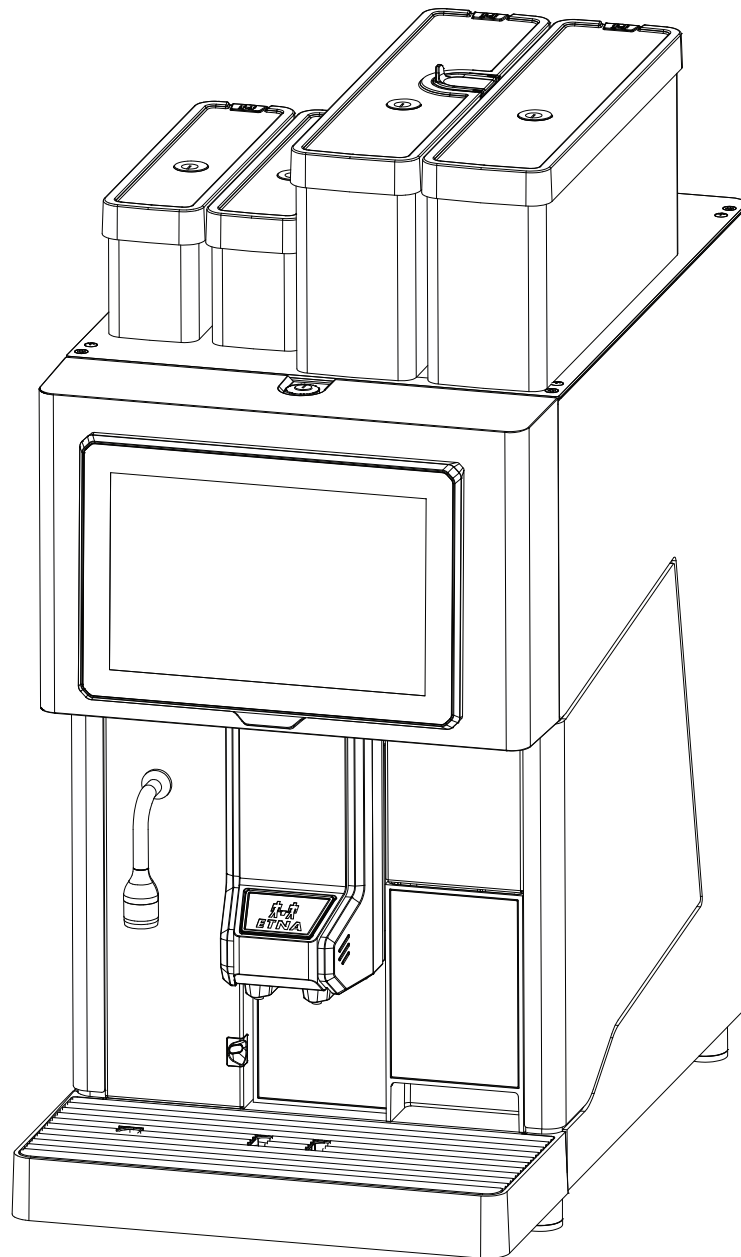


Gebruiksaanwijzing Sagitta Espresso





Gebruiksaanwijzing Sagitta Espresso

Fabrikant: ETNA Coffee Equipment b.v.
P.O. Box 146
7000 AC Doetinchem
The Netherlands

Leverancier:

© ETNA Coffee Equipment b.v.

Articlecode: Article code
Status: Publish
Revision: 2

INHOUD

1	INLEIDING	5
1.1	Deze handleiding	5
1.2	Vertalingen	5
1.3	Veiligheidsvoorschriften - gebruik	5
1.4	Pictogrammen en veiligheidssymbolen op de machine	6
1.5	Pictogrammen en veiligheidssymbolen in de handleiding	7
1.6	Conventies en bepalingen	7
1.7	Service en technische ondersteuning	7
1.8	Machine-identificatie binnenzijde van de machine	8
1.9	Gebruikte machine's en het milieu	8
1.10	Algemene veiligheidsvoorschriften en beperkingen	8
1.10.1	Bedienings- en reinigingsinstructies	9
1.10.2	Iconen, symbolen en instructies	9
1.10.3	Gebruikers	9
1.10.4	Technische specificaties	9
1.10.5	Wijzigingen	9
1.10.6	Voorgenomen gebruik	10
1.11	Beschikbare documentatie	10
2	OMSCHRIJVING MACHINE	11
2.1	Algemene omschrijving	11
2.2	Belangrijkste componenten	12
2.2.1	Vooraanzicht	12
2.2.2	Binnenaanzicht	13
2.2.3	Achteraanzicht	14
2.3	Container lay-out	15
2.4	Werkingsprincipe	15
2.5	Watersluiting	16
2.6	Aan- of uitzetten machine	16
2.7	Servicesleutel	17
2.8	Bediening van de machine	17
2.8.1	Consumptie kiezen	17
2.8.2	Sterkteregeling (indien van toepassing)	17
2.8.3	Kannenfunctie (indien van toepassing)	18
2.8.4	Betaalde consumpties	18
2.8.5	Energie spaarstand	18
3	GEBRUIK	19
3.1	Containers vullen	19
3.1.1	Ingrediëntcontainers vullen in de machine	19
3.1.2	Ingrediëntcontainers vullen buiten de machine	20
3.1.3	Bonencontainer vullen	21

4	ONDERHOUD EN REINIGING	22
4.1	Veiligheidsvoorschriften - onderhoud en reiniging	22
4.2	Bederfelijke ingrediënten	22
4.3	Servicepaneel	23
4.4	Onderhoud	23
4.5	Dagelijks onderhoud	24
4.5.1	Zetgroep automatisch reinigen	24
4.5.2	Afvalbak legen en reinigen	25
4.5.3	Lekbak reinigen	26
4.5.4	Mixers en zetgroep reinigen	27
4.5.5	Buitenkant reinigen	27
4.6	Wekelijks onderhoud	28
4.6.1	Mixerdelen en afzuigkamer reinigen	28
4.6.2	Zetgroep automatisch reinigen	30
4.6.3	Zetgroep handmatig reinigen	31
4.6.4	Bonencontainer reinigen	32
4.7	Overzicht onderhoud (stickers)	33
5	PROBLEMEN OPLOSSEN	35
5.1	Gebruikers- en bedieningspaneel	35
5.1.1	Foutmeldingen	35
5.1.2	Bedieningspaneel in programmeermodus	36
5.1.3	Gebruikersmenu (Operator)	37
6	TECHNISCHE SPECIFICATIES	38
6.1	Elektrisch systeem	38
6.2	Watersysteem	38
6.3	Geluidsniveau	38
6.4	Omgevingscondities	38
6.5	Afmetingen en gewicht	39

1 INLEIDING

1.1 Deze handleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Sagitta Espresso.
Deze machine is met hoogstaande technologieën ontwikkeld en geproduceerd.

Deze handleiding is bedoeld voor bevoegde en getrainde gebruikers, zij vinden hier alle informatie die nodig is om de machine veilig te kunnen bedienen, periodiek onderhoud en reinigingstaken uit te voeren. Lees voor het hanteren van deze machine de handleiding goed door.



Zorg dat de gebruikershandleiding bij de machine aanwezig is, zodat alle handelingen op de juiste wijze worden uitgevoerd.



Figuur 1-1

1.2 Vertalingen

De tekst van deze handleiding is origineel in het Nederlands geschreven.

De leverancier kan vertalingen van deze handleiding beschikbaar stellen.

Handleidingen geschreven in een andere taal dan het Nederlands, zijn altijd een vertaling van de Nederlandse brontekst.

1.3 Veiligheidsvoorschriften - gebruik

- Inspecteer de machine voordat u het gebruikt en controleer het op eventuele beschadigingen en defecten.
Neem contact op met uw leverancier bij eventuele beschadiging van de machine.
- Bij een beschadigd netsnoer dient deze vervangen te worden door een nieuw netsnoer.
Neem contact op met uw leverancier voor vervanging.
- Houdt alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen.
- Plaats het toestel in de horizontale stand.
- Plaats het toestel op een locatie waar toezicht is van opgeleid personeel.
- De machine is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, mentale of emotionele beperking, of met onvoldoende kennis en ervaring om het toestel zonder toezicht of instructies te bedienen, totdat zij hiervoor door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid zijn goedgekeurd.
- Er moet toezicht gehouden worden op kinderen om te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Bescherm de machine tegen water en of vocht.
- Reinig de machine niet onder hoge druk met water.
- De machine niet installeren in een gebied waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Voorkom dat de bedieningspanelen vuil of vet worden, reinig deze regelmatig.
- Gebruik het toestel alleen als de deksels en de bovenkleppen zijn gesloten en alle platen zijn gemonteerd.
- Gebruik nooit een scherp voorwerp om de machine te bedienen.
- Gebruik alleen de kopjes en kannen van het juiste formaat, informatie kunt u vinden bij uw dealer.

- Zorg dat de (geaarde) wandcontactdoos en het wateraansluitpunt tijdens het gebruik bereikbaar blijven. In geval van nood kunt u dan het netsnoer snel loskoppelen en de kraan meteen dicht draaien.
- Als het toestel gedurende lange tijd niet wordt gebruikt: ledig en reinig de containers, reinig het toestel handmatig, reinig de mengonderdelen grondig, voer het reinigingsprogramma uit, maak de boiler leeg, koppel de watertoevoer en het netsnoer los. Er mag geen water in het toestel of zijn onderdelen zitten.
- Als u het toestel na een lange periode van stilstand weer wilt gebruiken, dient u de mengonderdelen en de bereidingsgroep (indien aanwezig) grondig te reinigen. Plaats de mengonderdelen weer terug, voer het reinigingsprogramma minstens drie keer uit en vul alle houders voor u het toestel gebruikt.



De dranken die door dit toestel worden geleverd zijn zeer heet en kunnen brandwonden veroorzaken.



Trek het netsnoer uit de wandcontactdoos in geval van gevaar. Trek het netsnoer niet aan de kabel uit de wandcontactdoos.



Het niet opvolgen van de bovengenoemde instructies kan de veiligheid van het gebruik van de machine benadelen.

