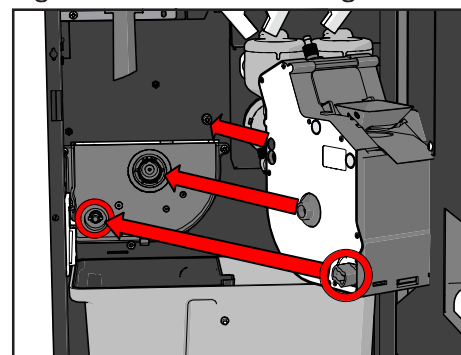
Figuur 12. Espressobrewer verwijderen



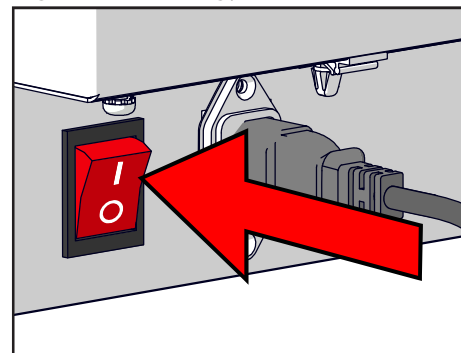
Figuur 13. Opvangen gemalen koffie



Figuur 14. Afstellen maalgraad



Figuur 15. Terugplaatsen brewer



Figuur 16. Inschakelen machine

6. Bediening

6.1. De machine in/uitschakelen

Schakel de machine in met de AAN/UIT schakelaar aan de achterzijde van de machine. De machine start en warmt op (zie Figuur 16).

Schakel de machine uit met de AAN/UIT schakelaar aan de achterzijde van de machine (zie Figuur 17).

6.2. Het hoofdmenu

U bedient de machine met behulp van het touchscreen. In het hoofdmenu vindt u alle mogelijke productkeuzes. U kunt de taal van het menu wijzigen door op de 'vlag' knop linksonder te drukken en een andere taal te kiezen. (zie Figuur 18)

De machine zal door middel van een pop-upschermd een melding geven als er een fout optreedt (zie Figuur 19). Sommige fouten zorgen ervoor dat bepaalde producten niet meer gemaakt kunnen worden door de machine. Deze producten worden dan in het hoofdmenu licht transparant weergegeven. Raadpleeg hoofdstuk 8 voor meer informatie over foutmeldingen en wat te doen.

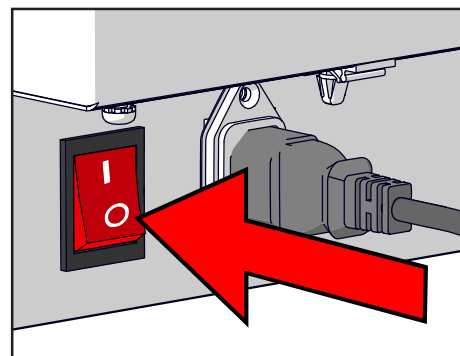
Met de terugknop kunt u altijd een stap terug in het menu.

6.3. Een product nemen

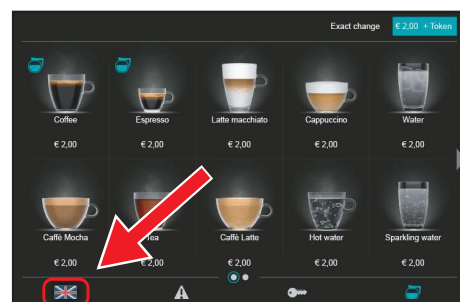
1. Kies het gewenste product op het scherm. Het lampje boven de uitloop van het gekozen product gaat knipperen (zie Figuur 20)
2. Kies de instellingen voor uw consumptie indien beschikbaar. Afhankelijk de machine uitvoering en van het gekozen product kunt u de volgende zaken instellen (zie Figuur 21):
 1. De sterkte van de koffie
 2. De hoeveelheid toegevoegde suiker
 3. De hoeveelheid toegevoegde melk
 4. De hoeveelheid van de consumptie (bekergrootte)
 5. Het aantal consumpties voor in een kan (zie paragraaf 6.4)



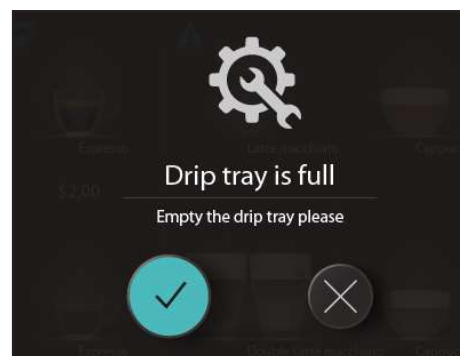
Figuur 21. Product instellen



Figuur 17. Uitschakelen machine



Figuur 18. Taal kiezen



Figuur 19. Voorbeeld van een foutmelding



Figuur 20. LED indicatie

3. Raadpleeg eventueel de allergenen informatie van de door u geselecteerde consumptie (zie Figuur 22).
4. De koffie cuptray is instelbaar in hoogte. Draai de cuptray naar links (zie Figuur 23), en schuif deze omhoog/omlaag (zie Figuur 24) om de gewenste hoogte te bereiken. Draai nu de cuptray weer terug.
5. Plaats een beker of glas op de cuptray onder de uitloop met knipperend lampje (zie Figuur 25).

⚠ LET OP!

De machine zal een glas niet kunnen detecteren en geeft dan de melding “Wilt u toch doorgaan?” in het keuzemenu weer. Druk op bevestigen om de machine te laten weten dat u een glas heeft geplaatst.

6. Druk op Start (zie Figuur 26) en voldoe indien nodig aan de betaalverplichting. Het lampje boven de uitloop van het gekozen product gaat snel rood knipperen en uw consumptie wordt uitgegeven in uw beker of glas.

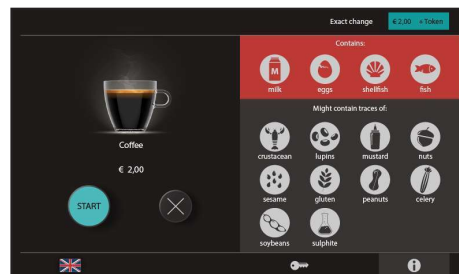
⚠ LET OP!

Houd uw handen uit de buurt van de uitloop tijdens het uitgeven van een consumptie. Contact met hete drank uit de uitloop veroorzaakt brandwonden.

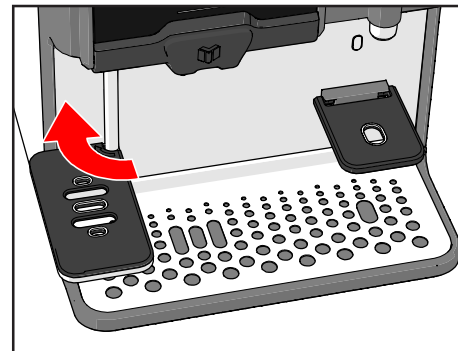
7. Tijdens het uitgeven van koffie en instant consumpties kunt u heet water of koud water (optioneel) kiezen door op de knop rechts te drukken (Figuur 27). De heet of koud water consumptie komt uit de rechter uitgifte. Het uitgeven van heet of koud water consumpties kunt u altijd afbreken door op Stop te drukken.

6.4. Een kan vullen

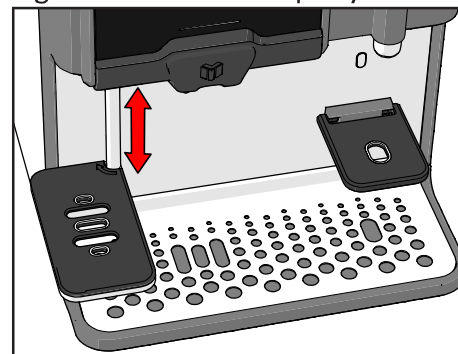
1. Kies het gewenste product op het scherm. Het lampje boven de uitloop van het gekozen product gaat knipperen. Als uw dealer dit heeft ingesteld voor dit product zal de kannenfunctie in het keuzemenu verschijnen.
2. Activeer de kannenfunctie door op de knop te drukken (zie Figuur 21, knop 5). Kies nu de hoeveelheid door de balk te verslepen (Figuur 28).
3. Kies de instellingen voor uw consumptie. Afhankelijk van de machine uitvoering en van het gekozen product kunt u de volgende zaken instellen:
 - De sterkte van de koffie
 - De hoeveelheid toegevoegde suiker
 - De hoeveelheid toegevoegde melk
 - Het aantal consumpties voor in de kan
4. Raadpleeg eventueel de allergenen informatie van de door u geselecteerde consumptie.
5. Plaats onder de uitloop met knipperend lampje een kan die groot genoeg is voor het aantal ingestelde consumpties.
 - Bij linker uitloop: draai de cuptray weg naar links.
 - Bij de rechter uitloop: klap de cuptray omhoog.
6. Druk op Start. (zie Figuur 26)
7. Het lampje boven de uitloop van het gekozen product gaat snel rood knipperen en uw consumptie wordt uitgegeven in de kan.



