

Instrukcja obsługi



Ekspres do kawy

prestolino!

Polski

01.01.001

Gratulujemy zakupu ekspresu do kawy WMF.

Będą Państwo zachwyceni koncepcją techniczną, trwałością, wydajnością, a przede wszystkim jakością kawy.

Ekspres do kawy WMF prestolino! jest w pełni zautomatyzowanym ekspresem jednowylotowym do przygotowywania espresso, café crème, cappuccino, kawy z mlekiem, latte macchiato i gorącej wody. Opcjonalnie istnieje możliwość przygotowania gorących napojów czekoladowych i dozowania pary.

Naciśnięcie przycisku spowoduje zaparzenie świeżego napoju o gwarantowanej wysokiej jakości.

Obsługa ekspresu odbywa się za pomocą graficznego ekranu dotykowego.

Ekspres do kawy został zaprojektowany do przygotowania maks. 15 000 zaparzeń kawy i 6000 napojów czekoladowych rocznie. Po każdym 7500 zaparzeniach użytkownik powinien wykonać czynności pielęgnacyjne, a po każdym 30 000 zaparzeniach konieczne jest wykonanie czynności konserwacyjnych.

Należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale Oprogramowanie ▷ Ustawienia ▷ Twardość wody/Żywotność filtra oraz dokonać odpowiednich ustawień.



Przed rozpoczęciem eksploatacji ekspresu do kawy należy zapoznać się z instrukcją obsługi!

Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym dla personelu!

Ważne!

Rozdział 1 Wstęp

Zwrócić uwagę na symbole

stosowane w instrukcji obsługi!

Zwrócić uwagę na treść rozdziału

Bezpieczeństwo!

Przestrzegać dodatkowych

instrukcji:

Instrukcja instalacji prestolino!

Instrukcja czyszczenia prestolino!



W przypadku nieprzestrzegania zasad dotyczących konserwacji (patrz rozdział Konserwacja) nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.

W takim przypadku tracą ważność zobowiązania gwarancyjne.

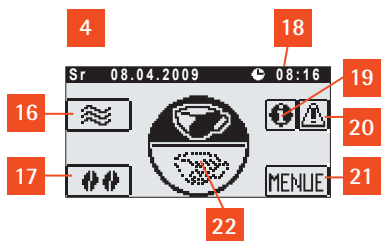
Rozdział 1	Wstęp	6
1.1	Nazwy części ekspresu do kawy	6
	Znaki i symbole instrukcji obsługi	8
	Słowniczek	9
Rozdział 2	Obsługa	10
2.1	Włączanie ekspresu do kawy	10
2.2	Dozowanie napojów	10
2.3	Dozowanie mleka lub spienionego mleka (opcjonalne)	11
2.3.1	Dozowanie mleka lub spienionego mleka	11
2.3.2	Przyłączenie mleka	11
	Standard	11
	Z chłodziarką WMF, WMF Cup&Cool (opcjonalnie)	11
2.4	Dozowanie gorącej wody	12
2.5	Dozowanie pary (opcjonalne)	12
	Podgrzewanie napojów	12
	Spienianie mleka	12
2.6	Regulacja wysokości głowicy „kombi”	13
2.7	Pojemnik na kawę ziarnistą/produkt	13
2.8	Otwór ręcznego napełniania/otwór na tabletkę	13
2.9	Pojemnik na fusy	14
2.10	Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcjonalny)	14
2.11	Ociekacz	15
2.12	Wyłączanie ekspresu do kawy	15
Rozdział 3	Oprogramowanie	16
3.1	Przegląd	16
3.2	Gotowość do pracy	18
3.2.1	Gorące przepłukiwanie	18
3.2.2	Pole baristy	18
3.2.3	Przycisk przełączania (opcjonalny)	18
3.2.4	Do menu głównego	18
3.2.5	Informacja	19
	Serwis	19
	Czynności pielęgnacyjne	19
	Czas zaparzania	19
	Protokół	19
	Programator czasowy	19
3.3	Menu główne	20
3.3.1	Mleko i piana	20
	Jakość piany z mleka	20
	Czas przerwy dla Latte Macchiato	20
3.3.2	Programator czasowy	20
	Stan programatora	21
	Ustawianie programatora	21
	Kopiowanie ustawień czasu dla danego dnia	22
	Przegląd programatora	22
	Kasowanie programatora	23
	Informacja o programatorze	23
3.3.3	Czynności pielęgnacyjne	23
	Program czyszczenia	24
	Czyszczenie spieniacza	24
	Płukanie miksera	24

	Odwapnianie	25
	Odwapnianie urządzenia ze zbiornikiem na wodę	
	Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci	
	Wymiana filtra	27
	Płukanie filtra	28
	Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika	28
3.3.4	Ustawienia	28
	Receptury i przyciski napojów	28
	Wybór przycisków napojów	
	Wybór przycisku napoju 2. poziomu	
	Dostosowanie wartości	
	Uruchomienie zaparzania testowego z aktualnymi wartościami	
	Zapis ustawień	
	Poziomy napełnienia	29
	Zmiana receptur	29
	Funkcje przycisków	
	Wybór młynka dla napoju kawowego	
	Ważenie kawy mielonej	
	Temperatura bojlera	31
	Zerowanie	31
	Czas i data	31
	Język wyświetlacza	31
	Kontrast wyświetlacza	31
	Podłączony filtr wapnia	31
	Twardość wody/żywołność filtra	32
	Płukanie rozgrzewające	32
	Płukanie spieniacza (opcjonalne)	32
	Interwały płukania	32
	Opcje obsługowe	32
	Oświetlenie	
	Inwersja obrazu wyświetlacza	33
	Uruchomienie	33
3.3.5	Wprowadzenie kodu PIN	33
3.3.6	Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN	34
	Poziom Czyszczenie	34
	Poziom Ustawienia	34
	Poziom Obliczanie	34
	Kasowanie kodu PIN	35
3.3.7	Obliczanie napojów	35
Rozdział 4	Inne ustawienia	36
4.1	Ustawienia mechaniczne	36
4.1.1	Ustawianie stopnia mielenia	36
4.2	Opis przycisków napojów	36
Rozdział 5	Czynności pielęgnacyjne	37
5.1	Czyszczenie codzienne	38
5.1.1	Program czyszczenia	38
5.1.2	Czyszczenie systemu mleka	38
	Standard	38
	Plug&Clean	39
5.1.3	Płukanie miksera	39
5.1.4	Czyszczenie głowicy „kombi”	39
5.1.5	Czyszczenie ogólne	39

5.2	Czyszczenie cotygodniowe	40
5.2.1	Czyszczenie zaparzacza	40
5.2.2	Czyszczenie miksera czekolady/topingu (opcjonalne)	41
5.2.3	Czyszczenie zbiornika na wodę	42
5.3	Regularne czyszczenie	43
5.3.1	Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą	43
5.3.2	Czyszczenie pojemników na produkty (opcjonalne)	43
5.4	Czyszczenie wylotu pary	44
5.5	Wymiana filtra	44
5.6	Odwapnianie	44
Rozdział 6	Koncepcja czyszczenia HACCP	45
	Zalecenie dla czekolady/topingu (opcjonalne)	46
Rozdział 7	Konserwacja	47
7.1	Konserwacja ekspresu do kawy	47
7.2	Konserwacja miksera (czekolady)	48
7.3	Konserwacja miksera (topingu)	48
7.4	Serwis WMF	48
Rozdział 8	Komunikaty i wskazówki	49
8.1	Komunikaty obsługowe	49
8.2	Komunikaty o błędach/usterki	50
8.3	Usterka bez komunikatu o błędzie	53
Rozdział 9	Bezpieczeństwo	54
9.1	Zagrożenia dla obsługi	54
9.2	Zagrożenia dla ekspresu do kawy	55
9.3	Obowiązki użytkownika	56
9.4	Świadczenia gwarancyjne	57
	Gwarancja nie obejmuje:	58
Załącznik A:	Przegląd instrukcji dodatkowych	59
Załącznik B:	Dane techniczne	61
	Dane techniczne ekspresu do kawy	61
	Warunki eksploatacji i instalacji	61
Załącznik C:	Akcesoria i części zamienne	63
Indeks		65

Rozdział 1 Wstęp

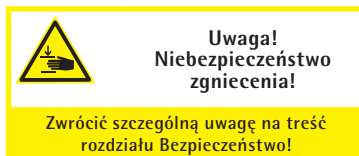
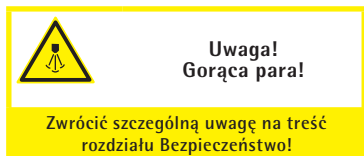
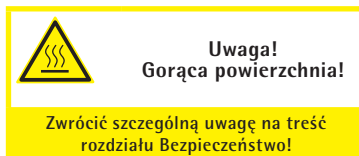
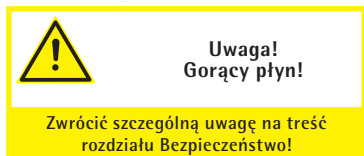
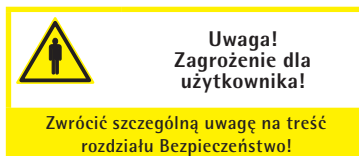
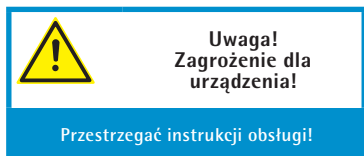
1.1 Nazwy części ekspresu do kawy



Wyświetlacz „Poziom przycisków”

- 1 Pojemnik na kawę ziarnistą (opcjonalny 1 lub 2)
- 2 Otwór ręcznego napełniania/otwór na tabletkę
- 3 Pojemnik na czekoladę/pojemnik na topping (opcjonalny)
- 4 Wyświetlacz ekranu dotykowego
- 5 Przyciski napojów
- 6 Głowica „kombi” o regulowanej wysokości ze zintegrowanym spieniaczem mleka
- 7 Pokrywa
- 8 Pojemnik na fusy
- 9 Zdejmowalny ociekacz z kratką
- 10 Przycisk WŁ./WYŁ.
- 11 Przycisk pary (opcjonalny)
- 12 Przycisk gorącej wody
- 13 Dozowanie pary (opcjonalne) ew. dozowanie gorącej wody
- 14 Zbiornik na wodę (ekspresy do kawy bez przyłącza wody z sieci)
- 15 Zaparzacz
- 16 Pole gorącego przepłukiwania
- 17 Pole baristy
- 18 Wskazanie programatora i czasu
- 19 Przycisk informacyjny
- 20 Wskazanie komunikatów/błędów
- 21 Przycisk menu (otwiera menu główne)
- 22 Przycisk przełączania do przycisków drugiego poziomu (obwód, opcjonalny)

Znaki i symbole instrukcji obsługi



Porada
Wskazówka



Odsyłać



Pozycja startowe
Menu główne

Jeżeli w instrukcji obsługi został przedstawiony symbol menu, opis rozpoczyna się od pozycji startowej „Menu główne”.

Wywołanie menu głównego

✱ Na wyświetlaczu gotowości do pracy nacisnąć wolny obszar.

Zostaną aktywowane kolejne pola.

✱ Nacisnąć pole **MENUE**.

Wyświetli się menu główne.

Dalsze możliwości wyświetlania ▷ Menu główne.



Wyświetlacz gotowości do pracy



... dalsze pola



Menu główne

Słowniczek

Pojęcie	Objaśnienie
•	• Wyliczenia, możliwości wyboru
※	※ Poszczególne kroki
<i>Kursywa</i>	<i>Opis stanu ekspresu do kawy i/lub objaśnienia automatycznie wykonanych czynności.</i>
sek.	Sekundy
min	Minuty
Barista	Osoba przeszkolona w zakresie przygotowywania kawy
Czekolada	Gorąca czekolada
Dozowanie napoju	Dozowanie kawy, gorącej wody lub napojów czekoladowych
Kurek główny	Zawór odcinający wodę, zawór kątowy
O-ringi	Uszczelki
Płukanie	Czyszczenie doraźne
Prasowanie	Automatyczne prasowanie zmielonej kawy przed zaparzeniem.
Samoobsługa	Samoobsługa dla klientów
System miksera	Cały podzespół, mikser z porcjometrem dla czekolady/topingu
System mleka	Głowica „kombi”, dysza mleka i przewód mleka
Topping	Mleko w proszku
Twardość węglanowa	Wskazanie w °dH. Twardość wody to wielkość określająca ilość wapnia rozpuszczonego w wodzie.
Zaparzanie wstępne	Przed właściwym zaparzeniem kawa jest krótko wstępnie zaparzana, aby skuteczniej uwolnić cały aromat.
Zsyp kawy	Patrz Zewnętrzny pojemnik na fusy, rozdział 2.10
Żywotność filtra	Na przykład: Wydajność filtra wody w litrach

Rozdział 2 Obsługa

Pierwsze uruchomienie po dostarczeniu urządzenia z fabryki należy przeprowadzić przy pomocy programu instalacyjnego wyświetlanego na wyświetlaczu.

2.1 Włączanie ekspresu do kawy

✱ Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.  przez ponad 2 sekundy.

Ekspres do kawy włączy się i rozgrzeje.

Jeżeli ekspres będzie gotowy do dozowania napojów, pojawi się wyświetlacz gotowości do pracy.

2.2 Dozowanie napojów

Nacisnąć przycisk napoju, aby rozpocząć dozowanie ustawionego napoju.

- Podświetlony przycisk = gotowość do dozowania
- Migający przycisk = dozowanie napoju
- Niepodświetlony przycisk = brak gotowości do dozowania/przycisk zablokowany

✱ Podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości.

✱ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Wybrany napój i postęp dozowania będzie wyświetlany na wyświetlaczu.



Pierwsze uruchomienie

▷ Instrukcja instalacji



Zabezpieczenie kodem PIN

▷ Oprogramowanie

▷ Ustawienia

▷ Opcje obsługowe

Strona 32

▷ Programator czasowy

Strona 20



Gorące płyny
w obszarze dozowania!

Zwrócić szczególną uwagę na
treść rozdziału Bezpieczeństwo!



Funkcje przycisków

▷ Oprogramowanie ▷ Ustawienia

▷ Receptury i przyciski napojów

Strona 28

2.3 Dozowanie mleka lub spienionego mleka (opcjonalne)

2.3.1 Dozowanie mleka lub spienionego mleka

- * Nacisnąć przycisk przyporządkowany do zwykłego lub spienionego mleka.

Odbywa się dozowanie. Dozowanie będzie trwać tak długo, jak długo przycisk pozostanie wciśnięty.

2.3.2 Przyłączenie mleka

Zastosować właściwą dyszę mleka!

- pomarańczowa dysza = z chłodziarką, temperatura mleka 4-8 °C
- * niebieska dysza mleka
- zielona dysza mleka = temperatura mleka 8-16 °C
- * biała dysza mleka

* Alternatywne dysze mleka w zależności od stosowanych rodzajów mleka.

