

# Veromatic

BEVERAGE MACHINES TECHNOLOGY

## Attento

AT11

Instant koffie automaat  
Instant coffee machine



Installatie, gebruik, onderhoud  
Installation, use and maintenance

NL  
EN

## Voorwoord

Gefeliciteerd! Voor u staat een warme dranken machine van Veromatic International B.V.

In deze gebruikershandleiding vindt u alle informatie die nodig is om de machine te kunnen gebruiken, bij te vullen en te onderhouden. Als u afwijkt van het voorgeschreven gebruik en onderhoud, kan dat leiden tot persoonlijk letsel, levensgevaar en/of schade aan de machine. Installatie en reparaties mogen alleen door erkende service monteurs worden gedaan.

Lees daarom deze handleiding aandachtig door alvorens met de machine aan de slag te gaan. Bewaar de handleiding bij de machine om deze later nog te kunnen raadplegen.

## Copyright

Het is niet toegestaan om zonder voorafgaande toestemming de inhoud van deze handleiding, de daarin opgenomen gegevens, afbeeldingen, teksten en combinaties daarvan of enig onderdeel daarvan te kopiëren.

## Aansprakelijkheid

Ondanks de zorg en aandacht die is besteed aan de samenstelling van deze handleiding en de daarin opgenomen gegevens, kan Veromatic International B.V. niet instaan voor de volledigheid, juistheid of voortdurende actualiteit van de inhoud van deze handleiding. Veromatic International B.V. aanvaardt dan ook geen aansprakelijkheid voor directe of indirecte schade, van welke aard dan ook, die in enig opzicht verband houdt met de inhoud van deze handleiding. Veromatic International B.V. behoudt zich het recht om het product en deze handleiding te wijzigen zonder hiervan vooraf melding te maken.

*Originele instructies*

FABRIKANT:

**Veromatic**  
BEVERAGE MACHINES TECHNOLOGY

Donker Duyvisweg 56  
3316 BM Dordrecht  
The Netherlands

# Inhoud

1.	Belangrijk	4	8.	Storingen en reparaties	25	
	1.1.	Veiligheidsvoorschriften	4	8.1.	Foutmeldingen op het scherm	25
	1.2.	Bevoegdheid gebruikers	4	8.2.	Reparaties	26
	1.3.	Gebruiksomgeving	4	9.	Buiten gebruik stellen	27
	1.4.	Originele onderdelen	4	9.1.	Tijdelijk buiten gebruik stellen	27
	1.5.	Hygiëne	4	9.2.	Afdanken	27
	1.6.	Ingrediënten	4	10.	Technische gegevens	28
	1.7.	Ventilatieopeningen	4	10.1.	EU-verklaring van overeenstemming	29
	1.8.	Waterfilter	4			
	1.9.	Waterslot	5			
	1.10.	Watertemperatuur	5			
	1.11.	Koeler temperatuur (optie koeler)	5			
	1.12.	Uitgiftetijd	5			
	1.13.	Elektrische veiligheid	5			
	1.14.	Aansprakelijkheid en garantie	5			
2.	Transport en uitpakken	6				
3.	De automaat	7				
	3.1.	Algemeen	7			
	3.2.	Buiten- en binnenkant machine	7			
	3.3.	Typeplaatje	8			
	3.4.	Veiligheidssymbolen op de machine	8			
4.	Installeren	9				
	4.1.	Werkingschema	9			
	4.2.	Algemene installatierichtlijnen	10			
	4.3.	Gebruiksomgeving	10			
	4.4.	Wateraansluiting	11			
	4.5.	Elektrische aansluiting	11			
	4.6.	In bedrijf stellen	12			
	4.7.	Instructies voor de operator	12			
5.	Afstelling	13				
	5.1.	Inleiding	13			
	5.2.	Producten	13			
	5.3.	Watertemperatuur	13			
6.	Bediening	14				
	6.1.	De machine in/uitschakelen	14			
	6.2.	Het hoofdmenu	14			
	6.3.	Een product nemen	14			
	6.4.	Een kan vullen	15			
	6.5.	Lekbak legen	16			
	6.6.	Energiebesparende modus (VIPS)	16			
7.	Onderhoud	17				
	7.1.	Toegang tot het onderhoudsgebied	17			
	7.2.	Vastvriezen	17			
	7.3.	Het Spoelmenu	18			
	7.4.	Het Service menu en Settings menu	19			
	7.5.	Dagelijks onderhoud	20			
	7.6.	Wekelijks onderhoud	21			
	7.6.1.	Mixersysteem schoonmaken	21			
	7.6.2.	Bijvullen van een instant canister	23			
	7.7.	Maandelijks onderhoud	24			
	7.8.	Periodiek onderhoud	24			

# 1. Belangrijk

## 1.1. Veiligheidsvoorschriften

Deze machine is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van hete dranken zoals espresso, koffie, cappuccino, en warme chocolade gebaseerd op gedroogd poeder. Met de heet water functie kunnen ook andere dranken gemaakt worden zoals thee en soep.

Het is verboden de machine te gebruiken voor een andere dan het hier omschreven doeleinde. Ook is het niet toegestaan de machine te plaatsen in ruimten waar met hoge druk of stoom gereinigd wordt.

Lees de gebruiksaanwijzingen en vooral deze veiligheidsvoorschriften door, voordat u deze machine installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding bij de machine om ze later nog te kunnen raadplegen.

De volgende teksten geven waarschuwingen of veiligheidsrisico's aan:

### **WAARSCHUWING:**

Wijst op een risico situatie die ernstig persoonlijk letsel, levensgevaar en/of schade aan de machine kan veroorzaken.

### **LET OP!**

Wijst op een risico situatie die licht persoonlijk letsel en/of schade aan de machine kan veroorzaken.

## 1.2. Bevoegdheid gebruikers

Deze machine is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen mogen het apparaat niet bedienen en moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

## 1.3. Gebruiksomgeving

De machine is alleen voor gebruik binnenshuis, niet buiten. Plaatsing op een vorstvrije plaats (10 tot 32° C) waar deze niet blootgesteld wordt aan vocht of overmatig stof en deze niet nat gespoten kan worden.

## 1.4. Originele onderdelen

Gebruik bij het vervangen van onderdelen uitsluitend originele, door Veromatic International B.V. beschikbaar gestelde (reserve)onderdelen. Dit geldt ook voor de genoemde opties. Die voldoen aan strenge kwaliteitseisen waardoor de machine optimaal blijft functioneren. Als er geen originele onderdelen worden gebruikt vervalt de garantie en is Veromatic International B.V. niet aansprakelijk voor eventuele daaruit voortvloeiende schade.

## 1.5. Hygiëne

Voor een goede hygiëne en veiligheid is het van belang de machine volgens de voorschriften te onderhouden. Reinig de canisters en verwijderbare onderdelen die met voedsel in contact komen volgens de voorschriften in deze handleiding en zorg dat ze bij terugplaatsing goed droog zijn.

## 1.6. Ingrediënten

Houdt de bewaar- en toepassingsvoorschriften in acht die op de verpakking van de ingrediënten staat. Zorg dat de ingrediënten niet vochtig worden. Verwijder ingrediënten die te lang in de canister zit of als u twijfelt over de kwaliteit.

## 1.7. Ventilatieopeningen

Voorkom dat er voorwerpen of vloeistoffen door de ventilatieopeningen in de machine terechtkomen. Trek onmiddellijk de stekker uit de wandcontactdoos als er toch vloeistoffen in de machine terechtkomen. Spuit vooral nooit met een waterslang of iets dergelijks in de richting van de machine.

## 1.8. Waterfilter

Het waterfilter (dealer optie) dient met enige regelmaat vervangen te worden. Uw dealer kan u daar meer over vertellen. Een te lang gebruikt waterfilter is nadelig voor de werking van de machine en kan gevaar opleveren voor de gezondheid.

Gebruik het waterfilter niet op plaatsen waar het water microbiologisch niet veilig is of op plaatsen waar de waterkwaliteit niet bekend is. Volg de installatievoorschriften die in paragraaf 4.2 staan vermeld of volg de installatie voorschriften van het waterfilter.

### 1.9. Waterslot

Veromatic International BV schrijft het gebruik van een waterslot (niet meegeleverd - bestelcode HL-00190) bij het tappunt voor ter beveiliging tegen blijvend stromend water in geval van een lekkage en aanvaardt geen enkele verantwoording en eventuele aansprakelijkheid met betrekking tot waterschade, indien de machine zonder deze beveiliging wordt geïnstalleerd.

### 1.10. Watertemperatuur

In de machine bevindt zich een waterboiler met een watertemperatuur van 80-95°C. Het water blijft ook bij een uitgeschakelde machine lange tijd warm.

Houdt uw handen uit de buurt van de uitloop/beker tijdens het nemen van een consumptie of spoelen, om brandwonden te voorkomen door het hete water.

### 1.11. Koeler temperatuur (optie koeler)

Indien de machine voorzien is van een koeler dan moet u er op passen dat het water in het koelbad van de koeler niet bevroert. Indien het koelwater toch bevroren is doe dan het volgende:

1. Schakel de machine uit.
2. Haal de stekker uit de wandcontactdoos.
3. Sluit het watertoevoer af.
4. Breng de omgevingstemperatuur naar de vereiste temperatuur.
5. Laat een erkende service monteur de machine controleren.

### 1.12. Uitgiftetijd

De drank wordt vrijwel direct na het starten uitgegeven.

### 1.13. Elektrische veiligheid

#### **WAARSCHUWING:**

Er mogen geen delen verwijderd worden waarbij gereedschap nodig is. Dit mag alleen door een erkend monteur gedaan worden.

Bovendien mag niet met voorwerpen door de diverse openingen van de machine gestoken worden en mag er niet met water in of op de machine gespoten worden. De machine mag ook niet geplaatst worden in ruimten waar gereinigd wordt met stoom- of hogedruk apparaten.

### 1.14. Aansprakelijkheid en garantie

Onder verwijzing naar de (Metaalunie) levervoorwaarden van Veromatic International BV is zij niet aansprakelijk en garantieplichtig als gebreken het gevolg zijn van:

- Normale slijtage.
- Buitenkomen schade.
- Ondeugdelijk en onoordeelkundig gebruik.
- Installatie, montage, wijziging of reparatie niet uitgevoerd volgens de richtlijnen van de fabrikant.
- Niet of onjuist uitgevoerd onderhoud.
- Gebreken aan of ongeschiktheid van zaken of gebruikte materialen of hulpmiddelen door opdrachtgeven of derden.

## 2. Transport en uitpakken

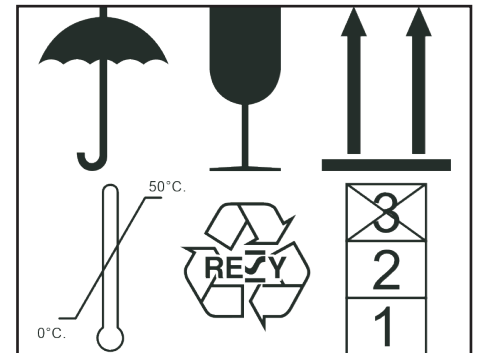
Het vervoeren van deze machine mag uitsluitend in de originele verpakking gebeuren. Op de verpakking staan aanwijzingen die nodig zijn voor het opslaan en vervoeren van deze machine (zie *Figuur 1*).

### Temperatuur

Tijdens gebruik	+10° tot +32°	Celsius
Tijdens transport en opslag	+0° tot +50°	Celsius

### Afmetingen verpakking en transportgewicht

Hoogte	67	cm
Breedte	39	cm
Diepte	66	cm
Transportgewicht	31	kg



Figuur 1.

Controleer de verpakking op beschadigingen. Een beschadigde machine kan onveilig zijn en mag niet in gebruik genomen worden. Neem in dat geval contact op met uw dealer.

Bewaar de verpakking als verwacht wordt dat de machine later weer vervoerd moet worden.

## 3. De automaat

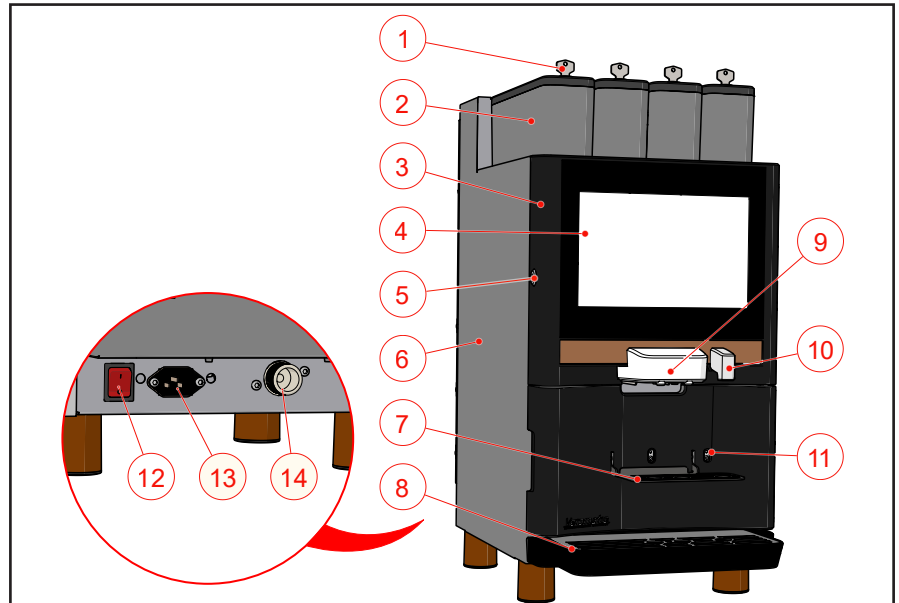
### 3.1. Algemeen

Dit is een automatische machine voor het bereiden van warme dranken. U plaatst een beker, glas of kan onder de juiste uitloop. Vervolgens kiest u een product en eventueel de instellingen voor uw consumptie op het scherm. De consumptie wordt uitgegeven in de geplaatste beker, glas of kan.

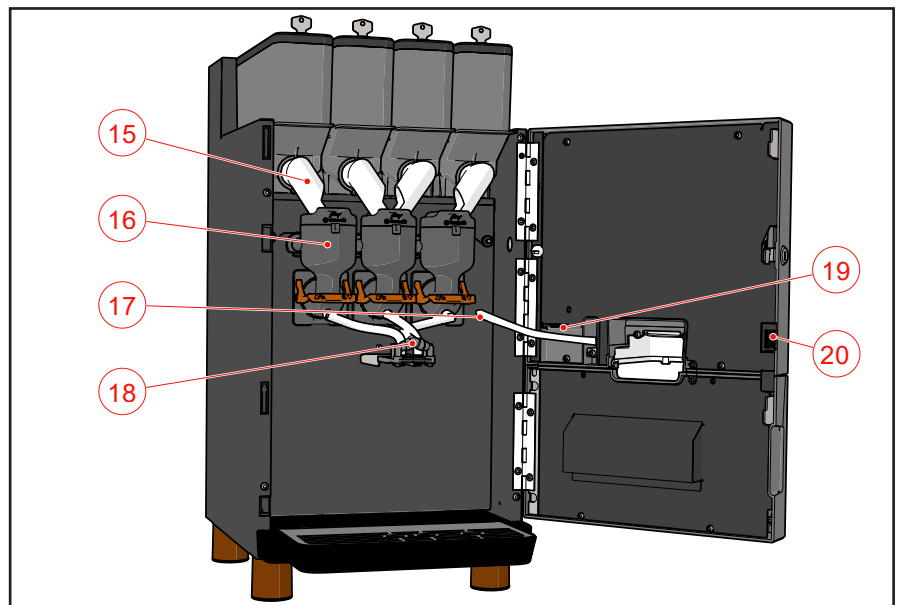
### 3.2. Buiten- en binnenkant machine

Zie Figuur 2 en Figuur 3

1. Canister slot
2. Canister voor instant product (4x)
3. Voordeur
4. Touch screen
5. Deurslot
6. Kast
7. Koprooster
8. Lekbak + lekbakrooster
9. Koffie uitgifte
10. Heet water uitgifte
11. Bekersensor
12. Aan/uit schakelaar
13. Netsnoer aansluiting
14. Water inlaat
15. Canister uitloop
16. Productmixer (3x)
17. Heet water slang
18. Koffie uitloop
19. USB poort
20. Deurschakelaar



Figuur 2.



Figuur 3.

### 3.3. Typeplaatje

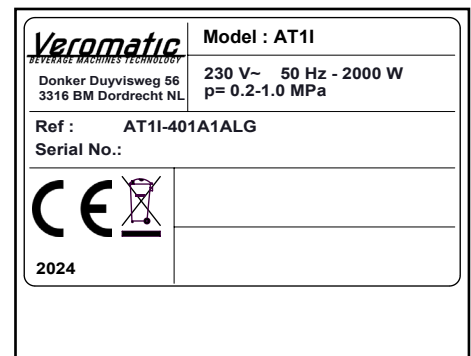
Het typeplaatje bevindt zich in de machine bovenaan op de rechterzijwand (Zie Figuur 4). Op het typeplaatje vindt u de volgende gegevens van de machine:

- Model
- Serienummer
- Bouwjaar
- Elektrische gegevens
- Wateraansluiting



De instellingen van product- en waterhoeveelheden kunnen per machine verschillen. Iedere machine heeft een uniek serienummer met bijbehorende software versie. Als u de afstelling van uw machine veranderd wilt hebben, is het serienummer van belang voor de dealer.

### 3.4. Veiligheidssymbolen op de machine

Op de machine zijn de volgende veiligheidssymbolen aangebracht:



Figuur 4.

Symbol	Locatie	Betekenis
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achterzijde van de machine</li> <li>• Intern</li> </ul>	Waarschuwing! Gevaarlijke elektrische spanning.
	Achterzijde van de machine	Gescheiden inzamelen. Zie paragraaf 9.2

De veiligheidssymbolen op de machine moeten volledig en leesbaar worden gehouden. Beschadigde en onleesbare veiligheidssymbolen moeten worden vernieuwd.

