

Stop toets

De stop-toets stopt ALLE uitgifte waar de machine mee bezig is. Wil je alleen een product stoppen? Toets dan alleen dit betreffende product nog een keer.

Product toetsen

Per pagina zijn 8 toetsen vrij te programmeren en per display tot 4 pagina's. In totaal dus 32 verschillende producten per uitgifte display.

Molen toegang

Via 1 simpele toets en je toegangscode heb je direct toegang tot de molen. Zo kun je eenvoudig de maalgraad tijdelijk grover of fijner zetten.

De automatische extractietijd controle (ETC) zal de molen vervolgens weer terug brengen naar de opgeslagen waarden. Wil je de ingestelde extractie tijd waarden aanpassen doe dit dan via het calibratie programma en in overleg met ons. Je hebt hiervoor toegang tot het technische geheugen via de tijdelijke codering nodig.

ETC

Groen is binnen de ingevoerde marge. Rood is buiten de marge. De machine zal zelf de betreffende molen grover of fijner zetten in 2-4 product zettingen.

Info toets

De info toets vertelt precies wat er aan de hand is met de espresso machine. Soms is dat een service mededeling, denk aan opwarmen. Het kan ook een instructie zijn, bijvoorbeeld om de residulade te legen of bonen bij te vullen. Ook onderhoudsmeldingen en technische waarschuwingen worden achter dit info teken aangegeven. Volg alle meldingen DIRECT op. Overleg bij twijfel met ons via het telefoonnummer +31703227474. Bij dringende spoed kan dit ook 24/7.

Barista flush

Na ieder gebruik van de stoompijp is het vanuit hygiëne oogpunt noodzakelijk om de barista flush te gebruiken. Haal tegelijkertijd ook altijd een schone, klam vochtige microvezel (barista) doek heen en weer over de buitenzijde van de pijp.

Voor een mooi microfoam is het altijd goed om voor gebruik ook even de flush toets te gebruiken. Dan is eventueel condens, restwater uit de pijp geblazen.

Eversys.CH

Houd je duim gedurende 5 seconden op het logo tot er een inlog scherm verschijnt.

Gebruik je management code of bel met ons kantoor voor begeleiding via een tijdelijke code.

Douche toets

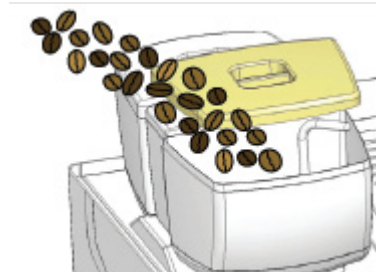
Als de douche-knop knippert, raak de toets dan aan om de opwarmspoeling te activeren. Er komt nu koud en heet water uit de uitgifte.

Everfoam

Volledig automatisch barista melk opschuimen. Iedereen kan nu latte art maken, mooie choco's opstomen en zelfs babyflesjes naar 35 graden verwarmen.

Topkwaliteit, iedere dag weer

De Eversys espresso machine is eigenlijk een computer die koffie zet. De traditionele 'barista kunde' is vertaald naar sublieme techniek van malen, tamping, temperatuur en bereidingstijd. Om dit proces zo optimaal mogelijk te laten verlopen is het belangrijk goed voor je espresso machine te zorgen. Hieronder de meest voorkomende afbeeldingen en hun betekenis.



Koffieboon is natuurproduct

Eenmaal uit de verpakking en in contact met zuurstof en licht raakt de versheid er snel af. Als de ruimte koud en vochtig is zullen ze water aantrekken als sponsjes. Dit beïnvloed de smaak.



Bonenhouders correct geplaatst

Na het schoonmaken of legen van de bonenhouders deze correct terug plaatsen en de hendel te openen om de bonen toegang tot de molen te geven.



Direct molen toegang

De maalgraad of extractie tijd aanpassen kun je via de molen toegangsknop aan de voorkant van het display direct doen. Doe dit ALTIJD en ALLEEN als je een manager training hebt gevolgd of vraag ons om telefonische begeleiding. Liever samen goed doen, dan per ongeluk in je eentje de machine laten vastlopen... en geen koffie....



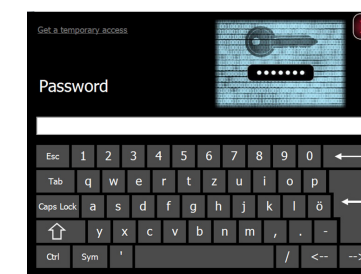
Extractietijd controle espresso

Bij de dubbele espresso knop staat rechts bovenin een klokje met een verwijzing naar de bonenhouder. Kwaliteitscontrole doen je door bij de start van de dag, 2-3 keer een dubbele espresso te bereiden.



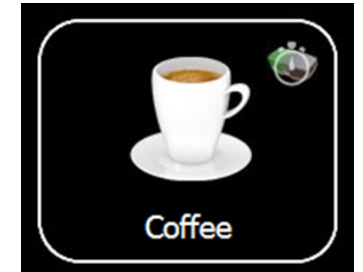
Decaf doorvoer gebruiken

Bij decaf producten is het belangrijk om exact de instructie op het scherm op te volgen en voldoende decaf koffie in te werpen. Gebruik je te weinig dan wordt het product afgebroken.



Inloggen

Toegang tot de molen kan alleen door in te loggen met de speciaal voor jou gemaakte code. Inloggen brengt je het kwaliteitscentrum van je espresso machine.



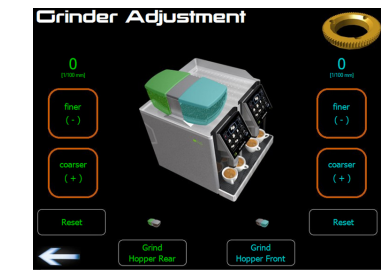
Extractietijd controle koffie

Bij de 1x koffie knop staat rechts bovenin een klokje met een verwijzing naar de bonenhouder. Kwaliteitscontrole doen je door bij 2-3 keer een koffie te bereiden en net als de espresso te proeven!



Residu lade zit vol

De residulade verzamelt alle koffie pucks. Als deze gevuld is (0.7 kg) vraagt de machine om het legen van de lade. Volg ALTIJD deze instructie op, dat voorkomt verstopping.



In de molen

Je bent nu in de molen. Met de plus toets maal je grover en met de min toets fijner. Ga maximaal 3 stappen en test dan eerst 2 producten. Zo houd je controle en overzicht.