Standard

- * Włożyć dyszę mleka do przyłącza mleka głowicy „kombi”.
- * Otworzyć opakowanie z mlekiem i ustawić po lewej stronie ekspresu do kawy.
- * Włożyć przewód mleka z beżową dyszą mleka do opakowania z mlekiem.

Podczas regulacji wysokości głowicy „kombi” nie wolno napinać i zginać przewodu.

Z chłodziarką WMF, WMF Cup&Cool (opcjonalnie)

- * Włożyć dyszę mleka do przyłącza mleka głowicy „kombi”.
- * Wyciągnąć z chłodziarki do przodu pojemnik na mleko.
- * Przesunąć do tyłu pokrywę pojemnika na mleko.
- * Wlać mleko do pojemnika.
- * Ponownie przykryć pojemnik pokrywą.
- * Wprowadzić adapter przewodu mleka do gniazda w pokrywie pojemnika na mleko.
- * Ostrożnie włożyć pojemnik na mleko.

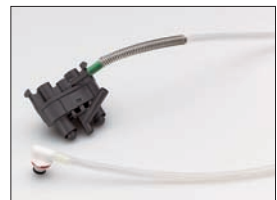
Przewód mleka wkłada się do adaptera.



Model z funkcją chłodzenia



Chłodzony pojemnik na mleko



Adapter chłodzenia

2.4 Dozowanie gorącej wody

* Nacisnąć przycisk gorącej wody.

Odbywa się dozowanie.

Jeżeli potrzebna jest mniejsza ilość wody niż ustawiona, dozowanie można przerwać, ponownie naciskając przycisk gorącej wody.

2.5 Dozowanie pary (opcjonalne)

* Nacisnąć przycisk pary.

Para będzie dozowana tak długo, jak długo przycisk pary pozostanie naciśnięty.

- Para ogrzewa napoje.
- Para umożliwia ręczne spienianie mleka.

Podgrzewanie napojów

* Należy stosować możliwe wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem.

* Naczynie napełnić maksymalnie do połowy.

* Dyszę pary zanurzyć głęboko w naczyniu.

* Naciskać przycisk pary aż do osiągnięcia żądanej temperatury.

* Zwolnić przycisk pary.

* Odchylić wylot pary do ociekacza.

* Krótco nacisnąć przycisk pary.

Pozostałości w rurce pary zostaną wypłukane.

* Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką.

Spienianie mleka

* Należy stosować możliwe wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem.

* Naczynie napełnić maksymalnie do połowy.

* Zanurzyć dyszę pary w naczyniu, nieco poniżej powierzchni.

* Naciskać przycisk pary i jednocześnie obracać naczynie w prawo.

W ten sposób powstanie gęsta, jednorodna piana z mleka.

* Zwolnić przycisk pary.

* Odchylić wylot pary do ociekacza.

* Krótco nacisnąć przycisk pary.

Pozostałości w rurce pary zostaną wypłukane.

* Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką.



Uwaga!
Gorąca para!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

*Na przykład naczynie cromarganowe®
Numer zam. WMF 06.3417.6040*



Uwaga!
Gorące powierzchnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia!



Nie przegrzewać mleka podczas spieniania, ponieważ objętość spienionego mleka zmniejsza się.



Uwaga!
Gorące powierzchnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia!

2.6 Regulacja wysokości głowicy „kombi”

Głowica „kombi” posiada możliwość regulacji wysokości.

✱ Chwycić wylot z przodu i przesunąć do żądanej wysokości.

Wysokość podstawienia: 50 – 180 mm



2.7 Pojemnik na kawę ziarnistą/produkt

Pojemniki należy uzupełniać zawczasu.

Aby zapewnić świeżość produktów, pojemniki należy napełniać najwyższą ilością dziennego zapotrzebowania.



Ziarna kawy do pojemnika na kawę ziarnistą,

czekolada w proszku do pojemnika na czekoladę.

2.8 Otwór ręcznego napełniania/ otwór na tabletkę

Otwór ręcznego napełniania/otwór na tabletkę znajduje się w środku pokrywy ekspresu do kawy.

Otwór ręcznego napełniania stosuje się:

- do wrzucania tabletek czyszczących,
- do stosowania innego rodzaju kawy, np. kawy bezkofeinowej,
- do pobierania próbek kawy.

Umieścić zmieloną kawę lub tabletkę czyszczącą dopiero po pojawieniu się polecenia na wyświetlaczu.



Otwór na tabletkę



Stosować się do instrukcji obsługi!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Dozowanie mielonej kawy przez otwór ręcznego napełniania

- * Otworzyć klapykę otworu napełniania ręcznego.
- * Wsypać kawę mieloną (maksymalnie 16 g).
- * Zamknąć klapykę.
- * Nacisnąć przycisk wybranego napoju.

W przypadku napojów poziomu drugiego przed otwarciem otworu napełniania ręcznego nacisnąć przycisk przełączania.



Otwór ręcznego napełniania

2.9 Pojemnik na fusy

Zużyta mielona kawa jest przechowywana w pojemniku na fusy.

Jego pojemność wystarcza na zgromadzenie fusów z około 40 zaparzeń.

Po zapełnieniu pojemnika na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności jego opróżnienia.

Funkcja dozowania napojów jest zablokowana, jeżeli pojemnik na fusy został wyjęty.

- * Przesunąć głowicę „kombi” całkowicie do góry.
- * Wyciągnąć pojemnik na fusy.
- * Opróżnić i ponownie włożyć pojemnik.
- * Potwierdzić proces na wyświetlaczu.



Czyścić codziennie
▷ Czynności pielęgnacyjne

Jeżeli nie można włożyć pojemnika na fusy, należy sprawdzić, czy w przegrodce nie ma pozostałości kawy i ew. usunąć je.



Przed włożeniem należy opróżnić pojemnik na fusy! Włożenie pojemnika na fusy bez uprzedniego opróżnienia prowadzi do jego przepełnienia. Spowoduje to zanieczyszczenie ekspresu do kawy. Może to spowodować szkody następcze.



Stosować się do instrukcji obsługi!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

2.10 Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcjonalny)

Ekspres do kawy może być wyposażony w zewnętrzny pojemnik na fusy. Pojemnik na fusy i podłoże ekspresu mają w takim przypadku otwór przelotowy, przewidziany również w ladzie. Fusy są wówczas przechowywane w dużym pojemniku pod ladą.



Brak możliwości dodatkowego wyposażenia w zewnętrzny pojemnik na fusy!

Codziennie czyścić zsyg kawy
▷ Czynności pielęgnacyjne
Strona 39

2.11 Ociekacz

W przypadku ekspresów do kawy bez odpływu wody ociekacz należy regularnie opróżniać, najpóźniej w momencie gdy pojawi się czerwony pływak – wskaźnik poziomu napełnienia.

- * Ostrożnie wyciągnąć ociekacz, opróżnić go i ponownie włożyć.



W przypadku ekspresów do kawy z przyłączem odpływowym ociekacz można wyjąć (np. do czyszczenia). Ostrożnie włożyć go z powrotem, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.



Gorące płyny!
Ociekacz poruszać ostrożnie!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Codziennie czyścić ociekacz.

▷ Czynności pielęgnacyjne

Strona 39

2.12 Wyłączanie ekspresu do kawy

Przed wyłączeniem ekspresu do kawy należy wykonać codzienną procedurę czyszczenia.

- * Nacisnąć przełącznik WŁ./WYŁ.  aż do wyłączenia ekspresu.
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Ekspresy do kawy z przyłączem wody z sieci:

- * Zamknąć kurek główny doprowadzenia wody.



Zabezpieczenie kodem PIN

▷ Oprogramowanie ▷ Ustawienia

▷ Opcje obsługowe

Strona 32

Szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tego zalecenia nie są objęte gwarancją.



Stosować się do instrukcji obsługi!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Rozdział 3 Oprogramowanie

3.1 Przegląd

Gotowość do pracy



Nacisnąć wolny obszar na wyświetlaczu gotowości do pracy. Zostaną aktywowane dalsze przyciski.



Wyświetlacz gotowości do pracy można skonfigurować na wiele różnych sposobów. Dalsze możliwości ▷ Gotowość do pracy.



W razie wystąpienia błędu pojawi się przycisk ! Wykonywanie czynności czyszczenia , odwapniania  lub wymiany filtra jest wyświetlane. Dalsze możliwości wyświetlania ▷ Ustawienia ▷ Opcje obsługowe.

Przyciski wyświetlacza gotowości do pracy

Rozdział 3.2



Gorące przepłukiwanie

Rozdział 3.2.1

*Samoobsługa i opcje obsługowe
▷ Ustawienia
Strona 32*



Barista (moc kawy)

Rozdział 3.2.2



Przełączanie (opcjonalne)

Rozdział 3.2.3



Menu główne (menu)

Rozdział 3.2.4



Informacja

Rozdział 3.2.5



Komunikat o błędzie

Naciśnięcie pola wywołuje komunikat o błędzie.

Komunikat dotyczący pielęgnacji

Naciśnięcie pola prowadzi bezpośrednio do menu.



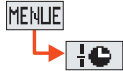
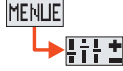
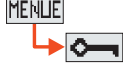
Należy wykonać czyszczenie.



Należy wykonać odwapnianie.

Funkcje (przyciski) menu głównego

Rozdział 3.3

	Mleko i piana <i>Rozdział 3.3.1</i>
	Programator czasowy <i>Rozdział 3.3.2</i>
	Czynności pielęgnacyjne <i>Rozdział 3.3.3</i>
	Ustawienia <i>Rozdział 3.3.4</i>
	Wprowadzenie kodu PIN <i>Rozdział 3.3.5</i>
	Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN <i>Rozdział 3.3.6</i>
	Obliczanie <i>Rozdział 3.3.7</i>

Przyciski sterowania menu

	Zapisywanie ustawień
	Rozpoczęcie lub potwierdzenie czynności
	
	Powrót do wyższego poziomu menu Przerwanie/opuszczenie bez zapisania (Exit)
	Kasowanie lub zerowanie
	Uruchomienie przygotowania testowego/próbka kawy mielonej
 	Zwiększenie lub zmniejszenie wartości ustawionych
 	Przejdźcie o jedną stronę do przodu lub wstecz na listach

3.2 Gotowość do pracy

3.2.1 Gorące przepłukiwanie

* Nacisnąć pole gorącego przepłukiwania .

Rozpocznie się przepłukiwanie przewodów kawy gorącą wodą. Woda powoduje ogrzanie systemu zaparzania i gwarantuje optymalną temperaturę kawy.

Zalecane po dłuższej przerwie w zaparzaniu, szczególnie przed wydaniem filiżanki Espresso.

*Pole gorącego przepłukiwania aktywne/nieaktywne
▷ Ustawienia ▷ Opcje obsługowe
Strona 32*

3.2.2 Pole baristy

* Nacisnąć pole baristy .

Moc kawy zostanie jednorazowo zmieniona dla następnego zaparzania.

*Pole baristy aktywne/nieaktywne
▷ Ustawienia ▷ Opcje obsługowe
Strona 32*



normalna, jak ustawiono



słabsza (-15 %)



mocniejsza (+15 %)

3.2.3 Przycisk przełączania (opcjonalny)

Każdemu przyciskowi napoju można przypisać 2 napoje. Umożliwia to drugi poziom przycisków napojów.

Aktywowano poziom 1.

* Nacisnąć przycisk przełączania.

Aktywowano poziom 2.

Ponowne naciśnięcie przycisku ponownie włącza poziom 1.



Poziom 1 jest aktywny



Poziom 2 jest aktywny

*Przycisk przełączania aktywny/nieaktywny
▷ Ustawienia ▷ Opcje obsługowe
Strona 32*

3.2.4 Do menu głównego

Wywołanie menu głównego

* Na wyświetlaczu gotowości do pracy nacisnąć wolny obszar.

Zostaną aktywowane kolejne pola.

* Nacisnąć pole **MENUE**.

Spowoduje to wyświetlenie menu głównego.



Wyświetlacz gotowości do pracy



... dalsze pola

*Opóźnione wyświetlanie
▷ Ustawienia ▷ Opcje obsługowe
Strona 32*

3.2.5 Informacja

※ Nacisnąć pole  wyświetlacza gotowości do pracy.

Pojawi się menu „Informacje”.

Menu główne „Informacja” oferuje następujące możliwości wyboru:

Serwis

- Kontakt (adres punktu serwisowego WMF)
- Termin kolejnego przeprowadzenia czynności pielęgnacyjnych
- Uruchomienie (data pierwszego uruchomienia)
- Wersja oprogramowania



Czynności pielęgnacyjne

- Protokół
Protokół ostatniego czyszczenia
- Informacja o czyszczeniu
Informacja o ostatnim czyszczeniu
- Informacja o odwapnianiu
Informacja o ostatnim/następnym odwapnianiu
- Informacja o filtrze wapnia (opcjonalna)
Informacja o pozostałej żywotności filtra

Czas zaparzania

- Czas zaparzania ostatnio przygotowanego napoju

Protokół

- Wykaz zaprotokołowanych błędów i komunikatów
(dla telefonicznej pomocy technicznej)



Programator czasowy

- Wskazanie stanu programatora (wł./wył.)
- Wskazanie następnego czasu włączania/wyłączania

3.3 Menu główne



MENUE

Wygląd menu głównego z zablokowanymi poziomami.
 ▷ Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN
 Strona 34

3.3.1 Mleko i piany

Jakość piany z mleka

Tutaj można ustawić jakość piany z mleka. Ustawienie obowiązuje dla wszystkich napojów ze spienionym mlekiem. Różnice we właściwościach mleka są skompensowane.

Zmniejszenie wartości -> gęstsza piana i niższa temperatura dozowania

Zwiększenie wartości -> bardziej puszysta piana i wyższa temperatura dozowania

MENUE



MENUE



Jakosc piany

Czas przerwy dla Latte Macchiato

Latte Macchiato będzie lepsza, jeżeli zwiększy się czas między dozowaniem mleka i piany.

Zmniejszenie wartości -> krótsza przerwa

Zwiększenie wartości -> dłuższa przerwa

MENUE



Przerwa

3.3.2 Programator czasowy

Programator służy do ustawiania czasu włączania i wyłączania.

Menu główne „Programator czasowy” oferuje następujące możliwości wyboru:

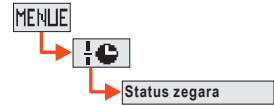
- Stan programatora
- Ustawianie programatora
- Przegląd programatora
- Kasowanie programatora
- Informacja o programatorze

MENUE



Stan programatora

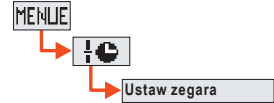
- * Nacisnąć pole **Status zegara**.
- Włączanie/wyłączanie programatora = Wł./wył.*



W przypadku aktywacji programatora czasowego jego symbol, mały zegarek, pojawi się na wyświetlaczu.

