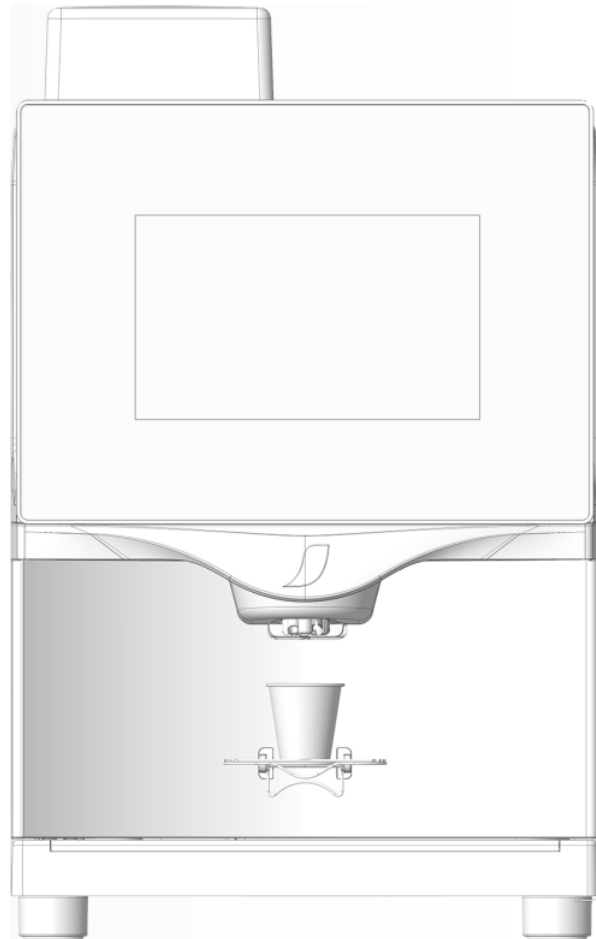
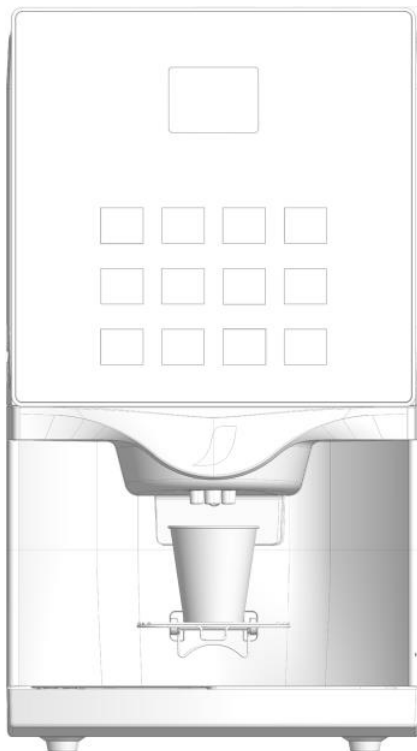


NESCAFÉ® Fusion Espresso

NESCAFÉ® Fusion Compact Espresso

Dranksystemen

Handleiding



INDEX

SECTIE: 1
INDEX EN WAARSCHUWINGEN

SECTIE: 2
BASISONDERDELEN
VAN DE MACHINE

SECTIE: 3 VULLEN MET
PRODUCTEN,
INCLUSIEF BONEN

SECTIE: 4
AFGIFTE VAN DRANKEN

SECTIE: 5
SPOELEN

SECTIE: 6
SCHOONMAAK- EN
HYGIËNEPROCEDURES

SECTIE: 7
STORINGEN OPSPOREN
EN VERHELPEN

SECTIE: 8
HERINNERINGEN
VOEDSELVEILIGHEID

WAARSCHUWINGEN



GEVAAR
Heet water



GEVAAR
Elektrische
schokken



GEVAAR
Gebruik de
servicesleutel
om letsel te
voorkomen.



GEVAAR
Bewegende
onderdelen



Zet de machine
altijd **UIT**
voordat u die
schoonmaakt.



Was uw handen
voordat u deze
handelingen
uitvoert.



Gebruik
handschoenen
tijdens omgang
met chemicaliën



Gebruik voeding
goedgekeurde
schoonmaakhulp-
middelen (geen
hout).



Volg de instructies voor schoonmaken,
desinfecteren en onderhouden die in deze
handleiding staan beschreven. Raadpleeg
bij twijfel altijd deze handleiding.

- LET OP: risico van brand en elektrische schokken. Alleen vervangen door een originele set kabels van de fabrikant.
- Haal de stekker uit het stopcontact vóór het uitvoeren van onderhoud.
- Open of verwijder de kap niet, om het risico van elektrische schokken te verminderen. De binnenkant van de machine bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Laat onderhoud over aan gekwalificeerd personeel.

LET OP!:

Gebruik uitsluitend Nestlé Professional-producten en drinkwater voor optimale kwaliteit en veiligheid. Open de machine niet tijdens het gebruik. Zet de machine niet in direct zonlicht, in de buurt van een hittebron of in de regen.

DISCLAIMER:

Deze machine mag niet worden onderhouden door kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden begeleid tijdens het gebruik van de machine. Laat kinderen niet met de machine spelen. Laat kinderen jonger dan 8 jaar moeten geen onderhouds- of schoonmaakprocedures uitvoeren. Deze machine is bedoeld voor gebruik binnenshuis.

