

# GEBRUIKSAANWIJZING

Salvador 3.0  
NL



# Inhoudsopgave

## Inhoudsopgave

<b>Over dit document .....</b>	<b>4</b>
Doelgroep .....	4
Bijbehorende documenten .....	4
Gebruikte tekens en aanduidingen .....	4
© Aequator AG 2021 .....	5
<b>Voor uw veiligheid .....</b>	<b>6</b>
Informatie lezen en in acht nemen! .....	6
Algemene kennis van veiligheid .....	6
Beoogd gebruik .....	7
Veiligheidsvoorziening niet veranderen .....	7
Kwalificatie van het personeel .....	8
Gevaren .....	8
Bijzondere voorzorgsmaatregelen .....	9
<b>Over uw machine .....</b>	<b>11</b>
Overzicht van de machine .....	11
Gebruikersinterface .....	12
Typeplaatje .....	13
<b>Gebruik .....</b>	<b>14</b>
Machine inschakelen .....	14
Dranken bereiden .....	14
Machine uitschakelen .....	15
Tijdens het gebruik .....	15
<b>Reiniging .....</b>	<b>18</b>
Zetgroep spoelen .....	19
Lekbak en lekbak-inzetstuk reinigen .....	19
Koffiedikcontainer en drainageschaal reinigen .....	20
Uitloop en mixer reinigen .....	20
Mixer spoelen .....	21
Zetgroep reinigen .....	22
Bonentrechteropzetstuk reinigen .....	22
<b>Instellingen .....</b>	<b>24</b>
Overzicht menu's en instelmogelijkheden .....	24
Drankenteller resetten .....	25
Systeeminstellingen aanpassen .....	26
Recepten aanpassen .....	28
Drankenkaart aanpassen .....	28

# Inhoudsopgave

<b>Storingen verhelpen .....</b>	<b>29</b>
<b>Onderhoud .....</b>	<b>30</b>
Wat doen als ..	30

# Over dit document

## Over dit document

### Doelgroep

Dit document richt zich tot personen die belast zijn met het gebruik, de bediening, reiniging en het onderhoud van de machine.

### Bijbehorende documenten

Bij de machine horen deze documenten:

- Veiligheidsinstructies
  - Handleiding voor de inbedrijfstelling
  - Gebruiksaanwijzing
  - Machinehandboek
- ▶ Scan deze QR-code om de documenten op te roepen:



## Gebruikte tekens en aanduidingen

Veiligheidsrelevante waarschuwingen worden aangeduid door middel van het waarschuwingsteken ⚠.

- ▶ Als u dit waarschuwingsteken ziet, verzoeken wij u om bijzonder zorgvuldig te handelen.

Waarschuwingen waarschuwen u voor verschillende gevaren:

Tab. 1: Soort gevaar

GEVAAR	Waarschuwt u voor mogelijk levensgevaar of het risico op ernstige letsels.
WAARSCHUWING	Waarschuwt u voor blesurerisico's.
VOORZICHTIG	Waarschuwt u voor het risico op lichte verwondingen.
Attentie	Waarschuwt u voor het risico op schade aan de machine.

Tab. 2: Tekens en aanduidingen

▶	Duidt een veiligheidsrelevante werkinstructie aan. Voer de werkinstructie uit zoals beschreven staat.
1.	Duidt een werkinstructie aan.
▶▶	Duidt het resultaat van een werkinstructie aan.
Bedie- ningsele- ment	Duidt een bedieningselement op de gebruikersinterface aan. Tik op het element.
Let op	Duidt een belangrijke aanwijzing aan.

### © Aequator AG 2021

Het document is auteursrechtelijk beschermd en mag zonder nadrukkelijke toestemming van Aequator noch volledig, noch gedeeltelijk worden gereproduceerd, verspreid of op andere wijze worden gecommuniceerd.

## Voor uw veiligheid

### Voor uw veiligheid

#### Informatie lezen en in acht nemen!



De machine kan alleen veilig worden bediend als alle informatie gelezen, begrepen en in acht genomen wordt. Het negeren van de veiligheidsinstructies kan tot zware letsels en beschadigingen aan de machine leiden.

- ▶ Lees de volgende aanwijzingen aandachtig en helemaal door, **voordat** u de machine gebruikt.

#### Algemene kennis van veiligheid

De machine is veilig ontworpen. Bij bepaalde handelingen is er sprake van gevaren die alleen door de juiste handelwijze kunnen worden voorkomen. De juiste handelwijze en punten die absoluut in acht moeten worden genomen, staan in dit document beschreven.

Neem eveneens de lokaal geldende voorschriften ter voorkoming van ongevallen en algemene veiligheidsbepalingen in acht.

## Beoogd gebruik

De machine is bedoeld voor het bereiden van warme dranken uit koffiebonen en/of melk en/of poeder en het doseren ervan in hiervoor geschikte recipiënten.

De machine is bestemd voor bedrijfsmatig gebruik door vakmensen of geschoolde krachten in winkels, kantoren, horeca of soortgelijke locaties. De machine mag voor zelfbediening worden ingezet, mits geschoold personeel hier toezicht op houdt.

