



Sagatavošana lietošanai

- ✓ Pārbaudiet kafijas pupiņu, šokolādes pulvera un piena derīguma termiņus
- ✓ Pārlicinieties, ka jums pietiek kafijas pupiņas, šokolādes pulveris un piens
- ✓ Iepriekš uzsildiet krūzītes

Ieteikums:

Lai izbaudītu svaigu kafiju, mēs iesakām atbrīvoties no pirmajiem diviem pagatavotajiem kafijas produktiem. Ieteicams rīkoties tāpat, ja kafija nav gatavota pāris pēdējo stundu laikā.

Ieteikums:

Kafijas pupiņas pa nakti uzglabājiet ledusskapī, vakuma iepakojumā.

1.

- ✓ Ieslēdziet kafijas mašīnu un ledusskapi. Izņemiet pamatni un nospiediet sarkano pogu kreisajā pusē virs plāksnes turētāja ieslēdziet ledusskapi (galvenais slēdzis uz ledusskapja apakšējās malas)



- ✓ Skalošana ar auksto ūdeni

Ir nepieciešams izskaloēt mašīnas bloku. Nospiediet skalošanas pogu uz displeja (skalošana aizņem aptuveni 50 sekundes)

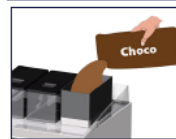


- ✓ Kafijas boileris silst

- ✓ Uzpildiet pupiņu piltuvi ar svaigām kafijas pupiņām



- ✓ Uzpildiet šokolādes piltuvi ar šokolādes pulveri



- ✓ Kafijas izstrādājumi ir gatavi pagatavošanai

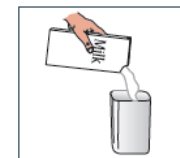
Sagatavots darbam

2.

- ✓ Uzpildiet piena tvertni ar pienu

⚠ Uzmanību!

Uzpildot piena tvertni, pievērsiet uzmanību higiēnai, lai nodrošinātu, ka piesārņots piens nenokļūst sistēmā. Pienam tvertnē jābūt tīram un sausam!



Nelietojiet nepasterizētu pienu! Izmantojiet pienu, kas ir apstrādāts ar siltumu (piem. pasterizēts vai apstrādāts ar lielu karstumu). Izmantojiet tikai pienu, kura derīguma termiņš nav beidzies. Uzpildiet piena tvertni ar pienu, kas ir atdzesēts (zem 5°C). Tiklīdz piens ir atvērts, izmantojiet to tuvāko 24h laikā, lai izvairītos no riska veselībai.

- ✓ Visi produkti ir gatavi pagatavošanai

Sagatavots darbam

Ieteikums:

Uzpildiet pupiņu tvertni tikai ar tādu daudzumu pupiņu, kas jums būs reāli nepieciešams.



Sagatavošana

- ✓ „Black&White” kafijas tīrāmās plāksnes
- ✓ „Thermo Milk Labs” piena tīrāmās plāksnes




1. Iztukšojiet piena tvertni

Izņemiet un iztukšojiet piena tvertni.

Izskalojiet to ar svaigu ūdeni un ielieciet atpakaļ ledusskapī.



2. Ikdienas tīršanas process

Nospiediet tīršanas pogu  un turiet to, līdz parādās tīršanas pieprasījums.



Tagad sekojiet instrukcijām, kas norādītās ekrānā. Tīršanas procesam vajadzētu aizņemt līdz 20 minūtēm.

3. Kafijas krāna tīršana

- ✓ **Kafijas izdales automāta ikdienas tīršana:**
Pavelciet izdales galvu līdz augšējai pozīcijai, un izskrūvējiet centrālo skrūvi.



Novelciet izdales bloku uz leju un to iztīriet, pēc tam to nostipriniet atpakaļ ar centrālo skrūvi.

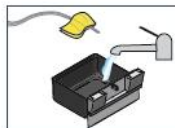


- ✓ Izņemiet mazo šokolādes izdales čipu no krāna. Iztīriet to rūpīgi ar mazu slotiņu, lai pārliecinātos, ka nepaliek pāri nekādas šokolādes paliekas.



4. Pēc tīršanas pabeigšanas

Viscaur iztīriet pamata atvilktni un noteciniet trauku, pupiņu piltuvi un sūknes cauruli.



Pārliecinieties, ka tīršanas tvertne/ piena tvertne ir tīra, pirms to ievietot ledusskapī.

5. Šokolādes moduļa tīršana (iknedējas)

Šokolādes moduli ir nepieciešams tīrīt katru nedēļu. Šim procesam ir aprakstīta detalizēta instrukcija.



6. Tīršana ir pabeigta

Tīršana ir veiksmīgi pabeigta, un kafijas mašīnu var izmantot turpmākai darbībai.

Lai tiktu pie mazgāšanas joslas, turat pirkstu uz „READY” 5-10sek., levdiet PIN:111111, apstipriniet, spiediet uz „Service menu” un sekojiet 2. solim.