- kleine winkels, gemakswinkels en kiosken
- bars en restaurants
- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- Hotels en motels

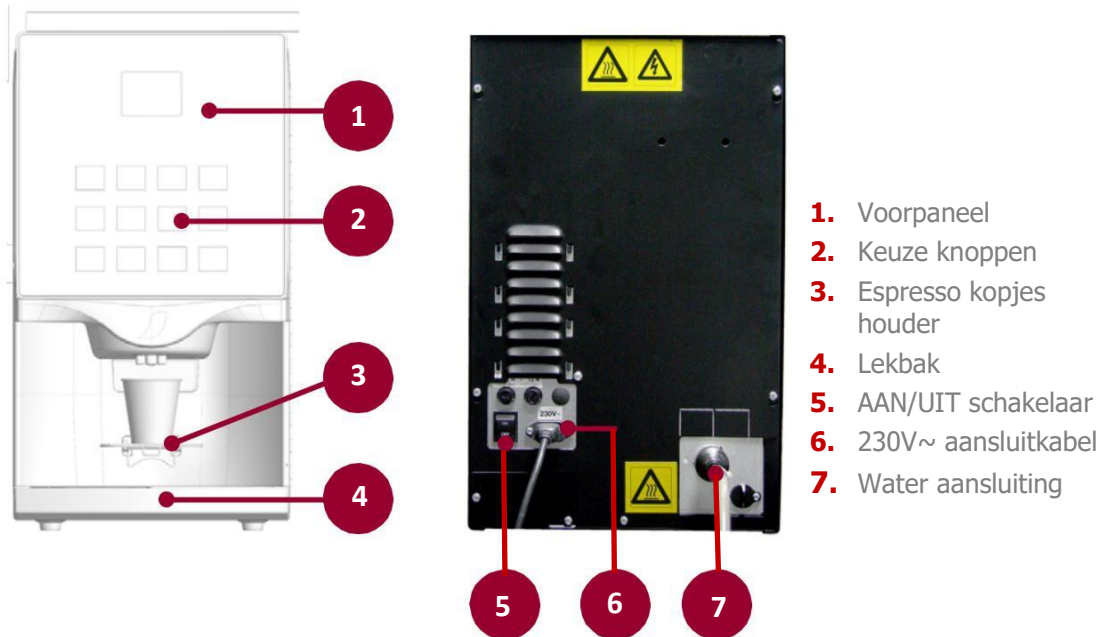
SPECIFICATIES:

Opgenomen maximale vermogen: 220-240 Volt / 50Hz-60Hz – 3,000 W

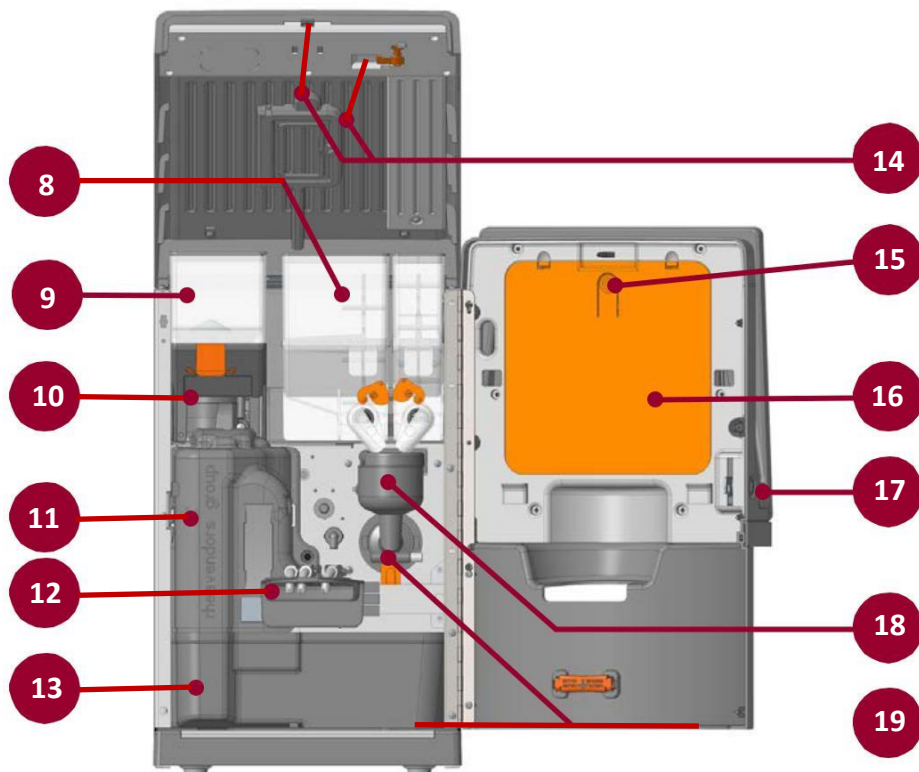
Fusion Compact Espresso: Hoogte: 56.7 cm ● Diepte: 56.5 cm ● Breedte: 31.6 cm ● Gewicht: 29.4kg

Fusion Espresso: Hoogte: 66.8 cm ● Diepte: 56.8 cm ● Breedte: 42.2 cm ● Gewicht: 35.4kg