Elk gebruik dat dit beoogde gebruik te boven gaat, geldt als niet conform de voorschriften en is derhalve verboden.

### Verboden is vooral:

het gebruik van de machine:

- in een particulier huishouden,
- buiten bij temperaturen onder +5 °C of boven +40 °C en een relatieve luchtvochtigheid van meer dan 98 %,
- op een vochtige locatie,
- bij zelfbediening zonder toezicht door geschoold personeel,
- zonder gemonteerde zijwanden en bonentrechter.

Eveneens verboden is:

- om de machine direct op de vloer te plaatsen,
- om andere materialen dan de hiervoor bestemde materialen in de bonen- en poedercontainer te vullen,
- om bij de wateraansluiting een hogere druk in te stellen dan toegestaan is,
- om de machine in te bouwen en van een ombouw te voorzien,
- om onderdelen en hulpstukken van andere fabrikanten in te bouwen en te gebruiken, hetzij deze worden door de fabrikant aanbevolen.

## Veiligheidsvoorziening niet veranderen

De machine beschikt over een eindschakelaar als veiligheidsvoorziening.

- ▶ De veiligheidsvoorziening mag niet worden gedemonteerd, geblokkeerd, overbrugd of op een andere wijze worden veranderd.

# Voor uw veiligheid

## Kwalificatie van het personeel

De machine mag door geschoolde personen of onder toezicht van geschoolde personen worden gebruikt.

Deze personen moeten:

- alle bij de machine horende informatie hebben gelezen en begrepen.
- door een geautoriseerde servicepartner van de importeur een instructie m.b.t. de machine hebben gekregen.
- vertrouwd zijn met de eisen van de hygiënevoorschriften.

## Beperking van de gebruikersgroep:

- Machines voor zelfbediening moeten voor de veiligheid van de gebruikers altijd in de gaten worden gehouden.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van de machine worden gehouden.
- Kinderen ouder dan 8 jaar en mensen met beperkte fysieke of mentale capaciteiten of ontbrekende ervaring mogen de machine gebruiken op voorwaarde dat zij onder toezicht staan en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren.

## Gevaren

### **GEVAAR**

Elektrische risico's.

Levensgevaar door elektrische schok.

- ▶ Schud geen vloeistoffen over de machine.
- ▶ Worden er vloeistoffen over machine geschud: trek dan de netsstekker eruit en houd afstand van de machine. Raak de machine niet aan.
- ▶ Neem contact op met een servicetechnicus.

### **GEVAAR**

Onder spanning staande onderdelen binnenin de machine.

Shock of dodelijke letsels door elektrische schok.

- ▶ Alleen geschoold personeel mag onderhoudswerkzaamheden en reparaties uitvoeren.
- ▶ Het is verboden om de machine te openen.
- ▶ Het is verboden om de zijwanden en de bonentrechter te demontieren.

## Gevaar voor brandwonden door hete vloeistof en stoom vermijden

Contact met naar buiten stromende hete vloeistof en vrijkomende hete



stoom tijdens het bereiden van dranken en bij reinigingsprocedures kan brandwonden aan handen en vingers veroorzaken.

- ▶ Grijp nooit **aan** en **onder** de uitloop als hier vloeistof of stoom vrijkomt.
- ▶ Open niet de deur als er vloeistof of stoom uit de uitloop komt. Wacht tot er geen vloeistof en geen stoom meer vrijkomt.
- ▶ Leeg de lekbak, koffiedikcontainer en drainagebak voorzichtig.

## Letsels en materiële schade door brand vermijden

- ▶ Plaats de machine niet op hete oppervlakken of in de buurt van een oven.

## Letsels door scherpe randen vermijden

- ▶ Draag bij het transport van de machine handschoenen.

## Letsels door inklemmen van lichaamsdelen aan de deur vermijden

- ▶ Sluit de deur voorzichtig.

## Bijzondere voorzorgsmaatregelen

### Zo gebruikt u de machine veilig en correct

- ▶ Zorg ervoor dat bij het plaatsen van de machine aan alle voorwaarden wordt voldaan, zie handleiding voor de inbedrijfstelling.
- ▶ Zorg ervoor dat de machine aan de zijkant of van achteren voor onderhouds- en inspectiedoeleinden kan worden bereikt.
- ▶ Gebruik de machine uitsluitend volgens dit document en de documenten onder Bijbehorende documenten.
- ▶ Voer geen handelingen met of aan de machine uit die niet in dit document en de documenten onder Bijbehorende documenten beschreven staan.

### Een foutloze werking van de machine is alleen mogelijk door een regelmatige reiniging

Een onregelmatige of verkeerde reiniging kan tot verontreinigingen van de warme dranken, storingen en voortijdige uitval van de machine leiden. Verontreinigde warme dranken kun-

## Voor uw veiligheid

nen vergiftigingsrisico's voor de consument veroorzaken.