## 4. Installeren

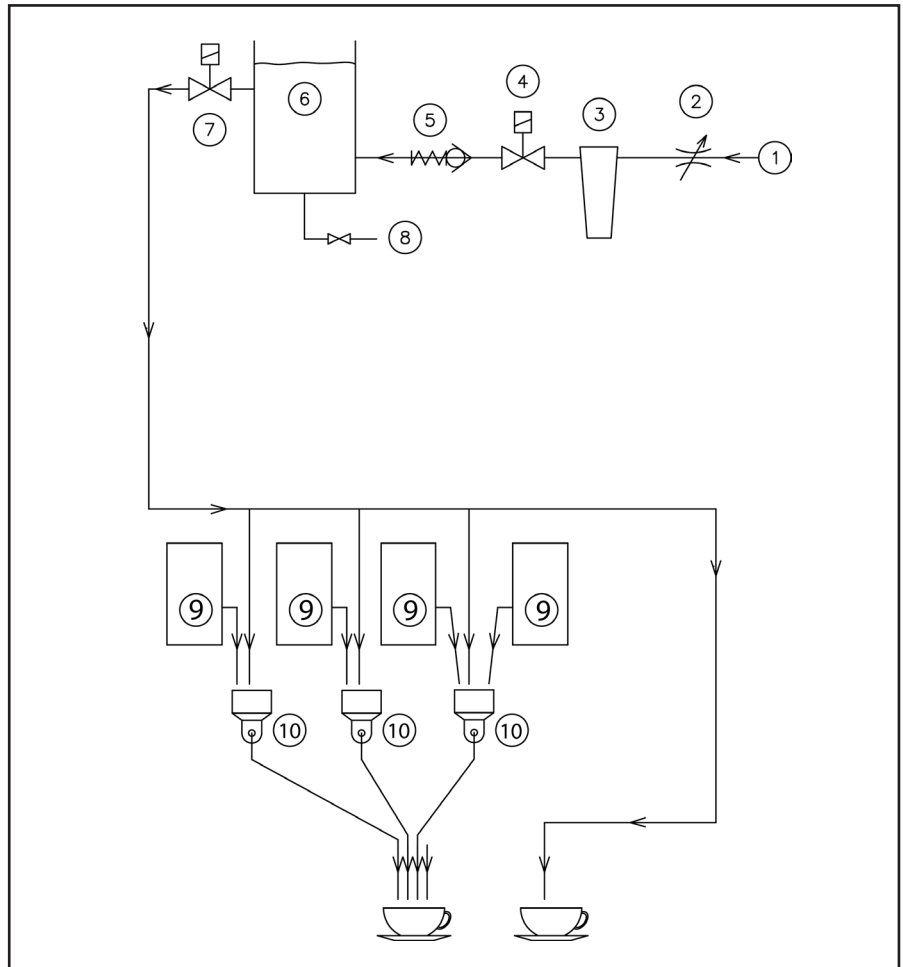
### ⚠ WAARSCHUWING:

Het installeren mag alleen gebeuren door een bekwaam servicemonteur!

### 4.1. Werkingsschema

Zie Figuur 5

1. Wataansluiting
2. Reduceerventiel (optioneel)
3. Waterfilter (optioneel)
4. Inlaatventiel
5. Terugslagklep
6. Boiler
7. Uitlaatventiel
8. Boileraftap
9. Instant product canisters
10. Productmixers



Figuur 5.

In deze machine worden dranken bereid volgens het instant principe.

Het benodigde hete water komt uit een boiler. In deze boiler wordt het water constant op een bepaalde temperatuur gehouden. Als het water onder een bepaald niveau komt, wordt het inlaatventiel geopend waardoor weer leidingwater in de boiler kan stromen. De al aanwezige hoeveelheid water en het verwarmingselement zorgen er samen voor dat het "nieuwe" water snel op de juiste temperatuur is.

Instant principe

Er wordt een bepaalde hoeveelheid heet water en poeder(s) gedoseerd in een mixerunit. Daar worden beiden met behulp van een snel draaiende mixer met elkaar vermengd. Dit mengsel stroomt, al of niet gecombineerd met een ander oplosproduct, uit de uitloop in uw beker of kan.

## 4.2. Algemene installatierichtlijnen

Het installeren van de machine mag uitsluitend gebeuren door een erkend servicemonteur. Deze houdt zich aan de door de fabrikant van de machine opgestelde richtlijnen en conform nationale en lokale regelgeving. De monteur instrueert de operator over de werking, het onderhoud en de handelingen bij eventuele storingen.

Behalve de wettelijke richtlijnen waaraan een servicemonteur moet voldoen stelt Veromatic International BV bovendien nog de volgende eisen aan een servicemonteur:

1. De monteur is goed op de hoogte van de machine, door training bij Veromatic International B.V. of door gelijkwaardige, elders verkregen training.
2. De monteur gebruikt de instructies, schema's enz. die voor dit type en uitvoering gelden.
3. De monteur is goed op de hoogte van de geldende richtlijnen voor hygiëne.

## 4.3. Gebruiksomgeving

De machine is alleen voor gebruik binnenshuis, niet voor buiten. Plaatsing op een vorstvrije plaats waar deze niet bloot wordt gesteld aan vocht of overmatig stof en deze niet nat gespoten kan worden. De machine mag niet gebruikt worden boven een hoogte van 2000 m.

De machine is uitsluitend geschikt voor gebruik in huishoudelijke-, kantoor- en licht industriële omgevingen. De machine is niet geschikt voor professionele keukens waar frequent met water wordt gereinigd. Ook is deze niet geschikt om te plaatsen in een stoffige omgeving. Bij plaatsing in een andere omgeving kan Veromatic International niet garant staan voor het correct werken en voor de veiligheid van de machine.

Voor een correcte werking mag de machine niet onder een hoek opgesteld worden, maar op een horizontaal en stabiel oppervlak.

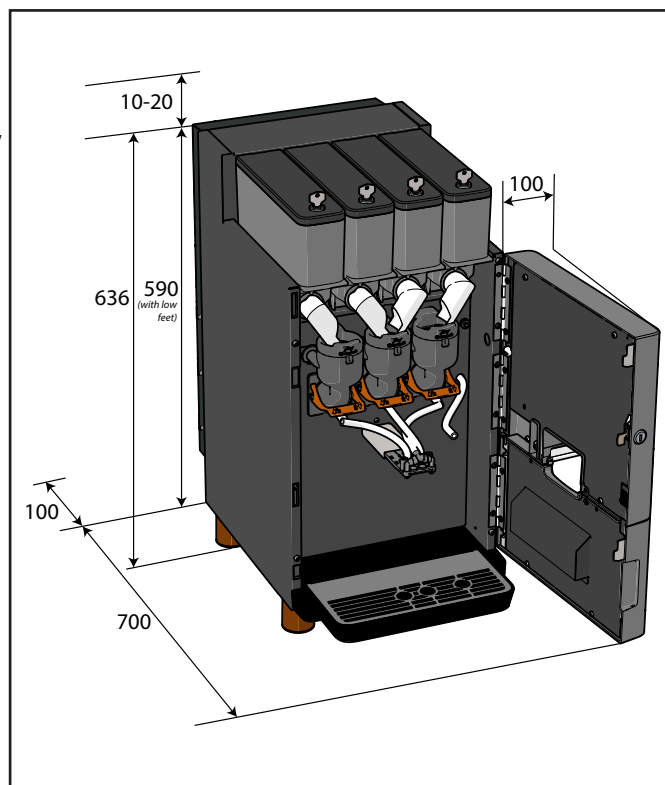
De omgevingstemperatuur moet binnen +10° tot +32° Celsius vallen voor een correcte werking van de machine.

Zorg ervoor dat de wandcontactdoos en waterafsluiter vrij toegankelijk en gemakkelijk bereikbaar blijven na plaatsing van de machine.

Aan de achterzijde van de machine bevindt zich de aan/uit schakelaar. Zorg dat deze ook goed bereikbaar blijft. Controleer of het netsnoer onbeschadigd is. Een beschadigd netsnoer dient onmiddellijk vervangen te worden! Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom de machine. Minimaal benodigde inbouwruimte (in mm), zie Figuur 6.

Plaats de machine op een dusdanige plaats dat het hoogste oppervlak van de machine zich op minimaal 120 cm boven het vloeroppervlak bevindt.

Bij plaatsing direct onder een kast rondom minimaal 150 mm vrijhouden. Voor een goede werking van de machine is het noodzakelijk dat veel koellucht aan- en afgevoerd kan worden. Hiertoe zijn diverse openingen aangebracht in de machine. Deze openingen mogen nooit afgedekt worden.



Figuur 6.

## 4.4. Wateraansluiting

### Aansluitgegevens water

Wateraansluiting	¾"	BSP
Waterdruk	2.0 – 10.0	bar
	0.2 – 1.0	MPa
Waterslot	Veromatic International BV schrijft het gebruik van een waterslot (bestelcode HL-00190) voor en aanvaardt geen enkele verantwoording en eventuele aansprakelijkheid met betrekking tot waterschade, indien de machine zonder deze beveiliging wordt geïnstalleerd.	
Waterfilter	Installeer een waterfilter om de beste smaakqualiteit te garanderen en om kalkvorming en dus onderhoud te verminderen. Vervang het waterfilter wel regelmatig. Zie de waterfilter specificatie voor informatie. Uw dealer kan u informeren over een waterfilter en deze plaatsen.	

De machine dient geplaatst te worden binnen een afstand van 1½ meter van een beluchte wasmachine-kraan op een stijgleiding, welke voldoet aan de lokaal geldende regels van het waterleidingbedrijf en de hierboven vermelde werkdruk.

De machine moet worden aangesloten met een flexibele slangenset (niet meegeleverd) die voldoet aan de geldende water en voedsel richtlijnen van het land. De slang moet aan de machinezijde voorzien zijn van een wartel met afdichting volgens de hierboven vermelde maat. Of de machine nieuw of vervangend is, gebruik altijd een nieuwe slangenset voor de watertoevoer. Hergebruik de oude set niet omwille van de veiligheid. Zorg dat de slangen geschikt zijn voor de druk ter plaatse of gebruik een reduceerventiel (bestelcode VT-02741).

### Aansluitprocedure

1. Sluit de waterslang aan op de tapkraan.
2. Spoel de waterleiding geruime tijd door zodat eventueel vuil niet in de machine terechtkomt.
3. Bij een waterfilter, volg de aansluitprocedure van het filter.
4. Sluit de waterslang op aan het inlaatventiel op de machine. Draai de wartel goed aan.
5. Controleer of de slang knikvrij hangt en niet beschadigd is.
6. Zet de kraan open.
7. Controleer op lekkage.

## 4.5. Elektrische aansluiting

- De machine moet aangesloten worden met het bijgeleverde netsnoer.
- Er dient binnen een afstand van 1½ meter van de machine een voldoende gezeekerde wandcontactdoos met bewezen randaarde aanwezig te zijn.
- Gebruik een aparte groep voor alleen deze machine met een 16A zekering.

### Aansluitgegevens elektra

Voeding	230		V~
Frequentie	50		Hz
Maximaal opgenomen vermogen	2000		W
Veiligheidsklasse	Class I		
IP classificatie	IP20		
Vervuilinggraad	2		
Overvoltage categorie	II		

### LET OP:

Geef de machine de kans om te acclimatiseren. Laat hem daartoe minstens een half uur op zijn werkplek staan alvorens hem aan te sluiten op het lichtnet.

## 4.6. In bedrijf stellen

1. Open de voordeur van de machine
2. Verwijder de instant canisters uit de machine met de uitlopen naar boven (zie Figuur 7).
3. Vul de canisters tot **maximaal driekwart** van de inhoud (zie Figuur 8).

### ⚠ LET OP!

Het volledig vullen van de canisters zal morsen in de hand werken en voor een slechte hygiëne zorgen. Overvullen kan een goede werking van de machine verhinderen. Druk de inhoud niet aan.

4. Plaats de canisters terug in de machine (zie Figuur 9)

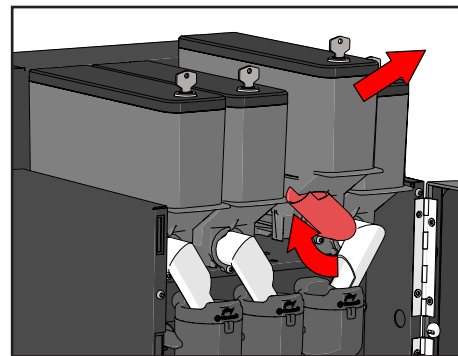
### ⚠ LET OP!

Zorg er voor dat de uitlopen naar beneden wijzen.

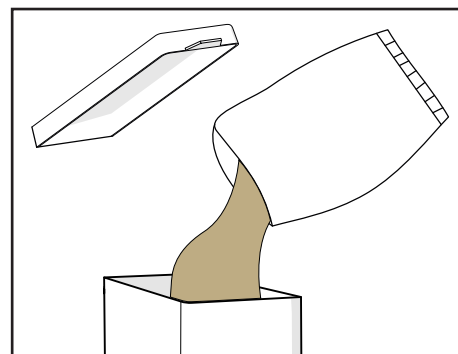
5. Sluit de deur
6. Zet de machine aan d.m.v. de schakelaar achter op de machine (zie Figuur 10).
7. Wacht tot het water in de boiler op temperatuur is (melding verdwijnt).
8. Open de deur van de machine om het Spoelmenu te activeren.
9. Plaats een opvangbak onder de uitlopen.
10. Spoel de machine via de menu optie.
11. Sluit de deur.
12. Druk op de "Terug" toets om het Spoel menu te sluiten en terug te keren naar de uitgifte stand. Stel indien nodig de machine af op de gewenste smaak en hoeveelheid.
13. Neem elk product minimaal 2x om de afstelling te controleren.

## 4.7. Instructies voor de operator

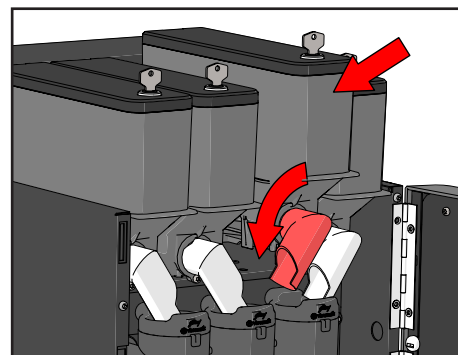
Nadat de machine geïnstalleerd is en gebruiksklaar is gemaakt moet de service monteur aan de hand van deze handleiding de aangestelde operator een instructie geven hoe de machine op een verantwoorde manier te onderhouden volgens de lokale richtlijnen. Veiligheid en hygiëne staan hierbij centraal.



Figuur 7.



Figuur 8.



Figuur 9.



Figuur 10.

## 5. Afstelling

### **WAARSCHUWING:**

Het installeren mag alleen gebeuren door een bekwaam servicemonteur!

### 5.1. Inleiding

Om alle producten en waterhoeveelheden te kunnen doseren, zijn er diverse motoren en ventielen ingebouwd. Door gebruik te maken van moderne elektronica zijn de verschillende aanstuurtijden nauwkeurig te regelen. Er zijn diverse combinaties te maken die, binnen zekere grenzen, door de servicemonteur te wijzigen zijn. De machine wordt geleverd met een standaard fabrieksinstelling. Op deze standaard instelling kan altijd worden teruggevallen. Uw dealer zorgt ervoor dat de machine bij u ter plekke op uw smaak wordt afgesteld.

### **LET OP:**

Het afstellen mag alleen gedaan worden door een servicemonteur.

De instellingen van product- en waterhoeveelheden kunnen per machine verschillen. Iedere machine heeft een uniek machinenummer met bijbehorende software versie. Als u de afstelling van uw machine veranderd wilt hebben is het machine nummer van belang voor de dealer. Deze staat op het typeplaatje dat, afhankelijk van het model, te vinden achter de voordeur van de machine.

### 5.2. Producten

Deze machine is alleen bedoeld voor gebruik met droog poeder instant producten. Gebruik van een ander product wordt niet gegarandeerd. Veromatic International BV is niet aansprakelijk voor schade of kwaliteitproblemen voortkomend uit het gebruik van een ander product dan beoogd.

Raadpleeg de verpakking over de houdbaarheid en vervanging van de gebruikte producten.

De machine is afgesteld op een specifiek volume met een voorgedefinieerde menging en timing. Deze koffiemachine is af fabriek afgeleverd met optimale instellingen welke de beste in-cup kwaliteit verzorgt. Alternatieve producten kunnen echter een specifieke afstelling vereisen om het beste resultaat te garanderen voor uw drank. Uw dealer kan hierin helpen om de juiste keus van producten en instellingen te verzorgen.

De hoeveelheid product hangt onder meer af van:

- de tijdsduur dat de product canister motor aangestuurd wordt.
- de hoeveelheid water dat wordt toegevoegd in de mixer.

### 5.3. Watertemperatuur

De watertemperatuur van het water in de boiler is door uw dealer instelbaar. Globaal kan worden gesteld:

Te lage temperatuur	Het product lost niet goed op of niet optimale extractie
Te hoge temperatuur	Water kan onder bepaalde omstandigheden gaan koken, waardoor een beveiliging de machine uitschakelt. Deze moet dan door een servicemonteur gereset worden voordat de machine weer in bedrijf kan worden genomen.

De watertemperatuur mag niet onder de 65° C bedrijfstemperatuur ingesteld worden. Onder deze temperatuur worden bacteriën niet gedood en kan de persoonlijke veiligheid niet gegarandeerd worden.

## 6. Bediening

### 6.1. De machine in/uitschakelen

Schakel de machine in met de AAN/UIT schakelaar aan de achterzijde van de machine. De machine start en warmt op (zie Figuur 10).

Schakel de machine uit met de AAN/UIT schakelaar aan de achterzijde van de machine (zie Figuur 11).

### 6.2. Het hoofdmenu

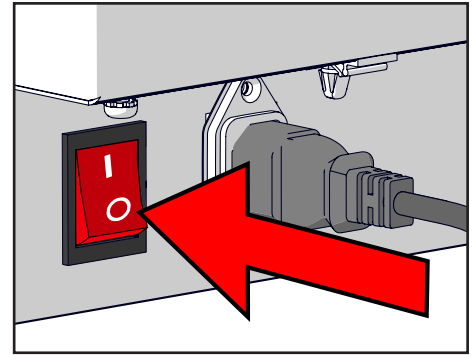
U bedient de machine met behulp van het touchscreen. In het hoofdmenu vindt u alle mogelijke productkeuzes. U kunt de taal van het menu wijzigen door op de 'vlag' knop linksonder te drukken en een andere taal te kiezen. (zie Figuur 12)

De machine zal door middel van een pop-upschermd een melding geven als er een fout optreedt (zie Figuur 13). Sommige fouten zorgen ervoor dat bepaalde producten niet meer gemaakt kunnen worden door de machine. Deze producten worden dan in het hoofdmenu licht transparant weergegeven. Raadpleeg hoofdstuk 8 voor meer informatie over foutmeldingen en wat te doen.

Met de terugknop kunt u altijd een stap terug in het menu.

