

Café Bar Optima

Reinigingschema

Dagelijks reinigingsprogramma

Automatische reiniging van de zetgroep met reinigingstablet

(artikelnr. KMR 87714)

In het belang van de kwaliteit van de te zetten koffie, is het ten eerste aan te bevelen deze cyclus aan het einde van elke dag uit te voeren.

1. Leeg de residubak voordat u begint aan de reiniging.

2. Druk gedurende 5 seconden op de toets "SHIFT". In het display verschijnt:

GROUP CLEANING
PRESS SHIFT BUTTON
GROUP CLEANING
MIXER CLEANING

Druk nu opnieuw op de toets "SHIFT". In het display verschijnt:

GROUP CLEANING
OPEN FRONT PANEL
AND CLEAN COMPONENT

3. Open de deur.

4. Reinig de zuiger en de zetkamer met de meegeleverde borstel. Neem met een vochtige doek de onderzijde van de zuiger af. Dit voorkomt eventuele verstoppingen tijdens de reinigingscyclus.

5. Sluit de deur van de machine, in het display verschijnt de tekst:

GROUP CLEANING
INSERT CLEANSER

6.

Open het klepje boven op de automaat en werp de reinigingstablet in de zetgroep. Sluit het klepje. In het display verschijnt de tekst:

GROUP CLEANING
ENDS IN XX Sec.

7.

Wacht tot de reinigingscyclus is voltooid, in het display verschijnt:

MIXER CLEANING
PRESS SHIFT BUTTON
GROUP CLEANING
MIXER CLEANING

Druk vervolgens op de toets "SHIFT". In het display verschijnt:

MIXER CLEANING
ENDS IN XX Sec.

Na het reinigen verschijnt er in het display:

SELECT DRINK
GROUNDS BIN FULL

8.

Duw de uitlooptrechter naar boven, leeg de residubak en spoel de lekbak af met schoon water.

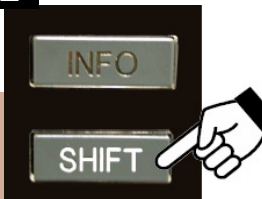
Plaats de residubak en de lekbak terug.

De machine is nu gereed voor gebruik.

1



2



3



4



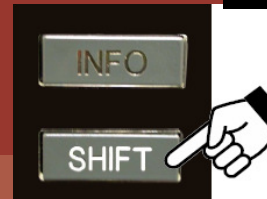
5



6



7



8



Wilt u meer informatie, belt u dan onze technische dienst in Nederland, rechtstreeks bereikbaar onder telefoonnummer 0031 (0) 183 64 13 83

Café Bar Holland: tel. 0183 641 200
www.cafebar.nl `koffie@cafebar.nl

Café Bar Belgium: tel. 03/313.79.27
www.cafebar.be `koffie@cafebar.be



Café Bar Optima

Reinigingschema

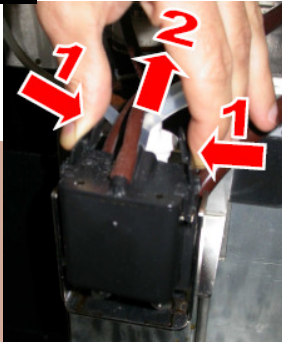
1



Wekelijks reinigingsprogramma

Voor een optimale werking en een goede steriliteit is het noodzakelijk deze reinigingscyclus elke week uit te voeren om een optimaal gebruik te waarborgen.

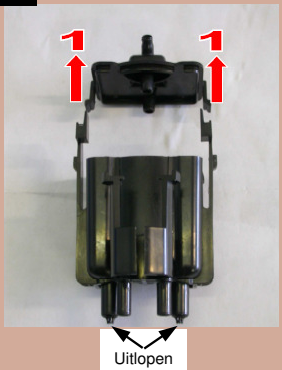
2



1. Open de deur.

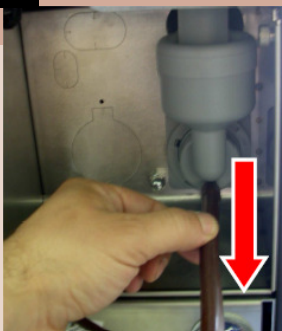
2. Neem de uitlooptrechter uit de houder door de twee lipjes naar binnen te duwen, trek de uitlooptrechter omhoog.

3



3. Daarna de bovenkant van de uitlooptrechter verwijderen. Reinig beide onderdelen met warm water. Met de bijgeleverde ragebol kunnen de twee uitlopen gereinigd worden. Plaats na reiniging de onderdelen terug in de omgekeerde volgorde.

4



4. Verwijder de slangen van de mixers.

5.

Draai de lip tegen de wijzers van de klok tot de blokkade.

5



6.

Verwijder de mixer.

6



7.

Reinig de twee mixerdelen met warm water, maak de delen goed droog en plaats de mixeronderdelen weer terug in de omgekeerde volgorde.

7



8 en 9.

Reinig de lekbak en de residubak en plaats deze terug.

De machine is nu gereed voor gebruik.

8



9



Wilt u meer informatie, belt u dan onze technische dienst in Nederland, rechtstreeks bereikbaar onder telefoonnummer 0031 (0) 183 64 13 83

Café Bar Holland: tel. 0183 641 200
www.cafebar.nl · koffie@cafebar.nl

Café Bar Belgium: tel. 03/313.79.27
www.cafebar.be · koffie@cafebar.be