Ustawianie programatora

- * Nacisnąć pole **Ustaw zegara**.
- Programowanie czasów włączania i wyłączania.*
- * Nacisnąć pole **Czas działania**.
- Pojawi się ekran „Czas eksploatacji”. Tutaj można ustawić dzień, czas i żądaną czynność.*



- * Ustawianie dnia (dzień).
 - 1 = poniedziałek
 - 2 = wtorek itd. do 7 = niedziela
 - 1-5 = poniedziałek do piątku (dni robocze)
 - 1-7 = cały tydzień (poniedziałek do niedzieli)
- * Ustawić czas (godz., min).
- * Ustawić żądany czas włączania/wyłączania (czynności).
 - Czas włączania = **I** (na wyświetlaczu)
 - Czas wyłączania = **0** (na wyświetlaczu)
- * Potwierdzić za pomocą **OK**
- lub
- * skasować za pomocą **C**.

Przykład:

Czas działania					Progr dział			
+	+	+	+	+	+	+		
5	-	-	-	-	I	01		
-	-	-	-	-	-	-	C	OK

W przypadku dnia 1-5 lub dnia 1-7 czasy włączania/wyłączania będą kopiowane w podanych dniach.

Zmiana ustawień za pomocą pól:

+ i **-**.

Aktualne ustawienie jest przedstawione inwersyjnie!

Wyświetlanie zaprogramowanych czasów włączania/wyłączania

- * Nacisnąć pole **Progr**.
- Tutaj można wyświetlić zaprogramowane czasy włączania/wyłączania.*
- Można zaprogramować do 16 czasów włączania/wyłączania na dzień.*
- Zaprogramowane czasy są prezentowane chronologicznie.*
- Nowy czas włączania/wyłączania jest natychmiast sortowany chronologicznie po wprowadzeniu i potwierdzeniu za pomocą **OK**.*
- Naciśnięcie **oi** prowadzi bezpośrednio do przeglądu programatora.*



Kopiowanie ustawień czasu dla danego dnia

Czasy włączania/wyłączania ustawione dla danego dnia można przekopiować do innych dni.

* Nacisnąć pole **Ustaw zegara**.

Programowanie czasów włączania i wyłączania.

* Nacisnąć pole **Czas działania**.

* Nacisnąć pole z cyframi poniżej **Dz**.

Pojawi się wybór dni tygodnia.

* Przewinąć do strony 4.

* Nacisnąć pole **Kopiuj dzień**.

Ponownie pojawi się wybór dni tygodnia.

* Wybrać dzień, którego ustawienia mają zostać skopiowane.

* Nacisnąć pole **Wprowadz dzień**.

* Wybrać dzień, do którego mają być skopiowane ustawione czasy.

Dzień zostanie skopiowany.

Przegląd programatora

Sprawdzenie ustawionych czasów włączania/wyłączenia:

* Nacisnąć pole **Tabela zegara**.

Przegląd tygodniowy czasów włączania/wyłączania jest prezentowany graficznie. Czasy włączania są oznaczone białymi paskami.

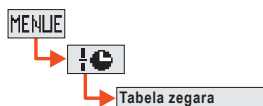
W przypadku dnia 1-5 lub dnia 1-7 czasy włączania/wyłączania będą kopiowane w podanych dniach.

Wyświetlane będą pojedyncze dni 1,2,3, ... 7.



Kontrola czasów

▷ Przegląd programatora



Przykład:

Tabela zegara		
Czas działania		
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		

Czasy włączania/wyłączania od poniedziałku do piątku (1-5).

Włączenie o godzinie 7:00

Wyłączenie o godzinie 18:00

Kasowanie programatora

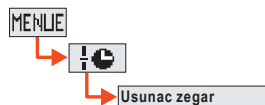
* Na stronie 2 menu głównego programatora czasowego nacisnąć pole **Usunac zegar**.

* Przewinąć do żądanego dnia i wybrać naciskając. Oprócz poszczególnych dni można również skasować „wszystkie dni robocze” lub cały tydzień.

Pojawi się zapytanie o potwierdzenie kasowania.

* Potwierdzić za pomocą **OK**.

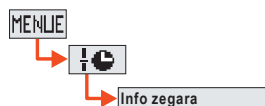
Dzień ze wszystkimi czasami włączania/wyłączania został skasowany.



Proces nie może zostać cofnięty.

Informacja o programatorze

Naciśnięcie pola **Info zegara** powoduje wyświetlenie ekranu z następnym czasem włączania/wyłączania (wł./ wyt.).



Info zegara		Icon: info
Status zegara	WL	Icon: square with arrow
Nastep.progr.	18:00	
Czas działania		
Wlacznik WYL		

3.3.3 Czynności pielęgnacyjne

W menu głównym czynności pielęgnacyjnych użytkownik może rozpocząć programy czyszczenia i odwapniania. Można także uruchomić wymianę filtra (opcjonalne) i konserwację.

Menu główne „Czynności pielęgnacyjne” oferuje następujące możliwości wyboru:

- Program czyszczenia
- Czyszczenie spieniacza
- Płukanie miksera
- Odwapnianie
- Wymiana filtra
- Płukanie filtra
- Konserwacja



*W rozdziale Oprogramowanie
▷ Czynności pielęgnacyjne są opisane czynności, przez które prowadzi wyświetlacz.*

Czyszczenie mechaniczne jest opisane w rozdziale Czynności pielęgnacyjne.

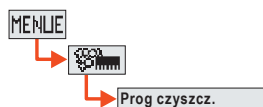


Program czyszczenia

※ Nacisnąć pole **Prog czyszcz.**.

Uruchomiony zostanie codzienny program czyszczący. Czyszczenie spieniacza jest wykonywane automatycznie, jeżeli dozowane były napoje z mlekiem. W urządzeniu WMF prestolino! z systemem miksera odbywa się płukanie miksera. Przebieg programu czyszczenia jest opisany w skróconej instrukcji czyszczenia.

Przed przeprowadzeniem czyszczenia należy uwzględnić ostrzeżenia zawarte w rozdziale Bezpieczeństwo. Zapoznać się z treścią instrukcji czyszczenia i rozdziału Czynności pielęgnacyjne od strony 37.



Stosować się do instrukcji obsługi!

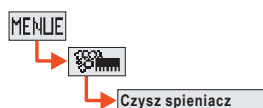
Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Czyszczenie spieniacza

※ Nacisnąć pole **Czysz spieniacz**.

Rozpocznie się czyszczenie spieniacza. Opcjonalnie czyszczenie Plug&Clean.

Czyszczenie spieniacza jest wykonywane automatycznie wraz z programem czyszczenia.



Czyszczenie Plug&Clean
▷ Czynności pielęgnacyjne
Strona 39



Gorące płyny w obszarze dozowania!

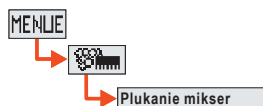
Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Płukanie miksera

※ Nacisnąć pole **Płukanie mikser**.

Rozpocznie się płukanie miksera.

W przypadku obecności systemu miksera płukanie miksera jest wykonywane automatycznie podczas programu czyszczenia.



Gorące płyny w obszarze dozowania!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!



Odwapnianie

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o momencie odwapniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez ekspres WMF prestolino!. Odwapnianie składa się z trzech etapów:

- Przygotowanie
- Odwapnianie
- Płukanie

Nie wolno pić roztworu odwapniającego wypływającego podczas odwapniania!

Do odwapniania należy stosować wyłącznie środek odwapniający firmy WMF. Inny środek odwapniający może uszkodzić ekspres do kawy. Uszkodzenia spowodowane użyciem środka odwapniającego innego producenta nie podlegają gwarancji i firma WMF nie ponosi za nie odpowiedzialności.

Odwapnianie urządzenia ze zbiornikiem na wodę

Przygotowanie

Do odwapniania potrzebne są następujące elementy:

- 2 butelki płynnego środka odwapniającego firmy WMF (po 0,75 l)
- 1 butelka wody (0,75 l)
- 5-litrowy pojemnik na ścieki

Jeżeli ekspres do kawy jest nagrzany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia: 3-4 min.

Wyświetlacz prowadzi krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

- * Wyjąć zbiornik na wodę.
- * Wymieszać roztwór odwapniający w zbiorniku wypełnionym zimną wodą.
- * Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odwapniającym.
- * Pod miejsce wylotu kawy i gorącej wody postawić pojemnik na ścieki o pojemności 5 litrów.

MENIE**Odkamienianie**

Całkowity czas trwania odwapniania ok. 40 minut.
Nie wolno przerywać procesu na żadnym etapie.



Uwaga!
Środek odwapniający jest drażniący!
Zawsze przestrzegać wskazówek na opakowaniu!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

MENIE**Odkamienianie**

Uwaga!
Gorąca para i gorąca woda!
Niebezpieczeństwo oparzenia!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!



Odwapnianie

Rozpocznie się odwapnianie. Czas trwania procesu ok. 13 min.

- * Po zakończeniu odwapniania pojemnik na ścieki należy ostrożnie opróżnić.
- * Następnie należy go ponownie podstawić.
- * Wyłączyć pozostałość roztworu odwapniającego ze zbiornika na wodę.
- * Przepłukać zbiornik na wodę i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą.
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Płukanie

Rozpocznie się płukanie. Czas trwania procesu ok. 22 min.

- * Na żądanie należy dolać świeżej zimnej wody (po ok. 11 min).
- * Opróżnić pojemnik na ścieki.

Po ostatnim płukaniu bojler pary zostanie podgrzany. Gorąca woda rozszerzy się i wydostanie się na końcu w formie pary.

Odwapnianie zostało ukończone. Informacja o zakończeniu pojawi się na wyświetlaczu.

Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci

Przygotowanie

Do odwapniania potrzebne są następujące elementy:

- 2 butelki płynnego środka odwapniającego firmy WMF (po 0,75 l)
- 1 butelka wody (0,75 l)
- 5-litrowy pojemnik na ścieki (w przypadku ekspresów do kawy bez przyłącza odpływowego)

Jeżeli ekspres do kawy jest nagrzany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia: 3-4 min.

Wyświetlacze prowadzą krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

- * Wyjąć zbiornik na wodę.
- * Zakręcić kurek główny doprowadzenia wody.
- * Odkręcić korek uszczelniający na złączce zbiornika na wodę w lewo i zdjąć (śrubokręt płaski, patrz ilustracja 1 i 2)
- * Wymieszać roztwór odwapniający w zbiorniku wypełnionym zimną wodą.



Numery zamówieniowe artykułów
▷ Załącznik C
Akcesoria i części zamienne
Strona 63



Uwaga!
Gorąca para!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

MENU



Odkamienianie



Uwaga!
Gorąca para i gorąca woda!
Niebezpieczeństwo oparzenia!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Odwapnianie

- * Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odwapniającym i potwierdzić na wyświetlaczu.

Rozpocznie się odwapnianie. Czas trwania procesu ok. 13 min.

- * Wyjąć zbiornik na wodę i wylać resztkę roztworu odwapniającego.
- * Przepłukać zbiornik na wodę i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą.
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Płukanie

Rozpocznie się płukanie. Po pierwszym płukaniu zbiornika nastąpi żądanie ponownego otwarcia doprowadzenia wody. Czas trwania procesu ok. 22 min.

- * Otworzyć kurek główny doprowadzenia wody.
- Pozostawić zbiornik na wodę włożony do ekspresu. Złączka zbiornika na wodę będzie płukana przez ok. 10 sekund przez doprowadzenie wody.*
- * Wyjąć i osuszyć zbiornik na wodę.
- * Nasadzić korek uszczelniający na złączkę zbiornika na wodę i dokręcić w prawo (śrubokręt płaski, patrz ilustracja 1 i 2).
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Kolejne płukania odbywają się przez doprowadzenie wody.

Po ostatnim płukaniu boiler pary zostanie podgrzany. Gorąca woda rozszerzy się i wydostanie się na końcu w postaci pary.

Odwapnianie zostało ukończone. Informacja o zakończeniu pojawi się na wyświetlaczu.

Wymiana filtra

Jeżeli żywotność filtra została przekroczona, raz dziennie będzie wyświetlany komunikat o konieczności jego wymiany.

Filtr należy wymienić w ciągu tygodnia, w przeciwnym razie zalecenie wymiany pojawi się po każdym zaparzeniu.

- * Wymiana filtra.
- * Uruchomić wymianę filtra.

Po wymianie filtra nastąpi przejście programu do płukania i odpowietrzania filtra wody i systemu wodnego. Z wylotu gorącej wody wypływa gorąca woda.



Ilustracja 1



Ilustracja 2



Uwaga!
Gorąca para!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!



Stosować się do instrukcji obsługi filtra wody!

Wyświetlacz prowadzi krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!



Uwaga!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!



Płukanie filtra

Wybranie funkcji Płukanie filtra umożliwia przepłukanie i odpowietrzenie systemu wodnego i filtra po dłuższej przerwie w eksploatacji.

* Nacisnąć pole **Płukanie filtra**.

Z wylotu gorącej wody wypływa gorąca woda.



Uwaga!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika

Po każdym 7500 zaparzeń kawy raz dziennie pojawi się informacja o konieczności przeprowadzenia przez użytkownika czynności pielęgnacyjnych.

Czynności należy wykonać w ciągu tygodnia, w przeciwnym razie zalecenie pojawi się po każdym zaparzeniu.

* Wykonać czynności pielęgnacyjne 1/7500.



- ▷ Instrukcja
- Czynności pielęgnacyjne 1/7500
- ▷ Bezpieczeństwo
- ▷ Gwarancja

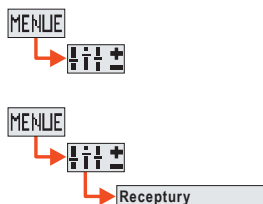
3.3.4 Ustawienia

Receptury i przyciski napojów

* Nacisnąć pole **Receptury**.

W menu **Receptury** użytkownik ma do wyboru:

- Poziomy napętnienia
- Zmiana receptur
- Funkcje przycisków
- Ważenie kawy zmielonej



Wybór przycisków napojów

- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Wybór przycisku napoju 2. poziomu

- * Nacisnąć przycisk przełączania.
- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Dostosowanie wartości

- * Dopasować wartości za pomocą przycisków i .

Uruchomienie zaparzania testowego z aktualnymi wartościami

- * Nacisnąć pole .
- Wartości nie zostały jeszcze zapisane.

Zapis ustawień

- * Zapisać za pomocą .

= więcej

= mniej

= wyjście bez zmian

= zapis wartości

= uruchomienie testu

Poziomy napełnienia

Poziomy napełnienia są dopasowane do filiżanek.
Poszczególne składniki napoju są dopasowywane do nowych poziomów napełnienia bez zmiany składu i jakości.



Zmiana receptur

Wszystkie napoje

Ilość kawy mielonej/ilość czekolady w proszku

Ilość wody

Napoje z mlekiem

Ilość piany z mleka

Ilość mleka



Wyświetlacz zmiany receptury



Przykład: Ilość kawy mielonej

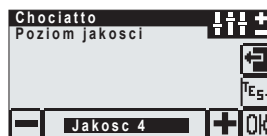


Napoje kawowe

Jakość

Na parzenie kawy wpływa pięć dostępnych stopni jakości. Im wyższy stopień jakości, tym intensywniejszy jest aromat i smak kawy.