- ▶ Alle schoonmaakwerkzaamheden mogen uitsluitend door geschoold schoonmaakpersoneel worden uitgevoerd.
- ▶ Reinig de machine volgens de vastgelegde reinigingsintervallen, zie gebruiksaanwijzing, paragraaf Reiniging. Sla nooit een reiniging over.
- ▶ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen reinigingsmiddelen.

### Bijzondere voorzichtigheid geldt bij onderhoud en het verhelpen van storingen

Alle onderhoudswerkzaamheden en reparaties mogen alleen door geschoolde servicetechnici worden uitgevoerd.

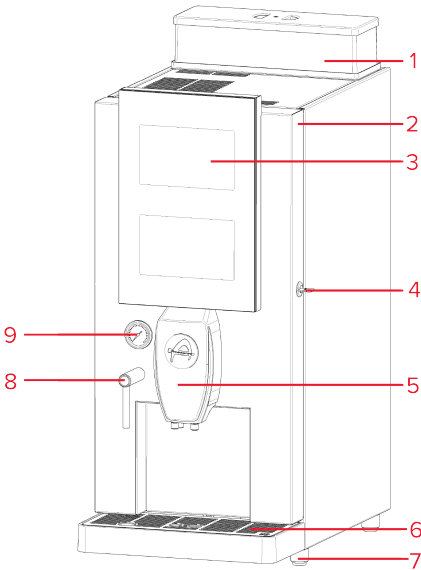
Voor het onderhoud en het verhelpen van storingen moeten mogelijk onderdelen worden verwijderd die bescherming bieden tegen gevaren. Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om een bedreiging te voorkomen:

- ▶ **Voordat** zijwanden, bonentrechter of afdekking worden verwijderd, moet de machine van het net worden losgekoppeld.
- ▶ Laat de machine afkoelen.

▶ Als u de werkzaamheden hebt afgerond:

- monteer de bonentrechter en vergrendel deze in een veilige stand.
- Monteer de zijwanden en draai de schroeven vast.
- Monteer de afdekking en draai de schroeven vast.

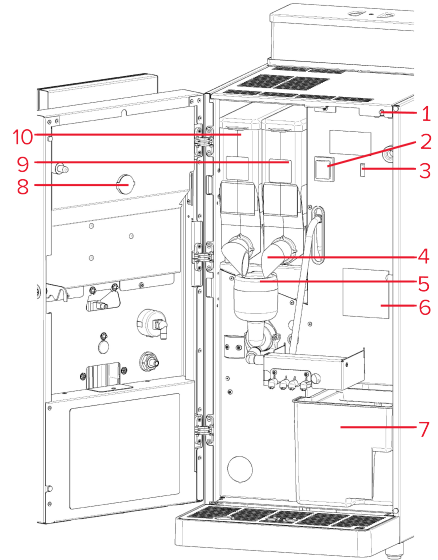
## Over uw machine



Salvador 3.0 frontaanzicht

- 1 Bonencontainer
- 2 Deur
- 3 Gebruikersinterface
- 4 Deurslot
- 5 Uitloop
- 6 Lekbak met lekbak-inzetstuk
- 7 Voeten
- 8 Heetwateruitloop
- 9 Manometer

## Overzicht van de machine



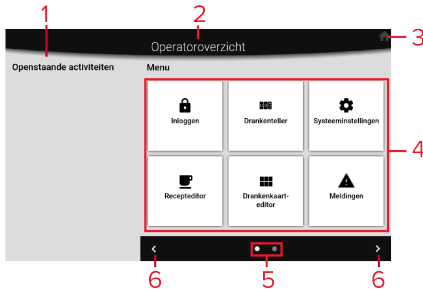
Salvador 3.0 binnenaanzicht

- 1 Deurschakelaar
- 2 Hoofdschakelaar
- 3 Opening voor de tabletten
- 4 Containeruitlopen
- 5 Mixer
- 6 Typeplaatje
- 7 Koffiedikcontainer met drainageschaal
- 8 Usb-aansluiting
- 9 Poedercontainer 1 met deksel
- 10 Poedercontainer 2 met deksel

# Over uw machine

## Gebruikersinterface

Als u als operator of technicus bent aangemeld, ziet u de volgende weergave:



- 1 Detailweergave van de open werkzaamheden
- 2 Aangemeld als
- 4 Terug naar drankenkaart
- 5 Menu's
- 6 Aantal beschikbare pagina's. Een opgevlude witte cirkel markeert de actieve pagina.
- 7 Terug resp. vooruit bladeren

### Bedieningsstappen en knoppen


- ▶ **Bladeren:** tik op de pijltjestoetsen om naar links of rechts te bladeren.
- ▶ **Selecteren of een menu oproepen:** tik op het gewenste element.
- ▶ **Menu verlaten:** tik op **Terug** om terug te gaan naar de vorige pagina.