### 6.3. Een product nemen

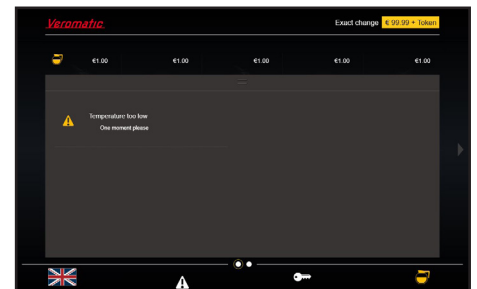
1. Kies het gewenste product op het scherm.
2. Kies de instellingen voor uw consumptie indien beschikbaar. Afhankelijk van de machine uitvoering en van het gekozen product kunt u de volgende zaken instellen (zie Figuur 14):
  1. De sterkte van de koffie
  2. De hoeveelheid toegevoegde suiker
  3. De hoeveelheid toegevoegde melk
  4. De hoeveelheid van de consumptie (bekergrootte)
  5. Het aantal consumpties voor in een kan (zie paragraaf 6.4)



Figuur 11.



Figuur 12.



Figuur 13.



Figuur 14.

3. Raadpleeg eventueel de allergenen informatie van de door u geselecteerde consumptie (zie Figuur 15).
4. Plaats een beker of glas op het bekerrooster onder de juiste uitloop (links koffieproducten, rechts heet water) (zie Figuur 16).

### ⚠ LET OP!

De machine zal een glas niet altijd kunnen detecteren. Druk nogmaals op de start knop om de machine te laten weten dat u een glas heeft geplaatst.

5. Druk op Start (zie Figuur 17) en voldoe indien nodig aan de betaalverplichting. Uw consumptie wordt uitgegeven in uw beker of glas.

### ⚠ LET OP!

Houd uw handen uit de buurt van de uitloop tijdens het uitgeven van een consumptie. Contact met hete drank uit de uitloop veroorzaakt brandwonden.

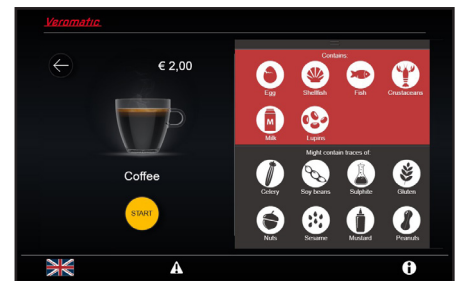
6. Tijdens het uitgeven van koffie en instant consumpties kunt u simultaan heet water kiezen door op de knop rechts te drukken (Figuur 18). De heet water consumptie komt uit de rechter uitgifte. Het uitgeven van heet water consumpties kunt u altijd afbreken door op Stop te drukken.

## 6.4. Een kan vullen

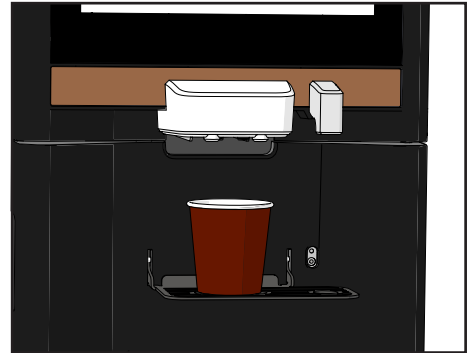
1. Klap het bekerrooster omhoog en plaats de kan (zie Figuur 19)
2. Kies het gewenste product op het scherm.
3. Klik op het kan icoontje en kies de hoeveelheid door de balk te verslepen (zie Figuur 20).
4. Kies de instellingen voor uw consumptie. Afhankelijk de machine uitvoering en van het gekozen product kunt u de volgende zaken instellen:
  - De sterkte van de koffie
  - Het aantal consumpties voor in de kan
5. Raadpleeg eventueel de allergenen informatie van de door u geselecteerde consumptie.
6. Plaats onder de betreffende uitloop een kan die groot genoeg is voor het aantal ingestelde consumpties.
7. Druk op Start.
8. Uw consumptie wordt uitgegeven in de kan.
9. De kannenfunctie kan vroegtijdig gestopt worden door op stop te drukken. De laatste cyclus wordt nog wel afgemaakt.

### ⚠ LET OP!

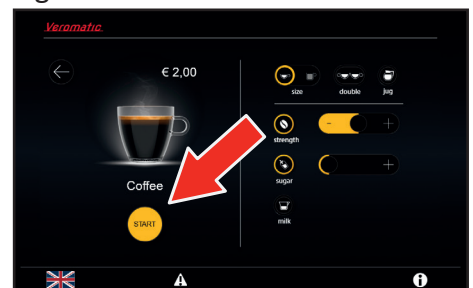
Houd uw handen uit de buurt van de uitloop tijdens het uitgeven van een consumptie. Contact met hete drank uit de uitloop veroorzaakt brandwonden.



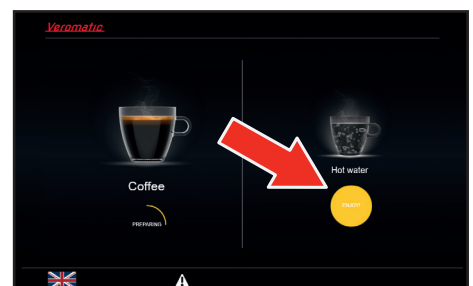
Figuur 15.



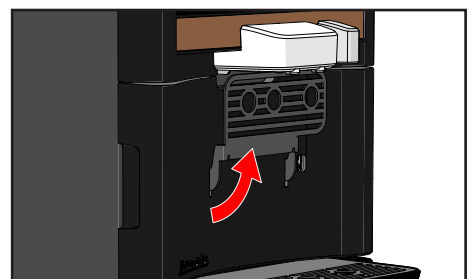
Figuur 16.



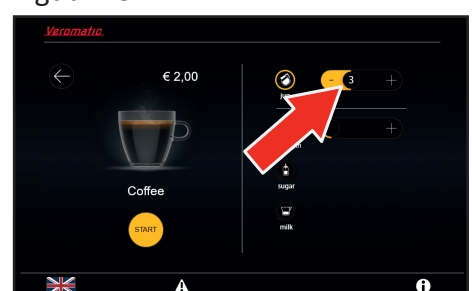
Figuur 17.



Figuur 18.



Figuur 19.



Figuur 20.

## 6.5. Lekbak legen

Als de lekbak vol is, geeft de machine een melding op het scherm: (zie Figuur 21)

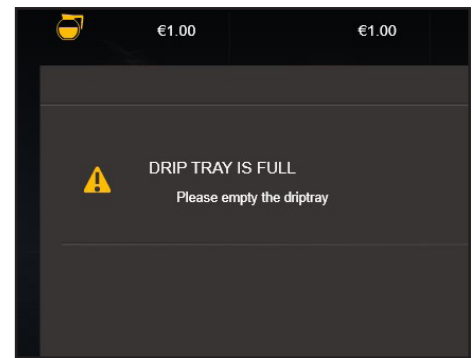
Doe dan het volgende:

1. Neem de lekbak voorzichtig uit de machine (zie Figuur 22).
2. Neem het rooster van de lekbak.
3. Leeg de lekbak.
4. Plaats het rooster terug in de lekbak en plaats de lekbak terug in de machine.
5. Bevestig op het scherm dat deze geleegd is.

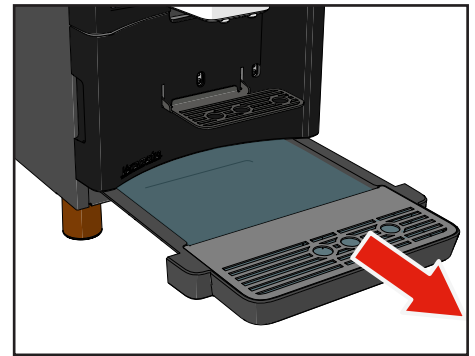
## 6.6. Energiebesparende modus (VIPS)

De machine is standaard uitgerust met het energiebesparende Veromatic Intelligent Power Save (VIPS). In de eerste twee weken na installatie (en daarna continu) leert VIPS het gebruik van de machine. Het bepaalt automatisch de timing voor energiebesparing wanneer algemeen gezien geen consumpties worden genomen.

Tijdens de VIPS-modus kan het doseren nog steeds plaatsvinden. Druk op het touchscreen om de machine te activeren. De automaat warmt op, waarna het klaar is voor consumpties.



Figuur 21.



Figuur 22.

## 7. Onderhoud

Goed onderhoud is van groot belang. Hygiëne en een lekkere kop koffie zijn nauw met elkaar verbonden. Door de instructies goed op te volgen kan de machine op een veilige en efficiënte manier schoongehouden worden in overeenstemming met HACCP voorschriften.

### **WAARSCHUWING:**

**Spuit nooit met vloeistof in of tegen de machine.**

### 7.1. Toegang tot het onderhoudsgebied

Voor het bijvullen en het onderhouden van de machine moet u altijd eerst de deur openen. Hiervoor heeft u de bijbehorende deursleutel nodig. Er zijn twee uitzonderingen:

- De lekbak kan ook gelegegd worden zonder de deur te openen.
- De canister voor bonen heeft zijn eigen sleutel en kan vanaf boven bijgevuld worden zonder de deur te hoeven openen.

De volgende zaken heeft u nodig om het onderhoud uit te voeren:

- Deursleutel van de machine
- Opvangbak voor spoelwater
- Emmer met warm water
- Afwasmiddel
- Borstel
- Reinigingstablet

### **LET OP!**

**Gebruik nooit een vaatwasser om onderdelen uit de machine te reinigen.**

### **WAARSCHUWING:**

**Alle plekken waar gereedschap voor nodig is, behoren tot het servicegebied.**

**Toegang tot het servicegebied is beperkt tot personen die over kennis en praktische ervaring met de machine beschikken (een gekwalificeerde en opgeleide service monteur), in het bijzonder wat betreft de veiligheid en hygiëne.**

### 7.2. Vastvriezen

Het apparaat mag alleen binnenshuis gebruikt worden tussen 10 en 32° C. Mocht onverwijd het apparaat toch bevroren zijn, moet u het volgende doen:

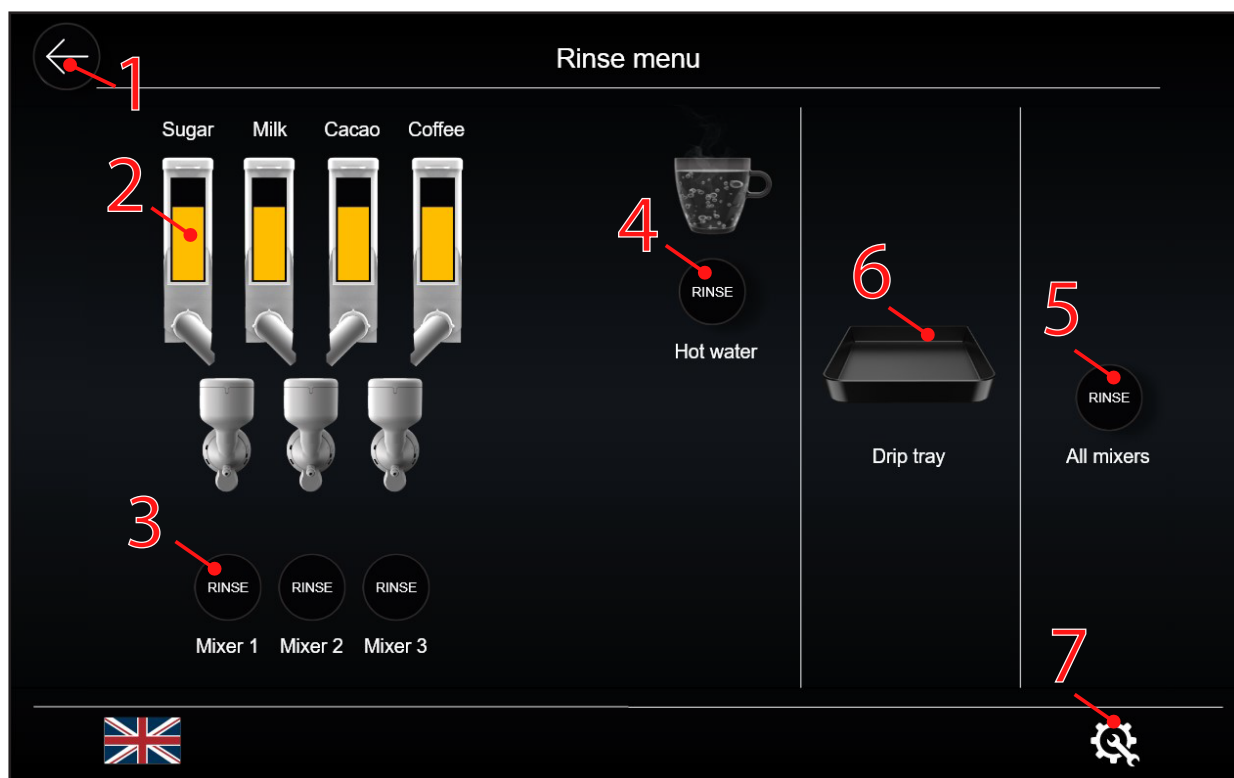
1. Schakel de machine uit
2. Haal de stekker uit de wandcontactdoos
3. Breng de omgevingstemperatuur naar de vereiste temperatuur
4. Bel de storingsmonteur/dealer om het apparaat te laten nakijken.
5. Zet in geen geval de machine weer aan. De interne componenten zijn gevuld met water en kunnen door vastvriezen beschadigd raken, waardoor de werking en veiligheid niet meer gegarandeerd kunnen worden.

### 7.3. Het Spoelmenu

Het Spoelmenu gebruikt u voor het bijvullen, spoelen en reinigen van de machine.

Als u de deur opent, wordt automatisch het Spoelmenu geactiveerd (zie Figuur 23). Hier ziet u in één oogopslag hoe vol de canisters en lekbak zijn. De niveaus van de canisters kunt u hier bijstellen na het bijvullen.

1. Terug naar het hoofdmenu
2. Voorraad ingredient canister
3. Mixer spoelen starten/stoppen
4. Heet water spoelen starten/stoppen
5. Alle mixers simultaan spoelen
6. Lekbak leeg/vol
7. Naar het Service en Settings menu



Figuur 23.

#### Spoelprogramma's en reinigingscycli

Vanuit het Spoelmenu kunnen de verschillende spoelprogramma's en reinigingscycli worden gestart:

- Spoelen van één mixer
- Spoelen van het heet water systeem
- Alle mixers tegelijk spoelen

Met het pijltje linksboven komt u weer in het hoofdmenu en met het tandwielteje opent u het Servicemenu, zie paragraaf 7.4.

Als de deur dicht en vergrendeld is verschijnt na 1 minuut inactiviteit het hoofdmenu weer.

## 7.4. Het Service menu en Settings menu

Meer opties en instellingen zijn beschikbaar in het “Service menu” en het “Settings menu” (instellingen menu). Deze zijn alleen toegankelijk voor een dealer of monteur met het juiste wachtwoord. Deze instellingen zijn niet bedoeld voor regelmatig onderhoud en worden niet behandeld in deze gebruikershandleiding. Vanuit het Spoelmenu, zie paragraaf 7.3, kunt u met de knop rechtsonder het Servicemenu (zie Figuur 24) openen. Het Service menu en het Settings menu zijn alleen beschikbaar in de Engelse taal.



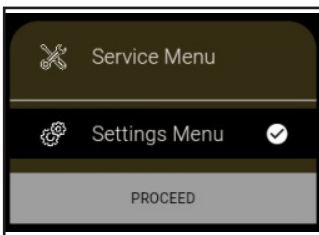
Figuur 24.

In het Servicemenu is het volgende mogelijk:

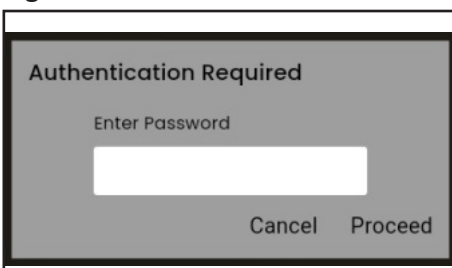
- Het type verkoop instellen (Free, Discount, Paid);
- De tellerstand raadplegen;
- De klok instellen;
- Het logbestand van de machine raadplegen;
- De outputs van de sensoren in de machine raadplegen.

In het Settings menu kunnen dealers bijvoorbeeld het volgende wijzigen:

- gedetailleerde recepten
- temperatuur instellingen
- etc.



Figuur 25.



Figuur 26.

## 7.5. Dagelijks onderhoud

Voor het schoonmaken mag alleen water met eventueel afwasmiddel gebruikt worden. Altijd goed naspoelen met schoon water.

De machine is voorzien van een geactiveerde dagelijkse automatische spoeloptie. Wanneer actief, zal de machine vragen om een opvangbak te plaatsen onder de uitlopen en op 'start' te drukken om het spoelen te starten. Wanneer uitgeschakeld, moet spoelen dagelijks handmatig gedaan worden. Volledig dagelijks onderhoud bestaat uit:

1. Open de deur van de machine om het Spoelmenu te activeren.
2. Controleer de container uitlopen op aangekoekt product. Zo nodig verwijderen, schoonmaken en droog terugplaatsen.
3. Sluit en vergrendel de deur weer. Het Spoelmenu blijft actief.
4. Klap het bekerrooster omhoog en plaats een opvangbak onder de uitlopen (zie Figuur 27).
5. Spoel de mixers door de functie 'Alle mixers spoelen' te kiezen.
6. Spoel het heet water systeem door de functie 'heet water systeem spoelen' te kiezen.
7. Controleer op eventuele lekkages.

**⚠ WAARSCHUWING:**  
**Heet water!**

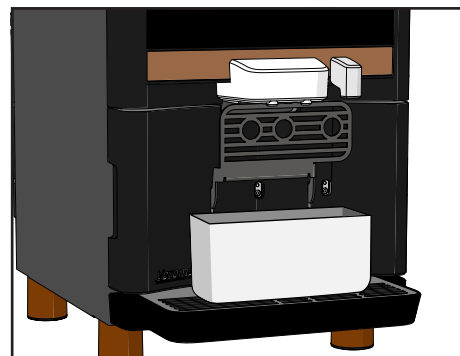
8. Leeg de opvangbak en zet weer terug onder de uitlopen.
9. Herhaal het spoelen een keer.
10. Leeg de opvangbak.
11. Zet de machine uit met de hoofdschakelaar.
12. Verwijder de lekbak uit de machine. Leeg de lekbak en maak de lekbak en het rooster schoon met handwarm water en een borstel.
13. Maak de binnenkant van de machine schoon (zie Figuur 28).
14. Plaats de lekbak met het rooster weer terug.
15. Sluit de deur.
16. Maak de buitenzijde van de machine schoon met een licht vochtige doek. Besteed extra aandacht aan het uitgifte gebied en koprooster. (zie Figuur 29 + 30)
17. Zet de machine weer aan.