2. BASISONDERDELEN VAN DE MACHINE Fusion Compact Espresso



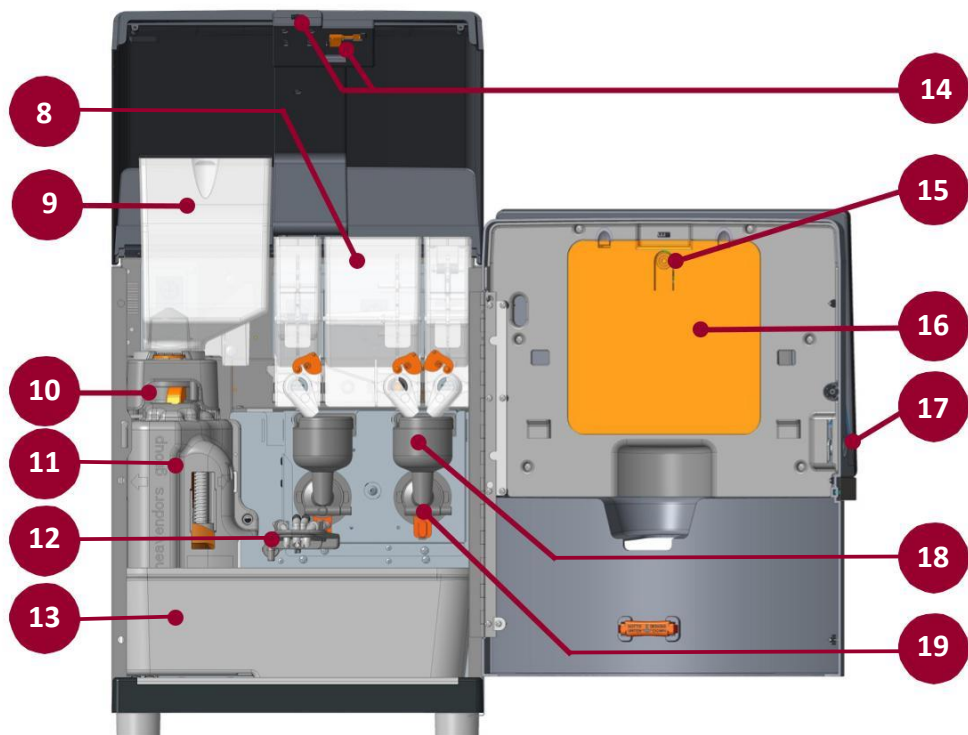
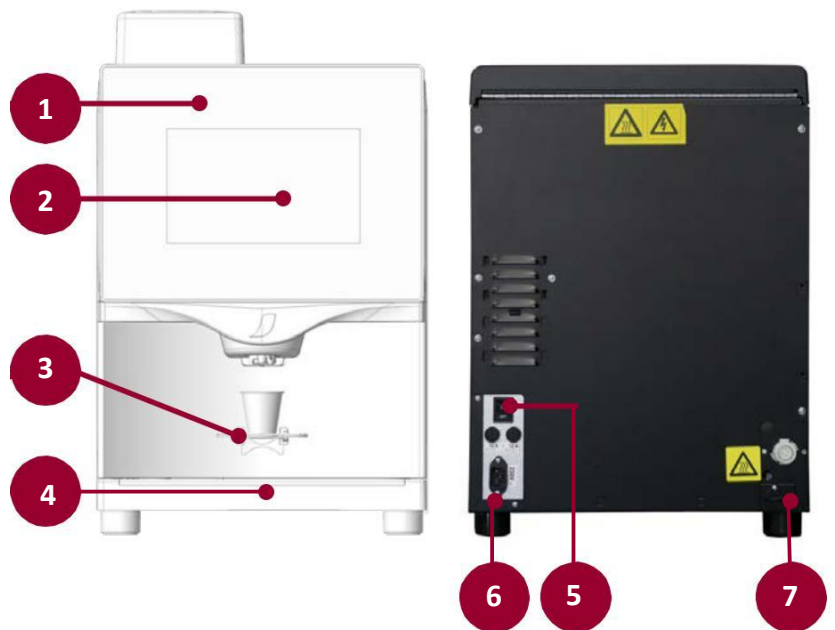
- 1. Voorpaneel
- 2. Keuze knoppen
- 3. Espresso kopjes houder
- 4. Lekbak
- 5. AAN/UIT schakelaar
- 6. 230V~ aansluitkabel
- 7. Water aansluiting



- 8. Reservoir voor instant product
- 9. Koffiebonenreservoir
- 10. Koffiemolen
- 11. Zetgroep
- 12. Uitgifte slangetjeshouder
- 13. Opvangbak koffieresidu
- 14. Deurschakelaar en servicesleutel
- 15. Interne knop (PROG)
- 16. Bescherming kap
- 17. Deurvergrendeling
- 18. Mengkom
- 19. Mixermotoren

Fusion Espresso

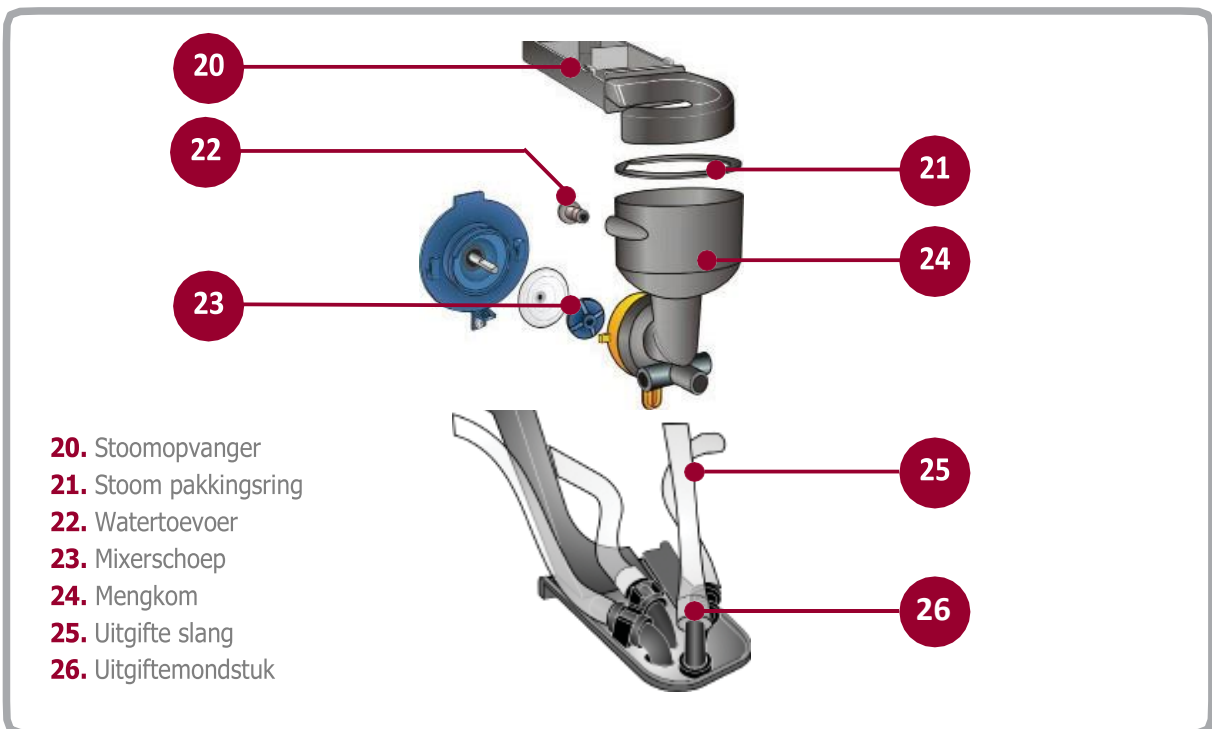
1. Voorpaneel
2. Keuze Scherm
3. Espresso kopjes houder
4. Lekbak
5. AAN/UIT schakelaar
6. 230V~ aansluitkabel
7. Water aansluiting