In de menu's kunt u met de volgende knoppen functies activeren:

Tab. 3: Betekenis knoppen

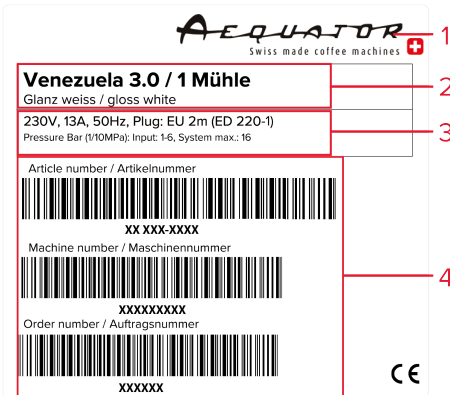
Te-kens	Betekenis
	Menu verlaten
	Invoer opslaan
	Wijzigingen ongedaan maken
	Uitgifte testdrank
	Geselecteerd element bewerken
	Geselecteerd element verwijderen
	Aantal reduceren resp. verhogen
	

### Aanmelden

- ▶ Open de deur.
  - ▶▶ De machine schakelt over naar het operator-overzicht.
- ▶ Sluit deur.
- ▶ Klik rechtsboven op  om het operator-overzicht af te sluiten.
  - ▶▶ De machine vraagt om een spoeling. Start de spoeling van de mixer met behulp van **Nu uitvoeren**.

## Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich in de binnenkant van de machine.



- 1 Informatie fabrikant
- 2 Modelnaam
- 3 Technische gegevens
- 4 Productiegegevens

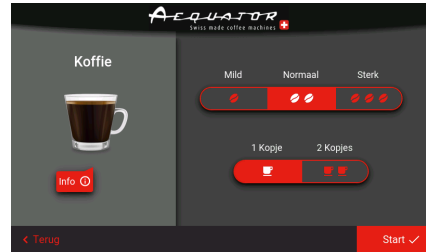
## Gebruik

### Machine inschakelen

1. Open de deur.
2. Zet de hoofdschakelaar in de stand "Aan".
3. Maak de deur dicht en sluit deze af.
4. Start de spoeling van de mixer met behulp van **Nu uitvoeren**.
  - ▶▶ De machine is bedrijfsklaar als het reinigingsproces afgerond is.

### Dranken bereiden

1. Plaats een opvangmogelijkheid onder de uitloop. Schuif indien nodig de uitloop met de kopjesplaatenschuif naar boven of naar beneden.
2. Kies via de gebruikersinterface de gewenste drank.
3. Individualiseer de drank eventueel. Raak **milder** aan voor een mildere smaak. Raak **krachtiger** aan voor een intensievere smaak.



4. Voor een uitgifte van 2 kopjes van de gekozen drank:
  - Plaats een tweede opvangmogelijkheid onder de uitloop.
  - Selecteer de optie **2 kopjes**.

**⚠ WAARSCHUWING** Risico op brandwonden

  - ▶ Raak de uitloop niet aan en houd de handen er niet onder.
5. Druk op **Start** om de bereiding te starten.
  - ▶▶ Uw drank wordt bereid.
6. Optioneel: druk op **Stop** om de bereiding te stoppen.
  - ▶▶ Het bereiden van de drank wordt gestopt.

## Machine uitschakelen

1. Open de deur.
2. Zet de hoofdschakelaar in de stand "Uit".
3. Maak de deur dicht en sluit deze af.
  - » Machine wordt uitgeschakeld.

## Tijdens het gebruik

De machine attendeert u er onder **Open werkzaamheden** op als een van de volgende handelingen noodzakelijk is.

**Let op:** Indien u een van de volgende handelingen zonder machineverzoek uitvoert, dient u toch **alle** beschreven stappen uit te voeren. Hierdoor wordt ervoor gezorgd dat de tellers correct worden gereset.

## Bonen bijvullen

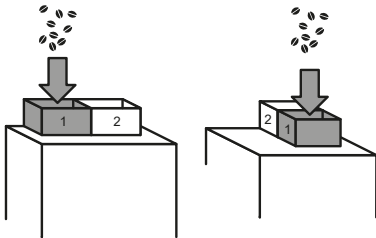
De machine beschikt over 1 bonencontainer. Als de machine over 2 molens beschikt, kan de bonencontainer met een tussenschot in 2 compartimenten worden opgedeeld.

**Let op:** Als voor alle dranken dezelfde bonen worden gebruikt, wordt het tussenschot vaak niet aangebracht of verwijderd. De machine meldt ook in dit geval "Bonencontainer 1 (of 2) leeg", al naargelang bij welke molen het tekort als eerste optreedt.

# Gebruik

**Let op:** Als er andere bonen dan van tevoren worden bijgevuld, moet de machine opnieuw worden gekalibreerd. Neem hiervoor contact op met uw servicepartner.

1. Selecteer het menu **Vullen > Bonencontainer 1** of **Bonencontainer 2**.
2. Haal het deksel bonencontainer eraf.



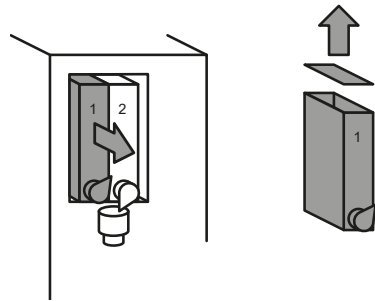
3. Vul de container met hele bonen.
4. Breng het deksel bonencontainer weer aan.
5. Sluit de procedure af met behulp van **Volgende** en **Klaar**.
  - ▶ De melding wordt uit de sectie **Open werkzaamheden** verwijderd.