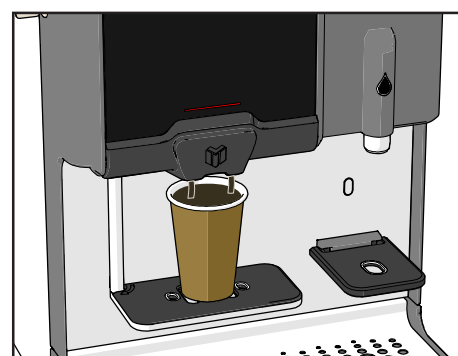
Figuur 22. Allergenen informatie



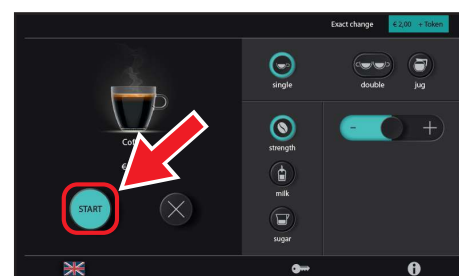
Figuur 23. Draaien cuptray



Figuur 24. Hoogte instellen



Figuur 25. Plaats beker onder uitloop



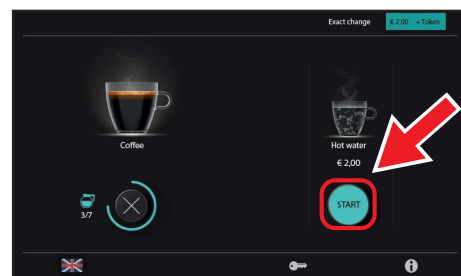
Figuur 26. Start knop

8. De kannenfunctie kan vroegtijdig gestopt worden door op stop te drukken. De laatste cyclus wordt nog wel afgemaakt.

⚠ LET OP!

Houd uw handen uit de buurt van de uitloop tijdens het uitgeven van een consumptie. Contact met hete drank uit de uitloop veroorzaakt brandwonden.

9. Tijdens het uitgeven van koffie en instant consumpties kunt u heet water of koud water (optioneel) kiezen door op de knop rechts te drukken. (Figuur 27) De heet of koud water consumptie komt uit de rechter uitgifte. Het uitgeven van heet of koud water consumpties kunt u altijd afbreken door op Stop te drukken.



Figuur 27. Water knop

6.5. Lekbak legen

Als de lekbak vol is, geeft de machine een melding op het scherm: (zie Figuur 29)

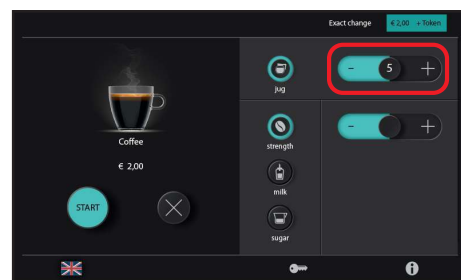
Doe dan het volgende:

1. Neem de lekbak voorzichtig uit de machine (zie Figuur 30).
2. Neem het rooster van de lekbak.
3. Leeg de lekbak.
4. Plaats het rooster terug in de lekbak en plaats de lekbak terug in de machine (zie Figuur 31) en bevestig dat deze geleegd is op het scherm.

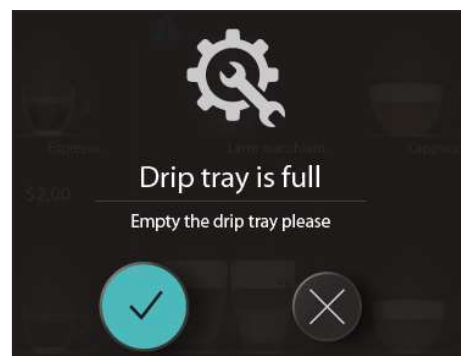
6.6. Energiebesparende modus (VIPS)

De machine is standaard uitgerust met het energiebesparende Veromatic Intelligent Power Save (VIPS). In de eerste twee weken na installatie (en daarna continu) leert VIPS het gebruik van de machine. Het bepaalt automatisch de timing voor energiebesparing wanneer algemeen gezien geen consumpties worden genomen.

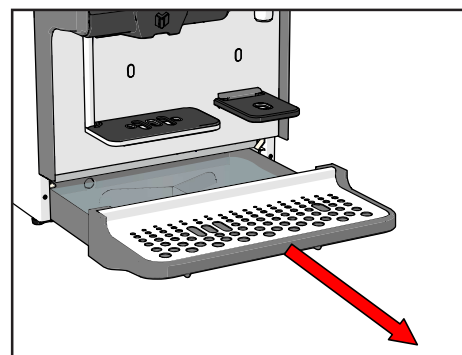
Tijdens de VIPS-modus kan het doseren nog steeds plaatsvinden. Druk op het touchscreen om de machine te activeren.



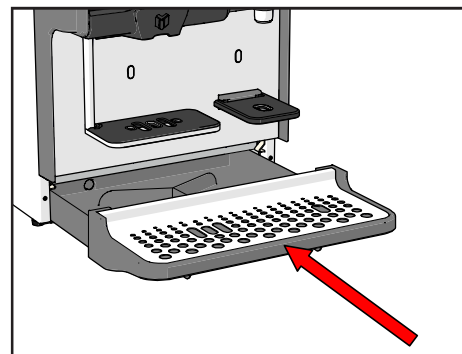
Figuur 28. Kannenfunctie knop



Figuur 29. Lekbak vol



Figuur 30. Neem volle lekbak uit machine



Figuur 31. Plaats geleegde lekbak terug

7. Onderhoud

Goed onderhoud is van groot belang. Hygiëne en een lekkere kop koffie zijn nauw met elkaar verbonden. Door de instructies goed op te volgen kan de machine op een veilige en efficiënte manier schoongehouden worden in overeenstemming met HACCP voorschriften.

WAARSCHUWING:

Spuit nooit met vloeistof in of tegen de machine.

7.1. Toegang tot het onderhoudsgebied

Voor het bijvullen en het onderhouden van de machine moet u altijd eerst de deur openen. Hiervoor heeft u de bijbehorende deursleutel nodig. Er zijn twee uitzonderingen:

- De lekbak kan ook gelegegd worden zonder de deur te openen.
- De canister voor bonen heeft zijn eigen sleutel en kan vanaf boven bijgevoerd worden zonder de deur te hoeven openen.

De volgende zaken heeft u nodig om het onderhoud uit te voeren:

- Deursleutel van de machine
- Opvangbak voor spoelwater
- Emmer met warm water
- Afwasmiddel
- Borstel
- Reinigingstablet

LET OP!

Gebruik nooit een vaatwasser om onderdelen uit de machine te reinigen.

WAARSCHUWING:

Alle plekken waar gereedschap voor nodig is, behoren tot het servicegebied.

Toegang tot het servicegebied is beperkt tot personen die over kennis en praktische ervaring met de machine beschikken (een gekwalificeerde en opgeleide service monteur), in het bijzonder wat betreft de veiligheid en hygiëne.

7.2. Vastvriezen

Het apparaat mag alleen binnenshuis gebruikt worden tussen 10 en 32° C. Mocht onverwijld het apparaat toch bevroren zijn, moet u het volgende doen:

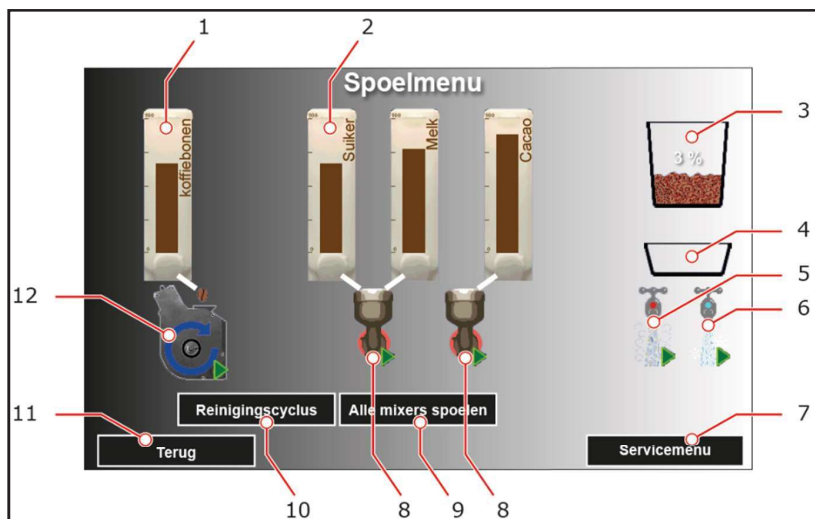
1. Schakel de machine uit
2. Haal de stekker uit de wandcontactdoos
3. Breng de omgevingstemperatuur naar de vereiste temperatuur
4. Bel de storingsmonteur/dealer om het apparaat te laten nakijken.
5. Zet in geen geval de machine weer aan. De interne componenten zijn gevuld met water en kunnen door vastvriezen beschadigd raken, waardoor de werking en veiligheid niet meer gegarandeerd kunnen worden.