1.4 Pictogrammen en veiligheidssymbolen op de machine

Op de Sagitta Espresso worden de volgende pictogrammen gebruikt:

- GEVAAR: elektriciteit
- GEVAAR: Kans op beknelling



Figuur 1-2



Figuur 1-3

1.5 Pictogrammen en veiligheidssymbolen in de handleiding

In de handleiding worden de volgende pictogrammen gebruikt:



Algemene waarschuwing. De machine kan beschadigd raken of persoonlijk letsel veroorzaken.



Gevaar voor elektriciteit.



Verbrandingsgevaar.



Opmerkingen, suggesties en advies.

1.6 Conventies en bepalingen

Door het gehele document wordt er verwezen naar "links", "rechts", "voorzijde" en "achterzijde" van de machine. Als er een onderdeel van de machine of een specifiek gedeelte van de machine benoemd wordt, wordt dit vanuit het gezichtspunt van de gebruiker, in de richting van het bedieningspaneel, beschreven.

1.7 Service en technische ondersteuning

Neem contact op met uw dealer voor meer informatie over de desbetreffende instellingen, onderhoud en/of reparaties die niet in deze handleiding worden beschreven. Uw dealer helpt u graag.

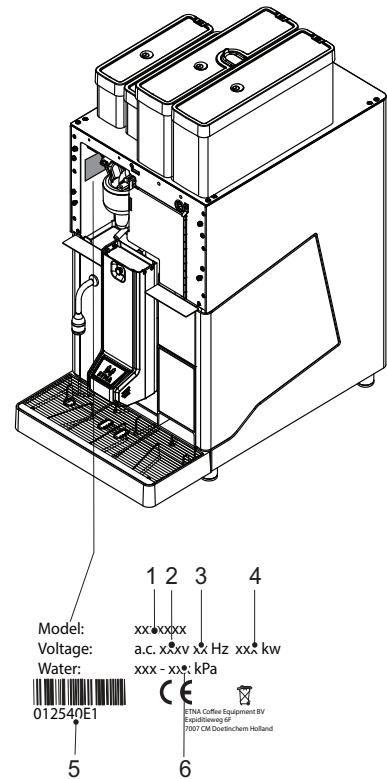
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt als u contact opneemt met uw dealer:

- modelnummer
- serienummer

1.8 Machine-identificatie binnenzijde van de machine

1. Modelnummer
2. Voltage
3. Frequentie
4. Opgenomen vermogen
5. Serienummer
6. Waterdruk

Het machine-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de linker frameplaat.



Figuur 1-4

1.9 Gebruikte machine's en het milieu



Raadpleeg bij uw lokale overheid op welke manieren u het gebruikte materiaal op een veilige en milieuvriendelijke wijze kunt recycleren.



Raadpleeg bij uw lokale overheid op welke manieren u het gebruikte materiaal op een veilige en milieuvriendelijke wijze kunt verwijderen.

1.10 Algemene veiligheidsvoorschriften en beperkingen

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet (strikt) opvolgen van de veiligheidsvoorschriften of door onzorgvuldigheid tijdens het gebruik, het reinigen en het plegen van onderhoud van de machine en de daarbij behorende accessoires.

Afhankelijk van de omstandigheden of gebruikte accessoires zijn er mogelijk extra veiligheidsvoorschriften van kracht. Neem direct contact op met uw dealer als u tijdens het gebruik van de machine op een mogelijk gevaar stuit.



Iedere gebruiker van de machine dient te allen tijde de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen op te volgen.

1.10.1 Bedienings- en reinigingsinstructies

- Iedere persoon die de machine reinigt, dient vertrouwd te zijn met de bedienings- en reinigingsinstructies en deze op te volgen. De eigenaar dient ervoor te zorgen dat diens personeel van de bedienings- en reinigingsinstructies in de gebruikershandleiding op de hoogte is en ervoor te zorgen dat deze regels en instructies worden nageleefd.
- Voer de handelingen nooit in een andere volgorde uit.
- Bewaar de gebruikershandleiding in de buurt van de machine.

1.10.2 Iconen, symbolen en instructies

De iconen, symbolen en instructies bijgevoegd bij de machine zijn onderdeel van de veiligheidsmaatregelen. Daarom mogen ze niet bedekt of verwijderd worden en moeten ze binnen handbereik en goed leesbaar zijn gedurende de gehele levensduur van de machine.

- Indien iconen, symbolen of instructies onleesbaar zijn, neem direct contact op met uw leverancier om dit te verhelpen.

1.10.3 Gebruikers

De dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse onderhoud- en schoonmaakwerkzaamheden, zijn exclusief voorbehouden aan getrainde gebruikers die geïnstrueerd zijn door de installateur of eigenaar van de machine. Zij zijn bekend met de hygiëneregels en gevaren die op kunnen treden tijdens deze handelingen en bij het openen van de machine.

De machine kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een beperkte mobiliteit, fysiek, sensorisch of mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructies hebben bij het veilig gebruik van de machine en de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met de machine spelen.

Onderhoud- en schoonmaakwerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

1.10.4 Technische specificaties

- De technische specificaties van de machine en bijbehorende accessoires of onderdelen mogen niet worden aangepast.

1.10.5 Wijzigingen

- Er mogen geen wijzigingen aan de machine en daarbij behorende accessoires of onderdelen worden aangebracht.

1.10.6 Voorgenomen gebruik

Het voorgenomen gebruik¹ van de machine is exclusief ontworpen voor uitgifte van alle dranken zoals genoemd op het gebruikerspaneel. Andere doeleinden voor het gebruik van de machine zijn niet in overeenstemming met de voorwaarden. De fabrikant accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade of verwondingen die hieruit voortkomen.

De machine is in overeenstemming met de huidige standaarden en richtlijnen.

- Gebruik de machine alleen in perfecte technische staat, gecombineerd met de bovengenoemde doeleinden.

1.11 Beschikbare documentatie

De volgende documentatie is beschikbaar voor deze machine:

- Gebruikershandleiding
- Technische handleiding (alleen ETNA dealers)
- Onderdelenboek (alleen ETNA dealers)

1. 'Voorgenomen gebruik' zoals bedoeld in EN-ISO 12100:2010 is de toepassing waarvoor dit technische product is gemaakt, zoals gespecificeerd door de fabrikant - inclusief zijn verwijzingen in de verkoop brochures. In geval van twijfel kan het gebruik worden afgeleid van de constructie, model, en functies van het technische product bij aangenomen normaal gebruik. Gebruik van het product binnen de grenzen van het voorgenomen gebruik houdt ook in het navolgen van de instructies in de handleiding.

2 OMSCHRIJVING MACHINE

2.1 Algemene omschrijving

Deze machine kan verschillende warme dranken bereiden.

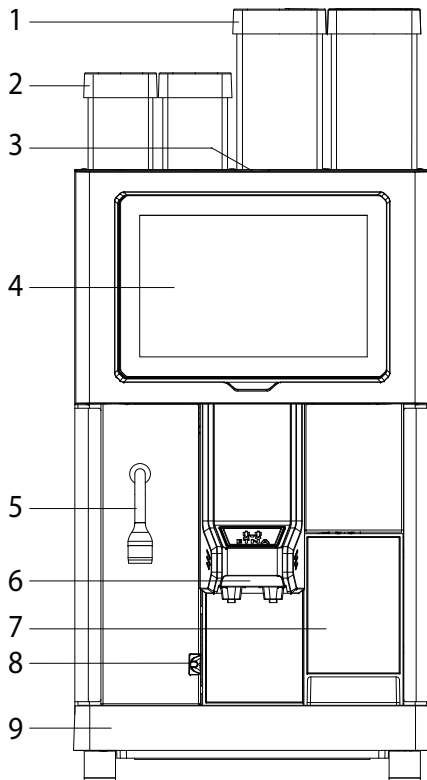
De dranken worden uitgegeven in de daarvoor bestemde bekertjes die op de bekerstandaard van de machine moeten worden geplaatst. De bekertjes moeten handmatig op de bekerstandaard worden geplaatst.

Het display van de machine geeft aan dat:

- er een drank geselecteerd kan worden.
- er een drank bereid wordt.
- er een fout is opgetreden.
- de machine een functie uitvoert.

2.2 Belangrijkste componenten

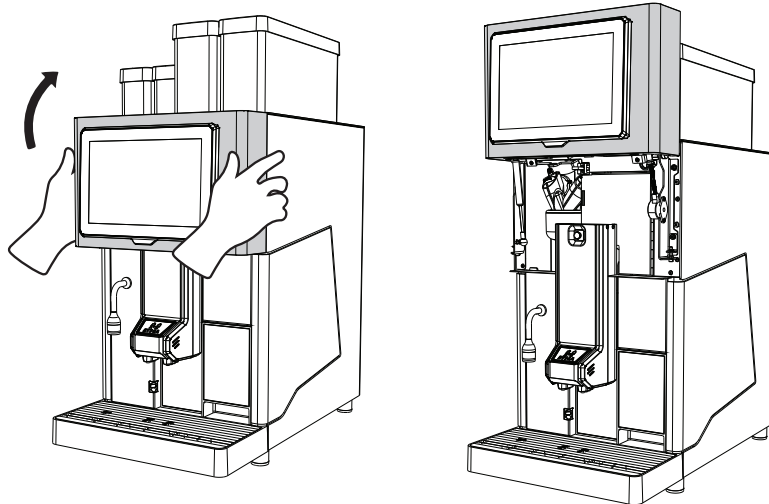
2.2.1 Vooraanzicht



Figuur 2-1

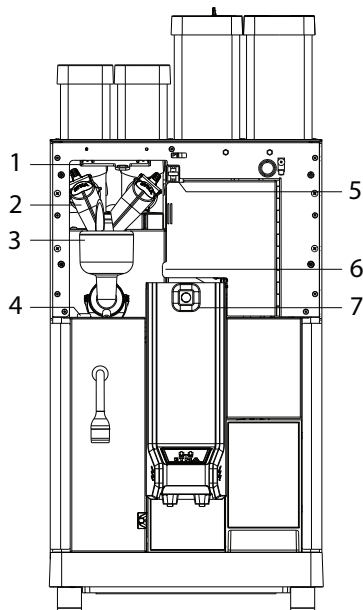
1. Bonencontainers
2. Ingrediëntencontainers
3. Slot (optioneel)
4. Bedieningsdisplay
5. Uitgifte water
6. Uitgifte warme dranken (in hoogte verstelbaar)
7. Afvalbak
8. Bekersensor
9. Lekbak

Om de koffiemachine te reinigen moet het bedieningsdisplay naar boven bewogen worden. Open indien nodig het optionele slot en beweeg het display iets naar voren en naar boven. De gasdrukveer houdt het display op de ingestelde stand.