**⚠ LET OP!**

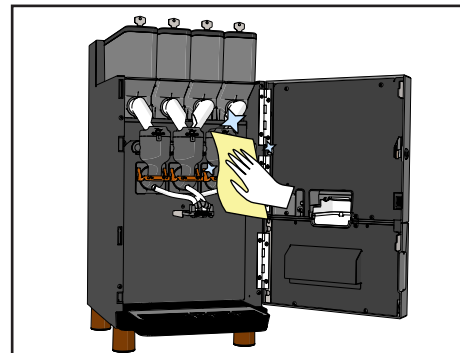
**Verzekert u ervan dat alle losgehaalde componenten weer terug geplaatst zijn in hun oorspronkelijke positie voordat u de machine weer in werking stelt.**

Druk op de "Terug" toets om het Spoelmenu te verlaten en de normale uitgifte modus te hervatten (indien de deur niet dicht was).

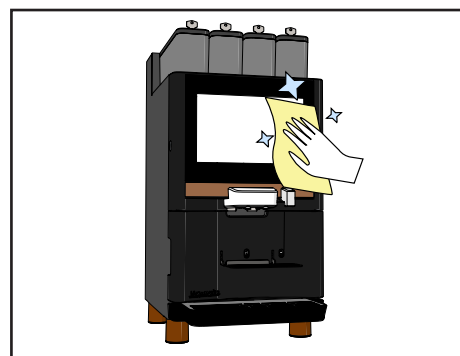
18. Neem een 'test' consumptie van elk product (zie Figuur 31).



Figuur 27.



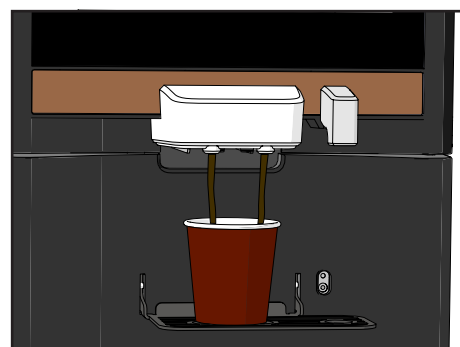
Figuur 28.



Figuur 29.



Figuur 30.



Figuur 31.

## 7.6. Wekelijks onderhoud

### 7.6.1. Mixersysteem schoonmaken

1. Schakel de machine uit.
2. Open de deur van de machine.
3. Maak de uitloop los van de arm (zie Figuur 32)
4. Maak de slangen los van de uitloop onderdelen. En haal de buisjes uit elkaar. Maak deze onderdelen schoon met warm water.
5. Haal de uitloop los van de kast. Druk de vergrendeling in en schuif naar je toe (zie Figuur 33). Maak schoon met warm water.
6. Draai de uitlopen van de canisters omhoog en haal één voor één de canisters uit de machine (zie Figuur 34).

#### **⚠ LET OP!**

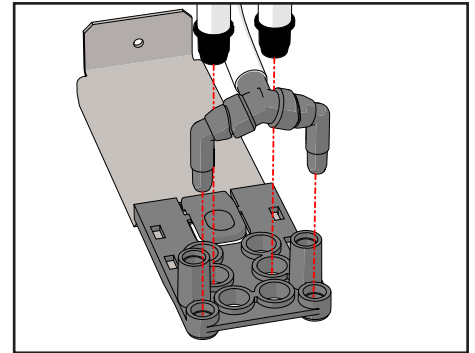
**Draai de uitloop omhoog. Dit voorkomt morsen van het ingrediënt**

7. Maak de uitlooslang los van de mixers (zie Figuur 35).
8. Draai de sluitring tegen de klok in naar de open positie (zie Figuur 36).
9. Trek de mixerkom en de afzuigring naar voren om ze van de motor af te halen (zie Figuur 37).
10. Haal ze los van elkaar (zie Figuur 38).
11. Verwijder de mixerschoep van de motoras (zie Figuur 39).
12. Verwijder de sluitring door deze nog verder tegen de klok in te draaien (zie Figuur 40+41).
13. Maak alle onderdelen schoon in heet water en poets ze schoon met een borstel.
14. Neem de afzuigbak uit de machine en maak schoon (zie Figuur 42).
15. Maak de binnenzijde van de machine schoon met een licht vochtige doek (zie Figuur 43).
16. Herplaats alle onderdelen in omgekeerde volgorde.
17. Plaats de canisters weer terug.

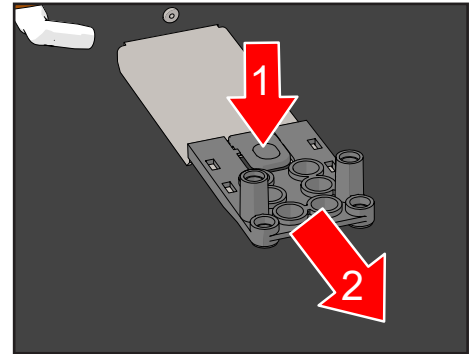
#### **⚠ LET OP!**

**Zorg er voor dat de uitlopen naar beneden wijzen.**

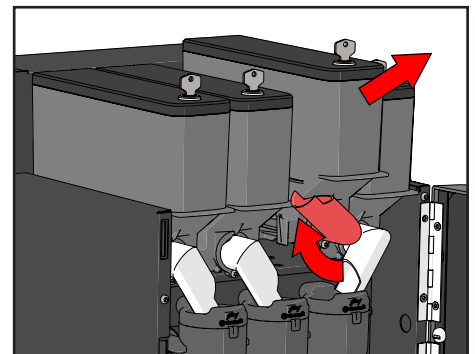
18. Volg alle stappen van paragraaf 7.5.



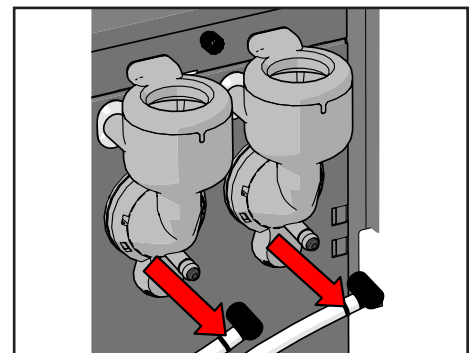
Figuur 32.



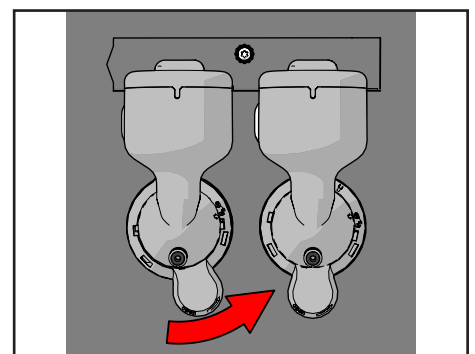
Figuur 33.



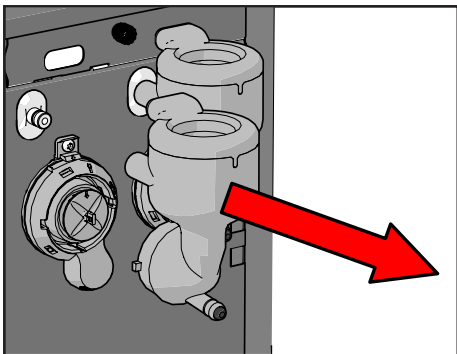
Figuur 34.



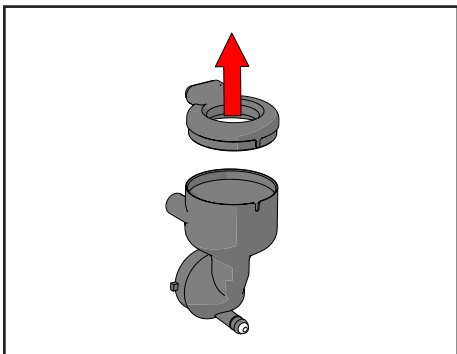
Figuur 35.



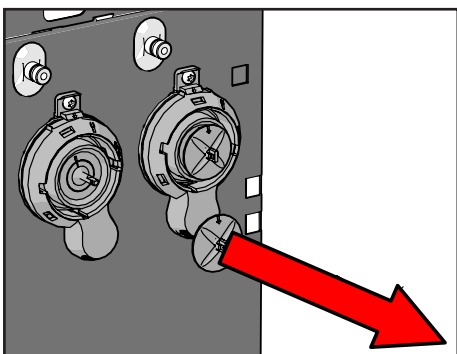
Figuur 36.



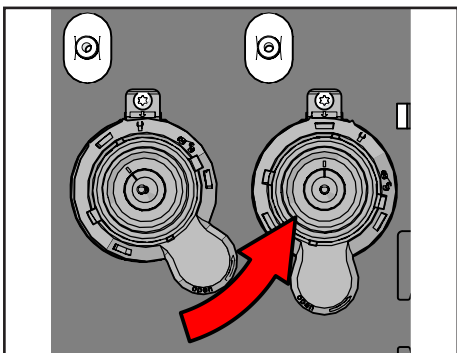
Figuur 37.



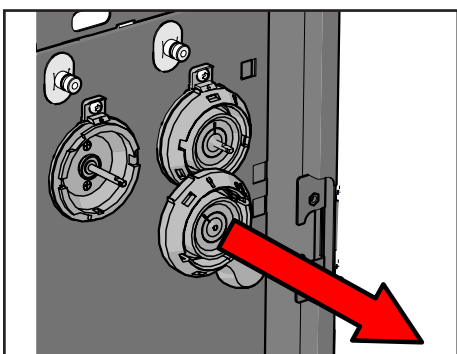
Figuur 38.



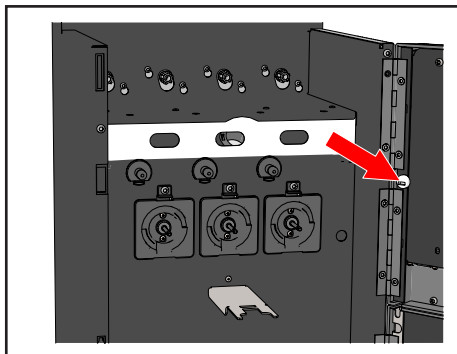
Figuur 39.



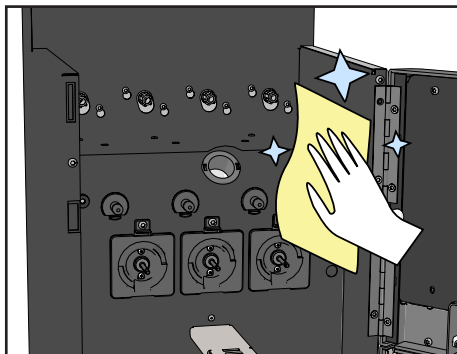
Figuur 40.



Figuur 41.



Figuur 42.



Figuur 43.

### 7.6.2. Bijvullen van een instant canister

Om een goede werking te behouden mag deze machine uitsluitend gevuld worden met producten die door uw dealer voorgeschreven worden.

1. Ontgrendel en open de deur. Het Spoelmenu verschijnt op het scherm.
2. Draai de uitloop van de instant container omhoog en verwijder de canister uit de machine (zie Figuur 44).

**⚠ LET OP!**

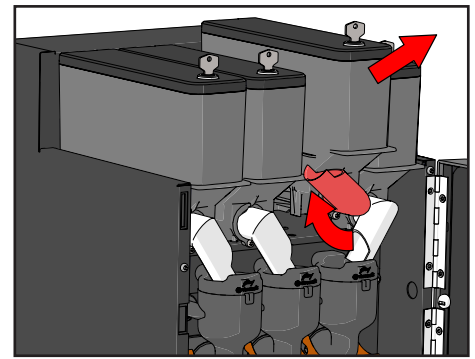
**Draai de uitloop omhoog. Dit voorkomt morsen van het ingrediënt.**

3. Verwijder de deksel van de canister. Vul de canister tot maximaal driekwart van de inhoud (zie Figuur 45).

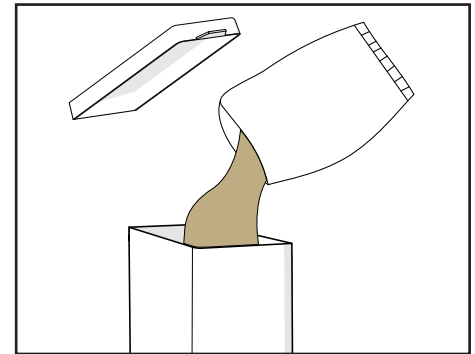
**⚠ LET OP!**

**Het volledig vullen van de containers zal morsen in de hand werken en voor een slechte hygiëne zorgen. Overvullen kan een goede werking van de machine verhinderen. Druk de inhoud niet aan.**

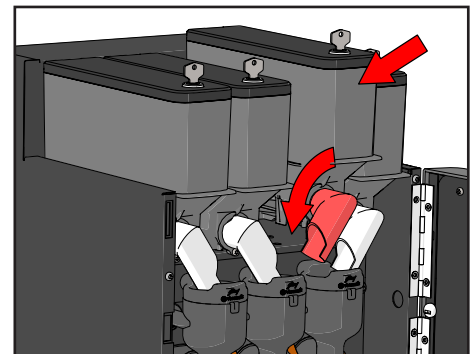
4. Plaats de deksel terug.
5. Plaats de canister terug en draai de uitloop in de juiste positie (zie Figuur 46).
6. Sluit en vergrendel de deur.
7. Stel in het Spoelmenu de weergegeven ingrediënten voorraad bij van de bijgevlude container.
8. Spoel de gerelateerde mixer, zie paragraaf 7.3.
9. Neem een consumptie met het bijgevlude instant product om te testen of u de canister en uitloop correct heeft teruggeplaatst.



Figuur 44.



Figuur 45.

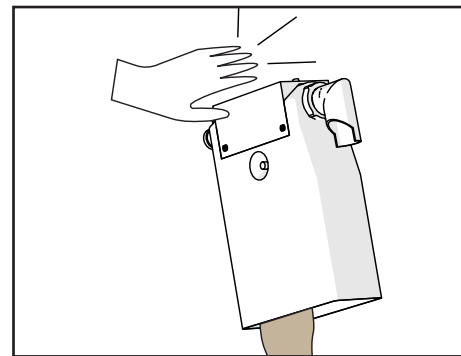


Figuur 46.

## 7.7. Maandelijks onderhoud

Ter aanvulling op het wekelijkse onderhoud dient ook het onderstaande te gebeuren:

1. Leeg de product canisters (zie Figuur 47).
2. Kijk in de container of er geen losgeraakte onderdelen (veren bv.) in zitten. Als dit het geval is, bel dan uw dealer/servicenummer.
3. Reinig de containers met heet water en wat afwasmiddel.
4. Containers altijd geheel droog terugplaatsen!



Figuur 47.

## 7.8. Periodiek onderhoud

Om continu een veilige en hygiënische werking te garanderen, dient de machine minimaal éénmaal per jaar schematisch onderhoud te krijgen. Dit mag alleen uitgevoerd worden door een erkend service monteur. Deze gebruikt trainings- en service informatie verstrekt vanuit de fabrikant.

### **LET OP!**

**Goed reinigen voorkomt de vorming van micro-organismen en vuilophoping in de machine; beide veroorzaken smaak- en kwaliteitsverlies.**

Gedegen onderhoud door u en het afsluiten van een reiningscontract minimaliseren problemen.

Ontkalking is een onderdeel van de servicebeurt. Voer zelf nooit ontkalking van de machine uit.

Het waterfilter (indien aanwezig) moet periodiek vervangen worden. Uw dealer kan u daar meer over vertellen. Een te lang gebruikt waterfilter is nadelig voor de werking van de machine en kan gevaar opleveren voor de gezondheid.

## 8. Storingen en reparaties

### 8.1. Foutmeldingen op het scherm

De machine zal in de meeste gevallen door middel van een popupscherm een melding geven als er een fout is opgetreden. Onder de foutmelding staat wat u kan doen om de fout te verhelpen. Door op het uitroepteken te klikken komt u weer terug in het hoofdmenu (zie Figuur 45). Actieve foutmeldingen kunnen altijd geraadpleegd worden door nogmaals op het uitroepteken te drukken.



Figuur 48.

**⚠ ATTENTIE!** De onderstaande oplossingen zijn slechts bedoeld als tip. Raadpleeg de uitgebreidere instructies in de relevante hoofdstukken van deze handleiding voor de voorgeschreven procedures. Als het probleem niet opgelost kan worden met deze tips, raadpleeg dan uw dealer.

Berichttype	Bericht	Betekenis
Waarschuwing	Servicemelding	De servicedatum is bijna bereikt
Waarschuwing	Waterfilter is vuil	Het waterfilter is aan vervanging toe
Bezig	Temperatuur is te laag	Een moment a.u.b.
Bezig	Boiler vult	Een moment a.u.b.
Error	Lekbak is vol	Leeg de lekbak a.u.b.
Error	Boiler is gestopt met vullen	Herstel watertoevoer en herstart de machine
Error	Container is leeg	Vul de container bij en reset de teller a.u.b.
Onderhoud	Service datum bereikt	Machine heeft onderhoud van de dealer nodig
Onderhoud	Water filter verzadigd	Vervang het water filter
Kritieke fout	Er is een probleem met de boiler	Bel de dealer a.u.b.

Andere storingen zijn hieronder opgesomd:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Machine geeft enkel water uit	De gekozen container is leeg	Vul desbetreffende container
	Canister is geblokkeerd	Verwijder de blokkade
	Mixer is verstopt	Maak de mixer schoon
Geen verlichting/actie	Hoofschakelaar staat uit	Schakel de hoofschakelaar om aan de achterkant van de machine
	Geen netspanning	Herstel de stroomtoevoer (Is het netsnoer juist aangesloten?)
Product is waterig	Lege ruimtes in container (tunnelvorming) of poeder te oud	Tegen zijkant van de container tikken/container schudden/container omkeren
	Canister is bijna leeg	Canister vullen en teller resetten

Plaats beker	Geen beker geplaatst of beker is niet ver genoeg naar achteren geplaatst in de bekeropening	Plaats de beker goed in de bekeropening
	Er is een transparante beker gebruikt (deze worden niet altijd gedetecteerd!)	Klik nogmaals op start of gebruik een ondoorzichtige beker

## 8.2. Reparaties

### **WAARSCHUWING:**

Onder reparaties wordt hier bedoeld dat er met gereedschap gewerkt wordt aan de machine. Die reparaties mogen alleen door een erkend monteur gedaan worden. Daarbij mogen alleen originele onderdelen gebruikt worden.

De eisen die aan een monteur gesteld worden zijn:

1. De monteur is op de hoogte van alle wetten en regels op het gebied van elektrische aansluitingen, elektrische symbolen enz.
2. De monteur is goed op de hoogte van koffieautomaten, door training bij Veromatic International B.V. of door gelijkwaardige, elders verkregen training.
3. De monteur gebruikt de instructies, schema's enz. die voor dit type en uitvoering gelden.
4. De monteur neemt alle veiligheidsmaatregelen om zichzelf en anderen niet bloot te stellen aan enig gevaar, zowel elektrisch als mechanisch.
5. De monteur is zich bewust van de lokaal geldende richtlijnen inzake hygiëne.