7.3. Het Spoelmenu

Het Spoelmenu gebruikt u voor het bijvullen, spoelen en reinigen van de machine.

Als u de deur opent, wordt automatisch het Spoelmenu geactiveerd (zie Figuur 32). Hier ziet u in één oogopslag hoe vol de canisters, lekbak en afvalbak zijn. De niveaus van de canisters kunt u hier bijstellen na het bijvullen.

1. Voorraad in canister voor bonen
2. Voorraad in canister voor instant ingrediënt
3. Afvalbak vol percentage
4. Lekbak leeg/vol
5. Heet water systeem spoelen starten/stoppen
6. Koud water systeem spoelen starten/stoppen (indien aanwezig)
7. Naar het Servicemenu
8. Mixer spoelen starten/stoppen
9. Alle mixers spoelen starten (in dit geval van 2 mixers)
10. Reinigingscyclus van de espressobrewer starten
11. Terug naar het hoofdmenu
12. Espressobrewer spoelen starten



Figuur 32. Spoelmenu

Spoelprogramma's en reinigingscycli

Vanuit het Spoelmenu kunnen de verschillende spoelprogramma's en reinigingscycli worden gestart:

- Spoelen van de brewer
- Spoelen van één mixer
- Spoelen van het heet water systeem
- Spoelen van het koud water systeem (indien aanwezig)
- Reinigingscyclus van de brewer (reinigingstablet vereist)
- Alle mixers tegelijk spoelen

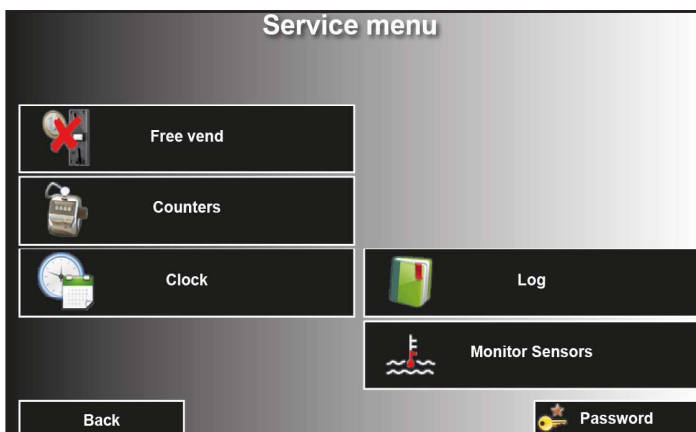
Met de knop Terug komt u weer in het hoofdmenu en met de knop Servicemenu opent u het Servicemenu, zie paragraaf 7.4. Of anders verschijnt, als de deur vergrendeld en dicht is, na 1 minuut inactiviteit het hoofdmenu weer.

7.4. Het Servicemenu

Vanuit het Spoelmenu, zie paragraaf 7.3, kunt u met de knop rechtsonder het Servicemenu (zie Figuur 33) openen. Het Servicemenu is alleen beschikbaar in de Engelse taal. Veel andere opties en instellingen van producten en de machine zijn hier te vinden. Deze zijn alleen toegankelijk voor een dealer of monteur met het juiste wachtwoord. Deze instellingen zijn niet bedoeld voor regelmatig onderhoud en worden niet behandeld in deze gebruikershandleiding. Hiervoor kunt u de “Service Manual” raadplegen.

In het Servicemenu kunt u:

- Het type verkoop instellen (Free, Discount, Paid);
- De tellerstand raadplegen;
- De klok instellen;
- Het logbestand van de machine raadplegen;
- De outputs van de sensoren in de machine raadplegen.



Figuur 33. Servicemenu

7.5. Dagelijks onderhoud

Voor het schoonmaken mag alleen water met eventueel afwasmiddel gebruikt worden. Altijd goed naspoelen met schoon water.

De machine is voorzien van een geactiveerde dagelijkse automatische spoeloptie. Wanneer uitgeschakeld, moet spoelen dagelijks handmatig gedaan worden. Volledig dagelijks onderhoud bestaat uit:

1. Open de deur van de machine om het Spoelmenu te activeren.
2. Controleer de container uitlopen op aangekoekt product. Zo nodig verwijderen, schoonmaken en droog terugplaatsen.
3. Verwijder de vuilbak en leeg deze (zie Figuur 34). Giet ook het lekwater uit het opvang bakje weg.
4. Plaats de vuilbak terug in de machine (zie Figuur 35).
5. Sluit en vergrendel de deur weer. Het Spoelmenu blijft actief.
6. Plaats een opvangbak onder de uitlopen (zie Figuur 36).
7. Controleer op eventuele lekkages.
8. Spoel de espresso brewer door de functie 'espresso brewer spoelen' te kiezen.
9. Spoel de mixers door de functie 'Alle mixers spoelen' te kiezen.
10. Spoel het heet water systeem door de functie 'heet water systeem spoelen' te kiezen.

WAARSCHUWING:

Heet water!

11. Indien aanwezig: Spoel het koud water systeem door de functie 'koud water systeem spoelen' te kiezen.
12. Leeg de opvangbak en zet weer terug onder de uitlopen.
13. Herhaal het spoelen een keer (stap 7 t/m 10).
14. Leeg de opvangbak.
15. Zet de machine uit met de hoofdschakelaar.
16. Verwijder voorzichtig de lekbak uit de machine (zie Figuur 30). Leeg de lekbak en maak de lekbak en het rooster schoon met handwarm water en een borstel.

LET OP!

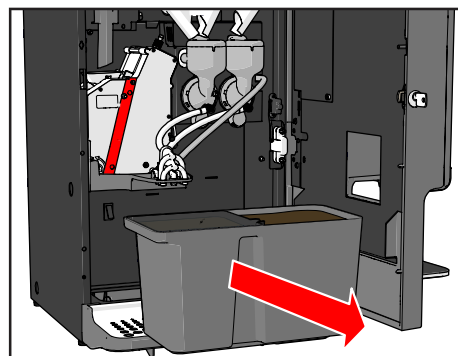
De lekbak mag niet in de vaatwasser om de afwerking niet te beschadigen.

17. Verwijder de vuilbak en leeg deze (zie Figuur 34).
18. Maak de binnenkant van de machine schoon (zie Figuur 37).
19. Plaats de vuilbak terug (zie Figuur 35). Plaats de lekbak met het rooster weer terug (zie Figuur 31).
20. Sluit de deur.
21. Maak de buitenzijde van de machine schoon met een licht vochtige doek (zie Figuur 38).
22. Zet de machine weer aan.

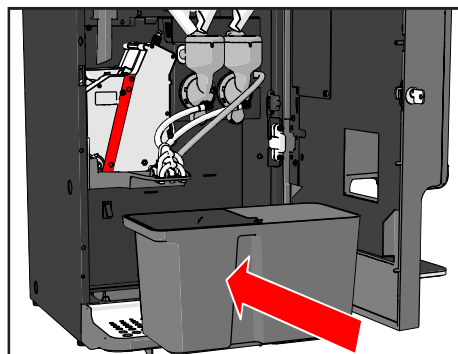
LET OP!

Verzeker u ervan dat alle losgehaalde componenten weer terug geplaatst zijn in hun oorspronkelijke positie voordat u de machine weer in werking stelt.

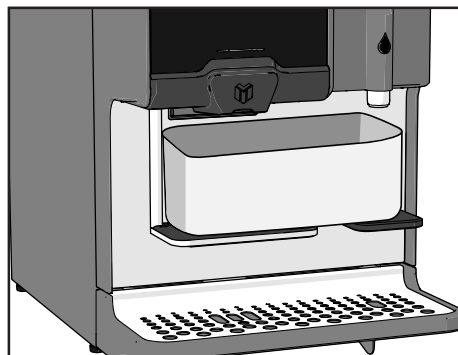
23. Druk op de "Terug" toets om het Spoelmenu te verlaten en de normale uitgifte modus te hervatten (indien de deur niet dicht was).
24. Neem een test consumptie van elk product.



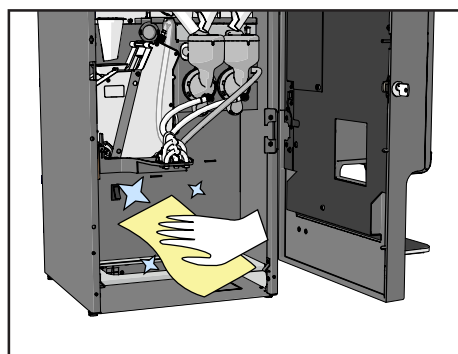
Figuur 34. Verwijder vuilbak



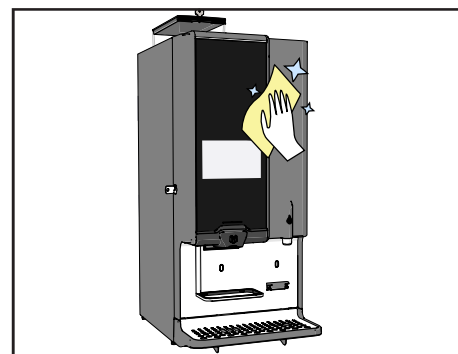
Figuur 35. Terugplaatsen vuilbak



Figuur 36. Plaats opvangbak



Figuur 37. Binnenkant schoonmaken



Figuur 38. Schoonmaken machine

7.6. Wekelijks onderhoud

Voer alle acties uit voor het dagelijks onderhoud (paragraaf 7.5) en dan extra:

1. Verwijder de heet water en koffie cup tray (zie Figuur 39 en Figuur 40) en reinig deze met warm water.
2. Plaats de cup trays terug

7.6.1. Espressobrewer schoonmaken

Voor de reinigingscyclus van de brewer wordt gebruik van een reinigingstablet geadviseerd.

