

Інструкція з експлуатації



Кавоварна машина

1100S

Українська

01.01.001

Вітаємо Вас з покупкою автоматичної кавоварної машини WMF.

Кавоварна машина WMF 1100 S являє собою повністю автоматичний пристрій для приготування наступних напоїв чашка за чашкою: еспресо, крем-кава, капучино, кава з молоком, лате мак'ято, молочна піна і видачі гарячої води.

За наявності ємності для порошку (опція) машина WMF 1100 S здатна готувати гарячий шоколад з молоком або молочною піною.



Дотримуватися вимог інструкції з експлуатації



- > Перед використанням машини прочитати інструкцію з експлуатації.
- > Завжди в точності дотримуватися приписів інструкції з експлуатації, особливо тих, що стосуються безпеки, й описані в розділі «Техніка безпеки».
- > Враховувати попередження, наведені на машині.
- > Забезпечити доступ персоналу і всіх користувачів машини до інструкції з експлуатації.



УВАГА

Враховувати спеціальні символи, які використовуються в інструкції
▷ стор. 20

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Небезпечно, висока напруга



- В середині машини є частини, що знаходяться під мережевою напругою – небезпечно для життя!
- > Не відкривати корпус.
- > Не викручувати гвинти та не знімати частини корпусу машини.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Умови установки та експлуатації

- За збитки, які виникли в результаті недотримання умов технічного обслуговування і приписів, наведених в розділі «Технічні характеристики», виробник відповідальності не несе.
- > Дотримуватися вказівок інструкції з експлуатації.
- > Роботи з ТО та ремонту повинні виконуватися виключно фахівцями сервісного центру WMF з використанням оригінальних запчастин.

ВАЖЛИВО

Технічні характеристики
▷ зі стор. 108

Технічне обслуговування
▷ зі стор. 95

1	Техніка безпеки	7
1.1	Загальні вказівки щодо техніки безпеки	7
1.2	Використання за призначенням	14
1.3	Умови установки та експлуатації	17
2	Ознайомлення з машиною	18
2.1	Позначення частин машини	18
3	Введення в експлуатацію	22
3.1	Місце розташування	23
3.2	Розпакування	23
3.3	Програма введення в експлуатацію	24
4	Управління машиною	26
4.1	Правила техніки безпеки під час експлуатації	26
4.2	Вмикання кавоварної машини	26
4.3	Видача напою	27
4.4	Кнопки вибору (опція)	27
4.5	Спеціальні кнопки (опція)	27
4.6	Під'єднання джерела молока	28
	Молочна форсунка	28
	З охолоджувачем молока WMF	28
	Молочний стрижень (опція)	29
4.7	Видача молока та молочної піни	29
4.8	Видача гарячої води	30
4.9	Basic Steam (опція)	30
4.10	Полиця для чашок	33
4.11	Ємності для кавових зерен/ємність для порошку	33
4.12	Секція для ручного завантаження	34
4.13	Ємність для кавової гущі	35
4.14	Приставний відвал для кавової гущі (опція)	35
4.15	Уловлювач крапель	36
4.16	Патрубок під'єднання до водопроводу (опція)	37
4.17	Вимкнення кавоварної машини	37
5	Програмне забезпечення	38
5.1	Загальна інформація	38
	Готовність до роботи	38
	Поля екранної маски «Готовність до роботи»	38
	Функції головного меню	39
	Екранні кнопки управління меню	39
5.2	Готовність до роботи	40
5.2.1	Поля екранної маски «Готовність до роботи»	40
	Кнопки видачі напоїв	40
	«Тепле промивання»	40
	Кнопка «Бариста» (вибір міцності кави)	40
5.2.2	Підігрівач чашок SteamJet	41

5.3	Догляд за машиною	42
	Очищення системи	42
	Промивання міксеру	42
	Промивання молочної системи	42
	CleanLock	43
	Інструкції	43
	Заміна фільтра	43
	Видалення накипу	44
	Догляд за варильним модулем	44
5.4	Напої	44
	Загальна інформація	44
	Обсяг наповнення, багаторазове варіння та тип дозування	45
	Зміна рецептів	47
	Текст і малюнок	50
5.5	Налаштування для користувача	51
	Елементи управління	51
	Розкладка кнопок	54
	Додатковий вибір	54
	Режим індикації	54
	Без кофеїну	55
	Вибір напою	55
	Рівень вилучення кофеїну	55
5.6	Інформація	56
	Останнє варіння	56
	Таймер	56
	Технічне обслуговування	56
	Догляд за машиною	56
	Водяний фільтр і видалення накипу	56
	Протокол	56
5.7	Розрахунок	57
	Лічильники	57
	Вендінгове обладнання	57
5.8	Функції, що є доступними за PIN-кодом	58
	PIN-код рівня «Очищення»	58
	PIN-код рівня «Налаштування»	58
	PIN-код рівня «Розрахунок за напої»	58
5.9	Таймер	59
	Час доби/дата	59
	Стан розкладки кнопок	59
	Огляд розкладки кнопок	59
5.10	Система	60
	Молоко і піна	60
	Індикатор ходу процесу	60
	Дисплей та підсвічування	60
	Напої: Шрифт + колір	62
	Водяний фільтр	62
	Еко-режим	63
	Температура	64
	Промивання під час вимкнення	64
	Автоматичне промивання молочної системи	64
	Калібрування видачі повідомлення про відсутність кавових зерен	64
	Датчик уловлювача крапель	65

Захист від морозів/підготовка до перевезення	65
Порціонер	65
Функція S-M-L	66
Bluetooth (опція)	66
5.11 USB-порт	67
Завантаження рецептів	67
Завантаження символів напоїв	67
Збереження рецептів	67
Експорт даних лічильників	67
Експорт НАССР	68
Резервне копіювання даних	68
Завантаження даних	68
Завантаження мови	68
Оновлення програмного забезпечення	68
Відновлення	68
5.12 Еко-режим	69
Індикатор еко-режиму	69
5.13 Мова	70
6 Інші параметри	71
6.1 Налаштування ступіня помелу	71
7 Догляд за машиною	72
7.1 Правила техніки безпеки під час догляду	72
7.2 Огляд інтервалів очищення	74
7.3 Компоненти, придатні для очищення в посудомийній машині	75
7.4 Програми очищення	75
7.4.1 Очищення системи	75
7.4.2 Промивання міксеру	77
7.4.3 Промивання молочної системи	77
7.5 Видалення накипу	78
7.6 Роботи з ручного очищення	80
7.6.1 Очищення передньої панелі (CleanLock)	80
7.6.2 Очищення ємності для гущі (жолоби для гущі – опція)	80
7.6.3 Очищення приймального лотка	81
7.6.4 Очищення ємності для води	81
7.6.5 Очищення уловлювача крапель	82
7.6.6 Очищення корпусу	83
7.6.7 Ручне очищення стоку	83
7.6.8 Очищення варильного модуля	84
7.6.9 Ручне очищення молочної системи	87
7.6.10 Очищення міксеру	89
7.6.11 Очищення ємності для кавових зерен	90
7.6.12 Очищення ємності для порошку	91
8 Концепція очищення НАССР	93

9	Технічне обслуговування та видалення накипу	95
9.1	Технічне обслуговування	95
9.2	Сервісний центр WMF	96
10	Повідомлення та вказівки	97
10.1	Повідомлення, що вимагають втручання користувача	97
10.2	Повідомлення про помилки та несправності	98
10.3	Помилки без повідомлення	101
11	Безпека та гарантія	103
11.1	Небезпеки для машини	103
11.2	Відповідність нормам	105
11.3	Обов'язки споживача	106
11.4	Гарантія	107
Додаток: Технічні характеристики		108
Технічні характеристики кавоварної машини		108
Додаток: Запасні частини та приладдя		112
Алфавітний покажчик		114

1 Техніка безпеки



Неправильне використання

- Нехтування правилами техніки безпеки може призвести до важких травм.
- > Дотримуватися всіх правил техніки безпеки.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

1.1 Загальні вказівки щодо техніки безпеки

Небезпеки для користувача машини

Продукція компанії WMF славиться високим рівнем безпеки. Однак дієвість захисних пристроїв гарантується тільки в тому випадку, якщо користувач дотримується наступного:



> Перед початком користування машиною слід уважно прочитати цю інструкцію з експлуатації.



> Не торкатись гарячих частин машини.



- > Не користуватися машиною, якщо вона не працює належним чином або пошкоджена.
- > Користуватися машиною тільки після завершення її повного монтажу.

 **УВАГА**



> Категорично забороняється вносити зміни в конструкцію вбудованих захисних пристроїв.



- > За умови постійного нагляду, користування пристроєм дозволяється дітям у віці від 8 років і вище, особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або особам, які не мають достатнього досвіду і знань, за умови проведення попереднього інструктажу з користування пристроєм і наявності розуміння небезпек, які в зв'язку з цим виникають.
- > Не дозволяти дітям гратися з пристроєм.
 - > Не допускати дітей до проведення робіт з очищення та клієнтського технічного обслуговування пристрою.
-

 **УВАГА**

Незважаючи на наявність в машині захисних пристроїв, її неправильна експлуатація може становити небезпеку. Обов'язково дотримуйтеся перерахованих нижче вказівок щодо поведіння з машиною, щоб не допустити травмування та інших наслідків для здоров'я.



Небезпечно, висока напруга



- Всередині машини є частини, що знаходяться під мережевою напругою – небезпечно для життя!
- > Не відкривати корпус.
- > Не викручувати гвинти та не знімати частини корпусу машини.
- > Не допускати пошкодження мережевого кабелю. Не перекручувати та не стискати кабель.
- > Ніколи не використовуйте пошкоджений мережевий кабель. Щоб уникнути небезпеки, заміна пошкодженого мережевого кабелю повинна виконуватися виробником або його сервісною службою.
- > Ні в якому разі не занурювати вилку мережевого кабелю у воду або інші рідини. Не лити воду або інші рідини на вилку мережевого кабелю. Утримувати вилку тільки в сухому стані.
- > Від'єднувати мережевий кабель на задній стінці кавоварної машини тільки після від'єднання кабелю від електромережі.
- > Перед проведенням технічного обслуговування та ремонтних робіт, кавоварну машину слід від'єднати від електропостачання. Для цього слід витягти вилку мережевого кабелю з розетки. Особа, яка здійснює технічне обслуговування або ремонт, повинна мати можливість постійного контролю за від'єднанням від електропостачання за допомогою прямого візуального контакту.

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека опіку/ошпарювання

 **УВАГА**



- При видачі напоїв і пару, зі стоків машини виходить гаряча рідина. При цьому нагріваються як самі стоки, так і суміжні з ними поверхні.
 - > Під час видачі напоїв або пару не підставляти руки під стоки.
 - > Не торкатись стоків одразу після видачі напою.
 - > Перед видачею напою не забувати підставляти відповідну посудину під стік.
-



Небезпека травмування

 **УВАГА**

- Довге волосся може потрапити в головку кавомолки та втягнутися в кавоварну машину.
 - > Довге волосся слід завжди захищати сіткою для волосся.
-



Небезпека затискання/ травмування



- Машина містить рухомі деталі, які можуть поранити пальці або руки.
- > Перед виконанням будь-яких дій з кавомолкою або варильним модулем, вимикати машину і витягувати вилку з електричної розетки.

 **УВАГА**



Небезпека для здоров'я

- > Використовувати тільки продукти, які призначені для застосування в даному типі кавомашин.
- > Заповнювати ємність для порошку, ємності для кавових зерен та секцію ручного завантаження тільки такими продуктами, які відповідають принципу застосування за призначенням.

 **УВАГА**



Небезпека для здоров'я

- Миючий засіб для молочної системи та очисні таблетки мають подразнюючу дію.
 - > Дотримуватись вимог, наведених на упаковці цих засобів.
 - > Очисну таблетку вставляти тільки при появі на дисплеї відповідного повідомлення.
-

⚠ УВАГА



Небезпека для здоров'я/ небезпека подразнення



й опіку шкіри

- Під час очищення зі стоків виходять гаряча рідина для очищення та гаряча вода.
 - Гарячі рідини можуть викликати подразнення шкіри в разі потрапляння на неї, а також спричиняти опіки через їхню високу температуру.
 - В уловлювачі крапель може знаходитися гаряча рідина.
 - > Під час процесу очищення тримати пальці подалі від стоків.
 - > Вжити заходів до недопущення випадкового вживання персоналом рідини для очищення.
 - > Обережно переміщати уловлювач крапель.
-

⚠ УВАГА



Слизька поверхня



- При неправильному використанні машини, або при її несправності, з неї можуть витікати рідини. Ці рідини можуть утворити слизьку поверхню.
 - > Регулярно перевіряти герметичність машини та відсутність витоків з неї води.

 **УВАГА**

1.2 Використання за призначенням



Неправильне використання

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

- Застосування машини не за призначенням може призвести до травми.
- > Кавоварна машина повинна використовуватися виключно за призначенням.

-
- Кавоварна машина WMF 1100 S призначена для приготування та видачі напоїв на основі кави та (або) молока та (або) порошку (наприклад, Choc або Topping) в ємності відповідного об'єму.
 - Продукти, що застосовуються, такі, як кавові зерна, молоко, Topping, шоколадний порошок, повинні бути призначені для використання в кавоварних автоматах. Після закінчення терміну придатності продукти використанню не підлягають.
 - Пристрій призначений для професійного використання та передбачає експлуатацію фахівцями або особами, які пройшли відповідне навчання, в торгових закладах, офісах, установах громадського харчування, готелях та інших аналогічних областях. Допускається також використання пристрою в домашніх господарствах.

Місце розташування

- Пристрій дозволено використовувати на правах самообслуговування, за умови нагляду з боку навченого персоналу. Пристрій повинен бути встановлений в легкодоступному місці.
- Пристрій повинен бути розташований на рівній і стійкій, горизонтальній, водовідштовхувальній і термостійкій поверхні.

- Не застосовувати при очищенні пристрою водяний струмінь. Розташовувати пристрій в місці, де потраплення на нього бризок виключається.
- Забороняється встановлювати пристрій на поверхні, на якій розпилюється рідина, або яка очищується за допомогою шлангу, пароструменевого апарату, пароочисника або інших подібних пристроїв.

Під'єднання до водопроводу

- 3/8-дюймовий шланговий патрубок з головним краном і очисним фільтром з розміром комірок 0,08 мм (обладнання замовника). Напір при 2 л/хв (стандартний тиск): не менше 0,2 МПа (2 бар). Максимально допустимий напір: 0,6 МПа (6 бар). Максимально допустима температура на вході: 35 °С.
- Використовувати комплект шлангів/трубок, який постачається з новою машиною та (або) новим водяним фільтром. Старі комплекти не використовувати.

Температура навколишнього повітря

- Температура навколишнього повітря від +5 °С до +35 °С

Використання

- Використання пристрою передбачає дотримання положень цієї інструкції з експлуатації. Будь-яке інше, або відмінне від зазначеного використання, є використанням не за призначенням. За збиток, що виник в результаті цього, виробник відповідальності не несе.
- **Категорично забороняється використовувати кавомашину WMF 1100 S для підігріву або видачі будь-яких інших рідин, крім кави, гарячої води (для напоїв або очищення) та молока (охолодженого, пастеризованого або зі позависокотемпературною обробкою).**

Гігієна

- Машину слід розташовувати в такому місці, де на ній можуть бути без проблем виконані роботи з догляду та технічного обслуговування.
- Нагляд за машиною, яка використовується в офісах, громадських місцях, або в інших умовах на правах самообслуговування, покладається на персонал, що пройшов інструктаж з правил її експлуатації. Виконання робіт з догляду за пристроєм і консультування користувачів покладається на спеціально навчений персонал.

1.3 Умови установки та експлуатації



Небезпека загоряння/аварії

- > Дотримуватися умов розташування та експлуатації, наведених в розділі «Технічні характеристики».
- > Перед під'єднанням пристрою до електричної мережі слід переконатися в тому, що дані на заводській табличці відповідають параметрам мережевої напруги існуючої системи електропостачання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Технічні характеристики
▷ зі стор. 108

Підготовка пристрою до під'єднання до електромережі, водопроводу та каналізації здійснюється покупцем. Роботи повинні виконуватися атестованими фахівцями з монтажу з дотриманням загальних, що діють в певній країні, а також місцевих приписів. Компанія WMF має право лише під'єднувати машину до вже підготовленого з'єднання. Виробник не може ані виконувати покладені на покупця установчі роботи, ані нести відповідальність за їх виконання.

2 Ознайомлення з машиною

2.1 Позначення частин машини



Дисплей



- 1 Ємність для зерен
- 2 Друга ємність для кавових зерен або ємність для порошку (Choc або Topping, або подвійна ємність для порошку) опція)
- 3 Секція для ручного завантаження/секція для завантаження таблеток
- 4 Кнопка «УВИМКН./ВИМКН.»
- 5 Дверцята
- 6 Стік для напою (кава, молоко та Choc)
- 7 Ємність для води
- 8 Полиця для чашок
- 9 Підігрівач чашок SteamJet
- 10 Знімний уловлювач крапель з решіткою
- 11 Ємність для кавової гущі
- 12 Паровий стік
- 13 Стік для гарячої води
- 14 Сенсорний дисплей з кнопками видачі напоїв і налаштуваннями

Екранна маска «Готовність до роботи»

- 15 Кнопка меню (виклик головного меню)
- 16 Індикатор еко-режиму
- 17 Поле повідомлень
- 18 Кнопка «Бариста»
- 19 Обсяг наповнення
- 20 «Тепле промивання»
- 21 Екранна кнопка SteamJet
- 22 Кнопка видачі пару в екранному меню

Спеціальні символи, які використовуються в цій інструкції



Небезпека для здоров'я людей

Недотримання вказівок з техніки безпеки (неправильне поводження) може привести до травм від малого до високого ступеня важкості.