Neem bij technische werkzaamheden aan deze machine de volgende maatregelen:

1. Haal de stekker uit de wandcontactdoos.
2. Controleer of de eventueel losgemaakte aardverbindingen hun functie weer vervullen.
3. Neem de algemene veiligheidsaanwijzingen in acht.

Als er onderdelen moeten worden vervangen, neem dan contact op met uw dealer voor het vervangen van onderdelen, reserveonderdelen, uitgegeven door Veromatic International B.V. Deze zorgen ervoor dat het apparaat optimaal blijft functioneren. Als dit niet het geval is, vervalt de garantie en Veromatic International B.V. is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade die hieruit voortvloeit.

## 9. Buiten gebruik stellen

### 9.1. Tijdelijk buiten gebruik stellen

Als de machine langere tijd (vanaf ca. 4 weken) niet wordt gebruikt, of als blijkt dat de machine langere tijd buiten gebruik is geweest, laat dan de volgende maatregelen door een erkend servicemonteur nemen (i.v.m. hygiëne):

1. Zet de machine uit en laat het afkoelen tot maximaal 24 uur.
2. Tap de boiler af.
3. Leeg de containers (draai ook de worm met de hand leeg).
4. Reinig de machine zorgvuldig (zie hoofdstuk Onderhoud).

Als achteraf blijkt dat de machine langere tijd niet is gebruikt, moet een onderhoudstechnicus het volgende doen:

- Controleer alle componenten op hygiëne en schade.
- Vervang zo nodig vuile of beschadigde items.

Voor het weer in bedrijf stellen, zie paragraaf 4.6.

### 9.2. Afdanken

Als de machine afgedankt wordt, moet het volgende door een servicemonteur gedaan worden:

1. Zet de machine uit en laat het afkoelen tot maximaal 24 uur.
2. Tap de boiler af.
3. Leeg de containers (draai ook de worm met de hand leeg).
4. Reinig de machine zorgvuldig (zie hoofdstuk Onderhoud).
5. Zorg dat de machine compleet is.
6. Lever de machine in.

Als de machine vervangen wordt door een nieuwe machine van Veromatic International B.V. wordt het oude exemplaar door de leverancier teruggenomen.

Voor automaten van Veromatic International BV is een verwijderingsbijdrage betaald. U kunt uw leverancier vragen de machine op te halen en deze naar speciaal aangewezen retourstations te transporteren. Het retourstation zorgt ervoor dat de machine op zodanige wijze wordt gerecycled dat dit de minste belasting voor het milieu met zich meebrengt. Voor informatie kunt u kijken op internet bij <http://www.nvmp.nl>.

## 10. Technische gegevens

### Afmetingen

Hoogte	635	mm
Breedte	310	mm
Diepte	532	mm
Gewicht	26	kg

### Capaciteit

Boiler	5,0	Liter
Instant canister	1,5	dm <sup>3</sup>

### Omgevingstemperatuur

In bedrijf	+10° tot +32°	Celsius
Transport en opslag	+0° tot +50°	Celsius

### Elektrische gegevens

Voedingsspanning	230	V~
Frequentie	50	Hz
Elektrisch vermogen	2000	W
Elektrische veiligheidsklasse	Beschermingsklasse 1	
IP classificatie	IP20	
Vervuilingsgraad	Categorie II	
Overvoltage categorie	II	

### Watersaansluiting

Watersaansluiting	¾"	BSP
Waterdruk	2,0 – 10,0	bar
	0,2 – 1,0	MPa
Geluidsniveau idle/mix	<50 / 61	dB(A)

Veromatic International BV schrijft het gebruik van een waterslot voor en aanvaardt geen enkele verantwoording met betrekking tot waterschade, indien de machine zonder deze beveiliging wordt geïnstalleerd.

In Nederland moet drinkwater voldoen aan de kwaliteitseisen zoals die zijn omschreven in de Drinkwaterwet en in het Drinkwaterbesluit van 2012. Daarnaast zijn er aanvullende eisen voor drinkwater (de zg. Richtlijn 98/83/EG).

De machine wordt geleverd zonder slangen en koppelingen voor de watersaansluiting. Uw dealer kan u verder inlichten over de aansluitmogelijkheden.

## 10.1. EU-verklaring van overeenstemming

NL (original)	EN	DE	FR
EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING	EU-DECLARATION OF CONFORMITY	EU-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG	EU-DECLARATION DE CONFORMITE
<b>Veromatic International B.V.</b> Donker Duyvisweg 56 NL-3316 BM Dordrecht Nederland			
wij verklaren geheel onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:	we herewith declare, on our own responsibility, that the product:	wir erklären hiermit eigenverantwortlich dass das Produkt:	nous déclarons par la présente et sous notre propre responsabilité que le produit:
Drankenmachine type:	Office machine type:	Automat Typ:	Machine type:
<b>AT1I</b>	<b>AT1I</b>	<b>AT1I</b>	<b>AT1I</b>
waarop de verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:	which this declaration refers to, is in conformity, with the following norms:	Worauf sich diese Erklärung bezieht, die folgende(n) normen entspricht:	A laquelle cette déclaration se rapporte, est en conformité avec les normes suivantes:
EN 61000-3-2: 2014 EN 61000-3-3: 2013 EN 60335-1: 2012 EN 60335-2-75: 2004 EN 55014-1: 2017 EN 55014-2: 2015	migratie van lood en nikkel volgens NEN-EN 16889:2016 migration levels of lead and nickel according to NEN-EN 16889:2016 Migration von Blei und Nickel nach NEN-EN 16889:2016 Niveaux de migration du plomb et du nickel selon NEN-EN 16889:2016		
waarop de verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende richtlijnen:	which this declaration refers to, is in conformity, with the following directives:	Worauf sich diese Erklärung bezieht, die folgende(n) Richtlinie entspricht:	A laquelle cette déclaration se rapporte, est en conformité avec les directives suivantes:
- 2014/30/EU EMC Richtlijn	- 2014/30/EU EMC Directive	- 2014/30/EU EMC Richtlinie	- Directive CEM 2014/30/UE
- 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn	- 2014/35/EU Low voltage directive	- 2014/35/EU Niederspannungssichtlinie	- Directive basse tension 2014/35/UE
- 2011/65/EU RoHS Richtlijn als gewijzigd door (EU)2015/863	- 2011/65/EU RoHS Directive as amended by (EU)2015/863	- 2011/65/EU RoHS Richtlinie geändert durch (EU)2015/863	- Directive LdSD 2011/65/UE modifié par (EU)2015/863
- EG 1935/2004 Voedselveiligheid — veilige verpakking	- EC 1935/2004 Food safety — safe packaging	- EG 1935/2004 Lebensmittel-sicherheit – sichere Verpackung	- EC 1935/2004 Sécurité des aliments: des emballages sûrs
- EG 2023/2006 Materialen en voorwerpen die met levensmiddelen in contact komen — Goede fabricagemethoden	- EC 2023/2006 Materials and articles in contact with food — good manufacturing practice	- EG 2023/2006 Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen – gute Herstellungspraxis	- EC 2023/2006 Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires — bonnes pratiques de fabrication
- EG 10/2011 Materialen en voorwerpen van kunststof in contact met levensmiddelen	- EC 10/2011 Plastic materials and articles in contact with food	- EG 10/2011 Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	- EC 10/2011 Matériaux et objets en matière plastique en contact avec des denrées alimentaires

Dordrecht, the Netherlands,



L. van Sliedrecht  
R&D Manager

Date: November 1st, 2024



## Preface

Congratulations! In front of you is a hot drinks machine from Veromatic International B.V.

In this user manual you will find all the information necessary to operate, refill and maintain the machine. If you deviate from the prescribed use and maintenance, this can lead to personal injury, danger of life and/or damage to the machine. Installation and repairs may only be carried out by authorised service technicians. Therefore, read this manual carefully before starting to work with the machine. Keep the manual with the machine for future reference.

## Copyright

It is not permitted to copy the contents of this manual, the data, images, texts and combinations thereof or any part thereof without prior permission.

## Liability

Despite the care and attention given to the compilation of this manual and the information it contains, Veromatic International B.V. cannot guarantee the completeness, accuracy or continuous topicality of the content of this manual. Veromatic International B.V. will not accept any liability for any direct or indirect damage, of any kind, which is in any way related to the content of this manual. Veromatic International B.V. reserves the right to change the product and this manual without prior notice.

*This document is a translation of the original instruction.*

MANUFACTURER:

***Veromatic***  
BEVERAGE MACHINES TECHNOLOGY

Donker Duyvisweg 56  
3316 BM Dordrecht  
The Netherlands

# Index

1.	Important	32	8.	Malfunctions and repairs	53
	1.1. Safety regulations	32		8.1. Error messages on the screen	53
	1.2. User authorisation	32		8.2. Repairs	54
	1.3. Operating environment	32	9.	Decommissioning	55
	1.4. Genuine spare parts	32		9.1. Temporary decommissioning	55
	1.5. Hygiene	32		9.2. Disposal	55
	1.6. Ingredients	32	10.	Technical specifications	56
	1.7. Ventilation openings	32		10.1. EU declaration of conformity	57
	1.8. Water filter	32			
	1.9. Water lock	33			
	1.10. Water temperature	33			
	1.11. Cooler temperature (cooler option)	33			
	1.12. Release time	33			
	1.13. Electrical safety	33			
	1.14. Liability and warranty	33			
2.	Transport and unpacking	34			
3.	The machine	35			
	3.1. General	35			
	3.2. Outside and inside machine	35			
	3.3. Type plate	36			
	3.4. Safety symbols on the machine	36			
4.	Installation	37			
	4.1. Operating diagram	37			
	4.2. General installation guidelines	38			
	4.3. Operating environment	38			
	4.4. Water connection	39			
	4.5. Electrical connection	39			
	4.6. Putting into operation	40			
	4.7. Instructions for the operator	40			
5.	Settings	41			
	5.1. Introduction	41			
	5.2. Products	41			
	5.3. Water temperature	41			
6.	Operation	42			
	6.1. Switching the machine on/off	42			
	6.2. The main menu	42			
	6.3. Taking a product	42			
	6.4. Filling a jug	43			
	6.5. Emptying the drip tray	44			
	6.6. Energy-saving mode (VIPS)	44			
7.	Maintenance	45			
	7.1. Access to the maintenance area	45			
	7.2. Freeze up	45			
	7.3. The Rinse Menu	46			
	7.4. The Service menu and Settings menu	47			
	7.5. Daily maintenance	48			
	7.6. Weekly maintenance	49			
	7.6.1. Cleaning the mixer system	49			
	7.6.2. Refilling an instant canister	51			
	7.7. Monthly maintenance	52			

# 1. Important

## 1.1. Safety regulations

This machine is exclusively intended for the preparation of hot drinks such as espresso, coffee, cappuccino and hot chocolate based on dried powder. The hot water function can also be used to prepare other drinks such as tea and soup. It is forbidden to use the machine for any other purpose than described here. It is also forbidden to place the machine in areas where high pressure or steam cleaning is performed.

Read the operating instructions and especially these safety guidelines before installing or using the machine. Keep this manual with the machine for future reference.

The following texts indicate warnings or safety risks:

### **WARNING:**

Indicates a hazardous situation which could result in severe personal injury, risk of death and/or damage to the machine.

### **CAUTION!**

Indicates a hazardous situation which could result in minor personal injury and/or damage to the machine.

## 1.2. User authorisation

This machine is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children must not operate the appliance and must be supervised to ensure that they do not play with it.

## 1.3. Operating environment

The machine is for indoor use only, not for outdoor use. Place in a frost-free place (10° to 32° C.) where it is not exposed to moisture or excessive dust and where it cannot be sprayed with water.

## 1.4. Genuine spare parts

When replacing parts, use only original (spare) parts provided by Veromatic International B.V. This also applies to the options mentioned. These parts comply with strict quality requirements to keep the machine in optimal working condition. If no original parts are used, the warranty will expire and Veromatic International B.V. will not be liable for any damages.

## 1.5. Hygiene

For good hygiene and safety, it is important to maintain the machine properly. Clean the canisters and removable parts that come into contact with food according to the instructions in this manual and make sure they are thoroughly dry when reinserted.

## 1.6. Ingredients

Observe the storage and application instructions on the packaging of the ingredients. Make sure that the ingredients do not become damp. Remove ingredients that have been in the canister too long or if you have any doubts about their quality.

## 1.7. Ventilation openings

Prevent objects or liquids from getting into the machine through the ventilation openings. If liquids do get into the machine, immediately pull out the mains plug. In particular, never spray with a water hose or similar in the direction of the machine.

## 1.8. Water filter

The water filter (dealer option) should be replaced regularly. Your dealer can tell you more about this. A water filter that has been used for too long is detrimental to the operation of the machine and can pose a health hazard.

Do not use the water filter in places where the water is not microbiologically safe or in places where the water quality is unknown. Follow the installation instructions given in section 4.2 or follow the installation instructions of the water filter.

## 1.9. Water lock

Veromatic International BV prescribes the use of a water lock at the tap (not provided with machine - article code HL-00190) for safeguarding against continuously flowing water in case of leakage and does not accept any responsibility with regard to water damage, in case the machine gets installed without this water lock.

## 1.10. Water temperature

Inside the machine there is a water heater with a water temperature of 80-95°C. The water stays hot for a long time even when the machine is switched off.

Keep your hands away from the spout/cup when taking a drink or rinsing, in order to prevent burns from the hot water.

## 1.11. Cooler temperature (cooler option)

If the machine is equipped with a cooler, take care that the water in the cooler its cooling bath does not freeze. If the cooling water does freeze, do the following:

1. Switch off the machine.
2. Remove the plug from the wall socket.
3. Shut off the water supply.
4. Bring the ambient temperature to the required temperature.
5. Have an authorised service technician check the machine.

## 1.12. Release time

The drink is dispensed almost immediately after starting.

## 1.13. Electrical safety

### **WARNING:**

No parts requiring tools may be removed. This may only be done by a recognised technician.

In addition, objects may not be pushed through the various openings of the machine and water may not be sprayed into or onto the machine. The machine may also not be placed in areas where steam or high-pressure cleaning equipment is used.

## 1.14. Liability and warranty

With reference to the (Metaalunie) delivery conditions of Veromatic International BV, the company is not liable and has no guarantee obligation if defects are the result of:

- Normal wear and tear.
- External damage.
- Improper and injudicious use.
- Installation, assembly, modification or repair not carried out in accordance with the manufacturer's instructions.
- Maintenance not carried out or carried out incorrectly.
- Defects in or unsuitability of goods or used materials or aids by the ordering party or third parties.

## 2. Transport and unpacking

*This machine may only be transported in the original packaging. The packaging contains the necessary instructions for storing and transporting this machine (see Figure 1).*

### Temperature

In operation	+10° tot +32°	Celsius
During transport and storage	+0° tot +50°	Celsius

### Packaging dimensions and shipping weight

Height	67	cm
Width	39	cm
Depth	66	cm
Shipping weight	31	kg

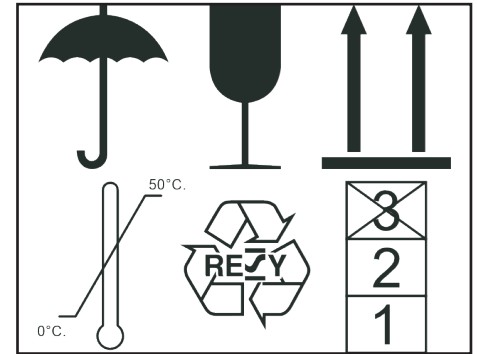


Figure 1.

Check the packaging for damage. A damaged machine may be unsafe and may not be put into operation. In this case, contact your dealer.

Keep the packaging if the machine is expected to be transported again in the future.

## 3. The machine

### 3.1. General

This is an automatic machine for preparing hot drinks. You place a cup, glass or jug under the correct spout. You then select a product and optionally the settings for your consumption on the screen. The consumption is dispensed in the placed cup, glass or jug.

### 3.2. Outside and inside machine

See Figure 2 and Figure 3

1. Canister lock
2. Canister for instant product (4x)
3. Front door
4. touch screen
5. Door lock
6. Cabinet
7. cup tray
8. Drip tray and grille
9. Visual coffee outlet
10. Hot water outlet
11. Cup sensor
12. On-off switch
13. Power cord connection
14. water inlet
15. Canister spout
16. Mixing system (3x)
17. Hot water hose
18. Coffee outlet
19. USB
20. door switch

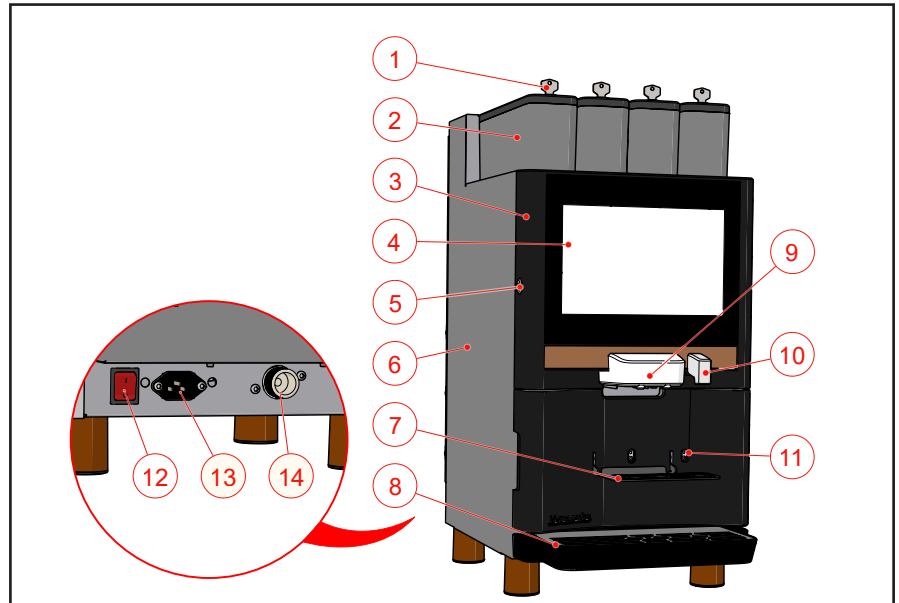


Figure 2.