3. Zet de machine uit.
4. Open de deur van de machine.
5. Maak de uitloop los van de arm (zie Figuur 41, Figuur 42 en Figuur 43).
6. Maak de slangen los van de uitloop onderdelen. Maak deze onderdelen schoon met warm water.
7. Haal de uitlooparm los van de kast. Druk de vergrendeling in en schuif omhoog (zie Figuur 44 en Figuur 45).
8. Neem de brewer aan het handvat uit de machine (zie Figuur 46).
9. Spoel de brewer af onder de kraan.
10. Plaats de brewer weer droog terug in de machine en druk deze goed aan (zie Figuur 47).

⚠ LET OP!

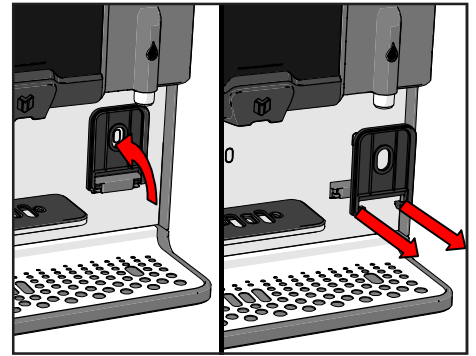
Zorg ervoor dat de aandrijfnok van de brewer altijd in lijn staat met de aandrijfjas in de machine.

11. Klik de uitlooparm weer terug op de kast (zie Figuur 48).
12. Sluit de slangen weer aan op de uitloop en uitloop arm. Zorg ervoor dat de vier rubberen uitloopjes weer goed door de uitlooparm steken (zie Figuur 49 en Figuur 50).
13. Zet de machine weer aan (zie Figuur 51).
14. Plaats de opvangbak onder de koffie uitloop (zie Figuur 52).
15. Start in het Spoelmenu de reinigingscyclus van de espressobrewer en volg de aanwijzingen op het scherm.
16. Als u op tweederde van de reinigingscyclus bent, hoort u een piep en verschijnt de vraag om een reinigingstablet in te werpen. Open de deur en werp de reinigingstablet boven in de espressobrewer (zie Figuur 53). Sluit de deur en volg de aanwijzingen op het scherm. De reinigingscyclus duurt enkele minuten.

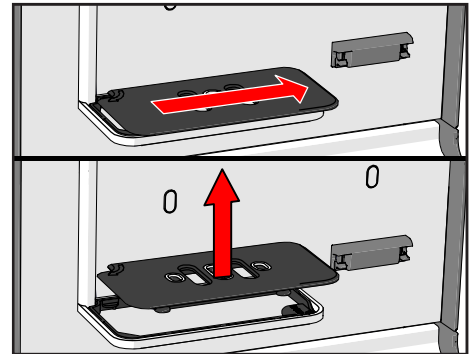
⚠ LET OP!

Houd uw handen uit de buurt van de uitloop tijdens het spoelen. Contact met heet water uit de uitloop veroorzaakt brandwonden.

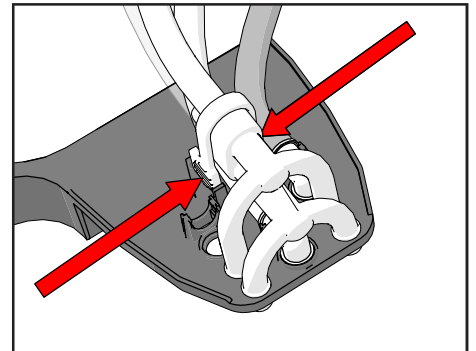
17. Leeg de opvangbak na het eindigen van de Reinigingscyclus.
18. Leeg de vuilbak (zie Figuur 54) en lekbak.
19. Haal de uitlooparm los van de kast en neem de brewer aan het handvat uit de machine (zie Figuur 46).
20. Maak de brewer met een borstel onder de kraan schoon om de overgebleven kleine koffie deeltjes uit de filters te verwijderen.
21. Plaats de brewer weer droog terug in de machine en druk deze goed aan (zie Figuur 47). Klik de uitlooparm weer terug.
22. Neem een consumptie met gemalen bonen om te testen of u de espressobrewer correct heeft teruggeplaatst (zie Figuur 55).



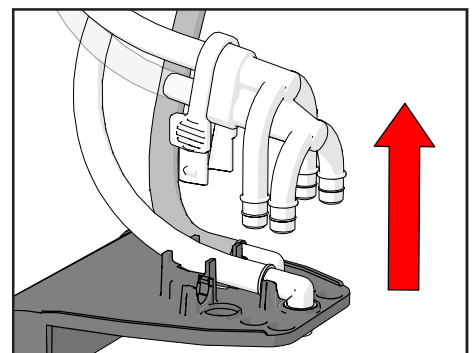
Figuur 39. Heet water cuptray verwijderen



