

2x Bonenhouders + voorraadkamer van de reinigingsballen
linker bonenhouders: koffie/regular roast bonen.
rechter bonenhouders: espresso/dark roast bonen.
Tussengelegen houder: decaaf doorvoer.

1x Residulade

Hierin worden de koffiepucks (koffie residu) verzameld. Leeggooien als de machine dat vraagt. Bij gebruik van een residu doorvoer worden koffie pucks in een speciale container onder het buffet opgevangen.

Heet water uitgifte

In te stellen op temperatuur per kop

Koppenwarmer

Geïntegreerde koppenwarmer bovenop.

C'2m automatische melk en E-foam

Espresso machine met 2 uitgifte voor het tegelijkertijd produceren van koffie's, melkproducten en heet water uitgifte. De e-foam voor het opschuimen van bijvoorbeeld lactose vrije (LV) melk.

Lekbak

Onder het rooster waarop je je kop zet als je een koffie klaarmaakt zit de lekbak. Niet voor koffieprut of andere materialen dan water gebruiken. De lekbak dient met regelmaat handmatig te worden schoongemaakt. Dit voorkomt verstopping en nare geuren.



1. OPSTARTEN

1. Vul bonen in allebei de bonenhouders bij.
2. Plaats verse koude (2-5°C) melk in de melkcontainer in de koelkast van de espresso machine nadat je gecontroleerd hebt dat alle onderdelen en aansluitingen van melkcontainer en melkslangen schoon zijn. Zo niet, maak eerst schoon voordat je bijvult met verse koude melk. Oude melk veroorzaakt bacteriële groei en de gevolgen daarvan wil je voorkomen.
3. Zodra de espresso machine is opgewarmd zegt het display: "gereed, maak uw keuze". Achter het info driehoekje geeft de machine informatie over zijn status en hulp van jou die nodig is.

Volg de instructie op het scherm op plus:

- * Controleer dat de residulade leeg en schoon is (er zit wat opwarm water in de residulade).
- * Gooi aanwezig water/residu weg in een bestemde afvoer
- * Maak de residulade schoon én droog met een schone doek en plaats deze terug in de espresso machine.

LET OP!

Gooi geen afvalwater of andere materialen in de lekbak van de machine. Daar is deze niet voor bestemd. Verstopping geeft schade.

2. TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE ESPRESSO MACHINE

Om de espresso machine optimaal te laten functioneren adviseren we om tijdens het gebruik:

1. Zorg dat de lekbak goed doorgespoeld blijft zodat eventuele melk en koffie resten niet vastkleven, wat verstopping kan veroorzaken.
2. Vul tijdig bonen bij in de bonenhouders. Doe dit zorgvuldig, zonder stukjes van de zak met de bonen mee te gooien, dit veroorzaakt ernstige schade aan de machine én je kunt geen koffies meer bereiden... Is het bijna het einde van de draaidag? Stel dan het bijvullen uit tot de volgende draaidag. Zo blijven de bonen het meest vers en de smaak van je koffie optimaal.
3. Zorg dat je altijd werkt met verse koude (2-5°C) melk. Reinig met regelmaat alle melkgerelateerde onderdelen van de espresso machine (koelkast, melkslang, melk koppelingen, lekbak, uitgiftekop etc). Melk bevat eiwitten die zorgen voor melkaanslag: de ondoorzichtige vette laag wat een uitstekende groeibodem is voor bacteriën. Het schoonhouden van de melkgerelateerde onderdelen voorkomt ongewenste hygiëne situaties en draagt bij aan het kunnen blijven serveren van een kop kwaliteitskoffie. De Eversys reinigingsmiddelen bevatten speciale ingrediënten om dit te ondersteunen.

Bij vragen en/of direct live Eversys Service Ondersteuning (24/7): bel +31(0)70.322.74.74

3. DAGELIJKS REINIGINGSPROGRAMMA (tenminste iedere 24 uur)

De reiniging moet altijd gedaan worden bij de dagsluiting.

Laat de machine na het reinigingsprogramma aan staan zodat automatisch de standby eco modus in werking gaat.

LET OP! Gebruik te allen tijde én alleen Eversys reinigingsmiddelen om schade te voorkomen.

Dosering: 30 ml melkreinigingsmiddel is gelijk aan 2x pompdruk van de Eversys melkreiniger.

1. Houd op het display de meest rechts bovenste product toets vast (ongeveer 5 tellen) tot een spoel pop-up verschijnt om de reiniging te activeren.
2. Druk op "ja" in het pop-up scherm en volg de instructies op display op om de reiniging te begeleiden.
3. Als het reinigingsprogramma klaar is:
 - 3A. Volg de instructie op het display: gooi voorzichtig de, met heet water gevulde, residulade leeg.
 - 3B. Gooi achtergebleven reinigingsmiddel uit de reinigingskan weg in een daarvoor bestemde afvoer en droog de reinigingskan goed af en zet deze weg voor volgend gebruik.
 - 3C. Maak de bodem en binnenwanden van de koelkast schoon en de buitenkant van de espresso machine. Gebruik hiervoor een zachte doek



Kom je er niet uit wat je moet doen? Bel met ons 24/7 service nummer (070.322.74.74), wij helpen graag.

PRODUCT TOETSEN

Alle product toetsen werken als start/stop knop. Om een product te bereiden toets je de uitgifte van je keuze aan en de espresso machine begint direct met de bereiding. Om de uitgifte die loopt te stoppen toets je nogmaals op dezelfde toets.