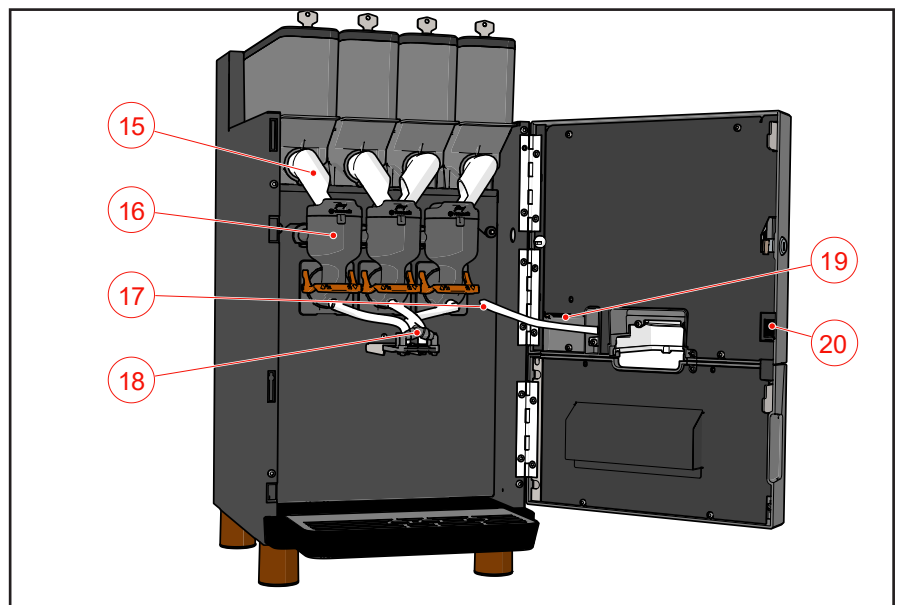


Figure 3.

### 3.3. Type plate

The type plate is located inside the machine on the top right side wall (See Figure 4). You will find the following machine data on the type plate:

- Model
- Serial Number
- Construction year
- Electrical data
- Water connection

The settings of product and water quantities may differ per machine. Each machine has a unique serial number with corresponding software version. If you wish to have the setting of your machine changed, the serial number is of interest to the dealer.

### 3.4. Safety symbols on the machine

The following safety symbols are affixed to the machine:

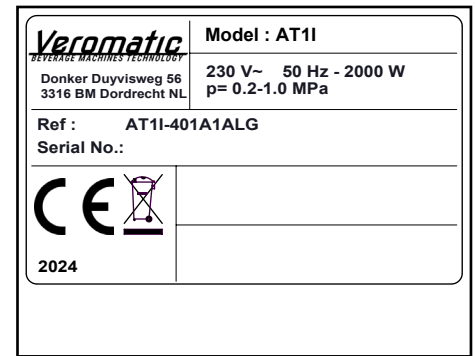




Figure 4.

Symbol	Location	Meaning
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rear side of the machine</li> <li>• At PP-00851</li> </ul>	Caution! Electrical voltage
	Rear of the machine	Collect separately. See section 9.2

The safety symbols on the machine must be kept complete and legible. Damaged and illegible safety symbols must be renewed.

## 4. Installation

### WARNING:

Installation may only be carried out by a qualified service technician!

### 4.1. Operating diagram

See Figure 5

1. Water connection
2. Pressure reducer (optional)
3. Water filter (optional)
4. Inlet valve
5. Check valve
6. Boiler
7. Exhaust valve
8. Boiler drain
9. Instant product canisters
10. Mixer units

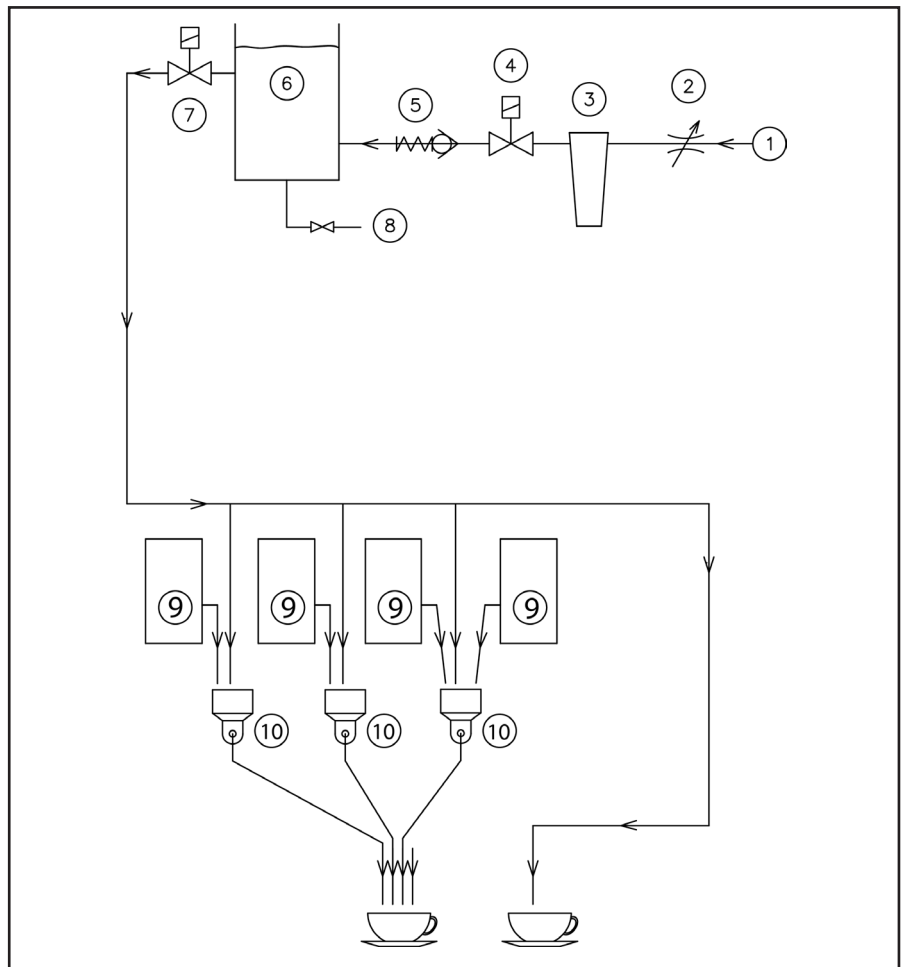


Figure 5.

In this machine, drinks are prepared according to the instant principle.

The hot water required comes from a boiler. In this boiler, the water is constantly kept at a certain temperature. If the water falls below a certain level, the inlet valve is opened and tap water can flow into the boiler again. The already present amount of water and the heating element together ensure that the "new" water quickly reaches the right temperature.

Instant principle

A certain amount of hot water and powder(s) is dosed in a mixer unit. There, both are mixed with each other by means of a rapidly rotating mixer. This mixture, whether or not combined with another solvent, flows out of the spout into your cup or jug.

## 4.2. General installation guidelines

The machine may only be installed by an authorised service technician. This person observes the guidelines established by the machine manufacturer and in accordance with national and local regulations. The mechanic instructs the operator on the operation, maintenance and handling of any malfunctions.

Besides the legal guidelines a service technician has to meet, Veromatic International BV has the following requirements for a service technician:

1. The mechanic is well informed about the machine, by training at Veromatic International B.V. or by equivalent, obtained elsewhere.
2. The mechanic uses the instructions, diagrams etc. that apply to this type and version.
3. The mechanic is well informed about the valid guidelines for hygiene.

## 4.3. Operating environment

The machine is for indoor use only, not for outdoor use. Place it in a frost-free place where it is not exposed to moisture or excessive dust and cannot be sprayed with water. The machine may not be used above a height of 2000 m.

The machine is only suitable for use in domestic, office and light industrial environments. The machine is not suitable for professional kitchens where frequent cleaning with water is required. The machine is also not suitable for use in dusty environments. Veromatic International cannot guarantee the correct operation and safety of the machine when placed in any other environment.

It is not allowed to install the machine in areas which are cleaned with water jets or steam.

To ensure a correct operation of the machine, it should not be installed in an angle, but on a horizontal and stable surface.

The ambient temperature must fall within +10° to +32° Celsius for the machine to work properly.

Make sure that the wall socket and water shut-off valve remain freely accessible and easy to reach after the machine has been installed.

The on/off switch is at the back of the machine. Make sure that this also remains easily accessible.

Check that the power cable is undamaged. A damaged power cable must be replaced immediately! Make sure that there is enough free space around the machine.

Minimum required installation space (in mm),  
See Figure 6.

Place the machine in such a way that the highest surface of the machine is at least 120 cm above the floor. If the machine is installed directly under a cupboard, there must be a clearance of at least 150 mm all around the machine. For a good operation of the machine, it is necessary that a lot of cooling air can be supplied and removed. Various openings have been provided in the machine for this purpose. These openings must never be covered.

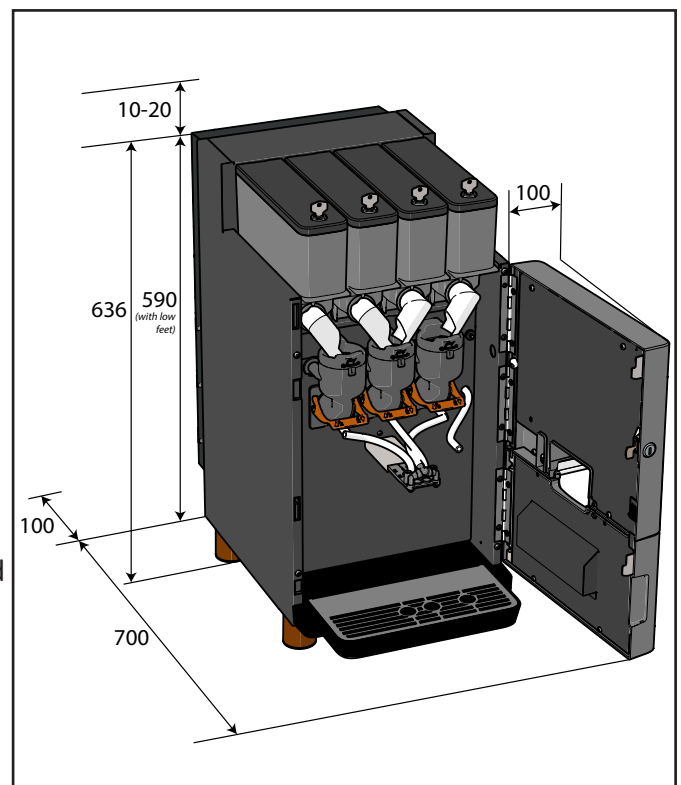


Figure 6.

## 4.4. Water connection

### Water connection details

Water connection	¾"	BSP
Water pressure	2.0 – 10.0	bar
	0.2 – 1.0	MPa
Water lock	Veromatic International BV prescribes the use of a water lock (order code HL-00190) and accepts no responsibility or liability for water damage if the machine is installed without this protection.	
Water filter	Install a water filter to ensure the best taste quality and to reduce limescale formation and thus maintenance. Do change the water filter regularly. See the water filter specification for more information. Your dealer can inform you about a water filter and install it.	

The machine must be placed within 1½ metres of an aerated washing machine tap on a riser pipe which complies with the locally applicable regulations of the water supply company and the above-mentioned working pressure.

The machine must be connected with a flexible hose set (not supplied) that complies with the applicable water and food regulations of the country. The hose must have a swivel on the machine side with a seal in accordance with the size stated above. Whether new or replacement, always use a new hose set for the water inlet. Do not reuse the old set for safety reasons. Make sure the hoses are suitable for the pressure on site or use a reducing valve (order code VT-02741).

### Connection procedure

1. Connect the water hose to the tap.
2. Flush the water pipe for a considerable time so that any dirt cannot enter the machine.
3. In case of a water filter, follow the connection procedure of the filter.
4. Connect the water hose to the inlet valve on the machine. Tighten the swivel properly.
5. Check that the hose is not kinked or damaged.
6. Turn on the tap.
7. Check for leakage.

## 4.5. Electrical connection

- The machine must be connected with the power cord supplied.
- A sufficiently fused wall outlet with proven grounding must be available within 1½ meters of the machine.
- Use a separate group for only this machine with a 16A fuse.

### Electrical connection details

Power supply	230		V~
Frequency	50		Hz
Maximum power consumption	2000		W
Safety class	Class I		
IP rating	IP20		
Pollution grade	2		
Overvoltage category	II		

### CAUTION!

Give the machine a chance to acclimatise. To do this, leave it at the workplace for at least half an hour before connecting it to the mains.

## 4.6. Putting into operation

1. Open the front door of the machine
2. Remove the instant canisters from the machine with the spouts facing upwards (see Figure 7).
3. Fill the canisters to a **maximum of three-quarters** of their capacity (see Figure 8).

### **⚠ CAUTION!**

**Fully filling the canisters will encourage spillage and cause poor hygiene. Overfilling may prevent the machine from working properly. Do not press on the ingredients.**

4. Reinsert the canisters into the machine (see Figure 9)

### **⚠ CAUTION!**

**Make sure that the spouts point downwards.**

5. Close the door
6. Switch on the machine using the switch at the rear of the machine (see Figure 10).
7. Wait until the water in the boiler has reached the correct temperature (message disappears).
8. Open the machine door to activate the Rinse Menu.
9. Place a drip tray under the spouts.
10. Rinse the machine via the menu option.
11. Close the door.
12. Press the Back button to exit the Rinse menu and return to the dispensing mode. If necessary, adjust the machine to the desired taste and quantity.
13. Take each product at least 2x to check the adjustment.

## 4.7. Instructions for the operator

After the machine has been installed and made ready for use, the service technician must instruct the appointed operator in how to maintain the machine responsibly in accordance with local guidelines, using this manual. Safety and hygiene are the key issues here.

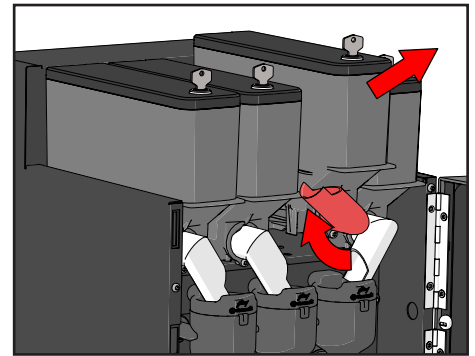


Figure 7.

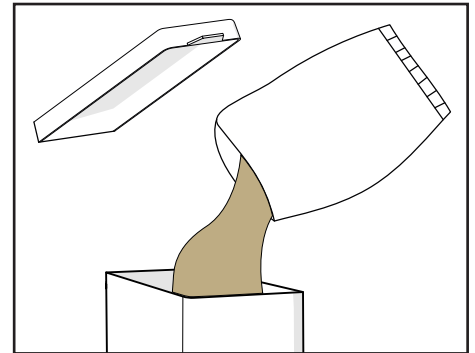


Figure 8.

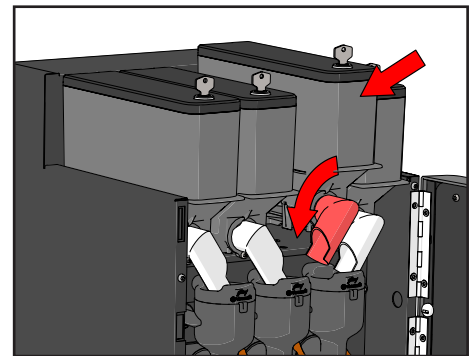


Figure 9.

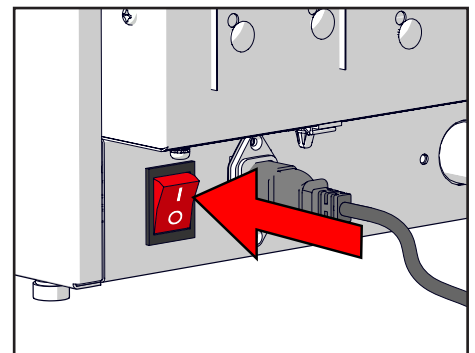


Figure 10.

## 5. Settings

### **WARNING:**

**Installation may only be carried out by a qualified service technician!**

### 5.1. Introduction

To be able to dose all products and water quantities, various motors and valves have been built in. By using modern electronics, the various control times can be accurately regulated. Various combinations can be made that can be modified by the service engineer within certain limits. The machine is supplied with a standard factory setting. You can always fall back on this standard setting. Your dealer will ensure that the machine is adjusted to your taste on site.

### **CAUTION!**

**Adjustment should only be carried out by a service technician.**

The settings of product and water quantities can differ per machine. Each machine has a unique machine number with an associated software version. If you want to change the settings of your machine, the machine number is important for the dealer. This can be found on the type plate which, depending on the model, can be found behind the front door of the machine.

### 5.2. Products

This machine is intended for use with dry powder instant products only. Use of any other product is not guaranteed. Veromatic International BV is not liable for damages or quality problems resulting from the use of any other product than the intended one.

Please consult the packaging on the shelf life and replacement of the used products.

The machine is adjusted to a specific volume with a predefined mixing and timing. This coffee machine is delivered from the factory with optimum settings which ensure the best in-cup quality. However, alternative products may require a specific adjustment to guarantee the best result for your beverage. Your dealer can help you make the right choice of products and settings.

The amount of product depends, among other things, on:

- The time the product canister motor is operated.
- The amount of water added in the mixer.

### 5.3. Water temperature

The water temperature of the water in the boiler is adjustable by your dealer. Globally it can be stated:

Temperature too low	Product does not dissolve properly or extraction is not optimal
Temperature too high	Water may boil under certain conditions, causing a safety device to switch off the machine. This must then be reset by a service technician before the machine can be put back into operation.

The water temperature must not be set below 65° C operating temperature. Below this temperature, bacteria are not killed and personal safety cannot be guaranteed.

## 6. Operation

### 6.1. Switching the machine on/off

Switch the machine on with the ON/OFF switch on the rear of the machine. The machine starts and heats up (see Figure 10).

Switch the machine off with the ON/OFF switch at the rear of the machine (see Figure 11).

### 6.2. The main menu

You operate the machine using the touch screen. In the main menu, you will find all possible product selections. You can change the language of the menu by pressing the 'flag' button on the bottom left and selecting another language. (See Figure 12)

The machine will display a message through a pop-up window if an error occurs (see Figure 13). Some errors cause the machine to stop making certain products. These products are then shown slightly transparent in the main menu. See chapter 8 for more information about error messages and what to do.

With the back button you can always go one step back in the menu.

### 6.3. Taking a product

1. Select the desired product on the screen.
2. Select the settings for your consumption if available. Depending on the machine version and the selected product, you can set the following (see Figure 14):
  1. The strength of the coffee
  2. The amount of added sugar
  3. The amount of milk added
  4. The amount of consumption (cup size)
  5. The number of consumptions in a jug (see section 6.4)
3. If necessary, consult the allergen information of the consumption you have selected (see Figure 15).
4. Place a cup or glass on the cup tray under the correct spout (left - coffee products, right - hot water) (see Figure 16).