Небезпека для здоров'я людей

Недотримання вказівок з техніки безпеки (неправильне поводження) може привести до травм малого ступеня важкості.



Електричний струм



Гарячий пар



Небезпека затискання



Гаряча поверхня



Слизька поверхня



Небезпека нанесення матеріального збитку

- для кавомашини
 - для місця розташування
- > Завжди в точності дотримуватися інструкції з експлуатації.



Вказівка/Порада

- Вказівки щодо безпечного поводження та корисні поради з експлуатації.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7



УВАГА

Правила техніки безпеки під час експлуатації
> стор. 26

Правила техніки безпеки під час догляду
> стор. 72

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
> зі стор. 107

Технічні характеристики
> зі стор. 108

ВКАЗІВКА

ПОРАДА

Короткий словник термінів

Термін	Пояснення
•	• Перерахування, можливість вибору
*	* Окремі робочі операції.
<i>Текст, позначений курсивом</i>	<i>Опис стану машини та (або) пояснення до автоматично виконуваних дій.</i>
Шос	Какао-напій, гарячий шоколад
Desaf	Кава без кофеїну
Бариста	Професійний кавовар
Видача напою	Видача кави, гарячої води або напоїв з порошкових інгредієнтів
Головний кран	Водяний запірний клапан, кутовий клапан
Жолоб для гуці	▷ Приставний відвал для кавової гуці, стор. 35
Інгредієнти	Складові, що входять в рецепт напою, наприклад, кава, молоко, молочна піна, Шос.
Кавовий стік	Здвоений стік
Карбонатна жорсткість	Величина в градусах жорсткості (°dKH). Жорсткість питної води показує концентрацію розчинених в ній солей металів.
Молочна система	Одинарний стік, спінувач молока, адаптер спінувача молока, парова форсунка й молочна трубка
Напої з порошкових інгредієнтів	Наприклад, Шос або Topping
Попереднє варіння	Перед основним варінням кави здійснюється її короткочасне попереднє варіння, яке підсилює інтенсивність аромату.
Пресування	Автоматичне пресування меленої кави перед варінням.
Промивання	Проміжне очищення машини
Режим самообслуговування	Самостійне використання машини клієнтом
Система змішування	Міксер з порціонером для напоїв з порошкових інгредієнтів (вузол в зборі)
Термін дії	Приклад: термін дії водяного фільтра (в літрах)

3 Введення в експлуатацію

(Перше введення в експлуатацію після надходження із заводу-виробника)



Дотримуватися вимог інструкції з експлуатації



- > Перед використанням машини прочитати інструкцію з експлуатації.
- > Завжди в точності дотримуватися приписів інструкції з експлуатації, особливо тих, що стосуються безпеки, й описані в розділі «Техніка безпеки».
- > Враховувати попередження, наведені на машині.
- > Забезпечити доступ персоналу і всіх користувачів машини до інструкції з експлуатації.

УВАГА

Враховувати спеціальні символи, які використовуються в інструкції
▷ стор. 20

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Небезпечно, висока напруга



- Всередині машини є частини, що знаходяться під мережевою напругою – небезпечно для життя!
- > Не відкривати корпус.
- > Не викручувати гвинти та не знімати частини корпусу машини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Умови установки та експлуатації

Дотримуватися вказівок інструкції з експлуатації.

ВАЖЛИВО

Технічні характеристики
▷ зі стор. 108

3.1 Місце розташування



- Місце розташування машини повинно бути сухим і захищеним від потрапляння водяних бризок.
- Під час роботи машини з неї може виходити деяка кількість водяного конденсату, води або пару.
 - > Забороняється експлуатація машини поза приміщеннями.
 - > Місце розташування машини повинно бути захищене від потрапляння бризок.
 - > З метою захисту установчого місця від пошкоджень встановлювати машину на водовідштовхувальну і нечутливу до тепла поверхню.

ВАЖЛИВО

Див. розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»

▷ зі стор. 107

Технічні характеристики

▷ зі стор. 108

3.2 Розпакування



- > У пакувальному матеріалі, який залишився в коробці, є приладдя до машини. Не викиньте їх випадково.
- > Ємності для води і кавової гущі містять приладдя. Перед введенням машини в експлуатацію слід витягти приладдя та ретельно промити під струменем води ємності для води та кавової гущі.
- > Перевірити відсутність пошкоджень на машині. В разі сумнівів не використовувати машину, повідомити сервісний центр WMF.
- > Зберегти оригінальну упаковку для можливого повернення машини.

ВАЖЛИВО

Див. розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»

▷ зі стор. 107

Приладдя та позначення частин машини

▷ стор. 18

Технічні характеристики

▷ зі стор. 108



Розпакування



- Подвійна ємність для порошку (додаткова)**
Додаткова подвійна ємність для порошку пересилається в окремій упаковці. Якщо кавоварна машина оснащена цією опцією, подвійна ємність для порошку повинна бути встановлена перед введенням машини в експлуатацію. Експлуатація без встановленої ємності неприпустима.

ВАЖЛИВО

Див. розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»

▷ зі стор. 107

Технічні характеристики

▷ зі стор. 108

- * Розпакувати машину WMF 1100 S і встановити її на стійку горизонтальну поверхню.
- * Врахувати технічні характеристики.
- * Встромити з'єднувальний кабель машини у відповідну мережеву розетку.

Технічні характеристики
▷ стор. 108

3.3 Програма введення в експлуатацію

- * Увімкнути машину кнопкою «УВІМКН./ВИМКН.».
Кавоварна машина вмикається.
Запускається програма введення в експлуатацію.
- * Дотримуватися вказівок, що відображаються на дисплеї.



- ! Під час роботи програми введення в експлуатацію на дисплеї відображаються покрокові інструкції щодо введення машини в експлуатацію
 - > Дотримуватися вказівок, що відображаються на дисплеї.
 - Налаштовані значення можна змінювати після введення машини в експлуатацію.

ВАЖЛИВО

Зміна налаштувань
▷ Програмне забезпечення
зі стор. 38



Введення в експлуатацію

Інші інструкції

- Під'єднання джерела молока ▷ Розділ 4.6 стор. 28

Після завершення роботи програми введення в експлуатацію та здійснення всіх необхідних налаштувань машина перезапускається. Калібрування виконується повністю автоматично.



Небезпека опіку/ошпарювання



- При видачі напоїв зі стоків машини виходить гаряча рідина. При цьому нагріваються як самі стоки, так і суміжні з ними поверхні.
 - > Під час видачі напоїв не підставляти руки під стоки.
 - > Не торкатись стоків одразу після видачі напою.

⚠ УВАГА

Див. розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7

Установка водяного фільтра в ємність для води (опція)

Цей пункт є одним з етапів програми введення машини в експлуатацію.

При використанні води з карбонатною жорсткістю понад 5 °dKH використовувати водяний фільтр WMF, інакше можливе пошкодження машини через накип.

Визначення жорсткості води

- * Дізнатися показник жорсткості питної води в місцевій службі водопостачання, або визначити її за допомогою випробування карбонатної жорсткості WMF (включає інструкцію з використання).

Набір для випробування входить до комплекту машини.

Термін дії

Доданий водяний фільтр в ємність для води (BWT 200 л) в разі жорсткості води 10 °dKH має ресурс на 200 л. Фактичний ресурс залежить від жорсткості застосовуваної питної води. Його можна приблизно визначити за допомогою наведеної нижче таблиці.

Жорсткість води	Ресурс в літрах	Жорсткість води	Ресурс в літрах
<5	фільтр не потрібний	15	135
від 5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	>25	70

Йдеться про німецькі одиниці вимірювання карбонатної жорсткості – °dKH

Заміна фільтра
▷ Догляд за машиною
стор. 43

Вказівка

Якщо жорсткість води від 0 до 5 °dKH, водяний фільтр не потрібний.
▷ Програма введення в експлуатацію
стор. 24

4 Управління машиною

4.1 Правила техніки безпеки під час експлуатації



Небезпека опіку/ошпарювання



- При видачі напоїв і пару, зі стоків машини виходить гаряча рідина. При цьому нагріваються як самі стоки, так і суміжні з ними поверхні.
- > Під час видачі напоїв або пару не підставляти руки під стоки.
- > Не торкатись стоків одразу після видачі напою.
- > Перед видачею напою не забувати підставляти відповідну посудину під стік.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7



Небезпека для здоров'я

- > Використовувати тільки продукти, які призначені для застосування в даному типі кавомашин.
- > Заповнювати ємність для порошку, ємності для кавових зерен та секцію ручного завантаження тільки такими продуктами, які відповідають принципу застосування за призначенням.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7

4.2 Вмикання кавоварної машини

На правому боці панелі управління є кнопка «УВІМКН./ВИМКН.»

※ Натиснути кнопку «УВІМК./ВИМКН.»

Лунає звуковий сигнал.

Кавоварна машина вмикається та починає прогріватися.

Автоматично запускається програма теплового промивання.

Коли кавоварна машина готова до видачі напою, відображається екранна маска «Готовність до роботи».



Кнопка «УВІМКН./ВИМКН.»

4.3 Видача напою

При натисканні кнопок видачі напоїв відбувається видача запрограмованих для цих кнопок напоїв.

- Підсвічена кнопка = готовність до видачі
- Непідсвічена кнопка/= готовність до видачі відсутня/
червоний трикутник кнопка заблокована
у верхньому рядку

- * Встановити під стік питну ємність відповідного розміру.
- * Натиснути кнопку видачі бажаного напою.

Скасування напою

- * Ще раз натиснути кнопку видачі напою.

4.4 Кнопки вибору (опція)

У якості опції можуть відобразитися додаткові кнопки вибору, наприклад, кнопка «Бариста». Ці кнопки відображаються на дисплеї після вибору напою.

4.5 Спеціальні кнопки (опція)

Спеціальні кнопки є додатковими та активуються в налаштуваннях відповідно до побажань користувача. Прикладом спеціальної кнопки є екранна кнопка «S-M-L».

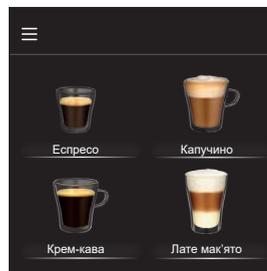
Для коректного користування кнопками «S-M-L» повинні бути попередньо виконані налаштування обсягів наповнення.

Після цього, в разі натискання кнопки «S» або «L», перед вибором напою підсвічуватимуться тільки кнопки вибору тих напоїв, для яких доступні ці обсяги наповнення.

M = налаштований обсяг видачі напою;
без попереднього вибору

S = приблизно на 25% менше, ніж в режимі M

L = приблизно на 25% більше, ніж в режимі M



Розкладка кнопок
▷ Налаштування для користувача
стор. 54

Скасування напою
▷ Налаштування для користувача
стор. 55



Приклад:
Кнопка «Бариста»



Приклад:
Кнопка «S-M-L»

4.6 Під'єднання джерела молока

Молочна форсунка

Використовувати відповідну парову насадку у спінювачі молока.

Колір	Температура молока
• зелена (стандартна)	неохолоджене молоко (16 - макс. 22 °C) ⁽¹⁾
• помаранчева (приладдя)	охолоджене молоко (макс. 10 °C)

- ⁽¹⁾ При температурах понад 10 °C необхідно використовувати зелену насадку.
Для досягнення оптимального результату при використанні неохолодженого молока рекомендована температура подачі молока становить 16–22 °C.



Температуру подачі необхідно регулювати відповідно до температури молока та відповідної насадки.

Температура молока, яке залишилося

▷ Молоко і піна стор. 60



Замінити молочну насадку

3 охолоджувачем молока WMF

- * Використовувати відповідну парову насадку для охолодженого молока (помаранчеву).
- * Витягти ємність для молока з охолоджувача молока.
- * Посунути кришку ємності для молока назад.
- * Залити молоко в ємність.
- * Встановити на місце кришку ємності.
- * Приєднати адаптер на молочній трубці до патрубку на кришці.
- * Обережно посунути ємність назад.



Ємність для молока



Температуру подачі необхідно регулювати відповідно до температури молока та відповідної насадки.

Температура молока, яке залишилося

▷ Молоко і піна стор. 60

Молочний стрижень (опція)



Вказівка

- Щодня очищувати молочний стрижень.
- Не допускати згинання молочної трубки.

- * Використовувати відповідну парову насадку у спінювачі молока.
- * Розташувати упаковку з молоком зліва від машини.
- * Зняти ковпачок з молочного стрижня.
- * Під'єднати адаптер Click&Clean до молочного стрижня.
- * Вставити молочний стрижень в упаковку з молоком.
Молочний стрижень повинен доходити до самого дна упаковки.

ВКАЗІВКА



Температуру подачі необхідно регулювати відповідно до температури молока та відповідної насадки.

Температура молока, яке залишилося

▷ Молоко і піна
стор. 60

4.7 Видача молока та молочної піни

- * Встановити під стік питну ємність відповідного розміру.
- * Натиснути кнопку, на яку запрограмована видача молока або молочної піни.

Видача здійснюється в залежності від налаштувань рецепта (режим дозування, якість піни і т.д.)

Тип дозування

▷ Програмне забезпечення
▷ Напої
стор. 45

4.8 Видача гарячої води

- * Встановити питну ємність відповідного розміру під стік для гарячої води.
- * Натиснути кнопку видачі гарячої води.

Видача відбувається в залежності від встановленого типу дозування.



4.9 Basic Steam (опція)



Небезпека опіку/ошпарювання



- При видачі напоїв і пару, зі стоків машини виходить гаряча рідина. При цьому нагріваються як самі стоки, так і суміжні з ними поверхні.



- Паровий стік значно нагрівається в нижній частині.
 - > Під час видачі напоїв або пару не підставляти руки під стоки.
 - > Не торкатись стоків одразу після видачі напою.
 - > Не торкатися парового стоку в його нижній частині.
 - > Перед видачею напою не забувати підставляти відповідну посудину під стік.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Вказівка

Вид дозування пару можна вказати в пункті меню «Напої».

Доступні види дозування: «Пуск-стоп», «Дозування», «Freeflow» та «Пуск-стоп/Freeflow».

Види дозування описані в розділі «Напої».

ВКАЗІВКА

Тип дозування
▷ Програмне забезпечення
▷ Напої
стор. 45

- * Натиснути кнопку видачі пару.

Видача пару відбуватиметься аж до повторного натискання кнопки.

- Паром можна підігрівати напої
- Паром можна вручну спінувати молоко

Підігрів напоїв

- * Для власної безпеки тримати ганчірку перед паровим стоком.
- * Натиснути кнопку видачі пару та через секунду натиснути її ще раз.

Таким чином здійснюється видалення водяного конденсату.

- * За можливості використовувати тонку високу склянку з нержавіючої сталі з ручкою.
- * Посудину слід заповнювати не більше, ніж наполовину.
- * Занурити парову насадку в ємність досить глибоко, але без торкання дна.
- * Натиснути кнопку видачі пару.
- * Після досягнення бажаної температури ще раз натиснути кнопку видачі пара.

Видача пару зупиняється.

- * Повернути стік для пару до уловлювача крапель.
- * Натиснути кнопку видачі пару та через секунду натиснути її ще раз.

При цьому паровий стік промивається від залишків напою.

- * Протерти стік для пара вологою ганчіркою.

*Видача пара починається при першому натисканні кнопки видачі пару.
Друге натискання кнопки зупиняє видачу пару.*

*Приклад: ємність з хром-марганцевої сталі
Номер для замовлення WMF:
03 9090 0030 або 03 9090 0050*

*Видача пара починається при першому натисканні кнопки видачі пару.
Друге натискання кнопки зупиняє видачу пару.*

Створення молочної піни



> Молоко при спінненні не перегрівати, інакше кількість піни зменшиться.

ПОРАДА

- * Для власної безпеки тримати ганчірку перед паровим стоком.
- * Натиснути кнопку видачі пару та через короткий час натиснути її ще раз.

Завдяки короткочасному викиду пару здійснюється видалення водяного конденсату.

- * За можливості використовувати тонку високу склянку з нержавіючої сталі з ручкою.
- * Посудину слід заповнювати не більше, ніж наполовину.
- * Занурити парову форсунку в стакан трохи нижче рівня рідини.
- * Натиснути кнопку видачі пару.

При цьому створюється густа компактна молочна піна.

- * Повернути стік для пару до уловлювача крапель.
- * Натиснути кнопку видачі пару та через короткий час натиснути її ще раз.

Завдяки короткочасному викиду пару здійснюється видалення залишків з парового стоку.

- * Протерти стік для пара вологою ганчіркою.

4.10 Полиця для чашок

- * Взятися за рукоятку в верхній частині ємності для кавовій гущі.
- * Взяти полицю для чашок за виїмку та повністю її витягнути.

Робоча висота з полицею для чашок макс. 100 мм

Робоча висота без полиці для чашок макс. 177 мм



4.11 Ємності для кавових зерен/ємність для порошку

За можливості своєчасно поповнювати ємності. Заповнювати ємності до максимального рівня денного споживання, щоб зберегти свіжість продуктів. Наповнювати ємність для порошку завжди спереду назад.



- Сторонні предмети або речовини можуть пошкодити кавомолку. Такі пошкодження не покриваються гарантією.
- > Стежити за тим, щоб в ємність для кавових зерен не потрапили сторонні предмети або речовини.
- > Не переповнювати ємність для порошку.
- > Не притискати та не ущільнювати порошок.