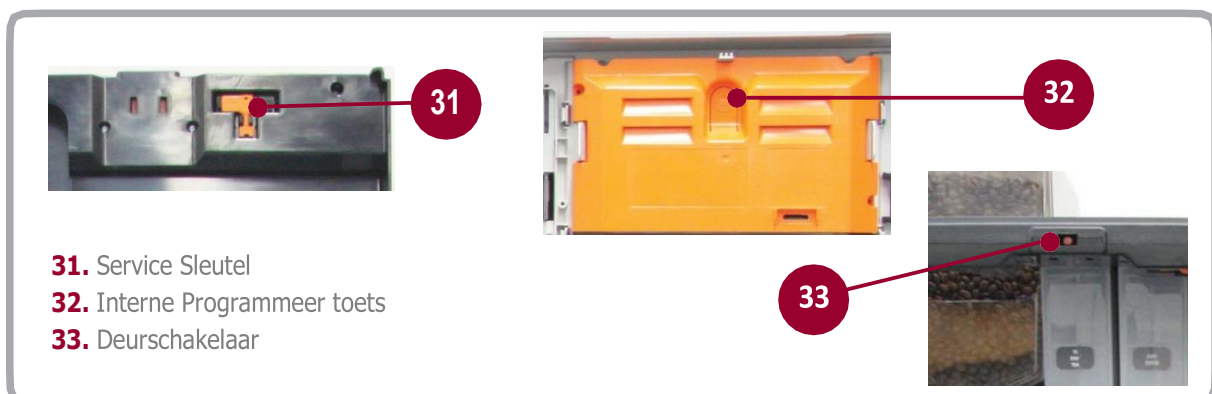
8. Reservoir voor instant product
9. Koffiebonenreservoir
10. Koffiemolen
11. Zetgroep
12. Uitgifte slangetjeshouder
13. Opyngbak koffieresidu

14. Deurschakelaar en servicesleutel
15. Interne knop (PROG)
16. Bescherming kap
17. Deurvergrendeling
18. Mengkom
19. Mixermotoren

Mengkom en gedetailleerde onderdelen



Variflex-zetgroep



3. VULLEN MET PRODUCTEN

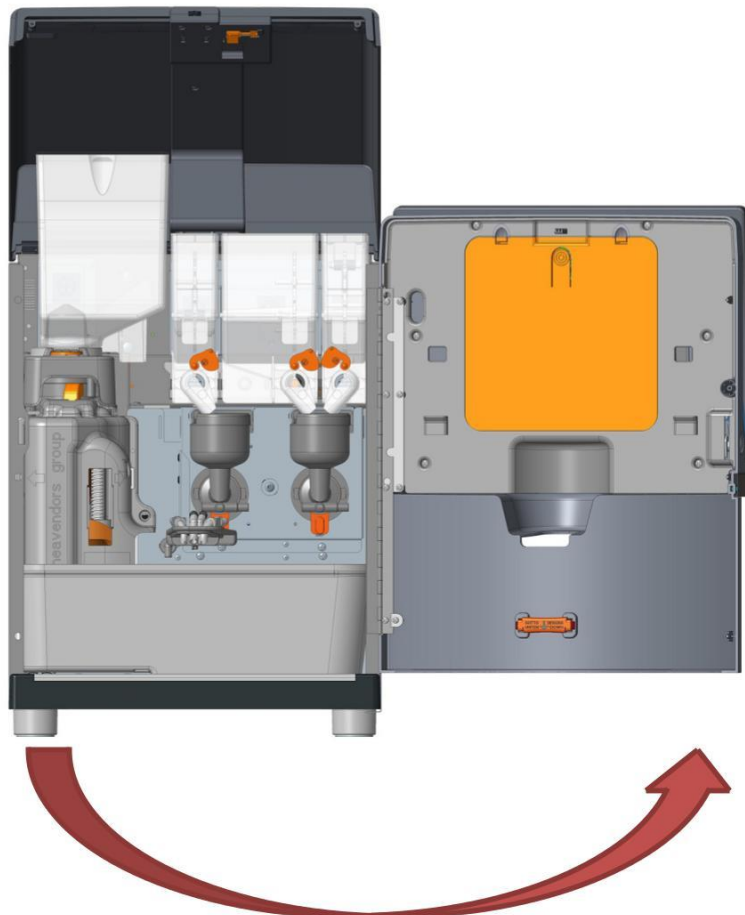


WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

OMGAAN MET PRODUCTEN

OPMERKING: Sommige producten bevatten mogelijk allergenen (substanties die leiden tot een allergische reactie). Controleer de verpakking van het product altijd op de aanwezigheid van allergenen. Voorkom te allen tijde kruisbesmetting in de machine. Als er toch kruisbesmetting optreedt, raadpleegt u sectie 6 en maakt u alle betrokken onderdelen schoon. Gebruik alleen goedgekeurde Nestlé Professional-producten met deze machine. Gebruik geen andere producten en meng verschillende producten niet door elkaar.

1. Open de voordeur en de bovenklep van de automaat.



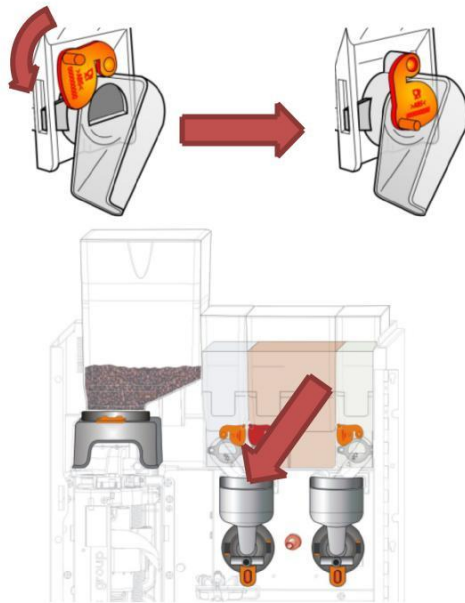
VULLEN MET PRODUCTEN



WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

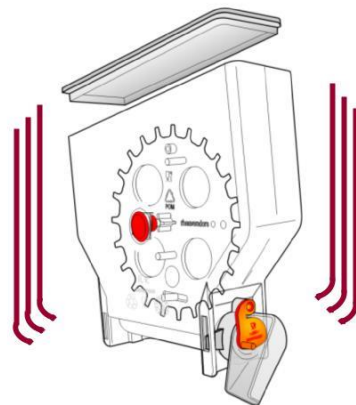
OMGAAN MET PRODUCTEN

OPMERKING: Sommige producten bevatten mogelijk allergenen (substanties die leiden tot een allergische reactie). Controleer de verpakking van het product altijd op de aanwezigheid van allergenen. Voorkom te allen tijde kruisbesmetting in de machine. Als er toch kruisbesmetting optreedt, raadpleegt u sectie 6 en maakt u alle betrokken onderdelen schoon. Gebruik alleen goedgekeurde Nestlé Professional-producten met deze machine. Gebruik geen andere producten en meng verschillende producten niet door elkaar.