Figuur 2-2

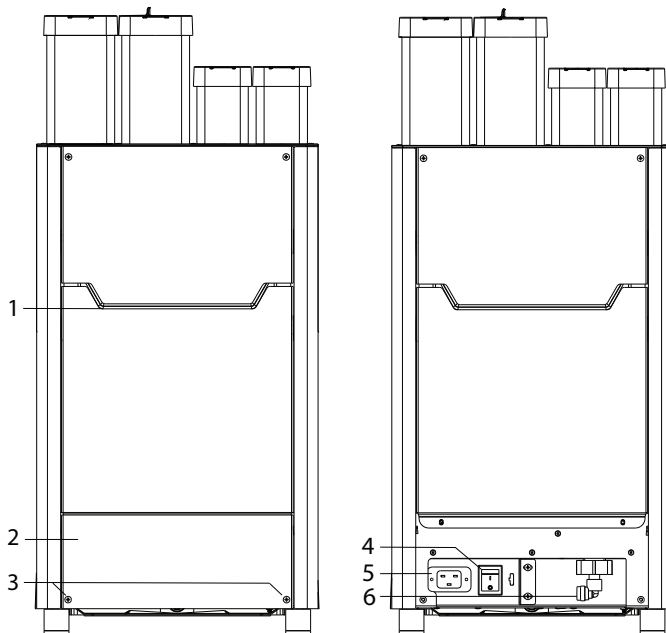
2.2.2 Binnenaanzicht



Figuur 2-3

1. Ontgrendeling ingrediëntcontainers
2. Uitgiftepijp
3. Mixerdeel
4. Lekbakje mixerkamer
5. Servicesleutel
6. Afdekplaat van de zetgroep
7. Borging uitgiftedeksel

2.2.3 Achteraanzicht

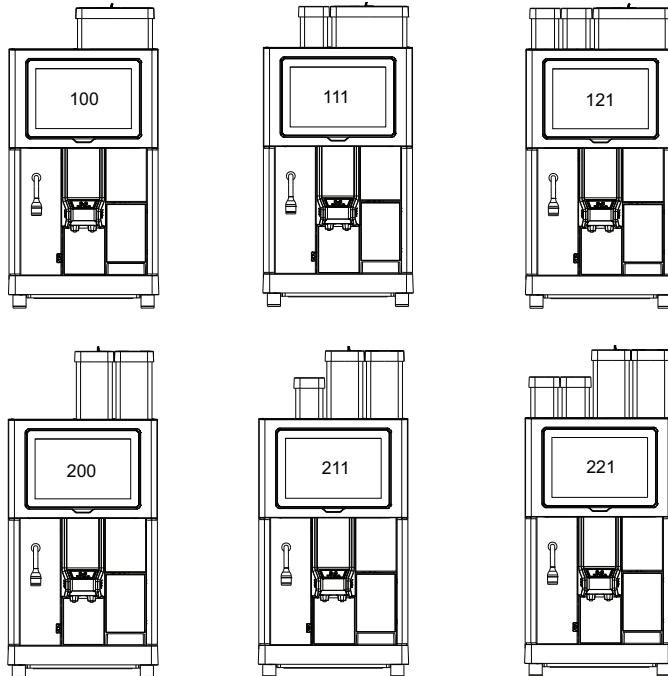


Figuur 2-4

1. Uitlaat
2. Afdekplaat aansluitingen
3. Bevestigingsschroeven afdekplaat
4. Aan/uit schakelaar
5. 230V netaansluiting
6. Wateraansluiting

2.3 Container lay-out

De verschillende types worden met de volgende containers uitgerust.



Machine	Bonencontainer	Instantcontainer
Espresso 100	1	0
Espresso 111	1	1
Espresso 121	1	2
Espresso 200	2	0
Espresso 211	2	1
Espresso 221	2	2

2.4 Werkingsprincipe

Nadat u uw keuze heeft gemaakt, mengt de machine de ingredienten uit de containers met water en vindt de uitgifte plaats.

- Het water wordt geleverd via de boiler (opgewarmd).
- De instant producten of het vloeibare concentraat worden vanuit de containers in de mixer gedoseerd en/of de gemalen koffie wordt vanuit de bonenmaler in de zetgroep gedoseerd.
- Het water en de ingredienten worden in de mixer gemengd of door de zetgroep geperst.
- Uitgifte vindt plaats via de uitgiftepijp en wordt gedoseerd in de op de bekerstandaard geplaatste beker.

2.5 Wateraansluiting

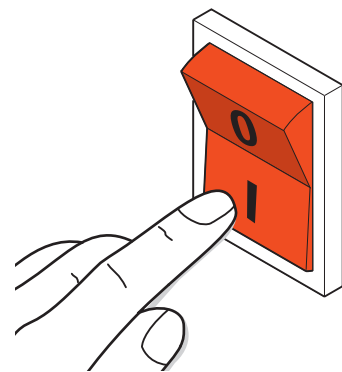
De machine zal aangesloten moeten worden met een waterslang op de kraan met de juiste schroefdraad (3/4 inch BSP) en de kraan zal geopend moeten zijn. Controleer regelmatig op lekkages en voorkom beschadigingen aan de waterslang.

Gebruik alleen waterslangen die voldoen aan de EN 61770. Oude waterslangen mogen niet opnieuw gebruikt worden.

Sluit de machine aan op de waterleiding overeenkomstig lokale regelgeving.

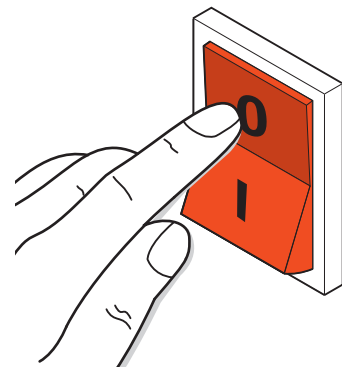
2.6 Aan- of uitzetten machine

- I ingedrukt = Aan (schakelaar licht op)



Figuur 2-5

- 0 ingedrukt = Uit



Figuur 2-6

2.7 Servicesleutel

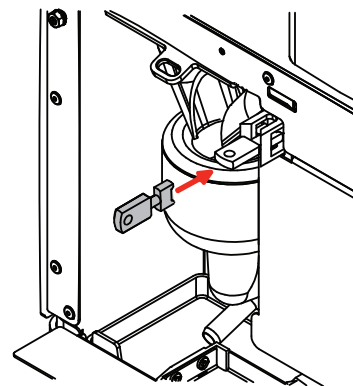
Als de servicesleutel is ingebracht en een kwart slag gedraaid, is de machine operationeel voor schoonmaak-, reparatie- en testdoeleinden.



De machine bevat draaiende en bewegende delen. Let erop dat de vingers niet bekneld raken tijdens de diverse handelingen.



De boiler wordt opgewarmd of is op temperatuur. Let erop dat er hete delen in de machine aanwezig zijn.



Figuur 2-7

2.8 Bediening van de machine

2.8.1 Consumptie kiezen

Alle uit te voeren handelingen voor het verkrijgen van een consumptie worden samengevat in tabel 2-1.

Tabel 2-1 De handelingen voor het verkrijgen van een consumptie

	U wilt een consumptie
1.	Plaats uw beker of kop op de bekerstandaard
2.	Selecteer een consumptie op het gebruikerspaneel
3.	Uw consumptie wordt bereid

2.8.2 Sterkteregeling (indien van toepassing)

Alle uit te voeren handelingen voor het verkrijgen van een consumptie met aangepaste sterkte worden samengevat in tabel 2-2.

Voor toevoegingen zoals melk of suiker kunnen dezelfde handelingen aangehouden worden (indien aanwezig).

Tabel 2-2 De handelingen voor dranksterkte

	U wilt de sterkte van de drank regelen
1.	Plaats uw beker of kop op de bekerstandaard
2.	Selecteer een consumptie op het gebruikerspaneel
3.	Als de gewenste sterkte is geselecteerd kunt u de drank starten en zal uw consumptie worden bereid

2.8.3 Kannenfunctie (indien van toepassing)

Met de kannenfunctie kunt u in één keer meerdere koppen kiezen. Hiervoor moet 'Kanscherm' ingeschakeld zijn. De procedure voor het kiezen van meerdere koppen wordt samengevat in tabel 2-3.

Tabel 2-3 De handelingen voor de kannenfunctie

Smart Touch
Plaats uw kan onder de uitgiftetuit
Selecteer de gewenste consumptie op het gebruikerspaneel
Selecteer het aantal gewenste koppen
Selecteert Start en uw consumptie met de geselecteerde herhalingen worden bereid



Als de bekensensor ingeschakeld is en de kan wordt verwijderd zal de consumptie worden afgemaakt maar elke volgende herhaling(en) zal worden afgebroken.

2.8.4 Betaalde consumpties

De standaarduitvoering van de machine heeft geen betalingsmechanisme, optioneel is het mogelijk de machine van een betalingsmechanisme te voorzien (voor de installatie-instructies verwijzen we naar de gebruiksaanwijzing, die bij het betalingsmechanisme meegeleverd wordt).

Machines die zijn voorzien van een betalingssysteem kunnen betaalde en gratis consumpties uitgeven. Wanneer er moet worden betaald voor een consumptie wordt er in het display de prijs voor de geselecteerde consumptie en het beschikbare krediet getoond.

Bij voldoende krediet zal de gekozen consumptie worden bereid.

2.8.5 Energie spaarstand

Als de energie spaarstand is ingeschakeld zal de machine minder energie verbruiken. Het display geeft aan wanneer de machine in de energie spaarstand staat.

Plaats een beker of selecteer een consumptie om de energie spaarstand tijdelijk uit te zetten. De machine zal automatisch terugkeren in de energie spaarstand.

Het is mogelijk dat de machine gaat opwarmen alvorens er een consumptie bereid kan worden, dit is afhankelijk van hoelang de machine in de energie spaarstand staat.