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»

▷ зі стор. 107



Подвійна ємність для порошку (додаткова)

Додаткова подвійна ємність для порошку пересилається в окремій упаковці. Якщо кавоварна машина оснащена цією опцією, подвійна ємність для порошку повинна бути встановлена перед введенням машини в експлуатацію.

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»

▷ зі стор. 107

Технічні характеристики

▷ зі стор. 108



Деякі види порошку можуть залишати залишки в ємності для порошку у вигляді відкладень на передньому боці ємності.

ВКАЗІВКА

4.12 Секція для ручного завантаження

Секція для ручного завантаження знаходиться в центрі кришки машини

Призначення секції для ручного завантаження:

- Для завантаження очисних таблеток
- Для використання інших типів кави (наприклад, кава без кофеїну)



Секція для завантаження таблеток



- Всипати мелену каву або вставляти очисну таблетку тільки за запитом на дисплеї.
- У секцію ручного завантаження засипати тільки мелену каву.
- Розчинну каву засипати забороняється. Каву дуже тонкого помелу засипати забороняється.

ВАЖЛИВО

Див. розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
▷ зі стор. 107

Приготування напою з меленої кави за допомогою секції для ручного завантаження

- * Натиснути на кришку секції ручного завантаження для її відкриття.
- * Всипати мелену каву (не більше 15 г).
- * Закрити кришку секції ручного завантаження.
- * Натиснути кнопку видачі бажаного напою.



Секція для ручного завантаження

4.13 Ємність для кавової гущі

В ємності для кавової гущі збирається використана мелена кава. Ємність вміщує відходи від приблизно 30 порцій напою.

Коли ємність заповнюється до межі, на дисплеї висвічується повідомлення про необхідність її спорожнення. Під час вилучення ємності для кавової гущі видача напоїв блокується.

- * Вставити полицю для чашок в ємність для кавової гущі.
- * Витягти ємність для гущі.
- * Спорожнити ємність для кавової гущі.

Полиця для чашок прилягає до ємності для кавової гущі. Під час спорожнення ємності для кавової гущі надійно утримувати полицю для чашок.

- * Вставити на місце ємність для гущі.
- * Підтвердити виконання процедури натисканням екранної кнопки.



- Якщо вставити її без спорожнення, це призведе до перепоповнення ємності. Машина буде забруднена. Це може призвести до її поломки.
 - > Перед встановленням завжди спорожнити ємність для гущі.
 - > Якщо ємність назад не вставляється, оглянути шахту на наявність залишків гущі та видалити їх.



*Очищення ємності для кавової гущі
▷ стор. 80*

ВАЖЛИВО

*Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
▷ зі стор. 107*

4.14 Приставний відвал для кавової гущі (опція)

На замовлення, кавоварна машина може оснащуватися приставним відвалом для кавової гущі. В цьому випадку в ємності для гущі та на дні машини є отвір. Він продовжується в прилавок, встановленому силами клієнта. Кавова гуща накопичується в окремій ємності під прилавком.

Важливо

*Щодня очищати жолоб для кавової гущі
▷ Ручне очищення
стор. 80*

4.15 Уловлювач крапель



Небезпека опшарювання



- В уловлювачі крапель може знаходитися гаряча рідина.
- > Обережно переміщати уловлювач крапель.
- > Встановлювати його до упору, щоб не допустити витoku рідини.

В машинах, що не мають з'єднання з каналізацією, про необхідність спорожнення уловлювача крапель сигналізує датчик рівня.

- ※ Обережно витягти уловлювач крапель, спорожнити та вставити назад.



У машинах з водостоком уловлювач крапель також можна знімати (наприклад, для очищення).

Датчик уловлювача крапель

Датчик контролює наявність вставленого уловлювача крапель та рівень його заповнення. В разі досягнення максимально припустимого рівня на дисплеї відображається відповідне повідомлення.

- ※ При появі повідомлення обережно витягти уловлювач крапель, спорожнити та вставити на місце.



Нижній край уловлювача крапель та область його датчика повинні бути сухими перед встановленням уловлювача крапель. Датчик розташовується праворуч під уловлювачем крапель. За наявності вологості в цій зоні буде знову відобразитися повідомлення «Спорожнити уловлювач крапель».

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7

Уловлювач крапель очищати щодня
▷ Догляд за машиною зі стор. 72



ВКАЗІВКА

ВАЖЛИВО



Цією наклейкою позначається область, яка повинна залишатися сухою.

4.16 Патрубок під'єднання до водопроводу (опція)

Можливо дооснащення машини під'єднанням до водопроводу з питною водою та каналізації за допомогою комплекту дооснащення.



За наявності під'єднання до водопроводу зняття ємності для води припускається тільки за наявності відповідного повідомлення на дисплеї або при вимкненій машині.

4.17 Вимкнення кавоварної машини



Дотримуватися гігієни

- У машині можуть утворюватися небезпечні для здоров'я бактерії.
- > Перед вимиканням машини виконувати процедуру щоденної промивки при вимиканні.



Дотримуватися наведених в інструкції вказівок

- При недотриманні цієї вимоги в разі небезпечних для здоров'я наслідків виробник відповідальності не несе.

На правому боці панелі управління є кнопка «УВИМКН./ВИМКН.»

- * Коротко (прибл. 1 с.) натиснути кнопку «УВИМКН./ВИМКН.».

Кавоварна машина вимикається.

- * Витягти вилку з мережевої розетки.

Машини з під'єднанням до водопроводу:

- * Закрити головний кран подачі води.

ВАЖЛИВО

Комплект дооснащення для під'єднання до водопроводу
 ▷ Запасні частини та приладдя стор. 112

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
 ▷ зі стор. 7

Очищення кавомашини виконувати згідно інструкції.

Догляд за машиною
 ▷ зі стор. 72

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
 ▷ зі стор. 107



Кнопка «УВИМКН./ВИМКН.»

5 Програмне забезпечення



- Під час налаштування параметрів напоїв діють ті самі ж правила техніки безпеки, що й під час управління кавоварною машиною.
- > Дотримуватися правил техніки безпеки для управління машиною.

УВАГА

Правила техніки безпеки під час експлуатації
▷ стор. 26

5.1 Загальна інформація

Готовність до роботи

стор. 40



Розкладка кнопок

▷ Налаштування для користувача
стор. 54

Поля та екранні кнопки, що відображаються на дисплеї, залежать від налаштувань і виконання машини.

Поля екранної маски «Готовність до роботи»

стор. 40



Еко-режим (активний)
стор. 69



Повідомлення
стор. 97



Підігрівач чашок SteamJet
стор. 41



Тепле промивання
стор. 40



Кнопка «S-M-L»
стор. 66



Бариста (міцність кави)
стор. 40

Функції головного меню



Догляд за машиною
стор. 42



Інформація
стор. 56



Напої
стор. 44



Налаштування для користувача
стор. 51



Розрахунок
стор. 57



Функції, що є доступними за PIN-кодом
стор. 58



Таймер
стор. 59



Система
стор. 60



USB-порт
стор. 67



Мова
стор. 70



Еко-режим
стор. 69



Доступ за PIN-кодом
стор. 58

Екранні кнопки управління меню



Головне меню/назад



Введення PIN-коду



Далі/пуск



Завантаження налаштувань



Збереження налаштувань



Підтвердження значення/налаштування



Видалення значення/налаштування



Пробне приготування



Назад



Виклик віртуальної клавіатури

Повідомлення на дисплеї



Повідомлення про помилку



Індикатор температури молока (опція)

5.2 Готовність до роботи

Екранна маска «Готовність до роботи»

Зображення в екранній масці готовності до роботи залежить від наявних опцій кавоварної машини та виконаних індивідуальних налаштувань.

Розкладка кнопок

▷ Налаштування для користувача стор. 54

5.2.1 Поля екранної маски «Готовність до роботи»

Кнопки видачі напоїв

Всі кнопки готових до видачі напоїв підсвічуються. Вертикальним гортанням дисплею можна переглянути інші доступні для видачі напої. Видача напою здійснюється дотиком до екранної кнопки з символом відповідного напою.



Приклад: кнопка видачі капучино

«Тепле промивання»

* Натиснути кнопку «Тепле промивання».

Запускається процес промивання трубок, що проводять каву, гарячою водою. Вода підігріває варильну систему та забезпечує оптимальну температуру кави.

Рекомендується після тривалої перерви у варінні, особливо перед видачею чашки еспресо.



«Тепле промивання»
(актив./неактив.)

▷ Налаштування для користувача стор. 52

Кнопка «Бариста» (вибір міцності кави)

	Індикація	Міцність кави
стандартна	2 зерна	звичайна (за замовчуванням)
1 натискання	3 зерна	на 15% міцніше вказаного *
2 натискання	1 зерно	на 15% слабкіше вказаного *

* Не більше 15 г меленої кави на одне варіння

При цьому для наступної порції, що видається, одноразово змінюється міцність кави.



Кнопка «Бариста» (актив./неактив.)
▷ Налаштування для користувача стор. 51

5.2.2 Підігрівач чашок SteamJet



Небезпека опіку/ошпарювання



- Гарячий пар виходить з-під підігрівача чашок SteamJet. При цьому нагріваються чашки і суміжні поверхні.



- > Використовувати питні ємності з термозахисною зовнішньою поверхнею.
- > Встановлювати чашку на підігрівач дном вгору необхідно до видачі пару.
- > Не торкатись до суміжних поверхонь відразу після видачі.
- > Не торкатись стоків одразу після видачі напою.
- > Не використовувати функцію SteamJet без решітки уловлювача крапель або без вставки підігрівача чашок.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7

Уловлювач крапель очищати щодня

Догляд за машиною
▷ зі стор. 72



Небезпека для здоров'я/гігієна

- Функція SteamJet призначена для підігріву чашок і не може бути використана для очищення.
- > Використовувати для підігріву чистої промиті чашки.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7

Підігрівач чашок SteamJet здійснює підігрів чашок гарячим паром.

* Встановити чашку на нагрівач дном вгору.

* Натиснути кнопку .

Знизу в чашку б'є повільний струмінь гарячого пару.

Максимальна тривалість видачі парового струменя визначається налаштуваннями.

* Знову натиснути екранну кнопку SteamJet.

Подача парового струменя відразу припиняється.



Екранна кнопка SteamJet
(актив./неактив.)
▷ Налаштування для користувача
стор. 52

5.3 Догляд за машиною



Екранні кнопки управління меню
▷ Загальна інформація
стор. 39

Догляд за машиною
▷ зі стор. 72

Концепція очищення НАССР
▷ зі стор. 93

Очищення системи

З вимкненням або без вимкнення машини після очищення системи.

Після 6 днів або після 200 заварювань автоматично відображається повідомлення про необхідність очищення системи.

Після 7 днів або після 250 заварювань видача напоїв блокується. Машину можна буде використовувати знову тільки після проведення очищення.

Промивання міксера

Промивання міксеру є проміжним етапом очищення міксера.

Промивання молочної системи

Під час процедури промивання молочної системи здійснюється промивання молочної трубки з молочними насадками та спінювача молока.



Очищення системи

Очищення системи
▷ Догляд за машиною
зі стор. 75



Промивання міксера

Промивання міксера
▷ Догляд за машиною
стор. 77



Промивання молочної системи

Промивання молочної системи
▷ Догляд за машиною
стор. 77

CleanLock

* Натиснути кнопку **CleanLock**.

Починається 15-секундний зворотній відлік часу.

Протягом цього часу можна виконати очищення сенсорного дисплея.

Через 15 секунд після останнього дотику сенсорний дисплей знову активується.



CleanLock

Очищати дисплей можна лише вологою ганчіркою. Не використовувати мийні засоби.

Інструкції

Анімаційні інструкції щодо наявних програм очищення та зняття/установки кавового стоку, спінуювача молока, молочної трубки, змішувальної системи, заміни варильного модуля, водяного фільтра та SteamJet.



Інструкції

Заміна фільтра

Починаючи з 25% залишкового ресурсу фільтра, останній відображається при кожному вмиканні машини.

При досягненні 0% залишкового ресурсу кожні 3 години пристрій повідомляє про необхідність заміни водяного фільтра.

Заміна фільтра необхідна з метою недопущення пошкодження машини

* Замінити фільтр.

* Підтвердити заміну фільтра.

Після заміни фільтра виконуються процедури промивання та видалення повітря з водяного фільтра та водяної системи. При цьому з водостоку гарячої води витікає гаряча вода.



Заміна фільтра

Див. вказівки щодо водяного фільтра!

На дисплеї відображається послідовне виконання програми. Дотримуватися наведених вказівок!

Видалення накипу

Робочий ресурс до моменту видалення накипу визначається жорсткістю та витратою води, а також наявністю водяного фільтра. Цей ресурс в літрах автоматично обчислюється машиною WMF 1100 S і відображається на дисплеї.



Видалення накипу

Розділ «Видалення накипу»
▷ зі стор. 78

Догляд за варильним модулем

Через 15000 варінь потрібна заміна кільця ущільнювача на варильному модулі. В разі перевищення терміну служби раз на день відобразатиметься повідомлення про необхідність заміни.

- * Замінити ущільнювальне кільце.
- * Підтвердити заміну.



Догляд за варильним модулем



Догляд за варильним модулем

5.4 Напої

Загальна інформація

Пробна видача

Для багатьох налаштувань напоїв існує можливість пробної видачі напою зі зміненими налаштуваннями до збереження рецепта.

- * Змінити налаштування відповідно до побажань.
- * Натиснути кнопку «Пробна видача».

Напій буде приготований із застосуванням нових параметрів.

- * Якщо якості напою влаштовують, натиснути символ збереження.

Рецепт буде збережений.

Збереження рецептів

Змінений рецепт буде збережений.



Приклад: кнопка видачі капучино



Завантаження рецептів



Функція виконує прив'язку збереженого рецепта до кнопки видачі напою.

- * Натиснути кнопку видачі напою.
- * Натиснути кнопку «Завантаження рецептів».

Відкриється підменю.

- * Позначити потрібний рецепт.
- * Натиснути кнопку «Збереження рецептів».

Обраний рецепт тепер прив'язаний до кнопки видачі напою.

Обсяг наповнення, багаторазове варіння та тип дозування



Обсяг наповнення

Вказати бажаний обсяг наповнення. В рецепт будуть внесені відповідні зміни.

100% відповідає раніше збереженому значенню.

Анімація полиці для чашок

Інструкція у вигляді анімації «Полиця для чашок» відображається після вибору напою, якщо вона була активована в меню «Обсяг наповнення».

- * Натиснути кнопку видачі бажаного напою.

Анімація відображається на дисплеї.

- * Натисніть на зелену галочку.
- * Триває видача напою.

Функція S-M-L

Функцію S-M-L можна активувати в меню «Система». Відхилення від стандартного обсягу наповнення також можна задати в налаштуваннях користувача одразу для всіх напоїв.

Для окремих напоїв з відхиленням від стандартного обсягу наповнення значення функції S-M-L можна змінювати в пункті меню «Обсяг наповнення». У цьому пункті також можна активувати або деактивувати будь-який окремий обсяг. Статус «Неактивний» означає, що обсяг для даного напою тепер недоступний для вибору.

Обсяг наповнення S-M-L

Рецепти формуються для обсягів наповнення «S» та «L». Обсяг «M» залежить від налаштування. Стандартне значення:
 S = на 25% менше налаштування.
 L = на 25% більше налаштування.

Активация та зміна параметрів функції S-M-L для всіх напоїв
 ▷ Система
 ▷ S-M-L
 стор. 66

Спеціальні кнопки
 ▷ Управління машиною
 стор. 27

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128

S-активно
 M-активно
 L-активно

Зміна параметрів функції S-M-L для окремих напоїв
 ▷ Обсяг наповнення

Багаторазове варіння

Варіння напою здійснюється багаторазово згідно зробленим налаштуванням. Одним натисканням кнопки може здійснюватися видача до 12-разового від величини вказаного в налаштуваннях обсягу напою. Функція доступна для каво- та молоковмісних напоїв, а також для гарячої води, що видається в режимі дозування «дозований».

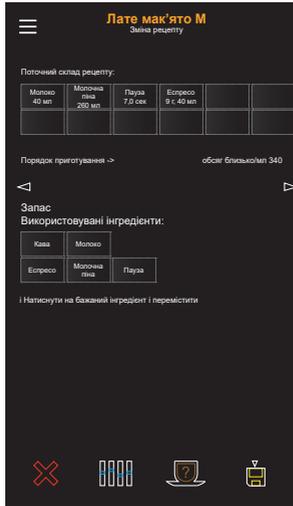
Тип дозування

- Пуск-стоп**
 Видача здійснюється до досягнення вказаної кількості. Видачу можна зупинити в будь-який момент повторним натисканням кнопки.
- Дозований**
 Видається задана кількість. Цей режим дозування доступний для молока, піни та гарячої води.
- Freeflow**
 Напій або пар видається, поки кнопка утримується натиснутою.
- Пуск-стоп/Freeflow**
 Короткочасне натискання кнопки: запуск видачі в режимі «пуск/стоп». Тривале натискання кнопки (довше 1 секунди): запуск видачі в режимі Freeflow.

Зміна рецептів



Екранні кнопки управління меню
 ▷ Загальна інформація
 стор. 39



Поточний склад рецепта

Тут відображаються інгредієнти, що містяться в рецепті. Порядок приготування: зліва направо. Інгредієнти, розташовані один над одним, готуються одночасно. У разі технічної неможливості вибору бажаних опцій програма видає відповідне попередження.

Запас використовуваних інгредієнтів

Тут відображаються інгредієнти, що використовуються в рецепті.

- * Натиснути на бажаний інгредієнт і перемістити його пальцем в меню «Поточний склад рецепта»

Видалення інгредієнта

Видалення позначеного інгредієнта з меню «Поточний склад рецепта».