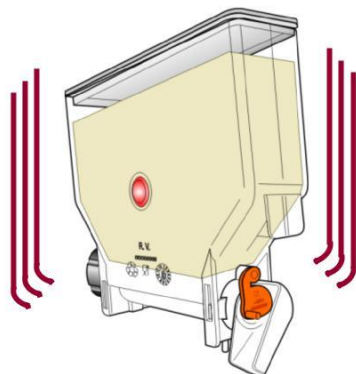
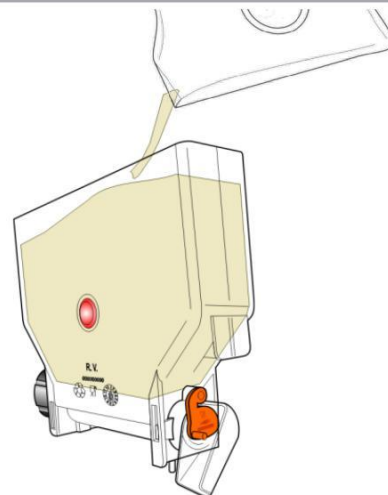


2. Sluit de producthouder door het oranje klepje naar beneden te draaien.

4. Vul de instant producthouders tot ca. 1 cm onder de bovenste rand.
5. Wij adviseren de bonen reservoir te vullen met een hoeveelheid waarmee de automaat tot een halve dag kan worden gebruikt. Hierdoor blijven de koffiebonen langer vers en zal uw koffie altijd goed smaken.



3. Schudt de producthouder lichtjes om zo de restanten naar de bodem te dwingen. Verwijder de deksel.



6. Plaats de deksel weer terug op de producthouder.
7. door licht te schudden kunt u het product in de houder wat egaliseren.

VULLEN MET PRODUCTEN

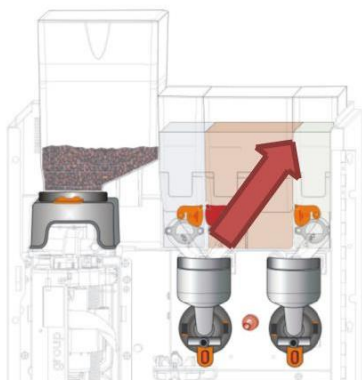


WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

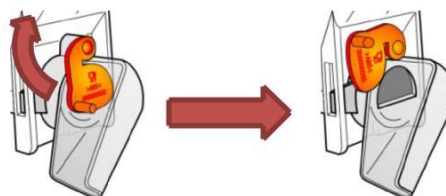
OMGAAN MET PRODUCTEN

OPMERKING: Sommige producten bevatten mogelijk allergenen (substanties die leiden tot een allergische reactie). Controleer de verpakking van het product altijd op de aanwezigheid van allergenen. Voorkom te allen tijde kruisbesmetting in de machine. Als er toch kruisbesmetting optreedt, raadpleegt u sectie 6 en maakt u alle betrokken onderdelen schoon. Gebruik alleen goedgekeurde Nestlé Professional-producten met deze machine.

Gebruik geen andere producten en meng verschillende producten niet door elkaar.



8. Plaats de producthouders weer terug op de juiste plaatsen en houdt daarbij rekening met de aandrijfmotoren.



9. Open de producthouders door het oranje klepje omhoog te draaien.

Koffiebonen reservoir



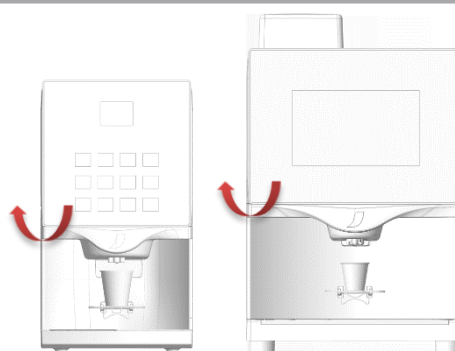
Afhankelijk van het type automaat zal er een tussenschot aanwezig zijn in het bonenreservoir. Deze zorgt er dan voor dat het achterste gedeelte als eerste leeg is. Zorg ervoor dat de voorste gedeelte niet oud wordt.

10. Vul het bonen reservoir.

Zorg ervoor dat er altijd voldoende bonen in het reservoir aanwezig zijn om het afdekkapje in het reservoir volledig te bedekken.



Hierdoor zal de machine accurater doseren.



11. Sluit de voordeur van de automaat

4. AFGIFTE VAN DRANKEN



GEVAAR: LETSEL DOOR HEET WATER

OPMERKING: De kwaliteit van de drank is beter bij gebruik van de espressokopstandaard. Gebruik deze standaard altijd indien de maat van het kopje dat toestaat. Deze machine mag alleen worden gebruikt met drinkwater of water uit een fles, om de kwaliteit en consistentie van de dranken te garanderen.

OPMERKING: Tijdens de voorbereiding mag u het kopje nooit verwijderen of uw handen plaatsen in het gedeelte waar de koffie uitkomt!

OPMERKING: Raadpleeg de Nestlé Professional Water Management Tool (<http://www.watermanagementtool.com>) voor advies over de beste werkwijzen met betrekking tot waterveiligheid, -kwaliteit en -hardheid.



1. Plaats een kopje precies in het midden van het rooster of op de standaard voor espressokopjes.
2. Druk op een van de toetsen om een drank te selecteren.
3. De geselecteerde toets wordt verlicht en alle andere toetsen gaan uit. (in geval van aanraakscherm zal de drank uitgifte om een bevestiging vragen)
4. Het uitgiftegebied wordt knipperend verlicht en op het display wordt de naam van de gekozen drank weergegeven. Na afgifte worden alle toetsen weer verlicht en blijft het licht in het afgiftegebied branden.
5. Wanneer de tekst 'remove cup please' op het display wordt weergegeven, kunt u het kopje weghalen. Geniet ervan!