3 GEBRUIK

3.1 Containers vullen

De containers bevatten de ingrediënten voor het bereiden van de consumpties. U kunt de containers op twee manieren vullen:

- door het bovendeksel te openen en de containers in de machine te vullen;
- door de containers uit de machine te nemen en buiten de machine te vullen.



Let erop dat geen vingers bekneld raken tijdens het vullen van de containers.



Let erop dat het juiste ingrediënt in de juiste container wordt gedaan

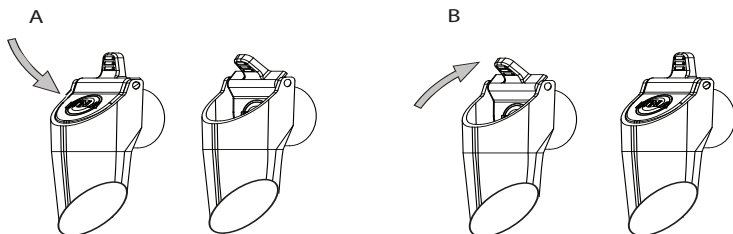


Zie de sticker aan de binnenzijde van de deur voor een overzicht van de onderhoudsfuncties.

3.1.1 Ingrediëntcontainers vullen in de machine

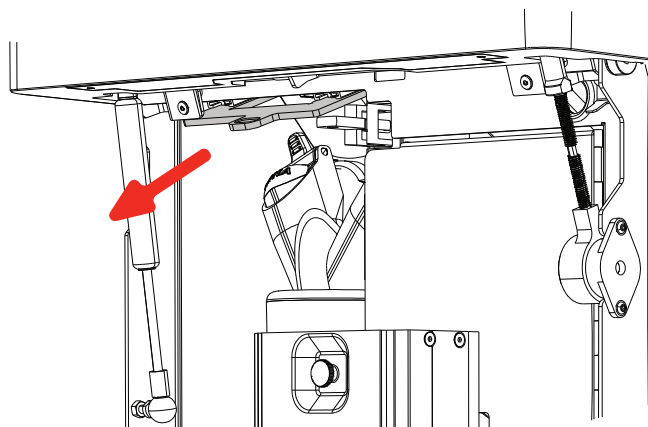
1. Open de deksel van de ingrediëntcontainer.
2. Vul de ingrediëntcontainer die u wilt vullen met de juiste ingrediënten.
3. Als de ingrediëntcontainer geheel leeg was, moet de aanvoer weer gevuld worden. Neem enkele testdranken of:
 - Open het bedieningsdisplay van de machine.
 - Trek de containerontgrendelingsstrip naar voren.
 - Neem de ingrediëntcontainer uit de machine en houdt de ingrediëntcontainer boven de afvalbak.
 - Draai aan de spindel van de ingrediëntcontainer totdat het ingrediënt eruit loopt.
 - Plaats vervolgens de ingrediëntcontainer terug in de machine.
 - Duw de containerontgrendelingsstrip naar voren.
 - Breng het bedieningsdisplay op zijn plaats.
4. Sluit de deksel van de ingrediëntcontainer.
5. Spoel de mengkamer als daar ingrediënten in zijn gevallen, zie paragraaf 4.5.

3.1.2 Ingrediëntcontainers vullen buiten de machine



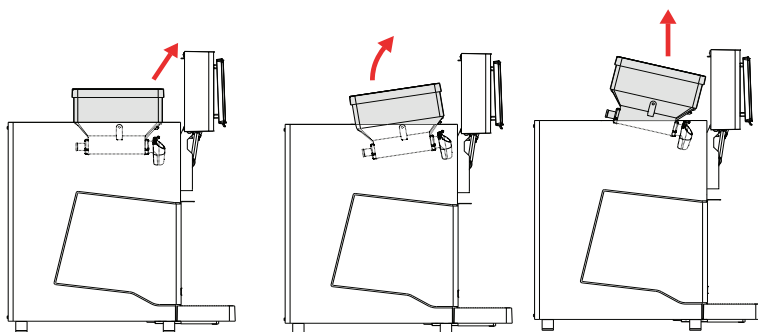
Figuur 3-1

1. Beweeg het bedieningsdisplay van de machine omhoog.
2. Sluit de containeruitloop door op het klepje te duwen tot deze dicht klikt, (zie figuur 3-1) (A).



Figuur 3-2

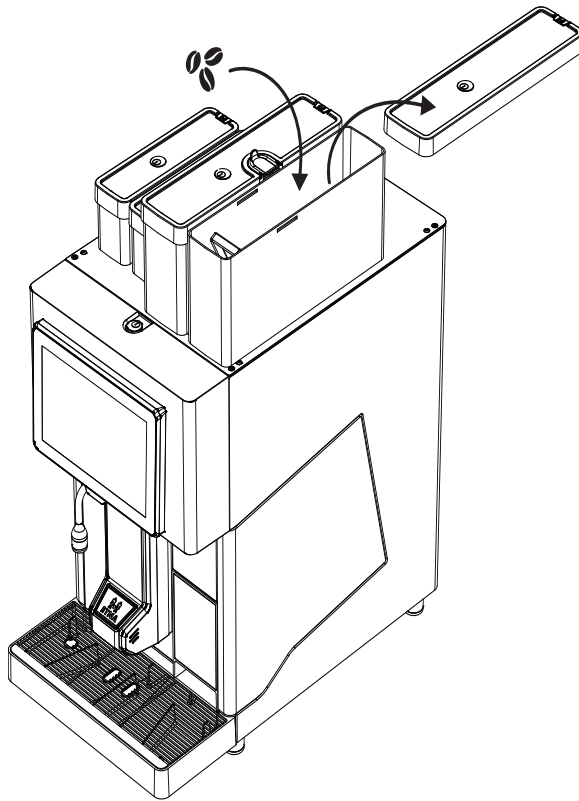
3. Trek de lip van de ingrediëntcontainervergrendeling schuin naar voren (zie figuur 3-2).



Figuur 3-3

4. Trek de ingrediëntcontainer aan de voorzijde omhoog en iets naar voren zodat de nok net boven de bovenkant komt, (1). (zie figuur 3-3)
5. Trek de ingrediëntcontainer aan de achterzijde omhoog en vervolgens in zijn geheel omhoog.
6. Vul de ingrediëntcontainer en plaats hem in omgekeerde volgorde terug.
7. Duw de lip van de ingrediëntcontainervergrendeling schuin naar achteren om de containers te vergrendelen (zie figuur 3-2).
8. Open de containeruitloop door op het lipje te duwen tot deze open klikt, (zie figuur 3-1) (B).
9. Beweeg het bedieningsdisplay terug in de uitgangspositie.

3.1.3 Bonencontainer vullen



Figuur 3-4

1. Verwijder het deksel van de bonencontainer (open het optionele slot).
2. Vul de bonencontainer met bonen. De bonencontainer heeft een capaciteit van ongeveer 1 kg (2,2 lbs).
3. Plaats de deksel van de bonencontainer (en sluit met behulp van de sleutel).

4 ONDERHOUD EN REINIGING

Nauwkeurig onderhoud en in het bijzonder een zorgvuldige reiniging zijn basisvoorwaarden voor een goede productkwaliteit en een probleemloze werking.

Dit toestel is zodanig ontworpen dat de eigenaar of licentiehouder het in een relatief korte tijd grondig kan reinigen en onderhouden.



Lees eerst paragraaf 4.1 alvorens onderhoudsactiviteiten aan het toestel te verrichten. De beschreven onderhoudsactiviteiten mogen alleen uitgevoerd worden door opgeleide en bevoegde gebruikers, in verband met veiligheid, hygiëne en de levensduur van de machine.

4.1 Veiligheidsvoorschriften - onderhoud en reiniging

- Raadpleeg ook paragraaf 1.3.
- Voer de procedures uit met inachtneming van de regels voor hygiëne.
- Reparaties aan de machine mogen uitsluitend door geschoolde servicemonteurs worden uitgevoerd.
- Onderhoud aan het elektrische systeem mag uitsluitend door geschoolde servicemonteurs worden uitgevoerd, die over een grondige kennis van elektrotechniek beschikken.



Waarschuwing voor verbranding: onderdelen binnenin de machine kunnen erg heet zijn.

- Gebruik de machine niet voordat alle verwijderde onderdelen weer correct zijn aangebracht, nadat u de machine hebt gereinigd of nadat u onderhoud hebt uitgevoerd.

Inspecteer vervolgens de binnenzijde van de machine:

- De uitgiftepijpen moeten op het midden van de beker zijn gericht.
- De ingrediëntcontainers moeten goed zijn geplaatst.
- De mixerdelen moeten correct zijn geplaatst.
- De afvalbak moet zijn geplaatst. (indien van toepassing)
- De zetgroep moet correct zijn geplaatst. (indien van toepassing)

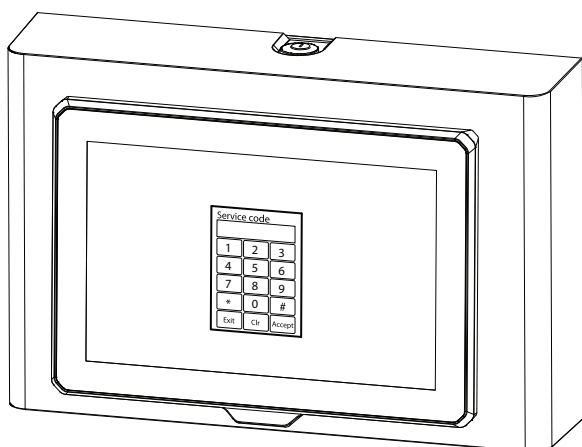
4.2 Bederfelijke ingrediënten



De ingrediënten zijn voorzien van een uiterste gebruiksdatum. Daarom moet met het volgende rekening gehouden worden:

- Houd u altijd aan de houdbaarheidsdatum op de verpakking.
- Gebruik geen ingrediënten die de uiterste houdbaarheidsdatum naderen.
- Vervang ingrediënten waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum is verlopen.
- Gebruik geopende ingrediënten niet langer dan de aangegeven houdbaarheidsdatum.
- Gebruik alleen de schoonmaakmiddelen die in het dagelijks- en wekelijks reinigingsschema genoemd worden en volg de instructies op de verpakking.

4.3 Servicepaneel



Figuur 4-1

Afhankelijk van de machine-instelling is het servicepaneel op te roepen door de drukknop rechtsonder op de achterzijde van het bedieningsdisplay of door de sneltoets rechtsboven op het scherm.