- Jakość 1** Po sprasowaniu zmielona kawa może napęcznieć.
- Jakość 2** Bezpośrednio po sprasowaniu następuje zaparzenie.
- Jakość 3** Po sprasowaniu nastąpi zaparzanie wstępne.
- Jakość 4** Po sprasowaniu i zaparzeniu wstępnym nastąpi powtórne prasowanie na mokro.
- Jakość 5** Po sprasowaniu nastąpi zaparzanie wstępne. Dodatkowo czas parzenia zostanie automatycznie wydłużony.



Jakość



Uwaga!

Zbyt wysokie ustawienie stopnia jakości może doprowadzić do błędu wody zaparzania!

Funkcje przycisków

Napoje zostały przyporządkowane do odpowiednich przycisków.

Tutaj można zdefiniować te przyporządkowania.

- * Nacisnąć przycisk napoju.
- * Wybrać z listy żadaną recepturę, na przykład Espresso.

Wybór młynka dla napoju kawowego

(tylko przy 2 młynkach)

- * Nacisnąć przycisk napoju.
- * Wybrać recepturę, np. Espresso.
- * Wybrać młynek (prawy lub lewy).

Wczytanie nowej receptury:

Dotychczasowe ustawienia zostaną zastąpione wartościami standardowymi nowej receptury.

Wyświetlane są tylko te receptury, których zmiana jest możliwa.



W przypadku napoju Chociatto wybór porcjometru nie jest możliwy.

Ważenie kawy zmielonej

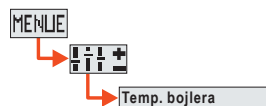
- * Opróżnić i ponownie włożyć pojemnik na fusy.
 - * Nacisnąć pole **Waga fusow**.
- Kawa mielona jest przekazywana bezpośrednio do pojemnika na fusy i można ją zważyć.

Kawa mielona jest dozowana trzykrotnie.



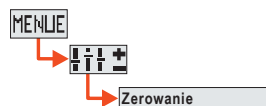
Temperatura bojlera

- * Ustawić żadaną temperaturę bojlera.
(zmiana temperatury parzenia).
- (standardowy zakres ustawień 94° - 99 °C)*



Zerowanie

Oprogramowanie ekspresu do kawy uruchamia się na nowo.



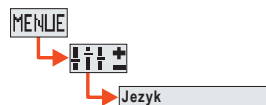
Czas i data

Tutaj można ustawić czas i datę.



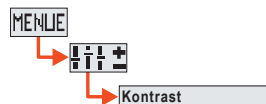
Język wyświetlacza

Tutaj można ustawić język wyświetlacza.



Kontrast wyświetlacza

Tutaj można ustawić kontrast wyświetlacza.
(wartość standardowa wynosi 70)



Podłączony filtr wapnia

Tutaj można określić, czy w urządzeniu jest filtr wapnia.
Wpływa to na interwały odwapniania.



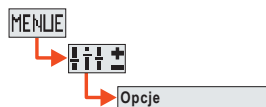
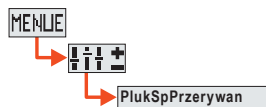
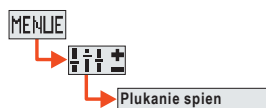
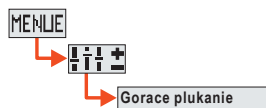
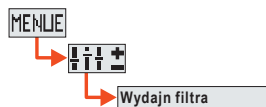


Twierdzość wody/żywność filtra

Tutaj można ustawić twierdzość wody (twierdzość węglanową) dla ekspresów z przyłączem wody z sieci (bez filtra wody, opcja) i dla ekspresów ze zbiornikiem na wodę. W przypadku wersji z filtrem wody i przyłączem wody z sieci.

Można ustawić żywoność filtra wody.

(Żywoność filtra jest podana w dokumentacji filtra wody.)



Jeżeli klienci obsługują ekspres do kawy samodzielnie, możliwe jest wyłączenie niektórych funkcji. Na wyświetlaczu gotowości do pracy nie będą pojawiać się odpowiednie pola.

Płukanie rozgrzewające

Tutaj można ustawić, czy ekspres do kawy po podgrzaniu zaparacza będzie płukany gorącą wodą.

Zalecane ustawienie: aktywne.

Płukanie spieniacza (opcjonalne)

Tutaj można ustawić, czy będzie odbywać się automatyczne przepłukiwanie po ostatnim dozowaniu napoju z zawartością mleka.

tak/nie

Interwały płukania

Okres pomiędzy ostatnim pobraniem napoju z zawartością mleka i płukaniem spieniacza.

Zalecane ustawienie: 2 minuty.

Opcje obsługowe

Użytkownik ma do dyspozycji następujące opcje obsługowe:

- Pole gorącego przepłukiwania (aktywne/nieaktywne)
- Pole baristy (aktywne/nieaktywne)
- 2. poziom (aktywny/nieaktywny)
- Przycisk WŁ./WYŁ. (bezpośrednio/poprzez PIN)
- Przycisk menu (natychmiast/z opóźnieniem)

Pole gorącego przepłukiwania

Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.

Pole baristy

Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.

2. poziom/przycisk przełączania

Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.

Przycisk WŁ./WYŁ.

Zalecenie dla trybu samoobsługi: poprzez PIN.
W przypadku ustawienia „poprzez PIN” podczas włączania/wyłączania pojawi się pytanie o kod PIN poziomu Czyszczenie.

Przycisk menu

Zalecenie dla trybu samoobsługi: z opóźnieniem.
W przypadku ustawienia „z opóźnieniem” przycisk menu pojawi się dopiero po dwukrotnym dotknięciu wyświetlacza.

▷ Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN
Strona 34

▷ Do menu głównego
Strona 20

Oświetlenie

* Naciskać pole **Oświetlenie**, aż pojawi się żądany kolor.

Każde naciśnięcie powoduje pojawienie się następnego koloru. Kolejność kolorów podświetlenia jest podana niżej.

Pozycją startową jest zawsze ustawiony kolor.

- Pozycje 1 – 16: ustawianie stałego koloru
- Pozycja 17: podświetlenie (zmiana koloru)
- Pozycja 18: pozostawienie podświetlenia
- Pozycja 19: oświetlenie LED „wył.”



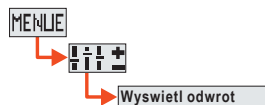
Po ostatniej pozycji przebieg ponownie rozpoczyna się od pozycji 1.

Inwersja obrazu wyświetlacza

Ustawieniem standardowym ekspresu WMF prestolino! jest inwersja obrazu wyświetlacza.

Obraz na wyświetlaczu jest przedstawiany w kolorze czarnym na białym tle.

Bez inwersji obraz na wyświetlaczu jest przedstawiany w kolorze białym na czarnym tle.



Uruchomienie

Tutaj można ponownie wykonać program uruchamiający.

3.3.5 Wprowadzenie kodu PIN

Poszczególne poziomy można chronić przed niepowołanym dostępem za pomocą kodu PIN. Aby uzyskać dostęp do poziomu zabezpieczonego kodem PIN, należy wprowadzić PIN za pomocą pola

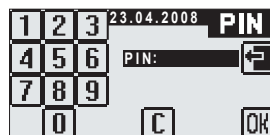
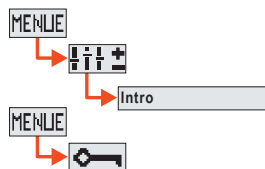
* Nacisnąć pole w menu głównym.

Pojawi się wyświetlacz z klawiaturą numeryczną.

* Wprowadzić żądany 4-cyfrowy kod PIN.

* Potwierdzić za pomocą **OK**.

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN przypisane funkcje będą dostępne.



Wyświetlacz wprowadzenia kodu PIN

3.3.6 Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN

W przypadku zdefiniowania poziomów z dostępem warunkowanym kodem PIN brak PIN-u powoduje odmowę dostępu.



Poziom Czyszczenie

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:



Dostęp do poziomu Czyszczenie

-  = Ustawianie jakości piany z mleka
-  = Programator czasowy (tylko sprawdzenie)
-  = Czynności pielęgnacyjne
-  = Przycisk WŁ./WYŁ. chroniony kodem PIN

Poziom Ustawienia

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:



Dostęp do poziomu Ustawienia

-  = Ustawianie jakości piany z mleka
-  = Programator czasowy
-  = Czynności pielęgnacyjne
-  = Przycisk WŁ./WYŁ. chroniony kodem PIN
-  = Ustawienia (tylko poziomy napętnienia)

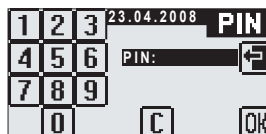
Poziom Obliczanie

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:



Dostęp do poziomu Obliczanie

-  = Ustawianie jakości piany z mleka
-  = Programator czasowy
-  = Czynności pielęgnacyjne
-  = Przycisk WŁ./WYŁ. chroniony kodem PIN
-  = Ustawienia (napój, ogólne, pozostałe)
-  = Przyznawanie dostępu za pomocą kodu PIN
-  = Obliczanie napojów



Wyświetlacz przypisywania kodu PIN



Do każdego poziomu można przypisać kod PIN.
Poziomy mają strukturę hierarchiczną.

Przykład: Kod PIN dla poziomu **Ustawienia** obowiązuje dla poziomów **Czyszczenie** i **Ustawienia**, ale nie dla poziomu **Liczenie**.

- * W menu głównym nacisnąć pole **PIN**.
- * Wybrać żądany poziom.

Przykład: **Czyszczenie**

Pojawi się wyświetlacz z klawiaturą numeryczną.

- * Wprowadzić żądany numer 4-cyfrowy.

Pojawi się wprowadzony numer.

- * Potwierdzić za pomocą **OK**.

Poziom jest chroniony kodem PIN.

W razie przypisania kodu PIN niższemu poziomowi będzie on automatycznie zaakceptowany przez wyższe poziomy, o ile nie zostały one wcześniej zabezpieczone kodem PIN.

Przykład:

Kontrola dostępu PIN	
Liczenie	1234
Ustawienia	1234
Czyszczenie	1234

Kod PIN dla poziomu Czyszczenie: 1234

Kod PIN zostanie przejęty przez nadrzędne poziomy.

Przykład:

Kontrola dostępu PIN	
Liczenie	7777
Ustawienia	9876
Czyszczenie	1234

Kod PIN dla poziomu Czyszczenie: 1234
poziomu Ustawienia: 9876
poziomu Obliczanie: 7777

Kasowanie kodu PIN

Wprowadzenie numeru 0000 spowoduje skasowanie kontroli dostępu do poziomu.

W przypadku skasowania kodu PIN dla danego poziomu kasowane są automatycznie podporządkowane kody PIN.

3.3.7 Obliczanie napojów

- * Nacisnąć pole **Licznik**.

W menu licznika dziennego pokazywany jest licznik dla każdego napoju.

Odczytanie licznika

- * Nacisnąć pole żadanego napoju na wyświetlaczu.

Kasowanie licznika

- * Nacisnąć pole kasowania **C**.

Jeżeli żaden napój nie zostanie wybrany, po naciśnięciu pola kasowania **C** na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy skasować liczniki wszystkich napojów.

Funkcja „Obliczanie napojów” powinna być zabezpieczona kodem PIN dla poziomu Obliczanie przed nieuprawnionym dostępem.



Rozdział 4 Inne ustawienia

4.1 Ustawienia mechaniczne

4.1.1 Ustawianie stopnia mielenia

- * Wyjąć pojemnik na kawę ziarnistą.
Teraz będzie widoczny ustawiony stopień zmielenia.
- * Wywołać dozowanie kawy i odczekać, aż włączy się młynek.
- * Z boku urządzenia ustawić multikluczem wymagany stopień mielenia przy uruchomionym młynku.

Lewy młynek

Stopień mielenia 1 
→ drobno

Stopień mielenia 6 
→ grubo

Prawy młynek

Stopień mielenia 1 
→ drobno

Stopień mielenia 6 
→ grubo



Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Nie wolno chwycić za młynki, gdy ekspres do kawy działa i wyjęte są pojemniki na produkty.



Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

4.2 Opis przycisków napojów

Wcześniej należy wyłączyć urządzenie, aby przypadkowo nie wywołać dozowania napoju.

- * Wyciągnąć w dół istniejący opis z za przedniej szybki.
- * Opisać naklejane folie przy pomocy szablonu WMF.
- * Nakleić na nośnik i ponownie włożyć za przednią szybkę.

Wydruk formularza jest możliwy na etykietach naklejanych lub na papierze.

Nakleić papier na nośnik za pomocą kleju w sztyfcie.



Bezpłatne pobranie wzorów opisu WMF pod adresem

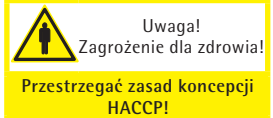
www.servicecenter.wmf.com

Odpowiednie etykiety naklejane:
Format Avery nr 3659

Rozdział 5 Czynności pielęgnacyjne

Aby zapewnić bezawaryjną eksploatację ekspresu do kawy i optymalną jakość kawy, należy regularnie czyścić urządzenie.

Przed i po dłuższych przerwach w eksploatacji przeprowadzić wszystkie etapy czyszczenia.



Przegląd interwałów czyszczenia

Czynności pielęgnacyjne					
Codziennie	Raz w tygodniu	Regularnie	Na wezwanie	Opcjonalnie	
x				0	Płukanie spieniacza
x					Program czyszczenia
x				0	Czyszczenie spieniacza
x				0	Płukanie miksera
x					Czyszczenie głowicy „kombi” standardowe
	x			0	Czyszczenie głowicy „kombi” Plug&Clean
x					Czyszczenie pojemnika na fusy
x					Czyszczenie ociekacza
x					Czyszczenie obudowy
	x				Czyszczenie zaparzacza
(x)	x			0	Czyszczenie miksera
	x			0	Czyszczenie zbiornika na wodę
		x			Czyszczenie zbiornika na kawę ziarnistą
		x		0	Czyszczenie pojemników na produkty
		x		0	Czyszczenie wylotu pary
			x	0	Wymiana filtra
			x		Odwapnianie



▷ Instrukcja czyszczenia

▷ Czyszczenie ogólne

▷ Czyszczenie cotygodniowe

▷ Regularne czyszczenie

▷ Oprogramowanie

▷ Czynności pielęgnacyjne

- Codziennie = codziennie co najmniej raz i w razie potrzeby
- Raz w tygodniu = cotygodniowe czyszczenie
- Regularnie = regularnie w razie potrzeby
- Na wezwanie = po wezwaniu przez urządzenie
- Opcjonalnie = opcjonalnie (w zależności od wyposażenia)
- (x) = w razie potrzeby codziennie

5.1 Czystczenie codzienne

5.1.1 Program czyszczenia

Czyszczenie spieniacza w ramach programu czyszczenia jest wykonywane wg instrukcji na wyświetlaczu.

W ekspresach do kawy z systemem miksera następuje po tym płukanie miksera.