5. SPOELEN

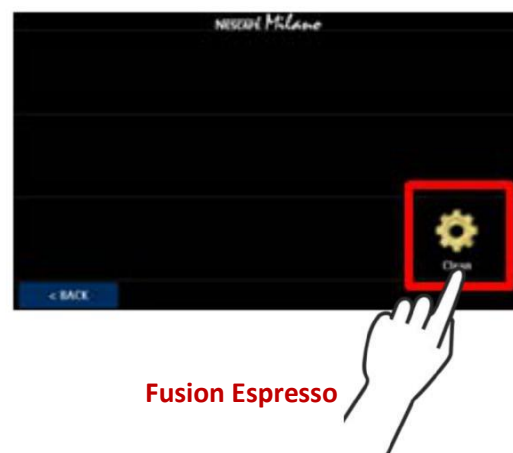
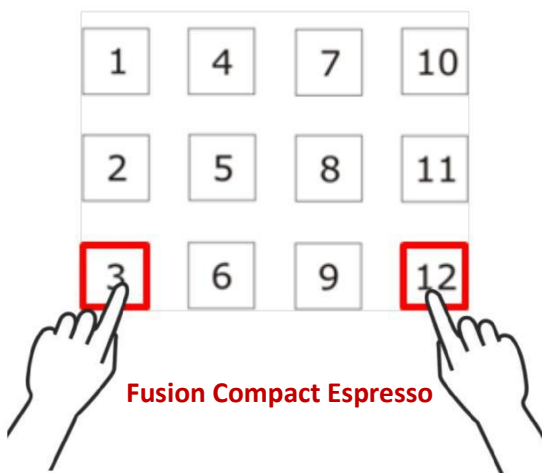
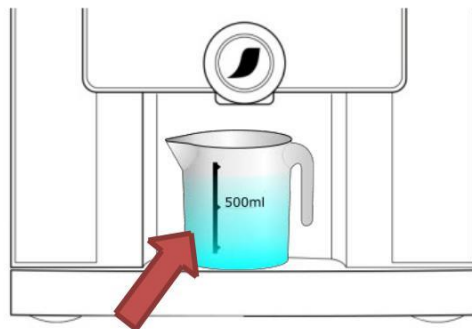


GEVAAR: LETSEL DOOR HEET WATER

OPMERKING: Leeg elke keer dat u een spoeling uitvoert meteen de lekbak.

OCHTEND, MIDDAG, AVOND (3X DAAGS)
Halfautomatisch spoelproces

VOOR DE MIXERS



1. Plaats een opvangbak van minimaal 0,5 liter op de lekbak om het spoelwater op te vangen.
2. **Fusion Espresso.** Blader in de automaat met aanraakscherm door de schermen tot de toets 'Spoelen' wordt weergegeven. Druk op 'Spoelen'.
2. **Fusion Compact Espresso.** Druk de toetsen 3 en 12 gelijktijdig in voor een aantal seconden.
3. Het spoelproces begint met het spoelen van de zetgroep, vervolgens mengkom 1... (controleer het display).
4. Gooi na het spoelen het vervuilde water weg.

6. SCHOONMAAK- EN HYGIËNEPROCEDURES



ZET DE MACHINE ALTIJD UIT VOORDAT U DIE SCHOONMAAKT.

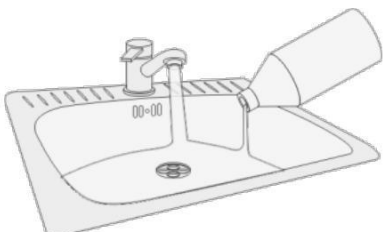


WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

OPMERKING: werk bij het schoonmaken altijd van boven naar beneden.

Materialen: Papieren handdoekjes, borstels, schoonmaakmiddel en ontsmettingsmiddel.

Klaarmaken van ontsmettende oplossing:

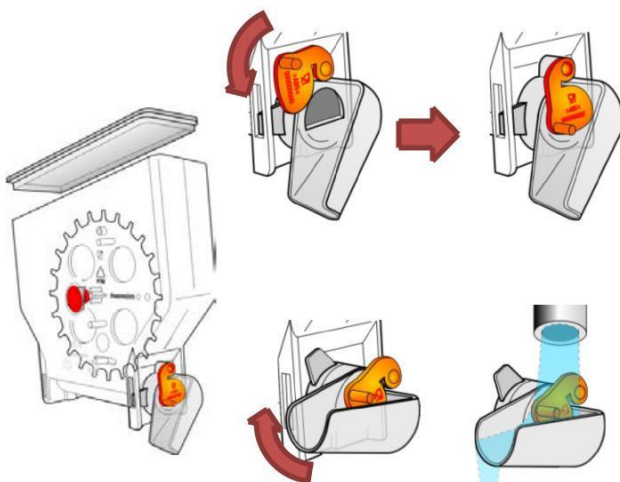


1. Maak een voor voedingsmiddelen goedgekeurde chlooroplossing van 0,02%. (ca.1 theelepel op een Liter water)
2. Dompel al uit de machine gehaalde onderdelen ten minste 20 minuten onder in de oplossing.
3. Droog de onderdelen goed af met de papieren handdoekjes voordat u ze weer monteert.

ELKE 24 UUR

Handmatig schoonmaakproces.

A. Poedertrechter:



1. Open de voordeur.
2. Sluit de poedertrechter en maak die schoon met een borstel.

Sluit en verwijder de poedertrechter telkens wanneer u de machine vult met nieuw producten.

3. Reinig en/of desinfecteer volgens het verplichte schoonmaak- en desinfectieschema op pagina 16.
4. Spoel de trechter af met schoon water en droog deze met een papieren handdoekje voor montage.

De poedertrechter moet helemaal droog zijn voordat u deze aan het reservoir bevestigt. Als de trechter niet goed droog is, kan dat negatieve gevolgen voor de consistentie en kwaliteit hebben, als gevolg van besmetting of een opstopping in de trechter.

Let op dat u de juiste onderdelen gebruikt bij het monteren van het reservoir. Er zijn:

- 2 verschillende maten reservoir;
- 2 verschillende maten opening.