Зміна інгредієнта

※ Помітити інгредієнт і натиснути символ «Зміна інгредієнта».

Відкриється меню **Зміна інгредієнта**.

Відображаються параметри для вибраного інгредієнта. На дисплеї відображаються збережені та поточні дані.



Поточні значення



Значення, що задані сервісною службою



Заводські значення

Кількість меленої кави

Величина в грамах (г)



Кількість води/кількість молока

Величина в мілілітрах (мл)



Якість кави

Змінюючи рівень якості, можна встановити потрібний режим варіння кави.

Чим вище рівень якості, тим інтенсивніше виходить аромат кави.



Рівні якості

- 1 Після пресування звільняється місце для меленої кави, що розмокла.
- 2 Після пресування виконується безпосереднє варіння.
- 3 Після пресування виконується попереднє варіння.
- 4 Після пресування та попереднього варіння виконується мокре пресування.
- 5 Те саме, що і рівень якості 4, але з великим тиском вологого пресування.
- 6 Те ж, що і рівень якості 5, але міцніше і довше вологе пресування.
- 7 Те ж, що і рівень якості 6, але міцніше і довше вологе пресування.

Вказівка!

В разі використання кави дуже тонкого помелу з невеликою кількістю варильної води вказаний високий рівень якості може призвести до видачі помилки за окропом.

Вибір кавомолки (опція)

Для кожного рецепта кавового напою можна обрати кавомолку, яка буде використовуватися для застосування відповідного рецепта.

Обрана кавомолка позначається цифрою 1.



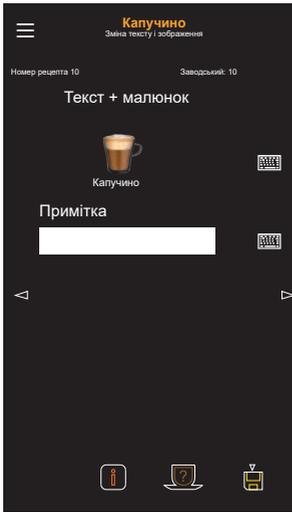
Каво-молка 1	Каво-молка 2	Мелена кави
1	0	Використовуватиметься мелена кави з кавомолки 1
0	1	Використовуватиметься мелена кави з кавомолки 2
1	1	Використовуватиметься мелена кави з кавомолок 1 і 2 (з кожної — по половині від потрібної кількості)



Опція «Вибір кавомолки» доступна в машинах з двома кавомолками.

ВКАЗІВКА

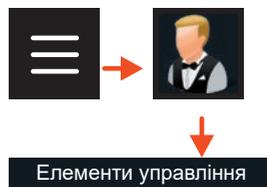
Текст і малюнок



Екранні кнопки управління меню
▷ Загальна інформація
стор. 39

Тут можна змінювати найменування напою та малюнок, пов'язаний з кнопкою його видачі.
Віртуальна клавіатура активується натисканням екранної кнопки виклику клавіатури.
Тут можна ввести примітку до напою.

5.5 Налаштування для користувача



Елементи управління

Режим самообслуговування

Для режиму самообслуговування деякі функції машини можна зробити неактивними.

У неактивному стані функції та їх екранні кнопки не відображаються.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

Під час увімкнення режиму самообслуговування активується наступний комплекс налаштувань:

- Кнопка «Бариста»: неактивна
- «Тепле промивання»: неактивна
- SteamJet: неактивна
- Секція для ручного завантаження: неактивна
- Вибір напою: неактивно
- Скасування напою: неактивно
- Екранна кнопка меню: затримка
- Індикація несправностей: Символьна
- Адаптація розміру чашки: неактивна

Кнопка «Бариста»

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно

активно Екранна кнопка відображається тоді, коли машина готова до роботи.

«Тепле промивання»

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно

активно Екранна кнопка відображається тоді, коли машина готова до роботи.

Екранна кнопка меню

Варіанти: відразу уповільн.

Стандартне значення: відразу

відразу Екранна кнопка «Меню» реагує відразу при натисканні.

SteamJet

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно

активно Екранна кнопка відображається тоді, коли машина готова до роботи.

Індикація несправностей

Помилка відображається у верхньому рядку дисплея різними кольорами.

Варіанти: Текст Символьна

Стандартне значення: Текст

Текст Помилка відображається на дисплеї у вигляді текстового повідомлення

Адаптація розміру чашки

Можливість вільного вибору обсягу наповнення можна активувати в налаштуваннях користувача.

Після цього обсяг наповнення можна обирати (відповідно до обсягу застосовуваної судини) перед вибором напою.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

При переміщенні символу чашки праворуч обсяг наповнення збільшується, а при переміщенні ліворуч — зменшується.

Обсяг наповнення вказується у відсотках.

Регулятор по центру як вказано, 100%

Регулятор ліворуч до упору на 50% менше

Регулятор праворуч до упору на 50% більше



Вибір мови

Тут можна ввімкнути можливість попереднього вибору мов і прапорів країн для налаштування напоїв.

Вибір мови можна активувати тут або шляхом вибору розкладки кнопок «Самообслуговування + прапори».

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

*Розкладка кнопок
«Самообслуговування + прапори»
▷ Розкладка кнопок
стор. 54*

Анімація полиці для чашок

Тут здійснюється ввімкнення або вимкнення відображення інструкції у вигляді анімації «Полиця для чашок». Тут можна вмикати або вимикати відображення анімації для всіх рецептів, наявних в настройках напоїв.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

Розкладка кнопок

Тут зберігаються і можуть бути обрані різні стандартні розкладки екранних кнопок.


Розкладка кнопок

Додатковий вибір

Варіанти: активно неактивно


Додатковий вибір

Стандартне значення: неактивно

активно Тип і обсяг кавового напою запитуються після вибору останнього. Найменування типів і обсягів кавових напоїв можна змінювати. (Тип кавового напою та літера: S-M-L).

- Розмір 1
- Порціонер 1
- Розмір 2
- Порціонер 2
- Розмір 3

Для режиму самообслуговування деякі функції машини можна зробити неактивними.

У неактивному стані функції та їх екранні кнопки не відображаються.

Режим індикації

Варіанти: однобічна багатобічна


Режим індикації

Стандартне значення: однобічна

Без кофеїну

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

активно Відсоткова частка кількості меленої кави стандартного рецепта.


Без кофеїну

Вибір напою

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

активно Обрані напої видаються без додаткового натискання кнопок.


Вибір напою

Скасування напою

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно

активно Перервати видачу напою можна повторним натисканням кнопки видачі напою.


Рівень вилучення кофеїну

Рівень вилучення кофеїну

Тут вказується рівень вилучення кофеїну.

Кількість меленої кави для функції Descaf (кава без кофеїну) визначається у відсотках відносно кількості меленої кави, заданої рецептом.

Ця настройка дійсна для всіх напоїв з вибором Descaf.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

При рівні вилучення кофеїну в 15%, наприклад, при видачі крем-кави з увімкненою функцією Descaf, машина використовує при варінні на 15% більше меленої кави.

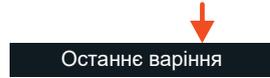
5.6 Інформація

В меню «Інформація» можна обирати описані нижче пункти.



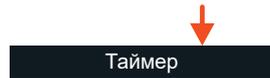
Останнє варіння

Інформація про останнє варіння.



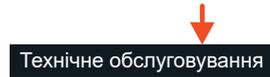
Таймер

Виклик огляду тижневого таймера. В огляді відображаються всі значення часу ввімкнення та вимкнення машини по днях тижня.



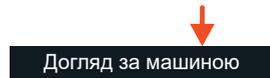
Технічне обслуговування

Контактні дані сервісного центру WMF.
Серійний номер машини.



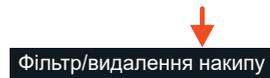
Догляд за машиною

Тут відображаються останні роботи з очищення та догляду, виконані згідно вказівок відповідних програм машини.



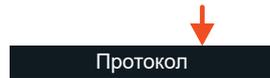
Водяний фільтр і видалення накипу

Інформація про залишковий ресурс водяного фільтру та дату наступного видалення накипу.



Протокол

Протокол подій і помилок, що виникли під час експлуатації та виконання робіт з очищення машини.



5.7 Розрахунок



Лічильники

Тут відображаються дані лічильників за окремими виданими напоями і сумарні дані по всім напоям. Протокол можна зберігати на зовнішньому флеш-накопичувачі USB.

		SML	1	2	3	4
Капучино	M	4	66	510	5900	
Капучино	L	2	40	306	3540	
Шокіато	M	9	48	416	4200	
Шокіато	L	5	24	208	2100	
Еспресо	M	2	33	255	2950	
Гаряча вода	M	3	44	340	3933	
Лате мак...	M	2	33	255	2950	
Лате мак...	L	2	26	204	2360	
Молоко	M	1	17	128	1475	
Кава	M	3	53	408	4720	

Стандартне налаштування

Лічильник 1 = денний

Лічильник 2 = тижневий

Лічильник 3 = місячний

Лічильник 4 = річний



Будь-який лічильник можна обнуляти.

ПОРАДА

Вендінгове обладнання

Див. інструкцію з експлуатації вендінгового обладнання.

5.8 Функції, що є доступними за PIN-кодом



Можна вказати власні PIN-коди для наступних рівнів:

- Очищення
- Налаштування
- Розрахунок за напої

Рівні PIN-кодів побудовані ієрархічно.

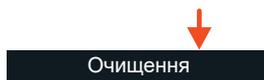
Приклад: PIN-код для рівня «Налаштування» одночасно надає право доступу до рівня «Очищення», але не до рівня «Розрахунок за напої». Якщо PIN-код не заданий, ця область доступна без PIN-коду.

Якщо для рівня було вказано PIN-код, без введення останнього доступ до рівня неможливий.

PIN-код рівня «Очищення»

Після введення правильного PIN-коду відкривається доступ до таких функцій:

 Догляд за машиною



PIN-код рівня «Налаштування»

Після введення правильного PIN-коду відкривається доступ до таких функцій:

 Догляд за машиною

 Таймер

 Напої

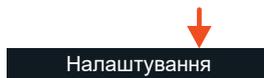
 Система

 Налаштування для користувача

 Мова

 Розрахунок (без функції «Видалити»)

 USB-порт



PIN-код рівня «Розрахунок за напої»

Після введення правильного PIN-коду відкривається доступ до таких функцій:

 Догляд за машиною

 PIN-код

 Напої

 Таймер

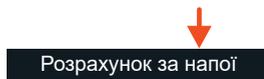
 Налаштування для користувача

 Система

 Розрахунок (з функцією «Видалити»)

 Мова

 USB-порт



5.9 Таймер

Час доби/дата

Тут виконується налаштування поточного часу доби і дати.

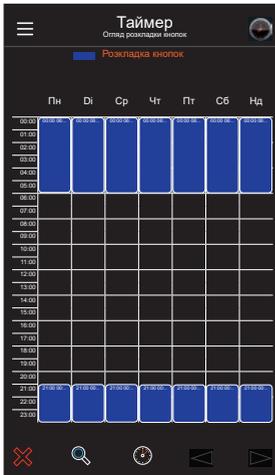
Стан розкладки кнопок

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

активно Розкладки кнопок можуть бути автоматично прив'язані за таймером.

Огляд розкладки кнопок



В оглядовій масці тижня відображаються всі значення часу ввімкнення/вимкнення та розкладка кнопок. Налаштування можна змінювати безпосередньо в огляді.



Час доби/дата

Стан розкладки кнопок

Приклад: режим самообслуговування з 21:00 по 06:00.

Огляд розкладки кнопок

Мінімальний період часу для індикації розкладки кнопок: 30 хвилин.

5.10 Система

Молоко і піна

Тут виконується налаштування централізованих (загальних) параметрів молока та молочної піни. Вказані тут значення діють для всіх наявних рецептів. Якщо в рецептах встановлено спеціальні значення для молока та молочної піни, вони залишаються дійсними і не змінюються.



Температура подачі молока

Варіанти:

- > 16 °C = зелена насадка (стандартно) ⁽¹⁾
- < 10 °C = помаранчева насадка (приладдя)

⁽¹⁾ При температурах понад 10 °C необхідно використовувати зелену насадку.

Для досягнення оптимального результату при використанні неохолодженого молока рекомендована температура подачі молока становить 16–22 °C.

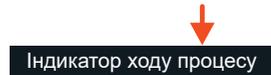


Замінити молочну насадку

Індикатор ходу процесу

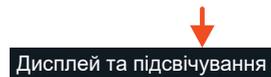
Варіанти: лінія, коло, вимк.

Стандартне значення: лінія



Дисплей та підсвічування

Тут можна налаштувати відображення на дисплеї та підсвічування.



Підсвічування

- Підсвічування на стоці

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно

Індикатор події (повідомлення)

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно

активно Підсвічування під час надходження повідомлення можна налаштувати.

Яскравість дисплея

Тут налаштовується яскравість зображення на дисплеї.

Автоматичне зниження яскравості

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно

активно Якщо зменшення яскравості встановлено на «активно», яскравість дисплея автоматично знижується через 5 хвилин після видачі останнього напою. В разі зменшеної яскравості дисплея будь-який дотик до нього призводить до повернення обраної яскравості. Другий дотик до кнопки видачі призводить до видачі відповідного напою.

Калібрування дисплея

Тут виконується перекалібрування сенсорного дисплея.

Фон дисплея

Тут можна налаштувати колірну схему сенсорного дисплея.

- Колір для **головної сторінки**
- Колір для **сторінок**

Напої: Шрифт + колір

Тут активується або деактивується можливість зміни величини та кольору шрифту інтерфейсу.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

Водяний фільтр

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

активно Водяний фільтр в наявності. Термін дії та жорсткість води вводяться за запитом.

Виміряна карбонатна жорсткість

Тут вводиться виміряна жорсткість води в °dKH.

* Дізнатися показник жорсткості питної води в місцевій службі водопостачання, або визначити її за допомогою випробування карбонатної жорсткості WMF (включає інструкцію з використання).

Набір для випробування входить до комплекту машини.



Експлуатація машини з невірним налаштуванням жорсткості води може призвести до надмірного утворення накипу та викликаной цим розгерметизації клапанів.

За збиток, що виник в результаті цього, виробник відповідальності не несе.



Напої: Шрифт + колір



Водяний фільтр

Вказівка

Якщо жорсткість води від 0 до 5 °dKH, водяний фільтр не потрібний.

У машинах з під'єднанням до водопроводу рекомендуємо використовувати водяний фільтр bestmax V.

ВКАЗІВКА

Виміряна загальна жорсткість

Тут можна коригувати загальну жорсткість води. Це значення служить в якості опорного для колишніх і майбутніх вимірів і дозволяє контролювати зміни жорсткості.

Термін дії водяного фільтра (водяний фільтр)

При активованому водяному фільтрі тут вказується термін дії фільтра в літрах.

Ресурс водяного фільтра
▷ стор. 25

Еко-режим

Тут можна ввімкнути еко-режим.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

Еко-режим
▷ стор. 69



Вимкнення

При ввімкнутому еко-режимі можна задавати час вимикання машини.

Варіанти: (ніколи/через 30 хв./60 хв./90 хв./120 хв./150 хв./180 хв.)

Стандартне налаштування: ніколи

Тут вказується час, що минув після видачі останнього напою. Після закінчення цього часу, кавоварна машина автоматично вимикається.

Можливість налаштування: кроками по 30 хвилин.

Еко-режим можна активувати в певний час, що задається таймером.

Температура

Бойлер

Тут вказується температура води в бойлері (температура води варіння кави).

↓
Температура

Промивання під час вимкнення

Варіанти: • активно • неактивно

Стандартне значення: активно

активно При вимкненні машини необхідно виконувати процедуру промивання під час вимкнення, якщо після останнього очищення видавалися напої з вмістом молока.

↓
Промивання під час вимкнення

Автоматичне промивання молочної системи

Варіанти: кожні 120 хв., 52 години

Стандартне значення: 52 години

↓
Автоматичне промивання молочної системи

Калібрування повідомлення про відсутність зерен

Тут здійснюється нове калібрування контуру видачі повідомлення про відсутність кавових зерен. Воно потрібне в тому випадку, коли на дисплеї відображається повідомлення «Всипати зерна кави», незважаючи на наявність зерен в ємності.

↓
Калібрування повідомлення про відсутність зерен

Датчик уловлювача крапель

Датчик уловлювача крапель контролює рівень наповнення уловлювача крапель.

Це запобігає переповненню уловлювача крапель.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: активно



Деактивація датчика може привести до переповнення уловлювача крапель та розливу рідини. Це може завдати шкоди навколишнім речам.

Рекомендуємо залишити датчик увімкненим.



Датчик уловлювача крапель

Управління машиною
Датчик уловлювача крапель
▷ стор. 36

ВКАЗІВКА

Захист від морозів/підготовка до перевезення

Тут запускається програма часткового спорожнення пароводяної системи.

Часткове спорожнення необхідно виконувати перед транспортуванням машини службами доставки або перевезення, особливо в зимовий період, з метою виключення пошкоджень машини.



Захист від морозів/
підготовка до перевезення



Упаковка машини

Порціонер

Тут можна вказувати назви застосовуваних сортів кавових зерен і порошоків, які будуть пропонуватися до вибору в режимі додаткового вибору, якщо машина оснащена більш ніж однією кавомолкою та двома ємностями для порошку.



Порціонер

Режим індикації
▷ стор. 54

Функція S-M-L

Small

Стандартний коефіцієнт корекції обсягу напоїв для знову активованих рецептів, в яких використовується «малий» обсяг.