5.1.2 Czystczenie systemu mleka

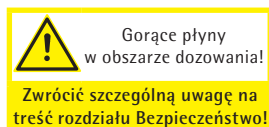
Czyszczenie spieniacza – patrz Instrukcja czyszczenia. System mleka składa się z:

- głowicy „kombi”;
- dyszy mleka;
- przewodu mleka.

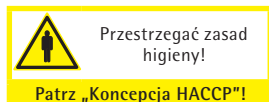
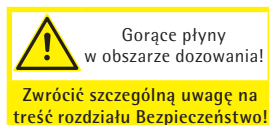
Co najmniej raz dziennie, najpóźniej po 24 godzinach, należy przeprowadzić dokładne czyszczenie systemu mleka, a przez to jego sterylizację.

W urządzeniach z programem Plug&Clean musi to się odbyć po zakończeniu pracy w ramach czyszczenia urządzenia. Jeżeli czyszczenie Plug&Clean nie zostało przeprowadzone, należy rozłożyć głowicę „kombi” i oczyścić ją ręcznie.

Przewód mleka należy wymieniać w regularnych odstępach czasu.



Program czyszczenia
▷ Instrukcja czyszczenia



Czyszczenie głowicy „kombi”
▷ Instrukcja czyszczenia

Standard

Czyszczenie głowicy „kombi” składa się z dwóch lub opcjonalnie trzech części.

- Automatyczne płukanie spieniacza po każdym napoju z zawartością zwykłego lub spienionego mleka (opcjonalny)
- Czyszczenie spieniacza wg instrukcji na wyświetlaczu
- **Codziennie** zanurzanie głowicy „kombi”, przewodu mleka i dysz mleka w roztworze czyszczącym

Plug&Clean

Czyszczenie Plug&Clean składa się z trzech części:

- Automatyczne płukanie spieniacza maksymalnie 3 minuty po każdym napoju z zawartością zwykłego lub spienionego mleka
- Przepłukiwanie systemu mleka wg instrukcji na wyświetlaczu
- **Cotygodniowe** zanurzanie głowicy „kombi”, przewodu mleka i dysz mleka w roztworze czyszczącym



Program czyszczenia Plug&Clean
▷ Instrukcja czyszczenia

5.1.3 Płukanie miksera

Płukanie miksera jest doraźnym czyszczeniem miksera. Czyszczenie miksera jest elementem programu czyszczenia.



Płukanie miksera
▷ Instrukcja czyszczenia

5.1.4 Czyszczenie głowicy „kombi”

Dokładne czyszczenie systemu mleka. Dokładny przebieg ręcznego czyszczenia jest opisany w instrukcji czyszczenia.



Czyszczenie głowicy „kombi”
▷ Instrukcja czyszczenia

5.1.5 Czyszczenie ogólne

Czyszczenie pojemnika na fusy (zsyp kawy, opcjonalny)

- * Opróżnić pojemnik na fusy i opłukać pod bieżącą wodą.
- * Wyrzucić wilgotną ściereczką.

Ociekacz, obudowa i panel przedni

- * Oczyszczyć wilgotną ściereczką ochłodzony ekspres do kawy.
- * Wyrzucić do sucha delikatną ściereczką z wełny lub zamszu.

Nie czyścić przy pomocy środków do szorowania lub podobnych!

Niebezpieczeństwo porysowania powierzchni.

Nie stosować ostrych środków czyszczących!

Numery zamówieniowe programu pielęgnacji WMF
▷ Załącznik C
Akcesoria i części zamienne
Strona 63

Przed czyszczeniem panelu przedniego wyłączyć urządzenie, aby nie dopuścić do niezamierzonego rozpoczęcia dozowania napoju!



Uwaga!
Zagrożenie dla urządzenia!

Stosować się do instrukcji obsługi!

5.2 Czyszczenie cotygodniowe

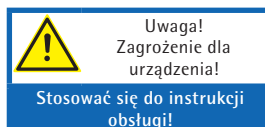
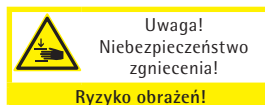
5.2.1 Czyszczenie zaparzacza

- * Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- * Przesunąć głowicę „kombi” całkowicie do góry.
- * Wyjąć do przodu pojemnik na fusy.
- * Wyjąć ociekacz.

Teraz zaparzaczek jest dostępny.

Przytrzymywać mocno, ponieważ zaparzaczek może wysunąć się i upaść.

Nie stosować siły! Niebezpieczeństwo uszkodzenia!



- * Chwycić jedną ręką pod zaparzaczek do przegródki i zwolnić blokadę (ilustracja 1).
- * Wyciągnąć zaparzaczek, mocno go przy tym trzymając (ilustracja 2).
- * Zaparzaczek powoli sprowadzić w dół, przechylić i wyjąć do przodu.



Ilustracja 1

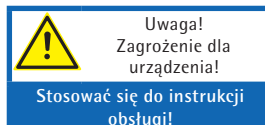


Ilustracja 2

Zastosować multiklucz z akcesoriów.

- * Obrócić w lewo gwint głowicy zaparzacza (ilustracja 3), aż zgarniak znajdzie się w przednim położeniu.
- * Przesunąć sprężynę na zewnątrz poza krawędź i odblokować ją (ilustracja 4).
- * Odchylić do góry zsympnapełniania.
- * Oczyszczyć sitko zaparzacza pod bieżącą wodą lub za pomocą ściereczki.
- * Pozostałości kawy mielonej usunąć szczoteczką lub pędzelkiem.
- * Opłukać zaparzaczek pod bieżącą wodą.

Zaparzacza nie wolno myć w zmywarce do naczyń i nigdy nie stosować dodatków czyszczących.



- * Osuszyć zaporacz ściereczką.
Przed zamontowaniem do ekspresu do kawy pozostawić do całkowitego osuszenia.

- Usunąć pozostałości kawy mielonej w przegródce.
- * Wygarnąć mieloną kawę do przodu lub usunąć odkurzaczem.

Ponownie zamontować wysuszony zaporacz.

- * Zawiesić sprężyny w zsypie napełniania (ilustracja 4).
- * Przytrzymać wciśnięty suwak i włożyć zaporacz do przegródki aż do tylnej ścianki.
- * Przesunąć zaporacz pionowo do góry, aż blokada zatrzaśnie się.
- * Włożyć pojemnik na fusy.
- * Włożyć ponownie ociekacz.

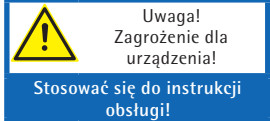


Ilustracja 3



Ilustracja 4

Jeżeli zaporacz podczas wkładania stawia opór: Obrócić gwint głowicy zaporacza multikluczem nieco w lewo lub w prawo, aż zaporacz wślizgnie się do prowadnicy.
Nie naciskać z użyciem siły!



Sitko zaporacza

5.2.2 Czystczenie miksera czekolady/topingu (opcjonalne)

Mikser czekolady/topingu

W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie!

- * Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- * Odłączyć przewód mleka od miksera do głowicy „kombi”.
- * Obrócić w lewo trzpień zamocowania bagnetowego poniżej pojemnika miksera.

Pojemnik miksera zostanie zwolniony z blokady.



otwieranie

- * Śruba miksera jest teraz widoczna i można ją oczyścić ściereczką.
- * Rozmontować dwuczęściowy pojemnik miksera.
- * Oczyścić obie części pojemnika miksera i przewód miksera pod bieżącą, ciepłą wodą.
- * Pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.
- * Ponownie zmontować wszystkie części.

Podczas montażu wszystkie otwory powinny wskazywać ten sam kierunek.

- * Ponownie włożyć pojemnik miksera.
- * Obrócić w prawo trzpień zamocowania bagnetowego.
- * Ponownie nasadzić przewód miksera na króciec pojemnika miksera i głowicy „kombi”.
- * Włożyć osłonę.

Dobrze osadzić przewód miksera.

Jest to ważne. W przeciwnym razie może dojść do niepożądanego wycieku gorącej wody lub gorącego napoju czekoladowego/topingu.



Zwrócić uwagę na prawidłowy montaż spiralnej prowadnicy i nie doprowadzić do zakleszczenia przewodu.



Uwaga!
Niebezpieczeństwo
oparzenia parą!

**Zwrócić szczególną uwagę na
treść rozdziału Bezpieczeństwo!**

5.2.3 Czyszczenie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę należy dokładnie przepłukać czystą wodą raz w tygodniu.



5.3 Regularne czyszczenie

5.3.1 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą

Pojemniki na kawę ziarnistą należy czyścić w razie potrzeby i w regularnych odstępach czasu (co najmniej raz w miesiącu).

- * Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- * Otworzyć blokadę pojemników na kawę ziarnistą multikluczem, obracając w prawo.
- * Wyjąć do góry pojemniki na kawę ziarnistą.
- * Całkowicie opróżnić pojemniki na kawę i dokładnie wytrzeć wilgotną ściereczką.
- * Pozostawić pojemniki do całkowitego wyschnięcia.
- * Ponownie napełnić pojemniki na kawę i założyć je.
- * Zamknąć blokadę multikluczem, obracając w lewo.



otwieranie



zamykanie



Nie sięgać do młynków!

Nigdy nie czyścić pojemników na kawę ziarnistą w zmywarce.



Niebezpieczeństwo
zgniecenia!

Zwrócić szczególną uwagę na
treść rozdziału Bezpieczeństwo!

5.3.2 Czyszczenie pojemników na produkty (opcjonalne)

Czekolada/toping

W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie!

- * Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- * Otworzyć blokadę pojemnika na produkt multikluczem, obracając w prawo.
- * Wyjąć do góry pojemnik na produkt i całkowicie opróżnić.
- * Odkręcić nakrętkę kołpakową z przodu i z tyłu.
- * Wyciągnąć ślimak dozujący.



otwieranie



zamykanie

- * Dokładnie wytrzeć pojemnik wilgotną ściereczką.
- * Dokładnie oczyścić elementy ślimaka dozującego.
- * Pozostawić do całkowitego wyschnięcia pojemnik na produkt i części składowe.
- * Złożyć i włożyć ślimak dozujący, przykręcić nakrętki kołpakowe.



Porcjometr z elementami
składowymi
Ślimak dozujący

Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie wylotu!

- * Ponownie napełnić i osadzić pojemnik na produkt.
- * Zamknąć blokadę multikluczem, obracając w lewo.

Nigdy nie czyścić pojemników na produkty w zmywarce do naczyń.



Uwaga!
Zagrożenie dla
urządzenia!

**Stosować się do instrukcji
obsługi!**



Uwaga!
Zagrożenie dla zdrowia!

**Niebezpieczeństwo
podrażnienia i oparzenia
w obszarze dozowania!**



Uwaga!
Gorąca para!

**Zwrócić szczególną uwagę na
treść rozdziału Bezpieczeństwo!**



**Stosować się do
instrukcji obsługi!**

**Zwrócić szczególną uwagę na
treść rozdziału Bezpieczeństwo!**



▷ Oprogramowanie
▷ Wymiana filtra
Strona 27



▷ Oprogramowanie
▷ Odwapnianie
Strona 25

5.4 Czyszczenie wylotu pary

- * Rozmieszać w wysokim pojemniku 5 ml środka czyszczącego w 0,5 l ciepłej wody.
- * Umieścić dyszę pary w roztworze czyszczącym i na krótko uruchomić.

Czas działania: 30 minut!

- * Oczyścić za pomocą szczotki.
- * Dokładnie spłukać wodą.
- * Nacisnąć przycisk pary.

Strumień pary oczyszcza otwory dyszy z resztek mleka i środka czyszczącego.

Nie pozostawiać dyszy w roztworze czyszczącym przez noc!

5.5 Wymiana filtra

Podczas wymiany filtra należy stosować się do instrukcji obsługi filtra wody.

Po wymianie filtra należy przeprowadzić płukanie przy pomocy instrukcji wyświetlanych na wyświetlaczu.

5.6 Odwapnianie

Odwapnianie jest przeprowadzane przy pomocy instrukcji wyświetlanych na wyświetlaczu.

Rozdział 6 Koncepcja czyszczenia HACCP

Użytkownik jest zobowiązany przepisami do zapewnienia bezpieczeństwa spożycia wytworzonych środków żywnościowych.

W tym celu stworzono wymogi koncepcji HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points – Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych) dotyczącej identyfikacji i oceny niebezpieczeństw. W swoim zakładzie należy przeprowadzić analizę ryzyka. Celem analizy jest rozpoznanie i likwidacja zagrożeń dla higieny środków żywnościowych. W tym celu należy określić i przeprowadzić proces monitorowania i ewentualnie proces kontrolny.

W przypadku prawidłowej instalacji, konserwacji, pielęgnacji i czyszczenia ekspresy do kawy firmy WMF spełniają warunki powyższych wymogów. Nieprawidłowe wykonanie pielęgnacji i czyszczenia ekspresu spowoduje, że wytwarzane napoje z mlekiem będą stanowić zagrożenie z punktu widzenia higieny środków żywnościowych.

Podczas stosowania koncepcji HACCP należy przestrzegać następujących zaleceń:

„Rozporządzenie dotyczące higieny artykułów żywnościowych z dnia 05.08.1997”

Koncepcję czyszczenia HACCP należy stosować do monitorowania regularnego czyszczenia.

Codzienna sterylizacja systemu mleka

- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących czyszczenia systemu mleka zawartych w instrukcji czyszczenia. Dzięki temu na początku pracy system będzie zawierał niewiele bakterii.

Za pomocą przycisku informacyjnego  można wywołać protokoły ostatnich procesów czyszczenia.



Na początku pracy należy zawsze stosować świeżo otwarte, schłodzone opakowanie z mlekiem.

- Oryginalnie zapakowane mleko homogenizowane jest z reguły pozbawione szkodliwych bakterii. Przy rozpoczęciu pracy należy zawsze otworzyć nowe, schłodzone opakowanie z mlekiem.
- Zachować absolutną czystość podczas otwierania opakowania z mlekiem! Przez zanieczyszczone ręce lub narzędzia do opakowania mogą dostać się bakterie.

Zalecenie:

Stosować mleko homogenizowane o zawartości tłuszczu 1,5 %.

Mleko należy przechowywać schłodzone!

- Zawsze należy mieć przygotowane nowe, schłodzone opakowanie mleka.
- Jeżeli nowo otwarte, schłodzone opakowanie mleka jest zużywane w ciągu maksymalnie 3 godzin, można ewentualnie zrezygnować z chłodzenia podczas eksploatacji.
- W razie mniejszego zużycia schłodzone mleko należy chłodzić podczas eksploatacji.

Zalecenie dla czekolady/topingu (opcjonalne)

Regularnie czyścić pojemniki na produkty. Należy stosować zalecenia zawarte w rozdziale Czynności pielęgnacyjne. Przestrzegać zaleceń producenta stosowanego produktu w proszku (czekolada/toping).

Przed zastosowaniem mleko powinno mieć temperaturę ok. 6 – 8 °C.

W zależności od ustawień jeden litr mleka wystarcza na przygotowanie ok. 20 porcji Cappuccino.

Oferta firmy WMF AG zawiera wiele urządzeń służących do chłodzenia produktów (np. chłodziarka dostawna WMF lub chłodziarka do mleka WMF).