Via het servicepaneel kunt u de volgende taken uitvoeren:

Toets	Functie
00	Spoelen mixers
01	Reinigen ventielen + spoelen mixers en brewer + reset afvalbak
02	Brewer reinigen met reinigingsmiddel
03	Brewer spoelen
04	Brewer positioneren
05	Gratis / Betaalde uitgifte
06	Reset afvalbak
07	Tellers uitlezen
09	Reset waterfilter
10	Uitgifteverlichting wijzigen

4.4 Onderhoud

De kwaliteit van de dranken is alleen gegarandeerd als het toestel regelmatig degelijk onderhouden wordt. Een aantal essentiële onderdelen van het toestel zijn zeer gevoelig voor vuil. Het gebruik van dit toestel vereist zowel dagelijks als wekelijks onderhoud.



Was uw handen voordat u met de volgende procedures verder gaat.

4.5 Dagelijks onderhoud

Voer de volgende handelingen dagelijks uit:

- Controleer de inhoud van de ingrediëntcontainers, vul deze zo nodig bij.
- Reinig en leeg de afvalbak onder de zetgroep.
- Reinig en leeg de lekbak.
- Spoel de mixers en zetgroep.
- Reinig de buitenkant van de machine, inclusief gebruikerspaneel.

Bij het reinigen, let op het volgende:

- Reinig de machine en onderdelen met een licht vochtige schone doek of papieren tissue.
- Zet de gereinigde onderdelen direct weer terug in de machine.
- Reinig de machine zo nodig vaker dan aangegeven, bij veelvuldig gebruik zal vaker reinigen nodig zijn.

4.5.1 Zetgroep automatisch reinigen



Uitsluitend de door © ETNA Coffee Equipment b.v. geadviseerd reinigingsmiddel gebruiken.

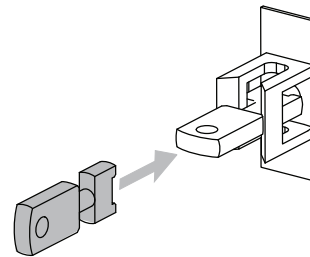
Het gebruik van andere reinigingsmiddelen kan tot storingen leiden.



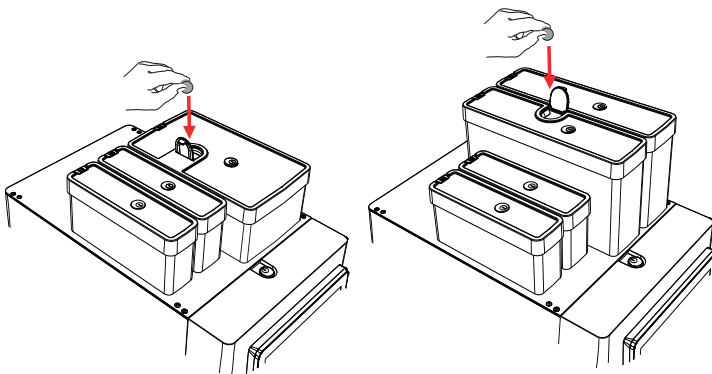
Let op: zorg ervoor dat de kan of beker groot genoeg is om het spoelwater in op te vangen, minimaal 1,5L.



Let op: bij het gelijktijdig reinigen van de zetgroep en de Milkbase zorg ervoor dat de kan of beker groot genoeg is om het spoelwater in op te vangen, minimaal 2,5L.



Figuur 4-2



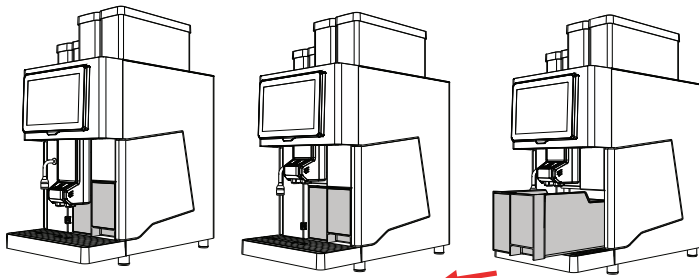
Figuur 4-3

1. Open het bedieningsdisplay van de machine.
2. Plaats de servicesleutel.
3. Ledig de afvalbak en plaats terug in de machine.
4. Plaats een kan of beker onder de uitgiftehouder van minimaal 1,5L.
5. Reinig de zetgroep met het servicepaneel, druk op de knop onder de USB-aansluiting en toets in *02*: Brewer reinigen met reinigingsmiddel.
6. Wacht tot op het gebruikerspaneel de melding "Plaats reinigingsmiddel" verschijnt.
7. Plaats het reinigingsmiddel in de geopende inlaatopening van de (linkse) bonencontainer, (zie figuur 4-3).
8. Gebruik het gebruikersdisplay om het reinigingsproces te hervatten.
9. Wacht tot het reinigingsproces gereed is.
10. Verwijder en ledig de kan of beker.

11. Ledig de afvalbak en plaats terug in de machine.
12. Verwijder de servicesleutel.
13. Sluit het bedieningsdisplay van de machine.

Bij het gelijktijdig reinigen met een aangesloten Milkbase, moet eerst stap 1 t/m 3 zoals hierboven omschreven uitgevoerd worden. Bij stap 4 moet een kan of beker van minimaal 2,5 L onder de uithouder van de koffiemachine worden geplaatst. Start eerst de reiniging van de Milkbase (deze duurt langer dan de reiniging van het koffiezetapparaat). Voer dan stap 5 t/m 9 uit. Stap 10 t/m 13 kan na het beindigen van de reiniging van de Milkbase uitgevoerd worden.

4.5.2 Afvalbak legen en reinigen



Figuur 4-4



Let op dat geen vingers beklemd raken bij het verwijderen of plaatsen van de afvalbak.



De afvalbak is niet vaatwasmachine bestendig.



Bij het verwijderen van de afvalbak kan de machine niet gebruikt of gereinigd worden.

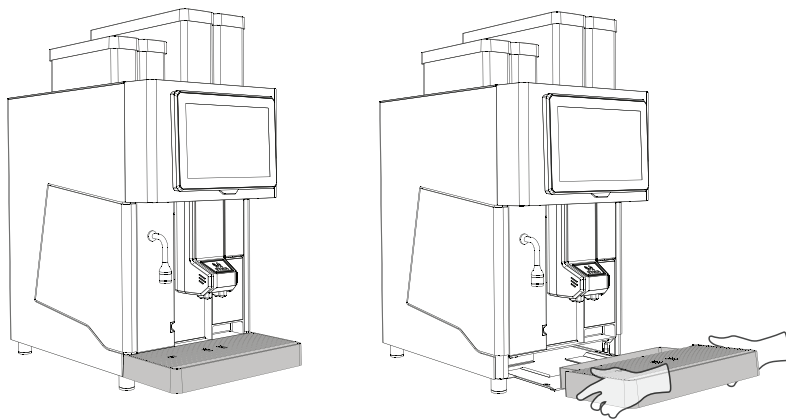
1. Beweeg de uitgifte warme dranken naar de bovenste stand.
2. Verwijder de afvalbak rechtsonder en maak deze leeg.
3. Reinig de afvalbak.
4. Plaats de afvalbak terug in de machine.
5. Reset de afvalbakteller met het servicepaneel, zie paragraaf 4.3

4.5.3 Lekbak reinigen



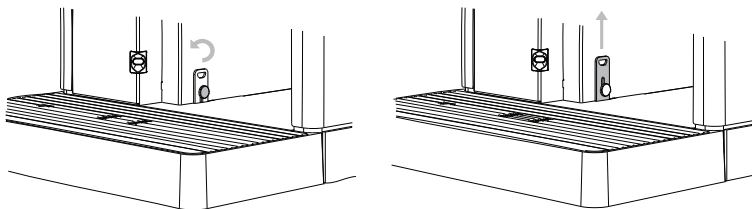
De lekbak is niet vaatwasmachine bestendig.

Indien de lekbak een afvoerslang heeft, dan wordt aangeraden deze gemonteerd te reinigen.



Figuur 4-5

1. Verwijder de lekbak.
2. Reinig de lekbak en plaats hem daarna terug.



Figuur 4-6

De lekbak met afvoerslang is vergrendeld. Na het verwijderen van de afvalbak is de vergrendeling zichtbaar. Draai de schroef iets los en breng de vergrendelstrip omhoog. De lekbak naar achteren trekken en de afvoerslang verwijderen.

Bij het monteren niet vergeten de afvoerslang aan te sluiten.

4.5.4 Mixers en zetgroep reinigen



Het water tijdens het spoelen van de machine is erg heet en kan brandwonden veroorzaken.



Let op: zorg ervoor dat de kan of beker groot genoeg is om het spoelwater in op te vangen, minimaal 1,5L.

Spoelen van de mixers:

1. Open de deur of bedieningsdisplay van de machine.
2. Plaats de servicesleutel.
3. Plaats een kan of beker onder de uitgiftehouder van minimaal 1,5L.
4. Spoel de mixers met het servicepaneel, toets in *00*: Spoelen mixers.
5. Verwijder en ledig de kan of beker.
6. Verwijder de servicesleutel.
7. Sluit de deur of het bedieningsdisplay van de machine.

Spoelen van de zetgroep:

1. Open de deur of bedieningsdisplay van de machine.
2. Plaats de servicesleutel.
3. Plaats een kan of beker onder de uitgiftehouder van minimaal 1,5L.
4. Spoel de zetgroep met het servicepaneel, toets in *03*: "Brewer spoelen".
5. Reinig en reset de afvalbak, zie paragraaf 4.5.2.
6. Verwijder en ledig de kan of beker.
7. Verwijder de servicesleutel.
8. Sluit de deur of het bedieningsdisplay van de machine.

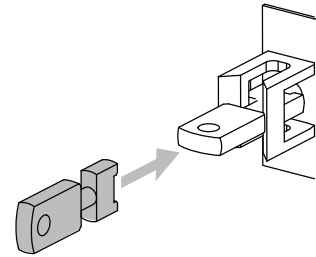
Gecombineerde functie spoelen van de mixers en de zetgroep:

1. Open de deur of bedieningsdisplay van de machine.
2. Plaats de servicesleutel.
3. Plaats een kan of beker onder de uitgiftehouder van minimaal 1,5L.
4. Spoel de mixers en zetgroep met het servicepaneel, toets in *01*: "Reinigen ventielen + spoelen mixers en brewer + reset afvalbak".
5. Reinig en reset de afvalbak, zie paragraaf 4.5.2.
6. Verwijder en ledig de kan of beker.
7. Verwijder de servicesleutel.
8. Sluit de deur of het bedieningsdisplay van de machine.