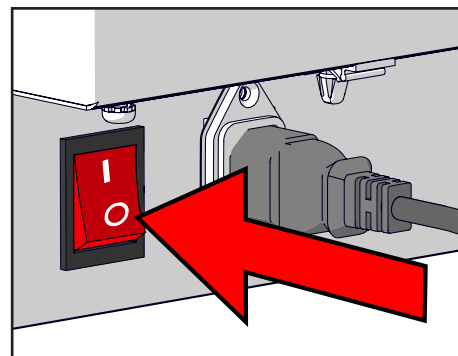


Figure 11.



Figure 12.

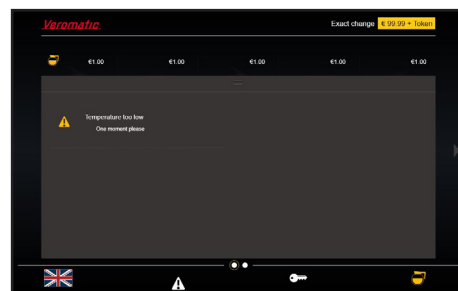


Figure 13.



Figure 14.

### **CAUTION!**

The machine will not always be able to detect a glass. Press the start button one more time to inform the machine that you have placed a glass.

5. Press Start (see Figure 17) and fulfill the payment obligation if required. Your consumption will be dispensed into your cup or glass.

### **CAUTION!**

Keep your hands away from the spout when dispensing a drink. Contact with hot drink from the spout causes burns.

6. When dispensing coffee and instant drinks, you can simultaneously select hot water by pressing the button on the right (see Figure 18). The hot water consumption comes from the right-hand dispenser. You can cancel the dispensing of hot water drinks at any time by pressing Stop.

## 6.4. Filling a jug

1. Fold the cup tray upwards and place the jug. (see Figure 19)
2. Choose the desired product on the screen.
3. Click on the can icon and choose the quantity by dragging the bar (see Figure 20).
4. Choose the settings for your consumption. Depending on the machine version and the selected product, you can set the following:
  - The strength of the coffee
  - The number of drinks in the jug
5. If necessary, consult the allergen information of the selected beverage.
6. Under the relevant spout, place a jug large enough for the number of consumptions set.
7. Press Start.
8. Your consumption is dispensed into the jug.
9. The jug function can be stopped prematurely by pressing stop. The last cycle will still be completed.

### **CAUTION!**

Keep your hands away from the spout when dispensing a drink. Contact with hot drink from the spout causes burns.



Figure 15.

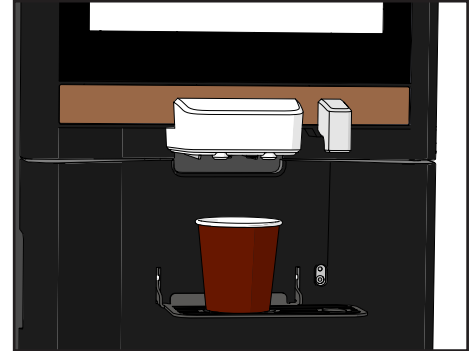


Figure 16.



Figure 17.

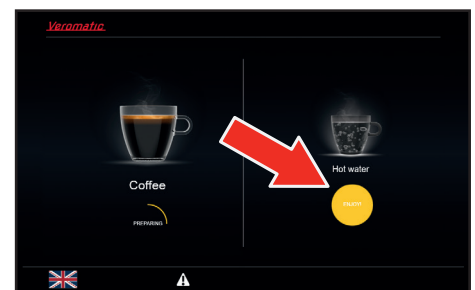


Figure 18.

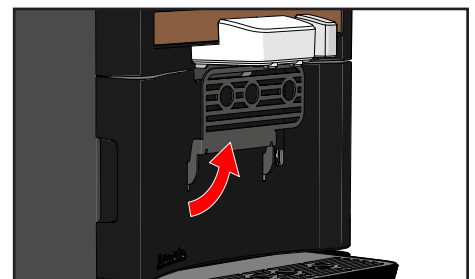


Figure 19.

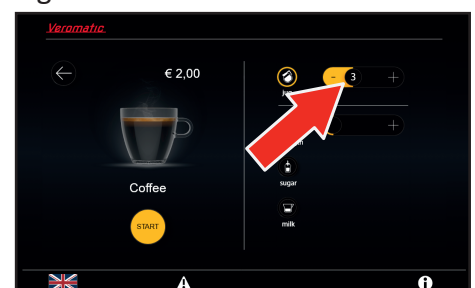


Figure 20.

## 6.5. Emptying the drip tray

When the drip tray is full, the machine displays a message on the screen: (see Figure 21)

Then do the following:

1. Carefully take the drip tray out of the machine (see Figure 22).
2. Remove the grid from the drip tray.
3. Empty the drip tray.
4. Replace the grid in the drip tray and place the drip tray back in the machine.
5. Confirm on the screen that it has been emptied.

## 6.6. Energy-saving mode (VIPS)

The machine is equipped with the energy-saving Veromatic Intelligent Power Save (VIPS) as standard. In the first two weeks after installation (and continuously thereafter) VIPS learns the use of the machine. It automatically determines the timing for energy saving when generally no consumptions are made.

During the VIPS mode, dosing can still take place. Press the touch-screen to activate the machine.

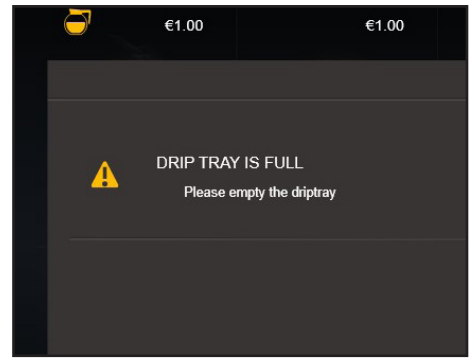


Figure 21.

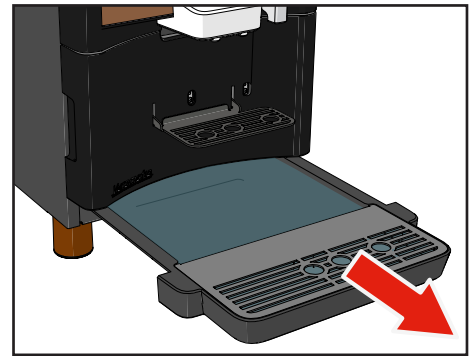


Figure 22.

## 7. Maintenance

Good maintenance is of great importance. Hygiene and a good cup of coffee are closely linked. By following the instructions properly, the machine can be kept clean in a safe and efficient manner in accordance with HACCP regulations.

### **WARNING:**

**Never spray with liquid into or against the machine.**

### 7.1. Access to the maintenance area

To refill and service the machine, you must first open the door. For this, you need the corresponding door key. There are two exceptions:

- The drip tray can also be emptied without opening the door.
- The canisters have their own key and can be refilled from above without opening the door.

You will need the following items to carry out the maintenance:

- Machine door key
- Canister key
- Drip tray for rinse water
- Bucket with hot water
- Detergent
- Brush

### **CAUTION!**

**Never use a dishwasher to clean parts from the machine.**

### **WARNING:**

**All areas that require tools belong to the service area.**

**Access to the service area is restricted to persons who have knowledge and practical experience with the machine (a qualified and trained service technician), in particular with regard to safety and hygiene.**

### 7.2. Freeze up

The appliance may only be used indoors between 10 and 32° C. Should the appliance still be frozen, please do the following:

1. Switch off the machine
2. Remove the plug from the wall socket
3. Bring the ambient temperature to the required temperature
4. Call the fault technician/dealer to have the machine checked.
5. Do not under any circumstances switch the machine on again. The internal components are filled with water and can be damaged by freezing, so that functioning and safety can no longer be guaranteed.

### 7.3. The Rinse Menu

The Rinse Menu is used for refilling, rinsing and cleaning the machine.

When you open the door, the Rinse menu is automatically activated (see Figure 23). Here you can see at a glance how full the canisters and drip tray are. You can adjust the levels of the canisters here after refilling.

1. Back to main menu
2. Stock level ingredient canister
3. Mixer rinsing start/stop
4. Hot water rinsing start/stop
5. Rinsing of all mixers simultaneously
6. Drip tray empty/full
7. To service and settings menu

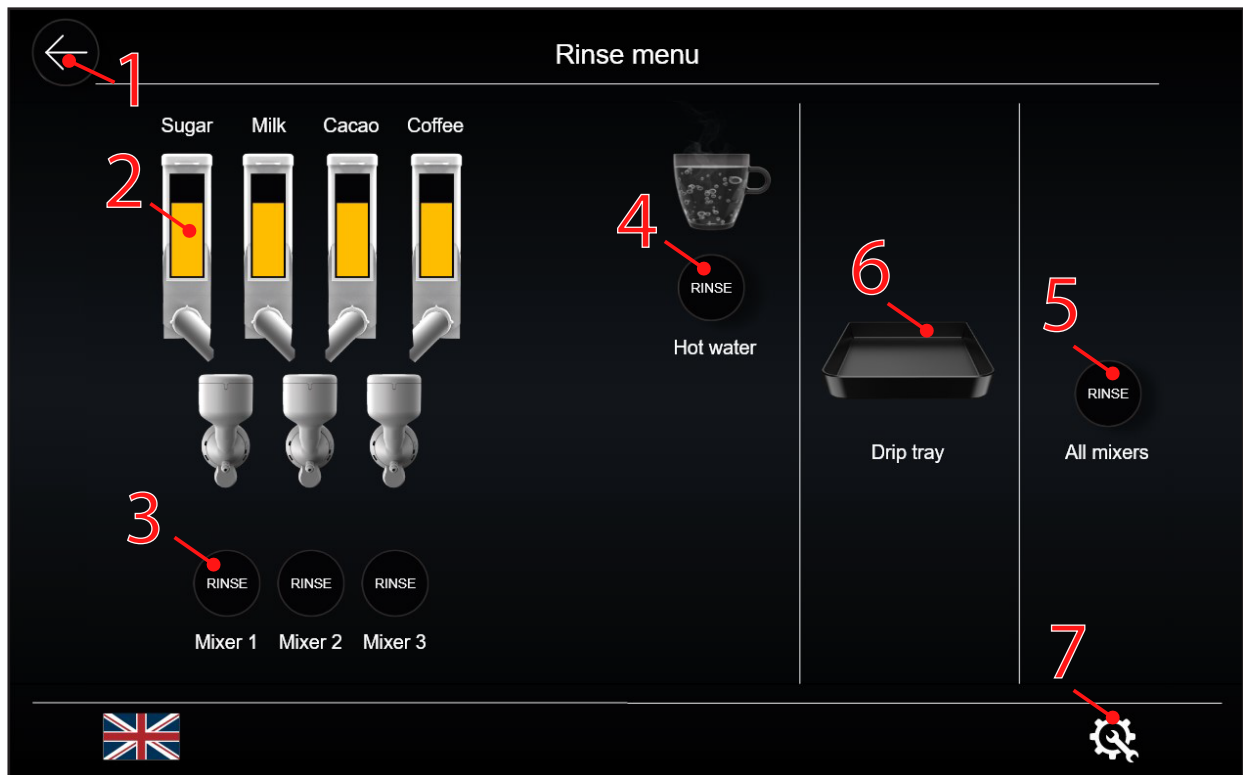


Figure 23.

#### Rinse programmes and cleaning cycles

From the Rinse menu, the various rinse programmes and cleaning cycles can be started:

- Mixer rinsing
- Rinsing the hot water system
- Rinsing all mixers simultaneously

The Back button brings you back to the main menu, and the gear button opens the Service menu, see section 7.4.

Alternatively, if the door is locked and closed, the main menu will appear again after 1 minute of inactivity.

## 7.4. The Service menu and Settings menu

Many other options and settings of products and the machine are provided in the “Service menu” and the “Settings menu”. These are only accessible for a dealer or mechanic with the appropriate password. These settings are not for regular maintenance and are not covered in this user manual. The button in the bottom-right of the Rinse menu, see paragraph 7.3, can be used to open the Service menu. (see Figure 24).



Figure 24.

The Service menu allows you to:

- Configure the sales type (Free, Discount, Paid);
- Check the counters;
- Configure the clock;
- Check the machine’s log file;
- Check the output of the machine’s sensors.

The Settings menu allows dealers to adjust e.g.:

- detail recipes
- temperatures
- etc.

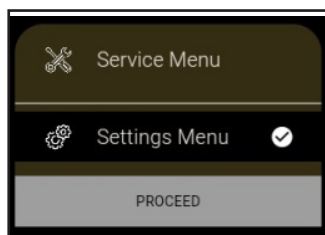


Figure 25.

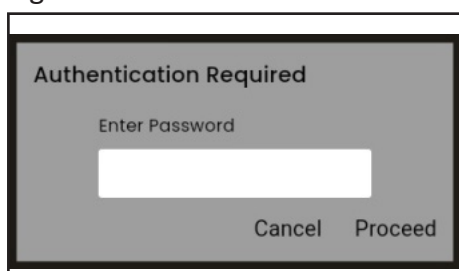


Figure 26.

## 7.5. Daily maintenance

For cleaning, only use water and possibly detergent. Always rinse thoroughly with clean water.

The machine has an activated daily automatic rinsing option. When activated, the machine will ask you to place a container under the spouts and press 'start' to start rinsing. When disabled, daily rinsing must be done manually. Full daily maintenance consists of:

1. Open the machine door to activate the Rinse Menu.
2. Check the container outlets for accumulated product. If necessary, remove, clean and replace dry.
3. Close and lock the door again. The Rinse menu remains active.
4. Flip up the cup tray and place a container under the spouts (see Figure 27).
5. Flush the mixers by selecting the 'flush all mixers' function.
6. Flush the hot water system by selecting the 'Flush hot water system' function.
7. Check for any leaks.

**⚠ WARNING:**  
**Hot water!**

8. Empty the collection tray and put it back under the spouts.
9. Repeat the flushing procedure once.
10. Empty the container.
11. Turn off the machine with the main switch.
12. Carefully remove the drip tray from the machine. Empty the drip tray and clean the drip tray and the grid with lukewarm water and a brush.
13. Clean the inside of the machine (see Figure 28).
14. Replace the drip tray with the grid.
15. Close the door.
16. Clean the outside of the machine with a slightly damp cloth. Pay some extra attention to the outlet area and the cup tray. (see Figure 29 +30)
17. Switch the machine on again.

**⚠ CAUTION!**

**Make sure that all components that have been removed are returned to their original position before starting the machine again.**

18. Press the "Back" button to exit the Rinse menu and resume normal dispensing mode (if the door was not closed).
19. Take a 'test' consumption of each product (see Figure 31).

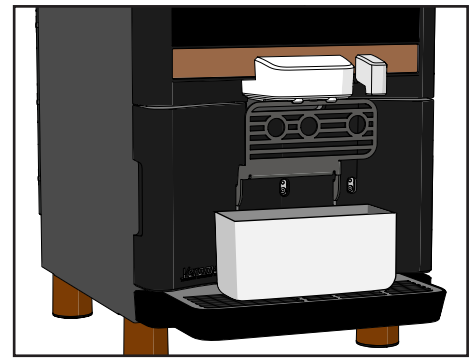


Figure 27.

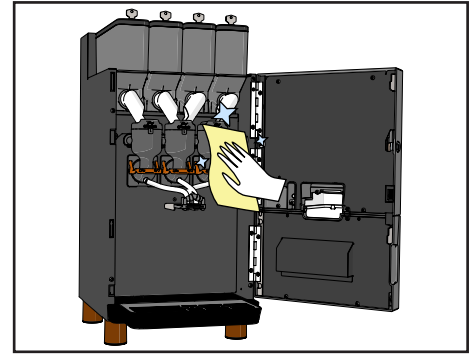


Figure 28.

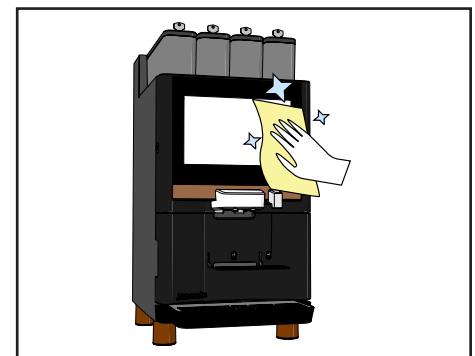


Figure 29.



Figure 30.

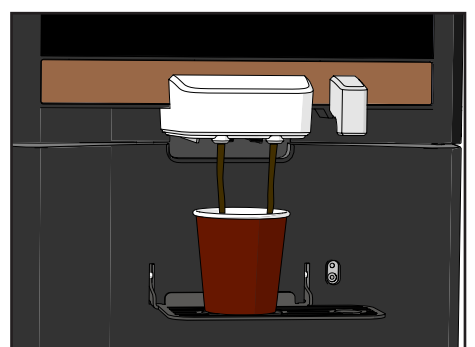


Figure 31.

## 7.6. Weekly maintenance

### 7.6.1. Cleaning the mixer system

1. Switch off the machine.
2. Open the machine door.
3. Detach the spout from the arm (see Figure 32)
4. Disconnect the hoses from the outlet parts. And take the tubes apart. Clean these parts with warm water.
5. Detach the outlet arm from the cabinet. Press the latch and slide towards you (see Figure 33). Clean with warm water.
6. Turn the canister spouts upwards and remove the canisters from the machine one by one (see Figure 34).

#### **⚠ CAUTION!**

**Turn the spout upwards. This prevents spilling the ingredient**

7. Disconnect the outlet hose from the mixers (see Figure 35).
8. Turn the mixer ring counter-clockwise to the unlock position (see Figure 36).
9. Pull the mixer house and the suction ring forward so they detach from the mixer plate. (see Figure 37).
10. Separate the suction ring from the mixing bowl (see Figure 38).
11. Remove the mixer paddle from the mixer axis (see Figure 39).
12. Remove the mixer ring by turning it further counter-clockwise and pulling it from the base. (see Figure 40 + 41).
13. Clean all parts in hot water and brush them with a brush.
14. Remove the suction box from the machine and clean (see Figure 42).
15. Clean the inside of the machine with a slightly damp cloth (see Figure 43).
16. Replace all parts in reverse order.
17. Replace the canisters.

#### **⚠ CAUTION!**

**Make sure that the spouts point downwards.**

18. Follow all steps of section 7.5.

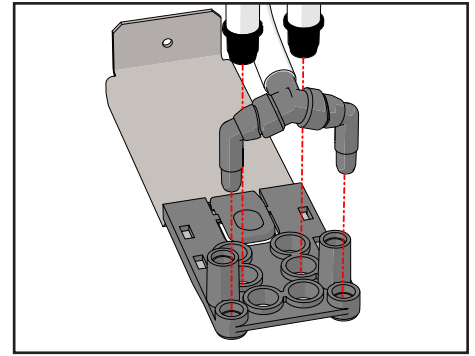


Figure 32.