Przestrzegać zasad higieny!

Patrz rozdział Czynności pielęgnacyjne!

Koncepcja czyszczenia HACCP

Miesiąc _____ Rok _____

Stosować wyłącznie schłodzone mleko homogenizowane, ponieważ w przeciwnym wypadku nie można wykluczyć zagrożeń dla zdrowia spowodowanych przez mikrobakterie!

Dla czekolady i topingu stosować wyłącznie nieprzeterminowane produkty.

Operacje czyszczenia:

1. Przeprowadzenie programu czyszczenia.
➢ Instrukcja czyszczenia

2a. Czyszczenie spieniacza mleka (głowica „kombi”).
➢ Instrukcja czyszczenia

2b. Codzienne czyszczenie miksera.
➢ Instrukcja czyszczenia
- 3a. Czyszczenie spieniacza lub wymiana głowicy „kombi” po 4 godzinach pracy. (Absolutnie konieczne w przypadku małego przepływu i nieschłodzonego mleka.)

3b. Cotygodniowe czyszczenie miksera i regularne czyszczenie pojemników na produkty. (Rozdział „Czynności pielęgnacyjne”)

4. Ogólne czyszczenie maszyny.

Data	Operacje czyszczenia				Podpis
	Czas				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Data	Operacje czyszczenia				Podpis
	Czas				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Rozdział 7 Konserwacja

Urządzenie jest profesjonalnym, przemysłowym ekspresem do kawy i wymaga przeprowadzania regularnej konserwacji i odwapniania.

Moment odwapniania jest obliczany przez urządzenie i zależy od stopnia twardości wody i od tego, czy zastosowano filtr wody.

Moment konserwacji zależy od stopnia obciążenia urządzenia i jest wskazywany na wyświetlaczu.

Po komunikacie wzywającym do przeprowadzenia konserwacji ekspres można dalej eksploatować, jednak przeprowadzenie lub zlecenie prac konserwacyjnych gwarantuje bezpieczeństwo działania i pozwala uniknąć szkód następujących.



Odwapnianie

▷ Oprogramowanie

▷ Czynności pielęgnacyjne

Strona 25

7.1 Konserwacja ekspresu do kawy

Przewidziano następujące stopnie konserwacji:

- Odwapnianie: może być wykonywane przez obsługującego/użytkownika we własnym zakresie.
- Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika co 7500 zaparzeń kawy, najrządziej raz w roku: mogą być wykonywane przez użytkownika we własnym zakresie.
- Konserwacja co 30 000 zaparzeń kawy, najrządziej co 2 lata: może być wykonywana tylko przez wyszkolony personel lub serwis firmy WMF, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie kontroli bezpieczeństwa.
- Przegląd po 6 latach: może być wykonywany wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy WMF, ponieważ konieczna jest wymiana podzespołów związanych z bezpieczeństwem.



Odwapnianie

▷ Oprogramowanie

▷ Czynności pielęgnacyjne

Strona 25

Czynności pielęgnacyjne po 7500 zaparzeń, patrz Instrukcja czynności pielęgnacyjnych w zestawie czynności pielęgnacyjnych 1/7500

Nr zam. 33 2807 1000

Komunikaty Konserwacja serwisowa

▷ Komunikaty i wskazówki



W celu przeprowadzenia dalszych czynności konserwacyjnych i napraw należy skontaktować się z właściwym serwisem WMF.

Numery telefonów znajdują się na naklejce z adresami umieszczonej na ekspresie do kawy, a także na dokumentach dostawy.

7.2 Konserwacja miksera (czekolady)

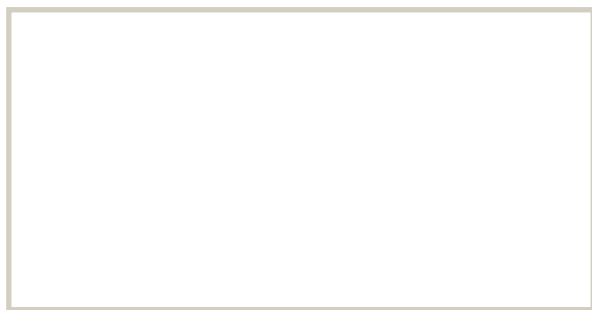
Konserwacja co 6000 dozowań czekolady, najrzadziej co 2 lata: może być wykonywana wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy WMF.

7.3 Konserwacja miksera (topingu)

Konserwacja co 18 000 dozowań topingu, najrzadziej co 2 lata: może być wykonywana wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy WMF.

7.4 Serwis WMF

Serwis firmy WMF to centralne biuro dostępne dla klientów w przypadku, gdy użytkownik nie zna adresu lokalnego punktu serwisowego.



Rozdział 8 Komunikaty i wskazówki

8.1 Komunikaty obsługowe

Uzupełnianie kawy ziarnistej

- * Dosypać kawy ziarnistej do pojemnika (w zależności od wskazania)
- * Sprawdzić:
 - Czy blokada pojemnika na produkt jest otwarta?
 - ▷ *Czynności pielęgnacyjne*
 - Ziarna kawy nie przesuwają się.
- * Zamieszać dużą łyżką i potwierdzić przyciskiem **OK**.



Tylko w przypadku ekspresów do kawy bez przyłącza wody z sieci:

Napełnienie zbiornika na wodę

- * Napełnić zbiornik na wodę i ponownie włożyć aż do ogranicznika.



Tylko w przypadku ekspresów do kawy z przyłączem wody z sieci:

Otworzenie zaworu odcinającego

- * Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność.



Opróżnianie pojemnika na fusy

- * Opróżnić pojemnik na fusy.



Brak pojemnika na fusy

- * Ponownie prawidłowo założyć pojemnik.



Błąd zaparzacza

- * Wymontować zaparzac.
- * Oczyszczyć sitko zaparzacza.
- * Ponownie zamontować zaparzacz i zwrócić uwagę, aby prawidłowo zatrasnął się podczas osadzania.

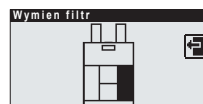


Ekspresy do kawy ze zbiornikiem na wodę:

Wymiana filtra wapnia

- * Wymienić filtr w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu Czynności pielęgnacyjne.

Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!

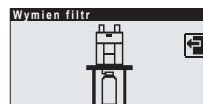


Ekspresy do kawy z przyłączem wody z sieci:

Wymiana filtra wapnia

- * Wymienić filtr w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu Czynności pielęgnacyjne.

Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!



Sprawdzić w instrukcji obsługi

Wskazanie numeru błędu.

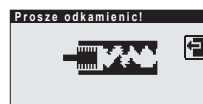
▷ Komunikaty o błędach/usterki



Komunikat o odwapnianiu

- * Wykonać odwapnianie w ciągu tygodnia.

▷ Oprogramowanie ▷ Czynności pielęgnacyjne



Komunikat Czynności pielęgnacyjne 7500 zapeżeń

- * Czynności pielęgnacyjne wykonać w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu Czynności pielęgnacyjne.



Komunikat Konserwacja serwisowa 30 000 zapeżeń

- * Skontaktować się z serwisem firmy WMF.



Komunikat Przegląd po 6 latach

- * Skontaktować się z serwisem firmy WMF.



8.2 Komunikaty o błędach/usterki

Podstawowy sposób postępowania w przypadku wyświetlenia komunikatów o błędach lub wystąpienia usterki:

- * Wyłączyć ekspres do kawy i po kilku sekundach ponownie włączyć.
- * Powtórzyć proces, który doprowadził do usterki.

W wielu przypadkach usterka zostanie usunięta i możliwa będzie dalsza eksploatacja urządzenia.

Jeżeli nie doprowadziło to do usunięcia usterki: wyszukać wyświetlony komunikat lub kod błędu na poniższej liście i postępować zgodnie z zamieszczonymi wskazówkami.

Jeżeli nie doprowadziło to do usunięcia usterki lub błąd nie został umieszczony na liście, należy skontaktować się z serwisem firmy WMF!

Niektóre komunikaty prowadzą do zablokowania

poszczególnych funkcji. Można to rozpoznać po

wygaszeniu podświetlenia przycisków napojów.

Podświetlone przyciski napojów można nadal użytkować w celu dozowania napojów.

Ekspres WMF prestolino! jest wyposażony w program diagnostyczny. Występujące błędy są komunikowane na wyświetlaczu. Wymienione komunikaty o błędach może także spowodować awaria sieci zasilającej.

Jeżeli wystąpi konieczność wyświetlenia bieżącego błędu lub wskazówki dla użytkownika, pojawi się pole .

* Nacisnąć pole .

Pojawi się numer błędu.

Numer błędu	Nazwa błędu	Sposób postępowania
6	Blokada zaparzacza/ zaparzacz pracuje z trudem	* Wyłączyć ekspres do kawy. * Oczyszczyć zaparzacz. ▷ Czynności pielęgnacyjne ▷ Czyszczenie zaparzacza
26 36	Zablokowany prawy młynek Zablokowany lewy młynek 	* Wyłączyć ekspres do kawy. * Wyciągnąć wtyczkę sieciową. * Zdjąć pojemnik na kawę ziarnistą. * Obrócić tarczę mielącą za pomocą multiklucza (czworokąt) w lewo (patrz ilustracja). * Ponownie założyć pojemnik. * Ponownie włączyć ekspres do kawy. ▷ Czynności pielęgnacyjne ▷ Czyszczenie pojemnika na produkty Jeżeli usterka występuje częściej: * Ustawić stopień zmielenia o jeden stopień w kierunku grubszego mielenia. ▷ Inne ustawienia ▷ Ustawianie stopnia zmielenia



Numer błędu	Nazwa błędu	Sposób postępowania
88	Nadmierna temperatura bojlera	Dozowanie napojów jest przejściowo zablokowane. * Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty lub czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. Jeżeli mimo sprawdzenia usterka nadal występuje: * Wyłączyć ekspres do kawy. * Oczyszczyć zaparacz. ▷ Czynności pielęgnacyjne ▷ Czyszczenie zaparacza * Włączyć i spróbować ponownie. (Zwolnienie nastąpi po schłodzeniu do temperatury normalnej). * Wyłączyć ekspres do kawy, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć.
89	Błąd czasu nagrzewania bojlera	* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.
161	Błąd wody do zaparzania	Miedzy każdym z poniższych kroków ekspres należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok. * Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty oraz czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. * Oczyszczyć zaparacz. ▷ Czynności pielęgnacyjne ▷ Czyszczenie zaparacza * Ustawić grubszy stopień zmielenia. ▷ Inne ustawienia * Zmniejszyć jakość. ▷ Ustawienia ▷ Receptury
163	Błąd wody do gorącego przepłukiwania	Miedzy każdym z poniższych kroków ekspres należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok. * Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty oraz czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. * Oczyszczyć zaparacz. ▷ Czynności pielęgnacyjne ▷ Czyszczenie zaparacza
186	Poziom bojlera pary	Dozowanie jest przejściowo zablokowane. * Sprawdzić, czy pojemnik na fusy jest prawidłowo osadzony. * Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.
188	Nadmierna temperatura bojlera pary	Dozowanie jest przejściowo zablokowane. * Po zwolnieniu sprawdzić wylot piany z mleka i wylot pary. * Wyłączyć ekspres, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć.
189	Błąd czasu nagrzewania bojlera pary	* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.

8.3 Usterka bez komunikatu o błędzie

Objawy usterki	Sposób postępowania
Brak dozowania gorącej wody, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda	* Oczyszczyć wylot gorącej wody. * Skontaktować się z serwisem WMF (dozowanie kawy jest możliwe)
Brak dozowania czekolady, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda	* Nie używać dozowania czekolady. * Skontaktować się z serwisem WMF (dozowanie kawy jest możliwe)
Zablokowany porcjometr czekolady, czekolada jest dozowana tylko z wodą.	* Oczyszczyć porcjometr. ▷ <i>Czynności pielęgnacyjne</i> * Wysypać proszek. * Ręcznie obracać ślimak, aż do usunięcia całości proszku. * Ewentualnie przepłukać wodą. * Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
Dozowanie kawy z lewej/prawej strony nie jest takie samo	* Oczyszczyć głowicę „kombi”. ▷ <i>Instrukcja czyszczenia</i>
Brak piany z mleka/dozowania mleka, mimo że mleko znajduje się z zbiorniku	* Sprawdzić, czy przewód mleka nie jest zagięty lub zakleszczony. * Prawidłowo ułożyć przewód mleka. * Oczyszczyć głowicę „kombi”. * Zatkana dysza zasysająca. ▷ <i>Instrukcja czyszczenia</i>
Piana z mleka nie jest prawidłowa, zbyt niska temperatura	* Wymienić dyszę mleka - pomarańczowa dysza do mleka schłodzonego - zielona dysza do mleka nieschłodzonego. * Oczyszczyć głowicę „kombi”. ▷ <i>Instrukcja czyszczenia</i>
Pompka działa w sposób ciągły, woda w pojemniku na fusy	* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres. * Jeżeli usterka nie zostanie usunięta, należy skontaktować się z serwisem.
Spieniacz mleka i zbiornik na wodę Montaż/demontaż jest utrudniony.	* Lekko nasmarować o-ringi smarem firmy WMF do pierścieni uszczelniających.
Nie można włożyć pojemnika na czekoladę/toping.	* Lekko obrócić ręką w prawo napęd ślimaka dozującego przy porcjometrze.

Rozdział 9 Bezpieczeństwo

9.1 Zagrożenia dla obsługi

Produkty firmy WMF charakteryzują się najwyższym poziomem bezpieczeństwa. Skuteczność urządzeń zabezpieczających jest zagwarantowana tylko w razie przestrzegania poniższych zaleceń:

- Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Nie dotykać gorących części urządzenia.
- Nie korzystać z ekspresu do kawy, jeżeli jest uszkodzony lub pracuje nieprawidłowo.
- Pod żadnym pozorem nie wolno dokonywać zmian w zamontowanych urządzeniach zabezpieczających.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi przez osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych i intelektualnych (łącznie z dziećmi) lub przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że osoby takie znajdują się pod nadzorem opiekunów udzielających wskazówek na temat obsługi urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod opieką, zabawa z urządzeniem jest niedopuszczalna.

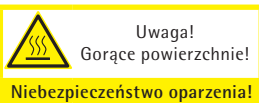
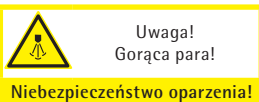
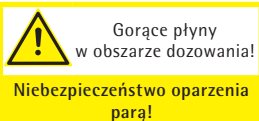
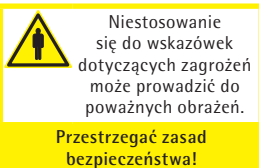
Mimo urządzeń zabezpieczających każde nieprawidłowo obsługiwane urządzenie stanowi potencjalne źródło zagrożeń. Aby wyeliminować zagrożenia dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących postępowania z ekspresem do kawy:

Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

W obszarze dozowania kawy, gorącej wody i pary istnieje niebezpieczeństwo oparzenia. Należy upewnić się, że podczas dozowania napoju naczynie zostało podstawione.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Zaparzacz można czyścić wyłącznie po ostygnięciu ekspresu do kawy. Zaparzacz może być gorący.



Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Podczas obsługi wszystkich ruchomych komponentów istnieje niebezpieczeństwo zgniecenia! Przy włączonym ekspresie do kawy nie należy sięgać do pojemnika na kawę ziarnistą ani do otworu zaparzacza.



Uwaga!
Niebezpieczeństwo
zgniecenia!

Ryzyko obrażeń!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pojemniki na produkty (kawę ziarnistą/czekoladę/toping) i otwór ręcznego napełniania należy napełniać tylko materiałami zapewniającymi zgodność z przeznaczeniem urządzenia!



Uwaga!
Zagrożenie dla zdrowia!

Stosować wyłącznie zgodnie
z przeznaczeniem!

Zagrożenie dla zdrowia!

Stosując specjalne środki czyszczące do spieniaczy mleka, tabletki czyszczące i środek odwapniający, należy zwrócić uwagę na zalecenia dotyczące bezpieczeństwa umieszczone na opakowaniu. Specjalny środek czyszczący do spieniaczy mleka i tabletki czyszczące są drażniące. Wprowadzać tabletkę czyszczącą i środek odwapniający dopiero po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu na wyświetlaczu.



Uwaga!
Zagrożenie dla zdrowia!

Zwrócić uwagę na opis środka
czyszczącego!

Niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą!

Podczas czyszczenia/odwapniania nie wolno sięgać pod wyloty! Podczas czyszczenia/odwapniania z głowicy „kombi” wypływa płyn czyszczący/roztwór odwapniający.



Uwaga!
Zagrożenie dla zdrowia!

Niebezpieczeństwo
podrażnienia i oparzenia
w obszarze dozowania!

9.2 Zagrożenia dla ekspresu do kawy

Aby uniknąć problemów technicznych i uszkodzeń ekspresu do kawy, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- W przypadku wody o twardości węglanowej powyżej 5 °dKH należy podłączyć filtr wapnia firmy WMF. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia ekspresu przez zbyt dużą ilość kamienia.
- Z powodu przepisów ubezpieczeniowych należy pamiętać, aby po zakończeniu pracy zamknąć kurek główny doprowadzenia wody i wyłączyć główny wyłącznik elektryczny lub wyciągnąć wtyczkę sieciową.

- Zalecane środki zapobiegania uszkodzeniom, np.:
 - montaż odpowiedniego czujnika w doprowadzeniu wody
 - zamontowanie czujników dymu
- Po przerwie w eksploatacji, przed ponownym użyciem, zalecamy wykonanie programu czyszczenia co najmniej dwukrotnie.



▷ Instrukcja czyszczenia

9.3 Obowiązki użytkownika

Ekspres do kawy spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej WE LVD i dyrektywy o kompatybilności elektromagnetycznej EMC oraz posiada znak CE. Zbiorniki ciśnieniowe nie podlegają dyrektywie WE dotyczącej urządzeń ciśnieniowych PED (patrz artykuł 1 ustęp 3.6), ponieważ odpowiadają artykułowi 3 ustęp 3 PED. Jednostka wytwarzająca gorącą wodę/parę nie wymaga zgłoszenia ani uzyskania pozwolenia. Obliczenia zostały przeprowadzone według stanu wiedzy na rok 2000. Każde urządzenie przeszło próbę ciśnieniową.

Dla krajów nie należących do UE obowiązują właściwe krajowe regulacje prawne. Użytkownik powinien zadbać o regularną konserwację wykonywaną przez specjalistów firmy WMF, jej pełnomocników lub inny upoważniony personel oraz o kontrolę urządzeń zabezpieczających. Dostęp do serwisu dozwolony jest tylko dla osób, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenia z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.

Ekspres do kawy powinien zostać ustawiony przez użytkownika w sposób umożliwiający łatwe przeprowadzenie pielęgnacji i konserwacji.

W przypadku wykorzystywania urządzenia w warunkach biurowych lub w przypadku eksploatacji uwzględniającej częstą samoobsługę osoby przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia są odpowiedzialne za jego nadzór. Odpowiednio przeszkolony personel powinien zagwarantować stosowanie zaleceń pielęgnacyjnych i służyć radą w przypadku pytań dotyczących eksploatacji.

Użytkownik powinien zadbać, aby instalacje elektryczne znajdowały się w prawidłowym stanie (np. zgodnie z BGV A3). Zagwarantowanie niezawodności ekspresu do kawy wymaga m.in. regularnej kontroli zaworów bezpieczeństwa i zbiorników ciśnieniowych. Czynności te są przeprowadzane w ramach konserwacji przez serwis WMF lub personel serwisowy autoryzowany przez firmę WMF.

Czyszczenie urządzenia można przeprowadzać wyłącznie przy użyciu specjalnych środków czyszczących WMF przewidzianych przez firmę WMF dla urządzenia (tabletki) i dla systemu mleka (środek czyszczący w płynie).

Odwapnianie urządzenia można przeprowadzić wyłącznie przy użyciu specjalnego środka odwapniającego WMF przewidzianego przez firmę WMF.

Należy stosować się do zaleceń producenta dotyczących cykli i częstotliwości konserwacji (▷ Konserwacja).

Urządzenie podlega przepisom o złomowaniu urządzeń elektronicznych (WEEE/dyrektywa UE) i nie wolno go wyrzucać z odpadami domowymi.

*Specjalny środek czyszczący WMF,
▷ Załącznik C
Akcesoria i części zamienne
Strona 64*

*Specjalny środek odwapniający
WMF,
▷ Załącznik C
Akcesoria i części zamienne
Strona 64*



W przypadku złomowania należy skontaktować się z serwisem WMF.

9.4 Świadczenia gwarancyjne

Nabywcy przysługują prawnie określone prawa gwarancyjne w trakcie okresu gwarancji trwającego 12 miesięcy od momentu przejścia ryzyka.

Sprzedawcy należy najpierw dać możliwość naprawy w odpowiednim terminie.

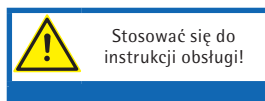
Roszczenia wykraczające poza to, zwłaszcza żądania odszkodowania za straty z powodu szkód następnych, są – o ile jest to prawnie dopuszczalne – wykluczone.

Szkody rzeczowe należy niezwłocznie zgłaszać sprzedawcy w formie pisemnej.

Okres świadczenia gwarancyjnego wynosi 12 miesięcy

Gwarancja nie obejmuje:

- Części podlegających naturalnemu zużyciu. Do grupy tej należą między innymi uszczelki, mikser i zaparzacze.
- Usterki spowodowanych przez wpływy atmosferyczne, powstały kamień kotłowy, czynniki chemiczne, fizyczne, elektrochemiczne lub elektryczne, o ile nie wynikają one z zaniedbania, za które odpowiedzialność ponosi firma WMF.
- Usterki z powodu rezygnacji z filtra wapnia, mimo że twardość miejscowej wody wymaga jego stosowania.
- Usterki, które powstały przez nieprzestrzeganie przepisów dotyczących obsługi, konserwacji i czynności pielęgnacyjnych urządzenia (np. instrukcji obsługi i zaleceń konserwacyjnych).
- Usterki, które powstały przez niezastosowanie oryginalnych części zamiennych firmy WMF lub nieprawidłowy montaż wykonany przez nabywcę lub osoby trzecie lub przez nieprawidłową lub niedbałą obsługę.
- Skutków nieprawidłowych i niedozwolonych przez firmę WMF zmian lub napraw wykonywanych przez nabywcę lub osoby trzecie.
- Usterki, które powstały przez nieodpowiednie lub nieprawidłowe zastosowanie.
- Nieodpowiednie zastosowanie ekspresu do kawy występuje przede wszystkim wtedy, gdy klient w ciągu okresu gwarancji trwającego 12 miesięcy (od daty zakupu) wykonuje więcej zaparzeń kawy ew. napojów za pomocą miksera czekolady/miksera topingu niż podana maksymalna liczba na rok.
Maksymalna liczba na rok wynosi 15 000 zaparzeń kawy i 6 000 napojów czekoladowych.



Potwierdzenie zamówienia zawiera informację, czy zastosowanie filtra wapnia jest konieczne.



▷ *Konserwacja, patrz strona 47*

Załącznik A: Przegląd instrukcji dodatkowych

Ustawienie twardej wody

Ustawienie twardej wody w urządzeniu WMF jest regulowane za pomocą pokręteł wewnątrz urządzenia. Aby zmienić twardeść wody, należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Otworzyć pokrywę wewnątrz urządzenia.
- Wyregulować pokręta zgodnie z instrukcją obsługi.
- Zamknąć pokrywę.
- Włączyć urządzenie.

Ustawienie miękkiej wody

Ustawienie miękkiej wody w urządzeniu WMF jest regulowane za pomocą pokręteł wewnątrz urządzenia. Aby zmienić miękkość wody, należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Otworzyć pokrywę wewnątrz urządzenia.
- Wyregulować pokręta zgodnie z instrukcją obsługi.
- Zamknąć pokrywę.
- Włączyć urządzenie.

Przebieg instalacji

Przebieg instalacji urządzenia WMF powinien być zgodny z instrukcją obsługi. Należy pamiętać o następujących kwestiach:

- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej.
- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do systemu wodnego.
- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo ustawione.

Przebieg instalacji

Przebieg instalacji urządzenia WMF powinien być zgodny z instrukcją obsługi. Należy pamiętać o następujących kwestiach:

- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej.
- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do systemu wodnego.
- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo ustawione.

Przebieg instalacji

Przebieg instalacji urządzenia WMF powinien być zgodny z instrukcją obsługi. Należy pamiętać o następujących kwestiach:

- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej.
- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do systemu wodnego.
- Upewnienie się, że urządzenie jest prawidłowo ustawione.

Załącznik B: Dane techniczne

Dane techniczne ekspresu do kawy

Moc znamionowa *	2,0-2,4 kW
Zalecana wydajność dzienna Espresso, Café Crème	60-80 filiżanek
Wydajność gorącej wody, całościowo	10 l dziennie
Pojemniki na kawę ziarnistą	każdy po ok. 500 g (1000 g opcjonalnie)
Pojemnik na czekoladę/ pojemnik na toping	ok. 500 g
Przyłącze sieciowe *	1,N,PE 50/60 Hz 220-240 V
Oświetlenie	LED klasa 1
Wymiary zewnętrzne	szerokość 325 mm wysokość z pojemnikiem na kawę ziarnistą 676 mm głębokość 555 mm
Ciężar własny	ok. 33-38 kg
Poziom ciągłego ciśnienia akustycznego (Lpa) **	< 70 dB (A)

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

* Wyposażenie specjalne - patrz tabliczka znamionowa, podane wartości dotyczą wyposażenia podstawowego.

** Poziom ciśnienia akustycznego Lpa (slow) i Lpa (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego w każdym trybie pracy jest niższy od 70 dB (A).

Warunki eksploatacji i instalacji

Użytkownik urządzenia powinien zlecić przeprowadzenie prac przygotowawczych w zakresie podłączenia elektrycznego, wodnego i odpływu. Muszą być one wykonane przez upoważnionych instalatorów z uwzględnieniem przepisów ogólnych, państwowych i lokalnych. Serwis firmy WMF może podłączyć urządzenie tylko do przygotowanych przyłączy. Firma WMF nie jest upoważniona do wykonania prac instalacyjnych, ani nie jest odpowiedzialna za ich wykonanie!

Tolerancja napięcia zasilającego	230 V + 6 % - 10 %, przerwa w zasilaniu < 50 ms brak przerywania działania
Doprowadzenie wody (przyłącze wody z sieci, opcjonalne)	3/8-calowe przyłącze przewodu elastycznego z kurkiem głównym i filtrem zanieczyszczeń o rozmiarze oczka od 0,2 do 0,25 mm, wykonane przez użytkownika. Co najmniej 0,2 MPa ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min, maks. 0,6 MPa. Temperatura wody maks. 35 °C. Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować dotychczasowych zestawów przewodów.
Jakość wody	Dla wody pitnej powyżej 5 °dKH (twardość węglanowa) należy podłączyć filtr wapnia firmy WMF.
Odptyw wody	Wąż min. śr. 19 mm, spadek min. 2 cm/m
Temperatura otoczenia	+5 °C do maks. +35 °C. (w przypadku mrozu opróżnić system wody)
Maksymalna wilgotność	80 % wilgotności względnej powietrza bez obroszenia. Nie eksploatować urządzenia na wolnym powietrzu.
Klasa ochrony	IP X0
Miejsce ustawienia	Urządzenie musi być ustawione na poziomym i stabilnym podłożu. Urządzenie nie może być ustawione na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona wężem z wodą, strumieniem parową, czyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami.
Odstępy montażowe	Ze względów funkcjonalnych, serwisowych i bezpieczeństwa podczas montażu należy zachować minimalny odstęp 50 mm od tylnej ścianki i z boku od ścian budynku lub do elementów innych firm. Należy zachować wolną przestrzeń o wysokości 1100 mm od górnej krawędzi miejsca ustawienia. Wysokość miejsca ustawienia od górnej krawędzi podłoża wynosi co najmniej 850 mm. Jeżeli przyłącza urządzenia będą prowadzone w dół przez ładę, należy zachować konieczną ilość miejsca dla przewodów, które mogą ograniczyć potrzebny obszar w podstawie.
Wymiary montażowe filtra wapnia	Patrz instrukcja obsługi filtra wapnia.

Zasady dotyczące podłączenia elektrycznego i przytoczone normy obowiązują w przypadku podłączenia urządzenia w państwach UE. W razie potrzeby należy przestrzegać dodatkowych przepisów krajowych. Poza krajami UE sprawdzenie zgodności z przytoczonymi normami jest obowiązkiem pracownika uruchamiającego urządzenie.

Instalacja elektryczna w miejscu montażu musi być zgodna z IEC 364. W celu zwiększenia bezpieczeństwa urządzenie należy wyposażać w wyłącznik różnicowo-prądowy o znamionowym prądzie uszkodzeniowym 30 mA (EN 61008). W pobliżu urządzenia lub 30 cm poniżej górnej krawędzi lamy na tylnej lub bocznej ścianie podstawy lamy należy zamontować gniazdo wtykowe z zestykiem ochronnym lub jednofazowe gniazdo wtykowe spełniające odpowiednie przepisy krajowe. Jeżeli przewód przyłączeniowy urządzenia został uszkodzony, należy zlecić wymianę w serwisie lub wykwalifikowanemu specjalście. Jeżeli urządzenie jest podłączone na stałe, należy zastosować urządzenie odłączające wszystkie bieguny (wyłącznik główny) zgodnie z EN 60947 z co najmniej 3 mm rozwarciem styków, w przypadku elastycznego podłączenia zalecane jest urządzenie odłączające. Kabel przyłączeniowy nie powinien przylegać do gorących elementów. Wyłącznik główny i gniazdo montuje użytkownik. Urządzenia nie wolno instalować na stałe w połączeniu z wózkiem transportowym (stacja mobilna).