## Poeder bijvullen

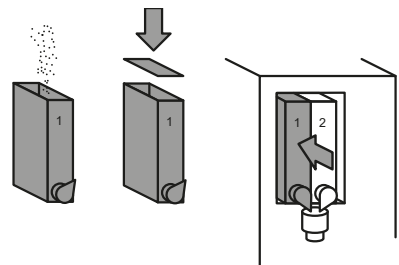
**Let op:** Als er ander poeder dan van tevoren wordt bijgevuld, moet de machine opnieuw worden gekalibreerd. Neem hiervoor contact op met uw servicepartner.

De machine heeft 2 poedercontainers. In de linker poedercontainer wordt het chocoladepoeder gedaan, in de rechter het melkpoeder.

1. Selecteer het menu **Vullen > Poeder 1 vullen** of **Poeder 2**.
2. Open de deur.



3. Draai de containeruitworp naar boven.
4. Til de poedercontainer uit de positionering en trek deze naar voren toe uit de machine.
5. Haal het deksel van de poedercontainer eraf.



6. Vul de poedercontainer. Tik hierbij niet op de container om klomp-

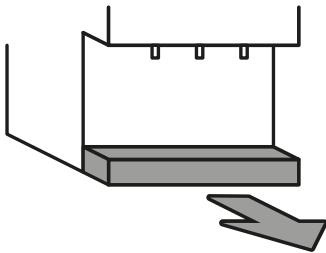


vorming van het poeder te voorkomen.

7. Breng het deksel van de poedercontainer weer aan.
8. Plaats de poedercontainer in de machine. De poedercontainer staat in de juiste stand als dezen bij de aandrijfmotor en in de uitsparing arrêteert.
9. Draai de containeruitloop naar beneden.
10. Sluit de procedure af met behulp van **Volgende**.
  - » De melding wordt uit de sectie **Open werkzaamheden** verwijderd.

## Lekbak legen

- ▶ Selecteer het menu **Reiniging** > **Lekbak legen**.

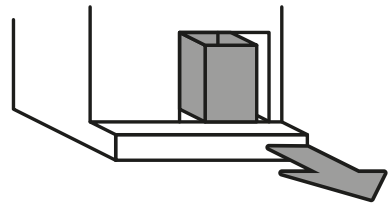


- ▶ Trek de lekbak voorzichtig naar voren toe uit de machine en leeg dit bakje.
- ▶ Breng de lekbak aan.

- ▶ Sluit de procedure af met behulp van **Volgende** en **Klaar**.
  - » De melding wordt uit de sectie **Open werkzaamheden** verwijderd.

## Koffiedikcontainer legen

1. Selecteer het menu **Reiniging** > **Koffiedikcontainer legen**.
2. Open de deur.



3. Trek de koffiedikcontainer voorzichtig naar voren toe uit de machine.
4. Maak de koffiedikcontainer helemaal leeg en spoel deze met water uit.
5. Breng de koffiedikcontainer aan.
6. Sluit deur.
7. Sluit de procedure af met behulp van **Volgende** en **Klaar**.
  - » De melding wordt uit de sectie **Open werkzaamheden** verwijderd.

# Reiniging

## Reiniging

### **WAARSCHUWING**

Bijtende vloeistoffen door verkeerd uitgevoerde of gebrekkige reiniging.  
Gevaar voor vergiftiging door het consumeren van verontreinigde dranken.

- ▶ De machine mag uitsluitend door geschoold personeel worden gereinigd.
- ▶ Reinig de machine volgens de aangegeven reinigingsintervallen.
- ▶ Sla nooit een reiniging over.
- ▶ Gebruik uitsluitend de door Aequator aanbevolen reinigingstabletten.

Neem de reinigingsintervallen in acht

- ▶ Reinig de machine regelmatig volgens de informatie in de volgende tabel.  
Sla nooit een reiniging over.

Tab. 4: Overzicht reinigingsintervallen

Aanbevolen reinigingsinterval			Wat moet er worden gereinigd?	Instructie zie
dage-lijks	weke-lijks	Verzoek machine/indien nodig		
x			Zetgroespoeling	> Zetgroep spoelen
	x		Lekbak met lekbak-inzetstuk	> Lekbak en lekbak-inzetstuk reinigen
	x		Koffiedikcontainer met drainageschaal	> Koffiedikcontainer en drainageschaal reinigen
	x		Zetgroepreiniging	> Zetgroep reinigen
	x		Uitlopen en mixer	> Uitloop en mixer reinigen
		x	Mixerspoeling	> Mixer spoelen
		x	Bonentrechteropzetstuk	> Bonentrechteropzetstuk reinigen

## Zetgroep spoelen

### **VOORZICHTIG**

Uitgifte van hete vloeistof aan de uitloop

Risico op brandwonden

- ▶ Grijp niet onder de uitloop en raak deze ook niet aan.