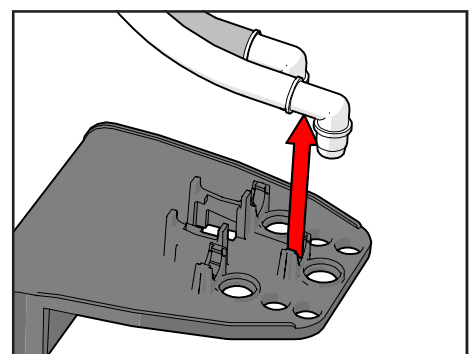
Figuur 40. Koffie cuptray verwijderen



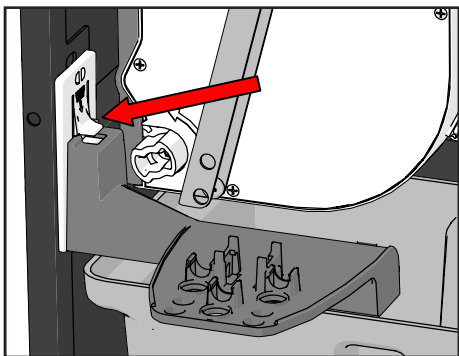
Figuur 41. Uitloop loshalen 1



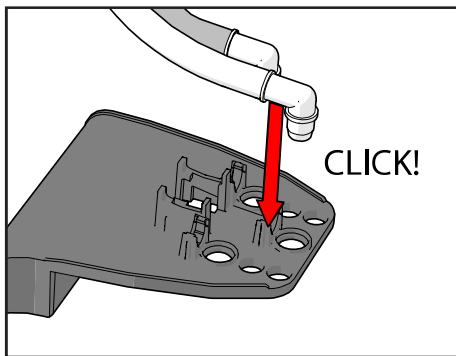
Figuur 42. Uitloop loshalen 2



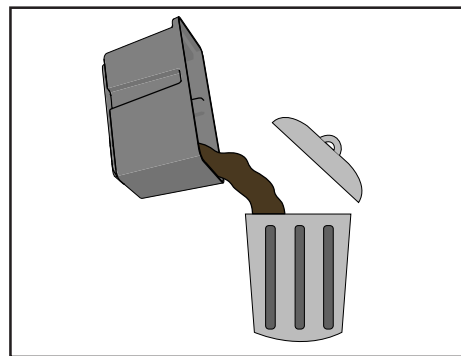
Figuur 43. Uitloop loshalen 3



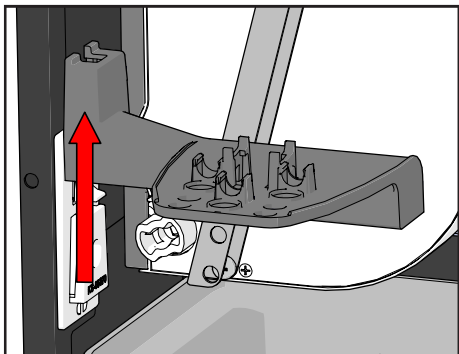
Figuur 44. Uitlooparm loshalen 1



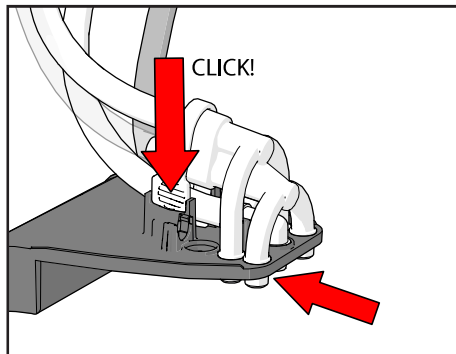
Figuur 49. Uitloop terugplaatsen 1



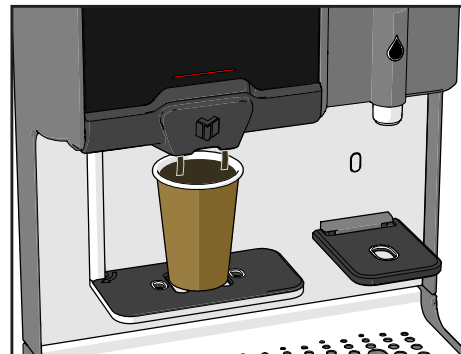
Figuur 54. Vuilbak legen



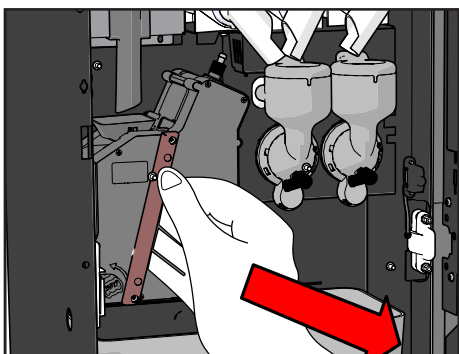
Figuur 45. Uitlooparm loshalen 2



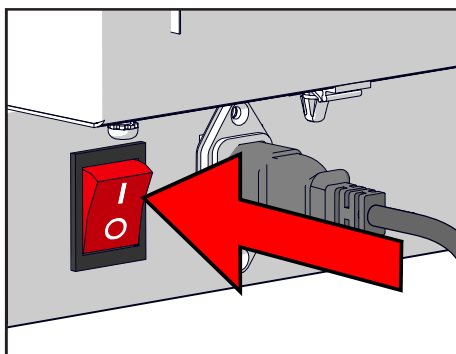
Figuur 50. Uitloop terugplaatsen 2



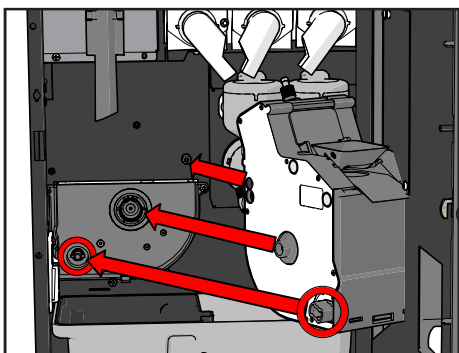
Figuur 55. Test consumptie



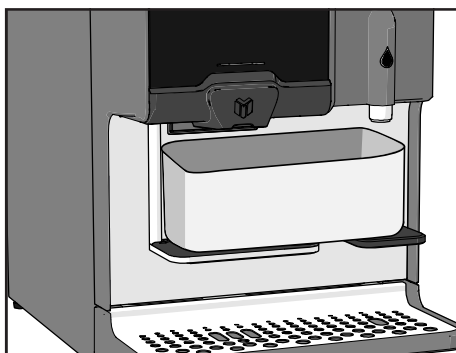
Figuur 46. Brewer verwijderen



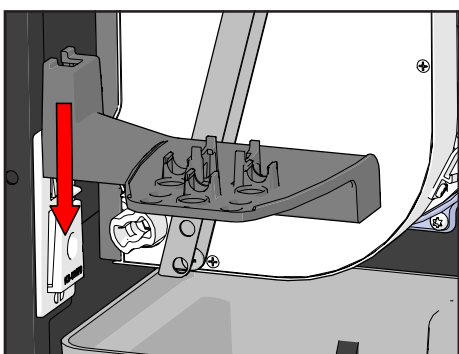
Figuur 51. Machine aanzetten



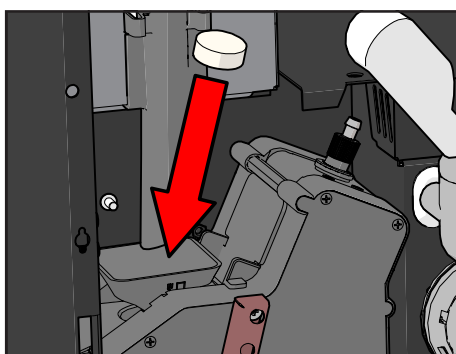
Figuur 47. Brewer terugplaatsen



Figuur 52. Plaats opvangbak



Figuur 48. Uitlooparm terugplaatsen



Figuur 53. Reinigingstablet in brewer

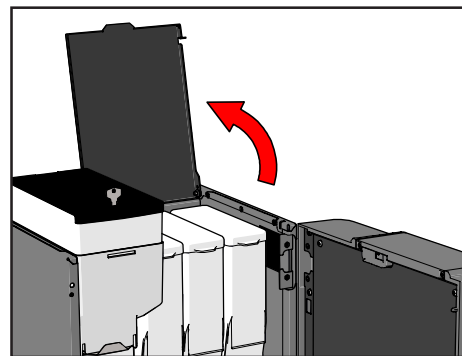
7.6.2. Instant mixers schoonmaken

1. Schakel de machine uit.
2. Open de deur van de machine.
3. Open de bovenklep (zie Figuur 56).
4. Draai de uitlopen van de canisters omhoog en haal één voor één de canisters uit de machine (zie Figuur 57).

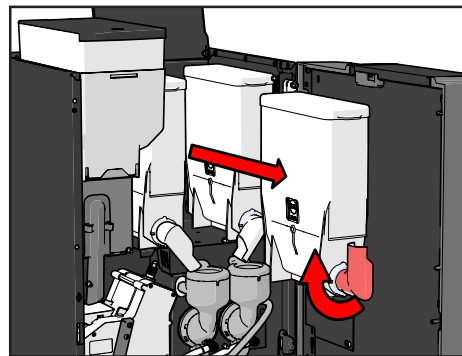
⚠ LET OP!

Draai de uitloop omhoog. Dit voorkomt morsen van het ingrediënt

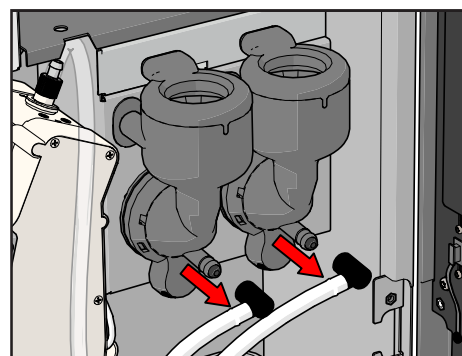
5. Maak de uitlooslang los van de mixers (zie Figuur 58).
6. Draai de sluitring tegen de klok in naar de open positie (zie Figuur 59).
7. Trek de mixerkom en de afzuigring naar voren om ze van de motor af te halen (zie Figuur 60).
8. Haal ze los van elkaar (zie Figuur 61).
9. Verwijder de mixerschoep van de motoras (zie Figuur 62).
10. Verwijder de sluitring door deze nog verder tegen de klok in te draaien (zie Figuur 63 en Figuur 64).
11. Maak alle onderdelen schoon in heet water en poets ze schoon met een borstel.
12. Neem de afzuigbak uit de machine (zie Figuur 65). Reinig de afzuigbak en vervang eventueel het filter, zie 7.8.
13. Maak de binnenzijde van de machine schoon met een licht vochtige doek (zie Figuur 66).
14. Herplaats alle onderdelen in omgekeerde volgorde. Wanneer de mixerkom met afzuigring geplaatst wordt, zorg ervoor dat de sluitring met de klok mee wordt gedraaid tot een klik hoorbaar is.