W celu uniknięcia ewentualnych zakłóceń transferu danych ekranowanymi kablami przez prądy wyrównania potencjału między poszczególnymi urządzeniami podłączonymi do systemu podłączania należy zastosować dodatkowy element wyrównania potencjału. (Patrz EN 60309)

Załącznik C: Akcesoria i części zamienne

Liczba	Jednostka	Nazwa	Numer zam.	Nr poz.	Wyposażenie
Kompletna głowica „kombi” z czekoladą/topingiem					
1	Sztuk	Głowica „kombi”, część górna + część dolna	33 2259 8200	7	Wszystkie
1	Sztuk	Głowica „kombi”, dodatek czekolada/toping	33 2296 2100	7	Czekolada/toping
0,7	Metr	Przewód mleka	00 0048 4948	7	Świeże mleko
1	Sztuk	Dysza zimnego mleka (pomarańczowa)	33 9510 6100	7	Świeże mleko
1	Sztuk	Dysza zimnego mleka (jasnoniebieska)	33 7007 1714	7	Świeże mleko
1	Sztuk	Dysza ciepłego mleka (zielona)	33 2317 8000	7	Świeże mleko
1	Sztuk	Dysza ciepłego mleka (biała)	33 9516 9000	7	Świeże mleko
0,25	Metr	Przewód miksera	00 0048 0064	7	Czekolada/toping
1	Sztuk	Sprężyna przewodu miksera	33 2292 6000	7	Czekolada/toping
1	Sztuk	Pojemnik miksera	33 2318 0000	7	Pojemnik miksera
Przyłącze wody z sieci, odpływ					
1	Sztuk	Wąż do przyłączenia wody z sieci	33 2292 1000	Instrukcja instalacji	Woda z sieci
1	Sztuk	Kątownik węża odpływowego	33 2165 8000	Instrukcja instalacji	Z odpływem
1,5	Metr	Wąż odpływowy	00 0048 0042	Instrukcja instalacji	Z odpływem
Akcesoria/narzędzia					
1	Sztuk	Multiklucz (pokrętko nastawcze multiklucza)	33 2323 1000	1	Wszystkie
Dokumentacja/instrukcje					
1	Sztuk	Dokumentacja: • Instrukcja obsługi prestolino! • Instrukcja czyszczenia prestolino! • Instrukcja instalacji prestolino! • Test twardości węglanowej WMF (z instrukcją)	33 2467 5170	1	Wszystkie
Kompletny pojemnik na kawę ziarnistą					
1	Sztuk	Pojemnik na kawę ziarnistą	33 2253 1000	1	Wszystkie
1	Sztuk	Zasuwka zamykająca	33 2265 5000	1	Wszystkie
1	Sztuk	Oślona zabezpieczająca	33 2292 7000	1	Wszystkie
2	Sztuk	Śruby do mocowania osłony zabezpieczającej	00 0047 3105	1	Wszystkie
1	Sztuk	O-ring pojemnika	33 2291 1000	1	Wszystkie

Liczba	Jednostka	Nazwa	Numer zam.	Nr poz.	Wyposażenie
Pojemniki na produkty					
1	Sztuk	Pojemnik na czekoladę	33 2823 5000	4	Czekolada
1	Sztuk	Pojemnik na toping	33 2824 8000	4	Topping
1	Sztuk	Pokrywa pojemnika na produkty	33 2268 9000	1 i 4	Wszystkie
1	Arkusze	Tabliczki do opisu pojemnika na produkty	33 2315 3000	4	Wszystkie
Pojemnik na fusy z kawy					
1	Sztuk	Pojemnik na fusy z kawy	33 2462 6000	9	Wszystkie
Zaparzacz					
1	Sztuk	Zaparzacz	33 2823 6199	15	Wszystkie
Ociekacz/kratka					
1	Sztuk	Ociekacz	33 2254 9100	10	Wszystkie
1	Sztuk	Kratka	33 2465 8000	10	Wszystkie
Zbiornik wody					
1	Sztuk	Zbiornik wody	33 2460 8000	17	Zbiornik wody
1	Sztuk	Pokrywa zbiornika wody	33 2462 5000	17	Zbiornik wody
1	Sztuk	Sito zbiornika wody	33 7006 2608	17	Zbiornik wody
Filtr wapnia/filtr wody					
1	Sztuk	Filtr wody Bestmax S (kompletny zestaw)	03 9330 0001		Woda z sieci
1	Sztuk	Wkład wymienny filtra wody Bestmax	33 2432 4000		Woda z sieci
1	Opakowanie	Wkład zbiornika wody (opakowanie 4 sztuki)	33 2332 2000		Zbiornik wody
Zestaw pielęgnacyjny 7500					
1	Sztuk	Zestaw pielęgnacyjny 7500 z czekoladą i świeżym mlekiem	33 2807 1000		wszystko
Numery zamówieniowe programu pielęgnacji WMF					
1	Butelka	Specjalny środek czyszczący do spieniaczy mleka	33 0683 6000		Świeże mleko
1	Opakowanie	Specjalne tabletki czyszczące (100 sztuk)	33 2332 4000		Wszystkie
2	Butelka	Płynny środek odwapniający (0,75 l)	33 7006 2869		Wszystkie
1	Sztuk	Szczotka do czyszczenia wnętrza rur	33 0350 0000		Wszystkie
1	Sztuk	Szczotka do czyszczenia	33 1521 9000		Wszystkie
1	Tubka	Smar Molykote 5 g	33 2179 9000		Wszystkie

Indeks

2. poziom 32

A

Adapter chłodzenia 11
Akcesoria i części zamienne 63

B

Barista 9, 16
Bez odpływu wody 15
Bezpieczeństwo 54
Błąd zaparacza 49
Brak pojemnika na fusy 49
Brak świadczeń gwarancyjnych 58

C

Centrala serwisowa 48
Chłodne mleko 46
Chłodziarka 11
Chłodziarka dostawna 46
Chłodziarka mleka 46
Ciągłe ciśnienie akustyczne 61
Ciężar własny 61
Codzienne czyszczenie 38
Cup&Cool 11
Czas 7
Czas i data 31
Czas parzenia 19
Czas przerwy dla Latte Macchiato 20
Czas włączania 21
Czas wyłączenia 21
Czasy wyłączenia 22
Czekolada 9
Części ekspresu do kawy 6
Czynności instalacyjne 61
Czynności pielęgnacyjne 19, 23, 37
Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika 28, 47
Czyszczenie cotygodniowe 40
Czyszczenie doraźne 39
Czyszczenie głowicy „kombi” 38, 39
Czyszczenie miksera 41
Czyszczenie Plug&Clean 39
Czyszczenie pojemnika na fusy 39
Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą 43
Czyszczenie pojemnika na produkty 43
Czyszczenie spieniacza 24, 38
Czyszczenie systemu mleka 38
Czyszczenie wylotu pary 44
Czyszczenie zaparacza 40
Czyszczenie zbiornika na wodę 42

D

Dane techniczne 61
Do menu głównego 18
Doprowadzenie wody 62
Dostosowanie wartości 29
Dozowanie gorącej wody 7, 12
Dozowanie mleka lub spienionego mleka 11
Dozowanie napoju 9, 10
Dozowanie pary 7, 12

Dozowanie spienionego mleka 11
Drugi poziom 7
Dysza pary 44

F

Filtr wapnia 58
Filtr zanieczyszczeń 62
Funkcje 17
Funkcje przycisków 30
Funkcje przycisków napojów 30
Fusy z kawy 14

G

Głowica „kombi” 7, 13
Gorące przepłukiwanie 16, 18
Gotowość do pracy 8, 10, 16, 18

I

Ilość czekolady w proszku 29
Ilość kawy mielonej 29
Ilość mleka 29
Ilość piany z mleka 29
Informacja 16, 19
Informacja o programatorze 23
Inne ustawienia 36
Instrukcja instalacji 10
Instrukcje dodatkowe 2, 59
Interwał przepłukiwania 32
Interwały czyszczenia 37
Inwersja obrazu wyświetlacza 33

J

Jakość 30
Jakość piany z mleka 20
Jakość wody 62
Język wyświetlacza 31

K

Kasowanie 17
Kasowanie kodu PIN 35
Kasowanie licznika 35
Kasowanie programatora 23
Klasa ochrony 62
Kod PIN 34
Komunikat Czynności pielęgnacyjne 50
Komunikat dotyczący pielęgnacji 16
Komunikat Konserwacja serwisowa 50
Komunikat o błędzie 16
Komunikat o odwapnianiu 50
Komunikat Przegląd 50
Komunikaty 7
Komunikaty i wskazówki 49
Komunikaty o błędach 50, 51
Komunikaty obsługowe 49
Koncepcja czyszczenia 45
Koncepcja czyszczenia HACCP 45
Konserwacja 47
Konserwacja co 30 000 zaparzeń kawy 47
Konserwacja ekspresu do kawy 47
Konserwacja miksera 48
Kontrast wyświetlacza 31
Kontrola dostępu 34

Indeks

Kopiowanie ustawień dla danego dnia 22
Kratka 7
Kurek główny 9

L

Latte Macchiato 20
Licznik dzienny 35
Lista błędów 51

M

Maksymalna wilgotność 62
Menu główne 8, 20
Menu główne (menu) 16
Miejsce ustawienia 62
Mleko i piana 20
Moc kawy 18
Moc znamionowa 61
Możliwości wyświetlania 8

N

Nakrętki kołpakowe 44
Nazwy części ekspresu do kawy 6
Normy 62
Numer błędu 50, 51

O

Obliczanie napojów 35
Obowiązki użytkownika 56
Obsługa 10
Ociekacz 7, 15
Ociekacz, obudowa i panel przedni 39
Odczytanie licznika 35
Odpływ wody 62
Odstępy montażowe 62
Odwapnianie 25, 26, 27, 44, 47
Odwapnianie urządzenia ze zbiornikiem na wodę 25
Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci 26
Okres gwarancji 57, 58
Opcje obsługowe 32
Opisanie przycisków napojów 36
Oprogramowanie 16
Opróżnianie pojemnika na fusy 49
O-ringi 9
Oryginalne części zamienne 58
Oświetlenie 33, 61
Otwór na tabletkę 7, 13
Otwór ręcznego napełniania 7, 13, 14
Otworzenie zaworu odcinającego 49

P

Plug&Clean 38, 39
Plukanie 9, 26, 27
Plukanie filtra 28
Plukanie miksera 24, 39
Plukanie rozgrzewające 32
Plukanie spieniacza 32, 38
Podgrzewanie napojów 12
Podłączony filtr wapnia 31
Pojemniki na produkty 13, 46
Pojemnik na czekoladę 7, 61
Pojemnik na fusy 7, 14
Pojemnik na kawę ziarnistą 7, 13, 43, 61

Pojemnik na toping 7
Pokrywa 7
Pola wyświetlacza 17
Pole baristy 7, 18, 32
Pole gorącego przepłukiwania 7, 18, 32
Poziom 2 18
Poziom Czyszczenie 34
Poziom Obliczanie 34
Poziom Ustawienia 34
Poziomy napełnianie 29
Pozycja startowa 8
Prasowanie 9
Programator czasowy 7, 19, 20
Program czyszczenia 24, 38
Program diagnostyczny 51
Protokół 19
Przegląd interwałów czyszczenia 37
Przegląd po 6 latach 47
Przegląd programatora 22
Przełączanie 16
Przycisk gorącej wody 7, 12
Przyciski funkcyjne 17
Przyciski napojów 7, 28
Przycisk informacyjny 7, 45
Przyciski sterowania menu 17
Przyciski wyświetlacza gotowości do pracy 16
Przycisk menu 7, 33
Przycisk napoju 10
Przycisk napoju na 2. poziomie 29
Przycisk pary 7, 12
Przycisk przełączania 7, 18, 32
Przycisk WŁ/WYŁ 7, 33
Przyłącze elektryczne 62
Przyłączenie mleka 11
Przyłącze węża 62

R

Receptury i przyciski napojów 28
Regulacja wysokości głowicy „kombi” 13
Regularne czyszczenie 43
Resetowanie 31
Roszczenia gwarancyjne 57

S

Samooobsługa 9
Serwis 19
Serwis firmy WMF 48
Słowniczek 9
Spieniacz mleka 7
Spienianie mleka 12
Stan programatora 21
Sterylizacja systemu mleka 45
Stopnie jakości 30
Stosowanie innych rodzajów kawy 13
Symbole stosowane w instrukcji obsługi 8
System miksera 9
System mleka 9

Ś

Śliimak dozujący 44
Środek odwapniający 25

T

Tekst błędu 51
Temperatura bojlera 31
Temperatura otoczenia 62
Temperatura parzenia 31
Tolerancja napięcia zasilającego 62
Taping 9
Twardość węglanowa 9
Twardość wody 22

U

Uruchomienie 33
Uruchomienie przygotowania testowego 17
Urządzenia zabezpieczające 54
Ustawianie programatora 21
Ustawianie stopnia zmielenia 36
Ustawienia 28
Ustawienia mechaniczne 36
Usterka 7
Usterki 50, 51, 53
Uzupełnianie kawy ziarnistej 49

W

Warunki eksploatacji i instalacji 61
Ważenie kawy zmielonej 31
Włączanie 10
Włączanie ekspresu do kawy 10
Wprowadzenie kodu PIN 33
Wskaźnik poziomu napełnienia 15
Wskazówki 49
Wstęp 6
Wydajność filtra 27
Wydajność gorącej wody 61

Wyłączanie 15
Wylot pary 44
Wymiana filtra 27, 44
Wymiana filtra wapnia 50
Wymiary montażowe filtra wapnia 62
Wymiary zewnętrzne 61
Wysokość podstawienia 13
Wyświetlacz ekranu dotykowego 7
Wyświetlanie czasów włączania/wyłączania 21
Wywołanie menu głównego 8
Wzór opisu 36

Z

Zagrożenia dla ekspresu do kawy 55
Zagrożenia dla obsługi 54
Zalecana wydajność dzienna 61
Zaparzacz 7, 40
Zaparzanie wstępne 9
Zapis 17
Zasilanie sieciowe 61
Zbiornik na wodę 7
Zerowanie 17
Zewnętrzny pojemnik na fusy 14
Złącza zbiornika na wodę 27
Zmiana receptur 29
Znaki i symbole instrukcji obsługi 8
Zsyp kawy 9

Ż

Żywność filtra 9, 32



Najbliższy serwis firmy WMF:

© 2009 WMF AG

Wszelkie prawa, zwłaszcza prawo powielania i rozpowszechniania oraz tłumaczenia zastrzeżone. Żadna część opracowania nie może być reprodukowana w jakiegokolwiek formie bez pisemnej zgody ani elektronicznie przetwarzana, powielana i rozpowszechniana.

Koncepcja i opracowanie/skład i korekta:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Tłumaczenie dokumentu napisanego w oryginale w języku niemieckim.
Drukowano w Niemczech.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

19.10.2009

prestolino!