UITGIFTEKOP

De uitgiftekop kan in hoogte worden versteld. Dit doe je door met twee vingers de beiden zijden vast te pakken en de uitgiftekop met zachte druk naar boven of naar beneden te schuiven. De ruimte die beschikbaar is 65 ... 165mm.

DECAF

Met de decaf optie. maak je eenvoudig een decaf product:

1. kies een decaf toets
2. volg instructie
3. druk doorgaan
4. product bereiding



KOPPEN WARMER

Het vrije gedeelte boven de espresso machine voor de bonenhouders is standaard uitgerust met warmte afgifte voor je koppen. Door de, te gebruiken koppen, hier op voorraad te houden zorg je ervoor dat je koffies in een warme kop geserveerd worden en ook je koffie dus op temperatuur blijft.

Zet de kopbodems op de plaat, zodat de drinkrand niet verbrand.

Is het erg koud in de ruimte waar je espresso machine staat? Leg dan als extra bescherming ook een doek over de koppen heen, dan blijft de warmte beter bij de machine en de koppen.

Als je je koffie producten in koud-servies serveert verlies je direct veel warmte (tot wel 20 graden!) van je koffie aan je koude servies. Dat is zonde!

Warme koppen draagt dus op eenvoudige wijze bij aan de kwaliteit van je koffie product.



MAANDELIJKS REINIGEN

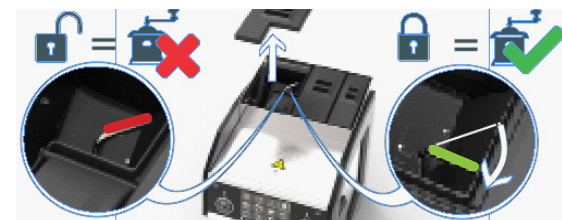
1. BONENHOUDERS. Sluit de bonenhouders en haal ze voorzichtig uit de machine (zie figuur). Zuig met een stofzuiger de in de machine overgebleven bonen en eventueel zichtbaar stof weg.

Bewaar de bonen in een bak en maak de lege bonenhouder schoon met een klam vochtige doek. Plaats alles schoon en droog weer terug in de machine, vul bonenhouders en zet vervolgens de doorvoer weer open.

Groen: de bonenhouder zit vast op de espresso machine én de bonen hebben doorgang naar de molen.

Rood: de bonenhouder zit los en de bonen hebben géén toegang tot de molen. Je kunt geen koffies bereiden.

Let op! Er is maar 1 manier om de bonenhouder terug te plaatsen! dit moet altijd soepel gaan.

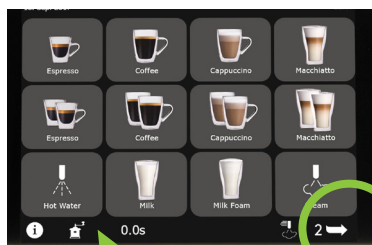


DISPLAY PAGINA's

De Eversys espresso machine kan tot maximaal 32 toetsen/4 pagina's per display worden voorgeprogrammeerd. Door de pagina's bladeren doe je eenvoudig door op de rechter bladerhoek onder in het display scherm te toetsen. Kun je niet naar een volgende pagina bladeren? Dan is er maar 1 pagina geactiveerd.

INFO DRIEHOEK

Onderin het midden van het display kan een info driehoek verschijnen. Raak de info driehoek aan en de machine geeft informatie over zijn status en eventuele hulp van jou die nodig is.



Kom je er niet uit wat je moet doen? Bel dan altijd met ons 24/7 service nummer (070.322.74.74), wij helpen graag.

VERSE INGREDIËNTEN (BONEN en MELK) BIJVULLEN

BONEN. Vul tijdig bonen bij in de bonenhouders. Doe dit zorgvuldig, zonder stukjes van de zak of sluiting van de verpakking met de bonen mee te gooien, dit veroorzaakt namelijk ernstige schade aan de machine én je kunt geen koffies meer bereiden... Is het bijna het einde van de draaidag? Stel dan het bijvullen uit tot de volgende draaidag. Zo blijven de bonen het meest vers en de smaak van je koffie optimaal.

links: koffiebonen
rechts espresso bonen

MELK. Zorg tijdens gebruik voor verse koude (2-5°C) in de melkcontainer in de koelkast van de espresso machine en dat de koeling 'aan' is. Als de melk container leeg is, maak deze dan eerst schoon voordat je er nieuwe melk in bijvult of beter: pak altijd een schone gevulde melkcontainer. Zo weet je zeker dat je met echt verse melk blijft werken.

Melk bevat eiwitten die zorgen voor melkaanslag: de ondoorzichtige vette laag, welke een uitstekende groeibodem kan worden voor bacteriën. Door altijd met schone melkcontainers te werken voorkom je ongewenste hygiëne situaties en de daaruit voortvloeiende schades.



2. REINIGINGSBALLEN BIJVULLEN.

Vul de reinigingsballen bij en controleer dat alle reinigingsballen heel en niet gebroken zijn. Controleer direct of je nog voldoende voorraad reinigingsmiddelen hebt of dat deze bijbesteld moeten worden.



3. LEKBAK. Haal het rooster uit de lekbak en maak deze aan beiden zijden schoon met water, een sopje en een zachte borstel. Haal ook een schone doek door het zwarte gedeelte van de lekbak zelf.