Стандартне значення: 75%

Large

Стандартний коефіцієнт корекції обсягу напоїв для знову активованих рецептів, в яких використовується «великий» обсяг.

Стандартне значення: 125%

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно



S-M-L в режимі «PostSelection»

Тут можна призначити додаткові, дозволені для режиму «PostSelection», зображення та текст для напоїв, а також розміри.

Bluetooth (опція)

Для активації цієї функції необхідний Bluetooth-адаптер компанії WMF, який постачається в якості додаткового обладнання.

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

- * Встановити Bluetooth в активне положення.
- * Вставити Bluetooth-адаптер фірми WMF в роз'єм USB на задній стінці.
- * Вимкнути і потім знову ввімкнути машину.



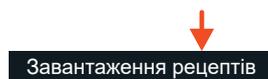
5.11 USB-порт

USB-порт дозволяє здійснювати обмін даними. Функції активні при вставленому USB-накопичувачі. Порт USB розташований зліва від дисплея.



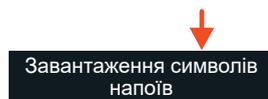
Завантаження рецептів

Завантаження в машину рецепта, збереженого на зовнішньому флеш-накопичувачі USB.



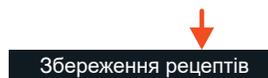
Завантаження символів напоїв

Завантаження в машину фотографій або символів напоїв, збережених на зовнішньому флеш-накопичувачі USB.



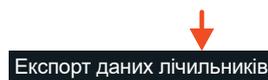
Збереження рецептів

Експорт актуальних рецептів з машини на зовнішній флеш-накопичувач USB.



Експорт даних лічильників

Експорт поточних станів лічильників з машини на зовнішній флеш-накопичувач USB.



Експорт НАССР

Виконані роботи з очищення машини фіксуються в протоколі та можуть бути експортовані на зовнішній флеш-накопичувач USB в якості доказу відповідності нормам НАССР.



Експорт НАССР

Резервне копіювання даних

Збереження на зовнішньому флеш-накопичувачі USB параметрів налаштування машини, напоїв і т.д.



Резервне копіювання даних

Завантаження даних

Завантаження в машину з зовнішнього флеш-накопичувача USB параметрів налаштування машини, напоїв і т.д. (Можливий захист PIN-кодом.)



Завантаження даних

Завантаження мови

Завантаження в машину з зовнішнього флеш-накопичувача USB додаткової мови для екранного інтерфейсу (за наявності).



Завантаження мови

Оновлення програмного забезпечення

Тільки для сервісного персоналу.



Оновлення програмного забезпечення

Відновлення

Після оновлення ПЗ попередню версію можна відновити протягом 30 днів.



Відновлення

5.12 Еко-режим

Якщо ввімкнено налаштування еко-режиму «активно», температура парового котла через 10 хвилин після видачі останнього напою знижується.

Підсвічування кнопок видачі напоїв залишається ввімкненим.

Якщо при зниженій температурі запускають видачу напою з вмістом молока, кавоварна машина розігрівається близько 15 секунд.

Видача напою здійснюватиметься після розігріву.



Еко-режим
▷ стор. 63

Еко-режим

Варіанти: активно неактивно

Стандартне значення: неактивно

Тут можна вмикати та вимикати еко-режим машини.



Індикатор еко-режиму

В екранній масці готовності до роботи (у верхньому рядку) відображається символ еко-режиму. Існує два стани.

Еко-режим активний

Машина в даний момент знаходиться в стані зниження характеристик.



Еко-режим готовий

Управління еко-режимом здійснюється за часом і активується через 10 хвилин після останньої видачі напою.



Негайний пуск

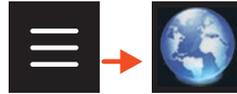
При активованому налаштуванні еко-режиму «активно» в екранній масці готовності до роботи відображається символ еко-режиму.



В разі дотику до символу відбувається негайна активація еко-режиму.
Символ змінюється на «активний».

5.13 Мова

Тут вказується мова для меню та вказівок дисплею.
Доступні для вибору мови показані у вигляді англomовного переліку.



6 Інші параметри

6.1 Налаштування ступіня помелу



Небезпека затискання/ травмування



- Кавомолка містить рухомі деталі, які можуть травмувати пальці.
- > Під час роботи машини зі знятими ємностями для продуктів ні в якому разі не підносити пальці до кавомолки!

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Налаштувати більш тонкий помел

- Різкий перехід до більш тонкого помелу може призвести до блокування кавомолки.
- > Зменшувати тонкість помелу не більше ніж по одному обороту інструменту Multitool.
- > Потім запустити видачу напою з використанням кави більш тонкого помелу.
- > Повторювати процедуру до отримання потрібного ступіня помелу.

Встановити грубший ступінь помелу.

Бажаний перехід до грубого помелу дозволяється виконувати тільки на один ступінь за раз.

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
▷ зі стор. 107

- * Натиснути кнопку видачі кави та дочекатися запуску кавомолки.
- * Відрегулювати тонкість помелу під час роботи кавомолки, використовуючи інструмент Multitool.

Тонкий помел  Грубий помел 



Multitool

7 Догляд за машиною

7.1 Правила техніки безпеки під час догляду

Щоб забезпечити безперебійну роботу машини та оптимальну якість кави, необхідно регулярно виконувати очищення.



Небезпека для здоров'я/гігієна

- Молоко може бути надзвичайно небезпечним продуктом з точки зору гігієни. У молочній системі машини можливе утворення небезпечних для здоров'я бактерій.
- > Щодня після закінчення роботи здійснювати промивання молочної системи.
- > Виконати очищення системи після не більше ніж 7 діб або після 250 варінь.
- > Після очищення системи необхідно виконати ручне очищення спінювача молока та парової насадки.
- > За необхідності, але не рідше ніж раз на 6 місяців, виконувати заміну молочної трубки.
- > За необхідності, виконувати заміну трубки міксерса.
- > Дотримуватися всіх вимог, що стосуються гігієни.
- > Дотримуватися концепції очищення HACCP.

УВАГА

*Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7*



Небезпека для здоров'я/гігієна

- У машині, що не експлуатується, можливе розмноження колоній бактерій.
- > Перед і після багатоденних простоїв машини слід виконувати всі роботи з очищення.

УВАГА

*Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7*



Небезпека для здоров'я/гігієна

- Всі програми очищення ідеально підібрані до засобів для очищення.
- > Використовувати тільки фірмові засоби для очищення та видалення накипу WMF.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Небезпека для здоров'я/ небезпека подразнення



й опіку шкіри

- Під час очищення зі стоків виходять гаряча рідина для очищення та гаряча вода.
- Гарячі рідини можуть викликати подразнення шкіри в разі потрапляння на неї, а також спричиняти опіки через їхню високу температуру.
- > Під час процесу очищення тримати пальці подалі від стоків.
- > Перед очищенням слід завжди деактивувати сенсорний дисплей кнопкою «CleanLock».
- > Вжити заходів до недопущення випадкового вживання персоналом рідини для очищення.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7

7.2 Огляд інтервалів очищення

Догляд за машиною					
Щодня	Щотижня	Регулярно	Автоматично	Повідомлення	
Програми очищення					
	x				Очищення системи
x					Промивання міксера
x					Промивання молочної системи
Видалення накипу					
				x	Видалення накипу
Роботи з ручного очищення					
x					Очищення передньої панелі (CleanLock)
x					Очищення ємності для кавової гущі
		x			Очищення приймального лотка
	x				Очищення ємності для води
x					Очищення уловлювача крапель
x					Очищення корпусу
		x			Ручне очищення стоку
				x	Догляд за варильним модулем
		x			Очищення варильного модуля
(x)	x				Ручне очищення молочної системи
(x)	x				Очищення міксеру *
		x			Очищення ємності для кавових зерен
		x			Очищення ємності для порошку *



Програми очищення
▷ зі стор. 75

▷ стор. 78

▷ стор. 80

▷ стор. 80

▷ стор. 81

▷ стор. 81

▷ стор. 82

▷ стор. 83

▷ стор. 83

▷ стор. 44

▷ стор. 84

▷ стор. 87

▷ стор. 89

▷ стор. 90

▷ стор. 91

- Щодня = не рідше одного разу на день і за необхідності
- Щотижня = щотижневе очищення
- Регулярно = регулярно за необхідності
- Автоматично = автоматичний процес
- Повідомлення = в разі появи повідомлення на дисплеї
- (x) = в разі значного забруднення — щоденно
- * = в залежності від виконання машини (додаткове обладнання)

7.3 Компоненти, придатні для очищення в посудомийній машині



Перераховані в таблиці компоненти придатні для очищення в посудомийній машині. Всі відсутні тут компоненти непридатні для очищення в посудомийній машині.

ВАЖЛИВО

Компоненти, придатні для очищення в посудомийній машині

Найменування	Номер для замовлення
Ємність для кавової гущі	33 2915 2000
Уловлювач крапель	33 4051 1000
Уловлювач крапель з решіткою (машина без SteamJet)	33 4051 6100
Уловлювач крапель з решіткою (машина з SteamJet)	33 4051 6000
Розширення ємності без кришки	33 2917 4000
Ємність для порошку без кришки	33 2916 5000

7.4 Програми очищення

7.4.1 Очищення системи

Очищення системи — це автоматична програма очищення, для виконання якої використовується очисна таблетка WMF, і в процесі якої виконується очищення кавоварної системи машини.

Промивання молочної системи та міксера є окремими етапами очищення системи.

Загальна тривалість: близько 10 хвилин.

Інструкція у вигляді анімації

▷ Кавоварна машина

▷ Головне меню

▷ Догляд за машиною

▷ Інструкції



Небезпека для здоров'я/ небезпека подразнення й опіку шкіри



- Під час очищення зі стоків виходять гаряча рідина для очищення та гаряча вода.
 - Гарячі рідини можуть викликати подразнення шкіри в разі потрапляння на неї, а також спричинити опіки через їхню високу температуру.
- > Під час процесу очищення тримати пальці подалі від стоків.
- > Перед кожним очищенням необхідно підставляти під стік зливну ємність об'ємом не менше 3 л.
- > Вжити заходів до недопущення випадкового вживання персоналом рідини для очищення.

⚠ УВАГА

Див. розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



Програма очищення виконує очищення системи з відображенням окремих етапів процедури на дисплеї.
Дотримуватися інструкцій на дисплеї.

ВАЖЛИВО

Очищення системи

Запуск

- * Викликати меню «Догляд за машиною».
 - * Натиснути кнопку **Очищення системи**.
- Відобразиться запит: «Після очищення вимкнути машину?»
- В разі відповіді **Так** машина після очищення вимкнеться.
 - В разі відповіді **Ні** машина після очищення перезапускається.
- * Вибрати потрібний режим.
 - * Слідувати вказівкам, що відображаються на дисплеї.



Під час очищення деяка кількість промивної води може потрапити в ємність для кавової гущі. Це не є проблемою.

7.4.2 Промивання міксера



Небезпека для здоров'я/ небезпека опарювання

- Під час промивання зі стоку виходить гаряча промивна вода.
- > Не підставляти пальці під стоки під час промивання.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7



Перед початком експлуатації та після її завершення необхідно здійснювати промивання машини.

ВКАЗІВКА

Процедуру промивання міксеру можна запускати окремо.

- * Викликати меню «Догляд за машиною».
- * Натиснути кнопку **Промивання міксера**.
- * Слідувати вказівкам, що відображаються на дисплеї.

Інструкція у вигляді анімації

- > Кавоварна машина
- > Головне меню
- > Догляд за машиною
- > Інструкції

7.4.3 Промивання молочної системи



Небезпека для здоров'я/ небезпека опарювання

- Під час промивання зі стоку виходить гаряча промивна вода.
- > Не підставляти пальці під стоки під час промивання.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7

Процедуру промивання молочної системи можна запускати окремо. Її рекомендується виконувати в разі тривалих пауз між видачами напоїв, що містять молоко.

- Під час процедури промивання молочної системи здійснюється промивання молочної трубки з молочними насадками та спінювача молока.
- * Викликати меню «Догляд за машиною».
 - * Натиснути кнопку **Промивання молочної системи**.
 - * Слідувати вказівкам, що відображаються на дисплеї.

Інструкція у вигляді анімації

- > Кавоварна машина
- > Головне меню
- > Догляд за машиною
- > Інструкції

Ручне очищення молочної системи
> стор. 87

7.5 Видалення накипу



Небезпека для здоров'я/ небезпека подразнення



й опіку шкіри

- Під час очищення та видалення накипу зі стоку виходить очищувальна рідина/розчин для видалення накипу.
 - Гарячі рідини можуть викликати подразнення шкіри в разі потрапляння на неї, а також спричинити опіки через їхню високу температуру.
 - Засоби по догляду за машиною та для видалення накипу в разі контакту або випадкового ковтання можуть завдати шкоди здоров'ю.
 - > Перед запуском процесу видалення накипу машина повинна бути повністю встановлена.
 - > Під час процесу очищення або видалення накипу не підставляти пальці під стоки.
 - > Вжити заходів щодо виключення можливості вживання людьми м'якої рідини або розчину для видалення накипу.
 - > Ознайомитися зі змістом пам'ятки на флаконі з засобом для видалення накипу.
-

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7



Небезпека опіку



- При видачі напоїв і пару, зі стоків машини виходить гаряча рідина. При цьому нагріваються як самі стоки, так і суміжні з ними поверхні.
 - > Якщо машина прогріта, спочатку запускається процедура охолодження. Тривалість процедури охолодження: 5–10 хв.
 - > Дочекатися завершення процедури охолодження.
-

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7



- Засоби з догляду WMF спеціально підібрані для матеріалів, використовуваних в машині, та пройшли відповідні випробування. При використанні інших засобів можлива поломка машини.
- > Для видалення накипу дозволяється використовувати тільки очисний засіб WMF. За збиток, спричинений застосуванням невідповідного засобу для видалення накипу, виробник відповідальності не несе. Гарантійні зобов'язання в цьому випадку також не діють.

Час необхідності видалення накипу визначається жорсткістю води, водяною пропускною спроможністю машини та наявністю водяного фільтра. Цей час обчислюється кавоварною машиною WMF 1100 S і відображається на дисплеї.

Процес видалення накипу складається з чотирьох етапів.

- Процедура охолодження (при розігрітій машині)
- Підготовка
- Видалення накипу
- Промивання

Для видалення накипу потрібно наступне:

- 2 флакона рідкого засобу для видалення накипу WMF (кожний – 0,75 л)
- 1 пляшка води (0,75 л)
- приймальна ємність об'ємом 3 л.



На дисплеї відображається послідовне виконання програми. Після запуску починається послідовність дій, яка повинна бути в точності витримана.

Дотримуватися інструкцій на дисплеї.

Виклик програми видалення накипу

- * Викликати меню «Догляд за машиною».
- * Натиснути кнопку **Видалення накипу**.
- * Слідувати вказівкам на дисплеї.

ВАЖЛИВО

Див. розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»

▷ зі стор. 107



Видалення накипу



Загальна тривалість видалення накипу близько 60 хв.

Процедуру забороняється переривати на будь-якому етапі.

ВАЖЛИВО

- ▷ Головне меню
- ▷ Догляд за машиною
- ▷ Видалення накипу

7.6 Роботи з ручного очищення

7.6.1 Очищення передньої панелі (CleanLock)

Натиснути кнопку «CleanLock». Починається 15-секундний зворотний відлік часу. Протягом цього часу можна виконати очищення сенсорного дисплея. Через 15 секунд після останнього дотику сенсорний дисплей знову активується.



Небезпека опшарювання

- В разі випадкового спрацювання функції видачі напою можливе травмування.
 - > Перед очищенням слід завжди деактивувати сенсорний дисплей кнопкою «CleanLock».



- Під час очищення існує небезпека нанесення подряпин або саден.
 - > Очищати дисплей можна лише вологою ганчіркою. Не використовувати мийні засоби.
 - > Для очищення використовувати м'які серветки.

7.6.2 Очищення ємності для гуці (жолоби для гуці – опція)

- * Спорожнити ємність для кавової гуці.
Полиця для чашок прилягає до ємності для кавової гуці. Під час спорожнення ємності для кавової гуці надійно утримувати полицю для чашок.
- * Спорожнити ємність для гуці та промити під проточною водою.
- * Очищення вологою ганчіркою.
- * Просушити ємність для гуці та вставити на місце.



- > Не застосовувати силу! Можлива поломка.

Номери замовлення для програми догляду WMF
> Запасні частини та приладдя стор. 112

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
> зі стор. 107



ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
> зі стор. 107

7.6.3 Очищення приймального лотка

Регулярно витягувати та очищувати приймальний лоток. *Невелика кількість води в приймальному лотку не вказує на наявність негерметичності – це особливість роботи системи.*

Приймальний лоток знаходиться під ємністю для кавової гущі.

Очищення приймального лотка виконують за потребою.

- * Витягти ємність для гущі.
- * Витягти приймальний лоток і ретельно промити під струменем чистої питної води.
- * Дочекатися повного висихання приймального лотка й встановити його на місце.
- * Вставити ємність для гущі.



7.6.4 Очищення ємності для води

Раз на тиждень виконувати ретельну промивку ємності для води чистою водою.



7.6.5 Очищення уловлювача крапель



Небезпека опшарювання



- В уловлювачі крапель може знаходитися гаряча рідина.
- У разі неправильної фіксації уловлювача крапель (наприклад, після очищення) існує небезпека отримання опіку від гарячих рідин, що пролилися.
 - > Обережно переміщати уловлювач крапель.
 - > Встановлювати його до упору, щоб не допустити витоку рідини.
 - > Завжди звертати увагу на правильність розташування уловлювача крапель.