4.5.5 Buitenkant reinigen

Reinig de buitenkant van de machine met een licht vochtige schone doek of papieren tissue. Let hierbij speciaal op:

- Het gebruikerspaneel.
- Rondom de drankuitgifte.
- De onderkant van de deur.



Figuur 4-7

4.6 Wekelijks onderhoud

Voer de volgende handelingen wekelijks uit:

- Reinig de mixerdelen.
- Reinig de afzuigkamer onder de containers.
- Reinig de zetgroep automatisch.
- Reinig de zetgroep handmatig.

Bij het reinigen, let op het volgende:

- Reinig de machine en onderdelen met een licht vochtige schone doek of papieren tissue.
- Zet de gereinigde onderdelen direct weer terug in de machine.
- Reinig de machine zo nodig vaker dan aangegeven, bij veelvuldig gebruik zal vaker reinigen nodig zijn.

4.6.1 Mixerdelen en afzuigkamer reinigen

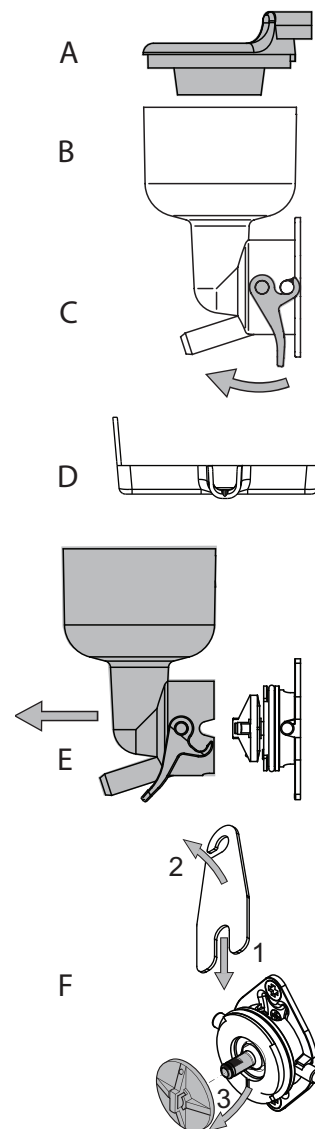
Reinig de volgende onderdelen:

- Afzuigkappen (A)
- Mengkamers (B)
- Lekbakje (D)
- Mixerbladen (F)
- Slangen
- Afzuigkamer



Let op dat er geen krassen in de mengkamer komen bij het reinigen.

1. Open het bedieningsdisplay van de machine naar boven (optioneel slot), zie Figuur 2,2.
2. Verwijder de gesloten ingrediëntencontainers uit de machine. Bewaar deze op een schone en droge plaats.
3. Verwijder de afzuigkamer waar de containers in de machine op rusten.
4. Verwijder de slang van de mengkamer.
5. Verwijder de uitgiftepijpen uit de uitgiftehouder.
6. Ontgrendel de mengkamer (B) door de groene beugel (C) aan de onderzijde naar voren te halen.
7. Neem de mengkamer (B) uit de machine door deze recht naar voren te trekken (E).
8. Neem de afzuigkap (A) van de mengkamer (B) af.
9. Gebruik de tool om het mixerblad (F) van de motoras te verwijderen. Plaats de tool tussen mixerblad (F) en motoras (1). Beweeg de tool voorzichtig naar voren tot aan de klik (2). Verwijder het mixerblad daarna handmatig (3).
10. Reinig alle onderdelen en maak ze goed droog.
11. Reinig de directe omgeving rond de mixers in de machine met een licht vochtige schone doek.



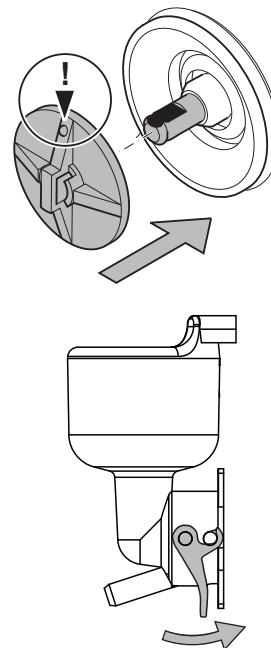
Figuur 4-8

12. Plaats het mixerblad (F) terug tot aan de klik. Zorg ervoor dat het markeerpunt op het mixerblad is uitgelijnd met het vlakke deel op de motoras.
13. Plaats de mengkamer (B) met afzuigkap (A) terug en sluit de slang aan.

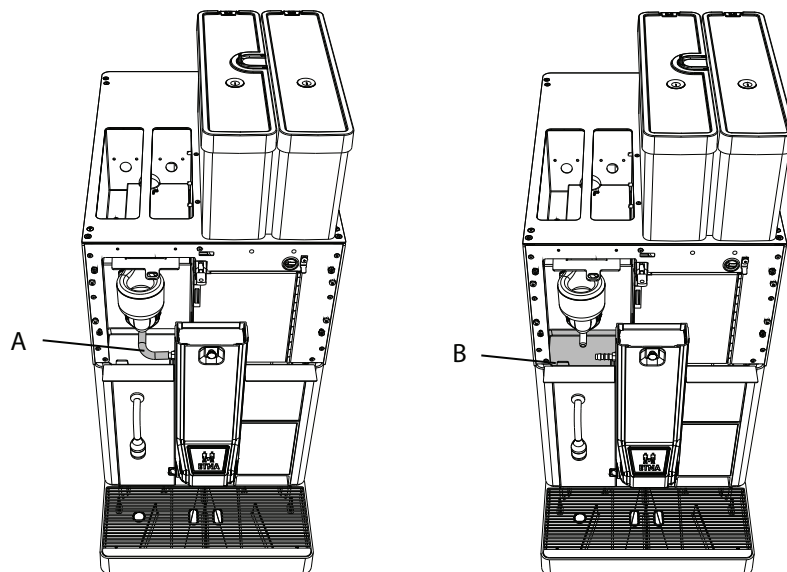


Om lekkage te voorkomen moet de mengkamer goed vergrendeld worden. Let op dat de groene beugel goed vast zit.

14. Plaats de afzuigkamer terug.
15. Plaats de ingrediëntencontainers terug in de machine op de juiste positie, zie hiervoor de stickers van de ingrediëntencontainers en de machine.
16. Spoel de mixers met het servicepaneel, zie paragraaf 4.5.4.
17. Controleer het systeem op lekkage.
18. Sluit het bedieningsdisplay van de machine naar beneden.



Figuur 4-9



Figuur 4-10

1. Verwijder de vormslang, (zie figuur 4-10) (A).
2. Trek het lekbakje aan de lip naar boven, (zie figuur 4-10) (B).

4.6.2 Zetgroep automatisch reinigen



Uitsluitend de door © ETNA Coffee Equipment b.v. geadviseerd reinigingsmiddel gebruiken.

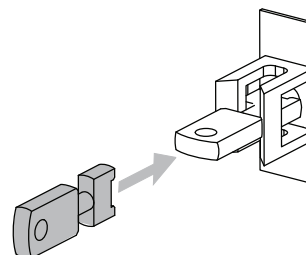
Het gebruik van andere reinigingsmiddelen kan tot storingen leiden.



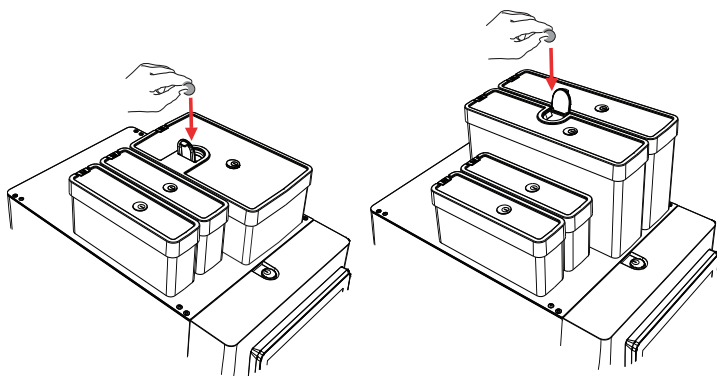
Let op: zorg ervoor dat de kan of beker groot genoeg is om het spoelwater in op te vangen, minimaal 1,5L.



Let op: bij het gelijktijdig reinigen van de zetgroep en de Milkbase zorg ervoor dat de kan of beker groot genoeg is om het spoelwater in op te vangen, minimaal 2,5L.



Figuur 4-11



Figuur 4-12

1. Open het bedieningsdisplay van de machine.
2. Plaats de servicesleutel.
3. Ledig de afvalbak en plaats terug in de machine.
4. Plaats een kan of beker onder de uitgiftehouder van minimaal 1,5L.
5. Reinig de zetgroep met het servicepaneel, druk op de knop onder de USB-aansluiting en toets in *02*: Brewer reinigen met reinigingsmiddel.
6. Wacht tot op het gebruikerspaneel de melding "Plaats reinigingsmiddel" verschijnt.
7. Plaats het reinigingsmiddel in de geopende inlaatopening van de (linkse) bonencontainer, (zie figuur 4-3).
8. Gebruik het gebruikersdisplay om het reinigingsproces te hervatten.
9. Wacht tot het reinigingsproces gereed is.
10. Verwijder en ledig de kan of beker.
11. Ledig de afvalbak en plaats terug in de machine.
12. Verwijder de servicesleutel.
13. Sluit het bedieningsdisplay van de machine.

Bij het gelijktijdig reinigen met een aangesloten Milkbase, moet eerst stap 1 t/m 3 zoals hierboven omschreven uitgevoerd worden. Bij stap 4 moet een kan of beker van minimaal 2,5 L onder de uithouder van de koffiemachine worden geplaatst. Start eerst de reiniging van de Milkbase (deze duurt langer dan de reiniging van het koffiezetapparaat). Voer dan stap 5 t/m 9 uit. Stap 10 t/m 13 kan na het beindigen van de reiniging van de Milkbase uitgevoerd worden.