**Let op:** Het is een door de machine geleid reinigingsprogramma. De aanwijzingen m.b.t. de handelingen worden ook op de gebruikersinterface weergegeven.

1. Selecteer het menu **Reiniging > Zetgroep spoelen**.
2. Leeg de lekbak, koffiedikcontainer en drainagebak voorzichtig.
3. Bevestig de procedure met behulp van **Volgende**.
  - ▶▶ De zetgroepspoeling wordt gestart. Grijp niet onder de uitloop en raak deze ook niet aan.
4. Leeg de lekbak, koffiedikcontainer en drainagebak voorzichtig.
5. Bevestig de procedure met behulp van **Volgende**.
6. Sluit de zetgroepspoeling af met behulp van **Klaar**.
  - ▶▶ Het reinigingsprogramma is afgesloten.

## Lekbak en lekbak-inzetstuk reinigen

### **WAARSCHUWING**

Hete vloeistof in de lekbak

Risico op brandwonden

- ▶ Laat het water in de lekbak afkoelen.
- ▶ Transporteer de lekbak voorzichtig.

1. Laat het water in de lekbak afkoelen.
2. Trek de lekbak voorzichtig naar voren en transporteer deze eveneens voorzichtig.
3. Leeg de lekbak langzaam.
4. Haal het lekbak-inzetstuk eruit.
5. Reinig de lekbak en het lekbak-inzetstuk met warm water en afwasmiddel.
6. Plaats het lekbak-inzetstuk in de lekbak.
7. Schuif de lekbak tot aan de aanslag in de machine.

# Reiniging

## Koffiedikcontainer en drainageschaal reinigen

### **⚠ WAARSCHUWING**

Hete vloeistof in de drainageschaal  
Risico op brandwonden

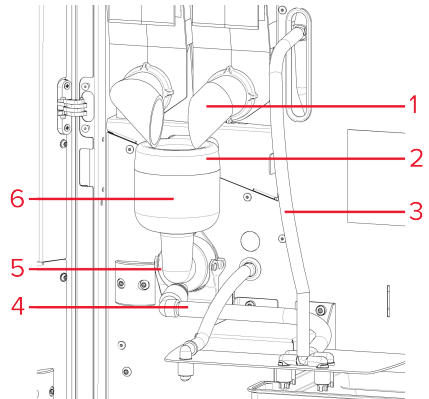
- ▶ Laat het water in de drainageschaal afkoelen.
  - ▶ Transporteer de drainageschaal voorzichtig.
1. Laat het water in de drainageschaal afkoelen.
  2. Open de deur.
  3. Trek de koffiedikcontainer met drainageschaal voorzichtig naar voren en transporteer deze eveneens voorzichtig.
  4. Haal de drainageschaal eruit en reinig deze voorzichtig.
  5. Leeg de koffiedikcontainer.
  6. Reinig de koffiedikcontainer en drainageschaal met warm water en afwasmiddel.
  7. Plaats de drainageschaal in de koffiedikcontainer.
  8. Schuif de koffiedikcontainer tot aan de aanslag in de machine.
  9. Sluit deur.

## Uitloop en mixer reinigen

U hebt het volgende nodig:

- Hygiëne-set met mixerbeker, slang en sproeiers

1. Open de deur.



Gedetailleerde weergave van de mixer

- 1 Containeruitlopen
  - 2 Mixerdeksel
  - 3 Koffie-uitloopslang
  - 4 Poederuitloopslang
  - 5 Bevestigingsbeugel
  - 6 Mixerbeker
2. Draai de containeruitlopen (1) naar boven.
  3. Trek de slang (4) van mixerbeker en poederuitloop.

**⚠ VOORZICHTIG** Veer met scherpe randen. Snijgevaar.

- ▶ Haal de veer er voorzichtig uit.

4. Trek de slang voorzichtig van de koffie-uitloop. In de slang bevindt zich een veer. Haal de veer er voorzichtig uit.
5. Haal de poeder- en koffie-uitloop bovenlangs uit de geleiding.
6. Maak de bevestigingsbeugel (5) los en haal de mixerbeker (6) er naar voren toe af.
7. Reinig de mixerbeker, uitlopen en slang met warm water of in de vaatwasser.

**Let op:** Gebruik voor de volgende stappen onderdelen uit de hygiëne-set.

8. Breng de mixerbeker (6) aan en zet deze vast met behulp van de bevestigingsbeugel (5). Controleer of de mixerbeker goed zit.
9. Steek de sproeiërs in de geleiding.
10. Steek de slang (4) op de mixerbeker en poederuitloop.
11. Steek de slang op de koffie-uitloop. Let erop dat de veer goed zit.
12. Draai de containeruitlopen (1) naar beneden.
13. Sluit deur.