- * Злегка підняти уловлювач крапель спереду зовні та зняти.
- * Зняти решітку та очистити за допомогою щітки.
- * Ретельно очистити уловлювач крапель.
- * Ретельно очистити вихідний отвір SteamJet та кришку щіткою, що входить в комплект машини.
- * На закінчення ретельно промити уловлювач крапель і решітку під струменем чистої питної води.
- * Дочекатися повного висихання уловлювача крапель і решітки та встановити їх на машину.



Нижній край уловлювача крапель та область його датчика повинні бути сухими перед встановленням уловлювача крапель. Датчик розташовується праворуч під уловлювачем крапель. За наявності вологості в цій зоні буде знову відображатися повідомлення «Спорожнити уловлювач крапель».

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7



ВАЖЛИВО

7.6.6 Очищення корпусу



- Під час очищення існує небезпека нанесення подряпин або саден.
 - > Не використовувати для чищення абразивні порошки тощо.
 - > Використовувати тільки дуже м'який миючий засіб.
 - > Не застосовувати лужні, спиртові або знежирюючі миючі засоби.
 - > Для очищення використовувати м'які серветки.

- * Вимкнути машину кнопкою «УВИМК./ВИМКН.».
- * Дочекатися охолодження машини.
- * Протерти корпус охолодженої машини вологою ганчіркою.
- * Витерти насухо чистою вовняною тканиною.

7.6.7 Ручне очищення стоку

Регулярно очищати стік ззовні вологою ганчіркою, а вихідні отвори — відповідними щітками.

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
▷ зі стор. 107

Вказівка

Забороняється використовувати лужні миючі засоби, розчинники (ацетон, карбонову кислоту, тетрахлорметан, розчинник фарби або спиртові розчини в концентрації понад 5%, аміак, бензол, гліцерин, ксилол), абразивні матеріали, миючі засоби, що знежирюють, та сильніодіючі аерозолі для миття скла).

Очищати дисплей можна лише вологою ганчіркою. Не використовувати мийні засоби.



Очищення кавового стоку

7.6.8 Очищення варильного модуля



Небезпека затискання/



травмування

- Машина містить рухомі деталі, які можуть поранити пальці або руки.
- При знятті варильного модуля існує небезпека затискання.
 - > Перед виконанням будь-яких дій з кавомолкою або варильним модулем, вимикати машину і витягувати вилку з електричної розетки.
 - > Утримувати варильний модуль міцно, витягувати обережно.

Очищення варильного модуля виконують за необхідності.

- * Натиснути кнопку «УВИМК./ВИМКН.» та утримувати її до вимкнення машини.
- * Витягти вилку з мережевої розетки.
- * Вставити полицю для чашок в ємність для кавової гущі.
- * Витягти ємність для гущі.
- * Зняти приймальний лоток.
- * Зняти уловлювач крапель.

Тепер відкритий доступ до варильного модулю.



Небезпека опіку



- Варильний модуль може залишатися гарячим деякий час після вимкнення машини.
 - > Перед очищенням дочекатися остигання машини.



- Варильний модуль може зісковзнути вниз.
 - > Завжди надійно утримувати варильний модуль.
 - > Не застосовувати силу! Можлива поломка.

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7



Очищення варильного модуля

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7

ВАЖЛИВО

Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
> зі стор. 107

- * Просунувши руку в шахту під варильним модулем (мал. 1), відчепити та утримувати засувку.
- * Повільно перемістити варильний модуль вниз, повернути та витягти вперед (мал. 2).
- * Витягти варильний модуль, надійно утримуючи його в руках.



Мал. 1



Мал. 2

Використовувати інструмент Multitool з набору приладдя.

- * Повернути болт у верхній частині варильного модуля проти годинникової стрілки (мал. 3) до переміщення скребка в переднє положення.
- * Відтягнути пружини назовні та вниз.

При цьому відбувається розблокування завантажувального жолоба.



Мал. 3

- * Відкинути вгору завантажувальний жолоб [1].
- * Промити варильну сітку під проточною водою або очистити ганчіркою.



Мал. 4

- * Видалити залишки меленої кави пензлем або щіткою.
- * Промити варильний модуль проточною водою.



Небезпека пошкодження

- Варильний модуль може бути пошкоджений миючим засобом або в посудомийній машині.
 - > Для очищення варильного модуля використовувати тільки чисту воду.
 - > Категорично забороняється очищати варильний модуль в посудомийній машині.

* Просушити варильний модуль сухою ганчіркою. Перед установкою в машину варильний модуль повинен бути абсолютно сухим.

Видалити залишки меленої кави з шахти машини.

- * Вимести мелену каву вперед або видалити пилюсопом.
- * Причепити пружини до завантажувального жолоба (мал. 5).

Враховувати напрямні.

Встановити в машину висушений варильний модуль.

Повернути різьблення на голівці варильного модуля за годинниковою стрілкою (мал. 3) до повного введення скребка.

- * Утримуючи натиснутим фіксатор, вставити варильний модуль в шахту до упору в задню стінку.
- * Просунути варильний модуль вертикально вгору до замикання фіксатора.
- * Вставити ємність для гущі.
- * Вставити уловлювач крапель.



Якщо варильний модуль не вдається встановити без опору:

- > Трохи повернути болт у верхній частині модуля інструментом Multitool вліво або вправо так, щоб модуль легко прослизав в напрямку.
- > Не застосовувати силу! Можлива поломка.

ВАЖЛИВО

*Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
> зі стор. 107*



Мал. 5



Варильна сітка

ВАЖЛИВО

*Див.розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»
> зі стор. 107*

7.6.9 Ручне очищення молочної системи



Небезпека ошпарювання

- В разі випадкового спрацювання функції видачі напою можливе травмування.
 - > Завжди вимикати машину перед очищенням.
 - > Витягти вилку з мережевої розетки.

- * Виконати промивання молочної системи.
- * Зняти кришку перед стоками.
- * Зняти спінувач молока з паровою насадкою.
- * Розібрати компоненти на деталі та очистити їх під струменем теплої води.
- * Протерти напрямну в стоці вологою ганчіркою.
- * Очистити канали та патрубки щіткою з комплекту машини.



Небезпека для здоров'я

- Засіб для очищення молочної системи WMF в разі потраплення в очі може призвести до серйозних травм.
 - > Вжити заходів до виключення можливості потраплення засобу для очищення молочної системи в очі людям або тваринам.

- * Змішати 5 мл спеціального очищувального засобу WMF і 0,5 л теплої питної води.
- * Покласти всі деталі, включаючи очисну щітку, в підготовлений миючий розчин.

Всі деталі повинні бути цілком занурені в очищувальний розчин.

⚠ УВАГА

*Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7*



⚠ УВАГА

*Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7*



Ручне очищення молочної системи

Вказівка

Молочну трубку також, за необхідності, укладають в миючий розчин. Дотримуватися наведених в інструкції вказівок.

*Укладання молочної трубки
> Опис нижче*

- * Через 5 годин ретельно очистити всі деталі щіткою.
- * Дуже ретельно промити всі деталі під струменем чистої питної води.



Небезпека для здоров'я/гігієна

- > Декоративну накладку на стоці можна, за необхідності, знімати та очищувати.



Небезпека опіку/ошпарювання



- Парова насадка без спінювача молока може випускати гарячий пар.
- > Забороняється установка парової насадки без спінювача молока.



- * Зібрати спінювач молока.

Деталі перед складанням змочити водою, але не змащувати.

- * Зібрати та зафіксувати всі деталі.
- * Встановити спінювач молока на стік.

⚠ УВАГА

*Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7*

⚠ УВАГА

*Див.розділ «Техніка безпеки»
▷ зі стор. 7*



Очищення молочної трубки

- * Занурити кінець молочної трубки разом з іншими деталями в миючий розчин.
- * занурити решту частини молочної трубки по всій довжині в очищувальний розчин.

Така методика дозволяє видалити з трубки всі повітряні бульбашки.

Всі деталі повинні бути цілком занурені в очищувальний розчин.

*Інструкція «Очищення молочної трубки»
▷ Інструкції стор. 43*



Очищення молочної трубки

7.6.10 Очищення міксеру

Періодичність очищення залежить від використовуваного продукту.

- * Виконати промивання міксеру.
- * Відкрити дверцята.
- * Витягти чашу міксеру вперед за ручку.
- * Злегка підняти чашу міксеру, щоб стекла залишкова вода.
- * Від'єднати молочну трубку, що йде від чаші міксеру до стоку, та витягти з напрямної.

Тепер можна побачити крильчатку міксеру.

- * Очистити крильчатку міксеру ганчіркою.
- * Розібрати двокomпонентну чашу міксеру.
- * Промити обидві частини чаші та трубку міксеру проточною теплою водою.
- * Залишити всі деталі до повної просушки.



Під час складання всі отвори повинні бути спрямовані в один бік.

- * Вставити молочну трубку через напрямну в стік.
- * Вставити чашу міксеру до замикання.
- * Приєднати трубку міксеру до склянки міксеру.



Небезпека ошпарювання

- Якщо трубка міксеру приєднана нещільно, можливо витікання гарячої води або гарячого напою з порошкового інгредієнта.
 - > Приєднати молочну трубку до чаші міксеру.



Очищення міксеру



Заміна молочної трубки

УВАГА

Див.розділ «Техніка безпеки»
> зі стор. 7

7.6.11 Очищення ємності для кавових зерен

Стационарні ємності для кавових зерен можна очищувати й за необхідності, та через регулярні проміжки часу. Рекомендація: раз на місяць.



Небезпека травмування

- Довге волосся може потрапити в голівку кавомолки та втягнутися в кавоварну машину.
- > Довге волосся слід завжди захищати сіткою для волосся.

 **УВАГА**



Небезпека затискання/ травмування



- Машина містить рухомі деталі, які можуть поранити пальці або руки.
- > Перед виконанням будь-яких дій з кавомолкою або варильним модулем, вимикати машину і витягувати вилку з електричної розетки.

 **УВАГА**

- * Коротко (прибл. 1 с.) натиснути кнопку «УВІМК./ВИМКН.».

Кавоварна машина вимикається.

- * Витягти вилку з мережевої розетки.
- * Зняти кришки з ємностей для зерен, спорожнити ємності та протерти вологою ганчіркою.
- * Залишити ємність до повного висихання.
- * Наповнити ємності для зерен і закрити кришками.

Розширення ємності для кавових зерен (опція)

- * Розблокувати розширення.
- * Витягти розширення вгору.
- * Ретельно протерти розширення вологою ганчіркою та дочекатися повного висихання.
- * Встановити та зафіксувати розширення.

7.6.12 Очищення ємності для порошку

Ємність для порошку можна очищати як за необхідності, так і з регулярним інтервалом.

Рекомендація: раз на місяць.

Періодичність очищення залежить від використовуваного продукту.

- * Коротко (прибл. 1 с.) натиснути кнопку «УВІМК./ВИМКН.».

Кавоварна машина вимикається.

- * Витягти вилку з мережевої розетки.
- * Зняти кришку ємності для порошку.
- * Потягнути фіксатор за дверцятами для розблокування ємності.
- * Витягти ємність для порошку, спорожнити та протерти вологою ганчіркою.
- * Викрутити накладні гайки спереду і ззаду.
- * Витягти шнек порціонера та зняти відвал.



- * Ретельно протерти ємність вологою ганчіркою.
- * Ретельно очистити деталі порціонера очисною щіткою з комплекту машини.
- * Залишити ємність для порошку та деталі до повного просушування.
- * Встановити на місце черв'як порціонера та затягнути накидні гайки.



Деталі порціонера.
Черв'як порціонера

ВАЖЛИВО

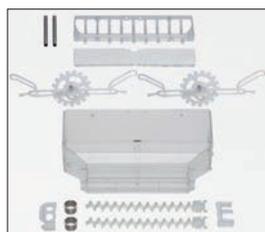


Звернути увагу на правильність положення відвалу.

- * Наповнити ємність для порошку та надіти кришку.
- * Закрити фіксатор.

Розширення ємності для кавових зерен (опція)

- * Розблокувати розширення.
- * Витягти розширення вгору.
- * Ретельно протерти розширення вологою ганчіркою та дочекатися повного висихання.
- * Встановити та зафіксувати розширення.



Варіант вибору оснащення:
Подвійний порціонер для порошку
з окремими деталями.

8 Концепція очищення НАССР

Ви за законом зобов'язані піклуватися про здоров'я людей, які використовують приготовлені вами продукти. Повинна використовуватися концепція очищення НАССР (комплексна методика аналізу ризиків і критичних точок), в якій застосовуються спеціальні методики ідентифікації та оцінки небезпек. У вашій організації або на підприємстві повинен бути виконаний аналіз ризиків. Метою такого аналізу є визначення та усунення можливих небезпек і забезпечення гігієни харчових продуктів. Для цього повинна бути розроблена методика контролю та, за необхідності, правила перевірки.

Перераховані вимоги виконуються в разі правильного виконання робіт з установки, технічного обслуговування, догляду та очищення кавоварних машин WMF. Якщо роботи з догляду або очищення машини виконуються неналежним чином, напої з вмістом молока, що видає машина, можуть становити небезпеку для здоров'я.

З метою дотримання положень концепції НАССР необхідно виконувати наступне:

Щоденна стерилізація молочної системи

- Виконувати роботи з очищення молочної системи згідно з вказівками, наведеними в розділі «Догляд за машиною». Це забезпечить мінімальну кількість мікроорганізмів в системі до початку її роботи.



Протоколи останніх виконаних очищень можна викликати кнопкою довідки .

Протокол НАССР можна експортувати за допомогою екранної кнопки USB-порт .

«Постанова про гігієну харчових продуктів від 05.08.1997 р.»

Використовуйте нашу концепцію НАССР щодо контролю за регулярністю очищення.

Експорт НАССР

▷ стор. 68

Використовувати тільки дозволені WMF засоби для очищення.

Дотримуватися вказівок, наведених в розділі «Догляд за машиною»

▷ зі стор. 72

ПОРАДА

Завжди починати експлуатацію машини, використовуючи щойно відкритий пакет свіжого охолодженого молока

- Зазвичай, в пастеризованому молоці, що знаходиться в закритій упаковці, немає небезпечних бактерій. Завжди починати експлуатацію машини, використовуючи щойно відкритий пакет свіжого охолодженого молока.
- Під час розкриття упаковки з молоком забезпечити досконалу чистоту! У разі розкриття упаковки брудними руками, або з використанням інструментів, в молоко можуть потрапити бактерії.

Рекомендація:

використовуйте пастеризоване молоко жирністю 1,5%.

Тримати молоко в охолоджену стані!

- В запасі у вас завжди повинна зберігатися нерозкрита упаковка з охолодженим свіжим молоком.
- Якщо в машині використовується неохолоджене молоко, його слід вжити якомога швидше. За необхідності охолодити молоко перед використанням в машині.
- При більш повільній витраті попередньо охолодженого молока потрібно його охолодження в процесі роботи машини.

Перед початком використання молоко повинно мати температуру близько 6–8 °C.

Залежно від налаштування машини, з одного літра молока можна отримати близько 20 чашок капучино.

Компанія WMF пропонує різні пристрої для охолодження (наприклад, приставний холодильник WMF або охолоджувач для молока WMF).

Концепція очищення HACCP

Місяць _____ Рік _____

Використовувати тільки охолоджене пастеризоване молоко, щоб виключити ризик для здоров'я через попадання в організм бактерій!

При приготуванні напоїв з порошковими інгредієнтами використовувати тільки продукти, в яких ще не скінчився термін придатності.

Виконані роботи з очищення:

Щодня

1. Промивання під час вимкнення
 ▷ Запускається автоматично під час вимкнення машини
 Процедура промивання молочної системи та міксера є частиною процедури промивання під час вимкнення.
2. Очищення панелі управління, ємності для кавової гуші, уповнювача крапель і корпусу
 ▷ Інструкція з експлуатації, розділ «Догляд за машиною»

Щотижня

3. Очищення системи
4. Ручне очищення молочної системи
 Очищення ємності для води

Регулярно

5. Очищення ємності для продукту (зерна/порошок)
 Очищення стоків і варильного модуля
 ▷ Інструкція з експлуатації, розділ «Догляд за машиною»

Дата	Виконані роботи з очищення					Підпис
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Дата	Виконані роботи з очищення					Підпис
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 Технічне обслуговування та видалення накипу

Слід мати на увазі, що описана тут кавоварна машина є пристроєм професійного типу, що вимагає періодичного виконання робіт з технічного обслуговування та видалення накипу.

Терміни виконання робіт з технічного обслуговування розраховуються машиною в залежності від особливостей її експлуатації та відображаються у вигляді повідомлень на дисплеї.

Після появи такого повідомлення машину можна використовувати і далі, однак для забезпечення її безпеки та з метою запобігання поломок слід якомога швидше виконати технічне обслуговування.

9.1 Технічне обслуговування

Роботи з технічного обслуговування в разі відображення відповідного повідомлення на дисплеї можуть бути виконані тільки кваліфікованим персоналом або в сервіс-центрі WMF, оскільки додатково виконуються перевірки на відповідність нормам безпеки. Передбачені такі рівні технічного обслуговування:

- Видалення накипу. Може бути виконано самостійно користувачем або власником машини.
- Роботи з технічного обслуговування в разі відображення відповідного повідомлення на дисплеї можуть бути виконані тільки кваліфікованим персоналом або в сервіс-центрі WMF, оскільки додатково виконуються перевірки на відповідність нормам безпеки.