4.6.3 Zetgroep handmatig reinigen



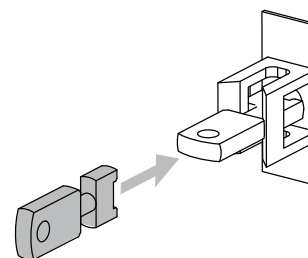
Pas op voor beknellingen.



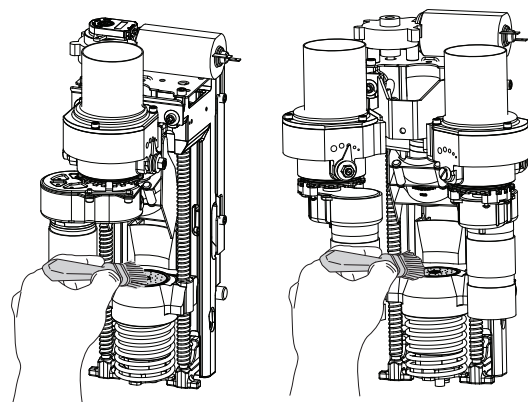
Figuur 4-13

De zetgroep moet wekelijks gereinigd worden.

1. Open het bedieningsdisplay van de machine.
2. Gebruik de servicesleutel.
3. Open de afdekplaat voor de zetgroep.
4. Open de zetgroep met het servicepaneel, toets in *04*: Brewer positioneren.



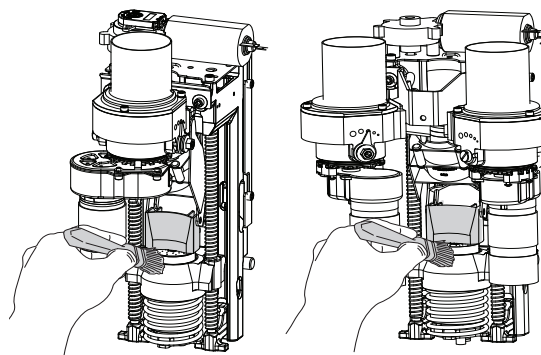
Figuur 4-14



1 * 0 4 *

Figuur 4-15

5. Reinig de zuiger (piston) grondig met een kwast.

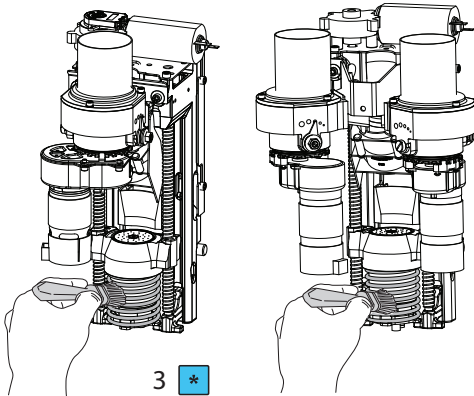


2 *

Figuur 4-16

6. Druk een willekeurige knop in op het bedieningsdisplay en de zetgroep positie wijzigt zich. Reinig nu de uitwerper grondig met een kwast.

7. Druk nogmaals een willekeurige knop in op het bedieningsdisplay en de zetgroep positie wijzigt zich.



Figuur 4-17

8. Reinig met de kwast de veer.
9. Spoel de zetgroep, zie paragraaf 4.5.4.
10. Verwijder de servicesleutel.
11. Sluit de afdekplaat voor de zetgroep.
12. Sluit het bedieningsdisplay van de machine.

4.6.4 Bonencontainer reinigen



Als de bonencontainer wordt verwijderd dan zijn de bewegende delen van de molen uitgeschakeld.

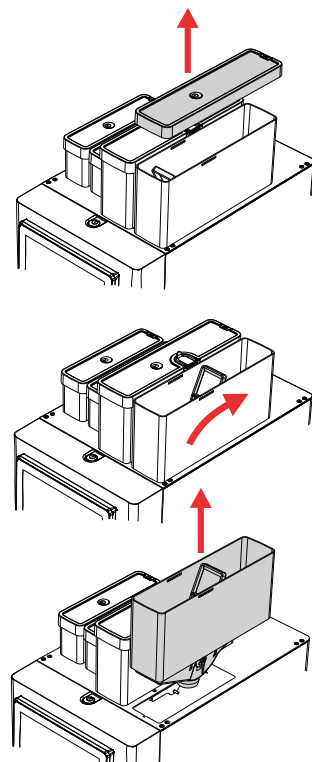


De bonencontainer mag niet worden gereinigd als deze op de machine is geplaatst.



Alleen gebrande, droge koffiebonen mogen in de bonencontainer worden gedaan.

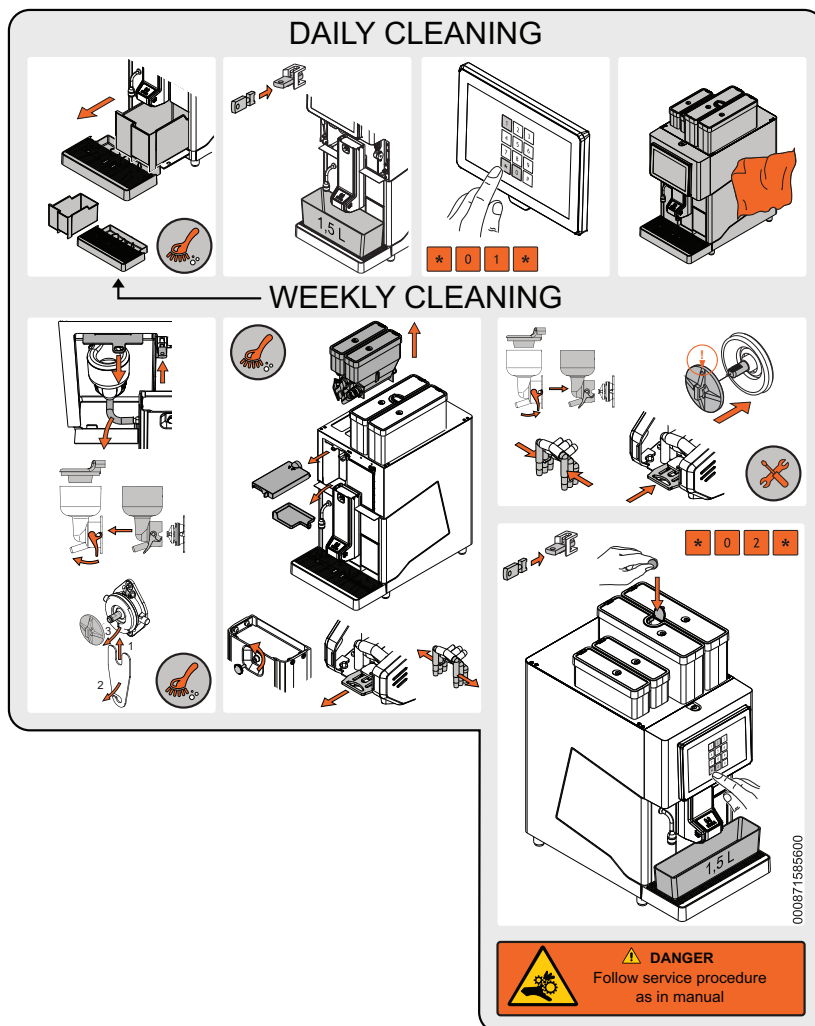
1. Verwijder de deksel van de bonencontainer (met behulp van de sleutel), (zie figuur 4-18) (1).
2. Ontgrendel de bonencontainer door de hendel naar voren te trekken, (zie figuur 4-18) (2).
3. Verwijder de bonencontainer, (zie figuur 4-18) (3).
4. Ledig de bonencontainer.
5. Reinig de bonencontainer en spoel de bonencontainer na met schoon water
6. Maak de bonencontainer goed droog.
7. Plaats de bonencontainer in de machine.
8. Vergrendel de bonencontainer door de hendel naar achter te duwen.
9. Vul de bonencontainer met koffiebonen. De bonencontainer heeft een capaciteit van ongeveer 1 kg (2,2 lbs).
10. Plaats de deksel van de bonencontainer (en sluit deze af met behulp van de sleutel).



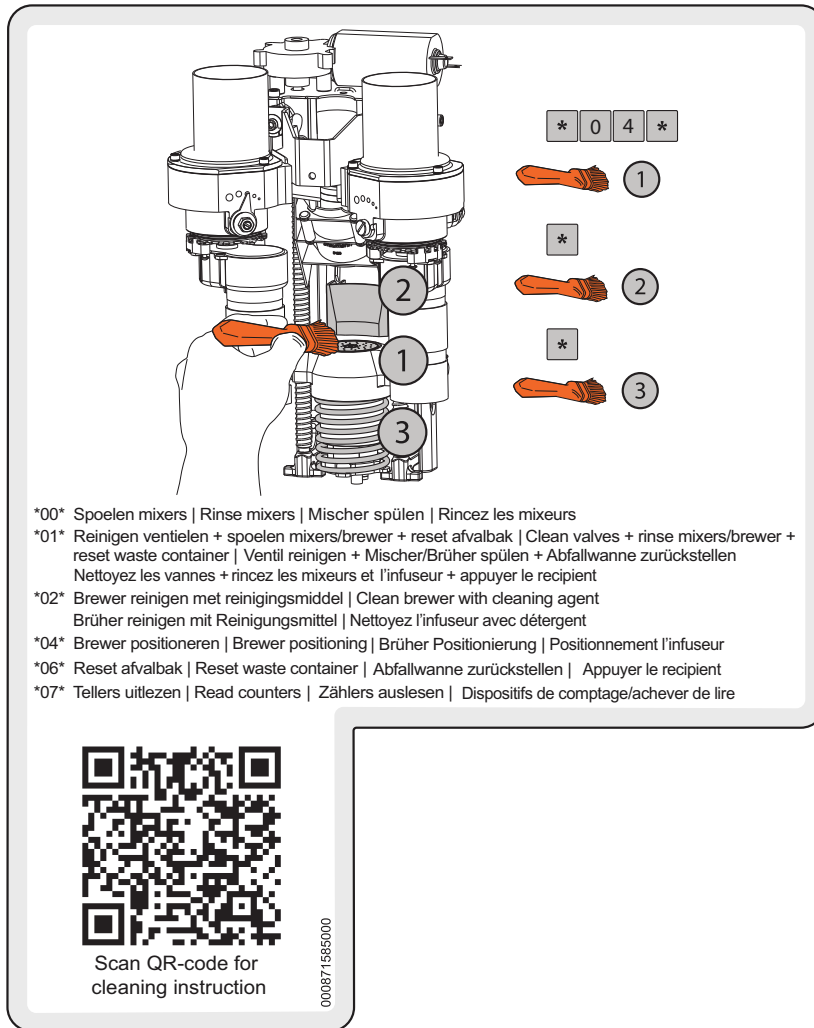
Figuur 4-18

4.7 Overzicht onderhoud (stickers)

De stickers met een overzicht van de uit te voeren onderhoudswerkzaamheden zijn in de binnenkant van de machine aangebracht.



Figuur 4-19



Figuur 4-20

5 PROBLEMEN OPLOSSEN

5.1 Gebruikers- en bedieningspaneel

Het gebruikerspaneel geeft onder andere de status en foutmeldingen van de machine weer.

Het bedieningspaneel kan gebruikt worden om de machine te reinigen en te programmeren.

5.1.1 Foutmeldingen




Ondanks alle genomen voorzorgsmaatregelen kunnen er zich in de machine storingen voordoen. In dat geval zal er een foutmelding worden weergegeven. In de tabel worden er (indien van toepassing) een aantal mogelijke foutmeldingen met hun oorzaken en oplossingen vermeld.

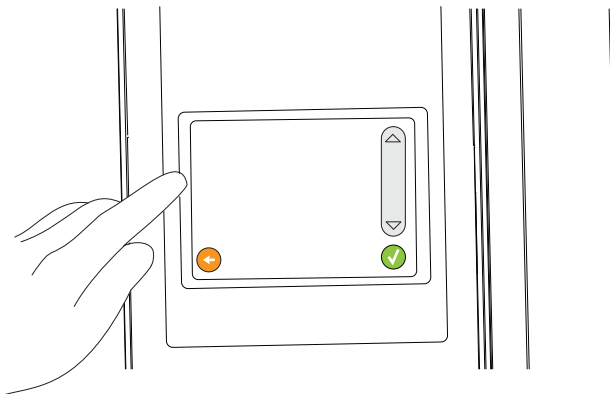
foutmelding	code	mogelijke oorzaken	oplossing
Opwarmen water	16	Watertemperatuur in de boiler is te laag	Wacht tot boiler is opgewarmd
Geen water in zetgroep	33	Watertoevoer zetgroep niet aanwezig	Controleer de watertoevoer van de machine (kraan)
Boiler wordt gevuld	48	De boiler wordt gevuld met water	Wacht tot de boiler gevuld is
Geen water	49	Waterniveau in de boiler is te laag	Controleer de watertoevoer van de machine (kraan)
Lekbak is vol	51	Lekbak is vol met lekwater	Leeg de lekbak
Deur is open	52	De deur is geopend	Sluit de deur of plaats de servicesleutel
Voeg reinigingsmiddel toe	56	Reinigingscyclus is gestart	Plaats reinigingsmiddel en druk een toets om verder te gaan
Machine is in energiespaarstand	64	Energiespaarstand is geactiveerd	Druk op een toets om de machine tijdelijk uit de energiespaarstand te halen.
Aan het initialiseren	65	De machine is aan het initialiseren	Wacht tot de machine geïnitieerd is
Machine is niet veilig	192	Geen containers of servicesleutel niet geplaatst	Plaats containers, sluit display of plaats servicesleutel
Lekbak is niet gereed	193	Lekbak is vol	Plaats lekbak of leeg deze
Afvalbakteller is gereset	208	Afvalbakteller is gereset met spoelen, reinigen of handmatig	Controleer of de afvalbak geleegd is
Afvalbak is vol	225	De afvalbak teller heeft zijn maximum bereikt	Leeg de afvalbak en reset de melding
Waterfilter is verbruikt	226	Levensduur van het waterfilter is voorbij	Neem contact op met uw leverancier om het waterfilter te laten vervangen
Reinig zetgroep	227	De zetgroep dient gereinigd te worden	Reinig de machine met reinigingsmiddel *02*

foutmelding	code	mogelijke oorzaken	oplossing
Machine spoelen	228	De machine dient gespoeld te worden	Spoel de machine *01*
Andere storingen of foutmeldingen		Bij vragen of problemen	Neem contact op met uw leverancier

5.1.2 Bedieningspaneel in programmeermodus

Als de gebruiker de programmeermodus gebruikt, beschikt het gebruikerspaneel over de volgende functies:

Smart Touch	Functie
	Navigeren door het menu, of om waarden te verhogen of te verlagen.
	Navigeert terug door het menu en annuleert de ingestelde waarde.
	Bevestigt de ingestelde waarde.

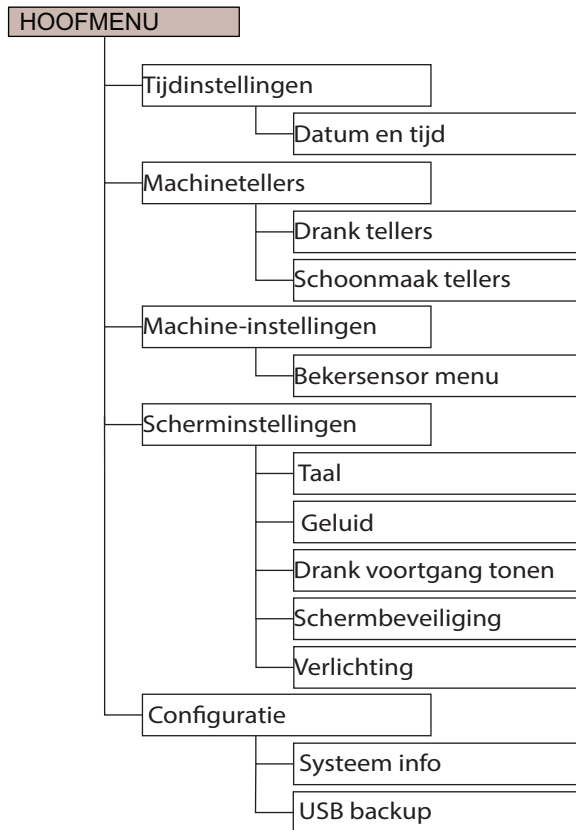


Figuur 5-1

5.1.3 Gebruikersmenu (Operator)

Voer op het servicepaneel aan de binnenkant van de machine de pincode in.

De standaard pincode voor het gebruikersmenu is **#4321#**.



Figuur 5-2

6 TECHNISCHE SPECIFICATIES

6.1 Elektrisch systeem



Raadpleeg het typeplaatje voor de juiste configuratie van de machine, zie paragraaf .

Omschrijving	Waarde
Voltage	230 V
Frequentie	50 Hz
Opgenomen vermogen	2,55 kW

Dit apparaat heeft alleen een aardverbinding voor functionele doeleinden.

6.2 Watersysteem

Omschrijving	Waarde
Water aansluiting	G 3/4 inch - buitenste ring
Minimale waterdruk	1,5 bar (0,15 MPa)
Maximaal toegestane waterdruk	8 bar (0,80 MPa) ¹

1. Als de druk hoger is, dient u een drukverlager te installeren.

6.3 Geluidsniveau

Omschrijving	Waarde
In werking	max. 70 dB(A)



Metingen volgens DIN 45635, bij normaal gebruik.

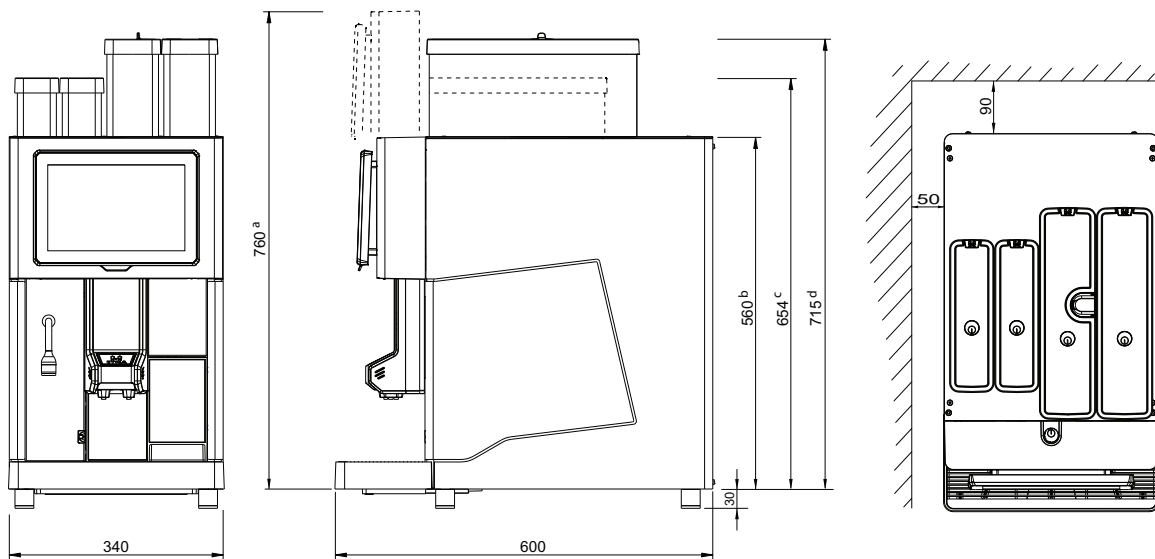
6.4 Omgevingscondities

Omschrijving	Waarde
Omgevingstemperatuur	5 - 40 °C



Zet de machine nooit in een ruimte waarin de temperatuur lager dan 0 °C kan worden, dit in verband met bevroingsgevaar van het water.

6.5 Afmetingen en gewicht



Figuur 6-1

Omschrijving	Waarde
Hoogte ^a	760 mm (met display omhoog)
Hoogte ^b	560 mm (zonder containers)
Hoogte ^c	654 mm (met enkele booncontainer)
Hoogte ^d	715 mm (met dubbele bonencontainers)
Hoogte	30 mm (pootjes)
Breedte	370 mm
Diepte	600 mm
Leeg gewicht	45 kg