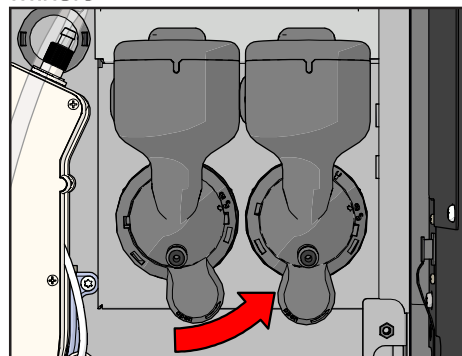
Figuur 56. Open de klep



Figuur 57. Canisters verwijderen



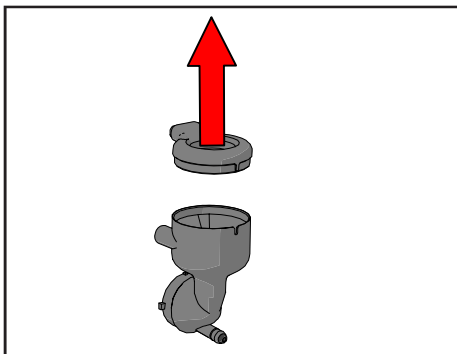
Figuur 58. Slang loshalen van mixers



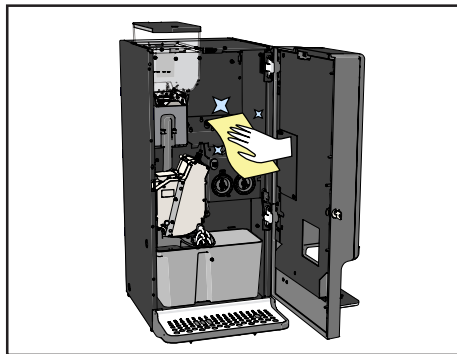
Figuur 59. Mixerring draaien



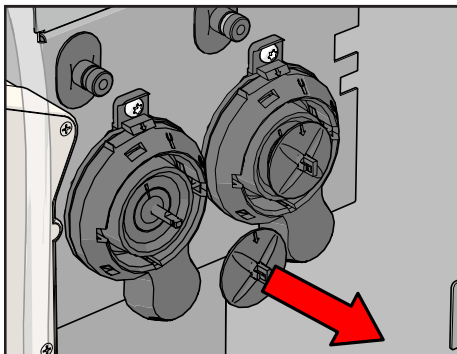
Figuur 60. Mixerkom verwijderen



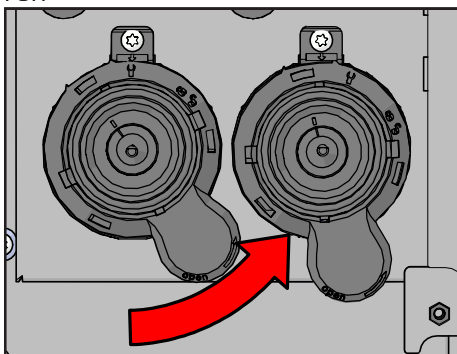
Figuur 61. Afzuiging loshalen



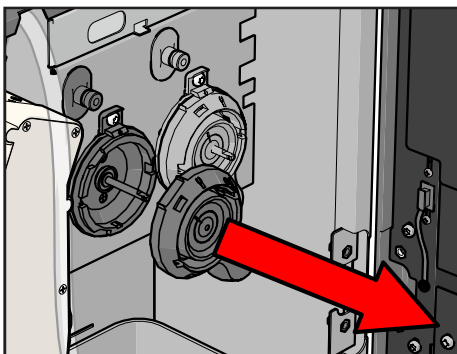
Figuur 66. Binnenkant machine schoonmaken



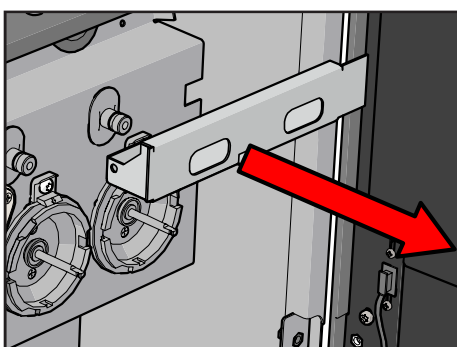
Figuur 62. Mixerschoep verwijderen



Figuur 63. Mixerring los draaien



Figuur 64. Mixerring verwijderen



Figuur 65. Verwijder filterbak

7.6.3. Bijvullen van de bonencanister

Om een goede werking te behouden wordt aanbevolen om de machine uitsluitend te vullen met bonen die door uw dealer voorgeschreven worden.

1. Ontgrendel en open de deur. Het Spoelmenu verschijnt op het scherm.
2. Trek de schuif van de canister naar u toe (zie Figuur 67). Hierdoor wordt de canister ontgrendeld en aan de on derzijde afgesloten.
3. Til de canister omhoog en naar u toe uit de machine.
4. Ontgrendel en verwijder de deksel van de canister.
5. Vul de canister (zie Figuur 68).

⚠ LET OP!

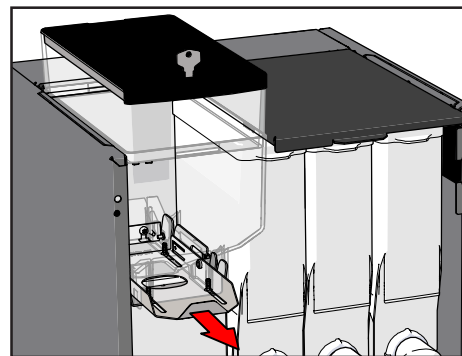
Stamp de bonen niet aan!

6. Plaats de deksel terug en vergrendel deze.
7. Plaats de canister terug (zie Figuur 69).
8. Duw de schuif helemaal in (zie Figuur 70).
9. Stel in het Spoelmenu de weergegeven ingrediënten voorraad bij van de bijge vulde canister.
10. Kies Terug om het spoelmenu te verlaten en neem een consumptie met gemalen bonen om te testen of u de canister met bonen correct heeft teruggeplaatst.

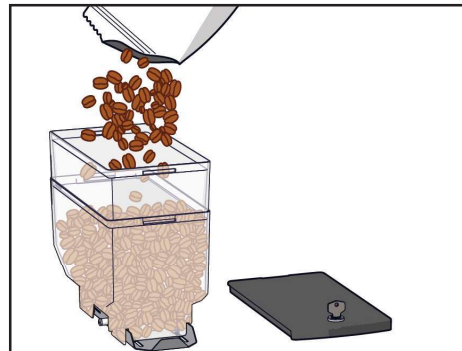
Vullen van de bonencontainer in de machine

De bonen container mag ook gevuld worden wanneer deze nog in de machine geplaatst is, hoewel uitgekeken moet worden voor morsen.

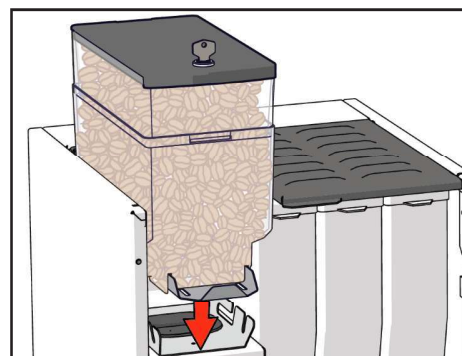
1. Verwijder het deksel van de container.
2. Vul de container met koffiebonen (zie Figuur 71).
3. Plaats het deksel terug.
4. Sluit de deur.
5. Reset de container via het menu.
6. Druk 'Terug' om het menu te verlaten.



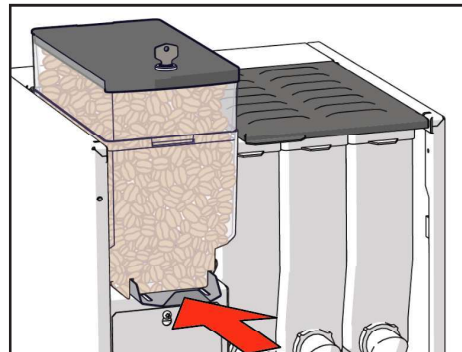
Figuur 67. Bonencanister ontgrendelen



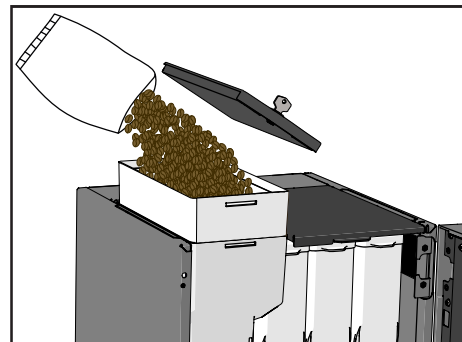
Figuur 68. Vullen bonencanister



Figuur 69. Terugplaatsen bonencanister



Figuur 70. Bonencanister vergrendelen



Figuur 71. Bonencanister bijvullen in kast

7.6.4. Bijvullen van een instant canister

Om een goede werking te behouden mag deze machine uitsluitend gevuld worden met producten die door uw dealer voorgeschreven worden.

1. Ontgrendel en open de deur. Het Spoelmenu verschijnt op het scherm.
2. Open de bovenklep (zie Figuur 72).
3. Draai de uitlopen van de instant containers omhoog en verwijder de canister uit de machine (zie Figuur 73).

⚠ LET OP!

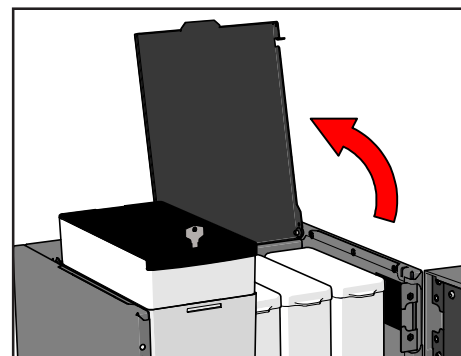
Draai de uitloop omhoog. Dit voorkomt morsen van het ingrediënt.