Повідомлення Технічне обслуговування
▷ Повідомлення та вказівки стор. 97

Видалення накипу
▷ Програмне забезпечення
▷ Догляд за машиною
▷ Видалення накипу стор. 78

Повідомлення Технічне обслуговування
▷ Повідомлення та вказівки стор. 97

9.2 Сервісний центр WMF

Якщо Ви не знаєте адреси/телефону сервісного центру WMF, зв'язатися з ним можна через центральний офіс.

WMF GmbH
WMF Platz 1
D-73312 Geislingen (Steige)

Важливо!

Для виконання інших робіт з ТО і ремонту слід звертатися до свого авторизованого сервісного центру WMF. Номер телефону центру вказано на наклейці з адресою на кавоварній машині, а також в товарній накладній.



Упаковка машини

10 Повідомлення та вказівки

10.1 Повідомлення, що вимагають втручання користувача

Засипання зерен

- * Заповнити ємність для кавових зерен (в залежності від індикації).
- * Перевірити:
 - Кавові зерна не провалюються всередину.
- * Перемішати продукт великою ложкою та підтвердити дію кнопкою .
- * Виконати процедуру «Калібрування видачі повідомлення про відсутність кавових зерен».

*Калібрування видачі повідомлення про відсутність кавових зерен
▷ Програмне забезпечення стор. 64*

Відкрити кран

- * Відкрити водяний кран і підтвердити дію.

Спорожнити ємність для кавової гущі

- * Спорожнити ємність для кавової гущі.

Ємність для кавової гущі відсутня

- * Правильно вставити на місце ємність для гущі.

Замінити водяний фільтр

- * Замінити водяний фільтр.
Враховувати вказівки інструкції з експлуатації водяного фільтра!
- * За необхідності зателефонувати в сервісний центр WMF.

Вказівка

У машинах з під'єднанням до водопроводу рекомендуємо використовувати водяний фільтр bestmax V.

Звернутися в сервісний центр WMF.

Відображення коду помилки.

*Повідомлення про помилки та несправності
▷ стор. 98*

Сервісне повідомлення

- Виконання робіт з технічного обслуговування в разі відображення відповідного повідомлення на дисплеї.
- * Звернутися в сервісний центр WMF.

Сервісні повідомлення є вказівками. Зазвичай, вони допускають подальше використання кавоварної машини.

10.2 Повідомлення про помилки та несправності

В разі отримання повідомлення про помилку або несправності обов'язково виконати наступне:

- * Вимкнути машину та через кілька секунд ввімкнути знову.
- * Повторити дію, яка призвела до виникнення несправності.

У більшості випадків після цього несправність зникає, й машиною можна користуватися далі.

Якщо усунути проблему таким чином не вдалося: знайти в таблиці нижче повідомлення або код помилки, що відображається на дисплеї, та дотримуватися наведених вказівок.

Якщо виконані дії також не мали успіху, звернутися в сервіс-центр WMF.

Деякі повідомлення можуть супроводжуватися блокуванням деяких функцій. Це можна визначити за згасанням підсвічування кнопок видачі напоїв. Підсвічені кнопки працюють як і раніше.

WMF 1100 S має вбудовану програму діагностування. Помилки, що виникають, відображаються на дисплеї. Повідомлення про помилки, крім іншого, можуть бути викликані порушеннями електропостачання машини. За наявності помилки або вказівки для користувача машини на дисплеї відображається знак .

- * Натиснути кнопку .

Буде відображено повідомлення про помилку та її код.



Кнопка «УВІМК./ВИМКН.» реагує на натискання протягом близько 1 секунди, вимикаючи машину.

Для усунення несправностей, наприклад, в разі зависання програми — тривалим натисканням кнопки «УВІМК./ВИМКН.» можна вимикати систему управління.

ВКАЗІВКА

Код помилки	Опис помилки	Вказівки щодо усунення
6	Струм блокування/ ускладнений хід варильного модуля	<ul style="list-style-type: none"> * Вимкнути кавоварну машину. * Очистити варильний модуль. <p>▷ Догляд за машиною ▷ Очищення варильного модуля, стор. 84</p>
88	Бойлер: перегрів	<ul style="list-style-type: none"> * Вимкнути машину, дати охолонути, потім знову ввімкнути. * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.
89	Бойлер: помилка часу нагрівання	<ul style="list-style-type: none"> * Вимкнути та потім знову ввімкнути машину. * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.
161	Помилка води: гаряча вода	<p>Між описаними нижче роботами необхідно вимикати і потім знову вмикати машину. Якщо помилка не усувається, переходити до наступного етапу.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Очистити варильний модуль. <p>▷ Догляд за машиною ▷ Очищення варильного модуля, стор. 84</p> <ul style="list-style-type: none"> * Встановити грубший ступінь помелу. <p>▷ Інші налаштування ▷ Налаштування ступіня помелу, стор. 71</p> <ul style="list-style-type: none"> * Зменшити якість варіння. <p>▷ Програмне забезпечення ▷ Рецепти, стор. 47</p> <ul style="list-style-type: none"> * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.
162	Помилка води: під час очищення	<p>Між описаними нижче роботами необхідно вимикати і потім знову вмикати машину. Якщо помилка не усувається, переходити до наступного етапу.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Очистити варильний модуль. <p>▷ Догляд за машиною ▷ Очищення варильного модуля, стор. 84</p> <ul style="list-style-type: none"> * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.

Код помилки	Опис помилки	Вказівки щодо усунення
163	Помилка води: Тепле промивання	<p>Між описаними нижче роботами необхідно вимкати і потім знову вмкати машину. Якщо помилка не усувається, переходити до наступного етапу.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Очистити варильний модуль. <p>▷ Догляд за машиною ▷ Очищення варильного модуля, стор. 84</p> <ul style="list-style-type: none"> * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.
186	Паровий котел: рівень	<p>Видача напоїв тимчасово припинена.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Перевірити вірність установки ємності для кавової гущі. * Вимкнути і потім знову увімкнути машину. * Перевірити, чи наповнена ємність для води.
188	Помилка нагрівання: перегрів парового котла	<ul style="list-style-type: none"> * Вимкнути машину, витягти вилку з мережевої розетки. * Звернутися в сервісний центр WMF.
189	Паровий котел: помилка часу нагрівання	<ul style="list-style-type: none"> * Вимкнути і потім знову увімкнути машину. * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.
9083	Температура охолоджувача в області замерзання	<ul style="list-style-type: none"> * Перевірити, чи не встановлена занадто низька температура охолоджувача.
9516 9517	<p>Заблокована права кавомолка</p> <p>Заблокована ліва кавомолка</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Вимкнути кавоварну машину. * Витягти вилку з мережевої розетки.  <ul style="list-style-type: none"> * Зняти кришку ємності для кавових зерен. * Спорожнити ємність для кавових зерен. * Повертати подрібнювальний диск виключно за допомогою інструменту Multitool для ємності за/проти годинникової стрілки (два штифти повинні увійти у відповідні виїмки кавомолки, див. мал.) до зняття блокування. * Наповнити ємність для кавових зерен. * Одягти кришки на ємності для кавових зерен. * Увімкнути кавоварну машину. <p>▷ Догляд за машиною ▷ Очищення ємності для кавових зерен, стор. 90</p> <p>В разі неможливості розблокування:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Встановити грубший ступінь помелу (на один щабель). <p>▷ Інші налаштування ▷ Налаштування ступіня помелу, стор. 71</p> <ul style="list-style-type: none"> * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.

10.3 Помилки без повідомлення

Картина несправності	Вказівки щодо усунення						
<ul style="list-style-type: none"> • Видача гарячої води відсутня, проте вода присутня в ємності для кавової гущі 	<ul style="list-style-type: none"> * Виконати очищення стоку для гарячої води. * Звернутися в сервісний центр WMF (видача кави працює). 						
<ul style="list-style-type: none"> • Видача Шос відсутня, проте вода присутня в ємності для кавової гущі 	<ul style="list-style-type: none"> * Не застосовувати функцію видачі Шос. * Звернутися в сервісний центр WMF (видача кави працює). 						
<ul style="list-style-type: none"> • Заблокований порціонер для Шос, продукт видається тільки з водою 	<ul style="list-style-type: none"> * Очищення порціонера. ▷ Догляд за машиною ▷ Очищення ємності для порошку, стор. 91 * Видалити порошок. * Прокрутити черв'як рукою до повного видалення порошку. * За необхідності промити водою. * Дати компонентам повністю висохнути. 						
<ul style="list-style-type: none"> • Різниця у видачі кави ліворуч/праворуч 	<ul style="list-style-type: none"> * Очистити кавовий стік. ▷ Програмне забезпечення ▷ Інструкції ▷ Кавовий стік, стор. 43 						
<ul style="list-style-type: none"> • Видача молочної піни/молока відсутня, незважаючи на його наявність в ємності 	<ul style="list-style-type: none"> * Перевірити молочну трубку на предмет зігнутих або перетиснених місць. * Перевірити, чи використовується правильна парова насадка. * Прокласти молочну трубку правильно. * Очистити молочний стік. * Долити молоко. * Перевірити, чи не покритася крижаною кіркою камера охолоджувача молока. 						
<ul style="list-style-type: none"> • Неналежна якість молочної піни, що видається 	<table border="1" data-bbox="431 1078 1034 1329"> <thead> <tr> <th data-bbox="431 1078 757 1114">Колір</th> <th data-bbox="757 1078 1034 1114">Температура молока</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="431 1114 757 1177">• зелена (стандартна)</td> <td data-bbox="757 1114 1034 1177">неохолоджене молоко (16 - макс. 22 °C)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="431 1177 757 1241">• померанчева (приладдя)</td> <td data-bbox="757 1177 1034 1241">охолоджене молоко (макс. 10 °C)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Якщо помилка не усувається: ▷ Управління машиною ▷ Під'єднання джерела молока, стор 28 ▷ Система ▷ Молоко і піна ▷ Температура молока, яке залишилося, стор. 60</p>	Колір	Температура молока	• зелена (стандартна)	неохолоджене молоко (16 - макс. 22 °C)	• померанчева (приладдя)	охолоджене молоко (макс. 10 °C)
Колір	Температура молока						
• зелена (стандартна)	неохолоджене молоко (16 - макс. 22 °C)						
• померанчева (приладдя)	охолоджене молоко (макс. 10 °C)						

Картина несправності	Вказівки щодо усунення
<ul style="list-style-type: none"> • Молоко занадто сильно бризкає • Молоко занадто гаряче 	<ul style="list-style-type: none"> * Перевірити, чи проводилося очищення молочної системи. * Виконати очищення молочної системи. ▷ Догляд за машиною ▷ Ручне очищення молочної системи, стор. 87 * Перевірити, чи достатньо охолоджене молоко, що використовується. * Використовувати зелену молочну насадку.
<ul style="list-style-type: none"> • Немає видачі напою з порошку 	<ul style="list-style-type: none"> * Очистити стакан міксеря. * Трубка перегнута? * Виконувати очищення та промивання частіше, за необхідності щодня. ▷ Догляд за машиною ▷ Огляд інтервалів очищення, стор. 74 ▷ Догляд за машиною ▷ Ручне очищення молочної системи, стор. 87 * Встановити зменшену подачу порошку. * Встановити збільшену подачу води.
<ul style="list-style-type: none"> • Повідомлення «Спорожнити уловлювач крапель» відображається незважаючи на виконане спорожнення уловлювача крапель. 	<p>Нижній край уловлювача крапель та область його датчика повинні бути сухими перед встановленням уловлювача крапель. Датчик розташовується праворуч під уловлювачем крапель. За наявності вологості в цій зоні буде знову відображатися повідомлення «Спорожнити уловлювач крапель».</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Насос працює постійно, вода в ємності для кавової гущі 	<ul style="list-style-type: none"> * Вимкнути і потім знову ввімкнути машину. * Якщо помилка не усувається, звернутися в сервісний центр WMF.

11 Безпека та гарантія

11.1 Небезпеки для машини



Дотримуватися наведених в інструкції вказівок

При недотриманні цієї вимоги, в разі поломки, гарантія виробника анулюється.

Дотримуватися умов установки та експлуатації.

Місце розташування

- Місце розташування машини повинно бути сухим і захищеним від потрапляння водяних бризок.
- Під час роботи машини з неї може виходити деяка кількість водяного конденсату, води або пару.
 - > Забороняється експлуатація машини поза приміщеннями.
 - > Місце розташування машини повинно бути захищене від потрапляння бризок.
 - > З метою захисту установчого місця від пошкоджень встановлювати машину на водовідштовхувальну і нечутливу до тепла поверхню.

Кавомолка

- Сторонні предмети або речовини можуть пошкодити кавомолку. Такі пошкодження не покриваються гарантією.
 - > Стежити за тим, щоб в ємність для кавових зерен не потрапили сторонні предмети або речовини.

ВАЖЛИВО

Див. розділ «Гарантія/гарантійні зобов'язання»

> зі стор. 107

Умови установки та експлуатації

> зі стор. 17

З метою недопущення технічних проблем і поломок машини дотримуватися наступних вказівок:

- При використанні води з карбонатною жорсткістю понад 5 °dKH використовувати водяний фільтр WMF, інакше можливе пошкодження машини через накип.
- З метою забезпечення юридичної безпеки, в кінці кожного робочого дня перевіряти, чи вимкнений головний електричний вимикач, або витягнута вилка з розетки. У машинах з під'єднанням до водопроводу перевіряти, чи закритий кран подачі води.
- Рекомендуємо вжити таких заходів щодо запобігання можливого збитку (приклад):
 - установка датчика води в шланг, що подає воду;
 - установка сигналізатора диму (пожежного сповіщувача)
- Після перерви в експлуатації машини рекомендуємо, перед її наступним використанням, мінімум двічі виконати програму очищення.

*Очищення системи
▷ Програми очищення
стор. 75*

11.2 Відповідність нормам

Виробник: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)
Пристрій відповідає всім відповідним вимогам директив MRL (MD) 2006/42/ЄС, EMV 2014/30/ЄС і RoHS 2011/65/ЄС.

Вищевказаний виробник гарантує відповідність даної машини всім відповідним вимогам названих директив. У випадку внесення в конструкцію пристрою змін, несанкціонованих компанією WMF, ця заява втрачає свою силу.

Укладач технічної документації: WMF GmbH.

Оригінал заяви про відповідність додається до пристрою. Пристрій має знак CE.

Пристрій відповідає вимогам Закону про харчові продукти та продовольчі товари (LFGB), Постанови про споживчі товари (BedGgstV), Постанови ЄС № 10/2011 і Постанови ЄС № 1935/2004 в їхній актуальній редакціях.

За умови використання за призначенням, пристрій не представляє небезпеки для здоров'я або інших неприйнятних загроз.

Використані при виробництві пристрою матеріали та сировина задовольняють вимогам Постанови про споживчі товари та Постанови ЄС № 10/2011.

Для країн, що знаходяться поза межами ЄС, діють місцеві законодавчі приписи.

Пристрій відповідає вимогам директиви про утилізацію відходів електричного та електронного обладнання WEEE 2012/19/ЄС і не повинен утилізуватися окремо від побутових відходів.

Ми гарантуємо відстежуваність згідно Постанови ЄС № 1935/2004 і сумлінність виробничого процесу в сенсі відповідності Постанови ЄС № 2023/2006.



З питань утилізації звертатися до уповноваженого сервісного центру WMF.

*Адреса
> стор. 96*

11.3 Обов'язки споживача

Споживач зобов'язаний подбати про регулярне виконання на пристрої робіт з технічного обслуговування силами сервісного персоналу компанії WMF або інших фахівців, що мають повноваження для перевірки захисних пристроїв.

Доступ до сервісної частини пристрою дозволяється тільки особам, які мають необхідні знання та практичний досвід його експлуатації, особливо в області безпеки та гігієни.

Машину слід розташовувати в такому місці, де на ній можуть бути без проблем виконані роботи з догляду та технічного обслуговування.

Нагляд за машиною, яка використовується в офісах, громадських місцях, або в інших умовах на правах самообслуговування, покладається на персонал, що пройшов інструктаж з правил її експлуатації. Виконання робіт з догляду за пристроєм і консультування користувачів покладається на спеціально навчений персонал.

Споживач зобов'язаний піклуватися про підтримку в належному стані електричних установок та іншого обладнання (наприклад, відповідно до Директиви з DGUV). З метою забезпечення експлуатаційної безпеки машини необхідно проводити її регулярну перевірку.

Цей захід здійснюється в рамках технічного обслуговування машини силами персоналу WMF або інших працівників, авторизованих компанією.

Очищення системи дозволяється виконувати тільки з використанням спеціально передбачених для цього миючих засобів WMF для машини (таблеток) і молочної системи (рідкий миючий засіб).

Дотримуватися вимог виробника щодо циклів та інтервалів виконання робіт з технічного обслуговування (▷Технічне обслуговування).

Огляд інтервалів очищення

▷ стор. 74

НАССР

▷ стор. 93

Спеціальний очищувальний засіб WMF

▷ *Запасні частини та приладдя*
стор. 112

11.4 Гарантія



Дотримуватися наведених в інструкції вказівок

- При недотриманні цієї вимоги, в разі поломки, гарантія виробника анулюється.
- > Дотримуватися умов установки та експлуатації.

Обсяг гарантійних вимог, які можуть бути висунуті покупцем, а також форма пред'явлення таких вимог впливають із сутності угоди, що укладається між покупцем і продавцем. Недотримання приписів цієї інструкції з експлуатації може призвести до відмови від відшкодування збитків в рамках гарантійних вимог.