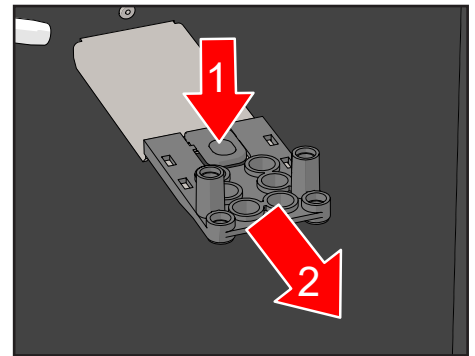


Figure 33.

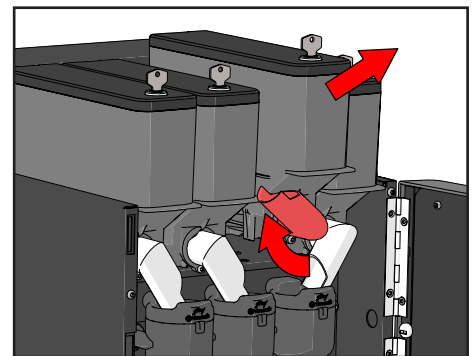


Figure 34.

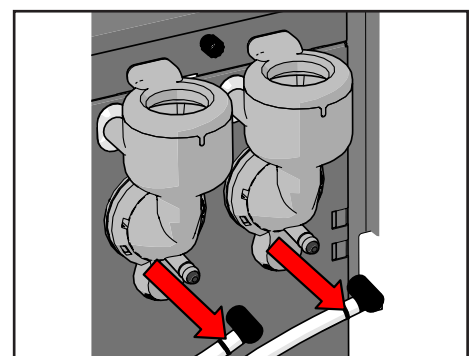


Figure 35.

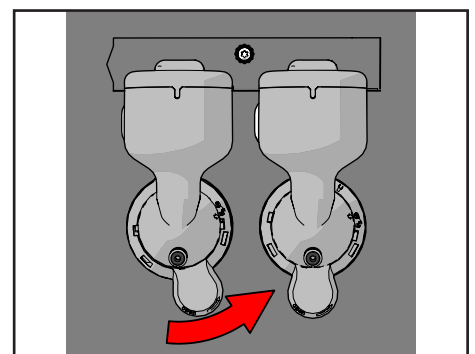


Figure 36.

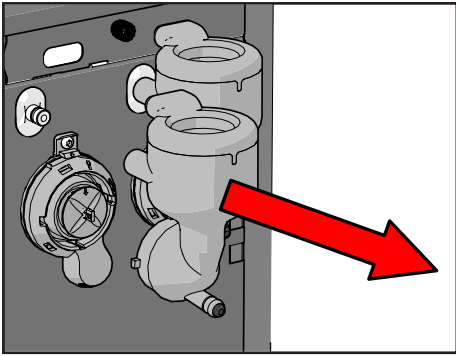


Figure 37.

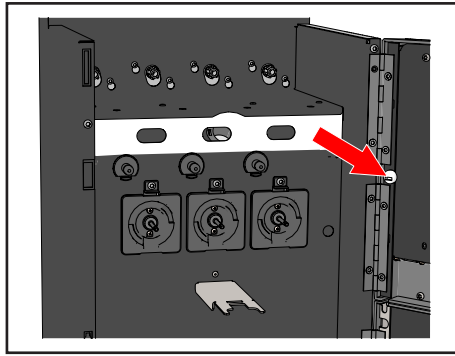


Figure 42.

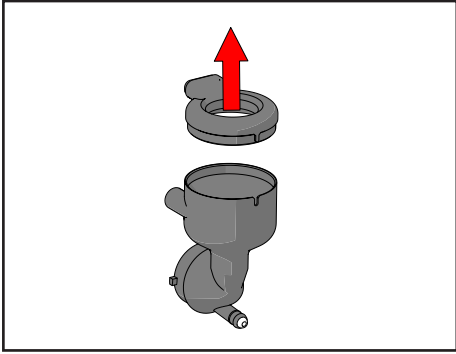


Figure 38.

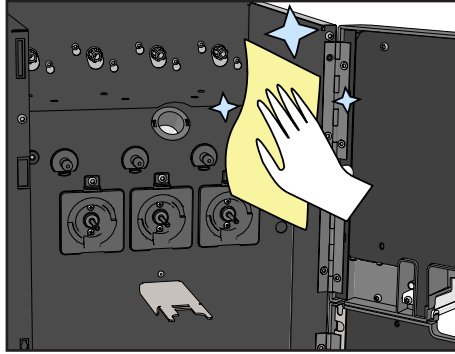


Figure 43.

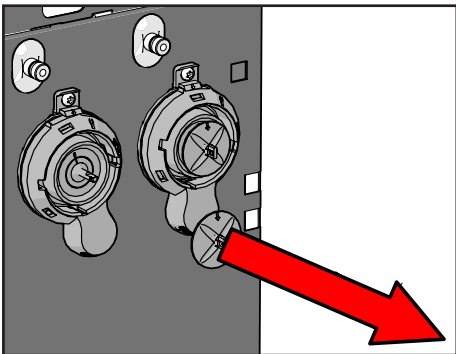


Figure 39.

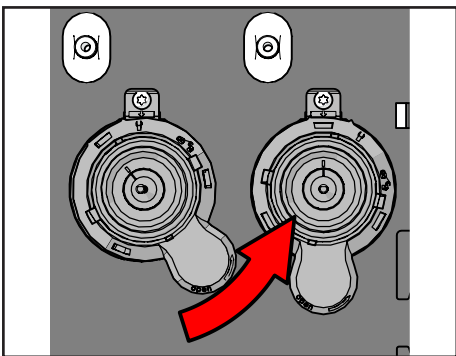


Figure 40.

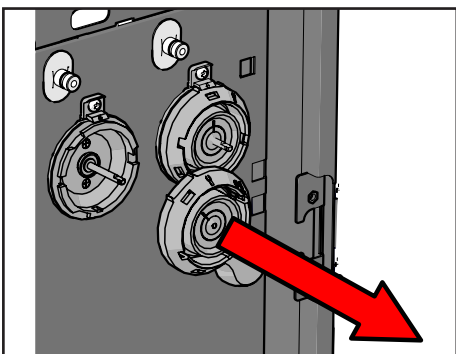


Figure 41.

### 7.6.2. Refilling an instant canister

To maintain proper functioning, this machine must only be filled with products prescribed by your dealer.

1. Unlock and open the door. The Rinse Menu appears on the screen.
2. Turn up the spouts of the instant containers and remove the canister from the machine (see Figure 44).

**⚠ CAUTION!**

**Turn the spout upwards. This prevents spillage of the ingredient.**

3. Remove the lid from the canister. Fill the canister to a maximum of three quarters of its capacity (see Figure 45).

**⚠ CAUTION!**

**Fully filling the canisters will encourage spillage and cause poor hygiene. Overfilling can prevent the machine from working properly. Do not press on the ingredients.**

4. Replace the lid.
5. Replace the canister and turn the spout to the correct position (see Figure 46).
6. Close and lock the door.
7. In the Rinse menu, adjust the displayed ingredient stock of the refilled container.
8. Rinse the related mixer, see section 7.3
9. Take a drink with the refilled instant product to test whether you have replaced the canister and spout correctly.

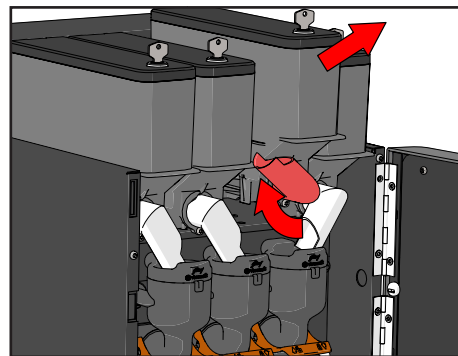


Figure 44.

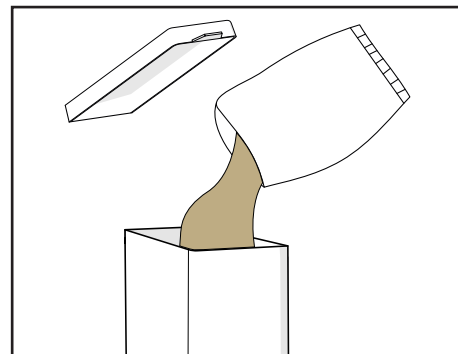


Figure 45.

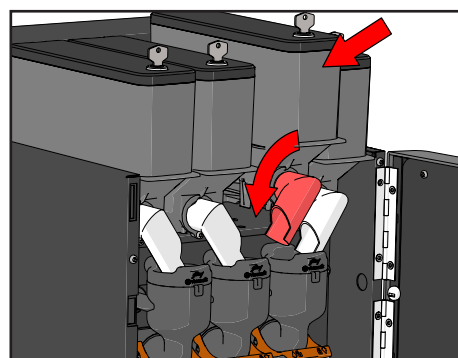


Figure 46.

## 7.7. Monthly maintenance

In addition to the weekly maintenance, the following should also be done:

1. Empty the product canisters (see Figure 47).
2. Check the container for loose parts (e.g. springs). If this is the case, call your dealer/service number.
3. Clean the containers with hot water and some detergent. Always replace the containers completely dry!

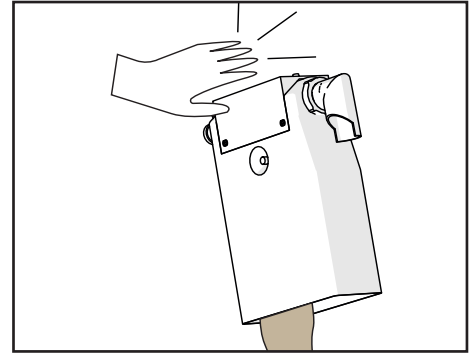


Figure 47.

## 7.8. Periodic maintenance

In order to guarantee safe and hygienic operation at all times, the machine should be serviced at least once a year. This may only be carried out by a recognised service technician. This person uses training and service information provided by the manufacturer.

### **⚠ CAUTION!**

**Proper cleaning prevents the formation of micro-organisms and the accumulation of dirt in the machine; both cause loss of taste and quality.**

Thorough maintenance by you and the conclusion of a cleaning contract minimise problems.

Descaling is part of the service. Never descale the machine yourself. The water filter (if present) must be replaced periodically. Your dealer can tell you more about this. A water filter that has been used for too long is detrimental to the operation of the machine and can pose a health hazard.

## 8. Malfunctions and repairs

### 8.1. Error messages on the screen

In most cases, the machine will display a pop-up window when an error has occurred. Below the error message you will find what you can do to remedy the error. Clicking on the exclamation mark will bring you back to the main menu (see Figure 48). Active error messages can be consulted at any time by pressing the exclamation mark again.



Figure 48.

**⚠ CAUTION!** The solutions below are only intended as a tip. Please refer to the more detailed instructions in the relevant sections of this manual for the prescribed procedures. If the problem cannot be solved with these tips, consult your dealer.

Message type	Message	Meaning
Warning	Service message	The service date has almost been reached
Warning	Water filter is dirty	The water filter needs replacing
Busy	Temperature is too low	One moment please
Busy	Boiler is full	One moment please
Error	Drip tray is full	Please empty the drip tray
Error	Boiler has stopped filling	Restore water supply and restart machine
Error	Container is empty	Refill the container and reset the counter please
Maintenance	Service date reached	Machine needs dealer service
Maintenance	Water filter saturated	Change water filter
Critical error	There is a problem with the water heater	Please call the dealer

Other failures are listed below:

Failure	Possible cause	Solution
Machine only discharges water	The selected container is empty	Fill relevant container
	Canister is blocked	Remove the blockage
	Mixer is blocked	Clean the mixer
No illumination/action	Figure 49. Main switch is off	Switch on the main switch at the rear of the machine
	No mains power	Restore power supply (Is the power cord properly connected?)
Product is watery	Empty spaces in container (tunnelling) or powder too old	Tap side of container/shake container/ invert container
	Canister is almost empty	Fill container and reset counter
Place cup	No cup placed or cup not placed far enough back in cup opening	Place the cup firmly in the cup opening
	A transparent cup was used (these are not always detected!)	Click start again or use an opaque cup

## 8.2. Repairs

### **WARNING:**

**Repairs here mean that work is carried out on the machine with tools. These repairs may only be carried out by an authorised technician. Only original spare parts may be used.**

The requirements for a mechanic are:

1. The mechanic is aware of all laws and regulations regarding electrical connections, electrical symbols, etc.
2. The mechanic is well informed about soup machines, by training at Veromatic International B.V. or by equivalent training obtained elsewhere.
3. The mechanic uses the instructions, diagrams etc. that apply to this type and version.
4. The mechanic takes all safety measures to avoid exposing himself and others to any danger, electrical or mechanical.
5. The mechanic is aware of the local guidelines on hygiene.

Take the following measures when carrying out technical work on this machine:

6. Remove the plug from the wall socket.
7. Check whether the possibly disconnected ground connection fulfils its function again.
8. Observe the general safety instructions.

If parts need to be replaced, please contact your dealer for replacement parts, spare parts, issued by Veromatic International B.V. These will ensure that the device will function optimally. If this is not the case, the warranty will expire and Veromatic International B.V. will not be responsible for any damages resulting from this.

## 9. Decommissioning

### 9.1. Temporary decommissioning

If the machine is not used for a longer period of time (from approx. 4 weeks), or if it appears that the machine has been out of use for a longer period of time, have the following measures taken by an authorised service technician (for hygiene reasons):

1. Switch off the machine and leave it to cool down for a maximum of 24 hours.
2. Drain the boiler.
3. Empty the containers (also empty the worm by hand).
4. Clean the machine carefully (see Maintenance chapter).

If the machine has not been used for a long time, a service technician should do the following:

- Check all components for hygiene and damage.
- Replace dirty or damaged items if necessary.

For restarting, see section 4.6

### 9.2. Disposal

If the machine is scrapped, the following must be done by a service technician:

1. Switch off the machine and leave it to cool down for a maximum of 24 hours.
2. Drain the boiler.
3. Empty the containers (also empty the worm by hand).
4. Clean the machine carefully (see Maintenance chapter).
5. Make sure the machine is complete.
6. Return the machine.

When a machine is replaced by a new machine from Veromatic International BV, the old machine will be taken back by the supplier.

For machines from Veromatic International BV a disposal fee has been paid. You can ask your supplier to collect the machine and to transport it to a specially appointed return station. The return station makes sure that the machine is recycled in such a way that it has the least impact on the environment. For information, please visit <http://www.nvmp.nl>.

## 10. Technical specifications

### Dimensions

Height	635	mm
Width	310	mm
Depth	532	mm
Weight	26	kg

### Capacity

Boiler	1.75	Liter
Instant canister	1.5	dm <sup>3</sup>

### Ambient temperature

In operation	+10° to +32°	Celsius
Boiler	+0° to +50°	Celsius

### Electrical data

Supply voltage	230	V~
Frequency	50	Hz
Electrical power	2000	W
Electrical safety class	Class 1	
IP rating	IP20	
Pollution degree	Category II	
Overvoltage category	II	

### Water connection

Water connection	¾"	BSP
Water pressure	2.0 – 10.0	bar
	0.2 – 1.0	MPa
Sound level idle/mix	<50 / 61	dB(A)

Veromatic International BV prescribes the use of a water lock and accepts no responsibility for water damage if the machine is installed without this protection.

Drinking water shall meet the quality requirements as defined in national legislation as well as the requirements of Directive 98/83/EC.

The machine is supplied without hoses and couplings for the water connection. Your dealer can inform you about the connection options.

## 10.1. EU declaration of conformity

NL (original)	EN	DE	FR
EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING	EU-DECLARATION OF CONFORMITY	EU-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG	EU-DECLARATION DE CONFORMITE
<b>Veromatic International B.V.</b> Donker Duyvisweg 56 NL-3316 BM Dordrecht Nederland			
wij verklaren geheel onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:	we herewith declare, on our own responsibility, that the product:	wir erklären hiermit eigenverantwortlich dass das Produkt:	nous déclarons par la présente et sous notre propre responsabilité que le produit:
Drankenmachine type:	Office machine type:	Automat Typ:	Machine type:
<b>AT1I</b>	<b>AT1I</b>	<b>AT1I</b>	<b>AT1I</b>
waarop de verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:	which this declaration refers to, is in conformity, with the following norms:	Worauf sich diese Erklärung bezieht, die folgende(n) normen entspricht:	A laquelle cette déclaration se rapporte, est en conformité avec les normes suivantes:
EN 61000-3-2: 2014 EN 61000-3-3: 2013 EN 60335-1: 2012 EN 60335-2-75: 2004 EN 55014-1: 2017 EN 55014-2: 2015	migratie van lood en nikkel volgens NEN-EN 16889:2016 migration levels of lead and nickel according to NEN-EN 16889:2016 Migration von Blei und Nickel nach NEN-EN 16889:2016 Niveaux de migration du plomb et du nickel selon NEN-EN 16889:2016		
waarop de verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende richtlijnen:	which this declaration refers to, is in conformity, with the following directives:	Worauf sich diese Erklärung bezieht, die folgende(n) Richtlinie entspricht:	A laquelle cette déclaration se rapporte, est en conformité avec les directives suivantes:
- 2014/30/EU EMC Richtlijn	- 2014/30/EU EMC Directive	- 2014/30/EU EMC Richtlinie	- Directive CEM 2014/30/UE
- 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn	- 2014/35/EU Low voltage directive	- 2014/35/EU Niederspannungssichtlinie	- Directive basse tension 2014/35/UE
- 2011/65/EU RoHS Richtlijn als gewijzigd door (EU)2015/863	- 2011/65/EU RoHS Directive as amended by (EU)2015/863	- 2011/65/EU RoHS Richtlinie geändert durch (EU)2015/863	- Directive LdSD 2011/65/UE modifié par (EU)2015/863
- EG 1935/2004 Voedselveiligheid — veilige verpakking	- EC 1935/2004 Food safety — safe packaging	- EG 1935/2004 Lebensmittel-sicherheit – sichere Verpackung	- EC 1935/2004 Sécurité des aliments: des emballages sûrs
- EG 2023/2006 Materialen en voorwerpen die met levensmiddelen in contact komen — Goede fabricagemethoden	- EC 2023/2006 Materials and articles in contact with food — good manufacturing practice	- EG 2023/2006 Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen – gute Herstellungspraxis	- EC 2023/2006 Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires — bonnes pratiques de fabrication
- EG 10/2011 Materialen en voorwerpen van kunststof in contact met levensmiddelen	- EC 10/2011 Plastic materials and articles in contact with food	- EG 10/2011 Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	- EC 10/2011 Matériaux et objets en matière plastique en contact avec des denrées alimentaires

Dordrecht, the Netherlands,



L. van Sliedrecht  
R&D Manager

Date: November 1st, 2024