4. Verwijder de deksel van de canister. Vul de canister tot maximaal driekwart van de inhoud (zie Figuur 74).

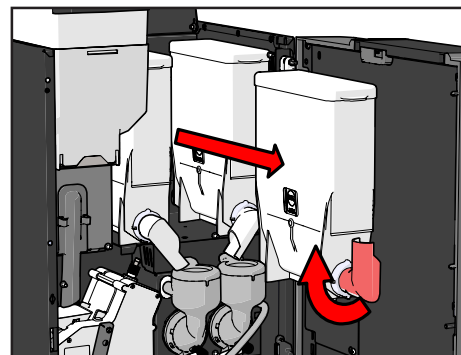
⚠ LET OP!

Maximaal vullen van de containers zal morsen in de hand werken en voor een slechte hygiëne zorgen. Overvullen kan een goede werking van de machine verhinderen. Druk de inhoud niet aan.

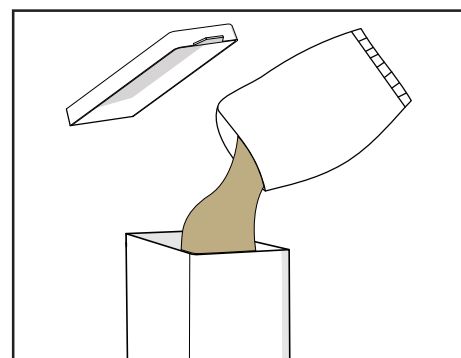
5. Plaats de deksel terug.
6. Plaats de canister terug en draai de uitloop in de juiste positie (zie Figuur 75).
7. Sluit de bovenklep (zie Figuur 76).
8. Sluit en vergrendel de deur.
9. Stel in het Spoelmenu de weergegeven ingrediënten voorraad bij van de bijgevlude container.
10. Spoel de gerelateerde mixer, zie paragraaf 7.3.
11. Neem een consumptie met het bijgevlude instant product om te testen of u de canister en uitloop correct heeft teruggeplaatst.



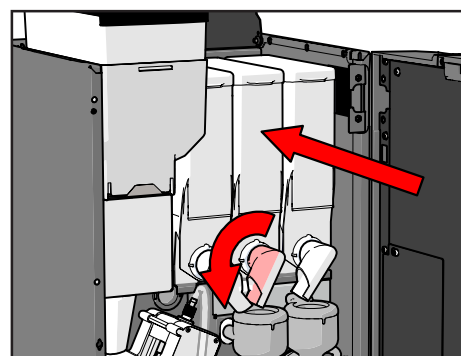
Figuur 72. Openen bovenklep



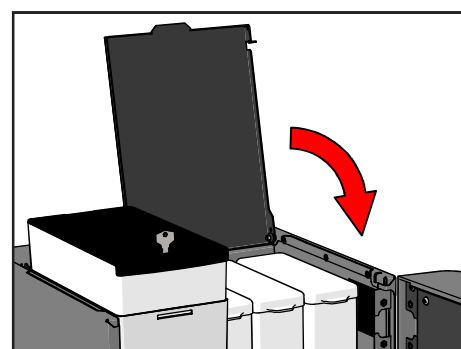
Figuur 73. Verwijder canisters



Figuur 74. Vullen canister



Figuur 75. Terugplaatsen canister

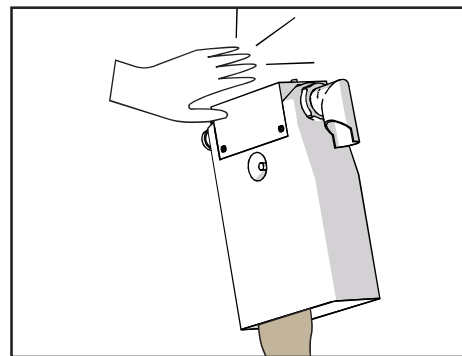


Figuur 76. Sluiten bovenklep

7.7. Maandelijks onderhoud

Ter aanvulling op het wekelijkse onderhoud dient ook het onderstaande te gebeuren:

1. Leeg de product canisters (zie Figuur 77).
2. Kijk in de container of er geen losgeraakte onderdelen (veren bv.) in zitten. Als dit het geval is, bel dan uw dealer/servicenummer.
3. Reinig de containers met heet water en wat afwasmiddel.
4. Containers altijd geheel droog terugplaatsen!



Figuur 77. Instant canister legen

7.8. Periodiek onderhoud

Om continu een veilige en hygiënische werking te garanderen, dient de machine minimaal éénmaal per jaar schematisch onderhoud te krijgen. Dit mag alleen uitgevoerd worden door een erkend service monteur. Deze gebruikt trainings- en service informatie verstrekt vanuit de fabrikant.

⚠ LET OP!

Goed reinigen voorkomt de vorming van micro-organismen en vuilophoping in de machine; beide veroorzaken smaak- en kwaliteitsverlies.

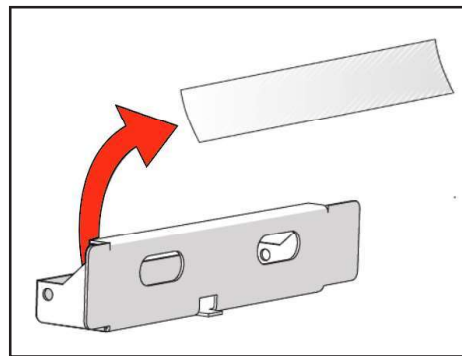
Gedegen onderhoud door u en het afsluiten van een reiningscontract minimaliseren problemen.

Ontkalking is een onderdeel van de servicebeurt. Voer zelf nooit ontkalking van de machine uit.

Het waterfilter (indien aanwezig) moet periodiek vervangen worden. Uw dealer kan u daar meer over vertellen. Een te lang gebruikt waterfilter is nadelig voor de werking van de machine en kan gevaar opleveren voor de gezondheid.

Afzuigfilter vervangen

Vervang tijdens het reinigen van de mixeronderdelen het afzuigfilter van het afzuigkanaal (zie Figuur 78).

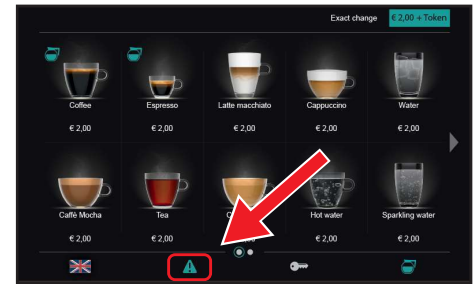


Figuur 78. Afzuigfilter vervangen

8. Storingen en reparaties

8.1. Foutmeldingen op het scherm

De machine zal in de meeste gevallen door middel van een popupscherm een melding geven als er een fout is opgetreden. Onder de foutmelding staat wat u kan doen om de fout te verhelpen. Door op het uitroepteken te klikken komt u weer terug in het hoofdmenu (zie Figuur 79). Actieve foutmeldingen kunnen altijd geraadpleegd worden door nogmaals op het uitroepteken te drukken.



Figuur 79. Foutmelding icoon

⚠ ATTENTIE! De onderstaande oplossingen zijn slechts bedoeld als tip. Raadpleeg de uitgebreidere instructies in de relevante hoofdstukken van deze handleiding voor de voorgeschreven procedures. Als het probleem niet opgelost kan worden met deze tips, raadpleeg dan uw dealer.

Berichttype	Bericht	Betekenis
Waarschuwing	Servicemelding	De servicedatum is bijna bereikt
Waarschuwing	Waterfilter is vuil	Het waterfilter is aan vervanging toe
Waarschuwing	Brewer niet in positie	Herplaats brewer, vuilbak en sluit de deur.
Bezig	Temperatuur is te laag	Een moment a.u.b.
Bezig	Boiler vult	Een moment a.u.b.
Error	Lekbak is vol	Een moment a.u.b.
Error	Boiler is gestopt met vullen	Herstel watertoevoer en herstart de machine
Error	Container is leeg	Vul de container bij en reset de teller a.u.b.
Onderhoud	Service datum bereikt	Machine heeft onderhoud van de dealer nodig
Onderhoud	Water filter verzadigd	Vervang het water filter
Kritieke fout	Er is een probleem met de boiler	Bel de dealer a.u.b.

Andere storingen zijn hieronder opgesomd:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Machine geeft enkel water uit	De gekozen container is leeg	Vul desbetreffende container
	Canister is geblokkeerd	Verwijder de blokkade
	Mixer is verstopt	Maak de mixer schoon
Geen verlichting/actie	Hoofschakelaar staat uit	Schakel de hoofschakelaar om aan de achterkant van de machine
	Geen netspanning	Herstel de stroomtoevoer (Is het netsnoer juist aangesloten?)
Product is waterig	Lege ruimtes in container (tunnelvorming) of poeder te oud	Tegen zijkant van de container tikken/container schudden/container omkeren
	Canister is bijna leeg	Canister vullen en teller resetten

Plaats beker	Geen beker geplaatst of beker is niet ver genoeg naar achteren geplaatst in de bekeropening	Plaats de beker goed in de bekeropening
	Er is een transparante beker gebruikt (deze worden niet altijd gedetecteerd!)	Klik op doorgaan, of gebruik een ondoorzichtige beker
Producten kunnen niet geselecteerd worden, fout: brewer niet in positie	<ul style="list-style-type: none"> • De deur is open. • De vuilbak is niet geplaatst • De brewer is verwijderd. • Het binnenpaneel ontbreekt 	Herplaats brewer, vuilbak, binnenpaneel en sluit de deur.
Espresso/koffie is veel te licht en/of slechts een fractie van het volume	Brewer is verstopt.	Spoel de brewer, en/of maak deze grondig schoon met de schoonmaakcyclus (zie 7.6.1).
	Gemalen koffie (instelling) is te fijn.	Vraag uw dealer om de maler grover te stellen.