Гарантія не поширюється:

- На всі деталі, схильні до природного зносу в процесі експлуатації. До них, крім іншого, відносяться ущільнення, міксери та варильний модуль.
- На недоліки, викликані атмосферними впливами, утворенням накипу, хімічними, фізичними, електрохімічними та електричними впливами.
- У разі невикористання водяного фільтра, незважаючи на те, що жорсткість використовуваної води в даній місцевості вимагає його установки, та з причини його відсутності виникли проблеми.
- При виникненні проблем, викликаних недотриманням вказівок з експлуатації, технічного обслуговування та догляду за пристроєм (наприклад, інструкції з експлуатації та вказівок з технічного обслуговування).
- При виникненні проблем, що виникли через невикористання оригінальних компонентів WMF або неправильної установки компонентів покупцем пристрою або третіми особами, або через неправильну, або недбалу експлуатацію пристрою.
- При наявності змін в конструкції пристрою, виконаних некваліфікованим персоналом або без згоди виробника, або в разі виконання ремонтних робіт на пристрої покупцем або третіми особами.
- При виникненні проблем через неправильне або неналежне використання пристрою.

ВАЖЛИВО

Умови установки та експлуатації
▷ зі стор. 17

Важливо

Технічне обслуговування
▷ стор. 95

Додаток: Технічні характеристики

Технічні характеристики кавоварної машини

Зовнішні габаритні розміри	Ширина 325 мм Глибина 561 мм Висота корпусу: 460 мм Висота з дисплеєм: 500 мм Висота з розширенням ємності: 556 мм
Ємність для зерен	близько 550 г, з додатковим розширенням близько 1 100 г ⁽¹⁾
Ємність для порошку	близько 450 г, з розширенням 1 250 г ⁽²⁾
Власна маса	близько 24–28 кг (в залежності від виконання)
Водопостачання	3/8-дюймовий шланговий патрубок з головним краном і очисним фільтром з розміром комірок 0,08 мм (обладнання замовника). ⁽³⁾ Напір при 2 л/хв (стандартний тиск): не менше 0,2 МПа (2 бар). Максимально допустимий напір: 0,6 МПа (6 бар). Максимально допустима температура на вході: 35 °С. Використовувати комплект шлангів/трубок, який постачається з новою машиною та (або) новим водяним фільтром. Старі комплекти не використовувати.
Якість води	При використанні води з карбонатною жорсткістю понад 5 °dKH необхідно використовувати водяний фільтр WMF.
Водостік (опція)	Шланг не менше DN 19, перепад висот не менше 2 см/м
Об'єм ємності для води	близько 4,5 л
Застосування на висоті над рівнем моря	<2 000 м

Права на внесення технічних змін зберігаються.

⁽¹⁾ Обсяг наповнення залежить від розміру кавових зерен.

⁽²⁾ Тільки з ємністю для порошку (опція). Обсяг наповнення залежить від використаного порошку.

⁽³⁾ Ці вимоги (стандарт IEC 60335-2-75) для під'єднання кавоварної машини до водопроводу діють в країнах ЄС. За необхідності враховувати спеціальні місцеві законодавчі приписи. У країнах, розташованих за межами ЄС, облік наведених норм повинні забезпечувати особи, які здійснюють під'єднання машини.

Номінальна потужність	1,9–2,3 кВт
Електроживлення	220–240 В, 50/60 Гц, (1/N/PE)
Підсвічування	світлодіодне
Ступінь захисту	IP X0
Клас захисту	клас 1
Розрахунковий тиск	Бойлер 0,5 МПа (5 бар) Паровий котел 1,6 МПа (16 бар)
Рівень безперервного звукового тиску (L _{ра})	<70 дБ (А) ⁽⁴⁾
Температура навколишнього повітря	від +5 °С до +35 °С. При температурах нижче нуля спорожнити водяну систему.
Максимальна вологість	80% відносна без випадання роси. Не застосовувати пристрій поза приміщеннями.
Установча поверхня/ водяні бризки	Пристрій повинен бути розташований на рівній і стійкій, горизонтальній, водовідштовхувальній і термостійкій поверхні. Не застосовувати при очищенні пристрою водяний струмінь. Розташовувати пристрій в місці, де потрапляння на нього бризок виключається. Забороняється встановлювати пристрій на поверхні, на якій розпилюється рідина, або яка очищується за допомогою шлангу, пароструменевого апарату, пароочисника або інших подібних пристроїв.

Права на внесення технічних змін зберігаються.

⁽⁴⁾ Рівень звукового тиску за шкалою А шумоміра L_{ра} (повільний) і L_{ра} (імпульсний) на робочому місці користувача становить при будь-якому режимі роботи машини менше 70 дБ (А).

Установчі відступи	З причин функціональності, доступності для обслуговування та безпеки при розташуванні машини повинна бути витримана відстань мінімум 50 мм від бічних стінок (або компонентів сторонніх виробників) і мінімум 50 мм від задньої стінки. Рекомендується забезпечити вільний простір перед кавоварною машиною в межах 800 мм. Рекомендується забезпечити вільний простір на відстані мінімум 200 мм над ємностями для інгредієнтів. Рекомендована відстань від підлоги до настановної поверхні під пристрій – не менше 850 мм. Якщо через наявність стійки під'єднання машини повинні бути спрямовані вниз, слід враховувати місце для шлангів тощо, які можуть обмежити корисний простір знизу.
Установчі розміри для водяного фільтра	Див. інструкцію з експлуатації водяного фільтра.

Права на внесення технічних змін зберігаються.

Наведені характеристики під'єднання до електромережі та зазначені норми діють при під'єднанні машини в країнах ЄС. За необхідності враховувати спеціальні місцеві законодавчі приписи. У країнах, розташованих за межами ЄС, облік наведених норм повинні забезпечувати особи, які здійснюють під'єднання машини.

Система електропостачання (обладнання замовника) повинна бути виконана у відповідності з місцевими діючими нормами згідно стандарту IEC 60364 і відповідати зазначеним на заводській табличці параметрам.

Поблизу від пристрою необхідно встановити легкодоступну розетку: в разі однофазного під'єднання – розетку типу Schuko («євророзетку») або однофазну розетку використовуваного у вашій країні типу, а в разі трифазного під'єднання – 5-контактну розетку CEE/CEKON-Steckdose стандарту DIN EN 50310 VDE 0800-2-310. Установка розеток виконується силами споживача. Мережевий кабель не повинен торкатися гарячих частин пристрою. У разі пошкодження мережевого кабелю пристрою він з метою недопущення небезпечних ситуацій повинен бути замінений нашим сервісним персоналом або кваліфікованим електриком.

З метою недопущення збоїв в роботі внутрішніх екранованих проводів передачі даних через виникнення струмів вирівнювання потенціалів між пристроями в разі під'єднання пристроїв до системи розрахунків слід передбачити додатковий дріт вирівнювання потенціалів (див. стандарт DIN EN 50310 VDE 0800-2-310).

Додаток: Запасні частини та приладдя

Кількість	Одиниця виміру	Найменування	Номер для замовлення	Виконання
Кавовий стік/молочний стік/стік Чос/молочний стрижень				
1	шт.	Кавовий стік, кришка	33 4055 0000	всі
1	шт.	Кавовий стік, подвійна чаша	33 4054 8000	всі
1	шт.	Стік міксеру Чос (трубка)	33 4054 0000	Ємність для порошку
1	шт.	Куточок для правого молочного патрубку	33 4085 3000	Basic Milk
1	шт.	Ущільнювальне кільце (стік Basic Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	шт.	Молочний стрижень	33 2914 9000	Basic Milk
1	шт.	Щітка для очищення молочного стрижня	33 4136 8000	Basic Milk
Ємність для кавової гущі				
1	шт.	Ємність для кавової гущі	33 2915 2000	всі
1	шт.	Рухома частина ємності для кавової гущі	33 2633 9000	Приставний відвал для кавової гущі
Під'єднання до водопроводу, стік				
1	шт.	Комплект для під'єднання до водопроводу	03 1198 6001	Водопровід
1,5	м	Зливний шланг	00 0048 0042	Водопровід
Приладдя/інструменти				
1	м	Молочна трубка	00 0048 4948	Basic Milk
1	шт.	Молочний патрубок	33 4089 5000	Basic Milk
1	шт.	Адаптер для трубки Click&Clean	33 2427 5000	Basic Milk
1	шт.	Спіювач, зелена камера всмоктування	33 4089 7100	Basic Milk
1	шт.	Спіювач, помаранчева камера всмоктування	33 4089 7000	Basic Milk
1	шт.	Патрубок камери всмоктування	33 4054 1000	Basic Milk
1	шт.	Ущільнювальне кільце (фрикційний поршень)	33 7006 5190	всі
1	шт.	Multitool	33 7007 1261	всі
Ємність для кавових зерен/продукту				
1	шт.	Кришка ємності для кавових зерен	33 4051 0000	всі
1	шт.	Кришка ємності для порошку	33 4051 0000	Чос
1	шт.	Ємність для порошку без кришки	33 2916 5000	всі

Кількість	Одиниця виміру	Найменування	Номер для замовлення	Виконання
Варильний модуль				
1	шт.	Варильний модуль	33 2893 0399	всі
1	шт.	Ущільнювальне кільце (вхід води)	33 0394 4100	Водопровід
1	шт.	Ущільнювальне кільце (вихід кави)	33 0398 4000	всі
Уловлювач крапель/решітка				
1	шт.	Уловлювач крапель (машина з SteamJet)	33 4051 1000	SteamJet
Ємність для води				
1	шт.	Ємність для води	33 4057 9000	всі
1	шт.	Кришка ємності для води	33 4059 1000	всі
1	шт.	Ущільнювальне кільце (ємність для води)	33 0396 1000	всі
Фільтр проти накипу/водяний фільтр				
1	шт.	Водяний фільтр bestmax V (комплект в зборі)	03 9333 0001	Водопровід
1	шт.	Запасний елемент для водяного фільтра	33 2426 5000	Водопровід
1	шт.	Адаптер для водяного фільтру у водяному баку	33 2327 1000	Ємність для води
1	упаковка	Запасний елемент для водяного фільтра в ємності для води (комплект 4 шт.)	33 2332 2000	Ємність для води
Документація/інструкції				
1	шт.	Комплект документації: Інструкція з експлуатації WMF 1100 S	33 4097 3330	всі
Номери замовлення компонентів для програми догляду WMF				
1	Флакони	Спеціальний очищувач WMF для спінювача молока	33 0683 6000	всі
1	упаковка	Спеціальні очисні таблетки (100 шт.)	33 2332 4000	всі
2	Флакони	Рідина для видалення накипу	33 7006 2869	всі
1	шт.	Інструмент для очищення трубок	33 0350 0000	всі
1	шт.	Щітка для очищення	33 2408 0000	всі
1	тубик	Спеціальне мастило WMF для ущільнювальних кілець (Molykote)	33 2179 9000	всі

Алфавітний покажчик

В

Basic Steam 30
Bluetooth 66

С

Час-стік 19
CleanLock 43

F

Freeflow 46

М

Multitool 71

Р

PIN-код рівня «Налаштування» 58
PIN-код рівня «Очищення» 58
PIN-код рівня «Розрахунок за напої» 58

S

SteamJet 52

U

USB-порт 67

A

Автоматичне промивання молочної системи 64
Анімаційні ролики 43

Б

Багаторазове варіння 46
Без кофеїну 55
Безпека обладнання 7

В

Введення в експлуатацію 22
Вендінгове обладнання 57
Вибір мови 53
Вибір напою 55
Видалення накипу 44, 56, 78
Видача гарячої води 30
Видача молока 29
Видача напою 27
Визначення жорсткості води 25
Використання за призначенням 14
Виміряна загальна жорсткість 63
Вимкнення 37
Відновлення 68

Відповідність нормам 105
Вмикання кавоварної машини 26
Водаопоточання 108
Водяний фільтр 56, 62

Г

Гарантія 107
Гарантія не поширюється: 107
Готовність до роботи 38, 40

Д

Датчик уловлювача крапель 36, 65
Дисплей 60
Догляд за машиною 42, 56, 72
Додатковий вибір 54

Е

Еко-режим 63, 69
Екранна кнопка меню 19, 52
Екранна кнопка SteamJet 19, 41
Екранна маска «Готовність до роботи» 19, 40
Екранні кнопки управління меню 39
Експорт даних лічильників 67
Експорт НАССР 68
Елементи управління 51

Є

Ємність для кавової гущі 35
Ємності для кавових зерен/ємність для пороху 33

З

Завантаження даних 68
Завантаження мови 68
Завантаження рецептів 45, 67
Завантаження символів напоїв 67
Загальна інформація 38
Загальні вказівки щодо техніки безпеки 7
Заміна фільтра (опціонально) 43
Запас використовуваних інгредієнтів 47
Запасні частини та приладдя 112
Захист від морозів 65
Захист рецептів 44
Збереження рецептів 67
Зменшення яскравості 61
Зміна рецептів 47

I

Інгредієнти 47
Індикатор події 61
Індикація несправностей 52
Інструкції 43
Інтервали очищення 74
Інформація 56
Інші параметри 71

K

Кавовий стік 19
Калібрування видачі повідомлення про відсутність кавових зерен 64
Калібрування дисплея 61
Карбонатна жорсткість 62
Кількість води 48
Кількість меленої кави 48
Кількість молока 48
Кнопка «Бариста» 51
Кнопка «Бариста» (вибір міцності кави) 40
Кнопки вибору (опція) 27
Кнопки видачі напоїв 40
Кнопки S-M-L 27
Компоненти, придатні для очищення в посудомийній машині 75
Концепція очищення НАССР 93
Короткий словник термінів 21

Л

Лічильники 57

М

Місце розташування 23
Мова 70
Молоко і піна 60
Молочна піна 29
Молочна форсунка 28
Молочний стік 19
Молочний стрижень 29

Н

Налаштування (базові налаштування) 24
Налаштування для користувача 51
Налаштування ступіня помелу 71
Напої 44
Напої: Шрифт + колір 62
Небезпеки для машини 103
Номінальна потужність 109

O

Обов'язки споживача 106
Обсяг меленої кави 34
Обсяг наповнення 45, 53
Огляд розкладки кнопок 59
Ознайомлення з машиною 18
Оновлення програмного забезпечення 68
Останнє варіння 56
Очищення варильного модуля 84
Очищення ємності для води 81
Очищення ємності для кавових зерен 90
Очищення ємності для кавової гущі 80
Очищення ємності для пороху 91
Очищення корпусу 83
Очищення міксеру 89
Очищення передньої панелі (CleanLock) 80
Очищення приймального лотка 81
Очищення системи 42, 75, 76
Очищення уловлювача крапель 82

П

Патрубок під'єднання до водопроводу 37
 Підготовка до перевезення 65
 Під'єднання джерела молока 28
 Підігрівач чашок 41
 Підігрів напоїв 31
 Підсвічування 60
 Повідомлення на дисплеї 39
 Повідомлення про помилки та несправності 98
 Повідомлення та вказівки 97
 Повідомлення, що вимагають втручання користувача 97
 Позначення частин машини 18
 Поле повідомлень 19
 Поліця для чашок 33
 Поля екранної маски «Готовність до роботи» 38, 40
 Помилки без повідомлення 101
 Порціонер 65
 Поточний склад рецепта 47
 Правила техніки безпеки під час догляду 72
 Правила техніки безпеки під час експлуатації 26
 Приставний відвал для кавової гущі (опція) 35
 Пробна видача 44
 Програма введення в експлуатацію 24
 Програми очищення 75
 Програмне забезпечення 38
 Промивання міксера 42, 77
 Промивання молочної системи 42, 77
 Промивання під час вимкнення 64
 Протокол 56
 Пуск-стоп 46
 Пуск-стоп/Freeflow 46

Р

Режим індикації 54
 Режим самообслуговування 51
 Резервне копіювання даних 68
 Ресурс фільтра 63
 Рівень вилучення кофєйну 55
 Рівні якості 49
 Роботи з ручного очищення 80
 Розкладка кнопок 54
 Розмір чашки 53
 Розпакування 23
 Розрахунок 57
 Розширення ємності для кавових зерен (опція) 91
 Ручне очищення молочної системи 87
 Ручне очищення стоку 83, 87

С

Самообслуговування 51
 Секція для завантаження таблеток 34
 Секція для ручного завантаження 34
 Сервісний центр WMF 96
 Символи інструкції з експлуатації 20
 Система 60
 Схасування напою 27, 55
 Спеціальні символи, які використовуються в цій інструкції 20
 Стан розкладки кнопок (таймер) 59
 Створення молочної піни 32
 Стік 19

Т

Таймер 56, 59
 Текст і малюнок 50
 Температура 64

«Тепле промивання» 19, 40, 52
 Термін дії 25
 Техніка безпеки 7
 Технічне обслуговування 56, 95
 Технічне обслуговування та видалення накипу 95
 Технічні характеристики 108
 Технічні характеристики кавоварної машини 108
 Тип дозування 46

У

Уловлювач крапель 36
 Умови установки та експлуатації 17
 Управління машиною 26
 Установна поверхня 109
 Установчі відступи 110

Ф

Фільтр 56
 Фон дисплея 61
 Функції головного меню 39
 Функції, що є доступними за PIN-кодом 58
 Функція S-M-L 46, 66

Ч

Час доби/дата 59

Я

Якість води 108
 Якість кави 49
 Яскравість дисплея 61



Ваш найближчий сервіс-центр WMF:

© 2017–2018 WMF GmbH

Всі права, зокрема, на розмноження, поширення та переклад, зберігаються. Без письмового дозволу виробника забороняється в будь-якій формі копіювання, розмноження, поділ даного документа або будь-якої його частини, а також передача його електронним чином.

Концепція, підготовка, набір і верстка:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Оригінальна інструкція з експлуатації. Надруковано в Німеччині.

Права на внесення технічних змін зберігаються.

09.07.2019

1100S