## Mixer spoelen

### **VOORZICHTIG**

Uitgifte van hete vloeistof aan de uitloop

Risico op brandwonden

- ▶ Grijp niet onder de uitloop en raak deze ook niet aan.

**Let op:** De machine stuurt indien nodig een verzoek om een mixerspoeling uit te voeren.

1. Als op de gebruikersinterface de melding **Mixerspoeling uitvoeren** verschijnt, moet deze met **Nu uitvoeren** worden bevestigd.
  - ▶ De machine is bedrijfsklaar als het reinigingsproces afgerond is.

# Reiniging

## Zetgroep reinigen

### **WAARSCHUWING**

Bijtende vloeistoffen door resten van reinigingstabletten

Gevaar voor vergiftiging door het consumeren van verontreinigde dranken

- ▶ Gebruik uitsluitend de door Aequator aanbevolen reinigingstabletten.

### **VOORZICHTIG**

Uitgifte van hete vloeistof aan de uitloop

Risico op brandwonden

- ▶ Grijp niet onder de uitloop en raak deze ook niet aan.

**Let op:** Het is een door de machine geleid reinigingsprogramma. De aanwijzingen m.b.t. de handelingen worden ook op de gebruikersinterface weergegeven.

U hebt het volgende nodig:

– Reinigingstablet Cafe Clean

1. Selecteer het menu **Reiniging > Zetgroep reinigen**.
2. Leeg de koffiedikcontainer, drainageschaal en lekbak voorzichtig.

3. Bevestig de procedure met behulp van **Volgende**.
  - ▶ De zetgroepspoeling wordt gestart. Grijp niet onder de uitloop en raak deze ook niet aan.
4. Bevestig de procedure met behulp van **Volgende**.
5. Doe 1 onbeschadigde reinigingstablet in de opening voor de tabletten. Gebruik uitsluitend de door Aequator aanbevolen reinigingstabletten.
6. Bevestig de procedure met behulp van **Volgende**.
  - ▶ De zetgroepreiniging wordt gestart.
7. Leeg de koffiedikcontainer, drainageschaal en lekbak voorzichtig.
8. Bevestig de procedure met behulp van **Volgende**.
9. Sluit de zetgroepreiniging af met behulp van **Klaar**.

## Bonentrechteropzetstuk reinigen

1. Haal het deksel bonencontainer eraf.
2. Hang de bevestigingsbeugel voorzichtig uit.
3. Haal het bonentrechteropzetstuk eraf.
4. Reinig het bonentrechteropzetstuk met warm water en afwasmiddel.

5. Droog het bonentrechteropzetstuk goed af.
6. Breng het bonentrechteropzetstuk aan en bevestig de bevestigingsbeugel.
7. Breng het deksel bonencontainer weer aan.

# Instellingen

## Instellingen

### Overzicht menu's en instelmogelijkheden

**Let op:** Sommige instellingen kunnen alleen door technici worden uitgevoerd.

1. Als operator aanmelden.
2. Selecteer het gewenste menu.
3. Voer de instellingen uit en sla deze op.

Tab. 5: Overzicht menu's

Menu	Doel	Zie:
Inloggen	Als technicus inloggen.	> Aanmelden
Reinigen	Door machine geleide assistent voor het reinigen van de machine starten.	> Reiniging
Vullen	Door machine geleide assistent voor het vullen van de ingrediënten starten.	> Bonen bijvullen/ > Poeder bijvullen
Drankenkaarteditor	Naam, positie, enz. van een drank in de drankenkaart instellen.	> Drankenkaart aanpassen
Drankenteller	Dagteller en totalenteller van alle dranken inzien en resetten.	> Drankenteller resetten
Meldingen	Statusmeldingen van de machine bewerken.	> Wat doen als ...
Installatie	Door machine geleide assistent voor het vullen en legen van het watersysteem starten.	> Inbedrijfstellingshandleiding
Systeeminstellingen	Op de machine geïnstalleerde softwareversie-informatie inzien	> Systeeminstellingen aanpassen
Recepteditor	Recepten voor de aangeboden dranken aanpassen.	> Recepten aanpassen



## Drankenteller resetten

Voor de dranken wordt een quotiënt (kolom 3 waarde sinds de laatste reset) en een totale waarde (kolom 5) weergegeven. U kunt de quotiënten resetten.

1. Tik op het menu **Drankenteller**.
  - » Voor elke drank wordt het aantal bereide dranken sinds de laatste reset en sinds de ingebruikname van de machine weergegeven.
2. Kies **Reset**.
  - » Alle quotiënten worden op "0" gezet.

# Instellingen

## Systeeminstellingen aanpassen

Via **Systeeminstellingen** kunt u verschillende parameters inzien en aanpassen evenals verdere functies, zoals de reset van de machine, uitvoeren.

1. Markeer de parameter.
2. Bewerk de parameter.
3. Druk op ↺ om de instellingen ongedaan te maken.
4. Druk op 📁 om de instellingen op te slaan.
  - ▶▶ De wijziging wordt opgeslagen.