Gebruik de juiste onderdelen bij het opnieuw in elkaar zetten van de reservoirs voor een consistente koffiekwaliteit.

OPMERKING: Alle onderdelen van de poedertrechter zijn geschikt voor de vaatwasser.

SCHOONMAAK- EN HYGIËNEPROCEDURES



ZET DE MACHINE ALTIJD UIT VOORDAT U DIE SCHOONMAAKT.



WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

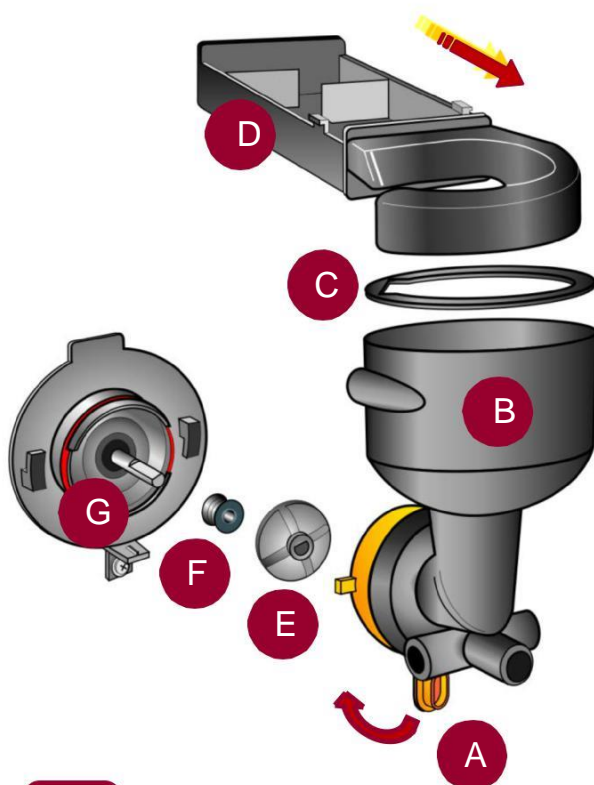
OPMERKING: werk bij het schoonmaken altijd van boven naar beneden.

Materialen: Papieren handdoekjes, borstels, schoonmaakmiddel en ontsmettingsmiddel.

ELKE 24 UUR

Handmatig schoonmaakproces.

B. Stoomopvanger en mengkommen, mixervinhouders, waaiers en afgiftebuis



LET OP:

Houdt rekening met onderstaande voor het installeren:

- 1) Goede uitlijning van de mixerschoep op de as. (let op, vlakke kantje)
- 2) Goede uitlijning van de mengkom op de mixermotor en de oranje klem, voordat de vergrendeling wordt gemaakt.

1. Open de voordeur.
2. Sluit de poedertrechter en verwijder het reservoir.
3. Beweeg de klem (A) naar rechts om de mengkom (B) en de houder van de mixerkom tegelijk te ontgrendelen en verwijderen.
4. Verwijder de stoomopvanger (D).
5. Verwijder de mixerschoep (E) van de as (G) van de waaiermotor. Eventueel kunt u hierbij de stoomopvanger gebruiken. Verwijder de pakking (F).
6. Ontkoppel de drankafgifteslang van de mengkom en het mondstuk.
7. Reinig en/of desinfecteer alle onderdelen volgens het verplichte schoonmaak- en desinfectieschema op pagina 16.
8. Spoel af met schoon water en veeg volledig droog met een papieren handdoekje voordat u de onderdelen opnieuw monteert.
9. Maak de as (F) en de directe omgeving goed schoon met heet water voordat de onderdelen worden teruggeplaatst.

Alle onderdelen van de stoomopvanger en mengkommen, mixerschoepen en afgifteslangen zijn geschikt voor de vaatwasser.

Het schoonmaken van de kraag en afdichting van de mixermotor mag alleen door een technicus worden uitgevoerd.

SCHOONMAAK- EN HYGIËNEPROCEDURES



ZET DE MACHINE ALTIJD UIT VOORDAT U DIE SCHOONMAAKT.



WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

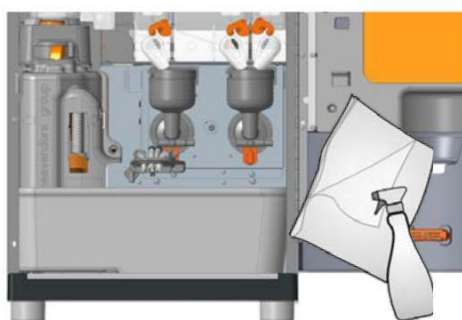
OPMERKING: werk bij het schoonmaken altijd van boven naar beneden.

Materialen: Papieren handdoekjes, borstels, schoonmaakmiddel en ontsmettingsmiddel.

ELKE 24 UUR

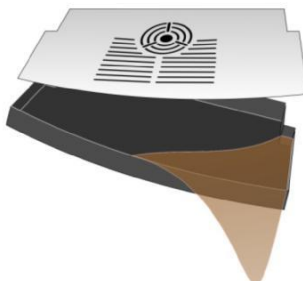
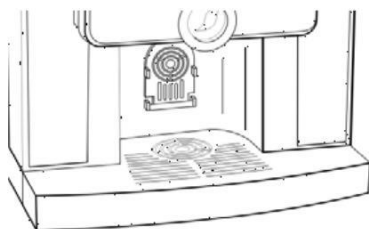
Handmatig schoonmaakproces.

C. Drankafgiftegebied en buitenkant van de machine.



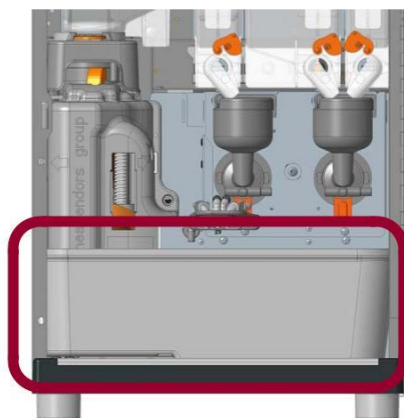
1. Open de deur.
2. Reinig en/of desinfecteer volgens het verplichte schoonmaak- en desinfectieschema op pagina 16.