8.2. Reparaties

WAARSCHUWING:

Onder reparaties wordt hier bedoeld dat er met gereedschap gewerkt wordt aan de machine. Die reparaties mogen alleen door een erkend monteur gedaan worden. Daarbij mogen alleen originele onderdelen gebruikt worden.

De eisen die aan een monteur gesteld worden zijn:

1. De monteur is op de hoogte van alle wetten en regels op het gebied van elektrische aansluitingen, elektrische symbolen enz.
2. De monteur is goed op de hoogte van soepautomaten, door training bij Veromatic International B.V. of door gelijkwaardige, elders verkregen training.
3. De monteur gebruikt de instructies, schema's enz. die voor dit type en uitvoering gelden.
4. De monteur neemt alle veiligheidsmaatregelen om zichzelf en anderen niet bloot te stellen aan enig gevaar, zowel elektrisch als mechanisch.
5. De monteur is zich bewust van de lokaal geldende richtlijnen inzake hygiëne.

Neem bij technische werkzaamheden aan deze machine de volgende maatregelen:

1. Haal de stekker uit de wandcontactdoos.
2. Controleer of de eventueel losgemaakte aardverbindingen hun functie weer vervullen.
3. Neem de algemene veiligheidsaanwijzingen in acht.

Als er onderdelen moeten worden vervangen, neem dan contact op met uw dealer voor het vervangen van onderdelen, reserveonderdelen, uitgegeven door Veromatic International B.V. Deze zorgen ervoor dat het apparaat optimaal blijft functioneren. Als dit niet het geval is, vervalt de garantie en Veromatic International B.V. is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade die hieruit voortvloeit.

9. Buiten gebruik stellen

9.1. Tijdelijk buiten gebruik stellen

Als de machine langere tijd (vanaf ca. 4 weken) niet wordt gebruikt, of als blijkt dat de machine langere tijd buiten gebruik is geweest, laat dan de volgende maatregelen door een erkend servicemonteur nemen (i.v.m. hygiëne):

1. Zet de machine uit en laat het afkoelen tot maximaal 24 uur.
2. Tap de boiler af.
3. Leeg de containers (draai ook de worm met de hand leeg).
4. Reinig de machine zorgvuldig (zie hoofdstuk Onderhoud).

Als achteraf blijkt dat de machine langere tijd niet is gebruikt, moet een onderhoudstechnicus het volgende doen:

- Controleer alle componenten op hygiëne en schade.
- Vervang zo nodig vuile of beschadigde items.

Voor het weer in bedrijf stellen, zie paragraaf 4.6.

9.2. Afdanken

Als de machine afgedankt wordt, moet het volgende door een servicemonteur gedaan worden:

1. Zet de machine uit en laat het afkoelen tot maximaal 24 uur.
2. Tap de boiler af.
3. Leeg de containers (draai ook de worm met de hand leeg).
4. Reinig de machine zorgvuldig (zie hoofdstuk Onderhoud).
5. Zorg dat de machine compleet is.
6. Lever de machine in.

Als de machine vervangen wordt door een nieuwe machine van Veromatic International B.V. wordt het oude exemplaar door de leverancier teruggenomen.

Voor automaten van Veromatic International BV is een verwijderingsbijdrage betaald. U kunt uw leverancier vragen de machine op te halen en deze naar speciaal aangewezen retourstations te transporteren. Het retourstation zorgt ervoor dat de machine op zodanige wijze wordt gerecycled dat dit de minste belasting voor het milieu met zich meebrengt. Voor informatie kunt u kijken op internet bij <http://www.nvmp.nl>.

10. Technische gegevens

Afmetingen en gewicht

Hoogte (incl. canister voor bonen)	890	mm
Hoogte incl. onderkast	1730	mm
Breedte	350	mm
Diepte	560	mm
Gewicht	40,5	kg

Capaciteit

Espressoboiler	0,4	Liter
Boiler voor instant producten	1,75	Liter
Instant canister klein	2,0 ± 0.5 / 1.2 / 1.5 / 1.9	Liter Kg (i.koffie/topping/cacao/suiker)
Instant canister groot	4,6	Liter
Canister voor bonen	3,2 / 4,6 ± 1.15 / 1.65	Liter Kg
Lekbak	0,5 (sensor level) 1,75 (max)	Liter
Vuilbak	100-150	Espresso pucks
Lekwater bakje	0,6	Liter

Omgevingstemperatuur

In bedrijf	+10° tot +32°	Celsius
Transport en opslag	+0° tot +50°	Celsius

Elektrische gegevens

Voedingsspanning	230	V~
Frequentie	50	Hz
Elektrisch vermogen	2250	W
Elektrische veiligheidsklasse	Beschermingsklasse I	
IP classificatie	IP20	
Vervuilingsgraad	Categorie II	
Overvoltage categorie	Categorie II	

Watersaansluiting

Watersaansluiting	¾ "	BSP
Waterdruk	2,0 – 8,0	bar
	0,2 – 0,8	MPa

Veromatic International BV schrijft het gebruik van een waterslot voor en aanvaardt geen enkele verantwoording met betrekking tot waterschade, indien de machine zonder deze beveiliging wordt geïnstalleerd.

10.1. EU-verklaring van overeenstemming

NL (original)	EN	DE	FR
EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING	EU-DECLARATION OF CONFORMITY	EU-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG	EU-DECLARATION DE CONFORMITE
Veromatic International B.V. Donker Duyvisweg 56 NL-3316 BM Dordrecht Nederland			
wij verklaren geheel onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:	we herewith declare, on our own responsibility, that the product:	wir erklären hiermit eigenverantwortlich dass das Produkt:	nous déclarons par la présente et sous notre propre responsabilité que le produit:
Drankenmachine type:	Office machine type:	Automat Typ:	Machine type:
SILE-01	SILE-01	SILE-01	SILE-01
waarop de verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:	which this declaration refers to, is in conformity, with the following norms:	Worauf sich diese Erklärung bezieht, die folgende(n) normen entspricht:	A laquelle cette déclaration se rapporte, est en conformité avec les normes suivantes:
EN 61000-3-2: 2014 EN 61000-3-3: 2013 EN 60335-1: 2012 EN 60335-2-75: 2004 EN 55014-1: 2017 EN 55014-2: 2015	migratie van lood en nikkel volgens NEN-EN 16889:2016 migration levels of lead and nickel according to NEN-EN 16889:2016 Migration von Blei und Nickel nach NEN-EN 16889:2016 Niveaux de migration du plomb et du nickel selon NEN-EN 16889:2016		
waarop de verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende richtlijnen:	which this declaration refers to, is in conformity, with the following directives:	Worauf sich diese Erklärung bezieht, die folgende(n) Richtlinie entspricht:	A laquelle cette déclaration se rapporte, est en conformité avec les directives suivantes:
- 2014/30/EU EMC Richtlijn	- 2014/30/EU EMC Directive	- 2014/30/EU EMC Richtlinie	- Directive CEM 2014/30/UE
- 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn	- 2014/35/EU Low voltage directive	- 2014/35/EU Niederspannungssichtlinie	- Directive basse tension 2014/35/UE
- 2011/65/EU RoHS Richtlijn als gewijzigd door (EU)2015/863	- 2011/65/EU RoHS Directive as amended by (EU)2015/863	- 2011/65/EU RoHS Richtlinie geändert durch (EU)2015/863	- Directive LdSD 2011/65/UE modifié par (EU)2015/863
- EG 1935/2004 Voedselveiligheid — veilige verpakking	- EC 1935/2004 Food safety — safe packaging	- EG 1935/2004 Lebensmittel-sicherheit — sichere Verpackung	- EC 1935/2004 Sécurité des aliments: des emballages sûrs
- EG 2023/2006 Materialen en voorwerpen die met levensmiddelen in contact komen — Goede fabricagemethoden	- EC 2023/2006 Materials and articles in contact with food — good manufacturing practice	- EG 2023/2006 Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen — gute Herstellungspraxis	- EC 2023/2006 Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires — bonnes pratiques de fabrication
- EG 10/2011 Materialen en voorwerpen van kunststof in contact met levensmiddelen	- EC 10/2011 Plastic materials and articles in contact with food	- EG 10/2011 Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	- EC 10/2011 Matériaux et objets en matière plastique en contact avec des denrées alimentaires

Dordrecht, the Netherlands,



M. de Wildt
Managing Director

Date: March 1st 2021