Tab. 6: Systeeminstellingen

Parameter	Omschrijving	Mogelijke instellingen
Softwareversie-info	Bundle-versie inzien	-
Licentiegegevens	Juridische aanwijzingen van de gebruikte software inzien	-
Screensaver	Screensaver activeren	Waarde uit lijst kiezen. Voorinstelling: Gedeactiveerd
	Screensaver activeren na (s)	Waarde met +/- aanpassen
	Medium voor screensaver instellen	Medium (beeld of video) in bestandssysteem selecteren.

**Let op:**

- Aanbevolen resolutie voor beelden: 800 x 480 px
- Aanbevelingen voor video: resolutie 800 x 480 px, lengte max. 120 s, grootte max. 100 MB




Tab. 6: Systeeminstellingen

Medium tijdens drankuitgifte	Weergave van een medium tijdens de drankuitgifte activeren	Waarde uit lijst kiezen. Voorinstelling: Gedeactiveerd
	Medium instellen	Medium (beeld of video) in bestandssysteem selecteren. <b>Let op:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aanbevolen resolutie voor beelden: 780 x 341 px</li><li>• Aanbevelingen voor video: resolutie 780 x 341 px, lengte max. 30 s, grootte max. 20 MB</li></ul>

# Instellingen


## Recepten aanpassen

U kunt de recepten voor de bereiding van de aangeboden dranken aanpassen. Afhankelijk van de samenstelling van de drank (zonder poeder/met poeder 1/met poeder 2) kunnen er verschillende parameters worden ingesteld.

1. Selecteer het menu **Recepteditor**.
2. Selecteer **Recept**.
3. Druk op .
  - » De instelbare parameters voor dit recept worden weergegeven.
4. Stel de parameters in.
5. Druk op  om de instellingen ongedaan te maken.
6. Druk op  om de instellingen op te slaan.
  - » Het recept is aangepast.

## Drankenkaart aanpassen

U kunt de indeling van de dranken in de drankenkaart aanpassen.

1. Selecteer het menu **Drankenkaarteditor**.
2. Selecteer in de lijst **Item** het cijfer van het item (1–11) dat moet worden veranderd.
3. Voer de instellingen uit.
4. Gebruik  om de wijzigingen op te slaan.

## Storingen verhelpen

### **GEVAAR**

Onder spanning staande onderdelen binnenin de machine.

Shock of dodelijke letsels door elektrische schok.

- ▶ Alle onderhoudswerkzaamheden en reparaties mogen alleen door geschoold personeel worden uitgevoerd.
- ▶ Het is verboden om de zijwanden en de bonentrechter te demonteren.

Tab. 7: Storingen

Beschrijving storing	Storingen verhelpen
Het display is donker	<p>Als de hoofdschakelaar brandt:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermoedelijk is de interne zekering defect. Neem contact op met servicepartner.</li></ol> <p>Als de hoofdschakelaar niet brandt:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zet de hoofdschakelaar op "Aan".</li><li>2. Steek de voedingskabel in.</li><li>3. Controleer de aansluiting op het net.</li></ol>
Machine werkt, er vindt echter geen drankuitgifte plaats	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Open de waterkraan.</li><li>2. Controleer de watertoevoer in het gebouw.</li><li>3. Als er een jerrycan met water wordt gebruikt: vergewis u ervan of de jerrycan met water gevuld is.</li><li>4. Blijft de storing bestaan, neem dan contact op met de servicepartner.</li></ol>
De melding Koffiedikcontainer legen is te zien, hoewel de koffiedikcontainer geleegd is	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reset de teller.</li></ol>
De bereide gemengde drank is te waterig of er wordt in plaats van de gemengde drank alleen water uitgegeven	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vul de poedercontainer.</li><li>2. Reinig de uitloop van de poedercontainer evenals de mixerbeker.</li><li>3. Als de storing voorts blijft staan: pas het watervolume en de mengverhouding aan.</li></ol>

# Onderhoud

## Onderhoud

### Wat doen als ...

Als onder **Open werkzaamheden** een melding wordt weergegeven, vindt u hier maatregelen voor het verhelpen van de meldingen.

Melding	Oplossing
Mixerspoeling	▶ Start de spoeling van de mixer met behulp van <b>Nu uitvoeren</b> .
Koffiedikcontainer bijna vol Koffiedikcontainer vol	▶ Koffiedikcontainer legen, zie > Koffiedikcontainer en drainageschaal reinigen.
Lekbak vol	▶ Lekbak legen, zie > Lekbak en lekbak-inzetstuk reinigen.
Poedercontainer 1 leeg Poedercontainer 2 leeg	▶ Ingrediënten vullen, zie > Poeder bijvullen.
Bonencontainer 1 leeg Bonencontainer 2 leeg	▶ Ingrediënten vullen, zie > Bonen bijvullen.
Watersysteem is niet met water gevuld	▶ Neem contact op met servicepartner.

**Aequator AG**  
**St. Gallerstrasse 229**  
**9320 Arbon**  
**Switzerland**  
**support@aequator.ch**  
**<http://www.aequator.ch>**



Scan mij voor  
online-handleidingen