D. Lekbakrooster en standaard voor espressokopje



1. Leeg het lekbakje
2. Haal de standaard voor het espressokopje los en verwijder het.
3. Reinig en/of desinfecteer volgens het verplichte schoonmaak- en desinfectieschema op pagina 16.

E. Leeg de opvangbak voor koffieresidu.



1. Verwijder voordat u de lekbak terugplaatst de opvangbak voor koffieresidu. Reinig en/of desinfecteer deze volgens het verplichte schoonmaak- en desinfectieschema op pagina 16.

SCHOONMAAK- EN HYGIËNEPROCEDURES



ZET DE MACHINE ALTIJD UIT VOORDAT U DIE SCHOONMAAKT.



WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

OPMERKING:

werk bij het schoonmaken altijd van boven naar beneden.

Materialen: Papieren handdoekjes, borstels, schoonmaakmiddel en ontsmettingsmiddel.

ELKE 24 UUR

Handmatig schoonmaakproces.

VARIFLEX[®] COFFEE BREWER

A



B



C



1. Maak de uitgifte slang los (B).
2. Verwijder de afdekkap (C).
3. Verwijder de oranje bonenmaler uitloop.(A)



4. Verwijder de zetgroep uit de automaat.
5. Reinig de volledige zetgroep onder de kraan

Let op: Deze onderdelen NIET reinigen in de vaatwasser

SCHOONMAAK- EN HYGIËNEPROCEDURES



ZET DE MACHINE ALTIJD UIT VOORDAT U DIE SCHOONMAAKT.



WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

OPMERKING:

werk bij het schoonmaken altijd van boven naar beneden.

Materialen: Papieren handdoekjes, borstels, schoonmaakmiddel en ontsmettingsmiddel.

Wekelijks Handmatig schoonmaakproces.

Koffiebonen reservoir



Fusion Compact Espresso
DICHT OPEN



Fusion Espresso
OPEN DICHT



1. Verwijder het bonenreservoir door het oranje sluitplaatje dicht te doen en het reservoir op te tillen.
(Let op dat u de inhoud ervan niet morst.)
2. Reinig en/of desinfecteer volgens het verplichte schoonmaak- en desinfectieschema op pagina 16.

Bonen maler (Grinder)

1. Maak de bonenmaler (grinder) schoon door deze uit te bortelen.



Wekelijks

Zie voor de verschillende onderdelen het schoonmaak- en desinfectieschema op pagina 16.

SCHOONMAAK- EN HYGIËNEPROCEDURES



ZET DE MACHINE ALTIJD UIT VOORDAT U DIE SCHOONMAAKT.



WAS UW HANDEN GRONDIG MET WATER EN ZEEP VOORDAT U AAN DE SLAG GAAT MET DE MACHINE EN DE PRODUCTEN. VUL DE MACHINE UITSLUITEND MET DRINKWATER.

OPMERKING: werk bij het schoonmaken altijd van boven naar beneden.

Materialen: Papieren handdoekjes, borstels, schoonmaakmiddel en ontsmettingsmiddel.

WEKELIJKS

OPMERKING: koop een speciaal reinigingsproduct voor het schoonmaken van de molen en zetgroep van de machine .

MOLEN SCHOONMAKEN



1. Neem een dosis van het product.
2. Verwijder het bonenreservoir.
3. Doe de helft van de dosis van de koffiemolereiniger in de molen.
4. Zet het bonenreservoir op zijn plaats en open het oranje sluitplaatje.
5. Maak 2 of 3 espresso's en gooi ze weg.

ZETGROEP SCHOONMAKEN



clean: 1=brewer 2=mx1
4=water 8=hc. **2**

Put pastille and push
P10=START **3**



1. Neem een tablet.
2. Druk op de toets PROG en vervolgens op toets 4. Kies 'hc' (toets 8).
3. Wacht tot de machine aangeeft dat u de tablet moet plaatsen.
4. Doe de tablet in de brouwkamer en druk op toets 10. De machine geeft de voortgang van het proces aan.

7. STORINGEN OPSPOREN EN VERHELPEN

WAARSCHUWINGEN & MELDINGEN

MELDINGSCODE	PROBLEEM	ACTIE
OFF 2	Betaalsysteem	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 5	EAROM	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 6	Watertoevoer	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 7	Espresso circuit	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 8A	Zetgroep	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 8B	De machine herkent de aanwezigheid van de zetgroep niet.	Controleer of de zetgroep correct is geplaatst.
OFF 9	Zodra het malen is voltooid, beweegt de brouwkamer van de Variflex-zetgroep omhoog om de gemalen koffie samen te drukken. Als de motor hierbij geen weerstand ondervindt, betekent dit dat de hoeveelheid gemalen koffie te klein is of er helemaal geen gemalen koffie aanwezig is.	Vul het bonenreservoir bij en controleer of het oranje sluitplaatje is geopend.
OFF 10	EAROM	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 14	Waterinlaat	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 16	Programmeertoetsen	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 17	Toetsen	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 24	Voeding	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 31	Water espressokoffie	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 77	Processor	Bel een technicus en geef de meldingscode door.
OFF 80	Wisselgeldautomaat	Bel een technicus en geef de meldingscode door.

Bel bij alle andere storingen een technicus.

OPMERKING:

De acties in het gemarkeerde deel kunnen door de gebruiker worden uitgevoerd.

8. HERINNERINGEN VOEDSELVEILIGHEID

SCHOONMAAK- EN DESINFECTIESCHEMA

ITEM	Dagelijks	Wekelijks	Maandelijks	
Stoomopvanger en mengkommen/mixervinhouders/waaiers en afgiftebuis	C	D		
Poedertrechter	C		D	
Drankafgiftegebied en buitenkant van de machine.	C		D	
Standaard voor espressokopje, lekbak en rooster	C		D	
Opvangbak koffieresidu	C		D	
Zetgroep Koffiemolen		C	D	
Koffiebonenreservoir		C	D	

C: SCHOONMAKEN D: DESINFECTEREN

OPMERKING: Alle onderdelen moet worden schoongemaakt en afgespoeld voordat u ze desinfecteert.

ALLERGENEN

Sommige producten bevatten mogelijk allergenen (substanties die leiden tot een allergische reactie). Controleer de verpakking van het product altijd op de aanwezigheid van allergenen. In de machine kan kruisbesmetting optreden.

NESCAFÉ®

Service Partner: